

FDA จัดให้มีเอกสารฉบับแปลนี้เพื่อให้บริการแก่ผู้อ่านในประเทศต่างๆ เราหวังว่าเอกสารฉบับแปลนี้จะเป็นประโยชน์สำหรับคุณ แม้ว่าเราได้พยายามจัดทำงานแปลที่ตรงกับฉบับภาษาอังกฤษมากที่สุดเท่าที่จะทำได้ แต่เราก็คงตระหนักดีว่าเอกสารฉบับแปลอาจไม่ละเอียดหรือชัดเจน หรือสมบูรณ์เหมือนกับฉบับภาษาอังกฤษ ฉบับที่เป็นทางการของเอกสารนี้คือฉบับที่เป็นภาษาอังกฤษ

ข้อกำหนดที่สำคัญ: กฎสุดท้ายเกี่ยวกับโปรแกรมการตรวจสอบซัพพลายเออร์จากต่างประเทศ โดยสรุป

กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยด้านอาหาร (FSMA) ของ FDA
เกี่ยวกับโปรแกรมการตรวจสอบซัพพลายเออร์ต่างประเทศ (FSVP)
สำหรับผู้นำเข้าอาหารสำหรับมนุษย์และสัตว์ได้ข้อสรุปแล้ว โดยอีก 18 เดือน ธุรกิจบางกลุ่มจะต้องปฏิบัติตาม

กฎสุดท้ายกำหนดให้ผู้นำเข้าดำเนินกิจกรรมบางอย่างตามระดับความเสี่ยงเพื่อตรวจสอบว่า
อาหารที่นำเข้ามาในสหรัฐอเมริกาได้รับการผลิตในลักษณะที่เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยที่บังคับใช้
ของสหรัฐ กฎข้อนี้เป็นผลจากการที่ FDA ขยายการเข้าถึงอุตสาหกรรม กลุ่มผู้บริโภค
หน่วยงานกำกับดูแลของรัฐบาลกลาง หน่วยงานระดับรัฐ ระดับท้องถิ่น ระดับชนเผ่า และต่างประเทศ
รวมถึงสถาบันการศึกษาและผู้มีส่วนได้เสียอื่นๆ FDA เสนอกฎนี้เป็นครั้งแรกในเดือนกรกฎาคม 2013

หลังจากได้รับข้อมูลในช่วงแสดงความคิดเห็นและในช่วงที่มีการประชุมสาธารณะ การสัมมนาทางเว็บ
และการรับฟัง FDA ก็ได้ออกประกาศเพิ่มเติมในเดือนกันยายน 2014 สำหรับกฎที่เสนอแล้ว
ข้อเสนอที่ปรับปรุงใหม่นี้ทำให้ผู้นำเข้ามีความยืดหยุ่นในการกำหนดมาตรการตรวจสอบที่เหมาะสมตามความ
เสี่ยงของอาหารและความเสี่ยงของซัพพลายเออร์
ในขณะที่เดียวกันก็ยอมรับความเสี่ยงที่มากขึ้นจากอันตรายที่ร้ายแรงที่สุดในอาหารซึ่งจะมีผลกระทบต่อสุขภาพของ
ประชาชน

กฎสุดท้ายมีองค์ประกอบของทั้งข้อเสนอเดิมและข้อเสนอเพิ่มเติม
โดยเพิ่มความยืดหยุ่นมากขึ้นในการทำตามข้อกำหนดบางประกาศ
เพื่อให้สะท้อนให้เห็นถึงห่วงโซ่อุปทานและการจัดจำหน่ายสมัยใหม่ได้ดียิ่งขึ้น ตัวอย่างเช่น
ผู้นำเข้าสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดที่สำคัญใน FSVP ได้โดยอาศัยการวิเคราะห์ การประเมินผล
และกิจกรรมที่ดำเนินการโดยหน่วยงานอื่น ๆ
ในบางสถานการณ์ที่ผู้นำเข้าอ่านและประเมินเอกสารที่เกี่ยวข้อง

FDA มีหน้าที่ในการทำให้มั่นใจว่าผู้นำเข้าจะปฏิบัติตามข้อกำหนดใน FSVP และจะให้คำแนะนำ
การประชาสัมพันธ์ และการฝึกอบรมแก่ผู้นำเข้า

ข้อกำหนดที่สำคัญและวันที่ต้องปฏิบัติตามมีดังต่อไปนี้

1. ขอบเขต

- **ใครอยู่ภายใต้กฎบ้าง**

- สำหรับวัตถุประสงค์ของ FSVP
 - ผู้นำเข้าเป็นเจ้าของหรือผู้รับฝากขายอาหารที่นำเข้ามาในสหรัฐอเมริกา
 - ถ้าไม่มีเจ้าของหรือผู้รับฝากขายที่เป็นบริษัทของสหรัฐ
 - ผู้นำเข้าจะต้องเป็นหน่วยงานของสหรัฐหรือเป็นตัวแทนของเจ้าของต่างประเทศของผู้รับฝากขาย ณ เวลาที่นำเข้า ดังที่ยืนยันในคำสั่งลงนามให้ความยินยอม
- ข้อยกเว้นต่างๆ มีดังนี้
- **FSVP คืออะไร** FSVP เป็นโปรแกรมที่ผู้นำเข้าภายใต้กฎจะต้องมีไว้เพื่อยืนยันว่า
 - ซัพพลายเออร์ต่างประเทศของตนผลิตอาหารในลักษณะที่ให้การป้องกันสุขภาพของประชาชนในระดับเดียวกับการควบคุมแบบป้องกัน
 - หรือตามกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของผลิตผลจากฟาร์มตามความเหมาะสม
 - และเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารของซัพพลายเออร์ไม่มีการปลอมปนและไม่ได้ติดฉลากเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ผิด
- ผู้นำเข้าต้องรับผิดชอบต่อการกระทำที่รวมถึง (และมีการอธิบายดังต่อไปนี้)
 - ระบุนอันตรายที่ทราบหรือที่คาดการณ์ได้ตามสมควรสำหรับอาหารแต่ละชนิด
 - ประเมินความเสี่ยงที่เกิดจากอาหารตามการวิเคราะห์อันตรายและผลการดำเนินงานของซัพพลายเออร์ต่างประเทศ
 - ใช้การประเมินความเสี่ยงที่เกิดจากอาหารที่นำเข้ามาและประสิทธิภาพการทำงานของซัพพลายเออร์ในการอนุมัติซัพพลายเออร์และตรวจสอบกิจกรรมการตรวจสอบซัพพลายเออร์ที่เหมาะสม
 - ดำเนินการตรวจสอบซัพพลายเออร์
 - ดำเนินการแก้ไข
- ผู้นำเข้าจะต้องจัดทำและปฏิบัติตามขั้นตอนที่เป็นลายลักษณ์อักษร
 - เพื่อให้แน่ใจว่าได้นำเข้าอาหารจากซัพพลายเออร์ต่างประเทศที่ได้รับอนุมัติตามการประเมินความเสี่ยงที่เกิดจากอาหารที่นำเข้ามาและประสิทธิภาพการทำงานของซัพพลายเออร์
 - หรือได้รับอนุมัติชั่วคราวหากจำเป็นสำหรับซัพพลายเออร์ที่ไม่ได้รับอนุมัติ
 - แต่อาหารผ่านกิจกรรมการตรวจสอบอย่างเพียงพอก่อนที่จะนำเข้า
- ผู้นำเข้าจะต้องพัฒนา ดูแลรักษา และปฏิบัติตาม FSVP
 - สำหรับอาหารแต่ละชนิดที่นำเข้ามาในสหรัฐอเมริกาและซัพพลายเออร์ต่างประเทศของอาหารดังกล่าว
 - หากผู้นำเข้าได้นำเข้าอาหารบางชนิดจากซัพพลายเออร์หลายราย
 - ซัพพลายเออร์แต่ละรายจะต้องปฏิบัติตาม FSVP
- ผู้นำเข้าบางรายที่เป็นผู้ผลิต/ผู้แปรรูปด้วย จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของ FSVP เป็นส่วนใหญ่
 - ถ้าหากว่า

- ปฏิบัติตามข้อกำหนดของโปรแกรมห่วงโซ่อุปทานภายใต้กฎควบคุมแบบป้องกัน
 - ใช้การควบคุมแบบป้องกันสำหรับอันตรายในอาหาร เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎควบคุมแบบป้องกัน หรือ
 - ไม่ต้องดำเนินการควบคุมแบบป้องกันภายใต้กฎในบางสถานการณ์ ตัวอย่างเช่น เมื่ออาหารชนิดนั้น (เช่น เมล็ดกาแฟ) ไม่สามารถนำมาบริโภคได้โดยไม่ต้องใช้การควบคุมแบบป้องกัน หรือเมื่อลูกค้าจะลดหรือป้องกันอันตรายที่ระบุได้อย่างมีนัยสำคัญ และได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดเพื่อเปิดเผยข้อมูลและเป็นการรับรองเป็นลายลักษณ์อักษร
- ประเมินความเสี่ยงที่เกิดจากอาหารที่นำเข้าและประสิทธิภาพการทำงานของซัพพลายเออร์ทุก 3 ปีเป็นอย่างน้อย หรือเมื่อมีข้อมูลใหม่เกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นหรือประสิทธิภาพการทำงานของซัพพลายเออร์ต่างประเทศ
 - ผู้นำเข้าไม่ต้องประเมินอาหารและซัพพลายเออร์ หรือกระทำกิจกรรมที่เป็นการตรวจสอบซัพพลายเออร์ ถ้าซัพพลายเออร์ได้รับการรับรองที่เพียงพอว่าเป็นหน่วยย่อยในห่วงโซ่การจัดจำหน่าย เช่น เป็นลูกค้าของผู้นำเข้า หรือถ้าซัพพลายเออร์แปรรูปอาหารเพื่อความปลอดภัยของอาหารตามข้อกำหนดที่บังคับใช้ ผู้นำเข้าจะต้องเปิดเผยในเอกสารที่มาพร้อมกับอาหารว่า อาหารดังกล่าวไม่ได้ผ่านการแปรรูปเพื่อควบคุมอันตรายที่ระบุ

2. การวิเคราะห์อันตราย

- 'อันตราย' หมายถึงอะไร
ผู้นำเข้าจะต้องระบุและประเมินอันตรายที่ทราบหรือที่คาดการณ์ได้ตามสมควรสำหรับอาหารแต่ละชนิดที่นำเข้า เพื่อให้ทราบว่าอันตรายที่ต้องมีการควบคุมหรือไม่ โดยปฏิบัติตามประสบการณ์และพิจารณาข้อมูลการเจ็บป่วย รายงานทางวิทยาศาสตร์ และข้อมูลอื่นๆ อันตรายเหล่านี้รวมถึง
 - อันตรายทางชีวภาพ รวมทั้งปรสิตและแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรค
 - อันตรายจากสารเคมี รวมถึงอันตรายจากรังสี สารกำจัดศัตรูพืช และการตกค้างของยา สารพิษตามธรรมชาติ การย่อยสลายของอาหาร วัตถุหรือสิ่งเจือปนอาหารที่ไม่ได้รับอนุมัติ และสารก่อภูมิแพ้อาหาร
 - อันตรายทางกายภาพ เช่น แก้ว

- อาจเป็นอันตรายที่ทำให้เกิดการเจ็บป่วย หรือการบาดเจ็บที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ ถูกนำเข้ามาโดยไม่ได้ตั้งใจ หรือนำเข้ามาโดยเจตนาเพื่อให้มีกำไรมากขึ้น เช่น การใช้ส่วนผสมที่มีต้นทุนถูกกว่าแทน
- การวิเคราะห์จะต้องประเมินความน่าจะเป็นที่จะเกิดอันตรายเหล่านี้ขึ้นในกรณีที่ไม่มีการควบคุม และต้องประเมินความรุนแรงของการเจ็บป่วยหรือการบาดเจ็บที่อาจเกิดขึ้น
- การประเมินผลจะต้องพิจารณาปัจจัยต่อไปนี้
 - สูตรอาหาร
 - สภาพ การทำงาน และการออกแบบสถานประกอบการและอุปกรณ์ของธุรกิจทั่วไปที่ผลิตอาหาร
 - วัตถุดิบและส่วนผสมอื่นๆ
 - ปฏิบัติการขนส่ง
 - การเก็บเกี่ยว การเพาะปลูก การผลิต การแปรรูป และขั้นตอนการบรรจุ
 - กิจกรรมการบรรจุหีบห่อและการติดฉลาก
 - การจัดเก็บและการจัดจำหน่าย
 - การใช้งานโดยตั้งใจหรือการใช้งานที่คาดว่าจะเกิดได้อย่างสมเหตุสมผล
 - สุขภาพบาล รวมถึงสุขอนามัยของพนักงาน
- ผู้นำเข้าสามารถให้หน่วยงานอื่นวิเคราะห์อันตรายได้ ตราบใดที่ผู้นำเข้าได้ศึกษาและประเมินเอกสารที่เกี่ยวข้อง

3. การประเมินความเสี่ยงของอาหารและประสิทธิภาพการทำงานของซัพพลายเออร์

- การประเมินความเสี่ยงที่เกิดจากอาหารที่นำเข้าและประสิทธิภาพการทำงานของซัพพลายเออร์ต้องประเมินอะไรบ้าง สิ่ง ผู้นำเข้าจะต้องประเมินมีดังต่อไปนี้
 - การวิเคราะห์อันตราย
 - หน่วยงานที่จะลดหรือป้องกันอันตรายอย่างมีสำคัญ เช่น ซัพพลายเออร์ต่างประเทศ หรือวัตถุดิบของซัพพลายเออร์ หรือซัพพลายเออร์ผู้จำหน่ายส่วนผสม
 - กระบวนการ ขั้นตอน และแนวปฏิบัติในเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารของซัพพลายเออร์ต่างประเทศ
 - กฎระเบียบด้านความปลอดภัยของอาหารของ FDA ที่มีผลบังคับใช้ และข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติตามของซัพพลายเออร์ต่างประเทศ
 - ประวัติความปลอดภัยด้านอาหารของซัพพลายเออร์ต่างประเทศ รวมถึงการตอบสนองของซัพพลายเออร์ต่างประเทศในการแก้ไขปัญหาที่ผ่านมา
 - ปัจจัยอื่นๆ ที่จำเป็นรวมถึงแนวปฏิบัติในการจัดเก็บและการขนส่ง

- ผู้นำเข้าสามารถให้หน่วยงานอื่น (ที่ไม่ใช่ซัพพลายเออร์ต่างประเทศ) ประเมินอันตรายได้ ตรายใดที่ผู้นำเข้าได้ศึกษาและประเมินเอกสารที่เกี่ยวข้อง

4. การตรวจสอบซัพพลายเออร์

- **สิ่งที่ต้องดำเนินการในการประเมินซัพพลายเออร์มีอะไรบ้าง** ขึ้นอยู่กับการประเมินความเสี่ยง ผู้นำเข้าจะต้องจัดเตรียมและปฏิบัติตามกระบวนการที่เป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อให้แน่ใจว่าในกรณีส่วนใหญ่แล้วผู้นำเข้าจะนำเข้าจากซัพพลายเออร์ต่างประเทศที่ได้รับอนุมัติ เท่านั้น และจะต้องดำเนินการที่เหมาะสมในการตรวจสอบซัพพลายเออร์
- ผู้นำเข้ามีความยืดหยุ่นในการปรับแต่งกิจกรรมที่ใช้ตรวจสอบซัพพลายเออร์เพื่อหาความเสี่ยงด้านอาหารที่ไม่ซ้ำกันและลักษณะซัพพลายเออร์ ตัวเลือกรวมถึง:
 - จะต้องจัดให้มีการตรวจสอบประจำปีในสถานประกอบการของซัพพลายเออร์ เมื่อมีความเป็นไปได้ว่าการสัมผัสอันตรายที่อยู่ภายใต้การควบคุมของกฎสำหรับซัพพลายเออร์ต่างประเทศ จะทำให้เกิดผลกระทบที่ไม่พึงประสงค์ต่อสุขภาพของมนุษย์หรือสัตว์อย่างร้ายแรงหรืออาจทำให้ถึงแก่ชีวิต (เรียกว่าอันตราย SAHCODHA) แต่ผู้นำเข้าสามารถเลือกวิธีตรวจสอบตามที่ระบุในเอกสารสำหรับผู้นำเข้าได้ โดยวิธีการที่เป็นทางเลือกนั้นต้องมีความเหมาะสมและให้ความมั่นใจได้อย่างเพียงพอว่าซัพพลายเออร์ต่างประเทศทำการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยที่บังคับใช้ของสหรัฐอเมริกา
 - การเก็บตัวอย่างและการทดสอบ
 - บันทึกรายการที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารในการตรวจสอบซัพพลายเออร์
- ผู้นำเข้าสามารถให้หน่วยงานอื่น (ที่ไม่ใช่ซัพพลายเออร์ต่างประเทศ) ระบุและดำเนินการตรวจสอบซัพพลายเออร์อย่างเหมาะสมได้ ตรายใดที่ผู้นำเข้าได้ศึกษาและประเมินเอกสารที่เกี่ยวข้อง

5. การดำเนินการแก้ไข

- **จะเกิดอะไรขึ้นถ้ามีข้อผิดพลาด**
ผู้นำเข้าต้องดำเนินการแก้ไขที่เหมาะสมทันทีที่ทราบว่าซัพพลายเออร์ต่างประเทศไม่ได้ปฏิบัติตามขั้นตอนและกระบวนการที่จะช่วยป้องกันสุขภาพของประชาชนในระดับเดียวกับที่กำหนดไว้ในระเบียบที่บังคับใช้เกี่ยวกับการควบคุมแบบป้องกันและความปลอดภัยของผลิตผลจากฟาร์ม หรือเมื่อทราบว่าซัพพลายเออร์ผลิตอาหารที่มีการปลอมปนหรือ ไม่ได้ติดฉลากเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้
 - มาตรการการแก้ไขที่เหมาะสมจะขึ้นอยู่กับสถานการณ์ แต่อาจรวมถึงการหยุดรับสินค้าจากซัพพลายเออร์ต่างประเทศจนกว่าสาเหตุของการไม่ปฏิบัติตาม การปลอมปน หรือไม่ได้ติดฉลาก จะได้รับการแก้ไขอย่างเพียงพอ

6. ข้อยกเว้นและมาตรฐานที่ปรับปรุง

- ข้อกำหนดสำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารแตกต่างกันไปตามปัจจัยหลายประการ รวมถึงรูปแบบของสิ่งที่นำเข้าว่าเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปหรือเป็นส่วนผสม/ส่วนประกอบ
 - ผู้นำเข้าซึ่งกำหนดมาตรฐานและตรวจสอบการปฏิบัติตามคุณสมบัติบางประการ (ที่เกี่ยวข้องกับส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและบรรจุภัณฑ์) ที่กำหนดไว้ภายใต้แนวปฏิบัติในการผลิตที่ดีในปัจจุบัน (CGMP) ซึ่งเป็นระเบียบแยกต่างหากที่มีอยู่แล้วเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร จะไม่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด FSVP มาตรฐานส่วนใหญ่
 - เช่นเดียวกับผู้นำเข้าที่ลูกค้าต้องกำหนดคุณสมบัติไว้และผู้นำเข้าต้องตรวจสอบว่าลูกค้ามีคุณสมบัติเหล่านั้นจริง
เว้นเสียแต่ว่าผู้นำเข้าจะต้องได้หนังสือรับรองเป็นลายลักษณ์อักษรว่าลูกค้าได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดเหล่านั้น
 - ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์เสริมอาหารอื่นๆ รวมทั้งผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด FSVP มาตรฐานส่วนใหญ่ (เว้นแต่ในกรณีที่ต้องมีการวิเคราะห์อันตราย) แต่การตรวจสอบจะเน้นไปที่การปฏิบัติตามกฎระเบียบ CGMP สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
- ข้อกำหนด FSVP ที่ปรับปรุงนี้มีขึ้นเพื่อผู้นำเข้าขนาดเล็กมากและผู้นำเข้าอาหารจากซัพพลายเออร์ที่มีขนาดเล็กบางราย (ตัวอย่างของข้อกำหนดที่มีการปรับปรุง คือ ผู้นำเข้าบางรายไม่ต้องดำเนินการวิเคราะห์อันตรายและสามารถรับรองซัพพลายเออร์ต่างประเทศได้โดยใช้หนังสือรับรองที่เป็นลายลักษณ์อักษรจากซัพพลายเออร์)
 - คำจำกัดความของ "ผู้นำเข้าขนาดเล็กมาก" สอดคล้องกับความหมายของ "ธุรกิจขนาดเล็กมาก" ในกฎเกี่ยวกับการควบคุมแบบป้องกัน กล่าวคือ ยอดขายสูงสุด \$1 ล้าน สำหรับอาหารมนุษย์ และ \$2,500,000 สำหรับอาหารสัตว์
 - ผู้นำเข้าของซัพพลายเออร์ต่างประเทศขนาดเล็กบางราย จะอยู่ภายใต้ข้อกำหนด FSVP ที่ปรับปรุงนี้ ซัพพลายเออร์ขนาดเล็กเหล่านี้ประกอบด้วย
 - สถานประกอบการที่อยู่ใต้ข้อกำหนดที่ปรับปรุงแล้วภายใต้กฎการควบคุมแบบป้องกัน เพราะเป็นสถานประกอบการที่มีคุณสมบัติ
 - ฟาร์มที่ไม่อยู่ภายใต้กฎความปลอดภัยของผลิตผลจากฟาร์ม เพราะมียอดขายเฉลี่ยต่อปีไม่เกิน \$25,000 หรือเพราะมีคุณสมบัติที่จะได้รับการยกเว้น
 - ผู้ผลิตไข่ที่มีไก่ไข่น้อยกว่า 3,000 ตัว
 - ผู้ผลิตเหล่านี้ได้รับการยกเว้นจากกฎระเบียบความปลอดภัยของอาหารที่ FDA กำหนดไว้หรืออยู่ภายใต้ข้อบังคับที่มีการปรับปรุงเป็นส่วนใหญ่ และในบางกรณีก็เป็นเพราะขนาดของธุรกิจเหล่านี้เอง

- มีข้อกำหนดที่ปรับปรุงสำหรับอาหารบางชนิดจากซัพพลายเออร์ต่างประเทศซึ่งตั้งอยู่ในประเทศที่ระบบความปลอดภัยของอาหารได้รับการยอมรับว่าเทียบเท่าหรือมั่งคั่งที่จะทำให้เทียบเท่าระบบของสหรัฐอเมริกา
- นอกจากนี้ อาหารที่นำเข้าบางประเภทจะไม่ครอบคลุมโดย FSVP อาหารเหล่านี้ ได้แก่
 - น้ำผลไม้ ปลา และผลิตภัณฑ์ประมง ที่อยู่ภายใต้และต้องปฏิบัติตามการวิเคราะห์อันตรายของ FDA และกฎระเบียบเกี่ยวกับการควบคุมจุดวิกฤต (HACCP) สำหรับผลิตภัณฑ์เหล่านั้น และส่วนผสมบางอย่างสำหรับใช้ในน้ำผลไม้ ปลา และผลิตภัณฑ์ประมง ซึ่งอยู่ภายใต้กฎระเบียบ HACCP
 - อาหารสำหรับการวิจัยหรือการประเมิน
 - อาหารเพื่อการบริโภคส่วนบุคคล
 - เครื่องดื่มแอลกอฮอล์และส่วนผสมบางอย่างสำหรับใช้ในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
 - อาหารที่นำเข้าเพื่อแปรรูปและส่งออกในอนาคต
 - อาหารกระป๋องกรดต่ำ (LACF) เช่น ผักกระป๋อง แต่เฉพาะส่วนที่เกี่ยวข้องกับอันตรายทางจุลชีววิทยาที่อยู่ภายใต้กฎระเบียบอื่นๆ เช่นเดียวกับส่วนผสมบางอย่างที่จะใช้ในผลิตภัณฑ์ LACF (เฉพาะส่วนที่เกี่ยวข้องกับอันตรายทางจุลชีววิทยา)
 - เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์ไข่บางอย่างที่ควบคุมโดยกระทรวงเกษตรของสหรัฐอเมริกาในช่วงที่มีการนำเข้า

วันที่ต้องปฏิบัติตามกฎ

วันที่ผู้นำเข้าจะต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบ FSVP คือ วันใดวันหนึ่งต่อไปนี้ที่ช้าที่สุด

- 18 เดือนหลังจากประกาศกฎสุดท้าย
- 6 เดือนหลังจากที่ซัพพลายเออร์ต่างประเทศต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องสำหรับการนำเข้าอาหารจากซัพพลายเออร์ที่อยู่ภายใต้กฎการควบคุมแบบป้องกันหรือกฎความปลอดภัยของผลิตผลจากฟาร์ม
- สำหรับผู้นำเข้าที่ผลิตหรือแปรรูปอาหารที่อยู่ภายใต้บทบัญญัติของโปรแกรมห่วงโซ่อุปทานภายใต้ระเบียบการควบคุมแบบป้องกัน จะเป็นวันที่ต้องปฏิบัติตามกฎ ช่วงของวันที่ต้องปฏิบัติตามกำหนดไว้ในกฎการควบคุมเชิงสำหรับบทบัญญัติของโปรแกรมห่วงโซ่อุปทาน ซึ่งแตกต่างกันไปตามขนาดของสถานประกอบการที่ได้รับ และเมื่อมีซัพพลายเออร์ของสถานประกอบการที่ได้รับต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบ FSMA ใหม่

การให้ความช่วยเหลืออุตสาหกรรม

FDA กำลังจัดทำเอกสารให้คำแนะนำหลายฉบับ ซึ่งจะครอบคลุมหัวข้อต่อไปนี้

- คำแนะนำทั่วไปเกี่ยวกับ FSVP
- วิธีให้ได้มาซึ่งความเชี่ยวชาญที่จำเป็นเพื่อเป็นผู้ตรวจสอบที่มีคุณสมบัติ

แผนสำหรับการฝึกอบรมและความช่วยเหลือด้านเทคนิคอยู่ระหว่างการจัดเตรียม ซึ่งรวมถึง

- ร่วมมือกับอุตสาหกรรมอาหาร องค์กรการศึกษา USDA องค์กรเพื่อการพัฒนาระหว่างประเทศแห่งสหรัฐอเมริกา และรัฐบาลต่างประเทศ เพื่อพัฒนาเครื่องมือและโปรแกรมฝึกอบรมที่จำเป็นเพื่อช่วยให้ผู้ส่งออก รวมถึงผู้ที่มาจากประเทศกำลังพัฒนา สามารถปฏิบัติตามระเบียบที่กำหนดไว้ได้
- จัดตั้งเครือข่ายความช่วยเหลือด้านเทคนิคสำหรับความปลอดภัยของอาหาร FSMA ของ FDA ซึ่งมีการดำเนินงานแล้ว เพื่อให้เป็นแหล่งกลางของข้อมูลเพื่อสนับสนุนความเข้าใจของอุตสาหกรรมและเพื่อให้ดำเนินการตาม FSMA
- ร่วมมือกับพันธมิตรควบคุมแบบป้องกันความปลอดภัยด้านอาหาร (FSPCA) เพื่อจัดทำโปรแกรมฝึกอบรมและให้ความช่วยเหลือทางเทคนิค
 - หลักสูตรฝึกอบรมของ FSPCA รวมถึงโมดูลเกี่ยวกับกฎ FSVP สำหรับผู้แปรรูปที่นำเข้าอาหาร และหลักสูตร FSVP เติมรูปแบบสำหรับผู้นำเข้าที่ไม่ใช่ผู้แปรรูป

ข้อมูลอื่นๆ

Regulations.gov, เอกสารหมายเลข 2011–N–0143: <http://www.regulations.gov#!home>

คำถามที่พบบ่อย: http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm247559.htm#Third-Party_Accreditation

เครือข่ายความช่วยเหลือทางเทคนิค FSMA ของ FDA:

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