

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

* อาหาร จัดเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญต่อมนุษย์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารถ้าไม่ได้คุณภาพย่อมมีผลกระทบก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคด้วยเหตุนี้กระทรวงสาธารณสุขได้นำหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในผลิตอาหาร (จี เอ็ม พี) มาใช้ จี เอ็ม พี มาจากภาษาอังกฤษที่เรียกว่า Good Manufacturing Practice : GMP หมายถึง หลักเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและการควบคุมซึ่งผู้ผลิตอาหารต้องปฏิบัติตามเพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตได้มีความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่า GMP เป็นการมุ่งเน้นการจัดการสภาพแวดล้อมของกระบวนการผลิตอาหารให้ถูกสุขลักษณะควบคู่ไปกับการควบคุมที่ถูกต้อง ในปัจจุบันมีการนำระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Point; HACCP) มาใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารให้ปลอดภัย แต่ระบบ HACCP จะใช้ไม่ได้ผลหากสภาพแวดล้อมของกระบวนการผลิตไม่ถูกสุขลักษณะและขาดระบบการควบคุมที่ถูกต้อง ดังนั้น GMP จึงเป็นระบบพื้นฐานที่ผู้ผลิตอาหารจำเป็นต้องจัดให้มีขึ้นก่อนด้วยการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ซึ่งประกอบด้วย¹

1. การควบคุมสุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต
2. การควบคุมเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต
3. การควบคุมกระบวนการผลิต
4. การควบคุมการสุขาภิบาล
5. การควบคุมการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
6. การควบคุมด้านบุคลากร

¹ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 1 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. หลักเกณฑ์และวิธีการที่ถูกสุขลักษณะในการผลิตอาหาร (เชียงใหม่ : งานบริการการลงทุนฝ่ายพัฒนารุรกิจอุตสาหกรรม ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรม ภาค 1, 2544), หน้า 1.

การที่ผู้ผลิตสามารถปฏิบัติตามบรรทัดฐานวัตถุประสงค์ของข้อกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) จะทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย เป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิตและมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารมากขึ้น โดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่จะทำให้อาหารเป็นพิษ และเป็นอันตรายต่อผู้บริโภครวมทั้งเป็นการยกระดับความปลอดภัยในการผลิตอาหารของประเทศไทยให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล สามารถแข่งขันและอยู่รอดต่อไปได้ในโลกการค้าเสรี

ปัจจุบันภาครัฐได้ออกข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พศ. 2543 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารมาเป็นเกณฑ์ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2544 เป็นต้นไป โดยมีผู้ผลิตรายใหม่ต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ดังกล่าวทันที ส่วนผู้ผลิตรายเก่าได้รับการผ่อนผันอีก 2 ปีสำหรับผู้ฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามจะต้องได้รับโทษตามกฎหมาย โดยมีมูลเหตุหลัก 2 ประการคือ

ประการแรก เพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของกระแสทางด้านเศรษฐกิจและสังคมที่ผ่านมา มีผลทำให้ผู้บริโภคมีความรู้และมีความต้องการบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ขณะเดียวกันปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมหลายด้านได้เปลี่ยนแปลงไป ส่งผลทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัยมีเพิ่มขึ้น จนภาครัฐบาลได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว จึงจัดให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นหน่วยงานหลักมาดูแลกำกับในเรื่องนี้ โดยในระยะแรกบังคับใช้กับอาหาร 57 ชนิดก่อน²

ประการที่สอง เพื่อใช้เป็นปัจจัยส่งเสริมการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารสู่ตลาดโลก และเป็นการป้องกันการกีดกันทางการค้าระหว่างประเทศ ทำให้ประเทศไทยจำเป็นต้องยึดถือและปฏิบัติตามกติกาการค้าสากลที่ WTO (World Trade Organization) กำหนดขึ้น โดยเฉพาะการปฏิบัติตามข้อตกลงในเรื่องเกี่ยวกับคุณภาพมาตรฐาน และความปลอดภัยของการผลิตอาหาร [(Sanitary and Phytosanitary Agreement (SPS Agreement)] ซึ่ง WTO ได้กำหนดให้ประเทศสมาชิกที่ผลิตอาหารเพื่อการส่งออกจำหน่ายในตลาดโลก จะต้องมียุทธศาสตร์ประกันคุณภาพและควบคุมในเรื่องความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร (Quality Assurance) ที่เป็นมาตรฐานสากล โดยเน้นการกำกับดูแลให้สถานที่ผลิตอาหาร และกระบวนการผลิตอาหาร ต้องมีระบบมาตรฐานและหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

² สำนักงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร, ร่างคู่มือเผยแพร่ทางวิชาการ เอกสารการประชุมสัมมนา (กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข, 2543) , หน้า 4.

ซึ่งมาตรการดังกล่าวจะทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตในประเทศไทยจะไม่ถูกยกเป็นข้ออ้างในการกีดกันทางการค้าจากประเทศคู่ค้า อันจะเป็นประโยชน์สำคัญต่อการค้าของประเทศไทยในโลกการค้าเสรี ในภาพรวมอาจกล่าวได้ว่าทุกประเทศควรแสดงเจตนารมณ์ขั้นพื้นฐานในการรับผิดชอบต่อผู้บริโภคของตน ด้วยการดำเนินการค้าควบคู่กับการเป็นผู้ดูแลความปลอดภัยอาหารในลักษณะที่สามารถตรวจสอบได้ แสดงต่อระบบของกฎหมาย และการปฏิบัติอย่างจริงจัง เพื่อแสดงให้เห็นว่าประเทศผู้ส่งออกมีการดูแล และควบคุมอาหารให้ปลอดภัยและเป็นไปตามเงื่อนไขด้านความปลอดภัย (Food Safety Objective) ของประเทศคู่ค้า โดยเฉพาะประเด็นเรื่องการมีระบบกฎหมายที่สอดคล้องกับระบบสากล มีระบบความปลอดภัยของอาหารที่เชื่อถือได้รวมทั้งมีกลไกรองรับการปฏิบัติ และการตรวจสอบที่เหมาะสมน่าเชื่อถือ ตลอดจนมีการปฏิบัติอย่างจริงจังทั้งภาครัฐ และเอกชน จากมูลเหตุดังกล่าว จึงเป็นปัจจัยผลักดันให้ประเทศไทยจำเป็นต้องปรับระบบการกำกับดูแลอาหารให้เป็นไปตามแนวสากลกำหนด โดยการนำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) มาบังคับเป็นกฎหมายใช้สำหรับอุตสาหกรรมผลิตอาหารในประเทศไทย

สำหรับ บริษัท ฟรีโตเลีย (ประเทศไทย) จำกัด ได้ก่อตั้งขึ้นใน ปี 2538 ภายใต้การบริหารงานโดย บริษัท เป๊ปซี่โค อินค์ สหรัฐอเมริกา เป็นองค์กรธุรกิจที่ทำการผลิตและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารประเภทขนมขบเคี้ยวอันได้แก่ มันฝรั่งทอดกรอบเลย์ ข้าวเกรียบข้าวโพดทอดกรอบ โคโรนาโตส ข้าวโพดอบกรอบ ซีโตส ฯลฯ ทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ มียอดการจำหน่ายปีล่าสุด 2543 ที่ 2,800 ล้านบาท บริษัท ฟรีโตเลีย(ประเทศไทย) จำกัด มีเป้าหมายหลักคือต้องการเป็นบริษัทที่มียอดจำหน่ายสูงจัดเป็นอันดับ ที่ 1 ของตลาดขนมขบเคี้ยวด้วยการเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาดของบริษัทขึ้นปีละ 20% แนวทางปฏิบัติที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้นั้นคือจะต้องมีการพัฒนาและปรับปรุง คุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามแนวสากลกำหนด โดยเน้นคุณภาพผลิตภัณฑ์ และความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เพื่อให้สามารถส่งไปจำหน่ายได้ในโลกการค้าเสรี ดังนั้นจึงกำหนดมาตรการรองรับ โดยจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ขึ้นด้วยเหตุนี้ ผู้ศึกษาจึงสนใจที่จะศึกษาการจัดทำ ระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของโรงงาน ผลิตอาหารขนมขบเคี้ยว บริษัท ฟรีโตเลีย (ประเทศไทย) จำกัด เพื่อจะได้ทราบถึงขั้นตอนการจัดทำและปัญหาที่เกิดขึ้น อันจะเป็นแนวทางที่เป็นประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษารายละเอียดการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)
2. เพื่อศึกษาปัญหาที่พบในการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของโรงงานผลิตอาหาร บริษัท ฟรีโตเลย์ ประเทศไทย จำกัด
3. เพื่อศึกษาและเป็นแนวทางปรับปรุงการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของโรงงานผลิตอาหารบริษัทฟรีโตเลย์ ประเทศไทย จำกัด

ขอบเขตการศึกษา

การศึกษานี้จะศึกษาการจัดระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของโรงงานผลิตอาหารขบเคี้ยว บริษัท ฟรีโตเลย์ ประเทศไทย จำกัด

ประโยชน์ที่จะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงรายละเอียดการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)
2. ทำให้ทราบถึงอุปสรรค และปัญหาที่พบในการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของโรงงานผลิตอาหาร บริษัท ฟรีโตเลย์ ประเทศไทย จำกัด
3. ทำให้ทราบถึงแนวทางการปรับปรุงการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของโรงงานผลิตอาหาร บริษัท ฟรีโตเลย์ ประเทศไทย จำกัด
4. เพื่อเป็นประโยชน์สำหรับผู้ที่มีสนใจนำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ไปใช้ในระบอบอุตสาหกรรมการผลิตอาหารประเภทอื่นๆ