

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

อาหารจัดเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญของมนุษย์ และนับวันจะมีความสำคัญมากยิ่งขึ้น เพราะบางประเทศไม่สามารถผลิตอาหารได้เพียงพอต่อการบริโภคภายในประเทศ จึงจำเป็นต้องนำเข้าอาหารจากต่างประเทศ ในช่วงที่ผ่านมาประเทศไทยมีประเทศที่ผลิตอาหารเพื่อการส่งออกหลายประเทศ จึงทำให้มีการแข่งขันกันมาก และในปัจจุบันสิ่งที่แข่งขันกันมากที่สุดคือ คุณภาพของสินค้า ซึ่งถ้าอาหารไม่ได้คุณภาพย่อมเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และจะกระทบต่อผู้ประกอบการในที่สุด จากแรงผลักดันการเปิดตลาดเสรีทางการค้า ซึ่งนอกจากจะทำให้การแข่งขันทวีความรุนแรงขึ้นแล้ว สินค้าหลากหลายประเภท รวมทั้งผลิตภัณฑ์อาหารจากนานาประเทศจะถูกส่งเข้ามาจำหน่าย หรือย้ายฐานการผลิตเข้ามาในประเทศไทยเพิ่มมากขึ้น โดยที่สินค้าเหล่านี้อาจมีความเหนือกว่าทั้งทางด้าน คุณภาพ มาตรฐานการผลิต มาตรฐานความปลอดภัย และราคา ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการของไทย อย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ แต่หากได้มีการยกระดับมาตรฐานการผลิต พัฒนาคุณภาพ และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้นแล้วก็สามารถแข่งขันได้ (ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 1, 2543)

อุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยเป็นอุตสาหกรรมที่มีศักยภาพสูง โดยมีมูลค่าส่งออกต่อปีนับแสนล้านบาท และมีการบริโภคภายในประเทศเป็นจำนวนมาก ดังนั้น ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร จึงต้องมีการจัดการด้านคุณภาพที่ดี เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และเพื่อการแข่งขันได้ในตลาดโลก และมาตรการสำคัญ ที่ใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหาร ซึ่งสามารถสร้างความมั่นใจในเรื่องของความปลอดภัยอาหาร และเป็นที่ยอมรับในระดับสากลในปัจจุบันก็คือ ระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ระบบดังกล่าวเป็นการวิเคราะห์อันตราย ที่อาจมีผลต่อสุขอนามัยของผู้บริโภค ในทุกขั้นตอนของกระบวนการ และวางมาตรการในการป้องกัน ฝ้าระวังและตรวจติดตามแก้ไข เพื่อให้อาหารที่ผลิตนั้นมีความปลอดภัย และไม่มีอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2549)

ระบบ HACCP เป็นระบบที่ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางจากนานาประเทศ ซึ่งคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission) ได้พัฒนามาตรฐานอาหาร แนวทาง และข้อแนะนำต่างๆ ขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนการ

ปฏิบัติทางการค้าที่เป็นธรรมเพื่อคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคจากการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหาร และได้ร่างแนวทางในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ขึ้น ซึ่งในปัจจุบันองค์การการค้าโลก (World Trade Organization, WTO) ได้ใช้แนวทางและข้อแนะนำต่างๆ ของ Codex เป็นหลักอ้างอิงสำหรับเป็นข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารระหว่างประเทศ (สุวิมล กิริติพิบูล, 2544) นอกจากการจัดทำระบบ HACCP จะเป็นการบริหารจัดการด้านความปลอดภัยอย่างมีระบบและลดการกีดกันทางการค้าแล้ว ยังส่งผลให้เกิดภาพพจน์ที่ดีต่อองค์กรและผลิตภัณฑ์ และเป็นการลดภาระค่าใช้จ่ายในการผลิตที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดโดยเฉพาะคุณภาพด้านความปลอดภัย ทั้งยังเป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการตลาด และเป็นพื้นฐานสำคัญในการพัฒนาสู่ระบบคุณภาพ ISO 9000 (International Organization for Standardization) (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2549)

ระบบ HACCP สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับอุตสาหกรรมอาหารทุกประเภทและทุกขนาด ธุรกิจ ในประเทศไทยมีจำนวนโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทั้งหมด จำนวน 9,439 โรงงาน แต่มีโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้วเพียง 542 แห่ง (สถาบันอาหาร, 2549) สำหรับอุตสาหกรรมอาหารที่มีการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าในการส่งออกตามรายงานของกรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ แบ่งเป็น 4 กลุ่ม คือ อาหารแช่เย็นและอาหารแช่เยือกแข็ง อาหารแห้ง อาหารกระป๋อง และอาหารแปรรูปอื่นๆ ซึ่งแต่ละปีล้วนสร้างรายได้ให้แก่ประเทศไทยเป็นจำนวนมาก

จังหวัดเชียงใหม่เป็นแหล่งที่อุดมสมบูรณ์ด้วยพืชผลทางการเกษตรหลายชนิด จึงมีโรงงานอุตสาหกรรมอาหารเกิดขึ้นหลายแห่ง ปัจจุบันมีผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ที่จดทะเบียนกับกรมโรงงานอุตสาหกรรมทั้งหมด 267 โรงงาน (กรมโรงงานอุตสาหกรรม, 2549) และมีโรงงานที่ได้รับการรับรองระบบ HACCP แล้วจำนวน 19 โรงงาน (สถาบันอาหาร, 2549) ในการศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาแนวทางของการพัฒนาระบบ HACCP ของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ และศึกษาปัญหาอุปสรรคของการพัฒนาระบบ HACCP เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP แก่ผู้ประกอบการอื่นต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาการจัดทำระบบ HACCP ของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในจังหวัดเชียงใหม่

1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. เพื่อทราบขั้นตอนการจัดทำระบบ HACCP ของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในจังหวัดเชียงใหม่
2. เพื่อทราบปัญหาและอุปสรรคของการจัดทำระบบ HACCP ของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในจังหวัดเชียงใหม่
3. เพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้ประกอบการ โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ในการจัดทำระบบ HACCP ต่อไป



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved