

## บทที่ 1

### บทนำ

#### หลักการและเหตุผล

การขยายตัวของอุตสาหกรรมอาหารส่งออกของไทยเป็นไปอย่างต่อเนื่องเป็นผลมาจากความได้เปรียบทางด้านวัตถุดิบที่มีความหลากหลาย และมากเพียงพอสำหรับความต้องการของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมถึงความพร้อมรับการปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตเพื่อให้สามารถแข่งขันได้ โดยเฉพาะการผลิตให้ได้ตามมาตรฐานที่ประเทศคู่ค้าต้องการ ประกอบกับนโยบายการส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารของภาครัฐบาล ตั้งแต่การพัฒนาในระดับฟาร์มจนถึงโรงงานแปรรูปและการตลาด ส่งผลให้อุตสาหกรรมของไทยมีการขยายตัวอย่างรวดเร็ว นับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2538 เป็นต้นมา (สถาบันอาหาร, 2548: ออนไลน์)

การเป็นสมาชิกองค์การการค้าโลก (World Trade Organization : WTO) รวมถึงการอยู่ภายใต้กรอบการค้าเสรีต่าง ๆ ผ่านข้อตกลงทางการค้าและการลงทุนทั้งในระดับทวิภาคีและพหุภาคีทำให้ทุกประเทศต้องเผชิญหน้ากับการค้าเสรีที่มีแนวโน้มว่า จะไม่มีการกีดกันหรืออุปสรรคทางภาษีระหว่างกันอีกต่อไป ดังนั้น รัฐบาลแต่ละประเทศจึงมีแนวโน้มที่จะใช้มาตรการที่ไม่ใช่ภาษี (Non-Tariff measures : NTMs) เพื่อคุ้มครองทั้งการบริโภคและการผลิตในประเทศเพิ่มขึ้น (กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 2550: ออนไลน์)

ในปี ค.ศ.1998 สมาคมผู้ค้าปลีกของสหราชอาณาจักร (British Retail Consortium:BRC) ได้เริ่มเข้ามามีบทบาทในการจัดทำมาตรฐานเพื่อให้เป็นแนวทางปฏิบัติสำหรับสมาชิกผู้ค้าปลีกทั้งหมดเรียกว่า BRC Technical Standard and Protocol for Companies Supplying Branded Food Products (หรือ BRC Food Technical Standard) ซึ่งต่อมาได้รับการยอมรับและมีการนำไปใช้อย่างแพร่หลายในวงการที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมสินค้าอาหารทั่วไปทั้งในสหราชอาณาจักรและขยายไปถึงประเทศอื่น ๆ ด้วย จากการที่บริษัทผู้ค้าปลีกจำนวนมาก ได้กำหนดให้ผู้ผลิตหรือซัพพลายเออร์ในต่างประเทศ ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เพื่อให้ผู้ค้าปลีกสามารถปฏิบัติได้สอดคล้องตามข้อกำหนดทางกฎหมายและปกป้องคุ้มครองผู้บริโภคอันเป็นการสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยของอาหารแก่ผู้บริโภค มาตรฐาน BRC เป็นมาตรฐานหนึ่งที่ได้ถูกออกแบบเฉพาะสำหรับผู้ค้าปลีก ใช้เป็นเครื่องมือบริหารจัดการในห่วงโซ่การส่งมอบอาหาร (Food Supply Chain) และเป็นมาตรฐานที่ได้รับการออกแบบเพื่อให้สามารถเข้ากันได้กับระบบมาตรฐานคุณภาพสากลอื่น ๆ ที่ได้มีการนำมาใช้อยู่แล้วโดยภาคอุตสาหกรรม เช่น หลักวิธีปฏิบัติที่

ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice: GMP) ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP) มาตรฐานระบบ SQF 2000 (Safe Quality Food) และ ISO 9000 ต่อมาจึงได้มีการปรับเปลี่ยนมาเป็น BRC Global Standard-Food ซึ่งได้มีการพัฒนาปรับปรุงมาตรฐานและหลักเกณฑ์แนวทางปฏิบัติเพิ่มเติมมาอย่างต่อเนื่อง โดยปัจจุบันมีการขยายครอบคลุมถึงสินค้าอุปโภคบริโภค (BRC Global Standard-Consumer Products) และในด้านบรรจุภัณฑ์ (BRC/IOP Global Standard-Food Packaging and Other Packaging Materials) ด้วย (สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงลอนดอน, 2550: ออนไลน์)

ดังนั้นภาคธุรกิจต่างๆจึงจำเป็นต้องปรับกระบวนการทัศน์ใหม่ จากฝ่ายตั้งรับเป็นฝ่ายรุกโดยติดตามแนวโน้มการคิดกันที่จะเกิดขึ้นในอนาคต จึงจำเป็นต้องหาความรู้ให้มากขึ้น โดยเฉพาะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อสร้างอำนาจต่อรองกับคู่ค้า เช่น การใช้ระบบตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) การประสานมาตรฐาน (Harmonization) การใช้ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะและสิ่งแวดล้อม เพื่อความปลอดภัยด้านสุขภาพและอนามัยของประชาชนในประเทศของตน (Safety) ความมั่นคงทางอาหารของประเทศ (Security) และความยั่งยืนของสังคม เช่น สิ่งแวดล้อม (Sustainability) และแรงงาน (กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 2550: ออนไลน์)

ปัจจุบันการความปลอดภัยด้านอาหาร และการคุ้มครองสุขอนามัยของผู้บริโภค จึงเริ่มมีความสำคัญและเข้ามามีบทบาทในการค้าระหว่างประเทศ ทำให้ผู้ส่งออกของประเทศขณะนี้กำลังถูกคุมเข้มตรวจสอบให้ได้มาตรฐานความปลอดภัย ในบางครั้งการส่งออกต้องชะงักเพราะการตรวจสอบจากกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป ได้ใช้มาตรฐาน BRC มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งในจุดนี้ประเทศไทยต้องตระหนักอย่างมากเพื่อควบคุมมาตรฐานของอาหารตามกำหนดของ BRC เพราะในอนาคตสินค้าทุกชนิดที่นำมาจำหน่ายในระบบค้าปลีกของสหภาพยุโรปหรือในองค์กรของผู้ประกอบการจากกลุ่มสหภาพยุโรปที่กระจายอยู่ทั่วโลก ต้องมีมาตรฐาน BRC ทุกชนิด (สถาบันอาหาร, 2551: ออนไลน์)

อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปเพื่อการส่งออกในจังหวัดสมุทรสาครจำนวน 49 โรงงานที่สามารถส่งออกไปกลุ่มประเทศยุโรปจากจำนวนทั่วประเทศ 141 โรงงาน ดังนั้นอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปจึงเป็นอุตสาหกรรมที่สำคัญของจังหวัด โรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปจึงต้องมีการปรับตัวเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐาน BRC เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดของคู่ค้าหรือเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า (สมาคมอาหารแช่เยือกแข็ง, 2549: ออนไลน์)

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงมีความสนใจศึกษาความรู้ความเข้าใจระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกอังกฤษ ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร

### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาความรู้ความเข้าใจระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกอังกฤษ ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร

### ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบถึงความรู้ความเข้าใจระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานBRC ของบุคลากรในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเล
2. ทำให้ทราบถึงระดับความพึงพอใจของผู้เกี่ยวข้องในบริษัทที่ได้รับมาตรฐานBRC
3. เป็นแนวทางในการพัฒนาบุคลากรและรักษาไว้ซึ่งระบบคุณภาพเพื่อพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

### นิยามศัพท์

**องค์ประกอบความรู้ความเข้าใจ** หมายถึง องค์ประกอบซึ่งแสดงความรู้การรับรู้และความเชื่อ ตลอดจนความคิดเห็นที่ผู้บริโภคมีต่อสิ่งใดหนึ่งซึ่งเกิดขึ้น โดยพื้นฐานจากการรับรู้ข้อมูลต่างๆที่บุคคลได้มาจากประสบการณ์ทั้งทางตรงและทางอ้อม

**ระบบคุณภาพ** หมายถึง ระบบที่ประกอบด้วย โครงสร้าง และการจัดองค์กร หน้าที่ ความรับผิดชอบวิธีดำเนินการ กระบวนการดำเนินการจัดสรรทรัพยากรเพื่อนำนโยบายการบริหารงานด้านคุณภาพ ไปปฏิบัติการดำเนินการ

**ระบบความปลอดภัยของอาหาร** หมายถึง ระบบที่จัดทำขึ้นมาเพื่อป้องกันอันตรายที่เกิดขึ้นจากอาหารอันส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค

**มาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกอังกฤษ (British Retail Consortium : BRC)** หมายถึง มาตรฐานที่สมาคมผู้ค้าปลีกประเทศอังกฤษนำมาใช้เพื่อสนับสนุนให้ประเทศคู่ค้าใช้ เพื่อยกระดับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ให้เข้าสู่มาตรฐานสากลในเรื่อง การวิเคราะห์และควบคุมอันตราย ณ จุดวิกฤต(HACCP) GMP ระบบบริหารคุณภาพ มาตรฐานสิ่งแวดล้อมของโรงงานการควบคุมผลิตภัณฑ์ การควบคุมกระบวนการผลิต และการบริหารทรัพยากรมนุษย์

โรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเล หมายถึง สถานที่ประกอบ หรือผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่ตั้งในจังหวัดสมุทรสาคร โดยใช้เครื่องจักร และหรือแรงงานคน โดยผ่านกระบวนการแปรรูปให้สามารถยืดระยะเวลาการเก็บรักษาคุณภาพอาหารได้ โดยไม่ว่าจะอยู่ในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์แบบใดก็ตาม ก่อนดำเนินการเพื่อการกระจายสินค้าออกไป



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved