U.S.FDA เผยแพร่กฎระเบียบว่าด้วยการใช้สารทดแทนเกลือในอาหารที่มีมาตรฐานกำหนดเฉพาะ





เมื่อวันที่ ๙ ตุลาคม ๒๕๖๙ องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (U.S. Food and Drug Administration: U.S.FDA) ได้เผยแพร่ระเบียบว่าด้วยการใช้สารทดแทนเกลือเพื่อลดปริมาณเกลือในอาหารที่มีมาตรฐานกำกับ (Final Rule: Use of Salt Substitutes To Reduce the Sodium Content in Standardized Foods) ฉบับสมบูรณ์ เพื่ออนุญาตให้ใช้สารทดแทนเกลือในอาหารที่อยู่ภายใต้ข้อกำหนดลักษณะและส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ที่ตั้งโดยหน่วยงานของรัฐ (SOI: Standards of Identity) ซึ่งกำหนดให้อาหารบางประเภทต้องมีเกลือ (โซเดียมคลอไรด์) เป็นส่วนผสมบังคับ (Required Ingredient) หรือส่วนผสมทางเลือก (Optional Ingredient) โดยระเบียบฉบับนี้จะช่วยให้ผู้ผลิตอาหารที่อยู่ภายใต้ข้อกำหนด SOI มีความยืดหยุ่นในการลดปริมาณโซเดียมในอาหาร ช่วยส่งเสริมการพัฒนานวัตกรรมและการผลิตอาหารที่มีมาตรฐานกำกับให้เป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพมากยิ่งขึ้น

ข้อกำหนดลักษณะและส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ที่ตั้งโดยหน่วยงานของรัฐ หรือ SOI มีวัตถุประสงค์เพื่อปกป้องผู้บริโภคและส่งเสริมความซื่อสัตย์และความเป็นธรรมในการดำเนินธุรกิจ มาตรฐาน SOI จะระบุรายละเอียดเกี่ยวกับส่วนผสมบังคับที่อาหารต้องมีและส่วนผสมทางเลือก นอกจากนี้ มาตรฐาน SOI บางรายการจะกำหนดวิธีการผลิตหรือสูตรอาหารด้วย

อนึ่ง ก่อนที่จะมีการเผยแพร่ระเบียบฉบับนี้ มาตรฐาน SOI จำนวน ๑๓๙ รายการ อนุญาตหรือกำหนดให้มีการเติมเกลือในอาหารบางรายการ แต่ไม่อนุญาตให้ใช้สารทดแทนเกลือได้ ส่งผลให้ผู้ผลิตมีทางเลือกที่จำกัดในการลดปริมาณโซเดียมในอาหาร

ทั้งนี้ ชาวอเมริกันบริโภคโซเดียมในปริมาณที่มากเกินไป ซึ่งเพิ่มความเสี่ยงการเกิดโรคความดันโลหิตสูง ซึ่งเป็นสาเหตุสำคัญของโรคหัวใจและโรคหลอดเลือดสมอง ระเบียบฉบับสมบูรณ์ฉบับดังกล่าวจึงจะมีบทบาทในการสนับสนุนและส่งเสริมโครงการ Make America Healthy Again และความมุ่งมั่นของหน่วยงาน U.S.FDA ในการลดปริมาณโซเดียม รวมถึงเป้าหมายการลดการใช้โซเดียมโดยสมัครใจซึ่งครอบคลุมเป้าหมายในหลายระยะ (multi-phase Voluntary Sodium Reduction Goals) ซึ่งจะส่งเสริมให้อุตสาหกรรมในสหรัฐฯ ปรับลดปริมาณโซเดียมในผลิตภัณฑ์ของตน โดยภายในช่วงปลายปีนี้ FDA จะรายงานความคืบหน้าในการบรรลุเป้าหมายระยะแรก ทั้งนี้จาก

ข้อมูลผลการดำเนินการในเบื้องต้นที่มีการเผยแพร่ในปี พ.ศ. ๒๕๖๗ แสดงให้เห็นถึงสัญญาณความก้าวหน้าที่น่าพอใจ

ระเบียบฉบับสมบูรณ์ฉบับนี้จึงแสดงให้เห็นถึงความตั้งใจของหน่วยงาน U.S.FDA ที่เปิดโอกาสให้ผู้ผลิตอาหารมีความยืดหยุ่นในการพัฒนานวัตกรรมเพื่อลดปริมาณโซเดียมในอาหารของคน และผลิตอาหารที่ดีต่อสุขภาพของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้นซึ่งจะช่วยลดการเกิดโรคเรื้อรังหรือภาวะความเจ็บปวดต่อเนื่องที่ยาวนาน ทั้งนี้ ผู้สนใจสามารถศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-issues-final-rule-salt-substitutes-standardized-foods?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

ที่มา: U.S.FDA: FDA Issues Final Rule on Salt Substitutes in Standardized Foods

ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส
ตุลาคม ๒๕๖๙