ประจำเดือน ธันวาคม 2566

สรุปข่าวการเกษตร
ที่น่าสนใจ

Office of Agricultural Affairs
Royal Thai Embassy

1024 Wisconsin Ave. NW Ste. 203
Washington D.C. 20007 USA
+1 202 338 1543
+1 202 338 1549

สารบัญ

สถานการณ์การค้า

รายงานการพบไข้หวัดนก HPAI ในหลายเขตของรัฐแคลิฟอร์เนีย 1

นโยบาย

NOAA เผยสาเหตุการตายของวาฬเพชฌฆาต 10 ตัวในอะแลสกา 2

วุฒิสมาชิกสหรัฐฯ เสนอร่างกฎหมายระงับการนำเข้าอาหารทะเลจากจีน 2

คณะกรรมาธิการการค้าระหว่างประเทศสหรัฐฯ ไฟเขียวสอบสวนการนำเข้ากุ้ง 3

USDA รับซื้อกุ้งในประเทศมูลค่า 36 ล้านเหรียญสหรัฐ 3

กรรมาธิการสภาผู้แทนสหรัฐฯ แนะให้จัดทำโปรแกรม SIMP เป็นพิเศษสำหรับจีน 4

รัฐบาลกลางสหรัฐฯ จัดทำร่างยุทธศาสตร์เพื่อลดอาหารเหลือทิ้ง 4

ไบเด็นออกคำสั่งขยายการห้ามนำเข้าสินค้าประมงจากรัสเซียให้ครอบคลุมการแปรรูปโดยประเทศที่สาม 5

นวัตกรรม

นวัตกรรมความปลอดภัยด้านอาหารโดดเด่นประจำปี 2566 6

สส. ฟลอริดาตั้งเป้าห้ามเนื้อสัตว์จากการเพาะเลี้ยงเซลล์เนื้อเยื่อ 6

รายงานการพบไข้หวัดนก HPAI ในหลายเขตของรัฐแคลิฟอร์เนีย

ในช่วงเดือนธันวาคม มีรายงานการตรวจพบการระบาดของโรคไข้หวัดนกสายพันธุ์ร้ายแรง หรือ HPAI (Highly Pathogenic Avian Influenza) หลายครั้งในรัฐแคลิฟอร์เนีย โดยเมื่อวันที่ 5 ธันวาคม 2566 มีการรายงานโดยหน่วยบริการตรวจสอบสุขอนามัยพืชและสัตว์ หรือ APHIS (Animal and Plant Health Inspection Service) กระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา หรือ USDA (US Department of Agriculture) พบการระบาดในฟาร์มไก่เนื้อสองแห่งในเขต Stanislaus County โดยสัตว์ปีกในฟาร์มทั้งสองแห่งจำนวน 254,000 และ 239,000 ตัว ได้รับผลกระทบ เมื่อวันที่ 7 ธันวาคม พบการระบาดในฟาร์มไก่เนื้อเพิ่มอีก 1 แห่ง กระทรวงเกษตรและอาหารของรัฐแคลิฟอร์เนีย (California Department of Food and Agriculture) ระบุว่า มีการพบการระบาดของไข้หวัดนก HPAI อย่างมากในรัฐแคลิฟอร์เนีย จึงอาจพบในเขต (County) อื่น ๆ ได้อีก จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องเพิ่มความปลอดภัยทางชีวภาพเพื่อรับมือกับการระบาดของโรค โดยปฏิบัติตามแผนงานที่ได้วางไว้อย่างต่อเนื่อง ในเขต Sonoma County ของรัฐแคลิฟอร์เนียมีการพบการระบาดของไข้หวัดนก HPAI ในฟาร์มไก่ไข่ ซึ่งมีสัตว์ปีกจำนวน 270,000 ตัวได้รับผลกระทบ ส่งผลให้มีการประกาศภาวะฉุกเฉิน โดยมีการกักกันและทำลายสัตว์ปีกราว 250,000 ตัว

ผู้บริหารด้านการเกษตรของเขต Sonoma County กล่าวว่า จำเป็นต้องส่งเสริมและปกป้องผู้ประกอบการด้านเกษตรและอาหารในท้องถิ่น ที่อุทิศตนในการผลิตอาหารเพื่อหล่อเลี้ยงประชากรทั้งในและนอกเขต ผู้ผลิตเหล่านี้คือส่วนสำคัญในการรักษาและเพิ่มความมั่นคงด้านอาหารสำหรับชุมชน เมื่อช่วงปลายเดือนพฤศจิกายนที่ผ่านมา เขต Sonoma County ร่วมกับ APHIS รายงานการตรวจพบการระบาดของไข้หวัดนก HPAI ในฟาร์มไก่ไข่ซึ่งมีแม่ไก่ 82,500 ตัว และในฟาร์มเพาะพันธุ์เป็ดเชิงพาณิชย์ซึ่งมีเป็ดจำนวน 169,300 ตัว เขตอื่น ๆ ของรัฐแคลิฟอร์เนียที่มีรายงานการพบการระบาดของไข้หวัดนก HPAI ได้แก่ เขต Fresno, Merced และ San Benito

ที่มา : HPAI reported in California counties

NOAA เผยสาเหตุการตายของวาฬเพชฌฆาต 10 ตัวในอะแลสกา

หน่วยงานด้านประมงขององค์การบริหารมหาสมุทรและชั้นบรรยากาศแห่งชาติ หรือ NOAA (National Oceanic and Atmospheric Administration) เปิดเผยข้อมูลเพิ่มเติมจากการสอบสวนการตายของวาฬเพชฌฆาตจำนวน 10 ตัวนอกชายฝั่งอะแลสกา รวมถึงการบาดเจ็บสาหัสของวาฬตัวที่ 11 โดยผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การประมงของอะแลสกาเห็นว่า ระดับการจับวาฬเพชฌฆาตโดยไม่ตั้งใจเพิ่มสูงขึ้นมากในปี 2566 ก่อให้เกิดความกังวลเกี่ยวกับความเป็นไปได้ที่จะส่งผลกระทบต่อการอนุรักษ์วาฬเพชฌฆาต ทั้งนี้ NOAA ได้อธิบายว่า จำนวนครั้งของอุบัติเหตุเกิดขึ้นสูงกว่าปีก่อน ๆ แต่ยังต่ำกว่าระดับต่อปีที่อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงในระยะยาวของวาฬเพชฌฆาตทั้งสามสายพันธุ์ในภูมิภาคที่เกิดเหตุเหล่านี้ วาฬเพชฌฆาตส่วนใหญ่ถูกจับโดยเรือประมงพาณิชย์ จากเครื่องมืออวนลากที่ไม่ใช่สำหรับการทำประมงปลาผิวน้ำ (Non-Pelagic Trawl Gear) ซึ่งมุ่งเป้าใช้จับปลาหน้าดิน (Flatfish) โดยวาฬเพชฌฆาต 6 ตัว ตายด้วยเครื่องมือประมง ขณะที่อีก 2 ตัว ตายก่อนที่จะถูกจับได้ วาฬตัวที่เก้าได้รับบาดเจ็บสาหัสแต่ถูกปล่อยไปขณะที่มีชีวิตอยู่ และวาฬที่ตัวที่สิบถูกจับโดยเรือประมงปลาพอลลอคเชิงพาณิชย์ด้วยอวนลากปลาผิวน้ำ (Pelagic Trawl Gear) ซึ่ง NOAA ระบุว่าวาฬตัวนี้ตายก่อนการถูกจับด้วยเครื่องมือประมง ในขณะที่วาฬตัวที่ 11 ตายจากการเข้าไปติดพันในอุปกรณ์สำรวจระหว่างการสำรวจประจำปีสำหรับปลาเซเบิล (sablefish) และปลาหน้าดิน (groundfish) ของศูนย์วิทยาศาสตร์การประมงอะแลสกา (Alaska Fisheries Science Center)

เพื่อตอบโต้ต่อการเสียชีวิตดังกล่าว ศูนย์ความหลากหลายทางชีวภาพ (Center for Biological Diversity) ได้ยื่นหนังสือแจ้งความจำนงในการฟ้องร้องหน่วยงานประมง NOAA เนื่องจากไม่สามารถปกป้องสัตว์ทะเลเลี้ยงลูกด้วยนมในทะเลจากการใช้อวนลากปลาหน้าดินได้ โดยเห็นว่า หน้าที่ของรัฐบาลกลางคือการปกป้องสัตว์ทะเลที่ถูกคุกคามและแหล่งที่อยู่อาศัยของพวกมัน แต่กลับล้มเหลวอย่างมากในทะเลแบริ่ง เจ้าหน้าที่จำเป็นต้องดำเนินการทันทีเพื่อหยุดการสังหารหมู่และการทำประมงที่อยู่นอกการควบคุมเหล่านี้ให้เป็นไปตามกฎหมาย

ที่มา: NOAA Fisheries releases causes of death of 10 killer whales in Alaska

วุฒิสมาชิกสหรัฐฯ เสนอร่างกฎหมายระงับการนำเข้าอาหารทะเลจากจีน

สมาชิกวุฒิสภาสหรัฐฯ (สว.) นาย Tom Cotton (R-Arkansas) ได้เสนอร่างกฎหมายต่อต้านการปฏิบัติการต้องห้ามของจีนในเขตมหาสมุทร (The Ban China's Forbidden Operations in the Oceanic Domain: C-FOOD) โดยจะระงับการนำเข้าสินค้าประมงของจีนจนกว่ารัฐบาลสหรัฐฯ จะสามารถยืนยันได้ว่า ไม่ได้มีการใช้แรงงานบังคับในการผลิตและรัฐบาลจีนยุติการอุดหนุนกองเรือประมงของตน นอกจากนี้ ร่างกฎหมายดังกล่าวยังกำหนดให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงกลาโหมสหรัฐฯ เป็นผู้พิจารณาว่ากองเรือประมงของจีนจะไม่ถูกนำมาใช้ในการบุกรุกไต้หวัน และกำหนดให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังของสหรัฐฯ คว่ำบาตรบริษัทที่มีส่วนร่วมในการขนถ่ายสินค้าประมงของจีน โดย ส.ว. Tom Cotton แถลงว่า การทำประมงและการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเป็นหนึ่งในเครื่องมือที่พรรคคอมมิวนิสต์จีนใช้เป็นอาวุธในการสร้างผลประโยชน์แก่ตนเองผ่านการทารุณกรรมและการใช้แรงงานทาสอย่างโจ่งแจ้ง ร่างกฎหมายฉบับดังกล่าวจะหยุดการนำเข้าสินค้าประมงที่ผิดกฎหมาย และกำหนดต้นทุนที่แท้จริงให้กับรัฐบาลจีนและบริษัทที่สนับสนุนรัฐบาล ร่างกฎหมายดังกล่าวเป็นการตอบสนองต่อรายงานขององค์กร Outlaw Ocean Project ที่กล่าวหาว่า ผู้แปรรูปสัตว์น้ำของจีนหลายราย มีการใช้แรงงานชาวอุยกูร์ในการผลิตสินค้าประมงส่งออกมายังสหรัฐฯ ซึ่งผิดกฎหมายภายใต้กฎหมายของสหรัฐฯ ในเวลาต่อมา บริษัทสินค้าประมงบางแห่งได้ตัดความสัมพันธ์กับผู้ประกอบการแปรรูปสัตว์น้ำของจีนที่มีหลักฐานการใช้แรงงานชาวอุยกูร์ ฝ่ายนิติบัญญัติของสหรัฐฯ ต่างผลักดันให้มีการออกกฎหมายต่างๆ เพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในรายงานดังกล่าว

ที่มา: US Senator Tom Cotton introduces bill to ban Chinese seafood imports

คณะกรรมาธิการการค้าระหว่างประเทศสหรัฐฯ ไฟเขียวสอบสวนการนำเข้ากุ้ง

คณะกรรมาธิการการค้าระหว่างประเทศของสหรัฐอเมริกา (US International Trade Commission) ลงมติให้ดำเนินการตรวจสอบการนำเข้ากุ้งน้ำอุ่นแช่แข็งที่นำเข้าจากเอกวาดอร์ อินเดีย อินโดนีเซีย และเวียดนาม เพื่อพิจารณาว่าสหรัฐฯ ควรบังคับใช้มาตรการเก็บภาษีตอบโต้การทุ่มตลาด (Antidumping – AD) และการตอบโต้การอุดหนุน (Countervailing duties – CVD) หรือไม่ การลงมติของคณะกรรมาธิการฯ เกิดขึ้นหลังจากได้รับข้อร้องเรียนจากสมาคมผู้แปรรูปกุ้งแห่งอเมริกา (American Shrimp Processors Association) ซึ่งอ้างว่าการนำเข้ากุ้งจากประเทศเหล่านี้ ส่งผลเสียอย่างร้ายแรงต่ออุตสาหกรรมกุ้งในประเทศ โดยได้แย่งส่วนแบ่งตลาดจากผู้ผลิตในประเทศ ตัดราคา และเป็นภัยร้ายแรงต่อผู้แปรรูปกุ้งและทำประมงกุ้งภายในประเทศ การนำเข้าที่ไม่เป็นธรรมเหล่านี้ส่งผลให้อุตสาหกรรมของสหรัฐฯ เข้าสู่ภาวะวิกฤต ทั้งนี้ เมื่อต้นปี 2566 มีการลงมติให้คงภาษีตอบโต้การทุ่มตลาด หรือ AD สำหรับกุ้งที่นำเข้าจากอินเดีย จีน ไทย และเวียดนามต่อไป

เมื่อต้นปี 2566 พันธมิตรกุ้งภาคใต้ หรือ SSA (Southern Shrimp Alliance) ได้ส่งหนังสือถึงผู้ว่าการรัฐภาคใต้จำนวน 8 รัฐ เพื่อขอให้ประกาศภาวะฉุกเฉิน และขอรับเงินช่วยเหลือจากหน่วยงานด้านประมงขององค์การบริหารมหาสมุทรและชั้นบรรยากาศแห่งชาติ หรือ NOAA (National Oceanic and Atmospheric Administration) สว. Bill Cassidy (R-Louisiana) นำเสนอร่างกฎหมายเพื่อต่อต้านการอุดหนุนของรัฐบาลอินเดียสำหรับภาคการส่งออกกุ้ง และเมื่อสัปดาห์ที่แล้ว สว. Bill Cassidy และ สว. Tammy Baldwin (D-Wisconsin) ได้เสนอร่างกฎหมายชุมชนยืดหยุ่น (Resilient Communities Act) ซึ่งจะสั่งการให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์แจกจ่ายเงินที่เก็บได้ให้กับชุมชนที่ได้รับผลกระทบร้ายแรงอันเนื่องมาจากการค้า ในขณะที่ สส. จากรัฐลุยเซียนาและฟลอริดาเสนอร่างกฎหมาย LESS (Laws Ensuring Safe Shrimp) เพื่อให้จัดสรรเงินภาษีที่จัดเก็บได้ร้อยละ 70 ในการจัดตั้งกองทุนตรวจสอบและบริโภคกุ้งและผลิตภัณฑ์ สำหรับ FDA ใช้กำจัดยาปฏิชีวนะที่ผิดกฎหมายในกุ้งในสหรัฐฯ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องใช้จัดซื้อกุ้งในประเทศสำหรับการแจกจ่ายภายใต้โปรแกรมต่าง ๆ ของภาครัฐ SSA ระบุว่า การที่ต้องแข่งขันกับกุ้งราคาถูกปนเปื้อนสารเคมีอันตราย ทำให้ผู้ผลิตกุ้งในประเทศต้องดิ้นรนและขายสินค้าในราคาต่ำจนแทบไม่มีกำไร และกำลังเผชิญกับปีที่เลวร้ายที่สุดอีกครั้งหนึ่ง กฎหมาย LESS เป็นข้อพิสูจน์ว่าสภาคองเกรสมีบทบาทสำคัญในการทำให้อุตสาหกรรมกุ้งในประเทศดำรงอยู่ได้

ที่มา: US International Trade Commission gives green light to shrimp import investigation

USDA รับซื้อกุ้งในประเทศมูลค่า 36 ล้านเหรียญสหรัฐ

สส. Garret Graves ของพรรครีพับลิกัน จากรัฐลุยเซียนา ระบุว่า กระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา หรือ USDA (US Department of Agriculture) จะจัดซื้อกุ้งทะเลที่จับจากอ่าวเม็กซิโกและมหาสมุทรแอตแลนติกทางตอนใต้ มูลค่ารวม 36 ล้านเหรียญสหรัฐ (ราว 1,240 ล้านบาท) โดยใช้งบจากกองทุน USDA เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งตลาด รายได้ และอุปทาน ซึ่งจัดตั้งขึ้นตามมาตรา 32 ของกฎหมายชดเชยด้านการเกษตร (Agricultural Adjustment Act of 1935) การจัดซื้อกุ้งที่จับจากธรรมชาติในครั้งนี้จะช่วยบรรเทาแรงแรงกดดันของอุตสาหกรรมกุ้งของรัฐลุยเซียนาซึ่งเป็นหนึ่งในตัวขับเคลื่อนเศรษฐกิจที่ใหญ่ที่สุดของรัฐ ที่ได้รับผลกระทบจากภัยพิบัติทางธรรมชาติ ราคาเชื้อเพลิงที่สูงขึ้น ปัญหาด้านแรงงานและห่วงโซ่อุปทาน ตลอดจนผลกระทบที่รัฐบาลประเทศอื่นสนับสนุนการทุ่มตลาดสหรัฐฯ ด้วยสัตว์น้ำที่ได้จากการทำการประมงผิดกฎหมาย สส. Graves ยังกล่าวด้วยว่า ขณะนี้กำลังผลักดันให้มีการออกกฎหมายในทุกแง่มุมเพื่อบรรเทาทุกข์ให้มากยิ่งขึ้น นอกเหนือจากภัยพิบัติทางธรรมชาติและปัญหาการนำเข้าแล้ว ราคากุ้งยังคงอยู่ในระดับต่ำสุดเป็นประวัติการณ์สำหรับกุ้งทั้งนำเข้าและในประเทศ แม้จะมีปริมาณกุ้งทะเลขึ้นท่าเพิ่มสูงขึ้นทั่วทั้งอ่าวเม็กซิโก ตั้งแต่รัฐเท็กซัส ลุยเซียนา มิสซิสซิปปี แอละแบมา และฝั่งตะวันตกของฟลอริดา ความช่วยเหลือของ USDA ในครั้งนี้ เป็นผลมากจากการผลักดันของ สส. Graves เพื่อให้ความช่วยเหลือชาวประมงกุ้งในสหรัฐฯ

เมื่อเดือนกรกฎาคมที่ผ่านมา สส. Graves ยังได้เสนอร่างกฎหมาย LESS Act เพื่อเพิ่มงบประมาณกองทุนในการตรวจสอบกุ้งนำเข้า และในเดือนพฤศจิกายน สส. Graves ยังร่วมเปิดตัวกลุ่มการเมืองแนวร่วม 2 พรรคด้านสินค้าประมงของอเมริกา (Bipartisan American Seafood Caucus) เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ผลิตสินค้าประมงสหรัฐฯ สำหรับทั้งตลาดภายในประเทศและต่างประเทศ เมื่อปี 2564 สส. Graves ให้การสนับสนุนกฎหมายป้องกันการทำประมงผิดกฎหมายและการใช้แรงงานบังคับ (Illegal Fishing and Forced Labor Prevention Act) ซึ่งกำหนดให้มีการใช้ระบบระบุตัวตนอัตโนมัติ หรือ AIS (Automatic Identification Systems) สำหรับการติดตามการทำประมงทั้งในและนอกน่านน้ำสหรัฐฯ ตลอดจนสนับสนุนกฎหมาย America COMPETES Act เพื่อเพิ่มขีดความสามารถของอุตสาหกรรมประมงสหรัฐฯ แม้เขาจะไม่ได้ลงคะแนนเสียงเมื่อมีการผ่านร่างกฎหมายฉบับนี้เมื่อเดือนกุมภาพันธ์ 2565 ก็ตาม USDA ยังได้ประกาศเมื่อวันที่ 21 ธันวาคม 2566 ว่าจะทำข้อตกลงเพื่อจัดซื้อผลิตภัณฑ์ปลาแล่และปลาแท่ง (Fish sticks) ที่แปรรูปจากปลา Alaska Pollock จากผู้ผลิตหลายรายในประเทศมูลค่ารวม 1.217 ล้านเหรียญสหรัฐ (ราว 42 ล้านบาท) เพื่อแจกจ่ายภายใต้โครงการแจกจ่ายอาหารแก่ผู้บริโภคในประเทศของรัฐบาลกลาง

ที่มา: USDA to purchase USD 36 million worth of domestic shrimp, awards USD 1.2 million in pollock contracts

กรรมาธิการสภาผู้แทนสหรัฐฯ แนะให้จัดทำโปรแกรม SIMP เป็นพิเศษสำหรับจีน

คณะกรรมาธิการสภาผู้แทนราษฎรสหรัฐอเมริกา ด้านการแข่งขันทางการค้าระหว่างสหรัฐฯ และจีน ได้นำเสนอรายงานเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2566 เรียกร้องให้ปราบปรามสินค้าประมงนำเข้าจากจีนที่อาจแปรรูปโดยใช้แรงงานบังคับ โดยนำเสนอข้อแนะนำเชิงนโยบายประมาณ 150 ข้อ เพื่อจัดระเบียบ (Reset) ความสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจกับจีน รายงานที่ใช้ชื่อว่า "จัดระเบียบใหม่ ป้องกัน และเสริมสร้าง: ยุทธศาสตร์เพื่อให้สหรัฐฯ เอาชนะการแข่งขันทางเศรษฐกิจกับพรรคคอมมิวนิสต์จีน" (Reset, Prevent, Build: A Strategy to Win America's Economic Competition with Chinese Communist Party) ทั้งเดโมแครตและรีพับลิกันเห็นพ้องต้องกันว่าความสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจระหว่างสหรัฐฯ และจีนจำเป็นต้องได้รับการจัดระเบียบใหม่ เพื่อรักษาผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจและความมั่นคงของชาติ โดยได้เสนอนโยบายเกือบ 150 ข้อเพื่อให้สภาคองกรอสออกกฎหมายในการป้องกันการไหลออกของเงินทุนและเทคโนโลยีจากสหรัฐฯ ในการสนับสนุนความก้าวหน้าทางทหาร แก้ไขปัญหาการละเมิดสิทธิมนุษยชน และเสริมสร้างความยืดหยุ่นทางเศรษฐกิจร่วมกับพันธมิตรและหุ้นส่วน ในขณะเดียวกันก็รับประกันความเป็นผู้นำของอเมริกาในอีกหลายทศวรรษข้างหน้า เมื่อช่วงต้นปี รัฐบาลสหรัฐฯ ได้เริ่มนโยบายการมีส่วนร่วมกับจีนอีกครั้ง ซึ่งตอกย้ำในการประชุมระหว่างประธานาธิบดี โจ ไบเด็นกับประธานาธิบดีสี จิ้นผิง ในรัฐแคลิฟอร์เนียเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2566 อย่างไรก็ตาม ฝ่ายนิติบัญญัติของสหรัฐฯ มีความพยายามที่จะดำเนินการกับจีนในข้อกล่าวหาการละเมิดแรงงานในเรือประมงนอกน่านน้ำและในโรงงานแปรรูป ตลอดจนการนำเสนอร่างกฎหมายต่อวุฒิสภาเพื่อห้ามการนำเข้าสินค้าประมงจากจีน

ในรายงานของคณะกรรมาธิการฯ ยังได้เรียกร้องให้สภาคองเกรสขยายขอบข่ายกฎหมายป้องกันการใช้แรงงานบังคับในอุยกูร์ (Uyghur Forced Labor Prevention Act - UFLPA) เพื่อให้ครอบคลุมสินค้าประมงจากจีนทั้งหมด ไม่ใช่เฉพาะแค่ผลิตภัณฑ์จากมณฑลซินเจียงเท่านั้น การเปลี่ยนกฎเกณฑ์จะส่งผลให้ผู้นำเข้าสินค้าประมงจากจีนต้องแสดงหลักฐานว่าไม่ได้มีการใช้แรงงานอุยกูร์ในการผลิต องค์กร Outlaw Ocean Project ยังมีหลักฐานมากมายที่แสดงให้เห็นว่าอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำของจีนใช้แรงงานจากอุยกูร์ แต่จนบัดนี้ยังไม่มีสินค้าประมงจากจีนอยู่ภายใต้กฎหมาย UFLPA แต่อย่างใด รัฐบาลสหรัฐฯ ควรเพิ่มขีดความสามารถในการตรวจสอบและกำกับดูแลการขนถ่ายสินค้าประมงในทะเล การเลี่ยงภาษี การฟอกเงิน และการละเมิดกฎหมาย UFLPA ตลอดจนการผ่านกฎหมายเสริมสร้างความเข้มแข็งด้านการป้องกันการใช้แรงงานบังคับอุยกูร์ (Strengthening the Uyghur Forced Labor Prevention Act) ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้สินค้าจีนที่ผลิตโดยใช้แรงงานบังคับเข้าสู่สหรัฐฯ คณะกรรมาธิการฯ ยังเสนอให้สภาคองเกรสกำหนดให้สินค้าประมงจากจีนทั้งหมดอยู่ภายใต้โปรแกรม SIMP (Seafood Import Monitoring Program) เพื่อให้มั่นใจว่าสหรัฐฯ ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการทำประมงที่ผิดกฎหมายของจีน

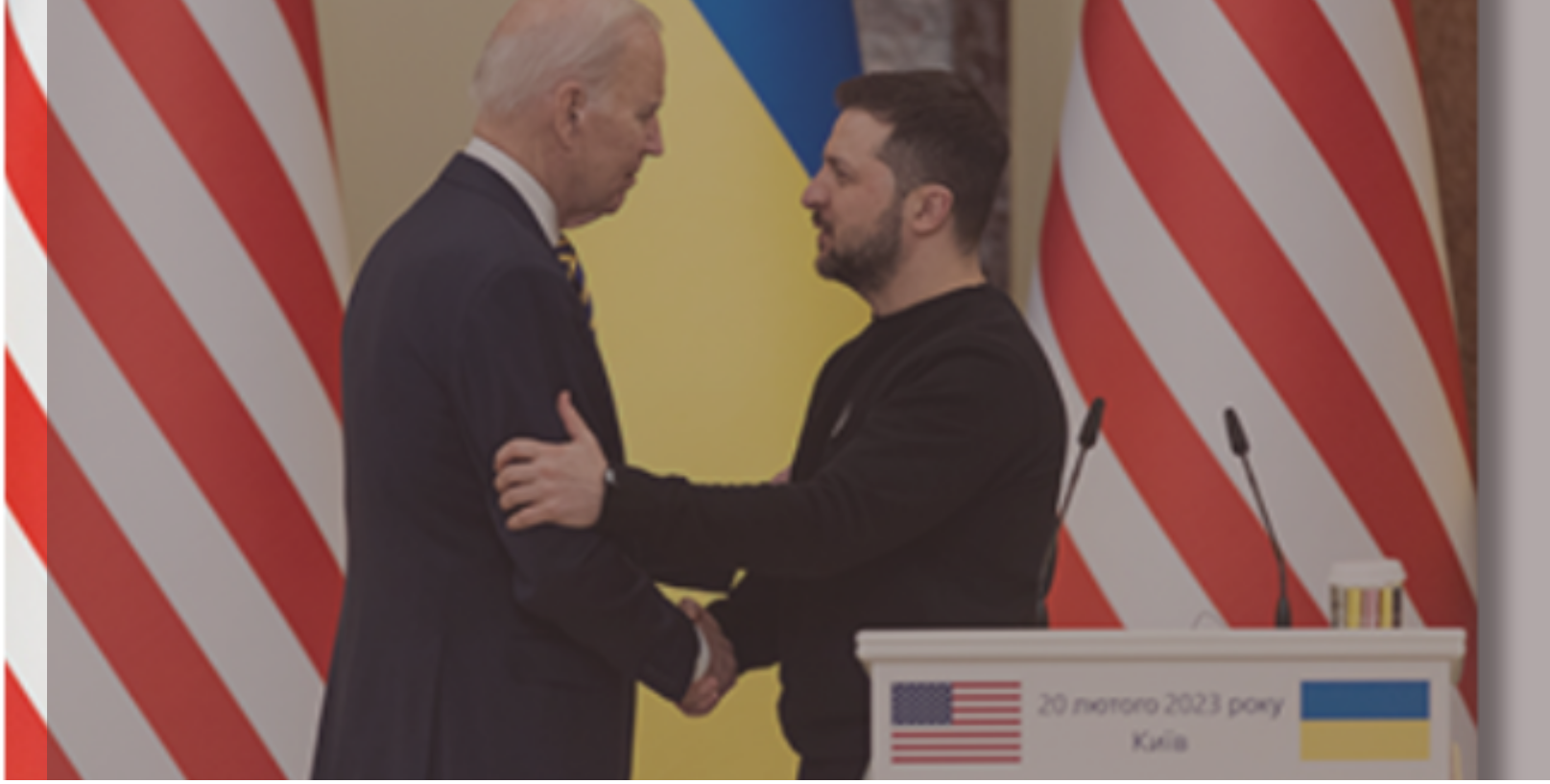
ที่มา: House committee on US-China trade competition recommends special SIMP status for China

รัฐบาลกลางสหรัฐฯ จัดทำร่างยุทธศาสตร์เพื่อลดอาหารเหลือทิ้ง

องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (US Food and Drug Administration - FDA) กระทรวงเกษตรของสหรัฐอเมริกา (US Department of Agriculture - USDA) และสำนักงานปกป้องสิ่งแวดล้อมของสหรัฐอเมริกา (US Environmental Protection Agency - EPA) ได้เผยแพร่ร่างยุทธศาสตร์เพื่อลดอาหารเหลือทิ้ง (Food waste) ร่างดังกล่าวระบุวัตถุประสงค์ ตลอดจนสิ่งที่หน่วยงานต่าง ๆ ควรดำเนินการเพื่อเร่งไปสู่เป้าหมายของประเทศในการลดการสูญเสียและทิ้งอาหารจำนวน 66 ล้านตันลงให้ได้ร้อยละ 50 ภายในปี พ.ศ. 2573 ในร่างยุทธศาสตร์ระดับชาติเพื่อลดการสูญเสียและทิ้งอาหาร รวมถึงการรีไซเคิลสารอินทรีย์นี้ มีการระบุขั้นตอนที่เป็นรูปธรรม ตลอดจนปฏิบัติการสนับสนุนจาก EPA, USDA และ FDA ซึ่งจะช่วยเร่งการป้องกันการสูญเสียและทิ้งอาหารเท่าที่จะทำได้ และรีไซเคิลส่วนที่เหลือร่วมกับขยะอินทรีย์อื่น ๆ ตลอดทั้งห่วงโซ่อุปทาน สำหรับวัตถุประสงค์แรกจะเน้นการผลิตและจำหน่ายในห่วงโซ่อุปทาน โดยจะต้องพัฒนาและดำเนินนโยบายอย่างต่อเนื่องในการใช้ประโยชน์อาหารที่ผลิตให้มากยิ่งขึ้น ทั้งนี้ มูลค่าของอาหารที่สูญเสีย ถูกทิ้ง และอาหารส่วนเกินในปี 2564 อยู่ที่ 4.44 แสนล้านเหรียญสหรัฐ (ราว 15 ล้านล้านบาท) แนวทางแก้ไขที่เป็นไปได้คือ การรับซื้อพืชผลทั้งหมด ปรับปรุงการจัดเก็บในฟาร์ม การเพิ่มมูลค่าอาหารเหลือทิ้งโดยใช้แนวทางแก้ไขด้านการเกษตร และการลงทุนในเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการขนส่งและดูแลรักษา USDA จะดำเนินการศึกษาวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาโดยใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากวัสดุหมุนเวียน (Renewable materials) ที่อาจยืดอายุการเก็บรักษา กำจัดเชื้อโรค และป้องกันการสูญเสียอาหาร

วัตถุประสงค์ที่สองของแผนมุ่งเน้นไปที่การลดอาหารเหลือทิ้งในหมู่ผู้บริโภค ผู้ค้าปลีก และธุรกิจบริการด้านอาหาร ซึ่งคิดเป็นปริมาณครึ่งหนึ่งของการสูญเสียอาหารและเหลือทิ้งในสหรัฐฯ โดยต้องให้ความรู้แก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับอาหารเหลือทิ้ง การลงทุนศึกษาวิจัยพฤติกรรมที่ก่อให้เกิดอาหารเหลือทิ้ง การขยายโครงการบริจาคอาหาร และการแก้ไขปัญหาตั้งแต่ต้นน้ำผ่านความร่วมมือของภาคเอกชน วัตถุประสงค์ที่สามมีจุดมุ่งหมายในการเพิ่มการรีไซเคิลขยะอินทรีย์ทั้งหมดในสหรัฐฯ โดยจะใช้เงินทุนในโครงการต่าง ๆ เพื่อสร้างโครงสร้างพื้นฐานสำหรับการรีไซเคิลขยะอินทรีย์ ขยายตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มาจากขยะอินทรีย์ที่ผ่านการรีไซเคิล และจัดการกับข้อกังวลเรื่องการปนเปื้อนในกระบวนการรีไซเคิล

ที่มา: Federal draft looks at food waste reduction



ไบเด็นออกคำสั่งขยายการห้ามนำเข้าสินค้าประมงจากรัสเซียให้ครอบคลุมการแปรรูปโดยประเทศที่สาม

เมื่อวันที่ 22 ธันวาคม 2566 ประธานาธิบดีโจ ไบเด็น ของสหรัฐอเมริกา ได้ลงนามในคำสั่งบริหาร (Executive Order) ไม่มีเลขที่ เพื่อขยายคำสั่งบริหารเลขที่ 14068 ที่ห้ามนำเข้าสินค้าประมงที่จับในน่านน้ำรัสเซียโดยเรือที่ชักธงรัสเซีย โดยให้ครอบคลุมถึงสินค้าประมงจากประเทศที่สามซึ่งมีการแปรรูปวัตถุดิบสัตว์น้ำที่มีต้นกำเนิดจากรัสเซีย ซึ่งรวมถึงจีน สหรัฐฯ เห็นว่าผู้เกี่ยวข้องในการจัดหาสินค้าหรือดำเนินธุรกรรมที่เป็นการสนับสนุนกองกำลังทหารรัสเซียนั้น มีส่วนเกี่ยวข้องกับการรุกรานยูเครนอย่างโหดร้ายด้วย โดยที่คำสั่งบริหารฉบับนี้เป็นผลมาจากข้อแถลงการณ์ร่วมของประเทศผู้นำ G7 ลงวันที่ 6 ธันวาคม พ.ศ. 2566 คำสั่งบริหารฉบับนี้เรียกร้องให้ประเทศสมาชิก ซึ่งได้แก่ แคนาดา ฝรั่งเศส เยอรมนี อิตาลี ญี่ปุ่น และสหราชอาณาจักร รวมถึงสหรัฐฯ และสหภาพยุโรป ยกระดับความพยายามในการต่อต้านการรุกรานและการหลบเลี่ยงมาตรการคว่ำบาตร ตลอดจนมาตรการควบคุมการส่งออกสินค้าของรัสเซีย และยังเรียกร้องให้ดำเนินการเพิ่มเติมเพื่อไม่ให้รัสเซียสามารถทำกำไรจากการส่งออกสินค้า และกำหนดมาตรการเพื่อจำกัดการจำหน่ายสินค้ารัสเซียผ่านประเทศที่สาม หลังจากมีการออกคำสั่งบริหารดังกล่าวแล้ว สำนักงานควบคุมทรัพย์สินต่างประเทศของกระทรวงการคลังสหรัฐฯ (US Treasury Department of Foreign Assets Control) ได้ออกข้อกำหนดให้ปลาแซลมอน ปลาคอด ปลาพอลล็อค (Pollock) และปูเป็นสินค้าต้องห้ามภายใต้มาตรการนี้ การห้ามนำเข้าจะมีผลบังคับใช้ทันทีตั้งแต่เวลา 00.01 น ของวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2567 ตามเวลามาตรฐานฝั่งตะวันออกของสหรัฐฯ โดยครอบคลุมสินค้าสัตว์น้ำซึ่งมีการผลิตทั้งหมดหรือบางส่วนในรัสเซีย หรือจับในน่านน้ำรัสเซียโดยเรือประมงที่ชักธงรัสเซีย ไม่ว่าสัตว์น้ำหรือผลิตภัณฑ์นั้นมีการแปรรูป บางส่วนหรือทั้งหมดภายนอกสหพันธรัฐรัสเซียก็ตาม

หน่วยงานรัฐบาลกลางสหรัฐฯ และภาคอุตสาหกรรมประมงของสหรัฐฯ ได้เคยออกมาเตือนแล้วว่า รัสเซียมีการหลบเลี่ยงมาตรการของสหรัฐฯ โดยส่งออกวัตถุดิบไปยังประเทศที่สาม ตลอดจนใช้วิธีการขนถ่ายสัตว์น้ำในทะเล การที่สหรัฐฯ และประเทศพันธมิตรดำเนินมาตรการคว่ำบาตรและควบคุมการส่งออก เป็นการจำกัดขีดความสามารถทางการทหารของรัสเซียในสงครามที่โหดร้ายและไม่ยุติธรรมต่อยูเครน ซึ่งส่งผลให้เศรษฐกิจรัสเซียอ่อนแอลงอย่างเห็นได้ชัด รัสเซียใช้วิธีการเปลี่ยนกระแสการค้าและการเงินผ่านประเทศที่สามเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ เพื่อให้สามารถจัดซื้อสินค้าสำคัญเข้าประเทศ นักการเมืองสหรัฐฯ บางรายมองว่า การตรวจสอบย้อนกลับไปยังแหล่งกำเนิดสัตว์น้ำของรัสเซียอาจเป็นเรื่องยุ่งยาก และอาจเป็นไปไม่ได้เอาเสียเลยหากไม่มีการขยายโปรแกรมการตรวจติดตามสินค้าประมงนำเข้า หรือ SIMP (Seafood Import Monitoring Program) ให้ครอบคลุมมากยิ่งขึ้น บางรายเห็นว่าศุลกากรสหรัฐฯ หรือ CBP (US Customs and Border Protection) ขาดแคลนทรัพยากรในการบังคับใช้คำสั่งห้ามน้ำเข้านี้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยยังไม่มีความชัดเจนว่า CBP จะสามารถตรวจสอบแหล่งที่มาของสัตว์น้ำก่อนการแปรรูปได้อย่างไร อย่างไรก็ตาม CBP และกระทรวงการคลังสหรัฐฯ กลับเชื่อมั่นว่าจะสามารถบังคับใช้คำสั่งบริหารที่ห้ามนำเข้าสินค้าประมงรัสเซียที่แปรรูปในประเทศที่สามได้อย่างแน่นอน

ที่มา: Biden expands US ban on Russian seafood to include third-country processing

นวัตกรรมความปลอดภัยด้านอาหารโดดเด่นประจำปี 2566

ในแต่ละปีจะมีเทคโนโลยีและเทคนิคใหม่ ๆ ที่พัฒนาขึ้นเพื่อเสริมสร้างความก้าวหน้าด้านความปลอดภัยอาหาร โดยในปี 2566 มี 5 นวัตกรรมที่โดดเด่นดังนี้ ***อันดับที่ 5 กรดอินทรีย์ยั่งยืน ซึ่งเป็นสารฆ่าเชื้อก่อโรคในอาหารและไบโอฟิล์มที่มีประสิทธิภาพ:*** สารประกอบ Tetrapotassium Iminodisuccinic Acid Salt (IDSK) เป็นสารฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ สามารถย่อยสลายตามธรรมชาติได้และยั่งยืน โดยได้ทดลองกับเชื้อ *Salmonella enterica, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus* และ *Enterococcus faecalis* ทั้งที่เป็นแบบเชื้อเดี่ยวและไบโอฟิล์ม สามารถทำลายเชื้อทั้งแกรมบวกและแกรมลบได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อบางสายพันธุ์ได้อย่างสมบูรณ์ และยังสามารถย่อยสลายไบโอฟิล์มที่เจริญเต็มที่ได้ร้อยละ 40 ***อันดับที่ 4 เทคโนโลยีเซ็นเซอร์แบบใหม่ใช้ตรวจจับแบคทีเรียในนมได้แบบเรียลไทม์:*** เป็นการใช้เซนเซอร์ตรวจจับความร้อน (Thermal biosensor) ตรวจสอบเชื้อ E. coli ในนมได้แบบเรียลไทม์โดยไม่ต้องเตรียมตัวอย่าง ใช้เทคโนโลยี Screen-printed electrodes (SPEs) สามารถผลิตอุปกรณ์เซนเซอร์ได้ง่ายในปริมาณมาก ราคาถูก ให้ผลทดสอบรวดเร็ว และสามารถนำไปใช้ตรวจตัวอย่างนอกสถานที่ได้

อันดับที่ 3 การศึกษาแสดงให้เห็นศักยภาพของแสงสีฟ้าต้านจุลชีพ (Anti-microbial Blue Light) ในการยับยั้งเชื้อ Listeria ในโรงงานแปรรูปอาหาร: มีการศึกษาเกี่ยวกับแสงสีฟ้าต้านจุลชีพเป็นจำนวนมาก เนื่องจากมีศักยภาพยับยั้งเชื้อแบคทีเรียได้หลายชนิด จากการทดลองพบว่าสามารถกำจัดทั้งเซลล์แห้งและไบโอฟิล์มของ *Listeria monocytogenes* โดยเชื้อจะถูกยับยั้งได้อย่างรวดเร็วที่สุดเมื่อวางลงบนพลาสติกชนิด Polystyrene ***อันดับที่ 2 การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ให้ปลอดภัยโดยไม่ต้องเติมไนไตรท์ในกระบวนการถนอมอาหาร (Curing Process):*** โดยทั่วไปมีการใช้ไนไตรท์และไนเตรทเพื่อถนอมอาหารจำพวกเนื้อและยืดอายุการเก็บรักษา แต่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภคได้ นักวิจัยจากมหาวิทยาลัย Texas A&M กำลังพัฒนาวิธีการถนอมอาหารจำพวกเนื้อโดยไม่ต้องใช้ไนไตรท์ โดยได้รับทุนวิจัยจากโครงการ Agriculture and Food Research Initiative ของกระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา (USDA's AFRI) ใช้วิธีการเติมกรดอมิโนชนิด L-arginie ลงในเนื้อเพื่อกระตุ้นเอนไซม์ Nitric Oxide Synthase (NOS) ซึ่ง NOS จะเปลี่ยน L-arginine ให้เป็น NO และ L-citrulline ทั้งนี้ NO จะทำให้เกิดสีชมพู และ NO จำนวน 2 โมเลกุลจะรวมกันกลายเป็นไนไตรท์ ซึ่งจะทำหน้าที่เป็นสารต้านอนุมูลอิสระและต้านจุลชีพ ***อันดับที่ 1 การพัฒนาถาดที่สามารถแจ้งเตือนเมื่ออาหารมีการปนเปื้อนด้วยเชื้อแบคทีเรียก่อโรค:*** นักวิจัยได้คิดค้นถาดบรรจุภัณฑ์ที่สามารถส่งสัญญาณเมื่อมีเชื้อ Salmonella หรือเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคอื่นในอาหารดิบหรือสุก เช่น ไก่ ถาดต้นแบบมีรูปร่างเหมือนเรือตื้น เคลือบด้วยสารที่ปลอดภัยต่ออาหารและช่วยให้เซ็นเซอร์สามารถตรวจจับและส่งสัญญาณเมื่อมีเชื้อ Salmonella ทำให้ผู้ผลิต ผู้ค้าปลีก และผู้บริโภค รับรู้ได้ทันทีแบบเรียลไทม์โดยไม่ต้องเปิดภาชนะบรรจุ ทำให้ไม่ต้องสัมผัสอาหารที่ปนเปื้อน เทคโนโลยีนี้สามารถนำไปปรับใช้กับเชื้ออื่น ๆ ได้ เช่น *E. coli* และ *L. monocytogenes* และช่วยให้ไม่ได้ต้องเสียค่าใช้จ่ายสูงในการวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ นอกจากนี้ยังมีนวัตกรรมอื่น ๆ ที่ควรค่าแก่การกล่าวถึงอีก ได้แก่ ***การค้นพบจุลินทรีย์ในดินที่สามารถย่อยสลายสารพิษจากเชื้อราชนิด Patulin ที่เป็นอันตราย การศึกษาที่แสดงให้เห็นถึงศักยภาพของไอน้ำร้อนยิ่งยวด (Superheated) และแห้ง (Dry steam) ในการทำความสะอาดโรงงานอาหารที่ไม่สามารถใช้น้ำยาฆ่าเชื้อ*** เช่น ในโรงงานผลิตอาหารความชื้นต่ำหรือโรงคัดบรรจุผักผลไม้สด ***และการพัฒนาเครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง (pH) ที่สามารถระบุการเน่าเสียของอาหารได้แบบเรียลไทม์*** ซึ่งสามารถผนวกรวมเข้ากับการบรรจุภัณฑ์ที่มีการใช้งานอยู่แล้วได้

ที่มา: Top Food Safety Innovations of 2023

สส. ฟลอริดาตั้งเป้าห้ามเนื้อสัตว์จากการเพาะเลี้ยงเซลล์เนื้อเยื่อ

สมาชิกผู้แทนราษฎร (สส.) ของรัฐฟลอริดานำเสนอร่างกฎหมายระงับการห้ามผลิตเนื้อสัตว์จากการเพาะเลี้ยงเซลล์เนื้อเยื่อ (Cultivated meat) โดย สส. Tyler Sirois นำเสนอร่างกฎหมายหมายเลข 435 (House Bill 435) เพื่อห้ามการผลิต ขาย ถือครอง และจำหน่ายสินค้าเนื้อสัตว์จากการเพาะเลี้ยงเซลล์เนื้อเยื่อในรัฐฟลอริดา หากร่างนี้ผ่านการพิจารณาและตราเป็นกฎหมาย ผู้ฝ่าฝืนอาจถูกตั้งข้อหาในความผิดลหุโทษแบบไม่มีเจตนา (Second-degree misdemeanor charges) และเสียค่าปรับไม่เกิน 1,000 เหรียญสหรัฐ ร้านอาหารหรือร้านค้าปลีกที่ฝ่าฝืนอาจถูกระงับใบอนุญาตหรือระงับการขายทันที ในร่างกฎหมายดังกล่าว เนื้อสัตว์จากการเพาะเลี้ยง หมายถึง "เนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์อาหารใดก็ตามที่ผลิตจากเซลล์ของสัตว์ที่ผ่านการเพาะเลี้ยง" ปัจจุบันยังไม่มีบริษัทจำหน่ายเนื้อสัตว์จากการเพาะเลี้ยงในสหรัฐอเมริกาแต่อย่างใด อย่างไรก็ตาม เมื่อเดือนมิถุนายนที่ผ่านมา กระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา หรือ USDA (US Department of Agriculture) อนุญาตให้มีการเข้าดำเนินการตรวจสอบ Upside Food และ GOOD Meat ซึ่งเป็นแผนกผลิตเนื้อสัตว์จากการเพาะเลี้ยงของบริษัท Eat Just Inc. นอกจากนี้ เนื้อสัตว์จากการเพาะเลี้ยงได้รับอนุญาตให้ใช้ในอาหารสัตว์เลี้ยงในสหภาพยุโรปเรียบร้อยแล้ว โดยบริษัท Bene Meat เป็นรายแรกที่ได้รับการรับรองให้ผลิตและจำหน่ายเนื้อสัตว์จากการเพาะเลี้ยง

ที่มา: Florida state rep aims to ban cultivated meat