



สรุปผลการสัมมนา

นำเสนอข้อมูลทางวิชาการและงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์
ในกระบวนการนิติบัญญัติ

“ระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารของไทย มาตรฐานแห่งอาเซียน”

วันพุธที่ 2 กันยายน 2558 เวลา 12.30 – 16.30 นาฬิกา

ณ ห้องรับรอง 1 - 2 ชั้น 3 อาคารรัฐสภา 2 ถนนอุทองใน เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร



จัดโดย

คณะกรรมการวิจัยและพัฒนาของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ และ
คณะอนุกรรมการกลั่นกรองการดำเนินงานด้านการวิจัย
ร่วมกับ สำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา

สรุปผลการสัมมนานำเสนอข้อมูลทางวิชาการและงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์

ในกระบวนการนิติบัญญัติ

เรื่อง “ระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารของไทย

มาตรฐานแห่งอาเซียน”

วันพุธที่ 2 กันยายน 2558 เวลา 12.30 – 16.30 นาฬิกา

ณ ห้องรับรอง 1 – 2 ชั้น 3 อาคารรัฐสภา 2 ถนนอุทองไฉน เขตดุสิต

กรุงเทพมหานคร

หนังสือ สรุปลผลการสัมมนานำเสนอข้อมูลทางวิชาการและงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์
ในกระบวนการนิติบัญญัติ เรื่อง “ระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารของไทย
มาตรฐานแห่งอาเซียน”

พิมพ์ครั้งที่ 1 เดือนตุลาคม 2558

จำนวนหน้า 33 หน้า

จำนวนพิมพ์ 350 เล่ม

จัดทำโดย ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการวิจัยและพัฒนาของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ
เลขที่ 499 อาคารสุขประพฤติ ถนนประชาชื่น เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800
โทร. 0 2831 9310-2 โทรสาร 0 2831 9312

จัดพิมพ์โดย สำนักการพิมพ์ สำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา
ปฏิบัติหน้าที่สำนักงานเลขาธิการสภานิติบัญญัติแห่งชาติ
เลขที่ 4 ถนนอุทองใน เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทร. 0 2244 1741-2

คำนำ

การดำเนินงานในกระบวนการนิติบัญญัติทั้งการตรากฎหมายออกมาบังคับใช้กับประชาชนในสังคม หรือการติดตามตรวจสอบการบริหารราชการแผ่นดิน สิ่งสำคัญที่จะช่วยทำให้การพิจารณาตัดสินใจของสมาชิกสภานิติบัญญัติแห่งชาติเป็นไปอย่างรอบคอบ และก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดกับประชาชนและประเทศชาติก็คือ การที่สมาชิกสภานิติบัญญัติแห่งชาติได้รับรู้ รับทราบถึงข้อมูลและข้อเท็จจริงที่เกี่ยวข้องกับเรื่องนั้น ๆ อย่างรอบด้านและแจ่มชัด

คณะกรรมการวิจัยและพัฒนาของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ ซึ่งมีหน้าที่เป็นกลไกสำคัญในการผลักดันให้เกิดการได้มาซึ่งข้อมูลทางวิชาการและงานวิจัย อันเป็นประโยชน์ต่อการปฏิบัติงานของสมาชิกสภานิติบัญญัติแห่งชาติจึงได้ร่วมกับคณะกรรมการกลั่นกรองการดำเนินงานด้านการวิจัย สำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) จัดการสัมมนานำเสนอข้อมูลทางวิชาการและงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์ในกระบวนการนิติบัญญัติ เรื่อง **“ระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารของไทย มาตรฐานแห่งอาเซียน”** ขึ้น โดยรวบรวมความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ และผู้เข้าร่วมการสัมมนา รวมทั้งผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นข้อมูลให้กับสมาชิกสภานิติบัญญัติแห่งชาติสำหรับนำไปใช้ประโยชน์ในการพิจารณาตัดสินใจในกระบวนการนิติบัญญัติ

คณะกรรมการวิจัยและพัฒนาของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ ขอขอบคุณสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ซึ่งมีส่วนสำคัญในการสนับสนุนข้อมูลด้านการวิจัยเพื่อการจัดสัมมนาในครั้งนี้ ขอขอบคุณผู้ทรงคุณวุฒิ และผู้มีส่วนร่วมในการจัดสัมมนาทุกท่านที่ช่วยผลักดันให้เกิดการจัดงานในครั้งนี้ และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าข้อมูลที่ได้จากการสัมมนาในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาตัดสินใจของสมาชิกสภานิติบัญญัติแห่งชาติต่อไป

คณะกรรมการวิจัยและพัฒนาของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ

ตุลาคม 2558

สารบัญ

	หน้า
สรุปผลการสัมมนานำเสนอข้อมูลทางวิชาการและงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์ ในกระบวนการนิติบัญญัติ เรื่อง “ระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารของไทย มาตรฐานแห่งอาเซียน”	1
วิทยากร	
● นายพิศาล พงศาพิชณ์ รองเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ	2
● นางสาวทิพย์วรรณ ปริญาศิริ ผู้อำนวยการสำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	6
● ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วรภา มหากาญจนกุล ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	10
ผู้แสดงความคิดเห็น	
● นายอิมรอน ชำสุรีย์ รองประธานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา	12
● นางพจนา กิจกาญจน์ ที่ปรึกษาบริษัท อินฟินิทฟรุต จำกัด	14
● นายเพชร ชินบุตร อดีตผู้อำนวยการสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม	16
บทสรุป	18
ภาคผนวก	19
● กำหนดการสัมมนาทางวิชาการ	21
● รายชื่อคณะกรรมการวิจัยและพัฒนาของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ	23
● รายชื่อคณะอนุกรรมการกลั่นกรองการดำเนินงานด้านการวิจัย	24
● รายชื่อข้าราชการกลุ่มงานวิจัยและข้อมูล สำนักวิชาการ ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการวิจัยและพัฒนาของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ	25

สรุปผลการสัมมนานำเสนอข้อมูลทางวิชาการและงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์
ในกระบวนการนิติบัญญัติ

เรื่อง “ระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารของไทย มาตรฐานแห่งอาเซียน”

วันพุธที่ 2 กันยายน 2558 เวลา 12.30 – 16.30 นาฬิกา

ณ ห้องรับรอง 1 – 2 ชั้น 3 อาคารรัฐสภา 2 ถนนอุทองใน เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร

จัดโดย คณะกรรมการวิจัยและพัฒนาของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ

คณะอนุกรรมการกลั่นกรองการดำเนินงานด้านการวิจัย และสำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา

ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

คณะกรรมการวิจัยและพัฒนาของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ คณะอนุกรรมการกลั่นกรองการดำเนินงานด้านการวิจัย และสำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ได้จัดโครงการสัมมนานำเสนอข้อมูลทางวิชาการและงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์ในกระบวนการนิติบัญญัติ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้สมาชิกสภานิติบัญญัติแห่งชาติ คณะกรรมาธิการ ผู้เชี่ยวชาญ ผู้ชำนาญการ และผู้ช่วยดำเนินงานของสมาชิกสภานิติบัญญัติแห่งชาติได้รับข้อมูลทางวิชาการและองค์ความรู้จากผลการวิจัย รวมทั้งรับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้ประกอบการพิจารณาตัดสินใจในกระบวนการทางนิติบัญญัติ

การจัดสัมมนาในประเด็น “ระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารของไทย มาตรฐานแห่งอาเซียน” จัดขึ้นเมื่อวันพุธที่ 2 กันยายน 2558 เวลา 12.30 – 16.30 นาฬิกา ณ ห้องรับรอง 1 – 2 ชั้น 3 อาคารรัฐสภา 2 ถนนอุทองใน เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร ด้วยเล็งเห็นว่าการที่องค์การการค้าโลกหรือ WTO ให้การยอมรับมาตรฐานอาหารที่กำหนดขึ้นโดยคณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหาร ทำให้ประเทศไทยซึ่งเป็นประเทศผู้ส่งออกอาหารต้องปรับมาตรฐานด้านอาหารของไทยให้สอดคล้องกับมาตรฐานอาหารดังกล่าว ด้วยการยกเว้นพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ขึ้นมาเพื่อปรับปรุงกฎหมาย ข้อกำหนด หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานด้านอาหารของประเทศไทยให้ทันสมัย เพื่อรองรับการส่งเสริมการค้าการลงทุนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การจัดสัมมนาในวันนี้จึงเป็นโอกาสอันดีที่ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องได้เข้ามาแลกเปลี่ยนข้อมูล ข้อคิดเห็นต่าง ๆ อย่างหลากหลายรอบด้านซึ่งจะเป็นประโยชน์ในเชิงวิชาการในการสนับสนุนข้อมูลให้กับฝ่ายนิติบัญญัติในการพิจารณาร่างพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ที่คาดว่าจะเข้าสู่การพิจารณาของสภานิติบัญญัติแห่งชาติต่อไป การสัมมนาครั้งนี้ได้มีการเสนอความคิดเห็นจากวิทยากร ผู้ทรงคุณวุฒิอย่างรอบด้าน ประกอบด้วย **นายพิศาล พงศาพิชณ์** รองเลขาธิการสำนักงานมาตรฐาน

สินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ นางสาวทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ ผู้อำนวยการสำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วราภา มหากาญจนกุล ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ทั้งนี้ มีผู้แสดงความคิดเห็น ประกอบด้วย นายอิมรอน ชำสุรีย์ รองประธานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา นางพจนา กิจกาญจน์ ที่ปรึกษาบริษัท อินฟินิทฟรุต จำกัด และนายเพชร ชินบุตร อดีตผู้อำนวยการสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร. พีรเดช ทองอำไพ อนุกรรมการกลั่นกรองการดำเนินงานด้านการวิจัย เป็นผู้ดำเนินรายการ ซึ่งสามารถสรุปสาระสำคัญของการสัมมนาได้ ดังนี้

วิทยากร : นายพิศาล พงศาพิชณ์

รองเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

สินค้าเกษตรและอาหารไทยส่งขายทั่วโลกปีละกว่า 1 ล้านล้านบาท ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ส่งออกอาหารติดอันดับ 1-10 ของโลก สัดส่วนส่งออกกว่า 2.5 % ของโลก ประเทศไทยมีเกษตรกร 6.5 ล้านครัวเรือน คิดเป็นกว่า 20 ล้านคน

สถานการณ์ของสินค้าเกษตรไทยส่วนใหญ่เน้นเพื่อการส่งออก

สินค้า	ไทยส่งออกในตลาดโลก (อันดับ)	สัดส่วนตลาด
ข้าว**	1 (ยกเว้นปี 55-56 เนื่องจากเกิดเหตุการณ์รับจำนำข้าว)	25-30%
ไก่***	5	7%
กุ้ง	1 (ยกเว้นปี 56-57 เกิดโรคระบาดส่งผลให้กุ้งตาย)	20%
ยางพารา	1-2	40% *non-food
กล้วยไม้สกุลหวาย	1	35% *non-food
สับปะรดกระป๋อง	1	35-40%
ข้าวโพดหวาน	1	
มันสำปะหลัง	1	70% ทั้ง food และ non-food
ปลาทูน่ากระป๋อง	1	20%
น้ำตาล	2	10%
ลำไย	1	80%
มังคุด	1	80%
ทุเรียน	1	75-85%

หมายเหตุ : ** ส่งออกมากกว่าบริโภคในประเทศ

*** ส่งออกและบริโภคภายในประเทศใกล้เคียงกัน

ทั้งนี้ ตลาดการส่งออกที่ประเทศไทยส่งขายในปี 2013 ตามลำดับ มีดังต่อไปนี้

1. China
2. ASEAN
3. Japan
4. Asia, others
5. USA
6. EU
7. Australia & Oceania
8. Africa
9. Others

สำหรับปัญหาอุปสรรคสินค้าระหว่างประเทศ คือ

1. **Tariff barrier:** อุปสรรคทางภาษี รวมทั้งค่าธรรมเนียม โควต้า

- ภาษีนำเข้า - ใน/นอกโควต้า
- ภาษีและค่าธรรมเนียมอื่น ๆ
- GSP
- Anti-dumping (AD)

2. **Non-Tariff barrier:** อุปสรรคที่ไม่ใช่ภาษี เช่น มาตรฐาน กฎระเบียบ การอนุญาตนำเข้า การกำหนดให้ต้องมีการตรวจสอบรับรอง

มาตรการ/กฎระเบียบทาง SPS

- ความปลอดภัยอาหาร
- สุขอนามัยพืช/การกักพืช
- สุขอนามัยสัตว์/สวัสดิภาพสัตว์

ทางด้าน **ความตกลง SPS** คือ ความตกลงว่าด้วยการบังคับใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measure

WTO / SPS Agreement on Sanitary and Phytosanitary มีสาระสำคัญดังนี้

- ประกาศใช้มาตรการ SPS ได้เท่าที่จำเป็นเพื่อปกป้องชีวิตและสุขภาพของมนุษย์ สัตว์ และพืช
- มาตรการ SPS ต้องอยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ และแนวทางหรือมาตรฐานระหว่างประเทศ
- ยกเว้นกรณีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ไม่เพียงพอ อาจใช้มาตรการชั่วคราว เพื่อปกป้องได้

และทบทวนมาตรการดังกล่าวในระยะเวลาที่สมเหตุผล

SPS Agreement คือ การยอมรับมาตรฐานระหว่างประเทศที่กำหนดโดย 3 องค์กร

- 1) Codex Alimentarius
 - ด้านมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร
- 2) International Plant Protection Convention (IPPC)
 - ด้านการอารักขาพืช/ศัตรูพืช
- 3) World Organisation for Animal Health (OIE)
 - ด้านมาตรฐานการควบคุมโรคสัตว์

SUPPLY CHAIN สินค้าเกษตรและอาหาร มีกระบวนการ ดังนี้

1. แหล่งผลิต ได้มีการคัดเลือกและผลิต และบรรจุ
2. จัดเก็บและขนส่ง
3. ตลาดและผู้บริโภค

อีกทั้ง ได้มีมาตรฐานการควบคุมดูแลตลอดห่วงโซ่อาหาร คือ

1. ในฟาร์ม ควบคุมดูแลด้วยระบบ GAP Organic
2. โรงงาน ควบคุมดูแลด้วยระบบ GMP HACCP
3. ผลิตภัณฑ์ ควบคุมดูแลด้วยระบบ มาตรฐานสินค้า คุณภาพ/ปลอดภัย

อีกทั้งมีการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ได้อีกด้วย

การพัฒนามาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารไทย

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร

- 1) มาตรฐานระหว่างประเทศ (International) – WTO, Codex, ISO
- 2) มาตรฐานภูมิภาค (Regional) – EU, ASEAN
- 3) มาตรฐานประเทศ (National) – อย. มกอช. สมอ. มาตรฐานเอกชน (Private) – Global

GAP, Fair Trade, Roundtable Sustainable Palm Oil (RSPO)

การพัฒนาสินค้าเกษตรไทยให้ได้มาตรฐานสากล

- มาตรฐานไทยต้องเท่าเทียมมาตรฐานสากล
- ยกระดับและพัฒนา เพื่อการปฏิบัติให้ได้ตามมาตรฐาน
- พัฒนาระบบการควบคุม ตรวจสอบ และรับรอง ตามมาตรฐานและระบบสากล

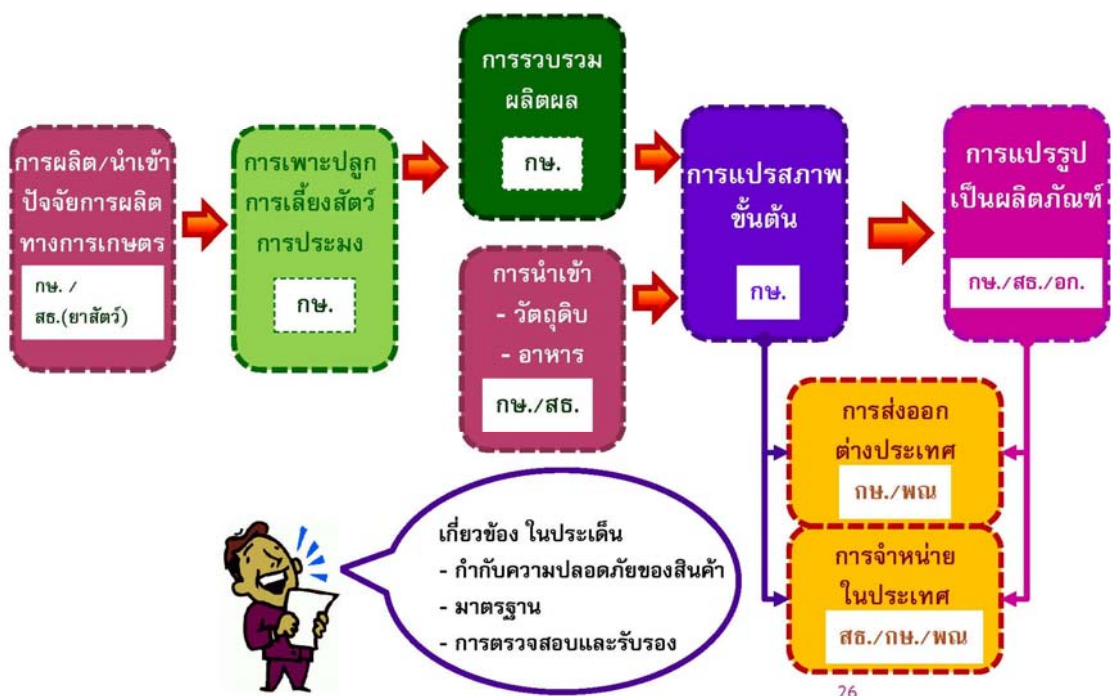
มาตรฐานไทยต้องเท่าเทียมมาตรฐานสากล

1. เปรียบเทียบมาตรฐานไทยเป็นมาตรฐานสากล ตัวอย่างสินค้าเกษตรและอาหารไทยที่
ผลิตภัณฑ์เป็นมาตรฐานสากล
 - ลำไย
 - ทูเรียน

- ซอสพริก
 - น้ำปลา
2. ปรับมาตรฐานไทยให้สอดคล้องกับสากล โดยปรับในหลักการ อาทิ
- ความปลอดภัยของผู้บริโภคไทย
 - ความสามารถในการปฏิบัติ / รูปแบบการผลิตของผู้ผลิต / เกษตรกรไทย

ในภาพรวมหน่วยงานกำกับดูแลในห่วงโซ่การผลิตสินค้าเกษตรของไทย

ภาพรวมหน่วยงานกำกับดูแลในห่วงโซ่การผลิต



ในส่วนของพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 ได้บังคับใช้เมื่อวันที่ 20 สิงหาคม 2551 และได้มีการปรับปรุงแก้ไขเมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม 2556 เพื่อให้มีกลไกในการกำหนดมาตรฐาน และการตรวจสอบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐานเพื่อความปลอดภัย หรือเพื่อป้องกันความเสียหายแก่ประชาชนหรือเศรษฐกิจประเทศ และเพื่อสอดคล้องกับพันธกรณีระหว่างประเทศ

ทั้งนี้ สินค้าเกษตร หมายถึง ผลิตผล หรือผลิตภัณฑ์ จากการการกสิกรรม การประมง การปศุสัตว์ การป่าไม้ และผลพลอยได้

ผู้ผลิต หมายถึง

(1) ผู้ซึ่งทำกิจกรรม การประมง การปศุสัตว์ หรือการป่าไม้เพื่อการค้า

(2) ผู้ประกอบการขนส่งสินค้าเกษตร คลังสินค้าเกษตร สะพานปลา ห้องเย็น โรงฆ่าสัตว์ หรือกิจการต่อเนื่องอื่นที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตรตามที่คณะกรรมการกำหนด

(3) ผู้ซึ่งนำสินค้าเกษตรมาบรรจุหีบห่อ แปรรูป หรือกระทำด้วยวิธีการใดๆ

ในพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตรได้มีการกำหนดเกี่ยวกับมาตรฐานทั่วไปและมาตรฐานบังคับ ไว้ดังนี้

มาตรฐานทั่วไป

- ออกเป็นประกาศกระทรวง เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐาน

- ผู้เกี่ยวข้องนำไปปฏิบัติ ขอการรับรอง และขอใช้เครื่องหมายโดยสมัครใจ

มาตรฐานบังคับ

- ออกเป็นกฎกระทรวง กำหนดให้ต้องเป็นไปตามมาตรฐาน

- ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้ส่งออก ต้องขออนุญาตและต้องได้รับการรับรอง และต้องแสดงเครื่องหมาย

มาตรฐานบังคับ

สุดท้ายนี้ สินค้าเกษตรที่ปลูก เพาะเลี้ยง นำมาผลิต แปรรูป จำหน่าย ไปจนถึงปรุงผสม จัดเตรียม ขึ้นโต๊ะ จะต้องบริโภคได้อย่างปลอดภัย ทั้งในประเทศและทั่วโลก

วิทยากร : นางสาวทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ

ผู้อำนวยการสำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัยในอาหารของประเทศไทย ในปัจจุบันมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องหลายฉบับ แต่ที่สำคัญคือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งประกาศมาอย่างยาวนาน ในปัจจุบันพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กำหนดให้การควบคุม ตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารเป็นหน้าที่รัฐมนตรีกระทรวงสาธารณสุขเป็นผู้กำหนดหลักเกณฑ์ และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง โดยควบคุมเพียงในชั้นของวัตถุดิบ การผลิตหรือแปรรูป โดยกำหนดให้ผู้ประกอบการต้องขอใบอนุญาตผลิตอาหารหรือขอใบรับรองการนำเข้าอาหารต่อคณะกรรมการอาหารและยา โดยคณะกรรมการอาหารและยาจะเป็นผู้ดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ประกอบการว่าเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้หรือไม่ก่อนออกใบอนุญาตหรือใบรับรอง ทั้งนี้ ภายหลังจากการออกใบอนุญาตหรือใบรับรองให้ผู้ประกอบการแล้วคณะกรรมการอาหารและยายังมีหน้าที่

คอยติดตามตรวจสอบผลการผลิตหรือนำเข้าของผู้ประกอบการเป็นระยะ หากผู้ประกอบการไม่ได้ดำเนินการให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ก็จะพักหรือยกเลิกใบอนุญาตหรือใบรับรองนั้น ๆ

จากแนวโน้มของโลกและสิ่งท้าทายต่าง ๆ ที่ประเทศไทยกำลังประสบอยู่ เช่น ตลาดอาหารอยู่ในยุคโลกาภิวัตน์ ความตื่นกลัวต่ออาหารที่ไม่ปลอดภัยและโรคระบาด กระแสสังคมเริ่มหันมาเน้นการบริโภคเพื่อสุขภาพ การรักษาสິงแวดล้อมและสวัสดิภาพของสัตว์ เทคโนโลยีใหม่ ๆ การแข่งขันด้านคุณภาพของสินค้า รวมทั้งความตกลงภายใต้กฎการค้าโลก (WTO) ที่กำหนดให้การค้าอาหารระหว่างประเทศต้องอาศัยหลักการทางวิทยาศาสตร์ รวมทั้งการเข้าสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนที่จะส่งผลให้ตลาดอาหารส่งออกมีความเข้มงวดเรื่องความปลอดภัยมากขึ้น ผู้บริโภคมีความต้องการระบบการตรวจสอบย้อน (Traceability) กลับมากขึ้น และระบบการตรวจรับรอง (Inspection and Certification System) จะกลายเป็นระบบพื้นฐานสำคัญในการควบคุมคุณภาพอาหาร รวมทั้งปัญหาอำนาจหน้าที่ในการดำเนินของของคณะกรรมการอาหารและยา โดยพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้มอบอำนาจให้คณะกรรมการอาหารและยาเป็นผู้กำหนดกระบวนการผลิต สินค้า การโฆษณา และผู้ประกอบการ ทั้งนี้ได้มอบอำนาจหน้าที่ด้านการควบคุม ตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารให้แก่หน่วยงานระดับจังหวัดของกระทรวงต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ให้ทำหน้าที่แทนคณะกรรมการอาหารและยา เนื่องจากคณะกรรมการอาหารและยาไม่มีสำนักงานหรือบุคลากรอยู่ในส่วนภูมิภาค ดังนั้น จึงต้องอาศัยการบูรณาการความร่วมมือจากหน่วยงานต่าง ๆ หลากหลายหน่วยงาน ส่งผลให้เกิดปัญหาในเชิงปฏิบัติ รวมทั้งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ไม่ได้กำหนดให้มีคณะกรรมการความปลอดภัยอาหารระดับจังหวัดเพื่อทำหน้าที่ควบคุมตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารโดยตรง จึงเป็นข้อจำกัดอีกประการหนึ่งของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

จากปัจจัยดังกล่าวข้างต้นทำให้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มีข้อจำกัดบางประการในการบังคับใช้ ดังนั้น จึงจำเป็นต้องมีการร่างพระราชบัญญัติอาหารฉบับใหม่ ซึ่งการยกร่างพระราชบัญญัติอาหารที่ร่างขึ้นมาใหม่ต้องร่างขึ้นบนหลักการการควบคุม ตรวจสอบให้อาหารปลอดภัยต่อผู้บริโภคตามมาตรฐานสากลทั้งอาหารที่ผลิตขึ้นภายในประเทศและอาหารที่นำเข้าจากต่างประเทศ แต่ขณะเดียวกันร่างพระราชบัญญัตินี้ต้องมีความยืดหยุ่น และไม่เป็นอุปสรรคทางการค้า ทั้งนี้ รูปแบบการดำเนินงานตามร่างพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ที่สำคัญเพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาการดำเนินงานเพื่อความปลอดภัยด้านอาหารสรุปได้ดังนี้

- **การตรวจสอบและรับรอง** พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กำหนดให้ภาระงานด้านการตรวจพิสูจน์ความปลอดภัยอาหารเป็นของรัฐ ในขณะที่คณะกรรมการอาหารและยามิงบประมาณและกำลังคนไม่เพียงพอ รวมทั้งปัญหาความซับซ้อนของห่วงโซ่อาหาร การแข่งขันทางการค้าที่รุนแรงขึ้น มีเทคโนโลยีใหม่ ๆ เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมต่างๆ รวมทั้งโครงสร้างการผลิตที่เปลี่ยนไปใช้สารเคมีในการผลิตสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ขาดการกำกับควบคุมอย่างเหมาะสม ทำให้พืชอาหารมีสารเคมีตกค้างสูงส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคเพิ่มขึ้น ปัจจัยต่าง ๆ เหล่านี้ล้วนส่งผลให้การตรวจสอบ

ความปลอดภัยอาหารขาดประสิทธิภาพไม่ทันต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปในปัจจุบัน ดังนั้น เพื่อเป็นการแก้ไขปัญหาภาระงานการตรวจรับรองดังกล่าวข้างต้น และให้การตรวจรับรองเป็นไปตามมาตรฐานสากล เพื่อยกระดับความเชื่อมั่นของประเทศ ร่างพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. จึงได้กำหนดกลไกการตรวจสอบและรับรอง เป็นภาระของผู้ประกอบการ โดยกำหนดให้เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาสามารถมอบหมายหน่วยรับรองตามมาตรฐานสากล (Certification Body: CB) เป็นผู้ตรวจประเมินระบบประกันคุณภาพของสถานที่ผลิตอาหารหรือการนำเข้าอาหาร ประเมินความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ และตรวจประเมินการกล่าวอ้างทางสุขภาพ โดยผู้ประกอบการมีหน้าที่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจพิสูจน์ดังกล่าว ซึ่งเป็นมาตรฐานเดียวกันกับสหภาพยุโรปกำลังใช้ปฏิบัติอยู่ และสอดคล้องกับพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 ด้วย

- **การพัฒนาและส่งเสริมมาตรฐานการผลิตอาหาร** การควบคุมความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร ในปัจจุบันพบว่า ประเทศไทยมีโครงสร้างการผลิตที่เปลี่ยนไปจากอดีต ส่งผลให้ต้องนำสารเคมีมาใช้ในขั้นตอนการผลิตพืชอาหารในปริมาณที่สูงขึ้นเรื่อย ๆ ส่งผลต่อความปลอดภัยของอาหารทำให้คนไทยประสบปัญหาสุขภาพเพิ่มมากขึ้น ดังนั้น การแก้ไขปัญหาดังกล่าวจำเป็นต้องนำมาตราฐานการตรวจสอบต่าง ๆ ซึ่งเป็นที่ยอมรับในระดับสากลมาใช้ตรวจสอบ ควบคุม ในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อาหาร โดยมาตรฐานสากลต่าง ๆ ที่ใช้ควบคุมดูแลความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร คือ (1) มาตรฐาน GAP : Good Agricultural Practice การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีเป็นมาตรฐานในการควบคุมกำกับการผลิตสินค้าการเกษตรให้มีความปลอดภัย เป็นมาตรฐานที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์นำมาใช้ควบคุมการผลิตสินค้าเกษตร ซึ่งเป็น การกำกับควบคุมในขั้นต้นน้ำ (2) มาตรฐาน GMP : Good Manufacturing Practice หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต คือ ข้อกำหนด ระเบียบ แบบแผน และวิธีปฏิบัติที่นำมาใช้ในการผลิตที่ดีและได้สินค้าที่มีคุณภาพมาตรฐาน ซึ่งครอบคลุมถึง สถานที่ผลิต อุปกรณ์เครื่องจักร บุคลากร วัสดุ เอกสารต่าง ๆ และสิ่งอื่นที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการการผลิตทุกขั้นตอน ตั้งแต่การนำวัตถุดิบเข้าในสถานที่ผลิตผ่านขั้นตอนการผลิตต่าง ๆ และการตรวจสอบคุณภาพ การบรรจุ การเข้าหีบห่อ ตลอดจนการจัดเก็บ จนได้เป็นสินค้าสำเร็จรูปและออกจำหน่ายแก่ประชาชน เป็นมาตรฐานที่คณะกรรมการอาหารและยาใช้เป็นมาตรฐานในการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งเป็นการกำกับควบคุมในชั้นกลางน้ำ และ (3) มาตรฐาน GHP : Good Hygiene Practice เป็นหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะที่จำเป็นสำหรับการผลิตอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบริโภค เป็นมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขใช้ควบคุมกำกับกระบวนการผลิตอาหาร ซึ่งเป็นการกำกับควบคุมในชั้นปลายน้ำ

อีกทั้งในปัจจุบันการตรวจสอบที่สำคัญส่วนหนึ่งมาจากตัวผู้บริโภคเองที่เริ่มหันมาให้ความสำคัญกับการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) อาหารที่บริโภคเพิ่มมากยิ่งขึ้น ดังนั้น ในร่างพระราชบัญญัติฉบับใหม่ได้กำหนดให้มีระบบการตรวจสอบย้อนกลับตามมาตรฐานสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Measures : SPS) ซึ่งเป็นมาตรการที่ใช้ในการจำกัดการนำเข้าสินค้า

เกษตรเพื่อปกป้องและคุ้มครองชีวิตและสุขภาพของมนุษย์ พืช สัตว์ภายในประเทศของตนเอง ในด้านที่เกี่ยวข้องกับความเสี่ยงในการบริโภคหรือเสี่ยงต่อโรคที่เกิดจากสิ่งมีชีวิตที่ติดมากับพืช สัตว์และผลิตภัณฑ์ รวมทั้งสารเจือปนในอาหาร สารพิษหรือจุลินทรีย์ที่เป็นพาหะของโรค ทั้งนี้ การกำหนดระดับความปลอดภัย และการตรวจสอบมาตรฐานสินค้านำเข้าจะต้องสอดคล้องกับมาตรฐานระหว่างประเทศและตั้งอยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้ เป็นมาตรการที่ครอบคลุมทั้งในด้านกฎหมาย กฎข้อบังคับ ข้อกำหนด และระเบียบปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับหลักเกณฑ์คุณภาพของผลิตภัณฑ์ขั้นต้นและวิธีการผลิต การตรวจสอบ วิเคราะห์ การพิจารณาอนุมัติออกใบรับรองการกักกันต่าง ๆ เป็นมาตรการที่แต่ละประเทศกำหนดขึ้น แต่ต้องให้เป็นที่ยอมรับและสอดคล้องกับมาตรฐานระหว่างประเทศ ทั้งนี้ มาตรฐานการตรวจสอบต่าง ๆ ดังกล่าวข้างต้นจะสอดคล้องกับการเตรียมความพร้อมในการเข้าสู่การเป็นประชาคมอาเซียนที่จะมีการนำเข้าหรือส่งออกสินค้าทางการเกษตรหรือพืชอาหารภายในประเทศสมาชิก ซึ่งในปัจจุบันพบว่า พืชอาหารที่นำเข้ามาบางจำพวกมีการปนเปื้อนค่อนข้างสูง ดังนั้น ประเทศไทยควรมีมาตรการในการรับมือกับปัญหาดังกล่าว โดยการเร่งยกระดับการตรวจสอบสินค้าอาหารโดยการนำมาตรฐานต่าง ๆ ข้างต้นมาใช้ให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล และขณะเดียวกันเพื่อจะได้นำมาตรฐานต่าง ๆ ดังกล่าวมาใช้ ควบคุมความปลอดภัยสินค้าอาหารที่จะนำเข้ามาจำหน่ายภายในประเทศเช่นเดียวกัน

ดังนั้น เพื่อเป็นพัฒนาและส่งเสริมมาตรฐานการผลิตอาหาร รวมทั้งเพื่อยกระดับความเชื่อมั่นของประเทศ ร่างพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. จึงได้กำหนดให้สถานที่ผลิตอาหารทั้งหมดต้องจัดทำระบบประกันคุณภาพการผลิตตามความเหมาะสมตามมาตรฐานสากลดังกล่าวข้างต้น รวมทั้งกำหนดให้การผลิตอาหารที่มีความเสี่ยงต้องมีนักวิชาการด้านอาหารประจำ ณ สถานที่ผลิตนั้น เพื่อผลักดันให้เกิดแผนความปลอดภัยทางด้านอาหารตามมาตรฐานอาหาร เพื่อลดสถิติการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารของคนไทย ทั้งนี้ เพื่อลดภาระงานของรัฐในการควบคุมอาหาร

- **การกำกับดูแลโฆษณาอาหาร** พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กำหนดให้การโฆษณา คุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารทุกชนิดต้องขออนุญาตทำให้เกิดความยุ่งยาก ขาดความยืดหยุ่น เป็นอุปสรรคในการดำเนินงาน ร่างพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. จึงกำหนดให้การโฆษณาอาหารในลักษณะที่เป็นการกล่าวอ้างทางสุขภาพเท่านั้นที่ต้องมาขอรับอนุญาต ทั้งนี้ เพื่อเอื้อให้เกิดการพัฒนา สร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้งเพื่อเพิ่มบทลงโทษกรณีโฆษณาเป็นเท็จ หลอกลวง ผู้บริโภค

- **การควบคุมการนำเข้าอาหาร** ในปัจจุบันพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ไม่มีการกำหนดให้อาหารผ่านการตรวจสอบของด่านศุลกากร ไม่มีการบังคับควบคุม เป็นเพียงการขอความร่วมมือเท่านั้น ซึ่งหากมีการเข้าการเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนจะทำให้อาหารที่นำเข้ามาจำหน่ายในประเทศอย่างเสรีไม่มีการตรวจสอบความปลอดภัย ดังนั้น เพื่อตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารที่นำเข้ามา รวมทั้งเพื่อให้มีระบบตรวจสอบย้อนกลับได้ ร่างพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. จึงกำหนดให้สถานที่แห่งใดในราชอาณาจักรให้เป็นด่านอาหาร กำหนดประเภทหรือชนิดของอาหารและเงื่อนไขการนำเข้า

รวมทั้งการนำเข้าอาหารต้องผ่านการตรวจที่ด่านอาหาร เพื่อให้เอื้อต่อการบูรณาการการตรวจเฝ้าระวังอาหาร ณ ด่าน

- ระบบการตรวจสอบอาหารนำเข้า – ส่งออก ในปัจจุบันในการเตรียมความพร้อมเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ประเทศสมาชิกต่าง ๆ กำลังให้ความสำคัญกับการตรวจรับรอง และความเท่าเทียมของมาตรฐานการนำเข้าและส่งออก ดังนั้น ร่างพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. จึงกำหนดให้มีระบบการตรวจสอบอาหารนำเข้าและส่งออก เพื่อยกระดับสินค้าอาหารของไทย โดยกำหนดให้ผู้ประกอบการต้องมีใบรับรองตลอดห่วงโซ่อาหารตามมาตรฐานสากล ทั้งนี้ เพื่อให้สามารถทำความตกลงกับหน่วยงานต่างประเทศเกี่ยวกับการยอมรับการตรวจสอบหรือการรับรองอาหารหรือสถานที่ผลิตอาหารของหน่วยงานต่างประเทศนั้นได้

กล่าวโดยสรุป เป้าหมายของการปรับปรุงพระราชบัญญัติว่าด้วยอาหาร มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพด้านการคุ้มครองผู้บริโภค เพิ่มความรับผิดชอบและการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการ และเพื่อเพิ่มความเชื่อมั่น ความเชื่อถือและความเข้มแข็งทางการค้าของประเทศไทยในเวทีโลก โดยเพิ่มความยืดหยุ่นในการกำกับดูแลให้ทันต่อสถานการณ์ มีการกระจายงานให้องค์กรรัฐหรือเอกชนอื่นที่มีความเชี่ยวชาญ เพิ่มความยืดหยุ่นในการตรวจสอบอาหารนำเข้า ลดความเข้มงวดของการควบคุมอาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก ลดข้อบ่งชี้ของการขึ้นทะเบียนการโฆษณาอาหาร ผู้ประกอบการต้องมีความรับผิดชอบต่อสินค้าของตนเอง ใช้หลักบริหารความเสี่ยง รวมทั้งต้องมีระบบการแจ้งเตือนอันตรายด้านอาหาร (Rapid Alert System for Food)

วิทยากร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วรภา มหากาญจนกุล

ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ในปัจจุบันเรื่องความปลอดภัยของอาหารในประเทศไทยนั้น จะเห็นได้ว่าเว็บไซต์ข่าวสารต่าง ๆ ไม่ว่าจะในประเทศไทยและต่างประเทศได้แพร่กระจายอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเตือนภัยเกี่ยวกับการป่วยของโรคอาหารเป็นพิษ แม้ว่าจะไม่เกิดความรุนแรงถึงขั้นเสียชีวิต ก็เป็นข้อเท็จจริงที่บ่งบอกได้ว่าสุขภาพลักษณะของประเทศไทยยังดีไม่เพียงพอ ทั้งนี้ โรคอาหารเป็นพิษนั้น หมายถึงอาการป่วยที่เกิดจากการกินอาหารหรือน้ำที่มีการปนเปื้อน ได้แก่ ปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส หรือพยาธิ ปนเปื้อนสารพิษ สารเคมี (จากการเกษตรหรือจากการเติมเพิ่มลงไปในการปรุงอาหาร) หรือโลหะหนัก เป็นต้น ซึ่งอาจมีการปนเปื้อนตั้งแต่ขั้นตอนการผลิต การเก็บรักษา การประกอบอาหาร และการบริการอาหาร ในส่วนของอาหารเสี่ยงที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษนั้น ได้แก่ อาหารที่มีแหล่งวัตถุดิบเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจุลินทรีย์และสารเคมี เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด และอาหารที่มีการใช้ความร้อนต่ำในการปรุง

อาหารปรุงสุกสุกดิบ อาหารเหล่านี้ก็จะมีโอกาสทำให้ผู้รับประทานเกิดอาการป่วยท้องเสียได้ ดังนั้นในเรื่องความปลอดภัยของอาหารหน่วยงานที่ดูแลจะต้องมีการให้ความรู้กับผู้บริโภค ผู้ประกอบการ เพื่อที่จะสามารถควบคุมได้อย่างถูกต้อง โดยควรให้ความรู้ในเรื่อง (1) ชนิดอาหาร ควรจัดลำดับความสำคัญของอาหารที่มีความเสี่ยงสูงไปจนถึงอาหารที่ไม่มีความเสี่ยง (2) ประเภทของอาหาร อาหารที่ปรุงโดยร้านอาหารมีความเสี่ยงมากกว่าอาหารจากผลิตภัณฑ์ที่มาจากอุตสาหกรรม (3) ผู้บริโภค ควรศึกษาถึงผู้บริโภคที่เกิดโรคอาหารเป็นพิษนั้นอยู่ในกลุ่มเสี่ยงอันเนื่องมาจากภูมิคุ้มกันบกพร่องหรือภูมิคุ้มกันอ่อนแอหรือไม่ โดยเฉพาะเด็กและผู้สูงอายุ (4) ความรุนแรงของอันตราย ขึ้นอยู่กับชนิดของความอันตรายว่าทำให้เกิดความเจ็บป่วยได้ขนาดไหน (5) การแพร่กระจายของข่าวสาร เพราะเทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตมีความสำคัญต่อการสื่อสารกับสังคมไทยมาก และเป็นสาเหตุที่ทำให้สังคมเกิดความตื่นตระหนกเมื่อเกิดการเจ็บป่วยจากอาหารเป็นพิษมากยิ่งขึ้น

ทั้งนี้ ปัจจัยที่พบปัญหาความปลอดภัยทางอาหารนั้น มีแนวโน้มมาจากอุณหภูมิที่เพิ่มสูงขึ้น จึงมีผลกระทบทำให้เกิดศัตรูพืช โรคพืชและสัตว์ จึงจำเป็นต้องใช้ยาและสารเคมีในการกำจัดและรักษา ซึ่งการใช้สารเคมีจะส่งผลให้มีฤทธิ์ที่รุนแรงจนมีโอกาสที่สารเคมีจะตกค้างในผลผลิตทางการเกษตร และสิ่งแวดล้อมมากขึ้น ประกอบกับในเรื่องของเศรษฐกิจและสังคม คือ จำนวนประชากรที่เพิ่มมากขึ้น แต่ในขณะที่ทรัพยากรธรรมชาติลดน้อยลง การปลูกพืชเชิงเดี่ยวของเกษตรกรทำให้พันธุ์พืชดั้งเดิมหายไป อีกทั้งการเปลี่ยนวิถีการบริโภค เช่น การทานอาหารแปรรูป อาหารแช่แข็ง อาหารจากบิทูบิต เป็นสาเหตุที่ก่อให้เกิดความเสี่ยงที่อาจทำให้เกิดโรคใหม่ ๆ เพิ่มมากขึ้น กลุ่มประชากรผู้สูงอายุมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น การผลิตและขนส่งของธุรกิจค้าปลีกของอาหารแช่เย็นและแช่เยือกแข็งทำให้พบปัญหาด้านความปลอดภัยที่ซับซ้อนขึ้น เพราะในปัจจุบันการผลิตต่าง ๆ เริ่มเป็นการผลิตแบบจำนวนมาก ถ้าหากเกิดปัญหาขึ้นก็จะทำให้ปัญหานั้นมากยิ่งขึ้นตามไปด้วย อีกทั้งยังรวมถึงการเคลื่อนย้ายวัตถุดิบอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร รายได้ของประชากรและโครงสร้างพื้นฐานสาธารณะ ซึ่งจากที่ได้กล่าวมานั้น จะเห็นว่าการเกิดปัญหาต่าง ๆ ไม่ได้แค่ดูแลเพียงจุดใดจุดหนึ่งจำเป็นต้องมีการควบคุมตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) จึงจำเป็นต้องมีมาตรฐานมาเป็นเกณฑ์กำหนดและปฏิบัติ โดยเริ่มตั้งแต่การผลิตในขั้นต้นไปจนถึงผู้บริโภคในขั้นสุดท้ายและเน้นการควบคุมสุขลักษณะที่สำคัญแต่ละขั้นตอนไว้ให้ชัดเจน ซึ่งมาตรฐานที่จะใช้ในการปฏิบัติ ประกอบด้วย (1) ด้านของวัตถุดิบและฟาร์ม ต้องใช้มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม (Good Agriculture Practices : GAP) (2) ด้านโรงฆ่าชำแหละ โรงงานแปรรูป ต้องใช้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP) (3) ด้านโรงงานแปรรูปและงานบริการอาหาร ต้องใช้มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP), วิธีการปฏิบัติมาตรฐานด้านสุขาภิบาลของโรงงานอาหาร (Sanitation Standard Operation Procedures : SSOP), มาตรฐานการผลิตที่มีมาตรการป้องกันอันตรายที่ผู้บริโภคอาจได้รับจากการบริโภคอาหาร (HACCP) ซึ่งทั้งหมดจะเป็นส่วนสนับสนุนต่อการจัดการและควบคุมให้

อาหารปลอดภัยได้ และยังจะต้องเกิดความร่วมมือทั้งผู้บริโภค ผู้ประกอบการ หน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ให้ช่วยกันประชาสัมพันธ์รณรงค์ในเรื่องอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) มากยิ่งขึ้น

ในส่วนสุดท้าย เรื่องความท้าทายในการแก้ปัญหาความปลอดภัยอาหารและความมั่นคงทางโภชนาการนั้น จะทำอย่างไรที่จะควบคุมการเจริญของ modern food sector โดยที่ยังคงไว้ซึ่งวิถีชีวิตแบบเดิม และจะทำอย่างไรให้ผู้ที่มีรายได้น้อยสามารถเข้าถึงอาหารที่ปลอดภัยได้ อีกทั้งในส่วนของการผลิตในอุตสาหกรรมสามารถดำเนินการสอดคล้องกับมาตรฐานของประเทศที่พัฒนาแล้วอย่างไร ซึ่งจากที่ได้กล่าวมาในเบื้องต้นจึงจำเป็นต้องมีกลยุทธ์ในการควบคุมให้อาหารเกิดความปลอดภัย โดยต้องมีความร่วมมือกันในระดับภูมิภาคของโลกในหลาย ๆ มิติ เช่น นโยบายอุตสาหกรรม นโยบายระดับชาติ นโยบายของนักวิชาการ มีการพัฒนางานวิจัย การถ่ายทอดเทคโนโลยีใหม่ ๆ ในภูมิภาคอาเซียน มีการกระตุ้นการลงทุนด้านอาหารและอุตสาหกรรม การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภค โดยต้องเน้นว่าอาหารไม่ใช่แค่สินค้าในการนำรายได้เข้าประเทศเท่านั้น แต่มีความสำคัญในแง่สุขภาพของประชาชน จำเป็นต้องมีการบูรณาการปัญหาอาหารปลอดภัยทั้งห่วงโซ่ของอาหาร ซึ่งจริง ๆ แล้วนโยบายอาหารเป็นนโยบายระดับประเทศที่ต้องมีการผลักดันความปลอดภัย จะต้องมีการหน่วยงานหรือคณะทำงานที่เป็นแกนหลักในการประมวล สังเคราะห์ และนำไปจัดทำเป็นระบบข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยทางอาหารอย่างเป็นระบบ เพื่อนำข้อมูลเหล่านั้นไปใช้ประโยชน์ในการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานต่าง ๆ ได้ รวมทั้งต้องมีการพัฒนาการวิจัยเรื่องการประเมินความเสี่ยงของจุลินทรีย์และสารเคมีที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เพื่อที่จะเป็นการสนับสนุนต่อการเปลี่ยนแปลงมาตรฐานและกฎระเบียบให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของการค้าของโลก (ภูมิภาคอาเซียน) การสร้างระบบการสืบสวนโรคระบาดที่เข้มแข็ง และการสื่อสารความเสี่ยงด้วยการให้ความรู้ สร้างความเข้าใจ ผ่านทาง Food Education โดยเริ่มต้นที่นักเรียนนักศึกษา และประชาชน เพื่อสร้างความตระหนักถึงสิทธิและบทบาทของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้นต่อไป

ผู้แสดงความคิดเห็น : นายอิมรอน ชำสุรีย์

รองประธานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา

อาหารฮาลาล รัฐบาลได้ผลักดันอย่างเป็นทางการเป็นรูปธรรมมาตั้งแต่ปี 2545 โดยก่อตั้งนิคมอุตสาหกรรมฮาลาลปัตตานี ในรูปบริษัท ฟาตอนีนินด์สทรีส์ จำกัด ต้องการตั้งโรงงานแปรรูปไก่แช่แข็งป้อนตลาดตะวันออกกลาง ระหว่างทำการศึกษาทราบว่า การนิคมอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (กนอ.) กำลังจะจัดตั้งนิคมอุตสาหกรรมในเขตจังหวัดปัตตานี สนองนโยบายการส่งเสริมให้ภาคใต้ เป็นศูนย์กลางอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล ตามยุทธศาสตร์แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ฉบับที่ 9

นิคมอุตสาหกรรมฮาลาลปัตตานีในพื้นที่อำเภอปานาเระ จังหวัดปัตตานี บนพื้นที่กว่า 900 ไร่ ที่พยายามผลักดันเมื่อ 10 กว่าปีที่ผ่านมา จนถึงขณะนี้ดูเหมือนไม่มีอะไรคืบหน้า ปัจจุบันมีเพียงอาคารศูนย์บริการเบ็ดเสร็จครบวงจร ของ กนอ. ที่สร้างแล้วเสร็จ อีกทั้งตัวอาคารยังปรากฏร่องรอยความเสียหายจากการลอบก่อเหตุความไม่สงบในพื้นที่จนทำให้มีสภาพเหมือนอาคารร้าง

ทั้งนี้ จากเหตุการณ์ความไม่สงบในพื้นที่จังหวัดภาคใต้ปะทุขึ้นเมื่อวันที่ 4 มกราคม 2547 ส่งผลถึงสถาบันการเงินและนักลงทุนในนิคมอุตสาหกรรมฮาลาล ไม่กล้าลงทุนและสถาบันการเงินไม่อนุมัติเงินกู้ ในขณะที่บริษัท ฟาตอนีอินดัสทรีส์ จำกัด ติดค้างชำระค่าที่ดินกับชาวบ้านจากการกว้านซื้อที่ทำกินเดิมคือที่ดิน นส.3 ก. โดยมีโฉนดที่เป็นชื่อบริษัทเพียงแปลงเดียว การหยุดชะงักของโครงการทำให้สูญเสียงบประมาณกว่า 600 ล้านบาท

นอกจากนี้ปัญหาของอาหารอิสลามยังมีปัญหาสำคัญที่ทำให้การผลิต ส่งออกสินค้าอาหารฮาลาลของไทยไม่พัฒนาเท่าที่ควรคือ เรื่องการผลักดันร่างกฎหมายฮาลาล พ.ศ. ซึ่งขณะนี้ก็ยังค้างอยู่ที่คณะกรรมการมุสลิม

สิ่งที่สำคัญที่สุด เราควรจะต้องพยายามผลักดันมาตรฐานฮาลาลในประเทศกลุ่มอาเซียน ซึ่งเป็นคู่ค้า และตลาดสำคัญของไทยมากกว่าที่จะให้ความสำคัญกับตลาดอาหารฮาลาลในกลุ่มประเทศยุโรปหรือกลุ่มประเทศอาหรับ ซึ่งมีกำหนดมาตรฐานและการกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษีกับประเทศไทยมากกว่า

ดังนั้น สิ่งที่ฝากให้รัฐบาลนำไปพิจารณาดำเนินการ ดังนี้

1. ด้านการบริหารจัดการ ภาครัฐขาดหน่วยงานรับผิดชอบหลักและเชื่อมโยงการพัฒนาฮาลาลทุกภาคส่วนได้ดำเนินไปอย่างสอดคล้องมีประสิทธิภาพ ทั้งยังขาดระบบการจัดเก็บข้อมูลสินค้าและบริการฮาลาล ของประเทศ

2. ด้านกฎหมาย ภาครัฐขาดกฎหมายเฉพาะด้านฮาลาลและการคุ้มครองผู้บริโภคฮาลาลของประเทศ จึงส่งผลต่อความเชื่อมั่นทั้งในตลาดโลกและตลาดภายในประเทศ รวมทั้งยังไม่มีกำหนดบทบาทที่ชัดเจนและการถ่วงดุลกันของหน่วยงานรับรอง (Certification Body : (B) หน่วยงานตรวจสอบ (Accreditation: AB) และหน่วยงานสนับสนุน (Supporting Body) ที่จะทำให้การพัฒนาธุรกิจฮาลาลมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นเป็นทางปฏิบัติ

3. ด้านการประชาสัมพันธ์ การสร้างความรู้ความเข้าใจและการตลาด ภาครัฐขาดการประชาสัมพันธ์ และสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของธุรกิจฮาลาล การโฆษณามาตรฐานแบรนด์ฮาลาลของประเทศ เพื่อให้ผู้ประกอบการในประเทศได้ปรับเปลี่ยนและพัฒนาสู่ตลาดฮาลาลโลก และยังขาดการสนับสนุนผู้ประกอบการ SMEs มุสลิมในประเทศให้มีศักยภาพมากขึ้น

4. ด้านการรับรองและพัฒนามาตรฐาน ระบบรับรองฮาลาลของไทยขาดแนวปฏิบัติที่สอดคล้องกัน รวมถึงการขาดการปรับปรุงกฎหมาย ให้มีความเหมาะสมกับการเปิดเสรีการค้า หรือเพื่อกำหนดโทษอาญาแก่ผู้ละเมิดการรับรองฮาลาล

ผู้แสดงความคิดเห็น : นางพจนา กิจกาญจน์

ที่ปรึกษาบริษัท อินฟินิทฟรุต จำกัด

มีข้อคิดเห็นต่อระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหาร ดังนี้

1. **เรื่องการสร้างมาตรฐานประเทศไทย** ตัวอย่างกรณีประเทศออสเตรเลียเกี่ยวกับการสั่งซื้อมะม่วงจากประเทศไทย ซึ่งทางการประเทศออสเตรเลียมีการตรวจที่เข้มงวดตามมาตรฐานประเทศออสเตรเลีย ทำให้ผู้ประกอบการไทยมีภาระต้นทุนที่สูงขึ้น ประเด็นนี้วิทยากรได้กล่าวถึงการประมวลข้อมูลต่าง ๆ แล้วสร้างมาตรฐานประเทศไทย เพราะหากทำได้แล้วจะทำให้ไม่จำเป็นต้องไปอาศัยมาตรฐานของต่างประเทศ เช่น ISO (International Organization for Standardization) BRC (The British Retail Consortium) หรือ GMP (Good Manufacturing Practice) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) เป็นต้น เมื่อมาตรฐานเหล่านี้ประเทศไทยทำได้จะทำให้ต้นทุนการผลิตลดต่ำลง

2. **เรื่องการส่งสินค้าไปขายยังกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป (EU)** ผู้ประกอบการจะถูกกำกับโดยมาตรฐานของอียูและมาตรฐานของแต่ละประเทศ เช่น ประเทศฝรั่งเศสเป็นแบบหนึ่ง ประเทศเยอรมันเป็นอีกแบบหนึ่ง เป็นต้น จะทำให้เกิดปัญหาต่อการส่งออกเป็นอย่างมาก เพราะระบบคุณภาพเหล่านี้เป็นของต่างประเทศทั้งสิ้น ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดเจน กรณีผู้ประกอบการจีนที่ส่งขายทั่วโลก มีป้ายมาตรฐานรับรองประมาณ 10 กว่าระบบ แต่ในบางผู้ประกอบการไม่มี แต่ยังสามารถที่จะส่งออกสินค้าไปยังประเทศเหล่านี้ได้ เพราะผลิตภัณฑ์ที่ได้คุณภาพไม่ได้ขึ้นอยู่กับระบบที่ถูกกำหนดไว้ ดังนั้นเรื่องการสร้างมาตรฐานประเทศไทยให้เป็นมาตรฐานอาเซียนหรืออาจเป็นมาตรฐานสากลควรเร่งดำเนินการอย่างจริงจัง

3. **เรื่องการจัดเก็บสินค้าในห้องเย็น** เป็นเรื่องที่มีความสำคัญสำหรับคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารเป็นอย่างมาก เพราะการจัดเก็บในระดับอุณหภูมิต่ำ -40°C จะทำให้สินค้ามีคุณภาพและเชื้อแบคทีเรียที่เป็นพิษต่ออาหารจะไม่เกิดขึ้น ดังนั้น ประเด็นมาตรฐานคุณภาพสินค้าอาหารจึงไม่ใช่สิ่งที่กำหนดตายตัวได้อาจมีหลายปัจจัยที่เข้ามาเกี่ยวข้อง ซึ่งในต่างประเทศโดยเฉพาะกลุ่มประเทศยุโรปกับประเทศญี่ปุ่นจะให้ความสำคัญเป็นอย่างมากกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สินค้าประเภทอาหาร โดยการที่ผู้ประกอบการจะจัดเก็บอาหารได้อย่างดีนั้นจำเป็นต้องอาศัยห้องเย็นที่ได้มาตรฐาน ในส่วนนี้ภาครัฐควรเข้ามาดูแลอย่างจริงจัง

4. เรื่อง GAP (Good Agricultural Practice) คือ เรื่องของการนำแนวทางในการทำการเกษตร เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพดี ตรงตามมาตรฐานที่กำหนดของกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จะต้องดำเนินการให้เป็นรูปธรรมเกิดขึ้นจริง เพราะถ้าหาก GAP ไม่เกิดขึ้นอย่างแท้จริงแล้ว การที่จะเข้าไปสู่ GMP (Good Manufacturing Practice) ได้อย่างถูกต้องไม่อาจเป็นไปได้ เพราะฉะนั้น การทำเรื่อง GAP ให้จริงจังเป็นรูปธรรมโดยหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องจะต้องส่งเสริมเกษตรกรอย่างจริงจัง

5. เรื่องการจัดการข้อมูล หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาควิชาการที่เป็นผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ในห่วงโซ่การผลิต การตลาด และการบริโภคหรืออื่น ๆ จะต้องพิจารณาให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการข้อมูล และเป็นคลังความรู้เกี่ยวกับระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารอย่างจริงจัง สำหรับผู้ที่เกี่ยวข้องสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้

ทั้งนี้ ได้มีข้อเสนอแนะระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารของประเทศไทย

1. การสร้างระบบมาตรฐาน 1 เดียว หน่วยงานภาครัฐที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารจะต้องร่วมมือเพื่อสร้างมาตรฐานเดียวที่สามารถสร้างความเชื่อมั่นต่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในห่วงโซ่การผลิต การตลาด และการบริโภคหรืออื่น ๆ

2. การบริหารจัดการข้อมูล หน่วยงานภาครัฐที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารจะต้องประสานร่วมมือในการจัดการระบบข้อมูลต่าง ๆ ให้มีความสมบูรณ์ครบถ้วนและเป็นปัจจุบันในเรื่องที่เกี่ยวข้องสำหรับใช้ในการผลิตของเกษตรกร การทำการตลาดของผู้ประกอบการ และใช้ในการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค โดยอาจจัดทำเป็นแอปพลิเคชัน (Application) หรือสื่อในลักษณะอื่นที่เห็นว่าเหมาะสม เพื่อที่เกษตรกร ผู้ประกอบการ และผู้บริโภคจะได้ใช้ข้อมูลเหล่านี้เป็นทางเลือกของการผลิต การตลาด และการบริโภค รวมถึงสร้างความเชื่อมั่นต่าง ๆ ของระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหาร

3. การเป็นคลังอาหาร ประเทศไทยเป็นเมืองร้อนซึ่งส่งผลเป็นอย่างมากต่อการจัดเก็บผลผลิต ทั้งพืช ผัก ผลไม้ หรืออาหารทะเล หรือประเภทยืดสด ซึ่งกลุ่มบริษัทใหญ่อาจไม่มีปัญหา เพราะสามารถที่จะมีห้องเย็นในระดับมาตรฐานสากลเป็นของตนเองในการจัดเก็บสินค้าได้เป็นอย่างดี แต่บรรดากลุ่มผู้ประกอบการรายย่อยจะประสบปัญหาเรื่องห้องเย็นสำหรับใช้จัดเก็บผลผลิตหรือสินค้าต่าง ๆ เป็นอย่างมาก ดังนั้น การทำให้ผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและภายนอกประเทศเกิดความเชื่อมั่นต่อระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารของประเทศไทยให้เป็นมาตรฐานของอาเซียนหรือของโลกได้นั้น สิ่งสำคัญประการหนึ่ง คือ ภาครัฐจำเป็นต้องเข้ามาพิจารณาเรื่องการจัดเก็บสินค้าของเกษตรกรและผู้ประกอบการรายย่อยอย่างจริงจังและเป็นระบบ

4. **เรื่องสารเคมีและเครื่องตรวจสอบสารเคมี** โดยเฉพาะสารเคมีประเภทที่ไม่เหมาะสมในการเพาะปลูกและมีพิษตกค้างเป็นอันตราย หน่วยงานรัฐที่รับผิดชอบควรพิจารณาไม่ให้นำเข้ามาเพื่อใช้ในการเกษตรและการผลิต ในส่วนเครื่องตรวจสอบสารเคมีภาครัฐอาจมีความจำเป็นในการจัดหาเครื่องตรวจสอบสารเคมีเพื่อนำมาติดตั้งในแหล่งซื้อขายหรือพื้นที่ชุมชน เพราะเมื่อผู้ซื้อหรือผู้บริโภคสามารถที่จะตรวจสอบสารเคมีตกค้างได้ด้วยตนเองในขณะนั้น จะส่งผลให้ผลิตและผู้ขายต้องเพิ่มความระมัดระวังในการผลิตมากขึ้นเป็นการตรวจสอบซึ่งกันและกันอีกทางหนึ่งด้วย

5. **เรื่องการรวมกลุ่มในลักษณะสหกรณ์การเกษตร** ซึ่งการรวมกลุ่มในลักษณะสหกรณ์การเกษตรเพื่อผลผลิตที่มีคุณภาพและเพื่อต่อราคาผลผลิต เช่น การให้สมาชิกในกลุ่มซื้อขายสารโปแตสเซียมคลอไรด์ หรือสารที่เกษตรกรนำมาใช้เร่งดอกกล้วยผ่านระบบสหกรณ์การเกษตรเท่านั้น เป็นต้น เพราะปัจจุบันสารโปแตสเซียมสามารถซื้อขายได้ทั่วไปและมีข่าวเกิดเหตุระเบิดบ่อย ดังนั้นกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ควรพิจารณาเรื่องสหกรณ์การเกษตรให้มีการดำเนินการและส่งเสริมอย่างจริงจังของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ระบบสหกรณ์การเกษตรมีความเชื่อมโยงข้อมูลและการซื้อขายระหว่างกันทั่วประเทศ เพราะปัจจุบันสหกรณ์ออมทรัพย์ในการดูแลของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์มีลักษณะการดำเนินการคล้ายคลึงกับธนาคารควรเป็นเรื่องของกระทรวงการคลังที่จะต้องเป็นผู้รับผิดชอบ

ผู้แสดงความคิดเห็น : นายเพชร ชินบุตร

อดีตผู้อำนวยการสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

มีประเด็นข้อสังเกตต่อระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารของไทยเพื่อการเป็นมาตรฐานแห่งอาเซียน ดังนี้

1. **เรื่อง clean food good taste** ซึ่งเป็นโครงการเพื่อสร้างมาตรฐานให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารโดยเป็นการรับรองว่าเป็นร้านค้าที่มีคุณภาพทั้งทางด้านรสชาติและขั้นตอนการทำงานที่สะอาด ปัจจุบันโครงการดังกล่าวไม่เป็นที่นิยม อาจเป็นเพราะประชาชนขาดความเชื่อมั่น คือ ผู้บริโภคไม่เชื่อถือ ผู้ประกอบการไม่เชื่อถือ และสุดท้ายผู้รับผิดชอบโครงการขาดความเชื่อมั่นตามไปด้วยและจัดไว้เป็นลำดับท้าย ๆ ของการจัดสรรงบประมาณ ซึ่งโครงการนี้เป็นโครงการที่ดีและเป็นจุดขายของร้านอาหารริมทางฟุตบอล ควรมีการพิจารณาปรับปรุงและดำเนินการอย่างจริงจัง

2. **เรื่องทางเลือกการเพาะปลูกทางการเกษตร** ในปัจจุบันบางประเทศมีการเพาะปลูกผลิตผลทางการเกษตรได้เช่นเดียวกับประเทศไทย มีหลายประเทศ เช่น ประเทศออสเตรเลียสามารถที่จะเพาะปลูกผลิตผลทางการเกษตรได้เหมือนกับประเทศไทยเพาะปลูก เช่น นครซิดนีย์ เมืองเมลเบิร์น รัฐนิวเซาท์เวลส์ เมืองดาร์วิน เป็นต้น ได้มีการเพาะปลูกพืชทางการเกษตร เช่น ใบกะเพรา ตะไคร้

ใบมะกรูด หรือประเภทผลไม้ สามารถเพาะปลูกได้หมด เช่น มะม่วง ทุเรียน เป็นต้น แต่ผลผลิตจากประเทศออสเตรเลียผู้บริโภคไม่เลือกที่จะบริโภคอย่างแพร่หลาย เพราะผลผลิตเหล่านี้รสชาติต่างจากผลผลิตของประเทศไทย หรือปัจจุบันประเทศจีนได้นำเทคโนโลยีใหม่ ๆ เข้ามาช่วยเรื่องการเพาะปลูก เช่น การเพาะปลูกส้มที่ไม่สามารถเพาะปลูกบนพื้นที่ส่วนใหญ่ของประเทศได้ แต่เพราะมีการนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยจึงสามารถเพาะปลูกส้มบนเกาะไหหลำได้ แม้ในอดีตประเทศจีนมีความประสงค์ที่จะเข้ามาเพาะปลูกส้มที่ประเทศไทย แต่คณะกรรมการอาหารและยากับคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรไม่อนุญาตให้นำพันธุ์พืชชนิดนี้มาเพาะปลูกในประเทศไทยได้เพราะติดขัดวิธีการเพาะปลูกของประเทศจีน

3. เรื่องเปรียบเทียบการนำเข้าสินค้าเกษตร ระหว่างประเทศจีนกับประเทศญี่ปุ่น มีข้อที่ น่าสังเกต ดังนี้

3.1 กรณีประเทศจีนพบว่า ในอดีตที่ผ่านมาได้มีการนำเข้าสินค้าทางการเกษตรจากประเทศไทยไม่ถึงปีละประมาณจำนวน 20,000 ล้านบาท แต่ปรากฏว่าในช่วงระยะเวลาภายใน 5 ปีที่ผ่านมา ประเทศจีนได้มีการนำเข้าสินค้าทางการเกษตรจากประเทศไทยสูงถึงประมาณจำนวน 200,000 ล้านบาท โดยเหตุผลหลักที่ประเทศจีนมีการนำเข้าอาหารจากประเทศไทยจำนวนมากในช่วงระยะเวลาภายใน 5 ปีที่ผ่านมา เพราะเชื่อมั่นคุณภาพของอาหารที่นำเข้ามาจากประเทศไทย โดยเฉพาะผลไม้ คือ ทุเรียน และลำไย ประเทศจีนมีจำนวนปริมาณการสั่งซื้อจำนวนมากและเข้ามาซื้อขายถึงที่สวนแบบเหมายกสวน

3.2 กรณีประเทศญี่ปุ่นพบว่า เป็นประเทศหลักที่นำเข้าสินค้าเกษตรของประเทศไทยมากที่สุด เมื่อพิจารณาจากสัดส่วนการส่งออกสินค้าจากปริมาณจำนวนเงินการสั่งซื้อ 1,000,000 ล้านบาท จะเป็นปริมาณการสั่งซื้อสินค้าจากประเทศญี่ปุ่นถึงปริมาณจำนวน 200,000 ล้านบาท แต่เมื่อพิจารณาลงรายละเอียดของปริมาณการสั่งซื้อสินค้าแล้วจะพบว่า ในการสั่งซื้อสินค้าของประเทศญี่ปุ่นปรากฏว่าเป็นการสั่งซื้อวัตถุดิบถึงร้อยละ 90 ของปริมาณจำนวนสินค้าทั้งหมด โดยประเทศญี่ปุ่นได้นำวัตถุดิบเหล่านี้ไปปรับปรุงผลผลิตเป็นบรรจุภัณฑ์ใหม่ (Packaging) ให้ดูมีสีสันและสวยงามแล้วนำกลับมาขายคืนให้กับประเทศไทย ประเทศญี่ปุ่นเห็นช่องทางเช่นนี้จึงสั่งซื้อสินค้า แต่หากจะพิจารณาเฉพาะตัวเลขการส่งออกเรื่องอุตสาหกรรมอาหารของประเทศญี่ปุ่นที่ผลิตสินค้าเกษตรได้ในปริมาณที่น้อยมากเมื่อเทียบกับอุตสาหกรรมอื่น แต่ปริมาณที่น้อยของประเทศญี่ปุ่นจะมีมูลค่ามากเกือบ 8 เท่าของสินค้าทางอาหารจากประเทศไทยที่ส่งไปขายยังประเทศญี่ปุ่น

4. เรื่องการนำเสนอร่างพระราชบัญญัติฉบับใหม่ มีข้อสังเกตจากกรณีสัดส่วนรายได้ของประเทศไทย (GDP) พบว่า การส่งออกมีอัตราส่วน ประมาณ 1 ล้านล้านบาท และการบริโภคภายในประเทศประมาณ 1.7 – 1.8 ล้านล้านบาท รวมแล้วประมาณจำนวน 2.8 ล้านล้านบาท สิ่งสำคัญที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ดูแลเรื่องระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารของไทยมีงบประมาณจำนวน 10 ล้านล้านบาท ซึ่งไม่เพียงพอสำหรับการเข้าไปควบคุมดูแลเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารของไทย แต่ในพระราชบัญญัติฉบับใหม่ ผู้นำเสนอร่างพระราชบัญญัติฉบับใหม่จะต้อง

แสดงให้เห็นประจักษ์ว่า การบริโภคภายในประเทศปริมาณเกือบ 2 ล้านล้านบาท มีส่วนเกี่ยวข้องกับระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารอยู่ในปริมาณที่สูง

ข้อเสนอแนะต่อระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารของประเทศไทย

ควรจัดตั้งหน่วยงานภาครัฐเพื่อทำหน้าที่ในการกำกับดูแลติดตามและควบคุมอย่างเป็นระบบและมาตรฐานสากล โดยในส่วนงบประมาณและภารกิจอาจดำเนินการในลักษณะ ดังนี้

1. เรื่องงบประมาณในการบริหารจัดการหน่วยงานภาครัฐเฉพาะ อาจจะใช้วิธีการเช่นเดียวกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ที่นำรายได้ที่มาจากภาษีสรรพสามิตตามที่กฎหมายบังคับให้หัก 2% ของภาษีที่รัฐเก็บได้จากการขายสุราและยาสูบ ดังนั้น รายได้ของหน่วยงานภาครัฐดังกล่าวอาจจะจัดเก็บจากผู้ส่งออกนำเข้าอาหาร และให้นำคณะกรรมการอาหารแห่งชาติตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 เข้ามาดำเนินการเช่นเดียวกับคณะกรรมการกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ โดยการให้ผู้แทนของกระทรวงที่เกี่ยวข้องเข้ามาร่วมเป็นกรรมการ

2. เรื่ององค์กรต้นแบบที่อาจนำมาประยุกต์ใช้ โดยอาจนำโครงการฟู้ดวัลเลย์ของประเทศเนเธอร์แลนด์ ซึ่งเป็นองค์กรอิสระที่ทำหน้าที่เชื่อมโยงภาควิชาการและภาคอุตสาหกรรมอาหารเข้าด้วยกัน โดยที่โครงการฟู้ดวัลเลย์ทำหน้าที่เป็นตัวกลาง คือ เมื่ออุตสาหกรรมอาหารต้องการจะผลิตอะไร โครงการฟู้ดวัลเลย์จะตรงไปที่ภาควิชาการ คือ มหาวิทยาลัยเกษตรราเวนนิ่งเกนที่สอนเฉพาะด้านการเกษตร จะสามารถเจาะจงได้ว่างานวิจัยชิ้นใดที่ตรงตามความต้องการของภาคอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อให้สามารถผลิตอาหารออกมาได้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค รวมถึงเป็นการรวมตัวกันเป็นเครือข่ายเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้และมีพลังในการต่อรองกับผู้ผลิตวัตถุดิบ

บทสรุป

การเสวนานำเสนอข้อมูลทางวิชาการและงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์ในกระบวนการนิติบัญญัติ เรื่อง “ระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารของไทย มาตรฐานแห่งอาเซียน” ในครั้งนี้ ความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับเรื่องอาหาร และผลงานวิจัยที่มีการนำเสนอรวมตลอดทั้งความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมการเสวนาถือได้ว่าเป็นข้อมูลและข้อสรุปที่มีน้ำหนักและมีความสำคัญ และจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อสมาชิกสภานิติบัญญัติแห่งชาติ และผู้ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะใช้เป็นข้อมูลประกอบการพิจารณาตัดสินใจในชั้นที่ร่างพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ที่คาดหมายว่าจะเข้าสู่การพิจารณาของสภานิติบัญญัติแห่งชาติต่อไป

หมายเหตุ : เอกสารประกอบการสัมมนาสามารถค้นคว้าได้ที่ Webpage ของคณะกรรมการวิจัยและพัฒนาของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ http://www.senate.go.th/w3c/senate/comm.php?url=home&comm_id=1829

ภาคผนวก

**กำหนดการสัมมนานำเสนอข้อมูลทางวิชาการและงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์
ในกระบวนการนิติบัญญัติ**
เรื่อง “ระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารของไทย มาตรฐานแห่งอาเซียน”
วันพุธที่ 2 กันยายน 2558 เวลา 12.30 – 16.30 นาฬิกา
ณ ห้องรับรอง 1 – 2 ชั้น 3 อาคารรัฐสภา 2
จัดโดย คณะกรรมการวิจัยและพัฒนาของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ
คณะอนุกรรมการกลั่นกรองการดำเนินงานด้านการวิจัย และสำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา
ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

เวลา 12.30 – 13.00 นาฬิกา	ลงทะเบียนและรับเอกสารประกอบการสัมมนาและชี้แจง การดำเนินการสัมมนา
เวลา 13.00 – 13.15 นาฬิกา	พิธีเปิดการสัมมนา <ul style="list-style-type: none"> ● กล่าวรายงานโดย หม่อมหลวงปรียพรรณ ศรีธวัช ประธานอนุกรรมการกลั่นกรองการดำเนินงานด้านการวิจัย ● กล่าวเปิดการสัมมนาโดย นายกรรณภว์ ธนภรรคภวิน ผู้แทนรองประธานสภานิติบัญญัติแห่งชาติ คนที่สอง / สมาชิกสภานิติบัญญัติแห่งชาติ
เวลา 13.15 – 16.15 นาฬิกา	อภิปรายเรื่อง “ระบบคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหาร ของไทย มาตรฐานแห่งอาเซียน” วิทยากร <ol style="list-style-type: none"> 1. นายพิศาล พงศาพิชณ์ รองเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ 2. นางสาวทิพย์วรรณ ปริญาศิริ ผู้อำนวยการสำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วรภา มหากาญจนกุล ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ แสดงความคิดเห็นโดย <ol style="list-style-type: none"> 1. นายอิมรอน ชำสุรีย์ รองประธานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา 2. นางพจนา กิจกาญจน์ ที่ปรึกษาบริษัท อินฟินิฟรุต จำกัด

3. นายพีเชร ชินบุตร

อดีตผู้อำนวยการสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

ผู้ดำเนินรายการ

รองศาสตราจารย์ ดร. พีรเดช ทองอำไพ

อนุกรรมการกลั่นกรองการดำเนินงานด้านการวิจัย

เวลา 16.15-16.30 นาฬิกา

- อภิปรายและตอบข้อซักถาม
- ปิดการสัมมนา โดย หม่อมหลวงปรียพรรณ ศรีธวัช
ประธานอนุกรรมการกลั่นกรองการดำเนินงานด้านการวิจัย

หมายเหตุ : - เวลา 14.30 – 14.45 นาฬิกา

รับประทานอาหารว่างในห้องสัมมนา

- กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

รายชื่อคณะกรรมการวิจัยและพัฒนาของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. นายพีระศักดิ์ พอจิต | ประธานกรรมการ |
| 2. ศาสตราจารย์ ดร.นิลวรรณ เพชรระบูรณิน | กรรมการที่ปรึกษา |
| 3. นายถาวร สันทพงษ์ | กรรมการที่ปรึกษา |
| 4. หม่อมหลวง ปรียพรรณ ศรีธวัช | กรรมการที่ปรึกษา |
| 5. นายสุรพล โอภาสเสถียร | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ดวงรักษ์ นันทวิสารกุล | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| 7. รองศาสตราจารย์ ดร.วิชุดา รัตน์เพียร | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| 8. รองศาสตราจารย์ ดร.วรพล โสคติยานุรักษ์ | กรรมการ |
| 9. รองศาสตราจารย์ ทวีศักดิ์ สุททกวาทิน | กรรมการ |
| 10. นายประเสริฐ บุญสัมพันธ์ | กรรมการ |
| 11. นายกรรณภว์ ธนภรรคภวิน | กรรมการ |
| 12. รองเลขาธิการวุฒิสภา
ที่เลขาธิการวุฒิสภามอบหมาย
(นางสาววราภรณ์ มีเปรมปรีดี) | กรรมการ |
| 13. ผู้อำนวยการสำนักวิชาการ
(นางสาวชลธิชา มีแสง) | กรรมการและเลขานุการ |
| 14. ผู้บังคับบัญชาในกลุ่มงานวิจัยและข้อมูล
(นายประธาน ทิพยกะลิน) | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

รายชื่อคณะอนุกรรมการกลั่นกรองการดำเนินงานด้านการวิจัย

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. หม่อมหลวง ปรียพรรณ ศรีธวัช | ประธานอนุกรรมการ |
| 2. ศาสตราจารย์ ดร.ธนวัฒน์ จารุพงษ์สกุล | รองประธานอนุกรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ตวงรักษ์ นันทวิสารกุล | อนุกรรมการ |
| 4. นายสุรพล โอภาสเสถียร | อนุกรรมการ |
| 5. รองศาสตราจารย์ ดร. พีรเดช ทองอำไพ | อนุกรรมการ |
| 6. ศาสตราจารย์ ดร. อัมพร อังรังลักษณ์ | อนุกรรมการ |
| 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภูมิ มูลศิลป์ | อนุกรรมการ |
| 8. ดร.ภาคภูมิ ทิพคุณ | อนุกรรมการ |
| 9. นางภาณุมาศ วราหะไพฑูรย์ | อนุกรรมการ |
| 10. นายประธาน ทิพยกะลิน | อนุกรรมการ |
| 11. นายสาธิต วงศ์อนันต์นนท์ | อนุกรรมการ |
| 12. นางสาววิกานดา วรรณวิเศษ | อนุกรรมการและเลขานุการ |
| 13. นางสาวศุภิฎมา ธารรัตน์สุวรรณ | อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

**รายชื่อข้าราชการกลุ่มงานวิจัยและข้อมูล สำนักวิชาการ
ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการวิจัยและพัฒนาของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ**

1. นายประธาน	ทิพยกะลิน	ผู้บังคับบัญชาของกลุ่มงานวิจัยและข้อมูล
2. นางสาวเรไร	ลำเจียก	วิทยากรชำนาญการ
3. นางสาวชมพูนุท	พรหมภักดี	วิทยากรชำนาญการ
4. นายยุติธรรม	ปัทมะ	วิทยากรชำนาญการ
5. นางสาวศิริวรรณ	มนอัคระผดุง	วิทยากรชำนาญการ
6. นางสาววิภาดา	วรรณวิเศษ	วิทยากรชำนาญการ
7. นายอลนกรณ	คำด้วง	วิทยากรชำนาญการ
8. นางสาวสาคร	ศรีमुख	วิทยากรปฏิบัติการ
9. นางสาวศุภิญา	ธารารัตนสุวรรณ	วิทยากรปฏิบัติการ
10. นางสาวมัทยา	ศรีพนา	วิทยากรปฏิบัติการ
11. นางสาวแสงจันทร์	มาน้อย	วิทยากรปฏิบัติการ
12. นางภาวดี	ปัญญาหทัยพันธุ์	เจ้าพนักงานธุรการอาวุโส
13. นางสาวน้ำทิพย์	ตั้งไตรรัตน์	เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน
14. นางสาวรินรดา	วงษ์ศรีเผือก	เจ้าพนักงานบันทึกข้อมูลชำนาญงาน
15. นางสาวนิจวรรณ	โปยขุนทด	เจ้าพนักงานบันทึกข้อมูลชำนาญงาน



ออกแบบและพิมพ์ที่

สำนักงานพิมพ์ สำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา

0 2244 1561, 0 2244 1741, 0 2831 9472, 0 2831 9475