

ภาคผนวก จ

**ระบบป้องกันและควบคุมคุณภาพสินค้า (HACCP)
สมุดปกขาวความปลอดภัยด้านอาหารของสหภาพยุโรป**

ระบบป้องกันและควบคุมคุณภาพสินค้า (HACCP)
สมุดปกขาวความปลอดภัยด้านอาหารของสหภาพยุโรป

1. ระบบป้องกันและควบคุมคุณภาพสินค้า (Hazard Analysis Critical Point: HACCP)

HACCP เป็นระบบป้องกันและควบคุมความสะอาดของสินค้าอาหารแบบใหม่ขององค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (Food and Drug Administration: FDA) ซึ่งหัวใจสำคัญของระบบนี้ คือการจัดเก็บข้อมูลอย่างมีประสิทธิภาพ การเขียนแบบร่างของกระบวนการผลิตตั้งแต่ต้นจนจบเพื่อที่จะวิเคราะห์ออกมาให้ได้ว่า ความเสี่ยงในเรื่องของความสะอาดในขั้นตอนการผลิตคืออะไร และจะต้องทำอะไรจึงจะสามารถหลีกเลี่ยงไม่ให้ความเสี่ยงภัยนั้นเกิดขึ้น

สำหรับขั้นตอนการลดความเสี่ยงตามรายงานของศูนย์พาณิชยกรรมไทย ประจำลอสแอนเจลิส ประกอบด้วย 7 ขั้นตอน ดังต่อไปนี้

1. Hazard analysis ระบุความเสี่ยง ประเมินระดับความเสี่ยง ระบุชนิดสารหรือสิ่งที่เป็นอันตรายที่อาจจะตกค้างอยู่ในอาหาร เช่น สารตะกั่ว เชื้อแบคทีเรีย เชื้อเห็ด เป็นต้น

2. Critical Control Point ระบุว่าจุดใดของกระบวนการผลิตจะเป็นจุดวิกฤติที่ความเสี่ยงจะเกิดขึ้น ทำการควบคุมทั้งด้านการคัดสรรวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต การจัดหีบห่อและการเก็บสินค้า

3. Critical Control Limits การควบคุม จำกัดความเสี่ยงในแต่ละจุดวิกฤติ เช่นการควบคุมอุณหภูมิ สิ่งเจือปน และระยะเวลาหมดอายุของวัตถุดิบ

4. Monitoring Procedures การเฝ้าจุดวิกฤติและทำการจดบันทึกข้อมูล การตรวจสอบและเฝ้าสังเกตขบวนการผลิต เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดสิ่งเจือปนหรือสารอันตรายตกค้าง

5. Corrective Action Plans แผนดำเนินการแก้ไขทันทีที่พบความเสี่ยงในแต่ละจุดกำจัดสินค้าในส่วนที่พบว่าได้เกิดความเสี่ยงขึ้นออกไปจากกระบวนการผลิต

6. Verification Procedures การจดบันทึกข้อมูลรายละเอียดการดำเนินงานของระบบ HACCP ทั้งที่เป็นการผลิต การบันทึกการทำงาน สถิติต่างๆ ที่เกิดขึ้น ปัญหาและการแก้ปัญหา

7. Record Keeping Systems ตรวจสอบระบบการจัดเก็บบันทึกข้อมูลและการทำงานของเครื่องจักร

2. สมุดปกขาวความปลอดภัยด้านอาหารของสหภาพยุโรป (EU White Paper on Food Safety)

วัตถุประสงค์หลักของสมุดปกขาวความปลอดภัยด้านอาหารของสหภาพยุโรป (ต่อไปจะเรียกว่า สมุดปกขาว EU) คือ การมีข้อกำหนดเพื่อคุ้มครองหรือป้องกันสุขภาพของผู้บริโภคจากความเสียหายหรืออันตรายในการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานให้อยู่ในระดับความปลอดภัยที่สูงที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ โดยสมุดปกขาว EU ชี้ให้เห็นถึงการปฏิรูปความปลอดภัยด้านอาหารครั้งสำคัญ of สหภาพยุโรป โดยมีการเสนอระเบียบปฏิบัติต่างๆ ที่เกี่ยวกับอาหารในทุกขั้นตอนตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบของอาหารจนถึงสินค้าพร้อมบริโภค (Farm to Table) รวมทั้งการจัดตั้งหน่วยงานอิสระที่ควบคุมในด้านความปลอดภัยของอาหารโดยตรง คือ European Food Authority : EFA

1. การจัดตั้ง European Food Authority (EFA)

คณะกรรมการแห่งสหภาพยุโรปพิจารณาแล้วเห็นว่า การจัดตั้ง EFA เป็นแนวทางที่เหมาะสมที่สุดในการรับประกันว่าอาหารที่บริโภคจะมีความปลอดภัยอยู่ในระดับสูง โดยหน้าที่หลักของ EFA มี 6 ด้าน คือ

1.1 เป็นหน่วยงานที่อิสระที่ให้คำแนะนำทางด้านวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและส่วนอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น โภชนาการ สุขภาพ/อนามัย ของสัตว์ สุขภาพพืช การดัดแปลงทางพันธุกรรม (GMOs) ตามการร้องขอของคณะกรรมการแห่งสหภาพยุโรป รัฐสภาแห่งสหภาพยุโรป ประเทศสมาชิก หรือหน่วยงานด้านอาหารระหว่างประเทศ เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการตัดสินใจบริหารความเสี่ยง (Risk Management) เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร

1.2 แนะนำข้อมูลเทคนิคเกี่ยวกับอาหารที่สนับสนุนการพัฒนานโยบายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของโซ่อุปทาน (Food Chain)

1.3 รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร และเปิดเผยข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความเสี่ยงของโซ่อุปทานที่เกิดขึ้นในสหภาพยุโรป

1.4 ระบุและออกประกาศเตือนล่วงหน้าเกี่ยวกับความเสี่ยงของอาหารที่พบ

1.5 ดำเนินการสร้างระบบเตือนภัยล่วงหน้า (Rapid Alert System) ที่ครอบคลุมทั้งอาหารและอาหารสัตว์

1.6 เผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณชนในทุกเรื่องที่อยู่ภายใต้หน้าที่ที่รับผิดชอบ

สำหรับโครงสร้างการบริหารของ EFA นั้น จะเป็นการบริหารงานโดย Executive Director ที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะกรรมการจัดการที่มาจากตัวแทนของสภาที่ปรึกษาคณะรัฐมนตรี (Council of Ministers) คณะกรรมาธิการแห่งสหภาพยุโรป (European Parliament) ผู้บริโภคและผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหาร โดยคาดว่า EFA จะดำเนินการได้ประมาณต้นปี 2545

2. กฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Legislation)

สมุดปกขาว EU ได้เสนอแผนปฏิบัติการซึ่งมีมาตรการหลายด้านที่ส่งเสริมและเชื่อมโยงกับกฎหมายของสหภาพยุโรป โดยครอบคลุมทุกประเภทของผลิตภัณฑ์อาหารตามหลักการ Farm to Table มาตรการดังกล่าวมีมากกว่า 80 มาตรการเพื่อปิดช่องว่างของกฎหมายที่มีอยู่เดิม โดยโครงสร้างของกฎหมายใหม่นี้จะครอบคลุมถึงอาหารสัตว์ สุขภาพและสวัสดิการของสัตว์ สุขอนามัยของอาหาร สารปนเปื้อน และสิ่งตกค้างในอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ สารปรุงใหม่ และปรุงรสอาหารบรรจุภัณฑ์และปริมาณรังสีในอาหาร และรวมถึงข้อเสนอกฎหมายเกี่ยวกับอาหารทั่วไปซึ่งมีหลักการเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารด้วย เช่น ความรับผิดชอบของผู้ผลิตอาหารสัตว์ เกษตรกรและผู้ผลิตอาหาร การตรวจสอบย้อนถึงแหล่งที่มาของอาหาร อาหารสัตว์ และสิ่งปรุงรส (Traceability) การใช้หลักการป้องกันไว้ก่อน (Precautionary) การวิเคราะห์ความเสี่ยง 3 ด้านคือ การประเมินความเสี่ยง (Risk Management) และการเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับความเสี่ยง (Risk Communication) โดยการประเมินความเสี่ยง ซึ่งเป็นเรื่องเกี่ยวกับคำแนะนำทางวิทยาศาสตร์และการวิเคราะห์ข้อมูล และการเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับความเสี่ยง จะอยู่ในความรับผิดชอบของ EFA ขณะที่การบริหารความเสี่ยงที่เกี่ยวกับกฎระเบียบนโยบายการเมืองและส่งผลกระทบต่อคนเป็นจำนวนมาก

3. การควบคุมการปฏิบัติตามกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร (Control of Implementation of Legislation)

จากประสบการณ์การสำรวจการให้บริการตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศสมาชิกพบว่ามีวิธีการหลายวิธี ซึ่งทำให้ผู้บริโภคไม่สามารถแน่ใจว่าจะได้รับการป้องกัน

อันตรายจากอาหารในระดับเดียวในแต่ละประเทศสมาชิก และทำให้วิธีการที่ใช้ประเมินผลความปลอดภัยของอาหารขององค์กรระหว่างประเทศไม่มีประสิทธิภาพ จึงมีการเสนอให้มีความร่วมมือระหว่างประเทศสมาชิกในการพัฒนาระบบการควบคุมในระดับสหภาพ โดยคำนึงถึงวิธีปฏิบัติที่ดีที่สุดที่มีอยู่ และประสบการณ์ที่ได้จากการสำรวจการให้บริการตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารของคณะกรรมการแห่งสหภาพยุโรป โดยในสมุดปกขาว EU ได้มีการเสนอร่างระบบการควบคุมให้ผู้มีหน้าที่ปฏิบัติคือ EFA ลดความเสี่ยงจากการบริโภคอาหารให้ต่ำที่สุด โดยการนำเทคนิคใหม่ๆ มาใช้เพื่อควบคุมความเสี่ยงที่เกิดขึ้นตลอดกระบวนการผลิตอาหาร โดยมีสำนักงานอาหารและยาสัตว์ (Food and Veterinary Office: FVO) เป็นหน่วยงานประเมินและตรวจสอบ

4. การรับรู้ของผู้บริโภค (Consumer Information)

เพื่อให้การปฏิบัติเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารเป็นรูปธรรม จะต้องมีการให้ความรู้กับประชาชนที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร และกระตุ้นให้ผู้บริโภคมีความตื่นตัวเกี่ยวกับสุขอนามัย และประโยชน์จากการบริโภคอาหาร โดยใช้วิธีให้ข้อมูลที่จำเป็นและถูกต้องบนฉลากของอาหาร เช่น ชื่อผลิตภัณฑ์ รายชื่อของส่วนผสม สรรพคุณ วันหมดอายุ ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต เป็นต้น รวมทั้งการโฆษณาประชาสัมพันธ์

5. มิติระหว่างประเทศ (International Dimension)

จากการที่สหภาพยุโรปเป็นทั้งประเทศผู้ส่งออก/นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารรายใหญ่ของโลก ทำให้นโยบายความปลอดภัยด้านอาหารต้องเกี่ยวข้องกับอาหารทั้งที่นำเข้ามายังสหภาพยุโรปหรือส่งออกจากสหภาพยุโรป ดังนั้นมาตรการต่างๆ ที่อยู่ในสมุดปกขาว EU จึงจำเป็นต้องมีการนำเสนอและอธิบายแก่ประเทศคู่ค้า โดยบทบาทของสหภาพยุโรปในองค์การระหว่างประเทศถือเป็นส่วนประกอบสำคัญในการอธิบายให้ประเทศคู่ค้าเข้าใจถึงการพัฒนามาตรการความปลอดภัยด้านอาหารของ EU

โดยสรุปคณะกรรมการแห่งสหภาพยุโรปเห็นว่าการปฏิบัติตามมาตรการที่เสนอในสมุดปกขาว EU และการจัดตั้ง EFA จะช่วยให้ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัยจากการบริโภคอาหารในระดับที่สูงที่สุดและฟื้นฟูความเชื่อมั่นของผู้บริโภคให้กลับคืนมา หลังจากที่ลดลงอย่างมากในช่วงที่ผ่านมา