

หัวข้อวิทยานิพนธ์	ปัญหากฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารที่มีผลต่อการส่งออกอาหารของไทยศึกษากรณีอาหารพร้อมปรุง (Ready to Cook Food)
ชื่อผู้เขียน	ปวีณา ไชยสาร
อาจารย์ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร. กัลยา ตันศิริ
สาขาวิชา	นิติศาสตร์
ปีการศึกษา	2555

บทคัดย่อ

ปัจจุบันผู้บริโภคมีทางเลือกใหม่ในการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย คือ อาหารพร้อมปรุง ซึ่งกำลังเป็นที่นิยมในกลุ่มของผู้บริโภคที่ต้องการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย เนื่องจากอาหารพร้อมปรุงจะต้องปรุงให้สุกด้วยความร้อนซึ่งจะช่วยฆ่าเชื้อโรคต่างๆ ที่ปนเปื้อนมาได้ในระดับหนึ่ง และนอกจากอาหารพร้อมปรุงของไทยจะได้รับการยอมรับในกลุ่มผู้บริโภคภายในประเทศแล้ว อาหารพร้อมปรุงของไทยยังได้รับการยอมรับในกลุ่มผู้บริโภคในต่างประเทศอีกด้วย แต่ปัจจุบันแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารประสบปัญหาเกี่ยวกับความปลอดภัยขึ้น เช่น การปนเปื้อนของสารเคมีและเชื้อโรค เป็นต้น ในด้านการส่งออก ประเทศไทยเป็นผู้ส่งออกอาหารในลำดับต้นของโลกจนได้รับการขนานนามว่าเป็นครัวของโลก ดังนั้น จึงต้องให้ความสำคัญกับการผลิตอาหารเพื่อให้ความปลอดภัยในทุกขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบ แปรรูปและวางจำหน่ายแก่ผู้บริโภคขั้นสุดท้าย จึงควรกำหนดการควบคุมความปลอดภัยที่ดีและดำเนินการตรวจสอบตามมาตรฐานสากลเพื่อให้อาหารพร้อมปรุงมีความปลอดภัยและสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค และหากประเทศไทยสามารถผลิตอาหารพร้อมปรุงที่ปลอดภัยและมีมาตรฐานการผลิตที่ดีจะทำให้เกิดกระแสบริโภคนิยมในต่างประเทศส่งผลให้ตลาดอาหารพร้อมปรุงเติบโตขึ้นเรื่อยๆ ซึ่งจะเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารพร้อมปรุง ประกอบกับการให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคที่เพียงพอว่าส่วนประกอบของอาหารพร้อมปรุงแต่ละชนิดนั้นมีอะไรบ้าง มีสารอาหารอะไรบ้างที่ผู้บริโภคจะได้รับ และมีมาตรฐานความปลอดภัยอะไรบ้างที่อาหารพร้อมปรุงชนิดนั้นๆ ได้รับการรับรองแล้วข้อมูลเหล่านี้จะทำให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อได้ตรงตามความต้องการของตนเอง

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ มีวัตถุประสงค์ในการศึกษาถึงปัญหากฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารที่มีผลต่อการส่งออกอาหารของไทย ศึกษากรณีอาหารพร้อมปรุง (Ready to Cook Food) และการควบคุมความปลอดภัยของอาหารด้วยมาตรการทางกฎหมาย ได้แก่ หลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี Good Manufacturing Practice และมาตรการสากล ได้แก่ มาตรฐานระบบ

คุณภาพ International Organization for Standardization มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) และหลักเกณฑ์ Hazard Analysis Critical Control Point ซึ่งกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศญี่ปุ่นต่างมีข้อกำหนดของกฎเกณฑ์ความปลอดภัยของอาหารของตนเองที่ชัดเจน และปรับใช้กับผู้ผลิตอาหารอย่างเคร่งครัด

จากการศึกษาพบว่ามีหลายมาตรการที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุง ทำให้ผู้ประกอบการเกิดความสับสนในการหามาตรฐานมารับรองอาหารพร้อมปรุงของตนเอง ประกอบกับการขาดความรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการสุขลักษณะและสิ่งแวดล้อมของโรงงานตามหลักมาตรฐานสากล รวมทั้งปัญหาด้านการสื่อสาร ให้ข้อมูล และการให้ความรับรองจากหน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ประสิทธิภาพของการสื่อสารข้อมูลด้านโภชนาการไปสู่ผู้บริโภคในประเทศไทย ยังไม่ชัดเจนทำให้ผู้บริโภคมีแนวโน้มเกิดความไม่เข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร

ดังนั้น ควบคุมดูแลและการเผยแพร่ข้อมูลให้แก่ผู้ประกอบการ โดยหน่วยงานของรัฐ จะทำให้ผู้ประกอบการมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงมากขึ้น รวมทั้ง การสื่อสารให้ผู้บริโภคทราบถึงมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงผ่านช่องทาง การสื่อสารบนฉลากบรรจุภัณฑ์ย่อมเป็นช่องทางหนึ่งที่ผู้บริโภคสามารถตรวจดูได้ด้วยตนเอง เพื่อประกอบการตัดสินใจในการบริโภค ผู้เขียนจึงเสนอให้มีการบังคับใช้มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงเป็นกฎหมายอย่างชัดเจน ประกอบกับการแต่งตั้งหน่วยงานที่กำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารและจัดตั้งศูนย์กลางการจัดทำระบบมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงกำหนดบทบาท หน้าที่ และมาตรฐานการให้บริการของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้มีการจัดหาข้อมูลและเผยแพร่ข้อมูลและลดปัญหาการทำงานซ้ำซ้อนของหน้าที่ของแต่ละหน่วยงาน โดยนำหลักกฎหมายของต่างประเทศมาปรับใช้เพื่อพัฒนากฎหมายและมาตรการภายในของประเทศไทย ทั้งนี้รวมถึงการเยียวยาผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายจากการบริโภคอาหาร

Thesis Title	The Legal Problem of Food Safety that Impact to the Export Activities of Thai Export: A Case Study of the Ready to Cook Food
Author	Paweena Chaiyasarn
Thesis Advisor	Associate Professor Dr. Kalaya Tansiri
Department	Law
Academic Year	2012

ABSTRACT

Presently, ready to cook food is a new choice of consumer who would like to have safely and freshly cook meal for themselves. The ready to cook food has been wildly accepted by both consumers in domestic and overseas market over the year. However, due to the current situation where raw materials might be sourced from unethical suppliers where raw material can be contaminated or contain some toxic. Therefore, Thailand as one of the world's main food exporter is now experiencing the issue of low food safety standard. It is crucial that food should be processed, produced and sold properly throughout the whole supply chains concerning on the safety issues. All operating process shall be closely monitored and checked according to the international standard as accepted in the world. Hence, it will improve the credibility of ready to cook food production to all domestic products in Thailand with more competitive advantage towards international producers. Apart from food safety standard in the production process, consumers should also be informed about the ingredients and nutrients containing in the food they are purchasing.

The purpose of this Thesis for study to the legal issue of food safety that impact to the export activities of Thailand food industry: a case study of the ready to cook food. The study is concentrating on safety and quality control of food according to the laws and regulations such as Good Manufacturing Practice, International Organization for Standardization, Codex and Hazard Analysis Critical Control Point. From doing research, I found that many standard of ready to cook food safety could be confused by business while seeking for the required standard of food. Those confusions are including not knowing the correct procedure, lack of communication and

information, and certification by Government. Additionally, insufficient sharing of information regarding the nutrition to consumer could also lead to the misunderstanding of standards.

Therefore, the government should be controlled and shared to business with the information of food safety standard for understanding, and communication plays an important part to consumer. The safety standard can be communicated through product labels which will allow consumer to check for the most appropriate ones by themselves. Lastly, in order to act on the issue, I would suggest that the ready to cook food safety standard should be enforced strictly. Furthermore, clearly communicated safety standards by organizing the committees to monitor the process together with the Center of Food Safety. All related departments will have to responsible for provision, popularize, solving the problem of duty and remedy any damage to the consumer by reference to the external rule and regulation.