

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

นับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 เป็นต้นมา ประเทศไทยมีนโยบายให้อาหารที่ผลิตและบริโภคภายในประเทศปลอดภัยและมีมาตรฐานความปลอดภัยทัดเทียมระดับสากลเพื่อนำไปสู่การเป็นครัวอาหารของโลก และในปี พ.ศ. 2548 ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ส่งออกอาหารอันดับ 1¹ ของโลก เป็นผลมาจากความสามารถในการผลิตอาหารและแหล่งผลิตอาหารที่ดีประกอบไปด้วยโรงงานขนาดใหญ่ ขนาดกลางและขนาดเล็ก กระจายตัวไปทั่วทุกภาคของประเทศไทยซึ่งในแต่ละภาคจะมีวัตถุดิบของอาหารที่แตกต่างกันไปทำให้ประเทศไทยมีความหลากหลายของทรัพยากรอาหาร

ปัจจุบันประเทศไทยประสบปัญหาเกี่ยวกับความสามารถในการผลิตวัตถุดิบของอาหารเนื่องจากปัจจัยภายในเกี่ยวกับระบบการผลิตห่วงโซ่อาหาร โดยเฉพาะผลกระทบจากภัยธรรมชาติที่ทำให้เกิดความเสียหายทางการผลิตอาหาร ทำให้เกษตรกรทำการเกษตรกรรมได้น้อยลงส่งผลให้ผลผลิตลดลงตามสัดส่วน เช่น เหตุการณ์น้ำท่วมเมื่อปี พ.ศ. 2554 ส่งผลให้พื้นที่การเกษตรได้รับความเสียหาย 12.60 ล้านไร่ แบ่งเป็นพื้นที่ปลูกข้าว 9.98 ล้านไร่ พื้นที่ปลูกพืชไร่ 1.87 ล้านไร่ พื้นที่สวนและอื่นๆ 0.75 ล้านไร่ บ่อปลา 215,531 ไร่ บ่อกุ้ง/ปู/หอย 53,557 ไร่ กระชังปลา 288,387 ตารางเมตร ด้านปศุสัตว์ 30.32 ล้านตัว แปลงหญ้า 17,776 ไร่ รวมเกษตรกรที่ได้รับผลกระทบทั้งสิ้น 1,668,817 คน² ส่งผลให้ความสามารถในการผลิตวัตถุดิบอาหารลดลงร้อยละ 7.2 จาก พ.ศ. 2553 เนื่องจากผลผลิตข้าวได้รับความเสียหายจากอุทกภัยในพื้นที่ภาคกลาง สำหรับราคาสินค้าเกษตรก็หดตัวลงตามกำลังการผลิตเช่นกัน ทำให้รายได้ของเกษตรกรไทยลดลงถึงร้อยละ 8.6 จาก พ.ศ. 2553 สำหรับภาคอุตสาหกรรมก็หดตัวลงอย่างต่อเนื่องเกือบทุกหมวดสินค้าจากการหยุดผลิตของโรงงานที่ได้รับผลกระทบจากอุทกภัยทั้งทางตรงและทางอ้อมจากปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบและการขนส่งสะท้อนดัชนีผลผลิตอุตสาหกรรมที่หดตัวร้อยละ 48.6 จาก พ.ศ. 2553³ ความสามารถในการผลิตอาหารที่ลดลงยังรวมไปถึงการดัดแปลงพันธุกรรมด้วยเทคโนโลยี Genetically Modified

¹ ข้อมูลการส่งออกอาหารในปี พ.ศ. 2548

² รายงานสรุปของศูนย์ปฏิบัติการรองรับเหตุอุทกภัย กรมบรรเทาและป้องกันสาธารณภัย (สปจ.ปภ.). (2554). เอกสารการสัมมนา. หน้า 19-20.

³ ธนาคารแห่งประเทศไทย. (2554). รายงานเศรษฐกิจและการเงินเดือนพฤศจิกายน. หน้า 1.

Organisms (GMOs) ได้ซึ่งจากการติดตามผลในปี พ.ศ. 2554 – พ.ศ. 2555 ของห้องปฏิบัติการทรานส์เจนิคเทคโนโลยีในพืชและไบโอเซ็นเซอร์ ภาควิชาพฤกษศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยได้เก็บตัวอย่างข้าวโพดและมะละกอในพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรีได้ตัวอย่างพืชทั้งสิ้น 63 ตัวอย่างเป็นตัวอย่างมะละกอ 60 ตัวอย่างและข้าวโพด 3 ตัวอย่าง พบตัวอย่างที่เป็นมะละกอจีเอ็มโอ 19 ตัวอย่าง การตัดต่อพันธุกรรมดังกล่าวเพื่อให้อาหารสามารถต้านเชื้อไวรัสได้สูงขึ้น ทำให้อาหารมีการเจริญของเชื้อไวรัสและต้องได้รับการตรวจสอบก่อนนำเข้าประเทศ ส่งผลให้เกษตรกรต้องนำเข้าเมล็ดพันธุ์พืชที่ไม่มีการตัดต่อพันธุกรรมเป็นการเพิ่มต้นทุนการผลิตให้เกษตรกร ซึ่งเกษตรกรบางรายอาจยกเลิกการผลิตวัตถุดิบอาหารชนิดนั้นๆ ไปเลยก็ได้ นอกจากนี้ยังมีปัจจัยภายนอกที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงของกระแสโลก การเปลี่ยนแปลงของยุคสมัย พฤติกรรมการบริโภคและการค้ารูปแบบใหม่ (Modern Trade) เช่น ร้านประเภทให้ลูกค้าบริการตนเองซึ่งมีการขายอาหารทั้งอาหารสด อาหารพร้อมปรุง และอาหารสำเร็จรูป ร้านค้าประเภทนี้คือ ซูเปอร์มาร์เก็ต ประกอบกับการบริหารจัดการด้านการค้าให้มีส่วนลด และการขายสินค้าในราคาถูก ต่ำกว่าราคาตลาด เช่น ยี่เป็ด หรือ ร้านสะดวกซื้อ (Convenience Stores) รวมไปถึงสหกรณ์ร้านค้า (Consumer Co-Operatives) เป็นต้น โดยการนำระบบการบริหารร้านค้าในระบบสาขาที่มีการควบคุมตรวจสอบและมีนโยบายการค้าที่เป็นระบบ⁴ มาต่อสู้แข่งขันการค้ารูปแบบเดิมนอกจากปัญหาดังกล่าวแล้ว ยังมีเหตุการณ์ความไม่ปลอดภัยของอาหารที่เกิดขึ้นใหม่ๆ เช่น ไข่หัวคน โรควัวบ้า การก่อการร้าย ภัยธรรมชาติ และสารเคมีปนเปื้อน สารเร่งเนื้อแดง เป็นต้น ปัจจัยทั้งหมดดังกล่าวทำให้เกิดปัญหาว่าอนาคตต่อไปประเทศไทยจะยังเป็นครัวอาหารของโลกอยู่หรือไม่

จากการศึกษาสภาพอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบันพบว่า อุตสาหกรรมอาหารไทยกำลังประสบปัญหาเกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร โดยเฉพาะการถูกส่งกลับคืนสินค้าอาหารจากประเทศคู่ค้า เช่น ประเทศเดนมาร์กพบสารฮิสตามีนในปลาหมึกกระป๋องและสาร *Vibrio Cholerae* ในกุ้ง ประเทศอิตาลีพบสาร *Yesdinia Enterocolitica* ในปลาหมึกแช่แข็ง ประเทศเยอรมนีพบสารปรุ่่งแต่งสีเหลืองต้องห้ามในเส้นบะหมี่เหลือง ประเทศกรีซพบโลหะแคดเมียมในปลาหมึกบรรจุกระป๋องเกินกำหนด และวิกฤตการณ์ปนเปื้อนของสารเมลามีนในสินค้าอาหารจากจีน เป็นต้น ปัญหาดังกล่าวส่งผลให้ผู้ประกอบการส่งออกต้องรับภาระค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้นเพื่อดำเนินการตรวจสอบการปนเปื้อนและความปลอดภัยของอาหารให้อาหารที่ส่งออกมีมาตรฐานตามที่ประเทศอื่นๆ ต้องการ

⁴ ภาวัต เข็มจิมฉัตร. (2548). ธุรกิจค้าปลีกสินค้าเกษตรภายในประเทศ. หน้า 1-3.

เนื่องจากความไม่ปลอดภัยของอาหารส่งผลให้ผู้บริโภคขาดความเชื่อมั่นว่าอาหารนั้นจะปลอดภัยจริงหรือไม่ ความไม่ปลอดภัยดังกล่าวส่งผลให้ผู้บริโภคหันมาบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารที่ปลอดภัยและมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าผลิตภัณฑ์อาหารทั่วไปรวมถึงเพื่อป้องกันโรคร้ายที่มาจากอาหารบริโภคอาหาร เช่น โรคเบาหวาน ไขมันอุดตัน โรคหัวใจ และโรคมะเร็ง เป็นต้น อาหารพร้อมปรุง (Ready to Cook) จึงเป็นอาหารที่เหมาะสมกับผู้ที่ต้องการอาหารปรุงสุกร้อนและพอมีเวลาสำหรับปรุงอาหารประมาณ 5-10 นาที ก็เพียงพอเพราะอาหารพร้อมปรุงจะมีส่วนผสม เช่น เครื่องปรุง น้ำซุปล และเนื้อสัตว์บรรจุไว้ในกล่องห่อหุ้มด้วยพลาสติกใสแล้ว ซึ่งจะแยกตามประเภทของอาหารแต่ละชนิด เช่น ต้มจืด ผัดผัดหมู หรือต้มยำไก่ เป็นต้น พร้อมให้ผู้บริโภคนำอาหารพร้อมปรุงนี้ไปปรุงสุกได้ที่ทันที

แม้ว่ากำลังการผลิตวัตถุดิบอาหารจะมีปริมาณลดลง แต่ประเทศไทยยังสามารถส่งออกสินค้าอาหารไปจำหน่ายในต่างประเทศในระดับที่ดีและสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดโลกได้ อย่างไรก็ดีเนื่องจากอุตสาหกรรมอาหารของไทยยังมีการพัฒนาค่อนข้างช้าเมื่อเปรียบเทียบกับอุตสาหกรรมอื่นๆ เนื่องจากข้อจำกัดในการพัฒนาและการจัดการเครื่องจักรมาใช้ในกระบวนการผลิตเพราะจะต้องใช้เงินทุนค่อนข้างสูง ทำให้เทคโนโลยีและเครื่องจักรที่ทันสมัยมิได้ใช้ในธุรกิจของผู้ประกอบการรายใหญ่ที่มีความสามารถทางการเงินเท่านั้น ส่งผลให้ภาพรวมของอุตสาหกรรมอาหารของไทยยังต้องพึ่งพิงการส่งออกสินค้าเกษตรขั้นพื้นฐาน ซึ่งไม่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อุตสาหกรรมอาหารได้มากเท่าที่ควร นอกจากนี้อุตสาหกรรมอาหารของไทยยังต้องเผชิญกับการแข่งขันที่รุนแรงจากคู่แข่งที่มีความสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติและศักยภาพการผลิตที่ดีกว่าส่งผลให้ไทยกำลังสูญเสียส่วนแบ่งการตลาดให้กับประเทศคู่แข่งที่ผลิตด้วยต้นทุนที่ต่ำกว่า เช่น เวียดนาม และจีน เป็นต้น⁵

จากการศึกษาพบว่าประเทศที่พัฒนาแล้วอย่างสหรัฐอเมริกาได้ทำการสำรวจและวิเคราะห์ถึงความปลอดภัยด้านอาหารซึ่งพบว่า ประชากรหนึ่งในหกของอเมริกันเริ่มเจ็บป่วยจากอาหารที่ปนเปื้อนมากขึ้นทุกปี⁶ สหรัฐอเมริกาจึงได้มีการพิจารณาร่างกฎหมายความปลอดภัยสินค้าอาหารฉบับใหม่ (Food Safety Modernization Act: S 510)⁷ เพื่อเพิ่มมาตรการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารและเพิ่มอำนาจให้แก่เจ้าหน้าที่ในการเข้าไปตรวจสอบผู้ผลิตอาหาร โดย

⁵ สักดิ์ณรงค์ อุตสาหกรรม. (2549). *โครงสร้างระบบการบริหารความปลอดภัยของอาหาร*. หน้า 1.

⁶ สำนักงานที่ปรึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงวอชิงตัน. (2554). “วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จาก วอชิงตัน”. รายงานข่าว, 2554, 2. หน้า 9.

⁷ องค์การอาหารและยา. (2554). “กฎหมายความปลอดภัยสินค้าอาหารฉบับใหม่ของสหรัฐอเมริกา (Food Safety Modernization Act : S 510)”. *เอกสารการสัมมนา*. หน้า 1-2.

กฎหมายดังกล่าวได้มีการประกาศใช้อย่างเป็นทางการแล้วเมื่อวันที่ 4 มกราคม 2554 ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในสาระสำคัญของกฎหมายเดิมหลายประการ อาทิ ให้อำนาจแก่คณะกรรมการอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา (US Food and Drug Administration) อย่างเต็มที่ในการมีอำนาจในการเรียกคืนสินค้าที่มีปัญหา ออกข้อกำหนดเพื่อยืนยันความปลอดภัยของโรงงานผลิตสินค้าอาหารนำเข้าจากต่างประเทศ เป็นต้น นอกจากนี้ระบบความปลอดภัยของอาหารและสินค้าเกษตรของสหรัฐอเมริกายังอยู่บนมาตรฐานทางวิทยาศาสตร์ซึ่งมีความน่าเชื่อถือ บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ ส่งผลให้ระบบการคุมความปลอดภัยของอาหารและสินค้าเกษตรของสหรัฐอเมริกาได้รับความเชื่อถือจากสาธารณะประเทศ และส่งผลให้สหรัฐอเมริกกลายเป็นผู้นำทางด้านมาตรฐานการค้าที่สำคัญของโลก การเปลี่ยนแปลงกฎหมายครั้งนี้ส่งผลให้นานาประเทศต้องแก้ไขกฎหมายภายในของตนเองเพื่อรองรับกับมาตรการทางกฎหมายของสหรัฐอเมริกาและปกป้องผลประโยชน์ของผู้ผลิตภายในประเทศให้สามารถส่งออกสินค้าได้ต่อไป ในด้านกลุ่มสหภาพยุโรป (European Union) ก็ได้เล็งเห็นถึงความปลอดภัยของอาหารและระบบการตรวจสอบก่อนนำเข้า โดยมีการกำหนดมาตรการทางการค้าที่เข้มงวดมากขึ้นทั้งด้านมาตรฐาน คุณภาพและความปลอดภัยของอาหารเพื่อเป็นแนวทางให้ปฏิบัติให้แก่สมาชิกสหภาพยุโรป มาตรการความปลอดภัยของต่างประเทศเหล่านี้อาจทำให้เกษตรกรต้องแบกรับภาระต้นทุนที่สูงขึ้น เนื่องจากต้องหามาเล็ดพันธุ์พืชที่ได้มาตรฐานข้ามชาติเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาดโลก

สำหรับประเทศไทยมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสินค้าอาหารหลายบทบัญญัติด้วยกัน แต่กฎหมายเหล่านั้นส่วนใหญ่แล้วเป็นกฎหมายเก่า ไม่เหมาะสมกับสถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุง มาตรฐานสากลที่ปรับปรุงใหม่แล้ว ดังนั้น ในปี พ.ศ. 2551 จึงได้มีการประกาศใช้พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 เพื่อดูแลสินค้าเกษตรที่เป็นอาหารและไม่เป็นอาหาร โดยมีสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์เป็นผู้ดูแล แต่อย่างไรก็ตามการควบคุมความปลอดภัยอาหารของไทย มิได้อยู่ภายใต้องค์กรเดียว แต่เป็นการกระจายอำนาจให้แต่ละหน่วยงานดูแลความปลอดภัยอาหารตามประเภทและชนิดของอาหาร ซึ่งปัจจุบันประเทศไทยยังไม่มีเตรียมความพร้อมเพื่อรองรับมาตรการความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงของต่างประเทศที่เข้มงวดมากยิ่งขึ้น รวมทั้งการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงยังไม่มีมาตรการปฏิบัติอย่างแท้จริง ปัญหาดังกล่าว หากเลยเถิดจะทำให้เกิดผลกระทบต่อ การส่งออกอาหารของไทยและยังส่งผลกระทบต่อวงจรเศรษฐกิจภายในประเทศอีกด้วย

ดังนั้น จึงจำเป็นต้องศึกษากฎหมายและมาตรการด้านความปลอดภัยของอาหารของต่างประเทศ โดยเฉพาะการศึกษาเกี่ยวกับอาหารพร้อมปรุงเพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติและ

กำหนดมาตรฐานความปลอดภัยอาหารพร้อมปรุงของประเทศไทยให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และเพิ่มมูลค่าอาหารพร้อมปรุงของไทยให้สามารถแข่งขันกับการส่งออกอาหารของประเทศอื่นๆ ได้ ซึ่งจะทำให้ประเทศไทยรักษาความเป็นอันดับ 1 ในการเป็นครัวอาหารของโลกต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมา ความหมาย แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการส่งออกอาหารพร้อมปรุง
2. เพื่อศึกษากฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงที่มีผลกระทบต่อ การส่งออกอาหารของประเทศไทยเปรียบเทียบกับต่างประเทศ
3. เพื่อศึกษาปัญหาเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงที่มีผลกระทบต่อ การส่งออกอาหารของประเทศไทย
4. เพื่อเสนอแนะแนวทางในการแก้ไขปัญหาความซ้ำซ้อนของอำนาจหน้าที่ของหน่วยงานที่ ออกมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุง รวมถึงมาตรการทางปกครองที่จะนำมาใช้ บังคับกับการควบคุมความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุง

1.3 สมมติฐานของการศึกษา

จากการที่ผู้บริโภคหันมาบริโภคอาหารพร้อมปรุงที่สามารถตอบสนองความต้องการ เกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่ปลอดภัยและปรุงสุก เพื่อให้มั่นใจว่าเชื้อโรคที่ปนเปื้อนมากับอาหาร ได้ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนแล้ว แต่อย่างไรก็ดี ผู้ประกอบการมีหน้าที่ต้องสรรหาอาหารที่ดี และปลอดภัยมาให้กับผู้บริโภค ดังนั้นระเบียบข้อบังคับจึงเป็นสิ่งจำเป็นในการสร้างระเบียบวินัย ของผู้ประกอบการ ทั้งนี้เนื่องจากประเทศไทยมีกฎหมายที่กระจัดกระจาย รวมทั้งมาตรฐานการ ตรวจสอบความปลอดภัยอาหารของประเทศไทยยังไม่เป็นระบบ ส่งผลกระทบต่อความเชื่อมั่นของ ผู้บริโภค ซึ่งหากมีการจัดการระบบองค์กรกำกับดูแลที่ดี การแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบที่ดี การรวบรวมข้อมูลและสื่อสารข้อมูลที่ดีย่อมทำให้อาหารพร้อมปรุงของไทยมีมูลค่าและสามารถ ส่งออกไปต่างประเทศได้มากขึ้น

1.4 ขอบเขตของการศึกษา

วิทยานิพนธ์นี้ศึกษาเกี่ยวกับมาตรการความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงของประเทศไทย ที่ใช้ระบบกฎหมายจารีตประเพณี (Common Law) และกฎหมายลายลักษณ์อักษร (Civil Law) โดย จะทำการศึกษากฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุง และกฎหมายต่างๆ ที่

เกี่ยวข้อง เช่น รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พระราชบัญญัติอาหาร พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค ที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานสินค้าอาหารโดยตรงเท่านั้น บทที่ไม่เกี่ยวข้องจะไม่นำมาอ้างอิง และจะไม่วิเคราะห์ตัวบทนั้นๆ แต่จะศึกษากฎหมายในภาพรวมและเปรียบเทียบกับกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงของประเทศไทย

1.5 วิธีดำเนินการศึกษา

วิทยานิพนธ์นี้ได้ทำการศึกษาวิจัยเอกสาร (Documentary Research) กล่าวคือ ศึกษา ค้นคว้าและวิเคราะห์ข้อมูลจากหนังสือ กฎหมาย นโยบายของหน่วยงานต่างๆ บทความในวารสาร บทความหรือนักวิชาการ บทวิจัย และวิทยานิพนธ์ที่เกี่ยวข้องตลอดจนกฎหมายของประเทศในระบบกฎหมายจารีตประเพณี (Common Law System) และระบบกฎหมายลายลักษณ์อักษร (Civil Law System) ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุง

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงประวัติความเป็นมา ความหมาย แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการส่งออกอาหารพร้อมปรุง
2. ทำให้ทราบถึงกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงที่มีผลกระทบต่อ การส่งออกของประเทศไทยและของต่างประเทศ
3. ทำให้ทราบถึงปัญหาเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงที่มีผลกระทบต่อ การส่งออกอาหารของประเทศไทย
4. เพื่อนำไปใช้เป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหาความซ้ำซ้อนของอำนาจหน้าที่ของหน่วยงาน ที่ออกมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุง รวมถึงมาตรการทางปกครองที่จะนำมาใช้ บังคับกับการควบคุมความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุง

1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ

อาหารพร้อมปรุง (Ready to Cook) หมายถึงอาหารที่ได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ บรรจุไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่ายแก่ผู้บริโภคเพื่อนำไปปรุงสุก โดยส่วนใหญ่แล้วจะจัดจำหน่ายในรูปแบบบรรจุภัณฑ์ของถาดโคมหรือถ้วยคลุมพลาสติกโป๊วใสเพื่อให้มองเห็น สภาพความสดใหม่ของส่วนประกอบอาหารทั้งหมดที่จะนำไปปรุง

ความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) หมายถึงอาหารที่ปราศจากสารพิษและไม่ก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภค ทั้งนี้ ต้องมีกรรมวิธีในการเตรียมการปรุง ผสม และรับประทานอย่างถูกต้องตามความมุ่งหมายของอาหารนั้น

อุตสาหกรรมอาหาร (Food Industry) หมายถึงอุตสาหกรรมที่นำผลผลิตจากภาคเกษตร ได้แก่ ผลผลิตจากพืช ปศุสัตว์และประมงมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต โดยอาศัยเทคโนโลยีการแปรรูปและการถนอมอาหาร ตลอดจนเทคโนโลยีเครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้แปรรูปอาหาร บรรจุภัณฑ์อาหาร ตลอดจนอายุการเก็บรักษาผลผลิตอาหาร

การตัดต่อพันธุกรรม (Genetically Modified Organisms: GMOs) หมายถึง สิ่งมีชีวิตซึ่งไม่ว่าจะเป็นพืช สัตว์ แบคทีเรีย หรือจุลินทรีย์ ที่ถูกตัดแปลงพันธุกรรมจากกระบวนการทางพันธุวิศวกรรม โดยการตัดเอาชิ้นส่วนของสิ่งมีชีวิตหนึ่งมาใส่เข้าไปในยีนส์ของสิ่งมีชีวิตอีกชนิดหนึ่ง โดยตามปกติไม่เคยผสมพันธุ์กันได้ในธรรมชาติเพื่อให้สิ่งมีชีวิตชนิดนั้นมีคุณลักษณะหรือคุณสมบัติตามที่ต้องการหรือเพื่อให้ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศที่เปลี่ยนแปลงง่าย

คณะกรรมการอาหารและยา (Food and Drug Administration: FDA) หมายถึงหน่วยงานที่ควบคุมดูแลมาตรฐานการผลิตอาหารและยา รวมถึงการกำหนดโทษสำหรับผู้ประกอบการที่ฝ่าฝืนกฎระเบียบ ซึ่งในแต่ละประเทศนั้นจะมีคณะกรรมการอาหารและยา ควบคุมอยู่ โดยให้มีอำนาจและหน้าที่กำหนดกฎระเบียบแตกต่างกันไป

คณะกรรมการอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (United State Food and Drug Administration: USFDA) หมายถึงคณะกรรมการอาหารและยาของประเทศสหรัฐอเมริกา

สมุดปกขาว (White Paper) คือเอกสารอ้างอิงที่ใช้กำหนดมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารของคณะกรรมการสหภาพยุโรป

องค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐาน (International Organization for Standardization: ISO) หมายถึงองค์การระหว่างประเทศที่กำหนดมาตรฐานการประกอบกิจการเพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตาม

มาตรฐานระบบคุณภาพ ISO 9000 หมายถึงมาตรฐานสากลเกี่ยวกับการจัดการระบบบริหารงานคุณภาพขั้นพื้นฐานที่ใช้เพื่อการบริหารหรือจัดการคุณภาพและการประกันคุณภาพที่เน้นการสร้างคุณภาพภายในองค์กร โดยไม่จำกัดชนิดของสินค้าหรือบริการ ไม่ระบุชนิดหรือขนาดของอุตสาหกรรมใดโดยเฉพาะ

มาตรฐาน ISO 22000 หมายถึงมาตรฐานสากลกลางที่ครอบคลุมข้อกำหนดการจัดการมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

หลักเกณฑ์ขั้นต่ำในการจัดระเบียบสถานที่ผลิตอาหาร (Minimum Requirement)

หมายถึงกฎเกณฑ์มาตรฐานเบื้องต้นที่ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตาม

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP)

หมายถึงระบบคุณภาพที่สร้างกระบวนการจัดการสุขลักษณะที่ดีในกระบวนการผลิตอาหารเพื่อให้ผู้ประกอบการนำไปปฏิบัติ

หลักเกณฑ์ (Hazard Analysis Critical Control Point: HACCP) หมายถึงระบบการ

จัดการคุณภาพความปลอดภัยซึ่งใช้ในการควบคุมการผลิตให้ได้อาหารที่ปราศจากเชื้อจุลินทรีย์ สารเคมี และสิ่งแปลกปลอม ตลอดจนการป้องกันปัญหาจากอันตราย

สมุดปกขาวว่าด้วยความปลอดภัยของอาหาร(White Paper on Food Safety: White

Paper) หมายถึงมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารที่คณะกรรมการสหภาพยุโรปกำหนดขึ้นมา เพื่อเป็นมาตรฐานป้องกันความเสี่ยงต่อโรคร้ายจากอาหาร

วิธีการผลิตอาหารที่ปลอดภัยตามมาตรฐาน Codex (Codex Alimentarius

Commission) หมายถึงมาตรฐานอาหารที่มีบทบาทสำคัญเป็นอย่างมากในการจัดทำแนวทาง คำแนะนำ และมาตรฐานระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร