



## มาตรฐานความปลอดภัย : เส้นทางอาหารไทยสู่ครัวโลก

ปัจจุบัน มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร นับเป็นปัจจัยหลักประการหนึ่งที่แวดวงอุตสาหกรรมอาหารทั่วโลกต่างให้ความสำคัญ กอปรกับผู้บริโภคเองนั้น ต่างก็เริ่มต้นตัวกับพิษภัยที่แฝงตัวมากับอาหารกันมากขึ้น ทั้งในเรื่องการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรค การตกค้างของสารเคมี สารปฏิชีวนะ และสารพิษ ซึ่งเป็นอันตรายสำคัญที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนในประเทศ และกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศในการส่งออกสินค้าอาหารไปยังต่างประเทศได้

ดังนั้น จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับผู้ประกอบการไทยเรา ซึ่งเป็นทั้งผู้ผลิตอาหารเพื่อการบริโภคในประเทศ และผู้ส่งออกสินค้าอาหารรายสำคัญของโลก โดยเฉพาะในรายของผู้ประกอบการ SME ที่จะต้องปรับตัวพัฒนาคุณภาพการผลิตให้ก้าวตามทันมาตรฐานอาหารของนานาชาติในระดับสากล ตามมาตรฐานที่กำหนดโดยองค์การการค้าโลก และองค์การอาหารระหว่างประเทศ เพื่อสร้างคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และเป็นการช่วงชิงความได้เปรียบในตลาดสินค้าอาหารส่งออกที่มีการแข่งขันกันอย่างดุเดือด ในทุกวันนี้

สำหรับระบบตรวจสอบควบคุมคุณภาพที่สำคัญ และประเทศทั่วโลกให้การยอมรับ มีดังต่อไปนี้

### GMP

หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ย่อมาจากคำว่า Good Manufacturing Practice จัดทำขึ้นโดยหน่วยงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศหรือ โคเด็กซ์ (CODEX) เพื่อให้สมาชิกทั่วโลกใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค



สำหรับประเทศไทย ถือเป็นมาตรฐานบังคับตามกฎหมายที่โรงงานผู้ผลิตอาหารต้องปฏิบัติ โดยกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 193 พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ. 2544

GMP เป็นเกณฑ์ หรือข้อกำหนดพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและการควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามและทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัยมีเนื้อหาครอบคลุม 6 ประการ คือ

1. สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต
2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ ที่ใช้ในการผลิต
3. การควบคุมกระบวนการผลิต
4. การสุขาภิบาล
5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
6. บุคลากร

### HACCP

การวิเคราะห์จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในผลิตภัณฑ์อาหาร ย่อมาจากคำว่า Hazard Analysis Critical Control Point เป็นระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย ซึ่งใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารให้ปราศจากอันตราย 3 สาเหตุ คือ อันตรายทางชีวภาพ จากเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค หรือสารพิษ อันตรายจากสารเคมี เช่น สารเคมีที่ใช้ในการเพาะเลี้ยง เพาะปลูก สารเคมีที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร และอันตรายทางกายภาพจากสิ่งปลอมปน ต่างๆ เช่น เศษแก้ว เศษกระจก โลหะ

HACCP เกี่ยวข้องกับการควบคุมปัจจัยต่างๆ ที่ส่งผลกระทบต่อวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์ มีเนื้อหาครอบคลุม ดังนี้

1. การวิเคราะห์อันตราย (Conduct a Hazard Analysis)

2. กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
3. กำหนดค่าวิกฤต
4. กำหนดระบบเพื่อตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
5. กำหนดวิธีการแก้ไข เมื่อตรวจพบว่า จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเฉพาะจุดใดจุดหนึ่งไม่อยู่ภายใต้การควบคุม
6. กำหนดวิธีการทวนสอบเพื่อยืนยันประสิทธิภาพการดำเนินงานของระบบ HACCP
7. กำหนดวิธีการจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้องกับวิธีปฏิบัติและบันทึกข้อมูลต่างๆ ที่เหมาะสม

**BRC**

มาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งประเทศอังกฤษ สำหรับผู้ผลิตอาหาร ย่อมาจากคำว่า British Retail Consortium Standard-Food กำหนดขึ้นโดยสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งประเทศอังกฤษ เพื่อใช้เป็นเครื่องมือสำคัญที่นำมาใช้สนับสนุนให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหารมีหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยบังคับให้โรงงานผู้ผลิตอาหารที่ต้องการส่งสินค้าเขาไปจำหน่ายในทางผู้ค้าปลีกของประเทศอังกฤษ ต้องจัดทำระบบนี้



BRC มุ่งเน้นเรื่องความปลอดภัยและความถูกต้องตามกฎหมายของผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ มีเนื้อหาครอบคลุม ดังนี้

1. การนำระบบ HACCP ไปประยุกต์ใช้
2. การจัดทำเอกสารและระบบการบริหารด้านคุณภาพ
3. การควบคุมมาตรฐานสภาพแวดล้อมของโรงงาน การควบคุมผลิตภัณฑ์ กระบวนการ และบุคลากร

**IFS**

มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ย่อมาจากคำ ว่า International Food Standard กำหนดขึ้นโดยผู้ค้าปลีกแห่งสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน (HDE-Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V., Germany) และผู้ค้าปลีกค้าส่งแห่งสาธารณรัฐฝรั่งเศส (FCD-Federation des



entreprises du Commerce et de la Distribution, France) เพื่อใช้เป็นหลักเกณฑ์มาตรฐานสำหรับการผลิตอาหารที่ดีมีคุณภาพ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยบังคับให้โรงงานผู้ผลิตอาหารที่ต้องการส่งสินค้าเขาไปจำหน่ายในทางผู้ค้าปลีกของประเทศฝรั่งเศสและเยอรมนี ต้องจัดทำระบบนี้

IFS มีเนื้อหาครอบคลุม ดังนี้

1. การจัดการระบบคุณภาพ และ HACCP
2. ความรับผิดชอบด้านการบริหารจัดการ
3. การจัดการทรัพยากร
4. การผลิตผลิตภัณฑ์
5. การวัดค่า การตรวจวิเคราะห์ และการปรับปรุง

**SQF**

มาตรฐานคุณภาพอาหารปลอดภัย ย่อมาจากคำว่า "Safe Quality Food" จัดทำโดย AGWEST Trade and Development: AT&D ของรัฐบาลออสเตรเลีย เพื่อใช้เป็นมาตรฐานในการผลิตสินค้าและผลิตภัณฑ์อาหารใหม่มีความปลอดภัยตรงตามความต้องการของลูกค้า และสอดคล้องตามข้อกำหนดของกฎหมาย

SQF เป็นระบบคุณภาพที่ผสมผสานระหว่างแนวทางการวิเคราะห์จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในผลิตภัณฑ์อาหาร (HACCP) ของ CODEX และระบบคุณภาพ ISO 9000 มีเนื้อหาครอบคลุม ดังนี้

1. ความมุ่งมั่นต่อระบบคุณภาพ
2. ผู้ส่งมอบ
3. การควบคุมการผลิต (นำระบบ HACCP ไปประยุกต์ใช้)
4. การตรวจสอบและทดสอบ
5. การควบคุมเอกสารและบันทึกคุณภาพ
6. การบ่งชี้และการสอบกลับได้ของผลิตภัณฑ์

**HALAL**

คำว่า "ฮาลาล" แปลว่า อนุมัติ อนุญาต ตามข้อกำหนดของศาสนาอิสลาม ในอุตสาหกรรมอาหาร "อาหารฮาลาล" จึงหมายถึงอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งได้รับอนุมัติตามบัญญัติศาสนาอิสลามใหม่สุลิมมบริโกลหรือไชประโยชน์ใด ซึ่งโดยปกติชาวมุสลิมจะตองบริโภคอาหารฮาลาลเท่านั้น ดังนั้น โรงงานผู้ผลิตอาหาร



ที่ต้องการผลิตสินค้าอาหารเพื่อจำหน่ายให้แก่ชาวมุสลิมจึงต้องทำตามข้อกำหนดของศาสนาอิสลาม และได้รับการรับรองการเป็นอาหารฮาลาลจากหน่วยงานผู้ให้การรับรอง เช่น สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (รายละเอียดของข้อกำหนดรายละเอียดได้จากบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม)

### ISO 22000

ระบบการบริหารงานความปลอดภัยด้านอาหาร มีชื่อเต็มๆ ว่า “ISO 22000 : Requirements for a Food Safety Management System” จัดทำขึ้นโดยองค์การมาตรฐานระหว่างประเทศ (International Organization for Standardization : ISO) เพื่อให้เป็นมาตรฐานกลางที่ครอบคลุมข้อกำหนดทุกมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหาร ที่มีการบังคับใช้ในทางการค้า



ISO 22000 มีเนื้อหาครอบคลุมทั้งข้อกำหนดของ GMP, HACCP และระบบการบริหารงาน ประกอบด้วยหลักการที่สำคัญ ดังนี้

1. การสื่อสารระหว่างองค์กรที่อยู่ในห่วงโซ่อาหาร
  2. การบริหารจัดการระบบ
  3. การนำหลักการ HACCP ไปใช้
  4. โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะการผลิต
- ที่คือ

### ISO 9001 : 2000

ระบบการบริหารงานคุณภาพ จัดทำขึ้นโดยองค์การมาตรฐานระหว่างประเทศ International Organization for Standardization : ISO เพื่อเป็นแนวทางในการบริหารและการจัดการองค์กร ให้มีคุณภาพ มุ่งสู่ความเป็นผู้นำทางธุรกิจ

ISO 9001 : 2000 มีเนื้อหาครอบคลุม ดังนี้

1. ให้ความสำคัญกับความต้องการของลูกค้า หรือความคาดหวังของลูกค้าที่มีต่อองค์กร
2. กำหนดให้ผู้บริหารขององค์กรต้องมีการวางแผนตลอดจนกำหนดเป้าหมาย และทิศทางขององค์กร
3. ให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของบุคลากรทุกระดับ ชั้นในองค์กร
4. เน้นการทำงานอย่างเป็นขั้นตอน ในการจัดการกิจกรรมต่างๆ และการใช้ทรัพยากรขององค์กร
5. มีการจัดการองค์กรอย่างเป็นระบบ สามารถตรวจสอบ และติดตามผลได้
6. การปรับปรุงคุณภาพการบริหาร และการจัดการขององค์กร ต้องเป็นไปอย่างต่อเนื่อง และสอดคล้องกับความต้องการของลูกค้า
7. การตัดสินใจขององค์กรต้องตั้งอยู่บนพื้นฐานของเหตุผล มีการวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งติดตามผลความพอใจของลูกค้าต่อผลิตภัณฑ์ขององค์กร
8. การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างองค์กร และผู้ที่เกี่ยวข้องในลักษณะที่เอื้อประโยชน์ด้วยกันทุกฝ่าย โดยยึดหลักความพอใจของลูกค้าเป็นที่ตั้ง

เพ็ญวิรัตน์ อัครผลสุวรรณ รวบรวมจาก  
 “มาตรฐานความปลอดภัยเส้นทางอาหารไทยสู่ครัวโลก”  
 นกนิ นิตยสารสถาบันอาหาร ม.ค. - มี.ค. 2552