

มาตรฐานอาหาร กับการพัฒนาที่ไม่หยุดยั้ง

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์อาหารจำเป็นต้องผ่านการรับรองมาตรฐานคุณภาพด้านต่างๆ หลายประเภท โดยมาตรฐานเหล่านี้ต่างก็มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนเกิดความมั่นใจถึงความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย อย่างไรก็ตามก็ยังมีผู้คนอีกมากที่เห็นว่ามาตรฐานดังกล่าวไม่ได้ก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน หากแต่สร้างความสับสนและความลังเลแก่ผู้บริโภค หรือแม้กระทั่งก่อให้เกิดความรู้สึกกังวลมากยิ่งขึ้น

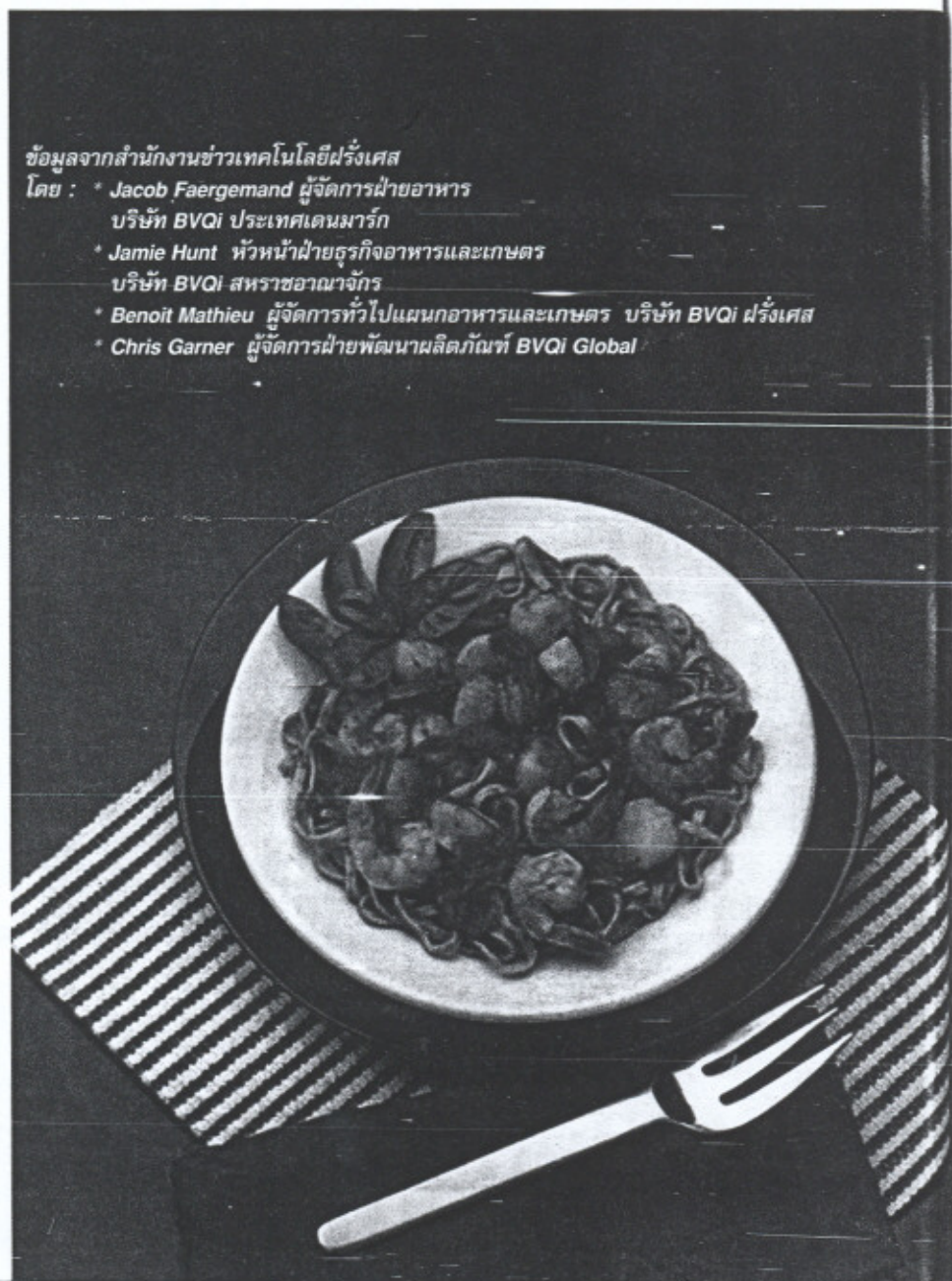
ข้อมูลจากสำนักงานข่าวเทคโนโลยีฝรั่งเศส

โดย : * Jacob Faergemand ผู้จัดการฝ่ายอาหาร
บริษัท BVQI ประเทศเดนมาร์ก

* Jamie Hunt หัวหน้าฝ่ายธุรกิจอาหารและเกษตร
บริษัท BVQI สหราชอาณาจักร

* Benoit Mathieu ผู้จัดการทั่วไปแผนกอาหารและเกษตร บริษัท BVQI ฝรั่งเศส

* Chris Garner ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาผลิตภัณฑ์ BVQI Global



ในที่นี้ทีมผู้บริหารจาก บริษัท BVQI จะกล่าวถึงมาตรฐานที่สำคัญในวงการอุตสาหกรรมอาหาร และจะวิเคราะห์ว่ามาตรฐานแบบใหม่ที่สถาบันมาตรฐาน ISO กำลังพัฒนาอยู่นั้น จะตรงกับความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารเพียงใด

วัตถุประสงค์หลักของมาตรฐาน ได้แก่ การช่วยส่งเสริมการแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค เมื่อผู้ผลิตอาหารหรือผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐานมาตรฐานดังกล่าวจะเป็นหลักฐานสำคัญอย่างเป็นรูปธรรมในการให้ข้อมูลว่าผลิตภัณฑ์นั้นๆ ผลิตตามกระบวนการที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค ทั้งในด้านคุณภาพและความปลอดภัย ดังนั้นท่านอาจจะสรุปว่า มาตรฐาน ISO 9001 ซึ่งเป็นมาตรฐานระบบการจัดการที่ได้รับการยอมรับทั่วโลกนั้นก็น่าจะเพียงพอแล้ว

แต่ปัจจัยชี้ชัดที่แสดงให้เห็นว่า มาตรฐาน ISO 9001 ไม่น่าจะเพียงพอสำหรับอุตสาหกรรมอาหารก็คือ การที่ภาคอุตสาหกรรมอื่นๆ มีการพัฒนามาตรฐาน ISO 9001 ในรูปแบบของตนเองขึ้นมา โดยมีการเสริมข้อกำหนดเฉพาะด้านเข้าไป เช่น ข้อกำหนด TSI6949 สำหรับอุตสาหกรรมยานยนต์ และ AS/EN/ JISQ 9100 สำหรับอุตสาหกรรมการบินและอวกาศ เป็นต้น บางคนอาจแย้งได้ว่าอุตสาหกรรมอาหารก็มีลักษณะเฉพาะตัวเช่นเดียวกัน ดังจะเห็นได้จากการจัดตั้งระบบ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point หรือระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติ) ระบบ HACCP นั้นได้รับการยอมรับเป็นอย่างดีทั้งจากฝ่ายนิติบัญญัติ เจ้าหน้าที่งาน และผู้ประกอบการด้านอาหาร ซึ่งเห็นว่าระบบ HACCP เป็นเครื่องมือที่มีประสิทธิภาพที่สุดในการบริหารจัดการและควบคุมอันตรายในอาณาบริเวณที่มีการแปรรูปอาหาร ปัจจุบันสถาบันมาตรฐาน ISO ก็ได้พัฒนาระบบ HACCP ระดับสากล (ISO 22000) ซึ่งจะทำให้มีความครอบคลุมมากยิ่งขึ้น

มาตรฐานสารพิษ ที่ไม่เคยพอ

แล้วเหตุใดจึงยังต้องมีมาตรฐานอาหารเฉพาะ

ด้านอื่นๆ อีกมากมาย ทั้ง ที่มีมาตรฐานที่อยู่นอกพื้นฐาน ISO 9001 และโปรแกรม HACCP อยู่แล้ว ตัวอย่างเช่น ผู้ประกอบการอาจขอใบรับรองมาตรฐานองค์กรผู้ค้าปลีกอังกฤษ (British Retailer Consortium : BRC) หรือมาตรฐานอาหารสากลเยอรมัน (German International Food Standard : IFS) ซึ่งเป็นมาตรฐานที่ทางผู้ผลิตจะต้องได้รับก่อนที่จะขายสินค้าให้กับผู้ค้าปลีกในประเทศที่ระบุไว้ ส่วนผลิตภัณฑ์นั้นสามารถนำไปขอรับรองมาตรฐาน EurepGAP (Good Agricultural Practice) หรือรับรองว่าปลอดภัยเอ็มไอ หรือเป็นผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ เป็นต้น ดังนั้นจึงเห็นได้ว่าการเลือกขอรับรองมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่งนั้นจะขึ้นอยู่กับความต้องการเฉพาะด้านของลูกค้าหรือผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง

การมีมาตรฐานต่างๆ อยู่เป็นจำนวนมาก ทำให้ผู้ผลิตอาหารและผู้จำหน่ายมักประสบกับความยุ่งยาก และสับสนกับการหามาตรฐานรับรองให้กับสินค้าและการผลิตของตน เพื่อที่จะส่งสินค้าไปยังตลาดเป้าหมายได้สำเร็จ ยิ่งไปกว่านั้นยิ่งตลาดมีความเป็นสากลมากเท่าไร การเรียกร้องให้มีใบรับรองมาตรฐานก็เพิ่มมากขึ้นเป็นเงาตามตัว

ในการทำความเข้าใจว่ามาตรฐานสำคัญๆ เหล่านี้ สามารถนำไปใช้ในกรณีใด และด้วยเหตุผลใดนั้น ก่อนอื่นเราควรพิจารณาจากห่วงโซ่การผลิตอาหารในแบบ “ไร่นาสู่โต๊ะอาหาร” (From Farm to Table) เสียก่อน แผนภูมิที่ 1 แสดงให้เห็นถึงมาตรฐานสำคัญๆ ที่นำไปใช้ในห่วงโซ่การผลิตชั้นต่างๆ ส่วนด้านล่างนั้น แสดงให้เห็นถึงมาตรฐานที่สามารถนำไปใช้กับทุกห่วงโซ่การผลิต (มาตรฐานแบบไขว่ หรือ transversal) จากนั้นไปจะเป็นการแจกแจงถึงมาตรฐานที่สำคัญแต่ละประเภทและความสัมพันธ์

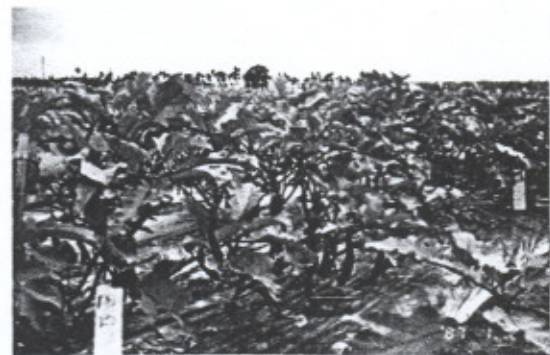
มาตรฐาน EurepGAP

มาตรฐาน EurepGAP ซึ่งอยู่ภายใต้การกำกับดูแลขององค์กร Food Plus กำลังได้รับการยอมรับมากขึ้นในระดับสากลว่าเป็นมาตรฐานที่ดีในการประกันคุณภาพผลผลิตจากฟาร์ม

มาตรฐานนี้มีความยืดหยุ่นในการเทียบเคียงกับระบบมาตรฐานท้องถิ่นมากกว่ามาตรฐานใหญ่ๆ ที่มีอยู่ เหตุนี้เองจึงทำให้เป็นที่ยอมรับในวงกว้างมากขึ้น ขณะเดียวกันก็กำลังมีการพัฒนาระบบประกันคุณภาพสำหรับภาคการผลิตที่มีลักษณะพิเศษเฉพาะตัว ซึ่งจะมีความละเอียดมากขึ้น และระดับการประกันคุณภาพก็จะสูงขึ้นตามไปด้วย เช่น ปัจจุบันมาตรฐาน EurepGAP มีระบบประกันคุณภาพสำหรับปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์ประเภทของสด เป็นต้น

AG 9000

AG 9000 เป็นระบบรับรองคุณภาพอาหารจากสหรัฐอเมริกาที่กำลังอยู่ในช่วงการพัฒนาใช้ในการประกันคุณภาพเมล็ดธัญพืชจากเมล็ดสู่ไซโล (Seed to Silo) โดยมีเป้าหมายในการสร้างมาตรฐานให้กับช่วงหนึ่งของห่วงโซ่การผลิตอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับห่วงโซ่ที่อยู่ถัดไปในวงจรการผลิต ขณะนี้การพัฒนากำลังอยู่ในขั้นต้น และอาจมีการร่วมมือพัฒนากับคณะกรรมการเทคนิคหรือคณะทำงานมาตรฐาน ISO ที่กำลังพัฒนามาตรฐาน ISO 22000





มาตรฐานสินค้าเกษตรอินทรีย์

เมื่อเร็วๆ นี้ได้มีการออกข่าวว่า ฉลากบรรจุภัณฑ์ของอาหารบางชนิดอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด (ยกตัวอย่าง เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้คำว่า "อาหารพื้นบ้าน" นั้น อาจจะผลิตจากโรงงานภายในนิคมอุตสาหกรรมก็เป็นได้)

ข่าวดังกล่าวทำให้ผู้คนหันมาสนใจที่จะตรวจสอบข้อเท็จจริงมากขึ้น โดยอาศัยจากการดูว่าผลิตภัณฑ์นั้นผ่านการรับรองจากองค์กรตรวจสอบและรับรองมาตรฐานอิสระหรือไม่

สินค้าเกษตรอินทรีย์เป็นสินค้าที่สำคัญอีกประเภทที่มีการเคลื่อนไหวให้มีการตรวจสอบมาตรฐานอย่างจริงจัง ซึ่งบริษัท BVQI ในฝรั่งเศสให้ความสำคัญกับเรื่องนี้และประสบความสำเร็จกับระบบรับรองคุณภาพระดับชาติสำหรับสินค้าเกษตรอินทรีย์ (Agriculture Biologique) แนวคิดดังกล่าวมีโอกาสที่จะได้รับการยอมรับในวงกว้าง ซึ่งทางบริษัท BVQI กำลังผลักดันให้มีการให้บริการส่วนนี้ใน

ระดับสากล โดยจะตรวจประเมินระบบตรวจสอบแหล่งที่มาของโรงงาน เพื่อให้แน่ใจว่าวัตถุดิบและส่วนผสมนั้นมาจากแหล่งกำเนิดที่เป็นเกษตรอินทรีย์ เพื่อที่จะสามารถรับประกันได้ว่าผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายนั้นเป็นสินค้าเกษตรอินทรีย์จริง

สินค้าเกษตรอินทรีย์หลักๆ ที่มีการตรวจ

สอบอย่างเข้มงวด ได้แก่ ข้าวโพด ถั่วเหลือง และต้นแรพ โดยจะให้ความสำคัญกับระบบบริหาร (Management System) เช่น นโยบายการวิเคราะห์ความเสี่ยง และการฝึกอบรม โดยเน้นเป็นพิเศษในด้านวัตถุดิบ การนำเข้าวัตถุดิบมายังโรงงาน การสอบกลับ (Traceability) การควบคุมการผลิต การเก็บสต็อกสินค้า การขนส่ง การสุ่มเก็บตัวอย่าง และการตรวจวิเคราะห์

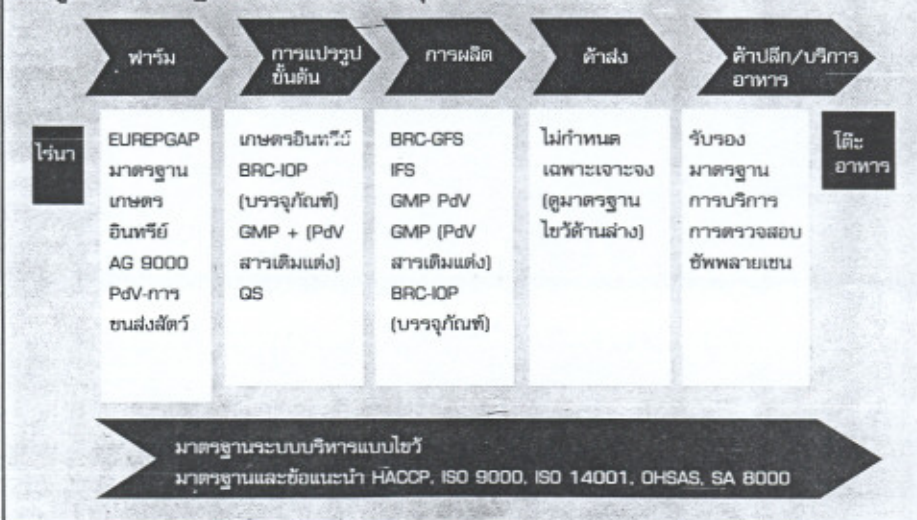
มาตรฐาน BRC

ผู้ค้าปลีกที่ต้องการปกป้องชื่อเสียงของตนต้องการให้ซัพพลายเออร์ของตนได้รับมาตรฐานอุตสาหกรรมทางองค์กรผู้ค้าปลีกอังกฤษ หรือ BRC จึงพัฒนามาตรฐานหลักๆ 2 มาตรฐานเพื่อมาใช้กับภาคอุตสาหกรรมอาหาร กล่าวคือ มาตรฐานอาหารสากลสำหรับผู้ผลิตสินค้าที่มีเครื่องหมายการค้าของตนเอง และ

มาตรฐานบรรจุภัณฑ์สำหรับวัสดุที่จะนำมาใช้ในการทำบรรจุภัณฑ์

มาตรฐานเหล่านี้พัฒนาขึ้นมาเพื่อช่วยเหลือผู้ค้าปลีกในการปฏิบัติตามข้อบังคับทางกฎหมาย และปกป้องผู้บริโภค โดยกำหนดกฎเกณฑ์พื้นฐานในการตรวจสอบบริษัทผู้ส่งสินค้าอาหารที่มีเครื่องหมายการค้าที่จำหน่ายแก่ผู้ค้าปลีก ส่วนประกอบสำคัญของมาตรฐาน

แผนภูมิที่ 1 : มาตรฐานอาหารและการประยุกต์ใช้ในห่วงโซ่การผลิตอาหาร



ฐานนี้ คือ

- ต้องผลิตภายใต้มาตรฐาน HACCP
- เอกสารรับรองระบบบริหารงานคุณภาพ QMS
- มาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice) ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสิ่งแวดล้อมโรงงาน ผลิตภัณฑ์ กระบวนการ และบุคลากร

ในสหราชอาณาจักรมาตรฐาน BRC ได้รับการยอมรับเป็นอย่างดี สำหรับซัพพลายเออร์ยุโรปจำนวนมากเลือกที่จะรับประกันคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าอาหารด้วยการขอรับรองมาตรฐาน ISO 9001 และ HACCP ดังนั้นผู้ผลิตสินค้าอาหารยุโรปเหล่านี้จึงจำเป็นต้องขอรับรองมาตรฐาน BRC หรือ IFS หรือมาตรฐานอื่นที่เหมือนกันเพิ่มเติมโดยต้องใช้วิธีสร้างระบบบริหารที่วางอยู่บนพื้นฐานระเบียบหรือกฎเกณฑ์ที่มีลักษณะร่วมของมาตรฐานต่างๆ ซึ่งนั่นหมายความว่า บริษัทรับรองมาตรฐานสามารถสร้างประโยชน์ในเชิงมูลค่าให้กับลูกค้า เนื่องจากผู้ตรวจสอบสามารถนำความรู้ และความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับมาตรฐานต่างๆ ไปปรับใช้ให้ตรงกับความต้องการนี้ได้เป็นอย่างดี

■ มาตรฐานโดส่งเสริมธุรกิจของท่าน และให้ต้นทุนห่วงโซ่การผลิตที่ดีที่สุด

■ มาตรฐานใดที่ท่านสามารถให้ออกใบรับรองในประเทศดำเนินการได้พร้อมกับมีมาตรฐานการบริการระดับสูง

ในทุกกรณี จำเป็นต้องมีหน่วยงานรับรอง (Certification Body) ท้องถิ่นที่มีความเชี่ยวชาญที่จำเป็นต่อการทำงาน และมีความรู้เกี่ยวกับท้องถิ่นนั้นๆ การมีความยืดหยุ่นสูงจึงเป็นคุณสมบัติสำคัญของหน่วยงานรับรองมาตรฐาน

การเลือกหน่วยงานรับรองมาตรฐานท้องถิ่นเป็นสิ่งสำคัญ เพราะแม้กระทั่งผู้ค้าปลีกสหราชอาณาจักรที่รับผลิตภัณฑ์มาจากผู้ผลิตทั่วโลกยังต้องการให้การตรวจรับรองผู้ผลิตเหล่านั้นกระทำโดยผู้ตรวจรับรองที่มีความสามารถพูดภาษาท้องถิ่น เข้าใจวัฒนธรรมและจารีตประเพณีในท้องถิ่นนั้นได้ การใช้บริการหน่วยงานรับรองมาตรฐานที่มีความรู้ความเข้าใจถึงจุดร่วมระหว่างมาตรฐานต่างๆ มีความสำคัญเช่นเดียวกัน เพราะจะช่วยให้สามารถประสานมาตรฐานหนึ่งเข้ากับอีกมาตรฐานหนึ่งได้เป็นอย่างดี ■ APFI THAILAND

รหัสข้อมูล 11 101  หน้า 66

มาตรฐาน IFS

IFS เป็นมาตรฐานที่พัฒนาขึ้นมาโดย Hauptverband des Deutschen Einzelhandels ประเทศเยอรมนี (HDE) เป็นมาตรฐานระบบรายงาน (Reporting System) สำหรับทุกบริษัทที่ผลิต และ/หรือ แปรรูปอาหาร มาตรฐานดังกล่าววางอยู่บนพื้นฐานการใช้รายการตรวจสอบ (Checklist) และ สกอร์ริงแมทริกซ์ (Scoring matrix) ข้อกำหนดหลักๆ ของมาตรฐาน ได้แก่

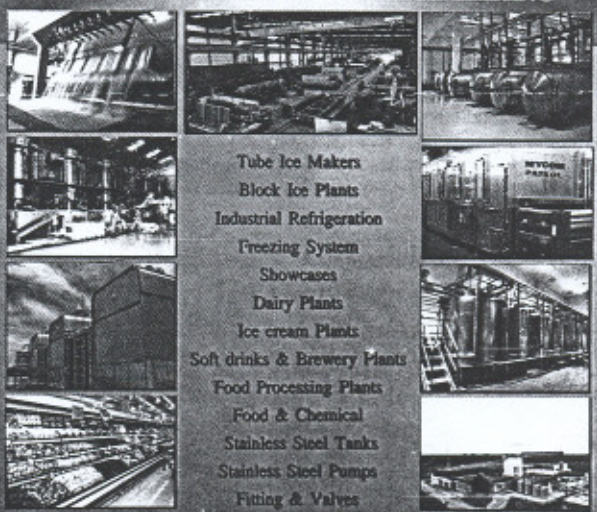
- การระบุจำนวนจุดวิกฤติ (Critical Control Point) ที่จำเป็นต้องการควบคุมตรวจสอบ และสามารถดำเนินการควบคุมตรวจสอบได้
- การใช้ระบบติดตามหรือ CCP monitoring ด้วยการจัดบันทึกอย่างละเอียด ชัดเจน และสม่ำเสมอ
- ระบบบริหารจัดการที่ประกันว่าพนักงานรู้อะไรถึงหน้าที่รับผิดชอบของตน และมีการวัดประสิทธิภาพในการทำงาน
- ระบบสอบกลับ (Traceability) ของผลิตภัณฑ์
- การใช้มาตรการแก้ไขป้องกัน (Corrective Action)

ความยืดหยุ่นในมาตรฐานอาหาร และทิศทางในตลาดสากล

การที่จะระบุว่า “มาตรฐานใดที่ดีที่สุด” จะต้องนำเงื่อนไขเหล่านี้มาพิจารณา กล่าวคือ


- มาตรฐานใดจะเป็นที่ยอมรับในหมู่ลูกค้าของท่านมากที่สุด
- มาตรฐานใดสามารถทำให้ท่านบรรลุเป้าหมายสำคัญในด้านความปลอดภัยและคุณภาพอาหารได้ดีที่สุด

WE ARE THE LEADER IN REFRIGERATION AND FOOD PROCESSING ENGINEERING



Tube Ice Makers
Block Ice Plants
Industrial Refrigeration
Freezing System
Showcases
Dairy Plants
Ice cream Plants
Soft drinks & Brewery Plants
Food Processing Plants
Food & Chemical
Stainless Steel Tanks
Stainless Steel Pumps
Fitting & Valves

WE DESIGN, MANUFACTURE, BUILT MACHINE AND PLANTS INCLUDING TURNKEY PROJECT



PATKOL 40 YEARS
PUBLIC COMPANY LIMITED

20/14-15 Moo 10, Chaikri Prakit Rama 9 Rd., Nongboe, Pravae, Bangkok 10250
Tel : (662) 328-1032-49 Fax : (662) 328-1245, 328-1058
<http://www.patkol.com> E-mail : sales@patkol.com