

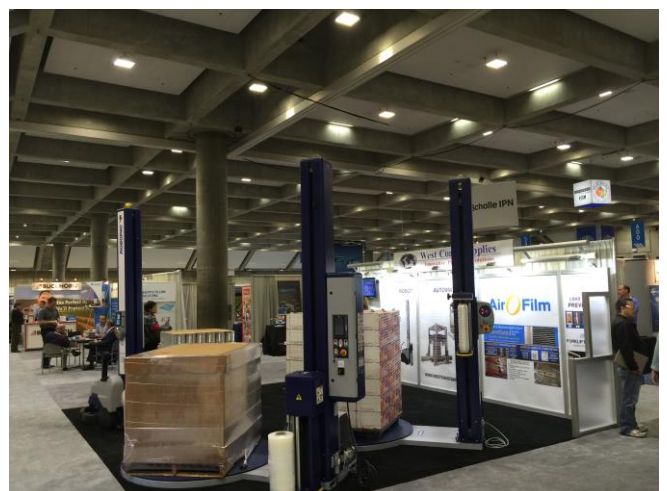
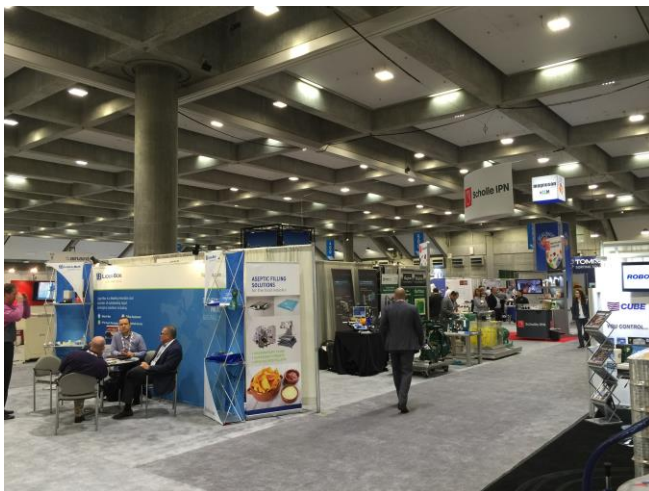
รายงานการเข้าร่วมสังเกตการณ์งานแสดงสินค้า Food Processing Expo 2016
และการเข้าร่วมการสัมมนา FSMA Workshop ระหว่างวันที่ ๑๗ – ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙
ณ เมือง Sacramento มลรัฐแคลิฟอร์เนีย

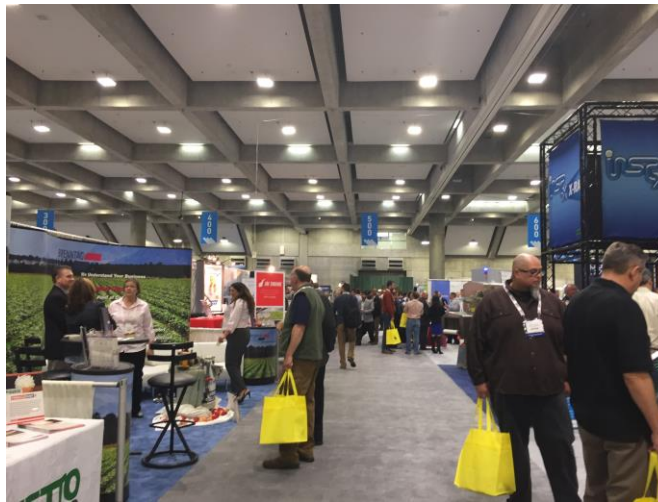
ฝ่ายการเกษตรประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส ได้เข้าร่วมสังเกตการณ์งานแสดงสินค้า Food Processing Expo 2016 ระหว่างวันที่ ๑๗ – ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙ ณ เมือง Sacramento มลรัฐแคลิฟอร์เนีย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรับทราบถึงความก้าวหน้าด้านการแปรรูปอาหารของสหรัฐฯ และรับทราบกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง ซึ่งในฐานะที่ไทยเป็นผู้ส่งออกสินค้าอาหารมายังสหรัฐฯ จะต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบเหล่านี้ด้วย

งานแสดงสินค้า Food Processing Expo จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี โดยเป็นงานที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหารที่ใหญ่ที่สุดในมลรัฐแคลิฟอร์เนีย แต่ละปีมีผู้เข้าร่วมออกบูธกว่า ๒๖๐ ราย และมีผู้เข้าร่วมชมงานกว่า ๒,๐๐๐ ราย ภายในงานเป็นการแสดงสินค้านวัตกรรมเกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้ในการแปรรูปอาหาร การใช้พลังงานทางเลือกเช่น พลังงานจากเศษเหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมอาหาร หรือพลังงานแสงอาทิตย์เพื่อเป็นแหล่งพลังงานสำหรับโรงงานผลิตอาหารและกระบวนการแปรรูป รวมถึงการให้บริการที่ปรึกษาระบบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีการจัดการสัมมนาวิชาการ เพื่อนำเสนอนวัตกรรมใหม่ๆ และกฎระเบียบที่สำคัญของสหรัฐฯ เช่น กฎระเบียบฉบับสุดท้าย (Final Rules) ภายใต้กฎหมายความปลอดภัยอาหารที่ทันสมัยหรือ FSMA (Food Safety Modernization Act) ซึ่งมีผลบังคับใช้แล้วกับผู้ผลิตสินค้าอาหารที่มีการจำหน่ายในสหรัฐฯ

สาระสำคัญของการเข้าร่วมสังเกตการณ์งานแสดงสินค้าและการเข้าร่วมการสัมมนาวิชาการมีดังนี้

ส่วนงานแสดงสินค้า

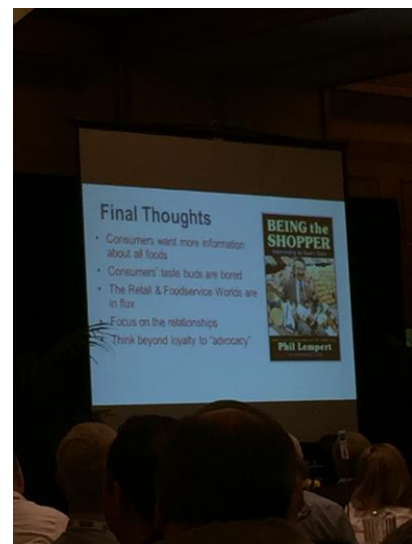




ภายในงานเป็นการออกบูธจำหน่ายอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่ทันสมัยสำหรับโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทุกประเภท โดยมีตั้งแต่เครื่องคัดแยก เครื่องผสมอาหาร หม้อต้มผลิตไอน้ำ (Boiler) เครื่องปิดฉลาก ปิดผนึก และบรรจุ บริษัทที่ปรึกษาด้านการออกแบบโรงงาน การก่อสร้างและดูแลรักษาโรงงาน ระบบการผลิต และเครื่องจักร ตลอดจนระบบกำจัดน้ำเสียและขยะจากฟาร์มสัตว์น้ำและโรงงานอุตสาหกรรม นอกจากนี้ยังมีบริษัทที่ปรึกษาด้านระบบคุณภาพ GMP, HACCP, ISO ฯลฯ และการปฏิบัติตามข้อกำหนดภายใต้กฎหมายอาหารที่ทันสมัย (Food Modernization Act, FSMA) โดยเฉพาะกฎระเบียบการควบคุมเชิงป้องกัน (Preventive Control) บริษัทให้คำปรึกษาด้านการลดการใช้พลังงาน พลังงานสะอาด พลังงานทางเลือก โดยเฉพาะพลังงานจากแสงอาทิตย์ รวมถึงห้องปฏิบัติการบริการด้านการวิเคราะห์ และหน่วยงานให้การรับรองสินค้าอินทรีย์ เป็นต้น

การบรรยายและสัมมนาวิชาการ

๑. การบรรยายหัวข้อ ผู้บริโภคและผู้ค้าปลีกสามารถเปลี่ยนแปลงวงการอาหารของโลกได้อย่างไร: สงครามอาหารของชาวอเมริกัน (How Consumers and Retailers are Changing the Food World: The Battle for the American Meal)



ผู้บรรยาย ได้แก่ Mr. Phil Lempert ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดและคอลัมน์นิสต์ด้านอาหาร ซึ่งกล่าวว่า ผู้บริโภคในปัจจุบันให้ความสำคัญกับคุณภาพอาหาร (ร้อยละ ๗๗) รสชาติ (ร้อยละ ๗๕) สถานที่ผลิตอาหาร (ร้อยละ ๖๘) คุณค่าทางโภชนาการ (ร้อยละ ๕๙) และความสะอาดสบาย (ร้อยละ ๓๔) บรรจุกฎที่ต้องมีความสวยงาม ฉลากและข้อมูลเกี่ยวกับอาหารมีความสำคัญมาก หากบนฉลากไม่ชัดเจน ผู้บริโภคจะพยายามหาข้อมูลจากแหล่งอื่นๆ เช่น อินเทอร์เน็ต ซึ่งหากข้อมูลผิดพลาดจะส่งผลให้ผู้บริโภคไม่เลือกซื้อสินค้า นั้น แนวโน้มผู้บริโภคในปี ๒๕๕๙ จะชอบซื้อสินค้าอาหารจากร้านขนาดเล็ก (Micro Stores) พื้นที่ประมาณ ๕๐๐ ตารางเมตร อยู่ในละแวกบ้านซึ่งสะดวกสบายต่อการเข้าถึง สินค้าต้องสด คุณภาพดี และมีการจัดร้านตลอดเวลา ร้านควรมีบรรยากาศที่สงบ ผู้บริโภคสามารถใช้เวลาในการเลือกซื้อสินค้า การทำการตลาดควรมุ่งเน้นไปยังกลุ่มผู้บริโภควัย ๒๐ - ๓๕ ปีหรือ Millennial Generation เนื่องจากเป็นกลุ่มแรงงานใหญ่ที่สุด กลุ่มนี้จะบริโภคพืชผักเพิ่มมากขึ้น ให้ความสำคัญกับสุขภาพและต้องการลดน้ำหนัก ขนาดของภาชนะบรรจุจึงควรเล็กลง (Portion Control) กลุ่มนี้ยังชอบลองอาหารแปลกใหม่ แต่ไม่ต้องการให้มีการใช้สารเคมี ไม่ต้องการสินค้า GMO ร้านขายอาหารเคลื่อนที่หรือ Food Truck จะได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น โดยปีที่ผ่านมามียอดขายเพิ่มขึ้นกว่าร้อยละ ๑๙๗ เนื่องจากสะดวก คุณภาพดี และราคาไม่แพง บางร้านยังสามารถสร้างเอกลักษณ์เพื่อดึงดูดลูกค้าได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ เทคโนโลยีและสื่อดิจิทัลมีส่วนอย่างมากในการสร้างมิติใหม่ในวงการอาหาร โดยเปลี่ยนแปลงวิธีการเข้าถึงอาหาร โดยเฉพาะข้อมูลจากบทวิจารณ์ต่างๆ นิยมการสั่งซื้อและการบริการส่งถึงบ้าน การศึกษาวิธีการทำอาหารและข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับอาหารผ่านเว็บไซต์ต่างๆ เป็นต้น

๒. การสัมมนาปฏิบัติการ FSMA



บรรยายโดยบริษัทที่ปรึกษาระบบคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร Alchemy โดยที่กฎหมายความปลอดภัยอาหารที่ทันสมัยหรือ FSMA ขององค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา หรือ FDA (Food and Drug Administration) ได้มีผลบังคับใช้แล้ว และกฎระเบียบที่สำคัญที่ผู้ประกอบการผลิตอาหารทั้งในและนอกสหรัฐอเมริกา (ยกเว้นสินค้าประมงและน้ำผลไม้ที่มี HACCP แล้ว) ต้องปฏิบัติตาม ได้แก่ กฎระเบียบการควบคุมเชิงป้องกันในอาหารมนุษย์ (Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food) หรือที่เรียกสั้นๆ ว่า Preventive Control โดยในการสัมมนา เน้นหัวข้อการ

ตรวจทวนสอบ (Verification) และการตรวจสอบความใช้ได้ (Validation) ของวิธีการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ภายใต้แผนการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมเชิงป้องกันที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของการประเมินความเสี่ยงหรือ HARPC (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Control for Human Food) กฎระเบียบ Preventive Control จะมีผลบังคับใช้ต่อธุรกิจขนาดต่างๆ แตกต่างกันไป โดยที่ธุรกิจที่มีการจ้างงานตั้งแต่ ๕๐๐ คนขึ้นไป จะต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบภายในเดือนกันยายน ๒๕๕๙ นี้

HARPC มีข้อกำหนดที่จะต้องปฏิบัติ ๕ ข้อ ได้แก่

๑. การวิเคราะห์อันตราย (Hazard Analysis) **หัวข้อ ๑๑๗.๑๓๐** ในเอกสารกฎระเบียบการควบคุมเชิงป้องกันในอาหารมนุษย์ ซึ่งสามารถดูเอกสารฉบับเต็มได้ที่ <https://www.gpo.gov/fdsys/pkg/FR-2015-09-17/pdf/2015-21920.pdf>

๒. การควบคุมเชิงป้องกัน (Preventive Controls) **หัวข้อ ๑๑๗.๑๓๕**

๓. องค์ประกอบการจัดการการควบคุมเชิงป้องกัน (Preventive Control Management Components) **หัวข้อ ๑๑๗.๑๔๐**

๔. การวิเคราะห์ซ้ำแผนความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Plan Reanalysis) **หัวข้อ ๑๑๗.๑๗๐**

๕. ข้อมูลการปฏิบัติงานที่ต้องบันทึก (Implementation Records Required) **หัวข้อ ๑๑๗.๑๙๐**

การควบคุมเชิงป้องกันจะต้องตั้งอยู่บนพื้นฐานของการประเมินความเสี่ยง มีการใช้วิธีการที่เหมาะสมเพื่อลดหรือป้องกันอันตรายที่วิเคราะห์แล้วว่าเกิดขึ้นได้กับชนิดอาหารที่ผลิต โดยที่จะแตกต่างจากจุดวิกฤตหรือ CCPs (Critical Control Points) ทั่วไป เนื่องจากจะครอบคลุมและให้ความสำคัญเรื่องสารก่อภูมิแพ้หรือ Food Allergens ด้วย โดยจะต้องมีวิธีการควบคุมที่เฉพาะเจาะจง มีการแยกกระบวนการผลิตเพื่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม และต้องปิดฉลากอย่างชัดเจน การบรรยายยังเน้นให้ทราบถึงความแตกต่างระหว่างการตรวจทวนสอบ (Verification – หมายถึง ได้ดำเนินการตามวิธีการและขั้นตอนที่เขียนไว้หรือไม่) และการทดสอบความใช้ได้ (Validation – หมายถึง วิธีการหรือมาตรการนั้นใช้ในการควบคุมอันตรายได้อย่างมีประสิทธิภาพหรือไม่)

การตรวจทวนสอบหรือ Verification สำหรับการควบคุมเชิงป้องกันจะต้องดำเนินการตรวจทวนสอบในขั้นตอนดังต่อไปนี้

- ควบคุมกระบวนการผลิต (Process Controls)
- ควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร (Food Allergen Controls)
- การควบคุมสุขอนามัย (Sanitation Controls)
- การควบคุมผู้จัดส่งวัตถุดิบให้ (Supplier Controls)
- แผนการเรียกคืนสินค้า (Recall Plan)
- การควบคุมอื่นๆ (Other Controls)

การทดสอบความใช้ได้หรือ Validation จะต้องดำเนินการโดยบุคคลผู้มีความรู้ความสามารถหรือ Preventive Controls Qualified Individual ซึ่งหมายถึง ผู้ที่ต้องผ่านการฝึกอบรมโดยหน่วยงานและหลักสูตรที่ FDA ให้การยอมรับ การทดสอบความใช้ได้จะต้องใช้ข้อมูลหลักฐานทางวิทยาศาสตร์มา

สนับสนุน หากพบว่ามีปัญหาไม่สามารถปฏิบัติตามกฎระเบียบของภาครัฐได้ สามารถใช้ข้อมูลหลักฐานของการทดสอบความใช้ได้มาประกอบการขอผ่อนผันไม่ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบเหล่านั้นได้

นอกจากนี้ผู้บรรยายยังได้กล่าวถึง ความสำคัญของแผนความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Plan) (หัวข้อ ๑๑๗.๑๒๖ และ ๑๑๗.๑๗๐) ที่โรงงานผู้ผลิตอาหารจะต้องทำเป็นลายลักษณ์อักษร ซึ่งครอบคลุมการวิเคราะห์อันตราย โปรแกรมการควบคุมเชิงป้องกัน โปรแกรมการเรียกคืนสินค้า การตรวจติดตาม การแก้ไขข้อบกพร่อง และการตรวจทวนสอบ โดยต้องมีการประเมินหรือวิเคราะห์ใหม่ทุก ๓ ปี หรือเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิตครั้งใหญ่ มีข้อมูลใหม่ มีเหตุการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารที่ไม่ได้คาดคิด หรือพบว่ากระบวนการควบคุมเชิงป้องกันไม่มีประสิทธิภาพ การจัดทำแผนความปลอดภัยอาหาร การตรวจสอบความใช้ได้ของการควบคุมเชิงป้องกัน การทบทวนบันทึกข้อมูล และการวิเคราะห์แผนความปลอดภัยอาหารซ้ำ จะต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของบุคคลผู้มีความรู้ความสามารถ

ข้อกำหนดเกี่ยวกับการบันทึกข้อมูล (Implementation Records Required) จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนด ๑๑๗.๑๕๐ โดยจะต้องประกอบด้วย

- แผนความปลอดภัยอาหาร
- บันทึกข้อมูลการตรวจติดตามของการควบคุมเชิงป้องกัน
- บันทึกการแก้ไขข้อบกพร่อง
- บันทึกการตรวจทวนสอบ ได้แก่
 - ข้อมูลการทดสอบความใช้ได้
 - ผลการตรวจทวนสอบผลการตรวจติดตาม
 - ผลการตรวจทวนสอบการแก้ไขข้อบกพร่อง
 - บันทึกการสอบเทียบเครื่องมือและอุปกรณ์
 - ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์
 - ผลการตรวจติดตามสิ่งแวดล้อม
 - ผลการทบทวนบันทึกข้อมูล
 - ผลการวิเคราะห์หรือประเมินซ้ำ (Reanalysis)

สิ่งที่เป็นความท้าทายสำหรับ FDA ในการบังคับใช้กฎหมาย FSMA คือการหาแหล่งเงินทุนสำหรับดำเนินกิจกรรมต่างๆ การฝึกอบรมเจ้าหน้าที่และการเข้าตรวจสอบ การให้ความช่วยเหลือแก่ภาคอุตสาหกรรม โดยที่ในปีงบประมาณ ๒๕๕๙ นี้ รัฐบาลกลางสหรัฐฯ ได้จัดสรรงบประมาณจำนวน ๑๐๔.๕ ล้านเหรียญสหรัฐฯ สำหรับการดำเนินการตามกฎหมาย FSMA

การฝึกอบรมเจ้าหน้าที่จะเน้นความถูกต้อง แต่ไม่เน้นการดำเนินการที่รวดเร็ว เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในท้องที่ที่จะต้องประสานกับสำนักงานใหญ่อย่างใกล้ชิด เรียนรู้ไปพร้อมๆ กัน พิจารณาว่าสิ่งใดได้ผลและไม่ได้ผลแล้วปรับเปลี่ยน การตัดสินใจจะต้องเป็นไปอย่างสม่าเสมอ มีพฤติกรรมและการคิดอย่างเป็นระบบ เน้นความรู้ด้านวิชาการ และความเชี่ยวชาญในการเข้าตรวจสอบ ไม่เน้นการตัดสินใจจากการสังเกตเฉพาะในวันที่เข้าตรวจสอบ แต่พิจารณาจากระบบการปฏิบัติงานเป็นหลัก เก็บตัวอย่างมาวิเคราะห์มากขึ้น ให้การยอมรับการค้นหาและแก้ไขปัญหาระหว่างการผลิตของผู้ประกอบการให้มากยิ่งขึ้น เจ้าหน้าที่ FDA ที่เข้าตรวจสอบสถานที่ผลิต

สามารถติดต่อผู้เชี่ยวชาญเพื่อขอคำแนะนำหรือความเห็นได้ทันทีทั้งก่อนและระหว่างการทำงาน มีการติดตามการละเมิดกฎระเบียบได้อย่างรวดเร็ว FDA จะให้ความช่วยเหลือทางวิชาการแก่ผู้ประกอบการด้วย โดยผู้ผลิตสามารถขอรับความช่วยเหลือ สามารถติดต่อ FDA และเข้าถึงข้อมูลต่างๆ ได้โดยง่าย FDA จะให้ความช่วยเหลือภาคอุตสาหกรรมในรูปแบบดังต่อไปนี้

- จัดทำแนวทางสำหรับอุตสาหกรรมประเภทต่างๆ
- จัดการถ่ายทอดความรู้และรับฟังข้อคิดเห็นจากภาคอุตสาหกรรมให้มากขึ้น
- จัดทำเครือข่ายการให้ความช่วยเหลือทางด้านวิชาการ หรือ Technical Assistant

Network (TAN) สามารถหารายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm459719.htm>

- จัดทำตัวอย่างการกำหนดเป้าหมายและการตรวจสอบซึ่งตั้งอยู่บนพื้นฐานของการวิเคราะห์ความเสี่ยง

- จัดทำขั้นตอนกระบวนการวิเคราะห์อันตราย
- จัดทำข้อมูลการตรวจสอบความใช้ได้และคำแนะนำในการควบคุมเชิงป้องกันโดยทั่วไป
- ช่วยวิเคราะห์เพื่อระบุอันตรายและแนวทางการควบคุม
- แนวทางการพิจารณาของ FDA ในการยอมรับแผนความปลอดภัยอาหาร
- จัดอบรมหลักสูตรการควบคุมเชิงป้องกันอย่างน้อยจนถึงปี พ.ศ. ๒๕๖๑
- ช่วยจัดทำแผนควบคุมความปลอดภัยฉบับย่อสำหรับธุรกิจขนาดเล็ก
- สิ่งที่ FDA ต้องการตรวจสอบระหว่างการเข้าตรวจสอบสถานที่ผลิต
- จัดทำโปรแกรมให้ความรู้ที่เน้นภาคปฏิบัติ
- จัดให้โรงงานขนาดใหญ่เป็นที่เลี้ยงให้กับโรงงานขนาดเล็ก
- จัดทำกลุ่มพันธมิตรระหว่าง FDA ภาคอุตสาหกรรม และภาคการศึกษา ได้แก่ พันธมิตร

ด้านความปลอดภัยพืชผักผลไม้สด พันธมิตรด้านต้นอ่อนพืช (Sprout Alliance) และพันธมิตรด้านการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับความปลอดภัยอาหาร

ในปี ๒๕๕๙ นี้ FDA จะจัดการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบและเจ้าหน้าที่จากสำนักงานใหญ่ จะจัดทีมตรวจสอบประมาณ ๓๐๐ ทีม ซึ่งถือว่ามีจำนวนน้อย เน้นเข้าตรวจสอบอาหารที่มีความเสี่ยงสูงเป็นหลักและความเสี่ยงไม่สูงนักบางส่วน โดยสินค้าที่จะถูกตรวจสอบก่อน ได้แก่ อาหารพร้อมบริโภค (Ready-to-Eat, RTE) อาหารที่ก่อให้เกิดโรคระบาด สินค้ามีประวัติการถูกเรียกคืน และสินค้าที่ควบคุมได้ยาก เช่น ต้นอ่อนพืช สลัดบรรจุถุง เป็นต้น

ข้อคิดเห็นของฝ่ายการเกษตร

๑. ส่วนที่เป็นงานแสดงสินค้าเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการจัดตั้งโรงงานแปรรูปอาหารใหม่หรือต้องการขยายกำลังผลิตโดยหาซื้อเครื่องมือเครื่องจักรใหม่เพิ่มเติมหรือที่มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น หรือต้องการปรับปรุงโรงงานที่มีอยู่เดิมให้สามารถประหยัดค่าใช้จ่ายในการดำเนินการลดลง ด้วยการปรับเปลี่ยนมาใช้พลังงานทางเลือก โดยเฉพาะพลังงานแสงอาทิตย์ และพลังงานจากของเสียจากโรงงาน รวมถึงการจัดการน้ำเสียและของเสียจากโรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ ยังพบว่ายังมีบริษัทรับให้คำปรึกษาจัดทำระบบคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเป็นจำนวนมาก เนื่องจากผู้ประกอบการผลิตอาหารบางส่วนจะต้องปฏิบัติตามกฎหมาย

FSMA แล้วในเดือนกันยายน ๒๕๕๙ นี้ อย่างไรก็ตาม เป็นงานที่เน้นผู้ประกอบการภายในประเทศสหรัฐฯ เนื่องจากเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ส่วนใหญ่เหมาะสำหรับการผลิตโดยลดการใช้แรงงานมนุษย์

๒. ในส่วนของสัมมนามีความน่าสนใจเป็นอย่างยิ่งโดยเฉพาะหัวข้อ FSMA ถึงแม้ไม่ใช่เจ้าหน้าที่จาก FDA เป็นผู้บรรยายในส่วนวิชาการ โดยเป็นบริษัทที่ปรึกษา ซึ่งเน้นภาคปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการโดยตรง ผู้บรรยายมีประสบการณ์และคุ้นเคยกับแนวทางการตรวจสอบ วิเคราะห์ และตีความกฎหมายของ FDA เป็นอย่างดี ผู้ประกอบการผลิตและส่งออกอาหารของไทยไปยังสหรัฐฯ ควรให้ความสำคัญกับหัวข้อต่างๆ ตามที่ผู้บรรยายนำเสนอตามกฎระเบียบการควบคุมเชิงป้องกันด้วย ปัจจุบัน FDA ได้ถ่ายโอนงานด้านการฝึกอบรมบุคลากรของโรงงานอาหาร และบุคคลผู้มีความรู้ความสามารถหรือ Preventive Controls Qualified Individual ให้กับบริษัทที่ปรึกษาและพันธมิตรสถาบันการศึกษาเกือบทั้งหมด และ FDA เปลี่ยนบทบาทไปจัดทำเอกสารแนวทางและข้อแนะนำ เพื่อใช้ประกอบการดำเนินการตามกฎระเบียบต่างๆ ภายใต้ FSMA ซึ่งสามารถถ่ายทอดความรู้ในวงกว้างได้มากยิ่งขึ้น ฝ่ายการเกษตรฯ เห็นว่า ในช่วงปีแรกๆ ของการบังคับใช้กฎหมาย FSMA อย่างเป็นทางการนี้ FDA จะยังไม่เข้มงวดมากนักและเน้นระบบควบคุมระหว่างการผลิตมากกว่าการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุดท้าย เนื่องจากบุคลากรของ FDA เองก็จำเป็นต้องเรียนรู้และปรับตัวกับกฎระเบียบใหม่ไปพร้อมๆ กับภาคอุตสาหกรรมการผลิตอาหารทั้งภายในและต่างประเทศ

ฝ่ายการเกษตรประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส

มีนาคม ๒๕๕๙