

การประกันคุณภาพระบบ GMP/HACCP/ISO 22000

อาจารย์เอ็นจิต คงปาน

Requirements for a Food Safety Management System



มาตรฐาน ISO 22000

ISO 22000: Requirements for a Food Safety Management System

ข้อกำหนดของระบบการบริหารงานความปลอดภัยด้านอาหาร เป็นข้อกำหนดเฉพาะสำหรับระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารในห่วงโซ่อาหาร โดยเพื่อให้เป็นมาตรฐานกลางที่ครอบคลุมข้อกำหนดทุกมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ที่มีการบังคับใช้ในทางการค้าสินค้าอาหารอยู่ในปัจจุบัน

Requirements for a Food Safety Management System



ซึ่งจะทำให้ธุรกิจที่อยู่ในห่วงโซ่อาหารมีมาตรฐานเดียวกัน และเป็นมาตรฐานที่ตรวจสอบประเมินได้ เป็นที่ยอมรับในระดับสากล (Auditable standard) รวมทั้งจะช่วยผลักดันให้องค์กรให้ความสำคัญต่อการดำเนินธุรกิจให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของกฎหมาย



มาตรฐาน ISO22000 ถูกออกแบบมาเพื่อกำหนดกรอบ
มาตรฐานสากลที่ครอบคลุมข้อกำหนดทุกมาตรฐาน ที่เกี่ยวข้องกับ
คุณภาพด้านอาหาร (BRC, IFS, HACCP, SQF, GMP, EU) และ
ความปลอดภัยของอาหารที่มีการบังคับใช้ในทางการค้าสินค้าอาหาร
อยู่ในปัจจุบัน ซึ่งจะทำให้ธุรกิจที่อยู่ในห่วงโซ่อาหารมีมาตรฐานเดียวที่
สอดคล้องกันไม่ว่าท่านจะเป็นผู้ประกอบการ ตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงสินค้า
สำเร็จรูป เป็นมาตรฐานที่ตรวจประเมินได้ และเป็นที่ยอมรับในระดับ
สากล

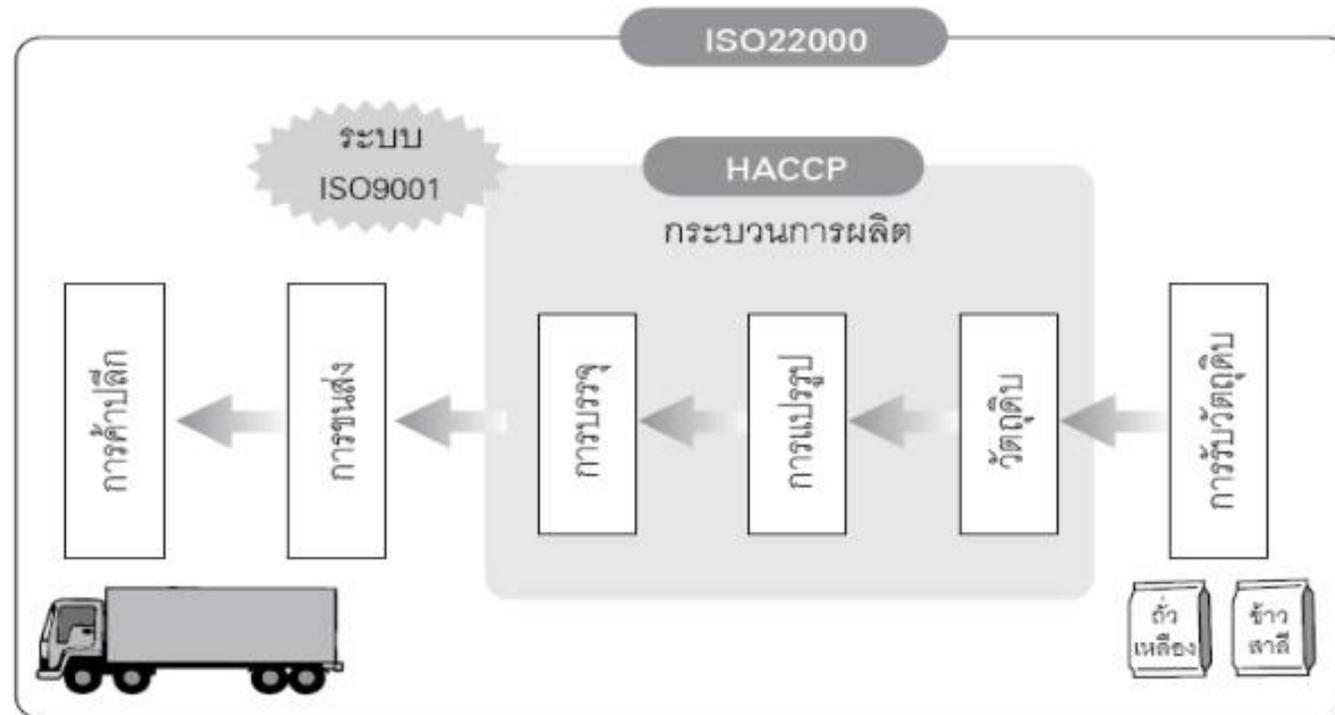


มาตรฐาน ISO 22000 ช่วยผลักดันให้องค์กรต่างๆ ให้ความสำคัญในการดำเนินธุรกิจให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ บริการด้านอาหาร ข้อกำหนดส่วนมากของมาตรฐาน ISO22000:2005 สามารถเทียบเคียงกับ ISO9001:2000 ที่ซึ่งมีการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร องค์กรที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO9001:2000 สามารถประยุกต์ใช้มาตรฐาน ISO22000:2005 ได้โดยสะดวก

ISO 22000 มาตรฐานใหม่ในอุตสาหกรรมอาหาร

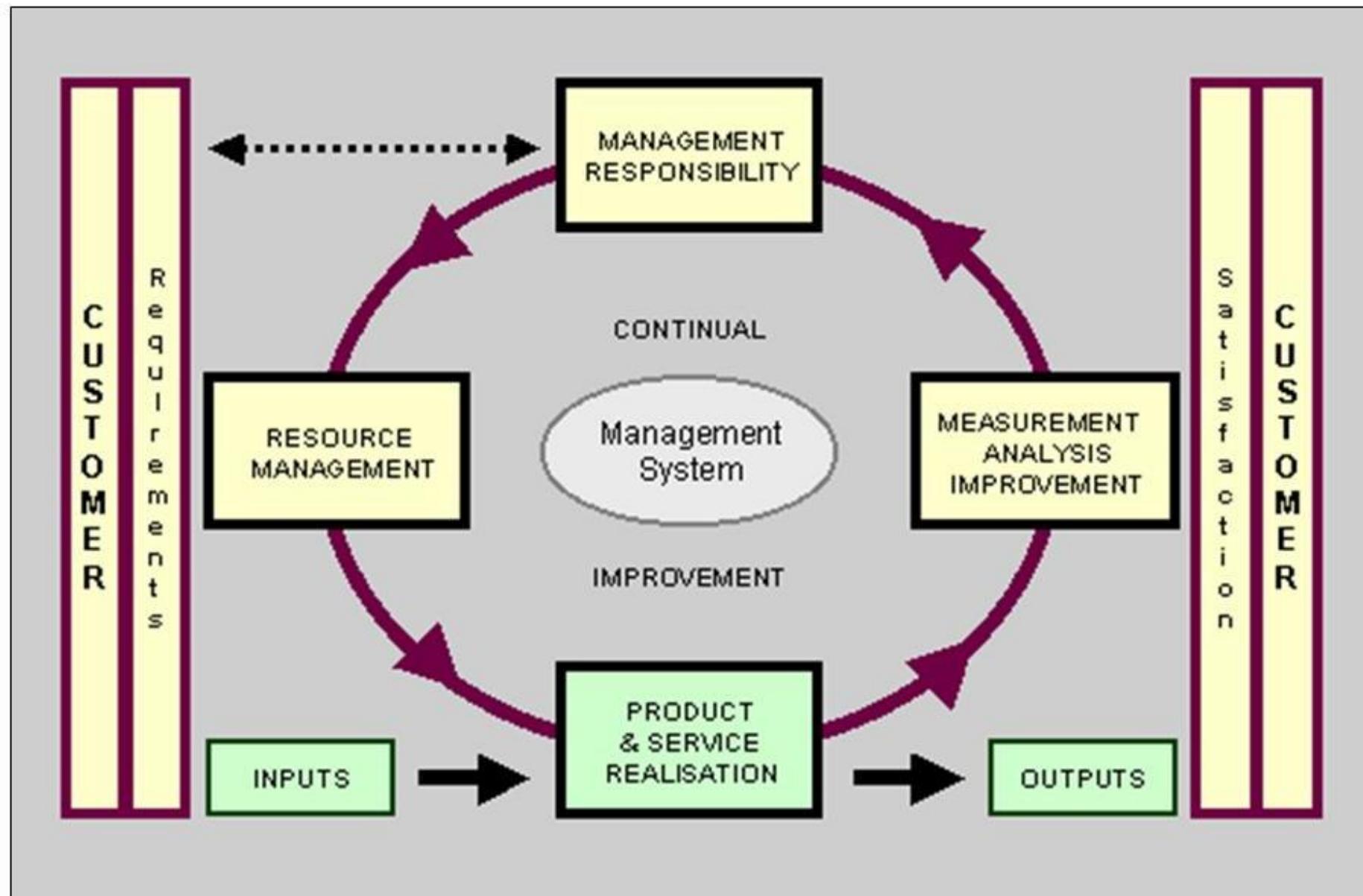
บทบาทของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารในการทำให้การผลิตอาหารในอุตสาหกรรมโลกที่ผลิตจำนวนมาก และมีกระบวนการที่ซับซ้อนให้ปลอดภัย ได้ถูกให้ความสำคัญมากขึ้น ผู้บริโภคมีความต้องการมากขึ้น และมีความรู้มากขึ้น มีความคาดหวังว่าเจ้าหน้าที่ของรัฐและผู้ผลิตอาหารจะมีการกระทำที่ป้องกันสุขภาพ สิ่งทำลายสำหรับอุตสาหกรรม และผู้ควบคุมกฎหมาย คือ ทำอย่างไรจึงจะทำให้มีการประกันความปลอดภัยใน Supply chain ที่ซับซ้อนที่มีอยู่ทั่วโลก

ISO22000 เป็นมาตรฐานสากลที่เกิดขึ้นจากการรวมระบบ HACCP ซึ่งเป็นระบบการวิเคราะห์อันตรายในอาหาร และระบบการบริหารคุณภาพ ISO9001 ซึ่งเป็นมาตรฐานที่กำหนดไว้สำหรับอุตสาหกรรมทั่วไป



>> HACCP + ISO9001 → ISO22000

ISO 9001 - Model of a process-based quality management system



ข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO 22000

1. ระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร (Food Safety management System)



องค์กรต้องจัดทำเอกสาร (Document) ซึ่งประกอบด้วยนโยบายและวัตถุประสงค์ ด้านความปลอดภัยอาหาร ขั้นตอนการดำเนินการ (Procedure) บันทึก (Record) และเอกสาร อื่นๆ ที่จำเป็น

ข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO 22000

2. ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร (Management Responsibility)



ผู้บริหารระดับสูงขององค์กรต้องมีความมุ่งมั่นในการสนับสนุนด้านความปลอดภัย อาหาร โดยการกำหนดนโยบายที่เหมาะสมกับบทบาทขององค์กรในห่วงโซ่อาหารและ สอดคล้องกับกฎหมาย รวมถึงสื่อสารภายในองค์กรให้รับทราบ นอกจากนี้ต้องแต่งตั้งบุคคลมา ทำหน้าที่เป็นหัวหน้าทีมความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Team Leader) เพื่อจัดทำระบบ ความปลอดภัยอาหาร รายงานประสิทธิผลของระบบ รวมทั้งประสานกับหน่วยงานภายนอก

ข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO 22000

3. การจัดการทรัพยากร (Resource management)



องค์กรต้องจัดหาทรัพยากรให้เพียงพอทั้งวัสดุ สิ่งก่อสร้าง สิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากร ที่มีประสิทธิภาพ เพื่อให้การดำเนินการทางด้านความปลอดภัยอาหารเป็นไปตามวัตถุประสงค์ และเป้าหมายที่กำหนดสอดคล้องกับมาตรฐาน

ข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO 22000

4. การวางแผนและการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย (Planning and realization of safe products)

องค์กรต้องมีโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ (Pre-requisite programs) (PRPs) ซึ่ง อาจจะเป็น

- GAP (Good Agriculture Practice),
- GHP (Good Hygienic Practice),
- GVP (Good Veterinarian Practice),
- GDP (Good Distribution Practice),
- GPP (Good Production Practice),
- GTP (Good Trading Practice) และ
- GMP (Good Manufacturing Practice)

ขึ้นอยู่กับประเภทผู้ประกอบการในห่วงโซ่อาหาร และต้องจัดทำเป็นเอกสาร องค์กรต้องนำหลักการของระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) มาประยุกต์ใช้ เพื่อควบคุมอันตรายในผลิตภัณฑ์สุดท้ายให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ ก่อนการจัดส่งไปยังขั้นต่อไปในห่วงโซ่อาหาร

ข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO 22000

5. การรับรองผลการทวนสอบและการปรับปรุงระบบความปลอดภัยอาหาร (Validation Verification and Improvement of FSMS)

การรับรององค์กรต้องทำการรับรอง (Validate) เพื่อให้แสดงว่า มาตรการนั้นๆสามารถให้ผลค่า ที่ตั้งไว้ในการควบคุมอันตราย มี ประสิทธิภาพ และมีความสามารถเพื่อให้ผลิตภัณฑ์บรรลุตามที่ กำหนด หากไม่เป็นไปตามที่คาดหมาย ต้องได้รับการปรับเปลี่ยนและประเมิน ใหม่ ก่อนการ ประยุกต์ใช้มาตรการควบคุมใน PRPs และแผน HACCP หรือการเปลี่ยนแปลงใดๆ องค์กรต้องแสดงหลักฐานเพื่อยืนยันว่าวิธีการ ฝ้าระวัง การตรวจวัด และอุปกรณ์ มีความเหมาะสมที่สามารถให้ผล การตรวจสอบที่น่าเชื่อถือ

เครื่องมืออุปกรณ์ต้องมีการสอบเทียบ มีการจัดเก็บและรักษาบันทึกผลการสอบเทียบและทวนสอบระบบการจัดการด้านความปลอดภัย อาหาร เช่น ตรวจประเมินภายใน (Internal audit) หากพบว่าผลการทวนสอบให้ผลไม่สอดคล้อง ตามแผน ต้องลงมือดำเนินการแก้ไขและต้องมีการวิเคราะห์ผลลัพธ์จากกิจกรรมการทวนสอบ และรายงานผู้บริหารเพื่อนำเข้าสู่การประชุมทบทวนฝ่ายบริหาร และใช้เป็นข้อมูลป้อนระบบให้ ทันสมัย

หลักการสำคัญของมาตรฐาน ISO 22000

หลักการสำคัญของ ISO 22000 ประกอบด้วยการวางแผน, การนำไปปฏิบัติ, ดำเนินการ การบำรุงรักษา และการปรับปรุงระบบบริหารงานด้านความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย เพื่อการผลิตสินค้าที่สอดคล้องตามการนำไปใช้ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค (plan, implement, operate, maintain and update a food safety management system aimed at providing products that according to their intended use are safe for the consumer) โดย

หลักการสำคัญของมาตรฐาน ISO 22000

1 แสดงให้เห็นถึงความสามารถในการนำไปประยุกต์ใช้ได้ ในสถานการณ์ปัจจุบัน และข้อกำหนดเกี่ยวกับกฎหมายด้านความปลอดภัยอาหาร



หลักการสำคัญของมาตรฐาน ISO 22000

2 พิจารณาและประเมินข้อเรียกร้องของลูกค้า และแสดงให้เห็นถึงการดำเนินงานที่ตรงตามข้อเรียกร้องของลูกค้า และเป็นข้อตกลงของทั้งสองฝ่าย ที่เกี่ยวข้องกับงานความปลอดภัยอาหาร เพื่อส่งเสริมความพึงพอใจของลูกค้าให้มากยิ่งขึ้น

ISO 22000

มาตรฐานระบบการจัดการ
ความปลอดภัยของอาหาร

หลักการสำคัญของมาตรฐาน ISO 22000



3 มีการสื่อสารประเด็นที่เกี่ยวข้องกับด้านความปลอดภัยอาหารไปยังผู้ส่งมอบสินค้า ลูกค้า และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องที่สนใจที่อยู่ในห่วงโซ่การผลิตอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หลักการสำคัญของมาตรฐาน ISO 22000

4 ทำให้เกิดความมั่นใจว่าองค์กรมีความสอดคล้องกับนโยบายด้านความปลอดภัยอาหารที่ได้กำหนดไว้

5 แสดงให้ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องที่สนใจได้ทราบถึงความสอดคล้องดังกล่าว

หลักการสำคัญของมาตรฐาน ISO 22000

6 ได้รับการรับรอง หรือการขึ้นทะเบียนระบบบริหารงานด้านความปลอดภัยอาหารโดยหน่วยงานภายนอก หรือดำเนินการประเมินด้วยตนเอง หรือการระบุด้วยตนเอง ว่าองค์กรมีการดำเนินงานที่ตรงตามความสอดคล้องกับมาตรฐานสากล



ISO22000

*Q*uestion