

ความรู้และขั้นตอนมาตรฐานสินค้าอาหารที่ทันสมัย

องค์การยูเนสโกได้จัดตั้งขึ้นเพื่อส่งเสริมการดำรงชีพที่ดีขึ้นแก่ประชาชนในประเทศกำลังพัฒนา โดยพิจารณาจากความสำเร็จในการพัฒนาที่ยั่งยืน และประเทศไทยได้เข้าร่วมโครงการความร่วมมือระหว่างประเทศไทยและประเทศในเอเชียแปซิฟิกในการพัฒนาที่ยั่งยืน

ในภาคเกษตรกรรม การผลิตสินค้าเกษตร การพัฒนาเกษตร และรักษาคุณภาพสินค้าเกษตร เป็นสิ่งที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง และประเทศไทยได้เข้าร่วมโครงการความร่วมมือระหว่างประเทศไทยและประเทศในเอเชียแปซิฟิกในการพัฒนาที่ยั่งยืน

มาตรฐานการผลิตของอุตสาหกรรมอาหาร ที่ผู้ประกอบการควรทราบ ได้แก่

มาตรฐานการผลิตของอุตสาหกรรมอาหาร ที่ผู้ประกอบการควรทราบ ได้แก่



โดยมาตรฐานของอุตสาหกรรมอาหารแต่ละประเทศ มีรายละเอียดดังนี้

GMP หรือ Good Manufacturing Practice

GMP เริ่มต้นในประเทศสหรัฐอเมริกา และได้มีการผลิตขึ้นเข้าสู่โครงการมาตรฐานระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission) ของ FAO/WHO โดยอ้างอิงตามหลักการที่กำหนดในประเทศสหรัฐอเมริกา และจัดตั้งเป็นมาตรฐานระหว่างประเทศที่เรียกว่า HACCP เพื่อใช้ในการประเมินความเสี่ยงของอาหาร

GMP จัดเป็นระบบการปฏิบัติงานตามความปลอดภัยทางผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Safety Management System) แต่การปฏิบัติตาม HACCP (Hazard Analysis and Critical-Controll Point) มุ่งเน้นไปที่การป้องกันการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต

โดย HACCP เป็นการประเมินความเสี่ยงก่อนการผลิต โดยเน้นที่การป้องกันการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต

การผลิตอาหาร ให้ทุกผลิตภัณฑ์ GMP จะต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการผลิต และการกำกับรักษาอาหารจะต้องคำนึงถึงดังต่อไปนี้

- สถานที่ตั้งและอาคารผลิต**
สถานที่ตั้งอาคารผลิตที่ดี สิ่งสำคัญที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้แก่ อาคารผลิตที่สะอาด มีอากาศถ่ายเท และมีแสงสว่างเพียงพอ อาคารที่สะอาดและสว่างในการปฏิบัติงาน
- เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต**
ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสผลิตภัณฑ์ จะต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยาต่ออาหารและเป็นวัสดุที่สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต จะต้องถูกทำความสะอาด และบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ
- การควบคุมกระบวนการผลิต**
การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมคุณภาพจากนักวิทยาศาสตร์ที่ผ่านการฝึกอบรม และได้รับการรับรองจากผู้เกี่ยวข้อง
- การสุขาภิบาล**
น้ำที่ใช้อยู่ในโรงงาน ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับปรุงคุณภาพ น้ำตามความจำเป็น จัดให้มีห้องล้างมือ และอ่างล้างมือที่สะอาด และจัดให้มีการปรับปรุงคุณภาพ และต้องมีการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต
- การบำรุงรักษาและกักทำ ความสะอาด**
ความปลอดภัยด้านอาหารและความสะอาดเป็นสิ่งสำคัญในการผลิตอาหาร การทำความสะอาดเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับอาคารและอาคารที่ผลิตอาหาร
- บุคลากรและสุขลักษณะส่วนบุคคล (personal hygiene)**
ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ โดยปฏิบัติตามข้อกำหนดที่กำหนดโดยกฎระเบียบ หรือข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร

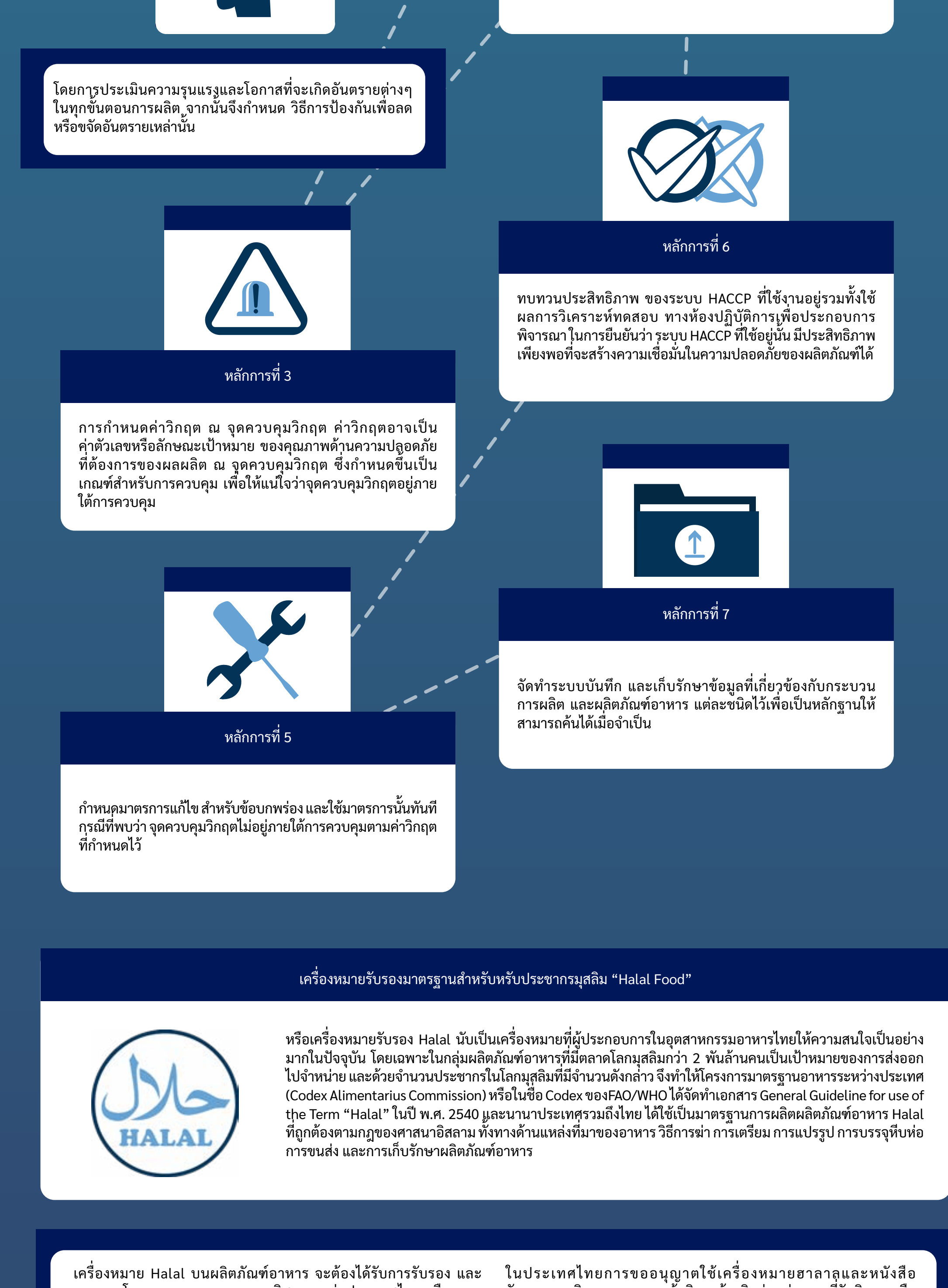
HACCP หรือ Hazard Analysis and Critical Control Point

คือ แนวคิดและวิธีการป้องกันอันตรายจากสารพิษ หรือสารปนเปื้อนต่างๆที่จะเกิดขึ้นในผลิตภัณฑ์ของอาหาร

HACCP ถูกพัฒนาโดยประเทศสหรัฐอเมริกา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการผลิตอาหาร

หลักการของ HACCP คือ การวิเคราะห์อันตรายจากผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในโลก พร้อมกับการกำหนดมาตรการควบคุม และแก้ไขปัญหานั้น

หลักการสำคัญของระบบ HACCP มี 7 ประการ คือ



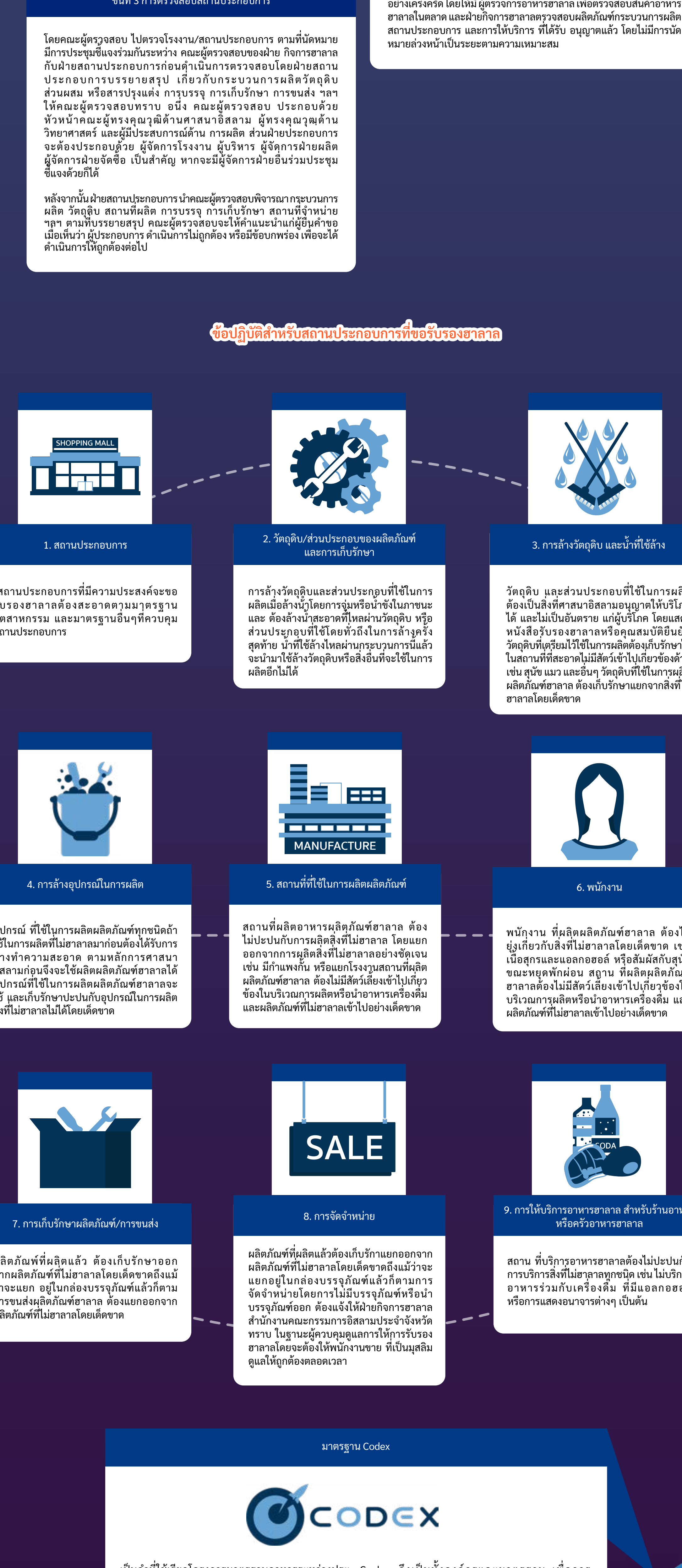
เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสำหรับสินค้าประเภทมุสลิม "Halal Food"

หรือเครื่องหมายรับรอง Halal นั้นเป็นเรื่องที่ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารไทยให้ความสำคัญเป็นอย่างมากในปัจจุบัน โดยคณะรัฐมนตรีได้มีมติเห็นชอบให้ตราพระราชบัญญัติว่าด้วยการรับรองอาหารตามมาตรฐานอิสลามของประเทศไทย และได้ประกาศใช้เมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2554

เครื่องหมาย Halal บนผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งถือได้ว่าเป็นเครื่องหมายที่แสดงถึงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ และแสดงถึงความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์

ในประเทศไทย มีการนำเข้าและส่งออกอาหารมุสลิมมูลค่าประมาณ 3 หมื่นล้านบาท ต่อปี

ข้อปฏิบัติสำหรับสถานประกอบการที่พร้อมรับฮาลาล



มาตรฐาน Codex

เป็นคำที่ใช้เรียกโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (International Food Safety and Quality Standard Organization) หรือ Codex Alimentarius

Codex จึงเป็นทั้งองค์กรและมาตรฐาน เพื่อการพัฒนาคุณภาพของอาหารและเพื่อให้เกิดความมั่นใจในความปลอดภัยของอาหาร

จะเห็นได้ว่ามาตรฐานทางด้านอาหารนั้นมีความสำคัญอย่างยิ่ง และผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญกับเรื่องนี้