

มาตรฐานระบบคุณภาพสินค้าอาหารสำหรับธุรกิจค้าปลีก ประเทศอังกฤษ (BRC) ที่ผู้ประกอบการควรรู้

เป็นที่ทราบกันมาก่อนแล้วว่าหลายปีที่ผ่านมา สหภาพยุโรปได้ประสบกับปัญหาการแพร่ระบาดของโรคต่างๆ โดยเฉพาะโรคไข้หวัดนก และ โรควัวบ้า ซึ่งส่งผลกระทบต่อความไม่ปลอดภัยและสุขอนามัยของสินค้าอาหารเพิ่มมากขึ้น จึงทำให้สหภาพยุโรปต้องกำหนดนโยบายและแนวทางการดำเนินงานภายใต้การควบคุมด้านความปลอดภัยอาหาร (EU White Paper on Food Safety) ขึ้นในปี พ.ศ. 2545 เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของสินค้าอาหารตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร โดยเริ่มตั้งแต่แหล่งผลิตไปจนถึงการคุ้มครองผู้บริโภค โดยทำการแก้ไขกฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารหลายฉบับที่สำคัญ อาทิ

กฎระเบียบด้านสุขลักษณะของอาหาร (Regulation 852/2004 on the hygiene of foodstuffs)

กฎระเบียบข้อกำหนดด้านสุขลักษณะเฉพาะของแหล่งที่มาของสัตว์ (Regulation 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin)

กฎระเบียบข้อกำหนดด้านสุขลักษณะเฉพาะขององค์กรที่ควบคุมผลิตภัณฑ์สัตว์เพื่อการบริโภคของมนุษย์ (Regulation 854/2004 laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin intended for human consumption) เป็นต้น โดยทั้งนี้ ประเทศสหราชอาณาจักรได้ออกกฎระเบียบด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยอาหาร (The

Food Hygiene (England) Regulations 2005) ขึ้นมาเพื่อบังคับใช้ภายในประเทศ โดยมีการบังคับใช้ตั้งแต่ 1 มกราคม 2549 เป็นต้นมา

ปัจจุบันสมาคมผู้ประกอบการธุรกิจค้าปลีกของสหราชอาณาจักร (The British Retail Consortium, BRC) ได้มีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนให้มีการปฏิบัติตามกฎระเบียบและมาตรการต่างๆ ของภาครัฐ โดยเฉพาะในการควบคุมตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้า พร้อมทั้งมีการกำหนดหลักเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพสินค้าที่จะสามารถวางจำหน่ายตามห้างซูเปอร์มาร์เก็ตและร้านค้าปลีกต่างๆ ในสหราชอาณาจักร ซึ่งกำหนดให้ต้องผ่านการตรวจสอบรับรอง (BRC Certificate) จาก BRC ก่อน ซึ่งจัดเป็นหลักเกณฑ์มาตรฐานสินค้าอาหารสากล (Global Standard on Food) ที่เทียบได้กับมาตรฐานของ ISO 22000 ซึ่งใช้สำหรับโรงงานอาหาร ทั้งนี้มาตรฐานระบบการผลิตของ BRC นี้จะใช้กับบริษัทที่ต้องการส่งผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่ผู้ค้าปลีกในเครือสมาชิกผู้ค้าปลีกอังกฤษและยุโรป โดยจุดสำคัญของมาตรฐานนี้ ครอบคลุมถึงระบบ HACCP การบริหารด้านคุณภาพ มาตรฐานสภาพแวดล้อมของโรงงาน การควบคุมผลิตภัณฑ์ กระบวนการและบุคลากร โดยใช้มาตรฐานฉบับใหม่ล่าสุด (ฉบับที่ 4) ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ. 2548 เป็นต้นมา อย่างไรก็ตาม



วิเวียง วรพุทธพร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

E-mail: cwivor@kku.ac.th โทรศัพท์ 0-4336-2132 ต่อ 2347

วารสารศูนย์บริการวิชาการ

ปีที่ 14 ฉบับที่ 2 ประจำเดือนเมษายน - มิถุนายน 2549

มาตรฐาน BRC นี้ จะไม่ครอบคลุมธุรกิจขายส่ง (Wholesale) นำเข้า การกระจายสินค้าหรือการจัดเก็บที่นอกเหนือ การควบคุมของบริษัท

สาระสำคัญของข้อกำหนด BRC ฉบับที่ 4 นั้น ประกอบด้วยสาระที่สำคัญ 6 ด้าน ซึ่งพอจะสรุปรายละเอียด ในตารางที่ 1 ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 1 สรุปสาระสำคัญของมาตรฐานระบบคุณภาพสินค้าอาหารสำหรับธุรกิจค้าปลีกประเทศอังกฤษ(BRC)

| ประเด็นสาระสำคัญ | การปฏิบัติ |
|---|--|
| 1.ระบบ HACCP (HACCP System) | จะต้องมีการจัดทำแผน HACCP โดยจัดทำอย่างเป็นระบบ ครอบคลุม ทั้งถึงการนำไปปฏิบัติและ ดำรงไว้ และต้องอยู่บนพื้นฐานของหลักการ HACCP ของ Codex มีการอ้างอิงไปยังกฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักปฏิบัติตามจรรยาบรรณ ผู้บริหารระดับสูงต้องมีความมุ่งมั่นที่จะนำระบบ HACCP ซึ่งอยู่บนพื้นฐานของการประเมินความเสี่ยง โดยมีการบ่งชี้อันตรายตามธรรมชาติของอันตรายนั้นๆ ไปใช้ในระบบบริหารคุณภาพขององค์กร โดยองค์กรต้องมีโปรแกรมพื้นฐาน เช่น การประกัน คุณภาพและหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิต (GMP) สำหรับโรงงาน เพื่อการสนับสนุนระบบด้วย องค์กรต้องมีการกำหนดระบบบริหารคุณภาพ โดยจัดทำเป็นเอกสาร นำไปปฏิบัติ รักษาไว้ ทบทวน และปรับปรุงอย่างสม่ำเสมอ ต้องมีนโยบายที่แสดงความมุ่งมั่นขององค์กรที่จะผลิตผลิตภัณฑ์ที่ ปลอดภัยและเป็นไปตามกฎหมายและรับผิดชอบต่อลูกค้า ข้อกำหนดที่ระบุไว้ในคู่มือคุณภาพ ต้องถูกนำไปปฏิบัติได้ทั้งหมดอย่างมีประสิทธิภาพ |
| 2.ระบบบริหารคุณภาพ (Quality Management System) | โรงงานต้องอยู่บนที่ตั้งที่ป้องกันการปนเปื้อน เพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยและถูกต้องตาม กฎหมาย โดยดูแลสิ่งแวดล้อมทั้งภายนอกและภายในโรงงานที่เหมาะสม ต้องพิจารณาถึงกิจกรรม และสภาพแวดล้อม ที่อาจส่งผลกระทบต่อและมีการป้องกันการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ โดย มาตรการต่างๆ เหล่านั้น ต้องได้รับการทบทวนตามข้อกำหนด เพื่อให้มั่นใจว่ายังคงมีประสิทธิภาพ ได้อย่างต่อเนื่อง |
| 3.มาตรฐานสิ่งแวดล้อมของโรงงาน (Factory Environment Standards) | ข้อกำหนดของมาตรฐาน BRC นั้น ครอบคลุมทั้งตัวผลิตภัณฑ์อาหารและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ ด้วย จำเป็นต้องนำการวิเคราะห์อันตรายไปใช้ในช่วงการออกแบบหรือพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อ ชี้บ่งและประเมินอันตรายที่มีโอกาสเกิดขึ้นหรือมีความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องทั้งหมด รวมทั้งการก่อให้เกิดอาการแพ้ที่เฉพาะ ตลอดจน องค์กรต้องมั่นใจด้วยการติดตามผลของผลิตภัณฑ์เป็นไปตาม กฎหมาย และเกณฑ์ของผลิตภัณฑ์นั้นๆ ด้วย |
| 4.การควบคุมผลิตภัณฑ์ (Product Control) | องค์กรต้องสามารถแสดงให้เห็นถึงการควบคุมอย่างมีประสิทธิภาพของกระบวนการทั้งหมดที่มี อยู่ ซึ่งครอบคลุมไปถึงการจัดการห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ เพื่อตรวจสอบความปลอดภัยของ อาหาร ตามระบบ ISO/IEC 17025 ในการควบคุมกระบวนการนั้นองค์กรต้องกำหนดระเบียบ การปฏิบัติขึ้น และมีการใช้การทวนสอบ การเฝ้าระวังกระบวนการ แบบตลอดเวลา (Online) |
| 5.การควบคุมกระบวนการ (Process Control) | องค์กรต้องมั่นใจว่าพนักงานทั้งหมดได้รับการฝึกอบรมและชี้แจงอย่างพอเพียงต่อการทำงานและต้อง แสดงให้เห็นถึงความสามารถในการดำเนินการของกิจกรรมที่รับผิดชอบนั้นๆ มีการจัดทำเป็น เอกสารมาตรฐานสุลักษณะส่วนบุคคล และบังคับใช้ต่อบุคลากรทุกคนรวมทั้งผู้มาเยี่ยมชม โรงงานด้วย |
| 6.บุคลากร (Personnel) | |

วารสารศูนย์บริการวิชาการ

ปีที่ 14 ฉบับที่ 2 ประจำเดือนเมษายน-มิถุนายน 2549

โดยกฎระเบียบดังกล่าวนี้ครอบคลุมตั้งแต่หน่วยผลิตในเมืองต้นหรือในขั้นปฐม ผู้ประกอบการจำหน่ายไปจนถึงระดับผู้บริโภค ทั้งนี้มีการกำหนดมาตรการที่สำคัญเพิ่มเติมจากกฎระเบียบที่มีอยู่เดิมอีก คือ ผู้ประกอบการธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับสินค้าอาหารทั้งหมด รวมทั้งหน่วยการผลิตในเมืองต้น จะต้องยื่นจดทะเบียนสถานที่ประกอบการและสถานที่ประกอบการผลิตอาหารประเภทเนื้อสัตว์จะต้องได้รับการตรวจสอบการได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ผู้ประกอบการธุรกิจสินค้าอาหารจะต้องจัดให้มีระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของสินค้าอาหารอย่างเข้มงวดและมีประสิทธิภาพ โดยต้องดำเนินการตามขั้นตอนและหลักเกณฑ์พื้นฐานของระบบ HACCP (Hazard Analysis and critical Control Points) ทั้งนี้ยกเว้นเฉพาะผู้ผลิตในเมืองต้นหรือขั้นปฐม ได้แก่ ฟาร์มผลิต ชาวประมงและเกษตรกร เป็นต้น แต่ก็ยังต้องมีการดำเนินการควบคุมอันตรายตามมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่กำหนดข้อบังคับตามระเบียบนี้ ซึ่งมีผลบังคับครอบคลุมถึงสินค้าที่นำเข้าจากประเทศที่สามเข้าไปยังสหราชอาณาจักรด้วย ทั้งนี้ สินค้าอาหารที่นำเข้าต้องมาจากแหล่งผลิตที่มีระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของสินค้าอาหาร และการตรวจสอบการควบคุมความปลอดภัยตามมาตรฐานหลักเกณฑ์เดียวกันกับของสหภาพยุโรปด้วย

เนื่องจากเป็นกฎระเบียบใหม่ซึ่งมีผลบังคับครอบคลุมผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับสินค้าอาหารอย่างกว้างขวางในทุกระดับ จึงจำเป็นต้องกำหนดช่วงเวลาเพื่อให้ผู้ประกอบการได้มีโอกาสรับทราบและเตรียมความพร้อมในการปรับตัวเพื่อปฏิบัติตามเงื่อนไขหลักเกณฑ์ตามระเบียบใหม่ โดยที่สำนักงานมาตรฐานอาหารแห่งชาติ (The National Food Standards Agency, NFA) ของสหราชอาณาจักรซึ่งเป็นหน่วยงานรับผิดชอบหลัก จะได้ประสานการดำเนินงานร่วมกับหน่วยงานและสมาคมภาคเอกชนที่

เกี่ยวข้อง เพื่อกระตุ้นให้มีการจัดทำแนวทางการปฏิบัติที่ดี (Code of Practice หรือ Good Practice Guide) ด้านความปลอดภัยของสินค้าอาหารให้สอดคล้องกับกฎเกณฑ์ข้อบังคับของระเบียบใหม่นี้ ซึ่งเป็นการกำหนดหลักเกณฑ์มาตรฐานการปฏิบัติตามความสมัครใจของแต่ละสาขาธุรกิจอุตสาหกรรม นอกจากนี้สำนักงานมาตรฐานอาหารแห่งชาติของสหราชอาณาจักร ยังได้จัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับหน่วยงานและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งประกอบด้วยข้อมูลอย่างละเอียดเกี่ยวกับแนวทางในการปฏิบัติตามกฎหมาย รวมทั้งการตรวจสอบควบคุมเพื่อให้เป็นไปตามข้อบังคับของกฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องทั้งหมด โดยได้นำมาบังคับใช้ร่วมกับระเบียบด้านความปลอดภัยสินค้าอาหารฉบับใหม่นี้ ที่สำคัญ อาทิเช่น

*กฎระเบียบการควบคุมอาหารสัตว์และอาหารของสหราชอาณาจักร(The Official Feed and food Control;Is(England) Regulations 2005)

*กฎระเบียบการนำเข้าผลิตภัณฑ์สัตว์จากแหล่งที่มาจากประเทศที่สาม (The Products of animal Origin (Third Country Imports)(England) Regulations 2005)

*กฎระเบียบความปลอดภัยอาหารทั่วไป (The General Food safety regulations 2004)

*กฎหมายความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Act 1990)

*กฎหมายสุขภาพสัตว์ (Animal Health Act 1981)

*กฎหมายการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection Act 1987)

*กฎระเบียบการขึ้นทะเบียนตามกฎหมาย (Food Premises (Regislation) Regulations 1991)

*กฎหมายธุรกิจการค้า (Trade Descriptions Act 1968)

วารสารศูนย์บริการวิชาการ

ปีที่ 14 ฉบับที่ 2 ประจำเดือนเมษายน - มิถุนายน 2549

ซึ่งกฎหมายหรือกฎระเบียบต่างๆที่ตั้งได้กล่าวมานั้นโดยตัวของมันเองยังไม่สมบูรณ์ที่จะครอบคลุมความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่อาหารทั้งหมดได้เท่ากับมาตรฐาน BRC หรือ มาตรฐาน ISO 22000 ในปัจจุบันได้

การปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐานระบบการผลิตของ BRC ที่ครอบคลุมถึง ระบบ HACCP การบริหารด้านคุณภาพ มาตรฐานสภาพแวดล้อมของโรงงาน การควบคุมผลิตภัณฑ์ กระบวนการ ตลอดจนบุคลากรนั้นทั้งหมดมีความเกี่ยวข้องกับผู้ค้าปลีก ผู้ประกอบการแปรรูป

ผู้ตรวจประเมิน และองค์กรต่างๆทางการค้า ซึ่งการปฏิบัติตามข้อกำหนดนั้นนับว่าเป็นประโยชน์ต่อการยอมรับตามมาตรฐานยุโรป เพื่อการรับรองความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่มีการจำหน่าย โดยเฉพาะอย่างยิ่งมาตรฐานทางเทคนิคของBRCนั้นถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของข้อกำหนดที่ควรปฏิบัติของทั้งผู้ขายและผู้ค้าปลีก โดยให้ประโยชน์เพื่อการแข่งขันด้านคุณภาพ การกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษี การจัดส่งสินค้าไปจำหน่ายยังต่างประเทศ และที่สำคัญที่สุดก็เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคโดยตรงนั่นเอง

บรรณานุกรม

ณัฐกาญจน์ สุวรรณปฏิกรณ์. 2544. คู่มือกิจกรรมประยุกต์ใช้ตามข้อกำหนดระบบบริหารคุณภาพ ISO 9001:2000.

บริษัท จูนพับลิชชิ่ง จำกัด: กรุงเทพฯ. 108 หน้า.

บรรจง จันทมาศ. 2544. ระบบบริหารคุณภาพ ISO 9000:2000. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น): กรุงเทพฯ. 244 หน้า.

สถาบันอาหาร. 2549. เอกสารประกอบการอบรม เรื่อง เส้นทางสู่มาตรฐานระบบคุณภาพสินค้า

อาหาร: สำหรับธุรกิจค้าปลีกประเทศอังกฤษ (BRC) . สถาบันอาหาร: กรุงเทพฯ

สุวิมล กิรติพิบูล. 2544. ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น): กรุงเทพฯ. 212 หน้า.

BRC. 2006. BRC Global Standards.[Online][Cited 20 April 2006]. Available from:

<http://www.brc.org.uk/standards/index.htm>

Food Standards Agency. 2006. The Food Standards Act 1999 [Online][Cited 20 April 2006].

Available from:<http://www.food.gov.uk>

Food Standards Agency. 2006. Good Practice Guide. [Online][Cited 20 April 2006]. Available

from:<http://www.food.gov.uk>

Food Standards Agency. 2006. Safety and Hygiene. [Online][Cited 20 April 2006]. Available

from:<http://www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/europeleg/eufoodhygiene/>

