

FDA จัดให้มีเอกสารฉบับแปลนี้เพื่อให้บริการแก่ผู้อ่านในประเทศต่างๆ เราหวังว่าเอกสารฉบับแปลนี้จะเป็นประโยชน์สำหรับคุณ แม้ว่าเราได้พยายามจัดทำงานแปลที่ตรงกับฉบับภาษาอังกฤษมากที่สุดเท่าที่จะทำได้ แต่เราก็ตระหนักดีว่าเอกสารฉบับแปลอาจไม่ละเอียด หรือชัดเจน หรือสมบูรณ์เหมือนกับฉบับภาษาอังกฤษ ฉบับที่เป็นทางการของเอกสารนี้คือฉบับที่เป็นภาษาอังกฤษ

## กฎระเบียบสุขลักษณะในการขนส่งอาหารคนและอาหารสัตว์ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหารให้ทันสมัย (FSMA)

กฎระเบียบสุขลักษณะในการขนส่งอาหารคนและอาหารสัตว์ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหารให้ทันสมัย (FSMA) ขององค์การอาหารและยา (FDA) ปัจจุบันเป็นฉบับสมบูรณ์ที่ช่วยเพิ่มความพยายามขององค์การอาหารและยาที่จะปกป้องอาหารจากฟาร์มไปจนถึงเสิร์ฟบนโต๊ะอาหารโดยการให้มีความปลอดภัยจากการปนเปื้อนในระหว่างการขนส่ง วันที่ของการปฏิบัติตามกฎระเบียบที่เร็วที่สุดสำหรับบริษัทบางแห่งจะเริ่มต้นขึ้นในหนึ่งปีภายหลังจากการประกาศใช้กฎระเบียบฉบับสมบูรณ์

กฎระเบียบนี้เป็นหนึ่งในกฎระเบียบมูลฐานเจ็ดฉบับที่ได้เสนอต่อสภาตั้งแต่เดือนมกราคม 2013 เพื่อให้เกิดกรอบระเบียบที่ทันสมัยและยึดหลักตามความเสี่ยงสำหรับความปลอดภัยของอาหาร เป้าหมายของกฎระเบียบนี้คือเพื่อป้องกันวิธีปฏิบัติต่างๆ ในระหว่างการขนส่งที่ทำให้เกิดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยต่ออาหาร

กฎระเบียบนี้ได้บัญญัติขึ้นโดยยึดตามแนวทางการปกป้องต่างๆ ที่ได้คาดการณ์ไว้ในกฎหมายว่าด้วยสุขลักษณะในการขนส่งอาหาร (SFTA) ค.ศ. 2005 เนื่องจากกระบวนของความปลอดภัยที่ส่งผลจากอาหารคนและอาหารสัตว์ที่ปนเปื้อนในระหว่างการขนส่งพร้อมทั้งอุบัติการณ์และรายงานเกี่ยวกับวิธีปฏิบัติการขนส่งที่ไม่มีสุขลักษณะที่ดีตั้งนั้นจึงเกิดความกังวลเป็นเวลายาวนานเกี่ยวกับความจำเป็นที่จะต้องมีการออกกฎหมายที่ทำให้มั่นใจได้ว่าอาหารที่กำลังทำการขนส่งนั้นอยู่ในลักษณะที่ปลอดภัย

กฎระเบียบนี้ได้บัญญัติข้อกำหนดต่างๆ สำหรับผู้จัดส่งสินค้า ผู้เคลื่อนย้ายสินค้าขึ้น ผู้รับขนส่งโดยรถยนต์ หรือ ทางรถไฟ และผู้รับสินค้าที่เกี่ยวข้องในการขนส่งอาหารคนและอาหารสัตว์ให้ใช้วิธีปฏิบัติที่มีสุขลักษณะเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารดังกล่าวมีความปลอดภัย ข้อกำหนดนี้ไม่ได้บังคับใช้กับการขนส่งทางเรือ หรือ ทางอากาศเนื่องจากมีข้อจำกัดด้านกฎหมาย

กฎหมายว่าด้วยการปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหารให้ทันสมัย (FSMA) ได้บัญญัติข้อกำหนดต่างๆ สำหรับยานยนต์ และอุปกรณ์สำหรับการขนส่ง การปฏิบัติการขนส่ง เอกสารบันทึก การฝึกอบรมและการขอช้อยกเว้นไว้โดยเฉพาะ

ใครบ้างอยู่ภายใต้การครอบคลุมของกฎหมายนี้

- กฎระเบียบฉบับสมบูรณ์นี้บังคับใช้กับผู้ขนส่งสินค้า ผู้รับสินค้า ผู้เคลื่อนย้ายสินค้าขึ้นและผู้รับขนส่งผู้ซึ่งขนส่งอาหารในสหรัฐอเมริกาโดยรถยนต์ หรือ รถไฟไม่ว่าจะเป็นอาหารที่ให้บริการหรือเป็นการค้าระหว่างรัฐหรือไม่ก็ตาม นอกจากนี้ยังบังคับใช้กับ:

- บุคคลต่างๆ ในประเทศอื่นๆ เช่น ผู้จัดส่งสินค้าผู้ซึ่งจัดส่งอาหารไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาโดยตรงโดยทางรถยนต์ หรือ ทางรถไฟ (จากแคนาดาหรือเม็กซิโก) หรือ โดยทางเรือ หรือทางอากาศ และจัดเตรียมการสำหรับการขนถ่ายตู้สินค้าบนรถยนต์หรือรถไฟสำหรับการขนส่งภายในประเทศ สหรัฐหากอาหารดังกล่าวจะนำมาบริโภคหรือจัดจำหน่ายภายในสหรัฐ
- กฎระเบียบนี้จะไม่บังคับใช้กับผู้ส่งออกผู้ที่ขนส่งสินค้าอาหารผ่านสหรัฐอเมริกา (เช่น จากแคนาดาไปยังเม็กซิโก) โดยทางรถยนต์ หรือ ทางรถไฟหากอาหารดังกล่าวมิได้มีการจัดจำหน่ายในสหรัฐ
- บริษัทต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในการขนส่งอาหารที่มุ่งหมายเพื่อการส่งออกจะอยู่ภายใต้การครอบคลุมของกฎระเบียบนี้ จนกว่าสินค้านั้นจะถึงท่าเรือแห่งหนึ่งหรือเขตแดนของสหรัฐ

### ข้อกำหนดสำคัญ

กฎระเบียบนี้จะมีบัญญัติข้อกำหนดต่างๆ โดยเฉพาะสำหรับ:

- ยานยนต์และอุปกรณ์การขนส่ง รูปแบบและการซ่อมบำรุงของยานยนต์และอุปกรณ์การขนส่งที่จะต้องทำให้แน่ใจได้ว่าจะไม่ทำให้อาหารที่ขนส่งมาด้วยนั้นมีความไม่ปลอดภัย ยกตัวอย่าง ยานยนต์และอุปกรณ์การขนส่งต้องเหมาะสมและสะอาดเพียงพอสำหรับการนำไปใช้ตามที่มุ่งหมาย และสามารถที่จะคงรักษาอุณหภูมิไว้ในระดับที่จำเป็นสำหรับการขนส่งอาหารที่ปลอดภัย
- การปฏิบัติการณ์การขนส่ง: มาตรการต่างๆ ที่ดำเนินการในระหว่างการขนส่งเพื่อให้แน่ใจว่าจะมีความปลอดภัยในอาหาร เช่น การควบคุมอุณหภูมิที่เพียงพอ การป้องกันการปนเปื้อนสำหรับอาหารที่พร้อมรับประทานจากการสัมผัสกับอาหารที่ดิบ การปกป้องอาหารจากการปนเปื้อนจากสิ่งไม่ใช่อาหารในการบรรจุสินค้าเดียวกันหรือครั้งก่อนและ การปกป้องอาหารจากการปนเปื้อนในอาหารโดยจากการสัมผัส (cross-contact) นั่นคือ การมีสารก่อภูมิแพ้ในอาหารโดยมิได้เจตนา
- การฝึกอบรม: การฝึกอบรมบุคลากรของผู้ขนส่งสินค้าเกี่ยวกับวิธีปฏิบัติการณ์การขนส่งที่มีสุขลักษณะและการจัดเก็บเอกสารของการฝึกอบรม การฝึกอบรมนี้เป็นสิ่งจำเป็นกรณีที่ได้รับขนส่งและผู้จัดส่งสินค้าตกลงเห็นพ้องว่าผู้รับขนส่งจะรับผิดชอบดูแลด้านสุขลักษณะในระหว่างการขนส่ง
- เอกสารบันทึก: การเก็บรักษาเอกสารบันทึกเกี่ยวกับระเบียบวิธีปฏิบัติที่เป็นลายลักษณ์อักษร ข้อตกลง และการฝึกอบรม (ที่จำเป็นสำหรับผู้รับขนส่ง) ระยะเวลาการเก็บรักษาเอกสารที่จำเป็นสำหรับเอกสารต่างๆ เหล่านี้จะขึ้นอยู่กับประเภทของเอกสารและวันที่กิจกรรมที่อยู่ภายใต้การครอบคลุมนั้นเกิดขึ้นแต่ไม่เกิน 12 เดือน

### การขอข้อยกเว้น

กฎหมายว่าด้วยสุขลักษณะในการขนส่งอาหาร (Sanitary Food Transportation Act)

อนุญาตให้หน่วยงานสามารถขอข้อยกเว้นในข้อกำหนดของกฎระเบียบนี้ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการปรับปรุงค

วามปลอดภัยด้านอาหารให้ทันสมัย

หากตรวจสอบแล้วพบว่า การขอข้อยกเว้นดังกล่าวจะไม่ส่งผลกระทบต่อ การขนส่งอาหารในสถานะที่อาจไม่ปลอดภัยสำหรับสุขภาพของคนและสัตว์

องค์การอาหารและยาได้ประกาศไว้ในร่างกฎระเบียบว่า องค์การอาหารและยามุ่งหมายที่จะออกข้อยกเว้นสำหรับบุคคล/ธุรกิจสองกลุ่ม (ดูรายละเอียดด้านล่าง) องค์การฯ มุ่งหมายที่จะออกข้อยกเว้นเหล่านี้ในระบบทะเบียนกลาง (Federal Register) ก่อนวันที่ที่บริษัทจะต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบนี้

นอกจากนี้ องค์การอาหารและยา ยังได้รับการแสดงความเห็นเพื่อการขอข้อยกเว้นสำหรับการปฏิบัติการขนส่งสินค้าประเภทหอยสำหรับกิจการต่างๆ

ที่มีใบอนุญาตจากรัฐที่ถูกต้องภายใต้โครงการสุขลักษณะของสัตว์น้ำมีเปลือกแห่งชาติ (National Shellfish Sanitation Program) องค์การฯ ยังคงพิจารณาในความคิดเห็นต่างๆ เพื่อการร้องขอต่อไป และจะทำการตัดสินใจในอนาคตอันใกล้

องค์การฯ มุ่งหมายที่จะออกข้อยกเว้นสำหรับ:

- ผู้จัดส่งสินค้า ผู้รับขนส่ง และผู้รับสินค้าผู้ที่มีใบอนุญาตที่ถูกต้องและผ่านการตรวจสอบภายใต้โครงการความปลอดภัยอาหารของสินค้าประเภทนม เกรด "เอ" ของการประชุมแห่งชาติว่าด้วยสินค้านมสำหรับการค้าระหว่างรัฐ (National Conference on Interstate Milk Shipments (NCIMS)) ข้อยกเว้นเหล่านี้จะบังคับใช้เฉพาะกรณีที่ทำ การขนส่งสินค้านมเกรดเอ และผลิตภัณฑ์นมต่างๆ ซึ่งผลิตภายใต้สถานะที่มีสุขลักษณะ องค์การอาหารและยาตระหนักดีว่ามีการควบคุมการปฏิบัติการขนส่งดังกล่าวอยู่แล้วภายใต้โครงการของ NCIMS โดยที่รัฐบังคับใช้กฎหมายและองค์การอาหารและยาเป็นผู้กำกับดูแล
- กิจการที่ดำเนินธุรกิจด้านอาหารที่มีใบอนุญาตถูกต้องที่ออกโดยหน่วยงานกำกับดูแลที่เกี่ยวข้อง เช่น หน่วยงานของรัฐ หรือ หน่วยงานของชนเผ่า กรณีที่ดำเนินงานในฐานะ ผู้รับสินค้า ผู้จัดส่งสินค้า และผู้รับขนส่งในการปฏิบัติการต่างๆ ที่ซึ่งส่งมอบอาหารให้แก่ลูกค้าภายหลังที่ขนส่งสินค้าจากกิจการธุรกิจดังกล่าว ตัวอย่างของกิจการดังกล่าว ได้แก่ ภัตตาคาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และธุรกิจบริการจัดส่งสินค้าประเภทของชำที่ บ้าน องค์การอาหารและยาตระหนักดีว่ามีการควบคุมการขนส่งดังกล่าวอยู่แล้วภายใต้โครงการค้าปลีกอาหาร (Retail Food Program) โดยที่มีการบังคับใช้กฎหมายของรัฐ อาณาเขต ชนเผ่า และท้องถิ่น และองค์การอาหารและยาเป็นผู้กำกับดูแล

วันที่ของการปฏิบัติตามกฎระเบียบ

เป็นที่ทราบดีว่าธุรกิจต่างๆ

โดยเฉพาะธุรกิจขนาดย่อมอาจต้องการเวลาที่มากขึ้นในการปฏิบัติตามข้อกำหนดดังนั้น ควรปรับวันที่ของการปฏิบัติตามกฎระเบียบให้เหมาะสม

- ธุรกิจขนาดย่อม—คือ ธุรกิจต่างๆ นอกเหนือจากผู้รับขนส่งทางรถยนต์ผู้ที่ไม่ใช่ผู้จัดส่งสินค้าและ/หรือผู้รับสินค้า โดยธุรกิจขนาดย่อมนี้มีลูกจ้างต่ำกว่า 500 คนและผู้รับขนส่งทางรถยนต์ที่มีรายรับต่อปีต่ำกว่า 27.5 ล้านดอลลาร์ นั้นจะต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบนี้ภายในระยะเวลาสองปีภายหลังการประกาศใช้กฎระเบียบฉบับสมบูรณ์นี้

- ธุรกิจอื่นๆ—  
ธุรกิจใดธุรกิจหนึ่งที่ไม่ใช่ธุรกิจขนาดย่อมและไม่ใช่กิจการอื่นใดที่ไม่ได้อยู่ภายใต้การครอบคลุมของกฎหมายจะต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบนี้ภายในระยะเวลาหนึ่งปีภายหลังการประกาศใช้ของกฎระเบียบฉบับสมบูรณ์

#### การให้ความช่วยเหลือแก่อุตสาหกรรม

- เครือข่ายการให้ความช่วยเหลือทางวิชาการเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารภายใต้กฎหมายว่าด้วยการปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหารให้ทันสมัย (FSMA) ขององค์การอาหารและยานั้นได้ดำเนินงานเพื่อเป็นแหล่งศูนย์กลางของข้อมูลที่ส่งเสริมให้เกิดความเข้าใจของอุตสาหกรรมและการนำเอากฎหมายว่าด้วยการปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหารให้ทันสมัย (FSMA) ไปใช้ให้เกิดผล  
ข้อสงสัยที่ได้ส่งผ่านทางออนไลน์หรือทางไปรษณีย์จะได้รับการตอบโดยผู้เชี่ยวชาญด้านข้อมูลหรือผู้เชี่ยวชาญในสาขานั้นๆ
- องค์การอาหารและยาวางแผนที่จะพัฒนาหลักสูตรแบบออนไลน์ที่สอดคล้องกับข้อกำหนดด้านการฝึกอบรมสำหรับกฎระเบียบนี้  
โดยคาดการณ์ว่าหลักสูตรนี้จะสามารถให้บริการได้ก่อนวันที่ของการปฏิบัติตามกฎระเบียบครั้งแรกจะมีผลบังคับใช้
- นอกจากนี้องค์การอาหารและยายังออกคู่มือการปฏิบัติเพื่อช่วยเหลือให้ธุรกิจต่างๆ ในอุตสาหกรรมด้านนี้ปฏิบัติตามกฎระเบียบฉบับสมบูรณ์

#### การเปลี่ยนแปลงสำคัญจากร่างกฎระเบียบ

ร่างกฎระเบียบได้จัดทำประชาพิจารณ์เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2014

องค์การอาหารและยาได้ทำการเปลี่ยนแปลงในกฎระเบียบเพื่อให้เป็นไปตามประชาพิจารณ์ดังที่ได้ดำเนินการสำหรับกฎระเบียบอื่นๆ

ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหารให้ทันสมัยที่ผ่านกระบวนการถึงที่สุดแล้วในช่วงเจ็ดเดือนที่ผ่านมา เป้าหมายขององค์การฯ

คือการปกป้องสุขภาพของประชาชนในขณะที่เดียวกันก็ออกกฎระเบียบแต่ละฉบับในลักษณะที่บริษัทต่างๆ สามารถนำไปปฏิบัติตามได้

- เพื่อให้เป็นไปตามเป้าหมายสำคัญด้านความปลอดภัยของอาหารภายใต้กฎหมายว่าด้วยการปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหารให้ทันสมัยนี้ตั้งนั้นกฎระเบียบนี้จึงเน้นความสำคัญในวิธีปฏิบัติต่างๆ ที่อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยมากกว่าการเน้นความสำคัญในวิธีปฏิบัติที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของอาหารที่ไม่ใช่เสมอไปว่าจะก่อให้เกิดอันตรายในการบริโภค
  - มีบทบัญญัติในพระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางแห่งชาติ (FD&C) ที่ครอบคลุมด้านการเน่าเสีย และการเจือปนในรูปแบบอื่นๆ ที่รวมถึงในระหว่างการผลิต
- ได้ทำการเปลี่ยนแปลงในคำนิยามของ "การปฏิบัติการผลิต" เพื่อยกเว้นในกรณี:
  - การขนส่งอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท (ยกเว้นอาหารที่จะต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ) ร่างกฎระเบียบฉบับเดิมได้ระบุไว้ว่าอาหารที่อยู่ในภาชนะที่ปิดสนิทต้องสามารถเก็บไว้ได้นาน (จัดเก็บอย่างปลอดภัยไว้ในอุณหภูมิห้องในภาชนะปิดสนิท)
  - การดำเนินการขนส่งทั้งหมดกระทำโดยฟาร์ม ภายใต้ร่างกฎระเบียบฉบับนี้ได้ยกเว้นเฉพาะการขนส่งอาหารที่เป็นสินค้าโภคภัณฑ์ทางการเกษตรแบบสินค้าดิบเท่านั้น

- ความหลากหลายของฟาร์มและการปฏิบัติการขนส่งของฟาร์มต่างๆ เหล่านี้ทำให้ยากที่จะจัดทำกฎข้อบังคับที่เหมาะสมโดยกว้างได้ แทนที่จะดำเนินการดังกล่าวองค์การอาหารและยากำลังพิจารณาที่จะให้คำแนะนำเกี่ยวกับวิธีปฏิบัติการขนส่งของฟาร์มที่ดี
  - อย่างไรก็ตามฟาร์มยังคงอยู่ภายใต้บทบัญญัติของพระราชบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางที่ห้ามมิให้จัดเก็บอาหารภายใต้สภาวะที่ไม่มีสุขลักษณะ
- การขนส่งผลิตภัณฑ์พลอยได้จากอาหารของคนสำหรับการใช้เป็นอาหารของสัตว์โดยไม่มีการแปรรูปเพิ่มเติมใดๆ นั่นคือ ผลิตภัณฑ์พลอยได้ที่จำหน่ายให้แก่เกษตรกรโดยตรงเพื่อเป็นอาหารให้แก่ปศุสัตว์ ซึ่งไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์พลอยได้ที่ได้ขนส่งไปยังโรงงานต่างๆ ที่จะนำไปผลิตเป็นอาหารสำหรับป้อนหรืออาหารสัตว์
  - การขนส่งสิ่งที่สัมผัสกับอาหารที่รวมถึง สิ่งเคลือบ พลาสติก กระดาษ สิ่งยึดติด และสารแต่งสีอาหาร สารต้านจุลชีพ และสารต้านอนุมูลอิสระที่พบในบรรจุภัณฑ์ของอาหาร
  - การขนส่งสัตว์ที่เป็นอาหารที่ยังมีชีวิตอยู่ ยกเว้นสัตว์ประเภทหอย (เช่น หอยนางรม หอยลาย หอยแมลงภู่ และหอยแครง) ร่างกฐะเทียบฉบับเดิมไม่ได้รวมเอาสัตว์ที่เป็นอาหารที่มีชีวิตทั้งหมด ที่รวมถึงสัตว์ประเภทหอย
- การเปลี่ยนแปลงอีกประการสำคัญอย่างยิ่งสำหรับผู้รับขนส่งทางรถไฟ ผู้แสดงความคิดเห็นได้หยิบยกข้อกังวลกรณีและผู้ประกอบการบริการขนส่งทางรถไฟมักจะไม่มีการจัดเตรียม หรือ ใช้อุปกรณ์ต่างๆ เช่น ระบบการทำความเย็นต่างๆ ในรถรางที่พวกเขาขนส่งและไม่มีความสามารถที่จะทำให้แน่ใจได้ว่าการดำเนินการนั้นจะเป็นไปตามข้อกำหนดบางประการ เช่น การควบคุมอุณหภูมิและสภาวะสุขลักษณะ ผู้จัดส่งสินค้า หรือ ผู้เคลื่อนย้ายสินค้าขึ้นและผู้รับขนส่งด้วยรถรางนั้นโดยทั่วไปจะมีความรับผิดชอบต่างๆ เช่น การตรวจสอบรถราง เพื่อให้แน่ใจว่าเหมาะสม ภายใต้กฐะเทียบนี้ผู้จัดส่งสินค้าจะยังคงมีความรับผิดชอบหลักในการดูแลด้านสุขลักษณะของการขนส่งเว้นแต่ผู้รับขนส่งได้ยินยอมในข้อตกลงที่เป็นลายลักษณ์อักษรกับผู้จัดส่งสินค้าที่จะยอมรับในความรับผิดชอบเหล่านี้
    - ในทางตรงกันข้ามโดยทั่วไปแล้วผู้รับขนส่งทางรถยนต์มักจะเป็นเจ้าของในยานยนต์และเกี่ยวข้องโดยตรงกับสถานการณ์ในระหว่างการปฏิบัติการขนส่ง
  - "ผู้เคลื่อนย้ายสินค้าขึ้น" ได้รับการเพิ่มเข้าไปในกฐะเทียบนี้ในฐานะบุคคลที่อยู่ภายใต้การครอบคลุมของกฎหมาย ผู้เคลื่อนย้ายสินค้าขึ้นเป็นบุคคลผู้เคลื่อนย้ายอาหารขึ้นบนรถยนต์หรือรถราง
    - ก่อนการเคลื่อนย้ายอาหารที่ไม่ได้อยู่ในภาชนะที่ปิดสนิทผู้เคลื่อนย้ายสินค้าขึ้นจะต้องตรวจสอบให้แน่ชัดว่าอุปกรณ์การขนส่งนั้นอยู่ในสภาวะที่มีสุขลักษณะที่เหมาะสม
    - ก่อนการเคลื่อนย้ายอาหารที่ต้องมีการควบคุมอุณหภูมิผู้เคลื่อนย้ายสินค้าขึ้นต้องตรวจสอบให้แน่ชัดว่าห้องจัดเก็บที่มีสภาวะเย็นในระบบการให้ความเย็นโดยทางกลนั้นได้รับการจัดเตรียมการอย่างเพียงพอสำหรับการขนส่งแบบให้ความเย็นที่รวมถึงการให้ความเย็นก่อนการขนส่ง (หากจำเป็น)
  - กฐะเทียบฉบับสมบูรณ์ได้อธิบายให้ชัดเจนว่าการใช้ยานยนต์หรืออุปกรณ์ที่จำเพาะต่างๆ (เช่น การขนส่งอาหารสัตว์เทียบกับการขนส่งอาหารคน) และการขนส่งอาหารในระยะเวลาการผลิต (เช่น

อาหารดิบ เทียบกับ อาหารที่สำเร็จแล้ว)

นั้นควรนำมาพิจารณาในการตัดสินใจเกี่ยวกับข้อกำหนดการขนส่งที่มีสุขภาพและที่บังคับใช้

- ข้อกำหนดต่างๆ  
เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์บันทึกหรือวัดอุณหภูมิในระหว่างการขนส่งถูกแทนที่ด้วยวิธีการที่ยืดหยุ่นมากขึ้น  
ผู้จัดส่งสินค้าและผู้รับขนส่งสามารถเห็นพ้องกันที่จะใช้กลไกตรวจสอบอุณหภูมิสำหรับอาหารที่จำเป็นต้องมีการควบคุมอุณหภูมิเพื่อความปลอดภัยของอาหาร
  - ร่างกฎระเบียบฉบับเดิมได้ระบุว่าห้องจัดเก็บต้องติดตั้งด้วยปรอทวัด อุปกรณ์วัดอุณหภูมิ หรือ อุปกรณ์การบันทึกอุณหภูมิ
  - องค์การฯ  
เห็นพ้องกับผู้แสดงความคิดเห็นว่ามีหลายวิธีการที่มีประสิทธิภาพเพื่อทำให้มั่นใจได้เกี่ยวกับการควบคุมอุณหภูมิที่ฝ่ายต่างๆ ซึ่งอยู่ภายใต้กฎระเบียบนี้สามารถใช้วิธีการดังกล่าวได้
  - นอกจากนี้ องค์การฯ  
ยังเห็นด้วยกับผู้แสดงความคิดเห็นที่ว่ากรณีที่มีการร้องขอผู้รับขนส่งจะต้องแสดงให้เห็นว่าพวกเขาได้คงรักษาภาวะระดับอุณหภูมิตามที่ได้ร้องขอมากกว่าที่จะเป็นข้อกำหนดสำหรับสินค้าทุกชนิดดังที่ได้ร่างไว้ก่อนหน้านี้
- ความรับผิดชอบหลักในการตัดสินใจเกี่ยวกับการปฏิบัติการขนส่งที่เหมาะสมปัจจุบันเป็นหน้าที่ความรับผิดชอบของผู้จัดส่งสินค้าผู้ที่เกี่ยวข้องพึงพาสัญญาข้อตกลงเพื่อมอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบบางส่วนเหล่านี้ไปยังกลุ่มบุคคลฝ่ายอื่นๆ
  - ผู้จัดส่งสินค้าต้องจัดทำระเบียบปฏิบัติที่เป็นลายลักษณ์อักษรและนำไปใช้เพื่อให้แน่ใจว่าอุปกรณ์และยานยนต์อยู่ในสถานะที่มีสุขภาพและที่เหมาะสม
  - ผู้จัดส่งสินค้าอาหารที่มีการขนส่งในปริมาณมากต้องจัดทำระเบียบปฏิบัติที่เป็นลายลักษณ์อักษรและนำไปใช้เพื่อให้แน่ใจว่าสินค้าที่บรรจุทุกในครั้งก่อนจะไม่ก่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหาร
  - และผู้จัดส่งสินค้าอาหารที่จะต้องมีการควบคุมอุณหภูมิเพื่อความปลอดภัยของอาหารนั้นยังต้องจัดทำระเบียบปฏิบัติที่เป็นลายลักษณ์อักษรและนำไปใช้เพื่อให้แน่ใจว่าการขนส่งอาหารนั้นอยู่ภายใต้การควบคุมอุณหภูมิที่เพียงพอ
- หากบุคคลหรือบริษัทที่อยู่ภายใต้การครอบคลุมของกฎหมาย ณ จุดใดๆ  
ก็ตามในลูกโซ่การขนส่งได้ตระหนักถึงความล้มเหลวของการควบคุมอุณหภูมิที่อาจเกิดขึ้นหรือสถานะอื่นใดที่อาจทำให้อาหารไม่ปลอดภัยกรณีเช่นนี้จะต้องไม่ขายหรือจัดจำหน่ายในอาหารดังกล่าวจนกว่าจะมีการตรวจสอบด้านความปลอดภัย

ข้อยกเว้นจากกฎระเบียบ

- ผู้จัดส่งสินค้า ผู้รับสินค้า หรือ ผู้รับขนส่งในการปฏิบัติการขนส่งอาหารที่มีรายได้ต่อปีเฉลี่ย 500,000 ดอลลาร์
- กิจกรรมการขนส่งต่างๆ ที่ดำเนินการโดยฟาร์ม
- การขนส่งอาหารที่เป็นการค้าขายอินทรีย์ผ่านประเทศสหรัฐอเมริกาไปยังประเทศอื่น
- การขนส่งอาหารที่นำเข้าเพื่อการส่งออกในอนาคตและที่ไม่ใช่เพื่อการบริโภคหรือจัดจำหน่ายในสหรัฐ

- การขนส่งก๊าซอัดสำหรับใช้ในอาหารต่างๆ (เช่น คาร์บอนไดออกไซด์ ไนโตรเจน หรือ ออกซิเจน ที่ได้รับอนุญาตให้สามารถนำมาใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม) และสิ่งที่สัมผัสกับอาหาร
- การขนส่งผลิตภัณฑ์พลอยได้จากอาหารของคนที่ขนส่งเพื่อการใช้เป็นอาหารของสัตว์โดยไม่มีการแปรรูปเพิ่มเติมใดๆ
- การขนส่งอาหารที่อยู่ในภาชนะปิดสนิทยกเว้นอาหารที่จำเป็นต้องได้รับการควบคุมอุณหภูมิเพื่อความปลอดภัยของอาหาร
- การขนส่งสัตว์ที่เป็นอาหารที่ยังมีชีวิตอยู่ ยกเว้น สัตว์ประเภทหอย