

สรุปรายงานการฝึกอบรม
Quality Infrastructure for Food Safety
ร.อ.หญิงนิธิมา เคารพครู
ระหว่างวันที่ 5 กันยายน – 1 ตุลาคม 2553
ณ ราชอาณาจักรสวีเดน

1. วัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม

เพื่อให้ทราบถึงหลักการและข้อกำหนดใหม่ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร การค้าระหว่างประเทศด้านผลิตภัณฑ์อาหารและการเกษตร

2. สรุปสาระสำคัญ

องค์การการค้าโลก (World Trade Organization, WTO)

เป็นองค์รณานาชาติสังกัดองค์การสหประชาชาติ ทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับข้อตกลงทางการค้าระหว่างชาติ เป็นเวทีสำหรับการเจรจาต่อรองตกลงและจัดข้อขัดแย้งในเงื่อนไขและกฎเกณฑ์ทางการค้าและการบริการระหว่างประเทศสมาชิก จัดตั้งขึ้นแทนความตกลงทั่วไปว่าด้วยการค้าและภาษีศุลกากร (General Agreement on Tariff and Trade: GATT) เมื่อวันที่ 1 มกราคม 1995 สำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ที่นครเจนีวา ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ปัจจุบันมีสมาชิก 153 ประเทศ

วัตถุประสงค์ขององค์การการค้าโลก

- เป็นเวทีในการเจรจาอุปสรรคและข้อกีดกันทางการค้า และมีกฎระเบียบการค้าระหว่างประเทศ เพื่อสนับสนุนให้การค้ามีความเสรีมากขึ้น โดยอยู่บนพื้นฐานของการแข่งขันที่เป็นธรรม
- สร้างความเข้มแข็งให้แก่กระบวนการยุติข้อพิพาททางการค้าระหว่างประเทศสมาชิก
- เป็นกลไกตรวจสอบและทบทวนนโยบายการค้าของประเทศสมาชิก

หลักการสำคัญของ WTO

- กำหนดให้ใช้มาตรการทางการค้าระหว่างประเทศโดยไม่เลือกปฏิบัติ (Non – discrimination) คือให้การปฏิบัติต่อสินค้าจากทุกประเทศอย่างเท่าเทียมกัน (Most – favored Nation Treatment: MFN) กล่าวคือ แต่ละประเทศจะต้องเรียกเก็บภาษีศุลกากรหรือค่าธรรมเนียมหรือใช้มาตรการใดๆกับสินค้า

ที่นำเข้าจากประเทศสมาชิกอื่นๆเท่าเทียมกันทุกประเทศ และปฏิบัติต่อสินค้านำเข้าเท่าเทียมกับสินค้าภายในประเทศ (Nation Treatment)

- มาตรการทางการค้าต้องมีความโปร่งใส (Transparency) โดยประเทศสมาชิกต้องพิมพ์เผยแพร่กฎระเบียบเกี่ยวกับมาตรการทางการค้าต่อสาธารณชน และแจ้งให้ประเทศสมาชิกอื่นทราบเมื่อมีการเปลี่ยนแปลง
- ส่งเสริมการแข่งขันทางการค้าที่เป็นธรรม (Fair competition)
- มีกระบวนการยุติข้อพิพาททางการค้า (Trade dispute settlement mechanism)

มาตรฐานด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Agreement, SPS)

เป็นมาตรการที่ใช้ในการจำกัดการนำเข้าสินค้าเกษตร เพื่อปกป้องและคุ้มครองชีวิตและสุขภาพของมนุษย์ พืช สัตว์ ภายในประเทศของตนเองในด้านที่เกี่ยวข้องกับความเสี่ยงในการบริโภคและเสี่ยงต่อโรคที่เกิดจากสิ่งมีชีวิตที่ติดมากับพืช สัตว์ และผลิตภัณฑ์ รวมทั้งสารเจือปนในอาหาร สารพิษ หรือจุลินทรีย์ที่เป็นพาหะของโรค ทั้งนี้การกำหนดระดับความปลอดภัยและการตรวจสอบมาตรฐานสินค้านำเข้าจะต้องสอดคล้องกับมาตรฐานระหว่างประเทศ และตั้งอยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้ โดยมีหลักเกณฑ์ที่สำคัญ คือ

1. หลักมาตรฐานสากล (Priority of International Standards)
2. หลักความเท่าเทียมกัน (Concept of Equivalence)
3. หลักการประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment)
4. หลักความโปร่งใส (Transparency)

European Food Safety Authority (EFSA)

เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ให้คำแนะนำด้านข้อมูลทางวิทยาศาสตร์/ข้อคิดเห็น/ข้อมูลทางวิชาการ เพื่อออกข้อกำหนด/นโยบายของประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป โดยมีการรวบรวม/วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อประเมินความเสี่ยง แล้วนำไปใช้ในการออกข้อกำหนดต่างๆ สำนักงานตั้งอยู่ที่เมืองปารีส ประเทศอิตาลี

เป้าหมาย

1. ปรับปรุงความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศในสหภาพยุโรป
2. สร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภคในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร
3. สร้างความเชื่อมั่นของคู่ค้าอาหารของประเทศในสหภาพยุโรป

Codex Alimentarius Commission

ตั้งขึ้นเมื่อปีพ.ศ. 2505 จากความร่วมมือขององค์การอาหารและเกษตร (FAO) และองค์การอนามัยโลก (WHO) ปัจจุบันมีสมาชิกทั้งหมด 165 ประเทศ

หน้าที่ของ Codex

1. คุ้มครองสุขภาพผู้บริโภค ดูแลให้เกิดความเสมอภาคในเรื่องการค้าเกี่ยวกับอาหาร

2. สนับสนุนให้เกิดการประสานงานด้านมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ ให้เป็นมาตรฐานระดับสากล
3. สร้างมาตรฐานอาหารในแต่ละเรื่อง โดยการยอมรับจากประเทศสมาชิก แล้วพิมพ์เป็นเอกสารเพื่อใช้อ้างอิงและปฏิบัติตามในระดับโลกหรือภูมิภาค
4. ปรับปรุงมาตรฐานให้มีความเหมาะสมและทันสมัย

มาตรฐาน Codex เป็นมาตรฐานที่องค์การการค้าโลกให้การยอมรับตามความตกลงว่าด้วยอุปสรรคเทคนิคต่อการค้า (Agreement on Technical Barrier to Trade, TBT) และความตกลงว่าด้วยการบังคับมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Agreement on Sanitary and Phytosanitary Measures, SPS) ที่ให้ความสำคัญสำหรับการเข้าร่วมกำหนดมาตรฐานระหว่างประเทศ และแนะนำให้ประเทศใช้คำแนะนำระหว่างประเทศเพื่อกำหนดมาตรการของประเทศ

การกำหนดมาตรฐานของ Codex คำนึงถึงหลักการความสอดคล้อง (Harmonization) ความเท่าเทียมกัน (Equivalence) การประเมินความเสี่ยงและตรวจสอบระดับของความคุ้มครองสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช และหลักการความโปร่งใส (Transparency)

การควบคุมอาหารในประเทศสวีเดน (Food control in Sweden)

- ส่วนกลาง National Food Administration (NFA) รับผิดชอบในเรื่องการออกข้อกำหนด/ให้คำแนะนำ, การ audit สำหรับสถานประกอบการ 500 – 600 แห่ง
- ระดับศูนย์ County Administrative Board (CAB) 21 แห่ง รับผิดชอบในการตรวจสอบระดับฟาร์ม มีสถานประกอบการที่อยู่ในความรับผิดชอบประมาณ 80,000 แห่ง
- ระดับท้องถิ่น 290 เทศบาล รับผิดชอบในการตรวจสอบอาหารในสถานประกอบการ (ซูเปอร์มาร์เก็ต, ร้านอาหาร) 70,000 แห่ง

National Food Administration (NFA) จะการเข้าตรวจสอบสถานประกอบการ โดยเก็บตัวอย่างอาหารมาตรวจสอบและวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ ซึ่งอาจจะแจ้งให้ทราบหรือไม่ก่อนก็ได้

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

- ข้อกำหนดของประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป (EU regulations)
- พระราชบัญญัติอาหาร (Swedish Food Act)
- Swedish Food Decree
- NFA regulations

ข้อกำหนดของประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป (EU regulations) ได้แก่

- EC No 178/2002 เป็นกฎหมายที่ว่าด้วยเรื่องทั่วไปของอาหาร โดยบังคับใช้ในทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิตอาหารและอาหารสัตว์ ตั้งแต่การผลิต การแปรรูป รวมถึงการจำหน่าย
- EC No 852/2004 เป็นกฎหมายที่ว่าด้วยเรื่องสุขอนามัยของอาหาร
- EC No 882/2004 เป็นกฎหมายที่ว่าด้วยเรื่องการควบคุมอาหารและอาหารสัตว์

Genetically Modified Organism (GMO)

เป็นสิ่งมีชีวิตที่มนุษย์สร้างขึ้นใหม่โดยการตัดต่อยีนส์จากสิ่งมีชีวิตอื่นเข้าไปในสิ่งมีชีวิตนั้นๆ โดยประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป ได้ออกข้อกำหนดเพื่อควบคุม GMO ได้แก่ EC No 1829/2003, EC No 1830/2003 และ EC No 1946/2003 เพื่อปกป้องสุขภาพของประชาชน สัตว์ และสิ่งแวดล้อม รวมถึงผู้บริโภค โดยต้องมีการระบุบนฉลากของผลิตภัณฑ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีการทำ GMO ได้แก่ ข้าวโพด ถั่วเหลือง ข้าว โยเกิร์ต rapeseed oil ฯลฯ

การแสดงฉลาก (Food labeling)

เพื่อให้ผู้บริโภคทราบถึงส่วนประกอบ/ส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ เป็นการคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค โดยมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้แก่

1. Directive 2000/13/EC ว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลาก และการโฆษณา
2. Directive 89/396/EEC ว่าด้วยเรื่อง การแสดงเครื่องหมาย/จำนวนครั้งที่ผลิตสินค้า
3. Directive 89/108/EEC ว่าด้วยเรื่องอาหารแช่เยือกแข็งสำหรับผู้บริโภค
4. Directive 90/496/EEC ว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากโภชนาการ
5. Directive 94/54/EEC ว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารบางประเภท เช่น สารให้ความหวาน ก๊าซที่ใช้ในการบรรจุ
6. Directive 2002/67/EC ว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่ประกอบด้วย ควินิน และคาเฟอีน
7. Directive 2004/77/EC ว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่ประกอบด้วย glycyrrhizinic acid

ฉลาก ประกอบด้วย

1. ชื่อผลิตภัณฑ์
2. ส่วนประกอบ
3. ปริมาณของส่วนประกอบที่สำคัญ
4. ปริมาณสุทธิ
5. วันที่ผลิต
6. การเก็บ
7. ชื่อบริษัทผู้ผลิต
8. สถานที่ผลิต
9. วิธีการใช้ (ถ้าจำเป็น)
10. ปริมาณแอลกอฮอล์

เครือข่ายห้องปฏิบัติการในยุโรป (Laboratory networks in Europe)

หน่วยงานที่รับผิดชอบ คือ European Union – Reference Laboratory (EU-RL) โดยจะประสานงาน/สนับสนุนข้อมูลทางวิชาการ (การวิเคราะห์) ให้แก่ National Reference Laboratory ของแต่

ละประเทศ ซึ่งประเทศสวีเดนตั้งอยู่ที่ National Food Administration ทำหน้าที่วิเคราะห์สารต่างๆ ในอาหาร, Verotoxin producing E. coli (VTEC), ยาฆ่าแมลง, ไดออกซินและ PCBs, GMO, Polycyclic Aromatic Hydrocarbon (PAH), สารตกค้างที่มีฤทธิ์ทางยา, marine biotoxin, แบคทีเรียและไวรัสที่ปนเปื้อนในหอยสองฝา, Listeria monocytogenes, โลหะหนัก, สารพิษจากรา, Campylobacter ฯลฯ

การวิเคราะห์ความเสี่ยง (Risk Analysis)

ประกอบด้วย 3 ส่วน ได้แก่

1. การประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment) แบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอน
 - 1.1 Hazard identification
 - 1.2 Exposure assessment
 - 1.3 Hazard characterization
 - 1.4 Risk characterization
2. การจัดการความเสี่ยง (Risk Management) ได้แก่
 - 2.1 Risk evaluation
 - 2.2 Management options
 - 2.3 Implementation
 - 2.4 Control
3. การสื่อสารความเสี่ยง (Risk communication)

การควบคุมสารฆ่าแมลงตกค้าง

กฎหมายที่เกี่ยวข้องได้แก่

1. Commission Directive 2006/125/EC
2. Commission Directive 2006/141/EC
3. EU MRL Regulation: 396/2005/EC

โดยจะมีการสุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าทั้งจากพืชและสัตว์ เพื่อตรวจสอบหาสารฆ่าแมลง

- ผลิตภัณฑ์ที่มี unit size 25 กรัม – 250 กรัม จะสุ่มตัวอย่างจำนวน 1 กก. และอย่างน้อย 10 unit
- ผลิตภัณฑ์ที่มี unit size มากกว่า 250 กรัม จะสุ่มตัวอย่างจำนวน 2 กก. และอย่างน้อย 5 unit

ถ้าตรวจพบสารฆ่าแมลงตกค้าง ผลิตภัณฑ์นั้นจะถูกกักไว้เพื่อตรวจซ้ำอีก 2 ครั้ง ถ้าตรวจไม่พบสามารถนำผลิตภัณฑ์นั้นๆไปจำหน่ายได้ แต่ถ้ายังตรวจพบสารฆ่าแมลงตกค้าง บริษัทที่ส่งออกสินค้านั้นๆจะถูกขึ้นบัญชีดำไว้ 2 ปี หลังจาก 2 ปี จึงจะสามารถส่งออกสินค้าไปยังประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรปได้

การควบคุมสารตกค้างในสัตว์มีชีวิตและผลิตภัณฑ์จากสัตว์

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ Commission Regulation No 470/2009, 37/2009, 1881/2006 และ 396/2005, Directive 96/23/EC

สารตกค้างที่มักพบในเนื้อแดง สัตว์ปีก และปลา ได้แก่

- สารเร่งการเจริญเติบโต เช่น ฮอร์โมน เบต้าอะโกนิสต์
- สารที่ห้ามใช้ 10 ชนิด เช่น คลอแรมเฟนิคอล
- สารปนเปื้อน เช่น สารฆ่าแมลง โลหะหนัก สารพิษจากรา

โดยสัตวแพทย์จะเป็นคนสุ่มตัวอย่าง แล้วนำไปตรวจทางห้องปฏิบัติการ ถ้าผลออกมาเป็นบวกจะรายงานผลไปยัง County Administration Board (CAB) ทราบและดำเนินการต่อไป

การควบคุมสินค้านำเข้า

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ Council directive 97/78/EC และ LIVSFS 2006:4

ประเทศสวีเดน มีด่านสำหรับตรวจสินค้านำเข้า ทั้งที่ท่าเรือและสนามบินจำนวน 5 แห่ง เพื่อควบคุมสินค้านำเข้าประเภทอาหารจากพืชและสัตว์จากประเทศนอกกลุ่มสหภาพยุโรป โดย

- ตรวจด้านกายภาพ (ดมกลิ่น สัมผัส ชิม วัดอุณหภูมิ ชั่งน้ำหนัก ตรวจฉลาก วิเคราะห์ทางเคมีและจุลชีววิทยา)
- ตรวจด้านเอกสาร
- ตรวจด้านคุณลักษณะ

Rejection

1. ส่งกลับประเทศผู้ส่งออก
2. ทำลาย
3. ผ่านกระบวนการเพื่อใช้ประโยชน์ด้านอื่นต่อไป

3. ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกอบรม

ต่อตนเอง – ทำให้ทราบข้อกำหนดใหม่ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร การค้าระหว่างประเทศด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

ต่อหน่วยงาน – นำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้เพื่อปรับปรุงเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร