



กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหาร สำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช





กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหาร สำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช

ที่ปรึกษาโครงการวิจัย

นางสาวธิดากุล แสนอุดม

นายเสกสรรค์ วรรณกรี

นายเกรียงไกร สุภโตชะ

นางสาวอังคณา สุวรรณภูมิ

ผู้อำนวยการกองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช

ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร เขตที่ 3

ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานคุณภาพสินค้าเกษตร

ผู้เชี่ยวชาญด้านระบบการควบคุมการนำเข้าส่งออกสินค้าพืชและปัจจัยการผลิต

คณะนักวิจัย

นางสาวงามจิตร์ ดวงดี

นางสาวจิรัชญา ศรีนาทม

นางสาวธาวินี สันติเทวกุล

นางสาวนิธญา เลณะสวัสดิ์

นางสาวเบญจมาศ ไตรวานนท์

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ

นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ

นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ

นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ

นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ

พิมพ์ครั้งที่ 1 : ตุลาคม พ.ศ. 2568 จำนวน 45 เล่ม

จัดทำโดย : กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช
กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
กรุงเทพฯ 10900

ภายใต้โครงการวิจัยและพัฒนาระบบการสอบสวนสาเหตุกรณีการแจ้งเตือนปัญหาความปลอดภัยอาหารในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช ได้รับจัดสรรงบประมาณเพื่อสนับสนุนงานมูลฐาน (Fundamental Fund : FF) จากกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) ปีงบประมาณ 2568

พิมพ์ที่ : ชุมชุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด สาขา 4
145, 147 ถ.เลี้ยวเมืองนนทบุรี ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทร. 0 2525 4807-9, 0 2525 4853-4 โทรสาร 0 2525 4855
E-mail : ACFT@co-opthai.com www.co-opthai.com

ISBN : 978-616-358-719-0



กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหาร สำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช





คำนำ

การส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชมีบทบาทสำคัญต่อเศรษฐกิจของไทยโดยเป็นภาคส่วนที่สร้างมูลค่า การส่งออกและนำเข้ารายได้เข้าประเทศ การขยายตัวของการค้าระหว่างประเทศในปัจจุบันได้นำมาซึ่งความท้าทายเชิงกฎระเบียบที่ซับซ้อนยิ่งขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเด็นที่เกี่ยวข้องกับกฎระเบียบและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร ซึ่งประเทศคู่ค้าหลักอย่างสหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา แคนาดา ออสเตรเลีย สาธารณรัฐประชาชนจีน ใต้หวัน มาเลเซีย และญี่ปุ่น มีการปรับปรุงกฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารอย่างต่อเนื่อง เพื่อยกระดับการคุ้มครองผู้บริโภคในประเทศของตน ที่ผ่านมามีพบว่าผู้ประกอบการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของไทยไม่ทราบกฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารของประเทศที่ตนจะส่งสินค้าไปจำหน่าย อีกทั้งกฎ ระเบียบ ข้อกำหนด และมาตรฐานต่างๆ มีการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ส่งผลให้สินค้าบางส่วนไม่สามารถผ่านเกณฑ์มาตรฐานการนำเข้าหรือถูกเพิกถอนจากตลาดปลายทาง ก่อให้เกิดความเสียหายทั้งในด้านต้นทุน โอกาสทางการตลาด และความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์ไทยในระดับนานาชาติ คณะผู้วิจัยจึงได้รวบรวม วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลกฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารของประเทศคู่ค้าที่สำคัญดังกล่าว เพื่อสรุปข้อบทสำคัญที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ หน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุมกำกับดูแลสินค้าเกษตรและอาหาร กฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของคู่ค้า การส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช ปัญหาการตรวจพบความไม่ปลอดภัยสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชตลอดจนวิเคราะห์บทสรุปสำหรับการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของแต่ละประเทศคู่ค้า ซึ่งการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปไปประเทศดังกล่าวต้องอาศัยความเข้าใจเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ ข้อกำหนดและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร การปฏิบัติตามแนวทางที่กำหนดอย่างเคร่งครัด พร้อมกับการปรับปรุงระบบการผลิตอย่างต่อเนื่อง จะช่วยลดความเสี่ยงในการถูกตีกลับและสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค

คณะผู้วิจัยจึงได้จัดทำเป็นหนังสือกฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารที่มีการจัดระบบข้อมูลตามประเทศคู่ค้าและมุ่งหวังว่าเอกสารฉบับนี้จะเป็นเครื่องมือสำคัญสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานและผู้ประกอบการส่งออกในการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งออก อันจะนำไปสู่การลดปัญหาการแจ้งเตือนการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน และการพัฒนาอย่างยั่งยืนของอุตสาหกรรมการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของไทยต่อไป

คณะนักวิจัย

ตุลาคม 2568



สารบัญ

หน้า

บทที่ 1 กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสหภาพยุโรป	1
1.1 ที่มาและความสำคัญ	1
1.2 หน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุม กำกับ ดูแลสินค้าเกษตรและอาหารของสหภาพยุโรป	4
1.3 กฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช	5
1.4 การส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปสหภาพยุโรป	13
1.5 การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสหภาพยุโรป	18
1.6 การตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสหภาพยุโรป	18
1.7 บทสรุป	20
บรรณานุกรม	20
บทที่ 2 กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสหรัฐอเมริกา	23
2.1 ที่มาและความสำคัญ	23
2.2 หน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุม กำกับ ดูแลสินค้าเกษตรและอาหารของสหรัฐอเมริกา	23
2.3 กฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช	25
2.4 การส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปสหรัฐอเมริกา	37
2.5 การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสหรัฐอเมริกา	43
2.6 การตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสหรัฐอเมริกา	44
2.7 บทสรุป	45
บรรณานุกรม	45
บทที่ 3 กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของแคนาดา	48
3.1 ที่มาและความสำคัญ	48
3.2 หน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุม กำกับ ดูแลสินค้าเกษตรและอาหารของแคนาดา	49
3.3 กฎหมายและข้อกำหนดเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช	49
3.4 การส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปแคนาดา	59
3.5 การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของแคนาดา	62
3.6 การตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของแคนาดา	64
3.7 บทสรุป	64
บรรณานุกรม	65



สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของออสเตรเลีย	67
4.1 ที่มาและความสำคัญ	67
4.2 หน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุม กำกับ ดูแลสินค้าเกษตรและอาหารของออสเตรเลีย	68
4.3 กฎหมายและมาตรฐานเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช	68
4.4 การส่งออกสินค้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปออสเตรเลีย	74
4.5 การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของออสเตรเลีย	77
4.6 การตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของออสเตรเลีย	81
4.7 บทสรุป	82
บรรณานุกรม	83
บทที่ 5 กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสาธารณรัฐประชาชนจีน	85
5.1 ที่มาและความสำคัญ	85
5.2 หน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุม กำกับ ดูแลสินค้าเกษตรและอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน	86
5.3 กฎหมายและมาตรฐานเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช	89
5.4 การส่งออกสินค้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปสาธารณรัฐประชาชนจีน	97
5.5 การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสาธารณรัฐประชาชนจีน	99
5.6 การตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสาธารณรัฐประชาชนจีน	102
5.7 บทสรุป	109
บรรณานุกรม	110
บทที่ 6 กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของไต้หวัน	111
6.1 ที่มาและความสำคัญ	111
6.2 หน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุม กำกับ ดูแลสินค้าเกษตรและอาหารของไต้หวัน	112
6.3 กฎหมายและมาตรฐานเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช	115
6.4 การส่งออกสินค้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปไต้หวัน	119
6.5 การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของไต้หวัน	123
6.6 การตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของไต้หวัน	125
6.7 บทสรุป	130
บรรณานุกรม	131



สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 7 กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของมาเลเซีย	132
7.1 ที่มาและความสำคัญ	132
7.2 หน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุม กำกับ ดูแลสินค้าเกษตรและอาหารของมาเลเซีย	132
7.3 กฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช	135
7.4 การส่งออกสินค้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปมาเลเซีย	146
7.5 การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของมาเลเซีย	149
7.6 การตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของมาเลเซีย	152
7.7 บทสรุป	153
บรรณานุกรม	154
บทที่ 8 กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของญี่ปุ่น	155
8.1 ที่มาและความสำคัญ	155
8.2 หน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุม กำกับ ดูแลสินค้าเกษตรและอาหารของญี่ปุ่น	156
8.3 กฎหมายและมาตรฐานเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช	159
8.4 การส่งออกสินค้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปญี่ปุ่น	164
8.5 การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของญี่ปุ่น	169
8.6 การตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของญี่ปุ่น	173
8.7 บทสรุป	174
บรรณานุกรม	175



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 กำหนดกลุ่มของสารปนเปื้อนสำหรับชนิดสินค้าและปริมาณสูงสุดที่อนุญาต	10
ตารางที่ 2 ตัวอย่างรายการแจ้งเตือนความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้า จากต่างประเทศของสหภาพยุโรป ช่วงปี 2565-2568	19
ตารางที่ 3 ตัวอย่างรายการปฏิเสธสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้าจากต่างประเทศของสหรัฐอเมริกา	44
ตารางที่ 4 ตัวอย่างการแจ้งเตือนและการเรียกคืนสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้าจากต่างประเทศ ของแคนาดา	64
ตารางที่ 5 ตัวอย่างรายการแจ้งเตือนความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้า จากต่างประเทศของออสเตรเลีย	82
ตารางที่ 6 ตัวอย่างรายการแจ้งเตือนความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้า จากต่างประเทศของสาธารณรัฐประชาชนจีน	102
ตารางที่ 7 ตัวอย่างรายการแจ้งเตือนความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้า จากต่างประเทศของไต้หวัน	126
ตารางที่ 8 บัญชีแนบท้ายประกาศของกฎระเบียบอาหาร ค.ศ. 1985 ที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตร แปรรูปด้านพืช	135
ตารางที่ 9 ระดับการตรวจสอบอาหารนำเข้าของมาเลเซีย	150
ตารางที่ 10 การดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารของมาเลเซียในปี พ.ศ. 2566	151
ตารางที่ 11 ตัวอย่างรายการแจ้งเตือนความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้า จากต่างประเทศของมาเลเซีย	152
ตารางที่ 12 ประเภทของมาตรฐานที่ระบุใน JAS system	161
ตารางที่ 13 ตัวอย่างรายการแจ้งเตือนความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้า จากต่างประเทศของญี่ปุ่น	174

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 แผนผังองค์กรทางการเมืองของสหภาพยุโรป	3
ภาพที่ 2 ระบบแจ้งเตือนเร่งด่วนด้านอาหารและอาหารสัตว์ (Rapid Alert System for Food and Feed: RASFF)	7
ภาพที่ 3 ฐานข้อมูลค่า MRLs ของรายการสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในสินค้าที่อนุญาตให้ใช้ได้	8
ภาพที่ 4 ข้อมูลฉลากที่บังคับต้องแสดง	11
ภาพที่ 5 ขั้นตอนการขออนุญาตอาหารใหม่ ตามมาตรา 10 Regulation (EU) 2015/2283	15
ภาพที่ 6 ขั้นตอนการขออนุญาตอาหารดั้งเดิม ตามมาตรา 16 Regulation (EU) 2015/2283	16
ภาพที่ 7 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าห่อไม่ในน้ำไปยังสหภาพยุโรป	17
ภาพที่ 8 แผนผังองค์กรอาหารและยาในภาพรวม (FDA Overview Organization Chart)	24
ภาพที่ 9 การสืบค้นระเบียบข้อบังคับของรัฐบาลกลางสหรัฐอเมริกาในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์	31
ภาพที่ 10 พระราชบัญญัติการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย	34
ภาพที่ 11 ตัวอย่างการแสดงผลข้อมูลโภชนาการของสินค้าสับปะรดกระป๋อง	40
ภาพที่ 12 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าสับปะรดกระป๋องไปสหรัฐอเมริกา	42
ภาพที่ 13 การค้นหาพระราชบัญญัติอาหารและยา และกฎระเบียบอาหารและยา	54
ภาพที่ 14 การค้นหาพระราชบัญญัติอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดา และกฎระเบียบอาหารปลอดภัย แห่งแคนาดา	58
ภาพที่ 15 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าผลไม้กระป๋องไปแคนาดา	61
ภาพที่ 16 การค้นหาการแจ้งเตือนและเรียกคืนสินค้าของแคนาดา	63
ภาพที่ 17 การแจ้งเตือนและเรียกคืนสินค้าของแคนาดา	63
ภาพที่ 18 การค้นหาข้อกำหนดและเงื่อนไขสำหรับการนำเข้าสินค้าภายใต้ระบบความปลอดภัย ทางชีวภาพ (BICON)	74
ภาพที่ 19 การกำหนดปริมาณสูงสุดของสารตะกั่ว	75
ภาพที่ 20 การกำหนดปริมาณสูงสุดของสาร Hexythiazox	76
ภาพที่ 21 อาหารที่เชื้อแบคทีเรีย <i>Listeria monocytogenes</i> ไม่สามารถเจริญเติบโตได้	76
ภาพที่ 22 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าใบมะกรูดแช่แข็งไปออสเตรเลีย	77
ภาพที่ 23 การสืบค้นรายงานอาหารที่ไม่ผ่านการตรวจสอบ (Failing Food Reports) ของออสเตรเลีย	80
ภาพที่ 24 การสืบค้นการแจ้งเตือนการเรียกคืนสินค้า (Food Recall) ของออสเตรเลีย	81
ภาพที่ 25 โครงสร้างโดยสังเขปของหน่วยงานในสาธารณรัฐประชาชนจีนที่เกี่ยวข้องกับการกำกับดูแล การนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารแปรรูปด้านพืช	87
ภาพที่ 26 รายละเอียดของ China HS code ที่ประกอบด้วยรหัส 13 หลัก	98
ภาพที่ 27 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปสาธารณรัฐประชาชนจีน	99
ภาพที่ 28 แผนผังกระบวนการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตที่จะส่งออกสินค้าจากต่างประเทศสู่สาธารณรัฐ ประชาชนจีนผ่านระบบ CIFER	101



สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 29 ขั้นตอนตลอดห่วงโซ่การผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็งส่งออกปาสาธารณรัฐประชาชนจีนของไทย	107
ภาพที่ 30 สัดส่วนการส่งออกสินค้าทางการเกษตรและอาหารของไต้หวันรายประเทศในปี พ.ศ. 2567	112
ภาพที่ 31 สัดส่วนการนำเข้าสินค้าทางการเกษตรและอาหารของไต้หวันรายประเทศในปี พ.ศ. 2567	112
ภาพที่ 32 โครงสร้างโดยสังเขปของหน่วยงานไต้หวันที่เกี่ยวข้องกับการกำกับดูแลการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช	115
ภาพที่ 33 การค้นหาพิกัดศุลกากร ccc code ที่ Customs-Port-Trade Single Window	121
ภาพที่ 34 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปไต้หวัน	123
ภาพที่ 35 ตัวอย่างฉลากอาหารแปรรูปด้านพืชของไต้หวันและรายละเอียดข้อความที่ระบุในฉลาก	125
ภาพที่ 36 การยกระดับความเข้มงวดในการตรวจสอบสินค้านำเข้าด้านอาหารของไต้หวัน	128
ภาพที่ 37 แผนผังกระทรวงสาธารณสุขมาเลเซีย	134
ภาพที่ 38 ตัวอย่างฉลากอาหารนำเข้า	140
ภาพที่ 39 ตัวอย่างฉลากสินค้าของมาเลเซีย	141
ภาพที่ 40 ตัวอย่างปริมาณสูงสุดของการปนเปื้อนโลหะที่อนุญาตในอาหารของมาเลเซีย	143
ภาพที่ 41 ตัวอย่างปริมาณสูงสุดของการปนเปื้อนสารพิษจากเชื้อราที่อนุญาตในอาหารของมาเลเซีย	144
ภาพที่ 42 ตัวอย่างปริมาณสารเคมีตกค้างสูงสุดที่อนุญาตในอาหารของมาเลเซีย	145
ภาพที่ 43 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเส้นก๋วยเตี๋ยวไปมาเลเซีย	149
ภาพที่ 44 โครงสร้างกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการญี่ปุ่น	157
ภาพที่ 45 โครงสร้างสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภคญี่ปุ่น	158
ภาพที่ 46 มาตรฐานการใช้วัตถุเจือปนอาหารญี่ปุ่น	160
ภาพที่ 47 การระบุวันหมดอายุ ตามกฎหมายฉลากอาหารญี่ปุ่น	162
ภาพที่ 48 ข้อมูลโภชนาการ (Nutrition Information) ตามกฎหมายฉลากอาหารญี่ปุ่น	163
ภาพที่ 49 ตัวอย่างการติดฉลากอาหารแปรรูปตามกฎหมายฉลากอาหารญี่ปุ่น	164
ภาพที่ 50 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าข้าวไปญี่ปุ่น	168
ภาพที่ 51 ระบบการตรวจสอบกักกันสินค้าอาหารนำเข้าของญี่ปุ่น	170

บทที่ 1

กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสหภาพยุโรป

1.1 ที่มาและความสำคัญ

สหภาพยุโรป (European Union: EU) เป็นการรวมกลุ่มของประเทศในภูมิภาคยุโรปทั้งในด้านการเมือง เศรษฐกิจ และสังคม ซึ่งนับเป็นหนึ่งในกลุ่มประเทศที่มีขนาดใหญ่และทรงอิทธิพลมากที่สุดในโลก โดยปัจจุบัน มีประเทศสมาชิกทั้งหมด 27 ประเทศ ได้แก่ ออสเตรีย เบลเยียม ไชปรัส เอสโตเนีย ฟินแลนด์ ฝรั่งเศส เยอรมนี กรีซ ฮังการี ไอร์แลนด์ อิตาลี ลัตเวีย ลิทัวเนีย ลักเซมเบิร์ก มอลตา เนเธอร์แลนด์ โปรตุเกส สโลวาเกีย สโลวีเนีย สเปน โปแลนด์ โครเอเชีย บัลแกเรีย สาธารณรัฐเช็ก เดนมาร์ก โรมาเนีย และสวีเดน โดยในจำนวนนี้หลายประเทศ มีการใช้เงินสกุลยูโรเป็นสกุลเงินร่วมกัน ด้วยจำนวนประชากรที่มากและรายได้ต่อหัวในระดับสูง สหภาพยุโรป จึงนับเป็นตลาดบริโภคสินค้าและบริการที่มีกำลังซื้อสูงที่สุดแห่งหนึ่งของโลก อีกทั้งยังเป็นศูนย์กลางตลาดการเงิน และแหล่งเงินทุนที่สำคัญในระดับสากล ในด้านความสัมพันธ์ทางการค้า ไทยจัดเป็นคู่ค้ารายใหญ่ลำดับที่ 28 ของสหภาพยุโรป ขณะที่สหภาพยุโรปเป็นคู่ค้าอันดับที่ 4 ของไทย รองจากสาธารณรัฐประชาชนจีน สหรัฐอเมริกา และญี่ปุ่น โดยในปี 2567 มูลค่าการค้ารวมระหว่างไทยกับสหภาพยุโรปอยู่ที่ประมาณ 42,000 ล้านดอลลาร์ คิดเป็น สัดส่วนร้อยละ 7.27 ของการค้าทั้งหมดของไทยกับทั่วโลก ทั้งนี้ ไทยส่งออกสินค้ามูลค่า 27,400 ล้านดอลลาร์ไปยัง สหภาพยุโรป โดยสินค้าส่งออกสำคัญได้แก่ เครื่องจักรและเครื่องใช้ไฟฟ้า นอกจากนี้ ในปี 2567 สหภาพยุโรปมี การนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารเพิ่มขึ้นจาก 159.4 พันล้านยูโร ในปี 2566 เป็น 171.8 พันล้านยูโร โดยการเพิ่มขึ้น ดังกล่าวนี้อาจเกิดจากราคาสินค้าเกษตรบางชนิด เช่น โกโก้ กาแฟ ผลไม้ และถั่ว ที่นำเข้าสูงขึ้น โดยประเทศ แหล่งนำเข้าหลักในกลุ่มสินค้านี้ ได้แก่ สหราชอาณาจักร ยูเครน และบราซิล (European Commission, 2025)

สินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชที่ไทยส่งออกไปสหภาพยุโรปมีความหลากหลาย โดยเฉพาะ สับปะรดกระป๋อง ผลไม้อบแห้งและพรีซเวอเรีย ผลิตภัณฑ์จากข้าวและมันสำปะหลัง รวมถึงกะทิและซอสปรุงรส ซึ่งเป็นสินค้าที่มีความนิยมและมีศักยภาพเติบโตต่อเนื่องในตลาดยุโรป การนำเข้าสินค้านี้ดังกล่าวจำนวนมากย่อมมาพร้อมกับ ความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร ทั้งการตกค้างของสารเคมีทางการเกษตรที่ยังคงอยู่ในวัตถุดิบและอาจสะสม จนเกินค่ามาตรฐาน (Maximum Residue Levels: MRLs) การปนเปื้อนจุลินทรีย์ เช่น *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* และเชื้อรา (Mycotoxins) ที่มักพบในถั่วและธัญพืช การใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) เพื่อเพิ่มรสชาติ สี และยืดอายุการเก็บรักษา ซึ่งจำเป็นต้องควบคุมปริมาณและประเภทอย่างเข้มงวด การติดฉลาก อาหาร (Food labelling) โดยเฉพาะสารก่อภูมิแพ้ เช่น ถั่วเหลือง ถั่วลิสง และข้อมูลโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับ สุขภาพผู้บริโภค อาหารใหม่ (Novel foods) เช่น สารสกัดจากพืชที่ไม่เคยมีประวัติการบริโภค หรือผลิตภัณฑ์จากพืช ที่ใช้เทคโนโลยีการแปรรูปใหม่ ซึ่งต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยก่อนวางจำหน่าย ปัญหาเหล่านี้ไม่เพียงส่ง ผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคเท่านั้น แต่ยังสร้างความเสียหายต่อระบบเศรษฐกิจและบั่นทอนความเชื่อมั่นของ ผู้บริโภคภายในและระหว่างประเทศ

สหภาพยุโรปให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับความปลอดภัยของสินค้าอาหาร โดยกำหนดนโยบายที่ครอบคลุม ตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่ฟาร์มจนถึงโต๊ะอาหาร (From Farm to Fork) ผ่านกฎหมายความปลอดภัยอาหารที่มีความ เข้มงวดและมีผลบังคับใช้ในทุกประเทศสมาชิก โดยมุ่งเน้นการคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค และการสร้าง

ความเชื่อมั่นในคุณภาพสินค้า หนึ่งในเครื่องมือสำคัญที่แสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่นดังกล่าว คือ “สมุดปกขาวว่าด้วยความปลอดภัยอาหารของสหภาพยุโรป” (White Paper on Food Safety) ซึ่งถือเป็นแผนแม่บทที่ประเทศสมาชิกใช้เป็นแนวทางดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารอย่างเคร่งครัดมาจนถึงปัจจุบัน โดยมีหลักการสำคัญที่ครอบคลุมตั้งแต่การผลิต การแปรรูป การขนส่ง ไปจนถึงการบริโภค เพื่อยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารทั้งภายในกลุ่มสมาชิก และในระดับสากล โดยมีหลักการสำคัญ ดังนี้

(1) หลักการ From Farm to Fork หมายความว่า การควบคุมความปลอดภัยของสินค้าอาหารและสินค้าอาหารสัตว์ตลอดห่วงโซ่การผลิตอาหารตั้งแต่การผลิตอาหารในระดับฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร โดยกลไกสำคัญในการนำไปปฏิบัติคือความสามารถในการตรวจสอบย้อนกลับได้ตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร และกลไกดังกล่าวสามารถนำไปปรับใช้ได้ทั้งกับอาหารที่ผลิตในสหภาพยุโรปรวมถึงอาหารที่นำเข้าจากประเทศที่สามด้วย

(2) หลักการ Precautionary Principle หมายความว่า การนำหลักเตือนภัยล่วงหน้ามาใช้อย่างเหมาะสมเพื่อป้องกันอันตรายด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยอาหารที่อาจเกิดขึ้นกับมนุษย์ กล่าวคือหากมีหลักฐานที่แสดงว่ามีความเสี่ยงต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค สหภาพยุโรปสามารถออกมาตรการเพื่อควบคุมสถานการณ์ดังกล่าวได้ทันที โดยเน้นหลักการประเมินและการบริหารความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับอันตรายดังกล่าวโดยยึดถือหลักฐานทางวิทยาศาสตร์เป็นข้อมูลประกอบการพิจารณาปรับใช้มาตรการหรือการออกเป็นกฎระเบียบหรือกฎหมายของสหภาพยุโรป

สมุดปกขาวว่าด้วยความปลอดภัยอาหารได้กำหนดให้มียอดประกอบ ดังนี้

(1) หน่วยงานความปลอดภัยอาหารของสหภาพยุโรป (European Food Safety Authority: EFSA) เป็นหน่วยงานอิสระที่ทำหน้าที่ให้ข้อมูลและความเห็นทางวิทยาศาสตร์ในประเด็นที่เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร รวมถึงดำเนินการด้านระบบเตือนภัยเร่งด่วน ด้านการสื่อสาร และประเด็นความปลอดภัยอาหารไปยังผู้บริโภค

(2) กฎระเบียบว่าด้วยความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Legislation) กล่าวคือ สมุดปกขาวว่าด้วยความปลอดภัยอาหารสหภาพยุโรปเสนอให้มีการออกกฎหมายทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร (General Food Law) และออกกฎหมายด้านสุขอนามัยของอาหารเฉพาะด้าน

(3) จัดตั้งระบบควบคุมความปลอดภัยอาหารในประเทศสมาชิกสหภาพยุโรปให้มีความเป็นหนึ่งเดียวกัน โดยต้องครอบคลุมทั้งอาหารคนและอาหารสัตว์ และต้องมีการปรับปรุงความร่วมมือระหว่างด้านตรวจสอบชายแดนด้วย

(4) การให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภค

(5) นำเสนอและอธิบายมาตรการต่างๆ ที่กำหนดไว้ในสมุดปกขาวฯ ต่อประเทศคู่ค้า

สหภาพยุโรปมีสถาบันหลักมี 4 สถาบัน ประกอบด้วย

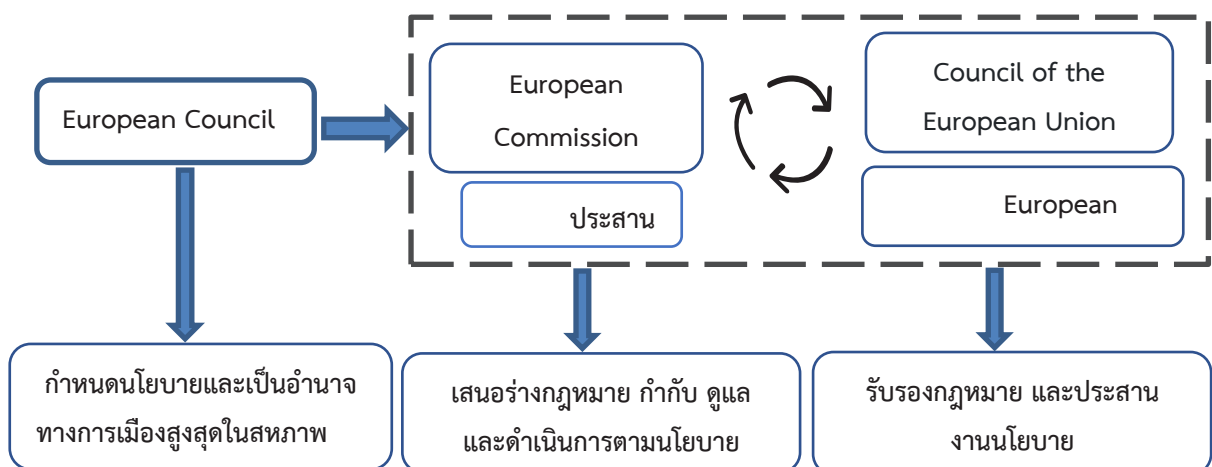
1. คณะกรรมาธิการยุโรป (European Commission) ประกอบด้วย ประธานคณะกรรมาธิการ 1 คน และกรรมาธิการอีก 27 คน (ตามจำนวนรัฐสมาชิก) มีวาระการดำรงตำแหน่ง 5 ปี ได้รับการแต่งตั้งโดยคณะมนตรีแห่งสหภาพยุโรป โดยผ่านความเห็นชอบจากสภายุโรป คณะกรรมาธิการยุโรปเป็นสถาบันหลักในด้าน การบริหารของสหภาพยุโรป ตั้งอยู่ ณ กรุงบรัสเซลส์ ราชอาณาจักรเบลเยียม มีหน้าที่ในการเสนอร่างกฎระเบียบของสหภาพยุโรป ซึ่งจะต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะมนตรีแห่งสหภาพยุโรปและสภายุโรป ก่อนที่รัฐสมาชิกสหภาพยุโรปและ/หรือสถาบันของสหภาพยุโรปที่เกี่ยวข้องจะนำไปปฏิบัติ คณะกรรมาธิการยุโรปมีบทบาทสำคัญในการปกป้องผลประโยชน์ร่วมของสหภาพยุโรปและทำหน้าที่กำกับดูแลการปฏิบัติตามกฎระเบียบของสหภาพยุโรป (Guardian

of the Treaties) ของรัฐสมาชิก หากตรวจพบการละเมิดกฎระเบียบของสหภาพยุโรปคณะกรรมการยุโรปมีอำนาจที่จะฟ้องร้องต่อศาลยุติธรรมแห่งสหภาพยุโรป

2. คณะมนตรียุโรป (European Council) เป็นเวทีการประชุมของประมุขแห่งรัฐ/ผู้นำรัฐบาลของประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป โดยมีการประชุมคณะมนตรียุโรปอย่างเป็นทางการปีละ 4 ครั้ง ซึ่งผู้นำสหภาพยุโรปจะร่วมกันตัดสินใจในประเด็นด้านนโยบายที่สำคัญต่อสหภาพยุโรปและแม้ว่าผลการประชุมของคณะมนตรียุโรปจะไม่มีผลบังคับทางกฎหมาย แต่มีส่วนสำคัญอย่างมากในการกำหนดทิศทางและนโยบาย ทั้งกิจการภายในสหภาพยุโรปและนโยบายต่างประเทศของสหภาพยุโรปและเป็นกรอบปฏิบัติให้กับสถาบันอื่นๆ ของสหภาพยุโรป สนธิสัญญาลิสบอนได้ให้สถานะทางกฎหมายแก่คณะมนตรียุโรป

3. สภายุโรป (European Parliament) สมาชิกสภายุโรปดำรงตำแหน่งอยู่ในวาระครั้งละ 5 ปี มาจากการเลือกตั้งโดยตรงในรัฐสมาชิกสหภาพยุโรป มีหน้าที่พิจารณารับรองร่างกฎระเบียบของสหภาพยุโรปเพิ่มขึ้นกว่า 50 สาขา ภายใต้ ‘co-decision procedure’ ทำให้สภายุโรปมีบทบาทเท่าเทียมกับคณะมนตรีแห่งสหภาพยุโรปในการพิจารณารับรองกฎระเบียบของสหภาพยุโรปซึ่งครอบคลุมถึงความตกลงระหว่างสหภาพยุโรปกับประเทศที่สาม เช่น ความตกลงเขตการค้าเสรี และกรอบความตกลงว่าด้วยความสัมพันธ์และความร่วมมือ (Partnership and Cooperation Agreement: PCA)

4. คณะมนตรีแห่งสหภาพยุโรป (The Council of the European Union) เป็นสถาบันในการตัดสินใจหลักของสหภาพยุโรปโดยทำหน้าที่เป็นตัวแทนของประเทศสมาชิกทั้งหมด (ส่วนใหญ่เป็นรัฐมนตรีกระทรวงต่างๆ ตามสาขาของนโยบายที่หารือ) มีหน้าที่พิจารณาร่างกฎระเบียบของสหภาพยุโรป อนุมัติงบประมาณร่วมกับสภายุโรป และเป็นเวทีสำคัญในการประสานงานด้านนโยบายเศรษฐกิจ นโยบายร่วมด้านการต่างประเทศและความมั่นคง ตลอดจนกำกับดูแลการทำงานของคณะกรรมการยุโรป และประสานงานเรื่องอื่นๆ ระหว่างประเทศสมาชิก ทั้งนี้ ประเทศสมาชิกจะผลัดกันทำหน้าที่เป็นประธานคณะมนตรีแห่งสหภาพยุโรปมีวาระ 6 เดือน โดยรูปแบบการทำงานร่วมกันของสถาบันหลักสหภาพยุโรป ดังแสดงในภาพที่ 1



ภาพที่ 1 แผนผังองค์กรทางการเมืองของสหภาพยุโรป

ที่มา : <https://www.scbeic.com/th/detail/product/6146> (2568)

1.2 หน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุม กำกับ ดูแลสินค้าเกษตรและอาหารของสหภาพยุโรป

1.2.1 Directorate-General for Health and Food Safety (DG SANTE) เป็นหน่วยงานหลักของ คณะกรรมาธิการยุโรปที่รับผิดชอบด้านนโยบายและความปลอดภัยของสหภาพยุโรป

1.2.2 European Food Safety Authority: EFSA คือ หน่วยงานความปลอดภัยทางอาหารแห่งยุโรป เป็นหน่วยงานประเมินความเสี่ยงด้านอาหารที่มีอยู่และกำลังเกิดขึ้น จัดตั้งขึ้นเมื่อปี 2002 โดยให้คำแนะนำที่จะนำไปใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงในการกำหนดข้อกฎหมาย กฎเกณฑ์ และการกำหนดนโยบายของสหภาพยุโรป และช่วยปกป้องผู้บริโภคจากความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่ฟาร์มจนถึงโต๊ะอาหาร โดยขอบเขตอำนาจหน้าที่ของ EFSA ครอบคลุมถึงความปลอดภัยของอาหารและอาหารสัตว์, โภชนาการ, สุขภาพ และสวัสดิภาพสัตว์ และการป้องกันพืช EFSA จะรวบรวม ประเมินผล และบูรณาการ หลักฐานทางวิทยาศาสตร์ เพื่อตอบคำถามเกี่ยวกับความเสี่ยงอาหาร โดยผลลัพธ์ของงานคือคำแนะนำทางวิทยาศาสตร์โดยจัดทำขึ้นร่วมกับผู้เชี่ยวชาญอิสระและเจ้าหน้าที่ของ EFSA ซึ่งงานของ EFSA เกี่ยวข้องกับการรวบรวมข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ และความเชี่ยวชาญ



ให้คำแนะนำทางวิทยาศาสตร์ที่เป็นอิสระและทันสมัยเกี่ยวกับประเด็นด้านความปลอดภัยอาหาร



การสื่อสารผลงานทางวิทยาศาสตร์ของตนต่อสาธารณชน



ให้ความร่วมมือกับประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป หน่วยงานระหว่างประเทศและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่นๆ



สร้างความเชื่อมั่นในระบบความปลอดภัยด้านอาหารของสหภาพยุโรปด้วยการให้คำแนะนำที่เชื่อถือได้

EFSA จะดำเนินการเพื่อตอบสนองต่อคำขอคำแนะนำทางวิทยาศาสตร์จากคณะกรรมาธิการยุโรป รัฐสภายุโรป และประเทศสมาชิกของสหภาพยุโรป นอกจากนี้ยังดำเนินเกี่ยวกับงานวิทยาศาสตร์ที่เริ่มต้นใหม่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการตรวจสอบปัญหาที่เกิดขึ้นและอันตรายใหม่ๆ และปรับปรุงวิธีการแก้ไข ซึ่งแนวทางในการประเมินของเรา EFSA จะจัดโปรแกรมการทำงานทั้งรายปีและหลายปีตามลำดับความสำคัญที่ตกลงกับคณะกรรมาธิการยุโรปและพันธมิตรอื่นๆ โดยคำนึงถึงทรัพยากรที่มีอยู่โดยมีความสอดคล้องกับโปรแกรมของประเทศอื่นๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งหน่วยงานระดับชาติและหน่วยงานด้านความปลอดภัยทางอาหารในประเทศสมาชิก และเพื่อหลีกเลี่ยงการซ้ำซ้อนและการทำซ้ำ ซึ่งงานคำแนะนำทางวิทยาศาสตร์ของ EFSA ส่วนใหญ่จัดทำโดยคณะกรรมการทางวิทยาศาสตร์ นอกจากนี้เจ้าหน้าที่ EFSA มีงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์ในนามของหน่วยงาน เช่น การประเมินสารออกฤทธิ์ในสารกำจัดศัตรูพืช หรือการตอบสนองต่อคำร้องขอคำแนะนำเร่งด่วน รวมถึงการตรวจสอบและวิเคราะห์ข้อมูลและข้อมูลเกี่ยวกับอันตรายทางชีวภาพสารปนเปื้อนทางเคมี การบริโภคอาหาร และความเสี่ยงที่เกิดขึ้นใหม่

1.2.3 Border Control Posts: BCPs คือ ด่านตรวจสอบสินค้าก่อนการนำเข้าสหภาพยุโรป โดยหน่วยงานผู้รับผิดชอบหลักประเทศสมาชิกแต่ละประเทศของสหภาพยุโรปทำหน้าที่ตรวจสอบและควบคุมสินค้า สัตว์ สินค้าพืช และสินค้าเพื่อการบริโภค จากภายนอกสหภาพยุโรป และการดำเนินงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ตรวจสอบเอกสารการนำเข้า การสุ่มตัวอย่าง การเรียกเก็บค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบ ซึ่งจะรายงานผลการตรวจสอบให้ทราบ รวมถึงในกรณีที่มีการละเมิดและมีบทลงโทษสำหรับผู้ไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบ

1.3 กฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช

อาหารที่ผลิต นำเข้า และจำหน่ายในสหภาพยุโรปจะต้องอยู่ภายใต้กรอบกฎหมายและข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารที่เข้มงวด โดยเฉพาะสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช ซึ่งต้องผ่านการควบคุมตั้งแต่กระบวนการผลิต วัตถุดิบที่ใช้ การแปรรูป การบรรจุหีบห่อ ไปจนถึงการจัดจำหน่าย เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าที่วางจำหน่ายในตลาดมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคและเป็นไปตามกฎหมาย ระเบียบ ข้อกำหนด ของสหภาพยุโรป ดังนี้

1.3.1 Regulation (EC) No 178/2002 เป็นแม่บทในการกำหนดมาตรการด้านความปลอดภัยอาหาร เพื่อเป็นการประกันการป้องกันสุขภาพของมนุษย์ในระดับสูง กฎหมายทั่วไปว่าด้วยอาหารนี้บังคับใช้กับทั้งอาหารและอาหารสัตว์ โดยเปรียบเสมือนกรอบที่วางหลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและอาหารสัตว์ที่ผู้ประกอบการธุรกิจตลอดห่วงโซ่การผลิต รวมถึงการแปรรูป และการกระจายของสินค้าอาหาร และอาหารสัตว์ จะต้องรับภาระและความรับผิดชอบในการควบคุมและให้ความมั่นใจว่าในกระบวนการผลิตสินค้าอาหารและอาหารสัตว์เหล่านั้นได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารระหว่างการดำเนินกิจกรรมทางธุรกิจของตนตามกฎหมายสหภาพยุโรปที่เกี่ยวข้องก่อนที่จะวางจำหน่ายสินค้าในตลาดสหภาพยุโรป โดย Regulation (EC) No 178/2002 ประกอบด้วย ข้อบทใหญ่ (Chapter)

บทที่ 1 ขอบเขตและคำจำกัดความ วางกรอบขอบเขตการบังคับใช้และคำจำกัดความพื้นฐาน

บทที่ 2 กฎหมายอาหารทั่วไป ครอบคลุมหลักการทั่วไป เช่น วัตถุประสงค์ด้านความปลอดภัย การวิเคราะห์ความเสี่ยง การสื่อสารสาธารณะ ความโปร่งใส หน้าที่ความรับผิดชอบของผู้ประกอบการ

บทที่ 3 การจัดตั้งองค์กรความปลอดภัยทางอาหารแห่งสหภาพยุโรป (EFSA) เป็นหน่วยงานอิสระทำหน้าที่ให้ข้อมูลความเห็นทางวิทยาศาสตร์ในประเด็นที่เกี่ยวข้อง กับความปลอดภัยอาหาร ดำเนินการระบบเตือนภัยเร่งด่วน (operation of rapid alert system) สื่อสารประเด็นความปลอดภัยอาหารไปยังผู้บริโภค โดยมีลักษณะเป็น Single Agency

บทที่ 4 การจัดตั้งระบบแจ้งเตือนเร่งด่วนด้านอาหารและอาหารสัตว์ หรือ Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) เพื่อใช้เป็นกลไกสำคัญในการปกป้องสุขภาพของมนุษย์และสัตว์จากความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจากอาหารและอาหารสัตว์ ไม่ว่าจะเป็นความเสี่ยงทางตรงหรือทางอ้อม โดยระบบนี้จัดตั้งขึ้นเป็นเครือข่ายความร่วมมือระหว่างประเทศสมาชิกของสหภาพยุโรป คณะกรรมาธิการยุโรป และองค์การความปลอดภัยด้านอาหารแห่งยุโรป ภายในระบบ RASFF แต่ละประเทศสมาชิกจะมีจุดประสานงานกลาง (RASFF Contact Point) เพื่อใช้ในการรับและส่งข้อมูลระหว่างประเทศในเครือข่าย โดยคณะกรรมาธิการยุโรปเป็นหน่วยงานกลางที่รับผิดชอบในการบริหารจัดการระบบและการแจ้งข้อมูลโดยระบบนี้ถูกออกแบบมาเพื่อให้สามารถ แลกเปลี่ยนข้อมูล อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพระหว่างประเทศสมาชิกเมื่อมีการพบผลิตภัณฑ์อาหารหรืออาหารสัตว์ที่มีความเสี่ยงด้านความปลอดภัย หากพบว่าผลิตภัณฑ์จากประเทศสมาชิกหรือประเทศที่สามมีความเสี่ยงและอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคหรือสัตว์ ระบบ RASFF จะดำเนินการแจ้งเตือนไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้สามารถดำเนินการตอบสนอง เช่น การเรียกคืนสินค้า ห้ามจำหน่าย หรือควบคุมการนำเข้าสินค้าดังกล่าวอย่างทันทั่วทั้งที่ ทั้งนี้ จะมีการกำหนดเงื่อนไข วิธีการควบคุม และข้อกำหนดเฉพาะสำหรับการป้องกันผลกระทบที่อาจเกิดขึ้น การแจ้งเตือนในระบบ RASFF แบ่งออกเป็นประเภทต่างๆ เช่น การแจ้งเตือนแบบเร่งด่วน (Alert Notification) การแจ้งเตือนเชิงข้อมูล (Information Notification) และการปฏิเสธสินค้าที่ด่านนำเข้า (Border Rejection Notification)

ในปี 2564 สหภาพยุโรปได้จัดตั้งเครือข่ายการแจ้งเตือนและความร่วมมือ (Alert and Cooperation Network: ACN) ขึ้น เพื่อเสริมสร้างประสิทธิภาพในการแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างประเทศสมาชิกให้เป็นไปอย่างราบรื่นและมีประสิทธิภาพ โดยเครือข่าย ACN ประกอบด้วยหน่วยงานหลัก ดังนี้:

- ระบบแจ้งเตือนเร่งด่วนด้านอาหารและอาหารสัตว์ (Rapid Alert System for Food and Feed: RASFF)
- เครือข่ายความช่วยเหลือทางการบริหารและความร่วมมือ (Administrative Assistance and Cooperation Network: AAC)
- เครือข่ายการฉ้อโกงอาหารเกษตรของสหภาพยุโรป (EU Agri-Food Fraud Network: FFN)
- เครือข่ายสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare Network)
- เครือข่ายสัตว์เลี้ยง (Pet Animals Network)
- เครือข่ายสุขภาพพืช (Plant Health Network: PHN)

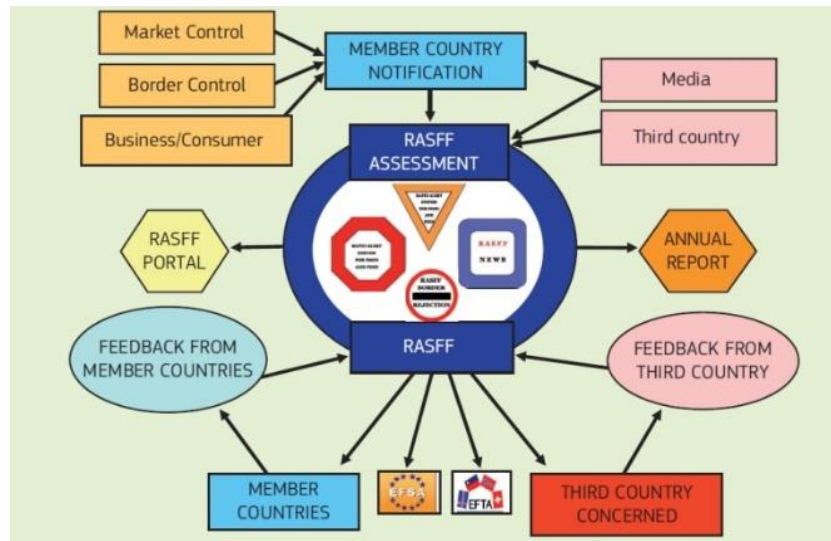
เครือข่ายเหล่านี้มีบทบาทเฉพาะในแต่ละด้านของการควบคุมอย่างเป็นทางการในห่วงโซาอาหารการเกษตร ตั้งแต่ระดับการผลิต การแปรรูป ไปจนถึงการกระจายสินค้า โดยคณะกรรมการยุโรปทำหน้าที่เป็นหน่วยงานหลักในการกำกับดูแลเครือข่าย ACN พร้อมทั้งให้คำแนะนำ แนวทางการดำเนินงาน และการอัปเดตข้อมูลต่างๆ ให้แก่ประเทศสมาชิกอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้สหภาพยุโรปยังได้พัฒนา แพลตฟอร์มดิจิทัล iRASFF เพื่ออำนวยความสะดวกในการแลกเปลี่ยนข้อมูลภายในเครือข่าย ACN โดยหน่วยงานของประเทศสมาชิกสามารถเข้าถึงข้อมูลการแจ้งเตือน การรายงานปัญหา และการดำเนินการต่าง ๆ ได้อย่างรวดเร็วและปลอดภัย ผ่านช่องทางออนไลน์แบบรวมศูนย์ ซึ่งระบบการแจ้งเตือนเร่งด่วนด้านอาหารและอาหารสัตว์ของสหภาพยุโรป แบ่งออกเป็น 4 ลักษณะ ดังนี้

1) การแจ้งเตือนแบบปฏิเสธการนำเข้า (Border rejection) เป็นการแจ้งเตือนสินค้าที่ตรวจพบว่าไม่ได้มาตรฐานจากการสุ่มตรวจที่ด่านนำเข้าของประเทศสมาชิก โดยได้ดำเนินการมาตรการปฏิเสธการนำเข้า ณ ด่านนำเข้าเนื่องจากสินค้านั้นมีความเสี่ยงต่อมนุษย์และสัตว์ เพื่อช่วยอำนวยความสะดวกในการติดตาม ตรวจสอบสินค้าจากแหล่งผลิต แหล่งที่มาของวัตถุดิบ การแปรรูป การขนส่งไปจนถึงตลาดปลายทาง จึงต้องมีการแจ้งเตือนเพื่อดำเนินมาตรการทางด้านความปลอดภัย เช่น การส่งกลับสินค้านี้กลับไปยังประเทศที่เป็นต้นทาง การส่งออกสินค้าหรือทำลายสินค้านี้ดังกล่าว

2) การแจ้งเตือนแบบให้ข้อมูล (Information notifications) เป็นการแจ้งเตือนกรณีเมื่อพบสินค้าอาหารหรืออาหารสัตว์ที่มีความเสี่ยงต่อความปลอดภัยจากลักษณะของสินค้าก่อนที่จะได้มีการวางขายในท้องตลาดหรือก่อนที่จะสินค้าจะตกไปอยู่ในมือของผู้บริโภค เพื่อให้ผู้บริโภคทราบความเสี่ยงจะได้หาทางป้องกันตนเอง จึงไม่จำเป็นต้องดำเนินการมาตรการเร่งด่วนต่อสินค้านี้ดังกล่าว แต่ต้องมีมาตรการในการเฝ้าระวังโดยให้ข้อมูลที่ถูกต้องต่อผู้บริโภคได้รับรู้รับทราบ

3) การแจ้งเตือนแบบเร่งด่วน (Alert notifications) เป็นการแจ้งเตือนเมื่อมีการตรวจพบอาหารหรืออาหารสัตว์ที่มีความเสี่ยงสูงต่อความปลอดภัยสินค้านั้นได้เข้าสู่ตลาดแล้ว โดยเป็นการแจ้งเตือนเพื่อได้มีการดำเนินการใดมาตรการหนึ่งต่อสินค้านี้ดังกล่าว เช่น การแจ้งเตือนเพื่อให้ผู้บริโภคนำสินค้าที่มีปัญหาด้านความปลอดภัยมาแก้ไข (Repair) หรือทดแทนสินค้า (Replace) หรืออาจเป็นการแจ้งเตือนเพื่อเรียกคืนสินค้าออกจากตลาด

4) การแจ้งข่าวสาร (RASFF News) และเครือข่ายการแจ้งเตือนและความร่วมมือของสหภาพยุโรปใช้สำหรับการส่งต่อข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารและอาหารสัตว์ ที่แม้จะไม่เข้าข่ายแจ้งเตือนเร่งด่วน (Alert Notification), การแจ้งข้อมูลทั่วไป (Information Notification) หรือการปฏิเสธการนำเข้าที่ด่าน (Border Rejection Notification) แต่เป็นข้อมูลที่เห็นว่ามีประโยชน์ และควรแจ้งให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในประเทศสมาชิกอื่นๆ ทราบ โดยระบบการแจ้งเตือนเร่งด่วนด้านอาหารและอาหารสัตว์ ดังแสดงในภาพที่ 2

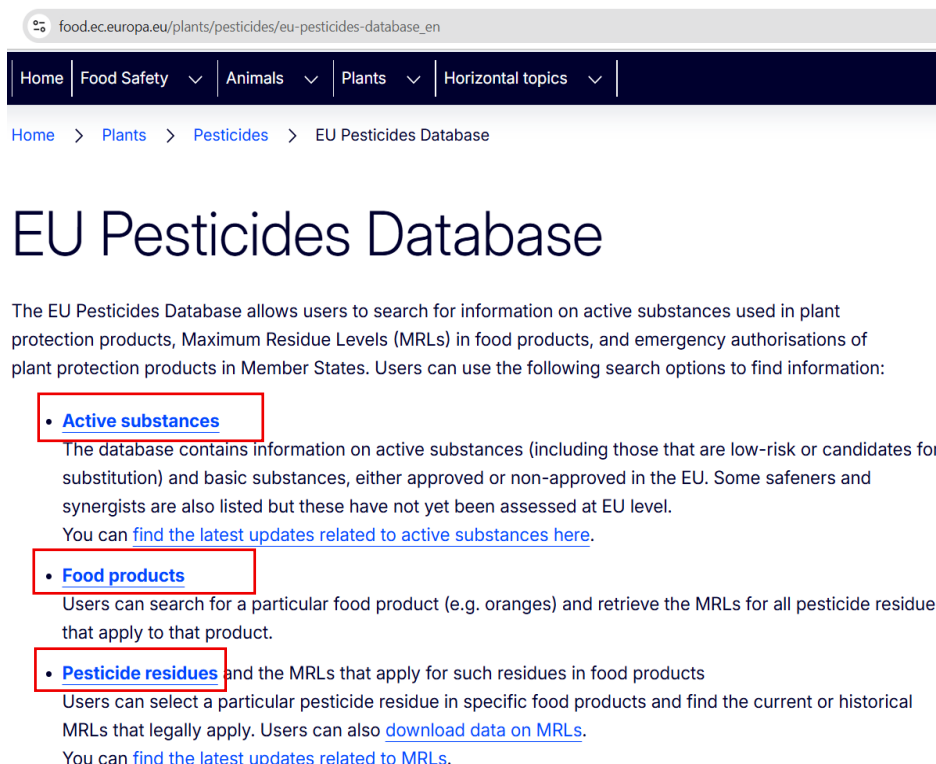


ภาพที่ 2 ระบบแจ้งเตือนเร่งด่วนด้านอาหารและอาหารสัตว์ (Rapid Alert System for Food and Feed: RASFF)
ที่มา : https://higieneambiental.com/sites/default/files/images/pdf/rasff_annual_report_2015_preliminary.pdf (2568)

นอกจาก Regulation (EC) No 178/2002 แล้ว สหภาพยุโรปยังได้ออกกฎหมายเพิ่มเติมคือ Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the Hygiene of Foodstuffs ว่าด้วยสุขอนามัยของอาหาร เพื่อกำหนดข้อกำหนดด้านสุขลักษณะและสุขอนามัยในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่การผลิตอาหาร กฎระเบียบฉบับนี้มีสาระสำคัญที่ครอบคลุมตั้งแต่ระดับการผลิตขั้นปฐมภูมิ (Primary Production) หรือระดับฟาร์ม ไปจนถึงการแปรรูปและการจำหน่าย โดยกำหนดให้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารมีหน้าที่ในการดำเนินการ ปรับใช้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point System: HACCP) ในโรงงานผลิตและแปรรูปอาหาร เพื่อให้สามารถระบุ ป้องกัน และควบคุมความเสี่ยงที่อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับกิจกรรมการผลิตขั้นต้น (เช่น การเพาะปลูกหรือเก็บเกี่ยวพืชผลทางการเกษตร) แม้ไม่กำหนดให้ต้องใช้ระบบ HACCP โดยตรง แต่ต้องปฏิบัติตาม หลักสุขอนามัยเบื้องต้น และ แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิต (Good Hygiene Practices: GHP) ซึ่งเป็นเงื่อนไขพื้นฐานในการควบคุมความสะอาดและลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนตั้งแต่ต้นทางของห่วงโซ่อาหาร ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่ประสงค์จะส่งสินค้าไปยังสหภาพยุโรป จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายของสหภาพยุโรป รวมถึงกฎหมายภายในประเทศของตนเอง โดย Regulation (EC) No 852/2004 ระบุชัดเจนว่า อาหารนำเข้าจากประเทศที่สามจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยที่ไม่น้อยกว่าหรือเทียบเท่ากับข้อกำหนดที่ใช้บังคับในประเทศสมาชิก

การปฏิบัติตามกฎหมายดังกล่าวจึงเป็นเงื่อนไขสำคัญที่ส่งผลต่อความสามารถในการเข้าถึงตลาดยุโรปของประเทศผู้ส่งออก โดยเฉพาะผู้ประกอบการสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชที่ต้องควบคุมกระบวนการผลิตให้สอดคล้องกับมาตรฐานของสหภาพยุโรปอย่างเคร่งครัด

1.3.2 Regulation (EC) No 396/2005 ว่าด้วยการกำหนดปริมาณสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Levels: MRLs) ในอาหารและอาหารสัตว์ที่มีแหล่งกำเนิดจากพืชหรือสัตว์ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคในด้านความปลอดภัยของอาหาร สารสำคัญของกฎระเบียบนี้คือ การกำหนดค่า MRLs ครอบคลุมทั้งสินค้าเกษตรที่ผลิตภายในสหภาพยุโรปและสินค้านำเข้าจากประเทศที่สาม โดยใช้เกณฑ์เดียวกันอย่างเท่าเทียม ซึ่ง EFSA เป็นหน่วยงานหลักที่รับผิดชอบในการประเมินความปลอดภัยของสารเคมีแต่ละชนิด และเสนอมาตรการกำหนดหรือปรับปรุงค่า MRLs ให้เหมาะสมกับสถานการณ์และข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ล่าสุด มีการทบทวนค่า MRLs และเพิกถอนการอนุญาตใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ไม่ปลอดภัยหรือไม่ผ่านเกณฑ์เป็นประจำ ในกรณีที่ไม่มีการกำหนดค่า MRLs สำหรับสารเคมีใด ๆ จะใช้ค่า Default MRLs คือ 0.01 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ผู้ประกอบการสามารถตรวจสอบรายชื่อสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ค่า MRLs และชนิดสินค้านำเข้าที่อนุญาตให้ใช้ได้ผ่านระบบฐานข้อมูล EU Pesticides Database บนเว็บไซต์ของ European Commission (Food Safety) ในหัวข้อ EU Pesticides Database ดังแสดงในภาพที่ 3



ภาพที่ 3 ฐานข้อมูลค่า MRLs ของรายการสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในสินค้านำเข้าที่อนุญาตให้ใช้ได้

การปฏิบัติตาม Regulation (EC) No 396/2005 ถือเป็นข้อกำหนดบังคับในการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปไปยังสหภาพยุโรป ซึ่งหากตรวจพบสารเคมีตกค้างเกินค่าที่กำหนดส่งผลให้สินค้าไม่สามารถเข้าสู่ตลาดและถูกแจ้งเตือนผ่านระบบ RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)

1.3.3 Regulation (EU) No 1333/2008 ว่าด้วยข้อกำหนดวัตถุเจือปนในอาหาร ซึ่งเป็นกฎระเบียบที่เกี่ยวกับรายการวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ เงื่อนไขการใช้ วิธีการปฏิบัติ การติดฉลาก และบทเฉพาะกาล โดยสำนักความปลอดภัยอาหารแห่งยุโรป จะมีการปรับปรุง แก้ไข ข้อกำหนด เงื่อนไข การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่สหภาพยุโรปอนุญาตให้ใช้ได้้อย่างสม่ำเสมอ โดยการเปลี่ยนแปลงแต่ละครั้งจะเป็นการแก้ไขข้อมูลในภาคผนวกที่ 2 หรือ 3 ของกฎระเบียบฉบับนี้ ประกอบด้วย 4 ส่วน คือ

ภาคผนวกที่ 1 หน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร สำหรับการนำไปใช้ให้เหมาะสมกับชนิดอาหารและแสดงบนฉลากอาหาร

ภาคผนวกที่ 2 รายชื่อวัตถุเจือปนอาหารที่สหภาพยุโรปได้รับการอนุมัติให้ใช้ในสารเติมแต่งอาหารและเงื่อนไขการใช้ ซึ่งต่อมาสหภาพยุโรปได้ประกาศรายชื่อวัตถุเจือปนอาหารตาม Regulation (EU) No 1129/2011 ว่าด้วยการจัดทำรายชื่อสารเติมแต่งอาหารที่สหภาพยุโรปอนุญาตให้ใช้ได้ โดยแบ่งออกเป็น 4 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อกำหนดทั่วไปในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รายการสารเติมแต่งอาหารและเงื่อนไขการใช้ รวมถึงรายการอาหารที่ห้ามใช้วัตถุเจือปนอาหาร ห้ามใช้สีเจือปนอาหาร และรายการสี (สังเคราะห์) ที่สามารถเตรียมโดยการละลายในน้ำมันหรือไขมัน

ส่วนที่ 2 รายชื่อของวัตถุเจือปนอาหารและ E number โดยแบ่งเป็น 3 กลุ่ม ดังนี้

- 1) สี (Colours)
- 2) สารให้ความหวาน (Sweeteners)
- 3) วัตถุเจือปนอาหารอื่นนอกจากสีและสารให้ความหวาน (Additives other than colours and sweeteners)

ส่วนที่ 3 รายการวัตถุเจือปนอาหาร จัดแบ่งตามกลุ่มออกเป็น 5 กลุ่ม ดังนี้

- 1) กลุ่ม 1 วัตถุเจือปนอาหารที่สามารถใช้ได้โดยไม่กำหนดปริมาณการใช้ (quantum satis)
- 2) กลุ่ม 2 สีที่สามารถใช้ได้โดยไม่กำหนดปริมาณการใช้
- 3) กลุ่ม 3 สีที่มีการกำหนดปริมาณการใช้ร่วมกัน
- 4) กลุ่ม 4 สาร Polyols (น้ำตาลแอลกอฮอล์)
- 5) กลุ่ม 5 กลุ่มสารต่างๆ เช่น Sorbic acid, Benzoic acid และ Sulphur dioxide เป็นต้น

ส่วนที่ 4 การจัดกลุ่มอาหาร (Food categories) ดังแสดงในภาพที่ 4

ส่วนที่ 5 วัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับอนุญาตและเงื่อนไขการใช้ในประเภทกลุ่มอาหาร

ภาคผนวกที่ 3 รายชื่อวัตถุเจือปนอาหารที่สหภาพยุโรปที่ได้รับการอนุมัติให้ใช้ในสารช่วยทำละลายที่ใช้ในสารเติมแต่งอาหาร เอนไซม์ในอาหาร และสารปรุงแต่งรสอาหาร และเงื่อนไขการใช้ เช่น Glycerol (E422), Sorbic acid (E200-E203) และ Sulphur dioxide (E220) เป็นต้น

ภาคผนวกที่ 4 อาหารแบบดั้งเดิมซึ่งประเทศสมาชิกของสหภาพยุโรปบางประเทศยังคงห้ามการใช้สารเติมแต่งอาหารบางประเภทได้ เช่น ประเทศฝรั่งเศสห้ามใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์เห็ดทรัฟเฟิลของประเทศเดนมาร์กห้ามใช้สารกันบูดและสีในผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นและดับเบด

ภาคผนวกที่ 5 รายการสีผสมอาหารตามมาตรา 24 ซึ่งจะต้องมีการติดฉลากเตือนเพิ่มเติม

นอกจากนี้สหภาพยุโรปได้ประกาศรายชื่อสารที่ใช้เป็นเอนไซม์และสารแต่งกลิ่นรส (Food enzymes and food flavourings) ที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร เพิ่มเติม 3 ฉบับ ได้แก่

(1) Regulations (EC) No 1331/2008 ว่าด้วย กำหนดขั้นตอนการอนุญาตร่วมกันสำหรับ สารเติมแต่งอาหาร เอนไซม์ในอาหาร และสารแต่งกลิ่นรสในอาหาร

(2) Regulations (EC) No 1332/2008 ว่าด้วยเอนไซม์ในอาหาร

(3) Regulations (EC) No 1334/2008 ว่าด้วยว่าด้วยสารแต่งกลิ่นรสและส่วนผสมอาหารบางชนิด ที่มีคุณสมบัติเป็นสารแต่งกลิ่นรสสำหรับใช้ในอาหาร

1.3.4 Regulations (EU) 2023/915 ว่าด้วยข้อกำหนดปริมาณสารปนเปื้อนที่อนุญาตให้ตกค้างในอาหาร ซึ่งกำหนดให้มีสารปนเปื้อนได้ไม่เกินที่กำหนด รายการสารปนเปื้อน ชนิดสินค้า และปริมาณที่อนุญาตให้ตรวจพบได้ ดังแสดงในตารางที่ 1

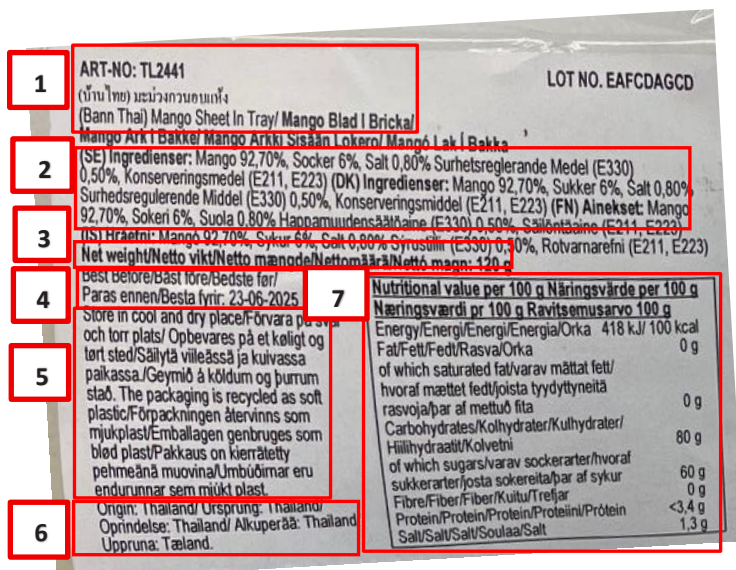
ตารางที่ 1 ตัวอย่างกลุ่มของสารปนเปื้อนสำหรับชนิดสินค้าและปริมาณสูงสุดที่อนุญาต

กลุ่มสารปนเปื้อน	ชนิดสารปนเปื้อน	ชนิดสินค้า	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต
1. Mycotoxins	Aflatoxins	ถั่วลิสงและเมล็ดพืชน้ำมันอื่นๆ ที่ใช้เป็นส่วนผสมหรือผลิตภัณฑ์แปรรูปจากถั่วลิสงและเมล็ดพืช น้ำมันอื่นๆ ที่วางจำหน่ายสำหรับผู้บริโภคขั้นสุดท้ายหรือใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร	$B_1 = 2 \mu\text{g/kg}$ Sum of B_1 , B_2 , G_1 and $G_2 = 4 \mu\text{g/kg}$
	Ochratoxin A	ผงโกโก้	$3 \mu\text{g/kg}$
	Patulin	น้ำผลไม้ และน้ำหวานผลไม้	$50 \mu\text{g/kg}$
	Deoxynivalenol	ขนมปัง บิสกิต และซีเรียล	$500 \mu\text{g/kg}$
2. Plant toxins	Erucic acid, including erucic acid bound in fat	น้ำมันคาเมลิน่า น้ำมันมัสตาร์ด และน้ำมันโบราจ	50 g/kg
	Tropane alkaloids	เมล็ดข้าวโพดที่ไม่ผ่านกระบวนการ	15 g/kg
3. Metals and other elements	Lead	เมล็ดเครื่องเทศ	0.9 mg/kg
	Cadmium	ข้าว ควินัว ถั่วเลนทิล ข้าวสาลี	0.15 mg/kg
	Arsenic	แป้งข้าวเจ้า	0.25 mg/kg
4. Halogenated persistent organic pollutants	Dioxins and PCBs	น้ำมันพืชและไขมัน	Sum of dioxins (pg WHO-PCDD/F-TEQ/g) ⁽¹⁵⁾ = $0,75 \text{ pg/g fat}$

กลุ่มสารปนเปื้อน	ชนิดสารปนเปื้อน	ชนิดสินค้า	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต
5. Processing contaminants	Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs)	น้ำมันมะพร้าววางตลาดหรือใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร	Benzo(a)pyrene = 2 µg/kg
	3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD)	ซอสถั่วเหลือง	20 µg/kg
	Glycidyl fatty acid esters, expressed as glycidol	น้ำมันพืชและไขมันและอาหารแปรรูปจากธัญพืชสำหรับทารกและเด็กเล็ก	500 µg/kg
6. Other contaminants	Nitrates	ผักโขมดอง: แห่เยือกแข็ง แห่แข็ง	2,000 mg NO ₃ /kg
	Perchlorate	อาหารแปรรูปจากธัญพืช	0.01 mg/kg

ที่มา: [www. https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj/eng](https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj/eng) (2568)

1.3.5 Regulation (EU) No 1169/2011 ว่าด้วยการให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารแก่ผู้บริโภค ซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่ผู้บริโภคจะได้ทราบถึงส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์นั้น การให้ข้อมูลบนฉลากที่บังคับต้องแสดงให้ผู้บริโภคได้เห็นกำหนดให้มีข้อมูลและการจัดวางตำแหน่งของข้อมูลอาหารที่ต้องแสดงอย่างชัดเจน ในกรณีที่บรรจุภัณฑ์และภาชนะมีพื้นที่น้อยกว่า 80 เซนติเมตร ขนาดตัวอักษรจะต้องเท่ากับหรือใหญ่กว่า 0.9 มิลลิเมตร โดยข้อมูลที่บังคับให้แสดง ได้แก่ ชื่อสินค้า ส่วนประกอบ สารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ ปริมาณส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ วันหมดอายุ ชื่อและที่อยู่ผู้ประกอบการ ประเทศแหล่งกำเนิด และคำแนะนำการใช้ สำหรับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์มากกว่าร้อยละ 12 ให้ระบุความเข้มข้นปริมาณแอลกอฮอล์ตามจริง การแสดงข้อมูลโภชนาการ ดังแสดงในภาพที่ 4



- 1) ชื่อสินค้า : ระบุภาษาอังกฤษหรือภาษาประเทศที่จำหน่าย
- 2) ส่วนประกอบ และปริมาณส่วนประกอบ : วัตถุดิบ ส่วนผสม วัตถุเจือปนอาหาร
- 3) ปริมาณสุทธิ
- 4) วันหมดอายุ
- 5) คำแนะนำการใช้
- 6) ผู้ที่เกี่ยวข้องกับสินค้า : ประเทศที่ผลิต ผู้นำเข้า
- 7) ข้อมูลโภชนาการ : พลังงาน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต โปรตีน เกลือ

ภาพที่ 4 ข้อมูลฉลากที่บังคับต้องแสดง

ทั้งนี้ ข้อมูลโภชนาการจะต้องแสดงเนื้อหาค่าพลังงาน ปริมาณไขมัน ไขมันอิ่มตัว คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล โปรตีน และเกลือ ให้แสดงข้อมูลเป็นปริมาณต่อ 100 กรัม หรือต่อ 100 มิลลิลิตร หรือ แสดงปริมาณต่อส่วนหรือ

ต่อหน่วยบริโภค ข้อมูลที่นอกเหนือจากการบังคับ ในส่วนของการให้ข้อมูลด้วยความสมัครใจนั้นจะต้องไม่บดบัง บริเวณข้อมูลอาหารที่บังคับให้ต้องแสดง

สำหรับชนิดสารหรือผลิตภัณฑ์ที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ 14 ชนิดอาหารที่สหภาพยุโรปกำหนด ได้แก่

1. **Cereals containing gluten** ธัญพืชที่มีโปรตีนกลูเตน ได้แก่ ข้าวสาลี (รวมถึงสายพันธุ์สเปลต์ และคอรากาน) ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต หรือสายพันธุ์ลูกผสมของพวกนี้
2. **Crustaceans** สัตว์น้ำจำพวกเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลิอบสเตอร์
3. **Eggs** ไข่และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากไข่
4. **Fish** ปลาและผลิตภัณฑ์จากปลา
5. **Peanuts** ถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์ที่ใช้ถั่วลิสง
6. **Soybeans** ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วเหลือง
7. **Milk** นมและผลิตภัณฑ์จากนม (รวมถึงแลคโตส)
8. **Nuts** ถั่วในกลุ่ม tree nuts ได้แก่ อัลมอนด์ เฮเซลนัท วอลนัท เม็ดมะม่วงหิมพานต์ พีแคน บราซิลนัท พิสตาชิโอ และแมคคาเดเมีย
9. **Celery** ผักขึ้นฉ่ายและผลิตภัณฑ์ที่ทำจากผักขึ้นฉ่าย
10. **Mustard** มัสตาร์ดและผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกัน
11. **Sesame** งา
12. **Lupin** ลูปิน
13. **Molluscs** สัตว์น้ำที่มีเปลือกหุ้ม
14. **Sulphites** ซัลไฟต์ ที่มีส่วนประกอบในอาหารมากกว่า 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

1.3.6 Regulation (EU) 2015/2283 ว่าด้วยอาหารใหม่ (Novel foods) โดยสหภาพยุโรปได้กำหนดให้ Novel Foods (NF) หมายถึง อาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่ไม่มีประวัติการบริโภคภายในสหภาพยุโรป ก่อนวันที่ 15 พฤษภาคม 2540 ซึ่งแบ่ง Novel Foods ออกเป็น 10 ประเภท ดังนี้

- (1) อาหารที่มีโครงสร้างทางโมเลกุลใหม่
- (2) อาหารที่มีส่วนประกอบจากจุลินทรีย์ (Microorganism) เชื้อรา (Fungi) หรือสาหร่าย (Algae)
- (3) อาหารที่มีส่วนประกอบจากแร่ธาตุ (Material of Mineral Origin)
- (4) อาหารที่มีส่วนประกอบจากพืชที่ไม่มีประวัติว่ามีการบริโภคอย่างปลอดภัยภายในสหภาพยุโรป
- (5) อาหารที่มีส่วนประกอบจากสัตว์ที่ไม่ได้รับการปรับปรุงพันธุกรรมแบบดั้งเดิม
- (6) อาหารจากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ
- (7) อาหารที่ได้จากกระบวนการผลิตที่ไม่เคยถูกใช้ในการผลิตอาหารภายในสหภาพยุโรปก่อนวันที่

15 พฤษภาคม 2540 ซึ่งก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในอาหาร

- (8) อาหารที่ได้จากกระบวนการทางวิศวกรรมวัสดุนาโน (Engineered Nanomaterials)
- (9) วิตามิน แร่ธาตุ และสารอื่นๆ ที่ใช้เทคนิคหรือองค์ประกอบใหม่

(10) อาหารที่เดิมใช้เฉพาะในผลิตภัณฑ์อาหารเสริม (Food Supplements) ภายในสหภาพยุโรปก่อนวันที่ 15 พฤษภาคม 2540 และมีวัตถุประสงค์เพื่อขยายการใช้นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์อาหารเสริม

กฎระเบียบนี้เกี่ยวกับการควบคุมอาหารใหม่ที่เกิดขึ้นซึ่งอาหารใหม่จะต้องไม่เป็นอาหารตัดแปรรูปตาม Regulation 1829/2003, เอนไซม์อาหารตาม Regulation 1332/2008, สารเติมแต่งอาหารตาม Regulation 1333/2008, สารปรุงแต่งกลิ่นรสสำหรับใช้ในอาหารตาม Regulation 1334/2008 และอาหารที่เป็นตัวทำละลายในการสกัดที่ใช้ในการผลิตอาหารภายใต้กฎหมายของประเทศในสหภาพยุโรป Directive 2009/32/EC อาหารใหม่นั้นต้องไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพของมนุษย์ตามหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่มีอยู่ และการใช้ตามจุดประสงค์ของอาหารนั้นจะต้องไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อมีวัตถุประสงค์เพื่อทดแทนอาหารอื่นและมีการเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญในคุณค่าทางโภชนาการ

เมื่อวันที่ 30 กันยายน 2567 EFSA ได้เผยแพร่คู่มือ (ฉบับใหม่) ในการจัดเตรียมข้อมูลทางวิทยาศาสตร์กรณีการขอขึ้นทะเบียนอาหารใหม่ในสหภาพยุโรป (Guidance on the scientific requirements for an application for authorisation of a novel food in the context of Regulation (EU) 2015/2283) เป็นการแก้ไขปรับปรุงคู่มือฉบับเดิมให้มีความชัดเจนและมีความเป็นปัจจุบันมากยิ่งขึ้น โดยประกอบด้วยข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น คำอธิบายของอาหารใหม่ กระบวนการผลิต ข้อมูลองค์ประกอบ ข้อกำหนดเฉพาะ การใช้/ระดับการใช้และการบริโภคอาหารใหม่ที่ผู้ยื่นคำร้องต้องนำเสนอ นอกจากนี้คู่มือดังกล่าวได้ครอบคลุมข้อมูลที่จำเป็นอื่นๆ เช่น ประวัติการใช้/การบริโภค แหล่งที่มา การดูดซึม การเผาผลาญ ข้อมูลทางพิษวิทยา ข้อมูลทางโภชนาการ และข้อมูลการก่อให้เกิดอาการแพ้ และมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างความเข้าใจให้แก่ประเทศที่สามที่ประสงค์จะยื่นคำร้องขอขึ้นทะเบียนอาหารใหม่กับสหภาพยุโรป ซึ่งคำร้องประกอบด้วยข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ (Scientific Dossier) เป็นหลัก เพื่อให้สหภาพยุโรปใช้ประกอบการพิจารณาประเมินความเสี่ยง (risk assessment) ด้านความปลอดภัยต่อการบริโภคก่อนที่จะอนุญาตขึ้นทะเบียนอาหารใหม่ดังกล่าวได้ต่อไป เช่น ผู้ประกอบการเยอรมนี ได้ยื่นคำร้องเพื่อขอขึ้นทะเบียนผงเห็ดวิตามิน D₂ เป็นอาหารใหม่ ภายใต้ Regulation (EU) 2015/2283 ซึ่ง EFSA ได้ทำการประเมินและมีความเห็นว่า ผงเห็ดวิตามิน D₂ มีความปลอดภัยต่อการบริโภค โดยอนุญาตให้ใช้ในอัตราที่อาหารเข้า ขนบปรุงผลิตภัณฑ์พาสต้า เครื่องดื่มผัก ผลไม้ เครื่องดื่มโยเกิร์ต นมปรุงแต่งรส นมผง ขนบขบเคี้ยวอัดแท่ง มันฝรั่งทอดกรอบ อาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทางการแพทย์พิเศษ และอาหารเสริม ซึ่งได้กำหนดสัดส่วนการบริโภคสูงสุด ระหว่าง 1.2-98.4 ไมโครกรัมต่อ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร (ขึ้นอยู่กับผลิตภัณฑ์) และที่ระดับที่ 15 ไมโครกรัมต่อวัน ในอาหารเสริม และต้องระบุฉลากว่า “มีส่วนผสมของผงเห็ดวิตามิน D₂” ต่อมาได้ออกเป็นประกาศ Commission Implementing Regulation (EU) 2025/691 ว่าด้วยการอนุญาตให้วางจำหน่ายผงเห็ดวิตามิน D₂ เป็นอาหารใหม่ (novel foods) โดยอนุญาตให้เฉพาะบริษัท Luxidum GmbH ของเยอรมนีเท่านั้น ที่สามารถจำหน่ายในสหภาพยุโรปได้ เป็นระยะเวลา 5 ปี มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 30 เมษายน 2568

1.3 การส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปสหภาพยุโรป

ไทยมีการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปสหภาพยุโรปหลากหลายชนิดอาหาร เช่น ผักและผลไม้กระป๋อง ผักและผลไม้อบแห้ง ผลิตภัณฑ์ชา กาแฟสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ข้าวสาลี แป้งเค้ก น้ำมันรำข้าว น้ำมันปาล์ม และเครื่องดื่มต่างๆ เป็นต้น ในเดือนมกราคม 2566 และมกราคม 2567 เมื่อเทียบมูลค่าการส่งออกของไทย พบว่า

สินค้าผักกระป๋องและผักแปรรูป ผักสดแช่เย็น แช่แข็ง และอบแห้ง ผลไม้สดแช่เย็น แช่แข็ง และอบแห้ง ผลไม้กระป๋อง และผลไม้แปรรูป สับปะรดกระป๋อง น้ำสับปะรด มีอัตราการขยายตัวของมูลค่าเพิ่มร้อยละ 49.78, 21.97, 14.64, 12.56 และ 4.72 ตามลำดับ (สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตร ประจำสหภาพยุโรป, 2567) แม้ว่าจะมีแนวโน้มด้านมูลค่าส่งออกที่เติบโต แต่ยังคงพบปัญหาการแจ้งเตือนเกี่ยวกับความปลอดภัยของสินค้าอาหารจากประเทศไทยในระบบ RASFF ของสหภาพยุโรปอย่างต่อเนื่อง โดยสาเหตุสำคัญของการแจ้งเตือน ได้แก่ การตรวจพบสารเคมีตกค้างในปริมาณที่เกินค่ามาตรฐาน การใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือมีสารปนเปื้อนที่ไม่อนุญาต การระบุฉลากไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วนตามข้อกำหนด และอีกหนึ่งประเด็นสำคัญคือ การตรวจพบว่าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชบางรายการที่นำเข้าจำหน่ายในสหภาพยุโรปจัดอยู่ในประเภท "อาหารใหม่" (Novel Foods) ซึ่งยังไม่ได้ขึ้นทะเบียนในรายการอนุญาต เช่น ชา ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ขนมหวาน และหน่อไม้ในน้ำใบย่านาง เป็นต้น สถานการณ์ดังกล่าวสะท้อนให้เห็นถึงความจำเป็นที่ผู้ประกอบการไทยจะต้องให้ความสำคัญกับการปฏิบัติตามกฎระเบียบของสหภาพยุโรปอย่างเคร่งครัด โดยเฉพาะในประเด็นด้านความปลอดภัยอาหาร สุขอนามัย และการจัดการข้อมูลผลิตภัณฑ์อย่างครบถ้วน เพื่อรักษาและขยายโอกาสทางการค้าของสินค้าเกษตรแปรรูปของไทยในตลาดยุโรปอย่างยั่งยืน

จากปัญหาการแจ้งเตือนสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชที่เป็นอาหารใหม่ของสหภาพยุโรปที่เพิ่มมากขึ้น และพบว่าผู้ประกอบการบางรายยังไม่แน่ใจว่าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของตนจัดเป็นอาหารใหม่ (Novel Foods) หรือไม่นั้น จึงขอยกตัวอย่างสินค้าหน่อไม้ในน้ำใบย่านางเพื่อใช้เป็นกรณีศึกษาในการพิจารณาอาหารใหม่ของสหภาพยุโรป เนื่องจากปัจจุบันสินค้าหน่อไม้ในน้ำใบย่านางปัจจุบันยังไม่ได้รับการขึ้นทะเบียนให้อยู่ในรายการ Novel Foods ของสหภาพยุโรป จึงอาจเป็นหนึ่งในปัจจัยที่ทำให้สหภาพยุโรปเพิ่มความเข้มงวดในการสุ่มตรวจสินค้า Novel Foods โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบหรือกระบวนการผลิตที่ยังไม่เป็นที่รู้จักในภูมิภาคสหภาพยุโรป

หน่อไม้ในน้ำใบย่านาง เป็นอาหารแปรรูปที่นิยมบริโภคในกลุ่มคนไทยที่อาศัยอยู่ต่างประเทศ เนื่องจากสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลายเมนู เช่น แกงเปรอะ ซุปหน่อไม้ หรือรับประทานคู่กับน้ำพริกกะปิ อีกทั้งยังมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน ทำให้มีศักยภาพทางการตลาดในต่างประเทศ สินค้าชนิดนี้ยังเป็นที่นิยมของชาวไทยในสหภาพยุโรป แต่ปัจจุบันยังไม่สามารถจำหน่ายในสหภาพยุโรปได้ ดังนั้น การส่งออกหน่อไม้ในน้ำใบย่านางไปสหภาพยุโรปจึงต้องพิจารณาข้อกำหนด Novel Foods และมาตรการควบคุมด้านความปลอดภัยอาหารเพื่อให้เป็นไปตามกฎหมายและระเบียบที่กำหนดอย่างเคร่งครัด โดยมีขั้นตอนการขอยื่นทะเบียน

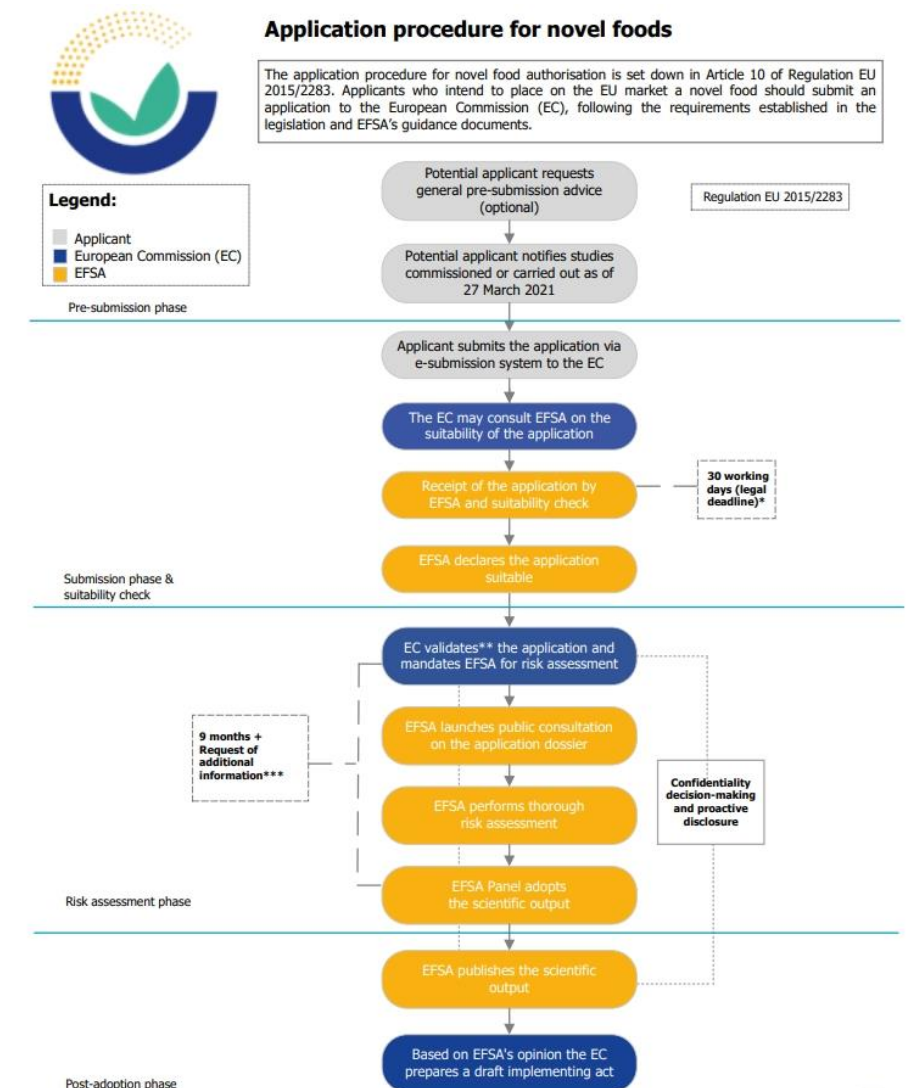
1. การยื่นขอขึ้นทะเบียนอาหารใหม่ในสหภาพยุโรป เป็นไปตามกฎระเบียบ Regulation (EU) 2015/2283 โดยผู้ที่ประสงค์ส่งออกสินค้าจะต้องส่งข้อมูลให้หน่วยงาน EFSA พิจารณา ดังนี้

ก. **ข้อมูลทั่วไป** เช่น ชื่อและที่อยู่ของผู้ยื่นคำขอ ชื่อและรายละเอียดของอาหารใหม่ รายละเอียดกระบวนการผลิต รายละเอียดขององค์ประกอบของอาหารใหม่ ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับสารเคมีที่ใช้ในการผลิต คำแนะนำในการบริโภค ผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการในการตรวจวัตถุดิบ ข้อมูลประวัติการใช้เป็นอาหาร

ข. **ข้อมูลความปลอดภัย** เช่น หลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่แสดงว่าอาหารใหม่ไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยแก่สุขภาพของมนุษย์ ลักษณะทางเคมี การศึกษาด้านพิษวิทยาในสัตว์ทดลอง การศึกษา

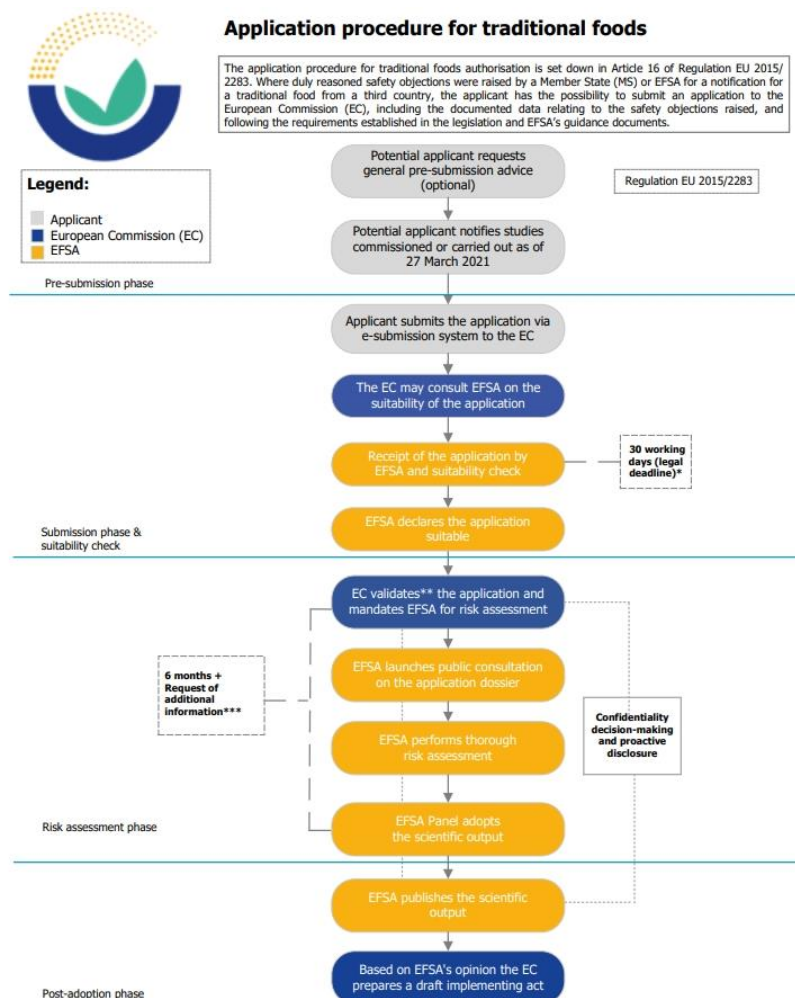
ความเป็นพิษเฉพาะทาง การศึกษาในมนุษย์ ทางคลินิก หรือระบาดวิทยา การศึกษาด้านอื่นๆ เช่น การก่อภูมิแพ้ และเงื่อนไขที่ต้องการใช้ตามวัตถุประสงค์ (Intended Use) และข้อกำหนดการติดฉลากเฉพาะซึ่งไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด

2. ผู้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนอาหารใหม่จะต้องยื่นผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ E-Submission Food Chain Platform ซึ่งคณะกรรมการการยุโรป และหน่วยงาน EFSA จะพิจารณาและตรวจสอบใบสมัคร เมื่อใบสมัครมีความถูกต้องสมบูรณ์แล้ว หน่วยงาน EFSA จะทำการประเมินความเสี่ยงความปลอดภัยอาหาร และเปิดรับฟังข้อคิดเห็นเกี่ยวกับข้อมูลเอกสารประกอบการสมัคร (ในขั้นตอนการพิจารณาข้อมูลและการประเมินความเสี่ยงใช้ระยะเวลาประมาณ 9 เดือน) เมื่อหน่วยงาน EFSA ดำเนินการประเมินความเสี่ยงแล้วเสร็จ จะรับรองผลงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์ และเผยแพร่ผลงาน ต่อมาคณะกรรมการการยุโรปจะจัดทำร่างกฎระเบียบว่าด้วยการนำไปปฏิบัติของอาหารใหม่ที่ยื่นขอ ดังแสดงในภาพที่ 5 และการยื่นขออนุญาตขึ้นทะเบียนอาหารดั้งเดิมปฏิบัติเช่นเดียวกับการยื่นขอขึ้นทะเบียนอาหารใหม่ แต่ช่วงระยะเวลาการพิจารณาข้อมูลและการประเมินความเสี่ยงความปลอดภัยอาหาร ใช้ระยะเวลาประมาณ 6 เดือน ขั้นตอนการยื่นคำขอขึ้นทะเบียนอาหารใหม่ดังแสดงในภาพที่ 6



ภาพที่ 5 ขั้นตอนการขออนุญาตอาหารใหม่ ตามมาตรา 10 Regulation (EU) 2015/2283

ที่มา : <https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/applications/apdeskapplworkflownutrinovel2018.pdf>



ภาพที่ 6 ขั้นตอนการขออนุญาตอาหารดั้งเดิม ตามมาตรา 16 Regulation (EU) 2015/2283

ที่มา: <https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/applications/apdeskapplworkflownutritraditional2018.pdf> (2568)

ข้อกำหนดการขอขึ้นทะเบียนอาหารใหม่มีการเปลี่ยนแปลงข้อมูลอยู่เสมอ ผู้ที่สนใจควรมีการติดตามข้อมูลการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเป็นระยะจากเว็บไซต์ของหน่วยงาน EFSA และสามารถค้นหารายชื่ออาหารใหม่ที่สหภาพยุโรปอนุญาตให้จำหน่ายได้จากหัวข้อ Union list of novel foods จากเว็บไซต์ดังกล่าว

เมื่อสินค้าใหม่ไม่ในน้ำใบยานางได้รับการอนุญาตให้ขึ้นทะเบียนเป็นอาหารใหม่ในสหภาพยุโรปและอนุญาตให้วางจำหน่ายได้แล้ว สินค้าดังกล่าวจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารให้ตรวจสอบปริมาณสารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในหน่อไม้ และใบยานาง ต้องไม่เกินค่า MRLs ตาม Regulation (EU) No 396/2005 หากมีการเติมวัตถุเจือปนอาหาร เช่น สารกันเสีย (Benzoic acid - benzoates (E 210-213)) สารให้ความหวาน (Sucralose (E 955)) จะต้องปฏิบัติให้สอดคล้อง ตาม Regulation (EU) No 1333/2008 การควบคุมการผลิตหรือการบรรจุใส่ภาชนะ เช่น การปนเปื้อนโลหะหนัก จะต้องตรวจสอบสารปนเปื้อนตาม Regulations (EU) 2023/915 รวมถึงการติดฉลากให้เป็นไปตาม Regulations (EU) 1169/2011 ถือเป็นองค์ประกอบที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง เนื่องจากเป็นช่องทางในการสื่อสารข้อมูลที่จำเป็นให้แก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับลักษณะของผลิตภัณฑ์ คุณลักษณะเฉพาะ วิธีการบริโภค และข้อควรระวัง ซึ่งมีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าในกรณีของหน่อไม้ในน้ำใบยานางจัดอยู่ในประเภทอาหารใหม่ (Novel Foods) การติดฉลากผลิตภัณฑ์จะต้อง

ปฏิบัติตามแนวทางที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบดังกล่าวอย่างเคร่งครัด โดยต้องระบุข้อมูลที่จำเป็นอย่างครบถ้วน เช่น ชื่อชนิดของอาหาร ลักษณะของผลิตภัณฑ์ เงื่อนไขการบริโภค หรือข้อจำกัดในการใช้งาน (ถ้ามี) รวมถึงคำเตือนหรือข้อแนะนำที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าผู้บริโภคสามารถเข้าใจข้อมูลบนฉลากได้อย่างถูกต้องและไม่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ การปฏิบัติตามข้อกำหนดการติดฉลากอย่างเหมาะสม ยังเป็นการแสดงถึงความรับผิดชอบของผู้ประกอบการต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และเป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างความเชื่อมั่นต่อสินค้าที่วางจำหน่ายในตลาดสหภาพยุโรป

สำหรับการส่งออกผู้ประกอบการจำเป็นต้องจัดเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ เอกสาร Common Health Entry Document (CHED) ซึ่งต้องส่งผ่านระบบ Integrated Management System for Official Controls (IMSOC) ของสหภาพยุโรป เพื่อแจ้งข้อมูลล่วงหน้าให้แก่เจ้าหน้าที่ด่านนำเข้า โดยขั้นตอนการส่งออกสินค้าหน่อไม้ในน้ำใบนานงไปสหภาพยุโรป ดังแสดงในภาพที่ 7



ภาพที่ 7 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าหน่อไม้ในน้ำใบนานงไปสหภาพยุโรป

1.5 การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสหภาพยุโรป

สหภาพยุโรปมีระบบควบคุมการนำเข้าแห่งสหภาพยุโรป (European Import Control System: ICS) เป็นระบบสารสนเทศที่ใช้ในการบริหารความเสี่ยงและควบคุมการนำเข้าสินค้าไปยังสหภาพยุโรป และอำนวยความสะดวกในการนำเข้าสินค้าที่ถูกกฎหมายและปกป้องสินค้าที่มีความเสี่ยงสูงเข้าประเทศ โดยผู้ประกอบการจะต้องยื่นใบสำแดงข้อมูลสินค้าที่นำเข้าล่วงหน้าผ่านระบบ ICS โดยหน่วยงานศุลกากรจะประเมินความเสี่ยงสินค้าชนิดนั้นก่อนที่สินค้าจะมาถึง หากผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามก็จะได้ไม่ได้รับอนุญาตให้นำสินค้าเข้าสหภาพยุโรปได้ และมีคณะกรรมการยุโรปเป็นหน่วยงานหลักที่รับผิดชอบในการกำกับดูแลและตรวจสอบสินค้านำเข้าจากประเทศสมาชิกและประเทศที่สาม โดยมีเป้าหมายเพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชที่วางจำหน่ายในตลาดสหภาพยุโรปมีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และปลอดภัยต่อผู้บริโภค เพื่อให้การควบคุมเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ โดยจะการตรวจสอบควบคุมสินค้า ณ ด่านนำเข้า (Border Control Posts: BCPs) ซึ่งจะมีการสุ่มสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช เช่น ตรวจสอบสารเคมีตกค้าง การตรวจสอบข้อมูลฉลาก (ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์) ในตรงตามข้อกำหนด ทั้งนี้สหภาพยุโรปจึงได้ออกกฎระเบียบหลายฉบับ โดยเฉพาะ Regulation (EU) 2017/625 ว่าด้วยการควบคุมและการดำเนินกิจกรรมทางการอย่างเป็นทางการในระบบอาหาร อาหารสัตว์ สุขอนามัยและสวัสดิภาพสัตว์ สุขอนามัยพืช และผลิตภัณฑ์อารักขาพืช โดยกฎหมายฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมข้อบังคับต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและตรวจสอบตลอดห่วงโซ่อาหารให้อยู่ภายใต้กรอบเดียวกัน ซึ่งช่วยให้ประเทศสมาชิกและประเทศที่สามสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ กฎหมายฉบับนี้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 28 เมษายน 2560 นอกจากนี้ ยังมี Regulations (EU) 2019/1793 ซึ่งออกเมื่อวันที่ 22 ตุลาคม 2562 เพื่อกำหนดมาตรการควบคุมชั่วคราวและมาตรการฉุกเฉินสำหรับสินค้านำเข้าจากประเทศที่สาม โดยภาคผนวกที่ I ของกฎระเบียบนี้ ระบุรายชื่ออาหารและอาหารสัตว์ที่ไม่ได้มาจากสัตว์ซึ่งต้องถูกตรวจสอบอย่างเข้มงวดมากขึ้น เช่น การเพิ่มความถี่ในการสุ่มตรวจ ณ ด่านนำเข้าหรือจุดควบคุมชายแดน ส่วนภาคผนวกที่ II ระบุสินค้าที่ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขพิเศษก่อนการนำเข้า เช่น สินค้าที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของไมโครท็อกซิน (เช่น อะฟลาทอกซิน) สารตกค้างจากการใช้สารเคมีทางการเกษตร หรือจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2567 สหภาพยุโรปได้ออก Regulation (EU) 2024/1662 เพื่อแก้ไขเพิ่มเติมกฎระเบียบ 2019/1793 โดยกำหนดให้ไทยถูกเพิ่มความถี่ในการตรวจสอบสินค้าพริก (Capsicum) ที่ไม่ใช่พริกหวาน เช่น พริกสด พริกแช่เย็น และพริกแช่แข็ง ที่ระดับร้อยละ 30 และสินค้าเสาวรสที่ระดับร้อยละ 10 มาตรการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่นำเข้ามาจากประเทศที่สาม และจะมีการทบทวนมาตรการทุก 6 เดือน

1.6 การตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสหภาพยุโรป

สหภาพยุโรปให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับความปลอดภัยด้านอาหาร จึงได้กำหนดกฎระเบียบ ข้อบังคับ และมาตรฐานความปลอดภัยที่ใช้บังคับกับทั้งประเทศสมาชิกและประเทศที่สาม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อปกป้องผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อมภายในประเทศ สหภาพยุโรปมีระบบการแจ้งเตือนภัยด้านความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ที่มีการบูรณาการการทำงานร่วมกันระหว่างคณะกรรมการยุโรป ประเทศสมาชิก และ EFSA โดยมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลที่สำคัญเกี่ยวกับความเสี่ยงและอันตรายที่ส่งผลต่อความปลอดภัยอาหาร ซึ่งข้อมูล

เหล่านี้จะถูกแจ้งให้ทั้งประเทศสมาชิก ประเทศต้นทาง และประเทศที่สามรับทราบเพื่อดำเนินการอย่างเหมาะสม สหภาพยุโรปใช้ระบบแจ้งเตือนผ่าน RASFF เพื่อให้ข้อมูลถึงประเทศที่ไม่ใช่สมาชิกสหภาพยุโรป โดยเผยแพร่ข้อมูล ต่อสาธารณะหรือแจ้งผ่านอีเมลให้ประเทศต้นทางทราบถึงรายการสินค้า และมาตรการที่ใช้กับสินค้าที่พบ ความไม่ปลอดภัยอาหาร ในช่วงปี 2565-2568 ตัวอย่างการแจ้งเตือนสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชจากต่างประเทศ ส่งออกไปสหภาพยุโรปและมีการแจ้งเตือนในระบบ RASFF ซึ่งมีตัวอย่างแสดงไว้ในตามตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ตัวอย่างรายการแจ้งเตือนความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้าจากต่างประเทศของสหภาพ ยุโรป ช่วงปี 2565-2568

ประเภทการแจ้งเตือน	สาเหตุการแจ้งเตือน	ชนิดสินค้า
สารปนเปื้อน (Contaminants)	Mineral oil hydrocarbons	น้ำมันรำข้าว กะทิผง
	bisphenol A	กะทิกระป๋อง
	3-Monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) esters and glycidyl esters	เส้นก๋วยเตี๋ยว
	ตะกั่ว (Lead)	สับปะรดกระป๋อง ผงข้าวบรรจุซอง
	สารหนู (Arsenic)	ข้าวขาว
	Aflatoxin B ₁ Aflatoxin B ₁ and sum of aflatoxins B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂	น้ำจิ้มสะเต๊ะ ข้าว ถั่วลิสง พริกป่น มะเดื่ออบแห้ง พิสตาชิโอ
วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives)	Allura Red AC (E 129)	เชอร์รี่อบแห้ง
	Erythrosine (E 127)	เครื่องดื่มสตรอว์เบอร์รี่
	Sulphite	ผักกาดดอง ลูกอมแคนตาลูปอบแห้ง
	Rhodamine-B	พริกผง
สารเคมีตกค้าง (Pesticide Residue)	Chlorfenapyr และ Triazophos	พริกแห้ง พริกแช่แข็ง
	Chlorpyrifos	ปลายข้าวหอมมะลิ ลูกพีชหั่นชิ้นแช่แข็ง
การไม่ระบุส่วนประกอบ ในอาหารบนฉลาก	สารก่อภูมิแพ้ (กลูเตน) ไม่ได้ระบุบนฉลาก	ซอสเทอริยากิ
	ระบุข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ไม่เพียงพอ	กาแฟสำเร็จรูป

1.7 บทสรุป

การส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปสหภาพยุโรปจำเป็นต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารที่เข้มงวด โดยเฉพาะข้อบังคับหลักอย่าง Regulation (EC) No 178/2002 ซึ่งกำหนดแนวทางพื้นฐานเพื่อให้สินค้าที่เข้าสู่ตลาดยุโรปมีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ผู้ประกอบการต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าสินค้าเป็นไปตามข้อกำหนดด้านเอกสาร การระบุตัวตน (Identity) และลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ (Physical check) ทั้งนี้ สิ่งสำคัญลำดับแรกที่ต้องคำนึงถึง คือ มาตรฐานความปลอดภัยอาหารซึ่งแบ่งได้เป็น 2 ส่วนหลัก ได้แก่

1. มาตรฐานของสถานประกอบการ ที่ต้องผ่านการรับรองตามระบบ GMP และ HACCP ตลอดจนมาตรฐานที่สหภาพยุโรปกำหนด
2. มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ ที่ต้องปลอดจากความเสี่ยง เช่น สารเคมีตกค้าง สัตว์จุลินทรีย์ปนเปื้อน และต้องมีการแสดงฉลากสารก่อภูมิแพ้ พร้อมข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ครบถ้วนและชัดเจน

ทั้งนี้กฎระเบียบมีการปรับเปลี่ยนข้อมูลเพื่อให้มีความทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ ผู้ประกอบการควรมีการศึกษากฎระเบียบที่เป็นปัจจุบัน กรณีที่ผลิตภัณฑ์จัดเป็นอาหารใหม่ จะต้องยื่นขอขึ้นทะเบียนเป็นสินค้า Novel Food และปฏิบัติตามขั้นตอนที่กฎหมายกำหนด หากมีการตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้า สหภาพยุโรปจะดำเนินการแจ้งเตือนผ่านระบบ RASFF ไปยังประเทศต้นทางและประเทศสมาชิก เพื่อควบคุมและเฝ้าระวังไม่ให้สินค้านั้นเข้าสู่ตลาดอีก ดังนั้น ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์จะส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปยังสหภาพยุโรป ต้องให้ความสำคัญอย่างยิ่งต่อความปลอดภัยอาหาร ความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และการคุ้มครองสิ่งแวดล้อม โดยต้องถือปฏิบัติตามกฎหมายและข้อกำหนดอย่างเคร่งครัด และติดตามการเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบความปลอดภัยอาหารของสหภาพยุโรปอย่างใกล้ชิด เพื่อป้องกันปัญหาที่อาจส่งผลกระทบต่อโอกาสในการส่งออกในระยะยาว

บรรณานุกรม

- กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2561. กฎหมายฉบับใหม่ว่าด้วยการควบคุมและตรวจสอบสินค้าเกษตรและอาหารในสหภาพยุโรป Official Control Regulation (EU) 2017/625. แหล่งข้อมูล: https://e-book.acfs.go.th/Book_view/322. สืบค้นเมื่อ: 23 ธันวาคม 2567.
- กรมยุโรป. 2567. ภาพรวมความสัมพันธ์ไทย-สหภาพยุโรป, แหล่งข้อมูล: <https://europetouch.mfa.go.th/th/content/ภาพรวมความสัมพันธ์ไทย-สหภาพยุโรป/?page=5d6ac39e15e39c3f300018dd&menu=5dc144e7e76fc740ee44d222>. สืบค้นเมื่อ: 20 ธันวาคม 2567
- กรมยุโรป. 2567. สหภาพยุโรป (The European Union - EU). แหล่งข้อมูล: <https://europetouch.mfa.go.th/th/content/89715-สหภาพยุโรป-the-european-union-eu?page=5d6ac39e15e39c3f300018dd&menu=5dc144e7e76fc740ee44d222>. สืบค้นเมื่อ: 20 ธันวาคม 2567

- ณัฐจิพร อนันตศิริ. 2560. ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับมาตรการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ปลอดภัยในท้องตลาด. กลุ่มวิชากฎหมายมหาชน คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีปทุม กรุงเทพฯ 21 หน้า.
- สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตร ประจำสหภาพยุโรป. 2567. รายงานสถานการณ์สินค้าเกษตร (Situation Report) และ การดำเนินงานที่สำคัญประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2567. แหล่งข้อมูล: <https://agrithai.be/wp-content/uploads/2024/04/Situation-Report-%E0%B8%81.%E0%B8%9E.-67.pdf>. สืบค้นเมื่อ: 23 ธันวาคม 2567
- สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตร ประจำสหภาพยุโรป. 2567. หน่วยงานความปลอดภัยอาหารประจำสหภาพ ยุโรปออกคู่มือการจัดเตรียมข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ กรณีการขอขึ้นทะเบียนอาหารใหม่ (Novel Food) ใน สหภาพยุโรป. แหล่งข้อมูล : <https://agrithai.be/regulation/หน่วยงานความปลอดภัยอาหาร-2/>. สืบค้นเมื่อ: 23 ธันวาคม 2567.
- European Commission. n.d. General Food law. Available at: https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law_en. Accessed: March 23, 2024.
- European Commission. n.d. European Food Safety Authority (EFSA). Available at: https://european-union.europa.eu/institutions-law-budget/institutions-and-bodies/search-all-eu-institutions-and-bodies/european-food-safety-authority-efsa_en. Accessed: March 23, 2024.
- European Commission. 2008. Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives. Available at: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj/eng>. Accessed: March 23, 2024.
- European Commission. 2023. Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006 Available at: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj/eng>. Accessed: March 23, 2024.
- European Commission. 2011. Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004 Text with EEA relevance. Available at: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj/eng>. Accessed: March 23, 2024.
- European Commission. 2015. Regulation (EU) 2015/2283 of the European Parliament and of the Council of 25 November 2015 on novel foods, amending Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council and repealing Regulation (EC) No 258/97 of the European Parliament and of the Council and Commission Regulation (EC) No 1852/2001. Available at: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2015/2283/oj/eng>. Accessed: March 23, 2024.

European Commission. 2005. Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC. Available at: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32005R0396>. Accessed: March 23, 2024.

European Commission. 2019. Commission Implementing Regulation (EU) 2019/1793 of 22 October 2019 on the temporary increase of official controls and emergency measures governing the entry into the Union of certain goods from certain third countries implementing Regulations (EU) 2017/625 and (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council and repealing Commission Regulations (EC) No 669/2009, (EU) No 884/2014, (EU) 2015/175, (EU) 2017/186 and (EU) 2018/1660. Available at: https://eurlex.europa.eu/eli/reg_impl/2019/1793/oj/eng. Accessed: March 23, 2024.

European Commission. 2025. Trade and Economic Security. Available at: https://policy.trade.ec.europa.eu/eu-trade-relationships-country-and-region/countries-and-regions/thailand_en. Accessed: June 23, 2025

Deleterious Substances in Human Food and Animal Feed. Available at: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-action-levels-poisonous-or-deleterious-substances-human-food-and-animal-feed>. Accessed: May 28, 2025.

บทที่ 2

กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสหรัฐอเมริกา

2.1 ที่มาและความสำคัญ

สหรัฐอเมริกา (The United States of America) มีเขตปกครองทั้งหมด 50 รัฐ และ 1 เขตปกครองพิเศษ มีจำนวนประชากรประมาณ 336 ล้านคน (ปี 2567) และมีผลิตภัณฑ์รวมในประเทศ (Gross Domestic Product: GDP) ประมาณ 27,497 พันล้านดอลลาร์สหรัฐ สถานการณ์การนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารของสหรัฐอเมริกาจากทั่วโลกในปี 2566 มีมูลค่า 242,505 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยนำเข้าจากเม็กซิโกเป็นอันดับ 1 มูลค่า 50,341 ล้านดอลลาร์สหรัฐ แคนาดาเป็นอันดับ 2 มูลค่า 46,272 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และไทยเป็นอันดับ 3 มูลค่า 8,662 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยมีสินค้าเกษตรและอาหารที่นำเข้าจากประเทศต่างๆ ที่สำคัญ ได้แก่ ยางและของที่ทำจากยาง กลุ่มสินค้าเครื่องดื่ม สุรา น้ำส้มสายชู ผลไม้และลูกไม้ที่บริโภคได้ เปลือกผลไม้จำพวกส้มหรือเปลือกแตง ไขมัน และน้ำมันที่ได้จากพืชหรือสัตว์ พืชผักรวมทั้งรากและหัวบางชนิดที่บริโภคได้ (สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรประจำกรุงวอชิงตัน, 2567)

การนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารของสหรัฐอเมริกายู่ภายใต้การควบคุมตามบทบัญญัติต่างๆ ของพระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอาง (Federal Food, Drug, and Cosmetic Act; FD & C Act) ผู้นำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารมายังสหรัฐอเมริกา ต้องนำเข้าสินค้าจากโรงงานที่ผลิต หรือเก็บรักษาสินค้าอาหาร ที่ผ่านการขึ้นทะเบียนโรงงานกับองค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (U.S. Food and Drug Administration: USFDA) และมีการแจ้งการนำเข้าล่วงหน้า (Prior notice) ประกอบกับการขนส่งสินค้า สินค้าเกษตรและอาหารนำเข้าจะต้องได้รับการตรวจสอบจาก USFDA เมื่อสินค้าเดินทางถึงสหรัฐอเมริกา USFDA สามารถกักกันสินค้าอาหารเพื่อตรวจสอบอีกครั้ง หากพบว่าสินค้านี้กล่าวไม่เป็นไปตามข้อกำหนด USFDA มีอำนาจสั่งห้ามการนำเข้าได้ทันที

สำหรับไทยสินค้าเกษตรและอาหารแปรรูปด้านพืชมีบทบาทสำคัญต่อการส่งออก เนื่องจากครอบคลุมสินค้าหลากหลายประเภท เช่น สับปะรดกระป๋องและผลไม้แปรรูป ผลไม้อบแห้ง ผลิตภัณฑ์จากข้าวและมันสำปะหลัง รวมถึงกะทิและซอสปรุงรส ซึ่งมีมูลค่าการส่งออกสูงและได้รับความนิยมจากผู้บริโภคสหรัฐอเมริกาอย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตามสินค้าในกลุ่มนี้มีความเสี่ยงต่อการถูกตรวจสอบอย่างเข้มงวด ทั้งในด้านความปลอดภัยอาหาร มาตรฐานสุขอนามัย และการปนเปื้อนสารเคมีตกค้างหรือจุลินทรีย์ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

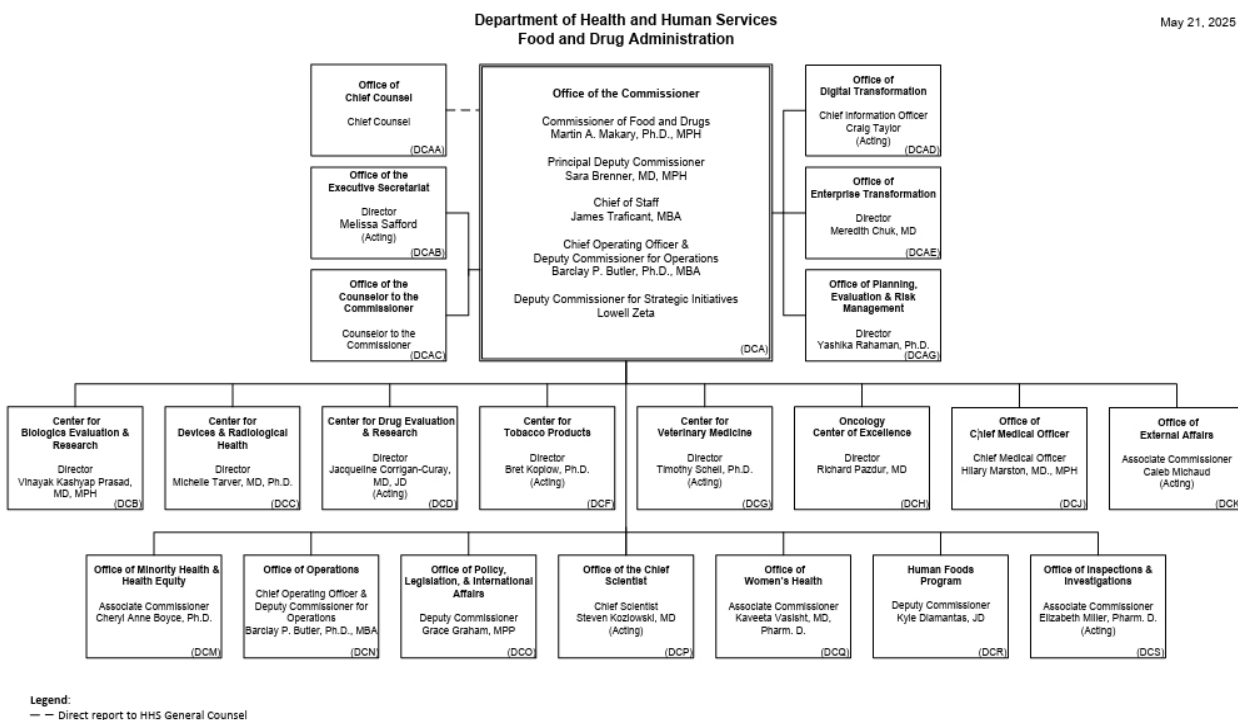
ดังนั้น การศึกษาและทำความเข้าใจกฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารของสหรัฐอเมริกาที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช จึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง เพื่อให้ผู้ประกอบการไทยสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดได้อย่างถูกต้อง ลดความเสี่ยงจากการถูกปฏิเสธการนำเข้า และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของสินค้าไทยในตลาดสหรัฐอเมริกาในระยะยาวได้

2.2 หน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุม กำกับ ดูแลสินค้าเกษตรและอาหารของสหรัฐอเมริกา

2.2.1 องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (U.S. Food and Drug Administration: USFDA) เป็นหน่วยงานกำกับ ดูแลของรัฐบาลกลางที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการปกป้องสุขภาพของประชาชน โดยควบคุมความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์หลายประเภท ได้แก่ อาหาร ยา ผลิตภัณฑ์ยาสูบ เครื่องสำอาง วัคซีน

ผลิตภัณฑ์ชีวภาพ อุปกรณ์ทางการแพทย์ อาหารสัตว์ และผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฉายรังสี นอกจากนี้ USFDA มีหน้าที่กำหนดและบังคับใช้กฎระเบียบด้านความปลอดภัย สุขอนามัย คุณภาพ และฉลากของอาหารกระป๋อง โดยอยู่ภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอาง (Federal Food, Drug, and Cosmetic Act: FD & C Act) และระเบียบข้อบังคับของรัฐบาลกลาง (Code of Federal Regulations: CFR) ภาคที่ 21 (Title 21) และออกกฎระเบียบและมาตรฐานปฏิบัติต่างๆ สำหรับสินค้าภายใต้การควบคุมทุกขั้นตอนตั้งแต่การผลิตไปจนถึงการบริโภค การอนุญาตวางจำหน่ายสินค้า ตรวจสอบสินค้าที่ด่านนำเข้า ตรวจสอบสินค้าที่วางจำหน่ายในสหรัฐอเมริกา ออกจดหมายเตือนผู้ผลิต/ผู้นำเข้า ออกประกาศเตือนภัยผู้บริโภค และออกคำสั่งเรียกเก็บสินค้าออกจากตลาด เป็นต้น โดยสินค้าที่จะวางจำหน่ายในตลาดสหรัฐอเมริกาจะต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบของ USFDA

โครงสร้างองค์กรของ USFDA เป็นหน่วยงานภายใต้กระทรวงสาธารณสุขและบริการมนุษย์แห่งสหรัฐอเมริกา (U.S. Department of Health and Human Services: HHS) โดยมีสำนักงานกรรมาธิการ (Office of the Commissioner) เป็นศูนย์กลางการบริหารจัดการสูงสุดของ USFDA มีหน้าที่กำกับ ดูแลนโยบาย ยุทธศาสตร์ และการตัดสินใจในระดับองค์กร และมีศูนย์เฉพาะด้าน (Centers) ซึ่งทำหน้าที่กำกับผลิตภัณฑ์เฉพาะกลุ่ม แผนผังองค์กรอาหารและยาในภาพรวม (FDA Overview Organization Chart) ดังแสดงในภาพที่ 8



ภาพที่ 8 แผนผังองค์กรอาหารและยาในภาพรวม (FDA Overview Organization Chart)

ที่มา: <https://www.fda.gov/about-fda/fda-organization-charts/fda-overview-organization-chart> (2568)

2.2.2 หน่วยงานศุลกากรและป้องกันชายแดนสหรัฐอเมริกา (U.S. Customs and Border Protection: CBP) เป็นหน่วยงานกำกับ ดูแลของรัฐบาลกลาง มีหน้าที่หลักในการควบคุมและอำนวยความสะดวกด้านการค้าระหว่างประเทศ รวมถึงการตรวจสอบและควบคุมคน สินค้า และยานพาหนะที่เดินทางเข้า-ออกสหรัฐอเมริกา โดยทำหน้าที่ร่วมกับองค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (U.S. Food and Drug

Administration: USDA) ในการตรวจสอบและควบคุมสินค้านำเข้า รวมถึงการกักกันสินค้าหากพบว่าสินค้าไม่เป็นไปตามข้อกำหนด

2.2.3 สำนักงานปกป้องสิ่งแวดล้อมสหรัฐอเมริกา (Environmental Protection Agency: EPA)

เป็นหน่วยงานรัฐบาลกลางของสหรัฐอเมริกา ที่มีหน้าที่หลักในการปกป้องสุขภาพของมนุษย์และสิ่งแวดล้อมธรรมชาติ เช่น อากาศ น้ำ และดิน โดย EPA มีการกำหนดและบังคับใช้มาตรฐานระดับชาติด้านสิ่งแวดล้อมภายใต้กฎหมายสิ่งแวดล้อม รวมถึงการควบคุมสารเคมี ยาฆ่าแมลง และมลพิษ เพื่อป้องกันและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของประชาชน

2.3 กฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช

การนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชสู่ตลาดสหรัฐอเมริกาอยู่ภายใต้โครงสร้างกฎหมายที่ซับซ้อนและหลากหลายระดับ ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชเข้าสู่ตลาดสหรัฐอเมริกาจำเป็นต้องศึกษาและปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบ และข้อกำหนดที่บัญญัติไว้ในกฎหมายของรัฐบาลกลางเป็นหลัก ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางของสหรัฐอเมริกา (Federal Food, Drug, and Cosmetic Act) ซึ่งเป็นกฎหมายพื้นฐานที่ควบคุมความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร สินค้าเกษตร และผลิตภัณฑ์แปรรูปต่างๆ โดยมีกฎหมายสำคัญที่บังคับใช้ร่วมด้วย เช่น พระราชบัญญัติป้องกันการก่อการร้ายทางชีวภาพ (Bioterrorism Act) ที่เน้นการป้องกันอันตรายจากการก่อการร้ายทางชีวภาพในห่วงโซ่อาหาร และพระราชบัญญัติการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย (Food Safety Modernization Act: FSMA) ซึ่งเป็นกฎหมายที่เน้นระบบการควบคุมเชิงป้องกัน เพื่อยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารตั้งแต่ขั้นตอนการผลิตไปจนถึงการนำเข้า โดยกำหนดให้ผู้ส่งออกและผู้นำเข้าสินค้าต้องขึ้นทะเบียน แจ้งข้อมูลล่วงหน้า และรับผิดชอบร่วมกับผู้จัดหาในต่างประเทศ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนหรือความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในอาหารแปรรูปด้านพืชและผลิตภัณฑ์เกษตรอื่นๆ นอกจากนี้ การส่งออกสินค้าไปสหรัฐอเมริกาต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติว่าด้วยฉลากและการศึกษาทางโภชนาการ (Nutrition Labeling and Education Act: NLEA) ซึ่งกำหนดให้สินค้าต้องแสดงฉลากโภชนาการตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด

กฎหมายเหล่านี้มีบทบาทสำคัญในการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคและตลาดสหรัฐอเมริกา ตลอดจนรักษามาตรฐานความปลอดภัยที่เข้มงวดสำหรับผู้ประกอบการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูป โดยมีกฎระเบียบสำคัญ ดังนี้

2.3.1 พระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางของสหรัฐอเมริกา (Food, Drug, & Cosmetic Act: FD&C Act)

พระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางของรัฐบาลกลาง (Federal Food, Drug, and Cosmetic Act: FD&C Act) เป็นกฎหมายหลักที่ผ่านโดยสภาองเกรสสหรัฐอเมริกา เพื่อควบคุมการผลิต การจำหน่าย และการนำเข้าสินค้าอาหาร ยา และเครื่องสำอาง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคจากสินค้าที่อาจเป็นอันตราย ซึ่งถูกบรรจุในประมวลกฎหมายรัฐบาลกลางสหรัฐอเมริกา (United States Code: USC)

ภายใต้ FD&C Act กฎระเบียบและข้อกำหนดที่ออกโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา จะต้องประกาศในหนังสือพิมพ์ราชการของรัฐบาลกลางสหรัฐอเมริกา (Federal Register) ซึ่งเป็นสิ่งพิมพ์ทางการของรัฐบาลกลางสำหรับเผยแพร่กฎระเบียบและประกาศต่างๆ โดยพระราชบัญญัติการจัดทำและ

เผยแพร่ราชกิจจานุเบกษา (Federal Register Act) เป็นกฎหมายที่จัดตั้งระบบและกำหนดกระบวนการในการเผยแพร่กฎระเบียบผ่านหนังสือพิมพ์ราชการของรัฐบาลกลางสหรัฐอเมริกา ซึ่งช่วยให้ประชาชนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้รับทราบและมีโอกาสแสดงความคิดเห็นก่อนกฎระเบียบจะมีผลบังคับใช้

พระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางของสหรัฐอเมริกา (Food, Drug, & Cosmetic Act: FD&C Act) มีมาตราที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช ดังนี้

1. มาตรา (FD&C Act Section Number) 415 หรือ Title Sec. 350d การขึ้นทะเบียนสถานประกอบการ (Registration of Food Facilities) ของพระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางของสหรัฐอเมริกา กำหนดให้สถานประกอบการที่ผลิต แปรรูป บรรจุ หรือเก็บรักษาอาหารสำหรับมนุษย์หรือสัตว์ในสหรัฐอเมริกา ต้องทำการขึ้นทะเบียนกับ USFDA ข้อกำหนดสำคัญของมาตรานี้ ได้แก่

1.1 สถานประกอบการอาหารต้องส่งข้อมูลที่จำเป็น เช่น ชื่อสถานประกอบการ ที่อยู่ หมายเลขโทรศัพท์ ข้อมูลผู้ติดต่อ หมวดหมู่ของอาหารที่ผลิตหรือจัดการ รวมถึงข้อมูลตัวแทนในสหรัฐอเมริกา ในการขึ้นทะเบียนให้กับ USFDA เพื่อให้หน่วยงานสามารถติดตาม ตรวจสอบ และควบคุมความปลอดภัยของอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.2 สถานประกอบการต้องปรับปรุงข้อมูลการขึ้นทะเบียนเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ เช่น ที่ตั้งหรือเจ้าของกิจการ และต้องต่ออายุการขึ้นทะเบียนทุก 2 ปีในช่วงเวลาที่กำหนด

1.3 สถานประกอบการผลิตสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช ที่ต้องการส่งออกไปยังสหรัฐอเมริกาต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดการขึ้นทะเบียนนี้ โดยต้องมีตัวแทนในสหรัฐอเมริกา (U.S. Agent) เพื่อรับผิดชอบด้านการสื่อสารกับ USFDA ต้องระบุหมวดหมู่ของอาหารที่ผลิตหรือจัดการในแบบฟอร์มการขึ้นทะเบียน และต้องปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารและกฎระเบียบอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าสินค้าอาหาร

2. มาตรา (FD&C Act Section Number) 418 หรือ Title Sec. 350g การวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมเชิงป้องกันตามความเสี่ยง (Hazard analysis and risk-based preventive controls) ซึ่งเป็นข้อกำหนดสำคัญภายใต้กฎระเบียบของ USFDA ที่เน้นการป้องกันความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร ดังนี้

2.1 สถานประกอบการที่ผลิตสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชต้องดำเนินการวิเคราะห์อันตราย (Hazard Analysis) เพื่อระบุอันตรายทางชีวภาพ เคมี หรือกายภาพที่อาจเกิดขึ้นในผลิตภัณฑ์ เช่น การปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตราย หรือสารเคมีตกค้าง

2.2 ต้องกำหนดและนำมาตรการควบคุมเชิงป้องกัน (Preventive Controls) ที่เหมาะสม เช่น การควบคุมกระบวนการฆ่าเชื้อในกระบวนการผลิต การควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้ออาหารกระป๋อง เพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อโรคและสารพิษ

2.3 ต้องมีการติดตาม ตรวจสอบ และบันทึกข้อมูลการควบคุมเหล่านี้อย่างสม่ำเสมอ เพื่อยืนยันว่ามาตรการควบคุมมีประสิทธิภาพ

2.4 ต้องมีแผนการดำเนินการแก้ไขเมื่อพบปัญหา (Corrective Actions) และการตรวจสอบยืนยัน (Verification) เพื่อให้มั่นใจว่าความปลอดภัยของอาหารได้รับการรักษาอย่างต่อเนื่อง

2.5 ข้อกำหนดนี้อยู่ภายใต้ข้อกำหนดของ 21 CFR Part 117 ซึ่งครอบคลุมแนวทางปฏิบัติด้านการผลิตที่ดีในปัจจุบัน การวิเคราะห์อันตราย และมาตรการควบคุมเชิงป้องกันตามความเสี่ยงสำหรับอาหารของมนุษย์ (Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food)

3. มาตรา (FD&C Act Section Number) 419 หรือ Title Sec. 350h มาตรฐานความปลอดภัยของผลผลิตทางการเกษตร (Standards for produce safety) ครอบคลุมการควบคุมความปลอดภัยตั้งแต่ขั้นตอนการปลูก ดูแลเก็บเกี่ยว และขนส่งผลผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมี หรือสิ่งปนเปื้อนอื่นๆ ที่อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์แปรรูป การปฏิบัติตามมาตรฐานนี้ทำให้มั่นใจได้ว่าวัตถุดิบที่นำมาใช้ผลิตสินค้ามีคุณภาพและปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด

ระเบียบและข้อกำหนดที่ออกโดย USDA ภายใต้กฎหมาย FD&C Act จะถูกรวบรวมในระเบียบข้อบังคับของรัฐบาลกลาง (Code of Federal Regulations: CFR) ใน Title 21 (21 CFR) โดยแบ่งออกเป็น Chapter, Subchapter, Part และ Section เพื่อความสะดวกในการอ้างอิง สำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช มีระเบียบที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. ระเบียบการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives) สำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช มีหลักเกณฑ์สำคัญในการใช้วัตถุเจือปนอาหารคือ ต้องใช้ในปริมาณที่เหมาะสม ไม่เกินกว่าความจำเป็นเพื่อให้เกิดผลทางเทคนิคหรือทางโภชนาการในอาหาร สารที่ใช้ต้องมีคุณภาพเหมาะสม เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice) และต้องเป็นสารที่อยู่ในรายการที่ได้รับอนุญาตตาม 21 CFR โดยข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหาร กำหนดดังนี้

- 1.1 Part 70, 71, 73, 74, 80 และ 81 ข้อกำหนดเกี่ยวกับสารเติมแต่งสี (Color Additives)
- 1.2 Part 170 ข้อกำหนดทั่วไปเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives)
- 1.3 Part 172 วัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับอนุญาตให้เติมลงในอาหารโดยตรงเพื่อการบริโภคของมนุษย์ (Food Additives Permitted for Direct Addition to Food for Human Consumption)
- 1.4 Part 173 วัตถุเจือปนอาหารทางอ้อมประเภทที่มีหน้าที่เฉพาะ ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในอาหาร (Secondary Direct Food Additives Permitted in Food for Human Consumption)
- 1.5 Part 180 วัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในอาหารหรือสัมผัสอาหารได้ชั่วคราวระหว่างรอการศึกษาเพิ่มเติม (Food Additives Permitted in Food or in Contact with Food on an Interim Basis Pending Additional Study)
- 1.6 Part 182 สารที่โดยทั่วไปได้รับการยอมรับว่าปลอดภัย (Substances Generally Recognized as Safe) เช่น กรดอินทรีย์ หรือสารธรรมชาติที่ใช้ปรับรส/ควบคุมค่า pH
- 1.7 Part 184 สารที่เติมลงในอาหารโดยตรงและได้รับการยืนยันว่ามีความปลอดภัย (Direct Food Substances Affirmed as Generally Recognized as Safe)

2. ระเบียบการติดฉลากอาหาร (Food Labeling) การแสดงฉลากของสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชที่จำหน่ายในสหรัฐอเมริกาต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของ 21 CFR Part 101 โดยระบุชื่อผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (Standard of Identity) ต้องแสดงรายการส่วนประกอบทั้งหมดตามลำดับปริมาณ ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต ผู้บรรจุหรือผู้จัดจำหน่าย ปริมาณสุทธิ ข้อมูลโภชนาการ รวมถึงให้มีความสำคัญกับความเด่นชัดของข้อความบนฉลาก และต้องระบุชื่อเครื่องเทศ สารแต่งกลิ่น สี และวัตถุกันเสียที่ใช้ในผลิตภัณฑ์อย่างครบถ้วนตามที่กฎหมายกำหนด ดังนี้

2.1 Part 101.3 การระบุชื่อผลิตภัณฑ์ (Identity labeling of food in packaged form) ต้องแสดงชื่อผลิตภัณฑ์บนฉลากด้านหน้าของบรรจุภัณฑ์ (Principal Display Panel) หากอาหารมีหลายรูปแบบ ต้องระบุรูปแบบให้ชัดเจนในชื่อผลิตภัณฑ์เพื่อให้ผู้บริโภคทราบลักษณะของสินค้าอย่างถูกต้อง โดยมีการจัดวางข้อความเป็นตัวหนา ด้วยขนาดและรูปแบบที่เหมาะสม

2.2 Part 101.4 การระบุส่วนประกอบ (Food; designation of ingredients) ฉลากต้องแสดงรายการส่วนประกอบทั้งหมดที่ใช้ในการผลิตเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย โดยต้องใช้ชื่อสามัญของแต่ละส่วนประกอบตามที่กฎหมายกำหนด

2.3 Part 101.5 การระบุชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต/ผู้บรรจุ/ผู้จัดจำหน่าย (Food; name and place of business of manufacturer, packer, or distributor) ฉลากต้องแสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต ผู้บรรจุ หรือผู้จัดจำหน่ายอย่างชัดเจน เพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับแหล่งที่มาของสินค้าได้

2.4 Part 101.7 การแสดงปริมาณสุทธิ (Declaration of net quantity of contents) ต้องแสดงปริมาณสุทธิของสินค้าบนฉลากเป็นหน่วยเมตริก (เช่น กรัมหรือกิโลกรัม) และ/หรือหน่วยอเมริกัน (เช่น ออนซ์หรือปอนด์) อย่างชัดเจนในบริเวณที่มองเห็นได้ชัดเจน

2.5 Part 101.9 การแสดงข้อมูลโภชนาการ (Nutrition labeling of food) ฉลากต้องแสดงข้อมูลโภชนาการ เช่น พลังงาน ไขมัน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล โซเดียม เป็นต้น ตามรูปแบบและรายละเอียดที่กฎหมายกำหนด เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าได้อย่างเหมาะสม

2.6 Part 101.15 ความเด่นชัดของข้อความที่กฎหมายกำหนด (Prominence of required label statements) ข้อความที่กฎหมายกำหนดให้แสดงบนฉลาก เช่น ชื่อผลิตภัณฑ์ ปริมาณสุทธิ และข้อมูลโภชนาการ ต้องมีความเด่นชัด เห็นได้ชัดเจน ไม่ถูกบดบังหรือกลบกลืนกับพื้นหลังฉลาก

2.7 Part 101.22 การแสดงรายการเครื่องเทศ สารแต่งกลิ่น สี และวัตถุกันเสีย (Labeling of spices, flavorings, colorings and chemical preservatives) ต้องระบุชื่อของเครื่องเทศ สารแต่งกลิ่น สี และวัตถุกันเสียที่ใช้ในผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้องและครบถ้วนตามที่กฎหมายกำหนด เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคที่อาจมีอาการแพ้หรือไวต่อสารเหล่านั้น

3. ระเบียบการควบคุมใบอนุญาตฉุกเฉิน (Emergency Permit Control) ตามข้อกำหนดของ 21 CFR Part 108 โดยระเบียบนี้กำหนดให้ผู้ผลิตอาหารแปรรูปที่เป็นอาหารกรดต่ำที่ผ่านการแปรรูปด้วยความร้อนบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท (Thermally Processed Low-Acid Foods Packaged in Hermetically Sealed Containers) ซึ่งหมายถึงอาหารที่มี pH > 4.6 และมีค่าแอกติวิตีของน้ำ (water activity) สูง > 0.85 ซึ่งเป็นสถานะที่แบคทีเรีย *Clostridium botulinum* สามารถเติบโตได้หากไม่มีการเก็บรักษาที่เหมาะสม หรืออาหารที่ปรับสภาพให้เป็นกรด

(Acidified Foods) ซึ่งหมายถึงอาหารที่มีค่า pH $\leq$ 4.6 หรืออาหารที่มีความเป็นกรดต่ำที่ถูกปรับให้มี pH $\leq$ 4.6 ด้วยการเติมกรด เพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อ *Clostridium botulinum* และจุลินทรีย์อื่นๆ ต้องดำเนินการขึ้นทะเบียนสถานประกอบการและแจ้งกระบวนการแปรรูปต่อ USFDA รวมถึงต้องยื่นเอกสารประกอบกระบวนการผลิตและฆ่าเชื้อที่เหมาะสมเพื่อรับอนุญาตก่อนการผลิต นอกจากนี้ การผลิตอาหารแปรรูปที่เป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP) โดยมีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเข้มงวด เช่น การควบคุมอุณหภูมิและเวลาการฆ่าเชื้อ การควบคุมความเป็นกรด และการตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์ รวมถึงต้องมีการวิเคราะห์และควบคุมจุดวิกฤต (Critical Control Points) ในกระบวนการผลิต เช่น การฆ่าเชื้อ การบรรจุเพื่อป้องกันอันตรายด้านจุลชีววิทยา ตามระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Points: HACCP) เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้ามีความปลอดภัย มีคุณภาพ และเป็นไปตามมาตรฐานสากล

4. ระเบียบสารปนเปื้อนในอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Unavoidable Contaminants in Food for Human Consumption and Food-Packaging Material) ตามข้อกำหนดของ 21 CFR Part 109 โดยกำหนดให้ต้องควบคุมสารพิษหรือสารที่เป็นอันตรายซึ่งเป็นสารธรรมชาติที่อาจพบในอาหารหรือเกิดจากกระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ เช่น สารปนเปื้อนจากโลหะหนัก สารเคมีตกค้าง หรือสารเจือปนที่ไม่พึงประสงค์อื่นๆ ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด

5. ระเบียบแนวทางปฏิบัติด้านการผลิตที่ดีในปัจจุบัน การวิเคราะห์อันตราย และมาตรการควบคุมเชิงป้องกันตามความเสี่ยงสำหรับอาหารของมนุษย์ (Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food) ตามข้อกำหนดของ 21 CFR Part 117 เป็นระเบียบที่ใช้บังคับกับผู้ประกอบการผลิตอาหารทุกประเภทที่นำเข้าสู่ตลาดสหรัฐอเมริกา โดยระเบียบดังกล่าวครอบคลุมเนื้อหาสำคัญได้แก่

5.1 การปฏิบัติด้านการผลิตที่ดีในปัจจุบัน (Current Good Manufacturing Practice: CGMPs) ผู้ผลิตอาหารแปรรูปต้องปฏิบัติตามหลักการ CGMP เช่น การควบคุมความสะอาดของสถานที่และอุปกรณ์ผลิต การจัดการน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต สุขอนามัยส่วนบุคคลของพนักงาน การป้องกันการปนเปื้อนจากแมลงและสัตว์พาหะ เพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ สารเคมี หรือสิ่งแปลกปลอม

5.2 การวิเคราะห์อันตราย และมาตรการควบคุมเชิงป้องกันตามความเสี่ยงสำหรับอาหารของมนุษย์ (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls) ผู้ผลิตอาหารแปรรูปต้องจัดทำแผนความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Plan) เป็นลายลักษณ์อักษร และทำการวิเคราะห์อันตราย (Hazard Analysis) เพื่อประเมินความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น เช่น อันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมี อันตรายทางกายภาพ เพื่อใช้ในการกำหนดมาตรการควบคุมที่เหมาะสม หากพบว่าอันตรายใดมีความสำคัญต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ผู้ผลิตจะต้องจัดทำมาตรการควบคุมเชิงป้องกัน (Preventive controls) มีเอกสารระบุได้ว่าวิเคราะห์อันตรายครบถ้วน และพิจารณาอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในแต่ละจุดของกระบวนการผลิต รวมถึงมีการตรวจสอบ (monitoring) การดำเนินมาตรการควบคุมป้องกัน และมีแผนการดำเนินการแก้ไข (corrective actions) หากพบว่ามาตรการไม่เป็นไปตามที่กำหนด

6. ระเบียบอาหารกรดต่ำที่ผ่านการแปรรูปด้วยความร้อนบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท (Thermally Processed Low-Acid Foods Packaged in Hermetically Sealed Containers) ตามข้อกำหนดของ 21 CFR Part 113 เป็นระเบียบที่ใช้ควบคุมการผลิตอาหารที่มีค่าความเป็นกรดต่ำ ($\text{pH} > 4.6$) ซึ่งผ่านกระบวนการแปรรูปด้วยความร้อนและบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท โดยมีวัตถุประสงค์หลักคือป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย เช่น *Clostridium botulinum* โดยมีข้อกำหนดสำคัญ ดังนี้

6.1 ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การผลิตที่ดีในปัจจุบัน (Current Good Manufacturing Practice: CGMP) ซึ่งครอบคลุมการควบคุมวัตถุดิบ อุปกรณ์ บุคลากร และสถานที่ผลิต

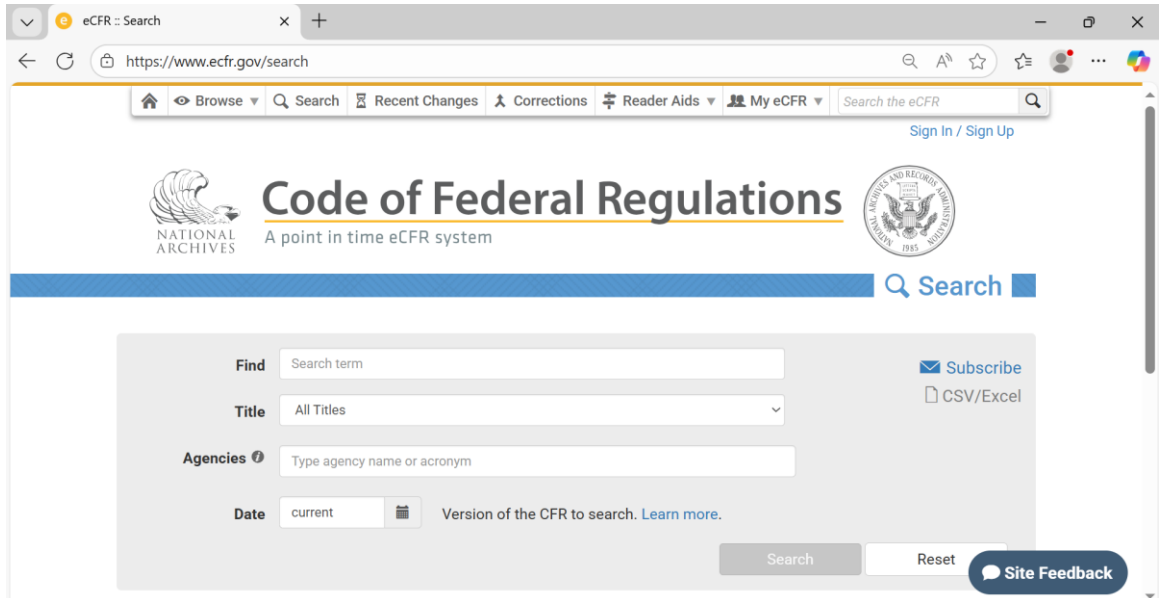
6.2 การควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ และวัสดุที่ใช้ในระหว่างกระบวนการผลิต (Control of Components, Food Product Containers, Closures, and In-Process Materials) วัตถุดิบต้องมีคุณภาพดี ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ภาชนะบรรจุต้องเป็นแบบปิดสนิท (hermetically sealed) เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์หลังการแปรรูป ภาชนะต้องสะอาด ปราศจากสนิม ตะกั่ว หรือสารเคมีที่เป็นอันตราย ฝาปิดต้องมีคุณภาพและสามารถปิดสนิทได้ดี ป้องกันการรั่วซึมและการปนเปื้อน วัสดุที่ใช้ในระหว่างกระบวนการผลิตต้องปลอดภัยและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

6.3 การควบคุมการผลิตและกระบวนการ (Production and Process Controls) ต้องมีการกำหนดและควบคุมกระบวนการแปรรูปด้วยความร้อนที่เหมาะสม เช่น อุณหภูมิ เวลา และความดัน โดยมีการตรวจสอบและบันทึกข้อมูลอย่างสม่ำเสมอ เพื่อรับรองว่ากระบวนการผลิตเป็นไปตามข้อกำหนด

6.4 การบันทึกข้อมูลกระบวนการผลิต (Processing and Production Records) ต้องบันทึกข้อมูลกระบวนการผลิตอย่างละเอียดและครบถ้วน เช่น อุณหภูมิและเวลาของกระบวนการแปรรูป ความร้อน ความดัน ในกระบวนการผลิต และข้อมูลการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบและภาชนะบรรจุ เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการตรวจสอบและรับรองความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

7. ระเบียบอาหารที่ปรับสภาพให้เป็นกรด (Acidified Foods) ตามข้อกำหนดของ 21 CFR Part 114 อาหารแปรรูปที่ผ่านการปรับกรดจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของ 21 CFR Part 114 ซึ่งครอบคลุมมาตรฐานการผลิตอาหารที่เป็นกรด (acidified foods) ซึ่งมีข้อกำหนดเฉพาะเกี่ยวกับการผลิต การควบคุมคุณภาพ และความปลอดภัย เพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย

ทั้งนี้ ผู้สนใจสามารถศึกษาระเบียบข้อบังคับของรัฐบาลกลาง (Code of Federal Regulations: CFR) เพิ่มเติมจากหน่วยงานสำนักงานการขึ้นทะเบียนกลาง แห่งหอจดหมายเหตุแห่งชาติของสหรัฐอเมริกา (National Archives and Records Administration: NARA) ที่เว็บไซต์ <https://www.ecfr.gov/> ดังแสดงในภาพที่ 9



ภาพที่ 9 การสืบค้นระเบียบข้อบังคับของรัฐบาลกลางสหรัฐอเมริกาในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

ที่มา: <https://www.ecfr.gov/search> (2568)

2.3.2 พระราชบัญญัติป้องกันการก่อการร้ายทางชีวภาพ (Bioterrorism Act)

องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (U.S. Food and Drug Administration: USFDA) ได้บังคับใช้พระราชบัญญัติป้องกันการก่อการร้ายทางชีวภาพของสหรัฐอเมริกา (Bioterrorism Act) ซึ่งมีเนื้อหาสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร โดยมุ่งเน้นการป้องกันการปนเปื้อนอาหารจากการก่อการร้ายหรือภัยพิบัติทางชีวภาพ โดยผู้ส่งออกและสถานประกอบการผลิตอาหารทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ต้องการจำหน่ายในสหรัฐอเมริกจะต้องขึ้นทะเบียนสถานประกอบการกับ USFDA และแจ้งข้อมูลการนำเข้าอาหารล่วงหน้าก่อนที่สินค้าจะถึงสหรัฐอเมริกา เพื่อเปิดโอกาสให้หน่วยงานรัฐสามารถตรวจสอบย้อนกลับและบริหารจัดการความเสี่ยงได้อย่างมีประสิทธิภาพ

พระราชบัญญัตินี้ประกอบด้วยบทบัญญัติหลายประการที่ออกแบบมาเพื่อเสริมสร้างความปลอดภัยของอาหาร โดย USFDA ทำงานร่วมกับสำนักงานศุลกากรและป้องกันชายแดนสหรัฐอเมริกา (Customs and Border Protection: CBP) ซึ่งบุคลากรของ CBP ได้รับการฝึกอบรมพิเศษและมีอำนาจในการตรวจสอบสินค้านำเข้า รวมถึงการกักเก็บสินค้าเพื่อการตรวจสอบเพิ่มเติม หากมีความสงสัยเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งพระราชบัญญัติป้องกันการก่อการร้ายทางชีวภาพ (Bioterrorism Act) มีข้อกำหนดที่สำคัญ ดังนี้

2.3.2.1 การขึ้นทะเบียนสถานประกอบการ (Registration of Facilities)

องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (U.S. Food and Drug Administration: USFDA) กำหนดให้สถานประกอบการอาหารทุกแห่ง ไม่ว่าจะตั้งอยู่ในสหรัฐอเมริกาหรือในต่างประเทศ ที่มีการผลิตแปรรูป บรรจุ หรือเก็บรักษาอาหารสำหรับบริโภคในสหรัฐอเมริกา ต้องทำการขึ้นทะเบียนกับ USFDA อย่างครบถ้วน ยกเว้นสถานประกอบการบางประเภท เช่น ฟาร์มเกษตร ร้านอาหาร สถานประกอบการค้าปลีก และสถานประกอบการอาหารที่ไม่แสวงหากำไรซึ่งจัดเตรียมหรือเสิร์ฟอาหารให้กับผู้บริโภคโดยตรง การมีทะเบียนสถานประกอบการอย่างครบถ้วนนี้ช่วยให้ USFDA สามารถระบุและติดตามแหล่งผลิตอาหารที่มีปัญหาได้อย่างรวดเร็วในกรณีเกิดการปนเปื้อน

2.3.2.2 การแจ้งนำเข้าล่วงหน้า (Prior Notice)

พระราชบัญญัติป้องกันการก่อการร้ายทางชีวภาพ (Bioterrorism Act) กำหนดให้ USFDA ต้องได้รับการแจ้งการนำเข้าล่วงหน้า หรือ Prior Notice จากการนำเข้าอาหารมนุษย์และอาหารสัตว์มายังสหรัฐอเมริกา โดยมีจุดประสงค์คือการให้ข้อมูลล่วงหน้าเพื่อกำหนดเป้าหมายการขนส่งที่มีความเสี่ยงสูงซึ่งอาจคุกคามสุขภาพของประชาชนและความปลอดภัยของห่วงโซ่อาหารจากการก่อการร้ายทางชีวภาพ การแจ้งการนำเข้าล่วงหน้าจะช่วยให้ USFDA และ ด่านศุลกากรสหรัฐอเมริกา (US Customs and Border Protection: CBP) ตรวจสอบสินค้านำเข้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ การแจ้งล่วงหน้าสำหรับการนำเข้าอาหารไปยังสหรัฐอเมริกาต้องทำการแจ้งภายในไม่เกิน 15 วันก่อนที่สินค้าจะเดินทางถึงสหรัฐอเมริกา และ USFDA จะต้องได้รับและยืนยันการแจ้งล่วงหน้าอย่างน้อย 2 ชั่วโมงก่อนที่สินค้าจะเดินทางมาถึงทางบกโดยรถยนต์ อย่างน้อย 4 ชั่วโมงก่อนที่สินค้าจะเดินทางมาถึงโดยเครื่องบินหรือทางบกโดยรถไฟ และอย่างน้อย 8 ชั่วโมงก่อนที่สินค้าจะเดินทางมาถึงทางน้ำ สินค้าบางรายการได้รับการยกเว้นจากการยื่นแจ้งการนำเข้าล่วงหน้า ได้แก่ อาหารสำหรับใช้ส่วนตัวที่นำติดตัวไปกับผู้เดินทาง อาหารส่งออกทันทีโดยไม่ต้องออกจากท่าเรือปลายทาง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และไข่ โดยขึ้นอยู่กับเขตอำนาจศาลเฉพาะของกระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา และสินค้าทำเองเพื่อส่งเป็นของขวัญ

2.3.3 พระราชบัญญัติการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย (Food Safety Modernization Act: FSMA)

องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (U.S. Food and Drug Administration: USFDA) ได้ออกพระราชบัญญัติว่าด้วยการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย (Food Safety Modernization Act: FSMA) เพื่อปฏิรูประบบการควบคุมความปลอดภัยอาหารทั้งห่วงโซ่อุปทาน โดยเน้นมาตรการเชิงป้องกันปัญหา (Preventive Measure) แทนการแก้ไขปัญหาในภายหลัง โดยเป็นกฎหมายหลักที่กำหนดมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสำหรับอาหารทุกชนิดที่ผลิตหรือส่งออกไปยังสหรัฐอเมริกา ทั้งนี้ FSMA ประกอบด้วยระเบียบย่อยที่สำคัญหลายฉบับที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช ดังนี้

2.3.3.1 ระเบียบว่าด้วยการควบคุมเชิงป้องกันความเสี่ยงในอาหารเพื่อการบริโภคสำหรับมนุษย์ (Preventive Controls for Human Food)

เป็นมาตรการป้องกันและควบคุมความเสี่ยงจากสภาพแวดล้อม และกระบวนการผลิตในโรงงาน โดยครอบคลุมโรงงานที่ผลิต แปรรูป บรรจุ และเก็บรักษาอาหารเพื่อการบริโภคของมนุษย์ สถานประกอบการด้านอาหารในประเทศและต่างประเทศที่ต้องขึ้นทะเบียนตามมาตรา 415 การขึ้นทะเบียนสถานประกอบการ (Registration of Food Facilities) ของพระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางของสหรัฐอเมริกา (Food, Drug, & Cosmetic Act) โดยจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดสำหรับการควบคุมป้องกันตามความเสี่ยงที่กำหนดโดยพระราชบัญญัติการปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหารของ USFDA รวมถึงปรับปรุงแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตในปัจจุบัน (Current Good Manufacturing Practices: CGMPs) เว้นแต่จะได้รับการยกเว้น โดยกำหนดให้โรงงานผลิตอาหารจัดทำแผนความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Plans) ซึ่งรวมถึงการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมป้องกันตามความเสี่ยง เพื่อลดหรือป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นจากอาหาร

1) การปรับปรุงแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตในปัจจุบัน (Current Good Manufacturing Practices: CGMPs) ต้องมีการจัดการเพื่อตรวจสอบให้แน่ใจว่าพนักงานทุกคนที่ผลิต แปรรูป บรรจุหรือเก็บอาหารมีคุณสมบัติที่จะปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายได้ และพนักงานดังกล่าวจะต้องมีการศึกษา การฝึกอบรม และ/หรือประสบการณ์ที่จำเป็นในการผลิต แปรรูป บรรจุ หรือเก็บอาหารที่สะอาดและปลอดภัย โดยต้องได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการด้านสุขอนามัยอาหารและความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงความสำคัญของสุขภาพและสุขอนามัยของพนักงานตามความเหมาะสมกับอาหาร สถานที่ และหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายของแต่ละบุคคล

2) แผนความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety Plan) สถานประกอบการที่ได้รับการคุ้มครองจำเป็นต้องลงทะเบียนกับ USFDA ภายใต้มาตรา 415 ของพระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางของรัฐบาลกลาง สถานประกอบการต้องมีการดำเนินการตามแผนความปลอดภัยด้านอาหารที่เป็นลายลักษณ์อักษร ดังนี้

(1) การวิเคราะห์อันตราย (Hazard analysis) เพื่อระบุอันตรายทางชีวภาพ เคมี และกายภาพที่อาจเกิดขึ้นในอาหาร ซึ่งจะต้องพิจารณาหรือสามารถคาดการณ์ได้อย่างสมเหตุสมผล อันตรายเหล่านี้อาจเกิดขึ้นได้เนื่องจากเกิดขึ้นตามธรรมชาติ เกิดขึ้นโดยไม่ตั้งใจ หรือมีเจตนาให้เกิดประโยชน์ทางเศรษฐกิจ หากการวิเคราะห์อันตรายเผยให้เห็นอันตรายตั้งแต่หนึ่งรายการขึ้นไปที่จะต้องมีการควบคุมเชิงป้องกัน สถานการณ์นั้นจะต้องมีและใช้การควบคุมเชิงป้องกันเป็นลายลักษณ์อักษรสำหรับอันตรายที่ระบุ

(2) การควบคุมเชิงป้องกัน (Preventive controls) สถานประกอบการต้องมีการควบคุมเชิงป้องกันเพื่อจัดการกับอันตรายที่เกิดขึ้นในผลิตภัณฑ์ ต้องมีการดำเนินการควบคุมเชิงป้องกันซึ่งต้องเขียนเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อให้แน่ใจว่าอันตรายใดๆ ที่จำเป็นต้องมีการควบคุมเชิงป้องกันจะลดลงหรือป้องกันได้อย่างมีนัยสำคัญ และทำให้แน่ใจว่าอาหารไม่มีการเจ็บปน โดยประกอบด้วยการควบคุมเชิงป้องกันดังต่อไปนี้

- การควบคุมกระบวนการ (Process controls)
- การควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร (Food allergen controls)
- การควบคุมด้านสุขอนามัย (Sanitation controls)
- การควบคุมอื่นๆ (Other Controls)

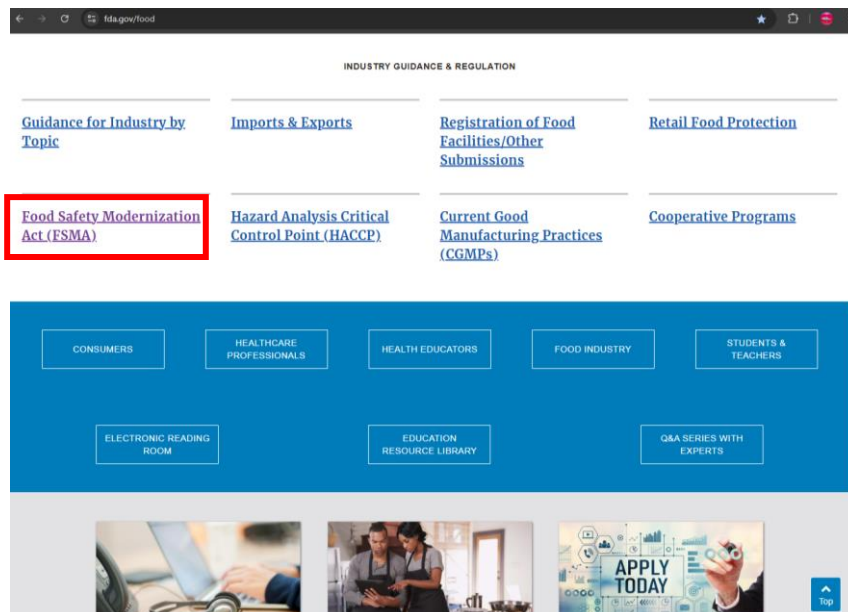
(3) การกำกับ ดูแลและการจัดการการควบคุมเชิงป้องกัน (Oversight and management of preventive controls) เมื่อสถานประกอบการได้ระบุการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับอันตรายแล้ว สถานการณ์นั้นจะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าเป็นไปตามการควบคุม โดยมีการดำเนินการ ดังนี้

- การตรวจติดตาม (Monitoring)
- การแก้ไข (Corrections)
- การดำเนินการแก้ไข (Corrective actions)
- การตรวจสอบ (Verification)

(4) โปรแกรมห่วงโซ่อุปทาน (Supply chain program) เพื่อควบคุมความเสี่ยงจากวัตถุดิบและส่วนประกอบ

(5) แผนการเรียกคืน (Recall plan) เพื่อจัดการในกรณีที่พบปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร

ผู้สนใจสามารถศึกษารายละเอียดพระราชบัญญัติการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัยเพิ่มเติมได้จากหน่วยงาน USDA ที่เว็บไซต์: <https://www.fda.gov/food> หัวข้อ Food Safety Modernization Act (FSMA) ดังแสดงในภาพที่ 10



ภาพที่ 10 พระราชบัญญัติการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย

ที่มา: <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/food-safety-modernization-act-fsma> (2568)

2.3.3.2 ระเบียบว่าด้วยข้อกำหนดสำหรับบันทึกการตรวจสอบย้อนกลับเพิ่มเติมสำหรับอาหารบางชนิด (Requirements for Additional Traceability Records for Certain Foods)

กำหนดข้อกำหนดในการบันทึกการตรวจสอบย้อนกลับ นอกเหนือจากข้อกำหนดในกฎระเบียบที่มีอยู่สำหรับบุคคลที่ผลิต แปรรูป บรรจุหรือเก็บอาหารที่รวมอยู่ในรายการตรวจสอบย้อนกลับของอาหาร (Food Traceability List: FTL) โดยเป็นองค์ประกอบสำคัญของแผนงานความปลอดภัยด้านอาหารทันสมัยของ USDA และบังคับใช้มาตรา 204(d) ของพระราชบัญญัติการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย

2.3.3.3 ระเบียบว่าด้วยโปรแกรมการตรวจหาผู้ผลิตในต่างประเทศสำหรับผู้นำเข้าอาหารมนุษย์และสัตว์ (Foreign Supplier Verification Program (FSVP) for Importers of Food for Humans and Animals)

เป็นมาตรการยืนยันว่าผู้แทนจัดจำหน่าย ผู้นำเข้าสินค้าอาหารและผลิตภัณฑ์ ผู้จัดหา ผู้ส่งออกอาหารมาสหรัฐอเมริกา สามารถส่งสินค้าและผลิตภัณฑ์อาหารถูกสุขลักษณะในระดับเดียวกันกับการควบคุมด้านสาธารณสุขเทียบกับข้อกำหนดของกฎหมายสหรัฐอเมริกา เช่น มาตรา 418 การวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมเชิงป้องกันตามความเสี่ยง (Hazard analysis and risk-based preventive controls) และมาตรา 419 มาตรฐานความปลอดภัยของผลผลิตทางการเกษตร (Standards for produce safety) ของ FD&C Act หากเกี่ยวข้อง รวมทั้งการกำกับการติดฉลากอาหารให้ถูกต้องครบถ้วน โดยกำหนดให้ผู้นำเข้าดำเนินการประเมิน

ความเสี่ยงตามที่กำหนด เพื่อตรวจทวนสอบว่าอาหารที่นำเข้ามายังสหรัฐอเมริกาผ่านกระบวนการผลิตที่เป็นไปตามมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องของสหรัฐอเมริกา โดยมีการกำหนดหน้าที่ของผู้นำเข้า ดังนี้

1) ผู้นำเข้าต้องดำเนินการประเมินความเสี่ยงและตรวจสอบว่าผู้ผลิตต่างประเทศปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของ USFDA อย่างเหมาะสม เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารไม่ปนเปื้อนหรือมีสารอันตรายตามมาตรา 402 อาหารปลอมปน (Adulterated Food) และการติดฉลากต้องถูกต้อง ไม่หลอกลวงหรือผิดพลาดตามมาตรา 403 อาหารที่มีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง (Misbranded Food) รวมถึงต้องมีการควบคุมความเสี่ยงตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง

2) ผู้นำเข้าจะต้องจัดทำและรักษาเอกสารการตรวจสอบและประเมินผู้ผลิตต่างประเทศอย่างเป็นลายลักษณ์อักษรกำหนดและปฏิบัติตามขั้นตอนที่เป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อให้แน่ใจว่าได้นำเข้าอาหารจากผู้จัดหาในต่างประเทศที่ได้รับอนุมัติเท่านั้น โดยอิงจากการประเมินความเสี่ยงที่เกิดจากอาหารที่นำเข้าและผลการปฏิบัติงานของผู้จัดหา

3) ผู้นำเข้าจะต้องพัฒนา รักษา และปฏิบัติตาม FSVP สำหรับอาหารแต่ละอย่างที่น่าเข้ามายังสหรัฐอเมริกาและผู้จัดหาจากต่างประเทศของอาหารนั้น หากผู้นำเข้าได้รับอาหารจากผู้จัดหาหลายรายจะต้องมี FSVP แยกสำหรับผู้จัดหาในแต่ละราย และต้องมีการประเมินความเสี่ยงที่เกิดจากอาหารนำเข้าและผลการปฏิบัติงานของผู้จัดหาจะต้องได้รับการประเมินใหม่อย่างน้อยทุกสามปี หรือเมื่อมีข้อมูลใหม่เกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

4) ผู้นำเข้าจำเป็นต้องระบุและประเมินข้อมูลการเจ็บป่วย รายงานทางวิทยาศาสตร์ และข้อมูลอื่นๆ ถึงอันตรายที่ทราบหรือคาดการณ์ได้อย่างสมเหตุสมผลสำหรับอาหารแต่ละประเภทที่นำเข้า เพื่อพิจารณาว่ามีอันตรายใดๆ ที่ต้องมีการควบคุมหรือไม่ ซึ่งรวมถึงอันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมี รวมถึงอันตรายจากรังสี ยาฆ่าแมลงและยาตกค้าง สารพิษตามธรรมชาติ การย่อยสลายของอาหาร สารปรุงแต่งรสหรือสีที่ไม่ได้รับการรับรองและสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร ทั้งนี้ การประเมินจะต้องพิจารณาปัจจัยต่างๆ ได้แก่ การกำหนดสูตรของอาหาร สภาพการทำงาน และการออกแบบของสถานประกอบการและอุปกรณ์ของหน่วยงานทั่วไปที่ผลิตอาหาร วัตถุดิบและส่วนผสมอื่นๆ แนวปฏิบัติด้านการขนส่ง กระบวนการเก็บเกี่ยว การเลี้ยง การผลิต การแปรรูปและการบรรจุ บรรจุภัณฑ์ และการติดฉลาก การจัดเก็บและการจัดจำหน่าย การใช้งานที่ตั้งใจหรือคาดการณ์ได้อย่างสมเหตุสมผล สุขอนามัย รวมถึงสุขอนามัยของพนักงาน

5) ผู้นำเข้าต้องประเมินมาตรการ การดำเนินงาน แนวทางปฏิบัติ และกระบวนการผลิต ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารของผู้ผลิตในต่างประเทศ การปฏิบัติตามกฎระเบียบความปลอดภัยอาหารของ USFDA การขนส่ง และการเก็บรักษาสินค้า รวมถึงประวัติด้านความปลอดภัยอาหารของผู้ผลิตในต่างประเทศ และวิเคราะห์อันตรายในอาหารนำเข้า

6) ผู้นำเข้าจะต้องกำหนดและปฏิบัติตามขั้นตอนที่เป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อให้แน่ใจว่าจะนำเข้าจากผู้จัดหาในต่างประเทศที่ได้รับอนุมัติเท่านั้น และต้องดำเนินการกิจกรรมการตรวจสอบผู้ผลิตจากต่างประเทศ (Supplier Verification) ที่เหมาะสม เช่น ตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิตประจำปี ตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างสินค้า และตรวจทวนสอบบันทึกความปลอดภัยอาหาร ของผู้ผลิต นอกจากนี้ ผู้นำเข้าสามารถใช้ข้อมูลที่จัดทำโดยบุคคลที่สามประกอบการรับรอง

7) ผู้นำเข้าจะต้องดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่อง (Corrective Actions) โดยทันที หากพบว่าผู้จัดหาจากต่างประเทศไม่ได้ใช้กระบวนการและขั้นตอนที่ให้การคุ้มครองด้านสาธารณสุขในระดับเดียวกันตามที่กำหนดภายใต้กฎระเบียบด้านความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์และการควบคุมเชิงป้องกัน ตามความเหมาะสม หรือผู้ผลิตอาหารมีการเจือปนหรือมีการติดฉลากเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ผิดพลาด โดยมาตรการแก้ไขที่เหมาะสมจะขึ้นอยู่กับสถานการณ์ แต่อาจรวมถึงการยุติการนำเข้าจากผู้ผลิตในต่างประเทศจนกว่าจะมีการแก้ไขอย่างเพียงพอ

2.3.3.4 ระเบียบว่าด้วยกลยุทธ์การบรรเทาผลกระทบเพื่อปกป้องอาหารจากการปลอมปนโดยเจตนา (FSMA Final Rule for Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration)

ระเบียบนี้มุ่งเน้นการป้องกันการปลอมปนอาหารโดยเจตนา โดยกำหนดมาตรการควบคุมการผลิตแปรรูป บรรจุ และเก็บรักษาทั้งอาหารสำหรับผู้บริโภคและอาหารสัตว์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อป้องกันการปลอมปนโดยเจตนาที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของประชาชนในวงกว้าง เช่น การเจ็บป่วย การเสียชีวิต และการหยุดชะงักทางเศรษฐกิจ โดยบังคับใช้กับผู้ประกอบการในสหรัฐอเมริกา และต่างประเทศที่กำหนดให้ต้องขึ้นทะเบียนโรงงานกับ USFDA ภายใต้กฎหมาย FD&C Act รวมถึงโรงงานผลิตสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช ต้องดำเนินการประเมินหาจุดอ่อน (Vulnerability assessment) ที่เสี่ยงต่อการปลอมปนโดยเจตนา ต้องพัฒนากลยุทธ์การบรรเทาผลกระทบ (Mitigation Strategies) เพื่อบรรเทาผลกระทบให้เหมาะสมสำหรับแต่ละโรงงานและกระบวนการดำเนินงานเป็นการเฉพาะ โดยจะต้องมีการตรวจติดตาม (Monitoring) การดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่อง (Corrective Actions) และการตรวจทวนสอบ (Verification) อย่างเหมาะสม โดยระเบียบนี้มีการบังคับใช้ตามขนาดของธุรกิจ

2.3.4 พระราชบัญญัติว่าด้วยฉลากและการศึกษาทางโภชนาการ (Nutrition Labeling and Education Act: NLEA)

พระราชบัญญัติว่าด้วยฉลากและการศึกษาทางโภชนาการ (Nutrition Labeling and Education Act: NLEA) เป็นกฎหมายหลักที่ให้อำนาจองค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา ในการกำหนดมาตรฐานฉลากโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร รวมถึงการควบคุมคำโฆษณาเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการและสุขภาพบนฉลากอาหาร

ข้อกำหนดของ 21 CFR Part 101.9 การแสดงข้อมูลโภชนาการ (Nutrition labeling of food) เป็นกฎระเบียบที่ออกตามอำนาจของ NLEA เพื่อระบุรายละเอียดเกี่ยวกับรูปแบบและข้อมูลที่ต้องแสดงในฉลากโภชนาการ เช่น ปริมาณพลังงาน ไขมัน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล โซเดียม และสารอาหารอื่นๆ ที่จำเป็นเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลที่ชัดเจนและถูกต้องสำหรับการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารอย่างเหมาะสม

กฎระเบียบนี้ครอบคลุมอาหารแปรรูปแทบทุกประเภทที่ส่งออกไปยังสหรัฐอเมริกา ซึ่งต้องปฏิบัติตามเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัย ผู้ผลิตและส่งออกอาหารแปรรูปไปยังสหรัฐอเมริกา จึงจำเป็นต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดฉลากโภชนาการและการโฆษณาเหล่านี้ เพื่อให้สินค้าสามารถจำหน่ายในตลาดสหรัฐอเมริกาได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย นอกจากนี้ USFDA ยังมีการปรับปรุงข้อกำหนดฉลากโภชนาการอย่างต่อเนื่อง เช่น การเพิ่มข้อมูลไขมันทรานส์ หรือการปรับเกณฑ์คำว่า healthy เพื่อให้สอดคล้องกับหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ และแนวทางโภชนาการสมัยใหม่ เป็นต้น

พระราชบัญญัติการติดฉลากโภชนาการและการศึกษา กำหนดให้ฉลากอาหารแสดงข้อมูลโภชนาการ ดังนี้

- 1) ขนาดหน่วยบริโภคหรือหน่วยวัดทั่วไปอื่นๆ
- 2) จำนวนหน่วยบริโภคหรือหน่วยอื่นต่อภาชนะ
- 3) จำนวนแคลอรีต่อหน่วยบริโภคและมาจากไขมันรวมและไขมันอิ่มตัว
- 4) ปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว คอเลสเตอรอล โซเดียม คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด คาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อน น้ำตาล โปรตีนทั้งหมด และเส้นใยอาหารต่อหนึ่งมื้อหรือหน่วยอื่น
- 5) วิตามิน แร่ธาตุ หรือสารอาหารอื่นๆ ตามเงื่อนไข

2.4 การส่งออกสินค้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปสหรัฐอเมริกา

ไทยมีการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชที่สำคัญไปยังสหรัฐอเมริกา เช่น ข้าวหอมมะลิ ข้าวกล้อง ผลไม้แช่แข็ง ผักแช่แข็ง ผลไม้กระป๋องและผลไม้ปรุงแต่ง เป็นต้น โดยเฉพาะสับปะรดกระป๋อง ซึ่งนับเป็นสินค้าหลักที่มีมูลค่าการส่งออกสูง โดยในปี 2566 การส่งออกสับปะรดกระป๋องไปยังตลาดสหรัฐอเมริกามีมูลค่า 58.67 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และในปี 2567 มีมูลค่าการส่งออกอยู่ที่ 55.70 ล้านดอลลาร์สหรัฐ คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 24.36 ของมูลค่าการส่งออกสับปะรดกระป๋องทั้งหมดของไทยไปยังตลาดโลกในปีเดียวกัน (ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร, 2568)

สับปะรดกระป๋อง เป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมในตลาดสหรัฐอเมริกา การศึกษาการส่งออกสับปะรดกระป๋องไปสหรัฐอเมริกาจะช่วยให้เห็นภาพรวมทั้งข้อกำหนด กฎหมาย ระเบียบที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตที่ต้องควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร สามารถนำมาเป็นกรณีศึกษาเพื่อเรียนรู้ แนวทางการปฏิบัติที่เหมาะสมสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปประเภทอื่นของไทย และโอกาสในการขยายตลาดต่อไป ซึ่งการนำเข้าสินค้าสับปะรดกระป๋องของสหรัฐอเมริกา อยู่ภายใต้การควบคุมตามพระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอาง (Federal Food, Drug, and Cosmetic Act: FD&C Act) ผู้นำเข้าสินค้าต้องนำเข้าสินค้าจากโรงงานที่ได้ขึ้นทะเบียนกับองค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (U.S. Food and Drug Administration: USFDA) ซึ่งโรงงานต้องขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตอาหารกับองค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (Food Facility Registration) รวมถึงขึ้นทะเบียนสถานประกอบการที่ผลิต แปรรูป หรือบรรจุอาหารกระป๋อง (Food Canning Establishment Registration) สำหรับโรงงานผลิตอาหารกระป๋อง นอกจากนี้ ผู้นำเข้าสินค้าต้องแจ้งนำเข้าล่วงหน้า (Prior Notice) ต่อ USFDA ก่อนสินค้าถึงสหรัฐอเมริกา และสินค้าต้องปฏิบัติตามมาตรฐานด้านฉลากอาหาร (Labeling Regulations) รวมถึงการแสดงข้อมูลโภชนาการและรายละเอียดสินค้าอย่างครบถ้วน เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าได้มาตรฐาน ปลอดภัย และถูกต้องตามกฎหมาย โดยมีข้อกำหนดหลัก ดังนี้

1. ข้อกำหนดสำหรับผู้ผลิตสินค้าสับปะรดกระป๋อง

1) **ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานการผลิต** สินค้าสับปะรดกระป๋องที่นำเข้าหรือจำหน่ายในสหรัฐอเมริกาต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารรวมถึงมาตรฐานการผลิตอย่างเคร่งครัด ดังนี้

(1) ปฏิบัติตามกฎหมายอาหารของสหรัฐอเมริกา สับปะรดกระป๋องต้องเป็นไปตาม FD&C Act พระราชบัญญัติการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย (Food Safety Modernisation Act:

FSMA) และพระราชบัญญัติว่าด้วยฉลากและการศึกษาทางโภชนาการ (Nutrition Labeling and Education Act: NLEA) ที่เกี่ยวข้อง เพื่อรับรองความปลอดภัยและความถูกต้องของฉลากสินค้า

(2) ควบคุมสารตกค้างและสารปนเปื้อน สับปะรดกระป๋องต้องไม่มีสารตกค้างและสารปนเปื้อนเกินกว่าค่าที่กฎหมายสหรัฐอเมริกากำหนด โดยเฉพาะสารกำจัดศัตรูพืช (pesticides) สารกำจัดวัชพืช (herbicides) และสารกำจัดเชื้อรา (fungicides) ที่ใช้กับผลไม้และผลิตผลเกษตรแปรรูป โดยต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของสำนักงานปกป้องสิ่งแวดล้อมสหรัฐอเมริกา (Environmental Protection Agency: EPA) ซึ่งกำหนดระดับสารเคมีตกค้างสูงสุด (MRLs) เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม สารเคมีที่ใช้ต้องได้รับการขึ้นทะเบียนและอนุญาตให้ใช้กับผลผลิตหรือกลุ่มผลผลิตนั้นๆ เท่านั้น โดยอ้างอิงหลักการทางวิทยาศาสตร์และการประเมินความเสี่ยงของ EPA เพื่อให้แน่ใจว่าระดับสารตกค้างที่อนุญาตให้มีในอาหารจะไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ นอกจากนี้ สับปะรดกระป๋องต้องห้ามใช้ส่วนผสมอาหารที่ไม่ได้รับอนุญาตหรือส่วนผสมอาหารต้องห้ามตามกฎหมายของสหรัฐอเมริกา

(3) มาตรฐานการผลิต โรงงานผู้ผลิตสับปะรดกระป๋องต้องได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตที่เกี่ยวข้อง เช่น GMP (Good Manufacturing Practices) และ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) เพื่อควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ตั้งแต่ขั้นตอนการผลิตจนถึงการบรรจุ

(4) การรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ สำหรับสับปะรดกระป๋องอินทรีย์ ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของกระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา (United States Department of Agriculture Organic: USDA Organic) หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า ซึ่งรวมถึงการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านการเพาะปลูก การจัดการดิน น้ำ และการควบคุมศัตรูพืชโดยวิธีธรรมชาติ โดยต้องผ่านการตรวจสอบและรับรองจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองจาก USDA

2) ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives) ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์สับปะรดกระป๋อง ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของ 21 CFR Part 145.180 – Canned Pineapple ที่เป็นมาตรฐานผลิตภัณฑ์สับปะรดกระป๋อง ซึ่งอนุญาตให้ใช้ได้เฉพาะบางรายการ เช่น กรดซิตริก แคลเซียมคลอไรด์ สารป้องกันฟอง และสารแต่งกลิ่นธรรมชาติ ทั้งนี้ ตาม 21 CFR Part 145.180 ไม่อนุญาตให้เติมสีสังเคราะห์ใดๆ (Color Additives) ในผลิตภัณฑ์นี้ เนื่องจากอยู่ภายใต้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้ระบุให้เติมสีได้

3) ข้อกำหนดสับปะรดกระป๋อง (Canned Pineapple) ตามข้อกำหนดของ 21 CFR Part 145.180 กำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับวัตถุดิบ รูปแบบการบรรจุ ส่วนผสมที่อนุญาต มาตรฐานคุณภาพ น้ำหนักที่กรองน้ำออกแล้ว การบรรจุในกระป๋อง การจัดเกรด และการแสดงฉลาก เพื่อให้สับปะรดกระป๋องที่จำหน่ายในสหรัฐอเมริกา มีคุณภาพและความปลอดภัยตามที่กฎหมายกำหนด โดยมีข้อกำหนดสำคัญ ดังนี้

3.1 ส่วนประกอบหลัก (Ingredients) สับปะรดกระป๋องต้องผลิตจากสับปะรดสุกที่สดหรือที่เคยผ่านกระบวนการบรรจุกระป๋องมาก่อน (*Ananas comosus* L.) ที่ปอกเปลือกและคว้านแกนออกแล้ว สามารถเลือกบรรจุในรูปแบบต่างๆ เช่น ชิ้นวงกลม (Slices or whole slices or rings) ครึ่งวงกลม (Half slices) ชิ้นเล็ก (Tidbits) ลูกบาศก์เล็กหรือหั่นเต๋า (Small cubes or dice) และบดละเอียด (Crushed) เป็นต้น และบรรจุในน้ำ น้ำเชื่อม หรือของเหลวที่เหมาะสม โดยสามารถมีส่วนผสมเพิ่มเติม (Optional Ingredients) ที่ปลอดภัยและเหมาะสมได้น้อยหนึ่งอย่างหรือผสมกันหลายอย่าง ได้แก่ กลิ่นผลไม้ธรรมชาติ (Natural fruit flavors) กลิ่นมินต์ (Mint flavor) เครื่องเทศและ

น้ำมันเครื่องเทศ (Spices, spice oils) น้ำส้มสายชู กรดอินทรีย์ (Vinegar or organic acids) และสาร Dimethylpolysiloxane เพื่อใช้เป็นสารลดฟอง ในปริมาณที่กำหนด นอกจากนี้ สับปะรดจะต้องถูกบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และผ่านกระบวนการแปรรูปด้วยความร้อนก่อนหรือหลังการปิดภาชนะ เพื่อป้องกันการเน่าเสียของอาหาร

3.2 ตัวกลาง (Packing Media) ได้แก่ น้ำ (Water) น้ำสับปะรดผสมน้ำ (Pineapple juice and water) น้ำสับปะรด (Pineapple juice) น้ำสับปะรดที่ผ่านการกรองให้ใส (Clarified pineapple juice) โดยสามารถใช้ส่วนผสมที่ให้ความหวาน (Sweetening Ingredients) ตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ สำหรับน้ำไม่เหมาะสมที่จะใช้เป็นตัวกลางสำหรับสับปะรดแบบบดละเอียด (Crushed Style) ซึ่งสามารถบรรจุในรูปแบบบรรจุแบบหนัก (heavy pack) โดยมีน้ำหนักของเนื้อสับปะรดไม่น้อยกว่าร้อยละ 73 ของความจุของภาชนะบรรจุ หรือบรรจุแบบแน่น (solid pack) โดยมีน้ำหนักของเนื้อสับปะรดไม่น้อยกว่าร้อยละ 78 ของความจุของภาชนะบรรจุ

3.3 มาตรฐานด้านคุณภาพ (Quality Standards) กำหนดให้ปริมาณแกนสับปะรด (core material) ต้องไม่เกินร้อยละ 7 ของน้ำหนักที่กรองน้ำออกแล้ว ต้องมีความสม่ำเสมอของขนาดและน้ำหนักของชิ้นสับปะรดในแต่ละกระป๋อง ไม่อนุญาตให้มีชิ้นที่เสียหายหรือแตกร้าวเกินร้อยละที่กำหนด กรดซิตริกในของเหลวที่ระบายออกหลังจากบรรจุ 15 วัน ต้องไม่เกิน 1.35 กรัมต่อ 100 มิลลิลิตร และสับปะรดบดต้องมีน้ำหนักหลังระบายน้ำไม่น้อยกว่าร้อยละ 63 ของน้ำหนักสุทธิในบรรจุภัณฑ์

3.4 มาตรฐานการบรรจุ (Fill of container) กระป๋องสับปะรดบดต้องในปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของความจุภาชนะ

3.5 ข้อกำหนดการแสดงฉลากอาหาร (Labeling requirements) ชื่อผลิตภัณฑ์ต้องระบุว่าเป็นสับปะรด พร้อมบอกส่วนผสมรสชาติหรือเครื่องเทศที่โดดเด่น มีการระบุรูปแบบของสับปะรดและสื่อบรรจุอย่างชัดเจน และแสดงรายการส่วนผสมทั้งหมดบนฉลากตามกฎหมายอย่างครบถ้วน

4) ข้อกำหนดการติดฉลากอาหาร (Food Labeling) การแสดงฉลากของสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชที่จำหน่ายในสหรัฐอเมริกาต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของ 21 CFR Part 101 โดยระบุชื่อผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (Standard of Identity) เช่น สับปะรดหั่นแว่น (Slices) สับปะรดหั่นชิ้น (Chunks) หรือสับปะรดหั่นเต๋า (Tidbits) ต้องแสดงรายการส่วนประกอบทั้งหมดตามลำดับปริมาณ ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต ผู้บรรจุ หรือผู้จัดจำหน่าย ปริมาณสุทธิ ข้อมูลโภชนาการ รวมถึงให้ความสำคัญกับความเด่นชัดของข้อความบนฉลาก และต้องระบุชื่อเครื่องเทศ สารแต่งกลิ่น สี และวัตถุกันเสียที่ใช้ในผลิตภัณฑ์อย่างครบถ้วนตามที่กฎหมายกำหนด รวมถึงต้องแสดงแหล่งกำเนิดสินค้า (Country of Origin Labeling) บนฉลากอย่างชัดเจน ตัวอย่างการแสดงข้อมูลโภชนาการของสินค้าสับปะรดกระป๋อง ดังแสดงในภาพที่ 11

Nutrition Facts		
Serving Size	2 slices (114 g)	
Amount Per Serving		
Calories	60	
	% Daily Values*	
Total Fat	0.00g	0%
Saturated Fat	0.000g	0%
Trans Fat	0.000g	
Polyunsaturated Fat	0.000g	
Monounsaturated Fat	0.000g	
Cholesterol	0mg	0%
Sodium	10mg	0%
Total Carbohydrate	15.00g	5%
Dietary Fiber	1.0g	4%
Sugars	14.00g	
Includes 0.00g Added Sugars		0%
Protein	1.00g	
Vitamin D	-	
Calcium	-	
Iron	-	
Potassium	0mg	0%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

ภาพที่ 11 ตัวอย่างการแสดงผลข้อมูลโภชนาการของสินค้าสับประรดกระป๋อง

ที่มา: <https://www.fatsecret.com/calories-nutrition/dole/pineapple-slices> (2568)

2. ข้อกำหนดสำหรับผู้ส่งออกสินค้าสับประรดกระป๋อง

1) การขึ้นทะเบียนและรับรองจากหน่วยงานสหรัฐอเมริกา

(1) การขึ้นทะเบียนสถานประกอบการ (Food Facility Registration: FFR) ซึ่งผู้ผลิตหรือโรงงานแปรรูปที่ต้องการส่งออกสินค้าสับประรดกระป๋องต้องลงทะเบียนเป็นผู้ผลิตอาหารกับ USFDA ผ่านทางเว็บไซต์ของ USFDA โดยมีขั้นตอนสำคัญ ได้แก่

- 1) สร้างบัญชีในระบบอุตสาหกรรมของ USFDA (FDA Industry Systems: FIS)
- 2) ขอรับหมายเลข Data Universal Numbering System (DUNS)
- 3) เพิ่มข้อมูลโรงงานในบัญชี FIS
- 4) ดำเนินการต่ออายุการขึ้นทะเบียนโรงงานทุก 2 ปี หากไม่ดำเนินการลงทะเบียนหรือไม่ต่ออายุ จะส่งผลให้สินค้าที่นำเข้ามายังสหรัฐอเมริกาจะถูกกัก ณ ด่านนำเข้า

(2) ขึ้นทะเบียนสถานประกอบการผลิตอาหารกระป๋อง (Food Canning Establishment) ผู้ผลิตสับประรดกระป๋องต้องขึ้นทะเบียนกับ USFDA เพื่อรับหมายเลข FCE Number ซึ่งเป็นเครื่องหมายรับรองว่าสถานประกอบการได้รับการควบคุมตามกฎหมายอาหารของสหรัฐอเมริกา โดยหมายเลขนี้ต้องระบุในเอกสารการส่งออกทุกครั้งเพื่อช่วยให้กระบวนการตรวจสอบและนำเข้าสินค้าเป็นไปอย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ

(3) แจ้งกระบวนการผลิต (Process Filing) ผู้ผลิตสับประรดกระป๋องต้องแจ้งรายละเอียดกระบวนการผลิตแต่ละสูตร เพื่อให้องค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา (U.S. Food and Drug Administration: USFDA) ตรวจสอบความปลอดภัยและประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตอาหารกระป๋อง โดยหลังจากได้รับการอนุมัติ ผู้ผลิตจะได้รับหมายเลข Submission Identifier (SID Number) สำหรับแต่ละสูตรผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นหลักฐานยืนยันว่ากระบวนการผลิตได้รับการตรวจสอบและอนุมัติแล้ว

2) การจัดทำเอกสารแจ้ง USFDA ถึงการนำเข้าล่วงหน้า (Prior Notice: PN) เป็นข้อกำหนดที่ USFDA กำหนดภายใต้พระราชบัญญัติป้องกันการก่อการร้ายทางชีวภาพ (Bioterrorism Act) ผู้ส่งออกหรือผู้นำเข้าสินค้าจำเป็นต้องแจ้งข้อมูลการนำเข้าสหรัฐอเมริกาล่วงหน้าผ่านระบบ Prior Notice System Interface (PNSI) บนเว็บไซต์ของ USFDA หรือผ่านระบบของหน่วยงานศุลกากรและป้องกันชายแดนสหรัฐอเมริกา (Customs and Border Protection: CBP) เพื่อให้ USFDA จะดำเนินการพิจารณาอนุญาตการนำเข้าต่อไป การแจ้งการนำเข้าล่วงหน้าจะช่วยให้ USFDA และด่าน CBP ตรวจสอบสินค้านำเข้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยกำหนดให้บุคคลแจ้งการนำเข้าล่วงหน้า สำหรับการนำเข้าสินค้าอาหารมนุษย์และอาหารสัตว์ เพื่อยืนยันชื่อของสินค้าที่เคยถูกปฏิเสธการนำเข้าสหรัฐอเมริกามาก่อน ไม่ว่าสินค้านั้นจะมาจากประเทศใดก็ตาม ข้อมูลดังกล่าวจะช่วยให้ USFDA พิจารณาตัดสินใจว่าอาหารที่จะนำเข้าสหรัฐอเมริกามีความเสี่ยงต่อประเทศหรือไม่

ในการตรวจสอบสินค้านำเข้า USFDA จะตรวจสอบการปฏิบัติตามข้อกำหนดของอาหาร ได้แก่ การขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตอาหาร อาหารบรรจุกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ/อาหารที่มีการปรับกรด (Low Acid Canned Foods/Acidified Foods: LACF/AF) และหมายเลขโรงงานอาหารบรรจุกระป๋อง (Food Canning Establishment Number: FCE) และหมายเลขรหัสระบุวิธีการแปรรูปอาหารอย่างปลอดภัย (Schedule Identifier Number: SID) นอกจากนี้ USFDA จะสุ่มตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ เพื่อสร้างความมั่นใจว่าสินค้าอาหารดังกล่าวเป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานและฉลากอาหาร พร้อมทั้งตรวจสอบฐานข้อมูลการแจ้งเตือนการนำเข้า (Import alert database) เพื่อสร้างความมั่นใจว่าโรงงานผู้ผลิตอาหารหรือสินค้าอาหารนั้น ไม่อยู่ในรายชื่อสินค้าที่ต้องถูกกักกันโดยไม่ต้องตรวจสอบทางกายภาพ (Detention Without Physical Examination: DWPE) หรืออยู่ในรายการแจ้งเตือนการนำเข้า (Import alert) ซึ่งขั้นตอนการส่งออกสินค้าสับปะรดกระป๋องไปสหรัฐอเมริกาแสดงในภาพที่ 12

ขั้นตอนการส่งออกสินค้าสับประตกระป๋องไปสหรัฐอเมริกา

1

ศึกษากฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง

- พระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอาง (Federal Food, Drug, and Cosmetic Act: FD&C Act)
- พระราชบัญญัติการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย (Food Safety Modernization Act: FSMA)
- พระราชบัญญัติว่าด้วยฉลากและการศึกษาทางโภชนาการ (Nutrition Labeling and Education Act: NLEA)

2

การขึ้นทะเบียนรับรองกับ USFDA

- ขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตอาหารทั่วไป (Food Facility Registration: FFR)
- ขึ้นทะเบียนโรงงานผลิตอาหารกระป๋อง (Food Canning Establishment Registration)
- แจ้งกระบวนการผลิต (Process Filing)

3

ปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตและความปลอดภัย

- Good Manufacturing Practices
- Hazard Analysis and Critical Control Points

4

จัดทำเอกสารประกอบการส่งออก

5

ขึ้นทะเบียนในระบบการแจ้งนำเข้าสินค้า

- แจ้งการนำเข้าล่วงหน้า Prior Notice
- ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลสินค้า

6

ผ่านการตรวจสอบโดยศุลกากร และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

- ศุลกากรสหรัฐอเมริกา (CBP) ตรวจสอบเอกสาร
- USFDA อาจสุ่มตรวจสอบสินค้า
- หากพบการละเมิดมาตรฐาน อาจถูกกักกัน หรือปฏิเสธการนำเข้า

ภาพที่ 12 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าสับประตกระป๋องไปสหรัฐอเมริกา

2.5 การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสหรัฐอเมริกา

สินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชที่นำเข้าจะต้องได้รับการตรวจสอบจาก USFDA ซึ่งมีอำนาจกักกันสินค้าเพื่อตรวจสอบเพิ่มเติม หากพบว่าสินค้าไม่เป็นไปตามข้อกำหนด USFDA มีมาตรการสำคัญในการควบคุมความปลอดภัยของสินค้า ดังนี้

2.5.1 การปฏิเสธสินค้านำเข้า (Import Refusal)

การปฏิเสธสินค้านำเข้า หากผู้นำเข้าไม่สามารถแสดงหลักฐานหรือเอกสารยืนยันความปลอดภัยหรือความสอดคล้องกับข้อกำหนดได้ สินค้านั้นจะถูกปฏิเสธการนำเข้า (Import Refusal) โดย USFDA จะจัดส่งเอกสารแจ้งปฏิเสธสินค้านำเข้าให้แก่ผู้ยื่นเอกสารขออนุญาตนำเข้า ผู้นำเข้าและ/หรือผู้รับสินค้า โดยจะแจ้งข้อมูลการละเมิด (Nature of Violation) ในเอกสารแจ้งเตือน ทั้งนี้ ผู้นำเข้าสามารถยื่นคำร้องขอให้ USFDA เปิดการพิจารณาอย่างไม่เป็นทางการ (Informal Hearing) เพื่อรับฟังพยานหลักฐานที่เกี่ยวกับการนำเข้าสินค้า และส่งหลักฐานที่แสดงให้เห็นว่าสินค้านั้นได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดของสหรัฐอเมริกา เช่น หลักฐานจากห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ หากผู้นำเข้าไม่สามารถส่งหลักฐานแสดงการปฏิบัติตามข้อกำหนดของสหรัฐอเมริกาได้ สินค้านั้นจะถูกลบหรือถูกส่งออกไปจากสหรัฐอเมริกา ภายใต้การควบคุมของ USFDA และ CBP โดยผู้นำเข้าจะต้องเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายในการดำเนินการดังกล่าว

2.5.2 การแจ้งเตือนการกักกันการนำเข้า (Import Alert)

การแจ้งเตือนการกักกันการนำเข้า (Import Alert) เป็นระบบแจ้งเตือนที่สำคัญของ USFDA ซึ่งใช้ในการควบคุมและเฝ้าระวังสินค้านำเข้าที่อาจไม่เป็นไปตามมาตรฐานหรือกฎระเบียบของสหรัฐอเมริกา โดยระบบดังกล่าวจะเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้า ผู้ผลิต หรือประเทศที่ถูกพิจารณาว่ามีความเสี่ยง หรือมีประวัติการละเมิดข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของ USFDA

USFDA มีอำนาจในการกักกันสินค้าที่ละเมิดกฎระเบียบโดยไม่จำเป็นต้องตรวจสอบทางกายภาพ (Detention Without Physical Examination: DWPE) ดังนั้น ผู้นำเข้าควรตรวจสอบว่าสินค้านำเข้าของตนอยู่ในรายชื่อการแจ้งเตือนการกักกันการนำเข้าหรือไม่ โดยตรวจสอบข้อมูลในเว็บไซต์ของ USFDA จะทราบถึงข้อมูลของสินค้า การห้ามการนำเข้าสินค้าทั้งประเทศหรือพื้นที่เฉพาะ (Country or Area Wide) ชื่อผู้ผลิตหรือผู้ส่งออกที่มีประวัติการละเมิด (Firm Specific) หรือสถานะการอนุญาตการนำเข้าสินค้าจากประเทศต่างๆ ด้วยเหตุนี้ ก่อนการนำเข้าสินค้านำเข้ามายังสหรัฐอเมริกา ผู้นำเข้าจึงควรตรวจสอบสถานะสินค้านำเข้าก่อนการนำเข้าอย่างรอบคอบว่าสินค้านำเข้าเป็นสินค้าที่ต้องถูกกักกันโดยไม่ต้องตรวจสอบทางกายภาพหรือไม่ เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาในกระบวนการนำเข้า

2.5.3 การกักกันสินค้าโดยไม่ต้องตรวจสอบทางกายภาพ (Detention Without Physical Examination: DWPE)

มาตรการกักกันสินค้าโดยไม่ต้องตรวจสอบทางกายภาพ (Detention Without Physical Examination: DWPE) เป็นมาตรการควบคุมสินค้านำเข้าที่สำคัญของสหรัฐอเมริกาที่ USFDA ใช้เพื่อควบคุมสินค้าที่มีแนวโน้มว่าไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของ FD&C Act มาตรา 801(a) เช่น สินค้าที่มีการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์หรือสารเคมีอันตราย

การแสดงข้อมูลในฉลากสินค้าไม่ถูกต้องหรือบ่งชี้ข้อมูลที่ทำให้เข้าใจผิด สินค้ามีการผลิตหรือแปรรูปในสถานที่ที่ไม่สะอาด หรือไม่ได้อุ่นหีบเย็น และสินค้าดังกล่าวเป็นสินค้าต้องห้ามสำหรับการจำหน่ายในประเทศที่ผลิตหรือประเทศที่สินค้าส่งออก เป็นต้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อป้องกันไม่ให้สินค้าที่อาจละเมิดกฎหมายหรือมีความเสี่ยงด้านความปลอดภัย เข้าสู่ตลาดสหรัฐอเมริกา โดยใช้ข้อมูลจากประวัติการละเมิดกฎหมายของผู้นำเข้าหรือผู้ผลิต ผลวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการที่พบการปนเปื้อน การละเมิดที่เกิดขึ้นซ้ำ และการเพิกเฉยต่อจดหมายเตือน (Warning Letter) จาก USFDA

กระบวนการกักกัน DWPE ผู้นำเข้าจะได้รับการแจ้งกักกันและกำหนดวันไต่สวน (Notice of Detention and Hearing) ซึ่งระบุสาเหตุการกักกัน มาตรการกฎหมายที่ละเมิด และวันที่ต้องตอบกลับหรือดำเนินการ วิธีการแก้ไขที่ผู้นำเข้าสามารถทำได้ คือ จัดส่งพยานหลักฐานเพื่อหักล้างกับข้อกล่าวหาการละเมิดดังกล่าว และจัดส่งคำร้องขอแก้ไขปรับปรุงสินค้าให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับสาเหตุการกักกันสินค้า เช่น หากปัญหาการละเมิดมาจากการใช้ข้อมูลฉลากไม่ถูกต้อง สามารถยื่นคำร้องให้แก่ USFDA เพื่อพิจารณาขอแก้ไขข้อมูลฉลากให้ถูกต้องได้

2.6 การตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสหรัฐอเมริกา

USFDA มีการกำหนดสาเหตุหลักการปฏิเสธการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารจากต่างประเทศ ณ ด้านของสหรัฐอเมริกาไว้ 2 กรณี คือ 1) การปลอมปน (Adulteration) ครอบคลุมการใส่สารหรือวัตถุที่ทำให้สินค้าด้อยคุณภาพลง มีสิ่งเจือปนทางด้านชีวภาพ (Biological) สารเคมี (Chemical) และการพบสิ่งแปลกปลอม/สิ่งสกปรก (Filthy) รวมไปถึงการปลอมแปลงสินค้า และ 2) ฉลากสินค้าไม่ถูกต้อง (Misbranding) ครอบคลุมถึงการแสดงข้อความบนฉลากสินค้าที่ไม่เป็นความจริง หรือข้อความที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด รวมไปถึงการใช้ฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ครบถ้วนและไม่ถูกต้อง โดยสินค้าเกษตรและอาหารที่ USFDA รายงานการปฏิเสธสามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท ได้แก่ 1) สินค้าประมง 2) สินค้าผักและอาหาร 3) สินค้าอาหารสำเร็จรูป และ 4) สินค้าเครื่องดื่ม ซึ่งมีสาเหตุการปฏิเสธสินค้า เช่น การตรวจพบสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งสกปรกในสินค้า ฉลากไม่ระบุการใช้ส่วนผสมอาหาร ฉลากระบุข้อมูลโภชนาการไม่ถูกต้อง ไม่จัดทำฉลากเป็นภาษาอังกฤษ โรงงานไม่ขึ้นทะเบียนอาหารกรดต่ำ การไม่แจ้งกระบวนการผลิตล่วงหน้า การตรวจพบผู้นำเข้าไม่ปฏิบัติตามระเบียบที่กำหนดสำหรับสินค้าต่างๆ เป็นต้น ตัวอย่างรายการปฏิเสธสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้าจากต่างประเทศของสหรัฐอเมริกา ดังแสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ตัวอย่างรายการปฏิเสธสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้าจากต่างประเทศของสหรัฐอเมริกา

ประเภทการแจ้งเตือน	สาเหตุการแจ้งเตือน	ชนิดสินค้า
สารเคมีตกค้าง (Pesticide Residue)	สารเคมีตกค้างเกินมาตรฐาน	ผลิตภัณฑ์ถั่วเขียว งาดำ ขนมะขวิด
เชื้อจุลินทรีย์ (Microbiological)	เชื้อ <i>Salmonella</i> spp.	ใบตองแช่แข็ง ชะอมแช่แข็ง พริกป่น
วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives)	ส่วนผสมอาหารที่ไม่ปลอดภัย	สตรอว์เบอร์รี่แห้ง เครื่องดื่มชูกำลัง เค้ก
สารปนเปื้อน (Contaminants)	สารพิษที่อาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพ	หมากขึ้นแห้ง

ประเภทการแจ้งเตือน	สาเหตุการแจ้งเตือน	ชนิดสินค้า
อื่นๆ (Others)	ฉลากระบุข้อมูลโภชนาการไม่ถูกต้องตาม ข้อกำหนดผู้ผลิต	ขนมขบเคี้ยว บิสกิต เวเฟอร์ เครื่องดื่มน้ำผลไม้ ชาสมุนไพร
	ตรวจพบสิ่งแปลกปลอม/สกปรก (Filtth)	ผลิตภัณฑ์มะขาม ถั่วแระญี่ปุ่นแช่แข็ง เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ น้ำพริกเผา
	ไม่แจ้งกระบวนการผลิตอาหาร	เครื่องแกงต้มยำ เครื่องดื่มจากข้าว ซอสพริก

ที่มา: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ImportRefusals/index.cfm> (2568)

2.7 บทสรุป

ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปยังสหรัฐอเมริกาควรศึกษาและปฏิบัติตามกรอบกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งพระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอาง (Federal Food, Drug, and Cosmetic Act: FD&C Act) และระเบียบข้อบังคับของรัฐบาล CFR ที่ 21 กำหนดมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร สุขอนามัย และคุณภาพของสินค้าอย่างเข้มงวด ซึ่งสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชต้องผ่านมาตรฐานการผลิตและความปลอดภัย เช่น GMP (Good Manufacturing Practices), HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) โดยสินค้าต้องมาจากโรงงานที่ได้ขึ้นทะเบียนกับองค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (U.S. Food and Drug Administration: USFDA) และโรงงานต้องผ่านการลงทะเบียน Food Facility Registration รวมถึง Food Canning Establishment Registration สำหรับโรงงานผลิตอาหารกระป๋อง นอกจากนี้ การตรวจสอบและปฏิบัติตามมาตรการนำเข้าให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของหน่วยงานศุลกากรและป้องกันชายแดน (Customs and Border Protection: CBP) มีความสำคัญอย่างยิ่งในการป้องกันการถูกปฏิเสธการนำเข้า ในกรณีที่สินค้าถูกปฏิเสธการนำเข้า USFDA จะดำเนินการออกหนังสือแจ้งเตือนไปยังผู้นำเข้าและศุลกากรและป้องกันชายแดน โดยสินค้าดังกล่าวจะถูกทำลายหรือส่งกลับประเทศต้นทางภายในระยะเวลา 90 วัน ภายใต้การกำกับ ดูแลอย่างเคร่งครัดของหน่วยงาน CBP และ USFDA

จากการศึกษากฎหมาย ระเบียบด้านความปลอดภัยสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสหรัฐอเมริกา จะเห็นว่า สหรัฐอเมริกามีข้อกำหนดในการอนุญาตนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชค่อนข้างเข้มงวดทั้งในแง่ของคุณภาพสินค้าและบรรจุภัณฑ์ รวมถึงฉลากสินค้า ดังนั้น ผู้ประกอบการไทยจึงควรศึกษารายละเอียด ข้อกำหนดอย่างละเอียด และปฏิบัติตามกฎระเบียบอย่างถูกต้องครบถ้วน เพื่อลดความเสี่ยงในการถูกปฏิเสธสินค้า และส่งเสริมให้กระบวนการส่งออกสินค้าไปยังตลาดสหรัฐอเมริกาดำเนินไปอย่างราบรื่นและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

บรรณานุกรม

ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส.2568. U.S.FDA เผยแพร่ร่างระเบียบว่าด้วยการติดฉลากโภชนาการด้านหน้าบรรจุภัณฑ์. แหล่งข้อมูล:
https://www.thaiagrila.com/_files/ugd/a02876_8ce6f089cc5a49a3951e749efa22383d.pdf.
สืบค้นเมื่อ: 27 มีนาคม 2568.

- ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์. 2568. ตลาดส่งออก 15 อันดับแรกของไทย รายสินค้า. แหล่งข้อมูล: <https://tradereport.moc.go.th/th/stat/reportcomcodeexport04>. สืบค้นเมื่อ: 16 มิถุนายน 2568.
- สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตร ประจำกรุงวอชิงตัน. 2565. โครงการศึกษาสถานการณ์สินค้าพืช พืชแปรรูป และสินค้าชนิดใหม่ที่มีศักยภาพในการเปิดตลาดในสหรัฐอเมริกาและแคนาดา. แหล่งข้อมูล: <https://www.opsmoac.go.th/dc-dwl-files-451091791211>. สืบค้นเมื่อ: 15 มกราคม 2568.
- สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตร ประจำกรุงวอชิงตัน. 2567. รายงานสถานการณ์การนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารของสหรัฐอเมริกา 2566. แหล่งข้อมูล: https://www.opsmoac.go.th/dc-situation_price-files-461491791822. สืบค้นเมื่อ: 18 มีนาคม 2568.
- National Archives and Records Administration. n.d. Code of Federal Regulations A point in time eCFR system. n.d. Available at: <https://www.ecfr.gov/>. Accessed: December 23, 2024.
- Office of the Law Revision Counsel UNITED STATES CODE. n.d. Title 21 – Food and Drugs. Available at: <https://uscode.house.gov/browse.xhtml>. Accessed: December 23, 2024.
- U.S. Congress. n.d. Nutrition Labeling and Education Act of 1990. Available at: <https://www.congress.gov/bill/101st-congress/house-bill/3562>. Accessed: January 15, 2025.
- U.S. Customs and Border Protection. 2024. The Bioterrorism Act. Available at: <https://www.cbp.gov/trade/priority-issues/import-safety/bioterrorism/>. Accessed: July 17, 2025.
- U.S. Department of Health and Human Services. n.d. About HHS. Available at: <https://www.hhs.gov/>. Accessed: December 23, 2024.
- U.S. Food and Drug Administration. n.d. Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FD&C Act). Available at: <https://www.fda.gov/regulatory-information/laws-enforced-fda/federal-food-drug-and-cosmetic-act-fdc-act>. Accessed: December 23, 2024.
- U.S. Food and Drug Administration. n.d. Import Refusals. Available at: <https://www.fda.gov/industry/fda-import-process/import-refusals#top>. Accessed: December 23, 2024.
- U.S. Food and Drug Administration. n.d. What We Do. Available at: <https://www.fda.gov/about-fda/what-we-do#mission>. Accessed: December 23, 2024.
- U.S. Food and Drug Administration. n.d. FDA Overview Organization Chart. Available at: <https://www.fda.gov/about-fda/fda-organization-charts/fda-overview-organization-chart>. Accessed: December 23, 2024.

- U.S. Food and Drug Administration. n.d. Registration of Food Facilities and Other Submissions. Available at: <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/registration-food-facilities-and-other-submissions>. Accessed: December 23, 2024.
- U.S. Food and Drug Administration. n.d. Food Safety Modernization Act (FSMA). Available at: <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/food-safety-modernization-act-fsma>. Accessed: May 28, 2025.
- U.S. Food and Drug Administration. n.d. FSMA Final Rule on Requirements for Additional Traceability Records for Certain Foods. Available at: <https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-final-rule-requirements-additional-traceability-records-certain-foods>. Accessed: January 15, 2025.
- U.S. Food and Drug Administration. n.d. FSMA Final Rule on Foreign Supplier Verification Programs (FSVP) for Importers of Food for Humans and Animals. Available at: <https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-final-rule-foreign-supplier-verification-programs-fsvp-importers-food-humans-and-animals>. Accessed: January 15, 2025.
- U.S. Food and Drug Administration. n.d. FSMA Final Rule for Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration. Available at: <https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-final-rule-mitigation-strategies-protect-food-against-intentional-adulteration>. Accessed: January 15, 2025.
- U.S. Food and Drug Administration. n.d. FSMA Final Rule for Preventive Controls for Human Food. Available at: <https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-final-rule-preventive-controls-human-food>. Accessed: January 15, 2025.
- U.S. Food and Drug Administration. 2018. Guidance for Industry: Action Levels for Poisonous or Deleterious Substances in Human Food and Animal Feed. Available at: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-action-levels-poisonous-or-deleterious-substances-human-food-and-animal-feed>. Accessed: May 28, 2025.

บทที่ 3

กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของแคนาดา

3.1 ที่มาและความสำคัญ

แคนาดาเป็นประเทศที่ตั้งอยู่ในทวีปอเมริกาเหนือ มีพรมแดนติดกับสหรัฐอเมริกา และมีประชากรประมาณ 41 ล้านคนในปี 2567 ในปีเดียวกันนั้น ผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ (Gross Domestic Product: GDP) ของแคนาดามีมูลค่าประมาณ 2,417 พันล้านดอลลาร์สหรัฐ ถือเป็นประเทศที่มีขนาดเศรษฐกิจใหญ่ที่สุดอันดับสองของทวีปอเมริกาเหนือรองจากสหรัฐอเมริกา และมีบทบาทสำคัญในระบบการค้าระหว่างประเทศด้านการค้าระหว่างประเทศ แคนาดามีการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารจากทั่วโลกในปี 2567 มูลค่ากว่า 59,860 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้นจากปีก่อนหน้าร้อยละ 7 โดยไทยเป็นคู่ค้าอันดับที่ 9 ของแคนาดา มีมูลค่าการส่งออกไปยังแคนาดา 903.01 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้นร้อยละ 10 เมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา สินค้าเกษตรและอาหารหลักที่ไทยส่งออกไปยังแคนาดา ได้แก่ ยางและผลิตภัณฑ์ สินค้าประมงแปรรูป ธัญพืช อาหารสัตว์ และผักผลไม้แปรรูป ทั้งนี้ สำหรับกลุ่มสินค้าผลไม้แปรรูป (HS20) ไทยมีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 2 และอยู่ในอันดับที่ 7 ของประเทศผู้ส่งออกผลไม้แปรรูปไปยังแคนาดา (สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตร ประจำกรุงวอชิงตัน, 2568)

หากพิจารณาข้อมูลย้อนหลังปี 2566 ไทยมีการส่งออกผักไปยังแคนาดามูลค่า 5.29 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยสินค้าที่สำคัญ ได้แก่ ถั่วเขียวผิวดำ ถั่วเขียวผิวดำ และพืชอื่น ๆ เช่น ถั่วทอง พริกสกุล Capsicum กระเทียม และข้าวโพดหวาน ส่วนมูลค่าการส่งออกผลไม้ไปยังแคนาดาอยู่ที่ 11.02 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยสินค้าหลักประกอบด้วย ทูเรียนแช่แข็ง มะขาม มะพร้าวอ่อน และลำไย (กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2567) ในด้านมาตรการกำกับ ดูแล สินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้า แคนาดาใช้กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารที่เรียกว่า Safe Food for Canadians Regulations (SFCR) ซึ่งครอบคลุมอาหารที่นำเข้า ส่งออก และจำหน่ายภายในประเทศ กฎระเบียบนี้ได้รับการปรับปรุงให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการควบคุมและลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของอาหารก่อนถึงมือผู้บริโภค โดยกำหนดให้ผู้นำเข้าแคนาดาจัดหาสินค้าจากโรงงานในต่างประเทศที่มีมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารเทียบเท่ากับแคนาดา รวมถึงต้องดำเนินการตามระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร เช่น ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP) และการจัดทำแผนควบคุมความปลอดภัย (Preventive Control Plan: PCP) เพื่อแสดงว่าสินค้ามีความปลอดภัยและเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายแคนาดา และเพื่ออำนวยความสะดวกในกระบวนการนำเข้า แคนาดาได้มีระบบอ้างอิงการนำเข้าอัตโนมัติ (Automated Import Reference System: AIRS) ที่ช่วยให้ผู้นำเข้าและผู้ส่งออกสามารถตรวจสอบข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับสินค้าที่ต้องการนำเข้า พร้อมจัดเตรียมเอกสารประกอบได้ครบถ้วนและถูกต้อง

จากข้อมูลดังกล่าวจะเห็นได้ว่าแคนาดาเป็นตลาดที่มีศักยภาพสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของไทย ด้วยข้อกำหนดทางกฎหมายและมาตรการด้านความปลอดภัยอาหารที่เข้มงวด การทำความเข้าใจรายละเอียดของ SFCR และกลไกการกำกับ ดูแลที่เกี่ยวข้องจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง เพื่อให้ผู้ประกอบการไทยสามารถปฏิบัติตาม

ข้อกำหนด ลดความเสี่ยงในการถูกปฏิเสธการนำเข้า และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของสินค้าไทยในตลาดแคนาดาอย่างยั่งยืน

3.2 หน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุม กำกับ ดูแลสินค้าเกษตรและอาหารของแคนาดา

3.2.1 กระทรวงสาธารณสุขแคนาดา (Health Canada) มีหน้าที่กำกับ ดูแลความปลอดภัย คุณภาพ และข้อมูลด้านโภชนาการของอาหารที่จำหน่ายในแคนาดาภายใต้พระราชบัญญัติอาหารและยา (Food and Drugs Act) โดยรับผิดชอบในการจัดทำนโยบาย มาตรฐาน และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และพัฒนานโยบายการติดฉลากอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพและโภชนาการ รวมถึงรับผิดชอบในกฎระเบียบและแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับอาหารใหม่ (Novel Foods) และการประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ด้วย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและส่งเสริมสุขภาพประชาชนชาวแคนาดา

3.2.2 สำนักงานตรวจสอบอาหารแคนาดา (Canadian Food Inspection Agency: CFIA) เป็นหน่วยงานกลางที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัยอาหารทุกประเภท โดยทำหน้าที่กำกับ ดูแลการบังคับใช้กฎระเบียบความปลอดภัยอาหาร (Safe Food for Canadians Regulations: SFCR) ซึ่งครอบคลุมมาตรการด้านการออกใบอนุญาตนำเข้าและส่งออกอาหาร การตรวจสอบสินค้าเกษตรและอาหารให้เป็นไปตามกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการพัฒนามาตรฐานบรรจุภัณฑ์ การติดฉลาก และการโฆษณาอาหาร นอกจากนี้ CFIA ยังทำงานร่วมกับหน่วยงานรัฐบาลกลางอื่นๆ เช่น กระทรวงสาธารณสุขแคนาดา เพื่อยกระดับความปลอดภัยอาหาร และส่งเสริมสุขภาพของประชาชน โดยมีการสนับสนุนธุรกิจอาหารในการปฏิบัติตามข้อกำหนดต่างๆ เช่น การจัดทำแผนควบคุมความปลอดภัย (Preventive Control Plan: PCP) และการใช้ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP) ตลอดจนมีระบบออนไลน์สำหรับการขอใบอนุญาตและการจัดการเอกสารนำเข้า-ส่งออก เป็นต้น เพื่อให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพและโปร่งใยิ่งขึ้น

3.2.3 กระทรวงเกษตรและอาหารแคนาดา Agriculture and Agri-Food Canada (AAFC) เป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่หลักคือการสนับสนุนการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร ดูแลนโยบายการเกษตร การวิจัย และนวัตกรรม และสนับสนุนการส่งออกสินค้าเกษตรของแคนาดาให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล

3.2.4 หน่วยงานสาธารณสุขแห่งแคนาดา Public Health Agency of Canada (PHAC) เป็นหน่วยงานของรัฐบาลกลางแคนาดา ทำหน้าที่หลักคือการเฝ้าระวังและตอบสนองต่อการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหาร (Foodborne Illness Outbreaks) และทำหน้าที่ประสานงานกับ CFIA และ Health Canada ในการจัดการเหตุการณ์ฉุกเฉินด้านอาหาร

3.3 กฎหมายและข้อกำหนดเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช

อาหารที่ผลิตและจำหน่ายในแคนาดาอยู่ภายใต้การกำกับ ดูแลของกฎหมายและข้อกำหนดหลายฉบับ ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหารและยา (Food and Drugs Act) กฎระเบียบอาหารและยา (Food and Drug Regulations) พระราชบัญญัติอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดา (Safe Food for Canadians Act) และกฎระเบียบด้านอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดา (Safe Food for Canadians Regulations: SFCR) โดยกฎหมายและ

กฎระเบียบเหล่านี้ทำงานร่วมกันอย่างเป็นระบบ เพื่อควบคุมอาหารที่ผลิตภายในประเทศสำหรับจำหน่ายในประเทศและส่งออกไปยังต่างประเทศตลอดจนควบคุมอาหารที่นำเข้าจากต่างประเทศ ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจได้ว่าอาหารทุกชนิดที่เข้าสู่ตลาดแคนาดามีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคและเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ โดยสาระสำคัญของพระราชบัญญัตินี้สามารถสรุปได้ดังนี้

3.3.1 พระราชบัญญัติอาหารและยา (Food and Drugs Act)

พระราชบัญญัติอาหารและยาถือเป็นกฎหมายหลักของแคนาดาที่ใช้ในการควบคุมความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารที่จำหน่ายภายในประเทศ โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อปกป้องผู้บริโภคจากอันตรายที่อาจเกิดจากอาหารที่ไม่มีคุณภาพหรือมีข้อมูลหลอกลวงเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ตามพระราชบัญญัติอาหารและยาฉบับนี้มีข้อห้ามมิให้จำหน่ายอาหารที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ หรืออาหารที่มีข้อความฉลากหรือข้อมูลทางการตลาดที่เป็นเท็จหรือทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด นอกจากนี้ กฎหมายยังให้อำนาจแก่เจ้าหน้าที่ผู้มีหน้าที่บังคับใช้ในการเข้าตรวจสอบ ควบคุม และดำเนินมาตรการทางกฎหมายอย่างเข้มงวดกับผู้ฝ่าฝืน เพื่อให้มั่นใจได้ว่าอาหารทั้งที่ผลิตภายในประเทศและนำเข้าจากต่างประเทศจะต้องมีความปลอดภัยและเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด โดยมีสาระสำคัญ ดังนี้

1) **การห้ามจำหน่ายอาหารที่เป็นอันตรายหรือไม่ปลอดภัย** พระราชบัญญัตินี้ห้ามมิให้บุคคลใดจำหน่ายอาหารที่มีสารพิษหรือวัตถุอันตรายเจือปน อาหารปลอมปน ปนเปื้อน สิ่งสกปรก หรืออาหารที่เน่าเสีย เสื่อมคุณภาพ รวมถึงอาหารที่ผลิตจากวัตถุดิบที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ซึ่งรวมถึงสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชที่ต้องมีความปลอดภัยและผ่านกระบวนการผลิตที่ถูกหลักสุขอนามัย

2) **การควบคุมฉลากและการโฆษณาอาหาร** ห้ามมิให้บุคคลใดมีการผลิต ติดฉลาก บรรจุ หรือโฆษณาอาหารในลักษณะที่ให้ข้อมูลเท็จหรือทำให้เข้าใจผิดเกี่ยวกับคุณลักษณะ ปริมาณ องค์ประกอบ หรือความปลอดภัยของผลไม้กระป๋อง เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลที่ถูกต้องและชัดเจน

3) **อำนาจของหน่วยงานตรวจสอบและเจ้าหน้าที่** ให้อำนาจหน่วยงานสำนักงานตรวจสอบอาหารแห่งแคนาดา (Canadian Food Inspection Agency: CFIA) ในการแต่งตั้งผู้ตรวจสอบคุณภาพสินค้า (Inspector) และผู้คัดคุณภาพสินค้า (Grader) และให้อำนาจสำนักงานบริการชายแดนแห่งแคนาดา (Canada Border Services Agency: CBSA) ในการแต่งตั้งผู้ตรวจสอบคุณภาพสินค้า (Inspector) เพื่อดำเนินการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพสินค้าที่นำเข้า โดยผู้ตรวจสอบมีอำนาจยึดหรือกักกันสินค้าหากพบว่าฝ่าฝืนกฎหมาย และหากสินค้าถูกพบว่าผิดกฎหมายและไม่ถูกนำออกจากประเทศภายในเวลาที่กำหนดโดยปกติ 90 วัน สินค้าจะถูกริบและทำลาย ซึ่งผู้นำเข้าต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

4) **การรับรองและการปฏิบัติตามมาตรฐาน** สินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชที่ส่งออกต้องผ่านมาตรฐานความปลอดภัยอาหารและข้อกำหนดตามกฎหมายนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคและเป็นไปตามข้อกำหนดของแคนาดา

ภายใต้พระราชบัญญัติอาหารและยา มีกฎระเบียบอาหารและยา ซึ่งเป็นเครื่องมือสำคัญในการสนับสนุนและอำนวยความสะดวกต่อการบังคับใช้พระราชบัญญัติอาหารและยาให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและสามารถปฏิบัติได้จริง กฎระเบียบดังกล่าวครอบคลุมตั้งแต่ข้อห้ามทั่วไปเกี่ยวกับสารต้องห้ามหรือสารปนเปื้อน

ในอาหาร ไปจนถึงมาตรฐานทางเทคนิค และขั้นตอนการตรวจสอบที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความมั่นใจว่าสินค้าและผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่วางจำหน่ายในตลาดมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคและเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช กฎระเบียบอาหารและยา ได้ระบุข้อกำหนดสำคัญที่เกี่ยวข้องไว้ ดังนี้

1) ข้อกำหนดอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท (Low-Acid Foods Packaged in Hermetically Sealed Containers) กำหนดในหมวดที่ 27 (Division 27) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อควบคุมความปลอดภัยของอาหารประเภทนี้ ซึ่งจัดเป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำคือมีค่า pH มากกว่า 4.6 และมีปริมาณน้ำอิสระ (water activity) มากกว่า 0.85 อาหารกลุ่มนี้มีความเสี่ยงสูงต่อการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค รวมถึงสปอร์ของเชื้อ *Clostridium botulinum* ซึ่งสามารถผลิตสารพิษอันตรายต่อสุขภาพได้หากกระบวนการฆ่าเชื้อไม่เพียงพอ ดังนั้น จึงต้องมีข้อกำหนดด้านกระบวนการผลิต การบรรจุ และการฆ่าเชื้อที่เข้มงวด เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยก่อนการจำหน่ายในแคนาดาความเสี่ยงสูงต่อการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ รวมถึงสปอร์ของเชื้อจุลินทรีย์

2) ข้อกำหนดสารปนเปื้อน (Contaminants) กำหนดไว้ในหมวดที่ 15 (Division 15) มีวัตถุประสงค์เพื่อควบคุมการปลอมปนอาหาร โดยมีการระบุระดับสูงสุดที่อนุญาต (Maximum Levels: ML) และปริมาณสารตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limits: MRLs) สำหรับผลิตภัณฑ์ควบคุมสัตว์บก ยารักษาสัตว์ และสารปนเปื้อนอื่นๆ เช่น สารหนูและตะกั่ว หากตรวจพบในอาหารในระดับที่เกินกว่าค่าที่กำหนด อาหารนั้นจะถือว่ามีสารปลอมปนและไม่อนุญาตให้จำหน่ายในแคนาดา

3) ข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives) กำหนดไว้ในหมวดที่ 16 (Division 16) โดยวัตถุเจือปนอาหารต้องได้รับการอนุมัติจากกระทรวงสาธารณสุขแคนาดา และสามารถใช้ได้เฉพาะวัตถุเจือปนอาหารที่ระบุไว้ในรายการวัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับอนุญาต (Lists of Permitted Food Additives) ซึ่งมีทั้งหมด 15 รายการ แต่ละรายการจะระบุประเภทอาหาร ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ และเงื่อนไขอื่นๆ ทั้งนี้ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ต้องการขออนุมัติการใช้วัตถุเจือปนอาหารใหม่ ขยายการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีอยู่ หรือการเปลี่ยนแปลงอื่นใดที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร สามารถยื่นขอเพิ่มเติมหรือปรับเปลี่ยนข้อมูลในรายการวัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับอนุญาตได้ตามแนวทางของกระทรวงสาธารณสุขแคนาดา ตัวอย่างเช่น กำหนดระดับสูงสุดที่อนุญาตสำหรับสาร Acesulfame Potassium ที่ใช้เป็นสารให้ความหวาน (Sweeteners) ในผลไม้กระป๋องที่ระดับ 70 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

4) ข้อกำหนดวัสดุบรรจุภัณฑ์อาหาร (Food Packaging Materials) กำหนดไว้ในหมวดที่ 23 (Division 23) โดยกำหนดข้อห้ามการใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่อาจทำให้อาหารเกิดอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภค เพื่อให้มั่นใจว่าไม่มีสารอันตรายปนเปื้อนเข้าสู่อาหาร หมวดนี้ยังกำหนดเงื่อนไขการใช้สารที่ระบุให้ใช้ในบรรจุภัณฑ์อาหารด้วย ทั้งนี้ ภายใต้พระราชบัญญัติอาหารและยา และกฎระเบียบอาหารและยา มีข้อกำหนดที่สำคัญเกี่ยวกับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช ดังนี้

1. ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives)

การใช้วัตถุเจือปนอาหารจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของพระราชบัญญัติอาหารและยา และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง โดยชนิดของวัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในสินค้าอาหารที่จำหน่ายในแคนาดา พร้อมทั้งค่าปริมาณสูงสุดที่สามารถใช้ได้ตามวัตถุประสงค์การใช้ของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ ในสินค้าอาหารประเภทต่างๆ ทางกระทรวงสาธารณสุขแคนาดาได้มีการกำหนดเอาไว้ในรายการวัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับอนุญาต (Lists of Permitted Food Additives) 15 รายการ ได้แก่

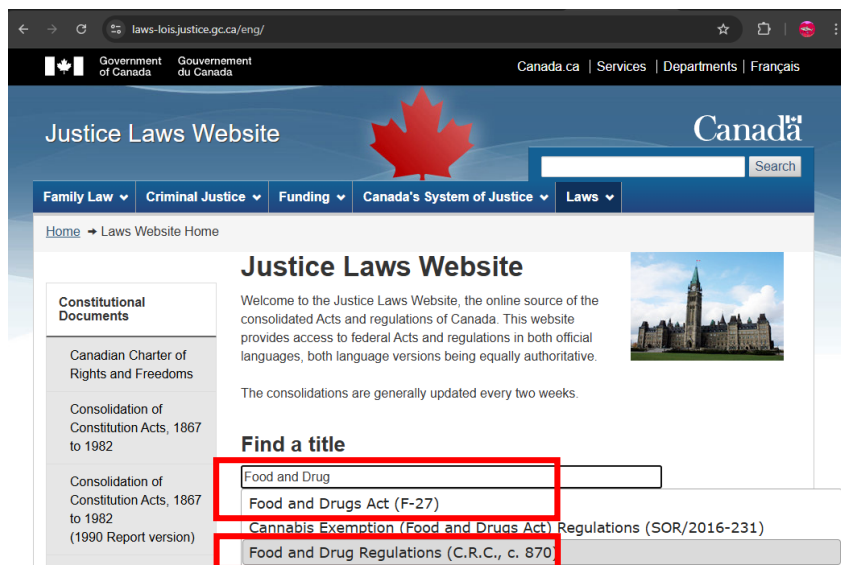
- (1) รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking Agents)
- (2) รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นสารฟอกสีหรือสารปรับปรุงคุณภาพของโดว์ขนมปัง (Bleaching, Maturing or Dough Conditioning Agents)
- (3) รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นสารให้สี (Colouring Agents)
- (4) รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นสารทำให้อาหารเกิดอิมัลชัน เกิดเจล เกิดความคงตัว หรือเพิ่มความหนืด (Emulsifying, Gelling, Stabilizing or Thickening Agents)
- (5) รายการวัตถุเจือปนอาหารประเภทเอนไซม์ในอาหาร (Food Enzymes)
- (6) รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นสารช่วยให้คงรูป (Firming Agents)
- (7) รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นสารเคลือบผิวหรือทำให้มันเงา (Glazing or Polishing Agents)
- (8) รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ด้วยวัตถุประสงค์อื่นๆ (Other Generally Accepted Uses)
- (9) รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นสารให้ความหวาน (Sweeteners)
- (10) รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นสารสำหรับปรับหรือรักษาสภาพของค่าความเป็นกรดต่าง (pH Adjusting Agents, Acid-Reacting Materials and Water Correcting Agents)
- (11) รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เพื่อการถนอมอาหาร (Preservatives) จะแบ่งย่อยได้ 4 กลุ่ม ดังนี้
 - กลุ่มที่ 1 (Class 1) คือ สารที่ใช้ในการบ่ม ดอง หมัก หรือรมควัน (Curing Preservatives)
 - กลุ่มที่ 2 (Class 2) คือ สารต้านเชื้อแบคทีเรีย (Antibacterial)
 - กลุ่มที่ 3 (Class 3) คือ สารต้านเชื้อรา (Antifungal and Antimycotic)
 - กลุ่มที่ 4 (Class 4) คือ สารต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidants)
- (12) รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นสารควบคุมประจุไอออน (Sequestering Agents)
- (13) รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นสารปรับปรุงคุณภาพสตาร์ช (Starch Modifying Agents)
- (14) รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นสารอาหารสำหรับยีสต์ (Yeast Foods)
- (15) รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นสารแพร่กระจายหรือตัวทำละลายที่ใช้ในการสกัดสาร (Carrier or Extraction Solvents)

รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับอนุญาต แยกตามวัตถุประสงค์การใช้งานในแต่ละกลุ่ม ซึ่งมีรายละเอียดเช่นเดียวกับที่กำหนดเอาไว้ในกฎระเบียบอาหารและยา ตามตารางที่ 1-15 ของหมวดที่ 16 (Division 16) เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives) หากมีการอนุมัติวัตถุเจือปนอาหารใหม่ หรือปรับค่าปริมาณสูงสุด จะมีการปรับปรุงข้อมูลในเว็บไซต์ของหน่วยงานรัฐบาลกลางของแคนาดา (Government of Canada) ก่อนปรับปรุงกฎหมายอย่างเป็นทางการ

การใช้วัตถุเจือปนอาหารในแคนาดาอยู่ภายใต้การกำกับ ดูแลของกฎหมายและกฎระเบียบที่ชัดเจน โดยเฉพาะภายใต้กฎระเบียบอาหารและยา (Food and Drug Regulations) ซึ่งระบุไว้ว่า วัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดที่ได้รับอนุญาตจะต้องใช้ในสินค้าอาหารแต่ละประเภทภายในปริมาณที่ไม่เกินค่าที่กำหนดไว้เท่านั้น ในกรณีที่ไม่มีการระบุปริมาณสูงสุดที่แน่นอน แต่กำหนดให้ใช้ได้ปริมาณที่เหมาะสมตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) ผู้ประกอบการสามารถใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวได้ โดยต้องไม่เกินปริมาณที่จำเป็นต่อการบรรลุผลของการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้น ซึ่งหมายถึงการใช้ในระดับที่น้อยที่สุดเท่าที่เพียงพอสำหรับวัตถุประสงค์ของการใช้งานนั้น โดยไม่เกินจนส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ในกรณีที่วัตถุเจือปนอาหารบางรายการไม่ได้มีการกำหนดมาตรฐานไว้ในกฎระเบียบอาหารและยา แต่มีระบุไว้ในมาตรฐานสารเคมีที่ใช้ในอาหาร (Food Chemical Codex) ซึ่งจัดทำขึ้นโดยองค์กรกำหนดมาตรฐานเภสัชตำรับของสหรัฐอเมริกา (United States Pharmacopeial Convention) ผู้ประกอบการสามารถถือเอามาตรฐานดังกล่าวมาใช้โดยอนุโลมได้ การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ไม่ได้รับอนุญาตตามบัญชีรายการทั้ง 15 บัญชีภายใต้กฎระเบียบอาหารและยา จะถือเป็นการฝ่าฝืนกฎหมายของแคนาดา และหากเป็นสินค้าอาหารนำเข้าจะถูกปฏิเสธไม่ให้วางจำหน่ายในประเทศโดยเด็ดขาด

สำหรับผู้ประกอบการหรือนำเข้าสินค้าประสงค์จะใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ยังไม่ได้รับการอนุญาตตามบัญชีดังกล่าว สามารถจัดทำหนังสือพร้อมส่งข้อมูลที่เกี่ยวข้องมายังกระทรวงสาธารณสุขแคนาดา (Health Canada) เพื่อขอให้พิจารณาว่าการใช้วัตถุเจือปนดังกล่าวเข้าข่ายเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎระเบียบหรือไม่ นอกจากนี้ ยังสามารถยื่นคำร้องพร้อมเอกสารหลักฐานที่จำเป็นเพื่อขออนุญาตให้เพิ่มวัตถุเจือปนอาหารใหม่เข้าสู่บัญชีรายการได้ การใช้วัตถุเจือปนอาหารยังถือว่าเป็นการเติมส่วนประกอบ (Ingredients) ลงในอาหาร นอกจากนี้ การใช้วัตถุเจือปนอาหารยังถือว่าเป็นการเติมส่วนประกอบ (Ingredients) ลงไปในสินค้าอาหาร ซึ่งตามกฎหมายอาหารและยา สินค้าอาหารบรรจุหีบห่อ (Prepackaged Products) จะต้องมีการแสดงข้อมูลส่วนประกอบในอาหารลงบนฉลากของสินค้าอาหารนั้น โดยแสดงเป็นชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้ เรียกส่วนประกอบอาหารนั้นตามปกติ (Common Name) อย่างไรก็ตาม การแสดงชื่อวัตถุเจือปนอาหารบนฉลาก ไม่จำเป็นต้องเรียงลำดับตามปริมาณจากมากไปน้อย เช่นเดียวกับส่วนประกอบหลักอื่นๆ และสามารถระบุแยกไว้ช่วงท้ายของรายการส่วนประกอบอาหารได้

ผู้สนใจสามารถศึกษาพระราชบัญญัติอาหารและยา และกฎระเบียบอาหารและยาเพิ่มเติมได้จากหน่วยงานรัฐบาลกลางของแคนาดา ที่เว็บไซต์: <https://laws.justice.gc.ca/eng/> ดังแสดงในภาพที่ 13



ภาพที่ 13 การค้นหาพระราชบัญญัติอาหารและยา และกฎระเบียบอาหารและยา

2. ข้อกำหนดด้านการแสดงฉลาก (Labelling)

สินค้าอาหารทุกชนิดที่มีการจำหน่ายหรือนำเข้ามาในแคนาดาจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านการแสดงฉลากซึ่งอยู่ภายใต้อำนาจบังคับของพระราชบัญญัติอาหารและยา และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งข้อกำหนดตามพระราชบัญญัติบรรจุภัณฑ์และการติดฉลากผลิตภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค (Consumer Packaging and Labelling Act) และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง ซึ่งกำหนดให้ต้องแสดงข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสินค้าอาหารลงบนฉลากสินค้า ดังนี้

- ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ (Common Name)
- รายการส่วนประกอบอาหาร (List of Ingredients)
- ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง
- ปริมาณสุทธิ (Net Quantity) โดยแสดงในระบบเมตริก
- วันที่ควรบริโภคก่อน (Best Before Date)

สำหรับสินค้าอาหารบรรจุเสร็จ (Prepackaged Foods) ส่วนใหญ่จะมีการบังคับให้ต้องแสดงข้อมูลทางโภชนาการ (Nutrition Facts) ลงบนฉลากสินค้าด้วย โดยมีข้อยกเว้นในบางกรณี ในส่วนของรายละเอียดและรูปแบบของข้อมูลที่ต้องแสดงบนฉลากจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ของกระทรวงสาธารณสุขแคนาดาและเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎระเบียบอาหารและยาควบคู่กันไป โดยข้อมูลที่บังคับให้ต้องแสดงบนฉลากสินค้า ยกเว้นข้อมูลชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง จะต้องแสดงฉลากเป็นทั้งภาษาอังกฤษและภาษาฝรั่งเศสทั้งหมด ผู้ประกอบการและผู้นำเข้าสินค้าจากต่างประเทศมายังแคนาดาจะต้องศึกษาข้อกำหนดด้านการแสดงฉลากของแคนาดา และปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดเพื่อป้องกันไม่ให้สินค้าถูกปฏิเสธการนำเข้าเนื่องจากการระบุฉลากที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมายของแคนาดา ทั้งนี้สำนักงานตรวจสอบอาหารของแคนาดา ได้มีการจัดทำข้อสรุปเกี่ยวกับคำแนะนำและแนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการหรือผู้นำเข้าในการแสดงฉลากสำหรับสินค้าอาหารที่มีการจำหน่ายหรือนำเข้ามายังแคนาดา ซึ่งจะมีรายละเอียดของข้อกำหนดที่สำคัญในการแสดงฉลาก แนวทางการกล่าวอ้างทางโภชนาการ และการระบุข้อมูลความลงบนฉลาก รวมถึง

ข้อกำหนดเฉพาะในการแสดงฉลากสำหรับสินค้าอาหารบางประเภท ผู้สนใจสามารถศึกษารายละเอียดข้อมูลข้อกำหนดการแสดงฉลากเพิ่มเติมได้จากหน่วยงานรัฐบาลกลางของแคนาดา (Government of Canada) ที่เว็บไซต์: <https://inspection.canada.ca/en/food-labels>

3. ข้อกำหนดการระบุรายการส่วนผสมและสารก่อภูมิแพ้บนฉลากอาหาร (List of Ingredients and Allergens on Food Labels) ลงบนฉลากสินค้าอาหาร

รายการส่วนผสมและสารก่อภูมิแพ้บนฉลากอาหารของแคนาดา อยู่ภายใต้ข้อบังคับของพระราชบัญญัติอาหารและยา และถูกกำกับควบคุมอย่างเคร่งครัดโดยกฎระเบียบอาหารและยา ซึ่งได้กำหนดวิธีการแสดงรายการส่วนผสมและองค์ประกอบต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์อาหารอย่างชัดเจน ทั้งในด้านการจัดกลุ่มส่วนผสม การใช้ชื่อสามัญของส่วนผสม ตลอดจนการระบุสารก่อภูมิแพ้ กลูเตน และซัลไฟต์ที่เติมเพิ่มเข้าไปในผลิตภัณฑ์ ตามกฎระเบียบอาหารและยา กำหนดว่า อาหารบรรจุหีบห่อล่วงหน้า (Prepackaged Products) ที่มีส่วนผสมมากกว่าหนึ่งชนิดจะต้องมีการแสดงรายการส่วนผสม (List of Ingredients) บนฉลากอย่างชัดเจน โดยเรียงลำดับตาม น้ำหนักของส่วนผสมก่อนผ่านกระบวนการผลิตจากมากไปน้อย ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของสารก่อภูมิแพ้จากกระบวนการผลิต ผู้ผลิตจะต้องแสดงข้อความแจ้งเตือนในรูปแบบของคำเตือนสารก่อภูมิแพ้ (Contains Statement) หรือคำเตือนอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อแจ้งผู้บริโภคให้ทราบถึงความเสี่ยงดังกล่าว หากในผลิตภัณฑ์มีการเติมสารก่อภูมิแพ้ กลูเตน หรือซัลไฟต์ในระดับ ตั้งแต่ 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมขึ้นไป กำหนดให้ต้องมีการระบุชื่อของสารดังกล่าวอย่างชัดเจนบนฉลาก ยกเว้นกรณีที่ได้รับการยกเว้นตามที่กฎหมายบัญญัติไว้ ข้อกำหนดดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคโดยเฉพาะผู้ที่มีภาวะภูมิแพ้อาหารหรือภาวะแพ้งลูเตน ให้สามารถเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยและมีข้อมูลประกอบการตัดสินใจอย่างเพียงพอ

ผู้สนใจสามารถศึกษารายละเอียดข้อมูลข้อกำหนดการระบุรายการส่วนผสมและสารก่อภูมิแพ้บนฉลากอาหารเพิ่มเติมได้จากหน่วยงานรัฐบาลกลางของแคนาดา (Government of Canada) ที่เว็บไซต์: <https://inspection.canada.ca/en/food-labels>

3.3.2 พระราชบัญญัติอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดา (Safe Food for Canadians Act)

พระราชบัญญัติอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดา (Safe Food for Canadians Act: SFCA) อยู่ในความรับผิดชอบของสำนักงานตรวจสอบอาหารของแคนาดา เป็นกฎหมายหลักที่กำหนดกรอบการควบคุมคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าอาหารทั้งในด้านการนำเข้า ส่งออก และการค้าขายสินค้าอาหารระหว่างรัฐ ทั้งนี้ SFCA ได้รวมข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารทั้งหมดไว้ในกฎระเบียบเดียว คือกฎระเบียบอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดา (Safe Food for Canadians Regulations: SFCR) ซึ่งบังคับใช้กับธุรกิจอาหารแปรรูป โดยกำหนดให้ธุรกิจต้องมีใบอนุญาต ดำเนินการตามแผนควบคุมเชิงป้องกัน (Preventive Control Plan: PCP) และปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารที่เข้มงวด เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าอาหารที่นำเข้า ผลิต หรือส่งออกมีคุณภาพและปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคในแคนาดา ซึ่งกฎระเบียบอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดาเป็นกฎระเบียบที่จัดทำขึ้นเพื่อสนับสนุนการดำเนินการตามวัตถุประสงค์และการบังคับใช้

พระราชบัญญัติอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดา เป็นการปรับปรุงกฎหมายและกฎระเบียบต่างๆ ให้ทันสมัยรองรับต่อการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมอาหารในสมัยใหม่ อาทิ แผนการรับมือต่อโรคระบาด การตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) การระบุขั้นตอนการเรียกคืนสินค้า (Recall Procedures) และการกำหนดหลักเกณฑ์ในการนำเข้าที่อ้างอิงกับข้อมูลและองค์ความรู้ใหม่ๆ ทางวิทยาศาสตร์มากยิ่งขึ้น ที่สำคัญกฎระเบียบฉบับนี้ยังถูกออกแบบโดยคำนึงถึงความคล่องตัวในการปฏิบัติของภาคธุรกิจ ในขณะที่ยังคงรักษาหลักความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นแกนกลางของแนวทางการควบคุม กฎระเบียบอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดา มีรายละเอียดสำคัญ ดังนี้

1) การค้า (Trade) มีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดให้สินค้าอาหารใดๆ ที่มีการค้าระหว่างจังหวัดนำเข้า หรือส่งออกต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบนี้ และต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านการผลิต การเตรียมการจัดเก็บ การบรรจุหีบห่อ รวมถึงการติดฉลากด้วย บุคคลใดก็ตามที่ผลิต แปรรูป เก็บรักษา หรือถนอมอาหารที่จะนำเข้า ส่งออก หรือการค้าระหว่างจังหวัดอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารในอาหารได้ เว้นแต่สารนั้นไม่ได้รับอนุญาตตามกฎระเบียบนี้ หรือภายใต้พระราชบัญญัติอาหารและยา หรือการใช้งานที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดหรือระดับที่กำหนดโดยกฎระเบียบนี้หรือภายใต้พระราชบัญญัติอาหารและยา สำหรับการนำเข้าอาหารผู้นำเข้าอาหารต้องจัดเตรียมข้อมูลดังต่อไปนี้

- ชื่อและที่อยู่ของผู้นำเข้า และหมายเลขใบอนุญาตการนำเข้า (หากมี)
- ชื่อและที่อยู่ของบุคคลที่ได้รับอาหาร
- ชื่อของประเทศต้นทาง
- ที่อยู่ปลายทางแรกในแคนาดา
- คำอธิบายของอาหาร รวมถึงชื่อทั่วไปและปริมาณ
- ข้อมูลใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร

2) การออกใบอนุญาต (Licensing) เพื่อแสดงข้อมูลให้เห็นว่าอาหารมีความปลอดภัยตลอดสายการผลิต โดยให้การรับรองว่าโรงงานผลิต กระบวนการแปรรูป การเก็บรักษา การคัดแยก การบรรจุ หรือการติดฉลาก ดำเนินการโดยผู้ได้รับอนุญาตภายใต้การกำกับ ดูแลของหน่วยงานสำนักงานตรวจสอบอาหารแคนาดา โดยผู้ประกอบการกิจกรรมด้านอาหารที่ต้องมีใบอนุญาต ได้แก่ โรงงานผลิต ผู้แปรรูป เก็บรักษา คัดแยก บรรจุ หรือติดฉลากอาหารที่จะต้องส่งออกหรือมีการเคลื่อนย้ายภายในประเทศ ตลอดจน ผู้นำเข้าอาหาร ผู้ส่งออกอาหารที่กำหนดให้ต้องใช้ใบรับรองการส่งออก (Export certificate) หรือใบอนุญาตส่งออก (Export permission)

3) การควบคุมเชิงป้องกัน (Preventive Controls) ได้แก่ กระบวนการ ดังต่อไปนี้

- (1) การวิเคราะห์อันตรายและมาตรการควบคุมสำหรับอันตรายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
- (2) ข้อกำหนดเกี่ยวกับการบำบัดและวิธีการ สภาพโรงงาน ความสะอาด การควบคุมแมลงศัตรูพืช การสืบสวนสอบสวน และการร้องเรียน
- (3) การยึดผลลัพธ์เป็นหลักเพื่อสร้างความยืดหยุ่นและนวัตกรรมใหม่
- (4) มาตรการด้านการตรวจสอบ การร้องเรียน และการเรียกคืนสินค้า

4) การตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) มีวัตถุประสงค์เพื่อปกป้องผู้บริโภคในแคนาดาให้ได้รับการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย สามารถตอบสนองได้อย่างทันทั่วทั้งที่ ในกรณีที่มีการตรวจพบปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งจะช่วยเหลือระยะเวลาในการเรียกคืนสินค้า ลดค่าใช้จ่ายที่เกิดจากการเคลื่อนย้ายอาหารที่ไม่ปลอดภัยออกจากตลาด และสอดคล้องตามมาตรฐานสากล องค์ประกอบหลักของการตรวจสอบย้อนกลับ ต้องมีการจัดเตรียมและเก็บรักษาข้อมูลเมื่อมีการส่งต่ออาหาร โดยมีข้อกำหนด ดังนี้

- (1) มีการระบุชื่ออาหาร ชื่อและสถานที่หลักที่ใช้ทำธุรกิจ และรหัสสินค้า (Lot code)
- (2) ตรวจสอบอาหารย้อนหลัง 1 ขั้น (One step back) โดยบันทึกวันที่ได้รับสินค้า ชื่อ และที่อยู่ของผู้ส่งสินค้า ทั้งนี้ การตรวจสอบจะไม่ถูกนำไปบังคับใช้กับผู้ปลูกและผู้เก็บเกี่ยวผักและผลไม้สด
- (3) ตรวจสอบอาหาร 1 ขั้นไปข้างหน้า (One step forward) โดยบันทึกวันที่ทำการส่งมอบอาหาร ชื่อ และที่อยู่ของบุคคลที่รับอาหาร ทั้งนี้ การตรวจสอบจะไม่ถูกนำไปบังคับใช้กับร้านขายของชำที่ส่งจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค
- (4) เอกสารต้องมีความชัดเจนและสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ มีการเก็บข้อมูลไว้เป็นเวลา 2 ปี สามารถนำส่งข้อมูลได้เมื่อมีการร้องขอ และหากมีการจัดเก็บข้อมูลในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ ข้อมูลดังกล่าวต้องสามารถใช้กับซอฟต์แวร์ที่ใช้ตามมาตรฐานสากลได้

5) บรรจุภัณฑ์ (Packaging) อาหารบรรจุหีบห่อที่ส่งหรือขนส่งจากจังหวัดหนึ่งไปอีกจังหวัดหนึ่ง หรือนำเข้า ส่งออก ต้องเป็นไปตามข้อกำหนด โดยบรรจุภัณฑ์ต้องเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้งาน และชนิดอาหาร สามารถปกป้องอาหารจากความชื้น การสูญหาย ความเสียหาย การปนเปื้อน และการเสื่อมสภาพระหว่างการจัดการ การเก็บรักษา และการขนส่งตามปกติ มีความสะอาดและอยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ มีโครงสร้างที่แข็งแรง ปราศจากกลิ่นที่อาจส่งผลต่ออาหาร ต้องไม่ใส่สารที่ไม่พึงประสงค์ใดๆ ลงในอาหาร ต้องไม่มีการออกแบบ หรือจัดทำเครื่องหมาย หรือมีสีที่ทำให้อาหารดูสวยงามขึ้นทั้งในด้านคุณภาพหรือส่วนประกอบ

6) ฉลากอาหาร (Labelling) เป็นการรวมข้อกำหนดในการติดฉลากอาหารจากพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ พระราชบัญญัติบรรจุภัณฑ์และการติดฉลากสำหรับผู้บริโภค (Consumer Packaging and Labelling Act) พระราชบัญญัติผลิตภัณฑ์การเกษตรของแคนาดา (Canada Agricultural Products Act) และพระราชบัญญัติอาหารและยา (Food and Drugs Act) โดยมีข้อกำหนดสำหรับสินค้าอาหารบรรจุหีบห่อที่ขนส่งระหว่างจังหวัด หรือนำเข้าหรือส่งออก ดังนี้

- (1) ฉลากมีชื่อสามัญพิมพ์ด้วยตัวหนา แต่ไม่ใช่ตัวเอียง ต้องแสดงข้อมูลบนฉลากเป็นภาษาราชการอย่างน้อยหนึ่งภาษา หากเป็นอาหารบรรจุหีบห่อต้องแสดงข้อมูลบนฉลากเป็นภาษาราชการทั้งสองภาษา คือ ภาษาฝรั่งเศสและภาษาอังกฤษ เว้นแต่ในกรณีที่ฉลากของอาหารนั้นได้รับอนุญาตให้แสดงข้อมูลในภาษาราชการเพียงภาษาเดียวภายใต้ส่วนย่อย B.01.012(2) ถึง (10) ของกฎระเบียบด้านอาหารและยา
- (2) ฉลากจะต้องแสดงให้เห็นอย่างชัดเจนและเด่นชัด และผู้บริโภคมองเห็นได้ทันทีภายใต้เงื่อนไขปกติของการซื้อและการใช้งาน โดยอาจแสดงเป็นตัวพิมพ์ใหญ่หรือตัวพิมพ์เล็ก หรือทั้งสองอย่างก็ได้ เว้นแต่จะระบุไว้เป็นอย่างอื่น สำหรับชื่อสามัญ (Common Name) ของอาหารบรรจุหีบห่อ ต้องมีขนาดตัวอักษรสูงอย่างน้อย 1.6 มิลลิเมตร หากเป็นข้อมูลนอกเหนือจากการแสดงปริมาณสุทธิ อาจแสดงเป็นตัวอักษรที่มีความสูงไม่ต่ำกว่า 0.8 มิลลิเมตร

(3) ข้อกำหนดสำหรับอาหารบรรจุหีบห่อ ฉลากที่ติดบนบรรจุภัณฑ์สำหรับผู้บริโภคจะต้องมีการแสดงปริมาณสุทธิของอาหารบนฉลาก

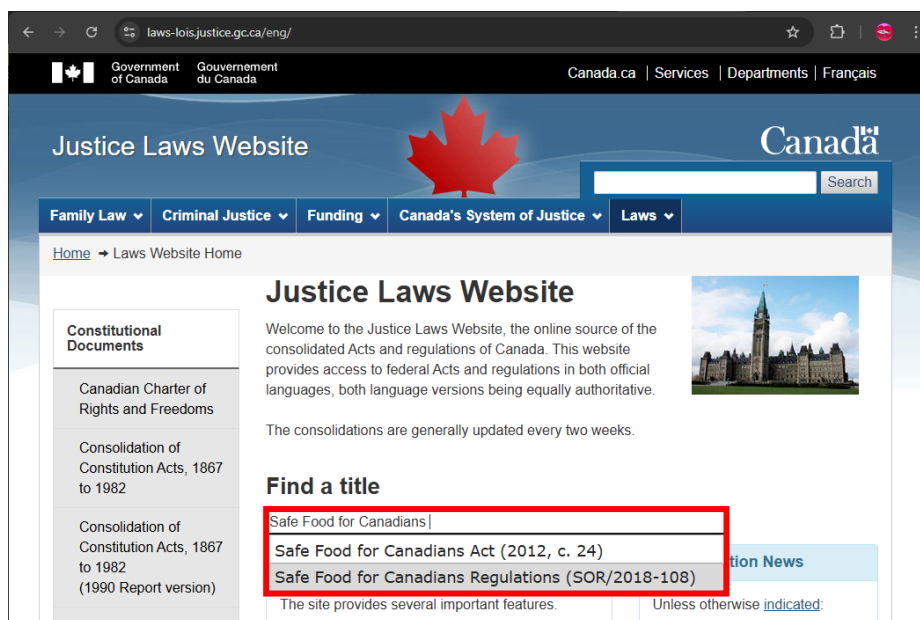
(4) หากอาหารบรรจุหีบห่อได้รับการผลิตหรือบรรจุในประเทศ ให้ระบุชื่อและสถานที่ของผู้จัดจำหน่ายในแคนาดา โดยข้อมูลดังกล่าวจะต้องนำหน้าด้วยคำว่านำเข้าโดย หรือนำเข้าเพื่อแล้วแต่กรณี

(5) ต้องแสดงแหล่งกำเนิดทางภูมิศาสตร์ของอาหาร โดยต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายของรัฐบาลกลาง

(6) การแสดงชื่อส่วนผสมและวัตถุดิบบนฉลากต้องใช้ชื่อที่เรียกขานกันทั่วไป โดยสามารถแสดงในวงเล็บตามชื่อส่วนผสมและวัตถุดิบ หรือแสดงไล่เรียงลำดับตามน้ำหนัก สำหรับส่วนผสมและวัตถุดิบที่อาจทำให้แพ้ กำหนดให้ต้องระบุส่วนประกอบหรือส่วนผสมของวัตถุดิบ ดังนี้ อาหารประเภทถั่ว เมล็ดงา นม ไข่ ปลา อาหารทะเลที่มีเปลือกแข็ง แป้งสาลี และสารซัลไฟต์

(7) ห้ามมิให้แสดงข้อมูล ฉลาก หรือการโฆษณาใดๆ ที่เป็นเท็จ หลอกลวง หรือทำให้เข้าใจผิด ซึ่งรวมถึงการแสดงสำนวน คำ รูปภาพ สัญลักษณ์ หรือการจัดวางที่อาจทำให้เข้าใจผิดเกี่ยวกับปริมาณสุทธิ (Net Quantity) ของผลิตภัณฑ์ และส่วนประกอบ หรือการแสดงข้อมูลของสารที่ไม่มีในส่วนประกอบ

ผู้สนใจสามารถศึกษารายละเอียดพระราชบัญญัติอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดา และกฎระเบียบอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดาเพิ่มเติมได้จากหน่วยงานรัฐบาลกลางของแคนาดา (Government of Canada) ที่เว็บไซต์: <https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/> ดังแสดงในภาพที่ 14



ภาพที่ 14 การค้นหาพระราชบัญญัติอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดา และกฎระเบียบอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดา

3.4 การส่งออกสินค้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปแคนาดา

ไทยมีการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปยังแคนาดาอย่างต่อเนื่อง โดยสินค้าหลักที่ได้รับความนิยมในตลาดแคนาดา ได้แก่ ผักแช่แข็ง น้ำผลไม้ ผลไม้แช่แข็ง ผลไม้แห้ง กาแฟคั่ว น้ำมันพืช ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช และผลไม้แปรรูปชนิดต่างๆ

ผลไม้กระป๋อง เป็นสินค้าสำคัญในตลาดแคนาดา ในปี 2566 การส่งออกผลไม้กระป๋องจากไทยไปยังแคนาดามีมูลค่า 16.71 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และปรับตัวเพิ่มขึ้นเป็น 20.19 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี 2567 คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 4.27 ของมูลค่าการส่งออกผลไม้กระป๋องทั้งหมดของไทยไปยังตลาดโลกในปีเดียวกัน (ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์, 2568) แนวโน้มการขยายตัวของการส่งออกสินค้ากระป๋องไปยังแคนาดา สะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อมั่นของผู้บริโภคชาวแคนาดาที่มีต่อคุณภาพสินค้าไทย ตลอดจนโอกาสทางการตลาดที่ยังสามารถขยายตัวได้อีกในอนาคตภายใต้เงื่อนไขที่ผู้ประกอบการไทยสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านกฎหมาย ความปลอดภัยอาหาร และการติดฉลากสินค้าได้อย่างครบถ้วนตามมาตรฐานของแคนาดา การศึกษาการส่งออกผลไม้กระป๋องไปแคนาดาจะช่วยให้เห็นภาพรวมของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตที่ต้องควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร สามารถนำมาเป็นกรณีศึกษาเพื่อเรียนรู้ แนวทางการปฏิบัติที่เหมาะสมสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปประเภทอื่นของไทย และโอกาสในการขยายตลาดต่อไป โดยจะต้องดำเนินการให้สอดคล้องกับกฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารของแคนาดา ภายใต้พระราชบัญญัติอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดา ซึ่งมีข้อกำหนดสำคัญที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1) การค้า (Trade) ภายใต้ SFCR ซึ่งครอบคลุมการค้าภายในประเทศระหว่างจังหวัด การนำเข้า และการส่งออกอาหาร รวมถึงสินค้าผลไม้กระป๋องจากไทย ต้องมีการผลิต การเตรียม การจัดเก็บ การบรรจุหีบห่อ และการติดฉลาก เพื่อให้มั่นใจว่าปลอดภัยและได้มาตรฐาน ผู้นำเข้าต้องจัดเตรียมข้อมูลที่สำคัญ ได้แก่ ชื่อและที่อยู่ของผู้นำเข้า และหมายเลขใบอนุญาตการนำเข้า (ถ้ามี) ชื่อและที่อยู่ของผู้รับอาหาร ชื่อประเทศต้นทางที่อยู่ปลายทางแรกในแคนาดา คำอธิบายอาหาร รวมถึงชื่อทั่วไปและปริมาณ และข้อมูลความปลอดภัยอาหารที่เกี่ยวข้อง

2) การออกใบอนุญาต (Licensing) ผู้นำเข้าสินค้าอาหารเข้าสู่แคนาดาจะต้องได้รับใบอนุญาตตามที่กำหนดไว้ใน SFCR เว้นแต่จะเข้าเกณฑ์การได้รับการยกเว้น เช่น

- อาหารที่นำเข้าเพื่อการใช้ส่วนบุคคล ไม่ใช่เพื่อการค้า และมีปริมาณไม่เกินขีดจำกัด
- อาหารที่ใช้เป็นเสบียงสำหรับลูกเรือหรือผู้โดยสารในยานพาหนะ
- อาหารที่นำเข้าเพื่อใช้ในงานวิจัย การวิเคราะห์ การประเมินผล หรือจัดแสดงในงานแสดงสินค้า
- อาหารที่มีได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการบริโภคของมนุษย์

3) การควบคุมเชิงป้องกัน (Preventive Controls) ผลไม้กระป๋องที่นำเข้าไปแคนาดา ผู้นำเข้าต้องมีระบบควบคุมเชิงป้องกันที่เหมาะสมและเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อรับรองความปลอดภัยและคุณภาพของสินค้าในทุกขั้นตอน ตั้งแต่ประเมินความเสี่ยง ควบคุมการผลิตและขนส่ง ไปจนถึงการติดฉลากที่ถูกต้องตามกฎหมาย เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดของ SFCR และมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของแคนาดา โดยมีข้อกำหนดที่สำคัญดังนี้

(1) การประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment) ผู้นำเข้าหรือผู้ผลิตต้องประเมินความเสี่ยงต่อความปลอดภัยอาหารที่อาจเกิดขึ้นทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ อันตรายทางชีวภาพ เช่น จุลินทรีย์ก่อโรค อันตรายทางเคมี

เช่น สารตกค้างของสารเคมีหรือวัตถุเจือปนที่ไม่ได้รับอนุญาต และ อันตรายทางกายภาพ เช่น สิ่งแปลกปลอม โลหะ หรือเศษวัสดุต่างๆ เป็นต้น

(2) มาตรการควบคุม (Control Measures) ต้องมีกระบวนการหรือวิธีการควบคุมเพื่อป้องกัน แก้ไข หรือลดความเสี่ยงที่ประเมินได้ เช่น การจัดการความสะอาดและสุขลักษณะในการผลิตและบรรจุผลไม้กระป๋อง การควบคุมสถานที่เก็บรักษาให้เหมาะสม เช่น อุณหภูมิที่เหมาะสม และการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง เป็นต้น

(3) การกำกับ ดูแลการดำเนินงาน (Oversight) ต้องมีการตรวจสอบและควบคุมในขั้นตอน การเตรียมอาหาร การเก็บรักษา และการขนส่ง เพื่อให้แน่ใจว่ามาตรการควบคุมถูกปฏิบัติตามอย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ

(4) แผนการควบคุมความปลอดภัยอาหาร (Preventive Control Plan: PCP) ผู้นำเข้าและผู้ผลิต ต้องจัดทำแผน PCP เป็นลายลักษณ์อักษร ซึ่งรวมถึงข้อมูลที่แสดงว่าปฏิบัติตามข้อกำหนดของ SFCR

(5) ข้อยกเว้น หากสินค้าหรือสถานการณ์ใดได้รับการยกเว้นจากข้อกำหนดบางอย่างของ SFCR ผู้นำเข้าจะต้องทราบและปฏิบัติตามเงื่อนไขการยกเว้นนั้นๆ

4) การตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) SFCR กำหนดให้ผู้นำเข้าต้องจัดทำ บันทึกข้อมูล การตรวจสอบย้อนกลับ ของสินค้าอาหารตั้งแต่แหล่งผลิตจนถึงจุดจำหน่าย เพื่อใช้ในการติดตามและเรียกคืน สินค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพในกรณีที่เกิดปัญหาด้านความปลอดภัย

5) บรรจุภัณฑ์ (Packaging) ต้องเหมาะสมกับลักษณะและประเภทของผลไม้กระป๋อง เพื่อให้สามารถ ปกป้องอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การจัดการ การเก็บรักษา จนถึงขนส่ง

6) ฉลากอาหาร (Labelling) ผลไม้กระป๋องที่นำเข้าส่งออก หรือตั้งจำหน่ายในแคนาดา ต้องแสดงข้อมูล ครบถ้วนชัดเจน หลีกเลี่ยงการหลอกลวงผู้บริโภค และทำให้สามารถติดตามตรวจสอบในห่วงโซ่อุปทานได้ โดยมี ข้อกำหนดที่สำคัญ ดังนี้

(1) การติดฉลากต้องเป็นภาษาอังกฤษและภาษาฝรั่งเศส (Bilingual Labelling) ฉลากอาหารทุกชิ้น ต้องแสดงข้อมูลอย่างครบถ้วนทั้งภาษาอังกฤษและภาษาฝรั่งเศส ซึ่งเป็นภาษาราชการของแคนาดา เพื่อให้ข้อมูล เข้าถึงผู้บริโภคทุกกลุ่ม

(2) ข้อมูลที่ต้องมีบนฉลาก ได้แก่

- ชื่อหรือชนิดของผลิตภัณฑ์ (Product identity declaration) ต้องเป็นชื่อที่เข้าใจง่ายและถูกต้อง
- ปริมาณสุทธิ (Net quantity declaration) แสดงด้วยหน่วยมาตรฐานเมตริก เช่น กรัมหรือมิลลิลิตร
- ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือนำเข้า (Dealer's name and principal place of business)

เพื่อให้สามารถติดตามได้

- ส่วนผสมที่สำคัญ เช่น รายการวัตถุดิบหรือสารเติมแต่ง
- ข้อความเกี่ยวกับการเก็บรักษาหรือข้อควรระวัง (ถ้ามี)

(3) ห้ามแสดงข้อมูลที่เท็จหรือหลอกลวง (No False or Misleading Information) ฉลากห้าม มีข้อความหรือสัญลักษณ์ที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับคุณภาพ ปริมาณ หรือส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์

(4) การติดฉลากต้องสอดคล้องกับมาตรฐานการบรรจุภัณฑ์และความปลอดภัยอาหาร อาหารบรรจุหีบห่อที่ขนส่งระหว่างจังหวัด หรือนำเข้า/ส่งออก ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดฉลากที่สอดคล้องกับกฎเกณฑ์ด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น มีข้อมูลที่ชัดเจนเกี่ยวกับวันที่ผลิต หมดอายุ และวิธีการเก็บรักษา

(5) สามารถตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) กรณีพบปัญหาเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร เพื่อระบุแหล่งที่มาและจัดการแก้ไขสินค้าค้างตลาดได้อย่างรวดเร็ว

(6) ข้อกำหนดเฉพาะสำหรับผลไม้กระป๋อง อาจมีการระบุข้อกำหนดเพิ่มเติม เช่น ชนิดของผลไม้ วิธีการบรรจุ หรือการระบุสารกันบูด สารเติมแต่งที่อนุญาต เป็นต้น ตามข้อกำหนดของสำนักงานตรวจสอบอาหารแคนาดา สำหรับการส่งออกสินค้าผลไม้กระป๋องไปแคนาดามีขั้นตอนการส่งออก ดังแสดงในภาพที่ 15



ภาพที่ 15 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าผลไม้กระป๋องไปแคนาดา

3.5 การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของแคนาดา

การนำเข้าสินค้าผลไม้กระป๋องเข้าสู่แคนาดาอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของสำนักงานตรวจสอบอาหารของแคนาดา (Canadian Food Inspection Agency: CFIA) ซึ่งเป็นหน่วยงานหลักที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัยของอาหาร พืช และสัตว์ โดยมีการปฏิบัติงานสำคัญในการตรวจสอบและควบคุมสินค้าเกษตรและอาหารที่ผลิตในประเทศ ตลอดจนสินค้านำเข้าจากต่างประเทศ เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายอาหารที่บังคับใช้ในแคนาดา นอกจากนี้ สำนักงานบริการชายแดนแห่งแคนาดา (Canada Border Services Agency: CBSA) ยังมีบทบาทร่วมกับ CFIA ในการตรวจสอบสินค้านำเข้าที่ด่านพรมแดน โดยอาจดำเนินการสุ่มตรวจสินค้า กักกัน หรือตรวจวิเคราะห์ เพื่อประเมินความปลอดภัยของสินค้า เช่น การตรวจหาสารตกค้างทางเคมี การปนเปื้อนจากโลหะหนัก หรือสารอันตราย และการปนเปื้อนจากศัตรูพืชหรือสิ่งมีชีวิตต้องห้าม หากพบว่าสินค้านำเข้าไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านกฎหมาย หรือมีความเสี่ยงต่อสุขภาพผู้บริโภค หน่วยงาน CFIA มีอำนาจตามกฎหมายในการปฏิเสธการนำเข้าสินค้า (Import Refusal) สั่งเรียกคืนสินค้า (Product Recall) และเผยแพร่ประกาศเตือนผ่านระบบแจ้งเตือนด้านความปลอดภัยอาหารของแคนาดา หรือ Recalls and Safety Alerts มาตรการเหล่านี้ถูกนำมาใช้เพื่อรักษามาตรฐานความปลอดภัยอาหารในประเทศ และสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคชาวแคนาดา ในการบริโภคสินค้าอาหารทั้งจากในประเทศและจากต่างประเทศ

3.5.1 ระบบแจ้งเตือนด้านความปลอดภัยอาหารของแคนาดา (Recalls and Safety Alerts)

ระบบแจ้งเตือนด้านความปลอดภัยอาหารของแคนาดา เป็นกลไกสำคัญที่ดำเนินการโดยสำนักงานตรวจสอบอาหารของแคนาดา มีวัตถุประสงค์เพื่อตรวจสอบและสื่อสารข้อมูลแก่ประชาชน ผู้บริโภค และภาคธุรกิจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหรือไม่เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยที่กำหนด ระบบนี้มีบทบาทสำคัญในการป้องกันไม่ให้สินค้าที่เป็นอันตรายถูกนำไปบริโภคหรือกระจายในตลาด โดยมีการจัดการเรียกคืนสินค้าอย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ ซึ่งกระบวนการเรียกคืนสินค้าได้มีการจำแนกตามระดับความรุนแรงของความเสี่ยง (Recall Classification) ดังนี้

1) Class I: ความเสี่ยงระดับสูง

- มีโอกาสที่จะก่อให้เกิดอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพของผู้บริโภค หรืออาจถึงขั้นเสียชีวิตได้
- ตัวอย่างเช่น อาหารที่มีการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคร้ายแรง เช่น *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* หรือ *Salmonella* spp. หรืออาหารที่มีสารพิษหรือสารเคมีอันตรายในระดับสูง

2) Class II: ความเสี่ยงระดับปานกลาง

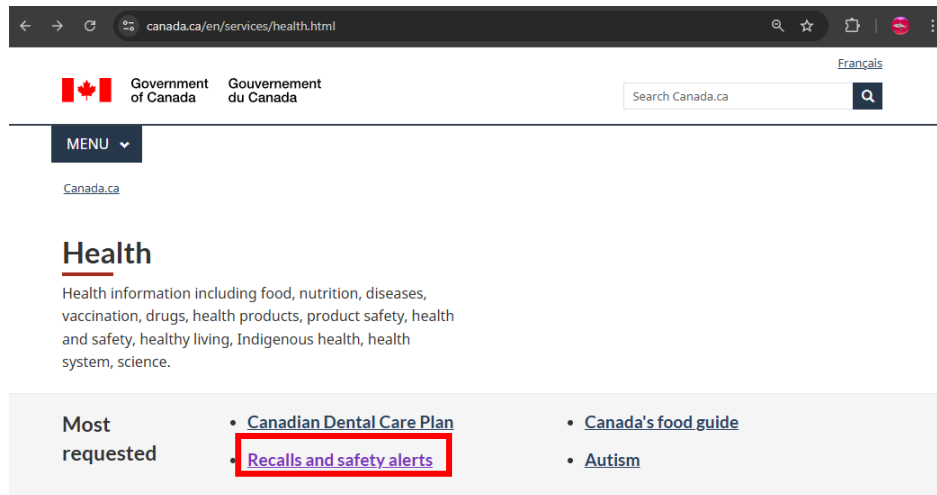
- อาจก่อให้เกิดปัญหาสุขภาพชั่วคราวหรือในบางกรณี แต่โอกาสที่จะเกิดอันตรายร้ายแรงมีน้อย
- ตัวอย่างเช่น การปนเปื้อนของสารก่อภูมิแพ้ที่ไม่ได้ระบุบนฉลาก สินค้าที่มีสารกันบูดหรือสารเติมแต่งอาหารในปริมาณที่เกินกว่ามาตรฐานที่กำหนด

3) Class III: ความเสี่ยงระดับต่ำ

- มักเป็นปัญหาด้านคุณภาพหรือความผิดพลาดในการติดฉลาก แต่ไม่มีแนวโน้มที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ
- ตัวอย่างเช่น การระบุข้อมูลโภชนาการไม่ถูกต้อง การใช้ฉลากผิดรุ่น หรือข้อผิดพลาดในการพิมพ์ฉลาก

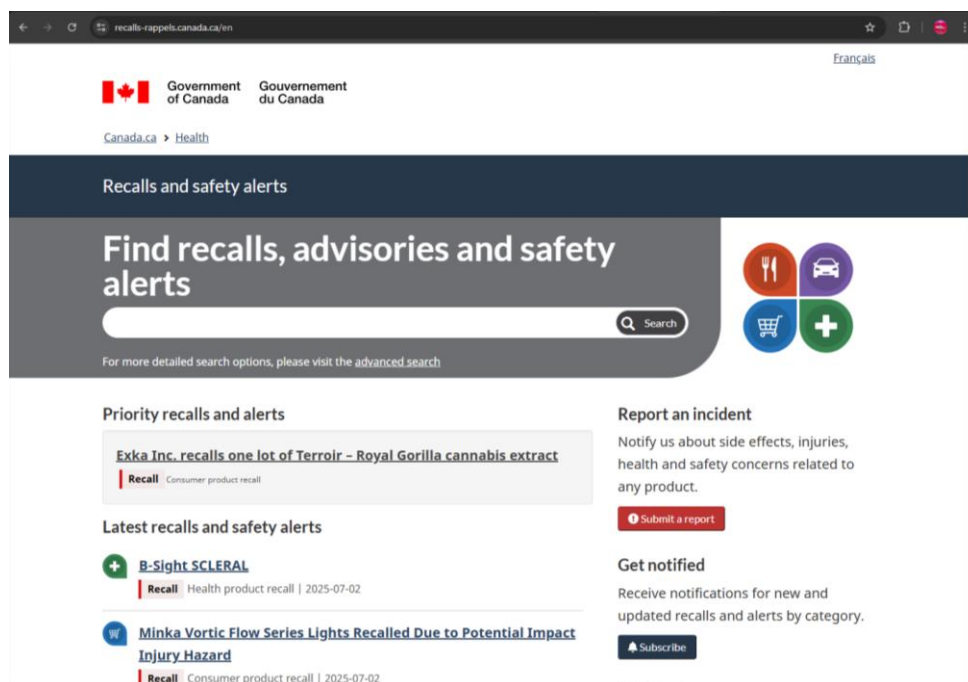
3.5.2 การตรวจสอบข้อมูลการเรียกคืนสินค้าในแคนาดา

สำนักงานตรวจสอบอาหารของแคนาดา มีการดำเนินการแจ้งเตือนและเรียกคืนสินค้าอย่างต่อเนื่องผ่านระบบแจ้งเตือนด้านความปลอดภัยอาหารของแคนาดา (Recalls and Safety Alerts) ผู้ประกอบการสามารถตรวจสอบรายการสินค้าที่ถูกเรียกคืนในแคนาดาได้ผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานรัฐบาลกลางของแคนาดา (Government of Canada) ที่เว็บไซต์: <https://www.canada.ca/en/services/health.html> เลือกหัวข้อ Recalls and safety alerts ดังแสดงในภาพที่ 16



ภาพที่ 16 การค้นหาการแจ้งเตือนและเรียกคืนสินค้าของแคนาดา

โดยระบบจะแสดงข้อมูลล่าสุดเกี่ยวกับสินค้าที่ถูกเรียกคืน พร้อมทั้งรายละเอียดสำคัญ เช่น สาเหตุของการเรียกคืน ระดับความเสี่ยงต่อผู้บริโภค คำแนะนำสำหรับผู้บริโภคและผู้ประกอบการ เป็นต้น ดังแสดงในภาพที่ 17



ภาพที่ 17 การแจ้งเตือนและเรียกคืนสินค้าของแคนาดา

การติดตามข้อมูลจากระบบดังกล่าวอย่างสม่ำเสมอจะช่วยให้ผู้ส่งออกสินค้าเกษตรจากไทยสามารถตรวจสอบความเสี่ยงที่อาจกระทบกับผลิตภัณฑ์ของตน และป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นกับสินค้าของตน รวมถึงเรียนรู้จากกรณีที่เกิดขึ้นเพื่อพัฒนาระบบการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

3.6 การตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของแคนาดา

สินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชที่นำเข้าหรือจำหน่ายในแคนาดาอยู่ภายใต้การควบคุมของสำนักงานตรวจสอบอาหารของแคนาดา โดยหน่วยงานดังกล่าวมีบทบาทในการเฝ้าระวัง แจ้งเตือน และเรียกคืนสินค้าที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยผ่านระบบ Recalls and Safety Alerts อย่างต่อเนื่อง จากการติดตามข้อมูลย้อนหลังพบว่าสาเหตุหลักของการแจ้งเตือนและเรียกคืนสินค้า ได้แก่ การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรค เช่น *Salmonella* spp. *Listeria monocytogenes* การตรวจพบสารปนเปื้อนจากเชื้อรา (Aflatoxin) การปนเปื้อนของสารก่อภูมิแพ้ที่ไม่แสดงบนฉลากสินค้า

การดำเนินการดังกล่าวมีวัตถุประสงค์สำคัญเพื่อ ปกป้องความปลอดภัยของผู้บริโภค และรักษามาตรฐานความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารในประเทศ โดยตัวอย่างการแจ้งเตือนและการเรียกคืนสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชจากต่างของแคนาดา (Recalls and Safety Alerts) ดังแสดงในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ตัวอย่างการแจ้งเตือนและการเรียกคืนสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้าจากต่างประเทศของแคนาดา

ประเภทการแจ้งเตือน	สาเหตุการแจ้งเตือนและการเรียกคืนสินค้า	ชนิดสินค้า
เชื้อจุลินทรีย์ (Microbiological)	เชื้อ <i>Salmonella</i> spp.	ขนมอบแช่แข็ง มะพร้าวชุต
	เชื้อ <i>Listeria monocytogenes</i>	ขนมวาฟเฟิล
สารปนเปื้อน (Contaminants)	Aflatoxin	แป้งข้าวโพด ถั่วบราซิล
อื่นๆ (Others)	สารก่อภูมิแพ้ที่ไม่ระบุบนฉลาก	น้ำมะพร้าว น้ำสลัด ฮัมมุส (Hummus) มะเขียวยาวอบบด

ที่มา: https://recalls-rappels.canada.ca/en/search/site?search_api_fulltext=food (2568)

3.7 บทสรุป

ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปยังแคนาดา ควรศึกษาและปฏิบัติตามกฎหมายและข้อกำหนดหลักที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหารและยา (Food and Drugs Act) พระราชบัญญัติอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดา (Safe Food for Canadians Act: SFCA) กฎระเบียบอาหารและยา (Food and Drug Regulations) และกฎระเบียบอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดา (Safe Food for Canadians Regulations: SFCR) กฎหมายและข้อกำหนดดังกล่าวกำหนดมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารที่เข้มงวดทั้งในด้านการผลิต การติดฉลาก การขนส่ง และการนำเข้าอาหารเข้าสู่แคนาดา โดยผู้ประกอบการต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าสินค้าและฉลากตรงตามข้อกำหนดทั้งหมดก่อนดำเนินการส่งออก ในกรณีที่สินค้าถูกปฏิเสธการนำเข้า

ผู้ประกอบการต้องดำเนินการตามแนวทางที่กำหนดโดยสำนักงานบริการชายแดนแห่งแคนาดา (Canada Border Services Agency: CBSA) และสำนักงานตรวจสอบอาหารของแคนาดา (Canadian Food Inspection Agency: CFIA) ซึ่งอาจรวมถึงการปรับปรุงเอกสาร การเรียกคืนสินค้า หรือการทำลายสินค้า การปฏิบัติตามกฎหมายและกระบวนการดังกล่าวอย่างเคร่งครัดจะช่วยให้การส่งออกเป็นไปอย่างราบรื่น ลดความเสี่ยงจากการถูกปฏิเสธการนำเข้า และเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันทางการตลาดในแคนาดาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

บรรณานุกรม

- ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์. 2568. ตลาดส่งออก 15 อันดับแรกของไทย รายสินค้า. แหล่งข้อมูล: <https://tradereport.moc.go.th/th/stat/reportcomcodeexport04>. สืบค้นเมื่อ: 16 มิถุนายน 2568.
- สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตร ประจำกรุงวอชิงตัน. 2565. โครงการศึกษาสถานการณ์สินค้าพืช พืชแปรรูป และ สินค้าชนิดใหม่ที่มีศักยภาพในการเปิดตลาดในสหรัฐอเมริกาและแคนาดา. แหล่งข้อมูล: <https://www.opsmoac.go.th/dc-dwl-files-451091791211>. สืบค้นเมื่อ: 3 มกราคม 2567.
- สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตร ประจำกรุงวอชิงตัน. 2567. รายงานสถานการณ์การนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหาร ของแคนาดา. แหล่งข้อมูล: https://www.opsmoac.go.th/dc-situation_price-preview-461491791820. สืบค้นเมื่อ: 3 มกราคม 2567.
- Government of Canada. n.d. Health Canada. Available at: <https://www.canada.ca/en/health-canada.html>. Accessed: January 3, 2025.
- Government of Canada. n.d. Canadian Food Inspection Agency. Available at: <https://inspection.canada.ca/en>. Accessed: January 3, 2025.
- Government of Canada. n.d. Novel foods: Labelling genetically modified foods. Available at: <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/genetically-modified-foods-other-novel-foods/labelling.html>. Accessed: October 3, 2024.
- Government of Canada. n.d. Licensing interactive tool - Safe Food for Canadians Regulations. Available at: https://na1se.voxco.com/SE/93/SFCR_licence/?&lang=en. Accessed: October 3, 2024.
- Government of Canada. n.d. Preventive Control Plan (PCP) interactive tool - Safe Food for Canadians Regulations. Available at: https://na1se.voxco.com/SE/93/SFCR_PCP/?&lang=en. Accessed: October 3, 2024.
- Government of Canada. n.d. Traceability interactive tool - Safe Food for Canadians Regulations. Available at: <https://na1se.voxco.com/SE/93/traceability/?&lang=en>. Accessed: October 3, 2024.
- Government of Canada. n.d. Lists of Permitted Food Additives. Available at: <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/food-additives/lists-permitted.html>. Accessed: October 3, 2024.

Justice Laws Website. n.d. Food and Drugs Act (R.S.C., 1985, c. F-27). Available at: <https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/acts/F-27/index.html>. Accessed: January 3, 2025.

Justice Laws Website. n.d. Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870. Available at: https://laws.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,_c._870/index.html. Accessed: January 3, 2025.

Justice Laws Website. n.d. Safe Food for Canadians Act (S.C. 2012, c. 24). Available at: <https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/acts/s-1.1/index.html>. Accessed: January 3, 2025.

Justice Laws Website. n.d. Safe Food for Canadians Regulations. Available at: <https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/SOR-2018-108/index.html>. Accessed: January 3, 2025.

บทที่ 4

กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของออสเตรเลีย

4.1 ที่มาและความสำคัญ

ออสเตรเลีย เป็นประเทศที่มีความหลากหลายทางเชื้อชาติและวัฒนธรรม โดยในปี 2567 มีจำนวนประชากรประมาณ 27.1 ล้านคน และมีผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศต่อหัว (Gross Domestic Product per capita) อยู่ที่ประมาณ 66,204 ดอลลาร์สหรัฐ ซึ่งสะท้อนถึงระดับรายได้และศักยภาพการบริโภคที่สูงของประชากร ออสเตรเลีย ในปีเดียวกันมูลค่าการส่งออกสินค้าของออสเตรเลียอยู่ที่ประมาณ 341,390 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยมีประเทศคู่ค้าหลัก ได้แก่ จีน ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ อินเดีย และสหรัฐอเมริกา ส่วนไทยจัดอยู่ในลำดับคู่ค้าอันดับที่ 15 มีบทบาทสำคัญโดยเฉพาะกลุ่มสินค้าเกษตรและอาหารแปรรูปด้านพืช เช่น ผลิตภัณฑ์ข้าวสาลีและอาหารสำเร็จรูปอื่นๆ ผลไม้กระป๋องและแปรรูป ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง ผักกระป๋อง และผักแปรรูป และผลิตภัณฑ์ข้าว (สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตร ประจำกรุงแคนเบอร์รา, 2568)

ออสเตรเลียนีมีระบบควบคุมสินค้าอาหารนำเข้าที่เข้มงวดเพื่อปกป้องความปลอดภัยทางชีวภาพและสุขอนามัยอาหาร โดยในขั้นแรกจะต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติว่าด้วยความปลอดภัยทางชีวภาพ ค.ศ. 2015 (Biosecurity Act 2015) ซึ่งอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของกระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้แห่งเครือรัฐออสเตรเลีย กฎหมายฉบับนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของศัตรูพืช โรคพืช และเชื้อโรคที่อาจส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศและความมั่นคงทางการเกษตรของประเทศ หลังจากสินค้านำเข้าผ่านการตรวจสอบความปลอดภัยทางชีวภาพแล้ว จะเข้าสู่กระบวนการตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารภายใต้ แผนการตรวจสอบอาหารนำเข้า (Imported Food Inspection Scheme: IFIS) ซึ่งจัดทำขึ้นตาม พระราชบัญญัติควบคุมอาหารนำเข้า ค.ศ. 1992 (Imported Food Control Act 1992) โดยกระบวนการตรวจสอบจะมุ่งเน้นการตรวจวิเคราะห์เพื่อยืนยันว่าสินค้านำเข้ามีความสอดคล้องกับมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code) ที่กำหนดโดยหน่วยงานมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Food Standards Australia and New Zealand: FSANZ) ซึ่งเป็นหน่วยงานหลักในการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารทั้งในระดับประเทศและภูมิภาค จากโครงสร้างกฎหมายและระบบกำกับ ดูแล ดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าออสเตรเลียให้ความสำคัญอย่างยิ่งต่อการป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจากการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหาร โดยเฉพาะในด้านสินค้าเกษตรและอาหารแปรรูปด้านพืชที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจุลินทรีย์ สารเคมี และการละเมิดมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร การศึกษาและทำความเข้าใจกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารของออสเตรเลียซึ่งจะได้กล่าวในหัวข้อถัดไปนั้น จึงมีความสำคัญต่อผู้ประกอบการไทยอย่างยิ่งเพื่อให้สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนด ลดความเสี่ยงในการถูกปฏิเสธการนำเข้า และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของสินค้าไทยในตลาดออสเตรเลียได้อย่างยั่งยืน

4.2 หน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุม กำกับ ดูแลสินค้าเกษตรและอาหารของออสเตรเลีย

4.2.1 กระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้ แห่งเครือรัฐออสเตรเลีย (Department of Agriculture, Fisheries and Forestry: DAFF) มีหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยทางชีวภาพในออสเตรเลีย และบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตรที่นำเข้าและส่งออก เพื่อเสริมสร้างระบบความปลอดภัยทางชีวภาพที่เหมาะสมสำหรับประชากรในออสเตรเลีย โดยกำหนดข้อกำหนดการนำเข้าสินค้า รวมถึงการออกใบอนุญาต และการตรวจสอบสินค้านำเข้า

4.2.2 สำนักงานมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Food Standard Australia New Zealand: FSANZ) ก่อตั้งตามพระราชบัญญัติมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ค.ศ. 1991 (Food Standards Australia New Zealand Act 1991) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อปกป้องด้านสุขภาพและความปลอดภัยของประชาชน และมีบทบาทสำคัญในการกำหนดและพัฒนามาตรฐานอาหารที่ใช้บังคับในออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ รวมถึงมาตรฐานด้านองค์ประกอบอาหาร สารปนเปื้อน ข้อจำกัดทางจุลชีววิทยา และการติดฉลากอาหาร เพื่อปกป้องสุขภาพและความปลอดภัยของประชาชน นอกจากนี้ สำนักงานมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ มีหน้าที่บริหารจัดการระบบมาตรฐาน (The Code) ซึ่งประกอบด้วยข้อกำหนดเกี่ยวกับองค์ประกอบของอาหาร รวมถึงอาหารที่ต้องการประเมินผลก่อนวางตลาด

4.3 กฎหมายและมาตรฐานเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช

กฎระเบียบข้อบังคับด้านอาหารของออสเตรเลีย เป็นข้อตกลงร่วมกันระหว่างประเทศเครือรัฐออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ และรัฐ/ดินแดนของออสเตรเลีย ที่ได้พัฒนาและดำเนินการเพื่อให้มีมาตรฐานเดียวกัน ในการจัดการด้านอาหารภายใต้สนธิสัญญาระหว่างออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ โดยพระราชบัญญัติมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ค.ศ. 1991 มีสำนักงานมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Food Standards Australia New Zealand, FSANZ) เป็นผู้มีอำนาจตามกฎหมายในการดำเนินงาน และมีรัฐบาลในแต่ละรัฐและดินแดนในออสเตรเลียและนิวซีแลนด์มีหน่วยงานอย่างน้อยหนึ่งหน่วยงานที่รับผิดชอบในการบังคับใช้ การเฝ้าระวังอาหาร และการรักษามาตรฐานอาหาร ซึ่งต้องดำเนินการให้สอดคล้องกับระบบมาตรฐานอาหาร ดังนั้น ผู้ส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปออสเตรเลียจึงจำเป็นต้องศึกษากฎหมายด้านอาหารเพื่อให้สินค้าที่ผลิต หรือส่งออกเป็นไปตามระบบมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

4.3.1 พระราชบัญญัติอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Food Standards Australia New Zealand Act 1991)

พระราชบัญญัติอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้มั่นใจถึงมาตรฐานระดับสูงในการคุ้มครองด้านสาธารณสุขทั่วทั้งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ โดยให้อำนาจสำนักงานมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Food Standard Australia New Zealand: FSANZ) ในการพัฒนามาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Australia New Zealand Food Standards Code) เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้ผู้บริโภคต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่ผลิต แปรรูป จำหน่าย หรือส่งออกจากออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ สำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชที่นำเข้าไปออสเตรเลียต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่ FSANZ กำหนดประกอบด้วย

1. มาตรฐาน 1.1.1 โครงสร้างและบทบัญญัติทั่วไป (Standard 1.1.1 Structure of the Code and general provisions) ประกอบด้วย 4 บท (chapter) 70 มาตรฐาน (Standard) และ 29 ตารางแนบท้าย (Schedule)

2. มาตรฐาน 1.1.2 ความหมายและนิยามคำศัพท์ต่างๆ ที่ปรากฏในมาตรฐาน (Standard 1.2.2 Definitions used throughout the Code) เป็นการกำหนดคำนิยามคำศัพท์ต่างๆ ที่อยู่ในมาตรฐานอาหาร (Food Standard Code)

3. มาตรฐาน 1.2.1 ข้อกำหนดการติดฉลากหรือการให้ข้อมูลอื่นๆ (Standard 1.2.1 Requirements to have labels or otherwise provide information) มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลที่เพียงพอและถูกต้องเกี่ยวกับอาหารที่บริโภค สรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

1) วัตถุประสงค์หลักของฉลาก มีการระบุข้อมูลที่จำเป็นเกี่ยวกับอาหารเพื่อให้ผู้บริโภคตัดสินใจซื้อและบริโภคได้อย่างปลอดภัยและมีข้อมูลครบถ้วน ข้อมูลบนฉลากต้องไม่เป็นเท็จ ไม่ทำให้เข้าใจผิด หรือบิดเบือนข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร

2) ข้อมูลบังคับบนฉลาก (Mandatory Information) ได้แก่

(1) ชื่อของอาหาร (Name of the Food): ต้องระบุชื่อที่ชัดเจนและถูกต้อง

(2) ปริมาณสุทธิ (Lot Identification) ต้องระบุปริมาณสุทธิของอาหารในหน่วยวัดที่เหมาะสม (เช่น กิโลกรัม หรือกรัม)

(3) การระบุรุ่นการผลิต (Lot Identification) ต้องมีรหัสระบุรุ่นการผลิต (Lot Number/ Batch Number) ที่ช่วยในการติดตามย้อนกลับในกรณีที่เกิดปัญหา

(4) ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต/ผู้บรรจุ/ผู้จำหน่าย (Name and Business Address of Supplier) ต้องระบุชื่อและที่อยู่ทางธุรกิจของผู้ผลิต ผู้บรรจุ หรือผู้จำหน่ายในออสเตรเลีย เพื่อให้สามารถติดต่อได้

(5) ประเทศแหล่งกำเนิด (Country of Origin): ต้องระบุประเทศที่อาหารผลิตหรือบรรจุอย่างชัดเจน เช่น Product of Thailand

(6) วันที่บ่งชี้อายุการเก็บรักษา (Date Marking) ต้องระบุวันที่ควรบริโภคก่อน (Best Before date) หรือวันที่ควรบริโภคภายใน (Use By date) สำหรับอาหารที่เสื่อมสภาพเร็ว รวมถึงวิธีการเก็บรักษาที่จำเป็น

(7) คำแนะนำในการเก็บรักษา (Storage Instructions) สำหรับอาหารแช่แข็ง ต้องมีคำแนะนำในการเก็บรักษาที่ชัดเจน เช่น Keep frozen at -18°C or below หรือ Store below -18°C

(8) คำแนะนำในการใช้ (Directions for Use) หากจำเป็นต้องมีคำแนะนำเพิ่มเติมในการเตรียมหรือบริโภคอาหารอย่างปลอดภัย

3) ลักษณะของข้อมูลบนฉลาก ต้องมองเห็นได้ชัดเจนและอ่านง่าย ข้อมูลบนฉลากต้องอยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน ไม่ถูกบดบัง และตัวอักษรต้องมีขนาดและรูปแบบที่อ่านง่ายเมื่อวางขายปกติ ข้อมูลบังคับทั้งหมดบนฉลากต้องเป็นภาษาอังกฤษ หากมีภาษาอื่นประกอบก็สามารถทำได้ แต่ข้อมูลภาษาอังกฤษต้องเด่นชัดและถูกต้อง

4) ข้อกำหนดเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์แช่แข็ง มักจะมีข้อกำหนดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการแสดงข้อมูลหรือเอกสารที่แสดงถึงประวัติอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง (Freezing Declaration หรือ

Temperature History) เพื่อยืนยันว่าผลิตภัณฑ์ถูกเก็บรักษาที่อุณหภูมิที่กำหนด เช่น -18°C เป็นเวลาอย่างน้อย 7 วัน เพื่อความปลอดภัยทางสุขอนามัย

4. มาตรฐาน 1.2.2 การระบุข้อมูลอาหาร (Standard 1.2.2 Information requirements – food identification) มีข้อกำหนดหลัก ดังนี้

1) ชื่ออาหาร (Name of food) ต้องมีการระบุชื่ออาหารบนฉลากอย่างชัดเจนตามที่กฎหมายกำหนดที่แสดงให้เห็นถึงธรรมชาติที่แท้จริงของอาหาร

2) ลีตการผลิต (Lot identification) ต้องแสดงลีตการผลิตเพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ในกรณีที่เกิดปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร

3) ชื่อและที่อยู่ของผู้จัดหา (Name and address of supplier) ต้องระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้ส่งออกบนฉลากอาหาร เพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

ตัวอย่างข้อมูลที่ต้องแสดงบนฉลาก

- ชื่อสินค้า
- รหัสลีตการผลิต
- ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต/ผู้ส่งออก
- ข้อมูลคำเตือนหรือคำแนะนำเพิ่มเติม (ถ้ามี)
- ข้อมูลโภชนาการ (หากมีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ)
- ข้อมูลแหล่งกำเนิดสินค้า (Country of Origin)

5. มาตรฐาน 1.2.5 การแสดงวันที่ของอาหาร (Standard 1.2.5 Information requirements–date marking of food for sale) ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดการแสดงวันที่บนฉลาก ดังนี้

1) ประเภทของวันหมดอายุที่ต้องแสดง

(1) best-before date หมายถึง วันที่ควรบริโภคเป็นวันสุดท้ายที่อาหารยังคงมีคุณภาพตามที่กล่าวอ้าง โดยอาหารนั้นยังคงอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่เสียหายระหว่างการเก็บรักษา และถูกจัดเก็บตามเงื่อนไขที่บังคับใช้ภายใต้มาตรฐาน 1.2.6 การแสดงคำแนะนำวิธีการใช้และการเก็บรักษา (Standard 1.2.6 Information requirements) และ

(2) use-by date หมายถึง วันสุดท้ายที่อาหารมีการประเมินว่าไม่ควรบริโภคเนื่องจากเหตุผลด้านความปลอดภัยและสุขภาพ โดยอาหารนั้นยังคงอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่เสียหายระหว่างการเก็บรักษา และถูกจัดเก็บตามเงื่อนไขที่บังคับใช้ภายใต้มาตรฐาน 1.2.6 การแสดงคำแนะนำวิธีการใช้และการเก็บรักษา (Standard 1.2.6 Information requirements)

2) ข้อกำหนดสำหรับอาหารที่ต้องแสดงวันที่บนฉลาก

- (1) ระบุด้วย use-by date สำหรับอาหารที่ต้องบริโภคก่อนวันที่ระบุ
- (2) ระบุด้วย best-before date สำหรับวันหมดอายุของอาหาร
- 3) ห้ามจำหน่ายอาหารหลังจากวันที่ระบุใน use-by date
- 4) รูปแบบการแสดงวันที่ ให้ระบุวันที่ต่อจากคำที่ใช้แสดงวันที่

(1) ถ้าใช้ best-before date หรือ use-by date สำหรับอาหารต้องมีอายุไม่เกิน 3 เดือน นับจากวันที่ระบุไว้ ให้แสดงด้วยวันที่และเดือน

(2) ถ้าใช้ best-before date หรือ use-by date สำหรับอาหารต้องมีอายุมากกว่า 3 เดือน นับจากวันที่ระบุไว้ ให้แสดงด้วยเดือนและปี

5) แสดงวัน เดือน และปีให้ชัดเจนว่าตัวเลขใดเป็นวัน เดือน และปี

6. มาตรฐาน 1.2.6 การแสดงคำแนะนำวิธีการใช้และการเก็บรักษา (Standard 1.2.6 Information requirements – directions for use and storage) กำหนดให้อาหารต้องแสดงข้อมูลบนฉลากเกี่ยวกับวิธีการใช้และการเก็บรักษาอาหารอย่างชัดเจน เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารจะคงคุณภาพและปลอดภัยจนถึงวันหมดอายุที่ระบุไว้ สรุปสาระสำคัญได้ ดังนี้

1) อาหารจำเป็นต้องมีสถานะการเก็บรักษาที่เหมาะสมเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารจะคงคุณภาพจนถึงวันที่ระบุ use-by date หรือ best-before date

2) หากอาหารต้องการเงื่อนไขการเก็บรักษาเฉพาะ เช่น การแช่แข็งหรือเก็บในอุณหภูมิที่กำหนด ฉลากต้องระบุข้อความชัดเจน เช่น Keep frozen หรือ Store below -18°C เพื่อให้ผู้บริโภคปฏิบัติตาม

3) อาหารแช่แข็งที่ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิต่ำ การระบุวิธีการเก็บรักษาที่เหมาะสมจึงเป็นสิ่งจำเป็น เช่น การเก็บในช่องแช่แข็งตลอดเวลา เพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้า เป็นต้น

7. มาตรฐาน 1.2.7 การแสดงข้อมูลทางโภชนาการ และการกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Standard 1.2.7 Information requirements–nutrition, health and related claims) ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในการแสดงข้อมูลโภชนาการบนฉลากสินค้าอย่างถูกต้อง โดยเฉพาะหากมีการกล่าวอ้างทางโภชนาการหรือสุขภาพ (nutrition claims หรือ health claims) ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ FSANZ กำหนด เพื่อไม่ให้เกิดความเข้าใจผิดหรือโฆษณาเกินจริง สำหรับการกล่าวอ้างทางสุขภาพต้องได้รับอนุญาตและมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์รองรับ ฉลากต้องแสดงข้อมูลโภชนาการที่จำเป็น เช่น ปริมาณพลังงาน ไขมัน น้ำตาล และสารอาหารที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น เพื่อให้ผู้บริโภคในออสเตรเลียได้รับข้อมูลครบถ้วนและสามารถตัดสินใจเลือกซื้อได้อย่างเหมาะสม

8. มาตรฐาน 1.2.8 การแสดงข้อมูลทางโภชนาการ (Standard 1.2.8 Nutrition information requirements) กำหนดให้สินค้าที่วางจำหน่ายในออสเตรเลียต้องแสดงข้อมูลโภชนาการบนฉลากภาชนะบรรจุอาหารอย่างชัดเจนและครบถ้วน หากมีการกล่าวอ้างทางโภชนาการหรือสุขภาพ (nutrition or health claims) จะต้องแสดงข้อมูลโภชนาการที่สอดคล้องและครบถ้วนตามที่มาตรฐานกำหนด เช่น พลังงาน โปรตีน ไขมัน น้ำตาล โซเดียม และสารอาหารอื่นที่เกี่ยวข้อง

9. มาตรฐาน 1.4.1 สารปนเปื้อนและสารพิษจากธรรมชาติ (Standard 1.4.1 Contaminants and natural toxicants) กำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของสารปนเปื้อน เช่น โลหะหนัก และสารพิษตามธรรมชาติ ที่อาจปนเปื้อนในอาหาร อาหารต้องผ่านการตรวจสอบสารปนเปื้อนและสารพิษตามธรรมชาติให้ไม่เกินค่าที่กำหนด ในมาตรฐานนี้ก่อนส่งออกป้อนออสเตรเลียเพื่อป้องกันความเสี่ยงต่อสุขภาพผู้บริโภค โดยระดับของสารปนเปื้อนและสารพิษในอาหารระบุไว้ในตารางแนบท้ายที่ 19 ปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนและสารตกค้างตามธรรมชาติ (Schedule 19 - Maximum levels of contaminants and natural toxicants) ของมาตรฐานอาหารออสเตรเลีย

และนิวซีแลนด์ต้องไม่สูงกว่าปริมาณที่กำหนด สำหรับอาหารที่มีส่วนผสมตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ปริมาณส่วนผสมหนึ่งชนิดหรือมากกว่าที่มีในตารางแนบท้ายที่ 19 ต้องไม่มากกว่าปริมาณที่ระบุไว้

10. มาตรฐาน 1.4.2 สารเคมีทางการเกษตรและทางปศุสัตว์ (Standard 1.4.2 Agvet chemicals [applies in Australia only]) กำหนดขีดจำกัดปริมาณสารเคมีทางการเกษตรและสารเคมีทางปศุสัตว์ที่อนุญาตให้ตกค้างในอาหารได้ (Maximum Residue Limits: MRLs) เพื่อป้องกันความเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภค ในออสเตรเลีย สำหรับสินค้าเกษตรและอาหารแปรรูปด้านพืชที่ส่งออกปออสเตรเลียต้องมีระดับสารตกค้างของสารเคมีทางการเกษตร เช่น ยาฆ่าแมลง หรือสารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิต อยู่ในระดับที่ไม่เกินค่าที่มาตรฐานนี้กำหนด โดยสารตกค้างที่ได้รับอนุญาต (permitted residue) ระบุในตารางแนบท้ายที่ 20 ปริมาณสารตกค้างสูงสุด (Schedule 20 - Maximum residue limits) หรือตารางแนบท้ายที่ 21 ปริมาณสารตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Schedule 21 - Extraneous residue limits) ว่าเป็นสารที่ได้รับอนุญาตที่เกี่ยวข้องกับสารเคมีทางการเกษตรและทางปศุสัตว์ ซึ่งปริมาณสารตกค้างที่อนุญาตให้พบในอาหารต้องไม่เกินค่าที่กำหนด

11. มาตรฐาน 1.6.1 เกณฑ์ทางจุลชีววิทยาในอาหาร (Standard 1.6.1 Microbiological limits in food) กำหนดขีดจำกัดสูงสุดของจำนวนจุลินทรีย์ที่อนุญาตให้มีในอาหารแต่ละประเภท เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากโรคที่เกิดจากอาหารที่มีจุลินทรีย์ปนเปื้อนในระดับอันตราย รวมถึงการกำหนดแผนการสุ่มตัวอย่าง การวิเคราะห์ และเกณฑ์การยอมรับหรือปฏิเสธล็อตสินค้าตามผลทดสอบจุลชีววิทยา หากล็อตสินค้ามีระดับจุลินทรีย์เกินกว่าค่าที่กำหนด จะถือว่ามียกระดับจุลินทรีย์ที่ไม่ยอมรับได้ (unacceptable level) และไม่สามารถนำออกจำหน่ายในออสเตรเลียได้ โดยระดับทางจุลชีววิทยาในอาหารกำหนดไว้ในตารางแนบท้ายที่ 27 ข้อจำกัดทางจุลชีววิทยาสำหรับอาหาร (Schedule 27 - Microbiological limits in food) สรุปสาระสำคัญได้ ดังนี้

1) ระดับทางจุลชีววิทยาที่ไม่ยอมรับ (Unacceptable microbiological levels) หากว่า อาหารนั้นอยู่ในรายการของตารางแนบท้ายที่ 27 และได้รับการทดสอบตามมาตรฐาน 1.6.1 เกณฑ์ทางจุลชีววิทยาในอาหาร (Standard 1.6.1 Microbiological limits in food) โดยมีผลการทดสอบว่ามีจำนวนตัวอย่างสูงกว่าที่ระบุในคอลัมน์ 3 (c) ที่มีระดับจุลินทรีย์สูงกว่าที่ระบุในคอลัมน์ 4 (m) หรือ มีระดับจุลินทรีย์สูงกว่าที่กำหนดในคอลัมน์ 5 (M)

2) การประเมินผลทางจุลชีววิทยา

(1) เกณฑ์ทางจุลชีววิทยาต้องประเมินตามที่ระบุไว้ในส่วนนี้เท่านั้น

(2) สำหรับอาหารที่กำหนดเกณฑ์ทางจุลชีววิทยาในคอลัมน์ 1 ของตารางแนบท้ายที่ 27 จำนวนตัวอย่างต้องไม่สูงกว่าที่กำหนดในคอลัมน์ 2 (n)

(3) หากอาหารได้รับการร้องเรียนจากผู้บริโภคหรือมีเหตุการณ์ที่สงสัยว่าอาหารเป็นพิษ เจ้าหน้าที่ที่ได้รับอนุญาตอาจรับหน่วยตัวอย่างน้อยกว่าจำนวนที่อ้างถึงในข้อ (2) หรือเก็บตัวอย่างขนาดเล็กกว่า

(4) เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจรับตัวอย่างอาหารเพื่อส่งวิเคราะห์ผลทางจุลชีววิทยาได้โดย

- จะต้องไม่แยกตัวอย่างออกเป็นส่วนๆ

- ในกรณีที่ตัวอย่างประกอบด้วยบรรจุภัณฑ์หลายห่อ จะต้องส่งตัวอย่างในบรรจุภัณฑ์นั้น

ให้อยู่ในสภาพที่ยังไม่เปิดและไม่เสียหาย

(5) ต้องใช้วิธีการอ้างอิงในการตรวจสอบว่าอาหารมีจุลินทรีย์เกินกว่าระดับสูงสุดตามที่ระบุในตารางแนบท้ายที่ 27 เพื่อทดสอบผลทางจุลชีววิทยาได้

(6) การอ้างอิงถึงมาตรฐานในข้อ (5) คือการอ้างอิงถึงมาตรฐานฉบับนั้นที่มีผลบังคับเมื่อเริ่มมีบทบัญญัติตามมาตรฐานนี้

3) ห้ามพบอาหารที่มีการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรีย *Listeria monocytogenes*

4.3.2 พระราชบัญญัติความปลอดภัยทางชีวภาพ ค.ศ. 2015 (Biosecurity Act 2015)

พระราชบัญญัติความปลอดภัยทางชีวภาพ ค.ศ. 2015 มีวัตถุประสงค์ในการวางกรอบสำหรับการป้องกัน ขจัด และลดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ อันเนื่องมาจากการจัดการกับความปลอดภัยทางชีวภาพกับ ผู้เป็นพาหะและผู้ที่อาจเป็นพาหะ และกิจกรรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยทางชีวภาพ เพื่อช่วยปกป้อง สภาพแวดล้อมที่เป็นเอกลักษณ์ของออสเตรเลียจากสัตว์รบกวนและโรคไม่พึงประสงค์ และส่งเสริมความปลอดภัย ทางชีวภาพในฐานะความรับผิดชอบร่วมกันระหว่างรัฐบาล อุตสาหกรรม และชุมชน โดยจัดให้มีกรอบสำหรับการ จัดการที่ทันทางที่และมีประสิทธิภาพ รวมถึงกรอบสำหรับการตัดสินใจตามความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับความ ปลอดภัยทางชีวภาพ

เงื่อนไขการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชเข้าสู่ออสเตรเลีย ภายใต้ระบบความปลอดภัยทางชีวภาพ (BICON) จะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขหลักเพื่อความปลอดภัยทางชีวภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร ดังนี้

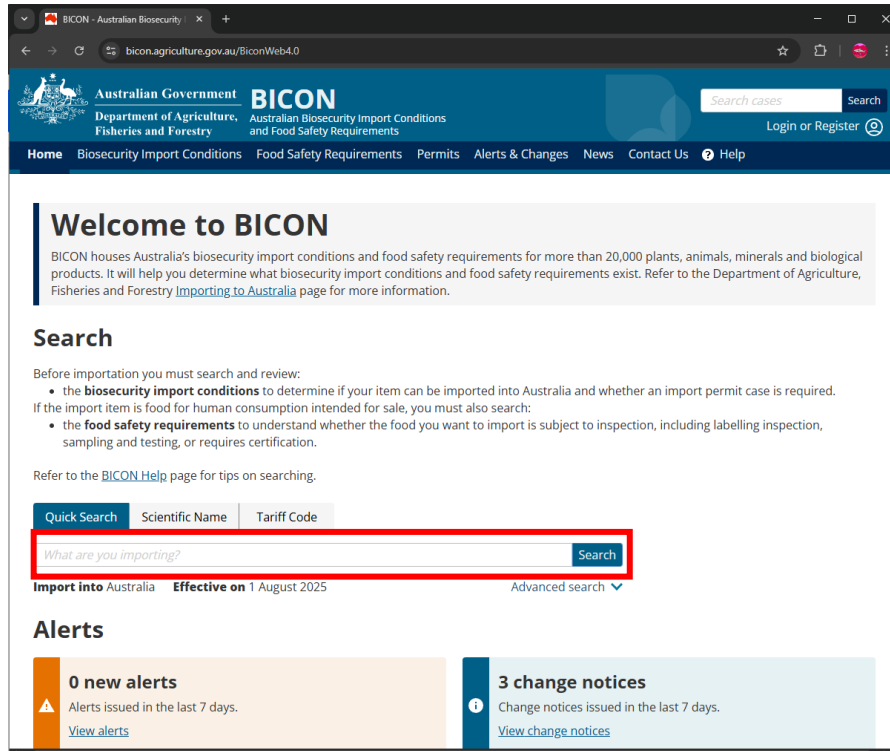
1) กระบวนการแปรรูปและความปลอดภัยทางชีวภาพ สินค้าต้องผ่านกระบวนการแปรรูปที่เหมาะสม เช่น การแช่แข็ง การทำความร้อน หรือการบรรจุในรูปแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเจริญเติบโตของศัตรูพืชหรือ เชื้อโรค เป็นต้น รวมถึงสินค้าต้องสะอาด ปลอดภัยจากศัตรูพืช เชื้อโรค และไม่มีเมล็ด ดิน หรือสิ่งปนเปื้อนที่อาจ เป็นภัยต่อระบบนิเวศของออสเตรเลีย

2) การตรวจสอบและอนุญาต สินค้าต้องผ่านการตรวจสอบความปลอดภัยทางชีวภาพตาม Biosecurity Act 2015 รวมถึงการประเมินความเสี่ยงและการอนุญาตนำเข้าสินค้าโดยหน่วยงานที่รับผิดชอบ

3) การตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหาร สินค้าต้องผ่านกระบวนการตรวจสอบด้านความปลอดภัย อาหารตามระบบตรวจสอบอาหารนำเข้า (Imported Food Inspection Scheme: IFIS) และสอดคล้องกับ มาตรฐานอาหารออสเตรเลียนิวซีแลนด์ (Australia New Zealand Food Standards Code) และต้องมีการ ตรวจสอบฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าและข้อมูลที่จำเป็นบนฉลากอาหาร

4) ข้อควรปฏิบัติอื่น ๆ การบรรจุและการจัดเก็บสินค้าต้องป้องกันการปนเปื้อนและรักษาคุณภาพสินค้า ผู้ส่งออกควรแจ้งข้อมูลและเอกสารที่ครบถ้วนเพื่อความรวดเร็วในการตรวจสอบและอนุญาตนำเข้า

ผู้สนใจสามารถศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้จากหน่วยงานกระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้แห่งเครือรัฐ ออสเตรเลีย ที่เว็บไซต์: <https://bicon.agriculture.gov.au/BiconWeb4.0> โดยสามารถค้นหาข้อกำหนดและ เงื่อนไขการนำเข้าสินค้าในช่อง Search ดังแสดงในภาพที่ 18



ภาพที่ 18 การค้นหาข้อกำหนดและเงื่อนไขสำหรับการนำเข้าสินค้าภายใต้ระบบความปลอดภัยทางชีวภาพ (BICON)
ที่มา: <https://bicon.agriculture.gov.au/BiconWeb4.0> (2568)

4.4 การส่งออกสินค้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปออสเตรเลีย

ไทยมีการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชที่สำคัญไปยังออสเตรเลียอย่างต่อเนื่อง โดยสินค้าที่ได้รับความนิยม ได้แก่ ข้าว น้ำตาล น้ำมันพืช น้ำมันผลไม้ ผลไม้แช่แข็ง ผลไม้เชื่อม ผักแช่แข็ง และผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เป็นต้น (ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์, 2568) อย่างไรก็ตาม แม้ว่าการส่งออกจะมีแนวโน้มที่ดี แต่ก็ยังมีประเด็นด้านความปลอดภัยอาหารที่ต้องให้ความสำคัญเป็นพิเศษ โดยเฉพาะในปี 2567 กระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้แห่งเครือรัฐออสเตรเลียได้แจ้งเตือนเกี่ยวกับการตรวจพบสารตกค้างในสินค้าใบมะกรูดแช่แข็งที่นำเข้าจากไทยถึง 8 ครั้ง ซึ่งเกินค่ามาตรฐานที่ออสเตรเลียกำหนด สารเคมีที่ตรวจพบ ได้แก่ Cyhalothrin, Hexythiazox, Fipronil, Tebufenpyrad และ Indoxacarb ซึ่งเป็นสารกำจัดศัตรูพืชที่อาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค จากสถานการณ์ดังกล่าว ส่งผลให้ทางการออสเตรเลียเพิ่มความเข้มงวดในการควบคุมความปลอดภัย โดยกำหนดให้การนำเข้าใบมะกรูดแช่แข็งจากไทย ต้องผ่านการตรวจสอบทุกล็อต ภายใต้แผนการตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารนำเข้าจนกว่าจะสามารถแสดงได้ว่าสินค้านี้มีคุณภาพและปลอดภัยตามมาตรฐานอาหารของออสเตรเลีย

ใบมะกรูดแช่แข็ง จึงเป็นสินค้าสำคัญที่ต้องปฏิบัติตามกฎหมายและมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารอย่างเคร่งครัด เพื่อให้สามารถผ่านการตรวจสอบและนำเข้าได้อย่างราบรื่น การจัดทำสรุปรวเงื่อนไขและมาตรฐานสำหรับการส่งออกใบมะกรูดแช่แข็ง จะช่วยให้ผู้ผลิตและผู้ประกอบการไทยเข้าใจภาพรวมของมาตรฐานการผลิตและการควบคุมคุณภาพที่เหมาะสม ตลอดจนเป็นแนวทางปฏิบัติที่จะป้องกันปัญหาการถูกปฏิเสธการนำเข้าสินค้า และเพื่อใช้เป็นกรณีศึกษาในการเรียนรู้และพัฒนาการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูป

ประเภทอื่นๆ ในการส่งออกต่อไป เงื่อนไขและมาตรฐานสำหรับการนำเข้าสินค้าใบมะกรูดแช่แข็งที่เกี่ยวข้องสามารถสรุปได้ ดังนี้

1) เงื่อนไขการนำเข้าด้านความปลอดภัยทางชีวภาพของออสเตรเลีย (Biosecurity Import Conditions system: BICON) ซึ่งมีเงื่อนไข ดังนี้

(1) ใบมะกรูดแช่แข็งต้องผ่านกระบวนการแช่แข็งที่อุณหภูมิ -18°C อย่างน้อย 7 วัน เพื่อป้องกันภัยคุกคามทางชีวภาพ

(2) ใบมะกรูดแช่แข็งต้องสะอาด ปราศจากเมล็ด ดิน ศัตรูพืช และสิ่งปนเปื้อนที่อาจเป็นอันตรายต่อระบบนิเวศของออสเตรเลีย

(3) สินค้าจะต้องผ่านการตรวจสอบความปลอดภัยทางชีวภาพตามพระราชบัญญัติความปลอดภัยทางชีวภาพ ค.ศ. 2015

(4) สินค้าจะต้องผ่านการตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารตามกระบวนการตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารตามระบบตรวจสอบอาหารนำเข้า และต้องสอดคล้องกับมาตรฐานอาหารออสเตรเลียนิวซีแลนด์ รวมถึงการตรวจสอบฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า

2) มาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Food Standard Australia and New Zealand: FSANZ) โดยมีมาตรฐานสำคัญที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

(1) มาตรฐานข้อมูลและฉลากสินค้า (Standard 1.2.1 Labelling requirements และ Standard 1.2.6 Information requirements — directions for use and storage) ฉลากสินค้าต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นครบถ้วน เช่น วิธีเก็บรักษา เงื่อนไขการใช้งาน วันที่หมดอายุ และรายละเอียดโภชนาการ เพื่อให้ข้อมูลผู้บริโภคชัดเจนและเป็นไปตามกฎหมาย

(2) มาตรฐานสารปนเปื้อนและสารพิษจากธรรมชาติ (Standard 1.4.1 Contaminants and natural toxicants) ตัวอย่างเช่น มีการกำหนดปริมาณสูงสุดของสารตะกั่ว (Lead) ในใบมะกรูดแช่แข็งซึ่งจัดอยู่ในกลุ่ม Vegetable (except brassicas) ที่ระดับ 0.1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ดังแสดงในภาพที่ 19

Lead	Brassicas	0.3
	Cereals (except sweet corns), pulses and legumes	0.2
	Edible offal of cattle, sheep, pig and poultry	0.5
	Fish	0.5
	Fruit	0.1
	Infant formula products	0.01
	Meat of cattle, sheep, pig and poultry (excluding offal)	0.1
	Molluscs	2
	Salt	2
	Sweet corns	0.1
	Vegetables (except brassicas)	0.1

ภาพที่ 19 การกำหนดปริมาณสูงสุดของสารตะกั่ว

ที่มา: <https://www.legislation.gov.au/F2015L00454/latest/text> (2568)

(3) มาตรฐานสารเคมีทางการเกษตรและทางปศุสัตว์ (Standard 1.4.2 Agvet chemicals) ตัวอย่างเช่น มีการกำหนดปริมาณสูงสุดของสาร Hexythiazox ในใบมะกรูดแช่แข็งซึ่งจัดในกลุ่ม All other food except animal food commodities ที่ระดับ 0.05 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ดังแสดงในภาพที่ 20

Agvet chemical: Hexythiazox	
Permitted residue: Hexythiazox	
All other foods except animal food commodities	0.05
Almonds	0.3
Berries and other small fruits [except raspberries, red, black; strawberry]	1
Dates, dried	3
Edible offal (mammalian)	*0.01
Fruiting vegetables, cucurbits	T0.05
Fruiting vegetables, other than cucurbits	T1
Fungi, edible (except mushrooms)	T1
Hops, dry	20
Meat (mammalian) (in the fat)	*0.01
Milks	*0.01
Peas	T*0.05
Pome fruits [except Persimmon, Japanese]	1
Potato	T*0.02
Raspberries, red, black	3
Stone fruits [except jujube, Chinese]	1
Strawberry	6
Tea, green, black	4

ภาพที่ 20 การกำหนดปริมาณสูงสุดของสาร Hexythiazox

ที่มา: <https://www.legislation.gov.au/F2015L00468/latest/text> (2568)

(4) มาตรฐานจุลชีววิทยาในอาหาร (Standard 1.6.1 Microbiological limits in food) โดยสินค้าอาหารแช่แข็งรวมถึงอาหารที่บริโภคขณะแช่แข็งและต้องละลายก่อนการบริโภค (including foods consumed frozen and those intended to be thawed immediately before consumption) ต้องห้ามพบเชื้อแบคทีเรีย *Listeria monocytogenes* ดังแสดงในภาพที่ 21

1.6.1—4

Food in which growth of *Listeria monocytogenes* will not occur

- (1) For the purposes of the table to section S27—4, growth of *Listeria monocytogenes* will not occur in a *ready-to-eat food if:
 - (a) the food has a pH less than 4.4 regardless of water activity; or
 - (b) the food has a water activity less than 0.92 regardless of pH; or
 - (c) the food has a pH less than 5.0 in combination with a water activity of less than 0.94; or
 - (d) the food has a refrigerated shelf life no greater than 5 days; or
 - (e) the food is frozen (including foods consumed frozen and those intended to be thawed immediately before consumption); or
 - (f) it can be validated that the level of *Listeria monocytogenes* will not increase by greater than 0.5 log cfu/g over the food's stated shelf life.

ภาพที่ 21 อาหารที่เชื้อแบคทีเรีย *Listeria monocytogenes* ไม่สามารถเจริญเติบโตได้

ที่มา: <https://www.legislation.gov.au/F2015L00411/latest/text> (2568)

ขั้นตอนการส่งออกสินค้าใบมะกรูดแช่แข็งไปออสเตรเลียสรุปได้ ดังแสดงในภาพที่ 22



ภาพที่ 22 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าใบมะกรูดแช่แข็งไปออสเตรเลีย

4.5 การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของออสเตรเลีย

ภายใต้ระบบการตรวจสอบอาหารนำเข้าที่ดำเนินการโดยกระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้แห่งเครือรัฐออสเตรเลียมีวัตถุประสงค์เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารที่นำเข้ามาจำหน่ายภายในประเทศมีความปลอดภัยและสอดคล้องกับมาตรฐานอาหารของออสเตรเลีย มีข้อกำหนด ดังนี้

4.5.1 ประเภทของสินค้านำเข้า กำหนดได้เป็น 3 กลุ่ม ดังต่อไปนี้

1) อาหารกลุ่มเสี่ยง (Risk Food)

อาหารกลุ่มเสี่ยงถูกกำหนดตามคำสั่งควบคุมอาหารนำเข้า ค.ศ. 2019 (Imported Food Control Order 2019) โดยอิงตามคำแนะนำจากหน่วยงานมาตรฐานอาหารออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ซึ่งระบุว่าอาหารนั้นมีความเสี่ยงระดับปานกลางถึงสูงต่อสุขภาพของประชาชน ดังนั้นอาหารนำเข้าจะต้องถูกตรวจสอบและทดสอบ

ตามรายการวิเคราะห์ที่กำหนดสำหรับอาหารแต่ละชนิดในอัตราร้อยละ 100 ของสินค้าทั้งหมด รวมถึงการตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์และสิ่งปนเปื้อน และเมื่อพบว่าสินค้านำเข้าเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดติดต่อกัน 5 รุ่น อาจลดอัตราการตรวจสอบสินค้านำเข้าลงเหลือเพียงร้อยละ 25 และหากพบว่าสินค้านำเข้าเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดติดต่อกัน 20 รุ่น อาจลดอัตราการตรวจสอบสินค้านำเข้าลงเหลือเพียงร้อยละ 5 ทั้งนี้ ในระหว่างการตรวจวิเคราะห์อาหารกลุ่มเสี่ยง สินค้านำเข้าจะต้องถูกกักกันและไม่ได้รับอนุญาตให้นำไปจำหน่ายจนกว่าจะทราบผลการวิเคราะห์ และจะไม่ได้มีการอนุญาตให้นำเข้าสินค้านั้นๆ หากพบว่าสินค้าไม่เป็นไปตามมาตรฐาน โดยผู้ผลิตจะต้องดำเนินการปรับปรุงสินค้าให้ได้มาตรฐาน มิเช่นนั้นสินค้าจากผู้ผลิตรายนั้นในรุ่นต่อมาจะต้องถูกส่งกลับหรือถูกทำลายทิ้ง ในการตรวจสอบสินค้านำเข้าจะดำเนินการทุกรุ่นจนกว่าจะพบว่ามีประวัติเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด หากมีการตรวจพบอันตรายชนิดใหม่ในอาหาร สินค้านั้นจะถูกตรวจสอบและทดสอบตามรายการวิเคราะห์ที่กำหนดในอัตราร้อยละ 100 อาหารกลุ่มเสี่ยงบางชนิดต้องมีการรับรองการนำเข้า ได้แก่

1) การรับรองการจัดการความปลอดภัยอาหาร (Food safety management certificates) และการรับรองภาคบังคับจากรัฐบาล (mandatory government certification) คือ การรับรองจากองค์กรภายนอก (Third-Party Certification Body) ว่าสถานประกอบการหรือระบบการผลิตอาหารมี ระบบจัดการความปลอดภัยอาหารที่สอดคล้องกับมาตรฐานสากล เช่น HACCP, GMP และ ISO 22000 เป็นต้น

2) การรับรองภาคบังคับจากรัฐบาลออสเตรเลีย (Mandatory Government Certification) คือ ระบบการตรวจสอบและออกใบรับรองโดยหน่วยงานรัฐบาล ซึ่งเป็นข้อกำหนดที่บังคับใช้ตามกฎหมาย เพื่อให้สินค้าโดยเฉพาะสินค้าอาหาร เกษตร และสินค้าที่มีความเสี่ยงสูง สามารถจำหน่ายในออสเตรเลียหรือนำเข้าจากต่างประเทศได้อย่างถูกต้องตามระเบียบ

2) อาหารกลุ่มเฝ้าระวัง (Surveillance Food)

อาหารกลุ่มเฝ้าระวัง (Surveillance Food) หมายถึงอาหารที่ไม่ใช่อาหารเสี่ยง (Risk Food) และไม่ได้อยู่ภายใต้ข้อตกลงการปฏิบัติตามข้อกำหนด (compliance agreement) โดยอาหารเฝ้าระวังจะถูกสุ่มเลือกเพื่อตรวจสอบภายใต้ระบบการตรวจสอบอาหารนำเข้า (Imported Food Inspection Scheme: IFIS) โดยใช้ข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ในระบบตรวจสอบสินค้าของออสเตรเลีย (Integrated Cargo System: ICS) ในอัตราร้อยละ 5 ของสินค้ากลุ่มอาหารเฝ้าระวัง หากอาหารเฝ้าระวังใดไม่ผ่านการตรวจสอบ จะอยู่ภายใต้คำสั่งการเฝ้าระวังพิเศษ (Holding order) ซึ่งการตรวจสอบสินค้านำเข้าจากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้ารายนั้นในรุ่นต่อมาจะต้องเพิ่มอัตราการตรวจสอบสินค้านำเข้าจากเดิมร้อยละ 5 เป็นร้อยละ 100 จนกว่าจะพบว่าสินค้านั้นเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ซึ่งโดยปกติต้องผ่านการตรวจสอบอย่างต่อเนื่องติดต่อกัน 5 ครั้ง จึงจะสามารถกลับเข้าสู่สถานะปกติ

3) อาหารกลุ่มที่อยู่ภายใต้ข้อตกลงความร่วมมือ (Compliance agreement food)

อาหารกลุ่มที่อยู่ภายใต้ข้อตกลงความร่วมมือ หมายถึง อาหารที่นำเข้าโดยผู้ส่งออกหรือผู้นำเข้าที่มีข้อตกลงความร่วมมือกับรัฐบาลออสเตรเลีย โดยเฉพาะกับกระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้แห่งเครือรัฐออสเตรเลีย ซึ่งผู้ที่อยู่ภายใต้ข้อตกลงนี้จะต้องผ่านการประเมินและได้รับอนุมัติให้ใช้ระบบควบคุมความปลอดภัยอาหารภายในของตนเองที่เชื่อถือได้ และสอดคล้องกับกฎหมายอาหารของออสเตรเลีย โดยอาหารนั้นจะไม่ถูกส่งไปตรวจสอบภายใต้ระบบการตรวจสอบอาหารนำเข้าที่ทำเรือหรือจุดนำเข้า ทำให้ลดขั้นตอนและระยะเวลาการตรวจสอบสินค้าปลายทาง

และช่วยให้อาหารผ่านด่านนำเข้าได้รวดเร็วขึ้น อย่างไรก็ตาม หากพบการไม่ปฏิบัติตาม หรือสินค้าปนเปื้อน ข้อตกลงอาจถูกยกเลิกทันที

4.5.2 การตรวจสอบอาหาร (Food Inspection)

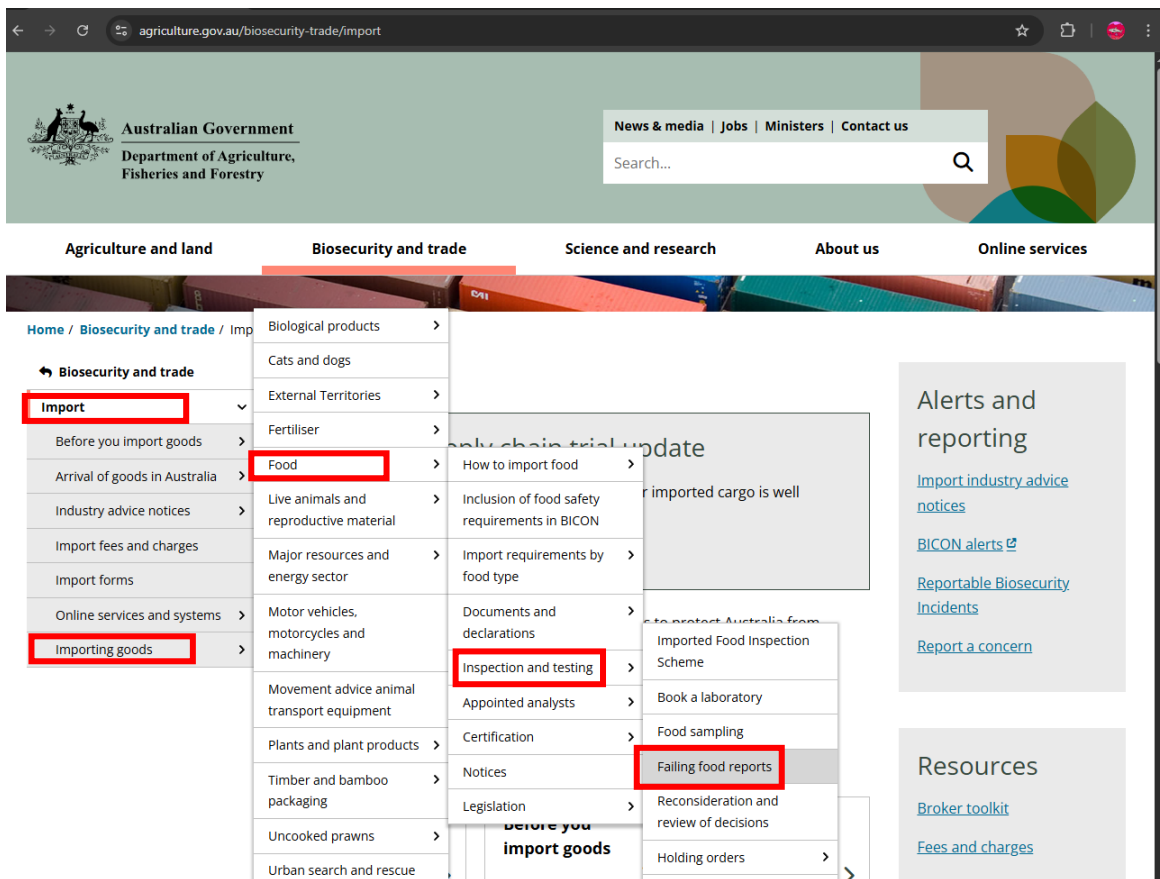
สินค้าทุกล็อตที่ถูกส่งตรวจภายใต้ระบบการตรวจสอบอาหารจะได้รับการตรวจสอบเบื้องต้น ดังนี้

1) การตรวจสอบด้วยสายตา (Visual Inspection) เพื่อตรวจลักษณะภายนอกของอาหาร บรรจุภัณฑ์ ความสะอาด และความเสียหาย

2) การตรวจสอบฉลาก (Label Assessment) เพื่อตรวจว่าฉลากอาหารมีข้อมูลถูกต้องตามข้อกำหนดของกฎหมายออสเตรเลีย เช่น ประเทศแหล่งกำเนิด วันหมดอายุ สารก่อภูมิแพ้ ข้อมูลโภชนาการ การเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ (Analytical Tests) ซึ่งขึ้นอยู่กับประเภทอาหารและความเสี่ยง

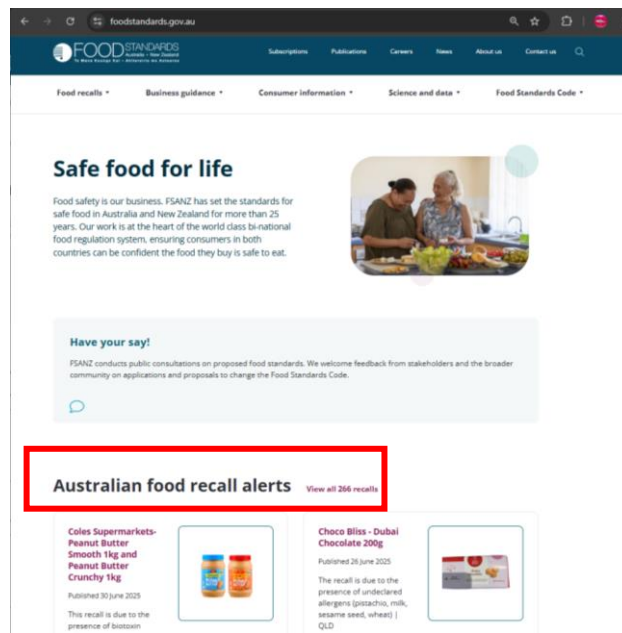
4.5.3 อาหารที่ไม่ผ่านการตรวจสอบ (Failing food)

หากอาหารไม่ผ่านการตรวจสอบ จะไม่สามารถปล่อยสินค้าออกสู่ตลาดได้ ผู้นำเข้าจะต้องดำเนินการปรับเปลี่ยนฉลากสินค้าใหม่ หากพบปัญหาเกี่ยวกับฉลาก หรือทำลายสินค้า หรือส่งออกคืนภายใต้การควบคุมดูแลของเจ้าหน้าที่ที่ได้รับอนุญาต โดยผู้นำเข้าจะได้รับหนังสือแนะนำตรวจสอบอาหารนำเข้า (Imported Food Inspection Advice: IFIA) เพื่อแจ้งให้ทราบว่าอาหารไม่ผ่านการตรวจสอบ และแนะนำแนวทางการดำเนินการที่เป็นไปได้สำหรับผู้นำเข้า โดยได้มีการจัดทำรายงานอาหารที่ไม่ผ่านการตรวจสอบ (Failing Food Reports) ภายใต้ระบบการตรวจสอบอาหารนำเข้า เพื่อแสดงรายการอาหารนำเข้าที่ไม่ผ่านการตรวจวิเคราะห์ เช่น พบสารปนเปื้อน สารเติมแต่ง หรือส่วนผสมที่ไม่ได้รับอนุญาต หรือเป็นพิษหรือหัดต้องห้าม ซึ่งไม่รวมกรณีที่อาหารไม่ผ่านเพราะฉลากไม่ถูกต้อง (label inspection) โดยผู้นำเข้าสามารถแก้ไขฉลากส่งกลับประเทศต้นทาง หรือทำลายสินค้าได้ รายงานอาหารที่ไม่ผ่านการตรวจสอบจะเผยแพร่เป็นรายเดือน และมีข้อมูลย้อนหลังให้สืบค้นได้ ผู้สนใจสามารถค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมได้จากหน่วยงานกระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้แห่งเครือรัฐออสเตรเลีย ที่เว็บไซต์ <https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/import> หัวข้อดังนี้ Import >> Importing goods Food >> Food >> Inspection and testing >> Failing food reports ดังแสดงในภาพที่ 23



ภาพที่ 23 การสืบค้นรายงานอาหารที่ไม่ผ่านการตรวจสอบ (Failing Food Reports) ของออสเตรเลีย
ที่มา: <https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/import> (2568)

นอกจากนี้ ออสเตรเลียยังมีระบบการแจ้งเตือนด้านความปลอดภัยอาหาร เพื่อปกป้องผู้บริโภคจากอาหารที่ไม่ปลอดภัยโดยมีการเรียกคืนสินค้า (Food Recall) ออกจากตลาดหากพบว่าอาหารนั้นอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพซึ่งมีสาเหตุของการเรียกคืนสินค้า เช่น การปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอม หรือสารเคมี การมีสารก่อภูมิแพ้ที่ไม่ได้ระบุไว้บนฉลาก ข้อผิดพลาดในการติดฉลากหรือแสดงข้อมูลทางโภชนาการ การผลิตผิดมาตรฐาน หรือไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎหมายอาหาร เป็นต้น เมื่อมีเหตุจำเป็นต้องเรียกคืนสินค้า สำนักงานมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์จะทำงานร่วมกับหน่วยงานกำกับดูแล เช่น กระทรวงสาธารณสุขของรัฐหรือดินแดนต่างๆ เพื่อประสานงานกับผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า และแจ้งเตือนให้ผู้บริโภคทราบ รวมถึงการเรียกคืนสินค้า โดยมีการเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของสำนักงานมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ที่ <https://www.foodstandards.gov.au/> หัวข้อ Australian food recall alerts ดังแสดงในภาพที่ 24 ระบบการแจ้งเตือนด้านความปลอดภัยอาหารนี้เป็นส่วนหนึ่งของแนวทางการจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารของออสเตรเลียที่มีประสิทธิภาพ และมีความโปร่งใสในการแจ้งข้อมูลต่อสาธารณะ



ภาพที่ 24 การสืบค้นการแจ้งเตือนการเรียกคืนสินค้า (Food Recall) ของออสเตรเลีย

ที่มา: <https://www.foodstandards.gov.au/> (2568)

4.6 การตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของออสเตรเลีย

ภายใต้ระบบการตรวจสอบอาหารนำเข้า (Imported Food Inspection Scheme: IFIS) ของออสเตรเลีย อาหารไม่ผ่านการตรวจสอบ (Failing food) หมายถึงสินค้านำเข้าที่ถูกตรวจสอบแล้วพบว่า ไม่เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยและคุณภาพอาหารที่กำหนดไว้ ซึ่งอาจเกิดจากการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ สารพิษ สารตกค้าง หรือการระบุฉลากไม่ถูกต้อง เป็นต้น โดย IFIS จะตรวจสอบและติดตามอาหารที่มีความเสี่ยงสูงหรือปานกลางต่อสุขภาพของประชาชนจนกว่าจะมีประวัติการปฏิบัติตามมาตรฐานที่ดี สำหรับอาหารที่อยู่ในกลุ่มเฝ้าระวัง (surveillance food) จะถูกสุ่มตรวจสอบประมาณร้อยละ 5 เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานอาหารออสเตรเลียนิวซีแลนด์ หากอาหารในกลุ่มเฝ้าระวังไม่ผ่านการทดสอบ กระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้แห่งเครือรัฐออสเตรเลีย จะออกคำสั่งระงับ (Holding Order) เพื่อบังคับการจำหน่ายหรือเคลื่อนย้ายอาหารนำเข้า นั้นๆ ชั่วคราวจนกว่าจะมีการตรวจสอบซ้ำหรือแก้ไขให้เป็นไปตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัย โดยคำสั่งระงับมีรูปแบบ ดังนี้

HO number หมายถึง คำสั่งระงับใหม่ที่ออกให้กับอาหารในกลุ่มเฝ้าระวังที่ไม่ผ่านการตรวจสอบในครั้งนี้

HO match หมายถึง คำสั่งระงับที่ตรงกับคำสั่งระงับเดิมที่มีอยู่ก่อนแล้ว

Risk หมายถึง อาหารที่อยู่ในกลุ่มความเสี่ยงสูงที่ไม่ผ่านการตรวจสอบ ซึ่งการนำเข้าในอนาคตจะถูกส่งตรวจสอบเพิ่มขึ้นโดยอัตโนมัติ แต่ไม่มีการออกคำสั่งระงับซ้ำอีก

ตัวอย่างรายการแจ้งเตือนความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้าจากต่างประเทศของออสเตรเลีย ดังแสดงในตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ตัวอย่างรายการแจ้งเตือนความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้าจากต่างประเทศของออสเตรเลีย

ประเภทการแจ้งเตือน	สาเหตุการแจ้งเตือน	ชนิดสินค้า
สารเคมีตกค้าง (Pesticide Residue)	Procymidone Bifenthrin Carbendazim Cyhalothrin, Hexythiazox, Fipronil, Tebufenpyrad และ Indoxacarb	ผลไม้แช่แข็ง ผักแช่แข็ง อินทผลัมแช่แข็ง ใบมะกรูดแช่แข็ง
สารปนเปื้อน (Contaminants)	Aflatoxin	ถั่วลิสง พิสตาชิโอ
เชื้อจุลินทรีย์ (Microbiological)	<i>Salmonella</i> spp.	ผงปาปริก้า ผงพริก

ที่มา: <https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/import/goods/food/inspection-testing/failing-food-reports#daff-page-main> (2568)

4.7 บทสรุป

ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปยังออสเตรเลีย ควรศึกษาและปฏิบัติตามกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ระบบความปลอดภัยทางชีวภาพของสินค้านำเข้า (Biosecurity Import Condition) ที่กำหนดโดยกระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้แห่งเครือรัฐออสเตรเลีย (Department of Agriculture, Fisheries and Forestry: DAFF) และพระราชบัญญัติอาหารออสเตรเลียนิวซีแลนด์ (Food Standards Australia New Zealand Act 1991) สินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชต้องผ่านการตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารตามระบบตรวจสอบอาหารนำเข้า (Imported Food Inspection Scheme: IFIS) โดยสินค้าที่จะส่งออกต้องเป็นไปตามมาตรฐานอาหาร (Food Standards Code) ซึ่งกำหนดโดยสำนักงานมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Food Standard Australia New Zealand: FSANZ) โดยเฉพาะในด้านส่วนประกอบอาหาร การแสดงฉลาก และการระบุสารก่อภูมิแพ้บนฉลาก นอกจากนี้ ควรตรวจสอบฉลากสินค้าให้ถูกต้องและครบถ้วนตามข้อกำหนดก่อนดำเนินการส่งออก ในกรณีที่สินค้าถูกปฏิเสธการนำเข้า ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของ DAFF และหน่วยงานกำกับดูแลอื่นที่เกี่ยวข้อง ซึ่งอาจรวมถึงการถูกเรียกคืนสินค้า การทำลาย หรือการส่งคืนสินค้าออกนอกประเทศ การปฏิบัติตามกฎหมายและข้อกำหนดอย่างครบถ้วน จะช่วยลดความเสี่ยงในการถูกปฏิเสธสินค้า และส่งเสริมความน่าเชื่อถือของสินค้าส่งออกของไทยในตลาดออสเตรเลีย

บรรณานุกรม

- ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์. 2568. ตลาดส่งออก 15 อันดับแรกของไทยรายสินค้า. แหล่งข้อมูล:
<https://tradereport.moc.go.th/th/stat/reportcomcodeexport04>. สืบค้นเมื่อ: 16 มิถุนายน 2568.
- ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์. 2568. การส่งออกของไทยรายประเทศ. แหล่งข้อมูล: <https://tradereport.moc.go.th/th/stat/reportcomcodeexport02>. สืบค้นเมื่อ: 16 กรกฎาคม 2568.
- สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตร ประจำกรุงแคนเบอร์รา กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2566. กฎระเบียบและมาตรฐานการนำเข้าสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์อาหารมายังออสเตรเลีย. แหล่งข้อมูล:
<https://www.agrithai.org/%E0%B8%AB%E0%B8%99%E0%B9%89%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%A5%E0%B8%B1%E0%B8%81/>. สืบค้นเมื่อ: 23 ธันวาคม 2567.
- สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตร ประจำกรุงแคนเบอร์รา กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2567. ภาวะการค้าสินค้าเกษตรระหว่างไทย-ออสเตรเลีย มกราคม - ตุลาคม 2567. แหล่งข้อมูล:
<https://www.agrithai.org/%e0%b8%ab%e0%b8%99%e0%b9%89%e0%b8%b2%e0%b8%ab%e0%b8%a5%e0%b8%b1%e0%b8%81/>. สืบค้นเมื่อ: 23 ธันวาคม 2567.
- สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครซิดนีย์. 2568. รายงานสถานการณ์เศรษฐกิจการค้าออสเตรเลียประจำเดือนธันวาคม ปี 2567. แหล่งข้อมูล: <https://www.ditp.go.th/post/196810>. สืบค้นเมื่อ: 25 มิถุนายน 2568.
- Australian Government. n.d. Food Standards Australia New Zealand Act 1991. Available at: <https://www.legislation.gov.au/C2004A04193/latest/downloads>. Accessed: December 23, 2024.
- Department of Agriculture, Fisheries and Forestry. n.d. What we do. Available at: <https://www.agriculture.gov.au/about/what-we-do>. Accessed: December 23, 2024.
- Department of Agriculture, Fisheries and Forestry. n.d. Imported Food Inspection Scheme. Available at: <https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/import/goods/food/inspection-testing/ifis>. Accessed: June 23, 2025.
- FocusEconomics. 2025. Australia GDP Per Capita. Available at: <https://www.focus-economics.com/country-indicator/australia/gdp-per-capita-usd/>. Accessed: June 23, 2025.
- Food Standard Australia Newzealand. n.d. About us. Available at: <https://www.foodstandards.gov.au/about-us/corporate-information/orgchart>. Accessed: December 23, 2024.

Food Standards Australia New Zealand. n.d. Food Standards Code Legislation. Available at:
<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/legislation#Introductionandstandards-that-apply-to-all-foods>. Accessed: December 23, 2024.

NSW Government. n.d. Biosecurity Act 2015 No 24. Available at:
<https://legislation.nsw.gov.au/view/html/inforce/current/act-2015-024#frnt-lt>. Accessed: December 23, 2024.

บทที่ 5

กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสาธารณรัฐประชาชนจีน

5.1 ที่มาและความสำคัญ

สาธารณรัฐประชาชนจีน ตั้งอยู่ด้านตะวันออกของทวีปเอเชีย มีพื้นที่ 9.597 ล้านตารางกิโลเมตรโดยเป็นเส้นพรมแดนทางบกยาว 22,117 กิโลเมตร มีพรมแดนติดต่อกับประเทศต่าง ๆ โดยรอบ 14 ประเทศ คือ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนเกาหลี (เกาหลีเหนือ) สหพันธรัฐรัสเซีย สาธารณรัฐประชาชนมองโกเลีย สาธารณรัฐคาซัคสถาน สาธารณรัฐคีร์กีซ สาธารณรัฐทาจิกิสถาน เอมิเรตอิสลามอัฟกานิสถาน สาธารณรัฐอิสลามปากีสถาน สาธารณรัฐอินเดีย สหพันธ์สาธารณรัฐประชาธิปไตยเนปาล ราชอาณาจักรภูฏาน สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว และสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม ทิศตะวันออกและทิศใต้ติดกับทะเลเหลือง ทะเลจีนตะวันออก และทะเลจีนใต้ ภูมิประเทศทางตะวันตกส่วนใหญ่เป็นเทือกเขา ทะเลทราย ที่ราบสูง และค่อยๆ ลาดลงทางทิศตะวันออก ภูมิอากาศอยู่ในเขตอบอุ่นเหนือ มี 4 ฤดูกาล ได้แก่ ฤดูใบไม้ผลิ (ก.พ.-เม.ย.) ฤดูร้อน (พ.ค.-ก.ค.) ฤดูใบไม้ร่วง (ส.ค.-ต.ค.) และฤดูหนาว (พ.ย.-ม.ค.) เนื่องจากสาธารณรัฐประชาชนจีนมีพื้นที่กว้างใหญ่ทำให้ภูมิอากาศแตกต่างกันมากในแต่ละท้องถิ่น รูปแบบการปกครองเป็นระบอบคอมมิวนิสต์ ผู้นำสูงสุดคือประธานาธิบดี (นายสี จิ้นผิง เริ่มดำรงตำแหน่งตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556) เขตการปกครองประกอบด้วยส่วนกลางแบ่งออกเป็น 23 มณฑล (รวมถึงไต้หวัน) 5 เขตปกครองตนเอง (มองโกเลีย หนิงเซีย ซินเจียง กวางสี และทิเบต) 4 มหานครที่ขึ้นต่อส่วนกลาง (ปักกิ่ง เซี่ยงไฮ้ เทียนจิน และฉงชิ่ง) และ 2 เขตบริหาร คือเขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน และเขตบริหารพิเศษมาเก๊าแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน ปัจจุบันเมืองหลวงคือกรุงปักกิ่ง

สาธารณรัฐประชาชนจีนมีผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ (GDP) 94.97 ล้านล้านหยวน (13.3 ล้านล้านดอลลาร์สหรัฐ ข้อมูล ณ มกราคมถึงกันยายน พ.ศ. 2567) อัตราการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจร้อยละ 4.8 (ข้อมูล ณ ตุลาคม พ.ศ. 2567) โดยภาคการเกษตร คิดเป็นร้อยละ 7.1 ของ GDP ผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญ ได้แก่ ข้าว ข้าวสาลี มันฝรั่ง ข้าวโพด ถั่วลิสง ชา ผลไม้และปศุสัตว์ สาธารณรัฐประชาชนจีนมีมูลค่าการส่งออก 2,550,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (ข้อมูล ณ ตุลาคม พ.ศ. 2567) โดยสินค้าส่งออกที่สำคัญ ได้แก่ โทรศัพท์ คอมพิวเตอร์ วงจรอิเล็กทรอนิกส์รวม รถยนต์ แบตเตอรี่รถยนต์ไฟฟ้า โดยมีมูลค่าส่งออกที่สำคัญ ได้แก่ สหรัฐอเมริกา เขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน ประเทศญี่ปุ่น สาธารณรัฐเกาหลี (เกาหลีใต้) สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม สาธารณรัฐประชาชนจีนมีมูลค่าการนำเข้า 1,878,100 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (ข้อมูล ณ ตุลาคม พ.ศ. 2567) สินค้านำเข้าที่สำคัญ ได้แก่ น้ำมันดิบ วงจรอิเล็กทรอนิกส์รวม แร่เหล็ก ทองคำ ก๊าซปิโตรเลียม โดยมีมูลค่านำเข้าที่สำคัญ ได้แก่ สหรัฐอเมริกา สาธารณรัฐเกาหลี (เกาหลีใต้) ญี่ปุ่น เครือรัฐออสเตรเลีย สหพันธรัฐรัสเซีย

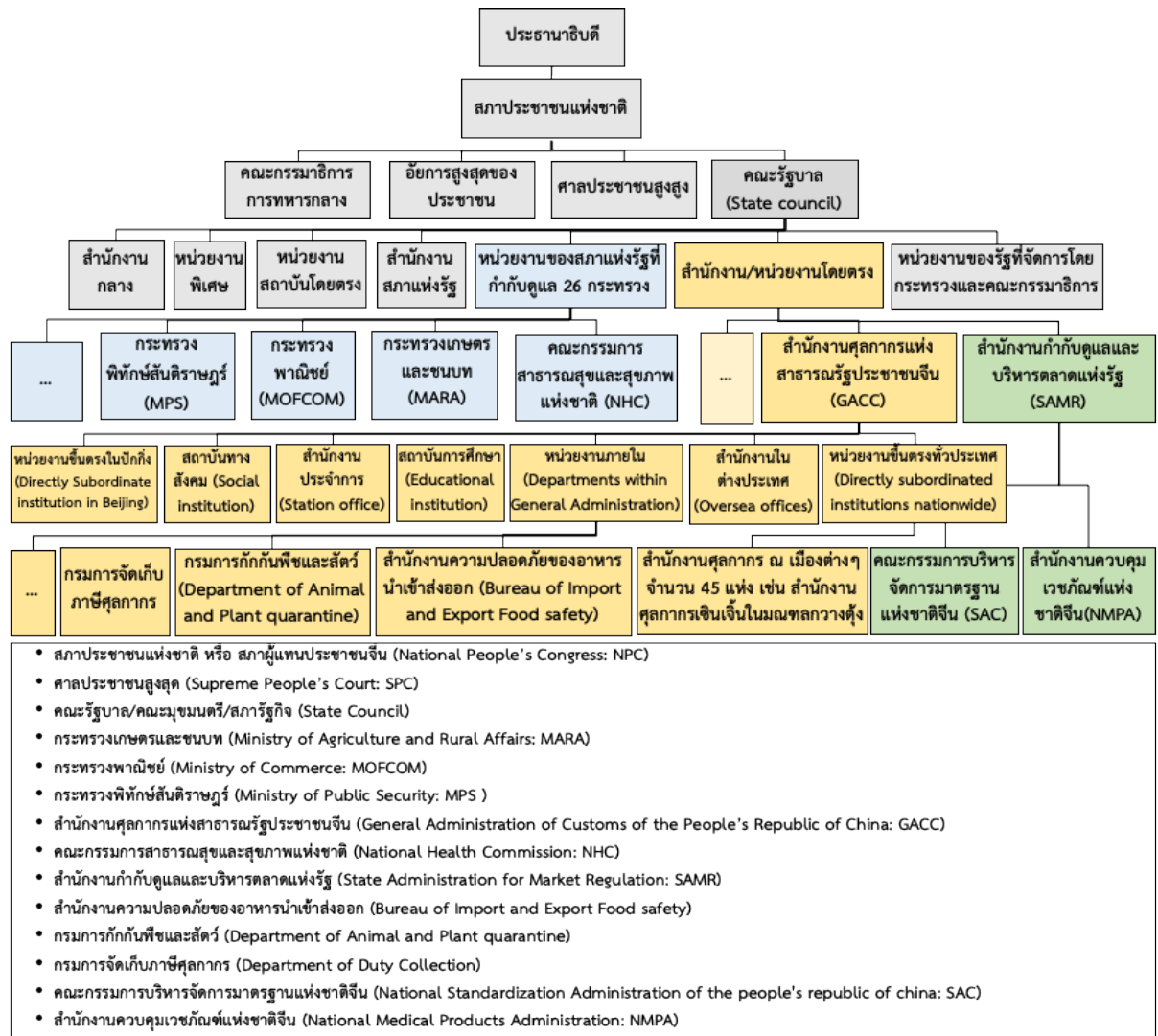
ในส่วนการค้าระหว่างประเทศไทยและสาธารณรัฐประชาชนจีนในปี พ.ศ. 2566 สาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นประเทศคู่ค้าอันดับ 1 ของไทย มูลค่าการค้ารวม 78,916 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (ลดลงร้อยละ 2.3) การส่งออกมีมูลค่า 26,333 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (ลดลงร้อยละ 1.26) การนำเข้ามีมูลค่า 52,583 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (ลดลงร้อยละ 2.82) สินค้าส่งออกที่สำคัญจากไทยไปสาธารณรัฐประชาชนจีน ได้แก่ เครื่องคอมพิวเตอร์อุปกรณ์และ

ส่วนประกอบ เม็ดพลาสติก ผลไม้สด แห้งแข็งและแห้ง อัญมณีและเครื่องประดับ ส่วนสินค้านำเข้าที่สำคัญจากสาธารณรัฐประชาชนจีนมาไทย ได้แก่ เครื่องจักรไฟฟ้าและส่วนประกอบ เครื่องจักรกลและส่วนประกอบ เครื่องใช้ไฟฟ้าในบ้าน เคมีภัณฑ์ เครื่องคอมพิวเตอร์ อุปกรณ์และชิ้นส่วนคอมพิวเตอร์ (สำนักข่าวกรองแห่งชาติ, 2568)

จากบริบทดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงความสำคัญของสาธารณรัฐประชาชนจีนทั้งในด้านภูมิรัฐศาสตร์ เศรษฐกิจโลก และความสัมพันธ์ทางการค้ากับไทย โดยเฉพาะสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช เนื่องจากสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นตลาดนำเข้าที่มีศักยภาพสูงและมีกำลังการบริโภคขนาดใหญ่ การทำความเข้าใจกฎระเบียบและมาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน รวมถึงหน่วยงานที่รับผิดชอบซึ่งจะได้กล่าวในหัวข้อถัดไปนั้น จึงเป็นสิ่งสำคัญเพื่อรองรับการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของไทยให้สามารถแข่งขันได้และเป็นไปตามมาตรฐานที่สาธารณรัฐประชาชนจีนกำหนด

5.2 หน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุม กำกับ ดูแลสินค้าเกษตรและอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน

สาธารณรัฐประชาชนจีนปกครองในระบบสังคมนิยมคอมมิวนิสต์โดยมีพรรคคอมมิวนิสต์จีน (Communist Party of China: CPC) เป็นสถาบันทางการเมืองสูงสุดที่มีอำนาจเด็ดขาดในการกำหนดนโยบายด้านต่าง ๆ ให้คณะรัฐบาลเป็นผู้ดำเนินการโดยกำหนดเป็นลักษณะแผนปฏิบัติการ มาตรการต่างๆ ในการพัฒนาประเทศตามนโยบายของพรรคคอมมิวนิสต์จีน สำหรับคณะรัฐบาลของสาธารณรัฐประชาชนจีน เรียกว่า คณะมุขมนตรี หรือ สภาแห่งรัฐ หรือ สภารัฐกิจ (The State Council of the People's Republic of China) เป็นหน่วยงานหลักทางปกครองของสาธารณรัฐประชาชนจีน หรือเป็นองค์กรบริหารของหน่วยงานสูงสุดแห่งอำนาจรัฐและเป็นองค์กรปกครองสูงสุดของรัฐ ประกอบด้วย นายกรัฐมนตรี รองนายกรัฐมนตรี สมาชิกสภาแห่งรัฐ รัฐมนตรี คณะกรรมการ ผู้ตรวจเงินแผ่นดิน และเลขาธิการ คณะมุขมนตรีเป็นผู้กำกับดูแลหน่วยงานต่างๆ เช่น สำนักงานกลางสภาแห่งรัฐ กระทรวงต่างๆ จำนวน 26 กระทรวง หน่วยงานพิเศษภายใต้สภาแห่งรัฐ สำนักงาน/หน่วยงานโดยตรงภายใต้สภาแห่งรัฐ (สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม, 2565) รายละเอียดโครงสร้างหน่วยงานโดยสังเขป ดังแสดงในภาพที่ 25



ภาพที่ 25 โครงสร้างโดยสังเขปของหน่วยงานในสาธารณรัฐประชาชนจีนที่เกี่ยวข้องกับการกำกับดูแล
การนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารแปรรูปด้านพืช

การนำเข้าอาหารแปรรูปเข้าสู่สาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับหน่วยงานระดับกระทรวงและคณะกรรมการกลางหลายแห่ง ซึ่งแต่ละหน่วยงานมีอำนาจหน้าที่เฉพาะด้าน การทำความเข้าใจบทบาทของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการปฏิบัติตามกฎระเบียบของสาธารณรัฐประชาชนจีนอย่างถูกต้อง และช่วยให้กระบวนการนำเข้าสินค้าเป็นไปอย่างราบรื่นและมีประสิทธิภาพ โดยมีหน่วยงานระดับกระทรวงที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

1. กระทรวงเกษตรและกิจการชนบท (Ministry of Agriculture and Rural Affairs: MARA)

MARA มีบทบาทสำคัญในการกำหนดนโยบายและมาตรฐานสินค้าเกษตรภายในประเทศ รวมถึงการสนับสนุนภาคเกษตรกรรมให้สามารถผลิตสินค้าได้อย่างมีคุณภาพ ปลอดภัย และสอดคล้องกับมาตรฐานสากล แม้ว่า MARA จะไม่ใช่หน่วยงานหลักที่รับผิดชอบโดยตรงในการควบคุมการนำเข้าอาหารแปรรูป แต่รับผิดชอบในการส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรให้เพียงพอต่อความต้องการของประเทศ และกำหนดมาตรฐานต่าง ๆ เช่น มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ รวมถึงการกำหนดค่าปริมาณสารเคมีตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limits: MRLs) ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการรับรองคุณภาพของสินค้าเกษตรที่จะส่งออกหรือ

นำเข้า นอกจากนี้ MARA ยังสนับสนุนผู้ประกอบการด้านการเกษตรในด้านเงินทุน เทคโนโลยี และการเข้าถึงข้อมูลตลาด

2. กระทรวงพาณิชย์ (Ministry of Commerce: MOFCOM)

MOFCOM มีหน้าที่ควบคุมกิจการด้านการบริหารจัดการเลี้ยง การจัดทำหน่วยผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ และรับผิดชอบประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการค้าระหว่างประเทศในบริบทขององค์การการค้าโลก (World Trade Organization: WTO) บทบาทของ MOFCOM มีความสำคัญในด้านการเจรจา กำหนดนโยบายการค้า และการดำเนินมาตรการทางการค้าระหว่างประเทศ

3. กระทรวงพิทักษ์สันติราษฎร์ (Ministry of Public Security: MPS)

MPS มีหน้าที่ในการบังคับใช้กฎหมายความปลอดภัยอาหาร โดยเฉพาะในกรณีที่มีการละเมิดกฎหมายซึ่งเข้าข่ายความผิดทางอาญา เช่น การปลอมปน การใช้สารต้องห้าม หรือการจำหน่ายอาหารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หน่วยงานในสังกัด เช่น สำนักงานสืบสวนอาชญากรรมด้านอาหารและยา มีบทบาทในการสืบสวน สอบสวน และดำเนินคดีกับผู้กระทำความผิดที่เกี่ยวข้องกับอาหารและยา

4. คณะกรรมการสาธารณสุขแห่งชาติ (National Health Commission: NHC)

NHC เป็นหน่วยงานภายใต้สภาแห่งรัฐที่มีหน้าที่กำหนดนโยบายด้านสาธารณสุขระดับชาติ รวมถึงการออกกฎหมาย กฎระเบียบ และแผนงานด้านสุขภาพ NHC มีบทบาทโดยตรงในการควบคุมความปลอดภัยอาหาร โดยเฉพาะด้านการประเมินความเสี่ยง การจัดทำแผนเฝ้าระวังความเสี่ยง และการควบคุมเหตุฉุกเฉินด้านสาธารณสุข นอกจากนี้ NHC ยังรับผิดชอบด้านนโยบายยา อนามัยสิ่งแวดล้อม อาชีวอนามัย และรังสี

5. สำนักงานกำกับดูแลและบริหารตลาดแห่งรัฐ (State Administration for Market Regulation: SAMR)

SAMR มีหน้าที่ในการกำกับดูแลตลาด กำหนดนโยบายและระบบมาตรฐานสินค้าในประเทศ โดยดูแลการจัดทำและบังคับใช้มาตรฐานระดับชาติ มาตรฐานท้องถิ่น และการมีส่วนร่วมกับมาตรฐานสากล หน่วยงานในสังกัดของ SAMR ได้แก่ คณะกรรมการบริหารจัดการมาตรฐานแห่งชาติ (Standardization Administration of China: SAC) ซึ่งรับผิดชอบการประสานงานด้านมาตรฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร รวมถึงการสุ่มตรวจสินค้าและการควบคุมตลาดภายในประเทศ

6. สำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (General Administration of Customs of The People's Republic of China: GACC)

GACC เป็นหน่วยงานระดับกระทรวงภายใต้สภาแห่งรัฐที่มีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงต่อการควบคุมการนำเข้าและส่งออกสินค้า รวมถึงการจัดเก็บภาษี การตรวจสอบและกักกันสินค้าขาเข้าและขาออกในด้านอาหารแปรรูปและสินค้าเกษตร มีหน่วยงานย่อยที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ GACC ที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าส่งออกอาหาร ได้แก่

- สำนักงานความปลอดภัยของอาหารนำเข้าส่งออก (Bureau of Import and Export Food Safety)

มีหน้าที่รับผิดชอบการกำหนดระบบตรวจสอบ กักกัน และควบคุมความปลอดภัยของอาหารและเครื่องสำอางนำเข้าส่งออก รวมถึงการขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ ตรวจสอบเอกสารและประวัติการนำเข้า และการบังคับใช้มาตรการตามความเสี่ยงภายใต้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยประสานงานกับ SAC, NHC และ MARA

ในการกำหนดมาตรฐานที่ใช้ในการตรวจสอบและรับรอง ตลอดจนดำเนินการที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าและการส่งออกอาหารตามข้อตกลงทวิภาคี และพหุภาคี (นพรัตน์, 2564)

- กรมการกักกันพืชและสัตว์ (Department of Animal and Plant Quarantine) มีหน้าที่ตรวจสอบกักกันพืชและสัตว์ รวมถึงผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรบางประเภท เช่น ผลไม้สด ถั่วเหลือง พืชหัว และสมุนไพรแห้ง เพื่อควบคุมศัตรูพืชและโรคพืชที่อาจเป็นภัยต่อความมั่นคงทางชีวภาพของประเทศ

5.3 กฎหมายและมาตรฐานเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช

ตลาดของสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นหนึ่งในตลาดที่มีศักยภาพสูงในระดับโลก โดยมีประชากรจำนวนมากและมีกำลังซื้อที่สูงอีกทั้งยังเป็นศูนย์กลางการค้าที่สำคัญที่เชื่อมโยงกับประเทศต่างๆ ทั่วโลก การส่งออกสินค้าอาหารของไทยไปยังตลาดของสาธารณรัฐประชาชนจีนนั้น จึงถือเป็นทั้งโอกาสทางเศรษฐกิจที่สำคัญและเป็นความท้าทายสำหรับผู้ประกอบการไทย เนื่องจากต้องเผชิญกับข้อกำหนดด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่เข้มงวดมากขึ้น ในช่วงหลายปีที่ผ่านมา รัฐบาลสาธารณรัฐประชาชนจีนได้ยกระดับมาตรฐานการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้านำเข้าอย่างต่อเนื่อง ซึ่งส่งผลให้กระบวนการตรวจสอบการอนุญาต และการบังคับใช้กฎหมายมีความเข้มงวดมากยิ่งขึ้น ดังนั้น การทำความเข้าใจในกฎหมาย กฎระเบียบ และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าสินค้าอาหารจึงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการดำเนินธุรกิจส่งออกในตลาดของสาธารณรัฐประชาชนจีนอย่างยิ่ง

การควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีนอยู่ภายใต้กฎหมายหลักหลายฉบับ ซึ่งครอบคลุมตั้งแต่การตรวจสอบสินค้า ณ จุดผ่านแดนไปจนถึงการควบคุมความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ตลอดห่วงโซ่อุปทาน โดยกฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

5.3.1 กฎหมายการตรวจสอบสินค้านำเข้าและส่งออกแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (Law of the People's Republic of China on Import and Export Commodity Inspection)

กฎหมายว่าด้วยการตรวจสอบสินค้านำเข้าและส่งออกแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน มีวัตถุประสงค์เพื่อกำกับดูแลและควบคุมกระบวนการตรวจสอบสินค้านำเข้าและส่งออกจากประเทศ เพื่อรักษาความมั่นคงของชาติ ปกป้องสุขภาพและความปลอดภัยของประชาชน คุ้มครองสิ่งแวดล้อม และส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศอย่างยั่งยืน กฎหมายฉบับนี้ประกอบด้วย 6 บท รวม 41 มาตรา ประกาศใช้ครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2532 (ค.ศ. 1989) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบันปี พ.ศ. 2564 (ค.ศ. 2021) โดยมีขอบเขตครอบคลุมการกำหนดให้มีการตรวจสอบสินค้านำเข้าและส่งออกจากสาธารณรัฐประชาชนจีนที่รวมถึงสินค้าอาหาร เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าเหล่านั้นมีคุณภาพและปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ และได้กำหนดให้หน่วยงานรัฐบาลที่รับผิดชอบในการตรวจสอบสินค้าเข้าและออกของสาธารณรัฐประชาชนจีนต้องปฏิบัติตามหลักการในการตรวจสอบสินค้า ซึ่งรวมถึงการปกป้องสุขภาพของประชาชน การป้องกันการฉ้อโกง และการรักษาความมั่นคงของชาติ นอกจากนี้ กฎหมายฉบับนี้ยังกำหนดให้มีการจัดทำรายการสินค้าเข้าและออกที่ต้องผ่านการตรวจสอบบังคับ ซึ่งรวมถึงสินค้าอาหารบางประเภทที่ต้องผ่านการตรวจสอบก่อนที่จะนำเข้าสู่สาธารณรัฐประชาชนจีน ตลอดจนการตรวจสอบตู้คอนเทนเนอร์หรือภาชนะที่บรรจุอาหารที่ต้องผ่านการตรวจสอบก่อนขนส่ง กฎหมายฉบับนี้มีบทบาทสำคัญ

ในการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้านำเข้าและส่งออกของสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้าอาหาร

5.3.2 กฎหมายศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (Customs Law of the People's Republic of China)

กฎหมายศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีนมีวัตถุประสงค์เพื่อควบคุมการนำเข้าและส่งออกสินค้า การจัดเก็บภาษีศุลกากร และการป้องกันและปราบปรามการกระทำความผิดที่เกี่ยวกับการค้าระหว่างประเทศ ทั้งนี้ กฎหมายดังกล่าวเป็นกรอบกฎหมายหลักในการกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการปฏิบัติงานของหน่วยงานศุลกากรของสาธารณรัฐประชาชนจีน เพื่อคุ้มครองผลประโยชน์ของชาติและส่งเสริมระบบการค้าระหว่างประเทศที่มีประสิทธิภาพและโปร่งใส กฎหมายฉบับนี้ประกอบด้วย 9 บท รวม 102 มาตรา มีผลบังคับใช้ครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2530 (ค.ศ. 1987) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบันปี พ.ศ. 2564 (ค.ศ. 2021) โดยมีเนื้อหาครอบคลุมการจัดตั้งหน่วยงานศุลกากร การตรวจสอบสินค้านำเข้าและส่งออก การประเมินราคาศุลกากร การจัดเก็บภาษีและค่าธรรมเนียม ตลอดจนมาตรการในการควบคุมและตรวจสอบการกระทำความผิดกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าและส่งออกสินค้า กฎหมายศุลกากรยังได้กำหนดสิทธิและหน้าที่ของผู้ประกอบการค้าระหว่างประเทศไว้อย่างชัดเจน รวมถึงสิทธิในการอุทธรณ์คำสั่งหรือการดำเนินการของเจ้าหน้าที่ศุลกากร และหน้าที่ในการปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจนำเข้าและส่งออก

5.3.3 กฎหมายความปลอดภัยอาหารแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (Food Safety Law of the People's Republic of China)

กฎหมายความปลอดภัยอาหารแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีนมีวัตถุประสงค์เพื่อประกันความปลอดภัยอาหารและความปลอดภัยต่อสุขภาพร่างกายและชีวิตของผู้บริโภค กฎหมายฉบับนี้ประกอบด้วย 10 บท 154 มาตรา ประกาศใช้ครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2552 (ค.ศ. 2009) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบันปี พ.ศ. 2564 (ค.ศ. 2021) โดยกฎหมายมีการกำหนดกฎระเบียบที่เข้มงวดในการผลิต การแปรรูป และการค้าอาหาร รวมถึงการส่งเสริมการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนในการดูแลความปลอดภัยของอาหาร โดยมีสาระสำคัญในแต่ละบท ดังนี้

บทที่ 1 หลักการทั่วไป: กำหนดหลักการพื้นฐานของความปลอดภัยอาหารและการคุ้มครองสุขภาพของประชาชน รวมถึงนิยามศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร

บทที่ 2 การตรวจสอบอันตรายในอาหารและการประเมินเพื่อควบคุมความปลอดภัยอาหาร: กำหนดให้มียุทธศาสตร์การเฝ้าระวังความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารอย่างเข้มงวด และมีการประเมินความเสี่ยงของผลิตภัณฑ์อาหารเป็นประจำเพื่อปรับปรุงมาตรฐานและการปฏิบัติงาน

บทที่ 3 มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร: กำหนดมาตรฐานที่ครอบคลุมตั้งแต่การปนเปื้อนจุลินทรีย์ก่อโรค สารตกค้างสารเคมีปราบศัตรูพืช สารพิษชีวภาพ สารเติมแต่งในอาหาร ข้อบังคับเกี่ยวกับฉลาก สุขอนามัยในการผลิต และจำหน่าย ตลอดจนวิธีการและกระบวนการตรวจสอบที่เกี่ยวข้อง

บทที่ 4 การผลิตและบริหารจัดการอาหาร: กำหนดหน้าที่ของผู้ผลิตและผู้ค้าอาหารในการรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของอาหาร ขั้นตอนการควบคุมการผลิตและการขนส่ง ฉลาก การอธิบายรายละเอียดสินค้าและโฆษณา ตลอดจนกำหนดระบบการติดตามย้อนกลับเพื่อตรวจสอบที่มาของอาหารได้

บทที่ 5 การตรวจสอบอาหาร: กำหนดระบบการตรวจสอบอาหารที่ครอบคลุม และให้อำนาจหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการตรวจสอบและบังคับใช้กฎหมาย

บทที่ 6 การนำเข้าและส่งออกอาหาร: กำหนดกฎระเบียบเกี่ยวกับการนำเข้าและส่งออกอาหาร เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารนำเข้าเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยของสาธารณรัฐประชาชนจีน

บทที่ 7 การจัดการกับอุบัติเหตุด้านความปลอดภัยอาหาร: กำหนดแนวทางในการรับมือกับเหตุการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร รวมถึงขั้นตอนการเรียกคืนสินค้าและการตอบสนองฉุกเฉิน

บทที่ 8 การกำกับดูแลและระบบการบริหาร: กำหนดบทบาทและหน้าที่ของหน่วยงานรัฐในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหาร และส่งเสริมให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร

บทที่ 9 ความรับผิดชอบทางกฎหมาย: กำหนดบทลงโทษสำหรับผู้ฝ่าฝืนกฎหมาย ให้บุคคลและองค์กรรับผิดชอบต่อความผิดพลาดด้านความปลอดภัยอาหาร

บทที่ 10 บัญญัติเพิ่มเติม: ให้นิยามคำศัพท์ของกฎหมาย ได้แก่ อาหาร ความปลอดภัยอาหาร อาหารที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย สารเติมแต่งอาหาร ภาชนะบรรจุ อุปกรณ์และเครื่องมือด้านอาหาร อายุการเก็บรักษาโรคที่มาจากอาหาร

5.3.4 ระเบียบการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและแปรรูปอาหารของต่างประเทศแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (The Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food)

ระเบียบการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและแปรรูปอาหารของต่างประเทศหรือ “ระเบียบหมายเลข 248” มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการบริหารจัดการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและแปรรูปอาหารนำเข้า สาธารณรัฐประชาชนจีนให้สอดคล้องกับกฎหมายความปลอดภัยอาหาร ประกอบด้วย 4 บท 28 มาตรา ประกาศใช้ครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2555 (ค.ศ. 2012) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบันปี พ.ศ. 2564 (ค.ศ. 2021) โดยระเบียบกำหนดให้ผู้ผลิตและแปรรูปอาหารในต่างประเทศ (ไม่รวมถึงผู้ส่งออกหรือ Trading company) ที่ต้องการส่งออกอาหารเข้าไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนต้องมาขึ้นทะเบียนกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องของสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยการกำกับดูแลของสำนักงานศุลกากรสาธารณรัฐประชาชนจีน และได้รับเลขทะเบียนก่อนจึงจะสามารถส่งออกอาหารได้ โดยระบุเงื่อนไขการขึ้นทะเบียน เช่น โรงงานต้องมีมาตรฐานความปลอดภัยอาหารที่เป็นไปตามกฎหมายของสาธารณรัฐประชาชนจีน มีระบบการจัดการคุณภาพที่ได้มาตรฐาน และมีกำลังการผลิตที่เพียงพอ อธิบายขั้นตอนการขึ้นทะเบียนตั้งแต่โรงงานต้องยื่นเอกสารที่เกี่ยวข้องทั้งหมด หน่วยงานที่รับผิดชอบจะทำการตรวจสอบและประเมินก่อนอนุมัติการขึ้นทะเบียน โดยระยะเวลาการขึ้นทะเบียนมีอายุจำกัด และโรงงานต้องยื่นขอต่ออายุการขึ้นทะเบียนก่อนที่ระยะเวลายจะหมดอายุ ซึ่งหน่วยงานที่กำกับดูแลการจะทำการตรวจสอบโรงงานที่ขึ้นทะเบียนอยู่เป็นระยะ เช่น การตรวจสอบเอกสาร การตรวจสอบโรงงานจริง และการสุ่มตรวจตัวอย่างผลิตภัณฑ์ หากพบว่าโรงงานมีการกระทำผิด จะมีการลงโทษตามกฎหมายที่กำหนด ระเบียบดังกล่าวช่วยเสริมสร้างความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคโดยช่วยลดความเสี่ยงในการนำเข้าอาหารที่ไม่ปลอดภัยเข้ามาในสาธารณรัฐประชาชนจีน ช่วยให้การค้าอาหารระหว่างสาธารณรัฐประชาชนจีนกับประเทศอื่นๆ เป็นไปอย่างโปร่งใสและยุติธรรม ช่วยยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน และสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ

หากหน่วยงานที่กำกับดูแล (Competent authority: CA) พบว่าผู้ประกอบการขาดคุณสมบัติที่สอดคล้องกับข้อกำหนดการขึ้นทะเบียนของสาธารณรัฐประชาชนจีน สามารถดำเนินการระงับการส่งออกเป็นการชั่วคราวจนกว่าจะชี้แจงมาตรการการควบคุมและแก้ไขปัญหาเพื่อรับประกันว่าสินค้าส่งออกสอดคล้องกับกฎหมาย กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติด้านสาธารณรัฐประชาชนจีน ทั้งนี้ในข้อกำหนดข้อที่ 21 และข้อกำหนดข้อที่ 23 ของระเบียบนี้ได้ระบุเกี่ยวกับอำนาจตามกฎหมายในการถอดถอนการขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการผลิตที่เกี่ยวข้อง โดย GACC สามารถถอดถอนการขึ้นทะเบียนของผู้ประกอบการในระบบการบริหารจัดการขึ้นทะเบียนบริษัทผู้ผลิตอาหารของต่างประเทศเพื่อการนำเข้าแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (China Import Food Enterprises Registration: CIFER) ได้ ซึ่งผู้ประกอบการต้องชี้แจงการปรับปรุงแก้ไขให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด และนำส่งรายงานปรับปรุงแก้ไขอย่างเป็นลายลักษณ์อักษรต่อสาธารณรัฐประชาชนจีน พร้อมด้วยหนังสือ DECLARATION ของการสอดคล้องกับเกณฑ์การขึ้นทะเบียน หลังจากที่ได้ตรวจสอบประเมินเป็นที่เรียบร้อยแล้ว จะพิจารณาตามอำนาจกฎหมายในการอนุญาตให้สินค้าของผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกลับมาส่งออกสาธารณรัฐประชาชนจีนได้อีกครั้ง

นอกจากนี้ หากเกิดเหตุการณ์ที่อาจเป็นสาเหตุให้เกิดความเสี่ยงต่อความปลอดภัยอาหารในสาธารณรัฐประชาชนจีน หรือสำนักงานศุลกากรตรวจพบอาหารที่นำเข้าไม่สอดคล้องกับระเบียบความปลอดภัยอาหาร หรือพบปัญหาความปลอดภัยอาหารอื่นๆ ในข้อที่ 34 ของระเบียบนี้ ได้ให้อำนาจ GACC หรือเจ้าหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้สามารถบังคับใช้มาตรการควบคุมการนำเข้าอาหารบนพื้นฐานของผลการประเมินความเสี่ยง เช่น เพิ่มอัตราส่วนการสุ่มตรวจ และหากปัญหายังคงเกิดขึ้นซ้ำและทวีความรุนแรงขึ้นบนพื้นฐานของการพิสูจน์หลักฐานต่างๆ GACC หรือเจ้าหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้อำนาจสามารถร้องขอให้ผู้นำเข้าอาหารต้องมีเอกสารรายงานผลการทดสอบที่ออกโดยหน่วยงานที่ได้รับรองคุณภาพในทุกล็อตการผลิตนำเข้า เช่น Test Report หรือ Certificates of Analysis ที่ออกโดยหน่วยงาน Competent Authority ภาครัฐของไทย หรือหน่วยงานภายนอกที่ได้รับการยอมรับความสามารถจากหน่วยงานภาครัฐของไทย (authorized third-party)

5.3.5 แนวทางปฏิบัติการบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารเพื่อการนำเข้าและส่งออกแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (Administrative Measures on Import and Export Food Safety of the People's Republic of China)

แนวทางปฏิบัติการบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารเพื่อการนำเข้าและส่งออกแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีนหรือ “ระเบียบหมายเลข 249” มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้เป็นหลักปฏิบัติในการควบคุมและดูแลคุณภาพความปลอดภัยของอาหารที่นำเข้าและส่งออกของสาธารณรัฐประชาชนจีนเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคชาวจีน และอำนวยความสะดวกทางการค้าให้สอดคล้องกับกฎหมายความปลอดภัยอาหาร ประกอบด้วย 6 บท 79 มาตรา ประกาศใช้ครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2554 (ค.ศ. 2011) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบัน ปี พ.ศ. 2565 (ค.ศ. 2022) โดยผู้ส่งออกหรือผู้ผลิตอาหารไปสาธารณรัฐประชาชนจีนต้องรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตและจัดการ และปฏิบัติตามมาตรการสำคัญอย่างเคร่งครัด เช่น การขึ้นทะเบียนผู้ผลิต การตรวจสอบอาหาร การติดฉลากอาหาร และการควบคุมการขนส่งและการเก็บรักษา การไม่ปฏิบัติตามอาจส่งผลให้ถูกปรับหรือห้ามส่งออกอาหาร กฎระเบียบยังกำหนดให้ผู้นำเข้าอาหารต้องจัดตั้งระบบเพื่อตรวจสอบผู้จัดหาสินค้า (supplier) ของตน รวมถึงผู้ส่งออกและสถานที่ผลิตในต่างประเทศ การเลือกตัวแทนจำหน่ายที่เชื่อถือได้ นอกจากนี้ยังได้

กล่าวถึงขั้นตอนการตรวจสอบหน้างานโดยสุภาพกร ณ ท่าเรือ และกำหนดมาตรการควบคุมที่อาจใช้ตอบสนองต่อเหตุการณ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารในต่างประเทศซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยด้านอาหารในสาธารณรัฐประชาชนจีน

5.3.6 กฎหมายความมั่นคงด้านอาหารแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (The Law of the People's Republic of China on Assuring Food Security)

กฎหมายความมั่นคงด้านอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีนมีวัตถุประสงค์เพื่อปกป้องอุปทานธัญพืชภายในประเทศ ปกป้องความมั่นคงด้านอาหารภายในประเทศ และปกป้องเสถียรภาพทางเศรษฐกิจ สังคม และความมั่นคงของรัฐ ประกอบด้วย 10 บท 74 มาตรา ประกาศใช้ครั้งแรกเมื่อ 1 มิถุนายน พ.ศ. 2567 (ค.ศ. 2024) โดยกฎหมายความมั่นคงด้านอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน ให้คำนิยามของคำว่า “ธัญพืช” ได้แก่ ข้าวสาลี ข้าว ข้าวโพด ถั่วเหลือง ถั่วเขียว มันฝรั่ง และมันเทศ ธัญพืชหยาบ (หรือ coarse grains ได้แก่ ข้าวฟ่าง ข้าวบาร์เลย์ ข้าวบาร์เลย์โฮแลนด์ บัควีท) และธัญพืชแปรรูป รวมทั้งอาหารสำหรับเมล็ดพืชน้ำมันและน้ำมันเพื่อการบริโภค กฎหมายฉบับนี้จัดทำโดยคณะกรรมการปฏิรูปและการพัฒนาแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (National Development and Reform Commission: NDRC) ร่วมกับสำนักงานอาหารและปัจจัยสำรองแห่งชาติ (National Food and Strategic Reserves Administration: NFSRA) (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2566)

5.3.7 มาตรฐานแห่งชาติ GB 2763-2021 กำหนดค่าสูงสุดของสารป้องกันกำจัดศัตรูพืชในอาหาร (GB 2763-2021: Maximum Residue Limits for Pesticides in Food)

มาตรฐานแห่งชาติ GB 2763 เริ่มใช้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2559 (ค.ศ. 2016) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบัน ปี พ.ศ. 2564 (ค.ศ. 2021) มาตรฐานฉบับนี้กำหนดค่าสูงสุดของสารป้องกันกำจัดศัตรูพืชในอาหาร เพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนและควบคุมการใช้ยาฆ่าแมลงในภาคการเกษตร ครอบคลุมผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ เช่น ผัก ผลไม้ ธัญพืช และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพืช โดยกำหนดค่าสูงสุดของสารตกค้างจากยาฆ่าแมลงในอาหารแต่ละชนิด และกำหนดวิธีการตรวจสอบและวิเคราะห์สารตกค้างจากยาฆ่าแมลงในอาหาร มาตรฐานฉบับนี้เป็นมาตรฐานสำคัญที่ควบคุมการใช้ยาฆ่าแมลงในภาคการเกษตรของสาธารณรัฐประชาชนจีน เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตและจำหน่ายในสาธารณรัฐประชาชนจีนปลอดภัยต่อการบริโภค

5.3.8 มาตรฐานแห่งชาติ GB 2762-2022 กำหนดระดับสูงสุดของสารปนเปื้อนในอาหาร (GB 2762-2022: Maximum Levels of Contaminants in Foods)

มาตรฐานแห่งชาติ GB 2762 เริ่มใช้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 (ค.ศ. 2005) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบัน ปี พ.ศ. 2565 (ค.ศ. 2022) มาตรฐานฉบับนี้กำหนดระดับสูงสุดของสารปนเปื้อนที่อนุญาตให้พบได้ในอาหาร เพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนและควบคุมการปนเปื้อนในอาหาร ครอบคลุมผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ เช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ นม และผลิตภัณฑ์แปรรูป โดยกำหนดระดับสูงสุดของสารปนเปื้อนในอาหารแต่ละชนิด เช่น โลหะหนัก สารพิษจากเชื้อรา และสารเคมีอื่นๆ และกำหนดวิธีการตรวจสอบและวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร มาตรฐานฉบับนี้เป็นมาตรฐานสำคัญที่ควบคุมการปนเปื้อนในอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตและจำหน่ายในสาธารณรัฐประชาชนจีนปลอดภัยต่อการบริโภค

5.3.9 มาตรฐานแห่งชาติ GB 2760-2024 กำหนดหลักเกณฑ์การใช้สารเติมแต่งอาหาร (GB2760-2024: Usage Standard for Food Additives)

มาตรฐานแห่งชาติ GB 2760 เริ่มใช้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2554 (ค.ศ. 2011) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบัน ปี พ.ศ. 2567 (ค.ศ. 2024) มาตรฐานฉบับนี้กำหนดหลักเกณฑ์การใช้สารเติมแต่งอาหารในสาธารณรัฐประชาชนจีน เพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนและควบคุมการใช้สารเติมแต่งอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร ครอบคลุมผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ เช่น ผลิตภัณฑ์แปรรูป ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม โดยกำหนดรายการสารเติมแต่งอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในสาธารณรัฐประชาชนจีน รวมถึงปริมาณการใช้สูงสุดที่อนุญาต และวิธีการตรวจสอบและวิเคราะห์สารเติมแต่งอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร มาตรฐานฉบับนี้เป็นมาตรฐานสำคัญที่ควบคุมการใช้สารเติมแต่งอาหารในอุตสาหกรรมอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตและจำหน่ายในสาธารณรัฐประชาชนจีนปลอดภัยต่อการบริโภค

5.3.10 มาตรฐานแห่งชาติ GB 7718-2011 กำหนดฉลากสำหรับอาหารบรรจุสำเร็จรูป (GB 7718-2011: General Rules for the Labeling of Prepackaged Foods)

มาตรฐานแห่งชาติ GB 7718 เริ่มใช้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 (ค.ศ. 2004) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบัน ปี พ.ศ. 2544 (ค.ศ. 2011) มาตรฐานฉบับนี้กำหนดรูปแบบและเนื้อหาของฉลากสำหรับอาหารบรรจุสำเร็จรูป เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลที่ถูกต้องและครบถ้วนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารที่ซื้อ ครอบคลุมผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุสำเร็จรูปประเภทต่างๆ เช่น ผลิตภัณฑ์แปรรูป ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม กำหนดรายละเอียดของฉลากอาหาร เช่น ชื่อผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบ น้ำหนักสุทธิ วันหมดอายุ วิธีการเก็บรักษา ข้อมูลโภชนาการ และข้อควรระวังในการบริโภค มาตรฐานฉบับนี้เป็นมาตรฐานสำคัญที่ควบคุมการติดฉลากอาหารบรรจุสำเร็จรูปในสาธารณรัฐประชาชนจีน เพื่อให้มั่นใจว่าผู้บริโภคได้รับข้อมูลที่ถูกต้องและครบถ้วนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารที่ซื้อ

5.3.11 มาตรฐานแห่งชาติ GB 28050-2025 สำหรับการติดฉลากโภชนาการของอาหารบรรจุสำเร็จรูป (GB 28050-2025: Standard for Nutrition Labelling of Prepackaged Foods)

มาตรฐานแห่งชาติ GB 28050 เริ่มใช้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2554 (ค.ศ. 2011) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบัน ปี พ.ศ. 2568 (ค.ศ. 2025) มาตรฐานฉบับนี้ใช้กำหนดหลักเกณฑ์และข้อกำหนดในการติดฉลากโภชนาการบนบรรจุภัณฑ์อาหารที่พร้อมรับประทานโดยทั่วไป แต่ไม่รวมอาหารสุขภาพและอาหารสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษทางโภชนาการ มุ่งเน้นในการคุ้มครองผู้บริโภคและส่งเสริมให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้ออาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพได้อย่างเหมาะสม สามารถเข้าใจข้อมูลทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้องและชัดเจน โดยรายละเอียดในฉลากต้องครอบคลุมถึงรายละเอียดต่างๆ ได้แก่ สารอาหารที่ต้องระบุบนฉลากไม่ว่าจะเป็นปริมาณพลังงาน ไขมัน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล โยอาหาร โซเดียม และวิตามินบางชนิด วิธีการแสดงปริมาณสารอาหาร เช่น กำหนดวิธีการคำนวณและแสดงปริมาณสารอาหารต่อหน่วยบริโภค และข้อกำหนดอื่นๆ เช่น การใช้คำอ้างทางโภชนาการบนฉลาก เช่น คำอ้างว่า "Low fat" หรือ "Sugar free"

5.3.12 มาตรฐานแห่งชาติ GB 29921-2021 ปริมาณสูงสุดสำหรับมาตรฐานแบคทีเรียก่อโรคสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุ (National Food Safety Standard Maximum Levels of Pathogenic Bacteria in Prepackaged Foods)

มาตรฐานแห่งชาติ GB 29921 เริ่มใช้ตั้งแต่ปีพ.ศ. 2556 (ค.ศ. 2013) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบันปี พ.ศ. 2564 (ค.ศ. 2021) มาตรฐานฉบับนี้ใช้กำหนดหลักเกณฑ์และข้อกำหนดปริมาณสูงสุดสำหรับมาตรฐานแบคทีเรียก่อโรคสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุ และวิธีในการตรวจวิเคราะห์ แต่ไม่รวมน้ำดื่มและน้ำแร่ โดยประเภทอาหารตามมาตรฐานฉบับนี้ ได้แก่ กลุ่มผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปของนม เนื้อ สัตว์น้ำ ไข่ ธัญพืช ถั่ว ช็อคโกแลต โกโก้ ผักและผลไม้ เครื่องดื่ม เครื่องดื่มแช่แข็ง เครื่องปรุงรส ถั่ว และอาหารเฉพาะอื่นๆ สำหรับเชื้อแบคทีเรียก่อโรคตามมาตรฐานฉบับนี้ ได้แก่ *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Diarrheagenic Escherichia coli*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Cronobacter (Enterobacter sakazakii)* ทั้งนี้ การปนเปื้อนจุลินทรีย์เป็นปัญหาหลักของอาหารแปรรูป ซึ่งมาตรฐานฉบับนี้ได้ระบุในผลิตภัณฑ์ทุเรียนแช่เยือกแข็ง (กลุ่ม ready-to-eat fruit and vegetable product) ต้องไม่ตรวจพบ *Salmonella* spp., *Listeria monocytogene*, *Diarrheagenic Escherichia coli* ใน 25 กรัมตัวอย่าง (ตรวจ 5 หน่วยการทดสอบ/ตัวอย่าง) ส่วน *Staphylococcus aureus* กำหนดให้ตรวจ 5 หน่วยการทดสอบ/ตัวอย่าง และสามารถตรวจพบผลการทดสอบที่อยู่ในช่วง 100 – 1,000 CFU/g ได้ไม่เกิน 1 หน่วยการทดสอบ/ตัวอย่าง โดยที่อีก 4 หน่วยการทดสอบจากตัวอย่างเดียวกัน ต้องมีค่าไม่เกิน 100 CFU/g

ผู้สนใจสามารถสืบค้นระเบียบด้านความปลอดภัยอาหาร (ฉบับภาษาอังกฤษ) เพิ่มเติมได้ที่รายงานประจำปีของหน่วยบริการด้านการเกษตรต่างประเทศ กระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา (Foreign Agricultural Service Country Report Annual-China, 2024)

สาธารณรัฐประชาชนจีนมีมาตรฐานระดับชาติจำนวนมากและได้กำหนดระบบการควบคุมและกำกับดูแลสินค้าและมาตรฐานต่าง ๆ อย่างครอบคลุม ตั้งแต่ระดับชาติไปจนถึงระดับท้องถิ่น การแบ่งระดับมาตรฐานเช่นนี้ช่วยให้สาธารณรัฐประชาชนจีนสามารถควบคุมและกำกับดูแลสินค้าจำนวนมากได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งยังตอบสนองความต้องการเฉพาะของแต่ละพื้นที่และอุตสาหกรรมได้เป็นอย่างดี โดยมีการแบ่งมาตรฐานสินค้าออกเป็น 5 ระดับ ได้แก่ 1) มาตรฐานระดับชาติ 2) มาตรฐานระดับอุตสาหกรรม 3) มาตรฐานระดับท้องถิ่น และ 4) มาตรฐานระดับกลุ่มองค์กรหรือสมาคม 5) มาตรฐานระดับองค์กรหรือบริษัท สรุปแต่ละมาตรฐานดังนี้

1) มาตรฐานระดับชาติ เป็นมาตรฐานที่ใช้อ้างอิงในระดับประเทศ โดยชื่อเรียกมาตรฐานจะขึ้นต้นด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษว่า “GB” ตามด้วยเลขรหัสของแต่ละมาตรฐาน ครอบคลุมการกำกับดูแลการดำเนินงานต่างๆ เช่น มาตรฐานแห่งชาติว่าด้วยความปลอดภัยอาหาร มาตรฐานแห่งชาติว่าด้วยสิ่งแวดล้อมเชิงนิเวศ มาตรฐานแห่งชาติว่าด้วยการก่อสร้างทางวิศวกรรม โดยสามารถแบ่งย่อยได้เป็น 3 ประเภทคือ

1.1 GB เป็นมาตรฐานระดับชาติภาคบังคับ ปัจจุบันมีจำนวน 2,056 มาตรฐานที่ยังมีผลบังคับใช้ถึงปัจจุบัน (ข้อมูล ณ กรกฎาคม พ.ศ. 2568) เช่น GB 2763 เป็นมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดปริมาณสารเคมีตกค้างสูงสุดที่มีได้ในสินค้าอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยมาตรฐานนี้จะระบุขีดจำกัดสูงสุดของปริมาณสารกำจัดศัตรูพืชที่อนุญาตให้ตกค้างอยู่ในอาหารประเภทต่างๆ เพื่อให้แน่ใจว่า

อาหารนั้นปลอดภัยต่อการบริโภค โดยมีการทบทวนและปรับปรุงอยู่เป็นระยะ และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบันคือ GB 2763-2021 ซึ่งมีการเพิ่มสารกำจัดศัตรูพืชและประเภทอาหารที่ครอบคลุมให้มากขึ้นอย่างต่อเนื่อง

1.2 GB/T เป็นมาตรฐานระดับชาติภาคสมัครใจ ปัจจุบันมีจำนวน 44,717 มาตรฐานที่ยังมีผลบังคับใช้ถึงปัจจุบัน (ข้อมูล ณ กรกฎาคม พ.ศ. 2568) เช่น GB/T 44135-2024 มาตรฐานเกี่ยวข้องกับแนวทางการติดฉลากวัสดุในการผลิตอาหาร โดยให้แนวทางเกี่ยวกับหลักการพื้นฐาน เนื้อหา และการจัดการการติดฉลากสำหรับวัตถุดิบที่ใช้และหมุนเวียนในกระบวนการผลิตอาหาร รวมถึงการติดฉลากวัตถุดิบในระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษาอาหาร

1.3 GB/Z เป็นมาตรฐานระดับชาติที่เป็นเอกสารเทคนิคเชิงแนวทางและให้คำแนะนำ ปัจจุบันมีจำนวน 649 ฉบับ (ข้อมูล ณ กรกฎาคม พ.ศ. 2568) เช่น GB/Z 23785 มาตรฐานเกี่ยวข้องกับการประเมินความเสี่ยงทางจุลชีววิทยา ครอบคลุมการทำงานทั่วไปสำหรับการจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร และให้คำแนะนำสำหรับการประยุกต์ใช้การประเมินความเสี่ยงด้านจุลินทรีย์ในการจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร เอกสารทางเทคนิคฉบับนี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับกระบวนการจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารได้

2) **มาตรฐานระดับอุตสาหกรรม** เป็นมาตรฐานในทางอุตสาหกรรมเฉพาะด้านที่ใช้กับสินค้าที่ยังไม่ได้รับมาตรฐานระดับชาติซึ่งจัดหมวดหมู่ตามประเภทอุตสาหกรรมได้ 76 ชนิด จะขึ้นต้นด้วยรหัสอุตสาหกรรม 2 ตัวอักษร เช่น ความปลอดภัยในการผลิต (AQ) บรรจุภัณฑ์ (BB) การก่อสร้างพัฒนาเมือง (CJ) การเงิน (JR) อาหาร (LS) ยา (YY) ยกตัวอย่างมาตรฐานระดับอุตสาหกรรมอาหาร เช่น LS/T 3322-2023 เกี่ยวกับเส้นก๋วยเตี๋ยวปรุงสุกแช่แข็ง ซึ่งครอบคลุมตั้งแต่การจัดประเภท ข้อกำหนดทางเทคนิค วิธีการตรวจสอบ บรรจุภัณฑ์และฉลาก การจัดเก็บและขนส่ง

3) **มาตรฐานระดับท้องถิ่น** ใช้ในกรณีที่ไม่สามารถหามาตรฐานระดับชาติหรือมาตรฐานเฉพาะทางระดับอุตสาหกรรมมาใช้ได้ โดยมาตรฐานระดับท้องถิ่นมักจะใช้เฉพาะในท้องถิ่นเท่านั้น ขึ้นต้นด้วย DB ตามด้วยรหัสเมือง เช่น DB4403/T 588-2025 มาตรฐานนี้เป็นคู่มือสำคัญสำหรับห้องปฏิบัติการ ผู้ประกอบการ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบอาหารในเมืองเซินเจิ้น เพื่อให้มั่นใจว่าการเตรียมตัวอย่างสำหรับการทดสอบอาหารแบบเร่งด่วนนั้นเป็นไปตามหลักการที่ถูกต้อง และได้ผลลัพธ์ที่เชื่อถือได้

4) **มาตรฐานระดับกลุ่มองค์กรหรือสมาคม** เป็นมาตรฐานที่กำหนดขึ้นโดยกลุ่มหรือสมาคมภาคธุรกิจ ขึ้นต้นด้วย T ตามด้วยรหัสของกลุ่มธุรกิจและตามด้วยลำดับที่ เป็นมาตรฐานที่กำหนดเพื่อใช้สำหรับกลุ่มธุรกิจนั้นๆ เช่น T/CEAC 114-2025 เป็นมาตรฐานเกี่ยวกับหลักการทั่วไปว่าด้วยคุณภาพขนมขบเคี้ยวสำหรับเด็กของ China Business Economics Association หรือ สมาคมเศรษฐกิจการค้าแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน

5) **มาตรฐานระดับองค์กรหรือบริษัท** เป็นมาตรฐานที่กำหนดขึ้นโดยธุรกิจขึ้นต้นด้วย Q ตามด้วยรหัสของกิจการและตามด้วยลำดับที่ เป็นมาตรฐานที่กำหนดเพื่อใช้สำหรับบริษัทนั้นๆ เช่น Q/SCD 0003S-202 เกี่ยวกับการสำเร็จรูปพร้อมบริโภค ข้อกำหนดด้านคุณภาพ ความปลอดภัย กระบวนการผลิต การบรรจุ และการทดสอบสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคของบริษัท Shandong Chengdu Food จำกัด (SCD)

ผู้สนใจสามารถศึกษามาตรฐานต่างๆ เพิ่มเติมได้ที่หน่วยงานของคณะกรรมการบริหารจัดการมาตรฐานแห่งชาติหรือ SAC ทางเว็บไซต์ <https://std.samr.gov.cn/> และฉบับภาษาอังกฤษทางเว็บไซต์ <https://www.codeofchina.com/>

5.4 การส่งออกสินค้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปสาธารณรัฐประชาชนจีน

หลักการทั่วไปในการส่งออกสินค้าเกษตรประเภทอาหารไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนสามารถจำแนกประเภทของสินค้าและหน่วยงานที่รับผิดชอบในการกำกับดูแลได้เป็น 2 กลุ่มหลัก ดังนี้

1. **กลุ่มอาหารสดและวัตถุดิบแปรรูป** เช่น ผลไม้สด ถั่วเหลือง พืชหัว และวัตถุดิบสมุนไพรแห้งที่มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้เป็นอาหาร สินค้าในกลุ่มนี้อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของกรมการกักกันพืชและสัตว์ โดยก่อนส่งออกต้องมีการขึ้นทะเบียนกับสาธารณรัฐประชาชนจีนและหน่วยงานกำกับดูแลของแต่ละประเทศ เพื่อเป็นการรับประกันว่าสินค้านี้มีคุณภาพและได้มาตรฐานการผลิต เช่น วัตถุดิบสมุนไพรแห้งของไทยที่ส่งออกไปสาธารณรัฐประชาชนจีน ผู้ผลิตต้องได้รับการขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตรและ GACC เรียบร้อยก่อนจึงจะสามารถส่งออกวัตถุดิบสมุนไพรแห้งไปจีนได้

2. **กลุ่มอาหารแปรรูป** เช่น อาหารแปรรูปและผลิตภัณฑ์อาหารที่อยู่ภายใต้ระเบียบหมายเลข 248 สินค้าในกลุ่มนี้อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของสำนักงานความปลอดภัยของอาหารนำเข้าและส่งออก ซึ่งได้กำหนดให้ผู้ผลิตอาหารจากต่างประเทศต้องได้รับการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตกับ GACC ก่อนการส่งออก เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้านั้นได้มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร

ผู้ส่งออกจำเป็นต้องทราบพิกัดศุลกากร หรือ Harmonized System (HS codes) สำหรับจำแนกสินค้า โดยเป็นหลักสากลที่กำหนดโดย World Customs Organization เพื่อใช้ยึดเป็นหลักปฏิบัติดำเนินการทางศุลกากร การกำหนดภาษี ตลอดจนการบริหารจัดการตลอดห่วงโซ่สินค้าของโลก สำหรับ HS code ของสาธารณรัฐประชาชนจีนดำเนินการกำกับดูแลโดยกรมการจัดเก็บภาษีศุลกากร (Department of Duty Collection) ของ GACC มีหน้าที่หลักเกี่ยวกับนโยบายด้านภาษีประเภทต่างๆ ระหว่างประเทศ รวมถึงการปรับปรุงพิกัดและอัตราภาษี โดยจะมีฉบับแปลภาษาอังกฤษที่ซื้อได้ทางร้านค้าออนไลน์ชื่อหนังสือ Import and Export Tariff of The People's Republic of China and a Declaration Guidebook ปี ค.ศ. 2024 ที่จัดพิมพ์โดยสำนักพิมพ์ CHINA COMMERCE AND TRADE PRESS

สำหรับระบบพิกัดศุลกากรของสาธารณรัฐประชาชนจีน (HS code) จะเป็นรหัสตัวเลข 10 หลัก (สำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน, 2568) โดยจะมีความหมายเฉพาะในแต่ละส่วน เช่น มะพร้าวเชื่อม HS code คือ 0801110000102 โดยสำหรับเลข 6 หลักแรกจะสอดคล้องกับมาตรฐาน HS code สำหรับหลักที่ 7 และ 8 จะกำหนดให้สอดคล้องกับการดำเนินการทางภาษีของสาธารณรัฐประชาชนจีน นโยบายการค้าต่างๆ และหลักที่ 9 และ 10 จะใช้สำหรับสำแดง ณ ด่านศุลกากรของสาธารณรัฐประชาชนจีน สำหรับหลักที่ 11-13 เป็น CIQ ซึ่งเป็นรหัสสำหรับหน่วยงานตรวจสอบกักกันของสาธารณรัฐประชาชนจีน (China Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau) รายละเอียดระบบพิกัดศุลกากรดังแสดงในภาพที่ 26

ระบบพิกัดศุลกากรของสาธารณรัฐประชาชนจีน

มีทั้งหมด 13 หลักประกอบด้วย HS code (10 หลัก) + CIQ code (3 หลัก) ตัวอย่างเช่น

มะพร้าวเชื่อม: 0 8 0 1 1 1 0 0 0 0 1 0 2

หมวดสินค้า: หมวด 2 ผลิตภัณฑ์จากพืช

ตอน (Chapter): 08 ผลไม้และถั่วสำหรับ
รับประทาน, เปลือกผลไม้กลุ่ม Citrus, กลุ่ม Melon

ประเภท (Heading): 0801 มะพร้าว ถั่วบราซิล และ
เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ (สดหรือแห้ง, ปอกหรือไม่ปอกเปลือก)

ประเภทย่อย (Subheading): 080111 มะพร้าวแห้ง

หัวข้อ (Article): 0801110000 มะพร้าวแห้ง

CIQ code: 102 มะพร้าวแห้ง (ทั้งปอกหรือไม่ปอกเปลือก, เชื่อม)

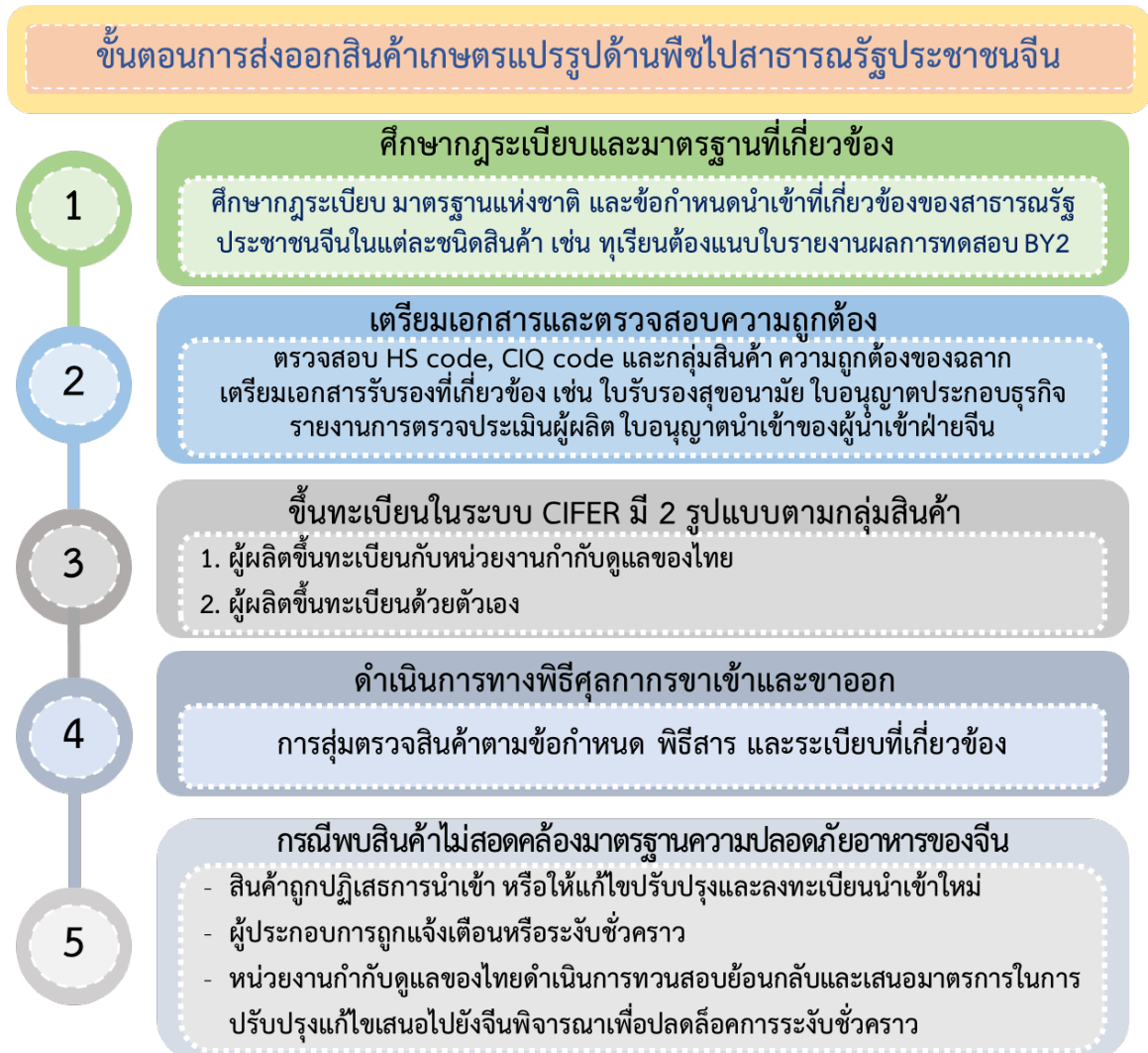
โดยสามารถสืบค้นได้เพิ่มเติม จากเว็บไซต์ www.hsbianma.com หรือ ฐานข้อมูลของ GACC ใน เว็บไซต์ <http://www.customs.gov.cn/customs/302427/302442/jckszspjpmzscx/index.html>

ภาพที่ 26 รายละเอียดของ China HS code ที่ประกอบด้วยรหัส 13 หลัก

CIQ code คือเลขพิกัดศุลกากรแยกย่อยไปในแต่ละผลิตภัณฑ์ เป็นรหัสที่สาธารณรัฐประชาชนจีนกำหนดขึ้นเพื่อใช้เป็นรายละเอียดเพิ่มเติมของสินค้านอกเหนือจากรหัส HS code (Harmonized System code) ที่เป็นรหัสสากล กำกับดูแลโดย China Entry-Exit Inspection and Quarantine : CIQ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบการตรวจสอบและกักกันสินค้าทั้งนำเข้าและส่งออกของสาธารณรัฐประชาชนจีนโดยในปี ค.ศ. 2018 หน่วยงาน CIQ ได้ถูกรวมเข้ากับ General Administration of Customs of the People's Republic of China (GACC) เพื่อให้กระบวนการตรวจสอบและกักกันสินค้ามีประสิทธิภาพมากขึ้น CIQ code จะให้ข้อมูลเฉพาะเกี่ยวกับสินค้าที่จำเป็นสำหรับการตรวจสอบและกักกัน เมื่อสินค้าผ่านพิธีการศุลกากรของสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยในระบบ CIPHER สินค้าที่ลักษณะของผลิตภัณฑ์ กระบวนการแปรรูป เทคโนโลยีในการผลิตของผลิตภัณฑ์แตกต่างกัน เช่น การอบ การตากแดด การแช่เยือกแข็ง การอบแห้ง รวมทั้งจะมี CIQ name แตกต่างกันไป ยกตัวอย่างเช่น CIQ code ของสินค้าชนิดหนึ่งมี 3 แบบ คือ 103, 102 และ 104 เวลาลงทะเบียนในระบบ CIPHER ให้พิจารณาช่อง CIQ name ที่จะมีคำอธิบายลักษณะสินค้า ให้เลือกที่มีกระบวนการหรือลักษณะสอดคล้องมากที่สุด หากเป็นเนื้อลำไยอบแห้ง มีกระบวนการอบ (baking) เลือกใช้ CIQ code 104 (ทิพยากรณ์, 2565)

สำหรับขั้นตอนในการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชเพื่อการบริโภคไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน ผู้ส่งออกและผู้ผลิตควรดำเนินการตามลำดับขั้นตอนอย่างเป็นระบบและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดเพื่อให้การส่งออกเป็นไปด้วยความราบรื่น ตั้งแต่การศึกษากฎระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง วิธีการขึ้นทะเบียน

ในระบบ CIFER ตามรูปแบบกลุ่มสินค้า การตรวจสอบพิกัดศุลกากรและเอกสารที่เกี่ยวข้องสำหรับการดำเนินการตามขั้นตอนของศุลกากรไทยและสาธารณรัฐประชาชนจีน สรุปได้ดังแสดงในภาพที่ 27



ภาพที่ 27 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปสาธารณรัฐประชาชนจีน

5.5 การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสาธารณรัฐประชาชนจีน

การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสาธารณรัฐประชาชนจีน ผู้ผลิตอาหารต้องมีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตกับหน่วยงาน GACC ก่อนการส่งออกไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน ตามระเบียบฉบับที่ 248 ว่าด้วยการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตอาหารนำเข้าจากต่างประเทศ (Regulations on the Registration and Administration of Overseas Producers of Imported Food: Decree 248) มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2565 (ค.ศ. 2022) โดยแบ่งรูปแบบการขึ้นทะเบียนเป็น 2 กลุ่มสินค้า ได้แก่

1) กลุ่มสินค้าที่ต้องขึ้นทะเบียนผ่านหน่วยงานกำกับดูแล (Competent Authority: CA) ของประเทศผู้ส่งออก ตัวอย่างสินค้า เช่น เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์นม รังนก และผลิตภัณฑ์จากรังนก ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ ไข่สำหรับทำไส้กรอก ผลิตภัณฑ์จากแป้งสำเร็จรูปอัดไส้ ข้าว

ผลิตภัณฑ์เมล็ดธัญพืชขัดและมอลต์เพื่อการอุตสาหกรรม ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืช ผลไม้แห้ง ทั้งนี้หน่วยงาน CA ของประเทศไทย ได้แก่ กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ และ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จะดำเนินการกำกับดูแลสินค้าแต่ละกลุ่มสินค้า โดยกรมวิชาการเกษตรรับผิดชอบในกลุ่มสินค้าประเภทพืช เช่น

- ผลิตภัณฑ์จากแป้งสำเร็จรูปอัดได้ (Puffed food) แต่หากมีเนื้อสัตว์หรือสัตว์น้ำเป็นองค์ประกอบหลักของไส้จะรับผิดชอบโดยกรมปศุสัตว์ และ กรมประมง
- ข้าว
- ผลิตภัณฑ์เมล็ดธัญพืชขัดและมอลต์เพื่อการอุตสาหกรรม
- ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืช
- ผลไม้แห้ง

ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะส่งออกในกลุ่มสินค้าข้างต้นไปสาธารณรัฐประชาชนจีนต้องเตรียมเอกสารประกอบยื่นที่หน่วยงานกำกับดูแล ได้แก่

1. หนังสือรับรองโดยหน่วยงานที่กำกับดูแลของไทย ได้แก่ กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ และ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขึ้นอยู่กับชนิดของกลุ่มสินค้าที่ขึ้นทะเบียน
2. รายชื่อผู้ผลิต และคำขอจดทะเบียนของผู้ผลิต
3. เอกสารยืนยันตัวตนของผู้ผลิต เช่น ใบอนุญาตประกอบธุรกิจที่ออกโดยหน่วยงานผู้กำกับดูแลของไทย
4. เอกสารรับรองจากหน่วยงานผู้กำกับดูแลของไทย ที่แสดงว่าผู้ผลิตปฏิบัติตามข้อกำหนดของสาธารณรัฐประชาชนจีน
5. รายงานการตรวจประเมินผู้ผลิต ที่ดำเนินการโดยหน่วยงานผู้กำกับดูแลของไทย

2) กลุ่มสินค้านอกเหนือจากข้อที่ 1 ผู้ผลิตต้องขึ้นทะเบียนด้วยตนเองโดยตรงกับ GACC เช่น ผักและผลิตภัณฑ์ (ไม่รวมผักสดและผัก อบแห้ง) ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ ข้าว ถั่วและผลิตภัณฑ์เมล็ด เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มและเครื่องดื่มแช่แข็ง บิสกิต ขนมอบ น้ำตาล (รวมถึงน้ำตาลทรายดิบ น้ำตาลสำหรับการบริโภค แลคโตส น้ำเชื่อม และอื่นๆ) ขนมหวาน ซ็อกโกแลต เครื่องปรุงรส เมล็ดกาแฟและโกโก้ที่ผ่านการคั่วอบ ผลิตภัณฑ์ผลไม้ และอาหารทั่วไปอื่นๆ โดยปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในมาตรา 9 ของระเบียบหมายเลข 248 ในการขอขึ้นทะเบียน เช่น แนบเอกสารแบบคำขอการขึ้นทะเบียน เอกสารระบุตัวตนใบอนุญาตประกอบธุรกิจจากหน่วยงานกำกับดูแลของประเทศผู้ผลิต การแจ้งยืนยันข้อมูล enterprise commitment ซึ่งเป็นการรับรองว่าสถานประกอบการได้ปฏิบัติตามเงื่อนไขข้อกำหนดและสอดคล้องตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องของสาธารณรัฐประชาชนจีน นอกจากนี้บางกลุ่มสินค้าที่ขึ้นทะเบียนด้วยตนเองนี้ไม่ต้องระบุพิกัดศุลกากร เช่น กลุ่มสินค้าผลิตภัณฑ์ Puffed food โดยผู้สนใจสามารถศึกษาเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ของ มกอช. ที่ <https://warning.acfs.go.th/warning-news/ctwa09963>

ทั้งนี้การแบ่งประเภทกลุ่มสินค้านี้กล่าวข้างต้นอาจมีการเปลี่ยนแปลงดังนั้นผู้ประกอบการควรติดตามข้อมูลที่ปรับปรุง ณ ปัจจุบันจากระบบ China Import Food Enterprise Registration : CIFER ของสาธารณรัฐประชาชนจีน สำหรับการขึ้นทะเบียนทั้ง 2 กลุ่มสินค้าต้องดำเนินการผ่านระบบ China Import Food Enterprise Registration: CIFER ที่เว็บไซต์ <https://cifer.singlewindow.cn> โดยกระบวนการของระบบ CIFER เริ่มจาก

ผู้ผลิตต้องตรวจสอบพิกัดศุลกากร HS code และ CIQ code เพื่อให้ทราบว่าเป็นกลุ่มสินค้าที่ 1 หรือ 2 หากเป็นกลุ่มสินค้าที่ขึ้นทะเบียนผ่าน CA ผู้ประกอบการต้องยื่นคำขอกับ CA ที่กำกับดูแลซึ่งจะทำการตรวจสอบ พิจารณา คำขอและเป็นผู้สร้างบัญชีการใช้งานในระบบ CIFER ให้ผู้ประกอบการ จากนั้นผู้ประกอบการดำเนินการกรอกข้อมูลในระบบ และ CA ตรวจสอบพร้อมการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเป็นผู้ส่งเอกสารทั้งหมดไปยัง GACC ในอีกด้านหนึ่งหากเป็นกลุ่มสินค้าประเภทขึ้นทะเบียนด้วยตนเอง ผู้ประกอบการจะเป็นผู้สร้างบัญชีการใช้งานในระบบ CIFER กรอกข้อมูลในระบบ และส่งไปยัง GACC เพื่อตรวจสอบและประเมินสถานที่ผลิตจาก GACC เมื่อผลการพิจารณาอนุมัติจะประกาศในเว็บไซต์ของ GACC ที่ <https://cifерquery.singlewindow.cn/>

ผู้ผลิตที่ได้ทะเบียนเรียบร้อยแล้ว ตัวสินค้าที่ส่งไปสาธารณรัฐประชาชนจีนต้องมีการติดหมายเลข การขึ้นทะเบียนลงบนบรรจุภัณฑ์ทั้งภายใน (บนตัวสินค้าที่มีการจำหน่าย) และภายนอกให้ชัดเจน เช่น CTHA xxxx yymmdd zzzz อธิบายความหมายดังนี้

อักษร 4 ตัวแรก คือ ประเทศผู้ส่งออก เช่น C= China, THA = Thailand

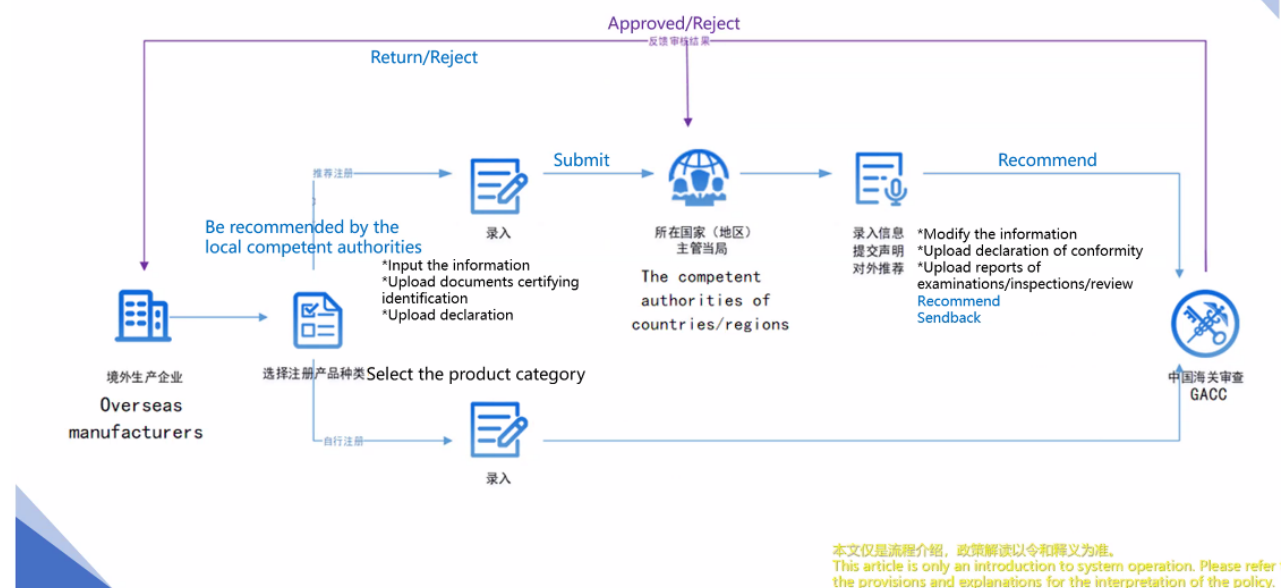
เลข 4 ตัวถัดมา xxxx คือ หมวดหมู่สินค้า (Product category) เช่น 0101 = beef product

เลข 6 ตัวถัดมา yymmdd คือ วันที่สมัคร (Date of GACC registration)

เลข 4 ตัวสุดท้าย คือ zzzz คือ ลำดับที่การสมัคร (Serial number)

ทั้งนี้ GACC หรือหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายอาจเข้ามาตรวจสอบโรงงานที่ขึ้นทะเบียน (ทั้งผ่านทางออนไลน์หรือส่งเจ้าหน้าที่เข้าตรวจ) หากพบว่าการดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดจะสามารถระงับการส่งออกไปสาธารณรัฐประชาชนจีนได้ สำหรับกระบวนการของระบบ CIFER ดังแสดงในภาพที่ 28

About the Registration 企业注册流程



ภาพที่ 28 แผนผังกระบวนการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตที่จะส่งออกสินค้าจากต่างประเทศสู่สาธารณรัฐประชาชนจีนผ่านระบบ CIFER
ที่มา: เว็บไซต์ของสำนักงานความปลอดภัยของอาหารนำเข้าและส่งออก สำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน

5.6 การตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของสาธารณรัฐประชาชนจีน

การที่สาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นตลาดใหญ่และมีการนำเข้าอาหารแปรรูปจากทั่วโลกอย่างมหาศาล ทำให้รัฐบาลสาธารณรัฐประชาชนจีนต้องใช้มาตรการควบคุมอย่างเข้มงวดเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้ผู้บริโภค จากรายงานวิเคราะห์ของเว็บไซต์ ChemLinked (Wang, 2025) ซึ่งสรุปสถิติการปฏิเสธการนำเข้าอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีนในปีพ.ศ. 2567 พบว่าสาเหตุหลักของการปฏิเสธคือ ฉลากสินค้าไม่ถูกต้อง คิดเป็นร้อยละสูงถึง 23.67 ของจำนวนสินค้าที่ถูกปฏิเสธทั้งหมด รองลงมาคือ ความไม่ตรงกันระหว่างสินค้าและใบรับรอง คิดเป็นร้อยละ 23.31 การขาดเอกสารที่เกี่ยวข้อง เช่น ใบอนุญาตตรวจสอบและกักกัน ใบรับรองจากประเทศผู้ส่งออกคิดเป็นร้อยละ 7.41 และการไม่เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน โดยเฉพาะกรณีปนเปื้อนจุลินทรีย์คิดเป็นร้อยละ 18.17 จากกรณีข้างต้นรวมแล้วคิดเป็นร้อยละ 72 ของกรณีการปฏิเสธทั้งหมดมีสาเหตุหลักจากข้อบกพร่องในด้านเอกสาร ฉลาก และมาตรฐานความปลอดภัย

กรณีที่มาตรฐานความปลอดภัยอาหารของสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของไทยไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดของสาธารณรัฐประชาชนจีน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องของไทยจะได้รับการแจ้งเตือนจากสำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (GACC) ผ่านสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตร ประจำกรุงปักกิ่ง ขณะเดียวกันบุคคลทั่วไปสามารถเข้าถึงข้อมูลการแจ้งเตือนด้านความปลอดภัยอาหารดังกล่าวได้ผ่านเว็บไซต์ของ GACC ภายใต้สำนักงานความปลอดภัยของอาหารนำเข้าส่งออก ซึ่งมีการเผยแพร่ข้อมูลสาธารณะเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ถูกปฏิเสธการนำเข้า จากรายงานของสำนักงานความปลอดภัยของอาหารนำเข้าส่งออกของสาธารณรัฐประชาชนจีน (สำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน, 2567) โดยในปี พ.ศ. 2567 พบว่าประเทศไทยมีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากพืชที่ถูกปฏิเสธการนำเข้าโดยสาธารณรัฐประชาชนจีนจำนวนทั้งสิ้น 50 รายการ ตัวอย่างสินค้า เช่น ลำไยอบแห้ง น้ำกะทิ นมมะพร้าวแช่แข็ง เนื้อทุเรียนแช่เยือกแข็ง ซอสปรุงรส และน้ำตาลผสม สำหรับสาเหตุของการแจ้งเตือนมีหลากหลาย เช่น การใช้วัตถุเจือปนอาหารเกินมาตรฐาน ปริมาณจุลินทรีย์เกินค่าที่กำหนด การปนเปื้อนของสีต้องห้ามใช้ในอาหาร ฉลากสินค้าไม่ถูกต้อง การขึ้นทะเบียนบริษัทผู้ผลิตในต่างประเทศมีปัญหา รวมถึงสินค้าไม่ตรงกับเอกสารแสดงรายการ รายละเอียดสรุปดังแสดงในตารางที่ 6

ตารางที่ 6 ตัวอย่างรายงานการแจ้งเตือนความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้าจากต่างประเทศของสาธารณรัฐประชาชนจีน

ประเภท การแจ้งเตือน	สาเหตุการแจ้งเตือน	ชนิดสินค้า
วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives)	สี Titanium dioxide	ซอสปรุงรส น้ำพริกแกงเหลือง
	สีผสมอาหารไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ความปลอดภัยแห่งชาติ	ขนมมะพร้าวโรลอบกรอบ รสกาแฟ และ รสช็อคโกแลต
	Polyglycerol polyricinoleate	แครกเกอร์แซนวิชรสเนย สตอว์เบอร์รี

ประเภท การแจ้งเตือน	สาเหตุการแจ้งเตือน	ชนิดสินค้า
	Sodium metabisulfite	น้ำกะทิ
	Sulfur dioxide	เนือลำไยแห้ง
	Saccharin	สั้มกระป๋องในน้ำเชื่อม
	ปริมาณวิตามินเอไม่ผ่านมาตรฐาน ความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ	เยลลี่มะพร้าวกลั่นลีนจี
ฉลาก (Labelling)	ฉลากไม่สอดคล้องมาตรฐาน	ซอสแกงเขียวหวาน ซอสพริกหวาน ซอสรสกะเพรา ซอสรสต้มยำกุ้ง ซอสสไตล์ไทย ซอสสะเต๊ะถั่วลิสง น้ำตาลผสม แป้งเค้กข้าวสำหรับเด็กรสแครอท แอปเปิล มะม่วงอบแห้งในน้ำเชื่อม ลูกชิดในน้ำเชื่อมกระป๋องไอศกรีมรสเผือก
เชื้อจุลินทรีย์ (Microorganism)	Total Plate Count	ขนมกรอบข้าวเหนียวทุเรียน
	Coliforms	ขนมกรอบข้าวเหนียวมะม่วง
	Total Yeasts and Molds Count	พิสตาชิโอปรุงสุก
	Total Plate Count	น้ำมะพร้าว
	Total Yeasts and Molds Count	น้ำมะพร้าวแช่แข็ง
	<i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i> spp.	เนือทุเรียนแช่เยือกแข็ง เนือทุเรียนบดแช่แข็ง
	ตรวจพบเชื้อราที่สินค้า	เนือลำไยแห้ง อัลมอนด์แกะเปลือก อัลมอนด์แกะเปลือกอบอุณหภูมิต่ำ
อื่นๆ	Total Plate Count	แป้งมันสำปะหลังสำหรับอาหาร อาหารเสริมทารกข้าวหอมมะลิสดดั้งเดิม
	สินค้าไม่ตรงตามเอกสารที่สำแดง	เงาะกระป๋องในน้ำเชื่อม ทุเรียนแช่เยือกแข็งทั้งเปลือก เนือทุเรียนมีเมล็ดแช่เยือกแข็ง
	สินค้าไม่ผ่านการอนุมัติ	ซอสปรุงรสกล้วยเดี่ยวเรือ

ประเภท การแจ้งเตือน	สาเหตุการแจ้งเตือน	ชนิดสินค้า
	ไม่มีใบรับรองหรือเอกสารคุณสมบัติตามที่กำหนดในการนำเข้าสินค้า	ซอสปรุงรสน้ำปลาต้มยำไทย ซอสปรุงรสเนื้อเป็รียวหวาน ซอสปรุงรสต้มยำไทย น้ำมะพร้าวแช่แข็ง
	อายุการเก็บรักษาไม่เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ	น้ำเชื่อม
	ตัวบ่งชี้คุณภาพอื่นๆ ไม่เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ	น้ำตาลผสม
	การตรวจสอบทางประสาทสัมผัสไม่เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ	น้ำมะพร้าวแช่แข็ง
	ทะเบียนบริษัทผลิตอาหารในต่างประเทศมีปัญหา	เนื้อมะพร้าวในน้ำเชื่อม มะขามแฉะเมล็ดสดดั้งเดิมแบบแพ็คถาด/ถุง
	ปริมาณความชื้นเกินมาตรฐาน	ลำไยแห้ง

ข้อมูลดังกล่าวสะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของการปฏิบัติตามกฎระเบียบอย่างเคร่งครัด โดยเฉพาะในการจัดทำฉลากให้ถูกต้องครบถ้วนตามที่ประเทศปลายทางกำหนด การจัดเตรียมเอกสารประกอบการส่งออกให้สมบูรณ์ และการควบคุมคุณภาพอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยระดับสากล การบริหารจัดการความเสี่ยงที่มุ่งเน้นไปยังประเด็นหลักเหล่านี้ จะช่วยลดโอกาสที่สินค้าไทยจะถูกปฏิเสธการนำเข้า และส่งเสริมภาพลักษณ์ด้านความปลอดภัยของอาหารไทยในตลาดสาธารณรัฐประชาชนจีน

การตรวจพบความไม่ปลอดภัยของสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชที่ส่งออกไปสาธารณรัฐประชาชนจีน: ทูเรียนแช่เยือกแข็ง

การผลิตทูเรียนแช่เยือกแข็งเพื่อการส่งออกมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องตามความต้องการของตลาดผู้บริโภค โดยเฉพาะตลาดสาธารณรัฐประชาชนจีน ซึ่งนิยมบริโภคทูเรียนในหลายรูปแบบ ปัจจุบันทูเรียนแช่เยือกแข็งของไทยที่ส่งออกไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนสามารถจำแนกได้เป็น 5 รูปแบบ ได้แก่ 1) ทูเรียนแช่แข็งทั้งผล 2) ทูเรียนแกะเปลือกมีเมล็ดแช่แข็ง 3) ทูเรียนแกะเปลือกไม่มีเมล็ดแช่แข็ง 4) ทูเรียนบดเนื้อล้วน (mud) และ 5) ทูเรียนบดแบบเพียวเร่ (puree)

ในปี พ.ศ. 2567 ไทยมีมูลค่าการส่งออกรวมทั้งสิ้น 4,404.9 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (ประมาณ 157,506 ล้านบาท) แบ่งเป็น ไทยส่งออก 3,755.7 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (134,852 ล้านบาท) และไทยนำเข้า 649.2 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (22,654 ล้านบาท) สำหรับช่วง 2 เดือนแรกของปี พ.ศ. 2568 (มกราคม-กุมภาพันธ์) มูลค่าการส่งออกไทยอยู่ที่ 128.5 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (4,374 ล้านบาท) แบ่งเป็นไทยส่งออก 85.8 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (2,918 ล้านบาท) และไทยนำเข้า 42.7 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (1,456 ล้านบาท) (สำนักนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า, 2568) อย่างไรก็ตามจากรายงานการแจ้งเตือนความปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้าจากต่างประเทศของสาธารณสุขประชาชนจีนในปี พ.ศ. 2567 ดังแสดงในตารางที่ 6 มีการตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในทุเรียนแช่เยือกแข็งของไทยส่งออกไปสาธารณสุขประชาชนจีนหลายครั้ง ก่อให้เกิดความเสียหายต่อผู้ประกอบการจำนวนมาก คณะวิจัยจึงได้จัดทำสรุปขั้นตอนที่สำคัญของการส่งออกทุเรียนแช่เยือกแข็งขึ้น เพื่อให้ผู้ประกอบการเห็นภาพรวมของกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ตั้งแต่กระบวนการผลิตเพื่อการส่งออก ขั้นตอนการขึ้นทะเบียนและเอกสารประกอบการส่งออก การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหารให้สอดคล้องกับกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องสำหรับการส่งออกทุเรียนแช่เยือกแข็งไปสาธารณสุขประชาชนจีน ซึ่งสามารถใช้เป็นแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสมสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปประเภทอื่นของไทยอันจะนำไปสู่การสร้างโอกาสในการขยายตลาดในระดับสากลต่อไป

กระบวนการผลิตเพื่อการส่งออก

การส่งออกทุเรียนแช่เยือกแข็งไปยังสาธารณสุขประชาชนจีน ผู้ผลิตต้องปฏิบัติตามมาตรฐานบังคับของไทย คือ มกษ. 9046-2560 เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง โดยขอข่ายในการปฏิบัติสำหรับทุเรียนแช่เยือกแข็งแบบทั้งผล แบบเนื้อทุเรียนที่มีเมล็ด และแบบเนื้อทุเรียนไม่มีเมล็ด ซึ่งครอบคลุมทุกขั้นตอน ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ (การคัดเลือก การตรวจสอบ ระบุที่มาได้) กระบวนการผลิต การเก็บรักษา ลักษณะของสถานประกอบการ ไปจนถึงการขนส่ง โดยในกระบวนการผลิตสามารถจำแนกได้เป็นลำดับ ดังนี้

1. **รับวัตถุดิบ:** ตรวจสอบคุณภาพและความแก่ของผลทุเรียนตามมาตรฐาน มกษ. 3-2567
2. **จุ่มยากันรา และเป่าลมให้แห้ง**
3. **ปายยาบ่ม** เพื่อให้ทุเรียนสุก
4. **แกะเนื้อและส่มตัวอย่าง** เพื่อตรวจสอบคุณภาพ
5. **แช่เยือกแข็ง** โดยลดอุณหภูมิของจุดที่ร้อนที่สุดให้ถึง -18°C หรือต่ำกว่าโดยเร็วที่สุด
6. **บรรจุถุงและกล่องกระดาษ**
7. **เก็บรักษา** ที่อุณหภูมิ -18°C จนถึงขั้นตอนการขนส่ง

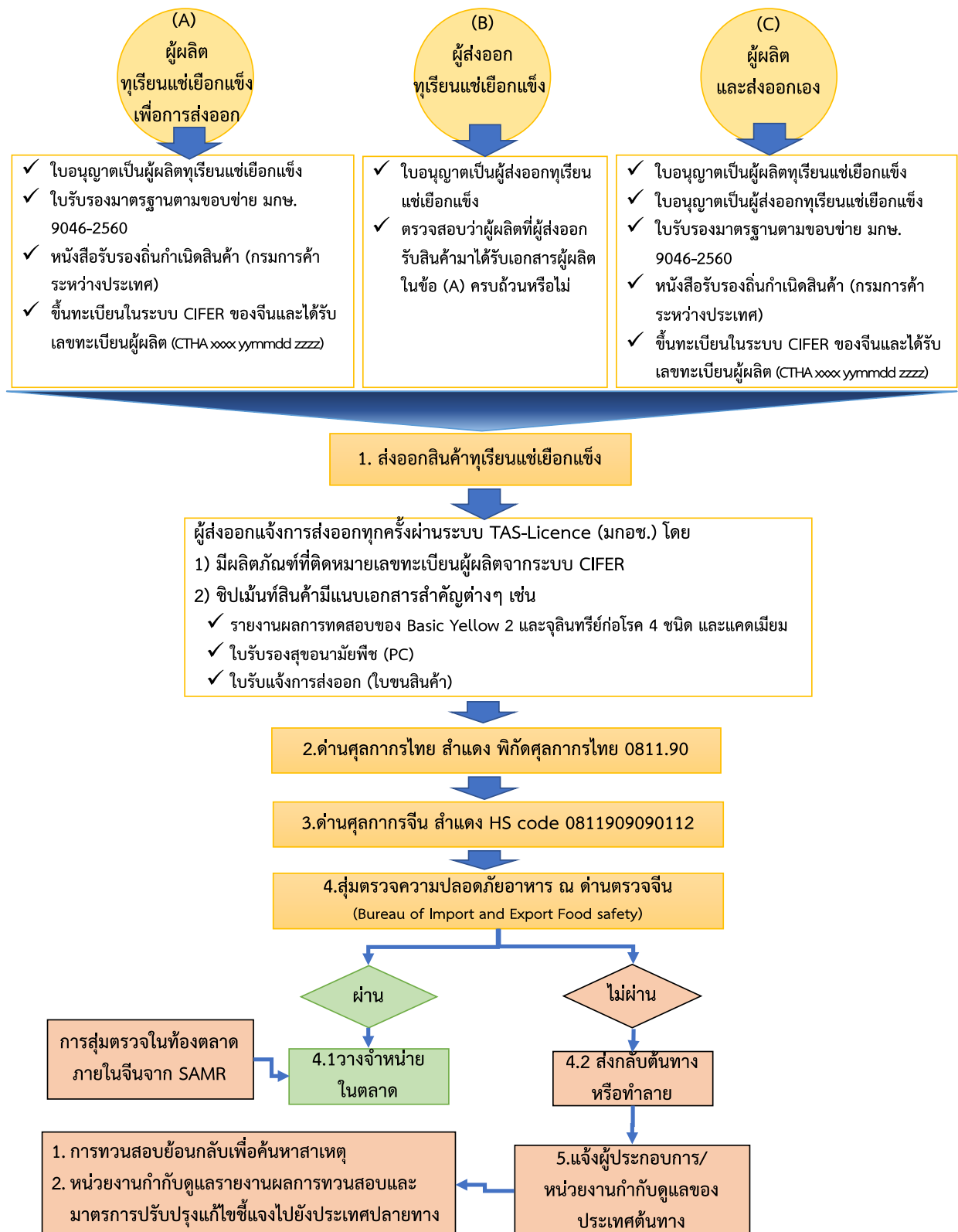
การขึ้นทะเบียนและเอกสารประกอบการส่งออก

เนื่องจากทุเรียนแช่เยือกแข็งเป็นสินค้าเกษตรตามมาตรฐานบังคับภายใต้พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 ผู้ผลิตและผู้ส่งออกต้องยื่นใบคำขออนุญาตเป็นผู้ผลิต ผู้ส่งออกรวมถึงการแจ้งนำเข้า-ส่งออกสินค้าเกษตรตามมาตรฐานบังคับผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ (TAS-License) ซึ่งระบบนี้จะเชื่อมโยงกับระบบ National Single Window (NSW) ของกรมศุลกากรเพื่อส่งข้อมูลการนำเข้า-ส่งออกสินค้าเกษตร ทั้งนี้สามารถ

ศึกษาเพิ่มเติมได้จากกองควบคุมมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) เมื่อผู้ประกอบการได้รับอนุญาตผู้ผลิต/ผู้ส่งออกแล้ว ผู้ผลิตต้องดำเนินการขึ้นทะเบียนด้วยตนเองผ่านระบบ CIPHER ตามระเบียบหมายเลข 248 ของ GACC โดยสามารถศึกษาขั้นตอนการลงทะเบียนได้จากเว็บไซต์ มกอช. นอกจากนี้ ผู้ส่งออกต้องจัดเตรียมเอกสารประกอบที่สำคัญ ได้แก่:

- หมายเลขทะเบียนผู้ผลิตจากระบบ CIPHER
- หนังสือรับรองถิ่นกำเนิดสินค้า (Certificate of Origin) ตามข้อกำหนดของกรมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ โดยยื่นเอกสารเกี่ยวกับคุณสมบัติของสินค้าทางด้านถิ่นกำเนิดเพื่อขอใช้สิทธิพิเศษทางด้านภาษีศุลกากร ซึ่งสามารถศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ของกรมการค้าระหว่างประเทศ
- ใบรายงานผลการทดสอบของสาร Basic Yellow 2 จุลินทรีย์ก่อโรค ได้แก่ *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* และแคดเมียม
- ใบอนุญาตเป็นผู้ส่งออกทุเรียน ใบอนุญาตเป็นผู้ผลิตทุเรียน จาก มกอช.
- ใบรับแจ้งการส่งออกจาก มกอช.
- สำเนาใบรับรองมาตรฐานการผลิต (GMP 9046-2560)
- ใบรับรองสุขอนามัยพืช (Phytosanitary Certificate) จากกรมวิชาการเกษตร

เมื่อดำเนินการยื่นเอกสารที่ด่านตรวจพืชของไทยครบถ้วนแล้ว สินค้าจะถูกส่งออกไปยังด่านศุลกากรของสาธารณรัฐประชาชนจีน และวางจำหน่ายในตลาด โดยหน่วยงานที่รับผิดชอบในการควบคุม ตรวจสอบ และสุ่มตรวจในตลาดสาธารณรัฐประชาชนจีนคือ SAMR หากพบการปนเปื้อนในสินค้า SAMR จะรายงานผลกลับมายังหน่วยงานกำกับดูแลของไทยคือ มกอช. เพื่อดำเนินการตรวจสอบย้อนกลับ หาสาเหตุของการไม่สอดคล้อง และให้ผู้ประกอบการจัดทำมาตรการแก้ไข-ป้องกัน จากนั้น มกอช. จะจัดส่งรายงานผลการทวนสอบไปยัง GACC อย่างใดก็ตาม หากปัญหาการไม่สอดคล้องยังคงเกิดขึ้น รัฐบาลสาธารณรัฐประชาชนจีนสามารถใช้สิทธิ์เพิ่มความเข้มงวดในการควบคุมการนำเข้าสินค้า อาทิ การระงับทะเบียนผู้ผลิต หรือเพิ่มอัตราการตรวจสอบ ณ ด่านนำเข้า โดยสามารถสรุปภาพรวมตลอดห่วงโซ่การผลิตของทุเรียนแช่เยือกแข็ง ดังแสดงในภาพที่ 29



ภาพที่ 29 ขั้นตอนตลอดห่วงโซ่การผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็งส่งออกไปสาธารณรัฐประชาชนจีนของไทย

กฎระเบียบของสาธารณรัฐประชาชนจีนที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าทุเรียนแช่เยือกแข็ง

ความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับกฎระเบียบของสาธารณรัฐประชาชนจีนที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าสินค้าประเภททุเรียนแช่เยือกแข็งนับเป็นปัจจัยสำคัญในการส่งเสริมให้การส่งออกของไทยเป็นไปอย่างราบรื่นและมีประสิทธิภาพ กฎระเบียบหลักที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าทุเรียนแช่เยือกแข็งสามารถสรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

1. มาตรฐานแห่งชาติ GB29921 ว่าด้วย “ปริมาณสูงสุดของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหารบรรจุภาชนะ” ซึ่งจัดให้ผลิตภัณฑ์ทุเรียนแช่เยือกแข็งอยู่ในกลุ่ม ready-to-eat fruit and vegetable products โดยมีข้อกำหนดดังนี้
 - *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* และ *Diarrheagenic Escherichia coli* ต้อง “ไม่พบ” ในตัวอย่างขนาด 25 กรัม (ตรวจสอบ 5 หน่วยการทดสอบ/ตัวอย่าง)
 - *Staphylococcus aureus*: ตรวจสอบ 5 หน่วยการทดสอบ/ตัวอย่าง โดยอนุญาตให้ 1 หน่วยการทดสอบมีค่าระหว่าง 100 – 1,000 CFU/g ได้ ส่วนอีก 4 หน่วยการทดสอบต้องไม่เกิน 100 CFU/g
2. ระเบียบการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตและแปรรูปอาหารจากต่างประเทศแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (ระเบียบหมายเลข 248)

ระเบียบว่าด้วยการขึ้นทะเบียนและการบริหารจัดการผู้ผลิตอาหารจากต่างประเทศเพื่อการนำเข้ามีสาระสำคัญเกี่ยวข้องกับ

- ข้อ 22 หน่วยงานผู้มีอำนาจในประเทศผู้ส่งออก (Competent Authority: CA) ต้องกำกับดูแลให้ผู้ประกอบการที่ขึ้นทะเบียนส่งออกไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนปฏิบัติตามข้อกำหนดอย่างเคร่งครัด หากตรวจพบว่าผู้ประกอบการขาดคุณสมบัติตามที่กำหนด CA ของประเทศนั้นต้องดำเนินการระงับการส่งออกชั่วคราว พร้อมชี้แจงมาตรการควบคุมและการปรับปรุงเพื่อรับรองว่าสินค้าสอดคล้องกับกฎหมาย มาตรฐาน และกฎระเบียบของสาธารณรัฐประชาชนจีน ในกรณีที่ปัญหาเกิดจากกระบวนการนอกเหนือจากการผลิต เช่น การเก็บรักษาและขนส่ง ประเทศผู้ส่งออกต้องดำเนินการควบคุมความเสี่ยงในส่วนดังกล่าวเช่นเดียวกัน
 - ข้อ 21 และ 23 GACC มีอำนาจถอดถอนการขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการในระบบ CIFER หากพบการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด ผู้ประกอบการต้องจัดทำรายงานการแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษร พร้อมหนังสือ DECLARATION แสดงความสอดคล้องกับเกณฑ์การขึ้นทะเบียน ทั้งนี้ GACC จะพิจารณาอนุญาตให้กลับมาส่งออกได้อีกครั้งภายหลังการประเมิน
3. แนวทางปฏิบัติการบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารเพื่อการนำเข้าและส่งออกแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (ระเบียบหมายเลข 249)
 - ข้อ 34 ในกรณีที่เกิดเหตุการณ์ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหารในสาธารณรัฐประชาชนจีน หรือหากศุลกากรตรวจพบความไม่สอดคล้องของสินค้าอาหารที่นำเข้า GACC มีอำนาจใช้มาตรการควบคุมเพิ่มเติมตามผลการประเมินความเสี่ยง เช่น การเพิ่มอัตราส่วนการสุ่มตรวจ
 - หากยังพบปัญหาซ้ำซากหรือรุนแรงขึ้น GACC สามารถกำหนดให้ผู้นำเข้าส่งรายงานผลการทดสอบคุณภาพโดยหน่วยงานรับรองคุณภาพในทุกล็อตการนำเข้า เช่น สินค้าทุเรียนแช่เยือกแข็งที่ส่งออกมายังสาธารณรัฐประชาชนจีน ต้องแนบใบรายงานผลทดสอบ (Test Report หรือ Certificate of Analysis)

ที่ออกโดยหน่วยงานตรวจสอบของภาครัฐไทย หรือหน่วยงานภายนอกที่ได้รับการรับรองจากภาครัฐ (Authorized third-party) เพื่อรับรองการปฏิบัติตามข้อกำหนดของ GB29921-2021

นอกจากปัญหาเชื้อจุลินทรีย์ในทุเรียนแช่เยือกแข็งที่กล่าวข้างต้น เมื่อวันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2568 มีการแจ้งเตือนทุเรียนแช่เยือกแข็งปนเปื้อนสาร Basic yellow 2 ทำให้ GACC มีความกังวลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นอย่างมากเนื่องจากองค์การอนามัยโลกจัดกลุ่มให้สาร Basic yellow 2 เป็นสารก่อมะเร็ง และเป็นผลให้ GACC ยกระดับความเข้มงวดในการนำเข้าทุเรียนแช่เยือกแข็ง โดยตั้งแต่วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2568 ทุเรียนแช่เยือกแข็งที่นำเข้าสาธารณรัฐประชาชนจีนทุกชิปเมนต์ต้องแนบรายงานผลการทดสอบ (Test report) ที่ระบุไม่พบการปนเปื้อนสาร Basic yellow 2 ที่สอดคล้องตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน หากไม่แนบรายงานผลการทดสอบจะไม่ได้รับอนุญาตให้นำเข้าสาธารณรัฐประชาชนจีน ดังนั้น ปัจจุบัน Test report ในทุกชิปเมนต์ต้องมีรายละเอียดในการตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค (*Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*) และรายงานผลทดสอบสาร Basic Yellow 2 สำหรับรายงานผลการทดสอบของแคดเมียมเป็นมาตรการสมัครใจของผู้ประกอบการ

5.7 บทสรุป

ความสำเร็จของการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของไทยไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีนขึ้นอยู่กับ การรักษาคุณภาพ ความปลอดภัยด้านอาหาร และการปฏิบัติตามมาตรฐานอย่างเข้มงวด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การปรับตัวให้สอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าที่เปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่องของสาธารณรัฐประชาชนจีน ทั้งในด้านการตรวจสอบและรับรองคุณภาพสินค้าโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต และบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับมาตรฐานแห่งชาติ ซึ่งมาตรฐานที่ผู้ประกอบการต้องให้ความสำคัญเป็นหลัก ได้แก่

- GB 29921-2021: มาตรฐานปริมาณสูงสุดสำหรับมาตรฐานเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุ
- GB 7718-2011: มาตรฐานการแสดงฉลากสำหรับอาหารบรรจุสำเร็จรูป

จากสถิติการปฏิเสธสินค้านำเข้าของสาธารณรัฐประชาชนจีนที่มีสัดส่วนสูงในบางช่วงเวลาที่ชี้ให้เห็นว่า การไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด ยังคงเป็นอุปสรรคสำคัญของผู้ประกอบการไทยในการเข้าสู่ตลาดสาธารณรัฐประชาชนจีนอย่างยิ่งยั้ง ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปสาธารณรัฐประชาชนจีน จำเป็นต้องศึกษาและปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยอาหารแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีนอย่างครบถ้วน โดยเฉพาะการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตอาหารนำเข้าจากต่างประเทศผ่านระบบ CIFER ตามหมวดสินค้าที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจำแนกเป็น 2 กลุ่มสินค้า คือ

1. กลุ่มสินค้าที่สามารถขึ้นทะเบียนได้ด้วยตนเอง
2. กลุ่มสินค้าที่ต้องขึ้นทะเบียนผ่านหน่วยงานผู้มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออก (Competent Authority: CA)

นอกจากนี้ การสร้างความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชนในทุกกระดับของห่วงโซ่อุปทาน ไม่ว่าจะเป็น การควบคุมคุณภาพจากแหล่งผลิต โรงคัดบรรจุ การจัดการด้านขนส่ง และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ถือเป็นปัจจัยสนับสนุนสำคัญในการยกระดับคุณภาพสินค้าไทยให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล และสร้างความมั่นคงต่อการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปไปยังตลาดสาธารณรัฐประชาชนจีนในระยะยาว

บรรณานุกรม

- นพรัตน์ บัวหอม และคณะ. 2564. คู่มือกฎระเบียบการส่งออกสินค้าพืชและผลิตภัณฑ์พืชไปสาธารณรัฐประชาชนจีน. 172 หน้า
- ทิพยาภรณ์ ตันติยากร. 2565. การยื่นขอขึ้นทะเบียนตามระเบียบ 248 ภายใต้การดำเนินงานของ กรมวิชาการเกษตร ผ่าน CIFER. กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ
- สำนักข่าวกรองแห่งชาติ. 2568. ข้อมูลพื้นฐานของต่างประเทศ แหล่งข้อมูล: <https://world.nia.go.th/almanac/pages/6/> สืบค้นเมื่อ: 7 พฤษภาคม 2568.
- สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม. 2565. วารสารมิตรไมตรีไทยจีนจาก กรุงเทพ กิ่ง ฉบับเดือนกุมภาพันธ์ 2565. แหล่งข้อมูล: <https://www.mhesi.go.th/index.php/all-media/book/7020-2565-2.html>. สืบค้นเมื่อ: 7 พฤษภาคม 2568.
- สำนักนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์. 2568. ทูเรียน! สินค้าเกษตรส่งออกสำคัญ ที่ทุกหน่วยงานต้องช่วยกันดูแล แหล่งข้อมูล: <https://tpso.go.th/news/2503-0000000014> สืบค้นเมื่อ: 2 กรกฎาคม 2568.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2566. ร่างกฎหมายความมั่นคงด้านอาหารของ สาธารณรัฐประชาชนจีน. แหล่งข้อมูล: <https://warning.acfs.go.th/th/early-warning/view/?page=9239> สืบค้นเมื่อ: 7 พฤษภาคม 2568.
- สำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน สำนักงานความปลอดภัยของอาหารนำเข้าส่งออก 2567. ข้อมูลอาหารที่ไม่อนุญาตให้เข้าประเทศ แหล่งข้อมูล: <http://jckspj.customs.gov.cn/spj/xxfw39/fxyj47/4677516/index.html> สืบค้นเมื่อ: 7 พฤษภาคม 2568.
- สำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน. 2568. China GACC Registration e-service Center. แหล่งข้อมูล: <http://www.customs.gov.cn/customs/302427/302442/jckszspjpmzscx/index.html> สืบค้นเมื่อ: 7 พฤษภาคม 2568.
- Foreign Agricultural Service United States Department of Agriculture. 2024. FAIRS Country Report Annual Available at: <https://www.fas.usda.gov/data/china-fairs-country-report-annual> Accessed: May 7, 2025.
- Wang, J. 2025. China records 78.1% spike in food rejections in 2024 while import value declines. ChemLinked. Available at: <https://food.chemlinked.com/expert-article/china-records-781-spike-in-food-rejections-in-2024-while-import-value-declines> Accessed: May 7, 2025.

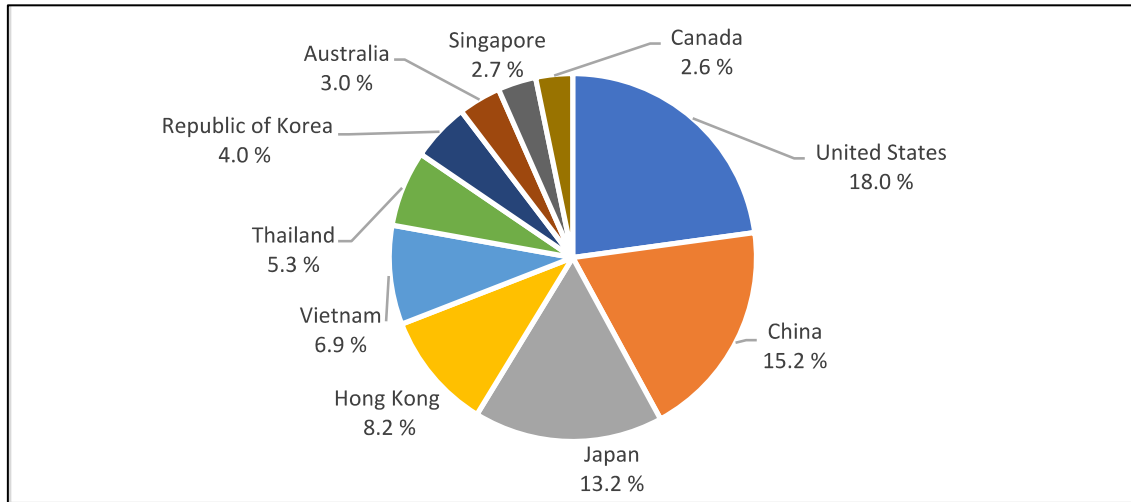
บทที่ 6

กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของไต้หวัน

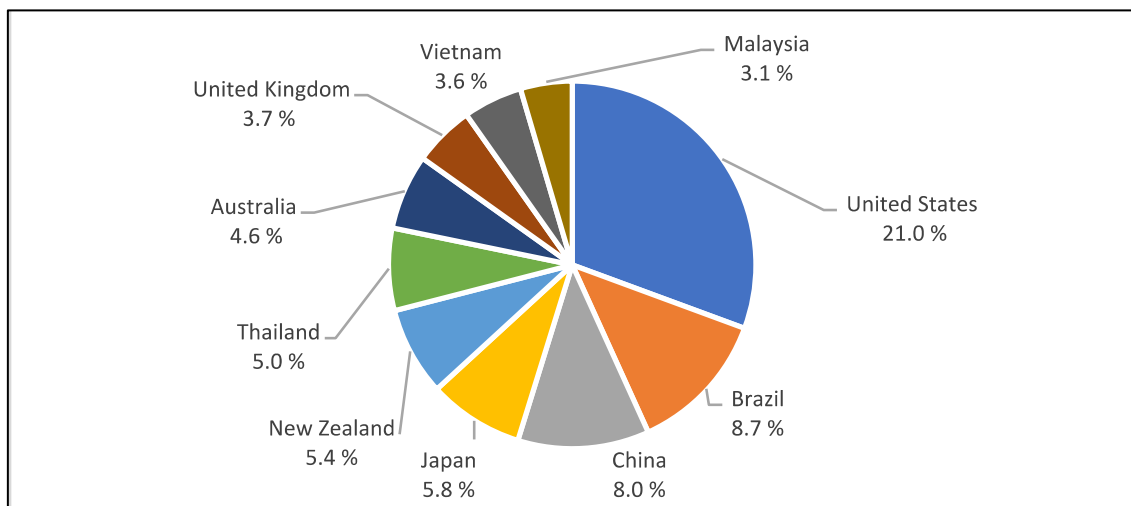
6.1 ที่มาและความสำคัญ

ไต้หวัน เป็นหมู่เกาะในทะเลจีนใต้ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ของสาธารณรัฐประชาชนจีน ประกอบด้วย เกาะไต้หวัน เกาะเผิงหู เกาะจินเหมิน เกาะหม่าจู่ เกาะอูซิว และเกาะเล็กๆ รอบนอก รวมทั้งสิ้น 36,197 ตารางกิโลเมตร เมืองหลวงคือ กรุงไทเป ภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขาที่ราบทางตะวันตก มีแม่น้ำสายสั้นๆ และไหลเชี่ยว มีพื้นที่เพาะปลูก ร้อยละ 24 ภูมิอากาศเป็นกึ่งโซนร้อน อากาศโดยทั่วไปทางตอนใต้ร้อนกว่าทางตอนเหนือ บริเวณตอนเหนือของเกาะมีฝนตกชุก และต้องเผชิญกับพายุไต้ฝุ่นและแผ่นดินไหวเสมอ ไต้หวันมีจำนวนประชากร 23.3 ล้านคน มีระบอบการปกครองแบบประชาธิปไตยแบบพหุพรรค (Multiparty Democracy) มีประธานาธิบดี นายไล่ จิงเต๋อ จากพรรคประชาธิปไตยก้าวหน้า (Democratic Progressive Party) ไต้หวันมีมูลค่าการส่งออกสินค้าโดยรวมที่ 349,129 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (ข้อมูล ณ ม.ค.-ก.ย. พ.ศ. 2567) ประเทศส่งออกหลักของไต้หวันคือ สาธารณรัฐประชาชนจีนและเขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน ประเทศในอาเซียน สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป ประเทศญี่ปุ่น และสาธารณรัฐเกาหลี (เกาหลีใต้) สินค้าส่งออกสำคัญ ได้แก่ ชิ้นส่วนผลิตภัณฑ์อิเล็กทรอนิกส์สินค้าอุตสาหกรรมพลาสติก และยาง สำหรับมูลค่าการนำเข้าสินค้าโดยรวมที่ 289,541 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (ข้อมูล ณ ม.ค.-ก.ย. พ.ศ. 2567) ประเทศนำเข้าหลักของไต้หวัน ได้แก่ สาธารณรัฐประชาชนจีนและเขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน ประเทศในอาเซียน สหรัฐอเมริกา ประเทศญี่ปุ่น สหภาพยุโรป สาธารณรัฐเกาหลี (เกาหลีใต้) และตะวันออกกลาง สินค้านำเข้าสำคัญ ได้แก่ ชิ้นส่วนผลิตภัณฑ์อิเล็กทรอนิกส์ ผลิตภัณฑ์จากแร่ ปิโตรเลียม เครื่องจักร เคมีภัณฑ์ และสินค้าอุตสาหกรรม สำหรับประเทศไทยจะเป็นคู่ค้าลำดับที่ 12 ของไต้หวัน (สำนักข่าวกรองแห่งชาติ, 2568)

สำหรับการนำเข้าและส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารของไต้หวันในปี พ.ศ. 2567 ไต้หวันมีการนำเข้าและส่งออกกับสหรัฐอเมริกามากที่สุด สำหรับประเทศไทยมีการนำเข้าสินค้าจากไต้หวันอยู่ที่ร้อยละ 5.3 ของทั่วโลก ได้แก่ ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง ธัญพืช และสินค้าปศุสัตว์แปรรูปแช่แข็ง ส่วนการส่งออกสินค้าเกษตรจากไทยไปยังไต้หวันอยู่ที่ร้อยละ 5 ของทั่วโลกโดยสินค้าที่ส่งออกเป็นหลัก ได้แก่ ข้าว ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง อาหารกระป๋องแปรรูป (สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์, 2568 และ กระทรวงเกษตรไต้หวัน, 2568) รายละเอียดดังแสดงในภาพที่ 30 และ 31



ภาพที่ 30 สัดส่วนการส่งออกสินค้าทางการเกษตรและอาหารของไต้หวันรายประเทศในปี พ.ศ. 2567



ภาพที่ 31 สัดส่วนการนำเข้าสินค้าทางการเกษตรและอาหารของไต้หวันรายประเทศในปี พ.ศ. 2567

ไต้หวันมีมาตรการกำกับ ดูแล ด้านความปลอดภัยอาหารที่เข้มงวด เนื่องจากเป็นตลาดที่มีผู้บริโภคตระหนักในมาตรฐานด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยสูง ตลอดจนมีกฎหมายและกฎระเบียบรองรับที่ชัดเจน ดังนั้น การทำความเข้าใจกฎระเบียบและมาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของไต้หวัน รวมถึงหน่วยงานที่รับผิดชอบซึ่งจะได้กล่าวในหัวข้อถัดไปนั้น จึงมีความสำคัญต่อการรักษาความสามารถในการแข่งขันของไทยในตลาดไต้หวัน และช่วยให้ผู้ประกอบการไทยสามารถปรับตัวให้สอดคล้องกับมาตรการด้านความปลอดภัยอาหารและสุขอนามัยพืชได้อย่างมีประสิทธิภาพ

6.2 หน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุม กำกับ ดูแลสินค้าเกษตรและอาหารของไต้หวัน

ตามรัฐธรรมนูญการปกครองของไต้หวันแบ่งอำนาจอธิปไตยออกเป็น 5 สภา (The Five Yuans) ได้แก่ 1) สภาบริหาร (The Executive Yuan) 2) สภานิติบัญญัติ (The Legislative Yuan) 3) สภาตุลาการ (The Judicial Yuan) 4) สภาตรวจสอบและคัดเลือก (The Examination Yuan) และ 5) สภาควบคุม (The Control Yuan) ทั้ง 5 สภามีอำนาจการบริหารประเทศสูงสุด (สำนักข่าวกรองแห่งชาติ, 2567) โดย

หน่วยงานที่กำกับดูแลอาหารจะอยู่ภายใต้สภการบริหาร (The Executive Yuan หรือคณะรัฐมนตรี) มีนายกรัฐมนตรีเป็นประธานรับผิดชอบการปฏิบัติตามนโยบายของรัฐบาล มีการจัดองค์กรย่อย 3 ระดับ ภายใต้สภการบริหาร คือ 1) คณะมนตรีสภการบริหาร (Executive Yuan Council) คือ คณะรัฐมนตรี 2) องค์การบริหาร (Executive Organizations) คือ กระทรวงและคณะกรรมการต่าง ๆ ที่มีฐานะเทียบเท่ากระทรวง 3) หน่วยงานขึ้นตรง (Subordinate Departments) รวมไปถึงสำนักงานงบประมาณ กรมบัญชีกลาง สำนักงานสถิติ กรมประชาสัมพันธ์คณะกรรมการพิเศษอื่น ๆ และคณะกรรมการเฉพาะกิจ กระทรวงต่างๆ จะอยู่ภายใต้ส่วนที่ 3 นี้ โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชอยู่ภายใต้ 4 กระทรวง ดังแสดงในภาพที่ 32 (Executive Yuan, Republic of China; Taiwan, 2568) ประกอบด้วย

6.2.1 กระทรวงการคลัง (Ministry of Finance: MOF) กำกับดูแลกรมศุลกากร (Customs Administration) ที่มีหน้าที่หลักในการจัดการและควบคุมการนำเข้าและส่งออกสินค้าทั้งหมดของไต้หวัน ทั้งการจัดเก็บภาษีศุลกากร ภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) และภาษีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้า การควบคุมการเข้าออกของสินค้า เพื่อป้องกันการนำเข้าหรือส่งออกสินค้าผิดกฎหมาย เช่น ยาเสพติด อาวุธ สินค้าปลอมแปลง การบังคับใช้กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการค้าข้ามพรมแดน รวมถึงข้อกำหนดด้านความปลอดภัย สุขอนามัยและการกักกัน รวบรวมข้อมูลสถิติการค้าเพื่อใช้ในการวิเคราะห์และกำหนดนโยบายทางการค้า สำนักงานศุลกากรไต้หวัน มีสำนักงานสาขาต่างๆ ทั่วไต้หวัน โดยมีสำนักงานใหญ่และสำนักงานภูมิภาคที่สำคัญ เช่น Taipei Customs, Kaohsiung Customs, Taichung Customs

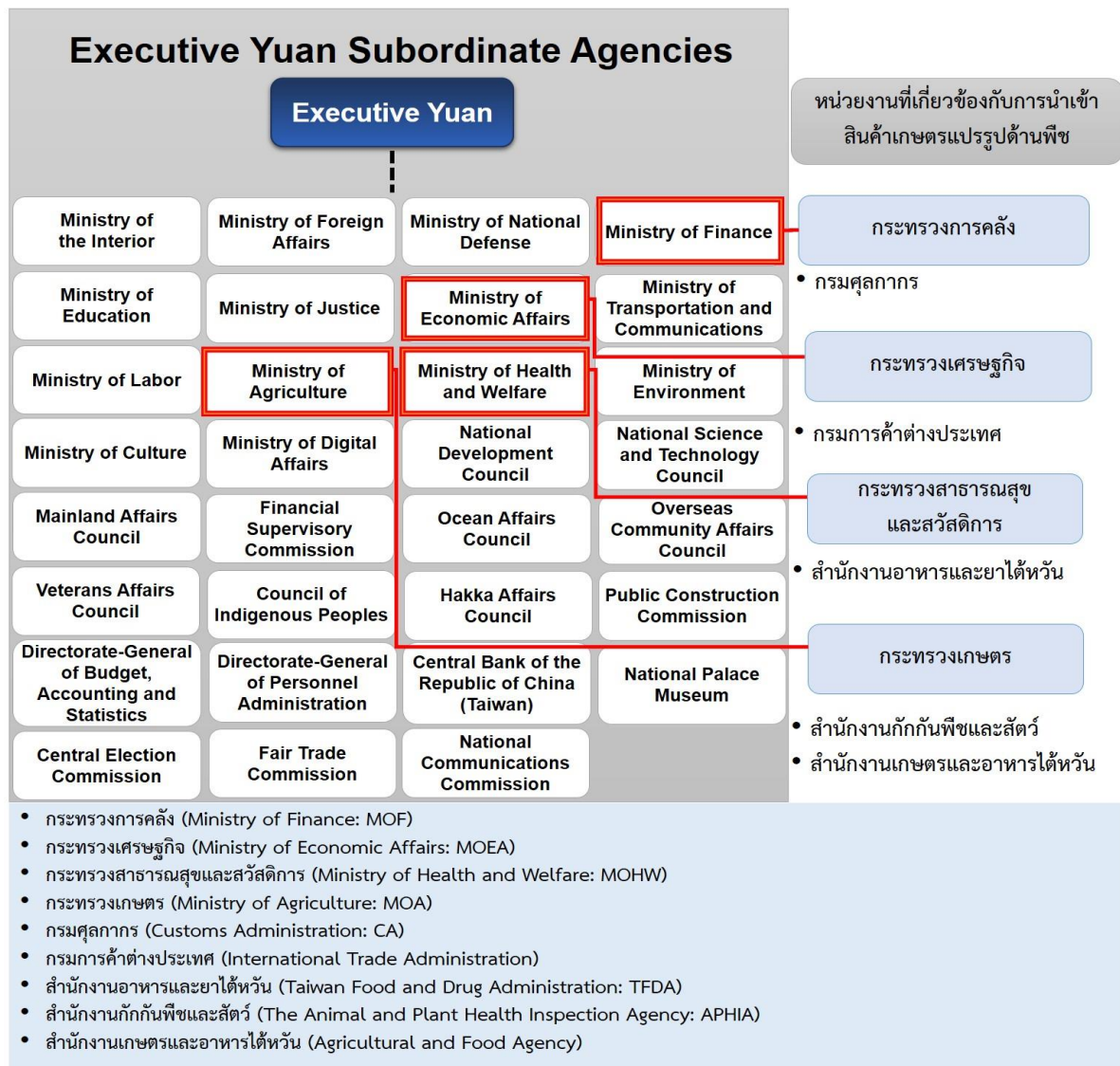
สำหรับการนำเข้าอาหารผ่านด่านศุลกากรที่ไต้หวันหากผู้โดยสารที่เดินทางเข้ามาในไต้หวันนำผลิตภัณฑ์อาหาร (ยกเว้นในรูปแบบเม็ดหรือแคปซูล) ที่เข้าข่ายเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่ง ได้แก่ ปริมาณของอาหารชนิดเดียวกัน เกิน 6 กิโลกรัม หรือมูลค่ารวมของอาหารชนิดเดียวกัน เกิน 1,000 ดอลลาร์สหรัฐฯ กำหนดให้มีการตรวจสอบความปลอดภัยอาหารโดย TFDA (Taiwan Food and Drug Administration)

6.2.2 กระทรวงเศรษฐกิจ (Ministry of Economic Affairs: MOEA) กำกับดูแลกรมการค้าต่างประเทศ (International Trade Administration: ITA) ซึ่งเป็นหน่วยงานหลักในการเป็นกลไกขับเคลื่อนและกำกับดูแลนโยบายการค้าระหว่างประเทศ มีหน้าที่ตั้งแต่การวางแผนนโยบายและกำหนดกฎเกณฑ์ การเข้าร่วมและส่งเสริมความร่วมมือทางการค้ากับนานาชาติ การพัฒนากลยุทธ์ส่งเสริมการส่งออกและอุตสาหกรรมไปจนถึงการแก้ไขและตอบสนองต่ออุปสรรคและข้อพิพาททางการค้า นอกจากนี้ ITA ยังรับผิดชอบการบริหารจัดการระบบนำเข้า-ส่งออก การจัดประเภทสินค้า เช่น พิกัดศุลกากร (Commodity Classification Codes: CCC Code) การออกใบรับรองแหล่งกำเนิดสินค้า การจดทะเบียนผู้ค้า การวิเคราะห์ข้อมูลการค้า และการสอบสวนกรณีการทุ่มตลาดหรือการอุดหนุน เพื่อชำระไว้ซึ่งสภาพแวดล้อมการค้าที่ยุติธรรมและเอื้อต่อการเติบโตทางเศรษฐกิจของไต้หวัน

6.2.3 กระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการ (Ministry of Health and Welfare: MOHW) กำกับดูแลสำนักงานอาหารและยาไต้หวัน (Taiwan Food and Drug Administration: TFDA) ซึ่งเป็นหน่วยงานหลักที่รับผิดชอบดูแล ความปลอดภัยและสุขอนามัยของอาหาร ยา เครื่องมือแพทย์ และเครื่องสำอางทั้งหมดที่จำหน่ายในประเทศ รวมถึงที่นำเข้าจากต่างประเทศ โดยมีหน้าที่ครอบคลุมตั้งแต่การกำหนดมาตรฐานและกฎระเบียบด้านคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ การประเมินและอนุมัติการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์และ

ผู้ประกอบการนำเข้า การควบคุมและตรวจสอบผลิตภัณฑ์ ณ ด่านนำเข้าและในตลาด การควบคุมการติดฉลาก ให้ถูกต้องและโปร่งใส ไปจนถึงการบริหารจัดการความเสี่ยงและตอบสนองต่อเหตุการณ์วิกฤตด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ เพื่อปกป้องสุขภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภคในไต้หวัน

6.2.4 กระทรวงเกษตร (Ministry of Agriculture: MOA) กำกับดูแลสำนักงานกักกันพืชและสัตว์ (The Animal and Plant Health Inspection Agency: APHIA) ซึ่งเป็นหน่วยงานหลักในการควบคุมการนำเข้าอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยสัตว์และพืช และการกักกันโรค แม้ว่า Taiwan Food and Drug Administration: TFDA) จะดูแลด้านความปลอดภัยของอาหารโดยรวม แต่ APHIA มุ่งเน้นการป้องกันการแพร่กระจายของโรคระบาดสัตว์ ศัตรูพืช และโรคพืชที่อาจติดมากับผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้า โดยมีหน้าที่หลักในการกำหนดกฎระเบียบและข้อกำหนดด้านสุขอนามัยสำหรับผลิตภัณฑ์จากสัตว์และพืช ดำเนินการตรวจสอบและกักกันสินค้า ณ ด่านนำเข้า รวมถึงตรวจสอบเอกสารสำคัญ เช่น ใบรับรองสุขอนามัย อนุมัติโรงงานและผลิตภัณฑ์ที่มีความเสี่ยงสูง ออกใบอนุญาตนำเข้าเฉพาะสำหรับสินค้าอ่อนไหวหรือมีความเสี่ยงด้านสุขอนามัย และบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับโรคระบาด หน่วยงานอีกแห่งหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับการดูแลสินค้าเกษตรและอาหารภายใต้ MOA คือ สำนักงานเกษตรและอาหาร (Agriculture and Food Agency: AFA) ซึ่งเป็นหน่วยงานที่มีเป้าหมายในการผลิตอาหารปลอดภัยและส่งเสริมเกษตรกรรมยั่งยืน โดยสนับสนุนเกษตรกรให้ใช้แนวทางที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น การใช้ปุ๋ยอย่างสมเหตุสมผล และการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ การใช้ผลผลิตในประเทศเพื่อลดคาร์บอนฟุตพริ้นท์และส่งเสริมการบริโภคในท้องถิ่น นอกจากนี้ในด้านการตลาดต่างประเทศ AFA ช่วยเกษตรกรในการจัดหาเครื่องจักร ปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตและกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว พัฒนาระบบห่วงโซ่อุปทาน และใช้เทคโนโลยีติดตามคุณภาพสินค้า เพื่อยกระดับสินค้าเกษตรในตลาดโลก และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน



ภาพที่ 32 โครงสร้างโดยสังเขปของหน่วยงานไต้หวันที่เกี่ยวข้องกับการกำกับดูแลการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช

6.3 กฎหมายและมาตรฐานเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช

ไต้หวันมีมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารที่เข้มงวดเป็นอันดับต้นๆ ของโลก การศึกษาทำความเข้าใจกฎระเบียบเหล่านี้จึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับผู้ที่ต้องการประสบความสำเร็จในการนำเข้าสินค้าอาหารไปยังไต้หวัน กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าอาหารสู่ไต้หวัน ได้แก่ กฎระเบียบว่าด้วยหลักปฏิบัติสุขาภิบาลพระราชบัญญัติความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร กฎระเบียบการตรวจสอบสินค้านำเข้าของไต้หวัน กฎระเบียบว่าด้วยการปฏิบัติตามพระราชบัญญัติความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร กฎระเบียบว่าด้วยระบบควบคุมความปลอดภัยอาหารของไต้หวัน กฎระเบียบว่าด้วยมาตรฐานสุขอนามัยสำหรับอาหารทั่วไป นอกจากนี้กฎหมายแล้วควรต้องทำความเข้าใจเกี่ยวกับระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับแนวทางปฏิบัติเพื่อให้อาหารมีความปลอดภัย ไม่ว่าจะเป็นมาตรฐานการจำกัดสารตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืชในอาหาร มาตรฐานขอบเขตการใช้และการจำกัดสารเติมแต่งอาหาร มาตรฐานสุขอนามัยสำหรับสัตว์ได้จากธรรมชาติ มาตรฐานสุขอนามัยสำหรับภาชนะบรรจุอาหาร มาตรฐานสุขอนามัยสำหรับสารปนเปื้อนและสารพิษในอาหาร มาตรฐานสุขอนามัยสำหรับจุลินทรีย์ในอาหาร (Ministry of Justice, 2568) สรุปดังนี้

6.3.1 Regulations on Good Hygiene Practice (GHP)

กฎระเบียบว่าด้วยหลักปฏิบัติสุขาภิบาลที่ดีของไต้หวัน ประกอบด้วย 11 บท 46 มาตรา ประกาศใช้เมื่อปี พ.ศ. 2557 (ค.ศ. 2014) จนถึงปัจจุบัน ถือเป็นกฎหมายสำคัญที่กำหนดมาตรฐานในการผลิตและจำหน่ายอาหาร เพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค กฎหมายฉบับนี้ครอบคลุมทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิตอาหาร ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การแปรรูป การบรรจุภัณฑ์ จนถึงการจัดจำหน่าย โดยกำหนดให้ผู้ประกอบการต้องมีระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารที่เข้มงวด รักษาความสะอาดของสถานที่ผลิต และฝึกอบรมพนักงานให้มีความรู้ความเข้าใจในหลักสุขาภิบาลอย่างถูกต้อง ซึ่งกฎหมายฉบับนี้ไม่เพียงแต่ช่วยสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหารปลอดภัย แต่ยังส่งเสริมให้เกิดการแข่งขันเชิงบวกในอุตสาหกรรมอาหารของไต้หวันได้

6.3.2 Act Governing Food Safety and Sanitation

พระราชบัญญัติการควบคุมสุขอนามัยอาหาร ประกอบด้วย 10 บท 60 มาตรา ประกาศใช้เมื่อปี พ.ศ. 2544 (ค.ศ. 2001) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบันปี พ.ศ. 2562 (ค.ศ. 2019) มีวัตถุประสงค์เพื่อกำกับดูแลสุขอนามัย ความปลอดภัย และคุณภาพของอาหาร ทั้งที่บริโภคภายในประเทศและนำเข้าจากต่างประเทศ เพื่อปกป้องสุขภาพของประชาชน โดยกำกับดูแลสุขอนามัยครอบคลุมตั้งแต่การผลิต การแปรรูป การเก็บรักษา การขนส่ง และการจำหน่ายอาหาร รวมถึงการกำหนดมาตรฐานด้านสุขอนามัย การติดฉลาก และการโฆษณาอาหาร นอกจากนี้ ยังให้อำนาจหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการตรวจสอบอาหาร บังคับใช้กฎระเบียบ และลงโทษผู้ฝ่าฝืนกฎหมาย

โดยอำนาจตามพระราชบัญญัติการควบคุมสุขอนามัยอาหาร มาตราที่ 15 กำหนดให้อาหารต้องไม่เป็นพิษหรือสารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพมนุษย์และมีการปนเปื้อนสารปรุงแต่งที่ห้ามใช้ และมาตราที่ 17 อาหารที่ถูกจำหน่ายจะต้องสอดคล้องกฎระเบียบด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยอาหารที่ได้ประกาศ โดยหน่วยงานส่วนกลางที่มีอำนาจหน้าที่รับผิดชอบ แต่หากตรวจพบสินค้าอาหารนำเข้าไม่เป็นไปตามกฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารของไต้หวันอย่างร้ายแรง พระราชบัญญัตินี้ได้ให้อำนาจตามมาตราที่ 34 ในการสั่งระงับคำขอการตรวจสอบเพื่อการนำเข้า (ระงับชั่วคราว) ซึ่งมีผลให้ผู้ส่งออกไม่สามารถนำเข้าสินค้าในพิกัดศุลกากรนั้นได้ในช่วงระยะเวลาที่ประกาศระงับ

6.3.3 Regulations of Inspection of Imported Foods and Related Products

กฎระเบียบว่าด้วยการตรวจสอบอาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าประกอบด้วย 9 บท 28 มาตรา ประกาศใช้เมื่อปี พ.ศ. 2518 (ค.ศ. 1975) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบันปี พ.ศ. 2562 (ค.ศ. 2019) มีวัตถุประสงค์เพื่อควบคุมและตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องนำเข้าประเทศ ครอบคลุมตั้งแต่ประเภทของผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนการนำเข้า ขั้นตอนการสุ่มตัวอย่าง การตรวจสอบการติดฉลาก หากอาหารไม่เป็นไปตามมาตรฐานจะปฏิเสธนำเข้ารวมถึงการลงโทษกับผู้ประกอบการที่ไม่ปฏิบัติตามระเบียบ ผู้ประกอบการที่ต้องการนำเข้าอาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องจะต้องยื่นเอกสารและขออนุญาตจากหน่วยงานที่กำหนด และนำสินค้าเข้าตรวจสอบตามขั้นตอนที่หน่วยงานที่รับผิดชอบกำหนด ตั้งแต่การตรวจสอบเอกสารการสุ่มเก็บตัวอย่างสินค้าเพื่อนำไปทดสอบในห้องปฏิบัติการสำหรับตรวจสอบทางเคมี ชีวภาพ กายภาพ ตลอดจนบรรจุภัณฑ์ของสินค้า

เมื่อตรวจพบสินค้าที่ไม่สอดคล้องตามกฎระเบียบที่กล่าวข้างต้น สามารถดำเนินการตามมาตราที่ 25-26 ของกฎระเบียบนี้ คือหากพบว่าสินค้าพิกัดศุลกากรเดียวกันและจากแหล่งผลิตเดียวกันไม่สอดคล้องกับกฎระเบียบ

การนำเข้าตั้งแต่ 3 ครั้งขึ้นไปในรอบ 6 เดือน หรือ สินค้าพิกัดศุลกากรเดียวกันที่มาจากแหล่งผลิต และผู้นำเข้ารายเดียวกันไม่สอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าตั้งแต่ 2 ครั้งขึ้นไปในรอบ 6 เดือน ทาง TFDA จะเรียกร้องให้ผู้นำเข้าหรือหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องของประเทศผู้ส่งออกรายนั้นชี้แจงสาเหตุและเสนอมาตรการ ปรับปรุงแก้ไขภายในระยะเวลาที่กำหนด และหากผู้นำเข้าหรือหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องไม่ชี้แจงภายในกำหนด หรือจากการตรวจสอบสินค้าอีกครั้งแล้วยังพบว่า การนำเข้าสินค้านี้ต่างจากประเทศผู้ส่งออกไม่สอดคล้อง กฎระเบียบการนำเข้าได้หวั่น ได้หวั่นอาจจะสั่งระงับการนำเข้าสินค้าชั่วคราว และจะระงับการนำเข้าของ ผู้ส่งออกสินค้าที่เกี่ยวข้องที่พิกัดศุลกากรและแหล่งผลิตของสินค้าเดียวกันนั้นๆ

6.3.4 Enforcement Rules of the Act Governing Food Safety and Sanitation

กฎระเบียบว่าด้วยการปฏิบัติตามพระราชบัญญัติความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร ประกอบด้วย 31 มาตรา ประกาศใช้เมื่อปี พ.ศ. 2524 (ค.ศ. 1981) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบันปี พ.ศ. 2560 (ค.ศ. 2017) มีวัตถุประสงค์ เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์การปฏิบัติตามพระราชบัญญัติความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร ระเบียบนี้ระบุ รายละเอียดเกี่ยวกับการผลิต การแปรรูป การเก็บรักษา การขนส่ง และการจำหน่ายอาหาร รวมถึงการควบคุม วัตถุดิบ อาหารเสริม และภาชนะบรรจุอาหาร ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับอาหารต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์อาหารมีความปลอดภัยและเป็นไปตามมาตรฐานสุขอนามัย

6.3.5 Regulations on Food Safety Control System

กฎระเบียบว่าด้วยระบบควบคุมความปลอดภัยอาหารของไต้หวัน ประกอบด้วย 13 มาตรา ประกาศใช้ เมื่อปี พ.ศ. 2557 (ค.ศ. 2014) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบันปี พ.ศ. 2561 (ค.ศ. 2018) เป็นระเบียบที่กำหนดหลักเกณฑ์ใน การจัดตั้งและดำเนินการระบบควบคุมความปลอดภัยอาหาร ผู้ประกอบการอาหารจะต้องมีระบบการจัดการความ ปลอดภัยอาหารที่เหมาะสม ซึ่งรวมถึงการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP) การตรวจสอบตนเอง การติดตามตรวจสอบ และการแก้ไขปัญหา ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การผลิต การเก็บรักษา และการขนส่ง จัดทำแผนและมาตรการแก้ไข ดำเนินการตรวจภายใน และจัดทำเอกสาร บันทึกไว้ นอกจากนี้ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีการฝึกอบรมสำหรับผู้ปฏิบัติงานด้าน HACCP อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง

6.3.6 Sanitation Standards for General Foods

กฎระเบียบว่าด้วยมาตรฐานสุขอนามัยสำหรับอาหารทั่วไป ประกอบด้วย 9 มาตรา ประกาศใช้เมื่อ ปี พ.ศ. 2550 (ค.ศ. 2007) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบันปี พ.ศ. 2563 (ค.ศ. 2020) มีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดมาตรฐาน ความปลอดภัยและสุขอนามัยสำหรับอาหารที่จำหน่าย กฎหมายนี้กำหนดมาตรฐานอาหารที่จำหน่ายต้องมี ลักษณะปกติ ยอมรับได้อย่างสมเหตุสมผล ไม่ว่าจะเป็น สี กลิ่น รสชาติ และปริมาณจุลินทรีย์ของอาหาร รวมถึง การปนเปื้อนของสารเคมี โลหะหนัก และสารพิษอื่นๆ ทั้งสารพิษจากพืช เช่น Hydrocyanic acid ในแป้งมัน ลำปะหูลัง สารพิษจากสัตว์ เช่น Diarrhetic shellfish poisons ในหอย ผู้ประกอบการอาหารจะต้องปฏิบัติตาม มาตรฐานเหล่านี้เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบริโภค โดยได้รับรายละเอียด เกี่ยวกับมาตรฐานน้ำใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร น้ำแข็ง เครื่องดื่มบรรจุต่างๆ ปริมาณคาเฟอีนในเครื่องดื่ม และปริมาณสารพิษตกค้างสูตรอาหารทารกและผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์และอาหารทารก

6.3.7 Standards for Pesticide Residue Limits in Foods

มาตรฐานปริมาณสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในอาหาร ประกาศใช้เมื่อปี พ.ศ. 2551 (ค.ศ. 2008) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบันปี พ.ศ. 2568 (ค.ศ. 2025) มีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดระดับสูงสุดของสารตกค้างจากสารกำจัดศัตรูพืชที่อนุญาตในอาหาร เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารปลอดภัยและไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยกำหนดปริมาณสารกำจัดศัตรูพืชต่างๆ ในอาหารประเภทต่างๆ เช่น ผัก ผลไม้ ธัญพืช โดยมีการอธิบายการจำแนกประเภทพืชผลที่อ้างอิงในมาตรฐานปริมาณขีดจำกัดของสารตกค้างของยาฆ่าแมลงในอาหาร

6.3.8 Standards for Specification, Scope, Application and Limitation of Food Additives

Additives

มาตรฐานเกี่ยวกับขอบเขตการใช้และปริมาณที่กำหนดสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร ประกาศใช้เมื่อปี พ.ศ. 2551 (ค.ศ. 2008) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบันปี พ.ศ. 2568 (ค.ศ. 2025) มีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดมาตรฐานสำหรับการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร เพื่อให้มั่นใจว่าวัตถุเจือปนปลอดภัยและไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค มาตรฐานนี้กำหนดรายการวัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับอนุญาต ขอบเขตการใช้ ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต และมาตรฐานความบริสุทธิ์ของวัตถุเจือปนอาหาร ผู้ประกอบการอาหารจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานเหล่านี้ เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัยและเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัย

6.3.9 Sanitation Standard for Natural Edible Colorants

มาตรฐานสุขอนามัยสำหรับสีที่สามารถบริโภคได้จากธรรมชาติประกาศใช้เมื่อปี พ.ศ. 2554 (ค.ศ. 2011) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบันปี พ.ศ. 2566 (ค.ศ. 2023) มีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยและสุขอนามัยสำหรับสีกินได้จากธรรมชาติ กำหนดมาตรฐานเกี่ยวกับแหล่งที่มา ส่วนประกอบหลัก แหล่งตัวทำลายที่ใช้สำหรับสีธรรมชาติ และความบริสุทธิ์ของสีกินได้จากธรรมชาติ เช่น สีจากผักโขม สีจากบลูเบอร์รี่ ผู้ประกอบการอาหารจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานเหล่านี้เพื่อให้มั่นใจว่าสีกินได้จากธรรมชาติปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการใช้ในอาหาร

6.3.10 Sanitation Standard for Food Utensils, Containers and Packages

มาตรฐานสุขอนามัยสำหรับภาชนะบรรจุอาหารประกาศใช้เมื่อปี พ.ศ. 2546 (ค.ศ. 2003) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบันปี พ.ศ. 2566 (ค.ศ. 2023) มีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยและสุขอนามัยสำหรับภาชนะบรรจุอาหาร กฎหมายนี้กำหนดมาตรฐานเกี่ยวกับวัสดุ สี กลิ่น รสชาติ และการปนเปื้อนของภาชนะบรรจุอาหาร รวมถึงการห้ามนำภาชนะพลาสติกใช้แล้วกลับมาบรรจุอาหารใหม่ ผู้ประกอบการอาหารจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานเหล่านี้เพื่อให้มั่นใจว่าภาชนะบรรจุอาหารปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบรรจุอาหาร

6.3.11 Sanitation Standard for Contaminants and Toxins in Food

มาตรฐานสุขอนามัยสำหรับสารปนเปื้อนและสารพิษในอาหารประกาศใช้เมื่อปี พ.ศ. 2561 (ค.ศ. 2018) และฉบับปรับปรุง ณ ปัจจุบันปี พ.ศ. 2567 (ค.ศ. 2024) มีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดระดับสูงสุดของสารปนเปื้อนและสารพิษที่อนุญาตในอาหาร เพื่อรับรองความปลอดภัยของอาหารและคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค มาตรฐานนี้กำหนดระดับสูงสุดของสารที่ไม่ได้ตั้งใจเติมลงในอาหาร ซึ่งพบในอาหารอันเป็นผลจากการผลิตหรือมลพิษในระหว่างการผลิต การแปรรูป การเตรียม การบรรจุ การขนส่ง การจัดเก็บ หรือการขาย หรือจากการปนเปื้อนสิ่งแวดล้อม ไม่รวมถึง

เศษแมลง เส้นผม และสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ สารพิษในมาตรฐานนี้ ได้แก่ ไมโครทอกซิน สารพิษจากสิ่งมีชีวิตในทะเล และสารพิษจากธรรมชาติที่มีแหล่งกำเนิดจากพืช

6.3.12 Sanitation Standard for Microorganisms in Foods

มาตรฐานสุขอนามัยสำหรับจุลินทรีย์ในอาหารมีการประกาศใช้เมื่อปี พ.ศ. 2563 (ค.ศ. 2020) จนถึงปัจจุบัน มีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยทางจุลินทรีย์ในอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารพิษจากจุลินทรีย์ เช่น *Enterobacteriaceae*, *Salmonella* spp. *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcal enterotoxins*, *Escherichia coli* มาตรฐานฉบับนี้กำหนดปริมาณจุลินทรีย์สูงสุดที่อนุญาตในอาหารประเภทต่างๆ เช่น เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทะเล ผลิตภัณฑ์นม และอาหารแปรรูป ผู้ประกอบการอาหารจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานอย่างเคร่งครัด เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบริโภค

6.4 การส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปไต้หวัน

การนำเข้าสินค้าอาหารมายังไต้หวันไม่ใช่เพียงกระบวนการขนส่งสินค้าข้ามพรมแดน หากแต่เป็นกระบวนการที่มีความซับซ้อนและต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารของไต้หวันอย่างเคร่งครัด โดยเฉพาะอย่างยิ่งในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมเอกสาร การตรวจสอบคุณภาพสินค้า และการแสดงฉลากให้ถูกต้องตามกฎหมาย หากผู้นำเข้าสินค้าไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบดังกล่าว อาจส่งผลให้สินค้านั้นถูกปฏิเสธการนำเข้า ถูกปรับ หรือในกรณีร้ายแรงอาจถูกระงับใบอนุญาตนำเข้าโดยสิ้นเชิง

เมื่อสินค้าอาหารแปรรูปถูกส่งแดงพิกัดที่ด่านศุลกากรเพื่อดำเนินการตรวจสอบ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแห่งไต้หวัน (Taiwan Food and Drug Administration: TFDA) จะเป็นหน่วยงานหลักที่รับผิดชอบในการสุ่มตัวอย่างสินค้าจากจุดนำเข้าเพื่อตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหาร ซึ่งครอบคลุมทั้งตัวสินค้า บรรจุภัณฑ์ และฉลาก ตัวอย่างรายการที่ตรวจสอบ ได้แก่

- การตกค้างของสารเคมีและสารปนเปื้อน
- วัตถุเจือปนอาหารที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
- ความถูกต้องของข้อมูลบนฉลากตามที่กฎหมายไต้หวันกำหนด

TFDA จะเป็นผู้พิจารณาและแจ้งผลการอนุญาตให้นำเข้า หรือออกคำสั่งปฏิเสธการนำเข้าสินค้าหากพบความไม่สอดคล้องกับมาตรฐาน สำหรับผู้ประกอบการไทยที่ประสงค์จะส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปไปยังตลาดไต้หวัน ควรศึกษากฎระเบียบนำเข้าสินค้า และเตรียมเอกสารที่สำคัญ เช่น ทะเบียนผู้ส่งออก ใบรับรองสุขอนามัย ใบรับรองสุขอนามัยพืช (Phytosanitary Certificate: PC) แม้มาตรการเหล่านี้จะมีใช้ข้อกำหนดภาคบังคับในทุกกรณี แต่เอกสารดังกล่าวมีบทบาทสำคัญในการอำนวยความสะดวกด้านการตรวจสอบย้อนกลับและการแก้ไขปัญหาในกรณีที่สินค้าไม่เป็นไปตามข้อกำหนด หาก TFDA ตรวจพบสินค้าที่ไม่ผ่านเกณฑ์การนำเข้า จะส่งหนังสือแจ้งเตือนมายังสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงมะนิลา (ส่วนที่ 2) กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ซึ่งตั้งอยู่ ณ ไต้หวัน เพื่อให้แจ้งข้อมูลไปยังหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในไทย โดย กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จะเป็นหน่วยงานหลักในการดำเนินการสอบสวนข้อเท็จจริงของสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชและจัดทำหนังสือชี้แจงพร้อมมาตรการแก้ไขปัญหาเพื่อนำส่งกลับไปยัง TFDA ต่อไป

สำหรับเงื่อนไขในการนำเข้าสินค้าแต่ละรายการ ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะส่งออกสินค้าไปยังไต้หวัน สามารถศึกษาแต่ละรายการสินค้าผ่านทางเว็บไซต์ของกรมการค้าต่างประเทศไต้หวัน (International Trade Administration: ITA) และค้นหาคำว่า “Import and Export Regulations” ซึ่งในเว็บไซต์จะมีฐานข้อมูลเกี่ยวกับข้อกำหนดในการนำเข้าสินค้า โดยจำแนกเป็นหมวดหมู่ชัดเจน เช่น ประเภทสินค้าที่ห้ามนำเข้า สินค้าที่ต้องขออนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สินค้าที่กำหนดคุณสมบัติของผู้นำเข้า และ สินค้าที่ต้องผ่านการตรวจสอบเฉพาะก่อนนำเข้า (กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2567) ระบบการจำแนกสินค้าจะใช้เลขรหัสนำเข้า 3 หลัก ซึ่งหมายถึงประเภทของข้อกำหนดเฉพาะ เช่น

- **111** หมายถึง สินค้าที่ต้องขออนุญาตนำเข้าจาก The Bureau of Foreign Trade
- **451** และ **454** หมายถึง สินค้าที่ผู้นำเข้าต้องจดทะเบียนเป็นผู้ค้าธัญพืช
- **465** หมายถึง สินค้าที่ต้องแนบใบรับรองถิ่นกำเนิด (Certificate of Origin)
- **502** หมายถึง สินค้าที่ผู้นำเข้าต้องจดทะเบียนเป็นผู้ค้ายาแผนโบราณ
- **F01** หมายถึง สินค้านำเข้าที่ต้องสอดคล้องกับระเบียบว่าด้วยการนำเข้าอาหาร และต้องผ่านการตรวจสอบโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแห่งไต้หวัน (Taiwan Food and Drug Administration: TFDA)
- **B01** หมายถึง สินค้านำเข้าที่ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบสุขอนามัยและการกักกันพืชและสัตว์ และต้องผ่านการตรวจสอบโดยสำนักงานตรวจสอบสุขอนามัยพืชและสัตว์ไต้หวัน (Animal and Plant Health Inspection Agency: APHIA)

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังสามารถค้นหาพิกัดศุลกากรของสินค้า หรือ **CCC Code** ได้ผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์แบบเบ็ดเสร็จ (Customs-Port-Trade Single Window: CPT Single Window) ซึ่งไต้หวันได้พัฒนาขึ้นเพื่ออำนวยความสะดวกด้านพิธีการศุลกากร การทำเรือ และกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการค้าระหว่างประเทศ โดยสามารถเข้าถึงฐานข้อมูลอัตราภาษีและพิกัดสินค้าได้ผ่านระบบ Tariff Database Search System ตามที่แสดงในภาพที่ 33

Online Information Queries

Container/Cargo Status Tracking

Information Search System > [Online Information Queries](#) > [\(GC451\)Tariff Database Search System](#)

(GC451)Tariff Database Search System

Method 1: Tariff Database Search

Tariff No.:		(Please enter 2 to 10 digits.Ex: 01、0101、0101110000)
Description(Chinese):		(Enter part of Chinese Description to do full-text query.Ex: 雞、酒、棉)
Description(English):		(Enter part of English Description to do full-text query.Ex: fowls、alcohol、cotton)
Import/Export Regulations:		(Please enter 3 digits.Ex: 121、MP1)
Tariff Valid Date:	2025/6/3	(Date format: yyyy/MM/dd EX:2010/10/20)

☐ 4 digits to 10 digits Method 2: Contents Notes of Each Chapter

☐ History

- ☒ Chapter 16 Preparations of meat, of fish, of crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates, or of insects
- ☒ Chapter 17 sugars and sugar confectionery
- ☒ Chapter 18 cocoa and cocoa preparations
- ☒ Chapter 19 preparations of cereals, flour, starch or milk; pastrycooks' products
- ☒ Chapter 20 preparations of vegetables, fruit, nuts or other parts of plants
- ☒ Chapter 21 miscellaneous edible preparations
 - ☒ 2101 Extracts, essences and concentrates, of coffee, tea or mate and preparations with a basis of these products or w
 - ☒ 2102 Yeasts (active or inactive); other single-cell micro-organisms, dead (but not including vaccines of heading 30.02)
 - ☒ 2103 Sauces and preparations therefor; mixed condiments and mixed seasonings; mustard flour and meal and prepar
 - ☒ 2104 Soups and broths and preparations therefor; homogenised composite food preparations
 - ☒ 2105 Ice cream and other edible ice, whether or not containing cocoa
 - ☒ 2106 Food preparations not elsewhere specified or included
 - ☒ 210610 Protein concentrates and textured protein substances
 - ☒ 210690 Other
- ☒ Chapter 22 beverages, spirits and vinegar
- ☒ Chapter 23 residues and waste from the food industries; prepared animal fodder
- ☒ Chapter 24 Tobacco and manufactured tobacco substitutes; products, whether or not containing nicotine, intended for in

ภาพที่ 33 การค้นหาพิกัดศุลกากร ccc code ที่ Customs-Port-Trade Single Window

ทั้งนี้ อาหารแปรรูปส่วนใหญ่ไม่จำเป็นต้องได้รับการอนุมัติล่วงหน้าเป็นรายผลิตภัณฑ์จาก TFDA ยกเว้นในบางหมวดหมู่ที่มีความเสี่ยงสูงหรือมีข้อกำหนดเฉพาะ เช่น อาหารในรูปแบบแคปซูลหรืออัดเม็ด อาหารสำหรับวัตถุประสงค์พิเศษ (Special Dietary Foods) รวมถึงอาหารสำหรับทารกและสูตรเฉพาะสำหรับผู้ป่วย วัตถุประสงค์พิเศษ (Food Additives) อาหารที่มีการดัดแปลงพันธุกรรม (GMOs) และผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีการกล่าวอ้างคุณสมบัติทางสุขภาพ (Health Foods) ซึ่งจะต้องมีการขึ้นทะเบียนกับ TFDA ผ่านเว็บไซต์ โดยสินค้าต้องมีรายละเอียดข้อมูลต่างๆ ดังนี้

1. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

- ชื่อผลิตภัณฑ์ (ทั้งภาษาอังกฤษและภาษาจีน)
- ส่วนผสมทั้งหมด (ต้องระบุเป็นภาษาจีน และเป็นชนิดที่ได้รับอนุญาตจาก TFDA)
- ปริมาณสุทธิ
- วันที่ผลิต/วันหมดอายุ
- หมายเลขล็อต (Lot Number)
- เงื่อนไขการเก็บรักษา

2. ข้อมูลผู้ผลิต ระบุชื่อและที่อยู่ของโรงงานผู้ผลิตในประเทศต้นทาง

3. ใบรับรองที่เกี่ยวข้อง

- **Health Certificate** หรือใบรับรองสุขอนามัยที่ออกโดยหน่วยงานราชการของประเทศผู้ส่งออก เช่น กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมปศุสัตว์ หรือกรมวิชาการเกษตร
- **Certificate of Origin** หรือใบรับรองถิ่นกำเนิดสินค้า ซึ่งออกโดยหน่วยงานที่ได้รับอนุญาตในประเทศผู้ส่งออก ในประเทศไทย กรมการค้าต่างประเทศ และกระทรวงพาณิชย์ เป็นหน่วยงานที่ออกใบรับรองถิ่นกำเนิดสินค้า

4. รายงานผลการทดสอบ หากผลิตภัณฑ์มีส่วนผสมที่มีความเสี่ยง หรืออยู่ภายใต้ข้อกำหนดเฉพาะ อาจต้องแนบรายงานผลการทดสอบ เช่น การตรวจสอบสารกำจัดศัตรูพืชตกค้าง โลหะหนัก จุลินทรีย์ หรือ สารก่อภูมิแพ้

5. ฉลากผลิตภัณฑ์ ต้องมีฉลากภาษาจีน (อักษรจีนตัวเต็ม) ซึ่งถูกต้องตามระเบียบของ TFDA โดยต้องมีข้อมูลจำเป็นทั้งหมด เช่น ชื่อผลิตภัณฑ์ ส่วนผสม วันผลิต วันหมดอายุ ข้อมูลโภชนาการ และวิธีการบริโภค

สำหรับการยื่นขออนุญาตและการตรวจสอบสินค้าจะดำเนินการนำเข้าผ่านระบบ CPT Single Window เมื่อสินค้าพร้อมนำเข้าผู้นำเข้าในไต้หวันจะต้องยื่นคำขออนุญาตนำเข้า (Application for Inspection) ต่อ TFDA ผ่านระบบ CPT Single Window (Customs-Port-Trade Single Window) ซึ่งเป็นแพลตฟอร์มอิเล็กทรอนิกส์แบบครบวงจร โดยในระบบนี้จะมีการกรอกข้อมูลสินค้า ผู้นำเข้า/ผู้ส่งออก รายละเอียดการขนส่ง และแนบเอกสารประกอบทั้งหมดในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

ในขั้นตอนสุดท้าย เมื่อสินค้าถึง ด่านนำเข้า (ท่าเรือหรือสนามบิน) เจ้าหน้าที่ TFDA จะดำเนินการตรวจสอบ ณ จุดนำเข้า ซึ่งอาจเป็นการสุ่มตรวจ (random inspection) หรือ ตรวจสอบทุกล็อต (100 % inspection) ขึ้นอยู่กับปัจจัยด้านประเภทสินค้า ประวัติการนำเข้า และการประเมินความเสี่ยง หากการตรวจสอบผ่านเรียบร้อยแล้ว สินค้าจะได้รับการอนุญาตให้ปล่อยออกสู่ตลาดไต้หวัน โดยขั้นตอนดังกล่าวสามารถสรุปเป็นแผนภาพได้ ดังภาพที่ 34

ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปไต้หวัน



ภาพที่ 34 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปไต้หวัน

6.5 การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของไต้หวัน

ไต้หวันมีมาตรการที่เข้มงวดในการควบคุมการนำเข้าอาหาร เพื่อปกป้องสุขภาพของประชาชนและป้องกันการแพร่ระบาดของโรคพืชและสัตว์ โดยมีหน่วยงานที่รับผิดชอบหลัก 2 แห่ง ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาไต้หวัน (Taiwan Food and Drug Administration: TFDA) ภายใต้การกำกับดูแลของกระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการ (Ministry of Health and Welfare: MOHW) และ สำนักงานกักกันพืชและสัตว์ (The Animal and Plant Health Inspection Agency: APHIA) ภายใต้การกำกับดูแลของกระทรวงเกษตร (Ministry of Agriculture: MOA) โดยมาตรการสำคัญในการควบคุมการนำเข้าอาหารของไต้หวัน มีดังนี้

6.5.1 การตรวจสอบ ณ ด่านนำเข้า (Border Inspection)

อาหารนำเข้าทุกชนิดอยู่ภายใต้การตรวจสอบโดย TFDA และ APHIQ ณ ด่านนำเข้ามีการสุ่มตรวจหาสารตกค้าง สารปนเปื้อน ยาฆ่าแมลง ยาสัตว์ โลหะหนัก หรือสารอันตรายอื่นๆ ที่เกินค่ามาตรฐานที่กำหนด

สินค้าที่มีประวัติการไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบ เช่น พบสารเคมีตกค้างเกินกำหนดบ่อยครั้ง จะถูกเพิ่มความเข้มงวดในการตรวจสอบ (Reinforced randomly-selected batch inspection) และอาจมีการระงับการนำเข้าจากโรงงานผลิตหรือประเทศต้นทางในกรณีที่ตรวจพบปัญหาซ้ำซ้อน

6.5.2 การควบคุมคุณภาพสินค้าให้สอดคล้องมาตรฐานความปลอดภัยอาหารและสารตกค้าง (Food Safety Standards and MRLs)

ไต้หวันมีมาตรฐานความปลอดภัยอาหารที่ครอบคลุมสินค้าเกษตรที่เป็นผัก ผลไม้สด และอาหารแปรรูปหลายประเภท รวมถึงมาตรฐานสำหรับสารเติมแต่งอาหาร (Food Additives) สารปนเปื้อน (Contaminants) สารตกค้างจากยาฆ่าแมลงและยาสัตว์ (Pesticide and Animal Drug Residues) และจุลินทรีย์ ผู้ส่งออกต้องมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์เป็นไปตามค่าปริมาณสารเคมีตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limits: MRLs) ที่ไต้หวันกำหนด หากไม่มีการกำหนด MRLs สำหรับสารเคมีบางชนิด หมายถึงไม่อนุญาตให้ใช้สารเคมีนั้น หรือห้ามพบสารเคมีนั้นในผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้ค่า MRLs ของไต้หวันบางชนิดสารไม่ได้อ้างตาม CODEX เช่น cypermethrin ในลำไยสดไต้หวันกำหนดที่ 2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม แต่ CODEX กำหนดที่ 1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ดังนั้นผู้ประกอบการต้องติดตามและตรวจสอบข้อมูลที่อัปเดตจากเว็บไซต์ของหน่วยงาน TFDA ของไต้หวัน

6.5.3 ข้อกำหนดด้านฉลากและบรรจุภัณฑ์ (Labeling and Packaging Requirements)

ผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุหีบห่อต้องมีฉลากเป็นภาษาจีนพร้อมข้อมูลที่ครบถ้วน เช่น ชื่อผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบ ปริมาณ ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์ของผู้ผลิต/ผู้นำเข้า วันที่ผลิต/วันหมดอายุ และสภาพการเก็บรักษา มีข้อกำหนดเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์บางชนิด ข้อกำหนดการแสดงฉลากโภชนาการสำหรับอาหารบรรจุหีบห่อ มีการจำกัดการใช้บรรจุภัณฑ์บางประเภท เช่น PVC (Polyvinylchloride) สำหรับบรรจุอาหารบางชนิด ยกตัวอย่างฉลากของสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช เช่น กฎระเบียบการติดฉลากสินค้าเครื่องดื่มบรรจุเสร็จที่มีส่วนผสมของน้ำผักผลไม้ (Regulations Governing the Labeling of Packaged Beverages Claimed to Contain Fruit and/or Vegetable Juice) ออกประกาศวันที่ 2 ตุลาคม พ.ศ. 2556 (ค.ศ. 2013) และมีการแก้ไขล่าสุดวันที่ 23 กันยายน พ.ศ. 2562 (ค.ศ. 2019) โดยเป็นการเพิ่มเติมจากพระราชบัญญัติการควบคุมสุขอนามัยอาหาร เป็นการระบุงรายละเอียดของผลิตภัณฑ์บนฉลาก เช่น การติดฉลากสำหรับเครื่องดื่มที่มีน้ำผลไม้หรือน้ำผักน้อยกว่า 10% ต้องระบุข้อความ "ปริมาณน้ำผลไม้ (ผัก) น้อยกว่า 10%" หรือระบุปริมาณเปอร์เซ็นต์ของน้ำผลไม้หรือน้ำผักอย่างชัดเจนที่ด้านหน้าของบรรจุภัณฑ์ ดังแสดงในภาพที่ 35



ภาพที่ 35 ตัวอย่างฉลากอาหารแปรรูปด้านพืชของไต้หวันและรายละเอียดข้อความที่ระบุในฉลาก (ที่มาภาพจากเว็บไซต์ <https://kartasupermall.com/> สืบค้นเมื่อวันที่ 20 กรกฎาคม พ.ศ. 2568)

6.5.4 การขึ้นทะเบียน/ใบอนุญาต (Registration/Permits)

อาหารบางประเภท เช่น สารเติมแต่งอาหาร อาหารสำหรับผู้ป่วย (special dietary foods) และอาหารในรูปแบบแคปซูลหรือยาเม็ด อาจต้องได้รับการตรวจสอบอย่างละเอียดและขึ้นทะเบียนกับ TFDA ก่อนการนำเข้าเชิงพาณิชย์

6.6 การตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของไต้หวัน

สินค้าที่ไม่สอดคล้องตามกฎระเบียบการนำเข้าของไต้หวันจะถูกประกาศเผยแพร่ผ่านเว็บไซต์สาธารณะของสำนักงานอาหารและยาไต้หวัน (Taiwan Food and Drug Administration: TFDA) ซึ่งจะประกาศข้อมูลโดยละเอียดเกี่ยวกับชนิดของผลิตภัณฑ์ ปัญหาด้านความปลอดภัยอาหารที่ตรวจพบ ประเภทของการไม่สอดคล้องกับกฎระเบียบ ปริมาณสินค้าที่นำเข้า วันที่สุ่มตรวจ ยี่ห้อสินค้า ชื่อและที่อยู่ของผู้นำเข้า (ในไต้หวัน) ชื่อผู้ผลิต (ในประเทศต้นทาง) แนวทางการดำเนินการต่อสินค้า เช่น การส่งกลับคืนหรือการทำลาย ตลอดจนมีภาพถ่ายของสินค้าที่ตรวจพบปัญหาประกอบ

ทั้งนี้ จากสถิติในปี พ.ศ. 2567 พบว่าสินค้าที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของไต้หวันมีจำนวนทั้งสิ้น 835 รายการ โดยส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับการปนเปื้อนของสารเคมีตกค้าง วัตถุเจือปนอาหารที่เกินค่ามาตรฐาน และสารปนเปื้อนที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค ตัวอย่างเช่น เครื่องเทศที่ตรวจพบการปนเปื้อนของสาร Sudan Red และผักดองที่มีปริมาณสารฟอกขาวเกินเกณฑ์มาตรฐาน

สำหรับผลิตภัณฑ์จากประเทศไทย พบกรณีที่ถูกปฏิเสธการนำเข้าสินค้าแปรรูปหลายรายการ เนื่องจากตรวจพบการปนเปื้อนของวัตถุเจือปนอาหารและสารเคมีอันตราย เช่น

- สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ในผลิตภัณฑ์หน่อไม้ดอง
- สารรมฟอสฟีน (Phosphine fumigant) ในเมล็ดงาและเมล็ดถั่วเขียวแกะเปลือก
- อะฟลาทอกซิน (Aflatoxin) และ Sudan Red ในพริกแห้งและพริกป่น

- แคดเมียม ในมั่งคุดแช่แข็งแบบแกะเปลือก
- ตะกั่ว ในเครื่องเทศผสมประเภท Chinese spices blend

กรณีปัญหาดังกล่าวสะท้อนถึงความจำเป็นในการปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารของไต้หวันอย่างเคร่งครัด ทั้งในส่วนของมาตรฐานสารปนเปื้อน สารเคมีตกค้าง และวัตถุเจือปนอาหาร ตลอดจนการควบคุมกระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อป้องกันไม่ให้อินค้าถูกปฏิเสธการนำเข้า อันจะกระทบต่อภาพลักษณ์ของประเทศและความเชื่อมั่นของผู้นำเข้า ประเภทการแจ้งเตือนสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชจากต่างประเทศทั่วโลกส่งออกไปไต้หวัน ดังแสดงในตารางที่ 7 (กระทรวงพาณิชย์, 2567 และ สำนักงานอาหารและยาไต้หวัน, 2568)

ตารางที่ 7 ตัวอย่างรายงานการแจ้งเตือนความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้าจากต่างประเทศของไต้หวัน

ประเภทการแจ้งเตือน	สาเหตุการแจ้งเตือน	ชนิดสินค้า
วัตถุเจือปนอาหาร (food additives)	Sulphur dioxide	หน่อไม้ดอง กะเทียมดอง ผักกาดดองกระป๋อง ลูกอมมะพร้าว ซอสปรุงรส น้ำอัดลม น้ำเชื่อม น้ำปลามะขาม
	Phosphine	เมล็ดงาแกะเปลือก เมล็ดถั่วเขียวแกะเปลือก
	สารกันบูด	ผงชาคั่ว ชาสั้ม
สารเคมีตกค้าง (Pesticide Residue)	2,4-D	พริกแห้ง
	2-Phenylphenol	ผงพริกแดง
	Chlormequat	ผงพริก
	Cyantraniliprole	หอมแดงหั่นแช่แข็ง
	Thiamethoxam, Fipronil	พริกไทยขาวป่น
	Ethylene oxide	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ผงปรุงรส
สารปนเปื้อน (contaminants)	AlfatoxinB1	พริกป่น
	Cadmium	มั่งคุดแช่แข็งแกะเปลือก
	Lead	กลุ่มเครื่องเทศ Chinese spices blend น้ำลูกยอ
	Benzopyrene (BAP)	กล้วยตากทอด
อื่นๆ	Sudan Red	พริกป่น ผงขมิ้น พริกไทยดำ พริกแดง

การส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปได้หัววัน: ตัวอย่างพริกป่นและพริกแห้ง

จากข้อมูลสถิติการส่งออกของไทยในปี พ.ศ. 2567 พบว่า ปริมาณการส่งออกพริกป่นและพริกแห้ง (HS Code 090421 และ 090422) ไปยังตลาดได้หัววันมีจำนวนรวม 15,086 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่าทั้งสิ้น 2,019,436 บาท (สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์, 2568) โดยสินค้าดังกล่าวถูกจัดอยู่ภายใต้พิกัดศุลกากรได้หัววัน HS 0904.22.00.00.1

ในการส่งออก ผู้ประกอบการสามารถขอใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช หรือ ใบรับรองสุขอนามัยพืช (Phytosanitary Certificate) จากกรมวิชาการเกษตร ซึ่งแม้จะเป็นมาตรการสมัครใจ แต่สามารถใช้เป็นเอกสารประกอบเพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือและลดโอกาสในการถูกสุ่มตรวจซ้ำเมื่อเข้าสู่ด่านนำเข้าของได้หัววัน

มาตรการด้านสุขอนามัยอาหารของได้หัววัน

หากสินค้าอาหารที่นำเข้าสู่ได้หัววันไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหาร (non-compliance) TFDA จะดำเนินการตามอำนาจที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติการควบคุมสุขอนามัยอาหารของได้หัววัน โดยเฉพาะมาตรา 15 ซึ่งระบุว่าอาหารที่นำเข้าจะต้องปราศจากสารพิษหรือสารอันตรายต่อสุขภาพ และต้องไม่มีการปนเปื้อนของสารปรุงแต่งที่ไม่ได้รับอนุญาต และมาตรา 17 ซึ่งกำหนดให้อาหารต้องเป็นไปตามกฎระเบียบด้านสุขอนามัยที่ประกาศโดยหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ ในกรณีที่ตรวจพบการไม่สอดคล้องอย่างร้ายแรง กฎหมายฉบับเดียวกันได้ให้อำนาจแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการดำเนินการตามมาตรา 34 เพื่อสั่งระงับชั่วคราวคำขอการตรวจสอบเพื่อการนำเข้าซึ่งมีผลให้ไม่สามารถนำเข้าสินค้าในพิกัดศุลกากรที่เกี่ยวข้องได้ในช่วงเวลาที่มีการประกาศระงับ

กระบวนการตรวจสอบและการยกระดับความเข้มงวด

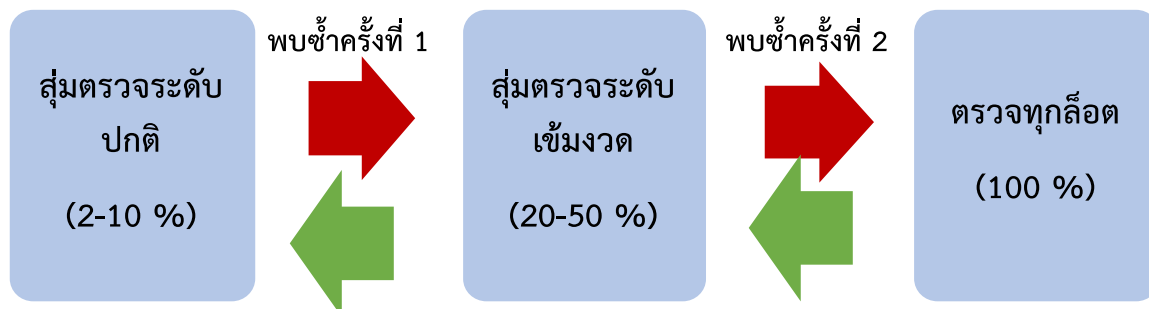
ระบบการตรวจสอบสินค้านำเข้าของได้หัววันจะดำเนินการโดยใช้การสุ่มตรวจตามระดับความเสี่ยง ดังนี้

1. **ระดับปกติ** (Regular randomly-selected batch inspection): สุ่มตรวจร้อยละ 2–10 ของจำนวนล็อตที่นำเข้า
2. **ระดับเข้มงวด** (Reinforced randomly-selected batch inspection): สุ่มตรวจร้อยละ 20–50 ของจำนวนล็อต
3. **ระดับสูงสุด** (Batch-by-batch inspection): ตรวจทุกล็อตที่นำเข้า

หากพบว่าสินค้าไม่สอดคล้องซ้ำกันหลายครั้ง โดยเฉพาะจากแหล่งผลิตหรือประเทศต้นทางเดียวกัน ได้หัววันจะปรับระดับการสุ่มตรวจให้เข้มงวดมากขึ้นตามลำดับ ทั้งนี้ หากผู้นำเข้ามีการปรับปรุงกระบวนการผลิต และสามารถแสดงหลักฐานว่าผลิตภัณฑ์สอดคล้องกับข้อกำหนดติดต่อกันไม่น้อยกว่า 5 ชุดการผลิต (batches) และมีปริมาณมากกว่า 3 เท่าของล็อตที่ไม่ผ่านการตรวจสอบก่อนหน้านี้ หน่วยงานกำกับดูแลจะพิจารณาปรับลดระดับความเข้มงวดในการตรวจสอบลง รายละเอียดดังแสดงในภาพที่ 36

มาตรการเหล่านี้มีเป้าหมายเพื่อควบคุมความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารและคุ้มครองผู้บริโภคของได้หัววัน โดยผู้ส่งออกไทยควรศึกษาและปฏิบัติตามกฎระเบียบอย่างเคร่งครัดเพื่อรักษาความเชื่อมั่นในสินค้าไทย และป้องกันไม่ให้เกิดผลกระทบต่อการค้าระหว่างประเทศในระยะยาว

เมื่อพบว่าผลการตรวจวิเคราะห์สินค้าไม่สอดคล้องตามกฎระเบียบ



เมื่อพบว่าผลการตรวจวิเคราะห์สินค้าสอดคล้องตามกฎระเบียบเป็นจำนวน 5 ชุดการผลิต (batch) ต่อเนื่องและปริมาณสินค้ามากกว่า 3 เท่าของชุดการผลิตที่ไม่สอดคล้องก่อนหน้านี้

ภาพที่ 36 การยกระดับความเข้มงวดในการตรวจสอบสินค้านำเข้าด้านอาหารของไต้หวัน

นอกจากการยกระดับมาตรการสุ่มตรวจสินค้านำเข้า ณ จุดผ่านแดน หน่วยงาน TFDA ยังได้กำหนดแนวทางควบคุมกรณีสินค้านำเข้าไม่เป็นไปตามกฎระเบียบ โดยกำหนดให้ผู้นำเข้าหรือหน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้องของประเทศผู้ส่งออก ต้องจัดทำหนังสือชี้แจงสาเหตุและเสนอแผนการปรับปรุงแก้ไขเป็นลายลักษณ์อักษร โดยเฉพาะในกรณีที่ตรวจพบว่าสินค้าพิกัดศุลกากรเดียวกันและจากแหล่งผลิตเดียวกันไม่เป็นไปตามกฎระเบียบการนำเข้าสามครั้งขึ้นไปภายในระยะเวลา 6 เดือน หรือสินค้าพิกัดศุลกากรเดียวกันจากแหล่งผลิตและผู้นำเข้ารายเดียวกัน ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปในช่วงเวลาเดียวกัน TFDA มีอำนาจในการดำเนินการตามบทบัญญัติมาตรา 25-26 ของกฎหมายว่าด้วยการควบคุมความปลอดภัยอาหาร โดยจะออกหนังสือขอให้ผู้นำเข้าหรือหน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้องของประเทศผู้ส่งออก ชี้แจงสาเหตุของความไม่สอดคล้อง และเสนอแนวทางแก้ไขภายในระยะเวลาที่กำหนด

หากหน่วยงานดังกล่าวไม่ชี้แจงกลับภายในเวลาที่กำหนด หรือจากการตรวจสอบครั้งถัดไปยังพบว่าสินค้านำเข้าไม่เป็นไปตามระเบียบอีก ไต้หวันอาจดำเนินการมาตรการระงับการนำเข้าสินค้าชั่วคราว และอาจขยายขอบเขตการระงับการนำเข้าสินค้าทั้งหมดที่อยู่ภายใต้พิกัดศุลกากรและแหล่งผลิตเดียวกันกับสินค้าที่พบปัญหา

ที่ผ่านมาหน่วยงาน TFDA ได้มีการแจ้งเตือนปัญหาการตรวจพบสาร Sudan dyes ในสินค้าพริกป่นที่ส่งออกจากประเทศไทยไปยังไต้หวัน โดยแจ้งผ่านสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงมะนิลา (ส่วนที่ 2) กรมส่งเสริมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ซึ่งตั้งอยู่ ณ ไต้หวันมายังกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เนื่องจากสาร Sudan dyes เป็นสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหารเพราะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ โดยสาร Sudan dyes มีการใช้ในอุตสาหกรรมผลิตสีย้อมผ้าและการย้อมผ้า

การปนเปื้อนสาร Sudan dyes ในอาหารจึงไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารของไต้หวันภายใต้กฎหมายว่าด้วยการควบคุมสุขอนามัยอาหาร มาตรา 15 ข้อ 1 (3) ซึ่งห้ามมิให้มี “การปนเปื้อนพิษหรือสารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์” และข้อ 10 ที่ห้าม “การปนเปื้อนสารปรุงแต่งที่ห้ามใช้” ด้วยเหตุนี้

TFDA จึงใช้อำนาจตามมาตรา 34 ของกฎหมายฉบับดังกล่าว ในการออกคำสั่งระงับการนำเข้าสินค้าพริกป่นที่อยู่ภายใต้พิกัดศุลกากร 0904.22.00.00-1 จากประเทศไทยเป็นการชั่วคราว ตั้งแต่วันที่ 27 กุมภาพันธ์ ถึง 26 พฤษภาคม พ.ศ. 2567 หากในช่วงระยะเวลาการระงับการนำเข้าดังกล่าว มีการตรวจพบว่าพริกป่นในพิกัดเดียวกันจากบริษัทอื่นในประเทศไทยมีการปนเปื้อนสาร Sudan dyes และไม่เป็นไปตามกฎระเบียบฯ บริษัทนั้นจะถูกระงับการนำเข้าเพิ่มเติมโดยทันทีนับตั้งแต่วันที่ถัดจากวันที่มีประกาศแจ้งผลการตรวจสอบ

นอกจากนี้ TFDA ยังได้แจ้งเวียนมาตรการควบคุมการนำเข้าสินค้าพริกป่นและพริกแห้งผ่านองค์การการค้าโลก (World Trade Organization: WTO) ตามเอกสารเลขที่ G/SPS/N/TPKM/625 โดยระบุว่าตั้งแต่ปี ค.ศ. 2023–2024 TFDA ตรวจพบสาร Sudan dyes อย่างต่อเนื่องในสินค้าพริกป่นและพริกแห้งที่นำเข้าจากสาธารณรัฐประชาชนจีน ประเทศไทย สาธารณรัฐตุรกี และสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม จึงได้กำหนดเงื่อนไขเพิ่มเติมสำหรับการนำเข้าสินค้าในพิกัดศุลกากร 0904.22.00.00-1 (พริกป่น) และ 0904.21.90.00-3 (พริกแห้ง) ให้ต้องแนบรายงานผลการทดสอบ (Test Report) ที่ระบุว่าไม่พบสาร Sudan dyes (Not detected) สำหรับทุกล็อตสินค้าที่นำเข้า โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 15 เมษายน พ.ศ. 2567 เป็นต้นไป ซึ่งรายงานผลการทดสอบที่แนบต้องประกอบด้วยข้อมูลดังต่อไปนี้

- ชื่อและรายละเอียดของสินค้า
- รายการทดสอบ (Sudan I, II, III, IV)
- วิธีทดสอบ (Test Method)
- หน่วยของวิธีทดสอบ (Testing Unit)
- ค่าต่ำสุดที่สามารถตรวจวัดปริมาณได้ (Limit of Quantitation: LOQ)

สำหรับรายละเอียดเกี่ยวกับวิธีการทดสอบสาร Sudan dyes ในอาหารสามารถศึกษาเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์สำนักงานอาหารและยาไต้หวัน โดยวิธีการทดสอบนี้มีค่าความสามารถในการตรวจวัดเป็นเชิงปริมาณต่ำสุดที่เครื่องสามารถวัดได้โดยมีความแม่นยำและความเที่ยงอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้ (Limits of Detection: LOD) ของ Sudan I, Sudan II และ Sudan III เท่ากับ 4 ppb และ Sudan IV เท่ากับ 10 ppb

สำหรับมาตรการและบทลงโทษของประเทศไทยตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กรณีการปนเปื้อนสาร Sudan dyes ตามพระราชบัญญัติอาหาร ฉบับนี้ ได้กำหนดมาตรการควบคุมและบทลงโทษที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารอย่างชัดเจน โดยเฉพาะในกรณีที่ตรวจพบการปนเปื้อนของสาร Sudan dyes ซึ่งเป็นสารต้องห้ามและจัดเป็น “อาหารไม่บริสุทธิ์” ตามนิยามในมาตรา 25 หมวด 4 ที่ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายอาหารที่มีสิ่งปนเปื้อนซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

ในกรณีที่มีการฝ่าฝืน ผู้รับอนุญาตประกอบกิจการอาหารอาจถูกพิจารณาโทษตามมาตรา 46 หมวด 7 ซึ่งให้อำนาจเจ้าหน้าที่พักใช้ใบอนุญาตประกอบกิจการได้ครั้งละไม่เกิน 120 วัน ขึ้นอยู่กับความเห็นของคณะกรรมการผู้มิอำนาจ นอกจากนี้ หมวด 8 มาตรา 58 ยังระบุโทษทางอาญาสำหรับผู้กระทำความผิด โดยกำหนดให้ผู้ผลิตหรือจำหน่ายอาหารที่ไม่บริสุทธิ์ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ (พระราชบัญญัติอาหาร, 2522)

ผู้ประกอบการควรดำเนินกิจกรรมทางธุรกิจโดยยึดมั่นในหลักการความปลอดภัยอาหารของประเทศคู่ค้าอย่างเคร่งครัด เช่น หน่วยงาน TFDA ซึ่งกำหนดให้ต้องมีรายงานผลการทดสอบ Sudan dyes ที่ระบุ “ไม่พบการปนเปื้อน (Not detected)” สำหรับการนำเข้าสินค้าพริกแห้งและพริกป่นทุกล็อต เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดดังกล่าว ผู้ประกอบการควร

- คัดเลือกและใช้วัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ (traceability)
- จัดอบรมพนักงานเกี่ยวกับกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องอย่างสม่ำเสมอ
- จัดทำแผนการเรียกคืนสินค้า (recall plan) ที่มีประสิทธิภาพและสามารถตรวจสอบได้
- ดำเนินการควบคุมคุณภาพตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต Good Manufacturing Practice (GMP)

และระบบ Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) อย่างเคร่งครัด

มาตรการเหล่านี้ไม่เพียงช่วยลดความเสี่ยงในการถูกระงับการนำเข้าสินค้า แต่ยังสะท้อนถึงความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคและเสริมสร้างความเชื่อมั่นในสินค้าไทยในตลาดต่างประเทศ

6.7 บทสรุป

ได้วันนี้มีมาตรการควบคุมและกำกับดูแลความปลอดภัยของสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชอย่างเข้มงวด โดยเฉพาะการนำเข้าอาหารจากต่างประเทศ ซึ่งต้องผ่านการสุ่มตรวจสอบ ณ ด่านนำเข้า พร้อมส่งตัวอย่างไปทดสอบเพื่อให้มั่นใจว่าสินค้านั้นเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยของประเทศ ที่ผ่านมาประเทศไทยได้รับประกาศแจ้งเตือนจากไต้หวันหลายกรณี อาทิ การตรวจพบวัตถุเจือปนอาหาร กลุ่มสารฟอกขาวหรือสารรมที่เกินค่ามาตรฐาน ตลอดจนสารปนเปื้อนจำพวกสีต้องห้ามและโลหะหนัก ซึ่งส่งผลให้สินค้าถูกสั่งทำลายหรือส่งกลับคืนต้นทาง ก่อให้เกิดความเสียหายต่อผู้ประกอบการและกระทบต่อภาพรวมของการส่งออกไทย

เพื่อป้องกันความเสี่ยงและเพิ่มความเชื่อมั่นต่อสินค้าไทยในตลาดไต้หวัน ผู้ประกอบการควรดำเนินการดังนี้

- คัดเลือกวัตถุดิบจากแหล่งที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ (traceability) และผ่านการควบคุมคุณภาพอย่างเหมาะสม
- เสริมสร้างระบบควบคุมคุณภาพตลอดห่วงโซ่การผลิต ตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบ การคัดบรรจุ การขนส่ง ไปจนถึงกระบวนการส่งออก
- จัดทำแผนการเรียกคืนสินค้า (recall plan) ที่มีประสิทธิภาพและสามารถตรวจสอบได้
- อบรมบุคลากรอย่างสม่ำเสมอให้เข้าใจข้อกำหนดด้านกฎหมาย ความปลอดภัย และแนวปฏิบัติของ TFDA
- ศึกษากฎระเบียบที่เป็นปัจจุบันผ่านเว็บไซต์อย่างเป็นทางการของ TFDA เพื่อปรับตัวให้ทันต่อมาตรการที่อาจมีการเปลี่ยนแปลง

การปฏิบัติตามข้อกำหนดอย่างเคร่งครัดไม่เพียงช่วยลดโอกาสในการเกิดปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร แต่ยังช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ของสินค้าเกษตรและอาหารไทยในเวทีการค้าระหว่างประเทศให้เป็นที่ยอมรับอย่างยั่งยืน

บรรณานุกรม

กระทรวงเกษตรไต้หวัน. 2568. Statistics แหล่งข้อมูล: <https://eng.moa.gov.tw/> สืบค้นเมื่อ: 7 พฤษภาคม 2568.

กระทรวงพาณิชย์. 2567. หนังสือราชการและเอกสารที่เกี่ยวข้องจากสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเทพมหานคร (ส่วนที่ 2)

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. 2567. กฎระเบียบในการนำเข้าสินค้าเกษตรและเกษตรแปรรูปของไต้หวัน แหล่งข้อมูล: <https://www.ditp.go.th/post/191702> สืบค้นเมื่อ: 1 มิถุนายน 2568.

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 (2522, พฤษภาคม 13) ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 24 ตอนที่ 163 (ฉบับพิเศษ) หน้า 1-56

สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์. 2568. รายงานข้อมูลสถิติการค้าระหว่างประเทศ แหล่งข้อมูล: <https://tradereport.moc.go.th/th/stat/report01/> สืบค้นเมื่อ: 7 พฤษภาคม 2568.

สำนักข่าวกรองแห่งชาติ. 2568. ข้อมูลพื้นฐานของต่างประเทศ แหล่งข้อมูล: <https://world.nia.go.th/media/almanac/2025/01/Taiwan-2568.pdf> สืบค้นเมื่อ: 7 พฤษภาคม 2568.

สำนักงานอาหารและยาไต้หวัน. 2568. ข้อมูลอาหารสินค้าที่ไม่ผ่านการตรวจที่ด่านศุลกากรแหล่งข้อมูล: <https://www.fda.gov.tw/UnsafeFood/UnsafeFood.aspx?rand=1934100660> สืบค้นเมื่อ: 7 พฤษภาคม 2568.

Executive Yuan, Republic of China (Taiwan). 2568. NewsRoom Available at: <https://english.ey.gov.tw/> Accessed: May 7, 2025.

Ministry of Justice. 2568. Law Available at: <https://law.moj.gov.tw/ENG> Accessed: May 7, 2025.

บทที่ 7

กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของมาเลเซีย

7.1 ที่มาและความสำคัญ

มาเลเซียเป็นประเทศสหพันธรัฐราชาธิปไตยภายใต้รัฐธรรมนูญ ตั้งอยู่ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ประกอบด้วยรัฐ 13 รัฐ และดินแดนสหพันธ์ 3 ดินแดน และมีเนื้อที่รวม 330,252 ตารางกิโลเมตร (127,510 ตารางไมล์) โดยมีทะเลจีนใต้แบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 ส่วนซึ่งมีขนาดใกล้เคียงกัน ได้แก่ มาเลเซียตะวันตกและมาเลเซียตะวันออก มาเลเซียตะวันตกมีพรมแดนทางบกและทางทะเลร่วมกับไทย และมีพรมแดนทางทะเลร่วมกับสิงคโปร์ เวียดนาม และอินโดนีเซีย มาเลเซียตะวันออกมีพรมแดนทางบกและทางทะเลร่วมกับบรูไนและอินโดนีเซีย และมีพรมแดนทางทะเลกับร่วมฟิลิปปินส์และเวียดนาม เมืองหลวงของประเทศคือกัวลาลัมเปอร์ ในขณะที่ปูตราจายาเป็นที่ตั้งของรัฐบาลกลาง ประชากรจำนวนกว่า 34 ล้านคน ความสัมพันธ์ทางการค้ากับประเทศไทย ในปี พ.ศ. 2567 มาเลเซียเป็นคู่ค้าอันดับที่ 5 ของไทย โดยมีมูลค่าการค้ารวมระหว่างสองประเทศอยู่ที่ 23,902.85 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (ประมาณ 847,113.51 ล้านบาท) ซึ่งเพิ่มขึ้นร้อยละ 16.10 จากปี พ.ศ. 2566 การส่งออกของไทยไปมาเลเซีย มูลค่ารวม 11,404.36 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (ประมาณ 401,586.64 ล้านบาท) สินค้าหลักที่ส่งออก ได้แก่ รถยนต์ อุปกรณ์และส่วนประกอบ น้ำมันสำเร็จรูป แผงวงจรไฟฟ้า สินค้าอุตสาหกรรมอื่น ๆ เครื่องคอมพิวเตอร์อุปกรณ์และส่วนประกอบ ยางพารา เคมีภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ยาง เหล็ก เหล็กกล้า และผลิตภัณฑ์เม็ดพลาสติก การนำเข้าจากมาเลเซีย มูลค่ารวม 12,498.48 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (ประมาณ 445,526.87 ล้านบาท) สินค้าหลักที่นำเข้า ได้แก่ น้ำมันดิบ แผงวงจรไฟฟ้า เคมีภัณฑ์ เครื่องคอมพิวเตอร์อุปกรณ์และส่วนประกอบ เครื่องจักรไฟฟ้าและส่วนประกอบ ก๊าซธรรมชาติ น้ำมันสำเร็จรูป สินแร่โลหะอื่น ๆ เหล็ก เหล็กกล้าและผลิตภัณฑ์ (กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2567) แม้ว่าสินค้าอุตสาหกรรมจะเป็นภาคหลักของการค้าระหว่างสองประเทศ แต่สินค้าเกษตรและอาหารแปรรูปด้านพืชมีบทบาทสำคัญไม่น้อย โดยเฉพาะน้ำตาล อาหารแปรรูปจากธัญพืช แป้งและผลิตภัณฑ์จากมันสำปะหลัง นมและผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ รวมถึงฝ้าย สินค้าเหล่านี้เป็นสินค้าที่มีมูลค่าการครองจากภาคอุตสาหกรรม และมีแนวโน้มเติบโตตามความต้องการบริโภคที่เพิ่มขึ้นในมาเลเซีย (Trade Map – Bilateral trade between Malaysia and Thailand, 2024)

การส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารแปรรูปด้านพืชไปมาเลเซีย จำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้ประกอบการต้องศึกษาและทำความเข้าใจกฎระเบียบและข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารของมาเลเซีย หน่วยงานที่รับผิดชอบรวมถึงกฎระเบียบด้านมาตรฐานอาหารฮาลาลอย่างเข้มงวดซึ่งมีผลโดยตรงต่อการเข้าถึงตลาดซึ่งจะได้กล่าวในหัวข้อถัดไปนั้น จึงมีความสำคัญต่อการเสริมสร้างการรับรู้ ความเข้าใจ และการเตรียมความพร้อมของผู้ประกอบการไทย เพื่อให้สามารถส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชได้อย่างราบรื่นและสอดคล้องกับมาตรฐานที่มาเลเซียกำหนด

7.2 หน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุม กำกับ ดูแลสินค้าเกษตรและอาหารของมาเลเซีย

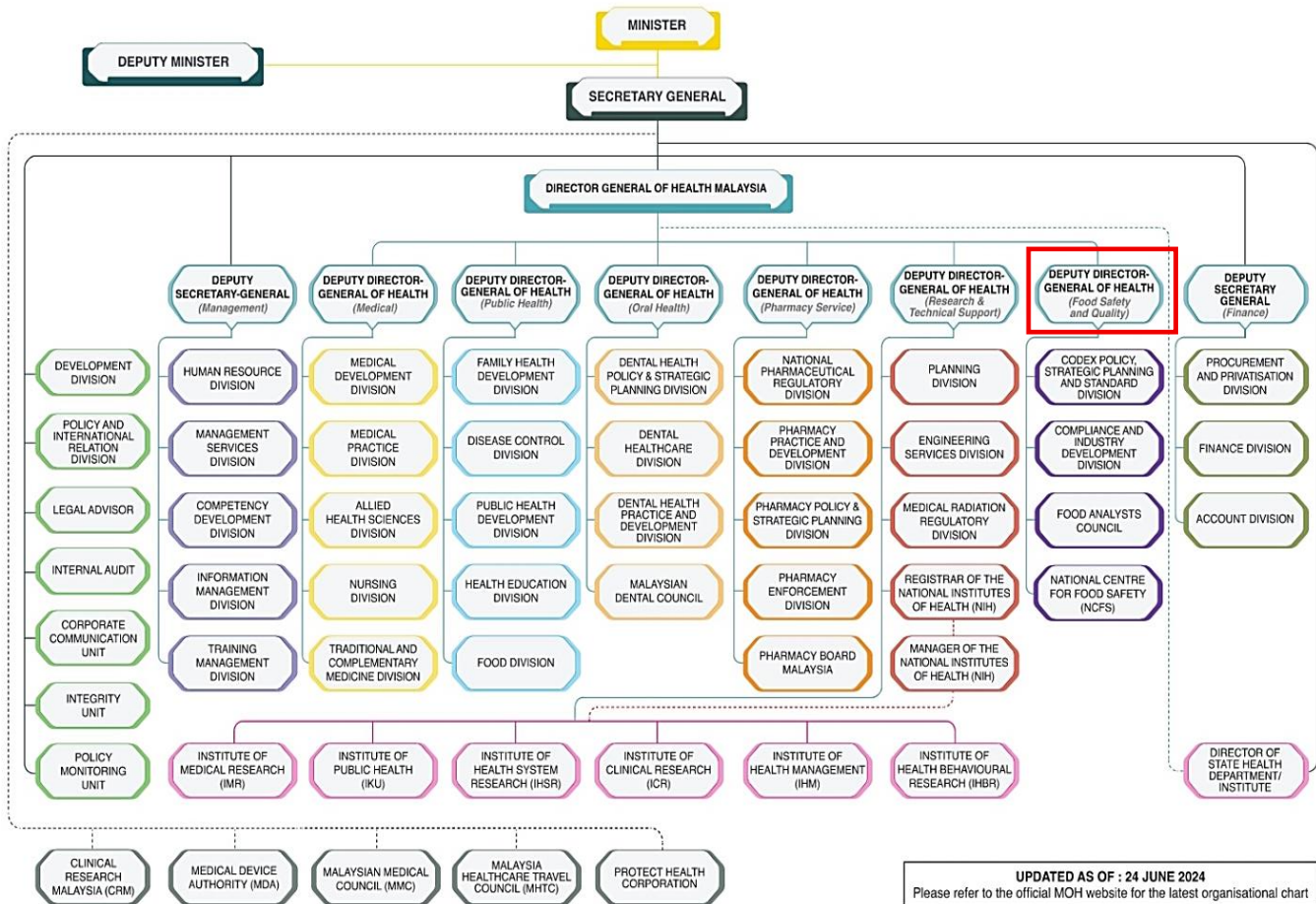
7.2.1 กระทรวงสาธารณสุขมาเลเซีย (Ministry of Health Malaysia: MOH)

กระทรวงสาธารณสุขมาเลเซีย (Ministry of Health Malaysia: MOH) เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบในการบังคับใช้พระราชบัญญัติอาหาร ค.ศ. 1983 (Food Act 1983) และกฎระเบียบอาหาร ค.ศ. 1985 (Food

Regulations 1985) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร ค.ศ. 1983 โดยมีหน่วยงานด้านความปลอดภัยและคุณภาพอาหาร (Food Safety and Quality Division: FSQD) ซึ่งอยู่ภายใต้กระทรวงสาธารณสุข ทำหน้าที่กำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารทั้งในประเทศและนำเข้า ดำเนินการสุ่มตรวจสอบแหล่งที่มาของอาหาร ออกใบอนุญาตนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหาร และเฝ้าระวังและตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร กระบวนการดังกล่าวถูกออกแบบมาเพื่อรับประกันความปลอดภัยของผู้บริโภคและรักษามาตรฐานอาหารของประเทศให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล

หน่วยงาน FSQD ดำเนินการควบคุมความปลอดภัยและคุณภาพอาหารของประเทศตามห่วงโซ่อุปทานอาหารภายใต้โครงการ The Food Safety and Quality Programme (FSQP) ซึ่งคุ้มครองประชาชนจากอันตรายต่อสุขภาพและสิ่งปนเปื้อนในการจัดเก็บ การเตรียม การแปรรูป การบรรจุ การขนส่ง การขาย และการบริโภคอาหาร และเพื่ออำนวยความสะดวกในการค้า ภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร ค.ศ. 1983 และกฎระเบียบอาหาร ค.ศ. 1985 กิจกรรมหลักของ FSQP ได้แก่ การตรวจสอบและบังคับใช้อาหารนำเข้า สถานที่ภายในประเทศและสถานที่ผลิตอาหาร การควบคุมการส่งออกอาหาร pre-market approval ใบรับรองความปลอดภัยอาหาร การป้องกันอาหารเป็นพิษ การประเมินความเสี่ยงและการเฝ้าระวังอาหาร การพัฒนากฎระเบียบและมาตรฐาน บริการห้องปฏิบัติการ ระบบการให้คำปรึกษาด้านฉลากและรับประกันความปลอดภัยด้านอาหาร โครงการนี้มีผู้บริหารสูงสุดด้านความปลอดภัยและคุณภาพอาหาร (Senior Director of Food Safety and Quality) เป็นหัวหน้า โครงสร้างกระทรวงสาธารณสุขมาเลเซีย ดังแสดงในภาพที่ 37

ORGANISATION CHART MINISTRY OF HEALTH MALAYSIA



ภาพที่ 37 แผนผังกระทรวงสาธารณสุขมาเลเซีย (ดัดแปลงจาก Ministry of Health Malaysia, 2023)

7.2.2 กระทรวงเกษตรและความมั่นคงทางอาหาร (Ministry of Agriculture and Food Security: MAFS)

กระทรวงเกษตรและความมั่นคงทางอาหารเป็นกระทรวงภายใต้รัฐบาลมาเลเซียมีหน้าที่ที่รับผิดชอบด้านเกษตรกรรม อุตสาหกรรมเกษตร การท่องเที่ยวเชิงเกษตร ปศุสัตว์ บริการที่เกี่ยวข้องกับการดูแลสุขภาพสัตว์ การประมง การกักกัน การตรวจสอบ การวิจัยทางการเกษตร การพัฒนาการเกษตร การตลาดทางการเกษตร อุตสาหกรรมสับปะรด ธุรกิจการเกษตร สวนพฤกษศาสตร์ ความมั่นคงทางอาหาร และอธิปไตยทางอาหาร

สำนักงานกักกันและตรวจสอบแห่งมาเลเซีย (The Department of Malaysian Quarantine and Inspection Services: MAQIS) เป็นหน่วยงานภายใต้กระทรวงเกษตรและความมั่นคงทางอาหาร ในฐานะกรมที่ให้บริการแบบบูรณาการที่เกี่ยวข้องกับการกักกัน การตรวจสอบ และการบังคับใช้กฎหมายที่จุดเข้าเมือง สถานีกักกัน และสถานที่กักกัน และการรับรองสำหรับการนำเข้าและส่งออกพืช สัตว์ ชากสัตว์ ปลา ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ดิน และจุลินทรีย์ รวมถึงการตรวจสอบและการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเรื่องที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้มั่นใจว่าอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศปราศจากภัยคุกคามจากศัตรูพืช โรค และสารปนเปื้อนต่อพืช สัตว์ และปลา ผ่านการกักกัน การตรวจสอบ และกิจกรรมบังคับใช้กฎหมายที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น

7.3 กฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช

7.3.1 พระราชบัญญัติอาหาร ค.ศ. 1983 (Law of Malaysia Act 281 Food Act 1983)

เป็นกฎหมายที่ใช้คุ้มครองสุขภาพของประชาชนด้านความปลอดภัยอาหาร โดยห้ามไม่ให้จัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหารที่ประกอบด้วยสารพิษที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์

7.3.2 กฎระเบียบอาหาร ค.ศ. 1985 (Food Regulations 1985)

กฎระเบียบอาหาร ค.ศ. 1985 ออกตามความใน พระราชบัญญัติอาหาร ค.ศ. 1983 มีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 1 ตุลาคม ค.ศ. 1985 ประกอบด้วย 10 ข้อบท (Parts) 399 Regulations และบัญชีแนบท้ายประกาศ (Schedules) ดังนี้

ข้อบทที่ 1 บทบัญญัติเบื้องต้น

ข้อบทที่ 2 การให้คำรับรอง

ข้อบทที่ 3 ขั้นตอนการเก็บตัวอย่าง

ข้อบทที่ 4 การติดฉลาก

ข้อบทที่ 5 วัตถุเจือปนอาหารและ การเติมสารอาหาร

ข้อบทที่ 6 บรรจุภัณฑ์สำหรับใส่อาหาร

ข้อบทที่ 7 สารปนเปื้อน (Incidental Constituent)

ข้อบทที่ 8 มาตรฐานและข้อกำหนดการติดฉลากเฉพาะสำหรับอาหาร

ข้อบทที่ 9 การใช้น้ำ น้ำแข็ง หรือไอน้ำ

ข้อบทที่ 10 อื่นๆ (Miscellaneous)

บัญชีแนบท้ายประกาศ (Schedule) ของกฎระเบียบอาหาร ค.ศ. 1985 (Food Regulations 1985) ที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช ดังแสดงในตารางที่ 8

ตารางที่ 8 บัญชีแนบท้ายประกาศของกฎระเบียบอาหาร ค.ศ. 1985 ที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช

บัญชีแนบท้าย	รายละเอียด
First Schedule (Regulation 3)	อาหารที่ต้องมีการรับประกันเป็นลายลักษณ์อักษร (Food requiring written warranty)
Second Schedule (Regulation 6)	ฉลากสำหรับตัวอย่างอาหาร (Label for food sample)
Third Schedule (Regulation 7 [1])	การขอตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร (Request for analysis of food sample)
Forth Schedule (Regulation 7 [2])	ใบรับรองนักวิเคราะห์ (Analyst's certificate)
Fifth Schedule (Regulation 15)	อาหารที่ต้องระบุวันที่บนฉลาก (Food requiring date marking)
Sixth Schedule (Regulation 20)	วัตถุกันเสียที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในอาหารซึ่งอาจเติมลงในอาหารที่กำหนดและสัดส่วนสูงสุดที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในแต่ละกรณี (Permitted preservative that may be added to specified food and the maximum permitted proportion in each case)

บัญชีแนบท้าย	รายละเอียด
Seventh Schedule (Regulation 21)	วัตถุแต่งสีที่ได้รับอนุญาต (Permitted coloring substance)
Eight Schedule (Regulation 22)	วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสที่ห้ามใช้ (Prohibited flavoring substance)
Ninth Schedule (Regulation 23)	สารเพิ่มรสชาติที่ได้รับอนุญาต (Permitted flavor enhancer)
Tenth Schedule (Regulation 24)	สารกันหืนที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในอาหารซึ่งอาจเติมลงในอาหารที่กำหนด และสัดส่วนสูงสุดที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในแต่ละกรณี (Permitted antioxidant that may be added to specified food and the maximum permitted proportion in each case)
Eleventh Schedule (Regulation 25)	สารปรับปรุงอาหารที่ได้รับอนุญาต (Permitted food conditioner)
Twelfth Schedule (Regulation 26)	สารอาหารที่ได้รับอนุญาต (Permitted added nutrient)
Thirteenth Schedule (Regulation 28)	สัดส่วนสูงสุดที่อนุญาตของการปล่อยตะกั่วและแคดเมียม (Maximum permitted proportion of lead and cadmium release)
Fourteenth Schedule (Regulation 38)	สัดส่วนสูงสุดที่ได้รับอนุญาตของสารปนเปื้อนในอาหารที่จำเพาะ (Maximum permitted proportion of metal contaminant in specified food)
Fifteenth Schedule (Regulation 39)	จุลินทรีย์และสารพิษจากจุลินทรีย์ (Microorganisms and their toxins)
Sixteenth Schedule (Regulation 41)	สารพิษตกค้าง (Pesticide residue)
Seventeenth Schedule (Regulation 133 [2])	สารให้ความหวานที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการที่ได้รับอนุญาต (Permitted non-nutritive sweetening substances)
Twenty – Third Schedule (Regulation 391 [7])	วัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับอนุญาต I อาหารแปรรูปจากธัญพืชสำหรับทารก และเด็กเล็ก (Permitted food additive I processed cereal-based food for infants and young children)
Twenty – Fourth Schedule (Regulation 392 [3])	ค่าพลังงานรวมสูงสุดของอาหารพลังงานต่ำ (Maximum total energy value of low energy food)

ข้อบทสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช ประกอบด้วย 3 ข้อบท ดังนี้

7.3.2.1 ข้อบทที่ 4 การติดฉลาก

ฉลากอาหารให้ข้อมูลที่ชัดเจนและกระชับเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร โดยฉลากจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดทั้งหมดของการติดฉลากอาหารตามกฎหมายอาหาร ค.ศ. 1985 การผลิตและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องมีการจัดทำฉลากเพื่อให้ผู้บริโภคเห็นได้ชัดเจนและมีความถูกต้อง มีข้อมูลครบถ้วนและแสดงข้อมูลที่แท้จริงตรงกับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ภายใน เพื่อป้องกันการสับสนของผู้บริโภค แนวทางนี้จัดทำขึ้นเพื่อให้คำแนะนำแก่ภาคอุตสาหกรรมอาหารและผู้บริโภคเกี่ยวกับข้อกำหนดในการแสดงฉลากอาหารภายใต้กฎข้อบังคับดังกล่าว แนวทางการแสดงฉลากอาหารทั่วไป รายละเอียดดังนี้

1. ภาษาที่ใช้บนฉลาก

ข้อมูลบนฉลากต้องแสดงเป็นภาษามลายูเซีย (Bahasa Malaysia) หรือภาษาอังกฤษ หากเป็นอาหารที่ผลิต เติร์ยม หรือบรรจุในมาเลเซีย ต้องใช้ภาษามลายูเซียและอาจมีการแปลเป็นภาษาอื่นเพิ่มเติมได้ หากเป็นอาหารนำเข้า ฉลากต้องเป็นภาษามลายูเซียหรือภาษาอังกฤษ และอาจมีการแปลเป็นภาษาอื่นเพิ่มเติมได้ การแปลเป็นภาษาอื่นต้องมีความหมายตรงกับต้นฉบับ

2. การระบุชื่อผลิตภัณฑ์หรือคำอธิบายที่เหมาะสม

2.1 กรณีชื่อผลิตภัณฑ์มีข้อกำหนดเฉพาะ หากมีข้อกำหนดเฉพาะสำหรับชื่อผลิตภัณฑ์ในกฎระเบียบ ให้ใช้ชื่อตามที่ระบุ เช่น หากเป็นแยมที่มีผลไม้มากกว่าหนึ่งชนิด ต้องใช้คำว่า “Mixed Fruit Jam” ตามกฎ (Regulation) ข้อ 246

2.2 กรณีชื่อผลิตภัณฑ์เป็นชื่อสามัญ หากไม่มีชื่อเฉพาะตามกฎหมายระเบียบ สามารถใช้ชื่อสามัญที่เข้าใจทั่วไปได้ เช่น Banana Cake, Cookies (ตามกฎหมายข้อ 135)

2.3 กรณีไม่มีชื่อเฉพาะหรือชื่อสามัญให้ใช้คำอธิบายที่เหมาะสมและไม่ทำให้เข้าใจผิด

2.4 กรณีชื่อมีคำเพิ่มเติมเพื่อแสดงลักษณะหรือสภาพของผลิตภัณฑ์ ต้องแสดงใกล้กับชื่อผลิตภัณฑ์

3. การระบุปริมาณส่วนผสม (Quantitative Ingredient Declaration หรือ QUID)

3.1 กรณีที่ต้องแสดง QUID ต้องแสดงเปอร์เซ็นต์ของส่วนผสมที่เน้นบนฉลากในกรณีต่อไปนี้

3.1.1 เน้นด้วย ข้อความ หากชื่อผลิตภัณฑ์กล่าวถึงส่วนผสมใด ต้องแสดงเปอร์เซ็นต์ของส่วนผสม

3.1.2 เน้นด้วย รูปภาพหรือกราฟิก เช่น “Strawberry Jam” ที่มีภาพสตรอว์เบอร์รี่ ต้องระบุ % ของสตรอว์เบอร์รี่ในส่วนผสม

3.1.3 เน้นด้วย ขนาด สี หรือรูปแบบตัวอักษร หากแสดงชื่อส่วนผสมด้วยตัวหนังสือที่มีขนาดใหญ่ มีสีแตกต่าง หรือเน้นพิเศษ ต้องระบุ % ของส่วนผสมดังกล่าว

3.2 กรณีที่ส่วนผสมเป็นส่วนประกอบสำคัญในการกำหนดลักษณะของอาหาร หากส่วนผสมหลักมีบทบาทกำหนดลักษณะผลิตภัณฑ์

3.3 กรณีที่เน้นทั้งใน 3.1 และ 3.2

กรณีที่ไม่จำเป็นต้องแสดง QUID ดังนี้

3.4 ปริมาณส่วนผสมต้องติดฉลากตามกฎหมายระเบียบอยู่แล้ว

3.4.1 ส่วนผสมมีข้อกำหนดในการแสดงอยู่แล้วตามมาตรฐานสินค้า

3.4.2 มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ (Nutrition Claim) ซึ่งต้องระบุไว้ในตารางโภชนาการแทน

3.5 ส่วนผสมนั้นอยู่ในของเหลวและต้องแสดง “น้ำหนักสุทธิหลังกรองของเหลว”

3.6 ใช้ในปริมาณน้อยเพื่อให้กลิ่นหรือรสไม่ต้องแสดง % เช่น Instant Noodle with Curry ที่มีเครื่องเทศในปริมาณน้อย

3.7 ส่วนผสมนั้นไม่มีอยู่จริงในอาหาร แต่มีรูปภาพ/คำอธิบายที่สื่อถึง “แนวทางการใช้” เช่น ผงแกงไก่ที่ไม่มีไก่จริง หรือ “Pes Ikan Bakar” ไม่มีปลาอยู่ในส่วนผสม

4. ข้อความเพิ่มเติมใต้ชื่อผลิตภัณฑ์ (Additional Statement Below the Appropriate Designation of the Food) อาหารที่มีการเติมแอลกอฮอล์จะต้องแสดงข้อความ “CONTAINS ALCOHOL” หรือข้อความที่มีความหมายเทียบเท่าข้อความ “CONTAINS ALCOHOL” ต้องพิมพ์ด้วย ตัวพิมพ์ใหญ่ หนา (bold) ไม่มีเชิงอักษร (non-serif) และ ขนาดไม่เล็กกว่า 6 point ต้องแสดงใต้ชื่อผลิตภัณฑ์

5. รายการส่วนผสม (List of Ingredients)

5.1 หากผลิตภัณฑ์มีส่วนประกอบตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป (ไม่รวมน้ำ วัตถุเจือปนอาหาร และสารอาหารเสริม) ให้เรียงลำดับจากมากไปน้อยตามน้ำหนัก

5.2 กรณีมี ไขมันที่รับประทานได้ (edible fat) หรือน้ำมันที่รับประทานได้ (edible oil) ต้องระบุ:

- (ก) การมีอยู่ของไขมันหรือน้ำมันนั้น ตัวอย่าง: Vegetable oil (Palm oil) หรือ Palm oil
- (ข) ระบุชื่อสามัญของสัตว์หรือพืชที่เป็นแหล่งที่มา ตัวอย่าง: Edible Fat (Rendered Beef) หรือ Edible Fat (Lard)

6. การแสดงฉลากสำหรับอาหารที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้

6.1 อาหารหรือส่วนประกอบที่ทราบว่าจะทำให้เกิดอาการแพ้ (hypersensitivity) เช่น

- ธัญพืชที่มี กลูเตน เช่น ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต
- ถั่วและผลิตภัณฑ์จากถั่ว เช่น ถั่วลิสง และ ถั่วเหลือง

หมายเหตุ: “อาการแพ้” (hypersensitivity) หมายถึงอาการไม่พึงประสงค์ เช่น คัน ระคายเคือง อาเจียน หายใจลำบาก เจ็บหน้าอก หอบหืด ซึ่งอาจรุนแรงถึงขั้นเสียชีวิตได้

6.2 วิธีการระบุฉลาก

6.2.1 ส่วนผสมหลัก (Principal Food Ingredients) ส่วนผสมที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้ ต้องระบุชื่อแหล่งที่มาอย่างชัดเจนบนฉลาก เช่น แป้ง (Flour) ควรระบุชนิดของแป้ง เช่น Wheat Flour

6.2.2 ส่วนผสมเชิงซ้อน (Compound Ingredients) หากมีส่วนผสมที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้ อยู่ใน Compound Ingredients เช่น เนยถั่วหรือมายองเนส ควรระบุไว้ชัดเจนด้วย เช่น ไอศกรีม

Ingredients: Milk, groundnut oil, butter (with milk), sugar

7. ข้อความเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร (Additives)

7.1 วัตถุเจือปนอาหารที่ขายเป็นวัตถุดิบโดยตรง (Food Additive Sold as Such)

หากวัตถุเจือปนอาหารถูกวางจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์โดยตรง (เช่น สารกันบูด สารแต่งสี) จะต้องระบุข้อความดังนี้:

7.1.1 ชื่อทางเคมีของวัตถุเจือปนอาหาร หรือ เลข INS (International Numbering System) พร้อมคำว่า “..as permitted (ระบุหน้าที่ เช่น preservative, colouring agent)”

7.1.2 ระบุคำว่า “For Food Use” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายเทียบเท่า ตำแหน่งใกล้เคียงกับข้อมูลของวัตถุเจือปนอาหาร

7.1.3 ต้องมีคำแนะนำวิธีการใช้งาน เช่น Add 1 drop in 1-liter water

7.1.4 การติดฉลากเพิ่มเติมสำหรับสารแต่งสี

ก) ในกรณีของสีสังเคราะห์หรือผลิตภัณฑ์แต่งสีที่มีสีสังเคราะห์ ต้องระบุสีสังเคราะห์บนฉลาก โดยต้องเป็นสีสังเคราะห์ในคอลัมน์ที่ 3 ของตารางที่ 1 ในบัญชีแนบท้าย 7 (Seventh Schedule) เช่น Allura Red AC 16035

ข) สีที่ได้จากการเตรียมสี (colouring preparation) ต้องระบุชื่อสามัญของสี และสัดส่วนร้อยละรวมของสารแต่งสีที่มีอยู่ในผลิตภัณฑ์ เช่น

Ingredients:

Glycerol, Tartrazine 19140 (45%), Water, Maltose syrup, Sodium Ascorbate

7.2 อาหารที่มีการเติมวัตถุเจือปนอาหาร (Food Added with Food Additives)

7.2.1 วัตถุเจือปนที่มีเลข International Numbering System (INS) ให้แสดงชื่อวัตถุเจือปน พร้อมระบุหน้าที่และเลข INS ตัวอย่าง: Ingredients: Wheat flour, water, sugar, butter, preservative (INS 282)

7.2.2 วัตถุเจือปนที่ไม่มีเลข INS ให้แสดงเฉพาะหน้าที่และชื่อสาร เช่น flavour enhancer (yeast extract)

7.2.3 วัตถุเจือปนเพื่อปรุงกลิ่นรส (Flavouring Substances) ให้แสดงเป็น “flavouring substances” หรือระบุชื่อถ้ามี

7.2.4 วัตถุเจือปนที่มีหลายหน้าที่ (Multiple Functional Classes) หากวัตถุเจือปนมีมากกว่า 1 หน้าที่ ต้องระบุหน้าที่ให้ครบ เช่น

Food Additive: Silicon dioxide

Functional classes: i) Anti-caking agent

ii) Anti-foaming agent

7.3 ข้อความเพิ่มเติมเฉพาะกรณี (Additional Labelling for Additives)

7.3.1 สารให้ความหวานเทียม (Artificial Sweetener)

ต้องระบุคำว่า: “ARTIFICIAL SWEETENING SUBSTANCE [ชื่อสาร]” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่ต่ำกว่า 10 point

7.3.2 ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulfur Dioxide) หากมี มากกว่า 10 mg/kg ต้องมีข้อความ “CONTAINS SULFUR DIOXIDE”

7.3.3 โพลีเดกซ์โทรส (Polydextrose) หากมี ตั้งแต่ 25g/100g ขึ้นไป ต้องมีข้อความ “Sensitive individuals may experience a laxative effect from the excessive consumption of food containing polydextrose”

7.3.4 สารให้ความหวานประเภทน้ำตาลแอลกอฮอล์ เช่น glycerol, isomalt, maltitol syrup, mannitol, sorbitol, xylitol ต้องมีข้อความ “EXCESSIVE USE CAN HAVE LAXATIVE EFFECT”

8. น้ำหนักสุทธิ / ปริมาตร / จำนวนหน่วยบรรจุ (Minimum Net Weight / Volume / Number of Package Content) ฉลากอาหารทุกชนิดต้องระบุข้อความเกี่ยวกับ น้ำหนักสุทธิ ปริมาตรสุทธิ หรือ จำนวนหน่วยบรรจุ อย่างชัดเจนและขนาดตัวอักษรต้องมีขนาดสม่ำเสมอ

9. ผู้ผลิต / ผู้นำเข้า / ประเทศต้นทาง (Manufacturer / Importer / Country of Origin)

9.1 สำหรับอาหารที่ผลิต เติร์ยม หรือบรรจุในมาเลเซีย ฉลากต้องระบุอย่างใดอย่างหนึ่งต่อไปนี้

- (i) ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต หรือผู้บรรจุ
- (ii) ชื่อและที่อยู่ของเจ้าของสิทธิ์ในการผลิตหรือบรรจุ
- (iii) ชื่อและที่อยู่ของตัวแทนที่กล่าวถึงใน (i) หรือ (ii)

9.2 สำหรับอาหารนำเข้า ฉลากต้องระบุ:

- (i) ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตในต่างประเทศ
- (ii) ชื่อและที่อยู่ของเจ้าของสิทธิ์ในการผลิตหรือบรรจุ
- (iii) ชื่อและที่อยู่ของตัวแทนตาม (i) หรือ (ii)
- (iv) ชื่อและที่อยู่ทางธุรกิจของผู้นำเข้าในมาเลเซีย
- (v) ประเทศต้นทางของอาหาร (ใช้คำว่า “country of origin”, “made in”, “product of”, หรือ “manufactured in”) ตัวอย่างฉลากอาหารนำเข้ดังแสดงในภาพที่ 38

Local Product	Imported Product	Imported Product
Manufactured by: ABC Sdn Bhd Jalan 1, Taman Buaya, 12345 Batu Berendam, Melaka OR Distributed by: CDE Sdn Bhd SS2, Kawasan Perindustrian Baru, 45678 Petaling Jaya Selangor 	Manufactured by: XYZ International 10 Mahunga Drive, Mangere Bridge 1 Auckland 2021, New Zealand Imported by: XYZ Sdn Bhd Lot 16, Jalan 19/11 46300 Petaling Jaya Selangor Product of New Zealand 	Owner of the rights of manufacture / Imported by: XYZ Sdn Bhd Lot 16, Jalan 19/11 46300 Petaling Jaya, Selangor Product of New Zealand OR  Distributed by / Imported by: XYZ Sdn Bhd Lot 16, Jalan 19/11 46300 Petaling Jaya, Selangor Product of New Zealand

ภาพที่ 38 ตัวอย่างฉลากอาหารนำเข้า

10. การแสดงวันหมดอายุ (Date Marking)

10.1 ประเภทอาหารที่ต้องแสดงวันหมดอายุ

รายการสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชที่ต้องระบุวันหมดอายุตามกฎหมาย ได้แก่ ขนมปัง บิสกิต อาหารที่มีธัญพืชเป็นหลัก สำหรับทารกและเด็กเล็ก ช็อกโกแลต กะทิ เนื้อมะพร้าวขูด แป้งมะพร้าว อาหารพลังงานต่ำที่ต้องแสดงวันหมดอายุ น้ำผลไม้พาสเจอร์ไรส์ น้ำผักพาสเจอร์ไรส์

10.2 รูปแบบการระบุวันหมดอายุที่ถูกต้อง กำหนดให้แสดงวัน เดือน และปี หรือ เดือนและปี โดยใช้รูปแบบใดรูปแบบหนึ่งต่อไปนี้

- EXPIRY DATE หรือ EXP DATE
- USE BY
- CONSUME BY หรือ CONS BY
- BEST BEFORE หรือ BEST BEF

10.3 ลักษณะของตัวอักษร ตัวอักษรต้องใช้ตัวพิมพ์ใหญ่ หนา (bold) ตัวอักษร non-serif ขนาด ไม่ต่ำกว่า 6 point ตัวอย่างฉลากโภชนาการของมาเลเซียนี้แสดงในภาพที่ 39

FGH® CORN BREAD Contains Genetically Modified Ingredient		
Nutrition Information Serving size: 60g Serving per package: 12		
	Per 100g	Per serving 2 slices (60g)
Energy	252kcal	151kcal
Carbohydrate	48.5g	29.1g
Protein	8.3g	5.0g
Fat	2.4g	1.4g
Calcium	250mg	150mg
Ingredient: Wheat flour, corn flour (genetically modified corn), corn (genetically modified), yeast, non fat milk, corn oil, salt, butter. Contains permitted preservative. Net weight: 360g Storage instruction: Store in dry place. BEST BEFORE: 01/01/2013 Manufactured by: FGH Sdn. Bhd. No. 1, Jalan 123, Taman Perindustrian FGH, 58000 Kuala Lumpur		

ภาพที่ 39 ตัวอย่างฉลากสินค้าของมาเลเซีย (ดัดแปลงจาก Food safety and quality program, 2023)

11. การปฏิบัติตามข้อกำหนดและบทลงโทษ

หน่วยงาน Food Safety and Quality Division มีอำนาจในการตรวจสอบและควบคุมการแสดงฉลากอาหาร หากพบว่าฉลากไม่เป็นไปตามข้อกำหนด เจ้าหน้าที่สามารถออกหนังสือเตือน (warning letter) สั่งเรียกคืนสินค้า (recall) ห้ามจำหน่าย (prohibition from sale) และลงโทษตามกฎหมาย ซึ่งตาม Food Act 1983 และ Food Regulations 1985 ผู้กระทำความผิดอาจได้รับโทษปรับ ไม่เกิน 10,000 ริงกิต หรือจำคุก ไม่เกิน 2 ปี หรือทั้งจำทั้งปรับ (Food safety and quality program, 2023)

7.3.2.2 ข้อบทที่ 5 วัตถุเจือปนอาหารและ การเติมสารอาหาร Regulation ที่ 19-26 ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหารและสารเติมแต่ง ซึ่งมีการกำหนดมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดต่างๆ ได้แก่ สารกันบูด สีสผสมอาหาร สารปรุงแต่งรส วัตถุปรุงรส สารกันหืน การปรับสภาพอาหาร สารเสริมคุณค่าทางโภชนาการ

วัตถุเจือปนอาหาร หมายถึงสารเคมีใดๆ ที่มีความปลอดภัย ซึ่งตั้งใจเติมลงในอาหารปริมาณที่เหมาะสม เพื่อให้เกิดผลดีต่อคุณภาพของสินค้า ไม่ว่าจะเป็นทางด้านลักษณะทางประสาทสัมผัส การยืดอายุการเก็บรักษา หรือช่วยอำนวยความสะดวกในกระบวนการผลิต โดยไม่รวมสารเสริมคุณค่าทางโภชนาการ สารที่มีตามธรรมชาติ ของอาหารหรือเกลือ

ข้อกำหนดในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

1. ห้ามการนำเข้า ผลิต โฆษณาเพื่อจำหน่ายหรือนำสินค้าอาหารที่มีส่วนผสมของวัตถุเจือปนอาหาร ที่ไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้

2. ห้ามใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อปกปิดความบกพร่องของสินค้าอาหาร

3. สามารถใช้วัตถุเจือปนในอาหารโดยกำหนดดังนี้

3.1 กำหนดให้ใช้เฉพาะวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตเท่านั้น

3.2 ใช้วัตถุเจือปนอาหารได้ไม่เกินค่าปริมาณสูงสุดที่กำหนดไว้ตามระบุใน บัญชีแนบท้ายประกาศ รายละเอียดดังนี้

3.2.1 Sixth Schedule (Regulation 20) – วัตถุกันเสียที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในอาหาร อาจเติมลงในอาหารที่กำหนดและสัดส่วนสูงสุดที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในแต่ละกรณี เช่น เนื้อผลไม้ (Fruit pulp) กำหนดให้พบ Benzoic acid ได้ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

3.2.2 Seventh Schedule (Regulation 21) – วัตถุแต่งสีที่ได้รับอนุญาต

ภายใต้ Regulation 21 สารให้สี (colouring substances) หมายถึง สารใด ๆ ที่เมื่อเติมลงในอาหารแล้วสามารถทำให้อาหารนั้นมีสี และให้รวมถึงวัตถุแต่งสีด้วย

สีสังเคราะห์ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในอาหาร เช่น Allura Red AC, Amaranth และ Brilliant Black PN เป็นต้น

3.2.3 Eight Schedule (Regulation 22) – วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสที่ห้ามใช้ ประกอบด้วย

1) วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสที่ห้ามใช้: น้ำมันจากต้นเคด (Cade oil) โคเคน (Cocaine) Nitrobenzene และสารแต่งกลิ่นรสอื่นใดที่เป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

2) ปริมาณสูงสุดของสารพิษจากธรรมชาติบางชนิดที่เกิดจากการเติมสารแต่งกลิ่นรสจากธรรมชาติที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในอาหาร เช่น กำหนดให้พบ Coumarin ในขนมที่อบจากแป้ง (Flour confection) ได้ไม่เกิน 15 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

3.2.4 Eleventh Schedule (Regulation 25) – สารปรับปรุงอาหารที่ได้รับอนุญาต ตัวอย่างเช่น สารกลุ่ม Emulsifiers and Anti-foaming agents เช่น Acetylated monoglycerides Dimethylpolysiloxane Glyceryl monostearate และ Lecithins เป็นต้น

3.2.5 Twelfth Schedule (Regulation 26) – สารอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในอาหาร เช่น วิตามินและแร่ธาตุ Pantothenic acid, Iron (Fe) และ Biotin (Vitamin H) เป็นต้น

3.3 วัตถุเจือปนอาหารที่ไม่ระบุปริมาณสูงสุดที่กำหนดไว้ ตามระบุในข้อ 3.2 กำหนดให้ใช้ได้ ในปริมาณที่เพียงพอสำหรับการเกิดผลต่ออาหารตามหน้าที่ของสารชนิดนั้นๆ

7.3.2.3 ข้อบทที่ 7 Regulation ที่ 37-41 ว่าด้วยเรื่องการปนเปื้อนของโลหะ เชื้อจุลินทรีย์ สารพิษจากเชื้อรา การตกค้างของยา และสารเคมีตกค้าง พร้อมทั้งระบุปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limits: MRLs) ปริมาณสูงสุด (Maximum Level: ML) ของการปนเปื้อนโลหะ (Metal Contaminant) ปริมาณสูงสุดของสารพิษจากเชื้อรา (Mycotoxin) ไวในบัญชีแนบท้ายประกาศ รายละเอียดดังนี้

1) การปนเปื้อนโลหะ ปริมาณโลหะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดชนิดของโลหะที่สามารถปนเปื้อนในอาหาร และปริมาณสูงสุดของการปนเปื้อนโลหะที่อนุญาต โดยมาเลเซียได้กำหนดค่าปริมาณสูงสุดของการปนเปื้อนโลหะ ในบัญชีแนบท้ายประกาศ Fourteenth Schedule [Regulation 38] เรื่อง ปริมาณสูงสุดของการปนเปื้อนโลหะที่ อนุญาตในอาหาร (Maximum permitted Proportion of metal contaminant in specified food) ตัวอย่าง ปริมาณสูงสุดของการปนเปื้อนโลหะที่อนุญาตในอาหารของมาเลเซียดังแสดงในภาพที่ 40

[Am. PU(A)
162/88, 312/01,
131/02, 88/03,
358/05]

[Subs. PU(A) 435/10]

**FOURTEENTH SCHEDULE
(Regulation 38)
MAXIMUM PERMITTED PROPORTION OF METAL
CONTAMINANT IN SPECIFIED FOOD**

ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต

TABLE I

(1) รายชื่ออาหาร Food	(2) Arsenic (As)	(3) Lead (Pb)	(4) Mercury (Hg)	(5) Cadmium (Cd)	(6) Antimony (Sb)
Flavouring substance	1	2	0.05	1	1
Baking powder, cream of tartar	2	2	0.05	1	1
Milk and milk product	0.5	0.02	0.05	1	1
Sweetening substance: (i) Sweetening substance other than glycerol, molasses, saccharin and sorbital	1	0.5	0.05	1	1
(ii) Molasses	1	2	0.05	1	1
Honey	1	2	0.05	1	1
Meat and meat product other than edible gelatin	1	2	0.05	1	1
Edible gelatin	2	2	0.05	1	1
Edible fat and edible oil	0.1	0.1	0.05	1	1
Vegetable product and fruit product other than vegetable juice and fruit juice	1	2	0.05	1	1
Vegetable juice and fruit juice	0.1	0.5	0.05	1	0.15
Tomato – pulp, paste and puree	2	#	0.05	1	1
Tea, tea dust, tea extract and scented tea	1	2	0.05	1	1
Coffee, chicory and related product	1	2	0.05	1	1
Cocoa and cocoa product	1	2	0.05	1	1
Spice other than curry powder	5	2	0.05	1	1
Curry powder	1	2	0.05	1	1

ผลิตภัณฑ์ผักและผลิตภัณฑ์ผลไม้
นอกเหนือจากน้ำผักและน้ำผลไม้
กำหนดปริมาณสูงสุดของการปนเปื้อน
โลหะ ดังนี้ สารหนู (As) ไม่เกิน 1 mg/kg
ตะกั่ว (Pb) ไม่เกิน 2 mg/kg
ปรอท (Hg) ไม่เกิน 0.05 mg/kg
แคดเมียม (Cd) ไม่เกิน 1 mg/kg
พลวง (Sb) ไม่เกิน 1 mg/kg

ภาพที่ 40 ตัวอย่างปริมาณสูงสุดของการปนเปื้อนโลหะที่อนุญาตในอาหารของมาเลเซีย

2) สารพิษจากเชื้อรา มาเลเซียได้กำหนดค่าปริมาณสูงสุดของสารพิษจากเชื้อรา (Mycotoxin) ในบัญชีแนบท้ายประกาศ Fifteenth Schedule [Regulation 39] เรื่อง จุลินทรีย์และสารพิษจากจุลินทรีย์ (Microorganisms and their toxins) ตัวอย่างปริมาณสูงสุดของการปนเปื้อนจุลินทรีย์และสารพิษจากจุลินทรีย์ที่ อนุญาตในอาหารของมาเลเซียดังแสดงในภาพที่ 41

TABLE II
MYCOLOGICAL CONTAMINANT

ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต

(1) Food	(2) Mycological Contaminant	(3) Maximum permitted proportion in microgram per kilogram ($\mu\text{g/kg}$)
รายชื่ออาหาร	สารพิษจากเชื้อรา	
Groundnuts, almonds, hazel nuts and pistachios for further processing	Aflatoxins (sum of B1, B2, G1 and G2)	15
Brazil nut, shelled, for further processing		
Groundnuts, almonds, hazel nuts and pistachios ready-to-eat	Aflatoxins (sum of B1, B2, G1 and G2)	10
Brazil nut, shelled ready-to-eat		
Milk	Aflatoxin M1	0.5
Cereal-based food for infants and children (calculated as dry matter basis)	Aflatoxin B1	0.1
	Ochratoxin A	0.5
Infant formula and follow-up formula (ready-to-drink)*	Aflatoxin M1	0.025
Coffee or ground coffee or coffee powder	Ochratoxin A	5
Instant coffee or soluble coffee	Ochratoxin A	10
Decaffeinated coffee		
Apple juice (includes apple juice as ingredients in other beverages)	Patulin	50
Others	Aflatoxins (sum of B1, B2, G1 and G2)	5

Note: * indicates products marketed as such or after reconstitution as instructed on the label of the package.

ถั่วลิสง อัลมอนต์ ฮาเซลนัต และพิสตาชิโอ ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ต้องผ่านกระบวนการบราซิลนัตทั้งเปลือกซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ต้องผ่านกระบวนการ

กำหนดปริมาณสูงสุดของการปนเปื้อนสารพิษจากเชื้อรา (Mycological Contaminant) คือ แอฟลาทอกซินทั้งหมด (Aflatoxins, ผลรวมของ B1 B2 G1 และ G2) ไม่เกิน 15 $\mu\text{g/kg}$

ภาพที่ 41 ตัวอย่างปริมาณสูงสุดของการปนเปื้อนสารพิษจากเชื้อราที่อนุญาตในอาหารของมาเลเซีย

3) สารเคมีตกค้าง ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านปริมาณสารเคมีตกค้างสูงสุด ในบัญชีแนบท้ายประกาศ

Sixteenth Schedule (Regulation 41)- Pesticide Residue แต่หากไม่มีการกำหนดค่า MRLs ของสารตกค้างไว้ใน Sixteenth Schedule (Regulation 41) - Pesticide Residue ค่าปริมาณสารตกค้างที่พบจะต้องไม่เกินค่า MRLs ที่ Codex Alimentarius Commission (Codex) กำหนด และหากไม่มีการกำหนดทั้งในบัญชีแนบท้ายประกาศ Sixteenth Schedule และของ Codex มาเลเซียกำหนดค่า Default Limit ที่ 0.01 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ตัวอย่างปริมาณสารเคมีตกค้างสูงสุดที่อนุญาตในอาหารของประเทศมาเลเซียดังแสดงในภาพที่ 42

[Subs. PU(A)208/2020]

SIXTEENTH SCHEDULE

[Regulation 41]

PESTICIDE RESIDUE

The food specified in column (2) of the Schedule shall not contain the pesticide specified in relation to it in column (1) in proportion greater than the maximum permitted proportion specified in column (3).

รายชื่อสารเคมีกำจัดศัตรูพืช (1) Pesticide	รายชื่ออาหาร (2) Food	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (MRLs) ในอาหาร (mg/kg) (3) Maximum Residue Limits (MRLs) in food (mg/kg)
2,4-D	Milled rice	0.1
	Coconut/coconut oil	0.05
	Palm oil	0.05
	Banana	0.1
	Sugarcane	0.05
Abamectin	Citrus fruits	0.02
	Chilli	0.02
	French beans	0.02
	Potato	0.01
	Strawberry	0.15

รายชื่ออาหารในคอลัมน์ (2) ต้องไม่พบสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในคอลัมน์ (1) ซึ่งต้องไม่มากกว่าปริมาณที่กำหนดในคอลัมน์ (3)

ข้าวสาร (Milled rice) กำหนดปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด คือ สาร 2,4-D ต้องไม่เกิน 0.1 mg/kg

ภาพที่ 42 ตัวอย่างปริมาณสารเคมีตกค้างสูงสุดที่อนุญาตในอาหารของมาเลเซีย

7.3.3 กฎหมายฮาลาล (Halal)

ฮาลาล เป็นมาตรฐานอาหารที่จัดทำขึ้นเพื่อเป็นการรับรองว่าอาหารชนิดนั้นๆ ได้มีกระบวนการจัดหาวัตถุดิบ การจัดเตรียม การผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาและการจัดจำหน่าย ที่ถูกต้องตามหลักศาสนาบัญญัติอิสลาม และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคอันเป็นที่ยอมรับในระดับชาติและระหว่างประเทศ

คำว่า “ฮาลาล” เป็นคำภาษาอาหรับมีความหมายทั่วไปว่า อนุมัติ เมื่อนำมาใช้ในทางศาสนา จะมีความหมายว่า สิ่งที่ศาสนาอนุมัติ “ฮาลาล” เป็นคำที่มีความหมายตรงข้ามกับคำว่า “ฮารอม” ที่มีความหมายทั่วไปว่า ห้าม และเมื่อนำมาใช้ในทางศาสนาจะมีความหมายว่า สิ่งที่ศาสนาห้าม (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2551)

“เครื่องหมายฮาลาล” คือเครื่องหมายที่คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดต่าง ๆ ได้อนุญาตให้ผู้ประกอบการทำการประทับ หรือแสดงลงบนสลาก หรือผลิตภัณฑ์ หรือกิจการใด ๆ โดยใช้สัญลักษณ์ที่เรียกว่า “ฮาลาล”

ปัจจุบัน การผลิตอาหารฮาลาลจำหน่ายแก่ผู้บริโภคมุสลิมในประเทศ และผลิตเพื่อการส่งออกในตลาดโลกมุสลิมจำเป็นต้องให้ความสนใจและดำเนินกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม เพื่อสร้างความมั่นใจในด้านความปลอดภัยและความสะอาดตามหลักศาสนาอิสลาม สินค้าไทยที่ส่งออกมาวางจำหน่ายในตลาดมาเลเซียควรมีเครื่องหมายฮาลาลที่ได้รับการรับรองจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยซึ่งได้รับการยอมรับจากหน่วยงาน JAKIM (Department of Islamic Development Malaysia) ให้เป็นหน่วยงานที่ให้การรับรองฮาลาลของมาเลเซียแล้ว อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการต่างประเทศสามารถขอรับรองฮาลาลจาก JAKIM ได้ แต่จะยื่นสมัครได้เฉพาะผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องสำอางเท่านั้น โดยจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนด โดยมีขั้นตอนการยื่นคำร้องขอรับรองฮาลาล ดังนี้

ขั้นตอนการยื่นคำร้องขอใบรับรองฮาลาล

ผู้สมัครที่ประสงค์จะยื่นขอใบรับรองตราฮาลาล ได้แก่ ผู้ผลิต/ โรงงาน ผู้จัดจำหน่าย ผู้ผลิตรับจ้าง (Sub Contract) ผู้บรรจุหีบห่อ สถานที่ตั้งจำหน่ายอาหาร โรงฆ่าสัตว์

- ใบสมัครสำหรับการขอใบรับรองตราฮาลาลสำหรับตลาดมาเลเซียและต่างประเทศสามารถยื่นได้ที่ JAKIM Halal Hub หรือสมัครผ่านทางออนไลน์
- ใบสมัครสำหรับการขอใบรับรองตราฮาลาลสำหรับตลาดท้องถิ่นต้องยื่นโดยตรงต่อ Department of State Religious Affairs (JAIN) หรือ State Islamic Religious Council (MAIN) การสมัครนั้นขึ้นอยู่กับว่าเรื่องดังกล่าวเกี่ยวข้องกับหน่วยงานใด (กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2564)

พระราชบัญญัติคำอธิบายผลิตภัณฑ์ทางการค้า (Trade Descriptions Act 2011) เป็นกฎหมายควบคุมการใช้คำว่า Halal บนฉลากสินค้า โดยหน่วยงานที่ได้รับอนุญาตให้ออกใบรับรองฮาลาลในมาเลเซีย ได้แก่:

1. กรมพัฒนาอิสลามแห่งมาเลเซีย (Department of Islamic Development Malaysia: JAKIM) และ
2. สภาศาสนาอิสลามแห่งรัฐ (State Islamic Religious Councils: MAIN)

ผลิตภัณฑ์อาหาร หรือบริการที่ต้องการใช้คำอธิบายหรือฉลากต้อง:

1. ได้รับการรับรองฮาลาลโดย JAKIM หรือ MAIN และ
2. มีเครื่องหมายฮาลาลที่ถูกต้อง หรือ
3. ได้รับการรับรองฮาลาลโดยหน่วยงานรับรองฮาลาลที่ได้รับการยอมรับในระดับสากลที่ได้รับการอนุมัติ

จาก JAKIM และ

4. มีเครื่องหมายฮาลาลของหน่วยงานรับรอง

บทลงโทษ

หากพบว่าผู้ค้ามีความผิด อาจถูกปรับ:

สำหรับนิติบุคคล: สูงสุด 200,000.00 ringgit หรือสำหรับความผิดเฉพาะ สูงสุด 500,000.00 ringgit

สำหรับนิติบุคคล: สูงสุด 100,000.00 ringgit / จำคุกสูงสุด 3 ปี หรือทั้งจำทั้งปรับ สำหรับความผิดเฉพาะ สูงสุด 250,000.00 ringgit หรือจำคุกสูงสุด 5 ปี หรือทั้งจำทั้งปรับ (Ministry of Domestic Trade and Cost of Living, 2025)

7.4 การส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปมาเลเซีย

การส่งออกสินค้าอาหารไปยังมาเลเซียถือเป็นโอกาสทางเศรษฐกิจที่สำคัญของไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับผู้ประกอบการที่ต้องการขยายตลาดในกลุ่มประเทศอาเซียน อย่างไรก็ตาม การเข้าสู่ตลาดมาเลเซียจำเป็นต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านกฎหมาย มาตรฐานความปลอดภัย และข้อบังคับด้านศุลกากรอย่างเข้มงวดเตรียมความพร้อมก่อนการส่งออกสินค้าอาหารไปยังมาเลเซีย เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปอย่างถูกต้องตามกฎหมาย และลดความเสี่ยงในการถูกปฏิเสธสินค้า การศึกษาการส่งออกเส้นก๋วยเตี๋ยวไปมาเลเซียจัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติสำหรับอุตสาหกรรมอาหารและผู้บริโภค ในการทำความเข้าใจกฎหมายและมาตรฐานเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช เพื่อใช้เป็นตัวอย่างในการวิเคราะห์และประยุกต์ใช้ข้อกำหนดดังกล่าว

เส้นก๋วยเตี๋ยวเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับความนิยมอย่างกว้างขวางทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในมาเลเซียซึ่งมีความต้องการบริโภคผลิตภัณฑ์ประเภทเส้นในปริมาณสูงอย่างต่อเนื่อง ในปี 2567 มีรายงานการแจ้งเตือนเกี่ยวกับการตรวจพบสารกรดเบนโซอิก (Benzoic Acid) ในผลิตภัณฑ์อาหารประเภทแป้ง เส้นก๋วยเตี๋ยว และบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ส่งออกไปยังต่างประเทศ (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2568) กรดเบนโซอิกจัดเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในปริมาณที่เหมาะสมตามกฎหมายของแต่ละประเทศ เนื่องจากมีคุณสมบัติในการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ อย่างไรก็ตามมาเลเซียไม่อนุญาตให้ใช้ในเส้นก๋วยเตี๋ยว หากตรวจพบถือเป็นการทำผิดกฎหมายด้านอาหารและอาจถูกทำลายหรือส่งกลับสินค้า จึงควรควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า นอกจากนี้ การผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวที่มีคุณภาพจำเป็นต้องดำเนินการภายใต้ระบบสุขาภิบาลอาหารที่เข้มงวด โดยเริ่มตั้งแต่กระบวนการ คัดเลือกวัตถุดิบ ที่มีคุณภาพ เช่น การเลือกใช้แป้งข้าวเจ้าหรือแป้งสาลีคุณภาพสูงที่ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมีตกค้างหรือโลหะหนัก ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภคและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ในระยะยาว ซึ่งกระบวนการผลิตต้องดำเนินการภายใต้ มาตรฐานการผลิตอาหารที่ดี (Good Manufacturing Practice: GMP) และ ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP) เพื่อควบคุมจุดเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในทุกขั้นตอนของการผลิต ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การผสมแป้ง การรีดและตัดเส้น การนึ่งหรืออบแห้ง การบรรจุ ไปจนถึงการจัดเก็บและขนส่งสินค้า ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจได้ว่าสินค้าสำเร็จรูปมีคุณภาพสม่ำเสมอ มีความปลอดภัยต่อการบริโภค และสามารถรักษาอายุการเก็บรักษาได้อย่างเหมาะสม

การปฏิบัติตามข้อกำหนดทางกฎหมายและมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารของมาเลเซีย การติดฉลากอาหารตามข้อบังคับ และการแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ วันหมดอายุ และแหล่งที่มาของวัตถุดิบอย่างครบถ้วนเป็นองค์ประกอบสำคัญที่จะส่งเสริมให้สินค้าได้รับการยอมรับในตลาดปลายทาง

กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับเส้นก๋วยเตี๋ยวส่งออกมาเลเซีย

กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร Regulation 63 พาสต้า (Pasta) ภายใต้กฎระเบียบอาหาร ค.ศ. 1985 (ปรับปรุง ณ ธันวาคม 2566) (Food safety and quality program, 2025)

เส้นก๋วยเตี๋ยวจัดอยู่ในข้อกำหนด Regulation 63 ข้อกำหนดนี้ให้ความหมายของ "พาสต้า" ว่าหมายถึงผลิตภัณฑ์ใดๆ ก็ตาม รวมถึง ก๋วยเตี๋ยว/บะหมี่, เส้นหมี่ (ปีฮุน), ลักซา, มักกะโรนี และสปาเกตตี ซึ่งได้มาจากการขึ้นรูปหรือการปั้นเป็นเส้นหรือเป็นชิ้นจากแป้งโดว์ (Dough)

พาสต้าจะต้องมีส่วนประกอบหลักเป็นแป้งจากธัญพืช และอาจมีส่วนผสมอื่นได้แก่ (ก) อาหารกลุ่มคาร์โบไฮเดรต (ข) ของแข็งจากไข่ (egg solids) (ค) เกลือ (ง) อาหารอื่นๆ นอกจากนี้พาสต้า อาจมีส่วนผสมอาหารที่ได้รับอนุญาต และอาจใช้ทรานส์กลูตามีน, ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ หรือซัลไฟต์ เป็นสารปรับสภาพอาหารที่ได้รับอนุญาต โดยต้องมีปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ฉลากทั้งหมดจะต้องเป็นภาษามลายู (Bahasa Malaysia) หรือ ภาษาอังกฤษ และควรคำนึงถึงข้อกำหนดในการติดฉลาก คำอธิบายผลิตภัณฑ์ ข้อบ่งชี้พิเศษ (Special indications) การระบุส่วนประกอบ (Ingredient labelling) การระบุวัตถุเจือปนอาหาร (Food additive labelling) ส่วนประกอบที่มาจากสัตว์หรือเทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่ (Ingredients derived from animals or modern biotechnology) น้ำหนักสุทธิ

(Minimum net weight) ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้นำเข้า และประเทศต้นกำเนิด ทั้งนี้กฎระเบียบและข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารสามารถเปลี่ยนแปลงได้เสมอ ควรติดตามข่าวสารและตรวจสอบข้อมูลเป็นประจำ

สินค้าที่จำหน่ายในมาเลเซียควรได้รับการรับรองฮาลาลตามข้อกำหนด แม้ในกรณีที่ไม่นับเป็นข้อบังคับในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช แต่ควรได้รับการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มโอกาสในการแข่งขันในตลาด โดยเฉพาะในภาคอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร เนื่องจากมาเลเซียมีเป้าหมายในการเป็นศูนย์กลางฮาลาลระดับภูมิภาคเพื่อการส่งออกในระดับโลก ปัจจุบัน The Islamic Development Foundation of Malaysia (JAKIM) เป็นหน่วยงานเดียวที่ได้รับอนุญาตให้ออกใบรับรองฮาลาลในมาเลเซีย หน่วยงานไทยที่ทำหน้าที่ตรวจสอบและออกใบรับรองฮาลาลสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่ส่งออกไปยังมาเลเซีย ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท.) ซึ่งสามารถขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล และขอใบรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาล เพื่อการส่งออกได้ที่เว็บไซต์สำนักงานคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย (<https://www.halal.or.th/th/home>)

การส่งออกสินค้าเส้นก๋วยเตี๋ยวไปยังมาเลเซียจำเป็นต้องดำเนินการตามขั้นตอนที่ชัดเจนและเป็นระบบเพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าสามารถเข้าสู่ตลาดได้อย่างถูกต้อง และเป็นไปตามข้อกำหนดด้านกฎหมาย ความปลอดภัย และมาตรฐานของทางการมาเลเซีย ผู้ประสงค์ส่งออกควรศึกษาและทำความเข้าใจข้อกำหนดทางกฎหมายและมาตรฐานอาหารของมาเลเซียอย่างละเอียด ซึ่งครอบคลุมถึงการตรวจสอบ Food Act 1983 และ Food Regulations 1985 รวมถึงข้อกำหนดการนำเข้าจากกระทรวงสาธารณสุขมาเลเซีย เมื่อผู้ส่งออกมีความเข้าใจในกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องแล้ว จะต้องดำเนินการลงทะเบียนในระบบ FoSIM (Food Safety Information System of Malaysia) ซึ่งถือเป็นขั้นตอนสำคัญในการจัดการข้อมูลการนำเข้าอาหารทั้งหมด หลังจากนั้นผู้นำเข้าในมาเลเซียจะเป็นผู้ดำเนินการขอ ใบอนุญาตนำเข้า (Import Permit) สำหรับผลิตภัณฑ์ และจัดเตรียมเอกสารที่จำเป็น เช่น ใบรับรองแหล่งกำเนิดสินค้า (Certificate of Origin) ใบรับรองฮาลาล (Halal Certificate) นอกจากนี้ฉลากผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิดจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของมาเลเซีย โดยต้องใช้ภาษามลายูหรือภาษาอังกฤษ เมื่อสินค้าเดินทางถึงมาเลเซียสินค้าต้องผ่านการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ศุลกากรและอาจถูกสุ่มตัวอย่างนำไปวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการของมาเลเซีย โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับสินค้าที่มีความเสี่ยงสูงหรือมีประวัติการไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบ ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเส้นก๋วยเตี๋ยวไปมาเลเซีย ดังแสดงในภาพที่ 43



ภาพที่ 43 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าเส้นก๋วยเตี๋ยวไปมาเลเซีย

7.5 การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของมาเลเซีย

การควบคุมความปลอดภัยอาหารในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชภายใต้มาตรการ Hold, Test and Release (HTR) เป็นกลไกหนึ่งในการควบคุมความปลอดภัยของอาหารที่ถูกนำเข้ามาในมาเลเซีย โดยกระทรวงสาธารณสุขมาเลเซีย จะดำเนินการกักกันสินค้าอาหารทันทีเมื่อเข้าสู่ประเทศ และดำเนินการ สุ่มตัวอย่างเพื่อนำไปวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ ซึ่งจะพิจารณาความปลอดภัยของอาหารดังกล่าวภายใต้ พระราชบัญญัติอาหาร ค.ศ. 1983 (Food Act 1983) และ ข้อบังคับด้านอาหาร ค.ศ. 1985 (Food Regulations 1985) รวมถึงกฎหมายที่

เกี่ยวข้องอื่นๆ สินค้าอาหารที่อยู่ภายใต้มาตรการ HTR จะยังไม่สามารถวางจำหน่ายหรือนำออกจากพื้นที่กักกันได้ จนกว่าจะได้รับผลวิเคราะห์อย่างเป็นทางการที่แสดงว่าเป็นไปตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารของมาเลเซีย

นอกจากนี้ การตรวจสอบระดับ HTR ยังสามารถกำหนดใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้า โดยอ้างอิงจากข้อมูลปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหารจากประเทศอื่นๆ และองค์การระหว่างประเทศ ผู้นำเข้าจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการวิเคราะห์อาหารนำเข้าภายใต้มาตรการ HTR ระดับการตรวจสอบอาหารนำเข้าของมาเลเซีย ดังแสดงในตารางที่ 9

กฎหมายสำหรับการดำเนินการเรียกเก็บค่าวิเคราะห์อาหารนำเข้าของมาเลเซีย กำหนดไว้โดย:

- (1) Food Act 1983 (Act 281)
- (2) Food (Food Analysis Fees) Regulations 2016

ตารางที่ 9 ระดับการตรวจสอบอาหารนำเข้าของมาเลเซีย

ระดับการตรวจสอบอาหารนำเข้าของมาเลเซีย	
ระดับที่ 1 Green Lane/Fast Release	การนำเข้าอาหารกลุ่มความเสี่ยงต่ำ เช่น นำเข้ามาเป็นของขวัญหรือเพื่อบริโภคส่วนตัว
ระดับที่ 2 Specific Requirement	การนำเข้าอาหารที่ต้องใช้เอกสารเฉพาะในการตรวจสอบ เช่น ใบรับรองสุขอนามัย (Health certificate) หรือ ใบรับรองการตรวจวิเคราะห์สินค้า (Certificate of Analysis: COA) ได้แก่ อาหารที่ต้องตรวจสอบด้านความปลอดภัย
ระดับที่ 3 Monitoring	การนำเข้าอาหารที่ต้องตรวจสอบเอกสาร และ/หรือ ตรวจสอบสินค้า และ/หรือ สุ่มเก็บตัวอย่างภายใต้แผนเก็บตัวอย่างประจำปี
ระดับที่ 4 Surveillance	การนำเข้าอาหารที่ต้องตรวจสอบและสุ่มเก็บตัวอย่างก่อนการตรวจปล่อย
ระดับที่ 5 High Risk Food	การนำเข้าอาหารที่ต้องกักสินค้า สุ่มเก็บตัวอย่าง ภายใต้มาตรการ HTR หรือมีประวัติกระทำความผิด
ระดับที่ 6 Rejection	การปฏิเสธการนำเข้าอาหาร ได้แก่ อาหารที่มีประวัติว่ามีความผิด 3 ครั้งติดต่อกัน

ข้อกำหนดที่เข้าข่ายมาตรการ HTR ของมาเลเซีย

1. อาหาร level 2 ที่ไม่มีเอกสารเฉพาะประกอบการนำเข้า
2. อาหาร Level 2, 3 และ 4 ที่มีประวัติการกระทำความผิด
3. อาหารที่ผลิตจากมาเลเซียที่ถูกส่งกลับคืนด้วยเหตุผลด้านความปลอดภัย
4. อาหารที่ถูก Import Division กระทรวงสาธารณสุขมาเลเซียจัดให้อยู่ใน Level 5
5. อาหารที่ต้องตรวจพิสูจน์ความน่าเชื่อถือของ Health certificate และ COA
6. อาหารที่ปริมาณการนำเข้าน้อยกว่าการนำเข้าปกติ

การดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารของมาเลเซียมีการวางแผนและจัดระบบเฝ้าระวังเพื่อป้องกันและควบคุมความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของสารอันตราย รวมทั้งการติดเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคที่อาจส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค โดยมีการเฝ้าระวังในด้านต่างๆ ได้แก่

1. การเฝ้าระวังที่วางแผนไว้ (Planned Surveillance) มีการเฝ้าระวังการปนเปื้อนของโลหะหนัก ได้แก่ สารหนู ตะกั่ว และแคดเมียม ในผลิตภัณฑ์อาหารบางชนิดที่จำหน่ายในตลาดท้องถิ่น
 2. การเฝ้าระวังเชิงรุก (Active Surveillance) เป็นการติดตามคุณภาพอาหารอย่างต่อเนื่อง
 3. การเฝ้าระวังการดื้อยาต้านจุลชีพ (Antimicrobial Resistance – AMR Surveillance)
 4. การวิจัยด้านความปลอดภัยอาหารเพื่อสนับสนุนการกำหนดนโยบายและมาตรการด้านความปลอดภัยอาหาร
- กระทรวงสาธารณสุขมาเลเซียได้ดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร ในปี พ.ศ. 2566 ซึ่งประกอบด้วย การเฝ้าระวังตามแผน (planned surveillance) การเฝ้าระวังเชิงรุก (active surveillance) และการวิจัยด้านความปลอดภัยอาหาร ดังแสดงในตารางที่ 10

ตารางที่ 10 การดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารของมาเลเซียในปี พ.ศ. 2566 (ดัดแปลงจาก Ministry of Health Malaysia, 2023)

Planned Surveillance	
i.	Surveillance on the contamination of heavy metals (arsenic, plumbum and cadmium) in selected food products at the local market
ii.	Standard status (Percentage of moisture, protein, sucrose and reducing sugars) for <i>gula melaka</i> , <i>gula kabong</i> and <i>gula apong</i>
iii.	Surveillance of Cyclamate in junk foods at the local market
Active Surveillance	
	Surveillance on omega content in chicken egg at the local market
Antimicrobial Resistance (AMR) Surveillance	
	Surveillance on contamination of Salmonella and E. coli as well as AMR in selected food products at the local market.
Food Safety Research	
i.	Research on Whole - Genome Analysis of AMR
ii.	Research on Risk Analysis on Acrylamide Formation in French Fries at Fast Food Restaurant in Malaysia - A Probabilistic Approach
iii.	Research on Determination of Shelf Life and Quality of Edible Bird Nest (EBN)

นอกจากนี้ กระทรวงสาธารณสุขมาเลเซียยังได้ดำเนินการสุ่มตรวจสอบอาหารที่จำหน่ายภายในประเทศ โดยใช้แนวทางการสุ่มตัวอย่างตามความเสี่ยง (risk-based approach) ซึ่งเป็นวิธีที่มุ่งเน้นการใช้ข้อมูลความเสี่ยงในการกำหนดประเภทของอาหารที่จะต้องตรวจสอบ เพื่อให้สามารถใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพและคุ้มค่า พร้อมทั้งรับประกันว่าอาหารที่บริโภคในประเทศมีความปลอดภัย และเป็นไปตามข้อกำหนดของ พระราชบัญญัติอาหาร ค.ศ. 1983 และ ข้อบังคับด้านอาหาร ค.ศ. 1985

จากการตรวจสอบตัวอย่างอาหารรวมทั้งสิ้น 30,183 ตัวอย่าง ในปี พ.ศ. 2566 พบว่า 974 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 3.23) ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง อย่างไรก็ตาม แนวโน้มของการฝ่าฝืนกฎหมายอาหารมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี พ.ศ. 2563 ถึง พ.ศ. 2566 ซึ่งสะท้อนถึงประสิทธิภาพในการกำกับดูแลและการปรับปรุงมาตรฐานความปลอดภัยอาหารในประเทศ (Ministry of Health Malaysia, 2023)

7.6 การตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรรูปด้านพืชของมาเลเซีย

มาเลเซียควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรที่เข้มงวด เมื่อมีการตรวจพบปัญหาความไม่ปลอดภัยอาหาร มาเลเซียได้มีการบันทึกและเผยแพร่ข้อมูลการตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตร อาหาร และอาหารสัตว์ ผ่านระบบ ASEAN Rapid Alert System for Food and Feed (ARASFF) ซึ่งสามารถเข้าถึงได้ผ่านเว็บไซต์ <http://www.arasff.net/> โดยระบบดังกล่าวเป็นเครื่องมือสำหรับการแลกเปลี่ยนข้อมูล ด้านความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ในระดับภูมิภาคอาเซียน ระหว่างเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานกำกับดูแลที่รับผิดชอบ (Competent Authority) ของแต่ละประเทศสมาชิก วัตถุประสงค์หลักของระบบ ARASFF คือเพื่อรายงานสถานการณ์กรณีตรวจพบความไม่ปลอดภัย ที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค และเพื่ออำนวยความสะดวกในการสื่อสารอย่างรวดเร็วระหว่างประเทศสมาชิก สำหรับการดำเนินมาตรการควบคุมและบริหารจัดการความเสี่ยง ณ จุดนำเข้า/ส่งออกเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานกำกับดูแลที่รับผิดชอบของประเทศสมาชิกสามารถเข้าถึงและใช้ระบบ ARASFF ในการแจ้งเตือนเหตุการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารที่ตรวจพบภายในประเทศ แจ้งเตือนกรณีสินค้านำเข้าที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด และแลกเปลี่ยนข้อมูลกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในประเทศสมาชิกอื่น ๆ เพื่อให้การเฝ้าระวังและควบคุมสินค้าที่ไม่ปลอดภัยเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และลดผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นต่อผู้บริโภคในภูมิภาค ตัวอย่างของการแจ้งเตือนที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชจากต่างประเทศที่ มาเลเซียรายงานผ่านระบบ ARASFF ในช่วงปี พ.ศ. 2563–2567 แสดงไว้ใน ตารางที่ 11

ตารางที่ 11 ตัวอย่างรายการแจ้งเตือนความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้าจากต่างประเทศของ มาเลเซีย

ประเภทการแจ้งเตือน	สาเหตุการแจ้งเตือน	สินค้า
สารเคมีตกค้าง (Pesticide Residue)	Carbendazim	ชา ชาขาว
วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives)	Cyclamate	สับปะรด มะละกอแห้ง
	ตรวจพบสีผสมอาหารที่ไม่ปลอดภัย	ผงชาเขียว ผงชาผสม
	Benzoic acid	แป้งเทมปุระ เส้นก๋วยเตี๋ยว บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป น้ำตาลทราย
	Formaldehyde	แป้งมันสำปะหลัง
	Sulphur Dioxide	แอปปรicotแห้ง

ประเภทการแจ้งเตือน	สาเหตุการแจ้งเตือน	สินค้า
เชื้อจุลินทรีย์ (Microbiological Contaminants)	เชื้อ <i>Escherichia coli</i>	ไอศกรีมวานิลลา
การปนเปื้อนโลหะหนัก (Heavy metal Contaminants)	Inorganic arsenic	สาหร่ายทะเลอบแห้ง สาหร่ายทะเลกรอบ

7.7 บทสรุป

ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะส่งออกสินค้าอาหารไปยังมาเลเซียจำเป็นต้องปฏิบัติตามกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องอย่างเคร่งครัด โดยเฉพาะ พระราชบัญญัติอาหาร ค.ศ. 1983 (Food Act 1983) และ กฎระเบียบอาหาร ค.ศ. 1985 (Food Regulations 1985) ซึ่งเป็นกรอบกฎหมายหลักด้านความปลอดภัยอาหารของมาเลเซีย เริ่มต้นด้วยการลงทะเบียนเป็นผู้ส่งออกในระบบ Food Safety Information System of Malaysia (FoSIM) ของกระทรวงสาธารณสุขมาเลเซีย เพื่อให้สามารถติดตามและควบคุมความปลอดภัยของสินค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยผู้นำเข้าทุกคนจำเป็นต้องลงทะเบียนในระบบนี้ ขั้นตอนถัดไปคือการขอใบอนุญาตนำเข้า (Import Permit) จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมศุลกากรมาเลเซีย (Royal Malaysian Customs Department) กระทรวงการค้าระหว่างประเทศและอุตสาหกรรม (Ministry of International Trade and Industry) และ JAKIM (เฉพาะกรณีที่สินค้านั้นเป็นอาหารฮาลาลซึ่งขึ้นอยู่กับประเภทของสินค้านำเข้า หากสินค้านำเข้าจำเป็นต้องมีสถานะฮาลาล ผู้นำเข้าจะต้องขอใบรับรองฮาลาล (Halal Certificate) จาก JAKIM ซึ่งเป็นหน่วยงานที่รับรองมาตรฐานฮาลาลในมาเลเซีย นอกจากนี้ยังต้องขอใบรับรองแหล่งกำเนิดสินค้า (Certificate of Origin) เพื่อยืนยันถิ่นกำเนิดของสินค้า ซึ่งเป็นเอกสารสำคัญสำหรับการค้าระหว่างประเทศ ก่อนการวางจำหน่ายในตลาดมาเลเซีย สินค้าจะต้องมี ฉลากอาหารที่ถูกต้องตามข้อกำหนด โดยใช้ ภาษามาเลเซีย (Bahasa Malaysia) หรือภาษาอังกฤษ และระบุข้อมูลสำคัญ เช่น ชื่อสินค้า ส่วนประกอบ น้ำหนัก สารก่อภูมิแพ้ หรือส่วนผสมที่มาจากสัตว์ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถรับทราบข้อมูลที่จำเป็นได้อย่างชัดเจน และเมื่อสินค้าขนส่งถึงมาเลเซีย จะต้องผ่านกระบวนการพิธีการศุลกากรและในบางกรณีอาจมีการตรวจสอบหลังการนำเข้า (Post-Importation Inspection) โดยเฉพาะหากเป็นสินค้าที่จัดอยู่ในกลุ่มความเสี่ยงสูง หรือมีประวัติฝ่าฝืนข้อกำหนดมาก่อน กรณีดังกล่าวอาจถูกนำเข้าสู่กระบวนการ Hold, Test and Release ซึ่งเจ้าหน้าที่จะทำการกักสินค้าไว้เพื่อสุ่มตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการจนกว่าจะยืนยันได้ว่าสินค้านั้นเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายมาเลเซีย

การดำเนินการตามขั้นตอนทั้งหมดนี้ จะช่วยลดความเสี่ยงในการถูกปฏิเสธการนำเข้าสินค้า และเพิ่มโอกาสประสบความสำเร็จในตลาดมาเลเซียอย่างยั่งยืน

บรรณานุกรม

- กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์. 2564. คู่มือโอกาสและทิศทางการค้าการลงทุนในประเทศมาเลเซีย. แหล่งข้อมูล : <http://www.ditp.go.th> สืบค้นเมื่อ: 3 มกราคม 2568.
- กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. 2567. ประเทศมาเลเซีย (Fact Sheet) แหล่งข้อมูล : <https://www.ditp.go.th/post/191973> สืบค้นเมื่อ: 10 มกราคม 2568.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2551. คู่มือคำแนะนำ ฮาลาล-ฮารอม. แหล่งข้อมูล : https://www.acfs.go.th/halal/img/halal_harom.pdf สืบค้นเมื่อ: 10 มกราคม 2568.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2568. ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์สำหรับประเทศไทย (Thailand Rapid Alert System for Food and Feed : THRASFF). แหล่งข้อมูล : <http://www.thrasff.net/> สืบค้นเมื่อ: 25 มีนาคม 2568.
- Food safety and quality program. 2023. Guideline on Labelling Requirement under Food Act 1983 and Regulations Thereunder. Available at: <https://hq.moh.gov.my/fsq/garis-panduan-pelabelan-makanan?>. Accessed: July 1, 2025.
- Food safety and quality program. 2025. Food Regulations 1985. Available at: <https://hq.moh.gov.my/fsq/peraturanperaturan-makanan-1985> Accessed: May 30, 2025
- Ministry of Domestic Trade and Cost of Living. 2025. Trade Descriptions Available at: <https://www.kpdn.gov.my/en/corporate-info/background-info> Accessed: August 19, 2025.
- Ministry of Health Malaysia. 2023. Annual Report 2023. Available at: https://www.moh.gov.my/moh/resources/Penerbitan/Penerbitan%20Utama/MOH_Annual_Report_2023_updt_2Jan2025.pdf. Accessed: April 9, 2025.
- Ministry of Health Malaysia. 2025. Annual Guidelines on implementation of analysis fees for imported foods which are assigned “Hold, Test and Release” (HTR) examination level. Available at: http://fsis2.moh.gov.my/UploadFosim/BULETTIN/200525022702B6693GP%20fees%20TUL_FINAL.pdf. Accessed: July 1, 2025.
- Trade Map – Bilateral trade between Malaysia and Thailand. 2024. Available at: <https://www.trademap.org/Index.aspx>. Accessed: April 10, 2025.

บทที่ 8

กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของญี่ปุ่น

8.1 ที่มาและความสำคัญ

ญี่ปุ่นตั้งอยู่ในภูมิภาคเอเชียตะวันออก ตำแหน่งที่ตั้งของญี่ปุ่นอยู่ทางด้านตะวันออกของทะเลญี่ปุ่นและคาบสมุทรเกาหลี และตั้งอยู่ทางด้านตะวันตกของมหาสมุทรแปซิฟิก ญี่ปุ่นประกอบด้วยเกาะกว่า 6,800 เกาะ โดยมี 4 เกาะหลักที่สำคัญ ได้แก่ ฮอกไกโด (Hokkaido) ฮอนชู (Honshu) ชิโกกุ (Shikoku) และคีวชู (Kyushu) ญี่ปุ่นมีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 378,000 ตารางกิโลเมตร และมีประชากรประมาณ 124,621 ล้านคน (ข้อมูล ณ ม.ค. 2566) เมืองหลวงของญี่ปุ่นคือกรุงโตเกียว ซึ่งเป็นศูนย์กลางด้านเศรษฐกิจ การเมือง และวัฒนธรรมของประเทศ นอกจากนี้ ญี่ปุ่นยังมีระบบการปกครองแบบราชาธิปไตยภายใต้รัฐธรรมนูญ โดยมีสมเด็จพระจักรพรรดิเป็นประมุขเชิงสัญลักษณ์ และนายกรัฐมนตรีเป็นผู้นำรัฐบาล เศรษฐกิจของญี่ปุ่นถือเป็นหนึ่งในประเทศที่มีขนาดเศรษฐกิจใหญ่ที่สุดในโลก โดยมีจุดเด่นในด้านอุตสาหกรรมเทคโนโลยี การผลิตรถยนต์และอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ อีกทั้งยังเป็นประเทศที่มีนวัตกรรมและการพัฒนาเทคโนโลยีอย่างต่อเนื่อง โดยญี่ปุ่นเป็นคู่ค้าอันดับที่ 3 ของไทย และไทยเป็นคู่ค้าอันดับที่ 6 ของญี่ปุ่น ความสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจระหว่างญี่ปุ่นและไทยมีความสำคัญอย่างยิ่ง ญี่ปุ่นเป็นหนึ่งในคู่ค้าหลักของไทย และมีบทบาทสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจของทั้งสองประเทศ สินค้าส่งออกหลักจากญี่ปุ่นมายังไทย ได้แก่ ชิ้นส่วนและอุปกรณ์ยานยนต์ เครื่องจักรและอุปกรณ์ไฟฟ้า เคมีภัณฑ์ และสินค้านำเข้าหลักจากไทยไปยังญี่ปุ่น ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหาร สินค้าอิเล็กทรอนิกส์ สินค้าอุตสาหกรรม เป็นต้น (กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2567) ในปี 2566 ญี่ปุ่นส่งออกสินค้าเกษตร (พิกัดศุลกากร 01 – 24) เป็นมูลค่า 8,620.55 ล้านเหรียญสหรัฐ ในขณะที่การนำเข้ามีมูลค่าสูงถึง 76,040.94 ล้านเหรียญสหรัฐ แหล่งนำเข้าสินค้าเกษตรที่สำคัญ 5 อันดับแรกของญี่ปุ่น ได้แก่ (1) สหรัฐอเมริกา (ร้อยละ 18.2 ของมูลค่าการนำเข้าสินค้าเกษตรทั้งหมดของญี่ปุ่น) (2) สาธารณรัฐประชาชนจีน (ร้อยละ 11.9) (3) บราซิล (ร้อยละ 7.0) (4) ออสเตรเลีย (ร้อยละ 6.7) และ (5) ไทย (ร้อยละ 5.8) สำหรับสินค้าเกษตรที่ญี่ปุ่นมีมูลค่าการนำเข้าสูง เช่น ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ ถั่วเหลือง ข้าวสาลี เนื้อสุกร เนื้อปลา ไก่ปรุงแต่ง และผลิตภัณฑ์ยาสูบ (สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า. 2568ก)

การศึกษากฎระเบียบและมาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของญี่ปุ่น รวมถึงหน่วยงานที่รับผิดชอบ ซึ่งจะได้กล่าวในหัวข้อถัดไปนั้น จึงมีความสำคัญต่อไทยโดยเฉพาะสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช เนื่องจากญี่ปุ่นเป็นตลาดส่งออกที่ไทยพึ่งพาสูง สัดส่วนร้อยละ 9.94 ของมูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรทั้งหมด รองจากจีน (ร้อยละ 23.6) และสหรัฐอเมริกา (ร้อยละ 10.23) ทั้งสามตลาดรวมกันคิดเป็นร้อยละ 43.85 ของมูลค่าการส่งออกทั้งหมด (สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า. 2568ข) จะช่วยให้ผู้ส่งออกไทยสามารถวางแผนการผลิตและการตรวจสอบคุณภาพสินค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตรงตามข้อกำหนดและมาตรฐานที่ญี่ปุ่นกำหนด

8.2 หน่วยงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุม กำกับ ดูแลสินค้าเกษตรและอาหารของญี่ปุ่น

8.2.1 กระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการของญี่ปุ่น (Ministry of Health, Labour and Welfare: MHLW) เป็นหน่วยงานรับผิดชอบการควบคุมสินค้าเกษตรทุกชนิดที่เข้าสู่กระบวนการซื้อขายในตลาด ซึ่งถูกนับเป็นสินค้าอาหาร เช่น สินค้าในสหกรณ์การเกษตร โรงเชือดและชำแหละ โรงงานแปรรูป ตลาดค้าส่ง ร้านค้าปลีก ร้านอาหาร จนถึงมือผู้บริโภค โครงสร้างกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการของญี่ปุ่น ดังแสดงในภาพที่ 44

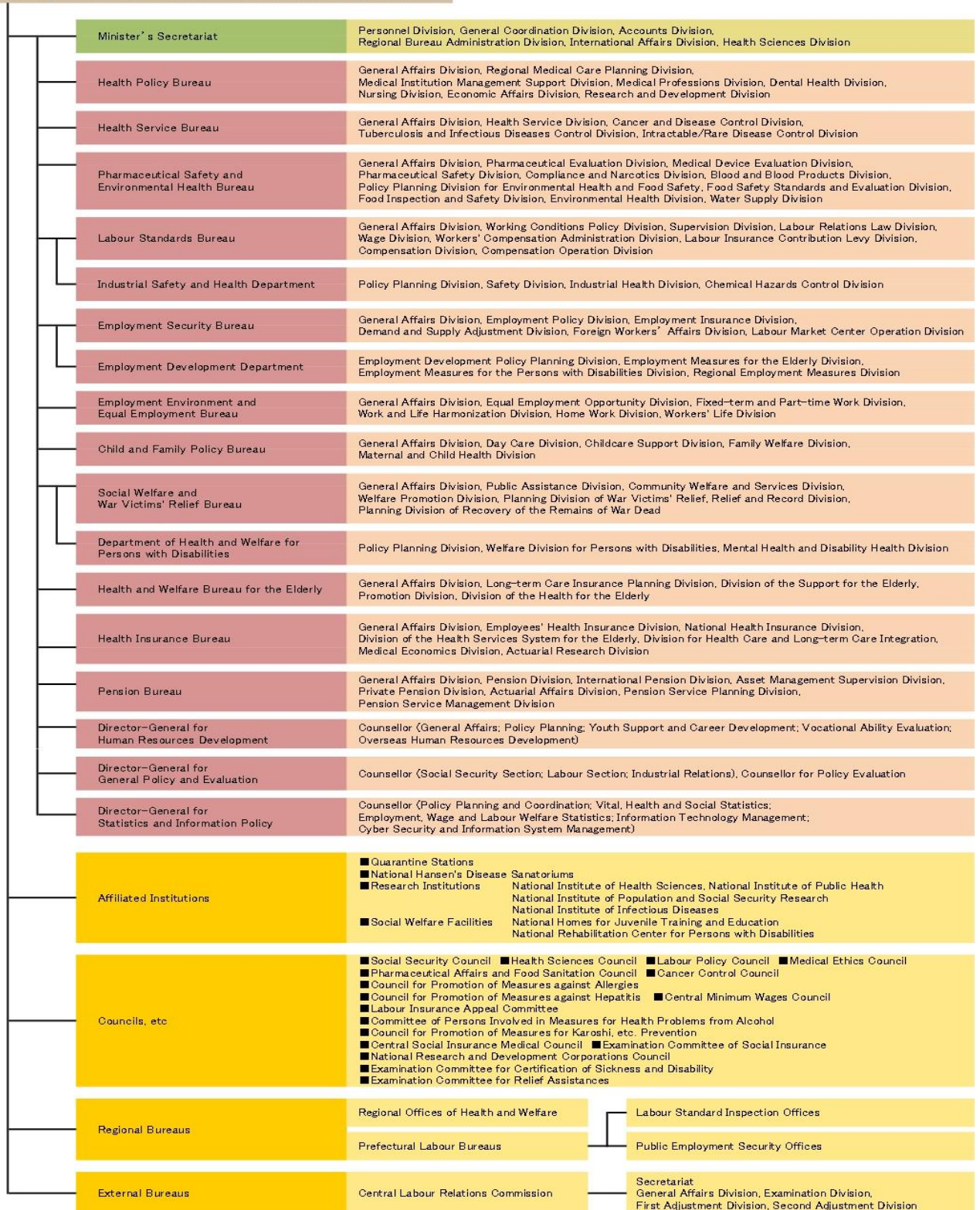
8.2.2 กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมงของญี่ปุ่น (Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries: MAFF) มีบทบาทหน้าที่ในการควบคุมมาตรฐานการผลิตสินค้าเกษตรในระดับฟาร์ม การกำหนดมาตรฐานคุณภาพสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร กำกับดูแลตลาดสินค้าโภคภัณฑ์และการจำหน่ายอาหาร รวมถึงดำเนินโครงการฟื้นฟูและปรับปรุงที่ดิน

8.2.3 สำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Affairs Agency: CAA) กำหนดมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร (เช่นการกำหนดค่า MRLs) การกำกับดูแลกฎหมายการแสดงฉลากอาหารและกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร การวางแผนและพัฒนากฎหมายส่งเสริมสุขภาพ การดำเนินการตามระบบอาหารเพื่อสุขภาพ ดังแสดงในภาพที่ 45

Organization Chart



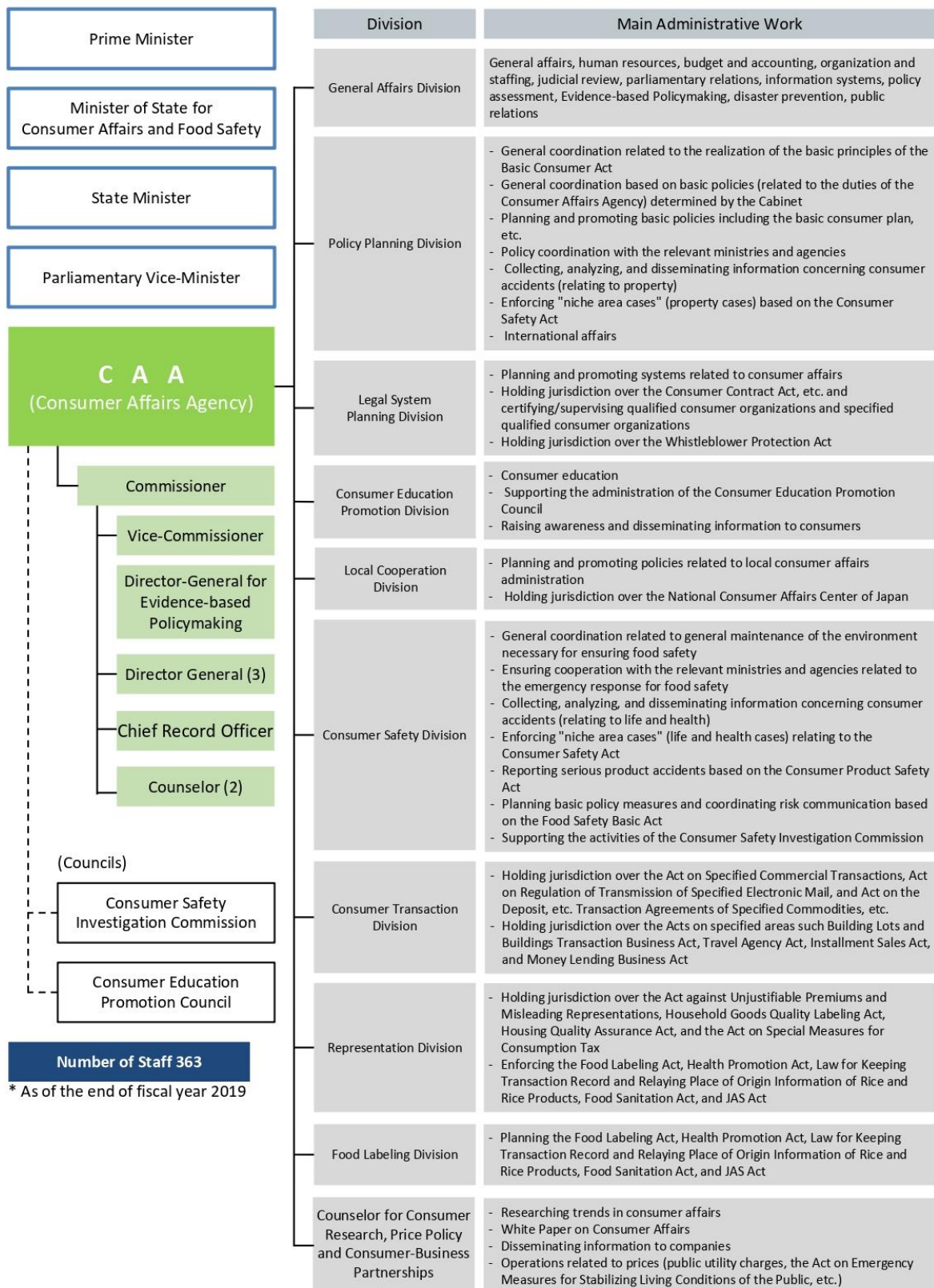
Ministry of Health, Labour and Welfare



As of October 1, 2017

ภาพที่ 44 โครงสร้างกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ ประเทศญี่ปุ่น (Ministry of Health, Labour and Welfare, 2025E)

Organization of Consumer Affairs Agency



ภาพที่ 45 โครงสร้างสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภคญี่ปุ่น (Consumer Affairs Agency in Japan, 2025C)

8.3 กฎหมายและมาตรฐานเกี่ยวกับการควบคุมความปลอดภัยอาหารสำหรับสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืช

8.3.1 กฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Act)

กฎหมายสุขอนามัยอาหาร ว่าด้วยการควบคุมความปลอดภัยอาหาร ตลอดจนสุขอนามัยการผลิต การวางจำหน่าย การนำเข้า รวมถึงการกำหนดมาตรฐานสารเคมีตกค้าง วัตถุเจือปนอาหาร และอันตรายในอาหาร อยู่ในความรับผิดชอบของกระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการของญี่ปุ่น (Ministry of Health, Labour and Welfare: MHLW) โดยผู้นำเข้าต้องแจ้งขอรับการตรวจสอบเพื่อออก หนังสือรับรองการนำเข้า (Import Notification) ก่อนการนำเข้าเพื่อไปจำหน่ายในญี่ปุ่น (Ministry of Public Health, Labour and Welfare, 1947)

กฎหมายสุขอนามัยอาหารกำหนดให้ผู้นำเข้าอาหารจัดเตรียมและยื่นเอกสารที่จำเป็นเพื่อเข้าสู่กระบวนการตรวจสอบกับหน่วยงานที่รับผิดชอบในการดูแลการนำเข้าอาหาร ภายใต้สำนักงานกักกัน ซึ่งสังกัดกระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการ โดยสินค้าที่นำเข้าจะได้รับการตรวจสอบมาตรฐาน เกณฑ์ และปัญหาด้านความปลอดภัยของสินค้า ซึ่งถือเป็นขั้นตอนแรกของกระบวนการตรวจสอบ กรณีที่ผลการตรวจสอบระบุว่าไม่มีปัญหาตามที่กำหนดในกฎหมายสุขอนามัยอาหาร ผู้นำเข้าหรือผู้ส่งออกจะได้รับใบรับรองสุขาภิบาล (Sanitation Certificate) ซึ่งจำเป็นต้องแนบไปพร้อมกับเอกสารภาษีศุลกากร เพื่อยื่นคำร้องขอนำเข้าสินค้า กรณีที่สินค้าถูกพิจารณาว่าไม่สามารถนำเข้าสู่ญี่ปุ่นได้ ศุลกากรจะดำเนินการ ตามมาตรการที่เหมาะสม เช่น การกักตุนสินค้า หรือการส่งคืนสินค้าไปยังผู้ส่งออก การปฏิบัติตามข้อกำหนดดังกล่าวมีความสำคัญเพื่อให้กระบวนการนำเข้าสินค้าสอดคล้องกฎหมายสุขอนามัยอาหารของญี่ปุ่น ดังนี้

8.3.1.1 มาตรฐานของปริมาณการตกค้างสูงสุดของสารเคมีตกค้างทางการเกษตร

กระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการได้ปรับใช้ระบบ "Positive List" ภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Act) กำหนดรายการสารเคมีทางการเกษตร ได้แก่ ยาฆ่าแมลง วัตถุเจือปนในอาหารสัตว์และยารักษาสัตว์ชนิดต่าง ๆ ที่ไม่อนุญาตให้ใช้ รายการสารเคมีที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องกำหนดค่ามาตรฐานปริมาณการตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limits: MRLs) เนื่องจากไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ, การกำหนดปริมาณการตกค้างสูงสุดของสารเคมีทางการเกษตรในอาหารแต่ละชนิดและกำหนดให้สารเคมีทางเกษตรที่ญี่ปุ่นไม่ได้กำหนดค่าปริมาณสารตกค้างสูงสุดไว้ต้องไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 29 พฤษภาคม 2549 เป็นต้นมา

8.3.1.2 มาตรฐานสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

กระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการของญี่ปุ่นได้ประกาศมาตรฐานและข้อกำหนดสำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ตามกฎหมายสำหรับอาหารที่ผ่านการประเมินความปลอดภัย ดังนั้น การนำวัตถุเจือปนอาหารไปใช้จะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขการใช้งานที่กำหนด เช่น ต้องใช้ตามชนิดวัตถุเจือปนอาหาร ชนิดของอาหาร และปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ได้ตามกฎหมาย เป็นต้น สามารถศึกษามาตรฐานสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารได้จากหน่วยงาน The Japan Food Chemical Research (Foundation The Japan Food Chemical Research Foundation, 2025)

มาตรฐานการใช้วัตถุเจือปนแบ่งตามหมวดหมู่การใช้งาน ประกอบด้วยหัวข้อย่อยได้แก่

- 1) หมวดหมู่ของวัตถุเจือปนอาหาร (Major Use Category) 2) รายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร (Additives)

3) ชนิดของอาหาร (Target Foods) 4) ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ (Maximum Limits) 5) ข้อจำกัดการใช้งาน (Limitation for Use) (The Japan Food Chemical Research Foundation, 2025) ตัวอย่างมาตรฐานการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังแสดงในภาพที่ 46

Standards for Use, according to Use Categories

updated on Nov.5,2024

-The table below is an English translation and compilation of “the Standards for Use of Food Additives” issued by Minister for Health, Labour and Welfare, Government of Japan along with related information as reference materials for deepening the understanding of users. In case of any discrepancy between the Japanese original and the English translation, the former will take priority. It is recommended to refer to the official government documents when utilizing the contents of this table.

Major Use Category	Additives	Target Foods	Maximum Limits	Limitation for Use
Acidifiers	Acetic Acid	All foods		
	Acetic Acid, Glacial			
	Adipic Acid			
	Citric Acid			
	Fumaric Acid			
	Gluconic Acid			
	Glucono-δ-Lactone			
	Lactic Acid			
	DL-Malic Acid			
	Succinic Acid			
	D-Tartaric Acid			
	DL-Tartaric Acid			
Anti-caking	Ferrocyanides of Calcium, Potassium and Sodium	Salt	Individually or in combination, 0.020g/kg as anhydrous sodium ferrocyanide	

ภาพที่ 46 มาตรฐานการใช้วัตถุเจือปนอาหารญี่ปุ่น (ดัดแปลงจาก The Japan Food Chemical Research Foundation, 2025)

8.3.1.3 สารปนเปื้อนในอาหาร (Contaminants in Food)

กระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการของญี่ปุ่นดำเนินการสำรวจระดับสารปนเปื้อนในอาหารที่จำหน่ายในญี่ปุ่นเมื่อผลการสำรวจบ่งชี้ถึงความจำเป็นในการควบคุม MHLW จะควบคุมสารปนเปื้อนโดยกำหนดมาตรฐานตามมาตรา 11 แห่งกฎหมายสุขอนามัยอาหารนอกจากนี้ MHLW ดำเนินการสำรวจความเข้มข้นของสารปนเปื้อนที่มีอยู่ในอาหารและระดับการบริโภคของผู้บริโภค เพื่อนำมาใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานสำหรับมาตรการลดความเสี่ยง (Ministry of Public Health, Labour and Welfare, 2025)

มาตรา 6 แห่งกฎหมายสุขอนามัยอาหาร กำหนดไว้ว่า อาหารที่อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพของมนุษย์จะไม่สามารถจำหน่ายได้ ทั้งนี้ สารควบคุมแต่ละชนิดมีมาตรฐานเฉพาะที่กำหนดไว้ในประกาศของรัฐมนตรี แต่ไม่ได้มีการเผยแพร่บัญชีรายชื่อสารต้องห้ามต่อสาธารณะ

8.3.2 มาตรฐานสินค้าเกษตรญี่ปุ่น (The Japan Agricultural Standards Law) เป็นมาตรฐานที่ถูกกำหนดโดยกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมงญี่ปุ่น (Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries: MAFF) เกี่ยวข้องกับการรับรองมาตรฐานคุณภาพ สินค้าเกษตรและป่าไม้ โดยผู้ผลิตสินค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศสามารถยื่นความประสงค์เพื่อขอรับการตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพสินค้าได้โดยใช้หลักความสมัครใจ (Voluntary) เมื่อสินค้าหรือระบบการผลิตผ่านการตรวจสอบและรับรองแล้วว่ามีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน

จะได้รับเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (JAS) และสามารถใช้เครื่องหมาย JAS เพื่อแสดงการรับรองการผ่านมาตรฐานชนิดนั้นๆ บนสินค้าได้ ซึ่งจะช่วยให้ผู้บริโภคในญี่ปุ่นมีความมั่นใจในการเลือกซื้อสินค้าที่มีตรา JAS มากยิ่งขึ้น มาตรฐาน JAS ครอบคลุมเรื่อง (1) มาตรฐานด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ (2) มาตรฐานด้านการผลิตและการเก็บรักษาสินค้า (3) มาตรฐานวิธีการจัดการผลิตภัณฑ์ (4) มาตรฐานการประกอบธุรกิจของนิติบุคคล และ (5) มาตรฐานวิธีทดสอบสินค้า รายละเอียดดังตารางที่ 12 (The Japan Agricultural Standards Law, 1950)

ตารางที่ 12 ประเภทของมาตรฐานที่ระบุใน JAS system (ดัดแปลงจาก Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries, 2025)

เป้าหมาย		ตัวอย่างเนื้อหา	โลโก้ JAS และสัญลักษณ์
สินค้า	(1) คุณภาพสินค้า/ข้อมูลเฉพาะ	มาตรฐานวัตถุดิบพิเศษ มาตรฐานส่วนประกอบที่สำคัญ สำหรับสินค้าเกษตรและอาหาร	อนุญาตให้แสดงบนฉลากสินค้า
	(2) ขั้นตอนการผลิต/การกระจายสินค้า	มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารที่มีการปลูกหรือผลิตด้วยเทคนิคพิเศษ	
ผู้ผลิต	(3) วิธีการเก็บรักษาสินค้า	-มาตรฐานการควบคุม/การจัดการเฉพาะสำหรับ: การปลูก/การเลี้ยงสัตว์ด้วยเทคนิคพิเศษ/คุณภาพ/สุขอนามัย/การเก็บรักษา/การจัดส่ง/การประกอบอาหาร เป็นต้น -มาตรฐานความสามารถของผู้ประเมินรสชาติและกลิ่น เป็นต้น	อนุญาตให้ผู้ผลิตแสดงในการโฆษณา
	(4) มาตรฐานการทำธุรกิจของนิติบุคคล	มาตรฐานสำหรับการจัดการแรงงาน และ CSR สำหรับผู้ผลิต เป็นต้น	อนุญาตให้แสดงบนเอกสารยืนยันผลการตรวจวิเคราะห์
	(5) วิธีการตรวจวิเคราะห์	มาตรฐานสำหรับการตรวจวิเคราะห์ส่วนประกอบในอาหารรวมทั้งการวิเคราะห์ DNA	
	(6) นิยามศัพท์	นิยามศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับ (1)-(5)	-

8.3.3 กฎหมายการติดฉลากอาหาร (The Food Labeling Law)

กฎหมายฉลากอาหารเป็นกฎหมายว่าด้วยการกำหนดมาตรฐานการติดฉลากอาหาร เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคอาหารอย่างปลอดภัยและเลือกอาหารได้อย่างสมเหตุผล ข้อกำหนดของฉลากอาหารบนบรรจุภัณฑ์อาหารกฎหมายนี้อยู่ในความรับผิดชอบของสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค ประกาศวันที่ 28 มิถุนายน 2556 บังคับใช้วันที่ 1 เมษายน 2558 รายละเอียด ดังนี้

1) หัวข้อที่ผู้ประกอบการอาหารควรแสดงบนฉลาก ได้แก่ ชื่อสินค้า สารก่อภูมิแพ้ วิธีการเก็บรักษา วันหมดอายุ วัตถุประสงค์ สารปรุงแต่ง ปริมาณสารอาหารและพลังงานที่มีในอาหาร และสถานที่ผลิตสินค้า หรือข้อมูลอื่นๆ

2) ข้อบังคับที่ต้องปฏิบัติตามเกี่ยวกับวิธีการแปรรูปอาหาร หรือแปรรูปอื่นๆ (The Food Labeling Law, 2013)

8.3.3.1 ข้อมูลอาหารที่ทำให้เกิดการแพ้ (Allergen)

8.3.3.1.1 ข้อมูลอาหารที่บังคับให้ต้องแสดงบนฉลากหากใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร รวม 8 ชนิด ได้แก่ วอลนัท (walnut) ข้าวสาลี (wheat) บักวีต (buckwheat) ถั่วลิสง (peanut) กุ้ง (shrimp) ปู (crab) ไข่ (egg) และ นม (milk)

8.3.3.1.2 ข้อมูลอาหารที่แนะนำให้แสดงบนฉลาก รวม 21 ชนิด ได้แก่ อัลมอนต์ (almond) แอปเปิล (apple)กล้วย (banana) หมึกกล้วย (squid) ส้ม (orange) เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (cashew nut) กีวี (kiwi fruit) ลูกท้อ (peach) ถั่วเหลือง (soybean) งา (sesame) กลอย (wild yam) หอยเป๋าฮื้อ (abalone) ปลาแซลมอน (salmon) ไข่ปลาแซลมอน (salmon roe) ปลาแมกเคอเรล (mackerel) ไก่ (chicken) หมู (pork) เห็ดมัตสึทาเกะ (matsutake mushroom) เนื้อวัว (beef) และ เจลาติน (gelatin)

8.3.3.1.3 การระบุวันหมดอายุ (Expiration date) สามารถระบุได้ 2 แบบ ดังนี้

1) วันที่ควรบริโภคก่อน (Best Before Date) หมายถึงวันที่ที่อาหารยังคงคุณภาพและรสชาติที่ดีที่สุดหากเก็บรักษาอย่างถูกต้อง ตัวอย่างอาหาร เช่น potato chips, pot noodles, canned food เป็นต้น

2) วันหมดอายุ (Use-by date) หมายถึง วันสุดท้ายที่อาหารสามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย (หากบริโภคหลังจากวันที่ระบุอาจจะไม่ปลอดภัย) ตัวอย่างอาหาร เช่น Rice balls, sandwiches, delicatessen items เป็นต้น การระบุวันหมดอายุ ตามกฎหมายฉลากอาหารญี่ปุ่น ดังแสดงในภาพที่ 47

วันหมดอายุ (Expiration date)		การระบุวันหมดอายุ สามารถระบุได้ 2 แบบ ดังนี้	
	ความหมาย	ตัวอย่างสินค้า	ตามลำดับ ปี/เดือน/วัน *
BEST-BEFORE DATE	วันที่ที่อาหารยังคงคุณภาพและรสชาติที่ดีคงเดิม	Potato chips, pot noodles, canned foods, etc.	賞味期限 2024.12.31 賞味期限 24.12.31 賞味期限 令和6年12月31日
USE-BY DATE	วันสุดท้ายที่อาหารสามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย	Rice balls, sandwiches, delicatessen items, etc.	消費期限 2024.6.1 消費期限 24.6.1 消費期限 令和6年6月1日

* ปี 2024 ตามปฏิทิน (Reiwa 6) * ปี 2024 อาจพิมพ์เป็น “24” และ Reiwa 6 อาจพิมพ์เป็น “06”
ข้อควรระวัง: เก็บรักษาตามคำแนะนำ เช่น เก็บในตู้เย็น เก็บในช่องแช่แข็ง และ เก็บที่อุณหภูมิห้อง

ภาพที่ 47 การระบุวันหมดอายุ ตามกฎหมายฉลากอาหารญี่ปุ่น (ดัดแปลงจาก Consumer Affairs Agency, 2025B)

8.3.3.1.4 ข้อมูลโภชนาการ (Nutrition Information)

การแสดงผลข้อมูลโภชนาการเกี่ยวกับชนิดและปริมาณของสารอาหารที่มีอยู่ในผลิตภัณฑ์ ช่วยให้ผู้บริโภคสามารถประเมินคุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์ เปรียบเทียบทางเลือกและวางแผนการบริโภค ได้อย่างเหมาะสมกับความต้องการของแต่ละบุคคล การแสดงผลข้อมูลโภชนาการเรียงตามลำดับ ดังนี้

- 1) พลังงาน (Calories)
- 2) โปรตีน (Protein)
- 3) ไขมัน (Fat)
- 4) คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrates)
- 5) โซเดียม (Sodium)

หมายเหตุ โซเดียม ระบุเป็นค่า “salt equivalent”

ข้อมูลโภชนาการดังแสดงในภาพที่ 48

โภชนาการ

ตรวจสอบข้อมูลโภชนาการหากมีความกังวลเกี่ยวกับปริมาณพลังงานและเกลือที่ได้รับ

ฉลากโภชนาการพิมพ์เรียงตามลำดับดังนี้: พลังงาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต โซเดียม
 หมายเหตุ โซเดียม ระบุเป็นค่า “salt equivalent”

ฉลากโภชนาการ: พลังงาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต โซเดียม

ภาพที่ 48 ข้อมูลโภชนาการ (Nutrition Information) ตามกฎหมายฉลากอาหารญี่ปุ่น (ดัดแปลงจาก Consumer Affairs Agency, 2025A)

8.3.3.2 ข้อบังคับในการติดฉลากอาหารแปรรูป

อาหารแปรรูปที่วางจำหน่ายในญี่ปุ่นต้องแสดงข้อมูลบังคับเป็นภาษาญี่ปุ่นบนบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่แสดงให้เห็นได้ง่ายและชัดเจน เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถตัดสินใจเลือกซื้อได้จากข้อมูลที่ครบถ้วน และป้องกันความเข้าใจผิดเกี่ยวกับส่วนประกอบหรือคุณภาพของผลิตภัณฑ์

อาหารแปรรูปประกอบด้วยข้อมูลต่างๆ ดังนี้

- 1) ชื่อทั่วไปของอาหาร (General name)
- 2) ส่วนประกอบ (Ingredients used) รวมถึงสารก่อภูมิแพ้ (Allergens)
- 3) ปริมาณ (Weight)
- 4) วันหมดอายุ (Expiration date)
- 5) วิธีเก็บรักษา (Storage)
- 6) สถานที่ผลิต (Manufacturer) และ
- 7) ข้อมูลโภชนาการ (Nutrition Information)

ตัวอย่างการติดฉลากอาหารแปรรูปดังแสดงในภาพที่ 49



ตัวอย่าง สลัดมันฝรั่ง

รายละเอียดการติดฉลาก

ชื่อทั่วไปของอาหาร

ส่วนประกอบ
สารก่อภูมิแพ้ เขียนใน ()
สารก่อภูมิแพ้ ตามข้อ ①
หรือ ②

วันหมดอายุ (หากบริโภคใน
วันที่หลังจากนี้อาจจะไม่ปลอดภัย)

การเก็บรักษา
(เก็บรักษาตามคำแนะนำ เช่น
“เก็บในที่เย็น”
“เก็บในช่องแช่แข็ง” และ
“เก็บที่อุณหภูมิห้อง”)

พลังงาน โปรตีน ไขมัน
คาร์โบไฮเดรต salt
equivalent

名称	ポテトサラダ
原材料名	① Allergens are listed individually じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む) ② Allergens are listed collectively じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物、(一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)
添加物	調味料 (アミノ酸等)
内容量	300g
消費期限	2024 年 6 月 1 日
保存方法	要冷蔵 (10℃以下)
販売者	〇〇 株式会社 東京都〇市 ×× 町 1-2
製造所	△△ 株式会社 埼玉工場 埼玉県〇〇市△△町 □□-1
栄養成分表示 (100g当たり)	
熱量	172kcal
たんぱく質	5g
脂質	12g
炭水化物	11g
食塩相当量	1.0g

ภาพที่ 49 ตัวอย่างการติดฉลากอาหารแปรรูปตามกฎหมายฉลากอาหารญี่ปุ่น (ดัดแปลงจาก Consumer Affairs Agency, 2025A)

8.3.3.3 การปฏิบัติตามมาตรฐานฉลากอาหาร

ผู้ประกอบการอาหารห้ามขายอาหารที่ไม่มีการแปะฉลากตามข้อกำหนดฉลากอาหาร

8.3.3.4 บทลงโทษ

- บุคคลที่ฝ่าฝืนไม่ทำตามคำสั่ง จะต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปีหรือปรับไม่เกินหนึ่งล้านบาท (หากเป็นนิติบุคคลจะลงโทษผู้กระทำความผิดและบริษัทจะถูกปรับไม่เกิน 100 ล้านบาท)
- บุคคลที่ฝ่าฝืนคำสั่งเรียกคืนอาหาร หรือคำสั่งระงับกิจการต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 ปี หรือปรับไม่เกินสามล้านบาท (หากเป็นนิติบุคคลจะลงโทษผู้กระทำความผิดและบริษัทจะถูกปรับไม่เกิน 300 ล้านบาท)

8.4 การส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชไปญี่ปุ่น

ญี่ปุ่นถือเป็นหนึ่งในประเทศที่มีมาตรฐานการนำเข้าและข้อกำหนดด้านความปลอดภัยทางอาหารที่เข้มงวด ผู้ประกอบการควรเตรียมความพร้อมด้านกฎระเบียบ เอกสาร และมาตรฐานสินค้า ผู้ส่งออกควรศึกษาข้อกำหนดของหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องของญี่ปุ่น พร้อมทั้งตรวจสอบส่วนประกอบอาหารเป็นขั้นตอนสำคัญที่ต้อง

ดำเนินการเพื่อให้แน่ใจว่าส่วนผสมในผลิตภัณฑ์สามารถนำเข้าได้ในญี่ปุ่น เช่น การตรวจสอบวัตถุเจือปนอาหาร บรรจุภัณฑ์ควรมีความปลอดภัย และจัดทำฉลากอาหารให้ถูกต้องตามข้อกำหนดของญี่ปุ่น เมื่อสินค้าเดินทางถึงญี่ปุ่น ต้องดำเนินการผ่านด่านศุลกากรญี่ปุ่น รวมถึงการตรวจสอบโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น MHLW หากไม่พบปัญหา สินค้าจะได้รับอนุญาตให้นำเข้าสู่ตลาดและจำหน่ายต่อไป

ขั้นตอนการส่งออกสินค้าสินค้าเกษตรแปรรูปเข้าสู่ญี่ปุ่นมีความแตกต่างกันตามประเภทของอาหาร หากเป็นการนำเข้าเพื่อวัตถุประสงค์ทางการตลาดและการจำหน่าย ผู้นำเข้าต้องดำเนินการส่งเอกสารแจ้งให้ MHLW ทราบ ตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายสุขอนามัยอาหาร

ผู้นำเข้าควรปรึกษากับสำนักงานกักกัน (Quarantine Station) ซึ่งอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ MHLW เพื่อรับคำแนะนำและอำนวยความสะดวกในกระบวนการนำเข้า หน่วยงานดังกล่าวจะให้ข้อมูลเกี่ยวกับเอกสารสำคัญที่ต้องจัดเตรียมล่วงหน้า เพื่อให้กระบวนการนำเข้าสินค้าสู่ญี่ปุ่นดำเนินไปอย่างถูกต้องและโปร่งใส นอกจากนี้ แนะนำให้ผู้นำเข้าตรวจสอบวัตถุปรุงแต่งในอาหาร รวมถึงข้อมูลจำเพาะของสินค้าอย่างละเอียด ในระหว่างการดำเนินการนำเข้า โดยผู้นำเข้ายื่นเอกสารที่จำเป็น เช่น เอกสารแจ้งนำเข้าสินค้าล่วงหน้า (prior notification) รายการส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ ตัวอย่างฉลาก และข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งผลิต ผู้ผลิต หรือกระบวนการผลิต (บางกรณี) เป็นต้น

เมื่อสินค้าขนส่งมาถึงท่าเรือ ผู้นำเข้าต้องดำเนินการจัดเตรียมเอกสารแจ้งการนำเข้าสินค้าให้ครบถ้วน ตามรูปแบบที่กำหนด พร้อมทั้งแนบเอกสารประกอบอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องตามประเภทของอาหารที่นำเข้า เอกสารเหล่านี้จะต้องยื่นต่อสำนักงานกักกันพืชหรือสัตว์ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่มีอำนาจในการดำเนินการตรวจสอบ และอำนวยความสะดวกผ่านพิธีการศุลกากร

หากการนำเข้าสินค้าได้รับการตรวจสอบจากสำนักงานกักกันว่าถูกต้องตามกฎหมาย ผู้นำเข้าอาหาร จะได้รับใบรับรองการแจ้งการนำเข้าสินค้า ซึ่งผู้นำเข้ามีหน้าที่แจ้งผลการตรวจสอบดังกล่าวต่อศุลกากร โดยแนบใบรับรองดังกล่าวพร้อมกับใบศุลกากร เมื่อได้รับอนุญาตให้นำเข้าสินค้าแล้ว ผู้นำเข้าจึงจะสามารถนำอาหาร ที่นำเข้ามาออกจากพื้นที่กักกันได้ ทั้งนี้ ผู้นำเข้าต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารนำเข้า เช่น การติดฉลากอาหารให้ถูกต้องและครบถ้วน เป็นต้น

ภายหลังการยื่นเอกสารแจ้งการนำเข้าสินค้า สำนักงานกักกัน ภายใต้สังกัดกระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการ จะดำเนินการตรวจสอบเอกสารดังกล่าวเพื่อพิจารณาว่าสินค้านั้นมีคุณสมบัติถูกต้องตามเกณฑ์ ที่กำหนดไว้ในกฎหมายสุขอนามัยอาหาร หรือไม่ ซึ่งการตรวจสอบและพิจารณาสินค้าบนพื้นฐานข้อมูลที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

- ข้อมูลเบื้องต้น เช่น ประเทศที่ส่งออกสินค้า สินค้าที่นำเข้า ผู้ผลิต สถานที่ผลิต ส่วนประกอบและวัตถุดิบ วิธีการผลิตและการใช้วัตถุปรุงแต่งอาหาร
- พิจารณาว่าอาหารที่ส่งออกได้รับการผลิตตามมาตรฐานที่กำหนดเอาไว้ในกฎหมายสุขอนามัยอาหารหรือไม่
- พิจารณาว่าการใช้วัตถุปรุงแต่งอาหารในสินค้าตรงตามมาตรฐานที่ได้รับอนุญาตหรือไม่
- พิจารณาว่ามีสารพิษหรือสารอันตรายในอาหารหรือไม่

- พิจารณาว่าผู้ผลิตสินค้าหรือโรงงานที่ผลิตสินค้ามีประวัติการผลิตอาหารที่ทำให้เกิดปัญหาด้านความสะอาดหรือไม่ ในกรณีที่การตรวจสอบอาหารนำเข้าพบปัญหาหรือข้อบกพร่องที่ต้องแก้ไข หรือมีความจำเป็นต้องขอข้อมูลเพิ่มเติม สำนักงานจะพิจารณาดำเนินการทดสอบสินค้าด้วยวิธีการเพิ่มเติมอีก 2 รูปแบบ ทั้งนี้ การเลือกใช้วิธีการทดสอบจะขึ้นอยู่กับผลการตรวจสอบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับสินค้านั้นๆ

- การส่งตรวจสอบตามระบบ กรณีที่สินค้าถูกสงสัยว่าอาจละเมิดกฎหมายสุขอนามัยอาหาร การตรวจสอบดังกล่าวจะดำเนินการตามคำสั่งของกระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการ โดยใช้บริการของห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ที่ได้รับการแต่งตั้ง ผู้นำเข้าสินค้ามีหน้าที่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจากการตรวจสอบ ทั้งนี้ การนำเข้าสินค้าจะถูกระงับชั่วคราวจนกว่าจะมีการยืนยันว่าสินค้านั้นผ่านการตรวจสอบเรียบร้อยแล้ว

- การตรวจสอบโดยระบบอื่น ๆ โดยทั่วไป อาหารที่นำเข้าญี่ปุ่นเป็นครั้งแรก รวมถึงอาหารที่เคยประสบปัญหาระหว่างการขนส่ง จะต้องได้รับการตรวจสอบภายใต้ระบบนี้ ในบางกรณีอาจมีการตรวจสอบผู้สินค้าเพิ่มเติม เพื่อประเมินว่าผู้นำเข้าสินค้าได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความสะอาดของอาหารอย่างถูกต้องหรือไม่

ตัวอย่างการส่งออกสินค้าข้าวไปญี่ปุ่น : อุตสาหกรรมข้าวเป็นภาคส่วนสำคัญของเศรษฐกิจไทย โดยเฉพาะในด้านการเกษตรและการส่งออก ญี่ปุ่นจะเป็นหนึ่งในตลาดส่งออกข้าวที่สำคัญของไทย ในปี 2566 ไทยมีมูลค่าการส่งออกข้าวขาวไปยังญี่ปุ่นสูงถึง 158.79 ล้านเหรียญสหรัฐ เป็นอันดับ 4 รองจาก อินโดนีเซีย อิรัก มาเลเซีย และฟิลิปปินส์ (สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า, 2567) ญี่ปุ่นมีความเข้มงวดในการนำเข้าข้าวที่มีคุณภาพสูงและมีความปลอดภัยทางอาหาร การพัฒนาข้าวให้มีคุณภาพสูงและปลอดภัยจึงเป็นกลยุทธ์สำคัญที่ช่วยเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันทั้งในประเทศและต่างประเทศ อย่างไรก็ตาม การตรวจพบการเน่าเสียของข้าวระหว่างการขนส่งและการตรวจพบสารพิษตกค้างเกินค่ามาตรฐานที่กำหนด ในปี พ.ศ. 2567 ญี่ปุ่นแจ้งเตือนการตรวจพบปัญหาสินค้าข้าวขาวนำเข้าจากประเทศคู่ค้าไม่เป็นไปตามกฎหมายสุขอนามัยอาหาร จำนวนกว่า 37 ครั้ง โดยตรวจพบเชื้อรา จับตัวเป็นก้อน มีกลิ่นเหม็น เปลี่ยนสี และเน่าเสีย เป็นต้น (Ministry of Health, Labour and Welfare, 2025D) สาเหตุสำคัญของการเน่าเสียและการปนเปื้อนสารพิษมักเกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตที่ไม่ได้มาตรฐาน เช่น การใช้สารเคมีอย่างไม่เหมาะสม การเก็บเกี่ยว การแปรรูป และการเก็บรักษาที่ไม่ได้คำนึงถึงหลักสุขอนามัยและคุณภาพสินค้าเพียงพอ ดังนั้น ควรมีการพัฒนาคุณภาพข้าว รวมทั้งกำหนดมาตรการควบคุมและยกระดับคุณภาพข้าวตั้งแต่กระบวนการปลูกที่ปลอดภัยตามหลักปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices: GAP) การแปรรูปต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practices: GMP) ซึ่งครอบคลุมการคัดเลือกวัตถุดิบ การควบคุมกระบวนการผลิต สุขลักษณะสถานประกอบการ และการบรรจุเก็บรักษา เพื่อคงคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ข้าว นอกจากนี้ การขนส่งข้าวควรควบคุมสภาพแวดล้อม เช่น ความชื้นและอุณหภูมิ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนหรือการเสื่อมสภาพของข้าวระหว่างขนส่ง

ผู้ส่งออกควรปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศปลายทาง ทั้งในด้านมาตรฐานความปลอดภัย เอกสารประกอบการนำเข้า และมาตรการตรวจสอบ ตามขั้นตอนการส่งออกสินค้าข้าวไปญี่ปุ่น รายละเอียดดังนี้

1. การตรวจสอบกฎระเบียบการนำเข้าสินค้าของญี่ปุ่น โดยผู้ส่งออกควรศึกษาข้อกำหนดที่ออกโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และ กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง เพื่อให้เข้าใจข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าวอย่างรอบด้าน

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหารและข้อกำหนดด้านสุขอนามัยพืช โดยข้าวที่ส่งออกทุกล็อตต้องผ่านการตรวจสอบสารเคมีตกค้างก่อนการส่งออก ห้องปฏิบัติการที่ทดสอบสารเคมีตกค้างต้องเป็นห้องปฏิบัติการที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับ MHLW ทั้งนี้ผู้ส่งออกสามารถตรวจสอบรายชื่อห้องปฏิบัติการที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับญี่ปุ่นได้ที่ เว็บไซต์หน่วยงาน MHLW (Ministry of Health, Labour and Welfare, 2025C) ผลทดสอบสารเคมีตกค้างต้องไม่เกินค่ามาตรฐานปริมาณการตกค้างสูงสุดที่กำหนดในกฎหมายสุขอนามัยอาหารของญี่ปุ่น (The Japan Food Chemical Research Foundation, 2025) นอกจากนี้ควรตรวจสอบรายการสารที่ญี่ปุ่นสุ่มตรวจจากแผนการตรวจสอบอาหารนำเข้าประจำปีของ MHLW เพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการวางแผนการควบคุมคุณภาพ และวางแผนการตรวจวิเคราะห์สารอันตรายต่างๆ (Ministry of Health, Labour and Welfare, 2025A)

ข้าวที่จะส่งออกต้องผ่านการกำจัดแมลงศัตรูพืชก่อนการส่งออก เพื่อป้องกันแมลงศัตรูพืชที่อาจติดมากับผลิตภัณฑ์ข้าว โดยใช้วิธีการรมยา (Fumigation) สารเคมีที่ได้รับการยอมรับและอนุญาตให้ใช้ เช่น เมทิลโบรไมด์ (Methyl Bromide) ฟอสฟีน (Phosphine) คาร์บอนไดออกไซด์ (Carbon Dioxide) สำหรับข้าวออร์แกนิก (Organic Rice) ซึ่งต้องรักษาคุณภาพและมาตรฐานความปลอดภัยที่ปลอดภัยสารเคมีใช้เฉพาะกรรมด้วย คาร์บอนไดออกไซด์ (Carbon Dioxide)

3. ขอใบอนุญาต/ใบรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

เมื่อผ่านการตรวจสอบคุณภาพและผ่านการกำจัดแมลงศัตรูพืชแล้ว ผู้ส่งออกต้องขอใบอนุญาตและเอกสารรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

3.1 ขออนุญาตเป็นผู้ประกอบการค้าข้าวประเภทค้าข้าวส่งไปต่างประเทศ จากกรมการค้าภายใน

3.2 ขออนุญาตเป็นผู้ส่งออกข้าวไปต่างประเทศ จากกองบริหารการค้าข้าว กรมการค้าต่างประเทศ

3.3 ขออนุญาตรับรองผลิตภัณฑ์ (Certificate of Free Sale) จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

3.4 ใบรับรองสุขอนามัยพืช (Phytosanitary Certificate) จากกรมวิชาการเกษตร

3.6 ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล และขอใบรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลเพื่อการส่งออก จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

3.7 ขอใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) จากกรมวิชาการเกษตร โดยเป็นความต้องการโดยสมัครใจของผู้ส่งออก

4. ผ่านพิธีการศุลกากร และส่งออกทางบก ทางน้ำ หรือทางอากาศ

5. จัดเตรียมเอกสารส่งออกจากไทย เช่น หนังสือรับรองถิ่นกำเนิดสินค้า จากกรมการค้าต่างประเทศ และใบรับรองแหล่งกำเนิดสินค้า จากหอการค้าไทย หรือสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

6. ส่งเอกสารทางการค้าที่เกี่ยวข้องไปยังผู้นำเข้าในญี่ปุ่น เช่น Invoice / Packing List เป็นต้น ทั้งนี้ญี่ปุ่นอาจสุ่มตรวจ สารเคมีตกค้าง จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค สารปนเปื้อน เช่น โลหะหนัก สารพิษจากเชื้อรา ขั้นตอนการส่งออกสินค้าข้าวไปญี่ปุ่น ดังแสดงในภาพที่ 50

ผู้ส่งออกควรปฏิบัติตามข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์และควรร่วมมืออย่างใกล้ชิดกับผู้นำเข้าหรือที่ปรึกษาที่เชื่อถือได้ เพื่อให้แน่ใจว่าสินค้าสอดคล้องกับข้อกำหนด



ภาพที่ 50 ขั้นตอนการส่งออกสินค้าข้าวไปญี่ปุ่น (ดัดแปลงจาก กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2568)

8.5 การควบคุมการนำเข้าสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชของญี่ปุ่น

8.5.1 ระบบการตรวจสอบกักกันสินค้าอาหารนำเข้าของญี่ปุ่น

ญี่ปุ่นมีระบบการตรวจสอบอาหารนำเข้าที่เข้มงวด เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารและสินค้าที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่นำเข้ามายังประเทศ มีความปลอดภัยและเป็นไปตามกฎหมาย รัฐบาลของประเทศผู้ส่งออก ต้องจัดการการผลิต การแปรรูป และกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามกฎระเบียบของญี่ปุ่น ออกใบรับรองจากรัฐบาลและตรวจสอบก่อนส่งออก กระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการ (Ministry of Health, Labour and Welfare: MHLW) ให้ความช่วยเหลือด้านข้อมูลกฎหมายของญี่ปุ่นผ่านสถานทูตในโตเกียว จัดการประชุมกับประเทศผู้ส่งออกและส่งเจ้าหน้าที่ไปตรวจสอบในสถานที่จริงและให้ความร่วมมือทางเทคนิค เพื่อเพิ่มความสามารถในการตรวจสอบของประเทศผู้ส่งออก

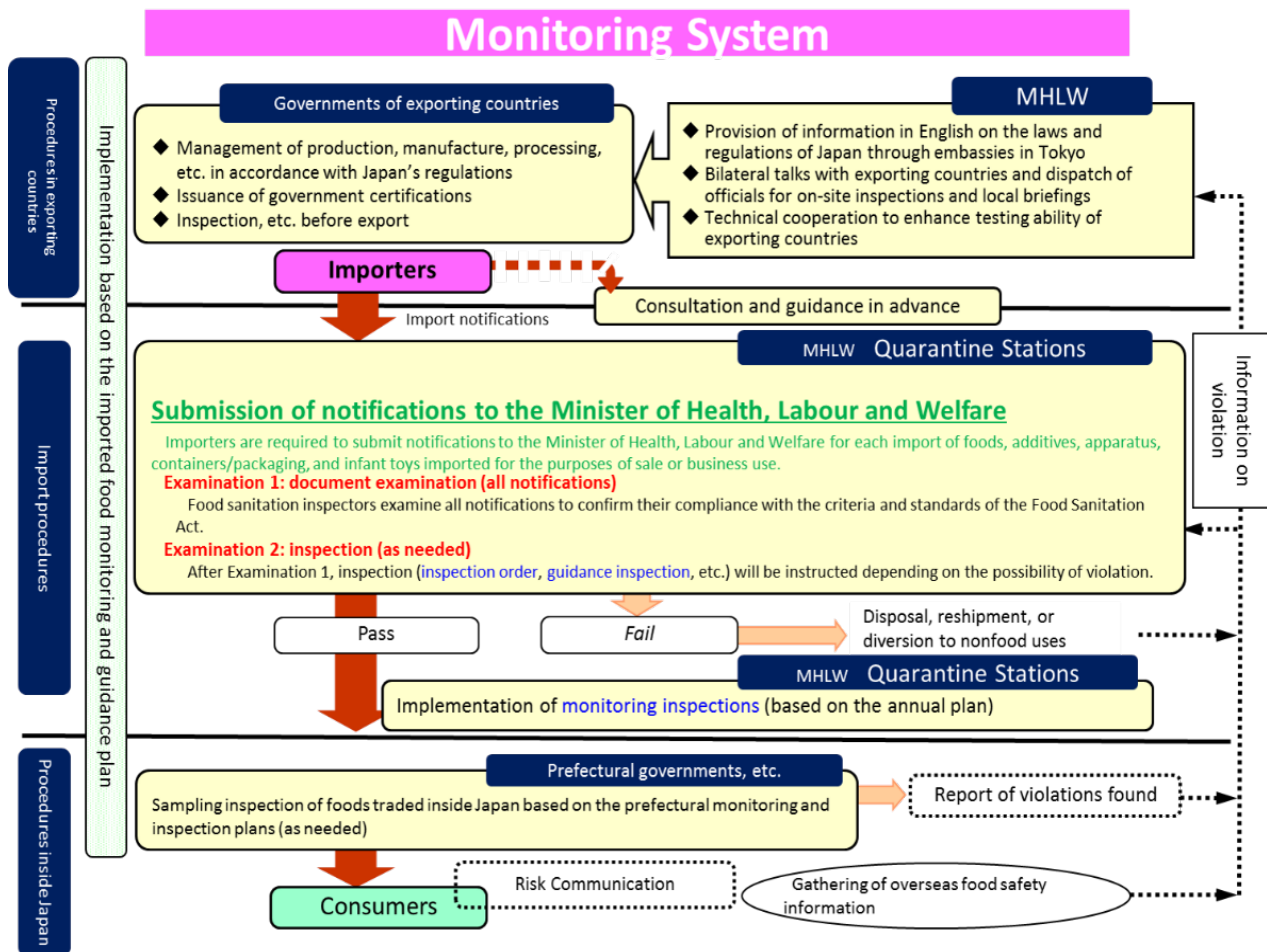
ในขั้นตอนการนำเข้า เมื่อสินค้าถึงญี่ปุ่น ผู้นำเข้าจะต้องยื่นแบบแจ้งการนำเข้าสินค้าอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร ภาชนะบรรจุ/บรรจุภัณฑ์ และของเล่นสำหรับเด็กก่อนต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการ จากนั้นจะทำการตรวจสอบเอกสาร แบ่งเป็น 2 ขั้นตอนหลัก ได้แก่

1. การตรวจสอบเอกสาร (Examination 1) – เจ้าหน้าที่จะตรวจสอบเอกสารการนำเข้าเพื่อพิจารณาว่าสินค้านี้เป็นไปตามมาตรฐานและข้อกำหนดของกฎหมายสุขลักษณะของอาหาร

2. การตรวจสอบจริง (Examination 2) – หากพบว่าเป็นไปได้ที่จะเกิดการละเมิด จะมี การตรวจสอบสินค้าจริงตามคำสั่งตรวจสอบหรือการแนะนำ

หากสินค้าผ่านการตรวจสอบก็สามารถนำเข้าสู่ตลาดญี่ปุ่นได้ แต่หากไม่ผ่านจะต้องดำเนินการตามความเหมาะสม เช่น การกักตุนสินค้า การส่งกลับประเทศต้นทาง หรือการเปลี่ยนวัตถุประสงค์ไปเป็น การใช้งานที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหาร นอกจากนี้รัฐบาลญี่ปุ่นยังมีมาตรการเพิ่มเติมหลังจากสินค้าจะผ่านกระบวนการตรวจสอบในขั้นตอนนำเข้าแล้ว โดยหน่วยงานท้องถิ่นสามารถดำเนินการสุ่มตรวจสินค้าที่มีการซื้อขายในประเทศตามแผนการตรวจสอบที่กำหนดไว้ประจำปี หากพบการละเมิดใด ๆ จะมีการรายงานต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการต่อไป นอกจากนี้ ยังมีการรวบรวมข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารจากต่างประเทศ เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

ด่านนำเข้ากระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการ ดำเนินการตรวจสอบตามแผนประจำปีและ รัฐบาลท้องถิ่น ดำเนินการ สุ่มตรวจสินค้าอาหาร ที่วางจำหน่ายในประเทศตามแผนที่กำหนด หากพบการละเมิด จะมีการรายงานและเก็บรวบรวมข้อมูลความปลอดภัยอาหารจากต่างประเทศ ดังแสดงในภาพที่ 51



ภาพที่ 51 ระบบการตรวจสอบกักกันสินค้าอาหารนำเข้าของญี่ปุ่น (Ministry of Health, Labour and Welfare, 2025B)

8.5.2 การตรวจสอบสินค้าและวิเคราะห์สินค้าเกษตรและอาหารนำเข้าตามระบบการตรวจสอบของสำนักงานกักกัน (Quarantine Station)

รัฐบาลญี่ปุ่นให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับการควบคุมความปลอดภัยของอาหารนำเข้า โดยใช้ระบบการตรวจสอบที่เป็นขั้นตอนและอิงจากระดับความเสี่ยง พร้อมทั้งมีมาตรการแก้ไขและปรับลดระดับการตรวจเมื่อมั่นใจว่าผู้ประกอบการหรือประเทศผู้ส่งออกมีมาตรการควบคุมที่มีประสิทธิภาพ ทั้งนี้เพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภคชาวญี่ปุ่น และสร้างความเชื่อมั่นต่อระบบความปลอดภัยอาหารของประเทศ

การตรวจสอบสินค้าและวิเคราะห์สินค้าเกษตรและอาหารนำเข้าตามระบบการตรวจสอบของสำนักงานกักกัน โดยเจ้าหน้าที่สำนักงานกักกันของกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการของญี่ปุ่น (Ministry of Health, Labour and Welfare: MHLW) สินค้าจะสุ่มตรวจที่ร้อยละ 5 หากพบการละเมิดซ้ำจะมีการยกระดับการตรวจสอบจากเดิมที่สุ่มตรวจเพียงร้อยละ 5 ไปสู่ระดับที่เข้มงวดขึ้น เช่น

- การสุ่มตรวจ (Monitoring) ร้อยละ 30 หากพบการละเมิดครั้งที่ 1
- การสุ่มตรวจร้อยละ 50 หากพบการละเมิดครั้งที่ 2
- การตรวจสอบ (Order Inspection) ร้อยละ 100 หากพบการละเมิดครั้งที่ 3

ผู้นำเข้าจะต้องประสานให้ห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองเป็นผู้เก็บตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์ และจะได้รับอนุญาตให้นำเข้าสินค้าได้ต่อเมื่อผลการตรวจไม่พบการตกค้างสารต้องห้ามเกินค่ามาตรฐานที่กำหนด

รายละเอียดการตรวจสอบสินค้าและวิเคราะห์สินค้าเกษตรและอาหารนำเข้าแบ่งออกเป็น 3 ระดับ ดังนี้

1) Monitoring Inspection เป็นระบบการตรวจติดตามสินค้าอาหารของรัฐบาลญี่ปุ่น โดย MHLW เป็นผู้ดำเนินการตรวจสอบและวิเคราะห์สินค้าอาหารที่นำเข้าตามแผนการตรวจสอบสินค้าอาหารนำเข้าตามแผนประจำปี ระบบ Monitoring Inspection Systems มีวัตถุประสงค์เพื่อ ส่งเสริมการตรวจสอบและกำกับดูแลอาหารนำเข้าให้เข้มงวด มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากยิ่งขึ้น เพื่อยกระดับความมั่นใจในความปลอดภัยของอาหารที่เข้ามาสู่ญี่ปุ่น

ญี่ปุ่นยังคงดำเนินการตามแผนการตรวจสอบและกำกับดูแลอาหารนำเข้าตามแนวทางที่ได้ดำเนินการมาอย่างต่อเนื่อง โดยมีการปรับปรุงและพัฒนาแนวทางปฏิบัติให้เหมาะสมกับบริบทและสถานการณ์ล่าสุดที่เกี่ยวข้องกับอาหารนำเข้า ทั้งนี้ มีการให้ความสำคัญกับการยกระดับคุณสมบัติของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานตรวจสอบสุขอนามัยอาหาร ประจำด่านนำเข้า รวมถึงการจัดหาบุคลากรและเครื่องมือที่จำเป็นเพื่อให้สามารถดำเนินการตรวจสอบได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด แผนการดังกล่าวมุ่งเน้นการตรวจสอบอาหารนำเข้าอย่างครอบคลุมและเข้มงวด โดยใช้ระบบการติดตามผลอย่างเป็นระบบที่อิงจากข้อมูลผลการตรวจสอบในปีงบประมาณที่ผ่านมา หากปรากฏว่ามีประเด็นหรือข้อกังวลเพิ่มเติม ญี่ปุ่นจะทำการทบทวนรายการตรวจสอบและเพิ่มความเข้มงวดของการตรวจสอบในระหว่างปีงบประมาณ เพื่อให้สามารถตอบสนองต่อความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้อย่างเหมาะสม

สำหรับรายละเอียดของแผนการตรวจสอบและกำกับดูแลอาหารนำเข้าในปี 2568 นั้น ญี่ปุ่นได้กำหนดประเด็นที่ต้องดำเนินการตรวจสอบและกำกับดูแลอย่างเข้มงวด ร่วมกับการตรวจสอบใบแจ้งนำเข้าของผู้นำเข้าตามมาตรา 27 แห่งพระราชบัญญัติ โดยเจ้าหน้าที่ด่านตรวจสอบจะต้องดำเนินการตรวจสอบให้แน่ชัดว่า

- 1) อาหารที่แจ้งนำเข้าไม่เข้าข่ายเป็นอาหารต้องห้ามหรือวัตถุเจือปนอาหารที่ต้องห้ามตามมาตรา 6
- 2) ไม่เป็นเนื้อสัตว์จากสัตว์ที่ไม่สมบูรณ์หรือไม่แข็งแรงตามมาตรา 10 วรรค 2
- 3) ไม่ใช่อุปกรณ์หรือภาชนะบรรจุที่เป็นอันตรายตามมาตรา 16
- 4) ไม่อยู่ภายใต้คำสั่งห้ามนำเข้าตามมาตรา 9 วรรค 1 หรือมาตรา 17 วรรค 1
- 5) วัตถุเจือปนอาหารที่มีอยู่ได้รับการอนุญาตตามมาตรา 12 และ
- 6) ต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ในมาตรา 13 หรือ 18

การตรวจสอบข้างต้นจะดำเนินการผ่านการตรวจสอบเอกสารใบแจ้งนำเข้าจากผู้นำเข้า หากมีข้อสงสัยหรือข้อกังวลเพิ่มเติม อาจมีการขอเอกสารหรือรายงานเพิ่มเติม หรือดำเนินการตรวจสอบในเชิงบริหาร เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารที่นำเข้านั้นมีความปลอดภัยและเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดโดยกฎหมาย

ในส่วนของการจัดทำแผนการตรวจสอบ (Monitoring Plan) MHLW ได้กำหนดจำนวนครั้งของการตรวจสอบตามแต่ละรายการตรวจสอบ โดยพิจารณาจากปัจจัยสำคัญ ได้แก่ อัตราการละเมิดที่เคยเกิดขึ้นในอดีต จำนวนการแจ้งนำเข้า ปริมาณอาหารที่นำเข้า และผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นต่อสุขภาพของประชาชน ทั้งนี้ แม้ในกรณีที่ไม่มีพบการละเมิดในการตรวจสอบก่อนหน้านี้ ก็ยังมีการสุ่มตรวจอย่างต่อเนื่องในอัตราที่เหมาะสม

เพื่อรักษาความเชื่อมั่นในระบบความปลอดภัยอาหาร โดยในปี 2568 คาดว่าจะมีการดำเนินการตรวจสอบจำนวนประมาณ 100,000 ครั้ง ตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในภาคผนวกที่ 1 ของแผนการตรวจสอบ และจะเน้นการตรวจสอบสารพิษ เช่น อะฟลาทอกซิน และจุลินทรีย์ก่อโรค

นอกจากนี้ หากมีการเปลี่ยนแปลงของแนวโน้มการนำเข้า ผลการตรวจสอบ สถานการณ์การละเมิดหรือปัญหาในประเทศผู้ส่งออก แผนการตรวจสอบอาจมีการปรับปรุงให้เหมาะสมตลอดทั้งปีงบประมาณ ทั้งนี้ การตรวจสอบสารเคมีตกค้างทางการเกษตรยังคงดำเนินการให้สอดคล้องกับระบบ Positive List ซึ่งเป็นระบบที่ห้ามไม่ให้อาหารที่มีสารเคมีตกค้างเกินค่าที่กำหนดไว้ว่า “ไม่น่าจะก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ” ถูกนำออกจำหน่าย

MHLW ยังมีแนวทางในการเพิ่มความเข้มข้นของการตรวจสอบเมื่อมีเหตุอันควร ได้แก่ การได้รับข้อมูลการเรียกคืนอาหาร การพบเหตุการณ์ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพในประเทศผู้ส่งออก การพบการละเมิดกฎหมายหรือได้รับรายงานจากหน่วยงานท้องถิ่น รวมถึงในกรณีที่พบว่ามีความเสี่ยงที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีของสารเคมีตกค้าง จะมีการตรวจสอบอาหารบางประเภทอย่างถี่ขึ้นเพื่อให้สามารถตรวจพบการละเมิดด้วยความเชื่อมั่นทางสถิติ นอกจากนี้ MHLW ยังให้ความสำคัญกับการลดระยะเวลาในการรายงานผลการตรวจ เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารที่ไม่เป็นไปตามกฎหมายเข้าสู่ตลาด

ทั้งนี้ MHLW จะยกเลิกการตรวจ Monitoring Inspection หากมีการดำเนินการตรวจสอบเข้มข้นแล้วพบว่าประเทศผู้ส่งออกได้ระบุสาเหตุของการละเมิดและได้ดำเนินการมาตรการป้องกันอย่างมีประสิทธิภาพ และไม่มีการละเมิดแบบเดียวกันเกิดขึ้นอีกเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ปี หรือมีการตรวจสอบตัวอย่างอาหารมากกว่า 60 ตัวอย่าง นับตั้งแต่เริ่มดำเนินการตรวจ Monitoring Inspection

2) Inspection Order เป็นการตรวจสอบสินค้าอาหารนำเข้าที่มีความเสี่ยงสูงที่จะฝ่าฝืนกฎหมาย ต้องตรวจสอบทุกครั้งที่นำเข้าตามบทบัญญัติของวรรค 2 หรือ 3 มาตรา 26 ของ กฎหมายสุขอนามัยอาหาร หากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการพิจารณาแล้วเห็นว่ามีจำเป็นต้องมีการป้องกันอันตรายด้านสุขอนามัยอาหาร สำหรับอาหารนำเข้าที่มีความเป็นไปได้สูงที่จะฝ่าฝืนกฎหมาย จะมีการสั่งให้มีการตรวจ Inspection Order เมื่อ 1) เกิดอันตรายแล้วต่อผู้บริโภคในประเทศผู้ส่งออกหรือในประเทศญี่ปุ่น หรือความเป็นไปได้ว่าจะเกิดอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภค หรือผลจากการตรวจ Monitoring Inspection ของอะฟลาทอกซินหรือจุลินทรีย์ก่อโรคพบการฝ่าฝืนกฎหมายฯ 2) มีการตรวจพบสารเคมีทางการเกษตรตกค้างในอาหารที่ฝ่าฝืนกฎหมายหลายครั้งโดยผู้ประกอบการรายเดิมหรือประเทศเดิมจากการตรวจ Monitoring inspection โดยจะสั่งให้ตรวจ Inspection Order ในอาหารดังกล่าวทั้งหมดหรือบางส่วนขึ้นอยู่กับข้อบังคับในการส่งออก ระบบการควบคุมด้านสุขอนามัย ประวัติการปฏิบัติตามกฎหมายในการนำเข้าอาหารรายการดังกล่าว

ทั้งนี้ MHLW จะยกเลิกการตรวจ Order Inspection และปรับจาก Order Inspection เข้าสู่การตรวจสอบตามปกติ เมื่อ 1) มีการสืบหาสาเหตุการฝ่าฝืนกฎหมายฯ ในประเทศผู้ส่งออก และมีการกำหนดมาตรการป้องกันการเกิดซ้ำ เช่น การกำหนดข้อบังคับใหม่ ระบบควบคุมดูแลด้านสารเคมีทางการเกษตรใหม่ หรือการยกระดับการตรวจที่ได้หารือร่วมกับประเทศผู้ส่งออก หรือเดินทางไปตรวจยังประเทศผู้ส่งออก หรือตรวจสอบตอนนำเข้าแล้วยืนยันว่าได้ผลในการปฏิบัติจริง หรือ 2) กรณีเป็น Order Inspection สารเคมีทางการเกษตรตกค้าง ภายหลัง

จากมีการตรวจ Order Inspection แล้วไม่พบการฝ่าฝืนกฎหมายติดต่อกันเป็นเวลา 2 ปี หรือตรวจไม่พบ ในระยะเวลา 1 ปี และมีการตรวจ Order Inspection มากกว่า 300 กรณีขึ้นไป โดยหลังจากมีการยกเลิก Order Inspection จะมีการเพิ่มอัตราการตรวจ Monitoring inspection เพื่อให้สามารถตรวจสอบการฝ่าฝืนกฎหมาย ในระดับความเชื่อมั่นหนึ่งตามหลักสถิติ หากตรวจพบการฝ่าฝืนกฎหมายฯ จะกำหนดการตรวจ Order Inspection ทันที

3) Administrative Inspections เป็นการตรวจสอบการใช้สารเคมีทางการเกษตรและ วัตถุเจือปนอาหาร ในสินค้าอาหารหรือเป็นการตรวจสอบและวิเคราะห์รายการที่สินค้าอาหารนั้น ๆ นอกเหนือจากการตรวจสอบ ตามแผนการตรวจสอบ ด้านตรวจพืชดำเนินการตรวจสอบอาหารที่นำเข้าตามเอกสารแจ้งการนำเข้าในกรณี ที่นำเข้ามายังญี่ปุ่นเป็นครั้งแรก โดยผู้นำเข้ามีการนำเข้าอาหารที่ค่อนข้างมีความสำคัญ เมื่อเกิดอุบัติเหตุระหว่าง การขนส่งหรือในโอกาสอื่น ๆ ที่จำเป็นต้องมีการตรวจสอบ นอกจากการตรวจสอบข้างต้นแล้วยังมีการตรวจสอบ สถานะของเนื้อหาของการแจ้งการนำเข้าและสินค้าจริงจะดำเนินการตามความจำเป็น

MHLW ได้กำหนดมาตรการที่เข้มงวดในการควบคุมความปลอดภัยของอาหารนำเข้าโดยเฉพาะในกรณี ที่มีการตรวจพบการฝ่าฝืนกฎหมายสุขอนามัยอาหาร หากมีการตรวจพบว่าอาหารที่นำเข้าจากแหล่งใดแหล่งหนึ่ง มีการฝ่าฝืนกฎหมายสุขอนามัยอาหารเกินกว่าร้อยละ 5 ของปริมาณที่ถูกตรวจสอบ และยังมีแนวโน้มว่าจะเกิด การฝ่าฝืนซ้ำอีกในอนาคต MHLW จะทำการประเมินระดับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นต่อสุขภาพของผู้บริโภค และหากเห็นว่าจำเป็นอย่างยิ่ง อาจดำเนินการห้ามนำเข้าอาหารจากแหล่งดังกล่าวโดยรวม โดยรับฟังความคิดเห็น จากคณะกรรมการสุขอนามัยและอาหาร

นอกจากนี้ ในกรณีที่ผู้นำเข้ารายใดมีประวัติการฝ่าฝืนกฎหมายซ้ำหลายครั้ง MHLW จะมีการชี้แนะและ ให้คำแนะนำแก่ผู้นำเข้าเพื่อแก้ไขสาเหตุของการฝ่าฝืน และหากไม่สามารถแก้ไขปัญหาก็ได้หรือมีความเสี่ยงสูง ต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค อาจมีการออกคำสั่งให้ระงับหรือห้ามประกอบธุรกิจของผู้นำเข้ารายนั้น (Ministry of Health, Labour and Welfare, 2025A)

8.6 การตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรรูปด้านพืชของญี่ปุ่น

เมื่อมีการตรวจพบว่าการฝ่าฝืนพระราชบัญญัติว่าด้วยสุขอนามัยอาหารของญี่ปุ่น MHLW จะดำเนิน มาตรการควบคุมอย่างเข้มงวดทันที โดยประกอบด้วยกรยกระดับการตรวจสอบสินค้าในระดับด่านนำเข้า การกักกันสินค้า และการดำเนินการมาตรการตามระบบตรวจสอบตามระดับความเสี่ยง ทั้งนี้ MHLW จะมีการเผยแพร่ ข้อมูลการฝ่าฝืนที่ตรวจพบจากการตรวจสอบใบแจ้งนำเข้าสินค้า (Import Notification) ผ่านเว็บไซต์ของ MHLW เพื่อให้เกิดความโปร่งใส และเป็นข้อมูลอ้างอิงต่อสาธารณะและประเทศคู่ค้า (Ministry of Health, Labour and Welfare, 2025D)

จากการรวบรวมสถิติการแจ้งเตือนด้านความปลอดภัยอาหารในช่วงปี พ.ศ. 2560–2567 พบว่าสินค้าเกษตร และอาหารด้านพืชที่ส่งออกจากไทยมายังญี่ปุ่นยังคงมีกรณีการตรวจพบความไม่ปลอดภัยในหลายประเด็นสำคัญ ได้แก่:

- การปนเปื้อนของสารเคมีหรือโลหะหนัก

- การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ไม่ได้รับอนุญาต
- การตกค้างของสารเคมีทางการเกษตรเกินกว่าค่ามาตรฐานตามระบบ Positive List
- การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค
- การเน่าเสียของผลิตภัณฑ์ในระหว่างการขนส่ง

กรณีดังกล่าวสะท้อนให้เห็นถึงความจำเป็นในการเสริมสร้างระบบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ตั้งแต่ต้นทางของห่วงโซ่อุปทาน ตลอดจนการพัฒนาศักยภาพของผู้ผลิตและผู้ส่งออกในการปฏิบัติตามมาตรฐานของประเทศคู่ค้าอย่างเคร่งครัด โดยเฉพาะมาตรฐานสุขอนามัยของญี่ปุ่นซึ่งมีความเข้มงวดและอิงหลักวิทยาศาสตร์อย่างเป็นระบบ รายละเอียดของสถิติการตรวจพบการฝ่าฝืนในสินค้าเกษตรและอาหารแปรรูปด้านพืชจากต่างประเทศของญี่ปุ่นแสดงในตารางที่ 13

ตารางที่ 13 ตัวอย่างรายการแจ้งเตือนความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตรแปรรูปด้านพืชนำเข้าจากต่างประเทศของญี่ปุ่น

ประเภทการแจ้งเตือน	สาเหตุการแจ้งเตือน	สินค้า
วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives)	Polysorbate	กะทิพร้อมปรุง
	สาร TBHQ	ขนมขบเคี้ยวจากผัก
สารเคมีตกค้าง (Pesticide Residue)	Triazophos/Propiconazole	พริกแช่แข็ง
	Procymidone	ทุเรียนสดแช่เย็น
	Profenofos	ใบมะกรูดอบแห้ง
สารปนเปื้อน (Contaminants)	Aflatoxins	พริกป่น พริกแห้ง เครื่องเทศรวม ลูกเดือย ชีสโกแลต
เชื้อจุลินทรีย์ (Microbiological Contaminants)	Coliform Bacteria	เมล็ดข้าวโพดหวานแช่แข็ง
	Bacteria	ข้าวโพดหวานพร้อมฝักในบรรจุภัณฑ์รีทอร์ท
	Bacteria	ผักรวมซุบแบ่งทอด
การเน่าเสียของ ผลิตภัณฑ์	พบเชื้อรา/เห็บ/แมลง/ปรสิต เปลี่ยนสี/จับตัวเป็นก้อน	ข้าวสาร

8.7 บทสรุป

การส่งออกสินค้าอาหารและสินค้าเกษตรไปยังญี่ปุ่นจำเป็นต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารอย่างเคร่งครัด โดยเฉพาะภายใต้กฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Act) ซึ่งเป็นกฎหมายหลักในการกำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารทุกชนิดที่เข้าสู่ตลาดญี่ปุ่น การปฏิบัติตามข้อกำหนดนี้ไม่เพียงแต่เป็นการป้องกันความเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภคเท่านั้น แต่ยังช่วยสร้างความเชื่อมั่นในสินค้าของผู้ส่งออกอีกด้วย

ผู้นำเข้ามีหน้าที่ต้องดำเนินการยื่นแบบ แจ้งการนำเข้า (Import Notification) ต่อกระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการ (Ministry of Health, Labour and Welfare: MHLW) ซึ่งถือเป็นจุดเริ่มต้น

ของกระบวนการตรวจสอบ โดยต้องแนบเอกสารที่สำคัญ เช่น รายการส่วนประกอบสินค้า ขั้นตอนการผลิต และผลการวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรอง หลังจากนั้น สินค้าจะเข้าสู่กระบวนการตรวจสอบของสำนักงานกักกัน ภายใต้การกำกับของ MHLW เพื่อประเมินความปลอดภัยและความสอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนดไว้ หากสินค้าผ่านการตรวจสอบ ผู้ประกอบการจะได้รับใบรับรองสุขาภิบาล (Sanitation Certificate) ซึ่งต้องแนบในการยื่นเอกสารนำเข้าสินค้าต่อศุลกากร อย่างไรก็ตาม หากพบว่าสินค้าไม่ผ่านการตรวจ เช่น มีการตกค้างของสารเคมีต้องห้าม หรือใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ไม่ได้รับอนุญาต สินค้าจะถูกปฏิเสธการนำเข้า และอาจถูกสั่งให้ส่งคืนหรือทำลายตามมาตรการที่กำหนด

ญี่ปุ่นใช้ระบบ Positive List ในการควบคุมสารเคมีตกค้างในอาหาร โดยกำหนดให้สารเคมีที่ไม่มีการรับรอง ต้องไม่ตกค้างเกิน 0.01 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมของอาหาร เพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพผู้บริโภค นอกจากนี้ ยังมีการกำหนด มาตรฐานการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัย และได้รับอนุญาตตามประเภทของอาหารที่เกี่ยวข้อง

มาตรฐานสินค้าเกษตรญี่ปุ่น (Japanese Agricultural Standards: JAS) ซึ่งกำกับดูแลโดยกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง (MAFF) ยังเป็นมาตรฐานสำคัญในการประเมินคุณภาพสินค้าเกษตร โดยผู้ผลิตที่ได้รับเครื่องหมาย JAS จะถือว่ามีการผลิตสินค้าเกษตรตามเกณฑ์ที่ญี่ปุ่นยอมรับ ซึ่งช่วยเสริมสร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภคในตลาดญี่ปุ่น

ในด้านการแสดงฉลากอาหาร ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตาม กฎหมายว่าด้วยการแสดงฉลากอาหาร (Food Labeling Law) ซึ่งกำหนดให้ระบุข้อมูลสำคัญ เช่น ชื่อสินค้า ส่วนประกอบ สารก่อภูมิแพ้ วันหมดอายุ วิธีการเก็บรักษา ข้อมูลโภชนาการ และแหล่งที่มาของสินค้าอย่างถูกต้อง การละเลยข้อกำหนดนี้อาจส่งผลให้ต้องเรียกคืนสินค้าหรือได้รับบทลงโทษทางกฎหมาย

สินค้าที่นำเข้าแต่ละรายการจะถูกจัดอยู่ในระดับการตรวจสอบที่แตกต่างกัน ตามระดับความเสี่ยง ได้แก่:

- Monitoring Inspection – การสุ่มตรวจตามแผนประจำปี
- Order Inspection – การสั่งตรวจทุกล็อตกรณีพบความเสี่ยงสูง
- Administrative Inspection – การตรวจพิเศษตามสถานการณ์
- Other Inspections – การตรวจเฉพาะกรณีเพิ่มเติม เช่น การเน่าเสีย

การปฏิบัติตามกฎหมายและข้อกำหนดของญี่ปุ่นอย่างครบถ้วนจึงเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับผู้ประกอบการที่ต้องการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารไปยังตลาดญี่ปุ่น ทั้งในด้าน ความปลอดภัยของอาหาร การควบคุมการใช้สารเคมีและวัตถุเจือปนอาหาร การปฏิบัติตาม มาตรฐานคุณภาพ และการแสดง ฉลากอาหารอย่างถูกต้อง เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และรักษาชื่อเสียงของสินค้าจากไทยในตลาดญี่ปุ่นอย่างยั่งยืน

บรรณานุกรม

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. 2567. ประเทศญี่ปุ่น (Fact Sheet) แหล่งข้อมูล :

<https://www.ditp.go.th/wp-content/uploads/2024/03/Fact-Sheet-Japan-January-2024.pdf>.

สืบค้นเมื่อ: 10 มกราคม 2568.

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. 2568. ขั้นตอนการส่งออก ข้าว. แหล่งข้อมูล:

<https://onestopservice.ditp.go.th/file/9.1.pdf> สืบค้นเมื่อ: 18 กรกฎาคม 2568.

สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า. 2567. การศึกษา: แนวทางการสร้างเสถียรภาพการค้าสินค้าข้าว.

แหล่งข้อมูล: <https://tpso.go.th/document/2411-0000000004> สืบค้นเมื่อ: 7 กรกฎาคม 2568.

สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า. 2568ก. พาณิชย์แนะเจาะตลาดญี่ปุ่น ต้องปรับให้ทันกฎหมายด้าน
เกษตรและอาหาร. แหล่งข้อมูล : <https://tpso.go.th/news/2502-0000000026>. สืบค้นเมื่อ: 19
เมษายน 2568.

สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า. 2568ข. พาณิชย์เผยสถิติที่สุดแห่งปี การส่งออกสินค้าเกษตรไทย
ปี 67. แหล่งข้อมูล : <https://tpso.go.th/news/2502-0000000023>. สืบค้นเมื่อ: 19 เมษายน 2568.

Consumer Affairs Agency. 2013. The Food Labeling Law. No. 70 of June 28, 2013.

Consumer Affairs Agency. 2025A. Food Labelling. Available at:

https://www.caa.go.jp/en/policy/food_labeling/assets/food_labeling_cms204_240425_01.pdf. Accessed: January 17, 2025.

Consumer Affairs Agency in Japan. 2025B. Organization. Available at:

https://www.caa.go.jp/en/about_us/. Accessed: April 11, 2025.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2025. FAOLEX Database. Available at:

<https://www.fao.org/faolex/results/details/en/c/LEX-FAOC158036/>. Accessed: January 17, 2025.

The Japan Food Chemical Research Foundation. 2025A. Search engine for MRLs. Available at:

<https://db.ffcr.or.jp/front/> Accessed: January 17, 2025.

The Japan Food Chemical Research Foundation. 2025B. Search engine for MRLs: Rice. Available
at: https://db.ffcr.or.jp/front/food_group_detail?id=100 Accessed: July 19, 2025.

The Japan Food Chemical Research Foundation. 2025C. Standards for Use of Food Additives.

Available at: <https://www.ffcr.or.jp/en/tenka/standards-for-use/standards-for-use-of-food-additives.html>. Accessed: February 6, 2025.

Ministry of Public Health, Labour and Welfare. 1947. The Food Sanitation Act. No. 233.

24 December 1947.

Ministry of Health, Labour and Welfare. 2025A. Implementation of “Imported Foods Monitoring
Plan for FY 2025 Available at:

https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001497983.pdf?fbclid=IwY2xjawLpOyBleHRuA2FlbQlXmABicmlkETFsUTJWYVWYNEVPRFg2RUJ4AR7duXCEf7n-UBYeSwHkXBz0XR0F2HCWKiZmCCOheGTmz-4j-WcS4vA2YQzNog_aem_gmrb6qujebf3-p6Q4OynYA Accessed: July 19, 2025.

Ministry of Health, Labour and Welfare. 2025B. Import Procedure under Food Sanitation Act.

Available at:

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/yunyu_kanshi/kanshi/index_00004.html Accessed: January 17, 2025.

Ministry of Health, Labour and Welfare. 2025C. List of foreign public inspection agencies

Available at:

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/yunyu_kanshi/index_00019.html Accessed: July 17, 2025.

Ministry of Health, Labour and Welfare. 2025D. Recent Cases of Violation of the Food Sanitation Act. Available at:

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/yunyu_kanshi/index_00017.html Accessed: July 17, 2025.

Ministry of Health, Labour and Welfare. 2025E. Organization of the Ministry of Health, Labour and Welfare. Available at: <https://www.mhlw.go.jp/english/org/detail/index.html>.

Accessed: April 11, 2025.

Ministry of Public Health, Labour and Welfare, 2025F Contaminants in Foods Available at:

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/kagaku/index_00001.html Accessed: 19 August, 2025.

Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries. 2025. Japanese Agricultural Standards (JAS).

Available at: <https://www.maff.go.jp/e/policies/standard/jas/>. Accessed: January 17, 2025.





กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช

กรมวิชาการเกษตร
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

