



เมื่อวันที่ ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๓ FDA ประกาศแบบพิมพ์เขียว เรื่อง “A New Era of Smarter Food Safety” เพื่อใช้เป็นแนวทางในการเพิ่มประสิทธิภาพการตรวจสอบย้อนกลับ พัฒนาการวิเคราะห์คาดการณ์ ตอบสนองต่อสถานการณ์แพร่ระบาดได้อย่างรวดเร็ว ประกาศใช้รูปแบบธุรกิจใหม่ ลดการปนเปื้อนของอาหาร และสนับสนุนให้มีการพัฒนาวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารให้แข็งแกร่งมากยิ่งขึ้น การจัดทำโครงร่างดังกล่าวเกิดจากความร่วมมือของภาครัฐ ภาคอุตสาหกรรม และสาธารณชนช่วยคิดค้นแนวทางที่ทันสมัยต่อความปลอดภัยอาหาร ทั้งนี้ สำนักงานฯ สามารถสรุปสาระสำคัญ ดังนี้

๑. หลักการและเหตุผล นาย Stephen Hahn, M.D. ตำแหน่ง Commissioner of Food and Drugs สังกัด FDA ประกาศแบบพิมพ์เขียว เรื่อง “A New Era of Smarter Food Safety” โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อยกระดับเทคโนโลยีและหลักการใหม่ ๆ ในการสร้างระบบดิจิทัล ความโปร่งใส และความปลอดภัยของอาหารให้มากยิ่งขึ้นซึ่งจะเกิดขึ้นได้จากการใช้หลักวิทยาศาสตร์ที่ทันสมัยร่วมกับเทคโนโลยี

แบบพิมพ์เขียวดังกล่าวเน้นเป็นการดำเนินการด้านความปลอดภัยอาหารขึ้นตอนถัดจากการใช้กฎหมาย Food Safety Modernization Act (FSMA) โดย FSMA มีวัตถุประสงค์ในการสร้างความมั่นใจด้านความปลอดภัยอาหารและป้องกันการเกิดโรคที่มาจากอาหาร (foodborne illnesses) ผ่านการใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์และมาตรฐานบนฐานความเสี่ยง (risk – based standards) ซึ่งกฎหมาย FSMA ถูกกำหนดให้มีความยืดหยุ่นในการประยุกต์ใช้ให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมด้านอาหารเพื่อให้สอดคล้องกับวิวัฒนาการของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดย FDA เห็นว่า แบบพิมพ์เขียวนี้นี้ เป็นการแสดงถึงความมุ่งมั่นในการพัฒนาระบบความปลอดภัยอาหารของสหรัฐฯ ให้เป็นระบบที่ปลอดภัยที่สุดในโลก โดยการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยที่สุดที่มีอยู่ในสังคมและภาคธุรกิจในการคิดหาวิธีและการดำเนินการด้านความปลอดภัยอาหารที่มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

๒. สาระสำคัญและการดำเนินการ แบบพิมพ์เขียว “A New Era of Smarter Food Safety” ประกอบด้วยหลักที่สำคัญ ๔ ประการ คือ

๒.๑ การใช้เทคโนโลยีเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ (Tec – Enabled Traceability) ปัญหาด้านความปลอดภัยอาหารที่สหรัฐฯ ประสบในช่วงหลายปีที่ผ่านมา คือ การแพร่ระบาดของโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารบางประเภท ดังนั้น จึงมีความจำเป็นที่ FDA ต้องทำงานร่วมกับภาคอุตสาหกรรมเพื่อทำการตรวจสอบย้อนกลับหาที่มาของอาหารปนเปื้อนได้ภายในเวลาไม่ก่นาที่ FDA ต้องการสำรวจหาวิธีการกระตุ้นให้บริษัทปรับใช้เทคโนโลยีที่สามารถตรวจสอบข้อมูลย้อนกลับจากฟาร์มสู่โต๊ะอาหารได้ ใช้ภาษาหรือมาตรฐานการเก็บข้อมูลการแกะรอยและตรวจสอบย้อนกลับสินค้าอาหารที่หน่วยงานรัฐและภาคอุตสาหกรรมทุกแห่งสามารถเข้าใจได้เหมือนกัน นอกจากนี้ การเกิดการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส COVID – 19 ทำให้ FDA ตระหนักว่า ความสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้อย่างแพร่หลายจะช่วยให้ทราบการมีอยู่ของห่วงโซ่การผลิตได้อย่างชัดเจน ซึ่งจะช่วยในการคาดการณ์หากเกิดความไม่สมดุลระหว่างการผลิตสินค้าและความต้องการในตลาดได้เพื่อป้องกันการขาดแคลนหรือการเกิดอาหารเหลือทิ้งหากมีการปิดให้บริการของ

ร้านอาหาร โรงเรียน และสถานที่อื่น ๆ ชั่วคราว ดังนั้น การเพิ่มศักยภาพการตรวจสอบย้อนกลับและการใช้เครื่องมือวิเคราะห์ที่ทันสมัย สามารถช่วยป้องกันหรือลดผลกระทบที่อาจเกิดในอนาคตได้

๒.๒ เครื่องมือและหลักการอัจฉริยะสำหรับการป้องกันและตอบสนองการระบาดของเชื้อโรค (Smarter Tools and Approaches for Prevention and Outbreak Response) เป็นการสร้างความแข็งแกร่งของมาตรการดำเนินการที่ใช้ในการวิเคราะห์หาสาเหตุการปนเปื้อนของอาหารและแจ้งวิธีการป้องกันไม่ให้เหตุการณ์ดังกล่าวเกิดขึ้นอีกครั้ง นอกจากนี้ FDA จะยกระดับการใช้ปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence: AI) และการเรียนรู้ของเครื่องจักร (Machine Learning) ให้การตรวจสอบสินค้าอาหารนำเข้า ณ หน้าที่ด่าน มีความแม่นยำมากขึ้นเพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าอาหารนำเข้านั้น ๆ ปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของสหรัฐฯ และสามารถคาดการณ์ได้ว่าการปนเปื้อนของอาหารจะเกิดขึ้นที่ไหนและเมื่อไหร่ เพื่อป้องกันไม่ให้สินค้าปนเปื้อนดังกล่าวเข้าสู่ตลาดผู้บริโภคได้ ทั้งนี้ มีความจำเป็นที่ FDA จะต้องทำงานร่วมกับองค์กรอื่น ๆ โดยการใช้วิธีการใหม่ เช่น การยกระดับความน่าเชื่อถือของผู้ตรวจสอบบุคคลที่สาม (third – party audits) และผู้เชี่ยวชาญผู้ดูแลกระบวนการที่ประจำอยู่ตามรัฐ หรือท้องถิ่นต่าง ๆ เพื่อให้ความปลอดภัยอาหารมีความก้าวหน้า รวมทั้งคิดหาทางเลือกอื่น ๆ เพื่อใช้ในกรณีที่วิธีการที่ใช้อยู่ทั่วไปไม่สามารถใช้ได้ในช่วงการเกิดวิกฤตด้านสาธารณสุข

๒.๓ โมเดลธุรกิจใหม่และการขายปลีกที่ทันสมัย (New Business Models and Retail Modernization) ในปัจจุบัน ผู้บริโภคนิยมสั่งอาหารและของใช้ในบ้านผ่านระบบออนไลน์มากขึ้น ดังนั้น FDA ต้องการที่จะสร้างความมั่นใจว่า อาหารและของใช้ในบ้านเดินทางไปสู่มือผู้บริโภคอย่างปลอดภัยปราศจากการปนเปื้อน โมเดลธุรกิจใหม่นี้จะรวมถึงแนวทางของการผลิตอาหารและส่วนประกอบอาหารใหม่ ๆ เช่น สินค้าอาหารที่มาจากเพาะเลี้ยงเซลล์ (cell – cultured food products) ซึ่ง FDA ต้องการสร้างความมั่นใจว่าพัฒนาการของการตรวจตราอาหารจะก้าวหน้าตามวิวัฒนาการเทคโนโลยีอาหารเพื่อช่วยยืนยันว่าอาหารมีความปลอดภัย

ในส่วนของการสร้างโมเดลธุรกิจใหม่ในอนาคต FDA จะช่วยร้านอาหารและผู้ขายปลีกอาหารช่องทางอื่น ๆ ให้มีการใช้มาตรการความปลอดภัยอาหารที่ทันสมัย เนื่องจากเป็นแหล่งที่มาหลักของการระบาดของโรคที่มาจากอาหาร ดังนั้น การสนับสนุนให้ร้านค้าขายอาหารปฏิบัติตามระเบียบจะช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดการปนเปื้อนในอาหารได้ FDA มุ่งมั่นที่จะหาแนวทางป้องกันใหม่ ๆ นอกเหนือจากหลักการฝึกอบรมและตรวจสอบตามที่ทำอยู่ในปัจจุบัน

๒.๔ วัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Culture) แบบพิมพ์เขียวถูกออกแบบเพื่อที่จะสนับสนุนให้วัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารในฟาร์ม โรงงานผลิตอาหารทั่วโลก และในบ้านให้เติบโตและแข็งแกร่ง FDA เชื่อว่าการลดการเกิดโรคที่มาจากอาหารอย่างมีประสิทธิภาพจะต้องเกิดจากการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของมนุษย์ ทักษะคติของลูกจ้างที่มีต่อความปลอดภัยอาหาร และการแสดงออกถึงความมุ่งมั่นของลูกจ้างที่จะทำหน้าที่ในส่วนของตนเพื่อให้อาหารมีความปลอดภัย อย่างไรก็ตาม วัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารยังเกี่ยวข้องถึงความปลอดภัยของพนักงานที่ดูแลด้านอาหารและการให้ความรู้แก่ผู้บริโภคซึ่งในปัจจุบันนิยมทำอาหารรับประทานเองที่บ้านให้ทราบถึงแนวทางการปฏิบัติให้การประกอบอาหารมีความปลอดภัย (safe food handling practices) รวมทั้ง

ตรวจสอบการดำเนินงานภายใน FDA เพื่อสร้างความมั่นใจว่า FDA ในฐานะผู้ออกกฎระเบียบได้สนับสนุนการพัฒนา
ของวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารโลก

อ่านรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่: The New Era of Smarter Food Safety: FDA's Blueprint for the Futures
(<https://www.fda.gov/media/139868/download>)