

ฟิลิปปินส์สั่งกำจัดการใช้ไขมันทรานส์ในผลิตภัณฑ์อาหารภายในปี 2566



นาย Rodley Carza หัวหน้าฝ่ายนโยบายและเทคโนโลยีของสำนักงานส่งเสริมสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุขของฟิลิปปินส์ (Bureau of Health Promotion of Department of Health) เปิดเผยว่า เมื่อเดือนมิถุนายน 2564 ที่ผ่านมา นาย Francisco Duque III รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขได้ลงนาม คำสั่งทางปกครอง Administrative Order (AO) ที่ 2021-0039 ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อจัดทำกรอบนโยบาย ในการกำจัดการใช้กรดไขมันทรานส์ที่ผลิตในอุตสาหกรรมอาหารของฟิลิปปินส์ภายในระยะเวลาสองปี หรือภายในปี 2566 รวมทั้งตั้งเป้าหมายที่จะลดการบริโภคกรดไขมันทรานส์ของชาวฟิลิปปินส์ให้เหลือน้อยกว่า ร้อยละ 1 ของปริมาณพลังงานทั้งหมดที่ได้รับ ทั้งนี้ ภายใต้คำสั่ง AO ดังกล่าว ได้มีข้อกำหนดห้ามมิให้มีการผลิต นำเข้า และจำหน่ายกรดไขมันทรานส์ที่ผลิตในอุตสาหกรรม และผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีกรดไขมันทรานส์ โดยได้มอบอำนาจให้องค์การอาหารและยาของฟิลิปปินส์ (Food and Drug Administrative: FDA) กำหนด ระยะเวลาเปลี่ยนถ่าย (A Transitory Period) ไม่เกินสองปีนับจากคำสั่งมีผลบังคับใช้ และ FDA จะต้องออก นโยบายกำกับดูแลกระบวนการที่จะควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป รวมถึงการออกและบังคับใช้กฎระเบียบ เพื่อจัดการใช้กรดไขมันทรานส์ที่ผลิตทางอุตสาหกรรมในการผลิตอาหารตามที่กำหนดไว้ในคำสั่งดังกล่าว ทั้งนี้ การกำหนดระยะเวลาเปลี่ยนถ่ายไว้ภายใน 2 ปี จะช่วยให้ FDA สามารถมีเวลาในการเตรียมการต่างๆ และผู้ผลิตอาหารมีเวลาในการปรับเปลี่ยนหรือปรับสูตรผลิตภัณฑ์ของตนเองได้ นอกจากนี้ ภายใต้คำสั่งดังกล่าว ยังได้ห้ามมิให้มีการกล่าวอ้างบนบรรจุภัณฑ์อาหารว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ปราศจากกรดไขมันทรานส์ด้วยเช่นกัน ดังนั้น ผู้ผลิตอาหารควรตรวจสอบข้อมูลในการติดฉลากบนบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์อาหารของตนอย่างถูกต้องด้วย

นาย Rodley Carza ชี้แจงเพิ่มเติมว่า หลังจาก FDA มีการบังคับใช้กฎระเบียบต่างๆ ตามคำสั่ง ดังกล่าวแล้ว FDA จะไม่มีการขึ้นทะเบียนออกใบอนุญาตในการดำเนินการ หรืออนุญาตให้ผู้ผลิตอาหาร ผู้นำเข้า หรือผู้จัดจำหน่ายอาหารแปรรูปหรือบรรจุภัณฑ์หีบห่ออาหารใดๆ ที่ผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายที่ละเมิดระเบียบ ข้อบังคับของกรดไขมันทรานส์ และในทำนองเดียวกัน FDA จะทำการเพิกถอนใบรับรองการลงทะเบียน ผลิตภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ละเมิดระเบียบข้อบังคับด้วยเช่นกัน อย่างไรก็ตาม คำสั่ง AO

นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ

ดังกล่าวไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการกำจัดผลิตภัณฑ์ที่ใช้กรดไขมันทรานส์ออกสู่ตลาด แต่เป็นการจัดการใช้กรดไขมันทรานส์ โดยผู้ประกอบการสามารถใช้กรดไขมันและน้ำมันทางเลือกอื่นที่ให้ฟังก์ชันเดียวกันในผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ ทดแทนได้ นอกจากนี้ นาย Rodley Carza ได้ตั้งข้อสังเกตว่าคำสั่งดังกล่าวจะช่วยผลักดันให้ผู้ผลิตอาหารปรับสูตรผลิตภัณฑ์อาหารที่เหมาะสมเพื่อทดแทนการใช้กรดไขมันทรานส์ ซึ่งการปรับเปลี่ยนดังกล่าวจะไม่ส่งผลกระทบต่อรสชาติ หรือต้นทุนของอาหารแต่อย่างใด และพบว่าผู้ผลิตอาหารส่วนใหญ่สนับสนุนนโยบายใหม่และกำลังขอความช่วยเหลือจากกระทรวงสาธารณสุขเพื่อปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

ข้อมูลจากกระทรวงสาธารณสุขฟิลิปปินส์ระบุว่า ในแต่ละปีจะมีผู้เสียชีวิตประมาณ 450,000 คนทั่วโลกอันเนื่องมาจากการบริโภคกรดไขมันทรานส์ในปริมาณที่สูง สำหรับในประเทศฟิลิปปินส์จะมีผู้เสียชีวิตประมาณ 3,000 คนต่อปีที่ต้องทนทุกข์ทรมานจากการเสียชีวิตก่อนวัยอันสมควรที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคกรดไขมันทรานส์ในปริมาณสูง นอกจากนี้ ผลการศึกษาเกี่ยวกับกรดไขมันทรานส์ทั่วโลกก็ชี้ให้เห็นว่ากรดไขมันทรานส์ไม่มีประโยชน์ต่อสุขภาพอย่างสิ้นเชิง ทำให้กรดไขมันทรานส์ได้รับการขนานนามว่า “Tobacco of Food” โดยผู้บริโภครดไขมันทรานส์ในปริมาณมากจะส่งผลกระทบต่อไลโปโปรตีนความหนาแน่นต่ำของร่างกาย (The body’s low-density lipoprotein) ซึ่งจะเพิ่มความเสี่ยงในการก่อให้เกิดโรคหลอดเลือดหัวใจและโรคไม่ติดต่ออื่นๆ ทั้งนี้ ประเทศฟิลิปปินส์ถือว่าอยู่ในภาวะเสี่ยงที่จะเป็นแหล่งนำเข้าของผลิตภัณฑ์อาหารที่อุดมไปด้วยกรดไขมันทรานส์หากไม่มีกฎระเบียบที่เพียงพอในการควบคุม เนื่องจากประเทศเพื่อนบ้านอื่นๆ ต่างก็มีกฎระเบียบหรือคำสั่งห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partially Hydrogenated Oils) และมีการกำหนดข้อบังคับในการจำกัดการใช้กรดไขมันทรานส์ในอาหาร ทั้งนี้ กรดไขมันทรานส์ที่ผลิตในอุตสาหกรรมอาหารนั้นสามารถพบได้ทั่วไปในสินค้าอาหารสำเร็จรูปต่างๆ เช่น มันฝรั่งทอด คุกกี้และบิสกิต ขนมปัง ขนมอบ สเปรด เนยและเนยขาว (Shortening) โดยองค์การอนามัยโลกแนะนำให้จำกัดการบริโภคกรดไขมันทรานส์ทุกรูปแบบให้เหลือน้อยกว่าร้อยละ 1 ของปริมาณพลังงานทั้งหมดที่ได้รับ ดังนั้น หากมีบริโภคอาหาร 2,000 แคลอรีต่อบุคคลต่อวัน ปริมาณไขมันทรานส์ที่ได้รับไม่ควรเกิน 2.2 กรัมต่อวัน

ที่มา: หนังสือพิมพ์ *Inquirer.net* และหนังสือพิมพ์ *Philippine Star*

บทวิเคราะห์/ข้อคิดเห็น

- ประชากรชาวฟิลิปปินส์ถือว่ามีอายุขัยโดยเฉลี่ยค่อนข้างต่ำเมื่อเทียบกับมาตรฐานโลก โดยข้อมูลสถิติขององค์การอนามัยโลก (WHO) ในปี 2561 ระบุว่าชาวฟิลิปปินส์มีอายุขัยเฉลี่ยอยู่ที่ 69.3 ปี ในขณะที่ค่าเฉลี่ยทั่วโลกอยู่ที่ 72 ปี โดยผู้ชายชาวฟิลิปปินส์มีอายุเฉลี่ยเพียง 66.2 ปี เมื่อเทียบกับผู้หญิงชาวฟิลิปปินส์จะมีอายุยืนยาวกว่าที่ 72.6 ปี ทั้งนี้ ปัจจัยสำคัญหนึ่งของการเสียชีวิตในฟิลิปปินส์ หรือทำให้ชาวฟิลิปปินส์มีอายุขัยค่อนข้างสั้น คือ โรคหลอดเลือดหัวใจและโรคหลอดเลือดสมอง รวมทั้งโรคเบาหวาน โดยสาเหตุหลักของการก่อให้เกิดโรคดังกล่าว เนื่องจากอาหารท้องถิ่นของฟิลิปปินส์มีหลายเมนูที่ใช้ไขมันและมีไขมันมากเมื่อเทียบกับประเทศเพื่อนบ้าน เช่น Lechon (หมูหันฟิลิปปินส์) Sisig (อาหารยอดนิยมทำจากหัวหมูนำไปผัด)

นโยบายภาครัฐ

เศรษฐกิจการลงทุน

แนวโน้มการตลาด

รายงานสินค้าและบริการ

Crispy Pata (ขาหมูทอดสไตล์ฟิลิปปินส์) เป็นต้น จึงทำให้ประเทศฟิลิปปินส์เป็นแหล่งอาหารที่เลวร้ายที่สุดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ นอกจากนี้ คนฟิลิปปินส์สมัยใหม่นิยมรับประทานอาหารฟาสต์ฟู้ดจานด่วน อาทิ ไก่ทอด พิซซ่า เบเกอร์รี่ ทำให้จำนวนประชากรที่มีน้ำหนักเกินมาตรฐานและเป็นโรคต่างๆ มากขึ้น อาทิ โรคความดัน โรคหลอดเลือดหัวใจ โรคไขมันในเลือดสูง และโรคเบาหวาน มีจำนวนมากขึ้นในฟิลิปปินส์ จากพฤติกรรมการรับประทานอาหารที่ไม่เหมาะสมดังกล่าว ซึ่งข้อมูลจาก International Diabetes Federation ระบุว่า ร้อยละ 6.2 ของประชากรฟิลิปปินส์เป็นโรคเบาหวาน และคาดว่าจะเพิ่มเป็นร้อยละ 7.1 ในช่วง 20 ปี

- ตั้งแต่ปี 2543 พบว่าโรคไม่ติดต่อโดยเฉพาะโรคหลอดเลือดหัวใจยังคงเป็นสาเหตุสำคัญของการอัตราการเสียชีวิตในโลกและในประเทศฟิลิปปินส์ โดยโรคดังกล่าวมีความสัมพันธ์เชิงบวกอย่างมากกรดไขมันทรานส์ที่ผลิตในอุตสาหกรรมซึ่งโดยทั่วไปกรดไขมันที่เป็นองค์ประกอบในไขมันและน้ำมันจะเป็นกรดไขมันอิ่มตัวกับกรดไขมันไม่อิ่มตัว ซึ่งกรดไขมันทรานส์ที่เป็นปัญหาต่อสุขภาพ คือ กรดไขมันไม่อิ่มตัวที่ถูกสังเคราะห์ขึ้นจากกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วน จึงทำให้โครงสร้างของกรดไขมันทรานส์แตกต่างไปจากกรดไขมันไม่อิ่มตัวตามธรรมชาติ ซึ่งในอุตสาหกรรมอาหารจะใช้น้ำมันที่เติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นน้ำมันทอด โดยเฉพาะอาหารฟาสต์ฟู้ด เช่น ไก่ เฟรนช์ฟราย และโดนัท เป็นต้น ทั้งนี้ ผลวิจัยหลายชิ้นทั่วโลกยืนยันว่าการบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันทรานส์เป็นเวลานาน ทำให้มีความเสี่ยงที่จะเป็นโรคหลอดเลือดหัวใจและโรคไม่ติดต่ออื่นๆ เพิ่มขึ้น ทำให้องค์การอนามัยโลก (WHO) ตระหนักถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้ประกาศแนวปฏิบัติแก่ประเทศสมาชิกทั่วโลกเพื่อให้บรรลุเป้าหมายการกำจัดไขมันทรานส์ในอุตสาหกรรมอาหาร โดยได้ตั้งเป้าว่าภายในปี 2566 จะต้องไม่มีการใช้ไขมันทรานส์เกินปริมาณที่กำหนดในอาหาร ซึ่งประเทศต่างๆ ทั่วโลกก็ได้ขานรับกับประกาศดังกล่าวในการรณรงค์เลิกใช้กรดไขมันทรานส์ในอุตสาหกรรมอาหาร สำหรับในภูมิภาคอาเซียนประเทศไทยถือเป็นประเทศแรกในอาเซียนที่ประสบความสำเร็จในการจัดการใช้กรดไขมันทรานส์ในอุตสาหกรรมอาหาร โดยเมื่อเดือนมกราคม 2562 กระทรวงสาธารณสุขไทยได้ออกประกาศห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนและอาหารที่มีน้ำมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนบางส่วนเป็นส่วนประกอบ เพื่อลดความเสี่ยงคนไทยเป็นโรคหัวใจจากอาหารของทอดต่างๆ

- สำหรับประเทศฟิลิปปินส์ ที่ผ่านมายังไม่มีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมไขมันทรานส์และยังขาดการศึกษาเกี่ยวกับผลกระทบของการบริโภคไขมันทรานส์ในประเทศ อย่างไรก็ตาม ขณะนี้ ฟิลิปปินส์อยู่ในช่วงเริ่มต้นของการปรับนโยบายและกฎระเบียบข้อบังคับห้ามการใช้กรดไขมันทรานส์ในอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งเป็นหนึ่งในการปฏิรูปที่สำคัญที่กระทรวงสาธารณสุขซึ่งเป็นหน่วยงานหลักร่วมกับองค์การอาหารและยา (FDA) และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ในการดำเนินการและบังคับใช้นโยบายการกำจัดไขมันทรานส์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่วางจำหน่ายทั้งในตลาดดั้งเดิมและ Food Establishment ในประเทศฟิลิปปินส์ โดยอุตสาหกรรมผู้ผลิตอาหารท้องถิ่นทั้งผู้ผลิตขนาดใหญ่และและขนาดเล็กเริ่มตระหนักและตื่นตัวกับการลด

 นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มการตลาด รายงานสินค้าและบริการ

การใช้กรดไขมันทรานส์ในผลิตภัณฑ์อาหารของตน ซึ่งถือเป็น
ก้าวสำคัญที่จะช่วยปกป้องสุขภาพและคุณภาพชีวิตของ
ชาวฟิลิปปินส์ ทั้งนี้ สำหรับผู้ประกอบการไทยที่ผลิต
หรือส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปไปยังประเทศฟิลิปปินส์
ควรศึกษาและดำเนินการให้สอดคล้องกับกฎระเบียบ
ข้อบังคับใหม่ของฟิลิปปินส์ดังกล่าว ซึ่งปัจจุบันอุตสาหกรรม
อาหารของไทยส่วนใหญ่โดยเฉพาะอุตสาหกรรมขนาดใหญ่
มีการเตรียมการเพื่องดใช้กรดไขมันทรานส์มาเป็นวัตถุดิบมาระยะหนึ่งแล้ว และได้ปรับเปลี่ยนสูตร รวมถึง
กระบวนการผลิตที่มีการพัฒนาเทคโนโลยีในการผลิตอาหารที่ไม่ต้องใช้กรดไขมันทรานส์ แต่สำหรับผู้ผลิตรายเล็กๆ
ที่อาจจะยังไม่ได้ปรับเปลี่ยนสูตรอาจต้องใช้เวลาในการปรับตัว จึงควรเร่งดำเนินการเพื่อให้การส่งออกเป็นไป
อย่างราบรื่นในระยะต่อไป



สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงมะนิลา
27 กรกฎาคม 2564

นโยบายภาครัฐ

เศรษฐกิจการลงทุน

แนวโน้มการตลาด

รายงานสินค้าและบริการ