

บทที่ 5

ปัญหาหลักที่เกิดขึ้นและแนวทางในการแก้ปัญหา

5.1 ปัญหาหลักในการส่งออกสินค้าอาหารของไทย

ในปีที่ผ่านมา (พ.ศ. 2547) สินค้าเกษตรและอาหารจากประเทศไทยที่นำเข้าสหรัฐฯ และถูกตรวจพบว่ามีปัญหาที่ด่านนำเข้า มีปริมาณลดลงเทียบกับการนำเข้าในปีที่ผ่านมา โดยยังคงมีปัญหาหลักในการถูกปฏิเสธการนำเข้า หรือถูกกักกันสินค้าอาหาร ดังต่อไปนี้

1. มีสิ่งปลอมปน (Food Adulteration) ในสินค้าอาหาร รวมถึง
 - มีสิ่งสกปรก น่ารังเกียจปลอมปน (Filth)
 - มีการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค เช่น *Salmonella*
 - มีการใช้ส่วนผสมอาหารที่ไม่ได้รับการรับรองจาก FDA
 - มีสารตกค้างจากยาฆ่าแมลง หรือสารพิษอื่นๆ ปลอมปนเกินกว่ามาตรฐานที่กำหนดไว้

2. สินค้าผิดระเบียบการปิดฉลาก (Misbranding) ได้แก่ การแสดงข้อมูลเท็จบนฉลาก ไม่แสดงข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษ หรือแจ้งข้อมูลตามที่ต้องการไม่ครบถ้วน (เช่น ไม่มีข้อมูลทางคุณค่าโภชนาการ ไม่ระบุข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุปรุงแต่งอาหารหรือส่วนผสมอาหารเมื่อมีการใช้ในผลิตภัณฑ์ หรือไม่มีข้อมูลของบริษัทผู้ผลิต เป็นต้น)

3. ไม่จดทะเบียนสถานที่ประกอบการ (หรือไม่แจ้งหมายเลขจดทะเบียน (FCE No)) หรือไม่จดทะเบียนกระบวนการผลิต (Scheduled process) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เข้าข่ายเป็นผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำและผลิตภัณฑ์ที่ทำให้เป็นกรด (Low acid canned food and acidified food)

นอกจากนี้ ยังมีผลิตภัณฑ์อาหารของไทยที่มีรายชื่อในบัญชีสินค้าที่ถูกกักกันโดยไม่ต้องตรวจสอบทางกายภาพ (Detention without Physical Examination) ซึ่งโดยส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ประเภทแปรรูปจากข้าว ได้แก่ แครกเกอร์ และเส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น รองลงมาคือผลิตภัณฑ์กึ่งกระป๋อง ผลิตภัณฑ์ประมงอื่นๆ และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะขามเปียก เป็นต้น

5.2 แนวทางในการแก้ปัญหา

1. ศึกษาวิเคราะห์กฎระเบียบ และมาตรการที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของการผลิตอาหารที่ประเทศไทยใช้อยู่ในปัจจุบัน และแนวทางในการปรับปรุงเพิ่มเติม เพื่อให้ระบบที่มีอยู่สอดคล้องกับเทคโนโลยีใหม่ๆที่พัฒนาขึ้น เพื่อให้มั่นใจว่ามาตรฐานความปลอดภัยของอาหารของประเทศไทยเป็นมาตรฐานที่ดี มีประสิทธิภาพและสามารถเป็นที่ยอมรับของประเทศอื่นๆทั่วโลก

2. ศึกษาและติดตามกฎระเบียบการนำเข้าสินค้าอาหารของสหรัฐฯ เพื่อให้ผู้ส่งออกไทยมีความเข้าใจและสามารถปฏิบัติตามระเบียบที่วางไว้อย่างถูกต้อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งการติดตามกฎระเบียบใหม่ๆ ที่กำหนดขึ้นเพื่อประกาศใช้ในอนาคตอันใกล้ (ได้แก่ ระเบียบการปิดฉลากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า และระเบียบการปิดฉลากอาหารก่อภูมิแพ้) พร้อมทั้งวิเคราะห์ผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงหรือการเพิ่มกฎระเบียบใหม่ เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น และสามารถเตรียมความพร้อมในการรับมือกับระเบียบหรือมาตรการใหม่ๆ ตั้งแต่ในระหว่างขั้นตอนที่ระบียบนั้นๆ ยังไม่มีผลบังคับใช้

3. ภาครัฐควรให้ความสำคัญ และสนับสนุนให้มีการเผยแพร่ความรู้เพิ่มมากขึ้น โดยการจัดสัมมนาหรือฝึกอบรม เพื่อเป็นการเผยแพร่ความรู้ให้กับผู้ประกอบการ (รวมถึงผู้ผลิต ผู้ส่งออก และเกษตรกร เป็นต้น) ทั้งในด้านการให้ความรู้ในเรื่องกฎระเบียบใหม่ๆ ที่สหรัฐฯ ได้บัญญัติขึ้น และในด้านการปฏิบัติตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตต่างๆ

4. ศึกษาวิเคราะห์และทำความเข้าใจปัญหาการส่งออกสินค้าอาหารไทยไปยังสหรัฐฯ ที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน และสาเหตุของการเกิดปัญหานั้นๆ เพื่อให้สามารถหาแนวทางป้องกัน และแก้ไขที่ต้นเหตุได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังตัวอย่าง เช่น

4.1 การถูกปฏิเสธสินค้าเนื่องจากมีจุลินทรีย์ปนเปื้อนในสินค้าอาหาร: โดยส่วนใหญ่ อันตรายที่เกิดจากการมีจุลินทรีย์ปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร มักมีสาเหตุมาจากการขาดการปฏิบัติที่ดีของพนักงานในสถานที่ประกอบการผลิต และขาดการฝึกอบรมทางด้านสุขอนามัยที่เพียงพอให้กับพนักงาน ดังนั้น การฝึกอบรมและสนับสนุนให้มีการปฏิบัติตามระเบียบ และข้อบังคับทางด้านสุขอนามัยที่หลายหน่วยงานได้กำหนดขึ้น ได้แก่ หลักปฏิบัติที่ดีและเหมาะสมในการผลิต (GMP) วิธีการปฏิบัติในการสุขาภิบาล (SSOP) และระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านการฝึกอบรม และการกระตุ้นให้พนักงานมีจิตสำนึก และมีความความเข้าใจในการปฏิบัติตามหลักสุขอนามัย จึงเป็นสิ่งสำคัญในการป้องกัน กำจัด หรือลดอันตรายทางด้านจุลชีววิทยาได้

4.2 การมีสิ่งบกพร่องมากเกินไประดับดำเนินการของสิ่งบกพร่องแสดงถึงสภาพไม่ถูกสุขลักษณะในแหล่งเพาะปลูก วัตถุประสงค์ และในโรงงานผลิต เนื่องจากไม่ได้ปฏิบัติตามหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิต ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การดูแลสถานที่ผลิตและการเก็บรักษาวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

4.3 การปนเปื้อนจากสารพิษสารอันตราย ได้แก่ ยากำจัดศัตรูพืช สารพิษจากธรรมชาติ (ได้แก่ อะฟลาทอกซินในพืชเมล็ด และสารพิษพาราไลติกในสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง) และโลหะหนัก โดยมีปริมาณการปนเปื้อนมากกว่าระดับสูงสุดที่อนุญาตให้ไม่ได้ มักมีสาเหตุหลักมาจากการที่วัตถุดิบมีการปนเปื้อนของสารพิษเหล่านี้สูงมาอยู่แล้ว ผู้ผลิตจึงควรให้ความสำคัญและมีกระบวนการจัดหา และคัดเลือกวัตถุดิบที่ดี เพื่อให้สามารถลด หรือหลีกเลี่ยงปัญหานี้ได้

4.4 สำหรับสินค้าอาหารประเภทที่ผู้ส่งออกของไทยมักประสบปัญหาในเรื่องการมีสิ่งสกปรกปนเปื้อน (filth) ได้แก่ ข้าว ธัญพืช แป้งและผลิตภัณฑ์ และกลุ่มมะขามหวานทั้งฝักและผลิตภัณฑ์ ส่วนใหญ่สินค้ากลุ่มนี้ของไทยถูกจัดอยู่ในรายการกักกันโดยไม่ต้องตรวจสอบสินค้า (Detention without Physical Examination) ผู้ผลิตจึงควรให้ความสำคัญในการควบคุมคุณภาพสินค้าในกลุ่มนี้ และต้องเตรียมหลักฐานแสดงคุณภาพทางด้านสิ่งสกปรกน่ารังเกียจทุกครั้งที่น่าเข้าเพื่อลดปัญหาการถูกปฏิเสธนำเข้า สำหรับภาครัฐแล้วควรมีมาตรการเข้มงวดในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ก่อนการส่งออกด้วย

5. ศึกษาระบบ ข้อปฏิบัติ หรือมาตรการต่างๆ ในการควบคุมความปลอดภัยของการผลิตสินค้าอาหารที่ดี ที่มีการพัฒนาใช้ในระบบการเกษตรและการผลิตอาหารในต่างประเทศ ที่สามารถนำมาปรับใช้ในประเทศไทยได้ โดยการปรับใช้นี้ควรอ้างอิงอยู่บนพื้นฐานของหลักการทางวิทยาศาสตร์ และมีความสอดคล้องกับมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (CODEX)

6. สนับสนุนให้มีการประสานงานและร่วมมือกันในทุกระดับหน่วยงาน ทั้งภาครัฐและภาคเอกชน รวมถึง องค์กร ชุมชน กลุ่มเกษตรกร และเกษตรกรทั่วไป ในการแก้ปัญหาและลดอุปสรรคที่มีในการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหาร เพื่อให้ประเทศไทยมีศักยภาพในการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารเพิ่มมากขึ้น

7. ยกระดับมาตรฐานการผลิตของผู้ประกอบการทุกระดับสู่ระบบรับรองคุณภาพที่เป็นที่ยอมรับของสากลทั่วโลก โดยการนำระบบมาตรฐานการผลิตที่ดีและเหมาะสมมาใช้ อันได้แก่ การปฏิบัติตามระบบ Good Manufacturing Practice และปฏิบัติตามวิธีการปฏิบัติในด้านการสุขาภิบาล (SSOP) และการเข้าสู่ระบบ Hazard Analysis Critical Control Point, ระบบ Good Agricultural Practice และระบบ Good Handling Agricultural Practice เป็นต้น เพื่อให้เป็นไป

ตามนโยบาย Food Safety เพื่อการบริโภคภายในประเทศและต่างประเทศ ตามการรณรงค์ From Farm to Table