

Regulation Name	Code of Federal Regulations Title 21 Food and Drugs Part 113 THERMALLY PROCESSED LOW-ACID FOODS PACKAGED IN HERMETICALLY SEALED CONTAINERS
Notification date	1 April 2020
Enforcement date	1 April 2020

Summary by TPFA

Code of Federal Regulation Title 21 Food and Drugs Part 113 THERMALLY PROCESSED LOW-ACID FOODS PACKAGED IN HERMETICALLY SEALED CONTAINERS, Adopted in 1979. Revised as of April 1, 2020

**Summary** The Code of Federal Regulation Title 21 Food and Drugs Parts 113 is composed Requirements for THERMALLY PROCESSED LOW-ACID FOODS PACKAGED IN HERMETICALLY SEALED CONTAINERS

The details are as follows. 1. Subpart A—General Provisions, 2. Subpart B [Reserved], 3. Subpart C—Equipment, 4. Subpart D—Control of Components, Food Product Containers, Closures, and In-Process Material, 5. Subpart E—Production and Process Controls, 6. Subpart F—Records and Reports

## กฎระเบียบการนำเข้าสินค้าอาหารสุนัขและแมวในสหรัฐอเมริกา

### กฎระเบียบองค์การอาหารและยาสหรัฐฯ (U.S. FDA)

กฎหมายอาหารและยา (The Federal Food, Drug, and Cosmetic Act หรือ FFDCOA) กำหนดให้อาหารสัตว์เลี้ยง (Pet Food) รวมถึง treats/snacks ปลอดภัยต่อการบริโภค เช่นเดียวกับอาหารสำหรับมนุษย์ และผลิตภายใต้สภาวะที่ถูกสุขลักษณะ ปราศจากสิ่งเจือปนที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ และต้องระบุข้อมูลที่ต้องและเป็นจริงในฉลาก สำหรับอาหารกระป๋องต้องผ่านกระบวนการผลิตสำหรับอาหารประเภท low acid canned food ตามกฎระเบียบ Title 21 Code of Federal Regulations, Part 113 (21 CFR 113) รายละเอียด ดังนี้

1. ผู้ผลิตอาหารสัตว์เลี้ยงในต่างประเทศต้องลงทะเบียนบริษัทกับหน่วยงาน U.S. FDA โดยใช้แบบฟอร์ม 3537 ผู้ผลิตสามารถลงทะเบียนออนไลน์กับหน่วยงาน U.S. FDA โดยกรอกข้อมูลบริษัทใน [www.fda.gov/furls](http://www.fda.gov/furls) โดยกำหนดให้ต่ออายุทุก ๆ 2 ปี
2. ผู้ผลิตอาหารสัตว์เลี้ยงในต่างประเทศต้องติดต่อตัวแทนที่แต่งตั้งโดย U.S. FDA (U.S. Agent) เพื่อเป็นตัวกลางในการตอบคำถามเกี่ยวกับกฎและระเบียบการนำเข้าสินค้า รวมทั้งตรวจโรงงานผลิตแทนหน่วยงาน U.S. FDA
3. โรงงานผลิตอาหารสัตว์เลี้ยงจะต้องผ่านมาตรฐาน HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
4. อาหารสุนัขและแมวไม่จำเป็นต้องขออนุญาต Pre-Market Approval จาก US FDA อย่างไรก็ตาม FDA ต้องมั่นใจว่าวัตถุดิบและส่วนผสมในอาหาร ต้องมีความปลอดภัยและมีคุณภาพตรงตามมาตรฐานที่ FDA กำหนดไว้ สำหรับสารปรุงแต่งกลิ่นรส และวัตถุกันเสีย (Preservative) ต้องตรงตามมาตรฐานความปลอดภัย หรือ Generally Recognized as Safe (GRAS)
5. ข้อมูลและสารอาหาร (Nutritional Info) ที่แสดงบนฉลากต้องเป็นไปตามข้อกำหนด Labeling Requirement ของ U.S. FDA และ AAFCO (The Association of American Feeds Control Officials)

ที่มา: สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ เมืองไมอามี ประเทศสหรัฐอเมริกา ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ [https://www.ditp.go.th/ditp\\_web61/article\\_sub\\_view.php?filename=contents\\_attach/145079/145079.pdf&title=145079&cate=1323&d=0](https://www.ditp.go.th/ditp_web61/article_sub_view.php?filename=contents_attach/145079/145079.pdf&title=145079&cate=1323&d=0)