

**ตารางผนวกที่ ก3 ข้อกำหนดเกี่ยวกับมาตรฐานและคุณภาพสินค้าอาหารทะเลกระป๋องของ
สหรัฐอเมริกา**

ประเภทสินค้า	กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไข มาตรการทางการค้า	หมายเหตุ
1.*สินค้าอาหารนำเข้า*	<p>1.การแจ้งล่วงหน้าก่อนการนำเข้าสินค้าอาหารในสหรัฐอเมริกา</p> <p>- กฎหมายว่าด้วยการก่อการร้ายทางชีวภาพ (The Bioterrorism Act) กำหนดให้แจ้งการนำเข้าอาหารก่อนวันที่สินค้าจะเดินทางมาถึงพรมแดนของสหรัฐฯ และมี ความเข้มงวดระดับสูงมากกับการนำเข้าสินค้าอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลังเหตุการณ์ก่อการร้าย 11 กันยายน 2544 เนื่องจากสหรัฐฯ เห็นว่าสินค้าอาหารเป็นช่องทางที่สามารถนำอันตรายมาสู่ผู้บริโภคสหรัฐฯ ได้โดยง่าย</p> <p>2.ระเบียบ Low-Acid Canned Food</p> <p>2.1 กำหนดอาหารสำเร็จรูปกระป๋องมีค่าของความเป็นกรด - ด่าง (ค่า pH) เกินกว่า 4.6 และมีปฏิกริยากับน้ำ เกินกว่า 0.85</p> <p>2.2 กำหนดอาหารประเภทที่ทำให้เป็นกรด มีค่าเท่ากับ 4.6 หรือต่ำกว่า</p> <p>- ขบวนการผลิต เช่น เวลาที่ใช้ในการผลิต อุณหภูมิที่ใช้ การทำปฏิกริยาของน้ำ และอื่นๆ ที่แสดง ให้เห็นว่าขบวนการผลิตได้รับการออกแบบมาอย่างเหมาะสมจะทำให้ผลผลิตที่ได้ปราศจากเชื้อโรค</p> <p>3. การจดทะเบียน FDA จะให้หมายเลข FCE หรือ FCE# (Food Canning Establishment Number)</p> <p>- การยื่นขอจดทะเบียนนี้ ทาง FDA จะให้ Food Canning Establishment Number (หมายเลข FCE) หรือ FCE # (ข้อมูลประกอบด้วยบริษัทผู้ผลิต/ สินค้าที่ผลิต และขบวนการผลิตสำหรับแต่ละสินค้าที่โรงงานผลิต แจ้งต่อ FDA เพื่อขอ FCE No.) และ SID (Submission Identifier) ซึ่งจะระบุการยื่นแจ้งขอจดทะเบียน ขบวนการผลิตสำหรับแต่ละสินค้าที่โรงงานผลิตแจ้ง ต่อ FDA เพื่อขอ FCE No.</p>	<p>ข้อมูลเพิ่มเติม: USFDA Food Processing & Technology Branch (HFS-617) 200 C.St.,S.W,Washington D.C. 20204</p> <p>- ข้อมูลทาง FDA ต้องการ (ชื่อของ สินค้าเป็นภาษาอังกฤษ, ขบวนการผลิตที่เฉพาะเจาะจง, pH ของส่วนผสมแต่ละตัว, สูตรของ สินค้า, % โดยน้ำหนักของส่วนผสม แต่ละตัว, กิจกรรมของน้ำในการ ผลิต)</p> <p>- http://www.usda.gov/</p> <p>- http://www.customs.ustreas.gov</p>

ตารางผนวกที่ ก3 (ต่อ)

ประเภทสินค้า	กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไข มาตรการทางการค้า	หมายเหตุ
	<p>- รูปแบบของ SID คือ YY-MM-DD/SSS หรือตัวเลข 2 หน่วยระบุปี-เดือน-วันที่ แบบฟอร์มการร้องขอจดทะเบียนขบวนการผลิตเพื่อขอ FCE No. ได้ถูกจัดทำ SSS คือตัวเลขพิเศษที่ออกให้ ที่จะระบุถึงแบบฟอร์มการร้องขอจดทะเบียนแต่ละแบบฟอร์ม นอกจากนี้ยังใช้ในการระบุขบวนการผลิตที่ได้เคยถูกยื่นขอจดทะเบียน และถูกเลิกไปแล้ว หรือถูกแทนที่ไปแล้ว</p> <p>- หากไม่มีหมายเลข FCE และ SID หรือมีเพียงหมายเลขเดียว FDA จะไม่ปล่อยสินค้าออกมา</p>	
	<p>4.สินค้าอาหารที่ผ่านกระบวนการผลิต Hydrogenation (หรือการเพิ่มไฮโดรเจนลงในน้ำมันพืช เพื่อเปลี่ยนน้ำมันให้เป็นไขมันที่มีความเข้มข้นมากยิ่งขึ้น(Trans Fat acids)มีผลบังคับใช้ ตามกฎหมายวันที่ 1 มกราคม 2006)</p> <p>4.1 ประกาศกฎระเบียบกำหนดให้ระบุจำนวนของ Trans Fatty acids หรือ Trans Fat ไว้บนฉลากสำหรับสินค้าอาหารหรืออาหารเสริมสำหรับลดน้ำหนัก</p> <p>4.2 ต้องระบุส่วนผสมที่เป็น Trans Fat (ไขมันอิ่มตัว หรือ Saturated Fat และ คลอเรสเตอรอล)</p> <p>4.3 สินค้าอาหารที่เป็นไขมันรวมทั้งสิ้นต่ำกว่า 0.5 กรัมต่อการบริโภค 1 ครั้ง (per serving) และไม่ได้อ้างถึงส่วนผสมที่เป็นไขมัน กรดไขมัน หรือคลอเรสเตอรอล ไว้บนฉลากสินค้า ไม่จำเป็นต้องระบุว่ามีส่วนผสมของ Trans Fat ไว้บนฉลาก แต่ต้องหมายเหตุข้างล่างว่า "is not a significant source of Trans Fat"</p> <p>4.4 สินค้าอาหารเสริมที่มีจำนวนของ Trans Fat ผสมตั้งแต่ 0.5 กรัมขึ้นไป ให้ระบุไว้ในช่อง Supplement Facts - ประเภทอาหารที่มี Trans Fat acids</p>	

ตารางผนวกที่ ก3 (ต่อ)

ประเภทสินค้า	กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไข มาตรการทางการค้า	หมายเหตุ
	<p>5.กฎด้านสุขอนามัย (Sanitary and phytosanitary measures)</p> <p>5.1 กำหนดกระบวนการผลิตตามระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)</p> <p>5.2 กำหนดความปลอดภัยและการคุ้มครองโรคพืช รวมทั้งกฎระเบียบเกี่ยวกับยาฆ่าแมลงตกค้าง</p>	
	<p>6.มาตรฐานสินค้า</p> <p>6.1 มาตรฐานสินค้า</p> <p>- กำหนดตามกฎหมายอาหารและยา ของ สหรัฐอเมริกา ให้ผู้ผลิต /ผู้นำเข้าและผู้จัดจำหน่ายต้อง ปฏิบัติตามมาตรฐานสินค้าระบบ CGMP (Current Goods Manufacture Practice), ต้องผ่านการรับรอง โรงงานตามมาตรฐานจากหน่วยงานของ สหรัฐอเมริกา และต้องได้มาตรฐานของสหรัฐอเมริกา</p> <p>- กำหนดให้มีหนังสือรับรองคุณภาพและมาตรฐาน สินค้าจากหน่วยงานที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต และผ่านการตรวจสอบมาตรฐานของUSFDA</p> <p>6.2.มาตรฐานสิ่งแวดล้อม</p> <p>กำหนดมาตรฐานการนำเข้าเห็ดผลการอนุรักษ์ สิ่งแวดล้อม เช่น เห็ด อนุรักษ์ปลาโลมา อนุรักษ์เต่าทะเล เป็นต้น</p> <p>6.3.มาตรฐานสินค้าเกษตรอินทรีย์ของสหรัฐฯ (National Organic Standards)</p> <p>เป็นไปตามกฎระเบียบ USDA และมีเครื่องหมาย “USDA Organic”</p>	
	<p>7.ควบคุมการนำเข้า</p>	

ตารางผนวกที่ ก3 (ต่อ)

ประเภทสินค้า	กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไข มาตรการทางการค้า	หมายเหตุ
	8.การตอบโต้การทุ่มตลาด (AD) - ปัจจุบันไทยถูกมาตรการ (AD) จากสหรัฐ รวม 9 รายการ คือ Furfuryl Alcohol สับประรดกระป๋อง ข้อต่อเหล็กชนิด Butt Weld ท่อเหล็ก เหล็กแผ่นรีดร้อน ลวดเหล็กแรงดึงสูง กุญพลาสติกชนิดหิว กิ่งน้ำอุ่นแช่เย็น/แช่แข็ง และกิ่งแปรรูป และ PET Resin	
	9.มาตรการเอ็กซ์เรย์ตู้สินค้าก่อนส่งออก (CSI) หรือ มาตรการความร่วมมือระหว่างศุลกากรกับวงการค้า เพื่อต่อต้านการก่อการร้าย (C-TPAT) และการออกกฎหมายต่อต้านการก่อการร้ายทางชีวภาพ (Bioterrorism Act) ที่เป็นผลจากเหตุการณ์ 11 ก.ย. 2544	
2.ปกป้องอาหารสำเร็จรูป	1.การแจ้งล่วงหน้าก่อนการนำเข้าสินค้าอาหารในสหรัฐอเมริกา	
ปกป้อง ประเภทที่มีความเป็นกรดต่ำ หรือ Low acid ได้แก่	2.สุขอนามัย (Sanitary and phytosanitary measures) - กำหนดกระบวนการผลิตตามระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) - ตาม Federal Regulation ห้ามใช้ Chloramphenicol ผสมอาหารเลี้ยงสัตว์ จะมีเจือปนได้ไม่เกิน 0.3 ppb และมียาปฏิชีวนะในโตรฟูแรนไม่เกิน 1.0 ppb (parts per billion) - จะต้องไม่พบ Salmonella และ Filth	
2.1.ปูที่ปรุงแต่งหรือทำไว้ไม่ให้เสีย บรรจุในภาชนะอัดลม ที่สามารถเก็บไว้ในอุณหภูมิห้องได้ เป็นระยะเวลาไม่ต่ำกว่า 6 เดือน	3.มาตรฐานการผลิต - ตามกฎหมายอาหารและยา ของสหรัฐอเมริกา กำหนดให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าและผู้จัดจำหน่ายต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสินค้าระบบ CGMP (Current Goods Manufacture Practice), ต้องผ่านการรับรองโรงงานตามมาตรฐานจากหน่วยงานของสหรัฐอเมริกา และต้องได้มาตรฐานของสหรัฐอเมริกา	
2.2. ปูที่ปรุงแต่งหรือทำไว้ไม่ให้เสีย บรรจุภาชนะอัดลม ต้องเก็บรักษา ณ อุณหภูมิที่ต่ำกว่า 4 °c		

ตารางผนวกที่ ก3 (ต่อ)

ประเภทสินค้า	กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไข มาตรการทางการค้า	หมายเหตุ
	<p>- กำหนดให้มีหนังสือรับรองคุณภาพและมาตรฐานสินค้าจากหน่วยงานที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต และผ่านการตรวจสอบมาตรฐานของUSFDA</p> <p>4. ระเบียบ Low-Acid Canned Food</p> <p>5.กฎหมายติดฉลากอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้ Food Allergee (มีผลบังคับใช้ 1 มกราคม 2549) และกำหนดฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า Country of Origin Labeling หรือ COOL</p>	
3.กึ่งกระป๋อง	<p>1.การแจ้งล่วงหน้าก่อนการนำเข้าสินค้าอาหารในสหรัฐอเมริกา</p> <p>2.สุขอนามัย (Sanitary and phytosanitary measures)</p> <p>- กำหนดกระบวนการผลิตตามระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)</p> <p>- ตาม Federal Regulation ห้ามใช้ Chloramphenicol ผสมอาหารเลี้ยงสัตว์ จะมีเจือปนได้ไม่เกิน 0.3 ppb และมียาปฏิชีวนะในโตรฟูแรนไม่เกิน 1.0 ppb (parts per billion)</p> <p>- จะต้องไม่พบ Salmonella และ Filth</p> <p>3.มาตรฐานการผลิต</p> <p>- ตามกฎหมายอาหารและยา ของสหรัฐอเมริกา กำหนดให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าและผู้จัดจำหน่ายต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสินค้าระบบ CGMP (Current Goods Manufacture Practice), ต้องผ่านการรับรองโรงงานตามมาตรฐานจากหน่วยงานของสหรัฐอเมริกา และต้องได้มาตรฐานของสหรัฐอเมริกา</p>	รายละเอียดตาม **กฎหมายติดฉลากอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้ Food Allergee

ตารางผนวกที่ ก3 (ต่อ)

ประเภทสินค้า	กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไข มาตรการทางการค้า	หมายเหตุ
	<p>4.มาตรฐานสิ่งแวดล้อม</p> <ul style="list-style-type: none"> - อนุญาตให้มีการนำเข้าจากประเทศที่ให้ความคุ้มครองแต่ทะเลเท่านั้น และห้ามนำเข้ากุ้งจากประเทศที่ไม่ให้ความคุ้มครองดังกล่าว - กำหนดให้มีหนังสือรับรองคุณภาพและมาตรฐานสินค้าจากหน่วยงานที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตหรือใบรับรองของผู้ส่งออก/นำเข้า (Importer/Exporter's Declaration) แนบไปด้วย ซึ่งจะต้องระบุไปด้วยว่าเป็นกุ้งเลี้ยง ไม่ใช่กุ้งที่ได้จากการประมง และผ่านการตรวจสอบมาตรฐานของ USFDA - กุ้งที่นำเข้าต้องเป็นกุ้งที่ถูกจับโดยเครื่องมือ TEDs ที่ได้รับการรับรอง Certification ตามกฎหมาย Section 609 	<p>- ตามกฎหมายมหาชน 101-162 มาตราที่ 609 (ของสหรัฐฯ)</p>
	5.ระเบียบ Low-Acid Canned Food	
	<p>6.กฎหมายติดฉลากอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้ Food Allergee (มีผลบังคับใช้ 1 มกราคม 2549) และกำหนดฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า Country of Origin Labeling หรือ COOL</p>	<p>รายละเอียดตาม **กฎหมายติดฉลากอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้ Food Allergee</p>
	7. ประเทศไทยเสียภาษี กำหนดตาม AD	
4.ปลาทูน่ากระป๋อง	<p>1.การแจ้งล่วงหน้าก่อนการนำเข้าสินค้าอาหารในสหรัฐอเมริกา</p> <p>2.สุขอนามัย (Sanitary and phytosanitary measures)</p> <ul style="list-style-type: none"> - กำหนดกระบวนการผลิตตามระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) - ตาม Federal Regulation ห้ามใช้ Chloramphenical ผสมอาหารเลี้ยงสัตว์ จะมีเจือปนได้ไม่เกิน 0.3 ppm 	<p>อัตราภาษี</p> <p>ในโควตา 6% ,นอกโควตา12.5 %</p> <p>ข้อมูลเพิ่มเติม:</p> <ul style="list-style-type: none"> - http://www.fas.usda.gov - http://www.customs.ustreas.gov
	3.มาตรฐานการผลิต	
	<ul style="list-style-type: none"> - ตามกฎหมายอาหารและยา ของสหรัฐอเมริกา 	

ตารางผนวกที่ ก3 (ต่อ)

ประเภทสินค้า	กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไข มาตรการทางการค้า	หมายเหตุ
	<p>กำหนดให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าและผู้จัดจำหน่ายต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสินค้าระบบ CGMP (Current Goods Manufacture Practice), ต้องผ่านการรับรองโรงงานตามมาตรฐานจากหน่วยงานของสหรัฐอเมริกา และต้องได้มาตรฐานของสหรัฐอเมริกา</p> <ul style="list-style-type: none"> - กำหนดให้มีหนังสือรับรองคุณภาพและมาตรฐานสินค้าจากหน่วยงานที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต และผ่านการตรวจสอบมาตรฐานของ USFDA - ต้องมีเอกสาร The National Marine Fisheries Certificate of Origin(NOAA Form 370) 	
	4.ระเบียบ Low-Acid Canned Food	
	5.มาตรฐานสิ่งแวดล้อม	
	<ul style="list-style-type: none"> - ห้ามนำเข้าปลาทูน่าและผลิตภัณฑ์จากประเทศที่ทำการประมงด้วยอวนล้อมและเป็นอันตรายต่อปลาโลมา - กำหนดให้ติดฉลาก Tuna Dolphin Safe, Marine Mammal Protection Act Amendment เพื่อป้องกันการเสียชีวิตของปลาโลมาจากวิธีการจับปลาทูน่า - กำหนดให้มีหนังสือรับรองคุณภาพและมาตรฐานสินค้าจากหน่วยงานที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต และผ่านการตรวจสอบมาตรฐานของUSFDA 	-ตามกฎหมายมหาชน 101-162 มาตราที่ 609 (ของสหรัฐฯ)
	6.กฎหมายติดฉลากอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้ Food Allergee (มีผลบังคับใช้ 1 มกราคม 2549) และกำหนดฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า Country of Origin Labeling หรือ COOL	รายละเอียดตาม **กฎหมายติดฉลากอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้ Food Allergee
	7.โควตาภาษี	
	<ul style="list-style-type: none"> - สหรัฐจะกำหนดโควตานำเข้าปริมาณการนำเข้าแต่ละปี 4.8 % ของการบริโภคภายในประเทศ 	

ตารางผนวกที่ ก3 (ต่อ)

ประเภทสินค้า	กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไข มาตรการทางการค้า	หมายเหตุ
5.ปลาซาร์ดีน กระป๋อง	<p>1.การแจ้งล่วงหน้าก่อนการนำเข้าสินค้าอาหารในสหรัฐอเมริกา</p> <p>2.สุขอนามัย (Sanitary and phytosanitary measures) - กำหนดกระบวนการผลิตตามระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)</p> <p>3.ระเบียบ Low-Acid Canned Food</p> <p>4.มาตรฐานการผลิต - ตามกฎหมายอาหารและยา ของสหรัฐอเมริกา กำหนดให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าและผู้จัดจำหน่ายต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสินค้าระบบ CGMP (Current Goods Manufacture Practice), ต้องผ่านการรับรองโรงงานตามมาตรฐานจากหน่วยงานของสหรัฐอเมริกา และต้องได้มาตรฐานของสหรัฐอเมริกา - กำหนดให้มีหนังสือรับรองคุณภาพและมาตรฐานสินค้าจากหน่วยงานที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต และผ่านการตรวจสอบมาตรฐานของ USFDA</p>	
	<p>5.กฎหมายติดฉลากอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้ Food Allergee (มีผลบังคับใช้ 1 มกราคม 2549) และกำหนดฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า Country of Origin Labeling หรือ COOL</p>	<p>รายละเอียดตาม **กฎหมายติดฉลากอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้ Food Allergee</p>
6.ผลิตภัณฑ์ อาหารทะเลอื่นๆ	<p>1.การแจ้งล่วงหน้าก่อนการนำเข้าสินค้าอาหารในสหรัฐอเมริกา</p> <p>2.สุขอนามัย (Sanitary and phytosanitary measures) - กำหนดกระบวนการผลิตตามระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)</p> <p>3.มาตรฐานการผลิต - ตามกฎหมายอาหารและยา ของสหรัฐอเมริกา</p>	

ตารางผนวกที่ ก3 (ต่อ)

ประเภทสินค้า	กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไข มาตรการทางการค้า	หมายเหตุ
	กำหนดให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าและผู้จัดจำหน่ายต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสินค้าระบบ CGMP (Current Goods Manufacture Practice), ต้องผ่านการรับรองโรงงานตามมาตรฐานจากหน่วยงานของสหรัฐอเมริกา และต้องได้มาตรฐานของสหรัฐอเมริกา	
7.อาหารเกษตรอินทรีย์หรืออาหารประเภทปลอดสารพิษ (organic food)	1.การแจ้งล่วงหน้าก่อนการนำเข้าสินค้าอาหารในสหรัฐอเมริกา 2.มาตรฐานสินค้าเกษตรอินทรีย์ของสหรัฐฯ (National Organic Standards) - เป็นไปตามกฎระเบียบ USDA และมีเครื่องหมาย “USDA Organic” - คำว่า “Organic” จะใช้ได้เฉพาะสินค้าเกษตร (รวมถึงสัตว์น้ำที่จับจากแหล่งน้ำธรรมชาติ และที่มาจาก การเพาะเลี้ยง และอาหารสำหรับปศุสัตว์) ที่เป็นสินค้าดิบ และผ่านขบวนการแล้ว รวมถึงผลิตภัณฑ์เกษตรที่นำมาใช้ในลักษณะที่เป็นเครื่องปรุง ที่ได้รับการผลิต และจัดการเป็นไปตามกฎระเบียบ USDA ว่าด้วยการรับรองว่าเป็นสินค้า Organic	- กำหนดใช้ตั้งแต่ 21 ตุลาคม 2002 - หน่วยงานระดับมลรัฐมีสิทธิที่จะออกกฎระเบียบเพิ่มเติมในส่วนของตนที่เป็นภายใต้ขอบเขตของกฎหมายรัฐบาลกลางที่ได้วางไว้แล้ว และได้รับการยอมรับจากกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ แล้ว เช่น มลรัฐแคลิฟอร์เนีย
8.**กฎหมายติดฉลากอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้ Food Allergies (มีผลบังคับใช้ 1 มกราคม 2549) และกำหนดฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า Country of Origin Labeling หรือ COOL สำหรับอาหาร pet food ไม่อยู่ภายใต้ระเบียบทั้ง 2 ฉบับ **	-ตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองผู้บริโภคและการติดฉลากอาหารก่อภูมิแพ้ (Food Allergies Labeling and Consumer Protection Act 2004 - Food Safety and Inspection Service หรือ FSIS ได้ประกาศเตือนผู้บริโภคที่มีความเสี่ยงต่อโรคภูมิแพ้ จากอาหาร 8 ชนิด ได้แก่ นม (milk), ไข่ (eggs), ปลา (fish), สัตว์ทะเลที่ไม่มีกระดูกสันหลังที่มีเปลือก (crustacean shellfish) เช่น กุ้ง กุ้ง ปู, เมล็ดถั่วต่างๆ (tree nuts เช่น ถั่วอัลมอนต์ ถั่ว pea can หรือ วอลนัท, ถั่วลิสง (peanuts), ข้าวสาลี (wheat), และถั่วเหลือง (soybean) ยกเว้น น้ำมันแปรรูปชั้นสูง (highly refined oil) จากอาหาร 8 ชนิด/กลุ่มดังกล่าว	กรณี processed food ใน List of Ingredients ยังคงระบุเหมือนเดิม แต่ให้เพิ่มข้อความบน package ว่า - “This product contains milk, egg , fish , crustacean shellfish , tree nuts, peanuts , wheat , or soybeans ” ระบุเฉพาะที่เป็นส่วนประกอบและไม่ต้องบอก ชื่อ common name หรือ ชนิดของปลา กุ้ง หอย เช่น This product contains fish. This product contains fish, wheat and tree nuts

ตารางผนวกที่ ก3 (ต่อ)

ประเภทสินค้า	กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไข มาตรการทางการค้า	หมายเหตุ
	<p>ขณะนี้ สหรัฐเริ่มใช้มาตรการในการเรียกคืนสินค้าที่มีปัญหาโดยการขอความร่วมมือจากผู้จำหน่ายหรืออาจใช้อำนาจตามกฎหมายอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับ mislabeling ได้ (เพื่อป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้น ผู้ส่งออกจะต้องระมัดระวังในการระบุสารผสมต่างๆในผลิตภัณฑ์ให้ครบถ้วน</p> <p>อาหารแปรรูปหรืออาหารที่ผ่านกระบวนการที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณลักษณะของอาหารไปแล้ว หรืออาหารที่ผสมกับส่วนผสมอื่นๆ ในลักษณะ substantive เช่น bread shrimp และอาหารที่ผ่านกระบวนการต้ม นึ่ง ย่าง ทอด อบ และรมควัน แล้ว (processed food) ไม่ต้องติดฉลาก COOL แต่ ต้องติดฉลากอาหารก่อภูมิแพ้ food Allergee สำหรับอาหารที่ทำจากสัตว์น้ำที่ทำจากกุ้ง (ตั้งแต่ 4 เมษายน 2005)</p> <p>สำหรับ Rule for Fish and Shellfish มีผล 30 ก.ย. 2006</p>	<p>กรณีอาหารไม่ได้ผลิตจาก Allergee 8 ชนิด แต่มีเครื่องปรุง แต่งรส สี หรือกลิ่น ที่มีส่วนประกอบชนิดใดชนิดหนึ่งหลายชนิดของ Allergee 8 ชนิด จะต้องปิดฉลาก เช่น</p> <p>This product contains wheat.</p> <p>This product contains soybeans</p> <p>กรณีโรงงานผลิตอาหารที่ไม่ได้มีส่วนประกอบวัตถุดิบ Allergee 8 ชนิด แต่ใช้อุปกรณ์ที่เคยผลิตอาหารดังกล่าว และได้ล้างทำความสะอาดแล้วก็ตาม ทาง FDA แนะนำให้ปิดฉลากระบุว่า “ this product was processed on machinery that was used to process products containing (Allergee) ” หรือ “may contain (Allergee)” ตัวอย่างเช่น</p> <p>This product was processed on machinery that was used to process products containing fish.</p> <p>This products may contain fish</p> <p>กรณี processed food หรือ non-processed food ที่ยังคงสภาพชนิดของวัตถุดิบ (วัตถุดิบยังคงสภาพให้เห็นอยู่) เช่น กุ้งสดแช่แข็ง กุ้งต้มแช่แข็ง ปลาเค็ม ปลารมควัน ปลาทอด ปลากรอบ ถั่วทอด ให้เติมข้อความบน package “This product contains , fish , crustacean shellfish , tree or nuts (จะระบุเฉพาะชนิดที่เป็นส่วนประกอบและ</p>

ตารางผนวกที่ ก3 (ต่อ)

ประเภทสินค้า	กฎ/ระเบียบ/เงื่อนไข มาตรการทางการค้า	หมายเหตุ
		<p>ต้องระบุ common name หรือชื่อชนิดของ ปลา กุ้ง หอย ถั่ว) ตัวอย่างเช่น</p> <p>This product contains fish, Nile Tilapia.</p> <p>This product contains shrimp, black tiger prawn .</p> <p>This product contains shrimp , Pacific white shrimp.</p> <p>This product contains nut, peanut.</p> <p>This product contains nuts(peanut) and shrimp (black tiger shrimp).</p> <p>การติดฉลากนี้จะไม่ระบุคำว่า “food Allergee ” โดยตรง (ขณะนี้ใช้บังคับเฉพาะสัตว์น้ำ หรือ fish & crustacean shellfishเท่านั้น)</p> <p>สำหรับสินค้าอื่น ๆ อีก 7 ชนิดจะมีผลบังคับอีก 2 ปี</p> <p>ตามประกาศให้ติดฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า COOL ทั้ง master carton ที่วางจำหน่าย และให้เห็นได้ชัดเจนสำหรับผู้บริโภค หรืออาจจะระบุใน inner carton หรือ ใน pack สินค้าที่จะสะดวกต่อผู้ค้าปลีกในการนำสินค้าวางจำหน่าย</p> <p>ข้อสังเกต ผู้ส่งออกควรสอบถามผู้นำเข้า ว่าต้องการให้สินค้าติดฉลากข้อมูลอย่างไร เนื่องจาก ตามประกาศให้ติดฉลาก ณ จุดสุดท้ายของการจำหน่าย ที่ตัวสินค้า หีบห่อ กล่อง หรืออื่นๆที่สามารถให้ผู้บริโภค สังเกตและเข้าใจได้</p>

ที่มา: กรมการค้าต่างประเทศ (2549)