

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบันอาหารไทยได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้นในตลาดการค้าโลก รัฐบาลได้เล็งเห็นความสำคัญและกำหนดให้ปี 2547 เป็นปีรณรงค์และเผยแพร่คุณภาพมาตรฐานอาหารไทยให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายทั้งในและต่างประเทศ กระทรวงสาธารณสุขจึงกำหนดแผนยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อสร้างหลักประกันอาหารปลอดภัย โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้นำหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตมาเป็นกฎหมายบังคับใช้กับสถานที่ผลิตอาหารเพื่อควบคุมการผลิตอาหารให้มีคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยต่อการบริโภค ด้วยการจัดทำประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 193 พ.ศ.2543 เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice, GMP) บังคับให้ผู้ผลิตอาหาร 57 ประเภท ไม่ว่าจะเข้าข่ายโรงงานหรือไม่ก็ตามที่จัดตั้งขึ้นใหม่ จะต้องยื่นขออนุญาตตามระบบใหม่และต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ GMP ในการผลิตทันที โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2544 ในขณะที่ผู้ประกอบการรายเก่าได้รับการผ่อนผันให้ทำการปรับปรุงระบบการผลิตให้เข้าสู่ระบบ GMP ภายในวันที่ 24 กรกฎาคม 2546 ทำให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารทั้ง 57 ประเภท ต้องทำการเรียนรู้ข้อมูลและการจัดเตรียมแผนปฏิบัติการในการวางระบบ GMP ในโรงงานของตนเองทันที สำหรับผู้ฝ่าฝืนที่ไม่ปฏิบัติตามจะต้องได้รับโทษตามกฎหมาย โดยมีมูลเหตุหลัก 2 ประการคือ

ประการแรก เพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของกระแสทางด้านสังคมที่ผ่านมา มีผลทำให้ผู้บริโภคมีความรู้และมีความต้องการบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ขณะเดียวกันปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมหลายด้านได้เปลี่ยนแปลงไป ส่งผลทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัยมีเพิ่มขึ้น จนรัฐบาลได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว จึงจัดให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นหน่วยงานหลักมาดูแลกำกับในเรื่องนี้

ประการที่สอง เพื่อใช้เป็นปัจจัยส่งเสริมการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารสู่ตลาดโลก และเป็น การป้องกันการกีดกันทางการค้าระหว่างประเทศ ทำให้ประเทศไทยจำเป็นต้องยึดถือและปฏิบัติตาม ตามกติกาการค้าสากลที่ WTO (World Trade Organization) กำหนดขึ้น โดยเฉพาะการปฏิบัติตาม ข้อตกลงในเรื่องเกี่ยวกับคุณภาพมาตรฐาน และความปลอดภัยของการผลิตอาหาร (Sanitary and Phytosanitary Agreement : SPS Agreement) ซึ่ง WTO ได้กำหนดให้ประเทศสมาชิกที่ผลิตอาหาร เพื่อการส่งออกจำหน่ายในตลาดโลก จะต้องมีการประกันคุณภาพและควบคุมในเรื่องความ ปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร (Quality Assurance) ที่เป็นมาตรฐานสากล โดยเน้นการกำกับดูแล ให้สถานที่ผลิตอาหาร และกระบวนการผลิตอาหาร ต้องมีระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีใน การผลิต (GMP)

ซึ่งมาตรการดังกล่าวจะทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตในประเทศไทยจะไม่ถูกยกเป็นข้ออ้าง ในการกีดกันทางการค้าจากประเทศคู่ค้า อันจะเป็นประโยชน์สำคัญต่อการค้าของประเทศไทยใน โลกการค้าเสรี ในภาพรวมอาจกล่าวได้ว่าทุกประเทศควรแสดงเจตนารมณ์ขั้นพื้นฐานในการ รับผิดชอบต่อผู้บริโภคของตน ด้วยการดำเนินการค้าควบคู่กับการเป็นผู้ดูแลความปลอดภัยของ อาหารในลักษณะที่สามารถตรวจสอบได้ แสดงต่อระบบของกฎหมาย และการปฏิบัติอย่างจริงจัง เพื่อแสดงให้เห็นว่าประเทศผู้ส่งออกมีการดูแล และควบคุมอาหารให้ปลอดภัยและเป็นตามเงื่อนไข ด้านความปลอดภัย (Food Safety Objective) ของประเทศคู่ค้า โดยเฉพาะประเด็นเรื่องการมีระบบ กฎหมายที่สอดคล้องกับระบบสากล มีระบบความปลอดภัยของอาหารที่เชื่อถือได้ รวมทั้งมีกลไก รองรับการปฏิบัติและการตรวจสอบที่เหมาะสมน่าเชื่อถือ ตลอดจนมีการปฏิบัติอย่างแท้จริงทั้ง ภาครัฐและเอกชน จากมูลเหตุดังกล่าว จึงเป็นปัจจัยผลักดันให้ประเทศไทยจำเป็นต้องปรับระบบ กำกับดูแลอาหารให้เป็นไปตามแนวสากลกำหนด โดยการนำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี ในการผลิต (GMP) มาบังคับเป็นกฎหมายใช้สำหรับอุตสาหกรรมผลิตอาหารในประเทศไทย

สำหรับ บริษัท ชุนน้ำทา โพรเซสซิง จำกัด เป็นองค์กรธุรกิจที่ทำการผลิตและจัดจำหน่าย เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป จำหน่ายทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ

สำหรับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 2 แห่ง คือ 1. กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง ทำการผลิตและจัด จำหน่ายเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป และอื่น ๆ อีกมากมาย จำหน่ายทั้งภายในประเทศและ ต่างประเทศ และ 2. กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านแคว ทำการผลิตและจัดจำหน่ายเครื่องดื่มลำไยผง สำเร็จรูป และอื่น ๆ อีกมากมาย จำหน่ายทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ

ซึ่งทั้ง 3 องค์กรนี้มีเป้าหมายหลักที่เหมือนกันคือต้องการเป็นองค์กรที่มียอดขายสูงเป็น อันดับต้น ๆ ของตลาดเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป แนวทางการปฏิบัติที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายที่

กำหนดไว้ นั่นคือจะต้องมีการพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐานกำหนดโดยเน้นคุณภาพผลิตภัณฑ์ และความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เพื่อให้สามารถส่งไปจำหน่ายได้ในโลกการค้าเสรี และมีความต้องการจัดทำระบบ GMP ประกอบกับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ที่มีการผลิตในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูนเท่านั้น และยังไม่มีการจัดทำเอกสารระบบ GMP สำหรับผลิตเครื่องดื่ม ด้วยเหตุนี้ผู้ศึกษาจึงสนใจที่จะศึกษาการจัดทำข้อกำหนด GMP เฉพาะสำหรับเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป

1.2 วัตถุประสงค์การศึกษา

- 1.) ศึกษารวบรวมข้อมูลภาคสนามและข้อมูลทุติยภูมิจากการศึกษา บริษัท ชุนน้ำทา โพรเซสซิ่ง จำกัด และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 2 แห่ง (กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้งและกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านแคว)
- 2.) ทำการวิเคราะห์ข้อมูลจากภาคสนามและข้อมูลทุติยภูมิ
- 3.) จัดทำข้อกำหนด GMP เฉพาะสำหรับเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป

1.3 ขอบเขตการวิจัยและวิธีการศึกษา

1.3.1 ขอบเขตการวิจัย

พัฒนาระบบ GMP เฉพาะเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูปตามเกณฑ์ GMP โดยใช้กระบวนการผลิตลำไยผงสำเร็จรูปของ บริษัท ชุนน้ำทา โพรเซสซิ่ง จำกัด และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 2 แห่ง (กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้งและกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านแคว)

1.3.2 วิธีการศึกษา

- 1.) เยี่ยมชมและสำรวจโรงงาน เพื่อรวบรวมข้อมูลรวมทั้งข้อบกพร่องต่าง ๆ ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด GMP
- 2.) ศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสำรวจ และข้อมูลทุติยภูมิ
- 3.) จัดทำข้อกำหนดเฉพาะตามมาตรฐาน GMP
- 4.) จัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

1.4 นิยามศัพท์ในการศึกษา

คัดลอกจาก http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/puket/download/manual_quality.doc

1. **Good Manufacturing Practice** หมายถึง ขั้นตอนวิธีการดำเนินงาน เพื่อทำให้เกิดความมั่นใจได้ว่าอาหารต่าง ๆ ได้ประกอบขึ้นมีคุณภาพดีอย่างสม่ำเสมอและมีความสะอาด ลดขั้นตอนการที่จะเกิดอันตราย และทำให้อาหารนั้นมีความปลอดภัยตามต้องการ
2. **การทำความสะอาด** หมายถึง การกำจัดเศษดิน เศษโลหะ หรือวัตถุที่ไม่พึงปรารถนาออกมาจากพื้นผิว
3. **การปนเปื้อน** หมายถึง การนำเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดอันตรายจากจุดหนึ่งไปยังอีกจุดหนึ่ง หรือ การที่มีเศษวัตถุที่ไม่พึงปรารถนาปะปนอยู่ในอาหาร ซึ่งไม่ควรจะมีอยู่ในส่วนผสม
4. **การฆ่าเชื้อ** หมายถึง การทำลายเชื้อจุลินทรีย์ โดยการใช้ความร้อน หรือสารเคมี เพื่อลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์จนอยู่ในระดับที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และทำให้เกิดสุขอนามัยต่ออุปกรณ์ หรือสิ่งแวดล้อม
5. **อาหาร** หมายถึง วัตถุที่เป็นของแข็ง หรือ ของเหลว ซึ่งรับประทานเข้าสู่ร่างกายทางปาก ในที่นี้ หมายถึง อาหารที่ต้องนำไปผ่านกระบวนการต่อเพื่อพร้อมรับประทาน
6. **การปรุงอาหาร** หมายถึง ขั้นตอนการดำเนินงาน ตั้งแต่การรับ การจัดเก็บวัตถุดิบ การตัดแต่ง การล้าง การแปรรูป การปรุงอาหาร จนถึงการจัดการเสิร์ฟอาหารกับลูกค้า
7. **สถานที่ประกอบการ** หมายถึง อาคารใดใด หรือบริเวณที่ซึ่งมีการปฏิบัติต่ออาหารในนั้น และบริเวณสิ่งแวดล้อมซึ่งอยู่ภายใต้การควบคุมของการจัดการเดียวกัน
8. **On-the-job training** หมายถึง เป็นการพัฒนาพนักงานที่มีลักษณะเป็นการถ่ายทอดตัวต่อตัว หัวหน้างานหรือผู้ฝึกจะสามารถชี้แนะสั่งสอน ถ่ายทอดความรู้ และเทคนิคต่าง ๆ ให้แก่พนักงานได้อย่างละเอียดโดยตรง
9. **swab test** หมายถึง การตรวจสอบปริมาณจุลินทรีย์บนวัสดุอุปกรณ์และบุคลากร เป็นการตรวจเพื่อยืนยันว่าวัสดุอุปกรณ์มีการดูแลที่สะอาดถูกสุขลักษณะและบุคลากรไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม
10. **ทวนสอบ** หมายถึง ยืนยันความถูกต้อง การทวนสอบซ้ำแล้วซ้ำอีกอย่างน้อยสองครั้ง

11. การสอบเทียบ (CALIBRATION) หมายถึง กระบวนการตรวจสอบและเปรียบเทียบความเที่ยงตรงแม่นยำของเครื่องมือ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ในงานผลิตกับเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้เป็นมาตรฐาน ความเที่ยงตรงระดับชาติที่ยอมรับได้

1.5 ประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษา

1. ได้ข้อกำหนด GMP เฉพาะสำหรับเครื่องต้มต้มน้ำสำเร็จรูปต้นแบบ
2. สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการจัดทำ GMP เฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์อื่นๆ