

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

การผลิตอาหารให้สะอาดปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบริโภค เป็นสิ่งจำเป็นที่ผู้ผลิตต้องคำนึงถึง เพราะปัจจุบันผู้บริโภคมีทางเลือก และมีสิทธิที่จะคาดหวังกับอาหารที่จะเลือกซื้อหรือบริโภค ผู้บริโภคเป็นผู้กำหนดคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการจึงจำเป็นต้องดำเนินการผลิตอาหารที่มีคุณภาพที่ดี และมีความปลอดภัยต่อการบริโภค หากผู้ผลิตให้ความสำคัญกับความคาดหวังที่ผู้บริโภคต้องการ ก็จะเกิดผลดีทั้งต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค ที่ได้บริโภคอาหารปลอดภัยและไว้ใจได้ ทั้งยังมีส่วนพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารให้มีศักยภาพแข่งขันกับตลาดโลกได้ และถึงแม้จะไม่ได้ส่งออก ก็เป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิตเพื่อลดการนำเข้าผลิตภัณฑ์จากต่างประเทศ ซึ่งส่งผลดีต่อเศรษฐกิจของประเทศได้อีกทางหนึ่งด้วย

ระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP ; Good Manufacturing Practice) เป็นการประกันคุณภาพที่กระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศ กระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 193 (พ.ศ. 2543) เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งมีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2544 เพื่อให้โรงงานอุตสาหกรรมอาหารของไทยมีระบบการจัดการ และควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัยต่อการบริโภค และเป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารของประเทศไทย ทำให้ผู้ประกอบการโรงงานอาหารหลายราย จะต้องบริหารจัดการหรือปรับปรุงระบบโรงงานให้เข้าสู่ระบบมาตรฐานตามที่กฎหมายได้กำหนด (กระทรวงสาธารณสุข, 2543)

หลังจากที่มีการบังคับใช้กฎหมาย GMP ในประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ออกกฎหมายใหม่ รวมทั้งปรับปรุงแก้ไขประกาศกำหนดต่างๆ มาโดยตลอด เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานสากลขององค์การการค้าโลก (WTO ; World Trade Organization) นอกจากนี้ อย. ยังเข้าไปกำกับตรวจสอบแหล่งผลิตต่างๆ โดยเฉพาะเรื่องของการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP ร่วมกับสาธารณสุขจังหวัด ทุกจังหวัด (ภักดี โปธิศิริ, 2548)

ภาคเหนือของประเทศไทย เป็นแหล่งของวัตถุดิบทางการเกษตรที่สำคัญ และชาเป็นพืชชนิดหนึ่งที่มีการปลูกและการแปรรูปในพื้นที่ภูเขาทางภาคเหนือมาแต่โบราณ อุตสาหกรรมชาส่วนใหญ่เติบโตมาจากอุตสาหกรรมในครัวเรือน จึงมักพบปัญหาด้านคุณภาพ และความสะอาดปลอดภัย เนื่องจากสถานที่ผลิตอาหาร มีโครงสร้างอาคารผลิต การวางผังอาคารผลิต และด้านการสุขาภิบาลยังไม่สอดคล้อง

กับหลักเกณฑ์ GMP หรือมีการเลือกใช้วัสดุก่อสร้างไม่เหมาะสม ทำให้ยากต่อการดูแล และการทำความสะอาด ซึ่งเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเข้าไปสู่ผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตได้

บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด เป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมผู้ผลิตชาในประเทศไทย ได้เริ่มต้นประกอบกิจการเมื่อปี พ.ศ. 2510 ปัจจุบันมีโรงงานผลิตชา 3 แห่ง แห่งแรกเป็นโรงงานผลิตชาจีน และชาดำแบบออร์ทอด็อกซ์ (Orthodox) ตั้งอยู่เลขที่ 49 หมู่ 16 ต.อินทขิล อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่ แห่งที่สองเป็นโรงงานผลิตชาดำแบบ C.T.C. (Crushing, Tearing, Curling) ตั้งอยู่หมู่ที่ 12 ต.อินทขิล อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่ แห่งที่สาม เป็นโรงงานผลิตสินค้าสำเร็จรูป ตั้งอยู่เลขที่ 151 หมู่ 3 ถ.ซูเปอร์ไฮเวย์ ต.ท่าศาลา อ.เมือง จ.เชียงใหม่ โดยโรงงานที่ผู้ศึกษามีความสนใจเข้าไปศึกษา ได้แก่ โรงงานผลิตชาดำแบบ C.T.C. ซึ่งโรงงานถูกสร้างขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2523 ต่อมาเมื่อปี พ.ศ.2530 บริษัทฯ ได้ขายพื้นที่สัมปทานซึ่งเป็นพื้นที่ปลูกชาสายพันธุ์อัสสัม พร้อมโรงงานแห่งนี้ให้กับ บริษัท รอยโก้ฟูดส์ (ประเทศไทย) จำกัด เพื่อดำเนินการผลิตชาดำเป็นเวลา 18 ปี จากนั้น บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด ได้ซื้อพื้นที่สัมปทาน พร้อมโรงงานกลับคืนจาก บริษัท รอยโก้ฟูดส์ (ประเทศไทย) จำกัด ในเดือน เมษายน 2548 โรงงานผลิตชาดำ ซึ่งไม่ได้ถูกใช้งานมาเป็นเวลานานกว่า 3 ปี และอาคารโรงงานได้ถูกดัดแปลงเพื่อใช้ในวัตถุประสงค์อื่น มีสภาพเสื่อมโทรม ไม่เหมาะสมในการดำเนินการผลิต บริษัทฯ จึงมีความจำเป็นต้องปรับปรุงพัฒนาโรงงานดังกล่าวให้ถูกต้องสอดคล้องกับหลักเกณฑ์ GMP ซึ่งเป็นพื้นฐานของระบบประกันคุณภาพ ในการศึกษาครั้งนี้ จึงได้ใช้โรงงานผลิตชาดำ เพื่อเป็นกรณีศึกษา การหาแนวทางการประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ GMP ในการปรับปรุงโรงงาน แต่เนื่องด้วยโรงงานยังไม่ได้เริ่มกระบวนการผลิต และบริษัทฯ ต้องการข้อมูลในการตัดสินใจปรับปรุงด้าน โครงสร้างอาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักร และด้านการสุขาภิบาล ก่อนที่จะดำเนินการปรับปรุงในด้านอื่นๆ เนื่องจากมีผลต่อการตัดสินใจด้านงบประมาณในการลงทุน และยังเป็นพื้นฐานที่สำคัญต่อการจัดการและการควบคุมระบบ GMP ในหมวดอื่นๆ อีกด้วย ดังนั้นในการศึกษานี้จึงได้ศึกษาเฉพาะข้อกำหนดในหมวดที่ 1 สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต หมวดที่ 2 เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต และหมวดที่ 4 การสุขาภิบาล

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อสำรวจและรวบรวมข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับโครงสร้างอาคารผลิต และผังกระบวนการผลิตของโรงงานผลิตชาดำ บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด ก่อนการปรับปรุง
2. เพื่อสำรวจความคิดเห็นของบุคลากรของ บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด ที่เกี่ยวข้องกับแนวทางในการปรับปรุงโรงงาน

3. เพื่อเสนอแนะแนวทางและงบประมาณการปรับปรุงโรงงานผลิตชาดำ ให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ GMP
4. ประเมินผล GMP ของโรงงานผลิตชาดำ หลังคาดว่าจะปรับปรุงตามแผนที่เสนอแนะ

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา

1. ได้แนวทางการประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ GMP ในการปรับปรุงโรงงานผลิตชาดำ บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด
2. เป็นแนวทางให้ผู้บริหาร บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด ในการตัดสินใจที่จะดำเนินการในอนาคต
3. เพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้ประกอบการโรงงานผลิตอาหารอื่นๆ ในการประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ GMP ในการปรับปรุงโรงงาน

1.4 นิยามศัพท์

GMP (Good Manufacturing Practice) หรือ ระบบหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร หมายถึง ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัยต่อการบริโภค เป็นหลักการว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไปของอาหาร ตามที่มีการบังคับใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

บริษัทฯ หมายถึง บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด สำนักงานใหญ่ ซึ่งเป็นที่ตั้งของโรงงานผลิตสินค้าสำเร็จรูป ตั้งอยู่ เลขที่ 151 หมู่ 3 ถนนสุขุมวิทซอย 1 ตำบลท่าศาลา อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

โรงงานผลิตชาดำ หมายถึง โรงงานผลิตชาดำ แบบ C.T.C. ซึ่งเป็นโรงงานสาขา ของบริษัท ชาระมิงค์ จำกัด ตั้งอยู่หมู่ที่ 12 ต.อินทขิล อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่

ชาดำ หมายถึง ชาประเภทหนึ่งที่มีขั้นตอนกระบวนการหมักเต็มที (full-fermented) โดยกระบวนการหมักแบบเอนไซม์ (enzymatic oxidation) หรือกระบวนการที่สารในใบชาทำปฏิกิริยากับออกซิเจนในอากาศ ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี มีผลทำให้น้ำชาที่ชงออกมา มีสีน้ำตาลแดงเข้มและมีรสฝาดเข้มกว่าชาชนิดอื่นๆ ซึ่งชาดำอาจเรียกได้หลายชื่อ ได้แก่ ชาผง หรือ ชาฝรั่ง หรือเรียกตามแหล่งที่ปลูกและผลิตชา เช่น ชาซีลอน (Ceylon tea) ปลูกในเมืองซีลอน ประเทศศรีลังกา และชาดาร์จีลิง (Darjeeling tea) ปลูกในเมืองดาร์จีลิง ประเทศอินเดีย เป็นต้น

C.T.C. (Curling, Tearing and Crushing) หมายถึงกระบวนการผลิตชาดำ แบบที่มีการใช้เครื่องมือเฉพาะสำหรับผลิตชา ที่เรียกว่าเครื่อง C.T.C. ที่ทำให้ใบชาถูกม้วน ขยี้ และตัดให้เป็นชิ้นเล็กๆ สม่่าเสมอในขั้นตอนเดียวกัน ก่อนที่จะนำเข้าสู่กระบวนการหมักและการอบต่อไป