



# ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส Thailand Office Of Agricultural Affairs, Los Angeles

www.thaiagrila.com  OfficeofAgriculturalAffairsLA

## U.S.FDA เสนอปรับปรุงมาตรฐานให้ใช้สารทดแทนเกลือในอาหาร เพื่อลดการบริโภคเกลือในประเทศ



เมื่อวันที่ ๑๐ เมษายน ๒๕๖๖ องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (U.S. Food and Drug Administration: U.S.FDA) ได้เผยแพร่ร่างระเบียบว่าด้วยการใช้สารทดแทนเกลือเพื่อลดปริมาณเกลือในอาหารที่มีมาตรฐานกำกับ (Proposed Rule: Use of Salt Substitutes To Reduce the Sodium Content in Standardized Foods) โดยข้อเสนอดังกล่าวมุ่งแก้ไขให้สามารถใช้สารทดแทนเกลือในอาหารที่อยู่ภายใต้มาตรฐานอัตลักษณ์อาหาร (Standard of Identity: SOI) ซึ่งนอกจากจะเอื้อให้ภาคอุตสาหกรรมอาหารสามารถสร้างนวัตกรรมใหม่ๆ เพื่อลดปริมาณเกลือในอาหารที่แล้ว ยังเป็นการดำเนินงานที่ตบโจทยนโยบายของรัฐบาลไบเดน-แฮร์ริสที่ต้องการแก้ไขปัญหาความหิวโหยและลดปัญหาจากโรคที่เกี่ยวข้องเนื่องจากพฤติกรรมการบริโภค รวมทั้ง ยังสนับสนุนเป้าหมายของหน่วยงาน U.S.FDA ที่ต้องการลดปริมาณโซเดียมในอาหารแปรรูป อาหารสำเร็จรูป และอาหารเตรียมสำเร็จ (Processed, Packaged and Prepared Food) เนื่องจากปริมาณโซเดียมที่ผู้บริโภคในสหรัฐฯ บริโภคส่วนมากมักมาจากอาหารประเภทดังกล่าว

### มาตรฐานอัตลักษณ์อาหาร

มาตรฐานอัตลักษณ์อาหาร หรือ SOI กำหนดว่า อาหารชนิดหนึ่งต้องมีส่วนผสมบังคับและส่วนผสมทางเลือกใดบ้าง รวมถึงอาจกำหนดปริมาณหรือสัดส่วนของวัตถุดิบและองค์ประกอบอาหาร ในขณะที่มาตรฐาน SOI บางรายการกำหนดวิธีการผลิตหรือสูตรอาหารด้วย ทั้งนี้ในปัจจุบันสหรัฐฯ มีมาตรฐาน SOI ถึง ๒๕๐ รายการ เช่น นม ช็อกโกแลตนม ขนมปังประเภทต่างๆ เนยแข็งชนิดต่างๆ และซอสมะเขือเทศ เป็นต้น ดังนั้น รายการอาหารเหล่านี้จึงเรียกว่า “อาหารที่มีมาตรฐานกำกับ”



# ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส Thailand Office Of Agricultural Affairs, Los Angeles

www.thaiagrila.com OfficeofAgriculturalAffairsLA

## แนวทางการปรับปรุงมาตรฐานเพื่ออนุญาตการใช้สารทดแทนเกลือ

เนื่องด้วยปัจจุบัน ภาคอุตสาหกรรมผลิตอาหารสหรัฐฯ มีการใช้สารทดแทนเกลืออย่างแพร่หลายในอาหารที่มีได้มีมาตรฐานกำกับ ในขณะที่หน่วยงาน U.S.FDA ไม่อนุญาตให้ใช้สารทดแทนเกลือในอาหารเกือบทุกรายการที่มีมาตรฐานกำกับ ดังนั้น หน่วยงาน U.S.FDA จึงเลือกใช้หลักการแก้ไขแบบ Horizontal Approach มาปรับปรุงมาตรฐาน SOI ครั้งนี้ โดยจะปรับแก้ข้อกำหนดให้ใช้ได้กับมาตรฐาน SOI หลายรายการ ซึ่งครอบคลุมอาหารที่มีมาตรฐานกำกับหลายชนิดในคราวเดียว โดยเฉพาะอย่างยิ่ง มุ่งเป้าไปที่การปรับแก้มาตรฐาน SOI ของวัตถุดิบอาหารที่ต้องมีหรือเลือกใช้เกลือเป็นส่วนผสม จำนวน ๘๐ รายการ ให้สามารถใช้สารทดแทนเกลือได้โดยไม่ต้องไม่เปลี่ยนแปลงลักษณะทางธรรมชาติของวัตถุดิบอาหารนั้น เนื่องจากวัตถุดิบอาหารเหล่านี้จะถูกนำไปใช้ผสมหรือเป็นส่วนประกอบอาหารในมาตรฐาน SOI อื่นต่ออีกกว่า ๑๔๐ รายการ อาทิ

<p><i>ผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยว (Noodles Products)</i> <i>หอยนางรม (Canned Oysters)</i> <i>กุ้งบรรจุกระป๋อง (Canned Wet Pack Shrimp in Transparent or Nontransparent Container)</i></p>	<p>เสนอให้เพิ่มสารทดแทนเกลือในส่วน of ข้อกำหนดที่ระบุว่าสินค้าอาหารชนิดดังกล่าวจะมีเกลือหรือไม่ก็ได้ (Amends Salt in Optional Ingredients to Add Salt Substitute)</p>
<p><i>ทูน่ากระป๋อง (Canned Tuna)</i></p>	<p>เสนอให้มีการเพิ่มสารทดแทนเกลือในส่วน of ข้อกำหนดด้านส่วนผสมที่ระบุว่าสินค้าต้องมีเกลือในสารแต่งกลิ่นและสารแต่งรส (Amends Salt in Seasoning and Flavoring Ingredients to Add Salt Substitute)</p>

นอกจากนี้ ยังเสนอกำหนดนิยามของ “สารทดแทนเกลือ” โดยกว้างหมายถึงวัตถุดิบหรือส่วนผสมของวัตถุดิบที่มีความเหมาะสมและปลอดภัยใช้เพื่อทดแทนโซเดียมคลอไรด์บางส่วนหรือทั้งหมด และทำหน้าที่เช่นเดียวกันในอาหารโดยไม่ลดทอนความปลอดภัยและอัตลักษณ์อาหาร เช่น เพิ่มรสชาติ เพื่อรักษาอาหารมิให้เสื่อมสภาพ เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ระเบียบนี้มีได้กำหนดหรือเสนอรายชื่อสารทดแทนเกลือ ปริมาณขั้นต่ำของสารทดแทนเกลือหรือปริมาณเกลือในอาหาร เพื่อให้มีความยืดหยุ่นในการปรับลดการใช้เกลือตลอดทั้งห่วงโซ่โดยไม่กระทบต่อภาคอุตสาหกรรมผลิตอาหาร

อนึ่ง สารทดแทนเกลือที่เติมในสินค้าอาหารภายใต้มาตรฐาน SOI จะต้องเป็นวัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive) ที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงาน U.S.FDA หรือเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่มีชื่อในบัญชีรายชื่อวัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับการยอมรับว่าปลอดภัย (Generally Recognized As Safe: GRAS) สำหรับวัตถุประสงค์การใช้ เช่น การใช้โพแทสเซียมคลอไรด์แทนโซเดียมคลอไรด์บางส่วนในการผลิตและแปรรูปอาหาร ซึ่งได้รับการยอมรับและมีผลการศึกษาทางวิทยาศาสตร์รองรับ ตัวอย่างสารทดแทนเกลือ ได้แก่ สมุนไพรและเครื่องเทศ สารสกัดจากยีสต์ (Yeast Extract) ผงชูรสหรือโมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium Glutamate) กรดอะมิโน และสารสกัดจากนม (Dairy Extract) เป็นต้น



# ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส Thailand Office Of Agricultural Affairs, Los Angeles

🏠 [www.thaiagrila.com](http://www.thaiagrila.com)  [OfficeofAgriculturalAffairsLA](https://www.facebook.com/OfficeofAgriculturalAffairsLA)

## ระยะเวลาเปิดรับข้อคิดเห็นสาธารณะ

หน่วยงาน U.S.FDA เปิดรับข้อคิดเห็นต่อร่างระเบียบว่าด้วยการใช้สารทดแทนเกลือเพื่อลดปริมาณเกลือในอาหารที่มีมาตรฐานกำกับ และข้อคิดเห็นของสารทดแทนเกลือที่อาจสามารถนำมาใช้ภายใต้ร่างเอกสารดังกล่าว โดยผู้เกี่ยวข้องสามารถส่งความคิดเห็นภายในวันที่ **๘ สิงหาคม ๒๕๖๖** ได้ ๒ ช่องทาง ได้แก่

(๑) เว็บไซต์ <http://www.regulations.gov> ที่เอกสารหมายเลข (Docket No.) FDA-2022-N-2226

(๒) ไปรษณีย์ จัดส่งที่ Dockets Management Staff (HFA-305), Food and Drug Administration, 5630 Fishers Lane, Rm. 1061, Rockville, MD 20852 และจะต้องระบุหมายเลขเอกสาร FDA-2022-N-2226 บนเอกสารที่จัดส่งด้วย

ผู้เกี่ยวข้องและผู้สนใจสามารถอ่านร่างเอกสารการใช้สารทดแทนเกลือเพื่อลดปริมาณเกลือในอาหารที่อยู่ภายใต้ข้อกำหนดด้านมาตรฐานส่วนผสมอาหารฉบับเต็มได้ที่ <https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2023-04-10/pdf/2023-06456.pdf>

## ที่มา:

[https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-propose-permit-salt-substitutes-reduce-sodium-standardized-foods?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-propose-permit-salt-substitutes-reduce-sodium-standardized-foods?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

<https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2023-04-10/pdf/2023-06456.pdf>

ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส

เมษายน ๒๕๖๖