# รายงานฉบับสมบูรณ์

**โครงการ “สถานภาพของประเทศไทยและแนวทางในการปรับปรุงเพื่อจัดทำระบบ**
**ควบคุมอาหารและแห่งชาติตามหลักการ**
**และข้อแนะนำของโคเด็กซ์”**

โดย

**ศ.ดร.วิสิฐ จะวะสิต และคณะ**

**สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)**

สัญญาเลขที่ SRI5920210

# รายงานฉบับสมบูรณ์

## โครงการ “สถานภาพของประเทศไทยและแนวทางในการปรับปรุงเพื่อจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามหลักการและข้อแนะนำของโคเด็กซ์”


| คณะผู้วิจัย | สังกัด |
|---|---|
| ศ.ดร.วิสิฐ จะวะสิต | สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล |
| รศ.ดร. สมศรี เจริญเกียรติกุล | สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล |
| ผศ.ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่ | สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล |
| ผศ.ดร.สิติมา จิตตินันทน์ | สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล |
| ดร. นัฐพล ตั้งสุภูมิ | สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล |
| ดร. จินต์ จรูญรักษ์ | สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล |
| นางสาวจันทิมา โพธิ | สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล |
| นางสาววันจันทร์ ดีคุ้ม | สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล |
| ดร. สายันต์ รวดเร็ว | สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |
| นางสาวมนสุวีร์ ไพชำนาญ | สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |
| นางสาวกังสดาล สิงห์สูง | สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |



**สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)**



(ความคิดเห็นในรายงานนี้เป็นของผู้วิจัย สกว.ไม่จำเป็นต้องเห็นด้วยเสมอไป)

# บทสรุปผู้บริหาร

## Executive Summary

จากการที่ประเทศไทยได้เข้าร่วมในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) เงื่อนไขสำคัญในการเคลื่อนย้ายเสรีของสินค้าเกษตรและอาหารตามข้อตกลงภายใต้รัฐมนตรีเศรษฐกิจ (ASEAN Ministers on Economic: AEM) ให้มีการจัดทำความตกลงยอมรับร่วม (Mutual Recognition Arrangement: MRA) อาเซียนเพื่อให้ประเทศสมาชิกแต่ละฝ่ายยอมรับมาตรฐานและการตรวจสอบสินค้าของกันและกันในการทางการค้าระหว่างประเทศโดยที่ไม่ต้องตรวจสอบและรับรองซ้ำอีกต่อไปโดยอ้างอิงตามมาตรฐานขององค์การการค้าโลกคือความปลอดภัยอาหารตามมาตรฐานของ Codex ซึ่งได้กำหนดหลักการและแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ (National Food Control Systems) ขึ้นโดยหลักการและแนวทางปฏิบัติจำเป็นต้องดัดแปลงและยืดหยุ่นได้ตามบริบทของแต่ละประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งอาหารที่ผลิตในประเทศและอาหารนำเข้าเพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ประเทศคู่ค้าถึงความเสมอภาคในการดูแลความปลอดภัยอาหารสำหรับประชากรภายในประเทศและผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ

ด้านการค้าอาหารระหว่างประเทศ หากไม่สามารถจัดการให้เกิดระบบควบคุมอาหารแห่งชาติได้หรือจัดการระบบดังกล่าวให้มีประสิทธิภาพได้ อาจกลายเป็นข้อกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษี (Non-tariff trade barrier) ในการส่งสินค้าอาหารออกไปยังประเทศคู่ค้าอย่างไรก็ตามการจัดการระบบที่มีประสิทธิภาพนี้จะช่วยส่งเสริมการค้าอาหารระหว่างประเทศได้เช่นกัน และยังส่งผลกระทบเชิงบวกต่อธุรกิจท่องเที่ยวและบริการภายในประเทศ รวมถึงการส่งออก ช่วยให้ประเทศคู่ค้าลดความถี่ของการตรวจประเมินลง ส่งผลดีต่อการส่งออกอาหารของประเทศด้วย

สำหรับประเทศไทยยังไม่สามารถควบคุมความปลอดภัยสำหรับอาหารที่จำหน่ายภายในประเทศซึ่งได้จากการผลิตเองและการนำเข้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้เนื่องจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องยังคงมีภาระงานมาก และมีงบประมาณจำกัด จากการวิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิรูประบบการควบคุมอาหารของชาติ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดด้วยงบประมาณและกำลังบุคลากรที่มีอย่างจำกัดในการดูแลความปลอดภัยอาหารของประชาชนอย่างทั่วถึง และสามารถส่งเสริมการเจริญเติบโตของเศรษฐกิจด้านการส่งออกและท่องเที่ยวได้อย่างยั่งยืนดังนี้

**จุดแข็ง**

(1) หน่วยงานแต่ละแห่งมีนักวิชาการที่มีความรู้ความสามารถ และศักยภาพด้านเครื่องมืออุปกรณ์ รวมถึงความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาทั้งในและต่างประเทศเป็นอย่างดี

(2) การปฏิบัติการของหน่วยงานส่วนใหญ่สามารถบรรลุตามตัวชี้วัดที่กำหนดไว้ในแนวดิ่ง

**จุดอ่อน**

(1) การขาดการวางนโยบายและแผนด้านความปลอดภัยอาหารของชาติร่วมกันอย่างแท้จริง หมายถึง การร่วมกันคิด วางตัวชี้วัดในภาพรวมและวางกลยุทธ์โดยไม่ต้องคำนึงถึงความเป็นเจ้าของ (แนวนอน) เพื่อให้สนองตอบกับประโยชน์ของชาติเป็นหลัก

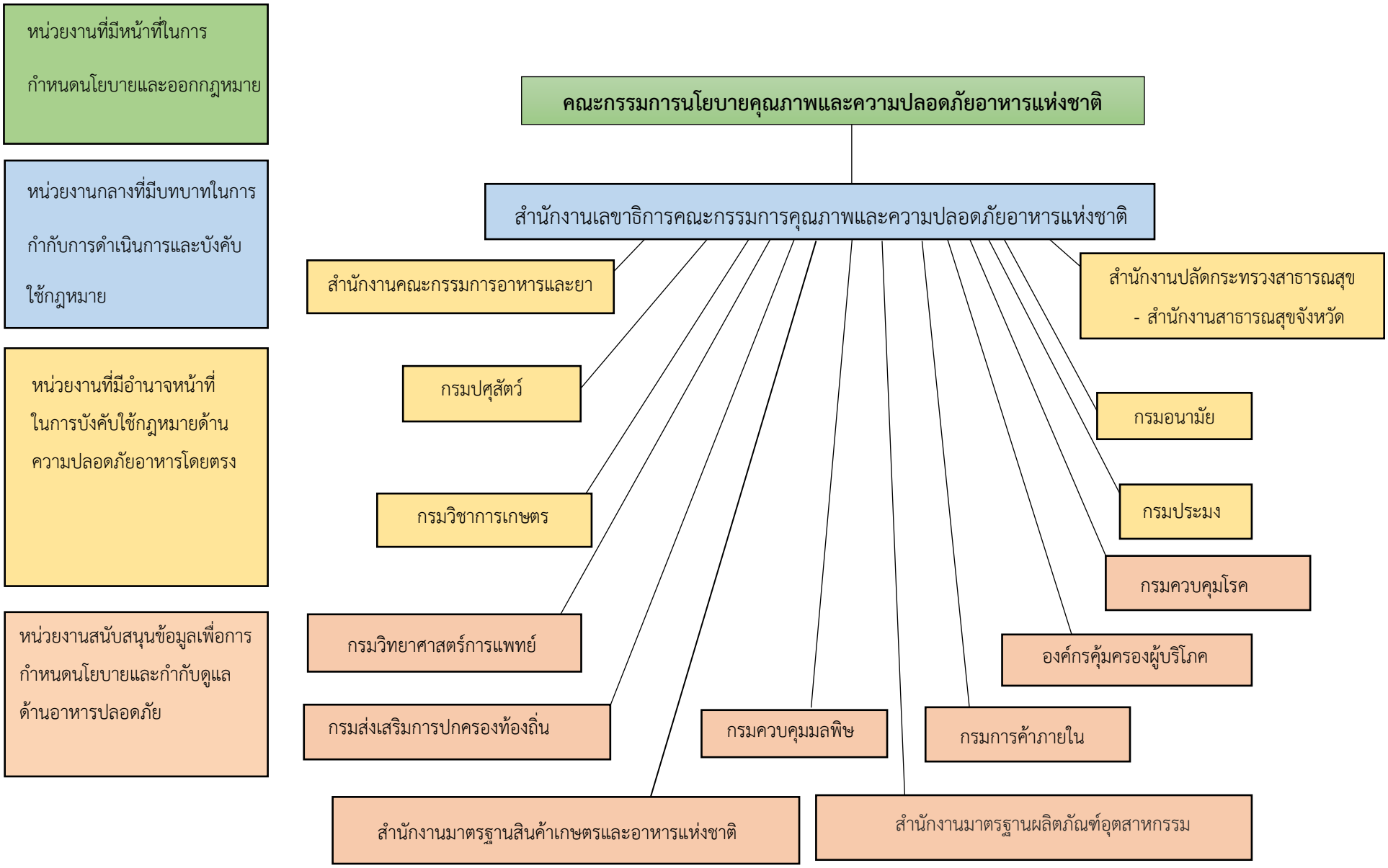
(2) การขาดการจัดอันดับความสำคัญของภาระงานตามความเสี่ยงของสภาพปัญหา การทุ่มเททรัพยากรในการแก้ปัญหาอันตรายของอาหารเป็นไปตามกระแสสังคมขาดพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ชัดเจน ขาดฐานข้อมูลขนาดใหญ่ของประเทศ (big data) ที่สามารถใช้ในการวางแผนตัดสินใจได้อย่างถูกต้อง แม่นยำ และใช้งบประมาณได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เพื่อแก้ไขจุดอ่อนและเพิ่มประสิทธิภาพในการคุ้มครองผู้บริโภค ควรจัดการตามรูปแบบที่เป็น Single Agency โดยให้มีการวางแผนร่วมกันและดำเนินการตามแผนที่กำหนดในแนวนอน ในรูปแบบ “คณะกรรมการนโยบาย” โดยเปิดให้ภาคประชาชนและหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่ของรัฐเข้ามามีส่วนร่วมด้วย (ดังแสดงใน**ภาพที่ 1**) การอนุมัติงบประมาณตามนโยบายและตัวชี้วัดใหญ่ในรูปแบบของ term of reference (TOR) สำหรับแต่ละหน่วยงานที่รับพันธกิจไปทำในแนวดิ่ง ทำให้สามารถกำกับดูแลได้ง่ายนอกจากนี้ จัดให้มีการประเมินการปฏิบัติงานของสำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแห่งชาติโดยหน่วยงานระดับชาติ ภูมิภาค หรือนานาชาติ โดยมีข้อเสนอแนะเชิงนโยบายสำหรับจัดทำ และดำเนินงานระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามเกณฑ์ของหน่วยงานโคเด็กซ์รายละเอียดดังนี้

1. การพัฒนาระบบควบคุมอาหารแห่งชาติควรเป็น “การรวมศูนย์เพื่อกระจาย” หมายถึง การวางนโยบายและแผนปฏิบัติการให้มีตัวชี้วัดระดับชาติ ซึ่งจะต้องดำเนินการที่จุดเดียว โดยมีกรรมการระดับชาติร่วมกันวางนโยบายแผน กำหนดตัวชี้วัด และงบประมาณ โดยมองภาพการทำงานที่ก่อให้เกิดการประสานร่วมมือในแนวนอน แต่กำหนดบทบาทความรับผิดชอบของแต่ละภาคส่วนให้สามารถดำเนินการในแนวดิ่งอย่างเต็มศักยภาพ และตัวชี้วัดที่แตกต่างกันตามบริบทของภาระงาน (tailor made)

2. การเร่งรัดการบังคับใช้กฎหมายอย่างเข้มงวดในส่วนที่เป็นปัจจัยนำเข้าจากภายนอกประเทศ ซึ่งพบว่ามีผลต่อความปลอดภัยอาหารในช่วงต้นน้ำถึงกลางน้ำ ที่รวมถึงอาหารที่ได้จากการจับ/ล่า/หาจากแหล่งธรรมชาติ อาหารคน/อาหารสัตว์นำเข้า เคมีและยาสำหรับพืชและสัตว์นำเข้า และอาหารส่งออกที่ถูกส่งคืน โดยต้องมีการเฝ้าระวังที่จุดผ่านต่างๆ โดยหน่วยงานที่มีอำนาจทางกฎหมาย ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมวิชาการเกษตร และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด อย่างเข้มงวดทั้งในส่วนกลางและภูมิภาค และมีบทลงโทษขั้นรุนแรง ที่สามารถดำเนินการได้ตามมาตรา 47-75 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ในกรณีฝ่าฝืนพร้อมทั้งมีมาตรการการลงโทษที่ประเทศต้นทางด้วย ส่วนการบังคับใช้กฎหมายในช่วงกลางน้ำถึงปลายน้ำต้องดำเนินการร่วมกับการให้การศึกษา และสนับสนุนการวิจัยเพื่อการพัฒนาทุกภาคส่วน
3. การเลือกทำงาน (activity) ต้องจัดลำดับความสำคัญ (prioritize) ตามความเสี่ยงโดยทุ่มเททรัพยากรในด้านบุคลากร งบประมาณ รวมถึงศักยภาพด้านวิชาการและการบริหารจัดการ ที่มีอยู่อย่างจำกัด ให้ร่วมกันทำงานเพื่อการป้องกันและแก้ปัญหาที่อาจจะก่อให้เกิดความเสียหายกับประชากรหมู่มาก รวมถึงมีผลกระทบทางเศรษฐกิจ สังคมและความมั่นคงของชาติที่รุนแรง โดยต้องมุ่งดำเนินการอย่างต่อเนื่องในทุกด้าน ไม่ถูกเบี่ยงเบนจากระบบการเมืองหรือกระแสสังคมที่ไร้ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์มาสนับสนุนเพื่อให้เกิดเป็นฐานข้อมูลขนาดใหญ่ของประเทศ (big data) ที่น่าเชื่อถือและใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4. การเสริมศักยภาพของบุคลากรในระดับท้องถิ่น ได้แก่ หน่วยงานปกครองระดับท้องถิ่นซึ่ง รวมถึง องค์การบริหารส่วนจังหวัด เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล ตำบล หมู่บ้าน ให้มีความตระหนัก ความเข้าใจและความพร้อมในการร่วมกันผลักดันนโยบายที่กำหนดขึ้นให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน
5. การจัดการให้มีการประเมินผลการดำเนินงานในภาพรวมของชาติโดยเน้นผลการปฏิบัติงานของกรรมการระดับชาติ การประเมินจะต้องมาจากหน่วยงานภายนอกซึ่งอาจเป็นองค์กรระหว่างประเทศที่มีความเป็นกลางเช่น องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) องค์การอนามัยโลก (WHO) หน่วยงานของกลุ่มประเทศคู่ค้าที่มีประสบการณ์ด้าน National Food Control System (European Commission) หน่วยงานที่จัดตั้งขึ้นภายในภูมิภาคอาเซียนเพื่อปฏิบัติหน้าที่ด้านดังกล่าว
6. การจัดตั้งกองทุนอาหารปลอดภัยแห่งชาติซึ่งใช้งบประมาณจากการเปรียบเทียบปรับสถานประกอบการที่ผลิตอาหารที่ตกมาตรฐาน/ไม่ปลอดภัย ค่าธรรมเนียมการขึ้นทะเบียนอาหารและสถานประกอบการผลิตอาหารโดยกองทุนบริหารจัดการโดยกรรมการระดับชาติ เช่น คณะกรรมการนโยบายคุณภาพและความ

ปลอดภัยอาหารแห่งชาติ และมีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยสนับสนุนงานเชิงนโยบาย การเฝ้าระวังติดตาม การตรวจประเมิน และกิจกรรมอื่นๆ ที่เห็นสมควร




**ภาพที่ 1** ร่างระบบควบคุมอาหารของประเทศไทยที่นำเสนอเป็นแนวทางในการปฏิรูป

**การดำเนินการปฏิรูประบบควบคุมอาหารของประเทศไทยจะแบ่งออกเป็น 3 ระยะ ดังนี้**

**ระยะสั้น: harmonized policy / multiple agencies** (ปีที่ 1-2) นายกรัฐมนตรีในฐานะประธานคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ อาศัยอำนาจตามมาตรา 10 ของพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 สั่งการให้มีการจัดทำนโยบายและกำหนดตัวชี้วัดระดับชาติ เพื่อให้เกิดกระบวนการทำงานและความชัดเจนด้านอำนาจหน้าที่ และความรับผิดชอบในการควบคุมอาหารของหน่วยงานต่างๆ ตลอดห่วงโซ่ โดยที่ยังไม่ต้องเสนอให้แก้ไขกฎหมายหรือการปฏิรูปโครงสร้างองค์กร โดยเฉพาะอย่างยิ่งความชัดเจนในการถ่ายโอนอำนาจหน้าที่จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้หน่วยงานต่างๆ ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และหน่วยงานส่วนท้องถิ่น เช่น กรุงเทพมหานคร ซึ่งได้รับมอบอำนาจการดำเนินงานในฐานะพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งมีอำนาจในการควบคุมอาหารตามที่กำหนดในกฎหมายดังกล่าว รวมถึงการมอบอำนาจดำเนินการที่ด่านนำเข้าอาหาร อย่างไรก็ตาม สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจำเป็นต้องมีการพัฒนาศักยภาพให้หน่วยงานเหล่านั้นมีความพร้อมและศักยภาพในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นอย่างเหมาะสมด้วย

**ระยะกลาง: single policy / multiple agencies** (ปีที่ 2-6) มีข้อเสนอโดยหลักการ คือ ให้มีคณะกรรมการนโยบายคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแห่งชาติเป็นองค์คณะที่มีหน้าที่กำหนดนโยบาย ตัวชี้วัดและอนุมัติงบประมาณ โดยประกอบด้วยตัวแทนจากภาคส่วนต่างๆ ในระบบอาหารตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ ทั้งที่มีอำนาจหน้าที่ตามกฎหมาย หน้าที่สนับสนุน และมีผลกระทบ ซึ่งแนวคิดและการดำเนินการในส่วนนี้กำหนดให้เป็นในแนวนอน เพื่อทำให้เกิดบูรณาการในการกำหนดนโยบาย และเป้าหมายที่เป็นเอกภาพ ทั้งนี้สำนักงานเลขานุการคณะกรรมการนโยบายคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ จะเป็นหน่วยงานที่รับถ่ายทอดนโยบายตัวชี้วัดในภาพรวมของประเทศ และงบประมาณ ลงสู่หน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ในการควบคุม และสนับสนุนตามความรับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย โดยอนุมัติงบปฏิบัติการตาม term of reference (TOR) เพื่อให้บรรลุตัวชี้วัดที่ถูกกำหนดจากคณะกรรมการนโยบายฯ การดำเนินการในส่วนนี้กำหนดให้เป็นตามแนวดิ่ง เพื่อให้สามารถใช้ความรู้ความชำนาญของแต่ละหน่วยงานได้อย่างเต็มที่และบรรลุตัวชี้วัดตาม TOR โดย สำนักงานเลขานุการฯ มีบทบาทในการกำกับการดำเนินการของหน่วยงานแนวดิ่งเหล่านั้นตาม TOR ที่ตกลงกัน ทั้งนี้ ในทางปฏิบัติอาจมีการแก้ไขปรับปรุง พรบ.คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 โดยมีแนวทางดังต่อไปนี้

- เพิ่มอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ในการพิจารณาและเห็นชอบแผนงบประมาณของหน่วยงานต่างๆ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมอาหาร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับดูแลและควบคุมแผนปฏิบัติ หรือ

- ให้มีคณะกรรมการนโยบายคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแห่งชาติปฏิบัติหน้าที่ดังกล่าว โดยให้มีองค์กรกลางทำหน้าที่รองรับการดำเนินงานของคณะกรรมการดังกล่าว (ซึ่งอาจจัดตั้งขึ้นใหม่ หรือเพิ่มเติมเป็นส่วนงานในองค์กรใดองค์กรหนึ่งที่มีอยู่แล้วในปัจจุบัน)

**ระยะยาว: single policy / single agency** (ปีที่ 4-10) ควรรวมพระราชบัญญัติส่วนที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารเข้าด้วยกัน เช่น เกษตร อาหาร อนามัยและสิ่งแวดล้อมเป็นพระราชบัญญัติคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเพียงฉบับเดียวเพื่อให้เกิดสภาวะการร่วมงานของหน่วยงานต่างๆ ในทิศทางเดียวกันที่เสริมกันอย่างเป็นระบบ โดยร่วมกับการจัดตั้ง single agency ในระดับกระทรวงที่รวมงานด้านอาหารจากหน่วยงานเดิมที่กระจัดกระจายมาอยู่ที่จุดเดียว เช่น กระทรวงอาหารแห่งชาติ ซึ่งจะช่วยลดความซ้ำซ้อน และช่องว่างในการดำเนินงาน ก่อให้เกิดการใช้ทรัพยากรในการดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพ

ทั้งนี้ โครงสร้างที่นำเสนอมา มิได้เน้นให้มีการปรับเปลี่ยนโครงสร้างเดิม หากแต่ต้องการให้เกิดโครงสร้างเชิงนโยบายในแนวนอน ซึ่งต้องการกำลังคนรวมถึงงบประมาณในการจัดตั้งสำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการนโยบายคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ เพื่อให้มีการดำเนินการในแนวดิ่งที่มีประสิทธิภาพสูงสุดและเกิดประโยชน์ต่อประเทศชาติด้านการควบคุมความปลอดภัยอาหารได้อย่างแท้จริง

# บทคัดย่อ

ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ (National Food Control System) เป็นระบบสากลที่หน่วยงานโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius) เสนอให้ประเทศสมาชิกจัดทำขึ้นภายในประเทศเพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าภาครัฐมีการควบคุมคุณภาพอาหารที่ผลิต และนำเข้าเพื่อการบริโภคภายในประเทศมีมาตรฐานด้านความปลอดภัยในระดับสากล โดยไม่มีผลกระทบต่อความเป็นธรรมทางการค้าระหว่างประเทศ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสาร สอบทานความถูกต้องโดยการสัมภาษณ์ และจัดประชุมระดมสมองกับหน่วยงานที่ดำเนินการในห่วงโซ่อาหาร สามารถสรุปได้ว่าปัญหาความไม่ปลอดภัยของอาหารภายในประเทศ มีสาเหตุจากการกำหนดนโยบาย วางแผนรวมถึงตัวชี้วัดในภาพรวมด้านความปลอดภัยอาหารของชาติ มิได้ดำเนินการร่วมกัน ทำให้เกิดการวางกลยุทธ์ที่มักคำนึงถึงความเป็นเจ้าของ และไม่มีการจัดอันดับความสำคัญของภาระงานตามความเสี่ยงของสภาพปัญหา การดำเนินงานส่วนใหญ่เป็นไปตามกระแสสังคมที่ขาดพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์สนับสนุนที่ชัดเจน และไม่สามารถสนองตอบกับความจำเป็นของชาติอย่างแท้จริงได้ นอกจากนี้ยังขาดฐานข้อมูลขนาดใหญ่ของประเทศ (big data) ที่สามารถใช้ในการวางแผนตัดสินใจได้อย่างถูกต้อง แม่นยำ และจัดการงบประมาณได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การแก้ไขจุดอ่อนและเพิ่มประสิทธิภาพในการคุ้มครองผู้บริโภค จึงเสนอให้มีหน่วยงานกลางที่มีหน้าที่ในการกำหนดนโยบาย และทิศทางการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารของชาติเป็นหน่วยงานเดียว (Single Agency) ในลักษณะที่คล้ายแนวปฏิบัติของสาธารณรัฐไอร์แลนด์ โดยมีการวางแผนร่วมกัน และดำเนินการตามแผนที่กำหนดในแนวนอน ในรูปแบบ “คณะกรรมการนโยบายคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ” โดยเปิดให้ภาคประชาชน และหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่ของรัฐเข้ามามีส่วนร่วมด้วย การอนุมัติงบประมาณตามนโยบาย และตัวชี้วัดใหญ่ในรูปแบบของ term of reference (TOR) สำหรับแต่ละหน่วยงานที่รับพันธกิจไปทำในแนวดิ่ง เพื่อให้แต่ละหน่วยงานสามารถกำกับดูแลได้ง่าย เนื่องจากมีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบอย่างชัดเจน ลดปัญหาความซ้ำซ้อน และช่องว่าง ทั้งนี้ ต้องจัดให้มีการประเมินผลการปฏิบัติงานของสำนักงานเลขาธิการของคณะกรรมการนโยบายดังกล่าว โดยอาจใช้ หน่วยงานระดับชาติ ภูมิภาค หรือนานาชาติ นอกจากนี้ควรมีกองทุนอาหารปลอดภัยแห่งชาติซึ่งบริหารจัดการโดยกรรมการระดับชาติ เช่น คณะกรรมการนโยบายคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ เพื่อช่วยสนับสนุนงานเชิงนโยบาย การเฝ้าระวัง ติดตาม การตรวจประเมิน และกิจกรรมอื่นๆที่เห็นสมควร ข้อเสนอแนะเหล่านี้เป็นแนวทางในการปฏิรูประบบการควบคุมอาหารของประเทศไทย เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดด้วยงบประมาณและกำลังบุคลากรที่มีอย่างจำกัด ในการดูแลความปลอดภัยอาหารของประชาชนอย่างทั่วถึง และยั่งยืน

# ABSTRACT

As proposed by Codex Alimentarius, a National Food Control System should be established within each member country in order to guarantee foods locally produced or imported are safe and that they abide to international standard, according to fair international trade practices and commerce.

Information obtained from archival documents and then verified through personal interviews and brainstorming with stakeholders in the food supply chain indicated that unsafe food problem in the country was mainly due to inadequate involvement of stakeholders in the preparation of the national policy, plan and indicators. Therefore, ownership style strategies were implemented without any priority on food safety risk. Routine operation was mainly based on social influence rather than clear scientific evidence. Furthermore, the country lacked big data that could be used by policy makers for accurate decision making and efficient budget management.

In order to solve these weakness and improve the efficiency in consumer protection process for the nation, it was proposed that an establishment of a single agency namely, "National Policy Committee on Quality and Safety of Food" be set up to be responsible in making policies and setting operational directions of the country's food safety issues. The function of such committee will be partly similar to the national committee on food safety in the Republic of Ireland, which the plan and direction were established horizontally from the inputs and agreements of all stakeholders of all sectors within the food supply chain without senses of ownership. The budget will be granted to each operating unit regarding to the term of reference (TOR) that the unit will sign with the Office of the Secretary of the national policy committee. The operation of each unit will be performed vertically with the sense of ownership regarding the TOR, expertise and indicators, which should be able to minimize the gap and overlap problems as a whole. The performance of the Office of the Secretary will be periodically evaluated by external auditors which could be at national, regional or international level. In addition, a "National Food Safety Fund" should be established, which could be managed by a national committee such as the National Policy Committee on Quality and Safety of Food in order to use as budget for supporting processes and activities involving policy, monitoring, evaluation, etc. The proposed reformation aims to strengthen the country's food safety control system to be more efficient and sustainable under limited budget and manpower.

# สารบัญเรื่อง


| | หน้า |
|---|---|
| **บทนำ** | 1 |
| 1. ความเป็นมาและความสำคัญ | 1 |
| 2. วัตถุประสงค์ | 2 |
| **วิธีการดำเนินงานวิจัย** | 3 |
| **ผลการวิจัย** | 5 |
| 1. เกณฑ์และหลักการในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | 5 |
| 2. การศึกษาข้อมูลและประสบการณ์ของประเทศที่มีการใช้ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | 18 |
| 3. ผลงานวิจัย พันธกิจ หรือกิจกรรมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทย | 71 |
| 4. บทบาทและความสัมพันธ์ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทย | 89 |
| 5. ศักยภาพของหน่วยงานในการตอบสนองต่อเกณฑ์ของหน่วยงานโคเด็กซ์ | 94 |
| 6. การจัดทำระบบควบคุมอาหารของประเทศไทยตามแนวทางโคเด็กซ์ | 97 |
| **สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ** | 126 |
| **เอกสารอ้างอิง** | 130 |
| **ภาคผนวก** | 132 |

# สารบัญตาราง


| | | หน้า |
|---|---|---|
| **ตารางที่ 1** | เกณฑ์การให้คะแนนสำหรับแต่ละตัวชี้วัด (assessment parameters) | 16 |
| **ตารางที่ 2** | เมทริกซ์แสดงการให้คะแนนการประเมินหลักการและแนวทางการควบคุมอาหารแห่งชาติ ว่าระบบควบคุมอาหารมีประสิทธิภาพและสามารถนำมาใช้เป็นตัวอย่างในการพัฒนาระบบควบคุมอาหารแห่งชาติได้หรือไม่ | 17 |
| **ตารางที่ 3** | กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารซึ่งถูกบังคับใช้โดยหน่วยงานต่าง ๆ | 23 |
| **ตารางที่ 4** | การตรวจติดตามการดำเนินงานของหน่วยงานต่าง ๆ | 24 |
| **ตารางที่ 5** | การกำกับดูแลด้านความปลอดภัยอาหารแยกตามประเภทของอาหาร | 26 |
| **ตารางที่ 6** | เมทริกซ์แสดงการให้คะแนนการประเมินหลักการและแนวทางการควบคุมอาหารในประเทศเพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค และความเป็นธรรมในการค้าทั้ง 13 ข้อ ตามตัวชี้วัดของประเทศไอร์แลนด์ | 29 |
| **ตารางที่ 7** | Three section 18 (core) ที่กำหนดโดย FSANZ Board เมื่อปี ค.ศ. 2014 | 32 |
| **ตารางที่ 8** | เมตริกซ์แสดงการให้คะแนนการประเมินหลักการและแนวทางการควบคุมอาหารในประเทศเพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค และความเป็นธรรมในการค้าทั้ง 13 ข้อ ตามตัวชี้วัดของประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ | 41 |
| **ตารางที่ 9** | ผลงานวิจัยหรือและกิจกรรมของหน่วยงานด้านอาหารของประเทศไทย | 80 |
| **ตารางที่ 10** | ความสัมพันธ์ระหว่างขั้นตอนต่างๆ ระหว่างความเชื่อมโยงของหน่วยงานภาครัฐ/กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และช่องว่างของกฎหมายที่พบในห่วงโซ่อาหาร | 84 |
| **ตารางที่ 11** | แสดงความสัมพันธ์ของหน่วยงานจำแนกตามห่วงโซ่อุปทานอาหาร ตั้งแต่ส่วนต้นน้ำถึงปลายน้ำ | 92 |
| **ตารางที่ 12** | การเปรียบเทียบประสิทธิภาพของการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารของประเทศที่เป็นสมาชิกขององค์การเพื่อความร่วมมือทางเศรษฐกิจและการพัฒนาของประเทศกลุ่มยุโรป (OECD) | 99 |
| **ตารางที่ 13** | เกณฑ์การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) | 101 |
| **ตารางที่ 14** | แสดงกลุ่มคำถามเพื่อใช้เป็นแนวทางการสัมภาษณ์การประชุมกลุ่มเฉพาะ | 120 |

# สารบัญภาพ


| | | หน้า |
|---|---|---|
| **ภาพที่ 1** | กรอบการพัฒนาระบบการควบคุมอาหารแห่งชาติ | 7 |
| **ภาพที่ 2** | การบรรยายเรื่อง “National Food Control Systems Why and how?” | 8 |
| **ภาพที่ 3** | การบรรยายเรื่อง “ระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกระหว่างประเทศของ Codex” | 11 |
| **ภาพที่ 4** | ภาพรวมของระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | 12 |
| **ภาพที่ 5** | แนวทางปฏิบัติสำหรับการออกแบบ การดำเนินการ การประเมิน และการให้ความเชื่อถือของระบบการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกอาหาร | 14 |
| **ภาพที่ 6** | หลักการและแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบควบคุมอาหารแห่งชาติเพื่อการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง | 14 |
| **ภาพที่ 7** | การกำกับดูแลการบังคับใช้กฎหมายด้านอาหารของ FSAI | 22 |
| **ภาพที่ 8** | การกำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารกลุ่มที่ไม่ใช่สินค้าปศุสัตว์ | 27 |
| **ภาพที่ 9** | การกำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารกลุ่มปศุสัตว์และประมง | 28 |
| **ภาพที่ 10** | แผนภาพองค์กรของหน่วยงานมาตรฐานด้านอาหารประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (FSANZ) | 31 |
| **ภาพที่ 11** | เว็บเพจแสดงข้อมูลมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Standards) ของประเทศออสเตรเลีย | 33 |
| **ภาพที่ 12** | เว็บเพจของ Food Safety Standards ของประเทศออสเตรเลีย | 34 |
| **ภาพที่ 13** | องค์ประกอบของคณะกรรมการ Australia and New Zealand Ministerial Forum | 37 |
| **ภาพที่ 14** | เว็บไซต์ OzFoodNet รายงานการเฝ้าระวังอุบัติการณ์ของโรคที่เกิดจากอาหาร | 38 |
| **ภาพที่ 15** | เว็บไซต์ของ Food Safety Information Council | 40 |
| **ภาพที่ 16** | ข้อมูลจากเว็บไซต์ของ Ministry of Health, Labour and Welfare | 48 |
| **ภาพที่ 17** | การประเมินความเสี่ยงของแต่ละหน่วยงานที่รับผิดชอบของญี่ปุ่น | 49 |
| **ภาพที่ 18** | โครงสร้างองค์กร Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW) ในหน่วยที่ดูแลความปลอดภัยอาหาร | 50 |
| **ภาพที่ 19** | โครงสร้างองค์กร Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW) ในหน่วยการบริหารด้านสุขาภิบาลอาหาร | 51 |
| **ภาพที่ 20** | ความสัมพันธ์ระหว่างรัฐบาลและหน่วยงานระดับท้องถิ่น | 51 |
| **ภาพที่ 21** | การตรวจสอบสินค้านำเข้าตั้งแต่ระดับรุนแรงต่ำไปจนถึงรุนแรงมาก | 52 |

## สารบัญภาพ (ต่อ)


| | | หน้า |
|---|---|---|
| **ภาพที่ 22** | โครงสร้างองค์กร The Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (NVWA) | 54 |
| **ภาพที่ 23** | การจัดการควบคุมอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน | 58 |
| **ภาพที่ 24** | National Food Safety Assessment Centre (NFSAC) | 59 |
| **ภาพที่ 25** | โครงสร้างองค์กรของกลุ่มงาน Food Safety and Quality ซึ่งรับผิดชอบงานคุณภาพและความปลอดภัยอาหารภายใต้ Ministry of Health Malaysia | 60 |
| **ภาพที่ 26** | โครงสร้างองค์กรของ Malaysia Ministry of Health | 61 |
| **ภาพที่ 27** | หน่วยงานที่รับผิดชอบกำกับดูแลในห่วงโซ่อาหาร ประเทศมาเลเซีย | 62 |
| **ภาพที่ 28** | ระบบควบคุมการนำเข้า Food Safety Information System of Malaysia (FoSIM) | 65 |
| **ภาพที่ 29** | หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทานของ อินโดนีเซีย | 66 |
| **ภาพที่ 30** | หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการดาเนินงานความปลอดภัยอาหารด้านต่างๆของอินโดนีเซีย ตามระบบ Integrated Food Safety System | 69 |
| **ภาพที่ 31** | แสดงผังโครงสร้างการกำกับดูแลด้านความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่ในสถานการณ์ปัจจุบัน | 91 |
| **ภาพที่ 32** | ภาพบรรยากาศการประชุมระดมสมองและรับฟังข้อคิดเห็นเพื่อจัดทำข้อเสนอแนะแนวทางในการนำไปสู่ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามหลักการและข้อแนะนำของโคเด็กซ์ | 122 |
| **ภาพที่ 33** | ร่างระบบควบคุมอาหารของประเทศไทย | 128 |

# บทนำ

## 1.ความเป็นมาและความสำคัญ

ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ (National Food Control Systems) เป็นระบบที่ภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจให้เกิดความเป็นธรรมในการค้าอาหารระหว่างประเทศ ทั้งนี้ องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติได้เล็งเห็นความสำคัญของการเพิ่มความเข้มแข็งระบบควบคุมอาหารของประเทศ จึงได้จัดทำแนวทางในการประเมินความพร้อมของประเทศในการสร้างศักยภาพการจัดทำระบบควบคุมอาหารขึ้นในปี พ.ศ. 2549 (FAO, 2006)

อาหารที่ผลิตและจำหน่ายในประเทศที่มีระบบควบคุมอาหารแห่งชาติซึ่งมีประสิทธิภาพ ย่อมมั่นใจได้ว่ามีความปลอดภัย ในทางการค้าอาหารระหว่างประเทศ ประเทศคู่ค้าก็จะให้ความมั่นใจกับคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารจากประเทศเหล่านี้เช่นกัน ซึ่งแสดงถึงความเสมอภาคในการดูแลความปลอดภัยอาหารสำหรับประชากรภายในประเทศและผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ ทั้งนี้ หากประเทศไทยไม่สามารถจัดการให้เกิดระบบควบคุมอาหารแห่งชาติได้หรือไม่สามารถจัดการระบบดังกล่าวให้มีประสิทธิภาพได้ อาจกลายเป็นข้อกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษี (Non-tariff trade barrier) ในการส่งสินค้าอาหารออกไปยังประเทศคู่ค้า ประเทศไทยเป็นประเทศที่สามารถผลิตอาหารที่พอเพียงกับการบริโภคและส่งออก อย่างไรก็ตาม ประเทศไทยก็ยังเป็นผู้นำเข้าอาหารเพื่อบริโภคภายในประเทศในปริมาณที่สูงเช่นกัน นอกจากนี้ ยังมีธุรกิจการท่องเที่ยวที่อยู่ในอันดับต้นๆ ของโลก โดยอาหารไทยยังเป็นจุดขายที่สำคัญสำหรับการท่องเที่ยวด้วย ธุรกิจการส่งออกอาหารที่ต่อเนื่องนานหลายทศวรรษ ทำให้ภาครัฐและเอกชนไทยมีความเข้าใจและพร้อมสร้างศักยภาพด้านการควบคุมอาหารตามมาตรฐานสากลได้เป็นอย่างดี อย่างไรก็ตาม การควบคุมดังกล่าวมิได้ถูกนำมาใช้อย่างเป็นระบบและทั่วถึงสำหรับอาหารที่ผลิตขึ้นและนำเข้าเพื่อการบริโภคภายในประเทศทำให้เกิดปัญหาอาหารเป็นพิษในประชากรไทยและนักท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ การสืบสวนสาเหตุของการเจ็บป่วยจากอาหารเป็นพิษยังแทบมิได้มีการดำเนินการเลย จึงนับว่าประเทศไทยยังขาดระบบควบคุมอาหารในระดับประเทศที่มีประสิทธิภาพ ความเสมอภาคในการจัดการและคุณภาพด้านความปลอดภัยอาหารที่จำหน่ายสำหรับประชากรไทยและส่งออกยังเป็นปัญหาที่ต้องการการแก้ไข เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีของประชากรในประเทศ และความมั่นใจในการปฏิบัติอย่างเป็นธรรมทางการค้าการวิจัยนี้มุ่งเพื่อประเมินความพร้อมของประเทศไทยในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ และเสนอแนะแนวทางการพัฒนาศักยภาพเพื่อสร้างความพร้อมดังกล่าว

## 2. วัตถุประสงค์

**วัตถุประสงค์หลัก**

เพื่อจัดทำข้อเสนอแนะเชิงนโยบายและโครงสร้างในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติของประเทศไทย

**วัตถุประสงค์ย่อย**

1. เพื่อวิเคราะห์เกณฑ์การจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติของหน่วยงานโคเด็กซ์และแนวทางการปฏิบัติของประเทศที่ประสบความสำเร็จในการจัดทำระบบ
2. เพื่อศึกษาบทบาทของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทย
3. เพื่อวิเคราะห์การจัดทำระบบควบคุมอาหารของประเทศไทย
4. เพื่อจัดทำข้อเสนอแนะในการปรับเปลี่ยนนโยบายและกิจกรรมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทยเพื่อให้ผ่านเกณฑ์ในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ
5. เพื่อจัดทำรายงานเสนอต่อภาครัฐ

# วิธีการดำเนินงานการวิจัย

**1. การวิเคราะห์เกณฑ์การจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติของหน่วยงานโคเด็กซ์และแนวทางการปฏิบัติของประเทศที่ประสบความสำเร็จในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ**

คณะผู้วิจัยศึกษาเกณฑ์และคำถามของหน่วยงานโคเด็กซ์ที่แนะนำให้ประเทศต่างๆ ใช้เป็นแนวทางในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ จากเอกสารต่างๆ เช่น Principles and Guidelines for National Food Control Systems (CAC/GL 82-2013), Principles for Food Import and Export Inspection and Certification (CAC/GL 20-1995), the Guidelines for the Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification (CAC/GL 26-1997), the Guidelines for Food Import Control Systems (CAC/GL 47-2003) และ the Guidelines for the Exchange of Information between Countries on Rejections of Imported Foods (CAC/GL 25-1997) และการสัมภาษณ์ผู้แทนองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ สำนักงานภูมิภาคประจำภาคพื้นเอเชีย-แปซิฟิก ณ ประเทศไทย จัดประชุมทำความเข้าใจเกี่ยวกับเกณฑ์และคำถามของหน่วยงานโคเด็กซ์ร่วมกันระหว่างทีมผู้วิจัยและคณะที่ปรึกษา นอกจากนี้ ยังศึกษาข้อมูลของประเทศที่มีการใช้ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติแล้วอย่างน้อย 3 ประเทศ โดยคัดเลือกจากความสำเร็จของการดำเนินระบบ และการเป็นประเทศคู่ค้าที่สำคัญกับประเทศไทยทั้งที่ส่งออกและนำเข้า เพื่อศึกษาวิธีการปฏิบัติ ประโยชน์ที่ได้รับ การเตรียมพร้อม ข้อควรระวัง ฯลฯ จากเอกสารอ้างอิงและการสัมภาษณ์ตัวแทนของประเทศเหล่านั้น หลังจากนั้นนำข้อมูลมาทำการวิเคราะห์ในเชิงลึก เพื่อนำมาพัฒนาเป็นโจทย์คำถาม และเช็คลิสต์ในแบบสอบถามที่เหมาะสมกับบริบทระบบอาหารของประเทศไทย โดยใช้ต้นแบบคำถาม และเช็คลิสต์ ในข้อแนะนำสำหรับการประเมินศักยภาพของประเทศในการเสริมสร้างระบบควบคุมอาหารแห่งชาติขององค์การเกษตรและอาหารแห่งสหประชาชาติ (FAO, 2006) เป็นพื้นฐาน

**2. การศึกษาบทบาทของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทย**

คณะผู้วิจัยรวบรวมชื่อ พันธกิจและกิจกรรมของหน่วยงานทั้งในภาครัฐและเอกชน รวมถึงองค์กรพัฒนาเอกชน (Non-government organization, NGO) ที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทย โดยการรวบรวมข้อมูลจะดำเนินการ โดยค้นจากเว็บไซต์ เอกสาร และสัมภาษณ์ตัวแทนของหน่วยงานดังกล่าวเพื่อยืนยันความถูกต้องของข้อมูล

**3. การวิเคราะห์ความพร้อมในการจัดทำระบบควบคุมอาหารของประเทศไทย**

คณะผู้วิจัยจัดทำผังความสัมพันธ์ของหน่วยงานกับเกณฑ์ของหน่วยงานโคเด็กซ์ตามบทบาทที่มี และจัดทำแนวทางการสัมภาษณ์ตัวแทนของแต่ละหน่วยงาน เพื่อให้สามารถครอบคลุมทุกประเด็นของโจทย์คำถามและเช็คลิสต์ในแบบสอบถามที่พัฒนาขึ้น โดยเน้นทั้งบทบาท หน้าที่และประสิทธิภาพ รวมถึงปัจจัยเกื้อหนุน ได้แก่ กำลังคน งบประมาณ โครงสร้างพื้นฐาน องค์ความรู้ และกฎกติกาข้อบังคับ หลังจากนั้นวิเคราะห์ศักยภาพในการตอบสนองต่อเกณฑ์ของหน่วยงานโคเด็กซ์ ทั้งนี้ ผลของการวิเคราะห์จะถูกรวบรวมเพื่อหารือกับคณะที่ปรึกษา สำหรับพัฒนาเป็นกลุ่มคำถามที่เหมาะสม และนำเสนอต่อสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

**4. การจัดทำข้อเสนอแนะ**

ข้อมูลที่ถูกรวบรวมในขั้นตอนที่ 3 จะถูกนำเข้าสู่กระบวนการจัดทำข้อเสนอแนะ ซึ่งเริ่มจากการประชุมกลุ่มเฉพาะ (Focus group) ตามหลักการ 13 ข้อ และกรอบการออกแบบและดำเนินงาน 4 กลุ่มหลักที่ระบุในเกณฑ์ของหน่วยงานโคเด็กซ์ โดยแยกเป็นกลุ่มที่เกี่ยวข้องในระดับและบทบาทต่างๆกัน ได้แก่ ผู้กำหนดนโยบาย ผู้ปฏิบัติ และผู้ได้รับผลกระทบ ทั้งนี้ คาดว่าในแต่ละกลุ่มจะประกอบด้วย ตัวแทนภาครัฐ (ทั้งในระดับส่วนกลางและภูมิภาคจำนวน 4 ภาค) ภาคเอกชน (ทั้งที่ประกอบธุรกิจผลิตอาหารจำหน่ายภายในประเทศ ส่งออกและนำเข้า) และภาคประชาสังคม (เช่น หน่วยงานคุ้มครองผู้บริโภค ฯลฯ) ข้อเสนอแนะจะประกอบด้วยวิถีการปรับเปลี่ยนนโยบาย พันธกิจ และกิจกรรมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทยเพื่อให้ผ่านเกณฑ์ในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ

**5. การจัดทำรายงาน**

รายงานจะประกอบด้วยข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพปัจจุบัน ศักยภาพ โอกาสในการพัฒนาของประเทศไทย ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายสำหรับการจัดทำ และการดำเนินงานระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามเกณฑ์ของหน่วยงานโคเด็กซ์

# ผลการวิจัย

## 1. เกณฑ์และหลักการในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ

### 1.1 การศึกษาและสังเคราะห์เกณฑ์และคำถามของหน่วยงานโคเด็กซ์ที่แนะนำให้ประเทศต่างๆ ใช้เป็นแนวทางในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ

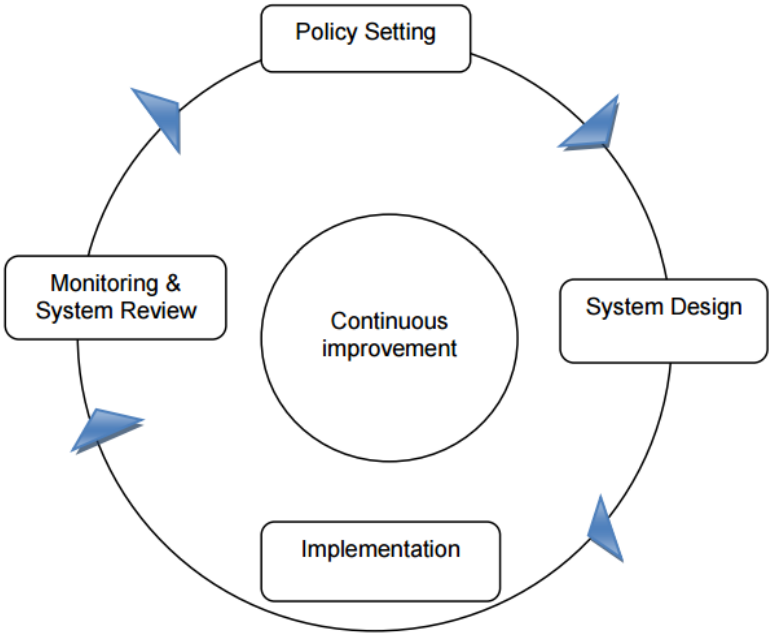
ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ (National Food Control Systems) เป็นระบบที่ภาครัฐ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ดำเนินการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภคในการสร้างความมั่นใจให้เกิดความเป็นธรรมในการค้าอาหารระหว่างประเทศ ทั้งนี้ หน่วยงานโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius) ได้พัฒนาเอกสารซึ่งประกอบด้วยหลักการ และแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบควบคุมอาหารแห่งชาติขึ้น โดยมีเนื้อหาที่ครอบคลุมระบบอาหาร (Food system) ตั้งแต่ การผลิต การบรรจุ การจัดเก็บ การขนส่ง การดูแล และจำหน่ายภายในขอบเขตประเทศตน ซึ่งการควบคุมดำเนินการทั้งอาหารที่ผลิตภายในประเทศ และนำเข้าจากต่างประเทศโดยหลักการ รวมถึงแนวทางปฏิบัติจำเป็นต้องดัดแปลงโดยมีความยืดหยุ่นตามบริบทของแต่ละประเทศ ทั้งนี้องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติได้เล็งเห็นความสำคัญของการเพิ่มความเข้มแข็งระบบควบคุมอาหารของประเทศ จึงได้จัดทำแนวทางในการประเมินความพร้อมของประเทศในการสร้างศักยภาพการจัดทำระบบควบคุมอาหารขึ้นในปี พ.ศ. 2549 (FAO, 2006)

แนวทางปฏิบัติสำหรับระบบควบคุมอาหารแห่งชาติเป็นไปตามหลักการ Principle and Guidelines for National Food Control Systems (Codex: CAC/GL 82-2013) ซึ่งเป็นหลักการ และแนวทางการควบคุมอาหารในประเทศเพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค และความเป็นธรรมในการค้า โดยกำหนดหลักการไว้ 13 ข้อและกรอบการดำเนินงาน ดังนี้

- หลักการที่ 1 การคุ้มครองผู้บริโภค (Protection of consumers) ระบบการควบคุมอาหารต้องมีการออกแบบ และการดำเนินการโดยมีเป้าหมายเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค
- หลักการที่ 2 การครอบคลุมตลอดห่วงโซ่อาหาร (The whole food chain approach) ระบบการควบคุมอาหารต้องให้เป็นไป และครอบคลุมทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อาหาร
- หลักการที่ 3 ความโปร่งใส (Transparency) ระบบการควบคุมอาหารต้องมีความโปร่งใสตลอดห่วงโซ่อาหาร และเปิดเผยให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถตรวจสอบได้ โดยมีการจัดทำเอกสารและสื่อสารระหว่างหน่วยงาน
- หลักการที่ 4 หน้าที่และความรับผิดชอบ (Roles and responsibility) จะต้องมีการกำหนดหน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างชัดเจน
    - ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการควบคุมความปลอดภัยของสินค้าที่ตนผลิตหรือจำหน่าย
    - เจ้าหน้าที่จะต้องปรับปรุงและกำกับดูแลให้ข้อกำหนดและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับระบบการควบคุมอาหารให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ
    - ผู้บริโภคกำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารภายใต้บริบทของตนเอง โดยจะต้องมีการให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภค
    - สถานศึกษาและสถาบันทางวิทยาศาสตร์จะต้องสนับสนุนข้อมูลพื้นฐานความเสี่ยงและทางวิทยาศาสตร์

- หลักการที่ 5 ความสม่ำเสมอและเป็นธรรม (Consistency and impartiality) ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องกับระบบการควบคุมอาหารของประเทศ ต้องดำเนินการตามหน้าที่ของตนอย่างต่อเนื่องและยุติธรรม ไม่ก่อให้เกิดความขัดแย้งกันระหว่างผู้ที่มีส่วนได้เสีย
- หลักการที่ 6 การตัดสินใจอยู่บนพื้นฐานความเสี่ยง หลักวิทยาศาสตร์และหลักฐานเชิงประจักษ์ (Risk based, science based and evidence based decision making) หน่วยงานที่ควบคุมระบบความปลอดภัยอาหารควรดำเนินงานบนพื้นฐานของความเสี่ยง หลักวิทยาศาสตร์และหลักฐานเชิงประจักษ์
- หลักการที่ 7 ความร่วมมือและประสานงานระหว่างหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบด้านต่างๆ (Cooperation and coordination between multiple competent authorities) หน่วยงานที่ควบคุมระบบความปลอดภัยอาหารควรทำงานประสานเชื่อมต่อกันแบบบูรณาการเพื่อไม่ให้เกิดช่องว่างของการดำเนินงานบทบาทของ stakeholder ต้องมีความชัดเจน
- หลักการที่ 8 มาตรการป้องกัน (Prevention measures) มีมาตรการป้องกันเพื่อป้องกันและตอบสนองอุบัติการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารการจัดการของหน่วยงานในประเทศไทยยังไม่มีระบบการเรียกคืนสินค้าอาหาร ในกรณีที่พบสินค้าอาหารปนเปื้อนไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคโดยที่ผ่านมาบริษัทหรือผู้ประกอบการผลิตอาหารจะทำการเรียกคืนสินค้าของตนเอง (Self-audit) ซึ่งต่างจากการดำเนินงานของต่างประเทศที่หน่วยงานสามารถเรียกคืนสินค้าที่ไม่ปลอดภัยได้ เนื่องด้วยความแตกต่างกันของอำนาจทางกฎหมายที่ครอบคลุม
- หลักการที่ 9 การประเมินตนเองและทบทวนกระบวนการ (Self-assessment and review procedure) มีการประเมินผลการดำเนินการของตนเองและทบทวนกระบวนการที่ใช้อยู่ เพื่อให้ระบบการควบคุมความปลอดภัยอาหารมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
- หลักการที่ 10 การได้รับการยอมรับระบบอื่น (Recognition of other system) ระบบการควบคุมความปลอดภัยอาหารได้รับการยอมรับ สามารถใช้ได้ทั้งภายใน และระหว่างประเทศ ระบบควบคุมความปลอดภัยอาหารอื่นที่มีวัตถุประสงค์และเป้าหมายอย่างเดียวกัน
- หลักการที่ 11 รากฐานทางกฎหมาย (Legal Foundation) ภาครัฐควรมีพื้นฐานโครงสร้างของกฎหมายที่เอื้อต่อการจัดทำกฎหมายอาหาร และจัดตั้งหน่วยงานควบคุม อาจมีความจำเป็นที่จะต้องมีการปรับกฎหมายอาหารของไทย
- หลักการที่ 12 การประสานสอดคล้องกัน (Harmonization) การดำเนินการควรในเป็นทิศทางที่ประสานสอดคล้องกันกับมาตรฐานและข้อแนะนำของ Codex รวมทั้งมาตรฐาน และข้อกำหนดระหว่างประเทศ
- หลักการที่ 13 ทรัพยากร (Resources) ระบบอาหารปลอดภัยควรมีทรัพยากรด้านต่างๆ ที่เพียงพอเพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้

หลักการทั้ง 13 ข้อ สามารถนำมาพัฒนาระบบการควบคุมอาหารแห่งชาติ โดยมีกรอบการพัฒนา ซึ่งประกอบไปด้วย (1) การกำหนดนโยบาย (2) การออกแบบระบบ (3) การปฏิบัติงาน (4) การเฝ้าระวัง และ (5) การทบทวนระบบ ดังภาพที่ 1




**ที่มา:** CAC/GL 82-2013

**ภาพที่ 1** กรอบการพัฒนาระบบการควบคุมอาหารแห่งชาติ

**1.2 การบรรยายทางวิชาการ เรื่อง"National Food Control Systems: Why and how?"** โดย Ms. Shashi Sareen, Senior Food Safety and Nutrition Officer จากองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติประจำภูมิภาคเอเชียและแปซิฟิก เพื่อให้ข้อมูลและแลกเปลี่ยนความรู้เพื่อเป็นแนวทางในการจัดทำระบบควบคุมอาหารของไทย (ภาคผนวกที่ 2) ซึ่งมีเนื้อหาโดยสรุป ดังนี้

การจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ มุ่งเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและให้อาหารมีความปลอดภัย ทั้งนี้หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องต้องทำงานร่วมกันอย่างเป็นระบบและเชื่อมโยงกันตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร รวมถึงการนำเข้าและส่งออกอาหาร ภายใต้การขับเคลื่อนนโยบายระบบการควบคุมอาหารแห่งชาติ การดำเนินการในระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามที่องค์การการค้าโลก (World Trade Organization: WTO) กำหนดไว้ กฎระเบียบข้อบังคับของภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการค้าระหว่างประเทศต้องเป็นการส่งเสริมการค้าที่เป็นธรรม โดยจะมีสิทธิ์ยกเว้นเฉพาะในกรณีฉุกเฉินและจำเป็น เพื่อคุ้มครองชีวิตและสุขภาพของมนุษย์ พืชและสัตว์ ซึ่งต้องไม่เป็นการเลือกปฏิบัติอย่างไม่มีเหตุผล หรือไม่มีผลต่อการกีดกันทางการค้าอย่างแอบแฝง ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ความตกลงว่าด้วยการใช้บังคับมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (SPS Agreement) ความตกลงว่าด้วยอุปสรรคทางเทคนิคตอการค้า (TBT Agreement) และมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Commission and Standards)

**ภาพที่ 2** การบรรยายเรื่อง “National Food Control Systems: Why and How?” ในวันที่ 7 ธันวาคม พ.ศ. 2559 โดย Ms. Shashi Sareen, Senior Food Safety and Nutrition Officer จากองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติประจำภูมิภาคเอเชียและแปซิฟิก

ความตกลงว่าด้วยการใช้บังคับมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS Agreement) และความตกลงวาด้วยอุปสรรคทางเทคนิคตอการค่า (Agreement on Technical Barriers to Trade: TBT Agreement) เป็นมาตรการที่กำหนดขึ้นเพื่อใช้ควบคุมความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหาร เพื่อไม่ให้เกิดโทษต่อสุขภาพของมนุษย์ พืช และสัตว์ โดย SPS Agreement ครอบคลุมการปกป้องสุขภาพและชีวิตมนุษย์และสัตว์ จากอาหารเพื่อปกป้องชีวิตมนุษย์จากโรคที่ติดต่อมากับพืชหรือสัตว์ เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคแมลงข้ามเขตแดนประเทศ โดยมาตรการที่จัดทำขึ้นต้องสามารถอ้างอิงจากข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่น่าเชื่อถือ ส่วน TBT Agreement เป็นกฎระเบียบหรือมาตรการทางเทคนิคที่นำมาบังคับใช้กับสินค้าเกษตรและอาหารเพื่อให้เกิดความปลอดภัย โดยต้องมั่นใจว่ากฎระเบียบทางเทคนิค (Technical Regulations) มาตรฐาน (Standards) และกระบวนการประเมิน (Procedures) ต้องไม่สร้างอุปสรรคต่อการค้าโดยไม่จำเป็น และควรนำมาตรฐานสากล (International Standards) มาใช้ตัวอย่างเช่น การติดฉลากสินค้า การให้ข้อมูลทางโภชนาการ การกำหนดมาตรฐานสินค้าอุตสาหกรรม เป็นต้น โดยที่ TBT Agreement จะครอบคลุมผลิตภัณฑ์มากกว่า SPS Agreement

ทั้งนี้ การดำเนินมาตรการ SPS Agreement ต้องสอดคล้อง (Harmonization) กับมาตรฐานและข้อกำหนดระหว่างประเทศของ 3 องค์กร ได้แก่

- Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission (Codex) ว่าด้วยมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร
- World Organization for Animal Health (OIE) ว่าด้วยมาตรฐานการควบคุมโรคของสัตว์

- International Plant Protection Convention (IPPC) ว่าด้วยมาตรฐานการอารักขาพืช

นอกจากนี้ การดำเนินการควรเป็นไปในทิศทางที่ประสานสอดคล้องกันกับมาตรฐาน และข้อแนะนำของ Codex มาตรฐานและข้อกำหนดการค้าระหว่างประเทศ โดยการกำหนดนโยบายอาหารปลอดภัยเพื่อผลักดันเกิดระบบเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้อาหารมีความปลอดภัย ช่วยยกระดับของกฎระเบียบ และมาตรฐานอาหารให้เป็นไปตามระบบสากล

เมื่อต้นปี พ.ศ. 2556 คณะกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission) ได้จัดประชุมเพื่อจัดทำร่างคู่มือ Principle and Guidelines for National Food Control System (Codex: CAC/GL 82-2013) ขึ้นซึ่งประกอบด้วยหลักการและแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบควบคุมอาหารแห่งชาติและเสนอให้ประเทศสมาชิกนำไปใช้พัฒนาระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ (National Food Control Systems) โดยมีเนื้อหาที่ครอบคลุมระบบอาหาร (Food system) ตั้งแต่ การผลิต การบรรจุ การจัดเก็บ การขนส่ง การดูแล และการจำหน่ายภายในขอบเขตประเทศของตน ซึ่งการควบคุมดำเนินการทั้งอาหารที่ผลิตภายในประเทศ และนำเข้าจากต่างประเทศโดยหลักการและแนวทางปฏิบัติจำเป็นต้องดัดแปลงและยืดหยุ่นได้ตามบริบทของแต่ละประเทศ ทั้งนี้หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องต้องควบคุมให้มีการดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตในประเทศเหล่านั้น มีความปลอดภัยเท่าเทียมกับสินค้าที่นำเข้าและส่งออก Codex ได้กำหนด 12 ตัวชี้วัดสำหรับใช้ในการออกแบบ การดำเนินการ และการประเมินระบบควบคุมอาหารแห่งชาติไว้ดังนี้

**ตัวชี้วัดที่ 1** กฎหมาย (Legislation)

**ตัวชี้วัดที่ 2** มาตรฐาน การกำหนดระเบียบข้อบังคับ ข้อกำหนด หรือขั้นตอนปฏิบัติงานระหว่างหน่วยงานสากล (Standards, requirements/norms; participation in CAC and other relevant international organizations)

**ตัวชี้วัดที่ 3** การจัดการระบบควบคุมอาหาร กรอบการดำเนินงานของหน่วยงาน นโยบาย กลยุทธ์และธรรมาภิบาลของระบบควบคุมอาหาร (Food control management – Institutional framework, food control policy, strategy and governance)

**ตัวชี้วัดที่ 4** การตรวจและบังคับใช้กฎหมาย (Inspection and Enforcement)

**ตัวชี้วัดที่ 5** การเฝ้าระวังโรคติดต่อผ่านทางอาหาร (Foodborne disease surveillance)

**ตัวชี้วัดที่ 6** กระบวนการควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหาร (Import control processes)

**ตัวชี้วัดที่ 7** การควบคุมสินค้าอาหารส่งออก (Export controls)

**ตัวชี้วัดที่ 8** การเข้าถึงข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน (Access to up-to-date knowledge)

**ตัวชี้วัดที่ 9** การตรวจสอบประสิทธิภาพของหน่วยงานที่รับผิดชอบ (Verification of CA efficiency)

**ตัวชี้วัดที่ 10** ห้องปฏิบัติการ (Laboratory services)

**ตัวชี้วัดที่ 11** ห่วงโซ่อุปสงค์ของสินค้าเกษตรอาหาร (Agro-food supply chains)

**ตัวชี้วัดที่12** ข้อมูล การศึกษา การสื่อสารและการฝึกอบรม (Information, education, communication and training)

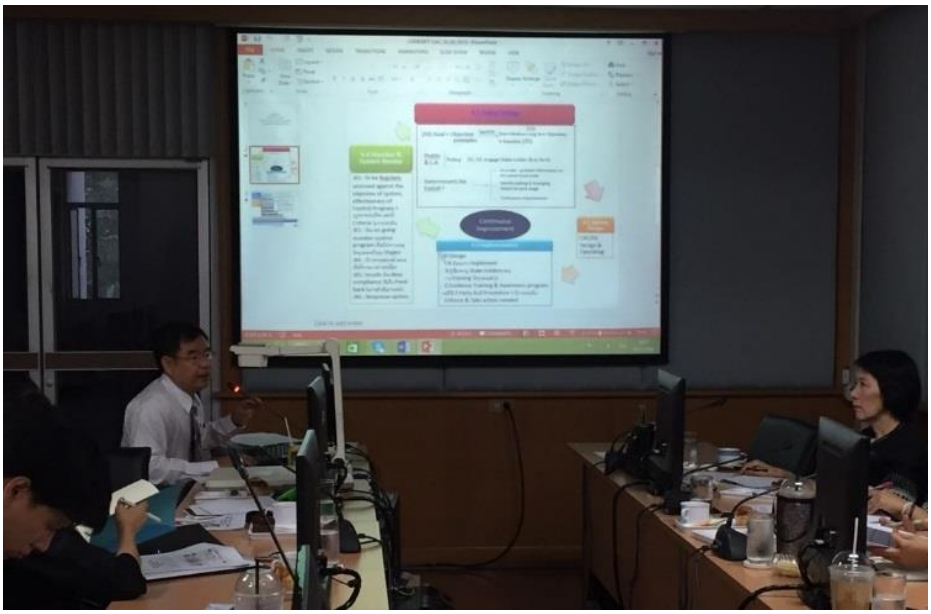
ระบบควบคุมความปลอดภัยอาหารแห่งชาติที่มีประสิทธิภาพมีวัตถุประสงค์ดังต่อไปนี้

- เพื่อปกป้องด้านสุขภาพและความปลอดภัยของประชากรในประเทศ ทั้งจากโรคติดต่อผ่านทางอาหาร (Foodborne illness) ซึ่งจัดเป็นอันตรายแบบเฉียบพลันผลกระทบต่อสุขภาพจากการปนเปื้อนสารเคมี (chemical substances) และสารพิษ (toxin) ซึ่งเป็นผลกระทบระยะยาว
- การป้องกันการหลอกลวง (fraud) จากฉลากที่แสดงข้อมูลเป็นเท็จ การปลอมปน (adulteration) อาหารไม่บริสุทธิ์ (unwholesome food)
- มีพื้นฐานด้านกฎหมายสำหรับการค้าอาหารทั้งระดับภูมิภาคและนานาชาติ โดยต้องมีการยอมรับซึ่งกันและกัน และมีข้อตกลงที่เท่าเทียมกัน
- การลดการสูญเสียของอาหาร (food losses and waste) ต้องคำนึงถึงปัญหาการปนเปื้อน การเน่าเสีย และกระบวนการทำลาย
- สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคและทำให้เป็นที่น่าเชื่อถือในประเทศ
- มีส่วนต่อการพัฒนาทางเศรษฐกิจโดยยังคงสามารถสร้างความน่าเชื่อถือในระบบอาหาร

จากวัตถุประสงค์ที่กล่าวมาทั้งหมดถือเป็นหน้าที่ของรัฐบาลหรือผู้กำหนดนโยบายด้านความปลอดภัยอาหาร (Food safety policy makers) จะเป็นผู้ที่ทำหน้าที่คุ้มครองหรือปกป้องให้เกิดความปลอดภัยทางอาหารในประเทศของตน จากประสบการณ์ของที่ปรึกษาอาวุโสด้าน food safety and quality จาก FAO Regional Office for the Asia and Pacific พบว่าควรมีอย่างน้อย 2 หน่วยงานหลัก ที่ทำหน้าที่กำกับดูแลระบบควบคุมอาหาร แต่ปัจจัยสำคัญที่ทำให้ความสำเร็จ ได้แก่ ความร่วมมืออย่างมีประสิทธิภาพระหว่างหน่วยงานหลัก

ทั้งนี้ผู้เชี่ยวชาญได้ให้ความคิดเห็นว่าในประเทศไทยมีองค์ประกอบเหล่านี้อยู่ครบ แต่ไม่สามารถดำเนินการได้อย่างเต็มที่ เนื่องจากขาดการประสานงานที่ดีระหว่างหน่วยงานที่รับผิดชอบ ส่งผลให้เกิดช่องว่างและความซ้ำซ้อน ทำให้ขาดประสิทธิภาพในการดูแลความปลอดภัยอาหารสำหรับประชากรภายในประเทศ เนื่องจากสิ้นเปลืองทรัพยากรของหน่วยงานต่างๆ ในบางด้าน และเกิดความไม่เพียงพอในบางด้าน เช่น ห้องปฏิบัติการเพื่อการตรวจอาหารในตลาด เป็นต้น

**1.3 การบรรยายเชิงวิชาการเรื่อง "ระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกระหว่างประเทศของ Codex: CCFIC" โดย นายยุทธนา นรภูมิพิภัชน์** ผู้อำนวยการสำนักรับรองมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (ภาคผนวกที่ 3)



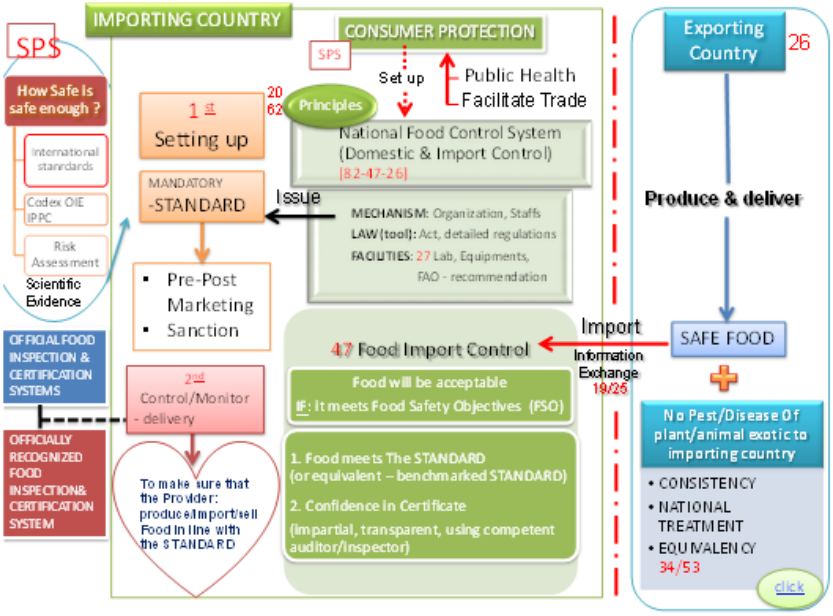
**ภาพที่ 3** การบรรยายเรื่อง "ระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้า และส่งออกระหว่างประเทศของ Codex" ในวันที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2560 โดย นายยุทธนา นรภูมิพิภัชน์ ผู้อำนวยการสำนักรับรองมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

การจัดตั้งระบบควบคุมอาหารโดยอ้างอิงจากระบบการตรวจสอบและการรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกระหว่างประเทศของ Codex (Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems: CCFICS) (ภาพที่ 4) และโครงสร้างระบบการควบคุมอาหาร จะยึดตามหลัก SPS Agreement เนื่องจากเป็นเรื่องของความปลอดภัยโดยประเทศผู้นำเข้าจะต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้

<u>ขั้นตอนที่ 1</u> กำหนดมาตรฐานบังคับ (Setting up mandatory standard) ด้านความปลอดภัยอาหารแบบบังคับเป็นขั้นต่ำมีระบบ Pre-Marketing และ Post-Marketing ในการคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศนั้นๆ กล่าวคือ การควบคุมอาหารก่อนออกสู่ตลาด (Pre-Marketing Control) เกี่ยวกับเรื่องหลักเกณฑ์ มาตรฐาน และเรื่องการขึ้นทะเบียน เป็นต้น รวมทั้งต้องมีระบบการควบคุมอาหารหลังออกสู่ตลาด (Post-Marketing Control) ซึ่งเกี่ยวกับการตรวจติดตามประเมินสินค้าอาหารหลังออกสู่ตลาด ทั้งที่สถานที่ผลิต สถานที่จำหน่ายและด่านควบคุมสินค้านำเข้า เป็นต้น รวมทั้งการลงโทษ (Sanction)

<u>ขั้นตอนที่ 2</u> มีระบบควบคุมและประเมิน (Control/monitor) หัวใจสำคัญ คือ ต้องแน่ใจว่าผู้ให้บริการอาหารนำเข้า (ผู้ผลิต/ผู้นำเข้า/ผู้ขาย) ดำเนินการได้สอดคล้องกับมาตรฐานอย่างต่อเนื่องซึ่งระบบ I&C CAC/GL 26-1997 และ 47-2003 กำหนดไว้ มี 2 แบบ คือ

- ระบบการออกใบรับรองของภาครัฐ (Official Inspection and Certification System)
- ระบบการออกใบรับรองของเอกชนที่ได้รับการยอมรับโดยรัฐ (Official recognized Inspection and Certification System) คือ การให้การรับรองโดยหน่วยงานภาคเอกชน (Certification Bodies) ที่มีความสามารถเป็นไปตามหลักสากลภายใต้การกำกับของภาครัฐ




**ภาพที่ 4** ภาพรวมของระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ

ทั้งด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer protection) ต้องมีการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ (National food control systems) เพื่อควบคุมอาหารที่ผลิตและบริโภคในประเทศ และการนำเข้า โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อดูแลสุขภาพของประชากร และส่งเสริมการขาย ทั้งนี้ในการจัดทำระบบจะต้องมีโครงสร้างและหลักการ (Infrastructure and Principle) ประกอบด้วย

- Law & Regulations กฎหมาย และประกาศต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
- Mechanism องค์กร และบุคลากรที่มีกลไกในระบบควบคุมอาหาร ได้แก่ อย. เป็นต้น
- Facilities ห้องปฏิบัติการ เครื่องมืออุปกรณ์ ข้อแนะนำต่างๆ ของ FAO

<u>การควบคุมอาหารนำเข้า (Food Import Control)</u>

อาหารที่นำเข้าและจำหน่ายจะเป็นที่ยอมรับได้จะต้องผ่านตามวัตถุประสงค์ของอาหารปลอดภัย (Food Safety Objectives: FSO) โดยอาหารนำเข้านั้นๆ ต้องเป็นไปตามมาตรฐาน และกฎหมายของประเทศผู้นำเข้า ซึ่งต้องไปตามมาตรฐานสากลหรือเทียบเท่า โดยภาครัฐต้องทำระบบตรวจสอบ และรับรองให้มีความเป็นธรรม โปร่งใส และใช้บุคลากรที่มีความสามารถ

<u>การดำเนินการของประเทศส่งออก (Exporting Country)</u>

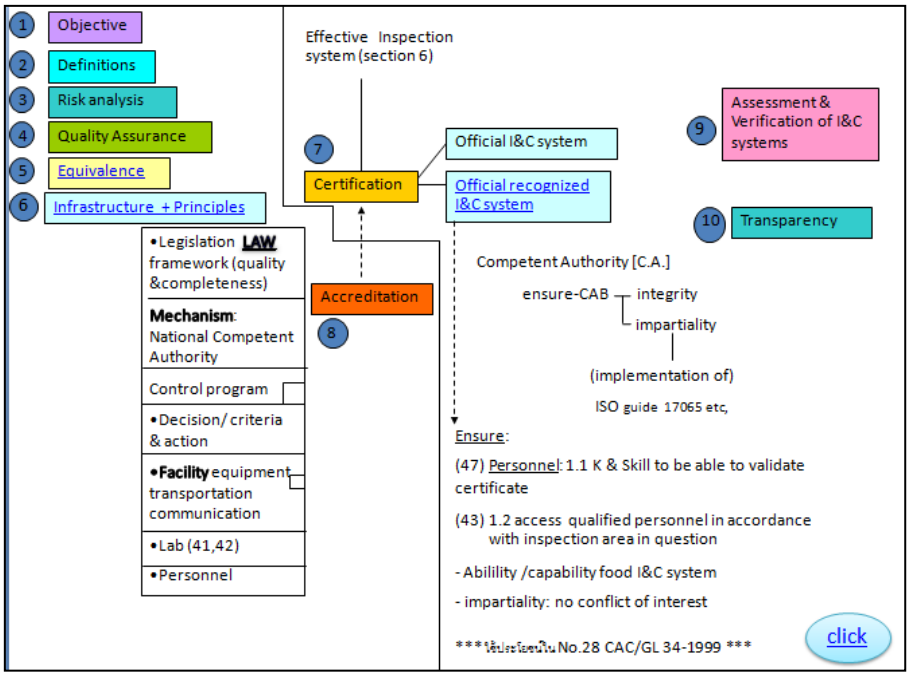
อาหารที่ส่งออกจะต้องผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยพื้นฐาน และเกณฑ์อื่นๆที่นอกเหนือจากเกณฑ์ความปลอดภัยที่ประเทศนั้นๆ กำหนด เช่น การปนเปื้อนโรคพืช และโรคสัตว์ ทั้งนี้ให้ยึดตาม CAC/GL ฉบับที่ 26 เป็น guideline ในการออกแบบระบบ และ CAC/GL ฉบับที่ 19 และ 25 เป็น guideline ในเรื่องการ

แลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสาร (Information Exchange) ไม่มีศัตรูพืช และโรคจากสัตว์และพืช ในสินค้านำเข้า อย่างไรก็ตามประเทศผู้นำเข้าไม่สามารถที่จะออกกฎระเบียบควบคุมการนำเข้าให้เข้มข้นกว่าการควบคุมภายในประเทศได้ (National Treatment) เพราะถ้าเกิดการเลือกปฏิบัติขึ้นมาจะถูกฟ้องโดย WTO ทันที แนวทางปฏิบัติสำหรับการออกแบบ การดำเนินการ การประเมิน และการให้ความเชื่อถือของระบบการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกอาหาร (CAC/GL26-1997) แสดงดังภาพที่ 5

ทุกประเทศต้องมีระบบกฎหมายที่มุ่งหมายเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม โดยมีการวิเคราะห์ความเสี่ยง (Risk analysis) และมีระบบประกันคุณภาพ ทั้งนี้ต้องกำหนดบทบาท อำนาจหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้ชัดเจน มีโครงสร้างของระบบการจัดการที่ควบคุมทั้งอาหารที่นำเข้าและส่งออกด้วย เช่น กรณีประเทศไทยมีกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ดูแลเรื่องการส่งออก (Exporting) และ กระทรวงสาธารณสุข (อย.) ดูแลสินค้าในประเทศ (Domestics) และการนำเข้า (Import) ในกรณีที่มีหลายหน่วยงานเกี่ยวข้องรับผิดชอบตลอดห่วงโซ่ ต้องมีการบูรณาการการทำงานอย่างเป็นระบบ ดังเช่นในประเทศไทยมีการจัดตั้งคณะกรรมการอาหารแห่งชาติที่ทำหน้าที่บูรณาการการทำงานของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหาร สร้างการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน และผลักดันให้เกิดนโยบายในระดับชาติที่สามารถนำไปสู่การปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม

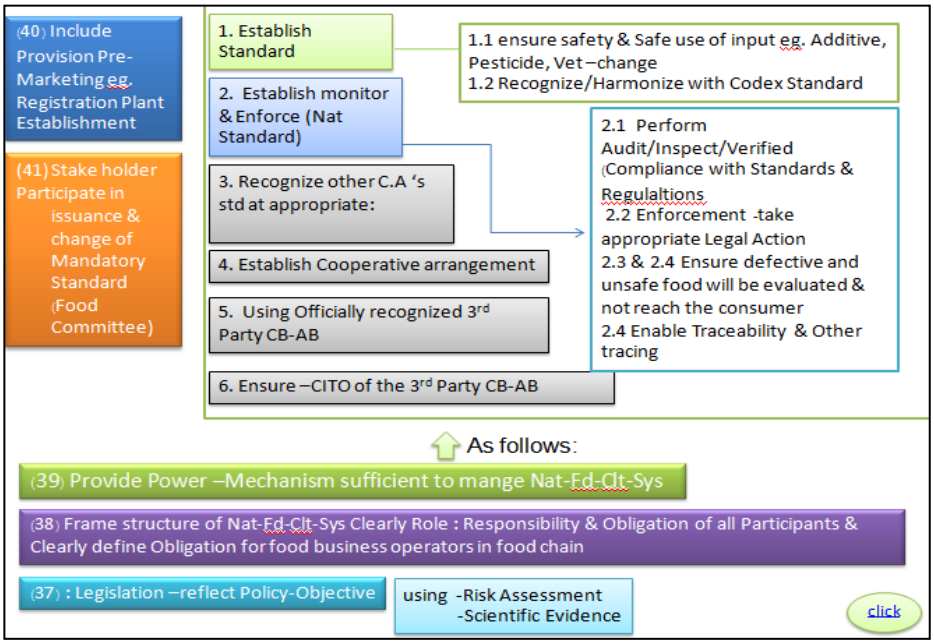
โครงสร้างพื้นฐานและหลักการของกระบวนการตรวจรับรอง (Infrastructure and principles) ดังแสดงในข้อ 6 ของภาพที่ 5 ประกอบด้วย

1. โครงสร้างทางกฎหมาย (Legislation Frame Work) ได้แก่ กฎหมายที่ให้อำนาจในการคุ้มครองผู้บริโภคและความปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งที่เป็นกฎหมาย และประกาศต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
2. กลไกการจัดการ (Mechanism)
   - หน่วยงานราชการที่มีอำนาจหน้าที่ในระดับประเทศ (National Food Control Authority) ที่ทำหน้าที่ควบคุมด้านการส่งออกและนำเข้า จะต้องสามารถดำเนินการใดๆ ที่จะทำให้เกิดการควบคุมที่เป็นแนวเดียวกันให้ได้ทั้งประเทศ
   - โปรแกรมการควบคุม (Control Program) ได้แก่ การควบคุมการเก็บตัวอย่าง การควบคุมโรงงาน เป็นต้น
   - การตัดสินใจ/เกณฑ์ และการดำเนินการ (Decision/ criteria & action) เช่น การ reject สินค้า ต้องมีกระบวนการและวิธีการอย่างไรในการดำเนินการ เป็นต้น
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (Facility)
   - ห้องปฏิบัติการ (Laboratory) ต้องได้รับการรับรองตามระบบ ISO 17025 เป็นต้น
   - บุคลากร (Personnel) หมายถึงบุคลากรทั้งภาครัฐและเอกชนที่รับผิดชอบในระบบการตรวจสอบ ต้องมีความสามารถ เหมาะสมกับงานที่ไปปฏิบัติหรือที่รับผิดชอบ เช่น บุคลากรต้องมีคุณสมบัติและความรู้ตรงกับตำแหน่งและหน้าที่ความรับผิดชอบ เป็นต้น




**ภาพที่ 5** แนวทางปฏิบัติสำหรับการออกแบบ การดำเนินการ การประเมิน และการให้ความเชื่อถือของระบบการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกอาหาร (CAC/GL26-1997)

หลักการและแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ อ้างอิง CAC/GL 82-2013 Principles and Guidelines for National Food Control Systems (ภาพที่ 6)




**ภาพที่ 6** หลักการและแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบควบคุมอาหารแห่งชาติเพื่อการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง CAC/GL 82-2013 Principles and Guidelines for National Food Control Systems

กลไกในการจัดการระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประกอบด้วย (ภาพที่ 6)

1. กำหนดมาตรฐาน (Establish standard) เพื่อให้เกิดความปลอดภัยจากการใช้สารกำจัดศัตรูพืช ยาสัตว์ และวัตถุเจือปนอาหาร และยอมรับ/สอดคล้องมาตรฐานโคเด็กซ์

2. กำหนดการควบคุมและการบังคับใช้มาตรฐาน (Establish monitor &enforce) มีการตรวจประเมิน/ตรวจสอบ/ทวนสอบ เพื่อให้แน่ใจว่าเป็นไปตามมาตรฐานและกฎหมาย มีการบังคับใช้กฎหมาย มีการประเมินไม่ความปลอดภัยของอาหารสามารถตามสอบได้ (Traceability)

3. ยอมรับมาตรฐานหน่วยงานอื่นที่มีอำนาจตามความเหมาะสม (Recognize other C.A's standard at appropriate) กรณีนี้จะเกิดขึ้นเมื่อมีการค้าขายกับประเทศอื่นหรือในประเทศมีหลายหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่นในประเทศไทยมี Competent Authorities ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และกระทรวงสาธาณสุข

4. การกระจายอำนาจ (Establish Cooperative arrangement)

5. การยอมรับหน่วยงานภายนอกอย่างเป็นทางการให้ทำหน้าที่ในการตรวจประเมิน (Using officially recognized 3rd Party CB-AB) โดยยอมให้หน่วยงานจากภายนอก/หน่วยงานเอกชนที่มีคุณสมบัติได้ตามมาตรฐานสากล สามารถตรวจประเมินตามเกณฑ์สากลในเรื่อง Management System และ Accredited เพื่อลดภาระของภาครัฐ

6. ต้องมั่นใจในศักยภาพของหน่วยงานภายนอกที่ตรวจประเมินให้เป็นไปตามหลักการ CITO (Competency, Impartiality, Transparency, Objectivity) กล่าวคือต้องมั่นใจว่าหน่วยรับรอง (Certification body: CB) และหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation body: AB) ที่เป็นหน่วยงานภายนอก (3rd PartyCB-AB) ต้องเป็นหน่วยงานที่มีความสามารถ (Competence) มีความเป็นกลาง (Impartiality) มีความโปร่งใส (Transparence) และใช้หลักของวิทยาศาสตร์ (Objectivity) (Ensure –CITO of the 3rd Party CB-AB)

ภาพรวมของระบบ CCFICS จะกำหนดแนวทางให้แต่ละประเทศสามารถออกแบบระบบควบคุมอาหารแห่งชาติได้ หลักการคือ ถ้าเป็นการควบคุมในประเทศ จะมีการออกมาตรฐานให้ตรงกับมาตรฐานสากล ได้แก่ CODEX, OIE & IPPC และในการตรวจประเมินต้องใช้หลัก CITO (Competency, Impartiality, Transparency & Objectivity) ทั้งภาครัฐ และเอกชน (ที่ทำหน้าที่เป็น CB) ซึ่งในปัจจุบันภาครัฐหันไปใช้ CB ตัวอย่างเช่น การส่งออกที่ให้ CB ที่ Accredited โดย UKAS ในต่างประเทศมาตรวจสินค้าของไทยเมื่อไทยส่งออกสินค้าไป EU ก็จะเป็นที่ยอมรับ เนื่องจากผ่านหลักการของ Equivalence คือ มาตรฐานเป็นตามที่กำหนด การผลิต และการจัดส่งเป็นไปตามที่สากลยอมรับ

**1.4 การกำหนดเกณฑ์ประเมินระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ**

จากข้อมูลที่ได้มาจากผลการศึกษาวิจัยหัวข้อ 1.1-1.3 คณะผู้วิจัยได้นำมาพัฒนาเป็นแบบประเมินเพื่อใช้ทดลองประเมินความสมบูรณ์ของระบบควบคุมอาหารแห่งชาติของประเทศที่ได้มีการประยุกต์ใช้ระบบดังกล่าวตามบริบทของประเทศหรือภูมิภาคของตน ดังแสดงในตารางที่ 1 และ 2 โดยมีเงื่อนไขการให้คะแนนเต็มในแต่ละตัวชี้วัดดังภาคผนวกที่ 4

**ตารางที่ 1** เกณฑ์การให้คะแนนสำหรับแต่ละตัวชี้วัด (Assessment parameters)

| **ตัวชี้วัดระบบ Food control system** | **คะแนน**<br>Level of existing capacity |
|---|---|
| ตัวชี้วัด (Assessment parameters) ดังตารางด้านล่าง ใช้ในการประเมินหลักการและแนวทางการควบคุมอาหารในประเทศ เพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค และความเป็นธรรมในการค้า ทั้ง 13 ข้อว่ามีระบบที่มีประสิทธิภาพและสามารถนำมาใช้ในการพัฒนาระบบควบคุมอาหารแห่งชาติหรือไม่ | ข้อมูลไม่เพียงพอที่จะนำมาใช้ในการประเมิน – 0 |
| | ไม่พบการดำเนินรายการเลย – 1 |
| | พบว่ามีการดำเนินการบางส่วน (น้อยกว่าร้อยละ50) – 2 |
| | พบว่าส่วนใหญ่มีการดำเนินการ (ร้อยละ 50-75) – 3 |
| | มีอย่างครบถ้วนและมีความยั่งยืน (ร้อยละ 75-100) – 4 |

**ตารางที่ 2** เมทริกซ์แสดงการให้คะแนนการประเมินหลักการและแนวทางการควบคุมอาหารแห่งชาติ ว่าระบบควบคุมอาหารมีประสิทธิภาพและสามารถนำมาใช้เป็นตัวอย่างในการพัฒนาระบบควบคุมอาหารแห่งชาติได้หรือไม่

| Principles / Assessment Parameters | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Legislation(A) | | | | | | | | | | | | | |
| Standards, requirements/norms; participation in CAC and other relevant international organizations (B) | | | | | | | | | | | | | |
| Food control management – Institutional framework, food control policy, strategy and governance (C) | | | | | | | | | | | | | |
| Inspection and Enforcement (D) | | | | | | | | | | | | | |
| Foodborne disease surveillance (E) | | | | | | | | | | | | | |
| Import control processes (F) | | | | | | | | | | | | | |
| Export controls (G) | | | | | | | | | | | | | |
| Access to up-to-date knowledge (H) | | | | | | | | | | | | | |
| Verification of CA efficiency (I) | | | | | | | | | | | | | |
| Laboratory services (J) | | | | | | | | | | | | | |
| Agro-food supply chains (K) | | | | | | | | | | | | | |
| Information, education, communication and training (L) | | | | | | | | | | | | | |

Note: Principles 1 (Protection of consumers); 2 (The whole food chain approach); 3 (Transparency); 4 (Roles and responsibility); 5 (Consistency and impartiality); 6 (Risk based, science based and evidence based decision making); 7 (Cooperation and coordination between multiple competent authorities); 8 (Prevention measures); 9 (Self assessment and review procedure); 10 (Recognition of other system (Including equivalence)); 11 (Legal Foundation); 12 (Harmonization); 13 (Resources)

Score 0 (Insufficient information to assess; 1 (non-existent); 2 (Partially in place); 3 (Mostly in place); 4 (Comprehensive and sustainable)

**2. การศึกษาข้อมูลและประสบการณ์ของประเทศที่มีการใช้ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ**

นักวิจัยได้ศึกษาข้อมูลและประสบการณ์ของประเทศที่มีการใช้ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติจากการสัมภาษณ์และเอกสารอ้างอิงเพื่อเป็นแนวทางในการประเมินระบบควบคุมอาหารแห่งชาติของประเทศไทยต่อไป ดังนี้

**2.1 การสัมภาษณ์เชิงลึกผู้แทนสหภาพยุโรป Mr. Patrick Deboyser, Minister-Counsellor at Delegation of the European Union: Health & Food Safety** ในวันที่ 21 ตุลาคม พ.ศ. 2559 ซึ่งเป็นการสัมภาษณ์เกี่ยวกับระบบควบคุมอาหารแห่งชาติของประเทศสมาชิกสหภาพยุโรปโดยใช้แบบสอบถาม (ภาคผนวกที่ 5) สามารถสรุปประเด็นได้ ดังนี้

<u>แนวทางปฏิบัติ</u>

สหภาพยุโรปมีกฎหมายอาหารที่กำหนดกรอบสำหรับประเทศสมาชิกในการดำเนินการควบคุมอย่างเป็นทางการ (EC nos. 178/2002 และ 882/2004) เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าอาหารสัตว์ และอาหารมนุษย์มีคุณภาพที่เป็นไปตามกฎหมายด้านอาหารสัตว์และอาหารมนุษย์ สุขภาพสัตว์และสวัสดิภาพสัตว์ ซึ่งกรอบดังกล่าวครอบคลุมถึงกฎเกณฑ์อื่นๆ ที่เกี่ยวกับงบประมาณที่ใช้ในการควบคุม ความช่วยเหลือในการบริหารจัดการและความร่วมมือ การบังคับใช้กฎหมายและเกณฑ์ในการควบคุมสินค้านำเข้า ทั้งนี้ ประเทศในกลุ่มสมาชิกสหภาพยุโรปมีหน้าที่ต้องบังคับใช้กฎหมายของสหภาพยุโรปที่ควบคุมดูแลระบบอาหารดังกล่าว หน่วยงานที่รับผิดชอบในแต่ละประเทศจึงต้องจัดทำระบบควบคุมภายในประเทศของตนเพื่อตรวจสอบว่าการปฏิบัติการของเจ้าหน้าที่และสินค้าที่อยู่ในกลุ่มสหภาพยุโรป (ทั้งที่ผลิตภายในและนำเข้า) เป็นไปตามมาตรฐานและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ดังนั้น จึงต้องมีการควบคุมผู้ประกอบธุรกิจอาหารทุกขนาดจากภาครัฐโดยใช้พื้นฐานแนวคิดการประเมินความเสี่ยงที่มีผลต่อความปลอดภัย ซึ่งอาจพบในขั้นตอนต่างๆ ของระบบอาหาร ทั้งนี้ การดำเนินงานต้องกระทำอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของสหภาพยุโรปและต้องรายงานผลการดำเนินงานพร้อมแนวทางในการปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้นต่อสหภาพยุโรปผ่านระบบออนไลน์อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

สหภาพยุโรปสามารถสร้างความเป็นธรรมทางการค้าในระหว่างประเทศสมาชิกด้วยกัน และประเทศคู่ค้า โดยการออกและบังคับใช้กฎหมายที่สมเหตุสมผล เชื่อมโยงเกี่ยวข้อง โปร่งใส เหมาะสม และไม่แบ่งแยก ดังนั้น กระบวนการควบคุมความปลอดภัยอาหารในสหภาพยุโรปจึง ไม่ได้คำนึงถึงแหล่งที่มาของอาหาร แต่มีการควบคุมที่เข้มงวดอย่างเสมอภาคและเท่าเทียมกันทั้งกับประเทศที่เป็นสมาชิกและประเทศคู่ค้าที่อยู่นอกสหภาพยุโรป อย่างไรก็ตาม มาตรการนี้ไม่ครอบคลุมถึงอาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออกไปยังประเทศที่อยู่นอกสหภาพยุโรป ซึ่งต้องผลิตตามมาตรฐานของประเทศนั้นๆ อย่างไรก็ตาม ไม่รวมถึงอาหารที่ไม่ปลอดภัย ซึ่งไม่อนุญาตให้ส่งไปจำหน่าย ณ ที่ใดเลย ดังนั้น หากประเทศที่จะส่งออกไปยังสหภาพยุโรปสามารถผลิตอาหารที่บริโภคภายในประเทศของตนเองให้มีมาตรฐานความปลอดภัยทัดเทียมกับที่ส่งไปจำหน่ายที่สหภาพยุโรปแล้ว ย่อมเกิดประโยชน์ต่อประชากรของประเทศนั้นโดยรวมและการส่งออกไปยังประเทศอื่นๆ นอกสหภาพยุโรปด้วย

ในกรณีที่เกิดเหตุฉุกเฉิน สหภาพยุโรปมีความร่วมมือผ่าน EU Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) ซึ่งเป็นภาคบังคับที่ประเทศสมาชิกต้องเข้าร่วม ทั้งนี้ สหภาพยุโรปต้องรายงานผลการปฏิบัติการให้ประเทศสมาชิกทราบทุกปีและกระตุ้นให้เกิดความร่วมมือระหว่างกลุ่มประเทศสมาชิก

<u>ความหมาย</u>

Food business ธุรกิจอาหารรวมถึงหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารตั้งแต่ การผลิต การแปรรูปและการกระจาย ทั้งที่เพื่อหวังผลกำไรและมิใช่

Final consumer ผู้บริโภคปลายทาง คือ ผู้ที่บริโภคที่มีอาหารนั้นไว้เพื่อการบริโภคเองจริงๆ มิใช่ มีไว้เพื่อใช้ในขั้นตอนอื่นๆในธุรกิจอาหาร

Food safety หรือความปลอดภัยของอาหาร คำนี้ไม่มีกำหนดไว้ในกฎหมายของสหภาพยุโรป แต่กำหนดไว้เพียงว่า “ห้ามจำหน่ายอาหารที่ไม่ปลอดภัยในท้องตลาด” ซึ่งอาหารที่ไม่ปลอดภัยรวมถึง 2 ความหมาย คือ อันตรายต่อสุขภาพ และไม่เหมาะกับการบริโภคของมนุษย์ โดยอาหารที่มีคุณค่าโภชนาการไม่เหมาะสม ขาดความสมดุล ไม่จัดเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัย ความไม่ปลอดภัยของอาหารจะนับเฉพาะกรณีที่เป็นอันตรายที่เกิดจากการบริโภคในสภาวะการบริโภคปกติตามคำแนะนำของผู้ผลิตและจำหน่ายเท่านั้น

<u>บทบาทของผู้ประกอบธุรกิจอาหาร</u>

สหภาพยุโรปได้กำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของผู้ประกอบธุรกิจอาหารในด้านต่างๆ ไว้ ดังนี้

- ความปลอดภัย (safety) ผู้ประกอบธุรกิจต้องไม่จำหน่ายอาหารมนุษย์และอาหารสัตว์ที่ไม่ปลอดภัย
- ความรับผิดชอบ (responsibility) ผู้ประกอบธุรกิจต้องรับผิดชอบความปลอดภัยของอาหารมนุษย์และอาหารสัตว์ที่ผลิต ขนส่ง เก็บรักษาหรือจำหน่าย
- การสอบกลับ (traceability) ผู้ประกอบธุรกิจต้องสามารถระบุรายละเอียดของผู้จัดส่งหรือคู่สัญญาที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของธุรกิจตน ได้อย่างรวดเร็ว
- ความโปร่งใส (transparency) ผู้ประกอบธุรกิจต้องแจ้งเจ้าหน้าที่ให้ทราบทันทีที่พบว่าอาหารมนุษย์หรืออาหารสัตว์ของตนไม่ปลอดภัย
- กรณีฉุกเฉิน (emergency) ผู้ประกอบธุรกิจต้องสามารถถอน/เรียกคืนอาหารมนุษย์หรืออาหารสัตว์ออกจากตลาดได้ทันทีหากพบว่าไม่ปลอดภัย
- การป้องกัน (prevention) ผู้ประกอบธุรกิจต้องระบุ และทบทวนจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในแต่ละกระบวนการ/ขั้นตอนของระบบอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจว่าจุดวิกฤตเหล่านั้นมีการควบคุมอย่างมีประสิทธิภาพ
- ความร่วมมือ (co-operation) ผู้ประกอบธุรกิจต้องร่วมมือกับเจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติการเพื่อลดความเสี่ยง เช่น การถอนสินค้าออก การเรียกคืน

<u>การควบคุมประเทศสมาชิก</u>

สหภาพยุโรปจึงมีบทบาทที่สำคัญในการสร้างความมั่นใจว่าระบบการควบคุมของแต่ละประเทศมีประสิทธิภาพเพียงพอ โดย Directorate-General for Health and Food Safety (DG SANTE) เป็นผู้ที่มีบทบาทสำคัญ ในการตรวจประเมินประเทศสมาชิกและประเทศคู่ค้าอย่างสม่ำเสมอ และผลการประเมินจะแสดงต่อสาธารณะผ่านทางเว็บไซต์ของสหภาพยุโรป แม้ทุกประเทศในสหภาพสามารถผ่านการประเมิน แต่จากการประเมินทำให้พบว่าแต่ละประเทศมีจุดเด่นและประสิทธิภาพในการควบคุมของแต่ละขั้นตอนในระบบอาหารที่แตกต่างกัน ซึ่งน่าจะใช้เป็น best practice ของแต่ละขั้นตอน

<u>สหภาพยุโรปกับการคุ้มครองผู้บริโภค</u>

สหภาพยุโรปมิได้ให้ความสำคัญกับข้อมูลในสื่อออนไลน์มากนัก เนื่องจากมีจำนวนมาก และไม่สามารถควบคุมได้ แต่ก็ได้มีการตรวจสอบบ้างโดยใช้ข้อมูลของ Scientific Committee on Food (SFC) และ Advisory Committee สหภาพยุโรปเน้นการให้ข้อมูลที่ถูกต้อง งบประมาณ และสร้างศักยภาพให้กลุ่มตัวแทนผู้บริโภคมากกว่าการตอบโต้สื่อออนไลน์

สหภาพยุโรปให้ความสำคัญกับผู้บริโภคเป็นอย่างมาก โดยจัดผู้บริโภคเป็นผู้เล่นคนสำคัญในระบบอาหาร และมีส่วนทำให้อาหารปลอดภัย โดยมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องออกมาหลายฉบับอย่างต่อเนื่อง ที่เน้นความปลอดภัยพื้นฐานและการเลือกอาหารที่มีคุณค่าโภชนาการที่เหมาะสม นอกจากนี้ ผู้บริโภคยังสามารถมีบทบาทใน RASFF Alert ด้วย

## 2.2 การสืบค้นข้อมูลจากเอกสารอ้างอิง

### 2.2.1 ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติสาธารณรัฐไอร์แลนด์

National control plan for Ireland จัดเตรียมขึ้นตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรป (EC no 882/2004) ซึ่งกำหนดให้ประเทศสมาชิกต้องมีการจัดเตรียมแผนการควบคุมด้านความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่ของการผลิตอาหาร สำหรับ National control plan for Ireland จัดเตรียมขึ้นโดย 2 หน่วยงานหลัก ได้แก่ สำนักงานความปลอดภัยด้านอาหารของสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (The Food Safety Authority of Ireland: FSAI) และ Department of Agriculture, Food and the Marine (DAFM) ระยะเวลาของแผนงานจะกำหนดไว้ 3-5 ปี และจะต้องมีการนำเสนอความก้าวหน้าของแผนดังกล่าวต่อคณะกรรมาธิการยุโรป ปีละ 1 ครั้ง ทั้งนี้ แผนการควบคุมความปลอดภัยของอาหารต้องดำเนินงานบนพื้นฐานของการประเมินความเสี่ยง National control plan for Ireland ประกอบด้วย (1) การควบคุมความปลอดภัยของอาหาร (2) การควบคุมความปลอดภัยของอาหารสัตว์ (3) การควบคุมเกี่ยวกับสุขอนามัยและโรคพืช และ (4) การควบคุมเกี่ยวกับสุขภาพและสวัสดิภาพสัตว์ ซึ่งครอบคลุมตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำและตอบสนอง concept one health ได้ดี รวมทั้งมีแผนงานและการตรวจประเมินจากหน่วยงานภายนอก

วัตถุประสงค์ของ National control plan

National control plan จัดทำขึ้นเพื่อยืนยันความปลอดภัยของอาหารสัตว์และอาหาร รวมทั้งคุ้มครองผู้บริโภค โดยมีหลักการดำเนินงาน ดังนี้

1. ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับอาหารและอาหารสัตว์ปฏิบัติตามมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร
2. บังคับใช้กฎหมายอาหารและอาหารสัตว์ ข้อกำหนดด้านสุขภาพและสวัสดิภาพสัตว์ รวมทั้งข้อกำหนดการป้องกันสุขอนามัยของพืชจากโรคพืช (Plant Health)
3. จัดตั้งหน่วยงานที่ทำหน้าที่ควบคุมอย่างเป็นทางการเพื่อตรวจสอบและยืนยันการปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารของผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่การผลิตอาหาร
4. ประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานเพื่อประสิทธิภาพของการดำเนินงานและก่อให้เกิดผลลัพธ์ในระดับชาติ โดยหน่วยงานระดับภูมิภาคและท้องถิ่นจะต้องมีการดำเนินงานอย่างสม่ำเสมอบนพื้นฐานของการประเมินความเสี่ยงและเป็นธรรมเพื่อให้เกิดความโปร่งใส

หน่วยงานหลักที่เกี่ยวข้องสำหรับการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหาร

1. สำนักงานความปลอดภัยด้านอาหารของสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (The Food Safety Authority of Ireland: FSAI) จัดตั้งขึ้นภายใต้ FSAI Act 1998 เป็นหน่วยงานภายใต้ Department of Health แต่ดำเนินการได้โดยอิสระ ไม่ขึ้นกับหน่วยงานต้นสังกัดมีพันธะกิจหลักในการคุ้มครองผู้บริโภคโดยสร้างความมั่นใจว่าอาหารที่บริโภคและผลิตในประเทศมีมาตรฐานความปลอดภัยในระดับสูงสุดที่ควรได้รับ ผู้บริโภคได้รับข้อมูลของอาหารที่ตนรับประทานอย่างถูกต้องและเพียงพอ โดยดำเนินการดังนี้

<u>ประสานความร่วมมือและสร้างความสม่ำเสมอของการดำเนินงาน</u>

1) กำกับดูแลการบังคับใช้กฎหมายด้านอาหารของสาธารณรัฐไอร์แลนด์ ผ่าน service contract ร่วมกับหน่วยงานที่มีหน้าที่ในการควบคุมด้านความปลอดภัยของอาหารอย่างเป็นทางการ หรือการทำข้อตกลงการประสานความร่วมมือ (memorandum of understanding) กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (ภาพที่ 7) ทั้งนี้ service contract มีรายละเอียดทั้งสิ้น 5 หัวข้อ ดังนี้

หัวข้อที่ 1: กฎหมายที่บังคับใช้โดยหน่วยงานต่างๆ (ตารางที่ 3) โดย FSAI จะต้องบริหารจัดการเพื่อไม่ให้เกิดช่องว่างและลดความซ้ำซ้อนในการดำเนินงานของแต่ละหน่วยงาน

หัวข้อที่ 2: รายละเอียดของภาระงานสำหรับแต่ละหน่วยงาน ซึ่งรวมถึงการตรวจประเมินงานภายใน (internal audit) และการฝึกอบรมบุคลากร

หัวข้อที่ 3: รายละเอียดของทรัพยากรสำหรับการดำเนินงานตาม service contract โดยนิยมระบุจำนวนและศักยภาพของเจ้าหน้าที่หรือห้องปฏิบัติการสำหรับการเฝ้าระวังและตรวจประเมิน ทั้งนี้ห้องปฏิบัติการที่ใช้สำหรับการเฝ้าระวังและตรวจประเมินระดับชาติจะต้องได้รับการรับรอง ISO 17025 ในรายการที่เกี่ยวข้อง

หัวข้อที่ 4: รายละเอียดการเก็บข้อมูลและรายงานผล หน่วยงานต่างๆ จะต้องรายงานผลการดำเนินการและแนวทางในการปรับปรุงการดำเนินการเพื่อให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ให้กับ FSAI อย่างน้อยปีละครั้ง

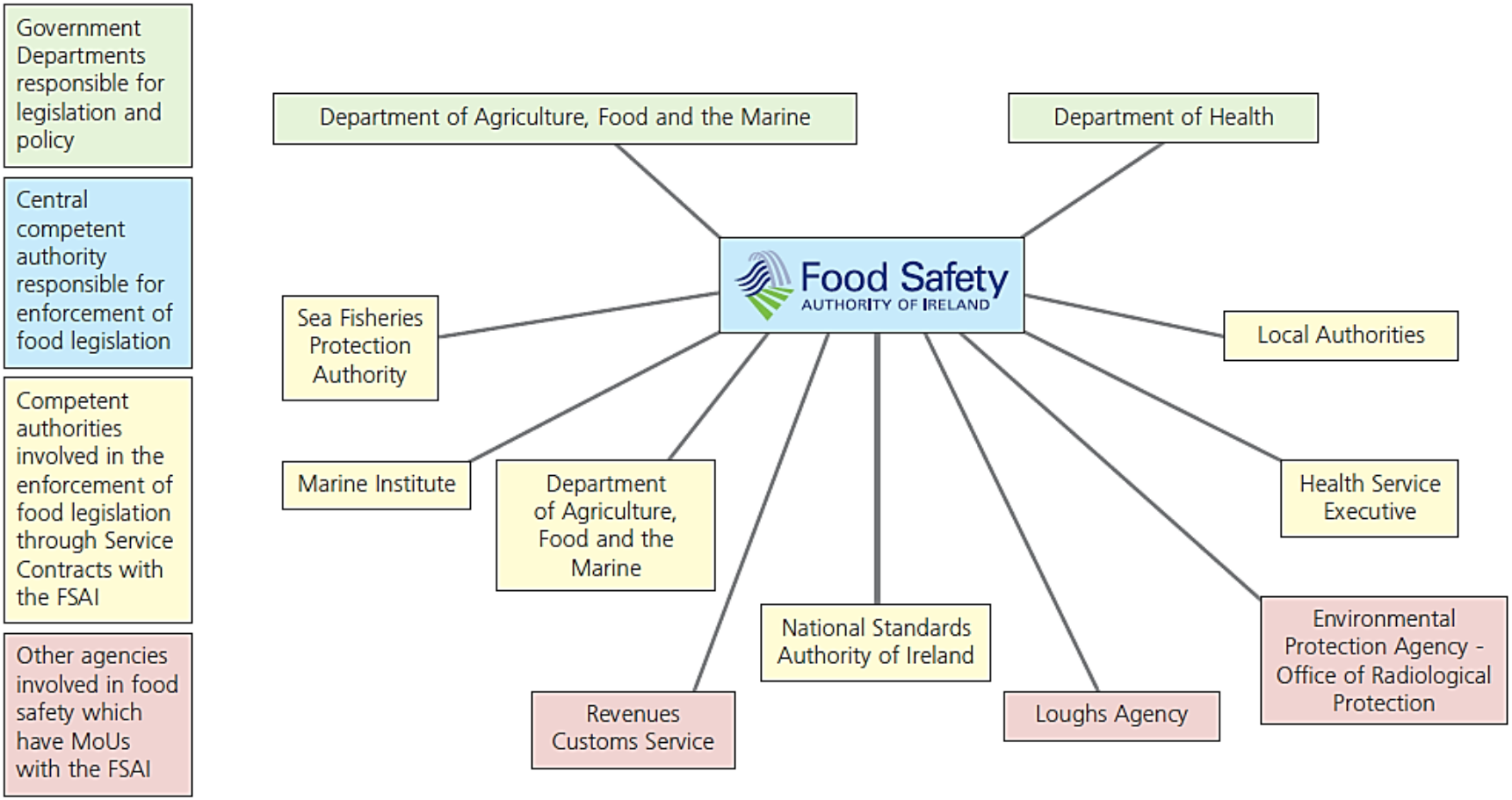
หัวข้อที่ 5: รายละเอียดของการตรวจประเมินภายใต้ service contract โดย FSAI

2) FSAI เป็นผู้ประสานงานสำหรับอุบัติการณ์เตือนภัยด้านอาหารในประเทศ และเป็นหน่วยประสานงานกับ EU Rapid Alert System for Feed and Food (RASFF)

3) ให้การสนับสนุนข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์และด้านเทคนิคกับหน่วยงานต่าง ๆ ผ่านเอกสารที่เผยแพร่และการฝึกอบรม

4) รวบรวมและตรวจสอบข้อมูลการดำเนินงานของหน่วยงานต่างๆ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการประเมินระบบการกำกับดูแลด้านอาหารของประเทศและจัดทำรายงานเสนอต่อ Commission and the European Food Safety Authority (EFSA)

<u>ตรวจประเมินการกำกับดูแลด้านอาหารของหน่วยงานต่างๆ เพื่อให้เป็นไปตาม service contract และกฎหมาย</u> (ตารางที่ 4)




ที่มา: FSAI (2014)

**ภาพที่ 7** การกำกับดูแลการบังคับใช้กฎหมายด้านอาหารของ FSAI

**ตารางที่ 3** กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารซึ่งถูกบังคับใช้โดยหน่วยงานต่างๆ ของสาธารณรัฐไอร์แลนด์

| Category of Legislation | HSE | LA | DAFM | SFPA | MI | NSAI |
|---|---|---|---|---|---|---|
| General food law (including traceability) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Official controls | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Food Hygiene | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Control of imports | ✓ | | ✓ | | | |
| Labeling, presentation and advertising | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Additives and Flavorings | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | |
| Contaminants | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Residues of Veterinary Medicines | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Pesticide residues | | | ✓ | | | |
| Microbiological criteria | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Aquaculture | | | | ✓ | ✓ | |
| Specified risk material | ✓ | ✓ | ✓ | | | |
| Zoonosis | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Food contact materials | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Slaughter of animals | | ✓ | ✓ | | | |
| Foods for particular nutritional uses | ✓ | ✓ | ✓ | | | |
| Genetically modified foods | ✓ | | ✓ | | | |
| Novel foods | ✓ | | | | | |
| Processed cereal-based foods | ✓ | | | | | |
| Infant formula | ✓ | | ✓ | | | |
| Food stuff treated with ionizing radiation | ✓ | | | | | |
| Marketing standards | ✓ | | ✓ | | | |
| Organic foods | | | ✓ | | | |
| Use of protected names | | | ✓ | | | |
| Food supplements | ✓ | | | | | |
| Nutrition and Healthclaims | ✓ | ✓ | ✓ | | | |
| Bottled water | ✓ | | | | | |
| Food fortification | ✓ | ✓ | ✓ | | | |
| Manufacturing and processing methods | ✓ | ✓ | ✓ | | | |

หมายเหตุ: Health Service Executive (HSE); Local Authority (LA); Department of Agriculture, Food and the Marine (DAFM); Sea-Fisheries Protection Authority (SFPA); Marine Institute (MI); the National Standards Authority of Ireland (NSAI)
ที่มา: FSAI (2014)

**ตารางที่ 4** การตรวจติดตามการดำเนินงานของหน่วยงานต่างๆ ในสาธารณรัฐไอร์แลนด์

| Sector | Role | Competent Authority | Internal Audits (Article 4 (6) of Reg. 822/2004) | External Audits | Audits Inspector of Control Bodies (Article 5 (3) of Reg. 822/2004) |
|---|---|---|---|---|---|
| Food law enforcement | Central competent authority | FSAI | | FVO | |
| | Competent authorities (through service contracts with the FSAI) | DAFM | DAFM internal audit unit | FASI, FVO | DAFM |
| | | LA | LA | FASI, FVO | |
| | | HSE | In development | FASI, FVO | |
| | | SFPA | SFPA | FASI, FVO | |
| | | MI | | FASI, FVO | |
| | | NSAI | | FASI, FVO | |
| Feed law | Central competent authority | DAFM | DAFM internal audit unit | FVO | |
| | | MI | | FVO | |
| Animal health and welfare | Central competent authority | DAFM | DAFM internal audit unit | FVO | |
| | | MI | | FVO | |
| Plant health | Competent authorities | LA | LA | FVO | |
| | Central competent authority | DAFM | DAFM internal audit unit | FVO | |

หมายเหตุ: Health Service Executive (HSE); Local Authority (LA); Department of Agriculture, Food and the Marine (DAFM); Sea-Fisheries Protection Authority (SFPA); Marine Institute (MI); The National Standards Authority of Ireland (NSAI); FVO (Food and Veterinary Office)
ที่มา: FSAI (2014)

2. Department of Agriculture, Food and the Marine (DAFM) ประกอบด้วยหน่วยงานย่อย ดังนี้ คือ (1) Agricultural Inspectorate, (2) State Veterinary Service, (3) Department of Agriculture, Food and the Marine laboratory service และ (4) Department of Agriculture, Food and the Marine administration มีหน้าที่ในการกำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารดังนี้

<u>กลุ่มปศุสัตว์ (ไม่รวมผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ)</u> ควบคุมการผลิตขั้นต้น (สุขภาพและสวัสดิภาพสัตว์ และความปลอดภัยของอาหารสัตว์) โรงฆ่า การแปรรูปการขนส่ง และการจำหน่าย ทั้งนี้ ไม่รวมการจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคโดยตรงโดย DAFM กำกับดูแลผู้ประกอบการรายใหญ่ (high throughput) และ Local authorities กำกับดูแลผู้ประกอบการรายเล็ก (low throughput) รวมทั้งตรวจสอบการนำเข้าสินค้า

<u>กลุ่มที่ไม่ใช่ปศุสัตว์</u> ควบคุมการผลิตขั้นต้น (ออแกนิค สุขอนามัยพืช และการตกค้างของยาฆ่าแมลง) การเก็บเกี่ยว และการตรวจสอบการตกค้างของยาฆ่าแมลงในสินค้านำเข้า

3. Health Service Executive (HSE) ควบคุมการจำหน่ายอาหารกลุ่มปศุสัตว์ให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง และควบคุมการนำเข้า แปรรูป ขนส่ง และจำหน่ายอาหารกลุ่มที่ไม่ใช่ปศุสัตว์ ประกอบด้วยหน่วยงานย่อย ดังนี้

(1) Environmental health services (EHS) กำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารภายใต้ภารกิจตาม contact service ของ FSAI

- ตรวจสอบสถานประกอบการและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร
- บริหารจัดการอุบัติการณ์เตือนภัยด้านอาหารและการเจ็บป่วยเนื่องจากอาหาร
- ส่งเสริมให้มีการปฏิบัติตามกฎหมาย หรือการให้ความรู้
- ควบคุมการนำเข้าของผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่สินค้าปศุสัตว์

(2) Food safety laboratory services (FSLS) วิเคราะห์ตัวอย่างที่เก็บโดย EHS

- Regional public analyst laboratories (PALs): วิเคราะห์ทางด้านเคมี และกายภาพ
- Official food microbiology laboratories (OFMLs): วิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์

(3) Public health medical services (PHMS) ตรวจสอบ และควบคุมการระบาดของโรคที่มาจากอาหาร

(4) The Health Protection Surveillance Centre (HPSC) เฝ้าระวังโรคติดต่อในสาธารณรัฐไอร์แลนด์ และรายงานสถานการณ์โรคติดต่อซึ่งรวมถึงโรคที่เกิดจากอาหารให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบทุกสัปดาห์

4. Sea Fisheries Protection Agency (SFPA), Marine Institute (MI) และ The National Standards Authority of Ireland (NSAI) Sea Fisheries Protection Agency (SFPA) ควบคุมการผลิตขั้นต้น การรวบรวม การแปรรูป การขนส่ง การจำหน่ายที่ไม่ใช่การจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง และการนำเข้าสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ Marine Institute (MI) มีหน้าที่สนับสนุนข้อมูลทางวิทยาศาสตร์และประเมินความเสี่ยงให้แก่ SFPA และ FSAI สำหรับ The National Standard s Authority of Ireland (NSAI) มีหน้าที่พัฒนาและประกาศมาตรฐานแบบสมัครใจกำกับดูแลการใช้ประโยชน์จากน้ำแร่ในสาธารณรัฐไอร์แลนด์ รวมทั้งกำกับดูแลการผลิต ขนส่ง และนำเข้าวัสดุที่สัมผัสกับอาหาร

5. Revenue's Customs Service (CUSTOMS) มีหน้าที่ในการกำกับดูแลสินค้านำเข้า ดังนี้

<u>วัสดุสัมผัสอาหารและผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาจากสัตว์</u> FSAI จะแจ้งรายการสินค้าที่ต้องเฝ้าระวังแก่ Customs Division จากนั้น Customs Division นำรายการสินค้าที่เฝ้าระวังเข้าสู่ Automated Entry Processing (AEP) system หากพบสินค้านำเข้าที่ตรงกับรายการในระบบ AEP HSE จะตรวจสอบสินค้า และแจ้งแก่ Customs Division เพื่อให้ปล่อยสินค้าหากไม่พบอันตราย

<u>สินค้าที่ต้องเฝ้าระวังการตกค้างของยาฆ่าแมลง</u> DAFM แจ้งรายการสินค้าที่ต้องเฝ้าระวังแก่ Customs Division หากพบการนำเข้าสินค้าที่เฝ้าระวัง DAFM จะตรวจสอบสินค้าและจัดทำเอกสารรับรอง รวมทั้งแจ้งแก่ Customs เพื่อให้ปล่อยสินค้าหากไม่พบอันตราย

<u>ผลิตภัณฑ์ที่มาจากสัตว์และสัตว์มีชีวิต</u> DAFM จะแจ้งรายการสินค้าที่ต้องเฝ้าระวังแก่ Customs Division จากนั้น Customs Division นำรายการสินค้าที่เฝ้าระวังเข้าสู่ Automated Entry Processing (AEP) system หากพบสินค้านำเข้าที่ตรงกับรายการในระบบ AEP DAFM จะตรวจสอบสินค้า และแจ้งแก่ Customs Division เพื่อให้ปล่อยสินค้าหากไม่พบอันตราย

ทั้งนี้ การกำกับดูแลอาหารของสาธารณรัฐไอร์แลนด์แยกตามประเภท และกลุ่มอาหารสรุปได้ดังตารางที่ 5 ภาพที่ 8 และภาพที่ 9 โดยมีความสมบูรณ์ของระบบควบคุมอาหารแห่งชาติของสาธารณรัฐไอร์แลนด์ซึ่งประเมินโดยใช้แบบประเมินที่คณะผู้วิจัยพัฒนาขึ้น ดังตารางที่ 6

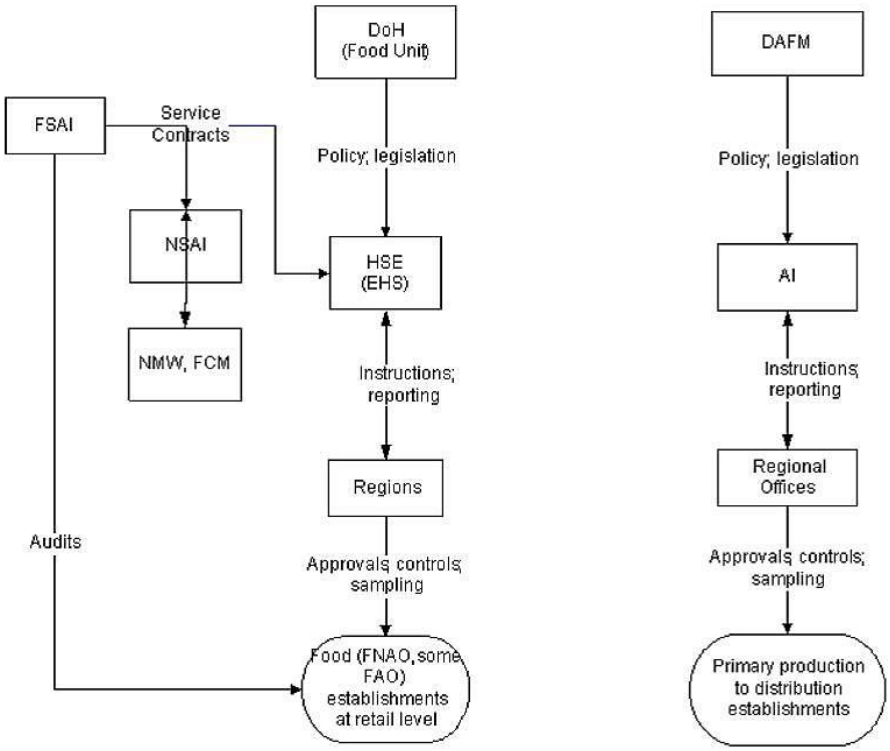
**ตารางที่ 5** การกำกับดูแลด้านความปลอดภัยอาหารของสาธารณรัฐไอร์แลนด์แยกตามประเภทของอาหาร

| Sector | DAFM | SFPA | LA | HSE |
|---|---|---|---|---|
| **Products of animal origin** | X | X | X | X |
| **Meat, milk, eggs** | | | | |
| Official controls | X | | | |
| Primary production | X | | | |
| Animal health | | | | |
| Slaughter | VPHI (High) | | X (Low) | |
| Processing | VPHI (High) | | X (Low) | |
| Wholesale | X (High) | | X (Low) | |
| Distribution | X (High) | | X (Low) | |
| Retail | | | | X |
| Imports from third-countries (BiPs) | X | | | |
| **Fish& Shellfish** | X | X | | X |
| Official controls | | X | | |
| Primary production | | X | | |
| Slaughter | | X | | |
| Processing | | X | | |
| Wholesale | | X | | |
| Distribution | | | | |
| Retail | | | | X |
| Imports from third-countries (BiPs) | X | X | | |
| **Products of non-animal origin** | X | | | X |
| Official controls | X | | | X |
| Primary Production | X | | | |
| Harvesting | X | | | |
| Manufacturing | | | | X |
| Processing | | | | X |
| Wholesale | | | | X |
| Distribution | | | | X |

**ตารางที่ 5** การกำกับดูแลด้านความปลอดภัยอาหารของสาธารณรัฐไอร์แลนด์แยกตามประเภทของอาหาร (ต่อ)

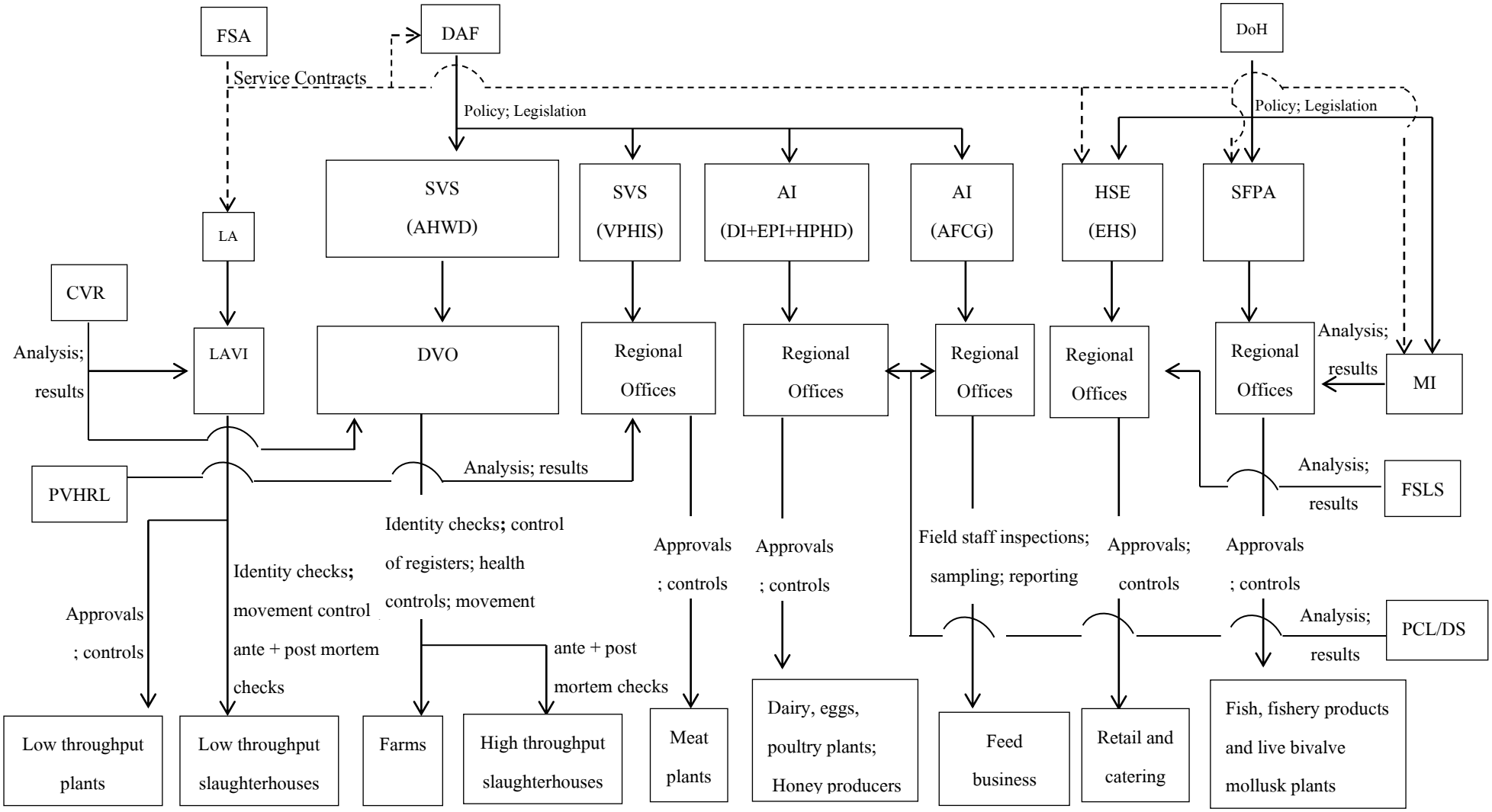
| Sector | DAFM | SFPA | LA | HSE |
|---|---|---|---|---|
| Retail | | | | X |
| Import | X (Pesticides residues) | | | |
| **CompositeProducts** Dependent on nature of product and volume | X | X | X | X |

หมายเหตุ: Health Service Executive (HSE); Local Authority (LA); Department of Agriculture, Food and the Marine (DAFM); Sea-Fisheries Protection Authority (SFPA)
ที่มา: Keenan&Bri (2016)




หมายเหตุ: Agricultural Inspectorate (AI); Department of Agriculture, Food and the Marine (DAFM); Department of Health (DoH); Environmental Health Service (EHS); Food Contact Material (FCM); Food Safety Authority of Ireland (FSAI); Health Service Executive (HSE); National Standards Authority of Ireland (NSAI); Natural Mineral Water (NMW); Food of non-animal origin (FNAO); Food of animal origin (FAO); Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF);
ที่มา: : DG SANTE (2016)

**ภาพที่ 8** การกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารของสาธารณรัฐไอร์แลนด์ในกลุ่มที่ไม่ใช่สินค้าปศุสัตว์




หมายเหตุ: FSAI (Food Safety Authority of Ireland); DAFM ( Department of Agriculture, Food and the Marine); DoH( Department of Health); LA ( Local Authorities); SVS (State Veterinary Service); AHWD (Animal Health and Welfare Division); VPHIS (Veterinary Public Health Inspection Service); AI (Agricultural Inspectorate); DI (Dairy Inspectorate); EPI (Egg and Poultry Inspectorate); HPHD ( Horticulture and Plant Health Division); AFCG (Animal Feeding stuffs Control Group); HSE ( Health Service Executive); EHS (Environment Health Service); SFPA (Sea-Fisheries Protection Authority); MI (Marine Institute); LAVI (Local Authority Veterinary Inspector); DVO (District Veterinary Offices); CVRL (Central Veterinary Research Laboratory); PVHRL (Veterinary Public Health Regulatory Laboratory); FSLS (Food Safety Laboratory Service); PCL (Pesticide Control Laboratory); DSL ( Dairy science Laboratories)ดัดแปลงจาก: DG SANTE (2016); FSAI (2014)

**ภาพที่ 9** การกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารของสาธารณรัฐไอร์แลนด์ในกลุ่มปศุสัตว์และประมง

**ตารางที่ 6** เมทริกซ์แสดงการให้คะแนนการประเมินหลักการและแนวทางการควบคุมอาหารในประเทศเพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค และความเป็นธรรมในการค้าทั้ง 13 ข้อ ตามตัวชี้วัดของสาธารณรัฐไอร์แลนด์

| Principles / Assessment Parameters | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Legislation(A) | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Standards, requirements/ norms; participation in CAC and other relevant international organizations (B) | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Food control management – Institutional framework, food control policy, strategy and governance (C) | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| Inspection and Enforcement (D) | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Foodborne disease surveillance (E) | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Import control processes (F) | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| Export controls (G) | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 |
| Access to up-to-date knowledge (H) | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Verification of CA efficiency (I) | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Laboratory services (J) | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 |
| Agro-food supply chains (K) | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Information, education, communication and training (L) | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |

Note: Principles 1 (Protection of consumers); 2 (The whole food chain approach); 3 (Transparency); 4 (Roles and responsibility); 5 (Consistency and impartiality); 6 (Risk based, science based and evidence based decision making); 7 (Cooperation and coordination between multiple competent authorities); 8 (Prevention measures); 9 (Self assessment and review procedure); 10 (Recognition of other system (Including equivalence)); 11 (Legal Foundation); 12 (Harmonization); 13 (Resources)

Score 0 (Insufficient information to assess; 1 (non-existent); 2 (Partially in place); 3 (Mostly in place); 4 (Comprehensive and sustainable)

**อภิปรายการประเมินตามแต่ละเงื่อนไขของตัวชี้วัด** (ตารางที่ 6)

A1: มีการระบุในนโยบายของ FSAI แม้มิได้มีข้อบังคับสำหรับคุ้มครองผู้บริโภคโดยตรงแต่มีการดำเนินการผ่านหน่วยงานต่างๆ ที่รับนโยบายไปปฏิบัติ

A2-A13: มีการระบุอย่างชัดเจนในนโยบายและวัตถุประสงค์ของ FSAI รวมทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

B1: กล่าวถึงไว้ในนโยบายของ FSAI และวัตถุประสงค์ของบางหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

B1-B13: กระบวนการดำเนินการและผลการดำเนินงานที่คาดว่าจะได้รับต้องถูกระบุแผนการดำเนินงานและ MOU ซึ่งจะมีการทบทวนทุก 3-5 ปี รวมทั้งมีการตรวจประเมินและติดตามทุกปี ทำให้การดำเนินงานในทุกกิจกรรมต้องดำเนินไปอย่างสม่ำเสมอและโปร่งใส

C1: กล่าวถึงไว้ในนโยบายของ FSAI และวัตถุประสงค์ของบางหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

C2-C7: มีการระบุอย่างชัดเจนในนโยบายและวัตถุประสงค์ของ FSAI รวมทั้งหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายจาก FSAI

C8: การจัดการด้านอาหารส่วนใหญ่เน้นการป้องกัน แต่อาจยังไม่สามารถเชื่อมั่นในความถูกต้องของการนำไปปฏิบัติโดยเจ้าหน้าที่ในระดับท้องถิ่นได้

C12, C13: การประสานความร่วมมือและทรัพยากรในระดับท้องถิ่นยังไม่ชัดเจน

D1-D13: มีการระบุอย่างชัดเจน การตรวจสอบและการรายงานผลจะต้องมีการดำเนินงานอย่างสม่ำเสมอ ซึ่งอาจได้รับผลมาจากข้อกำหนด/ข้อบังคับของ EU

E1-E13: การกำกับดูแลด้วยแผนการเก็บตัวอย่างและห้องปฏิบัติการที่มีมาตรฐาน การประเมินความเสี่ยงบนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ ตลอดจนการสื่อสารระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในระดับท้องถิ่น ประเทศและภูมิภาค โดยมีการกำหนดบทบาทและหน้าที่อย่างชัดเจนผ่าน service contract และ MOU ทำให้ระบบการดูแลด้านอาหารของสาธารณรัฐไอร์แลนด์มีความเข้มแข็ง

F1: การคุ้มครองผู้บริโภคเป็นจุดมุ่งหมายหลักในการควบคุมการนำเข้า

F2: FSAI และ NAFM มีการสื่อสารกับศุลกากรเกี่ยวกับรายการอาหารที่ต้องควบคุมเป็นพิเศษ แต่ไม่มั่นใจว่าสามารถควบคุมได้ตลอดห่วงโซ่การผลิตอาหาร

F3-F7: มีการระบุอย่างชัดเจนในวัตถุประสงค์ของ FSAI รวมทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

F8: ไม่แน่ใจว่าการควบคุมการนำเข้าโดยมี 3 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะสามารถเป็นมาตรการป้องกันที่เหมาะสม

F9-F11: มีการกำหนดอย่างชัดเจนและนับเป็นจุดแข็งของระบบ

F12-F13: ไม่แน่ใจว่ามีการประสานความร่วมมือกับเจ้าหน้าที่ในระดับท้องถิ่นและมีทรัพยากรอย่างเพียงพอสำหรับการควบคุมอาหารที่นำเข้าจากประเทศที่ 3 ซึ่งไม่ได้เป็นประเทศสมาชิกของ EU

G1-G13: นโยบายในการควบคุมอาหารส่งออกของ EU ขึ้นกับข้อกำหนดของประเทศปลายทาง ซึ่งจะคำนึงถึงเฉพาะด้านความปลอดภัย

H1-H13: มีการติดตามและปรับปรุงฐานข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์ในแต่ละประเด็นโดยหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายอย่างชัดเจน และผ่านเครือข่าย EU

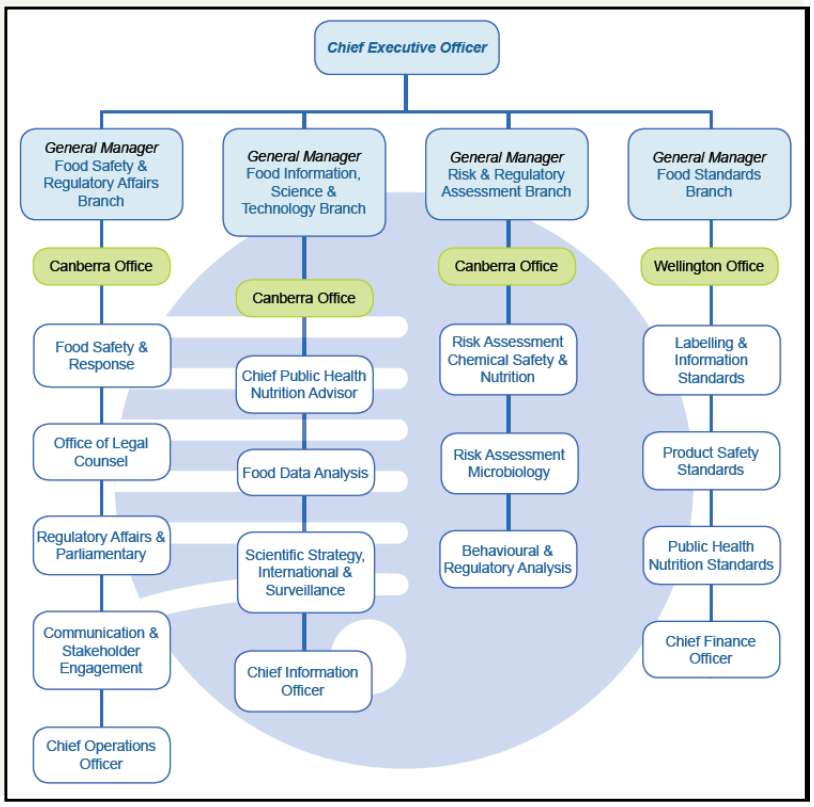
I1-I13: ระบบการดำเนินงานที่มีการตรวจประเมินตนเอง และโดยหน่วยงานภายนอก ย่อมนำไปสู่การทวนสอบการดำเนินงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้โดยอัตโนมัติ

J1-J13: มีการกำหนดหน้าที่ของแต่ละห้องปฏิบัติการที่ชัดเจน แต่ประเด็นการคุ้มครองผู้บริโภค ประสิทธิภาพการควบคุมตลอดห่วงโซ่การผลิตอาหาร การใช้มาตรการป้องกันที่มีประสิทธิภาพและความเพียงของทรัพยากรในระดับท้องถิ่นยังน่าสงสัยอย่างไรก็ตามห้องปฏิบัติการระดับชาติที่มีกำหนดหน้าที่อย่างชัดเจน การตรวจประเมินอย่างสม่ำเสมอและการสนับสนุนจาก EU นับว่าเป็นจุดแข็ง

K1-K14: คำสำคัญ เช่น ตลอดห่วงโซ่การผลิตอาหาร การคุ้มครองผู้บริโภค ความโปร่งใส ระบบการตรวจสอบที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของการประเมินความเสี่ยงจากข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์ และการประสานความร่วมมือล้วนถูกระบุไว้อย่างชัดเจนในนโยบายของ FSAI รวมทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
L1-L14: ข้อมูล การให้ความรู้ การสื่อสาร และการฝึกอบรมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในห่วงโซ่การผลิตอาหารถูกระบุไว้ในพันธกิจของแต่ละหน่วยงาน ซึ่งมีหน่วยงานที่มีหน้าที่รวบรวมและสนับสนุนข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์ นอกจากนี้ EU ก็ยังมีนโยบายที่ชัดเจนในการให้ความรู้แก่ผู้บริโภค

**2.2.2 ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติของประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์**

หน่วยงานมาตรฐานด้านอาหารประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ Food Standard Australia New Zealand (FSANZ) เป็นหน่วยงานที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายตาม Food Standard Australia New Zealand Act 1991 (FSANZ Act) ซึ่งจัดเป็นส่วนหนึ่งของ Health portfolio ของรัฐบาลออสเตรเลีย โครงสร้างขององค์กรแสดงในภาพที่ 10




**ภาพที่ 10** แผนภาพองค์กรของหน่วยงานมาตรฐานด้านอาหารประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (FSANZ)

บทบาทของของ FSANZ มีหน้าที่ในการกำหนดมาตรฐานที่นำมาใช้ควบคุมการใช้ส่วนประกอบอาหาร (ingredients) สารช่วยในกระบวนการผลิต (processing aids) สีผสมอาหาร (colorings) วัตถุเจือปนอาหาร (additives) วิตามินและแร่ธาตุต่างๆ การกำหนด Food Standards Code จะครอบคลุมองค์ประกอบของอาหารบางชนิด เช่น ผลิตภัณฑ์นม เนื้อสัตว์และเครื่องดื่ม อาหารดัดแปรพันธุกรรม (Genetically Modified Foods) รวมทั้งการแสดงฉลากอาหารทั้งที่อยู่หรือไม่อยู่ในภาชนะบรรจุอาหาร เช่น คำเตือนที่บังคับให้แสดงหรือคำแนะนำในการบริโภค

FSANZ Board จะ endorsed a position statement ที่อธิบายว่า FSANZ จะประยุกต์ใช้ three section 18 (core) เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของ FSANZ Act 1991ในการกำหนดมาตรฐานได้อย่างไร โดยกำหนดข้อความ ดังตารางที่ 7

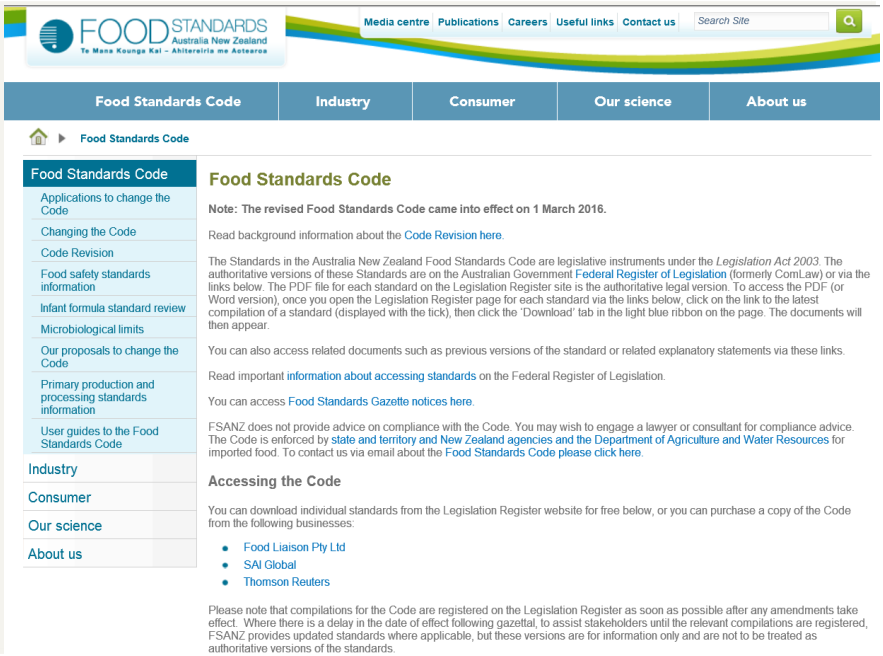
**ตารางที่ 7** Three section 18 (core) ที่กำหนดโดย FSANZ Board เมื่อปี ค.ศ. 2014

| **1. ด้านสาธารณสุขและความปลอดภัย (Public health and safety statement)** | |
|---|---|
| **หลักการ** | **บทบาทของ FSANZ** |
| มาตรฐานอาหาร (food standard) มีบทบาทปกป้องสุขภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภคและทำให้เกิดการมีส่วนร่วมในเชิงบวกต่อสาธารณะในระยะยาว โดยเฉพาะเมื่อมีการกำหนดยุทธศาสตร์ด้านอาหาร | วัตถุประสงค์ของ FSANZ Act เพื่อให้แน่ใจว่าการกำหนดมาตรฐานสูงเพื่อปกป้องด้านสาธารณสุขโดยครอบคลุมทั้งออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ซึ่งเป็นการดำเนินงานร่วมกันของทั้ง 2 ประเทศในการกำหนดมาตรฐานอาหารให้เป็นไปในทางเดียวกันโดยแนวทางการดำเนินงานประกอบด้วย<br>• การกำหนดมาตรฐานจะคำนึงถึงความปลอดภัยด้านสาธารณสุขโดยพิจารณาด้านความเสี่ยงทั้งในระยะสั้นและระยะยาว<br>• การตัดสินใจประกาศใช้ regulation หรือการนำมาปฏิบัติต้องอยู่บนฐานของหลักฐานที่เชื่อถือได้<br>• การกำกับดูแล (monitoring)ในภาวะฉุกเฉินกรณีภัยสาธารณะอันเนื่องมาจากอาหารที่บริโภค<br>• ร่วมมือกับผู้มีอำนาจในการตัดสินและเป็นเครือข่ายกับส่วนงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับการกำหนด regulationเพื่อตอบสนองวัตถุประสงค์ของเครือข่าย<br>• หาโจทย์วิจัยและสนับสนุนด้านเทคนิคเพื่อพัฒนา policy ด้านอาหารปลอดภัยและประเด็นของอาหารที่เกี่ยวข้องกับสาธารณสุข |
| **2. ด้านบทบัญญัติ ข้อกำหนด เงื่อนไขของข้อมูลข่าวสาร (Provision of information statement)** | |
| **หลักการ** | **บทบาทของ FSANZ** |
| ฉลากอาหาร(Food labels) เป็นแหล่งข้อมูลหลักในการสื่อสารโดยเฉพาะการให้ข้อมูลด้านความเสี่ยงหรือการระบุกลุ่มเสี่ยง การจัดลำดับความเสี่ยงเพื่อความปลอดภัยในการบริโภคเพื่อป้องกันความเสี่ยงหรืออันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค | • ปกป้องทางสาธารณสุขและด้านความปลอดภัยโดยกำหนดมาตรฐานบังคับของฉลากอาหาร (mandatory food labeling standards)<br>• พิจารณา regulatory and non-regulatory actions รวมทั้งระบุตัวชี้วัดร่วมกัน (co-regulatory measures) เมื่อข้อมูลที่แสดงบ่งบอกด้านความปลอดภัยและการป้องกันโรค<br>• สนับสนุนหน่วยงานด้านสาธารณสุขของรัฐในการริเริ่มหรือช่วยผู้บริโภคเข้าถึงทางเลือกของอาหารเพื่อสุขภาพ<br>• ข้อมูลแสดงที่ฉลากอาหารโดยเฉพาะสารที่ปลอดภัยต้องชัดเจนและเข้าใจได้ง่ายสำหรับผู้บริโภค<br>• ร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรมและหน่วยงานกำกับดูแลด้านกฎหมายเพื่อให้แน่ใจได้ว่าการกำหนดฉลากมาตรฐานอาหารถูกบังคับใช้ |

**ตารางที่ 7** Three section 18 (core) ที่กำหนดโดยFSANZ Board เมื่อปี ค.ศ. 2014 (ต่อ)

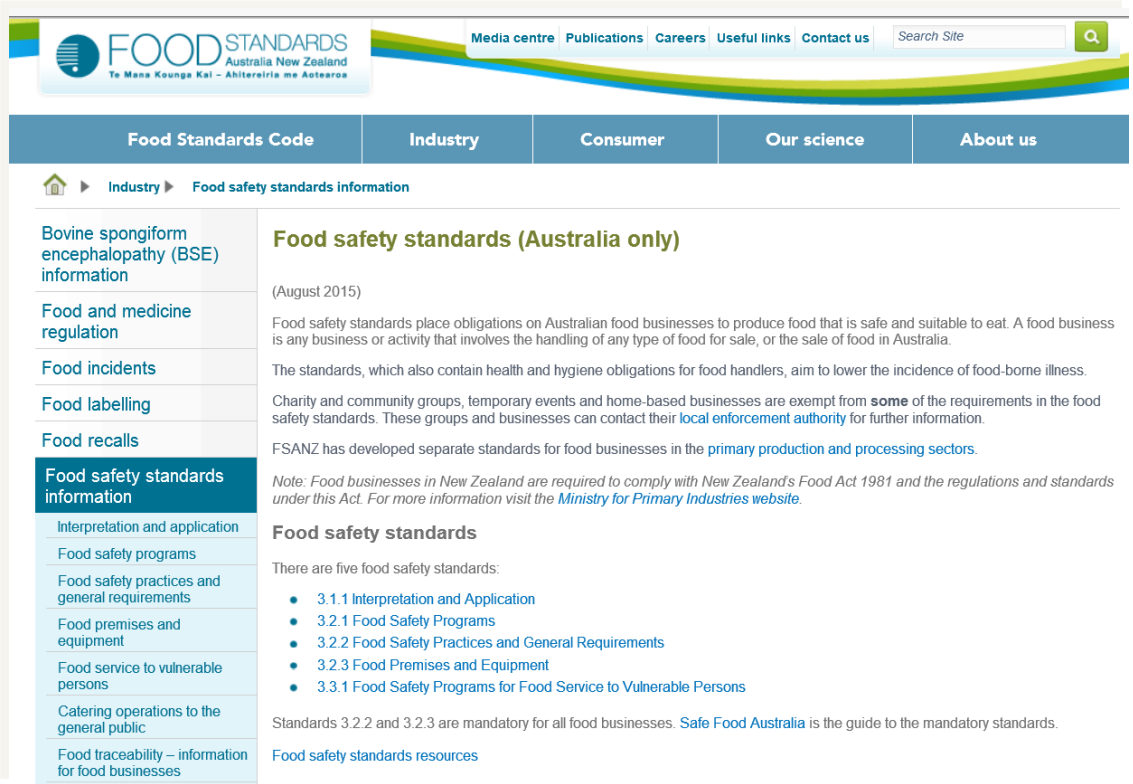
| **3. การจัดการกับข้อความที่สื่อให้เกิดความเข้าใจไปในทางที่ผิดและหลอกลวง (Misleading and deceptive conduct statement)** | |
|---|---|
| **หลักการ** | **บทบาทของ FSANZ** |
| ข้อความที่ระบุบนฉลากอาหารและการกล่าวอ้างจะต้องเป็นความจริงและต้องไม่นำไปสู่การสื่อที่ทำให้เข้าใจผิดหรือหลอกลวงผู้บริโภคด้านความปลอดภัย องค์ประกอบ คุณค่าทางโภชนาการหรือระบุประโยชน์ของอาหาร | • ร่วมมือกับหน่วยงานอื่นๆเพื่อให้แน่ใจว่าข้อมูลที่แสดงบนฉลากอาหารหรือข้อความกล่าวอ้างต่างๆเป็นไปตามข้อแนะนำหรือข้อกำหนดของกฎหมายด้านการคุ้มครองผู้บริโภคของออสเตรเลีย (Australian Consumer Law) และพระราชบัญญัติด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer protection legislation)<br>• ร่วมมือกับ the Australian Competition and Consumer Commission และ the New Zealand Commerce Commission ในการให้กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคสอดคล้องกับข้อมูลที่แสดงที่ฉลากอาหาร<br>• พัฒนาหลักฐานเชิงประจักษ์เพื่อเพิ่มความรู้ให้กับผู้บริโภคในการทำความเข้าใจการกล่าวอ้างของผลิตภัณฑ์ที่ผู้ประกอบการกล่าวอ้าง |

Food Standards Code มาตรฐานอาหารได้ถูกปรับปรุงใหม่และมีผลบังคับใช้ในวันที่ 1 มีนาคม พ.ศ. 2559 ดังภาพที่ 11 โดยบังคับใช้กับ State and territory and New Zealand agencies และ the Department of Agriculture and Water Resources หากเป็นกรณีนำเข้าสินค้าอาหาร




**ภาพที่ 11** Food Standards Code มาตรฐานอาหาร

Food Safety Standards มาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร (เฉพาะประเทศออสเตรเลีย) ข้อมูล ณ สิงหาคม พ.ศ. 2559 อ้างอิงจาก http://www.foodstandards.gov.au/industry/safetystandards/Pages/default.aspx ดังภาพที่ 12




**ภาพที่ 12** เว็บเพจแสดงข้อมูลมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Standards) ของประเทศออสเตรเลีย

มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Standards) ถูกกำหนดโดยให้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในประเทศออสเตรเลียจะต้องผลิตอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภคซึ่งครอบคลุมธุรกิจหรือกิจการใดๆก็ตามที่ต้องสัมผัสอาหารเพื่อจำหน่ายด้วย ทั้งนี้มาตรฐานดังกล่าวจะกำหนดหน้าที่และข้อตกลงการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลของผู้สัมผัสอาหารด้วยเพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคอันมีสาเหตุมาจากอาหาร แต่จะยกเว้นให้ในบางข้อบังคับของมาตรฐานกรณีสมาคมเพื่อการกุศลต่างๆ และชุมชน งานเทศกาลที่จัดขึ้นชั่วคราวและกิจการในครัวเรือน โดยกลุ่มที่ได้รับยกเว้นนี้สามารถติดต่อขอข้อมูลได้ที่ Local enforcement authority

FSANZ สามารถกำหนดมาตรฐานเฉพาะเรื่อง (Separate Standards) สำหรับผู้ประกอบธุรกิจอาหารที่จัดอยู่ในกลุ่ม primary production and processing sectors

ส่วนผู้ประกอบธุรกิจอาหารในนิวซีแลนด์จะถือปฏิบัติตาม New Zealand Food Act 1981 และthe regulations and standards ภายใต้ Act ดังกล่าวนี้ซึ่งสามารถสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ของ the Ministry for Primary Industries มาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Standards) มี 5 มาตรฐาน ดังนี้

1. การแปลความและการประยุกต์ใช้ (Interpretation and Application)
2. โปรแกรมด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Program)
3. การปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหารและข้อกำหนดทั่วไป (Food Safety Practice and General Requirements)
4. หลักฐานกล่าวอ้างของอาหารและเครื่องมือ (Food Premises and Equipment)
5. โปรแกรมด้านความปลอดภัยของอาหารเพื่อการบริการอาหารแก่ผู้เปราะบาง/อ่อนแอ/กลุ่มเสี่ยง (Food Safety Programs for Food Service to Vulnerable Persons) เช่น ผู้ประกอบธุรกิจอาหารแก่ผู้ป่วยที่รักษาตัวในโรงพยาบาล สถานสงเคราะห์ผู้สูงอายุ สถานดูแลหรือรับเลี้ยงเด็กเล็ก ซึ่งทั้งหมดดังกล่าวมาเป็นกลุ่มเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยเนื่องจากอาหาร (foodborne illness) โดยกิจการที่กล่าวมานี้จะไม่เข้าข่ายที่ต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน 3.3.1 หากมีจำนวนผู้รับบริการน้อยกว่า 5 ราย หรือบริการอาหารว่างเครื่องดื่มที่ไม่เข้าข่ายอาหารที่จะก่อให้เกิดอันตราย หรือไม่ได้เตรียมอาหารพร้อมบริโภค (Ready to eat) และกิจการที่ขนส่งอาหารเดลิเวอรี่ โดยสมารถสอบถามได้ที่ State or territory health department หรือหน่วยงานระดับชุมชนในพื้นที่ที่กิจการนั้นดำเนินอยู่

ทั้งนี้ การกำหนดมาตรฐานบังคับตามมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารของประเทศออสเตรเลีย Safe Food Australia จะบังคับเฉพาะมาตรฐานข้อ 3.1.1 การแปลความและการประยุกต์ใช้ (Interpretation and Application) 3.2.2 การปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหารและข้อกำหนดทั่วไป (Food Safety Practice and General Requirements) 3.2.3 หลักฐานกล่าวอ้างของอาหารและเครื่องมือ (Food Premises and Equipment)

สำหรับผู้ประกอบธุรกิจอาหารทุกราย สามารถดูรายละเอียดที่มีการกล่าวถึงประเด็นด้านความปลอดภัยในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคตที่ให้ข้อแนะนำสำหรับผู้จำหน่ายอาหารแบบเคลื่อนที่ (mobile vendors) และผู้จำหน่ายอาหารในร้านอาหาร (home-based vendors) และให้คำแนะนำโดยอ้างอิงข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน

- Australia and New Zealand Ministerial Forum on Food Regulation

เพื่อให้บรรลุผลตามนโยบายอาหาร (food policy) ที่ถูกกำหนดโดยรัฐมนตรี (Ministers) ของทั้งประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ที่รับผิดชอบต่อ food regulation จึงมีการก่อตั้ง Australia and New Zealand Ministerial Forum on Food Regulation โดย Forum จะทำหน้าที่ในการจัดทำข้อเสนอแนะ (food regulatory policy guidelines) ที่ FSANZ เสนอกำหนดมาตรฐานอาหารนั้นๆ ขึ้นมานั่นคือ Forum ทำหน้าที่ ดูแลทั่วไปให้มีการ implementation มาตรฐานที่กำหนดขึ้นโดยในเบื้องต้น FSANZ จะสร้างมาตรฐานขึ้นมาและเป็นอำนาจของ Forum ที่จะลงมติยอมรับ (adopt) หรือแก้ไข/เพิ่มเติม (amend) หรือไม่ยอมรับ (reject) มาตรฐานที่ FSANZ จัดทำขึ้นหรือสามารถให้กลับไปทบทวนหรือสร้างมาตรฐานขึ้นใหม่ได้ โดย Forum มีระยะเวลาในการพิจารณาภายใน 60 วันหลังจากที่ FSANZ เสนอให้ Forum พิจารณาอีก หน้าที่ของ Forum คือทำให้เกิดการปรับประสาน (harmonization) มาตรฐานต่างๆ ที่กำหนดในประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ และส่งเสริมให้มีการปฏิบัติตามมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ และมีการบังคับใช้โดยผู้มีอำนาจในการกำกับดูแลการพิจารณา (review) มาตรฐานโดย Forum จะส่งกลับให้ FSANZ ทบทวนหรือปรับหากมาตรฐานที่เสนอมานั้นมีประเด็น ดังต่อไปนี้

- ไม่ปกป้องสาธารณสุขและความปลอดภัย
- ไม่ส่งเสริมให้เกิดความสอดคล้องกันของมาตรฐานภายในประเทศและนานาชาติ

- ไม่มีข้อมูลเพียงพอที่จะทำให้เกิดทางเลือก
- เป็นการยากที่จะบังคับใช้และ/หรือสอดคล้องกับทั้งการปฏิบัติหรือปัจจัยที่มีอยู่เดิม
- เป็นการเพิ่มราคาให้แก่อุตสาหกรรมหรือผู้บริโภคอย่างไม่มีเหตุผลอันควร

องค์ประกอบของคณะ Forum ประกอบด้วยคณะรัฐมนตรีจากประเทศออสเตรเลียทั้ง Australian state and territory governments' และ ผู้แทนรัฐบาลของทั้งประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ โดยมีรัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสุขภาพ (Assistant Minister for Health) เป็นประธานแสดงดังแผนผังคณะทำงาน ดังภาพที่ 13

การลงมติของ Forum จะเป็นการโหวตตามสิทธิ์ หากไม่มีการทักท้วงจาก Forum ภายในเวลาที่กำหนดแล้ว FSANZ จะประกาศมาตรฐานนั้นในราชกิจจานุเบกษา (Gazette) เพื่อออกเป็นกฎหมายบังคับต่อไปซึ่งมาตรฐานที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาจะถูกยอมรับ (adopt) โดยอัตโนมัติสำหรับกฎหมายอาหารที่ประกาศโดย Australian state and territory ส่วนประเทศนิวซีแลนด์นั้นมาตรฐานอาหารจะถูกกำหนดโดย Minister for Food Safety ภายใต้ New Zealand Food Act 1981

Forum จะทำหน้าที่ในการกำหนดข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย (policy guideline) และ policy statement และแจ้งเพื่อทราบต่อ FSANZ ทั้งนี้ policy statements และ policy guidelines มีดังนี้

Policy statements

- ยุทธศาสตร์ที่เป็นภาพกว้างของระบบการบังคับใช้ด้านอาหาร
- Policy statement เกี่ยวกับด้านสาธารณสุขสำหรับบทบาทของ FSANZ
- Policy statement ของฉลากด้านหน้าภาชนะบรรจุ (Front of Pack Labelling)
- ข้อแนะนำด้านนโยบาย (Policy guidelines)
- สารเติมแต่งในอาหารที่นอกเหนือจากวิตามินและแร่ธาตุต่างๆ
- การแสดงฉลากระบุแหล่งกำเนิดสินค้า
- การบริหารจัดการด้านอาหารปลอดภัยสำหรับการบริการด้านอาหารทั่วไปและที่เกี่ยวข้องกับผู้ค้าปลีก
- โปรแกรมด้านความปลอดภัยอาหาร
- การเติมวิตามินและแร่ธาตุลงในอาหาร (Fortification of food with vitamins and minerals)
- Intent of Part 2.9-special purpose foods
- ฉลากอาหารที่ติดที่ผลิตภัณฑ์อาหารหรืออาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตแบบเทคโนโลยีสมัยใหม่
- อาหารใหม่ (Novel foods)
- การกล่าวอ้างทางโภชนาการ สุขภาพและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- กฎและข้อบังคับใช้ของผลิตภัณฑ์สำหรับทารก
- การบังคับใช้ของข้อบังคับด้านการตกค้างของสารเคมีทางการเกษตรและยาสัตว์ที่ตกค้างในอาหาร
- การจัดการด้านการบังคับใช้ที่เกี่ยวข้องกับคาเฟอีนในอาหาร

**ภาพที่ 13** องค์ประกอบของคณะกรรมการ Australia and New Zealand Ministerial Forum on Food Regulation (ข้อมูลปัจจุบัน ณ 21 ธันวาคม ค.ศ. 2016)

- โรคติดต่อที่องมีการรายงาน National Notifiable Disease Surveillance System

ระบบการเฝ้าระวังอุบัติการณ์เกิดโรคต่างๆ จัดทำโดย Department of Health, Australian Government รายงานการเฝ้าระวังสามารถติดตามได้ใน http://www9.health.gov.au/cda/source/cda-index.cfm จะเป็นการรวบรวมข้อมูลของ Australian State และ Territory ตั้งแต่ปีค.ศ. 1991 จนถึงปัจจุบัน โดยจำแนกเป็น รายปี รายเดือน ประเภทของโรค กลุ่มอายุผู้ป่วย เป็นต้น

- Foodborne disease surveillance

OzFoodNet ศึกษาวิจัยด้านภาระโรคและร่วมมือกับการสอบสวนกรณีการระบาดในประเทศอันเนื่องมาจากโรคที่เกิดจากอาหารรวมทั้งประเมินความเสี่ยงและฝึกอบรมบุคลากรด้านการสืบค้นสาเหตุของอุบัติการณ์ของโรคอันเนื่องมาจากอาหาร ทั้งนี้ผู้สนใจสามารถติดตามรายงานของ OzFoodNet ได้ที่เว็บไซต์ http://health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/cdna-ozfoodnet.htm (ภาพที่14) ศูนย์กลางของ OzFoodNet ตั้งอยู่ที่ the Office of Health Protection, a division of the Australian Government Department of Health ที่ Canberra

**ภาพที่ 14** เว็บไซต์ OzFoodNet รายงานการเฝ้าระวังอุบัติการณ์ของโรคที่เกิดจากอาหาร

- การนำเข้าอาหาร (Imported Foods)

ผู้นำเข้าสินค้าอาหารมายังประเทศออสเตรเลียจะต้องปฏิบัติตามระบบความปลอดภัยทางชีวภาพอย่างเคร่งครัดและปฏิบัติตามเกณฑ์ของ Australia New Zealand Food Standards Code โดยระบุไว้ใน Imported Food Control Act 1992 ทั้งนี้การตรวจสอบ (inspection) และการควบคุมจะใช้โปรแกรมการตรวจสอบตามกลุ่มเสี่ยงที่การตรวจสอบที่ชายแดน (risk-based border inspection) ที่เรียกว่า Imported Food Inspection Scheme ซึ่งกำหนดและตรวจสอบสินค้าโดย Department of Agriculture and Water Resources โดยสามารถขอคำแนะนำจาก FSANZ ว่าสินค้าอาหารนำเข้าประเภทใดที่มีความเสี่ยงระดับปานกลางจนถึงระดับสูงได้

มีการกำหนดประเภทสินค้านำเข้าที่เข้าข่ายข้อจำกัดทางระบบความปลอดภัยทางชีวภาพ เช่น เนื้อสัตว์ ผลไม้ ไข่ ผัก และผลิตภัณฑ์นมจากบางประเทศ โดยมีระบุในรายการ ทั้งนี้หากไม่สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานได้จะไม่อนุญาตให้นำเข้ามายังประเทศออสเตรเลีย เช่น ถั่วลิสง/พิสตาชิโอ ปนเปื้อนอะฟลาท็อกซิน (aflatoxins) จัดอยู่ในกลุ่มเสี่ยง เป็นต้น ทั้งนี้ผู้นำเข้าสินค้าอาหารสามารถดูรายละเอียดได้จาก Biosecurity Import Conditions System (BICON)

สินค้านำเข้าจะถูกแบ่งประเภทตามความเสี่ยงเพื่อการสุ่มตัวอย่าง (sampling) และการตรวจสอบ (inspection) โดยมีการจัดประเภทเป็น 3 ประเภทคือ

1) อาหารกลุ่มเสี่ยง (Risk food): FSANZ จะให้คำแนะนำแก่ Department of Imported Foods ว่าสินค้าอาหารนำเข้าชนิดใดที่มีความเสี่ยงระดับปานกลางถึงระดับสูง โดยอาหารที่เข้าข่าย “risk food” จะถูกส่งจาก Department of Immigration and Border Protection โดยจะถูกสุ่มตรวจ 100% ของการส่งสินค้า (consignment) ต่อ 1 รายการของสารพิษที่มีความเสี่ยงที่ถูกรายงานตีพิมพ์ไว้รวมทั้งการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ หากตรวจต่อเนื่องในการส่งสินค้า 5 ล็อตต่อเนื่องกัน มีผลผ่านอาจจะลดการสุ่มลงเป็น 25% และเมื่อตรวจผลผ่านต่อเนื่อง 20 ล็อตต่อเนื่องของการส่งสินค้า จะสามารถลดอัตราการสุ่มลงเหลือ

เพียง 5% ระหว่างรอผลการตรวจสินค้าจะถูกระบุ 'test and hold' และจะยังไม่ปล่อยสินค้าออกจนกว่าจะทราบผลการตรวจวิเคราะห์ หากล็อตการส่งสินค้าใดที่ผลวิเคราะห์ไม่ผ่านมาตรฐานจะไม่สามารถนำเข้า อาหารเหล่านี้ต้องถูกปฏิบัติตามข้อบังคับมิเช่นนั้นแล้วจะต้องถูกส่งกลับหรือทำลายทิ้ง

2) อาหารกลุ่มที่เฝ้าระวัง (Surveillance food): เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่ำต่อสุขภาพและความปลอดภัยอาหารที่ถูกจัดอยู่ในกลุ่ม Surveillance food เป็นกลุ่มอาหารที่ต้องเฝ้าระวังนี้ในแต่ละล็อตการส่งสินค้ามี 5% ที่จะถูกสุ่มตรวจแบบ random selection ว่าปฏิบัติตามข้อบังคับตาม Australian food standards สินค้านำเข้ากลุ่มนี้จะใช้ข้อมูลส่วนตัวของสารในระบบอิเลคทรอนิคใน Department of Immigration and Border Protection's Integrated Cargo System (ICS)
3) การทำตามข้อตกลงด้านอาหารอย่างสม่ำเสมอ (Compliance agreement food): ผู้นำเข้าสามารถเข้าไปใน Food Import Compliance Agreement กับ Department of Agriculture and Water Resources เพื่อตรวจสอบและวิเคราะห์สินค้าของตนที่ด่านได้เลยโดยที่ข้อตกลงเป็นการจัดการ assurance-based regulatory ผ่านการรับรองอย่างเป็นทางการและการตรวจสอบระบบบริหารจัดการด้านความปลอดภัยของผู้นำเข้า
4) กรณีการนำเข้าสินค้าจากนิวซีแลนด์เข้ามายังออสเตรเลียจะการจัดการที่เรียกว่า the Trans-Tasman Mutual Recognition Arrangement (TTMRA) ภายใต้ the *Trans-Tasman Mutual Recognition Act 1997*

- การส่งออกอาหาร (Export Controls)

การส่งออกสินค้าอาหารไปยังประเทศคู่ค้ามีระบบบริการทางออนไลน์เรียกว่า Export Documentation System (EXDOC) สำหรับผู้ส่งออกชนิดของอาหารดังต่อไปนี้ เนื้อสัตว์ ปลา ผลิตภัณฑ์นม ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาและผลิตภัณฑ์ ธัญพืช พืชสวน เป็นต้น โดยผู้ส่งออกจะลงทะเบียนผ่านระบบ single electronic window เพื่อจะได้เลขที่ส่งออกอย่างเป็นทางการที่เรียกว่า export declaration number (EDN) ยกตัวอย่างกรณีการส่งออกเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์นั้น Export Meat Program จะมีการตรวจสอบ ยืนยันความถูกต้อง และออกเอกสารรับรองให้กับผู้ประกอบอุตสาหกรรมส่งออกเนื้อสัตว์ในออสเตรเลีย โดยมีการให้บริการด้านอื่นๆ ด้วย เช่น บริการด้านการตรวจสอบและสัตวแพทย์ดูแลควบคุม การตรวจประเมินโรงงานเพื่อทดสอบความถูกต้องว่ามีการปฏิบัติตามข้อกำหนดใน Export Control Act 1982 และเป็นไปตามคำสั่งหรือความต้องการของประเทศคู่ค้า

- การเข้าถึงข้อมูลด้านความรู้ที่เป็นปัจจุบัน (Access to Up-to-date Knowledge)

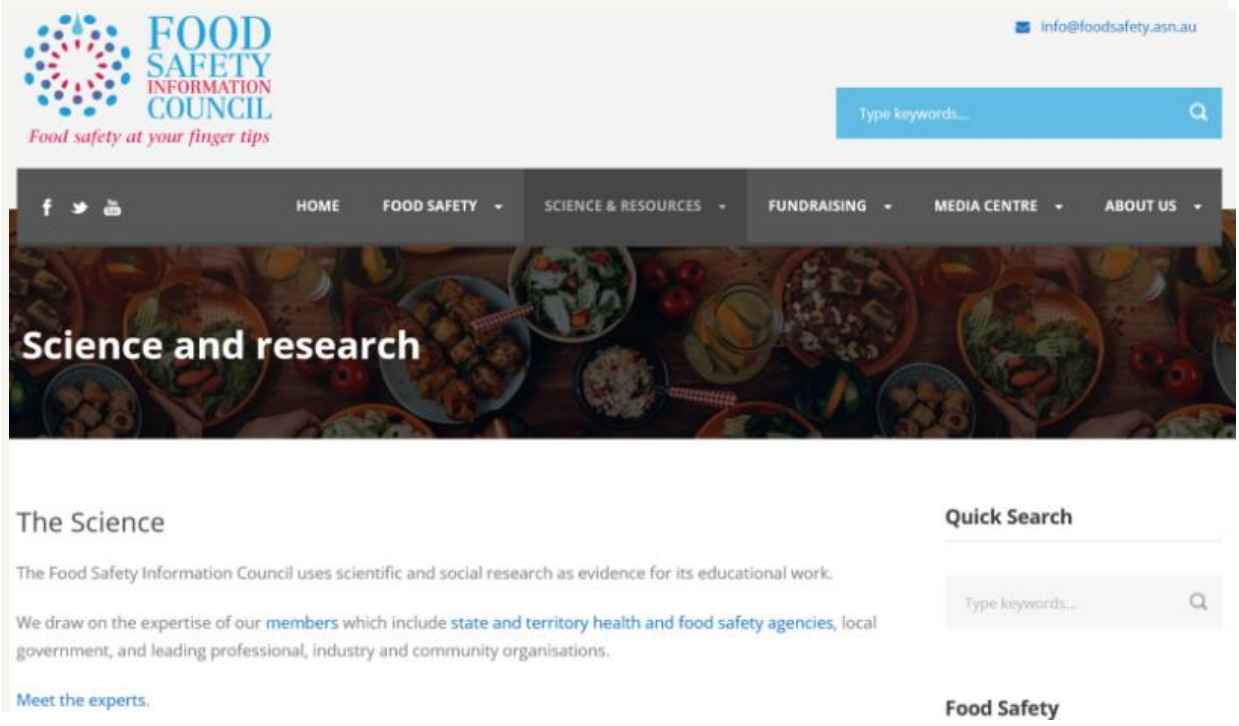
การเข้าถึงข้อมูลความรู้ที่เป็นปัจจุบันด้านการควบคุมอาหาร ความปลอดภัยอาหารมีหลายช่องทางสำหรับประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ได้แก่ การเผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ของ FSANZ เป็น publication เพื่อการสืบค้นข้อมูลที่เป็นความรู้ และการเผยแพร่ข้อมูลผ่านทางเว็บไซต์ของภาคเอกชนคือ http://foodsafety.asn.au/scienceandresearch ซึ่งจัดทำโดย Food Safety Information Council เป็นการสื่อสารความรู้แก่ผู้บริโภคทั่วไปโดยการอ้างอิงข้อมูลงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์และทางสังคมถือว่าเป็นการให้ความรู้แก่ผู้บริโภคนั่นเอง (ภาพที่ 15)

- กรอบการทำงานเพื่อให้เป็นไปตามหลักธรรมาภิบาลของ FSANZ

ในกรอบการทำงานของ FSANZ ได้กล่าวถึงหลักการควบคุมตามหลักธรรมาภิบาล มีการบริหารจัดการด้านการเงินอย่างโปร่งใส ส่วนประกอบที่เป็นหลักที่แสดงถึงธรรมาภิบาลในกรอบการทำงานคือ ผู้นำ

(leadership) ความผูกพันของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียและการสร้างความสัมพันธ์อันดีต่อหุ้นส่วน (stakeholder engagement) การรับผิดชอบต่อความเสี่ยง (risk engagement) การจัดทำรายงานอย่างโปร่งใส มีการวางแผน ประเมินศักยภาพ และการตัดสินใจที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลมาสนับสนุน และมีระบบตรวจสอบ (audit)

ทั้งนี้ ความสมบูรณ์ของระบบควบคุมอาหารแห่งชาติของประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ซึ่งประเมินโดยใช้แบบประเมินที่คณะผู้วิจัยพัฒนาขึ้น ดังตารางที่ 8




**ภาพที่ 15** เว็บไซต์ของ Food Safety Information Council ซึ่งเป็นแหล่ง ข้อมูลออนไลน์ที่เชื่อถือได้ ให้แก่ผู้บริโภคมีการสืบค้นข้อมูลที่สะดวกรวดเร็ว โดยใช้การสืบค้นคำตามตัวอักษร นอกจากสื่อออนไลน์ยังมีการให้ความรู้ในรูปแบบจดหมายข่าว (Newsletter) โปสเตอร์ โบรชัวร์ และวีดิทัศน์ต่างๆ

**ตารางที่ 8** เมตริกซ์แสดงการให้คะแนนการประเมินหลักการและแนวทางการควบคุมอาหารในประเทศเพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค และความเป็นธรรมในการค้าทั้ง 13 ข้อ ตามตัวชี้วัดของประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

| Principles<br>Assessment Parameters | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Legislation(A) | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 2 | 3 | 4 |
| Standards, requirements/ norms; participation in CAC and other relevant international organizations (B) | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 |
| Food control management – Institutional framework, food control policy, strategy and governance (C) | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 2 | 4 | 4 |
| Inspection and Enforcement (D) | 2 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 4 | 3 | 2 | 3 | 0 | 4 | 4 |
| Foodborne disease surveillance (E) | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 4 | 4 |
| Import control processes (F) | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 0 | 4 | 4 |
| Export controls (G) | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 0 | 4 | 4 |
| Access to up-to-date knowledge (H) | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Verification of CA efficiency (I) | 0 | 3 | 3 | 0 | 0 | 3 | 2 | 3 | 2 | 4 | 0 | 3 | 4 |
| Laboratory services (J) | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 0 | 2 | 3 | 4 | 2 | 4 | 4 |
| Agro-food supply chains (K) | 4 | 4 | 0 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 0 | 3 | 4 |
| Information, education, communication and training (L) | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |

Note: Principles 1 (Protection of consumers); 2 (The whole food chain approach); 3 (Transparency); 4 (Roles and responsibility); 5 (Consistency and impartiality); 6 (Risk based, science based and evidence based decision making); 7 (Cooperation and coordination between multiple competent authorities); 8 (Prevention measures); 9 (Self assessment and review procedure); 10 (Recognition of other system (Including equivalence)); 11 (Legal Foundation); 12 (Harmonization); 13 (Resources)

Score 0 (Insufficient information to assess; 1 (non-existent); 2 (Partially in place); 3 (Mostly in place); 4 (Comprehensive and sustainable)

**อภิปรายการประเมินตามเงื่อนไขของแต่ละตัวชี้วัด** (ตารางที่ 8)

A1, A8: FSANZ ออกกฎหมายบังคับสำหรับการแสดงฉลากอาหารโดยให้ระบุอันตรายในผู้บริโภคกลุ่มเสี่ยง และมีกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค (consumer protection law)

A2: มีกฎหมายควบคุมตลอดห่วงโซ่ตั้งแต่ primary production

A3: การจัดทำประกาศหรือมาตรฐานต่างๆ จะทำโดย FSANZ และต้องส่งให้ Australia and New Zealand Ministerial Forum on Food Regulation พิจารณาว่าจะแก้ไขเพิ่มเติม (amend) หรือไม่ภายใน 60 วัน

A4: FSANZ เป็นหน่วยงานจัดตั้งตามกฎหมายดังนั้นบทบาทและหน้าที่จะถูกระบุไว้ชัดเจน

A5, A9, A12: การออกพระราชบัญญัติหรือออกกฎหมาย เช่น มาตรฐานของอาหารมีการเสนอร่างโดย FSANZ และต้องเสนอผ่าน Australia and New Zealand Ministerial Forum on Food Regulation เพื่อ review โดยพิจารณาว่าร่างนั้นเกิดความสอดคล้องกันของมาตรฐานภายในประเทศและนานาชาติ และต้องเกิดการปรับประสาน (harmonization) มาตรฐานต่างๆ ที่กำหนดในประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

A6: สินค้านำเข้าจะถูกแบ่งประเภทตามความเสี่ยงเพื่อการสุ่มตัวอย่าง (sampling) และการตรวจสอบ (inspection)

A7: การประสานความร่วมมือกับหน่วยงานกำกับดูแลด้านมาตรฐานของทั้งประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ และการตั้ง the Forum ที่มีคณะกรรมการร่วมจากกระทรวงต่างๆ

A10: Forum จะไม่ adopt มาตรฐานที่ FSANZ เสนอมาหากประกาศนั้นไม่ส่งเสริมให้เกิดความสอดคล้องกันกับมาตรฐานสากล

A13: มีการคงไว้และพัฒนาการกำกับดูแล

B1: FSANZ's objective defined in section 18 ("core") objectives of the *Food Standards Australia New Zealand Act 1991* in Public Health and Safety Statement ว่าจะต้องอยู่ภายใต้ agreement ของ WTO ที่ตกลงไว้ที่ Marrakesh 1994

B2: ครอบคลุม Manufacturer, consumer and primary production

B3, B7: การ amend/adopt/reject ทำโดย Forum ที่เป็นองค์ประกอบจากกระทรวงต่างๆของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์โดยใช้สิทธิโหวต

B4: เป็นบทบาทของทุกหน่วยงานที่รับผิดชอบในห่วงโซ่จะกำหนดมาตรฐานโดยอ้างอิงมาตรฐานหรือข้อกำหนดของนานาชาติ เช่น primary production มีการกำหนดห้ามใช้สารเคมีและยาสัตว์ตกค้างตาม the Rotterdam Convention และ the Stockholm Convention

B5: หาก Standards ที่ FSANZ กำหนดขึ้นไม่สอดคล้องกับออสเตรเลียและนิวซีแลนด์รวมทั้ง WTO ด้วยแล้ว รัฐบาลของแต่ละประเทศสมาชิกสามารถให้เกิดกระบวนการทบทวนการตัดสินใจของ FSANZ ได้

B6: การกำหนดมาตรฐานสินค้านำเข้ามีการควบคุมตามความเสี่ยง

B8: การกำหนดการแสดงฉลากอาหารเป็นมาตรฐานบังคับพร้อมระบุกลุ่มเสี่ยงต่อการบริโภคมีผลป้องกันความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้น

B9, B10: Review process โดย Forum ว่ามาตรฐานที่เสนอสอดคล้องกับมาตรฐานระดับสากลหรือไม่

B11: การออกมาตรฐาน FSANZ จะร่วมกับ Australian Competition and Consumer Commission, New Zealand Commerce Commission โดยข้อความที่ระบุบนฉลากต้องเป็นความจริง

B12: การปรับปรุงมาตรฐานให้สอดคล้องกันระหว่างประเทศออสเตรเลียและประเทศนิวซีแลด์

B13: กำหนดมาตรฐานตามความเสี่ยง

C1: ระบบบริหารจัดการการนำเข้าสินค้าต้องระบุแหล่งกำเนิดสินค้าซึ่งถือเป็นกฎหมายบังคับเพื่อเสนอทางเลือกให้ผู้บริโภคในการตัดสินใจ ส่วน Food Control Policy มีการระบุบทบาทหน้าที่ชัดเจน

C2: ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่

C3: บทบาท FSANZ ได้กล่าวถึงหลักการควบคุมตามหลักธรรมาภิบาล มีการบริหารจัดการด้านการเงินอย่างโปร่งใสมีการตรวจสอบ

C4: มีระบุไว้ชัดเจนในโครงสร้างและหน้าที่

C5: มีการระบุแหล่งกำเนิดสินค้าที่ฉลากอาหารของสินค้านำเข้าเพื่อให้แน่ใจว่ามีการปฏิบัติที่เป็นแนวเดียวกันกับสินค้าที่ผลิตในประเทศ

C6: การกำหนดมาตรฐานสินค้านำเข้ามีการควบคุมตามระดับความเสี่ยงและการติดตามเฝ้าระวังโรคอันเกิดจากอาหารเป็นพิษตามความเสี่ยง

C7: มีข้อตกลงร่วมกันระหว่างรัฐสมาชิกออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

C8: มีระบบแชร์ข้อมูลด้านโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารและศึกษาสถานการณ์ที่มีอุบัติการณ์เพื่อนำมาใช้ในการป้องกัน

C9: Forum ทำหน้าที่กำหนดข้อแนะนำเพื่อให้มีการนำมาตรฐานที่ FSANZ กำหนดไปใช้ในทางปฏิบัติ

C10, C12: ยอมรับระบบทั้งประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

C13: ความร่วมมือกับหน่วยงานกำกับดูแลด้านมาตรฐานของทั้งประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์และการตั้ง Forum ที่มีคณะกรรมการร่วมจากกระทรวงต่างๆ

D1, D2, D9: มีกำหนดไว้เฉพาะสินค้านำเข้าแต่ยังไม่พบว่าระบุไว้ที่ใดในการกำกับดูแลหลังออกสู่ท้องตลาด (postmarketing)

D3, D6: สุ่มตรวจสินค้านำเข้าโดยความถี่และการสุ่มระบุตามการจัดประเภทความเสี่ยง

D5, D8: กำหนดทำการสุ่มตรวจในทุกการส่งมอบสินค้าของสินค้านำเข้า

D7: FSANZ ประสานกับภาคอุตสาหกรรมและภาคีด้านการออกกฎหมายเพื่อให้แน่ใจได้ว่ามาตรฐานการแสดงฉลากอาหารถูกบังคับใช้ (ระบุใน FSANZ section 18)

D10: ตามประกาศได้ระบุการแสดงฉลากแสดงแหล่งกำเนิดสินค้า สำหรับสินค้านำเข้าเป็นมาตรฐานบังคับซึ่งมีการกำหนดหลักการไว้ว่าจะต้องสอดคล้องกับข้อตกลงร่วมกันในระดับนานาชาติ โดยไม่ทำให้เกิดข้อจำกัดทางการค้าที่เป็นอุปสรรคต่อการค้าระหว่างประเทศเกินความจำเป็น นั่นเป็นการแสดงถึงการตระหนักถึงระบบมาตรฐานของประเทศอื่นด้วย

D11: ไม่พบข้อมูลขององค์กรหรือมูลนิธิที่ถูกต้องตามกฎหมายที่มีบทบาทด้าน การตรวจสอบและบังคับใช้ตามกฎหมาย

D12: การปรับประสานให้มาตรฐานต่างๆ สอดคล้องกันสำหรับการบังคับใช้กฎหมายระหว่างประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์

D13: ในผังโครงสร้างองค์กรFSANZ มีหน่วยงานรับผิดชอบโดยตรงด้านการประเมินความเสี่ยงของสารเคมีและด้านโภชนาการ และมีการกำหนดมาตรฐานสำหรับอาหารกลุ่มเสี่ยงหลายฉบับ

E1: มีระบบการเฝ้าระวังโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหาร เพื่อช่วยหน่วยงานด้านสุขภาพในการติดตามปัญหาความปลอดภัยของอาหารและน้ำ

E2: ผู้เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่การผลิตอาหารสามารถเข้าถึงข้อมูลด้านโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหาร

E3, E13: รายงานผลอุบัติการณ์มีการรายงานและเปิดเผยในหน้าเว็บไซต์แสดงปัญหาตามพื้นที่ระดับ State และ Territory ตั้งแต่ปีค.ศ. 1991 จนถึงปัจจุบัน

E4, E13: มีการกำหนดบทบาทและคุณสมบัติของผู้ป้อนข้อมูลและผู้รวบรวมข้อมูลอุบัติการณ์ที่ต้องเป็นนักระบาดวิทยาและทำงานในพื้นที่

E5, E9, E13: OzFoodNet: กำหนดรายงานทุก 3 เดือนสำหรับการสืบสวนหาสาเหตุของการระบาดของโรคกระเพาะอาหารและลำไส้อักเสบอันมีสาเหตุจากจากการติดเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส หรือปรสิตที่มีสาเหตุจากอาหาร ตั้งแต่ปีค.ศ. 2001

E6: มีการนำข้อมูลจาก OzFoodNet มาวิเคราะห์เพื่อคาดการณ์ปัญหาความชุกที่อาจเกิดในพื้นที่หรือช่วงเวลาที่เสี่ยงมากที่สุดเพื่อลดปัญหาที่มักเกิดบ่อย กรณีสาเหตุจากอาหารและน้ำ

E7, E9, E12: มีความร่วมมือระหว่างพื้นที่หรือท้องถิ่นในการจัดทำข้อมูลสถานการณ์การเฝ้าระวังระดับประเทศ (NNDSS) ของโรคติดต่อเรื้อรัง (communicable diseases) กว่า 60 โรคทั้งนี้ข้อมูลถูกส่งทางอิเลคโทรนิคจาก states และ territories ทุกวันทำการ

E8: มีผลในเชิงป้องกันหรือควบคุมโรคอย่างชัดเจนอันเนื่องมาจากการแชร์ข้อมูลร่วมกันของหน่วยงานกำกับดูแล โดยสามารถแจ้งเตือนการระบาดของโรคที่เกิดขึ้นแล้วอาจระบาดข้ามไปยัง State, Territory และเขตแดนติดต่อกันระหว่างประเทศได้ ตาม Standard 3.3.1 โปรแกรมความปลอดภัยอาหารสำหรับการให้บริการด้านอาหาร (Food safety program for food service) ได้ระบุว่าอุตสาหกรรมอาหารใดๆ ที่ให้บริการด้านอาหารแก่ผู้ที่มีความเสี่ยงต่อโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหาร จะต้องมีการดำเนินกิจการและปฏิบัติตามมาตรฐานที่ระบุใน food safety program เช่นเด็กในสถานดูแลเด็ก ผู้สูงอายุในสถานดูแลผู้สูงอายุ และผู้ป่วยในโรงพยาบาล

E10, E13: มีการยอมรับระบบมาตรฐานระหว่างกันของประเทศสมาชิก (ออสเตรเลียและนิวซีแลนด์) ตามข้อตกลงร่วมกันระหว่างรัฐบาลของประเทศออสเตรเลียและรัฐบาลของประเทศนิวซีแลนด์ที่จะประสานความร่วมมือด้านระบบมาตรฐานอาหารเข้าด้วยกัน

E11: Food Safety Information Council เป็นองค์กรหรือมูลนิธิที่มีสมาชิกที่ทำงานวิจัยเพื่อสำรวจความปลอดภัยของอาหารแต่ยังคงยึดตามหัวข้องานวิจัยที่สนใจ

F1: สินค้าอาหารนำเข้าต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานระบบความปลอดภัยทางชีวภาพ (biosecurity) จึงจะอนุญาตให้เข้ามาในประเทศได้ เมื่อผ่านเข้ามาแล้วจะถูกกำกับดูแลโดยต้องสอดคล้องกับ Australia New Zealand Food Standards Code มีกฎหมายที่เกี่ยวข้องคือ Biosecurity Act 2015 และ Imported Food Control Act 1992

F2: สินค้าอาหารนำเข้าจะเคร่งครัดกับอาหารบางชนิดที่เป็นวัตถุดิบและอาหารแปรรูปที่นำเข้าผ่านด่านสนามบินหรือส่งทางไปรษณีย์สำหรับการใช้ส่วนตัว เช่น ไข่รวมผลิตภัณฑ์ นมและผลิตภัณฑ์นม เนื้อสัตว์ที่ไม่บรรจุกระป๋อง ถั่วและเมล็ด ผักผลไม้สด คือควบคุมตามความเสี่ยงจึงไม่ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่

F3, F9: สามารถเข้าถึงข้อมูลผ่าน http://www.agriculture.gov.au/import/goods/food และตรวจสอบข้อมูลก่อนนำเข้าด้านระบบความปลอดภัยทางชีวภาพจาก Biosecurity Import Conditions system (BICON)

F4: ระบุบทบาทและหน้าที่ไว้ชัดเจนทั้งผู้นำเข้า เจ้าหน้าที่ผู้อนุญาต หน่วยงานสุ่มตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์และการสุ่มตรวจรวมทั้งการแสดงฉลากแสดงแหล่งกำเนิดของสินค้า

F5, F6: ทำการตรวจการนำเข้าสม่ำเสมอไม่มีการแบ่งแยกโดยตรวจถี่ตามจำนวนการสุ่มที่ระบุสำหรับกลุ่มอาหารที่ถูกระบุว่าเสี่ยงปานกลางและสูงจัดอยู่ในกลุ่มอาหารที่มีความเสี่ยง (Risk food) และถี่น้อยลงกับกลุ่มเสี่ยงต่ำ คือถูกจัดอยู่ในกลุ่มอาหารที่ต้องเฝ้าระวัง

F7, F9: Imported Food Inspection Scheme เป็นการควบคุมการนำเข้าแบบจัดกลุ่มตามความเสี่ยงจะเป็นหน้าที่ของ Department of Agriculture and Water Resources โดยมี FSANZ เป็นหน่วยให้ข้อมูลสนับสนุนว่าอาหารชนิดใดที่ถูกจัดกลุ่มเป็นเสี่ยงปานกลางถึงเสี่ยงมาก

F8: กระบวนการนำเข้าใช้หลักการเพื่อป้องกันปัญหาทั้งด้านสิ่งแวดล้อมที่ต้องไม่ปนเปื้อนจากแมลงและโรค โดยต้องปฏิบัติตาม Biosecurity Import Conditions System (BICON) แบ่งการอนุญาตนำเข้าเป็น

1. อนุญาต
2. ต้องมีการระบุเงื่อนไขการนำเข้า
3. ต้องการเอกสารหลักฐานสนับสนุน
4. ต้องการการปฏิบัติที่เฉพาะ
5. ต้องมีใบอนุญาตนำเข้า

F10, F12: สินค้านำเข้ามายังประเทศออสเตรเลียที่มาจากประเทศนิวซีแลนด์หรือในทางกลับกันจะมีการรับรองมาตรฐานที่ถือว่าเทียบเท่ากันคือ Trans-Tasman Mutual Recognition Arrangement (TTMRA) ภายใต้ Trans-Tasman Mutual Recognition Act 1997

F13: มีกฎหมายควบคุมหลายฉบับ ได้แก่ Australia New Zealand Food Standards Code, Biosecurity Act 2015, Imported Food Control Act 1992, Trans-Tasman Mutual Recognition Act 1997, Biosecurity Import Conditions System (BICON)

G1: มีการยกเว้นสินค้าส่งออกภายใต้การควบคุมด้านความปลอดภัยโดยรัฐบาล แต่หากประเทศผู้นำเข้าต้องการเอกสารรับรองจากภาครัฐจะถูกติดแสดงไปในสินค้าที่ถูกส่งมอบแต่การควบคุมสารเคมีตกค้างต้องปฏิบัติตาม Stockholm Conventionและ Rotterdam Convention

G2: ระบุเฉพาะProducts prescribed in the legislation แบ่งเป็น 7 กลุ่ม

G3: Export Documentation System (EXDOC): เป็นซอฟแวร์สำหรับผู้ส่งออกเนื้อสัตว์ ปลา ผลิตภัณฑ์นม ไข่ เมล็ดพืช พืชสวน หนังสัตว์ ขนแกะผลผลิตพลอยได้จากเนื้อ เช่น เภสัชภัณฑ์ เลือดและอาหารสัตว์เลี้ยง ทั้งนี้ผู้ส่งออกสามารถออกเลขที่ Registered EDI users ตามแบบฟอร์มที่กำหนด

G4: มีการระบุบทบาทความรับผิดชอบชัดเจน

G5: มีการยกเว้นสินค้าบางประเภทแต่หากประเทศคู่ค้าต้องการเอกสารรับรองก็สามารถดำเนินการให้ได้

G6: ระบบตรวจสอบ (inspection) จะกำหนดตามข้อมูลความเสี่ยง เช่น เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

G7: สินค้าส่งออกถูกควบคุมโดย Department of Agriculture and Water Resources ซึ่งสินค้าจะถูกกำหนดชนิดใน Export Control Act 1982 และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

G8: บริการด้านการตรวจสอบและสัตวแพทย์ดูแลควบคุม การตรวจประเมินโรงงานเพื่อทดสอบความถูกต้องว่ามีการปฏิบัติตามข้อกำหนดใน Export Control Act 1982 และเป็นไปตามคำสั่งหรือความต้องการของประเทศคู่ค้าเช่น เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

G9: มีการตรวจสอบเพื่อทวนสอบว่าอุตสาหกรรมยังสามารถปฏิบัติตาม Export Control Act 1982 และรวมทั้งสนองความต้องการของตลาดในต่างประเทศ

G10: ตามมาตรฐานที่ประเทศผู้นำเข้ากำหนด

G12: การกำหนดพิกัดศุลกากรที่เป็นแนวทางเดียวกัน (Harmonized System customs code) สำหรับสารเคมีที่มีการบ่งชี้ไปกับเอกสารส่งออก (shipping document) และฉลากจะสอดคล้องเป็นแนวเดียวกันกับมาตรฐานสากลรวมทั้งระบุความเสี่ยงและอันตรายต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม

G13: มีระบบบริการออนไลน์ และการให้บริการด้านการตรวจสอบเพื่อออกใบรับรอง

H1, H3, H11: สามารเข้าถึงข้อมูลที่เป็นความรู้ผ่าน http://foodsafety.asn.au/scienceandresearch/ ซึ่งจัดทำโดย Food Safety Information Council สำหรับผู้ประกอบการและผู้บริโภคจัดทำโดยภาคเอกชน ส่วนข้อมูลการเฝ้าระวังโดยภาครัฐก็สามารถเข้าถึงข้อมูลผ่านเว็บไซต์ได้

H2, H3: มีการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการผู้ผลิต ภาคอุตสาหกรรม ผู้บริโภคผ่านสื่อออนไลน์

H4: หน่วยงานที่รับผิดชอบจัดทำสื่อเพื่อให้ความรู้และสร้างความเข้าใจแก่ผู้เกี่ยวข้อง

H5, H9: มีการปรับปรุงข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน

H6: ข้อมูลอยู่บนพื้นฐานการอ้างอิงงานวิจัยและสถานการณ์จริง

H7, H12: พบว่าข้อมูลการเฝ้าระวังมีการแชร์ข้อมูลระหว่างกัน

H8: มีผลต่อการป้องกันโรคผลในเชิงป้องกันหรือควบคุมโรคอย่างชัดเจนอันเนื่องมาจากการแชร์ข้อมูลร่วมกันของหน่วยงานกำกับดูแล โดยสามารถแจ้งเตือนการระบาดของโรคที่เกิดแล้วอาจระบาดข้ามไปยัง State, Territory และเขตแดนติดต่อกันระหว่างประเทศได้

H10: มีการยอมรับผลงานวิจัยที่รวบรวมจากภาคเอกชนและผลการศึกษาด้านการเฝ้าระวัง

H13: มีสื่อทั้งเว็บไซต์และสิ่งพิมพ์มากมายในการให้ความรู้โดยเหมาะสมตามผู้รับสื่อ เช่น CSIRO publishing สำหรับผู้ประกอบการ และ Food Safety Information Council สำหรับผู้บริโภค

I1: การทวนสอบประสิทธิภาพของหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบด้านการคุ้มครองผู้บริโภคไม่มีข้อมูลระบุไว้

I2: มีการทบทวนในบางส่วนของห่วงโว่ เช่น Forum จะมีหน้าที่ทบทวนมาตรฐานที่ FSANZ เสนอมา หรือการ update ประกาศต่างๆ

I3: ความโปร่งใสต่อการปฏิบัติหน้าที่ถูกระบุไว้ในกรอบการทำงานของ FSANZ

I6, I8: ทบทวนแผนและบทบาทการเฝ้าระวังหรือการระบาดของโรคอ้างอิงจากข้อมูลความเสี่ยงเพื่อการป้องกันปัญหา

I7: มีความร่วมมือกันระหว่าง FSANZ และ Forum

I10: ยอมรับระบบหรือมาตรฐานของประเทศคู่ค้าหรือประเทศพันธมิตรเช่น ออสเตรเลียหรือนิวซีแลนด์

I12: มีการทบทวนและประสานระหว่างออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ภายใต้ the *Trans-Tasman Mutual Recognition Act 1997*

I13: มีกฎหมายหรือมาตรฐานหลายฉบับที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากลหรือของประเทศคู่ค้า

J1: ห้องปฏิบัติการที่ให้บริการ (laboratory services) ในออสเตรเลียที่ได้รับการรับรองมาตรฐานและให้บริการแก่บุคคลทั่วไป อ้างอิงจาก www.nata.com.au

J2: ห้องปฏิบัติการที่ให้บริการในออสเตรเลียครอบคลุมตลอดห่วงโซ่

J3, J4, J5: โปร่งใสมีระบบการรับรอง (accreditation) เพื่อรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการ

J6: อาจมีข้อจำกัดด้านการให้บริการตรวจวิเคราะห์เนื่องจากต้องขึ้นกับความเสี่ยงของอันตรายเกิดจากสารใด ศักยภาพของห้องปฏิบัติการบางแห่งอาจจำกัด

J9: การตรวจสอบโดยผู้ตรวจประเมินภายนอกอาจพบเฉพาะห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน แต่อย่างไรก็ตามห้องปฏิบัติการทั่วไปมีระบบครวจสอบภายใน (internal audit)

J10: ยอมรับมาตรฐานสากลเช่น OECD-GLP

J11: NATA เป็นองค์กรหรือมูลนิธิที่ได้รับการรับรองอย่างเป็นทางการ

J13, J12: National Association of Testing Authorities (NATA) ของออสเตรเลีย เป็นหน่วยงานให้การรับรองมาตรฐานสากลสำหรับห้องปฏิบัติการ มีบริการฝึกอบรม บริการตรวจสอบวัสดุอ้างอิงรับรอง (certified reference materials) รวมทั้งเป็นหน่วยงานให้การรับรอง OECD-GLP

K4: ทุกหน่วยงานในห่วงโซ่อุปทานของผลผลิตเกษตรเพื่ออาหารมีบทบาทรับผิดชอบ
K5: ทำอย่างสม่ำเสมอตามมาตรฐานการควบคุม
K6: CSIRO เป็นหน่วยงานราชการของรัฐบาลกลาง สำหรับสนับสนุนข้อมูลการวิจัย
K7: ทุกภาคส่วนในห่วงโซ่อุปทาน (supply chain) ของสินค้าเกษตรทำงานร่วมกัน
K8, K9, K10: สินค้าเกษตรใช้มาตรฐานสากลควบคุมสารต้องห้ามด้านเคมีสำหรับสินค้านำเข้า
K12 K8: การตั้ง The Working Group on Pesticides (WGP) เป็นสมาชิกของ OECD ที่เป็นผู้แทนจาก EU และประเทศสมาชิก OECD กำหนดให้ OECD Agricultural Pesticide Program ทำหน้าที่ดังต่อไปนี้

- ประเมินเคมีภัณฑ์
- แจ้งข้อมูลประเทศต่างๆ เพื่อแนะนำทางเลือกเพื่อลดความเสี่ยงจากการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืช
- มีส่วนร่วมความปลอดภัยต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมในการผลักดันการประเมินความปลอดภัยตามหลัก OECD test guidelines
- พัฒนาข้อแนะนำสำหรับข้อมูลที่ต้องการในการประกอบการขึ้นทะเบียน

K13, K9: ข้อมูลผลผลิตทางการเกษตรในประเทศออสเตรเลียแสดงปริมาณผักผลไม้บริโภคสดในประเทศ ผ่านการแปรรูปและส่งออกจะมีรายงานใน FOODMap: An analysis of Australian food supply chain จัดทำโดย Department of Agriculture, Fishery and Forestry
L1: มีสื่อต่างๆที่มุ่งเป้าไปที่กลุ่มเฉพาะถือเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคเช่น เด็ก ผู้สูงอายุ บุคลากรทางการแพทย์ เป็นต้น โดยอ้างอิงข้อมูลจากการวิจัยทางวิทยาศาสตร์
L2, L12: Department of Agriculture and Water Resources สามารถศึกษาข้อมูลด้าน primary production ผ่าน http://www.agriculture.gov.au/ สำหรับDepartment of Primary Industries http://foodauthority.nsw.gov.au/ สำหรับผู้ประกอบการ Food Safety Information Council (http://foodsafety.asn.au/) สำหรับผู้บริโภคและ Department of Health (OzFoodNet) http://health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/cdna-ozfoodnet.htm สำหรับผู้บริโภคและเจ้าหน้าที่ภาครัฐ
L3, L5: ผู้บริโภคสามารถเข้าไปศึกษาข้อมูลจาก OzFoodNet: เพื่อดูข้อมูล outbreak ของโรคที่เจ็บป่วยจากอาหารโดยการแสดงรายงานเป็นรอบทุก 3 เดือน
L4: ผู้ที่รับผิดชอบในห่วงโซ่จะมีการให้ความรู้ผ่านสื่อต่างๆ เช่น ออนไลน์ การฝึกอบรม ทั้งนี้ตามบทบาทของตน
L6: OzFoodNet จะรายงานอุบัติการณ์โรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่เกิดขึ้นโดยระบุหลักฐานที่เป็นสาเหตุของอาการเจ็บป่วยเพื่อนำข้อมูลไปใช้ตัดสินใจในการเฝ้าระวังกลุ่มเสี่ยง
L7: เว็บลิ้งก์ระหว่างผู้มีอำนาจรับผิดชอบและแชร์ข้อมูลร่วมกันด้านโปรแกรมการเฝ้าระวัง
L8: มีการอ้างอิงข้อมูลระบบมาตรฐานสากล เช่น OECD
L9: มีเว็บไซต์ที่สามารถสื่อสารได้2 ทางเช่น http://foodauthority.nsw.gov.au/และ http://foodsafefo.asn.au/
L11: Food Safety Information Council จัดเป็นหน่วยงานตามกฎหมายที่เป็นองค์กร/มูลนิธิด้านความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคทั้งนี้สาเหตุจากในประเทศออสเตรเลียมีผู้ได้รับอันตรายจากอาหารเป็นพิษต่อปีประมาณ 4.1 ล้านมีผลให้ผู้ป่วยต้องเข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลจำนวน 31,920 ราย เสียชีวิต 86 รายและอีก 1 ล้านคนต้องไปแพทย์ทุกปี
L13: ผ่านเว็บไซต์ http://foodsafefo.asn.au/ และhttp://foodauthority.nsw.gov.au/

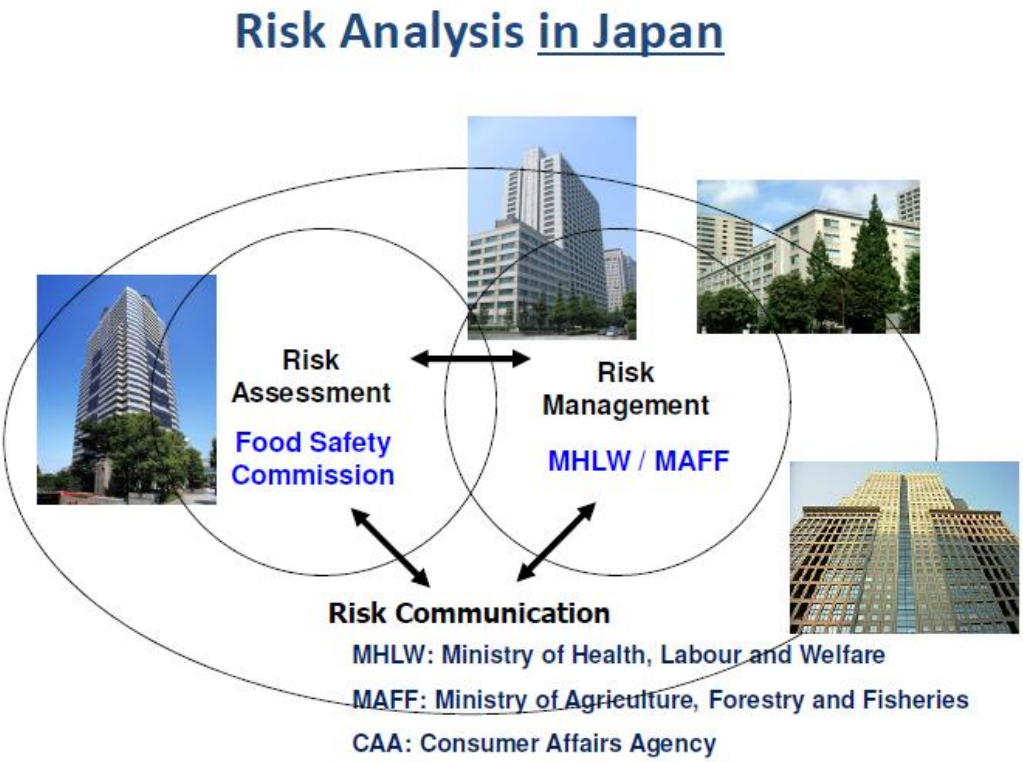
**2.2.3 ระบบควบคุมอาหารของประเทศญี่ปุ่น**

การกำกับดูแลด้านความปลอดภัยอาหารดำเนินการโดยหน่วยงานต่างๆ แบ่งตามชนิดของอาหาร (ประภาพร, 2551)

1. กระทรวงสาธารณสุข แรงงานและสวัสดิการ (Ministry of Health, Labor and Welfare: MHLW) ดูแลเรื่องการจัดการกระจายอาหารที่มั่นคงและมีความปลอดภัย
2. กระทรวงเกษตร ป่าไม้และประมง (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries: MAFF) มีความรับผิดชอบในด้านการดูแลการผลิตสินค้าที่เป็นอาหารและการรับรองคุณภาพ
3. คณะกรรมการความปลอดภัยของอาหารแห่งประเทศญี่ปุ่น Food Safety Commission (FSC) ภายใต้สำนักรัฐมนตรี (Cabinet Office) ที่มีประธานสูงสุดคือนายกรัฐมนตรี เพื่อเป็นหน่วยงานที่นำกฎหมายสู่การปฏิบัติเพื่อแก้ไขปัญหาความซ้ำซ้อนในการตรวจสอบ

- Administration system for food safety

การดำเนินงานเรื่องการวิเคราะห์ความเสี่ยงในประเทศญี่ปุ่น มีหน่วยงานที่รับผิดชอบ 4 หน่วยงาน ที่มีบทบาทความรับผิดชอบร่วมกัน (ภาพที่ 16 และ 17) ดังนี้




ที่มา: www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety

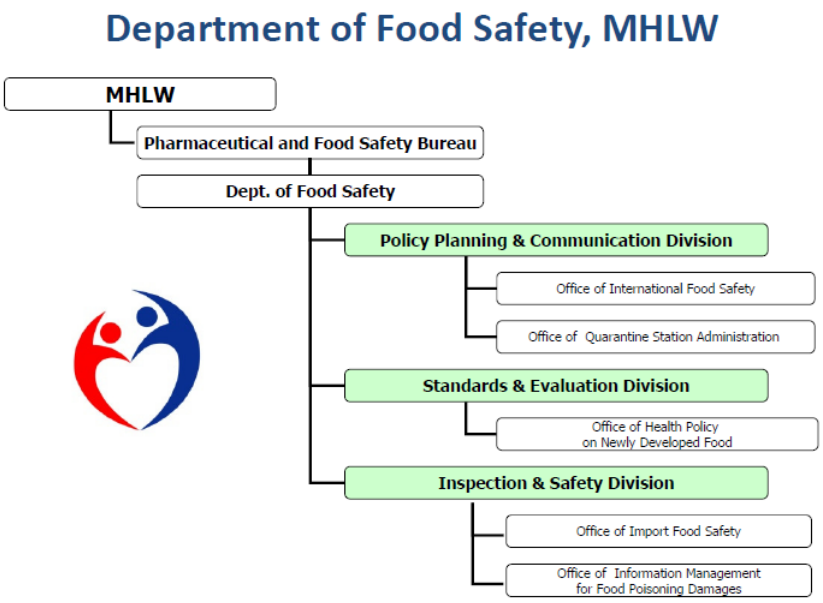
**ภาพที่ 16** ข้อมูลจากเว็บไซต์ของ Ministry of Health, Labour and Welfare

**ภาพที่ 17** การประเมินความเสี่ยงของแต่ละหน่วยงานที่รับผิดชอบของญี่ปุ่น

- การประเมินความเสี่ยง Food Safety Commission ทำการประเมินความเสี่ยง ประเมินความน่าจะเป็นและผลกระทบทางลบของวัตถุที่เป็นอันตรายในอาหารนั้นๆติดตามการจัดการความเสี่ยงของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารทั้งในประเทศและต่างประเทศ จัดการการสื่อสารความเสี่ยงอย่างครอบคลุม กฎหมายที่เกี่ยวข้องคือ Food Safety Basic Law
- การจัดการความเสี่ยงการจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW) กำหนดมาตรฐานของสารเคมีในอาหาร ติดตามการปฏิบัติ กฎหมายที่เกี่ยวข้องคือ Food Sanitation Lawและกฎหมายอื่นๆการจัดการความเสี่ยงด้านการเกษตร การปศุสัตว์ และการประมง Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF) ขึ้นทะเบียนสารเคมีทางการเกษตร รับรองและควบคุมยาสัตว์และการใช้ กำหนดมาตรฐานของอาหารสัตว์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องคือ Agriculture Chemicals Regulation Law และกฎหมายอื่นๆ

การสื่อสารความเสี่ยงเป็นการทำงานร่วมกันของ 3 หน่วยงาน คือ Ministry of Health, Labour and Welfare และ Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries และ Consumer Affairs Agency ทำหน้าที่ให้ข้อมูลความปลอดภัยอาหาร และเปิดโอกาสให้ผู้บริโภค (กลุ่มผู้บริโภค เช่น กลุ่มแม่บ้าน) ได้มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น Department of Food Safety (DFS) เป็นหน่วยงานภายใต้ Pharmaceutical and Food Safety Bureau, MHLW ซึ่งรับผิดชอบพันธะกิจการจัดการความเสี่ยง มีโครงสร้างแบ่งเป็น 3

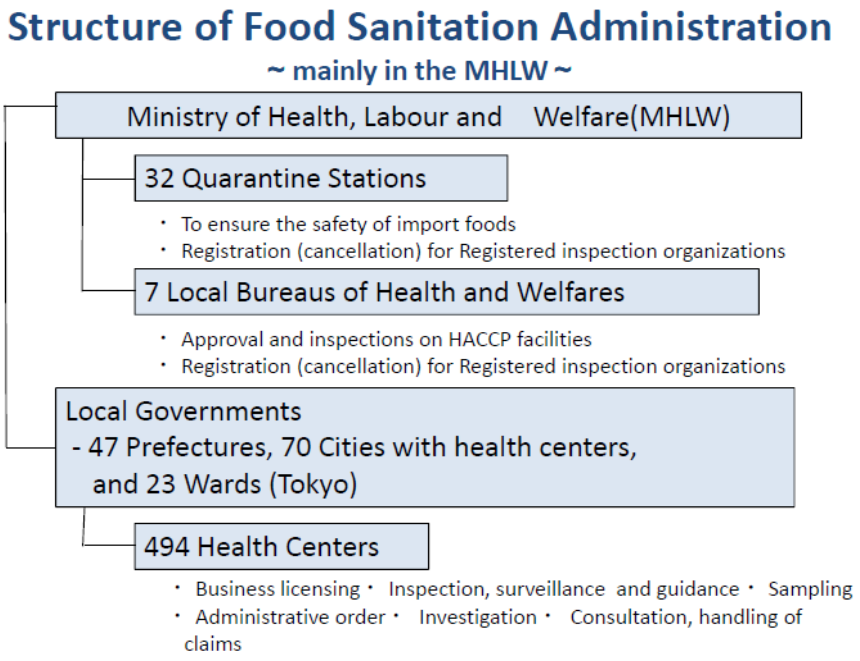
หน่วยคือ Policy Planning and Communication Division, Standards and Evaluation Division และ Inspection and Safety Division (ภาพที่ 18)



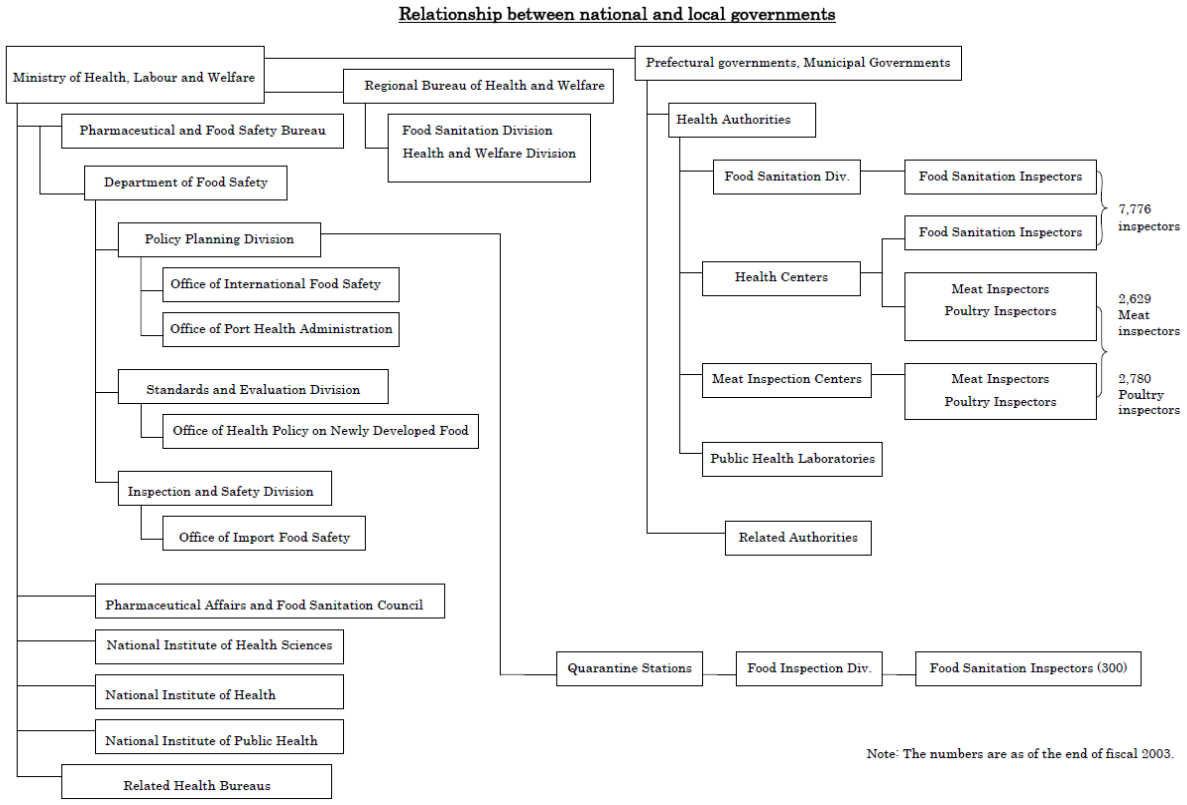

**ภาพที่ 18** โครงสร้างองค์กร Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW) ในหน่วยที่ดูแลความปลอดภัยอาหาร

โครงสร้างการบริหารด้านสุขาภิบาลอาหาร (ภาพที่ 19 และ 20) ซึ่งส่วนใหญ่อยู่ภายใต้ MHLW ดังนี้

- สถานีกักกัน 32 แห่ง
  1) สร้างความมั่นใจด้านความปลอดภัยของอาหารนำเข้า
  2) ขึ้นทะเบียนหรือยกเลิกหน่วยงานที่ทำหน้าที่ตรวจสอบ
- สำนัก (Bureaus) Health and Welfares 7 แห่ง
  1) รับรองและตรวจสอบ HACCP
  2) ขึ้นทะเบียนหรือยกเลิกหน่วยงานที่ทำหน้าที่ตรวจสอบ
- หน่วยงานท้องถิ่นใน 47 จังหวัด 70 เมืองที่มีศูนย์สุขภาพ และ 23 เมืองปกครองอิสระ รวมแล้วมีศูนย์สุขภาพ 494 แห่ง ทำหน้าที่
  1) ให้ใบอนุญาตธุรกิจ ตรวจสอบ เฝ้าระวังและให้คำแนะนำสุ่มตัวอย่าง
  2) สั่งการบริหาร ตรวจสอบ เป็นที่ปรึกษาและดำเนินงานเรื่องข้อเรียกร้อง (claim)



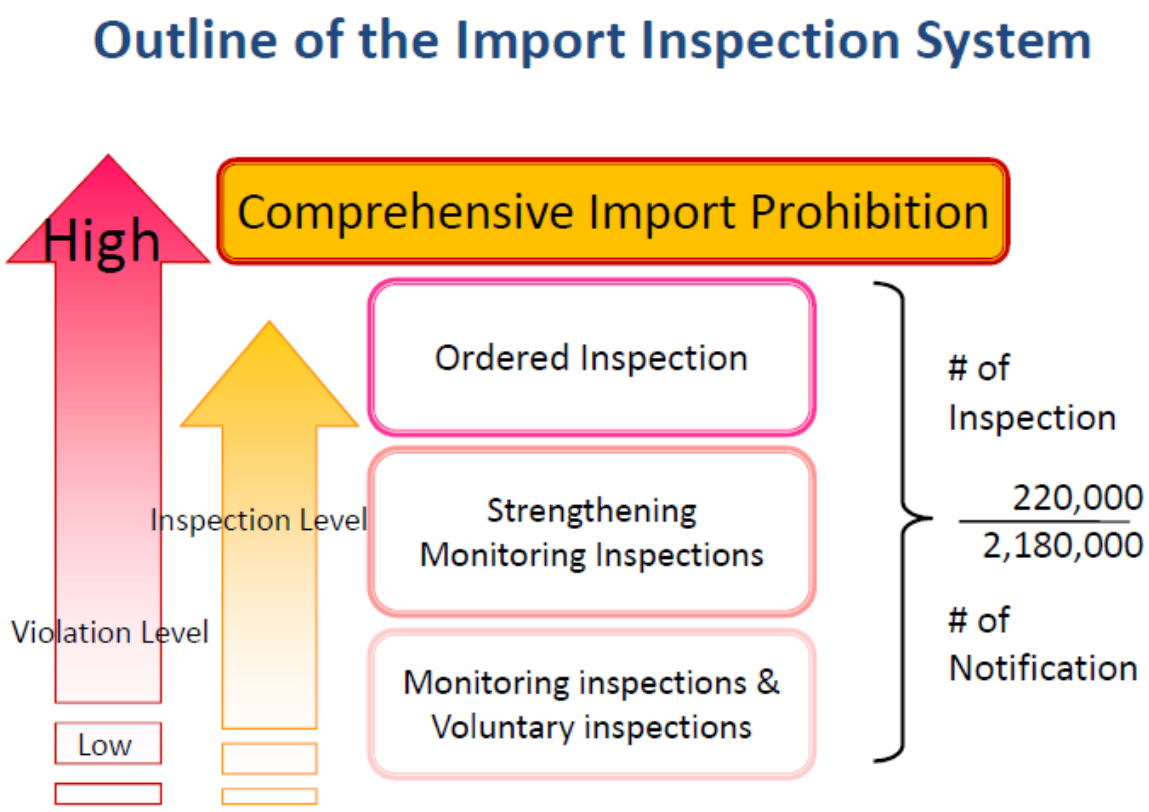

**ภาพที่ 19** โครงสร้างองค์กร Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW) ในหน่วยการบริหารด้านสุขาภิบาลอาหาร




**ภาพที่ 20** ความสัมพันธ์ระหว่างรัฐบาลและหน่วยงานระดับท้องถิ่น

ระบบการตรวจสอบสินค้านำเข้า (ภาพที่ 21) การตรวจสอบตั้งแต่ระดับรุนแรงต่ำไปจนถึงรุนแรงมาก แบ่งเป็น 3 ระดับคือ

1. การตรวจติดตาม และการตรวจสอบแบบสมัครใจ
2. การตรวจแบบเข้มข้น
3. Ordered inspection




**ภาพที่ 21** การตรวจสอบสินค้านำเข้าตั้งแต่ระดับรุนแรงต่ำไปจนถึงรุนแรงมาก

**2.2.4 ระบบควบคุมอาหารของประเทศอังกฤษ**

• Food Standard Agency (FSA) ทำหน้าที่อย่างเปิดเผยและเป็นอิสระ แต่ยังคงเป็นหน่วยงานของรัฐ (a government agency) ซึ่งไม่ได้ขึ้นตรงต่อกระทรวงใดๆแต่รายงานต่อรัฐสภา โดยผ่านทางกระทรวงสาธารณสุข (Department of Health) ดังนั้นหน่วยงานนี้จึงมีหน้าที่รับผิดชอบ ดูแลการคุ้มครองผู้บริโภค โดยทำการประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment) การจัดการความเสี่ยง (Risk Management) และการสื่อสารความเสี่ยง (Risk Communication) ของอาหาร (ประภาพร, 2551)

<u>หน้าที่</u>

- ประเมินความเสี่ยงทางวิทยาศาสตร์
- การจัดการความเสี่ยง
- การสื่อสารความเสี่ยง
- การพัฒนานโยบาย
- การกำหนดมาตรฐาน
- การตรวจประเมินและควบคุมการตรวจสอบของหน่วยงานท้องถิ่น
- การวิจัย

• Department of Environment, Food and Rural Affairs (Defra) ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบทางด้านการคุ้มครองสิ่งแวดล้อม การผลิตอาหารและมาตรฐานการเกษตร การประมง และสังคมชนบทเป็นหน่วยงานสนับสนุนโรงงานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่ม ช่วยกำจัดอุปสรรคต่างๆ เพื่อให้ธุรกิจที่เกี่ยวกับการเกษตรและอาหารสามารถเจริญเติบโตและแข่งขันในเชิงการค้าได้ (ประภาพร, 2551) โดย

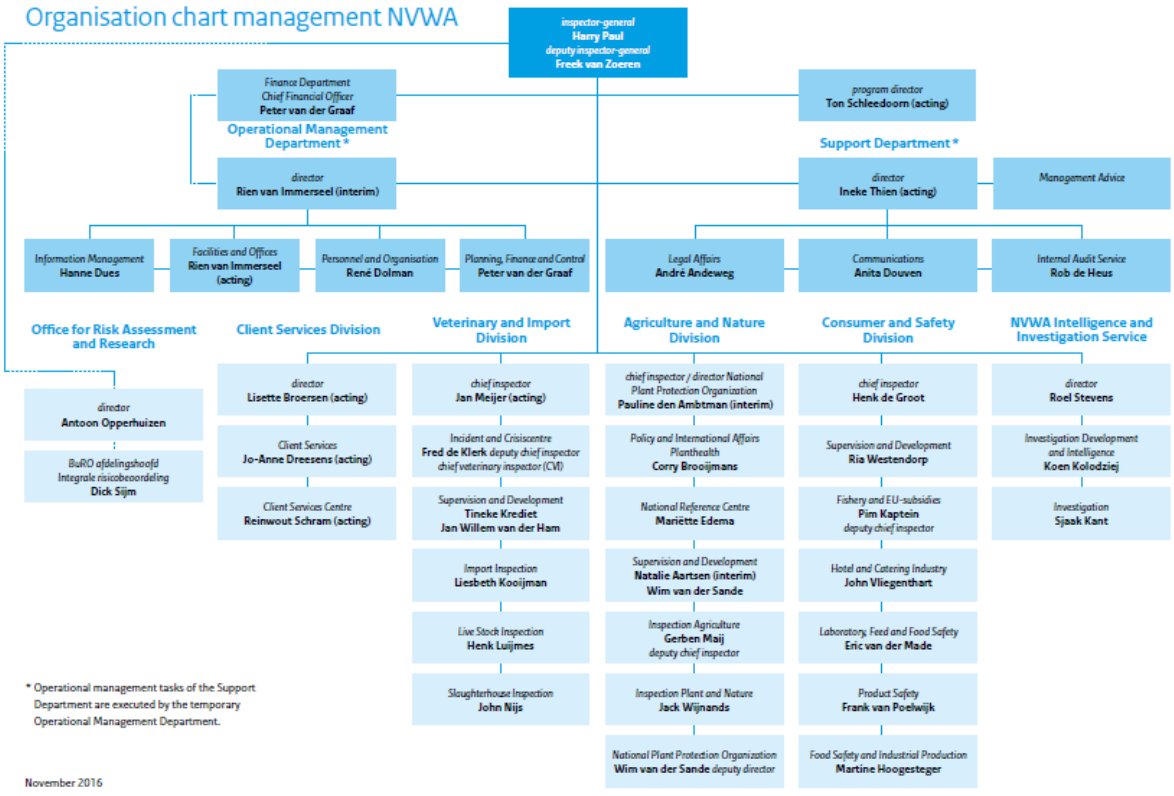
- ช่วยทางด้านการตลาด โดยสร้างแรงจูงใจในการปรับปรุงทางด้านการตลาดทั้งในและต่างประเทศ
- ช่วยทางด้านการส่งออก โดยส่งเสริมและบริการเกี่ยวกับการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารหน้าที่
- การคุ้มครองสิ่งแวดล้อม
- การสนับสนุนโรงงานผลิตอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อแข่งขันในเชิงการค้า
- การเกษตรแบบยั่งยืนและผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
- การประมง
- การวิเคราะห์ห่วงโซ่อาหาร และกฎระเบียบที่เกี่ยวกับฟาร์ม ได้แก่ Local food authority environmental health and trading standards services ขึ้นตรงกับ county council หรือ district council และ Department of Health ให้ข้อมูลและคำแนะนำเกี่ยวกับโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารและโรคสัตว์ติดคน ดูแลการโฆษณาอาหารสำหรับเด็กและอาหารในโรงเรียน

**2.2.5 ระบบควบคุมอาหารของประเทศเนเธอร์แลนด์**

กระทรวงที่รับผิดชอบความปลอดภัยอาหาร ได้แก่

1. Ministry of Health, Welfare and Sport รับผิดชอบอาหารสุขภาพและความปลอดภัยอาหาร
2. Ministry of Economic Affairs รับผิดชอบกฎระเบียบด้านสุขลักษณะ และตรวจสอบเนื้อสัตว์ที่โรงฆ่าสัตว์ และระหว่างการเก็บรักษาเนื้อสัตว์นอกจากนี้รับผิดชอบกฎระเบียบด้านปศุสัตว์ สุขภาพและการสงเคราะห์สัตว์ คุณภาพและความปลอดภัยของอาหารเลี้ยงสัตว์

- หน่วยงานที่รับผิดชอบด้านอาหารปลอดภัยคือ The Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (NVWA) ซึ่งเป็นหน่วยงานอิสระ ภายใต้การกำกับของ MEA และ MHWS (ภาพที่ 22) มีหน้าที่หลัก 3 ด้านคือ การกำกับดูแล การประเมินความเสี่ยง และการสื่อสารความเสี่ยง นอกจากนี้ยังมีหน้าที่จัดการเหตุการณ์หรือปัญหาร้ายแรงที่เกิดขึ้นให้คำปรึกษาด้านนโยบายกับ MEA ประสานงานเรื่องต่างๆ กับกระทรวงอื่น ติดต่อต่างประเทศ บังคับใช้กฎหมายและกฎระเบียบ และให้การรับรองโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์จากสัตว์ตามคำสั่งของ EEC โดยโรงงานเหล่านี้จะได้รับเลขรับรองซึ่งปรากฏอยู่บนฉลากผลิตภัณฑ์ที่มาจากสัตว์




**ภาพที่ 22** โครงสร้างองค์กร The Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (NVWA)

**2.2.6 ระบบควบคุมอาหารของประเทศเดนมาร์ก**

ระบบการควบคุมความปลอดภัยอาหาร ดำเนินการด้วยหน่วยงานเดียว คือ The Danish Veterinary and Food Administration (DVFA) ซึ่งอยู่ภายใต้กระทรวงสิ่งแวดล้อมและอาหาร มีพันธะกิจในการส่งเสริมความปลอดภัย สุขภาพ และคุณภาพ ครอบคลุมตลอดกระบวนการผลิตอาหาร (รวมถึงการผลิตอาหารสัตว์ การเพาะพันธุ์สัตว์ การจับปลา (การประมง) ผู้ประกอบการผลิตอาหาร และผู้บริโภค) นอกจากนี้ยังทำงานระดับนานาชาติกับ EU, CA, World Organization for Animal Health (OIE), FAO, WHO, Nordic Council of Ministers

<u>บทบาทและความรับผิดชอบของ DVFA</u>

- ให้เกิดความมั่นใจในการปกป้องความปลอดภัยของผู้บริโภค สุขภาพและสวัสดิภาพสัตว์
- จัดทำกรอบการทำงานสำหรับมาตรฐานสุขภาพและสวัสดิภาพสัตว์
- กำจัดโรคสัตว์และลดการใช้สารปฏิชีวนะ
- ตรวจสอบเนื้อสัตว์ทั้งก่อนและหลังการฆ่าที่โรงฆ่า เพื่อให้มั่นใจว่าเนื้อสัตว์เหมาะกับการบริโภคและเป็นไปตามความต้องการของประเทศผู้นำเข้า
- จัดทำฉลากโภชนาการและเครื่องหมายทางเลือกสุขภาพที่ง่ายสำหรับประชากรโดยร่วมมือกับเครือข่าย
- ให้ความช่วยเหลือการค้าระหว่างประเทศในเรื่องของสัตว์ อาหารคน อาหารสัตว์ เช่น จัดทำ export certificate จัดการเรื่องการตรวจสอบสัตว์ที่ด่าน
- ร่วมมือกับสถาบันการศึกษา และหน่วยวิจัย ให้ได้มาซึ่งความรู้บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และการประเมินความเสี่ยง เพื่อใช้ในการพัฒนานโยบายและการจัดการความเสี่ยง

<u>แผนผังองค์กร</u>

ประกอบด้วย 5 กรม โดยมี 3 กรม ทำหน้าที่ดูแลด้านสัตว์ อาหาร และการตรวจสอบเนื้อสัตว์และอีก 2 กรม เป็นหน่วยงานสนับสนุน เรื่องงบประมาณ บัญชี การสื่อสาร และนวัตกรรมทั้ง 5 กรม รายงานการปฏิบัติโดยตรงถึงผู้อำนวยการบริหาร

<u>ระบบการควบคุมอาหาร</u>

ทุกสถานที่ทำการด้านอาหารจะต้องเน้นการควบคุมอาหาร เช่น โรงฆ่าสัตว์ โรงเหล้า ร้านค้าส่ง ร้านค้าปลีก (ซูเปอร์มาเก็ต ภัตตาคาร และร้านอาหารหรือครัวขนาดใหญ่)

การควบคุมอาหารแบ่งออกเป็น 3 ประเภท

1. การควบคุมพื้นฐานการตรวจสอบมีกำหนดความถี่ที่แน่นอน ธุรกิจอาหารถูกจัดอยู่ในหนึ่งในห้ากลุ่มเสี่ยงขึ้นอยู่กับปัจจัยเสี่ยง 7อย่าง ซึ่งครอบคลุมปัจจัยทางจุลินทรีย์และกายภาพและปัจจัยทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจนั้น
2. การควบคุมที่ให้ความสำคัญก่อน เป็นการตรวจสอบที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ โดยทั่วไปมักทำที่ผู้ค้าปลีก
3. การตรวจสอบการรณรงค์ เป็นการทำงานที่เน้นเฉพาะบางเรื่องในช่วงเวลาหนึ่ง เช่น การให้ความเข้าใจเรื่องฉลาก การจัดการซาโมเนลลาที่โรงฆ่าหมู การจัดการอาหารในการผลิตอาหาร

<u>สำนักงานควบคุมอาหาร</u>

DVFA มีสำนักงานควบคุมอาหาร 5 แห่ง มีหน้าที่ตรวจสอบวัตถุดิบจนถึงผลิตภัณฑ์ประกอบด้วยการควบคุมคุณภาพภายใน สุขลักษณะ และฉลาก มีความรับผิดชอบ ดังนี้

- ตรวจสอบร้านอาหาร ซุปเปอร์มาร์เก็ต และธุรกิจอาหาร ตาม Danish smiley scheme
- จดทะเบียนรับรอง และออกใบอนุญาตการประกอบการธุรกิจอาหาร
- ควบคุมการนำเข้าและส่งออกสัตว์ อาหาร ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ที่ไม่ใช่อาหาร ที่ชายแดน
- สุ่มตัวอย่างส่งวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ
- ติดตามการฝ่าฝืนที่เกิดขึ้น
- ออก certificate เช่น การส่งออก sealing of trucks
- กำหนดข้อมูลทางโภชนาการ

<u>สำนักงานที่ควบคุมสัตว์</u>

DVFA มีสำนักงานควบคุมอาหาร 3 แห่ง มีหน้าที่ตรวจสอบปศุสัตว์ (รวมถึงการควบคุมสวัสดิภาพสัตว์ การใช้ยา และสภาวะในการขนส่ง) โรคติดเชื้อในสัตว์ การระบาดของโรคในสัตว์ มีความรับผิดชอบดังนี้

- จดทะเบียนรับรอง และออกใบอนุญาตการทำปศุสัตว์ ผู้ขนส่ง ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ไม่ใช่อาหาร
- การตรวจสอบสัตว์ที่ศูนย์พักสัตว์และศูนย์ขนถ่ายสัตว์สถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ไม่ใช่อาหาร การตรวจสอบเครื่องหมาย (ป้าย) และการสอบกลับสัตว์
- การสุ่มตัวอย่างเพื่อการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ
- การติดตามการฝ่าฝืนที่เกิดขึ้น
- งานที่เกี่ยวกับการจดทะเบียน ป้ายหรือเครื่องหมาย และการสอบกลับของสัตว์
- ออก certificate เช่น การส่งออก การส่งมอบ
- การเฝ้าระวังเหตุการณ์ที่อาจเกิดขึ้นได้
- การจัดการเมื่อมีการสงสัย และการควบคุมโรคจากสัตว์

<u>หน่วยเฉพาะกิจในการตรวจสอบอาหารFood inspection task force</u>

- หน่วยพิเศษที่เน้นเรื่องการหลอกลวง การฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามกฎหมาย
- ตรวจสอบอาหาร อาหารเสริม และการขายอาหารทางอินเตอร์เน็ต
- ทำงานร่วมกับสำนักงานควบคุมอาหาร
- ทำงานประสานกับหน่วยงานที่มีหน้าที่ด้านภาษี ตำรวจ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

<u>ห้องปฏิบัติการ</u>

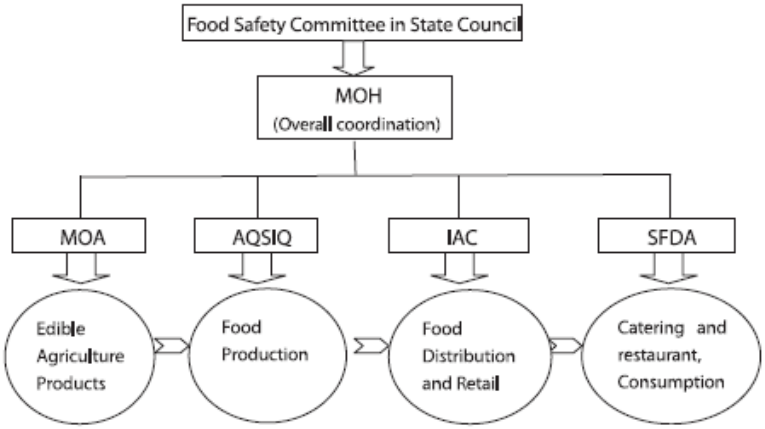
DVFA มีห้องปฏิบัติการ 2 ประเภท คือ ห้องปฏิบัติการทางจุลินทรีย์ และห้องปฏิบัติการทางเคมี มีหน้าที่วิเคราะห์ตัวอย่าง เช่น เชื้อจุลินทรีย์ ยาฆ่าแมลง วัตถุเจือปนอาหาร และองค์ประกอบของอาหารทำการตรวจสอบผู้ค้าปลีกและผู้ค้าส่งที่เป็นผู้ผลิตอาหาร ผู้ค้าปลีกและผู้ค้าส่งที่ไม่ได้เป็นผู้ผลิตอาหาร โรงงานผลิตอาหาร การตรวจสอบที่ด่านชายแดน ตลาด งานเทศกาล สถานศึกษาและหน่วยงาน มีความรับผิดชอบ ดังนี้

- ตรวจติดตามกำหนดพิกัด (mapping) และทำโปรแกรมควบคุมเช่น กรณีที่เกี่ยวข้องกับซาโมเนลลาในเนื้อสัตว์
- การจัดการตัวอย่างทดสอบ
- กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการขับเคลื่อนทางการตลาด เช่น ตัวอย่างและการทดสอบตามความต้องการของผู้ประกอบการ
- การสุ่มตัวอย่างที่นำเข้า

**2.2.7 ระบบควบคุมอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน** (ภาพที่ 23)

กฎหมายที่เกี่ยวกับอาหาร มี 3 ระดับ

1. ระดับที่ 1 กฎหมายพื้นฐาน ออกโดย National People's Congress (NPC) ได้แก่
   - Food Safety Law เป็นกฎหมายสูงสุด ที่ใช้ในการควบคุมความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร ปกป้องสุขภาพของผู้บริโภค มีหลายกรมที่เกี่ยวข้อง หน้าที่ความรับผิดชอบของกองในแต่ละกรมไม่ชัดเจน และมีช่องโหว่
   - Agri-food Quality and Safety Law รับผิดชอบโดยกระทรวงเกษตร เกี่ยวข้องกับมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าเกษตร สถานที่ผลิต กระบวนการผลิต การบรรจุ เครื่องหมาย และงานที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและการตรวจสอบตามกฎหมาย
   - Product Quality Law สำหรับกระบวนการผลิตอาหารเพื่อการค้า เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ การปรับปรุงคุณภาพ การปกป้องสิทธิตามกฎหมายของผู้บริโภค และการรักษาเสถียรภาพทางเศรษฐกิจและสังคม
   - Agriculture Law เกี่ยวข้องกับคุณภาพของผลผลิตทางการเกษตร เพื่อสร้างและปรับปรุงระบบมาตรฐานคุณภาพ ระบบการควบคุมและการตรวจสอบคุณภาพ การห้ามผลิตและจำหน่ายผลผลิตทางการเกษตรที่ไม่ได้สอดคล้องกับมาตรฐานบังคับ
   - Law of Standardization เป็นมาตรฐานที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกี่ยวข้องกับความรับผิดชอบทางกฎหมายในการสร้างมาตรฐานและการนำไปใช้
   - กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการนำเข้าและส่งออกสินค้าเกษตร เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบสุขลักษณะของสินค้าส่งออก
2. ระดับที่ 2 กฎหมายและข้อบังคับเพื่อใช้เป็นแนวทางสำหรับอาหารเฉพาะ การผลิตอาหาร และการค้า
   - วิธีการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของผู้ประกอบการ
   - การควบคุมฉลากอาหาร
   - การควบคุมวัตถุเจือปนอาหาร
   - มาตรฐานระดับชาติเพื่ออาหารปลอดภัย
3. ข้อบังคับในระดับจังหวัด ประกอบด้วยวิธีการตรวจสอบ รายละเอียดของกฎ ระเบียบการควบคุม เพื่อนำไปใช้ เช่น วิธีการตรวจสอบตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารท้องถิ่นในเซี่ยงไฮ้




**ภาพที่ 23** การจัดการควบคุมอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน

MOH: Ministry of Health

MOA: Ministry of Agriculture

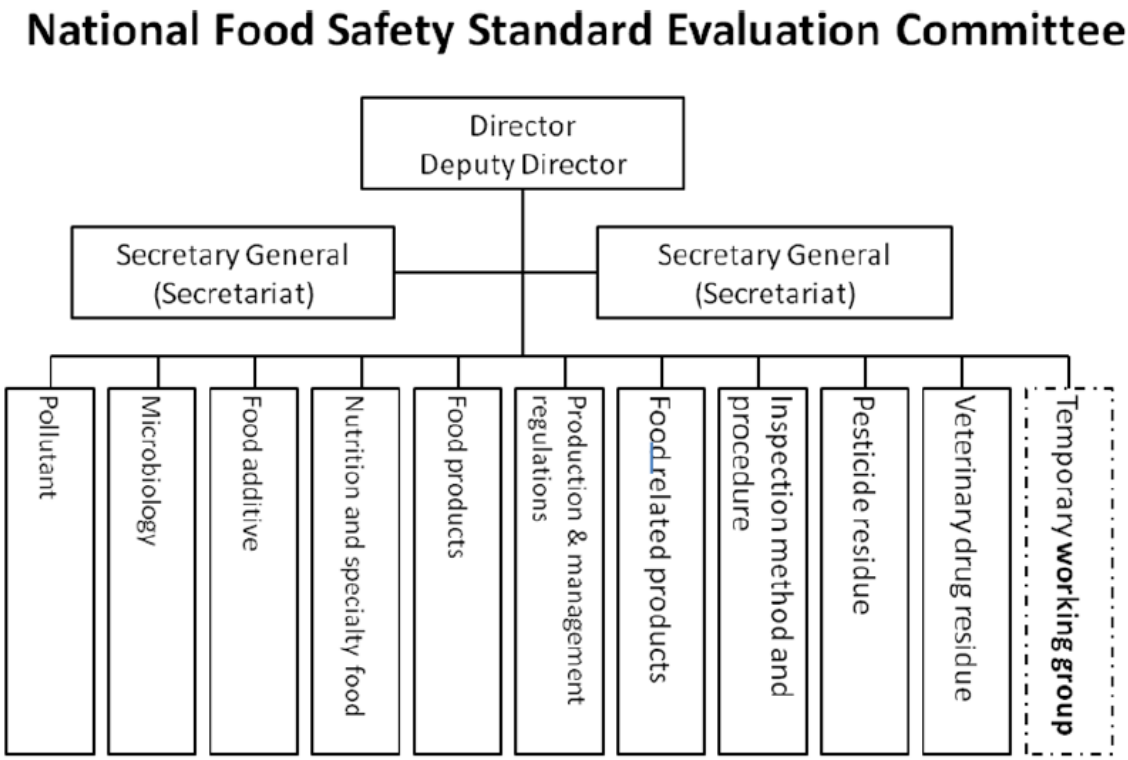
AQSIQ: Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine Department

IAC: Industry and Commerce Department

SFDA: State Food and Drug Administration Department National Food Safety Assessment Centre (ภาพที่ 24)

เป็นหน่วยงานอิสระ มีหน้าที่ประเมินความเสี่ยงบนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ แจ้งการเตือนและสื่อสารกับสื่อและสาธารณะ วิจัยทางวิทยาศาสตร์ มีการตรวจสอบรัฐบาลกลางเป็นผู้รับผิดชอบการบริหารจัดการ แต่การให้บริการตรวจสอบโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร และสินค้านำเข้า-ส่งออก ทางการค้า เป็นหน้าที่ของหน่วยงานท้องถิ่น และยังมีห้องปฏิบัติการ MOH เป็นผู้รายงานสถานการณ์ความปลอดภัยอาหารในประเทศ การประเมินความเสี่ยงและการแจ้งเตือน ข้อมูลเกี่ยวกับการเกิดเหตุทางด้านอาหารปลอดภัย และข้อมูลอื่นๆ ที่สำคัญจากสภาแห่งประเทศ

- กรมต่างๆ ของรัฐในระดับ county (เขตปกครอง) หรือเมืองหรือจังหวัด เป็นผู้ให้ข้อมูลการควบคุมและการบริหารจัดการอาหารปลอดภัย (เป็นกิจวัตร)
- กรมที่หน้าที่ตรวจสอบระดับชาติและกักกันสำหรับการนำเข้าและส่งออก รวบรวมข้อมูลความปลอดภัยเกี่ยวกับการส่งออกและนำเข้าอาหาร และแจ้งไปยังกรม หน่วยงาน และเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง
- อุตสาหกรรมและสมาคมอุตสาหกรรม เป็นผู้ส่งต่อข้อมูล ให้การศึกษา จัดฝึกอบรม แก่ผู้ผลิตอาหารและผู้ค้า




**ภาพที่ 24** National Food Safety Assessment Centre (NFSAC)

**2.2.8 ระบบควบคุมอาหารของประเทศมาเลเซีย**

การกำกับดูแลระบบความปลอดภัยอาหารของประเทศมาเลเซียอยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของหน่วยงานหลัก 2 หน่วยงาน ได้แก่ กระทรวงสาธารณสุข (Food Safety and Quality Division, Ministry of Health) และกระทรวงเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร (Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry) นอกจากนี้ ยังมีองค์กรอื่นที่มีบทบาทในการกำกับดูแลระบบอาหารในมิติอื่นๆ ด้วย เช่น องค์กรส่วนท้องถิ่น (Local Authority) ทำหน้าที่เป็นหน่วยปฏิบัติการในพื้นที่ที่รับผิดชอบ กรณีการนำเข้าและส่งออกจะต้องผ่านการตรวจสอบและกำกับโดยศุลกากร องค์กรศาสนามีบทบาทในงานด้านอาหารของประเทศด้วยแต่ในมิติด้านข้อบัญญัติทางศาสนาว่าด้วยเรื่องคุณภาพอาหารนอกเหนือจาก เรื่องความปลอดภัยอาหาร และในส่วนของการกำกับนโยบายด้านความปลอดภัยอาหารนั้น ได้มีการจัดตั้ง Food Safety and Nutrition Council ขึ้นในปี 2001 เพื่อเป็นองค์กรที่ทำหน้าที่ให้คำปรึกษาแก่รัฐบาลในประเด็นความปลอดภัยอาหารของประเทศ ซึ่งองค์ประกอบของ Food Safety and Nutrition Council ประกอบด้วยตัวแทนจากภาครัฐและเอกชน

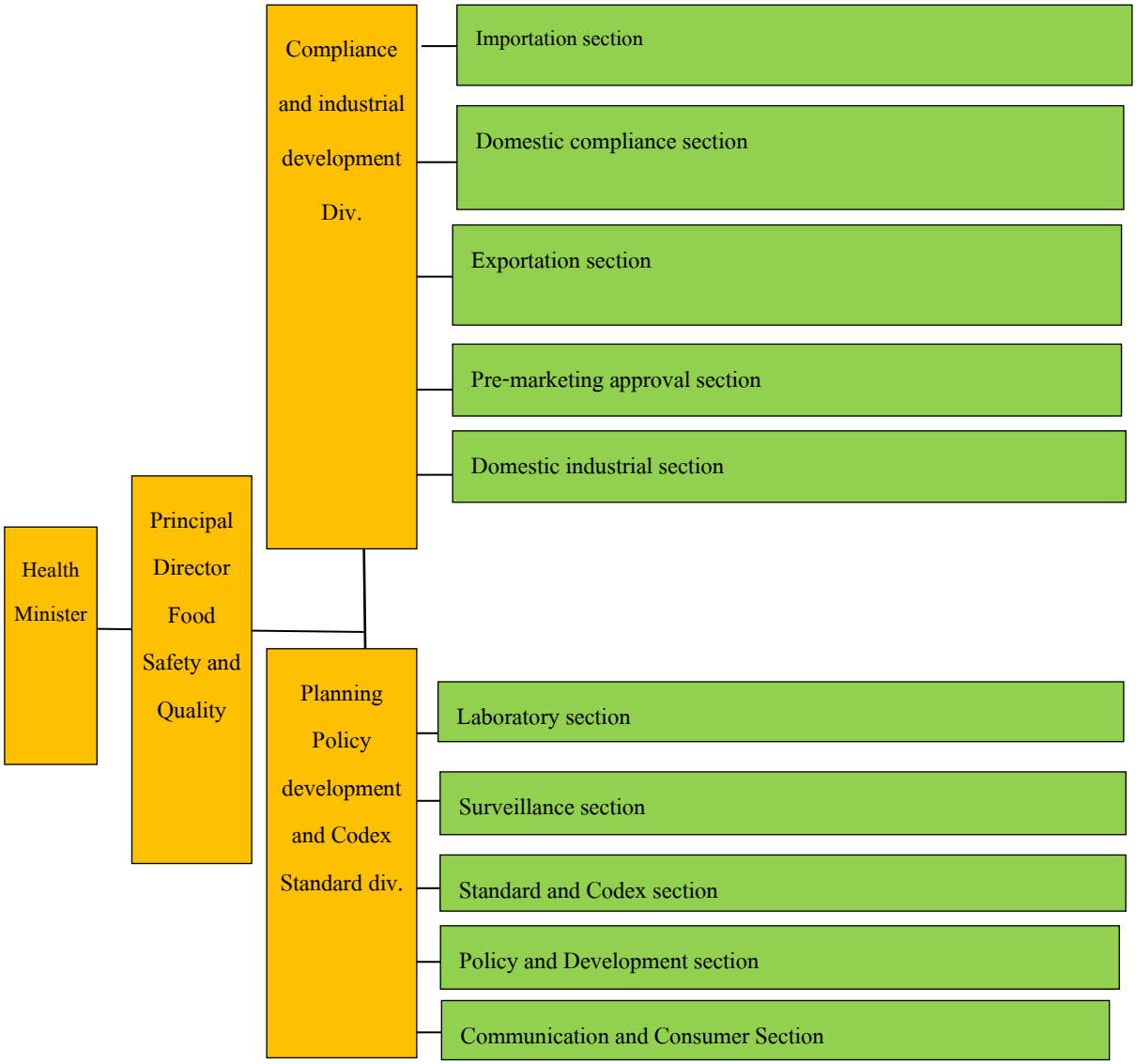
<u>Food Safety and Quality Division, Ministry of Health</u>

หน่วยงานหลักภายใต้กระทรวงสาธารณสุข (Ministry of Health: MOH) ที่ทำหน้าที่กำกับดูความปลอดภัยอาหาร คือ Food Safety and Quality Division (FSQD) โครงสร้างองค์กรของ FSQD และ MOH ตามที่แสดงในภาพที่ 25 -26ตามลำดับ

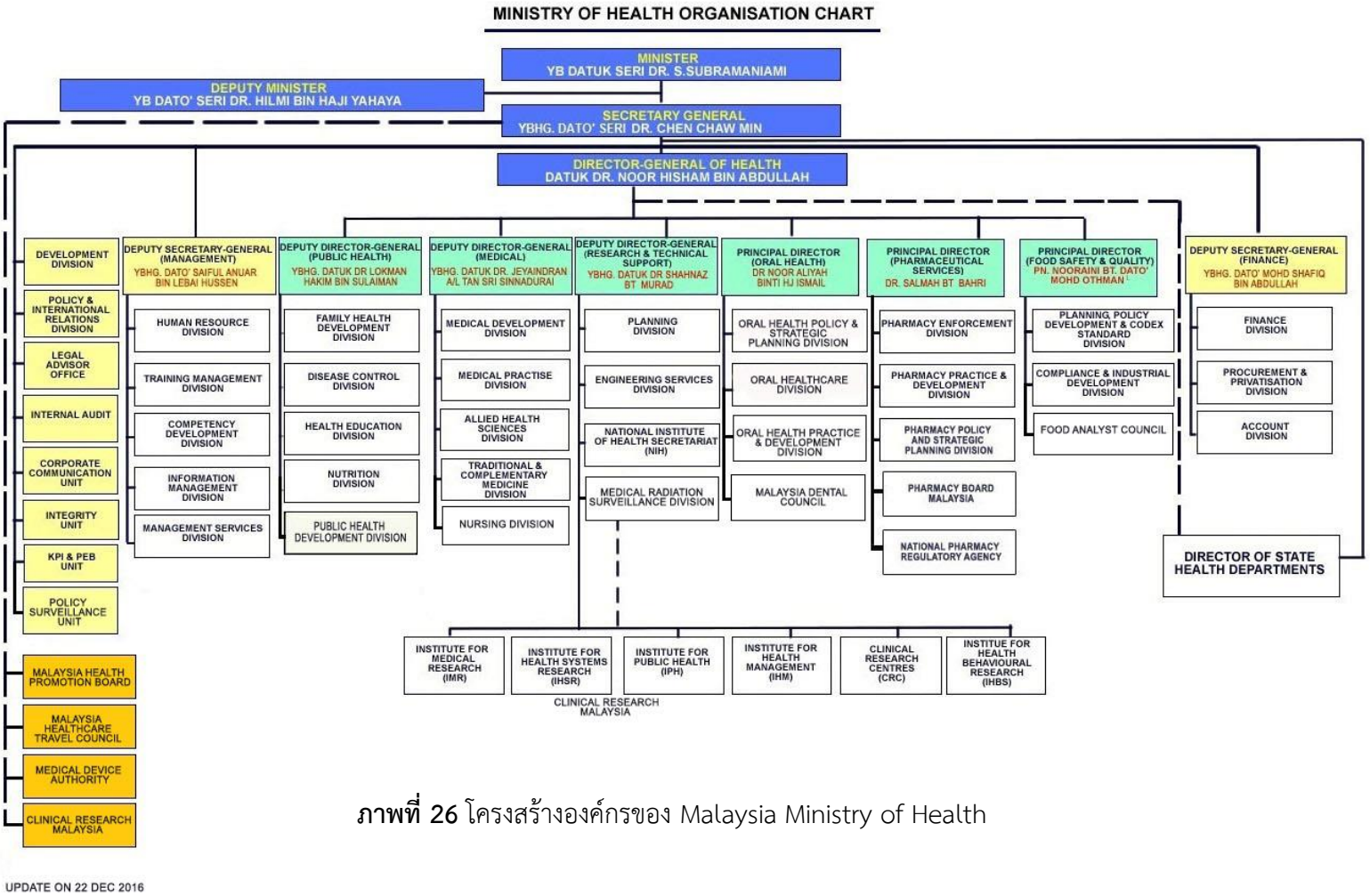
FSQD เดิมคือ Food Quality Control Unit ก่อตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครองประชาชนมาเลย์เซียจากอันตรายและการหลอกลวงที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และได้ยกฐานะเป็น FSQD ในปี 1994 กำหนดหน้าที่เป็นหน่วยงานบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ศึกษาวิจัย ให้ความรู้ผู้บริโภคส่งเสริมอาหารปลอดภัยในภาคอุตสาหกรรม และเป็นหน่วยงานหลักในการเข้าร่วมเวทีนานาชาติที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดมาตรฐานอาหาร เช่น โคเด็กซ์

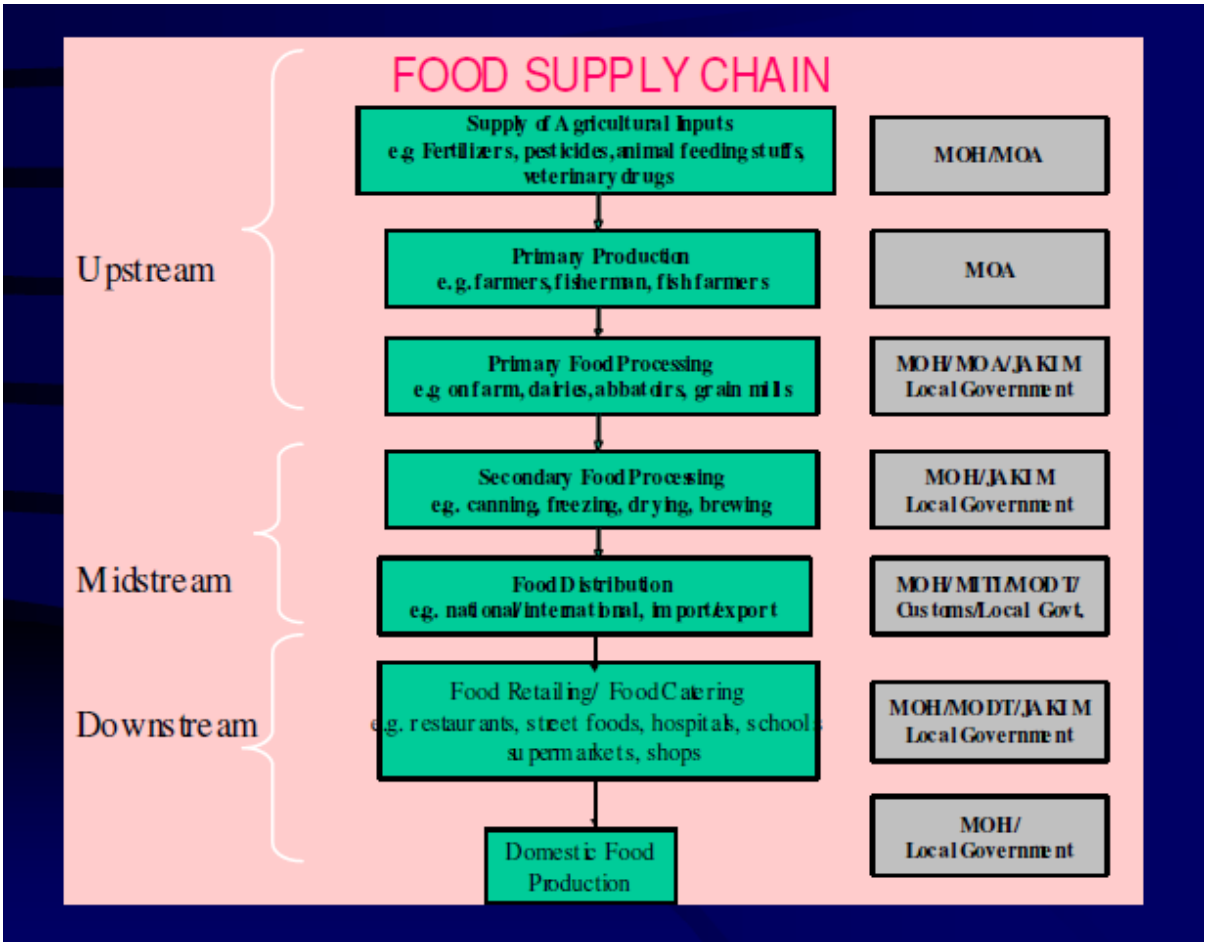
การแบ่งส่วนงานใน FSQD ประกอบด้วย 2 หน่วยงานหลัก (ภาพที่ 27) ได้แก่ Compliance and Industrial Development Division ซึ่งทำหน้าที่หลักด้านการกำกับดูแลการผลิตภายในประเทศ นำเข้าและส่งออกอาหาร และ Planning Policy Development and Codex Standard Division ทำหน้าที่หลักด้านการกำหนดนโยบาย วางแผน การสื่อสารข้อมูลสาธารณะ และงานด้านห้องปฏิบัติการและการเฝ้าระวังซึ่งตามโครงสร้างองค์กรดังกล่าว จะเห็นว่า FSQD มีส่วนงานที่เป็นการจัดทำนโยบายและกำหนดกฎหมาย และส่วนงานที่เป็นระดับปฏิบัติการและการบังคับใช้กฎหมายอยู่ในหน่วยงานเดียวกัน ซึ่งมีข้อดีคือสามารถมีการสั่งการได้เบ็ดเสร็จในหน่วยงานเดียว ทำให้การปฏิบัติตามนโยบายเป็นไปในทิศทางเดียวกันทั้งองค์กร อย่างไรก็ตามอาจมีข้อจำกัดในด้านการแสดงความความโปร่งใสในการปฏิบัติงานและความมีอิสระทางวิชาการสำหรับหน่วยที่รับผิดชอบการจัดทำข้อมูลทางวิชาการเพื่อสนองตอบการดำเนินงานทางนโยบายที่ควรแยกสายการบริหารออกจากกัน




**ภาพที่ 25** โครงสร้างองค์กรของกลุ่มงาน Food Safety and Quality ซึ่งรับผิดชอบงานคุณภาพและความปลอดภัยอาหารภายใต้ Ministry of Health Malaysia




**ภาพที่ 26** โครงสร้างองค์กรของ Malaysia Ministry of Health




ที่มา: เอกสารประกอบการบรรยายเรื่อง Sharing Experience of National Food Control System- Malaysiaการประชุม Workshop on National Food Control System for Strengthening Capacity Building to Minimize Differences among the National Food Control Systems in ASEAN (9-10 January 2017, Bangkok, Thailand)

**ภาพที่ 27** หน่วยงานที่รับผิดชอบกำกับดูแลในห่วงโซ่อาหาร ประเทศมาเลเซีย

<u>Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry (MOA)</u>

กระทรวงเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มาเลเซีย เป็นหน่วยงานหลักที่รับผลิตชอบกำกับดูแลและส่งเสริมการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรภายในประเทศ ประกอบด้วยหน่วยงานที่ทำหน้าที่เป็นหน่วยปฏิบัติการ ได้แก่

- Agriculture Drainage and Irrigation Division ทำหน้าที่กำหนดนโยบายและบริหารจัดการโครงสร้างพื้นฐานด้านการเกษตร รวมถึงการวางแผน บังคับใช้แผนงานและประเมินผลการดำเนินงานด้านการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน และรับผิดชอบงานด้านการสนับสนุนความรู้และเทคนิควิชาการแก่หน่วยงานต่างๆ ภายใต้กระทรวงเกษตรฯ และการพัฒนาระบบชลประทานและฐานข้อมูลเกี่ยวกับการชลประทาน
- Agro-based Industry Division ทำหน้าที่กำหนดนโยบายและวางแผนเกี่ยวกับอุตสาหกรรมเกษตรระดับ SMEs พัฒนาผู้ประกอบการอุตสาหกรรมเกษตร โดยการประสานความร่วมมือและ

ให้ความช่วยเหลือด้านต่างๆ เช่น ด้านการตลาด การเงิน การพัฒนาบุคลากร โครงสร้างพื้นฐาน และเทคโนโลยี

- Crops, Livestock and Fishery Industry Division ทำหน้าที่วางแผนพัฒนาอุตสาหกรรมด้านกสิกรรม ปศุสัตว์ และประมงให้สอดคล้องกับนโยบายรัฐบาลและถ่ายทอดแผนงานสู่ภาคปฏิบัติอย่างเหมาะสม ประสานความร่วมมือและให้การสนับสนุนการแปลงนโยบายสู่การปฏิบัติ และตรวจสอบติดตามการปฏิบัติตามนโยบาย ยุทธศาสตร์ แผนงานและโครงการที่เกี่ยวข้อง
- Paddy and Rice Industry Divisionทำหน้าที่เป็นองค์กรหลักรับผิดชอบกำหนดแผนงานและการพัฒนาทุกด้านในห่วงโซ่อุปทานข้าว (Rice supply chain)

หน่วยงานสนับสนุนการดำเนินงานของหน่วยงานในข้างต้น เช่น Development Division, Information Management Division, Industrial and Bumiputera Economic Development, Legal Division, Policy and Strategic Planning Division, International Division, National Agriculture Training Council (NATC)

<u>กฎหมาย</u>

กฎหมายที่ให้อำนาจในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหาร ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2525 (Food Act 1983) ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่เดือนตุลาคม พ.ศ. 2528 เป็นต้นมา และมีกฎหมายลำดับรองที่ตราขึ้นโดยอำนาจของ Food Act 1983 ได้แก่ Food Regulation 1985 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติมปี 2009 Food Hygiene Regulations 2009 และ Food Irradiation Regulations 2011 โดยกฎหมายแต่ละฉบับมีเนื้อหาสำคัญ ดังนี้

Food Act 1983 มีเนื้อหาหลักคือ กำหนดนิยาม เจ้าหน้าที่และอำนาจหน้าที่ องค์ประกอบของการกระทำผิดและบทกำหนดโทษ และอำนาจอื่นๆ ที่เป็นกรอบในการดำเนินงานหรือการออกกฎหมายลูก นอกจากนี้ Food Act 1983 ยังมีขอบเขตครอบคลุมการควบคุมยาสูบด้วย

Food Regulation 1985 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติมปี 2009 กำหนดรายละเอียดของมาตรฐานด้านคุณภาพของอาหาร (มาตรฐานแนวดิ่ง) และมาตรฐานด้านความปลอดภัย เช่น การใช้วัตถุเจือปนอาหาร การตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชและยาสัตว์ การตกค้างของโลหะหนัก และการแสดงฉลาก ฯลฯ

Food Hygiene Regulations 2009 กำหนดรายละเอียดเงื่อนไขด้านสุขลักษณะการผลิตของสถานที่ผลิตอาหาร รวมถึงระบบประกันคุณภาพและระบบการตรวจสอบย้อนกลับ

Food Irradiation Regulations 2011 กำหนดรายละเอียดเงื่อนไขในการฉายรังสีอาหาร รวมทั้งการขึ้นทะเบียนสถานที่ฉายรังสี การออกหนังสือรับรอง การบรรจุและการแสดงฉลาก

<u>การกำกับดูแลในห่วงโซ่อาหาร</u>

วัตถุประสงค์หลักของ Food Safety and Qualtiy Programme ของประเทศมาเลเซียมี 2 ด้าน ได้แก่ (1) เพื่อคุ้มครองประชาชนจากอันตรายต่อสุขภาพและหลอกลวงที่เกี่ยวข้องกับการอาหาร และ (2) เพื่อส่งเสริมการค้าอาหารโดยกำหนดเป็นวัตถุประสงค์เฉพาะเพื่อความชัดเจนการปฏิบัติงาน ได้แก่

- เพื่อรับประกันว่าอาหารที่ผลิต จำหน่ายและเก็บรักษา (Storage) ได้ดำเนินการตามหลักสุขาภิบาล และเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ Food Act 1983, Food Regulation 1985 และ Food Hygiene Regulation 2009

- เพื่อรับประกันว่าอาหารที่จำหน่ายปราศจากสารปนเปื้อนและวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่ได้รับอนุญาต และอาหารไม่ก่อให้เกิดหลอกลวง โดยอาหารต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด และมีการแสดงฉลากและโฆษณาที่นำเสนอข้อมูลตามเป็นจริง
- เพื่อรับประกันว่าอาหารที่นำเข้ามาในประเทศมีความปลอดภัยและเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ Food Act 1983, Food Regulation 1985 และ Food Hygiene Regulation 2009
- เพื่อรับประกันว่าอาหารที่ส่งออกมีคุณภาพและมาตรฐานตรงตามที่กำหนดโดยประเทศผู้นำเข้า
- เพื่อรับประกันว่าประชาชนจะได้รับข้อมูลที่เกี่ยวกับสุขภาพและอาหาร อย่างเพียงพอ
- การดำเนินงานเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ดังกล่าวนั้น FSDQ ได้กำหนดเป็นกิจกรรมตามหลักการ

<u>Food Safety Risk Management ประกอบด้วย</u>

- การออกกฎหมาย
- การบังคับใช้กฎหมาย (ผู้ประกอบการภายในประเทศและการควบคุมการนำเข้า)
- การออกข้อแนะนำสำหรับอุตสาหกรรม
- การส่งเสริมการส่งออก
- การบริการด้านห้องปฏิบัติการ
- การตรวจเฝ้าระวัง
- การให้ความรู้ผู้บริโภค
- การมีส่วนร่วมในเวที Codex และเวทีนานาชาติ

การดำเนินงานด้านการออกกฎหมายจะดำเนินงานควบคู่กับการออกข้อแนะนำสำหรับภาคอุตสาหกรรมเพื่อให้มั่นใจว่า ผู้ประกอบการมีความเข้าใจและสามารถปฏิบัติตามข้อกฎหมายได้ ซึ่งหลักการในการออกฎหมายใดๆ นั้น จะต้องดำเนินการโดยผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องจากทุกภาคส่วน ดำเนินการบนพื้นฐานความเสี่ยง (Risk based approach) การมีส่วนร่วมและเปิดโอกาสให้ผู้ส่วนได้เสียได้แสดงความคิดเห็น และมีการประเมินผลกระทบจากกฎหมายด้วย นอกจากนี้ กฎหมายหรือข้อกำหนดที่จัดทำขึ้นจะมีความสอดคล้องกับมาตรฐานของโคเด็กซ์ โดยที่ไม่กระทบกับหลักการคุ้มครองผู้บริโภค และต้องกฎหมายหรือข้อกำหนดนั้นจะต้องมีความสมดุลระหว่างการลดความเสี่ยงในระบบอาหาร กับความเป็นไปได้ในการบังคับใช้กฎหมาย ผลกระทบกับการค้า สังคม ศาสนาและวัฒนธรรม

การบังคับใช้กฎหมายมีการดำเนินการผ่านระบบการควบคุมผู้ผลิตและนำเข้าอาหารโดยเน้นระบบกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด และมีจุดเด่นที่การควบคุมการนำเข้าได้ประยุกต์ใช้ระบบ IT ในการจัดเกรดผู้ประกอบการและการอนุญาตนำเข้าอัตโนมัติ หรือระบบ Food Safety Information System of Malaysia (FoSIM)

กลไกที่ทำให้การเกิดพัฒนาอย่างต่อเนื่องในระบบการควบคุมอาหารของประเทสมาเลเซีย คือ ในแต่ละปีจะมีการกำหนดแผนปฏิบัติการประจำปีและกำหนดเป้าหมายจำเพาะ มีการทบทวนแผนและปรับปรุงอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้มั่นใจว่าแผนปฏิบัติการมีความเหมาะสม และกรณีที่พบจุดอ่อนหรือข้อบกพร่องที่จำเป็นต้องมีการตัดสินใจในเชิงนโยบาย จะมีการรายงานขึ้นไปในระดับบริหารเพื่อพิจารณาตามลำดับชั้นต่อไป

<u>ระบบควบคุมการนำเข้า FoSIM</u>

ระบบ FoSIM เป็นระบบ IT ซึ่งจำแนกผู้ประกอบการนำเข้าอาหารตามประวัติการนำเข้าที่ผ่านมาซึ่งรวบรวมและจัดไว้ในฐานข้อมูล โดยข้อมูลสำคัญที่ใช้ในการจัดจำแนกผู้ประกอบการ ได้แก่ ผลการตรวจสอบ

ผลิตภัณฑ์จากห้องปฏิบัติการซึ่งเป็นผลจากการสุ่มตัวอย่างที่ด่านนำเข้าและผลการตรวจเฝ้าระวังในท้องตลาด ระบบการเชื่อมโยงข้อมูลและการประมวลผลดังแสดงในภาพที่ 28 โดยสรุปลักษณะการทำงานคือ ขั้นแรก ผู้ประกอบการนำเข้าอาหารต้องขึ้นทะเบียนเป็นผู้นำเข้าอาหาร และประวัติจะถูกจัดเก็บไว้ในฐานข้อมูลกลางที่เชื่อมโยงกับฐานข้อมูลของศุลกากรและฐานข้อมูลห้องปฏิบัติการและฐานข้อมูลของด่านนำเข้าอาหาร ซึ่งเมื่อผู้ประกอบการแจ้งขออนุญาตนำเข้า (Pre-import notification) ระบบจะจำแนกผู้ประกอบการเป็น 6 ระดับ โดยอัตโนมัติตามประวัติที่จัดเก็บไว้ โดยแต่ละระดับจะมีการปฏิบัติที่แตกต่างกัน ดังนี้

Level 1 ปล่อยสินค้าเข้าได้ทันที

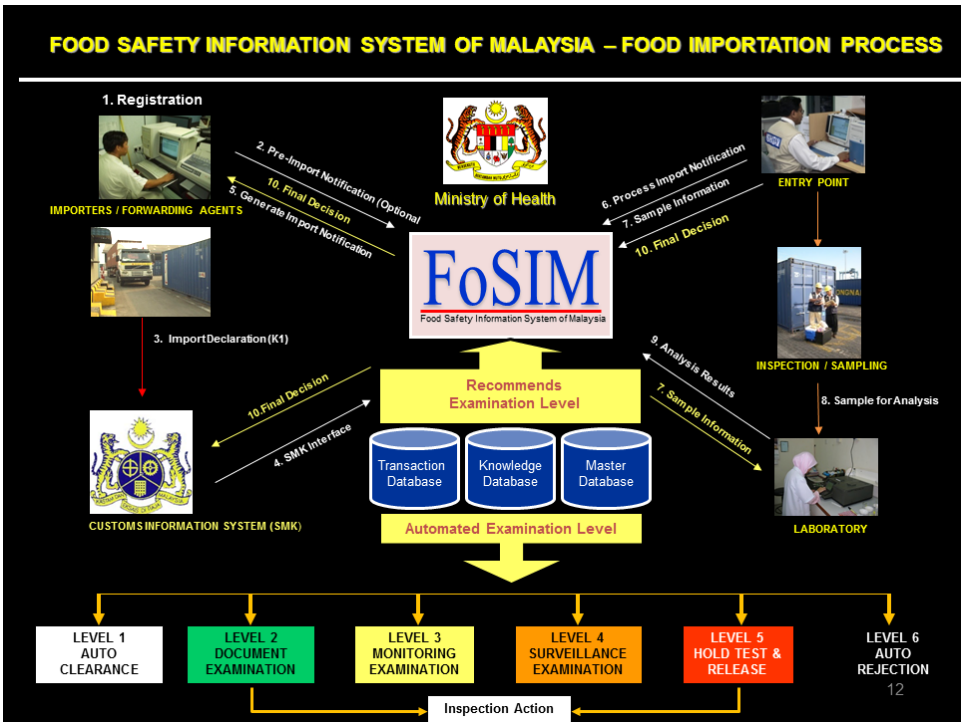
Level 2 ตรวจสอบเอกสารและปล่อยสินค้า

Level 3 ปล่อยสินค้าและเข้าสู่โปรแกรมเฝ้าระวัง (Monitoring)

Level 4 ปล่อยสินค้นค้าและเข้าสู่โปรแกรมตรวจติดตาม (Surveillance)

Level 5 กักสินค้าและสุ่มตรวจ

Level 6 ไม่อนุญาตนำเข้า

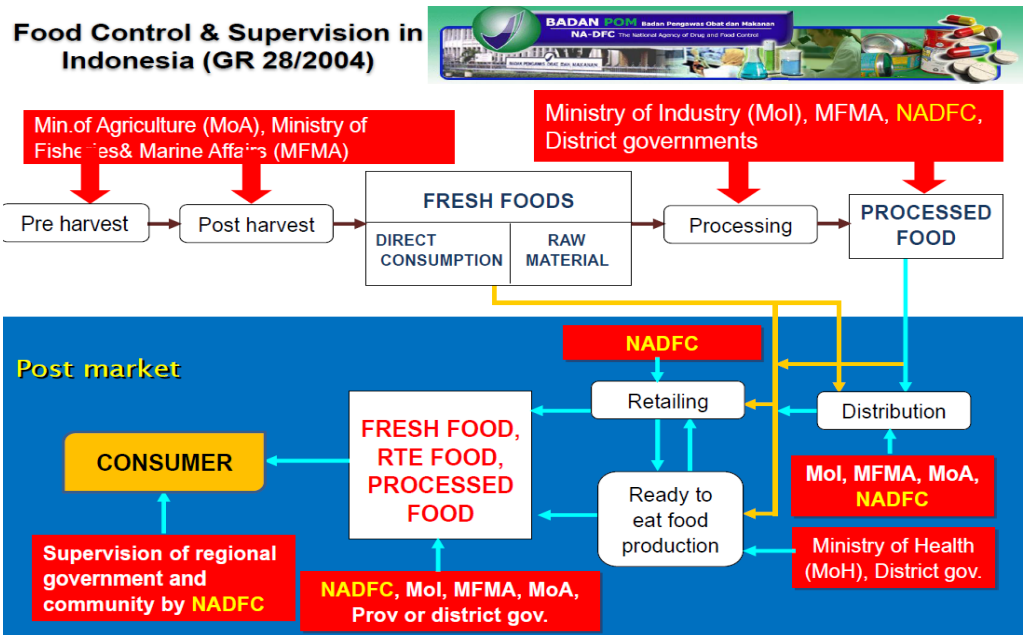



ที่มา: เอกสารประกอบการบรรยายเรื่อง Sharing Experience of National Food Control System- Malaysiaการประชุม Workshop on National Food Control System for Strengthening Capacitiy Building to Minimize Differences among the National Food Control Systems in ASEAN (9-10 January 2017, Bangkok, Thailand)

**ภาพที่ 28** ระบบควบคุมการนำเข้า Food Safety Information System of Malaysia (FoSIM)

**2.2.9 ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศอินโดนีเซีย**

ระบบการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารของอินโดนีเซีย เป็นแบบบูรณาการโดยหลายหน่วยงาน (ภาพที่ 29) โดยมีหน่วยงานหลักที่เกี่ยวข้องได้แก่ National Agency for Drug and Food Control (NADFC) ซึ่งเป็นหน่วยงานอิสระกำกับดูแลการการผลิตแปรรูปอาหาร และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารสดและแปรรูปทั้งที่ผลิตในประเทศและนำเข้าที่จำหน่ายแก่ผู้บริโภค รวมถึงการตรวจสอบติดตาม เฝ้าระวังสถานการณ์ความปลอดภัยอาหารของประเทศ, Ministry of Health กำกับดูแลสุขาภิบาลร้านอาหารและตลาดสด, Ministry of Marine Affairs and Fisheries (MMAF) กำกับดูแลการเพาะเลี้ยง จับ แปรรูป นำเข้า ส่งออก และกระจายสินค้าสัตว์น้ำ Ministry of Agriculture (MoA) กำกับดูแลการเพาะปลูก แปรรูป นำเข้า ส่งออก และกระจายผลิตผลทางการเกษตร และสินค้าเกษตร Ministry of Trade กำกับดูแลมาตรฐานสินค้าและการคุ้มครองผู้บริโภค และกำกับดูแล Food Laboratory Network ที่ทำหน้าที่ทดสอบคุณภาพของอาหารเพื่อการส่งออกและการเฝ้าระวังและ Ministry of Industry (MoI) กำกับดูแลการผลิตในระดับอุตสาหกรรม โดยหน่วยงานระดับกระทรวงทั้งหมดกระจายอำนาจหน้าที่การกำกับดูแลสู่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (district government) ในขณะที่ NAFDC มีสำนักงานระดับจังหวัด (provincial offices) กระจายอยู่ทั่วประเทศ




**ภาพที่ 29** หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทานของประเทศอินโดนีเซีย

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารของประเทศอินโดนีเซีย มีหลายระดับ ตั้งแต่ กฎหมาย (law) พระราชบัญญัติ (governmental regulation) ประกาศกระทรวง (ministerial regulation) กฎกระทรวง (ministerial decree) และกฎหมายที่ออกโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นซึ่งสอดคล้องกับประกาศกระทรวง และกฎกระทรวงต่างๆ โดยแบ่งเป็น

- กฎหมาย 5 ฉบับ ได้แก่ No. 8/1999 on Consumer Protection, No. 31/2004 Amendment No. 45/2009 on Fisheries, No. 18/2009 on Livestock and Animal Health, No. 36/2009 on Health, และ No. 18/2012 on Food
- พระราชบัญญัติ 5 ฉบับ ได้แก่ No. 69/1999 on Food Labelling and Advertisement, No. 102/2000 on National Standardization, No. 28/2004 on Food Safety, Quality and Nutrition, No. 24/2010 on Fresh Food Safety Control และ No. 95/2012 on Veterinary and Animal Welfare
- ประกาศกระทรวง และกฎกระทรวงต่างๆ ได้แก่
    - MoH4 ฉบับ ได้แก่ Decree No. 1098/2003 on Restaurant Hygiene and Sanitation Standard,Decree No. 942/2003 on Street Food Hygiene and Sanitation Standard, Decree No. 1096/2011 on Catering Hygiene and Sanitation Standard และ Decree No. 2/2013 on Foodborne Disease
    - MMAF 4 ฉบับ ได้แก่ Regulation No. PER01/MEN/2007 amendment PER19/MEN/2010 on Control of Quality Assurance and Food Safety System for Fishery Products, Regulation No. PER02/MEN/2007 on Monitoring of Drug Residues, Chemicals, Biological Substances and Contaminants in Aquaculture, Decree No. KEP01/MEN/2007 on Requirements for Quality Assurance and Safety of Fishery Products during Production, Processing and Distribution และ Decree No. KEP02/MEN/2007 on Good Aquaculture Practices
    - MoA4 ฉบับ ได้แก่ Regulation No. 37/Kpts/HK.060/1/2006 on Technical Requirements and Plant Quarantine Measures of Fresh Fruits and Vegetables Importation to Indonesia, Regulation No. 48/Permentan/OT.140/10/2006 on Guidelines of Good Agricultural Practices for Food Crop, Regulation No. 35/Permentan/OT.140/7/2008 on Technical Requirements of Good Manufacturing Practices for Fresh Food of Plant Origin และ Regulation No. 48/Permentan/OT.140/10/2009 on Good Agricultural Practices for Fruits and Vegetables และ Technical guidancesจำนวน 3 ฉบับ คือ Decree No. 381/Kpts/OT. 140/10/2005 on The Guideline of Veterinary Control Number Certification, Decree No. 53/Permentan/OT. 140/9/2010 on Good Breeding Practices และ Decree No. 84/2013 on Importation of Carcass, Meat, Offal, and or their processing to Indonesia

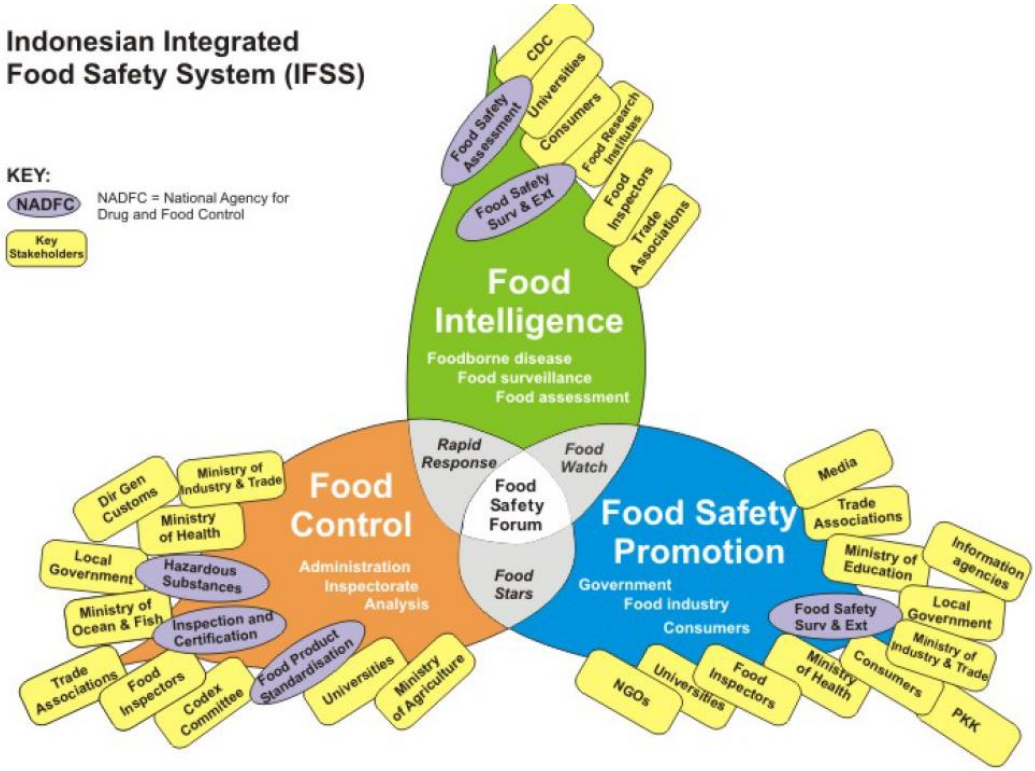
ทั้งนี้ การประสานการทำงานร่วมกันระหว่างกระทรวงและหน่วยงานต่างๆ เป็นไปตาม Integrated Food Safety System in Indonesia (IFSS) ดังแสดงในภาพที่ 30 ภายใต้กฎร่วมระหว่างกระทรวง Decree of Coordinating Ministry for Public Welfare No. 23/2011. National Food Safety Network Coordination Team ซึ่งระบุอำนาจหน้าที่ความรับผิดชอบของหน่วยงานต่างๆในแต่ละกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่ไว้ชัดเจน รวมถึงหน่วยงานผู้รับผิดชอบหลัก และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดย National Food Safety Network Coordination Teamมีองค์ประกอบ ดังนี้

- Steering committee
- Executive team
- Working groups แบ่งเป็น 3 กลุ่ม
  - Food Intelligence ดำเนินกิจกรรมด้านการประเมินความเสี่ยง (risk assessment) โดยการทำงานร่วมกันระหว่างองค์กรภาครัฐ ภาคอุตสาหกรรม ภาควิชาการ และภาคประชาชน ที่เกี่ยวข้องกับ foodborne disease monitoring, surveillance และ food assessment
  - Food Safety Controlดำเนินกิจกรรมด้านการจัดการความเสี่ยง (risk management) โดยการทำงานร่วมกันระหว่างองค์กร ที่เกี่ยวข้องกับการบังคับใช้กฎหมาย การตรวจประเมินและวิเคราะห์อาหาร
  - Food Safety Promotionดำเนินกิจกรรมด้านการสื่อสารความเสี่ยง (risk communication) โดยการทำงานร่วมกันระหว่างองค์กรภาครัฐ ภาคอุตสาหกรรม และภาคประชาชน ในการสื่อสารประเด็นปัญหาและสถานการณ์ด้านความปลอดภัยอาหาร

โดยมี Food Safety Forum เป็นตัวประสานการทำงานของ Working group ทั้งสาม และมีระบบต่างๆ ที่เกิดจากการทำงานร่วมกัน และอยู่ภายใต้ความรับผิดชอบร่วมกันของ Working group ได้แก่ Food Watch (Food Intelligence กับ Food Safety Promotion), Food Stars (Food Safety Controlกับ Food Safety Promotion) และ Rapid Response (Food Intelligence กับFood Safety Control)

- Secretariat ได้แก่ NADFC

โดยการประสานการทำงานระหว่างหน่วยงานและภาคส่วนต่างๆ ใน IFSS กำหนดให้มีการประชุมร่วมกันตามวาระที่เหมาะสม และมีการแบ่งปันข้อมูลผ่านระบบ Rapid Alert System for Food and Feed และ Food Laboratory Network เพื่อใช้ในการตรวจสอบติดตามและเฝ้าระวังสถานการณ์ความปลอดภัยอาหาร




**ภาพที่ 30** หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานความปลอดภัยอาหารด้านต่างๆ ของประเทศอินโดนีเซีย ตามระบบ Integrated Food Safety System

**2.2.10 ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศอเมริกา**

ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติของสหรัฐอเมริกา มีหน่วยงานของรัฐบาลกลาง 2 หน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบหลัก ได้แก่ Food and Drug Administration (FDA) และ Food Safety Inspection Service (FSIS) ซึ่งเป็นหน่วยงานภายใต้ United States Department of Agriculture (USDA)

FDA มีอำนาจหน้าที่ภายใต้ The Food, Drug and Cosmetic Act (FDCA) ในการกำกับดูแลความปลอดภัยของอาหาร ยาและเครื่องสำอาง กำหนดมาตรฐานอาหาร (Food Code) และตรวจสอบสถานที่ผลิต รวมถึงพาหนะขนส่ง นอกจากนี้ยังมีกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารภายใต้อำนาจการกำกับดูแลของ FDA ได้แก่ Fair Packaging and Labelling Act, Nutrition Labelling and Education Act, Bioterrorism Act (BTA) ซึ่งให้อำนาจ US Customs and Border Protection (CBP) ในการตรวจสอบและกักกันอาหารนำเข้าที่ด่านต่างๆ และ Food Safety Modernizations Act (FSMA) ซึ่งให้ความสำคัญกับการบังคับใช้กฎหมายและการตรวจสอบ เรียกคืน และกักกันอาหารทั้งที่ผลิตในประเทศและนำเข้า บนพื้นฐานของความเสี่ยง หลักฐานทางวิทยาศาสตร์ และการวิเคราะห์อันตรายและความเสี่ยง โดยมุ่งเน้นการควบคุมผู้ผลิตต้นทาง การดำเนินการและประสานงานร่วมกันแบบบูรณาการระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ตั้งแต่ระดับรัฐบาลกลาง รัฐ และท้องถิ่น และภาคเอกชน

FSIS มีอำนาจหน้าที่ภายใต้ Federal Meat Inspection Act (FMIA), Poultry Products Inspection Act (PPIA) และ Egg Products Inspection Act (EPIA) ในการกำกับดูแลความปลอดภัยของสัตว์บก สัตว์ปีก และไข่ ตั้งแต่การเลี้ยง การเชือดชำแหละ จนถึงการแปรรูป โดยการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ ซากสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์บก สัตว์ปีก และไข่ทั้งที่เพาะเลี้ยง/จับ/ล่า/ผลิตในประเทศและนำเข้า กำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลสำหรับโรงเชือดชำแหละและแปรรูป และการตรวจสอบติดตาม

การดำเนินการในระดับรัฐมีหน่วยงานที่รับผิดชอบและกฎระเบียบข้อบังคับของแต่ละรัฐ ที่แตกต่างกันภายใต้ธรรมนูญแห่งรัฐนั้นๆ ซึ่งสอดคล้องกับรัฐธรรมนูญ โดยหน่วยงานระดับรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ในการตรวจสอบจะได้รับมอบอำนาจหน้าที่จาก FDA

หน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในระบบควบคุมอาหาร ได้แก่

- Centre for Disease Control (CDC) ซึ่งเป็นหน่วยงานภายใต้ Department of Health and Human Services (DHHS) ทำหน้าที่รวบรวมข้อมูลความเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหารและการระบาด ดูแลติดตามการดำเนินการเพื่อป้องกัน ควบคุมและลดการเกิดความเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร และพัฒนาศักยภาพของหน่วยงานสาธารณสุขในระดับรัฐและท้องถิ่น ในการเฝ้าระวังและจัดการการระบาดของความเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร
- United States Environmental Protection Agency (EPA) ซึ่งเป็นส่วนราชการอิสระ ทำหน้าที่ควบคุมการขึ้นทะเบียน และการใช้สารเคมีการเกษตร ประเมินความเสี่ยง กำหนดค่าที่ยอมรับได้ (tolerance) และปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maxium Residue Limit, MRL) ของยาฆ่าแมลงในอาหารภายใต้ Food Quality Protection Act (FQPA)
- United States Customs and Border Protection (CBP) ซึ่งเป็นหน่วยงานภายใต้ Department of Homeland Security มีอำนาจหน้าที่ในการตรวจสอบ และกักกันสินค้าอาหารที่นำเข้าที่ด่าน

**3. ผลงานวิจัย พันธกิจ หรือกิจกรรมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทย**

ระบบการควบคุมและตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารในประเทศไทย มีลักษณะเป็น Multiple Agency System ดำเนินการโดยหน่วยงานหลัก 2 กระทรวง คือ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และกระทรวงสาธารณสุข และมีอีกหลายหน่วยงานจากกระทรวงต่างๆ เข้ามามีบทบาทในการสนับสนุนการดำเนินงานโดยมีทั้งที่เป็นโครงการหรือเป็นความรับผิดชอบตามที่กฎหมายกำหนด (ตารางที่ 9 และ 10) ซึ่งแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบตามข้อกำหนดของกฎหมายและบทบาทหน้าที่ของแต่ละหน่วยงานดังต่อไปนี้

**3.1 กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีบทบาทและอำนาจหน้าที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิตและสินค้าเกษตร จึงมีบทบาทในการกำกับดูแลการผลิตทางการเกษตรขั้นต้น ซึ่งในการดูแลการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารในระดับฟาร์มนั้น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้จัดทำมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี ที่เรียกว่า GAP(Good Agricultural Practices) มาใช้ในการรับรองฟาร์มตามความสมัครใจ และดำเนินการจัดตั้งสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) เพื่อเป็นหน่วยงานกลางเกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร สินค้าเกษตรแปรรูป และอาหาร ตั้งแต่ระดับไร่นาจนถึงผู้บริโภค รวมทั้งเจรจากับประเทศคู่ค้าเพื่อแก้ไขปัญหาทางการค้าเชิงเทคนิค เพื่อปรับปรุงและยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารไทยให้มีคุณภาพได้มาตรฐาน สามารถแข่งขันได้ในเวทีการค้าโลก ในลักษณะเป็นหน่วยงานเดียว ที่รวมศูนย์การบริหารจัดการสินค้าเกษตรและอาหารเพื่ออำนวยความสะดวกด้านการค้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านการส่งออกถือเป็นหน่วยงานที่ดูแลการผลิตอาหารในส่วนของต้นน้ำ โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ประกอบด้วยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับระบบการควบคุมความปลอดภัยอาหารดังต่อไปนี้

- กรมวิชาการเกษตร

มีภารกิจเกี่ยวกับพืช โดยศึกษา วิจัยและพัฒนาพืช เครื่องจักรกลการเกษตร และปัจจัยการผลิต ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตพืชสู่กลุ่มเป้าหมายทั้งภาครัฐ เอกชน และเกษตรกร บริการวิเคราะห์ทดสอบ ตรวจสอบ รับรองมาตรฐานสินค้าพืช รวมทั้งให้คำแนะนำเกี่ยวกับดิน น้ำปุ๋ย พืช วัสดุการเกษตร ผลผลิต และผลิตภัณฑ์พืช เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตพืชเพื่อพัฒนาผลผลิตพืช ให้มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภคตามมาตรฐานสากล และเพื่อให้บริการการส่งออกสินค้าเกษตรที่มีคุณภาพได้มาตรฐานโดยมีหน้าที่สร้างและถ่ายทอดองค์ความรู้จากงานวิจัยด้านพืชกำหนดและกำกับดูแลมาตรฐานระบบการผลิตและผลิตพันธุ์พืชและปัจจัยการผลิต พัฒนาระบบตรวจรับรองสินค้าการเกษตรด้านพืชให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล

- กรมส่งเสริมการเกษตร

กรมส่งเสริมการเกษตรในฐานะที่มีบทบาทภารกิจหลักในการดูแลและพัฒนาเกษตรกร ต้องมีการเตรียมความพร้อมทั้งในตัวบุคลากร และเกษตรกร ให้สามารถสร้างภูมิคุ้มกันเพื่อรับมือกับสถานการณ์ต่างๆมีภารกิจเพิ่มศักยภาพของเกษตรกร ในการผลิต การแปรรูป การเพิ่มมูลค่าในสินค้าเกษตรการกำหนดมาตรการและแนวทางในการส่งเสริมการเกษตร การควบคุมคุณภาพสินค้าและผลิตภัณฑ์ตลอดจนการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรสู่เกษตรกรเพื่อสร้างรายได้และความมั่นคงในการผลิตและประกอบอาชีพการเกษตร ให้บริการวิชาการทางการเกษตรศึกษา วิจัย และพัฒนางานด้านการส่งเสริมการเกษตร และบูรณาการการทำงานกับทุกภาคส่วน

- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

เป็นหน่วยงานกลางด้านมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของไทยโดยมีพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 เป็นเครื่องมือในการกำหนดมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองมาตรฐาน

สินค้าเกษตรและอาหารเฉพาะด้านการส่งออกหรือมาตรฐานระบบการเจรจาเพื่อแก้ปัญหาทางการค้าเชิงเทคนิคเพื่อปรับปรุงและยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารของไทยให้มีคุณภาพได้มาตรฐานนอกจากนี้ยังเป็นหน่วยงานที่กำกับดูแล (Accreditation Body: AB) องค์กรที่ให้การรับรอง (Certification Body: CB) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP) ในกระบวนการผลิตอาหารของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและปฏิบัติตามพันธกรณีความตกลงภายใต้องค์การการค้าโลกได้แก่ความตกลงว่าด้วยอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้าความตกลงว่าด้วยการบังคับใช้มาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชโดยมีภารกิจดังนี้

(1) เป็นหน่วยงานหลักในการขับเคลื่อนแผนยุทธศาสตร์ด้านความปลอดภัยสินค้าเกษตรและอาหาร
(2) กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารให้สอดคล้องกับสากล
(3) รับรองระบบงานผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานให้สอดคล้องกับมาตรฐานระหว่างประเทศ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
(4) เป็นหน่วยงานกลางในการประสานงานและกำหนดท่าทีของประเทศด้านการมาตรฐานกับองค์การมาตรฐานระหว่างประเทศ และร่วมเจรจาด้านเทคนิค สุขอนามัยและสุขอนามัยพืช สำหรับสินค้าเกษตรและอาหาร ทั้งระดับทวิภาคี ภูมิภาค และพหุภาคี
(5) ควบคุม กำกับ ดูแล ตรวจสอบ ให้มีการปฏิบัติเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานสินค้าเกษตร
(6) เป็นศูนย์กลางข้อมูลด้านการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร การเตือนภัย และการเชื่อมโยงข้อมูลทั้งในประเทศ และระหว่างประเทศ
(7) ส่งเสริม เผยแพร่ การมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารไปใช้ตลอด ห่วงโซ่อาหาร
(8) ศึกษา วิจัยและพัฒนาการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารที่ครอบคลุมตั้งแต่ระดับฟาร์มถึงผู้บริโภค
(9) พัฒนาบุคลากรทุกระดับอย่างเป็นระบบ ต่อเนื่องและทั่วถึงในการกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร มกอช.เป็นหน่วยงานที่ดำเนินการจัดทำมาตรฐานของสินค้าเกษตร แต่เพื่อไม่ให้เกิดการซ้ำซ้อนของมาตรฐานในพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร กับพระราชบัญญัติอาหารที่ออกโดยกระทรวงสาธารณสุข ในทางปฏิบัติ มกอช.จึงเน้นเฉพาะมาตรฐานวัตถุดิบขั้นต้น ครอบคลุมการผลิตเบื้องต้นจากฟาร์มถึงโรงคัดบรรจุ โดยมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เช่น กรมวิชาการเกษตร กรมปศุสัตว์ กรมประมง นำพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 ไปใช้ตามบทบาทหน้าที่ของแต่ละหน่วยงาน

- กรมปศุสัตว์

กรมปศุสัตว์ มีภารกิจเกี่ยวกับการกำหนดทิศทางและนโยบาย การควบคุม การกำกับ การส่งเสริม การวิจัย การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการพัฒนาเทคโนโลยีเกี่ยวกับการปศุสัตว์ รวมทั้งบริหารจัดการทรัพยากรพันธุกรรมและความหลากหลายทางชีวภาพด้านการปศุสัตว์ เพื่อให้มีปริมาณสัตว์เพียงพอ และมีมาตรฐาน ถูกสุขอนามัย ปราศจากโรค สารตกค้าง และสารปนเปื้อน มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม และสามารถแข่งขันได้ในระดับสากล โดยดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์ กฎหมายว่าด้วยการบำรุงพันธุ์สัตว์ กฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ กฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาลสัตว์ กฎหมายว่าด้วยโรคพิษสุนัขบ้า กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ และกฎหมายอื่น

ที่เกี่ยวข้อง การตรวจสอบและรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ พันธุ์สัตว์ พันธุ์พืชอาหารสัตว์ อาหารสัตว์ ชีวภัณฑ์และชีววัตถุสำหรับสัตว์ ยาสัตว์และวัตถุอันตรายด้านการปศุสัตว์ระบบการผลิตปศุสัตว์และสินค้าปศุสัตว์ และกระบวนการอื่นที่เกี่ยวข้องในด้านการปศุสัตว์เพื่อให้ได้มาตรฐานและมีความปลอดภัย รวมทั้งส่งเสริม พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการปศุสัตว์ และบริหารจัดการ การประสานความร่วมมือด้านการปศุสัตว์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

- กรมประมง

มีอำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติการประมง พ.ศ. 2558 ซึ่งกำกับดูแลสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ จากการประมงหรือการจับจากธรรมชาติการเพาะเลี้ยงและการนำเข้านอกจากนี้ได้มีการมอบอำนาจให้กรมประมงสามารถดูแลสารเคมีที่ใช้ในการเพาะเลี้ยงและอาหารสัตว์น้ำตามที่กำหนดในพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 และพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2525 สำหรับการควบคุมการใช้ยาในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำยังไม่มีหน่วยงานที่รับผิดชอบอย่างชัดเจนปัจจุบันใช้พระราชบัญญัติยา พ.ศ. 2510 ของกระทรวงสาธารณสุขในการควบคุมการนำเข้าสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์กรมประมงใช้อำนาจการควบคุม ชนิดสัตว์น้ำและซากสัตว์น้ำที่จะนำเข้าและส่งออกผ่านทางพระราชบัญญัติการส่งออกไปนอกและการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งสินค้า พ.ศ. 2522 สำหรับการนำเข้าอาหารทะเลแช่เยือกแข็งหรืออาหารผลิตภัณฑ์ประมง ยกเว้นปลาทูน่าและกุ้งเป็นอำนาจของกระทรวงสาธารณสุขภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 การควบคุมดูแลด้านความสะอาด สุขอนามัยและความเป็นระเบียบในกิจกรรมต่างๆของท่าเทียบเรือและสะพานปลา กำกับดูแลโดยกรมประมงตามพระราชบัญญัติจัดระเบียบกิจการแพปลาสำหรับสัตว์น้ำมีชีวิตเพื่อการส่งออก พระราชบัญญัติการประมง พ.ศ. 2558 มีหน้าที่รับผิดชอบในการตรวจรับรองสัตว์น้ำ สุขภาพสัตว์น้ำ ภายใต้พระราชบัญญัติการประมง พ.ศ. 2558 พระราชบัญญัติสงวนและคุ้มครองสัตว์ป่า พ.ศ. 2535 และพระราชบัญญัติการส่งออกไปนอกและนำเข้ามาในพระราชอาณาจักรซึ่งสินค้า พ.ศ. 2522 ขณะที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 จะมีหน้าที่ตรวจสอบด้านสิ่งปนเปื้อนในสัตว์น้ำเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคภายในประเทศ

- กรมการข้าว

กรมการข้าวตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ.2549 เนื่องจากข้าวเป็นพืชที่มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อเศรษฐกิจไทย และมีหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับเรื่องข้าวหลายหน่วยงานและกระจัดกระจายจึงควรมีกรมการข้าวเพื่อทำหน้าที่รับผิดชอบดูแลเรื่องข้าวโดยเฉพาะ ให้ครอบคลุมถึงการปรับปรุงพัฒนาการปลูกข้าวให้มีผลผลิตต่อพื้นที่และคุณภาพสูงขึ้น การพัฒนาพันธุ์ การอนุรักษ์และคุ้มครองพันธุ์การผลิตเมล็ดพันธุ์ การตรวจสอบรับรองมาตรฐาน การส่งเสริมและเผยแพร่เพื่อพัฒนาชาวนา การแปรรูปและการจัดการอื่น ๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าข้าว รวมทั้งการตลาดและการส่งเสริมวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าว

**3.2 กระทรวงสาธารณสุข**

กระทรวงสาธารณสุข มีบทบาทและอำนาจหน้าที่เกี่ยวกับการสร้างเสริมสุขภาพอนามัย การป้องกัน ควบคุม และรักษาโรคภัยของประชาชน และมีบทบัญญัติเกี่ยวกับการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 จึงมีบทบาทในการกำกับดูแลสินค้าอาหารที่ผลิตและจำหน่ายภายในประเทศให้มีความปลอดภัยต่อการบริโภค โดยมีหน้าที่รับผิดชอบกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหารทั้งอาหารที่นำเข้าและอาหารที่ผลิตเพื่อการบริโภคภายในประเทศ ในการควบคุมดูแลการผลิตหรือแปรรูปอาหารในระดับโรงงานนั้น กระทรวงสาธารณสุขได้จัดทำมาตรฐานด้านการปฏิบัติที่ดี ที่เรียกว่า GMP (Good Manufacturing Practices) มาบังคับใช้ในอาหารกลุ่มเสี่ยง ในปี พ.ศ. 2543 โดยสำนักงานคณะกรรมการ

อาหารและยา สำหรับอาหารที่จำหน่ายในท้องตลาดนั้นมีการกำกับดูแลด้านความปลอดภัย โดยใช้มาตรการเฝ้าระวังอาหารที่ไม่มีความปลอดภัยต่อการบริโภคตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ปกป้องและคุ้มครองสุขภาพของประชาชนจากการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพ เช่น อาหาร ยา เครื่องสำอาง เป็นต้น โดยผลิตภัณฑ์สุขภาพเหล่านั้นต้องมีคุณภาพและปลอดภัย มีการส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคที่ถูกต้อง ด้วยข้อมูลทางวิชาการที่มีหลักฐานเชื่อถือได้และมีความเหมาะสม เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ปลอดภัยและสมประโยชน์ มีหน่วยงานที่กำกับดูแลด้านความปลอดภัยอาหาร 2 หน่วยงาน ได้แก่

(1) สำนักอาหาร

สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในฐานะหน่วยงานหลักของประเทศมีหน้าที่และความรับผิดชอบในการดำเนินการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ตลอดจนส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชน โดยการควบคุมกำกับดูแล และเฝ้าระวังความปลอดภัยผลิตภัณฑ์อาหารให้เกิดความเป็นธรรม ปลอดภัย และสมประโยชน์ในการบริโภค โดยมีแนวทางหลักในการดำเนินงานที่สำคัญ คือ การพัฒนาและปรับปรุงกฎหมายด้านอาหารให้สอดคล้องหลักสากลและเท่าทันต่อสถานการณ์ การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานการผลิตก่อนออกสู่ตลาด การนำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร ซึ่งเป็นการพิจารณาอนุญาตให้ผู้ประกอบการดำเนินการประกอบธุรกิจ รวมถึงการพิจารณาการใช้ส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารควบคุมเฉพาะ (premarketing control) และภายหลังจากการอนุญาตแล้ว สำนักอาหารจะต้องกำกับดูแลให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามที่ได้รับอนุญาตไว้โดยการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายในท้องตลาด (monitoring control) ทั้งผลิตภัณฑ์ที่ผลิตภายในประเทศจากผู้ผลิตรายย่อยจนถึงรายใหญ่ และผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าจากต่างประเทศเพื่อเฝ้าระวังปัญหาด้านความไม่ปลอดภัยในอาหาร (Surveillance) ให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด (พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 )

อย่างไรก็ตาม การดำเนินงานตามภารกิจหลักเพียงด้านเดียวไม่อาจป้องกันหรือแก้ไขปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหารได้อย่างยั่งยืน จำเป็นต้องอาศัยการดำเนินงานเชิงสนับสนุน เพื่อส่งเสริมและผลักดันให้ผู้บริโภคมีความเข้มแข็ง มีองค์ความรู้ และรักษาสิทธิ์จากการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหาร ผู้ผลิตมีความรู้และตระหนักถึงหน้าที่ความรับผิดชอบต่อสังคม ได้แก่ การส่งเสริมและประสานงานด้านวิชาการ การสื่อสารและเฝ้าระวังความปลอดภัย การประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ความรู้ในการผลิต การบริโภค และกฎหมายที่ที่จำเป็นร่วมกับองค์กรและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร นอกจากนี้ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ยังมีหน้าที่เป็นฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551

คณะกรรมการอาหารแห่งชาติเป็นคณะกรรมการระดับชาติที่จัดตั้งขึ้นโดย พรบ. คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 ให้มีอำนาจหน้าที่ในการเสนอนโยบายและยุทธศาสตร์ด้านคุณภาพอาหารความปลอดภัยด้านอาหารความมั่นคงด้านอาหารและอาหารศึกษารวมทั้งจัดทำแผนเผชิญเหตุและระบบเตือนภัยด้านอาหารต่อคณะรัฐมนตรีเพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบและมอบหมายหน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการตามอำนาจหน้าที่ซึ่งจะทำให้การบริหารจัดการด้านอาหารในภาพรวมของประเทศมีความเป็นเอกภาพ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ได้จัดทำกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยโดยมีวิสัยทัศน์ คือ ประเทศไทยผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย มีความมั่นคงด้านอาหารอย่างยั่งยืนเพื่อชาวไทยและชาวโลก ประกอบด้วย 4 ยุทธศาสตร์คือ (1) ด้านความมั่นคงอาหาร (2) ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (3) ด้านอาหารศึกษา (4) ด้านการบริหารจัดการรวมทั้งมีการจัดตั้งคณะกรรมการเฉพาะเรื่อง

หรือคณะอนุกรรมการเพื่อดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับยุทธศาสตร์ด้านต่างๆ ยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารมีหลักการเพื่อดูแลคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหารในห่วงโซ่อาหาร การคุ้มครองผู้บริโภค และการค้าทั้งในและต่างประเทศ เน้นให้มีมาตรฐานด้านความปลอดภัยเป็นมาตรฐานเดียว ส่งเสริมให้เกิดการผลิตขั้นต้น ผลิตระดับชุมชน และผลิตระดับอุตสาหกรรม ที่มีระบบประกันคุณภาพ เพื่อส่งเสริมการค้าและการตลาด

(2) สำนักด่านอาหารและยา

สำนักด่านอาหารและยาเป็นส่วนราชการหนึ่งภายในสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทำหน้าที่ควบคุมและกำกับดูแลการนำเข้าผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ด่านนำเข้าสินค้า ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค เช่น ท่าอากาศยาน ท่าเรือ หรือจุดผ่านแดนหรือขนถ่ายสินค้าบริเวณชายแดน เป็นต้น โดยจะทำการตรวจสอบเฝ้าระวัง ป้องปราม และควบคุมการนำเข้าผลิตภัณฑ์สุขภาพภายใต้กฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นั้นๆ เช่น พรบ.อาหาร พ.ศ. 2522 โดยการดำเนินงานต่างๆ ที่ด่านอาหารและยาแต่ละแห่งจะได้รับอำนาจให้ดำเนินงานแบบเบ็ดเสร็จภายในด่านอาหารและยาด่านนั้นๆ ทั้งนี้ผู้บริหารแต่ละด่านมีหน้าที่รับผิดชอบการควบคุมและกำกับดูแลมีอำนาจในการตัดสินใจและการอนุญาตตามนโยบายการกระจายอำนาจในการบริหารจัดการภารกิจควบคุมการนำเข้า

มาตรการต่างๆ ที่ด่านนำเข้านั้น นอกจากจะต้องมีวัตถุประสงค์เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคภายในประเทศแล้ว ยังต้องสอดคล้องกับหลักการของข้อตกลงด้านการค้าระหว่างประเทศ เช่น WTO SPS/TBT (Non-Tariff Barrier), AFTA, FTA และข้อตกลง APEC ด้านการส่งเสริมการค้า (Trade Facilitation) รวมทั้ง ต้องสนับสนุนการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศด้วย ทำให้ต้องเพิ่มคุณภาพการตรวจสอบ ต้องตรวจสอบด้วยความเข้มแข็ง จึงต้องเพิ่มเจ้าหน้าที่ตรวจสอบให้ทั่วถึงและพัฒนาศักยภาพเพื่อรองรับปริมาณงานที่เพิ่มมากขึ้นจากระบบการค้าเสรีโลก

- สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย

เป็นหน่วยงานภายใต้กระทรวงสาธารณสุข แต่งตั้งโดยปลัดกระทรวงสาธารณสุข เพื่อเป็นศูนย์กลางประสานความร่วมมืองานอาหารปลอดภัย กับหน่วยงานในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขทั้งในส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ให้มีการขับเคลื่อนงานไปในทิศทางเดียวกันจัดทำข้อเสนอแนวนโยบาย แผนยุทธศาสตร์ แผนปฏิบัติการ แนวทางการผลักดัน สู่การปฏิบัติแบบบูรณาการในระดับจังหวัดและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และการกำหนดตัวชี้วัดความสำเร็จ การกำกับติดตามประเมินผลที่สอดคล้องกับแนวนโยบายแห่งรัฐและแผนพัฒนาที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนมีสมรรถนะตามที่กฎอนามัยระหว่างประเทศ พ.ศ. 2548 กำหนดรวมถึงเป็นศูนย์ประสานงานข้อมูลข่าวสารความปลอดภัยด้านอาหารระหว่างประเทศในนามของ National INFOSAN Emergency Contact Point รวมทั้ง เสนอมาตรการตอบโต้และการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร ที่มีผลกระทบระหว่างประเทศตามหลักการกฎอนามัยระหว่างประเทศ พ.ศ. 2548 (International Health Regulation: IHR, 2005)

- กรมอนามัย

มีอำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 โดยมีการกระจายอำนาจให้ราชการส่วนท้องถิ่นสามารถดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการเลี้ยงสัตว์กำกับดูแลสภาพแวดล้อมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพสุขลักษณะของตลาดสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารรวมทั้งการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ และมีหน้าที่สนับสนุนให้ราชการส่วนท้องถิ่นใช้มาตรฐานทางวิชาการที่เหมาะสมเพื่อกำหนดเป็นข้อกำหนดท้องถิ่นโดยได้จัดตั้ง "ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข" เป็นองค์กรรองรับการดำเนินงานมีหัวหน้าผู้บริหารท้องถิ่นขององค์กรปกครองท้องถิ่นระดับต่างๆ เป็น "เจ้าพนักงานท้องถิ่น" ได้แก่นักวิชาการของกรมอนามัยทั้งในส่วนกลางและศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขตนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดผู้อำนวยการโรงพยาบาลศูนย์

ทั่วไป/ชุมชนสาธารณสุขอำเภอรวมถึงนักวิชาการในหน่วยงานดังกล่าวหัวหน้าสถานีอนามัยและผู้อำนวยการกองอนามัยและสิ่งแวดล้อมของกรุงเทพมหานคร เมืองพัทยารวมทั้งเทศบาลและหัวหน้าเขตในกรุงเทพมหานคร

(1) สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

เป็นองค์กรที่ศึกษา วิจัย พัฒนาองค์ความรู้และเทคโนโลยีเพื่อกำหนดนโยบาย กำกับ ดูแล สนับสนุนและประสาน กับองค์กรอื่นๆ ในสังคมให้มีระบบงานสุขาภิบาลอาหารที่มีประสิทธิภาพ มีมาตรฐาน และเป็นธรรม โดยมีส่วนร่วมขององค์กรและประชาชน ในทุกระดับ มีภารกิจหลักในการกำหนดนโยบายระบบงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (หรือความปลอดภัยด้านอาหารและน้ำ) พัฒนา ศึกษา ค้นคว้า วิจัย องค์ความรู้ เทคโนโลยี และมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร เฝ้าระวัง กำกับ ติดตามประเมินผลงานสุขาภิบาลอาหาร

(2) สำนักโภชนาการ

มีอำนาจหน้าที่ และความรับผิดชอบในการพัฒนานโยบาย ยุทธศาสตร์และแผนงานหลักด้านโภชนาการของประเทศพัฒนาและจัดทำเกณฑ์มาตรฐานเครื่องมือ และตัวชี้วัดด้านโภชนาการ รวมทั้งระบบการรับรองมาตรฐาน เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนกลไกการดำเนินงานให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องพัฒนาระบบกลไกและเครือข่ายการเฝ้าระวังและระบบสารสนเทศทางโภชนาการของประเทศ เพื่อพัฒนาเป็นศูนย์การจัดการองค์กรความรู้ด้านโภชนาการประสานความร่วมมือ ติดตามและประเมินผล เพื่อการแก้ไขปัญหาด้านโภชนาการ กับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รวมทั้งพัฒนาความร่วมมือระหว่างประเทศในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านโภชนาการ

- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารมีภารกิจเกี่ยวกับการวิจัยและการตรวจวิเคราะห์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร โดยการศึกษา วิเคราะห์ วิจัยและพัฒนาองค์ความรู้และเทคโนโลยีด้านวิทยาศาสตร์การแพทย์ ประกอบด้วยงานวิจัยเพื่อประเมินความเสี่ยงการได้รับสารพิษจากอาหาร งานวิจัยเพื่อพัฒนาวิธีทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร งานวิจัยสนับสนุนการคุ้มครองผู้บริโภค โดยมีเป้าประสงค์ในการพัฒนาสุขภาวะของประชาชนด้วยองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การแพทย์เพื่อผลการสร้างเสริมสุขภาพที่ดีแก่ประชาชนและสนับสนุนการแก้ไขปัญหาสาธารณสุขของประเทศ ทำให้สามารถพัฒนาระบบการประกันคุณภาพรวมทั้งเพื่อการสนับสนุนกระบวนการคุ้มครองผู้บริโภคของประชาชน มีภารกิจในการพัฒนาระบบและกำหนดมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์และให้บริการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านอาหาร ศึกษา วิเคราะห์ วิจัยและพัฒนาองค์ความรู้และเทคโนโลยีทางห้องปฏิบัติการด้านอาหารเป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านการตรวจสอบรับรองคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

- กรมควบคุมโรค

(1) สำนักระบาดวิทยา

มีบทบทบาทภารกิจในการกำกับติดตามการเฝ้าระวังโรคและภัยสุขภาพ ทั้งในและนอกประเทศตามมาตรฐานสากล พัฒนาบุคลากร ให้สามารถรองรับผลสัมฤทธิ์ภารกิจ ควบคู่การพัฒนาภาคีและเครือข่ายให้เข้มแข็งมีประสิทธิภาพ พร้อมเป็นกลไกสำคัญต่อการเฝ้าระวังโรคและภัยสุขภาพของประชาชนในพื้นที่ อย่างเสมอภาค ทั่วถึง และทันเวลา รวมทั้งเป็นหน่วยงานที่มีความรับผิดชอบต่อสังคมด้วยการบริหารจัดการองค์กรที่ดีตามเกณฑ์มาตรฐานสากล มีขีดความสามารถพร้อมแข่งขันสู่ระดับนานาชาติโดยมีภารกิจหลักในการพัฒนาและกำหนดมาตรฐาน ติดตาม กำกับ ดูแล และประเมินผลการดำเนินงานด้านระบาดวิทยาของประเทศพัฒนากฎหมายข้อบังคับ เกี่ยวกับการเฝ้าระวังและควบคุมโรคจัดระบบเครือข่ายการเฝ้าระวังและการสอบสวนโรคของประเทศและพัฒนาการดำเนินงานของเครือข่าย รวมทั้งดำเนินการร่วมกับท้องถิ่นและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการเฝ้าระวังโรค

ติดตามสถานการณ์โรคทั้งภายในและภายนอกประเทศ เผยแพร่ข้อมูลและเตือนภัยการระบาดของโรคและการสอบสวนโรค ในกรณีรุนแรงหรือสำคัญ

(2) สำนักโรคไม่ติดต่อ

สำนักโรคไม่ติดต่อ เป็นหน่วยงานวิชาการ โดยการรวมภารกิจในการป้องกันควบคุมโรคไม่ติดต่อและการบาดเจ็บของหน่วยงานในสังกัดกรมการแพทย์เข้าด้วยกัน ได้แก่ ส่วนพฤติกรรมและสังคมสำนักพัฒนาวิชาการ กองประสานปฏิบัติการควบคุมอุบัติเหตุ และสถาบันควบคุมการบริโภคยาสูบให้มาอยู่ในสังกัดสำนักโรคไม่ติดต่อ กรมควบคุมโรคโดยมีภารกิจในการสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ ข้อมูลข่าวสาร เครื่องมือ และนวัตกรรมในการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคไม่ติดต่อและการบาดเจ็บให้ได้มาตรฐานติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรคไม่ติดต่อและการบาดเจ็บในระดับประเทศ

- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นหน่วยงานราชการส่วนภูมิภาคของกระทรวงสาธารณสุขได้รับมอบหมายให้บริหารจัดการและการดำเนินงานด้านความปลอดภัยด้านอาหารระดับจังหวัดในการการดำเนินงานการตรวจติดตามการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร โดยจะมีอย.เป็นพี่เลี้ยงให้กับเจ้าหน้าที่สสจ. อีกทอดหนึ่งโดยอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดทั้งนี้กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคเป็นสายปฏิบัติงานอนึ่งสสจ. มีระดับการบริหารราชการเทียบเท่ากับกรมซึ่งเทียบเท่ากับอย. ทำให้ความสัมพันธ์ระหว่าง 2 องค์การเป็นในลักษณะของความร่วมมือซึ่งกันและกันโดยมีภารกิจดังต่อไปนี้

1. ดำเนินการตรวจสอบสินค้าอาหารก่อน (pre-marketing) และหลังการวางจำหน่ายแล้ว (post marketing)
2. การรับข้อร้องเรียนจากผู้บริโภคและออกไปตรวจสอบข้อเท็จจริงเรื่องที่ร้องเรียน
3. สุ่มเก็บตัวอย่างสินค้าเกษตรที่วางจำหน่ายในตลาดเพื่อนำมาตรวจสอบตามเกณฑ์ค่า KPI ของสำนักงานอาหารและยา
4. ให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการเจ้าหน้าที่ของรัฐประชาชนและนักเรียนเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร

**3.3 กระทรวงมหาดไทย**

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หมายถึงราชการส่วนท้องถิ่นที่ได้รับการเลือกตั้งจากประชาชนในท้องถิ่นนั้นมีอำนาจหน้าที่ในการบริหารจัดการบริการสาธารณะตามกฎหมายเพื่อประโยชน์สุขของชุมชนในท้องถิ่นนั้น ปัจจุบันราชการส่วนท้องถิ่น มีอยู่ 5 รูปแบบ คือ กรุงเทพมหานคร เทศบาล เมืองพัทยา องค์การบริหารส่วนจังหวัด (อบจ.) และองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งเป็นพระราชบัญญัติที่คุ้มครองประชาชนด้านการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมซึ่งครอบคลุมทั้งกิจกรรม การกระทำ และกิจการประเภทต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอนามัยของประชาชน ตั้งแต่ระดับชาวบ้าน ครัวเรือน ชุมชน ตลอดจนกิจการขนาดเล็ก ขนาดใหญ่ เช่น หาบเร่ แผงลอย สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาดสด กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพต่าง ๆ รวมทั้งการควบคุมการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์

(1) กรุงเทพมหานคร

การบริหารงานสุขาภิบาลอาหารในกรุงเทพมหานคร เป็นการดำเนินงานแบบบูรณาการร่วมกันระหว่างหน่วยงานต่างๆ ในกรุงเทพมหานคร โดยมีกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำเป็นหน่วยงานหลักทำหน้าที่ความรับผิดชอบเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายว่าด้วยอาหารโดยใน

ปัจจุบันกรุงเทพมหานครได้ออกระเบียบ ข้อกำหนด และข้อบัญญัติต่างๆ เพื่อให้การควบคุมและดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในกรุงเทพมหานครเป็นไปอย่างประสิทธิภาพ เช่น ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครเรื่องการจำหน่ายในที่หรือทางสาธารณะ ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครเรื่องตลาด ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครเรื่องสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยหลักเกณฑ์การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยหลักเกณฑ์ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะเป็นต้น

(2) เทศบาลองค์การบริหารส่วนตำบล และองค์การบริหารส่วนจังหวัด

ปัจจุบันองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเข้ามามีบทบาททางด้านสุขอนามัยมากขึ้น การดำเนินงานของเทศบาล อบต. และ อบจ. มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับวิถีชีวิตของคนในชุมชนมาก เนื่องจากเป็นองค์กรในระดับพื้นที่ จากพระราชบัญญัติกำหนดแผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ. 2542 มาตรา 16 และ 17 ที่ว่าด้วยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นให้มีอำนาจและหน้าที่ในการจัดบริการสาธารณะ ซึ่งเป็นการกระจายงบประมาณสู่องค์กรส่วนท้องถิ่นมากขึ้นทำให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นปกครองตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ การดำเนินงานอาหารปลอดภัยขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในปัจจุบันเป็นไปตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งมีปัจจัยหนุนหลายด้านทั้งในด้านการกำหนดนโยบายที่สามารถออกข้อกำหนดให้สอดคล้องกับปัญหาและสถานการณ์ในพื้นที่ได้เอง โดยปัจจุบันได้มีการดำเนินกิจกรรมในด้านความปลอดภัยของอาหารเช่นโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ตลาดสดน่าซื้อ พัฒนาระบบการรับรองสถานประกอบการ (ด้านสุขาภิบาลอาหาร) โครงการน้ำประปาดื่มได้ เป็นต้น

(3) เมืองพัทยา

เมืองพัทยาเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมมากทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ รูปแบบการปกครองที่เป็นสุขาภิบาลอยู่เดิมไม่อาจจะบริหารงานและให้บริการได้ทันกับความเจริญอย่างรวดเร็วได้ รัฐบาลจึงได้ตราพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการเมืองพัทยา พ.ศ. 2521 ขึ้นและได้จัดตั้งเมืองพัทยาเป็นรูปการปกครองท้องถิ่นรูปแบบพิเศษ (City Manager) ปัจจุบันเมืองพัทยามีการจัดทำแผนบริหารงานเป็นของตนเอง โดยมีสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำมีการดำเนินโครงการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารเพื่อให้ผู้ประกอบการได้มีความรู้ความเข้าใจในมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นต้น

**3.4 กระทรวงพาณิชย์**

- กรมส่งเสริมการส่งออก

มีหน้าที่ติดตามและดำเนินการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับมาตรการหรือข้อกีดกันทางการค้าของต่างประเทศเพื่อปกป้องและรักษาผลประโยชน์ทางการค้าของไทยจัดระเบียบและบริหารการนำเข้าและส่งออกสินค้ารวมทั้งดำเนินการให้ได้มาซึ่งสิทธิประโยชน์ทางการค้าและส่งเสริมให้ภาคเอกชนใช้สิทธิประโยชน์ทางการค้า

**3.5 กระทรวงการคลัง**

- กรมศุลกากร

มีอำนาจหน้าที่ในการจัดเก็บภาษีศุลกากรควบคุมดูแลสินค้าที่นำเข้าและส่งออกป้องกันและปราบปรามการลักลอบหนีภาษีศุลกากรการหลีกเลี่ยงอากรและการกระทำผิดกฎหมายศุลกากรอื่นๆ นอกจากนี้ยังทำหน้าที่กำหนดนโยบายและมาตรการทางภาษีให้สอดคล้องกับภาวะเศรษฐกิจจัดทำสถิติสินค้าขาเข้าและขาออกและอื่นๆ

จากตารางที่ 10 จะเห็นว่าประเทศไทยมีกฎหมายที่ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ตั้งแต่การผลิตในภาคเกษตร การแปรรูปและการจำหน่าย ซึ่งกฎหมายหลายฉบับได้ตราขึ้นและบังใช้มานานมากแล้ว อาจจะไม่เหมาะสมกับสภาพการณ์ของโลกในปัจจุบัน ทำให้เกิดช่องว่างในการกำกับดูแล เช่น การควบคุมการขนส่งและการกระจายสินค้าในมิติการควบคุมความปลอดภัยของอาหารที่ยังไม่มีความชัดเจนว่าอยู่ภายใต้กฎหมายใดเป็นการเฉพาะ หรือกรณีไม่มีกฎหมายรองรับการเรียกคืนสินค้าอย่างชัดเจน เป็นต้น ขณะเดียวกันจะเห็นว่าในบางช่วงของห่วงโซ่อุปทานมีกฎหมายและหน่วยงานรับผิดชอบจำนวนมาก ซึ่งแม้ว่าตัวบทบัญญัติของกฎหมายจะไม่ซ้ำซ้อนกัน แต่อาจมีการตีความและกำหนดมาตรการที่ทำให้เกิดซ้ำซ้อนในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ เช่น การควบคุมการนำเข้าพืชผักและผลไม้ที่ด่านนำเข้า โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จะควบคุมโรคพืชและแมลงพาหะ ส่วนกระทรวงสาธารณสุขควบคุมมาตรฐานสารเคมีตกค้างเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งแม้ว่าทั้งสองหน่วยงานจะมีมิติการควบคุมที่แตกต่างกัน แต่การบังคับใช้กฎหมายของทั้งสองกระทรวงนั้น ปฏิบัติกับเอกชนรายเดียวกัน จึงถูกมองว่าเป็นการดำเนินการที่ซ้ำซ้อน ขาดประสิทธิภาพและเป็นภาระของเอกชน

ดังนั้น จึงควรมีการสังคยานากฎหมายและมาตรการบังคับใช้กฎหมายในห่วงโซ่อาหารตลอดทั้งห่วงโซ่ (Regulatory guillotine) เพื่อให้มีเนื้อหาและบัญญัติที่ทันสมัยขึ้น ลดช่องว่างและลดความซ้ำซ้อน อันจะทำให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการบังคับใช้กฎหมาย

**ตารางที่ 9** ผลงานวิจัยหรือและกิจกรรมของหน่วยงานด้านอาหารของประเทศไทย

| กระทรวง | หน่วยงาน/สำนักงาน | ผลงานวิจัยหรือและกิจกรรม |
|---|---|---|
| กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ | 1. กรมวิชาการเกษตร | โครงการส่งเสริมเคหกิจเกษตรเพื่อความมั่นคงด้านอาหารในครัวเรือนและชุมชน<br>โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตรสู่มาตรฐาน<br>โครงการขับเคลื่อนการดำเนินงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน<br>โครงการบริหารจัดการเขตเกษตรเศรษฐกิจสำหรับสินค้าเกษตรที่สำคัญ (Zoning) ประจำปีงบประมาณ 2560<br>โครงการพัฒนาสินค้าเกษตรตามระบบคุณภาพและมาตรฐาน GAP ประจำปีงบประมาณ 2560 |
| | 2. กรมส่งเสริมการเกษตร | Agri-map แผนที่เกษตรเพื่อการบริหารจัดการเชิงรุก<br>โครงการส่งเสริมเคหกิจเกษตรเพื่อความมั่นคงด้านอาหารในครัวเรือนและชุมชน<br>โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตรสู่มาตรฐาน (พัฒนาเกษตรกรสู่ระบบมาตรฐาน GAP)<br>โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตรสู่มาตรฐาน (พัฒนาเกษตรกรสู่มาตรฐานเกษตรอินทรีย์)<br>โครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตรสู่มาตรฐาน (เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ไม้ผล)) |
| | 3. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ | โครงการสนับสนุนแผนปฏิบัติงานเฝ้าระวังและควบคุมมาตรฐานสินค้าเกษตรในระดับจังหวัด 2559<br>ยุทธศาสตร์มาตรฐาน ความปลอดภัย ด้านสินค้าเกษตรและอาหาร |
| | 4. กรมปศุสัตว์ | โครงการพัฒนาระบบเชื่อมโยงระบบ National Single Window (NSW), การยื่นขอใบรับรองฯ Health Certificate ผ่านระบบ (e-Services)<br>โครงการเนื้อสัตว์อนามัย<br>ปศุสัตว์อินทรีย์ โครงการเนื้อสัตว์ปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค (ปศุสัตว์ OK) |

**ตารางที่ 9** ผลงานวิจัยหรือและกิจกรรมของหน่วยงานด้านอาหารของประเทศไทย (ต่อ)

| กระทรวง | หน่วยงาน/สำนักงาน | ผลงานวิจัยหรือและกิจกรรม |
|---|---|---|
| | 5. กรมประมง | กิจกรรมเตรียมความพร้อมเกษตรกรเข้าสู่มาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ |
| | 6. กรมการข้าว | โครงการกำหนดเขตศักยภาพการผลิตข้าว<br>ชุดวิจัยการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อรักษาคุณภาพข้าวและความปลอดภัยอาหาร<br>โครงการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตข้าวด้วยการปฏิบัติเกษตรที่ดี (GAP)<br>โครงการส่งเสริมและพัฒนาการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงสีข้าว (GMP) |
| กระทรวงสาธารณสุข | 1. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา<br>1.1 สำนักอาหาร | โครงการรองรับยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ภายใต้พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551<br>Safety Alert อย.แจ้งเตือนภัย : ศูนย์เฝ้าระวังความปลอดภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ Health Product Vigilance Center<br>การพัฒนาหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (primary GMP)<br>หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety)<br>โครงการสนับสนุนมาตรการรองรับ (ร่าง) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักและผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560<br>โครงการยกระดับคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย สำหรับผู้ประกอบการผลิตอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs)<br>โครงการพัฒนาการกำกับดูแลความปลอดภัยน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท<br>การเตรียมความพร้อมเพื่อรองรับ คำสั่งหัวหน้าคณะรักษาความสงบแห่งชาติ ที่ 77/2559 เรื่อง การเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพ<br>ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บตัวอย่างนมโรงเรียน |

**ตารางที่ 9** ผลงานวิจัยหรือและกิจกรรมของหน่วยงานด้านอาหารของประเทศไทย (ต่อ)

| กระทรวง | หน่วยงาน/สำนักงาน | ผลงานวิจัยหรือและกิจกรรม |
|---|---|---|
| | 1.2 สำนักด่านอาหารและยา | Law and Regulations governing Health Products<br>มาตรฐานเกี่ยวกับสารปนเปื้อน<br>แผนการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพและรายชื่อห้องปฏิบัติการที่ได้รับรอง<br>การยื่นแจ้งผลิตภัณฑ์สุขภาพก่อนการนำเข้า (License per Invoice)<br>ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การถ่ายโอนภารกิจให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ตรวจสอบการนำเข้าสินค้าอาหาร |
| | 2. สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย | กฎหมายอาหารและยุทธศาสตร์ด้านความปลอดภัยอาหารของประเทศไทย, 2557<br>สถานการณ์ปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร ปีงบประมาณ 2555-2556<br>คู่มือประเมินการพัฒนาเครือข่ายความปลอดภัยด้านอาหารระหว่างประเทศ INFOSAN ในประเทศไทย, 2557<br>เกณฑ์มาตรฐาน งานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา, 2557<br>FOOD DEFENSE การป้องกันสินค้าอาหารจากการปนเปื้อนแบบเจตนา, 2007<br>แนวทางปฏิบัติของ FAO/WHO ในการประยุกต์ใช้หลักการวิเคราะห์ความเสี่ยง และขั้นตอนปฏิบัติในภาวะฉุกเฉินความปลอดภัยอาหาร, 2557 |
| | 3. กรมอนามัย<br>3.1 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ | การประเมินระบบคุณภาพการดำเนินงานอาหารปลอดภัยของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ปี พ.ศ. 2557-2558<br>แผนการดำเนินงานการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ปีงบประมาณ พ.ศ.2558<br>รายงานประจำปีโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยปีงบประมาณ พ.ศ. 2557 และปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 |
| | 3.2 สำนักโภชนาการ | แผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ตามแผนพัฒนาสุขภาพแห่งชาติในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) |

**ตารางที่ 9** ผลงานวิจัยหรือและกิจกรรมของหน่วยงานด้านอาหารของประเทศไทย (ต่อ)

| กระทรวง | หน่วยงาน/สำนักงาน | ผลงานวิจัยหรือและกิจกรรม |
|---|---|---|
| | 4. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์<br>4.1 สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร | แผนโครงการตรวจวิเคราะห์เฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารและผลิตภัณฑ์ (National Surveillance on Quality and Safety of Food)<br>โครงการพัฒนาห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านอาหารแห่งอาเซียน-โลหะหนัก<br>โครงการอาหารปลอดภัย (Food Safety)<br>โครงการกำหนดวิธีมาตรฐานสำหรับการตรวจวิเคราะห์อาหาร<br>โครงการวิจัยด้านอาหาร (Idea for Free)<br>โครงการบูรณาการอาหารปลอดภัย (Food Safety) และเครือข่ายเพื่อรองรับอาเซียน<br>โครงการพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์อาหาร |
| | 5. กรมควบคุมโรค<br>5.1 สำนักโรคไม่ติดต่อ | แผนบูรณาการพัฒนาสุขภาพด้านกลุ่มวัยทำงานซึ่งเป็นแผนบูรณาการระดับชาติ มีเป้าหมายเพื่อลดพฤติกรรมเสี่ยง ลดป่วย ลดภาวะแทรกซ้อน และลดการตายของประชาชนจากกลุ่มโรค NCDs และอุบัติเหตุทางถนน |
| | 5.2 สำนักโรคติดต่อทั่วไป | ส่งเสริมการผลิตหน่อไม้ปี๊บและผลิตภัณฑ์คล้ายคลึงด้วยระบบกรดต่ำ<br>ส่งเสริมมาตรการในการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน (ต่อเนื่องแผนปฏิบัติการป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำปี 59-61)<br>ส่งเสริมมาตรการในการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษการท่องเที่ยว |
| กระทรวงมหาดไทย | กรมการพัฒนาชุมชน | OTOP ตลาดนัดชุมชน ไทยช่วยไทย คนไทยยิ้มได้<br>โครงการความด้านความปลอดภัยอาหารในพื้นที่ |
| กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี | สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ | โครงการการจัดการฟาร์มอัจฉริยะ (Smart Farm) ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.)<br>โครงการความร่วมมือยกระดับธุรกิจเกษตรอาหารอินทรีย์ ด้วยวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม (ตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีแห่งประเทศไทย) |

**ตารางที่ 10** ความสัมพันธ์ระหว่างขั้นตอนต่างๆ ระหว่างความเชื่อมโยงของหน่วยงานภาครัฐ/กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และช่องว่างของกฎหมายที่พบในห่วงโซ่อาหาร

| ห่วงโซ่อาหาร | ประเด็นที่ก่อให้เกิดอันตราย | หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้อง | พระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้อง | ช่องว่างของกฎหมาย |
|---|---|---|---|---|
| 1. การผลิตวัตถุดิบ Primary Production<br>1.1 การเพาะปลูก | สารเคมีกำจัดศัตรูพืช ปุ๋ย ฮอร์โมน | - กรมวิชาการเกษตร<br>- กรมส่งเสริมการเกษตร<br>- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา | - พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535<br>- พระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. 2507<br>- พระราชบัญญัติปุ๋ย พ.ศ. 2518 แก้ไขเพิ่มเติมโดย พระราชบัญญัติปุ๋ย (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550 | มีกฎหมายในการควบคุมดูแลเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการปลูกพืช ผลไม้ ให้ปลอดภัยต่อผู้บริโภค แต่ยังขาดการบังคับใช้ |
| 1.2 การเพาะเลี้ยง<br>- สัตว์น้ำ<br>- สัตว์ครึ่งบก-ครึ่งน้ำ<br>- สัตว์บก (ฟาร์มเลี้ยงวัวนม)<br>- สัตว์ปีก | อาหารสัตว์ ยาสำหรับสัตว์ ฮอร์โมน สารเคมี เกี่ยวกับการเลี้ยงสัตว์ วัตถุชีวภาพและอื่นๆ สุขลักษณะของสถานที่เลี้ยงสัตว์ป่วย | - กรมปศุสัตว์<br>- กรมประมง<br>- กรมวิชาการเกษตร<br>- กรมส่งเสริมการเกษตร<br>- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา<br>- ราชการส่วนท้องถิ่น เช่น อบต.<br>- กรมการค้าต่างประเทศ<br>- สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค | - พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535<br>- พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499<br>- พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2525<br>- พระราชบัญญัติการประมง พ.ศ. 2490<br>- พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535<br>- พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค<br>- พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2522<br>- พระราชบัญญัติการส่งออกไปนอกและการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งสินค้า พ.ศ. 2522 | มีกฎหมายที่ควบคุมดูแลเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการเลี้ยงสัตว์ให้ปลอดภัยต่อผู้บริโภค แต่ยังขาดการบังคับใช้ |

**ตารางที่ 10** ความสัมพันธ์ระหว่างขั้นตอนต่างๆ ระหว่างความเชื่อมโยงของหน่วยงานภาครัฐ/กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และช่องว่างของกฎหมายที่พบในห่วงโซ่อาหาร (ต่อ)

| ห่วงโซ่อาหาร | ประเด็นที่ก่อให้เกิดอันตราย | หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้อง | พระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้อง | ช่องว่างของกฎหมาย |
|---|---|---|---|---|
| 2. การผลิตเบื้องต้น (Primary Processing Food) เช่น โรงฆ่าสัตว์ โรงคัดบรรจุ ล้ง โรงอบรมควัน เคลือบขี้ผึ้ง อาบรังสี โรงสีข้าว การแกะเนื้อปูและกุ้งต้มสุก เป็นต้น | - สุขลักษณะและสิ่งแวดล้อมของโรงฆ่าสัตว์ โรงคัดบรรจุ ล้ง โรงอบรมควัน เคลือบขี้ผึ้ง อาบรังสี โรงสีข้าว การแกะเนื้อปูและกุ้งต้มสุก เป็นต้น | - กระทรวงมหาดไทย<br>- กรมปศุสัตว์<br>- กรมอนามัย<br>- ราชการส่วนท้องถิ่น เช่นกทม.<br>- กรมโรงงานอุตสาหกรรม<br>- กรมการปกครองกระทรวงมหาดไทย<br>- กรมปศุสัตว์อำนาจตาม พระราชบัญญัติ ควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535<br>- กรมอนามัย อำนาจตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุขพ.ศ.2535 | - พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551<br>- พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535<br>- พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535<br>- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522<br>- พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535<br>- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522<br>- พระราชบัญญัติ ควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์พ.ศ. 2559<br>- พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 | เกิดความเหลื่อมล้ำของการดำเนินการเนื่องจากมีการกำหนดหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะและสิ่งแวดล้อม โดยมีหลายหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ดังนี้<br>- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา อำนาจตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522<br>- กรมโรงงานอุตสาหกรรม อำนาจตามพระราชบัญญัติโรงงานพ.ศ.2535<br>- กรมอนามัย อำนาจตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535<br>- กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม อำนาจตามพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ.2535 |
| 3. การผลิตและแปรรูปอาหาร Secondary Food Processing | - สุขลักษณะของสถานที่ผลิต<br>- กระบวนการผลิต<br>- คุณภาพและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ | - สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา<br>- กรมโรงงานอุตสาหกรรม<br>- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม<br>- ราชการส่วนท้องถิ่น เช่น สสจ.กทม.<br>- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ | - พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522<br>- พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 | - กฎหมายล้าสมัยและมีข้อจำกัดในการขึ้นทะเบียนไม่ครอบคลุมผลิตภัณฑ์อาหารทั้งหมด ไม่ทันต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง |

**ตารางที่ 10** ความสัมพันธ์ระหว่างขั้นตอนต่างๆ ระหว่างความเชื่อมโยงของหน่วยงานภาครัฐ/กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และช่องว่างของกฎหมายที่พบในห่วงโซ่อาหาร (ต่อ)

| ห่วงโซ่อาหาร | ประเด็นที่ก่อให้เกิดอันตราย | หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้อง | พระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้อง | ช่องว่างของกฎหมาย |
|---|---|---|---|---|
| | | - กรมวิทยาศาสตร์บริการ | | |
| 4. ขั้นตอนการกระจายและขนส่งอาหาร Food Distribution<br>- การขนส่ง<br>- การเก็บรักษา<br>- การนำเข้า/ส่งออก | - อาหารที่ได้รับการนเปื้อนขณะขนส่ง<br>- การเก็บรักษาขณะขนส่งไม่เหมาะสม | - กรมการขนส่งทางบก<br>- กรมประมง<br>- กรมควบคุมโรคติดต่อ<br>- กรมปศุสัตว์<br>- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา<br>- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด<br>- กรมเจ้าท่า<br>- กรมศุลกากร<br>- กรมการค้าภายใน<br>- กรมการค้าต่างประเทศ<br>- กระทรวงการต่างประเทศ | - พระราชบัญญัติการขนส่งทางบก พ.ศ. 2522<br>- พระราชบัญญัติการประมง พ.ศ. 2490<br>- พระราชบัญญัติจัดระเบียบกิจการแพปลา<br>- พระราชบัญญัติการรับขนของทางทะเล พ.ศ. 2534<br>- พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2523 | ไม่มีบทบัญญัติที่ควบคุมดูแลลักษณะที่จำเป็นของยานพาหนะเพื่อการขนส่งอาหารโดยเฉพาะและยังไม่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับการควบคุมดูแลความปลอดภัยของอาหารขณะขนส่งโดยตรง |
| 5. ขั้นตอนการปรุงและจำหน่ายอาหาร Food Catering and Food Retailing<br>- ซุปเปอร์มาร์เก็ต<br>- ตลาดสด<br>- ร้านขายชำ<br>- ภัตตาคาร<br>- ร้านอาหาร<br>- หาบเร่ แผงลอย | - สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารรวมและสถานที่ปรุงประกอบจำหน่ายอาหาร<br>- ความไม่รู้ของผู้ปฏิบัติงาน<br>- อาหารพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปไม่สะอาดปลอดภัย | - กรมอนามัย<br>- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา<br>- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด<br>- กระทรวงมหาดไทย<br>- ราชการส่วนท้องถิ่น เช่น กทม. เทศบาลเมือง | - พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535<br>- พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522<br>- พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ.2535<br>- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522<br>- พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535 | พระราชบัญญัติทางหลวงให้อำนาจผู้อำนวยการทางหลวงและเจ้าพนักงานทางหลวง ในการอนุญาตให้ขายหรือห้ามขายบนทางหลวง แต่ในพระราชบัญญัติการสาธารณสุขและพระราชบัญญัติรักษาความสะอาด ฯ<br>มอบหมายให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นร่วมกับเจ้าพนักงานจราจรเป็นผู้พิจารณาเขตห้ามจำหน่ายหรือเขตผ่อนผัน |
| 6. ขั้นตอนการบริโภค Domestic Food Handling | - พฤติกรรมการบริโภคไม่ถูกต้อง ผู้บริโภค | - สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค | - พระราชบัญญัติทางหลวง พ.ศ. 2535 | ภาครัฐยังไม่มีการปฏิบัติงานร่วมกับองค์กรเอกชนและองค์กร |

**ตารางที่ 10** ความสัมพันธ์ระหว่างขั้นตอนต่างๆ ระหว่างความเชื่อมโยงของหน่วยงานภาครัฐ/กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และช่องว่างของกฎหมายที่พบในห่วงโซ่อาหาร (ต่อ)

| ห่วงโซ่อาหาร | ประเด็นที่ก่อให้เกิดอันตราย | หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้อง | พระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้อง | ช่องว่างของกฎหมาย |
|---|---|---|---|---|
| and Preparation | ขาดความรู้ในการสัมผัส เตรียมปรุงผสมและเก็บรักษา | - สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา<br>- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์<br>- สำนักงานคณะกรรมการสาธารณสุขมูลฐาน<br>- กรมอนามัย<br>- องค์กรเอกชน<br>- กระทรวงศึกษาธิการ<br>- กระทรวงมหาดไทย<br>- กรุงเทพมหานคร | - พระราชบัญญัติประกันสังคม<br>- พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522<br>- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522<br>- พรบ. สคบ พรบ.ความรับผิดทางละเมิดจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย | ประชาชน ในลักษณะเครือข่ายและขาดการเชื่อมโยงระบบข้อมูลระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง |
| 7. การตรวจสอบ ควบคุม และเฝ้าระวังคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร<br>7.1 การกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด<br>- ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายภายในประเทศ<br>- ผลิตภัณฑ์ส่งออก<br>7.2 การกำกับดูแลหลังออกสู่ท้องตลาด<br>- ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายภายในประเทศ<br>- ผลิตภัณฑ์ส่งออก<br>7.3 Laboratory Service | - มีการจำหน่ายอาหารหมดอายุหรือแสดงฉลากไม่ถูกต้องตามกฎหมาย<br>- สถานที่ผลิตอาหารหย่อนการควบคุมดูแลให้เป็นไปตามGMP<br>- มีการจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม อาหารไม่ได้มาตรฐานตามประกาศฯ<br>- มีการโฆษณาอาหารที่เป็นเท็จ หลอกลวงผู้บริโภคให้หลงเชื่อโดยไม่สมควร | - สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา<br>- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ<br>- สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค<br>- กรมประชาสัมพันธ์<br>- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์<br>- กรมการค้าต่างประเทศ | - พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522<br>- พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535<br>- พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551<br>- พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ.2503แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2522<br>- พระราชบัญญัติการส่งออกไปนอกและการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งสินค้า พ.ศ. 2522 | อยู่ระหว่างการพิจารณาของคณะกรรมการกฤษฎีกา เพื่อให้ข้อวินิจฉัยในประเด็นที่ร่างฯ ดังกล่าวมีปัญหาในหลักการเกี่ยวกับอำนาจหน้าที่ที่ซ้ำซ้อนกับหน่วยงานหลักที่เกี่ยวข้องของกระทรวงอื่น ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ |
| 8. การนำเข้า | การปนเปื้อนในสินค้าเกษตรและอาหารนำเข้า | - กรมวิชาการเกษตร<br>- กรมส่งเสริมการเกษตร<br>- กรมศุลกากร | - พระราชบัญญัติพันธุ์พืช พ.ศ. 2518<br>- พระราชบัญญัติศุลกากร พ.ศ. 2469<br>- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 | - กฎหมายไม่มีความชัดเจนเกี่ยวกับอำนาจของพนักงานเจ้าหน้าที่ในการกักกันก่อนปล่อยระหว่างที่ยังรอผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพ |

**ตารางที่ 10** ความสัมพันธ์ระหว่างขั้นตอนต่างๆ ระหว่างความเชื่อมโยงของหน่วยงานภาครัฐ/กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และช่องว่างของกฎหมายที่พบในห่วงโซ่อาหาร (ต่อ)

| ห่วงโซ่อาหาร | ประเด็นที่ก่อให้เกิดอันตราย | หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้อง | พระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้อง | ช่องว่างของกฎหมาย |
|---|---|---|---|---|
| | | | | อาหารรวมถึงอำนาจหน้าที่ในเรื่องของการสุ่มตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์<br>- อัตราโทษในส่วนของโทษปรับยังถือว่ามีอัตราปรับที่น้อยเมื่อเทียบกับความเสี่ยงทางด้านสุขอนามัยความปลอดภัยของผู้บริโภคและมูลค่าการนำเข้า |
| 9. การส่งออก | การปนเปื้อนในสินค้าเกษตรและอาหารส่งออก ถูกตีกลับ | - สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ | - พรบ.มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551<br>- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 | มีปัญหาในหลักการเกี่ยวกับอำนาจหน้าที่ที่ซ้ำซ้อนกับหน่วยงานหลักที่เกี่ยวข้องของกระทรวงอื่น |
| 10. การดำเนินงานเพื่อส่งเสริมในห่วงโซ่อาหาร | ในระบบการจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ขาดการบูรณาการในการทำงาน | - สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ<br>- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา<br>- กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม<br>- กระทรวงวิทยาศาสตรและเทคโนโลยี<br>- กระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร | - พระราชบัญญัติการมาตรฐานแหงชาติพ.ศ. 2551<br>- พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ.2551<br>- พรบ.ยา (ยาสัตว์)<br>- พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์พ.ศ. 2557<br>- พระราชบัญญัติว่าด้วยการกระทำความผิดเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ พ.ศ. 2550 | ขาดการสั่งการในระดับนโยบายและขั้นตอนการนำไปสู่การปฏิบัติ |

**ที่มา:** สรุปสถานการณ์สุขาภิบาลอาหาร: ข้อเสนอต่อการจัดการด้านความสะอาดปลอดภัยเพื่อผู้บริโภคภายในประเทศ

**หมายเหตุ:** 1. พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 เป็นการควบคุมมาตรฐานสินค้าเกษตร ทั้งผู้ผลิตผู้ส่งออก และผู้นำเข้า

- ฟาร์ม (พืช ประมง และปศุสัตว์)
- คลังสินค้า สะพานปลา ห้องเย็น และโรงฆ่าสัตว์
- โรงคัดบรรจุ ล้ง (ผู้ประกอบการแปรรูปเบื้องต้น)
- โรงงานแปรรูป
- ผู้ขนส่งสินค้า

2. พรบ.อาหาร พ.ศ. 2522 ครอบคลุมเฉพาะการผลิตและจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย และผสมปรุงแต่งและแบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย

**4. บทบาทและความสัมพันธ์ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทย**

การสัมภาษณ์ตัวแทนหน่วยงานเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของหน่วยงานหลัก 2 กระทรวง คือ กระทรวงสาธารณสุข และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และกระทรวงอื่นที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทย โดยมุ่งเน้นที่ความปลอดภัยของอาหารนำเข้า และอาหารที่ผลิตภายในประเทศ ซึ่งเป็นไปตามหลักการ Principle and Guidelines for National Food Control System (Codex: CAC/GL 82-2013) ซึ่งเป็นหลักการและแนวทางการควบคุมอาหารในประเทศ เพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค และความเป็นธรรมในการค้าของประเทศไทยมีวัตถุประสงค์เพื่อยืนยันว่าหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหารของประเทศไทยมีบทบาทหน้าที่ และกิจกรรมอย่างไร เพื่อให้คณะผู้วิจัยสามารถนำไปวิเคราะห์เชิงลึกในการนำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ และแนวปฏิบัติตามโคเด็กซ์มาประยุกต์และปรับให้เข้ากับสถานการณ์ในปัจจุบันของประเทศไทยได้ และเมื่อพิจารณาบทบาทของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบควบคุมอาหารของประเทศไทยในเชิงนโยบายและกิจกรรมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารเพื่อให้สอดคล้องกับเกณฑ์ของโคเด็กซ์แล้วทางทีมวิจัยได้สัมภาษณ์บทบาทของหน่วยงานที่อยู่ในห่วงโซ่อาหารทั้งหมด 11 หน่วยงาน ดังนี้

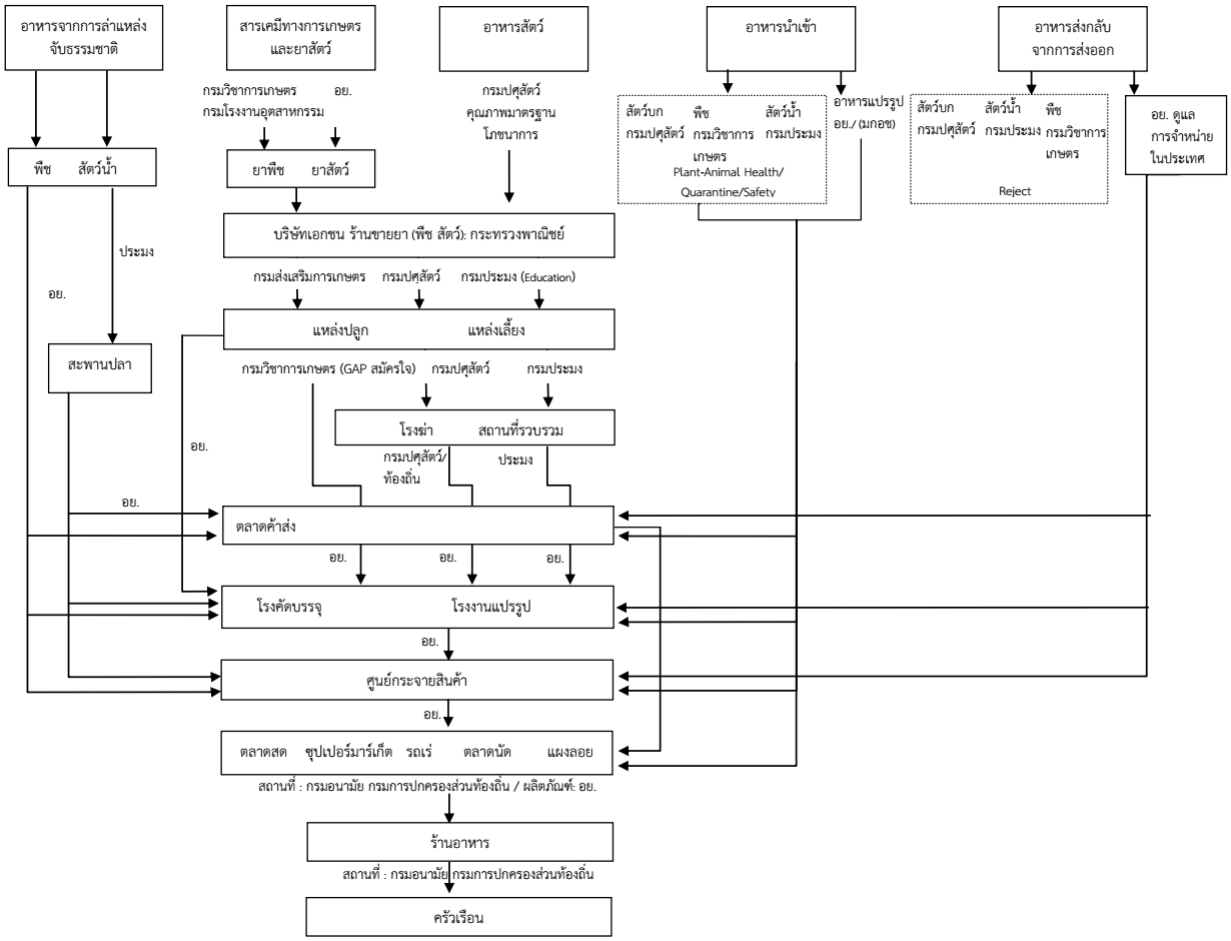
(1) สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
(2) สำนักด่านอาหารและยา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
(3) สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
(4) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
(5) สำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค
(6) กรมปศุสัตว์
(7) กรมประมง
(8) สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(9) กรมวิชาการเกษตร
(10) กรมวิทยาศาสตร์บริการ
(11) สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย

จากการผลการสัมภาษณ์ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ (ภาคผนวกที่ 6) พบว่าการประสานงานระหว่างหน่วยงานกำกับดูแลด้านความปลอดภัยอาหารของไทย พบว่ายังมีกลไกการประสานงานและปฏิบัติงานร่วมกันที่ไม่ชัดเจนและไม่เป็นรูปธรรมนักจึงยังมีความทับซ้อนของการดำเนินงานระหว่างหน่วยงานต่างๆ อยู่มาก แม้แต่หน่วยงานในกระทรวงเดียวกัน และการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารประเภทต่างๆ เช่น วัตถุดิบอาหารและอาหารสด อาหารแปรรูป และ อาหารในร้านอาหารและตลาดสด ยังมีความซ้ำซ้อนกันระหว่างหน่วยงานในบางประเด็นโดยเฉพาะการตรวจสอบติดตาม (monitoring) ในระดับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และการประสานงานระหว่างหน่วยงานระดับท้องถิ่นและส่วนกลาง และแบ่งปันข้อมูลร่วมกัน (information sharing) ระหว่างหน่วยงานต่างๆ และปัญหาจากจำนวนเจ้าหน้าที่ที่มีทักษะรวมถึงสิ่งสนับสนุนต่างๆในระดับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่ไม่เพียงพอทำให้การดำเนินการด้านต่างๆเกิดความลักลั่นและไม่สม่ำเสมอทางคณะผู้วิจัยเห็นว่าสำหรับประเทศไทยระบบควบคุมอาหารแห่งชาติมีหน่วยงานหลักที่มีอำนาจในการบริหารจัดการ 2 หน่วยงานซึ่งเพียงพอตามองค์ประกอบในแนวทางการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติของโคเด็กซ์ แต่ไม่สามารถดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพและครอบคลุมเนื่องจากขาดการประสานงานอย่างเพียงพอระหว่างหน่วยงานที่รับผิดชอบ ส่งผลให้เกิดช่องว่าง และความ

ซ้ำซ้อน ทำให้ขาดประสิทธิภาพในการดูแลความปลอดภัยอาหารสำหรับประชากรภายในประเทศสิ้นเปลืองทรัพยากรของหน่วยงานต่างๆ ในบางด้าน และก่อให้เกิดความไม่เพียงพอในด้านอื่นนอกจากนี้ยังขาดการใช้ข้อมูลวิทยาศาสตร์/หลักฐานเชิงประจักษ์/ความเสี่ยง (science-/evidence-/risk-based)เป็นเครื่องมือในการสนับสนุนการดำเนินการเชิงรุก

ทางคณะผู้วิจัยได้สร้างผังความสัมพันธ์ตามบทบาทของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบควบคุมอาหารของประเทศไทยในเชิงนโยบายและกิจกรรมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารเพื่อให้สอดคล้องกับเกณฑ์ของโคเด็กซ์ดังภาพที่ 31 และจำแนกตามห่วงโซ่อุปทานอาหาร จะแบ่งออกเป็นส่วนต้นน้ำ และส่วนกลางน้ำถึงปลายน้ำ (ตารางที่ 11) ดังนี้

- ส่วนต้นน้ำ เกิดมาจากปัจจัยภายนอกที่นำเข้าสู่ระบบอาหาร ได้แก่
  - อาหารที่ได้จากแหล่งธรรมชาติ
  - สารเคมีเกษตรและ ยาสัตว์
  - อาหารสัตว์
  - อาหารนำเข้า
  - อาหารส่งออกที่ถูกส่งคืนกลับสู่ประเทศ
- ส่วนกลางน้ำจนถึงปลายน้ำส่วนใหญ่มักเป็นปัจจัยภายใน ซึ่งรวมถึงระบบ พฤติกรรม และการปฏิบัติของผู้ที่มีส่วนร่วมในระบบอาหารในส่วนนั้นๆ เช่น เกษตรกร ผู้แปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และผู้จำหน่ายอาหารหรือรวมทั้งพฤติกรรมผู้บริโภคเอง




**ภาพที่ 31** แสดงผังโครงสร้างการกำกับดูแลด้านความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่ ในสถานการณ์ปัจจุบัน

**ตารางที่ 11** ความสัมพันธ์ของหน่วยงานจำแนกตามห่วงโซ่อุปทานอาหารตั้งแต่ส่วนต้นน้ำถึงปลายน้ำ

| | แหล่งธรรมชาติ | | | สารเคมีเกษตร/ยาสัตว์ | | อาหารสัตว์ | อาหารนำเข้า | | | อาหารส่งกลับ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **<u>ปัจจัยการผลิต</u>** | **พืช** | **สัตว์น้ำ** | **สัตว์บก** | **ยาพืช** | **ยาสัตว์** | **อาหารสัตว์** | **พืช** | **สัตว์น้ำ** | **สัตว์บก** | **ส่วนผสม/วัตถุเจือปนอาหาร** | **อาหารแปรรูป** |
| หน่วยงานกำกับดูแล | กรมวิชาการเกษตร | กรมประมง | กรมปศุ-สัตว์ | กรมวิชาการการเกษตร/กรมโรงงานอุตสาหกรรม/มกอช./อย. | | กรมประมง/กรมปศุสัตว์ | กรมวิชาการเกษตร/กรมประมง/กรมปศุสัตว์/มกอช./อย./กรมศุลกากร | | | | |
| **<u>การจำหน่าย</u>** | | | | **ยา /สารเคมีเกษตร** | **อาหารสัตว์+ยา** | **อาหารสัตว์** | | | | | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | | | | อย./กระทรวงพาณิชย์ /กรมประมง/ กรมปศุสัตว์ | *ยังไม่มีหน่วยงานกำกับดูแล* | อย./กระทรวงพาณิชย์ /กรมประมง/ กรมปศุสัตว์ | | | | | |
| **<u>การผลิตขั้นต้น</u>** | **โรงคัดบรรจุ ล้ง สะพานปลา โรงฆ่าสัตว์/ผลิตภัณฑ์** | | | **แหล่งปลูก แหล่งเลี้ยงบริษัทเอกชน** | **แหล่งปลูก แหล่งเลี้ยงบริษัทเอกชน** | **แหล่งปลูก แหล่งเลี้ยงบริษัทเอกชน** | **โรงคัดบรรจุ ล้ง สะพานปลา โรงฆ่าสัตว์ สถานที่ผลิต /ผลิตภัณฑ์** | | | | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | อย./กรมวิชาการเกษตร กรมประมง/กรมปศุสัตว์/ท้องถิ่น | | | อย./กรมส่งเสริมการเกษตร/กรมปศุสัตว์/กรมประมง/กระทรวงพาณิชย์/สภาวิชาชีพ | | อย./กรมส่งเสริมการเกษตร/กรมปศุสัตว์/กรมประมง/กระทรวงพาณิชย์/สภาวิชาชีพ | กรมวิชาการเกษตร/กรมประมง/กรมปศุสัตว์/มกอช./อย./กรมศุลกากร | | | | |

**ตารางที่ 11** ความสัมพันธ์ของหน่วยงานจำแนกตามห่วงโซ่อุปทานอาหารตั้งแต่ส่วนต้นน้ำถึงปลายน้ำ (ต่อ)

| | แหล่งธรรมชาติ | สารเคมีเกษตร/ยาสัตว์ | อาหารสัตว์ | อาหารนำเข้า | อาหารส่งกลับ |
|---|---|---|---|---|---|
| **<u>สถานที่รวบรวม</u>** | **โรงคัดบรรจุ ล้ง สะพานปลา โรงฆ่าสัตว์ คลังสินค้า ห้องเย็น** | **โรงคัดบรรจุ ล้ง สะพานปลา โรงฆ่าสัตว์ คลังสินค้า ห้องเย็น** | | **คลังสินค้า ห้องเย็น /ผลิตภัณฑ์** | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | อย./กรมวิชาการเกษตร กรมประมง/กรมปศุสัตว์ | กรมปศุสัตว์/กรมประมง/ท้องถิ่น | | กรมวิชาการเกษตร/กรมประมง/กรมปศุสัตว์/ มกอช./อย./กรมศุลกากร | |
| **<u>ตลาดค้าส่ง</u>** | **สถานที่** | | | **ผลิตภัณฑ์** | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | กรมอนามัย/ท้องถิ่น | | | อย. | |
| **<u>โรงงานแปรรูป</u>** | **สถานที่** | | | **ผลิตภัณฑ์** | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | อย. | | | อย. | |
| **<u>ศูนย์กระจาย สินค้า</u>** | **สถานที่** | | | **ผลิตภัณฑ์** | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | อย. | | | อย. | |
| **<u>ตลาด</u>** | **สถานที่** | | | **ผลิตภัณฑ์** | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | กรมอนามัย/ท้องถิ่น | | | อย. | |
| **<u>ร้านอาหาร</u>** | **สถานที่** | | | **ผลิตภัณฑ์** | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | กรมอนามัย/ท้องถิ่น | | | | |
| **<u>ครัวเรือน</u>** | **ผู้บริโภค** | | | | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค | | | | |

**5. ศักยภาพของหน่วยงานในการตอบสนองต่อเกณฑ์ของหน่วยงานโคเด็กซ์**

คณะผู้วิจัยวิเคราะห์ศักยภาพของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบควบคุมอาหารของประเทศไทยในการตอบสนองต่อเกณฑ์ของหน่วยงานของโคเด็กซ์ ตามบทบาท หน้าที่ และประสิทธิภาพจากโจทย์คำถามที่ทางผู้วิจัยได้พัฒนาขึ้นและนำไปสัมภาษณ์ตัวแทนจากกระทรวงที่เกี่ยวข้องในระบบควบคุมอาหาร ซึ่งได้แก่ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และกระทรวงอื่นที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทย โดยการประเมินศักยภาพของหน่วยงานในประเทศไทยจะแบ่งเป็น4หัวข้อ (อ้างอิงดังข้อมูลการสัมภาษณ์จากหน่วยงานทั้ง 11 หน่วยงานแสดงในภาคผนวกที่ 6)

หัวข้อที่ 1 โครงสร้างทางกฎหมาย (Legislation framework)

หัวข้อที่ 2 การปฏิบัติการ (Implementation)

หัวข้อที่ 3 การกำกับดูแลและตรวจสอบ (Monitoring and auditing)

หัวข้อที่ 4 ทรัพยากร (Resource)

**หัวข้อที่ 1 โครงสร้างทางกฎหมาย (Legislation framework)** หน่วยงานหลักในการรับผิดชอบในการออกกฎหมาย หรือประกาศเพื่อบังคับใช้คือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ซึ่งมีความชัดเจนในออกกฎหมายที่ดูแลด้านความปลอดภัยอาหารมากที่สุด แม้ตามหลักการการออกกฎหมายต้องดำเนินการโดยใช้ scientific based data แต่ประเทศไทยยังขาดข้อมูลที่ต่อเนื่องและเหมาะสมอย่างเพียงพอ ทำให้เกิดข้อสงสัยเรื่องความโปร่งใส ซึ่งอาจมิใช่ประเด็นปัญหาที่แท้จริงแต่อาจมาจากความไม่ใช้/ไม่มีข้อมูลที่เพียงพอในการตัดสินใจ โดยเฉพาะที่เกี่ยวกับการจัดการความเสี่ยง นอกจากนี้ การเก็บข้อมูลความปลอดภัยอาหารและความเสี่ยงมิได้มีการวางแผนร่วมกัน ทำให้ข้อมูลที่เก็บมาไม่ได้ถูกนำมาใช้ประโยชน์ในการออกกฎหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ ในบางครั้ง การขาดข้อมูลทำให้ต้องอ้างอิงข้อมูลและกฎหมายจากประเทศอื่นในระดับสากลและอาจไม่เหมาะสมกับบริบทของสังคมไทย ทั้งนี้ กระบวนการประชาพิจารณ์เป็นขั้นตอนสำคัญที่ช่วยลดข้อจำกัดดังกล่าว ซึ่งสำหรับกฎหมายหลายฉบับก็สามารถทำได้ดี แต่ยังมีอีกบางฉบับที่ไม่สามารถดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากขาดความเข้าใจจาก stakeholders ในส่วนของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีการกำหนดให้ Good Agricultural Practice เป็นมาตรฐานสมัครใจ มีผลให้ขาดประสิทธิภาพในการกำกับดูแลความปลอดภัยในช่วงต้นน้ำ

**หัวข้อที่ 2 การปฏิบัติการ (Implementation)** การนำนโยบายหรือประกาศไปใช้เพื่อให้เกิดการปฏิบัติในเรื่องการดูแลความปลอดภัยอาหารที่จำหน่ายในประเทศและนำเข้ามีความชัดเจนว่าเป็นหน้าที่ความรับผิดชอบของกระทรวงสาธารณสุข ที่เน้นในด้านการคุ้มครองผู้บริโภคภายในประเทศ โดยกฎหมายที่มีอยู่เพียงพอที่จะใช้ในการดูแล แต่ยังมีปัญหาด้านการนำไปบังคับใช้อย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ เนื่องจากการดำเนินการมักเป็นไปตามกระแสสังคม

ทั้งนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและกรมอนามัยมีอำนาจตามกฎหมาย ซึ่งมีหน่วยงานสนับสนุน เช่น กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมควบคุมโรค แต่หน่วยงานสนับสนุนและหน่วยงานหลักยังขาดการดำเนินการเชิงบูรณาการ การมอบอำนาจของหน่วยงานหลักสู่หน่วยงานภายนอก เช่น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หน่วยงานปกครองส่วนท้องถิ่น ยังพบปัญหาการบังคับใช้กฎหมายที่ขาดความชัดเจนถึงบทบาทความรับผิดชอบ อำนาจทางกฎหมาย และบางครั้งรวมถึงการตีความและแนวทางปฏิบัติ นอกจากนี้หน่วยงานของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ที่มีหน้าที่กำหนดมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลในระดับต้นน้ำส่วนใหญ่ยังมีปัญหาการบังคับใช้ในระดับท้องถิ่นเช่นกัน ทั้งนี้การแก้ไข

จำเป็นต้องมีการวิเคราะห์และปรับปรุงในภาพรวมของระบบเพื่อให้มีการบริหารจัดการแบบองค์รวม นอกจากนี้ควรมีงานวิจัยเพื่อส่งเสริมให้ถ่ายทอดความรู้สู่ท้องถิ่นอย่างมีประสิทธิภาพอย่างแท้จริง

**หัวข้อที่ 3 การกำกับดูแลและตรวจสอบ (Monitoring and auditing)** หน่วยงานที่มีบทบาทความรับผิดชอบได้แก่ อย. มกอช. กรมวิชาการเกษตร กรมประมง และกรมปศุสัตว์ มีเจตนารมณ์ที่ชัดเจนและให้ความสำคัญในการกำกับดูแลและการควบคุมสินค้าอาหารนำเข้า/ส่งคืนต้องมีความปลอดภัยที่เท่าเทียมกันกับอาหารที่จำหน่ายในประเทศ ทั้งนี้ ทุกหน่วยงานระบุว่าการตรวจสอบ/เฝ้าระวัง ความปลอดภัยของอาหารนำเข้าจัดว่าเป็นภาระที่หนักของภาครัฐ เนื่องจากการวิเคราะห์ความปลอดภัยที่ใช้ชุดทดสอบไม่มีผลเชิงกฎหมายทำให้ต้องมีการส่งวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ ซึ่งมีผลต่อเนื่องทำให้เกิดความล่าช้าจากการตรวจพิสูจน์ หากต้องการเพิ่มประสิทธิภาพ ในกระบวนการจัดการจึงจำเป็นต้องมีการตัดสินตามหลักการจัดอันดับความเสี่ยงทั้งในแง่ประเภทสินค้าอาหาร ผู้นำเข้าและผู้ผลิต โดยอาจมอบอำนาจให้ภาคเอกชนที่มีศักยภาพทั้งภายในประเทศและจากต่างประเทศทำการรับรองคุณภาพ รวมถึงขอ Certificate of analysis ของสินค้าชุดนั้นๆ แต่ต้องมั่นใจเรื่องความเท่าเทียมกันด้านมาตรฐานความปลอดภัยที่ต้องปฏิบัติตาม และไม่หลุดจากหลักการคุ้มครองผู้บริโภคและเอื้อประโยชน์แก่ผู้ค้าโดยไม่เป็นธรรม ซึ่งหากสินค้าที่ส่งคืนจะถูกส่งต่อไปยังประเทศอื่น ย่อมพ้นจากอำนาจหน้าที่ของหน่วยงานดังกล่าวข้างต้น

ถึงแม้ว่าในระบบควบคุมอาหารแห่งชาติจะไม่เน้นในเรื่องการกำกับดูแลอาหารส่งออก แต่โดยบทบาทหลักในการดูแลสินค้าส่งออกอยู่ที่หน่วยงานต่างๆของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งมีความชัดเจนในด้านการส่งเสริมการค้าให้สอดคล้องกับมาตรฐานของประเทศคู่ค้า กระบวนการดังกล่าวได้มีการมอบอำนาจให้ภาคเอกชนด้วย ซึ่งทำให้การทำงานมีประสิทธิภาพมากขึ้น นอกจากนี้ ยังพบว่าบางครั้งข้อมูลจากหน่วยงานซึ่งมีการเก็บข้อมูลการระบาดของจุลินทรีย์บางชนิดในอาหารอย่างต่อเนื่อง ทำให้สามารถแสดงว่าสถานการณ์การระบาดไม่เกิดขึ้นในประเทศไทย จึงช่วยแก้ปัญหา non-tariff barrier ในการส่งออกได้ ทำให้เห็นความสำคัญในการร่วมกันวางแผนการเก็บข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารภายในประเทศอย่างเป็นระบบภายใต้งบประมาณที่จำกัด นอกจากนี้ ยังพบปัญหาค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมินของผู้ประกอบการขนาดเล็กที่ต้องการส่งออก ปัญหาจากการส่งออกที่เกี่ยวเนื่องกับความปลอดภัยอาหารจะถูกรายงานมาที่ INFOSAN (International Food Safety Authorities Network) ซึ่งจะประสานไปที่อย.และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และเมื่อทราบสาเหตุของปัญหาต้องมีการรายงานกลับไปยังประเทศต้นทางที่พบปัญหาด้วย

นอกจากนี้ความเชื่อมโยงระหว่างการกำกับดูแลสินค้าอาหารนำเข้ากับการดูแลคุ้มครองผู้บริโภคภายในประเทศโดยการเฝ้าระวัง สืบสวนและติดตามการเจ็บป่วยประชากรเกิดจากอาหาร มีการดำเนินการตามสถานการณ์มากกว่าการมีแผนปฏิบัติการที่เป็นระบบชัดเจนและมีส่วนร่วม ทั้งนี้ ยังไม่มีการดำเนินการที่ต่อเนื่องในตลอดห่วงโซ่อาหารตั้งต้นน้ำถึงปลายน้ำ ทำให้ไม่สามารถดำเนินการด้าน traceability และ recall ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ส่วนการเฝ้าระวังสินค้าอาหารนำเข้า จะมีระบบ FAST Alert System ที่ส่งข้อมูลมาที่สำนักด่านอาหารและยา ซึ่งน่าจะยังเป็นปัญหาการเฝ้าระวังที่ไม่ทันต่อสถานการณ์ หน่วยงานที่มีบทบาทในการเฝ้าระวังและการสืบสวนและการติดตามการเจ็บป่วยจากอาหารเป็นพิษ ได้แก่ สำนักระบาด กรมควบคุมโรค ซึ่งข้อมูลที่ได้ส่วนใหญ่มาจากการรายงานตามความสมัครใจจากหน่วยงานต่างๆและจากการลงพื้นที่เก็บข้อมูลตามจุดเกิดเหตุเพียงบางครั้ง ทำให้ขาดข้อมูลที่เพียงพอที่จะนำมาใช้ในการกำหนดนโยบาย นอกจากนี้การเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารทั้งในระดับต้นน้ำ (ระดับล่า หา ปลูก เลี้ยง) และปลายน้ำ (ระดับผู้จำหน่ายและผู้บริโภค) ยังขาดผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจน ดังนั้น จึงจำเป็นต้องกำหนดหน่วยงานที่รับผิดชอบในการ

เฝ้าระวังตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำร่วมกันกำหนดแผนการเฝ้าระวังที่เป็นระบบ รวมถึงข้อมูลที่ต้องการและวัตถุประสงค์การใช้ประโยชน์จากข้อมูลนั้น

**หัวข้อที่ 4 ทรัพยากร (Resource)** ทั้งนี้รวมบุคลากร/ห้องปฏิบัติการ/งบประมาณหลายหน่วยงานมีความเห็นว่าการให้บริการตรวจสอบห้องปฏิบัติการด้านการเฝ้าระวังยังขาดทรัพยากรทั้งด้านห้องปฏิบัติการและบุคลากรที่มีความชำนาญเฉพาะ อย่างไรก็ตาม ยังพบว่าบางหน่วยงานที่ควรทำหน้าที่ในการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารและบริการในการวิเคราะห์กลับทำบทบาทในการวิจัย ทำให้เกิดปัญหาความไม่เพียงพอมากขึ้น จึงต้องมีการกำหนดตัวชี้วัดและแนวทางความก้าวหน้าของบุคลากรของหน่วยงานวิเคราะห์ให้เหมาะสมกับพันธกิจ นอกจากนี้ การทำความร่วมมือระหว่างหน่วยงานเฝ้าระวังในการวางแผนการเฝ้าระวังตามความเสี่ยงเพื่อให้เกิดผลเชิงป้องกันมากกว่าการเฝ้าติดตามสถานการณ์ มีการใช้ฐานข้อมูลร่วมกัน รวมถึงการ outsource ให้ภาคเอกชนที่มีห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองมาตรฐานรับงานวิเคราะห์ ทำให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการเฝ้าระวังส่วนหนึ่งควรเป็นภาระของภาคเอกชน เช่น ผู้ประกอบการรายใหญ่ทั้งนี้ในเชิงปฏิบัติอาจพบปัญหาทางปฏิบัติในผู้ประกอบการรายย่อย เช่น เกษตรกร จึงอาจจำเป็นต้องจัดสรรงบประมาณภาครัฐสนับสนุนบางส่วน

**ด้านการให้ความรู้** พบว่าหลายหน่วยงานมีการให้ความรู้เพื่อพัฒนาศักยภาพของบุคลากรในหน่วยงานครอบคลุมทุกจุดของห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ อย่างไรก็ตาม หลักสูตรที่จัดทำขึ้นส่วนใหญ่เป็น top down ซึ่งกำหนดโดยส่วนกลาง มิใช่ความต้องการของท้องถิ่นซึ่งเป็นผู้ปฏิบัติในพื้นที่ นอกจากนี้ยังขาดการประเมินสัมฤทธิผลในแง่การนำความรู้ที่ได้รับไปใช้อย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ควรมีการกำหนดตัวชี้วัดที่ชัดเจน สามารถตรวจสอบและประเมินโดยผู้ประเมินภายนอก มิใช่เพียงแค่การประเมินสอบวัดความรู้ก่อนและหลังการอบรมเท่านั้น ส่วนการเพิ่มศักยภาพให้แก่ผู้ผลิตและผู้บริโภคควรดำเนินการเป็นคู่ขนานกันไปเพื่อให้เกิดแรงผลักดันของผู้บริโภค (consumer need) ที่ต้องการอาหารปลอดภัย และความสามารถในการตอบสนองโดยการผลิตอาหารปลอดภัย

**ด้านงบประมาณ** หลายหน่วยงานมีปัญหาด้านงบประมาณไม่เพียงพอในการดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร โดยเฉพาะห้องปฏิบัติการ และหน่วยงานที่หน้าที่ส่งเสริมในระดับพื้นที่ การดำเนินการจึงต้องจัดอันดับความสำคัญตามความเสี่ยง บางหน่วยงานจัดกำลังคนตามแผนงบประมาณซึ่งทำให้ไม่สามารถดำเนินกิจกรรมเชิงรุกได้ นอกจากนี้ยังมีปัญหาการถ่ายโอนอำนาจหน้าที่ ซึ่งบางครั้งไม่ได้มาพร้อมงบประมาณและกำลังคน ทั้งนี้ความคิดเห็นของบางหน่วยงานเสนอแนะแนวทางในการจัดหางบประมาณสำหรับการเฝ้าระวัง (นอกเหนือจากงบประมาณแผ่นดิน) โดยให้จัดตั้งเป็นกองทุนส่วนกลางซึ่งร่วมกันบริหารเป็นองค์รวม เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์เดียวกัน

**6. การจัดทำระบบควบคุมอาหารของประเทศไทยตามแนวทางโคเด็กซ์**

**6.1 เหตุผลในการเลือกประเทศต้นแบบของระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ**

จากการวิเคราะห์เชิงลึกของคณะผู้วิจัยระบบควบคุมอาหารแห่งชาติของประเทศที่พัฒนาแล้วซึ่งได้รับการยอมรับถึงประสิทธิภาพในการจัดการระบบควบคุมอาหารพบว่า ระบบควบคุมอาหารของสาธารณรัฐไอร์แลนด์สามารถเป็นประเทศต้นแบบให้กับประเทศไทยได้ เนื่องจากสาเหตุก่อนที่สาธารณรัฐไอร์แลนด์จะมีระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ ได้มีการพิจารณาด้านสาธารณสุขต่อความสำคัญในการผลิตอาหารที่ส่งผลต่อเศรษฐกิจ ซึ่งจำเป็นต้องมีการรับรองโดยหน่วยงานที่เป็นอิสระ และสามารถตรวจสอบได้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารมีคุณภาพและปลอดภัยจึงเป็นเหตุผลให้รัฐบาลสาธารณรัฐไอร์แลนด์เริ่มทบทวนระบบความปลอดภัยของอาหารในปีพ.ศ.2539

ผลจากการทบทวนในครั้งนั้นได้ข้อเสนอแนะให้จัดตั้งหน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารของสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (the Food Safety Authority of Ireland: FSAI) ในฐานะหน่วยงานที่ทำหน้าที่เป็นอิสระดำเนินการภายใต้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ และกำกับดูแลการปฏิบัติงานเกี่ยวกับระเบียบด้านความปลอดภัยด้านอาหารของอุตสาหกรรมอาหาร และในวันที่ 1 มกราคม พ.ศ.2542 สำนักงานความมั่นคงด้านอาหารของสาธารณรัฐไอร์แลนด์ ได้ถูกจัดตั้งขึ้นอย่างเป็นทางการภายใต้พระราชบัญญัติความปลอดภัยด้านอาหารแห่งสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Ireland Safety Act of the Food Safety Authority, 1998) โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้:

- จัดตั้งหน่วยงานอิสระที่มีอำนาจในการบริหารซึ่งขึ้นตรงต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขและเด็ก (the Minister for Health and Children)
- โอนความรับผิดชอบทั้งหมดให้แก่ FSAI เพื่อให้มั่นใจถึงการปฏิบัติตามกฎหมายด้านความปลอดภัยของอาหาร
- มอบอำนาจให้แก่หน่วยงานที่รับผิดชอบ(ซึ่งรวมถึงอำนาจที่มีอยู่ภายใต้กฎหมายด้านความปลอดภัยของอาหารที่มีอยู่และเพิ่มเติมอำนาจการบังคับใช้ใหม่)
- ยังคงบังคับให้ใช้บทบัญญัติที่เกี่ยวกับการควบคุมอาหารที่มีอยู่ในระดับท้องถิ่นและระดับชาติ แต่หน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้องในการทำงานด้านความปลอดภัยด้านอาหาร จะต้องดำเนินการภายใต้ "สัญญา (contract)" กับ FSAI
- จัดให้มีกระบวนการทำงานเพื่อให้ FSAI ดำเนินการด้านความปลอดภัยด้านอาหารภายใต้การทบทวนและการรายงานต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขและเด็กโดยเฉพาะในเรื่องการประสานงานของหน่วยงานและการให้บริการตรวจสอบอาหาร (food inspection services)

ในด้านประสิทธิภาพการดำเนินงานในการกำกับดูแลด้านความปลอดภัยอาหารของสาธารณรัฐไอร์แลนด์ จากข้อมูลที่คณะกรรมการฝ่ายเศรษฐกิจของประเทศแคนาดา (Conference Board) ได้เปรียบเทียบประสิทธิภาพของการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารใน 17 ประเทศที่เป็นสมาชิกขององค์การเพื่อความร่วมมือทางเศรษฐกิจและการพัฒนาของประเทศกลุ่มยุโรป (Organization for Economic Cooperation and Development: OECD) โดยพิจารณาจากการประเมินความเสี่ยง การบริหารจัดการ

ความเสี่ยง และการสื่อสารความเสี่ยง ทั้งสิ้น 10 ตัวชี้วัด พบว่าสาธารณรัฐไอร์แลนด์ มีการดำเนินการด้านความปลอดภัยอาหารอยู่ในกลุ่มที่มีประสิทธิภาพสูงสุด (tier 1) เช่นเดียวกับแคนาดา ดังตารางที่ 12

นอกจากนี้ ยังพบตัวอย่างของการดำเนินงานตอบสนองต่ออุบัติการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารของสาธารณรัฐไอร์แลนด์ ได้แก่ กรณีการเรียกคืนเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสุกรที่อาจปนเปื้อนไดออกซินในปี พ.ศ. 2551 หลังจากที่มีการตรวจพบสาร PCBs (polychlorinated biphenyls) ซึ่งบ่งชี้สารกลุ่มไดออกซิน ในปริมาณที่เกินกว่ามาตรฐานกำหนดในตัวอย่างเนื้อเยื่อไขมันสัตว์ระหว่างการดำเนินการสุ่มตรวจซึ่งเป็นกิจวัตรตามแผนการสุ่มตรวจสารปนเปื้อน โดยหลังการตรวจพบการปนเปื้อนดังกล่าว เบื้องต้นได้มีการดำเนินแจ้งประชาชนให้งดการบริโภคเนื้อสุกรและผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากสาธารณรัฐไอร์แลนด์ จนกว่าจะสามารถระบุถึงสาเหตุการปนเปื้อนและแนวทางการแก้ไขได้ เมื่อทวนสอบย้อนกลับตามระบบการดำเนินการเพื่อตอบสนองต่ออุบัติการด้านความปลอดภัยอาหารซึ่งได้มีการกำหนดรูปแบบและขั้นตอนไว้แล้ว ทำให้สามารถดำเนินการทวนสอบหาสาเหตุและตอบสนองต่อสถานการณ์ได้อย่างรวดเร็ว โดยพบว่าเกิดจากการปนเปื้อนของอาหารสัตว์ ซึ่งกระจายไปสู่ฟาร์มสุกร ทั้งสิ้น 10 ฟาร์ม โรงฆ่าสัตว์หลัก 8/10 แห่งของประเทศ และส่งผลให้ผลผลิตเนื้อสุกรที่ผลิตในสาธารณรัฐไอร์แลนด์ ร้อยละ 98 ของผลผลิตทั้งหมดมีโอกาสพบการปนเปื้อน ภายหลังการพิจารณาความเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภคจากอุบัติการณ์ที่เกิดขึ้นโดยใช้ฐานข้อมูลการบริโภคที่มีการรวบรวมไว้อย่างเป็นระบบและการพยากรณ์โดยใช้สมการทางคณิตศาสตร์ สำนักงานความปลอดภัยด้านอาหารของไอร์แลนด์ (FSAI) จึงมีการสั่งการให้เรียกคืนสินค้าเนื้อสุกร รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสุกรที่มีโอกาสปนเปื้อนไดออกซินข้างต้น ทั้งหมดทั้งที่จำหน่ายในประเทศและส่งออก (Smith et al. 2014; Valee et al. 2014)

**ตารางที่ 12** การเปรียบเทียบประสิทธิภาพของการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารของประเทศที่เป็นสมาชิกขององค์การเพื่อความร่วมมือทางเศรษฐกิจและการพัฒนาของประเทศกลุ่มยุโรป (OECD)

| Country | Risk Assessment | | | | Risk Management | | | | Risk Communication | | Result | Rank |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pesticide use | TDS* | FBI* | Consumption | Capacity | Recalls | Traceability | Radionuclides | Allergen | Trust | (mean) | (tier) |
| Australia | Progressive | Moderate | Average | Poor | Superior | Regressive | Average | Progressive | Progressive | Poor | 2.1 | 3 |
| Austria | Progressive | Regressive | Superior | Superior | Poor | Regressive | Superior | Progressive | Moderate | Average | 2.2 | 2 |
| Belgium | Regressive | Moderate | Average | Average | Average | Regressive | Superior | Progressive | Moderate | Average | 2 | 3 |
| Canada | Progressive | Moderate | Superior | Average | Superior | Progressive | Average | Moderate | Progressive | Superior | 2.6 | 1 |
| Denmark | Progressive | Regressive | Poor | Average | Superior | Moderate | Superior | Progressive | Moderate | Average | 2.2 | 2 |
| Finland | Progressive | Moderate | Poor | Superior | Average | Regressive | Superior | Progressive | Moderate | Average | 2.2 | 2 |
| France | Moderate | Progressive | Superior | Superior | Superior | Moderate | Superior | Progressive | Moderate | Poor | 2.2 | 1 |
| Germany | Progressive | Regressive | Poor | Poor | Superior | Regressive | Superior | Progressive | Moderate | Average | 2.4 | 3 |
| Ireland | Progressive | Moderate | Superior | Poor | Superior | Progressive | Superior | Progressive | Moderate | Superior | 2.1 | 1 |
| Italy | Regressive | Progressive | Poor | Average | | Progressive | Superior | Progressive | Moderate | Poor | 2.6 | 3 |
| Japan | Regressive | Moderate | Superior | Superior | Superior | Regressive | Average | Progressive | Progressive | | 2 | 2 |
| Netherland | Regressive | Moderate | Average | Superior | Superior | Regressive | Superior | Progressive | Moderate | Average | 2.2 | 2 |
| Norway | Progressive | Regressive | Average | Average | Superior | Moderate | Superior | Progressive | Moderate | | 2.2 | 1 |
| Sweden | Progressive | Moderate | Poor | Average | Average | Regressive | Superior | Progressive | Moderate | Average | 2.3 | 3 |
| Switzerland | Moderate | Regressive | Average | Poor | Superior | Regressive | Superior | Progressive | Progressive | | 2.1 | 3 |
| United Kingdom | Moderate | Moderate | Superior | Superior | Superior | Regressive | Superior | Progressive | Moderate | Average | 2.3 | 1 |
| United States | Progressive | Moderate | Superior | Superior | Superior | Moderate | Average | Progressive | Progressive | Poor | 2.3 | 1 |

*TDS: total diet studies (reporting of chemical food hazard); FBI: food-borne Illness; Capacity: national food response capacity; Radionuclides: radionuclides standards; Trust: public trust

Notes: Means (result column) were calculated by dividing the sum of the scores by the number of scores per nation. Values of 3 were attributed to progressive responsive and superior outcome scores; 2 to moderate responsive and average outcome scores; and 1 to regressive responsive or poor outcome scores. Tier 1 countries include the top six countries ranked by mean values of 2.3 and above. Tier 2 countries cover the subsequent five countries with mean values between 2.2 and 2.29, while Tier 3 countries cover the bottom six nations with mean values from 2.0 to 2.19.

Source: The Conference Board of Canada.

ทั้งนี้ เมื่อนำมาเทียบเคียงกับประเทศไทยเพื่อใช้พัฒนาระบบควบคุมอาหารแห่งชาติและแนวทางการปฏิบัติ โดยสามารถสรุปได้ดังต่อไปนี้

(1) สำนักงานสหภาพยุโรปในประเทศไทยแนะนำว่าสาธารณรัฐไอร์แลนด์มีการจัดการในด้านระบบควบคุมอาหารที่ดีแห่งหนึ่งในสหภาพยุโรป

(2) หน่วยงานที่รับผิดชอบหลักในด้านความปลอดภัยอาหารของสาธารณรัฐไอร์แลนด์คล้ายกับประเทศไทย ซึ่งอยู่ภายใต้กระทรวง 2 กระทรวง ได้แก่ กระทรวงสาธารณสุข และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

(3) การจัดการในรูปแบบ Single Agency แบบที่สาธารณรัฐไอร์แลนด์ดำเนินการอยู่ เป็นรูปแบบที่ผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่เสนอแนะในการวิจัยครั้งนี้ ซึ่งโครงสร้างของคณะกรรมการอาหารแห่งชาติของประเทศไทย น่าจะเป็นจุดเริ่มต้น ซึ่งมีความเป็นไปได้

(4) ในโครงสร้างการบริหารจัดการระบบควบคุมอาหารแห่งชาติของสาธารณรัฐไอร์แลนด์ ยังคงปล่อยให้หน่วยงานทำงานในระบบแนวดิ่งเช่นเดิม หากแต่ต้องวางแผนร่วมกันและดำเนินการตามแผนที่กำหนดในแนวนอน ซึ่งจะไม่เป็นการฝืนธรรมชาติการทำงานของส่วนราชการไทยในปัจจุบันมากนัก เนื่องจากยังยอมให้มีความเป็นตัวตนได้ในระดับหนึ่ง

(5) การอนุมัติงบประมาณให้ตามนโยบายและตัวชี้วัดใหญ่ในรูปแบบของ term of reference (TOR) สำหรับแต่ละหน่วยงานที่รับพันธกิจไปทำในแนวดิ่ง ทำให้สามารถกำกับดูแลได้ง่าย ซึ่งหากนำมาประยุกต์ใช้ในประเทศไทย TOR จะเข้ามาทดแทน ก.พ.ร และผู้ที่ทำหน้าที่ประเมินคือกรรมการระดับชาติที่เป็นคู่สัญญา

(6) โครงสร้างการบริหารจัดการระบบควบคุมอาหารที่เปิดให้ภาคประชาชนและหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่ของรัฐเข้ามามีส่วนร่วมในรูปแบบที่เป็นคู่สัญญาด้วย จะเป็นการสร้างประสิทธิภาพในการเฝ้าระวังผลกระทบด้านสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(7) การที่มีการตรวจประเมินผลสำเร็จคณะกรรมการระดับชาติของสาธารณรัฐไอร์แลนด์ ในการบริหารจัดการระบบควบคุมอาหารแห่งชาติจากสหภาพยุโรป ซึ่งเป็นหน่วยงานภายนอกน่าจะเป็นปัจจัยหนึ่งที่นำความสำเร็จมาสู่ระบบควบคุมอาหารของสาธารณรัฐไอร์แลนด์ ทั้งนี้สหภาพยุโรป คือตัวแทนด้านอุปสงค์ของสาธารณรัฐไอร์แลนด์ ผลการประเมินจึงมีผลกระทบต่อเศรษฐกิจและความอยู่รอดในทางการค้าของสาธารณรัฐไอร์แลนด์ การนำระบบการตรวจประเมินจากหน่วยงานภายนอกจึงเป็นสิ่งที่น่าศึกษาเพื่อนำมาใช้ในประเทศไทย หากแต่ผลการประเมินต้องสามารถนำไปสู่ผลกระทบทางเศรษฐกิจของชาติให้ได้ เพื่อนำไปสู่การแก้ปัญหาอย่างจริงจังและยั่งยืน ดังเช่นการส่งออกอาหารซึ่งผู้ผลิตปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ของประเทศคู่ค้าอย่างเคร่งครัดด้วยเหตุผลทางเศรษฐกิจ ซึ่งหากยังไม่สามารถหาระบบการประเมินที่ก่อให้เกิดผลในระดับนี้ได้ย่อมไม่สามารถนำไปสู่การแก้ไขที่มีประสิทธิผลอย่างแน่นอน

## 6.2 การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติกับประเทศประสบความสำเร็จ (Benchmarking)

การประเมินระบบควบคุมอาหารแห่งชาติซึ่งเป็นเมทริกซ์ระหว่างแนวทางระบบควบคุมอาหารแห่งชาติทั้ง 13 ข้อ และตัวชี้วัดระบบควบคุมอาหารว่ามีประสิทธิภาพ 12 ข้อ เมื่อวิเคราะห์ระบบของประเทศที่ประสบความสำเร็จแล้ว จะเห็นได้ว่าสาธารณรัฐไอร์แลนด์เป็นตัวอย่างที่เหมาะสมในการนำมาเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางการปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติของประเทศไทย การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (ตารางที่ 13) โดยเกณฑ์การเปรียบเทียบ (benchmarking) อ้างอิงตาม Strengthening national food control systems: A quick guide to assess capacity building needs ซึ่งประกอบด้วย 5 ประเด็น

A Food control management
B. Food legislation
C. Food inspection
D. Official food control laboratories
E. Food safety and quality information, education and communication

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking)

| หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ | สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | |
|---|---|---|
| | สาธารณรัฐไอร์แลนด์ | ประเทศไทย |
| **A. Food control management** | | |
| 1. Government commitment<br>(ความมุ่งมั่นของรัฐบาล) | | |
| (1) Government commitment to protect consumer's health and interests, and to ensure fair practices in food trade.<br>ความมุ่งมั่นของรัฐบาล ในการคุ้มครองสุขภาพและความสนใจตลอดจนสร้างความมั่นใจถึงการปฏิบัติที่เป็นธรรมในการค้าอาหาร | 3<br>ความมุ่งมั่นในการคุ้มครองสุขภาพมีกล่าวถึงไว้ในนโยบายของสำนักงานความปลอดภัยด้านอาหารของไอร์แลนด์ (The Food Safety Authority of Ireland: FSAI) และวัตถุประสงค์ของบางหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง | 3<br>รัฐบาลของทั้งสองประเทศมีความมุ่งมั่นในทั้งสองด้านด้วยน้ำหนักที่แตกต่างกัน ไทยมักให้ความสำคัญเรื่อง fair trade มากกว่า แต่ไอร์แลนด์ เน้นการคุ้มครองผู้บริโภคเป็นหลัก |
| (2) Agreement at the highest level of government on the importance of food safety and quality, and provision of adequate resources (human, financial, other) for this purpose. | 3<br>มีการระบุอย่างชัดเจนในนโยบายและวัตถุประสงค์ของ FSAI รวมทั้งหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายจาก FSAI | 2<br>ยังพบการ complain เรื่องความเพียงพอของทรัพยากรของหน่วยงานต่างๆ ทั้งนี้ อาจเนื่องจากนโยบายระดับสูงยังไม่เป็นเอกภาพ |

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) (ต่อ)

| หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ | สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | |
|---|---|---|
| | สาธารณรัฐไอร์แลนด์ | ประเทศไทย |
| ผู้บริหารระดับสูงของภาครัฐเห็นร่วมกันถึงความสำคัญความปลอดภัยและคุณภาพอาหาร และให้ทรัพยากรที่เพียงพอ (บุคลากร เงินทุน อื่นๆ) เพื่อวัตถุประสงค์นั้น | | |
| (3) Existence of a government policy that: นโยบายของรัฐบาลประกอบด้วย | | |
| (a) is based on an integrated food chain approach ผ่านการพิจารณาตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร | 4<br>มีการระบุอย่างชัดเจนในนโยบายและวัตถุประสงค์ของ FSAI รวมทั้งหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายจาก FSAI | 2<br>ครบถ้วนแต่ไม่ครอบคลุมอย่างต่อเนื่อง |
| (b) is science-based and applies risk analysis principles ใช้หลักการที่มีพื้นฐานจากวิทยาศาสตร์และการวิเคราะห์ความเสี่ยง | 4<br>พร้อมด้วยหลักการที่มีพื้นฐานจากวิทยาศาสตร์และการวิเคราะห์ความเสี่ยง | 2<br>ส่วนใหญ่ขาดข้อมูลภายในที่เป็นบริบทของประเทศเอง |
| (c) is transparent and includes the participation of all the stakeholders from farm to table<br>มีความโปร่งใสและการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนตั้งแต่ฟาร์มถึงโต๊ะอาหาร | 4<br>มีความโปร่งใสและการมีส่วนร่วมของหน่วยงานทุกภาคส่วนตั้งแต่ส่วนกลางจนถึงท้องถิ่น | 2<br>ยังพบปัญหาความไม่ครบถ้วนและชัดเจน |
| (d) ensures broad consultation in the development and implementation of food legislation<br>มั่นใจว่ามีการปรึกษาในวงกว้างในกระบวนการพัฒนาและบังคับใช้กฎหมายอาหาร | 0<br>ไม่สามารถยืนยันได้จากการศึกษาจากเอกสาร | 2<br>มีประชาพิจารณ์ในกฎหมายใหม่ๆ แต่อาจไม่ครอบคลุมทั้งหมดและองค์ประกอบสำหรับประชาพิจารณ์อาจไม่ครบถ้วน |

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) (ต่อ)

| หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ | สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | |
|---|---|---|
| | สาธารณรัฐไอร์แลนด์ | ประเทศไทย |
| (4) Recognition of the importance of the regional and international dimensions of food safety and quality, and agreement to participate in relevant regional and international fora. (note: accept WHO audit)<br>ยอมรับความสำคัญของมิติระดับภูมิภาคและนานาชาติด้านอาหารปลอดภัยและคุณภาพอาหาร รวมถึงการตกลงในการร่วมในเวทีระดับภูมิภาคและนานาชาติในสาขาที่เกี่ยวข้อง | 4<br>ให้การยอมรับความสำคัญของมิติระดับภูมิภาคและนานาชาติด้านอาหารปลอดภัยและคุณภาพอาหาร รวมถึงการตกลงในการร่วมในเวทีระดับภูมิภาคและนานาชาติในสาขาที่เกี่ยวข้อง | 2<br>เริ่มยอมรับการประเมินจาก Third party เช่น จากองค์การอนามัยโลกแต่ที่ผ่านมายังไม่เจาะจงด้านอาหารปลอดภัย |
| 2. Organizational capability and performance<br>(ความสามารถและประสิทธิภาพการดำเนินงานขององค์กร) | | |
| (1) Operational coordination at the national level across all the agencies involved in food safety and quality.<br>ความร่วมมือในการปฏิบัติงานในระดับชาติของทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร | 4<br>มีการระบุในนโยบายและวัตถุประสงค์ของ FSAI ถึงความร่วมมือในการปฏิบัติงานในระดับชาติรวมทั้งหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายจาก FSAI | 2<br>ยังขาดการประสานงานที่ก่อให้เกิดประสิทธิผล |
| (2) Existence of administrative structures (single agency, multi-agency system, integrated system) with clearly defined roles, responsibilities and accountabilities.<br>โครงสร้างการบริหารจัดการที่มีอยู่ (ระบบที่มีหน่วยงานเดียว ระบบที่มีหลายหน่วยงาน ระบบที่มีการประสานงาน) ซึ่งมีการกำหนดบทบาท ความรับผิดชอบ และความน่าเชื่อถือที่ชัดเจน | 4<br>มีการกำหนดบทบาท ความรับผิดชอบของหน่วยงาน และความน่าเชื่อถือที่ชัดเจน | 2<br>ระบบที่มีอยู่มีหลายหน่วยงานซึ่งมีการบริหารจัดการรวมถึงพยายามสร้างความน่าเชื่อถือในแนวดิ่ง ขาดการบริหารจัดการในแนวนอน ทำให้ขาดความน่าเชื่อถือในภาพรวม |

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) (ต่อ)

| หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ | สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | |
|---|---|---|
| | สาธารณรัฐไอร์แลนด์ | ประเทศไทย |
| (3) Development and implementation of an integrated national food control strategy and operation of a national food control program based on risk analysis principles.<br>มีการจัดทำกลยุทธ์ควบคุมอาหารที่มีการประสานงานระดับชาติและนำไปปฏิบัติ และการปฏิบัติงานในโครงการควบคุมอาหารระดับชาติเป็นไปตามหลักการการวิเคราะห์ความเสี่ยง | 4<br>มีการจัดทำกลยุทธ์ควบคุมอาหารที่มีการประสานงานระดับชาติและนำไปปฏิบัติ และการปฏิบัติงานในโครงการควบคุมอาหารระดับชาติเป็นไปตามหลักการการวิเคราะห์ความเสี่ยง | 2<br>ยังไม่มีการจัดทำกลยุทธ์ในภาพรวมแบบที่เป็นบูรณาการ ส่วนใหญ่เป็นแนวดิ่งที่นำมาร้อยเรียงกัน จึงไม่สามารถสะท้อนปัญหาและแนวทางระดับชาติได้ |
| (4) Ability to set regulations and standards based on sound science and in accordance with international recommendations (Codex).<br>ความสามารถในการจัดทำกฎหมายและมาตรฐานโดยใช้ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์และมีความสอดคล้องกับข้อเสนอแนะระดับนานาชาติ (โคเด็กซ์) | 3<br>ความสามารถในระดับหนึ่งในการจัดทำกฎหมายและมาตรฐานโดยใช้ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์และมีความสอดคล้องกับข้อเสนอแนะระดับนานาชาติ | 2<br>มีศักยภาพในการจัดทำแต่ปัญหาอยู่ที่การนำไปถือปฏิบัติและควบคุม |
| (5) Existence of strategic and operational plans (that establish priorities, targets and indicators) for food safety and quality and are reviewed regularly.<br>มีแผนกลยุทธ์และปฏิบัติงานที่กำหนดอันดับความสำคัญ เป้าหมาย และตัวชี้วัด สำหรับคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และมีการทบทวนอย่างสม่ำเสมอ | 4<br>กำหนดอันดับความสำคัญเป้าหมายจากแผนกลยุทธ์และการปฏิบัติงาน และตัวชี้วัดสำหรับคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และมีการทบทวนอย่างสม่ำเสมอ | 1<br>แผนกลยุทธ์และปฏิบัติการเกิดจากการประเมินในแนวดิ่งของแต่ละหน่วยงานจึงขาดการแก้ไขปัญหาร่วมกันในภาพใหญ่ และบางครั้งการดำเนินการเป็นไปตามกระแสสังคม จึงขาดการทบทวนที่สม่ำเสมอ |
| (6) System in place to effectively allocate and manage resources available for food control management, including the ability to transfer resources to high priority areas as required.<br>ระบบที่มีอยู่มีประสิทธิภาพและมีการ | 3<br>ระบบมีประสิทธิภาพระดับดีและมีการจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ | 2<br>ไม่มีเพราะทุกอย่างทำในแนวดิ่ง |

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) (ต่อ)

| หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ | สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | |
|---|---|---|
| | สาธารณรัฐไอร์แลนด์ | ประเทศไทย |
| จัดการทรัพยากรที่มีอยู่ในการจัดการการควบคุมอาหาร รวมถึงความสามารถในการจัดทรัพยากรเพื่อแก้ปัญหาตามอันดับความสำคัญ | | |
| (7) System in place for continuous review and evaluation of the overall management structures.<br>ระบบมีการทบทวนอย่างต่อเนื่องและประเมินโครงสร้างการจัดการในภาพรวม | 4<br>วางแผนการทบทวนอย่างต่อเนื่องและประเมินโครงสร้างการจัดการในภาพรวม | 0<br>ระบบการประเมินระบบงานภาครัฐยังไม่สามารถดำเนินการให้บรรลุผลตามที่ควรจะเป็น โดยเฉพาะอย่างยิ่งการประเมินที่ไม่ได้ถูกมองว่าเพื่อการพัฒนา ด้วยทัศนคติที่ว่าการประเมินคือจับผิดเพื่อการลงโทษ หรือถูกนำไปผูกโยงกับการให้คุณให้โทษแก่ผู้ปฏิบัติ ผลการประเมินจึงอาจถูกบิดเบือนด้วยการสร้างหลักฐานหรือผลงานเท็จหรือจัดทำขึ้นเฉพาะหน้าเพื่อให้ผ่านการประเมิน |
| (8) Existence of a documented food legislation enforcement policy including preventive approaches.<br>มีนโยบายกฎหมายอาหารภาคบังคับที่บันทึกเป็นเอกสารชัดเจนรวมถึงแนวทางป้องกัน | 4<br>มีความชัดเจนนโยบายกฎหมายอาหารภาคบังคับที่บันทึกเป็นเอกสาร รวมถึงแนวทางป้องกัน | 3<br>มีจัดทำไว้ชัดเจนแต่แนวทางป้องกันยังไม่ชัดเจน |
| (9) Existence of a documented procedure for the authorization of officers including food inspectors, analytical personnel, etc.<br>มีเอกสารที่แสดงวิธีการมอบอำนาจให้เจ้าหน้าที่ ซึ่งรวมถึง สารวัตรอาหาร เจ้าหน้าที่วิเคราะห์ | 4<br>ระบุวิธีการมอบอำนาจให้เจ้าหน้าที่ ซึ่งรวมถึง สารวัตรอาหาร เจ้าหน้าที่วิเคราะห์ | 3<br>มีแต่พบว่าไม่ทั่วถึง และสมบูรณ์ โดยเฉพาะในกรณีที่มีการถ่ายทอดอำนาจระหว่างหน่วยงาน |
| (10) Existence of a documented procedure for the authorization of official food control laboratories.<br>มีเอกสารที่แสดงวิธีการมอบอำนาจให้ห้องปฏิบัติการควบคุมอาหารตาม | 4<br>แสดงวิธีการมอบอำนาจให้ห้องปฏิบัติการควบคุมอาหารตามกฎหมายเป็นเอกสารชัดเจน | 3<br>มีการ certify ห้องปฏิบัติการภาคเอกชนและภาครัฐให้สามารถใช้ผลการวิเคราะห์มีผลทางกฎหมาย อย่างไรก็ตาม การให้ |

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) (ต่อ)

| หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ | สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | |
|---|---|---|
| | สาธารณรัฐไอร์แลนด์ | ประเทศไทย |
| กฎหมาย | | ภาคเอกชน audit สถานประกอบการที่ผลิตจำหน่ายภายในประเทศยังไม่ได้รับการยอมรับจาก อย. |
| (11) Existence of a national food control database for the systematic collection, reporting and analysis of food-related data (food inspection, analysis, etc.).<br>มีฐานข้อมูลการควบคุมอาหารระดับชาติสำหรับการเก็บตัวอย่าง การรายงาน และการวิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวกับอาหารอย่างเป็นระบบ (การตรวจอาหาร การวิเคราะห์ ฯลฯ) | 4<br>มีฐานข้อมูลการควบคุมอาหารระดับชาติสำหรับการเก็บตัวอย่าง การรายงาน และการวิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวกับอาหารอย่างเป็นระบบ | 2<br>มีการเก็บข้อมูลแต่ขาดความเป็นระบบและบูรณาการ |
| (12) Existence of an internal program for information, education (training, continuous upgrading of knowledge and skills) and communication with relevant government agencies that makes use of modern information technology.<br>มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับโครงการภายในการจัดทำข้อมูล การให้การศึกษา (ฝึกอบรม มีการเพิ่มพูนความรู้ ความชำนาญอย่างต่อเนื่อง) และการสื่อสารระหว่างหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง | 4<br>มีการระบุอย่างชัดเจนในนโยบายและวัตถุประสงค์ของ FSAI รวมทั้งหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายจาก FSAI | 2<br>มีเพียงบางส่วนแต่ไม่ครอบคลุมอย่างครบถ้วนตลอดห่วงโซ่อาหาร |
| (13) Existence of established procedures for consultation with different stakeholders.<br>มีวิธีการที่กำหนดไว้เพื่อการให้คำปรึกษาสำหรับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง | 4<br>ระบุชัดเจนในนโยบายถึงวิธีการกำหนดไว้เพื่อการให้คำปรึกษาสำหรับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง | 2<br>มีเป็นบางส่วน ไม่ครบถ้วนและขาดการประเมินประสิทธิผล |

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) (ต่อ)

| หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ | สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | |
|---|---|---|
| | สาธารณรัฐไอร์แลนด์ | ประเทศไทย |
| (14) Ability to respond to and manage food-related crises.<br>ความสามารถในการตอบสนองและจัดการวิกฤตด้านอาหาร | 4<br>ความสามารถในการตอบสนองและจัดการวิกฤตด้านอาหารที่ดีและเป็นระบบ | 2<br>มีแผนแต่แนวทางปฏิบัติยังไม่เป็นในเชิงบูรณาการ |
| **B. Food legislation**<br>(Within the overall context of the country's constitution, food legislation) | | |
| 1. Protects consumer health and consumers' interests.<br>ปกป้องป้องคุ้มครองสุขภาพและผลประโยชน์ของผู้บริโภค | 3<br>มีการระบุในนโยบายของ FSAI แม้มิได้มีข้อบังคับสำหรับคุ้มครองผู้บริโภคโดยตรงแต่มีการดำเนินการผ่านหน่วยงานต่างๆ ที่รับนโยบายไปปฏิบัติ | 4<br>เจตนารมณ์ของ พรบ.อาหาร พ.ศ. 2522 และประกาศกระทรวงฯ มุ่งหมายเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคเป็นหลัก |
| 2. Clearly defines the roles and responsibilities of government agencies responsible for food control, and mechanism for interactions between them.<br>กำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของเจ้าหน้าที่รัฐ ที่รับผิดชอบการควบคุมอาหารและกลไกการประสานงานระหว่างหน่วยงานอย่างชัดเจน | 4<br>มีการระบุอย่างชัดเจนในนโยบายและวัตถุประสงค์ของ FSAI รวมทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง | 2<br>พรบ.จัดตั้งหน่วยงานมีความชัดเจนในอำนาจหน้าที่ของแต่ละองค์กร แต่กลไกการประสานความร่วมมือยังไม่มีการกำหนด SOP ที่ชัดเจน และการประสานความร่วมมือจะเป็นไปตามนโยบายของแต่ละองค์กร |
| 3. <u>Provides an enabling framework</u> for rules and regulations needed for the effective operation of a science-based food control system.<br>กำหนดกรอบงานสนับสนุน (enabling framework) ด้านกฎเกณฑ์และกฎหมายที่จำเป็นสำหรับการดำเนินงานระบบควบคุมอาหารบนพื้นฐานวิทยาศาสตร์ ให้มีประสิทธิภาพ | 4<br>มีการระบุอย่างชัดเจนในนโยบายและวัตถุประสงค์ของ FSAI รวมทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง | 0<br>ไม่พบการดำเนินงาน |
| 4. Includes clear definitions to ensure consistency and legal security.<br>กำหนดนิยามที่ชัดเจนเพื่อให้เกิดการปฏิบัติที่สม่ำเสมอและเสถียรภาพทางกฎหมาย (กฎหมายต้องไม่ขัดกัน) | 4<br>มีการระบุอย่างชัดเจนในนโยบายและเพื่อให้เกิดความสม่ำเสมอและเสถียรภาพทางกฎหมาย | 3<br>การกำหนดนิยามใด จะอ้างอิงตาม Codex และ/หรือแหล่งอ้างอิงทางวิชาการซึ่งเป็นที่ยอมรับ และทวนสอบตามกระบวนการการออกกฎหมาย เพื่อความชัดเจนและไม่ |

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) (ต่อ)

| หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ | สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | |
|---|---|---|
| | สาธารณรัฐไอร์แลนด์ | ประเทศไทย |
| | | ซ้ำซ้อน แต่ยังขาดการทบทวนหลังจากนิยามนั้นถูกบังคับใช้ไปแล้ว |
| 5. Is based on risk analysis governed by high quality, transparent and independent scientific advice.<br>กระบวนการวิเคราะห์ความเสี่ยงดำเนินการโดยคณะกรรมการ (องค์กร) ที่มีคุณภาพสูง มีความโปร่งใสและเป็นอิสระ | 4<br>มีการระบุกระบวนการวิเคราะห์ความเสี่ยงดำเนินการโดยคณะกรรมการอย่างชัดเจนในนโยบายและวัตถุประสงค์ของ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง | 2<br>Risk assessment: 2<br>มีการดำเนินงาน ในรูปแบบคณะอนุกรรมการ แต่อยู่ภายใต้การสนับสนุนของ อย. ซึ่งโดยหลักการ ควรมีหน่วยงานอิสระดำเนินการประเมินความเสี่ยง เพื่อความเป็นกลางทางวิชาการ<br>Risk management: 3<br>เป็นหน้าที่หลักของคณะกรรมการและอนุกรรมการตาม พรบ.อาหาร แต่ไม่พบว่ามีการระบุกลไกหรือแผนงานการทบทวนกระบวนการทำงานของคณะกรรมการดังกล่าวเพื่อความโปร่งใส<br>Risk communication: 2<br>มีการดำเนินงาน แต่ไม่พบว่ามีการกำหนดหน้าที่และขั้นตอน SOP อย่างชัดเจน |
| 6. Ensures transparency in the development of food regulations and standards, and access to information.<br>การกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวกับอาหารและมาตรฐานอาหารมีความโปร่งใสและเปิดเผยข้อมูล | 4<br>มีความโปร่งใสและเปิดเผยข้อมูลในการกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวกับอาหารและมาตรฐานอาหาร | 3<br>กระบวนการกำหนดกฎหมายด้านอาหาร มีขั้นตอนที่ชัดเจน |
| 7. Incorporates checks and balances to avoid abuse of powers.<br>มีการตรวจสอบและถ่วงดุลอำนาจเพื่อไม่ให้มีการใช้อำนาจในทางที่มิชอบ | 4<br>มีตรวจประเมินการกำกับดูแลด้านอาหารของหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อให้เป็นไปตาม service contract และกฎหมาย | 3<br>องค์ประกอบของคณะกรรมการ/อนุกรรมการ มาจากทุกภาคส่วนซึ่งเป็นคานอำนาจไปในตัว ทั้งนี้โดยหลักการพิจารณาเรื่องความปลอดภัยอาหาร การลงมติในประเด็นต่างๆ ควรใช้ความเห็นร่วมกันตามข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ |

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) (ต่อ)

| หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ | สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | |
|---|---|---|
| | สาธารณรัฐไอร์แลนด์ | ประเทศไทย |
| | | เป็นหลัก (ไม่ใช่การออกเสียง) |
| 8. Clearly defines enforcement powers and procedures (e.g. Prohibition orders, improvement notices, closure and other orders, etc.).<br>กำหนดอย่างชัดเจนว่าด้วยเรื่องอำนาจการบังคับใช้กฎหมายหรือขั้นตอนวิธีการปฏิบัติต่างๆ (เช่น คำสั่งห้าม, คำสั่งเตือนให้ปรับปรุง, การสั่งปิดกิจการ และคำสั่งอื่นๆ ) | 4<br>กฎหมายที่บังคับใช้โดยหน่วยงานต่างๆ โดยFSAI จะต้องบริหารจัดการเพื่อไม่ให้เกิดช่องว่างและลดความซ้ำซ้อนในการดำเนินงานของแต่ละหน่วยงาน | 4<br>บทกำหนดโทษระบุไว้ในพรบ. อาหาร 2522 |
| 9. Provides for appropriate enforcement and control measures including effective, proportionate and dissuasive sanctions and penalties.<br>กำหนดวิธีการบังคับใช้กฎหมายและมาตรการควบคุมอย่างเหมาะสม มีประสิทธิภาพ บทลงโทษมีความเหมาะสม ได้สัดส่วนกับความผิด | 0<br>ไม่สามารถสรุปได้จากการศึกษาข้อมูลเอกสาร | 3<br>มีประกาศฯ ว่าด้วย compliance policy เพื่อการปฏิบัติบังคับใช้กฎหมายที่สมควรแก่เหตุและเจ้าหน้าที่สามารถปฏิบัติเป็นไปในทิศทางเดียวกัน แต่ยังขาดการ Review และปรับปรุงมาตรการที่ใช้ |
| 10. Includes clear provisions that indicate that primary responsibility for food safety and quality rests with producers and processors.<br>ข้อกำหนดต่างๆ มีความชัดเจนว่าได้กำหนดให้เป็นความรับผิดชอบเบื้องต้นของผู้ประกอบการในการประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร | 4<br>มีข้อกำหนดระหว่างหน่วยงานเพื่อประสิทธิภาพของการดำเนินงานและก่อให้เกิดผลลัพธ์การดำเนินงานอย่างสม่ำเสมอบนพื้นฐานของการประเมินความเสี่ยงและเป็นธรรม | 3<br>ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ออกตามอำนาจ พรบ. อาหาร 2522 คือ กำหนดหน้าที่ของผู้ผลิต ผู้นำเข้า และจำหน่ายอาหาร ที่ต้องปฏิบัติเพื่อการประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร แต่ยังต้องมีความเข้มงวดให้เกิดความรับผิดชอบต่อหน้าที่ |
| 11. Includes obligations to ensure that only safe and fairly presented foods is placed on the market.<br>กำหนดภาระผูกพัน (ทางกฎหมาย) เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่จำหน่ายในท้องตลาดมีความปลอดภัยและไม่เอาเปรียบผู้บริโภค | 3<br>มีการระบุในนโยบายของ FSAI แม้มิได้มีข้อบังคับสำหรับคุ้มครองผู้บริโภคโดยตรงแต่มีการดำเนินการผ่านหน่วยงานต่างๆ ที่รับนโยบายไปปฏิบัติ | 2<br>ผู้ผลิตอาหารและเจ้าหน้าที่ผู้กำกับดูแลมีหน้าที่และภาระผูกพันธ์ตามกฎหมาย แต่กลไกการตรวจสอบและประเมินการปฏิบัติยังไม่มีประสิทธิภาพ |
| 12. Includes provisions for accurate and sufficient information on food products.<br>มีข้อกำหนดว่าด้วยเรื่องการให้ข้อมูลของผลิตภัณฑ์อาหารที่ถูกต้องและเพียงพอ | 3<br>มีการระบุข้อกำหนดแต่มิได้มีข้อบังคับสำหรับคุ้มครองผู้บริโภคโดยตรง | 3<br>มีข้อกำหนดตามกฎหมายว่าด้วยการแสดงฉลากและการควบคุมการโฆษณา แต่การตรวจสอบและ |

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) (ต่อ)

| หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ | สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | |
|---|---|---|
| | สาธารณรัฐไอร์แลนด์ | ประเทศไทย |
| | | ดำเนินการกับผู้ที่ให้ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าที่ไม่เป็นไปตามที่ได้รับอนุญาต ยังมีความล่าช้าไม่ทันกับเทคโนโลยีการสื่อสารสมัยใหม่ |
| 13. Provides for the approval, registration or licensing of food premises.<br>มีขั้นตอนการอนุญาต ขึ้นทะเบียนและหรือให้ใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร | 4<br>มีการระบุอย่างชัดเจนในนโยบายและวัตถุประสงค์ของ FSAI รวมทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง | 4<br>มีอำนาจควบคุมตาม พรบ. อาหาร 2522 และมีขั้นตอน pre-marketing สถานที่ผลิตอาหาร |
| 14. Defines the appointment of authorized officers<br>มีการแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ | 4<br>มีการแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ในแต่ละหน่วยงานที่รับผิดชอบ | 4<br>มีอำนาจแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ตาม พรบ. อาหาร2522 และมอบอำนาจให้เจ้าหน้าที่ในหน่วยงานอื่นๆ เป็นผู้อนุญาต/พนักงานเจ้าหน้าที่ |
| 15. Provides for the tracing of food products and their recall in case of problems.<br>กำหนดระบบการสอบย้อนกลับอาหารและการเรียกคืนกรณีพบปัญหา | 4<br>มีกำหนดระบบการสอบย้อนกลับอาหารและการเรียกคืนกรณีพบปัญหา | 1<br>การเรียกคืนสินค้า ไม่มีกำหนดใน พรบ.อาหาร2522 อย่างชัดเจน ซึ่งที่ผ่านมาใช้การขอความร่วมมือให้มีการเรียกคืนสินค้า และการสืบย้อนกลับยังไม่เป็นระบบ |
| 16. Recognizes the country's international obligations, particularly in relation to trade.<br>ได้มีการพิจารณาพันธะกรณีที่เกี่ยวข้องการค้าระหว่างประเทศ | 4<br>มีการประสานความร่วมมือเพื่อพิจารณาพันธะกรณีที่เกี่ยวข้องการค้าระหว่างประเทศ | 4<br>พันธะกรณีที่เกี่ยวข้องการการค้าโลก เป็นเงื่อนไขซึ่งต้องพิจารณาในขั้นตอนการออกกฎหมายต่างๆ |
| **C. Food inspection** | | |
| 1. Existence of documented policies and procedures for risk-based inspection (including sampling) of domestically-produced, imported and exported food.<br>มีนโยบายและกระบวนการขั้นตอนการตรวจสอบ (รวมถึงการสุ่มตัวอย่าง) อาหารที่ผลิตในประเทศ อาหารนำเข้า และอาหาร | 4<br>มีการระบุอย่างชัดเจนในนโยบายและวัตถุประสงค์ของ FSAI รวมทั้งหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายจาก FSAI | 2<br>มีการดำเนินงานภายใต้บริบทความเสี่ยง แต่มีกระบวนการขั้นตอนที่ระบุเป็นลายลักษณ์อักษรเฉพาะบางหน่วยงาน |

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) (ต่อ)

| หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ | สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | |
|---|---|---|
| | สาธารณรัฐไอร์แลนด์ | ประเทศไทย |
| ส่งออก ภายใต้บริบทความเสี่ยง ที่เป็นลายลักษณ์อักษร | | |
| 2. Existence of a national database of food premises that categorizes premises according to risk and includes food inspection records.<br>มีฐานข้อมูลสถานที่ผลิตอาหารของประเทศที่มีการจัดประเภทสถานที่ผลิตตามความเสี่ยง และมีบันทึกการตรวจสอบอาหาร | 4<br>มีการระบุอย่างชัดเจนในนโยบายและวัตถุประสงค์ของ FSAI โดยพิจารณาตามความเสี่ยง | 4<br>มีการขึ้นทะเบียนสถานที่ผลิตอาหาร และแบ่งประเภทตามระดับความเสี่ยง มีการตรวจสอบและตรวจประเมินเพื่อต่อใบอนุญาตตามระยะเวลา |
| 3. System for the collection, reporting and analysis of information related to food inspection.<br>ระบบสำหรับการเก็บรวบรวม รายงานและวิเคราะห์ข้อมูล เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบอาหาร | 4<br>การประสานความร่วมมือและทรัพยากรในทุกภาคส่วน | 2<br>มีการเก็บรวบรวมข้อมูลและรายงานที่เป็นระบบภายในหน่วยงาน แต่ขาดการแบ่งปันและเชื่อมโยงข้อมูลถึงกัน |
| 4. Planning, implementation and monitoring of food inspection activities is based on high, medium and low risk.<br>การวางแผน การนำไปปฏิบัติ และการตรวจเฝ้าระวัง กิจกรรมการตรวจสอบอาหาร ขึ้นอยู่กับระดับความเสี่ยงสูง กลาง และต่ำ | 4<br>ระบุการวางแผน การนำไปปฏิบัติ และการตรวจเฝ้าระวังอย่างชัดเจน | 1<br>การดำเนินงานตรวจสอบอาหารภายใต้บริบทความเสี่ยง มีเฉพาะบางหน่วยงาน |
| 5. Number of officers authorized to carry out work outlined in food legislation is adequate.<br>เจ้าหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายอำนาจในการปฏิบัติหน้าที่ตามที่กำหนดในกฎหมายอาหารมีจำนวนเพียงพอ | 0<br>ไม่สามารถประมาณได้จากการศึกษาเอกสาร | 3<br>มีจำนวนเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานเพียงพอ แต่ไม่มีการวางแผนหรือทบทวนอัตรากำลัง |
| 6. Food inspectors have suitable qualifications, training and experience, consistent with their authorization under food legislation.<br>เจ้าหน้าที่ตรวจสอบอาหารมีคุณสมบัติ ได้รับการฝึกอบรม และมีประสบการณ์ ที่เหมาะสมและสอดคล้องกับงานที่ได้รับมอบหมายอำนาจภายใต้กฎหมายอาหาร | 4<br>มีการวางแผนงานรวมถึงการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ และประสบการณ์เหมาะสมและสอดคล้องกับงาน | 3<br>เจ้าหน้าที่มีคุณสมบัติ ความชำนาญและประสบการณ์ มีการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพเพิ่มความชำนาญ |

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) (ต่อ)

| หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ | สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | |
|---|---|---|
| | สาธารณรัฐไอร์แลนด์ | ประเทศไทย |
| 7. Access to adequate resources, facilities, equipment and supplies for food inspection.<br>การเข้าถึงทรัพยากร สิ่งอำนวยความสะดวก อุปกรณ์เครื่องมือ และวัสดุสำหรับการตรวจสอบอาหาร | 4<br>สามารถเข้าถึงทรัพยากร อุปกรณ์เครื่องมือ และวัสดุสำหรับการตรวจสอบอาหาร โดยตามข้อกำหนดของ service contract | 3<br>สามารถเข้าถึงทรัพยากร สิ่งอำนวยความสะดวก อุปกรณ์เครื่องมือภายใต้กระทรวงเดียวกันได้ ทั้งในส่วนกลางและภูมิภาค แต่การเข้าถึงทรัพยากร สิ่งอำนวยความสะดวก อุปกรณ์เครื่องมือข้ามกระทรวงยังมีจำกัด |
| 8. Reliable transportation and communication systems to ensure delivery of inspection services and transmission of samples to laboratories.<br>ระบบการขนส่งและการสื่อสารที่น่าเชื่อถือเพื่อให้เกิดความมั่นใจกับการให้บริการตรวจสอบและการส่งผ่านตัวอย่างไปยังห้องปฏิบัติการ | 4<br>ระบุตามservice contractสำหรับห้องปฏิบัติการในการเฝ้าระวังและตรวจประเมินที่เกี่ยวข้อง | 3<br>ระบุตามขั้นตอนการดำเนินงานในการตรวจสอบอาหาร ของหน่วยงานที่มีการทำข้อตกลงระหว่างกัน |
| 9. Consistency, fairness and honesty in the implementation of food inspection.<br>ความคงเส้นคงวา ความยุติธรรม และความซื่อสัตย์ในการปฏิบัติการตรวจสอบอาหาร | 4<br>มีความซื่อสัตย์และความโปร่งใสในการปฏิบัติการตรวจสอบอาหาร | 3หน่วยงาน/องค์กรที่มีประสิทธิภาพ มีความโปร่งใสในการปฏิบัติการตรวจสอบอาหาร |
| 10. Documented procedures for the collection and submission of food samples to official food control laboratories, the request for analysis and reporting of results.<br>กระบวนการขั้นตอนการเก็บรวบรวมและส่งตัวอย่างอาหารไปยังห้องปฏิบัติการควบคุมอาหารอย่างเป็นทางการ คำขอวิเคราะห์และรายงานผล ที่เป็นลายลักษณ์อักษร | 4<br>มีเอกสารแสดงกระบวนการขั้นตอนการเก็บรวบรวมและส่งตัวอย่างอาหารไปยังห้องปฏิบัติการควบคุมอาหารอย่างเป็นทางการ | 3<br>มีคำขอวิเคราะห์และรายงานผลเป็นลายลักษณ์อักษร แต่กระบวนการขั้นตอนการเก็บรวบรวมและส่งตัวอย่างอาหารไปยังห้องปฏิบัติการยังไม่มีข้อมูลว่ามีเอกสารที่เป็นลายลักษณ์อักษรหรือไม่ |
| 11. Documented procedures to respond to and manage food emergencies.<br>กระบวนการขั้นตอนตอบสนองและจัดการภาวะฉุกเฉินทางอาหารที่เป็นลายลักษณ์อักษร | 4<br>สร้างกระบวนการขั้นตอนตอบสนองและจัดการภาวะฉุกเฉินทางอาหารและกำหนดเป็นนโยบาย | 3<br>มีแผนการตอบสนองและจัดการภาวะฉุกเฉิน แต่ไม่มีข้อมูลว่ามีการประเมิน ปรับปรุงอย่างต่อเนื่องหรือไม่ |

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) (ต่อ)

| หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ | สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | |
|---|---|---|
| | สาธารณรัฐไอร์แลนด์ | ประเทศไทย |
| 12. Documented procedures for the investigation and management of outbreaks of food-borne illnesses.<br>กระบวนการขั้นตอนสำหรับการสอบสวนและจัดการการระบาดของความเจ็บป่วยจากอาหาร ที่เป็นลายลักษณ์อักษร | 4<br>มีแผนและขั้นตอนกระบวนการเป็นลายลักษณ์อักษรครบถ้วน | 4<br>มีแผนและขั้นตอนกระบวนการเป็นลายลักษณ์อักษรครบถ้วน |
| 13. Documented procedures to respond to consumer complaints.<br>กระบวนการขั้นตอนตอบสนองต่อข้อร้องเรียนของผู้บริโภคที่เป็นลายลักษณ์อักษร | 4<br>มีกระบวนการขั้นตอนตอบสนองต่อข้อร้องเรียนของผู้บริโภคครบถ้วน | 2<br>มีกระบวนการขั้นตอนตอบสนองต่อข้อร้องเรียนของผู้บริโภค แต่ไม่เป็นลายลักษณ์อักษร |
| 14. Documented procedures for food inspection are part of a quality management system.<br>กระบวนการขั้นตอนสำหรับการตรวจสอบอาหาร ที่เป็นลายลักษณ์อักษร เป็นส่วนหนึ่งของระบบการจัดการคุณภาพ | 4<br>มีกระบวนการขั้นตอนการตรวจสอบอาหารครบถ้วน | 2<br>มีกระบวนการขั้นตอนสำหรับการตรวจสอบอาหาร ที่เป็นลายลักษณ์อักษร แต่ไม่มีข้อมูลว่าเป็นส่วนหนึ่งของระบบการจัดการคุณภาพหรือไม่ |
| 15. Mechanism for review and evaluation of the food inspection system.<br>กลไกการทบทวนและประเมินระบบการตรวจสอบอาหาร | 4<br>มีกลไกการทบทวนและประเมินระบบการตรวจสอบอาหาร | 2<br>มีไม่ครบทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง |
| **D. Official food control laboratories** | | |
| 1. Adequate number of suitably located food control laboratories to support the food control system.<br>ความเพียงพอของจำนวนห้องปฏิบัติการในหน่วยงาน/พื้นที่ต่างๆ ที่ทำหน้าที่ในการสนับสนุนระบบควบคุมอาหาร | 3<br>จำนวนห้องปฏิบัติการในหน่วยงาน/พื้นที่ต่างๆ ตาม service contract | 3<br>ในส่วนภูมิภาคยังไม่เพียงพอ |
| 2. Adequate number of specialized (reference) laboratories for contaminants, food-borne disease organisms, etc.<br>ความเพียงพอของจำนวนห้องปฏิบัติการอ้างอิงหรือห้องปฏิบัติการที่มีความเชี่ยวชาญชำนาญในด้านการทดสอบสารปนเปื้อน จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับโรคที่เกิดจากอาหาร เป็นต้น | 3<br>จำนวนห้องปฏิบัติการในหน่วยงาน/พื้นที่ต่างๆ ตาม service contract | 3<br>ในส่วนภูมิภาคยังไม่เพียงพอ |

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) (ต่อ)

| หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ | สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | |
|---|---|---|
| | สาธารณรัฐไอร์แลนด์ | ประเทศไทย |
| 3. Documented procedure for the approval and accreditation of official food control laboratories according to international standards.<br>ขั้นตอนทางเอกสารในการรับรอง (approval) และในการให้การรับรอง (accreditation) ของห้องปฏิบัติการด้านการควบคุมอาหารที่เป็นทางการ เป็นไปตามมาตรฐานสากล | 4<br>มีการแสดงหลักฐานขั้นตอนทางเอกสารในการรับรอง และในการให้การรับรอง ห้องปฏิบัติการด้านการควบคุมอาหาร | 4<br>มีเอกสารในการให้การรับรอง ( accreditation) ของห้องปฏิบัติการด้านการควบคุมอาหารที่เป็นทางการ เป็นไปตามมาตรฐานสากล |
| 4. Existence of a network of official food control laboratories, accredited to carry out specific analytical tests, and for appellate purposes as necessary.<br>ยังคงมีการดำเนินงานที่ต่อเนื่อง (existence) ในเรื่องต่างๆ ดังนี้ เครือข่ายห้องปฏิบัติการด้านการควบคุมอาหารที่เป็นทางการได้รับการรับรองความสามารถในรายการทดสอบเฉพาะ และการเปิดโอกาสให้มีการอุทธรณ์เมื่อจำเป็น | 4<br>มีการดำเนินงานที่ต่อเนื่อง (existence) ในเรื่องต่างๆ ดังนี้ เครือข่ายห้องปฏิบัติการด้านการควบคุมอาหารที่เป็นทางการการได้รับการรับรองความสามารถในรายการทดสอบเฉพาะ และการเปิดโอกาสให้มีการอุทธรณ์เมื่อจำเป็น | 4<br>มีการดำเนินงานที่ต่อเนื่อง (existence) ในเรื่องต่างๆ ดังนี้ เครือข่ายห้องปฏิบัติการด้านการควบคุมอาหารที่เป็นทางการได้รับการรับรองความสามารถในรายการทดสอบเฉพาะ และการเปิดโอกาสให้มีการอุทธรณ์เมื่อจำเป็น |
| 5. Adequate number of:<br>i) food analysts with suitable qualifications, training, experience and integrity;<br>ii) management staff; and<br>iii) support staff.<br>ความเพียงพอของจำนวน<br>1) เจ้าหน้าที่วิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการที่มีคุณภาพ ผ่านการฝึกอบรม มีประสบการณ์และมีความซื่อสัตย์ต่อวิชาชีพ<br>2) เจ้าหน้าที่ด้านบริหารจัดการ<br>3) เจ้าหน้าที่สนับสนุน | 3<br>จำนวนห้องปฏิบัติการในหน่วยงาน/พื้นที่ต่างๆ ตาม service contract | 3<br>ตามอัตราที่ได้รับของแต่ละหน่วยงาน |
| 6. Official food control laboratories have adequate infrastructure, facilities, equipment, supplies and reference materials, and access to calibration and maintenance.<br>ห้องปฏิบัติการด้านควบคุมอาหารที่เป็นทางการ มีพื้นที่ปฏิบัติงาน สิ่งอำนวยความ | 3<br>เป็นไปตามนโยบายห้องปฏิบัติการในหน่วยงาน/พื้นที่ต่างๆ ตาม service contract | 3<br>เป็นไปตามนโยบายของแต่ละหน่วยงาน |

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) (ต่อ)

| หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ | สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | |
|---|---|---|
| | สาธารณรัฐไอร์แลนด์ | ประเทศไทย |
| สะดวก เครื่องมือ สารเคมี เครื่องแก้วและอุปกรณ์ และวัสดุอ้างอิงในการทดสอบ รวมทั้งการสอบเทียบเครื่องมือและการบำรุงรักษา ที่เพียงพอ | | |
| 7. Official food control laboratories have an operating quality assurance program including participation in inter-laboratory proficiency testing.<br>ห้องปฏิบัติการด้านควบคุมอาหารที่เป็นทางการ มีโปรแกรมการประกันคุณภาพผลการทดสอบ รวมถึงการเข้าร่วมการประเมินความสามารถในการทดสอบระหว่างห้องปฏิบัติการ | 4<br>มีโปรแกรมการประกันคุณภาพผลการทดสอบ รวมถึงการเข้าร่วมการประเมินความสามารถในการทดสอบระหว่างห้องปฏิบัติการ | 4<br>ห้องปฏิบัติการด้านควบคุมอาหารที่เป็นทางการ มีโปรแกรมการประกันคุณภาพผลการทดสอบชัดเจน เช่น ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ |
| 8. Validated analytical methods are used wherever available.<br>มีการตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีการทดสอบในทุกรายการทดสอบ | 4<br>มีการตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีการทดสอบในทุกรายการทดสอบอย่างชัดเจน | 4<br>มีการตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีการทดสอบ |
| 9. Existence of a manual of official analytical methods and Standard Operating Procedures (SOPs).<br>มีการตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีการทดสอบในทุกรายการทดสอบ | 4<br>มีการแสดงวิธีการตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีการทดสอบ | 4<br>มีวิธีการทดสอบในทุกรายการทดสอบ (SOPs) |
| 10. Effective linkages between official food control laboratories and the food control system including food inspection.<br>การประสานงานกันหรือการทำงานเชื่อมต่อกัน (linkage) ระหว่างห้องปฏิบัติการด้านควบคุมอาหารที่เป็นทางการและระบบควบคุมอาหาร รวมทั้งการตรวจสอบอาหารเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ | 4<br>มีการประสานงานกันหรือการทำงานเชื่อมต่อกันระหว่างห้องปฏิบัติการด้านควบคุมอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร | 2<br>ขาดการประสานงานกันหรือการทำงานเชื่อมต่อกัน (linkage) ที่ดีระหว่างห้องปฏิบัติการ |
| 11. Effective linkages between official food control laboratories and the public health system for food-borne disease surveillance, as well as any other relevant laboratories. | 4<br>มีประสิทธิภาพที่ดีการประสานงานกันระหว่างห้องปฏิบัติการด้านควบคุมอาหารที่เป็นทางการและระบบ | 2<br>ขาดการประสานงานกันหรือการทำงานเชื่อมต่อกัน (linkage) ที่ดีระหว่างห้องปฏิบัติการและระบบสาธารณสุขที่เกี่ยวกับการเฝ้าระวัง |

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) (ต่อ)

| หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ | สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | |
|---|---|---|
| | สาธารณรัฐไอร์แลนด์ | ประเทศไทย |
| การประสานงานกันหรือการทำงานเชื่อมต่อกัน (linkage) ระหว่างห้องปฏิบัติการด้านควบคุมอาหารที่เป็นทางการและระบบสาธารณสุขที่เกี่ยวกับการเฝ้าระวังโรคที่เกิดจากอาหารเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และรวมถึงการประสานงานกันกับห้องปฏิบัติการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ก็เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพเช่นกัน | สาธารณสุขที่เกี่ยวกับการเฝ้าระวังโรคที่เกิดจากอาหาร | โรค |
| **E. Food safety and quality information, education and communication** (IEC) | | |
| 1. Food control agency has a policy for IEC related to food safety and quality targeting external audiences (consumers, consumer organizations, food industry, professional associations, etc.).<br>หน่วยงานที่ทำหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยอาหารมีนโยบายด้าน IEC ที่สัมพันธ์กับคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแก่ผู้บริโภค | 4<br>FSAI รวมทั้งหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายจาก FSAI | 3<br>กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยอาหารมีนโยบายด้าน IEC |
| 2. Existence of a program for planning, developing and implementing IEC activities in a coordinated manner.<br>มีโปรแกรมสำหรับวางแผน พัฒนาและดำเนินการของกิจกรรม IEC ที่มีอยู่แล้วในลักษณะความร่วมมือ | 4<br>มีโปรแกรมสำหรับวางแผน พัฒนาและดำเนินการของกิจกรรม IEC ที่มีอยู่แล้วในลักษณะความร่วมมือ | 3<br>มีโปรแกรมสำหรับวางแผน พัฒนาบางส่วนในการดำเนินการของกิจกรรม IEC |
| 3. Existence of, or access to, appropriate IEC materials (in local languages).<br>การมีอยู่แล้วหรือเข้าถึงด้าน IEC ที่เหมาะสม (โดยใช้ภาษาท้องถิ่น) | 4<br>มีความเหมาะสมด้าน IEC ตามภาษาท้องถิ่น | 3<br>อาจจะมีการเข้าถึงได้ในบางส่วน |
| 4. Food control agency has adequate number of trained staff with appropriate IEC skills.<br>หน่วยงานที่ทำหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยอาหารมีบุคลากรที่ได้รับการฝึกอบรมที่มีทักษะด้าน IEC เพียงพอ | 4<br>มีหน่วยงานที่ทำหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยอาหารมีบุคลากรที่ได้รับการฝึกอบรม | 2<br>มีการอบรมให้ความรู้เจ้าหน้าที่อย่างสม่ำเสมอแต่ไม่ปรากฏว่ามีฝึกอบรมด้านทักษะการสื่อสารโดยเฉพาะ |

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) (ต่อ)

| หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ | สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | |
|---|---|---|
| | สาธารณรัฐไอร์แลนด์ | ประเทศไทย |
| 5. Access to appropriate equipment (e.g. computers, printers, mobile education units, audio-visual) and financial resources.<br>การเข้าถึงเครื่องมือที่เหมาะสม และมีงบสนับสนุน เช่น คอมพิวเตอร์ หน่วยให้ความรู้เคลื่อนที่ โสตทัศนูปกรณ์ | 4<br>สามารถเข้าถึงเครื่องมือที่เหมาะสม และมีงบสนับสนุน | 4<br>มีงบประมาณโฆษณาประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ |
| 6. Staff of the food control agency actively pursue IEC with external stakeholders including the mass media.<br>บุคลากรของหน่วยงานที่ทำหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยอาหารมีการติดตามความเปลี่ยนแปลงของ IEC อย่างรู้เท่าทัน โดยทำงานร่วมกับบุคคลภายนอกที่เกี่ยวข้องรวมทั้งสื่อต่างๆ | 4<br>มีบุคลากรของหน่วยงานที่ทำหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยทำงานร่วมกับบุคคลภายนอกที่เกี่ยวข้องรวมทั้งสื่อต่างๆ | 3<br>มีบุคลากรแต่ไม่พอเพียงในการทำหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยทำงานร่วมกับบุคคลภายนอกที่เกี่ยวข้องรวมทั้งสื่อต่างๆ |
| 7. Involvement of relevant groups (e.g. agricultural extensionists, local communities, public health workers, food industry, social/religious and academic institutions) in IEC activities.<br>การมีบทบาทของกลุ่มต่างๆด้านกิจกรรม IEC ได้แก่ เกษตรกร ชุมชนในท้องถิ่น คนทำงานด้านสาธารณสุข อุตสาหกรรมอาหาร สถาบันการศึกษา และกลุ่มลัทธิต่างๆ | 4<br>มีการกำหนดกิจกรรมและบทบาทของกลุ่มต่างๆ อย่างชัดเจนภายใต้หน่วยงานที่ได้รับมอบหมายจาก FSAI | 4<br>กรมส่งเสริมการเกษตรทำหน้าที่ให้ความรู้แก่เกษตรกร สถาบันการศึกษามีบทบาทร่วมให้ข้อมูลด้านความเสี่ยงโดยทำงานร่วมกับ อย. |
| 8. Regular collection of data and information about consumer behavior, attitudes, concerns, dietary patterns, etc.<br>มีการเก็บข้อมูลอย่างเป็นประจำด้านพฤติกรรมผู้บริโภค ทัศนคติ ข้อกังวล รูปแบบการบริโภคอาหาร | 4<br>เก็บข้อมูลอย่างเป็นประจำด้านพฤติกรรมผู้บริโภค ทัศนคติ ข้อกังวล รูปแบบการบริโภคอาหารอย่างสม่ำเสมอ | 2<br>หน่วยงานกำกับดูแลไม่ได้มีการจัดทำอย่างสม่ำเสมอหรือตามวงรอบ แต่มักเป็นการศึกษาจากสถาบันการศึกษา |
| 9. Existence of a system for risk communication, particularly during food emergencies.<br>การมีอยู่ของระบบการสื่อสารความเสี่ยงโดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเกิดเหตุกรณีฉุกเฉิน | 4<br>เมื่อเกิดเหตุกรณีฉุกเฉินมีระบบการสื่อสารความเสี่ยง เพื่อให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภค | 3<br>มีระบบสื่อสารความเสี่ยงโดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเกิดเหตุกรณีฉุกเฉินแต่มีความล่าช้าไม่ทันต่อสถานการณ์ |

**ตารางที่ 13** การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติประเทศไทยกับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ (Benchmarking) (ต่อ)

| **หลักเกณฑ์การเปรียบเทียบ** | **สมรรถนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ** | |
|---|---|---|
| | **สาธารณรัฐไอร์แลนด์** | **ประเทศไทย** |
| 10. System to evaluate the performance and impact of IEC materials and program.<br>ระบบประเมินศักยภาพและผลกระทบของโปรแกรม IEC | 4<br>สร้างระบบประเมินศักยภาพและผลกระทบของโปรแกรม IEC | 1<br>ระบบประเมินไม่สามารถทวนสอบได้ ทำให้ขาดประสิทธิภาพในการประเมินศักยภาพ |
| Level of existing capacity: ข้อมูลไม่เพียงพอที่จะนำมาใช้ในการประเมิน (0); ไม่พบว่ามีการดำเนินการ (1); พบว่ามีการดำเนินการบางส่วน (2); พบว่ามีการดำเนินการ แต่ยังไม่มีกลไกการประเมินตรวจสอบและปรับปรุง (3); มีอย่างครบถ้วน มีกลไลหรือกระบวนการประเมิน ตรวจสอบ และปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดความยั่งยืน (4) | | |

**6.3 การประชุมกลุ่มเฉพาะ (Focus group) เพื่อศึกษาแนวทางการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามแนวทางโคเด็กซ์**

กลุ่มคำถามเฉพาะจะวิเคราะห์จากเกณฑ์การเปรียบเทียบสมรรถนะแนวทางปฏิบัติในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ (ตารางที่ 14) ซึ่งจะมีหัวข้อหลักคล้ายกับการวิเคราะห์ศักยภาพของหน่วยงานในการตอบสนองต่อเกณฑ์ของหน่วยงานโคเด็กซ์ส่วนแนวทางการได้มาซึ่งคำตอบจะทำการวิเคราะห์จากการแสดงความเห็นของผู้เข้าร่วมประชุมระดมสมองซึ่งมีกำหนดจัดในวันที่ 19 ตุลาคม พ.ศ. 2560 ที่โรงแรม ริชมอนด์ สไตลิชคอนเวนชั่นโฮเทล นนทบุรี เพื่อจัดทำข้อเสนอแนะแนวทางการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามหลักการและข้อเสนอแนะของโคเด็กซ์ (ภาคผนวกที่ 7) ซึ่งผู้เข้าร่วมการประชุมเป็นผู้แทนหน่วยงานที่มีส่วนได้ส่วนเสียในประเด็นดังกล่าวโดยประกอบด้วย 2 กลุ่ม ดังนี้

**ผู้กำหนดนโยบาย และผู้ปฏิบัติ**

หน่วยงานภาครัฐ ประกอบด้วย 5 ผู้แทนจากกระทรวง ได้แก่

- กระทรวงสาธารณสุข –สำนักที่เกี่ยวข้องกับนโยบาย และการจัดการความปลอดภัย
- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ –สำนักที่เกี่ยวข้องกับนโยบาย และการจัดการความปลอดภัย
- กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- กระทรวงพาณิชย์
- กระทรวงต่างประเทศ

**ผู้ได้รับผลกระทบ**

- ตัวแทนผู้บริโภค
- สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยฯ
- สภาหอการค้าไทย

**ตารางที่ 14** แสดงกลุ่มคำถามเพื่อใช้เป็นแนวทางการสัมภาษณ์การประชุมกลุ่มเฉพาะ

| หัวข้อ | กลุ่มคำถาม |
|---|---|
| A. food control management | A1: ท่านคิดว่าประเทศไทยมีความมุ่งมั่นด้านการคุ้มครองผู้บริโภคเรื่องความปลอดภัยอาหารในประเทศและอาหารนำเข้าอย่างไร(ระบุตัวอย่างที่ชัดเจน)<br>- ความมุ่งมั่นด้านการคุ้มครองผู้บริโภคเรื่องความปลอดภัยอาหารมากน้อยเพียงใด<br>- มีส่วนร่วมในเชิงบูรณาการของภาครัฐที่เกี่ยวข้องในแนวนอน<br>- การใช้ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์เป็นพื้นฐาน<br>- ช่องว่างและความซ้ำซ้อน |
| B. food legislation | B1: ประเทศไทยมีบทกฎหมายเพื่อการควบคุมอาหารที่มีความชัดเจนและครอบคลุม ทั้งในด้านเนื้อหาและการบังคับใช้อย่างเพียงพอหรือไม่<br>(คำอธิบาย: กล่าวคือในการกำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไขต่างๆ ด้านการควบคุมอาหารของประเทศไทยในปัจจุบัน ดำเนินการโดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งเป็นกฎหมายที่มีเจตนารมณ์เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคเป็นหลัก โดยมีบทบัญญัติให้อำนาจที่ชัดเจนในการควบคุมอาหารทั้งก่อนและหลังออกสู่ตลาด รวมทั้งมีบทกำหนดโทษที่ชัดเจน นอกจากนี้ในการออกหลักเกณฑ์ใดๆ ยังต้องปฏิบัติตามสนธิสัญญาหรือความตกลงระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้อง และยังมีกฎหมายอื่นๆ ที่สามารถตีความเพื่อประโยชน์ในการควบคุมอาหารได้ ดังนั้น กล่าวได้ว่าประเทศไทยมีความชัดเจนในแง่ตัวบทกฎหมาย<br>B2: กลไกการออกกฎหมายของประเทศไทยได้ผ่านกระบวนการประสานความร่วมมือของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างชัดเจนหรือไม่<br>(คำอธิบาย: ทำให้เกิดช่องว่างหรือมีความซ้ำซ้อนในการนำกฎหมายไปปฏิบัติ โดยนัยทางหลักนิติศาสตร์ การกำหนดกฎหมายใดๆไม่น่าจะมีความซ้ำซ้อนเนื่องจากมีสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกาเป็นหน่วยงานกลางในการทวนสอบ แต่การปฏิบัติไม่มีหน่วยงานใดมีอำนาจเด็ดขาดในการกำกับในภาพรวม) |

**ตารางที่ 14** แสดงกลุ่มคำถามเพื่อใช้เป็นแนวทางการสัมภาษณ์การประชุมกลุ่มเฉพาะ (ต่อ)

| หัวข้อ | กลุ่มคำถาม |
|---|---|
| B. food legislation | B3: หน่วยงานระดับประเทศที่ทำหน้าที่ประเมินความเสี่ยงและสื่อสารความเสี่ยง ควรเป็นอิสระจากหน่วยงานที่ทำหน้าที่จัดการความเสี่ยงและมีความเป็นอิสระทางวิชาการ ใช่หรือไม่ อย่างไร<br>B4: ประเทศไทยยังขาดโครงสร้างที่ชัดเจนเพื่อสนับสนุนทรัพยากรด้านข้อมูลและอื่นๆ ในการร่างกฎหมายการควบคุมอาหารที่มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล<br>B5: ประเทศไทยยังขาดกระบวนการติดตามและประเมินผลกระทบประสิทธิภาพและประสิทธิผลของกฎหมายควบคุมอาหารที่มีการบังคับใช้อย่างเป็นรูปธรรม |
| C. food inspection | C1: กระบวนการตรวจสอบอาหาร ดำเนินการโดยใช้ข้อมูลความเสี่ยงเป็นพื้นฐาน มากน้อยเพียงใด<br>C2: มีระบบการรวบรวมแบ่งปันและเชื่อมโยงข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง มากน้อยเพียงใด<br>C3: ท่านมีแนวทางในการร่วมกันบริหารจัดการทรัพยากรที่มีอย่างจำกัดในการตรวจสอบอาหาร ให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล<br>C4: ท่านคิดว่ากลไกการตรวจสอบอาหารที่ใช้อยู่มีความโปร่งใสน่าเชื่อถือและมีการทบทวนระบบอย่างสม่ำเสมอหรือไม่<br>C5: การตรวจสอบอาหารในภาวะฉุกเฉินมีประสิทธิภาพเพียงใดโดยมีการดำเนินการที่ครอบคลุม ประเมิน และปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง จนเป็นแนวทางที่ใช้ในการป้องกันปัญหาได้ (การสอบสวนและจัดการการระบาดของความเจ็บป่วยจากอาหาร และการตอบสนองต่อข้อร้องเรียนของผู้บริโภค) |
| D. official food control laboratories | D1: ทรัพยากรด้านห้องปฏิบัติการในระดับพื้นที่มีความเพียงพอในการสนับสนุนระบบควบคุมอาหาร หรือไม่ (จำนวนเจ้าหน้าที่ เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ)<br>D2: ปัจจุบันมีเครือข่ายห้องปฏิบัติการทั้งในและนอกประเทศด้านการควบคุมอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานสากลและสามารถครอบคลุมการวิเคราะห์ทุกรายการที่จำเป็น และมีส่วนร่วมในการตกลงร่วมกัน<br>D3: ห้องปฏิบัติการด้านควบคุมอาหารมีการประสานงานหรือทำงานเชื่อมต่อกับหน่วยงานที่ทำหน้าที่ตรวจสอบอาหารและห้องปฏิบัติการอื่น ในการเฝ้าระวังและตรวจสอบความปลอดภัยอาหาร |
| E. food safety and quality information, education and | E1: การสร้างและพัฒนาฐานข้อมูลของผู้รับสารที่ถูกต้องและต่อเนื่อง เพื่อให้สามารถนำไปพัฒนาสื่อได้อย่างมีประสิทธิภาพ (ควรเป็นหน่วยงานใดรับผิดชอบ) |

**ตารางที่ 14** แสดงกลุ่มคำถามเพื่อใช้เป็นแนวทางการสัมภาษณ์การประชุมกลุ่มเฉพาะ (ต่อ)

| หัวข้อ | กลุ่มคำถาม |
|---|---|
| communication (IEC) | E2: มีศักยภาพในการวิเคราะห์และเลือกใช้สื่อที่เหมาะสมกับผู้รับสาร<br>E3: มีการพัฒนาทักษะการสื่อสารแก่เจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบในการสื่อสารความเสี่ยงต่อสาธารณะหรือไม่ อย่างไร<br>E4: มีทรัพยากรที่เพียงพอในการจัดการสื่อสารให้ถูกต้องและทันเวลา<br>E5: มีการทำงานเชิงรุกเพื่อติดตามความเปลี่ยนแปลงของ IEC อย่างรู้เท่าทันโดยทำงานร่วมกับบุคคลภายนอกที่เกี่ยวข้องรวมทั้งสื่อต่างๆ หรือไม่<br>E6: มีการประเมินประสิทธิภาพของระบบการสื่อสารความเสี่ยงโดยเฉพาะอย่างยิ่งกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินหรือไม่ |

**ภาพที่ 32** ภาพบรรยากาศการประชุมระดมสมองและรับฟังข้อคิดเห็นเพื่อจัดทำข้อเสนอแนะแนวทางในการนำไปสู่ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามหลักการและข้อแนะนำของโคเด็กซ์วันที่ 19 ตุลาคม พ.ศ. 2560 เวลา 09.30-14.00 น.  ณ โรงแรม ริชมอนด์สไตลิชคอนเวนชั่นโฮเทล นนทบุรี

ผลการประเมินประสิทธิภาพการจัดการระบบควบคุมอาหารของชาติในภาพรวม จากการประชุมกลุ่มเฉพาะของตัวแทนแต่ละหน่วยงาน มีรายละเอียดดังนี้

**<u>กลุ่มที่ 1</u> Food control management / Legislation / Inspection** ผู้เข้าร่วมประชุม หน่วยงานกำหนดนโยบาย

**1) Food control management:**

- ทุกหน่วยงานมีความมุ่งมั่นในการคุ้มครองผู้บริโภคในด้านความปลอดภัยของอาหารในประเทศและอาหารนำเข้า แต่ขาดการบูรณการความร่วมมือในแนวนอน จึงมีผลให้น้ำหนักความสำคัญของประเด็นปัญหาและความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารของแต่ละหน่วยงานไม่เท่ากัน
- การดำเนินการในอนาคตควรพยายามให้เกิด single agency ที่ดูแลด้านนโยบาย ทรัพยากรด้านต่างๆ และติดตามการทำงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อให้มีการทำงานร่วมกัน ส่งเสริมกัน และเป็นไปในทิศทางเดียวกันตลอดทั้งระบบอาหารของประเทศ
- หน่วยงานต่างๆ มีความพยายามในการใช้ข้อมูลวิทยาศาสตร์เป็นพื้นฐานในการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยของชาติ แต่ก็ยังไม่เพียงพอ จึงต้องอาศัยข้อมูลของต่างประเทศเป็นส่วนใหญ่
- การดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยในทุกระดับตั้งแต่ระดับชาติถึงชุมชนควรดำเนินการตามลำดับความสำคัญโดยใช้ความเสี่ยงเป็นพื้นฐานเพื่อให้มีการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ
- ส่วนกลางต้องเพิ่มประสิทธิภาพในการสื่อสารนโยบายและถ่ายทอดความรู้ ด้านอาหารปลอดภัยสู่ท้องถิ่นเพื่อให้ท้องถิ่นเห็นความสำคัญ เกิดการกำหนดบทบาทหน้าที่ที่ชัดเจน และจัดสรรทรัพยากรของตนได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- การขาดการทำงานด้านความปลอดภัยอาหาร แบบบูรณาการและขาดการแบ่งปันข้อมูลอย่างเป็นระบบ ทำให้ไม่สามารถรวบรวมมาประกอบกันเป็น big data ที่สามารถนำไปใช้ประกอบการตัดสินใจและวางแผนการดำเนินการในระดับชาติได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- การที่มีหน่วยงานซึ่งมีความเป็นกลางจากภายในประเทศ หรือต่างประเทศมาประเมินระบบควบคุมความปลอดภัยอาหารในภาพของประเทศรวมน่าจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน

**2) Food Legislation**

- กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร มีความซ้ำซ้อน และอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของหลายหน่วยงาน ทำให้เกิดช่องว่าง (พื้นที่เกรงใจ) ในการบังคับใช้กฎหมาย
- ภาคส่วนต่างๆ ควรมีโอกาสร่วมในการออกฎหมายมากขึ้น โดยคำนึงถึงปัจจัยด้านสังคม วัฒนธรรม และเศรษฐกิจด้วย
- ประเทศไทยยังขาดการติดตาม และประเมินประสิทธิผลของกฎหมายที่ได้มีการบังคับใช้ไปแล้ว

**3) Food inspection**

- การจัดสรรทรัพยากรในการเฝ้าระวังและตรวจสอบความปลอดภัยอาหารต้องให้เกิดความสมดุลทั้งก่อนและหลังผลิตภัณฑ์ออกสู่ท้องตลาด ทั้งนี้ การเฝ้าระวังหลังออกสู่ท้องตลาดยังขาดประสิทธิภาพ

- การบริหารจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารในภาวะฉุกเฉินยังขาดหน่วยงานรับผิดชอบที่ชัดเจนโดยปัจจุบันหน่วยงานต่างๆดำเนินการเองตามวาระและโอกาส
- การผลักดันมี Food Safety Fund เพื่อใช้เป็นงบประมาณสนับสนุนเพิ่มเติมในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยซึ่งบริหารจัดการโดย single agency ที่จะจัดตั้งขึ้น จะเพิ่มประสิทธิภาพในการวางแผนและใช้งบประมาณ

**<u>กลุ่มที่ 2</u> Official food control laboratories / Food safety and quality information, education and communication**ผู้เข้าร่วมประชุม ระดับปฏิบัติการ

**4) Official food control laboratories**

- ทรัพยากรด้านห้องปฏิบัติการ (รวมถึงจำนวนเจ้าหน้าที่ เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ) มีความเพียงพอในการสนับสนุนระบบควบคุมอาหาร อย่างไรก็ตามห้องปฏิบัติการยังขาดงบประมาณในการบำรุงรักษาเครื่องมือบางชนิดซึ่งมีค่าใช้จ่ายค่อนข้างสูง
- กรณีมีข้อกำหนดใหม่ๆ ด้านความปลอดภัย หรือกรณีเกิดภาวะฉุกเฉิน เช่น มีภัยพิบัติ ห้องปฏิบัติการอาจไม่มีความพร้อมในช่วงต้นเพื่อรองรับการตรวจสอบตัวอย่างจำนวนมาก ห้องปฏิบัติการต้องใช้เวลาระยะหนึ่งในการเตรียมความพร้อมทั้งด้านเทคนิค/เครื่องมือ/เจ้าหน้าที่เช่น พบปัญหาด้านความไม่พร้อมของบุคลากรที่ไม่สามารถมาทำงานได้ ในกรณีเกิดภัยพิบัติประกอบการตัวอย่างถูกส่งมาวิเคราะห์จำนวนมาก
- ห้องปฏิบัติการในพื้นที่ไม่จำเป็นต้องมีความสามารถในการตรวจสอบสารปนเปื้อน/สารตกค้างได้ทุกชนิดหรือมีความสามารถในการตรวจสอบได้เท่าเทียมกันทุกแห่ง ขึ้นอยู่กับข้อมูลสถานการณ์ของสารปนเปื้อน/สารตกค้างในพื้นที่นั้นๆ การบริหารจัดการส่งต่อตัวอย่างระหว่างพื้นที่และส่วนกลางเป็นเรื่องสำคัญเพื่อให้เกิดความเชื่อมโยงและใช้ก่อให้เกิดการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ถึงความจำเป็นในการปรับปรุงมาตรฐานการวิเคราะห์ด้านอาหารปลอดภัยทั้งหมดให้ได้ตามเกณฑ์
- ในการตรวจสอบตัวอย่างและการเฝ้าระวัง ควรดำเนินการตามลำดับความเสี่ยง และกำหนดหลักเกณฑ์เพื่อการขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการสำหรับการตรวจรับรองและการเฝ้าระวัง
- ปัจจุบันมีเครือข่ายห้องปฏิบัติการด้านการควบคุมอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานสากลโดยมีส่วนร่วมกันในการสนับสนุนข้อมูลสถานการณ์และเทคนิคการวิเคราะห์
- มีการประสานงานหรือทำงานเชื่อมต่อกันระหว่างหน่วยงานเช่น การดำเนินงานร่วมกันของหน่วยงานภายใต้สังกัดของสำนักระบาดและหน่วยงานอื่นๆ ของภาครัฐ มหาวิทยาลัย และ BIOTEC รวมทั้งการประสานงานในการตรวจสอบตัวอย่างของกรมวิทยาศาสตร์บริการและมหาวิทยาลัยในพื้นที่

5) Food safety and quality information, education and communication

<u>การสร้างและพัฒนาฐานข้อมูล</u>

- มีปัญหาในการรวบรวมและเชื่อมโยงข้อมูล เนื่องจากวัตถุประสงค์ในการเก็บข้อมูลของแต่ละหน่วยงานแตกต่างกัน และไม่มีการวางแผนร่วมกันในการสร้างฐานข้อมูลที่จะใช้งานร่วมกันตั้งแต่ต้น
- หน่วยงานเฝ้าระวังไม่มีฐานข้อมูลมีเพียงการบันทึกรายงานผลการตรวจวิเคราะห์
- ข้อมูลที่ผ่านการพิจารณาลำดับความสำคัญและความน่าเชื่อถือซึ่งรวบรวมไว้ในฐานข้อมูลควรนำไปใช้ประกอบการกำหนดนโยบาย กำหนดแผนงานในการเฝ้าระวังและส่งต่อข้อมูลให้ผู้ที่เกี่ยวข้อง
- มีการสร้างฐานข้อมูลและรวบรวมข้อมูลโดยหน่วยงานต่างๆ เช่น สำนักส่งเสริมอาหารปลอดภัย เริ่มดำเนินการประสานและรวบรวมข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สำนักระบาด มีฐานข้อมูลเกี่ยวกับสถิติการเจ็บป่วยเนื่องจากอาหาร

<u>การสื่อสาร</u>

- การสื่อสารความเสี่ยง ควรพิจารณาความน่าเชื่อถือและถูกต้องของข้อมูลการพิจารณาข้อมูลรวมทั้งสังเคราะห์ข้อมูลควรเชื่อมโยงข้อมูลจากงานวิจัย ร่วมกับสถานการณ์ของประเทศจากหน่วยงานเฝ้าระวังที่มีการติดตามสถานการณ์มาอย่างต่อเนื่อง ก่อนส่งข้อมูลให้ผู้บริโภค หรือผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดจนใช้เป็นข้อมูลเพื่อกำหนดนโยบาย
- การสื่อสารข้อมูลที่ผ่านการวิเคราะห์ สังเคราะห์แล้ว จะต้องสื่อสารอย่างครบถ้วน ไม่มุ่งเฉพาะประโยชน์ของหน่วยงาน หรือฝ่ายใด ฝ่ายหนึ่ง
- ช่องทางในการสื่อสารควรเลือกให้เหมาะสมกับผู้รับสาร และสามารถเข้าถึงกลุ่มผู้รับสารได้อย่างทั่วถึงในปัจจุบันพบว่าหน่วยงานรับผิดชอบโดยตรงใช้สื่อหลายช่องทางเพื่อเข้าถึงผู้บริโภคแต่เป็นภาพรวมไม่เจาะกลุ่มและไม่มีการประเมินว่าสื่อใดมีประสิทธิภาพ
- ควรสนับสนุนให้เกิด big data เพื่อนำมาใช้บริหารความเสี่ยงและมีการพิจารณาการปรับปรุงกฎหมายเพื่อสนับสนุนการแชร์ข้อมูลร่วมกันเพื่อนำข้อมูลมาใช้สนับสนุนการส่งออกของไทย

# สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

**1. ปัจจัยตามห่วงโซ่อุปทานอาหารของประเทศไทย**

ปัจจัยตามห่วงโซ่อุปทานอาหารของประเทศไทยสามารถจำแนกได้ดังนี้

<u>ส่วนต้นน้ำ</u> เกิดมาจากปัจจัยภายนอกที่นำเข้าสู่ระบบอาหาร จำนวน 6 ปัจจัย ได้แก่ (1) อาหารที่ได้จากการหา จับ ล่าจากแหล่งธรรมชาติ (2) สารเคมีเกษตรเพื่อการป้องกันและกำจัดศัตรูพืช (3) ยาสัตว์ (4) อาหารสัตว์ (5) อาหารนำเข้า และ (6) อาหารส่งออกที่ถูกส่งคืนกลับสู่ประเทศ

<u>ส่วนกลางน้ำจนถึงปลายน้ำ</u> ส่วนใหญ่มักเป็นปัจจัยภายในซึ่งรวมถึงตัวระบบ พฤติกรรม และการปฏิบัติของผู้ที่มีส่วนร่วมในระบบอาหารในส่วนนั้นๆ เช่น เกษตรกร ผู้แปรรูป และผู้จำหน่ายอาหารหรือแม้กระทั่งพฤติกรรมผู้บริโภคเอง

**2. จุดแข็งของระบบควบคุมอาหารของประเทศไทย**

(1) หน่วยงานแต่ละแห่งมีนักวิชาการที่มีความรู้ความสามารถ และศักยภาพด้านเครื่องมืออุปกรณ์ รวมถึงความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาทั้งในและต่างประเทศเป็นอย่างดี

(2) การปฏิบัติการของหน่วยงานส่วนใหญ่สามารถบรรลุตามตัวชี้วัดที่กำหนดไว้ในแนวดิ่ง

**3. จุดอ่อนของระบบควบคุมอาหารของประเทศไทย**

จุดอ่อนของระบบควบคุมอาหารของประเทศไทยที่สำคัญ 2 ข้อ ดังนี้

(1) การขาดการวางนโยบายและแผนด้านความปลอดภัยอาหารของชาติร่วมกันอย่างแท้จริง หมายถึง การร่วมกันคิด วางตัวชี้วัดในภาพรวมและวางกลยุทธ์โดยไม่ต้องคำนึงถึงความเป็นเจ้าของ (แนวนอน) เพื่อให้สนองตอบกับประโยชน์ของชาติเป็นหลัก

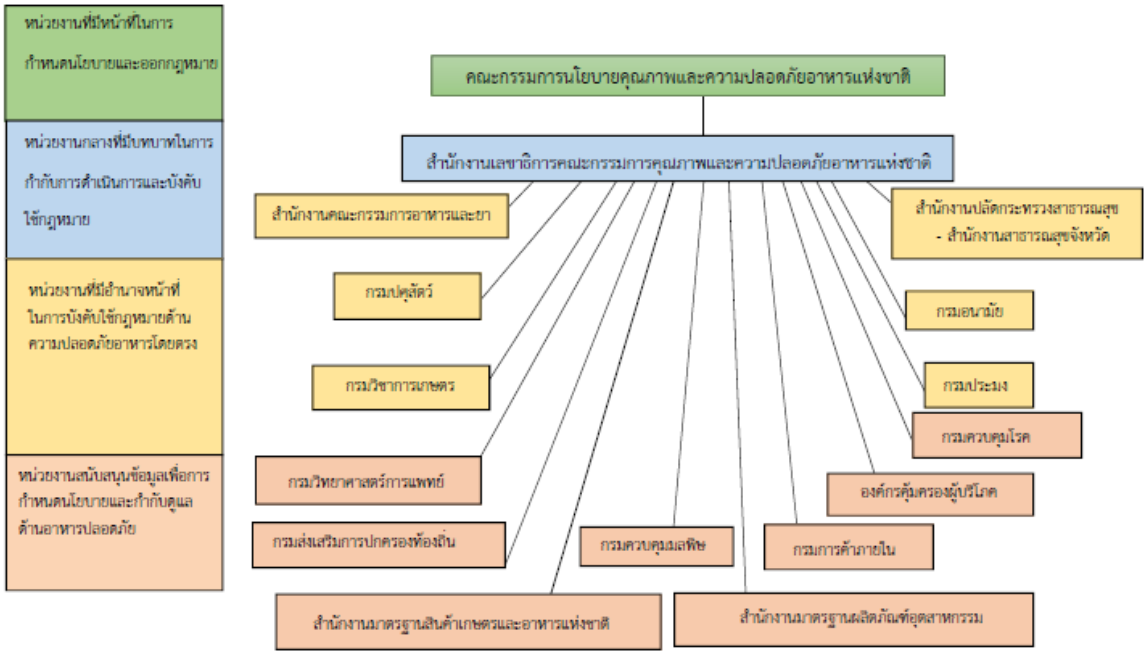
(2) การขาดการจัดอันดับความสำคัญของภาระงานตามความเสี่ยงของสภาพปัญหา การทุ่มเททรัพยากรในการแก้ปัญหาอันตรายของอาหารเป็นไปตามกระแสสังคมขาดพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ที่ชัดเจน ขาดฐานข้อมูลขนาดใหญ่ของประเทศ (big data) ที่สามารถใช้ในการวางแผนตัดสินใจได้อย่างถูกต้อง แม่นยำ และใช้งบประมาณได้อย่างมีประสิทธิภาพ

**4. ข้อเสนอแนะในการจัดทำระบบควบคุมอาหารของประเทศไทย**

เพื่อแก้ไขจุดอ่อนและเพิ่มประสิทธิภาพในการคุ้มครองผู้บริโภค ควรจัดการตามรูปแบบ ที่เป็น Single Agency โดยให้มีการวางแผนร่วมกัน และดำเนินการตามแผนที่กำหนดในแนวนอน ในรูปแบบ “คณะกรรมการนโยบาย” โดยเปิดให้ภาคประชาชน และหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่ของรัฐเข้ามามีส่วนร่วมด้วย (ดังแสดงในภาพที่ 33) การอนุมัติงบประมาณตามนโยบาย และตัวชี้วัดใหญ่ในรูปแบบของ term of reference (TOR) สำหรับแต่ละหน่วยงานที่รับพันธะกิจไปทำในแนวดิ่ง ทำให้สามารถกำกับดูแลได้ง่าย นอกจากนี้ จัดให้มีการประเมินการปฏิบัติงานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารแห่งชาติโดยหน่วยงานระดับชาติ ภูมิภาค หรือนานาชาติ โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. การพัฒนาระบบควบคุมอาหารแห่งชาติควรเป็น“การรวมศูนย์เพื่อกระจาย” หมายถึง การวางนโยบายและแผนปฏิบัติการให้มีตัวชี้วัดระดับชาติ ซึ่งจะต้องดำเนินการที่จุดเดียว โดยมีกรรมการระดับชาติร่วมกันวางนโยบายแผน กำหนดตัวชี้วัด และงบประมาณ โดยมองภาพการทำงานที่ก่อให้เกิดการประสานร่วมมือในแนวนอน แต่กำหนดบทความความรับผิดชอบของแต่ละภาคส่วนให้สามารถดำเนินการในแนวดิ่งอย่างเต็มศักยภาพ และตัวชี้วัดที่แตกต่างกันตามบริบทของภาระงาน (tailor made)

2. การเร่งรัดการบังคับใช้กฎหมายอย่างเข้มงวดในส่วนที่เป็นปัจจัยนำเข้าจากภายนอกประเทศ ซึ่งพบว่ามีผลต่อความปลอดภัยอาหารในช่วงต้นน้ำถึงกลางน้ำ ที่รวมถึงอาหารที่ได้จากการจับ/ล่า/หาจากแหล่งธรรมชาติ อาหารคน/อาหารสัตว์นำเข้า เคมีและยาสำหรับพืชและสัตว์นำเข้า และอาหารส่งออกที่ถูกส่งคืน โดยต้องมีการเฝ้าระวังที่จุดผ่านต่างๆ โดย หน่วยงานที่มีอำนาจทางกฎหมาย ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมวิชาการเกษตร และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด อย่างเข้มงวดทั้งในส่วนกลาง และภูมิภาค และมีบทลงโทษขั้นรุนแรง ที่สามารถดำเนินการได้ตามมาตรา 47-75 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ในกรณีฝ่าฝืนพร้อมทั้งมีมาตรการการลงโทษที่ประเทศต้นทางด้วย ส่วนการบังคับใช้กฎหมายในช่วงกลางน้ำถึงปลายน้ำต้องดำเนินการร่วมกับการให้การศึกษา และสนับสนุนการวิจัยเพื่อการพัฒนาทุกภาคส่วน
3. การเลือกทำงานตามความเสี่ยงโดยทุ่มเททรัพยากร ในด้าน บุคลากร งบประมาณ รวมถึงศักยภาพด้านวิชาการและการบริหารจัดการ ที่มีอยู่อย่างจำกัด ให้ร่วมกันทำงานเพื่อการป้องกันและแก้ปัญหาที่อาจจะก่อให้เกิดความเสียหายกับประชากรหมู่มาก รวมถึงมีผลกระทบทางเศรษฐกิจ สังคม และความมั่นคงของชาติที่รุนแรง โดยต้องมุ่งดำเนินการอย่างต่อเนื่องในทุกด้าน ไม่ถูกเบี่ยงเบนจากระบบการเมืองหรือกระแสสังคมที่ไร้ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์มาสนับสนุนเพื่อให้เกิดเป็นฐานข้อมูลขนาดใหญ่ของประเทศ (big data) โดยกรมควบคุมโรค ที่น่าเชื่อถือและใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4. การเสริมศักยภาพของบุคลากรในระดับท้องถิ่น ได้แก่ หน่วยงานปกครองระดับท้องถิ่น ซึ่ง รวมถึงองค์การบริหารส่วนจังหวัด เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล ตำบล หมู่บ้าน ให้มีความตระหนักความเข้าใจ และความพร้อมในการร่วมกันผลักดันนโยบายที่กำหนดขึ้นให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน
5. การจัดการให้มีการประเมินผลการดำเนินงานในภาพรวมของชาติ โดยเน้นผลการปฏิบัติงานของกรรมการระดับชาติ การประเมินจะต้องมาจากหน่วยงานภายนอกซึ่งอาจเป็นองค์กรระหว่างประเทศที่มีความเป็นกลาง เช่น องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) องค์การอนามัยโลก (WHO) หน่วยงานของกลุ่มประเทศคู่ค้าที่มีประสบการณ์ด้าน National Food Control System (European Commission)
6. การจัดตั้งกองทุนอาหารปลอดภัยแห่งชาติซึ่งบริหารจัดการโดยกรรมการระดับชาติ เช่น คณะกรรมการคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยสนับสนุนงานเชิงนโยบาย การเฝ้าระวังติดตาม การตรวจประเมิน และกิจกรรมอื่นๆที่เห็นสมควร




**ภาพที่ 33** ร่างระบบควบคุมอาหารของประเทศไทย

**การดำเนินการปฏิรูประบบควบคุมอาหารของประเทศไทยจะแบ่งออกเป็น 3 ระยะ ดังนี้**

**ระยะสั้น: harmonized policy / multiple agencies** (ปีที่ 1-2) นายกรัฐมนตรีในฐานะประธานคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ อาศัยอำนาจตามมาตรา 10 ของพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 สั่งการให้มีการจัดทำนโยบายและกำหนดตัวชี้วัดระดับชาติ เพื่อให้เกิดกระบวนการทำงานและความชัดเจนด้านอำนาจหน้าที่ และความรับผิดชอบในการควบคุมอาหารของหน่วยงานต่างๆตลอดห่วงโซ่ โดยที่ยังไม่ต้องเสนอให้แก้ไขกฎหมายหรือการปฏิรูปโครงสร้างองค์กร โดยเฉพาะอย่างยิ่งความชัดเจนในการถ่ายโอนอำนาจหน้าที่จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้หน่วยงานต่างๆของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และหน่วยงานส่วนท้องถิ่น เช่น กรุงเทพมหานคร ซึ่งได้รับมอบอำนาจการดำเนินงานในฐานะพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ซึ่งมีอำนาจในการควบคุมอาหารตามที่กำหนดในกฎหมายดังกล่าว รวมถึงการมอบอำนาจดำเนินการที่ด่านนำเข้าอาหาร อย่างไรก็ตาม สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจำเป็นต้องมีการพัฒนาศักยภาพให้หน่วยงานเหล่านั้นมีความพร้อมและศักยภาพในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นอย่างเหมาะสมด้วย

**ระยะกลาง: single policy / multiple agencies** (ปีที่ 2-6) มีข้อเสนอโดยหลักการ คือ ให้มีคณะกรรมการนโยบายคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแห่งชาติเป็นองค์คณะที่มีหน้าที่กำหนดนโยบาย ตัวชี้วัดและอนุมัติงบประมาณ โดยประกอบด้วยตัวแทนจากภาคส่วนต่างๆ ในระบบอาหารตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ ทั้งที่มีอำนาจหน้าที่ตามกฎหมาย หน้าที่สนับสนุน และมีผลกระทบ ซึ่งแนวคิดและการดำเนินการในส่วนนี้กำหนดให้เป็นในแนวนอน เพื่อทำให้เกิดบูรณาการในการกำหนดนโยบาย และเป้าหมายที่เป็นเอกภาพ ทั้งนี้สำนักงานเลขานุการคณะกรรมการนโยบายคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ จะเป็นหน่วยงาน

ที่รับถ่ายทอดนโยบายตัวชี้วัดในภาพรวมของประเทศ และงบประมาณ ลงสู่หน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ในการควบคุม และสนับสนุนตามความรับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย โดยอนุมัติงบปฏิบัติการตาม term of reference (TOR) เพื่อให้บรรลุตัวชี้วัดที่ถูกกำหนดจากคณะกรรมการนโยบายฯ การดำเนินการในส่วนนี้กำหนดให้เป็นตามแนวดิ่ง เพื่อให้สามารถใช้ความรู้ความชำนาญของแต่ละหน่วยงานได้อย่างเต็มที่และบรรลุตัวชี้วัดตาม TOR โดย สำนักงานเลขานุการฯ มีบทบาทในการกำกับการดำเนินการของหน่วยงานแนวดิ่งเหล่านั้นตาม TOR ที่ตกลงกัน ทั้งนี้ ในทางปฏิบัติอาจมีการแก้ไขปรับปรุง พรบ.คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 โดยมีแนวทางดังต่อไปนี้

- เพิ่มอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ในการพิจารณาและเห็นชอบแผนงบประมาณของหน่วยงานต่างๆ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมอาหาร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับดูแลและควบคุมแผนปฏิบัติ หรือ
- ให้มีคณะกรรมการนโยบายคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแห่งชาติปฏิบัติหน้าที่ดังกล่าว

โดยให้มีองค์กรกลางทำหน้าที่รองรับการดำเนินงานของคณะกรรมการดังกล่าว (ซึ่งอาจจัดตั้งขึ้นใหม่ หรือเพิ่มเติมเป็นส่วนงานในองค์กรใดองค์กรหนึ่งที่มีอยู่แล้วในปัจจุบัน)

**ระยะยาว: single policy / single agency** (ปีที่ 4-10) ควรรวมพระราชบัญญัติส่วนที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารเข้าด้วยกัน เช่น เกษตร อาหารอนามัยและสิ่งแวดล้อมเป็นพระราชบัญญัติคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเพียงฉบับเดียวเพื่อให้เกิดสภาวะการร่วมงานของหน่วยงานต่างๆในทิศทางเดียวกันที่เสริมกันอย่างเป็นระบบ โดยร่วมกับการจัดตั้ง single agency ในระดับกระทรวงที่รวมงานด้านอาหารจากหน่วยงานเดิมที่กระจัดกระจายมาอยู่ที่จุดเดียว เช่น กระทรวงอาหารแห่งชาติ ซึ่งจะช่วยลดความซ้ำซ้อน และช่องว่างในการดำเนินงาน ก่อให้เกิดการใช้ทรัพยากรในการดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพ และสิ่งแวดล้อมในส่วนที่เป็นสถานที่ผลิตอาหารทั้งภาคเกษตรและอุตสาหกรรมอันจะเป็นปัจจัยเสี่ยงให้เกิดความไม่ปลอดภัยอาหาร” เช่น ดินที่ปนเปื้อนโลหะหนัก ห้ามมิให้ทำการเกษตรหรือตั้งโรงงานอาหารในพื้นที่นั้น เป็นต้น

ทั้งนี้ โครงสร้างที่นำเสนอมา มิได้เน้นให้มีการปรับเปลี่ยนโครงสร้างเดิม หากแต่ต้องการให้เกิดโครงสร้างเชิงนโยบายในแนวนอน ซึ่งต้องการกำลังคนรวมถึงงบประมาณในการจัดตั้งสำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการนโยบายคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ เพื่อให้มีการดำเนินการในแนวดิ่งที่มีประสิทธิภาพสูงสุดและเกิดประโยชน์ต่อประเทศชาติด้านการควบคุมความปลอดภัยอาหารได้อย่างแท้จริง

# เอกสารอ้างอิง


Australia and New Zealand Ministerial Forum on Food Regulation. (2006).*Forum membership*.Retrieved December 23, 2016,from Australia and New Zealand Ministerial Forum on Food Regulation Web site: http://foodregulation.gov.au/internet/fr/publishing.nsf/Content/forum-members

Department of Agriculture and Water Resources. (2017). *Biosecurity Import Conditions System (BICON)*.Retrieved January, 30 2017, from Biosecurity Import Conditions System (BICON) Web site: http://www.agriculture.gov.au/import/online-services/bicon

FAO/WHO. (2003). *Assuring food safety and quality. Guidelines for strengthening national food control system.*Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): Rome.

FAO/WHO. (2006). *Strengthening national food control systems: A quick guide to assess capacity building needs*. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): Rome.

Food Safety Authority of Ireland. (2016).*Annual report 2015*.Food Safety Authority of Ireland: Dublin.

Food Safety Authority of Ireland. (2016).*Service contract agencies*.Retrieved January, 28 2017, fromFood Safety Authority of Ireland Web site: www.fsai.ie/about_us/service_contract_agencies.html

Food Safety Authority of Ireland. (2015).*A review of the official control system in Ireland and opportunities for improvement*.Food Safety Authority of Ireland: Dublin.

Food Safety Authority of Ireland. (2014).*the national control plan for ireland - Department of Agriculture*. Retrieved January, 30 2017from Food Safety Authority of Ireland Web site: https://www.fsai.ie/publications/national_control_plan

Food Safety InformationCouncil. (2001).*Food Safety.*Retrieved January, 30 2017, from *Food Safety InformationCouncil*Web site: http://foodsafety.asn.au

Food Safety Standards (Australia only). (2015).*Food Safety Standards information*. Retrieved December 23, 2016, from Food Standards Australia New Zealand Web site: http://www.foodstandards.gov.au/industry/safetystandards/Pages/default.aspx

Food Standards Australia New Zealand. (2014). *FSANZ governance framework*. Retrieved December 23, 2016, from Food Standards Australia New Zealand Web site: http://www.foodstandards.gov.au/publications/Pages/FSANZ-Governance-Framework.aspx

Food Standards Code. (2016) Retrieved December 23, 2016, from Food Standards Australia New Zeal and Web site: from: http://www.foodstandards.gov.au/code/Pages/default.aspx

International Health Regulation.(2005).*IHR core capacity monitoring framework: questionnaire for monitoring progress in the implementation of IHR core capacities in*

*states parties*. Retrieved January, 30 2017, from International Health Regulation Web site: http://www.who.int/ihr/publications/WHO_ HSE_GCR_2015.8/en/

Keenan, S.&Bri, C.(2016).*ENVI Delegation to Ireland: Food safety situation and overview of the European Food and Veterinary Office.*European Parliament: Brussels.

Malaysia Ministry of Health.(2016). *Organization Chart.* Retrieved January, 30 2017, from Official Portal for Ministry of Health Malaysia Portal Web site: http://www.moh.gov.my/english.php/pages/view/3

Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry (MOA). (2017). *Organisation*.Retrieved January, 30 2017, from Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry Web site: http://www.moa.gov.my/en/organisasi

National Notifiable Disease Surveillance System. (2017).*Summary data.* Retrieved January, 30 2017, from National Notifiable Disease Surveillance SystemWeb site: http://www9.health.gov.au/cda/source/cda-index.cfm

OzFoodNet network. (2017) *Enhancing surveillance for foodborne disease in Australia*.Retrieved January, 30 2017, fromCommunicable Diseases Network Australia (CDNA) Web site:http://health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/cdna-ozfoodnet.htm

Sante, DG. (2016).*Country profile: Organization of official controls*. Retrieved January 28, 2017, Web site: ec.europa.eu/food/audits-analysis/act_getProfile.cfm?pdf_id=439.

Safe Food Australia. (2016).*A guide to the Food Safety Standards*. Retrieved December 23, 2016, from Food Standards Australia New Zealand Web site: http://www.foodstandards.gov.au/publications/Pages/safefoodaustralia2nd519.aspx.

Sharing Experience of National Food Control System - Malaysia. (2017). *Workshop on National Food Control System for Strengthening Capacity Building to Minimize Differences among the National Food Control Systems in ASEAN*, January 9-10, 2017 Bangkok, Thailand.

Smith E, Jarvis A, Daly E, Chirico S and Gunabalasingham T. (2014). *Evaluation of the Official Food Control Inspection System in Ireland*. London: ICF Consulting Services Limited.

Vallee L, Charles J and Charlebois S. (2014). *World Ranking: Food Safety Performance*. Ottawa: The Conference Board of Canada.

ประภาพร ขอไพบูลย์. (2551). สถานการณ์ ปัญหา และอุปสรรคที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย คุณภาพ ความมั่นคงและการศึกษาทางด้านอาหาร พร้อมแนวทางการแก้ไข. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง:กรุงเทพฯ.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. (2555). โครงการรองรับยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยภายใต้พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ.2551.เว็บไซด์: iodinethailand.fda.moph.go.th/kmfood/file/196.doc

# ภาคผนวก

1. ตารางแผนงานวิจัยและผลที่คาดว่าจะได้รับ
2. เอกสารประกอบการบรรยาย “National Food Control Systems Why and how?” โดย Ms. Shashi Sareen, Senior Food Safety and Nutrition Officer องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติประจำภูมิภาคเอเชียและแปซิฟิก
3. การบรรยายเรื่อง “ระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกระหว่างประเทศของ Codex” ในวันที่ 10 มกราคม 2560 โดย นายยุทธนา นรภูมิพิภัชน์
4. การกำหนดเกณฑ์ประเมินระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ
5. การสัมภาษณ์ผู้แทนหน่วยงานต่างประเทศประจำประเทศไทยที่เกี่ยวข้องกับการดูแลระบบควบคุมอาหารและความปลอดภัยอาหาร
6. การสัมภาษณ์ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ
7. สรุปการประชุมระดมสมองและรับฟังข้อคิดเห็นเพื่อจัดทำข้อเสนอแนะแนวทางในการนำไปสู่ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามหลักการและข้อแนะนำของโคเด็กซ์

# ภาคผนวกที่ 1

## ตารางแผนงานวิจัยและผลที่คาดว่าจะได้รับ

**ตารางแผนงานวิจัย: สถานภาพของประเทศไทยและแนวทางในการปรับปรุงเพื่อจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามหลักการและข้อแนะนำของโคเด็กซ์**

ระยะเวลา: 18 เดือน (01/09/59 - 28/02/60)

| กิจกรรม | 2559 | | | | 2560 | | | | | | | | | | | | | | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก.ย. | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย | พ.ค. | มิ.ย. | ก.ค. | ส.ค. | ก.ย. | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | |
| ศึกษาและสังเคราะห์เกณฑ์และคำถามของหน่วยงานโคเด็กซ์ที่เป็นแนวทางในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติจากเอกสารต่างๆ และการสัมภาษณ์ | ← | — | — | → | | | | | | | | | | | | | | | |
| รวบรวมชื่อพันธกิจและกิจกรรมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทยจากแหล่งข้อมูล | | | ← | — | — | → | | | | | | | | | | | | | |

| กิจกรรม | 2559 | | | | 2560 | | | | | | | | | | | | | | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก.ย. | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย | พ.ค. | มิ.ย. | ก.ค. | ส.ค. | ก.ย. | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | |
| ศึกษาข้อมูลและประสบการณ์ของประเทศที่มีการใช้ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติแล้วอย่างน้อย 3 ประเทศจากเอกสารอ้างอิงและการสัมภาษณ์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| สัมภาษณ์ตัวแทนหน่วยงานของประเทศไทยเพื่อยืนยัน | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลในเชิงลึกเกี่ยวกับเกณฑ์การจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติของหน่วยงานโคเด็กซ์และแนวทางการปฏิบัติของประเทศที่ประสบความสำเร็จในการจัดทำระบบ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| กิจกรรม | 2559 | | | | 2560 | | | | | | | | | | | | | | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก.ย. | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย | พ.ค. | มิ.ย. | ก.ค. | ส.ค. | ก.ย. | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | |
| พัฒนาโจทย์คำถามและเช็คลิสต์ในแบบสอบถาม | | | | | | | | | ↔ | ↔ | | | | | | | | | |
| จัดทำผังความสัมพันธ์ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทยกับเกณฑ์ของหน่วยงานโคเด็กซ์ตามบทบาทที่มี | | | | | | | | | | | ↔ | ↔ | | | | | | | |
| วิเคราะห์ศักยภาพของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทยในการตอบสนองต่อเกณฑ์ของหน่วยงานโคเด็กซ์จากบทบาทหน้าที่และประสิทธิภาพ | | | | | | | | | | | | ↔ | | | | | | | |

| กิจกรรม | 2559 | | | | 2560 | | | | | | | | | | | | | | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก.ย. | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย | พ.ค. | มิ.ย. | ก.ค. | ส.ค. | ก.ย. | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | |
| หารือกับคณะที่ปรึกษาสำหรับพัฒนาเป็นกลุ่มคำถามที่เหมาะสมสำหรับการประชุมกลุ่มเฉพาะ | | | | | | | | | | | | | ↔ | | | | | | ทางคณะผู้วิจัยได้เสนอต่อผู้อำนวยการฝ่าย ฝ่ายเกษตรในวันที่19 กันยายน 2560 ในการพัฒนากลุ่มคำถามที่เหมาะสม ส่วนคณะที่ปรึกษาโครงการทางผู้วิจัยเห็นควรนำเสนอผลจากการจัดประชุมกลุ่มเฉพาะ เพื่อให้ความคิดเห็นต่อไป |
| จัดทำแนวทางการสัมภาษณ์ตัวแทนของแต่ละหน่วยงานในการประชุมกลุ่มเฉพาะ | | | | | | | | | | | | | ↔ | | | | | | จัดทำแนวทางการสัมภาษณ์ตัวแทนเสร็จสิ้นในเดือนกันยายน |
| ประชุมกลุ่มเฉพาะตามกลุ่มที่เกี่ยวข้องในระดับและบทบาทต่างๆ | | | | | | | | | | | | | ↔ | | | | | | |
| รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล | | | | | | | | | | | | | | ↔ | ↔ | | | | |

| กิจกรรม | 2559 | | | | 2560 | | | | | | | | | | | | | | หมายเหตุ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ก.ย. | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย | พ.ค. | มิ.ย. | ก.ค. | ส.ค. | ก.ย. | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | |
| จัดทำข้อเสนอแนะ | | | | | | | | | | | | | | | | ↔ | | | |
| สรุปข้อมูล | | | | | | | | | | | | | | | | ↔ | ↔ | | |
| จัดทำรายงานการวิจัยฉบับสมบรณ์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | ↔ | |

**กิจกรรมที่เสนอในข้อเสนอโครงการ**

↔ **กิจกรรมที่ทำจริง**

**ตารางผลที่คาดว่าจะได้รับ (output)**

| ผลที่คาดว่าจะได้รับ | | ในกรณีล่าช้า (ผลสำเร็จไม่ถึง 100%) ให้ท่านระบุสาเหตุและการแก้ไขที่ท่านดำเนินการ |
|---|---|---|
| กิจกรรมในข้อเสนอโครงการ / หรือจากการปรับแผน | ผลสำเร็จ (%) | |
| 1. ข้อมูลเกี่ยวกับเกณฑ์และคำถามของหน่วยงานโคเด็กซ์ที่แนะนำให้ประเทศต่างๆ ใช้เป็นแนวทางในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | 100% | - |
| 2. ชื่อ พันธกิจและกิจกรรมของหน่วยงานทั่งในภาครัฐและเอกชน รวมถึงองค์กรพัฒนาเอกชน ที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทย | 100% | - |
| 3. แนวทางปฏิบัติ ประโยชน์ที่ได้รับ การเตรียมพร้อม ข้อควรระวัง ของประเทศที่มีการใช้ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติแล้วอย่างน้อย 3 ประเทศ | 100% | - |
| 4. ข้อมูลที่ได้รับการยืนยันความถูกต้องจากตัวแทนหน่วยงาน | 50% | มีเพียงข้อมูลที่ได้รับการจัดส่งและยืนยันจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ สำหรับประเทศไทยและการสัมภาษณ์ตัวแทน European Union สำหรับสาธารณรัฐไอร์แลนด์ ยังขาดการสัมภาษณ์ตัวแทนของประเทศที่ถูกเลือกอีก 2 ประเทศ |

| ผลที่คาดว่าจะได้รับ | | ในกรณีล่าช้า (ผลสำเร็จไม่ถึง 100%) ให้ท่านระบุสาเหตุและการแก้ไขที่ท่านดำเนินการ |
|---|---|---|
| กิจกรรมในข้อเสนอโครงการ / หรือจากการปรับแผน | ผลสำเร็จ (%) | |
| 5. ข้อมูลจากการวิเคราะห์เชิงลึกเกี่ยวกับเกณฑ์ของหน่วยงานโคเด็กซ์ และระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ และแนวทางการปฏิบัติของประเทศที่ประสบความสำเร็จในการจัดทำระบบ สำหรับพัฒนาโจทย์คำถาม และเช็คลิสต์ในแบบสอบถาม | 100% | 100% |
| 6.โจทย์คำถาม และเช็คลิสต์ในแบบสอบถามที่เหมาะสมกับบริบทระบบอาหารของประเทศไทย สำหรับจัดทำแนวทางการสัมภาษณ์ในการประชุมกลุ่มเฉพาะ | 100% | 100% |
| 7. ผังความสัมพันธ์ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทยกับเกณฑ์ของหน่วยงานโคเด็กซ์ ตามบทบาทที่มี | 100% | 100% |
| 8.ศักยภาพของหน่วยงานในการตอบสนองต่อเกณฑ์ของหน่วยงานโคเด็กซ์ | 100% | 50%<br>บางหน่วยงานยังไม่สามารถดำเนินการได้ครบถ้วนตามเกณฑ์โคเด็กซ์ เนื่องจากบางหน่วยงานไม่มีอำนาจเบ็ดเสร็จ อำนาจเป็นของหน่วยงานหลักที่มีบทบาทกำกับดูแล |
| 9. กลุ่มคำถามที่เหมาะสมสำหรับใช้ในการประชุมกลุ่มเฉพาะ | 100% | 100% |
| 10.แนวทางการสัมภาษณ์ตัวแทนของแต่ละหน่วยงานที่ครอบคลุมทุกประเด็นของโจทย์คำถามและเช็คลิสต์ในแบบสอบถามที่พัฒนาขึ้น | 100% | 100% |
| 11. ข้อมูลและข้อคิดเห็นจากผู้มีส่วนร่วมในระบบควบคุมอาหารของประเทศไทยในระดับและบทบาทต่างๆ | 100% | 100% |
| 12. ข้อมูลสำหรับจัดทำข้อเสนอแนะ | 100% | 100% |
| **ผลที่คาดว่าจะได้รับ** | | ในกรณีล่าช้า (ผลสำเร็จไม่ถึง 100%) ให้ท่านระบุสาเหตุและการแก้ไขที่ท่านดำเนินการ |
| กิจกรรมในข้อเสนอโครงการ / หรือจากการปรับแผน | ผลสำเร็จ (%) | |
| 13. ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับวิถีกาปรับเปลี่ยนนโยบาย | 100% | 100% |

| | | |
|---|---|---|
| พันธกิจและกิจกรรมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทยเพื่อให้ผ่านเกณฑ์ในการจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ | | |
| 14. ข้อมูลสรุปของโครงการวิจัยสำหรับจัดทำรายงาน | 100% | 100% |
| 15. รายงานฉบับสมบูรณ์ ซึ่งประกอบด้วยข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพปัจจุบัน ศักยภาพและโอกาสในการพัฒนาของประเทศไทย และข้อเสนอแนะเชิงนโยบายสำหรับจัดทำ และดำเนินงานระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามเกณฑ์ของหน่วยงานโคเด็กซ์ | 100% | 100% |

# ภาคผนวกที่ 2

## Presentation“National Food Control SystemsWhy and how?” โดย Ms. Shashi Sareen

## องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติประจำภูมิภาคเอเชียและแปซิฟิก

### National Food Control Systems Why and how?

*at*

*Mahidol University*
*(7 December 2016)*

Ms. Shashi Sareen
Senior Advisor, Food Safety & Quality
FAO Regional Office for the Asia & the Pacific, Bangkok
E-mail: shashi.sareen@fao.org

### Outline of the presentation

- Introduction and context
- Effective food control systems – objectives/ functions (why?), scope, principles
- Elements of an effective food control system
- Challenges and key messages
- FAO Initiatives to strengthen food controls in the region

### Introduction

- **Globalization** - increasing demand by consumers for variety of foods
- Creation of global market - **transboundary movement** and trade of food across countries – imports/exports
- Potential for **spread of contamination** high
- Leading to **increasingly new challenges** & risks to the health & safety of consumers
- **Quality, health, safety, labelling, food fraud** incidents (melamine, horsemeat) acquiring global focus
- Governments have mandate to ensure health and safety of populations (ensure safe food supply) through **effective food control systems**
- Take into account **global considerations**

### Global Considerations

International Trade

SPS and TBT Agreements

Codex Alimentarius Commission and standards

### World Trade Organization

- WTO **established 1 Jan 1995**
- Succeeded GATT (1948-1994)
- **161 members**
  - Decisions taken by consensus
  - Dispute settlement mechanism
  - Transparency
- **Series of Negotiated Agreements**
  - Agreement on trade in Goods and Services
  - Agreement on Intellectual Property Rights
  - Several additional agreements on trade in goods example Agriculture, Textiles, **SPS, TBT**, PSI

### SPS and TBT Agreements

They can have similar remits: food safety, animal and plant life and health, but they have different scopes

| SPS – purpose of measures | TBT – type of measure |
|---|---|
| Covers all measures whose purpose is to protect | • Covers all technical regulations, voluntary standards and procedures to ensure that these are met |
| • Human or animal health from food safety risks or or animal/ plant carried diseases | • The reach is very broad. Our concern is those pertaining to human health. Example labelling, information on nutrition, quality, packaging |
| • Animals and plants from diseases or pests | |
| • Territory of a country from diseases caused by pests | |
| Can be used only when necessary to protect the human, animal and plant health on the basis of scientific information | Can be used only when necessary to meet certain objectives example national security or to prevent deceptive practices |

## SPS Agreement - Key Provisions

- Non discrimination *Article 2.3*
- Harmonization (Codex, OIE, IPPC)
  - Higher standards based on risk assessment *Article 3*
- Scientific Justification *Article 5*
- Equivalence *Article 4*
- Regionalization/ Disease-free areas *Article 6*
- Transparency (NNA, Enquiry point) *Article 7*
- Technical assistance *Article 9*
- Special & differential treatment *Article 10*
- Control, inspection and approval procedures *Annex C*

## SPS *Article 3* Harmonization

- Encourage use of international standards

Food safety & Animal health — *Codex*

Animal health & zoonoses — *OIE*

Plant health — *IPPC*

- SPS permits higher standards based on risk assessment

Codex = Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission
OIE = World Organisation for Animal Health
IPPC = International Plant Protection Convention (FAO)

## SPS agreements *vis a vis* Codex – in a nutshell

- The SPS Agreement calls on countries to **harmonize their national standards and base on Codex**
- **Codex standards are reference** points for harmonizing national food safety standards
- Codex standards acquire **binding force** only as consequence of explicit adoption by individual members
- The legal status of these standards has increased significantly by virtue of being referenced in the SPS Agreement
- Codex standard serve as the basic texts to guide the resolution of **trade disputes**.

## TBT Agreement – Important Features

- Came into force in 1995
- Covers products other than those under SPS
- Avoidance of unnecessary obstacles to trade
- Country has right to adopt voluntary standards & technical regulations (mandatory standards)
- Non-discrimination & national treatment
- Code of good practice for standards development
- Encourages adoption of international standards
- Equivalence of technical regulations
- Mutual recognition of CA procedures - encourages Members to enter into negotiations for agreements for MR of results of each others CA procedures
- Transparency, Tech assistance, Special & diff treatment

## Codex Alimentarius Commission

Codex Alimentarius Commission - An Intergovernmental body

**Founded** 1962 – jointly hosted by FAO/WHO

**Mandate**
- protect the health of consumers
- ensure fair practices in international food trade
- Coordinate all international food standardization

**Membership** - 186 countries + 1 member org (EC) – representing 99% of world population

**Observers:** 220 international organizations: scientific, industry, trade, consumers

**Codex documents:** (standards/ GLs/ Recommendations)

## Codex Standards Structure

**CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION**

| Executive Committee | Secretariat |
|---|---|

**General Subject Committees**

| | |
|---|---|
| General Principles (France) | Methods of Analysis and Sampling (Hungary) |
| Food Additives (China) | Pesticide Residues (China) |
| Contaminants in Foods (Netherlands) | Residues of Veterinary Drugs in Foods (USA) |
| Food Hygiene (USA) | Food Labelling (Canada) |
| Food Import and Export Inspection and Certification Systems (Australia) | Nutrition and Foods for Special Dietary Uses (Germany) |

**Commodity Committees**

| active | |
|---|---|
| Milk and Milk Products (NZ) | Processed Fruits and Vegetables (USA) |
| Fish and Fishery Products (Norway) | Fresh Fruit and Vegetables (Mexico) |
| Fats and Oils (Malaysia) | Cereals, Pulses and Legumes (USA) |
| Sugars (Colombia) | Spices and Culinary Herbs (India) |

| adjourned | |
|---|---|
| Meat Hygiene (New Zealand) | Vegetable Proteins (Canada) |
| Natural Mineral Waters (Switzerland) | Cocoa Products and Chocolate (Switzerland) |

***ad hoc* Intergovernmental Task Forces**

| dissolved | |
|---|---|
| Animal Feeding (Switzerland) | Antimicrobial Resistance (Republic of Korea) |
| Biotechnology (Japan) | Fruit and Vegetable Juices(Brazil) |
| Processing and Handling of Quick Frozen Foods (Thailand) | |

**Regional Coordinating Committees**

| | |
|---|---|
| Africa (Kenya) | Latin America and the Caribbean (Chile) |
| Asia (India) | North America and the Southwest Pacific (Vanuatu) |
| Europe (Netherlands) | Near East (Iran) |

## National food control systems – Scope

- Cover all food produced, processed and marketed domestically, including imported food, and food for exports. Such systems should have a statutory basis and be mandatory in nature.
- Covers food control systems at provincial and local levels
- Covers control systems operated across the food chain – roles of multiple competent authorities

## Effective food control systems - Principles

- Protection of consumers
- The whole food chain approach (comprehensive system)
- Transparency & access to information
- Roles & Responsibilities – all actors in food chain
- Consistency & impartiality
- Risk based, Science based & evidence based decision making
- Cooperation & coordination between multiple CAs – partnerships and agreements
- Preventive approach
- Self assessment & review procedures
- Recognition of other systems (including equivalence
- Legal foundation
- Harmonization
- Resources

## Comprehensive system addressing the whole food chain approach

- Impossible to provide adequate protection to the consumer by merely sampling and analysing the final product
- It calls for a comprehensive and integrated ***farm-to-table*** approach
- Monitoring and management by multiple Ministries/ Departments in a coordinated manner

**Food safety begins on our farms**

## Roles & Responsibilities

**The Farmer** - 1st step in food chain (implementing GAP, maintaining recs)

**The Processor**

- Ensure production of safe food (GMP/HACCP...)
- Engage in proactive dialogue with regulatory bodies to agree on standards & ensure efficient & effective integration of industry & official food control systems
- Upgrade facility, design & implement system, doc & maintain recs

**Handlers**

- Maintain conditions necessary for ensuring safety & suitability

**The Government**

- create enabling environment (scientific, technical, financial, infrastructure, regulatory) - compliance by stakeholders
- Guarantor of the system

**The Consumer**

- demand safe product; follow directions for storage & use

**Academia & scientific institutions**

## Preventive Approach based on Risk – in Food Chain

**Good Practices**

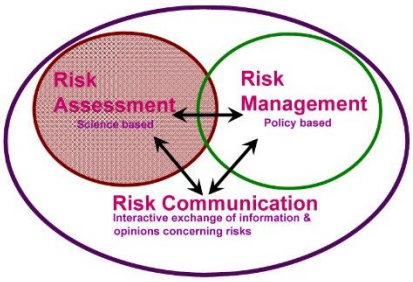
- **GAP** – practices that address environmental, eco, social sustainability for on-farm processes & result in safe & Q food
- **GMP/GHP** - All practices regarding conditions & measures necessary to ensure safety & suitability of food at all stages of the food chain

**HACCP**

- An internationally accepted system to reduce & manage risk – by identifying, evaluating & controlling hazards (C/P/B) significant for food safety

**FSMS** - A holistic system of controls that manage food safety in food business. (GHPs; HACCP; management systems elements & policies; & traceability/ recall system)

## Risk-based/ Science based Decisions – Risk analysis framework



## Laws/ Regulation (2)

- Provisions of approval/registration of establishments/ listing of certified units, penalties, fees
- Provisions for **national surveillance programmes – FBDS, RMPs**
- Recognise GMP/HACCP systems of **FBO/ voluntary initiatives**
- Establish standards – recognize/ harmonise with Codex standards
- Be **complete** to cover:
  - RA/ GMP/ HACCP
  - Performance standards/ maximum limits for contaminants
  - Traceability/ recall/ emergencies
  - Minimum records requirement, etc

## Standards

- National **process** to establish standards/ technical requirements
- **Coordination** of food standards activities
- **Risk assessment** activities for standards development
- **Data collection** and analysis systems for standards development
- Adoption and **harmonization** with Codex standards
- **Participation in Codex** standards activities (NCCP/ NCC, etc)
- Notification systems for **notifying to WTO** – both SPS and TBT related food standards; NNA, enquiry points and coordination of same

## Implementation /inspection/enforcement/ Surveillance

- ❑ **Inspection** to ensure that food laws/ regulations complied with
- ❑ Focus on **Risk-based** inspection – high risk foods/ establishments…
- ❑ **Responsibilities** include
  - Routine inspection and monitoring
  - Surveillance and monitoring programmes
  - Inspection, sampling, certification of food for **import/ export**;
  - Dealing with food safety **emergencies** & recalls
  - Ensuring lab activities/ capacity

## Inspection & Enforcement (Routine controls)

- System of **registration** of premises
- Inspecting premises/ processes for compliance with hygienic and other requirements – end product, **preventive RB controls**;
- Evaluating **HACCP** plans & their implementation & do risk based audits;
- **Plan** for controls - routine controls, emergencies, special conditions
- Recognizing different forms of **food fraud** and remedial action;
- **Procedures** to ensure uniformity and consistency
- **Risk-categorization** systems; grading systems for food businesses, use of data
- Managing **non-conformities**/ violations
- Use of **check lists**
- Encouraging **voluntary compliance** e.g by means QA procedures;

## Food-borne disease surveillance and monitoring programmes

- Food-borne disease surveillance activities
- Residue monitoring/ contaminant monitoring programmes
- Clear responsibility for programs – and coordination important

**Applications**
- Annual incidence trends
- Identification of susceptible populations
- Identification & tracing of FBD
- Early warning systems

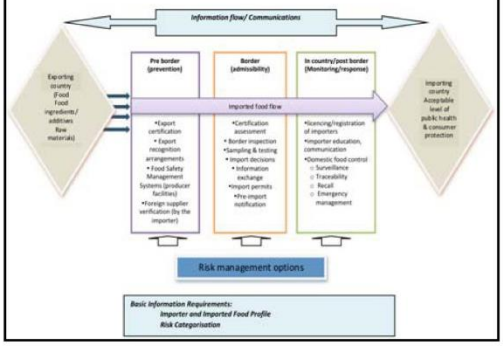
## Managing food safety incidents & emergencies

- A food safety emergency is a situation whether accidental or intentional, that is identified, by a CA as constituting a serious and as yet uncontrolled FB risk to public health needing urgent action.
- Mechanism to identify and deal with food safety emergencies needs to be in place
- FAO guidance on the subject – an 8 step process
- 3 preliminary steps & 5 key elements
  - Step 1: Obtain high-level support (& mandate)
  - Step 2: Identify key partners
  - Step 3: Establish a planning group
  - Step 4: Essential background information
  - Step 5: Multi-Agency Coordination Group (MACG)
  - Step 6: Incident identification & management
  - Step 7: Post-incident review & evaluation
  - Step 8: Communication

## Import control systems

- Risk-based import control system in place
- Legal framework
- Clear responsibilities & coordination between multiple Departments at border
- Procedures and standards transparently laid down – for importers/ exporters
- Testing facilities
- Dealing with unsafe consignments

## Imported Food Control Framework




## Export control systems

- **Legal framework**
- **Clear responsibilities & coordination between multiple departments**
- **Basis of controls – standards, GMP/ HACCP; mandatory/ voluntary**
- **Procedures and standards -transparency**
- **Certification system - risk-based**
- **Certificates – format, basis for certificate**
- **Testing facilities**
- **Onus on FBOs for compliance – penalties**
- **Agreements for recognition by importing countries – policy, procedures**
- **Dealing with rejected consignments/ authorizing their return**

## Testing

- **Legal and regulatory framework**
- **System of networking of labs – vision for labs**
- **Organizational structure – NRL**
- **Procedures and methods of analysis**
- **Accreditation system and requirement**
- **Analytical capabilities – equipment, manpower, financial resources**
- **Data management and use for risk-assessment/ management activities**
- **Use of private labs for official controls**
- **Surveillance programmes being managed**
- **Calibration services**
- **PT testing, SRM, etc**

## Information, education, communication and training

- Inspectors :
  - food safety and quality;
  - food processing operations, food microbiology & chemistry
  - prerequisite programmes; HACCP system
  - Risk-based inspection techniques;
  - food sampling techniques and broad testing methods
- Extension workers in agri, education, health sectors
- Food businesses in adopting pre-requisite programmes (GAP/GMP/GHP…) and HACCP
- Consumers – food safety awareness
- Trainers

## References

- Principles and Guidelines for National Food Control Systems CAC/GL 82-2013
- Guidelines for strengthening National Food Control Systems: FAO Food and Nutrition Paper 76
- Risk-based Food Inspection Manual: FAO Food and Nutrition Paper 89
- Strengthening national food control systems: Guidelines to assess capacity building needs
- Country food control profiling questionnaire

## Challenges for food control authorities

## Key Messages

- **Currently many Ministries/ Departments involved** – national, provincial levels
- **Different models –** Single food agency model, Multiple Agency, Integrated approach – each country situation is unique & they need to see most appropriate for their country
- **Cover farm-table seamlessly –** comprehensive food control system
- **Any change has effort & impact –** to be assessed before making changes
- **Food safety policy or Strategic Action Plan –** vision, goal & guiding principles, clear objectives, indicators, activities, m&e
- **Close partnerships & engagement & role clarity** – clear responsibility & a/c especially on controversial/ overlapping areas – RMPs, FSER, Recall/Traceability, border point controls

## Key Messages

- **Stakeholder involvement** - A **participative process** (all stakeholders); buy in and ownership – FBOs accountability/ Consumer organizations & scientific community involvement;
- **Transparency** – access to information - all stakeholders - using IT to better share data/information
- **Capacity building/strengthening –on continual basis:** officials (central/ provincial levels) - private sectors; infrastructure, procedures and processes, scientific information; RA
- **Ensure high level commitment** - resources
- **Periodical review** for improvements - transition period is important – phased approach
- Make full use of international expertise/ data

## FAO Initiatives to strengthen food controls in the region

## Some Important Activities on food controls

- ❑ Support to countries in strengthening coordination between Ministries/ Departments for food safety
- ❑ **Assessment of Food Control System:** Sri Lanka, Mongolia, Vietnam, Myanmar
- ❑ **Support in review of legislation/ regulations** – Bangladesh, Laos, Cambodia, Nepal, Mongolia
- ❑ Standards and **Codex** – understanding working of CAC, facilitating country participation in CAC…
- ❑ Guidelines for **risk categorization** of food & food establishments for ASEAN, Bangladesh
- ❑ **Imported food control manual** - risk-based import controls manual – pre-border, border, post-border
- ❑ **Pesticide Residue Monitoring Programme Development** - Training Workshop for Asian Countries

## Some Important Activities on food controls

- ❑ **Strengthening food testing laboratory capacity** – Bangladesh, Myanmar, Thailand
- ❑ Early warning & horizon scanning, INFOSAN – projects (Thailand, Bangladesh), National FSER Pilots
- ❑ **Hygiene** and safety in food retail sector; **Regional network** - Food retail network in Asia http://foodretailnetwork.asia/
- ❑ **Regional guidance** on criteria for GMP/HACCP for Asia
- ❑ Risk communication
- ❑ **Primary production aspects** - Strengthening GAP through development of schemes & certification systems

## Food Control System Assessments

- Support government to objectively review its system
- Identify gaps and
- Recommendation and Action plan to strengthen NFCS – domestic food safety/ international collaboration

## Basic tool for the Assessments

- July 2013: adoption of Codex Principles and Guidelines on National food control systems
- FAO New tool for food control systems assessment (under development)
  - Builds upon integrated Codex Guidance
  - Focuses on assessing a food control system in its various dimensions
  - Allows better monitoring of progress
  - Adapted for region - Sri Lanka, Viet Nam, Myanmar and Mongolia

## Assessments Parameters

1. Legislation
2. Standards, requirements/ norms; participation in CAC and other relevant international organizations
3. Food control management – Institutional framework, food control policy, strategy and governance
4. Inspection and Enforcement
5. Foodborne disease surveillance
6. Import control processes
7. Export controls
8. Access to up-to-date knowledge
9. Verification of CA efficiency
10. Laboratory services
11. Agro-food supply chains
12. Information, education, communication and training

## Assessments Outputs

- Food control capacity in its different dimensions, from primary production to the consumer
- Recommendation and Roadmap for action for strengthening capacity and capability of a country for food controls

## Important websites

- FAO Food Safety and quality home page http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/en/
- Web page on Vet & Public Health, Feed & Food Safety; www.fao.org/ag/AGAinfo/programmes/en/A6.html
- Emergency prevention & early warning in area of food safety: EMPRES-FS@fao.org
- INFOSAN – International food safety authorities network – for disemmination of important global food safety information – INFOSAN Community Network https://extranet.who.int/infosan/
- *FAO Regional office for Asia and the Pacific http://www.fao.org/asiapacific/rap/home/en/
- *Capacity Building and implementation of international food safety standards in ASEAN countries http://foodsafetyasiapacific.net/
- Food retail network in Asia http://foodretailnetwork.asia/

## THANK YOU

**Any Questions?**

# ภาคผนวกที่ 3

## การบรรยายเรื่อง“ระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกระหว่างประเทศของ Codex” ในวันที่ 10 มกราคม 2560 โดย นายยุทธนา นรภูมิพิภัชน์ผู้อำนวยการสำนักรับรองมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

**Codex Committee on Food Import Export Inspection and Certification Systems : CCFICS**

- Guidelines for development of Import, Export, Inspection & Certification systems — Public Health / Facilitate Trade
  [to be accepted by international trade
  = Trust and Confidence in the Certificate issued]
- help facilitate making Equivalence Agreement between/among trading partners

**Composition of I & C System**

- 1 Objective: Safety, Public health, Facilitate Trade
- 2 Definition
- 3 Risk Analysis: Scientific Evidence
- 4 Quality Assurance: Encourage QA to business
- 5 Equivalence: Equivalence Assessment, FSO/ALOP, -Standard, - delivery
- 6 Infrastructure: Principle
- 7 Certification: •Official •Officially
- 8 Accreditation
- 9 Assessment & Verification of I & C System
- 10 Transparency

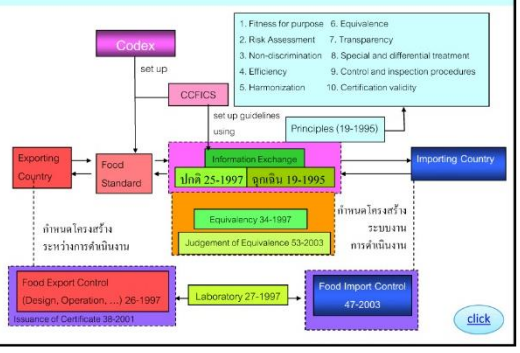
**CAC/GL 26 : 1997 [ANNEX]**

- In the annex there is
- Guideline on Procedures for Conduction an Assessment and Verification by an Importing country of Inspection and Certification Systems of an Exporting Country

**1 Objective**

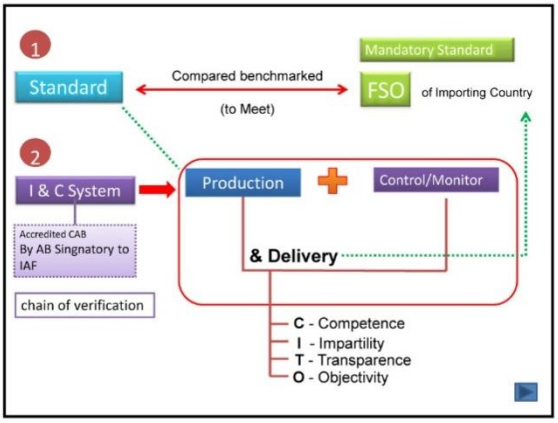
- Public health & Facilitate Trade
- Provide frame work for establish the system
- Help determination of Equivalence
- Help build & maintain confidence in the I & C system of Exporting country

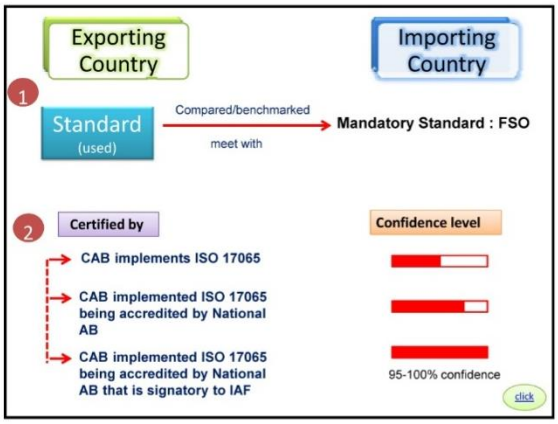
**หลักการของ CCFICS**

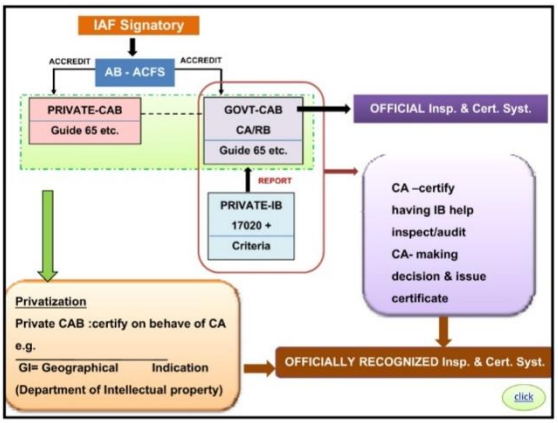


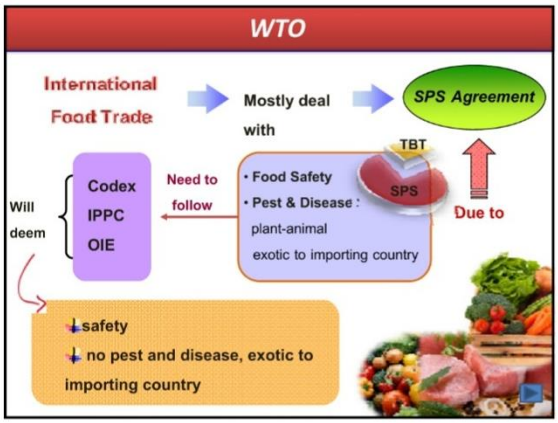

**3 Risk Analysis**

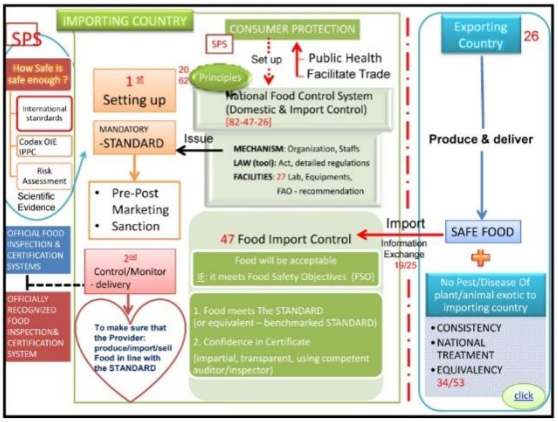
- Consistent & transparent of risk analysis
- Increase confidence in I & C System among trading partners
- Help target Hazard appropriately to each step of production& distribution
- Resources utilization effectively
- HACCP approach is recommended


1
Standard
Compared benchmarked
(to Meet)
Mandatory Standard
FSO
of Importing Country
2
I & C System
Production
Control/Monitor
Accredited CAB
By AB Singnatory to IAF
& Delivery
chain of verification
C - Competence
I - Impartility
T - Transparence
O - Objectivity


Exporting Country
Importing Country
1
Standard
(used)
Compared/benchmarked
meet with
Mandatory Standard : FSO
2
Certified by
Confidence level
CAB implements ISO 17065
CAB implemented ISO 17065 being accredited by National AB
CAB implemented ISO 17065 being accredited by National AB that is signatory to IAF
95-100% confidence
click


IAF Signatory
ACCREDIT
AB - ACFS
ACCREDIT
PRIVATE-CAB
Guide 65 etc.
GOVT-CAB
CA/RB
Guide 65 etc.
OFFICIAL Insp. & Cert. Syst.
REPORT
PRIVATE-IB
17020 +
Criteria
CA –certify
having IB help
inspect/audit
CA- making
decision & issue
certificate
Privatization
Private CAB :certify on behave of CA
e.g.
GI= Geographical Indication
(Department of Intellectual property)
OFFICIALLY RECOGNIZED Insp. & Cert. Syst.
click


WTO
International Food Trade
Mostly deal with
SPS Agreement
TBT
SPS
Due to
Will deem
Codex
IPPC
OIE
Need to follow
• Food Safety
• Pest & Disease :
plant-animal
exotic to importing country
safety
no pest and disease, exotic to importing country


SPS
How Safe is safe enough ?
International standards
Codex OIE IPPC
Risk Assessment
Scientific Evidence
OFFICIAL FOOD INSPECTION & CERTIFICATION SYSTEMS
OFFICIALLY RECOGNIZED FOOD INSPECTION& CERTIFICATION SYSTEM
IMPORTING COUNTRY
1st Setting up
MANDATORY -STANDARD
Pre-Post Marketing
Sanction
2nd Control/Monitor - delivery
To make sure that the Provider: produce/import/sell Food in line with the STANDARD
CONSUMER PROTECTION
SPS
Set up
Public Health
Facilitate Trade
Principles
National Food Control System (Domestic & Import Control) [82-47-26]
Issue
MECHANISM: Organization, Staffs
LAW (tool): Act, detailed regulations
FACILITIES: 27 Lab, Equipments,
FAO - recommendation
47 Food Import Control
Food will be acceptable
IF: it meets Food Safety Objectives (FSO)
1. Food meets The STANDARD (or equivalent – benchmarked STANDARD)
2. Confidence in Certificate (impartial, transparent, using competent auditor/inspector)
Import
Information Exchange 19/25
Exporting Country
26
Produce & deliver
SAFE FOOD
No Pest/Disease Of plant/animal exotic to importing country
• CONSISTENCY
• NATIONAL TREATMENT
• EQUIVALENCY
34/53
click

CONCEPT
CAC/GL 82/2013
National Food Control System
Continuous Improvement

## 3 Risk Analysis (Cont.)

- Using Scientific Evidence ; Risk Assessment

click

## 4 Quality Assurance

- Competent Authority help foster more effective food control system by
- Encourage private sector to voluntarily implement QA system

click

## 5 Equivalence

- of equivalence of I & C can **be objectively demonstrated** that exporting country having system in line with recommended (by CAC/GL 26 34 53)

## 5 Equivalence (Cont.)

- 11
- National treatment
- Avoid repetition of controls
- Level of control equivalent to domestic control should have been achieved at the stage prior to importation.

## 5 Equivalence (Cont.)

- 12
- Exporting country should provide access to enable the I & C system to be examined & evaluated.

  Importing country authority – should take into account international program evaluation already carried out by the C A or evaluation performed by independent 3rd party body

## 5 Equivalence (Cont.)

- 13
- Importing country C A should take into account of all relevant information held by the C A of the exporting country

## 5 Equivalence (Cont.)

- Equivalence Agreement :
- May be in the form of (1) Agreements
- (2) letters of understanding between governments… either for inspection & certification of Production area
  Sectors or parts of sectors

## 5 Equivalence (Cont.)

- May also be established through the administration of comprehensive agreement
- I & C of all food commodity forms trades between 2 or more countries

## 5 Equivalence (Cont.)

- 15
- Provisions within the Agreement on the recognition of equivalence
- Legislative framework, control program, admin procedures
- Contact points

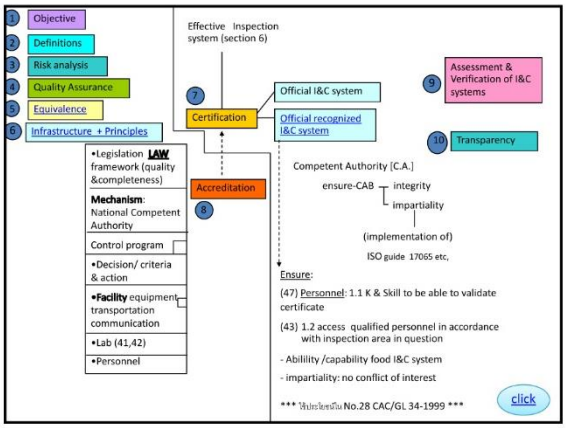
## 5 Equivalence (Cont.)

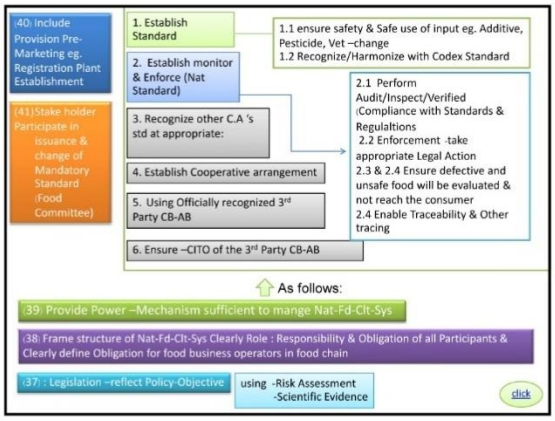
- Demonstration of Effectiveness & adequacy of exporting country enforcement & control program & lab
- List of products or establishments subject to certification or approval, accredited facilitiy, accredited body; where relevant
- Mechanism support continued recognition of equivalence: e.g. exchange of information on Hazard & monitoring - surveillance

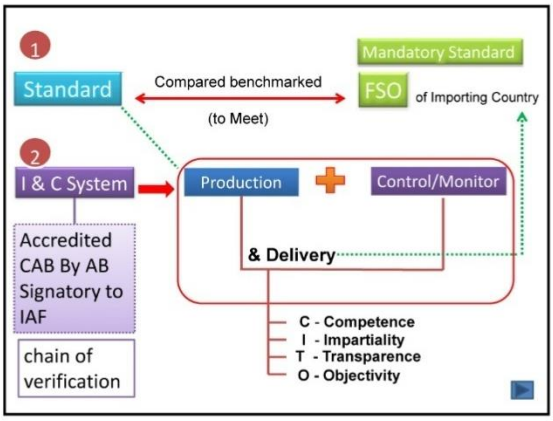
## 5 Equivalence (Cont.)

- 16
- Include Mechanism to provide for periodic review and update, including procedural mechanism for resolving differences arising within the framework of the agreement.

click






## 7 Certification Systems

48 –ensure prevention of fake and fraud certificate

responsible staffs having enough knowledge and impartiality to issue the certificate

click

## 8 Official Accreditation

49 – Country may give official accreditation to private CB/IB ; to certify/inspect on behalf of the public competent authority

50 – IB CB → evaluate against → obj. criteria

มาตรฐานที่กำหนดใน **guideline** นี้

- (competent)
-(Independence)
-(Impartiality )
-

51 –Accredited IB/CB needs to be periodically evaluated by Competent Authority-National Accreditation Body;

Conduct Corrective action for any Noncompliance and deficiency of the systems;

Pending and withdrawal

click

## 9 Assessment and Verification of I&C systems

52 –should periodically audit Inspection and certification system of each agency concerned. ( internal audit or third party audit)

in timely manner and at appropriate points; using recognized international evaluation methodology

29

## 9 Assessment and Verification of I&C systems

54 – importing country wish to import food (from an exporting country) may review Inspection and certification system of the exporting country as a part of risk assessment process in order to prescribe requirements of imported food which needs to be agreed on by the exporting country.

55 – importing country should prepare related information on I & C system and ready to do the equivalence with the exporting country.

56 – Exporting country should demonstrate :

- adequate resources
- adequate competent staffs
- legislative support
- effective administration
- impartiality
- good performances history

57 – see annex(refer to CAC/GL 34-1999)

click

## 10 Transparency

58 – Government should ensure that :

- I&C is transparent
- respect law & regulation; confidentiality , professional ethic

Comply with 20-1995

click

# ภาคผนวกที่ 4

## การกำหนดเกณฑ์ประเมินระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ

**ตารางที่ 1** เกณฑ์การให้คะแนนสำหรับแต่ละตัวชี้วัด (Assessment parameters)

| **ตัวชี้วัดระบบ Food control system** | **คะแนน**<br>**Level of existing capacity** |
|---|---|
| ตัวชี้วัด (Assessment parameters) ดังตารางด้านล่าง ใช้ในการประเมินหลักการและแนวทางการควบคุมอาหารในประเทศ เพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค และความเป็นธรรมในการค้า ทั้ง 13 ข้อ ว่ามีระบบที่มีประสิทธิภาพและสามารถนำมาใช้ในการพัฒนาระบบควบคุมอาหารแห่งชาติหรือไม่ | ข้อมูลไม่เพียงพอที่จะนำมาใช้ในการประเมิน – 0 |
| | ไม่พบการดำเนินรายการเลย – 1 |
| | พบว่ามีการดำเนินการบางส่วน (น้อยกว่าร้อยละ50) – 2 |
| | พบว่าส่วนใหญ่มีการดำเนินการ (ร้อยละ 50-75) – 3 |
| | มีอย่างครบถ้วนและมีความยั่งยืน (ร้อยละ 75-100) – 4 |

เงื่อนไขการให้คะแนนเต็มคือมีอย่างครบถ้วน มีกลไกหรือกระบวนการประเมิน ตรวจสอบ และปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดความยั่งยืน มีรายละเอียดดังตารางด้านล่าง

**เงื่อนไขการให้คะแนนเต็ม Legislation (A) ในแต่ละตัวชี้วัด**

| Principles | เงื่อนไขของคะแนนเต็ม 4 |
|---|---|
| 1.Protection of consumers | มีกฎหมายที่ชัดเจนที่ระบุถึงการคุ้มครองผู้บริโภคโดยตรง |
| 2. The whole food chain approach | มีการระบุกฎหมายควบคุมตลอดห่วงโซ่อย่างชัดเจน ทั้งในรูปนโยบายและวัตถุประสงค์ |
| 3. Transparency | มีกระบวนการที่แสดงถึงความโปร่งใสของกฎหมายที่ใช้ในการควบคุม |
| 4. Roles and responsibility | มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างชัดเจน |
| 5. Consistency and impartiality | การออกกฎหมายหรือกำหนดมาตรฐานเป็นไปในทางเดียวกัน ไม่มีการแบ่งแยก ให้ความเป็นธรรมในทุกภาคส่วน |
| 6. Risk based, science based and evidence based decision making | กฎหมายมีการตราขึ้นตามข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยง |
| 7. Cooperation and coordination between multiple competent authorities | มีการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบที่มีอำนาจในการกำกับดูแล |
| 8. Prevention measures | กฎหมายมีมาตราการในเชิงป้องกัน |
| 9. Self-assessment and review procedure | มีกระบวนการทบทวนและการประเมินตนเอง |
| 10. Recognition of other system (Including equivalence) | ยอมรับระบบอื่นที่มีความเท่าเทียมกัน |
| 11. Legal Foundation | มีพื้นฐานกฎหมายรองรับ |
| 12. Harmonization | มีความสอดคล้องประสานไปในทิศทางเดียวกัน |
| 13. Resources | มีทรัพยากรที่ครบถ้วนเพียงพอ |

**เงื่อนไขการให้คะแนนเต็ม Standards, requirements/ norms; participation in CAC and other relevant international organizations (B) ในแต่ละตัวชี้วัด**

| Principles | เงื่อนไขของคะแนนเต็ม 4 |
|---|---|
| 1.Protection of consumers | มีการคุ้มครองตามข้อกำหนดมาตรฐานสากล |
| 2. The whole food chain approach | มีการควบคุมตลอดห่วงโซ่อาหารตามมาตรฐานสากล |
| 3. Transparency | มีการนำมาตรฐานสากลมาประยุกต์ใช้อย่างโปร่งใส |
| 4. Roles and responsibility | มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหารไว้ครบถ้วนตามมาตรฐานสากล |
| 5. Consistency and impartiality | มีการนำเอามาตรฐานสากลมาประยุกต์ใช้ให้สอดคล้องไปในทางเดียวกัน ไม่มีการแบ่งแยก ให้ความเป็นธรรมในทุกภาคส่วน |
| 6. Risk based, science based and evidence based decision making | มาตรฐานที่กำหนดขึ้นอ้างอิงตามสากลบนพื้นฐานข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยงตามแนวทางที่เป็นมาตรฐานสากล |
| 7. Cooperation and coordination between multiple competent authorities | มีการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบที่มีอำนาจในการกำกับดูแลให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล |
| 8. Prevention measures | จัดทำมาตรการในเชิงป้องกันตามมาตรฐานสากล |
| 9. Self-assessment and review procedure | มีกระบวนการทบทวนและการประเมินตนเองตามมาตรฐานสากล |
| 10. Recognition of other system (Including equivalence) | มีกระบวนการยอมรับระบบอื่นที่มีความเท่าเทียมกันตามมาตรฐานสากล |
| 11. Legal Foundation | มีพื้นฐานกฎหมายรองรับที่เพียงพอตามมาตรฐานสากล |
| 12. Harmonization | มีความสอดคล้องปรับประสานกับมาตรฐานสากล |
| 13. Resources | มีทรัพยากรที่ครบถ้วนเพียงพอตามความจำเป็นที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสากล |

**เงื่อนไขการให้คะแนนเต็ม Food control management – Institutional framework, food control policy, strategy and governance (C) ในแต่ละตัวชี้วัด**

| Principles | **เงื่อนไขของคะแนนเต็ม 4** |
|---|---|
| 1.Protection of consumers | รัฐมีพันธสัญญาที่ชัดเจนในการคุ้มครองผู้บริโภค |
| 2. The whole food chain approach | มีการบริหารจัดการ และการกำกับดูแลที่ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่อย่างชัดเจน |
| 3. Transparency | มีกระบวนการที่แสดงถึงความโปร่งใสตามหลักธรรมาภิบาล สามารถตรวจสอบได้ |
| 4. Roles and responsibility | มีโครงสร้างบริหารจัดการที่ชัดเจน โดยกำหนดบทบาทความรับผิดชอบที่สามารถตรวจสอบได้ |
| 5. Consistency and impartiality | การบริหารจัดการ โดยกำหนดกลยุทธ์การดำเนินการที่เป็นไปในทางเดียวกัน ไม่มีการแบ่งแยก ให้ความเป็นธรรมในทุกภาคส่วน |
| 6. Risk based, science based and evidence based decision making | มีการจัดการตามหลักการการประเมินความเสี่ยง |
| 7. Cooperation and coordination between multiple competent authorities | มีการบริหารจัดการให้เกิดความร่วมมือระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบที่มีอำนาจในการกำกับดูแล |
| 8. Prevention measures | มีการบริหารจัดการที่สร้างมาตรการในเชิงป้องกัน |
| 9. Self-assessment and review procedure | มีกระบวนการทบทวนและการประเมินตนเองในระบบบริหารจัดการ |
| 10. Recognition of other system (Including equivalence) | มีการบริหารจัดการให้เกิดการยอมรับระบบอื่นที่มีความเท่าเทียมกัน |
| 11. Legal Foundation | มีการจัดการบนพื้นฐานของกฎหมาย |
| 12. Harmonization | มีการบริหารจัดการเพื่อให้เกิดความสอดคล้องของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน |
| 13. Resources | มีระบบการหมุนเวียนและจัดการทรัพยากรที่มีอยู่อย่างเหมาะสม |

**เงื่อนไขการให้คะแนนเต็ม Inspection and Enforcement (D) ในแต่ละตัวชี้วัด**

| Principles | เงื่อนไขของคะแนนเต็ม 4 |
|---|---|
| 1.Protection of consumers | มีการตรวจและบังคับใช้ตามกฎหมายในการคุ้มครองและตอบสนองต่อข้อร้องเรียนของผู้บริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ |
| 2. The whole food chain approach | มีการตรวจและบังคับใช้กฎหมายในตลอดห่วงโซ่ |
| 3. Transparency | มีการตรวจและบังคับใช้กฎหมายอย่างโปร่งใส |
| 4. Roles and responsibility | มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างชัดเจน |
| 5. Consistency and impartiality | มีการตรวจและบังคับใช้กฎหมายอย่างสม่ำเสมอ เป็นธรรม และซื่อสัตย์ |
| 6. Risk based, science based and evidence based decision making | การตรวจและบังคับใช้กฎหมายอ้างอิงตามข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยง |
| 7. Cooperation and coordination between multiple competent authorities | การตรวจและบังคับใช้กฎหมาย ดำเนินการโดยประสานความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหาร |
| 8. Prevention measures | การตรวจและบังคับใช้กฎหมายใช้มาตราการในเชิงป้องกัน |
| 9. Self-assessment and review procedure | มีกระบวนการทบทวนและการประเมินตนเอง |
| 10. Recognition of other system (Including equivalence) | ยอมรับระบบอื่นที่มีความเท่าเทียมกัน |
| 11. Legal Foundation | การปฏิบัติงานอยู่บนพื้นฐานที่มีกฎหมายรองรับ |
| 12. Harmonization | มีความสอดคล้องประสานไปในทิศทางเดียวกัน |
| 13. Resources | มีทรัพยากรบุคคล และฐานข้อมูลที่เพียงพอ ในการตรวจและบังคับใช้กฎหมายอย่างมีประสิทธิภาพ |

**เงื่อนไขการให้คะแนนเต็ม Foodborne disease surveillance (E) ในแต่ละตัวชี้วัดเป็นไปดังตารางด้านล่าง**

| Principles | **เงื่อนไขของคะแนนเต็ม 4** |
|---|---|
| 1. Protection of consumers | มีการเฝ้าระวังโรคที่เกิดจากทางเดินอาหารในผู้บริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ |
| 2. The whole food chain approach | มีการเฝ้าระวังโรคที่เกิดจากทางเดินอาหารที่ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ |
| 3. Transparency | มีการรายงานผลการเฝ้าระวังโรคที่เกิดจากทางเดินอาหารที่โปร่งใส |
| 4. Roles and responsibility | มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานเฝ้าระวังโรคที่เกิดจากทางเดินอาหารที่ชัดเจน |
| 5. Consistency and impartiality | มีการเฝ้าระวังโรคที่เกิดจากทางเดินอาหารอย่างสม่ำเสมอ เป็นธรรม ไม่มีการแบ่งแยก |
| 6. Risk based, science based and evidence based decision making | การเฝ้าระวังโรคที่เกิดจากทางเดินอาหารมีการดำเนินการตามข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยง |
| 7. Cooperation and coordination between multiple competent authorities | มีการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง |
| 8. Prevention measures | การดำเนินการการเฝ้าระวังโรคที่เกิดจากทางเดินอาหารอยู่บนพื้นฐานมาตรการเชิงป้องกัน |
| 9. Self-assessment and review procedure | มีกระบวนการทบทวนและการประเมินตนเองของระบบเฝ้าระวังโรคที่เกิดจากทางเดินอาหาร |
| 10. Recognition of other system (Including equivalence) | ยอมรับระบบเฝ้าระวังโรคที่เกิดจากทางเดินอาหารของหน่วยงาน/ประเทศอื่นที่มีความเท่าเทียมกัน |
| 11. Legal Foundation | การดำเนินการเฝ้าระวังโรคที่เกิดจากทางเดินอาหารอยู่บนพื้นฐานที่มีกฎหมายรองรับ |
| 12. Harmonization | การดำเนินการเฝ้าระวังโรคที่เกิดจากทางเดินอาหารมีความสอดคล้องประสานไปในทิศทางเดียวกัน |
| 13. Resources | มีบุคคล ผู้เชี่ยวชาญ อุปกรณ์ และระบบฐานข้อมูลที่ครบถ้วนเพียงพอ |

**เงื่อนไขการให้คะแนนเต็ม Import control processes (F) ในแต่ละตัวชี้วัดเป็นไปดังตารางด้านล่าง**

| Principles | **เงื่อนไขของคะแนนเต็ม 4** |
|---|---|
| 1. Protection of consumers | มีกระบวนการควบคุมสินค้านำเข้าเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคภายในประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ |
| 2. The whole food chain approach | มีกระบวนการควบคุมสินค้านำเข้าที่ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ |
| 3. Transparency | มีกระบวนการควบคุมสินค้านำเข้าที่โปร่งใส |
| 4. Roles and responsibility | มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานที่ควบคุมสินค้านำเข้าที่ชัดเจน |
| 5. Consistency and impartiality | มีการควบคุมสินค้านำเข้าอย่างสม่ำเสมอ เป็นธรรม ไม่มีการแบ่งแยก |
| 6. Risk based, science based and evidence based decision making | กระบวนการควบคุมสินค้านำเข้าดำเนินการตามข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยง |
| 7. Cooperation and coordination between multiple competent authorities | มีการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง |
| 8. Prevention measures | การดำเนินการควบคุมสินค้านำเข้าอยู่บนพื้นฐานมาตรการเชิงป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้น |
| 9. Self-assessment and review procedure | มีกระบวนการทบทวนและการประเมินตนเองของระบบควบคุมสินค้านำเข้า |
| 10. Recognition of other system (Including equivalence) | ยอมรับระบบควบคุมสินค้านำเข้าของหน่วยงาน/ประเทศคู่ค้าที่มีความเท่าเทียมกัน |
| 11. Legal Foundation | การดำเนินการระบบควบคุมสินค้านำเข้าอยู่บนพื้นฐานที่มีกฎหมายรองรับ |
| 12. Harmonization | การดำเนินการของระบบควบคุมสินค้านำเข้ามีความสอดคล้องประสานไปในทิศทางเดียวกัน |
| 13. Resources | มีบุคคล ผู้เชี่ยวชาญ อุปกรณ์ ห้องปฏิบัติการและระบบฐานข้อมูลที่ครบถ้วนเพียงพอ |

**เงื่อนไขการให้คะแนนเต็ม Export controls (G) ในแต่ละตัวชี้วัด**

| Principles | **เงื่อนไขของคะแนนเต็ม 4** |
|---|---|
| 1. Protection of consumers | มีมาตรฐานด้านความปลอดภัยพื้นฐานเพียงพอในการคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศคู่ค้า |
| 2. The whole food chain approach | มีมาตรฐานด้านความปลอดภัยพื้นฐานที่ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ |
| 3. Transparency | มีมาตรฐานด้านความปลอดภัยพื้นฐานที่โปร่งใส |
| 4. Roles and responsibility | มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานที่ควบคุมสินค้าส่งออกที่ชัดเจน |
| 5. Consistency and impartiality | มีการควบคุมสินค้าส่งออกอย่างสม่ำเสมอ เป็นธรรม ไม่มีการแบ่งแยก |
| 6. Risk based, science based and evidence based decision making | กระบวนการควบคุมสินค้าส่งออกดำเนินการตามข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยง |
| 7. Cooperation and coordination between multiple competent authorities | มีการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง |
| 8. Prevention measures | การดำเนินการควบคุมสินค้าส่งออกอยู่บนพื้นฐานมาตรการเชิงป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้น |
| 9. Self-assessment and review procedure | มีกระบวนการทบทวนและการประเมินตนเองของระบบควบคุมสินค้าส่งออก |
| 10. Recognition of other system (Including equivalence) | ยอมรับระบบความปลอดภัยพื้นฐานของสินค้าส่งออกตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้าที่มีความเท่าเทียมกัน |
| 11. Legal Foundation | การดำเนินการระบบควบคุมสินค้าส่งออกอยู่บนพื้นฐานที่มีกฎหมายรองรับ |
| 12. Harmonization | การดำเนินการของระบบควบคุมสินค้าส่งออกมีความสอดคล้องประสานไปในทิศทางเดียวกัน |
| 13. Resources | มีบุคคล ผู้เชี่ยวชาญ อุปกรณ์ ห้องปฏิบัติการและระบบฐานข้อมูลที่เพียงพอเพื่อรับรองสินค้าส่งออก |

**เงื่อนไขการให้คะแนนเต็ม Access to up-to-date knowledge (H) ในแต่ละตัวชี้วัด**

| Principles | เงื่อนไขของคะแนนเต็ม 4 |
|---|---|
| 1. Protection of consumers | มีระบบการส่งผ่านข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารที่ทันสมัย น่าเชื่อถือเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค |
| 2. The whole food chain approach | มีระบบการเข้าถึงข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารที่ทันสมัยที่ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ |
| 3. Transparency | มีระบบการเข้าถึงข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารที่ทันสมัย น่าเชื่อถือและโปร่งใส |
| 4. Roles and responsibility | มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานที่ส่งผ่านข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารที่ทันสมัยชัดเจน |
| 5. Consistency and impartiality | มีการส่งผ่านข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารที่ทันสมัย อย่างสม่ำเสมอ เป็นธรรม ไม่มีการแบ่งแยก |
| 6. Risk based, science based and evidence based decision making | ข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารที่ทันสมัยต้องอ้างอิงตามข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยง |
| 7. Cooperation and coordination between multiple competent authorities | มีการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง |
| 8. Prevention measures | การให้ข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารที่ทันสมัยต้องอยู่บนพื้นฐานมาตรการเชิงป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้น |
| 9. Self-assessment and review procedure | มีกระบวนการให้ข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารต้องมีการทบทวนและการประเมินตนเอง |
| 10. Recognition of other system (Including equivalence) | ยอมรับให้มีการใช้ระบบการเข้าถึงข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารที่หลากหลาย น่าเชื่อถือ |
| 11. Legal Foundation | การควบคุมการเข้าถึงข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารที่ทันสมัยต้องดำเนินการบนพื้นฐานที่มีกฎหมายรองรับ |
| 12. Harmonization | มีการใช้ข้อมูลที่ถูกต้องและทันสมัยร่วมกันระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง |
| 13. Resources | มีบุคคลากร ผู้เชี่ยวชาญ และระบบฐานข้อมูลที่เพียงพอเพื่อการพัฒนาฐานข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารที่ทันสมัยและถูกต้องรวมถึงระบบการเข้าถึงข้อมูลสำหรับผู้บริโภคและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง |

**เงื่อนไขการให้คะแนนเต็ม Verification of CA efficiency (I) ในแต่ละตัวชี้วัด**

| Principles | เงื่อนไขของคะแนนเต็ม 4 |
|---|---|
| 1. Protection of consumers | มีระบบทวนสอบประสิทธิภาพของหน่วยงานที่กำกับดูแลเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค |
| 2. The whole food chain approach | มีระบบทวนสอบประสิทธิภาพของการควบคุมความปลอดภัยอาหารที่ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ |
| 3. Transparency | มีระบบทวนสอบที่โปร่งใส |
| 4. Roles and responsibility | มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานที่ทำหน้าที่ทวนสอบอย่างชัดเจน |
| 5. Consistency and impartiality | มีการทวนสอบอย่างสม่ำเสมอ เป็นธรรม ไม่มีการแบ่งแยก |
| 6. Risk based, science based and evidence based decision making | แนวทางการทวนสอบอ้างอิงตามข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยง |
| 7. Cooperation and coordination between multiple competent authorities | มีการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง |
| 8. Prevention measures | การการทวนสอบต้องอยู่บนพื้นฐานมาตรการเชิงป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้น |
| 9. Self-assessment and review procedure | มีกระบวนการทบทวนและการประเมินตนเองของหน่วยงานทวนสอบ |
| 10. Recognition of other system (Including equivalence) | ยอมรับระบบการทวนสอบที่มีความแตกต่างแต่เท่าเทียมกัน |
| 11. Legal Foundation | การการทวนสอบต้องดำเนินการบนพื้นฐานที่มีกฎหมายรองรับ |
| 12. Harmonization | การทวนสอบประสิทธิภาพระหว่างหน่วยงานให้ใช้มาตรฐานที่สอดคล้องกัน |
| 13. Resources | มีบุคคลากร ผู้เชี่ยวชาญ ฐานข้อมูลที่เพียงพอในการทวนสอบอย่างมีประสิทธิภาพ |

**เงื่อนไขการให้คะแนนเต็ม Laboratory services (J) ในแต่ละตัวชี้วัด**

| Principles | **เงื่อนไขของคะแนนเต็ม 4** |
|---|---|
| 1.Protection of consumers | มีห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค |
| 2. The whole food chain approach | มีห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ที่ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ |
| 3. Transparency | มีการปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ที่โปร่งใส |
| 4. Roles and responsibility | มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานที่วิเคราะห์ที่ชัดเจน |
| 5. Consistency and impartiality | การตรวจวิเคราะห์เป็นไปอย่างสม่ำเสมอ เป็นธรรม ไม่มีการแบ่งแยก |
| 6. Risk based, science based and evidence based decision making | กระบวนการตรวจวิเคราะห์ ดำเนินการตามข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยง |
| 7. Cooperation and coordination between multiple competent authorities | มีการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง |
| 8. Prevention measures | การดำเนินการวิเคราะห์บนพื้นฐานมาตราการเชิงป้องกัน |
| 9. Self-assessment and review procedure | มีกระบวนการทบทวนและการประเมินตนเอง |
| 10. Recognition of other system (Including equivalence) | ยอมรับระบบคุณภาพอื่นที่มีความเท่าเทียมกัน |
| 11. Legal Foundation | ห้องปฏิบัติการและกระบวนการวิเคราะห์มีกฎหมายรองรับ |
| 12. Harmonization | มีความสอดคล้องประสานไปในทิศทางเดียวกัน |
| 13. Resources | มีบุคคล ผู้เชี่ยวชาญ และห้องปฏิบัติการที่ครบถ้วนเพียงพอ |

**เงื่อนไขการให้คะแนนเต็ม Agro-food supply chains (K) ในแต่ละตัวชี้วัด**

| Principles | เงื่อนไขของคะแนนเต็ม 4 |
|---|---|
| 1. Protection of consumers | มีระบบดูแลความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหารก่อนถึงมือผู้บริโภค |
| 2. The whole food chain approach | มีระบบดูแลความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหารก่อนถึงมือผู้บริโภค |
| 3. Transparency | มีระบบดูแลความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหารก่อนถึงมือผู้บริโภคที่โปร่งใส |
| 4. Roles and responsibility | มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานที่ทำหน้าที่ดูแลความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหารก่อนถึงมือผู้บริโภคอย่างชัดเจน |
| 5. Consistency and impartiality | มีการดูแลความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหารก่อนถึงมือผู้บริโภคอย่างสม่ำเสมอ เป็นธรรม ไม่มีการแบ่งแยก |
| 6. Risk based, science based and evidence based decision making | แนวทางการดูแลความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหารก่อนถึงมือผู้บริโภคอ้างอิงตามข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยง |
| 7. Cooperation and coordination between multiple competent authorities | มีการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง |
| 8. Prevention measures | การดูแลความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหารก่อนถึงมือผู้บริโภคต้องอยู่บนพื้นฐานมาตรการเชิงป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้น |
| 9. Self-assessment and review procedure | มีกระบวนการทบทวนและการประเมินตนเองของหน่วยงานที่กำกับดูแลการความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหารก่อนถึงมือผู้บริโภค |
| 10. Recognition of other system (Including equivalence) | ยอมรับมาตรฐานความปลอดภัยที่มีความแตกต่างแต่เท่าเทียมกัน |
| 11. Legal Foundation | การดูแลความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหารก่อนถึงมือผู้บริโภคต้องดำเนินการบนพื้นฐานที่มีกฎหมายรองรับ |
| 12. Harmonization | การดูแลความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหารก่อนถึงมือผู้บริโภคระหว่างหน่วยงานให้ใช้มาตรฐานที่สอดคล้องกัน |
| 13. Resources | มีบุคคลากร ผู้เชี่ยวชาญ ฐานข้อมูลและห้องปฏิบัติการที่เพียงพอในการดูแลความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหารก่อนถึงมือผู้บริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ |

**เงื่อนไขการให้คะแนนเต็ม Information, education, communication and training (L) ในแต่ละตัวชี้วัด**

| Principles | เงื่อนไขของคะแนนเต็ม 4 |
|---|---|
| 1. Protection of consumers | มีการให้ความรู้และฝึกอบรมแก่ผู้บริโภคด้านความปลอดภัยอาหารก่อนอย่างมีประสิทธิภาพ |
| 2. The whole food chain approach | มีระบบให้ความรู้และฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหารอย่างมีประสิทธิภาพ |
| 3. Transparency | มีการให้ข้อมูลการศึกษากับผู้เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหารอย่างโปร่งใส |
| 4. Roles and responsibility | มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้และฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหารอย่างชัดเจน |
| 5. Consistency and impartiality | มีการถ่ายทอดความรู้และฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหารอย่างสม่ำเสมอ เป็นธรรม ไม่มีการแบ่งแยก |
| 6. Risk based, science based and evidence based decision making | องค์ความรู้และการฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหารอ้างอิงตามข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยง |
| 7. Cooperation and coordination between multiple competent authorities | มีการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง |
| 8. Prevention measures | การถ่ายทอดความรู้และฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหารต้องอยู่บนพื้นฐานมาตรการเชิงป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้น |
| 9. Self-assessment and review procedure | มีกระบวนการทบทวนและการประเมินตนเองของหน่วยงานที่ถ่ายทอดความรู้และฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหาร |
| 10. Recognition of other system (Including equivalence) | ยอมรับมาตรฐานความปลอดภัยที่มีความแตกต่างแต่เท่าเทียมกัน |
| 11. Legal Foundation | การถ่ายทอดความรู้และฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหารต้องดำเนินการบนพื้นฐานที่มีกฎหมายรองรับ |
| 12. Harmonization | การถ่ายทอดความรู้และฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหารระหว่างหน่วยงานให้ใช้มาตรฐานที่สอดคล้องกัน |
| 13. Resources | มีบุคคลากร ผู้เชี่ยวชาญ ฐานข้อมูลและห้องปฏิบัติการที่เพียงพอในการถ่ายทอดความรู้และฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหารอย่างมีประสิทธิภาพ |

ที่มา: เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง “National Food Control Systems Why and how?” โดย Ms. Shashi Sareen, Senior Food Safety and NutritionOfficer องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติประจำภูมิภาคเอเชียและแปซิฟิก ในวันที่ 7 ธันวาคม พ.ศ. 2559

Principles and Guidelines for National Food Control Systems CAC/GL, 82-2013

Guidelines for strengthening National Food Control Systems: FAO Food andNutrition Paper 76

Risk-based Food Inspection Manual: FAO Food and Nutrition Paper 89

Strengthening national food control systems: Guidelines to assesscapacity building need

เกณฑ์การกำหนดคะแนนโดยละเอียด จะระบุเฉพาะเงื่อนไขคะแนนเต็ม 4 ตามแต่ละตัวชี้วัดในการประเมินหลักการและแนวทางการควบคุมอาหารในประเทศ เพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค และความเป็นธรรมในการค้าทั้ง 13 ข้อ ส่วนเกณฑ์การกำหนดคะแนน 1-3 จะอธิบายโดยสังเขปตามตารางด้านล่าง

**ตารางที่ 2** เกณฑ์การให้คะแนน 1-3 สำหรับแต่ละตัวชี้วัด

| **ตัวชี้วัดระบบ** Food control system | **คะแนน** | **เงื่อนไขคะแนน** |
|---|---|---|
| (A) Legislation กฎหมาย | 1 | ไม่พบว่ามีการตรากฎหมายโดยใช้ข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยง ควบคุมตลอดห่วงโซ่อย่างชัดเจน ทั้งในรูปนโยบายและวัตถุประสงค์ที่ระบุถึงการคุ้มครองผู้บริโภคโดยตรงทำให้เกิดความไม่ทัดเทียมกับระบบสากล ทั้งยังขาดการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างชัดเจน ทำให้ไม่มีการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบที่มีอำนาจในการกำกับดูแล รวมถึงมีบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูลที่ครบถ้วนไม่เพียงพอ |
| | 2 | พบบางส่วนว่าการดำเนินการทางกฎหมายนั้นใช้ข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยง ควบคุมตลอดห่วงโซ่อย่างชัดเจนทำให้เกิดความทัดเทียมกับสากล ทั้งในรูปนโยบายและวัตถุประสงค์โดยระบุถึงการคุ้มครองผู้บริโภค มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องแต่ไม่ชัดเจน ทำให้มีปัญหาการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบที่มีอำนาจในการกำกับดูแล รวมถึงมีขาดแคลนบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูลที่เพียงบางส่วน |
| | 3 | พบว่ามีการดำเนินการทางกฎหมายนั้นใช้ข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยง ควบคุมตลอดห่วงโซ่อย่างชัดเจนทำให้เกิดความทัดเทียมกับสากล ทั้งในรูปนโยบายและวัตถุประสงค์โดยระบุถึงการคุ้มครองผู้บริโภค มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องและประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบที่มีอำนาจในการกำกับดูแล รวมถึงมีค่อนข้างมีบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูล แต่ยังไม่มีกลไกการประเมินตรวจสอบ และปรับปรุง |
| (B) Standards, requirements/ norms; participation in CAC and other relevant | 1 | ไม่พบว่ามาตรฐานที่กำหนดขึ้นอ้างอิงตามสากลบนพื้นฐานข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ ทั้งการประเมินความเสี่ยง การจัดแผนมาตรการเชิงป้องกัน ขาดการกำหนดบทบาท |

| **ตารางที่ 2** เกณฑ์การให้คะแนน 1-3 สำหรับแต่ละตัวชี้วัด | | |
|---|---|---|
| **ตัวชี้วัดระบบ** Food control system | **คะแนน** | **เงื่อนไขคะแนน** |
| international organizations<br><br>มาตรฐาน ความต้องการ/บรรทัดฐาน; การมีส่วนร่วมใน CAC และหน่วยงานนานาชาติอื่น | | และความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหารไว้ ทำให้ไม่มีการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบที่มีอำนาจในการกำกับดูแลให้เป็นไปตามมาตรฐานสากลครบถ้วน รวมถึงมีบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูลที่ครบถ้วนไม่เพียงพอ |
| | 2 | พบบางส่วนว่ามีมาตรฐานที่กำหนดขึ้นอ้างอิงตามสากลบนพื้นฐานข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ ในการประเมินความเสี่ยงการจัดแผนมาตรการเชิงป้องกัน รวมถึงการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหารไว้แต่ไม่ชัดเจน ทำให้มีปัญหาการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบที่มีอำนาจในการกำกับดูแลให้เป็นไปตามมาตรฐานสากลครบถ้วน นอกจากนั้นยังมีบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูลแค่เพียงบางส่วน |
| | 3 | พบว่ามาตรฐานที่กำหนดขึ้นอ้างอิงตามสากลบนพื้นฐานข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ ในการประเมินความเสี่ยงการจัดแผนมาตรการเชิงป้องกัน พร้อมทั้งกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหารไว้ทำให้เกิดการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบที่มีอำนาจในการกำกับดูแลให้เป็นไปตามมาตรฐานสากลครบถ้วน รวมถึงค่อนข้างมีบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูล แต่ยังไม่มีกลไกการประเมินตรวจสอบ และปรับปรุง |
| (C) Food control management – Institutional framework, food control policy, strategy and governance<br>การจัดการควบคุมอาหาร – กรอบการทำงาน กฎหมายในการควบคุมอาหาร กลยุทธ์ และการ | 1 | ไม่มีโครงสร้างบริหารจัดการที่ชัดเจนของการกำหนดบทบาทความรับผิดชอบที่สามารถตรวจสอบ บริหารจัดการ และการกำกับดูแลที่ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ ที่สามารถแสดงให้เห็นถึงพันธสัญญาที่ชัดเจนในการคุ้มครองผู้บริโภคและการสร้างมาตรการในเชิงป้องกัน ทำให้ไม่มีความร่วมมือระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบที่มีอำนาจในการกำกับดูแล รวมถึงมีระบบการหมุนเวียนและจัดการ |

| **ตารางที่ 2** เกณฑ์การให้คะแนน 1-3 สำหรับแต่ละตัวชี้วัด | | |
|---|---|---|
| **ตัวชี้วัดระบบ** Food control system | **คะแนน** | **เงื่อนไขคะแนน** |
| กำกับดูแล | | บุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูลที่มีอยู่ |
| | 2 | พบว่าโครงสร้างบริหารจัดการในการกำหนดบทบาทความรับผิดชอบที่สามารถตรวจสอบ บริหารจัดการ และการกำกับดูแลที่ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่มีเพียงบางส่วน และยังไม่มีแนวทางที่ชัดเจนในการคุ้มครองผู้บริโภค รวมถึงสร้างมาตรการในเชิงป้องกัน และเกิดปัญหาความร่วมมือระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบที่มีอำนาจในการกำกับดูแล นอกจากนี้ยังขาดการจัดการบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูลที่ดี |
| | 3 | มีโครงสร้างบริหารจัดการที่ชัดเจน โดยกำหนดบทบาทความรับผิดชอบที่สามารถตรวจสอบ บริหารจัดการ และการกำกับดูแลที่ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ แสดงให้เห็นถึงพันธสัญญาที่ชัดเจนในการคุ้มครองผู้บริโภค มีการสร้างมาตรการในเชิงป้องกัน และเกิดความร่วมมือระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบที่มีอำนาจในการกำกับดูแล มีระบบการหมุนเวียนและจัดการบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูลที่มีอยู่อย่างเหมาะสม แต่ยังไม่มีกลไกการประเมินตรวจสอบ และปรับปรุง |
| (D) Inspection and Enforcement การตรวจและบังคับกฎหมาย | 1 | ไม่มีมีการตรวจและบังคับใช้ตามกฎหมายอ้างอิงตามหลักวิทยาศาสตร์ ในการคุ้มครอง เพื่อตอบสนองต่อข้อร้องเรียนของผู้บริโภคเลย เนื่องจากบทบาทและความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องนั้นไม่ได้ถูกกำหนดไว้ ทำให้มีความแตกต่างกันระหว่างระบบการเฝ้าระวังของหน่วยงานภายในกับต่างประเทศ รวมถึงบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูลครบถ้วนไม่เพียงพอ |
| | 2 | พบว่าบางส่วนมีการตรวจและบังคับใช้ตามกฎหมายอ้างอิงตามหลักวิทยาศาสตร์ ในการคุ้มครอง เพื่อตอบสนองต่อข้อร้องเรียนของผู้บริโภค แต่บทบาทและความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องนั้นยังไม่ได้กำหนดชัดเจน และการตรวจ |

| **ตารางที่ 2** เกณฑ์การให้คะแนน 1-3 สำหรับแต่ละตัวชี้วัด | | |
|---|---|---|
| **ตัวชี้วัดระบบ**<br>Food control system | **คะแนน** | **เงื่อนไขคะแนน** |
| | | และบังคับใช้กฎหมายยังขาดความสม่ำเสมอ มีความเลื่อมล้ำของระบบการเฝ้าระวังอื่นๆของหน่วยงานทั้งภายในและต่างประเทศ รวมถึงขาดแคลนบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูล |
| | 3 | มีการตรวจและบังคับใช้ตามกฎหมายอ้างอิงตามหลักวิทยาศาสตร์ ในการคุ้มครอง และตอบสนองต่อข้อร้องเรียนของผู้บริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างชัดเจน มีการตรวจและบังคับใช้กฎหมายอย่างสม่ำเสมอ ไม่เลือกปฏิบัติ และเป็นธรรม ยอมรับระบบการเฝ้าระวังอื่นๆของหน่วยงานทั้งภายในและต่างประเทศที่มีความเท่าเทียมกัน นอกจากนั้นใช้บุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูลที่มีอยู่อย่างเหมาะสม แต่ยังไม่มีกลไกการตรวจและบังคับใช้กฎหมาย และปรับปรุงตามการประเมินความเสี่ยง |
| (E) Foodborne disease surveillance<br>การเฝ้าระวังโรคที่มีสาเหตุจากอาหาร | 1 | ไม่พบว่ามีระบบการเฝ้าระวังโรคที่มีสาเหตุจากอาหารโดยดำเนินการตามข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยงเพื่อการตัดสินใจแก้ปัญหาสาเหตุโรคจากอาหารในผู้บริโภคได้ นอกจากนั้นการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานเฝ้าระวังโรคที่มีสาเหตุจากอาหารยังไม่ชัดเจนครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ จึงทำให้ไม่มีการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงขาดแคลนบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูลที่ครบถ้วน |
| | 2 | พบว่ามีแนวทางการสร้างระบบแต่ยังไม่มีการเฝ้าระวังโรคที่มีสาเหตุจากอาหารโดยดำเนินการตามข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยงเพื่อการตัดสินใจแก้ปัญหาสาเหตุโรคจากอาหารในผู้บริโภคได้อย่างครบถ้วน นอกจากนั้นการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานเฝ้าระวังโรคที่มีสาเหตุจากอาหาร |

| **ตารางที่ 2** เกณฑ์การให้คะแนน 1-3 สำหรับแต่ละตัวชี้วัด | | |
|---|---|---|
| **ตัวชี้วัดระบบ**<br>Food control system | **คะแนน** | **เงื่อนไขคะแนน** |
| | | ยังไม่ชัดเจนครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ จึงทำให้เกิดปัญหาการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงขาดแคลนบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูลที่ครบถ้วน |
| | 3 | มีระบบการเฝ้าระวังโรคที่มีสาเหตุจากอาหารโดยดำเนินการตามข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยงเพื่อการตัดสินใจแก้ปัญหาสาเหตุโรคจากอาหารในผู้บริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งเป็นวิธีการและแนวทางการดำเนินการตามการอ้างอิงมาตรฐานสากลและยอมรับระบบเฝ้าระวังโรคที่มีสาเหตุจากอาหารของหน่วยงาน/ประเทศอื่นที่มีความเท่าเทียมกัน นอกจากนั้นยังกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานเฝ้าระวังโรคที่มีสาเหตุจากอาหารที่ชัดเจน ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ โดยประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงค่อนข้างมีบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูล แต่ยังไม่มีกลไกการประเมิน ตรวจสอบ และปรับปรุง |
| (F) Import control processes กระบวนการควบคุมการนำเข้า | 1 | พบว่ากฎหมายการนำเข้าขาดความเท่าเทียม และการยอมรับกับระบบการนำเข้าของประเทศคู่ค้า ทำให้ไม่เกิดความเป็นธรรม ก่อให้เกิดการกีดกันทางการค้า ขาดความโปร่งใส และไม่มีระบบทวนสอบกระบวนการควบคุมสินค้านำเข้าที่ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ (Traceability) เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคภายในประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูลมีไม่เพียงพอ |
| | 2 | พบว่ากฎหมายการนำเข้าบางข้อยังขาดความเท่าเทียมและการยอมรับกับระบบการนำเข้าของประเทศคู่ค้า ไม่เกิดความเป็นธรรม ทำให้ก่อให้เกิดการกีดกันทางการค้าและไม่สามารถทวนสอบกระบวนการควบคุมสินค้านำเข้าที่ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ (Traceability) เพื่อคุ้มครอง |

| **ตารางที่ 2** เกณฑ์การให้คะแนน 1-3 สำหรับแต่ละตัวชี้วัด | | |
|---|---|---|
| **ตัวชี้วัดระบบ**<br>Food control system | **คะแนน** | **เงื่อนไขคะแนน** |
| | | ผู้บริโภคภายในประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงขาดแคลนบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูล |
| | 3 | มีกฎหมายการนำเข้า และระบบควบคุมสินค้านำเข้าของหน่วยงาน/ประเทศคู่ค้าที่มีความเท่าเทียมกัน โปร่งใส เกิดความเป็นธรรม และไม่เลือกปฏิบัติ โดยเป็นไปตามกติกาสากล ไม่ก่อให้เกิดการกีดกันทางการค้า และมีกระบวนการควบคุมสินค้านำเข้าที่ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ (Traceability) เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคภายในประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ โดยดำเนินการควบคุมสินค้านำเข้าอยู่บนพื้นฐานมาตรการเชิงป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้น รวมถึงค่อนข้างมีบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูล แต่ยังไม่มีกระบวนการทบทวนและการประเมินตนเองของระบบควบคุมสินค้านำเข้า |
| (G) Export controls<br>การควบคุมการส่งออก | 1 | ไม่พบการดำเนินการควบคุมสินค้าส่งออกอยู่บนพื้นฐานที่มีกฎหมายรองรับ หรือมีมาตรฐานด้านความปลอดภัยพื้นฐานเพียงพอในการคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศคู่ค้าครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ และไม่มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานที่ควบคุมสินค้าส่งออก ทำให้ขาดการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูลไม่เพียงพอ |
| | 2 | พบเพียงบางส่วนเท่านั้นที่มีการดำเนินการควบคุมสินค้าส่งออกอยู่บนพื้นฐานที่มีกฎหมายรองรับ มีมาตรฐานด้านความปลอดภัยพื้นฐานเพียงพอในการคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศคู่ค้าครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ และยังไม่มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานที่ควบคุมสินค้าส่งออกชัดเจน โดยประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงขาดแคลนบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูลที่เพียงพอ |

| **ตารางที่ 2** เกณฑ์การให้คะแนน 1-3 สำหรับแต่ละตัวชี้วัด | | |
|---|---|---|
| **ตัวชี้วัดระบบ**<br>Food control system | **คะแนน** | **เงื่อนไขคะแนน** |
| | 3 | การดำเนินการระบบควบคุมสินค้าส่งออกอยู่บนพื้นฐานที่มีกฎหมายรองรับ มีมาตรฐานด้านความปลอดภัยพื้นฐานเพียงพอในการคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศคู่ค้า โดยมาตรฐานด้านความปลอดภัยพื้นฐานครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานที่ควบคุมสินค้าส่งออก โดยประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงค่อนข้างมีบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูล แต่ยังไม่มีกลไกการประเมินตรวจสอบ และปรับปรุง |
| (H) Access to up-to-date knowledge<br>การเข้าถึงข้อมูลความรู้อย่างเป็นปัจจุบัน | 1 | ไม่มีระบบการเผยแพร่และเข้าถึงข้อมูลด้านความปลอดภัยต้องอ้างอิงตามข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ และการวิเคราะห์ความเสี่ยงอาหาร ทำให้ไม่สามารถสร้างความน่าเชื่อถือต่อการคุ้มครองผู้บริโภค และไม่มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานที่จัดการและเผยแพร่ข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหาร ทำให้ไม่มีการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงมีบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูลไม่เพียงพอ |
| | 2 | พบว่าระบบการเผยแพร่และเข้าถึงข้อมูลด้านความปลอดภัยต้องอ้างอิงตามข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ และการวิเคราะห์ความเสี่ยงอาหารยังล่าหลังไม่เป็นปัจจุบัน เกิดความไม่น่าเชื่อถือต่อการคุ้มครองผู้บริโภค การกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานที่จัดการและเผยแพร่ข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารไม่ชัดเจน โดยเกิดปัญหาการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงขาดแคลนบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูล |
| | 3 | มีระบบการเผยแพร่และเข้าถึงข้อมูลด้านความปลอดภัยต้องอ้างอิงตามข้อมูลเชิงทางวิทยาศาสตร์ และการวิเคราะห์ความเสี่ยงอาหารที่เป็นปัจจุบัน น่าเชื่อถือเพื่อ |

| **ตารางที่ 2** เกณฑ์การให้คะแนน 1-3 สำหรับแต่ละตัวชี้วัด | | |
|---|---|---|
| **ตัวชี้วัดระบบ** Food control system | **คะแนน** | **เงื่อนไขคะแนน** |
| | | การคุ้มครองผู้บริโภค มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานที่จัดการและเผยแพร่ข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารที่เป็นปัจจุบัน ชัดเจน โดยประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงค่อนข้างมีบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูล แต่ยังไม่มีกลไกการประเมินตรวจสอบ และปรับปรุง |
| (I) Verification of CA efficiency ระบบทวนสอบของประสิทธิภาพ CA | 1 | ไม่มีหน่วยงานทวนสอบในการดำเนินการโดยใช้ข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์ และการวิเคราะห์ความเสี่ยง ขาดการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และไม่ยอมรับระบบการทวนสอบที่มีความแตกต่างแต่เท่าเทียมกัน เกิดปัญหาระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงมีบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูลไม่เพียงพอต่อการดำเนินงาน |
| | 2 | พบว่าหน่วยงานทวนสอบบางส่วนดำเนินการโดยใช้ข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์ และการวิเคราะห์ความเสี่ยง แต่ยังไม่ครอบคลุมถึงการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง หน่วยงานบางส่วนยังไม่ยอมรับระบบการทวนสอบที่มีความแตกต่างแต่เท่าเทียมกัน เกิดปัญหาการประสานระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงขาดแคลนบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูล |
| | 3 | หน่วยงานทวนสอบดำเนินการโดยใช้ข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์ และการวิเคราะห์ความเสี่ยง ครอบคลุมถึงการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง การการทวนสอบต้องดำเนินการบนพื้นฐานที่มีกฎหมายรองรับตลอดห่วงโซ่ พร้อมยอมรับระบบการทวนสอบที่มีความแตกต่างแต่เท่าเทียมกัน รวมถึงค่อนข้างมีบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูล แต่ยังไม่มีกลไกการประเมินตรวจสอบ และปรับปรุง |
| (J) Laboratory services | 1 | ไม่มีห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ที่มีศักยภาพครอบคลุมในการ |

| **ตารางที่ 2** เกณฑ์การให้คะแนน 1-3 สำหรับแต่ละตัวชี้วัด | | |
|---|---|---|
| **ตัวชี้วัดระบบ**<br>Food control system | **คะแนน** | **เงื่อนไขคะแนน** |
| การให้บริการของห้องปฏิบัติการ | | ตรวจวิเคราะห์ตลอดห่วงโซ่อาหาร รวมถึงมีการสรุปและวิเคราะห์ผล ดำเนินการตามข้อมูลเชิงประจักษ์ ทางวิทยาศาสตร์ รวมถึงการประเมินความเสี่ยง ที่ได้มาตรฐานทัดเทียมกับสากล ไม่มีห้องปฏิบัติการที่มีกระบวนการวิเคราะห์ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่มีหน้าที่กำกับดูแล รวมถึงบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูลมีไม่เพียงพอ |
| | 2 | มีห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เพียงบางส่วนที่มีศักยภาพครอบคลุมในการตรวจวิเคราะห์ตลอดห่วงโซ่อาหาร และสรุปและวิเคราะห์ผล ดำเนินการตามข้อมูลเชิงประจักษ์ทางวิทยาศาสตร์ รวมถึงการประเมินความเสี่ยง โดยได้มาตรฐานทัดเทียมกับสากล ห้องปฏิบัติการเพียงบางส่วนเท่านั้นที่กระบวนการวิเคราะห์ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่มีหน้าที่กำกับดูแล รวมถึงขาดแคลนบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูล |
| | 3 | มีห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ที่มีศักยภาพครอบคลุมในการตรวจวิเคราะห์ตลอดห่วงโซ่อาหาร การสรุปและวิเคราะห์ผล ดำเนินการตามข้อมูลเชิงประจักษ์ ทางวิทยาศาสตร์และการประเมินความเสี่ยง โดยมาตรฐานทัดเทียมกับสากล ห้องปฏิบัติการและกระบวนการวิเคราะห์ที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่มีหน้าที่กำกับดูแล รวมถึงค่อนข้างมีบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ และฐานข้อมูล แต่ยังไม่มีกลไกการประเมินตรวจสอบ และปรับปรุง |
| (K) Agro-food supply chains ห่วงโซ่ผลิตผลการเกษตร | 1 | ไม่มีการดูแลความปลอดภัยของห่วงโซ่ผลิตผลการเกษตรที่มีการดำเนินการบนพื้นฐานที่มีกฎหมายรองรับบนพื้นฐานมาตรการเชิงป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้นในการคำนึงถึงผู้บริโภค ขาดหน่วยงานที่รับผิดชอบมีบทบาทและการประสานงานกันระหว่างหน่วยงาน และบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ ฐานข้อมูล ห้องปฏิบัติการและ |

| **ตารางที่ 2** เกณฑ์การให้คะแนน 1-3 สำหรับแต่ละตัวชี้วัด | | |
|---|---|---|
| **ตัวชี้วัดระบบ**<br>Food control system | **คะแนน** | **เงื่อนไขคะแนน** |
| | | หน่วยงานรับรอง ไม่เพียงพอในการดูแลความปลอดภัยของห่วงโซ่ผลิตผลการเกษตร |
| | 2 | พบว่าการดูแลความปลอดภัยของห่วงโซ่ผลิตผลการเกษตรเพียงบางส่วนเท่านั้นที่มีการดำเนินการบนพื้นฐานที่มีกฎหมายรองรับ ไม่อยู่บนพื้นฐานมาตรการเชิงป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้นในการคำนึงถึงผู้บริโภค หน่วยงานที่รับผิดชอบมีบทบาทไม่ชัดเจนและขาดการประสานงานกันระหว่างหน่วยงาน และบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ ฐานข้อมูล ห้องปฏิบัติการและหน่วยงานรับรอง ไม่เพียงพอในการดูแลความปลอดภัยของห่วงโซ่ผลิตผลการเกษตรอย่างมีประสิทธิภาพ |
| | 3 | การดูแลความปลอดภัยของห่วงโซ่ผลิตผลการเกษตรต้องดำเนินการบนพื้นฐานที่มีกฎหมายรองรับ โปร่งใส เป็นธรรม ไม่เลือกปฏิบัติ อยู่บนพื้นฐานมาตรการเชิงป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้นพร้อมคำนึงถึงผู้บริโภค หน่วยงานที่รับผิดชอบมีบทบาทชัดเจนและมีการประสานงานกันระหว่างหน่วยงาน และบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ งบประมาณ ฐานข้อมูล ห้องปฏิบัติการและหน่วยงานรับรอง ที่เพียงพอในการดูแลความปลอดภัยของห่วงโซ่ผลิตผลการเกษตรอย่างมีประสิทธิภาพ แต่ยังไม่มีกลไกการประเมิน ตรวจสอบ และปรับปรุง |
| (L) Information, education, communication and training<br>ข้อมูล การศึกษา การสื่อสาร และการอบรม | 1 | ไม่มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานที่ทำหน้าที่การให้ข้อมูล ความรู้ สื่อสารและฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหาร และองค์ความรู้ที่ใช้ในการให้ข้อมูล ความรู้ สื่อสารและฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหารไม่อ้างอิงตามข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์ นอกจากนั้นข้อมูล ความรู้ มีหลายมาตรฐานเกิดความสับสนระหว่างหน่วยงาน รวมถึงขาดแคลนบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ และ ฐานข้อมูลในการให้ข้อมูล ความรู้ สื่อสาร |

| **ตารางที่ 2** เกณฑ์การให้คะแนน 1-3 สำหรับแต่ละตัวชี้วัด | | |
|---|---|---|
| **ตัวชี้วัดระบบ** Food control system | **คะแนน** | **เงื่อนไขคะแนน** |
| | | และฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหาร |
| | 2 | มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานที่ทำหน้าที่การให้ข้อมูล ความรู้ สื่อสารและฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหารแค่บางหน่วยงาน และองค์ความรู้ที่ใช้ในการให้ข้อมูล ความรู้ สื่อสารและฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหารไม่อ้างอิงตามข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์ทั้งหมด และข้อมูล ความรู้ มีหลายมาตรฐานเกิดความสับสนระหว่างหน่วยงาน พร้อมมีบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ และ ฐานข้อมูลไม่เพียงพอในการให้ข้อมูล ความรู้ สื่อสารและฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหาร |
| | 3 | มีการกำหนดบทบาทและความรับผิดชอบของหน่วยงานที่ทำหน้าที่การให้ข้อมูล ความรู้ สื่อสารและฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหารอย่างชัดเจน โดยองค์ความรู้ที่ใช้ในการให้ข้อมูล ความรู้ สื่อสารและฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหารอ้างอิงตามข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยง และข้อมูลความรู้เพื่อสื่อสารมีมาตรฐานที่สอดคล้องกันระหว่างหน่วยงาน พร้อมมีบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ และ ฐานข้อมูลที่เพียงพอในการให้ข้อมูล ความรู้ สื่อสารและฝึกอบรมแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหาร แต่ยังไม่มีกลไกการประเมินตรวจสอบ และปรับปรุง |

## ภาคผนวกที่ 5

**แบบสัมภาษณ์ Patrick Deboyser (Minister-Counsellor: Health & Food Safety)**ในวันที่ 21 ตุลาคม 2559

1.Does EU recognize that the National Food Control System is an efficient system for controlling food safety within the member countries?

- EU **Member States** are responsible for enforcement of the EU food chain legislation. Competent authorities organize official controls systems on their territory to verify that operators' activities and goods placed on the EU market (either EU produced or imported from non-EU countries) comply with relevant standards and requirements. All business operators must ensure compliance with EU food chain requirements in their daily activities. They are subject to official controls irrespective of their size, depending on the risk posed by different activities to the safety of the food chain.
- EU เชื่อมั่นในระบบควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารของตนเอง โดยเฉพาะระบบ alert system

2.Define roles of EU in supporting the member countries in establishing and implementing their national food control system.

- The role of the EU is to assure that the control systems at national level are effective. This is the task of Directorate-General for Health and Food Safety (DG SANTE). It carries out inspections in EU Member States and in non-EU countries exporting to the EU to evaluate compliance with EU official control standards.
- REGULATION (EC) No 178/2002 (laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety) และ REGULATION (EC) No 882/2004 (on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules)

3. How does EU define the terms “food business operator” and “consumer” regarding the National Food Control System or National Food Safety System?

- ‘food business’ means any undertaking, whether for profit or not and whether public or private, carrying out any of the activities related to any stage of production, processing and distribution of food;
- ‘food business operator’ means the natural or legal persons responsible for ensuring that the requirements of food law are met within the food business under their control;
- ‘final consumer’ means the ultimate consumer of a foodstuff who will not use the food as part of any food business operation or activity.

  (REGULATION (EC) No 178/2002)

4. Does the term “Food Safety” under the National Food Safety System cover undesirable NCDs-related nutrients (e.g. saturated fat, trans fat, sugar, sodium)?

- Food safety is not defined under EU food law, which merely provides that "food shall not be placed on the market if it is unsafe."
- Under EU law, a food shall be deemed to be unsafe if it is considered to be:

  (a) injurious to health;

  (b) unfit for human consumption.

It follows that nutrients such as saturated fats, trans fat, sugar and sodium are not considered as unsafe per se, nor are food containing these nutrients, albeit in quantities deemed unappropriated from nutritional point of view, provided that the food are labelled in accordance with requirements.

- Indeed, under EU food law, in determining whether any food is unsafe, regard shall be had:

  (a) to the normal conditions of use of the food by the consumer, and

  (b) to the information provided to the consumer about the food.

5. How does the National Food Safety System can ensure the fair practices in the food trade?

- Fair practices in food trade are ensured mainly through the implementation of legislation in a coherent, transparent, proportionate and non discriminatory manner.

6. What are your views and concerns of EU and EU member countries with regard to the effectiveness in monitoring and controlling safety and quality of food that is: i) available for domestic consumption (locally produced and imported); and ii) exported?

- EU controls are implemented without consideration for the origin of the food, e.g. a food enforcement officer in France will control a food in the same manner whether the food originated in France, in another EU Member State, or in a non-EU country.
- Food exported from the EU should, in principle, conform with EU food requirements. However, food not conforming with EU requirements may be exported to a non-EU country if this is in conformity with the legal system of the country of destination.
- Food which is deemed unsafe in the EU may only be exported to a non-EU country if the authorities of the country of destination have been informed of the circumstances, and have expressly agreed to receive the food. This is however not allowed if the food is actually injurious to health.

7. How well do the government agencies of each member country view their own roles and responsibilities for food safety? If possible, name the best practice.

- EU Member States have to report to the Commission on their official controls on an annual basis. In addition, the Commission is regularly auditing the official controls of the Member States. The results of these audits are published on the Commission website.

8. How well do the national food safety system in each EU member country response (situational awareness and proactivity) to food emergency cases? (alert system, early warning, traceability)

- Participation in the EU Rapid Alert System for Food and Feed is compulsory for EU Member States. The Commission reports annually on the operation of the RASFF, including about the participation of Member States.

9. What is the impact from the implementation of national food safety system on roles of food business operators in food safety and fair practice in trade of EU member countries?

*The roles and responsibilities of food business operators in the implementation of food safety systems is well defined and described by EU food law. They can be summarized as follow:*

- Safety: Operators shall not place on the market unsafe food or feed
- Responsibility: Operators are responsible for the safety of the food and feed which they produce, transport, store or sell
- Traceability: Operators shall be able to rapidly identify any supplier or consignee
- Transparency: Operators shall immediately inform the competent authorities if they have a reason to believe that their food or feed is not safe
- Emergency: Operators shall immediately withdraw food or feed from the market if they have a reason to believe that it is not safe
- Prevention: Operators shall identify and regularly review the critical points in their processes and ensure that controls are applied at these points
- Co-operation: Operators shall co-operate with the competent authorities in actions taken to reduce risks (withdrawals, recalls).

10 What is the impact from the implementation of national food safety system on roles of consumer in food safety of EU member countries?

- In the EU, consumers are considered as active actors of a safe food chain. "Enabling" consumers is one of the key principles of the upheaval of the EU food safety system undertaken in 2000. This is most apparent in the 2011 legislation on food information to consumers, whereby consumers are put in a position to make safe (e.g. allergens) and healthy (nutrition declaration, claims) food choices. Consumers are also allowed to trigger a RASFF alert, and many actually do.

# ภาคผนวกที่ 6

## การสัมภาษณ์ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ

| ตัวแทนผู้ถูกสัมภาษณ์และหน่วยงาน |
|---|
| ดร.ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ<br>ผู้อำนวยการสำนักอาหาร **สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา** |
| นางสาวสุภัทรา บุญเสริม<br>ผู้อำนวยการสำนักด่านอาหารและยา **สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา** |
| นางสาวจารุวรรณ<br>ผู้อำนวยการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ |
| นายสมชาย ชาญณรงค์กุล<br>อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร |
| **นางสาวนงนุช เมธียนต์พิริยะ**<br>**ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร กรมวิทยาศาสตร์บริการ** |
| **นายพิศาล พงศาพิชณ์**<br>**รองเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ** |
| **สพ.ญ. คชาภรณ์ เต็มยอด**<br>**ผู้อำนวยการส่วนมาตรฐานด้านการปศุสัตว์**<br>**สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์** |
| **นางกิ่งเดือน สมจิตต์**<br>**(นักวิชาการผลิตภัณฑ์อาหาร)**<br>**หัวหน้ากลุ่มพัฒนาระบบคุณภาพ**<br>**แหล่งแปรรูปสัตว์น้ำ (กพป.)**<br>**นางภัสราภา แก้วเนิน**<br>**(นักวิชาการผลิตภัณฑ์อาหาร)**<br>**หัวหน้ากลุ่มพัฒนามาตรฐานสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (กพม.)**<br>**กองตรวจสอบรับรองมาตรฐานคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ กรมประมง** |
| **นางสาวปรียานุช ทิพยวัฒน์**<br>**ผู้อำนวยการ กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช**<br>**กรมวิชาการเกษตร** |
| **นางอัมพร จันทวิบูลย์**<br>**ผู้อำนวยการ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย** |
| **ดร.ไพบูลย์ เอี่ยมขำ**<br>**ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข** |

**เอกสารชี้แจงสำหรับการสัมภาษณ์**

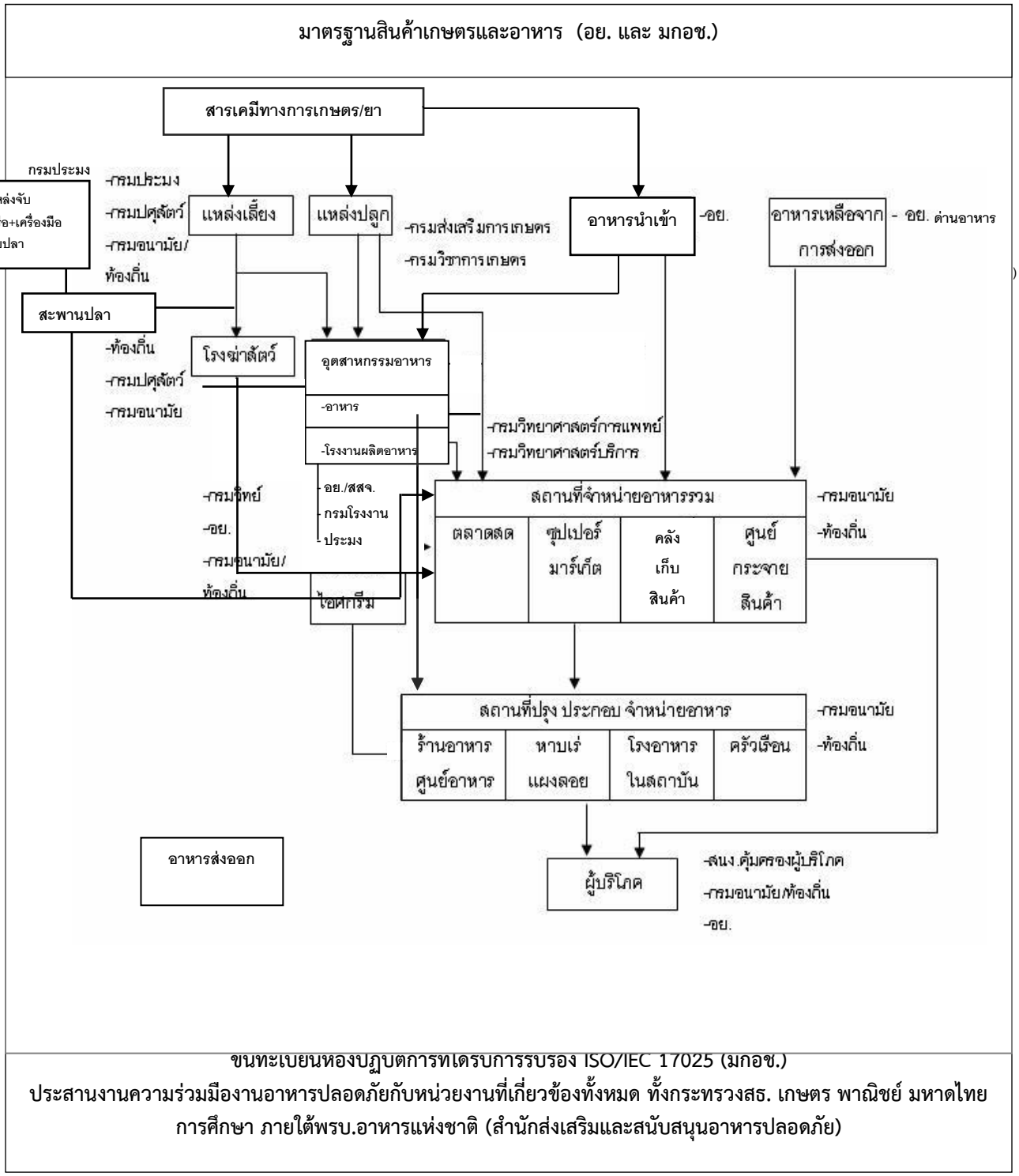
โครงการสถานภาพของประเทศไทยและแนวทางในการปรับปรุงเพื่อจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามหลักการและข้อแนะนำของโคเด็กซ์

**<u>ส่วนที่ 1</u>**ชี้แจงวัตถุประสงค์การสัมภาษณ์

การสัมภาษณ์ครั้งนี้เพื่อศึกษาบทบาทของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบควบคุมอาหารของประเทศไทยในเชิงนโยบายและกิจกรรมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารเพื่อให้สอดคล้องกับเกณฑ์ของโคเด็กซ์ ซึ่งมีแนวทางดังนี้ “เพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภคด้านความปลอดภัยอาหาร และความเป็นธรรมในการค้า” ซึ่งมีการจัดการด้านต่างๆดังต่อไปนี้

- โครงสร้างทางกฎหมาย (Legislation Frame Work)
- กลไกการจัดการ (Mechanism)
- การควบคุมและการบังคับใช้มาตรฐาน (Establish monitor andenforce)
- การกำกับดูแลและตรวจสอบ (Monitor and audit)
- ทรัพยากร (Resource)
    - บุคลากร
    - ห้องปฏิบัติการ

ทั้งนี้ทางคณะผู้วิจัยได้แนบแผนผังความสัมพันธ์ของหน่วยงานของไทยที่ในห่วงโซ่อาหารในปัจจุบัน**ดังภาพที่ 1** เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้น




**ภาพที่ 1**แสดงแผนภาพสถานการณ์ปัจจุบันของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหารของไทย

**<u>ส่วนที่ 2</u>** รูปแบบและระยะเวลาในการสัมภาษณ์

ผู้วิจัยจะขอสัมภาษณ์เพื่อให้ท่านให้ความคิดเห็น ต่อศักยภาพของหน่วยงานของท่าน และความสัมพันธ์ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของประเทศไทยกับเกณฑ์ของโคเด็กซ์ตามบทบาทที่มี รวมถึงข้อเสนอแนะเพิ่มเติมโดยใช้เวลาในการสัมภาษณ์ประมาณ 1 ชั่วโมง ระหว่างการสัมภาษณ์ผู้วิจัยขอบันทึกเสียงด้วยเครื่องอัดเสียง เพื่อใช้ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลที่ให้สัมภาษณ์ และในการวิเคราะห์ต่อไป

**ผลการสัมภาษณ์ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ**

| หัวข้อ | คำตอบ |
|---|---|
| 1.ท่านคิดว่านโยบายการจัดการความปลอดภัยอาหารของภาครัฐมีความชัดเจนในแง่การแบ่งบทบาทความรับผิดชอบของหน่วยงาน (การแบ่งบทบาทความรับผิดชอบระหว่างส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ทั้งการกระจายอำนาจ การบริหารจัดการ) และครอบคลุมทั้งห่วงโซ่อาหารหรือไม่ มีจุดใดหรือไม่ที่ยังไม่มีหน่วยงานใดรับผิดชอบที่ชัดเจน | **สำนักอาหาร อย.** - บทบาทความรับผิดชอบในปัจจุบันเป็นแบบ vertical ซึ่งไม่มีความสมดุลของแต่ละแท่งหรือ stakeholder ทำให้ไม่มีความสอดคล้อง เชื่อมโยงและขาดประสิทธิผล ทั้งนี้ ปัญหาดังกล่าวน่าจะเริ่มตั้งแต่การออกพระราชบัญญัติ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข มาตรฐาน แนวทางปฏิบัติต่างๆ ที่คลุมเครือและขาดการกำหนดบทบาทที่ชัดเจน<br>**สำนักด่านอาหารและยา** - ยังไม่ชัดเท่าที่ควร เนื่องจากตลอดห่วงโซ่มีหลายหน่วยงานที่มาจากหลายหน่วยงานที่ต่างคนต่างทำ ทำให้การมองภาพรวมทั้งหมดเพื่อให้เกิดผลร่วมกันทั้งหมดยังไม่ชัดเจน การแบ่งความรับผิดชอบมีหน้าที่เป็นช่วงๆ ของห่วงโซ่ ซึ่งแต่ละหน่วยงานก็ทำหน้าที่ของตัวเอง แต่หากมีการร่วมประสานทำงานกันก็จะมีประสิทธิภาพมากกว่านี้ในภาพของกระทรวงสาธารณสุขมีความชัดเจนมากในส่วนของความปลอดภัยอาหาร แต่อาจมีปัญหาด้านรายละเอียดให้น้ำหนักหรือการให้ความสำคัญในการทำงานของส่วนกลางและภูมิภาค ปัญหาในแต่ละพื้นที่อาจแตกต่างกัน นโยบายของผู้บริหารอาจแตกต่างกัน แม้จะมีตัวชี้วัดจากส่วนกลางถ่ายทอดลงไปก็ตาม ทำให้ความสำคัญของงานเปลี่ยนไปด้วย อาหารมีความหลากหลาย มาตรฐานอาหารจะให้เป็นหนึ่งเดียวเป็นไปได้ยาก แต่ Minimum requirement จะต้องมี<br>**กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์**- ตามโครงสร้างไม่มีช่องว่าง การแบ่งบทบาทครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ แต่ในทางปฏิบัติหน่วยงานที่มีหน้าที่กำกับดูแลในจุดนั้นๆ อาจจะไม่ทำตามบทบาทของตัวเอง จะทำตามกระแสสังคมกัน ทำให้เกิดความซ้ำซ้อนกันของงาน ทั้งๆที่อาจจะไม่ใช่งานของหน่วยงานของตัวเอง<br>**สำนักระบาด กรมควบคุมโรค**- ตามโครงสร้างส่วนกลางและภูมิภาคมีการระบุหน้าที่และบทบาทชัดเจน แต่ในทางปฏิบัติเป็น case by case แต่ถ้าเป็นปัญหาที่ใหญ่ที่ออกสื่อ ส่วนกลางจะเข้าลงไปช่วยท้องถิ่นในการสืบสวน |

| | |
|---|---|
| | **สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย**– การจัดโครงสร้างการของหน่วยงานพันธกิจของหน่วยงานจะต้องไม่ซ้ำซ้อนกันอยู่แล้ว หมายถึงงานเดียวกันแต่หน่วยงานต่างๆจะมีหน้าที่ และบทบาทที่เกี่ยวข้องไม่ทับซ้อนกัน (Head Heart Hand) ในหน่วยงานของกรมอนามัย มีการกระจายอำนาจให้กับท้องถิ่นอย่างชัดเจนให้ได้ใช้พรบ. สาธารณสุขในการทำงาน<br>**สสอป.**- มีการแบ่งความรับผิดชอบชัดเจนระหว่างส่วนกลางกับภูมิภาคแต่ขาดการเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างกันทั้งในหน่วยงานเดียวกันและต่างหน่วยงาน มีการเก็บข้อมูลมากมายแต่ไม่มีการประมวลผล<br>**กรมวิทยาศาสตร์บริการ**- หน่วยงานที่รับผิดชอบครอบคลุมแต่บางกรณีความรับผิดชอบอาจถูกดึงออกไป เช่น นมโคแท้ กรมถูกมอบหมายจากกระทรวงพาณิชย์<br>**มกอช.**- ประเทศไทยการแบ่งบทบาทความรับผิดชอบให้แก่ท้องถิ่นยังไม่เพียงพอ และบุคลากรท้องถิ่นยังไม่มีศักยภาพเพียงพอในการดูแลด้านความปลอดภัยอาหารการแบ่งบทบาทหน้าที่ระหว่าง มกอช. อย. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (MoAC) ได้แก่ กรมวิชาการเกษตร กรมประมง และกรมปศุสัตว์ มีความชัดเจน โดย มกอช. รับผิดชอบสินค้าเกษตรที่ประกาศเป็นมาตรฐานบังคับ MoAC รับผิดชอบวัตถุดิบอาหารที่ไม่ผ่านการแปรรูป 7 พิกัด และอย. รับผิดชอบผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการแปรรูป แนวคิดโครงสร้างของหน่วยงาน (Ideal) ต้องเริ่มจาก policy แล้วจึงกำหนดโครงสร้างและ resources จากนั้นจึงดำเนินงาน (practice) แล้วจึงประเมิน แต่ประเทศไทยไม่ได้เป็นเช่นนั้น เราเริ่มจากการกำหนดโครงสร้างก่อน จึงทำให้การแก้โครงสร้างเป็นไปได้ยาก รวมทั้งการแก้กฎหมายก็ยากและใช้เวลานาน<br>**กรมวิชาการเกษตร**– บทบาทกรมวิชาการเกษตรรับมอบภาระงานจากกระทรวงสาธารณสุข ในการตรวจติดตามด้านความปลอดภัยของผักและผลไม้ที่ปลูกและจำหน่าย แต่อำนาจการจัดการในกรณีที่พบปัญหาไม่มีความชัดเจนทางนิตินัย ทำให้กรมฯไม่สามารถดำเนินการได้ จึงนับว่าเป็นช่องว่าง การจัดการความปลอดภัยอาหารในบางช่วงของห่วงโซ่อาหาร เช่น รถเร่ และแผงลอย ยังไม่มีการกำหนดหน่วยงานที่กำกับดูแลที่ชัดเจนมาตรฐานที่ใช้ในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารบางส่วนยังเป็นมาตรฐานสมัครใจ ทำให้ตีความเป็นการส่งเสริมมิใช่ควบคุมกำกับดูแล ตัวอย่างเช่น GAP จึงทำให้ไม่สามารถดำเนินการกับผู้ที่ไม่ปฏิบัติได้ ทั้งที่เป็นความจำเป็นพื้นฐานด้านความปลอดภัยที่ต้องปฏิบัติ ทำให้ไม่สามารถควบคุมการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรอย่างไม่ถูกต้องของเกษตรกร นอกจากนี้ยังไม่ |

| | |
|---|---|
| | สามารถทวนสอบและติดตามแหล่งที่มาของผลผลิตเกษตรที่ไม่ปลอดภัย หากไม่ได้มาจากแปลงที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP<br>**กรมประมง**– การแบ่งบทบาทความรับผิดชอบยังไม่ดีพอ กรมประมงยังไม่ได้รับมอบอำนาจจาก อย.ในสินค้าประมงบางชนิด เช่น หมึกแช่เย็น/แช่แข็ง ในขณะที่กุ้ง กรมประมงได้รับมอบอำนาจทำให้สินค้าประมงบางประเภทที่กรมอยาก monitor แต่กรมไม่มีอำนาจดำเนินการกรมทำหน้าที่ดูแลในส่วนกลาง และมีการกระจายอำนาจไปสู่ท้องถิ่นครอบคลุมประมงทะเล น้ำจืด และชายฝั่ง โดยควบคุมการนำเข้า การส่งออกสินค้าประมง ในขณะที่ อย.กำกับดูแลสินค้าประมงที่บริโภคในประเทศ<br>**กรมปศุสัตว์**– การแบ่งบทบาทความรับผิดชอบในการดูแลตามชนิดอาหารชัดเจนระหว่างกระทรวงเกษตรกับกระทรวงสาธารณสุขเป็นกรอบแนวทาง food safety ที่ชัดเจน อ้างอิงตามการจัดการความปลอดภัยมติครม. 4 มีนาคม 2546 และการกระจายอำนาจจากส่วนกลางสู่ท้องถิ่น อย่างศูนย์วิจัยและพัฒนางานปศุสัตว์ทำหน้าที่เป็น lab ภูมิภาคดูทั้ง food และโรคสัตว์ |
| 2. ท่านคิดว่าโครงสร้างทางกฎหมายการออกประกาศกระทรวง มีความโปร่งใส และอาศัยข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์ในการสนับสนุนมากน้อยเพียงใด และประกาศเหล่านั้นมุ่งที่จะเอื้อประโยชน์ต่อใครในห่วงโซ่อาหารมากที่สุด | **สำนักอาหาร อย.** - การออกกฎหมายมิได้มองในเชิง horizontal จึงสร้าง gray zone ในกระบวนการออกกฎหมายและต่อเนื่องถึงการบริหารจัดการที่ขาดประสิทธิภาพและขาดความชัดเจน นอกจากนี้ ยังมีปัญหาในการใช้ scientific based data ในการออกกฎหมาย เนื่องจากขาดข้อมูลที่ต่อเนื่องและเหมาะสมอย่างเพียงพอ<br>**สำนักด่านอาหารและยา**– สำนักด่านไม่ได้เป็นหน่วยงานในการร่างกำหมาย การออกกฎระเบียบเป็นหน้าที่ของสำนักอาหาร อย. ซึ่งใช้ข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์ อ้างอิงกฎหมายจากประเทศอื่นในระดับสากล รวมทั้งข้อมูลจากผู้บริโภคด้วย ซึ่งจะคำนึงถึงผู้บริโภคเป็นหลัก แต่อาจมีผลในเชิงปฏิบัติที่ผู้ประกอบการอาจทำได้ยาก การปรับปรุงกฎหมายทันต่อเหตุการณ์ และมีความรวดเร็วเกินไป หรือออกกฎหมายเพื่อจัดการปัญหาเฉพาะหน้า อาจทำให้เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติสับสนได้<br>**กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์** - กฎหมายหรือประกาศกระทรวงที่เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร ออกโดยอย. ที่ประกาศใช้ในปัจจุบันใช้ข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์มาสนับสนุนค่อนข้างน้อย ควรใช้ข้อมูลความเสี่ยงเข้ามาประกอบมากยิ่งขึ้นทั้งการออกกฎหมาย และการปรับแก้ ควรเอาข้อมูลเฝ้าระวังจากกรมวิทย์ไปใช้ในการปรับแก้ |

| | |
|---|---|
| | กฎหมายให้ตรงกับบริบททำให้ไม่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงต้องเอาหลักความเสี่ยงมาใช้ให้กฎหมายมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น และการออกกฎหมายเพื่อเอื้อประโยชน์ต่อการคุ้มครองเพื่อผู้บริโภค<br>**สำนักระบาด กรมควบคุมโรค** - การออกกฎหมายหรือประกาศไม่มีการขอข้อมูลจากสำนักระบาดมาใช้ประกอบ<br>**สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย** – กฎกระทรวงนั้นเขียนได้ดีเมื่อดูจากสถานการณ์ของปีที่ร่างกฎหมายขึ้นมา แต่ในปัจจุบันไม่ทันต่อการเปลี่ยนแปลง ทำให้เกิดความล่าช้ากับการทำงานและการวางแผนระบบ อีกทั้งยังมีปัญหาในการปรับแก้ในรายละเอียดเพื่อให้เข้ากับสถานการณ์ในปัจจุบันทั้งๆของเก่าที่ต้องปรับแก้ก็ยังทำไม่เสร็จ ทำให้เกิดปัญหาในการ implement<br>**สสอป.**– การออกกฎหมายมีความโปร่งใสและใช้ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์สนับสนุนการออกประกาศต่างๆ เนื่องจากมีคณะอนุกรรมการหลายชุด อย.มีคณะกรรมการอาหาร ผ่านการทนทวนโดยนิติกร ในการประชุมพิจารณามี stakeholder เข้าร่วมปัญหาเรื่องการนำปใช้และการทวนสอบ<br>**มกอช.**- ขั้นตอนการออกฎหมายต้อง 1) พิจารณาจาก scientific base และ risk base ตามระดับความเสี่ยง จากนั้นจึง 2) ขอความเห็นและทำประชาพิจารณ์ ปัจจุบันการออกกฎหมายพยายามปรับให้ดีขึ้นตามแนวทาง 2 ขั้นตอนดังกล่าว ทั้งนี้ public concern เริ่มเข้ามามีบทบาทในแง่การกระตุ้นให้มีการปรับเปลี่ยนตามแนวทาง 2 ขั้นตอนมากขึ้น อย่างไรก็ตาม ควรให้ความรู้ด้าน scientific knowledge แก่ publics ให้มากขึ้นอีกทั้งต้องมองว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ทำได้หรือไม่และยังต้องให้ผลในการคุ้มครองผู้บริโภคด้วยบางครั้งการออกกฎหมายอาจเป็นผลมาจากนโยบายหรือการผลักดันของบางภาคส่วน โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้บริโภค ซึ่งในปัจจุบันผู้บริโภคสามารถเข้าถึงข้อมูลข่าวสารได้มากขึ้น แต่ยังขาดความถูกต้องของข้อมูล หรือการอ้างอิงเชิงวิทยาศาสตร์<br>**กรมวิชาการเกษตร**– กฎหมายด้านความปลอดภัยของผลิตผลเกษตรมีความโปร่งใส เนื่องจากมีการจัดทำประชาพิจารณ์ร่วมกับภาคส่วนที่เกี่ยวข้องมีหน่วยงานที่สนับสนุนข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ เช่น คณะกรรมการวิชาการของ มกอช. เพื่อประกอบการออกกฎหมาย (ปกติใช้ตาม Codex)<br>**กรมประมง**- การออกประกาศมีความโปร่งใส ผ่านการประชาพิจารณ์และใช้ข้อมูลความเสี่ยง เช่น การ |

| | |
|---|---|
| | ออกประกาศบังคับท่าเทียบเรือ เริ่มบังคับเมื่อ กพ.59แต่หากมีข้อมูลเชิงประจักษ์ด้านความเสี่ยงจำเป็น เช่นสารตกค้าง สารปนเปื้อน ต้องออกประกาศบังคับก็จำเป็นโดยไม่ได้ฟังมากนะ แต่พิจารณาประเด็นในทางปฏิบัติเพื่อให้เกิดผลในการบังคับใช้<br>**กรมปศุสัตว์** - การออกกฎหมายมี stakeholder เข้ามาเป็นอนุกรรมการ เช่น ภาคธุรกิจด้วย การจะออกกฎหมายใช้พื้นฐานวิชาการและประเมินความเสี่ยงและมาตรฐาน ASEAN แต่การพิจารณาก็มีปัจจัยอื่นมาเกี่ยวข้อง เช่น ด้านการค้า มีผลให้การตัดสินใจไม่ได้เป็นเชิงวิชาการมาตัดสินเพียงอย่างเดียวมีขั้นตอนดังนี้ 1.กก.วิชาการ 2. เสนอร่าง 3.ประชาพิจารณ์ 4.ผ่านกลั่นกรอง 5.กรรมการอาหารแห่งชาติ 6.ออกประกาศในราชกิจจานุเบกษาปศุสัตว์มีหลาย พรบ.เช่น พ.ร.บ. โรคระบาดสัตว์ พ.ร.บ.ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ร.บ.ควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ในขณะที่ มกอช.มีเฉพาะ มกษ.<br>**กรมวิทยาศาสตร์บริการ**- การออกกฎหมายอาศัยข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์โดย อย. และ มกอช.เวียนขอผลวิเคราะห์เพื่อทราบสถานการณ์หรือนำไปปรับปรุงประกาศซึ่งกรมจะส่งข้อมูลของลูกค้า (เฉพาะผลวิเคราะห์) ไม่ได้ระบุตัวตนลูกค้าโดยข้อมูลผลวิเคราะห์ก็ส่งให้ สคบ. และสนับสนุนข้อมูลให้ผู้ประกอบการ |
| 3.บทบาทของหน่วยงานของท่านในการตรวจและการบังคับใช้กฎหมายมีความชัดเจนและมีประสิทธิภาพเพียงพอในการคุ้มครองผู้บริโภคหรือไม่ หากไม่ ท่านคิดว่าต้องมีการแก้ไขในเรื่องใด | **สำนักอาหาร อย.** - บทบาทโดยตรงของกระทรวงสาธารณสุขได้แก่ การคุ้มครองผู้บริโภค ส่วนกฎหมายมีอยู่อย่างเพียงพอ อย่างไรก็ตาม ยังมีปัญหาด้านการนำไปบังคับใช้ ซึ่งอาจเกิดจากด้านความเพียงพอของบุคลากร งบประมาณ การให้ความสำคัญ รวมถึง บทบาทที่ไม่ชัดเจนการแก้ไขจำเป็นต้องมีการ analyze และ revise ระบบเพื่อให้มีการบริหารจัดการในแบบองค์รวม<br>**สำนักด่านอาหารและยา**– สำนักด่านใช้กฎหมายพรบ.อาหารของสำนักอาหาร อย. เพียงพอต่อการทำงานและขั้นตอนการทำงานของสำนักด่านต้องทำงานร่วมกับศุลกากร ซึ่งจะต้องใช้กฎหมายของทั้งกระทรวงสาธารณสุขและกฎหมายของศุลกากร<br>**กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์** - ความเข้าใจในบทบาทหน้าที่ monitoring โดยอย. ยังคลาดเคลื่อน โดยอย.มาทำหน้าที่ surveillance ซึ่งมาทับซ้อนกับกรมวิทย์อย.ควรทำหน้าที่ monitoring ตรวจสอบ แจ้งกลับ หรือปรับ |

| | |
|---|---|
| | ตามกฎหมายมากกว่าแค่เป็นการสำรวจสถานการณ์ ซึ่งเป็นพันธกิจของกรมวิทย์<br>**สำนักระบาด กรมควบคุมโรค** - ไม่มีข้อมูล<br>**สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย**– การใช้พรบ.สาธารณสุขและพรบ.อาหารในการส่งเสริมให้ความรู้และจัดให้เกิดสิ่งแวดล้อมที่ก่อให้เกิดสุขภาพที่ดี และให้ท้องถิ่นสามารถบังคับใช้กฎหมายได้<br>**สสอป.**– มีบทบาททางอ้อมในการบังคับใช้กฎหมายและการคุ้มครองผู้บริโภคเป็นหน่วยงานที่ประสานให้หน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้องมาทำงานร่วมกันในการแก้ปัญหา<br>**มกอช.**- พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร (ที่ใช้เป็นอาหาร) แต่ต้องไม่ซ้ำซ้อนกับของ อย. (พระราชบัญญัติอาหาร) ในกรณีที่ Codex มีการออกมาตรฐานใหม่/ปรับเปลี่ยนมาตรฐานเดิม มกอช. ในฐานะ codex contact point และเลขานุการ จะนำเรื่องเข้าคณะกรรมการ ซึ่งประกอบด้วย มกอช. อย. ฯลฯ เพื่อพิจารณาว่าหน่วยงานใดจะเป็นผู้รับผิดชอบในการออกมาตรฐาน/ปรับแก้มาตรฐาน สำหรับการบังคับใช้กฎหมายควรเป็นหน้าที่ของท้องถิ่น โดยส่วนกลางทำหน้าที่กำหนดนโยบายและควบคุมเฉพาะสินค้านำเข้าและส่งออก ซึ่งปัจจุบันไม่ได้เป็นเช่นนั้น เนื่องจากท้องถิ่นไม่เข้มแข็ง ขาดความรู้และ resources และส่วนกลางยังไม่มอบอำนาจให้มากนัก<br>**กรมวิชาการเกษตร**– มาตรฐานที่ใช้ในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารบางส่วนยังเป็นมาตรฐานสมัครใจ เช่น GAP จึงทำให้ไม่สามารถดำเนินการควบคุมได้เต็มที่ กระทรวงอุตสาหกรรม เป็นหน่วยงานหลักในการกำกับดูแลวัตถุอันตราย ตาม พรบ. วัตถุอันตราย โดย กำหนดให้การกำกับดูแลวัตถุอันตรายทางการเกษตรเป็นพันธกิจของกรมวิชาการเกษตร ทั้งนี้ การดำเนินการในการเพิกถอนวัตถุอันตรายทางการเกษตรจากบัญชีของประเทศจำเป็นต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการกำกับดูแลวัตถุอันตรายของกระทรวงอุตสาหกรรม<br>**กรมประมง**- กฎหมายไม่ครอบคลุมต่อการคุ้มครองผู้บริโภคเช่น ไม่มีการกำหนดค่าการตกค้างของแคดเมียม ซึ่งกรมตรวจพบแคดเมียมในสินค้านำเข้า หมึกจากจีนและหอยหวานปากีสถานพบค่าตกค้างเกิน codex แต่กรมไม่มีอำนาจจัดการ แต่รายงานส่งให้ อย.<br>**กรมปศุสัตว์** - กฎหมายที่กรมดูแลเป็นกฎหมายบังคับทั้งหมดคือ พ.ร.บ.โรคระบาดสัตว์เพราะเป็นเรื่อง safety แต่ก็มีความเห็นว่าเรื่อง safety ควรเป็นภาคบังคับแต่ GAP ก็เป็นภาคสมัครใจซึ่ง มกอช.เป็นผู้ออกกฎหมาย |

| | |
|---|---|
| | ขณะนี้ที่กรมดูแลกฎหมายบังคับด้านความปลอดภัยที่เพิ่งบังคับคือ ไก่ไข่ (ซึ่งเป็นจากการบังคับส่งออกของ ASEAN GHP) และศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ (GMP มาตรฐานบังคับ) แต่ในอนาคตจะมีการบังคับใช้โดยผ่าน พรบ.โรคระบาดสัตว์ สามารถดูแลความปลอดภัยตั้งแต่ในฟาร์ม<br>**กรมวิทยาศาสตร์บริการ** –ไม่มีข้อมูล |
| 4.บทบาทของหน่วยงานของท่านในการควบคุมความปลอดภัยของอาหารนำเข้า/ส่งคืน มีประสิทธิภาพเพียงใด และสิ่งใดหรือมาตรการใดที่จะเป็นการรับประกันถึงความเท่าเทียมกันของมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารที่นำเข้ากับที่ผลิตภายในประเทศได้หรือไม่ | **สำนักอาหาร อย.** - หน่วยงานนี้มีบทบาทที่ต้องควบคุมในด้านความปลอดภัยที่เท่าเทียมกันอยู่แล้ว ซึ่งอาจมีผลต่อเนื่องทำให้เกิดความล่าช้าจากการตรวจพิสูจน์ การดำเนินการในด้านนี้สำหรับอาหารบางประเภทได้ถูกโยกย้ายไปให้หน่วยงานอื่นดำเนินการเอง ซึ่งพบว่าไม่มีความล่าช้าแต่ยังไม่มั่นใจเรื่องความเท่าเทียมกับด้านมาตรฐานความปลอดภัยที่ต้องปฏิบัติตาม ทำให้ อาจหลุดจากหลักการคุ้มครองผู้บริโภคกลายเป็นการเอื้อประโยชน์แก่ผู้ค้า<br>**สำนักด่านอาหารและยา**– อาหารนำเข้า จะตรวจคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายของประเทศเรา สถานที่ผลิตก็จะเป็นไปตามประเทศนั้นๆ ด่านอาหารและยาจะพิจารณาใบรับรองสถานที่ผลิตตามลักษณะของอาหารชนิดนั้นๆ ซึ่งจะเป็นมาตรฐานเดียวกับที่จำหน่ายในประเทศระบบนำเข้าจะมี record ว่ามีการนำเข้าอะไรจากบริษัทไหน ซึ่งจะเป็นการ monitor สินค้าเหล่านั้นได้<br>**กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์** - อาหารนำเข้า การสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร ต้องประสิทธิภาพมากกว่านี้ โดยต้องอาศัยตามหลักว่าควรสุ่มตามความเสี่ยง เช่น อาหารกระป๋องที่บุบไม่ควรสุ่มเพราะ เป็นอาหารตกมาตรฐานอยู่แล้ว ควรตรวจด้านที่มีความเสี่ยงสูง และต้องให้มีระบบ precertification ของอาหารนำเข้า โดยบริษัทที่มีการตรวจพบว่ามีการตรวจพบความเสี่ยงบ่อยๆ ควรมีการตรวจสอบมากกว่าบริษัทที่ไม่เคยมีประวัติ จากความคิดเห็น มาตรการการดูแลอาหารนำเข้าและอาหารที่ผลิตภายในประเทศ ควรเพิ่มความเข้มงวดกับสินค้านำเข้ามากกว่าอาหารที่ผลิตภายในประเทศเพื่อเพิ่มโอกาสกับเกษตรกรภายในประเทศ<br>**สำนักระบาด กรมควบคุมโรค** - ไม่มีข้อมูล<br>**สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย** – ไม่มีข้อมูล<br>**สสอป.**– การนำเข้า ปัญหาของสินค้าอาหารที่มีการปนเปื้อนฟอร์มาลิน ซึ่งทางสสอป.เห็นประเด็นที่ต้อง |

| | |
|---|---|
| | concern เป็นอันดับต้นๆเพราะได้ข้อมูลจากท้องถิ่น แต่การแก้ปัญหามีหน่วยงาน และหลาย พ.ร.บ.เกี่ยวข้อง ทางสสอป.ทำหน้าที่ประสานหน่วยงานให้หารือและทำงานแก้ปัญหาร่วมกัน<br>**มกอช.**- MoAC 3 หน่วยงาน (ได้รับการมอบอำนาจจาก อย.) รับผิดชอบผลิตภัณฑ์สินค้าส่งออกที่ถูกส่งกลับ ว่าจะ re-export (เกิดจากข้อมูลฉลากผิดพลาด ซึ่งไม่เกี่ยวกับ food safety และหากได้รับการแก้ไขก็สามารถส่งออกได้) หรือจะนำกลับมาขายในประเทศ หากประสงค์จะขายในประเทศ ก็จะส่งเรื่องต่อให้ อย. ดำเนินการพิจารณาว่าจะให้ขายได้หรือทำลายทิ้ง เมื่อมีสินค้านำเข้ามาที่ด่าน บริษัทจะมายื่นเอกสารที่เจ้าหน้าที่ศุลกากร ซึ่งเจ้าหน้าที่ศุลกากรจะเป็นผู้บ่งชี้ว่าสินค้านั้นจะส่งต่อไปให้หน่วยงานไหนรับผิดชอบ ได้แก่ MoAC 3 หน่วยงาน หรือ อย. (ปฏิบัติมาได้ 1 ปีแล้ว)<br>**กรมวิชาการเกษตร**– กรมวิชาการเกษตรถือตามหลักเกณฑ์ที่เป็นสากลถึงความเท่าเทียมของความปลอดภัยสำหรับอาหารที่นำเข้าหรือถูกส่งคืนกับมาตรฐานอาหารที่ผลิตจำหน่ายในประเทศ โดยมีหน้าที่ในการตรวจสอบสินค้าเกษตรที่ถูกส่งคืน ซึ่ง อย.มีอำนาจในการตัดสิน ว่าจะสามารถจำหน่ายภายในประเทศได้หรือไม่ ทั้งนี้สินค้าเกษตรที่ถูกส่งคืนจากการผิดมาตรฐานของประเทศคู่ค้า อาจนำกลับมาจำหน่ายในประเทศได้ เพราะ มาตรฐานของประเทศไทยและประเทศคู่ค้าอาจไม่เหมือนกัน เช่น การเลือกใช้ค่า MRL ของสารตกค้าง มาตรฐานที่ใช้ในการควบคุมโรงคัดบรรจุ (มาตรฐานสุขอนามัยพืช (มกษ. 9030) ที่กำกับดูแลโรงคัดบรรจุเพื่อการส่งออก และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด (มกษ. 9035) ที่กำกับดูแลโรงคัดบรรจุ)กรมวิชาการเกษตรจะควบคุมสินค้านำเข้าตามระดับความเสี่ยงคือ สุ่มตรวจตัวสินค้ากลุ่มเสี่ยงถี่มากขึ้นและกีดกันผู้ผลิตที่ประเทศต้นทางเมื่อพบอันตรายในสินค้าของผลิตรายนั้นบ่อยซ้ำซาก<br>**กรมประมง**- การนำเข้าและสินค้าผลิตในประเทศมีความเท่าเทียมโดยสินค้านำเข้าผู้นำเข้าต้องแสดง PO หรือ import movement document การตรวจคุณภาพมี 2 แบบสุ่มตรวจแบบอายัด เช่น กุ้งแช่แข็ง (อายัดที่โรงงานเพื่อรอผลตรวจ) monitor ตาม risk based ขึ้นกับชนิดและประเทศต้นทางกรมมี 27 ด่านหลัก แบ่งเป็น ด่าน international เช่น ท่าเรือคลองเตย แหลมฉบัง สงขลา นอกนั้นเป็นด่านชายแดนด่านลาดกระบังมีการตรวจสินค้านำเข้าด้านการปนเปื้อนขั้นตอนการดำเนินการที่ด่านคือ สุ่มตรวจเพื่ออายัต กรณีตรวจ nitrofuraneในกุ้ง เมื่อตรวจพบ |

| | |
|---|---|
| | จะสั่งอายัดที่โรงงาน กรณีไม่ผ่านจะทำเรื่องจากกรมไปที่ อย.เพื่อทำลายทิ้งหรือส่งคืนประเทศต้นทาง<br>**กรมปศุสัตว์** – การนำเข้ากรมมีด่านระหว่างประเทศ: International มีประมาณ 10 ด่านมีการสุ่มแล้วส่งตรวจที่ lab ส่วนกลางคือสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ด่านชายแดน ตรวจโดยใช้ test kit เป็นการตรวจโรค หากให้ผลบวกจะส่ง lab ส่วนกลางตรวจละเอียดอีกครั้งกรณีเถื่อนจะส่งตรวจแบบเร่งด่วนมาที่ lab ส่วนกลางที่ปทุมธานี ซึ่งตรวจตามมาตรฐาน Codex ด่านในประเทศคือด่านกักสัตว์: สัตว์มีชีวิต ตรวจโรค<br>**กรมวิทยาศาสตร์บริการ**- รับ service ในการวิเคราะห์ที่ซื้อขายในประเทศและวิเคราะห์ food additive ตามประกาศ 281 เพื่อการขึ้นทะเบียนของผู้นำเข้ากับ อย. |
| 5. หน่วยงานของท่านมีบทบาทในการดูแลสินค้าส่งออกในแง่ความปลอดภัยมากน้อยเพียงใดและใช้มาตรฐานอะไร | **สำนักอาหาร อย.** - ไม่มีข้อมูล<br>**สำนักด่านอาหารและยา**– ส่วนของอาหารส่งออกด่านอาหารและยาจะไม่ได้ดูแล จะมีเฉพาะเครื่องมือแพทย์ต้องผ่านด่านอาหารและยา อาหารที่ส่งออกไปแล้วตีกลับ จะอยู่ที่ด่านอาหารและยา ซึ่งจะต้องมี Defect ซึ่งถ้านำกลับมาจำหน่ายในประเทศด่านอาหารและยาจะดูแลและต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่จำหน่ายในประเทศ หากมีการแจ้งเตือนจากต่างประเทศฯ ด่านอาหารและยาก็จะมีการกักสินค้าเหล่านั้น<br>**กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์** - ไม่มีข้อมูล<br>**สำนักระบาด กรมควบคุมโรค** - ประเด็นอาหารส่งออกข้าวโพดฝักอ่อนที่ออสเตรเลีย มีการรายงานต่อ WHO แล้วแจ้งต่อ IHR focal point ให้สำนักระบาดสืบสวนแล้วรายงานต่อ WHO ช่วยลดปัญหาว่ามีสาเหตุจากบริษัทใดทำให้ลดปัญหาการ ban สินค้าได้<br>**สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย**– ไม่มีข้อมูล<br>**สสอป.**– การส่งออก: INFOSAN (International Food Safety Authorities Network) เป็น focal pointเช่นส่งอาหารไปต่างประเทศพบมีปัญหา จะมีรายงานจากตปท.เข้ามาที่ INFOSAN ทาง INFOSAN จะประสานไปทาง อย.และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเมื่อสืบทราบปัญหาต้องมีการรายงานกลับไปยังประเทศต้นทางที่พบปัญหาด้วย<br>**มกอช.**- รับผิดชอบสินค้าเกษตรส่งออกเฉพาะที่เป็นมาตรฐานบังคับ สินค้าเกษตรส่งออกที่ไม่บังคับจะ |

| | |
|---|---|
| | เป็นไปตามกฎหมายของคู่ค้า โดย มกอช. มีบทบาทเป็นหน่วยประสานการเจรจาติดต่อกับคู่ค้า โดยร่วมกับ MoAC 3 หน่วยงาน มกอช. ยังทำหน้าที่เป็น AB ในการรับรอง inspection body (IB) อีกที เช่น บ.เอกชนที่ไปตรวจฟาร์มต้องได้รับการรับรองจาก มกอช. ก่อน ปัจจุบัน GMP และ HACCP ได้ให้ บ.เอกชนเป็นผู้ตรวจ (IB) ซึ่งไม่สามารถออกใบรับรองได้ IS ต้องส่งรายงานผลการตรวจมาให้หน่วยรับรอง (certification body; CB) เพื่อออกใบรับรองปัญหาที่พบคือเรื่องค่าใช้จ่ายในการตรวจฟาร์ม ถ้า มกอช. ไปตรวจเอง ผู้รับการตรวจจะไม่มีค่าใช้จ่าย แต่หากให้ บ.เอกชนเป็น IB ผู้รับการตรวจต้องจ่ายเงินให้ IB ซึ่งเกษตรกรรายเล็กไม่สามารถรับผิดชอบค่าใช้จ่ายนี้ได้ ทาง มกอช. กำลังพิจารณาหาทางออก<br>**กรมวิชาการเกษตร**– กรมวิชาการเกษตรได้มอบอำนาจในการตรวจประเมินและออกใบรับรองให้ภาคเอกชนที่ผ่านการรับรองจาก มกอช. เพื่อดำเนินการตรวจสอบสถานที่ผลิตและคุณภาพสินค้า ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารที่ผลิตจากพืชตามมาตรฐานของประเทศคู่ค้าในลักษณะ voluntary อย่างไรก็ตาม กรมวิชาการเกษตรยังต้องทำหน้าที่ดังกล่าวตามที่รัฐบาลประเทศคู่ค้าบางประเทศที่ไม่ยอมรับหน่วยงานเอกชน และเพื่อช่วยเหลือผู้ผลิตที่ยังมีทุนต่ำไม่สามารถใช้บริการจากหน่วยงานเอกชนได้ ทั้งนี้ การดำเนินการในส่วนนี้มิได้ใช้มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารภายในประเทศมาเกี่ยวข้องเลย โดยมาตรฐานที่ใช้ในการปฏิบัติภารกิจดังกล่าวต้องใช้ข้อมูลจากกระทรวงพาณิชย์ ในทางนิตินัยอำนาจในการควบคุมของกรมวิชาการเกษตรมาจากพระราชบัญญัติกักกันพืช ซึ่งมุ่งเน้นสุขอนามัยพืชเท่านั้น อย่างไรก็ตาม ในเชิงพฤตินัยได้เพิ่มอำนาจด้านความปลอดภัยด้วย<br>**กรมประมง**- กรมประมงทำหน้าที่ขึ้นทะเบียนโรงงานที่ส่งออกสินค้าประมง มีการส่งจนท.ไปตรวจสอบกระบวนการผลิตและสุ่มตัวอย่างส่ง lab ของกรมแล้วจึงให้หมายเลขรับรองสินค้าส่งออกจะใช้มาตรฐานตามประเทศคู่ค้าในการให้การรับรองโดยตรวจว่าโรงงานได้รับการรับรองหรือยัง สุ่มตรวจสินค้าที่จะส่งออกแล้วส่ง lab วิเคราะห์ตามความต้องการของประเทศคู่ค้าให้การรับรองจะดำเนินเฉพาะประเทศที่มี import requirement เช่น EU จีน เกาหลี ออสเตรเลีย/นิวซีแลนด์ รัสเซีย แอฟริกาใต้ อเมริกาใต้ ส่วนประเทศที่ไม่มี import requirement ได้แก่ ไต้หวัน ตะวันออกกลาง ฮ่องกง และกลุ่มประเทศอาเซียน กรมก็ไม่ต้องให้การับรอง ยกเว้นบริษัทส่งออกต้องการใบ certification บางประเด็นทางกรมก็สามารถทำให้ได้กรณีสินค้าถูกตีกลับหากนำกลับเข้ามาต้องขออนุญาต เช่น |

| | |
|---|---|
| | ผิดสเป็คก็แก้ไขแค่ฉลาก แต่หากด้านความปลอดภัยส่วนใหญ่ทำลายทิ้งสินค้าที่ผลิตเพื่อการส่งออกอื่นๆ ที่กรมดูแลคือ กบ จระเข้ สาหร่ายทะเล สาหร่ายน้ำจืด collagen, chitin, chitosan น้ำมันปลา (crude oil)<br>**กรมปศุสัตว์** – สินค้าส่งออก: ควบคุมตาม GMP hazard ของประเทศคู่ค้า โดยออกใบ certificate GMP hazard ให้กับโรงงานโดยควบคุมฟาร์ม การออก health certification แนบผล lab สำหรับ product อาจใช้ผล lab จากโรงงาน เช่น โรงงานใหญ่ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานแล้วก็สามารถยื่นประกอบได้เลยมี food product ส่งออกที่กรมดูแลเช่น ไก่ทอด ไก่ห่อสาหร่าย<br>**กรมวิทยาศาสตร์บริการ**- การส่งออก: ทางกรมทำตามมาตรฐานของประเทศคู่ค้าโดยผู้ประกอบการมาส่งตัวอย่าง กรมเป็นผู้ออก COA ให้กับผู้ประกอบการด้าน FCM ส่งออกสินค้าอาหารทั่วไป กรมสามารถออก COA ได้ตามมาตรฐานของประเทศคู่ค้าที่ผู้ประกอบการต้องการ |
| 6. หน่วยงานของท่านมีระบบการเฝ้าระวัง การสืบสวนและติดตามการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหารโดยเฉพาะหรือไม่ หรือมี(ฐาน)ข้อมูลที่สามารถนำมาจำแนกได้ว่าการเจ็บป่วยของประชากรเกิดจากอาหารหรือไม่ ถ้ามีท่านคิดว่าระบบมีประสิทธิภาพเพียงใดหากจำเป็นต้องปรับปรุงควรดำเนินการอย่างไร | **สำนักอาหาร อย.** - มิใช่หน้าที่โดยตรงของหน่วยงานนี้ในการเฝ้าระวัง และข้อมูลจากหน่วยงานที่รับผิดชอบโดยตรงในปัจจุบัน ก็ไม่สามารถใช้ประโยชน์ในกระบวนการเฝ้าระวัง สืบสวนและติดตามการเจ็บป่วยประชากรเกิดจากอาหารด้วยสาเหตุใด ดังนั้น ควรมีการเฝ้าระวังอย่างเป็นระบบตั้งต้นน้ำถึงปลายน้ำ และเน้นให้มี traceability และ recall ได้อย่างมีประสิทธิภาพ<br>**สำนักด่านอาหารและยา**– การเฝ้าระวังอุบัติการณ์ที่เกิดจากอาหารนำเข้า หากมีการแจ้งเตือนจากต่างประเทศฯ ด่านอาหารและยาก็จะมีการกักสินค้าเหล่านั้น เป็นระบบ FAST Alert System<br>**กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์** – ไม่มีข้อมูล<br>**สำนักระบาด กรมควบคุมโรค** - ระบบเฝ้าระวังมี 2 ระบบ<br>1) Case- based Surveillance คนไข้ที่มาตรวจ รายงานแต่อาการไม่มีข้อมูลการสอบสวน ชื่อระบบเฝ้าระวังโรค (รายงาน 506) เฝ้าระวัง 57 โรค เช่น มีอุบัติการณ์สูงตามลำดับคือ food poisoning, ท้องร่วงท้องเสียอหิวาตกโรคและไวรัสตับอักเสบ A ซึ่งรายงานจากระดับอำเภอ มาจังหวัด มาสำนักระบาด ข้อมูลมาจากรพ.รัฐสังกัด สป.รพ.เอกชนบ้างเป็นภาคสมัครใจดังนั้น |

| | |
|---|---|
| | ข้อมูลในฐานจะ under estimate<br>● เจ้าหน้าที่คีย์ข้อมูลทุกวันแต่ update ทุกสัปดาห์ แต่ในความเป็นจริงข้อมูลจะใช้เวลา 4 สัปดาห์จึงรวบรวมได้ครบทุกพื้นที่ และไม่ครบทุก case และทุกพื้นที่<br>2) Event- based surveillance ระบบเฝ้าระวังเหตุการณ์:เกิดเหตุก่อนแล้วจึง take action โดยพื้นที่ก่อนแล้วส่งข้อมูลเข้าส่วนกลาง ยกเว้น case ใหญ่ส่วนกลางจะเข้าไปดูแลส่วน Situation Awareness Team (SAT) มีเจ้าหน้าที่อยู่เวรเพื่อติดตามเคสใหม่ๆที่เกิดในเวลาราชการมีการรายงานถึงอธิบดีทุกวันทางไลน์ (line application) โดยมีแพทย์ทางระบาดเป็นหัวหน้าทีม เมื่อเกิดเหตุการณ์ในพื้นที่จะมีทีมสอบสวนและทีม SAT ที่มีแพทย์ทางระบาดเป็นหัวหน้าทีมลงพื้นที่ด้วยกันจะมีการแจ้ง สสจ.ทุกครั้งกรณี case ใหญ่<br><br>**สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย**– การเฝ้าระวังน้ำดื่ม เนื่องจากมีปัญหาการกินน้ำไม่สะอาด การทำมาตรฐานน้ำ ปัจจุบันมีการเฝ้าระวังความปลอดภัยของน้ำตู้หยอดเหรียญ กรมมีการสุ่มประเมินและพัฒนาระบบให้ท้องถิ่นนำไปใช้<br>**สสอป.**– เป็นหน่วยงานกลางในเรื่องการประสานงานหน่วยงานและข้อมูลมาจากภูมิภาคภายใต้โครงการระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัยจังหวัดที่ดำเนินการตั้งแต่ปี 2558 ส่วนเรื่องข้อมูลด้านการเฝ้าระวังอยู่ระหว่างดำเนินการจัดตั้ง“ศูนย์ข้อมูลด้านอาหารปลอดภัย”โดยใช้งบประมาณที่ได้รับสนับสนุนจาก สสส.การ monitoring ควรมีการดำเนินการ corrective action โดยทำตามหลัก PDCA<br>**มกอช.**- ระบบเฝ้าระวัง มกอช. ยังรับผิดชอบจากฟาร์มถึงการส่งออก และจากโรงงานถึงการส่งออกเฉพาะสินค้าเกษตรที่เป็นมาตรฐานบังคับไม่เชื่อมต่อกันหากเกิดกรณี food-borne disease ปัญหาการเฝ้าระวังที่พบคือ การแชร์ข้อมูลระหว่างหน่วยงานต้นน้ำและปลายน้ำยังไม่ดี ไม่สามารถทำงานร่วมกันได้ (เมื่อมี case กระทันหัน) เพราะแต่ละหน่วยงานมีแผนประจำปีของตนเองแล้ว<br>**กรมวิชาการเกษตร**– ไม่มีข้อมูล |

| | |
|---|---|
| | **กรมประมง**–ไม่มีข้อมูล<br>**กรมปศุสัตว์** – ระบบการเฝ้าระวังยังแยกส่วนไม่เชื่อมต่อกันหากเกิดกรณี Food-borne disease เช่น ข้าวมันไก่ สาเหตุเป็นผลิตภัณฑ์จากไก่ก็เลยเป็นภารกิจ อย.แต่หากต้องตามสอบถึงฟาร์มทางกรมก็ยินดีร่วมมือการสุ่มตรวจจะทำในซากสัตว์ที่เป็นตัว เป็นชิ้น แต่หากตัดแต่งลงถาดโฟมพร้อมปรุงจะเป็นการเฝ้าระวังของ อย.<br>**กรมวิทยาศาสตร์บริการ**–ไม่มีข้อมูล |
| 7. กรุณาอธิบายการออกแบบมาตรการการของหน่วยงานของท่านให้ความรู้ต่างๆ ให้ความรู้/ฝึกอบรมด้านความปลอดภัยอาหาร มีเหมาะสม ครอบคลุมทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องหรือไม่ โดยมีทวนสอบ (verify) หรือไม่ว่ามาตรการการให้ความรู้ฝึกอบรมไปนั้นมีประสิทธิภาพ เกิดผลลัพธ์ตามประสิทธิผลที่ต้องการจริง | **สำนักอาหาร อย.** - มีการให้ความรู้อย่างมาก แต่เป็นแบบ event-based ไฟไหม้ฟาง และขาดการประเมินความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ ทั้งนี้ พบว่าเป็นปัญหาทั้งเจ้าหน้าที่ เกษตรกรและผู้ประกอบการ<br>**สำนักด่านอาหารและยา**– ทำเยอะมากแต่ปัญหาก็ยังมี เนื่องจากปัจจัยหลายๆด้าน ความหลากหลายของอาหารเอง ค่านิยมในการเลือกรับประทานอาหารที่อาจไม่คำนึงถึงความปลอดภัย เช่น เกษตรกรคำนึงถึงรายได้มากกว่าความปลอดภัย หรือประชาชนมีค่านิยมในการรับประทานอาหารแบบหนึ่งทั้งที่รู้ว่าไม่ปลอดภัย จิตสำนึก การให้ความรู้มีมากแล้ว แต่ประชาชนยังขาดความตระหนัก และยังไม่ทั่วถึง หรือการบังคับใช้กฎหมายได้อย่างไม่ทั่วถึง นอกจากนี้การฝึกอบรมที่หน่วยงานราชการให้ไป ได้มีการตรวจสอบ หรือประเมิน หรือไม่ อย.ใช้งบประมาณในการพัฒนาศักยภาพผู้บริโภคผู้ผลิตเยอะมาก แต่ผลที่ได้อาจไม่เยอะมาก<br><br>**กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์** - การอบรมให้ความรู้มี 2 แบบคือมีงบตั้งไว้ปีละ 2 ครั้ง<br>1) Top down โดยอ้างอิงตามนโยบาย: ส่วนกลางเป็นผู้คิดเรื่องการอบรม<br>2) ให้เจ้าหน้าที่ส่วนภูมิภาคเป็นผู้เสนอหัวข้อ<br>มีการตรวจติดตาม การทวนสอบประเมินว่านำความรู้ที่อบรมไปใช้หรือไม่ โดยผอ.ศูนย์ในพื้นที่เป็นผู้ตรวจประเมินแต่ทำได้เพียง 50% แต่ส่วนกลางมีแบบฟอร์มเช็คลิสต์เพื่อให้เจ้าหน้าที่สามารถทวนสอบได้ด้วยตนเอง<br>**สำนักระบาด กรมควบคุมโรค** - การอบรมให้ความรู้เจ้าหน้าที่มี 3 ระดับ<br>1) ระบาดวิทยาก่อนปฏิบัติการสำหรับจนท.ใหม่ ทำในพื้นที่กันเองในแต่ละจังหวัด<br>2) Refresher course สำหรับ จนท.จัดโดยจังหวัด เน้นความรู้ใหม่หรือ การ revise ข้อมูล |

| | |
|---|---|
| | 3) หลักสูตร 8 เดือน: หลักสูตรระบาดวิทยาและการจัดการทีมเฝ้าระวังสอบสวนเคลื่อนที่เร็ว (SRRT)สำหรับแพทย์หัวหน้าที่และผู้สอบสวนหลักรุ่นละ 40 คนคือเข้ามาที่ส่วนกลาง 3 ครั้งๆละ 1 สัปดาห์ และมีพี่เลี้ยงซึ่งเป็นแพทย์ทางระบาดแล้วมอบหมายการบ้านให้ไปทำในพื้นที่ แต่เป็นพี่เลี้ยงในช่วงหลักสูตรเท่านั้น ไม่มีการประเมินหรือทวนสอบหลังการอบรม<br>**สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย**– การอบรมมีทั้งเจ้าหน้าที่ และผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่จะขึ้นอยู่กับว่าท้องถิ่นนั้นๆต้องการให้มีการอบรมอะไร ซึ่งจะมีทีมอนามัยสิ่งแวดล้อมที่จะเข้าไปช่วยดูแล เช่น การอบรมร้านอาหาร การดูแลความปลอดภัยของอาหารบาทวิถี<br>**สสอป.** – จัดอบรมเป็นแผนตั้งงบไว้ประจำปีจากงบกลางแต่หัวข้ออบรมเป็นไปตามความต้องการของจังหวัด เช่น ต้องการอบรม ISO ปี 2560 นี้จัดอบรมการสื่อสารความเสี่ยงให้กับ สสจ.เพื่อนำไปสื่อสารกับผู้บริโภค โดยก่อนหน้าได้มีการอบรม Risk assessment และ risk management ไปก่อนแล้ว ต่อไปปี 2561 จะจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้และซ้อมแผนฯการอบรมมีการติดตามผลลัพธ์นอกจาก pre ละ post test จะติดตามโดยตรวจสอบจากเอกสารบันทึกหลักฐานว่าได้มีการดำเนินการตามขั้นตอนที่ระบุในคู่มือหรือสุ่มสัมภาษณ์ผู้ที่ปฏิบัติงาน<br>**มกอช.**- มีการตั้งงบประมาณสำหรับการอบรมบุคลากรของ มกอช. ซึ่งเป็นความรับผิดชอบของหน่วยฝึกอบรม สำหรับการอบรมบุคคลภายนอกหน่วยงาน เช่น เจ้าหน้าที่ด่าน (เกี่ยวกับกระบวนการตรวจสอบ) เกษตรกร ผู้ประกอบการ เป็นหน้าที่ของกองส่งเสริมมาตรฐาน การประเมินผลการอบรม มกอช. ไม่ได้ทำ แต่ให้เป็นหน้าที่ของหัวหน้างานของผู้เข้ารับการอบรม ส่วนใหญ่เป็น on-the job-training (OJT)<br>**กรมวิชาการเกษตร**– กรมวิชาการเกษตรมีหน้าที่ความรับผิดชอบหลักในการเป็นหน่วยงาน research unit เพื่อส่งต่อข้อมูลให้กรมส่งเสริมการเกษตรและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ในการความรู้กับเกษตรกร ผู้ที่เกี่ยวข้องและผู้บริโภค อย่างไรก็ตาม ส่วนหน้าที่การอบรมผู้ส่งออกที่ขอรับการรับรองเป็นของมกอช.บางครั้งกรมวิชาการเกษตรก็ทำหน้าที่ฝึกอบรมด้วยแต่ในระดับผู้ผลิต ผู้ส่งออก และเกษตรกรไม่ลงสู่ระดับผู้บริโภค<br>**กรมประมง** - การอบรมความรู้ให้เจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการเดิมมีหน่วยงานพัฒนาองค์กรรับผิดชอบแต่ปัจจุบันอยู่ที่กองการเจ้าหน้าที่ของแต่ละหน่วย โดยแต่ละหน่วยสามารถเสนอแผนงานเพื่อของบประมาณจัดอบรมให้ |

| | |
|---|---|
| | เจ้าหน้าที่หรือจัดให้ผู้ประกอบการ เช่น กตส.จัดเรื่องสุขอนามัยท่าเทียบเรือ ด่านจัดอบรมมาตรฐานห้องปฏิบัติการตาม Codex ทุก 2 ปี<br>• การ verify ผู้อบรมทำแค่ pre- and post-test ส่วนฝึกทักษะการทำงานเป็นการประเมินหน้างานในระหว่างปฏิบัติโดยผู้บังคับบัญชา<br>• ตั้งงบเพื่อเชิญผชช.จาก EU มาให้ความรู้ เช่น เรื่อง biotoxin, histamine<br>• อยู่ระหว่างขอเป็น ASEAN Reference Lab<br>• กรมปศุสัตว์ – การอบรมเจ้าหน้าที่จัดอบรมโดยแต่ละสำนักหรือหน่วยกำหนดเองตามความเชี่ยวชาญของสำนักนั้นๆ เช่น<br>• อบรมพนักงานตรวจโรคอบรมครั้งแรกแล้วมีการ refreshment ทุกปี<br>• แพทย์คุมฟาร์มต้องมี license ตามประเภทสัตว์ เช่น สัตวปีก สุกร เป็นต้น<br>• อบรม KM (knowledge management) เช่น innovation อบรมเชิงนวัตกรรมภายในสำนักที่รับผิดชอบ<br>**กรมวิทยาศาสตร์บริการ**- ฝึกอบรมให้ความรู้บุคลากรคือ มีผชช.จาก EU มาสอนเทคนิคทางการวิเคราะห์ FCM มีงบประมาณโดยใช้งบดำเนินการในการให้บุคลากรไปอบรม สัมมนา ด้านเทคนิคการวิเคราะห์การ verify ผู้ถูกอบรมพิจารณาประเด็นที่ว่าหากฝึกกับคนสอนที่มีประสบการณ์ในการถ่ายทอดจะเกิดประสิทธิผลที่ต้องการ |
| 8.ท่านคิดว่าหน่วยงานท่านควรได้รับการประเมินจากภายนอกเป็นประจำถึงประสิทธิภาพในการดำเนินการด้านความปลอดภัยอาหาร โดยใช้ตัวชี้วัดตามมาตรฐานสากลหรือไม่ (ซึ่งไม่ใช่การประเมินผลการปฏิบัติ | **สำนักอาหาร อย.** – การประเมินจากภายนอกสมควรและต้องเป็นหน่วยงานที่เป็น neutral เช่น คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ อย.ถูกกประเมินจากต่างประเทศIHR มาประเมินระดับกระทรวง<br>**สำนักด่านอาหารและยา**– การประเมินหน่วยงานจากตัวชี้วัดระดับสากล เรื่องการการออกกฎหมายให้เป็นไปตามสากล เราไม่น่าห่วง สำนักด่านอาหารและยาได้ ISO และมี SOP ที่ชัดเจนในการกักกันและการเตือนภัย intranet การส่งข้อมูลเตือนจากหน่วยงานภายนอก หากเป็นการประเมินเชิงระบบก็ไม่น่าเป็นห่วง<br>**กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์**- ไม่มีระบบการประเมินภายนอก (ต่างประเทศ) สำหรับประเมินกรมแต่มีประเมินภายนอกระดับกระทรวง สธ.กรมมีแต่ตรวจประเมิน ISO โดยสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ (สมป.)ในอนาคต |

| | |
|---|---|
| ราชการตามรูปแบบของ กพร.) | กระทรวงจะมีระบบประเมินภายนอกโดย ISR (International Strategic Registration) และ AMRอยากให้มีการประเมินด้านเทคนิคเพื่อเกิดการ alignment เพื่อเป็นไปในทิศทางเดียวกัน<br>**สำนักระบาด กรมควบคุมโรค** - การได้รับการประเมินจากภายนอกเพิ่งเริ่มปี 2560 แต่เป็นผลการดำเนินงานปี 2559 โดย International Heath Regulation (IHR) โดยใช้ tool คือ Joint External Evaluation (JEE) ได้คะแนนน้อยคือ 3 ใน 5 เรื่องการเชื่อมโยงข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหาร จึงเป็นที่มาที่จะบูรณาการด้านฐานข้อมูลกับกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์<br><br>**สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย**– มีการประเมินจากกพร. ไม่มีการประเมินภายนอก (ต่างประเทศ)<br>**สสอป.**– ระบบประเมินภายนอก IHR (International Health Regulation) เป็นการประเมินประเทศสมาชิกที่ต้องพัฒนาสมรรถนะในสถานการณ์ปกติและฉุกเฉินเพื่อป้องกัน ตรวจจับและตอบโต้โรคระบาดและ/หรือภัยสุขภาพระหว่างประเทศ การดำเนินการเพื่อเตรียมความพร้อมเพื่อการตรวจประเมินจึงได้จัดทำโครงการพัฒนาคู่มือระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัยจังหวัดโดยมีแนวคิดว่าเริ่มต้นจากระดับภูมิภาคจะสามารถทำได้ทันทีเพื่อให้ได้จังหวัดต้นแบบเป็นตัวอย่างในการพัฒนาให้กับจังหวัดอื่นแต่ถ้าเริ่มจากส่วนกลางระบบจะเคลื่อนตัวยากเพราะหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีมากและมีนโยบายรองรับซึ่งเห็นว่าโครงการNational Food control system ที่สถาบันดำเนินการภายใต้การสนับสนุนจาก สกว.เป็National Food Control System ของประเทศแนวคิดของการสร้างคู่มือระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัยจังหวัดเนื้อหาประกอบด้วยข้อกำหนดของ IHR และ CCFICS โดยนำหลักการในส่วนที่เหมือนกันมาไว้ด้วยกัน แล้วนำข้อกำหนดในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับภูมิภาคมารวมกันเป็น 4 หมวดคือ 1. นโยบายและการบราหารจัดการ 2. การปฏิบัติงาน 3. การทบทวนและประเมินผล 4. เอกสารบันทึกรายงานและการเก็บรักษา เมื่อทคู่มือเสร็จแล้วได้เสนอต่อคณะทำงานระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัยจังหวัด (ชุดย่อยมี สสอป.เป็นประธาน ในขณะที่ชุดใหญ่มีรองปลัด สธ.เป็นประธาน<br>**มกอช.**- นอกจาก กพร. แล้ว มีการประเมินจากหน่วยงานภายนอก ได้แก่การประเมิน AB (ไม่ใช่ทั้ง มก |

| | |
|---|---|
| | อช. แต่ประเมินเฉพาะหน่วยของ มกอช. ที่เป็น AB) โดย International Accreditation Forum มอบหมายให้คณะกรรมการส่วนภูมิภาคเอเชียแปซิฟิกรับผิดชอบในการดำเนินงานแต่งตั้งทีมผู้ประเมินและการประเมินโดยคู่ค้า เช่น ประเทศเกาหลี เพื่อเปิดตลาดสินค้าบางตัว<br>**กรมวิชาการเกษตร**– ไม่มีการประเมินภายนอกจากหน่วยงานภาครัฐที่ใช้ตัวชี้วัดตามมาตรฐานสากล แต่ถูกประเมินโดย EU และญี่ปุ่น ซึ่งมาประเมินเป็นครั้งคราว เนื่องจากกรมวิชาการเกษตรเป็นหน่วยที่ให้การรับรองเพื่อการส่งออก<br>**กรมประมง**–หน่วยงานประเมินภายนอก รวมถึงถูกประเมินจากประเทศคู่ค้า เช่น<br>• ด้านสุขอนามัย ยาสัตว์ตกค้าง และประมงผิดกฎหมาย จะมี EU โดยเฉลี่ย 3 ปีครั้ง โดยตรวจทั้งระบบ<br>• OIE ประเมินเกี่ยวกับโรคระบาดสัตว์<br>• สมอ.ตรวจ ISO17025 และ ISO17020 (Inspection body)<br>**กรมปศุสัตว์** – การประเมินจากภายนอก<br>• OIE: องค์กรสุขภาพสัตว์ระหว่างประเทศ กรมถูกประเมินมานานแล้ว โดยถูกประเมินจาก OIE แบ่งเป็นประเด็นต่างๆ ได้แก่ เกณฑ์คะแนนแบ่งเป็น 1-5เกณฑ์เฉพาะโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ โดยมาประเมินทุกปี โดยลงพื้นที่ร่วมกับกรมในการประเมิน<br>• HR โดย WHO ประเมินหน่วยงานที่เป็น Multiple agencies responsible for food safety control system in food chain ซึ่งเริ่มจากต้องทำ self assessmentเพื่อให้คะแนนตัวเองแล้ว WHO จะมาประเมินหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมดโดยผู้เกี่ยวข้องต้องมาประชุมร่วมกันและนำเสนอในส่วนที่หน่วยงานตนรับผิดชอบ<br>**กรมวิทยาศาสตร์บริการ**- การรับรองจากหน่วยงานภายนอก<br>• DMSC ตรวจตามมาตรฐาน ISO17025<br>• ระบบบริหารจัดการตาม IS0 9000<br>• การตรวจผลิตภัณฑ์น้ำตาล เขาจะถูก audit โดย สมอ.เนื่องจากเป็นหน่วยงานที่ตรวจ |

| | |
|---|---|
| | วิเคราะห์น้ำตาลให้ สมอ. |
| 9.ท่านคิดว่าทรัพยากรที่สำคัญในการดูแลเรื่องความปลอดภัยอาหาร เช่น ห้องปฏิบัติการ ทำหน้าที่เป็นส่วนในระบบด้านความปลอดภัยอาหารได้ดี มีประสิทธิภาพหรือไม่อย่างไร | **สำนักอาหาร อย.** - ไม่เพียงพอ เนื่องจากหน่วยงานที่ควรรับผิดชอบไปทำภารกิจอื่น เช่น งานวิจัย แทนที่จะใช้ในการเฝ้าระวังความปลอดภัย<br>**สำนักด่านอาหารและยา**– เพียงพอ และควรใช้ CB ภาคเอกชนให้เป็นประโยชน์มากกว่านี้<br>**กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์** - ศักยภาพlab สามารถตอบสนองความต้องการได้ระดับหนึ่ง เครื่องมือเพียงพอ แต่ศักยภาพบุคลากรด้านทักษะทาง labยังไม่เท่าเทียมกัน โดยเฉพาะในส่วนภูมิภาคขีดความสามารถเจ้าหน้าที่ไม่เท่ากัน ผอ.เสนอให้ส่งมาอบรมที่ส่วนกลางก่อน 2 ปี<br>• โดยทางปฏิบัติเจ้าหน้าที่วิเคราะห์ห้อง lab ที่ใช้เครื่องมือเทคนิคขั้นสูงจะให้พนักงานราชการที่มีตำแหน่งประจำ ไม่ใช้ลูกจ้างชั่วคราวทำ<br>• ปัจจุบันยังใช้ lab เดียวกันทำงานด้านเฝ้าระวังและงานบริการทำให้งานเฝ้าระวังไม่สามารถดำเนินการได้เต็มประสิทธิภาพ<br>**สำนักระบาด กรมควบคุมโรค** - ไม่มีข้อมูล<br>**สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย**– มีห้องปฏิบัติการกรมอนามัย และยังมีการส่งตัวอย่างบางชนิดให้กรมวิทย์การแพทย์ด้วย<br>**สสอป.**–ไม่มีข้อมูล<br>**มกอช.**- สำนักงานวิจัยและพัฒนาการเกษตร (สวพ.) กรมวิชาการเกษตร มี 8 เขต มีความพร้อมทั้งเครื่องมือ คน และงบประมาณ รวมทั้งความพร้อมในการรับงานตรวจสินค้าส่งออกที่ถูกส่งกลับ ตามที่ได้รับมอบหมายจาก อย. อย่างไรก็ตาม รายการทดสอบอาหารของแต่ละ สวพ. อาจน้อยกว่าห้องปฏิบัติการที่ส่วนกลาง ปัญหาที่พบ |

| | |
|---|---|
| | คือเรื่องค่าใช้จ่ายในการเก็บตัวอย่าง หากเจ้าหน้าที่เก็บตัวอย่างไปส่งห้องปฏิบัติการ เป็นเจ้าหน้าที่ของ มกอช. เกษตรกรไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย แต่ถ้าเป็นเจ้าหน้าที่จากบริษัทที่เป็น IB เกษตรกรต้องเสียค่าใช้จ่าย<br>**กรมวิชาการเกษตร**– กรมวิชาการเกษตรมีห้องปฏิบัติการเนื่องจากเป็นหน่วยงานวิจัยด้วย แต่ในการเฝ้าระวังด้านความปลอดภัยและคุณภาพอาหารนำเข้ายังนับว่าไม่เพียงพอ ทั้งนี้ ได้มีความพยายามให้ใช้บริการของห้องปฏิบัติการของภาครัฐและเอกชนที่ได้รับการรับรอง ISO 17025 แต่ยังมีค่าใช้จ่ายที่ค่อนข้างสูง จึงเป็นข้อจำกัดของเกษตรกรและของกรมวิชาการเกษตรเอง เนื่องจากกรมฯต้องดูแลทั้งในเรื่องวัตถุอันตรายทางการเกษตรและ food safety road map ปี 2546 และ 2547 กรมวิชาการเกษตรกำลังพิจารณาในการทำความร่วมมือกับห้องปฏิบัติการภาครัฐ เช่น กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์<br>**กรมประมง**- lab2ศูนย์ได้มาตรฐาน ISO17025 สามารถออกใบรับรองให้กับภาคเอกชนได้ คือ กทม. สงขลา<br>**กรมปศุสัตว์** – ห้อง lab มีความพร้อมสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ ที่บางกระดี: ตรวจเฉพาะตัวอย่างที่ส่งโดยภาครัฐ ซึ่งเป็นงานเฝ้าระวังและตรวจตามมาตรฐาน CODEX มี lab เอกชนที่กรม outsource และกรมไปสุ่มตรวจเพื่อ recheck ประมาณ 10% ทำ PT test โดย lab outsource ต้องเป็น lab ที่กรมรับรองร่วมกับกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เช่น SGS, Central lab ที่ปทุมธานี เป็น ASEAN Reference lab ในบางรายการที่ตรวจและLab ของสถาบันสุขภาพสัตว์แห่งชาติตรวจเชื้อโรคตามมาตรฐาน OIE<br>**กรมวิทยาศาสตร์บริการ**- เครื่องมือมีประสิทธิภาพเพียงพอ แต่เรื่องประชาสัมพันธ์กับลูกค้ายังไม่ได้ updateเท่าที่ควร |
| 10.ท่านคิดว่าการบุคคลกร/งบประมาณ ในหน่วยงานมีจำนวนและศักยภาพเพียงพอต่อการกำกับดูแลการดำเนินการด้านความ | **สำนักอาหาร อย.** - มีความจำกัด โดยเฉพาะ ในหน่วยงาน อย. และระดับจังหวัด ส่วนในระดับท้องถิ่นปัญหาเกิดจากลำดับความสำคัญขององค์กรปกครองท้องถิ่นเรื่องความปลอดภัยมิได้อยู่ในลำดับแรกๆ จึงขาดทั้งงบประมาณและบุคลากร<br>**สำนักด่านอาหารและยา**– ทรัพยากรทั้งบุคลากรซึ่งเป็นข้อจำกัดของการดำเนินงานระบบควบคุมความ |

| | |
|---|---|
| ปลอดภัยอาหารหรือไม่ อย่างไร | ปลอดภัยอาหารของประเทศส่วนกลางอาจเป็นข้อจำกัด แต่ในภาพรวมของประเทศพอเพียง การบริหารจัดการจะทำอย่างไรเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพ แก้ปัญหาโดยการจัดลำดับความสำคัญของปัญหา ความเสี่ยง การดำเนินงานอาหารตามความชัดเจนในบทบาทหน้าที่ และควรที่จะมีกรม/กระทรวงอาหาร เพื่อให้อาหารมีเจ้าภาพดูแลในภาพรวม แต่เรื่องงบประมาณเพียงพอ<br><br>**กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์** - บุคลกรและงบประมาณไม่พอหากทำครอบคลุมทั้งประเทศหากไม่จำเพาะโดยเลือกเฉพาะที่เป็นความเสี่ยงสูง ดังนั้นควรมีการดำเนินการตามความเสี่ยง<br><br>**สำนักระบาด กรมควบคุมโรค** - ปัญหาเรื่องบุคลากรทั้งจำนวน คุณภาพ และความชำนาญมีอัตรากำลังแต่ตันที่ซี 7 เพราะไม่ใช่วิชาชีพขาดแคลนเหมือนอาชีวเวชศาสตร์ที่มาที่หลังแต่มีอัตราถึงซี 8 ด้านงบมีปัญหาไม่มากเนื่องจากกรณีเกิดโรคอุบัติใหม่ เช่น เมอร์ส ทางสำนักจะได้งบกลางของประเทศ แต่การเฝ้าระวังในภาวะปกติก็ตั้งงบครอบคลุมไว้<br><br>**สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย**– งบประมาณและบุคลากรมีไม่เพียงพอต่อปริมาณงาน<br><br>**สสอป**. – บุคลากรไม่เพียงพอมีเจ้าหน้าที่ที่เป็น พนง.ราชการ ข้าราชการ ลูกจ้าง ผู้เชี่ยวชาญ (ที่ไม่ใช่พนง.ประจำ) รวม 20 คน<br>• สาธารณสุขจังหวัดมีแต่บุคลากรจบด้าน เภสัชศาสตร์ และสาธารณสุขศาสตร์ ไม่มีบุคลากรด้านอาหาร (food)<br>• บุคลากรที่ถูกฝึกทักษะเชี่ยวชาญต้องโอนย้าย<br>**มกอช.**- เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร มีไม่เพียงพอ แต่เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการมีเพียงพอ<br>**กรมวิชาการเกษตร**– ปัญหาเรื่องบุคลากรและงบประมาณก็ยังเป็นเรื่องสำคัญเพราะการถ่ายโอนภารกิจจากอย.มาแล้ว ไม่มีงบประมาณตามมาด้วย<br>**กรมประมง**– ใช้งบประมาณแผ่นดินภายใต้กระทรวงเกษตรฯ โดยมีงบ |

| | |
|---|---|
| | • การตรวจ (monitoring) สินค้านำเข้า โดยมีการเก็บตัวอย่างสินค้านำเข้า และ<br>• มีหน่วย monitoring ที่ฟาร์ม<br>• สารวัตรสุ่มตรวจที่ห้าง modern trade โดยสุ่มเฉพาะ Q-mark และผลการตรวจไม่พบเกินค่ามาตรฐาน<br>**กรมปศุสัตว์** – คนกับงบประมาณไม่มีปัญหาเพราะทำตามแผนกับงบประมาณภูมิภาคจะทำ Research and development ก็ทำได้โดยใช้งบจากส่วนกลาง<br>**กรมวิทยาศาสตร์บริการ**- บุคลากรไม่เพียงพอแต่ใช้วิธีบริหารจัดการโดยงาน routine lab จะเขียนโครงการจ้างลูกจ้างเหมาจากเงินงบประมาณ ส่วนพนักงานราชการจะพัฒนาเทคนิคการทดสอบใหม่ๆ |
| 11. Cost of monitoring แนวทางในการจัดหางบประมาณในการเฝ้าระวัง (นอกเหนือจากงบประมาณแผ่นดิน) ให้ครอบคลุมมากยิ่งขึ้นควรเป็นอย่างไร(เช่น food safety fund etc.) | **สำนักอาหาร อย.** - ควรมีให้เพียงพอแต่ให้อยู่ในรูปแบบของกองทุนส่วนกลาง ซึ่งบริหารจัดการในการดูแลความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่<br>**สำนักด่านอาหารและยา**– ไม่มีข้อมูล<br>**กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์** - มี active และ passive surveillance และงบบูรณาการที่ทำงานเชิงนโยบายร่วมกับหน่วยงานอื่นแต่งบประมาณยังอยู่ในส่วนที่กรมวิทย์จะได้รับจัดสรร<br>**สำนักระบาด กรมควบคุมโรค** - ไม่มีข้อมูล<br>**สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย**– ไม่มีข้อมูล<br>**สสอป.**– แหล่งทุนภายนอกคือ สสส.(เรื่องศูนย์ข้อมูลด้านอาหารปลอดภัย) และ สวก. (อยู่ระหว่างดำเนินการของบประมาณจาก สวก.)ซึ่งเรื่อง formalin มีความเกี่ยวข้องในหลายจุดของห่วงโว่และเป็นปัญหาที่ต่อเนื่องโดยผลจากการเฝ้าระวังของท้องถิ่น รวมทั้งFAO ในอดีตและปัจจุบันที่อยู่ระหว่างดำเนินการเรื่องผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตลอดห่วงโซ่<br>**มกอช.**- ไม่มีข้อมูล<br>**กรมวิชาการเกษตร**– GAP เป็นมาตรฐานสมัครใจที่การตรวจรับรองต้องใช้กำลังคนและงบประมาณ ซึ่ง |

| | |
|---|---|
| | ยังไม่เพียงพอ การแก้ปัญหาดังกล่าวอาจดำเนินการโดยจัดตั้งกองทุนตรวจรับรอง GAP<br>**กรมประมง**- ส่วนใหญ่ใช้งบประมาณแผ่นดินซึ่งเป็นงานเฝ้าระวัง ไม่ค่อยมีการของบวิจัยจากภายนอก<br>**กรมปศุสัตว์** – มีงบวิจัยในประเทศผ่านกองแผนฯเพื่อส่งให้ วช.และต่างประเทศผ่านโครงการวิจัย เช่น FAO<br>**กรมวิทยาศาสตร์บริการ**– ไม่มีข้อมูล |

# ภาคผนวกที่ 7

## สรุปการประชุมระดมสมองและรับฟังข้อคิดเห็นเพื่อจัดทำ

## ข้อเสนอแนะแนวทางในการนำไปสู่ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามหลักการและข้อแนะนำของโคเด็กซ์

**วันที่ 19 ตุลาคม 2560เวลา 09.30-14.00 น.**

**ณ โรงแรม ริชมอนด์สไตลิชคอนเวนชั่นโฮเทล นนทบุรี**

---

**รายชื่อคณะทำงาน**

| | | |
|---|---|---|
| 1. | ศ. ดร. วิสิฐ จะวะสิต | หัวหน้าโครงการ |
| 2. | รศ.ดร.ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต | ที่ปรึกษาโครงการ |
| 3. | รศ.ดร. สมศรี เจริญเกียรติกุล | ที่ปรึกษาโครงการ |
| 4. | ผศ. ดร. ชนิพรรณ บุตรยี่ | คณะผู้วิจัยในโครงการ |
| 5. | ผศ. ดร. สิติมา จิตตินันทน์ | คณะผู้วิจัยในโครงการ |
| 6. | ดร. นัฐพล ตั้งสุภูมิ | คณะผู้วิจัยในโครงการ |
| 7. | ดร.สายันต์ รวดเร็ว | คณะผู้วิจัยในโครงการ |
| 8. | คุณมนสุวีร์ ไพชำนาญ | คณะผู้วิจัยในโครงการ |
| 9. | คุณกังสดาล สิงห์สูง | คณะผู้วิจัยในโครงการ |
| 10. | คุณจันทิมา โพธิ | คณะผู้วิจัยในโครงการ |
| 11. | คุณวันจันทร์ ดีคุ้ม | ผู้ประสานงานโครงการ |

**ผู้สังเกตุการณ์**

| | | |
|---|---|---|
| 1. | รศ.ดร.ประภาพร ขอไพบูลย์ | สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย |
| 2. | ผศ.ดร.พงษ์เทพ วิไลพันธ์ | สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย |
| 3. | คุณสุนันท์ มะลิอ่อง | สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย |
| 4. | ดร.รัชพงษ์ กลิ่นศรีสุข | คณะสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล |
| 5. | คุณวรรณวิสา อุ่นคำ | คณะสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล |
| 6. | คุณจิตรา เศรษฐอุดม | สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |

**ผู้เชี่ยวชาญ**

| | |
|---|---|
| 1. ดร.ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ | ผู้อำนวยการสำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |
| 2. คุณวันชัย ศรีทองคำ | ผู้เชี่ยวชาญ ด้านความปลอดภัยของอาหารและการบริโภคอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |
| 3. คุณถาวินี จารุพิสิฐธร | ที่ปรึกษาสำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |
| 4. คุณจารุณี อินทรสุข | นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |
| 5. คุณชุติมา จามีกรกุล | เภสัชกรชำนาญการ สำนักด่านอาหารและยา |
| 6. ดร.นัยนา ใช้เทียมวงศ์ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ |
| 7. คุณจารุวรรณ ลิ้มสัจจะสกุล | ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตรการแพทย์ |
| 8. คุณวนิดา ยุรญาติ | นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการกรมวิทยาศาสตรการแพทย์ |
| 9. คุณอาทิชา วงศ์คำมา | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ สำนักระบาด |
| 10. คุณกรรณิการ์ หมอบพังเทียม | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ สำนักระบาด |
| 11. คุณนงลักษณ์ สิทธิเจริญชัย | ที่ปรึกษาสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย |
| 12. คุณศริธร สงดำ | นักวิชาการสาธารณสุขสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย |
| 13. คุณอุดม จันทร์ประไพภัทร | นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ กรมปศุสัตว์ |
| 14. คุณสุภาน้อย ทรัพย์สินเสริม | นักวิชาการผลิตภัณฑ์อาหารชำนาญการพิเศษ กรมประมง |
| 15. คุณกิ่งเดือน สมจิตต์ | นักวิชาการผลิตภัณฑ์อาหารชำนาญการ กรมประมง |
| 16. คุณเกรียงไกร สุภโตษะ | รักษาการผู้เชี่ยวชาญมาตรฐานคุณภาพสินค้าเกษตร กรมวิชาการเกษตร |
| 17. คุณงามจิตร ดวงดี | นักวิชาการเกษตรชำนาญการ กรมวิชาการเกษตร |
| 18. คุณเกวลิช นาคสิทธิ์ | นักวิชาการส่งเสริมปฏิบัติการ กรมส่งเสริมการเกษตร |
| 19. เรือโทมนัส ลาภผล | นักวิชาการมาตรฐานชำนาญการพิเศษสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ |
| 20. คุณสมภพ ลาภวิบูลย์สูตร | นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษกรมวิทยาศาสตรบริการ |

| | |
|---|---|
| 21. คุณปิติชัย รัตนนาคะ | หัวหน้ากลุ่มงานสินค้าเกษตรและอาหารกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ |
| 22. คุณกานติมา กาญจนเดชะ | นักวิชาการพาณิชย์ปฏิบัติการกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ |
| 23. คุณอรวรรณ แก้วประกายแสงกูล | รองผู้อำนวยการสถาบันอาหาร |
| 24. ดร.สมหมาย เตชะศิรินุกูล | รองกรรมการผู้จัดการบริหารบริษัทเจริญโภคภัณฑ์อาหาร (มหาชน) |
| 25. คุณอรอนุช ทัพพสารดำรง | รองกรรมการผู้จัดการกฎระเบียบอาหารบริษัทเจริญโภคภัณฑ์อาหาร (มหาชน) |
| 26. คุณกัทลี จันทร์เจนจบ | นักวิจัยอาวุโสบริษัทเบทาโกร จำกัด |
| 27. คุณบุญเพ็ง สันติวัฒนธรรม | ประธานกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร |

**รายชื่อผู้ไม่เข้าประชุม**

| | |
|---|---|
| 1. น.สพ.ยุคล ลิ้มแหลมทอง | ประธานคณะกรรมการขับเคลื่อนด้านความมั่นคงอาหาร |
| 2. รศ.ดร.นิรมล สุธรรมกิจ | คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ |
| 3. คุณปรินดา เป้าเพชร | ผู้จัดการแผนกอาวุโสทะเบียนผลิตภัณฑ์บริษัทเบทาโกจำกัด |
| 4. คุณนิจิตร์ตรา ทรวงดอน | เจ้าหน้าที่อาวุโสทะเบียนผลิตภัณฑ์บริษัทเบทาโกจำกัด |
| 5. ดร. จินต์ จรูญรักษ์ | ที่ปรึกษาโครงการ |

**เริ่มการประชุมเวลา**09.50 น.

---

**ผลการประชุมระดมสมองและรับฟังข้อคิดเห็นเพื่อจัดทำข้อเสนอแนะแนวทางในการนำไปสู่ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามหลักการและข้อแนะนำของโคเด็กซ์**

จากการวิเคราะห์ข้อมูลในเชิงลึกเกี่ยวกับเกณฑ์การจัดทำระบบควบคุมอาหารแห่งชาติของหน่วยงานโคเด็กซ์และแนวทางการปฏิบัติของประเทศที่ประสบความสำเร็จในการจัดทำระบบ ทางคณะผู้วิจัยพิจารณาแล้วว่าประเทศที่ได้รับการยอมรับถึงประสิทธิภาพในการจัดการระบบควบคุมอาหาร เช่น ประเทศไอร์แลนด์ ประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ มีการจัดการที่แตกต่างจากประเทศไทยอย่างชัดเจน ประเทศเหล่านั้นใช้วิธี “การรวมศูนย์เพื่อกระจาย” โดยการให้มีหน่วยงานเดียวกำหนดนโยบายลำดับความสำคัญและตัวชี้วัดระบบควบคุมอาหารของประเทศรวมถึงด้านความปลอดภัยอาหาร ทำให้การแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบมีความชัดเจน ลดปัญหาความซ้ำซ้อนและช่องว่าง นอกจากนี้จากข้อมูลการสัมภาษณ์ตัวแทนจากกระทรวงหลักที่ทางคณะผู้วิจัยพิจารณาแล้วว่าเกี่ยวข้องในระบบควบคุมอาหารโดยเน้นบทบาทหน้าที่ กฎหมายรวมถึงการบังคับใช้ และปัจจัยทรัพยากรในเรื่องงบประมาณ บุคลากร และห้องปฏิบัติการ ได้แก่

<u>กระทรวงสาธารณสุข</u>:

- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (สำนักอาหาร/สำนักด่านอาหารและยา)
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- กรมอนามัย
- กรมควบคุมโรค
- สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย (สสอป.)

<u>กระทรวงเกษตรและสหกรณ์</u>

- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ(มกอช.)
- กรมประมง
- กรมปศุสัตว์
- กรมวิชาการเกษตร

<u>กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</u>

- กรมวิทยาศาสตร์บริการ

สามารถสรุปได้ว่าปัจจัยตามห่วงโซ่อุปทานอาหารของประเทศไทยสามารถจำแนกได้ดังนี้

| | แหล่งธรรมชาติ | | | สารเคมีเกษตร/ยาสัตว์ | | อาหารสัตว์ | | อาหารนำเข้า | | | อาหารส่งกลับ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ปัจจัยการผลิต** | พืช | สัตว์น้ำ | สัตว์บก | ยาพืช | ยาสัตว์ | อาหารสัตว์ | | พืช | สัตว์น้ำ | สัตว์บก | ส่วนผสม/วัตถุเจือปนอาหาร | อาหารแปรรูป |
| หน่วยงานกำกับดูแล | กรมวิชาการเกษตร | กรมประมง | กรมปศุสัตว์ | กรมวิชาการการเกษตร/กรมโรงงานอุตสาหกรรม/มกอช./อย. | | กรมประมง/กรมปศุสัตว์ | | กรมวิชาการเกษตร/กรมประมง/กรมปศุสัตว์/มกอช./อย./กรมศุลกากร | | | | |
| **การจำหน่าย** | | | | ยา /<u>สารเคมีเกษตร</u> | <u>อาหารสัตว์+ยา</u> | อาหารสัตว์ | | | | | | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | | | | อย./ก.พณ. /กรมประมง/ กรมปศุสัตว์/ | ??? | อย./ก.พณ. /กรมประมง/ กรมปศุสัตว์/ | | | | | | |
| **การผลิตขั้นต้น** | โรงคัดบรรจุ สังสะพานปลา โรงฆ่าสัตว์/ผลิตภัณฑ์ | | | แหล่งปลูก แหล่งเลี้ยงบริษัทเอกชน | แหล่งปลูก แหล่งเลี้ยงบริษัทเอกชน | แหล่งปลูก แหล่งเลี้ยงบริษัทเอกชน | | โรงคัดบรรจุ สังสะพานปลา โรงฆ่าสัตว์ สถานที่ผลิต /ผลิตภัณฑ์ | | | | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | อย./กรมวิชาการเกษตร กรมประมง/กรมปศุสัตว์/ท้องถิ่น | | | อย./กรมส่งเสริมการเกษตร/ กรมปศุสัตว์/กรมประมง/ ก.พณ./สภาวิชาชีพ?? | ??? | อย./กรมส่งเสริมการเกษตร/ กรมปศุสัตว์/กรมประมง/ ก.พณ./สภาวิชาชีพ?? | | กรมวิชาการเกษตร/กรมประมง/กรมปศุสัตว์/มกอช./อย./กรมศุลกากร | | | | |
| **สถานที่รวบรวม** | โรงคัดบรรจุ สังสะพานปลา โรงฆ่าสัตว์ คลังสินค้า ห้องเย็น | | | โรงคัดบรรจุ สังสะพานปลา โรงฆ่าสัตว์ คลังสินค้า ห้องเย็น | | | | คลังสินค้า ห้องเย็น /ผลิตภัณฑ์ | | | | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | อย./กรมวิชาการเกษตร กรมประมง/กรมปศุสัตว์ | | | กรมปศุสัตว์/กรมประมง/ท้องถิ่น | | | | กรมวิชาการเกษตร/กรมประมง/กรมปศุสัตว์/มกอช./อย./กรมศุลกากร | | | | |
| **ตลาดค้าส่ง** | สถานที่ | | | | | | ผลิตภัณฑ์ | | | | | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | กรมอนามัย/ท้องถิ่น | | | | | | อย. | | | | | |
| **โรงงานแปรรูป** | สถานที่ | | | | | | ผลิตภัณฑ์ | | | | | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | อย. | | | | | | อย. | | | | | |
| **ศูนย์กระจายสินค้า** | สถานที่ | | | | | | ผลิตภัณฑ์ | | | | | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | อย. | | | | | | อย. | | | | | |
| **ตลาด** | สถานที่ | | | | | | ผลิตภัณฑ์ | | | | | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | กรมอนามัย/ท้องถิ่น | | | | | | อย. | | | | | |
| **ร้านอาหาร** | สถานที่ | | | | | | ผลิตภัณฑ์ | | | | | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | กรมอนามัย/ท้องถิ่น | | | | | | | | | | | |
| **ครัวเรือน** | ผู้บริโภค | | | | | | | | | | | |
| หน่วยงานกำกับดูแล | สคบ. | | | | | | | | | | | |

ต้นน้ำ

ปลายน้ำ

<u>ส่วนต้นน้ำ</u> เกิดมาจากปัจจัยภายนอกที่นำเข้าสู่ระบบอาหาร จำนวน 6 ปัจจัย ได้แก่ (1) อาหารที่ได้จากการหา จับ ล่าจากแหล่งธรรมชาติ (2) สารเคมีเกษตรเพื่อการป้องกันและกำจัดศัตรูพืช (3) ยาสัตว์ (4) อาหารสัตว์ (5) อาหารนำเข้า และ (6) อาหารส่งออกที่ถูกส่งคืนกลับสู่ประเทศ

<u>ส่วนกลางน้ำจนถึงปลายน้ำ</u>ส่วนใหญ่มักเป็นปัจจัยภายในซึ่งรวมถึงตัวระบบ พฤติกรรม และการปฏิบัติของผู้ที่มีส่วนร่วมในระบบอาหารในส่วนนั้นๆ เช่น เกษตรกร ผู้แปรรูป และผู้จำหน่ายอาหารหรือแม้กระทั่งพฤติกรรมผู้บริโภคเอง

เมื่อวิเคราะห์ความซ้ำซ้อนและช่องว่างที่เกิดขึ้น เกิดจากระบบควบคุมและการจัดการปัจจัยในระบบควบคุมอาหารตลอดห่วงโซ่มีการดำเนินการหลายหน่วยงานทั้งที่มีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงและที่ได้รับการมอบอำนาจ แต่มีจุดอ่อนคือใช้บุคลากรและงบประมาณที่ไม่สมดุล ซึ่งเกิดจากการวางแผนและปฏิบัติการในแนวดิ่งตามพันธกิจของหน่วยงานโดยไม่มีกลไกการประสานงานในแนวราบ ทำให้ขาดประสิทธิภาพในการใช้ทรัพยากรและการบังคับใช้กฎหมาย จนขาดประสิทธิผลจนทำให้เกิดเป็นช่องว่างและความซ้ำซ้อนในการปฏิบัติส่วนปัจจัยภายในที่ต้องจัดการด้วยการสื่อสาร และการให้การศึกษารวมถึงการบังคับใช้กฎหมายอย่างเข้มงวดก็ยังขาดประสิทธิภาพทั้งในระดับชาติและท้องถิ่น การด้อยประสิทธิภาพในการบริหารจัดการด้านความปลอดภัยอาหารส่วนหนึ่งมิได้เกิดจากการขาดงบประมาณ แต่เกิดจากการบริหารจัดการที่มิได้อยู่บนพื้นฐานข้อมูลความเสี่ยง และวิทยาศาสตร์ที่ถูกต้อง นอกจากนี้มีข้อสังเกตว่าในขณะที่ความไม่ปลอดภัยอาหารภายในประเทศยังเป็นปัญหาที่ขาดการแก้ไขอย่างมีประสิทธิภาพ อาหารส่งออกกลับได้รับการรับรองด้านความปลอดภัยตามมาตรฐานสากลมากขึ้นซึ่งแสดงถึงหลักการบังคับกฎหมายที่เข้มงวดของด้านอุปสงค์ร่วมกับแรงจูงใจทางเศรษฐกิจเป็นกลยุทธ์ที่มีประสิทธิภาพ

ทางคณะผู้วิจัยได้สรุปการประเมินประสิทธิภาพการจัดการระบบควบคุมอาหารของชาติในภาพรวม จากการประชุมกลุ่มเฉพาะของตัวแทนแต่ละหน่วยงาน ดังนี้

**<u>กลุ่มที่ 1</u>Food control management / Legislation / Inspection**ผู้เข้าร่วมประชุม หน่วยงานกำหนดนโยบาย

1) **Food control management:**

- ทุกหน่วยงานมีความมุ่งมั่นในการคุ้มครองผู้บริโภคในด้านความปลอดภัยของอาหารในประเทศและอาหารนำเข้า แต่ขาดการบูรณการความร่วมมือในแนวนอน จึงมีผลให้น้ำหนักความสำคัญของประเด็นปัญหาและความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารของแต่ละหน่วยงานไม่เท่ากัน
- การดำเนินการในอนาคตควรพยายามให้เกิด single agency ที่ดูแลด้านนโยบาย ทรัพยากรด้านต่างๆ และติดตามการทำงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อให้มีการทำงานร่วมกัน ส่งเสริมกัน และเป็นไปในทิศทางเดียวกันตลอดทั้งระบบอาหารของประเทศ

- หน่วยงานต่างๆมีความพยายามในการใช้ข้อมูลวิทยาศาสตร์เป็นพื้นฐานในการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยของชาติ แต่ก็ยังไม่เพียงพอ จึงต้องอาศัยข้อมูลของต่างประเทศเป็นส่วนใหญ่
- การดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยในทุกระดับตั้งแต่ระดับชาติถึงชุมชนควรดำเนินการตามลำดับความสำคัญโดยใช้ความเสี่ยงเป็นพื้นฐานเพื่อให้มีการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ
- ส่วนกลางต้องเพิ่มประสิทธิภาพในการสื่อสารนโยบายและถ่ายทอดความรู้ ด้านอาหารปลอดภัยสู่ท้องถิ่นเพื่อให้ท้องถิ่นเห็นความสำคัญ เกิดการกำหนดบทบาทหน้าที่ที่ชัดเจน และจัดสรรทรัพยากรของตนได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- การขาดการทำงานด้านความปลอดภัยอาหาร แบบบูรณาการและขาดการแบ่งปันข้อมูลอย่างเป็นระบบ ทำให้ไม่สามารถรวบรวมมาประกอบกันเป็น big data ที่สามารถนำไปใช้ประกอบการตัดสินใจและวางแผนการดำเนินการในระดับชาติได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- การที่มีหน่วยงานซึ่งมีความเป็นกลางจากภายในประเทศ หรือต่างประเทศมาประเมินระบบควบคุมความปลอดภัยอาหารในภาพของประเทศรวมน่าจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน

2) Food Legislation

- กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร มีความซ้ำซ้อน และอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของหลายหน่วยงาน ทำให้เกิดช่องว่าง (พื้นที่เกรงใจ) ในการบังคับใช้กฎหมาย
- ภาคส่วนต่างๆ ควรมีโอกาสร่วมในการออกฎหมายมากขึ้น โดยคำนึงถึงปัจจัยด้านสังคม วัฒนธรรม และเศรษฐกิจด้วย
- ประเทศไทยยังขาดการติดตาม และประเมินประสิทธิผลของกฎหมายที่ได้มีการบังคับใช้ไปแล้ว

3) Food inspection

- การจัดสรรทรัพยากรในการเฝ้าระวังและตรวจสอบความปลอดภัยอาหารต้องให้เกิดความสมดุลทั้งก่อนและหลังผลิตภัณฑ์ออกสู่ท้องตลาด ทั้งนี้ การเฝ้าระวังหลังออกสู่ท้องตลาดยังขาดประสิทธิภาพ
- การบริหารจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารในภาวะฉุกเฉินยังขาดหน่วยงานรับผิดชอบที่ชัดเจนโดยปัจจุบันหน่วยงานต่างๆดำเนินการเองตามวาระและโอกาส
- การผลักดันมีFood Safety Fund เพื่อใช้เป็นงบประมาณสนับสนุนเพิ่มเติมในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยซึ่งบริหารจัดการโดย single agency ที่จะจัดตั้งขึ้น จะเพิ่มประสิทธิภาพในการวางแผนและใช้งบประมาณ

<u>กลุ่มที่ 2</u>**Official food control laboratories / Food safety and quality information, education and communication**ผู้เข้าร่วมประชุม ระดับปฏิบัติการ

**4) Official food control laboratories**

- ทรัพยากรด้านห้องปฏิบัติการ (รวมถึงจำนวนเจ้าหน้าที่ เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ) มีความเพียงพอในการสนับสนุนระบบควบคุมอาหาร อย่างไรก็ตามห้องปฏิบัติการยังขาดงบประมาณในการบำรุงรักษาเครื่องมือบางชนิดซึ่งมีค่าใช้จ่ายค่อนข้างสูง
- กรณีมีข้อกำหนดใหม่ๆ ด้านความปลอดภัย หรือกรณีเกิดภาวะฉุกเฉิน เช่น มีภัยพิบัติ ห้องปฏิบัติการอาจไม่มีความพร้อมในช่วงต้นเพื่อรองรับการตรวจสอบตัวอย่างจำนวนมาก ห้องปฏิบัติการต้องใช้เวลาระยะหนึ่งในการเตรียมความพร้อมทั้งด้านเทคนิค/เครื่องมือ/เจ้าหน้าที่ เช่น พบปัญหาด้านความไม่พร้อมของบุคลากรที่ไม่สามารถมาทำงานได้ ในกรณีเกิดภัยพิบัติ ประกอบการตัวอย่างถูกส่งมาวิเคราะห์จำนวนมาก
- ห้องปฏิบัติการในพื้นที่ไม่จำเป็นต้องมีความสามารถในการตรวจสอบสารปนเปื้อน/สารตกค้างได้ทุกชนิดหรือมีความสามารถในการตรวจสอบได้เท่าเทียมกันทุกแห่ง ขึ้นอยู่กับข้อมูลสถานการณ์ของสารปนเปื้อน/สารตกค้างในพื้นที่นั้นๆ การบริหารจัดการส่งต่อตัวอย่างระหว่างพื้นที่และส่วนกลางเป็นเรื่องสำคัญเพื่อให้เกิดความเชื่อมโยงและใช้ก่อให้เกิดการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า
- ในการตรวจสอบตัวอย่างและการเฝ้าระวัง ควรดำเนินการตามลำดับความเสี่ยง และกำหนดหลักเกณฑ์เพื่อการขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการสำหรับการตรวจรับรองและการเฝ้าระวัง
- ปัจจุบันมีเครือข่ายห้องปฏิบัติการด้านการควบคุมอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล โดยมีส่วนร่วมกันในการสนับสนุนข้อมูลสถานการณ์และเทคนิคการวิเคราะห์
- มีการประสานงานหรือทำงานเชื่อมต่อกันระหว่างหน่วยงานเช่น การดำเนินงานร่วมกันของหน่วยงานภายใต้สังกัดของสำนักระบาดและหน่วยงานอื่นๆ ของภาครัฐ มหาวิทยาลัย และ BIOTEC รวมทั้งการประสานงานในการตรวจสอบตัวอย่างของกรมวิทยาศาสตร์บริการและมหาวิทยาลัยในพื้นที่

**5) Food safety and quality information, education and communication**

<u>การสร้างและพัฒนาฐานข้อมูล</u>

- มีปัญหาในการรวบรวมและเชื่อมโยงข้อมูล เนื่องจากวัตถุประสงค์ในการเก็บข้อมูลของแต่ละหน่วยงานแตกต่างกัน และไม่มีการวางแผนร่วมกันในการสร้างฐานข้อมูลที่จะใช้งานร่วมกันตั้งแต่ต้น
- หน่วยงานเฝ้าระวังไม่มีฐานข้อมูลมีเพียงการบันทึกรายงานผลการตรวจวิเคราะห์
- ข้อมูลที่ผ่านการพิจารณาลำดับความสำคัญและความน่าเชื่อถือซึ่งรวบรวมไว้ในฐานข้อมูลควรนำไปใช้ประกอบการกำหนดนโยบาย กำหนดแผนงานในการเฝ้าระวังและส่งต่อข้อมูลให้ผู้ที่เกี่ยวข้อง

- มีการสร้างฐานข้อมูลและรวบรวมข้อมูลโดยหน่วยงานต่างๆ เช่น สำนักส่งเสริมอาหารปลอดภัย เริ่มดำเนินการประสานและรวบรวมข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สำนักระบาด มีฐานข้อมูลเกี่ยวกับสถิติการเจ็บป่วยเนื่องจากอาหาร

<u>การสื่อสาร</u>

- การสื่อสารความเสี่ยง ควรพิจารณาความน่าเชื่อถือและถูกต้องของข้อมูลการพิจารณาข้อมูลรวมทั้งสังเคราะห์ข้อมูลควรเชื่อมโยงข้อมูลจากงานวิจัย ร่วมกับสถานการณ์ของประเทศจากหน่วยงานเฝ้าระวังที่มีการติดตามสถานการณ์มาอย่างต่อเนื่อง ก่อนส่งข้อมูลให้ผู้บริโภค หรือผู้ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนใช้เป็นข้อมูลเพื่อกำหนดนโยบาย
- การสื่อสารข้อมูลที่ผ่านการวิเคราะห์ สังเคราะห์แล้ว จะต้องสื่อสารอย่างครบถ้วน ไม่มุ่งเฉพาะประโยชน์ของหน่วยงาน หรือฝ่ายใด ฝ่ายหนึ่ง
- ช่องทางในการสื่อสารควรเลือกให้เหมาะสมกับผู้รับสาร และสามารถเข้าถึงกลุ่มผู้รับสารได้อย่างทั่วถึงในปัจจุบันพบว่าหน่วยงานรับผิดชอบโดยตรงใช้สื่อหลายช่องทางเพื่อเข้าถึงผู้บริโภคแต่เป็นภาพรวมไม่เจาะกลุ่มและไม่มีการประเมินว่าสื่อใดมีประสิทธิภาพ
- ควรสนับสนุนให้เกิด big data เพื่อนำมาใช้บริหารความเสี่ยงและมีการพิจารณาการปรับปรุงกฎหมายเพื่อสนับสนุนการแชร์ข้อมูลร่วมกันเพื่อนำข้อมูลมาใช้สนับสนุนการส่งออกของไทย

**รายละเอียดค่าใช้จ่าย**

**การประชุมระดมสมองและรับฟังข้อคิดเห็นเพื่อจัดทำ**

**ข้อเสนอแนะแนวทางในการนำไปสู่ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติตามหลักการและข้อแนะนำของโคเด็กซ์**

**วันที่ 19 ตุลาคม 2560เวลา 09.30-14.00 น.**

**ณ โรงแรม ริชมอนด์สไตลิชคอนเวนชั่นโฮเทล นนทบุรี**

| | รายการ | จำนวนเงิน (บาท) |
|---|---|---|
| ๑. | ค่าอาหารว่างและอาหารกลางวัน และค่าเช่าห้องแบ่งกลุ่ม | 39,000 |
| ๒. | ค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญเข้าประชุม | 13,500 |
| ๓. | ค่าเอกสารการประชุม | 2,500 |
| | **รวมเป็นเงิน** | **55,000** |