

คำแปลสรุป (อย่างไม่เป็นทางการ)
กฎระเบียบฉบับสมบูรณ์ว่าด้วยสุขอนามัยการขนส่งอาหารมนุษย์และสัตว์
FSMA Final Rule on Sanitary Transportation of Human and Animal Food

องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา หรือ Food and Drug Administration (FDA) ได้เผยแพร่เอกสารกฎระเบียบฉบับสมบูรณ์ว่าด้วยสุขอนามัยการขนส่งอาหารมนุษย์และสัตว์ (Final Rule on Sanitary Transportation of Human and Animal Food) เมื่อวันที่ ๖ เมษายน ๒๕๕๙ กฎระเบียบนี้เป็นความก้าวหน้าล่าสุดของ FDA ที่พยายามจะปกป้องอาหารให้ปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง ตั้งแต่ฟาร์มจนถึงผู้บริโภค วันที่เริ่มมีผลบังคับใช้เร็วสุดสำหรับผู้ประกอบการบางรายคือภายใน ๑ ปีหลังจากที่ประกาศกฎระเบียบนี้ในทะเบียนกลาง (Federal Register) ของ FDA

กฎระเบียบฉบับสมบูรณ์นี้เป็น ๑ ใน ๗ กฎระเบียบพื้นฐานที่ถูกนำเสนอในรูปแบบร่างกฎระเบียบ (Proposed Rules) ตั้งแต่เดือนมกราคม ๒๕๕๖ เพื่อต้องการให้กฎระเบียบมีความทันสมัย มีกรอบการทำงานตามระดับความเสี่ยงเพื่อความปลอดภัยของอาหาร เป้าหมายของกฎระเบียบฉบับนี้คือ การป้องกันไม่ให้เกิดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารระหว่างการขนส่ง เช่น การไม่สามารถควบคุมการให้ความเย็นอาหารได้อย่างเหมาะสม การทำความสะอาดยานพาหนะไม่เพียงพอ ระหว่างเสร็จสิ้นการขนส่งแต่ละรุ่น (Between Loads) และการไม่สามารถปกป้องอาหารได้อย่างเหมาะสม

กฎระเบียบนี้จัดทำขึ้นมาจากแนวความคิดในเรื่องการปกป้องอาหารให้ปลอดภัยตามกฎหมายสุขอนามัยการขนส่งอาหารปี ๒๕๔๘ (2005 Sanitary Food Transportation Act) เนื่องจากการแพร่ระบาดของ การเจ็บป่วยที่มีสาเหตุมาจากการปนเปื้อนในอาหารของมนุษย์และสัตว์ระหว่างการขนส่ง และอุบัติการณ์ และรายงานการปฏิบัติการระหว่างการขนส่งที่ไม่ถูกสุขลักษณะ

กฎระเบียบนี้มีผลบังคับใช้กับผู้ส่งสินค้า (Shippers) ผู้ลำเลียงสินค้า (Loaders) ผู้ขนส่งสินค้า โดยทางรถยนต์หรือรถไฟ (Carriers by motor or rail vehicle) และผู้รับสินค้า (Receivers) ที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งอาหารของมนุษย์และสัตว์ ที่จะต้องปฏิบัติตามถูกสุขลักษณะ เพื่อสร้างความมั่นใจด้านความปลอดภัยของอาหาร **กฎระเบียบนี้จะไม่บังคับใช้กับการขนส่งทางเรือหรือทางอากาศเนื่องจากข้อจำกัดด้านกฎหมาย**

กฎระเบียบฉบับนี้เป็นกฎระเบียบภายใต้กฎหมายความปลอดภัยอาหารที่ทันสมัยหรือ Food Safety Modernization Act (FSMA) ซึ่งจัดทำขึ้นเพื่อบังคับใช้กับพาหนะและเครื่องมือที่ใช้ในการขนส่ง วิธีปฏิบัติในการขนส่ง การจัดเก็บข้อมูล การฝึกอบรม และช้อยกเว้นในบางกรณี

กฎระเบียบนี้ครอบคลุมใครบ้าง

- นอกจากผู้ที่ได้รับการยกเว้น กฎระเบียบฉบับสมบูรณ์นี้จะบังคับใช้กับผู้ส่งสินค้า (Shippers) ผู้รับสินค้า (Receivers) ผู้ลำเลียงสินค้า (Loaders) และผู้ขนส่ง (Carriers) ที่ขนส่งอาหารในสหรัฐฯ โดยทางรถยนต์และรถไฟไม่ว่าจะเป็นในเชิงพาณิชย์หรือไม่ก็ตาม นอกจากนี้ยังบังคับใช้กับ :

- บุคคล เช่น ผู้ส่งสินค้าที่อยู่ในประเทศอื่นที่ส่งสินค้าอาหารมายังสหรัฐฯ โดยทางรถยนต์และรถไฟโดยตรง (จากแคนาดาและเม็กซิโก) ทางเรือ หรือทางอากาศ และเป็นผู้จัดให้มีการขนย้ายตู้คอนเทนเนอร์ที่ยังไม่มีการเปิด (Intact container) ไปยังรถยนต์หรือรถไฟเพื่อการขนส่งภายในประเทศสหรัฐฯ โดยที่อาหารนั้นจะต้องมีการบริโภคหรือกระจายสินค้าภายในสหรัฐฯ
- กฎระเบียบนี้ไม่บังคับใช้กับผู้ส่งออกที่ส่งผ่านอาหารจากสหรัฐฯ ไปยังประเทศอื่นโดยทางรถยนต์และรถไฟ เช่น จากแคนาดาไปยังเม็กซิโก ในที่นี้อาหารนั้นจะต้องไม่ถูกกระจายโดยผู้กระจายสินค้าของสหรัฐฯ
- บริษัทที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งอาหารเพื่อการส่งออกต้องอยู่ภายใต้กฎระเบียบนี้ จนกว่าสินค้าจะไปถึงด่านชายแดนของสหรัฐฯ

ข้อกำหนดที่สำคัญได้แก่

กฎระเบียบนี้จัดทำขึ้นมาเพื่อใช้เฉพาะเจาะจงกับ :

- **พาหนะและเครื่องมือที่ใช้ในการขนส่ง :** การออกแบบและการบำรุงรักษายานพาหนะและเครื่องมือที่ใช้ในการขนส่งจะต้องแน่ใจว่า ไม่เป็นสาเหตุให้อาหารที่อยู่ระหว่างการขนส่งกลายเป็นอาหารไม่ปลอดภัย ยกตัวอย่างเช่น พาหนะและเครื่องมือที่ใช้ในการขนส่งจะต้องเหมาะสม สามารถทำความสะอาดได้ดีพอสำหรับการใช้งาน และสามารถเก็บรักษาอุณหภูมิที่จำเป็นสำหรับการขนส่งอาหารอย่างปลอดภัย
- **วิธีปฏิบัติในการขนส่ง:** ต้องมีมาตรการที่สร้างความมั่นใจได้ว่า อาหารจะปลอดภัยในระหว่างการขนส่ง เช่น การควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสม การป้องกันการปนเปื้อนของอาหารพร้อมรับประทานจากการสัมผัสกับอาหารสด การป้องกันอาหารจากการปนเปื้อนโดยสินค้าที่ไม่ใช่อาหารที่อยู่ในการลำเลียงเดียวกันหรือการลำเลียงก่อนหน้า และการป้องกันอาหารจากการปนเปื้อนข้าม คือการป้องกันไม่ให้เกิดการปะปนเข้ามาโดยไม่ตั้งใจของสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร
- **การฝึกอบรม :** กำหนดให้มีการฝึกอบรมบุคลากรผู้ขนส่งสินค้าในเรื่องการปฏิบัติตามสุขอนามัยการขนส่ง และจัดทำบันทึกข้อมูลการฝึกอบรม การฝึกอบรมนี้เป็นสิ่งจำเป็นเมื่อผู้ขนส่งสินค้าและผู้ส่งสินค้าตกลงกันว่าผู้ขนส่งสินค้าจะเป็นผู้รับผิดชอบปฏิบัติตามเงื่อนไขสุขอนามัยระหว่างการขนส่ง
- **การจัดเก็บข้อมูล :** จะต้องมีการเก็บรักษาข้อมูลเอกสารวิธีการปฏิบัติ ข้อตกลง และข้อมูลการฝึกอบรม (เฉพาะผู้ขนส่งสินค้า) ซึ่งระยะเวลาการเก็บรักษาข้อมูลเหล่านี้ ขึ้นอยู่กับประเภทของการบันทึกข้อมูลและกิจกรรมนั้น เริ่มครอบคลุมตั้งแต่เมื่อไหร่ แต่ไม่เกิน ๑๒ เดือน

ข้อยกเว้น

กฎหมายสุขอนามัยการขนส่งอาหารอนุญาตให้ FDA สามารถยกเว้นให้ไม่ต้องปฏิบัติตามข้อบังคับของกฎหมาย FSMA ถ้าพิจารณาแล้วเห็นว่า การยกเว้นนี้ไม่ส่งผลต่อการขนส่งอาหารภายใต้สภาวะที่อาจก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อสุขภาพของมนุษย์และสัตว์

FDA ได้ประกาศในร่างกฎหมายที่นำเสนอว่า มีเป้าหมายที่จะเผยแพร่ชื่อยกเว้นสำหรับกลุ่มบุคคลหรือบริษัทจำนวน ๒ กลุ่ม (ข้อมูลด้านล่าง) โดยมีแผนการจะเผยแพร่ชื่อยกเว้นเหล่านี้ในทะเบียนกลางก่อนที่กฎระเบียบนี้จะเริ่มมีผลบังคับใช้กับบริษัทต่างๆ

นอกจากนี้ FDA อยู่ระหว่างพิจารณาข้อเสนอแนะ เรื่อง ชื่อยกเว้นสำหรับการขนส่งหอย (Molluscan Shellfish) ของบริษัทที่มีใบอนุญาตที่ยังไม่หมดอายุของมลรัฐภายใต้โครงการ The National Shellfish Sanitation Program และจะแจ้งผลการพิจารณาให้ทราบในอนาคตอันใกล้

FDA มีเป้าหมายที่จะเผยแพร่ชื่อยกเว้นสำหรับ :

- ผู้ส่งสินค้า ผู้ขนส่งสินค้า ผู้รับสินค้า ที่มีใบอนุญาตที่ยังไม่หมดอายุและได้รับการตรวจสอบภายใต้โปรแกรมความปลอดภัยนมเกรด A ของการประชุมแห่งชาติเกี่ยวกับการขนส่งนมระหว่างมลรัฐ (The National Conference on Interstate Milk Shipments (NCIMS) Grade “A” Milk Safety program) ซึ่งชื่อยกเว้นนี้ใช้ได้กับนมหรือผลิตภัณฑ์นมที่ได้เกรด A เท่านั้น และผลิตภัณฑ์เหล่านี้จะต้องผลิตภายใต้เงื่อนไขสุขอนามัยบางประการจึงจะขนส่งได้ FDA รับทราบว่า การขนส่งจะต้องปฏิบัติตามโปรแกรม NCIMS ซึ่งควบคุมโดยหน่วยงานมลรัฐและกำกับดูแลโดย FDA อยู่แล้ว
- สถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาตซึ่งออกโดยหน่วยงานที่มีอำนาจกำกับดูแลที่เกี่ยวข้องเช่นหน่วยงานมลรัฐ หรือหน่วยงานชนเผ่า เมื่อสถานประกอบการนั้นเกี่ยวข้องเป็น ผู้รับสินค้า ผู้ส่งสินค้า และผู้ขนส่งสินค้าซึ่งอาหารนั้นถูกส่งผ่านไปยังลูกค้าหลังจากเคลื่อนย้ายออกจากสถานประกอบการ ตัวอย่างของสถานประกอบการดังกล่าวรวมถึงร้านอาหาร ซูเปอร์มาเก็ต และการบริการจัดส่งสินค้าอุปโภคบริโภคถึงบ้าน FDA รับทราบว่า การขนส่งสินค้าของผู้ประกอบการเหล่านี้ จะต้องปฏิบัติตามโปรแกรมการค้าปลีกอาหารซึ่งถูกควบคุมโดยหน่วยงานมลรัฐ หน่วยงานเขต หน่วยงานชนเผ่าและหน่วยงานส่วนท้องถิ่นและกำกับดูแลโดย FDA อยู่แล้ว

วันที่มีผลบังคับใช้

เมื่อตระหนักถึงธุรกิจต่างๆ แล้ว ธุรกิจขนาดเล็กอาจจะต้องใช้เวลามากขึ้นในการปรับตัวเพื่อที่จะปฏิบัติตามกฎข้อบังคับต่างๆ ดังนั้นวันที่เริ่มมีผลบังคับใช้จะปรับเปลี่ยนตาม :

- **ธุรกิจขนาดเล็ก** หมายถึง ธุรกิจอื่น นอกเหนือจากผู้ขนส่งสินค้าทางรถยนต์และต้องไม่ใช่ผู้ส่งสินค้าและ/หรือผู้รับสินค้าด้วย มีการจ้างงานน้อยกว่า ๕๐๐ คน และผู้ขนส่งสินค้าทางรถยนต์ที่มีรายรับต่อปีน้อยกว่า ๒๗.๕๐ ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยธุรกิจขนาดเล็กจะต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบภายใน ๒ ปีหลังจาก การเผยแพร่กฎระเบียบฉบับสมบูรณ์
- **ธุรกิจอื่น** หมายถึง ธุรกิจอื่นที่ไม่จัดว่าเป็นธุรกิจขนาดเล็กและไม่เข้าข่ายได้รับการยกเว้น จะต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบภายใน ๑ ปีหลังจากที่มีการเผยแพร่กฎระเบียบฉบับสมบูรณ์

การให้ความช่วยเหลือต่อภาคอุตสาหกรรม

- จัดตั้งเครือข่าย FDA/FSMA เพื่อให้ความช่วยเหลือทางวิชาการด้านความปลอดภัยอาหาร ซึ่งขณะนี้ได้เริ่มดำเนินการแล้ว เพื่อเป็นแหล่งข้อมูลกลางสำหรับช่วยเหลือให้ภาคอุตสาหกรรมสามารถเข้าใจและปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎหมาย FSMA ได้ ข้อมูลที่ถูกส่งมายัง FDA ทางระบบออนไลน์หรือทางไปรษณีย์จะถูกตอบโดยผู้ชำนาญการทางด้านข้อมูลหรือผู้เชี่ยวชาญในเรื่องนั้นๆ
- FDA มีแผนการที่จะพัฒนาหลักสูตรออนไลน์ที่เป็นไปตามข้อกำหนดการฝึกอบรมของกฎระเบียบฉบับนี้ ซึ่ง FDA คาดหวังว่า หลักสูตรนี้จะสามารถใช้งานได้ก่อนวันแรกของวันที่ต้องปฏิบัติตามมีผลบังคับใช้
- FDA จะจัดทำคู่มือคำแนะนำเพื่อช่วยภาคอุตสาหกรรมในการปฏิบัติตามกฎระเบียบฉบับสมบูรณ์

การเปลี่ยนแปลงจากร่างกฎระเบียบ (Proposed Rule) ที่นำเสนอก่อนหน้านี้

ร่างกฎระเบียบฉบับนี้ได้เปิดรับฟังข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากสาธารณชนตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๕๗ ซึ่ง FDA ได้แก้ไข ปรับปรุง ร่างกฎระเบียบฉบับดังกล่าวมาโดยตลอด จากการพิจารณาข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะของสาธารณชน และทำที่สุดแล้วเสร็จเป็นกฎระเบียบฉบับสมบูรณ์ ซึ่งวัตถุประสงค์ของการจัดทำกฎระเบียบฉบับนี้ เพื่อต้องการปกป้องสุขภาพของประชาชนและในขณะเดียวกันแนวทางปฏิบัติตามกฎข้อบังคับก็จะต้องเป็นไปได้ ในการที่บริษัทต่างๆ จะปฏิบัติตาม

๑. กฎระเบียบฉบับนี้มุ่งเน้นในเรื่องการปฏิบัติที่ป้องกันความเสี่ยงมากกว่ามุ่งเน้นในเรื่องของคุณภาพ ซึ่งบางครั้งไม่ได้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของ FSMA ในเรื่องความปลอดภัยอาหาร ดังนี้
 - บทบัญญัติตามกฎหมายอาหาร ยา และเครื่องสำอาง (Federal Food, Drug, and Cosmetic Act-FD&C Act) ของ FDA ได้ครอบคลุมถึงการนำเข้าและการปลอมปนในรูปแบบอื่น ซึ่งรวมถึงระหว่างขนส่ง
๒. คำจำกัดความของวิธีปฏิบัติในการขนส่ง (Transportation operations) ได้เปลี่ยนไปจากร่างกฎระเบียบซึ่งไม่ครอบคลุมถึง
 - การขนส่งอาหารที่มีภาชนะปิดสนิทยกเว้นอาหารที่ต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ ซึ่งร่างกฎระเบียบระบุว่า อาหารที่ปิดสนิทจะต้องเป็นอาหารที่สามารถเก็บไว้ได้อย่างปลอดภัย ณ อุณหภูมิห้องในภาชนะที่ปิดสนิท
 - กิจกรรมการขนส่งทุกอย่างที่ดำเนินการโดยฟาร์ม ซึ่งภายใต้ร่างกฎระเบียบมีเพียงแต่การขนส่งอาหารที่เป็นพวกสินค้าเกษตรที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป (Raw Agriculture Commodities) เท่านั้นที่ได้รับการยกเว้น
 - ความหลากหลายของฟาร์มและวิธีปฏิบัติในการขนส่งของแต่ละฟาร์มทำให้เกิดความยุ่งยากในการจัดทำกฎข้อบังคับที่เหมาะสมครอบคลุมในวงกว้างได้
 - อย่างไรก็ตามฟาร์มยังอยู่ภายใต้บทบัญญัติของ Food, Drug and Cosmetic Act ที่ห้ามให้มีการเก็บรักษาอาหารภายใต้สถานะที่ไม่ถูกสุขลักษณะ

- การขนส่งสินค้าที่เป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิต (byproducts) อาหารมนุษย์ สำหรับใช้เป็นอาหารสัตว์โดยไม่ต้องมีกระบวนการผลิตเพิ่มเติมอื่นใด กล่าวคือสินค้านั้นจะต้องขายให้เกษตรกรโดยตรงเพื่อใช้เป็นอาหารสำหรับปศุสัตว์ ไม่รวมถึง byproducts ที่ขนส่งไปยังโรงงานเพื่อผลิตต่อไปเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง
 - การขนส่งสารที่สัมผัสกับอาหาร ซึ่งรวมถึง การเคลือบ พลาสติก กระจก กาว เช่นเดียวกับ สี ยาต้านจุลชีพ และสารต้านอนุมูลอิสระที่พบในบรรจุภัณฑ์
 - การขนส่งสัตว์ที่เป็นอาหารที่ยังมีชีวิต (Live Food Animals) ยกเว้นหอย เช่น Oysters, Clams, Mussels และ Scallops ในร่างกฎระเบียบเดิมนั้นยกเว้นอาหารที่ยังมีชีวิตทั้งหมด รวมถึงหอย
๓. การเปลี่ยนแปลงอื่นที่สำคัญอย่างยิ่งสำหรับผู้ขนส่งสินค้าทางรถไฟ ซึ่งมีผู้แสดงความกังวลว่า ผู้ประกอบการขนส่งสินค้าทางรถไฟไม่ได้เป็นเจ้าของ ไม่ได้เป็นผู้เตรียมหรือควบคุมอุปกรณ์ เช่น เครื่องทำความเย็นบนรถไฟที่ใช้ในการขนส่ง และยังไม่มีความสามารถที่จะตรวจสอบให้แน่ใจว่า การปฏิบัติระหว่างการขนส่ง เช่น การควบคุมอุณหภูมิ เงื่อนไขทางด้านสุขอนามัยเป็นไปตามกฎระเบียบข้อบังคับ โดยทั่วไปแล้วให้ถือว่าผู้ส่งสินค้า ผู้ลำเลียงสินค้า และผู้ขนส่งสินค้าที่ไม่ใช่ทางรถไฟ เป็นผู้มีส่วนที่รับผิดชอบในการตรวจสอบอุปกรณ์และขั้นตอนต่างๆ ระหว่างการขนส่ง เช่น การตรวจสอบตู้สินค้ารถไฟ เพื่อให้แน่ใจว่าเหมาะสมสำหรับการขนส่ง ภายใต้กฎระเบียบฉบับนี้ ผู้ส่งสินค้ายังคงเป็นผู้รับผิดชอบหลัก เพื่อให้การขนส่งสินค้าภายใต้เงื่อนไขสุขอนามัยเป็นไปตามกฎระเบียบข้อบังคับ เว้นแต่ผู้ขนส่งสินค้าจะลงนามสัญญาเป็นลายลักษณ์อักษรเป็นผู้รับผิดชอบต่อผู้ส่งสินค้า
- ในทางกลับกัน ผู้ขนส่งสินค้าทางรถยนต์โดยทั่วไปจะเป็นเจ้าของรถเอง และเกี่ยวข้องกับสุขอนามัยระหว่างการขนส่งโดยตรง
๔. ผู้ลำเลียงสินค้า (Loaders) ได้เพิ่มเข้ามาเพื่อให้ครอบคลุม ในที่นี้ผู้ลำเลียงสินค้าคือบุคคลผู้ซึ่งลำเลียงสินค้าอาหารไปยังรถยนต์หรือรถไฟ
- ก่อนการลำเลียงสินค้าอาหารที่ปิดไม่สนิทโดยภาชนะ ผู้ลำเลียงสินค้าจะต้องตรวจสอบว่าอุปกรณ์การขนส่งอยู่ในสภาวะสุขอนามัยที่เหมาะสม
 - ก่อนการลำเลียงอาหารที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ ผู้ลำเลียงสินค้าจะต้องตรวจสอบว่าห้องเย็นแต่ละห้องมีกลไกการทำงานที่เหมาะสมสำหรับการขนส่งอาหารแช่เย็น รวมถึงการเปิดอุปกรณ์ทำความเย็นล่วงหน้า (Precooling) หากจำเป็น
๕. กฎระเบียบฉบับสมบูรณ์ได้ชี้ให้เห็นถึงวัตถุประสงค์การใช้งานของยานพาหนะและเครื่องมือ (เช่น การขนส่งอาหารสัตว์เมื่อเทียบกับอาหารมนุษย์) และขั้นตอนการผลิตอาหารที่กำลังจะถูกขนย้าย (วัตถุดิบเมื่อเทียบกับอาหารที่ผ่านการผลิตเรียบร้อยแล้ว) มีความเกี่ยวข้องกับการกำหนดกฎข้อกำหนดด้านสุขอนามัยการขนส่งที่เหมาะสม
๖. ข้อกำหนดสำหรับการใช้เครื่องวัดอุณหภูมิ หรือเครื่องบันทึกอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง มีความยืดหยุ่นมากขึ้น ผู้ส่งสินค้าและผู้ขนส่งสินค้าสามารถทำความเข้าใจเรื่องกลไกการตรวจสอบอุณหภูมิสำหรับอาหารที่ต้องควบคุมอุณหภูมิเพื่อความปลอดภัย

- ร่างกฎระเบียบเดิมระบุว่า ห้องแต่ละห้องจะต้องติดตั้งเครื่องวัดอุณหภูมิ (Thermometer) อุปกรณ์วัดอุณหภูมิ หรืออุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ
- FDA เห็นด้วยกับข้อคิดเห็นว่ามีหลายวิธีที่มีประสิทธิภาพในการตรวจสอบควบคุมอุณหภูมิ ซึ่งผู้ที่อยู่ภายใต้กฎระเบียบฉบับนี้สามารถนำไปใช้ได้
- FDA ยังเห็นด้วยกับข้อคิดเห็นว่า ผู้ส่งสินค้าจะต้องแสดงให้เห็นว่าสามารถเก็บรักษาสินค้าในสภาวะอุณหภูมิที่เหมาะสมเมื่อมีการร้องขอ ไม่จำเป็นจะต้องแสดงทุกครั้งที่ขนส่งตามข้อกำหนดในร่างกฎระเบียบก่อนหน้านี้

๗. ขณะนี้ผู้รับผิดชอบหลักที่จะต้องแสดงให้เห็นถึงการการขนส่งที่เหมาะสมยังคงเป็นผู้ส่งสินค้า ซึ่งอาจจะจัดทำข้อตกลงมอบหมายความรับผิดชอบบางส่วนให้กับผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ

- ผู้ส่งสินค้าจะต้อง เพื่อให้แน่ใจว่าอุปกรณ์และยานพาหนะอยู่ในสภาพสุขอนามัยที่เหมาะสม
- ผู้ส่งสินค้าอาหารในภาชนะบรรจุขนาดใหญ่ (Bulk) จะต้องจัดทำขั้นตอนกระบวนการอย่างเป็นลายลักษณ์อักษรและดำเนินการตามนั้น เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารที่อยู่ในตู้สินค้าก่อนหน้านี้จะไม่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย
- ผู้ส่งสินค้าอาหารที่ต้องควบคุมอุณหภูมิสำหรับความปลอดภัย จะต้องจัดทำขั้นตอนกระบวนการอย่างเป็นลายลักษณ์อักษรและดำเนินการตามนั้น เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารถูกขนส่งภายใต้อุณหภูมิที่เหมาะสม

๘. หากบุคคลหรือบริษัทในห่วงโซ่การขนส่งที่ถูกครอบคลุมด้วยกฎระเบียบนี้ ตระหนักถึงความเป็นไปได้ที่จะล้มเหลวในการควบคุมอุณหภูมิหรือเงื่อนไขอื่นๆ ส่งผลให้อาหารไม่ปลอดภัย อาหารนั้นต้องไม่ถูกจำหน่ายหรือแจกจ่ายจนกว่าจะมั่นใจว่าอาหารนั้นมีความปลอดภัย

ผู้ที่ได้รับการยกเว้น เนื่องด้วยกฎระเบียบนี้ไม่ครอบคลุม

- ผู้ส่งสินค้า ผู้รับสินค้า หรือ ผู้ขนส่งสินค้าที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งอาหารที่มีรายได้เฉลี่ยต่อปีน้อยกว่า ๕๐๐,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ
- กิจกรรมการขนส่งที่ดำเนินการโดยฟาร์ม
- การขนส่งอาหารที่มีการนำผ่านประเทศสหรัฐฯ ไปยังประเทศอื่น
- การขนส่งอาหารที่นำเข้าเพื่อการส่งออกต่อไปและต้องไม่มีการบริโภคหรือกระจายสินค้าในประเทศสหรัฐฯ
- การขนส่งก๊าซที่ใช้กับอาหาร (เช่น ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ก๊าซไนโตรเจน หรือก๊าซออกซิเจนที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ได้) ในผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม) และสารที่สัมผัสกับอาหาร
- การขนส่งสินค้าที่เป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตอาหารมนุษย์ เพื่อใช้เป็นอาหารสัตว์โดยไม่ต้องมีการแปรรูปอีก
- การขนส่งอาหารที่มีสถานะปิดสนิทยกเว้นอาหารที่ต้องควบคุมอุณหภูมิเพื่อความปลอดภัย
- การขนส่งอาหารที่มีชีวิตสำหรับสัตว์ยกเว้นหอย

ฝ่ายการเกษตรประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส

พฤษภาคม ๒๕๕๙

๖