

ISO 22000

Food Safety Management System

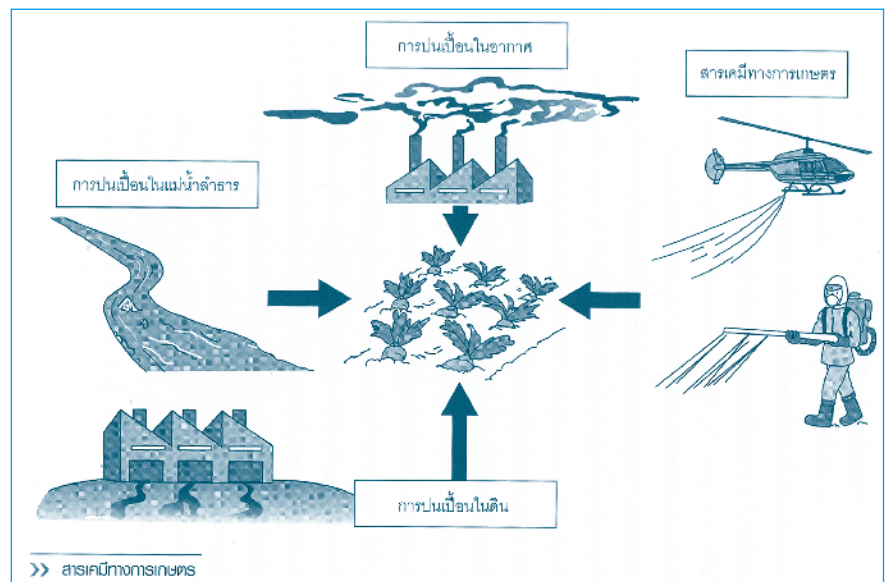
โดย : HAGIWARA Mutsuyuki
 เรียบเรียงโดย : สร. ดร.สุวิมล กิรติพิบูล
 ผู้แปล : สมชาย พิพัฒน์ธนกุล
 สำนักพิมพ์ ส.ส.ก. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น)

ISO22000 ซึ่งมีชื่อเต็มว่าระบบบริหารความปลอดภัยของอาหาร ข้อกำหนดสำหรับทุกองค์กรในห่วงโซ่อาหาร “Food Safety Management Systems - Requirements for Any Organization in the Supply Chain” ได้ถูกออกแบบมาเพื่อกำหนดกรอบมาตรฐานสากลที่ครอบคลุมข้อกำหนดทุกมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพด้านอาหาร (BRC, IFS, HACCP, SQF, GMP, EU) และความปลอดภัยของอาหารที่มีการบังคับใช้ในทางการค้าสินค้าอาหารอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งจะทำให้ธุรกิจที่อยู่ในห่วงโซ่อาหารมีมาตรฐานเดียวที่สอดคล้องกัน ไม่ว่าจะท่านจะเป็นผู้ประกอบการตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงสินค้าสำเร็จรูปและเป็นมาตรฐานที่ตรวจประเมินได้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล (Auditable standard) รวมทั้งจะช่วยผลักดันองค์กรให้ความสำคัญในการดำเนินธุรกิจให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์บริการด้านอาหาร

มาตรฐานระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร ISO22000:2005 มีการกำหนดกรอบร่างของข้อกำหนดต่างๆ ที่

สามารถนำไปใช้ได้ทั่วโลก ซึ่งมาตรฐานนี้ได้ถูกพัฒนาขึ้นโดยผู้เชี่ยวชาญจากอุตสาหกรรมอาหาร ตัวแทนขององค์กรระหว่างประเทศต่างๆ และจากการทำงานร่วมกันอย่างใกล้ชิดกับ The Codex Alimentations Commission ที่ถูกจัดตั้งขึ้นจากการร่วมมือกันระหว่าง The United Nations Food and Agriculture Organization (FAO) และ The World Health Organization (WHO)

เพื่อที่จะพัฒนามาตรฐานสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร ประโยชน์หลักที่จะได้รับจากมีระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร ISO22000 คือ เป็นเรื่องง่ายสำหรับองค์กรที่ทำการระบบ HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point ให้ใช้มาตรฐานเดียวกันทั่วโลกโดยไม่มีความแตกต่างกันอันเนื่องมาจากประเทศซึ่งเป็นแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์อาหาร การที่อาหารจะถึงมือผู้-



บริโภคนั้นต้องผ่านห่วงโซ่อาหาร “supply chains” ที่ซึ่งเป็นการติดต่อทำงานร่วมกันขององค์กรหลายประเภทตามลำดับและโซ่อาหารนี้อาจจะยาวขึ้นในกรณีที่ผู้บริโภคอยู่ต่างประเทศ ถ้ามีปัญหาหรือจุดอ่อนหรือจุดวิกฤตในระหว่างโซ่อาหารอาจทำให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่ไม่ปลอดภัยและเป็นอันตรายต่อสุขภาพและถ้าสิ่งนี้เกิดขึ้นและมีอันตรายกับผู้บริโภคถึงขั้นร้ายแรง องค์กรภายในโซ่อาหารอาจต้องจ่ายค่าเสียหายเป็นจำนวนมาก จากการที่อันตรายต่างๆ สามารถเข้าสู่อาหารได้ในทุกๆ ขั้นตอนของโซ่อาหาร การควบคุมที่พอเพียงตลอดทั้งโซ่อาหารจึงเป็นสิ่งที่สำคัญ ความปลอดภัยของอาหารจึงเป็นความรับผิดชอบร่วมกันระหว่างผู้ที่อยู่ในโซ่อาหารและต้องอาศัยความร่วมมือกันขององค์กรต่างๆ ภายในโซ่อาหารด้วย

มาตรฐาน ISO22000 ถูกพัฒนาขึ้นเพื่อให้องค์กรและบริษัททั้งหลายในโซ่อาหารได้จัดทำระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งอาจจะเริ่มต้นจากผู้ผลิตอาหารสัตว์ (feed producers) ผู้ผลิตขั้นต้น (primary producers) ผู้ผลิตและแปรรูปอาหาร (food manufacturers) ผู้ทำการขนส่งและจัดเก็บ (transport and storage operators) และผู้ขายอาหาร (food service outlets) ไปจนถึงบริษัทที่เกี่ยวข้องอื่นๆ เช่น ผู้ผลิตเครื่องจักรและอุปกรณ์ วัสดุบรรจุหีบห่อ สารเคมีสำหรับทำความสะอาดและส่วนประกอบอื่นๆ ที่ใช้ในการผลิตและแปรรูปอาหาร

มาตรฐานเกี่ยวกับการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารจึงได้กลายเป็นเรื่องจำเป็น การเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากอาหารเป็นพิษมีเพิ่มขึ้นอย่างชัดเจนทั้งในประเทศที่พัฒนาแล้วและประเทศกำลังพัฒนา นอกจากนี้อันตรายต่อสุขภาพและความเจ็บป่วยที่เกิดมาจากการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดนำไปสู่การเพิ่มขึ้นของรายจ่ายในการ

รักษา การขาดงาน การประกันสุขภาพและเงินชดเชยทางกฎหมาย ประโยชน์อื่นที่จะได้รับการมีระบบ ISO22000 ก็คือ การขยายความสำเร็จของระบบการจัดการคุณภาพ ISO9001:2000 ที่ซึ่งมีการใช้อย่างแพร่หลายในทุกอุตสาหกรรม แต่ไม่ได้เน้นไปที่ความปลอดภัยของอาหาร การพัฒนาระบบมาตรฐาน ISO22000 ซึ่งตั้งอยู่บนสมมติฐานที่ว่า ระบบการจัดการด้านความปลอดภัยด้านอาหารที่มี

ประสิทธิภาพสูงสุดควรจะถูกออกแบบและปรับปรุงอย่างต่อเนื่องภายในโครงสร้างของระบบการจัดการและรวมเข้ากับกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการจัดการทั้งหมดขององค์กร

ในขณะที่มาตรฐาน ISO22000 สามารถนำไปใช้ได้ตามลำพัง จากการที่มาตรฐานนี้ถูกออกแบบให้เข้ากันได้กับระบบจัดการด้านคุณภาพ ISO9001:2000 ดังนั้น จึงเป็นการง่ายสำหรับบริษัทที่ผ่านการรับรองระบบการจัดการด้านคุณภาพ ISO9001 ที่จะขยายการรับรองมาตรฐานครอบคลุมการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร ISO22000 เพื่อช่วยให้บริษัทจัดทำระบบดังที่กล่าวไว้แล้ว มาตรฐาน ISO22000 มีตารางแสดงความสอดคล้องกันของข้อกำหนดเทียบกับระบบการจัดการคุณภาพ ISO9001:2000

ISO22000:2005 เป็นมาตรฐานแรกที่จะรวมเอกสารข้างล่างนี้ไว้

ISO/TS22004: การจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร-แนวทางการจัดทำระบบ ISO22000:2005 ซึ่งมีการจัดพิมพ์ไปตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน 2005 เพื่อเป็นแนวทางช่วยเหลือบริษัทรวมทั้งบริษัทขนาดกลางและเล็กที่มีอยู่ทั่วโลก

ISO/TS22003: ข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารและมีการกำหนดกฎระเบียบต่างๆ ในการตรวจสอบระบบเพื่อให้เป็นมาตรฐานสำหรับองค์กรที่ให้การรับรองระบบมาตรฐานนี้ เพื่อให้เป็นแนวทางเดียวกันสำหรับทุกองค์กรที่สามารถให้การรับรองระบบมาตรฐานนี้ ซึ่งมีการจัดพิมพ์ไปในไตรมาสแรกของปี 2006

ISO22005: กฎเกณฑ์ทั่วไปและความสามารถในการตรวจสอบกลับถึงแหล่งที่มาของอาหารและแนวทางในการออกแบบและพัฒนาระบบ **TPA**

