

# ระเบียบวาระสุดท้ายว่าด้วยการติดฉลาก Gluten Free สำหรับอาหารหมักและไฮโดรไลซ์

กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร ได้รับแจ้งจากฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส แจ้งว่า องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (US.FDA) ได้เผยแพร่ระเบียบวาระสุดท้ายว่าด้วยการติดฉลาก Gluten Free สำหรับอาหารหมักและไฮโดรไลซ์ ซึ่งเป็นข้อกำหนดใหม่สำหรับการติดฉลาก “ไม่มีกลูเตน” (Gluten Free) บนฉลากอาหารที่ผ่านกระบวนการหมัก (fermented) และไฮโดรไลซ์ (hydrolyzed) รวมถึงอาหารที่มีส่วนผสมที่ผ่านกระบวนการดังกล่าว ทั้งนี้ เพื่อปกป้องผู้บริโภคที่เป็นโรคเซลิแอค (Celiac disease) หรือโรคแพ้กลูเตน โดยระเบียบใหม่นี้จะช่วยให้มั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์กลุ่มดังกล่าวที่ติดฉลาก “ไม่มีกลูเตน” นั้นปราศจากกลูเตนอย่างแท้จริง และทำให้ผู้บริโภคมีทางเลือกที่ดีที่สุดเพื่อสุขภาพ ทั้งนี้ ระเบียบจะมีผลวันที่ 13 ตุลาคม 2563 และจะต้องปฏิบัติตามนับแต่วันที่ 13 สิงหาคม 2564

## สาระสำคัญ

ระเบียบสุดท้ายได้เพิ่มข้อกำหนดในการปฏิบัติสำหรับอาหารที่ผ่านกระบวนการไฮโดรไลซ์หรืออาหารหมักซึ่งติดฉลากเพื่ออ้างว่าอาหารนั้น “ไม่มีกลูเตน” (รวมถึงการใช้ข้อความ ได้แก่ “no” “free of” “without” “gluten-free”) โดยผลิตภัณฑ์อาหารที่เข้าข่ายตามข้อบังคับของระเบียบสุดท้ายฉบับนี้จะเกี่ยวข้องกับอาหารประเภท ซอสถั่วเหลือง โยเกิร์ต กะหล่ำปลีดอง ผักดอง ซีส มะกอกเขียว อาหารกลั่น (เช่น น้ำส้มสายชูกลั่น) เบียร์และไวน์ ที่อยู่ในการควบคุมดูแลของ US.FDA (โดยทั่วไปมีแอลกอฮอล์น้อยกว่าร้อยละ 3) และโปรตีนจากพืชที่ผ่านกระบวนการไฮโดรไลซ์ที่ใช้ในการปรับปรุงรสชาติหรือเนื้อสัมผัสในอาหารแปรรูป (เช่น ชุป ซอส และเครื่องปรุงรส) ทั้งนี้ กลูเตนจะเกิดการแตกตัวในระหว่างกระบวนการไฮโดรไลซ์หรือการหมัก แต่ปัจจุบันยังไม่มีวิธีวิเคราะห์ที่สามารถตรวจจับและระบุปริมาณกลูเตนในกลุ่มอาหารดังกล่าว ดังนั้น US.FDA จึงกำหนดให้ผู้ผลิตต้องบันทึกและเก็บรักษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ที่จะติดฉลาก “ไม่มีกลูเตน” โดยต้องพร้อมให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบได้เมื่อมีการร้องขอ ทั้งนี้ เมื่อ US.FDA สามารถระบุวิธีการตรวจสอบที่ถูกต้องและแม่นยำได้แล้ว ผู้ผลิตก็จะต้องจัดทำและเก็บรักษาบันทึกข้อมูลเหล่านี้

## ข้อกำหนด

กำหนดให้ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านกระบวนการหมักและไฮโดรไลซ์ ต้องปฏิบัติ ดังนี้

1. จัดทำบันทึกและเก็บรักษาข้อมูลก่อนการผลิต อาทิ เอกสารผลการทดสอบ ใบรับรองการวิเคราะห์ (Certificates of analysis: COAS) หรือเอกสารการตรวจสอบอื่นๆ ที่เหมาะสมสำหรับส่วนผสมแต่ละอย่างที่ใช้ในอาหาร เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารก่อนนำไปผ่านกระบวนการหมักหรือไฮโดรไลซ์นั้น มีคุณสมบัติปราศจากกลูเตนตามมาตรฐานคำจำกัดความของกฎระเบียบว่าด้วย “Gluten Free” และต้องเก็บรักษาบันทึกเอกสารฉบับจริง (ในรูปแบบเอกสารหรือเอกสารอิเล็กทรอนิกส์) ไว้อย่างน้อย 2 ปี หลังจากที่ผลิตภัณฑ์เข้าสู่ตลาด

## กลุ่มพัฒนาระบบความปลอดภัยสินค้าพืช

กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

โทรศัพท์ : 0-2579-2565



กรมวิชาการเกษตร

2. จัดทำบันทึกและเก็บรักษาข้อมูลแสดงมาตรการป้องกันการปนเปื้อน ในกรณีที่มีการผลิตได้เรียบร้อยแล้ว  
ว่าอาจมีโอกาสนปนเปื้อนกลูเตนโดยการสัมผัสในระหว่างกระบวนการผลิต ผู้ผลิตนั้นจะต้องจัดทำเอกสารที่ระบุจุดอ่อน  
ที่อาจมีการปนเปื้อน และหากจำเป็นให้มีมาตรการป้องกันการนำกลูเตนปนเปื้อนอาหารในระหว่างกระบวนการผลิตด้วย

นอกจากนี้ ระเบียบสุดท้ายยังได้กล่าวถึงวิธีการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการกลั่น เช่น น้ำส้มสายชู  
รวมถึง ระบุว่ายังคงไว้ซึ่งคำจำกัดความของคำว่า "ไม่มีกลูเตน" ซึ่งบัญญัติไว้ในระเบียบเดิมฉบับปี 2556

อนึ่ง “กลูเตน” เป็นส่วนประกอบของโปรตีนที่พบในข้าวสาลี ข้าวไรย์ และข้าวบาร์เลย์ ซึ่งอาจก่อให้เกิด  
ผลเสียต่อสุขภาพในผู้ที่เป็โรคเซลิแอค (Celiac disease) โดยอาหารที่มีกลูเตนจะกระตุ้นการผลิตสารภูมิคุ้มกัน  
หรือ แอนติบอดี (antibodies) ที่มีผลเสียและทำลายเยื่อลำไส้เล็กทำให้ผู้ป่วยขาดความสามารถในการดูดซึม  
สารอาหารและก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อปัญหาสุขภาพที่ร้ายแรงอื่นๆ เช่น การขาดสารอาหาร โรคกระดูกพรุน การชะลอ  
การเจริญเติบโต ภาวะมีบุตรยาก การแท้งบุตร ภาวะทารกโตช้าในครรภ์ ภาวะเด็กตัวเตี้ย และมะเร็งในลำไส้  
โดยปัจจุบันคนอเมริกันเป็นโรคดังกล่าวประมาณ 3 ล้านคน ดังนั้นเมื่อวันที่ 6 สิงหาคม 2556 US.FDA ได้ออกระเบียบ  
สุดท้ายซึ่งกำหนดระเบียบสำหรับการติดฉลากอาหาร "ไม่มีกลูเตน" เพื่อช่วยให้ผู้บริโภคโดยเฉพาะผู้ที่เป็โรค celiac  
มั่นใจได้ว่าอาหารที่ระบุว่า "ไม่มีกลูเตน" นั้นเป็นไปตามนิยามและมาตรฐานที่กำหนดไว้ ทั้งนี้ การติดฉลากแสดง  
ข้อความไม่มีกลูเตนเป็นไปตามความสมัครใจ โดยผู้ผลิตอาหารสามารถใช้บนฉลากอาหารได้ หากอาหารนั้นเป็นไปตาม  
ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุไว้



## กลุ่มพัฒนาระบบความปลอดภัยสินค้าพืช

กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

โทรศัพท์ : 0-2579-2565