

[illegible]

• ୦ ମି.ପ. ୧୫' ୫୫"

สำเนาเรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

อธิบดีกรมประมง

เลขาธิการสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ
ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

Office of Agricultural Affairs - Royal Thai Embassy - Washington DC

การประชุมสุดยอดความปลอดภัยอาหาร: การตรวจสอบย้อนกลับ - แบ่งปันวิธีปฏิบัติที่ดีที่สุด

Food Safety Summit: Traceability – Best Practice Sharing

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. เข้าร่วมประชุมสัมมนาออนไลน์ (Webinar) ในหัวข้อ การประชุมสุดยอดความปลอดภัยอาหาร: การตรวจสอบย้อนกลับ - แบ่งปันวิธีปฏิบัติที่ดีที่สุด (Food Safety Summit: Traceability – Best Practice Sharing) เมื่อวันที่ ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗ จัดโดยสื่อออนไลน์ Food Safety Magazine ผู้ร่วมเสวนาประกอบด้วย (๑) ดร. Tim Jackson ตำแหน่ง Senior Science Advisor for Food Safety, Center for Food Safety and Applied Nutrition องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (U.S. Food and Drug Administration หรือ FDA) (๒) นาย Christopher Waldrop, M.P.H. ตำแหน่ง Senior Health Scientist, CFSAN, FDA (๓) นาง Kathleen O'Donnell ตำแหน่ง Chief Scientist บริษัท Wegmans Food Markets (๔) นาง Rosalind Zils ตำแหน่ง Vice President, Head of Global Quality Nutrition บริษัท Reckitt (๕) นาย Andy Kennedy (อดีตเจ้าหน้าที่ FDA) ตำแหน่ง Co-Founder บริษัท New Era Partners (๖) นาย Michael Lookup ตำแหน่ง Traceability Lead บริษัท



Traceability - Best Practice Sharing

Wegmans (๗) นาย Drew McDonald ตำแหน่ง Vice President Quality & Food Safety บริษัท Taylor Farms และ (๘) นาย Patrick Guzzle ตำแหน่ง Vice President of Food Science สมาคมร้านอาหารแห่งชาติ (National Restaurant Association หรือ NRA)

การประชุมดังกล่าวจัดขึ้นเพื่อแลกเปลี่ยนความเห็นเชิงลึกของภาครัฐและเอกชนต่อการปฏิบัติตามกฎระเบียบการตรวจสอบย้อนกลับอาหาร ความท้าทายที่บริษัทต่างต้องเผชิญระหว่างการเตรียมความพร้อมเพื่อปฏิบัติตามกฎระเบียบฯ และทบทวนแนวทางการแก้ไขปัญหาที่สามารถนำไปปฏิบัติได้ โดยมีผู้เข้าร่วมออนไลน์กว่า ๗๕๐ คน

และเข้าร่วมการประชุมด้วยตนเองกว่า ๔๐๐ คน ประกอบด้วยผู้ประกอบการร้อยละ ๔๐ ร้านอาหารร้อยละ ๓๐ ร้านค้าปลีกร้อยละ ๒๐ และหน่วยงานรัฐร้อยละ ๑๐ รายละเอียดการประชุมสามารถสรุปได้ดังนี้

๑. ทบทวนกฎระเบียบการตรวจสอบย้อนกลับอาหาร (Food Traceability Rule)

ปัจจุบัน FDA ได้รับการจัดส่งข้อมูลเพื่อใช้ตรวจสอบย้อนกลับสินค้าอาหารในรูปแบบเอกสารเป็นส่วนใหญ่ ข้อมูลที่ได้รับอาจไม่มีความสม่ำเสมอ ไม่มีการจัดวางมาตรฐานแบบฟอร์มอย่างชัดเจน และเอกสารของผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทานเชื่อมโยงกันได้ยาก เมื่อเกิดการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหาร FDA ต้องพิจารณาข้อมูลจากเอกสารหลายชุดที่ได้รับจากห่วงโซ่อุปทานหลายแห่ง และต้องหาทางเชื่อมโยงที่มาของต้นเหตุการระบาดของโรคโดยการดำเนินการหาข้อมูลในรูปแบบกระดาษซึ่งการบันทึกข้อมูลเป็นไปอย่างไม่มีแบบแผน เกิดความล่าช้า ส่งผลให้การปนเปื้อนยังคงเกิดขึ้นอยู่และผู้บริโภคยังคงล้มป่วยจากการระบาดนั้น นอกจากนี้ วิธีการตรวจติดตามแบบ one step back, one step forward ไม่มีประสิทธิภาพในการตรวจสอบย้อนกลับที่มาของอาหารเมื่อเกิดการระบาด ที่ผ่านมามีพบว่า การกำหนดรหัสรุ่นสินค้า (Lot Codes) จะช่วยให้ FDA สามารถระบุผู้ผลิตและที่มาของสินค้าที่อยู่ในห่วงโซ่อุปทานได้ภายใน ๒๔ ชั่วโมง หรือน้อยกว่า โดยหากไม่มีการกำหนด Lot Codes FDA จะใช้เวลา ๕ – ๒๕ วัน ในการระบุที่มาของสินค้าในห่วงโซ่อุปทาน

ข้อกำหนดของ Food Traceability Rule

(๑) ใช้กับผู้ผลิต แปรรูป บรรจุ หรือเก็บสินค้าอาหาร ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีรายชื่ออาหารเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ (Food Traceability List – FTL)^{*} ระเบียบดังกล่าวครอบคลุมตลอดห่วงโซ่อุปทาน เริ่มจากฟาร์มไปจนถึงร้านอาหารและร้านค้าปลีก โดยจะช่วยให้ FDA สามารถนำสินค้าปนเปื้อนออกจากตลาดได้อย่างรวดเร็ว และบังคับใช้กับสถานประกอบการอาหารทั้งในและต่างประเทศ

(๒) FDA เผยแพร่ข้อยกเว้นการปฏิบัติตามระเบียบฯ โดยสามารถตรวจสอบได้จากเว็บไซต์ <https://collaboration.fda.gov/tefcv13/>

(๓) ลักษณะอาหารที่อยู่ภายใต้ FTL ได้แก่ (๓.๑) อาหารสด (Fresh) (๓.๒) อาหารสดที่ระบุใน FTL ซึ่งถูกใช้เป็นส่วนหนึ่งของวัตถุดิบอาหารอื่น ๆ เช่น สลัดทูน่าผสมผักใบเขียว (๓.๓) อาหารที่ไม่ได้ถูกระบุว่าเป็นอาหารสด เช่น เนยถั่ว และถูกใช้เป็นส่วนหนึ่งของวัตถุดิบอาหารอื่น ๆ จะตกอยู่ภายใต้ FTL ตราบเท่าที่ไม่มีขั้นตอนการทำลายจุลินทรีย์ (kill – step) ทั้งนี้ หากอาหารสดที่ปรากฏใน FTL ได้ถูกเปลี่ยนรูปแบบเป็นอย่างอื่น เช่น การทำแห้ง หรือแช่เยือกแข็ง เช่น ผักสดแปรรูปเป็นผักแช่เยือกแข็ง หรือผ่านขั้นตอน kill – step อาหารดังกล่าวจะไม่อยู่ภายใต้ FTL

(๔) ผู้ประกอบการต้องจัดเก็บข้อมูลตั้งแต่เริ่มการผลิตจนถึงขั้นตอน kill – step โดยผู้ประกอบการที่มีสินค้าอาหารอยู่ในครอบครองซึ่งอาหารนั้นผ่านขั้นตอน kill – step แล้ว จะไม่ต้องจัดเก็บข้อมูลเพื่อตรวจสอบในอนาคต

(๕) FDA มีแผนการทบทวนบัญชี FTL ทุก ๕ ปี โดยจะจัดทำประกาศใน Federal Register โดยสินค้าที่ถูกตัดออกจาก FTL จะถือว่าไม่มีผลโดยทันที ในขณะที่สินค้าที่เพิ่มใหม่ใน FTL จะมีผลบังคับใช้ ๒ ปีหลังจากวันที่ Federal Register มีผลใช้บังคับ

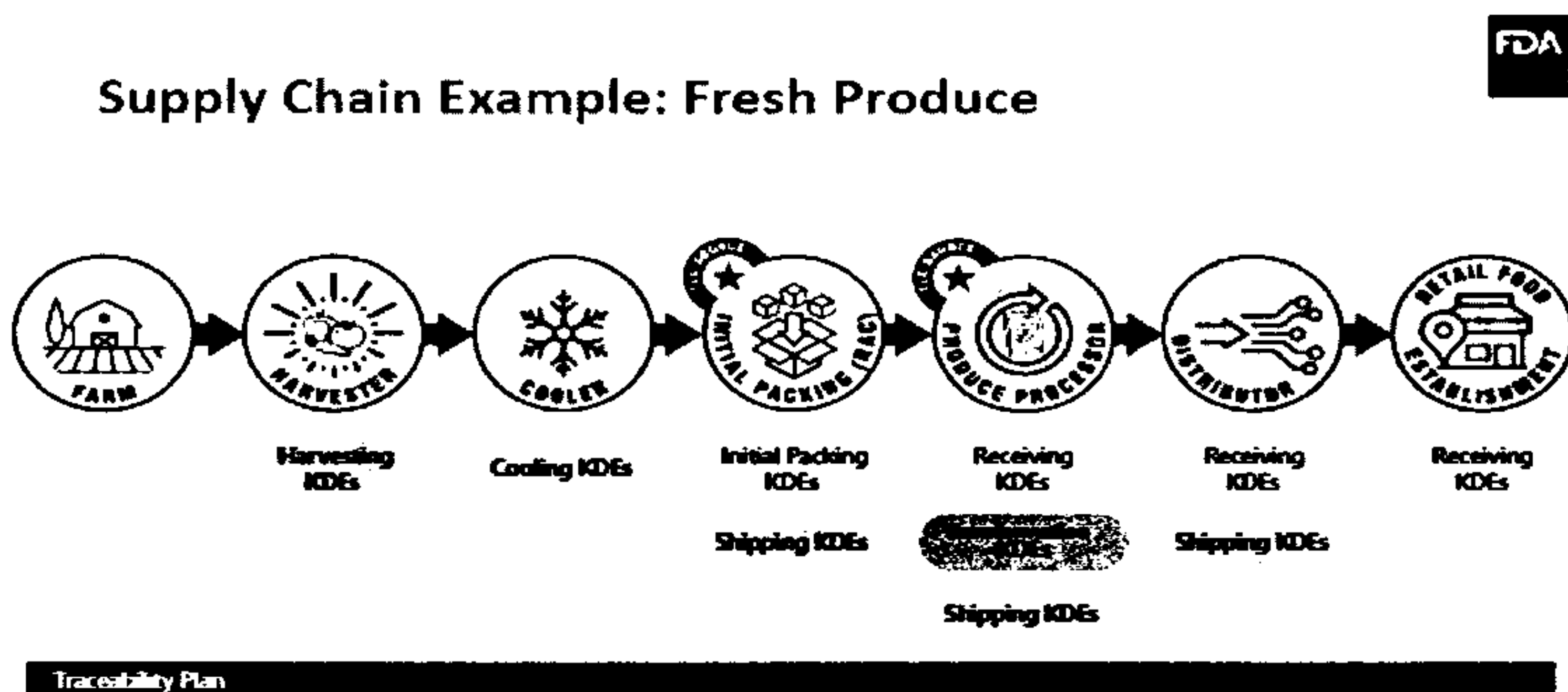
พื้นฐานและโครงสร้างของ Food Traceability Rule

ระเบียบ Food Traceability จัดทำขึ้นเพื่อกำหนดลักษณะข้อมูลที่ผู้ประกอบการต้องจัดเก็บเท่านั้น ไม่ใช่ระเบียบที่กำหนดวิธีการจัดเก็บข้อมูล หรือเทคโนโลยีที่จะต้องใช้จัดเก็บข้อมูล โดยลักษณะข้อมูลที่ต้องจัดเก็บ ได้แก่ (๑) ข้อมูลบันทึกที่เกี่ยวข้องกับเหตุการณ์การติดตามที่สำคัญ (Critical Tracking Events – CTEs) จะทำหน้าที่หลักในการ

^{*} บัญชีรายชื่ออาหารเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ (Food Traceability List – FTL) (ภาษาไทย) <https://www.fda.gov/media/164646/download?attachment>

ตรวจติดตามสินค้า CTEs จะแสดงข้อมูลสถานที่ที่ดำเนินการลดอุณหภูมิสินค้า สถานที่เก็บเกี่ยว สถานที่แรกที่บรรจุผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรสด (Raw Agricultural Commodity) สถานที่แรกที่รับสินค้าทางบก (สำหรับสินค้าประมง) ข้อมูลการรับ - ส่งสินค้า และการแปรรูปสินค้า ข้อมูลดังกล่าวมีความสำคัญมากต่อการตรวจติดตามเพื่อที่จะทราบว่ามีการดำเนินการใดบ้างกับสินค้า (๒) องค์ประกอบข้อมูลสำคัญ (Key Data Elements – KDEs) เป็นข้อมูลที่จะช่วยให้เจ้าหน้าที่ FDA ตรวจสอบที่มาของการปนเปื้อน และนำออกจากตลาดได้อย่างรวดเร็วก่อนที่จะเกิดความเสียหายจากโรคที่เกิดจากอาหารเป็นวงกว้าง เนื่องจากการใช้มาตรฐานการเก็บข้อมูลสำคัญที่เกิดขึ้นในห่วงโซ่อุปทาน โดยทุกคนจะเก็บข้อมูลลักษณะเดียวกัน เจ้าหน้าที่ FDA จะทราบว่าจะได้รับข้อมูลอะไรจากผู้ประกอบการ ช่วยให้เชื่อมโยงข้อมูลเป็นไปได้อย่างขึ้น (๓) รหัสรุ่นสินค้าที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ (Traceability Lot Code – TLC) ซึ่งจะมีการเชื่อมโยงข้อมูล TLC เข้ากับ KDEs การกำหนด TLC จะเกิดขึ้นเมื่อ มีการบรรจุผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรสดเป็นครั้งแรก การรับสินค้าประมงจากเรือประมงสู่ทางบกเป็นครั้งแรก หรือเมื่อสินค้าอาหารถูกแปรรูป โดยเมื่อมีการกำหนด TLC แล้ว TLC จะไม่ถูกเปลี่ยนแปลง (เว้นแต่จะมีการแปรรูปเกิดขึ้น) และถูกส่งต่อไปตลอดห่วงโซ่อุปทาน ข้อมูลดังกล่าวจะช่วย FDA เรียกคืนสินค้าเฉพาะรุ่นที่มีปัญหา ไม่จำเป็นต้องเรียกคืนสินค้าประเภทเดียวกันทั้งหมด (๔) แหล่งที่มาของรหัสรุ่นสินค้าที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ (Traceability Lot Code Source – TLC Source) คือ ที่ตั้งของ TLC ที่ได้รับการกำหนดแล้ว เมื่อนำข้อมูล TLC และ TLC Source มารวมกันจะช่วยให้การตรวจสอบย้อนกลับเร็วขึ้น

ภาพแสดงตัวอย่างการเก็บข้อมูลของสินค้าผักสด



แผนการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability Plan)

ผู้ประกอบการที่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดระเบียบ Food Traceability จะต้องจัดทำแผนการตรวจสอบย้อนกลับ เพื่อแสดงให้เห็น FDA ทราบถึงระบบการตรวจสอบย้อนกลับ วิธีการจัดเก็บ และวิธีการบันทึกข้อมูลของบริษัท โดยต้องจัดส่งให้กับ FDA ล่วงหน้า เพื่อ FDA ทำความเข้าใจวิธีการตรวจสอบย้อนกลับของบริษัทได้รวดเร็วขึ้น แผนดังกล่าวไม่จำเป็นต้องมีความซับซ้อนหรือยืดเยื้อ แต่ต้องมีข้อมูลสำคัญ เช่น วิธีการระบุสินค้าที่อยู่ในบัญชี FTL และวิธีการจัดทำรหัสรุ่นสินค้า เป็นต้น FDA ได้ตีพิมพ์ตัวอย่างของการจัดทำแผนการตรวจสอบย้อนกลับในเว็บไซต์ <https://www.fda.gov/media/174057/download?attachment> (สำหรับฟาร์ม)

การจัดเก็บข้อมูล

ผู้ประกอบการจะต้องเก็บรักษาข้อมูลเป็นเวลา ๒ ปี ในรูปแบบกระดาษ อิเล็กทรอนิกส์ หรือสำเนา โดยจะต้องสามารถจัดส่งให้แก่ FDA ได้ภายในเวลา ๒๔ ชั่วโมง หรือภายในเวลาที่ FDA เห็นว่าสมเหตุสมผล และในระหว่างการแพร่ระบาด จะต้องสามารถส่งเอกสารในรูปแบบ electronic sortable spreadsheet ได้ภายใน ๒๔ ชั่วโมงหากได้รับการร้องขอ

วันใช้บังคับ

ระเบียบ Food Traceability จะบังคับใช้กับสถานประกอบการตามที่กำหนดในวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๙ โดยจะเริ่มการตรวจสอบตามแผนในปี ๒๕๗๐ FDA จะให้ความรู้ในเรื่องดังกล่าวทั้งก่อนและระหว่างการบังคับใช้ ระเบียบดังกล่าว

๒. คำถาม – คำตอบ

คำถามที่ ๑ ระเบียบการตรวจสอบย้อนกลับมีความหมายต่อบริษัท Taylor Farms อย่างไร และระเบียบการตรวจสอบย้อนกลับมีบทบาทต่อการแก้ปัญหาความปลอดภัยอาหารอย่างไร

คำตอบ บริษัทฯ ได้มีการหารือในเรื่องดังกล่าวเป็นการภายในและร่วมกับ FDA เห็นว่า การตรวจสอบย้อนกลับเป็นเรื่องเกี่ยวกับการทำธุรกรรมและการเงิน โดยหากมีการวางแผนใช้ระบบที่ถูกต้อง บริษัทฯ จะได้รับข้อมูลที่ถูกต้องแม่นยำ ประเด็นการเงินและความปลอดภัยอาหารเป็นแรงผลักดันสำคัญในการตรวจติดตาม ซึ่งมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อบริษัทที่จำหน่ายผักสดตัดแต่ง เช่น การแพร่ระบาดครั้งใหญ่ของเชื้อ *Escherichia coli* ในผักโขมตัดแต่ง ในสหรัฐฯ FDA และ ศูนย์ควบคุมโรคติดต่อสหรัฐฯ (Centers for Disease Control and Prevention หรือ CDC) ได้รับรายงานจากหลายช่องทางถึงแบรนด์สินค้าหลายแบรนด์ว่ามีการปนเปื้อน ซึ่งขณะนั้น หากการตรวจสอบย้อนกลับมีการบริหารจัดการที่เป็นระบบและผู้ประกอบการแต่ละขั้นตอนของห่วงโซ่อุปทานสามารถจัดส่งข้อมูลได้ภายใน ๑ วัน จะช่วยให้ FDA ทราบที่มาของสถานประกอบการที่ผลิตสินค้าผักโขมตัดแต่ง (๑ โรงงาน ผลิตหลายแบรนด์) ได้รวดเร็วขึ้น

คำถามที่ ๒ สอบถาม นาย Andy Kennedy (อดีตเจ้าหน้าที่ FDA) ตำแหน่ง Co-Founder บริษัท New Era Partners ว่าจากการทำงานด้านการตรวจสอบย้อนกลับมากกว่า ๑๗ ปี เห็นว่าระบบการตรวจสอบย้อนกลับมีความก้าวหน้าหรือการพัฒนาในด้านดังกล่าวอย่างไรบ้าง

คำตอบ ตั้งแต่ ปี ๒๕๔๙ การตรวจสอบย้อนกลับมีความก้าวหน้าอย่างมาก ได้ร่วมการตรวจสอบย้อนกลับตั้งแต่การเกิดการระบาดของเชื้อ *E. coli* ในผักโขมตัดแต่ง ซึ่งเป็นช่วงก่อนที่จะมีการหารือเกี่ยวกับการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าผักผลไม้สด ด้วยระบบดิจิทัล การเกิดการระบาดดังกล่าวเป็นตัวผลักดันให้ภาคอุตสาหกรรมเร่งใช้เทคโนโลยีร่วมกับการตรวจสอบย้อนกลับผักผลไม้สด กรอบแนวคิด วิธีการปฏิบัติต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในเวลานั้น ได้ถูกพัฒนาและเป็นส่วนหนึ่งของระเบียบ Food Traceability ในปัจจุบัน สมัยปี ๒๕๔๙ การใช้โทรศัพท์ iPhone ยังถือเป็นเรื่องใหม่ เทคโนโลยีต่าง ๆ มีราคาแพง แต่ในปัจจุบัน มีการพัฒนาใช้ระบบ QR Code รูปแบบสติ๊กเกอร์ เพื่อตรวจสอบย้อนกลับผักผลไม้สดได้ภายใน ๒.๒ วินาที หรือมีการใช้เทคโนโลยีบล็อกเชน (Blockchain) ซึ่งถือเป็นเทคโนโลยีใหม่ ซึ่งมีการพัฒนาให้มีราคาที่สามารถเข้าถึงได้

คำถามที่ ๓ มีการกำหนดรูปแบบ TLC หรือไม่

คำตอบ นาย Christopher Waldrop กล่าวว่า FDA ไม่ได้กำหนดวิธีการสร้างหรือกำหนด TLC เนื่องจากต้องการให้บริษัทมีอิสระในการจัดทำ Lot Codes ภายในองค์กรของตน ทั้งนี้ บริษัทจะต้องระบุวิธีการกำหนด TLC ในแผนการตรวจสอบ

ย้อนกลับของบริษัทอย่างชัดเจน นาง Rosalind Zils แนะนำว่า ควรจัดทำ Lot Codes ให้เรียบง่ายที่สุด เช่น โรงงานของตนใช้เลขรหัส ๖ หลัก ในขณะที่ สถานประกอบการของผู้ผลิตร่วมใช้เลขรหัส ๑๘ หลัก การกำหนดเลขหลายหลักก่อให้เกิดปัญหามากมาย ในท้ายที่สุดสถานประกอบการดังกล่าวตัดสินใจเปลี่ยนมาใช้เลขรหัส ๖ หลัก แทน

คำถามที่ ๔ ประเด็นร้านอาหารที่มีผลประกอบการไม่เกิน ๒๕๐,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ ต่อปี ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามระเบียบ Food Traceability นั้น FDA มีเหตุผลในการกำหนดมูลค่าผลประกอบการดังกล่าวอย่างไร และ FDA มีความคาดหวังให้ร้านอาหารที่ได้รับการยกเว้นปฏิบัติตามอย่างไร

คำตอบ ๒๕๐,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ เป็นเกณฑ์สำหรับร้านอาหารและร้านค้าปลีกที่ให้บริการอาหารขนาดเล็ก ตัวเลขดังกล่าวประมวลจากความเห็นและคำแนะนำของประกาศการเสนอร่างระเบียบฯ โดยพิจารณาว่า หากตั้งเกณฑ์การยกเว้นสูงกว่า ๒๕๐,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ จะส่งผลให้การปฏิบัติตามระเบียบไม่เกิดประสิทธิผลอย่างเต็มที่ โดยร้านอาหารและร้านค้าปลีกที่ให้บริการอาหารมักเป็นด้านแรกที่ FDA ตรวจสอบเมื่อเกิดการแพร่ระบาด การขยายวงเงินมากกว่า ๒๕๐,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ จะทำให้ร้านอาหารและร้านค้าปลีกที่ให้บริการอาหารจำนวนมากได้รับการยกเว้น ซึ่งจะสร้างอุปสรรคให้กับ FDA ในการตรวจหาที่มาของการระบาดของเชื้อโรค

คำถามที่ ๕ FDA มีแผนการใช้ข้อมูลที่ต้องจัดเตรียมตามระเบียบ Food Traceability เพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกจากการใช้เพื่อตรวจสอบสาเหตุและที่มาของการแพร่ระบาดหรือไม่ และถ้าหากมีการใช้ข้อมูลเพื่อวัตถุประสงค์อื่น ข้อมูลจะถูกนำไปใช้ในทางใด

คำตอบ ข้อมูลดังกล่าวจะช่วยให้ FDA สามารถระบุชี้แหล่งที่มาของสินค้า การจัดจำหน่ายสินค้า แยกความแตกต่างของสินค้า หรือ เพื่อสืบหาการเดินทางของสินค้า นอกจากนี้ ข้อมูลตามระเบียบฯ ยังช่วยให้สามารถเรียกคืนสินค้าเมื่อเกิดการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารได้เร็วขึ้น

คำถามที่ ๖ FDA มีแผนการทำงานร่วมกับรัฐต่าง ๆ และรัฐบาลท้องถิ่น ในแง่ของการปฏิบัติตามระเบียบ Food Traceability ให้เป็นไปในทางเดียวกันอย่างไร และ FDA มีแผนการเข้าถึงองค์กรที่ดำเนินการคล้ายร้านอาหารอย่างไร

คำตอบ ความร่วมมือของรัฐต่าง ๆ และท้องถิ่นถือเป็นหัวใจหลักที่จะทำให้ระเบียบฯ ประสบความสำเร็จ FDA ได้จัดทำร่างแผนปฏิบัติการใช้ระเบียบฯ หากีร่วมกับรัฐ และท้องถิ่น เพื่อเปิดรับฟังความเห็นของการนำระเบียบฯ ไปปรับใช้ นอกจากนี้ FDA จะจัดให้มีการฝึกอบรมให้กับหน่วยงานระดับรัฐและระดับท้องถิ่น เพื่อให้การใช้ระเบียบฯ เป็นไปอย่างสอดคล้องและเหมือนกันในทุกองค์กร และเปิดรับฟังความเห็นถึงวิธีการปฏิบัติ เพื่อให้ทุกภาคส่วนรับทราบข้อมูลและแนวทางการปฏิบัติตามระเบียบฯ ที่เหมือนกัน

คำถามที่ ๗ เมื่อมีการจัดส่งข้อมูลตามระเบียบ Food Traceability FDA จะได้รับข้อมูลรวดเร็วขึ้น และครอบคลุมมากขึ้น อยากทราบว่า FDA มีหลักการในการประมวลข้อมูลที่ได้รับ ให้สามารถใช้ได้จริงอย่างไร

คำตอบ FDA พัฒนาระบบการตรวจสอบย้อนกลับ ใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีใหม่ ๆ ในการวิเคราะห์ข้อมูล ทั้งนี้ ยินดีที่จะจัดให้เจ้าหน้าที่ฝ่ายสืบสวนข้อมูลการระบาดได้หารือร่วมกับภาคเอกชน เพื่อแลกเปลี่ยนความเห็นต่อไป

คำถามที่ ๘ ระหว่างที่มีการระบาด FDA อาจร้องขอให้ผู้ประกอบการจัดส่ง electronic sortable spreadsheet อยากทราบว่า ผู้ประกอบการที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามระเบียบ Food Traceability ต้องจัดส่ง electronic sortable spreadsheet หรือไม่

คำตอบ ระเบียบฯ มีการกำหนดผู้ที่ได้รับการยกเว้นไว้ ๒ ประเภท ได้แก่ (๑) การยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามระเบียบฯ สำหรับร้านอาหารและร้านค้าปลีกที่ให้บริการอาหารที่มีผลประกอบการไม่เกิน ๒๕๐,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ ต่อปี และ (๒) ยกเว้นให้ไม่ต้องจัดส่ง electronic sortable spreadsheet สำหรับกิจการที่มีผลประกอบการระหว่าง ๒๕๐,๐๐๐ - ๑,๐๐๐,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ ต่อปี แต่ยังคงจัดเก็บข้อมูลและดำเนินการตามที่ระเบียบกำหนด ข้อยกเว้นนี้ มีผลบังคับใช้กับกิจการแต่ละสาขา เช่น ร้านอาหารที่มีแฟรนไชส์หลายแห่ง แห่งแรกมีผลกำไรระหว่าง ๒๕๐,๐๐๐ - ๑,๐๐๐,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ ต่อปี แห่งที่สองมีผลกำไรเกิน ๑,๐๐๐,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ ต่อปี แห่งที่สองเพียงแห่งเดียวที่ต้องจัดส่ง electronic sortable spreadsheet

คำถามที่ ๙ หากมีเครื่องมือเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร ๒ รายการ โดยเครื่องมือทั้งสองทำหน้าที่เก็บเกี่ยวผลผลิตในพื้นที่เดียวกัน เครื่องมือทั้งสองจะต้องมีการระบุข้อมูลเฉพาะสำหรับแต่ละเครื่องหรือไม่ เพื่อใช้ในการตรวจสอบย้อนกลับแหล่งที่มาของการเก็บเกี่ยว หรือตรวจหาการปนเปื้อนในอาหารว่ามาจากเครื่องมือเก็บเกี่ยวเครื่องใด

คำตอบ ระเบียบ Food Traceability ไม่มีเจตนาที่จะใช้กับเครื่องมือหรืออุปกรณ์เก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร แต่มีเจตนาใช้กับการเก็บข้อมูลเมื่อเกษตรกรเก็บเกี่ยวผลผลิต เช่น เก็บเกี่ยวเมื่อใด และผลผลิตที่เก็บเกี่ยวคืออะไร เป็นต้น ข้อมูลดังกล่าวถือเป็น CTEs ประเด็นของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บเกี่ยวจะอยู่ในระเบียบ Produce Safety ของ FSMA

คำถามที่ ๑๐ ห่วงโซ่อุปทานประกอบด้วยผู้ประกอบการหลายภาคส่วน เช่น โรงงานผู้ผลิต โรงงานแปรรูป โรงงานบรรจุสินค้า ผู้จัดการจำหน่าย ร้านอาหาร และร้านค้าปลีก เป็นต้น อยากทราบว่า FDA ให้ความสำคัญต่อศูนย์จัดจำหน่ายมากเป็นพิเศษในแง่ของการปฏิบัติตามระเบียบฯ การจัดเก็บข้อมูลที่ได้รับจากฟาร์ม และโรงงานแปรรูปหรือไม่

คำตอบ FDA อยู่ระหว่างการวางแผนการปฏิบัติตามระเบียบฯ ทั้งนี้ ผู้ที่อยู่ภายใต้ระเบียบฯ ทุกคนจะต้องปฏิบัติตามระเบียบอย่างเคร่งครัด จัดเก็บข้อมูลตามที่กำหนด ทุกคนมีหน้าที่ที่ต้องทำเพื่อรักษาให้การจัดเก็บข้อมูลมีความต่อเนื่อง โดย FDA จะให้ความรู้และสร้างความมั่นใจว่า ผู้ประกอบการแต่ละภาคส่วนรับทราบวิธีการปฏิบัติตามระเบียบอย่างถูกต้อง ในส่วนของศูนย์จัดจำหน่าย ถือเป็นส่วนสำคัญว่าข้อมูลที่ใช้ตรวจสอบย้อนกลับจะสมบูรณ์หรือไม่ เพราะเป็นจุดศูนย์กลางของการรับสินค้าและส่งต่อสินค้า ดังนั้น จะต้องดูแลจัดการเอกสารแหล่งที่มาและรหัสรุ่นสินค้าที่ได้รับจากผู้จัดหาสินค้าหลายราย และต้องหาวิธีการจัดการระบุข้อมูลสินค้าจากพาเลท (Pallet) ที่อาจมีรหัสสินค้ามากกว่า ๑ ชุด ซึ่งจะถูกรวบรวมเป็นกล่องย่อยเพื่อขนส่งต่อไปยังร้านค้าปลีก โดยต้องจัดทำรหัสเพื่อใช้ตรวจสอบย้อนกลับสินค้าแต่ละกล่องว่ามาจากพาเลทใด เพื่อที่จะสามารถตรวจสอบย้อนกลับไปยังผู้ผลิต/ผู้เพาะปลูกได้ และต้องจัดส่งเอกสารต่อไปยังร้านค้าปลีกและร้านอาหาร ศูนย์จัดจำหน่ายจึงมีบทบาทสำคัญสำหรับห่วงโซ่อุปทานด้านการเก็บรวบรวมข้อมูล

คำถามที่ ๑๑ ผู้ค้าปลีกและโรงงานผู้ผลิตอาหารมักมีการใช้มาตรฐานการตรวจสอบย้อนกลับที่แตกต่างกัน ซึ่งอาจก่อให้เกิดความลำบากต่อผู้จัดหาสินค้าที่ต้องรับมือกับมาตรฐานที่แตกต่างกัน จะมีวิธีการใดที่สามารถปรับใช้เพื่อลดความซับซ้อนที่เกิดจากการใช้มาตรฐานที่อาจแตกต่างกันในแต่ละโรงงาน เพื่อช่วยลดปริมาณงานของผู้จัดหาสินค้า

คำตอบ ผู้ค้าปลีกและผู้จัดหาสินค้าควรร่วมมือกันทำงาน และผู้ค้าปลีกควรหารือร่วมกับผู้ค้าปลีกอื่น ๆ ในการแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์จัดทำมาตรฐานตรวจสอบย้อนกลับให้มีหลักเกณฑ์ในทางเดียวกัน และง่ายต่อการที่ผู้จัดหาสินค้าจะปรับใช้

คำถามที่ ๑๒ ผู้จัดหาสินค้าจะใช้วิธีการใด ที่จะสร้างความมั่นใจว่ามาตรฐานการตรวจสอบย้อนกลับที่แตกต่างกันของโรงงานต่าง ๆ สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค

คำตอบ โรงงานผู้ผลิตอาหารมักมีลูกค้าที่มีความต้องการด้านการตรวจสอบย้อนกลับที่ไม่เหมือนกันร้อยเปอร์เซ็นต์ วิธีการแก้ไขที่ดีที่สุดคือ จัดให้ทุกฝ่ายหารือด้านการตรวจสอบย้อนกลับร่วมกัน อธิบายให้ลูกค้าเข้าใจถึงกระบวนการผลิตของโรงงาน และจำเป็นต้องรับฟังความต้องการเฉพาะของลูกค้าแต่ละรายและปรับให้ตรงตามความต้องการนั้น สิ่งที่ต้องพิจารณา คือ การจัดเก็บข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ (electronic record keeping) ต้องแม่นยำ โดยจำเป็นต้องทดสอบระบบว่าข้อมูล KDEs TLC แม่นยำและเป็นไปตามมาตรฐานตลอดเวลา รวมทั้งข้อมูลติดต่อต้องสามารถใช้งานได้จริงและสามารถติดต่อไปยังพนักงานผู้รับผิดชอบของบริษัทได้

คำถามที่ ๑๓ จะสร้างความมั่นใจอย่างไรว่า ผู้จัดหาสินค้าอาหาร รวมถึงผู้นำเข้าส่งออกสินค้าอาหารจากต่างประเทศ ไปยังสหรัฐฯ มีความเข้าใจระเบียบ Food Traceability

คำตอบ FDA ขอให้ทุกภาคส่วนช่วยให้ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติตามระเบียบฯ รวมทั้ง FDA มีเจ้าหน้าที่ประจำอยู่ในสำนักงานต่างประเทศทั่วโลก ซึ่งทำหน้าที่ให้ความรู้แก่ผู้มีส่วนได้เสียตามประเทศต่าง ๆ นอกจากนี้ หากส่งสินค้าจากบริษัทต่างประเทศ ควรสอบถามผู้จัดหาสินค้าอาหารในต่างประเทศถึงรายละเอียดของสินค้า สินค้านั้นมีอาหารที่อยู่ในบัญชี FTL หรือไม่ และควรแลกเปลี่ยนความรู้การปฏิบัติตามระเบียบฯ ระหว่างกัน ทั้งนี้ บริษัทที่ซื้อสินค้าจากต่างประเทศควรจัดทำแผนการแก้ไขข้อบกพร่อง (Corrective action program) เพื่อรองรับการแก้ไขปัญหาจากการซื้อสินค้าจากบริษัทต่างประเทศที่ไม่ปฏิบัติตามระเบียบฯ ไม่มีข้อมูล KDEs หรือได้ข้อมูลที่ไม่ถูกต้อง ให้ได้รับการแก้ไขที่ถูกต้องเป็นไปตามระเบียบฯ และควรมีการระบุประเด็นการปฏิบัติตามระเบียบฯ ในข้อตกลงการซื้อขายสินค้ากับผู้จัดหาสินค้าอาหารต่างประเทศ

คำถามที่ ๑๔ วิธีการใดที่จะช่วยสร้างความร่วมมือในการแก้ไขปัญหาความสามารถในการตรวจสอบย้อนกลับให้เกิดขึ้นตลอดทั้งองค์กร

คำตอบ การแก้ไขปัญหาให้การตรวจสอบย้อนกลับเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ถือเป็นความพยายามร่วมกันของทุกทีมงานในองค์กร เช่น ฝ่าย IT ฝ่ายคัดเลือกสินค้า ฝ่ายการผลิต และฝ่ายการตลาด เริ่มแรกควรพิจารณาว่า การตรวจสอบย้อนกลับประเด็นใดเป็นหัวใจหลักของแต่ละฝ่าย โดยองค์กรจะต้องให้ความรู้แก่ฝ่ายต่าง ๆ ในรูปแบบที่ง่ายต่อการทำความเข้าใจที่สุด และทำให้เห็นว่าผลที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินงานของแต่ละฝ่ายที่มีต่อความปลอดภัยอาหารคืออะไร การดำเนินการดังกล่าวจะช่วยผลักดันให้แต่ละฝ่ายเห็นประโยชน์และรู้บทบาทของการดำเนินงานของตน

คำถามที่ ๑๕ ควรประเมินระบบการตรวจสอบย้อนกลับของบริษัทอย่างไร

คำตอบ บริษัทควรจัดการทดสอบระบบแบบรวดเร็ว (Quick test) โดยการเลือกที่ตั้งโรงงาน ๑ – ๒ แห่ง เลือกจำนวนวัน เช่น ๑ สัปดาห์ และเลือกกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารที่อยู่ในบัญชี FTL และทดสอบตรวจสอบย้อนกลับแหล่งที่มาของสินค้า โดยเริ่มจากการขนส่ง ย้อนกลับไปยังศูนย์จัดจำหน่ายสินค้าอาหาร เพื่อจำลองระบบการตรวจสอบย้อนกลับของ FDA เมื่อต้องเรียกคืนสินค้าและสืบหาที่มาของการปนเปื้อน ข้อมูลรหัสสินค้า KDEs CTEs ที่บริษัทจัดเก็บจะต้องมีความ

ต่อเนื่องไม่ขาดตอน การจำลองสถานการณ์ตรวจสอบย้อนกลับข้อมูลของบริษัทจะช่วยให้บริษัททราบข้อบกพร่องของโปรแกรม ข้อมูลที่ขาดหายไป และความพร้อมของระบบของบริษัทตน

คำถามที่ ๑๖ สิ่งที่เราเรียนรู้ได้จากการทำโปรแกรมนำร่องคืออะไร

คำตอบ การทำโปรแกรมนำร่องถือว่าสำคัญมากต่อการสร้างเป้าหมายให้กับการเรียนรู้ บริษัท Wegmans ได้จัดทำโปรแกรมนำร่อง ๒ – ๓ โปรแกรม เช่น การสร้างความเข้าใจถึงความสามารถของการรวมข้อมูล CTEs หลาย ๆ รายการเข้าด้วยกัน หรือการเรียนรู้บทบาทของการเป็นส่วนหนึ่งของห่วงโซ่อุปทาน ที่จะช่วยให้ทราบถึงสิ่งที่ต้องการได้รับการกำหนดกลยุทธ์ต่าง ๆ ทั้งนี้ ไม่จำเป็นต้องทำโปรแกรมนำร่องขนาดใหญ่ การทำโปรแกรมนำร่องย่อย ๆ จะช่วยสร้างจุดศูนย์รวมที่มุ่งเน้นได้ง่าย และเป็นการรวมทีมให้เกิดการทำงานร่วมกัน

คำถามที่ ๑๗ มาตรฐานมีความสำคัญอย่างไรต่อระเบียบ Food Traceability

คำตอบ อุตสาหกรรมอาหารมีมาตรฐานร่วมกัน เช่น GS1 ทำให้การสื่อสารระหว่างบริษัทดำเนินไปในทางเดียวกัน และยังช่วยเชื่อมโยงแนวทางการแก้ไขปัญหาหลาย ๆ อย่างเข้าด้วยกัน มาตรฐานที่เป็นสากลจะช่วยส่งต่อข้อมูลต่อไปตามห่วงโซ่อุปทานได้รวดเร็วขึ้นโดยอัตโนมัติ ซึ่งจะช่วยลดค่าใช้จ่าย เวลา และแรงงานบุคลากรในการบันทึกข้อมูลเข้าสู่ระบบ

คำถามที่ ๑๘ ปัจจุบันมีหลายองค์กร รวมถึง FDA จัดทำคำแนะนำเกี่ยวกับโปรแกรมการตรวจสอบย้อนกลับ และมีเทคโนโลยีหลายรูปแบบที่สามารถใช้ตรวจสอบย้อนกลับ อยากทราบว่าควรเริ่มต้นปรับปรุงเปลี่ยนแปลงโปรแกรมการตรวจสอบย้อนกลับที่มีอยู่เดิมอย่างไร

คำตอบ การตรวจสอบหาสาเหตุการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารมักเริ่มต้นที่ร้านอาหาร จึงควรพิจารณาว่าธุรกิจของตนทำหน้าที่ใดในห่วงโซ่อุปทาน และศึกษาคำแนะนำที่เหมาะสมกับธุรกิจตนตามที่ภาครัฐหรือสมาคมได้จัดทำไว้ และเริ่มตั้งคำถามเพื่อไปยังขั้นตอนต่อไป

คำถามที่ ๑๙ FDA จะเพิ่มชนิดอาหารในบัญชี FTL เร็วกว่าการทบทวนระเบียบฯ ทุก ๕ ปี หรือไม่

คำตอบ FDA จะดำเนินการตามขั้นตอนที่กฎหมายกำหนด โดยจะเสนอร่างการทบทวนบัญชี FTL และเปิดรับฟังความเห็นสาธารณะ

คำถามที่ ๒๐ FDA คาดหวังให้แสดง TLC บนสินค้าทุกชิ้นหรือทุกกล่อง สำหรับสินค้าอาหารที่อยู่ในบัญชี FTL หรือไม่

คำตอบ ไม่จำเป็นต้องแสดงรหัส TLC บนสินค้าทุกชิ้นหรือทุกกล่อง ผู้ประกอบการบางรายเลือกที่จะแสดงข้อมูลดังกล่าวเพื่อให้ง่ายต่อการตรวจสอบหรือบริหารจัดการข้อมูล แต่ FDA อนุญาตให้เลือกดำเนินการในเรื่องดังกล่าวเอง สิ่งที่ FDA ต้องการคือ การส่งต่อและจัดเก็บข้อมูลสำคัญ โดยเปิดกว้างให้แต่ละบริษัทเลือกใช้ระบบและวิธีการที่เหมาะสมและสะดวกด้วยตนเอง

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

มิถุนายน ๒๕๖๗