



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

www.thaiagrila.com OfficeofAgriculturalAffairsLA

U.S.FDA เสนอร่างระเบียบว่าด้วยการแก้ไขมาตรฐานปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง



เมื่อวันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๖ องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (U.S. Food and Drug Administration: U.S.FDA) ได้เผยแพร่ร่างระเบียบว่าด้วยการแก้ไขมาตรฐานอัตลักษณ์อาหารและมาตรฐานการบรรจุสำหรับสินค้าปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง (Fish and Shellfish; Canned Tuna Standard of Identity and Standard of Fill of Container) เพื่อปรับแก้ไขมาตรฐานให้เป็นปัจจุบันและทันสมัยยิ่งขึ้น ทั้งนี้ เปิดรับข้อคิดเห็นสาธารณะจนถึงวันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

ข้อมูลเบื้องต้น

หน่วยงาน U.S.FDA ได้เริ่มกำหนดมาตรฐานอัตลักษณ์อาหาร (Standard of Identity) และมาตรฐานการบรรจุ (Fill of Container) สำหรับสินค้าปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง มาตั้งแต่ปี ๒๕๐๐ และแม้ว่าได้ปรับปรุงมาตรฐานดังกล่าวมาแล้วหลายครั้ง หากแต่ข้อกำหนดในปัจจุบันบางข้อยังคงล้าสมัย

มาตรฐานอัตลักษณ์อาหาร คือ ข้อกำหนดด้านมาตรฐานเกี่ยวส่วนประกอบและการผลิตสินค้าอาหาร โดยหน่วยงาน U.S.FDA เริ่มจัดทำมาตรฐานอัตลักษณ์อาหารในช่วงปี ๒๔๘๑ เพื่อประโยชน์ของผู้บริโภคและส่งเสริมความซื่อตรงและความยุติธรรมในการค้า ซึ่งนับแต่นั้น หน่วยงานได้จัดทำมาตรฐานอัตลักษณ์สำหรับสินค้าอาหารครอบคลุมอาหารหลากหลายชนิดรวมแล้วกว่า ๒๕๐ มาตรฐาน

มาตรฐานการบรรจุ คือ ข้อกำหนดด้านมาตรฐานปริมาณอาหารขั้นต่ำที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ โดยสินค้าปลาทูน่าบรรจุกระป๋องนั้น หน่วยงาน U.S.FDA กำหนดให้ใน ๑ กระป๋อง จะต้องบรรจุเนื้อปลาทูน่าอย่างน้อยร้อยละ ๗๒ ของกระป๋อง

อนึ่ง หน่วยงาน U.S.FDA มีเป้าหมายที่จะปรับมาตรฐานอาหารให้ทันสมัย เพื่อรักษาลักษณะพื้นฐาน (Basic Nature) และความสมบูรณ์ทางโภชนาการของสินค้าอาหาร ในขณะที่ยังคงไว้ซึ่งความยืดหยุ่นแก่ภาคอุตสาหกรรมในการคิดค้นนวัตกรรมเพื่อผลิตอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพยิ่งขึ้น

ร่างระเบียบว่าด้วยการแก้ไขมาตรฐานอัตลักษณ์อาหาร และมาตรฐานการบรรจุสำหรับสินค้าปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง

ร่างระเบียบดังกล่าวมีการเสนอปรับแก้ไขข้อกำหนดบางประการให้มาตรฐานอัตลักษณ์อาหารและมาตรฐานการบรรจุสำหรับสินค้าทูน่าบรรจุกระป๋องเป็นปัจจุบันและทันสมัยยิ่งขึ้น อีกทั้ง ยังเป็นการตอบรับต่อข้อคิดเห็นส่วนหนึ่งจากที่ บริษัท Bumble Bee Foods, LLC บริษัท StarKist Co. และบริษัท Tri Union Seafoods, LLC หรือ Chicken of the Sea



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

www.thaiagrila.com OfficeofAgriculturalAffairsLA

International ที่ได้ยื่นคำร้องให้แก้ไขข้อกำหนดบางประการภายใต้ระเบียบ 21 CFR 161.190 สินค้าปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง ซึ่งสาระสำคัญสรุปได้ ดังนี้

- **เสนอให้ใช้น้ำหนักเนื้อ (Drained Weight Method)** ซึ่งอ้างอิงวิธีการคำนวณจากเอกสาร AOAC Official Method 968.30 Canned Vegetables: Drained Weight Procedure และมาตรฐานสำหรับสินค้าปลาทูน่าและปลาโบนิโตของ CODEX ในการพิจารณาปริมาณเนื้อปลาทูน่าว่าเป็นไปตามมาตรฐานสัดส่วนปริมาณบรรจุหรือไม่ ทดแทนการใช้วิธี Pressed Cake Method หรือ มาตรฐานการคำนวณปริมาณเนื้อปลาทูน่าที่หน่วยงาน U.S.FDA กำหนดตามขนาดบรรจุภัณฑ์กระป๋องและลักษณะของเนื้อปลาทูน่า เช่น กระป๋องขนาด ๒๑๑ x ๑๐๙ ที่มีความลึกประมาณ ๓ ๗/๘ นิ้ว เส้นผ่าศูนย์กลางด้านในกระป๋องขนาด ๒.๕๙๓ นิ้ว และความหนาของกระป๋องประมาณ ๓/๘ นิ้ว จะต้องมียุติปริมาณเนื้อปลาทูน่าก้อน (Chunk) ที่ผ่านกระบวนการอัดบิบบเพื่อให้น้ำหนักปลาทูน่าในกระป๋องทั้งหมดเป็นก้อนขึ้นเดียวกัน (Pressed Cake) เฉลี่ยจาก ๒๔ กระป๋อง อย่างน้อย ๑.๙๘ ออนซ์
- **เพิ่มเติมข้อความเพื่อยืนยันและชัดเจนยิ่งขึ้นว่าการใช้สารบรรจุ (Packing Medium) มิใช่ข้อบังคับ** หากแต่เป็นไปตามความสมัครใจของผู้ประกอบการ (Optional)
- **ยกเลิกข้อกำหนด 161.190(a)(6) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มปรุงแต่งกลิ่นรส (Flavoring) และเครื่องเทศบางชนิดเพื่อหลีกเลี่ยงความซ้ำซ้อน** เนื่องจากมีปรากฏอยู่แล้วภายใต้ข้อกำหนด 21 CFR 101.22 ซึ่งเป็นข้อกำหนดด้านอาหาร ฉลากเครื่องเทศ สารปรุงแต่งกลิ่นรส สีผสมอาหาร และวัตถุกันเสีย (Food; labeling of spices, flavorings, colorings and chemical preservatives)
- **เพิ่มชนิดส่วนผสมทางเลือก (Optional Ingredient)** ด้วยการอนุญาตให้สามารถใช้ส่วนผสมทางเลือกที่ปลอดภัยและเหมาะสม (Safe and Suitable Optional Ingredient) ตามที่ระบุในข้อกำหนด 21 CFR 101.22 และยกเลิกข้อความในข้อกำหนด 21 CFR 161.190(a)(6)(vii) ในส่วนของสารพาหะ (Carriers) ที่ปลอดภัยและเหมาะสม ส่วนผสมละลายหรือกระจายที่อาจใช้กับเครื่องปรุงรสเลมอน
- **แก้ไขข้อกำหนด 21 CFR 161.190(a)(1) ด้านอัตลักษณ์ของสินค้าปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง** โดยย้ายข้อกำหนดเกี่ยวกับโซเดียมแอซิดไพโรฟอสเฟต (Sodium Acid Pyrophosphate) ซึ่งเป็นส่วนผสมทางเลือก ไปอยู่ภายใต้ร่างข้อกำหนด 21 CFR 161.190(a)(6)(v) ด้านการปรุงรสปลาทูน่าบรรจุกระป๋องแทน และเพื่อให้สอดคล้องกับการแก้ไขดังกล่าวจึงได้แก้ไขข้อกำหนด (21 CFR 161.190(a)(8)(vii)) ว่าด้วยเรื่องฉลากส่วนผสมโซเดียมแอซิดไพโรฟอสเฟตด้วย
- **ปรับแก้ข้อกำหนด 21 CFR 161.190(a)(6)(iii) ด้านขอบเขตปริมาณสารสกัดจากผัก** ภายใต้ข้อกำหนดด้านส่วนผสมโปรตีนสกัด (Hydrolyzed Protein) ในสินค้าปลาทูน่าบรรจุกระป๋องเพื่อให้สอดคล้องเกี่ยวเนื่องกับปริมาณของซุสผักที่สามารถใช้เป็นส่วนผสมทางเลือกได้
- **ปรับปรุงข้อกำหนด 21 CFR 161.190(a)(8)(vi) ด้านการระบุส่วนผสมเครื่องปรุงรสและเครื่องเทศบนฉลากสินค้าปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง** เพื่อความชัดเจนและความสอดคล้องตรงกับข้อกำหนดที่มีระบุในระเบียบรัฐบาลกลางของสหรัฐฯ



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

www.thaiagrila.com OfficeofAgriculturalAffairsLA

- **เพิ่มข้อกำหนด 21 CFR 161.190(a)(8)(x)** เพื่อความชัดเจนและความสอดคล้องตรงกับระเบียบ 21 CFR parts 131 - 169 อาทิ ระเบียบว่าด้วยน้ำซอสสราดและวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มปรุงแต่งกลิ่นรส (Food Dressings and Flavorings) ซึ่งครอบคลุมข้อกำหนดการระบุข้อมูลบนฉลากที่คล้ายคลึงกัน
- **ปรับข้อกำหนดด้านวิธีการพิจารณาค่ามันเซล (Munsell Value)** ซึ่งเป็นระบบเทียบสีในการพิจารณาสีของสินค้า เพื่ออำนวยความสะดวกในการใช้เครื่องวัดสีอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Color Meter) ในการพิจารณาค่าดังกล่าว พร้อมทั้งเสนอให้ยกเลิกการอ้างอิงบทความ Journal of the Optical Society of America ที่เกี่ยวข้องกับช่องสีของระบบมันเซล (Spacing of Munsell Colors) เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานอาหารอื่นๆ ของสหรัฐฯ
- **ปรับเนื้อหาในข้อกำหนด 21 CFR 161.190** โดยเพิ่มย่อหน้า (d) ซึ่งอ้างอิงถึงวิธีการพิจารณาสีผสมอาหารที่กำหนดไว้ใน 21 CFR 161.190(a)(7)
- **ประเด็นอื่นๆ** ได้แก่ การปรับแก้ถ้อยความต่างๆ เพื่อเพิ่มความชัดเจนและง่ายต่อการอ่านและสร้างความเข้าใจที่ดียิ่งขึ้น

ระยะเวลาเปิดรับข้อคิดเห็นสาธารณะ

หน่วยงาน U.S.FDA เปิดรับข้อคิดเห็นต่อร่างระเบียบว่าด้วยการแก้ไขมาตรฐานอัตลักษณ์อาหารและมาตรฐานการบรรจุสำหรับสินค้าทูน่าบรรจุกระป๋อง โดยผู้เกี่ยวข้องสามารถแสดงข้อคิดเห็นภายในวันที่ **๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๖** ผ่าน ๒ ช่องทาง ได้แก่

(๑) เว็บไซต์ <http://www.regulations.gov> ที่เอกสารหมายเลข (Docket No.) FDA-2016-P-0147

(๒) ไปรษณีย์ จัดส่งที่ Dockets Management Staff (HFA-305), Food and Drug Administration, 5630 Fishers Lane, Rm. 1061, Rockville, MD 20852 และจะต้องระบุหมายเลขเอกสารและข้อความบนเอกสารที่จัดส่ง ดังนี้ FDA-2016-P-0147 for “Fish and Shellfish; Canned Tuna Standard of Identity and Standard of Fill of Container.”

ผู้เกี่ยวข้องและผู้สนใจสามารถอ่านร่างระเบียบว่าด้วยการแก้ไขมาตรฐานอัตลักษณ์อาหารและมาตรฐานการบรรจุสำหรับสินค้าทูน่าบรรจุกระป๋องฉบับเต็มได้ที่ <https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2023-08-25/pdf/2023-17916.pdf>

ที่มา:

<https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2023-08-25/pdf/2023-17916.pdf>

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm?fr=161.190>

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm?fr=161.190>

ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส
สิงหาคม ๒๕๖๖