

บทที่ 5

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 บทสรุป

จากการศึกษาพบว่า มีมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับระบบความปลอดภัยของอาหารจำนวนมาก ทำให้ผู้ประกอบการ ผู้ผลิตอาหารและผู้จัดจำหน่ายประสบปัญหาความยุ่งยากและสับสนในการหามาตรฐานรับรองให้กับอาหารพร้อมปรุงและขั้นตอนการผลิตของตนในการส่งไปจำหน่ายยังตลาดเป้าหมายยิ่งไปกว่านั้น หากตลาดมีความเป็นสากลสูง การเรียกร้องให้มีใบรับรองมาตรฐานก็จะเพิ่มมากขึ้น ซึ่งการทำความเข้าใจว่ามาตรฐานสำคัญต่างๆ สามารถปรับใช้กับมาตรฐานประเภทใดก่อนอื่นจึงควรจะศึกษาห่วงโซ่อาหารจากกระบวนการผลิต การแปรรูป การขนส่ง การจัดจำหน่าย และการบริโภคขั้นสุดท้าย

ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ขาดความรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการสุขลักษณะและสิ่งแวดล้อมของโรงงานตามหลักมาตรฐานสากล เนื่องจากความไม่เข้าใจมาตรฐานและกฎระเบียบข้อบังคับ ประกอบกับขาดแคลนข้อมูลด้านสุขอนามัยและคุณภาพสินค้าทำให้ผู้ประกอบการไทยเกิดความเสียเปรียบในเชิงการแข่งขันทางการค้า นอกจากนี้การควบคุมโรคระบาดและควบคุมความสะอาดของแหล่งผลิตวัตถุดิบยังไม่สามารถดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากขาดผู้เชี่ยวชาญผู้ทำการวิจัยและเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับโรคระบาด

อย่างไรก็ดี หน่วยงานที่ดูแลควบคุมความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงยังไม่มีมาตรฐานในเชิงปฏิบัติการของเจ้าหน้าที่รัฐและไม่มีการติดตามผลการควบคุมคุณภาพอาหารทำให้เกิดข้อบกพร่องเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยของอาหารส่งผลให้วัตถุดิบไม่มีคุณภาพและอาจมีเชื้อโรคปนเปื้อนมากับอาหารได้ ในด้านการค้นคว้าและวิจัย ประเทศไทยมีห้องปฏิบัติการทดสอบที่ไม่เพียงพอ เนื่องจากไม่มีงบประมาณส่งเสริมสนับสนุนอย่างแท้จริง ทำให้ขาดประสิทธิภาพในการประสานงาน การเผยแพร่ความรู้ให้กับผู้ประกอบการ ทั้งด้านเครื่องมืออุปกรณ์กระบวนการทดสอบ และบุคลากรผู้ทำการวิจัยยังไม่มีประสิทธิภาพไม่เพียงพอ ขาดความรู้ความเข้าใจทำให้การตระหนักถึงความปลอดภัยของอาหารของไทยมีน้อย ทำให้การวิจัยด้านเทคโนโลยีชีวภาพและการวิเคราะห์ความเสี่ยงยังไม่ได้รับการสนับสนุนอย่างจริงจัง

จากการศึกษาพบว่าสถานประกอบการของไทยจำนวนมากที่ขาดความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน ISO 22000 ISO 9000 HACCP Codex และ GMP และสถานประกอบการเหล่านั้นยังไม่มี

แนวโน้มในการจัดทำระบบการผลิตของตนเองให้สอดคล้องตามมาตรฐานเหล่านี้ เนื่องจากไม่มีหน่วยงานใดเรียกร้องหรือบังคับ รวมถึงผู้บริหารเองก็ไม่ได้เรียกร้องอย่างจริงจัง ประกอบกับนโยบายภายในของบริษัทไม่มีการกำหนดให้จัดทำระบบมาตรฐานดังกล่าว นอกจากนี้ยังพบอุปสรรคในการจัดทำระบบภายในสถานประกอบการดังนี้ (1) ความตั้งใจของผู้บริหารในสถานประกอบการที่ไม่มุ่งมั่นหรือไม่เข้าใจระบบมาตรฐาน (2) บุคลากรในสถานประกอบการขาดความรู้พื้นฐานในด้านการบริหารจัดการคุณภาพและขาดประสบการณ์ในการวิเคราะห์อันตรายของอาหาร (3) ผู้ประกอบการยังขาดข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์ และ (4) ค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมินที่ค่อนข้างสูงสำหรับสถานประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อม นอกจากนี้ปัญหาเกี่ยวกับมาตรฐานการตรวจประเมินและที่ปรึกษาดำเนินการจัดทำระบบของหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนมีความแตกต่างกัน ถึงแม้ว่าจะเป็นมาตรฐานระบบเดียวกันก็ตามซึ่งทำให้ผู้ประกอบการเกิดความสับสนในการดำเนินการซึ่งปัญหาดังกล่าวเป็นปัญหาที่ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการทั้งในอดีตและปัจจุบันยังคงพบอยู่ต่อเนื่อง เช่นเดียวกับปัญหาที่เกิดจากผู้ตรวจประเมินขาดความรู้ความเข้าใจขาดประสบการณ์และขาดข้อมูลเทคนิคเฉพาะด้านสำหรับการตรวจประเมินอีกทั้งหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมความปลอดภัยของอาหารมีหลายหน่วยงานและไม่ได้มีการประสานงานกันเพื่อให้เกิดแนวทางการปฏิบัติที่เป็นทิศทางเดียวกันทำให้ผู้ประกอบการสับสนต่อการจัดทำระบบภายในสถานประกอบการ

ทั้งนี้ มาตรฐาน ISO 22000 ISO 9000 และ HACCP เป็นมาตรฐานตามความสมัครใจที่เพิ่งเข้ามาสู่ระบบอุตสาหกรรมอาหารไทย ยังไม่มีมาตรการบังคับใช้เป็นกฎหมาย ดังนั้นการเข้าสู่ระบบ ISO และ HACCP จึงขึ้นอยู่กับความพึงพอใจของผู้ประกอบการ ซึ่งหากมีการบังคับใช้เป็นกฎหมาย กลุ่มอุตสาหกรรมอาหารขนาดกลางและขนาดเล็กจะได้รับผลกระทบอย่างมากเนื่องจากขาดความพร้อมในเรื่องบุคลากร งบประมาณ และข้อมูลข่าวสาร สำหรับภาครัฐก็มีอุปสรรคในการพัฒนามาตรฐาน ISO และ HACCP ให้มีผลบังคับตามกฎหมายได้แก่ การขาดข้อมูลที่จำเป็นต่างๆ เช่น ข้อมูลภาพรวมสถานประกอบการอาหาร สถานการณ์ได้รับการรับรองมาตรฐานของผู้ประกอบการ ข้อมูลทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการประเมินความเสี่ยงในเรื่องโรคภัยหรือเชื้อโรคที่ปนเปื้อนมากับอาหาร การกำจัดอันตรายจากสิ่งปนเปื้อนในอาหาร ฯลฯ ซึ่งข้อมูลดังกล่าวอาจมีอยู่แล้วตามหน่วยงานต่างๆ แต่กระจัดกระจายและไม่มีหน่วยงานใดรวบรวมข้อมูลสำหรับเอื้อประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหาร อีกทั้งข้อมูลยังขาดการศึกษาวิจัยอย่างจริงจัง ประกอบกับการขาดความรู้และเทคโนโลยีเชิงวิทยาศาสตร์เพื่อใช้อ้างอิงในการกำหนดนโยบายและมาตรการต่างๆ เพื่อเฝ้าระวัง ควบคุม ป้องกัน และแก้ปัญหาที่เกิดจากความไม่ปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุง รวมถึงความไม่ปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงทางกายภาพและชีวภาพ

ปัจจุบันนี้ระบบ HACCP ได้ถูกนำมาใช้ในการประกันด้านความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุง ซึ่งระบบ HACCP เป็นระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร หลักการของ HACCP จะไม่ครอบคลุมถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ แต่เป็นระบบป้องกันมุ่งเน้นถึงการประเมินและวิเคราะห์อันตรายที่อาจปนเปื้อนในอาหาร เช่น เชื้อโรค สารเคมี หรือสิ่งแปลกปลอมต่างๆ การมีระบบตรวจติดตามการแก้ไขและการทวนสอบวิธีการผลิตอันอาจก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคซึ่งโครงการตามมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) ได้กำหนดให้ใช้เป็นมาตรฐานสากล โดยถูกใช้เป็นพื้นฐานด้านความปลอดภัยของอาหารและเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค ขั้นตอนการจัดตั้งระบบ HACCP ประกอบด้วยขั้นตอนการเตรียม 5 ขั้นตอนคือ การจัดตั้งคณะทำงาน HACCP การบรรยายรายละเอียดผลิตภัณฑ์ การกำหนดวัตถุประสงค์ในการใช้ผลิตภัณฑ์และกลุ่มผู้บริโภค การสร้างแผนภูมิการผลิต และการตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของแผนภูมิการผลิต หลังจากนั้นจึงเริ่มเข้าสู่หลักปฏิบัติ 7 ประการของระบบ HACCP คือ การวิเคราะห์อันตราย การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนดค่าวิกฤต การกำหนดระบบตรวจติดตามเพื่อควบคุมจุดวิกฤต การกำหนดการแก้ไข การกำหนดการทวนสอบ และการกำหนดระบบเอกสารและเก็บบันทึกข้อมูล

ระบบ HACCP สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับอุตสาหกรรมอาหารทุกประเภททุกขนาด โดยสามารถนำมาใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ผลิตแล้วหรือเริ่มต้นผลิตขึ้นอยู่กับแผนการดำเนินงาน HACCP ของอาหารแต่ละชนิด นอกจากนี้ยังต้องพิจารณาถึงสูตรการผลิต เครื่องมืออุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต บรรจุภัณฑ์ รวมถึงการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิตอาหาร เช่น การเปลี่ยนสูตรอาหาร เปลี่ยนเครื่องจักร สิ่งเหล่านี้ต้องมีการปรับแผนทันที อย่งไรก็ดีหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) กล่าวคือการจัดการสถานะแวดล้อมขั้นพื้นฐานของกระบวนการผลิต เช่น การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค การออกแบบโครงสร้างอาหารผลิต รวมถึงเครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต เป็นต้น สิ่งเหล่านี้จะเน้นการป้องกันมากกว่าการแก้ไขเป็นระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารขั้นพื้นฐาน เพื่อไม่ให้อาหารก่อผลกระทบทางลบต่อผู้บริโภค

สำหรับระบบ ISO 22000 เป็นระบบคุณภาพที่ต่อยอดในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งเป็นการรวมเอาระบบ GMP ซึ่งเป็นระบบพื้นฐานของการผลิตอาหาร รวมถึงมาตรฐาน HACCP ซึ่งเป็นระบบวิเคราะห์จุดอันตรายแต่ละขั้นตอนการผลิตและมีการผนวก ISO 9000 เข้าไปเสริมในเรื่องการจัดการระบบเอกสารอีกด้วย เหมาะสำหรับอุตสาหกรรมการส่งออกเพื่อความเป็นระเบียบของการจัดเก็บเอกสารและการตรวจสอบ ทั้งนี้เพื่อให้อาหารที่ผลิตมีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น ข้อกำหนดของระบบ ISO 22000 นี้ใช้สำหรับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารสำหรับ

องค์กรในห่วงโซ่อาหารซึ่งต้องจัดให้มีกลไกสามารถควบคุมอันตรายที่เกิดขึ้น เพื่อให้อาหารมีความปลอดภัยต่อการบริโภค ข้อกำหนดนี้สามารถประยุกต์ใช้กับทุกองค์กร โดยไม่จำกัดขนาดขององค์กร รวมถึงการนำไปใช้เพื่อผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย เช่น โรงงานที่ผลิตภาชนะบรรจุ สารเคมี ผู้ขนส่ง ผู้ให้บริการจัดเก็บและการกระจายสินค้าที่มีความเกี่ยวข้องทั้งทางตรงและทางอ้อมกับห่วงโซ่อาหารก็สามารถนำระบบนี้ไปใช้ได้เหมาะสม

สำหรับระบบ ISO 9000 เป็นมาตรฐานด้านอาหารที่ใช้กันอย่างกว้างขวางในธุรกิจอาหารเช่นเดียวกับมาตรฐานอื่นๆ โดยเป็นการเน้นการควบคุมคุณภาพซึ่งเป็นการควบคุมกระบวนการทำงานขององค์กรมากกว่าการพิจารณาถึงผลิตภัณฑ์ อย่างไรก็ตาม ISO 9000 ไม่ได้เป็นมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารโดยตรง แต่เป็นมาตรฐานที่ใช้ตรวจสอบว่าถูกระเบียบด้านอาหารได้ถูกนำมาใช้อย่างเหมาะสม ดังนั้น ISO 9000 จึงไม่ได้ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารและไม่ได้มีข้อกำหนดว่าต้องบรรลุมาตรฐาน HACCP ถึงแม้ว่า ISO 9000 และ HACCP จะมีส่วนซ้ำซ้อนกัน แต่ความแตกต่างคือ HACCP เป็นมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารโดยตรง ในขณะที่ ISO 9000 เป็นระบบควบคุมคุณภาพที่กำหนดกระบวนการทำงานในทุกขั้นตอนการทำงาน การควบคุมคุณภาพในการผลิต เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าที่ผลิตออกมาเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ทั้งนี้ ISO 9000 ไม่ได้รับรองตัวธุรกิจ แต่จะมีหน่วยงานที่มีหน้าที่ตรวจสอบเข้าไปตรวจสอบการใช้ระบบ ISO 9000 ว่าปฏิบัติตามมาตรฐานที่กำหนดหรือไม่ ซึ่งองค์กรจะต้องเสียค่าใช้จ่ายด้วย

ในด้านการใช้อำนาจหน้าที่ของหน่วยงาน ได้แก่ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมปศุสัตว์ สำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค และคณะกรรมการอาหารและยา พบว่าขาดการประสานงานที่ดีระหว่างหน่วยงาน เนื่องจากแต่ละหน่วยงานมีอำนาจหน้าที่คล้ายคลึงกัน กล่าวคือการควบคุมดูแล การศึกษาวิจัย พัฒนาให้วัตถุดิบของตนเองมีความปลอดภัย ทั้งหมดนี้มีความแตกต่างกันที่วัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ที่ต้องรับผิดชอบดูแล เช่น สัตว์บก สัตว์น้ำ พืชพันธุ์ เป็นต้น แต่อย่างไรก็ดีวัตถุดิบเหล่านั้นล้วนแต่เป็นส่วนประกอบของอาหารขั้นสุดท้ายที่ผู้บริโภคจะได้รับ ซึ่งหากมีการประสานงานที่ดีย่อมทำให้ผู้บริโภคและองค์กรต่างๆ รู้และเข้าใจข้อมูลโภชนาการเป็นอย่างดี ประกอบการไม่รับฟังความเห็นจากผู้บริโภค และขั้นตอนการดำเนินงานที่ล่าช้า

สำหรับบทลงโทษทางแพ่ง ทางอาญา และทางปกครองถือได้ว่าประเทศไทยยังไม่เคร่งครัดในการลงโทษทัณฑ์เขตประเทศที่พัฒนาแล้ว เช่น ประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศญี่ปุ่น และสหภาพยุโรป ประกอบกับการกำหนดค่าเสียหายเพื่อเยียวยาผู้เสียหายหรือลงโทษผู้ประกอบการยังอยู่ในระดับที่ไม่สูง ผู้ประกอบการรายใหญ่ยอมเสี่ยงลงทุนกับอัตราโทษที่น้อยเพื่อแลกกับผลกำไรที่สูงกว่าทำให้ผู้บริโภคไม่ได้รับการเยียวยาอย่างแท้จริง

5.2 ข้อเสนอแนะ

จากการสรุปปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารที่มีผลต่อการส่งออกอาหารพร้อมปรุงของไทย มีข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางบริหารจัดการระบบคุณภาพอาหารของไทยให้สามารถแข่งขันทางการค้าอาหารพร้อมปรุงกับประเทศอื่นๆ ต่อไป โดยมีข้อเสนอแนะดังต่อไปนี้

(1) ให้การส่งเสริมด้านการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตและการวิจัยการผลิตเพื่อปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีความทันสมัย การพัฒนาสินค้าและบรรจุภัณฑ์ให้มีความหลากหลายและสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างตรงจุดเป็นสิ่งสำคัญต่อการพัฒนาการแข่งขันทางการค้า ดังนั้น การพัฒนาสินค้าอาหารให้จะช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารพร้อมปรุง โดยจะต้องมีการปรับปรุงนโยบายภายในประเทศและบังคับให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามกฎหมาย นอกจากนี้ควรส่งเสริมให้มีการสร้างระบบหรือช่องทางที่สามารถนำองค์ความรู้งานวิจัยเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่มีอยู่ในประเทศและต่างประเทศมาประยุกต์ใช้ในการผลิต โดยมุ่งเน้นการนำผลงานวิจัยและเทคโนโลยีมาถ่ายทอดสู่ผู้ประกอบการเพื่อการพัฒนาให้อาหารพร้อมปรุงมีความปลอดภัยตามมาตรฐานสากล

(2) ให้การส่งเสริมแก่ผู้ประกอบการที่ขาดความรู้ความเข้าใจในการจัดการสุขลักษณะและสิ่งแวดล้อมของโรงงานตามมาตรฐานสากล ได้แก่ มาตรฐาน ISO 22000 ISO 9000 HACCP Codex และ GMP โดยรัฐควรจัดทำนโยบายที่ชัดเจนและจัดทำแผนการบังคับใช้ระบบ HACCP มาตรฐาน ISO 22000 และ ISO 9000 ในอุตสาหกรรมอาหารโดยอ้างอิงตามมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) เพื่อปรับใช้กับการผลิตอาหารพร้อมปรุงโดยเฉพาะ โดยบังคับใช้ระบบ HACCP มาตรฐาน ISO 22000 และ ISO 9000 ตามขนาดและความพร้อมของสถานประกอบการ ซึ่งแผนงานดังกล่าวควรจะต้องมีความชัดเจนทั้งในด้านทิศทางและระยะเวลาการแล้วเสร็จ ซึ่งรัฐควรเร่งจัดทำฐานข้อมูลที่เป็น เช่น ข้อมูลด้านความเสี่ยงของอุตสาหกรรมอาหารในทุกประเทศ เป็นต้น และจัดทำแผนสำรวจความพร้อมของโรงงานอุตสาหกรรมในทุกประเภทและควรจัดทำเครื่องมือวัดประสิทธิภาพในการจัดทำระบบ HACCP มาตรฐาน ISO 22000 และ ISO 9000 เพื่อเป็นฐานข้อมูลในการจัดทำแนวทางในการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งการปลูกจิตสำนึกให้ผู้ประกอบการสร้างระบบการผลิตอาหารที่ปลอดภัย ซึ่งจากที่ผ่านมาสินค้าไทยถูกส่งกลับคืนจากต่างประเทศมาให้ผู้ประกอบการไทยเป็นจำนวนมากและยังมีการนำสินค้าด้อยคุณภาพมาจำหน่ายในประเทศไทยอีกด้วย ดังนั้น รัฐต้องกำหนดมาตรฐานอาหารพร้อมปรุงที่จำหน่ายในประเทศเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตเพื่อใช้เป็นข้อต่อรองด้านทางค้า เช่น การออกแบบบรรจุภัณฑ์ควรเป็นบรรจุภัณฑ์ที่มองเห็นส่วนประกอบของอาหารพร้อมปรุงได้ชัดเจน

และห่อหุ้มด้วยสุญญากาศเพื่อมิให้มีการปนเปื้อนของเชื้อโรค เป็นต้น และรัฐต้องดำเนินการจัดตั้ง คณะกรรมการกำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารและจัดตั้งศูนย์กลางการจัดทำระบบ HACCP มาตรฐาน ISO 22000 และ ISO 9000 ของประเทศที่มีความเป็นศูนย์กลางและเป็นที่ยอมรับจาก ภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคอุตสาหกรรม ที่สำคัญจะต้องกำหนดหน้าที่ บทบาท และมาตรฐานการ ให้บริการของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง อย่างชัดเจนเพื่อจัดหาข้อมูลมาเผยแพร่ และให้บริการ ปรึกษาแนะนำ ตรวจสอบ และฝึกอบรมเพื่อลดปัญหาการทำงานซ้ำซ้อนของหน่วยงาน ตลอดจนการประเมินความเสี่ยงต่อโรคและแมลงหรือการวิเคราะห์ว่าเชื้อโรคหรือศัตรูพืชชนิด ใดบ้างที่อาจก่อให้เกิดความเสียหายเศรษฐกิจ และการประเมินผลแนวโน้มที่อาจก่อให้เกิดความ เสียหาย

อย่างไรก็ดีแม้ว่ามาตรฐาน ISO 22000 ISO 9000 และ HACCP จะเป็นมาตรฐานตาม ความสมัครใจที่กำลังเข้ามาสู่ระบบอุตสาหกรรมอาหารไทย ยังไม่มีมาตรการบังคับใช้เป็นกฎหมาย ดังนั้นการเข้าสู่ระบบ ISO และ HACCP จึงขึ้นอยู่กับความพึงพอใจของผู้ประกอบการ ดังนั้นเพื่อ เป็นแนวทางในการผลิตอาหารพร้อมปรุงที่ดีให้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล รัฐควรมี นโยบายส่งเสริมให้ผู้ประกอบการนำระบบมาตรฐานการผลิตเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสากล จนกระทั่งพัฒนาไปสู่มาตรการภาคบังคับต่อไป

สำหรับข้อมูลการบริโภคนั้นหน้าของผู้ประกอบการที่ต้องระบุรายละเอียดเกี่ยวกับ ส่วนประกอบของอาหารพร้อมปรุงแต่ละประเภท สัดส่วน ปริมาณ และวัน เดือน ปี ที่หมดอายุ โดยอ้างอิงจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ. 2544 เรื่อง การแสดงฉลากของ อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที เพื่อให้ผู้บริโภคได้อ่านฉลากของอาหาร พร้อมปรุงก่อนซื้อเพื่อตรวจสอบปริมาณไขมัน ปริมาณแคลอรี ปริมาณน้ำตาล ส่วนผสมของ อาหารพร้อมปรุง และสารเคมีที่อาจมี และควรมีการนำระบบตรวจสอบย้อนกลับมาใช้ในกลุ่ม สินค้าอาหารพร้อมปรุง ซึ่งระบบตรวจสอบย้อนกลับเป็นระบบที่จัดทำขึ้นเพื่อสร้างความมั่นใจ ให้กับผู้บริโภคว่าสินค้าที่ซื้อมีความปลอดภัยไม่มีสิ่งปนเปื้อนหรือมีสารตกค้าง โดยหลักการของ ระบบสืบย้อนกลับนั้น ผู้บริโภคสามารถสืบค้นแหล่งที่มาของสินค้าหรือตรวจสอบจาก แหล่งกำเนิดไปจนถึงผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายภายใต้การบันทึกข้อมูลอย่างเป็นระบบ ซึ่งรัฐควรลงทุน ด้านระบบโครงสร้างพื้นฐานเพื่อดำเนินการระบบตรวจสอบย้อนกลับรวมถึงการใช้ประโยชน์จาก เทคโนโลยีต่างๆ เข้าด้วยกัน

(3) เนื่องจากประเทศไทยไม่มีหน่วยงานของรัฐที่ควบคุมดูแลความปลอดภัยของอาหาร พร้อมปรุงโดยเฉพาะ ดังนั้นควรมีการจัดตั้งหน่วยงานเพื่อเป็นศูนย์กลางในการรวบรวมข้อมูลจาก หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร ตลอดจนการบริการให้คำแนะนำปรึกษา และ

หาแนวทางในการแก้ไขปัญหาต่างๆ เช่น การตรวจพบเชื้อโรค การป้องกันเชื้อโรค มาตรการป้องกันการนำเข้าของต่างประเทศ เป็นต้น นอกจากนี้ศูนย์กลางรวบรวมข้อมูลแล้ว ควรจัดให้มีหลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความปลอดภัยให้กับผู้ประกอบการเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์และเพิ่มมูลค่าของอาหารพร้อมปรุง ซึ่งสามารถนำจุดแข็งด้านอาหารของไทย เช่น วัตถุดิบมีความหลากหลายและมีคุณค่าทางโภชนาการสูงมาผนวกกับเทคโนโลยีเพื่อให้สร้างสรรค์คุณค่าในอาหารพร้อมปรุงและป้องกันการลอกเลียนแบบจากคู่แข่งทางการค้า

หากมีศูนย์กลางที่ทำหน้าที่รวบรวมข้อมูล ตลอดจนให้คำแนะนำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยของอาหาร ย่อมทำให้ผู้ประกอบการอาหารและผู้จัดจำหน่ายมีความเข้าใจในการเลือกปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

(4) จากการศึกษาพบว่าหน่วยงานมิของรัฐที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมความปลอดภัยของอาหาร ได้แก่ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมปศุสัตว์ สำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค คณะกรรมการอาหารและยา มีหน้าที่ที่ซับซ้อนกันหลายประการ อาทิเช่น การทำวิจัยพันธุ์พืชหรือวิจัยพันธุ์สัตว์ เพื่อตรวจหาความปลอดภัย แต่การวิจัยเหล่านั้นไม่มีการแบ่งปันหรือเผยแพร่ข้อมูลเหล่านั้นให้แก่อีกหน่วยงานหนึ่ง ซึ่งทำให้เกิดการวิจัยที่ซ้ำซ้อน ซึ่งหากมีการแบ่งปันหรือเผยแพร่ข้อมูลนั้นออกไปให้แก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารย่อมจะทำให้ประหยัดเวลาในการค้นคว้าวิจัย สำหรับอำนาจหน้าที่ในการควบคุมดูแลมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารนั้น แต่ละหน่วยงานต่างมีอำนาจหน้าที่ในการคุ้มครองสินค้าอาหาร แต่จากการศึกษาพบว่าการคุ้มครองอาหารในปริมาณที่น้อย เมื่อเทียบกับปริมาณผู้ประกอบการในตลาด ประการต่อมาคืออำนาจในการรับรองความปลอดภัยของอาหาร แต่ละหน่วยงานมีอำนาจในการรับรองความปลอดภัยของอาหารแต่ละประเภทภายใต้อำนาจของตน ซึ่งความหลากหลายของอาหารทำให้ผู้ประกอบการเกิดความสับสนในการขอรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารว่าควรขอรับรองความปลอดภัยของอาหารจากหน่วยงานใด

ดังนั้น หน่วยงานของรัฐ ควรร่วมมือกันทำงานและส่งเสริมการประสานงานที่ดีระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ซึ่งจะทำให้การควบคุมความปลอดภัยของอาหารเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสร้างภาพลักษณ์ที่ชัดเจนเพื่อให้ผู้ประกอบการเข้าใจว่าอาหารชนิดใดความปลอดภัยรับรองจากหน่วยงานใด และสำหรับอาหารพร้อมปรุงนั้น ควรมีหน่วยงานกลางเพียงหน่วยงานเดียวที่เป็นผู้ให้การรับรองความปลอดภัยเพื่อแก้ไขปัญหาความซ้ำซ้อนในการทำงานของเจ้าหน้าที่และความสับสนในการขอรับรองความปลอดภัยอาหารของผู้ประกอบการ

(5) จากการเสนอแนะให้จัดทำนโยบายและมาตรการบังคับภายในเพื่อให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามมาตรฐานสากล ข้าพเจ้าเห็นสมควรให้มีการปรับเปลี่ยนบทลงโทษทั้งทางแพ่ง อาญา และปกครองให้มีโทษหนักมากยิ่งขึ้น เพื่อให้ผู้ประกอบการเกรงกลัวและยินยอมปฏิบัติตาม โดยมาตรการลงโทษทางแพ่ง ควรเพิ่มค่าปรับ และมาตรการเยียวยาผู้บริโภคให้เหมาะสมกับความเสียหายที่ได้รับ รวมทั้งควรกำหนดค่าเสียหายเชิงลงโทษที่รุนแรงอย่างเช่นประเทศที่พัฒนาแล้ว ในด้านมาตรการลงโทษทางอาญา ควรลงโทษทั้งจำคุกและปรับ เนื่องจากผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีความเกรงกลัวโทษจำคุกมากกว่าโทษปรับ รวมทั้งควรเพิ่มอัตราค่าปรับให้สูงขึ้น โดยคำนึงถึงความเสียหายที่ผู้บริโภคอาจได้รับ สำหรับมาตรการลงโทษทางปกครอง รัฐควรมีการลงโทษอย่างแท้จริง ไม่ใช่ระบบผ่อนผันมากเกินไปซึ่งจะทำให้ผู้ประกอบการไม่เกรงกลัวต่อมาตรการและกฎหมาย

(6) ประเทศไทยควรนำเสนอภาพลักษณ์ที่ดีและชัดเจนในด้านการเป็นผู้ผลิตและส่งออกสินค้าอาหารที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัย มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และความหลากหลายของอาหาร โดยชี้แจงรายละเอียดแหล่งที่มาของอาหารให้น่าเชื่อถือเพื่อให้มีความแตกต่างจากประเทศใกล้เคียง เช่น จีน และเวียดนาม เป็นต้น เนื่องจากประเทศเหล่านั้นยังไม่ได้ได้รับความไว้วางใจจากประเทศผู้นำเข้าในเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ประเทศไทยจึงจำเป็นต้องเร่งประชาสัมพันธ์อาหารพร้อมปรุงของไทยว่าเป็นสินค้าที่มีคุณภาพสูง มีความปลอดภัยและมีการรับรองในเรื่องมาตรฐานการผลิตเพื่อให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั่วโลก

ในด้านการแข่งขันทางการค้าระหว่างประเทศ ผู้ประกอบการควรเปลี่ยนภาพลักษณ์การแข่งขันด้านราคามาสู่การแข่งขันด้านความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุง ซึ่งคู่แข่งของไทยจำนวนมากที่สามารถผลิตอาหารพร้อมปรุงที่มีคุณภาพใกล้เคียงกัน ส่งผลให้ผู้ประกอบการมีแนวโน้มจะใช้กลยุทธ์ด้านราคาเป็นหลักในการทำการตลาด ทำให้สูญเสียอำนาจในการต่อรองกับประเทศผู้นำเข้าซึ่งหากเปลี่ยนภาพลักษณ์อาหารพร้อมปรุงให้มีการเพิ่มคุณค่าและมูลค่ากับผลิตภัณฑ์มากขึ้นจะทำให้อาหารพร้อมปรุงของไทยได้รับมาตรฐานสากล นอกจากนี้ควรพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายทั้งการค้าปลีกและการค้าส่ง

สำหรับการส่งออกอาหารพร้อมปรุงไปยังต่างประเทศนั้น ควรมีการพัฒนาระบบการถนอมและรักษาอาหารพร้อมปรุงให้มีระยะเวลาเพิ่มขึ้น ซึ่งลักษณะของอาหารพร้อมปรุงจะเน้นความสด แต่จะมีอายุการเก็บรักษาค่อนข้างสั้น จึงต้องมีการพัฒนาระบบการถนอมและรักษาอาหารพร้อมปรุงให้คงความสด คุณค่าทางโภชนาการ และยืดระยะเวลาการเน่าเสียด้วยเทคโนโลยี รวมถึงการรักษาอุณหภูมิระหว่างการขนส่ง เช่น การถนอมอาหารพร้อมปรุงด้วยความเย็น การบรรจุด้วยศูนย์อากาศป้องกันอากาศภายนอกเข้าไปในบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น ซึ่งในเรื่องนี้หากมีมาตรการจัดการ

และตรวจสอบกระบวนการผลิตที่ดี ย่อมทำให้ความสามารถในการถนอมอาหารยืนยาวขึ้น ในด้านการขนส่งอาหารพร้อมปรุงควรมีมาตรการเกี่ยวกับระบบการขนส่งและการบรรจุทุกสินค้าซึ่งหากการขนส่งสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐานเป็นสาเหตุให้สินค้าเกิดการปนเปื้อน ชำรุด และเสียหาย ดังนั้นการปรับปรุงและพัฒนากระบวนการขนส่งจึงเป็นประเด็นที่ต้องพิจารณา กล่าวคือการขนส่งจะมี 2 แบบ คือการขนส่งทางอากาศและการขนส่งทางบก ซึ่งส่วนใหญ่เมื่อสินค้าเดินทางไปสู่ท่าเรือหรืออากาศยานจะมีการขนส่งด้วยรถบรรทุกก่อน ดังนั้นควรปรับปรุงประสิทธิภาพการขนส่งให้เป็นแบบบูรณาการ โดยกำหนดจุดรวมสินค้าก่อนจะมีการขนถ่ายอาหารพร้อมปรุงลงในตู้คอนเทนเนอร์ และยกอาหารพร้อมปรุงออกจากตู้คอนเทนเนอร์เพื่อนำส่งแก่ร้านค้าอีกทอดหนึ่ง

ดังนั้น หากประเทศไทยมีระบบกฎหมาย มาตรการบังคับที่ดีแล้ว ย่อมสร้างภาพลักษณ์และมูลค่าอาหารพร้อมปรุงของไทยให้เป็นที่ยอมรับสำหรับผู้บริโภคในต่างประเทศและสร้างความสามารถในการแข่งขันกับตลาดอาหารในต่างประเทศได้มากขึ้น