

FDA ปรับปรุงคำนิยามและการติดฉลากระบุอาหาร “healthy”

เมื่อวันที่ ๒๘ กันยายน ๒๕๖๕ องค์การอาหารและยา สหรัฐอเมริกา (U.S.FDA) ออกระเบียบฉบับร่าง (Proposed Rule) เพื่อปรับปรุงคำนิยามของปริมาณสารอาหารที่สามารถใช้ภายใต้คำว่า “เพื่อสุขภาพ หรือ healthy” เนื่องจากคำนิยามเดิมที่ได้กำหนดไว้ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๓๗ จำกัดปริมาณไขมันทั้งหมด (total fat) ไขมันอิ่มตัว (saturated fat) คอล레스เตอรอล และโซเดียม รวมทั้งกำหนดให้อาหารเพื่อสุขภาพต้องให้สารอาหารอย่างน้อยหนึ่งชนิดจากวิตามินเอ วิตามินซี แคลเซียม เหล็ก โปรตีน และใยอาหาร โดยต้องมีร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน (Daily Value: DV) ขั้นต่ำที่ร้อยละ ๑๐

แม้ว่าการติดฉลากระบุอาหารเพื่อสุขภาพเป็นมาตรการสมัครใจ แต่การเสนอปรับปรุงครั้งนี้มีขึ้นเพื่อให้สอดคล้องกับข้อมูลโภชนาการศาสตร์ในปัจจุบัน คำแนะนำด้านอาหารของรัฐบาลกลาง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เอกสารคำแนะนำ Dietary Guidelines for Americans 2020-2025 รวมถึงข้อกำหนดการแสดงผลข้อมูลโภชนาการที่ปรับปรุงใหม่ เช่น คำแนะนำด้านอาหารในปัจจุบันให้ความสำคัญกับรูปแบบอาหารเพื่อสุขภาพและกลุ่มอาหาร รวมทั้งประเภทของไขมันในอาหารมากกว่า ปริมาณไขมันทั้งหมดที่ร่างกายได้รับ ปริมาณของโซเดียม และปริมาณ น้ำตาลส่วนเกินที่เติมลงไปในการอาหาร

อาหารที่ประสงค์จะติดฉลากอาหารเพื่อสุขภาพตามนิยามที่เสนอปรับปรุงใหม่จะต้องมีอาหารอย่างน้อยหนึ่งชนิดจากกลุ่มอาหารหรือกลุ่มย่อย อาทิ ผลไม้ ผัก ธัญพืช นม และอาหารให้โปรตีน ในปริมาณที่แนะนำไว้โดยเอกสารคำแนะนำ Dietary Guidelines for Americans 2020-2025 นอกจากนี้ ปริมาณน้ำตาลส่วนเกินที่เติมลงในอาหาร ไขมันอิ่มตัว และโซเดียมจะพิจารณาจากร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน โดยจะใช้ปริมาณอ้างอิงจาก Reference Amount Customarily Consumed ซึ่งใช้ในการคำนวณหนึ่งหน่วยบริโภค (serving size) ดังนั้น ปริมาณสารอาหารทั้งสามชนิดดังกล่าวจึงแตกต่างกันออกไปตามแต่ชนิดของผลิตภัณฑ์อาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารประสม อาหารจานหลักและมื้ออาหาร ทั้งนี้ ผักและผลไม้สดทั้งผลได้รับการจัดให้อยู่ภายใต้นิยาม “เพื่อสุขภาพ” ที่เสนอปรับปรุงใหม่นี้ เนื่องจากมีคุณสมบัติสารอาหารโดยรวมที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพอยู่แล้ว

นอกจากนี้ หน่วยงาน U.S.FDA อยู่ระหว่างดำเนินการกำหนดสัญลักษณ์ที่บริษัทผู้ผลิตอาหารจะใช้ติดบนฉลากเพื่อแสดงว่าสินค้าของตนสอดคล้องตามหลักเกณฑ์นิยาม “เพื่อสุขภาพ” ของรัฐบาลกลางอีกด้วย

สถานะ :
ระเบียบฉบับร่าง

ประเด็นหลัก :
การติดฉลากอาหารเพื่อสุขภาพ

รูปแบบมาตรการ :
สมัครใจ

สินค้า :
อาหารสำเร็จรูป

สาระสำคัญ :
ใช้ฉลาก “เพื่อสุขภาพ” ได้ ต้องมีอาหารอย่างน้อยหนึ่งในกลุ่มอาหารที่แนะนำในปัจจุบัน รวมทั้งกำหนดปริมาณไขมันอิ่มตัว โซเดียม และน้ำตาลส่วนเกิน

ตัวอย่าง :
ซีเรียล หรือ อาหารเช้าที่ทำจากธัญพืชจะสามารถติดฉลากอาหารเพื่อสุขภาพได้ต่อเมื่อในหนึ่งหน่วยบริโภคจะต้องมีธัญพืชเต็มเมล็ด (whole grain) ¾ ออนซ์ หรือประมาณ 21 กรัม และต้องมีไขมันอิ่มตัวไม่เกิน 1 กรัม โซเดียมไม่เกิน 230 มิลลิกรัม และน้ำตาลส่วนเกินที่เติมลงไปไม่เกิน 2.5 กรัม



เบื้องหลังนโยบาย

การประกาศปรับปรุงฉลากอาหารครั้งนี้มีขึ้นในวันแรกของการประชุมสุดยอดทำเนียบขาวว่าด้วยความหิวโหย โภชนาการ และสุขภาพ เมื่อวันที่ ๒๘ กันยายน ๒๕๖๕ ซึ่งจัดเป็นครั้งที่สองในรอบกว่า ๕๐ ปี นับแต่การประชุมครั้งแรกในปี พ.ศ. ๒๕๑๒ โดยรัฐบาลของประธานาธิบดีริชาร์ด นิกสัน ที่ต่อมาได้นำไปสู่การใช้คู่มืออาหารอย่างแพร่หลาย โครงการอาหารกลางวันโรงเรียน และโครงการอื่นๆ เพื่อการลดความหิวโหยทั่วประเทศรวมทั้งสร้างโครงข่ายคุ้มครองอันสำคัญแก่สังคมในภาวะโรคระบาดครั้งใหญ่

ในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ หน่วยงาน FDA เริ่มกระบวนการในระดับสาธารณะเพื่อปรับปรุงการฉลากอาหารที่กล่าวอ้างว่ามีสารอาหาร “เพื่อสุขภาพ” แต่ต้องพบกับข้อวิพากษ์อย่างต่อเนื่องว่าเอกสารคำแนะนำด้านอาหารของรัฐบาลที่ใช้อ้างอิงไม่มีประสิทธิภาพ เช่น ในช่วงการบริหารของประธานาธิบดีโอบามา ทรัมป์ พบว่าคณะกรรมการจัดทำเอกสารคำแนะนำด้านอาหาร ประจำปี ๒๕๖๓ ถูกห้ามมิให้พิจารณาผลกระทบที่มีต่อสุขภาพเนื่องจากการบริโภคเนื้อแดง อาหารที่ผ่านกระบวนการสูง (ultra-processed foods) และโซเดียม นอกจากนี้ ยังมีข้อคิดเห็นว่าเอกสารคำแนะนำด้านอาหารของรัฐบาลกลางไม่อยู่บนพื้นฐานหลักการทางวิชาการที่แท้จริง แต่มักจะใช้สัญชาตญาณและมีหลักคิดที่ไม่ถูกต้อง เช่น บริโภคไขมันมากจะทำให้อ้วน บริโภคคอเลสเตอรอลในปริมาณมากจะทำให้มีคอเลสเตอรอลสูง

ในปี พ.ศ. ๒๕๓๗ หน่วยงาน FDA ได้กำหนดนิยามคำว่า “เพื่อสุขภาพ” เป็นครั้งแรก โดยขณะนั้นพุ่งเป้าไปที่ปริมาณไขมันเป็นหลัก ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๕๕๘ เกิดกรณีพิพาทระหว่างหน่วยงาน FDA กับบริษัท Kind ซึ่งผลิตโปรตีนอัดแท่งและได้กลายเป็นตัวอย่างสำคัญที่แสดงให้เห็นถึงการกำหนดระเบียบที่ไม่ถูกต้อง โดยหน่วยงาน FDA ได้ยื่นหนังสือแจ้งเตือนว่าผลิตภัณฑ์อาหารอัดแท่งที่มีส่วนประกอบหลักจากถั่วมีไขมันอิ่มตัวสูงเกินไปดังนั้นจึงไม่สามารถติดฉลากระบุ “เพื่อสุขภาพ” ได้ อย่างไรก็ตาม บริษัท Kind ร่วมกับนักโภชนาการได้ยื่นคำร้องอย่างเป็นทางการต่อหน่วยงาน FDA ขอให้ปรับปรุงระเบียบของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับนิยามเพื่อสุขภาพเมื่อใช้ในการกล่าวอ้างในฉลากอาหาร เพื่อให้สะท้อนถึงหลักการและข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน ทั้งนี้ ในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ หน่วยงาน

FDA ได้กลับท่าทีและอนุญาตให้บริษัท Kind ระบุ “เพื่อสุขภาพ” ลงในฉลากได้ พร้อมทั้งประกาศว่าจะทบทวนค่านิยามของถ้อยคำดังกล่าว

หลักการและเหตุผลในกระบวนการทบทวนค่านิยาม “เพื่อสุขภาพ” ของหน่วยงาน FDA นั้นได้อ้างอิงถึงผลการศึกษาของศูนย์ควบคุมโรคติดต่อ (CDC) ที่ระบุว่า ชาวอเมริกันจำนวน ๖ ใน ๑๐ คน มีวิถีการดำเนินชีวิตที่เกี่ยวข้องกับโรคภัยต่างๆ โดยสาเหตุมักมาจากโรคอ้วนและบริโภคอาหารคุณภาพไม่ดี ซึ่งนำไปสู่การเสียชีวิตและทุพพลภาพที่รัฐต้องมีค่าใช้จ่ายในการดูแลรักษาต่อปีกว่า ๔.๑ ล้านล้านเหรียญสหรัฐ และในช่วงโรคระบาดยังพบว่าโรคอ้วนในเด็กเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ โดยพบว่าร้อยละ ๔๕.๗ ของเด็กช่วงอายุ ๕ - ๑๑ ปี มีน้ำหนักเกินหรือเป็นโรคอ้วน เพิ่มขึ้นจากร้อยละ ๓๖ ในช่วงก่อนโรคระบาด คิดเป็นน้ำหนักเพิ่มขึ้นต่อคนเฉลี่ย ๕ ปอนด์ ยิ่งไปกว่านั้น การศึกษาที่ยังชี้ให้เห็นถึงนโยบายของรัฐบาลในกลุ่มประเทศลาตินอเมริกาในการแก้ไขปัญหาโรคอ้วนอย่างจริงจังด้วยการออกกฎหมายที่เข้มงวดมากขึ้นในการติดฉลากอาหาร มีข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลสูงและอาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูปสูง เช่น ซิลิกาหนดให้อาหารที่มีปริมาณสูงไม่ว่าจะเป็นน้ำตาลส่วนเกิน ไขมันอิ่มตัว แคลอรี โซเดียมส่วนเกินจะต้องติดฉลากเครื่องหมายหยุดสีดำ (black stop sign) บริเวณด้านหน้าบรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายนี้ไม่สามารถวางจำหน่ายหรือทำการสนับสนุนการขายในโรงเรียนหรือโฆษณาในรายการโทรทัศน์สำหรับเด็ก นอกจากนี้ ในช่วงปลายปีที่ผ่านมา รัฐบาลของประธานาธิบดีโจ ไบเดนได้เห็นชอบให้หน่วยงาน FDA ดำเนินการเพื่อลดการบริโภคโซเดียม โดยอาจให้บริษัทอาหารและร้านอาหารลดการใช้โซเดียมในอาหารลงร้อยละ ๑๒ ในช่วงสองปีครั้งนี้ อีกทั้ง ได้แนะนำให้ดำเนินการเพื่อลดการบริโภคน้ำตาลเช่นกันโดยอาจเริ่มจากกลุ่มเป้าหมายผู้ผลิตสินค้าที่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบและมีแนวโน้มเข้าร่วมโดยสมัครใจ

ทั้งนี้ เกณฑ์การติดฉลาก “เพื่อสุขภาพ” ที่ประกาศปรับปรุงใหม่ของหน่วยงาน FDA นี้ จะส่งผลให้ผักและผลไม้สดทั้งผลสามารถใช้ฉลากนี้ได้ทันที ในขณะที่อาหารสำเร็จรูปต้องดำเนินการตามเกณฑ์ข้อกำหนดด้านสารอาหารรวมถึงจำกัดร้อยละที่อนุญาตสำหรับน้ำตาลส่วนเกิน โซเดียม และไขมันอิ่มตัว ซึ่งนับเป็นการเปลี่ยนแปลงที่ใช้เวลาถึง ๗ ปี หลังจากการยื่นคำร้องของบริษัท Kind ก่อนหน้า

เสียงจากผู้เกี่ยวข้อง

ผู้ผลิตอาหาร

แถลงการณ์ของทำเนียบขาวชี้ว่า เมื่อหน่วยงาน FDA เสร็จสิ้นกระบวนการพิจารณาจัดทำฉลากอาหารใหม่ทั้งระบบ คาดว่าจะทำให้สื่อสารข้อมูลโภชนาการได้ง่ายและรวดเร็วมากขึ้นผ่านเครื่องมือต่างๆ เช่น การใช้สัญลักษณ์ดาวหรือสีตามแบบสัญญาณไฟจราจร นอกจากนี้ ระบบใหม่นี้อาจส่งผลให้ภาคอุตสาหกรรมอาหารตื่นตัวและเตรียมพร้อมที่จะปรับเปลี่ยนสูตรอาหารให้ดีต่อสุขภาพมากขึ้น ด้วยการเติมผักหรือธัญพืชเต็มเมล็ด หรือคิดผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อให้เข้าเกณฑ์ของนิยาม “เพื่อสุขภาพ” ซึ่งสอดคล้องกับข้อคิดเห็นของนายปีเตอร์ ลูรี ผู้อำนวยการบริหารของศูนย์ Center for Science in the Public Interest ที่มีความเห็นว่าข้อกำหนดฉลากด้านหน้าบรรจุภัณฑ์มีแนวโน้มในเชิงบวกและอาจกระตุ้นให้บริษัทต่างๆ เปลี่ยนผลิตภัณฑ์ของตนเพื่อให้ดีต่อสุขภาพและเป็นที่ยอมรับมากขึ้นในหมู่ผู้บริโภค อย่างไรก็ตาม คำจำกัดความและฉลากที่จะใช้ต้องมีความเฉพาะเจาะจงให้มาก มิเช่นนั้น บางบริษัทอาจพยายามหลบหลีกด้วยการ “สร้างภาพ” ให้ผลิตภัณฑ์บางชนิดดูดีต่อสุขภาพเกินจริง

บริษัท Kind ซึ่งนับเป็นผู้บุกเบิกยื่นคำร้องให้ปรับปรุงนิยาม “เพื่อสุขภาพ” ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๘ ได้กล่าวชื่นชมและแสดงความยินดีกับการตัดสินใจในครั้งนี้ของหน่วยงาน FDA โดยนายรัสเซลล์ สโตลส์ ผู้บริหารระดับสูงให้ความเห็นว่า กฎระเบียบที่สะท้อนหลักวิทยาศาสตร์และเอกสารคำแนะนำ Dietary Guidelines for Americans ที่เป็นปัจจุบันเปรียบเหมือนชัยชนะด้านการสาธารณสุขสำหรับทุกคน เนื่องจากเอกสารดังกล่าวให้ความสำคัญกับการบริโภคอาหารที่ทำจากพืช ซึ่งรวมถึง ผัก ผลไม้ ธัญพืชเต็มเมล็ด พืชผักตระกูลถั่ว และเมล็ดพืชต่างๆ นอกจากนี้ แม้ว่าการจำกัดปริมาณการบริโภคเกลือและไขมันอิ่มตัวเป็นประเด็นที่ดี แต่เห็นควรเพิ่มการพิจารณาปริมาณที่เหมาะสมในการบริโภคคลอเรสเตอรอลด้วย

ขณะเดียวกัน กลุ่มผู้ผลิตอาหารอื่นๆ กล่าวว่า ข้อกำหนดฉลากอาหารของหน่วยงาน FDA จะต้องได้รับการทบทวนและทดสอบก่อนให้ผู้ผลิตใช้และนำเสนอต่อสาธารณชน ซึ่งเป็นแนวคิดเดียวกับสมาคม Consumer Brands Association โดยนางโรเบอร์ตา แวกเนอร์ รองประธานด้านกฎระเบียบและกิจการวิชาการ กล่าวว่า การกำหนดและใช้นิยามใหม่ “เพื่อสุขภาพ” จะประสบความสำเร็จได้เมื่อมีความชัดเจนและใช้ได้โดยทั่วทั้งภาคอุตสาหกรรม รวมถึงผู้บริโภคต้องเข้าใจได้ง่ายเช่นกัน ทั้งนี้ จึงมองว่าการปรับคำนิยามเป็นเพียงจุดเริ่มต้นและควรต้องได้รับการตรวจสอบโดยสม่ำเสมอเพื่อให้มั่นใจได้ว่าสื่อสารข้อมูลได้ตอบโจทย์และเป็นการสร้างสุขภาพที่ดีได้จริง

อย่างไรก็ตาม นายฌอน แม็คไอบรต์ อดีตผู้บริหารสมาคม Grocery Manufacturers Association และผู้ก่อตั้งบริษัทการสื่อสารกลยุทธ์ เห็นว่าหน่วยงาน FDA ต้องทบทวนร่างระเบียบฉบับนี้ให้ถี่ถ้วนเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่นำประเด็นการเมืองมาอยู่เหนือหลักวิทยาศาสตร์และข้อเท็จจริง ทั้งนี้ ประเด็นที่สำคัญที่สุดคือการกำหนดรายละเอียดการปฏิบัติให้สอดคล้อง เนื่องจากเมื่อประกาศเป็นระเบียบฉบับสมบูรณ์แล้ว จะมีใช่เป็นเพียงการกำหนดคำนิยามใหม่เท่านั้น แต่ในความเป็นจริงนับเป็นการวางกรอบกฎเกณฑ์ด้านโภชนาการและสารอาหารอีกด้วย

นักโภชนาการ

ศูนย์ Center for Science in the Public Interest สนับสนุนร่างระเบียบฉบับนี้ ด้วยเชื่อว่าการติดฉลากด้านหน้าบรรจุภัณฑ์ที่อ้างอิงหลักวิทยาศาสตร์ มีมาตรฐานกลางจะเข้าถึงผู้บริโภคได้มากกว่าการใช้ฉลากโภชนาการด้านหลังบรรจุภัณฑ์เพียงเท่านั้น และเนื่องจากผลการศึกษาทางโภชนาการชี้ว่าผู้บริโภคชาวอเมริกันทั่วไปบริโภคโซเดียม น้ำตาลส่วนเกิน และไขมันอิ่มตัวมากเกินไปจากอาหารสำเร็จรูป ดังนั้นการที่ผู้บริโภคสามารถตัดสินใจเลือกอาหารที่มีประโยชน์ได้รวดเร็วขึ้นด้วยการระบุปริมาณสารอาหารดังกล่าวบนหน้าบรรจุภัณฑ์จึงนับเป็นประโยชน์อย่างมากต่อการสาธารณสุขในประเทศ

นักวิชาการหลายรายเห็นด้วยว่าการเปลี่ยนแปลงครั้งนี้เป็นสิ่งสำคัญและก็มีความซับซ้อนเช่นเดียวกัน เนื่องจากคำว่า “เพื่อสุขภาพ” สามารถตีความให้เหมาะสมได้ตามมุมมองของแต่ละสถานการณ์และกรณี เช่น อาหารที่ดีต่อสุขภาพสำหรับนักกีฬาวิ่งมาราธอนหรือนักปั่นจักรยานย่อมแตกต่างจากผู้สูงอายุที่ต้องควบคุมเบาหวานและโรคอ้วน และอาหารที่ดีต่อสุขภาพยังสามารถหมายถึงอาหารที่ปราศจากสารเคมีหรือวัตถุกันเสีย หรือ แม้แต่อาหารบางชนิดที่อาจเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพสำหรับบุคคลใดบุคคลหนึ่ง นอกจากนี้ มีข้อสังเกตถึงการกำหนดนิยามอาหารเพื่อสุขภาพของหน่วยงาน FDA ที่เอื้อให้นำไปสู่การคิดค้นอาหารใหม่แทนที่อาหารที่ไม่แปรรูป (whole food) เนื่องจากอาหารดังกล่าวมักจะขาดสารอาหารอย่างน้อยหนึ่งชนิดตามข้อกำหนดใหม่



ทั้งนี้ นักโภชนาการบางรายแนะนำว่า ผลากเป็นเพียงเครื่องมือหนึ่งในการให้ข้อมูลเท่านั้น หากต้องการจะบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพก็สามารถเริ่มได้โดยการเพิ่มการบริโภคอาหารกลุ่มผัก ผลไม้ พืชตระกูลถั่ว ธัญพืชเต็มเมล็ด ไขมันชนิดที่ดีต่อหัวใจ โปรตีน โดยไม่ต้องกังวลเกินไปว่าต้องจำกัดอาหารใดบ้าง

ในภาพรวม หลายฝ่ายเห็นพ้องกันว่า การปรับปรุงระเบียบผลากอาหารด้านหน้าบรรจุภัณฑ์และนิยาม “เพื่อสุขภาพ” เป็นเรื่องที่ดีและควรดำเนินการ เนื่องจากการปรับมุมมองที่มีต่อสารอาหารโดยพิจารณาจากกลุ่มอาหารที่แตกต่างกัน จะเป็นการสร้างรูปแบบการบริโภคที่ดีต่อสุขภาพและช่วยให้สุขภาพโดยรวมดีขึ้นได้ ทั้งนี้ อาจได้เห็นการบริโภคอาหารอีกหลายชนิดในฐานะของอาหารเพื่อสุขภาพตามเกณฑ์นิยามใหม่ ซึ่งรวมถึง ถั่วต่างๆ เมล็ดพันธุ์พืช ปลาแซลมอนซึ่งมีไขมันและน้ำมันบางชนิดในปริมาณที่สูง อย่างไรก็ตาม ยังคงมีประเด็นที่ต้องถกเถียงและตีความถึงความหมายที่แท้จริงของคำว่า “เพื่อสุขภาพ” เนื่องจากมีความละเอียดอ่อนและซับซ้อนมากกว่าที่หลายคนตระหนัก ดังนั้น ร่างระเบียบฉบับนี้อาจยังต้องใช้เวลาในการพิจารณาก่อนจะประมวลเสนอเข้าสู่ร่างฉบับสมบูรณ์ และมีแนวโน้มที่จะต้องเผชิญแรงต้านบางส่วนจากกลุ่มผู้ผลิตที่แสวงหาประโยชน์จากความต้องการที่เพิ่มขึ้นของผู้บริโภคในการบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพมากขึ้นในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา

อ้างอิง

- https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/use-term-healthy-food-labeling?utm_medium=email&utm_source=govdelivery#proposedrule
- <https://www.npr.org/2022/10/06/1127307420/the-fda-is-updating-the-definition-of-healthy-and-designing-new-labels>
- https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/use-term-healthy-food-labeling?utm_medium=email&utm_source=govdelivery
- <https://www.advisory.com/daily-briefing/2022/09/29/fda-healthy-food>
- <https://www.prevention.com/health/a41443296/fda-new-rules-healthy-definition-food/>

ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส

ตุลาคม ๒๕๖๕