

## รายงาน Business Creation and Networking

ศร. ซิกาโก ประเทศ สหรัฐอเมริกา

วันที่ 21 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2559

### 1. ข้อมูลบุคคล/องค์กรที่เข้าพบ:

ชื่อ Dr. Jackson Wan ตำแหน่ง Associate Director Director Of IFSH  
Dr. Glenn Black Director of Research USFDA  
บริษัท Institute for Food Safety & Health Illinois Institute of Technology  
ที่อยู่ 6502 S. Archer Rd. เมือง Bedford Park ประเทศ สหรัฐอเมริกา  
รัฐ/รหัสไปรษณีย์ 60501 โทรศัพท์ 708-563-1576 โทรสาร 702-563-1873  
Email rbrackett@iit.edu Website www.iit.edu/ifsh



### 2. รายละเอียดบริษัท/องค์กร:

2.1 ก่อตั้งเมื่อ: 2011 (พ.ศ. 2554)

2.2 ประวัติความเป็นมา: IFSH เป็นสถาบันเพื่อความปลอดภัยด้านอาหารและสุขภาพของผู้บริโภค ระดับโลกซึ่งเป็นหนึ่งในสาขาของสถาบันเทคโนโลยีอิลลินอยส์ ( IIT ) เน้นการวิจัยด้านวิทยาศาสตร์อาหารเพื่อก่อให้เกิดองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร การป้องกันและโภชนาการ ให้กับผู้มีส่วนได้เสีย ใน ภาครัฐ ภาคอุตสาหกรรม และภาคการศึกษา โดยการวิจัยร่วมกัน เพื่อสร้างนวัตกรรมนวัตกรรมในอุตสาหกรรมเกี่ยวกับอาหารที่ผ่านการประเมินและการตรวจสอบ ความปลอดภัยของอาหารใหม่ และ แปลกใหม่ รวมถึงเทคโนโลยีการรักษา การประมวลผล และระบบการจัดการ บรรจุภัณฑ์ และวิธีการ ทางจุลชีววิทยา เคมี ส่งเสริมสุขภาพ ส่วนประกอบ อาหาร และกลยุทธ์ต่างๆ มีเจ้าหน้าที่วิจัยประมาณ 70 คน เช่น นักจุลชีววิทยา , นักเคมี , นักชีวเคมี นักการประมวลผล และวิศวกรของบรรจุภัณฑ์ virologists และนักวิทยาศาสตร์ โภชนาการ ซึ่งแต่ละคนเป็นผู้เชี่ยวชาญการวิจัยด้านอาหารทั้งสิ้น

2.3 รูปแบบของการดำเนินธุรกิจ

- |                                          |                                                |                                                                                              |
|------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> โรงงานผู้ผลิต   | <input type="checkbox"/> ผู้ส่งออก             | <input type="checkbox"/> ผู้นำเข้า                                                           |
| <input type="checkbox"/> ผู้ขายส่ง       | <input type="checkbox"/> ผู้ขายปลีก            | <input type="checkbox"/> บริษัทตัวแทน                                                        |
| <input type="checkbox"/> ห้างสรรพสินค้า  | <input type="checkbox"/> ห้างสรรพสินค้าเฉพาะ   | <input type="checkbox"/> องค์กรระหว่างประเทศ                                                 |
| <input type="checkbox"/> องค์กรทางการค้า | <input type="checkbox"/> องค์กรไม่แสวงหาผลกำไร | <input checked="" type="checkbox"/> อื่นๆ (โปรดระบุ) <u>สถาบันการศึกษา และวิจัยด้านอาหาร</u> |

2.4 สินค้าและบริการของบริษัท/องค์กร: สถาบันวิจัยให้บริการข้อมูลช่วยเหลือและโอกาสที่จะพัฒนาและแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์และความเชี่ยวชาญในการแก้ไขปัญหาที่สำคัญด้านความปลอดภัยของอาหาร ป้องกัน และ โภชนาการ และความเชี่ยวชาญในเชิงลึก และสามารถนำการวิจัย รูปแบบการวิจัยร่วมกัน IFSH ช่วยให้ ผู้มีส่วนได้เสีย กำหนด และการออกแบบนวัตกรรม และการปฏิบัติเพื่อแก้ปัญหา ในอุตสาหกรรมอาหารที่แท้จริงของโลก โดยเน้นวิจัย เช่น การพัฒนานวัตกรรมและการแปรรูปอาหาร , การปฏิบัติการและ Biocontainment ของโรงงานต้นแบบ , วิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิต ( GMP ) โรงงานต้นแบบ, GMP การแปรรูป รวมถึงสถานที่, การแปรรูปผักสด, การประยุกต์ทางด้านโภชนาการ และอื่นๆ

### 3. สรุปผลของการหารือ/เข้าพบ:

- สหรัฐฯ ประกาศใช้กฎหมาย Food Safety Modernization Act (FSMA) ฉบับปรับปรุง ซึ่งลงนามโดยประธานาธิบดีโอบามาเมื่อวันที่ ๔ มกราคม ๒๕๕๔ FDA เพิ่มความเข้มงวดการตรวจสอบต่อสินค้าเกษตรและอาหาร และเพิ่มอำนาจให้ US FDA ด้านการตรวจสอบสินค้าอาหารนำเข้าจากต่างประเทศมากยิ่งขึ้น ซึ่งกฎหมาย และคาดว่าจะมีผลบังคับสมบูรณ์ภายในปี ๒๕๕๙
- สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครชิคาโก และสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบการกำหนดและรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารและความปลอดภัยด้านสินค้าเกษตรและอาหารแต่ผู้เดียวของไทย เข้าพบและหารือกับสถาบัน Institute for Food Safety & Health (IFSH) เรื่องระเบียบปฏิบัติด้านความปลอดภัยสินค้าอาหารนำเข้าตามกฎหมาย Food Safety Modernization (FSMA) ฉบับปรับปรุงของสหรัฐฯ ร่วมกับสถาบันฯ
- Dr. Jackson Wan แจ้งว่า เพื่อให้ผู้ประกอบการ/ผู้ผลิตสินค้าอาหารทั้งในประเทศและในต่างประเทศได้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้องตามระเบียบข้อบังคับใหม่ในการนำเข้าสินค้าอาหารจากต่างประเทศมายังในสหรัฐฯ จึงได้ทำงานร่วมกับ FDA สร้างหลักสูตรการอบรมให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อุปทานสินค้าอาหาร ซึ่งเรียกหลักสูตรนี้ว่า Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) แบ่งออกเป็น 3 ระดับ คือ (๑) หลักสูตร Trainers of Trainers เป็นหลักสูตรจะสอนให้กับผู้ฝึกสอน หรือครู อาจารย์ ที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหารเท่านั้นเพื่อนำไปสอนต่อ (๒) หลักสูตร Lead Instructors หลักสูตรสอนให้ผู้ประกอบการอาชีพรับรองคุณภาพอาหาร (Certified Person) ใช้เวลาอบรม ๓-๔ วัน และ (๓) หลักสูตร Participate หลักสูตรสอนให้กับบุคคลในวงการทั่วไปทั้งนอกและในสหรัฐฯ ใช้เวลาอบรม ๒ วัน
- IFSH เสนอทางเลือกให้กับประเทศไทยโดย มกอช. พิจารณาหลักสูตรในข้อ ๒ (Lead Instructors) โดยมีวิธีการดำเนินการได้ ๒ หลักสูตร ๒ ทางคือ (๑) มกอช.ส่งตัวแทนจากไทยมาอบรมหลักสูตรที่สถาบันฯ ที่ชิคาโก หรือ (๒) มกอช.จัดหลักสูตรอบรมในประเทศไทยโดยทาง IFSH จะส่งผู้แทนไปดำเนินการอบรมให้สำหรับหลักสูตรในข้อ ๓ (Participate) IFSH สามารถส่งผู้แทนไปดำเนินการอบรมให้ได้เช่นกัน

### 4. ข้อคิดเห็น/เสนอแนะ:

- ระเบียบ FSMA ฉบับปรับปรุงนี้ จะเปลี่ยนโฉมการปฏิบัติงานของ USFDA ซึ่งจะมีสภาพคล่องมากขึ้น รวดเร็วขึ้น สินค้าบริโภคทั้งของมนุษย์และสัตว์มีความปลอดภัยต่อการบริโภค ในขณะเดียวกัน เป็นการเพิ่มภาระและค่าใช้จ่ายให้แก่ผู้ผลิตสินค้าอาหารในประเทศและในต่างประเทศ เช่น โรงงานอาหารจะต้องมีเจ้าหน้าที่เฉพาะรับผิดชอบด้านความปลอดภัยสินค้าอาหารของโรงงาน และ เจ้าหน้าที่ต้องผ่านการอบรมด้านความปลอดภัยสินค้าอาหาร
- ความไม่พร้อมของผู้ผลิต/สินค้าอาหารของไทย จะเป็นอุปสรรคต่อการนำเข้าสินค้าอาหารไปจำหน่ายในสหรัฐฯ ดังนั้น จึงจำเป็นต้องประชาสัมพันธ์และชี้แจงให้ผู้ผลิต/ส่งออกไทยสินค้าอาหารมีความเข้าใจและเร่งรีบดำเนินการเข้ารับการอบรม และนำความรู้ที่ได้รับไปปฏิบัติใช้ปรับปรุงระบบความปลอดภัยสินค้าในกระบวนการผลิตสินค้าอาหารของโรงงานให้สอดคล้องกับระเบียบใหม่ให้ถูกต้อง ก่อนที่กฎหมายจะมีผลบังคับใช้อย่างเต็มรูปแบบ คาดว่าภายในปี ๒๕๕๙

สำนักส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ นครชิคาโก

21 มีนาคม 2559