

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

นับแต่มีการก่อตั้งองค์การการค้าโลก (WORLD TRADE ORGANIZATION, WTO) ในเดือนมกราคม 2538 ซึ่งประเทศไทย เป็นหนึ่งในประเทศผู้ร่วมก่อตั้งด้วยนั้น องค์การดังกล่าวมีการกำหนดมาตรการกีดกันด้านเทคนิคต่อการค้า (Technical Barriers to Trade, TBT) และมาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Measure, SPS)¹ และจะเห็นได้ว่าการค้าระหว่างประเทศทวีความเข้มงวดขึ้นอย่างมาก มีกฎระเบียบต่างๆ มากมายเกิดขึ้น ดังนั้นประเทศที่มีความพร้อม ย่อมได้เปรียบในเวทีการค้าโลก ซึ่งหัวใจสำคัญยิ่งของการต่อสู้ในเวทีการค้าโลกหรือการค้าภายในประเทศก็คือ “คุณภาพ” และ “ความปลอดภัย” นั่นเอง

ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารของไทยได้เจริญก้าวหน้าไปอย่างรวดเร็วและต้องส่งออกแข่งขันกับต่างประเทศ เช่น จีน อินเดีย และ เวียดนาม แต่ไทยยังมีปัญหาด้านการแข่งขันการส่งออก อันเนื่องมาจากหลายประเทศผู้นำเข้าสินค้าอาหาร ได้ให้ความสำคัญเกี่ยวกับมาตรฐานทางด้านสุขลักษณะการรักษาสิ่งแวดล้อม คุณภาพและความปลอดภัยในตัวสินค้ามากขึ้น

คุณภาพและความปลอดภัยในตัวสินค้าเป็นปัจจัยหนึ่งในการแข่งขันที่มีความสำคัญต่อการเพิ่มศักยภาพการส่งออกสินค้าไปยังต่างประเทศ หลายประเทศผู้ส่งออกได้ให้ความสำคัญต่อการพัฒนาระบบคุณภาพของสินค้า เพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในตลาดโลก ประเทศที่มีการพัฒนาระบบคุณภาพสินค้าได้แก่ ญี่ปุ่น มีการพัฒนามาตรฐานอุตสาหกรรม Z8101-1981 พ.ศ. 2538 ญี่ปุ่นได้ออกกฎหมายด้วยความรับผิดชอบในตัวผลิตภัณฑ์ (The Product Liability Law) ซึ่งเป็นกฎหมายที่ใช้สำหรับคุ้มครองผู้บริโภคโดยตรง ในยุโรปมีการพัฒนาระบบมาตรฐานคุณภาพสินค้า ISO9000 (International Organization for Standardization) และในอเมริกาได้มีการพัฒนาระบบคุณภาพ QS9000 (Quality System) และ ระบบ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) ที่ใช้โดยตรงในอุตสาหกรรมอาหาร

อุตสาหกรรมอาหารของไทยเป็นอุตสาหกรรมที่มีศักยภาพการส่งออกสูง โดยในปีพ.ศ.2540 สินค้าอาหารมีมูลค่าการส่งออก 185,839.4 ล้านบาทต่อปี² ที่ผ่านมาผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP จึงต้องเผชิญกับปัญหาการกีดกันทางการค้ารวมถึง

¹ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับ บริษัท เอสจีเอส(ประเทศไทย) จำกัด, เอกสารประกอบการสัมมนาเชิงวิชาการด้านความปลอดภัยของอาหาร, 2543 หน้า1

² MERCK LAB NEWS, 12 (October-December 1998), หน้า4.

ถูกค้าในต่างประเทศไม่ยอมรับคุณภาพสินค้าจากประเทศไทย ทำให้ผู้ประกอบการต้องสูญเสียตลาดการส่งออก ด้วยเหตุนี้ผู้ประกอบการจึงควรนำเอาระบบคุณภาพ HACCP มาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารเพื่อประกันคุณภาพและควบคุมคุณภาพการผลิตและประกันความปลอดภัยของอาหารให้แก่ผู้บริโภค

ถั่วเหลืองฝักสดจัดเป็นพืชเศรษฐกิจทางภาคเหนือของประเทศไทย โดยในปีพ.ศ.2540 มีปริมาณ การส่งออก 6,949 เมตริกตันต่อปี (มีมูลค่า 1,496 ล้านบาท หรือประมาณ 448.8 ล้านบาท)³ บริษัท ยูเนียนฟรอสท์ จำกัด เป็นบริษัทขนาดกลาง ถิ่นใหญ่โดยบริษัทอาหารสากล (มหาชน) จำกัด ก่อตั้งเมื่อเดือน พฤษภาคม 2532 ตั้งอยู่ที่จังหวัดลำปาง มีพนักงานประมาณ 400 คน ดำเนินธุรกิจผลิตผัก-ผลไม้แช่แข็งเพื่อการส่งออก ผลิตภัณฑ์หลักของบริษัท ได้แก่ ถั่วเหลืองฝักสด ถั่วแขก ถั่วฝักยาว ข้าวโพดฝักอ่อน มะม่วง มะละกอ สตรอเบอรี่ โดยเริ่มมีการส่งออกตั้งแต่ปี พ.ศ. 2534 ในปี พ.ศ.2542 มีปริมาณการส่งออกรวม 4,483 เมตริกตัน คิดเป็นมูลค่าการส่งออก ประมาณ 200 ล้านบาท โดยมีการส่งออก ถั่วเหลืองฝักสดแช่แข็ง 1,345 เมตริกตัน คิดเป็นมูลค่าประมาณ 75 ล้านบาท ในปี พ.ศ.2542 บริษัทได้เริ่มพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP ในผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองฝักสดแช่แข็งอย่างจริงจัง และในปีพ.ศ.2543 บริษัทมีแผนที่จะขอรับการรับรองระบบ HACCP จากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม(สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม ภายในเดือนสิงหาคม ดังนั้นผู้ศึกษาจึงมีความสนใจนำเอาบริษัท ยูเนียน ฟรอสท์ จำกัด มาเป็นกรณีตัวอย่างศึกษาแนวทางการพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP ต่อการส่งออกผลิตภัณฑ์ ถั่วเหลืองฝักสดแช่แข็ง

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาความสำคัญและความจำเป็นของระบบคุณภาพ HACCP ต่อการส่งออกผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองฝักสดแช่แข็ง ของบริษัท ยูเนียนฟรอสท์ จำกัด
2. เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP ต่อการส่งออกผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองฝักสดแช่แข็งกรณีศึกษาของบริษัทยูเนียนฟรอสท์ จำกัด

³ Import of commodity by country, 1993-1997 : Jetro Bangkok.

⁴ เงินช่งฟ่ง. ผู้จัดการโรงงานบริษัทยูเนียนฟรอสท์จำกัด. สัมภาษณ์ 20 มกราคม 2542.

1.3 ขอบเขตการศึกษา

แนวทางการพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP เพื่อการส่งออกผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองฝักสดแช่แข็ง : กรณีศึกษา บริษัท ยูเนียนฟรอสท์ จำกัด เป็นการศึกษาเฉพาะ ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองฝักสดแช่แข็ง โดยทำการศึกษาจากบุคคลและแผนกที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP ได้แก่ ผู้จัดการโรงงาน ผู้ช่วยผู้จัดการโรงงาน และหัวหน้าแผนกต่างๆ ได้แก่ แผนกส่งเสริมวัตถุดิบ แผนกผลิต แผนกบรรจุ แผนกห้องเย็น แผนกควบคุมคุณภาพ แผนกบุคคลและธุรการ แผนกซ่อมบำรุง วิศวกร และแผนกการตลาด

1.4 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. เพื่อทราบถึงความสำคัญและความจำเป็นของระบบคุณภาพ HACCP ต่อการส่งออกผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองฝักสดแช่แข็ง
2. เพื่อทราบถึงปัญหาการพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP ต่อการส่งออกผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองฝักสดแช่แข็ง
3. เพื่อทราบแนวทางการพัฒนาระบบคุณภาพ HACCP ต่อการส่งออกผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองฝักสดแช่แข็ง
4. เพื่อเป็นแนวทางสำหรับอุตสาหกรรมอาหารในการจัดการระบบคุณภาพ HACCP