



ISO22000 : มาตรฐานการบริหารความปลอดภัย ด้านอาหาร ที่ต้องใส่ใจ

พรพิมล เชวงศักดิ์โสภาคย์*

บทคัดย่อ

ISO22000 ระบบมาตรฐานการบริหารความปลอดภัยด้านอาหาร เป็นระบบมาตรฐานกลางที่จัดทำขึ้นโดยผู้เชี่ยวชาญจากประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก 23 ประเทศ เช่น แคนาดา ฝรั่งเศส เนเธอร์แลนด์ เยอรมัน อังกฤษ เบลเยียม อินโดนีเซีย อเมริกา ญี่ปุ่น เกาหลี และไทย รวมทั้งตัวแทนองค์กรจากอุตสาหกรรมอาหาร เช่น Codex Alimentarius Commission, FAO (Food and Agriculture Organization) เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารมีมาตรฐานเดียวกันในการบริหารจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งครอบคลุมทุกองค์กรในห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) ตั้งแต่ผู้ผลิตขั้นต้น (Primary Producer) จนถึงผู้บริโภคขั้นสุดท้าย (Final Consumer) ซึ่งเป็นการสร้างความมั่นใจระหว่างผู้ซื้อ และผู้ขาย ในเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ปัจจุบันมาตรฐานนี้ได้ผ่านการรับรองแล้ว และประกาศใช้ในวันที่ 1 กันยายน 2548 ประเทศไทยเป็นผู้ส่งออกสินค้าอาหารที่สำคัญรายหนึ่งของโลก จึงจำเป็นต้องเร่งปรับปรุงคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล ดังนั้นผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารของไทย จะต้องเร่งดำเนินการจัดทำระบบมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้เพื่อให้สินค้าอาหารของไทยเป็นที่ยอมรับในตลาดต่างประเทศ ไม่ถูกกีดกัน สามารถขายได้มากขึ้น และก้าวสู่การเป็นครัวของโลกต่อไป บทความนี้นำเสนอ สาเหตุที่ต้องจัดทำระบบมาตรฐานระบบการรับรองคุณภาพอาหาร มาตรฐานต่าง ๆ ที่ผู้ประกอบการอาหารควรรู้จัก ระบบมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร ISO22000 และรายละเอียดข้อกำหนด ประโยชน์ของระบบ ISO22000

คำสำคัญ : HACCP ISO9001 ISO22000

ตั้งแต่ทศวรรษที่ 1990 เป็นต้นมา มีการเปลี่ยนแปลงที่มีอิทธิพลต่อเศรษฐกิจโลก อย่างหนึ่งคือ การเปิดเสรีทางการค้า (Trade Liberalization) ส่งผลทำให้เกิดเขตการค้าเสรี การยกเลิกโควตานำเข้า และการลดอัตราพิกัดภาษีศุลกากร

จนเป็นศูนย์ ทำให้ตลาดภายในประเทศมีการนำเข้าสินค้ามาขายแข่งขันกันมากขึ้น ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดย่อม โดยเฉพาะอย่างยิ่งอุตสาหกรรมด้านอาหาร ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมอุดมสมบูรณ์

* อาจารย์ประจำสาขาวิชาชีวอนามัย คณะสาธารณสุขศาสตร์และสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ



ไปด้วยทรัพยากรการเกษตร มีผลผลิตทางการเกษตรที่มีชื่อเสียง ประกอบกับภาครัฐมีนโยบายส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก หากไม่มีระบบการจัดการด้านคุณภาพอาหารที่ดีและทันเวลา ประเทศไทยจะส่งสินค้าประเภทอาหารไปขายในต่างประเทศได้น้อยลง และขณะเดียวกัน สินค้าอาหารราคาถูกจากต่างประเทศจะเข้ามาตีตลาดไทย สร้างปัญหาต่ออุตสาหกรรมอาหารของไทย

ดังนั้นผู้ประกอบการไทยจึงต้องหันมาพัฒนาคุณภาพของสินค้าประเภทอาหาร และระบบการจัดการให้มีมาตรฐานและปลอดภัยอย่างเร่งด่วน ระบบมาตรฐานด้านอาหารต่าง ๆ ที่มีอยู่ในปัจจุบัน เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) ซึ่งเป็นระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารขั้นพื้นฐาน หรือ ระบบ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ซึ่งเป็นระบบการจัดการควบคุมกระบวนการผลิตโดยทำการวิเคราะห์และประเมินอันตรายของขั้นตอนการผลิตทั้งหมด และมีมาตรการควบคุมจุดวิกฤตเพื่อให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เท่านั้นยังไม่เพียงพอ ปัจจุบันประเทศผู้ซื้อในอเมริกาและสหภาพยุโรป ต่างกำหนดมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารของตนขึ้นมาเพื่อใช้เป็นเครื่องมือประกันความปลอดภัยของอาหาร ก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภค และข้อกำหนดของมาตรฐาน ที่แต่ละประเทศกำหนดขึ้นมาไม่เหมือนกัน และไม่ยอมรับในมาตรฐานของกันและกัน ทำให้ประเทศผู้ส่งออกสินค้าอาหารต้องปฏิบัติตามทุก ๆ มาตรฐาน และขอรับรองระบบมาตรฐานหลายระบบจึงจะสามารถขายสินค้าอาหารให้กับประเทศคู่ค้าต่าง ๆ ได้ เช่น ประเทศสหราชอาณาจักร ใช้มาตรฐาน BRC (British Retail Consortium) ประเทศสหรัฐอเมริกาใช้มาตรฐาน

HACCP ประเทศออสเตรเลียใช้มาตรฐาน SQF (Safety Quality Food) และกลุ่มประเทศสหภาพยุโรปใช้มาตรฐาน IFS (International Food Standard)

สาเหตุที่ผู้ประกอบการอาหารต้องผ่านการรับรองมาตรฐาน

การผ่านการรับรองมาตรฐานในระบบต่าง ๆ เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจระหว่างผู้ซื้อและผู้ขายว่าอาหารที่ได้รับมีคุณภาพและปลอดภัยต่อการบริโภค สร้างความน่าเชื่อถือแก่ตัวผลิตภัณฑ์อาหาร อีกทั้งยังแสดงความรับผิดชอบต่อลูกค้าในการส่งมอบอาหารที่ปลอดภัย มีคุณภาพ ตั้งแต่ผู้ผลิตขั้นต้นจนกระทั่งถึงการบริโภคขั้นสุดท้าย

ระบบการรับรองคุณภาพอาหาร

การรับรองระบบมาตรฐานขึ้นอยู่กับผู้ประกอบการอยู่ในขั้นตอนใดของห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) เช่น

เกษตรกร (Farmer) มาตรฐานที่จัดทำ คือ Eurepgap, SQF1000^{CM}, SQF2000^{CM}

ผู้รวบรวม (Collector/Broker) มาตรฐานที่จัดทำ คือ GMP, HACCP, SQF2000^{CM}, Contract Agreement

ผู้แปรรูป (Processors/Manufacturers) มาตรฐานที่จัดทำ คือ GMP, HACCP, SQF2000^{CM}, ISO9001, BRC และ ISO14001

มาตรฐานที่ผู้ประกอบการอาหารควรรู้จัก

1. ISO1561 : 2001

มาตรฐานฉบับนี้ประยุกต์มาจาก ISO 9001. : 2000 สำหรับใช้อุตสาหกรรมอาหารประเภทเครื่องดื่ม



2. GMP (Good Manufacturing Practice)

คือหลักเกณฑ์ วิธีปฏิบัติที่ดีในกระบวนการผลิตอาหาร เป็นข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิต และควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ซึ่งประกอบด้วย โครงสร้างอาคาร สภาพแวดล้อม ตลอดจนกระบวนการผลิตที่ปลอดภัย มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน มีระบบการควบคุม มีการบันทึกข้อมูล ตลอดจนมีการตรวจสอบ เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจ ระบบนี้เป็นที่ยอมรับ และใช้กันทั่วโลก ครอบคลุมผู้ผลิตอาหารและอาหารสัตว์

3. CFR (Code of Federal Regulation) Title 21

- Part 110 GMP ว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป

- Part 113 Specific GMP สำหรับ Low Acid Canned Foods

- Part 114 Specific GMP สำหรับ Acidified Foods

- Part 123 GMP เรื่อง HACCP สำหรับ Fish and Fishery Products

4. BRC (British Retail Consortium)

เป็นมาตรฐานเป็นที่ยอมรับในกลุ่มผู้ค้าปลีก เกิดขึ้นจากการรวมตัวของผู้ค้าปลีกในสหราชอาณาจักร ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ตชั้นนำ เช่น แอสต้า (Asda) บูทส์ (Boots) เทสโก้ (Tesco) ไอส์แลนด์ (Iceland) เซฟเวย์ (Safeway) และ เวทโรส (Waitrose) ได้กำหนดมาตรฐานให้ครอบคลุมผู้ผลิตอาหาร โดยให้การรับรองมาตรฐาน 2 ระดับ คือ ระดับขั้นพื้นฐาน (Foundation Level) และมาตรฐานระดับสูงกว่า (Higher Level)

5. EFSIS (European Food Safety Inspection Service)

เป็นมาตรฐานที่จัดทำขึ้นตามความร่วมมือขององค์กร Meat and Livestock Commission (MLC) และ The Campden & Chorleywood Food Research Association Group (CCFRA) เป็นมาตรฐานที่ใช้ควบคุมความปลอดภัยในโรงงานอาหาร ในแง่ของความถูกต้องตามข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ ความถูกต้องตามกฎหมาย มีการประกันความปลอดภัยของผู้บริโภค มาตรฐานนี้มี 36 ข้อ แบ่งออกเป็นหมวดต่าง ๆ 6 หมวดคือ

- ระบบ HACCP
- การจัดการระบบคุณภาพ
- มาตรฐานสภาพแวดล้อมโรงงาน
- การควบคุมผลิตภัณฑ์
- การควบคุมกระบวนการผลิต
- บุคลากร

6. Eurepgap

เป็นมาตรฐานทางการเกษตร สำหรับผู้ผลิตขั้นต้น (Primary Producers) ซึ่งมาตรฐานจะมีข้อกำหนดเป็นรายการตรวจสอบ (Checklist) โดยระบุถึง

- บทนำ
- การสอบย้อนกลับ
- การจัดเก็บและการบันทึก
- ชนิดและการเตรียมพันธุ์
- ประวัติและการจัดการแหล่งปลูก
- การจัดการดิน
- การใช้ปุ๋ย
- การชลประทาน
- การดูแล/ป้องกันช่วงการเพาะปลูก



- การเก็บเกี่ยว
- การดูแลหลังเก็บเกี่ยว
- การจัดการของเสียและมลพิษ
- การใช้หมุนเวียน
- สุวัตติการ ความปลอดภัย และสุขภาพพนักงาน
- สิ่งแวดล้อม
- ชีวร่องเรียน
- การตรวจประเมินภายใน

7. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

เป็นระบบที่ยอมรับ และใช้กันทั่วโลก ครอบคลุมผู้ผลิตอาหารและอาหารสัตว์ ประกอบด้วย ระบบการวิเคราะห์อันตราย และควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิตอาหาร เป็นการวิเคราะห์ประเมิน และควบคุมอันตรายในทุกขั้นตอน ที่อาจเกิดกับผู้บริโภค ตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต การขนส่ง จนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค รวมทั้งมีการสร้างระบบควบคุม เพื่อขจัดหรือลดอันตรายที่อาจเกิดขึ้น มีขั้นตอนการดำเนินการทั้งหมด 12 ขั้นตอน และมีหลักการสำคัญ 7 ข้อ คือ

- ดำเนินการวิเคราะห์อันตราย
- หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
- กำหนดค่าวิกฤต
- กำหนดระบบที่ตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
- กำหนดวิธีการแก้ไขเมื่อตรวจพบว่าจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเฉพาะจุดใดจุดหนึ่ง ไม่อยู่ภายใต้การควบคุม
- กำหนดวิธีการสอบสวนเพื่อยืนยันประสิทธิภาพของการดำเนินการของระบบ HACCP

- กำหนดวิธีการจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้องกับวิธีปฏิบัติ และบันทึกข้อมูลสำคัญให้เหมาะสม

8. IFS (International Food Standard)

เป็นมาตรฐานที่เริ่มขึ้นที่ประเทศเยอรมันนี้ เป็นที่ยอมรับในกลุ่มผู้ค้าปลีกของเยอรมันและฝรั่งเศส ครอบคลุมผู้ผลิตอาหารโดยระบุถึง

- ระบบ HACCP
- ระบบบริหารคุณภาพ (Quality System)

- ประเด็นอื่น ๆ ได้แก่ การควบคุมจุดวิกฤต (Critical Control Point), ความตระหนักของพนักงาน (Employees Awareness), การสอบทานของผลิตภัณฑ์ (Product Traceability), การดำเนินการแก้ไข (Corrective Action)

9. SQF2000^{CM} (Safety Quality Food)

SQF เป็นมาตรฐานที่พัฒนาขึ้นตั้งแต่ปี ค.ศ. 1995 ซึ่งรวมข้อกำหนดของ HACCP และ ISO9001 เข้าด้วยกันปัจจุบันมีการนำมาตรฐานนี้ไปประยุกต์ใช้อย่างแพร่หลายในหลายประเทศ เช่น ในออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง และประเทศในทวีปอเมริกาเหนือ

10. SQF1000^{CM}

เป็นระบบมาตรฐานที่ใช้สำหรับผู้ผลิตขั้นต้น (Primary Producers)

11. ISO14001 (Environmental Management system)

ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมเป็นระบบมาตรฐานที่ใช้ควบคุมการจัดการสิ่งแวดล้อมขององค์กรเพื่อป้องกันและควบคุมมลพิษต่าง ๆ โดยมีการกำหนดขั้นตอน นโยบายการวางแผน



การปฏิบัติ การตรวจสอบ และการทบทวนปรับปรุงระบบ

12. ISO22000 Food Safety Management

ISO22000 Requirement for a Food Safety Management System หรือข้อกำหนดของระบบบริหารงานความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งเป็นมาตรฐานที่พัฒนาขึ้นโดยองค์การมาตรฐานระหว่างประเทศ (International Organization for Standardization) เพื่อเป็นมาตรฐานกลางซึ่งครอบคลุมทุกข้อกำหนด และทุกมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหาร บังคับใช้ในการค้าขายสินค้าอาหาร โดยครอบคลุมธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทุกประเภท จะทำให้มีมาตรฐานเดียวกัน สามารถตรวจประเมินได้ และเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ISO22000 เป็นการผสมผสานระหว่างข้อกำหนดที่มีในระบบ HACCP ซึ่งเป็นระบบมาตรฐานการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารที่ครอบคลุมตั้งแต่ วัตถุดิบ เครื่องปรุง การผลิต การใช้ผลิตภัณฑ์ มีการกำหนดมาตรการ การควบคุมดูแลระบบการผลิต และระบบ ISO9001 ซึ่งเป็นมาตรฐานด้านการจัดการคุณภาพสินค้า เพื่อให้เกิดข้อกำหนดของระบบการบริหารงานด้านความปลอดภัยอาหารที่มีระบบเดียว เป็นมาตรฐานกลางที่ครอบคลุมทุกข้อกำหนด ทุกมาตรฐาน ที่มีการบังคับใช้จริง และเอื้อประโยชน์ต่อผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร

ปัจจุบันระบบ ISO22000 ได้ผ่านการพิจารณาโดยประเทศสมาชิก และประกาศใช้อย่างเป็นทางการ ในวันที่ 1 กันยายน 2548 และในการประกาศใช้มาตรฐาน ISO22000 จะประกาศ

พร้อมกับ ISO/TS22004 ซึ่งเป็นคำแนะนำ (Guidance) การประยุกต์ใช้ระบบ สำหรับสถานประกอบการในห่วงโซ่อาหาร และ ISO/TS 22003 ซึ่งเป็นคำอธิบายข้อกำหนดการตรวจประเมินเพื่อขอการรับรองจากหน่วยงานภายนอก (Third party) เอกสาร TS ทั้ง 2 ฉบับเป็นข้อกำหนดเฉพาะทางเทคนิค (Technical specification) ซึ่งมีการทบทวนอย่างน้อยทุก ๆ 3 ปี

รายละเอียดข้อกำหนด ISO22000

รายละเอียดข้อกำหนด ISO22000 ประกอบด้วย หลักการสำคัญ คือ Prerequisite program, HACCP Principle, Management system และ Risk Assessment ซึ่งมีทั้งหมด 8 ข้อดังนี้

1. การวางแผน การนำแผนไปปฏิบัติ ปฏิบัติตามแผน รักษา และปรับปรุงระบบการควบคุมให้ทันสมัยอยู่เสมอ โดยมีวัตถุประสงค์ให้ผลิตภัณฑ์ สอดคล้องกับความต้องการ และมีความปลอดภัยสำหรับลูกค้า
2. ระบบมีความสอดคล้องกับข้อกำหนดหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร
3. การประเมินความต้องการของลูกค้า แสดงให้เห็นถึงระบบมีความสอดคล้องกับความต้องการของลูกค้าร่วมกัน ด้านความปลอดภัยอาหาร เพื่อเป็นการเพิ่มความพึงพอใจให้กับลูกค้า
4. การประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารให้กับผู้ขาย ลูกค้า และหน่วยงานเกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหารอย่างมีประสิทธิภาพ



5. แสดงให้เชื่อมั่นว่าระบบ จะสอดคล้องกับนโยบายด้านอาหารปลอดภัยที่กำหนดไว้

6. ความสอดคล้องกับหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องด้านอาหารปลอดภัย

7. ได้รับการรับรองด้านการจัดการระบบความปลอดภัยอาหารจากองค์กรภายนอก หรือจากการประเมินตนเอง ซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐานสากล

รายละเอียดข้อกำหนด ISO22000 ทั้งหมดมี 8 ข้อดังนี้

1. ขอบข่าย (Scope)

2. มาตรฐานอ้างอิง (Normative reference)

3. คำศัพท์และคำนิยาม (Term and definition)

4. ระบบบริหารความปลอดภัยด้านอาหาร (Food safety management system)

5. ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร (Management responsibility)

6. การบริหารทรัพยากร (Resource Management)

7. การวางแผนและการให้ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ (Planning and realization of safety products)

8. หลักฐานการสอบทวน และการปรับปรุงระบบบริหารความปลอดภัยด้านอาหาร (Validation, verification and improvement of the food management system)

ประโยชน์ของระบบมาตรฐาน ISO 22000

1. เป็นระบบควบคุมคุณภาพที่ครอบคลุมทั้งห่วงโซ่อาหารของการผลิต (Food Chain)

2. เป็นระบบมาตรฐานที่สอดคล้องกับระบบมาตรฐานอื่น ๆ เช่น HACCP, GMP ISO9000

3. เป็นระบบมาตรฐานนานาชาติ ที่ได้รับการยอมรับ และสามารถนำไปใช้ได้ทั่วโลก

4. เป็นมาตรฐานที่มีข้อกำหนดชัดเจน ง่ายต่อการตรวจติดตาม และง่ายต่อการเข้าใจ ง่ายต่อการนำไปใช้

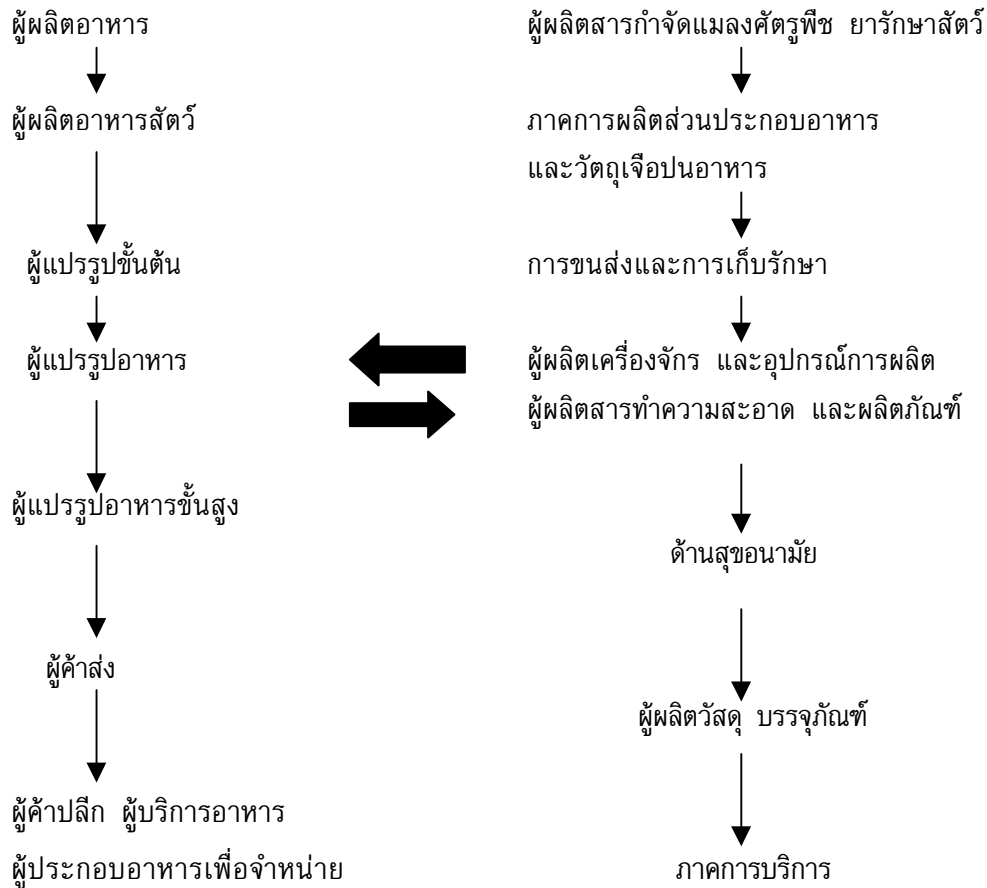
5. มีระบบในการวิเคราะห์ความเสี่ยง

6. ลดการติดตามระบบที่ซ้อนทับกัน ลดการตรวจพิสูจน์หลังการผ่านกระบวนการ ช่วยให้ผู้ประกอบการลดต้นทุนในการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์

7. มุ่งเน้นการป้องกัน มากกว่า การแก้ไข

ขอบเขตของมาตรฐาน ISO22000 (Scope for a Food Safety Management System)

ขอบเขตของระบบมาตรฐานการบริหารความปลอดภัยด้านอาหาร ครอบคลุมทุกขั้นตอน และทุกองค์กรที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร จนอาจเรียกได้ว่าเป็นห่วงโซ่อาหาร (Food chain) คือตั้งแต่ผู้ผลิตขั้นต้น (Primary producers) จนกระทั่งผู้บริโภคขั้นสุดท้าย (Final consumption) ซึ่งครอบคลุมทั้งการเพาะปลูกที่ถูกต้อง (Good Agriculture Practice, GAP) กระบวนการผลิตที่ปลอดภัยถูกต้อง (Good Manufacturing Practice, GMP) และการบริโภคที่ถูกต้อง (Good Hygiene Practice, GHP) โดยมีองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร ดังแสดงในรูปที่ 1



รูปที่ 1 แสดงองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหาร (Food Chain)

จากรูปที่ 1 แสดงความเชื่อมโยงขององค์ประกอบในห่วงโซ่อาหารของกระบวนการผลิตอาหารทุกขั้นตอน ต้องสามารถสอบทวนได้ และในแต่ละขั้นตอนต้องมีกระบวนการวางแผนควบคุมการผลิตให้ได้มาตรฐานและปลอดภัย เดิมความปลอดภัยด้านอาหาร จะมองเพียงมิติเดียวโดยพุ่งเป้าไปที่อุตสาหกรรมการผลิตเท่านั้น ปัจจุบัน ISO22000 เป็นมาตรฐานที่ครอบคลุมความปลอดภัยของการผลิตอาหารทุก ๆ ด้าน เช่น วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตต้องมาจากการเพาะปลูกที่ปลอดภัย

ซึ่งหมายถึงการปลูกที่ถูกสุขลักษณะ กล่าวคือ จะต้องไม่มีการใช้สารปราบศัตรูพืชที่ห้ามใช้ การเก็บเกี่ยวผลผลิตต้องถูกสุขลักษณะ สะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนในขณะเก็บเกี่ยว การจัดส่งผลผลิตสู่โรงงานต้องถูกสุขลักษณะ และผลผลิตเมื่อเข้าสู่กระบวนการแปรรูปโรงงาน โรงงานก็ต้องมีระบบการจัดการที่เหมาะสม เช่น HACCP, GMP หรือ ISO ตลอดจนบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ ต้องได้รับการรับรองว่า สะอาด ปลอดภัย และเมื่อผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสู่ภาคบริการ เช่น ร้านค้า ภัตตาคาร



เช่น มีการปรุง การประกอบอาหาร การบริการ จะต้องไม่มีการปนเปื้อน สะอาด และปลอดภัย ต่อผู้บริโภค

ผลกระทบที่เกิดจากระบบ ISO22000

1. หน่วยงานที่อยู่ในสายการผลิต (Food Chain) จะต้องนำเอามาตรฐานดังกล่าว ไปประยุกต์ใช้ ซึ่งจะนำมาซึ่งความปลอดภัยด้านอาหาร อย่างเต็มรูปแบบในกระบวนการผลิต

2. มาตรฐานดังกล่าวจะเป็นที่ยอมรับของ ประเทศคู่ค้า และมีมาตรฐานเดียวกันซึ่งเป็นที่ยอมรับกันทั่วโลก

3. มาตรฐาน ISO22000 จะสามารถช่วยพัฒนาองค์กรที่เป็นผู้ขายที่อยู่ในห่วงโซ่การผลิต ให้มีระบบที่มีประสิทธิภาพ

4. ลดความหลากหลายของข้อกำหนดต่าง ๆ ที่ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติ

5. เกิดมาตรการกีดกันทางการค้าด้านอาหารระบบการค้าเสรี

6. การยอมรับในมาตรฐานใหม่ ซึ่งแต่ละประเทศที่มีมาตรฐานของตนเองอยู่แล้ว

การเปรียบเทียบข้อกำหนด ISO22000 กับข้อกำหนด HACCP และ ISO9001 : 2000

มาตรฐาน ISO22000 เป็นการผสมผสานระหว่างข้อกำหนดที่มีอยู่ใน ระบบ HACCP และ ISO9001 เพื่อให้เกิดข้อกำหนดของระบบมาตรฐานการบริหารงานด้านความปลอดภัยอาหารที่เป็นระบบเดียวกัน ครอบคลุมทุกข้อกำหนดที่มีการบังคับใช้ และเอื้อประโยชน์ให้กับผู้ประกอบการอาหารในทุกระดับ ดังนั้นข้อกำหนด ISO22000 จึงมีทั้งส่วนที่เหมือน และส่วนที่ต่างกับ ISO 9001 ซึ่งก่อนอื่นจะนำเสนอหลักการสำคัญที่เป็นมาตรฐาน HACCP และ ISO9001 ดังนี้

ระบบ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) มีหลักการ 7 ข้อ

1. ดำเนินการวิเคราะห์อันตรายทุกชนิด ที่อาจเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิต

2. หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

3. กำหนดค่าวิกฤตของแต่ละวิกฤต

4. กำหนดระบบเพื่อตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

5. กำหนดวิธีการแก้ไข เมื่อตรวจพบว่าจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเฉพาะจุดใดจุดหนึ่งไม่อยู่ภายใต้การควบคุม

6. กำหนดวิธีการสอบทวนเพื่อยืนยันประสิทธิภาพของการดำเนินงานของระบบ HACCP

7. กำหนดวิธีการจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้องกับวิธีปฏิบัติ และบันทึกข้อมูลต่างๆ ที่เหมาะสมตามหลักการเหล่านี้ และประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับแต่ละกระบวนการผลิต

ระบบคุณภาพ ISO9001 : 2000 มีหลักการ 8 ข้อ

1. ให้ความสำคัญกับลูกค้า (เข้าใจความต้องการของลูกค้า ข้อกำหนดของลูกค้า และทำให้เกิดความคาดหวัง)

2. ความเป็นผู้นำ (กำหนดวิสัยทัศน์ที่ชัดเจนโดยเน้นที่ลูกค้าเป็นสำคัญ)

3. การมีส่วนร่วมของบุคลากร (โดยบุคลากรทุกคนมีส่วนร่วม ให้เกิดประโยชน์ต่อส่วนรวมมากที่สุด)

4. การบริหารที่เป็นระบบเชิงกระบวนการ อย่างมีประสิทธิภาพ

5. การบริหารที่เป็นระบบ (ตั้งเป้าหมาย และกำหนดการทำงานอย่างมีระบบ)



6. การปรับปรุงอย่างต่อเนื่องทั่วทั้งองค์กร
7. การตัดสินใจบนพื้นฐานของความเป็นจริง (มีการเข้าถึงข้อมูลที่ถูกต้องและเป็นจริง)
8. สร้างความสัมพันธ์อันดีต่อผู้ส่งมอบผู้ขาย เพื่อประโยชน์ร่วมกัน

เมื่อพิจารณาการทบทวนของผู้บริหาร (Management Review) ในระบบมาตรฐาน ISO22000 และ ISO9001 มีส่วนที่เหมือนกัน 3 ข้อ คือ

1. มีการตรวจติดตามวาระที่ได้มีการทบทวนก่อนหน้า
2. มีการตรวจประเมินจากภายนอก และมีการตรวจสอบ
3. มีการทบทวนกิจกรรมสื่อสาร และข้อมูลตอบกลับของลูกค้าและมีส่วนที่แตกต่างกัน 4 ข้อ คือ
 - 1) การวิเคราะห์ผลการสอบทวน
 - 2) การเปลี่ยนแปลงที่อาจส่งผลกระทบต่อระบบการบริหารความปลอดภัยด้านอาหาร
 - 3) สถานการณ์ฉุกเฉินด้านการถอนหรือการเรียกคืนสินค้าในท้องตลาด
 - 4) การทบทวน ผลของการปรับปรุงกิจกรรมในระบบให้มีความทันสมัย

การเปลี่ยนแปลงระบบมาตรฐานควบคุมคุณภาพอาหาร ระบบต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นเป็นตัวบ่งชี้ถึงความต้องการของผู้บริโภคที่ส่วนมากต้องการอาหารที่มีคุณภาพ และมีความปลอดภัย อีกทั้งยังเป็นเครื่องมือกีดกันการค้าอุตสาหกรรมอาหารของประเทศกำลังพัฒนา ซึ่งระบบมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร ISO22000 เป็นระบบมาตรฐานกลาง ที่จัดทำขึ้นเพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหารได้มีมาตรฐานในการควบคุมคุณภาพอาหารครอบคลุมทุกขั้นตอน และมีมาตรฐานเดียวกันทั่วโลก ดังนั้นหากประเทศไทยยังนิ่งเฉย ไม่รีบเร่งพัฒนาระบบคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร ให้เป็นที่ยอมรับของนานาชาติอย่างจริงจัง โอกาสที่สินค้าอุตสาหกรรมอาหารที่มีชื่อเสียงของไทยจะส่งไปขายในกลุ่มประเทศต่าง ๆ จะมีน้อยลง เราจะรอคอยเพียงระบบสิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร (Generalized System of Preferences, GSP) เท่านั้น หรือ? จึงจะขายสินค้าได้ ซึ่งปัจจุบันระบบสิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร ก็นับวันที่จะลดน้อยลงไปทุกที เพราะการเปิดเขตการค้าเสรี บทความนี้ต้องการส่งเสียงเตือนไปยังผู้มีหน้าที่เกี่ยวข้อง และผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารให้ระวัง และเร่งรีบดำเนินการพัฒนาระบบบริหารจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร เพื่อให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้น



บรรณานุกรม

- จันทนา สวงรุ่งวงศ์. (ม.ป.ป.) “อุตสาหกรรมอาหาร : การรับรองเพื่อการตลาด” (ออนไลน์) แหล่งที่มา <http://www.jana@ftpi.or.th>
- ฐานเศรษฐกิจ ฉ. 2020. (23 June 2005) “ส่งออกอาหารครึ่งหลังที่ดจ๊ับ” (ออนไลน์) แหล่งที่มา <http://www.Thaiifa.com/newspaper> (11 July 2005)
- อัจฉรา พุ่มฉัตร. (ม.ป.ป.) “HACCP” (ออนไลน์) แหล่งที่มา <http://www.Thaiactory.com/manage> (30 June 2005)
- “ISO 22000 Requirement for a Food Safety Management System” (ม.ป.ป.) (ออนไลน์) แหล่งที่มา <http://www.nifi.or.th/filealert> (24 May 2005)