

รายงานการเดินทาง
การประชุมความปลอดภัยอาหาร ณ กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น
ระหว่างวันที่ ๕-๘ มีนาคม ๒๕๖๑

๑. ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการประชุม

๑.๑ คณะผู้เข้าร่วมการประชุม

- (๑) นายพิศาล พงศาพิชณ์ รองเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
- (๒) นางสาวธิตติมา เนติเวชวิทยา นักวิชาการมาตรฐานชำนาญการพิเศษ
กองรับรองมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

๑.๒ หัวข้อการประชุม : ๑. การประชุม G2G Meeting และ G2B Meeting

๒. การประชุมความปลอดภัยอาหารของโลก ประจำปี ๒๕๖๑

๑.๓ สถานที่จัดประชุม : โรงแรมแกรนด์ นิกโก โตเกียว ไตบะ (Grand Nikko Tokyo Daiba) กรุงโตเกียว
ประเทศญี่ปุ่น

๑.๔ ระยะเวลา : วันที่ ๕-๘ มีนาคม ๒๕๖๑ แบ่งออกเป็น

- การประชุม G2G Meeting และ G2B Meeting วันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๑
- การประชุมความปลอดภัยอาหารของโลก ประจำปี ๒๕๖๑ ระหว่างวันที่ ๖-๘ มีนาคม ๒๕๖๑

๒. สรุปเนื้อหาของการประชุม

การประชุม ระหว่างวันที่ ๕-๘ มีนาคม ๒๕๖๑ ณ กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น เป็นการประชุม เพื่อให้ผู้เข้าร่วมประชุมฯ ได้รับทราบสถานการณ์ปัจจุบันของการดำเนินการในเรื่องความปลอดภัยอาหารของโลก รวมทั้งให้ร่วมกันพิจารณาในเรื่องของการรับประกันความปลอดภัยอาหารโดยบุคคลที่ 3 เช่น การพัฒนาขีดความสามารถในการรับรอง ความร่วมมือด้านการรับรองโดยภาคเอกชน การนำแนวปฏิบัติของ CCFCIS มาประยุกต์ใช้ในการจัดการระบบฐานข้อมูล เป็นต้น และแลกเปลี่ยนองค์ความรู้และประสบการณ์ในการดำเนินการใช้กฎระเบียบกับความปลอดภัยอาหาร โดยมีนายพิศาล พงศาพิชณ์ รองเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ และนางสาวธิตติมา เนติเวชวิทยา นักวิชาการมาตรฐานชำนาญการพิเศษ เป็นผู้แทนจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในนามของหน่วยงานภาครัฐที่ดำเนินการด้านความปลอดภัยอาหารของประเทศไทย เข้าร่วมประชุม G2G Meeting และ G2B Meeting วันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๑ และนางสาวธิตติมา เนติเวชวิทยา เข้าร่วมการประชุมความปลอดภัยอาหารของโลก ประจำปี ๒๕๖๑ ระหว่างวันที่ ๖-๘ มีนาคม ๒๕๖๑ สรุปสาระสำคัญของการประชุม ดังนี้

๒.๑ การประชุม G2G Meeting และ G2B Meeting

๒.๑.๑ การประชุม G2G Meeting

ประเด็นการหารือในครั้งนี้เป็นเรื่องกฎระเบียบความปลอดภัยอาหารสำหรับการประกันคุณภาพโดยบุคคลที่ ๓ โดยมีการนำเสนอ ดังนี้

- ๑) ผลสำรวจเรื่องการรับรองความปลอดภัยอาหาร ซึ่งจะช่วยคิดค้นวิธีการรับรอง โดยความร่วมมือกับภาคเอกชน ให้เกิดระบบการประกันคุณภาพที่มีประสิทธิภาพ เช่นตัวอย่างการดำเนินงานของ

ประเทศนิวซีแลนด์ที่มี scheme ในการควบคุมสุขลักษณะอาหาร ให้ผู้ตรวจประเมินตรวจตามกฎระเบียบความปลอดภัยอาหารของประเทศ สำหรับการส่งออกประเทศส่วนใหญ่ผู้ส่งออกจำเป็นต้องใช้ใบรับรองในการส่งออกซึ่งปัญหาที่ต้องขอใบรับรองหลายฉบับของแต่ละมาตรฐาน

๒) การสร้างหุ้นส่วนระหว่างเอกชนกับสาธารณะ ในส่วนประสิทธิภาพของกฎระเบียบ และการอำนวยความสะดวกทางการค้า

๓) ภาพรวมหุ้นส่วนความปลอดภัยอาหารระดับโลก ประเด็นประสิทธิภาพของการนำกฎหมายมาใช้โดยผู้บังคับใช้กฎหมายความปลอดภัยอาหาร

๔) ประสบการณ์การบังคับใช้กฎหมายความปลอดภัยอาหาร

๕) แนวปฏิบัติตามคำแนะนำของ CCFICS ในเรื่องการประกันคุณภาพโดยบุคคลที่ ๓ ซึ่งมีการนำเสนอการดำเนินการจัดทำข้อเสนอแนะทางปฏิบัติโดย Codex Working Group

๖) การนำรูปแบบระบบอิเล็กทรอนิกส์เข้ามาใช้ในการประชุม G2G Meeting

๗) แผนในการประชุมปี ๒๕๖๒ จะหารือในส่วนที่เป็นประโยชน์และแนะนำการปรับปรุงพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น

๘) ในการประชุมท่านรองเลขาธิการ มกอช. ได้นำเสนอข้อมูลการรับรองของประเทศไทยซึ่งมีทั้งภาครัฐและเอกชนที่ดำเนินการตามมาตรฐานการรับรอง ซึ่งภาครัฐดำเนินการตาม scheme ของภาครัฐ เอกชนดำเนินการตาม scheme ของภาคเอกชน โดยอยู่ภายใต้การควบคุมตามกฎระเบียบของภาครัฐ รวมทั้งมีการพัฒนาขีดความสามารถโดยการนำมาตรฐานที่ถูกกำหนดขึ้นไปใช้ด้วย สำหรับการรับรองอาหารดำเนินการรับรองตามมาตรฐานภายใต้แนวทางพื้นฐานของ Codex และรับรองโดยหน่วยรับรองภาครัฐที่เป็นหน่วยงานรับผิดชอบ (CA) หรือหน่วยรับรองภาคเอกชนที่ได้รับการรับรองระบบงานจาก มกอช. ซึ่งเป็นหน่วยรับรองระบบงาน (AB) ของประเทศด้านสินค้าเกษตรและอาหาร

๙) โดยสรุปในการประชุม G2G Meeting ได้เน้นในเรื่องของการพิจารณาตัดสินใจให้การรับรองตามหลักเกณฑ์ (scheme) การรับรองภาคเอกชน ข้อมูลในการตัดสินใจให้การรับรองโดยภาครัฐ การเผยแพร่ข้อมูลเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการรับรอง การให้การยอมรับและความเข้าใจในแนวทางการรับรองโดยเฉพาะกับประเทศกำลังพัฒนา การส่งเสริมการเพิ่มขีดความสามารถผ่านทางเว็บไซต์ของ Global Food Safety Partnership (GFSP) ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานภาครัฐ

๒.๑.๒ การประชุม G2B Meeting

๑) การนำเสนอผลสรุปของการประชุม G2G Meeting จากช่วงเช้า

๒) การนำเสนอภาพรวมของ GFSI โดยการนำการตลาด มาสู่ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารในแต่ละขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อาหาร โปรแกรมการรับรองของภาครัฐที่นำมาใช้ควบคุมให้เกิดการผลิตอาหารที่ปลอดภัย สอดคล้องกับความต้องการของตลาดโลก

๓) ประเด็นหารือต่างๆ เช่น เรื่อง Scheme การรับรองโดยบุคคลที่ ๓ ตามแนวปฏิบัติของ CCFICS ความรู้ความสามารถของผู้ตรวจประเมินที่เหมาะสม การเสริมสร้างขีดความสามารถ (Capacity Building) โปรแกรมประกันระบบฐานข้อมูลที่ใช้การเผยแพร่ การจัดการและการป้องกันกรณีต่างๆ (ได้แก่ การส่งต่อข้อมูล การสอบกลับ การใช้ข้อมูลขนาดใหญ่ การควบคุมอาหารปลอม) และการดำเนินการของสถานประกอบการขนาดกลางและเล็ก

๒.๒ การประชุมความปลอดภัยอาหารของโลก ประจำปี ๒๕๖๑

จากการประชุมในช่วงเวลาเดียวกันมีการบรรยายให้เล็งเข้ารับฟังในหลายหัวข้อ โดยผู้เข้าร่วมประชุมได้เลือกหัวข้อที่น่าสนใจและเกี่ยวข้องกับการดำเนินงานของหน่วยงาน ดังนี้

๒.๒.๑ วัฒนธรรมและภาวะผู้นำด้านความปลอดภัยของอาหาร

สำหรับประเทศญี่ปุ่นซึ่งเป็นเจ้าภาพในการจัดงานครั้งนี้ เป็นประเทศที่ให้ความสำคัญในการพัฒนาด้านความปลอดภัยอาหาร ทำให้เกิดความเชื่อมั่นว่าโลกมีความปลอดภัยอาหาร และปัจจุบันกำลังดำเนินการในการพัฒนามาตรฐานต่างๆ เช่น ในส่วนของร้านอาหารญี่ปุ่นทั่วโลก เน้นความปลอดภัยอาหาร โดยการจัดการด้านสุขอนามัย เช่น วิธีการทำความสะอาดมีมาตรฐานคู่มือความปลอดภัย มีการศึกษาเรื่องความปลอดภัยอาหารและคุณภาพ มีการอบรม การพัฒนาความรู้ความสามารถ ในฟาร์มมีการทำมาตรฐาน GAP มีโครงการร่วมกับโรงเรียนมัธยมให้เด็กได้เรียนรู้เรื่องการผลิตที่ปลอดภัย เป็นต้น เป้าหมายที่ตั้งไว้ ได้แก่ การรับรอง GAP เพิ่มขึ้น ๓ เท่าภายในปี ๒๕๖๓ สร้างข้อกำหนดให้มีการรับรองระบบ HACCP การใช้ประโยชน์จากมาตรฐานและหลักเกณฑ์/scheme การรับรอง ความร่วมมือกับกิจกรรมของ GFSI

๒.๒.๒ การสร้างความเชื่อมั่นความปลอดภัยอาหารให้กับลูกค้า

การนำเสนอตัวอย่างการสร้างเชื่อมั่นความปลอดภัยอาหารให้กับลูกค้า เช่น ในแมคโดนัลด์ ต้องเน้นเรื่องการทำสะอาดร้านเพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่าย การให้ข้อมูลเรื่องที่มาของวัตถุดิบที่มีความปลอดภัย การใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยในเรื่องการฝึกอบรม การให้ความร่วมมือกับภาครัฐ สถาบันการศึกษาและโรงงานผลิต บริษัทอเมซอน สร้างความเชื่อมั่นให้ผู้ซื้อโดยการรายงานระบบเตือนภัยเรื่องความปลอดภัยอาหาร การให้คะแนนจากการประเมิน การจัดการกับข้อคิดเห็น/ข้อร้องเรียนของลูกค้า เป็นต้น

๒.๒.๓ เทคโนโลยี นวัตกรรมในการเก็บข้อมูลขนาดใหญ่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงความปลอดภัยของอาหารอย่างไร

การนำเสนอตัวอย่างเทคโนโลยี นวัตกรรมในการเก็บข้อมูลขนาดใหญ่ เช่น ข้อมูลในกระบวนการตรวจประเมินของ BRC ทำให้เกิดความโปร่งใสในการตรวจรับรอง ข้อมูลการผลิตในภาคเกษตรกรรมที่สามารถตามสอบย้อนกลับไปได้ทั้งห่วงโซ่อาหาร ระบบการขนส่ง การเก็บรักษา โปรแกรมระบบการจัดการศัตรูพืช การติดตามวงจรของทุ่น้ำตั้งแต่ในทะเลมาสู่การผลิต เป็นต้น เหล่านี้เป็นข้อมูลขนาดใหญ่ที่ต้องมีระบบการจัดการเก็บข้อมูล ซึ่งได้มีการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ๆ มาช่วยในการจัดเก็บ ส่งผลให้ผู้บริโภคสามารถรับทราบข้อมูลความปลอดภัยอาหารได้ตลอดห่วงโซ่อาหารมากยิ่งขึ้น และจะมากขึ้นอีกในอนาคต

๒.๒.๔ การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและอาหารทะเล

เนื่องจากการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและอาหารทะเล เป็นอุตสาหกรรมที่มีการเติบโตอย่างรวดเร็ว และการผลิตมีความเกี่ยวข้องกับเรื่องของสิ่งแวดล้อมและความยั่งยืนด้วย ดังนั้นในการรับรองตามมาตรฐานนอกจากเรื่องความปลอดภัยแล้ว ยังมีการกำหนดในเรื่องของสิ่งแวดล้อมและความยั่งยืนไว้ ทำให้การตรวจประเมิน สิ่งสำคัญจะต้องมีการสอบย้อนกลับไปถึงการผลิตในแต่ละขั้นตอนได้ ซึ่งได้ยกตัวอย่างการทำวิจัยการติดตามทุ่นน้ำของมหาวิทยาลัยคินได ประเทศญี่ปุ่น ที่มีการติดตามวงจรชีวิตของทุ่นน้ำที่นำมาสู่กระบวนการผลิต

๒.๒.๕ โปรแกรมการตลาดโลกของ GFSI – เส้นทางที่ได้รับการพิสูจน์แล้วว่าสร้างความเข้มแข็งและความปลอดภัยของอาหาร

การนำเสนอตัวอย่างการดำเนินการผลิตตามระบบความปลอดภัยอาหารที่ประสบความสำเร็จ เช่น ธุรกิจห้องเย็นในประเทศมาเลเซีย การทำเกษตรอินทรีย์ในประเทศจีนที่สามารถทำ MoU

กับอเมริกาได้ การสร้างกฎหมายควบคุมความปลอดภัยของอาหารในส่วนของภาคเอกชนในอเมริกา การพัฒนาระบบความปลอดภัยอาหารในประเทศนิวซีแลนด์ เป็นต้น

๒.๒.๖ เทคโนโลยีใหม่ๆ ในอุตสาหกรรมอาหาร

การเปลี่ยนแปลงทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่จำเป็นสำหรับการเปลี่ยนแปลงระบบการผลิตอาหาร มีที่มาจากอาหารเริ่มมีการเปลี่ยนแปลง มีเทคโนโลยีการผลิตใหม่ๆ เพื่อให้อาหารมีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น รูปแบบธุรกิจใหม่ เช่น การเปลี่ยนแปลงระบบการกระจายสินค้าเพื่อเพิ่มความโปร่งใส ความคาดหวังของผู้บริโภค ทำให้เกิดการพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ๆ ในการผลิตอาหาร เช่น การผลิตเนื้อในประเทศญี่ปุ่น เป็นต้น นอกจากนี้เน้นในเรื่องของรสชาติและราคาแล้ว ยังต้องเกิดการยอมรับของผู้บริโภคด้วย คือ การทำความเข้าใจที่ป้องกันการปนเปื้อนและเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายความปลอดภัยอาหารประเทศญี่ปุ่น

๒.๒.๗ การพัฒนาความรู้ความสามารถของผู้ตรวจประเมิน

ความท้าทายในการนำระบบเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาความรู้ความสามารถของผู้ตรวจประเมิน เช่น การใช้เทคโนโลยีติดตามตัว (Wearable Technology) ในการติดตามความรู้ความสามารถ ใช้ในกระบวนการตรวจประเมิน เป็นต้น ตัวอย่างจากมาตรฐาน SQF และ IFS ซึ่งการคัดเลือกผู้ตรวจประเมินจะเลือกตามคุณสมบัติพื้นฐานของแต่ละคน ร่วมกับการประเมินตามมาตรฐานที่กำหนด โดยเมื่อมีเทคโนโลยีใหม่ๆ เข้ามาใช้ในการตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมินต้องมีการพัฒนาในส่วนนั้นเพิ่มเติมด้วย เทคโนโลยีดังกล่าวอาจนำไปใช้กับการตรวจประเมินโดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า ใช้ในการตรวจสอบย้อนกลับ

๒.๒.๘ การนำระบบ Digital Transformation มาใช้ในห่วงโซ่อุปทาน เป็นหนทางที่จะเพิ่มความปลอดภัยและความยั่งยืนของอาหาร

การนำเสนอตัวอย่างการนำมือถือมาใช้ในการทำธุรกิจอาหารกับการซื้อของลูกค้า ซึ่งนวัตกรรมดังกล่าวได้พัฒนาโดยการเก็บข้อมูลการซื้อของลูกค้า การเสนอข้อคิดเห็น นำมาวิเคราะห์ข้อมูลในเรื่องความปลอดภัยอาหารได้ เช่น ในเรื่องของความเสี่ยงในการเลือกซื้อสินค้าต่างๆ เป็นต้น นอกจากนี้ยังนำมาใช้ในเรื่องของการให้ใบรับรองผ่านระบบ การติดตามการดำเนินการตลอดห่วงโซ่อุปทาน ส่งผลประโยชน์ต่อผู้บริโภค ได้แก่ การผลิตมีความโปร่งใสมากขึ้น ได้รับข้อมูลผลิตภัณฑ์ทันทีที่ต้องการ ตรวจสอบที่มาของผลิตภัณฑ์ สถานการณ์รับรองได้ ให้ข้อมูลการดำเนินการในแต่ละกิจกรรมแก่ลูกค้าได้ทันที ซึ่งระบบนี้บริษัทฯ ที่ดำเนินการได้นำไปใช้กับผลิตภัณฑ์ไวน์เป็นผลิตภัณฑ์แรก

๒.๒.๙ การผลิตขั้นต้น

เนื่องจากความปลอดภัยอาหารต้องเริ่มมาตั้งแต่ฟาร์ม ดังนั้นการพัฒนาขีดความสามารถในการผลิตขั้นต้นจึงเป็นวัตถุประสงค์หลักของ GFSI ที่ผ่านมามีการพัฒนามาตรฐานระดับฟาร์มให้เป็นที่ยอมรับร่วมกัน ตัวอย่างเช่นในประเทศออสเตรเลีย มีการพัฒนาหลักเกณฑ์/scheme สำหรับมาตรฐานระดับฟาร์มซึ่งเทียบเท่ามาตรฐาน GFSI ที่เรียกว่า Harmonised Australian Retailer Produce Scheme (HARPS) สำหรับประเทศญี่ปุ่นก็มีแผนที่จะดำเนินการเช่นเดียวกัน

๒.๒.๑๐ การใช้ระบบ Internet of Things (IoT) กับกระบวนการรับรองระบบงาน ของ ANSI (หน่วยรับรองระบบงานของอเมริกา)

ANSI ได้นำเสนอเทคโนโลยีดังกล่าว เพื่อนำไปใช้กับกระบวนการรับรองระบบงาน เช่น การตรวจประเมินแบบทางไกล (Remote Assessment) การใช้เทคโนโลยีติดตามตัว (Wearable Technology) การใช้โดรน เป็นต้น โดยโครงการใหญ่ที่จะใช้ในอนาคต คือ การใช้เทคโนโลยีติดตามตัว (Wearable Technology) ในการประเมินความรู้ความสามารถของผู้ตรวจประเมินของ ANSI การประเมินความรู้ความสามารถ

ของผู้ตรวจประเมินของหน่วยรับรอง/CB การติดตามกระบวนการตรวจรับรองของหน่วยรับรอง และการใช้ในการอบรมผู้ตรวจประเมินใหม่ของ ANSI ซึ่งระบบการจัดการข้อมูลโดยโปรแกรม IoT นี้มีประโยชน์ คือ CB สามารถส่งต่อข้อมูลให้ ANSI ณ เวลาดำเนินการจริงได้ทันที สามารถวิเคราะห์ข้อมูลได้ เป็นกระบวนการใหม่ในการวิเคราะห์ข้อมูลโดย CB ที่ได้รับการรับรองระบบงานตามโปรแกรมการรับรอง และได้ความสมบูรณ์ของข้อมูล

๒.๒.๑๑ โภชนาการและอนาคตของอาหาร

ตามความเชื่อที่ว่า “กินอย่างไรเป็นอย่างนั้น” ดังนั้นในร้านอาหารสิ่งที่ต้องควรระวังคือการปนเปื้อนของสิ่งไม่ดีลงไปในอาหาร ในขณะเดียวกันต้องมีการเสริมสิ่งที่ดีลงไปเพิ่มเติมในอาหารซึ่งเป็นสิ่งที่นิยมมากขึ้นในอนาคต คือต้องมีทั้งคุณภาพและความปลอดภัยนั่นเอง ดังตัวอย่างของบริษัทฯ ในประเทศญี่ปุ่นที่มีการพัฒนาสาหร่ายที่มีประโยชน์และมีความปลอดภัยเพื่อเพิ่มเติมสารอาหาร การศึกษาและสำรวจอาหารที่ทำให้คนอายุยืนในประเทศต่างๆ นอกจากนี้ยังมีประเด็นในเรื่องการพัฒนาการขนส่งที่รวดเร็วและได้จำนวนการขนส่งที่มาก สามารถสแกนข้อมูลทั้งคนขับ และรถขนส่ง ทำให้เกิดการตามสอบได้ การนำเสนอการโฆษณาอาหารที่ท่านแล้วทำให้สุขภาพดี เหล่านี้เป็นสิ่งที่จะนิยมมากขึ้นสำหรับการบริโภคในอนาคต จึงมีแผนการพัฒนาในเรื่องดังกล่าวไปจนถึงปี ๒๕๖๓

การประชุมความปลอดภัยอาหารของโลก ประจำปี ๒๕๖๒ มีแผนจะจัดขึ้นระหว่างวันที่ ๒๕-๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ ณ เมืองนีซ ประเทศฝรั่งเศส

๓. ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

จากการเดินทางไปประชุมในครั้งนี้ทำให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ของการประชุม ดังนี้

๓.๑ ได้มีโอกาสในการแสดงความคิดเห็นในที่ประชุม เพื่อให้ที่ประชุมได้ทราบแนวทางการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารของประเทศไทย

๓.๒ ได้รับทราบข้อมูลที่เป็นปัจจุบันเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารของโลกจากหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

๓.๓ เกิดการสร้างเครือข่ายระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และสามารถประสานงานการดำเนินการกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องร่วมกันในอนาคต ต่อไป

๓.๔ หากมีโอกาส มกอช. ควรเข้าร่วมในการประชุมความปลอดภัยอาหารของโลก ประจำปีอย่างต่อเนื่อง เพื่อติดตามความคืบหน้าในการดำเนินงาน และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นที่เป็นประโยชน์แก่ประเทศไทยต่อไป