



สรุปข่าวการเกษตร ที่น่าสนใจ



OFFICE OF AGRICULTURAL AFFAIRS
ROYAL THAI EMBASSY
1024 WISCONSIN AVE. NW STE. 203
WASHINGTON D.C. 20007 USA



+1 202 338 1543
+1 202 338 1549



EMAIL: MOACDC@THAIEMBDC.ORG
WWW.OPSMOAC.GO.TH/DC-HOME



สารบัญ

สถานการณ์การค้า

- 01 วิจัยชี้ 2 ใน 3 ของผู้บริโภคเห็นว่า ความโปร่งใส มีความสำคัญมากที่สุด
- 01 การส่งออกอาหารสัตว์เลี้ยงของสหรัฐฯ ไปจีนเพิ่มขึ้น เกือบ 200%
- 02 ไทยเรียนรู้จากการระบาด ASF ในเอเชีย
- 02 NFI การรายงานเรื่องการปนเปื้อนสารปรอทในปลาหน้าของ Consumer Reports คือความไร้จรรยาบรรณของนักข่าว
- 03 การศึกษาชี้ การติดป้ายแสดงความยั่งยืนส่งผลต่อการบริโภคเนื้อแดง

นโยบาย

- 04 FDA ประกาศรวมหน่วยงานด้านอาหาร
- 04 NOAA กักขยเวลาการประเมิน Comparability Finding ตามกฎหมาย MMPA ไปจนถึงสิ้นปี พ.ศ. 2566

นวัตกรรม

- 05 การค้นพบครั้งสำคัญของมหาวิทยาลัยมินนิโซตาเกี่ยวกับไวรัส ASF
- 05 แท็บเล็ตอิเล็กทรอนิกส์ของ NOAA เพื่อเพิ่มความถูกต้องแม่นยำข้อมูลสังเกตการณ์ในเรือประมง
- 06 USDA มอบ 10 ล้านเหรียญให้มหาวิทยาลัย Purdue จัดทำโครงการวิจัยฟาร์มปลานิล



วิจัยชี้ 2 ใน 3 ของผู้บริโภคเห็นว่า ความโปร่งใสมีความสำคัญมากถึงมากที่สุด



ส่วนหนึ่งของผลการวิจัยเรื่องความโปร่งใสกับผู้บริโภค โดยบริษัท Merck Animal Health ผู้ให้บริการด้านสุขภาพสัตว์เผยว่า ผู้บริโภคสองในสามเห็นว่า ความโปร่งใสในผลิตภัณฑ์โปรตีนจากสัตว์มีความสำคัญมากถึงมากที่สุด การศึกษาดังกล่าวมุ่งเน้นการประเมินความสนใจที่เพิ่มขึ้นของผู้บริโภคต่อความโปร่งใสของผลิตภัณฑ์โปรตีนจากสัตว์ ปัจจัยในการตัดสินใจซื้อและความไว้วางใจในแบรนด์ โดยเฉพาะการสำรวจการรับรู้ของผู้บริโภคเกี่ยวกับความโปร่งใสของอุตสาหกรรมในประเด็นสวัสดิภาพสัตว์และความยั่งยืน รวมถึงจุดเชื่อมโยงระหว่างความโปร่งใส การตรวจสอบย้อนกลับ และความเต็มใจที่จะจ่ายเงิน สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ปิดฉลากรับรองความโปร่งใส (Transparency Label Claims) โดยจากการสำรวจความคิดเห็นของผู้บริโภคกว่า 1,000 ราย ในสหรัฐฯ พบว่า ร้อยละ 86 ของผู้บริโภคที่เห็นว่า ความโปร่งใสในห่วงโซ่อุปทานมีความสำคัญ และจัดอันดับความสามารถในการตรวจสอบย้อนกลับว่า มีความสำคัญอย่างมากหรือมากที่สุด โดยร้อยละ 40 ของผู้บริโภคเหล่านั้นต้องการทราบว่า ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เหล่านั้นมาจากไหน โดยมากกว่าร้อยละ 50 ยินดีที่จะจ่ายเงินเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการปิดฉลากรับรองความโปร่งใส ทั้งนี้ จากผลการสำรวจแสดงให้เห็นว่า ผู้บริโภคต้องการข้อมูลมากขึ้นสำหรับการตัดสินใจอย่างรอบด้านเกี่ยวกับอาหารของพวกเขา โดยแพลตฟอร์ม DNA TRACEBACK ของบริษัท Merck Animal Health เป็นตัวอย่างหนึ่งของแนวทางในการตรวจสอบย้อนกลับโปรตีนจากสัตว์ สามารถตรวจสอบย้อนกลับตลอดห่วงโซ่อุปทานทั้งเนื้อสัตว์และอาหารทะเลตั้งแต่ฟาร์มถึงโต๊ะอาหารได้อย่างแม่นยำ ซึ่งเป็นการสร้างความไว้วางใจในฉลากอาหาร เทคโนโลยีดังกล่าวใช้ประโยชน์จาก “บาร์โค้ดจากธรรมชาติ” หรือ DNA ในการกำหนดหมายเลขบาร์โค้ดที่ไม่ซ้ำกันให้กับสัตว์ แต่ละตัว ณ โรงเชือด ทำให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ทั้งห่วงโซ่อุปทาน

ที่มา: TWO-THIRDS OF CONSUMERS DEEM TRANSPARENCY VERY TO EXTREMELY IMPORTANT, SURVEY FINDS

การส่งออกอาหารสัตว์เลี้ยงของสหรัฐฯ ไปจีนเพิ่มขึ้นเกือบ 200%

รายงานการค้าที่เผยแพร่โดยหน่วยงานบริการด้านการเกษตรต่างประเทศ (FAS – Foreign Agricultural Service) ของกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ (USDA – US Department of Agriculture) เมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2566 ระบุว่า สหรัฐอเมริกาเป็นผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์เลี้ยงรายใหญ่ที่สุดไปยังจีน โดยข้อตกลงการค้าเฟสหนึ่งระหว่างสหรัฐฯ กับจีน กำหนดให้จีนต้องซื้อสินค้าเกษตรของสหรัฐฯ ซึ่งครอบคลุมอาหารสัตว์เลี้ยง มูลค่ารวมอย่างน้อย 32,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ภายในสิ้นปี 2564 (ยังมีผลบังคับใช้อยู่) ข้อมูลจากกรมศุลกากรจีน (GACC – China’s General Administration of Customs) ระบุว่า มูลค่าการส่งออกอาหารสัตว์เลี้ยงจากสหรัฐฯ ไปยังจีนในช่วงเดือนมกราคมถึงพฤศจิกายน 2565 มีมูลค่ารวมกว่า 304 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ เพิ่มขึ้นเกือบร้อยละ 200 และมีปริมาณกว่า 44,000 ตัน คิดเป็นเกือบร้อยละ 50 ของการนำเข้าทั้งหมดในช่วงเวลา 11 เดือน อย่างไรก็ตาม ยังมีปัจจัยอื่น ๆ นอกเหนือจากข้อตกลงทางการค้า ที่ทำให้จีนนำเข้าอาหารสัตว์เลี้ยงจากสหรัฐฯ เพิ่มขึ้น เช่น 1) เกิดการระบาดของโรคไข้หวัดนกในแคนาดาเมื่อเดือนกุมภาพันธ์ 2565 ทำให้จีนไม่อนุญาตนำเข้าอาหารสัตว์เลี้ยงจากแคนาดาที่มีส่วนผสมจากสัตว์ปีก ผู้ผลิตอาหารสัตว์เลี้ยงขนาดใหญ่หลายราย จึงมีการโอนกำลังการผลิตที่เกี่ยวข้องกับสัตว์ปีกจากแคนาดา ไปยังโรงงานผลิตที่ตั้งอยู่ในประเทศอื่น ๆ รวมถึงสหรัฐฯ

2) จำนวนโรงงานผลิตอาหารสัตว์เลี้ยงและวัตถุดิบอาหารสัตว์เลี้ยงที่ขึ้นทะเบียนโดย GACC เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องนับตั้งแต่มีข้อตกลงทางการค้า ปัจจุบันมีโรงงานในสหรัฐฯ 88 แห่งที่ได้ขึ้นทะเบียนกับ GACC มากกว่าประเทศคู่แข่งอย่างประเทศไทยซึ่งมี 33 แห่ง เยอรมนีมี 21 แห่ง อิตาลีมี 16 แห่ง สเปนมี 13 แห่ง และแคนาดามี 9 แห่ง 3) ทศนคติที่เปลี่ยนไปของเจ้าของสัตว์เลี้ยงในจีน โดยคาดว่าในปี 2565 มีจำนวนครัวเรือนที่มีสัตว์เลี้ยงมากกว่า 100 ล้านครัวเรือน และรายได้หลังหักภาษีที่เพิ่มขึ้นของครัวเรือนเหล่านี้ ช่วยส่งเสริมยอดขายผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์เลี้ยงระดับพรีเมียม รวมถึงการจับจ่ายผ่านระบบ E-commerce ที่กำลังเป็นที่นิยมสำหรับเจ้าของสัตว์เลี้ยงชาวจีน ข้อมูลการซื้อขายผ่านระบบ E-commerce ล่าสุดแสดงให้เห็นว่ายอดขายอาหารสัตว์เลี้ยงออนไลน์มีมูลค่าสูงถึง 273 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ เพิ่มขึ้นร้อยละ 38 เมื่อเทียบกับปีที่แล้ว โดยยอดขายขนมสำหรับแมวอยู่ที่ 51.7 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ เพิ่มขึ้นร้อยละ 32.7 และยอดขายขนมสุนัขอยู่ที่ 17.3 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ เพิ่มขึ้นร้อยละ 31.4 เมื่อเทียบกับปีที่แล้ว

ที่มา: US PET FOOD EXPORTS TO CHINA UP NEARLY 200%





ไทยเรียนรู้จากการระบาด ASF ในเอเชีย

โรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร หรือ ASF (African Swine Fever) เกิดการระบาด และก่อให้เกิดการทำลายฝูงสุกรในเอเชียเป็นจำนวนมากในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา ประเทศไทยมีการรายงานการพบไวรัส ASF อย่างเป็นทางการเป็นครั้งแรกเมื่อวันที่ 11 มกราคม พ.ศ. 2565 โดยพบในโรงฆ่าสัตว์ในจังหวัดนครปฐม ต่อมาจากรายงานการพบ ASF ในฟาร์มจำนวน 144 แห่ง ซึ่งอาจเป็นเพียงส่วนหนึ่งเท่านั้น มีแนวโน้มว่า ASF เข้าสู่ไทยก่อนหน้าเดือนมกราคม 2565 แล้ว จำนวนผู้เลี้ยงสุกรในประเทศไทยลดลงร้อยละ 43 ฟาร์มส่วนใหญ่ที่ได้รับผลกระทบจาก ASF มีขนาดกลางและขนาดเล็ก พื้นที่เลี้ยงสุกรหนาแน่นของไทยจะอยู่ในภาคตะวันตก ตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคเหนือ เกษตรกรรายย่อยมักไม่รายงานการเกิดโรคระบาดให้ภาครัฐทราบ และไม่มีการส่งตัวอย่างให้ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ ได้แต่ฝังกลบสุกรที่ติดเชื้อเท่านั้น การออกมาประกาศอย่างเป็นทางการว่าตรวจพบเชื้อในเดือนมกราคม 2565 ทำให้สามารถควบคุมโรคและบังคับใช้กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะเกี่ยวกับการเคลื่อนย้ายสัตว์ อย่างไรก็ตาม ไม่พบการระบาดในฟาร์มเพาะพันธุ์สุกรเชิงพาณิชย์ ผู้ผลิตรายใหญ่ของไทย เช่น บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร เบทาโกร หรือไทยฟู้ดส์ กรุ๊ป สามารถรอดพ้นจากวิกฤตดังกล่าวได้

NFI การรายงานเรื่องการปนเปื้อนสารปรอทในปลาทูน่าของ Consumer Reports คือความไร้จรรยาบรรณของนักข่าว

สถาบันประมงแห่งชาติ หรือ NFI (National Fisheries Institute) เรียกห้องโถง "Consumer Reports" เปิดเผยแพร่รายละเอียดทั้งหมดของผลการวิจัย เกี่ยวกับข้อกล่าวหาเรื่องการปนเปื้อนของสารปรอทในปลาทูน่า บรรลุการปกป้อง บทความของ Consumer Reports หัวข้อ "คุณควรกังวลเกี่ยวกับสารปรอทในปลาทูน่าของคุณอย่างไร" เป็นตอนล่าสุดในจำนวนบทความทำนองเดียวกันที่มีการเผยแพร่มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2557 โดยเดือนสตรีมีครรภ์ให้งดเว้นการบริโภคปลาทูน่ากระป๋องโดยสิ้นเชิง เนื่องจากบางกระป๋องอาจมีสารปรอทในระดับที่สูงกว่ากระป๋องอื่น ๆ ทั้งนี้ Consumer Reports อ้างว่า ได้ทดสอบปลาทูน่ากระป๋องหลากหลายยี่ห้อจำนวน 30 ตัวอย่าง และพบ 6 ตัวอย่างมีสารปรอทในปริมาณที่สูงมาก ซึ่งเป็นปริมาณที่องค์การอาหารและยาสหรัฐฯ หรือ FDA (US Food and Drug Administration) จะต้องเปลี่ยนแปลงคำแนะนำเกี่ยวกับความถี่ในการบริโภคปลาทูน่าชนิดนั้นเลยทีเดียว NFI เรียกห้องให้ Consumer Reports เผยแพร่ข้อมูลทั้งหมดที่รวบรวมไว้แต่ไม่ได้กล่าวถึงในบทความ NFI ยังตั้งข้อสังเกตด้วยว่า FDA ได้เคยออกมาเตือนเกี่ยวกับบทความที่เผยแพร่เมื่อปี 2557 แล้วว่า รายงานดังกล่าวให้ข้อมูลด้านผลเสียเกินความเป็นจริง โดยได้มองข้ามหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่น่าเชื่อถือ ที่มีการตีพิมพ์เผยแพร่ในทศวรรษที่ผ่านมา ซึ่งเน้นย้ำประโยชน์ต่อสุขภาพมากมายจากการบริโภคปลาทูน่าบรรจุกะป๋อง NFI กล่าวว่า Consumer Reports ได้มานำผลการสำรวจมาให้ดู และขอคำปรึกษาเบื้องต้นที่พิมพ์เผยแพร่เอกสาร โดยในข้อมูลเหล่านั้น มีปลาทูน่าชนิดอัลคาไลน์เพียงกระป๋องเดียวที่มีปริมาณปรอท 0.66 ppm ซึ่งยังต่ำกว่าระดับที่ FDA กำหนดคือต้องไม่เกิน 1 ppm

แม้ว่าจำนวนผู้เลี้ยงสุกรจะลดลงร้อยละ 43 แต่ก็ไม่ได้มีผลกับจำนวนแม่พันธุ์สุกรทั้งหมด คาดว่าจำนวนแม่พันธุ์ที่ลดลงสูงสุดของไทยอยู่ที่ร้อยละ 20-30 ซึ่งแตกต่างจากจีนหรือเวียดนามที่ประมาณการไว้ที่ร้อยละ 40-50 ฟาร์มขนาดใหญ่รู้ดีว่า ความปลอดภัยทางชีวภาพ (Biosecurity) เป็นกุญแจสำคัญในการควบคุมโรค การระบาดยังทำให้ราคาเนื้อสุกรสูงขึ้นทั่วประเทศเนื่องจากเกิดการขาดแคลน โดยในช่วง 8 เดือนแรกของปี 2565 ราคาเนื้อสันนอกสุกร 1 กิโลกรัม เพิ่มขึ้นร้อยละ 32 เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันในปี 2564 ไทยสามารถเรียนรู้ได้จากเหตุการณ์การระบาดของไวรัส ASF ในจีนและเวียดนาม สมาคมสัตวแพทย์สุกรไทยหรือ TSVA (Thai Swine Veterinary Association) และสมาคมผู้เลี้ยงสุกร (Thai Swine Raisers Association) มีการร่วมมือกันอย่างใกล้ชิด โดยมีการศึกษาจุดอ่อนและสาเหตุการเกิดการระบาด แสวงหาช่องทางที่เชื้อแพร่พันธุ์และดำเนินการป้องกัน มีการจัดส่งสัตว์แพทย์เพื่อออกให้ความรู้แก่เกษตรกรและภาคอุตสาหกรรม อีกทั้งรับเพิ่มจำนวนประชากรสุกร พร้อมทั้งตรวจสอบความปลอดภัยทางชีวภาพอย่างเข้มงวด สำหรับเกษตรกรรายย่อยที่ยังคงเลี้ยงสุกรต่อไป ขณะนี้ฟาร์มวิชาการกำลังศึกษาการจัดการทำโซนหรือจังหวัดปลอดโรคในอนาคต ไทยไม่ได้ให้ความสำคัญกับการใช้วัคซีนเพื่อป้องกัน ASF ซึ่งต่างจากเวียดนามที่มีการใช้วัคซีนที่มีการพัฒนาขึ้นใหม่ตั้งแต่ปี 2565 ไทยเชื่อว่า ถ้าอนุญาตให้มีการใช้วัคซีน จะไม่มีทางที่ไทยจะปลอดโรค ASF ได้ เนื่องจากเกษตรกรมักชอบใช้วิธีที่ง่ายแต่ไม่ได้ผล การประกาศยืนยันการพบ ASF ในไทยเมื่อเดือนมกราคม 2566 ทำให้มีการบังคับใช้กฎระเบียบต่าง ๆ ตามมา ก่อให้เกิดความความตระหนักด้านความปลอดภัยทางชีวภาพมากยิ่งขึ้น ค่าใช้จ่ายสำหรับฟาร์มขนาดเล็กและการเลี้ยงตามบ้านเพิ่มสูงขึ้นด้วย สถานการณ์การแพร่ระบาดลดน้อยลงตามลำดับ แต่คาดการณ์ว่าในปี 2566 นี้ จะยังพบการระบาดในประเทศไทยอยู่ นักท่องเที่ยวจะเข้ามาประเทศไทยมากขึ้น ฟาร์มขนาดเล็กและขนาดกลางจะเริ่มกลับมาเลี้ยงสุกรอีกครั้ง ไทยควบคุม ASF ได้ดีพอประมาณ ถ้าให้คะแนนความสามารถในการควบคุม ASF ของไต้หวันเป็นร้อยละ 100 เชื่อว่าไทยได้ประมาณร้อยละ 70-80

ที่มา: THAILAND LEARNT FROM OUTBREAKS IN ASIA

ยิ่งไปกว่านั้น Consumer Reports ไม่เคยกล่าวถึง "Action Level" หรือระดับสูงสุดซึ่งหากพบจะต้องมีการดำเนินการ อีกทั้งไม่เคยให้ข้อมูลว่าระดับ Action Level นั้น สูงกว่าระดับที่จัดว่าปลอดภัย (Safety Factor) ถึง 10 เท่า ทั้งนี้ NFI ได้อธิบายให้ทราบแล้ว Consumer Reports มีเจตนาละเลยข้อมูลสำคัญ โดยเลือกที่จะนำเสนอสิ่งที่คลุมเครือเพื่อพาดหัวข่าวให้เราใจเข้าไป NFI เรียกห้องให้นำข้อมูลผลวิเคราะห์ทั้ง 30 ตัวอย่างมาเผยแพร่โดยไม่ต้องระบุยี่ห้อ พร้อมทั้งเปรียบเทียบกับระดับปลอดภัยที่กำหนดโดย FDA หรือจะส่งข้อมูลมาให้ NFI เผยแพร่ให้ก็ได้

ที่มา: NFI CALLS LATEST CONSUMER REPORTS MERCURY IN TUNA CLAIMS "EMBARRASSING FAILURE OF JOURNALISTIC ETHICS"



การศึกษาชี้ การติดป้ายแสดงความยั่งยืนส่งผลต่อการบริโภคเนื้อแดง



ผลการศึกษาข้างต้นชี้ให้เห็นว่า การใช้เมนูที่ติดป้ายเกี่ยวกับผลกระทบต่อสภาพภูมิอากาศ อาจเป็นกลยุทธ์ที่มีประสิทธิภาพในการส่งเสริมการเลือกอาหารในร้านอาหารที่ยั่งยืนมากขึ้น และการติดป้ายเชิงลบอาจมีประสิทธิภาพมากที่สุด อย่างไรก็ตาม การติดป้ายอาหารแบบสมัครใจที่กลุ่มอุตสาหกรรมนำมาใช้ส่วนใหญ่ จะเป็นป้ายเชิงบวก ที่ระบุถึงการปล่อยก๊าซเรือนกระจกต่ำหรือเป็นสินค้าที่ผลิตแบบยั่งยืน เช่น Cool Food Pledge ที่ร้านอาหาร Panera นำมาใช้ จะมีการติดป้าย Cool Food Meals สำหรับอาหารที่มีผลกระทบต่อสภาพภูมิอากาศต่ำในเมนูดิจิทัลทั้งหมด (หมายเหตุ: เป็นการแสดงตราสัญลักษณ์ Cool Food Meal ที่มุมหนึ่งของภาพอาหาร หมายถึง การได้รับการรับรองตามโปรแกรมของ World Resources Institute หรือ WRI เพื่อบ่งบอกว่าอาหารจานนั้น ผลิตโดยมีคาร์บอนฟุตพริ้นท์ต่ำ) ซึ่งกว่าร้อยละ 55 ของอาหารจานหลัก ได้รับการรับรองว่าเป็น Cool Food Meals แม้ว่าจากการศึกษาจะชี้ให้เห็นว่า การติดป้ายเชิงลบอาจมีประสิทธิภาพมากกว่าป้ายเชิงบวก แต่ไม่น่าจะเป็นไปได้ที่อุตสาหกรรมจะสมัครใจในการติดป้ายเชิงลบ ยกเว้นเป็นการปฏิบัติตามกฎหมายหรือข้อบังคับ

ที่มา: [STUDY FINDS SUSTAINABILITY LABELS IMPACT RED MEAT CONSUMPTION](#)

จากการศึกษาล่าสุดซึ่งตีพิมพ์ในวารสารสมาคมการแพทย์อเมริกัน (Journal of the American Medical Association: JAMA) พบว่า ผู้บริโภคมีแนวโน้มที่จะหลีกเลี่ยงเนื้อแดงมากขึ้นเมื่อมีการติดป้ายแสดงผลกระทบต่อสภาพภูมิอากาศ การศึกษาดังกล่าวได้สำรวจผู้บริโภคจำนวน 5,049 รายในสหรัฐอเมริกา ที่ได้รับการนำเสนอเมนูอาหารจานด่วน จำนวน 14 รายการ ได้แก่ อาหารจากเนื้อแดง ไก่ ผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช และสลัด ผู้เข้าร่วมสามารถเลือกอาหารได้หนึ่งรายการ โดยจะจัดทำเมนูออกเป็น 3 รูปแบบ ดังนี้ แบบที่ 1 ระบุ QR code สำหรับทุกรายการอาหาร (กลุ่มควบคุม) แบบที่ 2 ติดป้ายสีเขียว สำหรับอาหารจำพวกไก่ ปลา หรือมังสวิรัต แสดงถึงการส่งผลกระทบต่อสภาพภูมิอากาศ (ป้ายเชิงบวก) และ แบบที่ 3 ติดป้ายสีแดงสำหรับอาหารจำพวกเนื้อแดง แสดงถึงการส่งผลกระทบต่อสภาพภูมิอากาศ (ป้ายเชิงลบ)

ผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่า เกือบร้อยละ 25 ของผู้บริโภคที่ได้รับเมนูที่ติดป้ายการส่งผลกระทบต่อสภาพภูมิอากาศ มีแนวโน้มที่จะเลือกรายการอาหารที่ยั่งยืนมากกว่ากลุ่มควบคุม และผู้บริโภคที่ได้รับเมนูที่ติดป้ายแสดงผลกระทบต่อสภาพภูมิอากาศต่ำ มีแนวโน้มที่จะเลือกรายการอาหารที่ยั่งยืนเพิ่มขึ้นร้อยละ 10 เมื่อเทียบกับการได้รับเมนูที่ระบุ QR code



FDA ประกาศรวมหน่วยงานด้านอาหาร



เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2566 องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกาหรือ FDA (US Food and Drug Administration) ประกาศว่า องค์การอยู่ระหว่างการปรับโครงสร้างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและกำกับดูแลด้านอาหาร โดยจะดำเนินการรวมศูนย์ความปลอดภัยด้านอาหารและโภชนาการประยุกต์ (Center for Food Safety and Applied Nutrition) สำนักงานนโยบายและการตอบสนองด้านอาหาร (Office of Food Policy and Response) และบางส่วนของสำนักงานด้านกฎระเบียบ (Office of Regulatory Affairs) โดยจะใช้ชื่อว่า **โปรแกรมด้านอาหารสำหรับมนุษย์ (Human Foods Program)** ขณะนี้อยู่ระหว่างการสรรหารองเลขาธิการ (Deputy Commissioner) เพื่อทำหน้าที่กำกับดูแลโปรแกรมนี้อยู่ การเปลี่ยนแปลงเริ่มขึ้น จากการเผยแพร่รายงานผลการประเมินโปรแกรมด้านอาหารอันสืบเนื่องมาจากการประสบปัญหาขาดแคลนนมผงสำหรับทารกในช่วงฤดูร้อนที่ผ่านมา รายงานเสนอแนะให้จัดตั้งหน่วยงานแยกต่างหากภายใต้กระทรวงสาธารณสุขและบริการประชาชน (Department of Health and Human Services) ซึ่งกำกับดูแลทั้งอาหาร และยา โดยแยกหน่วยงานภายใต้ FDA ด้านอาหารและยาออกจากกัน หรือเพิ่มตำแหน่ง รองเลขาธิการ ที่มีอำนาจรับผิดชอบกฎระเบียบทางด้านอาหารของหน่วยงาน ภายใต้โปรแกรมด้านอาหารสำหรับมนุษย์นี้ FDA จะจัดตั้งศูนย์ความเป็นเลิศด้านโภชนาการ (Center of Excellence in Nutrition) เพื่อทำงานร่วมกับภาคอุตสาหกรรม ในด้านการ นำเสนออาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการให้มากยิ่งขึ้น และจัดตั้งสำนักงานการมีส่วนร่วมในระบบบูรณาการด้านความปลอดภัยอาหาร (Office of Integrated Food Safety System Partnerships) เพื่อทำงานร่วมกับพันธมิตรด้านกฎระเบียบระดับมลรัฐ และ ท้องถิ่นด้านความปลอดภัยอาหาร ในขณะที่ศูนย์ยาสัตว์ (Center for Veterinary Medicine) ของ FDA จะยังคงดำเนินการในลักษณะที่เป็นเอกเทศ FDA ยังได้จัดตั้งกลุ่มปฏิบัติการซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบในการกำหนดแผนงาน เพื่อให้การจัดทำโปรแกรมด้านอาหารสำหรับมนุษย์บรรลุผลสัมฤทธิ์อีกด้วย

อ่านเพิ่มเติมที่ : WWW.OPSMOAC.GO.TH/DC-HOME

NOAA กักการขยายเวลาการประเมิน Comparability Finding ตามกฎหมาย MMPA ไปจนถึงสิ้นปี พ.ศ. 2566

เมื่อวันที่ 20 ตุลาคม 2565 ที่ผ่านมา หน่วยงาน National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA) ได้ประกาศขยายเวลาการประเมินความเท่าเทียมการปฏิบัติตามกฎหมาย Marine Mammal Protection Act (MMPA) หรือ Comparability Finding ของประเทศคู่ค้าออกไปจนถึงวันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ. 2566 (ค.ศ. 2023) เนื่องจากจำเป็นต้องใช้เวลาเพิ่มเติมในการประเมินการทำประมงเชิงพาณิชย์ในทะเลของประเทศคู่ค้า ซึ่งมีกว่า 130 ประเทศ และมีการทำการประมงกว่า 2,500 ชนิด ว่ามีมาตรการด้านการอนุรักษ์ หรือป้องกันไม่ให้เกิดการทำอันตรายหรือคร่าชีวิตสัตว์ทะเลเลี้ยงลูกด้วยนมที่เท่าเทียมกับของสหรัฐอเมริกาตามกฎหมาย MMPA หรือไม่ ก่อนหน้านั้น NOAA ได้ขยายเวลาการบังคับใช้กฎหมายนี้มาแล้ว 1 ปี เนื่องจากการปัญหาการแพร่ระบาดของโควิด-19 ประเทศคู่ค้าที่จัดส่งข้อมูลให้แก่ NOAA เรียบร้อยแล้วยังไม่จำเป็นต้องดำเนินการใด ๆ จนกว่าจะมีการประกาศผลการประเมิน Comparability Finding ภายในสิ้นปี พ.ศ. 2566 NOAA ระบุว่า ขณะนี้อยู่ระหว่างการทำงานร่วมกับประเทศคู่ค้า เพื่อให้มั่นใจว่าประเทศเหล่านั้นสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านการนำเข้าสินค้าประมงของกฎหมาย MMPA หากพบว่าการทำประมงใดไม่เท่าเทียมกับกฎหมายของสหรัฐฯ สินค้าประมงเหล่านั้นจะถูกห้ามนำเข้า ทั้งนี้ เคยมีประเทศที่ถูกห้ามนำเข้าสินค้าประมงมายังสหรัฐฯ เนื่องจากไม่เป็นไปตามกฎหมาย MMPA มาแล้ว

ที่มา: [NOAA EXTENDS DEADLINE FOR NATIONS SEEKING TO VALIDATE MARINE MAMMAL BYCATCH CRITERIA](https://www.noaa.gov/news/NOAA-extends-deadline-for-nations-seeking-to-validate-marine-mammal-bycatch-criteria)

[TEMPORARY IMPORT BAN ON FISH FROM NEW ZEALAND](https://www.noaa.gov/news/temporary-import-ban-on-fish-from-new-zealand)

โดยเมื่อเดือนธันวาคม 2565 นิวซีแลนด์ถูกศาลด้านการค้าระหว่างประเทศของสหรัฐฯ (US Court of International Trade) ตัดสินให้สหรัฐฯ ระงับการนำเข้าสัตว์น้ำจากนิวซีแลนด์ จำนวน 9 สายพันธุ์ ได้แก่ **Snapper, Terakihi, Spotted dogfish, Trevally, Warehou, Hoki, Barracouta, Mullet และ Gurnard** ซึ่งจับจากบริเวณชายฝั่งตะวันตกของเกาะเหนือ โดยใช้เครื่องมือประมงสำหรับจับปลาเบญจพันธุ์ ได้แก่ โปะและอวนลาก (Multi-species set-net and trawl fisheries) โดยที่ก่อนหน้านี้ NOAA ประเมินว่า นิวซีแลนด์มีมาตรการหรือ Comparability finding ที่เท่าเทียม แต่ศาลกลับมีความเห็นแย้งต่อผลการประเมินของ NOAA และนำมาซึ่งการระงับการนำเข้าในที่สุด





ที่มา: MAJOR ASF BREAKTHROUGH FOUND IN UNIVERSITY OF MINNESOTA RESEARCH

การค้นพบครั้งสำคัญของมหาวิทยาลัยมินนิโซตาเกี่ยวกับไวรัส AFS

มหาวิทยาลัยมินนิโซตาเป็นหนึ่งในไม่กี่องค์กรที่ได้รับอนุญาตให้เข้าถึงเพื่อศึกษาวิจัยไวรัสโรคหิวาต์แอฟริกาในสุกร (African Swine Fever - ASF) ซึ่งมีความร้ายแรงสูงและติดต่อได้ง่าย นักวิจัยของมหาวิทยาลัยได้ค้นพบครั้งสำคัญ ในความพยายามเพื่อพัฒนากลยุทธ์การลดผลกระทบที่มีประสิทธิภาพเพื่อควบคุม ASF และป้องกันไม่ให้ไวรัสเข้าสู่ทวีปอเมริกาเหนือ คณะนักวิจัยนำโดยศาสตราจารย์ Gerald Shurson จาก College of Food, Agricultural and Natural Resource Sciences และรองศาสตราจารย์ Declan Schroeder จาก College of Veterinary Medicine ได้ศึกษาเชื้อไวรัส ASF จริง และยังได้พัฒนาไวรัสตัวแทน *Emiliania huxleyi virus* (EhV) ซึ่งมีโครงสร้างและความทนทานคล้ายกับไวรัส ASF โดยที่ EhV มีความปลอดภัยสำหรับการศึกษาวิจัยในภาคสนาม ซึ่งจะช่วยให้เข้าใจการแพร่ระบาดของโรคในสภาวะจริง และมีกลยุทธ์บางอย่างที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันการแพร่กระจายของโรคได้ EhV มีความเสี่ยงต่ำและจะก่อให้เกิดการติดเชื้อในสาหร่ายทะเลเพียงชนิดเดียวเท่านั้น แต่จะไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อมนุษย์ พืช และสัตว์ นักวิจัยได้ศึกษาเปรียบเทียบไวรัสทั้ง 2 ชนิด ด้านความสามารถในการรอดชีวิตและความสามารถในการแพร่เชื้อภายใต้สภาพแวดล้อมต่าง ๆ และยังได้ศึกษาเกี่ยวกับการขนส่งโดยทดลองใส่เชื้อ EhV ลงในถั่วเหลืองแบบธรรมดาและอินทรี ซึ่งเป็นส่วนผสมอาหารสัตว์ และขนส่งด้วยรถบรรทุกเป็นเวลา 23 วัน ครอบคลุม 29 รัฐในภูมิภาคต่าง ๆ ทั่วสหรัฐอเมริกา โดยพบว่า ปริมาณเชื้อ EhV ในอาหารสัตว์ไม่มีการลดลงแต่อย่างใด ดังนั้น จึงสรุปได้ว่า การนำเข้าอาหารสัตว์และส่วนผสมอาหารสัตว์จากประเทศที่มีการระบาดของเชื้อ ASF เข้ามายังสหรัฐฯ มีความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการระบาดของเชื้อได้ เนื่องจากเชื้อมีความทนทานสูง และจากการศึกษาวิจัยพบด้วยว่า ไวรัสทั้ง 2 ชนิดนี้ยังสามารถรอดชีวิตแม้อ่อนไหวกับน้ำเดือดหรือ 100 องศาเซลเซียส ASF จึงเป็นเชื้อที่ถูกทำลายได้ยากกว่าที่เคยคาดการณ์ไว้ การศึกษาวิจัยยังได้พิจารณาวิธีการต่าง ๆ ที่มีประสิทธิภาพในการยับยั้งการทำงานของ ASF ในอาหารสัตว์ และการกำจัดเชื้อในวัตถุดิบอาหารสัตว์หากมีการปนเปื้อน การศึกษาโดยใช้ไวรัส EhV ช่วยให้นักวิจัยสามารถกำหนดวิธีการด้านความปลอดภัยทางชีวภาพ (Biosecurity Protocols) เพื่อช่วยให้สุกรและแหล่งอาหารสัตว์มีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น

แท็บเล็ตอิเล็กทรอนิกส์ของ NOAA เพิ่มความถูกต้องแม่นยำข้อมูลสังเกตการณ์ในเรือประมง

ผู้สังเกตการณ์ในเรือประมงของหน่วยงาน National Oceanic and Atmospheric Administration หรือ NOAA ซึ่งประจำอยู่นอกชายฝั่งตะวันตกของสหรัฐอเมริกา กำลังเปลี่ยนไปใช้แท็บเล็ต ที่ทำงานด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในเรือประมงแทนกระดาษ โดยจะใช้ระบบ ORCA 1 และ ORCA 2 สำหรับโปรแกรมสังเกตการณ์ภูมิภาคชายฝั่งตะวันตก (West Coast Regional Observer Program) และจะใช้ระบบ OPTECS สำหรับโปรแกรมสังเกตการณ์ปลาหน้าดินชายฝั่งตะวันตก (West Coast Groundfish Observer Program) ระบบที่ใช้แท็บเล็ตนี้ มีประโยชน์มากมายต่อการประมง ผู้สังเกตการณ์ในเรือประมงสามารถกลับบ้านได้ทันทีเมื่อเรือเข้าเทียบท่า และสรุปข้อมูลการปฏิบัติงานในเรือได้จากที่บ้าน ซึ่งข้อมูลจะสามารถถูกดึงเข้าสู่ฐานข้อมูลโดยตรงได้ทันที สามารถรายงานข้อมูลได้แบบเรียลไทม์สำหรับการจับสัตว์น้ำตามโควตาในแต่ละรายได้รับอนุมัติซึ่งมีการสรุปผลทุกคืน แม้ยังต้องมีการแก้ไขให้ถูกต้องอยู่บ้าง แต่ง่ายต่อการสุ่มตัวอย่างและไม่สร้างความสับสน อีกทั้งยังได้รับทราบผลอย่างรวดเร็วภายในวันเดียวกัน โดยไม่จำเป็นต้องรอคอยเป็นวันหรือเป็นสัปดาห์ โปรแกรมสังเกตการณ์ภูมิภาคชายฝั่งตะวันตก จะครอบคลุมการจับปลาที่มีการอพยพย้ายถิ่นด้วยอวนลอย อุปกรณ์ทุ่นน้ำลึก เบ็ดราวสำหรับปลาผิวน้ำ และอวนตักตา ซึ่งเริ่มมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2533 โดยได้พัฒนาเป็นโปรแกรมการรวบรวมบันทึกข้อมูลในเรือ (Onboard Record Collection Application) หรือ ORCA 1 ซึ่งสามารถลดความซ้ำซ้อนการทำงานและเก็บข้อมูลโดยผู้สังเกตการณ์ ลดความผิดพลาดในการถ่ายโอนข้อมูล ส่วน ORCA 2 อยู่ระหว่างการพัฒนาเพื่อให้ใช้ได้กับทั้งการทำประมงในปัจจุบัน และโปรแกรมการสังเกตการณ์ในภูมิภาคหมู่เกาะแปซิฟิก (Pacific Islands Regional Observer Program) ที่ครอบคลุมการทำประมงเบ็ดราวปลาผิวน้ำ ส่วนระบบการรวบรวมข้อมูลการสังเกตการณ์โดยใช้เทคโนโลยีขั้นสูง (Observer Program Technology Enhanced Collection System) หรือ OPTECS เริ่มใช้ในเรือประมงตั้งแต่ปี 2562 ขณะนี้มีการใช้งานกันอย่างแพร่หลาย ในช่วงแรกของการนำเอาแท็บเล็ตมาใช้งาน มีปัญหาเกี่ยวกับการทนทานต่อความเค็มของน้ำทะเล แสงแดด แสงสะท้อนที่จอภาพ อายุการใช้งานของแบตเตอรี่ และสภาพแวดล้อมอันยากลำบากในเรือประมง รวมถึงวิธีการใช้งานและบำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ไม่ถูกต้อง ซึ่งยังคงมีการปรับปรุงเพื่อให้สามารถใช้งานได้มีประสิทธิภาพและลดข้อผิดพลาดในการบันทึกข้อมูลอย่างต่อเนื่อง

ที่มา: NOAA INTRODUCES NEW ELECTRONIC MONITORING TABLETS TO INCREASE OBSERVER DATA ACCURACY



USDA มอบ 10 ล้านดอลลาร์ให้มหาวิทยาลัย Purdue จัดทำโครงการวิจัยฟาร์มปลานิล



มหาวิทยาลัย Purdue University ซึ่งตั้งอยู่ในเมือง West Lafayette รัฐอินเดียนา ได้รับงบประมาณจำนวน 10 ล้านดอลลาร์ (ประมาณ 340 ล้านบาท) จากกระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา หรือ USDA (US Department of Agriculture) เพื่อพัฒนาโครงการเพาะเลี้ยงปลานิลในร่มโดยปราศจากของเสีย (Zero-waste) โดยใช้ระบบ **Aquaponics System** ระยะเวลาโครงการ 5 ปี โดยจะจัดทำโครงการนำร่องแบบบูรณาการ เพื่อเพาะเลี้ยงปลานิลและผักกาดหอม (Lettuce) พร้อมทั้งเปลี่ยนของเสียจากปลาให้เป็นก๊าซชีวภาพและผลิตภัณฑ์ชีวภาพมูลค่าสูง งบประมาณที่ได้รับจะครอบคลุมการให้ความรู้และส่งเสริมการบริโภคปลานิลและสัตว์น้ำอื่น ๆ หรือ "Blue Foods" ให้กับชาวอเมริกันที่อาศัยอยู่ในบริเวณตอนกลางของประเทศหรือแถบมิดเวสต์ เนื่องจากประชากรกลุ่มนี้มีอัตราการเกิดโรคอ้วนสูง มีจำนวนฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำน้อยที่สุดในประเทศ และมีอัตราการบริโภคอาหารทะเลน้อยที่สุด การให้ความรู้กับผู้บริโภคแถบนี้จะเน้นคุณสมบัติประโยชน์ของอาหารจากสัตว์น้ำ เพื่อให้เกิดการปรับเปลี่ยนรูปแบบการบริโภคอาหารและส่งผลให้มีสุขภาพดีขึ้น

[ที่มา: PURDUE UNIVERSITY GETS USD 10 MILLION TO DEVELOP TILAPIA-FARMING PROJECT](#)

ระบบ Aquaponics ของมหาวิทยาลัย Purdue จะปล่อยน้ำเสียเข้าสู่เครื่องปฏิกรณ์ชีวภาพที่บรรจุสาหร่าย (Algal bioreactors) เพื่อสร้างเชื้อเพลิงก๊าซชีวภาพ และสามารถทำงานได้โดยไม่ต้องอาศัยโครงข่ายไฟฟ้าตามปกติ สามารถส่งพลังงานที่สร้างขึ้นกลับเข้าสู่ระบบ Aquaponics เพื่อชดเชยพลังงานบางส่วนที่ต้องใช้ในฟาร์มเพาะเลี้ยงในร่มได้ โดยจะมีระบบย่อยการกลั่นทางชีวภาพ (Biorefinery Subsystem) เพื่อเปลี่ยนผลพลอยได้จากสาหร่ายและปลาให้เป็นสารอาหารมูลค่าสูง (High-value nutraceuticals) เช่น สารเปปไทด์ ออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (Bioactive peptide) และสารประกอบฟีนอลิก (Phenolic compounds) ระบบกลั่นชีวภาพยังสามารถเปลี่ยนสาหร่ายให้เป็นอาหารปลาสำหรับใช้ในระบบ Aquaponics โดยใช้เครื่องย่อยสลายแบบไม่ใช้ออกซิเจน (Anaerobic Digester) การเพาะเลี้ยงสาหร่ายและการย่อยสลายในสภาพปราศจากออกซิเจน เป็นส่วนสำคัญที่สุดในระบบบูรณาการ Aquaponics ระบบจะใช้สาหร่ายเพื่อบำบัด น้ำเสีย และใช้การย่อยสลายแบบไม่ใช้ออกซิเจนในการบำบัดชีวมวลสาหร่ายและน้ำเสียจากการแปรรูปปลา

โครงการนี้จะส่งเสริมการถ่ายทอดความรู้เพื่อให้มีการพัฒนาระบบ Aquaponics ในภูมิภาค ขณะนี้ ยังไม่มีการใช้ระบบนี้อย่างแพร่หลายเท่าใดนัก โดยเฉพาะในภูมิภาคมิดเวสต์ เมื่อมีการการบูรณาการเข้ากับการกลั่นทางชีวภาพ จะสามารถเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรที่ใช้ระบบโครงการจะพัฒนาระบบที่ความยั่งยืนในหลายมิติ โดยการประเมินและบริหารจัดการระบบ เพื่อให้มีความเป็นไปได้ทางเทคนิคเป็นประโยชน์ทางเศรษฐกิจ และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

