

ส่งออกอาหาร อย่างมืออาชีพไปสหรัฐฯ

ไขข้อข้องใจเกี่ยวกับกฎระเบียบ FSVP ของ USFDA

Presented By

Kay Wannavut



สวัสดี

จุดมุ่งหมาย: เพื่อให้ผู้ประกอบการไทยทุกระดับชั้นมีความ
เข้าใจกฎระเบียบในสินค้าประเภทอาหารของสหรัฐอเมริกา
มากขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสในการส่งออกสินค้าอาหารไป
อเมริกา สร้างรายได้ให้กับตนเองและประเทศชาติ

ขอขอบคุณท่านผู้อำนวยการ ขวัญภา พิวนิล และทีมงาน
จาก Thai Trade Center - Los Angeles, DITP,
กระทรวงพาณิชย์ ที่ให้ความสำคัญกับการให้ความรู้ด้าน
ระเบียบ ข้อบังคับ แต่ผู้ส่งออกไทยและผู้นำเข้าฝั่ง USA เพื่อ
การส่งออกที่ถูกต้อง ราบรื่นและยั่งยืนไปยังสหรัฐอเมริกา



มูลค่านำเข้ารวมสู่ USA ของไทยและเพื่อนบ้าน

Thailand

- U.S. goods imports from Thailand totaled **\$37.6 billion** in 2020, **up 12.5 percent** (\$4.2 billion) from 2019, and **up 66 percent from 2010**. U.S. imports from Thailand account for 1.6 percent of overall U.S. imports in 2020.
- 2021 = imports **\$47.4 billion USD (1.6 ล้านล้านบาท)**
- U.S. total imports of agricultural products from Thailand totaled **\$2.8 billion** in 2020

Vietnam

- U.S. goods imports from Vietnam totaled **\$79.6 billion** in 2020, **up 19.8 percent** (\$13.2 billion) from 2019, and **up 436 percent from 2010**. U.S. imports from Vietnam account for 3.4 percent of overall U.S. imports in 2020.
- 2021 = imports **\$101.9 billion USD (3.4 ล้านล้านบาท)**
- U.S. total imports of agricultural products from Vietnam totaled **\$2.1 billion** in 2020

ข้อมูลจาก: The Office of the United States Trade Representative (USTR) และ US Census Bureau

"Synergy" - ผู้ประกอบการชาวไทยอาจต้องร่วมมือกันเพื่อดึงส่วนแบ่งตลาดมาเป็นของเรา



ภาพรวมการส่งออกไปอเมริกา

กฎเกณฑ์ที่ควรรู้ในอาหารแต่ละประเภท

อะไรคือ FSVP + ขั้นตอนการลงทะเบียน FFR



เตรียมตัวก่อน ส่งออกอย่างไร

- 1 ผลิตตามมาตรฐานกฎข้อบังคับของ US FDA
- 2 จัดทะเบียนสถานประกอบการอาหาร (FDA Food Facility Registration)
- 3 เตรียมเอกสารให้กับผู้นำเข้าสหรัฐฯ เพื่อทำ FSVP
- 4 รักษามาตรฐานการผลิต เพื่อเตรียมพร้อมการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ US FDA

Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

นิยามศัพท์

คำศัพท์ต่างๆ ที่มักจะเจอในการส่งออกสินค้ามายังสหรัฐฯ

- Shipper/ Foreign Supplier
- Freight Forwarder and Freight Line (carrier)
- Bill of Lading
- Drayage
- LFD, Demurrage, and Detention Charges

Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

นิยามศัพท์

คำศัพท์ต่างๆ ที่มักจะเจอในการนำเข้าสินค้ามายังสหรัฐฯ

Shipper/ Foreign Supplier

Shipper (exporter) = ผู้รวมตู้และจัดการเอกสารส่งออกส่งให้สายเรือ

Foreign Supplier = ผู้ปลูก เก็บเกี่ยว ผลิต หรือแปรรูปอาหาร ที่มาจาก
ต่างประเทศ

Shipper และ Foreign Supplier อาจเป็นบริษัทเดียวกันได้

Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

นิยามศัพท์

คำศัพท์ต่างๆ ที่มักจะเจอในการนำเข้าสินค้ามายังสหรัฐฯ

Freight Forwarder & Freight Line (carrier)

Freight Forwarder = ผู้จัดหาเรือและช่วยเหลือเรียบเรียงเอกสารส่งออก

Freight Line (carrier) = สายเรือ เช่น Evergreen, Hyundai, Maersk

โดยปกติ ถ้ายังไม่ส่งออกมากพอ ก็จะใช้บริการ Freight Forwarder ในการหาตู้และดูเอกสาร

Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

นิยามศัพท์

คำศัพท์ต่างๆ ที่มักจะเจอในการนำเข้าสินค้ามายังสหรัฐฯ

BOL, ISF, Drayage, LFD, Demurrage,
Detention Charge

Bill of Lading = ใบส่งและรับของที่ถือเป็นหลักฐานสำคัญในการส่งผ่าน
สินค้าจากผู้ส่ง ไปผู้ขนส่ง (carrier) จนไปถึงผู้รับ - ใบเบิกของจาก carrier

- Drayage = การลากตู้จากท่าเรือไปยังผู้รับ
- ISF (10+2) = เอกสารข้อมูลที่ต้องยื่นให้ Customs ก่อนเรือออก
- LFD = วันสุดท้ายก่อนโดนปรับ
- Demurrage = ปรับต่อวันถ้าไม่ไปลากจากท่าตามกำหนด (\$165/วัน)*
- Detention charge = ปรับเมื่อเอาตู้ไปคืนไม่ทันกำหนด (\$110/วัน)*

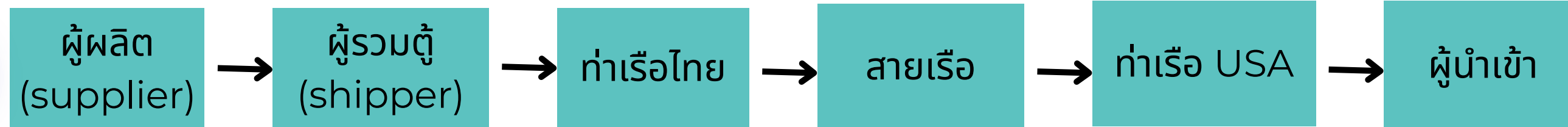
*ค่าปรับช่วงเดือน พ.ค. 2565

Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

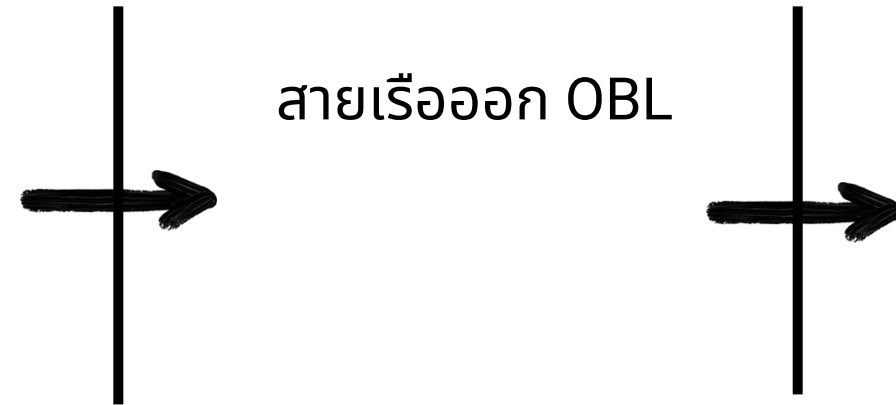
การเดินทางของสินค้าและเอกสาร

สินค้า



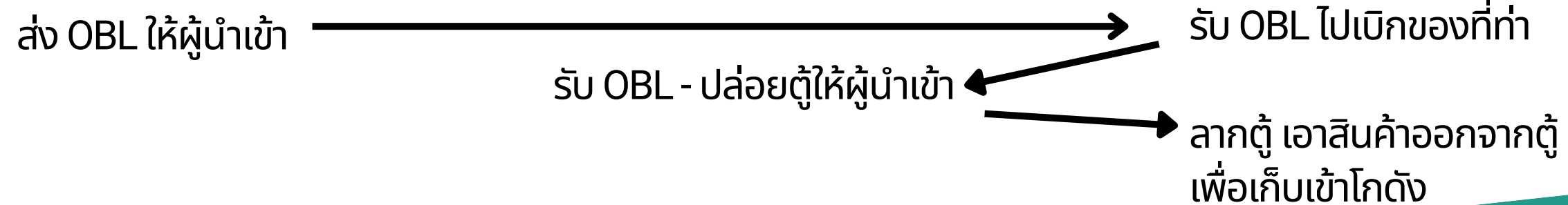
เอกสาร

ใบสั่งซื้อจาก Importer
เอกสารส่งออก (ฝั่งไทย)
ติดต่อ Freight Forwarder
ISF ไป U.S. Customs*



Broker เจ้าง่าวเรื่องตู้
มีกักไหม ใครกัก กักที่ไหน?
ติดต่อ drayage service
ติดต่อ แรงงานและโกดัง

ธุรกรรม



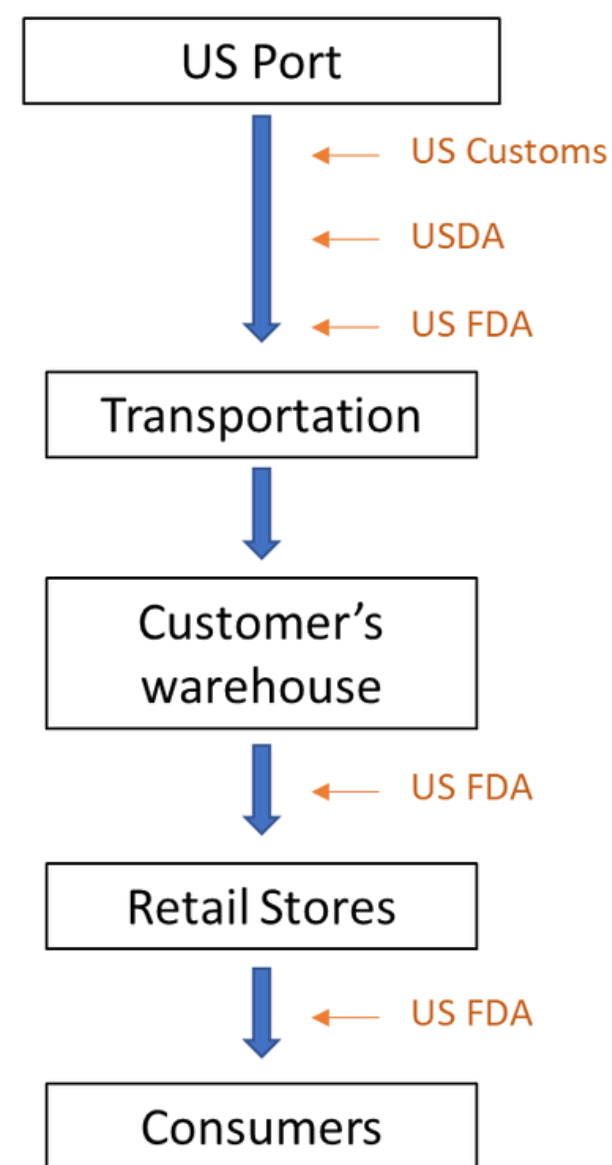
Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

การตรวจสอบจากหน่วยงานรัฐ

US Customs and Border Protection (CBP) จะเป็นหน้าด่านเพื่อ
กัก ตรวจจับ ตามที่ CBP เองเห็นควร รวมทั้งที่ FDA, USDA, และหน่วย
งานอื่นๆร้องขอมา

- ถ้า CBP กักตรวจจับ โดยมากจะลากไปที่ CES
ค่าใช้จ่าย ประมาณ \$700 - \$3,000+
- ถ้า USDA กักตรวจจับ จะอยู่ที่ port ค่าใช้จ่าย
เริ่มที่ประมาณ \$600 - \$700+
- ถ้า FDA กักตรวจจับ มักจะให้ลากไปที่โกดังของ
importer ที่อยู่ไม่ไกลจาก port - ห้ามขายสินค้า



Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA



US FDA

U.S. Food and Drug Administration ถือได้ว่าเป็นองค์กรระดับกรม ที่มีอำนาจยิ่งใหญ่อย่างมาก อาจมากกว่าหลายๆกระทรวงก็ได้ ดูแลเรื่องยาโดยรวม และ อาหารประมาณ 80% ของทั้งหมด อยู่ภายใต้การกำกับของ Department of Health and Human Services (HHS)

USDA

United States Department of Agriculture เป็นกระทรวงที่ดูแล ด้านการเกษตรและการพัฒนาชนบท รวมถึงการดูคุณภาพโภชนาการในอาหาร เป็นผู้คิดเกรดอาหารบางจำพวก (แต่อาจไม่มีอำนาจในอาหารนั้นๆ)

Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

USFDA **VS** USDA

USFDA : อาหารต่างๆ ผักและผลไม้สด อาหารทะเล และไข่ทั้งเปลือก
USDA: เนื้อสัตว์จากปศุสัตว์(ไก่ หมู วัว) ไข่ไม่มีเปลือก ปลาที่อาศัยอยู่ในโคลน เช่น ปลาดุก ปลาน้ำจืด ปลาสร้อย ฯ

การตรวจสอบสินค้าอาหาร

- ตรวจสอบจากเอกสารนำเข้าระหว่างขนส่งมายังสหรัฐฯ อาจมีการร้องขอเอกสารเพิ่มเติม เช่น product certificate ของส่วนผสมหรือวิธีการผลิต
- ตรวจสอบโดยการขอเปิดตู้คอนเทนเนอร์ที่ทำเรื่อง
- ตรวจสอบที่คลังสินค้าของผู้นำเข้า
- ตรวจสอบที่ร้านค้าปลีก
- ตรวจสอบโรงงานผู้ผลิต และห่วงโซ่สินค้า (Supply Chain)



Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

หมวดหมู่อาหารในการนำเข้า และกฎเกณฑ์เบื้องต้น

- หมวดอาหารทั่วไป
- หมวดอาหารกระป๋อง อาหารบรรจุขวดแก้วสุญญากาศ (LACF)
- หมวดอาหารเพิ่มค่ากรดเพื่อถนอมอาหาร (Acidified Foods)
- หมวดน้ำผลไม้ หรือผลิตภัณฑ์จากน้ำหรือเยื่อผลไม้ (Juice)
- หมวดอาหารทะเล (Fish & Fishery)
- หมวดเนื้อสัตว์ เช่น หมู ไก่ วัว = USDA
- หมวดอาหารสัตว์ เช่น อาหารสุนัข อาหารแมว อาหารปลา
- หมวดผักผลไม้สด



Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

สามอย่างที่แนะนำให้ทำ (และผมก็ทำอยู่เสมอ)

- อ่าน Code of Federal Regulation (CFR)
- อ่าน guidance to industry
- เข้า training ในประเภทอาหารนั้น



Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

Food Labeling - 21 CFR 101

อาหารและยาที่ขายใน USA จะต้องใช้รูปแบบตามที่ FDA กำหนด

CFR = 182 หน้า, Guidance = 132 หน้า

แนะนำให้อ่าน guidance เพราะสั้นกว่าและเข้าใจง่ายกว่า

 **USDA** National Agricultural Library
U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE

[Ask A Question](#) | [Contact Us](#) | [Visit the Library](#)

[Home](#) [Topics](#) [Research Tools](#) [Collections](#) [Data](#) [Services](#) [About Us](#)

Food and Nutrition Information Center

[Search](#)

What are the regulations for creating food and nutrition labels for products?

The Federal government provides regulations for food product and nutrition labeling which you, as the producer or manufacturer, are responsible for adhering to. FDA of the DHHS is the Federal agency responsible for the majority of food products and their labeling. USDA is responsible for fresh meat, poultry and eggs.

Neither department provides nutrient analysis or creates the Nutrition Facts label for a product. As the producer or manufacturer, you may select any company or entity to do your analysis and create your Nutrition Facts label, provided they follow the Federal regulations.

You may also first want to check the [Small Business Nutrition Labeling Exemption](#). FDA provides food labeling guidance for food producers and manufacturers, including [Guidance for Industry: Food Labeling Guide](#).

Visit [FNIC website's Food Labeling](#) section for both USDA and FDA labeling regulations.

FNIC FAQ Categories:

[Food Labeling](#)



Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

หมวดอาหารทั่วไป

21 CFR 117 - CURRENT GOOD MANUFACTURING PRACTICE,
HAZARD ANALYSIS, AND RISK-BASED PREVENTIVE CONTROLS
FOR HUMAN FOOD

การควบคุมสุขลักษณะอนามัยในสถานประกอบการอาหารอย่างทันสมัย และ การวิเคราะห์
เพื่อลดหรือกำจัดความอันตรายในอาหารโดยการป้องกันบนพื้นฐานของความเสี่ง

CFR = 47 หน้า

Guidance = 317 หน้า + appendix 1 อีก 244 หน้า = 561 หน้า

แล้วมันคืออะไรกันแน่?

Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

ตอบให้เข้าใจง่ายคือ:

เป็น GMP และ HACCP ของฝั่งอเมริกา

ถ้ามี GMP/GHP และ HACCP Plan ตามเกณฑ์ของ CODEX อยู่แล้ว ดัดแปลงเพิ่มอีก
ไม่มาก ก็จะเข้าเกณฑ์ของ 117

(บวก Supply Chain Program นั่นคือการตรวจสอบผู้ผลิตวัตถุดิบที่ใช้ทำสินค้าอาหารของ
ท่านรวมถึงตัววัตถุดิบด้วย)

แล้วใช้ GMP/GHP & HACCP system ของ CODEX ไม่ได้หรือ?

Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

ไม่บอกคำตอบ แต่ให้ไปอ่านสองบทความเป็นการบ้าน แล้วเทียบกันดู

1. CODEX Codes of Practices - General Principles of Food Hygiene บทที่ 1 - ประมาณ 16 หน้า
2. Subpart B ของ 21 CFR 117 - ประมาณ 9 หน้า

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=117>

อีกหนึ่งทางเลือก: ดาวโหลด หรือ อ่านได้ใน www.niraine.com/articles

Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

GHP & CGMP

ความสะอาดของพนักงาน

สถานที่ และ การรักษาความสะอาด

การควบคุมและกำจัดเชื้อโรค

การควบคุมสัตว์ที่เป็นพาหะเชื้อโรค

อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

การจัดเก็บวัตถุดิบและสินค้าพร้อมขาย

การอบรมพนักงานด้านความปลอดภัยอาหารและอื่นๆ

บันทึกทุกอย่างอย่าง เช่น การอบรม ห้องน้ำ ตารางฆ่าเชื้อ ฯ

อื่นๆ (ขึ้นอยู่กับอาหารที่ผลิต)



Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

คำถามคือ

ทำเป็นประจำสม่ำเสมอได้ไหม
ถ้าไม่มีใครบังคับ?



Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

ได้: ไม่มีปัญหาเกี่ยวกับ FDA ในการนำเข้า

ไม่ได้หรือไม่แน่ใจ: ทำ GMP/GHP certificate ยื่นขึ้น
(แล้วค่อยไปดัดแปลงให้เข้ากับ 117 subpart B)

หมายเหตุ:

การมี CB มากำกับและควบคุมให้ทำตามเงื่อนไข GHP/CGMP น่าจะเป็นคำตอบของผู้ประกอบการหลายราย เพราะคนที่ใช้ในการจ้าง CB มา audit นั้นจะเป็นแรงผลักดันให้ทำตามข้อบังคับ (มิเช่นนั้นก็เสียเงินโดยปริยาย)

และการมี GHP certificate นั้นทำให้ดูมีความน่าเชื่อถือขึ้นมาอีกระดับหนึ่งจากมุมมองของลูกค้า และอาจเป็นเงื่อนไขที่ลูกค้าตั้งไว้ว่าต้องมี certificate นี้ก่อนการส่งมอบสินค้า (customer-driven)

Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

Training



FSPCA's Preventive Controls for Human Food



PCQI

จัดทำ Food Safety Plan ให้กับโรงงาน
และดูแลเรื่อง permit อื่นๆที่จำเป็น

Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

เนื่องจากอาหารโดยมากมีความคาบเกี่ยวหลายกรม เราอาจต้องขออนุญาตหรือตรวจสอบจากหลายกรม - กระทรวงในอเมริกา (โดยมากเป็นหน้าที่ของผู้นำเข้า)

ตัวอย่าง

- อโวคาโด (หรือผักผลไม้สดอื่นๆ): PACA license, USDA ePermit, EPA, Produce Safety
- ผักดองกระป๋อง: FCE / SID, EPA, Better Process
- ปลาอบแห้ง: NOAA, Seafood HACCP
- ข้าวสาร: USDA ePermit, EPA, ข้อบังคับในแต่ละรัฐ

Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

หมวดอาหารกระป๋อง อาหารบรรจุขวดแก้วสุญญากาศ (LACF)

21 CFR 113 - THERMALLY PROCESSED

LOW-ACID FOODS PACKAGED IN

HERMETICALLY SEALED CONTAINERS

เป็นหมวดเรื่องการบรรจุสุญญากาศสำหรับสินค้ากรดต่ำ

Clostridium Botulinum

Better Process Control School - Approved by FDA

CFR = 36 หน้า; ไม่มี guidance - ใช้ training book แทน

FCE / SID



Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

หมวดอาหารเพิ่มค่ากรดเพื่อถนอมอาหาร (Acidified Foods)

PART 114 - ACIDIFIED FOODS

เป็นหมวดเรื่องการบรรจุสุญญากาศสำหรับสินค้าเพิ่มกรด

เติมกรดให้ PH ในอาหารต่ำกว่า 4.6

Clostridium Botulinum

Better Process Control School หรือ Acidified

Foods Manufacturing School - approved by FDA

CFR = 8 หน้า; ไม่มี guidance - ใช้ training book แทน

FCE / SID



Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

หมวดน้ำผลไม้ หรือผลิตภัณฑ์จากน้ำหรือเยื่อผลไม้ (Juice)

21 CFR 120 - JUICE HACCP

- น้ำผลไม้และผลิตภัณฑ์ที่บีบ คั้น จากผักหรือผลไม้ออกมาเป็นของเหลว เช่น น้ำส้ม น้ำมะนาว น้ำมะพร้าว กะทิ
- เป็นข้อบังคับที่สั้นที่สุดตัวหนึ่ง มี 12 หน้า / guidance 52 หน้า
- Import alert 20-07
- จุดหลักคือ "5-log pathogen reduction" หลัง จากคั้นเป็นน้ำแล้ว - ยกเว้น citrus juice*



Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

หมวดน้ำผลไม้ หรือผลิตภัณฑ์จากน้ำหรือเยื่อผลไม้ (Juice)

5-log pathogen reduction สำหรับแบคทีเรียที่เรียกที่มักเจอใน juice พวกที่อืดๆหน่อยเช่น Salmonella species, E. coli O157:H7, และ Listeria monocytogenes

Initial number of pertinent microorganism bacteria per gram of food	Log reduction	Decrease in pertinent microorganism bacteria levels	Percent of change	Final number of bacteria per gram of food
100,000 (10^5)	1	10-fold	90 %	10,000 (10^4)
100,000 (10^5)	2	10x10 = 100 fold	99 %	1,000 (10^3)
100,000 (10^5)	3	10x10x10=1000 fold	99.9 %	100 (10^2)
100,000 (10^5)	4	10x10x10x10=10,000 fold	99.99 %	10 (10^1)
100,000 (10^5)	5	10x10x10x10x10=100,000 fold	99.999 %	1 (10^0)

หมวดอาหารทะเล 21 CFR 123 - Fish and Fishery Products

- กุ้ง หอย ปู ปลา ทาก ปลาหมึก รวมๆคือสัตว์น้ำ ทั้งน้ำเค็มและน้ำจืด
- ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ เช่น น้ำปลา ลูกชิ้นกุ้ง ปลาป่น กะปิ ปลาร้า
- กฎหมาย = 12 หน้า แต่ guidance นั้นมี 542 หน้า
- ถ้าจะขายให้ USA ต้องเข้าเรียน Seafood HACCP course จากสถาบันที่รับรองโดย FDA
- **ตรวจกับ NOAA** NATIONAL OCEANIC AND ATMOSPHERIC ADMINISTRATION | U.S. DEPARTMENT OF COMMERCE

<https://www.fisheries.noaa.gov/national/international-affairs/importing-and-exporting-seafood-commodities>



หมวดอาหารทะเล 21 CFR 123 - Fish and Fishery Products

Case Study: US FDA มาตรฐานโรงงานน้ำปลาขนาดเล็กในไทย

- ไม่มี certificate ใดๆ ณ ตอนนั้น
- โรงงานขนาดเล็ก ทุนไม่สูง ธุรกิจครอบครัว
- พนักงานทั้งหมด 10 คน
- ตลาดหลักคือ USA



หมวด USDA

USDA ดูแลเรื่อง

- ปศุสัตว์เพื่อการบริโภค (หมู ไก่ วัว และ ไข่นอกฟอง)
- การควบคุมโรคระบาดในต้นไม้และสัตว์
- การจัดเกรดเนื้อ สัตว์ปีก พืชผล (USDA Agricultural Marketing Service)
- จัดสรรที่อยู่ ที่ทำกิน ให้กับชนบท (USDA Rural Development)

คำถาม ขนมปังที่ประทับตรา USDA Organic อยู่ในความรับผิดชอบขององค์กรใด? แล้ว กล้วย USDA Organic ล่ะ?



Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

คำถาม

ผลิตภัณฑ์ของท่านได้รับการรับรองจากหน่วยงานรัฐหรือเอกชนของไทยว่าสินค้าเป็น Organic ท่านจะใช้โลโก้ USDA Organic บนฉลากสินค้าของท่านได้หรือไม่?

คำตอบ

ไม่ได้

โลโก้ USDA Organic ใช้ได้ก็ต่อเมื่อ USDA อนุมัติแล้วเท่านั้น



Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

หมวดอาหารสัตว์ - 21 CFR 507

- 50 รัฐมีข้อบังคับที่ต่างกันไป ต้องลงทะเบียนและจ่ายค่าธรรมเนียมเกือบทุกรัฐ
- หน่วยงานหลักคือ AAFCO (The Association of American Feed Control Officials)
- กฎเกณฑ์เกี่ยวกับฉลากและถุงต่างจากอาหารคน
- Trainings
 - Preventive Controls for Animal Foods (required)
 - Feed HACCP (optional)

CFR = 42 หน้า; Guidance 169 หน้า



Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

Produce Safety - 21 CFR 120

ระเบียบว่าด้วยการเพาะปลูก เก็บเกี่ยว เก็บรักษา ผักและผลไม้

CFR = 39 หน้า; Guidance 152 หน้า

เน้นเรื่องความสะอาดในการปลูกและเก็บเกี่ยว

มีห้องน้ำในเขตไร่นา มีอ่างล้างมือ มีรั้วกั้นสวน ตรวจน้ำ ฯลฯ

Training: Cornell University's Produce Safety Course

คำถาม

เป็นอันเดียวกับ Good Agriculture Practices (GAP) หรือเปล่า?



Part 1

ขั้นตอนการนำเข้าอาหารของสหรัฐฯ และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องของ US FDA และ USDA

Take a Break!



หลังพักเบรกมารู้จักกับ FSVP และกรณีศึกษาปัญหาการส่งออกมาสหรรัฐฯ

**SEE YOU AGAIN
AT 10.30 AM**

ส่งออกอาหาร อย่างมืออาชีพไปสหรัฐฯ

ไขข้อข้องใจเกี่ยวกับกฎระเบียบ FSVP ของ USFDA



Presented By

Kay Wannavut

Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา

2

จดทะเบียนสถานประกอบการอาหาร (FDA Food Facility Registration)

- จดทะเบียนได้ฟรีทาง www.access.fda.gov ต้องต่ออายุทุกๆ 2 ปี
- เตรียมข้อมูลดังต่อไปนี้ให้พร้อมก่อนจดทะเบียน
 1. DUNS number ขอรหัสหมายเลขได้ฟรีผ่าน www.dnb.com เพื่อใช้เป็น UFI (Unique Facility Identifier) ในการจดทะเบียน
 2. ชื่อ ที่อยู่ และเบอร์โทร.ของ US Agent ตัวแทนของสถานประกอบการของคุณที่อยู่ในสหรัฐฯ ซึ่งอาจเป็นบริษัทคู่ค้า บริษัทที่รับจ้างเป็นตัวแทน หรือบุคคลใดบุคคลหนึ่งที่ยินดีเป็นตัวแทนให้กับคุณ



Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณศึกษา

https://www.access.fda.gov/oaa

U.S. Department of Health and Human Services

FDA ONLINE ACCOUNT ADMINISTRATION (OAA)

FDA Industry Systems [System Status](#)

Login

Existing account holders, enter your account ID & password.

Account ID

Password

Under 18 U.S.C. 1001, anyone who makes a materially false, fictitious, or fraudulent statement to the U.S. Government is subject to criminal penalties.

I understand.

[Login](#) [Forgot Account ID](#) [Forgot Password](#)

Getting Started

To make submissions to FDA (e.g., Food Facility Registration, Prior Notice, etc.) you must first create an account. Select "Create New Account" towards the bottom left side of this page.

If you already have an account, enter your **account ID** and **password**.

WARNING: You are accessing a U.S. Government information system. The system usage may be monitored, recorded, and subject to audit. Unauthorized use of the system is prohibited and subject to criminal and civil penalties. Use of the system indicates consent to monitoring and recording, and anyone using this system expressly consents to such monitoring and is advised that if such monitoring reveals possible criminal activity, system personnel may provide the evidence of such monitoring to law enforcement officials.

Is your computer secure? Before using FDA Industry Systems (FIS), FDA strongly encourages all users to have current antivirus and antispyware software installed on your computer to help ensure the privacy of the information being entered.

FDA retains contractors to assist the agency in maintaining its databases. If you get a call from someone asking about your facility and you are concerned about whether the call is legitimate, get the name and company of the caller, as well as a phone number, and contact **FDA FURLS Help Desk at 1-800-216-7331** to confirm that the caller is acting on behalf of FDA.

New User

[Create New Account](#)

[See Instructions](#) [See Tutorials](#) [Help Desk](#)

Accessibility Browser Requirements FAQ Help Desk Privacy

U.S. Food and Drug Administration
10903 New Hampshire Avenue
Silver Spring, MD 20993
1-888-INFO-FDA (1-888-463-6332)
[Contact FDA](#)

[RSS](#) [Twitter](#) [Facebook](#) [YouTube](#) [More](#)

Acidified/Low-Acid Canned Foods Registration and Process Filing	Biologics Export Certification Application and Tracking System	CBER Biological Product Deviation Reporting (CBER eBPDR)
CDER Export Certification Application and Tracking System	CDRH Export Certification Application and Tracking System	CFSAN Export Certification Application and Tracking System
CVM Export Certification Application and Tracking System (CVM eCATS)	Device Registration and Listing Module	Export Listing Module
Food Facility Registration	Prior Notice System Interface	Qualified Facility Attestation
Shell Egg Producer Registration		



Do you conduct work for a State Agency under Contract with the FDA?

If you are creating an account on behalf of a manufacturer, please select "No."

- Yes No

Registration and Listing Programs

Food

- Acidified/Low-Acid Canned Foods Registration and Process Filing Export Listing Module
 Food Facility Registration Shell Egg Producer Registration
 Qualified Facility Attestation

Medical Devices

- Device Registration and Listing Module

Export Certification and Tracking

- Biologics Export Certification Application and Tracking System (BECATS) CDER Export Certification Application and Tracking System (CDER eCATS)
 CDRH Export Certification Application and Tracking System (CECATS) CFSAN Export Certification Application and Tracking System (CFSAN eCATS)
 CVM Export Certification Application and Tracking System (CVM eCATS) *Includes FDA-regulated food and cosmetics.*

FSMA Program(s)

- Accredited Third-Party Certification Program-- Accreditation Body
Check this box if you are an AB and are submitting an application for FDA recognition. Laboratory Accreditation for Analyses of Foods Program-- Accreditation Body
Check this box if you are an AB and are submitting an application for FDA recognition.
 Accredited Third-Party Certification Program-- Certification Body
Check this box if you are a CB who needs to create an account. You must have a verification code to complete your account setup. FDA will send you the verification code via email after you have been accredited by a recognized AB. Voluntary Qualified Importer Program
 FSVP Importer Portal for FSVP Records Submission
Check this box if you are an FSVP importer who needs to use a secure portal to submit FSVP records requested by FDA.

Other FDA Systems

- Prior Notice System Interface CBER Biological Product Deviation Reporting (CBER eBPDR)
 Import Trade Auxiliary Communication System (ITACS)

ที่เลืองจะถามเกี่ยวกับตัวตนผู้สมัคร
และการตั้ง password



Account Management



Account Management

- Edit Account Profile
- Change My Password
- Update System Access
- Create a Subaccount
- Deactivate a Subaccount
- Reactivate a Subaccount

Welcome to the FDA Industry Systems. You are logged in as [Redacted], Ltd..

You may choose an option on the left to manage your account or select an FDA system below. To obtain access to available FDA systems, choose the **Update System Access** option to add the FDA system to your account.

Registration and Listing Programs

- Food**
 - Food Facility Registration
 - Acidified/Low-Acid Canned Foods Registration and Process Filing
 - Shell Egg Producer Registration
- Export Listing Module
- Qualified Facility Attestation

Export Certification and Tracking

- Biologics Export Certification Application and Tracking System (BECATS)
- CDER Export Certification Application and Tracking System (CDER eCATS)
- CDRH Export Certification Application and Tracking System (CECATS)
- CFSAN Export Certification Application and Tracking System (CFSAN eCATS)
- CVM Export Certification Application and Tracking System (CVM eCATS)

FSMA Program(s)

- Accredited Third-Party Certification Program-- Accreditation Body
- Laboratory Accreditation for Analyses of Foods Program-- Accreditation Body
- Accredited Third-Party Certification Program-- Certification Body
- Voluntary Qualified Importer Program
- FSVP Importer Portal for FSVP Records Submission

Other FDA Systems

- Prior Notice System Interface
- Systems Recognition Program
- Import Trade Auxiliary Communication System (ITACS)
- CBER Biological Product Deviation Reporting (CBER eBPDR)



Food Facility Registration



FFR Home

- FFR Home
- Register a Food Facility
- Update Facility Registration
- Cancel Registration
- Search Facility Registrations
- Link Registration to your Account
- Manage Registrations Among Accounts
- Confirm Receipt Code
- Retrieve Registration PIN
- View Registration (U.S. Agent only)
- U.S. Agent Voluntary Identification System

Welcome to the Food Facility Registration Module. Please select the menu option from the left to get started.

PAPERWORK REDUCTION ACT NOTICE

The burden for this collection of information is estimated to average between 1 and 12 hours per response, including the time to review instructions, search existing data sources, gather and maintain the data needed and complete and review the collection of information. Send comments regarding this burden estimate or any other aspect of this information collection, including suggestions for reducing this burden, to the following address:

Department of Health and Human Services
Food and Drug Administration
Office of Chief Information Officer
Paperwork Reduction Act (PRA) Staff
PRASStaff@fda.hhs.gov

For more information regarding food facility registration, please visit:
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FoodFacilityRegistration/default.htm>

For assistance, please contact the FDA Industry Systems Help Desk:
1-800-216-7331
240-247-8804
furls@fda.gov

(Technical, Computer & General Questions)
Help desk hours are Monday to Friday from 7:30 am to 11:00 pm Eastern Standard Time

Please Note: The system will automatically time out if there is no activity for 30 minutes.

Food Facility Registration

FFR Home > Register a Food Facility

- Section 1 Section 2-4 Section 5-7 Section 8-9 Section 9a-9b Section 10 Section 11-12 Review

Step 1: Registration Information

Is this facility engaged in the manufacturing/processing, packing, or holding of food for human or animal consumption in the United States? Yes No

Section 1: Type of Registration

Facility Location Foreign Registration

Are you the new owner of a previously registered facility? Yes No

If "Yes", provide the following information, if known.

Previous Owner's Title (Optional) Please Select

Previous Owner's Name (Optional)

Previous Owner's Registration Number (Optional)

Next

Step 2: Contact Information

Section 2: Facility Name/Address Information

Facility Name ABC

Facility Name Suffix Please Select

Country/Area THAILAND

Street Address, Line 1 111 Thailand St.

Street Address, Line 2 (Optional)

Zip/Postal Code 10500

Please enter 'NONE' in Zip Code field if Zip Codes are not used in selected Country/Area

City (Non US) Bangkok

State/Province/Territory Krung Thep Maha Nakhon

Clear

Autofill from Account Information

Telephone Number 066 02 1112222 Ext

Fax Number (Optional) 066 Area Fax

E-Mail Address kay@niraine.com

Confirm E-Mail Address kay@niraine.com

Unique Facility Identifier (UFI) 111222333

To obtain your DUNS number, click here to access the D&B website.

UFI Temporarily Unavailable If you are unable to provide a DUNS number at this time, please check this box and the Unique Facility Identifier (UFI) field will be set to "PENDING".

Section 3: Preferred Mailing Address Information

Is the preferred mailing address the same as the facility address (Section 2)? Yes No

Section 4: Parent Company Name/Address Information

Is the parent company address the same as the facility address or preferred mailing address (Sections 2 and 3)?

- Same as Facility Address (Section 2) Same as Preferred Mailing Address (Section 3) None of the above

Previous

Save & Exit

Next

Step 3: Additional Information

Section 5: Facility Emergency Contact Information

For foreign facilities, FDA will use your U.S. agent as your emergency contact unless you choose to designate a different contact here.

If information is the same as another section, check which section:

- Same as Facility Address (Section 2)
- Same as U.S. Agent Information (Section 7)
- None of the above

Section 6: Trade Names

(If this facility uses trade names other than that listed in Section 2 above, list them below (e.g., "Also doing business as," "Facility also known as"))

Are there alternate trade names used by your facility in addition to the name provided in **Section 2: Facility Name/Address Information**?

- Yes
- No

Section 7: United States Agent

Do you have U.S. Agent ID from the U.S. Agent you are trying to identify?

- Yes
- No

Clear

Are you an individual, partnership, corporation, or association?

Corporation

Name of U.S. Agent

Niraine Inc.

Country/Area

UNITED STATES

Street Address, Line 1

111 1st st.

Street Address, Line 2 (Optional)

Zip Code

92880

Please enter 'NONE' in Zip Code field if Zip Codes are not used in selected Country/Area

City

Corona

State/Province/Territory

California

Telephone Number

001 111 1111111 Ext

Emergency Contact Telephone Number

001 111 1111

Fax Number (Optional)

001 Area Fax

E-Mail Address

test@niraine.com

Confirm E-Mail Address

test@niraine.com

Previous

Save & Exit

Next



FFR Food Facility Registration

Food Facility Registration



FFR Home > Register a Food Facility

Step 4: Optional Information

Section 8: Seasonal Facility Dates of Operation (Optional)

Give the approximate dates that your facility is open for business, if its operations are on a seasonal basis (Optional).

Dates of Operation

Harvest 1

Start Month

Please Select

End Month

Please Select

Harvest 2

Start Month

Please Select

End Month

Please Select

Section 9: General Product Categories - Human/Animal/Both

- Food for Human Consumption
- Food for Animal Consumption

Previous

Next

Step 5: Product Categories

Section 9a: General Product Categories - Food for Human Consumption; and Type of Activity Conducted at the Facility

To be completed by all food facilities. Please see instructions for further examples. IF NONE OF THE MANDATORY CATEGORIES BELOW APPLY, SELECT BOX 37 .

Select All

Unselect All

- 1. ALCOHOLIC BEVERAGES [21 CFR 170.3 (n) (2)]
- 2. BABY (INFANT AND JUNIOR) FOOD PRODUCTS Including Infant Formula
- 3. BAKERY PRODUCTS, DOUGH MIXES, OR ICINGS [21 CFR 170.3 (n) (1), (9)]
- 4. BEVERAGE BASES [21 CFR 170.3 (n) (3), (35)]
- 5. CANDY WITHOUT CHOCOLATE, CANDY SPECIALTIES AND CHEWING GUM [21 CFR 170.3 (n) (6), (9), (25), (38)]
- 6. CEREAL PREPARATIONS, BREAKFAST FOODS, QUICK COOKING / INSTANT CEREALS [21 CFR 170.3 (n) (4)]
- 7. CHEESE AND CHEESE PRODUCT CATEGORIES [21 CFR 170.3 (n) (5)]
 - a. Soft, Ripened Cheese
 - b. Semi-Soft Cheese
 - c. Hard Cheese
 - d. Other Cheeses and Cheese Products
- 8. CHOCOLATE AND COCOA PRODUCTS [21 CFR 170.3 (n) (3), (9), (38), (43)]
- 9. COFFEE AND TEA [21 CFR 170.3 (n) (3), (7)]
- 10. COLOR ADDITIVES FOR FOODS [21 CFR 170.3 (o) (4)]
- 11. DIETARY CONVENTIONAL FOODS OR MEAL REPLACEMENTS (Includes Medical Foods) [21 CFR 170.3 (n) (31)]
- 12. DIETARY SUPPLEMENT CATEGORIES
 - a. Proteins, Amino Acids, Fats and Lipid Substances [21 CFR 170.3(o) (20)]
 - b. Vitamins and Minerals
 - c. Animal By-Products and Extracts
 - d. Herbals and Botanicals
- 13. DRESSING AND CONDIMENTS [21 CFR 170.3 (n) (8), (12)]
- 14. FISHERY / SEAFOOD PRODUCT CATEGORIES [21 CFR 170.3 (n) (13), (15), (39), (40)]
 - a. Fin Fish, Whole or Filet
 - b. Molluscan Shellfish
 - c. Other Shellfish
 - d. Ready to Eat (RTE) Fishery Products
 - e. Processed and Other Fishery Products
- 15. FOOD ADDITIVES, GENERALLY RECOGNIZED AS SAFE (GRAS) INGREDIENTS, OR OTHER INGREDIENTS USED FOR PROCESSING [21 CFR 170.3 (n) (42); 21 CFR 170.3 (o) (1), (2), (3), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (13), (14), (15), (16), (17), (18), (19), (22), (23), (24), (25), (26), (27), (28), (29), (30), (31), (32)]
- 16. FOOD SWEETENERS (NUTRITIVE) [21 CFR 170.3 (n) (9) (41), 21 CFR 170.3 (o) (21)]

- 17. FRUIT AND FRUIT PRODUCTS [21 CFR 170.3 (n) (16), (27), (28), (35), (43)]
 - a. Fresh Cut Produce
 - b. Raw Agricultural Commodities
 - c. Other Fruit and Fruit Products
- 18. FRUIT OR VEGETABLE JUICE, PULP OR CONCENTRATE PRODUCTS [21 CFR 170.3 (n) (3), (16), (35)]
- 19. GELATIN, RENNET, PUDDING MIXES, OR PIE FILLINGS [21 CFR 170.3 (n) (22)]
- 20. ICE CREAM AND RELATED PRODUCTS [21 CFR 170.3 (n) (20), (21)]
- 21. IMITATION MILK PRODUCTS [21 CFR 170.3 (n) (10)]
- 22. MACARONI OR NOODLE PRODUCTS [21 CFR 170.3 (n) (23)]
- 23. MEAT, MEAT PRODUCTS AND POULTRY (FDA REGULATED) [21 CFR 170.3 (n) (17), (18), (29), (34), (39), (40)]
- 24. MILK, BUTTER, OR DRIED MILK PRODUCTS [21 CFR 170.3 (n) (12), (30), (31)]
- 25. MULTIPLE FOOD DINNERS, GRAVIES, SAUCES AND SPECIALTIES [21 CFR 170.3 (n) (11) (14), (17), (18), (23), (24), (29), (34), (40)]
- 26. NUTS AND EDIBLE SEED PRODUCT CATEGORIES [21 CFR 170.3 (n) (26), (32)]
 - a. Nut and Nut Products
 - b. Edible Seed and Edible Seed Products
- 27. PREPARED SALAD PRODUCTS [21 CFR 170.3 (n) (11), (17), (18), (22), (29), (34), (35)]
- 28. SHELL EGG AND EGG PRODUCT CATEGORIES [21 CFR 170.3 (n) (11), (14)]
 - a. Chicken Egg and Egg Products
 - b. Other Eggs and Egg Products
- 29. SNACK FOOD ITEMS (FLOUR, MEAL OR VEGETABLE BASE) [21 CFR 170.3 (n) (37)]
- 30. SPICES, FLAVORS, AND SALTS [21 CFR 170.3 (n) (26)]
- 31. SOUPS [21 CFR 170.3 (n) (39), (40)]
- 32. SOFT DRINKS AND WATERS [21 CFR 170.3 (n) (3), (35)]
- 33. VEGETABLE AND VEGETABLE PRODUCT CATEGORIES [21 CFR 170.3 (n) (19), (36)]
 - a. Fresh Cut Products
 - b. Raw Agricultural Commodities
 - c. Other Vegetable and Vegetable Products
- 34. VEGETABLE OILS (INCLUDES OLIVE OIL) [21 CFR 170.3 (n) (12)]
- 35. VEGETABLE PROTEIN PRODUCTS (SIMULATED MEATS) [21 CFR 170.3 (n) (33)]
- 36. WHOLE GRAINS, MILLER GRAIN PRODUCTS (FLOURS), OR STARCH [21 CFR 170.3 (n) (1), (23)]
- 37. IF NONE OF THE ABOVE FOOD CATEGORIES APPLY, THEN PRINT THE APPLICABLE FOOD CATEGORY OR CATEGORIES (THAT DOES NOT OR DO NOT APPEAR ABOVE)

If the food categories listed above do not apply, then print the applicable food category or categories.

Food Facility Registration

FFR Home > Register a Food Facility

- Section 1
- Section 2-4
- Section 5-7
- Section 8-9
- Section 9a-9b**
- Section 10
- Section 11-12
- Review

Step 5: Product Categories

Section 9a: General Product Categories - Food for Human Consumption; and Type of Activity Conducted at the Facility

TYPE OF ACTIVITY CONDUCTED AT THE FACILITY. Check all types of operations that are performed at this facility regarding the manufacturing/processing, packing or holding of food.

Selected Product Name	Select Activity Types
17. FRUIT AND FRUIT PRODUCTS [21 CFR 170.3 (n) (16), (27), (28), (35), (43)]	
b. Raw Agricultural Commodities	2 selected
18. FRUIT OR VEGETABLE JUICE, PULP OR CONCENTRATE PRODUCTS [21 CFR 170.3 (n) (3), (16), (35)]	3 selected

Other Activity Conducted

Empty text input field for other activity.

Previous

- Select all
- Ambient Food Storage Warehouse / Holding Facility (e.g., storage facilities, including storage tanks, grain elevators)
- Refrigerated Food Storage Warehouse / Holding Facility (e.g., storage facilities, including storage tanks)
- Frozen Food Storage Warehouse / Holding Facility (e.g., storage facilities)
- Acidified Food Processor
- Low-Acid Food Processor
- Interstate Conveyance Caterer / Catering Point
- Contract Sterilizer
- Labeler / Relabeler
- Manufacturer / Processor
- Packer / Repacker
- Salvage Operator (Reconditioner)
- Farm Mixed-Type Facility
- Other Activity Conducted (Please Specify)

Food Facility Registration

FFR Home > Register a Food Facility

- Section 1
- Section 2-4
- Section 5-7
- Section 8-9
- Section 9a-9b
- Section 10**
- Section 11-12
- Review

Step 6: Owner, Operator, or Agent-in-Charge Information

Section 10: Owner, Operator, or Agent-in-Charge Information

Name of Entity or Individual Who is the Owner, Operator, or Agent-in-Charge

Empty text input field for name.

Is their contact information the same as any of the previous sections?

- Same as Facility Address (Section 2)
- Same as Preferred Mailing Address (Section 3)
- Same as Parent Mailing Address (Section 4)
- Same as U.S. Agent Information (Section 7)
- None of the above

Previous

Save & Exit

Next

Food Facility Registration

FFR Home > Register a Food Facility

- Section 1
- Section 2-4
- Section 5-7
- Section 8-9
- Section 9a-9b
- Section 10
- Section 11-12**
- Review

Step 7: Statements

Section 11: Inspection Statement

FDA will be permitted to inspect the facility at the time and in the manner permitted by the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act.

Section 12: Certification Statement

The owner, operator, or agent-in-charge of the facility, or an individual authorized by the owner, operator, or agent-in-charge of the facility, must submit this form. By submitting this form to FDA, or by authorizing an individual to submit this form to FDA, the owner, operator, or agent-in-charge of the facility certifies that the above information is true and accurate. An individual (other than the owner, operator or agent-in-charge of the facility) who submits the form to the FDA also certifies that the above information submitted is true and accurate and that he/she is authorized to submit the registration on the facility's behalf. An individual authorized by the owner, operator, or agent-in-charge must below identify by name the individual who authorized submission of the registration. Under 18 U.S.C 1001, anyone who makes a materially false, fictitious, or fraudulent statement to the U.S. Government is subject to criminal penalties.

Name of the Submitter

Test Test

Select One Option

- A. INDIVIDUAL ASSOCIATED WITH THE INFORMATION IN SECTION 10 (STOP HERE, FORM IS COMPLETED)
- B. ANOTHER AUTHORIZED INDIVIDUAL

Previous

Save & Exit

Next

Food Facility Registration

Please review your registration. If all information is correct, click the Submit button below. To make changes to a section, click the Edit button for that section.

Date: 06/21/2022 14:08:04

Section 1: Type of Registration

Section 2: Facility Name/Address Information

Section 3: Preferred Mailing Address Information

Section 4: Parent Company Name/Address Information

Section 5: Facility Emergency Contact Information

Section 6: Trade Names

Section 7: United States Agent

Section 8: Seasonal Facility Dates of Operation (Optional)

Section 9: General Product Categories - Human/Animal/Both

Section 10: Owner, Operator, or Agent-in-Charge Information

Section 11: Inspection Statement

Section 12: Certification Statement

จดทะเบียนสถานประกอบการอาหาร (FDA Food Facility Registration)



เมื่อได้รับเลขทะเบียนจาก **US FDA** แล้ว สามารถใช้คำว่า **FDA APPROVED** ในการโฆษณาและฉลากสินค้าได้หรือไม่



Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา

ผลิตอย่างถูกต้องตามกฎหมายของปลายทาง

ลงทะเบียนกับ FDA

ลงทะเบียนอื่นๆตามอาหารที่ผลิต

- FCE / SID
- NOAA
- PACA
- USDA ePermit



Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา

เตรียมเอกสารให้กับผู้นำเข้าสหรัฐฯ เพื่อทำ FSVP

- ผู้นำเข้าสหรัฐฯ มีหน้าที่ในการประเมินสินค้าอาหารและโรงงานในต่างประเทศ
- ผู้ส่งออกไทย ควรให้ความร่วมมือโดยการเตรียมข้อมูลที่ผู้นำเข้าสหรัฐฯ ร้องขอ เพื่อหลีกเลี่ยงบทลงโทษต่างๆ จากเจ้าหน้าที่ US FDA



Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา

FSVP DEFINITION

Foreign Supplier Verification Program (FSVP) คือ ระเบียบของ USFDA ที่กำหนดให้ผู้นำเข้าของสหรัฐอเมริกาทำการประเมินสินค้าอาหารและผู้ผลิตในต่างประเทศ ก่อนกระบวนการนำเข้า

ที่มาและความสำคัญ

- เป็นส่วนหนึ่งของ Food Safety Modernization Act (FSMA)
- กฎหมายผ่านสภาฯ ปี 2011 สมัยประธานาธิบดี บารัค โอบามา
- บังคับใช้เป็นกฎหมายปลายปี 2015



Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา

FSVP

US IMPORTER

ตามกฎระเบียบ Foreign Supplier Verification Program (FSVP) ของ US FDA กำหนดให้ผู้นำเข้าต้องทำหน้าที่ตรวจสอบสินค้าอาหารและโรงงานผู้ผลิตในต่างประเทศ เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าอาหารนั้นๆ ปลอดภัยได้มาตรฐานเทียบเท่ากับสินค้าอาหารที่ผลิตในสหรัฐอเมริกา

THAI EXPORTER

ส่งข้อมูลต่างๆ ที่จะสนับสนุนความน่าเชื่อถือในการประเมินซัพพลายเออร์ของผู้นำเข้าทางสหรัฐอเมริกาว่าโรงผลิตและสินค้าของท่าน ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎระเบียบของ US FDA อาทิ

- Lab Analysis (ผลแล็บ)
- ผล audit จากองค์กรความปลอดภัยอาหาร
- HACCP Plan
- ใบอนุญาตด้านความปลอดภัยอาหารบางจำพวก

เป็นต้น

Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา

ประเด็นหลักของ FSVP (สำหรับผู้นำเข้า)

- วิเคราะห์ความเสี่ยงของอาหาร (B C P R)
- ประเมินผู้ผลิต
- อนุมัติ หรือ ปฏิเสธ ผู้ผลิต
- ซื้อสินค้าจากผู้ผลิตที่ได้รับอนุมัติเท่านั้น
- ตรวจสอบผู้ผลิต - สินค้า
- สร้างแนวปฏิบัติว่าจะทำอย่างไรถ้าผู้ผลิตไม่ผ่านการตรวจสอบ
- ประเมินใหม่ทุกๆสามปี หรือเมื่อมีความเปลี่ยนแปลงในฝั่งผู้ผลิต
- ระบุว่าใครเป็น FSVP IMPORTER ตอนนำเข้า
- บันทึกทุกอย่างอย่างที่กล่าวมาทั้งหมด พร้อมเอกสารที่ขอมมาจากผู้ผลิต

Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา

ถ้าผู้นำเข้าฝั่งอเมริกาไม่ทำ FSVP จะเกิดอะไรขึ้น?

- ทางทฤษฎี - เตือน/สอน - ตรวจซ้ำ - import alert
- ทางปฏิบัติ (จากการพูดคุยกับผู้นำเข้าหลายราย) - เตือน/สอน - ตรวจซ้ำ - มาเยี่ยมถึง ๆ และเริ่มขู่อย่างสุภาพ

ทางผู้นำเข้า (ลูกค้าของผู้ผลิต) จะขอเอกสารอะไรบ้าง?

แต่ละ FSVP QI (ผู้จัดทำ FSVP) อาจจะขอไม่เหมือนกัน แต่มีแนวโน้มที่จะเป็นเอกสารดังต่อไปนี้

- HACCP Plan / Food Safety Plan
- PCQI Certificate
- บันทึกของโรงงาน (Supplier Records)
- Lab Analysis Reports - ตรวจตัวไหนขึ้นอยู่กับสินค้านั้นๆ
- FCE/SID
- Letter of Guarantee
- Audit Reports และ non-conformance response report(s)* สำหรับลูกค้าที่เรียก GFSI cert
- ข้อแก้ไข ถ้าเคยมีปัญหากับ US FDA มาก่อน เช่นของถูกตีกลับ หรือ FDA มาตรวจแล้วให้แก้
- อื่นๆ

1 ผลิตตามมาตรฐานกฎข้อบังคับของ US FDA

การรับรองมาตรฐานโรงงานจากหน่วยรับรองเอกชน (Certification Body) จำเป็นสำหรับ FDA หรือไม่?

YES ~~**NO**~~



Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา

Food Safety Certification เช่น GFSI, BRC, Primus GFS, SQF, CODEX HACCP/GMP นั้น เป็น Customer-Driven ไม่ใช่ Regulatory Requirement

แล้ว FDA ยอมรับ certification ไหนบ้างตามกฎหมาย?

VQIP = Voluntary Qualified Importer Program
(ค่าธรรมเนียมปี 2022 \$15,938 หรือ ประมาณ 540,000 บาท)

TTP = Accredited Third-Party Certification Program

- ค่าธรรมเนียม accreditation body = เริ่ม \$44,512 (1.5 ล้าน), ต่อทะเบียน 920,000 บาท และธรรมเนียมรายปี 70,000-85,000 บาท
- ค่าธรรมเนียม certification body = เริ่ม \$44,512 (1.5 ล้าน) และธรรมเนียมรายปี 70,000-85,000 บาท
- Accreditation Body + Certification Body = TTP certification สำหรับผู้ผลิต

ถ้าลูกค้าคุณ (importer) อยู่ใน VQIP เขาจะให้คุณเข้า TTP - ให้ดูสัญญาและตกลงเรื่องค่าใช้จ่ายกันให้ดี



Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา

มี TTP Certification แล้วเท่ากับมี "ไฟเขียว" ในการส่งอาหารไป USA หรือไม่?

FSMA specifies two uses for certifications under this program:

- Certifications may be used by importers to help establish eligibility for participation in the Voluntary Qualified Importer Program (VQIP), which offers expedited review entry of food.
- To prevent potentially harmful food from reaching U.S. consumers, the FDA can also require in specific circumstances that a food offered for import be accompanied by a certification from an accredited third-party certification body.



Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา

บททวน

ผลิตตามมาตรฐานกฎข้อบังคับของ US FDA

- หมวดอาหารทั่วไป
21 CFR 117
- หมวดอาหารกระป๋อง อาหารบรรจุขวดแก้วสุญญากาศ (LACF)
21 CFR 113
- หมวดอาหารเพิ่มค่ากรดเพื่อถนอมอาหาร (Acidified Foods)
21 CFR 114
- หมวดน้ำผลไม้ หรือผลิตภัณฑ์จากน้ำหรือเยื่อผลไม้ (Juice)
21 CFR 120
- หมวดอาหารทะเล (Fish & Fishery)
21 CFR 123
- หมวดอาหารสัตว์ เช่น อาหารสุนัข อาหารแมว อาหารปลา
21CFR507



Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา

หมวดไหนมักจะใช้ซ้ำๆในเกือบทุกประเภทอาหาร?

21 CFR 117: CGMP + Preventive Controls HF

โดยเฉพาะ Subpart B: CGMP

Seafood HACCP & Juice HACCP ก็ใช้ CGMP

จาก 21 CFR 117

หนึ่งในหน้าที่ของผู้นำเข้า ตามจุดมุ่งหมายของ FSVP คือตรวจสอบว่าผู้ผลิตทำตามข้อกำหนดต่างๆอย่างถูกต้องหรือไม่

Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา

Supplier Evaluation

อะไรเป็นสิ่งช่วยยืนยันว่าผู้ผลิต "มีแนวโน้มน" ว่าจะทำตามกฎในแต่ละหมวด?

Training Certificate!

117 - PCQI

113 - Better Process Control School

114 - Better Process "or" Acidified Foods Manufacturing School

123 - Seagrant's Seafood HACCP

120 - Juice HACCP Training

112 - Produce Safety - Cornell University

และการหาข้อมูลจากหลายๆทาง มีอะไรบ้าง?



Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา

Supplier Evaluation - หาข้อมูลผู้ผลิต

ข่าวจากราชการ กระทรวง กรม ของไทย

ข่าวจากราชการ กระทรวง กรม ของต่างประเทศ

สื่อมวลชน หนังสือพิมพ์ และแหล่งข่าวที่น่าเชื่อถือ

FDA Supplier Database

<https://datadashboard.fda.gov/ora/fd/index.htm>



Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา

Exercise - Supplier Search

FDA Supplier Database

<https://datadashboard.fda.gov/ora/fd/index.htm>

- เข้าไปดู Supplier Search ของ importer และ supplier
- แวะดู VQIP approved list

FDA Data Dashboard

Compliance Dashboards

[Inspections](#)

[Compliance Actions](#)

[Recalls](#)

[Imports Summary](#)

[Import Refusals](#)

[Imports Entry](#)

FSMA Data Search

Find firm compliance and enforcement information.

[Search Firm Information](#)

[Approved VQIP Importers](#)

[TPP Participants](#)

NEW!

- [Sign up](#) to receive notifications about FDA Data Dashboard updates and information.
- FDA Data Dashboard now has RESTful APIs for programmatic data retrieval. Visit our [API documentation](#) page for more information.



กดเข้าไปแล้วใส่ชื่อ supplier เพื่อค้นหาประวัติใน FDA database

รายชื่อบริษัทที่เข้าโครงการ VQIP ที่เรากล่าวถึงไปแล้วเมื่อไม่กี่สไลด์ก่อน

Supplier Verification

คือวิธีที่ยืนยันว่าผู้ผลิตนั้นผลิตได้มาตรฐานผลิตอาหารที่ปลอดภัยได้จริง มีวิธีใด?

- ส่ง auditor ไปตรวจโรงงาน
- ตรวจสอบประวัติบันทึกการผลิต
- สุ่มตรวจ (lab analysis)
- วิธีอื่นๆที่เหมาะสม

Supplier Verification

วิธีที่ผมคิดว่าง่ายและน่าเชื่อถือที่สุดวิธีหนึ่งคือ:

- **สุ่มตรวจ** (sampling testing)

เราจะมาดูตัวอย่างกันการขอหรือจัดเตรียมเอกสาร verification ให้กับผู้นำเข้ากัน

Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา

ตัวอย่าง

ข้าวไทยหอมมะลิ

Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณศึกษา

ดูจาก Draft Guidance ของ 117

Appendix 1

Biological Hazards:
Bacillus cereus & Samonella spp.

lab report ที่ต้องการคือ.....

Contains Non-binding Recommendations
Draft-Not for Implementation

Category	#	Subcategory	Storage Conditions	<i>Bacillus cereus</i>	<i>Clostridium botulinum</i>	<i>C. perfringens</i>	<i>Brucella</i> spp.	<i>Campylobacter</i> spp.	Pathogenic <i>E. coli</i>	<i>Salmonella</i> spp.	<i>L. monocytogenes</i>	<i>Shigella</i> spp.	<i>S. aureus</i>	<i>Giardia lamblia</i>	<i>Trichinella spiralis</i>	Example Products
Milled Grain Products	6	Flour	Shelf-Stable	X					X	X	X					Wheat, Oats, Barley, Rye, Buckwheat, Millet, Amaranth, Quinoa, Soy
Milled Grain Products	7	Rice and rice products	Shelf-Stable	X						X						White or Brown Rice, Sticky/sweet Rice, Basmati Rice, Jasmine Rice, Arborio rice, Rice-based noodles
Milled Grain Products	8	Seed or bean: Pulse	Shelf-Stable	X												Garbanzo (Gram), Soy, Lentil, Sesame
Milled Grain Products	9	Malt	Shelf-Stable							X						Malted Barley
Milled Grain Products	10	Corn	Shelf-Stable							X						Cornmeal, Corn Flour
Other Milled Products	11	Root flours	Shelf-Stable	X						X						Potato, Cassava

ผลแล็บจากสถาบันที่ได้มาตรฐาน ISO/IEC 17025

Report of Analysis

Page : 1 / 1

Report No.

Request :

Client Name :

Address :

Sample Code :

Sample Name : THAI HOM MALI RICE

Description : Sample contained in sealed plastic bag.

Sample Received Date :

Tested Date :

Test Item	Test Method	Result	Unit
<i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932 : 2004	< 10	CFU/g
Molds	FDA-BAM online, 2001 (Chapter 18)	< 10	CFU/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 6888-1 : 1999 / Amd 2 : 2018	< 10	CFU/g
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1 : 2017	Not Detected	per 25 g
Yeasts	FDA-BAM online, 2001 (Chapter 18)	< 10	CFU/g

Signed for Lab Manager

Issue date :

Signed for Director

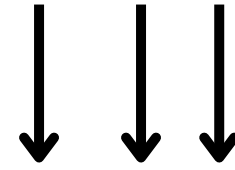
Issue date :

*** End of Report ***

- เทียบผลตรวจกับค่า MRL ของ FDA / USDA
- FSVP QI วิเคราะห์ แล้วให้คำแนะนำแก่ผู้นำเข้า
- ผู้นำเข้า = ผู้ตัดสินใจและรับผิดชอบ

Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา



Draft Guidance ของ 117

Appendix 1

chemical hazards : heavy metal (เพิ่ม mycotoxins กับ pesticides ตามการพิจารณาและเหตุผลของนม)

lab report ที่ต้องการคือ.....

Category	#	Subcategory	Storage Conditions	Undeclared allergens	Drug residues	Heavy metals	Industrial chemicals	Mycotoxins/Natural toxins	Pesticides	Unapproved colors & additives	Radiological	Example Products
Beans	5a	Single Component Cooked Beans - no sauce	Refrigerated									Lima beans, Black-eyed peas, Lentils, Chickpeas, Kidney Beans, Peas, Edamame
Beans	5b	Single Component Cooked Beans - no sauce	Frozen NRTE									Lima beans, Black-eyed peas, Lentils, Chickpeas, Kidney Beans, Peas, Edamame
Beans	5c	Single Component Cooked Beans - no sauce	Frozen RTE									Lima beans, Black-eyed peas, Lentils, Chickpeas, Kidney Beans, Peas, Edamame
Milled Grain Products	6	Flour	Shelf-Stable					X	X			Wheat, Oats, Barley, Rye, Buckwheat, Millet, Amaranth, Quinoa, Soy
Milled Grain Products	7	Rice and rice products	Shelf-Stable			X						White or Brown Rice, Sticky/sweet Rice, Basmati Rice, Jasmine Rice, Arborio rice, Rice-based noodles
Milled Grain Products	8	Seed or Bean, Pulse	Shelf-Stable					X				Garbanzo (Gram), Soy, Lentil, Sesame
Milled Grain Products	9	Malt	Shelf-Stable									Malted Barley
Milled Grain Products	10	Corn	Shelf-Stable					X	X			Cornmeal, Corn Flour
Other Milled Products	11	Root flours	Shelf-Stable									Potato, Cassava
Other Milled Products	12	Starch products	Shelf-Stable							X		Cornstarch, Potato Starch, Wheat Starch

Appendix 1 (Hazards Tables) - Page 122

Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา

Report of Analysis

Test Item	Test Method	Result	Unit	LOD	LOQ
Organophosphate group	In-house method TM-CH-149 based on AOAC (2016) 2007.01				
- Ethion		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Fenitrothion		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Malathion		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Methamidophos		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Methidathion		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Mevinphos		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Monocrotophos		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Omethoate		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Parathion-ethyl		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Parathion-methyl		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Phosalone		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Pirimiphos-ethyl		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Pirimiphos-methyl		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Profenofos		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Prothiofos		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Triazophos		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
Paraquat (bis (methyl sulfate) or Paraquat methosulfate *	LC-MS/MS	Not Detected	mg/kg	0.005	-
Paraquat *	LC-MS/MS	Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
Paraquat dichloride *	LC-MS/MS	Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
Pyrethroids group	In-house method TM-CH-149 based on AOAC (2016) 2007.01				
- Bifenthrin		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01

Test Item	Test Method	Result	Unit	LOD	LOQ
Aflatoxin (B1,B2,G1,G2)	In-house method : TM-CH-008 based on AOAC Official Methods of Analysis, 20th ed., 2016, method 991.31				
- Aflatoxin B1		Not Detected	ppb	0.04	0.36
- Total Aflatoxin (B1,B2,G1,G2)		Not Detected	ppb	0.04	0.36

Test Item	Test Method	Result	Unit	LOD	LOQ	Guideline Limi
Antimony (Sb) ^{A1}	In-house method : TM-CH-108 based on AOAC Official Methods of Analysis, 20 th ed., 2016, method 999.10	Not Detected	ppm	0.005	0.025	≤ 1
Arsenic (As) ^{A1}	In-house method : TM-CH-108 based on AOAC Official Methods of Analysis, 20 th ed., 2016, method 999.10	0.11	ppm	0.002	0.025	≤ 0.08
Cadmium (Cd) ^{A1}	In-house method : TM-CH-108 based on AOAC Official Methods of Analysis, 20 th ed., 2016, method 999.10	Not Detected	ppm	0.003	0.025	≤ 0.1
Chromium (Cr) ^{A1}	In-house method : TM-CH-108 based on AOAC Official Methods of Analysis, 20 th ed., 2016, method 999.10	Not Detected	ppm	0.04	0.09	≤ 1
Inorganic Arsenic (AsIII+AsV)	In-house method TM-CH-156 based on Journal of Talanta, Vol 130 ; 2014. p. 213-220	0.07	ppm	0.006	0.013	≤ 0.2
Lead (Pb) ^{A1}	In-house method : TM-CH-108 based on AOAC Official Methods of Analysis, 20 th ed., 2016, method 999.10	Not Detected	ppm	0.02	0.03	≤ 0.2
Mercury (Hg) ^{A1}	In-house method : TM-CH-048 based on AOAC Official Methods of Analysis, 20 th ed., 2016, method 999.10	0.01	ppm	0.001	0.01	≤ 0.02
Tin (Sn)	In-house method TM-CH-107 based on AOAC (2019) 985.16	Not Detected	ppm	2.60	7.00	≤ 250

เมื่อได้ค่าทั้งหมดที่เราต้องการแล้ว นำมาเทียบกับกฎระเบียบปัจจุบันแล้วไม่เกินเกณฑ์ ก็ถือว่าเป็นที่พอใจ

Report of Analysis

Test Item	Test Method	Result	Unit	LOD	LOQ
Pyrethroids group	In-house method TM-CH-149 based on AOAC (2016) 2007.01				
- Cyfluthrin		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Cypermethrin		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Deltamethrin		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Fenvalerate		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- lambda-Cyhalothrin		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
- Permethrin		Not Detected	mg/kg	0.005	0.01
Moisture	AOAC (2016) 925.09	11.22	g/100g	-	-

Remark: 1. LOD = Limit of Detection
2. LOQ = Limit of Quantitation
3. * = Marked Test(s) is/are not Accredited

Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณศึกษา

Draft Guidance ของ 117

Appendix 1

process-related hazards : lack of temp control, recontamination, metal

- ดูและพิจารณาจาก HACCP Plan และ CGMP ของโรงงาน
- มีวิธีรับมือกับ metal ไหม?

Category	#	Subcategory	Storage Conditions	Bacterial pathogen survival of a lethal treatment	Bacterial growth and/or toxin formation due to lack of time/temperature control	Bacterial growth and/or toxin formation due to poor formulation control	Bacterial growth and/or toxin formation due to reduced oxygen packaging	Recontamination with environmental pathogens	Recontamination due to lack of container integrity	Undeclared allergens - Incorrect label	Undeclared allergens - cross-contact	Chemical hazards due to mis-formulation (e.g. sulfites, yellow #5)	Metal	Example Products
Milled Grain Products	6	Flour	Shelf-Stable					X				X	X	Wheat, Oats, Barley, Rye, Buckwheat, Millet, Amaranth, Quinoa, Soy
Milled Grain Products	7	Rice and rice products	Shelf-Stable		X			X					X	White or Brown Rice, Sticky/sweet Rice, Basmati Rice, Jasmine Rice, Arborio rice, Rice-based noodles
Milled Grain Products	8	Seed or bean: Pulse	Shelf-Stable					X					X	Garbanzo (Gram), Soy, Lentil, Sesame
Milled Grain Products	9	Malt	Shelf-Stable					X				X	X	Malted Barley
Milled Grain Products	10	Corn	Shelf-Stable					X				X	X	Cornmeal, Corn Flour
Other Milled Products	11	Root flours	Shelf-Stable					X					X	Potato, Cassava

Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา

คำเตือน

ถ้าเข้าแล็บแล้วตรวจเจออะไรที่ไม่ควรเจอ อย่าเปลี่ยน sample แล้วตรวจซ้ำๆจนผ่านแล้วปล่อยของ

case ศึกษา: Peanut Corporation of America

ยอดขายราวๆพันล้านบาทต่อปี ส่งขายให้ผู้ผลิตอาหารชั้นนำในอเมริกา เช่น Kellogg's

ปี 2008 เกิด Salmonella Outbreak คนตาย 9 ป่วย 714 คน

แล็บตรวจเจอ Salmonella เรื่องส่งถึงผู้บริหาร ผู้บริหารสั่งตรวจใหม่จนไม่เจอ แล้วปล่อยของ หรือในบางล็อต ผลตรวจยังไม่ถึง ก็ปล่อยของออกสู่ตลาด

บริษัทล้มละลาย ผู้บริหารสูงสุดติดคุก 28 ปี ศาลกำหนดค่าปรับอีก \$100-\$200 millions (6พันล้านบาท)

เชื้คข่าวล่าสุด ยังอยู่ในคุกที่ West Virginia

Part 2

FSVP คืออะไร ผู้ส่งออกควรเตรียมตัวอย่างไร และกรณีศึกษา



WARNING

พยายามอย่าไปติด **import alert**

เข้าแล้วออกยาก

พยายามผลิตอาหารให้ถูกต้องตามกฎต่างๆ

The logo features two overlapping speech bubbles in a light orange color with a teal outline. The left bubble contains a teal question mark 'Q' and the right bubble contains a teal answer 'A'. Below the bubbles, the word 'SESSION' is written in a bold, teal, sans-serif font.

QA
SESSION



THANK YOU

ขอบคุณที่มาเข้าร่วมฟังสัมมนาในครั้งนี้

Further Info:

service@niraine.com

www.niraine.com