



รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการ

การศึกษาแนวทางการเตรียมความพร้อมเพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้าเกษตรของไทย
ให้สอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป

The Study of Readiness Preparation for Enhancing Agricultural
Product Standard Complying with Food Import Regulation of
European Union

โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประพัฒน์ จริยะพันธุ์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง และคณะ

พฤษภาคม 2563

สัญญาเลขที่ RDG62T0135

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการ

การศึกษาแนวทางการเตรียมความพร้อมเพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้าเกษตรของไทย
ให้สอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป

The Study of Readiness Preparation for Enhancing Agricultural
Product Standard Complying with Food Import Regulation of
European Union

คณะผู้วิจัย

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประพัฒน์ จริยะพันธุ์
2. ดร.ศิวพร คุณภาพดีเลิศ

สังกัด

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า
คุณทหารลาดกระบัง
มหาวิทยาลัยบูรพา

ภายใต้แผนงานวิจัยการยกระดับประสิทธิภาพการอำนวยความสะดวกทางการค้าเพื่อสร้างโซ่คุณค่าสินค้า
เกษตรไปสู่ตลาดสหภาพยุโรป

สนับสนุนโดยสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.)
(ความเห็นในรายงานเป็นของผู้วิจัย สกสว. ไม่จำเป็นต้องเห็นด้วยเสมอไป)

กิตติกรรมประกาศ

โครงการวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) ปีงบประมาณ 2562 คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณหน่วยงานผู้ที่ให้การสนับสนุนการวิจัยครั้งนี้เป็นอย่างสูง ที่สนับสนุนงบประมาณและความช่วยเหลือที่ทำให้งานวิจัยสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี รวมถึงผู้ทรงคุณวุฒิที่ให้ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์สำหรับการดำเนินวิจัยและทำให้งานวิจัยครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีเป็นอย่างสูง

ขอขอบคุณบุคคลที่เกี่ยวข้องที่กรุณาเสียสละเวลาในการให้สัมภาษณ์ และความร่วมมือด้านข้อมูลและเอกสารที่เป็นประโยชน์ต่องานวิจัย ทั้งหน่วยงานภาครัฐ และภาคเอกชน ที่เสียสละเวลาอันมีค่ายิ่งในการร่วมให้ความคิดเห็นที่เป็นประโยชน์ต่องานวิจัย รวมถึง ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ สำนักประสานงานชุดโครงการวิจัย ด้านโลจิสติกส์และโซ่อุปทานที่ช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในทุกเรื่องตลอดจนจบโครงการ

คณะผู้วิจัย

บทสรุปผู้บริหาร

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป และระบบตรวจสอบและรับรองมาตรฐานอาหารเพื่อการนำเข้า-ส่งออกของไทยให้สอดคล้องกับกระบวนการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป เพื่อนำเสนอแนวทางการพัฒนามาตรการการรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรปให้ได้มาตรฐานสากล โดยใช้กรณีศึกษาสินค้าเกษตรที่เป็นเครื่องเทศและสมุนไพร เนื่องจากเป็นสินค้าที่สามารถนำไปเป็นวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหารและแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้าที่มีความเป็นเอกลักษณ์ความเป็นไทยที่มีมูลค่าการส่งออกน้อย แต่เป็นสินค้าที่ส่งออกไปตลาดยุโรปที่มีอัตราการเติบโตเพิ่มขึ้น อันเนื่องมาจากความนิยมในการบริโภคอาหารไทยของตลาดโลกจึงส่งผลให้เกิดความต้องการสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร เพื่อนำไปเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารมากยิ่งขึ้น

ผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบใหม่ของสหภาพยุโรปต่อระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารเพื่อการส่งออก ส่งผลให้ผู้ที่เกี่ยวข้องในประเทศไทยต้องมีการเตรียมพร้อมและปรับตัวตามกฎระเบียบใหม่ ดังนี้

ภาครัฐ โดยเฉพาะหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body: AB) หน่วยรับรอง (Certification Body: CB) และหน่วยตรวจ (Inspection Body: IB) ต้องมีการปรับตัวเพื่อควบคุม กำกับ ดูแลความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่อาหารให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภคและสามารถส่งออกได้โดยสอดคล้องกับมาตรฐานของสหภาพยุโรป จึงควรมีการฝึกอบรมให้แก่เจ้าหน้าที่ภาครัฐเพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถปรับตัวตามการเปลี่ยนแปลงของกฎระเบียบของสหภาพยุโรปฉบับใหม่ และควรมีการเผยแพร่ความรู้ให้แก่เกษตรกรและผู้ประกอบการส่งออก เกี่ยวกับเรื่องมาตรฐาน กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรไปตลาดสหภาพยุโรป เพื่อสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของมาตรฐานการส่งออก คุณภาพความปลอดภัยของอาหาร และสร้างความรู้และความเข้าใจเพื่อให้สามารถปฏิบัติได้สอดคล้องกับกฎระเบียบของสหภาพยุโรปได้ และ เพื่อเพิ่มศักยภาพการพัฒนาสินค้าและสร้างโอกาสการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรไทยไปสหภาพยุโรปได้เพิ่มขึ้น

ผู้ส่งออก จากการเปลี่ยนแปลงกฎหมายของสหภาพยุโรป ส่งผลทำให้เกษตรกรและผู้ส่งออกต้องปรับปรุงกระบวนการปลูก โดยผลผลิตทางการเกษตรจะต้องปฏิบัติตามสุขอนามัยในการผลิตขั้นต้น เช่น การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practices: GAP) ผลผลิตนั้นจะต้องมีความสะอาด ปราศจากการปนเปื้อน สารตกค้าง สัตว์พาหะและศัตรูพืช ตลอดทั้งโซ่อุปทานตั้งแต่การปลูก การเก็บเกี่ยว การแปรรูป การขนส่ง และการเก็บรักษา เนื่องจากหากเครื่องเทศและสมุนไพรได้รับการตรวจสอบที่ประเทศปลายทาง นั่นคือ สหภาพยุโรป พบว่า มีปริมาณสารตกค้างเกินค่า EU MRLs ที่กำหนดหรือพบสัตว์พาหะและศัตรูพืช จะไม่ได้รับอนุญาตให้นำเข้าในสหภาพยุโรป จะถูกทำลายทันที เช่น โดนการเผา และทำให้บริษัทผู้ส่งออกติด Blacklist ด้วย รวมถึงการคัดบรรจุผลผลิตทางการเกษตร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) และมีระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้อง

ควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis and Critical Point System: HACCP) เพื่อควบคุมความปลอดภัยของอาหารตลอดทั้งห่วงโซ่ จะเห็นได้ว่า ในระยะการปรับเปลี่ยนทำให้เกษตรกรและผู้ส่งออกมีต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้น เนื่องจากต้องมีการปรับปรุงกระบวนการผลิต รวมทั้งวิธีการจัดจำหน่ายให้สามารถกระจายสินค้าได้อย่างมีคุณภาพดี และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และการกีดกันทางการค้าแบบแฝงต่อประเทศที่สามซึ่งเป็นผู้ส่งออกสินค้าอาหารอาจเกิดขึ้นจากการกำหนดระเบียบที่สร้างขึ้นตอนการส่งออกให้มีความซับซ้อนและมีความเข้มงวดมากขึ้น

ผู้บริโภค ได้รับข้อมูลที่โปร่งใส สามารถติดตามการดำเนินงานของภาครัฐ และผู้ประกอบการได้อย่างละเอียด และมีทางเลือกในการบริโภคสินค้าภายในประเทศที่มีคุณภาพเทียบเท่ามาตรฐานสากลที่เพิ่มมากขึ้น

ผลวิจัยเกี่ยวกับสถานการณ์การดำเนินตามคณะกรรมการโคเด็กซ์ด้านระบบตรวจสอบและรับรองอาหารนำเข้าและส่งออก (Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification System: CCFICS) หรือเรียกว่า หลักการ CCFICS สรุปได้ว่า ในปัจจุบันมีหลักการและแนวทางในการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารเพื่อการนำเข้าและส่งออกของ CCFICS จำนวน 13 ฉบับ โดยประเทศไทยนำหลักการสำหรับการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร (CAC/GL 20-1995) มาใช้เป็นหลักการในการออกแบบและใช้ระบบการตรวจสอบและรับรองอาหาร หลักการดังกล่าวต่างมีความสอดคล้องกับความตกลง SPS ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยด้านอาหารให้แก่ คน สัตว์ และพืช สามารถแบ่งกลุ่มตามกระบวนการทำงานของ CCFICS ได้ 5 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มการกำหนดและออกแบบโครงสร้างพื้นฐานของระบบตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้า-ส่งออก 2) ออกแบบและจัดการการควบคุมการนำเข้า 3) ยอมรับและตัดสินใจความเท่าเทียมสำหรับระบบการตรวจสอบและรับรองอาหาร 4) ตรวจสอบย้อนกลับสินค้าในระบบการตรวจสอบและรับรองอาหาร และ 5) แลกเปลี่ยนข้อมูลเพื่อความโปร่งใส หากเปรียบเทียบการดำเนินการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารของ CCFICS ระหว่างประเทศไทยกับประเทศต้นแบบ ซึ่งคือ ประเทศนิวซีแลนด์ เนื่องด้วยเป็นประเทศที่ได้รับการยอมรับว่าเป็นประเทศที่มีระบบการตรวจสอบและรับรองที่มีประสิทธิภาพมากที่สุดในลำดับต้นๆ ของโลก มีหลักการ CCFICS ที่ง่ายต่อการเข้าถึงของผู้ประกอบการ มีข้อมูลที่ไม่ซับซ้อน แต่ใช้มาตรฐานสูงที่ประเทศคู่ค้ายอมรับอย่างเข้มงวด ซึ่งผลการศึกษาหลักการ CCFICS ของประเทศนิวซีแลนด์ที่ใช้เป็นประเทศต้นแบบเพื่อเปรียบเทียบโครงสร้างองค์กร และการบริหารระบบการควบคุมการส่งออก ตามหลักการ CCFICS ของนิวซีแลนด์และประเทศไทยสามารถพบประเด็นช่องว่าง แบ่งออกเป็นประเด็นได้ดังนี้ 1) ประเทศไทยยังพบปัญหาเชิงการจัดการในเรื่องความสามารถการบังคับใช้กฎหมายยังมีช่องว่างในห่วงโซ่อาหาร 2) การติดต่อหลายหน่วยงาน ทำให้ผู้ประกอบการต้องใช้เวลาในการรับบริการตรวจสอบและรับรอง 3) การเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างหน่วยงานยังไม่สามารถเชื่อมโยงได้สมบูรณ์ และยังใช้เอกสารเป็นรูปแบบกระดาษควบคู่ไปกับอิเล็กทรอนิกส์ 4) เครือข่ายห้องปฏิบัติการในด้านพื้นที่และเครื่องมืออุปกรณ์ที่ไม่เพียงพอ ทำให้ขาดประสิทธิภาพของการประสานงาน และการเผยแพร่ข้อมูลให้แก่ผู้ประกอบการ 5) จำนวนและทักษะของบุคลากรด้านตรวจสอบและรับรองยังไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอ และ 6) ขาดการเข้าถึงข้อมูลสำหรับระบบตรวจสอบและรับรองอาหารที่เกี่ยวข้องกับข้อตกลงการค้าร่วมและกฎหมายระหว่างประเทศต่างๆ ที่เท่าทันสถานการณ์ รวมถึงพบอุปสรรค ได้แก่ 1)

ขาดกลไกในการขับเคลื่อนนโยบายและการบูรณาการของหน่วยงานภาครัฐ 2) ปัญหาเชิงสถาบัน ที่มาจากหน่วยงานภาครัฐยังไม่พร้อมในการปรับโครงสร้างเพื่อรับรองระบบที่เปลี่ยนแปลงไป 3) การขาดการรวมกลุ่มของเกษตรกรเครื่องเทศและสมุนไพร เพื่อการลดต้นทุนและการเพิ่มปริมาณผลิตเครื่องเทศและสมุนไพรเพื่อการส่งออกให้ได้มาตรฐานสากล 4) การลงทุนระบบโซ่ความเย็น (Cold chain) มีต้นทุนสูง และ 5) งบประมาณในการพัฒนาบุคลากร การซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์ภายในห้องปฏิบัติการในการดำเนินการมีไม่เพียงพอ ดังนั้น งานวิจัยนี้จึงนำเสนอกลยุทธ์เชิงรุกและเชิงรับ สรุปได้ดังนี้

กลยุทธ์เชิงรุก สรุปรายละเอียดดังนี้

1. ควรใช้หลักการเชิงป้องกัน (Preventive approach) ตลอดโซ่อุปทานอาหารเพื่อการส่งออก โดยมีนโยบายส่งเสริมให้เกษตรกรและผู้ประกอบการจัดทำมาตรฐาน ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ เช่น การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practices: GAP) หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices: GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis and Critical Point System: HACCP) เป็นต้น

2. ส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างเครือข่ายและรวมกลุ่มของเกษตรกรเพื่อลดต้นทุนและเพิ่มอำนาจต่อรองการขาย โดยการทำเกษตรพันธสัญญา (Contract farming) สามารถช่วยให้เข้าถึงเทคโนโลยี การตลาด และการบริหารจัดการ

3. ขยายความสามารถในการตรวจสอบและรับรองของประเทศ โดยสนับสนุนและส่งเสริมให้มีการนำหน่วยรับรอง หน่วยตรวจ และห้องปฏิบัติการเอกชนที่ได้รับการรับรองระบบงานตามสากลมาร่วมดำเนินงาน หรือใช้ห้องปฏิบัติการของสถาบันการศึกษาเพื่อควบคุมคุณภาพความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อการส่งออก

4. จัดตลาดคู่ค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมถึงจัดงานแสดงสินค้าเครื่องเทศและสมุนไพรในประเทศและสนับสนุนการเข้าร่วมงานนานาชาติเพื่อประชาสัมพันธ์เครื่องเทศและสมุนไพรไทยให้เป็นที่รู้จัก และเพิ่มโอกาสส่งออกได้มากขึ้น

กลยุทธ์เชิงรับ สรุปรายละเอียดดังนี้

1. จัดทำทบทวนแนวทางปฏิบัติที่ดีตามสากลในด้านการวิเคราะห์ความเสี่ยง และจัดทำฐานข้อมูลด้านความเสี่ยงของอาหารของสหภาพยุโรป โดยพิจารณาแยกรายประเทศ เพื่อกำกับดูแลการพัฒนาระบบเตือนภัยล่วงหน้าและพัฒนาระบบความเสี่ยงแบบบูรณาการและสอดคล้องกับหลักการ CCFICS

2. ควรมีการเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการแจ้งเตือนด้านความปลอดภัยในอาหารของประเทศไทย เพื่อให้ข้อมูลมีความเป็นปัจจุบันมากที่สุด และเผยแพร่ผ่านหน่วยงานกลางสำหรับการแจ้งเตือนความปลอดภัยด้านอาหารโดยตรง เพื่อลดความซ้ำซ้อนของข้อมูลและสร้างฐานข้อมูลกลาง

3. กำหนดพันธกิจร่วมของหน่วยงาน รัฐบาลควรกำหนดให้ความปลอดภัยของอาหารเป็นส่วนหนึ่งของพันธกิจหลัก (Main Mission) ของหน่วยงานภาครัฐทุกหน่วยงาน รวมทั้งทุกหน่วยงานภาครัฐต้องมีการดำเนินการกำหนดตัวชี้วัดร่วมของหน่วยงาน (KPI) และระยะเวลาการพัฒนาการดำเนินการที่แน่นอน

4. ควรมีการจัดสรรงบประมาณให้ครอบคลุมห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์ และการดำเนินงานด้านระบบการให้บริการแบบจุดเดียวเบ็ดเสร็จ (One-Stop Service)

5. สร้างแรงจูงใจให้แก่บุคลากรภาครัฐในการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน โดยการสร้างเส้นทางความก้าวหน้าในสายอาชีพ (Career path) เช่น ตำแหน่งงาน เงินเดือนที่เพิ่มขึ้น

6. ส่งเสริมให้ความรู้และความเข้าใจโดยการจัดฝึกอบรมหรือสัมมนาให้แก่ผู้ประกอบการและบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการส่งออกอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างความตระหนักความสำคัญและความเข้าใจของผลกระทบต่อกฎระเบียบของสหภาพยุโรปที่ส่งผลกระทบต่อการส่งออก ระบบตรวจสอบและรับรองด้านอาหารเพื่อการส่งออก และมาตรฐานต่างๆ

แนวทางการพัฒนาระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารของไทยให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากลนำมาสู่ข้อเสนอแนะการพัฒนาระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารของไทยและหน่วยงานรับผิดชอบ รายละเอียดดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 1 ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารของไทยให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากล

แนวทางการพัฒนา	หน่วยงานรับผิดชอบ
1. ควรใช้หลักการเชิงป้องกัน (Preventive approach) ตลอดโซ่อุปทานอาหารเพื่อการส่งออก โดยมีนโยบายส่งเสริมให้เกษตรกรและผู้ประกอบการจัดทำมาตรฐาน ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ เช่น การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practices: GAP) หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices: GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis and Critical Point System: HACCP) เป็นต้น	- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ - กระทรวงอุตสาหกรรม
2. ส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างเครือข่ายและรวมกลุ่มของเกษตรกรเพื่อลดต้นทุนและเพิ่มอำนาจต่อรองการขาย โดยการทำเกษตรพันธสัญญา (Contract farming) สามารถช่วยให้เข้าถึงเทคโนโลยี การตลาด และการบริหารจัดการ	- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
3. ขยายความสามารถในการตรวจสอบและรับรองของประเทศ โดยสนับสนุนและส่งเสริมให้มีการนำหน่วยรับรอง หน่วยตรวจ และห้องปฏิบัติการเอกชนที่ได้รับการรับรองระบบงานตามสากลมาร่วมดำเนินงานหรือใช้ห้องปฏิบัติการของสถาบันการศึกษาเพื่อควบคุมคุณภาพความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อการส่งออก	- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
4. จัดหาตลาดคู่ค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมถึงจัดงานแสดงสินค้าเครื่องเทศและสมุนไพรในประเทศและสนับสนุนการเข้าร่วมงานนานาชาติเพื่อประชาสัมพันธ์เครื่องเทศและสมุนไพรไทยให้เป็นที่รู้จักและเพิ่มโอกาสส่งออกได้มากขึ้น	- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ - กระทรวงอุตสาหกรรม - กระทรวงพาณิชย์

ตารางที่ 1 ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารของไทยให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากล (ต่อ)

แนวทางการพัฒนา	หน่วยงานรับผิดชอบ
5. จัดทำทบทวนแนวทางปฏิบัติที่ดีตามสากลในด้านการวิเคราะห์ความเสี่ยง และจัดทำฐานข้อมูลด้านความเสี่ยงของอาหารของสหภาพยุโรป โดยพิจารณาแยกรายประเทศ เพื่อกำกับดูแลการพัฒนาระบบเตือนภัยล่วงหน้าและพัฒนาระบบความเสี่ยงแบบบูรณาการและสอดคล้องกับหลักการ CCFICS	- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา - กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
6. ควรมีการเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการแจ้งเตือนด้านความปลอดภัยในอาหารของประเทศไทย เพื่อให้ข้อมูลมีความเป็นปัจจุบันมากที่สุด และเผยแพร่ผ่านหน่วยงานกลางสำหรับการแจ้งเตือนความปลอดภัยด้านอาหารโดยตรง เพื่อลดความซ้ำซ้อนของข้อมูลและสร้างฐานข้อมูลกลาง	- สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา - สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
7. กำหนดพันธกิจร่วมของหน่วยงาน ควรกำหนดให้ความปลอดภัยของอาหารเป็นส่วนหนึ่งของพันธกิจหลัก (Main Mission) ของหน่วยงานภาครัฐทุกหน่วยงาน รวมทั้งทุกหน่วยงานภาครัฐต้องมีการดำเนินการกำหนดตัวชี้วัดร่วมของหน่วยงาน (KPI) และระยะเวลาการพัฒนาการดำเนินการที่แน่นอน	- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ - กระทรวงอุตสาหกรรม - กระทรวงสาธารณสุข
8. ควรมีการจัดสรรงบประมาณให้ครอบคลุมห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์ และการดำเนินงานด้านระบบการให้บริการแบบจุดเดียวเบ็ดเสร็จ (One-Stop Service)	- กระทรวงสาธารณสุข - กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ - กรมวิทยาศาสตร์บริการ
9. สร้างแรงจูงใจให้แก่บุคลากรภาครัฐในการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน โดยการสร้างเส้นทางความก้าวหน้าในสายอาชีพ (Career path) เช่น ตำแหน่งงาน เงินเดือนที่เพิ่มขึ้น	- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ - กระทรวงอุตสาหกรรม - กระทรวงสาธารณสุข
10. ส่งเสริมให้ความรู้และความเข้าใจโดยการจัดฝึกอบรมหรือสัมมนาให้แก่ผู้ประกอบการและบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการส่งออกอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างความตระหนักความสำคัญและความเข้าใจของผลกระทบต่อกฎระเบียบของสหภาพยุโรปที่ส่งผลกระทบต่อการส่งออก ระบบตรวจสอบและรับรองด้านอาหารเพื่อการส่งออก และมาตรฐานต่างๆ	- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ในการศึกษากระบวนการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป ศึกษากระบวนการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานอาหารเพื่อการนำเข้า-ส่งออกของไทย โดยใช้วิธีการเก็บข้อมูลจากทั้งข้อมูลปฐมภูมิและข้อมูลทุติยภูมิที่มาจากทบทุนวรรณกรรม และการสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้องหรือผู้เชี่ยวชาญ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และเสนอแนะแนวทางการยกระดับระบบตรวจสอบและรับรองมาตรฐานอาหารเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานสากลและสอดคล้องกับกระบวนการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป โดยมีกรอบแนวคิดการวิจัยภายใต้การตรวจสอบและรับรองของการนำเข้าและส่งออกสินค้าเกษตร จะดำเนินการตามแนวทางปฏิบัติที่สอดคล้องกับข้อกำหนดของ CCFICS (Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems) เพื่อให้เป็นที่ยอมรับและเชื่อมั่นในความปลอดภัยด้านอาหารตามมาตรฐานสากล

ผลการศึกษาพบว่า การส่งออกสินค้าเกษตรและอาหาร รวมถึงเครื่องเทศและสมุนไพรจำเป็นต้องได้รับการตรวจสอบตามเกณฑ์มาตรฐานของสหภาพยุโรปที่กำหนดไว้ เพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ประเทศคู่ค้าว่าสินค้านั้นจะมีความปลอดภัยจากสารพิษและถูกสุขอนามัยมาตรฐานตามที่กำหนด โดยการผลิตสินค้าเพื่อการส่งออกโดยเฉพาะสินค้าเกษตรและอาหารจำเป็นต้องมีการควบคุมมาตรฐานตั้งแต่การผลิตจนกระทั่งการเก็บเกี่ยวเพื่อให้ได้มาตรฐานทั้งของประเทศไทยและมาตรฐานสากล ทั้งนี้ การส่งออกสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรไปยังกลุ่มประเทศยุโรป ต้องได้รับมาตรฐานตามกรอบของ The General Food Law เป็นกรอบที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารในกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป เพื่อให้ได้รับการรับรองว่าสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรที่มีการนำเข้าไปยังกลุ่มประเทศสหภาพยุโรปปลอดภัยสามารถรับประทานได้ และรับประกันความปลอดภัย ซึ่งในปัจจุบันมีหลักการและแนวทางในการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารเพื่อการนำเข้าและส่งออกของ CCFICS จำนวน 13 ฉบับ โดยได้มีการยึดหลักการสำหรับการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร (CAC/GL 20-1995) สามารถแบ่งกลุ่มตามกระบวนการทำงานของ CCFICS ได้ 5 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มการกำหนดและออกแบบโครงสร้างพื้นฐานของระบบตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้า-ส่งออก 2) ออกแบบและจัดการการควบคุมการนำเข้า 3) ยอมรับและตัดสินความเท่าเทียมสำหรับระบบการตรวจสอบและรับรองอาหาร 4) ตรวจสอบย้อนกลับสินค้าในระบบการตรวจสอบและรับรองอาหาร และ 5) แลกเปลี่ยนข้อมูลเพื่อความโปร่งใส

ผลการศึกษาหลักการ CCFICS ของประเทศนิวซีแลนด์ พบว่า 1) ด้านโครงสร้างกฎหมาย ประเทศต้นแบบใช้กฎหมายฉบับเดียวในการดำเนินการ ไม่มีความซับซ้อน 2) ระบบงาน มีกระบวนการผลิตที่เน้นหนักในแนวคิดความยั่งยืนตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรป 3) การควบคุมความเสี่ยง ใช้มาตรฐานคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออกชั้นสูง คือ มาตรฐาน HACCP เป็นมาตรฐานหลัก 4) การรับรองการส่งออก มี Export Certification สำหรับสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก และมีระบบการติดตามสินค้า และ 5) ระบบการเพิ่มความปลอดภัยจากสินค้าสู่ผู้บริโภค มีระบบการแจ้งเตือนความปลอดภัยจากอาหารให้แก่ผู้บริโภค มีนโยบายการ

เรียกสินค้า และปฏิเสธสินค้า เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศไทยจึงพบว่า ประเทศไทยยังมีปัญหาในเรื่องของ 1) ความสามารถในการบังคับใช้กฎหมายยังมีช่องว่างในห่วงโซ่อาหาร 2) การติดต่อหลายหน่วยงาน ทำให้ผู้ประกอบการต้องใช้เวลาในการรับบริการตรวจสอบและรับรอง 3) การเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างหน่วยงานยังไม่สามารถเชื่อมโยงได้สมบูรณ์ 4) เครือข่ายห้องปฏิบัติการในด้านพื้นที่และเครื่องมืออุปกรณ์ที่ไม่เพียงพอ 5) จำนวนและทักษะของบุคลากรด้านตรวจสอบและรับรองยังไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอ และ 6) ขาดการเข้าถึงข้อมูลสำหรับระบบตรวจสอบและรับรองอาหารที่เกี่ยวข้องกับข้อตกลงการค้าร่วมและกฎหมายระหว่างประเทศต่างๆ คณะผู้วิจัยจึงนำเสนอกลยุทธ์ในการแก้ไขปัญหา โดยแบ่งเป็นกลยุทธ์เชิงรุก ได้แก่ 1) ใช้หลักการเชิงป้องกัน (Preventive approach) ตลอดโซ่อุปทานอาหารเพื่อการส่งออก 2) ส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างเครือข่ายและรวมกลุ่มของเกษตรกรเพื่อลดต้นทุนและเพิ่มอำนาจต่อรองการขาย 3) ขยายความสามารถในการตรวจสอบและรับรองของประเทศ 4) จัดตลาดคู่ค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ และกลยุทธ์เชิงรับ ได้แก่ 1) จัดทำการทบทวนแนวทางปฏิบัติที่ดีตามสากลในด้านการวิเคราะห์ความเสี่ยง 2) เชื่อมโยงข้อมูลระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการแจ้งเตือนด้านความปลอดภัยในอาหารของประเทศไทย 3) กำหนดให้ความปลอดภัยของอาหารเป็นส่วนหนึ่งของพันธกิจหลักของรัฐบาล 4) จัดสรรงบประมาณให้ครอบคลุมห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการดำเนินงาน 5) สร้างแรงจูงใจให้แก่บุคลากรภาครัฐเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน และ 6) ส่งเสริมให้ความรู้และความเข้าใจโดยการจัดฝึกอบรมหรือสัมมนาให้แก่ผู้ประกอบการและบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการส่งออกอย่างต่อเนื่อง

คำสำคัญ: ระบบตรวจสอบรับรองอาหาร, ระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออก ระหว่างประเทศของ Codex, สำนักงานอาหารปลอดภัยแห่งนิวซีแลนด์

ABSTRACT

The objective of this research is to study of food import regulations in the European Union and study the inspection and certification system of Thai food import and export product. Data was analyzed using primary data and secondary data from literature review and interview those of involved and expert. The research focus is on analyze and guide the inspection and certification system of food standards to meet international standards and EU import regulations. A research conceptual framework is under the examination and certification of imports and exports of agricultural products in accordance with CCFICS (Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems) guidelines to be accepted and believe in food safety in accordance with international standards.

The results show that herb and spice exports must pass the standard test of EU standard to ensure that these products are safe, toxic and hygienic. The production of herb and spice products for export is necessary to control standards from production to harvest in order to meet both Thai and international standards. However, exports of herb and spices to Europe must meet standards under the framework of The General Food Law which is a framework related to food safety in the European Union. And that has consequences for certainty imported herb and spice to the European Union are safe. Currently, there are 13 principles and guidelines for inspecting and issuing food certification for CCFICS import and export. Principles for food import and export inspection and certification is CAC / GL 20-1995. It can be segmented 5 groups, including 1) Design infrastructure and the inspection system and certification of import-export food 2) Design and manage import control 3) Accept and judge equality for food inspection and certification systems 4) Product traceability in food inspection and certification systems and 5) Exchange data for transparency.

The results of the CCFICS study of New Zealand that is the best practice for inspection and certification system found that 1) Legal structure - the country uses only one law in operations and not complicated 2) System – it has a production process that focuses on the sustainability concept in accordance with EU regulations. 3) Risk control – the system uses agricultural product quality standards for advanced export which is HACCP standard. 4) Export certification, there is the certification for agricultural products for export and has a product tracking system and 5) System to increase product safety for consumers – there is a food safety alert system for consumers, product return policy and reject the product. When

compared to Thailand, it was found that Thailand still has problems in terms of 1) The ability of law enforcement to have gaps in the food chain. 2) Contacting many agencies, the entrepreneurs have to spend time in receiving the inspection and certification services. 3) The data linking between departments is not yet complete. 4) Lack of adequate laboratory networks and equipment 5) The number and skills of inspection and certification personnel are not sufficiently effective and 6) Lack of access to information for food inspection and certification systems related to trade agreements and various international laws. Therefore, The research proposes strategies for solving problems by dividing into proactive strategies which are 1) Using preventive approach throughout the food supply chain for export 2) Promoting and supporting the creation of networks and grouping of farmers in order to reduce costs and increase sales bargaining power 3) Expand the country's inspection and certification capabilities 4) Procure a market for domestic and international trading partners. Additionally, there are six reactive strategies, including 1) Conducting reviews of international best practices in risk analysis 2) Linking information between relevant agencies regarding food safety notifications in Thailand 3) Designating food safety as part of the government's primary mission 4) Allocating budgets to cover laboratories 5) Create incentives for government personnel to increase work efficiency and 6) Promote knowledge and understanding by arranging training or seminars for entrepreneurs and personnel involved in continuously control exports.

Keyword: Inspection and certification system, Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS), New Zealand Food Safety Authority (NZFSA)

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	i
บทสรุปผู้บริหาร	ii
บทคัดย่อ (ภาษาไทย)	vii
บทคัดย่อ (ภาษาอังกฤษ)	ix
สารบัญ	xi
สารบัญภาพ	xiii
สารบัญตาราง	xiv
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความสำคัญและที่มา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 กรอบแนวคิดวิจัย	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
1.5 การนำผลงานไปใช้ประโยชน์	4
บทที่ 2 การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ปริมาณมูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตร	5
2.2 การส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรไทย	7
2.3 การเพิ่มศักยภาพเพื่อการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรด้วยห่วงโซ่ระบบความเย็น	24
2.4 ความตกลงด้านการค้าต่าง ๆ และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	28
2.5 ระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออก	63
2.6 ปัญหาการตรวจสอบและรับรองของประเทศไทย	70
2.7 นโยบาย E-Commerce ขององค์การการค้าโลก	76
บทที่ 3 ระเบียบวิธีวิจัย	
3.1 วิธีการวิจัย	78
3.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	79
3.3 เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย	80
3.4 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	81
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล	81

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิจัย	
4.1 ผลการศึกษาภาระเบี่ยงการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป	82
4.2 ผลการศึกษาระบบตรวจสอบและรับรองมาตรฐานอาหารเพื่อการนำเข้า-ส่งออกของไทย	88
4.3 แนวทางการพัฒนาระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารของไทยให้สอดคล้องตาม มาตรฐานสากล	136
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย	
5.1 สรุปผลการวิจัย	139
5.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารของไทยให้ สอดคล้องตามมาตรฐานสากล	143
5.3 ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยต่อไป	145
บรรณานุกรม	146
ตารางเปรียบเทียบ Output ที่เสนอในข้อเสนอโครงการ และที่ได้รับจริง	151
ภาคผนวก	153
Gantt Chart เปรียบเทียบกิจกรรมที่เสนอในข้อเสนอโครงการ และกิจกรรมที่ดำเนินการจริง	154

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1.1 แสดงกรอบแนวคิดวิจัย	3
ภาพที่ 2.1 อัตราส่วนมูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตรกรรม พ.ศ. 2559 - พ.ศ. 2561 (ม.ค.-ก.ย.)	7
ภาพที่ 2.2 ปริมาณการนำเข้าเครื่องเทศและสมุนไพรจากกลุ่มประเทศกำลังพัฒนา พ.ศ. 2556 – 2560	17
ภาพที่ 2.3 ปริมาณการนำเข้าเครื่องเทศและสมุนไพรของกลุ่มประเทศยุโรปแบบไม่ผ่านการแปรรูปและผ่านการแปรรูป พ.ศ. 2556 – 2560	18
ภาพที่ 2.4 แนวโน้มราคาเครื่องเทศและสมุนไพรในกลุ่มประเทศยุโรป พ.ศ. 2552 - พ.ศ. 2560	19
ภาพที่ 2.5 สินค้าอาหารของไทยที่ถูกปฏิเสธการนำเข้าของสหภาพยุโรป ในช่วงปี 2545-2553	20
ภาพที่ 2.6 แนวโน้มการแจ้งเตือนเครื่องเทศและสมุนไพรไทยที่ส่งออกไปตลาดสหภาพยุโรป ในปี 2553-2561	24
ภาพที่ 2.7 ห่วงโซ่ระบบความเย็น (Cold Chain System)	25
ภาพที่ 2.8 องค์ประกอบของห่วงโซ่ระบบความเย็น	26
ภาพที่ 2.9 แสดงกระบวนการทำงานในการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารของ CCFICS	39
ภาพที่ 2.10 แสดงหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบในการตรวจสอบรับรองที่ได้รับมอบหมายจาก คณะกรรมการมาตรฐานแห่งชาติ	54
ภาพที่ 2.11 แสดงความโครงสร้างและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบการรับรองสินค้า	65
ภาพที่ 2.12 แสดงโครงสร้างและมาตรฐานระบบการตรวจสอบและรับรอง	67
ภาพที่ 2.13 แสดงโครงสร้างหน้าที่การรับรองระบบงานตามมาตรฐาน ISO/IEC 17011	68
ภาพที่ 4.1 แสดงกรอบเวลาและการบังคับใช้กฎระเบียบการควบคุม และตรวจสอบสินค้าเกษตร และอาหารในสหภาพยุโรป	86
ภาพที่ 4.2 แบบจำลองการควบคุมของ NZFSA ความสัมพันธ์ของประเทศคู่ค้ากับนิวซีแลนด์	111

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 มูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตรกรรม (กลีกรวม ปศุสัตว์และประมง) ของประเทศไทย พ.ศ.2559 - พ.ศ. 2561 (ม.ค.-ก.ย.)	5
ตารางที่ 2.2 ส่วนต่าง ๆ ของพืชที่ใช้เป็นเครื่องเทศ/สมุนไพร	9
ตารางที่ 2.3 ปริมาณการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรประเภทต่าง ๆ พ.ศ. 2557 - พ.ศ. 2561 (ม.ค. - ก.ย.)	12
ตารางที่ 2.4 มูลค่าการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรประเภทต่าง ๆ พ.ศ. 2557 - พ.ศ. 2561 (ม.ค. - ก.ย.)	14
ตารางที่ 2.5 ตลาดส่งออก 5 อันดับแรกของไทยในตลาดเครื่องเทศและสมุนไพร	16
ตารางที่ 2.6 อัตราการโดนปฏิเสธการนำเข้าสินค้าเกษตรจากกลุ่มประเทศผู้นำเข้าหลัก ปี พ.ศ. 2545 -2553	21
ตารางที่ 2.7 จำนวนครั้งการแจ้งเตือนแยกตามปีและสาเหตุของการแจ้งเตือนเครื่องเทศและ สมุนไพรไทยที่ส่งออกไปตลาดสหภาพยุโรป ในปี 2553-2561	22
ตารางที่ 3.1 กลุ่มผู้เชี่ยวชาญที่ใช้ในการวิจัย	80
ตารางที่ 4.1 ประเด็นสำหรับการวิเคราะห์ระบบการตรวจสอบและรับรองอาหาร	93
ตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS	94
ตารางที่ 4.3 การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศนิวซีแลนด์	110
ตารางที่ 4.4 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย นิวซีแลนด์ ตามหลักการ CCFICS	113
ตารางที่ 4.5 ศักยภาพของระบบการตรวจสอบและรับรองด้านอาหารของไทย	134
ตารางที่ 5.1 ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารของไทย ให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากล	144

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มา

ในปัจจุบัน สถานการณ์การค้าสินค้าเกษตรระหว่างประเทศมีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางการค้า อันเนื่องมาจากองค์การการค้าโลก เพื่อให้เกิดการอำนวยความสะดวกทางการค้า โดยการลดมาตรการที่เป็นอุปสรรคต่อการค้าระหว่างประเทศ ทั้งมาตรการและอุปสรรคทางการค้าด้านภาษีศุลกากร (Tariff Barrier) และที่มิใช่ด้านภาษีศุลกากร (Non-Tariff Barrier) จึงได้มีการกำหนดมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS) เป็นมาตรการที่กำหนดขึ้นเพื่อใช้ควบคุมสินค้าเกษตรและอาหาร ให้เกิดความปลอดภัยต่อมนุษย์ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการใช้มาตรฐานในด้านคุณภาพและความปลอดภัยมาเป็นอุปสรรคทางการค้าระหว่างประเทศที่เรียกว่า ความตกลงว่าด้วยอุปสรรคเทคนิคทางการค้า (Agreement on Technical Barriers to Trade: TBT) ที่เกี่ยวข้องกับกฎระเบียบทางเทคนิค มาตรฐาน และกระบวนการประเมินความสอดคล้อง อย่างไรก็ตาม ในแต่ละประเทศยังมีความกังวลในเรื่องของโรคและแมลงที่จะเข้ามาในประเทศของตนเอง ปริมาณสารตกค้าง และการปฏิบัติงานที่ไม่ถูกสุขอนามัยในกระบวนการผลิต ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชากรในประเทศ ดังนั้น ประเทศผู้นำเข้าจึงได้ตั้งข้อกำหนด และเกณฑ์มาตรฐานในการนำเข้าที่เข้มงวด จึงทำให้ประเทศไทยควรเตรียมความพร้อมและปรับระบบการนำเข้าและส่งออกให้ทันต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป

การส่งออกสินค้าเกษตรไปยังต่างประเทศ จำเป็นต้องมีการควบคุมดูแลและตรวจสอบสินค้าเพื่อให้ได้คุณภาพและมาตรฐาน เพื่อเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้กับคู่ค้าต่างประเทศ โดยปัจจุบันประเทศไทยมีหน่วยรับรอง (Certification Body: CB) ที่ทำหน้าที่ในการให้การรับรองแก่เกษตรกรผู้ผลิต เพื่อให้มั่นใจได้ว่าสินค้าของไทยมีคุณภาพ ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและคอยควบคุมคุณภาพสินค้าตลอดทั้งห่วงโซ่อุปทาน โดยเริ่มตั้งแต่การควบคุมกระบวนการ การเพาะปลูก การผลิต ผลิตภัณฑ์สุดท้าย จนถึงมือผู้บริโภคให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากล เพื่อสร้างความมั่นใจและเป็นที่ยอมรับของประเทศคู่ค้า

หากพิจารณาตลาดสหภาพยุโรป (27 ประเทศ) พบว่า สหภาพยุโรปเป็นตลาดนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารที่มีศักยภาพ 5 อันดับแรกของไทย อีกทั้งผู้บริโภคในสหภาพยุโรปยังมีกำลังซื้อที่สูง ดังนั้น สหภาพยุโรปจึงเป็นตลาดที่ไทยต้องพยายามรักษาส่วนแบ่งตลาดไว้ เพราะหากผู้ผลิตและผู้ส่งออกไทยสามารถส่งสินค้าเข้าไปประเทศสมาชิกของสหภาพยุโรปประเทศใดประเทศหนึ่งแล้ว นั่นหมายถึง การเข้าถึงกำลังซื้อของผู้บริโภคทั่วทั้งภูมิภาคยุโรป เนื่องจากสินค้าไทยจะถูกส่งต่อไปยังประเทศสมาชิกอื่นๆ ได้โดยไม่ต้องผ่านด่านตรวจและไม่มีภาระเก็บภาษีนำเข้าอีก ซึ่งนับเป็นโอกาสที่ดีที่ผู้ประกอบการไทยจะสามารถขยายตลาดการส่งออกได้ จากข้อมูลการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารที่เน่าเสียง่ายไปสหภาพยุโรปของกรมศุลกากร พบว่า ปี 2558 มีการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารที่เน่าเสียง่ายของไทยไปยังสหภาพยุโรปมีมูลค่ารวมทั้งสิ้น 117,088.51 ล้านบาท ลดลง 9,908 ล้านบาทหรือ -7.8% เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันในปีก่อนหน้า โดยปัญหาที่สหภาพยุโรปตรวจพบจากสินค้าเกษตรและอาหารของไทย ได้แก่ 1) ปัญหาสารตกค้างประเภทต่างๆ โดยไทยมีปัญหานี้มาก

เป็นอันดับที่ 12 เมื่อเทียบกับทุกประเทศ 2) ปัญหาการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์หรือสิ่งสกปรกต่างๆ โดยไทยมีปัญหานี้มากเป็นอันดับที่ 8 เมื่อเทียบกับทุกประเทศ และ 3) ปัญหาจากการควบคุมมาตรฐานสุขอนามัยอื่นๆ โดยไทยมีปัญหานี้มากเป็นอันดับที่ 16 เมื่อเทียบกับทุกประเทศ โดยเฉพาะสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรที่มีอัตราการปฏิเสธการนำเข้าจากสหภาพยุโรปมากที่สุด (สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำสหภาพยุโรป, 2559) ซึ่งจะเห็นได้ว่า สหภาพยุโรปเข้มงวดกับการตรวจสอบสินค้าเกษตรและอาหารที่เน่าเสียง่ายจากไทยที่ส่งออกไปยังตลาดสหภาพยุโรปมาก โดยเน้นเรื่องการตรวจสอบปริมาณสารพิษหรือยาฆ่าแมลงตกค้างและเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อมนุษย์ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และเน้นการตรวจโรคพืชและแมลงศัตรูพืชที่อาจติดมากับเครื่องเทศและสมุนไพรไทย ซึ่งมาตรการที่เข้มงวดนี้ทำให้ผู้ส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารของไทยต้องประสบกับอุปสรรคในการส่งออกสินค้าไปยังสหภาพยุโรปอย่างมาก โดยมาตรการหนึ่งที่สหภาพยุโรปเคร่งครัดในการตรวจสอบสินค้าเกษตรและอาหารที่มาจากประเทศผู้ส่งออก ได้แก่ มาตรฐานด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช หรือ Sanitary and Phytosanitary Measures (SPS) ซึ่งปัจจุบันหน่วยรับรอง (Certification Body: CB) ในประเทศไทยยังไม่สามารถปฏิบัติได้ครบตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรป จำเป็นต้องส่งสินค้าเกษตรและอาหารที่เน่าเสียง่ายไปตรวจสอบยังประเทศอื่นซึ่งมีต้นทุนที่สูงในการตรวจสอบ ทำให้ปัจจุบันการรับรองตามมาตรฐานสหภาพยุโรปถือเป็นอีกหนึ่งอุปสรรคในการกีดกันการค้าของไทย

ดังนั้น จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องศึกษาการพัฒนาระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของประเทศให้ได้มาตรฐานสากล โดยสอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป อันจะนำไปสู่การเสนอแนะแนวทางการยกระดับระบบตรวจสอบและรับรองมาตรฐานอาหารเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานสากลและสอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป เพื่อช่วยสร้างความมั่นใจว่าอาหารที่ส่งออกและนำเข้าระหว่างประเทศจะมีความปลอดภัย และเพิ่มศักยภาพในการส่งออกสินค้าอาหารของประเทศ พร้อมทั้งยังเป็นเสมือนภูมิคุ้มกันที่จะช่วยปกป้องและแก้ปัญหาอุปสรรคทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษี (Non-tariff barrier) อีกด้วย

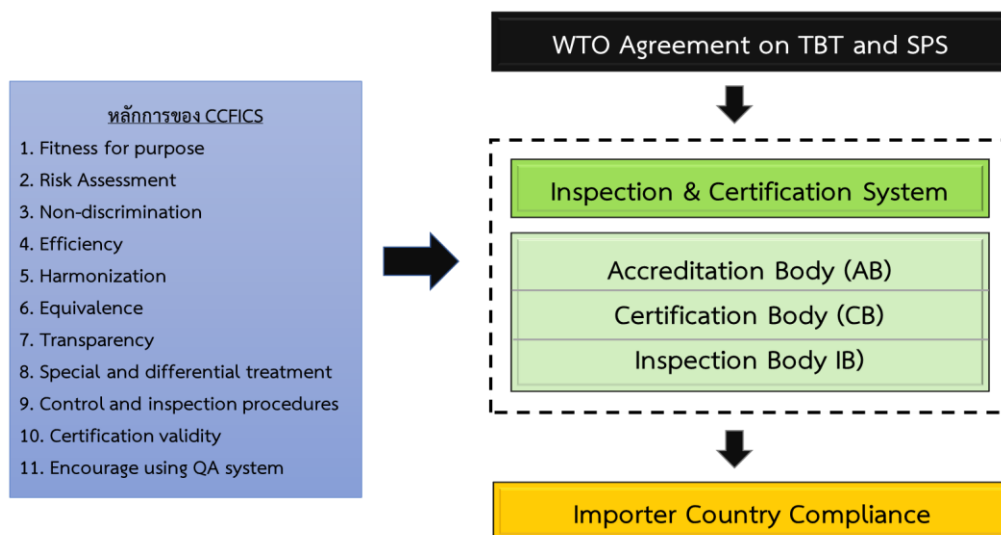
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษากฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป
2. เพื่อศึกษาระบบตรวจสอบและรับรองมาตรฐานอาหารเพื่อการนำเข้า-ส่งออกของไทย
3. เพื่อเสนอแนะแนวทางการยกระดับระบบตรวจสอบและรับรองมาตรฐานอาหารเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานสากลและสอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป

1.3 กรอบแนวคิดวิจัย

การศึกษานี้เป็นการศึกษาการยกระดับระบบตรวจสอบและรับรองมาตรฐานอาหารเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานสากลและสอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของหน่วยงานตรวจสอบและรับรองให้สามารถเอื้ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ประกอบการในการ

ส่งออกสินค้า และมีระบบตรวจสอบและรับรองมาตรฐานอาหารเพื่อการนำเข้า-ส่งออกที่สามารถแข่งขันทางด้านการค้าได้ในระดับโลก โดยองค์การการค้าโลก (World Trade Organization: WTO) มีการกำหนดมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS) เป็นมาตรการที่กำหนดขึ้นเพื่อใช้ควบคุมสินค้าเกษตรและอาหารให้เกิดความปลอดภัยต่อมนุษย์ และความตกลงว่าด้วยอุปสรรคเทคนิคทางการค้า (Agreement on Technical Barriers to Trade: TBT) ที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับกฎระเบียบทางเทคนิค มาตรฐาน และกระบวนการประเมินความสอดคล้อง เพื่ออำนวยความสะดวกทางการค้าและลดอุปสรรคทางการค้า ให้ความเท่าเทียมกันในทุกประเทศ ซึ่งในมุมมองของการตรวจสอบและรับรองของการนำเข้าและส่งออกสินค้าเกษตร จะดำเนินการตามแนวทางปฏิบัติที่สอดคล้องกับข้อกำหนดของ CCFICS (Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems) เพื่อให้เป็นที่ยอมรับและเชื่อมั่นในความปลอดภัยด้านอาหารตามกติกาสากล แสดงกรอบแนวคิดวิจัย ดังภาพที่ 1.1



ภาพที่ 1.1 แสดงกรอบแนวคิดวิจัย

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบรายละเอียดขั้นตอนเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การตรวจสอบและออกใบรับรองเพื่อการนำเข้าและส่งออกสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรภายใต้กฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป พร้อมทั้งความแตกต่างของข้อกำหนดในการตรวจสอบและออกใบรับรอง รวมถึงข้อแตกต่างของความปลอดภัยด้านอาหารระหว่างประเทศไทยและสหภาพยุโรป
2. ทราบโครงสร้างระบบการตรวจสอบและควบคุมความปลอดภัยอาหารตามมาตรฐานระบบการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารสำหรับการนำเข้าและส่งออกของ Codex (Codex Committee on

Food Import and Export Inspection and Certification Systems: CCFICS) รวมถึงหลักเกณฑ์และมาตรฐานในการตรวจสอบสินค้าตามมาตรฐานความปลอดภัยของสหภาพยุโรป

3. ได้แนวทางในการพัฒนาระบบการตรวจสอบและออกใบรับรอง รวมถึงมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารที่น่าเชื่อถือตามมาตรฐานสากลและสอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป เพื่อยกระดับและเพิ่มประสิทธิภาพในการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพสินค้าประเภทอาหารให้แก่ประเทศไทย

1.5 การนำผลงานไปใช้ประโยชน์

สามารถนำผลการศึกษาไปใช้เป็นแนวทางในการเตรียมความพร้อมเกี่ยวกับระบบการตรวจสอบและออกใบรับรอง รวมถึงมาตรฐานอาหารเพื่อการนำเข้าและส่งออกตามมาตรฐานสากลและสอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป

บทที่ 2

การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยนี้ศึกษาสถานการณ์ปัจจุบันของความสามารถและศักยภาพในการตรวจและการรับรองสินค้าเพื่อการนำเข้าและส่งออกของหน่วยงานตรวจสอบและรับรองสินค้าในประเทศไทยโดยสอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป ในบทนี้ได้ดำเนินการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกสินค้าเกษตร สถานการณ์การส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพร การเพิ่มศักยภาพเพื่อการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพร มาตรฐานระบบการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารตามหลักการของ CCFICS และมาตรฐานความปลอดภัยของสหภาพยุโรป ระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าเกษตรและอาหารเพื่อการนำเข้าและส่งออกของไทย มาตรฐานความปลอดภัยอาหารของไทย และกฎหมายระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของสหภาพยุโรป ในกรณีศึกษา สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร

2.1 ปริมาณมูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตร

ประเทศไทยถือเป็นเป็นผู้ผลิตอาหารที่สำคัญ สามารถตอบสนองต่อความต้องการผู้บริโภคทั่วโลกได้ประมาณ 250 ล้านคน สามารถส่งออกอาหารประมาณร้อยละ 80 ของผลผลิตในประเทศเป็นผู้ส่งออกสินค้าสำคัญของโลกในสินค้าเกษตรและอาหารหลายชนิด ได้แก่ ข้าว มันสำปะหลัง ไข่แปรรูป กุ้ง ยางพารา และผลไม้สด เป็นต้น (รัชชัย เเคชาเชษฐ์, 2560) รายละเอียดตามตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 มูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตรกรรม (กลีกรวม ปศุสัตว์ และประมง) ของประเทศไทย พ.ศ. 2559 - พ.ศ. 2561 (ม.ค.-ก.ย.) (หน่วย: ล้านบาท)

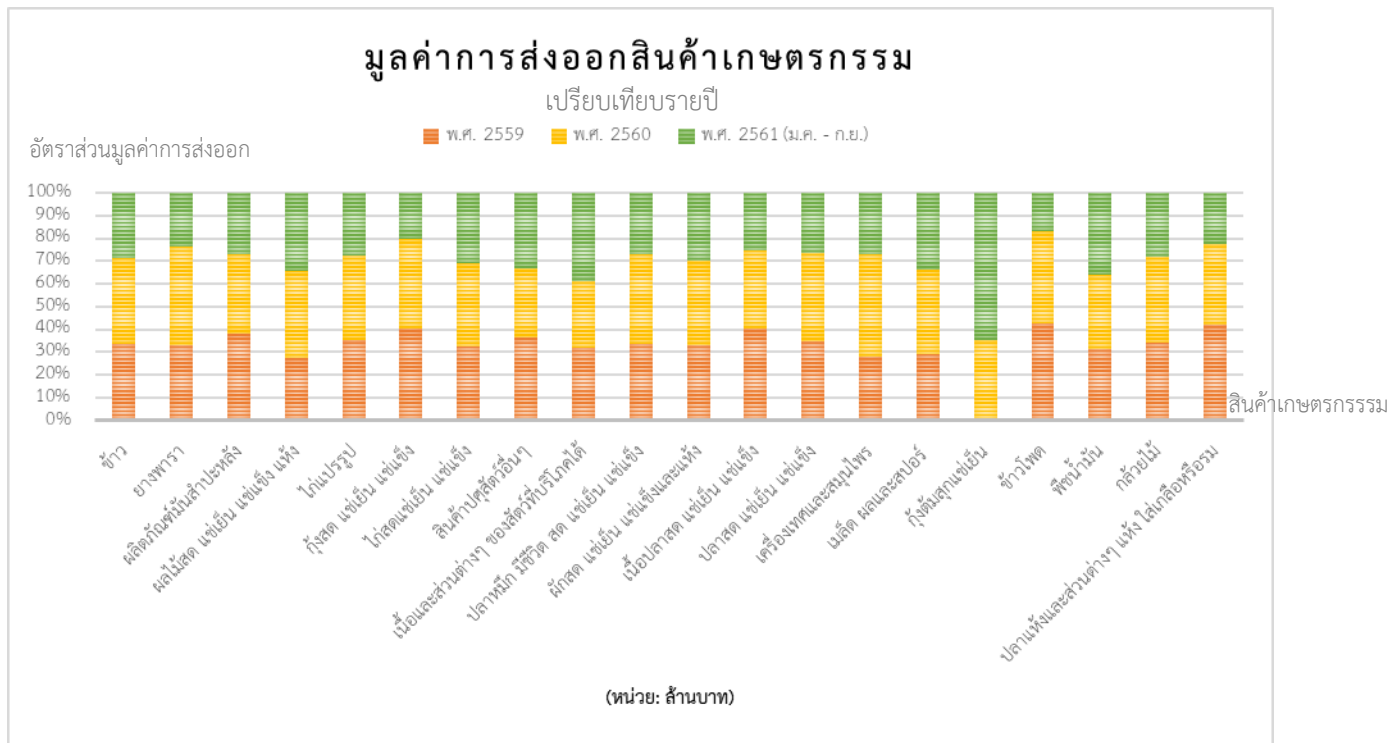
สินค้า	พ.ศ. 2559	พ.ศ. 2560	พ.ศ. 2561 (ม.ค. - ก.ย.)
ข้าว	154,690.45	175,160.78	130,996.34
ยางพารา	155,781.19	204,556.41	112,044.40
ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง	103,260.15	95,544.86	73,846.01
ผลไม้สด แช่เย็น แช่แข็ง แห้ง	54,492.24	76,700.49	67,837.96
ไข่แปรรูป	71,531.65	76,115.12	56,369.57
กุ้งสด แช่เย็น แช่แข็ง	34,108.45	33,446.79	17,347.71
ไก่สดแช่เย็น แช่แข็ง	17,581.27	19,909.56	17,009.83
สินค้าปศุสัตว์อื่นๆ	9,609.62	8,078.89	8,693.00
เนื้อและส่วนต่างๆ ของสัตว์ที่บริโภคได้	6,684.12	6,005.47	8,145.03
ปลาหมึก มีชีวิต สด แช่เย็น แช่แข็ง	10,016.26	11,738.34	8,077.23
ผักสด แช่เย็น แช่แข็งและแห้ง	8,073.04	8,979.07	7,248.76

ตารางที่ 2.1 มูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตรกรรม (กลีกรวม ปศุสัตว์ และประมง) ของประเทศไทย พ.ศ. 2559 - พ.ศ. 2561 (ม.ค.-ก.ย.) (หน่วย: ล้านบาท) (ต่อ)

สินค้า	พ.ศ. 2559	พ.ศ. 2560	พ.ศ. 2561 (ม.ค. - ก.ย.)
เนื้อพลาสติก แช่เย็น แช่แข็ง	9,923.19	8,443.21	6,253.37
พลาสติก แช่เย็น แช่แข็ง	5,834.42	6,504.70	4,487.61
เครื่องเทศและสมุนไพร	3,985.93	6,530.87	3,844.65
เมล็ด ผลและสปอร์ ชนิดที่ใช้ในการเพาะปลูก	3,254.88	4,082.41	3,746.27
กุ้งต้มสุกแช่เย็น	-	1,997.47	3,634.86
ข้าวโพด	6,726.89	6,388.83	2,632.14
พืชน้ำมัน	2,062.14	2,143.09	2,375.29
กล้วยไม้	2,554.55	2,786.25	2,070.79
ปลาแห้งและส่วนต่างๆ แห้ง ใส่เกลือหรือรม	3,700.10	3,072.49	1,983.02

ที่มา: กระทรวงพาณิชย์

จากตารางที่ 2.1 สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร ในปี พ.ศ. 2561 เดือนมกราคม ถึง เดือนกันยายนอยู่ในลำดับที่ 14 มีมูลค่า 3,844.65 ล้านบาท จากปี พ.ศ. 2559 อยู่ในลำดับที่ 15 มีมูลค่า 3,985.93 ล้านบาท มีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2560 ร้อยละ 63.85 จากปี พ.ศ. 2559 และ มีอัตราการขยายตัวลดลงในปี พ.ศ. 2561 ร้อยละ 28.13 จากปี พ.ศ. 2560 ในช่วงเดือนมกราคม ถึง เดือนกันยายน



ภาพที่ 2.1 อัตราส่วนมูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตรกรรม พ.ศ. 2559 - พ.ศ. 2561 (ม.ค.-ก.ย.)

ที่มา: กระทรวงพาณิชย์

เมื่อพิจารณาข้อมูลย้อนหลังของการส่งออกสินค้าเกษตรของไทย สินค้ากลุ่มอื่นๆ มีแนวโน้มการส่งออกที่ลดลง และคงที่ อาจมีสาเหตุมาจากประเทศคู่แข่งทางการค้าในตลาดเพิ่มมากขึ้น มีการแข่งขันทางด้านราคามากยิ่งขึ้น เนื่องจากเป็นสินค้าที่ไม่มีเอกลักษณ์เฉพาะแต่ละประเทศ ทำให้ประเทศผู้ซื้ออาจไปซื้อสินค้าจากประเทศผู้ผลิตที่มีต้นทุนในการผลิตที่ต่ำมาก

สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรเป็นสินค้าที่สามารถนำไปเป็นวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหารและแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้าที่มีความเป็นเอกลักษณ์ความเป็นไทยที่มีมูลค่าการส่งออกน้อย แต่มีแนวโน้มเติบโตสูงขึ้น อันเนื่องมาจากความนิยมในการบริโภคอาหารไทยของตลาดโลกจึงส่งผลให้เกิดความต้องการสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร เพื่อนำไปเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารมากยิ่งขึ้น รวมทั้งนโยบายการแปรรูปสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้า อาทิเช่น เครื่องสำอางค์ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในสปา และยารักษาโรค เป็นต้น

2.2 การส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรไทย

การค้าสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรของไทยกับต่างประเทศมีความสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศอย่างมาก โดยถือได้ว่าสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรเป็นสินค้าที่มีแนวโน้มการเติบโตทางการตลาดที่สูง มีอัตราความต้องการเพิ่มขึ้นเมื่อเทียบกับสินค้าเกษตรประเภทอื่นๆ อย่างไรก็ตาม ตลาดโลกมีการแข่งขันทางการค้าและการลงทุนค่อนข้างสูง โดยประเทศต่างๆ ได้ออกกฎระเบียบ

รวมทั้งมาตรการทางภาษีและมีใช้ภาษี ซึ่งเป็นอุปสรรคต่อการค้าระหว่างประเทศ ดังนั้น การทราบข้อมูลสถานการณ์การส่งออกสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรของไทย จึงมีบทบาทสำคัญต่อการวิเคราะห์และวางแผนเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน การรักษาตลาดส่งออกเดิมและการขยายโอกาสทางการค้าไปสู่ตลาดใหม่ รวมถึงการพัฒนามาตรการรับรองสินค้าเกษตรและอาหารเพื่อการส่งออกให้ได้มาตรฐานสากล

2.2.1 ประเภทของเครื่องเทศและสมุนไพร

เครื่องเทศ (Spice) หมายถึง ส่วนต่างๆ ของพืช เช่น เมล็ด เปลือก เมล็ด ผล ผิวนอกของผล ใบ ราก ลำต้น ฯลฯ ที่ทำให้แห้ง ซึ่งเครื่องเทศมีผลต่อสัมผัสของมนุษย์ 3 ทาง ได้แก่ ทางตาด้วยสีที่สดใส ทางจมูกด้วยกลิ่นที่หอมหวาน และทางลิ้นด้วยรสชาติที่แปลกใหม่ จึงนำมาใช้เพื่อเป็นเครื่องปรุงในอาหาร เพื่อให้ได้รสชาติ สีสัน กลิ่น ใช้ในการถนอมอาหาร หรือคุณสมบัติอื่นๆ ที่ต้องการ เครื่องเทศที่ผู้คนทั่วโลกรู้จักเป็นสากล เช่น กระวาน กานพลู จันทน์เทศ ดีปลี ยี่หระ หญ้าฝรั่ง พริกไทย และ อบเชย เป็นสิ่งมีใช้กันมานานนับพันปี และเครื่องเทศยังใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตยา ทำน้ำหอม และเครื่องสำอาง รวมทั้งใช้ในพิธีกรรมทางศาสนา (วรชัย, 2555, นลิน, 2559, วรณศิริ, 2561) นอกจากนี้ยังรวมไปถึงสมุนไพรที่อยู่ในสภาพแห้ง หรือแม้พืชผักที่ตากแห้ง เครื่องเทศที่เกิดจากการผสมเครื่องเทศหลากหลายชนิดเข้าด้วยกัน (IOSTA, 2013)

สมุนไพร (Herb) หมายถึง พืชทั้งต้นหรือส่วนของพืช ได้แก่ ใบ เมล็ด ดอก ผล ราก หรือลำต้น ใช้ในการปรุงอาหารเพื่อให้ได้รสชาติ สีสัน กลิ่น ใช้ในการถนอมอาหาร หรือคุณสมบัติอื่นๆ ที่ต้องการ เป็นยา และใช้ทำน้ำหอม เช่น กระเทียม กะเพรา มะระ แมงลัก หอม โหระพา สะระแหน่ เป็นต้น สมุนไพรสามารถมีลักษณะทั้งที่เป็นของสดและของแห้ง ขึ้นอยู่กับลักษณะการนำไปใช้ รวมถึงสิ่งที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับธรรมชาติที่มีคุณค่ายิ่งต่อมนุษย์ โดยเฉพาะเรื่องสุขภาพ การรักษาโรค และผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับความสวยความงามของร่างกาย (วรชัย, 2555)

นอกจากนี้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง (ฉบับที่210) พ.ศ. 2543 เรื่องอาหารกึ่งสำเร็จรูปสมุนไพรและเครื่องเทศ ยังได้ให้ความหมายของสมุนไพรและเครื่องเทศ ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืชทั้งชนิดสดและแห้ง อาจบดหรือไม่ก็ได้ หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเครื่องเทศหลายชนิดมาผสมกันโดยมีเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีส่วนผสมอื่น เช่น กะปิ น้ำปลาเกลือน้ำตาลด้วย อยู่ในรูปผงหรือกึ่งแข็งกึ่งเหลว เพื่อใช้สำหรับปรุงและเพิ่มรสชาติให้อาหาร ซึ่งรวมถึง กลุ่มของผลิตภัณฑ์สดและแห้ง เช่น กะเพรา โหระพา พริก พริกป่น เม็ดยี่หระ ออริกาน และผงกระหรี่ ผลิตภัณฑ์แปรรูป เช่น น้ำพริกแกงได้จากเครื่องเทศแห้ง น้ำพริกแกงชนิดต่างๆ สำหรับประกอบอาหาร เช่น น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกแกงเขียวหวาน น้ำพริกแกงเหลือง น้ำพริกแกงส้ม หรือเครื่องเทศแห้งผสมสำหรับคลุกเนื้อสัตว์หรือปลา เป็นต้น และกลุ่มสมุนไพรและเครื่องเทศประเภทสำเร็จรูป กระเทียมเจียว/กระเทียมเจียวในน้ำมัน บรรจุขวดแก้ว เป็นต้น (สำนักอาหาร, 2560) โดยส่วนต่างๆ ของพืชที่นำมาใช้เป็นเครื่องเทศหรือสมุนไพรในปัจจุบัน แสดงได้ดังตารางที่ 2.2

ตารางที่ 2.2 ส่วนต่างๆ ของพืชที่ใช้เป็นเครื่องเทศ/สมุนไพร

ส่วนของพืช	เครื่องเทศ/สมุนไพร
เครื่องเทศจากราก (Root) ลำต้นใต้ดิน (Underground Stem) และ หัว (Bulb)	กระชาย ขมิ้น (Turmeric) ข่า ข่าเหลือง ขิง หอมแดง หอมหัวใหญ่ กระเทียม
เครื่องเทศจากลำต้น	ตะไคร้ ต้นหอม ผักชี ผักชีลาว
เครื่องเทศจากเปลือกของลำต้น (Bark)	อบเชย
เครื่องเทศจากใบ	โหระพา กะเพรา Oregano ใบเบย์ (Bay Leaf) Marjoram Thyme
เครื่องเทศจากดอกตูมและดอก (Flower Bud and Flower)	กานพลู (Clove) โป๊ยกั๊ก (star anise) หญ้าฝรั่น (Saffron)
เครื่องเทศจากผลและเมล็ด	พริก ปาปริกา (Paprika) กระวาน (Cardamom) พริกไทย (Pepper) จันทน์เทศ (Nutmeg) ยี่หระ ลูกผักชี มัสตาร์ด ดีปลี โรสแมรี่

ที่มา: <http://www.fao.org/docrep/010/ai407e/AI407E07.htm>

จากความหมายของเครื่องเทศและสมุนไพรนั้น มีความคล้ายคลึงกันมากบางครั้งจึงยากที่จะบอกว่าพืชใดเป็นสมุนไพรหรือพืชใดเป็นเครื่องเทศ แต่ข้อแตกต่างประการหนึ่งของเครื่องเทศและสมุนไพร คือ ในการปรุงอาหารนั้นจะปริมาณการใช้เครื่องเทศจะน้อยกว่าสมุนไพร เนื่องจากมีความเข้มข้นมากกว่า ดังนั้นในการศึกษาวิจัยนี้ เป็นการศึกษาของกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรที่จะนำไปเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารของกลุ่มธุรกิจบริการอาหาร (Food Services) และร้านค้าปลีก (Retailer) ได้แก่ ร้านซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านชำในกลุ่มประเทศยุโรป สามารถแบ่งกลุ่มของเครื่องเทศและสมุนไพร เป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

1) **สมุนไพรสด** เป็นกลุ่มของสมุนไพรที่ไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป เป็นกลุ่มของวัตถุดิบหลักที่มีความสดที่ผ่านกระบวนการแช่เย็นหรือแช่แข็ง และยังคงลักษณะเดิม อาจมีรูปลักษณะของผักหรือผลไม้ ขึ้นอยู่กับความสะดวกในการนำไปใช้ในการประกอบอาหาร เช่น มะขาม มะนาว ขิง ขมิ้น ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ผลมะกรูด พริกไทยสด ใบกระเพรา ใบโหระพา ดีปลี ใบย่านางใบแมงลัก ใบสาระแหน่ ต้นหอม ผักชี กระชาย พริกชี้ฟ้าสด พริกชี้หนูสด เป็นต้น

2) **เครื่องเทศและสมุนไพรแปรรูป** ได้แก่ เป็นกลุ่มของเครื่องเทศและสมุนไพรที่ผ่านกระบวนการแปรรูปขั้นต้นด้วยการใช้ความร้อนหรือความเย็นในการทำแห้งเท่านั้น อาจมีรูปลักษณะแบบเป็นชิ้นส่วนหรือการบดเป็นผงก็ได้ หรือมีการผสมกันระหว่างเครื่องเทศหรือสมุนไพรหลายๆ ชนิด ขึ้นอยู่กับความสะดวกในการนำไปใช้ในการประกอบอาหาร เช่น อบเชย กานพลู โป๊ยกั๊ก เปลือกส้มแมนดารินตากแห้ง เม็ดผักชี ยี่หระ ลูกจันทน์ ขมิ้น พริกไทยขาว/พริกไทยดำ พริกแห้ง ชะเอมเทศ อาจใส่เครื่องปรุงอื่นด้วย เช่น หอมแดง กระเทียม

- ภาคเหนือ มีกลุ่มพืชสมุนไพรที่เกษตรกรปลูกเชิงการค้า ที่มีความหลากหลายมาก เช่น ตะไคร้ ตะไคร้หอม อัญชัน มะไฟจีน รางจืด ผักเชียงดา ฟ้าทะลายโจร ขมิ้นชัน ไพล ว่านชักมดลูก ตูน ข่า ใบเตยหย้า นวดแมว เสลดพังพอน มะตม ฮ่อสะพายควาย โสมจีน เหงือกพหลาน มะรุม คำฝอย เพชรสังฆาต บอระเพ็ด

ชุมเห็ดเทศ ใบมะขาม ส้มป่อย มะกรูด โดยมีรูปแบบจำหน่ายทั้งในรูป สมุนไพรสด สมุนไพรอบแห้ง และผลิตภัณฑ์สมุนไพร และ ลูกประคบ เป็นต้น

- **ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ** มีกลุ่มพืชสมุนไพรที่เกษตรกรปลูกเชิงการค้า จะมีรูปแบบทั้งชนิดที่ปลูกในพื้นที่การเกษตรและการปลูกแบบพืชแซม และกลุ่มสมุนไพรที่นำมาจากป่า โดยกลุ่มของสมุนไพรที่มีการปลูกส่วนใหญ่ เช่น ไพล ตะไคร้ ขมิ้น ขมิ้นชัน ว่านชักมดลูก มะกรูด ขิง ฟุทะลายโจร รางจืด ข่า เป็นต้น

- **ภาคใต้** มีกลุ่มสมุนไพรที่มีศักยภาพผลิตเป็นการค้าคือ ขมิ้นชัน ข่า ตะไคร้ หมากร และจันทน์เทศ เป็นต้น

จากกระแสความนิยมเรื่องการใช้สมุนไพรมีเพิ่มมากขึ้น ทั้งในและต่างประเทศ ทำให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้ามาหนุนเสริม เช่น กรมวิชาการเกษตรกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้สนับสนุนในเรื่องการจัดทำเกณฑ์การผลิตทางการเกษตรอย่างถูกต้องและเหมาะสม (Good Agriculture Practices: GAP) สำหรับ พืช ผัก ผลไม้ ทางเศรษฐกิจทั่วไป รวมทั้งเครื่องเทศและสมุนไพร รวมทั้งศูนย์เครือข่ายเพื่อตรวจสอบและพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบสมุนไพร โดยกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ช่วยในการจัดทำข้อมูล GAP ของเกษตรกร ภาคเอกชน ผู้ส่งออก และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อการนำไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ของผู้ผลิต และผู้ประกอบการที่ส่งสินค้ากลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรสู่ตลาดโลกต่อไป

2.2.2 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพร

การส่งออกสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรตามพิกัดศุลกากร หรือ HS CODE (Harmonized System) โดยกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรอยู่ในกลุ่ม 09.01 – 09.10 กาแฟ ชา ซาณาเต้ และเครื่องเทศ ด้วยการกำกับดูแลของหน่วยงานกรมวิชาการเกษตร กลุ่มของเครื่องเทศและสมุนไพรเริ่มที่หมายเลข 09.04 ถึง หมายเลข 09.10 ซึ่งประกอบด้วย พริก อบเชย กานพลู กระวาน ลูกจันทน์เทศ เมล็ดยี่ห่วย เมล็ดโป๊ยก็๊ก เมล็ดเทียน เมล็ดผักชี เมล็ดคาราเวย์และจุนิเปอร์เบอร์รี่ ขิง กล้วยฝรั่ง ขมิ้น ไทม์ ใบเบย์หอมแขก และเครื่องเทศอื่นๆ ตามรายละเอียดตารางที่ 2.3 ปริมาณการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรประเภทต่างๆ พ.ศ. 2557 - พ.ศ. 2561 (เดือนมกราคม - เดือนกันยายน) และ ตารางที่ 2.4 มูลค่าการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรประเภทต่างๆ พ.ศ. 2557 - พ.ศ. 2561 (เดือนมกราคม - เดือนกันยายน) โดยมูลค่าและปริมาณการส่งออกสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรไปยังตลาดโลก 10 อันดับแรก ได้แก่ (1) ขิง (2) พริก (3) เมล็ดผักชี (4) ขมิ้น (5) ใบไทม์ (6) ผงกะหรี่ (7) พริกไทยขาว (8) อบเชย (9) พริกไทยดำ และ (10) วานิลลา

ตารางที่ 2.3 ปริมาณการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรประเภทต่างๆ พ.ศ. 2557 - พ.ศ. 2561 (ม.ค. - ก.ย.)

HS Code				พ.ศ. 2557	พ.ศ. 2558	พ.ศ. 2559	พ.ศ. 2560	พ.ศ. 2561 (ม.ค.-ก.ย.)
				ปริมาณ (กก.)	ปริมาณ (กก.)	ปริมาณ (กก.)	ปริมาณ (กก.)	ปริมาณ (กก.)
09041110	000	KGM	พริกไทยขาวแบบไม่บดหรือไม่ป่น	6,833	70,455	116,531	27,756	8,274
09041120	000	KGM	พริกไทยดำแบบไม่บดหรือไม่ป่น	1,993	17,861	19,434	2,816	4,206
09041190	000	KGM	พริกไทยประเภทอื่นๆแบบไม่บดหรือไม่ป่น	60,618	79,691	76,020	77,781	29,366
09041210	000	KGM	พริกไทยขาวแบบบดหรือป่น	12,126	11,705	17,562	20,703	9,016
09041220	000	KGM	พริกไทยดำแบบบดหรือป่น	12,602	15,227	13,506	17,664	143,984
09041290	000	KGM	พริกไทยประเภทอื่นๆแบบบดหรือป่น	153,912	95,586	79,178	127,304	128,924
09042110	000	KGM	พริกแบบไม่บดหรือไม่ป่น	6,672,164	9,204,872	4,031,452	7,385,417	4,103,014
09042190	000	KGM	พริกประเภทอื่นๆแบบไม่บดหรือไม่ป่น	1,406,520	341,742	283,374	520,126	629,389
09042210	000	KGM	พริกแบบบดหรือป่น	2,607,952	2,254,830	3,874,986	826,131	104,372
09042290	000	KGM	พริกประเภทอื่นๆแบบบดหรือป่น	542,574	802,080	897,280	3,463,118	2,957,411
09051000	000	KGM	วนิลาแบบไม่บดหรือไม่ป่น	6,986	6,334	5,188	5,376	56,736
09052000	000	KGM	วนิลาแบบบดหรือป่น	5,968	8,040	8,295	6,552	34,920
09061100	000	KGM	อบเชย	21,151	26,350	22,695	26,990	13,304
09061900	000	KGM	อบเชยประเภทอื่นๆ	4,638	45,626	49,865	6,111	3,110
09062000	000	KGM	อบเชยแบบบดหรือป่น	1,184	1,219	784	888	1,081
09071000	000	KGM	กานพลูแบบไม่บดหรือไม่ป่น	207	39	1,946	145	115
09072000	000	KGM	กานพลูแบบบดหรือป่น	2,000	-	1	0	5
09081100	000	KGM	ลูกจันทร์เทศแบบไม่บดหรือไม่ป่น	20	299	-	-	1
09081200	000	KGM	ลูกจันทร์เทศแบบบดหรือป่น	197	71	99	4	4
09082100	000	KGM	จันทร์เทศแบบไม่บดหรือไม่ป่น	2	9,860	5	1	-

ตารางที่ 2.3 ปริมาณการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรประเภทต่างๆ พ.ศ. 2557 - พ.ศ. 2561 (ม.ค. - ก.ย.) (ต่อ)

HS Code				พ.ศ. 2557	พ.ศ. 2558	พ.ศ. 2559	พ.ศ. 2560	พ.ศ. 2561 (ม.ค.-ก.ย.)
				ปริมาณ (กก.)	ปริมาณ (กก.)	ปริมาณ (กก.)	ปริมาณ (กก.)	ปริมาณ (กก.)
09082200	000	KGM	จันทร์เทศแบบบดหรือป่น	1	-	1	-	-
09083100	001	KGM	กระวานแบบไม่บดหรือไม่ป่น	97	16	5,425	1,213	74
09083200	001	KGM	กระวานแบบบดหรือป่น	15	115	579	0	507
09092100	000	KGM	เมล็ดผักชีแบบไม่ป่นหรือไม่บด	57,495	138,799	171,178	388,616	47,128
09092200	000	KGM	เมล็ดผักชีแบบป่นหรือบด	909	409	1,056	44	17
09093100	000	KGM	เมล็ดยี่ห่วยแบบไม่ป่นหรือไม่บด	-	-	-	-	24,000
09096110	000	KGM	โป๊ยกั๊กแบบไม่ป่นหรือไม่บด	223	720	2,052	1,834	931
09096120	000	KGM	บาเดียนแบบไม่ป่นหรือไม่บด	3,440	2,362	4,143	4,060	1,965
09096190	000	KGM	บาเดียนประเภทอื่นๆแบบไม่ป่นหรือไม่บด	469	383	7,587	11,099	15,150
09096210	000	KGM	โป๊ยกั๊กแบบป่นหรือบด	1,202	906	887	743	857
09096220	000	KGM	บาเดียนแบบป่นหรือบด	773	1,515	709	486	121
09096290	000	KGM	บาเดียนประเภทอื่นๆแบบป่นหรือบด	1,340	448	893	2,581	661
09101100	000	KGM	ขิงแบบไม่ป่นหรือไม่บด	26,685,760	21,086,256	44,198,523	83,355,222	39,298,309
09101200	000	KGM	ขิงแบบป่นหรือบด	116,352	115,381	122,982	66,742	51,715
09102000	000	KGM	หญ้าฝรั่น	68	-	-	4,500	4,004
09103000	000	KGM	ขมิ้น	40802	64,462	86,588	80,858	104,800
09109110	000	KGM	ผงกะหรี่	383	14,315	4,625	62,011	4,139
09109190	000	KGM	ผงเครื่องเทศอื่นๆ	746,537	415,478	417,974	554,245	794,044
09109910	000	KGM	ใบไทม์	58,693	62,174	6,2941	66,123	41,684
09109990	000	KGM	เครื่องเทศและสมุนไพรอื่นๆ	1,641,554	1,893,715	1,76,2989	1,833,383	2,422,098
รวมทั้งหมด				40,875,760	36,789,341	54,586,344	2,026,213,956	53,583,397

ที่มา: กรมศุลกากร

ตารางที่ 2.4 มูลค่าการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรประเภทต่างๆ พ.ศ. 2557 - พ.ศ. 2561 (ม.ค. - ก.ย.)

HS Code				พ.ศ. 2557	พ.ศ. 2558	พ.ศ. 2559	พ.ศ. 2560	พ.ศ. 2561 (ม.ค.-ก.ย.)
				FOB (บาท)	FOB (บาท)	FOB (บาท)	FOB (บาท)	FOB (บาท)
09041110	000	KGM	พริกไทยขาวแบบไม่บดหรือไม่ป่น	235,9139	8,399,241	12,788,688	8,803,579	2,880,128
09041120	000	KGM	พริกไทยดำแบบไม่บดหรือไม่ป่น	693,857	6,095,837	2,734,418	1,277,953	810,226
09041190	000	KGM	พริกไทยประเภทอื่นๆแบบไม่บดหรือไม่ป่น	9,118,308	10,540,589	1,204,091	10,592,260	17,412,151
09041210	000	KGM	พริกไทยขาวแบบบดหรือป่น	5,317,525	4,704,263	7,098,729	8,122,490	4,203,472
09041220	000	KGM	พริกไทยดำแบบบดหรือป่น	5,813,852	7,233,695	5,402,205	7,312,114	56,300,265
09041290	000	KGM	พริกไทยประเภทอื่นๆแบบบดหรือป่น	44,331,640	14,180,851	17,637,197	20,413,525	21,644,099
09042110	000	KGM	พริกแบบไม่บดหรือไม่ป่น	194,355,531	253,872,673	266,094,035	334,280,650	178,022,314
09042190	000	KGM	พริกประเภทอื่นๆแบบไม่บดหรือไม่ป่น	67,378,861	31,316,121	39,433,548	53,297,223	48,436,729
09042210	000	KGM	พริกแบบบดหรือป่น	90,187,097	104,567,441	110,348,930	29,965,659	19,670,065
09042290	000	KGM	พริกประเภทอื่นๆแบบบดหรือป่น	39,880,629	45,054,706	53,513,822	107,452,170	97,411,456
09051000	000	KGM	วนิลลาแบบไม่บดหรือไม่ป่น	771,189	15,18,077	1,075,161	1,197,880	9,774,556
09052000	000	KGM	วนิลลาแบบบดหรือป่น	1,246,748	1,621,043	1,531,974	1,417,376	6,230,271
09061100	000	KGM	อบเชย	2,894,742	3,984,549	4,175,403	4,901,088	2,809,731
09061900	000	KGM	อบเชยประเภทอื่นๆ	481,337	12,38,769	1,723,867	960,945	1,028,690
09062000	000	KGM	อบเชยแบบบดหรือป่น	183,370	198,989	284,183	201,903	270,950
09071000	000	KGM	กานพลูแบบไม่บดหรือไม่ป่น	68,768	12,762	107,707	13,041	267,836
09072000	000	KGM	กานพลูแบบบดหรือป่น	1,032,298	-	86	6	9,322
09081100	000	KGM	ลูกจันทร์เทศแบบไม่บดหรือไม่ป่น	3,115	124,670	-	-	500
09081200	000	KGM	ลูกจันทร์เทศแบบบดหรือป่น	129,666	6,688	9,051	1,788	1,811
09082100	000	KGM	จันทร์เทศแบบไม่บดหรือไม่ป่น	1,045	99,335	711	1,800	
09083100	001	KGM	กระวานแบบไม่บดหรือไม่ป่น	39,624	8,329	955,908	316,302	51,220
09083200	001	KGM	กระวานแบบบดหรือป่น	6,951	44,554	-	6	160,770

ตารางที่ 2.4 มูลค่าการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรประเภทต่างๆ พ.ศ. 2557 - พ.ศ. 2561 (ม.ค. - ก.ย.) (ต่อ)

HS Code				พ.ศ. 2557	พ.ศ. 2558	พ.ศ. 2559	พ.ศ. 2560	พ.ศ. 2561 (ม.ค.-ก.ย.)
				FOB (บาท)	FOB (บาท)	FOB (บาท)	FOB (บาท)	FOB (บาท)
09092100	000	KGM	เมล็ดผักชีแบบไม่ป่นหรือไม่บด	5,246,588	11,886,756	16,034,469	15,088,256	5,511,329
09092200	000	KGM	เมล็ดผักชีแบบป่นหรือบด	265,021	175,663	590,625	16,520	8,459
09093100	000	KGM	เมล็ดยี่ห่วยแบบไม่ป่นหรือไม่บด	-	-	-	-	240,000
09096110	000	KGM	โป๊ยกั๊กแบบไม่ป่นหรือไม่บด	42,135	234,063	666,630	672,819	320,779
09096120	000	KGM	บาเตียนแบบไม่ป่นหรือไม่บด	618,366	462,187	479,847	768,270	423,484
09096190	000	KGM	บาเตียนประเภทอื่นๆแบบไม่ป่นหรือไม่บด	45,616	102,065	255,470	759,578	654,929
09096210	000	KGM	โป๊ยกั๊กแบบป่นหรือบด	277,511	237,905	229,935	245,533	289,511
09096220	000	KGM	บาเตียนแบบป่นหรือบด	236,460	282,426	184,624	162,013	72,050
09096290	000	KGM	บาเตียนประเภทอื่นๆแบบป่นหรือบด	237,085	183,682	146,445	261,029	66,119
09101100	000	KGM	ขิงแบบไม่ป่นหรือไม่บด	1,231,145,673	853,738,513	963,320,696	3,582,358,560	809,221,500
09101200	000	KGM	ขิงแบบป่นหรือบด	18,523,687	19,530,374	19,636,274	14,546,530	9,488,792
09102000	000	KGM	หญ้าฝรั่น	20,649	-	-	223,389	619,178
09103000	000	KGM	ขมิ้น	6,085,936	9,109,123	12,852,211	11,146,064	13,247,094
09109110	000	KGM	ผงกระหรี่	48,736	473,217	8,807,394	13,784,906	8,310,031
09109190	000	KGM	ผงเครื่องเทศอื่นๆ	46,060,120	59,746,017	62,357,428	88,197,971	75,685,335
09109910	000	KGM	ใบไทม์	3351,418	3,543,763	3,613,133	3,574,105	2,028,053
09109990	000	KGM	เครื่องเทศและสมุนไพรอื่นๆ	156,113,130	188,814,186	172,183,039	179,887,146	179,778,470
รวมทั้งหมด				1,934,613,423	1,640,586,276	1,787,477,934	5,042,867,702	2,026,213,956

ที่มา: กรมศุลกากร

มูลค่าการส่งออกสินค้าประเภทเครื่องเทศและสมุนไพรของประเทศไทยไปยังทั่วโลกมีมูลค่าในปี พ.ศ. 2558 ประมาณ 3,334.72 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2559 ประมาณ 3,985.93 ล้านบาท และ ปี พ.ศ. 2560 ประมาณ 6,530.87 ล้านบาท สำหรับมูลค่าการส่งออกที่มีการส่งออกไปยังกลุ่มสหภาพยุโรปมีมูลค่าการส่งออกในปี พ.ศ. 2558 ประมาณ 1,200.96 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2559 ประมาณ 1,313.55 ล้านบาท และ ปี พ.ศ. 2560 ประมาณ 1,238.49 ล้านบาท (European Commission, 2017) ซึ่งชนิดของเครื่องเทศและสมุนไพร 5 อันดับแรกที่มีมูลค่าการส่งออกไปยังกลุ่มสหภาพยุโรป คือ (1) ขิง ขมิ้น (2) พริกในตระกูลแคปซิกัม (3) พริกไทย (4) อบเชย และ (5) ยี่หระ โดยประเทศสมาชิกในกลุ่มประเทศยุโรปที่มีการนำเข้าเครื่องเทศและสมุนไพรจากประเทศไทยมากที่สุด คือ ประเทศเยอรมนีและประเทศเนเธอร์แลนด์ (กระทรวงพาณิชย์, 2560)

2.2.3 ตลาดส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพร

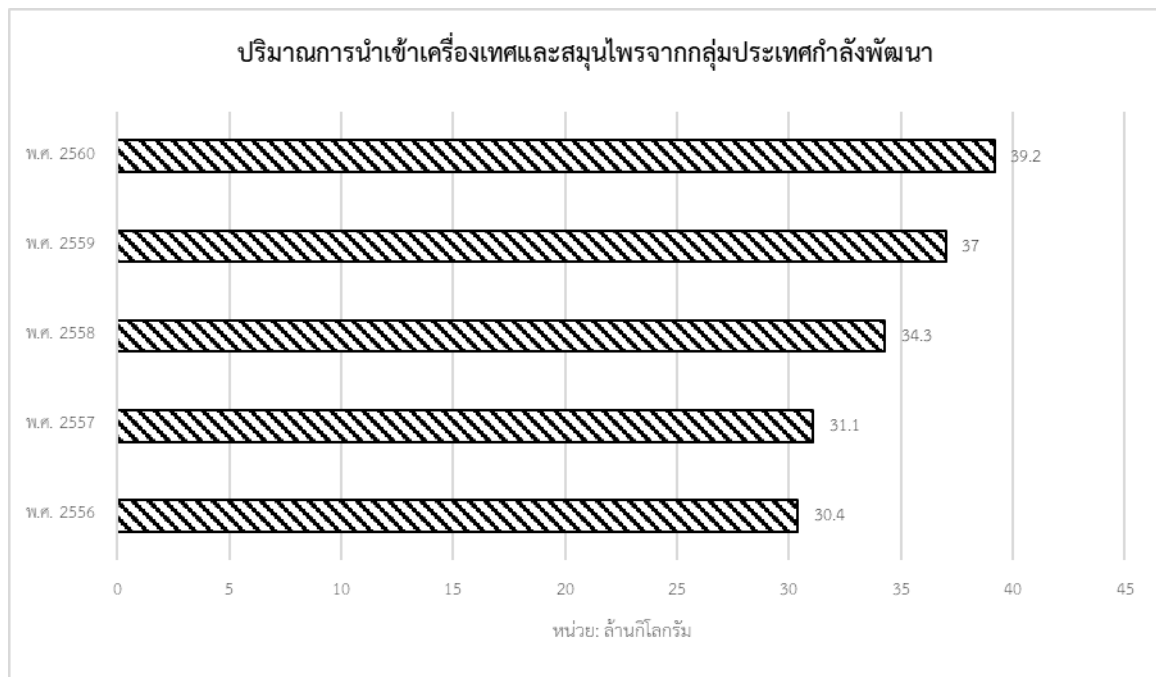
สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรเป็นสินค้าที่มีแนวโน้มและเป็นที่ต้องการของตลาดโลก ดังเห็นได้จากปี พ.ศ. 2559 สารสกัดสมุนไพรมีมูลค่าการส่งออก 14.58 ล้านเหรียญสหรัฐทั่วโลก เพิ่มขึ้นร้อยละ 26.77 โดยตลาดที่มีการขยายตัวเพิ่มขึ้น ได้แก่ ประเทศญี่ปุ่น มีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 44.91 และ เขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน มีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 42.68 เป็นต้น (ที่มา: กระทรวงพาณิชย์) ซึ่งประเทศไทยเป็นหนึ่งในประเทศผู้ส่งออกรายหลักของสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร แต่ในปัจจุบันการส่งออกสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรในแต่ละปีมีมูลค่าการส่งออกไม่สูงมากเนื่องจากการมีปัญหาด้านมาตรฐานและคุณภาพที่ไม่ผ่านมาตรฐานของการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารของกลุ่มประเทศยุโรป

ตารางที่ 2.5 ตลาดส่งออก 5 อันดับแรกของไทยในตลาดเครื่องเทศและสมุนไพร

ประเทศ	มูลค่า: ล้านบาท				อัตราขยายตัว (%)			
	พ.ศ. 2558	พ.ศ. 2559	พ.ศ. 2560	พ.ศ. 2561 (ม.ค.-ส.ค.)	พ.ศ. 2558	พ.ศ. 2559	พ.ศ. 2560	พ.ศ. 2561 (ม.ค.-ส.ค.)
เมียนมา	846.68	1,014.41	1,184.89	1,168.43	91.76	19.81	16.81	61.04
ญี่ปุ่น	672.00	753.04	688.73	398.04	-20.13	12.06	-8.54	-6.00
ปากีสถาน	109.08	332.29	2,852.90	224.91	-57.67	204.61	758.57	-74.46
สหรัฐอเมริกา	244.28	228.12	207.12	168.00	-8.77	-6.62	-9.21	22.52
เนเธอร์แลนด์	151.92	146.76	158.76	166.45	-8.97	-3.39	8.17	33.21

ที่มา: จากการรวบรวมข้อมูลของการค้าไทย

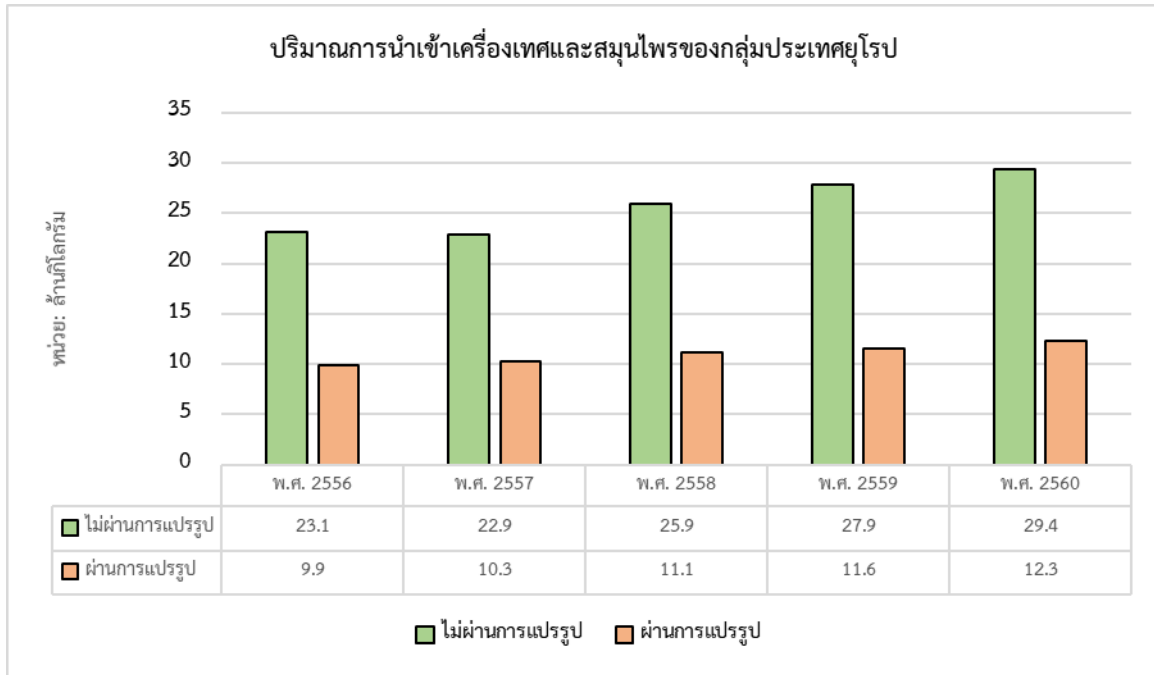
ตลาดสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรในกลุ่มประเทศยุโรปถือเป็นตลาดใหญ่ที่มีอัตราการเติบโตสูงขึ้นเรื่อยๆ พืชสมุนไพรที่มีศักยภาพในตลาดสหภาพยุโรปเป็นสินค้าประเภทเครื่องเทศ ซึ่งประเทศเยอรมนีเป็นผู้นำเข้ารายใหญ่เป็นอันดับ 2 ของโลก รองจากประเทศสหรัฐอเมริกา การนำเข้าส่วนใหญ่เน้นเพื่อนำไปประกอบอาหารและส่งเสริมด้านสุขภาพ อาทิ พริกไทย ยี่หระ ลูกจันทน์ อบเชย และขิง เป็นต้น ประเทศเยอรมนีมีการนำเข้าพริกไทยจากประเทศผู้ส่งออกทั่วโลกร้อยละ 30 ของมูลค่าการนำเข้าพริกไทยโดยรวมของสหภาพยุโรป โดยเครื่องเทศและสมุนไพรของประเทศไทยที่มีอัตราการขยายตัวทางการตลาดในประเทศเยอรมนี ได้แก่ พริกไทย พริกตระกูลแคปซิกัมและพิเมนตา และเครื่องเทศผสม ซึ่งเป็นเครื่องเทศและสมุนไพรที่เยอรมนีนำเข้าจากประเทศไทยมากเป็นอันดับต้นๆ ของการนำเข้าสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร (CBI Ministry of Foreign Affairs, 2018) จากปี พ.ศ. 2556 - พ.ศ. 2560 มีอัตราการเติบโตสูงถึงร้อยละ 6.6 จากตลาดทั่วโลก โดยประเทศผู้ส่งออกส่วนใหญ่คือกลุ่มประเทศกำลังพัฒนา โดยมีคาดการณ์ว่าจะมีอัตราการเติบโตสูงถึงร้อยละ 5.1 ระหว่าง ปี พ.ศ. 2560 - พ.ศ. 2564 ดังรายละเอียดต่อไปนี้



ภาพที่ 2.2 ปริมาณการนำเข้าเครื่องเทศและสมุนไพรจากกลุ่มประเทศกำลังพัฒนา พ.ศ. 2556 – 2560
ที่มา: CBI, Ministry of Foreign Affairs

จากภาพที่ 2.2 ปริมาณการนำเข้าเครื่องเทศและสมุนไพรจากกลุ่มประเทศกำลังพัฒนา ในปี พ.ศ. 2556 มีปริมาณการนำเข้าสินค้ากลุ่มดังกล่าว 30.4 ล้านกิโลกรัม และ พ.ศ. 2560 มีอัตราการนำเข้าสินค้ากลุ่มดังกล่าว 39.2 ล้านกิโลกรัม มีปริมาณการนำเข้าเพิ่มขึ้น 8.8 ล้านกิโลกรัม ในระยะเวลา 5 ปี

โดยการนำเข้าสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรของกลุ่มประเทศยุโรปมีทั้งแบบไม่ผ่านการแปรรูปเพื่อการประกอบอาหาร และผ่านการแปรรูปเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้า ดังรายละเอียดต่อไปนี้

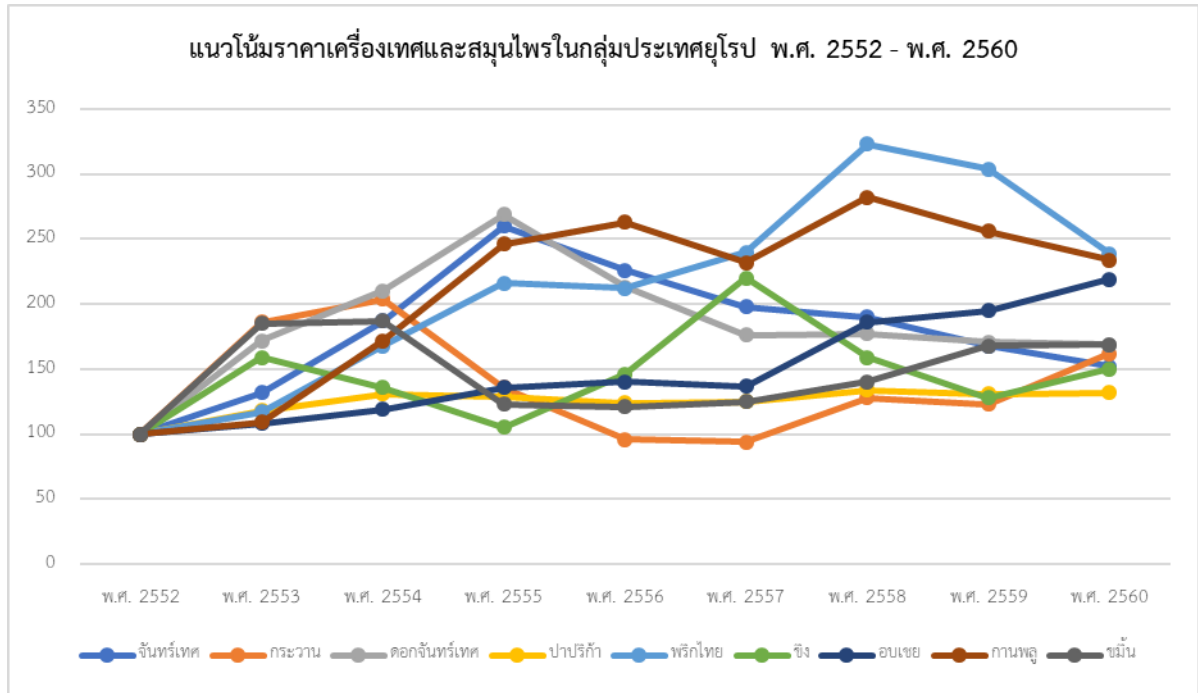


**ภาพที่ 2.3 ปริมาณการนำเข้าเครื่องเทศและสมุนไพรของกลุ่มประเทศยุโรปแบบไม่ผ่านการแปรรูป
และผ่านการแปรรูป พ.ศ. 2556 – 2560**

ที่มา: CBI, Ministry of Foreign Affairs

จากภาพที่ 2.3 ปริมาณการนำเข้าเครื่องเทศและสมุนไพรประเภทไม่ผ่านการแปรรูปในกลุ่มประเทศยุโรป ในปี พ.ศ. 2556 มีปริมาณการนำเข้าสินค้ากลุ่มดังกล่าว 23.1 ล้านกิโลกรัม และ พ.ศ. 2560 มีปริมาณการนำเข้าสินค้ากลุ่มดังกล่าว 29.4 ล้านกิโลกรัม มีปริมาณการนำเข้าเพิ่มขึ้น 6.3 ล้านกิโลกรัม ในระยะเวลา 5 ปี และ ปริมาณการนำเข้าเครื่องเทศและสมุนไพรประเภทผ่านการแปรรูปในกลุ่มประเทศยุโรป ในปี พ.ศ. 2556 มีปริมาณการนำเข้าสินค้ากลุ่มดังกล่าว 9.9 ล้านกิโลกรัม และ พ.ศ. 2560 มีปริมาณการนำเข้าสินค้ากลุ่มดังกล่าว 12.3 ล้านกิโลกรัม มีปริมาณการนำเข้าเพิ่มขึ้น 2.4 ล้านกิโลกรัม ในระยะเวลา 5 ปี

ราคาโดยรวมของตลาดโลกสำหรับสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรมีอัตราเพิ่มขึ้น เนื่องจากความต้องการของผู้บริโภคมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นทุกปี แต่กำลังการผลิตไม่มีแนวโน้มสูงขึ้นตาม ทำให้ราคาของสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรมีราคาสูงขึ้น ตัวอย่างที่มีแนวโน้มการเพิ่มขึ้นสูงของราคาสินค้า คือ วานิลลา ราคานำเข้ามายังกลุ่มประเทศยุโรปของวานิลลาเพิ่มขึ้นร้อยละ 50 ทุกปี ระหว่างปี พ.ศ. 2552 - พ.ศ. 2560 เนื่องจากเกิดจากปัญหาการผลิตในประเทศการผลิตหลักอย่างประเทศมาดากัสการ์ ดัชนีของวานิลลาพุ่งขึ้นจาก 100 ในปี พ.ศ. 2549 เป็น 1,400 ในปี พ.ศ. 2560 (CBI Ministry of Foreign Affairs, 2018)

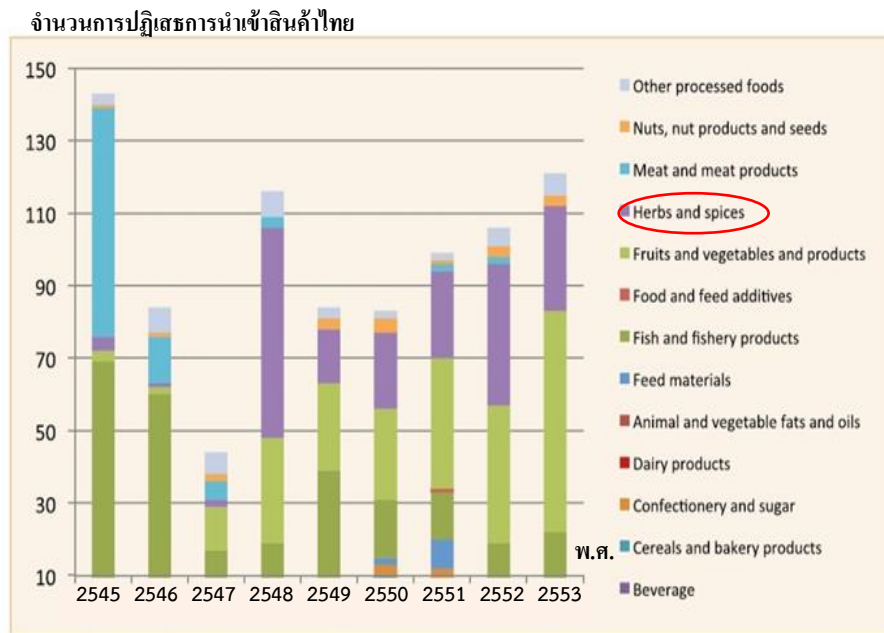


ภาพที่ 2.4 แนวโน้มราคาเครื่องเทศและสมุนไพรในกลุ่มประเทศยุโรป พ.ศ. 2552 - พ.ศ. 2560
ที่มา: CBI, Ministry of Foreign Affairs

ปัจจุบันผู้บริโภคส่วนใหญ่ในกลุ่มประเทศยุโรปให้ความสนใจอาหารประจำชาติของประเทศต่างๆ เป็นอย่างมาก เนื่องจากประชากรที่เพิ่มมากขึ้นทำให้เกิดความหลากหลายทางวัฒนธรรม อีกทั้งประชากรชาวยุโรปให้ความสนใจอาหารที่มีรสชาติแปลกใหม่แตกต่างจากเดิม โดยเฉพาะอาหารที่มาจากประเทศแถบเอเชีย ที่มีรสจัด และกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ส่งผลให้การบริโภคเครื่องเทศและสมุนไพรมีอัตราการบริโภคที่เพิ่มสูงขึ้น การบริโภคยอดนิยมของประชากรในกลุ่มประเทศยุโรปคือการบริโภคขมิ้นและเมล็ดผักชี ซึ่งมีสาเหตุมาจากรสชาติของขมิ้น และสรรพคุณของขมิ้นที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เมล็ดผักชีถูกนำมาใช้ในรูปแบบใหม่มากขึ้น เช่น การใส่เมล็ดผักชีในน้ำปั่น รวมทั้งอาหารแถบเอเชียตะวันออก และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากจากประชากรในกลุ่มประเทศยุโรป โดยอาหารยอดนิยม คือ อาหารจีนที่มีส่วนประกอบของพริกไทย ขิง และโป๊ยกั๊ก อาหารอินเดียที่มีส่วนประกอบของผงกะหรี่ พริก กระวาน และผักชี อาหารไทยที่มีส่วนประกอบของอบเชย กานพลู และลูกจันทน์เทศ อาหารเวียดนามที่มีส่วนประกอบของขิง พริก ยี่หระ และพริกไทย และอาหารเม็กซิกันที่มีส่วนประกอบของพริก ยี่หระ ออริกาโน และผักชี จากการบริโภคอาหารประจำชาติของกลุ่มประเทศยุโรปส่งผลให้ร้านอาหารขนาดเล็ก ร้านค้าปลีก และธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารประจำชาติมีการเติบโตที่เพิ่มมากขึ้นส่งผลให้อัตราการนำเข้าสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น (CBI Ministry of Foreign Affairs, 2018)

2.2.4 ปัญหาการส่งออกสินค้าเครื่องเทศและสมุนไพรไปยุโรป

องค์กรยูนิโดและองค์กร NORAD (2015) ได้จัดทำรายงานการปฏิบัติตามมาตรฐานการค้า ปี พ.ศ. 2558 โดยใช้กรณีศึกษาของประเทศไทยที่ได้มีการปฏิเธรการนำเข้าจากตลาดต่างๆ ได้แก่ สหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น และออสเตรเลีย ระหว่างปี พ.ศ. 2545 - พ.ศ. 2553 ในกรณีของสหภาพยุโรป ช่วงปี พ.ศ. 2545 - พ.ศ. 2548 สินค้าอาหารของไทยที่ถูกปฏิเธรการนำเข้านั้นมีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และปลา และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาเป็นสัดส่วนที่สูง ในขณะที่ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 เป็นต้นมาสัดส่วนของสินค้าปลาลดลงเป็นอย่างมาก และสัดส่วนสินค้าในหมวดสมุนไพรและเครื่องเทศ และหมวดผลไม้และผักกลับเพิ่มสูงขึ้น แสดงในภาพที่ 2.5



ภาพที่ 2.5 สินค้าอาหารของไทยที่ถูกปฏิเธรการนำเข้าของสหภาพยุโรป ในช่วงปี 2545-2553
ที่มา: NORAD, 2015

2.2.5 ปัญหาสินค้าอาหารถูกปฏิเธรการนำเข้าโดยสหภาพยุโรป

จำนวนการปฏิเธรการนำเข้าสินค้าอาหารไทยระหว่างปี พ.ศ. 2545 – 2553 สามารถแบ่งเหตุผลออกเป็น 3 ส่วน คือ (1) จำนวนการปฏิเธรสินค้าอาหารสุทธิ (2) สัดส่วนการปฏิเธรสินค้าอาหารจากสินค้าอาหารของไทยทั้งหมด และ (3) สัดส่วนการปฏิเธรสินค้าอาหารจากสินค้านำเข้าทั้งหมด และเมื่อพิจารณาจากข้อมูล พบว่า สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรมีอัตราการโดนปฏิเธรจากกลุ่มประเทศผู้นำเข้าหลักสูงเป็นลำดับต้นๆของสินค้า ตามตารางที่ 2.6

ตารางที่ 2.6 อัตราการโดนปฏิเสธการนำเข้าสินค้าเกษตรจากกลุ่มประเทศผู้นำเข้าหลัก ปี พ.ศ. 2545 - 2553

Commodity	Thailand	Upper middle-income countries
EU		
Total	0.045	0.013
Fish and Fishery products	0.053	0.021
Fruits and vegetables	0.047	0.010
Herbs and spices	1.045	0.097
Nuts and seeds	0.397	0.162
United State		
Total	0.109	0.126
Fish and Fishery products	0.057	0.113
Fruits and vegetables	0.212	0.119
Herbs and spices	1.735	0.742
Nuts and seeds	0.084	0.131
Japan		
Total	0.036	0.007
Fish and Fishery products	0.040	0.003
Fruits and vegetables	0.102	0.017
Herbs and spices	0.145	0.025
Nuts and seeds	0.163	0.261
Australia		
Total	0.214	0.266
Fish and Fishery products	0.112	0.266
Fruits and vegetables	0.462	0.411
Herbs and spices	1.189	1.981
Nuts and seeds	5.623	1.454

ที่มา: NORAD, 2015

จากตารางที่ 2.6 อัตราการปฏิเสธของสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องสมุนไพรที่มีการส่งออกจากประเทศ มีอัตราที่สูงเมื่อเทียบกับสินค้าเกษตรประเภทอื่นๆ ในสหภาพยุโรปมีอัตราการปฏิเสธสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร ร้อยละ 1.045 ประเทศสหรัฐอเมริกามีอัตราการปฏิเสธสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศ

และสมุนไพร ร้อยละ 1.735 ประเทศญี่ปุ่นมีอัตราการปฏิเสธสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร ร้อยละ 0.145 ทั้ง 3 ประเทศที่กล่าวมาข้างต้น เครื่องเทศและสมุนไพรมีอัตราการปฏิเสธสูงเป็นอันดับแรกของสินค้าเกษตร และประเทศออสเตรเลีย สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรมีอัตราการปฏิเสธเป็นอันดับที่สอง ร้อยละ 1.189

ทั้งนี้ สหภาพยุโรปได้จัดทำระบบเตือนภัยด้านอาหาร (Rapid Alert System for Food and Feed: RASFF) ซึ่งสามารถดูได้จากเว็บไซต์ https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en จะสรุปสถานการณ์เตือนภัยสินค้าเกษตรและอาหารที่พบปัญหา ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรปจากการตรวจสอบที่ด่านนำเข้าและที่ท้องตลาด ทั้งสินค้าที่ผลิตในสหภาพยุโรปและสินค้านำเข้า จากการรวบรวมข้อมูลในเว็บไซต์นี้ของนักวิจัย เกี่ยวกับการแจ้งเตือนจากระบบ RASFF สำหรับเครื่องเทศและสมุนไพร ตั้งแต่ปี 2553-2561 ที่ผลิตโดยประเทศไทย พบว่า การแจ้งเตือนในระบบ RASFF ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2553 -2561 สินค้าเครื่องเทศและสมุนไพรจากประเทศไทย ได้รับการแจ้งเตือนทั้งหมด 95 ครั้ง ซึ่งการแจ้งเตือนที่พบนั้นมีสาเหตุมาจากอันตรายทางด้านอาหารทั้งหมด 5 สาเหตุ ดังนี้

- สารพิษตกค้าง เช่น สารเคมีทางการเกษตรตกค้าง	37	ครั้ง
- จุลินทรีย์ก่อโรค เช่น Salmonella spp.	44	ครั้ง
- การปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ (อื่นๆ) เช่น Escherichia coli	9	ครั้ง
- สารพิษจากเชื้อรา เช่น โอคราตอกซิน เอ (Ochratoxin A)	4	ครั้ง
อะฟลาทอกซิน (Aflatoxin)		
- วัตถุเจือปนอาหารและสารแต่งกลิ่นรส	1	ครั้ง

2.2.6 จำนวนครั้งการแจ้งเตือนเครื่องเทศและสมุนไพรไทยที่ส่งออกไปสหภาพยุโรป

รายละเอียดการแจ้งเตือนแยกตามปีและสาเหตุของการแจ้งเตือนเครื่องเทศและสมุนไพรไทยที่ส่งออกไปตลาดสหภาพยุโรป ดังตารางที่ 2.7

ตารางที่ 2.7 จำนวนครั้งการแจ้งเตือนแยกตามปีและสาเหตุของการแจ้งเตือนเครื่องเทศและสมุนไพรไทยที่ส่งออกไปตลาดสหภาพยุโรป ในปี 2553-2561

ปี	จำนวนครั้งในการพบเจอ					รวม
	สารพิษตกค้าง	จุลินทรีย์ก่อโรค	การปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ (อื่นๆ)	สารพิษจากเชื้อรา	วัตถุเจือปนอาหารและสารแต่งกลิ่นรส	
2553*,**	11	19	1	1	-	32
2554	11	7	-	1	-	19
2555	3	4	-	-	-	7
2556*	5	5	1	-	-	11

ตารางที่ 2.7 จำนวนครั้งการแจ้งเตือนแยกตามปีและสาเหตุของการแจ้งเตือนเครื่องเทศและสมุนไพรไทยที่ส่งออกไปตลาดสหภาพยุโรป ในปี 2553-2561 (ต่อ)

จำนวนครั้งในการพบเจอ						
ปี	สารพิษตกค้าง	จุลินทรีย์ก่อโรค	การปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ (อื่นๆ)	สารพิษจากเชื้อรา	วัตถุเจือปนอาหารและสารแต่งกลิ่นรส	รวม
2557	1	-	1	-	-	2
2558	-	4	-	1	-	5
2559*	5	1	2	1	-	9
2560*	1	2	3	-	1	7
2561	-	2	1	-	-	3
รวม	37	44	9	4	1	95

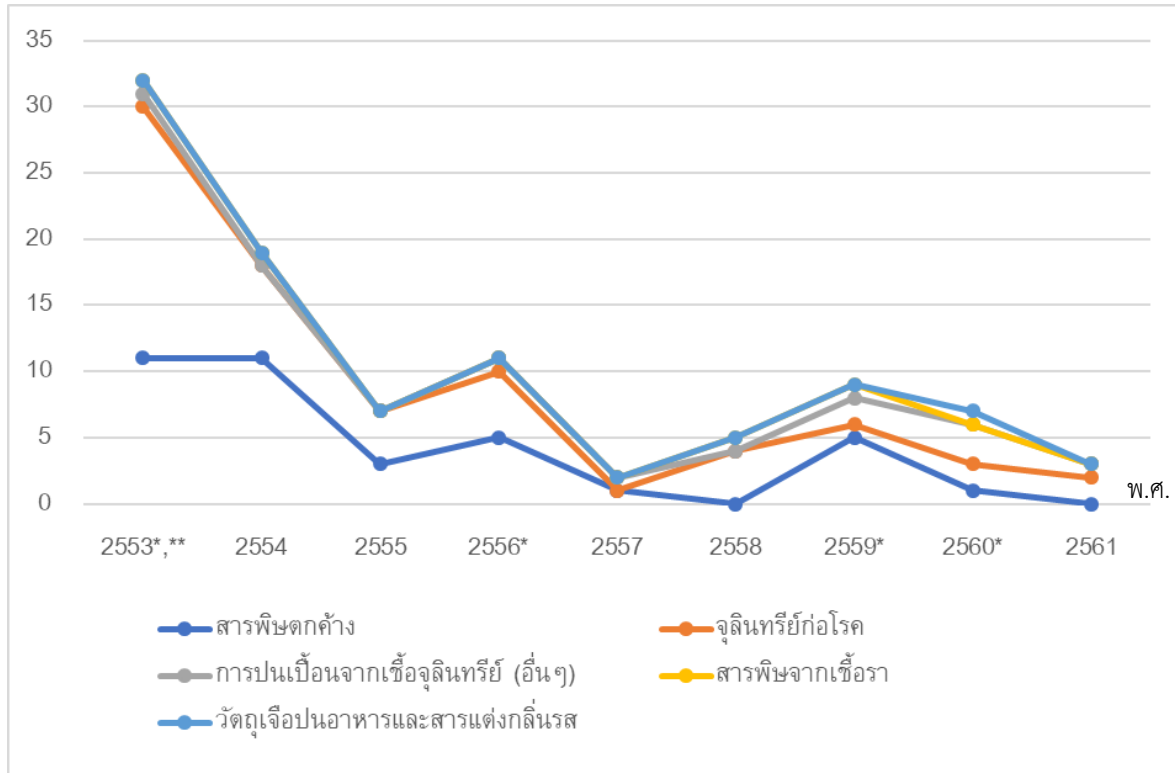
ที่มา: จากการรวบรวมข้อมูลในไซด์ https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en

หมายเหตุ * หมายถึง พบจุลินทรีย์ก่อโรคและการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์จากรายงานครั้งเดียวกัน

** หมายถึง พบจุลินทรีย์ก่อโรคและสารพิษตกค้างจากรายงานครั้งเดียวกัน

เมื่อพิจารณาแต่ละสาเหตุเป็นรายปี พบว่า สินค้าเครื่องเทศและสมุนไพรจากประเทศไทยได้รับการแจ้งเตือนมีแนวโน้มลดลงในทุกปี ทั้ง 5 สาเหตุ ซึ่งจะเห็นได้จากภาพที่ 2.6 แสดงดังในปี พ.ศ. 2559 ประเทศไทยได้รับการแจ้งเตือนจากสาเหตุการตรวจพบสารพิษตกค้าง 5 ครั้ง ปี พ.ศ.2560 ประเทศไทยได้รับการแจ้งเตือนจากสาเหตุการตรวจพบสารพิษตกค้าง 1 ครั้ง และในปี พ.ศ.2561 ประเทศไทยไม่ได้รับการแจ้งเตือนจากสาเหตุการตรวจพบสารพิษตกค้าง ทั้งนี้แนวโน้มจำนวนครั้งที่ประเทศไทยได้รับการแจ้งเตือนลดลงเนื่องจากตั้งแต่ปี 2554 เป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน ประเทศไทยส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรปริมาณน้อยลง ทำให้ตรวจพบอันตรายทางด้านอาหารน้อยลงตามไปด้วย แต่อย่างไรก็ตาม การแจ้งเตือนที่พบนี้ ควรมีการพัฒนาสินค้าให้ได้มาตรฐานสอดคล้องกับมาตรฐานและกฎระเบียบของสหภาพยุโรป เพื่อโอกาสในการส่งออกที่เพิ่มมากขึ้น

จำนวนครั้งที่พบ



ภาพที่ 2.6 แนวโน้มการแจ้งเตือนเครื่องเทศและสมุนไพรไทยที่ส่งออกไปตลาดสหภาพยุโรป

ในปี 2553-2561

ที่มา: จากการรวบรวมข้อมูลในไซด์ https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en

จากการที่ประเทศไทยถูกปฏิเสธการนำเข้าสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรจากกลุ่มประเทศผู้นำเข้าหลัก ส่งผลให้ประเทศไทยต้องมีการดำเนินการเรื่องระบบตรวจสอบรับรองสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร เพื่อเพิ่มปริมาณการส่งออกให้ตอบสนองต่อความต้องการของตลาดโลกให้ได้มากที่สุด

2.3 การเพิ่มศักยภาพเพื่อการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรด้วยห่วงโซ่ระบบความเย็น (Cold Chain System)

การส่งออกสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรมี 2 ช่องทางในการส่งออก คือ (1) การจำหน่ายในร้านค้าซึ่งจำหน่ายเครื่องเทศและสมุนไพรให้ร้านอาหารไทย รวมทั้งผู้บริโภคโดยทั่วไป และ (2) ร้านค้าปลีกขนาดใหญ่ หรือ Supermarket ซึ่งมีสาขากระจายหลายแห่ง การส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรไปร้านค้าปลีกขนาดใหญ่ ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานที่ร้านค้าปลีกกำหนดเพิ่มเติมจากหลักการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม (Good Agriculture Practices: GAP) ซึ่งข้อเสียเปรียบที่สำคัญของเครื่องเทศและสมุนไพรไทยในตลาดยุโรป คือ ต้นทุนในการขนส่ง เนื่องจากเครื่องเทศและสมุนไพรเป็นสินค้าที่ต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ ทำให้ผู้ผลิตจำเป็นต้องมีการควบคุมการขนส่งให้มีประสิทธิภาพ สามารถส่งสินค้าถึงมือผู้บริโภคได้อย่างมีคุณภาพ (เพ็ญแข อินทรสุวรรณ, 2554)

การเพิ่มศักยภาพการส่งออกสินค้าเกษตรด้วยห่วงโซ่ระบบความเย็น (Cold Chain System) เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่ม เพิ่มคุณภาพ และเพิ่มประสิทธิภาพสินค้า ยืดอายุสินค้าและลดความสูญเสียจากต้นทางถึงมือผู้ค้าปลีก (สุเทพ นิมสวาย และคณะ, 2555) โดยเป็นเครื่องมือในการให้บริการทางด้านโลจิสติกส์ที่ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่มีการควบคุมหรือเลือกใช้สภาวะอุณหภูมิความชื้นสัมพัทธ์ บรรยากาศ สภาพแวดล้อม จากการเก็บเกี่ยว เก็บรักษา การแปรรูปหรือการบรรจุ การขนส่ง และการกระจายสินค้าตลอดทั้งโซ่อุปทาน โดยเลือกอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาสินค้า ซึ่งสินค้าแต่ละชนิดจะมีอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาต่างกันออกไปตามลักษณะของสินค้า รวมทั้งการบริหารจัดการเวลาดำเนินงานในโซ่อุปทานให้สั้นที่สุดเพื่อให้สามารถขยายวงจรเวลาจำหน่ายของสินค้าที่สามารถเน่าเสียได้ โดยไม่ให้เน่าเสียอยู่ในคลังสินค้า หรือระหว่างการขนส่ง (ปรารธนา ปรารธนาดี และคณะ, 2559)

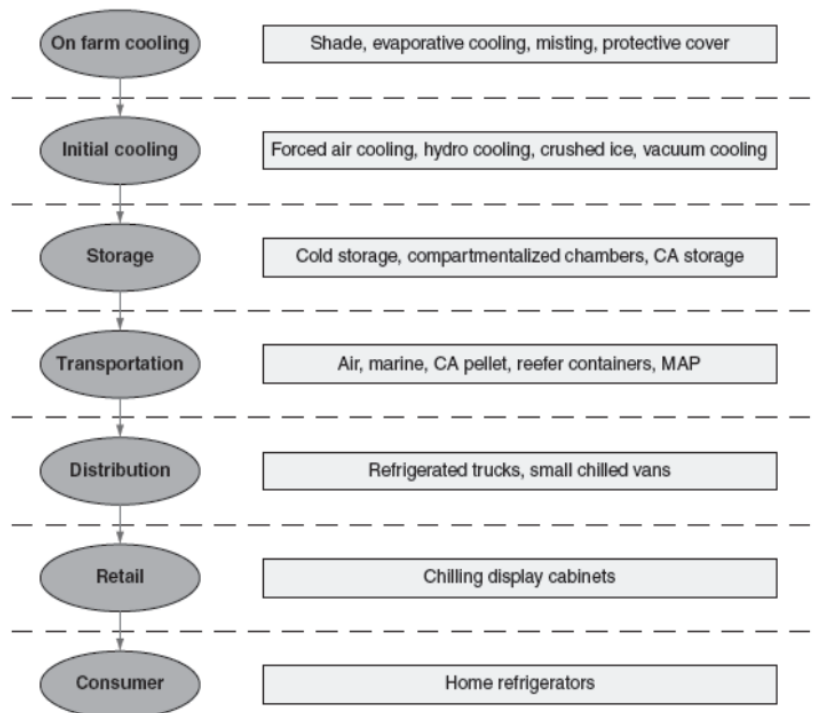


ภาพที่ 2.7 ห่วงโซ่ระบบความเย็น (Cold Chain System)

ที่มา: ปรารธนา ปรารธนาดี และคณะ, 2559

สินค้าเกษตรและสินค้าอาหารจำเป็นต้องมีการจัดการห่วงโซ่ระบบความเย็นที่มีประสิทธิภาพและเหมาะสมต่อสินค้าประเภทต่างๆ เนื่องจากหากมีจุดใดจุดหนึ่งที่ทำให้สภาวะที่เหมาะสมเปลี่ยนแปลงจนอยู่ในช่วงที่ไม่เหมาะสมหรือใช้เวลานานเกินไป สามารถส่งผลให้เกิดอันตรายในด้านความปลอดภัยของอาหารได้ การจัดการห่วงโซ่ระบบความเย็นให้มีประสิทธิภาพจึงเป็นช่องทางหนึ่งที่จะช่วยเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรและสินค้าอาหารซึ่งมีช่วงชีวิต หรือ อายุการเก็บที่จำกัด (Shelf life limitation) เช่น การยืดอายุการเก็บรักษา การรักษาคุณภาพให้เหมือนของสดหรือผลสดใหม่ การลดอัตราการสูญเสีย การสร้างความปลอดภัยในอาหาร การลดเวลาในการตรวจสอบคุณภาพ สินค้าถึงมือผู้บริโภคเร็วขึ้น การขายสินค้าในราคาสูงขึ้นสำหรับตลาดพรีเมียม การสร้างโอกาสในการขยายตลาดไปต่างประเทศ การลดต้นทุนการส่งออก เช่น จากทางอากาศเป็นทางเรือ และการสร้างความพึงพอใจของลูกค้า โดยองค์ประกอบของห่วงโซ่ระบบความเย็น (Cold Chain System) ประกอบด้วย (1) On farm cooling คือ การรักษาอุณหภูมิช่วงการเพาะปลูก (2) Initial cooling คือ การลดอุณหภูมิด้วยอากาศเย็น (3) Storage คือ การปรับสถานที่เก็บให้มีอุณหภูมิที่เหมาะสม (4) Transportation คือ การรักษาอุณหภูมิขณะทำการขนส่งทางไกล (5) Distribution คือ การรักษาอุณหภูมิ

ขณะทำการขนส่งภายในประเทศ (6) Retail คือ การรักษาอุณหภูมิในห้องเก็บความเย็น (7) Consumer คือ การเก็บรักษาของผู้บริโภค ตามภาพที่ 2.8



ภาพที่ 2.8 องค์ประกอบของห่วงโซ่ระบบความเย็น
ที่มา: ประรณนา ประรณนาดี และคณะ, 2559

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการห่วงโซ่ระบบความเย็น ประกอบด้วย 3 ขั้นตอน คือ (1) การลดอุณหภูมิผลิตผล (2) การเก็บรักษา และ (3) การขนส่ง ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. การลดอุณหภูมิผลิตผล (Precooling) เป็นกระบวนการเพื่อช่วยลดอัตราการหายใจของผลิตผลทำให้มีอายุการเก็บรักษาหรือการวางจำหน่ายสินค้าให้ยาวนานขึ้น นอกจากนี้ผลิตผลภายหลังการเก็บเกี่ยวยังมีความร้อนจากในแปลงอยู่

- การลดอุณหภูมิด้วยอากาศเย็น (Room cooling) เป็นวิธีการลดอุณหภูมิหรือความร้อนของเครื่องเทศและสมุนไพรโดยนำไปไว้ในห้องเย็นธรรมดาที่มีอุณหภูมิต่ำกว่าอากาศเย็นจะช่วยลดอุณหภูมิของเครื่องเทศและสมุนไพรให้ต่ำลงได้
- การลดความร้อนโดยการผ่านอากาศเย็น (Forced air cooling) เป็นการลดความร้อนคล้ายกับ Room cooling แต่แตกต่างกันที่วิธีการนี้ใช้การดูดหรือเป่าอากาศเย็นเข้าไปในท่อหรืออุโมงค์ (tunnel)
- การลดความร้อนโดยใช้น้ำเย็น (Hydrocooling) เป็นวิธีนี้สามารถลดความร้อนได้รวดเร็วกว่าการใช้อากาศเย็นประมาณ 15 เท่า วิธีนี้จะช่วยให้ผักมีเนื้อสัมผัสและความสดดีขึ้น

- การลดความร้อนโดยใช้ระบบสุญญากาศ (Vacuum Cooling) เป็นวิธีการลดความร้อนที่รวดเร็วที่สุด นิยมใช้กับผักใบต่างๆ โดยเฉพาะผักกาดหอมห่อ
- 2. การเก็บรักษา เมื่อลดอุณหภูมิของผลิตผลให้ต่ำลงแล้ว การเก็บรักษาผลิตผลในสภาพอุณหภูมิต่ำเป็นสิ่งจำเป็นในห่วงโซ่ระบบความเย็นเพราะเป็นการควบคุมอุณหภูมิของผลิตผลให้มีความเย็นอย่างต่อเนื่อง
- 3. การขนส่ง
 - ทางบก ได้แก่ รถยนต์ รถไฟ สำหรับการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรไปยังต่างประเทศ ส่วนใหญ่จะบรรจุทุกใส่ตู้ container ที่มีระบบทำความเย็น เนื่องจากต้องใช้ระยะเวลาในการขนส่งยาวนาน และขึ้นอยู่กับระยะทางระหว่างประเทศด้วย
 - ทางน้ำ ได้แก่ เรือขนาดเล็ก และ เรือขนส่งขนาดใหญ่ เป็นการขนส่งทางน้ำ (เรือ) เป็นวิธีที่ประหยัดที่สุดและได้รับความนิยมสูงสุด
 - ทางอากาศ ได้แก่ เครื่องบิน เป็นการวิธีการขนส่งเครื่องเทศและสมุนไพรที่สิ้นที่สุดแต่เสียค่าใช้จ่ายสูงสุด เหมาะสำหรับผลิตผลที่มีมูลค่าสูง บอบบางและมีอายุการเก็บรักษาสั้น เช่น เห็ด สตอเบอรี่ ผักสลัด เป็นต้น

ห่วงโซ่ระบบความเย็น (Cold Chain System) ของสินค้าเกษตรและอาหารมีข้อจำกัดในเรื่องของการเพิ่มต้นทุนในเรื่องของเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่ระบบความเย็น ผู้ประกอบการต้องมีความรู้ในการใช้อุณหภูมิ ความชื้น บรรยากาศ วิธีการบรรจุและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับห่วงโซ่ระบบความเย็น ผู้รวบรวมต้นน้ำมีจำกัด ขาดการรับรู้หรือตระหนักถึงระบบและบริการห่วงโซ่ระบบความเย็น โครงสร้างพื้นฐานของห่วงโซ่ระบบความเย็น และอุปกรณ์ในการให้ความเย็นมีไม่เพียงพอต่อความต้องการโครงสร้างพื้นฐานของระบบโซ่ความเย็น และอุปกรณ์ในการให้ความเย็นไม่มีคุณภาพเพียงพอ ขาดระบบการวัดและติดตามอุณหภูมิในการเก็บรักษาและขนส่ง การสัมผัสกับอากาศภายนอกในการระหว่างการเคลื่อนย้าย/เปลี่ยนถ่ายสินค้า และความไม่สม่ำเสมอของระบบไฟฟ้าและระบบจ่ายพลังงาน (ปรารธนา ปรารธนาดี และคณะ, 2559)

แนวทางการพัฒนาการบริหารจัดการห่วงโซ่ระบบความเย็นของกลุ่มสินค้าเกษตรและอาหาร คือ (1) ทดลองหาอุณหภูมิและสภาพบรรยากาศที่เหมาะสมสำหรับสินค้าเกษตรและอาหารในแต่ละรูปแบบการขนส่ง ทั้งการขนส่งทางรถยนต์ การขนส่งทางเรือ และการขนส่งทางเครื่องบิน เพื่อให้สินค้าเกษตรและอาหารมีอายุหลังการเก็บเกี่ยวยาวนานมากพอที่จะขนส่งไปประเทศที่อยู่ไกล (2) ทดลองหาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับการขนส่งในแต่ละรูปแบบทั้งในการขนส่งทางรถยนต์ การขนส่งทางเรือ และการขนส่งทางเครื่องบิน เพื่อให้สินค้าเกษตรและอาหารมีอายุหลังการเก็บเกี่ยวยาวนานมากพอที่จะขนส่งไปประเทศที่อยู่ไกล (3) พัฒนารูปแบบการทำเกษตรกรรมเพาะปลูกเครื่องเทศและสมุนไพรที่ให้ได้ผลผลิตที่ดีขึ้นทั้งในด้านปริมาณและด้านคุณภาพ และ (4) หาวิธีการขนส่งแบบใหม่ที่ทำให้ถึงประเทศเป้าหมายเร็วขึ้น ต้นทุนน้อยลง การสูญเสียลดลง เชนรถไฟความเร็วสูง (อนันต์ มุ่งวัฒนา และคณะ, 2556)

2.4 ความตกลงด้านการค้าต่างๆ และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

การทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ จะเป็นการศึกษาแนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการวิเคราะห์เพื่อเปรียบเทียบการประยุกต์ใช้ระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของประเทศไทย ภายใต้เงื่อนไขของการปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศไทย ความตกลงด้านการค้าอาหารระหว่างประเทศ และมาตรฐานความปลอดภัยอาหารต่างๆ ที่สำคัญ เพื่อจะนำไปใช้ในการสร้างระเบียบวิธีวิจัย สำหรับวิเคราะห์ปัญหาในระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของประเทศไทย รวมถึงการหาแนวทางพัฒนาระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของประเทศไทยให้มีมาตรฐานใกล้เคียงหรือเทียบเท่ามาตรฐานสากล ซึ่งแนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการศึกษา ประกอบด้วย

2.4.1 องค์การการค้าโลกกับความตกลงด้านการค้าอาหารที่สำคัญ

องค์การการค้าโลก (World Trade Organization: WTO) เป็นองค์การระหว่างประเทศ ที่มีพัฒนาการมาจากการทำความตกลงทั่วไปว่าด้วยภาษีศุลกากรและการค้าหรือแกตต์ (General Agreement on Tariffs and Trade: GATT) เมื่อปี พ.ศ. 2490 โดยมีวัตถุประสงค์ในการจัดตั้งเพื่อควบคุมระเบียบการค้าโลกให้เป็นไปอย่างเสรี โดยพยายามลดอุปสรรค และ มาตรการในการกีดกันทางการค้า ทั้งนี้ องค์การการค้าโลกได้มีการจัดทำความตกลงด้านคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยที่มีความสำคัญต่อสินค้าอาหารอยู่ 2 ฉบับ ได้แก่

1. ความตกลงว่าด้วยอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า (Agreement on Technical Barrier to Trade: TBT)
2. ความตกลงด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures; SPS)

1) ความตกลงว่าด้วยอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า (Agreement on Technical Barrier to Trade: TBT)

องค์การการค้าโลก (World Trade Organization: WTO) ได้ให้ความหมาย ความตกลงว่าด้วยอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า (TBT) ว่าเป็นความตกลงที่มีวัตถุประสงค์เพื่อลดการกีดกันทางการค้าที่มีใช้ภายใต้การกำหนดกฎระเบียบหรือมาตรฐานเกี่ยวกับการซื้อขายสินค้าระหว่างประเทศที่แตกต่างกันของสมาชิก โดยโครงสร้างของความตกลงประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลักคือ (World Trade Organization, 2014a)

1. กฎระเบียบทางเทคนิค (Technical Regulations)
ผลิตภัณฑ์จะต้องมีเอกสารที่กำหนดคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ (Characteristics of the Products) หรือกระบวนการการผลิต รวมถึงข้อกำหนดอื่นๆ ซึ่งเป็นสิ่งที่ผู้ผลิตต้องปฏิบัติตาม ได้แก่ ข้อกำหนดเกี่ยวกับการเรียกชื่อ การใช้สัญลักษณ์ (Terminology and Symbol) และการบรรจุหีบห่อ เป็นต้น
2. มาตรฐาน (Standards)

ผลิตภัณฑ์จะต้องมีเอกสารระบุลักษณะของผลิตภัณฑ์ กระบวนการ หรือกรรมวิธีการผลิต ที่ได้รับความเห็นชอบโดยองค์กรที่เป็นที่ยอมรับและเป็นแนวทางที่ใช้กันอยู่ทั่วไป

3. กระบวนการประเมินความสอดคล้อง (Conformity Assessment Procedures)

ในแต่ละผลิตภัณฑ์จะต้องมีการใช้กระบวนการใดๆ ทั้งทางตรงและทางอ้อม เพื่อตรวจสอบหรือพิสูจน์ได้ว่าการปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องของกฎระเบียบทางเทคนิคหรือมาตรฐาน โดยการประเมินความสอดคล้องจะยึดหลักการปฏิบัติให้กระบวนการประเมินและหลักความโปร่งใสมีความสอดคล้องกัน ตลอดจนเปิดโอกาสให้ประเทศอื่นเข้าร่วมแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับกระบวนการประเมินความสอดคล้องของตน

ทั้งนี้ มีหลักการและบทบัญญัติทั่วไปที่เกี่ยวข้องอันเป็นพื้นฐานที่ประเทศสมาชิกจะต้องยึดถือ และปฏิบัติตาม 7 หลักการ ดังนี้

1. หลักการไม่เลือกปฏิบัติ (Non-discrimination Principle) ข้อบังคับทางเทคนิคที่ใช้กับสินค้านำเข้าต้องไม่แตกต่างกับข้อบังคับที่ใช้กับสินค้าที่มีแหล่งกำเนิดภายในประเทศหรือที่นำเข้ามาจากประเทศอื่น

2. หลักการหลีกเลี่ยงอุปสรรคที่ไม่จำเป็นต่อการค้า (The Prevention of Unnecessary Obstacles to International Trade) กฎระเบียบทางเทคนิค มาตรฐาน และกระบวนการประเมินความสอดคล้อง จะต้องไม่มีการกำหนด หรือบังคับใช้เพื่อจุดประสงค์ในการกีดกันทางการค้าระหว่างประเทศ

3. หลักการปรับให้สอดคล้อง (Harmonization) การใช้ความตกลง TBT จะกระตุ้นให้ประเทศสมาชิกมีความสอดคล้องกันในเรื่องมาตรฐานระหว่างประเทศ โดยหลักการปรับให้สอดคล้องนั้นอยู่บนพื้นฐานที่ว่าประเทศสมาชิกยอมรับและใช้มาตรฐานระหว่างประเทศเป็นมาตรฐานของชาติ

4. การใช้มาตรฐานระหว่างประเทศ (Use of International Standards) สมาชิกจะใช้มาตรฐานระหว่างประเทศเป็นพื้นฐานในการกำหนดกฎระเบียบทางเทคนิคและมาตรฐานของตน นอกจากนี้ การปฏิบัติตามมาตรฐานระหว่างประเทศนั้นทำให้ประเทศสมาชิกไม่สามารถบรรลุวัตถุประสงค์ที่ชอบธรรม เนื่องจากความแตกต่างอันเกิดจากปัจจัยพื้นฐานของประเทศ

5. หลักการยอมรับความเท่าเทียมกันและการยอมรับซึ่งกันและกัน (Equivalence and Mutual Recognition) การใช้ความตกลง TBT จะกระตุ้นให้ประเทศสมาชิกยอมรับในกฎระเบียบทางเทคนิคของประเทศสมาชิกอื่นว่ามีความเท่าเทียมกับกฎระเบียบทางเทคนิคของตน แม้ว่าจะมีความแตกต่างกับกฎของตนในกรณีที่ต้องการบรรลุวัตถุประสงค์เดียวกัน

6. หลักความโปร่งใส (Transparency) หลักความโปร่งใสมี 2 ประการคือ การแจ้ง (Notification) โดยประเทศสมาชิกมีหน้าที่แจ้งข้อมูลเกี่ยวกับกฎระเบียบทางเทคนิค และกระบวนการประเมินความสอดคล้องของตน และการจัดตั้งศูนย์ตอบข้อซักถาม (Enquiry Points) โดยประเทศสมาชิกทุกประเทศดำเนินการจัดตั้งศูนย์ตอบข้อซักถามแห่งชาติขึ้น เพื่อเปิดโอกาสให้ประเทศสมาชิกอื่นสามารถร้องขอและเข้าถึงข้อมูลเอกสารเกี่ยวกับกฎระเบียบทางเทคนิค มาตรฐาน และกระบวนการประเมินความสอดคล้องของประเทศตน

7. การปฏิบัติที่พิเศษและแตกต่าง (Special and Differential Treatment) การจัดทำและบังคับใช้กฎระเบียบทางเทคนิค มาตรฐาน และกระบวนการประเมินความสอดคล้องนั้น ประเทศสมาชิก โดยเฉพาะประเทศพัฒนาแล้วต้องคำนึงถึงความจำเป็นทางด้านการพัฒนา การเงิน และการค้าของประเทศกำลังพัฒนา เพื่อเป็นการประกันว่าจะไม่ก่อให้เกิดอุปสรรคโดยไม่จำเป็นต่อการส่งออกของประเทศสมาชิกกำลังพัฒนา

อีกทั้ง Bao and Qiu (2009) ให้เหตุผลว่า ประเทศสมาชิกที่นำกฎระเบียบทางเทคนิคและมาตรฐาน TBT มาใช้ เพื่อความปลอดภัยและปกป้องความปลอดภัยของชีวิต คน สัตว์ พืช ดังนั้น ผลกระทบที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับมาตรการดังกล่าวมักเป็นสินค้าหรือผลิตภัณฑ์เพื่อการอุปโภค บริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสินค้าอาหาร ทั้งนี้ มีข้อน่าสังเกตบางประการคือ ประเทศที่พัฒนาแล้วมักจะมีกฎระเบียบทางเทคนิคที่ซับซ้อน เนื่องจากในกระบวนการผลิตหรือทดสอบผลิตภัณฑ์นั้นจะมีความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีระดับสูงและค่อนข้างซับซ้อน ส่งผลให้ประเทศที่ต้องการส่งออกสินค้าไปยังประเทศที่พัฒนาแล้วจำเป็นต้องพัฒนาระบวนการผลิตให้ได้ระดับมาตรฐานสูง

จึงสามารถสรุปได้ว่า ความตกลงว่าด้วยอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า (Agreement on Technical Barrier to Trade: TBT) มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้ประเทศสมาชิกใช้เป็นแนวทางในการกำหนดมาตรการต่างๆ เพื่อปกป้องชีวิตหรือสุขภาพของคน สัตว์ พืช โดยโครงสร้างในการกำหนดมาตรการจะต้องประกอบไปด้วย 3 เรื่องหลัก ได้แก่ กฎระเบียบทางเทคนิค (Technical Regulations) มาตรฐาน (Standards) และกระบวนการประเมินความสอดคล้อง (Conformity Assessment Procedures) เพื่อให้ประเทศสมาชิกมั่นใจได้ว่า มาตรการที่แต่ละประเทศออกมานั้นจะไม่ก่อให้เกิดอุปสรรคที่ไม่จำเป็นต่อการค้า

2) ความตกลงว่าด้วยการบังคับใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS)

เนื่องจากในแต่ละประเทศยังมีความกังวลในเรื่องของความเสี่ยงที่เกิดจากการเข้ามาหรือแพร่ระบาดของแมลง เชื้อโรค สิ่งมีชีวิตที่เป็นพาหะของโรคหรือ สิ่งมีชีวิตที่ก่อให้เกิดโรค สารปรุงแต่ง สิ่งเจือปน สารพิษหรือสิ่งมีชีวิตที่ทำให้เกิดโรคในอาหาร ซึ่งจะส่งผลต่อสุขภาพของประชากรในประเทศ องค์การการค้าโลก (World Trade Organization: WTO) จึงได้กำหนดความตกลงว่าด้วยการบังคับใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS) ขึ้น โดยมีโครงสร้างที่สำคัญประกอบด้วย 5 องค์ประกอบหลัก คือ (World Trade Organization, 2014b)

1. หลักการทั่วไป

ประเทศสมาชิกมีสิทธิในการใช้มาตรการใดๆ เพื่อเป็นหลักประกันว่าสินค้าหรืออาหารมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งสร้างความมั่นใจว่าจะไม่มีการระบาดของเชื้อโรคในประเทศของตน โดยมาตรการนั้นต้องใช้เท่าที่จำเป็นเพื่อคุ้มครองสุขอนามัยของมนุษย์ สัตว์ หรือพืชเท่านั้น และมาตรการที่กำหนดนั้นจะต้องใช้อย่างเท่าเทียมกันระหว่างสินค้าที่ผลิตภายในประเทศผู้นำเข้าและสินค้าที่มาจากประเทศอื่น

2. การปรับให้สอดคล้อง (Harmonization) กับมาตรฐานระหว่างประเทศ

สนับสนุนให้ประเทศสมาชิกกำหนดมาตรการ SPS ของตนเองที่สอดคล้องกับมาตรฐานสากล รวมทั้งแนวทางและข้อพึงปฏิบัติระหว่างประเทศ ซึ่งองค์การการค้าโลกรับรองมาตรฐานแนวทางและข้อเสนอแนะของคณะกรรมการว่าด้วยอาหารระหว่างประเทศ (Codex) ให้เป็นมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยความปลอดภัยของอาหาร และให้การรับรองแก่องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (International Office of Epizootic: IOE) และสำนักงานเลขาธิการอนุสัญญาปกป้องพืชระหว่างประเทศ (International Plant Protection Convention: IPPC) สำหรับความปลอดภัยของสุขอนามัยสัตว์และสุขอนามัยพืชตามลำดับ

3. การใช้มาตรการที่ต่างกันต่อสินค้าชนิดเดียวกัน

ระดับการป้องกันที่เหมาะสมของแต่ละประเทศอาจแตกต่างกันไปตามลักษณะของประเทศต่างๆ ทั้งในด้านภูมิอากาศที่ต่างกัน การมีอยู่ของแมลงหรือเชื้อโรคและสภาพการรักษาความปลอดภัยของอาหาร ดังนั้น มาตรการ SPS จึงอาจแตกต่างกันแล้วแต่ประเทศแหล่งกำเนิดของสินค้า อย่างไรก็ตาม การใช้มาตรการ SPS นี้จะต้องไม่เลือกปฏิบัติอย่างไม่สมเหตุสมผลโดยเฉพาะจะต้องไม่ใช่ไปในทางที่เป็นการเอื้อประโยชน์ต่อผู้ผลิตภายในประเทศหรือต่อผู้ผลิตต่างประเทศรายใด

4. การประเมินความเสี่ยง

กำหนดให้ประเทศสมาชิกใช้มาตรการ SPS ที่อยู่บนพื้นฐานของการประเมินความเสี่ยงที่เหมาะสม โดยในการประเมินความเสี่ยงนี้ ประเทศสมาชิกจะต้องพิจารณาปัจจัยต่างๆ คือ หลักฐานทางวิทยาศาสตร์ กระบวนการและวิธีการผลิตที่เกี่ยวข้อง วิธีการตรวจสอบ การสุ่มตัวอย่าง วิธีการพิสูจน์ การแพร่ระบาดของเชื้อโรคและแมลง การมีอยู่ของเขตปลอดแมลงหรือเชื้อโรค สภาพทางนิเวศวิทยาและสิ่งแวดล้อม การกักกัน หรือการบำบัด โดยมาตรการทุกมาตรการที่ออกมาเพื่อปกป้องความปลอดภัยและสุขอนามัยของสัตว์และพืช จะต้องอยู่บนพื้นฐานของการวิเคราะห์และการประกันจากการชี้วัดที่มีเป้าหมาย และเที่ยงตรงจากข้อมูลทางวิทยาศาสตร์

5. ความโปร่งใส

กำหนดให้ประเทศสมาชิกต้องแจ้งการเปลี่ยนแปลงมาตรการ SPS และให้ข้อมูลเกี่ยวกับมาตรการของตนตามแนวทางที่กำหนดไว้ รวมทั้งต้องให้มีระยะเวลาพอสมควรระหว่างการประกาศใช้และการบังคับใช้เพื่อให้ประเทศสมาชิกที่ได้รับผลกระทบได้มีเวลาเตรียมตัว

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (2554) ได้อธิบายความตกลงว่าด้วยการใช้บังคับมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS) ว่ามาตรการที่กำหนดขึ้นเพื่อใช้ควบคุมสินค้าเกษตรและอาหาร ไม่ให้เกิดโทษต่อชีวิต และ/หรือผลเสียต่อสุขภาพของชีวิตมนุษย์ พืช และสัตว์ โดยไม่ก่อให้เกิดอุปสรรคทางการค้า ซึ่งการกำหนดมาตรการ SPS จะต้องมิใช่ข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์และโดยกำหนดให้ประเทศสมาชิกใช้มาตรฐานระหว่างประเทศที่กำหนด โดย 3 องค์การ คือ Codex ว่าด้วยมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร OIE ว่าด้วยมาตรฐานการควบคุมโรคของสัตว์ และ IPPC ว่าด้วยมาตรฐานการอารักขาพืช

จากการทบทวนวรรณกรรม สามารถสรุปได้ว่า ความตกลงว่าด้วยการใช้บังคับมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS) มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประเทศสมาชิกใช้เป็นแนวทางในการออกมาตรการที่ใช้การจำกัดการนำเข้าสินค้าเกษตรกรรมเป็นสำคัญ ด้วยเหตุผลทางสุขอนามัยเพื่อคุ้มครองชีวิต สุขภาพของมนุษย์ สัตว์หรือพืชภายในอาณาเขตของประเทศ จากความเสี่ยงที่เกิดจากการเข้ามาหรือแพร่ระบาดของแมลงเชื้อโรค สารปนเปื้อน สารพิษ หรือเชื้อโรคในอาหาร โดยมีโครงสร้างในการกำหนดมาตรการ 5 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ 1) หลักการทั่วไป 2) การปรับให้สอดคล้อง (Harmonization) กับมาตรฐานระหว่างประเทศ 3) การใช้มาตรการที่ต่างกันต่อสินค้าชนิดเดียวกัน 4) การประเมินความเสี่ยง และ 5) ความโปร่งใส ทั้งนี้ ในการกำหนดมาตรการจำเป็นต้องมีเหตุผลทางวิทยาศาสตร์อ้างอิงในการกำหนดมาตรการ และกำหนดให้ประเทศสมาชิกใช้มาตรฐานระหว่างประเทศที่กำหนด โดย 3 องค์การโดย 3 องค์การ คือ Codex OIE และ IPPC

2.4.2 ความเชื่อมโยงระหว่างความตกลงมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (SPS) และโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ Codex

ตามทฤษฎีการค้าโลกได้กำหนดให้ความตกลงมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช SPS เป็นข้อผูกพันให้ประเทศสมาชิกถือปฏิบัติ โดยระบุให้องค์การระหว่างประเทศ 3 องค์การ ได้แก่ โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ FAO/WHO (Codex) องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (Office International des Epizooties: OIE หรือ World Organisation for Animal Health ในปัจจุบัน) และสำนักงานเลขาธิการอนุสัญญาปกป้องพืชระหว่างประเทศ (International Plant Protection Convention: IPPC) ใช้ความตกลง SPS เป็นข้อตกลงเชิงเทคนิคในการอ้างอิง เพื่อสนับสนุนให้เกิดการผลิตและการกระจายสินค้าเกษตรและอาหารที่มีความปลอดภัยตามมาตรฐาน และเป็นการอำนวยความสะดวกทางการค้า (ยุทธนา นรภูมิพิทักษ์, 2551)

สำหรับด้านอาหาร Codex เป็นองค์กรหลักที่ทำหน้าที่ออกมาตรฐานระหว่างประเทศ ซึ่งมาตรฐาน Codex เป็นมาตรฐานที่องค์การการค้าโลกให้การยอมรับตามความตกลงว่าด้วยอุปสรรคเทคนิคทางการค้า (TBT) และความตกลงว่าด้วยการบังคับมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (SPS) ที่จะเป็นมาตรฐานระหว่างประเทศให้กลุ่มประเทศใช้เป็นมาตรฐานกลาง และเป็นมาตรฐานที่จะเป็นข้อตัดสินในกรณีที่มีการเกิดข้อพิพาททางการค้าระหว่างประเทศ โดยการดำเนินงานการกำหนดมาตรฐานของ Codex ต้องใช้หลักการความสอดคล้อง (Harmonization) ความเท่าเทียม (Equivalence) และหลักการของความโปร่งใส (Transparency) (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร, 2558) Codex ได้ออกมาตรฐาน แนวปฏิบัติ และข้อเสนอแนะที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารเพื่อให้สมาชิกในองค์การการค้าโลกใช้เป็นหลักและแนวทางในการดำเนินการค้าอาหารระหว่างกัน โดยตั้งคณะกรรมการชุดที่ว่าด้วยเรื่องระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้านำเข้าและส่งออก (Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems: CCFICS) และให้นำหลักการความตกลง SPS มาจัดทำเป็นแนวทางให้แต่ละประเทศนำไปประยุกต์และปรับใช้ในการสร้างระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้านำเข้า

และส่งออกของตน (ยุทธนา นรภูมิพิทักษ์, 2551) ทั้งนี้ กลุ่มประเทศต่างๆ เช่น สหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา ก็ได้มีการนำมาตรฐาน Codex ไปประยุกต์ใช้โดยเพิ่มเติมข้อกำหนดเฉพาะที่แต่ละประเทศได้ให้ความสำคัญ

2.4.3 มาตรฐานตามข้อกำหนด Codex

Codex มีเอกสารจัดทำขึ้นมีหลายลักษณะ ได้แก่ มาตรฐาน (Standards) แนวปฏิบัติ (Code of practice) แนวทาง (Guidelines) และขอแนะนำอื่นๆ (Other recommendations) เพื่อให้แต่ละประเทศนำไปเป็นแนวทางในการปฏิบัติใช้ ดังนี้ (กัลยาณี ตีประเสริฐวงศ์ และยุพา เหล่าจินดาพันธ์, 2558)

1) มาตรฐาน เป็นเอกสารที่เกี่ยวข้องกับคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ ซึ่งอาจจะเป็นคุณลักษณะที่ต้องควบคุมตามกฎหมายระเบียบทั้งหมดตามความเหมาะสมกับชนิดสินค้านั้นๆ เช่น มาตรฐาน Codex ทั่วไปสำหรับฉลากอาหาร และมาตรฐาน Codex เกี่ยวกับวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง เป็นต้น หรือกฎระเบียบเฉพาะคุณลักษณะเดียว เช่น มาตรฐาน Codex ทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร สารปนเปื้อนและสารพิษในอาหาร เป็นต้น

2) แนวปฏิบัติ/การปฏิบัติ เป็นการอธิบายถึงการปฏิบัติในการผลิต กระบวนการแปรรูป การขนส่ง การเก็บรักษา สำหรับอาหารชนิดหนึ่งหรือกลุ่มอาหาร ซึ่งพิจารณาแล้วว่าเป็นสิ่งจำเป็นที่ทำให้มั่นใจได้ว่าอาหารที่ผลิตมีความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการนำไปบริโภคในเรื่องสุขลักษณะอาหาร หรือแนวปฏิบัติทางสุขลักษณะ (Code of hygienic practice) โดยการปฏิบัติต้องอยู่บนพื้นฐานเรื่อง Codex General Principles of Food Hygiene ที่มีการนำระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ไปใช้

3) แนวทาง แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ หลักการที่ใช้กำหนดแนวนโยบายในเรื่องสำคัญต่างๆ และแนวทางที่เป็นการแปลหรืออธิบายแนวทางตามหลักการนั้นๆ หรือการแปลความ/อธิบายความข้อกำหนดในมาตรฐาน Codex ทั่วไปสำหรับเรื่องอื่นๆ หรือขอแนะนำอื่นๆ อีกด้วย

ในการจัดทำมาตรฐาน Codex ที่ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ซึ่งเป็นมาตรฐานเพื่อความปลอดภัยขั้นต้นนั้น เพื่อให้หน่วยงานภาครัฐของประเทศต่างๆ นำไปใช้เพื่อช่วยลดอุปสรรคต่างๆ ทางการค้า จากการที่แต่ละประเทศหรือแต่ละภูมิภาคมีมาตรฐานดังกล่าวแตกต่างกันไปนั้น เป็นรากฐานของการทำให้เกิดความเป็นธรรมทางการค้า ตัวอย่างเรื่องที่มีการพิจารณาจัดทำมาตรฐาน Codex ในหลายๆ ด้านที่เป็นประโยชน์ เช่น กำหนดค่า MRLs สำหรับสารพิษตกค้าง สารปนเปื้อน วัตถุเจือปนอาหาร ที่จัดทำโดย Codex จะเป็นโอกาสให้ประเทศต่างๆ นำข้อกำหนดเหล่านี้มาทำให้สอดคล้องกันซึ่งจะทำให้เป็นประโยชน์และปรับปรุงการทำการค้าระหว่างประเทศได้สะดวกขึ้น ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะอาหารได้กำหนดหลักการที่สำคัญตลอดห่วงโซ่อาหาร อีกทั้งได้วิเคราะห์แจกแจงเพื่อกำหนดให้มีแนวทางด้านสุขลักษณะอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์เฉพาะหลายๆ ผลิตภัณฑ์ ซึ่งก็จะช่วยให้ประเทศต่างๆ มีโอกาสนำไปใช้เพื่อปรับประสานข้อกำหนดของประเทศให้สอดคล้องกับมาตรฐานระหว่างประเทศนี้ ซึ่งเป็นไปตามวัตถุประสงค์หนึ่งขององค์การการค้าโลก

มาตรฐานระหว่างประเทศ Codex มีประโยชน์ต่อผู้เกี่ยวข้อง เช่น หน่วยงานภาครัฐที่ออกกฎระเบียบ ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ผู้นำเข้า ผู้ส่งออก โดยการใช้มาตรฐานโคเดกซ์เป็นแนวทางผลิต การนำเข้า หรือการ

ส่งออกอาหารนั้น ทำให้มั่นใจว่าอาหารนั้นมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค มาตรฐานโคเด็กซ์เป็นมาตรฐานระหว่างประเทศถือเป็นมาตรฐานสากล ซึ่งประเทศต่างๆ ยอมรับ โดยเฉพาะ Code of practice สำหรับกระบวนการผลิต หากผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ไม่ว่าขนาดเล็กหรือขนาดใหญ่ นำไปใช้เป็นแนวทางการผลิตหรือปรับปรุงกระบวนการผลิตตามมาตรฐานโคเด็กซ์ดังกล่าว จะช่วยให้สินค้าอาหารที่ผลิตเข้าสู่ตลาดได้ง่ายหรือขยายตลาดได้มากขึ้น ช่วยลดอุปสรรคทางการค้าด้านคุณภาพและมาตรฐาน เนื่องจากตามกฎระเบียบการค้าขององค์การการค้าโลก ได้ขจัดอุปสรรคทางการค้าจากการตั้งกำแพงภาษี ดังนั้นประเทศต่างๆ โดยเฉพาะประเทศนำเข้าได้ออกกฎระเบียบด้านอาหารอย่างเข้มข้นมากขึ้น ทำให้การแข่งขันทางการค้าด้านคุณภาพและมาตรฐานในตลาดการค้าโลกมีความรุนแรง

กฎระเบียบการค้าขององค์การการค้าโลก กำหนดกฎระเบียบการค้าที่สำคัญ ภายใต้ความตกลงว่าด้วยการใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (SPS) อนุญาตให้ประเทศสมาชิกกำหนดระดับความปลอดภัยและการตรวจสอบมาตรฐานสินค้านำเข้า แต่จะต้องสอดคล้องกับมาตรฐานระหว่างประเทศเพื่อป้องกันมิให้แต่ละประเทศกำหนดมาตรฐานตามใจชอบ ซึ่งจะเป็นอุปสรรคต่อการค้านั้น อย่างไรก็ตาม ในกรณีที่ไม่มีความมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือประเทศอาจมีมาตรการที่เข้มงวดกว่ามาตรฐานอาหารระหว่างประเทศได้เพื่อปกป้องชีวิตมนุษย์ พืช และสัตว์ จะต้องมีการประเมินความเสี่ยงหรือมีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์สนับสนุน

มาตรฐาน Codex มีการแบ่งสาขาออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ มาตรฐานเกี่ยวกับเรื่องทั่วไป มาตรฐานสินค้าอาหาร และมาตรฐานตามกลุ่มภูมิภาค โดยมีการตั้งคณะกรรมการแต่ละชุดเพื่อดูแลมาตรฐานต่างๆ อย่างครอบคลุม โดยมีคณะกรรมการชุด Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS) ซึ่งมีหน้าที่จัดทำมาตรฐานด้านการตรวจสอบและรับรองระหว่างประเทศ โดยอยู่บนพื้นฐานของการประเมินความเสี่ยง ที่มีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์เป็นสิ่งเดียวที่ใช้ในการพิจารณา โดยรายละเอียดเกี่ยวข้องกับ CCFICS จะถูกกล่าวในหัวข้อถัดไป

2.4.4 มาตรฐานระบบการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารของ Codex ชุด CCFICS

1) นิยามของ CCFICS

เบญจมาศ ปัทมาลัย (2549) ให้คำจำกัดความ คณะกรรมการโคเด็กซ์ด้านระบบตรวจสอบและรับรองอาหารนำเข้าและส่งออก (Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification System: CCFICS) ว่ามีหน้าที่รับผิดชอบในการกำหนดหลักการ แนวทางปฏิบัติและข้อเสนอแนะในการกำหนดระบบการควบคุมการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร เพื่อให้ประเทศสมาชิกลำดับไปใช้ในการวางระบบควบคุมการนำเข้าและส่งออกในประเทศตน ทั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าสินค้าอาหารที่ค้าขายกันนั้นมีความปลอดภัยและได้มาตรฐาน และในขณะเดียวกันก็เป็นการอำนวยความสะดวกทางการค้าและมีความยุติธรรมทางการค้า

ยุทธนา นรภูมิพิทักษ์ (2551) ให้คำจำกัดความ CCFICS คือ คณะกรรมการวิชาการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง ระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้า

และส่งออก โดยใช้หลักการของความตกลงว่าด้วยสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (SPS Agreement) มาเป็น Guideline ให้แต่ละประเทศใช้ในการสร้างระบบการตรวจสอบและรับรองการนำเข้า – ส่งออกอาหารของประเทศตนเอง

สมบูรณ์ บุญกิจอนุสรณ์ (2557) ให้คำจำกัดความของ คณะกรรมการว่าด้วยระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออก (Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification System) หรือเรียกทั่วไปว่า CCFICS มีหน้าที่ในการกำหนดแนวทาง (Guideline) หรือขอแนะนำ (Recommendation) ที่เกี่ยวข้องกับระบบตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออก เพื่อประเทศที่นำเข้าเกิดความมั่นใจว่าอาหารที่นำเข้านั้นมีมาตรฐานและความปลอดภัย ซึ่งมีด้วยกันหลายฉบับ เช่น หลักการสำหรับการตรวจสอบและรับรองการส่งออกและนำเข้าอาหาร (Principles for Food Import and Export Inspection and Certification: CAC/GL 20-1955) แนวทางปฏิบัติสำหรับการออกแบบการดำเนินการ การประเมิน และการให้ความเชื่อถือของระบบการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกอาหาร (Guidelines for Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems: CAC/GL 26-1997) และแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบการควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหาร (Guidelines for food import control systems: CAC/GL 47-2003) เป็นต้น

จากนิยามข้างต้น สามารถสรุปได้ว่า Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification System: CCFICS หมายถึง คณะกรรมการวิชาการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) ที่ว่าด้วยระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออก มีหน้าที่ในการกำหนดหลักการ แนวทางปฏิบัติและข้อเสนอแนะในการกำหนดระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออก เพื่อให้ประเทศสมาชิกนำไปใช้ในการวางระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกในประเทศตนให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน อีกทั้ง เพื่อประเทศที่นำเข้าเกิดความมั่นใจว่าอาหารที่นำเข้ามาจากประเทศที่มีการใช้ระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองดังกล่าวนั้นมีมาตรฐานและความปลอดภัย และเกิดการอำนวยความสะดวกทางการค้า

2) หลักการในการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารของ CCFICS

ในปัจจุบัน หลักการและแนวทางในการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารของ CCFICS ที่ผ่านการอนุมัติของคณะกรรมการอาหารโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Committee: CAC) มีจำนวน 13 ฉบับ ประกอบด้วย

1. CAC/GL 20-1995 หลักการสำหรับการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร
2. CAC/GL 47-2003 แนวทางปฏิบัติสำหรับระบบควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหาร
3. CAC/GL 26-1997 แนวทางปฏิบัติสำหรับการวางแผน การดำเนินการ การประเมิน และการยอมรับระบบการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร

4. CAC/GL 34-1999 แนวทางปฏิบัติสำหรับการพัฒนาความตกลงด้านความเท่าเทียมกันที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร

5. CAC/GL 53-2003 แนวทางปฏิบัติสำหรับการตัดสินความเท่าเทียมกันของมาตรการสุขอนามัยที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร

6. CAC/GL 19-1995, Rev. 1-2004 หลักการและแนวทางปฏิบัติสำหรับการแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารในสถานการณ์ฉุกเฉิน

7. CAC/GL 25-1997 แนวทางปฏิบัติสำหรับการแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างประเทศด้านการปฏิเสณสินค้านำเข้า

8. CAC/GL 27-1997 แนวทางปฏิบัติสำหรับการประเมินความสามารถของห้องปฏิบัติการทดสอบที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการนำเข้าและส่งออกอาหาร

9. CAC/GL 38-2001, Rev. 1-2005 แนวทางปฏิบัติสำหรับการออกแบบ การจัดทำออกใบรับรอง และการใช้ใบรับรองทั่วไปของภาครัฐ

10. CAC/GL 82-2013 หลักการและแนวทางในการควบคุมคุณภาพอาหารของประเทศ

11. CAC/GL 89-2016 หลักการและแนวทางปฏิบัติสำหรับการแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างประเทศผู้นำเข้าและประเทศผู้ส่งออกเพื่อสนับสนุนการค้าอาหาร

12. CXG 91-2017 หลักการและแนวทางปฏิบัติสำหรับการกำกับดูแลผลการดำเนินงานการควบคุมอาหารของประเทศ

13. CAC/GL 60-2006 หลักการทวนสอบสินค้าที่เป็นเครื่องมือในระบบการตรวจสอบและรับรองอาหาร

ทั้งนี้ CCFICS ได้ระบุหลักการสำหรับการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารไว้ในแนวทางปฏิบัติชุด CAC/GL 20-1995 เรื่อง Principles for Import and Export Inspection and Certification เพื่อใช้เป็นหลักการในการออกแบบและใช้ระบบการตรวจสอบและรับรองอาหาร ซึ่งหลักการดังกล่าวสอดคล้องกับความตกลงว่าด้วยการบังคับใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS) ขององค์การการค้าโลก แบ่งออกเป็น 11 ข้อ ได้แก่ (Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems, 1995)

1. Fitness for purpose
2. Risk assessment
3. Non – discrimination
4. Efficiency
5. Harmonization
6. Equivalence
7. Transparency
8. Special and differential treatment

9. Control and inspection procedures

10. Certification Validity

11. Quality Assurance

โดย เบญจมาศ ปัทมาลัย (2549) และยุทธนา นรภูมิพิทักษ์ (2551) ได้อธิบายหลักการสำหรับการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารเพิ่มเติม ดังนี้

เบญจมาศ ปัทมาลัย (2549) หลักการสำหรับการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร (CAC/GL 20-1995) ประกอบด้วย

1. Fitness for purpose ในการออกแบบระบบการตรวจสอบและรับรองอาหารต้องเหมาะสมตามวัตถุประสงค์ว่าต้องการใช้เพื่อตรวจสอบผลิตภัณฑ์ใด
2. ตั้งอยู่บนพื้นฐานของการประเมินความเสี่ยง
3. ไม่เลือกปฏิบัติ โดยใช้ระบบนี้ในการปฏิบัติต่อทุกประเทศอย่างเท่าเทียมกัน
4. ต้องคำนึงถึงประสิทธิภาพของระบบ โดยมีวิธีการที่เพียงพอ คำนึงถึงต้นทุน เวลา ค่าใช้จ่ายที่มีผลต่อผู้บริโภค
5. ความสอดคล้องกลมกลืนของระบบ โดยอ้างอิงกับมาตรฐานสากล (Codex, OIE, IPCS)
6. ความเท่าเทียมกัน (Equivalency) ประเทศนำเข้าควรยอมรับระบบตรวจสอบและรับรองอาหารที่มีการดำเนินการที่ต่างกัน แต่สามารถบรรลุถึงระดับความคุ้มครองที่ประเทศกำหนด
7. ความโปร่งใส โดยระบบการตรวจสอบต้องเปิดเผย ตรวจสอบได้ ภายใต้กฎหมายของประเทศตน
8. การปฏิบัติพิเศษและแตกต่าง ผู้นำเข้าต้องพิจารณาถึงความสามารถของประเทศผู้ส่งออกที่เป็นประเทศกำลังพัฒนา
9. ขั้นตอนการดำเนินงานของระบบ ต้องมีขั้นตอนที่จำเป็น แต่ไม่ล่าช้า
10. มีความถูกต้อง และเกิดการยอมรับได้ของการออกใบรับรอง
11. สนับสนุนให้เกิดการใช้ระบบประกันคุณภาพ ในการออกระบบการตรวจสอบและรับรอง

ยุทธนา นรภูมิพิทักษ์ (2551) หลักการสำหรับการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร (CAC/GL 20-1995) ประกอบด้วย

1. ความเหมาะสมตามจุดประสงค์การใช้งาน (Fitness for purpose) ในการออกแบบระบบการตรวจสอบและรับรองอาหารต้องเหมาะสมตามวัตถุประสงค์ และมีประสิทธิผลในการตรวจสอบและรับรอง
2. หลักการประเมินความเสี่ยง (Risk assessment) เพื่อให้การค้าอาหารระหว่างประเทศเกิดความปลอดภัยต่อชีวิต คน สัตว์ พืช องค์การการค้าโลกได้กำหนดให้ SPS Agreement ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ เป็นเครื่องมือสำคัญในการตัดสินเรื่องความปลอดภัยอาหาร เพื่อป้องกันมิให้มีการใช้มาตรการ

การสร้างอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า ดังนั้น ในการออกแบบระบบการตรวจสอบและรับรองอาหารจึงจำเป็นต้องใช้หลักการประเมินความเสี่ยงในการตรวจประเมิน โดยอยู่บนหลักของวิทยาศาสตร์

3. การไม่เลือกปฏิบัติ (Non - discrimination) ระบบการตรวจสอบและรับรองอาหารที่ออกแบบขึ้นมานั้นต้องไม่มีการเลือกปฏิบัติกับประเทศใดประเทศหนึ่ง

4. ประสิทธิภาพ (Efficiency) ระบบการตรวจสอบและรับรองอาหารที่ออกแบบขึ้นมานั้นต้องคำนึงถึงผู้บริโภค ไม่มีการถูกคุมให้เข้มงวดเกินไป โดยอยู่บนพื้นฐานของการทำให้ระบบเกิดประสิทธิภาพมากที่สุด

5. การทำให้เกิดความสอดคล้องกลมกลืน (Harmonization) ระบบจำเป็นต้องมีความเป็นสากล เกิดการยอมรับร่วมกันของประเทศสมาชิก และทุกประเทศสามารถนำไปใช้ได้

6. ความเท่าเทียมกัน (Equivalence) ทุกประเทศควรยอมรับว่าระบบการตรวจสอบอาหารของประเทศอื่นว่ามีความเท่าเทียมกันได้ เนื่องจากได้ผลลัพธ์สุดท้ายที่เหมือนกันแม้วิธีการที่ใช้อาจแตกต่างกัน

7. ความโปร่งใส (Transparency) ระบบต้องมีความโปร่งใสและสามารถตรวจสอบได้ รวมถึงการระบุนายละเอียดเกี่ยวกับการตรวจสอบและใบรับรองที่ชัดเจน

8. การปฏิบัติที่พิเศษและแตกต่าง (Special and differential treatment) ในการออกแบบระบบ ประเทศที่พัฒนาแล้วจำเป็นต้องคำนึงถึงประเทศที่กำลังพัฒนา โดยให้โอกาสพิเศษหรือช่วยเหลือ ความรู้ทางเทคนิค เป็นต้น

9. ขั้นตอนการควบคุมและตรวจสอบ (Control and inspection procedures) ต้องมีการระบุขั้นตอนการทำงานที่ชัดเจน มีขั้นตอนการควบคุมและตรวจสอบเพื่อจัดทำเป็นแนวทางให้ผู้ส่งออกทราบถึงกำหนดค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นว่ามีความเหมาะสมกับขั้นตอนการตรวจสอบ

10. ความถูกต้องและเชื่อถือได้ของระบบการดำเนินการตรวจสอบออกใบรับรอง (Certification Validity) ต้องมีการประเมินประสิทธิภาพในการดำเนินงานของระบบการตรวจสอบและออกใบรับรอง เพื่อให้ทราบถึงความถูกต้องและเชื่อถือได้ของระบบ โดยวิธีการประเมินส่วนใหญ่มักจะประเมินโดยหน่วยงานที่เป็นบุคคลที่สาม (third parties audit) หรือการตรวจสอบภายใน (internal audit) ตามหลักสากล

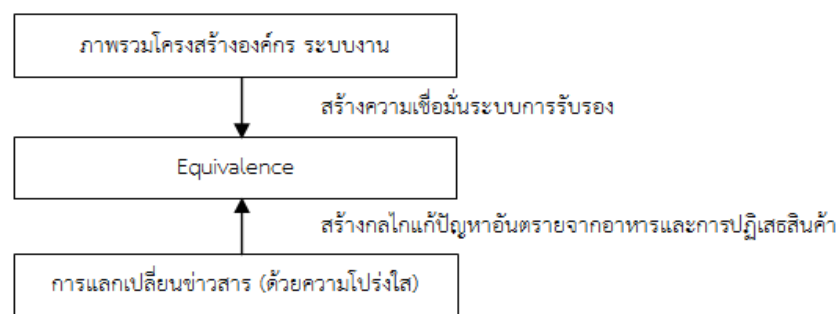
11. การสนับสนุนให้มีการใช้ระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance) ในสินค้าอาหารแต่ละขั้นตอนการผลิต รวมถึงการค้าปลีก ค้าส่ง

โดยสามารถสรุปหลักการและแนวทางในการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารของ CCFICS ได้ว่าปัจจุบันมีหลักการและแนวทางที่ผ่านการอนุมัติของคณะกรรมการอาหาร Codex (Codex Alimentarius Committee: CAC) แล้วทั้งหมด 8 ฉบับ โดยได้มีการยึดหลักการสำหรับการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร (CAC/GL 20-1995) มาใช้เป็นหลักการในการออกแบบและใช้ระบบการตรวจสอบและรับรองอาหาร โดยหลักการดังกล่าวต่างมีความสอดคล้องกับความตกลง SPS ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครอง

ความปลอดภัยด้านอาหารให้แก่ คน สัตว์ และพืช ซึ่งสามารถแบ่งหลักการออกเป็น 11 ข้อ ประกอบด้วย 1) ความเหมาะสมตามจุดประสงค์การใช้งาน (Fitness for purpose) 2) หลักการประเมินความเสี่ยง (Risk assessment) 3) การไม่เลือกปฏิบัติ (Non - discrimination) 4) ประสิทธิภาพ (Efficiency) 5) การทำให้เกิดความสอดคล้องกลมกลืน (Harmonization) 6) ความเท่าเทียมกัน (Equivalence) 7) ความโปร่งใส (Transparency) 8) การปฏิบัติที่พิเศษและแตกต่าง (Special and differential treatment) 9) ขั้นตอนการควบคุมและตรวจสอบ (Control and inspection procedures) 10) ความถูกต้องและเชื่อถือได้ของระบบการดำเนินการตรวจสอบออกใบรับรอง (Certification Validity) และ 11) การสนับสนุนให้มีการใช้ระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance)

3) กระบวนการทำงานในการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารของ CCFICS

CCFICS ได้แบ่งกระบวนการทำงานในการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหาร ออกเป็น 3 กลุ่ม ดังนี้



ภาพที่ 2.9 แสดงกระบวนการทำงานในการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารของ CCFICS

ที่มา: ยุทธนา นรภูมิพิทักษ์, 2551

1. ภาพรวมโครงสร้างองค์กร ระบบงาน ในการออกแบบระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองจำเป็นต้องมีโครงสร้างระบบการควบคุมเพื่อการส่งออก เพื่อสร้างความเชื่อมั่นด้านคุณภาพและความปลอดภัยให้กับสินค้าอาหารเพื่อการส่งออก ซึ่งประกอบไปด้วย

1.1 โครงสร้างด้านกฎหมาย การกำหนดแนวทางการค้าโดยใช้กฎหมายที่มีหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องเป็นผู้กำกับดูแลเพื่อให้เกิดความปลอดภัยในประเทศ

1.2 องค์กรระบบงาน หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องต้องมีระบบการดำเนินงานที่น่าเชื่อถือตามระบบสากล (ISO) มีความสามารถในการออกใบรับรองที่ถูกต้อง ครบถ้วน โปร่งใส และมีอิสระในการดำเนินงาน

1.3 แผนการควบคุม (Control Programme) หน่วยงานต้องมีการกำหนดแผนการควบคุม ด้วยกิจกรรมต่างๆที่มีการครอบคลุมทุกจุดสำคัญโดยใช้หลักการวิเคราะห์ความเสี่ยง มีการรองรับทาง

วิทยาศาสตร์ มีการจัดลำดับความสำคัญของปัญหา และมีการกำหนดมาตรการทางกฎหมายที่ใช้ในการกำกับดูแล

1.4 ระบบการออกใบรับรอง มีระบบการออกใบรับรองและขั้นตอนการดำเนินงานบนหลักการประเมินความเสี่ยง ป้องกันการปลอมแปลงได้ และสามารถทวนสอบที่มาของใบรับรองได้ มีการเลือกใช้หน่วยรับรองของภาคเอกชนที่ได้รับการรับรองระบบงานโดยรัฐมาร่วมให้บริการเพื่อเพิ่มความซื่อสัตย์ ความสามารถ และความรวดเร็วในการตรวจสอบและออกใบรับรอง

1.5 สิ่งอำนวยความสะดวก มีสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น อาคาร สถานที่ พาหนะ วัสดุสำนักงาน เพียงพอในการปฏิบัติงาน และมีห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองตามระบบสากล (ISO Guide 17025) อย่างเพียงพอ

1.6 บุคลากร มีจำนวนบุคลากรที่มีคุณภาพและเพียงพอ มีความรู้ความสามารถเหมาะสม ได้รับการอบรมในเรื่องของการปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ

1.7 การประเมินและทวนสอบระบบ มีการตรวจประเมินภายใน (Internal Audit) หรือการใช้ผู้ประเมินภายนอก (Third party audit) เพื่อวิเคราะห์ประสิทธิภาพ ประสิทธิผลในการปฏิบัติงาน

2. การเปรียบเทียบระบบการควบคุมระหว่างประเทศคู่ค้า ให้แนวทางกับประเทศผู้นำเข้าว่าประเทศผู้ส่งออกสามารถควบคุมอาหารได้เท่ากับมาตรฐานของประเทศผู้นำเข้า แม้วิธีการอาจแตกต่างกัน (Equivalency)

3. การแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารเพื่อความโปร่งใส มีการแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารที่จำเป็นระหว่างประเทศคู่ค้า เพื่อให้ส่งออกอาหารไปขายยังประเทศปลายทางมีความปลอดภัยและเกิดความสะดวกทางการค้า

ในการศึกษาครั้งนี้ ได้นำมาตรฐานการจัดองค์กรและระบบงานที่ออกโดยคณะกรรมการ Codex ชุด CCFICS มาศึกษาแนวทางการนำไปประยุกต์ใช้ระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้า และส่งออกของ CCFICS ภายใต้ข้อกำหนดของประเทศไทย ข้อตกลงทางการค้าอาหารระหว่างประเทศ และมาตรฐานความปลอดภัยอาหารอื่นๆ ที่สำคัญ สำหรับหาแนวทางการพัฒนาเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกให้กับประเทศ

2.4.5 มาตรฐานความปลอดภัยอาหารที่สำคัญ

ในมุมมองทางการค้าระหว่างประเทศ มาตรฐานความปลอดภัยอาหารถือได้ว่าเป็นมาตรการกีดกันการค้าที่ไม่ใช่ภาษี (Non-Tariff Barrier: NTB) ซึ่งเป็นอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า จากแนวคิดการรวมตัวเป็นตลาดเดียวกัน (Single Market) ทำให้เกิดการปรับมาตรฐานสินค้าให้อยู่ในระดับสากลเพื่อให้เป็นที่ยอมรับได้ว่าสินค้าจะมีคุณภาพและความปลอดภัย (ลักขมี ปลั่งแสงมาศ, 2550; สำนักงานพาณิชย์ในต่างประเทศ ณ กรุงบรัสเซลส์, 2556)

การส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารจำเป็นต้องได้รับการตรวจสอบตามเกณฑ์มาตรฐานของแต่ละประเทศที่กำหนดไว้ เพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ประเทศคู่ค้าว่าสินค้าเกษตรและอาหารดังกล่าวจะมีความ

ปลอดภัยจากสารพิษและถูกสุขอนามัยมาตรฐานตามที่กำหนด โดยปัจจุบันได้มีมาตรฐานในการตรวจสอบสินค้าหลักๆ ที่การส่งออกสินค้าเกษตรจะต้องได้รับการรับรอง เช่น ระบบ Hazard Analysis and Critical Control Point มาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งประเทศไทยสำหรับผู้ผลิตอาหาร (BRC) มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ IFS มาตรฐาน EUREPGAP และ มาตรฐาน ISO 22000 เป็นต้น

1) ระบบ Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP

เป็นมาตรฐานการผลิต ที่มีมาตรการป้องกันอันตราย ที่ผู้บริโภคอาจได้รับจากการบริโภคอาหาร โดยเป็นการวิเคราะห์อันตราย จุดควบคุมวิกฤต เป็นแนวคิดเกี่ยวกับมาตรการป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น ในแต่ละขั้นตอนของการดำเนินกิจกรรมใดๆ โดยมีกระบวนการดำเนินงานเชิงวิทยาศาสตร์ ซึ่งมีการศึกษาถึงอันตราย และหาวิธีการป้องกันไว้ล่วงหน้า รวมทั้งมีการควบคุมและเฝ้าระวัง เพื่อให้แน่ใจว่ามาตรการป้องกันที่กำหนดขึ้นนั้นมีประสิทธิภาพตลอดเวลา โดยที่มาของการเปลี่ยนแนวคิด HACCP ให้เป็นวิธีปฏิบัติในอุตสาหกรรมอาหารเกิดขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2502 โดยบริษัทฟิลลิปส์เบอร์รี่ในสหรัฐอเมริกาต้องการระบบงานที่สามารถใช้สร้างความเชื่อมั่นในความปลอดภัยสำหรับการผลิตอาหาร ให้แก่นักบินอวกาศในโครงการขององค์การนาซ่า แห่งสหรัฐอเมริกา หลักการของระบบ HACCP ประกอบด้วย (กระทรวงอุตสาหกรรม, 2555)

1. การวิเคราะห์อันตราย จากผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ที่อาจมีต่อผู้บริโภค (Conduct a hazard analysis) คือ การระบุอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิต ตั้งแต่ขั้นตอนแรกของวงจรการผลิตจากวัตถุดิบ วิธีการแปรรูป การกระจายสินค้า จนถึงการบริโภคของลูกค้า โดยการประเมินโอกาสจะเกิดอันตราย และระบุมาตรการควบคุมอันตรายเหล่านั้น

2. การหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Determine the Critical Control Points (CCPs)) คือ การกำหนดจุดควบคุมวิกฤต ในกระบวนการผลิตให้อยู่ในค่าหรือลักษณะที่กำหนดไว้ ซึ่งจะลดการเกิดอันตรายจากผลิตภัณฑ์นั้นได้

3. การกำหนดค่าวิกฤต (Establish critical Limit (s)) ซึ่งต้องควบคุมให้อยู่ภายใต้เกณฑ์ที่กำหนด เพื่อมั่นใจจุด CCP อยู่ภายใต้การควบคุม โดยเกณฑ์ที่มักใช้ ได้แก่ อุณหภูมิ เวลา pH ความชื้นค่าออกซิเจนแอคติวิตี (Aw) เป็นต้น ซึ่งจุด CCP หนึ่งๆ อาจมีค่าจำกัดวิกฤตเพียงหนึ่งค่าหรือหลายค่า

4. กำหนดระบบเพื่อตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Establish a system to monitor control of the CCP) การกำหนดระบบในการเฝ้าระวังจุดวิกฤต โดยกำหนดขึ้นอย่างเป็นระบบ มีแผนการตรวจสอบ หรือเฝ้าสังเกตการณ์ และบันทึกข้อมูล พร้อมทั้งประเมินว่าจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมอยู่ภายใต้สภาวะควบคุมหรือไม่

5. กำหนดมาตรการแก้ไข สำหรับข้อบกพร่อง และใช้มาตรการนั้นทันที กรณีที่พบว่า จุดควบคุมวิกฤตไม่อยู่ภายใต้การควบคุม (Establish the corrective action to be taken when monitoring indicates that particular CCP is not under control) ในระหว่างการตรวจสอบและเฝ้าระวังสำหรับการปฏิบัติงาน อาจเกิดกรณีที่ทำให้ค่าจำกัดวิกฤตที่ต้องควบคุมเกิดการเบี่ยงเบนได้ จึงจำเป็นต้องมีการกำหนดวิธีการแก้ไขทั้งในส่วนของกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์โดยทีมงาน HACCP ต้องกำหนดวิธีการแก้ไขสำหรับส่วนเบี่ยงเบนที่เกิดขึ้น

6. ทบทวนประสิทธิภาพ ของระบบ HACCP ที่ใช้งานอยู่ (Establish procedures for verification to confirm that the HACCP system is working effectively) คือวิธีทำ วิธีปฏิบัติงาน การทดสอบและการประเมินผลต่างๆเพิ่มเติมจากการตรวจติดตามเพื่อตัดสินความสอดคล้องกับแผน HACCP ที่ทำขึ้น

7. จัดทำระบบบันทึก และเก็บรักษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต (Establish documentation concerning all procedures and records appropriate to these principles and their application)

2) มาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งประเทศอังกฤษสำหรับผู้ผลิตอาหาร (BRC Global Standard – Food)

หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งถูกพัฒนาขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2541 โดยสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งประเทศอังกฤษ (British Retail Consortium หรือ BRC) เป็นมาตรฐานสมัครใจไม่มีผลทางกฎหมาย แต่เป็นข้อกำหนดที่ห้างค้าปลีกในประเทศอังกฤษและสหภาพยุโรปบางประเทศกำหนดให้ผู้ประกอบการผลิตสินค้าอาหารต้องทำก่อนส่งสินค้าเข้าไปจำหน่าย (กระทรวงอุตสาหกรรม, 2555)

โดยเนื้อหาของมาตรฐาน BRC ฉบับที่ 5 (ฉบับปัจจุบัน) ครอบคลุม 4 เรื่องหลักๆ อันประกอบด้วย

1. ความมุ่งมั่นของผู้บริหาร (Senior Management commitment)
2. การจัดทำแผน HACCP (HACCP plan)
3. ระบบการบริหารด้านคุณภาพ (Quality management system)
4. โปรแกรมพื้นฐานสำหรับการจัดการอาหารให้ปลอดภัย (Prerequisite programmes)

3) มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (International Food Standard: IFS)

มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ คือ มาตรฐานสำหรับการผลิตอาหารที่ดีมีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งถูกประกาศใช้เมื่อปี พ.ศ. 2546 โดยผู้ค้าปลีกแห่งสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี (HDE - Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V., Germany) และผู้ค้าปลีก-ค้าส่งแห่งสาธารณรัฐฝรั่งเศส (FCD – Federation des entreprises du Commerce de la Distribution, France) เป็นมาตรฐานสมัครใจ ไม่มีผลทางกฎหมาย แต่เป็นข้อกำหนดที่ห้างค้าปลีกในประเทศเยอรมนี ฝรั่งเศส และสหภาพยุโรปบางประเทศกำหนดให้ผู้ประกอบการผลิตสินค้าอาหารต้องทำก่อนส่งสินค้าเข้าไปจำหน่าย ซึ่งประกอบไปด้วย 4 ส่วน ได้แก่ (กระทรวงอุตสาหกรรม, 2555)

ส่วนที่ 1 Audit Protocol กล่าวถึงความเป็นมาของมาตรฐาน IFS ขั้นตอนของการตรวจประเมิน ขอบเขตการขอรับรอง เกณฑ์การให้คะแนนที่ใช้ในการตรวจรับรอง การสรุปผลของการตรวจประเมิน และหมวดหมู่ของผลิตภัณฑ์ที่สามารถขอการรับรองได้

ส่วนที่ 2 Requirements เนื้อหาข้อกำหนดของมาตรฐาน IFS เกี่ยวกับ

- 1) ความรับผิดชอบของผู้บริหารจัดการคุณภาพ

2) ระบบบริหารงานคุณภาพ องค์กรต้องดำเนินการจัดทำระบบ HACCP และการนำไปประยุกต์ใช้

3) การจัดการทรัพยากร องค์กรต้องจัดสาธารณูปโภคพื้นฐานที่จำเป็น สภาพแวดล้อมการทำงานให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของพนักงาน

4) การผลิตผลิตภัณฑ์

5) การวัดค่า การตรวจวิเคราะห์ และการปรับปรุง ต้องมีการตรวจติดตามภายใน การควบคุมกระบวนการผลิต อุณหภูมิและเวลา การประเมินความเสี่ยงจากการปนเปื้อนทางกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์ การตรวจปล่อยผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์

ส่วนที่ 3 Requirements for Accreditation Bodies Certification Bodies and Auditors กล่าวถึงคุณสมบัติของหน่วยตรวจรับรอง (Accreditation and Certification Body) และผู้ตรวจประเมิน (Auditors) โดยหน่วยตรวจรับรองจะต้องได้รับการแต่งตั้งตามมาตรฐาน EN45011/ISO IEC Guide 65 ซึ่งมีข้อบ่งชี้ตามที่ European accreditation body กำหนด หน่วยตรวจรับรองและผู้ตรวจประเมินไม่สามารถทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษา (consulting) หรือกิจกรรมในลักษณะเดียวกันให้กับบริษัทที่จะถูกตรวจประเมินนับจากวันที่ถูกตรวจประเมินย้อนหลังไป 2 ปีได้ ผู้ตรวจประเมินจะต้องมีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดและผ่านการฝึกอบรมจนมีความรู้ ความเชี่ยวชาญในมาตรฐาน IFS โดยอยู่ภายใต้การควบคุมของ HDE หรือ FCD (ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ตรวจประเมินและมีเลขประจำตัวผู้ตรวจประเมิน) เป็นต้น

ส่วนที่ 4 Reporting AuditXpress Software and the IFS Auditportal กล่าวถึงการรายงานผลของการตรวจประเมิน ข้อบ่งชี้ของการตรวจประเมิน รายละเอียดการพิจารณาสิ่งที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด (Major non-conformances) และตามข้อกำหนด ซึ่งคิดคะแนนออกมาเป็นเปอร์เซ็นต์ทั้งโดยภาพรวมทั้งหมดและแยกตามข้อกำหนดทั้ง 5 ข้อกำหนด รวมถึง Checklist

4) มาตรฐาน EUREPGAP (Euro Retailer Produce working group with is adopting standard of Good Agricultural Practice)

คือ มาตรฐานเอกชนที่กำหนดขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2540 โดย The Central Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) ซึ่งเป็นสมาคมเอกชนของซูเปอร์มาร์เก็ตในเนเธอร์แลนด์ 5,000 แห่ง ได้เป็นผู้นำในการจัดตั้งคณะทำงานปรับมาตรฐานการเกษตรที่ดีขึ้น และใช้ชื่อว่า “The Euro-Retailer Produce working group with is adopting standard of Good Agricultural Practice” หรือ EUREPGAP” มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้บริโภคในยุโรปได้รับความปลอดภัยจากการบริโภคอาหารที่ได้จากผลผลิตการเกษตร รวมทั้งกระบวนการผลิตสินค้าเกษตรเหล่านั้นต้องส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด (กระทรวงอุตสาหกรรม, 2555)

สาระสำคัญของมาตรฐาน EUREPGAP

1. การทวนสอบหรือสอบกลับ (Traceability) สินค้าที่ผลิตจากผลผลิตทางการเกษตรทุกชนิดต้องสามารถทวนสอบได้ว่ามาจากแหล่งเพาะปลูกใด (farmer group) และจะส่งไปจำหน่ายให้กับผู้บริโภคกลุ่มใด (customer) จัดทำเป็นเอกสารเพื่อการทวนสอบและสอบกลับได้

2. การบันทึกข้อมูลและเก็บรักษาข้อมูล ผู้ผลิตต้องจดบันทึกข้อมูลต่างๆ ตั้งแต่เริ่มแรกของการเพาะปลูก การบำรุงรักษา การเก็บเกี่ยว รวมทั้งการบันทึกในส่วนของการดูแลจัดการหลังเก็บเกี่ยวจนกระทั่งสินค้าดังกล่าวถูกส่งถึงมือผู้บริโภค เพื่อให้สามารถทวนสอบย้อนกลับได้ว่าสินค้าดังกล่าวมีหลักปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) อย่างไร

3. การจัดการระบบผลิตในแปลงตั้งแต่การใช้ทรัพยากรที่มีและปัจจัยการผลิตที่นำเข้ามาใช้ เช่น การคัดเลือกหรือจัดเตรียมพันธุ์ การจัดการดิน การเลือกใช้ เทคโนโลยีในการเพาะปลูกที่ลดการทำลายดินและอนุรักษ์ บำรุงดิน การใช้ปุ๋ย และสารเคมี ต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนของสารเคมีต่อสิ่งแวดล้อมหรือต่อผลผลิต โดยนำเอาการจัดการศัตรูพืชโดยวิธีผสมผสาน (Integrated Pest Management: IPM) มาใช้

4. สวัสดิการของผู้ผลิตและผู้ใช้แรงงานที่อยู่ในภาคการเกษตรเจ้าหน้าที่และพนักงานผู้ดูแลแหล่งเพาะปลูกควรได้รับการฝึกอบรมวิธีการปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง เพื่อความปลอดภัยต่อสุขภาพและป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

อายุใบรับรองมาตรฐาน EUREGAP จะมีอายุขั้นต่ำ 3 ปี หลังจากนั้นจะมีการจดทะเบียนหรือต่อสัญญา โดยใบรับรองจะมีอายุเพียง 1 ปี โดยการรับรองในปีต่อไปต้องมีการตรวจสอบระบบอย่างสมบูรณ์ตาม checklist โดยหน่วยตรวจรับรอง (Certification Bodies)

5) มาตรฐาน ISO 22000 (ข้อกำหนดของระบบการบริหารงานความปลอดภัยด้านอาหาร ข้อกำหนดของระบบการบริหารงานความปลอดภัยด้านอาหาร)

ISO 22000: Requirements for a Food Safety Management System หรือ ข้อกำหนดของระบบการบริหารงานความปลอดภัยด้านอาหาร เป็นข้อกำหนดเฉพาะสำหรับระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารในห่วงโซ่อาหาร โดยเพื่อให้เป็นมาตรฐานกลางที่ครอบคลุมข้อกำหนดทุกมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ที่มีการบังคับใช้ในทางการค้าสินค้าอาหารอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งจะทำให้ธุรกิจที่อยู่ในห่วงโซ่อาหารมีมาตรฐานเดียวที่สอดคล้องกัน และเป็นมาตรฐานที่ตรวจประเมินได้ เป็นที่ยอมรับในระดับสากล (Auditable standard) รวมทั้งจะช่วยผลักดันให้องค์กรให้ความสำคัญต่อการดำเนินธุรกิจให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของกฎหมาย (กระทรวงอุตสาหกรรม, 2555)

ข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO 22000 ประกอบด้วย

1. ระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร (Food Safety Management System)
2. ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร (Management Responsibility)
3. การจัดการทรัพยากร (Resource management)
4. การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (Planning and realization of safe products)

5. การรับรองผลการทวนสอบและการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร (Validation Verification and Improvement of FSMS)

โดยหลักการสำคัญของ ISO 22000 ประกอบด้วย การวางแผน การนำไปปฏิบัติ ดำเนินการ การบำรุงรักษา และการปรับปรุงระบบบริหารงานด้านความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย เพื่อการผลิตสินค้าที่สอดคล้องตามการนำไปใช้และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

6) มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย

แบ่งออกเป็น 3 มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร ได้แก่

- มาตรฐานที่บังคับใช้โดยภาครัฐของไทย: มาตรฐาน GAP หรือมาตรฐาน Q-GAP

มาตรฐานปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice: GAP) เป็นข้อกำหนดโดยองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations: FAO) และประเทศไทยได้มีการนำหลักเกณฑ์ดังกล่าวมาประยุกต์ใช้โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ในการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช เพื่อควบคุมคุณภาพการส่งออกและมาตรฐานสินค้าระดับแปลงเพาะปลูก โดยการกำหนดหลักเกณฑ์การตรวจประเมิน เมื่อเกษตรกรสามารถปฏิบัติตามจะได้รับรับรองมาตรฐาน GAP ภายใต้อักษรสัญลักษณ์ “Q” หลักเกณฑ์การตรวจประเมินดังกล่าว ประกอบด้วย

- (1) แหล่งน้ำ น้ำที่ใช้ต้องมาจากแหล่งที่ไม่มีการปนเปื้อนของวัตถุอันตรายและจุลินทรีย์
- (2) พื้นที่ปลูก ต้องไม่มีสารเคมี วัตถุอันตราย และจุลินทรีย์ ที่จะทำให้เกิดการตกค้างในผลผลิต
- (3) การใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร ห้ามใช้วัตถุอันตรายที่ระบุไว้ในทะเบียนวัตถุอันตรายทางการเกษตร หากมีการใช้สารเคมีต้องดำเนินการตามคำแนะนำของกรมวิชาการเกษตร
- (4) การเก็บรักษาและขนย้ายผลิตผลในแปลง สถานที่เก็บต้องสะอาด อากาศถ่ายเทสะดวก ป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุปลอมแปลง พาหนะในการขนย้ายต้องสะอาด ปราศจากการปนเปื้อนสิ่งอันตรายที่มีผลต่อความปลอดภัยในการบริโภค
- (5) การบันทึกข้อมูล ต้องจัดทำการบันทึกข้อมูลการสำรวจ การป้องกันศัตรูพืช การใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร
- (6) การผลิตให้ปลอดภัยจากศัตรูพืช หากพบศัตรูพืชหลังการเก็บเกี่ยวต้องทำการตัดแยกออก
- (7) การจัดการกระบวนการผลิตให้ได้ผลิตผลคุณภาพ ดำเนินการตามแผนการควบคุมการผลิต

- (8) การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังเก็บเกี่ยว เก็บเกี่ยวในระยะที่เหมาะสมตามเกณฑ์อุปกรณ์หรือภาชนะที่ใช้ในการเก็บเกี่ยวต้องสะอาด ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อคุณภาพของผลผลิต

- มาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice)

คือ หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร จัดทำขึ้นโดยหน่วยงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือ โคเด็กซ์ (CODEX) ให้สมาชิกทั่วโลกใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่จะทำให้อาหารเป็นพิษ หรือเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยครอบคลุมปัจจัยทุกทุกด้านที่เกี่ยวข้อง ตั้งแต่โครงสร้างอาคารขึ้นพื้นฐาน ระบบการผลิตที่ดี กระบวนการผลิตที่มีความปลอดภัยและมีคุณภาพได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ถึงมือผู้บริโภคอย่างมั่นใจ และ GMP ยังเป็นระบบประกันคุณภาพพื้นฐานก่อนที่จะนำไปสู่ระบบประกันคุณภาพที่สูงกว่าต่อไป เช่น HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) โดยเกณฑ์ดังกล่าวมาจากการทดลองปฏิบัติและพิสูจน์แล้วจากกลุ่มนักวิชาการด้านอาหารทั่วโลกว่า ถ้าสามารถผลิตอาหารได้ตามเกณฑ์นี้จะทำให้อาหารนั้นเกิดความปลอดภัยและเป็นที่เชื่อถือยอมรับจากผู้บริโภค (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2545) วัตถุประสงค์ของมาตรฐาน GMP เพื่อควบคุมอันตราย 3 ประเภท ได้แก่ (บริษัท เซ็นทรัลลิส จำกัด, 2553)

1. อันตรายด้านกายภาพ เช่น เศษไม้ เศษแก้ว เศษโลหะต่างๆ และวัสดุอื่นๆ
2. อันตรายทางด้านเคมี เช่น การฆ่าแมลง น้ำยาทำความสะอาด สารเคมีฆ่าเชื้อ น้ำมันหล่อลื่น รวมทั้งสารพิษที่เกิดขึ้น เช่น Aflatoxin
3. อันตรายทางด้านจุลินทรีย์ เช่น แบคทีเรีย ไวรัส และเชื้อรา ส่งผลให้อาหารสัตว์เสื่อมคุณภาพ

หลักการของระบบ GMP มี 6 ประการ ได้แก่ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2545)

1. สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต สถานที่ตั้งต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตมีการปนเปื้อนได้ง่าย บริเวณโดยรอบต้องสะอาด หลีกเลี่ยงแวดล้อมที่มีโอกาสก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร อาคารผลิตต้องมีขนาดเหมาะสม ง่ายแก่การบำรุงสภาพ มีการแยกที่อยู่อาศัยเป็นส่วนสัดส่วน มีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าไปในบริเวณอาคารผลิต
2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ ที่ใช้ในการผลิต ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารที่อาจจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
3. การควบคุมกระบวนการผลิต การดำเนินการผลิตในทุกขั้นตอนต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดี ตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร การขนย้าย การจัดเตรียม การบรรจุ การเก็บรักษาอาหาร และการขนส่ง

4. การสุขาภิบาล ภายในโรงงานต้องมีน้ำสะอาด มีห้องน้ำและอ่างล้างมือ การป้องกัน กำจัดแมลงและสัตว์ มีทางระบายน้ำ ภาชนะรองรับขยะมูลฝอย เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน ถูกสุขลักษณะ และต้องแยกจากบริเวณที่ผลิต

5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ต้องมีการทำความสะอาด ดูแลรักษา สถานที่ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตให้อยู่ในสภาพที่สะอาด และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

6. บุคลากร มีมาตรการควบคุมเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานที่มีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบในการแต่งการตามสุขลักษณะที่ดี เช่น ต้องสวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด เหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน

- มาตรฐานของภาคเอกชนไทย: มาตรฐาน ThaiGAP

เป็นมาตรฐานของภาคเอกชนไทยในการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีที่ได้ผ่านกระบวนการ เทียบเคียงมาตรฐานอันเข้มงวดของโกลบอลจีพีโอซึ่งได้รับการรับรองให้มีคุณภาพเทียบเท่ามาตรฐาน GlobalGAP อย่างเป็นทางการแล้วเมื่อเดือนพฤษภาคม 2553 หมายความว่าสินค้าเกษตรที่ผ่านการรับรอง ตามระบบคุณภาพมาตรฐาน ThaiGAP สามารถส่งออกและขายได้ทั่วโลกและมีคุณภาพเทียบเท่าสินค้าเกษตร ที่ผ่านการรับรองจาก GlobalGAP โดย ThaiGAP เน้นการปฏิบัติในสามองค์ประกอบหลัก คือ ความปลอดภัย (Food Safety) สภาพแวดล้อม (Environment) (Worker Health Safety and Welfare) สุขภาพความปลอดภัยและสวัสดิภาพของผู้ปฏิบัติงาน

ถูกพัฒนาขึ้นเพื่อลดต้นทุนค่าใช้จ่ายในการปฏิบัติและตรวจรับรอง เกษตรกรมีความปลอดภัยในด้านสุขอนามัยและการใช้สารเคมีอย่างถูกต้อง สร้างความมั่นใจในคุณภาพและความปลอดภัยของ สินค้าเกษตรของไทยกับตลาดลูกค้าและผู้บริโภค เพิ่มมูลค่าสินค้าและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลกที่มีมูลค่าสูงได้ ทั้งนี้ด้วยการดำเนินงานและความร่วมมือกันของหน่วยราชการและองค์กรภาคเอกชน หลายแห่ง เช่น สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย สถาบันอาหาร สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม สมาคมผู้ประกอบการผลไม้ไทย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันมาตรวิทยาแห่งชาติของ สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี และสำนักงานความร่วมมือทางวิชาการของเยอรมันประจำประเทศไทย

วิธีการปฏิบัติเพื่อเข้าสู่การรับรองระบบการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีตามมาตรฐาน ThaiGAP โดยเฉพาะเครื่องเทศและสมุนไพรนั้น เกษตรกรจะต้องใช้ระบบการบริหารและการจัดการความเสี่ยงในการผลิตอย่างครบวงจรตั้งแต่การคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ การจัดการพื้นที่ดินและวัสดุการปลูก การใช้น้ำชลประทาน การให้ปุ๋ยการจัดการศัตรูพืช การให้ความสำคัญและปฏิบัติงานอย่างถูกต้องในด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล การป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการเก็บเกี่ยวและการจัดการผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว รวมถึงความสะอาดของพื้นที่จัดเก็บและความสามารถระหว่างการขนส่ง นอกจากนี้ผลผลิตจะต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ เพื่อให้ทราบในกรณีที่มีปัญหาว่าผลผลิตมาจากแปลงเพาะปลูกใดและจะส่งให้ลูกค้ารายใด

มาตรฐาน ThaiGAP ไม่ได้เป็นมาตรฐานที่บังคับใช้โดยภาครัฐเพื่อการส่งออกแต่เป็น มาตรฐานที่เกษตรกรสามารถเลือกทำได้ตามความสมัครใจซึ่งจะช่วยสร้างความมั่นใจให้ผู้สม่ตรวจได้มากกว่า

สินค้าที่ไม่ได้รับการรับรองนี้ ดังนั้น หากแม้ไม่มีมาตรฐาน ThaiGAP เกษตรกรรายย่อยของไทยก็ยังคงส่งออก ไปสหภาพยุโรปได้หากมีใบรับรองมาตรฐาน GAP ของกรมวิชาการเกษตร

ฉะนั้นจะเห็นได้ว่าการผลิตสินค้าเพื่อการส่งออกโดยเฉพาะสินค้าเกษตรและอาหารจำเป็นอย่าง ยิ่งที่จะต้องมีการควบคุมมาตรฐานตั้งแต่การผลิตจนกระทั่งการเก็บเกี่ยวเพื่อให้ได้มาตรฐานทั้งของประเทศไทย และมาตรฐานสากล เพื่อประโยชน์แก่ทางด้านความปลอดภัยในสุขภาพของผู้บริโภค และเพื่อลดปัญหาการ ส่งออกสินค้าได้มาตรฐานซึ่งจะสามารถช่วยให้ปริมาณสินค้าที่จะถูกปฏิเสธจากประเทศคู่ค้าลดลงได้

2.4.6 กฎหมายระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้า อาหารนำเข้าและส่งออกตลาดสหภาพยุโรป

เนื่องจากตามหลักแห่งความเท่าเทียมกัน (Equivalence) ตามความตกลง SPS ที่กล่าวว่า ทุก ประเทศควรยอมรับระบบการตรวจสอบอาหารของประเทศอื่นว่ามีความเท่าเทียมกันได้ แม้วิธีการที่ใช้อาจ แตกต่างกัน ซึ่งส่วนใหญ่แล้วประเทศต่างๆ มักทำข้อตกลงการค้าร่วม หรือมีกฎหมายระหว่างประเทศมา ควบคุม เพื่อให้ระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของแต่ละประเทศมี ความเท่าเทียมกันและสร้างความมั่นใจให้แก่ประเทศคู่ค้า

โดยการศึกษาครั้งนี้ได้ทำการศึกษากฎหมายระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและ การออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของสหภาพยุโรป ทั้งนี้เนื่องจากประเทศดังกล่าวเป็นประเทศ ที่นำหลักการของ CCFICS มาประยุกต์ใช้ในระบบการนำเข้าและส่งออกอาหารของประเทศอย่างเต็มรูปแบบ และมีการส่งออกอาหารมีมูลค่าสูง โดยมีรายละเอียดดังนี้

สมุดปกขาวความปลอดภัยอาหารสหภาพยุโรป (EU White Paper on Food Safety) เปรียบเสมือน ธรรมนูญในเรื่องความปลอดภัยอาหารของสหภาพยุโรปและเป็นการปฏิรูปนโยบายกฎระเบียบเกี่ยวกับความ ปลอดภัยอาหารของสหภาพยุโรปที่สำคัญ เนื่องจาก สมุดปกขาวฯ เสนอให้มีการออกกฎหมายทั่วไปว่าด้วย อาหาร (General Food Law) โดยได้มีการออกระเบียบบังคับที่ 178/2002 ลงวันที่ 28 มกราคม 2545 ว่า ด้วยหลักการทั่วไปและข้อกำหนดเกี่ยวกับกฎหมายอาหาร ก่อตั้งหน่วยงานความปลอดภัยอาหารแห่งสหภาพ ยุโรป และกำหนดกระบวนการเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร (Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedure in matters of food safety) ซึ่งประกาศในรัฐกิจจานุเบกษาแห่งสหภาพ ยุโรปเมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2545 และสมุดปกขาวฯ ยังเป็นที่มาของกฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยอาหาร (Hygiene Package) (เบญจมาศ ปัทมาลัย, 2556)

โดยสหภาพยุโรปมีระบบการควบคุมและตรวจสอบความปลอดภัยของสินค้าอาหาร (รวมทั้งอาหาร สัตว์) ที่เข้มงวดและมีประสิทธิภาพในการประสานงานอย่างใกล้ชิดระหว่างหน่วยงานที่รับผิดชอบ (ซึ่งส่วนมาก เป็นหน่วยงานภายใต้กระทรวงเกษตรของแต่ละประเทศ) กับคณะกรรมการยุโรป โดยคณะกรรมการยุโรปมี หน้าที่วางนโยบายภาพรวม เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องของประเทศสมาชิกนำไปปรับใช้ในทางปฏิบัติ โดยมี

การรายงานความคืบหน้ามายังคณะกรรมการการยุโรปอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าประเทศสมาชิกได้ดำเนินการควบคุมและตรวจสอบการปฏิบัติตามกฎระเบียบดังกล่าวอย่างถูกต้อง คร่งครัด และเป็นไปในทิศทางเดียวกันทั่วสหภาพยุโรป

ทั้งนี้ มาตรการเกี่ยวกับการควบคุมและตรวจสอบสินค้าอาหาร ไม่เพียงแต่ต้องปรับใช้กับสินค้าที่ผลิตในสหภาพยุโรปเท่านั้น แต่ยังรวมถึงสินค้าอาหารที่นำเข้ามาจากประเทศที่สามด้วยที่จะต้องผ่านการควบคุมและตรวจสอบเช่นเดียวกันกับสินค้าที่ผลิตในสหภาพยุโรป โดยหน่วยงานที่รับผิดชอบในประเทศที่สามจะมีบทบาทสำคัญในการประสานงานกับสหภาพยุโรปในด้านนี้

1. กฎระเบียบสหภาพยุโรปว่าด้วยระบบควบคุมและตรวจสอบความปลอดภัยด้านสินค้าอาหารและอาหารสัตว์ (Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules)

2. การวิเคราะห์ความเสี่ยง (Risk Analysis) โดยสำหรับสหภาพยุโรป คณะกรรมการการยุโรปมีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดนโยบายและออกกฎระเบียบเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารโดยอาศัยการวิเคราะห์ความเสี่ยงเป็นเครื่องมือสำคัญ และองค์กร Food Safety Authority (EFSA) ทำหน้าที่ประเมินความเสี่ยงของสินค้าอาหารต่างๆ (ตามข้อเรียกร้องของคณะกรรมการการยุโรป) นำเสนอเป็นหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ และส่งข้อมูลเกี่ยวกับความเสี่ยงนั้นไปยังคณะกรรมการการยุโรป (ที่เรียกว่า การสื่อสารความเสี่ยง) เพื่อให้คณะกรรมการการยุโรปกำหนดมาตรการที่เหมาะสมต่อไป

3. การควบคุมและตรวจสอบที่จุดตรวจสอบที่พรมแดน (Border Inspection Post – BIP) ประกอบด้วย 3 ขั้นตอน คือ การตรวจสอบเอกสาร การตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า และการตรวจสอบเชิงกายภาพ ตามประเภทความเสี่ยงของสินค้านั้นๆ (อาจารย์ ถาวรมาศ, 2556)

2.4.7 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้านำเข้าและส่งออกของประเทศไทย

สำหรับบริบทของประเทศไทย แม้อิทธิพลของแนวคิดว่าด้วยการอำนวยความสะดวกทางการค้าจะเริ่มมีบทบาทต่อระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้านำเข้าและส่งออกของประเทศไทยเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ทำให้ประเทศไทยจำเป็นต้องมีการปรับตัวหรือพัฒนาให้เข้ากับมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารสากล ข้อตกลงความร่วมมือทางการค้า และกฎหมายระหว่างประเทศอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง แต่ในขณะเดียวกัน ประเทศไทยก็จำเป็นต้องมีระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้านำเข้าและส่งออกของประเทศไทยที่สอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้องของประเทศ ซึ่งการศึกษาในส่วนนี้จะทำให้ทราบถึงประเด็นเหล่านี้ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออก
ของไทย ประกอบด้วย

1) พระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ.2551

เป็นพระราชบัญญัติที่อยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม ประภาพร ขอไพบูลย์ และคณะ (2555) ได้สรุปสาระสำคัญของ พรบ. ไว้ ดังนี้
พรบ. ฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้มีการจัดตั้งคณะกรรมการมาตรฐานแห่งชาติที่ทำหน้าที่กำหนดนโยบาย กำกับดูแล และประสานงานด้านการมาตรฐานของประเทศไทยให้มีความเป็นเอกภาพ และสอดคล้องกับสถานการณ์การค้าระหว่างประเทศ อีกทั้งทำหน้าที่ในการควบคุมผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานของผู้ประกอบกิจการ พรบ. นี้เป็นกฎหมายหลักในการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการควบคุมผู้ที่ให้บริการตรวจสอบและรับรอง เรียกว่า “ผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรอง” และ ผู้ให้บริการตรวจสอบและรับรองจากผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรอง เรียกว่า “ผู้ประกอบการ” ซึ่งรวมถึงผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ผู้นำเข้า ผู้ส่งออก หรือผู้ให้บริการ

ในการดำเนินการนั้นจะดำเนินการภายใต้คณะกรรมการมาตรฐานแห่งชาติ หรือ “กมช.” ประกอบด้วยนายกรัฐมนตรีหรือรองนายกรัฐมนตรีซึ่งนายกรัฐมนตรีมอบหมายเป็นประธานกรรมการ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม เป็นรองประธานกรรมการ เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเป็นกรรมการและเลขานุการ โดยให้สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ทำหน้าที่เป็นสำนักงานเลขานุการของคณะกรรมการ และให้มีผู้เชี่ยวชาญจากภาคเอกชนไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนกรรมการผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับแต่งตั้ง ทั้งนี้ สมอ. ได้ตั้งสำนักงานคณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วยการรับรองระบบงาน (สรบ.) เพื่อรองรับการทำหน้าที่ดังกล่าว

อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการมาตรฐานแห่งชาติ (พระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. 2551)

1) กำหนดนโยบายและยุทธศาสตร์ในการส่งเสริม พัฒนา และดำเนินการมาตรฐานของประเทศ

2) กำหนดนโยบายหรือส่งเสริมให้เกิดความร่วมมือหรือให้มีการทำความตกลงกันระหว่างหน่วยงานที่รับผิดชอบหรือหน่วยงานที่ดำเนินงานด้านการมาตรฐานทั้งภายในประเทศและต่างประเทศเพื่อให้เกิดการยอมรับซึ่งกันและกันด้านการมาตรฐาน

3) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการโฆษณาของผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรองและผู้ประกอบกิจการ

4) พิจารณาอุทธรณ์คำสั่งของผู้อนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้

5) กำหนดเครื่องหมายมาตรฐานบังคับสำหรับผู้รับใบอนุญาตหรือเครื่องหมายมาตรฐานทั่วไปสำหรับผู้รับใบรับรองตามพระราชบัญญัตินี้

6) ปฏิบัติการอื่นใดตามที่พระราชบัญญัตินี้หรือกฎหมายอื่นบัญญัติให้เป็นอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการ

คณะกรรมการมาตรฐานแห่งชาติ สามารถแต่งตั้งคณะกรรมการเฉพาะด้านได้หลายคณะ โดยให้มีอำนาจหน้าที่ ดังนี้

- 1) ประกาศกำหนด แก้ไข หรือยกเลิกมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบและรับรอง
- 2) กำหนดมาตรการในการแก้ไขและป้องกันปัญหาที่อาจเป็นอุปสรรคต่อความสามารถในการแข่งขันของประเทศที่เกี่ยวกับการมาตรฐานหรือเกี่ยวกับกฎระเบียบหรือข้อมูลทางวิชาการด้านการมาตรฐานของต่างประเทศ
- 3) ประกาศกำหนดอัตราค่าบริการ หรือยกเว้นค่าบริการสำหรับการตรวจสอบหรือการประเมินผลให้แก่ผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรอง หรือประกาศกำหนดอัตราค่าบริการสำหรับการตรวจสอบและรับรองให้แก่ผู้ประกอบการ
- 4) รายงานผลการดำเนินการต่อคณะกรรมการตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่คณะกรรมการกำหนด
- 5) ปฏิบัติการอื่นใดตามพระราชบัญญัตินี้หรือตามที่คณะกรรมการมอบหมาย

ปัจจุบันมีการแต่งตั้งคณะกรรมการเฉพาะด้าน 2 คณะ ได้แก่ คณะกรรมการกำหนดมาตรฐานด้านการตรวจสอบและรับรอง และ คณะกรรมการรับรองหน่วยรับรองและหน่วยตรวจ โดยคณะกรรมการชุดนี้มีอำนาจหน้าที่ คือ

- ประกาศกำหนดสาขาการตรวจสอบและรับรองหน่วยรับรองหรือหน่วยตรวจต้องได้รับใบอนุญาตและต้องแสดงเครื่องหมายมาตรฐานบังคับ
- ประกาศกำหนดสาขาการตรวจสอบและรับรองหน่วยรับรองหรือหน่วยตรวจที่สามารถขอรับใบรับรองให้มีสิทธิแสดงเครื่องหมายมาตรฐานทั่วไป
- ประกาศกำหนดอัตราค่าบริการ หรือยกเว้นค่าบริการสำหรับการตรวจสอบหรือการประเมินผลให้แก่ผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรอง
- ประกาศกำหนดอัตราค่าบริการสำหรับการตรวจสอบและรับรองให้แก่ผู้ประกอบการ
- พิจารณาให้การรับรองแก่ผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรอง
- ปฏิบัติการทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบและรับรอง
- แต่งตั้งคณะอนุกรรมการเพื่อพิจารณาหรือปฏิบัติการอย่างหนึ่งอย่างใด
- ปฏิบัติการอื่นใดตามพระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติหรือตามที่คณะกรรมการมอบหมาย

อีกทั้งมีการแต่งตั้งคณะอนุกรรมการการมาตรฐานแห่งชาติ 3 คณะ คือ คณะอนุกรรมการพิจารณาหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข คณะอนุกรรมการกฎหมาย และคณะอนุกรรมการเปรียบเทียบ

สาระสำคัญของ พรบ. สรปได้ดังนี้ (พระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. 2551)

- คณะกรรมการเฉพาะด้าน จะพิจารณาและประกาศว่าการตรวจสอบและรับรองในสาขาใดที่จะเป็นมาตรฐานบังคับ หรือมาตรฐานทั่วไป (เพื่อการส่งเสริม)

กรณีเป็นมาตรฐานบังคับ ผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรองในสาขานั้นต้องได้รับการตรวจสอบจากพนักงานเจ้าหน้าที่ (ผู้ซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้) และได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาตก่อนจึงจะดำเนินงานได้ ซึ่งจะเรียกว่า “ผู้รับใบอนุญาต” และต้องแสดงเครื่องหมายมาตรฐานบังคับในสาขาที่ได้รับอนุญาต

ปัจจุบันสาขาที่เป็นมาตรฐานบังคับ ได้แก่

- สาขาการรับรองระบบการบริหารงานคุณภาพ
- สาขาการรับรองระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม
- สาขาการรับรองระบบงานหน่วยรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤต

ที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP)

- สาขาการรับรองระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
- สาขาหน่วยตรวจ

กรณีเป็นมาตรฐานทั่วไป ผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรองที่ประสงค์จะขอใบรับรองให้มีสิทธิแสดงเครื่องหมายมาตรฐานทั่วไปในสาขานั้น ต้องได้รับการตรวจสอบจากพนักงานเจ้าหน้าที่ และได้รับใบรับรองจากผู้อนุญาต ซึ่งจะเรียกว่า “ผู้รับใบรับรอง”

- มีข้อกำหนดคุณสมบัติและลักษณะต้องห้ามของผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรองที่จะขอรับใบอนุญาตหรือใบรับรอง

- มีการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขสำหรับผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับใบรับรอง ได้แก่ การสิ้นอายุใบอนุญาต/ใบรับรอง การขอต่ออายุใบอนุญาต การขอใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาต การขออนุญาตและการอนุญาต การย้ายสถานที่ทำการ การโอนใบอนุญาต/ใบรับรอง

- การควบคุม ผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรอง กระทำโดยกำหนดข้อห้าม ข้อต้องปฏิบัติ และให้อำนาจแก่พนักงานเจ้าหน้าที่

- ข้อห้าม ห้ามผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรอง

- (1) โฆษณาหรือกล่าวอ้างว่าตนทำการตรวจสอบและรับรองในสาขาที่ได้รับอนุญาตเกินจริง

- (2) โฆษณาหรือกล่าวอ้างว่าตนเป็นผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับใบรับรองอันเป็นเท็จ

- (3) มีส่วนได้เสียในผลประโยชน์กับผู้ประกอบกิจการ

- ข้อปฏิบัติ ผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรอง ต้องปฏิบัติตามดังต่อไปนี้

- (1) ผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับใบรับรองต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองหรือหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการตรวจสอบและรับรองที่คณะกรรมการกำหนด

- (2) ในกรณีที่โฆษณาเกี่ยวกับการตรวจสอบและรับรองต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่คณะกรรมการกำหนด

- (3) ในกรณีที่ตรวจพบความบกพร่องหรือผิดพลาดในผลการตรวจสอบและรับรอง ต้องแจ้งให้ผู้ประกอบกิจการทราบ และดำเนินการแก้ไขความบกพร่องหรือผิดพลาดนั้นทันที

(4) ต้องแจ้งให้สำนักงานหรือหน่วยงานที่รับผิดชอบ แล้วแต่กรณี ทราบภายใน 15 วัน นับแต่วันที่ตรวจพบความบกพร่องหรือผิดพลาดในผลการตรวจสอบและรับรองตาม (3)

- การปฏิบัติตามหน้าที่ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจ

(1) เข้าไปในสถานที่ทำการของผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรอง ผู้รับใบอนุญาต ผู้รับใบรับรอง หรือผู้ประกอบการกิจการในเวลาทำการเพื่อตรวจสอบหรือประเมินผลการดำเนินงาน

(2) สั่งให้ผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรอง ผู้รับใบอนุญาต ผู้รับใบรับรอง ผู้ประกอบการกิจการ หรือผู้เกี่ยวข้องมาชี้แจง ให้ถ้อยคำหรือหลักฐานและข้อมูลที่เกี่ยวข้องและแก้ไขความบกพร่องหรือผิดพลาดที่ตรวจพบ

(3) สั่งให้ผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรอง ผู้รับใบอนุญาต ผู้รับใบรับรอง ผู้ประกอบการกิจการ หรือผู้เกี่ยวข้อง ยุติการโฆษณาใด ๆ ซึ่งมีเหตุอันควรเชื่อว่าเป็นเท็จหรือเกินความจริงหรือไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่คณะกรรมการกำหนด

(4) ยึดหรืออายัดผลิตภัณฑ์หรือสิ่งใดที่มีการใช้ข้อความหรือเครื่องหมายซึ่งมีเหตุอันควรเชื่อว่าเป็นเท็จหรือเกินความจริง หรือไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่คณะกรรมการกำหนด หรือที่ใช้ผลการตรวจสอบและรับรองที่บกพร่องหรือผิดพลาด หรือที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด

- กรณีฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามกฎหมายหรือเกณฑ์ที่คณะกรรมการกำหนด ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งลดการตรวจสอบและรับรองในสาขานั้น พักใช้ใบอนุญาต/ใบรับรองในสาขานั้นไม่เกินครั้งละ 3 เดือน

- ประกาศรายชื่อให้ผู้บริโภคหรือประชาชนทราบ

- บทกำหนดโทษ กรณีฝ่าฝืนข้อกำหนดต่างๆ รวมถึงการออกผลรับรองที่เป็นเท็จ (ระวางโทษจำคุกไม่เกิน 5 ปี หรือปรับไม่เกิน 2 ล้านบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ) การให้ การรับเงินหรือทรัพย์สิน หรือประโยชน์อื่น เพื่อออกผลตรวจที่มิชอบ (ระวางโทษจำคุกไม่เกิน 5 ปี หรือปรับไม่เกิน 2 ล้านบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ)

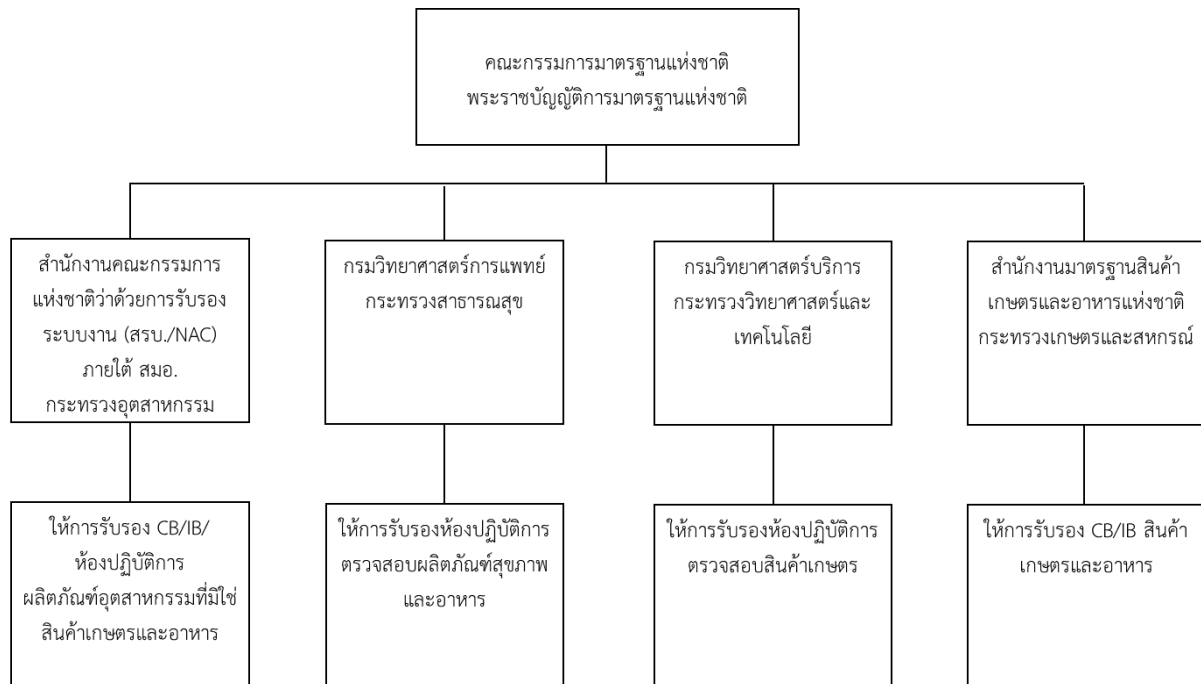
ผลบังคับใช้กับหน่วยงานภาครัฐอื่น

เนื่องจาก พรบ. ฉบับนี้มีผลกระทบต่อหน่วยงานภาครัฐอื่นๆ ที่มีการดำเนินงานเกี่ยวกับมาตรฐาน (การกำหนดมาตรฐาน การตรวจสอบและรับรอง และมาตรวิทยา) เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดผลกระทบต่อการทำงานที่มีในปัจจุบัน จึงมีการบัญญัติ ดังนี้ (ประภาพร ขอไพบูลย์ และคณะ, 2555)

มาตรา 4 เพื่อยกเว้นให้กับผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรองซึ่งเป็นหน่วยงานของรัฐ แม้พระราชบัญญัตินี้จะไม่ใช้บังคับกับหน่วยงานของรัฐที่ทำหน้าที่ตรวจสอบและรับรอง แต่หากหน่วยงานของรัฐประสงค์จะแสดงเครื่องหมายมาตรฐานการได้รับอนุญาตเป็นผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรอง ก็ต้องมาปฏิบัติตามกฎหมายนี้ด้วย

มาตรา 30 ให้อำนาจ กมช. ในการมอบหมายให้หน่วยงานของรัฐที่มีการดำเนินการเกี่ยวกับการมาตรฐานแล้ว เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการมาตรฐานในเรื่องนั้น และให้หน่วยงานดังกล่าวมีอำนาจหน้าที่เช่นเดียวกับคณะกรรมการเฉพาะด้าน

ในปัจจุบันมีหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการตรวจสอบรับรองที่ได้รับมอบหมายจาก คณะกรรมการมาตรฐานแห่งชาติ แสดงดังภาพที่ 2.10



หมายเหตุ: CB คือหน่วยรับรอง (Certification Body) และ IB คือหน่วยตรวจ (Inspection Body)

ภาพที่ 2.10 แสดงหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบในการตรวจสอบรับรองที่ได้รับมอบหมายจาก
คณะกรรมการมาตรฐานแห่งชาติ
ที่มา: ประภาพร ขอไพบูลย์ และคณะ, 2555

หน่วยงานที่รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย เรียกว่าหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation body: AB) จะเป็นผู้ออกหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข เพื่อบริการดำเนินการดังกล่าว เช่น สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้รับมอบหมายในการตรวจสอบและให้การรับรองผู้ประกอบการ ตรวจสอบมาตรฐานด้านสินค้าเกษตรและอาหาร ได้กำหนดหลักเกณฑ์โดยใช้อำนาจตามพระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551

2) พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551

เป็นพระราชบัญญัติที่อยู่ในความรับผิดชอบของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

กฎหมายฉบับนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้มีกลไกในการกำหนดมาตรฐานและการตรวจสอบรับรอง มาตรฐานสินค้าเกษตร เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐานเพื่อความปลอดภัย หรือเพื่อป้องกันความเสียหายอันอาจเกิดแก่ประชาชนหรือแก่กิจการค้าสินค้าเกษตรหรือเศรษฐกิจของประเทศ และเพื่อให้

สอดคล้องกับพันธกรณีระหว่างประเทศเป็นการสร้างความเชื่อมั่นในทางการค้า โดยมุ่งเน้นที่ ผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานบังคับจะต้องมีการได้รับอนุญาต และต้องขอรับการตรวจสอบและได้ใบรับรองตามมาตรฐานบังคับจากผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน (ประภาพร ขอไพบุลย์ และคณะ, 2555) มีคำจำกัดความ ดังนี้

“มาตรฐาน” หมายความว่า มาตรฐานบังคับหรือมาตรฐานทั่วไป แล้วแต่กรณี

“สินค้าเกษตร” หมายความว่า ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์อันเกิดจากการกสิกรรม การประมง การปศุสัตว์ หรือการป่าไม้ และผลพลอยได้ของผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

“มาตรฐานบังคับ” หมายความว่า มาตรฐานที่มีกฎกระทรวงกำหนดให้สินค้าเกษตรต้องเป็นไปตามมาตรฐาน

“มาตรฐานทั่วไป” หมายความว่า มาตรฐานที่มีประกาศกำหนดเพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐาน

“ผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน” หมายความว่า ผู้ซึ่งได้รับใบอนุญาตให้ตรวจสอบและรับรองมาตรฐานตามพระราชบัญญัตินี้ และให้หมายความรวมถึงหน่วยงานของรัฐซึ่งมีอำนาจหน้าที่ตรวจสอบและรับรองมาตรฐานตามกฎหมาย

“ผู้ผลิต” หมายความว่า ผู้ซึ่งทำการกสิกรรม การประมง การปศุสัตว์ หรือการป่าไม้เพื่อการค้า ผู้ประกอบการขนส่งสินค้า ผู้ซึ่งนำสินค้าเกษตรมาบรรจุหีบห่อ แปรรูป

กฎหมายนี้ห้ามมิให้ผู้ใดเป็นผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน เว้นแต่จะเป็นผู้ได้รับใบอนุญาตให้ตรวจสอบและรับรองมาตรฐานจาก มกอช. ที่ดำเนินการรับรองโดย สำนักรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและระบบคุณภาพ (สรม.) ซึ่งในปัจจุบันได้ให้การยอมรับความสามารถของหน่วยรับรองสินค้าเกษตรและอาหารใน 6 สาขา ได้แก่ (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2558)

1) Good Manufacturing Practices (GMP) หรือ Good Hygienic Practices (GHP)

2) Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

3) Good Agricultural Practices (GAP), GLOBALG.A.P.

4) Organic Agriculture

5) Geographical Indications (GI)

6) Food Safety Management System (FSMS)

มีสาระสำคัญของ พรบ. สรปได้ดังนี้ (พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร, 2551)

- มีข้อกำหนดคุณสมบัติและลักษณะต้องห้ามของผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานที่จะขอรับใบอนุญาตเช่นเดียวกับพระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติ (ต่างกันตรงที่กฎหมายฉบับนี้กำหนดให้ผู้ขอใบอนุญาตต้องเป็นบริษัท และมีห้องปฏิบัติการ อย่างไรก็ตามขณะนี้อยู่ระหว่างการรับฟังความเห็นเพื่อปรับแก้ให้เหมือน พรบ. การมาตรฐานแห่งชาติ)

- มีหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการปฏิบัติสำหรับผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับใบรับรอง ได้แก่ การขอรับใบอนุญาตและการออกใบอนุญาต การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาต การขอใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาต การขออนุญาตและการอนุญาต

- การควบคุมผู้ประกอบการตรวจสอบและรับรองผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานต้องปฏิบัติ ดังนี้
 - ไม่เปิดเผยข้อเท็จจริงที่ได้มาหรือล่วงรู้มาจากการปฏิบัติการตรวจสอบมาตรฐาน โดยประการที่อาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อการค้าของผู้ขอให้ตรวจสอบและรับรองมาตรฐาน เว้นแต่เป็นการเปิดเผยตามหน้าที่หรือตามกฎหมายหรือเพื่อประโยชน์แก่การสอบสวนหรือการพิจารณาคดี

- ไม่มีส่วนได้เสียในผลประโยชน์กับผู้ขอให้ตรวจสอบมาตรฐาน
 - แจ้งให้ผู้ขอให้ตรวจสอบและรับรองมาตรฐานทราบ และดำเนินการแก้ไขความบกพร่องหรือผิดพลาดนั้นทันที ในกรณีที่ตรวจพบความบกพร่องหรือผิดพลาดในผลการตรวจสอบและรับรองมาตรฐาน

- แจ้งให้สำนักงานทราบภายใน 3 วันนับแต่วันที่ตรวจพบความบกพร่องหรือผิดพลาดในผลการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานตาม

- จัดทำรายงานผลการดำเนินงานตรวจสอบ และรับรองมาตรฐานต่อสำนักงานทุก 3 เดือน

- เก็บรักษาผลการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานและเอกสารที่เกี่ยวข้องไว้เป็นเวลาสามปีเพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่สามารถตรวจสอบได้

การปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ มีอำนาจดังนี้

- เข้าไปในสถานที่ทำการหรือห้องปฏิบัติการของผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน หรือสถานที่ทำการ สถานที่เก็บสินค้าเกษตร หรือยานพาหนะของผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าสินค้าเกษตร ในระหว่างเวลาทำการเพื่อตรวจสอบการปฏิบัติตามพระราชบัญญัติ

- เข้าไปในสถานที่ทำการหรือห้องปฏิบัติการของผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน สถานที่ทำการ สถานที่เก็บสินค้าเกษตร เมื่อมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติ

- สุ่มเรียกสินค้าเกษตรจากผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน หรือผู้ผลิต ผู้ส่งออก ผู้นำเข้า ให้นำสินค้ามาตรวจสอบ

- ยึดหรืออายัดสินค้าเกษตร เอกสาร วัตถุ เครื่องมือ หรืออุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด หรือเมื่อมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้

- กรณีฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามกฎหมายหรือเกณฑ์ที่คณะกรรมการกำหนด ผู้อนุญาตมีอำนาจพักใช้ใบอนุญาต/ใบรับรองในสาขานั้นไม่เกินครั้งละ 3 เดือน เพิกถอนใบอนุญาต/ใบรับรอง

- ประกาศรายชื่อให้ผู้บริโภคหรือประชาชนทราบ

- บทกำหนดโทษกรณีฝ่าฝืนข้อกำหนดต่าง ๆ รวมถึงการออกผลรับรองที่เป็นเท็จ (ระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 ปี หรือปรับไม่เกิน 3 แสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ) การให้ การรับเงิน หรือทรัพย์สินหรือประโยชน์อื่นเพื่อออกผลตรวจที่มี ขอบ (ระวางโทษจำคุกไม่เกิน 5 ปี หรือปรับไม่เกิน 5 แสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ)

- ข้อกำหนดตามกฎหมายรองรับการนำผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานมาช่วยงาน
- กำหนดให้ผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าสินค้าเกษตรที่เป็นมาตรฐานบังคับต้องขอรับการตรวจสอบและได้ใบรับรองจากผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐาน

- กำหนดค่าบริการตรวจสอบ
- มีการยอมรับผลการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรจากต่างประเทศได้ ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดตามมาตรา 29 และ มาตรา 30

พรบ.มาตรฐานสินค้าเกษตร มีเพื่อการควบคุมการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารให้อยู่ภายในหลักเกณฑ์ วิธีการที่กำหนด เพื่อให้ผู้ประกอบการตรวจสอบดำเนินงานไปในทิศทางเดียวกัน

3) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

เป็นพระราชบัญญัติที่อยู่ในความรับผิดชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข โดยคณะกรรมการอาหารมีปลัดกระทรวงสาธารณสุขเป็นประธาน และรองเลขาธิการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นกรรมการและเลขานุการ มีวัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคด้านอาหาร ด้วยการควบคุมผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ส่งออกเพื่อจำหน่ายอาหาร ให้ผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัยในการบริโภค (ประภาพร ขอไพบูลย์ และคณะ, 2555) ซึ่งวิธีการในการควบคุมจะเน้นไปที่เรื่องของการขออนุญาต การตรวจสอบ การขึ้นทะเบียน รวมทั้งในเรื่องของการโฆษณาเกี่ยวกับอาหารด้วย โดยมีสาระสำคัญ ดังนี้ (พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2552, 2554)

- มีหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการปฏิบัติสำหรับการขออนุญาตและการออกใบอนุญาต การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาต

- การควบคุมอาหาร
 - ห้ามไม่ให้ผลิตหรือนำเข้าอาหารที่ไม่บริสุทธิ์ อันได้แก่ อาหารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ มีสารเคมีเจือปน อาหารที่บรรจุไม่ถูกสุขลักษณะ อาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันติดต่อถึงคนได้
 - ห้ามไม่ให้ผลิตหรือนำเข้าอาหารปลอม อันได้แก่ อาหารที่มีการสับเปลี่ยนวัตถุดิบหรือคัดแยกส่วนที่มีคุณค่าออก อาหารที่ผลิตขึ้นเทียม อาหารที่ผ่านการปรุงแต่งโดยปกปิดความด้อยคุณภาพ
 - ห้ามไม่ให้ผลิตหรือนำเข้าอาหารผิดมาตรฐาน อันได้แก่ อาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณภาพ มาตรฐาน

- ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีอำนาจดังนี้
 - 1) ออกคำสั่งเพิกถอนหนังสือให้ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหาร ดัดแปลง แก้ไขสถานที่ผลิตหรือ สถานที่เก็บอาหาร

2) สิ่งใดผลิตหรือขนานำเข้าซึ่งอาหารที่ผลิตโดยไม่ได้ใบอนุญาต หรืออาหารที่ปรากฏจากผลการตรวจพิสูจน์ว่าเป็นอาหารที่ไม่ควรแก่การบริโภค

(3) ประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหารให้ประชาชนทราบในกรณีที่ได้ปรากฏผลจากการตรวจพิสูจน์ว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน

- การขึ้นทะเบียนและการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร ผู้รับอนุญาตต้องนำอาหารมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารต่อผู้อนุญาต โดยให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนด และห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

- อำนาจหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่
 - เข้าไปในสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่เก็บอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ทำการของผู้ผลิต ผู้เก็บรักษา ผู้จำหน่าย รวมทั้งสถานที่ทำการของผู้นำเข้าหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งอาหาร ในระหว่างเวลาทำการเพื่อตรวจสอบควบคุมให้การเป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้

- ในกรณีมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ อาจเข้าไปในสถานที่หรือยานพาหนะใดๆ เพื่อตรวจสอบอาหาร และอาจยึดหรืออายัดอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด ตลอดจนภาชนะบรรจุหรือหีบห่อบรรจุอาหารและเอกสารที่เกี่ยวกับอาหารดังกล่าวได้

- นำอาหารในปริมาณพอสมควรไปเป็นตัวอย่างเพื่อตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์
 - ยึดหรืออายัดอาหารหรือภาชนะบรรจุที่สงสัยว่าอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิออนามัยของประชาชน เพื่อตรวจพิสูจน์

- ยึดหรืออายัดอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม หรืออาหารผิดมาตรฐาน หรือภาชนะบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิออนามัยของประชาชน

ประกาศ ระเบียบ และคณะ (2555) ยังได้สรุปการดำเนินการของ พรบ. ฉบับนี้ไว้ดังนี้

1. อาศัยอำนาจตามกฎหมายเพื่อกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการดำเนินการ ดังนี้

1.1 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กำหนดกลไกในการดำเนินงาน เช่น อำนาจของรัฐมนตรี (กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร กำหนดวิธีการ หลักเกณฑ์ และเงื่อนไขการผลิต การใช้ภาชนะบรรจุ การตรวจ การเก็บตัวอย่าง การวิเคราะห์ การแสดงฉลาก และการโฆษณา) อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการอาหาร (การขออนุญาตใช้สถานที่ ผลิตภัณฑ์ และโฆษณาอาหาร) อำนาจหน้าที่ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา อำนาจหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ และบทกำหนดโทษ

1.2 กฎกระทรวง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการปฏิบัติ เช่น การขออนุญาตผลิตอาหาร ใบอนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร กำหนดค่าธรรมเนียมใบอนุญาตหรือใบสำคัญ รายละเอียดของบัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่

1.3 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข กำหนดรายละเอียดของคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร การใช้วัตถุเจือปนอาหาร การใช้ภาชนะบรรจุ การแสดงฉลาก บทเฉพาะกาล

1.4 ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กำหนดรายละเอียดเพิ่มเติมจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข หรือคำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร

1.5 คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แต่งตั้งบุคลากรเพื่อเป็นคณะทำงานพิจารณาเรื่องต่างๆ หรือกำหนดหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

1.6 ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กำหนดรายละเอียดการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร เช่น รายละเอียดของเลขสารบบอาหาร การขออนุญาตสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน การขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร

2. พนักงานเจ้าหน้าที่ดำเนินการตรวจประเมินสถานที่ผลิต ผลิตภัณฑ์ และโฆษณาอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด กล่าวคือ มาตรา 14 ผู้ที่มีความประสงค์จะตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายต้องได้รับใบอนุญาต

โดยในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มีบทบัญญัติที่ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมดำเนินการ คือ

1. มาตรา 5 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขมีอำนาจแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งกระทรวงสาธารณสุข และกระทรวงอื่น เช่น ข้าราชการกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ข้าราชการกระทรวงสาธารณสุขที่ปฏิบัติราชการในจังหวัด กรมสอบสวนคดีพิเศษ กระทรวงยุติธรรม กรมศุลกากร กระทรวงการคลัง กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักนายกรัฐมนตรี ข้าราชการกรุงเทพมหานคร เป็นต้น เพื่อนำหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการปฏิบัติไปใช้ในการดำเนินการเพื่อให้เป็นไปตามกฎหมายอาหาร

2. มาตรา 35 (6) ผลการวิเคราะห์อาหารจากส่วนราชการ หรือสถาบันที่คณะกรรมการกำหนด ที่ผ่านมาสํานักงานคณะกรรมการอาหารและยารับผลการตรวจวิเคราะห์อาหารจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองจากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

4) พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511

เป็นพระราชบัญญัติที่อยู่ในความรับผิดชอบของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มีวัตถุประสงค์เพื่อให้มีการกำหนดมาตรฐานเพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมอุตสาหกรรม เพื่อความปลอดภัย หรือเพื่อป้องกันความเสียหายอันอาจเกิดแก่ประชาชน หรือแก่กิจการอุตสาหกรรมหรือเศรษฐกิจของประเทศ หลักการของพระราชบัญญัติจะมุ่งเน้นที่การกำหนดมาตรฐานสินค้าซึ่งมีทั้งมาตรฐานบังคับ (ตราเป็นพระราชกฤษฎีกา) หรือมาตรฐานส่งเสริม (ประกาศกระทรวง) และกำหนดให้ผู้ผลิต (ซึ่ง

กฎหมายฉบับนี้เรียกว่าผู้ทำ) หรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่เป็นมาตรฐานบังคับจะต้องให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบและได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการ หรือ ผู้ทำ หรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่มีประกาศกำหนดมาตรฐาน (แบบส่งเสริม) แล้ว หากต้องการแสดงเครื่องหมายมาตรฐานก็ต้องผ่านการตรวจสอบและรับใบอนุญาตเช่นกัน (ประภาพร ขอไพบูลย์ และคณะ, 2555)

มาตราที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบรับรอง

- การกำหนดหน่วยงานและการยอมรับผลของหน่วยงานอื่น

- มาตรา 5 ให้อำนาจรัฐมนตรีในการประกาศกำหนดให้ส่วนราชการ องค์การของรัฐ รัฐวิสาหกิจ หน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานอื่นทั้งในและต่างประเทศ เป็นผู้ตรวจสอบการทำผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือ เป็นผู้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เพื่อเสนอคณะกรรมการว่าเป็นไปตามมาตรฐานหรือไม่ได้

- กำหนดในลักษณะเดียวกันในมาตรา 20 เบญจ ว่าคณะกรรมการจะประกาศยอมรับมาตรฐานหรือการตรวจสอบหรือรับรองที่กำหนดขึ้นโดยหน่วยงานอื่น หรือมอบหมายหน่วยงานอื่นให้ดำเนินการตรวจสอบหรือรับรอง หรือกระทำการใดที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบหรือรับรองได้ ไม่ว่าหน่วยงานนั้นจะตั้งอยู่ในประเทศหรือต่างประเทศ หรือเป็นหน่วยงานของรัฐหรือเอกชนก็ตาม ทั้งนี้จะประกาศมาตรฐานรายชื่อหน่วยงาน ชนิดผลิตภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการและขอบเขตของการตรวจสอบและรับรองที่เกี่ยวข้องในราชกิจจานุเบกษา

- กรณีมีข้อกำหนดของต่างประเทศหรือข้อตกลงระหว่างประเทศ หรือสัญญา ระหว่างผู้ส่งออกและผู้นำเข้ากำหนดให้ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมใดเป็นไปตามมาตรฐาน หรือกฎเกณฑ์ของต่างประเทศหรือระหว่างประเทศ จึงจะนำเข้าผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนั้นได้ มาตรา 20 จัดว่า ให้อำนาจ สมอ. ในการทำความตกลงกับหน่วยงานของต่างประเทศเกี่ยวกับการให้การรับรองการตรวจสอบหรือรับรอง ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนั้นได้ ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่คณะกรรมการกำหนดไม่ว่ามาตรฐานของผลิตภัณฑ์นั้นจะเป็นมาตรฐานบังคับหรือไม่ และไม่ว่าหน่วยงานของต่างประเทศนั้นจะเป็นหน่วยงานของรัฐหรือเอกชน

- การกำหนดค่าใช้จ่าย

- มาตรา 6 ให้อำนาจรัฐมนตรีในการประกาศกำหนดอัตราค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบและค่าใช้จ่ายดังกล่าวให้เรียกเก็บจากผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้รับใบอนุญาต ผู้รับอนุญาตรวมทั้งสามารถเรียกเก็บจากผู้ทำ ผู้นำเข้า ผู้จำหน่ายหรือผู้มีไว้เพื่อจำหน่าย ในกรณีที่พนักงานเจ้าหน้าที่เข้าไปในสถานที่ผลิต สถานที่เก็บหรือสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์และได้เก็บตัวอย่างไปตรวจสอบว่าปฏิบัติถูกต้องตามกฎหมายหรือไม่ด้วย (แสดงว่าผู้รับอนุญาตต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบเฝ้าระวังภายหลังการได้รับอนุญาตรวมทั้งผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์แม้มิใช่ผู้รับอนุญาตด้วย)

- มาตรา 25 ทวิ (3) ในการออกใบอนุญาต ให้คณะกรรมการสามารถกำหนดเงื่อนไขเป็นหนังสือให้ผู้รับใบอนุญาตปฏิบัติในเรื่อง กำหนดเวลาสำหรับการชำระค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

- บทกำหนดโทษ

นอกจากจะมีบทกำหนดโทษสำหรับผู้ทำหรือผู้นำเข้าที่ไม่ปฏิบัติตามกฎหมายแล้วยังมี มาตรา 48 ตรี ที่ระบุว่า ผู้ใดทำรายงานการตรวจสอบการทำผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมหรือการตรวจสอบมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมขึ้นทั้งฉบับหรือแต่ส่วนหนึ่ง ส่วนใดเต็มหรือตัดทอนข้อความ หรือแก้ไขด้วยประการใดในรายงานดังกล่าวอันเป็นเท็จ เพื่อให้ผู้หนึ่งผู้ใดหลงเชื่อว่าการทำผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมหรือผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนั้นเป็นไปตามมาตรฐาน ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่ 6 เดือนถึง 5 ปี และปรับตั้งแต่สองแสนบาทถึงสองล้านบาท (ซึ่งอาจครอบคลุมถึงผู้ทำการตรวจสอบรับรองได้)

2.4.8 กฎระเบียบการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรไปยังกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป

การส่งออกสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรไปยังกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป ต้องได้รับมาตรฐานตามกรอบของ The General Food Law เป็นกรอบที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารในกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป เพื่อให้ได้การรับรองว่าสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรที่มีการนำเข้าไปยังกลุ่มประเทศสหภาพยุโรปปลอดภัยสามารถรับประทานได้ และรับประกันความปลอดภัยของสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร ส่งผลให้ผู้ส่งออกต้องมีการพัฒนาโซ่อุปทานของสินค้าให้มีประสิทธิภาพตลอดห่วงโซ่อุปทาน โดยประเทศผู้นำเข้าต้องสามารถตรวจสอบสินค้าดังกล่าวได้ทุกขั้นตอนของโซ่อุปทาน ทราบถึงถึงแหล่งที่มาของสินค้า และมีการเก็บบันทึกข้อมูลที่สำคัญต่อการตรวจสอบให้แก่ประเทศปลายทาง (CBI Ministry of Foreign Affairs, 2018)

ประเทศผู้นำเข้าในกลุ่มประเทศสหภาพยุโรปได้นำหลักการของ Hazard Analysis Critical Control Point (HACPP) หรือ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร เพื่อการควบคุมอันตรายด้านความปลอดภัยของอาหารตลอดทั้งห่วงโซ่อุปทาน ซึ่งประกอบด้วย

1. ระบุอันตรายด้านความปลอดภัยของอาหาร
2. กำหนดวิธีการที่ผู้ดำเนินการสามารถควบคุมได้
3. มีมาตรการแก้ไขเมื่อผู้บริโภคไม่สามารถรับประกันความปลอดภัยของอาหารที่ผลิต

รวมทั้งข้อกำหนดด้านสุขภาพและความปลอดภัยของพระราชบัญญัติอาหารและยาของ The European Spice Association (ESA) สมาชิกของ The International Organisation of Spice Trade Associations (IOSTA) ที่ได้มีการกำหนดมาตรฐานในการนำเข้าสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร ตามเอกสาร European Spice Association Quality Minima Document ว่าด้วยสินค้าดังกล่าวต้องได้รับการทดสอบเป็นการพิเศษเพื่อตรวจการปนเปื้อนหรือสิ่งตกค้างอื่นๆ โดย ESA มีจุดประสงค์เพื่อเป็นตัวแทนให้กับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการประสานงานกับหน่วยงานของสหภาพยุโรป และสถาบันต่างประเทศและองค์กรต่างๆ ส่งเสริมผลประโยชน์ของสมาชิกในส่วนที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์และปกป้องภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ และส่งเสริมความสนใจของผู้บริโภคและลูกค้า รวมทั้งตรวจสอบสินค้าที่มีผลประโยชน์ร่วมกันให้แก่สมาชิกในทางวิทยาศาสตร์ ข้อมูลทางนิติบัญญัติ เทคโนโลยี และเศรษฐกิจ (European Spice Association, 2018)

ทั้งนี้เอกสาร European Spice Association Quality Minima Document ได้อธิบายถึงเกณฑ์ขั้นต่ำสำหรับสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรในการส่งออกมายังกลุ่มประเทศสหภาพยุโรปที่ผู้ส่งออกจำเป็นต้องดำเนินการตาม ซึ่งวัตถุประสงค์ของเอกสารดังกล่าว เพื่อให้มั่นใจได้ว่าสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรได้รับการปลูก การเก็บเกี่ยว และการเก็บรักษาได้อย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค พร้อมทั้งสนับสนุนหลักการการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice: GAP) และการปฏิบัติที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP) ซึ่งหลักการทั้ง 2 ข้อดังกล่าว เป็นหลักการที่มีผลต่อการให้บริการของทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อุปทานที่มุ่งเน้นไปที่การป้องกันและการควบคุมสินค้ามากกว่าการปรับปรุงเมื่อเกิดข้อผิดพลาดของสินค้า โดยเน้นในเรื่องของการเพาะปลูก การเก็บเกี่ยว การขนส่ง และหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนและการเจริญเติบโตของสิ่งมีชีวิตขนาดเล็กที่เป็นอันตราย (The European Spice Association, 2018)

European Spice Association Quality Minima Document อธิบายถึงความปลอดภัยของเครื่องเทศและสมุนไพรที่ได้รับการยอมรับในกลุ่มประเทศยุโรปต้องผ่านเกณฑ์ทั้งหมด 6 ประการ ประกอบด้วย (1) การสุ่มตัวอย่าง ต้องผ่านตามมาตรฐาน ISO 948:1980 ในเรื่องของสารพิษจากเชื้อรา (2) การวิเคราะห์ทางเคมีและกายภาพ มีการตรวจสอบเรื่องของกลิ่น ความชื้น การระเหย ความหนาแน่น และปฏิกิริยากับน้ำ เป็นต้น (3) สารปนเปื้อนและตกค้าง มีการตรวจสอบเรื่องของสารกำจัดศัตรูพืช โลหะหนัก สารพิษจากเชื้อรา และสารก่อภูมิแพ้ เป็นต้น (4) ความบริสุทธิ์ มีการตรวจสอบเรื่องของสิ่งแปลกปลอม (5) คุณสมบัติด้านการสัมผัสต้องปราศจากกลิ่นและรสที่ไม่พึงประสงค์ และ (6) บรรจุภัณฑ์ต้องใช้สำหรับอาหาร (Food Grade) เท่านั้น (The European Spice Association, 2018)

สหภาพยุโรปได้มีการประกาศกฎระเบียบ Commission Regulation (EU) 2015/1137 เมื่อวันที่ 14 กรกฎาคม พ.ศ. 2558 ภายใต้ความเห็นชอบของ The European Spice Association (ESA) ให้มีการปรับค่าตกค้างสูงสุดของสาร Ochratoxin A ในเครื่องเทศ จากเดิมที่กำหนดไว้ที่ระดับ 30 µg/kg ให้มีการปรับลดค่าของสารดังกล่าว ในสินค้าต่อไปนี้

1. เครื่องเทศ รวมถึงเครื่องเทศแห้ง วงศ์พริกไทย (ผลของวงศ์พริกไทยรวมถึงพริกไทยขาวและดำ) จันทน์เทศ ขิงและขมิ้นชัน กำหนดที่ระดับ 15 µg/kg
2. พริก (ผลแห้ง ทั้งเม็ดหรือในรูปผง รวมถึงพริก พริกแห้ง พริกคาเยน และพริกหยวก) กำหนดที่ระดับ 20 µg/kg
3. เครื่องเทศผสมที่มีส่วนประกอบใดๆ ตามที่กล่าวข้างต้น กำหนดที่ระดับ 15 µg/kg

กฎระเบียบดังกล่าวจะมีผลตามกฎหมาย 20 วัน หลังจากที่มีประกาศลงใน EU Official Journal (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2558)

2.5 ระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออก

2.5.1 นิยามการตรวจสอบและรับรอง

World Trade Organization (2016) ให้คำจำกัดความ การตรวจสอบและรับรอง ว่าเป็นขั้นตอนทางเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการทดสอบ การตรวจสอบ การประเมินและการรับประกันเพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคและหน่วยธุรกิจว่าผลิตภัณฑ์มีคุณสมบัติความปลอดภัยและไม่มีผลกระทบต่อสุขภาพ รวมถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ตรงตามข้อกำหนดตามระเบียบและมาตรฐาน

European Commission (2017) ให้คำนิยาม การตรวจสอบและรับรอง ว่าเป็นกระบวนการตรวจสอบสินค้าก่อนสินค้าเข้าสู่ตลาด ซึ่งต้องทำตามข้อกำหนดตามกฎหมาย โดยขั้นตอนการประเมินประกอบด้วย การทดสอบ การตรวจสอบและการรับรอง มีวัตถุประสงค์เพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปลอดภัยหรือไม่เป็นไปตามข้อกำหนดจะไม่สามารถเข้าสู่ตลาดยุโรปได้

International Electrotechnical Commission (2017) ได้ให้คำจำกัดความ การตรวจสอบและรับรอง ว่าการตรวจสอบและรับรองเป็นกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบและรับรองผลิตภัณฑ์ การตรวจสอบและรับรองหน่วยงาน การตรวจสอบและรับรองบุคลากร หรือการตรวจสอบและรับรองระบบงานว่า มีคุณลักษณะตรงตามมาตรฐานกำหนด

ลักขมิ ปลั่งแสงมาศ (2550) ให้คำจำกัดความ ระบบการตรวจสอบและรับรอง ว่าเป็นการแสดงให้เห็นถึงการเป็นไปตามข้อกำหนดในส่วนของผลิตภัณฑ์ กระบวนการ ระบบ และบุคลากร ที่เกี่ยวข้องทั้งหมด โดยในองค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐาน ISO มีคณะกรรมการ คือ ISO CASCO (Committee on Conformity Assessment) ที่จะเป็นผู้รับผิดชอบในการกำหนดมาตรฐานหรือแนวทางในการตรวจสอบและรับรอง

ประภาพร ขอไพบูลย์ และคณะ (2555) ให้คำจำกัดความ การตรวจสอบและรับรอง ว่าเป็นกระบวนการที่ใช้ในการดำเนินการในการทดสอบ สอบเทียบ ตรวจ เพื่อแสดงว่าผลิตภัณฑ์นั้นมีกระบวนการบริหารจัดการ และคุณสมบัติอื่นๆตามที่มาตรฐานกำหนด และเป็นภารกิจของหน่วยงานภาครัฐในการควบคุมดูแลผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และมาตรฐานตามกฎหมาย เพื่อรองรับความต้องการของประเทศคู่ค้า

ชุติมา วิไลพันธ์ (2556) ให้คำจำกัดความ ระบบรับรองสินค้า หมายถึง ระบบที่มีระเบียบปฏิบัติสำหรับกระบวนการและการจัดการเพื่อตรวจประเมินและนำไปสู่การพิจารณาตัดสินผลการตรวจประเมิน เพื่อให้การรับรองที่เป็นลายลักษณ์อักษรและมีการดูแลระบบอย่างต่อเนื่อง โดยระบบการรับรองถือได้ว่าเป็นกระบวนการที่จะสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคในการใช้สินค้าหรือบริการ ซึ่งมีความแตกต่างกันตามลักษณะการรับรอง ดังนี้

การรับรองที่แสดงว่าสินค้าหรือบริการเป็นไปตามข้อกำหนด (Certification) ได้แก่ การรับรองผลิตภัณฑ์ การรับรองการบริหารงานคุณภาพ การรับรองระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม และการรับรองบุคลากร เป็นต้น การรับรองเหล่านี้หน่วยงานที่ดำเนินการจะเป็นภาครัฐหรือภาคเอกชนก็ได้ มักเป็นหน่วยงานที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค หน่วยงานดังกล่าว คือ หน่วยรับรอง (Certification Body: CB) ซึ่งเป็นบุคคลที่สาม

(Third Party Audit) ที่ให้บริการตรวจประเมินและรับรอง หรือจดทะเบียนการเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดของกิจกรรมต่างๆ

การรับรองที่แสดงถึงความสามารถในการดำเนินการหรือการบริการ (Accreditation) เช่น การรับรองความสามารถของห้องปฏิบัติการ (Laboratory Accreditation) การรับรองหน่วยรับรอง (Certification Body Accreditation/ Conformity Assessment Body Accreditation) การรับรองระดับนี้จะต้องมาจากหน่วยงานที่มีอำนาจตามกฎหมาย สามารถเป็นได้ทั้งหน่วยงานของภาครัฐหรือเอกชนแต่ต้องเป็นหน่วยงานที่รัฐให้อำนาจในการดำเนินการ หน่วยงานทำหน้าที่ดังกล่าวเรียกว่า หน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body: AB) ซึ่งหมายถึงหน่วยงานที่ทำหน้าที่ให้การรับรองความสามารถของ CB

สำนักรับรองระบบคุณภาพ (2558) ให้คำจำกัดความ การรับรองระบบงาน คือ กระบวนการซึ่งองค์กรที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับอย่างเป็นทางการว่าหน่วยงานมีความสามารถทางวิชาการในการดำเนินการรับรองกิจกรรมเฉพาะ หรือเป็นการรับรองที่แสดงถึงความสามารถในการดำเนินการหรือการบริการ ซึ่งไม่มีการรับรองหน่วยงานระดับนี้ของประเทศอีก มีเพียงการยอมรับร่วมระหว่างกลุ่มหน่วยงานด้วยกันในลักษณะของการทำการยอมรับร่วมหรือข้อตกลงยอมรับซึ่งกันและกัน

จากคำนิยามข้างต้นสรุปได้ว่า การตรวจสอบและรับรอง คือ กระบวนการในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ให้ตรงตามข้อกำหนดหรือมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล โดยหน่วยงานที่ได้รับอำนาจในการดำเนินการ ซึ่งหน่วยงานดังกล่าวต้องดำเนินการตามมาตรฐานที่กำหนดไว้เช่นกัน

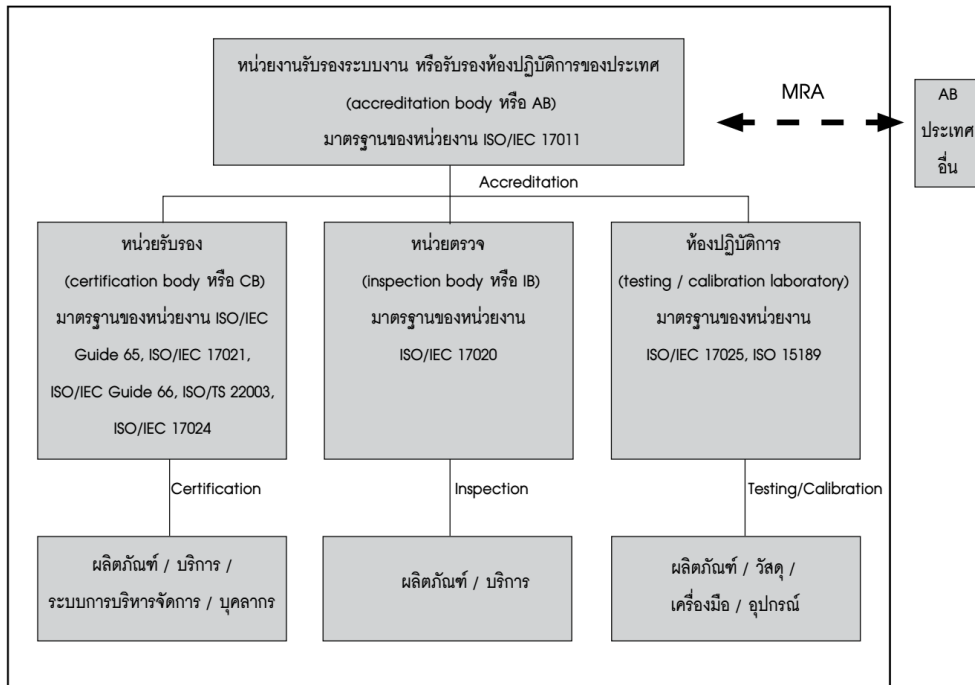
2.5.2 แนวคิดเรื่องการรับรองสินค้า

ระบบรับรองสินค้า หมายถึง ระบบที่มีระเบียบปฏิบัติสำหรับกระบวนการและการจัดการเพื่อตรวจประเมินและนำไปสู่การพิจารณาตัดสินผลการตรวจประเมินเพื่อให้การรับรองที่เป็นลายลักษณ์อักษรและมีการดูแลระบบอย่างต่อเนื่อง โดยระบบการรับรองถือได้ว่าเป็นกระบวนการที่จะสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคในการใช้สินค้าหรือบริการ ซึ่งมีความแตกต่างกันตามลักษณะการรับรอง ดังนี้ (ชุตินา วิไลพันธ์, 2556)

1) การรับรองที่แสดงว่าสินค้าหรือบริการเป็นไปตามข้อกำหนด (Certification) ได้แก่ การรับรองผลิตภัณฑ์ การรับรองการบริหารงานคุณภาพ การรับรองระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมและการรับรองบุคลากร เป็นต้น การรับรองเหล่านี้หน่วยงานที่ดำเนินการจะเป็นภาครัฐหรือภาคเอกชนก็ได้ โดยทั่วไปไม่จำเป็นต้องมีกฎหมายรองรับอำนาจในการดำเนินงาน มักเป็นหน่วยงานที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค หน่วยงานดังกล่าวคือ หน่วยรับรอง (Certification Body: CB) ซึ่งเป็นบุคคลที่สาม (Third Party Audit) ที่ให้บริการตรวจประเมินและรับรอง หรือจดทะเบียนการเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดของกิจกรรมต่างๆ (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2558; สำนักรับรองระบบคุณภาพ, 2558)

หน่วยงานที่ทำหน้าที่ให้การรับรองเรียกว่า Conformity Assessment Body: CABs ซึ่งหมายรวมถึงการรับรอง (Certification) การตรวจ (Inspection) การทดสอบ (Testing) และการสอบเทียบ (Calibration) ส่วนหน่วยงานบุคคลที่สามที่ให้การรับรองเรียกว่า Third Party Conformity Assessment และการแสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์ กระบวนการ ระบบ หรือบุคคลเป็นไปตามข้อกำหนด เรียกว่า Conformity Assessment

โดย CABs ดังกล่าวจะต้องได้รับการรับรองระบบประเมินจากหน่วยรับรองระบบ (Accredited Body: AB) (Accreditation Service International, 2017)



ภาพที่ 2.11 แสดงความโครงสร้างและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบการรับรองสินค้า
ที่มา: ลักษณะ ปลั่งแสงมาศ, 2550

2) การรับรองที่แสดงถึงความสามารถในการดำเนินการหรือการบริการ (Accreditation) เช่น การรับรองความสามารถของห้องปฏิบัติการ (Laboratory Accreditation) การรับรองหน่วยรับรอง (Certification Body Accreditation/ Conformity Assessment Body Accreditation) การรับรองระดับนี้จะต้องมาจากหน่วยงานที่มีอำนาจตามกฎหมาย สามารถเป็นได้ทั้งหน่วยงานของภาครัฐหรือเอกชนแต่ต้องเป็นหน่วยงานที่รัฐให้อำนาจในการดำเนินการ หน่วยงานทำหน้าที่ดังกล่าวเรียกว่า หน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body: AB) ซึ่งหมายถึงหน่วยงานที่ทำหน้าที่ให้การรับรองความสามารถของ CB ในการดำเนินการให้การรับรองกิจกรรมใดกิจกรรมต่างๆ โดยในการรับรองจะต้องรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC Guide 65 นอกจากนั้น AB ยังสามารถรับรองหน่วยตรวจ (Inspection Body: IB) และห้องปฏิบัติการ (Laboratory) โดยจะได้มีคุณภาพในการดำเนินงานตามมาตรฐาน ISO/IEC 17020 และ ISO/IEC 17025 ตามลำดับ (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2558; ชูติมา วิไลพันธ์, 2556)

การรับรองระบบงาน หมายถึง กระบวนการซึ่งองค์กรที่มีอำนาจหน้าที่ให้การยอมรับอย่างเป็นทางการว่า หน่วยงานมีความสามารถทางวิชาการในการดำเนินการรับรองกิจกรรมเฉพาะ (สำนักงานรับรองระบบคุณภาพ, 2558) หรือเป็นการรับรองที่แสดงถึงความสามารถในการดำเนินการหรือการบริการ ซึ่งไม่มีการรับรองหน่วยงาน

ระดับนี้ของประเทศอีก มีเพียงการยอมรับร่วมระหว่างกลุ่มหน่วยงานด้วยกันในลักษณะของการทำการยอมรับร่วมหรือข้อตกลงยอมรับซึ่งกันและกัน (ซุติมา วิไลพันธ์, 2556)

อย่างไรก็ตาม ซุติมา วิไลพันธ์ (2556) ได้กล่าวถึงรูปแบบการยอมรับข้อตกลงร่วมกันว่า การยอมรับข้อตกลงร่วมกันจะมี 2 รูปแบบ ประกอบด้วย

1) การยอมรับร่วมหรือการทำข้อตกลงการยอมรับซึ่งกันและกันในเรื่องใดเรื่องหนึ่งซึ่งไม่มีผลผูกพันทางกฎหมาย (Mutual Recognition Arrangement) เช่น หน่วยงานหนึ่งที่ยอมรับว่าหน่วยงานอื่นๆ มีขีดความสามารถและกระบวนการทำงานที่เทียบเท่ากันในการออกผลการตรวจสอบและรับรอง ได้แก่ การทำการยอมรับร่วมระหว่างกลุ่มองค์กรภูมิภาคเอเชียแปซิฟิกว่าด้วยการรับรองห้องปฏิบัติการ (Asia Pacific Laboratory Accreditation Cooperation: APLAC) และกลุ่มองค์กรนานาชาติว่าด้วยการรับรองห้องปฏิบัติการ (International Laboratory Accreditation Cooperation: ILAC) หรือการยอมรับร่วมระหว่างกลุ่มการรับรองระบบงาน เช่น กลุ่มองค์กรภูมิภาคแปซิฟิกว่าด้วยการรับรองระบบงาน (Pacific Accreditation Cooperation: PAC) และกลุ่มองค์กรนานาชาติว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International Accreditation Forum: IAF)

2) การยอมรับร่วมหรือการทำข้อตกลงการยอมรับซึ่งกันและกันอย่างเป็นทางการระหว่างสองประเทศในเรื่องของกฎระเบียบ ซึ่งขึ้นอยู่กับความเข้มงวดที่ระบุไว้ในความตกลงนั้น (Mutual Recognition Agreement)

2.5.3 โครงสร้างและมาตรฐานระบบการตรวจสอบและรับรอง

ระบบการตรวจสอบและรับรองจะมีหน่วยงานที่ทำหน้าที่ตรวจประเมิน คือ หน่วยตรวจสอบและรับรอง (Conformity Assessment Body : CAB) ประกอบไปด้วย หน่วยรับรอง (Certification Body: CB) หน่วยตรวจ (Inspection Body: IB) และห้องปฏิบัติการ (Testing / Calibration Laboratory) ในการทำหน้าที่ทดสอบ ตรวจรับรองว่าผลิตภัณฑ์ กระบวนการ ระบบ บุคลากร หรือองค์กร ว่ามีการดำเนินการสอดคล้องตามมาตรฐานที่กำหนด โดยหน่วยตรวจสอบและรับรองดังกล่าวจะต้องผ่านการตรวจสอบและออกใบรับรองว่าเป็นหน่วยประเมินที่มีประสิทธิภาพตามมาตรฐานจากหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body: AB) ที่เป็นหน่วยรับรองระบบงานที่ได้รับการยอมรับจากองค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International Accreditation Forum: IAF) ซึ่งเป็นองค์การที่เกิดจากการรวมตัวกันของหน่วยรับรองระบบงาน AB ทั่วโลกได้รับมาตรฐานการเป็นหน่วยรับรองระบบงาน ISO/IEC 17011 และในแต่ละหน่วยตรวจสอบต้องดำเนินการตามมาตรฐานที่กำหนดจึงจะได้รับการรับรองระบบงาน ได้แก่

1. หน่วยรับรอง (Certification Body: CB) แบ่งการรับรองได้เป็น 3 ประเภท

- การรับรองผลิตภัณฑ์ (Product Certification) ต้องดำเนินการตามมาตรฐาน ISO/IEC Guide 65 จึงจะสามารถให้การรับรองผลิตภัณฑ์ว่าเป็นไปตามมาตรฐานได้

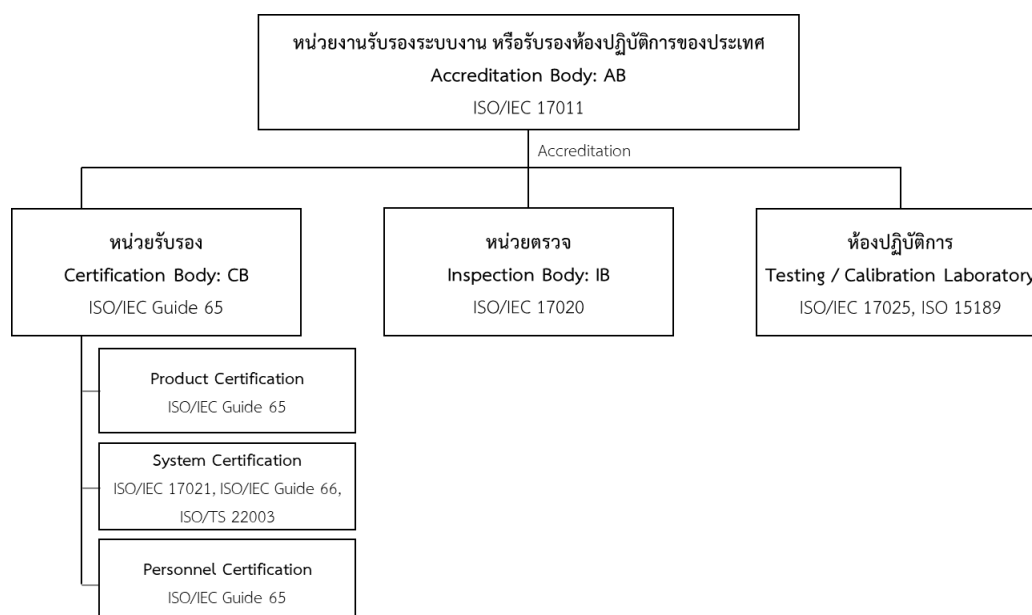
- การรับรองระบบการจัดการ (System Certification) ต้องดำเนินการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17021 สำหรับระบบการจัดการทั่วไป ISO/IEC Guide 66 สำหรับระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม

ISO/TS 22003 สำหรับระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร จึงสามารถให้การรับรองระบบการบริหารจัดการตามมาตรฐาน เช่น GMP HACCP เป็นต้น

- การรับรองบุคลากร (Personnel Certification) ต้องดำเนินการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17024 จึงจะสามารถจดทะเบียน/รับรองบุคลากร เช่น Auditor ได้

2. หน่วยตรวจ (Inspection Body: IB) ต้องดำเนินการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17020 จึงจะสามารถให้การรับรองผลิตภัณฑ์ตามที่ได้ตรวจว่าตรงตามมาตรฐาน

3. ห้องปฏิบัติการ (Testing / Calibration Laboratory) ต้องดำเนินการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 สำหรับห้องทดสอบหรือห้องปฏิบัติการสอบเทียบ หรือ ISO 15189 สำหรับห้องปฏิบัติการทางการแพทย์ จึงจะสามารถทดสอบหรือสอบเทียบผลิตภัณฑ์ วัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ ว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด



ภาพที่ 2.12 แสดงโครงสร้างและมาตรฐานระบบการตรวจสอบและรับรอง

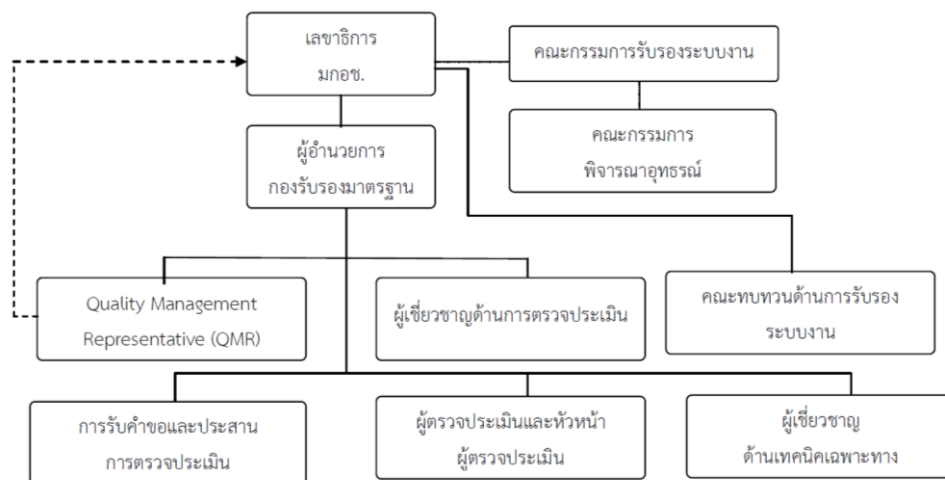
ประยุกต์จาก: ลักษณะ ปลั่งแสงมาศ, 2550

2.5.4 โครงสร้างการตรวจสอบและรับรองระบบงานด้านสินค้าเกษตรและอาหารของประเทศไทย

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้มอบหมายให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) เป็นหน่วยรับรองระบบงานด้านสินค้าเกษตรและอาหารของประเทศไทย (Accreditation Body: AB) ขอบข่ายมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) และมาตรฐานของประเทศคู่ค้าที่สำคัญ เช่น การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice: GAP) เกษตรอินทรีย์ (Organic Agriculture) GLOBAL G.A.P. สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication: GI) ระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices: GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (Hazard

Analysis and Critical Control Point: HACCP) และอื่นๆ มีความสามารถในการกำกับ ดูแลระบบการตรวจสอบรับรองตามมาตรฐานสากล ได้รับการรับรองจากองค์กรภูมิภาคแปซิฟิก (Pacific Accreditation Cooperation: PAC) และองค์การมาตรฐานสากลว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International Accreditation Forum: IAF)

โดย มกอช. ได้มอบหมายให้กองรับรองมาตรฐาน (กรร.) เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบกำกับดูแลการรับรองระบบงานด้านสินค้าเกษตรและอาหาร (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2558) เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้ภาคการเกษตรของประเทศไทย ให้ประเทศไทยดำเนินการผลิต แปรรูปอาหารและสินค้าเกษตร โดยเน้นตามหลักนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ซึ่ง กรร. มีหน้าที่รับรองระบบงานให้แก่หน่วยรับรอง (CB) และหน่วยตรวจ (IB) ด้านสินค้าเกษตรและอาหารตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนดสากล มีการดำเนินการรับรองระบบงานตามมาตรฐาน ISO/IEC 17011 : Conformity assessment - General requirements for accreditation bodies accrediting conformity assessment bodies



ภาพที่ 2.13 แสดงโครงสร้างหน้าที่การรับรองระบบงานตามมาตรฐาน ISO/IEC 17011

ที่มา: สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2558b

มกอช. เปิดให้การรับรองระบบงานแก่หน่วยงานภาครัฐและเอกชน (CB และ IB) ในด้านต่างๆ ได้แก่ (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2558b)

1) การรับรองผลิตภัณฑ์ (Product Certification) ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17065 ขอบข่าย Code of Conduct (CoC) การปฏิบัติที่ดีทางการเกษตร (Good Agricultural Practice: GAP) เกษตรอินทรีย์ (Organic Agriculture) สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication: GI) และ GLOBALG.A.P.

2) การรับรองระบบการจัดการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17021 ขอบข่าย GMP/HACCP

3) การรับรองระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Management System: FSMS) ตามมาตรฐาน ISO/TS 22003 ขอบข่ายมาตรฐาน ISO 22000

4) การรับรองระบบงานหน่วยตรวจ (Inspection Bodies: IB) ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17020 ขอบข่ายการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) ด้าน พืช ประมง และปศุสัตว์

ปัจจุบันหน่วยรับรอง (Certification Body: CB) และหน่วยตรวจ (Inspection Body: IB) ที่มกอช. ได้ให้การรับรองระบบตามมาตรฐานสากล (ISO) แล้ว ได้แก่ (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2558)

1. หน่วยรับรอง (Certification Body: CB)

1.1 หน่วยรับรองขอบข่ายเกษตรอินทรีย์ (Organic Agriculture) ได้แก่

- บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
- สถาบันรับรองระบบการผลิตผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้
- บริษัท ไทย จี เอ พี 09 จำกัด

1.2 หน่วยรับรองขอบข่าย GMP / HACCP

- บริษัท เอสจีเอส (ประเทศไทย) จำกัด
- บริษัท โกลบอล เซอร์ติฟิเคชั่น เซอร์วิส จำกัด
- บริษัท เอเจเอ รีจิสตร้าส์ จำกัด
- สำนักรับรองระบบคุณภาพ (สรร.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่ง

ประเทศไทย (วว.)

- บริษัท บุโร เวอร์ทัส เซอร์ติฟิเคชั่น (ประเทศไทย) จำกัด
- สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ
- บริษัท ทูฟ นอร์ด (ประเทศไทย) จำกัด
- บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
- บริษัท อินเตอร์เทค อินดัสทรี แอนด์ เซอร์ติฟิเคชั่น เซอร์วิสเชส (ประเทศ

ไทย) จำกัด

1.3 หน่วยรับรองขอบข่ายการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

- กองพัฒนาระบบการรับรองมาตรฐานสินค้าประมง และหลักฐานเพื่อการ

สืบค้น กรมประมง

- กองตรวจสอบรับรองมาตรฐานข้าวและผลิตภัณฑ์ กรมการข้าว
- บริษัท เอสจีเอส (ประเทศไทย) จำกัด
- บริษัท ทูฟ นอร์ด (ประเทศไทย) จำกัด
- สำนักงานการปฏิรูปที่ดินเพื่อเกษตรกรรม (ส.ป.ก.)
- บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
- บริษัท วูฟแกงค์ พลัทท (ประเทศไทย) จำกัด

- สถาบันรับรองระบบการผลิตผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

1.4 หน่วยรับรองขอข่ายการจัดการความปลอดภัยอาหาร (FSMA)

- บริษัท เอสจีเอส (ประเทศไทย) จำกัด
- สำนักรับรองระบบคุณภาพ (สรร.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

แห่งประเทศไทย (วว.)

- บริษัท ทูฟ นอร์ด (ประเทศไทย) จำกัด

1.5 หน่วยรับรองขอข่ายผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตร (Agricultural Produce or Product)

- บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

2. หน่วยตรวจ (Inspection Boy: IB)

2.1 หน่วยตรวจขอข่ายการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)

- บริษัท เอสจีเอส (ประเทศไทย) จำกัด
- บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
- สถาบันรับรองระบบการผลิตผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้
- บริษัท เอ-วัน ฟิวเจอร์ จำกัด
- บริษัท ทีพีเอส แอสเซสเมนต์ โกลบอลกรุ๊ป จำกัด
- บริษัท ศูนย์ห้องปฏิบัติการและวิจัยทางการแพทย์และการเกษตรแห่งเอเชีย

จำกัด

เนื่องจากการมีนโยบายให้หน่วยงานภาครัฐโอนถ่ายงานด้านการตรวจสอบและรับรองคุณภาพมาตรฐานให้แก่ภาคเอกชนดำเนินการ เพื่อแบ่งเบาภาระการตรวจของภาครัฐ และสนองต่อความต้องการตรวจรับรองของเกษตรกรหรือผู้ประกอบการ โดยให้ภาครัฐเป็นผู้กำกับดูแล อีกทั้งในปัจจุบันการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารมีจำนวนมากขึ้น จึงทำให้หน่วยตรวจรับรองอาจไม่เพียงพอ การให้ภาคเอกชนเข้ามาเป็นหน่วยตรวจจะสามารถเพิ่มประสิทธิภาพและความสามารถในการตรวจสอบได้มากขึ้น โดยภาคเอกชนที่จะเข้ามาเป็นหน่วยตรวจรับรองต้องทำการศึกษาหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองระบบงาน และทำการยื่นเรื่องขอการรับรองระบบงานจาก มกอช. เพื่อให้เกิดความเชื่อมั่น และยกระดับความสามารถในการตรวจสอบรับรอง โดยต้องดำเนินการจัดระบบองค์กรให้ได้ตามมาตรฐานข้อกำหนดสากล

2.6 ปัญหาการตรวจสอบและรับรองของประเทศไทย

ปัญหาที่พบในระบบการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหารของประเทศไทย เปรียบเทียบกับการดำเนินการตามมาตรฐาน CCFICS ได้แก่ (เบญจมาศ ปัทมาลัย, 2549)

1. การไม่ประสานงานกันระหว่างหน่วยงาน เนื่องจากมีหลายหน่วยงานที่มีหน้าที่ตรวจสอบ ทำให้เกิดปัญหาอุปสรรคในการทำงาน

2. การมีหลายหน่วยงาน หลายกระทรวงที่ทำหน้าที่ในการตรวจสอบทำให้ขาดการบูรณาการที่ดี เนื่องจากแต่ละกระทรวงยึดหลักการทำงานของหน่วยงานตนเองเป็นหลัก

3. คณะทำงานที่เข้าประชุมเรื่อง CCFICS ของประเทศไทยไม่มีความต่อเนื่อง ขาดแรงจูงใจในการเข้าร่วม และเรื่องนี้จำเป็นต้องใช้ผู้มีความรู้และประสบการณ์สูง แต่การส่งผู้แทนเข้าประชุมมักเป็นบุคคลที่ไม่มีอำนาจในการตัดสินใจ

4. ไม่มีการเผยแพร่ข้อมูลจากการประชุม CCFICS ไปยังหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้อง

5. ขาดการปรับปรุงด้านกฎหมายของประเทศที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบและรับรอง

6. ขาดบุคลากรที่มีความรู้ ประสบการณ์ ขาดการฝึกอบรมกับหน่วยงานต่างประเทศ

และยังมีการศึกษาถึงปัญหาระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของประเทศไทยต่างๆ โดยสามารถสรุปได้ดังต่อไปนี้

1. ประเทศไทยควรพัฒนาระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของประเทศไทยให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ เพื่อเป็นเครื่องมือในการควบคุมคุณภาพผักผลไม้ส่งออกของไทย และสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ให้กับผู้บริโภคในต่างประเทศ อย่างไรก็ตาม แม้ประเทศไทยจะมีการนำระบบดังกล่าวมาใช้แล้ว แต่ควรมีการพัฒนาให้เป็นผลในทางปฏิบัติให้มากยิ่งขึ้น (สิรินาฏ พรศิริ ประทาน, 2554)

2. ประเทศไทยควรปรับปรุงระบบบริหารความเสี่ยง เพื่อลดการตรวจสอบที่ไม่จำเป็นและสอดคล้องกับจำนวนพนักงานที่มีไม่มาก (สมบุญ ณ อยุธยา, 2557)

3. ประเทศไทยควรศึกษาระบบควบคุมการนำเข้าอาหารของแต่ละประเทศ เพื่อเป็นข้อมูลประกอบในการประเมินระบบควบคุมและใช้ในการจัดทำข้อตกลงร่วมระหว่างหน่วยงานราชการที่มีอำนาจหน้าที่ของประเทศผู้ส่งออกและผู้นำเข้า ในการควบคุมอาหารให้ได้คุณภาพมาตรฐานและปลอดภัยในการบริโภค ที่ด้านอาหารและยาของประเทศไทยต้องมีการปรับระบบตรวจสอบอาหารนำเข้า (สมบุญ ณ อยุธยา, 2557)

นอกจากนี้ ยังพบงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัญหาในระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออก และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร โดยมีรายละเอียด ดังนี้

เบญจมาศ ปัทมาลัย (2549) ได้ศึกษาข้อมูลเพื่อเป็นแนวทางสำหรับการจัดทำระบบตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของประเทศไทยให้สอดคล้องกับหลักการและแนวทางด้านระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของคณะกรรมการโคเด็กซ์ (CCFICS) เพื่อรองรับระบบการค้าเสรี โดยได้ทำการศึกษาหลักการและแนวทางปฏิบัติด้านระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออก (CCFICS) ที่จัดทำเสร็จแล้วและที่อยู่ระหว่างพิจารณาและข้อมูลการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารที่มีอยู่แล้วในประเทศไทย แล้วนำมาเปรียบเทียบความสอดคล้อง ผลการศึกษาพบว่า การดำเนินการด้านการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของประเทศไทยส่วนมากมีความสอดคล้องกับข้อกำหนดของ CCFICS และส่วนที่ประเทศไทยยังไม่ได้มีการดำเนินการที่ชัดเจนมากคือ การกำหนด national focal point สำหรับการแลกเปลี่ยนข้อมูลกรณีฉุกเฉินและ

แผนดำเนินการสำหรับกรณีฉุกเฉิน ส่วนประเด็นที่ประเทศไทยยังต้องมีการพัฒนาปรับปรุงเพื่อการพัฒนา ระบบการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร ได้แก่

1. การตรวจสอบปัจจุบันมีหลายหน่วยงานตรวจสอบ ทำให้มีอุปสรรคในการทำงาน ตามนโยบาย Codex เน้นให้เกิด one stop service
2. การเจรจาติดต่อทางการค้ายังขาดการบูรณาการที่ดี แต่ละกระทรวงยังคงหวงในอำนาจของตนเป็นหลัก และพยายามโยนสิ่งที่ไม่อยู่ในอำนาจหน้าที่ของตนเองออกไป
3. คณะทำงานที่เข้าร่วมประชุมเรื่อง CCFICS ของประเทศไทย ยังขาดความต่อเนื่องของตัวผู้เข้าร่วมประชุมรวมถึงสิ่งจูงใจในการเข้าร่วมประชุม เพราะการประชุมจำเป็นต้องอาศัยผู้ที่มีประสบการณ์และผู้ที่มีมองภาพกว้างในทุกเรื่องได้
4. ข้อเสนอจากการประชุม CCFICS ยังขาดการเผยแพร่ไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
5. กฎหมายยังขาดการพัฒนาปรับปรุงให้ทันต่อโลกาภิวัตน์ในด้านการค้าขายกับต่างประเทศ เช่น ควรแก้ไขช่วงโหวทางกฎหมายของ พ.ร.บ. อาหาร ปี พ.ศ. 2522 ในเรื่องการสร้างความเชื่อมโยงระหว่างองค์กรและหน่วยงานต่างๆ ในการกำหนดหน้าที่ที่ชัดเจนในการทำงานโดยเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับ CCFICS ผลผลิตทางการเกษตรก่อนที่จะเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรม ยังไม่มีการดูแลและรับรองที่ชัดเจน ทำให้ยากแก่การตรวจสอบย้อนกลับในกระบวนการผลิต ขาดการรวบรวม และ พ.ร.บ. วัตถุอันตราย ซึ่งมีหลายหน่วยงานที่นำมาใช้โดยขาดการแบ่งหน้าที่ที่ชัดเจน
6. ยังขาดบุคลากรที่มีประสบการณ์และความรู้ ขาดตำแหน่งในการบรรจุเจ้าหน้าที่ ควรประสานกับต่างประเทศในการฝึกอบรมบุคลากรเพิ่มเติมและขยายงบประมาณในการเพิ่มตำแหน่งให้กับสาขาวิชาชีพเฉพาะ

ประภาพร ขอไพบูลย์ และคณะ (2555) ทำการศึกษาการพัฒนาระบบและกลไกเพื่อรองรับการตรวจสอบและรับรองคุณภาพมาตรฐานอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยศึกษาระบบและกลไกเพื่อรองรับการตรวจสอบและรับรองคุณภาพมาตรฐานอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP เพื่อรองรับการถ่ายโอนภารกิจการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารให้กับหน่วยงานเอกชน และได้ศึกษากลไกการตรวจสอบและรับรองคุณภาพมาตรฐานอาหารของไทยที่มีอยู่ เปรียบเทียบกับกฎระเบียบและกลไกสากล เช่น CCFICS รวมทั้งระบบของประเทศนิวซีแลนด์ที่ได้มีการนำหลักการ CCFICS ประยุกต์ใช้ เพื่อพัฒนาระบบและกลไกที่ควรจะเป็นของประเทศไทย และเป็น Model ให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการนำไปประยุกต์ใช้ในการออกกฎระเบียบรองรับการตรวจสอบและรับรองคุณภาพมาตรฐานอาหาร จากการศึกษา พบว่า ระบบงานตรวจสอบและรับรองคุณภาพมาตรฐานอาหารของไทยมีปัญหา ดังนี้

1. แผนการสุ่มตรวจสินค้าของด่านไม่สอดคล้องกับแผนการตรวจสอบของส่วนกลาง ควรจะมีการพัฒนาระบบเครือข่ายข้อมูลเชื่อมโยงกัน เพื่อไม่ต้องอิงการใช้งานด้วยกำลังคน
2. การสุ่มตรวจของด่าน ออ. กับด่านศุลกากรไม่เหมือนกัน ด้านศุลกากรจะสุ่มตรวจ 30% ของแต่ละ item นั้น เพื่อสำแดงเท็จ เชื้อพิศกัฏเก็บภาษี ซึ่งไม่ได้บอกรายละเอียดใดๆที่ ออ.ต้องการ ในขณะที่ด่าน

อย. จะตรวจดูชื่อผลิตภัณฑ์ ชื่อผู้ผลิต และอื่นๆ เพื่อดูแลความปลอดภัยตั้งแต่ต้นกำเนิดและคุ้มครองผู้บริโภคไปพร้อมๆกัน และเมื่อสงสัยว่าจะมีปัญหาจะยึดสินค้ามาตรวจ ถ้า label ข้างผลิตภัณฑ์คุณเครือ จะดำเนินการขอหลักฐานใบ Certification เพื่อดูรายละเอียดส่วนประกอบว่าตรงกับ label ข้างผลิตภัณฑ์หรือไม่

3. ระบบ Certification ของด้านยังไม่สมบูรณ์ ไม่สามารถตรวจสอบย้อนกลับไปสู่ต้นกำเนิด และดูตามความเสี่ยงของต้นกำเนิดนั้นได้ เช่น นำเข้าดินสอ บอกลักษณะว่าเป็นดินสอมีลายสีน้ำเงินขาว แต่สินค้านำเข้ามาเป็นดินสอมีลายสีเขียว เป็นต้น

4. ปัญหาการส่งข้อมูล เนื่องจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอยู่ต่างสังกัด การส่งข้อมูลเพื่อทำการตรวจสอบทำได้ค่อนข้างยาก

5. ปัญหาใบรับรองผลการวิเคราะห์ (Certification of Analysis; COA) ปลอมและการตรวจสอบ Validity ของ COA เช่น สินค้าอาหารที่นำเข้ามาและมีการแสดงใบ COA นั้น แต่เมื่อตรวจสอบในระบบไม่ปรากฏว่าสินค้านั้นได้รับการรับรองตามใบ COA เป็นต้น ซึ่งการจะขอให้ห้องปฏิบัติการส่งใบรับรองผลมาที่ อย. โดยตรง ต้องมีพันธะสัญญาว่าจ้างวิเคราะห์ระหว่างห้องปฏิบัติการกับ อย. จึงจะส่งผลวิเคราะห์ให้ได้ ซึ่งไม่สามารถทำเช่นนั้นได้เนื่องจากผู้ประกอบการเป็นผู้ทำสัญญาจ้างกับห้องปฏิบัติการ ทั้งนี้อาจศึกษาวิธีดำเนินการของประเทศนิวซีแลนด์ที่มีกฎหมายเกี่ยวกับการทวนสอบใบรับรองผลการวิเคราะห์ (Verify of COA) โดยการสุ่มตรวจสอบย้อนกลับสู่ห้องปฏิบัติการโดยไม่ต้องขอข้อมูลผ่านสถานทูต ว่าห้องปฏิบัติการได้ออกใบ certification ฉบับดังกล่าวจริงหรือไม่และหากพบว่าใบ COA เป็นของปลอมต้องมีบทลงโทษที่หนักมาเป็นแบบอย่างในการแก้ปัญหาดังกล่าวในประเทศไทย

6. ขาดเครื่องมือในการตรวจสอบที่แม่นยำและเชื่อถือได้ ณ ด้านตรวจ ฯ และปัจจุบันค่าส่งตรวจวิเคราะห์ อย. เป็นผู้จ่าย ซึ่งอนาคตควรจะเป็นภาระของผู้ประกอบการ เนื่องจากเป็นผู้ได้ผลประโยชน์จากความเท่าเทียมกันของระบบการควบคุมและกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารของประเทศคู่ค้าบางประเทศ ดังนั้นจึงต้องตรวจสอบสินค้าบางชนิดจากบางประเทศในทุก Shipment รวมทั้งต้องมีใบรับรองของแต่ละ shipment ด้วย ในขณะที่หลายประเทศได้ให้การรับรองระบบการควบคุมดูแลของประเทศคู่ค้า โดยไปตรวจประเมินการทำงานในการควบคุมดูแลด้านความปลอดภัยอาหารของ competent authority ของประเทศคู่ค้า แทนการตรวจสอบสินค้า ทั้งนี้ผู้ประกอบการไทยควรจะมีการดำเนินการตรวจรับรองระบบความปลอดภัยของประเทศคู่ค้า และทำมาตรฐานความปลอดภัยตามมาตรฐานสากล โดยในอนาคตการนำเข้าสินค้าจากประเทศคู่ค้าแต่ละประเทศต้องมีมาตรฐานเดียวกันซึ่งต้องทำการ Harmonize ทุกขั้นตอน เพื่อให้มีการดำเนินงานเหมือนกันกับประเทศคู่ค้า

การตรวจสอบและรับรองเป็นกลไกสำคัญที่จะสร้างความเชื่อมั่นให้ในโลกการค้ายุคปัจจุบันโดยใช้มาตรฐานเป็นสะพานเชื่อมโลกธุรกิจเข้าด้วยกันโดยไร้พรมแดน ระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกจึงมีความจำเป็นที่หน่วยงานต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดเฉพาะสำหรับหน่วยงานแต่ละประเภท ทั้งนี้ ผู้เชี่ยวชาญได้ข้อเสนอแนวทางการพัฒนาระบบและกลไกการตรวจสอบ โดยเสนอให้มีการดำเนินการถ่ายโอนภารกิจด้านการตรวจสอบและรับรองคุณภาพมาตรฐานของส่วนราชการต่างๆ ให้ภาคเอกชนหรือภาคส่วนอื่นที่ได้รับการยอมรับตามมาตรฐานสากลกลับไปดำเนินการแทน โดยภาครัฐยังคงทำ

หน้าที่ในการกำหนดและพัฒนามาตรฐานให้ทัดเทียมสากล มีความเป็นเอกภาพและเป็นไปในทิศทางที่สอดคล้องกัน รวมทั้งการพัฒนากระบวนการตรวจรับรอง (Accreditation) ที่หน่วยงานภาครัฐจะต้องให้การรับรองมาตรฐานการทำงานของภาคส่วนอื่นที่จะมา รับโอนงานจากรัฐ ให้เป็นที่เชื่อถือและยอมรับจากผู้ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งผลักดันและส่งเสริมให้มีการพัฒนาระบบการตรวจสอบและรับรองคุณภาพ มาตรฐานของประเทศไทยให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล

จรรยา สุวัฒนพิเศษ (2557) ทำการศึกษามาตรการความปลอดภัยด้านอาหารของสหภาพยุโรป เกี่ยวกับการนำเข้าผักจากประเทศที่สาม : ศึกษากรณีประเทศไทย เนื่องจากสินค้าผักของประเทศไทยไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารของสหภาพยุโรป จากปัญหาการปนเปื้อนของสารกำจัดศัตรูพืช ตกค้างเกินค่ามาตรฐานและปัญหาการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ ผลการศึกษาค้นคว้าว่า มาตรการสุขอนามัยของสหภาพยุโรปที่ปรับใช้กับการนำเข้าสินค้าผักจากประเทศที่สามนั้น มีทั้งมาตรการที่กำหนดอยู่บนพื้นฐานของมาตรฐานระหว่างประเทศ มาตรการที่มีความสอดคล้องกับมาตรฐานระหว่างประเทศ ตลอดจนมาตรการที่สูงกว่ามาตรฐานระหว่างประเทศแต่ก็ได้มีการปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ซึ่งปัญหาการส่งออกผักประเทศไทยไปยังสหภาพยุโรป ไม่ได้เกิดจากปัญหาเรื่องความเข้มงวดของมาตรฐานสุขอนามัยแต่เพียงประการเดียว แต่ยังเกิดจากมาตรฐานในการผลิตของประเทศไทยเองที่ยังมีข้อบกพร่อง ระบบการตรวจสอบและออกใบรับรองสินค้าอาหารยังไม่มีมาตรฐานที่ชัดเจนว่าสามารถปฏิบัติตามมาตรฐานสากล หรือข้อกำหนดของปลายทางประเทศคู่ค้า ทำให้สินค้าผักของไทยไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของสหภาพยุโรป นำมาสู่ต้นทุนทั้งด้านค่าใช้จ่ายและระยะเวลาที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ รวมถึงความเชื่อมั่นในสินค้าอาหารของประเทศไทย ดังนั้น ประเทศไทยจึงจำเป็นต้องย้อนกลับมาตรวจสอบระบบควบคุมการผลิตเพื่อส่งออกของประเทศไทย ทั้งในภาครัฐและในภาคเอกชนเพื่อให้สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานสากลหรือตามที่ประเทศคู่ค้ากำหนด

สมบุรณ์ บุญกิจอนุสรณ์ (2557) ทำการศึกษาระบบการตรวจสอบการนำเข้าอาหารของด่านอาหารและยาของประเทศไทยที่ดำเนินการในปัจจุบันเปรียบเทียบกับแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบการควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหาร (Guidelines for food import control systems: CAC/GL 47-2003) ของ CCFICS ผลการศึกษาค้นพบว่าใน 20 แนวทางปฏิบัติสำหรับระบบการควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหารนั้น บุคลากรของหน่วยงานยังไม่สามารถดำเนินการได้ครอบคลุมทั้งหมด อาทิเช่น การจัดทำระเบียบวิธีการสุ่มตัวอย่าง ข้อกำหนดระหว่างทางขนส่งอาหาร การประเมินและยอมรับระบบควบคุมอาหารของประเทศผู้ส่งออก การจัดทำข้อมูลความเสี่ยงเพื่อกำหนดความถี่ของการตรวจสอบ และการแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างหน่วยงานราชการที่มีอำนาจหน้าที่ของประเทศผู้ส่งออกและผู้นำเข้า เป็นต้น ทั้งนี้ในระยะยาวหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจำเป็นต้องศึกษาระบบควบคุมการนำเข้าอาหารของประเทศคู่ค้า เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการประเมินระบบควบคุมและจัดทำข้อตกลงร่วมระหว่างหน่วยงานราชการที่มีอำนาจหน้าที่ของทั้งสองประเทศในการควบคุมอาหารให้ได้คุณภาพมาตรฐาน และปลอดภัยในการบริโภค

Canavari et al. (2006) ได้ทำการศึกษาถึงความเชื่อมั่นในบทบาทของการรับรองมาตรฐานอาหารออร์แกนิกในระบบห่วงโซ่อุปทานของประเทศอิตาลี โดยวิเคราะห์กระบวนการในการรับรองสินค้าออร์แกนิก และประเมินปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความน่าเชื่อถือของหน่วยงานรับรองสินค้าออร์แกนิก (Organic

Agricultural Certification Bodies: OACB) โดยเก็บข้อมูลโครงสร้างในการรับรองสินค้าจาก OACB จำนวน 16 แห่ง พร้อมทั้งลงพื้นที่สำหรับการสอบถามข้อมูล จากการศึกษาพบว่าในการรับรองสินค้าจะเผชิญกับข้อจำกัดของหน่วยงานที่รับรองสินค้า โดยมีเพียง 8 หน่วยงานที่มีบทบาทในตรวจรับรองสินค้าในสัดส่วนสูงถึงร้อยละ 90 จากหน่วยรับรองสินค้าทั้งหมด 21 แห่ง ในเรื่องของประสิทธิภาพในการตรวจรับรองสินค้าพบว่า กระบวนการรับรองสินค้ามีปัญหาความไม่มีประสิทธิภาพ เนื่องจากระบบของเอกสารและระบบการควบคุมผลิตภัณฑ์ยังมีความซับซ้อนหรือยังไม่สามารถดำเนินการร่วมกันได้อย่างง่าย (Simplification) ในส่วนของความเชื่อมั่นในการรับรองสินค้าจะมีผลมาจากการส่งเสริมและการสนับสนุนของหน่วยงานภาครัฐและความพึงพอใจจากการบริโภคสินค้า ซึ่งจะเป็นผลมาจากความเชื่อมั่นต่อศักยภาพในการรับรองสินค้ามากกว่าภาพลักษณ์ภายนอกของหน่วยงาน

Food and Agriculture Organization (2006) ได้ศึกษามาตรฐานความปลอดภัยอาหารในแต่ละประเทศ ประกอบด้วย EurepGAP, British Retail Consortium (BRC), IFS, มาตรฐานคุณภาพอาหารปลอดภัย (SQF) และ Dutch Code โดยสามารถสรุปเงื่อนไขที่จำเป็นในการจัดทำมาตรฐาน ประกอบด้วย

1. ข้อกำหนดด้านการจัดการ (การประกันคุณภาพ)
2. ขั้นตอนการปฏิบัติเพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย
3. การกำหนดหลักการและแนวทางปฏิบัติสำหรับการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร
4. การออกแบบใบรับรองเพื่อให้เกิดการยอมรับในระดับสากล

ทั้งนี้ พบว่า ในการตรวจสอบมาตรฐานในแต่ละประเทศ จะมีเงื่อนไขที่การปฏิบัติที่แตกต่างกัน กล่าวคือ บางรายการตรวจสอบจำเป็นต้องมีใน EurepGAP แต่อาจจะเป็นเงื่อนไขที่ไม่จำเป็นใน British Retail Consortium (BRC) เป็นต้น ซึ่งการความสำคัญของเงื่อนไขแตกต่างกันนั้น ขึ้นอยู่กับ ลักษณะของแต่ละประเทศมีความแตกต่างกัน ทั้งในเรื่องภูมิอากาศ การมีอยู่ของแมลงหรือเชื้อโรคและสภาพการรักษาความปลอดภัยของอาหาร เป็นต้น จากความแตกต่างเหล่านี้ จึงเป็นสาเหตุที่ทำให้หลายประเทศต่างมีการออกกฎระเบียบ ข้อกำหนดด้านการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกอื่นๆ เพิ่มเติมตามแต่ข้อกำหนดที่ประเทศผู้นำเข้าเลือกใช้ เพื่อเป็นมาตรการในการคุ้มครองความปลอดภัยผู้บริโภคภายในประเทศของตนอย่างเข้มงวด

Vieira (2006) ทำการศึกษา เรื่องการประเมินบทบาทของมาตรฐานอาหารในเวทีการค้าโลกต่อโซ่อุปทานการส่งออกเนื้อสดของประเทศบราซิล ด้วยการใช้วิเคราะห์กระบวนการบริหารจัดการทางธุรกิจของผู้ประกอบการที่เปลี่ยนแปลงไป จากการสอบถามและประชาพิจารณ์ของกลุ่มผู้ประกอบการหลักที่ส่งออกเนื้อสดของประเทศ ดังนี้

1. มาตรฐานการส่งออก ผลจากการศึกษาพบว่า ผู้ส่งออกมีการปฏิบัติที่ผิดเกี่ยวกับฉลาก เนื่องจากความล่าช้าของข้อมูล หรือมีการรับข้อมูลที่ผิดพลาด โดยผู้ส่งออกเนื้อสดเรียกร้องให้มีการตรวจสอบโดยตรงกับ the Brazilian Ministry of Agriculture (MAPA) และระบบการตรวจสอบต้องเท่าเทียมกัน

ระหว่างประเทศบราซิลและสหภาพยุโรป ที่ทำให้ผู้นำเข้าเชื่อว่ากฎระเบียบข้อบังคับของประเทศบราซิลมีความทันสมัยเทียบเท่ากับกฎระเบียบข้อบังคับของสหภาพยุโรป

2. การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) ผลจากการศึกษาพบว่า การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมไม่มีกระบวนการที่ตายตัว เช่น สหภาพยุโรปบังคับใช้ HACCP ในทุกระดับการผลิต ในขณะที่สหรัฐอเมริกาบังคับใช้แค่บางระดับการผลิตเท่านั้น เป็นต้น

3. การตรวจสอบย้อนกลับ ผลจากการศึกษาพบว่า การตรวจสอบย้อนกลับของประเทศนำเข้าและประเทศส่งออกอาจแตกต่างกันได้ และยากมากที่จะปฏิบัติตามมาตรฐานต่างๆ ได้ทั้งหมด ผู้ส่งออกต้องเผชิญความยากลำบากของการได้รับข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งกำเนิดการเพาะเลี้ยงสัตว์ที่ถูกปฏิเสธการนำเข้าของผู้ผลิตตามหลักการตรวจสอบย้อนกลับ ดังนั้นเพื่อสนับสนุนการส่งออกในระยะยาว เจ้าของฟาร์มควรรวมกลุ่มกันจ้างซัพพลายเออร์ที่เชื่อถือได้ในการดำเนินการ

4. การควบคุมคุณภาพ ผลจากการศึกษาพบว่า การควบคุมคุณภาพเป็นเรื่องใหม่สำหรับประเทศบราซิล และการศึกษานี้จะเป็นการพิจารณาในส่วนของธุรกิจการส่งออกเนื้อสัตว์เท่านั้น โดยผู้ส่งออกสามารถเข้าถึงรายละเอียดเชิงลึกของสัญญาการค้ากับประเทศผู้นำเข้า (ในที่นี้คือ สหภาพยุโรป) ได้โดยตรง ในขณะที่ผู้วิจัยไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าถึงข้อมูลส่วนนี้ อย่างไรก็ตาม ผู้วิจัยได้สรุปผลการศึกษาในส่วนนี้ว่า มาตรฐานสินค้าต่างๆ ล้วนแล้วแต่มีการอธิบายไว้แล้วตาม code of practice ที่ระบุแนวทางการปฏิบัติที่ดีเกี่ยวกับการค้าเนื้อสัตว์ว่าควรมีการผลิตและกระบวนการอย่างไร

Anders et al. (2007) ได้ทำการศึกษาเรื่องความสำคัญและบทบาทในการรับรองสินค้าโดยบุคคลที่สาม ซึ่งจากความสำคัญของมาตรฐานสินค้าอาหารที่สูงขึ้นในการค้าระหว่างประเทศส่งผลให้เกิดการพัฒนามาตรฐานและระบบการรับรองสินค้าประเภทอาหาร โดยหน่วยงานที่สามที่เป็นผู้รับรองสินค้าจะเป็นหน่วยงานที่ประเมินและรองรับผลิตภัณฑ์ว่า ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะมีคุณภาพและความปลอดภัยในระดับที่น่าเชื่อถือ ซึ่งการรับรองสามารถสร้างผลกระทบให้แก่ภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ในตลาดสินค้า การศึกษาดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์หาประสิทธิภาพระหว่างวัตถุประสงค์ของการรับรองสินค้าและระดับของการแข่งขันของธุรกิจการรับสินค้าโดยบุคคลที่สาม โดยจะพิจารณาจากแนวคิดโซ่อุปทาน (Supply chain) สำหรับสินค้าผักและผลไม้ จากการศึกษาพบว่าในกรณีที่ผู้บริโภคมีอุปสงค์ต่อสินค้าอาหารที่มีคุณภาพสูง หน่วยงานที่รับรองสินค้าจะมีบทบาทสำคัญในตลาดการค้าอาหารระหว่างประเทศ เนื่องจากการผลิตและการค้าอาหารของโลกเริ่มมีการเปิดเผยเรื่องข้อมูลและคุณภาพของสินค้า ประกอบกับการแข่งขันทางด้านราคาที่เป็นปัจจัยสำคัญของการเลือกซื้อของสินค้าในระบบห่วงโซ่อุปทาน ทำให้การรับรองคุณภาพและมาตรฐานสินค้ามีความสำคัญมากยิ่งขึ้น อย่างไรก็ตามเป้าหมายในการรับรองสินค้าของหน่วยรับรองอาจได้รับผลกระทบจากการแข่งขันในธุรกิจการรับรองสินค้าที่มีผู้ให้บริการที่มากขึ้น

2.7 นโยบาย E-Commerce ขององค์การการค้าโลก

การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-Commerce) เป็นการดำเนินการที่มีศักยภาพสูงและมีแนวโน้มเติบโตสูงขึ้นในการค้าทั่วโลก ซึ่งเป็นตัวกระตุ้นให้เศรษฐกิจโดยรวมทั่วโลกเติบโตไปในทิศทางที่ดีขึ้นและเป็นการเปิด

โอกาสให้แก่ธุรกิจขนาดเล็กและขนาดกลาง (Small and Medium Enterprise: SMEs) ได้มีโอกาสกระจายสินค้าไปยังทั่วโลก โดยธุรกิจ E-Commerce ในอนาคตจะเน้นรูปแบบการรวมกลุ่มของธุรกิจขนาดเล็กและขนาดกลาง (MSMEs) เพื่อให้มีอำนาจการต่อรองกับกลุ่มธุรกิจขนาดใหญ่ในการซื้อขายกับกลุ่มประเทศคู่ค้าขนาดใหญ่

องค์การการค้าโลก (World Trade Organization: WTO) ได้เห็นถึงความสำคัญของการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-Commerce) ซึ่งได้มีส่วนในเรื่องของประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการซื้อขายที่เกิดจากการดำเนินธุรกิจแบบ E-Commerce ซึ่งหน้าที่ของ WTO คือ การมีส่วนร่วมในเรื่องของการคุ้มครองสิทธิความเป็นส่วนตัว ศีลธรรมประชาชน การป้องกันการฉ้อโกง การใช้เครือข่ายขนส่งสาธารณะในรูปแบบการสื่อสารและการบริการ การระบุแหล่งที่มาของสินค้า การเพิ่มการมีส่วนร่วมของกลุ่มประเทศกำลังพัฒนาในตลาด E-Commerce การป้องกันและการบังคับใช้ลิขสิทธิ์และเครื่องหมายการค้าต่างๆ และ การเพิ่มการมีส่วนร่วมของวิสาหกิจขนาดกลาง (SMEs) ในกลุ่มประเทศกำลังพัฒนา รวมทั้ง WTO ได้มีการสำรวจโอกาสในการพัฒนาเศรษฐกิจที่มีผลโดยตรงการธุรกิจ E-Commerce สำหรับประเทศกำลังพัฒนา โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศที่มีการพัฒนาน้อยที่สุด (World Trade Organization, 2018)

เมื่อวันที่ 13 ธันวาคม พ.ศ. 2560 องค์การการค้าโลก (World Trade Organization: WTO) สภาเศรษฐกิจโลก (World Economic Forum: WEF) และโครงการ Electronic World Trade Platform (eWTP) โดยกลุ่ม Alibaba ได้มีการอภิปรายเกี่ยวกับหัวข้อ “E-commerce 2030: enabling an inclusive future for e-commerce” ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของ “Enabling E-commerce” ในการประชุมของกระทรวงการต่างประเทศ ครั้งที่ 11 วันที่ ณ เมืองบัวโนสไอเรส ประเทศอาร์เจนตินา โดยจุดมุ่งหมายการประชุมในครั้งนี้คือการอภิปรายอย่างลึกซึ้งเกี่ยวกับปัญหาของ E-Commerce ในกลุ่มผู้มีส่วนได้เสีย ส่งเสริมการแบ่งปันทางความคิดและแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดเพื่อขยายโอกาสให้แก่ธุรกิจขนาดเล็ก ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไป ภายใต้กำหนดเดิม WT/L/274 ที่ได้ดำเนินการมาตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2541 และเพื่อการก้าวผ่านไปสู่ยุคดิจิทัลอย่างเต็มรูปแบบจำเป็นต้องประกอบด้วย 2 ประการ คือ (1) การอภิปรายที่มุ่งเน้นให้ทราบถึงช่องว่างที่จำเป็นต้องได้รับการแก้ไขมากขึ้น และ (2) ความพยายามในการร่วมมือของรัฐบาล แรงงาน ผู้บริโภคและธุรกิจทั้งบริษัทขนาดเล็กและขนาดใหญ่จากกลุ่มประเทศที่พัฒนาแล้ว กลุ่มประเทศกำลังพัฒนา และกลุ่มประเทศพัฒนาน้อยที่สุด (World Trade Organization, 2018)

บทที่ 3

ระเบียบวิธีวิจัย

โครงการวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการพัฒนาระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของประเทศให้ได้มาตรฐานสากล โดยสอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป ในบทนี้จะแบ่งเนื้อหาผลงานออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่หนึ่งเกี่ยวข้องกับการอธิบายรายละเอียดขั้นตอนการดำเนินงานวิจัยของโครงการซึ่งรวบรวมข้อมูลทั้งข้อมูลปฐมภูมิและข้อมูลทุติยภูมินำมาสู่การวิเคราะห์ผล ในส่วนที่สองจะกล่าวถึงการกำหนดกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในงานวิจัย รวมถึงเกณฑ์ในการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง ในส่วนถัดมาเกี่ยวข้องกับเครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิธีการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อนำไปสู่การนำเสนอแนวทางการยกระดับระบบตรวจสอบและรับรองมาตรฐานอาหารเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของหน่วยงานตรวจสอบและรับรองให้สามารถเอื้ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ประกอบการในการส่งออกสินค้า และมีระบบตรวจสอบและรับรองมาตรฐานอาหารเพื่อการนำเข้า-ส่งออกที่สามารถแข่งขันทางการค้าได้ในระดับโลก รายละเอียดเป็นดังนี้

3.1 วิธีการวิจัย

1. ศึกษาและทบทวนวรรณกรรมจากงานวิจัยที่ผ่านมา บทความ ข้อมูลสถิติและรายงานที่เกี่ยวข้องประกอบด้วย

- สถานการณ์การส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรในภาพรวมและของประเทศไทย
- มาตรฐานระบบการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารตามหลักการของ CCFICS
- มาตรฐานความปลอดภัยของสหภาพยุโรป
- ระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าเกษตรและอาหารเพื่อการนำเข้าและส่งออกของไทย
- มาตรฐานความปลอดภัยอาหารของไทย
- กฎหมายระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของสหภาพยุโรป
- หน่วยงานตรวจสอบและรับรองไทยและสากล กรณีศึกษา สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร

2. สัมภาษณ์เชิงลึกผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ที่เกี่ยวข้อง โดยใช้รูปแบบการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured interview) เกี่ยวกับสถานการณ์ปัจจุบันของระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรนำเข้าและส่งออก มาตรฐานความปลอดภัยอาหารของไทยและสากล กฎระเบียบ และกฎหมายต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสหภาพยุโรปที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร รวมถึงปัญหาและอุปสรรคของระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าของประเทศไทย

3. ศึกษาประเทศต้นแบบที่ดีที่นำหลักการของ CCFICS มาใช้ในการออกแบบระบบตรวจสอบและรับรองด้านสินค้าเกษตรเพื่อเปรียบเทียบกับประเทศไทย กรณีศึกษา สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร

4. วิเคราะห์ข้อดี ข้อเสีย โอกาส และอุปสรรคของระบบการตรวจสอบและรับรองด้านสินค้าเกษตรและอาหาร กรณีศึกษา สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร ที่ครอบคลุมด้านกฎหมาย โครงสร้างองค์กร และบุคลากรที่เกี่ยวข้องโดยวิเคราะห์ผ่าน SWOT analysis

5. นำเสนอแนวทางการพัฒนา กลไกในการขับเคลื่อนระบบ แนวทางการปรับปรุงกฎระเบียบให้สอดคล้องกับระบบการตรวจสอบและออกใบรับรองกรณีศึกษา สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร นำเข้าและส่งออกของไทยที่น่าเชื่อถือตามมาตรฐานสากลและสอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป

6. สรุปผลการศึกษาและนำเสนอแนวทางในการพัฒนาระบบการตรวจสอบและออกใบรับรอง รวมถึงมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารที่น่าเชื่อถือตามมาตรฐานสากลและสอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป กรณีศึกษา สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร

3.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.2.1 การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างประกอบด้วย 2 กลุ่ม ได้แก่

1) **กลุ่มหน่วยงานภาครัฐ** ซึ่งเป็นผู้ที่เกี่ยวข้องกับการวางแผนนโยบายเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร และระบบตรวจสอบและรับรองของประเทศ โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured interview) เพื่อทำให้ทราบความคิดเห็นเกี่ยวกับข้อมูลสถานการณ์ปัจจุบันของระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออก มาตรฐานความปลอดภัยอาหารของไทยและสากล กฎระเบียบ และกฎหมายต่างๆ ที่เกี่ยวข้องสหภาพยุโรป รวมถึงปัญหาและอุปสรรคของระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าของประเทศไทย

2) **กลุ่มผู้ประกอบการ** ซึ่งเป็นผู้ที่เกี่ยวข้องกับการรับบริการระบบการตรวจสอบและรับรองที่ส่งออกสินค้าเกษตรไปยังสหภาพยุโรป หรือเคยมีประสบการณ์ไปยังสหภาพยุโรป หรือกลุ่มประเทศอื่น

3.2.2 เกณฑ์ในการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างทั้งภาครัฐและภาคเอกชนใช้เทคนิคการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling) ซึ่งเป็นการสุ่มโดยคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างที่มีความรู้ ความชำนาญ ประสบการณ์ในเรื่องนั้นๆ จากหน่วยตัวอย่างที่ผู้วิจัยเลือกได้ หรือที่เรียกว่า ผู้เชี่ยวชาญ (Expert) โดยคณะผู้วิจัยได้กำหนดหลักเกณฑ์ในการพิจารณาเลือกผู้ให้ข้อมูลจากหลักเกณฑ์ 3 ประการ ได้แก่

1) เป็นบุคคลที่มีความรู้ ความเข้าใจ หรือปฏิบัติงานในหน่วยงาน หรือสถาบันที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

2) เป็นบุคคลที่มีประสบการณ์การส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรไปตลาดต่างประเทศ เช่น สหภาพยุโรป

3) เป็นบุคคลที่มีอำนาจหน้าที่ในวางนโยบายและการจัดการระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารเพื่อการส่งออกของไทยที่เกี่ยวข้องกับเครื่องเทศและสมุนไพร

โดยกลุ่มผู้เชี่ยวชาญที่ใช้การสัมภาษณ์เป็นดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 กลุ่มผู้เชี่ยวชาญที่ใช้ในการวิจัย

กลุ่มผู้เชี่ยวชาญ	ตำแหน่ง	หน่วยงาน/จังหวัด	จำนวน (คน)
ภาครัฐ	- เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ หรือ ผู้แทน	- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)	1
	- อธิบดีกรมวิชาการเกษตร หรือ ผู้แทน	- กรมวิชาการเกษตร	1
	- อธิบดีกรมควบคุมโรค หรือ ผู้แทน	- กรมควบคุมโรค	1
	- ผู้อำนวยการสำนักควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร หรือ ผู้แทน	- กลุ่มวิจัยการกักกันพืช สำนักควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร	1
	- ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร หรือ ผู้แทน	- สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร	1
	- เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือ ผู้แทน	- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.)	1
ภาคเอกชน	- เกษตรกรและผู้ประกอบการส่งออก		5
รวม			11

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย

1) การสัมภาษณ์เชิงลึก

การสัมภาษณ์เชิงลึกนี้ใช้คำถามแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structure Interview) เพื่อสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานการณ์ปัจจุบันของระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออก มาตรฐานความปลอดภัยอาหารของไทยและสากล กฎระเบียบ และกฎหมายต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมถึงปัญหาและอุปสรรคของระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าของประเทศไทย ในกรณีศึกษา เครื่องเทศและสมุนไพร เพื่อนำไปสู่ข้อมูลแนวทางในการพัฒนาระบบการตรวจสอบและออกใบรับรอง รวมถึงมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารที่น่าเชื่อถือตามมาตรฐานสากลและสอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป กรณีศึกษา สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร

ประเด็นคำถามที่จะใช้ในการสัมภาษณ์เป็นดังนี้

- สถานการณ์ปัจจุบันของระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของประเทศเป็นอย่างไร
- ปัญหาและอุปสรรคของระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าของประเทศไทยในภาพรวม และกรณีศึกษา เครื่องเทศและสมุนไพรเพื่อการส่งออกไปสหภาพยุโรปเป็นอย่างไร
- ประเทศที่มีแนวทางปฏิบัติที่ดีสำหรับระบบการตรวจสอบรับรองเป็นอย่างไร ปัจจัยที่ทำให้ประสบความสำเร็จมีอะไรบ้าง
- แนวทางการพัฒนาระบบการตรวจสอบและออกใบรับรองของประเทศไทยในอนาคตควรเป็นอย่างไร
- ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการขอตรวจสอบและรับรองระบบงานมีอะไรบ้าง
- กระบวนการตรวจสอบและรับรองเครื่องเทศและสมุนไพรไทยที่มีส่งออกไปตลาดสหภาพยุโรปมีกระบวนการอย่างไร ใช้เอกสารอะไรบ้าง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเป็นใครบ้าง และพบปัญหาและอุปสรรคในช่วงขั้นตอนใดบ้าง

3.4 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ในงานวิจัยฉบับนี้ จะแบ่งการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็น 2 ประเภท คือ ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary data) และข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary data) ดังนี้

- 1) ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary data) เป็นข้อมูลที่ได้จาก การสังเกต ณ สถานที่จริง (Observation and field study) การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth interview) และการสนทนากลุ่ม (Focus Groups Discussion)
- 2) ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary data) เป็นการค้นหาและรวบรวมข้อมูลจากงานวิจัย ข้อมูลสถิติ บทความ เอกสาร วารสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมถึงแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยนี้เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ (Qualitative analysis) รายละเอียดเป็นดังนี้

- 1) การวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้วิจัยจะดำเนินการตรวจสอบข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลโดยนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ในแต่ละครั้งมาจำแนกออกตามประเด็นคำถามและรวบรวมสรุปผลออกมาเป็นประเด็นตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ และพิจารณาความสมบูรณ์ของข้อมูล
- 2) นำข้อมูลทั้งหมดมาวิเคราะห์ โดยใช้ SWOT analysis เพื่อเสนอแนวทางการพัฒนาระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารเพื่อการส่งออกของไทย กรณีศึกษา สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร

บทที่ 4

ผลการวิจัย

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป และระบบตรวจสอบและรับรองมาตรฐานอาหารเพื่อการนำเข้า-ส่งออกของไทยให้สอดคล้องกับกระบวนการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป เพื่อนำเสนอแนวทางการพัฒนามาตรการการรับรองสินค้าเกษตรเพื่อการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรปให้ได้มาตรฐานสากล โดยใช้กรณีศึกษาสินค้าเกษตรที่เป็นเครื่องเทศและสมุนไพร เนื่องจากเป็นสินค้าที่สามารถนำไปเป็นวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหารและแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้าที่มีความเป็นเอกลักษณ์ความเป็นไทยที่มีมูลค่าการส่งออกน้อย แต่เป็นสินค้าที่ส่งออกไปตลาดยุโรปที่มีอัตราการเติบโตเพิ่มขึ้น อันเนื่องมาจากความนิยมในการบริโภคอาหารไทยของตลาดโลกจึงส่งผลให้เกิดความต้องการสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร เพื่อนำไปเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารมากยิ่งขึ้น รวมทั้งเครื่องสำอางค์ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในสปา และยารักษาโรค เป็นต้น

4.1 ผลการศึกษากระบวนการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป

4.1.1 การเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบสำหรับการควบคุมและตรวจสอบสินค้าเกษตรและอาหารในสหภาพยุโรป

สมุดปกขาวความปลอดภัยอาหารสหภาพยุโรป (EU White Paper on Food Safety) เปรียบเสมือนธรรมนูญในเรื่องความปลอดภัยอาหารของสหภาพยุโรปและเป็นการปฏิรูปนโยบายกฎระเบียบเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารของสหภาพยุโรปที่สำคัญ และสมุดปกขาวฯ ยังเป็นที่มาของกฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยอาหาร (Hygiene Package) โดยคณะกรรมการการยุโรปมีหน้าที่วางนโยบายภาพรวม เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องของประเทศสมาชิกนำไปปรับใช้ในทางปฏิบัติ โดยมีการรายงานความคืบหน้ามายังคณะกรรมการการยุโรปอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าประเทศสมาชิกได้ดำเนินการควบคุมและตรวจสอบการปฏิบัติตามกฎระเบียบดังกล่าวอย่างถูกต้อง ครบครัด และเป็นไปในทิศทางเดียวกันทั่วสหภาพยุโรป ต่อมาได้มีการทบทวน Regulation (EC) No 882/2004 และกำหนดระยะเวลาเปลี่ยนผ่านของการบังคับใช้กฎระเบียบ แต่ภายหลังกฎระเบียบฉบับดังกล่าวได้ถูกแทนที่ด้วย Regulation (EU) No 2017/625 ของรัฐสภายุโรปและคณะมนตรียุโรปซึ่งว่าด้วยการควบคุมตรวจสอบ กฎระเบียบว่าด้วยการควบคุมการตรวจสอบสินค้าอาหาร อาหารสัตว์ สุขอนามัย และสวัสดิภาพสัตว์ สุขอนามัยพืชและผลิตภัณฑ์อารักขาพืชของภาครัฐ (Official Control Regulation (EU) No 2017/625) ถือเป็นการยกระดับกฎหมายด้านการควบคุมและตรวจสอบสินค้าเกษตรและอาหารที่สำคัญยิ่งของสหภาพยุโรป โดยเป็นการผนวกเนื้อหาของกฎหมายด้านการควบคุมและตรวจสอบอาหารและอาหารสัตว์ กฎเกณฑ์ข้อบังคับด้านสุขอนามัยและสวัสดิภาพสัตว์ รวมถึงสุขอนามัยพืชและผลิตภัณฑ์อารักขาพืชเข้าไว้ด้วยกันและปรับปรุงให้มีความสำคัญยิ่งขึ้นด้วยการปรับปรุงแนวทางของกฎหมายให้สอดคล้องกัน ทั้งเพิ่มความโปร่งใสและประสิทธิภาพในการเผยแพร่แลกเปลี่ยนข้อมูลอย่างครบวงจร (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2561)

สภายุโรปและคณะมนตรียุโรปให้ความเห็นชอบร่วมกันต่อร่างกฎระเบียบว่าด้วยการควบคุมและตรวจสอบของภาครัฐฉบับใหม่ โดยมีชื่อเรียกว่า กฎระเบียบว่าด้วยการควบคุมและตรวจสอบสินค้าอาหาร อาหารสัตว์ สุขอนามัยและสวัสดิภาพสัตว์ สุขอนามัยพืชและผลิตภัณฑ์อารักขาพืชของภาครัฐ (Official Control Regulation (EU) 2017/625) เมื่อวันที่ 15 มิถุนายน 2559 ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการบังคับใช้กฎระเบียบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหารและสินค้าเกษตรโดยนำมาใช้แทนที่กฎระเบียบว่าด้วยการควบคุมและตรวจสอบฉบับเดิม (Regulation (EC) No 882/2004) รวมถึงกฎหมายฉบับอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องที่มีอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งกฎระเบียบฉบับใหม่ ดังกล่าวมีการประกาศในรัฐกิจจานุเบกษาของสหภาพยุโรป เมื่อวันที่ 7 เมษายน 2560 โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 27 เมษายน 2560 และจะเริ่มใช้บังคับจริงในวันที่ 14 ธันวาคม 2562

นอกจากนี้ กฎระเบียบว่าด้วยการควบคุมและตรวจสอบของภาครัฐดังกล่าวยังให้อำนาจแก่ คณะกรรมาธิการยุโรปในการควบคุมและตรวจสอบประเทศสมาชิกและประเทศที่สาม และรวมถึงอำนาจในการปฏิบัติในระดับของสหภาพยุโรปอีก

- **แนวทางในการกำกับดูแลบนพื้นฐานความเสี่ยง (Risk Based Approach)**

- การควบคุมและตรวจสอบยังคงใช้แนวทางในการกำกับดูแลบนพื้นฐานความเสี่ยงเช่นเดิม โดยมีการดำเนินควบคุมและตรวจสอบโดยภาครัฐอย่างสม่ำเสมอบนพื้นฐานของการประเมินความเสี่ยง และด้วยความถี่ที่เหมาะสม แต่เป็นไปในลักษณะที่ลดภาระของภาคธุรกิจให้น้อยลงที่สุด
- หน่วยงานรับผิดชอบหลักที่ทำหน้าที่ควบคุมและตรวจสอบจะต้องคำนึงถึงหลักการต่างๆ ดังนี้
 - ความเสี่ยงที่อาจมีผลกระทบต่อมนุษย์ สุขอนามัยสัตว์หรือพืช สวัสดิภาพสัตว์หรือสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับสัตว์หรือสินค้า
 - ความเป็นไปได้ที่ผู้บริโภคจะเกิดความสับสนเกี่ยวกับสินค้า เช่น ลักษณะ คุณภาพ ส่วนประกอบ และแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ เป็นต้น
 - ปัจจัยต่างๆ เช่น บันทึกการปฏิบัติตามข้อกำหนดในอดีต และความน่าเชื่อถือในการควบคุมและตรวจสอบภายในของผู้ประกอบการ เป็นต้น

- **การควบคุมและตรวจสอบขั้นตอนและกิจกรรมต่างๆ ของผู้ประกอบการ**

- กฎระเบียบฉบับใหม่นี้กำหนดให้หน่วยงานรับผิดชอบหลักมีอำนาจในการควบคุมและตรวจสอบผู้ประกอบการทุกรายได้ในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การผลิต แปรรูป การกระจายสินค้า และการนำไปใช้

- กำหนดให้หน่วยงานรับผิดชอบหลักจัดทำและอัปเดตทะเบียนรายชื่อผู้ประกอบการภายใต้การควบคุมและตรวจสอบให้เป็นปัจจุบัน
- หน่วยงานรับผิดชอบหลักสามารถใช้ทะเบียนรายชื่อที่มีการขึ้นทะเบียนไว้แล้วสำหรับวัตถุประสงค์อื่น เพื่อลดภาระในการบริหารจัดการได้

● ความโปร่งใสในการควบคุมและตรวจสอบของภาครัฐ

กฎระเบียบฉบับใหม่มีข้อบังคับที่สร้างความโปร่งใสและเพิ่มความรับผิดชอบของหน่วยงานรับผิดชอบหลักที่ทำหน้าที่ควบคุมและตรวจสอบมากขึ้น ดังนี้

- หน่วยงานรับผิดชอบหลักสามารถเผยแพร่ผลการควบคุมและตรวจสอบผู้ประกอบการแบบเจาะจงได้ โดยผู้ประกอบการรายนั้นสามารถที่จะชี้แจงแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับผลการควบคุมและตรวจสอบ โดยข้อชี้แจงความคิดเห็นดังกล่าวจะปรากฏอยู่ในข้อมูลที่มีการเผยแพร่ด้วย
- หน่วยงานรับผิดชอบหลักเผยแพร่ข้อมูลจากระบบการให้คะแนนผู้ประกอบการซึ่งเป็นผลจากการควบคุมและตรวจสอบ โดยเกณฑ์การให้คะแนนจะต้องอยู่บนพื้นฐานของความเป็นจริง มีความยุติธรรม และโปร่งใส เพื่อให้ผู้บริโภคจะได้รับทราบข้อมูลที่มากขึ้นเกี่ยวกับระดับในการปฏิบัติตามข้อกำหนดของผู้ประกอบการ (เช่น ผู้ผลิตผู้ค้าปลีก และร้านอาหาร เป็นต้น)

● การมอบหมายความรับผิดชอบ

- โดยรวมแล้ว การมอบหมายความรับผิดชอบไม่แตกต่างจากกฎระเบียบเดิมมากนักอย่างไรก็ตาม มีข้อแตกต่างบางประการ ดังนี้
 - สามารถมอบหมายความรับผิดชอบให้แก่หน่วยงานหรือบุคคลที่ได้รับมอบหมาย
 - สามารถมอบหมายความรับผิดชอบสำหรับงานเฉพาะ ซึ่งนอกเหนือจากหน้าที่ทั่วไปได้
- หน่วยงานรับผิดชอบหลักจะต้องทำการตรวจสอบหน่วยงานหรือบุคคลที่ได้รับมอบหมายโดยหากหน่วยงานรับผิดชอบหลักเห็นว่าผู้ที่ทำหน้าที่นั้นไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดให้ทำการเพิกถอนสิทธิ์โดยสมบูรณ์หรือบางส่วน
- สำหรับความรับผิดชอบเกี่ยวกับกรณีที่มีการปฏิบัติไม่เป็นไปตามข้อกำหนด เช่น การบังคับใช้มาตรการ เป็นของหน่วยงานรับผิดชอบหลักเท่านั้น ไม่สามารถมอบหมายความรับผิดชอบได้

- **ห้องปฏิบัติการและศูนย์อ้างอิง**

เงื่อนไขสำหรับการมอบหมายความรับผิดชอบ

- กฎระเบียบฉบับนี้กำหนดคุณสมบัติสำหรับห้องปฏิบัติการภาครัฐ ตัวอย่างเช่น
 - รายละเอียดของงานที่สามารถดำเนินการได้ในห้องปฏิบัติการ
 - ห้องปฏิบัติการจะต้องมีอุปกรณ์และความเชี่ยวชาญตามที่จำเป็น
 - ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025
- ห้องปฏิบัติการด้านสุขอนามัยพืช ได้รับการผ่อนผันข้อกำหนดคุณสมบัติด้านการรับรองเป็นระยะเวลา 5 ปี
- การจัดเตรียมขั้นตอนในการกำหนดห้องปฏิบัติการอ้างอิงของ EU (EURL) เพื่อสนับสนุนให้มีการปฏิบัติที่เป็นรูปแบบเดียวกัน และมีความน่าเชื่อถือของวิธีการวิเคราะห์ ทดสอบและวินิจฉัย
- การจัดตั้งศูนย์อ้างอิงด้านสวัสดิภาพสัตว์ของ EU (EURC) ภายในหนึ่งปีหลังจากกฎระเบียบบังคับใช้ เพื่อช่วยประสานงานให้กับประเทศสมาชิกในด้านสวัสดิภาพสัตว์ โดยมีภารกิจ ดังนี้
 - ดำเนินการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคนิค
 - จัดฝึกอบรม และเผยแพร่ผลงานวิจัยและนวัตกรรม
 - ให้คำปรึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคนิคสำหรับการพัฒนาและการใช้ตัวบ่งชี้ด้านสวัสดิภาพสัตว์
- ความเป็นไปได้ในการจัดตั้งศูนย์อ้างอิงด้านความน่าเชื่อถือและบูรณาภาพของห่วงโซ่สินค้าเกษตรและอาหารของสหภาพยุโรป เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการตรวจสอบการปฏิบัติที่ไม่น่าเชื่อถือ และการวิเคราะห์ที่ออกแบบเพื่อระบุส่วนในห่วงโซ่สินค้าเกษตรและอาหารที่มีแนวโน้มเกิดความไม่น่าเชื่อถือ

- **การควบคุมที่พรมแดน**

- กฎระเบียบฉบับใหม่นี้ได้กำหนดข้อบังคับร่วมในการควบคุมและตรวจสอบสัตว์และสินค้าต่างๆ ณ พรมแดนของสหภาพยุโรป
- การควบคุมและตรวจสอบ (เช่น การตรวจเอกสาร อัตลักษณ์ และทางกายภาพ) จะอ้างอิงตามความเสี่ยงและดำเนินการด้วยความถี่ที่เหมาะสม โดยอาศัยความร่วมมือในการแลกเปลี่ยนข้อมูลตามระยะเวลาที่กำหนดระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบหลัก ศุลกากรและหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในการควบคุมและตรวจสอบสัตว์และสินค้าต่าง ๆ ที่มาจากประเทศที่สาม

ซึ่งจะช่วยลดภาระของหน่วยงานรับผิดชอบหลักและผู้ประกอบการได้
(สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2560)

สหภาพยุโรปประกาศใช้กฎระเบียบ Commission Regulation (EC) No 2017/625 ว่าด้วยการตรวจสอบและควบคุมการบังคับใช้กฎระเบียบอาหารและอาหารสัตว์ กฎระเบียบด้านสุขภาพ และสวัสดิภาพสัตว์ กฎระเบียบด้านสุขภาพพืช และผลิตภัณฑ์อารักขาพืช หรือที่เรียกกันว่า “Official Control Regulation (OCR)” โดยกำหนดให้ประเทศสมาชิก ปรับใช้ตั้งแต่วันที่ 14 ธันวาคม 2562 เป็นต้น ส่วนมาตรการอารักขาพืช วิธีการสุ่มตัวอย่าง วิเคราะห์ ทดสอบ และวิจัยวินิจฉัย เริ่มบังคับใช้ 27 เมษายน 2565 และการตรวจสอบควบคุม ณ ด้านควบคุมที่พรมแดน ระบบเอกสารการนำเข้าที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน มาตรการการตรวจติดตามสารและสารตกค้างในสัตว์มีชีวิตและผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เริ่มบังคับใช้ 14 ธันวาคม 2565



ภาพที่ 4.1 แสดงกรอบเวลาและการบังคับใช้กฎระเบียบการควบคุม
และตรวจสอบสินค้าเกษตรและอาหารในสหภาพยุโรป
ที่มา: สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2561

4.1.2 ผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบใหม่ของสหภาพยุโรปต่อระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารเพื่อการส่งออก

จากการที่สหภาพยุโรปได้จัดทำสมุดปกขาวความปลอดภัยอาหาร (EU White Paper on Food Safety) ส่งผลให้ผู้ที่เกี่ยวข้องในประเทศไทยต้องมีการเตรียมพร้อมและปรับตัวตามกฎระเบียบใหม่ ดังนี้

1. **ภาครัฐ** โดยเฉพาะหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body: AB) หน่วยรับรอง (Certification Body: CB) และหน่วยตรวจ (Inspection Body: IB) ต้องมีการปรับตัวเพื่อควบคุม กำกับ ดูแลความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่อาหารให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภคและสามารถส่งออกได้โดยสอดคล้องกับมาตรฐานของสหภาพยุโรป จึงควรมีการฝึกอบรมให้แก่เจ้าหน้าที่ภาครัฐเพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถปรับตัวตามการเปลี่ยนแปลงของกฎระเบียบของสหภาพยุโรปฉบับใหม่ และควรมีการเผยแพร่ความรู้ให้แก่เกษตรกรและผู้ประกอบการส่งออก เกี่ยวกับเรื่องมาตรฐาน กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรไปตลาดสหภาพยุโรป เพื่อสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของมาตรฐานการส่งออก คุณภาพความปลอดภัยของอาหาร และสร้างความรู้และความเข้าใจเพื่อทำให้สามารถปฏิบัติได้สอดคล้องกับกฎระเบียบของสหภาพยุโรปได้ และ เพื่อเพิ่มศักยภาพการพัฒนาสินค้าและสร้างโอกาสการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรไทยไปสหภาพยุโรปได้เพิ่มขึ้น

2. **ผู้ส่งออก** จากการเปลี่ยนแปลงกฎหมายของสหภาพยุโรป ส่งผลทำให้เกษตรกรและผู้ส่งออกต้องปรับปรุงกระบวนการปลูก โดยผลผลิตทางการเกษตรจะต้องปฏิบัติตามสุขอนามัยในการผลิตขั้นต้น เช่น การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practices: GAP) ผลผลิตนั้นจะต้องมีความสะอาด ปราศจากการปนเปื้อน สารตกค้าง สัตว์พาหะและศัตรูพืช ตลอดทั้งโซ่อุปทานตั้งแต่การปลูก การเก็บเกี่ยว การแปรรูป การขนส่ง และการเก็บรักษา เนื่องจากหากเครื่องเทศและสมุนไพรได้รับการตรวจสอบที่ประเทศปลายทาง นั่นคือ สหภาพยุโรป พบว่า มีปริมาณสารตกค้างเกินค่า EU MRLs ที่กำหนดหรือพบสัตว์พาหะและศัตรูพืช จะไม่ได้รับอนุญาตให้นำเข้าในสหภาพยุโรป จะถูกทำลายทันที เช่น โดนกานเฒ่า และทำให้บริษัทผู้ส่งออกติด Blacklist ด้วย รวมถึงการคัดบรรจุผลผลิตทางการเกษตร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) และมีระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis and Critical Point System: HACCP) เพื่อควบคุมความปลอดภัยของอาหารตลอดทั้งห่วงโซ่ จะเห็นได้ว่า ในระยะการปรับเปลี่ยนทำให้เกษตรกรและผู้ส่งออกมีต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้น เนื่องจากต้องมีการปรับปรุงกระบวนการผลิต รวมทั้งวิธีการจัดจำหน่ายให้สามารถกระจายสินค้าได้อย่างมีคุณภาพดี และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และการกีดกันทางการค้าแอบแฝงต่อประเทศที่สามซึ่งเป็นผู้ส่งออกสินค้าอาหารอาจเกิดขึ้นจากการกำหนดระเบียบที่สร้างขึ้นตอนการส่งออกให้มีความซับซ้อนและมีความเข้มงวดมากขึ้น

3. **ผู้บริโภค** ได้รับข้อมูลที่โปร่งใส สามารถติดตามการดำเนินงานของภาครัฐ และผู้ประกอบการได้อย่างละเอียด และมีทางเลือกในการบริโภคสินค้าภายในประเทศที่มีคุณภาพเทียบเท่ามาตรฐานสากลที่เพิ่มมากขึ้น

4.2 ผลการศึกษาระบบตรวจสอบและรับรองมาตรฐานอาหารเพื่อการนำเข้า-ส่งออกของไทย

4.2.1 กระบวนการทำงานมาตรฐานระบบการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารตามหลักการของ CCFICS ของไทย

จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่า ในปัจจุบันมีหลักการและแนวทางในการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารของ CCFICS ที่ผ่านการอนุมัติของคณะกรรมการโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Committee: CAC) จำนวน 13 ฉบับ สามารถแสดงความสัมพันธ์โดยแบ่งกลุ่มตามกระบวนการทำงานได้ 5 กลุ่ม โดยมี CAC/GL 20-1995 เป็นหลักการสำหรับการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหารที่เป็นพื้นฐานทั้งหมดของ 5 กลุ่ม ทั้งนี้ ในแต่ละกลุ่มจะมีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องซึ่งกันและกัน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1) กลุ่มการกำหนดและออกแบบโครงสร้างพื้นฐานของระบบตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้า-ส่งออก

เป็น Guideline ที่แสดงถึงการออกแบบโครงสร้างพื้นฐานของระบบตรวจสอบและระบบรับรองมาตรฐาน ในระดับองค์กรไปจนถึงนโยบาย การออกกฎระเบียบ และแนวทางในการออกแบบการตรวจประเมินของหน่วยตรวจ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นขององค์กรในการตรวจสอบและรับรองด้านความปลอดภัยของอาหารในการส่งออก ให้มีความเป็นมาตรฐานสากล ประกอบด้วยแนวทางหลักจำนวน 3 ฉบับ ได้แก่

1.1) CAC/GL 26 – 1997

แนวทางปฏิบัติสำหรับการออกแบบ การดำเนินงาน การประเมิน การรับรองระบบการตรวจสอบ และรับรองการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร (Guidelines for the Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems)

เป็นฉบับหลักในการออกแบบโครงสร้างระบบการควบคุมการส่งออกและการประเมินความสามารถของระบบการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านการส่งออกโดยต้องมีการเตรียมความพร้อมทั้งด้านกฎหมาย แผนการควบคุม บุคลากร และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น ห้องปฏิบัติการ การสื่อสารข้อมูล รวมถึง การประเมินและทวนสอบระบบ โดยใช้ Guideline 8 ฉบับเสริมการออกแบบแนวทางปฏิบัตินี้ได้แก่ CAC/GL 19-1995, Rev. 1-2004 CAC/GL 20-1995 CAC/GL 25-1997 CAC/GL 27-1997 CAC/GL 34-1999 CAC/GL 38-2001, Rev. 1-2005 CAC/GL 47-2003 และ CAC/GL 53-2003

1.2) CAC/GL 27-1997

แนวทางปฏิบัติสำหรับการประเมินความสามารถของห้องปฏิบัติการทดสอบที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการนำเข้าและการส่งออกสินค้าอาหาร (Guidelines for the Assessment of the Competence of Testing Laboratories Involved in the Import and Export Control of Food)

เป็นกรอบในการดำเนินการของห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานการประกันคุณภาพสินค้าอาหารเกี่ยวกับการควบคุมการนำเข้าและส่งออกอาหาร โดยใช้ Guideline 6 ฉบับเสริมการออกแบบแนวทางปฏิบัติ

นี้ ได้แก่ CAC/GL 25-1997 CAC/GL 34-1999 CAC/GL 47-2003 CAC/GL 53-2003 CAC/GL 82-2013 และ CAC/GL 89-2016

1.3) CAC/GL 38-2001, Rev. 1-2005

แนวทางปฏิบัติสำหรับการออกแบบ การจัดทำออกใบรับรอง และการใช้ใบรับรองทั่วไปของ ภาครัฐ (Guidelines for Design, Production, Issuance and Use of Generic Official Certificates)

เป็นฉบับหลักในการออกแบบการผลิต การขนส่ง และการใช้ใบรับรองเบื้องต้น ซึ่งรับรองว่า อาหารที่นำเข้าเพื่อการค้าระหว่างประเทศเป็นไปตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร และเพื่อให้มั่นใจได้ว่าการปฏิบัติที่เป็นธรรมในการค้าอาหาร โดยใช้ Guideline 2 ฉบับเสริมการออกแบบแนวทางปฏิบัตินี้ ได้แก่ CAC/GL 20-1995 และ CAC/GL 26 – 1997

2) ออกแบบและจัดการการควบคุมการนำเข้า

เป็น Guideline ที่เป็นการรอบแนวทางสำหรับประเทศสมาชิกในการควบคุมคุณภาพอาหารในการ ส่งออกและนำเข้าในประเทศของตน รวมถึงแนวทางการกำกับดูแลการควบคุมคุณภาพสินค้าของประเทศนั้นๆ เพื่อเป็นการควบคุมมาตรฐานคุณภาพสินค้าให้มีความปลอดภัยและความโปร่งใสในการตรวจสอบและรับรอง อีกทั้งยังเป็นการอำนวยความสะดวกทางการค้าอีกด้วย ซึ่งประกอบด้วยแนวทางหลักจำนวน 3 ฉบับ ได้แก่

2.1) CAC/GL 47-2003

แนวทางปฏิบัติสำหรับระบบควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหาร (Guidelines for Food Import Control System)

เป็นการพัฒนาและการดำเนินงานของระบบควบคุมการนำเข้าเพื่อปกป้องผู้บริโภค อำนาจ ความสะดวกและเป็นธรรมของการค้าอาหาร โดย แนวทางดังกล่าวสอดคล้องกับหลักการของ Codex เช่น การตรวจสอบ การออกใบรับรอง การตรวจสอบอาหาร และการให้ข้อมูลเกี่ยวกับการควบคุมอาหารนำเข้า โดยใช้ Guideline 6 ฉบับเสริมการออกแบบแนวทางปฏิบัตินี้ ได้แก่ CAC/GL 19-1995, Rev. 1-2004 CAC/GL 20-1995 CAC/GL 25-1997 CAC/GL 26 – 1997 CAC/GL 34-1999 และ CAC/GL 38-2001, Rev. 1-2005

2.2) CAC/GL 82-2013

หลักการและแนวทางในการควบคุมคุณภาพอาหารของประเทศ (Principles and Guidelines for National Food Control Systems)

เป็นฉบับหลักในการให้คำแนะนำในทางปฏิบัติเพื่อช่วยรัฐและหน่วยงานที่มีอำนาจในการ ออกแบบ พัฒนาการดำเนินการประเมิน และปรับปรุงระบบควบคุมอาหารของประเทศ ซึ่งหลักเกณฑ์ ต่างๆ ที่ใช้ในการดูแลผลการดำเนินงานของระบบควบคุมอาหารของประเทศ ประกอบด้วย ขั้นตอนในการวางแผนการติดตาม และขั้นตอนการตรวจสอบระบบสำหรับการตรวจสอบประสิทธิภาพของการควบคุมอาหาร ของประเทศ โดยใช้ Guideline 4 ฉบับเสริมการออกแบบแนวทางปฏิบัตินี้ ได้แก่ CAC/GL 20-1995 CAC/GL 25-1997 CAC/GL 26 – 1997 และ CAC/GL 47-2003

2.3) CAC/GL 91-2017

หลักการและแนวทางปฏิบัติสำหรับการกำกับดูแลผลการดำเนินงานการควบคุมอาหารของประเทศ (Principles and Guidelines for Monitoring the Performance of National Food Control Systems)

เป็นหลักเกณฑ์ต่างๆ ที่ใช้ในการดูแลผลการดำเนินงานของระบบควบคุมอาหารของประเทศ ประกอบด้วย ขั้นตอนในการวางแผนการติดตาม และขั้นตอนการตรวจสอบระบบสำหรับการตรวจสอบประสิทธิภาพของการควบคุมอาหารของประเทศ โดยใช้ Guideline 3 ฉบับเสริมการออกแบบแนวทางปฏิบัติ ได้แก่ CAC/GL 19-1995, Rev. 1-2004 CAC/GL 20-1995 และ CAC/GL 82-2013

3) ยอมรับและตัดสินความเท่าเทียมสำหรับระบบการตรวจสอบและรับรองอาหาร

เป็น Guideline สำหรับเป็นกรอบแนวทางในการกำหนดข้อตกลงในการยอมรับมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าอาหารของประเทศสมาชิก ในการนำเข้า-ส่งออกสินค้าให้เป็นที่ยอมรับของทุกประเทศ โดยแต่ละประเทศสมาชิกอาจมีวิธีการที่ต่างกันออกไป อย่างไรก็ตามแนวทางดังกล่าวจะดำเนินการอยู่บนพื้นฐานของความเท่าเทียมกัน รวมถึงแนวทางการตัดสินความเท่าเทียม ซึ่งประกอบด้วยแนวทางหลักจำนวน 2 ฉบับ ได้แก่

3.1) CAC/GL 34-1999

แนวทางปฏิบัติสำหรับการพัฒนาความตกลงด้านความเท่าเทียมกันที่เกี่ยวกับระบบการตรวจสอบและรับรองอาหารที่นำเข้าและส่งออก (Guidelines for the Development of Equivalence Agreements Regarding Food Imports and Export Inspection and Certification Systems)

เป็นแนวทางเกี่ยวกับข้อตกลงของประเทศคู่ค้าที่เกี่ยวกับการทำความตกลงความเท่าเทียมกัน ซึ่งครอบคลุมถึงระบบการควบคุม และการรับรอง อาจเกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหารหรือข้อกำหนดอื่นๆ ข้อตกลงดังกล่าวอาจมีการจำกัดเฉพาะบางส่วนของการค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่เฉพาะเจาะจง อาจได้รับการลงนามในเรื่องที่มีการกำหนดความเท่าเทียมกันในส่วนที่เกี่ยวข้องกับข้อกำหนดบางประการหรือทั้งหมด โดยใช้ Guideline 4 ฉบับเสริมการออกแบบแนวทางปฏิบัติ ได้แก่ CAC/GL 19-1995, Rev. 1-2004 CAC/GL 20-1995 CAC/GL 25-1997 และ CAC/GL 26 – 1997

3.2) CAC/GL 53-2003

แนวทางปฏิบัติสำหรับการตัดสินความเท่าเทียมกันของมาตรการสุขอนามัยที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและรับรองอาหารที่นำเข้าและส่งออก (Guidelines on the Judgment of Equivalence of Sanitary Measures associated with Food Inspection and Certification Systems)

เป็นแนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับการพิจารณาตัดสินความเท่าเทียมกันของมาตรการสุขอนามัยที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหาร เพื่อวัตถุประสงค์ในการกำหนดความเท่าเทียมกัน มาตรการอาจมีลักษณะเป็นโครงสร้างพื้นฐาน การออกแบบโปรแกรมการใช้งานและการตรวจสอบ หรือ

ข้อกำหนดเฉพาะ โดยใช้ Guideline 2 ฉบับเสริมการออกแบบแนวทางปฏิบัตินี้ ได้แก่ CAC/GL 20-1995 และ CAC/GL 26 – 1997

4) ตรวจสอบย้อนกลับสินค้าในระบบการตรวจสอบและรับรองอาหาร

เป็น Guideline ที่อธิบายถึงหลักเกณฑ์ในการตรวจสอบย้อนกลับ ซึ่งเป็นเครื่องมือในการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานระบบความปลอดภัยของอาหาร เพื่อจะเป็นตัวช่วยในการเฝ้าระวังและป้องกันอันตรายให้กับผู้บริโภค อีกทั้งยังเป็นการควบคุมความปลอดภัยระบบการผลิตอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร โดยมีแนวทางหลักจำนวน 1 ฉบับ คือ

4.1) CAC/GL 60-2006

หลักการทวนสอบสินค้าที่เป็นเครื่องมือในระบบการตรวจสอบและรับรองอาหาร (Principles for Traceability / Product Tracing as a Tool Within a Food Inspection and Certification System)

เป็นหลักการเกี่ยวกับการตรวจสอบย้อนกลับ การติดตามผลิตภัณฑ์เป็นเครื่องมือที่สามารถนำมาใช้กับระบบการตรวจสอบและรับรองอาหารตามความเหมาะสมเพื่อที่จะช่วยปกป้องผู้บริโภคจากอันตรายจากอาหาร และการตลาดที่หลอกลวง และการอำนวยความสะดวกทางการค้าบนพื้นฐานของรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้อง โดยใช้ Guideline 4 ฉบับเสริมการออกแบบแนวทางปฏิบัตินี้ ได้แก่ CAC/GL 19-1995, Rev. 1-2004 CAC/GL 34-1999 CAC/GL 53-2003 และ CAC/GL 89-2016

5) แลกเปลี่ยนข้อมูลเพื่อความโปร่งใส

เป็น Guideline ที่กำหนดหลักการและแนวทางในการแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารระหว่างประเทศ เพื่อเป็นประโยชน์ในการป้องกันอันตรายที่ติดมากับอาหารที่นำเข้ามายังประเทศในสภาวะปกติ และเป็นการเผยแพร่ข่าวสารเกี่ยวกับอาหารในสภาวะฉุกเฉิน เพื่อการแก้ไขและเป็นแนวทางการป้องกันการระบาดของเชื้อโรคที่เป็นอันตรายต่อมนุษย์ รวมถึงการแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารในกรณีการปฏิเสธสินค้าที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่ประเทศผู้นำเข้ากำหนดและชี้แจงข้อสงสัยที่อาจเกิดขึ้น ทั้งนี้เพื่อความโปร่งใสในการปฏิบัติการของประเทศสมาชิกได้รับรู้ข่าวสารที่เป็นความจริง สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ เพื่อเป็นประโยชน์แก่การรักษาความปลอดภัยของสังคมโลก ซึ่งประกอบด้วยแนวทางหลักจำนวน 3 ฉบับ ได้แก่

5.1) CAC/GL 19-1995, Rev. 1-2004

หลักการและแนวทางปฏิบัติสำหรับการแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารในสถานการณ์ฉุกเฉิน (Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations)

เมื่อมีเหตุฉุกเฉินด้านความปลอดภัยด้านอาหารเกิดขึ้น จำเป็นต้องแจ้งลักษณะและขอบเขตของเหตุฉุกเฉินให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องเพื่อลดผลกระทบด้านสาธารณสุขที่อาจเกิดขึ้น ซึ่งรวมถึงการ

ดำเนินการของประเทศผู้ส่งออกโดยเร็วที่สุด โดยใช้ Guideline 2 ฉบับเสริมการออกแบบแนวทางปฏิบัตินี้ได้แก่ CAC/GL 25-1997 และ CAC/GL 60-2006

5.2) CAC/GL 89-2016

หลักการและแนวทางปฏิบัติสำหรับการแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างประเทศผู้นำเข้าและประเทศผู้ส่งออกเพื่อสนับสนุนการค้าอาหาร (Principles and guidelines for the exchange of information between importing and exporting countries to support the trade in food)

เป็นฉบับหลักที่ให้คำแนะนำเพื่อช่วยเหลือหน่วยงานที่มีอำนาจของประเทศผู้นำเข้าและประเทศผู้ส่งออกเพื่อกำหนดข้อมูลที่จำเป็นสำหรับการควบคุมสินค้าอาหารของประเทศให้เป็นแนวทางในการลดความซับซ้อนของการประสานข้อมูล และกระบวนการแลกเปลี่ยนระหว่างเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจของประเทศผู้นำเข้าและประเทศผู้ส่งออก โดยใช้ Guideline 5 ฉบับเสริมการออกแบบแนวทางปฏิบัตินี้ได้แก่ CAC/GL 20-1995 CAC/GL 47-2003 CAC/GL 53-2003 CAC/GL 60-2006 และ CAC/GL 82-2013

5.3) CAC/GL 25-1997

แนวทางปฏิบัติสำหรับการแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างประเทศในการปฏิเสธสินค้าอาหารนำเข้า (Guidelines for the (Exchange of Information between Countries on Rejections of Imported Foods)

หน่วยงานที่มีอำนาจอาจปฏิเสธการนำเข้าอาหาร เนื่องจากการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้าควรมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลเพื่อให้คำแนะนำแก่ฝ่ายที่เกี่ยวข้องในการปฏิเสธ เพื่อให้ฝ่ายที่เกี่ยวข้องสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดที่จำเป็นได้ โดยใช้ Guideline 2 ฉบับเสริมการออกแบบแนวทางปฏิบัตินี้ได้แก่ CAC/GL 20-1995 และ CAC/GL 47-2003

จากการแสดงความสัมพันธ์แนวทางการปฏิบัติสำหรับการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหารที่เป็นพื้นฐานทั้งหมดเพื่อให้เข้าใจลักษณะการใช้งานของแต่ละ Guideline และความสัมพันธ์ที่เกี่ยวข้องกัน และนำไปสู่การวิเคราะห์สถานะดำเนินการของประเทศไทยตามหลักการ CCFICS ในหัวข้อถัดไป

4.2.2 สถานะดำเนินการของประเทศไทยตามหลักการ CCFICS

จากการศึกษาหลักการและแนวทางปฏิบัติตามหลักการ CCFICS เพื่อให้ทราบรายละเอียดและความเข้าใจของแนวทางปฏิบัติและความสัมพันธ์ที่เกี่ยวข้องของแต่ละฉบับที่เกี่ยวข้องกับระบบตรวจสอบและรับรอง ในหัวข้อนี้ จะแสดงสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS โดยแบ่งหัวข้อการวิเคราะห์ระบบการตรวจสอบและรับรองอาหาร ที่มุ่งเน้นกรณีศึกษาของเครื่องเทศและสมุนไพร ออกเป็น 9 องค์ประกอบหลัก ดังนี้

ตารางที่ 4.1 ประเด็นสำหรับการวิเคราะห์ระบบการตรวจสอบและรับรองอาหาร

องค์ประกอบหลัก	รายละเอียด
โครงสร้างกฎหมาย	กฎหมายที่เกี่ยวข้องของระบบตรวจสอบและรับรอง
องค์กระบวนงาน	การกำหนดมาตรฐาน การตรวจสอบและรับรองมาตรฐาน และเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน และการควบคุม
แผนการควบคุม	หลักการวิเคราะห์ความเสี่ยง การประเมินความเสี่ยง และการจัดการความเสี่ยงของมาตรฐาน รวมถึงแผนการควบคุมและผลการดำเนินงาน
ระบบการออกไปรับรอง	Accreditation body Inspection body และ certification body
ห้องปฏิบัติการทดสอบ	หลักเกณฑ์ต่างๆ ในการตรวจสอบและห้องปฏิบัติการ ทดสอบที่ได้รับ การรองรับจาก มกอช.
บุคลากร	การพัฒนาศักยภาพของบุคลากรที่เกี่ยวข้อง ผ่านการให้ความรู้จาก การอบรม สัมมนา และเสวนา
การประเมินระบบและทวนสอบระบบ	การติดตามการรับรองระบบเพื่อ ตรวจสอบสมรรถนะของระบบการ ให้การรับรอง
การแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารในสถานการณ์ฉุกเฉิน	หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและอำนาจหน้าที่
การแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างประเทศในการปฏิเสธสินค้าอาหารนำเข้า	ระบบการปฏิเสธสินค้านำเข้าและการเผยแพร่ข้อมูล

ที่มา: คณะผู้วิจัย

สามารถสรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS 9 องค์ประกอบหลัก ได้ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของประเทศไทย
1. โครงสร้างกฎหมาย	- พรบ.ที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบ การออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของไทย	ประเทศไทยมี พรบ. ครอบคลุมทุกขั้นตอนในห่วงโซ่อาหารที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารต่างๆ ดังนี้ กฎหมายที่เกี่ยวข้องโดยตรง มีทั้งหมด 7 ฉบับ แบ่งได้ 2 กลุ่ม - กลุ่มที่ 1: กฎหมายเกี่ยวกับการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าอาหาร - พระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ.2551 - พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 และพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2556 - พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522, 2554 - พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 - กลุ่มที่ 2: กฎหมายเกี่ยวกับปัจจัยการผลิต - พระราชบัญญัติพันธุ์พืช พ.ศ. 2518 ปรับปรุงแก้ไข พ.ศ. 2535 และ พ.ศ.2550 - พระราชบัญญัติคุ้มครองพันธุ์พืช พ.ศ. 2542 - พระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. 2507 พระราชบัญญัติกักพืช (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2551 กฎหมายข้างเคียง มีทั้งหมด 19 ฉบับ แบ่งได้ 5 กลุ่ม ประกอบด้วย - กลุ่มที่ 1: กฎหมายเกี่ยวกับปัจจัยสนับสนุนการผลิตและเงินทุน - พระราชบัญญัติกองทุนสงเคราะห์เกษตรกร พ.ศ. 2544 - พระราชบัญญัติธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร พ.ศ. 2509 - พระราชบัญญัติเศรษฐกิจการเกษตร พ.ศ. 2522 - พระราชบัญญัติการเช่าที่ดินเพื่อเกษตรกรรม พ.ศ. 2524, พระราชบัญญัติการเช่าที่ดินเพื่อเกษตรกรรม

ตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของประเทศไทย
		(ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2559 - พระราชบัญญัติกองทุนฟื้นฟูและพัฒนาเกษตรกร พ.ศ. 2542, พระราชบัญญัติกองทุนฟื้นฟูและพัฒนาเกษตรกร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2544 - พระราชบัญญัติสภาเกษตรกรแห่งชาติ พ.ศ. 2553 • กลุ่มที่ 2: กฎหมายเกี่ยวกับการตลาด - พระราชบัญญัติการซื้อขายสินค้าเกษตรล่วงหน้า พ.ศ. 2542 - พระราชบัญญัติส่งเสริมและพัฒนาระบบเกษตรพันธสัญญา พ.ศ. 2560 • กลุ่มที่ 3: กฎหมายควบคุมการผลิตสินค้าเกษตร - พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 - พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535 - พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 - พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558 - พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 • กลุ่มที่ 4: กฎหมายควบคุมดูแลการใช้วัตถุอันตราย - พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 - พระราชบัญญัติปุ๋ย พ.ศ. 2518 แก้ไขเพิ่มเติมโดย พระราชบัญญัติปุ๋ย (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550 • กลุ่มที่ 5: กฎหมายควบคุมการกระจายสินค้านำเข้า/ส่งออก - พระราชบัญญัติการขนส่งทางบก พ.ศ. 2522 - พระราชบัญญัติการรับขนของทางทะเล พ.ศ. 2534

ตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของประเทศไทย
		- พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ.2503แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2522 - พระราชบัญญัติการส่งออกป็นอกและการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งสินค้า พ.ศ. 2522 อย่างไรก็ตาม พรบ. ทั้งหมดที่กล่าวมา ถูกจัดทำโดยหลายหน่วยงาน ทำให้ไม่สะดวกในการเข้าถึงข้อมูลที่มี หลักเกณฑ์หรือประเด็นที่ซ้ำซ้อนกัน
2. องค์กระบวนงาน	- การผลิตวัตถุดิบ (การเพาะปลูก)	- ในภาพรวมองค์การและบทบาทหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการส่งออก ตั้งแต่การเพาะปลูก การแปรรูป การกระจายสินค้า ไปจนถึงการส่งออก ควบคู่ไปกับการตรวจสอบและรับรองสินค้าผักและผลไม้แล้ว พบว่า มีจำนวน 26 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องตลอดกระบวนการส่งออกทั้งทางตรงและทางอ้อม
	- การพัฒนาบุคลากร	- กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีหน้าที่ในการศึกษา วิจัยและพัฒนาพืช เครื่องจักรกลการเกษตร และปัจจัยการผลิต ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตพืชสู่กลุ่มเป้าหมายทั้งภาครัฐ เอกชนและเกษตรกร บริการวิเคราะห์ทดสอบ ตรวจสอบ รับรองมาตรฐานสินค้าพืช - กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีหน้าที่การส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกร ครอบครัวยุทธศาสตร์ องค์การเกษตรกร และวิสาหกิจชุมชน ให้มีความรู้และความสามารถในการผลิตที่เป็นมาตรฐานสากล ถ่ายทอดองค์ความรู้/จัดกระบวนการเรียนรู้แก่เกษตรกร ส่งเสริมการผลิต ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อผลิตสินค้าเกษตรที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน เป็น Smart Product
	- การผลิตเบื้องต้น (การทำความสะอาด คัด และ ต ก แ ต่ ง โ ร ง คั ด บ ร ร จุ)	- กรมโรงงานอุตสาหกรรม มีหน้าที่กำหนดนโยบาย แผนงาน หลักเกณฑ์ และมาตรฐานด้านความปลอดภัย การป้องกันและระงับภัย การประหยัพลังงานของโรงงาน การให้บริการตรวจสอบความปลอดภัยของผู้ประกอบกิจการ โรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน

ตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของประเทศไทย
		- ราชการส่วนท้องถิ่น มีหน้าที่ในการปฏิบัติตามนโยบายสาธารณะสุขตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุขพ.ศ.2535 ภายใต้กระทรวงสาธารณสุข ในการจัดการระบบการจัดการขยะมูลฝอย สุขอนามัยของตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่เสิร์ฟอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ รวมถึงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการขอและการออกใบอนุญาต และค่าธรรมเนียมการประกอบการในเขตพื้นที่อีกด้วย - กรมอนามัย อำนาจตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 มีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดและพัฒนานโยบาย ยุทธศาสตร์และแผนงานหลักด้านการส่งเสริมสุขภาพและการอนามัยสิ่งแวดล้อมของประเทศ และควบคุม สอดส่อง ดูแลการปฏิบัติงาน และให้คำปรึกษากับราชการส่วนท้องถิ่น
	- การผลิตและแปรรูปอาหาร (การแช่แข็งผัก)	- กรมวิชาการเกษตร มีหน้าที่ในการศึกษา วิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับเกษตรกรรม บริการวิเคราะห์ ทดสอบ ตรวจสอบ รับรองมาตรฐานสินค้าพืช รวมทั้งให้คำแนะนำเกี่ยวกับดิน น้ำ ปุ๋ย พืช วัสดุการเกษตร ผลผลิต และผลิตภัณฑ์พืช การบริการส่งออกสินค้าเกษตร นอกจากนี้ยังมีหน้าที่ในการออกใบรับรองใบรับรองสุขอนามัยสินค้าแปรรูป รวมไปถึงการพัฒนากระบวนการรับรองสินค้าการเกษตรด้านพืชให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล - สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีหน้าที่ในการดำเนินมาตรการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ตลอดจนส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชน โดยการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานการผลิตก่อนออกสู่ตลาดการนำเข้าหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร - กรมโรงงานอุตสาหกรรม มีหน้าที่ให้บริการตรวจสอบความปลอดภัยของผู้ประกอบกิจการโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน และพิจารณาอนุญาต ควบคุม กำกับดูแล บุคลากรหรือหน่วยงานด้านความปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน - ราชการส่วนท้องถิ่น มีหน้าที่ในการปฏิบัติตามนโยบายสาธารณะสุขตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุขพ.ศ.2535 ภายใต้กระทรวงสาธารณสุข ในการจัดการระบบการจัดการขยะมูลฝอย สุขอนามัยของตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร

ตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของประเทศไทย
		และสถานที่ที่สะสมอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ - กรมอนามัย อำนาจตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุขพ.ศ.2535 มีหน้าที่ในการกำหนดและพัฒนานโยบาย ยุทธศาสตร์และแผนงานหลักด้านการส่งเสริมสุขภาพและการอนามัยสิ่งแวดล้อมของประเทศ และกำหนดนโยบาย ควบคุมสุขลักษณะของอาคาร สุขอนามัยของตลาด สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร การกำจัดขยะมูลฝอย รวมถึงมีอำนาจหน้าที่ในการควบคุม สอดส่องดูแลการปฏิบัติงาน และให้คำปรึกษากับราชการส่วนท้องถิ่น - สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีอำนาจหน้าที่ในการปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 ในการกำหนดมาตรฐานควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์และร่วมกำหนดมาตรฐานกับองค์กรสากล - สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ มีหน้าที่ในการวิจัยและพัฒนการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยอาหาร และพัฒนาระบบและกำหนดมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์และให้บริการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านอาหาร รวมถึงสนับสนุนอุตสาหกรรมและการเฝ้าระวังการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ของประเทศ - กรมวิทยาศาสตร์บริการ มีอำนาจหน้าที่ในการกำกับดูแล ส่งเสริมพัฒนางานวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี รวมทั้งเป็นสถานปฏิบัติการกลางทางวิทยาศาสตร์ของประเทศ เพื่อส่งเสริมการเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตให้ได้มาตรฐานสากล
	ขั้นตอนการกระจายและขนส่งอาหาร	- กรมควบคุมโรคติดต่อ มีหน้าที่ควบคุม กำกับ ดูแลด้านการป้องกันควบคุมโรค และสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับองค์กรระหว่างประเทศในการป้องกัน ควบคุมโรคและปัญหาสุขภาพระหว่างประเทศ โดยเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบในการออกใบรับรองแหล่งผลิตแหล่งกำเนิดอาหารปลอดภัย (Pink forms)

ตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของประเทศไทย
		- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด มีหน้าที่ในการกำกับ ดูแล และสนับสนุนการปฏิบัติงานของหน่วยงานสาธารณสุขในเขตพื้นที่จังหวัด มีการบริการสุขภาพที่มีคุณภาพ และมีการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ รวมไปถึงการกำกับ ดูแล ระบบสาธารณสุขโรงงานและผลิตภัณฑ์ในพื้นที่จังหวัดด้วย - กรมการขนส่งทางบก มีอำนาจหน้าที่ในการจัดระบบระเบียบการขนส่งทางบก โดยการกำกับ ดูแล ตรวจสอบ ตรวจจ มาตรการขนส่งให้เป็นไปตามกฎหมาย ดำเนินการประสานและวางแผนระบบการขนส่งทางบก รวมถึงร่วมมือและ ประสานงานกับองค์กรที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศ ในด้านการขนส่งทางบกและในส่วนที่เกี่ยวข้องกับ อนุสัญญาและความตกลงระหว่างประเทศ - กรมเจ้าท่า เป็นองค์กรหลักในการกำกับดูแล ส่งเสริม พัฒนาระบบการขนส่งทางน้ำและพาณิชยนาวีให้มีความ ปลอดภัย มีประสิทธิภาพตามมาตรฐานสากล โดยเชื่อมโยงกับการขนส่งทั้งคนและ โดยมีหน้าที่ดำเนินการจัดระเบียบ การขนส่งทางน้ำและกิจการพาณิชยนาวี เสริมสร้างความร่วมมือและประสานงานกับองค์กรและหน่วยงานที่ เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศ และในส่วนที่เกี่ยวข้องกับอนุสัญญาและความตกลงระหว่างประเทศ - กรมศุลกากร เป็นหน่วยงานที่ส่งเสริมและสนับสนุนการผลิตและการส่งออก เพื่ออำนวยความสะดวกทางการค้าและ ส่งเสริมระบบโลจิสติกส์ของประเทศ โดยมีหน้าที่ในการจัดเก็บภาษีศุลกากรควบคุมดูแลสินค้าที่นำเข้าและส่งออก กำหนดมาตรการเกี่ยวกับการนำเข้าและส่งออกสินค้า เพื่อควบคุมและตรวจสอบสินค้านำเข้าและส่งออก

ตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของประเทศไทย
	- การตรวจสอบ และ รับ ร ๑ มาตรฐาน ควบคุม และเฝ้าระวัง คุณภาพความปลอดภัย ของอาหาร	<u>การกำหนดมาตรฐาน</u> - สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร ทั้งในประเทศและการนำเข้าสินค้าจากต่างประเทศ จัดทำแผนเผชิญเหตุและระบบเตือนภัยด้านอาหาร รวมถึงการ พัฒนาและปรับปรุงกฎหมายด้านอาหารให้สอดคล้องหลักสากลและเท่าทันต่อสถานการณ์ และกำกับดูแลการนำเข้าหรือ สั่งเข้ามาในราชอาณาจักร - สำนักกำหนดมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มีอำนาจหน้าที่ในการประเมินความ เสี่ยง ความเท่าเทียมระหว่างประเทศ และประเมินข้อมูลทางวิชาการเพื่อประโยชน์ในการกำหนดมาตรฐานสินค้า เกษตรและ อาหารภายในประเทศและระหว่างประเทศ และเพื่อสนับสนุนการเจรจาในระดับทวิภาคีและพหุภาคี กำหนด มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของประเทศ - สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค มีอำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ในการ คุ้มครองผู้บริโภคด้านการโฆษณา การคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลาก การคุ้มครองผู้บริโภคด้านสัญญา และสินค้าที่อาจ เป็นอันตราย โดยกำหนดนโยบายและมาตรการในการคุ้มครองผู้บริโภค - กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ มีอำนาจหน้าที่ในการพัฒนาและรับรองคุณภาพมาตรฐานทางห้องปฏิบัติการของรัฐและ เอกชนด้านการแพทย์ และสาธารณสุขตามมาตรฐานสากล ให้การรับรองระบบตรวจสอบสารพิษในผักและผลไม้สดให้ มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล

ตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของประเทศไทย
		<u>การตรวจสอบและรับรอง มาตรฐาน และเครื่องหมาย รับรองมาตรฐาน</u> - กองรับรองมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มีอำนาจหน้าที่ในการรับรองระบบงาน หน่วย ตรวจสอบรับรองด้านสินค้าเกษตรและอาหาร มีการดำเนินการออกใบอนุญาต พักใช้ และเพิกถอน รวมทั้งขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการทดสอบสินค้าเกษตรและอาหาร นอกจากนี้ยังประสานงานกับองค์การระหว่างประเทศ ด้านการรับรองระบบงานและด้านการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร รวมทั้งการประสานความร่วมมือ และเจรจาทำความตกลงความเท่าเทียมด้านการรับรองระบบงาน - สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร ทั้งในประเทศและการนำเข้าสินค้าจากต่างประเทศ จัดทำแผนเผชิญเหตุและระบบเตือนภัยด้านอาหาร รวมถึงการพัฒนาและปรับปรุงกฎหมายด้านอาหารให้สอดคล้องหลักสากลและเท่าทันต่อสถานการณ์ จัดทำและกำหนดมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) - กรมควบคุมโรค มีหน้าที่ควบคุม กำกับ ดูแลด้านการป้องกันควบคุมโรค และสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับองค์กรระหว่างประเทศในการป้องกัน ควบคุมโรคและปัญหาสุขภาพระหว่างประเทศ รวมถึงโรคที่เกิดจากการปนเปื้อนของอาหารในการนำเข้าและส่งออกระหว่างประเทศ โดยเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบในการออกไปรับรองแหล่งผลิตแหล่งกำเนิดอาหารปลอดโรค (Pink forms) - กรมวิชาการเกษตร มีหน้าที่ในการศึกษา วิจัยและพัฒนาพืช เครื่องจักรกลการเกษตร และปัจจัยการผลิต ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตพืช บริการวิเคราะห์ ทดสอบ ตรวจสอบ รับรองมาตรฐานสินค้าพืช เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตพืชเพื่อพัฒนาผลผลิตพืช ให้มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภคตามมาตรฐานสากล

ตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของประเทศไทย
		<u>การประกอบการ ตรวจสอบมาตรฐาน</u> - สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีหน้าที่ปรับปรุง และพัฒนาประสิทธิภาพการขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการ การค้นคว้ามาตรฐานรายการทดสอบ และการเชื่อมโยง มาตรฐานรายการทดสอบกับขอบข่ายความสามารถทดสอบห้องปฏิบัติการ <u>การควบคุม</u> - กองควบคุมมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มีหน้าดูแลและควบคุมสินค้าในการนำเข้าและส่งออก ดังนี้ • การนำเข้า ศึกษา วิเคราะห์ และกำหนดมาตรการ แผนงานควบคุมการตรวจสอบ และพัฒนาระบบการบริหาร จัดการ เพื่อดูแลคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยสินค้าเกษตร • การส่งออก ดำเนินการเกี่ยวกับการจดทะเบียน และการอนุญาตให้แก่ผู้ผลิต ผู้ส่งออก และผู้นำเข้าสินค้าเกษตร ตามมาตรฐานบังคับ รวมทั้งการขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้อง และเป็นศูนย์กลางในการติดต่อ ประสานงาน และปฏิบัติงานการควบคุม กำกับ ดูแล สินค้าเกษตร - สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีหน้าที่กำกับและดูแลการประเมินผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตามมาตรการและกฎหมายตามที่ได้รับอนุญาตไว้ โดยการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและตรวจสอบ ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายในท้องตลาด (monitoring control) ทั้งผลิตภัณฑ์ที่ผลิตภายในประเทศ และผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าจากต่างประเทศ เพื่อเฝ้าระวังปัญหาด้านความปลอดภัยในอาหาร (Surveillance)

ตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของประเทศไทย
		<u>หน่วยงานสนับสนุน</u> - สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย เป็นศูนย์ประสานงานด้านข้อมูลข่าวสารความปลอดภัยด้านอาหารระหว่างประเทศในนามของ National INFOSAN Emergency Contact Point และนำเสนอมาตรการตอบโต้และการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารที่มีผลกระทบระหว่างประเทศ - กรมประชาสัมพันธ์ มีหน้าที่ส่งเสริมและเผยแพร่ข่าวสาร และความรู้เกี่ยวกับองค์การภาคีรัฐให้กับประชาชนได้รับรู้ดำเนินการประชาสัมพันธ์ทั้งภายในและภายนอกประเทศ - กรมการค้าต่างประเทศ มีหน้าที่ในการบริหารการค้าระหว่างประเทศ โดยการกำกับ ดูแล ส่งเสริม และพัฒนาการค้าระหว่างประเทศ เพื่อรักษาผลประโยชน์ทางการค้าและการส่งออกนำเข้าให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด มีการดำเนินการด้านการออกกฎหมายว่าด้วยการส่งออกไปนอกและนำเข้าราชอาณาจักรซึ่งสินค้า - กระทรวงการต่างประเทศ มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวกับราชการต่างประเทศ เป็นตัวแทนรัฐบาลในการประชุมและการเจรจาระหว่างประเทศ เพื่อปกป้อง รักษา และส่งเสริมผลประโยชน์ของไทย ในเวทีทวิภาคี พหุภาคี และมีส่วนร่วมในการกำหนดบรรทัดฐานระหว่างประเทศ ดูแลสิทธิและผลประโยชน์อันชอบธรรมของคนไทยในต่างประเทศ และส่งเสริมและดำเนินงานด้านความร่วมมือเพื่อการพัฒนาระหว่างประเทศทั้งในระดับทวิภาคีและพหุภาคี
	- การส่งออก	- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เป็นหน่วยงานกลางด้านมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของไทย มีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดและให้การรับรองมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารเฉพาะด้านการส่งออก และแก้ปัญหาทางการค้าเชิงเทคนิค เป็นศูนย์กลางการให้ข้อมูลด้านการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร การเตือนภัย และการเชื่อมโยงข้อมูลทั้งในประเทศและระหว่างประเทศ รวมถึงเป็นหน่วยงานกลางในการประสานงานด้านการมาตรฐานกับองค์การมาตรฐานระหว่างประเทศ และร่วมเจรจาเทคนิคสุขอนามัยและ สุขอนามัยพืช สำหรับสินค้าเกษตรและอาหาร ทั้งระดับทวิภาคี ภูมิภาค และพหุภาคี

ตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของประเทศไทย
		- กรมส่งเสริมการค้าส่งออก มีหน้าที่ในการให้ข้อมูลข่าวสาร และความรู้เกี่ยวกับการส่งออกให้กับประชาชน ติดตามและดำเนินการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับมาตรการหรือข้อกีดกันทางการค้าของต่างประเทศ จัดระเบียบและบริหารการนำเข้าและส่งออกสินค้า ปกป้องและรักษาผลประโยชน์ทางการค้าของไทย
3. แผนการควบคุม	- การวิเคราะห์ความเสี่ยง	- ในภาพรวมจากการรวบรวมข้อมูลมาจากเว็บไซต์ของ มกอช. พบว่า สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติหรือ มกอช. ได้ดำเนินการวางแผนการควบคุมระบบการตรวจสอบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ในการวิเคราะห์ความเสี่ยงและพัฒนาระบบงานการควบคุมระบบการดำเนินงานของหน่วยงาน โดยมีแผนการควบคุม ดังนี้ - มีการจัดทำหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยง การประเมินความเสี่ยง และการจัดการความเสี่ยงของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติในปี 2548 (มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. 9006 – 2548) ใช้เป็นแนวทางแก่ผู้จัดการความเสี่ยง ผู้ประเมินความเสี่ยง และวิเคราะห์ความเสี่ยง ที่เกี่ยวข้องกับการ กำหนดมาตรฐานหรือข้อกำหนดด้านประเด็นความปลอดภัยของอาหารและสุขภาพ
	- แผนการควบคุมและผลการดำเนินงาน	มกอช. ได้จัดทำเอกสารแผนการควบคุมและผลการดำเนินงานทั้งประชุมและสัมมนา ดังนี้ • แผนการควบคุม - กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารที่เป็นไปตามความต้องการและสอดคล้องกับแนวทางสากล - มีผลและการตรวจสอบ การรับรองมาตรฐาน ที่ได้รับการยอมรับทั้ง ในประเทศและสากล - กระทรวงเกษตรฯ และหน่วยงาน ที่เกี่ยวข้องมีนโยบาย/ แผนงาน/โครงการ/กิจกรรม การส่งเสริม สนับสนุน การนำมาตรฐานไปใช้ และมีการบูรณาการ ความร่วมมือ ตลอดห่วงโซ่อาหาร และกลไกการขับเคลื่อนงาน มาตรฐาน มีประสิทธิภาพ - ประเทศไทยได้รับการยอมรับและ/หรือสนับสนุน ในเวทีการเจรจาระดับสากล - กฎหมายที่เอื้อต่อการปฏิบัติงานมีระบบการอนุญาต/ การใช้เครื่องหมายรับรอง/ การกำกับดูแลการนำเข้า

ตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของประเทศไทย
		ส่งออก และมีระบบการเฝ้าระวังและเตือนภัยด้านสินค้าเกษตรทั้งในและต่างประเทศที่มีประสิทธิภาพ - มีระบบสารสนเทศและระบบบริการอิเล็กทรอนิกส์ด้านการมาตรฐานสินค้าเกษตรที่มีประสิทธิภาพ มั่นคงปลอดภัย ต่อการเปลี่ยนแปลง และสามารถเชื่อมโยงข้อมูลทั้งภายในและระหว่างประเทศ • ผลการดำเนินงาน - ได้มีการจัดการประชุมเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร การตรวจสอบและรับรอง และการกำหนดมาตรการของ สินค้าอาหารหลายครั้ง เช่น - โครงการสัมมนา EU Organic Market : Export opportunities and challenges - โครงการสัมมนาระดมความเห็นต่อร่างมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและ ผลไม้สด - โครงการสัมมนาระดมความเห็นต่อร่างมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การขึ้นสูตรโรคหลอดลมอักเสบติดต่อ
4. ระบบการออกใบรับรอง	- Accreditation body	- ในภาพรวมระบบการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มีการดำเนินการพัฒนาระบบงานและการให้การรับรองหน่วยตรวจและหน่วยรับรองมาตรฐาน จากการรวบรวมข้อมูลจากเว็บไซต์ของ มกอช. โดยมีองค์ประกอบของระบบการตรวจสอบรับรองมาตรฐานและหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง ดังนี้ - มกอช. ในนามของคณะกรรมการการมาตรฐานแห่งชาติ (NSC) ได้รับการยอมรับจากองค์การภูมิภาคแปซิฟิกว่าด้วยการรับรองระบบงาน (PAC) เมื่อวันที่ 17 มิถุนายน พ.ศ. 2553 - องค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการรับรองระบบงาน (IAF) ให้ มกอช. เป็นหน่วยรับรองระบบงานด้านการรับรองผลิตภัณฑ์ (Product Certification) ในขอบข่ายมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) เมื่อวันที่ 30 กันยายน พ.ศ. 2553

ตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของประเทศไทย
		- ได้รับการยอมรับจากองค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกาด้านการรับรองระบบงาน FSMA เมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม 2561 เป็นระยะเวลา 5 ปี ถือได้ว่าเป็นหน่วยงานภาครัฐแห่งแรกของโลกที่ได้รับรองสถานะ
	- Certification Body	- มกอช. ให้การยอมรับความสามารถของหน่วยรับรอง (CB) และหน่วยตรวจ (IB) ด้านสินค้าเกษตรและอาหาร ในขอบข่ายต่างๆ ซึ่งแบ่งออกเป็นประเภทของใบรับรอง ดังนี้ 1. Good Manufacturing Practices (GMP) หรือ Good Hygienic Practices (GHP) 2. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) 3. Good Agricultural Practices (GAP), GLOBALG.A.P. 4. Organic Agriculture 5. Geographical Indications (GI) 6. Food Safety Management System (FSMS) หน่วยงานที่รับรองในขอบข่ายเกษตรอินทรีย์ ได้แก่ 1. บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด 2. สถาบันรับรองระบบการผลิตผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ 3. บริษัท ไทย จี เอ พี 09 จำกัด หน่วยงานที่รับรองในขอบข่าย HACCP/GMP ได้แก่ 1. บริษัท เอสจีเอส (ประเทศไทย) จำกัด 2. บริษัท โกลบอล เซอร์ติฟิเคชั่น เซอร์วิส จำกัด 3. บริษัท เอเจเอ รีจิสตร้าส์ จำกัด 4. สำนักรับรองระบบคุณภาพ (สรร.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

ตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของประเทศไทย
		5. บริษัท บุโร เวอร์ทิส เซอทิฟิเคชั่น (ประเทศไทย) จำกัด 6. สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ 7. บริษัท ทูฟ นอร์ด (ประเทศไทย) จำกัด 8. บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด 9. บริษัท อินเตอร์เทค อินดัสทรี แอนด์ เซอร์ทิฟิเคชั่น เซอร์วิสเชส (ประเทศไทย) จำกัด หน่วยงานที่รับรองในขอบข่าย GAP ได้แก่ 1. บริษัท เอสจีเอส (ประเทศไทย) จำกัด 2. สำนักรับรองระบบคุณภาพ (สรร.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) 3. บริษัท ทูฟ นอร์ด (ประเทศไทย) จำกัด หน่วยงานที่รับรองในขอบข่ายผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตร ได้แก่ 1. บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
	- Inspection Body	- หน่วยงานที่รับรองในขอบข่ายเกษตรอินทรีย์ ได้แก่ 1. สถาบันรับรองระบบการผลิตผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ - หน่วยงานที่รับรองในขอบข่าย การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) ได้แก่ 1. บริษัท เอสจีเอส(ประเทศไทย) จำกัด 2. บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด 3. สถาบันรับรองระบบการผลิตผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ 4. บริษัท เอ-วัน ฟิวเจอร์ จำกัด 5. บริษัท ทีพีเอส แอสเซสเมนต์ โกลบอลกรุ๊ป จำกัด

ตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของประเทศไทย
		6. บริษัท ศูนย์ห้องปฏิบัติการและวิจัยทางการแพทย์และการเกษตรแห่งเอเชีย จำกัด
5. ห้องปฏิบัติการทดสอบ	- เกณฑ์ในการตรวจสอบและห้องปฏิบัติการทดสอบ	- ขอบข่ายต่างๆ ซึ่ง มกอช. ใช้เป็นเกณฑ์ในการตรวจสอบ ได้แก่ 1. Good Manufacturing Practices (GMP) หรือ Good Hygienic Practices (GHP) 2. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) 3. Good Agricultural Practices (GAP), GLOBALG.A.P. 4. Organic Agriculture 5. Geographical Indications (GI) 6. Food Safety Management System (FSMS) ซึ่งจากข้อมูลของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ พบว่า ประเทศไทยมีจำนวนห้องปฏิบัติการ ทดสอบทั้งหมด 2,265 แห่ง
6. บุคลากร	- การจัดอบรมความปลอดภัยอาหาร	- มีการจัดอบรมเกี่ยวกับระบบการตรวจสอบรับรองตาม หลักการ CCFICS ที่เปลี่ยนไปตามกฎระเบียบใหม่ของประเทศคู่ค้า เพื่อให้เจ้าหน้าที่ ได้มีความรู้ ความเข้าใจทั้ง นโยบาย วิชาการ และระบบคุณภาพงาน เพื่อสามารถจัดทำระบบการทำงาน ด้านอาหารปลอดภัยอย่างมีประสิทธิภาพ
7. การประเมินระบบและทวนสอบระบบ	- การติดตามการรับรองระบบเพื่อตรวจสอบสมรรถนะของระบบการให้การรับรอง	- มกอช. จะตรวจติดตามผู้ที่ได้รับการรับรองระบบงานแล้วในปีแรกจำนวน 2 ครั้ง (การตรวจติดตาม 1 ครั้ง หมายถึง Office Assessment 1 ครั้ง และ Witness Assessment 1 ครั้ง) สำหรับการตรวจ ติดตามในปีต่อไป กำหนดความถี่อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และก่อนครบกำหนดที่จะมีการตรวจประเมินใหม่ มกอช. จะทำการตรวจติดตามให้ครอบคลุมข้อกำหนดทั้งหมดที่อยู่ในขอบข่ายการรับรองความสามารถ (Accreditation)

ตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของประเทศไทย
8. การแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารในสถานการณ์ฉุกเฉิน	- หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและอำนาจหน้าที่	- ประเทศไทยมีศูนย์ปฏิบัติการภาวะฉุกเฉินและระบบบัญชาการเหตุการณ์ในภาวะฉุกเฉินทางสาธารณสุข (Emergency Operation Center and Incident Command System) กรมควบคุมโรค ทำหน้าที่เป็นศูนย์ประสานงาน เพื่อให้ข้อสั่งการต่างๆ ของผู้บัญชาการเหตุการณ์ได้รับการปฏิบัติอย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ ไม่สร้างงานที่ซ้ำซ้อนกับสำนักอื่นๆ นอกจากนี้ กรมควบคุมโรคยังมีความมุ่งหวังให้ศูนย์ปฏิบัติการภาวะฉุกเฉินได้ครอบคลุมทั้ง 5 กลุ่มโรค ได้แก่ ภัยจากโรคติดต่อ ภัยจากสารเคมี ภัยจากรังสีภัยธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และภัยจากอุบัติเหตุและการบาดเจ็บ - ศูนย์ปฏิบัติการภาวะฉุกเฉิน ใช้ในการปฏิบัติงานร่วมกันของหน่วยงานต่างๆ ภายใต้ระบบบัญชาการเหตุการณ์ เพื่อสนับสนุนการบริหารสั่งการ ประสานงาน แลกเปลี่ยนข้อมูล และทรัพยากรให้เกิดขึ้นอย่างสะดวกรวดเร็วใน ภาวะฉุกเฉินทางสาธารณสุข ซึ่งมีลักษณะเข้าได้กับเกณฑ์อย่างน้อย 2 ใน 4 ประการจะถือว่าเป็นสถานการณ์ฉุกเฉิน ดังนี้ 1. ทำให้เกิดผลกระทบทางสุขภาพอย่างรุนแรง 2. เป็นเหตุการณ์ที่ผิดปกติหรือไม่เคยพบมาก่อน 3. มีโอกาสที่จะแพร่ไปสู่พื้นที่อื่น 4. ต้องจำกัดการเคลื่อนที่ของผู้คนหรือสินค้า (ที่มา: เอกสารประกอบการประชุม นโยบายการพัฒนา EOC ของกรมควบคุมโรค โดยปรีชา, 2559)
9. การแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างประเทศในการปฏิเสธสินค้าอาหารนำเข้า	- การกักกันพืช	- กรมวิชาการเกษตรมีหน้าที่ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการกักพืช กฎหมายว่าด้วยพันธุ์พืช กฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองพันธุ์พืช และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง
	- การเผยแพร่ข้อมูลแก่องค์กรที่เกี่ยวข้อง	- กรมวิชาการเกษตรให้บริการวิชาการ ข้อมูลข่าวสาร และเทคโนโลยีการเกษตรแก่เจ้าหน้าที่ เกษตรกร เอกชน และหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง แต่จากฐานข้อมูลของกรมวิชาการเกษตร ยังขาดความชัดเจนทางด้านข้อมูลการแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างประเทศในการปฏิเสธสินค้าอาหารนำเข้า

ที่มา: คณะผู้วิจัย

4.2.3 ผลการศึกษาสำหรับประเทศต้นแบบที่นำหลักการของ CCFICS มาใช้ในระบบตรวจสอบและออกใบรับรองสินค้าเกษตร

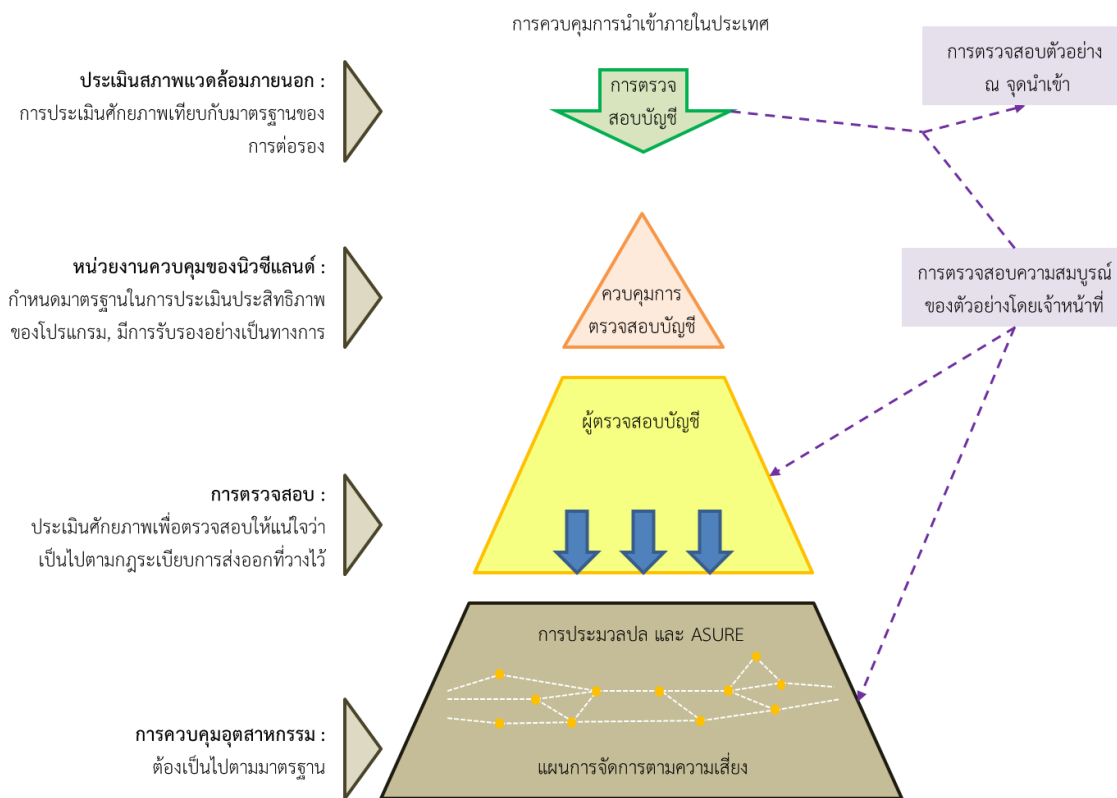
เพื่อให้การวิเคราะห์โครงสร้างระบบตรวจสอบและรับรองไทยชัดเจนมากยิ่งขึ้น จึงดำเนินการเปรียบเทียบระบบโครงสร้างหน่วยงานในการตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารกับประเทศที่ได้รับการยอมรับและเชื่อถือในระดับนานาชาติว่ามีระบบตรวจสอบและรับรองที่มีประสิทธิภาพสูง คือ ประเทศนิวซีแลนด์ เนื่องด้วยประเทศนิวซีแลนด์ เป็นประเทศที่เป็นผู้นำทางด้านการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหาร ทำให้นิวซีแลนด์จำเป็นต้องสร้างระบบความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อรักษาชื่อเสียง และสร้างความเป็นผู้นำในฐานะผู้จัดส่งอาหารที่สะอาดและปลอดภัย ทั้งนี้เพื่อเพิ่มจุดแข็ง และลดจุดอ่อนของอุตสาหกรรมอาหารภายในประเทศนิวซีแลนด์ แสดงดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศนิวซีแลนด์

จุดแข็ง	จุดอ่อน
- ผู้ส่งออกวัตถุดิบเพื่อป้อนเข้าสู่อุตสาหกรรมอาหารรายใหญ่ของโลก - ต้นทุนต่ำเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศออสเตรเลีย หรือ อเมริกา - เปิดกว้างสำหรับนักลงทุนต่างชาติ - ระบบการบริหารจัดการฟาร์มมีประสิทธิภาพ - ได้รับความเชื่อถือจากตลาดโลกด้านความมีคุณภาพของสินค้า	- ขนาดของตลาดในประเทศค่อนข้างเล็ก - ไกลจากจุดศูนย์กลางการบริโภคของโลก - พึ่งพาการนำเข้าวัตถุดิบจากประเทศเขตร้อน
โอกาส	อุปสรรค
- ช่องทางการจำหน่ายหลากหลาย - การเติบโตของความต้องการในสินค้าสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูป - ความสำเร็จของอุตสาหกรรมอาหารนิวซีแลนด์ในตลาดโลกสร้างความน่าเชื่อถือให้แก่ผลิตภัณฑ์ภายในประเทศ - การเติบโตของคนในชนชั้นกลางในกลุ่มประเทศอาเซียน	- คู่แข่งขันมีต้นทุนการผลิตที่ต่ำกว่า - วงจรการเติบโตของเศรษฐกิจจีน (ตลาดส่งออกหลัก)

ที่มา: สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ (2562), New Zealand Food Safety Authority (2016) และ Ministry for Primary Industries (2020)

อุตสาหกรรมอาหาร ผู้บริโภค ผู้เชี่ยวชาญอาชีพทางด้านสุขภาพสาธารณะ และหน่วยงานต่างๆ ของรัฐบาลที่ทำงานด้านอาหาร โดยเฉพาะกระทรวงสาธารณสุข และกระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้ ได้ร่วมมือกันในรูปแบบของสภารัฐมนตรีแห่งเครือจักรภพ ซึ่งประเทศนิวซีแลนด์ได้ร่วมมือกับประเทศออสเตรเลีย เพราะออสเตรเลียก็เป็นหนึ่งในประเทศที่มีความเป็นผู้นำทางด้านการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหาร จึงร่วมกันจัดตั้ง Food Standard Australia New Zealand (FSANZ) ขึ้น เพื่อกำหนด Food Standards Code ให้ทั้งสองประเทศปฏิบัติ รวมทั้งการออกกฎหมาย ระเบียบ วิธีการปฏิบัติ กำหนดมาตรฐานอาหาร และการตรวจติดตามให้เป็นไปตามกฎหมายและมาตรฐานที่กำหนด เพื่อสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยของอาหาร และสำหรับประเทศนิวซีแลนด์ ได้มีการจัดตั้งสำนักงานอาหารปลอดภัยแห่งนิวซีแลนด์ (New Zealand Food Safety Authority; NZFSA) ขึ้น (แสดงแบบควบคุมการจำลอง NZFSA ดังภาพที่ 4.2) โดยรวมเอาส่วนรับผิดชอบที่เคยอยู่ใน Ministry of Health (MoH) และ Ministry of Agriculture and Forestry (MAF) เข้ามารวมกัน เพื่อรับผิดชอบในเรื่องของความปลอดภัยอาหารสำหรับผู้บริโภค



ภาพที่ 4.2 แบบจำลองการควบคุมของ NZFSA ความสัมพันธ์ของประเทศคู่ค้ากับนิวซีแลนด์

ที่มา: ดัดแปลงจาก Food and Agriculture Organization of the United Nations

นอกจากกระทรวงเกษตรและป่าไม้ที่เป็นหน่วยงานที่ควบคุมดูแลการผลิต การจำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหารแล้ว ประเทศนิวซีแลนด์ยังมีสำนักงานความปลอดภัยแห่งนิวซีแลนด์ (New Zealand Food Safety Authority: NZFSA) เป็นหน่วยงานรับผิดชอบในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับอาหารและผลิตภัณฑ์ตลอดการผลิตทุกขั้นตอนรวมถึงการผลิตผลิตภัณฑ์อื่นที่เกี่ยวข้องกับอาหาร สำนักงานความปลอดภัยแห่งนิวซีแลนด์บริหารงานภายใต้กฎหมายหลายฉบับ ได้แก่ Agricultural Compounds and Veterinary Medicines Act 1997, Animal Products Act 1999, Dairy Industry Act 1952, Meat Act 1981 มีหน้าที่จัดทำระเบียบเพื่อให้การควบคุมอาหารมีความสอดคล้องตลอดการผลิตอาหารทุกขั้นตอน สำนักงานความปลอดภัยแห่งนิวซีแลนด์เป็นหน่วยงานกึ่งอิสระ (Semi-Autonomous Body: SAB) รวมอยู่กับกระทรวงเกษตรและป่าไม้มีรัฐมนตรีด้านความปลอดภัยอาหารรับผิดชอบโดยตรงจึงสามารถประสานงานด้านความปลอดภัยอาหารได้อย่างคล่องตัวทั้งในระดับนโยบายและหน่วยงานผู้ปฏิบัติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization, 2019)

กฎระเบียบและวิธีการพิจารณาการนำเข้า-ส่งออกอาหารของประเทศนิวซีแลนด์

ประเทศนิวซีแลนด์ เป็นประเทศที่มีระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกสามารถประยุกต์หลักการของ CCFICS ซึ่งเป็นหลักการและแนวทางปฏิบัติของระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกระหว่างประเทศของ Codex ซึ่งประเทศนิวซีแลนด์ได้นำหลักการดังกล่าวมาประยุกต์ระบบการควบคุมอาหารนำเข้าและส่งออก โดยข้อกำหนดอยู่ในรูปของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ระเบียบวิธีการสุ่มตัวอย่าง การควบคุมกระบวนการผลิต สถานะการผลิต การขนส่ง การเก็บรักษา หรือปัจจัยต่างๆ รวมกัน ความเข้มงวดของข้อกำหนดเป็นไปตามความเสี่ยง โดยความเสี่ยงอาจเปลี่ยนแปลงตามแหล่งผลิต เนื่องจากปัจจัยต่างๆ เช่น สถานการณ์เฉพาะ สถานการณ์ที่เหมือนกันในภูมิภาคของแหล่งที่มา เทคโนโลยีที่ใช้ในการผลิต ประวัติการยอมปฏิบัติตามข้อกำหนด ฯลฯ นอกจากนี้มีการใช้ข้อกำหนดสำหรับอาหารที่นำเข้า-ส่งออกเช่นเดียวกัน และอาหารที่ผลิตภายในประเทศอย่างเสมอภาคกัน ระบุอำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบของ หน่วยงานที่รับผิดชอบในการตรวจสอบสินค้าอาหารนำเข้าที่ด่าน ในระหว่างการเก็บรักษาและจำหน่ายหรือส่งออก มีหลักการและแผนการสุ่มตัวอย่างตามความเสี่ยง รวมทั้งการตรวจสอบใบรับรองที่ส่งมากับสินค้า การเก็บค่าธรรมเนียมสำหรับการตรวจสอบสินค้าที่ส่งมาและการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างจากห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรอง ให้การรับรองห้องปฏิบัติการกำหนดเกณฑ์ในการยอมรับ ปฏิเสธ กักกัน ทำลายสินค้า การยอมรับระบบการควบคุมอาหารที่หน่วยงานของประเทศผู้ส่งออก โดยการทำความเท่าเทียมกันและกำหนดการตรวจประเมินระบบการตรวจสอบและรับรองที่เกี่ยวข้องในประเทศผู้ส่งออก (หากเป็นกรณีนำเข้า) สามารถแสดงสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศนิวซีแลนด์ ตามหลักการ CCFICS ได้ดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศนิวซีแลนด์ ตามหลักการ CCFICS

องค์กรหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของนิวซีแลนด์
1. โครงสร้างกฎหมาย	รูปแบบการบังคับใช้กฎหมาย และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	- โครงสร้างของรูปแบบการบังคับใช้กฎหมาย ประกอบด้วย ผู้บังคับใช้ทางกฎหมาย (Regulator) ผู้ทวนสอบที่ได้รับการรับรอง (Accredited Verifiers) และผู้ผลิต โดยมี กระทรวงอุตสาหกรรมขั้นปฐมภูมิ (Ministry for Primary Industry: MPI) เป็นผู้บังคับใช้ทางกฎหมาย กำหนดมาตรฐานสำหรับการปกป้องผู้บริโภค กำหนดผู้ทวนสอบที่ได้รับการยอมรับ และผู้ผลิตที่ดำเนินการสอดคล้องตามมาตรฐานการจัดการความเสี่ยง ซึ่งจะทำให้ฉลากสินค้ามีความน่าเชื่อถือ - ตัวอย่างกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตขั้นต้น เช่น กฎหมายส่วนประกอบพืชและยาสัตว์ กฎหมายความปลอดภัยทางชีวภาพ กฎหมายสวัสดิภาพสัตว์ ตัวอย่างกฎหมายที่ใช้ในส่วนของการผลิตขั้นต้นไปจนถึงการส่งออก เช่น กฎหมายการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์ - ตัวอย่างกฎหมายที่ใช้ในส่วนของการผลิตขั้นต้นไปจนถึงการส่งออก และขายในประเทศ เช่น กฎหมายการผลิตอาหาร เป็นต้น ^[1]
	บทบาทหน้าที่ของผู้บังคับใช้กฎหมาย	- บทบาทหน้าที่ของผู้บังคับใช้กฎหมาย คือ การตรวจประเมิน และการทวนสอบระบบความปลอดภัยของอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ และประสิทธิผล การพัฒนา การระดมความคิดเห็น และการจัดทำมาตรฐาน การรับประกันอย่างเป็นทางการ รวมถึงการออกใบรับรองเพื่อการส่งออก การใส่ข้อมูลทางเทคนิค และนโยบายในกฎหมาย และกฎระเบียบที่กำหนดขึ้น รวมถึงการกำหนดความรู้ความสามารถของผู้ทวนสอบ การยอมรับและการกำหนดส่วนประกอบที่จำเป็นของระบบความปลอดภัยอาหาร เช่น ห้องปฏิบัติการ การทำงานกับหน่วยรับรองระบบงานอย่างใกล้ชิดในการตรวจประเมินความสอดคล้องกับข้อกำหนดความรู้ความสามารถ ^[1]

ตารางที่ 4.4 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศนิวซีแลนด์ ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของนิวซีแลนด์
2. องค์กระบวนงาน	หลักการ/รูปแบบ	- หลักการ/รูปแบบ ประกอบด้วย 4 ประเด็นสำคัญ ได้แก่ การดำเนินการป้องกันประเทศนิวซีแลนด์จากความเสี่ยงทางชีวภาพ การขยายโอกาสทางการส่งออกให้เพิ่มมากขึ้น การปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิต และการเพิ่มการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน โดยมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง - MPI เป็นหน่วยงานเดียวที่รับผิดชอบการควบคุมดูแลในเรื่องของความปลอดภัยทางด้านชีวภาพอาหาร ส่วนหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยพืช สุขอนามัยสัตว์ เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือให้แก่ประเทศคู่ค้า บทบาทในการนำเข้า-ส่งออกผลิตภัณฑ์จากพืช สัตว์ และอาหาร โดยมีรูปแบบโครงสร้างสำหรับการวิเคราะห์ความเสี่ยงของการดำเนินการบังคับทางกฎหมาย ที่มีพื้นฐานสอดคล้องกับที่ WTO กำหนด ข้อตกลงทางการค้าเสรี และข้อตกลงทางสุขอนามัย มีระบบการประกันและการส่งสินค้าอย่างปลอดภัย และเหมาะสมนำไปดำเนินการร่วมกับภาคอุตสาหกรรม ซึ่งเป็นสิ่งที่ทำให้เกิดความน่าเชื่อถือ ^{[2][3]}
	การตรวจสอบและรับรองมาตรฐาน	- การตรวจสอบและรับรองมาตรฐาน มีกระทรวงอุตสาหกรรมขั้นปฐมภูมิ (Ministry for Primary Industry: MPI) เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่หลักในการดูแลควบคุมการดำเนินการผลิตสินค้าเกษตร และอาหาร ให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งดูแลตั้งแต่ส่วนการผลิตขั้นต้น การผลิตในโรงงาน กิจกรรมประกอบอาหาร การจำหน่ายภายในประเทศ รวมไปถึงการส่งออกนอกประเทศ โดยหน่วยงานที่มีรูปแบบจากการรวมตัวกันของกระทรวงเกษตรและป่าไม้ กระทรวงประมง และหน่วยงานด้านความปลอดภัยอาหาร มีการดำเนินงานตามรูปแบบของการควบคุมตามกฎหมาย (Regulatory model) ซึ่งเป็นรูปสามเหลี่ยม ประกอบด้วย ยอดสามเหลี่ยม แทนผู้ควบคุมกฎหมาย มีหน้าที่จัดทำมาตรฐานสำหรับประกันการปกป้องผู้บริโภค กลางสามเหลี่ยม แทนผู้ทวนสอบที่ได้รับการยอมรับ ไม่ว่าจะ

ตารางที่ 4.4 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศนิวซีแลนด์ ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของนิวซีแลนด์
		เป็นผู้ทวนสอบบัญชี ทวนสอบกระบวนการผลิต และมาตรฐานต่างๆ และฐานของสามเหลี่ยม แทนผู้ผลิต ที่ต้องปฏิบัติให้สอดคล้องตามมาตรฐาน/ข้อกำหนดที่ MPI กำหนดไว้ โดยผลจากการทำตาม MPI นี้ ทำให้ผู้บริโภคมีความเชื่อถือในสินค้า และเชื่อว่าสิ่งที่ระบุอยู่ในฉลากเป็นความจริง - นอกจากนี้ เพื่อให้เรียนรู้ในระบบการควบคุมสินค้าเกษตรและอาหารเพื่อจำหน่ายในประเทศและเพื่อส่งออก กระทรวงอุตสาหกรรมขั้นปฐมภูมิ (Ministry for Primary Industry: MPI) ซึ่งมีการควบคุมตามกฎหมายของประเทศ มีระบบการถ่ายโอนอำนาจการตรวจสอบและรับรองให้หน่วยงานที่ได้รับการยอมรับโดยเป็นตัวแทนในการช่วย MPI ควบคุมตามกฎหมาย และเพื่อดำเนินการให้เป็นไปตามประเทศของคู่ค้า อีกทั้ง ยังมีระบบที่เชื่อมโยงกับการรับรองระบบงาน เพื่อให้ระบบดังกล่าวมีความน่าเชื่อถือต่อสินค้าที่จะส่งออกไปยังต่างประเทศอีกด้วย ^{[2][3]}
3. แผนการควบคุม	การควบคุมและผลการดำเนินงาน	- ประเทศนิวซีแลนด์ดำเนินการตามหลักของมาตรฐาน Codex และขั้นตอนการประเมินความเสี่ยงขององค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations; FAO) และองค์การเพื่อความร่วมมือและการพัฒนาเศรษฐกิจ (Organisation for Economic Co-operation and Development; OECD) ในการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหาร - การควบคุมการผลิต ประเทศนิวซีแลนด์มีแผนการควบคุมเพื่อความปลอดภัยของสินค้า โดยดำเนินการอย่างเป็นระบบภายใต้กฎหมายและมาตรฐานต่างๆ ที่มีการประกาศใช้ทั้งในประเทศและระดับสากล โดยมีระบบติดตามการใช้สารเคมีและการควบคุมจุลินทรีย์โดยระบบการประกัน และระบบตรวจสอบรับรอง

ตารางที่ 4.4 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศนิวซีแลนด์ ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์กรหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของนิวซีแลนด์
		- สำหรับพืชอาหารอนุญาตให้มีสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างได้เท่าที่อนุญาต และกำหนดให้สามารถพบสารกำจัดศัตรูพืชที่ใช้ในการปลูกพืชในระบบ GAP ต้องอยู่ในปริมาณที่ไม่มีผลต่อสุขภาพ - การควบคุมการผลิตทางด้านเกษตรอินทรีย์ มีหน่วยงานที่รับผิดชอบอย่างเป็นทางการ คือ The Official Organic Assurance Programme (OOAP) ซึ่งยังคงรูปแบบของการบังคับใช้กฎหมาย MPI ซึ่งหน่วยงาน OOAP มีการจัดทำมาตรฐานด้านโปรแกรมการใช้งาน การทวนสอบโปรแกรมการผลิต เป็นต้น ^{[1][4]}
	แผนการควบคุมอาหาร	- แผนการควบคุมอาหาร เริ่มต้นโดยหน่วยงาน Territorial Authorities และการทวนสอบโดยหน่วยงานที่ MPI ให้การยอมรับ ซึ่ง MPI กำหนดให้มีการจัดทำหนังสือ Information booklet for the Food Service and Catering Food Control Plan เพื่อแจกจ่ายให้กับธุรกิจอาหาร เอาไปเป็นตัวอย่างในการจัดทำแผนการควบคุมอาหาร เพื่อให้สอดคล้องตามที่ MPI กำหนด หลังจากนั้นหน่วยงาน Territorial Authorities จะส่งผู้ประเมินไปทำการประเมินแผนการควบคุม ^{[1][2]}
	แผนการควบคุมการส่งออกพืชและสารเคมีตกค้างในสินค้าพืช	- แผนการควบคุมการส่งออกพืช และสารเคมีตกค้างในสินค้าพืช ประเทศนิวซีแลนด์มีระบบว่าด้วยเรื่องการส่งออกสินค้าพืช และสารเคมีตกค้างในสินค้าพืช ประกอบด้วย (1) กฎหมายส่วนประกอบพืชและยาสัตว์ เพื่อควบคุมการนำเข้า การผลิต การจำหน่าย และการใช้ยาปราบศัตรูพืช และสัตว์ (2) กฎหมายวัตถุอันตรายและสิ่งมีชีวิตใหม่ ซึ่งเกี่ยวข้องกับการใช้สารเคมี วัตถุอันตราย สารปราบศัตรูพืช ที่ต้องได้รับการอนุญาตจาก EPA NZ (Environmental Protection Authority) และ (3) กฎหมายอาหาร ซึ่งสำคัญโดย ไม่อนุญาตให้จำหน่ายอาหารที่ต่ำกว่ามาตรฐาน และเป็นอันตรายต่อสุขภาพ โดยมีการกำหนด

ตารางที่ 4.4 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศนิวซีแลนด์ ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์กรหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของนิวซีแลนด์
		มาตรฐานอาหาร ตามรหัสอาหาร ANZ ที่มีการกำหนดค่า MRLs ไว้ ซึ่งมาตรฐานดังกล่าวนำไปใช้กับอาหารที่จำหน่ายในประเทศ นำเข้าและส่งออก - อาหารนำเข้า ยอมรับปริมาณสารตกค้างสูงสุดตาม MRLs มาตรฐาน Codex และสำหรับปริมาณสารตกค้างสูงสุดนี้ใช้รหัสมาตรฐานอาหารออสเตรเลีย-นิวซีแลนด์ (Australia New Zealand Food Standard Code) โดยมาตรฐานนี้ ปัจจุบันถือเป็นข้อกำหนดฉบับใหม่ภายใต้มาตรฐานข้อมูลการปิดฉลากที่รับรองว่าปลอดภัยในการแจ้งแหล่งกำเนิดอาหาร มีผลบังคับใช้ตั้งแต่ 1 กรกฎาคม 2561 ^[5]
4. ระบบการออกใบรับรอง	หน่วยงานออกใบรับรอง	- หน่วยงานการออกใบรับรองระบบงานของประเทศนิวซีแลนด์มี 2 หน่วยงานในประเทศ ได้แก่ IANZ และ JAS-ANZ โดยหน่วยรับรองระบบงานจะใช้มาตรฐาน ISO/IEC 17020 ในการรับรองระบบงานหน่วยตรวจ ซึ่งหน่วยงานดังกล่าว มีการจัดการเรื่องความเป็นกลาง การรักษาความลับ และมีความสามารถทางเทคนิค ซึ่ง MPI จะกำหนดเงื่อนไขที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานเฉพาะ หน่วยงานที่จะมาขึ้นทะเบียนต้องมีการแสดงหลักฐานใบรับรองการรับรองระบบงานจากหน่วยงานรับรองระบบนี้ ^[6]
	ระบบการรับรองสุขอนามัยพืช	- ระบบการรับรองสุขอนามัยพืชเพื่อการส่งออกของประเทศนิวซีแลนด์ มีองค์กรที่รับผิดชอบ 3 ส่วน ได้แก่ (1) กระทรวงอุตสาหกรรมขั้นปฐมภูมิ (MPI) ทำหน้าที่กำหนดมาตรฐานในการอนุมัติให้หน่วยงาน IVAs และ MAO ดำเนินการตรวจสอบสินค้าพืช เพื่อออกใบรับรองสุขอนามัยพืชสำหรับการส่งออก (2) หน่วยงานตรวจสอบอิสระ (IVAs) ดำเนินการตรวจสอบสุขอนามัยพืชเพื่อการส่งออก เพื่อรับรองระบบการตรวจปล่อยล่วงหน้า (Pre Clearance) และ (3) บริษัท บุคคลทั่วไป หรือหน่วยงานที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย เตรียมการรับรองสุขอนามัยพืชโดยเฉพาะ ซึ่งต้องสอดคล้องตามกฎหมาย

ตารางที่ 4.4 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศนิวซีแลนด์ ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์กรหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของนิวซีแลนด์
		กฎเกณฑ์ เงื่อนไข และสอดคล้องตามมาตรฐานการรับรองเพื่อการส่งออกของ MAO ^[1]
	หน่วยรับรองระบบงานระหว่างประเทศ	- หน่วยรับรองระบบงานระหว่างประเทศ ออสเตรเลีย-นิวซีแลนด์ (JAS-ANZ) มีเป้าหมายในการดำเนินงานอยู่ 4 ประการ ได้แก่ (1) ความเป็นหนึ่งเดียวกัน (2) ทำให้เกิดความเชื่อมั่นในระบบการตรวจสอบและรับรอง (3) สนับสนุนทางการค้า และ (4) สร้างการยอมรับในระดับสากล ปัจจุบันมีระบบบริการรับรองงาน 5 ขอบข่าย ได้แก่ (1) ระบบการจัดการ (Management System Certification) (2) การรับรองผลิตภัณฑ์ (Product Certification) (3) การรับรองบุคลากร (Personal Certification) (4) หน่วยตรวจ (Inspection Body) และ (5) การทดสอบความใช้ได้ และการทวนสอบระบบการจัดการ การลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก (Green House Gas Management) ซึ่งได้รับการยอมรับในระดับสากลเทียบเท่ากับการรับรองระบบงานจากองค์กรระหว่างประเทศว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International Accreditation Forum: IAF) ด้านการรับรองระบบงานหน่วยรับรองด้านระบบการจัดการและรับรองผลิตภัณฑ์ ว่าด้วยการรับรองระบบห้องปฏิบัติการ (International Laboratory Accreditation Cooperation: ILAC) ด้านการรับรองระบบงานหน่วยตรวจ ^{[1][6]}
5. ห้องปฏิบัติการทดสอบ	เกณฑ์ในการตรวจสอบและห้องปฏิบัติการ	- การประเมินห้องปฏิบัติการทดสอบ จะประเมินโดยผู้บังคับใช้กฎหมาย การประเมินทั้งหมดจะประเมินตามความสอดคล้องและการบังคับใช้ ได้แก่ การประเมินแผนการควบคุมการผลิตอาหาร จะประเมินโดยผู้ประเมินที่ได้รับการรับรองแล้ว ตรวจสอบประเมินพร้อมข้อเสนอแนะให้การรับรองแก่ MPI โดยใช้ ISO2IEC 17020 ตามข้อกำหนดด้านความรู้ความสามารถทางเทคนิค

ตารางที่ 4.4 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศนิวซีแลนด์ ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของนิวซีแลนด์
		- การตรวจสอบการผลิตทางด้านเกษตรอินทรีย์ หน่วยงาน OOAP มีการจัดทำมาตรฐานการตรวจสอบ โดยได้รับการยอมรับจาก Asure Quality และ Bio Agro - การรับรองระบบงานห้องปฏิบัติการ IANZ ให้การรับรองระบบห้องปฏิบัติการ โดยใช้มาตรฐานสากล ISO2IEC 17025 รวมกับมาตรฐานกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ^[7]
6. บุคลากร	การจัดอบรมความปลอดภัยของอาหาร	- การฝึกอบรมพนักงานด้านความปลอดภัยของอาหาร MPI เนื่องจากได้กำหนดมาตรฐานด้านความปลอดภัยต่างๆ ไว้ ซึ่งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกหน่วยงานที่มีหน้าที่รับรองความปลอดภัยไม่ว่าจะภาคส่วนใดก็ตาม ต้องเข้ารับการอบรม เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำงานตามมาตรฐาน กฎเกณฑ์และกฎระเบียบที่กำหนดไว้ เพื่อให้สอดคล้องกับหลักการของ CCFICS ^[1]
7. การประเมินระบบ และ ทวนสอบระบบ	การติดตามการรับรองระบบ เพื่อตรวจสอบสมรรถนะของระบบการรับรอง	- การทวนสอบ และตรวจสอบความปลอดภัยด้านต่างๆ ของสินค้าเกษตรและอาหารสำหรับนิวซีแลนด์มีหน่วยงานเข้ามาเกี่ยวข้องทั้งหมด 4 ส่วน ได้แก่ (1) หน่วยงานทวนสอบของ MPI (MPI Verification Service) (2) บริษัท Asure Quality (3) หน่วยงานที่เป็นบุคคลที่ 3 ที่มีความเป็นอิสระ (Independent Third Party Services) เช่น SGS, Eurofins และ (4) หน่วยงานรับผิดชอบในพื้นที่ (Territorial Authorities) - การติดตามการรับรองระบบงาน MPI จะใช้เครื่องมือในกระบวนการรับรองระบบงานในการติดตามการดำเนินงานตามมาตรฐานและมาตรการควบคุมต่างๆ ผ่านการทำบันทึกความเข้าใจ (MOU) ที่ทำร่วมกันกับหน่วยรับรองระบบงาน โดยเจ้าหน้าที่ MPI จะร่วมทีมตรวจประเมินในฐานะผู้เชี่ยวชาญ นอกจากนี้ เนื่องจากระบบการตรวจประเมินของ MPI เป็นโปรแกรมที่เกี่ยวข้องกับกฎหมาย ดังนั้น เจ้าหน้าที่ของ MPI จึงเข้าไปเป็นคณะกรรมการต่างๆ ของหน่วยรับรองระบบงานด้วย เช่น คณะกรรมการทางเทคนิคของ

ตารางที่ 4.4 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศนิวซีแลนด์ ตามหลักการ CCFICS (ต่อ)

องค์กรหลัก	องค์กรย่อย	สถานการณ์ดำเนินงานล่าสุดของนิวซีแลนด์
		JAS-ANZ คณะกรรมการการทบทวนการบริหารของ JAS-ANZ และคณะกรรมการหน่วยตรวจของ IANZ เป็นต้น ^{[1][3][5]}
8. การแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารในสถานการณ์ฉุกเฉิน	หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และอำนาจหน้าที่	- สำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และอำนาจหน้าที่ของการแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านความปลอดภัยที่สำคัญของประเทศนิวซีแลนด์ คือ “ภาครัฐ” สำหรับประเทศนิวซีแลนด์ ภาครัฐไม่เพียงแต่กำหนดกฎระเบียบและบังคับใช้นั้น แต่ยังมีหน้าที่รับผิดชอบในส่วนของการความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ผ่านทาง การตรวจสอบ โดยมีหน้าที่พิสูจน์ความไม่สอดคล้องของสินค้า โดยจะอยู่บนพื้นฐานของ Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) การวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร ^{[1][3]}
9. การแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างประเทศในการปฏิเสธสินค้านำเข้า	การเรียกคืนสินค้า	- การเรียกคืนสินค้า เป็นหนึ่งในกระบวนการป้องกันสุขภาพอนามัยของประชาชน เช่น การนำอาหารที่มีความเสี่ยงออกจากศูนย์กระจายสินค้า หรือนำกลับคืนมายังแหล่งผลิต โดยกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ (1) กฎหมายผลิตภัณฑ์จากสัตว์ กรณีการเรียกคืนสินค้า เพื่อนำอาหารเข้ามาตรวจสอบใหม่อีกครั้ง (2) กฎหมายอาหาร กรณีเรียกคืนสินค้า แก้ไขปัญหาของอาหาร หรือส่วนประกอบของอาหารที่มีการปนเปื้อน รวมถึงการติดฉลากหรือคำอธิบายไม่เหมาะสมและไม่ถูกต้อง (3) ด้านระเบียบสิ่งแวดล้อม กรณีเรียกคืนสินค้า จะติดตามในอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งการจัดการธุรกิจภายใต้ APA, RMP และกฎหมายอาหาร โดยเมื่อเรียกคืน MPI จะรับผิดชอบในการประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อพิสูจน์ความจริงที่เกิดขึ้น ^{[1][3]}

ที่มา: ^[1](รายงานการประชุมการตรวจสอบรับรองของประเทศนิวซีแลนด์, 2557), ^[2](Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization, 2562), ^[3](Ministry for Primary Industries, 2557), ^[4](Ministry for Primary Industries, 2563), ^[5](สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ, 2561), ^[6](Ministry for Primary Industries, 2563), ^[7](กรมวิทยาศาสตร์บริการ, 2561)

จากตารางที่ 4.2 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS และตารางที่ 4.4 สรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศนิวซีแลนด์ ตามหลักการ CCFICS เมื่อเปรียบเทียบกฎระเบียบและวิธีการที่เกี่ยวข้องกับนำเข้าอาหารของนิวซีแลนด์ และไทย ตามหลักการของ CCFICS พบว่าแม้ว่าประเทศไทย และประเทศนิวซีแลนด์ จะดำเนินการตามหลักการของ CCFICS เช่นเดียวกัน แต่จะเห็นได้ว่าประเทศไทยมีกฎหมายมากมายที่เข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องในการดำเนินงานเพื่อให้เกิดความเป็นมาตรฐาน และหลายหน่วยงานที่เกี่ยวข้องก็มีการดำเนินงานแยกกันตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายของหน่วยงานนั้นๆ รวมถึงกฎหมายที่มีมากมายหลายฉบับที่กำหนดให้ปฏิบัติตาม ซึ่งแตกต่างจากประเทศนิวซีแลนด์ที่มีการดำเนินงานภายใต้หน่วยงานหลักเพียงไม่กี่หน่วยงาน เช่น กระทรวงอุตสาหกรรมขั้นปฐมภูมิ (Ministry for Primary Industry: MPI) ซึ่งมีการควบคุมตามกฎหมายของประเทศ และหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องก็ต้องปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ที่ MPI ตั้งไว้ภายใต้มาตรฐานเดียวกัน จึงส่งผลให้ประเทศไทยมีจุดอ่อนบางประการอย่างเห็นได้ชัด เช่น ข้อกำหนดการเก็บรักษาและการขนส่ง เมื่อมีการอนุญาตให้นำเข้าแล้วไม่ได้มีมาตรการการเฝ้าระวัง และทวนสอบสถานที่เก็บรักษา หรือประเด็นของสินค้านำเข้าที่ผ่านด่านศุลกากร ซึ่งมีการพิจารณาพิกิตศุลกากร และส่งให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องตรวจสอบ ได้แก่ ด่าน ออ. พิจารณาตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ด้านเกษตร พิจารณาตามประกาศซึ่งออกตามพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้อง เช่น พรบ. กักพืช พรบ. โรคระบาด สัตว์ ตัวอย่าง การนำเข้าพืช ด้านเกษตร พิจารณาโรคพืช ด้าน ออ. พิจารณาฆ่าแมลงตกค้าง มีความไม่ชัดเจนของหน่วยงานซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบที่แตกต่างกัน และภายใต้กฎหมายในความรับผิดชอบที่แตกต่างกัน ทำให้เกิดความซ้ำซ้อนในการตรวจสอบผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ เป็นต้น หรือแม้แต่การปล่อยละเลยการตรวจสอบ หรือการใช้ชุดตรวจสอบเบื้องต้น ทำให้ความน่าเชื่อถือของผลทดสอบต่ำ ทั้งนี้เนื่องจากขาดงบประมาณและบุคลากร

สำหรับกรอบมาตรฐานของสินค้าที่ Codex ได้วางไว้ใน การนำเข้าหรือส่งออกสินค้าประเภทอาหาร กลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร จากการประชุมคณะกรรมการ Codex กลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหาร (Codex Committee on Spices and Culinary Herbs; CCSC) เห็นตรงกันว่าการขนส่งเครื่องเทศและสมุนไพรต้องมีรูปแบบการจัดทำมาตรฐานโดยการกำหนดหัวข้อต่อไปนี้

1) นิยามผลิตภัณฑ์ (Product definition) กรณีที่มาตรฐานสินค้าหรือกลุ่มสินค้าฉบับเดียวกันประกอบด้วยพืชหลายชนิดและมีชื่อสามัญและชื่อวิทยาศาสตร์ที่แตกต่างกัน ที่ประชุมเห็นว่าควรใช้ชื่อทั่วไป (General Name) แต่ให้แยกรายละเอียดของพืชแต่ละชนิดตามชื่อทางการค้า (Trade Name) หรือทั่วไปจะหมายถึง (Common Name) และกำกับด้วยชื่อวิทยาศาสตร์ด้วย

2) แบบ (Styles/ Forms) ที่ประชุมเห็นตรงกันว่า สินค้าบางชนิดจำเป็นต้องอธิบายรูปแบบลักษณะทั้งหมดของสินค้า หรือลักษณะของรูปร่างที่สำคัญ (Whole/Pieces) ให้ชัดเจน ส่วนสินค้าที่มีลักษณะแบน (Crushed/Rubbed) และสินค้าที่มีลักษณะเป็นผง (Ground/Powdered) ไม่จำเป็นต้องระบุขนาดอนุภาค หรือขนาดอนุภาคหรือขนาดของตะแกรงร่อน ให้ขึ้นกับความต้องการของคู่ค้า นอกจากนี้หากแตกต่างจาก 3 แบบข้างต้นต้องระบุในฉลากให้ชัดเจน

3) กลิ่น และรส (Odour and Flavor) ที่ประชุมเห็นว่าไม่จำเป็นต้องมีคำอธิบาย แต่สำหรับสี (Colour) จำเป็นต้องระบุให้ชัดเจน

4) คุณลักษณะทางกายภาพและทางเคมี ที่ประชุมเห็นควรให้พิจารณากำหนดเรื่องการปนเปื้อนสิ่งขับถ่ายจากสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมและสัตว์อื่นๆ รวมถึงเชื้อราที่มองเห็นได้ไว้ในทุกร่างมาตรฐาน โดยกำหนดปริมาณขั้นต่ำที่พบได้สำหรับ สิ่งขับถ่ายจากสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมและสัตว์อื่นๆ ไม่ควรเกิน 1 mg/kg ส่วนเชื้อราที่มองเห็นได้ขึ้นกับความเสี่ยงของสินค้า ทั้งนี้ไม่สามารถกำหนดเป็นศูนย์เนื่องจากในทางปฏิบัติไม่สามารถทำได้จริง

5) วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) ที่ประชุมรับทราบข้อคิดเห็นจาก Codex Committee on Food Additives (CCFA) ในการอ้างอิง General Standards for Food Additives (CXS 192-1995) โดยให้ใช้ข้อความมาตรฐานว่า เฉพาะสินค้าแบบ Ground/Powered เท่านั้นที่อาจใช้สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking)

6) การแสดงฉลาก (Labelling) การระบุชื่อในฉลาก ให้ใช้ชื่อทั่วไป และชื่อทางการค้ารวมถึงสายพันธุ์ด้วย (ถ้ามี) นอกจากนี้ต้องระบุประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิดหรือประเทศที่เก็บเกี่ยว ส่วนภูมิภาคที่ผลิตในประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิดและปีที่เก็บเกี่ยวอาจจะระบุหรือไม่ก็ได้

7) วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง (Methods of analysis) เห็นควรวิเคราะห์ให้สอดคล้องกับรูปแบบมาตรฐานของ Codex

สรุปได้ว่า ได้นำข้อมูลสรุปสถานการณ์ดำเนินการล่าสุดของประเทศไทย ตามหลักการ CCFICS มาเทียบเคียงเพื่อเปรียบเทียบการดำเนินการตามหลักการ CCFICS ของประเทศต้นแบบและประเทศไทยเพื่อหาแนวทางพัฒนาปรับปรุงต่อไป โดยประเทศไทยยังพบช่องว่างต่าง ๆ เช่น ด้านโครงสร้างกฎหมาย คือ มีหลายฉบับและจัดทำโดยหลายหน่วยงาน ทำให้ไม่สะดวกในการเข้าถึงข้อมูลที่มีหลักเกณฑ์ หรือประเด็นที่ซ้ำซ้อนกัน และยังไม่มีการให้ความรู้หรือการเผยแพร่ข้อมูลที่ชัดเจนหรือเป็นรูปธรรมแก่เจ้าหน้าที่และผู้ส่งออก ทำให้เกิดปัญหาในการปฏิบัติงานการตรวจสอบและรับรองที่ไม่มีประสิทธิภาพและทำให้การส่งออกโดนประเทศปลายทางปฏิเสธสินค้า สร้างความเสียหายและส่งผลต่อความเชื่อมั่นในระบบตรวจสอบและรับรองของไทย

4.2.4 การวิเคราะห์ศักยภาพของระบบการตรวจสอบและรับรองด้านอาหารของไทย

จากหัวข้อที่ผ่านมาได้วิเคราะห์การเปรียบเทียบสถานการณ์การออกแบบระบบตรวจสอบและรับรองของประเทศไทยและประเทศนิวซีแลนด์ซึ่งเป็นต้นแบบดำเนินการตามหลักการ CCFICS สามารถสรุปได้ว่า โครงสร้างการออกแบบระบบตรวจสอบและรับรองนั้น ประเทศไทยได้นำหลักการของ CCFICS มาใช้ทุกองค์ประกอบ แต่อย่างไรก็ตาม ยังพบช่องว่างที่ทำให้เกิดปัญหาต่อการรับบริการของผู้ประกอบการ จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรพบปัญหาและอุปสรรคดังนี้

1) การส่งเครื่องเทศและสมุนไพรไปสหภาพยุโรปการตรวจสอบสินค้ามีความเข้มข้นมากกว่าตลาดอื่น แต่ต้นทุนสูงโดยราคาที่ขายได้ไม่ได้กำไรมากนักเมื่อเทียบกับตลาดอื่น เช่น ตลาดญี่ปุ่น ตลาดอาเซียน เช่น

ส่งออกใบมะกรูดอบแห้ง ราคาขายของตลาดสหภาพยุโรป ประมาณ 120-130 บาทต่อกิโลกรัม แต่ราคาขายของตลาดญี่ปุ่น ประมาณ 140-150 บาทต่อกิโลกรัม

2) ผู้ประกอบการมีความเข้าใจว่าต้องใช้หน่วยงานตรวจสอบและรับรองที่เป็นมาตรฐานสากล จึงใช้หน่วยงานตรวจสอบและรับรองที่เป็นมาตรฐานสากล แต่อย่างไรก็ตาม พบผลตรวจวิเคราะห์ผิดพลาด โดยตรวจพบสารที่ไม่เคยเจอ ทำให้ผู้ประกอบการต้องเสียเวลาตรวจใหม่และเสียค่าใช้จ่ายในการตรวจเพิ่มขึ้นอีกครั้ง

3) ถ้าเป็นแบบสด จะมีการตรวจเข้มมากกว่ารูปแบบอื่น โดยตรวจสอบละเอียดกว่า แต่ปริมาณส่งออกได้น้อยกว่า ทำให้ไม่นิยมส่งแบบสด ส่วนใหญ่จะส่งแบบอบแห้ง แช่แข็ง หรือแบบกลุ่มแปรรูปเครื่องแกงและอาหาร

4) เกษตรกรและผู้ประกอบการทราบว่าตลาดปัจจุบันและแนวโน้มอนาคตถูกกำหนดด้วยความต้องการของผู้บริโภค (Buyer driven) ด้วยคุณภาพของสินค้า แต่เกษตรกรไทยยังขาดความพร้อมในการปรับเปลี่ยนการปลูกตามมาตรฐานสากล เช่น มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ GAP และขาดตลาดที่จะส่งออก

5) ยังพบปัญหาต้นน้ำ ในส่วนของการปลูกโดยปริมาณสารตกค้างเกินค่าที่กำหนด ซึ่งเป็นปัญหาหลักของเกษตรกรที่ทำให้ปฏิเสธการนำเข้า (Reject)

6) บางครั้งเกิดกรณี พบแมลงหรือเพลี้ยไฟที่ด่านสุ่มตรวจ แม้เพียงตัวเดียวก็โดนปฏิเสธการนำเข้า (Reject) และต้องจ่ายค่าเผาเอง ส่วนใหญ่เกิดมาจากผู้ส่งออกรวบรวมสินค้าไปผสมรวมกับ Lot คนอื่น ทำให้ Lot นั้น ต้องเผาทั้งทั้งหมด

7) เกษตรกรขาดการเข้าถึงข้อมูล โดยมี 2 รูปแบบ รูปแบบแรก เป็นเกษตรกรรุ่นดั้งเดิมที่ทำเกษตรแบบอาศัยประสบการณ์จากรุ่นพ่อแม่ เมื่อต้องการการส่งออก จะไม่ทราบข้อมูลในการปรับเปลี่ยนตลอดทั้งโซ่อุปทานตั้งแต่การปรับเปลี่ยนการปลูก การจัดทำมาตรฐาน การตรวจสอบและรับรอง และการตลาด ส่วนรูปแบบที่สอง เป็นเกษตรกรยุคใหม่ ใช้เทคโนโลยีเป็นและทราบว่าต้องปรับเปลี่ยนวิธีการผลิตสู่ตลาดคุณภาพ รวมถึงเข้าร่วมโครงการของภาครัฐต่างๆ แต่ยังมีปัญหา ได้แก่ ไม่ทราบว่าจะหาข้อมูลเพื่อการส่งออกที่ครบถ้วนได้อย่างไร ยังไม่มีแหล่งรวบรวมข้อมูลทั้งหมดไว้ในที่เดียวกัน ในลักษณะการให้บริการเบ็ดเสร็จ ณ จุดเดียว (Onestop service) เนื่องจากการส่งออกต้องติดต่อหลายหน่วยงาน ไม่มั่นใจข้อมูลในเว็บไซต์ของหน่วยงานต่างๆ ว่ามีครบถ้วนและเป็นข้อมูลปัจจุบันหรือไม่ ทำให้ เวลาส่งออกนั้น ลูกค้าจะส่งค่าปริมาณ MRL มาให้ รวมถึงขาดข้อมูลการตลาดเพื่อทำให้ทราบความต้องการลูกค้าและช่องทางการติดต่อลูกค้าเอง

8) ความไม่พร้อมในเรื่องเงินทุน ปัญหาด้านค่าใช้จ่ายถือเป็นปัญหาสำคัญของการเข้าสู่การผลิตสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐานสากล เช่น มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ GAP GMP HACCP เนื่องจากการดำเนินงานมีค่าใช้จ่ายสูง ทั้งเรื่องการจัดซื้อเมล็ดพันธุ์ ค่าปุ๋ยอินทรีย์และปุ๋ยคอก ค่าจ้างแรงงานปลูก ดูแลรักษา เก็บเกี่ยว ผลผลิต รวมถึงการตัดแต่งกิ่ง และค่าใช้จ่ายในการนำเอาเทคโนโลยีเข้ามาประยุกต์ใช้ในกระบวนการแปรรูป รวมถึงค่าใช้จ่ายการขอตรวจรับรองมาตรฐานสูง และลงทุนห้องเย็น เครื่องเป่าความเย็น งบลงทุนไม่ต่ำกว่า 8 ล้านบาท ต้องเปิดบริษัทเพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือ เนื่องจากตลาดสหภาพยุโรปยังให้ความสำคัญเชื่อถือกับบริษัทมากกว่าเป็นเกษตรกรรายเล็ก

จากข้อมูลทั้งหมดที่ได้นำเสนอตั้งที่กล่าวมานั้น จึงนำมาสู่วิเคราะห์ศักยภาพของระบบการตรวจสอบและรับรองด้านอาหารของไทย โดยกรอบการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายใน จะวิเคราะห์ด้วยองค์ประกอบหลักของหลักการ CCFCIS และกรอบการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอก จะวิเคราะห์ด้วยการพิจารณาปัจจัยด้านนโยบาย กฎหมาย กฎระเบียบการค้าของสหภาพยุโรป พฤติกรรมผู้บริโภค และงบประมาณ ด้วยเครื่องมือ SWOT analysis รายละเอียดดังนี้

จุดแข็ง

1) โครงสร้างกฎหมายครอบคลุมกิจกรรมในห่วงโซ่อาหาร

ประเทศไทยมีพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารซึ่งครอบคลุมทุกขั้นตอนในห่วงโซ่อาหาร โดยมีหน่วยงานหลักในการรับผิดชอบออกกฎหมายหรือประกาศบังคับใช้ ซึ่งกฎหมายที่เกี่ยวข้องโดยตรงเกี่ยวข้องกับ 3 หน่วยงานหลัก ได้แก่ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ทั้งนี้ ในระดับต้นน้ำเป็นส่วนของการปลูกและก่อนการแปรรูป หน่วยงานที่รับผิดชอบ คือ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ขณะที่แต่ละกรมที่เกี่ยวข้องก็มีกฎหมายแยกแตกต่างกันไปอีก เช่น กรมวิชาการเกษตร

2) องค์กระระบบงาน

องค์กระระบบงานที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบและรับรองของไทยนั้น พบว่า ประเทศไทยมีหน่วยงานรับผิดชอบตลอดทั้งโซ่อุปทานการส่งออกตั้งแต่การเพาะปลูก การแปรรูป การกระจายสินค้า ไปจนถึงการส่งออกทั้งทางตรงและทางอ้อม ควบคู่ไปกับการมีหน่วยงานตรวจสอบและรับรอง รวมทั้งสิ้นจำนวน 26 หน่วยงานซึ่งมีการแบ่งบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบ เช่น กรมวิชาการเกษตร มีหน้าที่ในการศึกษา วิจัยและพัฒนาพืช เครื่องจักรกลการเกษตร และปัจจัยการผลิต ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตพืชสู่กลุ่มเป้าหมายทั้งภาครัฐ เอกชนและเกษตรกร บริการวิเคราะห์ ทดสอบ ตรวจสอบ รับรองมาตรฐานสินค้าพืช รวมทั้งให้คำแนะนำเกี่ยวกับดิน น้ำ ปุ๋ย พืช วัสดุการเกษตร ผลผลิต และผลิตภัณฑ์พืช การบริการส่งออกสินค้าเกษตร นอกจากนี้ยังมีหน้าที่ในการออกใบรับรองใบรับรองสุขอนามัยสินค้าแปรรูป รวมไปถึงการพัฒนาและรับรองสินค้าการเกษตรด้านพืชให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีอำนาจหน้าที่ในการปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 ในการกำหนดมาตรฐานควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์และร่วมกำหนดมาตรฐานกับองค์กรสากล สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยอาหารทั้งในประเทศและการนำเข้าสินค้าจากต่างประเทศ จัดทำแผนเผชิญเหตุและระบบเตือนภัยด้านอาหาร รวมถึงการพัฒนาและปรับปรุงกฎหมายด้านอาหารให้สอดคล้องหลักสากลและเท่าทันต่อสถานการณ์ และกำกับดูแลการนำเข้าหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เป็นหน่วยงานกลางด้านมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของไทย มีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดและให้การรับรองมาตรฐานการ

ตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารเฉพาะด้านการส่งออก และแก้ปัญหาทางการค้าเชิงเทคนิค เป็นศูนย์กลางการให้ข้อมูลด้านการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร การเตือนภัย และการเชื่อมโยงข้อมูลทั้งในประเทศและระหว่างประเทศ รวมถึงเป็นหน่วยงานกลางในการประสานงานด้านการมาตรฐานกับองค์การมาตรฐานระหว่างประเทศ และร่วมเจรจาด้านเทคนิค สุขอนามัยและ สุขอนามัยพืช สำหรับสินค้าเกษตรและอาหาร

3) แผนการควบคุม

ประเทศไทยมีการวางแผนและมาตรการในการดำเนินการควบคุมความเสี่ยงที่เป็นไปตามมาตรฐานสากลและพัฒนาระบบงานการควบคุมระบบการดำเนินงานของหน่วยงาน โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ซึ่งได้มีการจัดทำหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยง การประเมินความเสี่ยง และการจัดการความเสี่ยงของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ที่เรียกว่า มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. 9006 – 2548 ใช้เป็นแนวทางแก่ผู้จัดการความเสี่ยง ผู้ประเมินความเสี่ยง และวิเคราะห์ความเสี่ยง ที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดมาตรฐาน หรือข้อกำหนดด้านประเด็นความปลอดภัยของอาหารและสุขภาพ และจัดทำเอกสารแผนการควบคุม การประชุมและสัมมนาต่างๆ เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร การตรวจสอบและรับรอง และการกำหนดมาตรการของสินค้า

4) ระบบการออกใบรับรอง

มีการดำเนินการพัฒนาระบบงานและการให้การรับรองหน่วยตรวจและหน่วยรับรองมาตรฐาน โดยประเทศไทยมีหน่วยงานตรวจสอบและรับรองครบทั้งหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation body) คือ มกอช. ที่มีความสามารถและได้รับการยอมรับจากนานาชาติจากองค์การภูมิภาคแปซิฟิกว่าด้วยการรับรองระบบงาน (PAC) โดยองค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการรับรองระบบงาน (IAF) ให้ มกอช. เป็นหน่วยรับรองระบบงานด้านการรับรองผลิตภัณฑ์ (Product Certification) ในขอบข่ายมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) และได้รับการยอมรับจากองค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกาด้านการรับรองระบบงาน FSMA ถือได้ว่าเป็นหน่วยงานภาครัฐแห่งแรกของโลกที่ได้รับรองสถานะ หน่วยรับรอง (Certification Body) และหน่วยตรวจ (Inspection Body) ที่มีทั้งภาครัฐและภาคเอกชน สามารถออกใบรับรองมาตรฐานระดับสากลได้หลากหลาย เช่น GMP/ HACCP/ Organic Agriculture เป็นต้น

5) ห้องปฏิบัติการทดสอบ

ประเทศไทยมีห้องปฏิบัติการทดสอบที่มีขอบข่ายหลักเกณฑ์และมาตรฐานในการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าในการส่งออก ครอบคลุมหลากหลายด้าน ได้แก่

- Good Manufacturing Practices (GMP) หรือ Good Hygienic Practices (GHP)
- Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)
- Good Agricultural Practices (GAP), GLOBALG.A.P.

- Organic Agriculture
- Geographical Indications (GI)
- Food Safety Management System (FSMS)

6) การประเมินระบบและทวนสอบระบบ

การประเมินระบบและทวนสอบระบบเป็นการติดตามการรับรองระบบเพื่อตรวจสอบสมรรถนะของระบบการให้การรับรอง โดยประเทศไทยมีการตรวจติดตามผู้ที่ได้รับการรับรองระบบงาน นอกจากนี้ ใช้ระบบการติดตามสินค้าร่วมกับสหภาพยุโรป คือระบบ Trade Control and Export System (TRACES) อีกด้วย

7) การแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารในสถานการณ์ฉุกเฉิน

การแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารในสถานการณ์ฉุกเฉินของประเทศไทยมีศูนย์ปฏิบัติการภาวะฉุกเฉินและระบบบัญชาการเหตุการณ์ในภาวะฉุกเฉินทางสาธารณสุข (Emergency Operation Center and Incident Command System) โดยกรมควบคุมโรค ซึ่งศูนย์ปฏิบัติการภาวะฉุกเฉิน ใช้ในการปฏิบัติงานร่วมกันของหน่วยงานต่างๆ ภายใต้ระบบบัญชาการเหตุการณ์ เพื่อสนับสนุนการบริหารสั่งการประสานงาน แลกเปลี่ยนข้อมูล และทรัพยากรให้เกิดขึ้นอย่างสะดวกรวดเร็วในภาวะฉุกเฉินทางสาธารณสุข ซึ่งมีลักษณะเข้าได้กับเกณฑ์อย่างน้อย 2 ใน 4 ประการจะถือว่าเป็นสถานการณ์ฉุกเฉิน ได้แก่ ทำให้เกิดผลกระทบทางสุขภาพอย่างรุนแรง เป็นเหตุการณ์ที่ผิดปกติหรือไม่เคยพบมาก่อน มีโอกาสที่จะแพร่ไปสู่พื้นที่อื่น และต้องจำกัดการเคลื่อนที่ของผู้คนหรือสินค้า

8) การแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างประเทศในการปฏิเสธสินค้าอาหารนำเข้า

การแจ้งเตือนความปลอดภัย หรือข้อกำหนดใหม่จากประเทศคู่ค้าจะถูกเผยแพร่ในเว็บไซต์สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) มีระบบ Establishment list: EL เป็นมาตรการควบคุมตั้งแต่กระบวนการผลิต บรรจุ และส่งออก สินค้าที่เข้าระบบ EL จะเป็นสินค้าควบคุมพิเศษหรือพืชที่ถูกควบคุมพิเศษ ซึ่งสามารถเข้าได้ที่ <http://warning.acfs.go.th/en/> โดยมีข้อมูลการแจ้งเตือนความปลอดภัยด้านอาหารในประเทศสหภาพยุโรป และมีระบบการแจ้งเตือนความปลอดภัยของอาหาร (Food Alert System) รั บ ผิด ช อ บ โ ต ย อ ง ค์ ก า ร อ า ห า ร แ ล ย า ตั ง ลี ง ค์ <http://www.fda.moph.go.th/sites/SafetyAlert/SitePages/Food.aspx>

จุดอ่อน

1) ความสามารถการบังคับใช้กฎหมาย

ระดับต้นน้ำมีกฎหมายที่ควบคุมภาพรวมและมีทั้งที่เป็นแบบบังคับและสมัครใจ ทำให้แบบสมัครใจ จะมีผู้ผลิตส่วนหนึ่งขาดความตระหนักถึงความสำคัญของมาตรฐาน หรือไม่สามารถดำเนินการได้ตาม

มาตรฐานของประเทศคู่ค้า เช่น การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practices: GAP) เกษตรอินทรีย์ (Organic) เป็นต้น ส่วนในระดับกลางน้ำและปลายน้ำที่เกี่ยวข้องตั้งแต่การแปรรูป การจัดเก็บ และการจำหน่ายสินค้า เป็นหน้าที่รับผิดชอบของ 3 กระทรวงหลัก ได้แก่ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงอุตสาหกรรม และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis and Critical Point System: HACCP) ซึ่งเป็นระบบที่ให้ความปลอดภัยกับอาหาร โดยครอบคลุมตลอดห่วงโซ่อาหาร ที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติเรื่องนี้เป็นยังมาตรฐานสมัครใจ แต่สหภาพยุโรปประกาศเป็นมาตรการบังคับว่าผู้ผลิตต้องมีการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม และสร้างระบบควบคุมการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัยในการบริโภค ซึ่งใช้หลักการเดียวกับ HACCP แม้ว่าจะไม่ได้ประกาศว่าผู้ผลิตต้องใช้ระบบ HACCP ทำให้มีช่องว่างสำหรับระบบการตรวจสอบและรับรองเพื่อการส่งออกในอนาคตได้

2) องค์กระบวนงาน

เมื่อผู้ประกอบการจะขอใบรับรองเพื่อส่งออกไปยังประเทศปลายทางจำเป็นต้องมีการติดต่อหลายหน่วยงาน ในกรณีการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพร มีหน่วยงานที่ผู้ประกอบการส่งออกต้องไปติดต่อเพื่อขอตรวจสอบและรับรอง พบว่า มีหน่วยงานรับผิดชอบที่ทำหน้าที่ตรวจสอบและรับรองทั้งหมด 3 หน่วยงานหลักๆ ได้แก่ กรมวิชาการเกษตร กรมควบคุมโรค และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ซึ่งจะมีแยกหน่วยงานย่อยๆ ลงไปอีก จะเห็นว่า ถึงแม้จะมีการแบ่งอำนาจหน้าที่ของหน่วยงานรับรองแยกตามประเภทอาหาร แบ่งแยกกันเพื่อความชัดเจนตามกฎหมายแล้ว แต่เมื่อยื่นขอใบรับรอง เช่น GAP Organic GMP HACCP ยังมีการแยกรวมและแยกหน่วยงาน ทำให้ผู้ประกอบการเกิดความไม่สะดวกและต้องติดต่อหลายที่

3) การเชื่อมโยงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบและรับรอง

ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเป็นส่วนหนึ่งของโครงสร้างพื้นฐานซึ่งมีความสำคัญในการสนับสนุนระบบการตรวจสอบและรับรอง ในส่วนของการควบคุมการจัดการความปลอดภัยของอาหารนั้นจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องมีระบบข้อมูลแบบเรียลไทม์ (Real time) ซึ่งสามารถใช้ในการกำหนดและจัดการสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ภายในระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ควรรวมถึงระบบการจัดการข้อมูลในห้องปฏิบัติการ (Laboratory information management systems: LIMS) ระบบลงทะเบียนทางอิเล็กทรอนิกส์ ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ และระบบแจ้งเตือน โดยระบบที่ออกแบบมาควรเป็นระบบอัตโนมัติที่สามารถทำให้เกิดการไหลของข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล ระบบควบคุมการนำเข้า ระบบตรวจสอบ และระบบการเฝ้าระวังโดยเชื่อมโยงไปยังหน่วยงานต่างๆ ได้ อย่างไรก็ตามในปัจจุบัน การเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างหน่วยงานยังไม่สามารถเชื่อมโยงได้สมบูรณ์ รวมถึง ยังใช้เอกสารเป็นรูปแบบกระดาษควบคู่ไปกับอิเล็กทรอนิกส์อยู่ด้วย

4) ห้องปฏิบัติการและเครื่องมือและอุปกรณ์

มีเครือข่ายห้องปฏิบัติการในด้านพื้นที่และเครื่องมืออุปกรณ์ที่ไม่เพียงพอ ทำให้ขาดประสิทธิภาพของการประสานงาน และการเผยแพร่ข้อมูลให้แก่ผู้ประกอบการ ด้านการควบคุมและวิเคราะห์กระจายตามอุปสงค์และอุปทานซึ่งไม่ได้รับการยอมรับเพราะดำเนินการตามที่ได้รับมอบหมายเพียงอย่างเดียวแต่ไม่ทราบข้อกำหนดและข้อปฏิบัติที่แน่ชัด และยังพบว่าไม่มีห้องปฏิบัติการที่ทำหน้าที่เพื่อเฝ้าระวังในเชิงรุกและห้องปฏิบัติการที่ทำหน้าที่เพื่อการวิจัยในเชิงรับ จึงควรมีนโยบายให้ชัดเจนเนื่องจากเกิดปัญหาตอนเกิดโรคระบาดใหญ่หรือภัยพิบัติทำให้ไม่สามารถทำได้ทันเวลาที่ อาจเนื่องมาจากแผนเฝ้าระวังและมาตรฐานที่ส่งออกไปตรงกันและห้องปฏิบัติการในแต่ละพื้นที่มีศักยภาพที่แตกต่างกัน จึงจำเป็นที่จะต้องทำแบบแผนหรือมาตรฐานเดียวกันตั้งแต่ส่วนของต้นน้ำในห่วงโซ่อุปทาน

5) จำนวนและทักษะของบุคลากรด้านตรวจสอบและรับรอง

เนื่องจากมีแนวโน้มที่ผู้ประกอบการต้องการขอใบรับรองเพิ่มมากขึ้น ทำให้หน่วยงานตรวจสอบและออกใบรับรองที่เป็นภาครัฐอาจไม่สามารถทำหน้าที่ได้เต็มประสิทธิภาพ เนื่องจากองค์กรมีหน้าที่ที่หลากหลายภารกิจทำให้ไม่สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้ประกอบการที่ต้องการตรวจสอบและรับรองเพื่อส่งออกสินค้าได้ นอกจากนี้ การค้าระหว่างประเทศเพื่อการนำเข้าและส่งออกเกี่ยวข้องกับหลักการของ CCFICS และประเทศคู่ค้าได้มีการเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบเกิดขึ้นและมีข้อมูลข่าวสารที่จะต้องทันต่อสถานการณ์ตลอดเวลา ทั้งภาวะปกติและภาวะฉุกเฉิน ซึ่งเกี่ยวข้องกับกฎหมาย กฎระเบียบที่มีจำนวนมาก ทำให้เจ้าหน้าที่ต้องมีทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะอย่างไรก็ตาม เจ้าหน้าที่อาจจะยังขาดความรู้และความเข้าใจต่อข้อมูลต่างๆ ที่เป็นสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับระบบตรวจสอบและรับรองที่จะต้องเตรียมพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงบทบาทหน้าที่ และยังไม่ค่อยมีการฝึกอบรมและเผยแพร่ข้อมูลให้แก่ผู้ประกอบการเพื่อเตรียมความพร้อมและปรับปรุงกระบวนการผลิตและส่งออกให้สอดคล้องกับกติกาสากล

นอกจากนี้ ภาพรวมของหน่วยตรวจ IB มีจำนวนของบุคลากรเพียงพอมีความสอดคล้องกับระบบการตรวจรับรองควบคุมอาหาร มีคุณสมบัติที่เหมาะสมเนื่องจากการฝึกอบรมและมีประสบการณ์เหมาะสมกับหน้าที่ได้รับมอบหมาย แต่ยังมีประสิทธิภาพไม่เพียงพออาจเนื่องมาจากบุคลากรที่ยังไม่ทราบการตรวจสอบและรับรองที่ชัดเจนตามหลักเกณฑ์ของ CCFICS ส่งผลให้ไม่ทราบเรื่องในส่วนของการข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติตามและเรื่องการปนเปื้อนของสารตกค้างใหม่ๆ ที่ตรวจพบ ตัวอย่างเช่น การพบเชื้อแบคทีเรีย Salmonella ในพืชผักซึ่งรวมถึงเครื่องเทศและสมุนไพรที่ส่งในสหภาพยุโรป และการพบปริมาณการปนเปื้อนของสารเคมีเกินกว่ามาตรฐานที่กำหนด ทั้งนี้การตรวจพืชผักซึ่งรวมถึงเครื่องเทศและสมุนไพรของไทยจะตรวจสอบจากพื้นฐานของข้อมูลการนำเข้าสารเคมีของไทย แต่ไม่ได้ตรวจตามมาตรฐานที่สหภาพยุโรปกำหนด ทำให้การตรวจแทบทุกครั้งจะพบการปนเปื้อนสารเคมี และทำให้เกิดความเสียหายหรือทำให้เกิดความเข้าใจผิดในการได้รับการรับรอง จึงเป็นปัญหาในการส่งออก สาเหตุมาจากบุคลากรหรือเจ้าหน้าที่ขาดความรู้และข้อมูลเชิงลึกของประเทศคู่ค้า

6) การเข้าถึงข้อมูลสำหรับระบบตรวจสอบและรับรองอาหารที่เกี่ยวข้องกับข้อตกลงการค้ารวมและกฎหมายระหว่างประเทศต่างๆ ที่เท่าทันสถานการณ์

การเพิ่มขึ้นของผู้ประกอบการขนาดเล็ก ซึ่งมีจำนวนมากในประเทศไทย ไม่ได้มาพร้อมกับความตระหนักและเข้าใจสำหรับการปรับปรุงรูปแบบความปลอดภัยของอาหารที่มีกฎระเบียบใหม่ๆ กระบวนการผลิต หรือผู้ประกอบการมีความรู้ไม่เพียงพอที่จะปฏิบัติตามแผนการรับประกันความปลอดภัยด้านอาหารได้ เช่น ระบบ HACCP ทำให้เมื่อส่งออกที่มีการตรวจสอบสินค้า อาจเกิดการไม่ยอมรับการนำเข้าสินค้าได้ เนื่องจากไม่ได้ปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศคู่ค้า ทำให้เกิดต้นทุนด้านเวลาและเงินต่อการส่งออก รวมถึงส่งผลต่อความเชื่อมั่นในการบริโภคของประเทศปลายทางได้

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้จัดตั้งโครงการ “การจัดตั้งระบบการแจ้งเตือนด้านอาหาร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพระบบควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย (Establishment of Food Alert System of Thailand: FAST for a more effective Thailand’s food safety control system) เพื่อให้ทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหารได้รับรู้ถึงระบบการสื่อสารความปลอดภัยด้านอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ และพัฒนาระบบการคุ้มครองความปลอดภัยด้านอาหารในประเทศไทยให้เข้มแข็ง อย่างไรก็ตาม การดำเนินงานด้านการเผยแพร่ความปลอดภัยด้านอาหารยังไม่สามารถสร้างความเข้าใจให้ผู้ประกอบการได้อย่างเต็มที่ ในปัจจุบัน การเผยแพร่ข้อมูลของหน่วยงานรัฐในปัจจุบันเป็นไปในรูปแบบการเผยแพร่ข้อมูลแบบกระจัดกระจาย ส่งผลให้ผู้ประกอบการไม่สามารถเข้าถึงข้อมูลที่เป็นปัจจุบันในด้านการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรได้ง่าย โดยหน่วยงานที่รับผิดชอบด้านการเผยแพร่ข้อมูลเพื่อแจ้งเตือนความปลอดภัยด้านอาหาร คือ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

ปัจจุบันสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติทำหน้าที่ในการกำหนดและจัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตร สินค้าอาหาร และเฝ้าระวังด้านความปลอดภัยของอาหาร พร้อมกับการออกใบอนุญาตและรับรองมาตรฐานต่างๆ ให้แก่ผู้ประกอบการ ในขณะที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทำหน้าที่การเฝ้าระวังด้านความปลอดภัยของอาหารเช่นเดียวกับสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติแต่ดำเนินการในแง่การรายงานอุบัติการณ์เกิดโรค การสรุปปัญหา การพัฒนาระบบตรวจสอบสารเคมีในพืชผัก ซึ่งส่วนใหญ่เป็นภายในประเทศ ยังไม่ค่อยมีข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการแจ้งเตือนความปลอดภัยสำหรับการนำเข้า-ส่งออกสินค้าระหว่างประเทศ นอกจากนั้น การทำงานของทั้งสองหน่วยงานนั้นสามารถเชื่อมโยงข้อมูลเพื่อสื่อสารซึ่งกันและกันได้มากกว่านี้ ทำให้ข้อมูลที่ได้เป็นข้อมูลที่เผยแพร่ออกมาเป็นข้อมูลที่กระจัดกระจาย ไม่เชื่อมโยงกัน ส่งผลให้ผู้ประกอบการเข้าถึงข้อมูลได้ยาก นอกจากนี้ ข้อมูลการแจ้งเตือนความปลอดภัยจากเว็บไซต์มีค่อนข้างน้อย เนื่องจากมีเพียงข้อมูลการแจ้งเตือนความปลอดภัยด้านอาหารที่เน้นหนักไปในประเทศฝั่งสหภาพยุโรปเท่านั้น ซึ่งควรมีให้ครบทุกประเทศคู่ค้า ทั้งนี้ การจัดทำข้อมูลเผยแพร่ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติสามารถทำข้อมูลได้ชัดเจน มีองค์ประกอบที่น่าดึงดูด และเป็นปัจจุบันด้วยรูปแบบการจัดทำวารสารออนไลน์ ซึ่งเผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

แห่งชาติ แต่การเผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ช่องทางเดียวยังเป็นช่องทางการสื่อสารที่ไม่หลากหลาย และผู้ประกอบการจำนวนมากเข้าไม่ถึงข้อมูลดังกล่าว

โอกาส

1) นโยบายและยุทธศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและรับรอง

ประเทศไทยมีการจัดทำแผนยุทธศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและรับรอง ได้แก่ 1. ยุทธศาสตร์สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ระยะ 20 ปี เป็นแนวทางพัฒนาระบบการค้าของสินค้าทางการเกษตรให้มีประสิทธิภาพ ซึ่งมีแนวทางการพัฒนาให้เกษตรกรมีความรู้ความสามารถในการรับรู้ข้อมูลข่าวสารได้ทันสถานการณ์ พัฒนาความสามารถของการตลาดให้มีกระบวนการผลิตและสินค้าเกษตรที่มีคุณภาพ รวมถึงมีการค้นคว้างานวิจัย เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่สามารถประยุกต์กับองค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมาตรฐานความปลอดภัยภาคการเกษตรให้มีการเติบโตอย่างยั่งยืน 2. ยุทธศาสตร์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสินค้าเกษตรและอาหาร เป็นยุทธศาสตร์ที่สร้างมาตรฐานและความปลอดภัยสินค้าเกษตรและอาหารให้ไปสู่ตลาดโลก โดยการยกระดับด้านมาตรฐาน คุณภาพ และความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหารของไทย 3. ยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย เป็นยุทธศาสตร์ที่เน้นหนักในด้านการดำเนินการผลิตและจัดหาสินค้าเกษตรได้อย่างพอเพียงและมั่นคงยั่งยืน ซึ่งการสร้างความมั่นคงอาหารที่ยั่งยืนนั้นจะรวมไปถึงการมีมาตรฐานและความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคด้วย และ 4. ยุทธศาสตร์การเกษตรต่างประเทศของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นยุทธศาสตร์ที่ให้ความสำคัญในการดำเนินการด้านการเจรจาต่อรองและความร่วมมือระหว่างประเทศด้านสินค้าเกษตรและอาหารในกรอบต่างๆ รวมถึงเรื่องการค้าด้านการมาตรฐาน ความปลอดภัยสินค้าเกษตรและอาหารด้วย เพื่อเชื่อมโยงการปฏิบัติงานของแผนบูรณาการทุกภาคส่วนและจัดการด้านอาหารของประเทศ รวมถึงการตรวจสอบและรับรองเพื่อการนำเข้าและส่งออก

2) พฤติกรรมผู้บริโภค

แนวโน้มผู้บริโภคตระหนักและให้ความสำคัญกับสุขภาพมากขึ้น จึงเลือกสินค้าที่มีความปลอดภัย โดยพิจารณาจากมาตรฐาน ทำให้สินค้าจำเป็นต้องได้รับการตรวจสอบและรับรองจากหน่วยงานที่มีความน่าเชื่อถือระดับสากล ซึ่งตลาดสหภาพยุโรปเป็นตลาดหนึ่งที่สำคัญในเรื่องความสะอาด และความปลอดภัยในการบริโภค ดังนั้น มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ GAP GMP HACCP หรือมาตรฐานอื่นๆ เข้ามามีบทบาทเป็นข้อกำหนดที่สำคัญและเป็นปัจจัยที่มีผลต่อการสั่งซื้อสินค้า และเป็นกลุ่มที่มีความสนใจการบริโภคอาหารไทยซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการเพิ่มขึ้นของร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ทำให้มีความต้องการการนำเข้าเครื่องเทศและสมุนไพรเข้ามาในธุรกิจบริการอาหาร และร้านค้าปลีกสำหรับผู้บริโภคที่นิยมการปรุงอาหารด้วยตนเอง

อุปสรรค

1) กฎหมายและกฎระเบียบการค้าระหว่างประเทศ

จากการเปลี่ยนแปลงกฎหมายของสหภาพยุโรปมีผลกระทบต่อผู้ที่เกี่ยวข้องในระบบความปลอดภัยด้านอาหาร ตั้งแต่หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน ได้แก่ หน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body: AB) หน่วยรับรอง (Certification Body: CB) และหน่วยตรวจ (Inspection Body: IB) ต้องมีการปรับตัวเพื่อควบคุม กำกับ ดูแลความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่อาหารให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภคและสามารถส่งออกได้โดยสอดคล้องกับมาตรฐานของสหภาพยุโรป เกษตรกรและผู้ส่งออก ต้องปรับปรุงกระบวนการผลิตตลอดทั้งโซ่อุปทานตั้งแต่การปลูก การเก็บเกี่ยว การแปรรูป การขนส่ง และการเก็บรักษา เพื่อควบคุมความปลอดภัยของอาหารตลอดทั้งห่วงโซ่ ซึ่งในระหว่างการปรับเปลี่ยนทำให้เกษตรกรและผู้ส่งออกมีต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้น เนื่องจากต้องมีการปรับปรุงกระบวนการผลิต รวมทั้งวิธีการจัดจำหน่ายให้สามารถกระจายสินค้าได้อย่างมีคุณภาพดี และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และการกีดกันทางการค้าแอบแฝงต่อประเทศที่สามซึ่งเป็นผู้ส่งออกสินค้าอาหารอาจเกิดขึ้นจากการกำหนดระเบียบที่สร้างขึ้นตอนการส่งออกให้มีความซับซ้อนและมีความเข้มงวดมากขึ้น

2) กลไกในการขับเคลื่อนนโยบายและการบูรณาการของหน่วยงานภาครัฐ

ตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ.2551 ได้มีการจัดตั้งคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ มีอำนาจหน้าที่ดังนี้

- เสนอนโยบายและยุทธศาสตร์ด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงด้านอาหาร และอาหารศึกษา รวมทั้งจัดทำแผนเผชิญเหตุและระบบเตือนภัยด้านอาหารต่อคณะรัฐมนตรีเพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบและมอบหมายหน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการตามอำนาจหน้าที่
- จัดให้มีหรือส่งเสริม สนับสนุนให้มีกระบวนการในการพัฒนานโยบายและยุทธศาสตร์ด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงด้านอาหารและอาหารศึกษา เพื่อให้เกิดการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและมีส่วนร่วมจากทุกฝ่าย
- ให้คำแนะนำในการออกประกาศในภาวะที่เกิดภัยพิบัติสาธารณะ หรือการก่อการร้าย อันเกี่ยวเนื่องจากอาหารอันเป็นภัยที่ร้ายแรงและฉุกเฉินอย่างยิ่ง
- ให้ความเห็นและข้อเสนอแนะต่อหน่วยงานต่างๆ ในการแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงด้านอาหาร และอาหารศึกษา
- กำกับดูแล ติดตาม และประเมินผลการปฏิบัติตามนโยบายและยุทธศาสตร์ อำนาจการแก้ไขปัญหา รวมทั้งเสนอคณะรัฐมนตรีพิจารณาปัญหาจากการปฏิบัติงานของส่วนราชการต่างๆ ซึ่งปฏิบัติตามกฎหมายหรือกฎระเบียบของแต่ละหน่วยงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงด้านอาหารและอาหารศึกษา

โดยมีนายกรัฐมนตรีหรือรองนายกรัฐมนตรีที่นายกรัฐมนตรีมอบหมายเป็นประธานกรรมการ มีรัฐมนตรีและเลขาธิการต่างๆ เป็นกรรมการ จำนวน 15 ท่าน ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 7 ท่าน (คณะรัฐมนตรีแต่งตั้งจากผู้ที่มีความรู้ ประสบการณ์ความเชี่ยวชาญ และผลงานเป็นที่ประจักษ์ไม่น้อยกว่าสิบปีด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงด้านอาหาร อาหารศึกษา กฎหมายและด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างน้อยด้านละหนึ่งคน) เป็นกรรมการ และเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เป็นกรรมการและเลขานุการ และผู้อำนวยการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เป็นกรรมการและเลขานุการร่วม วัตถุประสงค์ในการจัดตั้งคณะกรรมการฯ เนื่องจาก ประเทศไทยมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารอยู่หลายฉบับ และอยู่ในอำนาจหน้าที่ของหลายหน่วยงานในกระทรวง ทบวง กรมต่างๆ แต่ขาดการบูรณาการและประสิทธิภาพในการกำกับดูแลการดำเนินงานในห่วงโซ่อาหาร คณะกรรมการฯ ได้แต่งตั้งคณะกรรมการเฉพาะเรื่อง รวม 4 คณะ ได้แก่ 1) คณะกรรมการขับเคลื่อนด้านความมั่นคงอาหารตลอดห่วงโซ่ 2) คณะกรรมการขับเคลื่อนด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร 3) คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี และ 4) คณะกรรมการขับเคลื่อนด้านการบริหารจัดการ

นายกรัฐมนตรีได้มอบหมายให้ รองนายกรัฐมนตรี พลเอก ฉัตรชัย สาริกัลยะ เป็นประธานคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ อย่างไรก็ตาม ในปี 2561 ที่ผ่านมา มีการประชุมเพียง 2 ครั้ง ถึงแม้จะไม่ผิดพลาด ก็จะต้องมีการจัดประชุมอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง และพบว่า ในการประชุมแต่ละครั้งมีหัวข้อการประชุมที่หลากหลาย และหัวข้อเรื่องการพัฒนากระบวนการตรวจสอบและรับรองที่สอดคล้องกับกฎระเบียบใหม่ๆ ของประเทศคู่ค้าหลัก เป็นเพียงหัวข้อย่อยในการประชุมแต่ละครั้งเท่านั้น ทำให้หัวข้อการประชุมนี้อาจไม่ได้รับความสำคัญมากนัก ส่วนในปี 2562 มีการแต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิชุดใหม่ในคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ และจัดประชุมหารือร่วมระหว่างเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาและสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในวันศุกร์ที่ 9 สิงหาคม 2562 ส่วนการประชุมคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ เนื่องจากปีงบประมาณ 2562 อยู่ระหว่างการเปลี่ยนผ่านรัฐบาล จึงทำให้ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ไม่สามารถดำเนินการจัดประชุมคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ซึ่งมีนายกรัฐมนตรีเป็นประธานได้จากที่กล่าวมานี้ ส่งผลให้การพัฒนาระบบตรวจสอบและรับรองยังไม่เกิดความคืบหน้าและไม่สามารถพัฒนาได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ รวมถึงอาจจะส่งผลความสามารถตอบสนองได้ทันต่อสถานการณ์ต่างๆ ทั้งภาวะปกติและภาวะวิกฤติและสร้างความเชื่อมั่นให้กับอาหารส่งออกได้

3) ปัญหาเชิงสถาบัน

ในปัจจุบัน ตลาดประเทศคู่ค้าที่สำคัญของประเทศไทย ได้แก่ สหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา และอาเซียน ซึ่งพบว่า ระบบการตรวจสอบและรับรองพบปัญหาเชิงสถาบันคล้ายกัน ยกตัวอย่างกรณีจากการแก้ไขกฎหมาย FSMA ของประเทศสหรัฐอเมริกา มีการเปลี่ยนแปลงจากระบบ HACCP มาเป็น Preventive Controls for Human ที่นอกจากยังคงต้องปฏิบัติตามเดิมแล้ว มีเพิ่มการจัดทำแผนป้องกันหรือระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมอันตรายที่อาจเกิดขึ้นเพื่อป้องกันอาหารไม่ปลอดภัย และให้มี

เจ้าหน้าที่ควบคุมรับผิดชอบและให้เป็นไปตามแผน โดยเจ้าหน้าที่นั้นต้องได้รับการอบรมขึ้นทะเบียนกับ องค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา หรือ USDA ซึ่ง มกอช. ซึ่งเป็นหน่วยงาน AB ของประเทศไทย นับได้ว่าเป็นหน่วยงานที่มีการเตรียมความพร้อมมากที่สุด โดยได้รับการยอมรับความสามารถด้านการรับรองระบบงานภายใต้กฎหมายความปลอดภัยอาหารฉบับปรับปรุงใหม่จาก USDA เป็นประเทศแรกของโลก นอกเหนือจาก ANSI (American National Standards Institute) และ ANAB (American National Standards Institute – American Society for Quality National Accreditation Board LLC) ที่เป็นหน่วยงานรับรองระบบงานของประเทศสหรัฐอเมริกา ทำให้ มกอช. สามารถให้การรับรองหน่วยตรวจรับรองประเภทบุคคลที่สาม (Third-Party Certification Bodies: CB) หรือผู้ตรวจประเมินประเภทบุคคลที่สาม (Third-Party Auditor) ได้ ซึ่ง CB ที่ได้รับรองดังกล่าวจะสามารถตรวจประเมินความปลอดภัยอาหาร และออกเอกสารรับรองโรงงานผลิตอาหาร รวมทั้งฟาร์ม และอาหารสำหรับมนุษย์และสัตว์ในต่างประเทศ โดยเอกสารรับรองดังกล่าวสามารถนำมาใช้เป็นเงื่อนไขในการนำเข้าสินค้า และใช้เป็นคุณสมบัติในการเร่งรัดกระบวนการทบทวน ตรวจสอบ และนำเข้าอาหาร สำหรับมนุษย์และสัตว์มายังสหรัฐฯ (Green Lane) ตามโปรแกรมสมัครใจของผู้นำเข้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม (Voluntary Qualifies Importer Program: VQIP) ได้ เช่นเดียวกันกับกรณีของกลุ่มสหภาพยุโรป และอาเซียนที่ได้ใช้หลักการนี้ หากประเทศผู้ผลิตผลิตสินค้าได้ตาม GMP-Codex หรือ GMP-ASEAN แล้วใช้ระบบการตรวจสอบและรับรองที่ได้รับการรับรองจาก CA หรือ CB (หน่วยตรวจสอบและรับรองที่เป็นเอกชน) ที่ได้รับการรับรองจาก CA แล้ว ประเทศอื่นในอาเซียนต้องยอมรับสินค้านี้ ประเทศผู้นำเข้าจะอ้างว่าไม่ปลอดภัย และปฏิเสธสินค้านี้ไม่ได้

ทั้งนี้ หน่วยงานตรวจสอบรับรอง (Competent Authority: CA) ของภาครัฐ ได้แก่ กรมวิชาการเกษตร กรมประมง และกรมปศุสัตว์ได้รับทราบเกี่ยวกับการปรับตัวเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบใหม่ของสหภาพยุโรป แต่ยังไม่สามารถดำเนินการได้ตามหลักการ CCFICS สาเหตุมาจากยังไม่พร้อมในการปรับโครงสร้างเพื่อรับรองระบบที่เปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากองค์กรมีขนาดใหญ่ ยังไม่สามารถปรับโครงสร้างและแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบได้ชัดเจน และยังไม่มีการแสดงให้เห็นเป็นประจักษ์ กรมต่างๆ มองว่าเป็นการเพิ่มภาระงาน ต้องมีการดำเนินการเอกสารใหม่ ตรวจประเมินภายในไม่ทัน รวมถึงเมื่อการดำเนินงานภายในหน่วยงานภาครัฐมีการเปลี่ยนแปลงระบบการทำงาน บุคลากรที่มีประสบการณ์การทำงานมาเป็นเวลานานมักเกิดแรงต้าน ในการปรับเปลี่ยนวิธีการและขั้นตอนการทำงานที่มีความคุ้นชิน และยังขาดแรงจูงใจแก่เจ้าหน้าที่ที่จะปฏิบัติงานให้มีประสิทธิภาพมากกว่าหน่วยงาน CB ที่เป็นเอกชน นอกจากนี้ ในปัจจุบันเมื่อหน่วยงาน CA ให้หน่วยงาน CB และ IB ที่ได้รับการรับรองระบบงานแล้วไปตรวจสอบและรับรองตามลูกค้าที่มีอยู่ สัญญาไม่มีการแยกย่อยแต่ละภูมิภาค ทำให้ CB เวลาตรวจต้องตรวจสอบและรับรองทั่วประเทศ ส่งผลต่อความล่าช้าในการได้ใบรับรองของลูกค้าได้

4) ความพร้อมของเกษตรกร

ประเทศต้นแบบที่มีระบบการตรวจสอบและรับรองที่มีประสิทธิภาพให้ความสำคัญกับการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารตั้งแต่ฟาร์มจนถึงผู้บริโภค โดยใช้แนวคิด “Farm to Fork” โดยส่งเสริมให้มีการ

รวมกลุ่มกันของเกษตรกรและการวางแผนการผลิตกับผู้ผลิต/ผู้แปรรูปเพื่อให้เชื่อมโยงการผลิตและการตลาดเข้าด้วยกัน เพื่อทำให้เกิดการส่งออกได้มากยิ่งขึ้น แต่อย่างไรก็ตาม สำหรับเกษตรกรที่ปลูกเครื่องเทศและสมุนไพรของประเทศไทยยังไม่มีการรวมกลุ่มอย่างเข้มแข็งเท่าไรนัก รวมถึงยังขาดการส่งเสริมความรู้ เงินทุน เทคโนโลยีเพื่อการปรับเปลี่ยนการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานสากล นอกจากนี้ ระบบโซ่ความเย็น (Cold chain) เป็นปัญหาสำคัญในกระบวนการจัดเก็บและจัดส่งสินค้าเพื่อส่งออกสำหรับการรักษาอุณหภูมิ ยับยั้งเชื้อโรคสำหรับสินค้าเน่าเสียง่าย แต่อย่างไรก็ตาม ระบบโซ่ความเย็นมีต้นทุนการลงทุนสูง จึงทำให้ยังพบปัญหาการตรวจสอบพบเชื้อโรคและเน่าเสีย

5) งบประมาณ

งบประมาณในการพัฒนาบุคลากร การซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์ภายในห้องปฏิบัติการในการดำเนินการมีไม่เพียงพอ ส่งผลกระทบต่อการทำงานในห้องปฏิบัติการการทดสอบด้านต่างๆ เนื่องจากเครื่องมือและอุปกรณ์ไม่ทันสมัยทำให้ทดสอบหรือตรวจสอบตามหลักมาตรฐานได้แค่ส่วนเบื้องต้น ทำให้ไม่สามารถดูแลความปลอดภัยทางด้านอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ การดำเนินการทดสอบจึงทำได้เท่าที่มีและต้องจัดลำดับความสำคัญตามความเสี่ยงเฉพาะหน้า ซึ่งด้วยเหตุนี้อาจเป็นสาเหตุที่ทำให้ประเทศปลายทางผู้นำเข้าขาดความมั่นใจในระบบตรวจสอบรับรอง ทำให้ไม่สามารถทำการส่งออกได้

จากข้อมูลวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคที่มีผลต่อระบบตรวจสอบและรับรองด้านอาหารของประเทศไทย สามารถสรุปดังตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 ศักยภาพของระบบการตรวจสอบและรับรองด้านอาหารของไทย

จุดแข็ง	จุดอ่อน
1. โครงสร้างกฎหมายมีความครอบคลุมกิจกรรมตลอดห่วงโซ่อาหารและโครงสร้างการออกแบบระบบตรวจสอบและรับรองเป็นไปตามหลักการ CCFICS	1. ความสามารถการบังคับใช้กฎหมายยังมีช่องว่างในห่วงโซ่อาหาร
2. องค์กระบวนงานที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบและรับรองของไทยมีหน่วยงานรับผิดชอบตลอดทั้งโซ่อุปทานการส่งออกตั้งแต่การเพาะปลูก การแปรรูป การกระจายสินค้า ไปจนถึงการส่งออกทั้งทางตรงและทางอ้อม	2. การติดต่อหลายหน่วยงาน ทำให้ผู้ประกอบการต้องใช้เวลาในการรับบริการตรวจสอบและรับรอง
3. ประเทศไทยมีการวางแผนและมาตรการในการดำเนินการควบคุมความเสี่ยงที่เป็นไปตามมาตรฐานสากลและพัฒนาระบบงานการควบคุมระบบการดำเนินงานของหน่วยงาน	3. การเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างหน่วยงานยังไม่สามารถเชื่อมโยงได้สมบูรณ์ และยังใช้เอกสารเป็นรูปแบบกระดาษควบคู่ไปกับอิเล็กทรอนิกส์
4. หน่วยงานตรวจสอบและรับรองมีครบตามโครงสร้าง	4. ความพร้อมของโครงสร้างพื้นฐานระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสนับสนุนระบบการตรวจสอบและรับรอง
	5. เครือข่ายห้องปฏิบัติการด้านพื้นที่และเครื่องมืออุปกรณ์ที่ไม่เพียงพอ ทำให้ขาดประสิทธิภาพของการประสานงาน และการเผยแพร่ข้อมูลให้แก่ผู้

ตารางที่ 4.5 ศักยภาพของระบบการตรวจสอบและรับรองด้านอาหารของไทย (ต่อ)

จุดแข็ง	จุดอ่อน
และได้รับการรับรองระบบงานตามมาตรฐานสากล 5. จำนวนหน่วยงานตรวจสอบและรับรองมีทั้งภาครัฐและภาคเอกชน สามารถออกไปรับรองมาตรฐานระดับสากลได้หลากหลาย 6. ห้องปฏิบัติการทดสอบมีขอบข่ายหลักเกณฑ์และมาตรฐานในการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าที่หลากหลาย 7. การใช้ระบบการติดตามสินค้าร่วมกับสหภาพยุโรป คือ ระบบ Trade Control and Export System (TRACES) 8. มีการเผยแพร่ข้อมูลการแจ้งเตือนความปลอดภัยด้านอาหารและการแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารในสถานการณ์ฉุกเฉิน	ประกอบการ 6. ส่วนใหญ่มีห้องปฏิบัติการที่ทำหน้าที่เพื่อการวิจัยในเชิงรับ ยังไม่มีห้องปฏิบัติการที่ทำหน้าที่เพื่อเฝ้าระวังในเชิงรุก เมื่อเกิดโรคระบาดใหญ่หรือภัยพิบัติทำให้ไม่สามารถจัดการได้ทันทั่วถึง 7. จำนวนและทักษะของบุคลากรด้านตรวจสอบและรับรองยังไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอ 8. ขาดการเข้าถึงข้อมูลสำหรับระบบตรวจสอบและรับรองอาหารที่เกี่ยวข้องกับข้อตกลงการค้าร่วมและกฎหมายระหว่างประเทศต่างๆ ที่เท่าทันสถานการณ์
โอกาส	อุปสรรค
1. มีการจัดทำแผนยุทธศาสตร์ของประเทศที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและรับรอง 2. แนวโน้มผู้บริโภคทั่วโลกให้ความสำคัญกับสุขภาพมากขึ้น จึงเลือกสินค้าที่มีความปลอดภัยโดยพิจารณาจากมาตรฐาน 3. ตลาดสหภาพยุโรปเป็นตลาดที่มีโอกาสในการส่งออกเครื่องเทศและสมุนไพรไทยเพิ่มขึ้น เนื่องจากเป็นตลาดที่ให้ความสำคัญในเรื่องความสะอาด และความปลอดภัยในการบริโภค มาตรฐานมีบทบาทเป็นข้อกำหนดที่สำคัญและเป็นปัจจัยที่มีผลต่อการสั่งซื้อสินค้า และเป็นกลุ่มที่มีความสนใจการบริโภคอาหารไทยเพิ่มขึ้น	1. กฎหมายและกฎระเบียบการค้าระหว่างประเทศอาจทำให้เกิดการกีดกันทางการค้าแบบแฝงต่อประเทศผู้ส่งออก อันเนื่องมาจากการกำหนดระเบียบที่สร้างขึ้นตอนการส่งออกให้มีความซับซ้อนและมีความเข้มงวดมากขึ้น 2. ขาดกลไกในการขับเคลื่อนนโยบายและการบูรณาการของหน่วยงานภาครัฐ 3. ปัญหาเชิงสถาบัน ที่มาจากหน่วยงานภาครัฐยังไม่พร้อมในการปรับโครงสร้างเพื่อรับรองระบบที่เปลี่ยนแปลงไป 4. การขาดการรวมกลุ่มของเกษตรกรเครื่องเทศและสมุนไพร เพื่อการลดต้นทุนและการเพิ่มปริมาณผลิตเครื่องเทศและสมุนไพรเพื่อการส่งออกให้ได้มาตรฐานสากล 5. การลงทุนระบบโซ่ความเย็น (Cold chain) มีต้นทุนสูง 6. งบประมาณในการพัฒนาบุคลากร การซื้อ

ตารางที่ 4.5 ศักยภาพของระบบการตรวจสอบและรับรองด้านอาหารของไทย (ต่อ)

โอกาส	อุปสรรค
	เครื่องมือและอุปกรณ์ภายในห้องปฏิบัติการในการดำเนินการมีไม่เพียงพอ ส่งผลกระทบทำให้เครื่องมือและอุปกรณ์ไม่ทันสมัยทำให้ทดสอบหรือตรวจสอบตามหลักมาตรฐานได้แค่ส่วนเบื้องต้น ทำให้ไม่สามารถดูแลความปลอดภัยทางด้านอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.3 แนวทางการพัฒนาระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารของไทยให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากล

จากการเปรียบเทียบประเทศต้นแบบที่นำหลักการ CCFICS มาใช้กับประเทศไทยและวิเคราะห์ศักยภาพของระบบการตรวจสอบและรับรองด้านอาหารของไทย ทำให้ทราบสถานการณ์ปัจจุบันของระบบตรวจสอบและรับรองอาหารไทยที่ควรมีการพัฒนา เพื่อให้สามารถปฏิบัติได้สอดคล้องกับข้อตกลงการค้าร่วมและกฎหมายระหว่างประเทศของสหภาพยุโรป ในหัวข้อนี้จึงนำเสนอแนวทางการพัฒนาระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารไทยให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากล กรณีศึกษาเครื่องเทศและสมุนไพร โดยสรุปแนวทางการพัฒนาระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารของไทยให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากล แบ่งเป็นกลยุทธ์เชิงรุกและกลยุทธ์เชิงรับ รายละเอียดดังนี้

กลยุทธ์เชิงรุก

1. ควรใช้หลักการเชิงป้องกัน (Preventive approach) ตลอดโซ่อุปทานอาหารเพื่อการส่งออก

1.1 ควรมีนโยบายส่งเสริมให้เกษตรกรและผู้ประกอบการปรับเปลี่ยนการจัดทำมาตรฐานผลผลิตขั้นสุดท้ายมาเป็นการจัดการคุณภาพการผลิตตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำโดยใช้หลักการเชิงป้องกันตลอดห่วงโซ่อาหาร เนื่องจากความปลอดภัยด้านอาหารเป็นประเด็นสำคัญต่อกระบวนการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป การใช้มาตรฐานเป็นกลไกในการควบคุมความปลอดภัยทุกจุดในห่วงโซ่อาหารจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ เช่น การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practices: GAP) หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices: GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis and Critical Point System: HACCP) เป็นต้น มาใช้ให้เป็นมาตรฐานสากลและพัฒนานำไปสู่มาตรการบังคับต่อไป

1.2 สนับสนุนทรัพยากรที่เอื้อต่อการปรับเปลี่ยนการจัดทำมาตรฐานแก่เกษตรกรและผู้ประกอบการ

- ให้ความรู้โดยการจัดอบรม (Training) เกี่ยวกับการจัดการด้านการปลูกและการจัดการแปลง ด้านการแปรรูปของเครื่องเทศและสมุนไพรให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล

- จัดสรรจำนวนเจ้าหน้าที่และมีทักษะความเชี่ยวชาญในการเข้าไปให้ความรู้ให้ครอบคลุมทุกพื้นที่ โดยเจ้าหน้าที่ควรเข้าไปอยู่ประจำในหมู่บ้านและติดตามดูแลอย่างสม่ำเสมอ เพื่อเรียนรู้วิถีชีวิตของเกษตรกรและทำให้ทราบปัญหาในพื้นที่อย่างแท้จริง

- จัดสรรงบประมาณให้แก่เกษตรกรและผู้ประกอบการเพื่อส่งเสริมการจัดทำมาตรฐานสากลได้ตลอดโซ่อุปทาน

1.3 ส่งเสริมการพัฒนาเทคโนโลยีสำหรับชุดตรวจสอบวิเคราะห์เชื้อโรคและเชื้อจุลินทรีย์ การตรวจสอบหาจุดที่มีความบกพร่อง หรือจุดวิกฤตที่ระบบคุณภาพระบุไว้ เช่น การตรวจสอบตามมาตรฐานระบบ GMP หรือ HACCP เป็นต้น เพื่อตรวจเฝ้าระวังและลดความปนเปื้อนก่อนตรวจสอบที่ปลายทาง

2. ส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างเครือข่ายและรวมกลุ่มของเกษตรกรเพื่อลดต้นทุนและเพิ่มอำนาจต่อรองการขาย โดยการทำให้เกษตรกรพันธสัญญา (Contract farming) สามารถช่วยให้เข้าถึงเทคโนโลยี การตลาด และการบริหารจัดการในการนำไปสู่การยกระดับมาตรฐานเกษตรกรไทยได้

3. ขยายความสามารถในการตรวจสอบและรับรองของประเทศ โดยสนับสนุนและส่งเสริมให้มีการนำหน่วยรับรอง หน่วยตรวจ และห้องปฏิบัติการเอกชนที่ได้รับการรับรองระบบงานตามสากลมาร่วมดำเนินงาน หรือใช้ห้องปฏิบัติการของสถาบันการศึกษาเพื่อควบคุมคุณภาพความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อการส่งออก และเพิ่มจำนวนหน่วยตรวจและห้องปฏิบัติการเอกชน

4. ส่งเสริมและพัฒนาด้านการตลาดเพื่อเพิ่มการเข้าถึงตลาดสหภาพยุโรป โดยการจัดหาตลาดคู่ค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมถึงจัดงานแสดงสินค้าเครื่องเทศและสมุนไพรในประเทศและสนับสนุนการเข้าร่วมงานนานาชาติเพื่อประชาสัมพันธ์เครื่องเทศและสมุนไพรไทยให้เป็นที่รู้จักและเพิ่มโอกาสส่งออกได้มากขึ้น

กลยุทธ์เชิงรับ

1. จัดทำทบทวนแนวทางปฏิบัติที่ดีตามสากลในด้านการวิเคราะห์ความเสี่ยง และจัดทำฐานข้อมูลด้านความเสี่ยงของอาหารของสหภาพยุโรป โดยพิจารณาแยกรายประเทศ เพื่อกำกับดูแลการพัฒนากระบวนการดำเนินงานและพัฒนาระบบความเสี่ยงแบบบูรณาการและสอดคล้องกับหลักการ CCFICS

2. ควรมีการเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการแจ้งเตือนด้านความปลอดภัยในอาหารของประเทศไทย มาประกอบกับข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ข้อมูลจากงานวิจัย และข้อมูลจากหน่วยงานที่ติดตามสถานการณ์การส่งออกในปัจจุบันอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ข้อมูลที่ใช้ในการแจ้งเตือนความปลอดภัยมีความเป็นปัจจุบันมากที่สุด และเผยแพร่ผ่านหน่วยงานกลางสำหรับการแจ้งเตือนความปลอดภัยด้านอาหารโดยตรง เพื่อลดความซ้ำซ้อนของข้อมูลและสร้างฐานข้อมูลกลาง นอกจากนี้ ควรเผยแพร่ผ่านหลายช่องทาง เพื่อให้ข้อมูลเข้าถึงผู้ประกอบการได้มากที่สุด และสามารถนำข้อมูลดังกล่าวไปบริหารจัดการความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้

3. กำหนดพันธกิจร่วมของหน่วยงาน รัฐบาลควรกำหนดให้ความปลอดภัยของอาหารเป็นส่วนหนึ่งของพันธกิจหลัก (Main Mission) ของหน่วยงานภาครัฐทุกหน่วยงาน รวมทั้งทุกหน่วยงานภาครัฐต้องมีการดำเนินการกำหนดตัวชี้วัดร่วมของหน่วยงาน (KPI) และระยะเวลาการพัฒนาการดำเนินการที่แน่นอน เพื่อเป็น

การเพิ่มขีดความสามารถให้แก่การจัดทำระบบการตรวจสอบและรับรองที่เป็นรูปแบบการให้บริการแบบจุดเดียวเบ็ดเสร็จ (One-Stop Service) ที่ต้องมีการดำเนินงานร่วมกันจากทุกหน่วยงานภาครัฐ

4. ควรมีการจัดสรรงบประมาณให้ครอบคลุมห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์ และการดำเนินงานด้านระบบการให้บริการแบบจุดเดียวเบ็ดเสร็จ (One-Stop Service)

5. สร้างแรงจูงใจให้แก่บุคลากรภาครัฐในการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน โดยการสร้างเส้นทางความก้าวหน้าในสายอาชีพ (Career path) เช่น ตำแหน่งงาน เงินเดือนที่เพิ่มขึ้น

6. ส่งเสริมให้ความรู้และความเข้าใจโดยการจัดฝึกอบรมหรือสัมมนาที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการส่งออกอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างความตระหนักความสำคัญและความเข้าใจของผลกระทบต่อกฎระเบียบของสหภาพยุโรปที่ส่งผลกระทบต่อส่งออก โดยเฉพาะกฎระเบียบใหม่ๆ ที่มีการเปลี่ยนแปลง ความสำคัญของความน่าเชื่อถือของระบบตรวจสอบและรับรองด้านอาหารเพื่อการส่งออก และมาตรฐานต่างๆ ในห่วงโซ่อุปทานเครื่องเทศและสมุนไพร เช่น เกษตรอินทรีย์ GAP GMP HACCP เป็นต้น ทำให้ผู้ประกอบการได้ทราบความสำคัญและสามารถปฏิบัติได้ตามมาตรฐานสากล และเพิ่มทักษะและความเชี่ยวชาญของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการส่งออก เพื่อให้สามารถปฏิบัติหน้าที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย

5.1 สรุปผลการวิจัย

งานวิจัยนี้มุ่งเน้นศึกษาการพัฒนากระบวนการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของประเทศให้ได้มาตรฐานสากล โดยสอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป อันจะนำไปสู่การเสนอแนะแนวทางการยกระดับระบบตรวจสอบและรับรองมาตรฐานอาหารเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานสากลและสอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป เพื่อช่วยสร้างความมั่นใจว่าอาหารที่ส่งออกและนำเข้าระหว่างประเทศจะมีความปลอดภัย และเพิ่มศักยภาพในการส่งออกสินค้าอาหารของประเทศ

ผลวิจัย พบว่า การส่งออกสินค้าเกษตรและอาหาร รวมถึงเครื่องเทศและสมุนไพรจำเป็นต้องได้รับการตรวจสอบตามเกณฑ์มาตรฐานของสหภาพยุโรปที่กำหนดไว้ เพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ประเทศคู่ค้าว่าสินค้าดังกล่าวจะมีความปลอดภัยจากสารพิษและถูกสุขอนามัยมาตรฐานตามที่กำหนด โดยปัจจุบันได้มีมาตรฐานในการตรวจสอบสินค้าหลักๆ ที่การส่งออกสินค้าเกษตรจะต้องได้รับการรับรอง เช่น ระบบ Hazard Analysis and Critical Control Point มาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งประเทศไทยสำหรับผู้ผลิตอาหาร (BRC Global Standard – Food) มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (International Food Standard: IFS) มาตรฐาน EUREPGAP (Euro Retailer Produce working group with is adopting standard of Good Agricultural Practice) และ มาตรฐาน ISO 22000 (ข้อกำหนดของระบบการบริหารงานความปลอดภัยด้านอาหาร ข้อกำหนดของระบบการบริหารงานความปลอดภัยด้านอาหาร) ส่วนประเทศไทยสามารถแบ่งมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศได้ 3 รูปแบบ ได้แก่ มาตรฐานที่บังคับใช้โดยภาครัฐของไทย: มาตรฐาน GAP หรือมาตรฐาน Q-GAP มาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice) และมาตรฐานของภาคเอกชนไทย: มาตรฐาน ThaiGAP จะเห็นได้ว่าการผลิตสินค้าเพื่อการส่งออกโดยเฉพาะสินค้าเกษตรและอาหารจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการควบคุมมาตรฐานตั้งแต่การผลิตจนกระทั่งการเก็บเกี่ยวเพื่อให้ได้มาตรฐานทั้งของประเทศไทยและมาตรฐานสากล เพื่อประโยชน์แก่ทางด้านความปลอดภัยในสุขภาพของผู้บริโภค และเพื่อลดปัญหาการส่งออกสินค้าได้มาตรฐานซึ่งจะสามารถช่วยให้ปริมาณสินค้าที่จะถูกปฏิเสธจากประเทศคู่ค้าลดลงได้ ทั้งนี้ มาตรการเกี่ยวกับการควบคุมและตรวจสอบสินค้าอาหาร ไม่เพียงแต่ต้องปรับใช้กับสินค้าที่ผลิตในสหภาพยุโรปเท่านั้น แต่ยังรวมถึงสินค้าอาหารที่นำเข้ามาจากประเทศที่สามด้วยที่จะต้องผ่านการควบคุมและตรวจสอบเช่นเดียวกันกับสินค้าที่ผลิตในสหภาพยุโรป โดยหน่วยงานที่รับผิดชอบในประเทศที่สามจะมีบทบาทสำคัญในการประสานงานกับสหภาพยุโรปในด้านนี้

1. กฎระเบียบสหภาพยุโรปว่าด้วยระบบควบคุมและตรวจสอบความปลอดภัยด้านสินค้าอาหารและอาหารสัตว์ (Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council of 29

April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules)

2. การวิเคราะห์ความเสี่ยง (Risk Analysis) โดยสำหรับสหภาพยุโรป คณะกรรมาธิการยุโรปมีอำนาจหน้าที่ในการกำหนดนโยบายและออกกฎระเบียบเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารโดยอาศัยการวิเคราะห์ความเสี่ยงเป็นเครื่องมือสำคัญ และเมืองค์กร Food Safety Authority (EFSA) ทำหน้าที่ประเมินความเสี่ยงของสินค้าอาหารต่างๆ นำเสนอเป็นหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ และส่งข้อมูลเกี่ยวกับความเสี่ยงนั้นไปยังคณะกรรมาธิการยุโรป เพื่อให้คณะกรรมาธิการยุโรปกำหนดมาตรการที่เหมาะสมต่อไป

3. การควบคุมและตรวจสอบที่จุดตรวจสอบที่พรมแดน (Border Inspection Post – BIP) ประกอบด้วย 3 ขั้นตอน คือ การตรวจสอบเอกสาร การตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า และการตรวจสอบเชิงกายภาพ ตามประเภทความเสี่ยงของสินค้านั้นๆ

นอกจากนั้น การส่งออกสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรไปยังกลุ่มประเทศยุโรป ต้องได้รับมาตรฐานตามกรอบของ The General Food Law เป็นกรอบที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารในกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป เพื่อให้ได้การรับรองว่าสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรที่มีการนำเข้าไปยังกลุ่มประเทศสหภาพยุโรปปลอดภัยสามารถรับประทานได้ และรับประกันความปลอดภัยของสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร ส่งผลให้ผู้ส่งออกต้องมีการพัฒนาโซ่อุปทานของสินค้าให้มีประสิทธิภาพตลอดห่วงโซ่อุปทาน โดยประเทศผู้นำเข้าต้องสามารถตรวจสอบสินค้าดังกล่าวได้ทุกขั้นตอนของโซ่อุปทาน ทราบถึงแหล่งที่มาของสินค้า และมีการเก็บบันทึกข้อมูลที่จำเป็นต่อการตรวจสอบให้แก่ประเทศปลายทาง ประเทศผู้นำเข้าในกลุ่มประเทศสหภาพยุโรปได้นำหลักการของ Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) หรือ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร เพื่อการควบคุมอันตรายด้านความปลอดภัยของอาหารตลอดทั้งห่วงโซ่อุปทาน รวมทั้งข้อกำหนดด้านสุขภาพและความปลอดภัยของพระราชบัญญัติอาหารและยาของ The European Spice Association (ESA) สมาชิกของ The International Organisation of Spice Trade Associations (IOSTA) ที่ได้มีการกำหนดมาตรฐานในการนำเข้าสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร ตามเอกสาร European Spice Association Quality Minima Document ว่าด้วยสินค้าดังกล่าวต้องได้รับการทดสอบเป็นการพิเศษเพื่อตรวจการปนเปื้อนหรือสิ่งตกค้างอื่นๆ รวมถึง ความปลอดภัยของเครื่องเทศและสมุนไพรที่ได้รับการยอมรับในกลุ่มประเทศยุโรปต้องผ่านเกณฑ์ทั้งหมด 6 ประการ ประกอบด้วย (1) การสุ่มตัวอย่าง ต้องผ่านตามมาตรฐาน ISO 948:1980 ในเรื่องของการสุ่มจากเชื้อรา (2) การวิเคราะห์ทางเคมีและกายภาพ มีการตรวจสอบเรื่องของเถ้า ความชื้น การระเหย ความหนาแน่น และปฏิกิริยากับน้ำ เป็นต้น (3) สารปนเปื้อนและตกค้าง มีการตรวจสอบเรื่องของสารกำจัดศัตรูพืช โลหะหนัก สารพิษจากเชื้อรา และสารก่อภูมิแพ้ เป็นต้น (4) ความบริสุทธิ์ มีการตรวจสอบเรื่องของสิ่งแปลกปลอม (5) คุณสมบัติด้านการสัมผัสต้องปราศจากกลิ่นและรสที่ไม่พึงประสงค์ และ (6) บรรจุภัณฑ์ต้องใช้สำหรับอาหาร (Food Grade) เท่านั้น ดังนั้น การเปลี่ยนแปลงกฎหมายและกฎระเบียบต่างๆ ของสหภาพยุโรป ส่งผลให้ประเทศไทยต้องปรับตัวให้สอดคล้องกับมาตรฐานดังกล่าว เพื่อหลีกเลี่ยงการถูกปฏิเสธสินค้า

ในปัจจุบันมีหลักการและแนวทางในการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารเพื่อการนำเข้าและส่งออกของ CCFICS จำนวน 13 ฉบับ โดยได้มีการยึดหลักการสำหรับการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกสินค้าอาหาร (CAC/GL 20-1995) มาใช้เป็นหลักการในการออกแบบและใช้ระบบการตรวจสอบและรับรองอาหาร หลักการดังกล่าวต่างมีความสอดคล้องกับความตกลง SPS ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยด้านอาหารให้แก่ คน สัตว์ และพืช สามารถแบ่งกลุ่มตามกระบวนการทำงานของ CCFICS ได้ 5 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มการกำหนดและออกแบบโครงสร้างพื้นฐานของระบบตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้า-ส่งออก 2) ออกแบบและจัดการการควบคุมการนำเข้า 3) ยอมรับและตัดสินความเท่าเทียมสำหรับระบบการตรวจสอบและรับรองอาหาร 4) ตรวจสอบย้อนกลับสินค้าในระบบการตรวจสอบและรับรองอาหาร และ 5) แลกเปลี่ยนข้อมูลเพื่อความโปร่งใส

ซึ่งผลการศึกษาลักษณะ CCFICS ของประเทศนิวซีแลนด์ที่ใช้เป็นประเทศต้นแบบเพื่อเปรียบเทียบโครงสร้างองค์กรและการบริหารระบบการควบคุมการส่งออก ตามหลักการ CCFICS ของนิวซีแลนด์และประเทศไทยสามารถพบประเด็นช่องว่าง แบ่งออกเป็นประเด็นได้ดังนี้ 1) ด้านโครงสร้างกฎหมาย ประเทศต้นแบบใช้กฎหมายฉบับเดียวในการดำเนินการ มีการจัดประเภท หมวดหมู่ ของข้อควรปฏิบัติชัดเจน ไม่ซับซ้อน ในขณะที่ประเทศไทยมีกฎหมายหลายฉบับ จัดทำโดยหลายหน่วยงาน ทำให้ไม่สะดวกในการเข้าถึงข้อมูลที่มีหลักเกณฑ์ หรือประเด็นที่ซ้ำซ้อนกัน 2) ระบบงาน ประเทศต้นแบบมีกระบวนการผลิตที่เน้นหนักในแนวคิดความยั่งยืนตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรป มีการรวมกลุ่มกันทำการเกษตรเพื่อส่งออกแบบชัดเจน ได้แก่ การร่วมกันจัดตั้ง Food Standard Australia New Zealand (FSANZ) ขึ้น เพื่อกำหนด Food Standards Code ให้ทั้งสองประเทศปฏิบัติ รวมทั้งการออกกฎหมาย ระเบียบ วิธีการปฏิบัติ กำหนดมาตรฐานอาหาร และการตรวจติดตามให้เป็นไปตามกฎหมายและมาตรฐานที่กำหนด เพื่อสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยของอาหาร และดำเนินการตามมาตรฐานสากล ในขณะที่ประเทศไทยไม่มีการจัดตั้งกลุ่มที่เป็นทางการสำหรับการดำเนินการผลิตพืชผักเพื่อส่งออกโดยตรง และยังไม่ได้ดำเนินการผลิตตามกระแสความยั่งยืนของสหภาพยุโรป ซึ่งเป็นประเทศปลายทางการส่งออกพืชผักของประเทศไทย 3) การควบคุมความเสี่ยง ประเทศต้นแบบใช้มาตรฐานคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออกขั้นสูง คือ มาตรฐาน HACCP เป็นมาตรฐานหลัก และมีการเผยแพร่ความรู้ด้วยการจัดทำหนังสือแนะนำสำหรับผู้ประกอบการ ทำให้ผู้ประกอบการเข้าถึงข้อมูลได้ง่ายขึ้นและสามารถจัดการความเสี่ยงได้ ในขณะที่ประเทศไทยยังไม่มีให้ความรู้ที่ชัดเจนหรือเป็นรูปธรรม เช่น การจัดทำหนังสือแนะนำกระบวนการขอใบรับรองมาตรฐาน 4) การรับรองการส่งออก ประเทศต้นแบบมี Export Certification สำหรับสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก นอกจากนี้ยังมีระบบการติดตามสินค้า โดยการจัดทำรหัสสินค้าเพื่อติดตามการเคลื่อนที่ของสินค้าส่งผลให้ลดความเสี่ยงต่อการสูญหายของสินค้า ในขณะที่ประเทศไทย มีระบบการติดตามสินค้าโดยใช้ระบบเดียวกันกับสหภาพยุโรปในกรณีที่ส่งออกไปยังสหภาพยุโรป แต่ยังไม่มียระบบติดตามสินค้าในกรณีที่ส่งออกไปยังประเทศอื่นๆ นอกสหภาพยุโรป 5) ระบบการเพิ่มความปลอดภัยจากสินค้าสู่ผู้บริโภค ประเทศต้นแบบมีระบบการแจ้งเตือนความปลอดภัยจากอาหารให้แก่ผู้บริโภค มีนโยบายการเรียกคืนสินค้า และปฏิเสธสินค้า มีช่องทางการประชาสัมพันธ์ที่หลากหลาย ในขณะที่ประเทศไทย ช่องทางการแจ้งเตือนความปลอดภัยด้านอาหารมีน้อย และมีข้อมูลจากสหภาพยุโรปเท่านั้น ซึ่ง

ไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้ประกอบการไทยที่ส่งสินค้าไปยังประเทศคู่ค้าอื่นด้วย ทั้งนี้ การที่ประเทศต้นแบบนำหลักการของ CCFICS ซึ่งเป็นหลักการและแนวทางปฏิบัติของระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกระหว่างประเทศของ Codex มาใช้นั้นอยู่ภายใต้ข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ระเบียบวิธีการสู่ตัวอย่าง การควบคุมกระบวนการผลิต สภาพการผลิต การขนส่ง การเก็บรักษา หรือปัจจัยต่างๆ รวมกัน ซึ่งความเข้มงวดของข้อกำหนดจะเป็นไปตามความเสี่ยง โดยความเสี่ยงอาจเปลี่ยนแปลงตามแหล่งผลิต เนื่องจากปัจจัยต่างๆ เช่น สถานการณ์เฉพาะ สถานการณ์ที่เหมือนกันในภูมิภาคของแหล่งที่มา เทคโนโลยีที่ใช้ในการผลิต ประวัติการยอมปฏิบัติตามข้อกำหนด เป็นต้น

จากข้อมูลทั้งหมดที่ได้นำเสนอตั้งที่กล่าวมานั้น จึงนำมาสู่วิเคราะห์ศักยภาพของระบบการตรวจสอบและรับรองด้านอาหารของไทย พบว่า ประเทศไทยดำเนินการออกแบบระบบตามหลักการของ CCFICS แต่ยังพบปัญหาเชิงการจัดการในเรื่อง 1) ความสามารถการบังคับใช้กฎหมายยังมีช่องว่างในห่วงโซ่อาหาร 2) การติดต่อหลายหน่วยงาน ทำให้ผู้ประกอบการต้องใช้เวลาในการรับบริการตรวจสอบและรับรอง 3) การเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างหน่วยงานยังไม่สามารถเชื่อมโยงได้สมบูรณ์ และยังใช้เอกสารเป็นรูปแบบกระดาษควบคู่ไปกับอิเล็กทรอนิกส์ 4) เครือข่ายห้องปฏิบัติการในด้านพื้นที่และเครื่องมืออุปกรณ์ที่ไม่เพียงพอ ทำให้ขาดประสิทธิภาพของการประสานงาน และการเผยแพร่ข้อมูลให้แก่ผู้ประกอบการ 5) จำนวนและทักษะของบุคลากรด้านตรวจสอบและรับรองยังไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอ และ 6) ขาดการเข้าถึงข้อมูลสำหรับระบบตรวจสอบและรับรองอาหารที่เกี่ยวข้องกับข้อตกลงการค้าร่วมและกฎหมายระหว่างประเทศต่างๆ ที่เท่าทันสถานการณ์ รวมถึงพบอุปสรรคในประเด็นดังนี้ 1) ขาดกลไกในการขับเคลื่อนนโยบายและการบูรณาการของหน่วยงานภาครัฐ 2) ปัญหาเชิงสถาบัน ที่มาจากหน่วยงานภาครัฐยังไม่พร้อมในการปรับโครงสร้างเพื่อรับรองระบบที่เปลี่ยนแปลงไป 3) การขาดการรวมกลุ่มของเกษตรกรเครื่องเทศและสมุนไพร เพื่อการลดต้นทุนและการเพิ่มปริมาณผลิตเครื่องเทศและสมุนไพรเพื่อการส่งออกให้ได้มาตรฐานสากล 4) การลงทุนระบบโซ่ความเย็น (Cold chain) มีต้นทุนสูง และ 5) งบประมาณในการพัฒนาบุคลากร การซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์ภายในห้องปฏิบัติการในการดำเนินการมีไม่เพียงพอ จึงนำมาสู่การเสนอกลยุทธ์เชิงรุกและเชิงรับ สรุปได้ดังนี้

กลยุทธ์เชิงรุก สรุปรายละเอียดดังนี้

1. ควรใช้หลักการเชิงป้องกัน (Preventive approach) ตลอดโซ่คุณค่าอาหารเพื่อการส่งออก โดยมีนโยบายส่งเสริมให้เกษตรกรและผู้ประกอบการจัดทำมาตรฐาน ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ เช่น การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practices: GAP) หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices: GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis and Critical Point System: HACCP) เป็นต้น

2. ส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างเครือข่ายและรวมกลุ่มของเกษตรกรเพื่อลดต้นทุนและเพิ่มอำนาจต่อรองการขาย โดยการทำเกษตรพันธสัญญา (Contract farming) สามารถช่วยให้เข้าถึงเทคโนโลยี การตลาด และการบริหารจัดการ

3. ขยายความสามารถในการตรวจสอบและรับรองของประเทศ โดยสนับสนุนและส่งเสริมให้มีการนำหน่วยรับรอง หน่วยตรวจ และห้องปฏิบัติการเอกชนที่ได้รับการรับรองระบบงานตามสากลมาร่วมดำเนินงานหรือใช้ห้องปฏิบัติการของสถาบันการศึกษาเพื่อควบคุมคุณภาพความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อการส่งออก

4. จัดตลาดคู่ค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมถึงจัดงานแสดงสินค้าเครื่องเทศและสมุนไพรในประเทศและสนับสนุนการเข้าร่วมงานนานาชาติเพื่อประชาสัมพันธ์เครื่องเทศและสมุนไพรไทยให้เป็นที่รู้จักและเพิ่มโอกาสส่งออกได้มากขึ้น

กลยุทธ์เชิงรับ สรุปรายละเอียดดังนี้

1. จัดทำการทบทวนแนวทางปฏิบัติที่ดีตามสากลในด้านการวิเคราะห์ความเสี่ยง และจัดทำฐานข้อมูลด้านความเสี่ยงของอาหารของสหภาพยุโรป โดยพิจารณาแยกรายประเทศ เพื่อกำกับดูแลการพัฒนาระบบเตือนภัยล่วงหน้าและพัฒนาระบบความเสี่ยงแบบบูรณาการและสอดคล้องกับหลักการ CCFICS

2. ควรมีการเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการแจ้งเตือนด้านความปลอดภัยในอาหารของประเทศไทย เพื่อให้ข้อมูลมีความเป็นปัจจุบันมากที่สุด และเผยแพร่ผ่านหน่วยงานกลางสำหรับการแจ้งเตือนความปลอดภัยด้านอาหารโดยตรง เพื่อลดความซ้ำซ้อนของข้อมูลและสร้างฐานข้อมูลกลาง

3. กำหนดพันธกิจร่วมของหน่วยงาน รัฐบาลควรกำหนดให้ความปลอดภัยของอาหารเป็นส่วนหนึ่งของพันธกิจหลัก (Main Mission) ของหน่วยงานภาครัฐทุกหน่วยงาน รวมทั้งทุกหน่วยงานภาครัฐต้องมีการดำเนินการกำหนดตัวชี้วัดร่วมของหน่วยงาน (KPI) และระยะเวลาการพัฒนาการดำเนินการที่แน่นอน

4. ควรมีการจัดสรรงบประมาณให้ครอบคลุมห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์ และการดำเนินงานด้านระบบการให้บริการแบบจุดเดียวเบ็ดเสร็จ (One-Stop Service)

5. สร้างแรงจูงใจให้แก่บุคลากรภาครัฐในการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน โดยการสร้างเส้นทางความก้าวหน้าในสายอาชีพ (Career path) เช่น ตำแหน่งงาน เงินเดือนที่เพิ่มขึ้น

6. ส่งเสริมให้ความรู้และความเข้าใจโดยการจัดฝึกอบรมหรือสัมมนาให้แก่ผู้ประกอบการและบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการส่งออกอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างความตระหนักรู้และความสำคัญของผลกระทบต่อกฎระเบียบของสหภาพยุโรปที่ส่งผลกระทบต่อการส่งออก ระบบตรวจสอบและรับรองด้านอาหารเพื่อการส่งออก และมาตรฐานต่างๆ

5.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารของไทยให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากล

จากข้อมูลแนวทางการพัฒนาระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารของไทยให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากลนำมาสู่ข้อเสนอแนะการพัฒนาระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารของไทยและหน่วยงานรับผิดชอบ สรุปรายละเอียดได้ดังนี้

ตารางที่ 5.1 ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารของไทยให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากล

แนวทางการพัฒนา	หน่วยงานรับผิดชอบ
1. ควรใช้หลักการเชิงป้องกัน (Preventive approach) ตลอดโซ่อุปทานอาหารเพื่อการส่งออก โดยมีนโยบายส่งเสริมให้เกษตรกรและผู้ประกอบการจัดทำมาตรฐาน ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ เช่น การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practices: GAP) หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices: GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis and Critical Point System: HACCP) เป็นต้น	- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ - กระทรวงอุตสาหกรรม
2. ส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างเครือข่ายและรวมกลุ่มของเกษตรกรเพื่อลดต้นทุนและเพิ่มอำนาจต่อรองการขาย โดยการทำเกษตรพันธสัญญา (Contract farming) สามารถช่วยให้เข้าถึงเทคโนโลยี การตลาด และการบริหารจัดการ	- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
3. ขยายความสามารถในการตรวจสอบและรับรองของประเทศ โดยสนับสนุนและส่งเสริมให้มีการนำหน่วยรับรอง หน่วยตรวจ และห้องปฏิบัติการเอกชนที่ได้รับการรับรองระบบงานตามสากลมาร่วมดำเนินงานหรือใช้ห้องปฏิบัติการของสถาบันการศึกษาเพื่อควบคุมคุณภาพความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อการส่งออก	- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
4. จัดหาตลาดคู่ค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมถึงจัดงานแสดงสินค้าเครื่องเทศและสมุนไพรในประเทศและสนับสนุนการเข้าร่วมงานนานาชาติเพื่อประชาสัมพันธ์เครื่องเทศและสมุนไพรไทยให้เป็นที่รู้จักและเพิ่มโอกาสส่งออกได้มากขึ้น	- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ - กระทรวงอุตสาหกรรม - กระทรวงพาณิชย์
5. จัดทำทบทวนแนวทางปฏิบัติที่ดีตามสากลในด้านการวิเคราะห์ความเสี่ยงและจัดทำฐานข้อมูลด้านความเสี่ยงของอาหารของสหภาพยุโรป โดยพิจารณาแยกรายประเทศ เพื่อกำกับดูแลการพัฒนาระบบเตือนภัยล่วงหน้าและพัฒนาระบบความเสี่ยงแบบบูรณาการและสอดคล้องกับหลักการ CCFICS	- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา - กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
6. ควรมีการเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการแจ้งเตือนด้านความปลอดภัยในอาหารของประเทศไทย เพื่อให้ข้อมูลมีความเป็นปัจจุบันมากที่สุด และเผยแพร่ผ่านหน่วยงานกลางสำหรับการแจ้งเตือนความปลอดภัยด้านอาหารโดยตรงเพื่อลดความซ้ำซ้อนของข้อมูลและสร้างฐานข้อมูลกลาง	- สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา - สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
7. กำหนดพันธกิจร่วมของหน่วยงาน ควรกำหนดให้ความปลอดภัยของอาหารเป็นส่วนหนึ่งของพันธกิจหลัก (Main Mission) ของหน่วยงานภาครัฐทุกหน่วยงาน รวมทั้งทุกหน่วยงานภาครัฐต้องมีการดำเนินการกำหนดตัวชี้วัดร่วมของหน่วยงาน (KPI) และระยะเวลาการพัฒนากำหนดการที่แน่นอน	- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ - กระทรวงอุตสาหกรรม - กระทรวงสาธารณสุข

ตารางที่ 5.1 ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารของไทยให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากล (ต่อ)

แนวทางการพัฒนา	หน่วยงานรับผิดชอบ
8. ควรมีการจัดสรรงบประมาณให้ครอบคลุมห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์ และการดำเนินงานด้านระบบการให้บริการแบบจุดเดียวเบ็ดเสร็จ (One-Stop Service)	- กระทรวงสาธารณสุข - กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ - กรมวิทยาศาสตร์บริการ
9. สร้างแรงจูงใจให้แก่บุคลากรภาครัฐในการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน โดยการสร้างเส้นทางความก้าวหน้าในสายอาชีพ (Career path) เช่น ตำแหน่งงาน เงินเดือนที่เพิ่มขึ้น	- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ - กระทรวงอุตสาหกรรม - กระทรวงสาธารณสุข
10. ส่งเสริมให้ความรู้และความเข้าใจโดยการจัดฝึกอบรมหรือสัมมนาให้แก่ผู้ประกอบการและบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการส่งออกอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างความตระหนักความสำคัญและความเข้าใจของผลกระทบต่อกฎระเบียบของสหภาพยุโรปที่ส่งผลกระทบต่อการส่งออก ระบบตรวจสอบและรับรองด้านอาหารเพื่อการส่งออก และมาตรฐานต่างๆ	- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

5.3 ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยต่อไป

1. ควรมีการศึกษาการใช้หลักการเชิงป้องกัน (Preventive approach) กับสินค้าเกษตรไทยเพื่อควบคุมมาตรฐานและความปลอดภัยสำหรับการส่งออก
2. ควรมีการศึกษาระดับการตรวจสอบและรับรองไทยเชิงลึกกับรายสินค้าเครื่องเทศหรือสมุนไพร
3. ควรมีการศึกษาระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ (National Food Control System) ในมุมมองของกรอบข้อตกลงว่าด้วยการอำนวยความสะดวกทางการค้า (Trade Facilitation Agreement: TFA)

บรรณานุกรม

- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. (2561). ความร่วมมือกับประเทศเครือข่ายออสเตรเลียมุ่งเป้าสร้างศักยภาพการรับรองความสามารถด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- กัลยาณี ดีประเสริฐวงศ์ และยุพา เหล่าจินดาพันธ์. (2558). มาตรฐานอาหารในระดับสากลเพื่อการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหาร. เข้าถึงได้จาก:
humaneco.stou.ac.th/UploadedFile/71414-11.pdf. (1 กรกฎาคม 2561)
- จรรยา สุวัฒนพิเศษ. (2557). มาตรการความปลอดภัยด้านอาหารของสหภาพยุโรปเกี่ยวกับการนำเข้าผักจากประเทศที่สาม: ศึกษากรณีประเทศไทย. นิตยสาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชุติมา วิไลพันธ์. (2556). ระบบการรับรอง การยอมรับร่วมและเครื่องหมายรับรอง. เข้าถึงได้จาก:
lib3.dss.go.th/fulltext/dss_J/2556_61_191_P30-33.pdf. (3 กรกฎาคม 2561)
- บริษัท เซ็นทรัลลิส จำกัด. (2553). GMP (Good Manufacturing Practice). เข้าถึงได้จาก:
www.centralisteam.com/images/introc_1440398802/GMP_.pdf. (3 กรกฎาคม 2561)
- เบญจมาศ ปัทมาลัย. (2549). การศึกษาข้อมูลเพื่อเป็นแนวทางสำหรับการจัดทำระบบตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของประเทศไทยเพื่อรองรับการค้าเสรี. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เบญจมาศ ปัทมาลัย. (2556). การศึกษากฎระเบียบของสหภาพยุโรปว่าด้วยสารปนเปื้อนและสารตกค้างบางชนิดในอาหารเพื่อการเตรียมการของประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- ประภาพร ขอไพบูลย์ พชณี อินทรลักษณ์ วัฒนพล ขาวพลศรี อรสา จงวรกุล วรพจน์ ฤทธิ์ดี อมรพันธ์ ลูกอินทร์ ธิดา ทวีฤทธิ์ ภัทรวรรณ วัฒนศัพท์ จารุณี วงศ์เล็ก โชตินภา เหล่าไพบูลย์ และชนิกานต์ พรหมสิงห์กุล. (2555). การพัฒนาระบบและกลไกเพื่อรองรับการตรวจสอบและรับรองคุณภาพมาตรฐานอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- ยุทนา นรภูมิพิทักษ์. (2551). แนวคิดและหลักการสำคัญเรื่องมาตรฐานระบบการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารของ Codex (CCFICS) และข้อเสนอในการพัฒนาระบบการตรวจรับรองอาหารส่งออกของไทย. บริษัท ที. เค. พรินติ้ง จำกัด. กรุงเทพมหานคร. 154 หน้า.
- ทีมงานไทยยุโรป.เน็ต. (2559). สถิติการส่งออกสินค้าเกษตร-อาหารไทยไป EU และสินค้าไทยที่มีปัญหาในปี 2558. เข้าถึงได้จาก: <http://www2.thaieurope.net>. (1 กรกฎาคม 2561)
- พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551. (2551, 22 กุมภาพันธ์). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 125 ตอนที่ 37 ก. หน้า 1-23.
- พระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. 2551. (2551, 4 มีนาคม). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 125 ตอนที่ 42 ก. หน้า 43-60.

- มูลนิธิชีววิถี. (2554). วิกฤตสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ความเป็นจริงจากมุมมองของสหภาพยุโรป. เข้าถึงได้จาก:
http://www.thaisocialist.com/e_book/BriefingPesticide10Feb11_FINAL.pdf. (4 กรกฎาคม 2561)
- รายงานการประชุมการตรวจสอบรับรองของประเทศนิวซีแลนด์. (2557). การถ่ายโอนอำนาจการตรวจสอบ
รับรองประเทศนิวซีแลนด์.
- ลักขมี ปลั่งแสงมาศ. (2550). Conformity Assessment เพื่อการยอมรับในเวทีสากล. เข้าถึงได้จาก:
http://www.tpa.or.th/publisher/pdfFileDownloadS/fq122_p35-37.pdf. (5 กรกฎาคม 2561)
- สมบูรณ์ บุญกิจอนุสรณ์. (2557). การปรับระบบการตรวจสอบการนำเข้าอาหารให้รองรับกับกฎกติกาสากล.
เข้าถึงได้จาก: <http://journal.fda.moph.go.th/journal/032557/05.pdf> (5 กรกฎาคม 2561)
- สมพงษ์ อรพินท์. (2536). การส่งออกผักและผลไม้สดของไทย. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ. (2552). Mutual Recognition Agreement: MRA. เข้าถึงได้จาก:
http://intelligence.masoci.or.th/intelligence/article_detail.php?articleid=27. (1
กรกฎาคม 2561)
- สิรินาฏ พรศิริประทาน. (2554). การส่งออกผักและผลไม้ไทยไปสหภาพยุโรป. เข้าถึงได้จาก:
thaifranchisedownload.com/dl/group12720130102143938.pdf. (5 กรกฎาคม 2561)
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2545). แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี).
เข้าถึงได้จาก:
<http://www1.fda.moph.go.th/consumer/csmb/csmb2545.nsf/aa98b95101fdb3f680256759002b9119/d9f5f9f414da1db6c7256ccc000dfb6f?OpenDocument>. (1 กรกฎาคม 2561)
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2554). พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พร้อมกฎกระทรวงและ
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข. เข้าถึงได้จาก:
http://taxclinic.mof.go.th/pdf/037C0F62_CB0C_E8FC_560C_CB59D45039CE.pdf. (2
กรกฎาคม 2561)
- สำนักงานพาณิชย์ในต่างประเทศ ณ กรุงบรัสเซลส์. (2556). มาตรการที่ไม่ใช่ภาษีของสหภาพยุโรปกับการค้า
ระหว่างประเทศ. เข้าถึงได้จาก: <http://globthailand.com/wp-content/uploads/2016/11.pdf>. (1 กรกฎาคม 2561)
- สำนักเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร กรมศุลกากร. (2559). ข้อมูลสถิติการส่งออกสินค้าของไทย.
เข้าถึงได้จาก:
http://www.ops3.moc.go.th/infor/menucomth/stru1_export/export_market/default.asp. (2 กรกฎาคม 2561)

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2558). การรับรองระบบงาน ความสำคัญและประโยชน์. เข้าถึงได้จาก: <https://www.tisi.go.th/contents/details/2012>. (1 กรกฎาคม 2561)

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2548). มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. เข้าถึงได้จาก: http://www.acfs.go.th/standard/download/risk_analysis.pdf. (3 กรกฎาคม 2561)

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2554). ความตกลงว่าด้วยการใช้บังคับมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures-SPS). เข้าถึงได้จาก: <http://www.acfs.go.th/foodsafety/sps.php>. (3 กรกฎาคม 2561)

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2558a). FSMA (Food Safety Modernization Act) รู้เท่าทันกฎหมายขยายโอกาสการค้า. เข้าถึงได้จาก: www.acfs.go.th/news/docs/acfs_17-09-58-02.pdf. (3 กรกฎาคม 2561)

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2558b). คู่มือการให้การรับรองระบบงานของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. เข้าถึงได้จาก: http://www.acfs.go.th/cssa/Final_Draft_Rev20_150658-edit.pdf. (3 กรกฎาคม 2561)

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2558). กฎหมายว่าด้วยการปรับปรุงความปลอดภัยอาหาร. เข้าถึงได้จาก: http://www.acfs.go.th/newsdocs/acfs_17-09-58-04.pdf (3 กรกฎาคม 2561)

สำนักงานรับรองระบบคุณภาพ. (2558). ข้อกำหนดทั่วไป เรื่องการใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานระบบการบริหารจัดการ. เข้าถึงได้จาก: www.tistr.or.th/tistr/files/ocb/GR.15.01.pdf. (3 กรกฎาคม 2561)

สำนักเจรจาการค้าพหุศรั. (2550). ศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการเจรจา. เข้าถึงได้จาก: <http://www.thaifta.com/thaifta/Homeบทความต่างๆ/tabid/62/ctl/Details/mid/433/ItemID/3002/Default.aspx?language=en-US> (3 กรกฎาคม 2561)

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ. (2561). ออสเตรเลียประกาศบังคับใช้ข้อกำหนดการปิดฉลากแจ้งประกาศแหล่งกำเนิดสินค้าอาหาร ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2561 เป็นต้นไป. กรุงแคนเบอร์รา.

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ. (2562). รายงานตลาด Food service นิวซีแลนด์. สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครซิดนีย์.

อาจารย์ ธารมาศ. (2556). นโยบายความปลอดภัยด้านอาหารของสหภาพยุโรป ความท้าทายสำหรับการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารไทยไปตลาดยุโรป. เข้าถึงได้จาก:

- <http://www2.thaieurope.net/wp-content/uploads/2013/10/Food-safety-paper-by-Ajaree-Tavornmas-final-22.08.2013-word97-version.pdf>. (3 กรกฎาคม 2561)
- Accreditation Service International. (2017). What is the difference between certification and accreditation. Available on: <http://www.accreditation-services.com/archives/what-is-the-difference-between-certification-and-accreditation>. (3 July 2018)
- Anders, S. M., Souza Monteiro, D. M. and Rouviere, E. (2007). Objectiveness in the market for third-party certification: Does market structure matter?. Available on: ageconsearch.umn.edu/bitstream/7894/1/cp07an01.pdf. (3 July 2018)
- Bao, X. and Qiu, L. D. (2009). Quantifying the trade effects of technical barriers to trade: Evidence from China. Available on: <https://economics.ca//2009/papers/0283.pdf>. (4 July 2018)
- Building the ASEAN Community. (2015). Prepared food stuff facilitating trade of sale food across Asean. Available on: <http://www.asean.org/storage/images/2015/september/outreach-document/Edited%20Prepared%20Foodstuff.pdf>. (4 July 2018)
- Canavari, M., Pignatti, E. and Spadoni, R. (2006). Trust within the organic food supply chain: The Role of the certification bodies. Alma Mater Studiorum-University of Bologna, Department of Agricultural Economics and Engineering.
- Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems. (1995). Principles for food import and export inspection and certification CAC/GL 20-1955.
- European Commission. (2017). Conformity assessment. Available on: https://ec.europa.eu/growth/single-market/goods/building-blocks/conformity-assessment_en. (4 July 2018)
- Food and Agriculture Organization. (2006). Food safety certification. Available on: ftp://ftp.fao.org/ag/agn/food/certification_programmes.pdf. (5 July 2018)
- Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization. (2562). Codex Protecting Health, Facilitation Trade.
- International Electrotechnical Commission 2017. (2017). Conformity assessment. Available on: <http://www.iec.ch/conformity/>. (5 July 2018)
- Ministry for Primary Industries. (2557). ก่อนการนำเข้าสู่นิวซีแลนด์. รายงาน Food Act.
- Ministry for Primary Industries. (2563). Food Safety,” Ministry for Primary Industries, New Zealand Government. เข้าถึงได้จาก: <https://www.mpi.govt.nz/law-and-policy/legal-overviews/food-safety/> (20 เมษายน 2563).

- New Zealand Food Safety Authority. (2016). Report of the Comparability Determination of the Food Safety Component of the New Zealand Ministry for Primary Industries. New Zealand Comparability Report.
- NORAD. (2015). Trade standards compliance report 2015. Available on: https://www.unido.org/fileadmin/user_media_upgrade/Resources/Publications/TCB_Resource_Guide/TSCR_2015_final.pdf. (4 July 2018)
- Rowe, G. and Wright, G. (2001). Expert opinions in forecasting: the role of the delphi technique. Principles of forecasting, 125-144. Available on: <https://www.gwern.net/docs/predictions/2001-rowe.pdf> (3 February 2019)
- Toepoel, V. and Emerson, H. (2017). Using experts' consensus (the Delphi method) to evaluate weighting techniques in web surveys not based on probability schemes. Mathematical Population Studies, 24(3), 161-171.
- United Nations. (2014). Transport of perishable foodstuffs (ATP) objective-key provision-benefits. Available on: https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trans/events/2014/EuroMed/EuroMed_2014_Presentation_06.pdf. (3 July 2018)
- Vieira, M. Luciana. (2006). The role of food standards in international trade: assessing the brazilian beef chain. Available on: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1807-76922006000100003#ast. (5 July 2018)
- World Trade Organization. (2016). Trade, testing and toaster: Conformity assessment procedures and the TBT committee. Available on: https://www.wto.org/english/res_e/reser_e/ersd201609_e.pdf. (4 July 2018)
- World Trade Organization. (2014a). The WTO agreements Series Technical Barriers to Trade. Available on: https://www.wto.org/english/res_e/publications_e/tbttotrade_e.pdf. (3 July 2018)
- World Trade Organization. (2014b). The WTO agreement on the application of sanitary and phytosanitary measures (SPS Agreement). Available on: https://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/spsagr_e.htm. (3 July 2018)

3. ตารางเปรียบเทียบ Output ที่เสนอในข้อเสนอโครงการ และที่ได้รับจริง

Output		ในกรณีที่มีความล่าช้าในการดำเนินการ (ผลสำเร็จไม่ถึง 100%) ให้ระบุสาเหตุและแนวทางแก้ไข
กิจกรรมในข้อเสนอโครงการ	ผลสำเร็จ (%)	
1. ข้อมูลที่มาจากการทบทวนเกี่ยวกับมาตรฐานระบบการตรวจสอบและรับรองด้านอาหารตามหลักการของ CCFICS และมาตรฐานความปลอดภัยของสหภาพยุโรป ระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าเกษตรและอาหารเพื่อการนำเข้าและส่งออกของไทย มาตรฐานความปลอดภัยอาหารของไทย และกฎหมายระหว่างประเทศ ที่เกี่ยวกับระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกของสหภาพยุโรป รวมถึงหน่วยงานตรวจสอบและรับรองไทยและสากล กรณีศึกษา สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร	100%	-
2. ความเห็นเกี่ยวกับสถานการณ์ปัจจุบันของระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรนำเข้าและส่งออก มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร กฎระเบียบ และกฎหมายต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสหภาพยุโรปที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร รวมถึงปัญหาและอุปสรรคของระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าของประเทศไทย	100%	-
3. แนวทางปฏิบัติที่ดีของประเทศต้นแบบที่นำหลักการของ CCFICS มาใช้ในการออกแบบระบบตรวจสอบและรับรองด้านสินค้าเกษตรเพื่อเปรียบเทียบกับประเทศไทย กรณีศึกษา สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร	100%	-
4. ศักยภาพของระบบการตรวจสอบและรับรองด้านสินค้าเกษตรและอาหาร กรณีศึกษา สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร โดยวิเคราะห์ผ่าน SWOT analysis	100%	-
5. แนวทางการพัฒนาระบบการตรวจสอบและรับรองที่สอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป กรณีศึกษา สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร	100%	-

4. ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่นๆต่อ สกว.

☒ ประชุมกับทีมวิจัยในโครงการ จำนวน 5 ครั้ง

ลงชื่อ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประพัฒน์ จริยะพันธุ์

(หัวหน้าโครงการวิจัยผู้รับทุน)

วันที่ 24 พฤษภาคม 2563

ภาคผนวก

กิจกรรม	เดือนที่	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. ศึกษาและทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานระบบการตรวจสอบและออกใบรับรองด้านอาหารตามหลักการของ CCFICS และมาตรฐานความปลอดภัยของสหภาพยุโรป ระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าเกษตรและอาหารเพื่อการนำเข้าและส่งออกจากไทย มาตรฐานความปลอดภัยอาหารของไทย และกฎหมายระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกจากสหภาพยุโรป รวมถึงหน่วยงานตรวจสอบและรับรองไทย และสากล กรณีศึกษา สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร	แผน												
	ปฏิบัติ												
2. สัมภาษณ์เชิงลึกผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ที่เกี่ยวข้อง โดยใช้รูปแบบการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured interview) เกี่ยวกับสถานการณ์ปัจจุบันของระบบการตรวจสอบและการออกใบรับรองสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรนำเข้าและส่งออก มาตรฐานความปลอดภัยอาหารของไทยและสากล กฎระเบียบ และกฎหมายต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสหภาพยุโรปที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรรวมถึงปัญหาและอุปสรรคของระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าของประเทศไทย	แผน												
	ปฏิบัติ												
3. ศึกษาประเทศต้นแบบที่ดีที่น่าหลักการของ CCFICS มาใช้ในการออกแบบระบบตรวจสอบและรับรองด้านสินค้าเกษตรเพื่อเปรียบเทียบกับประเทศไทย กรณีศึกษา	แผน												
	ปฏิบัติ												

กิจกรรม	เดือนที่	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร													
4. วิเคราะห์ข้อดี ข้อเสีย โอกาส และอุปสรรคของระบบการตรวจสอบและรับรองด้านสินค้าเกษตรและอาหาร กรณีศึกษา สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร ที่ครอบคลุมด้านกฎหมาย โครงสร้างองค์กร และบุคลากรที่เกี่ยวข้องโดยวิเคราะห์ผ่าน SWOT analysis	แผน												
	ปฏิบัติ												
5. นำเสนอแนวทางการพัฒนา กลไกในการขับเคลื่อนระบบ แนวทางการปรับปรุงกฎระเบียบให้สอดคล้องกับระบบการตรวจสอบและออกใบรับรองกรณีศึกษา สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพรนำเข้าและส่งออกจากไทยที่น่าเชื่อถือตามมาตรฐานสากล และสอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป	แผน												
	ปฏิบัติ												
6. สรุปผลการศึกษาและนำเสนอแนวทางในการพัฒนาระบบการตรวจสอบและออกใบรับรอง รวมถึงมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารที่น่าเชื่อถือตามมาตรฐานสากล และสอดคล้องกับกฎระเบียบการนำเข้าอาหารของสหภาพยุโรป กรณีศึกษา สินค้าเกษตรกลุ่มเครื่องเทศและสมุนไพร	แผน												
	ปฏิบัติ												