

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate name) : Al-Taher, Fadwa and Knutsen, Kathy

1.2 Article Title : Overview of the FDA juice HACCP rules

1.3 Journal Title : Food Production Trends

Vol.24 No. 4 Year 2004 Page 222-238

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

ภาพรวมการบังคับใช้การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมสำหรับน้ำผลไม้และผักของคณะกรรมการอาหารและยา

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

ข้อบังคับการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม HACCP สำหรับน้ำผลไม้และผัก ออกเมื่อวันที่ 19 มกราคม 2001 กำหนดให้ผู้ผลิตน้ำผลไม้ น้ำผัก น้ำซूप และน้ำคั้นเข้มข้นต่างๆ รวมทั้งผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยโดยประยุกต์ใช้โปรแกรม HACCP บทความนี้เขียนในรูปแบบที่ช่วยให้อุตสาหกรรมเข้าใจถึงเหตุการณ์ที่ทำให้ต้องออกกฎหมายนี้และจุดสำคัญหลักของกฎหมาย HACCP โดยแบ่งออกเป็น 3 ส่วน ส่วนแรกกล่าวถึงประวัติการระบาดของโรค ในช่วงเวลาทศวรรษที่แล้วมีโรคระบาดที่เกิดจากการดื่มน้ำผลไม้เพิ่มขึ้น จึงเป็นเหตุให้มีการบังคับใช้กฎ HACCP อันตรายจากเชื้อจุลินทรีย์ (*Cryptosporidium parvum*, *E. coli* 0157:H7, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*) วัสดุคุณภาพ (ชิ้นส่วนเศษแก้ว เศษโลหะ) และสารเคมี (Patulin, ตะกั่ว, ยาฆ่าแมลงตกค้าง, สารที่ทำให้เกิดการแพ้) ที่อาจพบได้ในน้ำผลไม้และผัก ส่วนที่ 2 อภิปรายถึงการพัฒนามาตรฐานกฎหมายสำหรับน้ำผลไม้และผัก ตัวอย่างเช่น กฎ HACCP ข้อกำหนดของฉลากคำเตือนที่ต้องมีบนภาชนะบรรจุน้ำผลไม้ที่ไม่ได้ผ่านการ pasteurize หรือการปรุงทุกชนิด ฉลากต้องแจ้งให้ผู้บริโภคทราบถึงความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นเมื่อบริโภคผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ ส่วนสุดท้ายจะกล่าวถึงเทคโนโลยีในการผลิตแบบใหม่ที่ค้นพบ เช่น การใช้รังสีอัลตราไวโอเลต และการผลิตโดยใช้ความดันสูง พร้อมทั้งมาตรการควบคุมที่ใช้เพื่อให้มั่นใจว่าผู้ผลิตทำตามกฎ HACCP สำหรับน้ำผลไม้และผัก แนวคิดหนึ่งที่จะช่วยพัฒนาความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้สดและผัก ก็คือ การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมมาตรฐานสำหรับผู้ตรวจ จัดทำโดย National Center for Food Safety and Technology (NCFST) หลักสูตรนี้สามารถดูได้จาก website ของ NCFST หรือ สั่งซื้อจาก NCFST ก็ได้