



ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส Thailand Office Of Agricultural Affairs, Los Angeles



www.thaiagrila.com



OfficeofAgriculturalAffairsLA



U.S.FDA ได้เริ่มการประเมินสาร BHA ซึ่งเป็นวัตถุกันเสียที่ใช้กันอย่างแพร่หลายในอาหาร

องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (U.S.FDA) ได้เริ่มดำเนินการประเมินทบทวนอย่างละเอียดกับสารบิวทิลเลตเตดไฮดรอกซีแอนไอโซล (Butylated Hydroxyanisole: BHA) ซึ่งเป็นสารเคมีที่ใช้เป็นวัตถุกันเสียในอาหาร โดยการทบทวนครั้งนี้จะพิจารณาว่า สาร BHA ยังคงมีความปลอดภัยภายใต้เงื่อนไขการใช้งานในปัจจุบันกับอาหารและในฐานะสารที่สัมผัสกับอาหารหรือไม่ โดยจะใช้ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ล่าสุดเป็นเกณฑ์อ้างอิง ทั้งนี้ U.S.FDA ได้จัดทำแบบขอข้อมูล (Request for Information) เกี่ยวกับการใช้และความปลอดภัยของสาร BHA เพื่อประกอบการพิจารณาของหน่วยงาน U.S.FDA ตามลิงก์ด้านล่างนี้ <https://www.federalregister.gov/documents/2026/02/11/2026-02761/butylated-hydroxyanisole-bha-request-for-information>

การดำเนินการดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของความพยายามของ U.S.FDA ในการทบทวนสารเคมีที่อยู่ในห่วงโซ่อุปทานอาหาร (Food Supply) โดยเมื่อเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๘ U.S.FDA ได้เปิดตัวโครงการเสริมความเข้มแข็งในการทบทวนสารเคมีที่มีอยู่ในห่วงโซ่อุปทานอาหาร และ U.S.FDA จัดให้สาร BHA เป็นสารลำดับ



ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส Thailand Office Of Agricultural Affairs, Los Angeles



www.thaiagrila.com



OfficeofAgriculturalAffairsLA

ต้นๆ ที่จำเป็นต้องมีการทบทวน โดยการประเมินหลังการอนุญาตให้ใช้ในตลาด (post-market assessment) ของสาร BHA นี้ เป็นหนึ่งในหลายการประเมินหลังการอนุญาตให้ใช้ในตลาดของสารเคมีต่างๆ ภายใต้ระบบการตรวจสอบของหน่วยงานที่เข้มงวดขึ้นเพื่อควบคุมสารเคมีต่างๆ ที่ใช้ในห่วงโซ่อุปทานอาหาร

“สาร BHA อยู่ในห่วงโซ่อุปทานอาหารมานาน เป็นระยะเวลาหลายทศวรรษ แม้ว่าจะถูกระบุจาก National Toxicology Program ว่า ‘มีเหตุอันควรเชื่อได้ว่าจะเป็นสารก่อมะเร็งในมนุษย์’ อ้างอิงจากผลการศึกษาทดลองในสัตว์ โดยการทบทวนครั้งนี้ ถือว่าเป็นจุดสิ้นสุดของยุค ‘เชื่อเรา (Trust Us)’ สำหรับเรื่องความปลอดภัยอาหาร ซึ่งหากสาร BHA ไม่สามารถผ่านมาตรฐานทางวิทยาศาสตร์ระดับสูงและเป็นสากลในปัจจุบันที่ใช้กันได้ เราจะนำสาร BHA ออกจากห่วงโซ่อุปทานอาหาร และจะเดินหน้าจัดการกับสารเคมีในอาหารตัวอื่นๆ ต่อไป โดยจะเริ่มจากกลุ่มสารเคมีที่เด็กก็มีโอกาสได้รับ/สัมผัสสูงที่สุด” นายโรเบิร์ต เอฟ. เคนเนดี จูเนียร์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขของสหรัฐฯ กล่าว

U.S.FDA ได้จัดให้สาร BHA เป็นสารที่ “โดยทั่วไปถือว่าเป็นปลอดภัย” (Generally Recognized as Safe: GRAS) ตั้งแต่ปี ๑๙๕๘ และอนุมัติให้เป็นวัตถุเจือปนอาหารในปี ๑๙๖๑ โดยสาร BHA ใช้เพื่อป้องกันการเหม็นหืนของไขมันและน้ำมัน พบได้ในผลิตภัณฑ์อาหารหลากหลายประเภท เช่น อาหารแช่แข็ง ซีเรียอาหารเข้าคุกกี้ ลูกอม ไอศกรีม และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ แม้ว่าข้อมูลจากอาหารบรรจุสำเร็จรูปบ่งชี้ว่าการใช้สาร BHA ลดลงในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา แต่ยังคงพบในผลิตภัณฑ์จำนวนมาก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีเป้าหมายทางตลาดสำหรับผู้บริโภคที่เป็นเด็ก

“เรากำลังดำเนินการอย่างเด็ดขาดเพื่อให้มั่นใจว่าสารเคมีที่อยู่ในห่วงโซ่อุปทานอาหารของเรา จะไม่ก่อให้เกิดอันตราย” นายแพทย์มาร์ตี มาการี กรรมการธิการ U.S.FDA กล่าวและกล่าวเสริมว่า “สมาคมวิทยาศาสตร์ได้แสดงความกังวลเกี่ยวกับสารเคมีบางชนิดที่ยังคงอยู่ในห่วงโซ่อุปทานอาหาร และเมื่อการประเมินสาร BHA เสร็จแล้ว คาดว่าFDA จะดำเนินการประเมินในลักษณะเดียวกัน กับสารบิวทิเลตเตดไฮดรอกซีโทลูอิน (BHT) ซึ่งเป็นสารกันเสียสังเคราะห์ และกับสารอะโซไดคาร์บอนาไมด์ (azodicarbonamide) ซึ่งเป็นสารที่ใช้ในสไลโอเค และยังใช้เป็นสารปรับสภาพแป้งทำขนมปัง”

นายโคลี ไดอามันต์ส รองกรรมการธิการด้านอาหารสำหรับมนุษย์ของ U.S.FDA กล่าวว่า “U.S.FDA มุ่งมั่นที่จะสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยของสารเคมีในอาหาร ผ่านการประเมินที่เข้มงวด อ้างอิงหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ การประเมินหลังจากที่มีการอนุญาตให้ใช้สาร BHA ในครั้งนี้ จะช่วยสะท้อนให้เห็นถึงแนวทางเชิงรุกของ FDA ในการคุ้มครองประชาชนด้านสุขภาพ/สาธารณสุข ด้วยการตรวจสอบสารเคมีต่างๆ อย่างต่อเนื่องโดยใช้ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ล่าสุดที่มี”

ตลอดหลายทศวรรษที่ผ่านมา ผู้ที่เกี่ยวข้องด้านสุขภาพต่างๆ ได้แสดงความกังวลเกี่ยวกับความปลอดภัยของสาร BHA โดย National Toxicology Program ของสถาบันสุขภาพแห่งชาติของสหรัฐฯ (NIH) ได้จัดให้สาร BHA เป็นสารที่ “มีเหตุอันควรให้เชื่อได้ว่าจะเป็นสารก่อมะเร็งในมนุษย์” จากผลการศึกษาทดลองในสัตว์ นอกจากนี้ สาร BHA ยังถูกเสนอให้เป็นหนึ่งในสารที่ควรได้รับการทบทวนใหม่ ตามความคิดเห็นจากเวทีรับฟังความคิดเห็นสาธารณะเกี่ยวกับการพัฒนากระบวนการประเมินสารเคมีในอาหารหลังการอนุญาต ซึ่งปิดรับความคิดเห็นเมื่อเดือนมกราคม ๒๕๖๘



ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส Thailand Office Of Agricultural Affairs, Los Angeles



www.thaiagrila.com



OfficeofAgriculturalAffairsLA

ขณะที่ รายงานยุทธศาสตร์ของคณะกรรมการชุด “Make America Healthy Again” ได้กำหนดให้มีการทบทวนสารเติมแต่งทางเคมีในอาหารหลังการอนุญาตให้ใช้ทางการตลาดแล้วเป็นหนึ่งในประเด็นสำคัญ โดยครอบคลุมถึง สารเติมแต่งอาหาร สารเคมีที่สัมผัสอาหาร สารในกลุ่ม GRAS และสีผสมอาหาร ทั้งนี้ FDA ได้เดินหน้าจัดทำร่างกฎระเบียบเพื่อปฏิรูประบบ Generally Recognized as Safe (GRAS) โดยมีเป้าหมายเพื่อเพิ่มความโปร่งใสในห่วงโซ่อุปทานอาหาร แนวทางดังกล่าวมุ่งทบทวนกลไกการวินิจฉัยความปลอดภัยของสารภายใต้ระบบ GRAS ให้มีอิสระ และเพิ่มบทบาทการกำกับดูแลของ FDA ในการทบทวนสารเคมีที่เติมลงในอาหารให้เข้มงวดยิ่งขึ้น สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมของ Request for Information ของสาร BHA สามารถดูได้ที่ [List of Select Chemicals in the Food Supply Under FDA Review | FDA](#).

ที่มา:

U.S.FDA: FDA Launches Assessment of BHA, a Common Food Chemical Preservative

ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส
กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙