

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

ตามยุทธศาสตร์“ครัวของโลก” รัฐบาลมีเป้าหมายเพื่อเป็นผู้ส่งออกสินค้าอาหารรายใหญ่ 1 ใน 5 ของโลก ภายใน 2-3 ปี และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความเชื่อมั่นในระดับสูงด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย (สถาบันอาหาร, 2548: ออนไลน์) การที่จะให้นโยบายประสบความสำเร็จจำเป็นต้องอาศัยหลายปัจจัยด้วยกัน หนึ่งในนโยบายนั้นได้แก่ การผลิตอาหารเพื่อการส่งออก โดยในปี 2547 มีมูลค่าการส่งออกรวม 3,874,817 ล้านบาท โดยแบ่งเป็นสินค้าเครื่องคอมพิวเตอร์ อุปกรณ์ และส่วนประกอบรถยนต์ อุปกรณ์และส่วนประกอบแผงวงจรไฟฟ้า ยางพารา เครื่องรับวิทยุโทรทัศน์ ส่วนประกอบเม็ดพลาสติก เสื้อผ้าสำเร็จรูป อัญมณีและเครื่องประดับ ข้าว เหล็กกล้า และผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องและแปรรูป เป็นต้น ซึ่งจะเห็นได้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องและแปรรูปมีมูลค่าการส่งออกถึง 90,712 ล้านบาท (ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารโดยความร่วมมือของกรมศุลกากร, 2547: ออนไลน์) ซึ่งนับว่า ธุรกิจการผลิตและการส่งออกอาหารทะเลเป็นธุรกิจที่สำคัญอีกประเภทหนึ่งของประเทศไทย ในการประกอบธุรกิจเกี่ยวกับการส่งออกนับว่ามีข้อกีดกันทางการค้าในรูปแบบใหม่ๆ เกิดขึ้นมากมายเช่น การกำหนดมาตรฐานสินค้า มาตรฐานแรงงาน มาตรฐานสิ่งแวดล้อม เป็นต้น ดังนั้นผู้ประกอบการส่งออกจึงต้องมีการพัฒนาระบบต่างๆ เพื่อขจัดอุปสรรคและเงื่อนไขของประเทศคู่ค้า การส่งออกสินค้าอาหารไปยังต่างประเทศนับว่าได้รับผลกระทบอย่างมากจากมาตรการกีดกันทางการค้าดังกล่าว ดังนั้นทางภาคเอกชนและรัฐบาลจึงได้ส่งเสริมให้มีการจัดทำระบบต่างๆ เพื่อให้เกิดคุณภาพกับระบบการผลิต ผลิตภัณฑ์ ตลอดจนให้เป็นไปตามเงื่อนไขทางด้านกฎหมายการค้าระหว่างประเทศ กฎหมายภายในประเทศ ตรงกับข้อกำหนดและความต้องการของลูกค้า (สถาบันอาหาร, 2542)

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่สร้างรายได้หลักให้แก่ ประเทศไทยตั้งแต่ผู้ประกอบการไปจนถึงเกษตรกร เพราะใช้วัตถุดิบภายในประเทศเป็นหลักสามารถนำเอาผลผลิตทางการเกษตรไปพัฒนาและแปรรูป ในทางอุตสาหกรรมได้หลากหลายทำให้ง่ายต่อการลงทุน การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารในยุคแรกๆ มีวัตถุประสงค์การผลิตเพื่อทดแทนการนำเข้า ต่อมาเมื่อการผลิตมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นประกอบกับผู้ประกอบการมีความรู้ความชำนาญมากขึ้นภาคอุตสาหกรรมเริ่มได้ประโยชน์จากการผลิตในปริมาณมาก จึงเกิดศักยภาพในการผลิตเพื่อการ

ส่งออก ดังนั้นการพัฒนาอุตสาหกรรมจึงเปลี่ยนทิศทางการผลิตเพื่อทดแทนการนำเข้าไปสู่การผลิตเพื่อการส่งออก และสามารถนำรายได้เข้าสู่ประเทศมากขึ้นเรื่อยๆ

ปัจจุบันสถานการณ์การค้าโลกมีความเปลี่ยนแปลง อุตสาหกรรมอาหารของไทยกำลังเผชิญอยู่ในช่วงหัวเลี้ยวหัวต่อ เนื่องจากกระเบียบบการค้าโลกเริ่มมีความเข้มข้นขึ้น อีกทั้งกับความได้เปรียบของไทยที่เคยมีมาในอดีตทั้งในด้านวัตถุดิบและค่าจ้างแรงงานได้ลดน้อยลง อีกทั้งผู้บริโภคในตลาดต่างประเทศที่เป็นตลาดสำคัญของไทยนั้นเป็นประเทศพัฒนาแล้ว ประชากรส่วนใหญ่มีคุณภาพชีวิตที่ดี จึงมีความต้องการสินค้าที่ต้องมีทั้งคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัย ดังนั้นประเทศนำเข้าหลายๆ ประเทศจึงมีการกำหนดบังคับใช้กฎระเบียบต่างๆ ที่เป็นเงื่อนไขสำคัญในการค้า สินค้าอาหารมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นมาตรฐาน ISO 9000 , ISO 14000 , ระบบ HACCP และ GMP ซึ่งมาตรฐานเหล่านี้ถือได้ว่าเป็นกติกาสากลด้านคุณภาพที่ทั้งภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องต้องร่วมมือกันพัฒนาองค์การให้ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับทั้งภายในและต่างประเทศ

ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารของไทยเองจำเป็นต้องเร่งปรับตัวอย่างมาก โดยเฉพาะการปรับปรุงด้านกระบวนการผลิต ตั้งแต่ขั้นตอนของวัตถุดิบ สถานที่ผลิต กระบวนการผลิตรวมถึงระบบที่ใช้ควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบผลิตภัณฑ์นอกจากนั้นจะต้องมีการลดการผลิตสินค้าที่ใช้แรงงานไร้ฝีมือ เพื่อลดข้อเสียเปรียบในการแข่งขันกับประเทศที่มีค่าจ้างแรงงานต่ำกว่าอีกด้วย ในขณะที่เป็นที่ยอมรับกันในวงการอุตสาหกรรมอาหารทั่วโลกว่าในการผลิตอาหารนั้นนอกจากผู้ผลิตจะต้องมีการจัดการด้านคุณภาพของสินค้าแล้ว ด้านความปลอดภัยของอาหารก็ต้องให้ความสำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากัน เนื่องจากอาหารเป็นสินค้าที่ผู้บริโภคนำไปใช้บริโภคโดยตรง หากเกิดปัญหาในเรื่องความปลอดภัยของสินค้าก็จะส่งผลกระทบต่อร่างกายผู้บริโภคโดยตรงอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ดังจะเห็นได้จากการที่ประเทศต่างๆ รวมทั้งประเทศไทยมีการกำหนดกฎหมายอาหารเพื่อกำหนดเกณฑ์ความปลอดภัยของอาหารทั้งที่ผลิตในประเทศและนำเข้าจากต่างประเทศ เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารที่ผลิตนั้นเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคในประเทศ

ดังนั้นในอุตสาหกรรมการผลิตอาหารคำว่าคุณภาพจึงต้องควบคู่กับความปลอดภัยของอาหาร ความสำคัญของระบบ HACCP ในแง่ของผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตอาหารนั้นคงจะอยู่ตรงที่ตลาดนำเข้าสินค้าอาหารของไทยโดยเฉพาะประเทศคู่ค้าสำคัญและมีกำลังซื้อสูง เช่น สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป ออสเตรเลีย และญี่ปุ่น ต่างให้ความสำคัญกับระบบ HACCP เพราะเชื่อว่าระบบดังกล่าวเป็นระบบที่ดีที่สุดที่สามารถนำมาใช้ประกันความปลอดภัยของอาหารได้ โดยแต่ละประเทศจะกำหนดเป็น กฎระเบียบหรือข้อบังคับให้ผู้ผลิตทั้งในและต่างประเทศต้องนำระบบ HACCP ไปใช้ในกระบวนการผลิตอาหารเพื่อควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร (บริษัท กิวพลัสคอนเซพท์ จำกัด , 2548: ออนไลน์)

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร หรือระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ได้ถูกพัฒนาขึ้นเป็นครั้งแรกในช่วงปี พ.ศ. 2503 เพื่อควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัยสำหรับนักบินอวกาศ ในโครงการอวกาศ NASA (National Aeronautical Space Agency) โดยจะเน้นการควบคุมกระบวนการผลิตในจุดหรือขั้นตอนที่สำคัญ ที่สามารถประยุกต์วิธีการควบคุมเข้าไปใช้ โดยพิจารณาตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต จนถึงผู้บริโภค ในปัจจุบัน ระบบ HACCP ได้ผ่านการรับรองโดยคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหาร (Codex Alimentarius Commission) และ Codex ได้จัดทำข้อกำหนดหลักการของระบบ HACCP และคำแนะนำในการประยุกต์เพื่อใช้เป็นแนวทางการจัดทำระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรม ระบบ HACCP เป็นระบบที่ควบคุมปัญหาความปลอดภัยของอาหารอย่างมีเหตุผล และอ้างอิงหลักการทางวิทยาศาสตร์ มีการดำเนินงานอย่างเป็นระบบ และประเมินความเสี่ยงของอันตรายที่มีผลต่อผู้บริโภค ตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต การขนส่ง จนถึงมือผู้บริโภค ประกอบด้วยการระบุอันตราย และกำหนดมาตรการในการควบคุม กำจัด หรือลดระดับของอันตรายที่ประเมินให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ และเพื่อให้เกิดความมั่นใจในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร (สถาบันอาหาร, 2542)

คณะกรรมการอาหารระหว่างประเทศ FAO/WHO ก่อตั้งเมื่อ พ.ศ. 2505 ได้พัฒนา มาตรฐานอาหาร แนวทางและข้อแนะนำต่างๆ ขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนการปฏิบัติทางการค้าที่เป็นธรรม และเพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภคจากการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งในปัจจุบันองค์การการค้าโลก (WTO) ได้ใช้มาตรฐาน Codex เป็นหลักอ้างอิงในการดำเนินการทางการค้าระหว่างประเทศ ในส่วนของการรับรองความปลอดภัยด้านสุขภาพของผู้บริโภคและการคุ้มครองการกีดกันทางการค้า โดย Codex ได้รวมแนวทางในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ขึ้น ปัจจุบัน HACCP ถูกใช้เป็นหลักอ้างอิงสำหรับผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารและหน่วยงานควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร เนื่องจาก Codex ได้พัฒนาขึ้นโดยประเทศสมาชิก 160 ประเทศ ดังนั้นระบบคุณภาพ HACCP จึงได้มีการประยุกต์ใช้ในประเทศไทยในการประกันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสนับสนุนและอำนวยความสะดวกในการดำเนินการค้าระหว่างประเทศ (สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ, 2548: ออนไลน์)

เมื่อปีราวปี พ.ศ. 2534 สหภาพยุโรป ได้ออกกฎระเบียบให้ผู้ผลิตอาหารที่จะจำหน่ายในกลุ่มประเทศสมาชิกต้องดำเนินการกำหนดจุดควบคุมวิกฤตในกระบวนการผลิต และเมื่อปลายปี พ.ศ. 2540 กฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกาซึ่งกำหนดให้ผู้ผลิตอาหารทะเลที่จำหน่ายต้องใช้ระบบ HACCP มีผลใช้บังคับ หมายความว่าปัจจุบันผู้ผลิตอาหารของประเทศต่างๆ รวมทั้งประเทศไทยที่ต้องการส่งอาหารทะเลไปจำหน่ายยังสหรัฐอเมริกาจะต้องผลิตโดยมีระบบ HACCP ตามข้อกำหนดของกฎหมายดังกล่าวทำให้ผู้ผลิตอาหารทะเลส่งออกจำเป็นต้องนำระบบ HACCP

มาประยุกต์ใช้ ผู้ที่มีบทบาทเกี่ยวข้องในเรื่องนี้โดยตรงคือภาคอุตสาหกรรมอาหารทะเลส่งออกของ ไทย ซึ่งได้มีการเตรียมตัวมาเป็นระยะเวลาพอสมควร โดยการใช้วิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตและพัฒนา การใช้ระบบ HACCP เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของประเทศคู่ค้า หน่วยงานรับผิดชอบ ของภาครัฐ เช่น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงอุตสาหกรรม ได้ ร่วมกันให้การสนับสนุนและประสานงาน ด้านวิชาการภาควิชาที่เกี่ยวข้องในหลาย สถาบันการศึกษาได้เผยแพร่ความรู้และฝึกทักษะในการดำเนินงานระบบ HACCP แก่นักศึกษาเพื่อ มุ่งสร้างบุคลากรให้แก่ภาคอุตสาหกรรมอาหาร

สำหรับการกำหนดกฎระเบียบต่างๆ นั้นเมื่อเดือนสิงหาคม พ.ศ. 2540 สำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยาของกระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศ เรื่องการพัฒนา และแยก ระดับ มาตรฐานการผลิตของภาคอุตสาหกรรม โดยใช้หลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้อง ควบคุม เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค และส่งเสริม การส่งออกอาหารที่ผลิตขึ้นในประเทศ เมื่อเดือนกันยายน 2540 กระทรวงสาธารณสุขได้ออก ประกาศ ฉบับที่ 2276 (พ.ศ.2540) เรื่องกำหนดมาตรฐานอุตสาหกรรม ระบบการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร และข้อมแนะนำการใช้ เป็นมาตรฐานเลขที่ มอก. 7000- 2540 นอกจากนี้สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมและสำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา ยังได้ร่วมกันเป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ให้การรับรองแก่ผู้ประกอบการอีกด้วย

สภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันและอนาคตทำให้มีการกีดกันทางการค้าอาหารระหว่าง ประเทศมากขึ้นเป็นลำดับ การนำระบบ HACCP มาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารแม้จะต้องมีการ ลงทุนลงแรงในระยะเริ่มต้นมากพอสมควรแต่เป็นการลงทุนที่คุ้มค่า เพราะช่วยเพิ่มโอกาสในการ แข่งขัน สร้างความเชื่อมั่นในระบบการผลิต สอดคล้องกับความต้องการของประเทศคู่ค้า และลด ต้นทุนการผลิตในระยะยาว (อัจฉรา พุ่มฉัตร กรมวิทยาศาสตร์บริการ, 2548 : ออนไลน์)

อุตสาหกรรมอาหารส่งออกออสเตรเลียเริ่มควบคุมความปลอดภัยของอาหารโดยเน้น การใช้ระบบ HACCP มาตั้งแต่ปี 1984 จนกระทั่งปี 1995 ได้พัฒนามาตรฐานใหม่ 2 มาตรฐานที่ มุ่งเน้นหลักการ HACCP ได้แก่ SQF 2000 (Safe Quality Food) และ WVQMS

สหภาพยุโรปประกาศประยุกต์ใช้ระบบ “Own Check” ซึ่งเป็นระบบที่นำเอาหลักการ HACCP ไปใช้ในผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์และประมง ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2539

USFDA สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา ประกาศใช้ระบบ HACCP ในผลิตภัณฑ์ประมง ตั้งแต่วันที่ 18 ธันวาคม 2538 และให้มีผลบังคับใช้ 17 ธันวาคม 2540 โดยมีการเสนอร่างกฎระเบียบใหม่ให้มีการนำระบบ HACCP มาใช้ในผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ แต่ ยังไม่มีผลบังคับใช้ และมีโปรแกรมการนำระบบ HACCP มาประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์นมแบบ สม่ครใจ

USDA กระทรวงเกษตรแห่งสหรัฐอเมริกา ประกาศใช้ระบบ HACCP ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และสัตว์ปีกตั้งแต่วันที่ 27 มกราคม 2540

CFIA ของแคนาดา ประกาศใช้ระบบ QMPI (Quality Management Program for Importer) ซึ่งเป็นระบบที่ผนวกเอาระบบ HACCP กับ Food Safety Enhancement Program (FSEP) ในผลิตภัณฑ์ประมง ตั้งแต่ปี 2539

เดือนพฤษภาคม 2539 MHW ของญี่ปุ่น ประกาศใช้ระบบ HACCP ในผลิตภัณฑ์นมแบบสมัครงใจ เดือนเมษายน 2540 MHW ประกาศใช้ระบบ HACCP ในผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ด้วยกระบวนการใช้ความร้อนภายใต้ความดันและผลิตภัณฑ์ซูริมิ

เดือนธันวาคม 2539 สำนักคณะกรรมการอาหารและยาของประเทศเกาหลี ประกาศใช้ระบบ HACCP ในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกและแฮมแบบสมัครงใจ โดยใช้เฉพาะสินค้าที่ผลิตในประเทศก่อน (บริษัท คิวพลัสคอนเซพท์ จำกัด, 2548: ออนไลน์)

สิงคโปร์ได้ประกาศให้มีการใช้ระบบ HACCP เป็นมาตรการบังคับในการควบคุมการผลิตไส้กรอกแฮมและเนื้อสัตว์ที่นำเข้า

สำหรับประเทศไทยโดยคณะกรรมการอาหาร และยากระทรวงสาธารณสุขกำลังจะประกาศให้ GMP ซึ่งว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไปเป็นกฎหมายบังคับภายในเดือนกรกฎาคม 2544 โดยบังคับใช้กับอาหาร 57 ประเภท และกำลังจะมี GMP เฉพาะผลิตภัณฑ์ออกมาเรื่อยๆ เช่น GMP น้ำดื่ม เป็นต้น การประกาศเป็นกฎหมายมีผลให้สถานประกอบการรายใหม่ต้องปฏิบัติตามทันที สำหรับผู้ประกอบการเก่าต้องปรับปรุงมาตรฐานให้เป็นไปตามกฎหมายภายใน 2 ปี และ อย. ยังได้แนะนำให้สถานประกอบการนำระบบ HACCP ไปใช้ในการควบคุมการผลิต (เบญจวรรณ อึ้งกุศลมงคล มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2548: ออนไลน์)

ในขณะที่ปัจจุบันประเทศไทยกำลังถูกผลักดันจากนานาประเทศให้ผู้ผลิตอาหารต้องนำระบบ GMP และ HACCP ไปใช้ในการควบคุมการผลิต เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารมากที่สุดประเทศหนึ่งในโลก เพื่อให้เกิดความทัดเทียม (Equivalency) กับกฎระเบียบของนานาประเทศด้วย GMP (Good Manufacturing Practice) เป็นหลักการทั่วไปว่าด้วยสุขลักษณะอาหารของ Codex หรืออาจเรียกว่า "โปรแกรมพื้นฐาน (Pre-requisite program)" เป็นการจัดการด้านความพร้อมของสภาวะแวดล้อมในกระบวนการผลิตเช่น การจัดการด้านอาคารสถานที่ผลิต สุขลักษณะส่วนบุคคล การควบคุมแมลงและสัตว์พาหนะนำโรค การทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องจักรรวมทั้งอุปกรณ์การผลิต การควบคุมน้ำใช้ในโรงงาน การระบุและการทวนสอบกลับผลิตภัณฑ์และการเรียกผลิตภัณฑ์คืน เป็นต้น ในขณะที่ HACCP (Hazards Analysis and Critical Control Points) เป็นการจัดการด้านการควบคุมกระบวนการผลิต (Process Control) โดยเน้นการจัดการจุดที่ได้มีการวิเคราะห์แล้วว่าเป็นจุดที่สำคัญหรือจุดวิกฤตในการควบคุมอันตราย

ไม่ให้ไปผู้บริโภคนั้น GMP เป็นการจัดการด้านสุขลักษณะที่เป็นพื้นฐานสำคัญในการจัดทำระบบ HACCP โดยทั่วไป (สถาบันวิจัยและฝึกอบรมทางเกษตรลำปาง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2548: ออนไลน์)

เพื่อที่จะช่วยส่งเสริมและสนับสนุนให้ธุรกิจการผลิตอาหารของประเทศไทยสามารถแข่งขันในตลาดในประเทศและตลาดโลกได้ มาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice) เป็นเกณฑ์มาตรฐานสากลที่ผลิตอาหารที่นานาประเทศถือปฏิบัติและประเทศไทยได้มีการออกเป็นกฎหมายที่มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2544 เป็นต้นมา ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลที่กำหนดให้ปี พ.ศ. 2547 เป็น "ปีอาหารปลอดภัย (Food Safety)" นอกจากระบบ GMP แล้วระบบ HACCP (Hazards Analysis and Critical Control Points) หรือการจัดการด้านการควบคุมกระบวนการผลิต (Process Control) ที่เน้นการจัดการควบคุมจุดสำคัญที่มีความเสี่ยงหรือจุดวิกฤตที่อาจจะทำให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายจากการบริโภคผลิตภัณฑ์ ถึงแม้ว่าระบบ HACCP จะยังไม่มีผลบังคับใช้เป็นกฎหมายในปัจจุบันแต่มีแนวโน้มที่จะประกาศให้มีการบังคับใช้ระบบ HACCP หรือการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมมาบังคับเช่นกัน ประเทศไทยต้องก้าวให้ทันการแข่งขันในตลาดการค้าที่แข่งขันกันเรื่องคุณภาพนั้นจำเป็นต้องเร่งทำความเข้าใจ เพื่อนำระบบ HACCP มาใช้กับธุรกิจของตนให้เร็วที่สุดเพื่อยกระดับความปลอดภัยในการผลิตอาหารของประเทศไทยให้ได้มาตรฐานสากล (สถาบันวิจัยและฝึกอบรมทางเกษตรลำปาง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2548: ออนไลน์)

ความสำคัญของระบบ HACCP ในแง่ของผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตอาหารนั้นคงจะอยู่ตรงที่ตลาดนำเข้าสินค้าอาหารของไทยโดยเฉพาะประเทศคู่ค้าสำคัญและมีกำลังซื้อสูง เช่น สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป ออสเตรเลีย แคนาดา เกาหลี และญี่ปุ่น ต่างให้ความสำคัญกับระบบ HACCP เพราะเชื่อว่าระบบดังกล่าวเป็นระบบที่ดีที่สุดที่สามารถนำมาใช้ประกันความปลอดภัยของอาหารได้ โดยแต่ละประเทศจะกำหนดเป็นกฎระเบียบหรือข้อบังคับให้ผู้ผลิตทั้งในและต่างประเทศต้องนำระบบ HACCP ไปใช้ในกระบวนการผลิตอาหารเพื่อควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ดังนั้นการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารจึงกลายเป็นสิ่งที่ผู้ผลิตและส่งออกอาหารเข้าสู่ตลาดโลกไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (ซีเอ็ด บุคเซ็นเตอร์, 2548: ออนไลน์)

จังหวัดสมุทรสาครประชากรประกอบอาชีพการทำงานในภาคอุตสาหกรรมโดยมีโรงงานอุตสาหกรรมมากถึง 3,116 โรงงาน และจากจำนวนดังกล่าวพบว่ามีโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลและอุตสาหกรรมประมง 66 โรงงาน (กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2548: ออนไลน์) ดังนั้นอุตสาหกรรมประมงจึงเป็นอุตสาหกรรมที่สำคัญสำหรับจังหวัดสมุทรสาคร ผู้ประกอบการการผลิตผลิตภัณฑ์ทางทะเลเพื่อการส่งออกจึงต้องมีการปรับตัวเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดของการค้าระหว่างประเทศหรือตามความต้องการของลูกค้า ในข้อกำหนดของคู่ค้า

ดังกล่าวจะกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหาร (HACCP) ควบคู่มาด้วยเสมอ ดังนั้น ผู้ประกอบการจึงมีความจำเป็นที่จะต้องจัดทำระบบ HACCP เพื่อตอบสนองความต้องการของ ลูกค้าซึ่งในการจัดทำระบบดังกล่าวมีขั้นตอนที่ยุ่งยากและจะต้องมีค่าใช้จ่ายตามมา

ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจจะศึกษาถึงการจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety, HACCP) มาใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร โดยศึกษาอิทธิพลของระบบคุณภาพโดยเฉพาะระบบความปลอดภัยของอาหาร (HACCP) ที่มีผลกระทบต่อผู้ประกอบการและลูกค้า วัตถุประสงค์ในการจัดทำระบบ HACCP และผลกระทบจากการจัดทำ และการได้รับการรับรองระบบ HACCP ตลอดจนปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหาร โดยการศึกษานี้จะเป็นประโยชน์ในวงกว้างสำหรับผู้ประกอบการ อุตสาหกรรม พนักงานบริษัทและผู้สนใจทั่วไป อีกทั้งยังช่วยในการสนับสนุนนโยบายความปลอดภัยของอาหารของรัฐบาล

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาถึงอิทธิพลของระบบระบบความปลอดภัยของอาหาร (HACCP) ที่มีผลกระทบต่อผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร
2. เพื่อศึกษาถึงวัตถุประสงค์ในการจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหาร (HACCP) ของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร
3. เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหาร (HACCP) ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทะเลในจังหวัดสมุทรสาคร

1.3 นิยามศัพท์

ระบบความปลอดภัยของอาหาร หมายถึง ระบบที่จัดทำขึ้นมาเพื่อป้องกันอันตรายที่เกิดขึ้นจากอาหารอันส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) หมายถึง ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร

อุตสาหกรรมอาหารทะเล หมายถึง กระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการนำผลิตภัณฑ์จากทะเลมาแปดงสภาพก่อนดำเนินการเพื่อการกระจายสินค้าออกไป

ควบคุม (Control) หมายถึง การดำเนินกิจกรรมทั้งหมดที่จำเป็นเพื่อเกิดความมั่นใจ และรักษาให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด ซึ่งระบุไว้ในแผน HACCP

การควบคุม (Control) หมายถึง สถานะขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ถูกต้องได้ดำเนินการแล้ว และเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

มาตรการควบคุม (Control Measure) หมายถึง การดำเนินการใดๆ ซึ่งสามารถใช้ป้องกันหรือขจัดอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร หรือลดอันตรายลงจนถึงระดับที่ยอมรับได้

การแก้ไข (Corrective Action) หมายถึง การดำเนินการใดๆ ที่ต้องปฏิบัติ เมื่อผลการตรวจติดตามหรือการเฝ้าระวัง ณ จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมบ่งชี้ว่าเกิดการเสียหายการควบคุม

จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Critical Control Points (CCP) หมายถึง ขั้นตอนในกระบวนการผลิตที่สำคัญ ซึ่งต้องมีการควบคุมและเป็นสิ่งจำเป็น เพื่อป้องกันหรือขจัด อันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร หรือลดอันตรายดังกล่าวจนถึงระดับที่ยอมรับได้

ค่าวิกฤต (Critical Limit) หมายถึง เกณฑ์หรือค่าที่กำหนดขึ้นเพื่อใช้แยกแยะระหว่างการยอมรับและการไม่ยอมรับในด้านความปลอดภัยของอาหาร

การเบี่ยงเบน (Deviation) หมายถึง ข้อผิดพลาดที่ไม่เป็นไปตามค่าวิกฤต

แผนภูมิกระบวนการผลิต (Flow Diagram) หมายถึง การแสดงลำดับขั้นตอน หรือการปฏิบัติงานการผลิต หรือการทำอาหารประเภทใดประเภทหนึ่ง โดยเฉพาะอย่างเป็นระบบ

ระบบ HACCP (HACCP System) หมายถึง ระบบที่ใช้ในการประเมินและควบคุมอันตรายซึ่งมีข้อความสำคัญต่อความปลอดภัยของอาหาร

แผน HACCP (HACCP Plan) หมายถึง เอกสารซึ่งจัดเตรียมขึ้น โดยเป็นไปตามหลักของระบบ HACCP เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในการควบคุมอันตราย ซึ่งมีความสำคัญต่อความปลอดภัยของอาหารในช่วงหนึ่งของวงจรผลิตอาหารที่นำมาพิจารณา

อันตราย (Hazard) หมายถึง สิ่งที่มีคุณลักษณะทางชีวภาพ เคมี หรือฟิสิกส์ที่อยู่ในอาหาร หรือสถานะของอาหารที่มีศักยภาพในการก่อให้เกิดปัญหาสุขภาพ

การวิเคราะห์อันตราย (Hazard Analysis) หมายถึง กระบวนการในการเก็บรวบรวมและประเมินข้อมูลเกี่ยวกับอันตรายทั้งหมด และเงื่อนไขที่ทำให้มีโอกาสดังกล่าวเกิดอันตรายในอาหาร และตัดสินใจว่าอันตรายนั้นมีความสำคัญต่อความปลอดภัยของอาหารหรือไม่ เพื่อนำไประบุในแผน HACCP

การตรวจติดตาม (Monitor) หมายถึง การดำเนินกิจกรรมตามลำดับของแผนที่ได้จัดทำไว้ เพื่อสังเกตหรือตรวจวัดค่าต่างๆ ที่ต้องควบคุมเพื่อประเมินว่าจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมนั้นๆ อยู่ภายใต้สภาวะควบคุม

ขั้นตอน (Step) หมายถึง จุดวิธีทำงาน การปฏิบัติงาน หรือขั้นตอนในวงจรการผลิตอาหารรวมทั้งวัตถุดิบ จากขั้นตอนแรกของการผลิตจนถึงการบริโภคขั้นสุดท้าย

สภาพความใช้ได้ (Validation) หมายถึง การมีหลักฐานแสดงว่าส่วนต่างๆ ของแผน HACCP โดยเฉพาะอย่างยิ่งค่าวิกฤต (Critical Limits) ยังมีสภาพใช้งานได้ และสามารถควบคุมอันตรายที่ระบุได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การทวนสอบ (Verification) หมายถึง การใช้วิธีทำ วิธีปฏิบัติ การทดสอบ และการประเมินผลต่างๆ เพิ่มเติมจากการตรวจติดตาม เพื่อตัดสินใจความสอดคล้องของแผน HACCP และทำให้มั่นใจว่าระบบ HACCP ดำเนินการอยู่อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ

ทัศนคติ หมายถึง แนวความคิดของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง โดยแนวความคิดนั้นเป็นผลจากการเรียนรู้ หรือประสบการณ์โดยนำมาเปรียบเทียบกับประเมินค่ากับสิ่งที่พบ แล้วกำหนดผลของการประเมินออกมา ซึ่งบุคคลนั้นจะแสดงทัศนคติออกมาใน 3 ด้าน คือความรู้ ความเข้าใจ ความรู้สึก และพฤติกรรม

ความคิดเห็น หมายถึง การแสดงออกทางด้านความรู้สึกต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งด้วยการพูดหรือเขียน โดยอาศัยพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์ และสภาพแวดล้อม การแสดงความคิดเห็นนี้อาจได้รับการยอมรับหรือปฏิเสธจากคนอื่นได้

ISO 9001 : 2000 หมายถึง ระบบการบริหารคุณภาพ เพื่อให้องค์กรใช้แสดงความสามารถในการทำตามความต้องการของลูกค้า และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ซึ่งสามารถนำไปใช้ปฏิบัติในองค์กร หรือใช้เพื่อการรับรองได้

BRC (British Retail Consortium) หมายถึง มาตรฐานที่สมาคมผู้ค้าปลีกประเทศอังกฤษ นำมาใช้เพื่อสนับสนุนให้ประเทศผู้ค้าใช้ เพื่อยกระดับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ ให้เข้าสู่มาตรฐานสากลในเรื่อง HACCP GMP และระบบบริหารคุณภาพ

TQM หมายถึง ระบบการบริหารอย่างมีคุณภาพ โดยมีการคำนึงถึง 4 ประเด็นคือ การมุ่งเน้นให้ลูกค้าได้รับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ การพัฒนาทรัพยากรอย่างประหยัด การเป็นผู้นำด้านผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิต และการมุ่งสู่ความเป็นเลิศด้านการบริหาร

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงอิทธิพลของระบบระบบความปลอดภัยของอาหาร (HACCP) ที่มีผลกระทบต่อผู้ประกอบการและลูกค้า
2. ทำให้ทราบถึงวัตถุประสงค์ในการจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหาร (HACCP) ของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทะเล
3. ทำให้ทราบถึงปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหาร (HACCP) ในโรงงานอาหารทะเล
4. สามารถนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาทำการประยุกต์ใช้และเป็นแนวทางในการจัดทำระบบ HACCP รวมถึงสามารถกำหนดแนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหาและอุปสรรค