

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ภาคเหนือของไทยมีภูมิประเทศและภูมิอากาศเหมาะแก่การเพาะปลูกพืชผัก และผลไม้หลากหลายชนิด โดยเฉพาะภาคเหนือตอนบน เช่น ลำพูน เชียงใหม่ พะเยา และเชียงรายที่มีการเพาะปลูกพืชเมืองหนาว ภาคเหนือจึงเป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบทางการเกษตรที่สำคัญของประเทศ จึงมีสถานประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเกิดขึ้นมากมายในภาคเหนือ อาทิ การแปรรูปผักและผลไม้บรรจุกระป๋อง แช่แข็ง อบแห้ง หมักดอง อาหารสำเร็จรูป กึ่งสำเร็จรูป อาหารขบเคี้ยว เป็นต้น (ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย, 2543)

ตลาดส่วนใหญ่เป็นตลาดต่างประเทศได้แก่ เอเชีย ตะวันออกกลาง และสหภาพยุโรป โดยเฉพาะสหภาพยุโรป ที่เป็นองค์กรความร่วมมือระหว่างประเทศทั้งหมด 27 ประเทศ มีประชากรมากถึง 502,489,143 ล้านคน ในปี พ.ศ. 2553 มีมูลค่าการนำเข้าจากไทย 13,887.67 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 15.3 ส่วนการส่งออกผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้กระป๋อง ได้มีการคาดการณ์ว่าในปี พ.ศ. 2554 จะมีมูลค่าส่งออกเพิ่มขึ้นถึง 1,903.32 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยมีอัตราการเติบโตเพิ่มขึ้นร้อยละ 10 ส่งผลให้ให้ผู้ประกอบการทางด้านอุตสาหกรรมเกษตรที่มีมากถึง 536 รายมีการปรับตัวในด้านการพัฒนาด้านการผลิต ให้สอดคล้องกับมาตรฐานการผลิตที่เป็นที่ยอมรับของต่างประเทศ และเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก (กรมส่งเสริมการส่งออก, 2554)

ในปี พ.ศ. 2541 สมาคมผู้ค้าปลีกแห่งสหราชอาณาจักร (The British Retail Consortium: BRC) ที่เกิดจากการรวมกลุ่มกันระหว่างกลุ่มผู้ค้าปลีกของอังกฤษ และกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อพัฒนามาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งสหราชอาณาจักร (British Retail Consortium standard: BRC standard) ขึ้นมาสำหรับธุรกิจอาหารค้าปลีก เพื่อให้ผู้ค้าปลีกสามารถปฏิบัติได้สอดคล้องตามข้อกำหนดทางกฎหมาย และปกป้องคุ้มครองผู้บริโภค และเป็นที่ยอมรับของเครือข่ายพันธมิตรอังกฤษและสหภาพยุโรป มาตรฐานนี้เป็นเครื่องมือบริหารจัดการในห่วงโซ่อุปทาน (food supply chain) ได้รับการออกแบบให้สามารถเข้ากันได้กับระบบมาตรฐานคุณภาพสากลอื่นๆ ที่ได้มีการใช้กันอยู่แล้ว เช่น หลักเกณฑ์วิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP) ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point:

HACCP) มาตรฐานระบบ SQF2000 (Safe Quality Food 2000) ISO 9001:2000 และ ISO22000:2008 มาตรฐาน BRC นี้มีใช้กับสถานประกอบการที่ต้องการส่งผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่ผู้ค้าปลีกในสหภาพยุโรป ปัจจุบันได้มีการประกาศใช้เป็นฉบับที่ 6 (Issue 6) เดือน กรกฎาคม 2554 มาตรฐานนี้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ซึ่งจะมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2555 ประกอบด้วย 7 ข้อกำหนดหลัก ได้แก่ ความมุ่งมั่นของผู้บริหาร ระบบ HACCP ระบบบริหารคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร มาตรฐานสภาพแวดล้อมที่ตั้งของโรงงาน การควบคุมผลิตภัณฑ์ การควบคุมกระบวนการ และบุคลากร {บริษัท มูดี อินเทอร์เน็ต(ไทยแลนด์) จำกัด, 2538}

บริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด ก่อตั้งมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2531 เป็นผู้ประกอบการขนาดกลางที่ทำการผลิตผักและผลไม้บรรจุกระป๋อง ตั้งอยู่ในเขต ต.หนองตอง อ.หางดง จ.เชียงใหม่ ในปี พ.ศ. 2553 บริษัทฯ มีกำลังการผลิตโดยรวมอยู่ที่ 12,035 ตัน หรือ 400 ตู้ต่อปี ผลผลิตส่วนใหญ่ส่งออกร้อยละ 80 คิดเป็นมูลค่าอยู่ที่ 220 ล้านบาทต่อปี โดยมีตลาดหลักคือ เอเชีย ตะวันออกกลาง และอเมริกา บริษัทฯ ได้ดำเนินการผลิตตามระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารหลายระบบ ได้แก่ GMP HACCP และ ISO 22000: 2005 ในอนาคตบริษัทฯ มีเป้าหมายที่จะขยายตลาดไปยังเครือสหพันธ์อังกฤษและยุโรป จึงจำเป็นต้องทำอย่างเต็มที่ที่บริษัทฯ จะต้องทำการพัฒนาระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐาน BRC ดังนั้นก่อนที่จะนำระบบนี้ไปใช้นั้น จึงต้องทำการประเมินความพร้อมของบริษัทฯ ที่มีต่อมาตรฐาน BRC ทั้ง 7 ข้อกำหนดหลัก จากการประเมินนี้จะทำให้ทราบถึงระดับความพร้อมของบริษัทฯ และได้แนวทางในการเตรียมความพร้อมเพื่อให้สามารถนำมาตรฐาน BRC ไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อประเมินความพร้อมของบริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด ต่อการรองรับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งสหราชอาณาจักร

## 1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา

- 1.3.1 ทำให้ทราบถึงความพร้อมของบริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด ต่อการรองรับมาตรฐาน BRC
- 1.3.2 เพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้ประกอบการโรงงานผลิตอาหารอื่นๆ ในการเตรียมความพร้อมก่อนการขอรับรองมาตรฐาน BRC