

สรุปผลการประชุม

คณะกรรมการวิชาการคณะที่ ๑๗ ภายใต้คณะกรรมการวิชาการของ ISO คณะที่ ๓๔ ครั้งที่ ๒ (ISO/TC๓๔ SC๑๗)
ระหว่างวันที่ ๒๐ - ๒๓ กันยายน ๒๕๕๓ ณ กรุงโคเปนเฮเกน ประเทศเดนมาร์ก

การประชุมคณะกรรมการวิชาการคณะที่ ๑๗ ภายใต้คณะกรรมการวิชาการของ ISO คณะที่ ๓๔ ครั้งที่ ๒ (ISO/TC๓๔ SC๑๗) ระหว่างวันที่ ๒๐ - ๒๓ กันยายน ๒๕๕๓ ณ กรุงโคเปนเฮเกน ประเทศเดนมาร์ก การประชุมนี้มีผู้แทนประเทศสมาชิก ISO เข้าร่วมประชุมประมาณ ๕๐ คน โดยมี Mr. Jacob Faergemand ประเทศเดนมาร์ก เป็นประธานการประชุม (ซึ่งมีวาระ ๖ ปี) ผลการประชุมมีสาระสำคัญสรุปได้ ดังนี้

๑. กรอบงานและโครงสร้างของเอกสารโปรแกรมพื้นฐาน Approval of Structure for PRPs (Prerequisite Programme) guideline ในระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร

ตามที่คณะกรรมการวิชาการของ ISO คณะที่ ๑๗ (SC๑๗) ได้เห็นชอบในการจัดทำเอกสารโปรแกรมพื้นฐาน Pre-requisite (PRPs): Good manufacturing practice (ISO/TC ๒๒๐๐๒-๑) สำหรับ food manufacturing ซึ่งเอกสารดังกล่าวนำไปใช้ร่วมกับ ISO ๒๒๐๐๐ (ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร) ในข้อกำหนดที่เกี่ยวกับโปรแกรมพื้นฐาน PRP โดยประกาศเป็นเอกสาร Technical Specification (TS) ไปแล้ว นั้น ในการประชุมครั้งนี้จึงได้เห็นชอบให้จัดทำเอกสาร PRP ในหลายๆ section ของห่วงโซ่อาหาร เพื่อใช้กับ ISO ๒๒๐๐๐ เพิ่มเติมโดยให้ประกาศเป็น TS ใน series ของเอกสาร ISO/TS ๒๒๐๐๒ (ISO/TS ๒๒๐๐๒ – xxx) และได้กำหนดกรอบงานสำหรับการจัดทำ ISO ๒๒๐๐๒-series (xxx) และจัดทำแผนงานตามกลุ่มอุตสาหกรรมที่ใช้ในการตรวจประเมินตามที่ระบุใน ISO/TS ๒๒๐๐๓ ทั้งนี้ให้เวียนสอบถามความเห็นของประเทศสมาชิกเพื่อจัดลำดับความสำคัญในการดำเนินการ สำหรับโปรแกรมพื้นฐาน PRP: Primary Production ที่มีการนำเสนอในการประชุมครั้งนี้หากได้รับผลการตอบรับที่ดีเห็นควรเสนอให้จัดตั้งคณะทำงานดำเนินการต่อไป

ที่ประชุมเห็นชอบกับโครงสร้างของเอกสารโปรแกรมพื้นฐาน (PRPs) ที่จะจัดทำขึ้นตามกรอบงานข้างต้น โดยกำหนดโครงสร้างหัวข้อของเอกสารเพื่อให้มีความสอดคล้องกัน ดังนั้นในการทบทวนเอกสาร Pre-requisite program: Good Manufacturing Practice (ISO/TS ๒๒๐๐๒-๑) ที่ประชุมจึงเห็นควรใช้มาตรฐานนี้ไปก่อน และเห็นว่าโครงสร้างใหม่นั้น ยังไม่ควรนำไปใช้กับเอกสารฉบับนี้จนกว่าจะมีการทบทวนอีกครั้งในการประชุมครั้งต่อไป

๒. การนำ ISO ๒๒๐๐๐ ไปใช้อย่างไร

ที่ประชุมพิจารณาแนวทางในการเผยแพร่ ISO ๒๒๐๐๐ ให้มีการนำไปใช้ให้แพร่หลายและเป็นที่รู้จักมากขึ้น จึงได้เห็นชอบให้จัดทำเป็นเอกสาร ISO handbook และพยายามให้จำหน่ายในราคาถูก จึงจะมีการนำไปใช้อย่างแพร่หลาย (เนื่องจากเอกสาร ISO จัดทำขึ้นเพื่อจำหน่าย) โดยจัดตั้งคณะทำงานดำเนินการต่อไป มีประเทศฝรั่งเศสและสหรัฐอเมริกาเป็นประธานร่วม

๓. Communication platform

ที่ประชุมเห็นชอบให้จัดทำ Website เกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารตาม ISO ๒๒๐๐๐ เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องใช้ประโยชน์ โดยกำหนดเป็นหัวข้อเนื้อหาของ website เป็น ๘ หัวข้อ และแบ่งงานรับผิดชอบ โดยเจ้าภาพโดยผู้แทนประเทศต่างๆจัดทำข้อมูลในแต่ละหัวข้อ รวมถึงให้จัดตั้งคณะผู้เชี่ยวชาญจัดทำกรอภัยความสำหรับชุดมาตรฐาน ISO ๒๒๐๐๐ และตรวจสอบทบทวนคำถามที่พบบ่อย (FAQ, frequency ask question) ที่จะเผยแพร่ใน website

๔. “Food Services”

ในเรื่องนี้ได้เสนอโดยประเทศอาร์เจนตินา ที่เสนอจัดทำ GMP สำหรับสถานที่บริการอาหาร (food service) เป็นมาตรฐานฉบับหนึ่ง ซึ่งที่ประชุมส่วนใหญ่เห็นควรนำมาเป็นส่วนหนึ่งในโครงสร้างของ

PRP - framework ดังนั้นที่ประชุมเห็นชอบการจัดตั้ง ISO/TC๓๔ /SC๑๗ WG - Food Service (คณะทำงานที่ ๑ Food Service) โดยซื้อเรื่องของเอกสารมาตรฐานจะทบทวนอีกครั้งเพื่อให้สอดคล้องกับ PRP-framework และให้แนวทางการดำเนินการดังนี้

๔.๑ คณะทำงานจะพิจารณาชื่อมาตรฐานฉบับนี้อีกครั้งรวมถึงการใช้คำว่า “Shall” หรือ “Should” ในมาตรฐาน PRP for Food Safety Part x : Food Service

- ๔.๒ ขอบข่ายครอบคลุม
- School, Industry and Hospital Food Service
 - Restaurant and retail Food Stores
 - Catering

และอาจทบทวนปรับปรุงให้สอดคล้องกับกรอบงานใหม่ของ PRP ซึ่งควรจัดทำเป็นส่วนหนึ่งของ PRP สำหรับ ISO ๒๒๐๐๐ จึงควรใช้ชื่อมาตรฐานเป็น PRP