

การผลิตอาหารภายใต้มาตรฐาน ISO 22000

เรียบเรียงโดย อรทัย ลีลาพจนานพร

คำสำคัญ : ISO 22000

ผลิตภัณฑ์อาหารเป็น สินค้าออกที่มีความสำคัญยิ่ง ที่สร้างรายได้เข้าเป็นอันดับต้นๆของประเทศ ภายใต้สภาวะเศรษฐกิจที่กำลังชะลอตัว และมีแนวโน้มที่จะมีการแข่งขันที่สูงขึ้นเรื่อยๆ ภาคอุตสาหกรรม การผลิตที่จะคงยืนหยัดอยู่รอดในเวทีการค้าโลกได้ ผลิตภัณฑ์ต้องมีคุณภาพดี มีความปลอดภัย ได้ มาตรฐาน สุขอนามัยเป็นที่ยอมรับ และสิ่งสำคัญคือ ผลิตภัณฑ์ต้องมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับอย่าง สม่าเสมอ

ระบบบริหารจัดการและการประกันคุณภาพเพื่อความปลอดภัยของอาหารเป็นเครื่องมือหนึ่งที่ถูก นำมาใช้เพื่อประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร ในที่นี้ขอกล่าวถึง มาตรฐาน มอก.22000- 2548 ระบบการ จัดการความปลอดภัยของอาหาร – ข้อกำหนดสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร (ISO 22000 :2005 Food safety management system –Requirements for any organization in the food chain) ซึ่งเป็น มาตรฐานที่ระบุข้อกำหนดสำหรับ ระบบการบริหารงานคุณภาพและการควบคุมอาหารให้ปลอดภัย โดยตรงตลอดห่วงโซ่อาหาร จนถึงการบริโภค

มาตรฐาน ISO 22000 กำหนดให้ มีการจัดทำระบบการบริหารความปลอดภัยอาหารโดยที่ ผู้บริหารระดับสูง ต้องมีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดการเกี่ยวกับ ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ทั้งหมด เริ่มจากการให้นโยบาย การกำหนด วัตถุประสงค์ขององค์กร ให้แนวทางปฏิบัติเพื่อให้ องค์กร ชับเคลื่อนไปสู่วัตถุประสงค์นั้นๆ

ทั้งนี้ทั้งนั้น จะต้องมี การวางแผน การจัดตั้งคณะทำงานด้านความปลอดภัยอาหารที่มี ความสามารถ มีคุณภาพ มีความสามารถพอที่จะควบคุมดูแล การดำเนินงาน กระบวนการต่างๆ เป็นการ นำระบบไปใช้ปฏิบัติได้ และมีการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัย ให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ คือ การดำรงรักษาระบบให้คงไว้ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารตามวัตถุประสงค์ และคงไว้ซึ่งคุณภาพและความ ปลอดภัยของอาหาร โดยมีการกำหนดวิธีปฏิบัติงาน การตรวจติดตามที่ชัดเจน วิธีการติดต่อสื่อสารกับผู้ ที่เกี่ยวข้องทั้งหลาย รวมทั้งผู้ที่จัดส่งวัตถุดิบด้วย ตลอดจน ระเบียบปฏิบัติต่างๆ มีการจัดทำ การบันทึกไว้ เป็นเอกสาร เป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อการตรวจสอบทวนย้อนกลับได้ นอกจากนี้ ต้องมีการเตรียมแผน ฉุกเฉินสำหรับการแก้ไข การป้องกันปัญหาเฉพาะหน้า ไว้ในระบบด้วย

ที่กล่าวมาข้างต้นนี้ หมายความว่า ภาคอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร จะต้องมีการสร้าง ความ มั่นใจว่า ผลิตภัณฑ์ อาหารนั้นผ่านกระบวนการผลิตที่ดี(Good Manufacturing Practiice , GMP) และมีการดูแลรักษาความสะอาด สุขอนามัย ของฝ่ายการผลิต และผู้เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งเพิ่มกระบวนการ วิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP)

ในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่การผลิตอาหาร เป็นระบบการจัดการความปลอดภัยและควบคุมคุณภาพพื้นฐาน
ทั่วไปก่อน ภายใต้การบริหารจัดการที่ดีมีระบบ ตามมาตรฐาน ISO 9001 ทั้งหมดนี้คือ โดยสรุปแล้ว
การผลิตอาหารภายใต้ระบบมาตรฐาน ISO 22000 จึงเป็นการนำเอาระบบคุณภาพ GMP, HACCP และ
ISO 9001 มาใช้ร่วมกัน จึงทำให้ผู้ผลิตและผู้บริโภคมั่นใจในคุณภาพ ด้านความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์
อาหาร นำไปสู่การยืนหยัดที่จะเป็นแหล่งผลิตอาหารให้สมนาม ครัวของโลกได้อย่างดียิ่ง

บรรณานุกรม

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร –
ข้อกำหนดสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร : มอก.22000 : 2548 .

สำนักพัฒนาศักยภาพนักวิทยาศาสตร์ห้องปฏิบัติการ

โทร. 0 2201 7436

E-mail : oratai@dss.go.th

เมษายน 2553