



O-SS 066

การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 11
The 11th STOU National Research Conference

มาตรการทางกฎหมายความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
Food Safety Legal Measures in Sealed Containers

ปารเมศ อักษรดี (Parameas Aksorndee)¹ วราภรณ์ วนาพิทักษ์ (Varaporn vanaphituk)²

สรารุณ ปิตียาศักดิ์ (Saravut Pityasak)³

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษามาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (2) ศึกษาแนวคิดความปลอดภัย การคุ้มครองผู้บริโภค และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศไทย (3) ศึกษาเปรียบเทียบมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศไทยกับต่างประเทศ (4) หาแนวทางมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทในประเทศไทย การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพด้วยวิจัยเอกสาร ผู้วิจัยจะทำการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้จากการวิจัยเอกสาร และการทบทวนวรรณกรรม เพื่อจัดทำข้อเสนอแนะต่อไป ผลการวิจัยพบว่า พบว่า (1) ผู้บริโภคควรได้รับความปลอดภัยจากการบริโภคอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (2) สหรัฐอเมริกาใช้ระบบความปลอดภัย HACCP เป็นกฎหมาย และใช้กฎหมาย SFMA ควบคุมความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ในขณะที่ประเทศญี่ปุ่นและประเทศไทยใช้ระบบ HACCP เป็นภาคสมัครใจ (3) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ยังไม่มีข้อกำหนดให้ผู้ประกอบการดำเนินกิจกรรมเพื่อความปลอดภัยในกระบวนการผลิตสินค้า และยังไม่มียุทธศาสตร์การที่มีความรู้ในด้านอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะเมื่อเปรียบเทียบกับกฎหมายประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศญี่ปุ่น (4) ใช้แนวทางแก้ไขโดยจัดตั้งคณะกรรมการอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะ และกำหนดให้ผู้ประกอบการดำเนินกิจกรรมเพื่อความปลอดภัยในกระบวนการผลิตสินค้า

คำสำคัญ ความปลอดภัยอาหาร อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

¹ นักศึกษาหลักสูตรนิติศาสตรมหาบัณฑิต สาขานิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช yoslaws@gmail.com

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประจำสาขาวิชานิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช varaporn@stou.ac.th

³ ศาสตราจารย์ประจำสาขาวิชานิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช spityas@hotmail.com



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 11

The 11th STOU National Research Conference

Abstract

This research has the objectives to (1) study legal measures of food safety in a hermetically sealed container, (2) study concepts relating to safety, consumer protection and standard of food product in a hermetically sealed container in Thailand, (3) compare legal measures for consumer protection in Thailand with with foreign contries, (4) find guidelines of legal measures for consumer protection relating to food product in a hermetically sealed container in Thailand. This research is a qualitative research with document research. The researcher will analyze the qualitative data obtained from document research and literature review. to make further recommendations. The result of study found that (1) consumers should be safe to consume food in hermetically sealed containers, (2) the United States of America requires mandatory HACCP safety system, and enforce the law on SFMA to govern food safety in hermetically sealed containers, while the HACCP system in Japan and Thailand is voluntary law on SFMA to govern food safety in hermetically sealed containers, while Japan and Thailand use the HACCP system as a voluntary law, (3 there is no requirement of HACCP provided in Food Act B.E. 2522, and related laws for business operators to carry out safety activities in the production process, and there is no specific subcommittee who has knowledge of food in hermetically sealed containers, (4) take a solution guideline with establishing a specific subcommittee for food in hermetically sealed containers, and operators are required to carry out safety activities in the production process.

Keywords: Food safety, Food in a hermetically sealed container



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 11

The 11th STOU National Research Conference

บทนำ

จากการที่ผู้ประกอบการได้นำเอาเทคโนโลยีมาใช้ในการกระบวนการผลิตอาหาร ผลิตภัณฑ์ จึงทำให้ผู้บริโภคไม่สามารถตรวจได้ว่าสินค้าชนิดนั้นไม่ปลอดภัย⁴ ที่อาจเกิดอันตรายได้ ซึ่งอันตราย(hazard)ของอาหารเกิดขึ้นได้ทั้งในลักษณะทางชีวภาพ ทางเคมี และทางกายภาพ หากไม่มีมาตรการควบคุมอันตรายในอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ⁵จะมีผลทำให้ผู้บริโภคเกิดการเจ็บป่วย หรือบาดเจ็บ ปัญหาอาหารที่มีการปนเปื้อนอันตรายหรือไม่สามารถลดอันตรายในอาหารให้อยู่ระดับที่ยอมรับว่าปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคได้ ย่อมก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภค อย่างไรก็ตามอาหารจะต้องปลอดภัยจากสารพิษและไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค การจัดการด้านความปลอดภัยอาหารจึงเป็นหน้าที่ความรับผิดชอบและต้องมีความร่วมมือกันของบุคคลหลายฝ่าย ทั้งภาครัฐและภาคผู้ประกอบการ จึงจำเป็นต้องมีระบบการควบคุมการผลิต เพื่อความปลอดภัยของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

กฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารของประเทศไทยได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้มีข้อกำหนดควบคุมความปลอดภัยทางด้านอาหารทั่วไป ตั้งแต่การผลิต การโฆษณา การให้อำนาจพนักงานเจ้าหน้าที่ในการเข้าไปตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร และกำหนดบทลงโทษแก่ผู้ประกอบการ เป็นต้น ยังมีประกาศของกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเกี่ยวกับ จุลินทรีย์ สารปนเปื้อน วัตถุเจือปน ข้อกำหนดสำหรับภาชนะบรรจุต้องเป็นไปตามมาตรฐาน สะอาด ต้องแสดงฉลากให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และจะต้องขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร แต่พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 355) ที่ยังไม่มีข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยที่เป็นกระบวนการขั้นตอนการผลิตที่แน่นอนมาบังคับใช้เป็นกฎหมายที่ผู้ประกอบการทุกรายจะต้องปฏิบัติตามเป็นมาตรฐานเดียวกัน เพื่อให้ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการตามมาตรการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารให้เป็นไปตามขั้นตอนตามหลักการที่ได้กำหนดไว้ และกำหนดนโยบายการพัฒนากระบวนการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท โดยให้ผู้ประกอบธุรกิจผลิตอาหารจัดทำขั้นตอนพื้นฐานที่เป็นขั้นตอนเตรียมความพร้อมของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท รวมถึงให้ผู้ประกอบธุรกิจผลิตอาหารกำหนดแผนและจัดทำขั้นตอนการผลิตและกระบวนการผลิต ส่วนพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522 ที่มีคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคปฏิบัติการตรวจสอบสินค้าทุกประเภทที่ไม่ปลอดภัย รวมถึงมีอำนาจดำเนินคดีแทนผู้เสียหายในการเรียกค่าเสียหายให้แก่ผู้บริโภค และมีคณะกรรมการเฉพาะเรื่องเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคในด้านการโฆษณาและฉลาก แต่ยังไม่มีความสมบูรณ์ของการเฉพาะที่จะต้องมีความรู้ หรือมีประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดการความปลอดภัยอาหาร และให้อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานการควบคุมที่เป็นการป้องกันความเสียหายให้ผู้ประกอบการให้ดำเนินกิจกรรมทางธุรกิจ เพื่อป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะที่ปิดสนิทอันเป็นการควบคุมไว้โดยเฉพาะ จากหลักการข้างต้น การดำเนินการป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะที่ปิดสนิทของประเทศไทยยังไม่มีมาตรการบังคับที่ชัดเจน เพื่อให้การคุ้มครองผู้บริโภคในกลุ่มบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทอย่างมี

⁴ จิรศักดิ์ ดิษฐพลพันธ์ และคณะ.(2561). “การเปรียบเทียบหลักความรับผิดชอบทางละเมิดกับหลักความรับผิดชอบและการรับรู้ของผู้ประกอบการหอการค้าจังหวัดอุดรธานี”. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. หน้า 87

⁵ ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์ และคณะ. (2561). HACCP การจัดการความปลอดภัยอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หน้า 61-62.



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 11

The 11th STOU National Research Conference

ประสิทธิภาพ จึงควรกำหนดให้มีคณะกรรมการที่มีความชำนาญด้านความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้ โดยเฉพาะ บังคับใช้มาตรฐานความปลอดภัยของ HACCP เป็นกฎหมายบังคับ โดยกำหนดใช้มาตรฐานความปลอดภัยให้ผู้ประกอบธุรกิจผลิตอาหารจัดทำขั้นตอนพื้นฐานที่เป็นขั้นตอนเตรียมความพร้อมของโรงงาน และกำหนดแผนและจัดทำขั้นตอนการผลิต และกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่แน่นอน โดยแบ่งเป็นประเด็นปัญหาดังนี้

1) ปัญหาไม่มีคณะกรรมการที่มีความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท พบว่า คณะกรรมการอาหารของประเทศไทยเป็นคณะกรรมการกลางที่ดูแลเรื่องความปลอดภัยอาหารทั่วไป อีกทั้งไม่ได้ระบุคุณสมบัติที่มีความชำนาญในด้านอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ชัดเจน ไม่ได้ถูกระบุไว้อย่างแน่ชัดว่าจะต้องมีความรู้ความเข้าใจด้านความปลอดภัยอาหารโดยตรง จึงทำให้มีปัญหาในการควบคุมความปลอดภัยอาหาร

2) ปัญหาที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยที่แน่นอนบังคับใช้เป็นกฎหมาย พบว่า ประเทศไทยได้นำเอาระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร HACCP มาใช้เป็นมาตรฐานการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท แต่เป็นเพียงภาคสมัครใจ⁶ ทำให้ผู้ประกอบการบางรายเท่านั้นที่จะนำเอามาตรฐานดังกล่าวมาใช้เพื่อส่งออกสินค้าให้แก่ประเทศคู่ค้าที่วางข้อกำหนดไว้อย่างเคร่งครัด แต่สำหรับผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารชนิดนี้ที่ส่งจำหน่ายภายในประเทศอาจมีการหลีกเลี่ยงไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดดังกล่าว อาจทำให้ผู้บริโภคไม่ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภค

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาแนวคิดความปลอดภัย การคุ้มครองผู้บริโภค และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
2. เพื่อศึกษามาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศไทยและต่างประเทศ
3. เพื่อศึกษาเปรียบเทียบมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศไทยและต่างประเทศ
4. เพื่อเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงแก้ไขมาตรการทางกฎหมายการคุ้มครองผู้บริโภคเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทได้ชัดเจนและเหมาะสม

ระเบียบวิธีวิจัย

1. แบบการวิจัย การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพด้วยวิธีวิจัยเอกสาร (Documentary Research)
2. ประชากร/กลุ่มตัวอย่าง ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ กฎหมายของประเทศไทย ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศญี่ปุ่น และเอกสารอื่นๆ เช่น หนังสือ บทความ วิทยานิพนธ์ รายงานวิจัย เอกสารทางวิชาการ และข้อมูลทางอิเล็กทรอนิกส์ที่มีความเกี่ยวข้องกับมาตรการความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
3. เครื่องมือการวิจัย เก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลปฐมภูมิและข้อมูลทุติยภูมิ

⁶ รัชวรรณ อภิลักขิตกาล. (2562). มาตรฐานอาหารและกฎหมายอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง. หน้า 17-19



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 11

The 11th STOU National Research Conference

4. การวิเคราะห์ข้อมูล ในส่วนของการวิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัย ผู้วิจัยจะทำการสังเคราะห์และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยวิเคราะห์จากเนื้อหาที่ได้จากการวิจัยเอกสารและการทบทวนวรรณกรรม เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการจัดทำข้อเสนอแนะต่อไป

ผลการวิจัย

ปัญหาความปลอดภัยของผู้บริโภคในด้านสุขภาพอนามัยอาหารถือเป็นปัญหาสำคัญที่ก่อให้เกิดความเจ็บป่วยซึ่งอาจเกิดได้ทั้งกระบวนการผลิตจนกระทั่งกระบวนการบรรจุผลิตภัณฑ์⁷ มีความเสี่ยงที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค ทั้งนี้หน่วยงานภาครัฐต้องทำหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยทางด้านอาหารให้มีความปลอดภัยจากสารพิษและไม่ก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภค⁸ และจะต้องกำหนดนโยบาย หน้าที่ โครงสร้างของหน่วยงาน การพัฒนาการบังคับใช้นโยบายในการควบคุม มีมาตรการบังคับใช้กฎหมาย มีระบบการติดตามที่ดี มีการเฝ้าระวังและมีมาตรการดำเนินการที่อาจเกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพ ป้องกันสิทธิของผู้บริโภค มีระบบตรวจสอบย้อนกลับสินค้าอาหารและการเรียกคืนจากกรณีที่เกิดปัญหา มีการควบคุมการผลิตหรือการแปรรูปให้มีคุณภาพและมีความปลอดภัย ควรมีการดำเนินการกำหนดมาตรการการควบคุมที่เป็นการป้องกันความเสียหาย ดังนั้นผู้ประกอบการจึงควรมีกิจกรรมเพื่อควบคุมความเสี่ยงและป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดแก่ผู้บริโภค ซึ่งมาตรการความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศไทยยังไม่มีความเข้มข้น หากเปรียบเทียบกับมาตรการความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศสหรัฐอเมริกาที่มีการบังคับใช้ระบบความปลอดภัย HACCP เป็นกฎหมายบังคับ และเพิ่มเติมกฎหมาย SFMA ที่ให้อำนาจกับเจ้าหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยอาหารมากขึ้น และประเทศญี่ปุ่นที่มีเจ้าหน้าที่ที่มีความรู้และประสบการณ์ในด้านอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทโดยเฉพาะ

1. มาตรการความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศไทย

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เป็นกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาหารที่มีการมุ่งเน้นมาตรการของรัฐในการควบคุมอาหารให้เกิดความปลอดภัยเพื่อให้เหมาะสมแก่การบริโภค และใช้เป็นหลักเกณฑ์ให้แก่ผู้ผลิตและผู้นำเข้าอาหารไปปฏิบัติ โดยมีการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการผลิตหรือนำเข้า หากไม่ปฏิบัติตามที่กฎหมายกำหนด จะมีโทษตั้งแต่การถูกเพิกถอนหรือพักการใช้ใบอนุญาต การจำคุก ปรับ หรือทั้งจำทั้งปรับ ทั้งนี้จะมีองค์การกำกับดูแลมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร มีคณะกรรมการกำกับดูแลและบังคับให้เป็นไปตามกฎหมาย กำหนดหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยทางด้านอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และกระบวนการผลิตที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ นอกจากนี้ยังมีวิธีการปฏิบัติของพนักงานให้เป็นไปอย่างถูกสุขลักษณะในการผลิตอาหารและในสถานที่ผลิต เพื่อเป็นการประกันว่ามีการผลิตอาหารที่อยู่ภายใต้สภาพที่มีความปลอดภัย ปราศจากอันตรายจากสภาพแวดล้อมและพนักงาน ใช้เป็นแนวทางในการนำไปปฏิบัติเพื่อการผลิตอาหารที่ดี อย่างไรก็ตามสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สังกัดกระทรวงสาธารณสุข ได้ออกประกาศกฎระเบียบ เพื่อใช้ควบคุมสถานที่ผลิตอาหาร กำหนดหลักเกณฑ์ให้ปฏิบัติให้ถูกต้องตามวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป มีปรากฏใน

⁷ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2541). หลักสูตรการจัดการสุขลักษณะ และ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. หน้า 18-19

⁸ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2557). สถานการณ์ความปลอดภัยอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ณ สถานจำหน่าย (ส่วนภูมิภาค) ผลการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้านเคมีและจุลินทรีย์ ปีงบประมาณ 2557. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. หน้า 17



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 11

The 11th STOU National Research Conference

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และยังใช้การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม⁹ ส่วนในระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมหรือระบบ HACCP ยังคงใช้เป็นภาคสมัครใจ ซึ่งระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม(Hazard Analysis and Critical Control: HACCP) เป็นระบบที่ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการป้องกันและควบคุมปัญหาด้านความเสี่ยง เพื่อให้สามารถผลิตอาหารที่มีความปลอดภัยได้อย่างมีประสิทธิภาพมากที่สุด ระบบ HACCP ยังมุ่งเน้นการป้องกัน กำจัดหรือลดอันตรายในขั้นตอนแรก ตั้งแต่การรับวัตถุดิบตลอดทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อประกันความปลอดภัยอาหาร กำหนดให้ขั้นตอนพื้นฐาน (preliminary step) เป็นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่จะดำเนินการจัดทำระบบ HACCP หากมีการจัดทำขั้นตอนพื้นฐานไม่ถูกต้องจะมีผลต่อประสิทธิภาพของการจัดทำแผน HACCP และการประยุกต์ระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารซึ่งขั้นตอนพื้นฐานนี้ให้อำนาจคณะกรรมการอาหารมีหน้าที่กำหนดและควบคุมเฉพาะ เป็นการกำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐานของอาหารควบคุมเฉพาะตามชื่อประเภทชนิด หรือลักษณะของอาหารนั้นๆ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย ตลอดจนกำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไขในการตรวจการเก็บตัวอย่าง การยึด การอายัด และการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการอาหารรวมทั้งเอกสารอ้างอิง กำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลากข้อความในฉลากเงื่อนไขและวิธีการแสดงฉลากตลอดจนหลักเกณฑ์และวิธีการโฆษณา

2. มาตรการความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของสหรัฐอเมริกา

ประเทศสหรัฐอเมริกาใช้มาตรการควบคุมความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท โดยใช้ระบบความปลอดภัยอาหาร HACCP ออกเป็นกฎหมายภาคบังคับไว้ในกฎหมาย ซึ่งการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมป้องกันตามความเสี่ยง HACCP ที่บัญญัติไว้ในมาตรา 103 ของกฎหมาย SFMA มีข้อกำหนดให้ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่มีหน้าที่รับผิดชอบสถานที่ผลิต จะต้องประเมินอันตรายที่อาจส่งผลกระทบต่ออาหารที่ผลิต แปรรูป บรรจุ หรือถือครอง โดยสถานที่ดังกล่าวต้องระบุ และดำเนินการควบคุมเชิงป้องกัน เพื่อลด หรือป้องกันการเกิดอันตราย และให้ความมั่นใจว่าอาหารไม่มีสิ่งปลอมปน มีตราสินค้าที่ถูกต้อง และติดตามผลควบคุม และจะต้องเก็บรักษาสันทิกของการเฝ้าติดตามในการดำเนินการ และยังได้ประกาศใช้กฎหมายว่าด้วยการปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหารให้ทันสมัย (Food Safety Modernization Act : FSMA) ที่มีการให้อำนาจแก่เจ้าหน้าที่ในการควบคุมความปลอดภัยให้เข้มข้นขึ้น โดยเพิ่มอำนาจให้ FDA บังคับใช้กฎระเบียบต่างๆ ตลอดจนการระงับการจดทะเบียนโรงงานผลิตอาหารหากอาหารมีความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพของผู้บริโภค และบังคับให้ผู้ประกอบการหรือตัวแทนที่รับผิดชอบโรงงานผลิตให้ประเมินความเสี่ยงที่อาจมีผลกระทบต่ออาหาร ระบุวิธีการควบคุมและเก็บรักษาโดยให้บันทึกไว้ จะต้องทำการทบทวนประเมินการปนเปื้อนของอาหาร โดยจัดทำเอกสารที่ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์เป็นแนวทางปฏิบัติ และยังกำหนดวิธีการลดความเสี่ยงที่จะเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค ยึดมาตรฐานความปลอดภัยโดยยึดหลักพื้นฐานบนหลักการทางวิทยาศาสตร์และจัดพิมพ์วิธีปฏิบัติในการเก็บอาหารให้แก่ผู้ประกอบการปฏิบัติตาม และประกาศให้ประชาชนทราบโดยทั่วกัน กำหนดให้ทำรายงานมาตรการควบคุมความปลอดภัยนี้ให้แก่รัฐบาลกลางทราบทุกๆ 2 ปี ในส่วนผู้ที่จะเป็นเจ้าหน้าที่ด้านความปลอดภัยอาหารนั้น จะต้องมีความชำนาญในด้านอาหารที่ตนรับผิดชอบ ประกอบด้วยบุคคลที่คุณสมบัติที่มีความรู้และได้รับการฝึกอบรม และมีประสบการณ์เกี่ยวกับการ

⁹ วัฒนา ไชยสาร. ปัญหากฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารที่มีผลต่อการส่งออกอาหารของไทย ศึกษากรณีอาหารพร้อมปรุง(Ready to Cook Food). (2556). วิทยานิพนธ์นิติศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชานิติศาสตร์. คณะนิติศาสตร์ปริทัศน์มณฑล มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. หน้า 37-57



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 11

The 11th STOU National Research Conference

จัดการความปลอดภัยอาหาร เป็นผู้ที่ผ่านการอบรมจากหลักสูตรฝึกอบรมที่เป็นหลักสูตรมาตรฐานที่ได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา

3. มาตรการความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศญี่ปุ่น

ประเทศญี่ปุ่นมีกฎหมาย Food Safety Basic Act เป็นหลักการพื้นฐานในการประกันความปลอดภัยของอาหาร โดยคำนึงถึงความเร่งด่วนในการตอบสนองอย่างเหมาะสมต่อการพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ความก้าวหน้าของความเป็นสากล และการเปลี่ยนแปลงอื่นๆ ในสภาพแวดล้อมโดยรอบที่มีผลต่อพฤติกรรมการกินของผู้บริโภค การกำหนดมาตรการที่จำเป็นเพื่อให้แน่ใจว่าความปลอดภัยของอาหารในขั้นตอนของแต่ละกระบวนการผลิต จะทำได้ตามข้อกำหนดขั้นพื้นฐานในกิจกรรมทางธุรกิจ เมื่อทำกิจกรรมทางธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารอื่นๆ กับความพร้อมที่จะให้ข้อมูลการผลิตที่ถูกต้อง กำหนดนโยบายเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารมีความปลอดภัย การประเมินผลของอาหารที่อาจเป็นอันตรายทางชีวภาพเคมีหรือทางกายภาพ ที่จะมีอยู่ในอาหารหรือโดยสภาพ นอกจากนี้ญี่ปุ่นยังมีกฎหมายสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Act) เป็นกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหารซึ่งประกาศใช้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2490 และได้มีการแก้ไขเพิ่มเติมเมื่อปี พ.ศ. 2549 โดยมีวัตถุประสงค์ในการป้องกันอันตรายด้านสุขอนามัยที่มีผลมาจากการกินและการดื่มที่ทำให้มั่นใจว่าอาหารมีความปลอดภัยและมีการปกป้องประชาชนให้มีสุขภาพที่ดี ซึ่งมีข้อกำหนดเกี่ยวกับห้ามการขายอาหารที่มีสารอันตรายและการกำหนดมาตรฐานสำหรับอาหารวัตถุเจือปนอาหารและภาชนะบรรจุอาหาร โดยกำหนดให้อาหารหรือวัตถุเจือปนที่ผลิต เพื่อจำหน่ายจะต้องรวบรวมผลผลิตแปรรูปใช้ปรุงเก็บรักษาขนส่งและแสดงในลักษณะที่สะอาดและถูกสุขอนามัย ห้ามจำหน่ายอาหารและวัตถุเจือปนที่มีหรือปนเปื้อนสารพิษหรือสารที่เป็นอันตรายหรือสงสัยว่าจะมีหรือปนเปื้อนสารดังกล่าว ยกเว้นกรณีที่มีรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขแรงงาน และสวัสดิการระบุว่าไม่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพของมนุษย์ อย่างไรก็ตามประเทศญี่ปุ่นจะห้ามจำหน่ายอาหาร และวัตถุเจือปนที่มีการปนเปื้อนจุลินทรีย์ก่อโรค หรือสงสัยว่ามีจุลินทรีย์ก่อโรค และมีความเสี่ยงต่อสุขภาพของมนุษย์ รวมถึงห้ามจำหน่ายอาหาร และวัตถุเจือปนที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพของมนุษย์ที่มีการปนเปื้อน หรือมีการเดิมสารแปลกปลอมอื่นๆ ทั้งนี้ประเทศญี่ปุ่นจะมีหน่วยงานกำกับดูแลสินค้าอาหารที่ประกอบด้วยคณะกรรมการความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Commission: FSC) ทำหน้าที่ประเมินความเสี่ยงอาหาร ได้แก่สำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Affairs Agency, CAA) มีหน้าที่ให้คำแนะนำแก่รัฐมนตรีเพื่อประเมินความเสี่ยงอาหาร ติดตามการบังคับใช้นโยบายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร เป็นหน่วยงานที่ดำเนินการประเมินความเสี่ยงและการทำงานเป็นอิสระจากหน่วยงานจัดการความเสี่ยง ดังนั้น FSC จึงมีเป้าหมายหลักในการดำเนินการคือการประเมินความเสี่ยงอาหาร เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารปลอดภัยโดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ รวมถึงประสานงานและให้คำแนะนำแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและดำเนินการสื่อสารความเสี่ยงระหว่างผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ผู้บริโภคและผู้ประกอบการร้านอาหาร นอกจากนี้ยังดำเนินการตอบสนองต่อเหตุการณ์การเจ็บป่วย และเหตุฉุกเฉินที่เกิดจากอาหาร หน่วยงาน FSC ของประเทศญี่ปุ่นเป็นหน่วยงานที่ทำงานเป็นอิสระ ที่ประกอบไปด้วยคณะกรรมการที่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารจำนวน 7 คน และมีคณะกรรมการอีก 12 คณะ ทำหน้าที่ประเมินความเสี่ยงอันตรายเฉพาะด้าน

จากการศึกษาเปรียบเทียบดังกล่าวจะเห็นได้ว่า การดำเนินการป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะที่ปิดสนิทของประเทศไทยยังไม่มีมาตรการบังคับที่ชัดเจน ที่จะทำให้เกิดการคุ้มครองผู้บริโภคในกลุ่มบริโภคเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทอย่างมีประสิทธิภาพ อีกทั้งยังไม่มีคณะกรรมการที่มีความชำนาญด้านความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีอำนาจบังคับใช้มาตรฐานความปลอดภัยเป็นกฎหมาย



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 11

The 11th STOU National Research Conference

บังคับ โดยคณะกรรมการจะต้องกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยให้ผู้ประกอบธุรกิจผลิตอาหารจัดทำขั้นตอนพื้นฐานที่เป็นขั้นตอนเตรียมความพร้อมของโรงงาน และกำหนดแผนและจัดทำขั้นตอนการผลิต และกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่แน่นอนต่อผู้ประกอบธุรกิจ

อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาพบว่า จากการที่ผู้ประกอบการได้นำเอาเทคโนโลยีมาใช้ในการกระบวนการผลิตสินค้าและผลิตบรรจุภัณฑ์ จึงทำให้ผู้บริโภคไม่สามารถตรวจสอบได้ว่าสินค้าชนิดนั้นเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ภาครัฐจึงจำเป็นต้องมีมาตรการบังคับที่ชัดเจน เพื่อให้การคุ้มครองผู้บริโภคในกลุ่มบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทอย่างมีประสิทธิภาพ ควรกำหนดให้คณะกรรมการที่มีความชำนาญด้านความปลอดภัยอาหารประเภทนี้ไว้โดยเฉพาะ บังคับใช้มาตรฐานความปลอดภัยในอาหารของ HACCP เป็นกฎหมายบังคับ กำหนดมาตรฐานความปลอดภัยให้ผู้ประกอบธุรกิจผลิตอาหารจัดทำขั้นตอนพื้นฐานที่เป็นขั้นตอนเตรียมความพร้อมของโรงงาน และกำหนดแผนและจัดทำขั้นตอนการผลิต และกระบวนการผลิตอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่แน่นอน เพื่อแก้ไขปัญหาดังนี้

1. ปัญหาไม่มีคณะกรรมการที่มีความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

องค์การกำกับดูแลมาตรฐานความปลอดภัยในอาหารของแต่ละประเทศจะมีหน่วยงานดูแลคุ้มครองผู้บริโภค มีการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยที่เป็นของภาคเอกชนและของภาครัฐ บางมาตรฐานความปลอดภัยได้ถูกนำมาใช้บัญญัติเป็นกฎหมาย แต่บางมาตรฐานความปลอดภัยเป็นเพียงมาตรการสมัครใจ อย่างไรก็ตามระบบควบคุมความปลอดภัยในอาหารของประเทศไทยได้กำหนดใช้หลักเกณฑ์ระบบควบคุมอาหารขั้นพื้นฐาน ได้แก่ ระบบ GMP บังคับใช้เป็นกฎหมาย แต่ในส่วนของระบบควบคุมอาหารขั้นสูงกว่าและได้รับการยอมรับในทางสากล เช่น ระบบ HACCP ถูกกำหนดไว้เพียงมาตรฐานสมัครใจ และในส่วนการติดตามหรือตรวจสอบย้อนกลับอาหารกรณีเมื่อพบปัญหาความไม่ปลอดภัยในอาหาร ประเทศไทยยังไม่มีมีการบังคับใช้และดำเนินการอย่างเป็นรูปธรรม ควรจะมีกฎหมายควบคุมกำกับดูแลกรณีผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมนั้นๆ เพื่อให้มีการบังคับใช้มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นกฎหมายอย่างชัดเจน ประกอบกับการแต่งตั้งหน่วยงานที่กำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารหน่วยงานที่กำกับดูแลความปลอดภัยอาหาร และจัดตั้งศูนย์กลางการจัดทำระบบมาตรฐานความปลอดภัย เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบกับจากประเทศไทย สหรัฐอเมริกาและประเทศญี่ปุ่นต่างมีคณะกรรมการกลางในระดับที่เป็นราชการระดับสูงที่มีอำนาจในการบริหารและให้นโยบายคณะกรรมการในระดับรองลงมามีปฏิบัติตาม แต่สำหรับประเทศสหรัฐอเมริกาที่ได้มีการกำหนดให้มีการจัดตั้งให้มีบุคลากรที่มีความรู้และประสบการณ์ในด้านอุตสาหกรรมอาหารโดยตรงมากำกับดูแลความปลอดภัยอาหาร เพื่อให้เกิดความเสี่ยงต่อผู้บริโภคน้อยที่สุด ในส่วนมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของ HACCP นั้นประเทศสหรัฐอเมริกา ที่ได้นำมาตรฐาน HACCP มาบังคับใช้เป็นกฎหมายไว้เป็นระยะเวลานานแล้ว และยังได้ปรับปรุงระบบความปลอดภัย HACCP ตลอดเวลา ได้มีการพัฒนาให้มีคณะกรรมการโดยเฉพาะที่กำกับดูแลความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท โดยกำหนดให้บุคคลที่จะมาเป็นคณะกรรมการดังกล่าวจะต้องมีคุณสมบัติที่มีความรู้และได้รับการฝึกอบรม และมีประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดการความปลอดภัยอาหาร เป็นผู้ผ่านการอบรมจากหลักสูตรฝึกอบรมที่เป็นหลักสูตรมาตรฐานที่ได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา สำหรับประเทศญี่ปุ่นได้นำเอาระบบมาตรฐานอาหาร HACCP มาบังคับเป็นภาคสมัครใจ และไม่มีคณะกรรมการควบคุมความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะ แต่ประเทศญี่ปุ่นมีคณะกรรมการที่มีความชำนาญเฉพาะ



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 11

The 11th STOU National Research Conference

ด้านมาควบคุมดูแล ซึ่งแตกต่างจากประเทศไทยที่ยังไม่มีการบังคับใช้ระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหารเอกชน HACCP เป็นกฎหมายใช้บังคับเช่นกัน แต่คณะกรรมการอาหารของประเทศไทยเป็นคณะกรรมการกลางที่ดูแลเรื่องความปลอดภัยอาหารทั่วไป อีกทั้งไม่ได้รับคุณสมบัติที่มีความชำนาญในด้านอุตสาหกรรมอาหารประเภทนี้ที่ชัดเจนว่าจะต้องมีความรู้ความเข้าใจด้านความปลอดภัยอาหารโดยตรง จึงทำให้มีปัญหาในการควบคุมความปลอดภัยอาหาร

ดังนั้น เพื่อให้สอดคล้องกับบริบทของผู้ประกอบการที่ได้มีการใช้เทคโนโลยีในการผลิตอาหารมากขึ้น ประเทศไทยควรจะมีการแต่งตั้งผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะ โดยการพิจารณาให้มีการกำหนดเพิ่มเติมคณะกรรมการเฉพาะเรื่องชุดใหม่ โดยคณะกรรมการเฉพาะจะต้องมีความรู้ หรือมีประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดการความปลอดภัยอาหาร และให้อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานการควบคุมที่เป็นการป้องกันความเสียหายให้ผู้ประกอบการให้ดำเนินกิจกรรมทางธุรกิจ เพื่อป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะที่ปิดสนิทอันเป็นการควบคุมไว้โดยเฉพาะ

2. ปัญหาที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยที่แน่นอนบังคับใช้เป็นกฎหมาย

ประเทศญี่ปุ่นได้มีมาตรการควบคุมความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท โดยประกาศให้ใช้ระบบ HACCP กับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปด้วยกระบวนการใช้ความร้อนภายใต้ความดัน ผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุกระป๋อง แต่ยังคงใช้เป็นแบบสมัครใจ ยังไม่มีการบังคับใช้เป็นกฎหมายแต่อย่างใด แต่ก็บังคับให้อยู่ภายใต้การควบคุมความปลอดภัยของผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยอาหารโดยเฉพาะ สำหรับประเทศไทยเองก็มีการนำเอาระบบ HACCP มาใช้ในกระบวนการผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารชนิดนี้ เป็นภาคสมัครใจ แต่ยังคงแตกต่างกันในเรื่องหลักพื้นฐานการผลิตที่อยู่ภายใต้ผู้เชี่ยวชาญกำกับดูแลเหมือนกับประเทศญี่ปุ่น ทำให้ประสิทธิภาพการควบคุมความปลอดภัยของอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทของประเทศไทยยังมีปัญหาที่จะต้องได้รับการแก้ไข และเมื่อพิจารณาเปรียบเทียบกับข้อกำหนดมาตรการทางกฎหมายความปลอดภัยอาหารชนิดนี้ของประเทศสหรัฐอเมริกา ที่นำมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร HACCP มาบังคับใช้เป็นกฎหมาย และยังพัฒนาปรับปรุงมาใช้ตามกฎหมาย SFMA เพื่อปฏิรูประบบการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารให้เข้มข้นขึ้น จึงทำให้เกิดความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคมากขึ้น โดยให้ผู้ประกอบการธุรกิจผลิตอาหารจัดทำขั้นตอนพื้นฐานที่เป็นขั้นตอนเตรียมความพร้อมของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และจัดทำขั้นตอนการผลิตและกระบวนการผลิตเพื่อเน้นให้การควบคุมเป็นมาตรการเชิงป้องกันแทนการตอบโต้ภายหลังเกิดปัญหา

ดังนั้น จากการที่ประเทศไทยได้นำเอาระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร HACCP มาใช้เป็นมาตรฐานการผลิตอาหารประเภทนี้เป็นเพียงภาคสมัครใจ ทำให้ผู้ประกอบการบางรายเท่านั้นที่จะนำเอามาตรฐานดังกล่าวมาใช้เพื่อส่งออกสินค้าให้แก่ประเทศคู่ค้าที่วางข้อกำหนดไว้อย่างเคร่งครัด แต่สำหรับผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารชนิดนี้ที่ส่งจำหน่ายภายในประเทศอาจมีการหลีกเลี่ยงไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดดังกล่าว อาจทำให้ผู้บริโภคไม่ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภค ดังนั้นอุตสาหกรรมอาหารชนิดนี้ควรจะมีข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยอาหารที่ชัดเจนเป็นภาคบังคับให้ผู้ประกอบการทุกรายจะต้องปฏิบัติตามเป็นมาตรฐานเดียวกัน ประเทศไทยจึงควรกำหนดให้ผู้ประกอบการดำเนินการป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับสินค้าอาหารของตนเอง โดยการกำหนดให้ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการตามมาตรการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารให้เป็นไปตามขั้นตอนตามหลักการที่ได้กำหนดไว้ และกำหนดนโยบายการพัฒนากระบวนการผลิตอาหารอย่างต่อเนื่อง โดยให้และผู้ประกอบการธุรกิจผลิตอาหารจัดทำขั้นตอนพื้นฐานที่เป็นขั้นตอนเตรียมความพร้อมของโรงงานอุตสาหกรรม



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 11

The 11th STOU National Research Conference

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท รวมถึงให้ผู้ประกอบธุรกิจผลิตอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท กำหนดแผนและจัดทำขั้นตอนการผลิตและกระบวนการผลิต เพื่อเน้นให้การควบคุมเป็นมาตรการเชิงป้องกันแทนการตอบโต้ภายหลังเกิดปัญหา

ข้อเสนอแนะ

เพื่อให้การคุ้มครองผู้บริโภคในกลุ่มบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทมีประสิทธิภาพ จึงควรใช้อำนาจตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 12 ให้จัดตั้งคณะกรรมการ กำหนดคณะกรรมการที่มีความชำนาญด้านความปลอดภัยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะ และออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข กำหนดให้นำมาตรฐานอาหารของ HACCP มาใช้ควบคุมที่เป็นการป้องกันความเสียหาย โดยกำหนดหน้าที่ของผู้ประกอบการ ดำเนินการป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดความเสียหายต่อผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะที่ปิดสนิทอันเป็นการควบคุมไว้ โดยเฉพาะ คือ:-

1. ให้คณะกรรมการอาหารออกคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการควบคุมมาตรฐานการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะ เพื่อดำเนินการควบคุมตรวจสอบความถูกต้อง ตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มาตรา 12 เพื่อเป็นการบังคับใช้กฎหมายให้มีความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ ดังนี้

1) ตั้งคณะกรรมการควบคุมมาตรฐานการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้โดยเฉพาะ เพื่อดำเนินการควบคุมตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของแผนผังการผลิต เพื่อให้ได้ความถูกต้องที่ครบทุกขั้นตอนที่ระบุไว้ในขั้นตอนการผลิต

2) ผู้ที่จะเป็นคณะกรรมการจะต้องได้รับการศึกษาผ่านการอบรม มีความรู้ หรือมีประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดการความปลอดภัยอาหาร โดยผู้ผ่านการอบรมจากหลักสูตรฝึกอบรมที่เป็นหลักสูตรมาตรฐานที่ได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยาของประเทศไทย

3) ให้คณะกรรมการมีอำนาจควบคุมให้ผู้ประกอบธุรกิจผลิตอาหารจัดทำขั้นตอนพื้นฐานที่เป็นขั้นตอนเตรียมความพร้อมของโรงงานอุตสาหกรรม กำหนดแผนและจัดทำขั้นตอนการผลิตและกระบวนการผลิต และกำหนดนโยบายการพัฒนากระบวนการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทอย่างต่อเนื่อง

4) ให้รัฐมนตรีออกประกาศกำหนดมาตรฐานการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 6 ดังนี้

1) ให้ผู้ประกอบธุรกิจผลิตอาหารจัดทำขั้นตอนพื้นฐานที่เป็นขั้นตอนเตรียมความพร้อมของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้ดังนี้

- (1) จัดทำคณะทำงานเพื่อพัฒนาระบบการควบคุมการผลิตอาหาร
- (2) กำหนดรายละเอียดของผลิตภัณฑ์อาหาร
- (3) ระบุวัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์และกลุ่มผู้บริโภค
- (4) จัดทำแผนผังกระบวนการผลิต
- (5) ทวนสอบความถูกต้องของแผนผังกระบวนการผลิตกับการผลิตจริง

2. ให้ผู้ประกอบธุรกิจผลิตอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท กำหนดแผนและจัดทำขั้นตอนการผลิตและกระบวนการผลิตไว้ดังนี้



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 11

The 11th STOU National Research Conference

- 1) วิเคราะห์อันตรายที่มีโอกาสเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิต รวมทั้งวัตถุดิบและส่วนผสมต่างๆ
- 2) กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมอันตราย ให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ว่าปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- 3) กำหนดค่าวิกฤตเพื่อใช้เป็นค่าในการควบคุมจุดวิกฤตที่เป็นอันตราย
- 4) กำหนดการตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤตให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด
- 5) กำหนดวิธีการปฏิบัติแก้ไขการเบี่ยงเบนของจุดวิกฤตที่เป็นอันตราย
- 6) ทวนสอบความถูกต้องและสอดคล้องของแผนและจัดทำขั้นตอนการผลิตและกระบวนการผลิต
- 7) จัดทำเอกสาร บันทึกข้อมูล และจัดเก็บข้อมูล ของแผนขั้นตอนการผลิตและกระบวนการผลิต

เอกสารอ้างอิง

- จิระศักดิ์ ดิษฐพลพันธ์ และคณะ. (2561). “การเปรียบเทียบหลักความรับผิดชอบทางละเมิดกับหลักความรับผิดชอบเด็ดขาดและการรับรู้ของผู้ประกอบการ หอการค้าจังหวัดอุดรธานี”. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. หน้า
- ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์ และคณะ. (2561). HACCP การจัดการความปลอดภัยอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หน้า 61-62.
- รัชวรรณ อภิลักขิตกาล. (2562). มาตรฐานอาหารและกฎหมายอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง. หน้า 167
- วิณา ไชยสาร. ปัญหากฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารที่มีผลต่อการส่งออกอาหารของไทย
- ศึกษารณิอาหารพร้อมปรุง(Ready to Cook Food). (2556). วิทยานิพนธ์นิติศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชานิติศาสตร์. คณะนิติศาสตร์ปริทัศน์มยงค์. มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2557). สถานการณ์ความปลอดภัยอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ณ สถานที่จำหน่าย(ส่วนภูมิภาค) ผลการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้านเคมีและจุลินทรีย์ ปีงบประมาณ 2557. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2541). หลักสูตรการจัดการสุขลักษณะ และ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.