

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

ฐานเศรษฐกิจ (2546: ออนไลน์) กล่าวว่า การแข่งขันทางการค้า ในกลุ่มสินค้าเกษตรและอาหารระหว่างประเทศ มีความรุนแรงมากยิ่งขึ้น ช่วงก่อนมีการใช้กำแพงภาษีในการกีดกันทางการค้า ปัจจุบันการกีดกันด้วยการเก็บภาษีค่อยๆ ปรับลดลง ทำให้หลายประเทศคิดค้นวิธีการกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่มาตรการทางภาษีขึ้นมาใช้ ประกอบกับกระแสความห่วงใยในสุขภาพของผู้บริโภคในประเทศที่พัฒนาแล้ว ทำให้มีการนำมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารมาใช้ เพื่อบีบให้ประเทศผู้ผลิตปฏิบัติตาม โดยเฉพาะเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัย ทำให้เกิดมาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ระบบ BRC (British Retail Consortium) ซึ่งจัดตั้งขึ้นโดยสมาคมการค้าสำหรับอุตสาหกรรมขายปลีกของประเทศอังกฤษ ระบบ IFS (International Food Standard) ซึ่งจัดตั้งขึ้นโดยกลุ่มผู้ค้าปลีกในเยอรมนีและฝรั่งเศส เป็นต้น ในแต่ละประเทศได้มีการออกมาตรฐานของตนเอง ทำให้ผู้ผลิตสินค้ามีความสับสนในมาตรฐานต่างๆ ดังนั้นจึงได้มีการพัฒนาระบบที่เป็นมาตรฐานสากล โดยองค์กรมาตรฐานระหว่างประเทศ (International Organization for Standardization: ISO) องค์กรนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความร่วมมือและการกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน เพื่อเกิดมาตรฐานของโลก มาตรฐาน ISO ที่สำคัญ ได้แก่ ISO 9001 ได้มีการประกาศใช้ครั้งแรกในปี พ.ศ. 2530 เน้นความสำคัญในเรื่องของระบบคุณภาพองค์กร ISO 14001 ได้มีการประกาศใช้ครั้งแรกในปี พ.ศ. 2539 เป็นมาตรฐานควบคุมระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมขององค์กร เพื่อป้องกันและควบคุมมลพิษด้านต่างๆ ไม่ให้ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมภายนอก

บริษัท มูดี อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล (ไทยแลนด์) จำกัด (2548: ออนไลน์) ได้ให้แนวคิดว่า ในปี พ.ศ. 2548 องค์กรมาตรฐานระหว่างประเทศได้พัฒนามาตรฐานใหม่ คือ ISO 22000: 2005 ที่มีชื่อภาษาไทยว่า “ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร” มาตรฐานนี้ได้ถูกออกแบบมาครอบคลุมข้อกำหนดทุกมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร ได้แก่ BRC, IFS, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), SQF (Safe Quality Food), GMP (Good Manufacturing Practice) และ EurepGAP การกำหนดมาตรฐาน ISO 22000: 2005 นี้เป็นผลทำให้

ธุรกิจที่อยู่ในห่วงโซ่อาหารมีมาตรฐานเดียวกัน ไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการที่มีความเกี่ยวข้องโดยตรง เช่น ผู้เก็บเกี่ยว เกษตรกร ผู้ผลิตส่วนผสมต่างๆ ผู้ผลิตอาหาร ผู้ค้าขายปลีก และองค์กรที่ให้บริการทำความสะอาด เป็นต้น และองค์กรอื่นที่มีความเกี่ยวข้องทางอ้อม เช่น ผู้ขายเครื่องมือ อุปกรณ์ วัสดุบรรจุ และวัสดุสัมผัสอาหาร เป็นต้น

ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย (2547: ออนไลน์) ได้กล่าวว่า การขยายตัวของตลาดชาสมุนไพรไม่อยู่ในลักษณะการเติบโตแบบก้าวกระโดดเหมือนกับตลาดชาเขียว แต่ก็มีอัตราการขยายตัวอย่างต่อเนื่องสำหรับตลาดในประเทศ ส่วนตลาดต่างประเทศมีคู่แข่งในทางโฉบเฉี่ยวในการที่จะส่งออกอันเป็นผลมาจากการยอมรับในคุณค่าของสมุนไพรไทยหลากหลายชนิด และจุดเด่นที่ผู้บริโภคในต่างประเทศรับรู้และยอมรับ ซึ่งก็คือสรรพคุณของสมุนไพรไทย ในตลาดโลกชาสมุนไพรเริ่มนิยมมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2542 และจากการสำรวจในปี พ.ศ. 2546 สหรัฐฯ มียอดจำหน่ายชาทุกประเภทประมาณ 4,200 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ เป็นประเภทชาสมุนไพรร้อยละ 7.6 และมีอัตราการขยายตัวเฉลี่ยร้อยละ 7.0 ต่อปีมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2542

บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด เดิมใช้ชื่อ บริษัท โบชาตราภูเขา จำกัด ได้เริ่มบุกเบิกทำไร่และผลิตใบชา ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2484 โดยคุณประสิทธิ์ พุ่มชูศรี เกษตรกรตัวอย่างของจังหวัดเชียงใหม่ ต่อมาปี พ.ศ. 2510 บริษัทฯ ได้เปลี่ยนชื่อจากเดิมมาเป็น บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด ประกอบกิจการผลิตและจำหน่ายสินค้าประเภทใบชาตลอดจนสมุนไพร ระบบคุณภาพที่บริษัทฯ ได้รับในปัจจุบัน ได้แก่ GMP, ISO 9001: 2000, ฮาลาล และเกษตรอินทรีย์ประเทศไทย จากการประเมินของบริษัทฯ พบว่าชาสมุนไพรมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่องจึงมีศักยภาพในการแข่งขันในตลาดโลก ผู้บริหารงานคนใหม่ คือ คุณจักริน วังวิวัฒน์ เป็นกรรมการผู้จัดการคนปัจจุบันเป็นผู้ที่ให้ความสำคัญในการรับรองระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร และได้เล็งเห็นถึงการขยายตัวของตลาดชาสมุนไพร ซึ่งในปัจจุบันบริษัทฯ ได้ผลิตชาสมุนไพรจึงผสมชาเขียวมากกว่าชาสมุนไพรประเภทอื่นๆ บริษัทฯ จึงมีนโยบายที่จะพัฒนาระบบ ISO 22000: 2005 สำหรับผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ โดยที่ต้องมีการรวบรวมเอาระบบต่างๆ ที่บริษัทฯ มีอยู่ก็ทั้งยังต้องมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงบางจุด เพื่อให้เป็นไปตามระบบใหม่นี้

ดังนั้น การศึกษานี้จึงศึกษาหาแนวทางในการพัฒนาปรับปรุงด้านต่างๆ เช่น อาคารสถานที่คนและระบบการจัดการ เป็นต้น เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐาน ISO 22000: 2005 ในการผลิตชาสมุนไพรจึงผสมชาเขียว แนวทางดังกล่าวนอกจากจะใช้กับผลิตภัณฑ์ตัวนี้แล้ว ยังสามารถนำไปเป็นแนวทางในการประยุกต์ใช้กับสินค้าชนิดอื่นๆ เพื่อยกระดับให้เป็นไปตามที่บริษัทฯ ตั้งเป้าหมายไว้

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาแนวทางการประยุกต์ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ตามมาตรฐาน ISO 22000: 2005 ในการผลิตชาสมุนไพรจึงผสมชาเขียวของบริษัท ชาระมิ่งค์ จำกัด

1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบแนวทางการประยุกต์ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ตามมาตรฐาน ISO 22000: 2005 การผลิตชาสมุนไพรจึงผสมชาเขียว
2. เพื่อนำข้อมูลมาใช้เป็นแนวทางให้ผู้บริหาร บริษัท ชาระมิ่งค์ จำกัด ในการตัดสินใจที่จะดำเนินการขอรับรองระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ตามมาตรฐาน ISO 22000: 2005 ในอนาคต
3. เพื่อใช้เป็นแนวทางสำหรับผู้ประกอบการ โรงงานผลิตอาหารอื่นๆ ในการประยุกต์ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐาน ISO 22000: 2005