

FDA จัดให้มีเอกสารฉบับแปลนี้เพื่อให้บริการแก่ผู้อ่านในประเทศต่างๆ เราหวังว่าเอกสารฉบับแปลนี้จะประโยชน์สำหรับคุณ แม้ว่าเราได้พยายามจัดทำงานแปลที่ตรงกับฉบับภาษาอังกฤษมากที่สุดเท่าที่จะทำได้ แต่เราก็ตระหนักดีว่าเอกสารฉบับแปลอาจไม่ละเอียด หรือชัดเจน หรือสมบูรณ์เหมือนกับฉบับภาษาอังกฤษ ฉบับที่เป็นทางการของเอกสารนี้คือฉบับที่เป็นภาษาอังกฤษ

ข้อกำหนดที่สำคัญ: กฎข้อบังคับล่าสุดเกี่ยวกับมาตรการควบคุมเพื่อป้องกันสำหรับอาหารมนุษย์ สรุปข้อมูลสำคัญ

ขณะนี้มาตรการควบคุมเพื่อป้องกันสำหรับกฎข้อบังคับด้านอาหารมนุษย์ของกฎหมายการปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหารของ FDA (FDA Food Safety Modernization Act หรือ FSMA)

เสร็จสมบูรณ์และวันที่ในการปฏิบัติตามข้อกำหนดดังกล่าวสำหรับผู้ประกอบธุรกิจบางรายจะเริ่มขึ้นในเดือนกันยายน 2016

กฎข้อบังคับล่าสุดนี้เป็นผลผลิตของระดับการประชาสัมพันธ์ที่ไม่เคยเกิดขึ้นมาก่อนของ FDA ที่มีต่ออุตสาหกรรม กลุ่มผู้บริโภค ผู้รับผิดชอบในการวางกฎข้อบังคับของท้องถิ่นและชุมชน ของระดับรัฐ ระดับรัฐบาลกลางของหน่วยงาน สถาบันการศึกษา และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่น ๆ การประชาสัมพันธ์เริ่มขึ้นก่อนมีการเสนอกฎข้อบังคับนี้ในเดือนมกราคม 2013

ในการตอบรับข้อมูลที่ได้รับระหว่างช่วงการให้ข้อเสนอแนะและระหว่างการเข้าร่วมจำนวนนับร้อยครั้งที่มีทั้งการประชุมสาธารณะ การประชุมผ่านเว็บ การเข้ารับฟัง และการเข้าเยี่ยมฟาร์มปศุสัตว์และสถานประกอบการด้านอาหารทั่วประเทศ FDA

ได้ออกประกาศเสริมของการจัดทำข้อบังคับที่มีการนำเสนอในเดือนกันยายน 2014

การแก้ไขที่มีการนำเสนอได้รับการออกแบบขึ้นเพื่อทำให้กฎข้อบังคับเดิมที่เสนอสามารถนำไปใช้ปฏิบัติได้ดีขึ้น ยืดหยุ่น และมีประสิทธิภาพมากขึ้นสำหรับอุตสาหกรรม ในขณะที่ยังคงทำให้เป้าหมายความปลอดภัยด้านอาหารของ FDA รุดหน้าต่อไป

กฎข้อบังคับล่าสุดมีองค์ประกอบของทั้งข้อเสนอเดิมและข้อเสนอเสริม

นอกเหนือไปจากข้อกำหนดใหม่ซึ่งเป็นผลมาจากข้อมูลสาธารณะที่ได้รับระหว่างช่วงการให้ข้อเสนอแนะสำหรับทั้งสองข้อเสนอ ตัวอย่างเช่น ความยืดหยุ่นที่สร้างขึ้นในข้อกำหนดหลัก รวมถึงการควบคุมห่วงโซ่อุปทาน และการกำหนดความหมายของฟาร์ม ซึ่งได้รับการยกเว้นจากกฎข้อบังคับเหล่านี้ ซึ่งได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างมากเพื่อสะท้อนให้เห็นถึงแนวทางการปฏิบัติด้านเกษตรกรรมยุคใหม่

ด้านล่างคือข้อกำหนดที่สำคัญและวันที่เริ่มปฏิบัติตาม

1.

สถานประกอบการที่เข้าข่ายจะต้องจัดทำและดำเนินการใช้ระบบความปลอดภัยด้านอาหารที่มีการวิเคราะห์อันตรายและมาตรการควบคุมเพื่อป้องกันที่พิจารณาจากความเสียหาย

กฎข้อบังคับระบุข้อกำหนดสำหรับแผนความปลอดภัยสำหรับอาหารที่เป็นลายลักษณ์อักษรซึ่งมีสิ่งต่อไปนี้รวมอยู่ด้วย:

- **การวิเคราะห์ความเสี่ยงต่อการเกิดอันตราย:** ขั้นแรกคือการระบุความเสี่ยงต่อการเกิดอันตราย ซึ่งต้องพิจารณาความเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายทางชีวภาพ ทางเคมี และทางกายภาพที่มีอยู่หรือที่คาดการณ์ได้ล่วงหน้าอย่างเหมาะสม ความเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายเหล่านี้สามารถปรากฏขึ้นเนื่องมาจากการเกิดขึ้นตามธรรมชาติ จากการกระทำที่ไม่ได้เจตนา หรือจากการกระทำโดยเจตนาเพื่อผลกำไรทางเศรษฐกิจ (หากส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร)
- **มาตรการควบคุมเพื่อป้องกัน:**

มาตรการเหล่านี้มีความจำเป็นในการใช้เพื่อให้แน่ใจว่าความเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายที่ต้องใช้มาตรการควบคุมเพื่อป้องกันจะลดความเสี่ยงลงหรือได้รับการป้องกันไม่ให้เกิดขึ้น มาตรการเหล่านี้รวมถึงมาตรการควบคุมด้านกระบวนการ สารที่ก่อให้เกิดโรคมุมิแพ้ และด้านสุขอนามัย รวมถึงมาตรการควบคุมห่วงโซ่อุปทานและแผนการเรียกคืนสินค้า

- **การดูแลและจัดการมาตรการควบคุมเพื่อป้องกัน**

กฎข้อบังคับล่าสุดนำเสนอมุมมองในขั้นตอนที่จำเป็นเพื่อให้แน่ใจว่ามาตรการควบคุมเพื่อป้องกันมีประสิทธิภาพและเพื่อแก้ไขปัญหาที่สามารถเกิดขึ้นได้

- **การควบคุมดูแล:**

มาตรการเหล่านี้ได้รับการออกแบบขึ้นเพื่อสร้างความมั่นใจว่ามาตรการควบคุมเพื่อป้องกันจะทำงานได้อย่างสม่ำเสมอ

การควบคุมดูแลมีการดำเนินการตามความเหมาะสมตามมาตรการควบคุมเพื่อป้องกัน ตัวอย่างเช่น

การควบคุมดูแลกระบวนการทำความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อโรคจะรวมค่าของอุณหภูมิจริงเข้าไว้ด้วย

และจะเกิดขึ้นบ่อยครั้งกว่าการควบคุมดูแลกิจกรรมการบำรุงรักษาเพื่อป้องกันที่ใช้ในการลดอันตรายจากโลหะ

ซึ่งสามารถทำเป็นกรบันทึกข้อมูลที่ไม่ยุ่งยากในวันที่ที่มีการดำเนินการดังกล่าว

- **การดำเนินการแก้ไขและการแก้ไขให้ถูกต้อง:** การแก้ไขให้ถูกต้องเป็นขั้นตอนที่ใช้เพื่อระบุและแก้ไขปัญหาเดียวที่ไม่รุนแรงทันที

ซึ่งเป็นปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตอาหาร

การดำเนินการแก้ไขมีการปฏิบัติเพื่อระบุปัญหาโดยใช้การดำเนินการมาตรการควบคุมเพื่อป้องกัน เพื่อลดโอกาสที่จะเกิดปัญหานั้น

เพื่อประเมินความปลอดภัยของอาหารที่ได้รับผลกระทบ และเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารที่ได้รับผลกระทบเข้าสู่การค้าขาย

การดำเนินการแก้ไขต้องมีการจัดทำเป็นเอกสารโดยมีการบันทึกข้อมูล

- **การตรวจสอบความถูกต้อง:**

กิจกรรมเหล่านี้มีความจำเป็นเพื่อให้แน่ใจว่ามาตรการควบคุมเพื่อป้องกันมีประสิทธิภาพและมีการดำเนินการใช้อย่างสม่ำเสมอ

กิจกรรมดังกล่าวมีการตรวจสอบความถูกต้องโดยใช้หลักฐานทางวิทยาศาสตร์

เพื่อตรวจสอบว่ามาตรการควบคุมเพื่อป้องกันสามารถควบคุมความเสี่ยงจากการเกิดอันตรายที่ระบุพบได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีการเปรียบเทียบ

(หรือการตรวจสอบความถูกต้อง) ของกระบวนการการควบคุมดูแลและการตรวจสอบความถูกต้องของอุปกรณ์ เช่น เครื่องวัดอุณหภูมิ

และตรวจทบทวนกรบันทึกข้อมูลเพื่อตรวจสอบข้อเท็จจริงว่ามีการดำเนินการควบคุมดูแลและการดำเนินการแก้ไข (หากจำเป็น)

การทดสอบสินค้าและการควบคุมดูแลด้านสิ่งแวดล้อมเป็นกิจกรรมการตรวจสอบความถูกต้องที่อาจเกิดขึ้นได้

แต่จะใช้ตามความเหมาะสมเท่านั้นกับอาหาร สถานประกอบการ ลักษณะของมาตรการควบคุมเพื่อป้องกัน

และบทบาทของมาตรการควบคุมดังกล่าวในระบบความปลอดภัยสำหรับอาหารของสถานประกอบการ

โดยทั่วไปแล้วการควบคุมดูแลด้านสิ่งแวดล้อมจะต้องดำเนินการหากการปนเปื้อนของอาหารที่พร้อมรับประทานกับเชื้อโรคจากสิ่งแวดล้อม

เป็นความเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายที่จะเป็นต้อง ใช้มาตรการควบคุมเพื่อป้องกัน

2. ความหมายของ 'ฟาร์ม' มีการชี้แจงเพื่อให้ครอบคลุมการดำเนินงานของฟาร์มสองประเภท

การดำเนินงานที่มีความหมายตรงกับ 'ฟาร์ม' ไม่ต้องปฏิบัติตามกฎข้อบังคับของมาตรการควบคุมเพื่อป้องกัน

- **ฟาร์มที่ดำเนินการผลิตหลัก:** นี่คือการดำเนินงานภายใต้การจัดการในสถานที่ตั้งแห่งเดียวโดยทั่วไป แต่ไม่จำเป็นต้องอยู่ติดกัน

ที่ใช้ในการปลูกพืช การเก็บเกี่ยวพืชผล การเลี้ยงสัตว์ (รวมทั้งอาหารทะเล) หรือเป็นการดำเนินการแบบผสมผสานของกิจกรรมเหล่านี้
ฟาร์มประเภทนี้สามารถทำการบรรจุหรือกักเก็บสินค้าวัตถุดิบทางการเกษตร เช่น
ผักผลไม้สดและสามารถดำเนินการกิจกรรมการผลิต/การดำเนินกระบวนการบางอย่างได้ เช่น การอบแห้งองุ่นเพื่อผลิตลูกเกด
และการบรรจุและติดฉลากสินค้าลูกเกด

กฎข้อบังคับเสริมที่นำเสนอและกฎข้อบังคับล่าสุดมีการปรับเปลี่ยนเพื่อขยายความหมายของคำว่า "ฟาร์ม"
เพื่อรวมการบรรจุหรือการเก็บวัตถุดิบทางการเกษตร (เช่น ผักผลไม้สด) ที่ปลูกขึ้นที่ฟาร์มที่ผู้อื่นเป็นเจ้าของ
นอกจากนี้กฎข้อบังคับล่าสุดยังรวมความหมายภายใน "ฟาร์ม" บริษัทที่เก็บเกี่ยวพืชผลเพียงอย่างเดียวจากฟาร์ม

- **ฟาร์มที่ดำเนินการเสริมอื่น ๆ:** นี่คือการดำเนินงานที่ไม่ได้เกิดขึ้นที่ฟาร์มที่ดำเนินการผลิตหลักที่ใช้ในการเก็บเกี่ยว บรรจุ และ/หรือ
กักเก็บสินค้าวัตถุดิบทางการเกษตร

ฟาร์มดังกล่าวต้องเป็นของฟาร์มที่ดำเนินการกิจกรรมการผลิตหลักเป็นส่วนใหญ่ซึ่งทำหน้าที่จัดหาสินค้าวัตถุดิบทางการเกษตรเป็นส่วนใหญ่ที่เกี่ยวข้อง
บรรจุ หรือกักเก็บโดยฟาร์มที่ดำเนินการเสริมมีการให้ความหมายสำหรับฟาร์มที่ดำเนินการเสริม

ทั้งนี้เพื่อให้เกษตรกรที่ดำเนินงานเกี่ยวข้องกับการดำเนินการบรรจุที่ก่อนหน้านี้ไม่ได้อยู่ในฟาร์ม ตอนนี้สามารถรวมเข้ามาอยู่ในความหมายของ
"ฟาร์ม" ได้ ในฐานะที่การบรรจุยังคงเป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินงานของฟาร์ม นอกจากการดำเนินการบรรจุผักผลไม้สดนอกฟาร์มแล้ว

อีกหนึ่งตัวอย่างของฟาร์มที่ดำเนินการเสริมได้แก่การดำเนินงานปอกเปลือกและอบแห้งเมล็ดถั่วโดยการดำเนินงานไม่ได้กระทำที่สวนหรือแป
ลงผลไม้ก่อนที่จะเข้าสู่โรงงานที่ดำเนินการกระบวนการผลิต

หากเกษตรกรที่เป็นเจ้าของสวนหรือแปลงผลไม้และจัดส่งเมล็ดถั่วโดยส่วนใหญ่เป็นเจ้าของโดยส่วนใหญ่ของสถานประกอบการปอกเปลือก/อบแห้ง
ถือว่าการดำเนินการดังกล่าวเป็นในลักษณะของฟาร์มที่ดำเนินการเสริม

- ฟาร์มที่ดำเนินการผลิตหลักและฟาร์มที่ดำเนินการเสริม

ที่ดำเนินการเกี่ยวกับผักผลไม้ที่อยู่ในข่ายของกฎข้อบังคับด้านความปลอดภัยของผักผลไม้จะต้องปฏิบัติตามกฎข้อบังคับดังกล่าว

3. โปรแกรมห่วงโซ่อุปทานที่ยืดหยุ่นมากขึ้น ด้วยวันที่ในการปฏิบัติตามที่จัดทำแยกต่างหาก

- กฎข้อบังคับกำหนดว่าสถานประกอบการที่ผลิต/ดำเนินการมีโปรแกรมห่วงโซ่อุปทานโดยพิจารณาจากความเสถียรสำหรับวัตถุดิบและส่วนปร
ประกอบอื่น ๆ ที่มีการระบุพบความเสี่ยงจากการเกิดอันตรายที่ต้องใช้มาตรการควบคุมที่ประยุกต์ใช้ของห่วงโซ่อุปทาน
สถานประกอบการ/ดำเนินกระบวนการที่ควบคุมความเสี่ยงจากการเกิดอันตรายที่ใช้มาตรการควบคุมเพื่อการป้องกัน
หรือผู้ที่ปฏิบัติตามข้อกำหนดที่มีการบังคับใช้เมื่อพึ่งพาผู้บริโภคในการควบคุมความเสี่ยงจากการเกิดอันตราย
ไม่จำเป็นต้องมีโปรแกรมห่วงโซ่อุปทานสำหรับความเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายดังกล่าว

- สถานประกอบการอาหารที่เข้าข่ายมีการรับผิดชอบในการสร้างความมั่นใจว่าอาหารเหล่านี้ได้รับมาจากซัพพลายเออร์ที่ผ่านการอนุมัติเท่านั้น
หรือได้รับเป็นการชั่วคราวจากซัพพลายเออร์ที่ไม่ได้รับการอนุมัติ
ซึ่งวัตถุดิบที่ได้รับจากซัพพลายเออร์ที่ไม่ได้รับการอนุมัติมีการดำเนินการตรวจสอบก่อนยอมรับให้มีการนำไปใช้
(ผู้จัดจำหน่ายที่ได้รับการอนุมัติคือผู้ที่ได้รับการอนุมัติจากสถานประกอบการหลังการพิจารณาปัจจัยที่มีความเสี่ยงจากการเกิดอัน
ตรายของอาหาร หน่วยงานที่จะทำการควบคุมความเสี่ยงจากการเกิดอันตราย และผลการดำเนินงานของผู้จัดจำหน่าย)

- สถานประกอบการไม่จำเป็นต้องดำเนินการใช้มาตรการควบคุมเพื่อป้องกันเมื่อความเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายที่ระบุพบจะได้รับการควบคุมโดยหน่วยงานถัดมา เช่น ลูกค้า หรือผู้ดำเนินกระบวนการอื่น สถานประกอบการจะต้องเปิดเผยว่าอาหาร "ไม่ได้ผ่านกระบวนการเพื่อควบคุม (ความเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายที่ระบุพบ)" และขอรับการยืนยันเป็นลายลักษณ์อักษรจากลูกค้าของตนเกี่ยวกับการดำเนินการเฉพาะที่ลูกค้าตกลงที่จะใช้
- อีกหนึ่งหน่วยงานในห่วงโซ่อุปทาน เช่น นายหน้าหรือผู้จัดจำหน่าย สามารถดำเนินการตรวจสอบความถูกต้องสำหรับซัพพลายเออร์ แต่สถานประกอบการที่รับสินค้าจะต้องตรวจพบและประเมินการบันทึกเอกสารการตรวจสอบความถูกต้องของการควบคุมความเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายของหน่วยงานนั้น
- มีการจัดทำวันที่ในการปฏิบัติตามแยกต่างหากสำหรับมาตรการโปรแกรมสำหรับห่วงโซ่อุปทาน เพื่อไม่ให้สถานประกอบการต้องปฏิบัติตามมาตรการโปรแกรมสำหรับห่วงโซ่อุปทานก่อนที่ผู้จัดจำหน่ายของตนจะต้องปฏิบัติตามมาตรการควบคุม เพื่อป้องกันสำหรับกฎข้อบังคับสำหรับอาหารหรือกฎข้อบังคับด้านความปลอดภัยของผักและผลไม้

4. แนวทางปฏิบัติสำหรับการผลิตที่ดีในปัจจุบัน (Current Good Manufacturing Practices หรือ CGMPs) ได้รับการปรับปรุงและชี้แจง

- กฎข้อบังคับล่าสุดไม่ได้รวมมาตรการที่บังคับ ซึ่งมีความเหมาะสมมากกว่าสำหรับใช้ในการให้คำแนะนำ
- มาตรการที่ไม่ได้ผูกมัดบางมาตรการก่อนหน้านี้ เช่น การศึกษาและการฝึกอบรม ขณะนี้จะมีการนำมาใช้ผูกมัด
 - จำเป็นต้องมีการบริหารจัดการเพื่อให้แน่ใจว่าพนักงานทุกคนที่ทำการผลิต ดำเนินกระบวนการ ทำการบรรจุ หรือกักเก็บอาหารมีคุณสมบัติเหมาะสมในการทำหน้าที่ที่ตนได้รับมอบหมาย
 - พนักงานดังกล่าวต้องได้รับการศึกษา การฝึกอบรม และ/หรือ มีประสบการณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในดำเนินการผลิต การดำเนินการกระบวนการบรรจุ หรือกักเก็บอาหารที่สะอาดและปลอดภัย บุคลากรจะต้องได้รับการฝึกอบรมในหลักการด้านสุขลักษณะของอาหารและความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงความสำคัญของสุขภาพและสุขลักษณะของพนักงานด้วย
 - โปรดทราบว่ามิชอบกำหนดที่คล้ายคลึงกันที่เกี่ยวข้องกับมาตรการควบคุมเพื่อป้องกัน
- จุดยืนที่มีมายาวนานของ FDA ที่ CGMP ระบุถึงการปนเปื้อนของเชื้อโรคขณะนี้มีแสดงไว้ชัดเจนในข้อความที่ชี้แจงระเบียบ

วันที่ในการปฏิบัติตาม

วันที่ในการปฏิบัติตามสำหรับธุรกิจต่าง ๆ กระจายออกโดยมีระยะเวลาหลายปีหลังการเผยแพร่กฎข้อบังคับล่าสุด

- **ธุรกิจขนาดเล็กมาก** (โดยเฉลี่ยมีมูลค่าน้อยกว่า \$1 ล้านดอลลาร์ต่อปี (ที่มีการปรับค่าสำหรับเงินเฟ้อ) ทั้งในยอดขายประจำปีของอาหารมนุษย์กับมูลค่าตลาดของอาหารมนุษย์ที่มีการผลิต ดำเนินกระบวนการ บรรจุ หรือกักเก็บโดยไม่มีกรจำหน่าย): สามปี ยกเว้นในกรณีของการบันทึกข้อมูลเพื่อสนับสนุนสถานะของตนในฐานะเป็นธุรกิจขนาดเล็กมาก (1 มกราคม 2017)

- ธุรกิจที่ต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินมพาสเจอร์ไรส์
(วันที่ในการปฏิบัติตามขยายออกไปเพื่อให้เวลาสำหรับการเปลี่ยนแปลงตามมาตรฐานความปลอดภัย PMO
ที่ประสานข้อกำหนดของกฎข้อบังคับของมาตรการควบคุมเพื่อป้องกันเข้าไว้ด้วย): สามปี
- ธุรกิจขนาดเล็ก (ธุรกิจที่ว่าจ้างพนักงานเทียบเท่าพนักงานประจำจำนวนน้อยกว่า 500 คน): สองปี
- ธุรกิจอื่น ๆ ทั้งหมด: หนึ่งปี

วันที่ในการปฏิบัติตามหลังการเผยแพร่กฎข้อบังคับล่าสุดสำหรับข้อกำหนดของโปรแกรมห่วงโซ่อุปทาน:

- สถานประกอบการที่รับสินค้าที่เป็นธุรกิจขนาดเล็ก
และซัพพลายเออร์ของตนไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามกฎข้อบังคับของมาตรการควบคุมเพื่อป้องกันสำหรับมนุษย์หรือกฎข้อบังคับเพื่อความปลอดภัยสำหรับผักผลไม้: สองปี
- สถานประกอบการที่รับสินค้าที่เป็นธุรกิจขนาดเล็ก
และซัพพลายเออร์ของตนจำเป็นต้องปฏิบัติตามกฎข้อบังคับของมาตรการควบคุมเพื่อป้องกันสำหรับมนุษย์หรือกฎข้อบังคับเพื่อความปลอดภัยสำหรับผักผลไม้: สองปีหรือหกเดือนหลังจากที่ซัพพลายเออร์ถูกกำหนดให้ปฏิบัติตามกฎข้อบังคับที่มีการบังคับใช้
อย่างใดอย่างหนึ่งที่เกิดขึ้นภายหลัง
- สถานประกอบการที่รับสินค้าที่เป็นธุรกิจขนาดเล็กหรือเป็นธุรกิจขนาดเล็กมาก
และซัพพลายเออร์ของตนไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามกฎข้อบังคับของมาตรการควบคุมเพื่อป้องกันสำหรับมนุษย์หรือกฎข้อบังคับเพื่อความปลอดภัยสำหรับผักผลไม้: 18 เดือน
- สถานประกอบการที่รับสินค้าที่เป็นธุรกิจขนาดเล็กหรือเป็นธุรกิจขนาดเล็กมาก
และซัพพลายเออร์ของตนจำเป็นต้องปฏิบัติตามกฎข้อบังคับของมาตรการควบคุมเพื่อป้องกันสำหรับมนุษย์หรือกฎข้อบังคับเพื่อความปลอดภัยสำหรับผักผลไม้: หกเดือนหลังจากที่ซัพพลายเออร์ถูกกำหนดให้ปฏิบัติตามกฎข้อบังคับที่มีการบังคับใช้

ความช่วยเหลือที่มีต่ออุตสาหกรรม

FDA กำลังจัดทำเอกสารแนะนำจำนวนหนึ่งซึ่งมีหัวข้อต่อไปนี้รวมอยู่ด้วยคือ:

- การวิเคราะห์ความเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายและมาตรการควบคุมเพื่อป้องกัน
- การควบคุมดูแลด้านสิ่งแวดล้อม
- การควบคุมสารที่ก่อให้เกิดโรคมะเร็งในอาหาร
- การตรวจสอบความถูกต้องของมาตรการควบคุมกระบวนการ
- คู่มือการปฏิบัติตามสำหรับธุรกิจขนาดเล็กที่อธิบายถึงการปฏิบัติที่ธุรกิจขนาดเล็กหรือขนาดเล็กมากจะต้องปฏิบัติตามกฎข้อบังคับ

กำลังมีการจัดทำแผนสำหรับการฝึกอบรมและความช่วยเหลือทางเทคนิค โดยมีสิ่งต่อไปนี้รวมอยู่ด้วย:

- การจัดตั้งเครือข่ายความช่วยเหลือทางเทคนิคด้านความปลอดภัยของอาหารภายในหน่วยงานเพื่อนำเสนอแหล่งข้อมูลที่เป็นศูนย์กลางเพื่อให้การช่วยเหลืออุตสาหกรรมในการทำความเข้าใจและดำเนินการใช้ FSMA
- การประสานงานกับ พันธมิตรด้านมาตรการควบคุมเพื่อป้องกันด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Preventive Controls Alliance) เพื่อจัดโปรแกรมการฝึกอบรมและโปรแกรมการให้ความช่วยเหลือทางเทคนิค
- ประสานความร่วมมือกับสถาบันอาหารและเกษตรกรรมแห่งชาติในกระทรวงเกษตรของสหรัฐฯ เพื่อบริหารโปรแกรมการให้ทุนสนับสนุนเพื่อให้ความช่วยเหลือทางเทคนิคกับฟาร์มขนาดเล็กและขนาดกลางและผู้ดำเนินกระบวนการผลิตอาหารขนาดเล็ก

ข้อมูลเพิ่มเติม

Regulations.gov [insert docket #]

คำถามที่พบบ่อย – add link

บล็อกแสดงความคิดเห็นของ FDA – add link

เครือข่ายการให้ความช่วยเหลือทางเทคนิคสำหรับ FSMA ของ FDA:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm459719.htm>