



มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร
เพื่อเตรียมความพร้อมสู่ประชาคมอาเซียน



สาระที่จะบรรยาย

1. สถานะการณ์การค้าสินค้าเกษตรและอาหารของไทย
2. สถานะการณ์สินค้าเกษตรและความปลอดภัยด้านอาหารของโลก
3. แนวคิดของมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาเซียน
4. สถานการณ์ความตกลงด้านความปลอดภัยอาหาร
ในกรอบอาเซียน
5. การเตรียมความพร้อมสู่ประชาคมอาเซียน

“การส่งออกสินค้าเกษตร”

ปริมาณการค้าอาหารทั่วโลก \approx 4 ล้าน ล้าน **US\$/ปี**

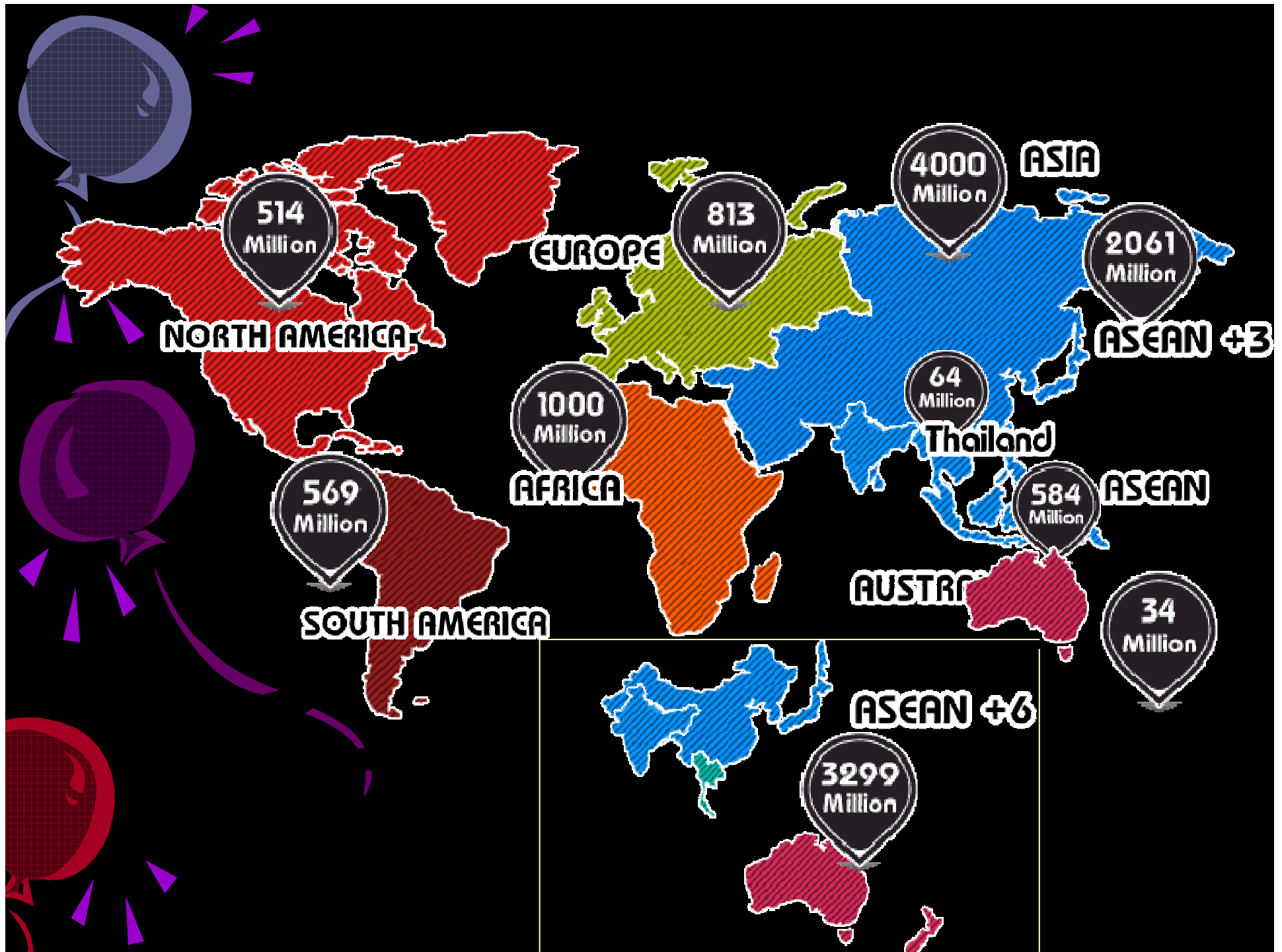
การค้าอาหารของไทย มีส่วนแบ่งในตลาดโลกประมาณ 2.4%

ไทยส่งออกอาหารมากเป็นอันดับ 7 ของโลก

ส่งออกมากกว่า 7 แสนล้านบาท/ปี (2554)

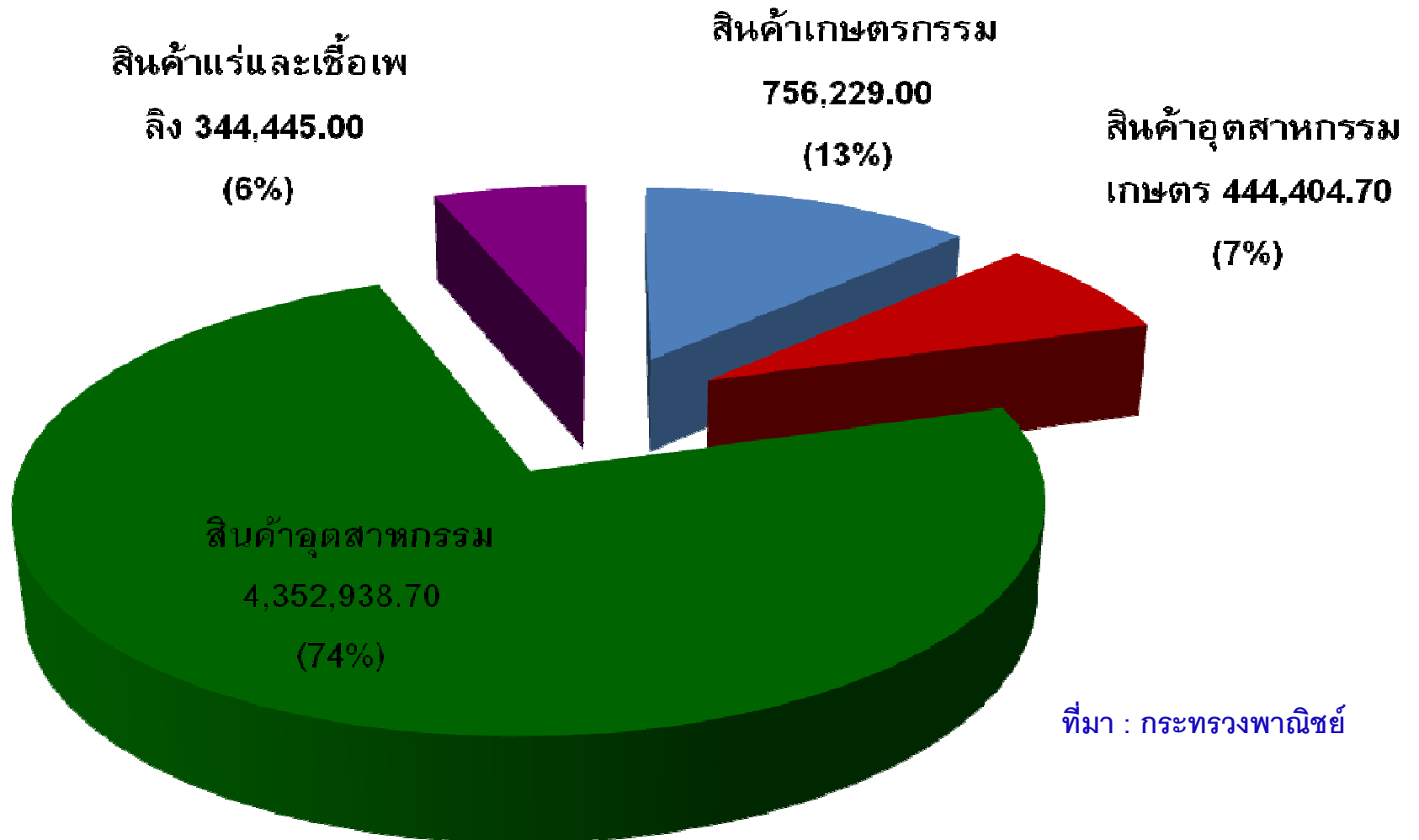
รองจาก EU, US, บราซิล, จีน, แคนาดา, และ อาเจนตินา
(นำเข้าเพิ่มมากขึ้น- อาหาร \approx 2 แสนล้านบาท

- ผัก ผลไม้ \approx 2หมื่นล้านบาท)



โครงสร้างการส่งออกสินค้าของไทยปี 2554

VALUE : MILLION BAHT



ที่มา : กระทรวงพาณิชย์

ระบบการค้าสินค้าเกษตรและอาหารของโลก

- มาตรการด้านภาษี (Tariff Measure)
- มาตรการที่ไม่มีใช้ภาษี (Non-Tariff Measure)

ทิศทางในอนาคต

1. มาตรการด้านภาษีจะลดลงเรื่อย ๆ

จากการทำข้อตกลงการค้าเสรี (FTA)

2. ประเทศต่าง ๆ จะนำมาตรการที่ไม่มีใช้ภาษี

มาใช้แทนมาตรการด้านภาษี



ภาพรวม

FTA ที่ไทยเจรจาเสร็จและทำความตกลง + มีผลใช้บังคับแล้ว 11

ประเทศ/กลุ่ม ได้แก่

- ไทย - ออสเตรเลีย
- ไทย - นิวซีแลนด์
- ไทย - ญี่ปุ่น
- ไทย - อินเดีย (สินค้า 82 รายการ)
- ไทย -เปรู (Early Harvest)
- ไทย-อาเซียน – AFTA
- อาเซียน-จีน
- อาเซียน - ญี่ปุ่น
- อาเซียน-เกาหลี
- อาเซียน - อินเดีย
- อาเซียน-ออสเตรเลีย-นิวซีแลนด์



สถานการณ์สินค้าเกษตร

และความปลอดภัยด้านอาหารของโลก ”

ผู้บริโภคทั่วโลกตื่นกลัวต่ออาหารที่ไม่ปลอดภัย การปนเปื้อน ปลอมปน และโรครระบาด อาทิ pesticide residues, heavy metal, aflatoxin โบทูลิซึม (Botulism) GMOs (Genetically Modified Organisms) BSE

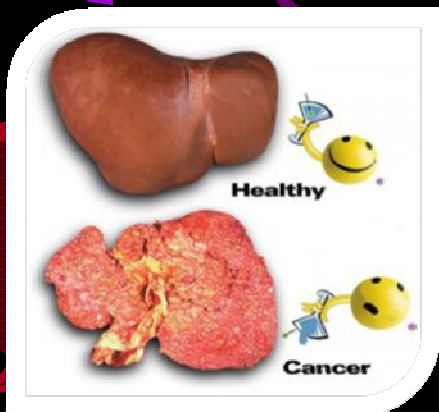
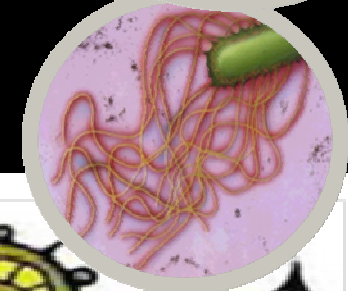
Dioxin ไข้หวัดนก Melamine E.Coli (O157 H7; O104)

- สินค้ามีมาตรฐานสูงขึ้น เนื่องจากการพัฒนาทางเทคโนโลยีที่ก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว และมาตรฐานคุณภาพชีวิตที่สูงขึ้น
- กระแสความต้องการของผู้บริโภคที่เน้นการบริโภคเพื่อสุขภาพ การเลือกสินค้าแนวทางธรรมชาติ รักษาสิ่งแวดล้อม

-พบ

สถานการณ์ที่ทำร้ายด้านสุขอนามัย

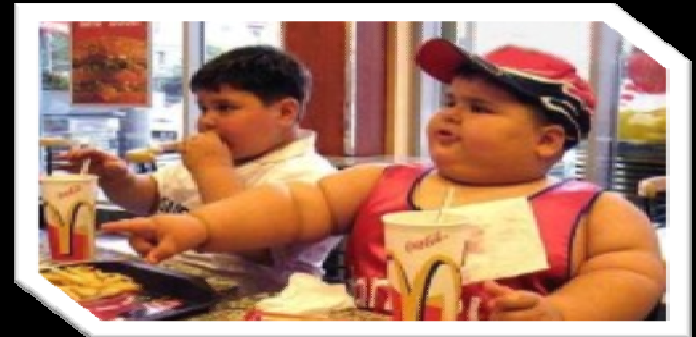
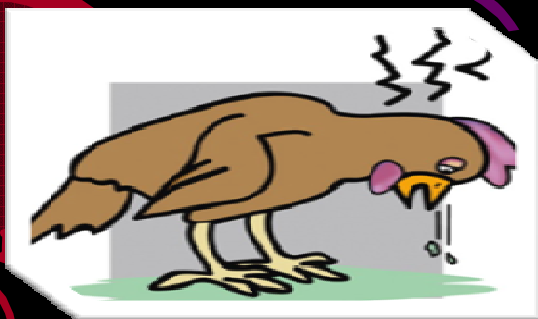
- ผู้บริโภคมีความเสี่ยงสูงเพิ่มขึ้น
- การปนเปื้อนของสารตกค้างและเชื้อจุลินทรีย์ ทำให้อาหารและดินค้าเกษตรไม่ปลอดภัย สารหนูในข้าว สารอะคริลาไมด์ในอาหารอบ ทอดที่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
- การก่อการร้ายชีวภาพ



- เกิดการแพร่ระบาดของเชื้อโรคอันตรายต่างๆ เช่น ไข้หวัดนก โรคอหิวาต์
- ความเชื่อมั่นเรื่องความปลอดภัยอาหารของผู้บริโภคลดลง
- ผู้บริโภคให้ความสำคัญทั้งเรื่องสุขภาพและสวัสดิภาพ
- กระแสสังคม เศรษฐกิจ และการเมืองกดดันให้ประเทศต่างๆออกกฎระเบียบที่เข้มงวดมากขึ้น เป็นหลักประกันเพื่อความมั่นใจในเรื่องความปลอดภัยอาหาร



ความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานจึงได้มีการพัฒนาควบคู่กันไป
มีการใช้มาตรฐานเอกชนและใบรับรองที่เพิ่มขึ้น



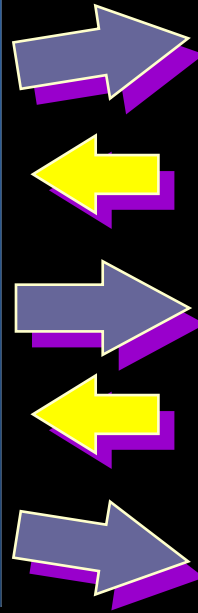
ไม่เพียงแต่ความปลอดภัยอาหาร
แต่ยังมี ประเด็นปัญหาสุขภาพพืชและสัตว์

ปัญหา

- โรคพืช ศัตรูพืช
- โรคสัตว์



ผลกระทบต่อเศรษฐกิจ



ความปลอดภัยอาหาร

ความมั่นคงอาหาร

สุขภาพ

สังคม

ภาครัฐ

ผู้ประกอบการ

การค้า
ระหว่าง
ประเทศ

เศรษฐกิจ



วัตถุประสงค์ : ความปลอดภัยอาหาร

- คุ้มครองผู้บริโภค

- ลดผลกระทบเชิงลบในการปฏิบัติในการผลิตและแปรรูปต่อสิ่งแวดล้อม และสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน

- คงความน่าเชื่อถือของสินค้าในตลาด

- ทำให้สามารถเข้าถึงตลาด สร้างความมั่นใจให้สินค้าส่งออก





ความปลอดภัยอาหาร

Food Safety



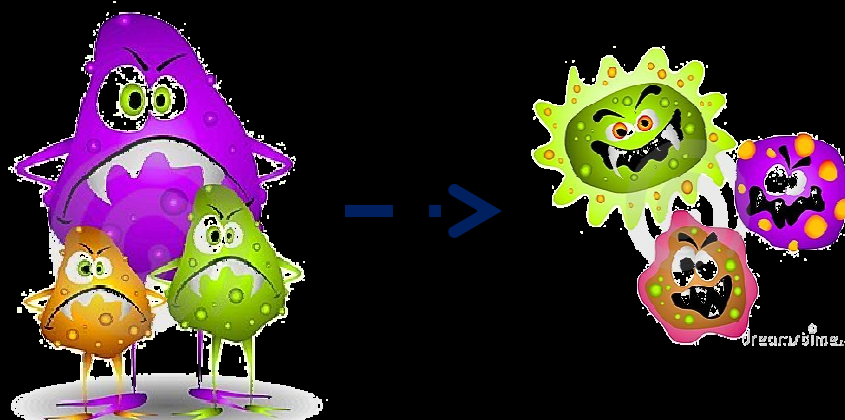
ความมั่นใจว่า อาหารจะไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
เมื่อจัดเตรียม บริการ หรือบริโภค

ปัญหาการค้าระหว่างประเทศ



การค้าอาหารระหว่างประเทศ
เติบโตขึ้นอย่างมหาศาล

อันตรายจากอาหารจึงสามารถแพร่กระจายจากประเทศ
หนึ่งไปอีกประเทศหนึ่ง



ผู้บริโภคต้องการ
มั่นใจว่าอาหารปลอดภัย

ผลกระทบจากอาหารไม่
ปลอดภัยต่อผู้ผลิต ผู้บริโภค
และเศรษฐกิจของประเทศ

กดดันให้ประเทศต่างๆ ออกกฎระเบียบ
ที่เข้มงวดมากขึ้น อาจไม่สอดคล้องกัน

นำไปสู่การกีดกันทางการค้า

GATT (General Exceptions)

มาตรา 20(b) บัญญัติว่า

ภาคีสมาชิก มีสิทธิ์กำหนดมาตรการ ที่จำเป็น เพื่อจำกัดการนำเข้าซึ่งอาจเป็นอุปสรรคทางการค้า ระหว่างประเทศได้ เพื่อเป็นการปกป้องชีวิตและ สุขภาพของมนุษย์ สัตว์ หรือพืช (GATT, 1994)



ปัญหาการใช้มาตรการ

1. การตีความคำว่า “จำเป็น”
2. ความไม่เท่าเทียมกัน ในการปฏิบัติ
3. สร้างความแตกต่างในความสามารถในการแข่งขันระหว่างประเทศที่กำลังพัฒนาแลกับประเทศที่เริ่มการพัฒนา



ความสามารถในการควบคุมด้านความปลอดภัยของอาหาร ของสมาชิกกลุ่มอาเซียน

แบ่งได้เป็น 3 กลุ่ม

1. กลุ่มที่มีความสามารถสูงในการควบคุมความปลอดภัย
(ไทย สิงคโปร์ มาเลเซีย)
2. กลุ่มที่เริ่มมีความสามารถในการควบคุมความปลอดภัย
(อินโดนีเซีย บรูไน ฟิลิปปินส์ และเวียดนาม)
3. กลุ่มที่กำลังเริ่มให้ความสำคัญในการควบคุมความปลอดภัย
(พม่า ลาว กัมพูชา)

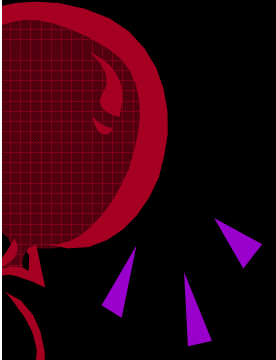


สถานะภาพและแนวความคิดความปลอดภัยด้านอาหารของอาเซียน

1. อาเซียนจะเป็นคู่ค้าซึ่งกันและกัน
2. อาเซียนจะรวมเป็นฐานของการผลิตเดียวกัน
3. อาเซียนจะเป็นคู่ค้าของประชาคมโลก



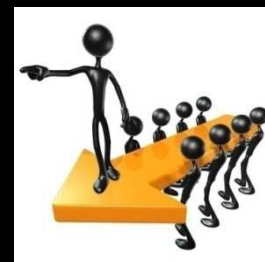
ปัญหาของอาเซียน

1. มาตรฐานไม่เท่าเทียม
 2. ความสามารถในการควบคุมความปลอดภัยแตกต่างกัน
 3. ต้องผลิตขายให้กับประชาคมโลกด้วย ซึ่งใช้
มาตรฐานสากลเป็นหลัก
- 



การควบคุมความปลอดภัยอาหารของอาเซียน จำเป็นต้องอ้างอิงมาตรฐานในระดับสากล

- กติกาสากลของ WTO
- มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร Codex
- มาตรการประเทศ / กลุ่มประเทศ
- มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ISO, มาตรฐานเอกชน



แนวคิดการสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยอาหาร

กำหนด/ควบคุมสถานะและมาตรการที่ดำเนินการในขั้นตอนต่างๆ ตลอดห่วงโซ่อาหาร

- การผลิต
- การแปรรูป
- การเก็บรักษา
- การจำหน่าย



เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่บริโภคจะไม่ทำให้เกิดความเสี่ยงต่อผู้บริโภค

การพัฒนาความปลอดภัยอาหารและคุณภาพอาหาร

สิ่งที่ต้องคำนึงถึง : ต้องมองแบบองค์รวม

- อันตรายเกิดได้จากทั้งกระบวนการผลิต การขนส่ง และการจำหน่าย
- คุณภาพสินค้าต้องสร้างขึ้นและประสานการดำเนินงานให้สามารถควบคุมจุดควบคุมต่างๆ ได้
- ตลอดห่วงโซ่อุปทานต้องได้รับการดูแลอย่างมีประสิทธิภาพ
(ขั้นตอน/กรรมวิธี ปัจจัยการผลิต/วัตถุดิบ เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่)



วัตถุประสงค์ SPS Agreement

- ✓ เพื่อปกป้องชีวิตมนุษย์และสัตว์ จากสารปรุงแต่ง สารปนเปื้อน สารพิษ หรือเชื้อโรคในอาหาร
- ✓ เพื่อปกป้องชีวิตมนุษย์ จากโรคที่ติดมากับพืชหรือสัตว์
- ✓ เพื่อปกป้องชีวิตพืชและสัตว์ จากศัตรูพืชและศัตรูสัตว์
- ✓ เพื่อปกป้องประเทศจากการแพร่ระบาดของโรคแมลง



กฎบัตรอาเซียน ASEAN Charter

ประชาคม
ความมั่นคง
อาเซียน (ASC)



ประชาคม
เศรษฐกิจ
อาเซียน (AEC)

ประชาคม
สังคม-วัฒนธรรม
อาเซียน
(ASCC)



- พิมพ์เขียว AEC
- AEC Blueprint

ตารางดำเนินการ Strategic
Schedule

มาตรฐานระบบการผลิต

- มาตรฐานหลักเกณฑ์ข้อกำหนดการปฏิบัติสำหรับ
ผู้ผลิต อาจรวมถึง Authority ด้วย
- ใช้เพื่อวัตถุประสงค์ food safety = Code of Hygienic Practices
รวมทั้ง General Principles of Food Hygiene (Codex GMP)
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- เน้นการปฏิบัติที่ดูแลได้ตลอด food chain = GAP + GMP + HACCP



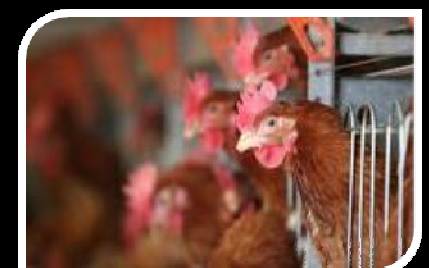
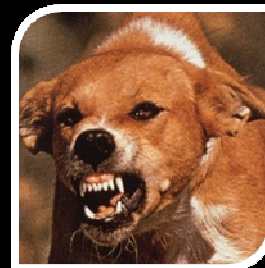
มาตรฐาน Food Safety Limits

- MRL - Pesticides
- MRL - Veterinary drugs
- MRL - Contaminants
- ML - Food Additives
- Microbiological Criteria - Pathogens



กรอบงานของ OIE

1. ให้ข้อมูลโรคสัตว์
2. กำหนดมาตรฐานและคู่มือ
3. สวัสดิภาพสัตว์
4. ความปลอดภัยอาหารที่เกี่ยวข้องกับโรคสัตว์สู่คน





International Plant Protection Convention
Protecting the world's plant resources from pests

กติกา IPPC เพื่อปกป้องทรัพยากรพืชทั่วโลกจากศัตรูพืช protecting global plant resources from pest

177 ประเทศ ร่วมมือกันปกป้องทรัพยากรพืชทั่วโลก จากการ
แพร่ระบาดและเข้ามาตั้งรกรากของศัตรูพืช เพื่อประโยชน์

- ความมั่นคงทางอาหาร

- ความหลากหลายทางชีวภาพ

- ลดอุปสรรคทางการค้าระหว่างประเทศ

ความตกลงว่าด้วยอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า

Agreement on Technical Barriers to Trade : TBT

1. กฎระเบียบและข้อบังคับทางเทคนิค

(Technical Regulations)

2. มาตรฐาน (Standards)

3. การตรวจสอบรับรองสินค้าส่งออกนำเข้า

(Conformity Assessment

Procedures)





การประชุมระดับภูมิภาค



การประชุม Regional Workshop for the Global Review of Phytosanitary Surveillance in the Context of the IPC Standard (ISPM) No. 6
ระหว่าง วันที่ 31 มกราคม – กุมภาพันธ์ 2555 ณ จังหวัดเชียงราย



การร่วมกำหนดมาตรฐานอาเซียน

ภายใต้รัฐมนตรีเกษตรและป่าไม้ AMAF (THE ASEAN MINISTERS ON AGRICULTURE AND FORESTRY)

◆ การจัดทำมาตรฐานผักและผลไม้ Task Force on the ASEAN Standards for Horticultural Produce and other Food Crops (TF MASHP)

- มาตรฐานผลไม้ 16 มาตรฐาน เช่น ทูเรียน สับปะรด มะม่วง เงาะ มะละกอ ส้ม เปลือกกล้วย ส้มโอ มังคุด แตงโม ฝรั่ง ลางสาด/ลองกอง กัลฉ่าย มะพร้าวอ่อน ขนุน เมล่อน และสละ

ล่าสุด TF MASHP ได้รับรองมาตรฐาน 5 เรื่อง คือ ชมพู่ ละมุด มะเขือยาว ข้าวโพดหวาน และฟักทอง และพิจารณายกร่างมาตรฐานกะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว มะขามหวาน เมล็ดกาแฟ และขมิ้น

ขณะนี้อยู่ระหว่างจัดทำร่างมาตรฐานกาแฟ มะขามหวาน กะหล่ำ ถั่วฝักยาว ขมิ้น และอยู่ระหว่างการทบทวนมาตรฐานที่ประกาศไปแล้ว คือ ทูเรียน มะม่วง กัลฉ่าย สับปะรด



การร่วมกำหนดมาตรฐานอาเซียน

ภายใต้รัฐมนตรีเกษตรและป่าไม้ AMAF (THE ASEAN MINISTERS ON AGRICULTURE AND FORESTRY)

◆ แผนการจัดทำมาตรฐานผักและผลไม้

Task Force on the ASEAN standards for Horticultural Produce and other Food Crops (TF MASHP)

⇒ มาตรฐานผัก 7 มาตรฐาน เช่น แตงกวา กระเทียม หอมแดง พริก พริกหวาน หอมหัวใหญ่ และกระเจี๊ยบเขียว

⇒ มาตรฐานพืชอื่น ๆ 1 มาตรฐาน คือ เม็ดมะม่วงหิมพานต์



การร่วมกำหนดมาตรฐานอาเซียน ภายใต้รัฐมนตรีเกษตรและป่าไม้ AMAF

(THE ASEAN MINISTERS ON AGRICULTURE AND FORESTRY)

◆ การกำหนดมาตรฐาน สารพิษตกค้าง (MRL)

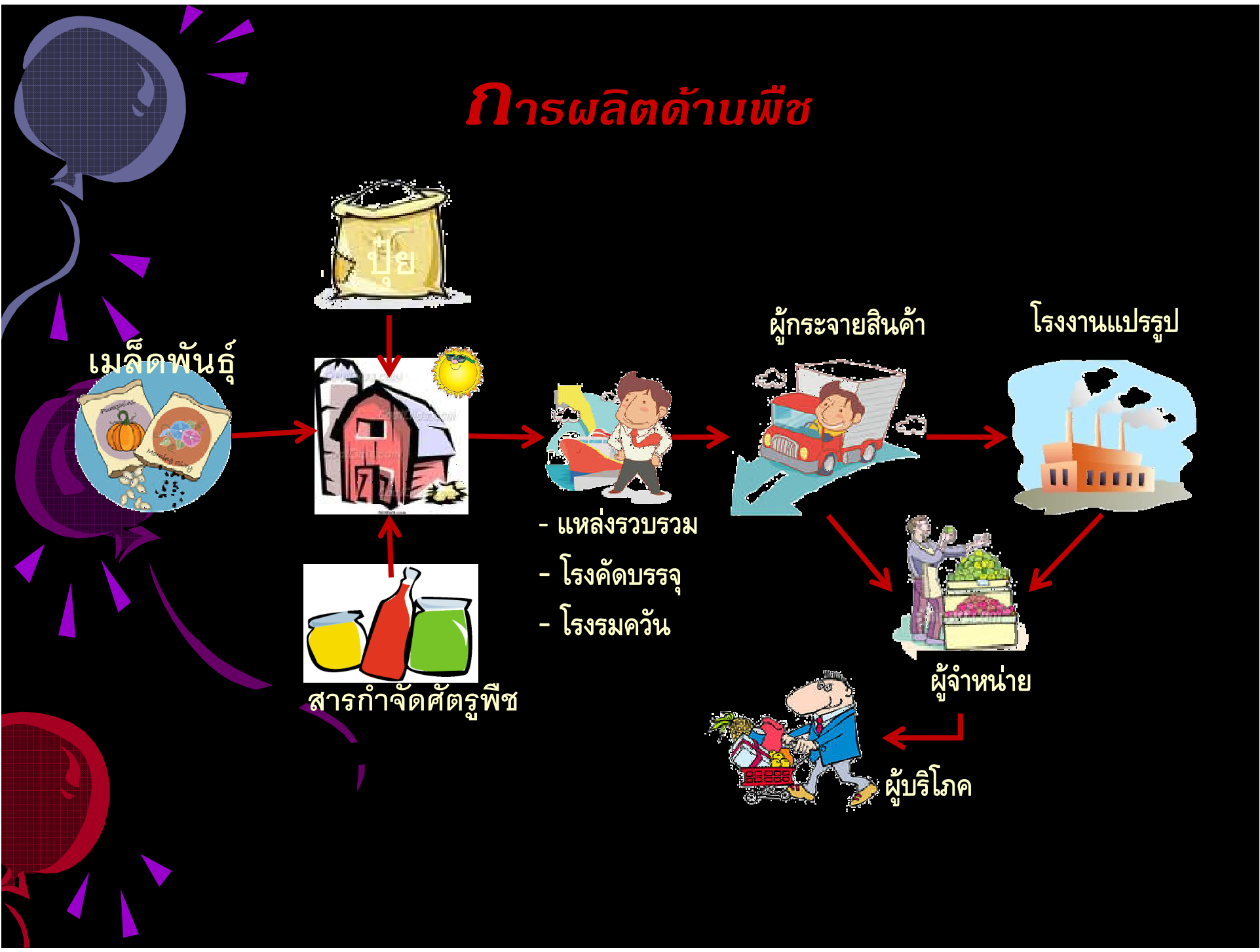
Expert WG on the Harmonization of MRL of Pesticide among ASEAN

Members : EWG-MRL

⇒ เริ่มดำเนินการมาตั้งแต่ปี 2539

⇒ กำหนดค่า MRL ของสารพิษตกค้างได้มากกว่า 825 ชนิด สอดคล้องกับ
มาตรฐาน Codex และข้อมูลการใช้สารเคมี/ข้อมูลสารพิษตกค้างของประเทศ
สมาชิกอาเซียน และข้อมูลการใช้สารเคมี/ข้อมูลสารพิษตกค้างของประเทศสมาชิก
อาเซียน

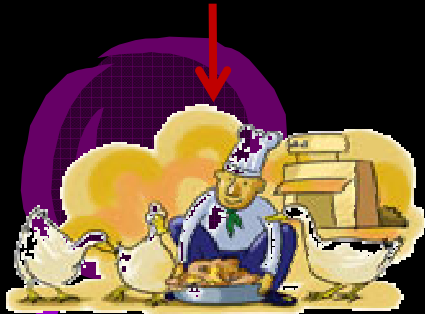
การผลิตด้านพืช



การผลิตด้านสัตว์



อาหารสัตว์



ฟาร์มเลี้ยงสัตว์



ปัจจัยการผลิตอื่น



เพาะฝึก



ไก่รุ่น



โรงฆ่า



โรงงานแปรรูป



ผู้จำหน่าย



ผู้บริโภค

การผลิตสัตว์น้ำ



อาหารสัตว์



ฟาร์มกุ้ง



- ผู้รวบรวม
- แพปลา



โรงงานแปรรูป



ผู้จำหน่าย



ผู้บริโภค



โรงเพาะ



ปัจจัยการผลิตอื่น



แม่กุ้ง



การร่วมกำหนดมาตรฐานอาเซียน

ภายใต้รัฐมนตรีเกษตรและป่าไม้ AMAF (THE ASEAN MINISTERS ON AGRICULTURE AND FORESTRY)

◆ การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices GAP)

ของ ASEAN หรือ ASEAN GAP

▶ ผักผลไม้ : กำหนดมาตรฐานแล้ว อยู่ระหว่างการนำไปใช้โดยประเทศสมาชิก

▶ สัตว์น้ำ : กำหนดมาตรฐาน GAP กิ่งแล้ว อยู่ระหว่างการนำไปใช้โดยประเทศสมาชิก

▶ ปศุสัตว์ : มีแผนจะกำหนดมาตรฐาน GAP ปศุสัตว์

◆ เกษตรอินทรีย์ (Organic agriculture) อยู่ระหว่างการพิจารณากำหนดมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ด้านพืชของอาเซียน โดยให้พิจารณาในปีหน้า



การร่วมกำหนดมาตรฐานอาเซียน

ภายใต้รัฐมนตรีเศรษฐกิจ

(THE ASEAN MINISTERS ON ECONOMIC: AEM)

คณะกรรมการด้านผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป(Prepared Foodstuff product working)

ภายใต้คณะกรรมการที่ปรึกษาด้านมาตรฐานและคุณภาพของอาเซียน

(ASEAN Consultative Committee for Standards and Quality; ACCSQ)

การปรับปรุงมาตรฐาน/ข้อกำหนดด้านเทคนิค

- ◆ การปรับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารด้าน วัตถุเจือปนอาหาร สารปนเปื้อน
- ◆ สุขลักษณะอาหาร ◆ ฉลาก ◆ ระบบการควบคุมอาหาร
- ◆ แนวทางการตรวจประเมิน GMP HACCP
- ◆ ขั้นตอนการขึ้นทะเบียนและออกใบรับรองอาหารนำเข้าและส่งออก

การจัดทำกรอบความตกลงการยอมรับร่วม

ประเทศอาเซียน

ประเทศส่งออก

ประเทศนำเข้า

ประสงค์
ส่งออกสินค้า

วิเคราะห์
ความเสี่ยง
จากการนำเข้า

ผ่าน

อนุญาต
นำเข้าได้

ผู้บริโภคร

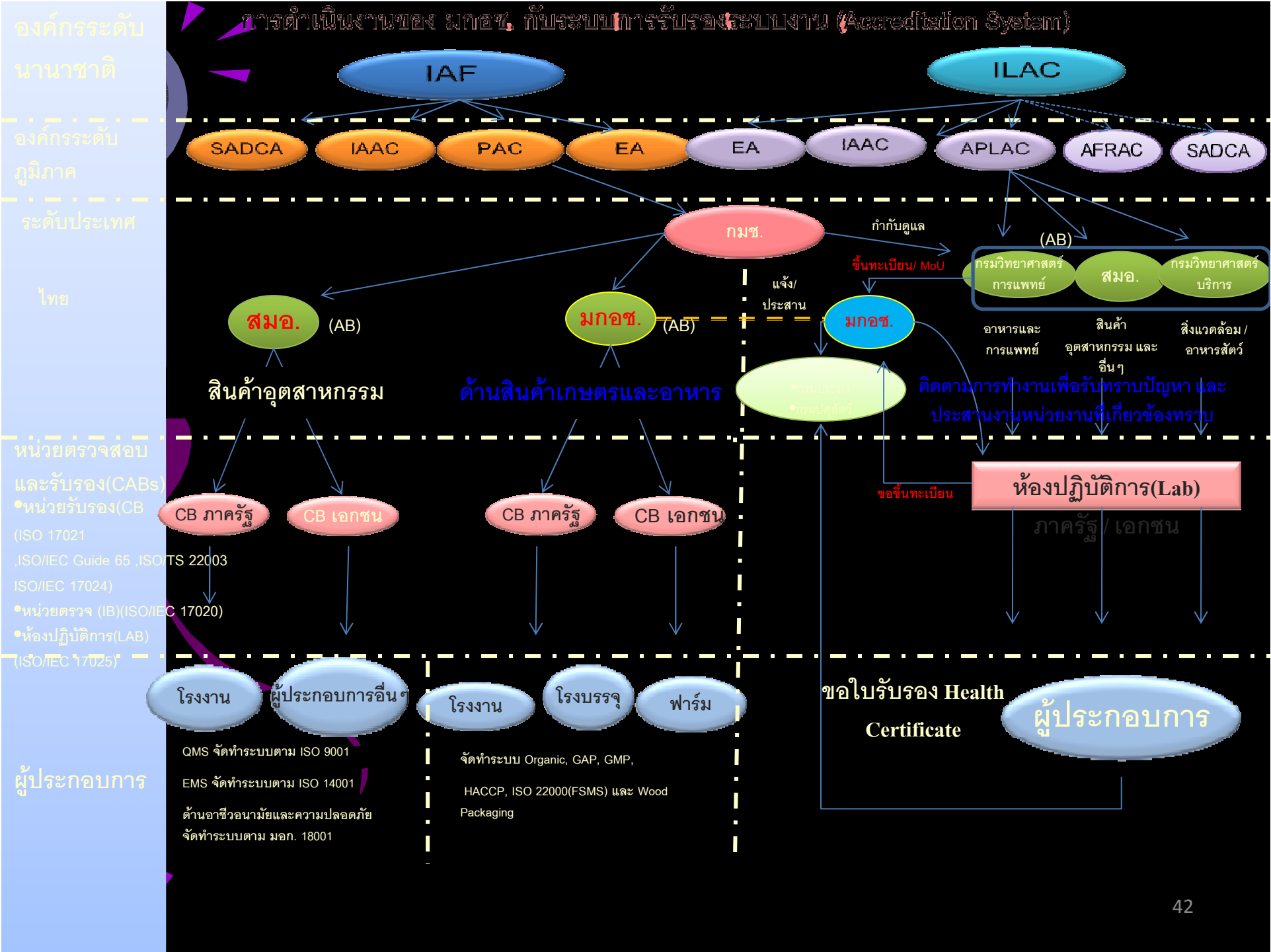
เฝ้าระวังความปลอดภัย
ของอาหาร

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

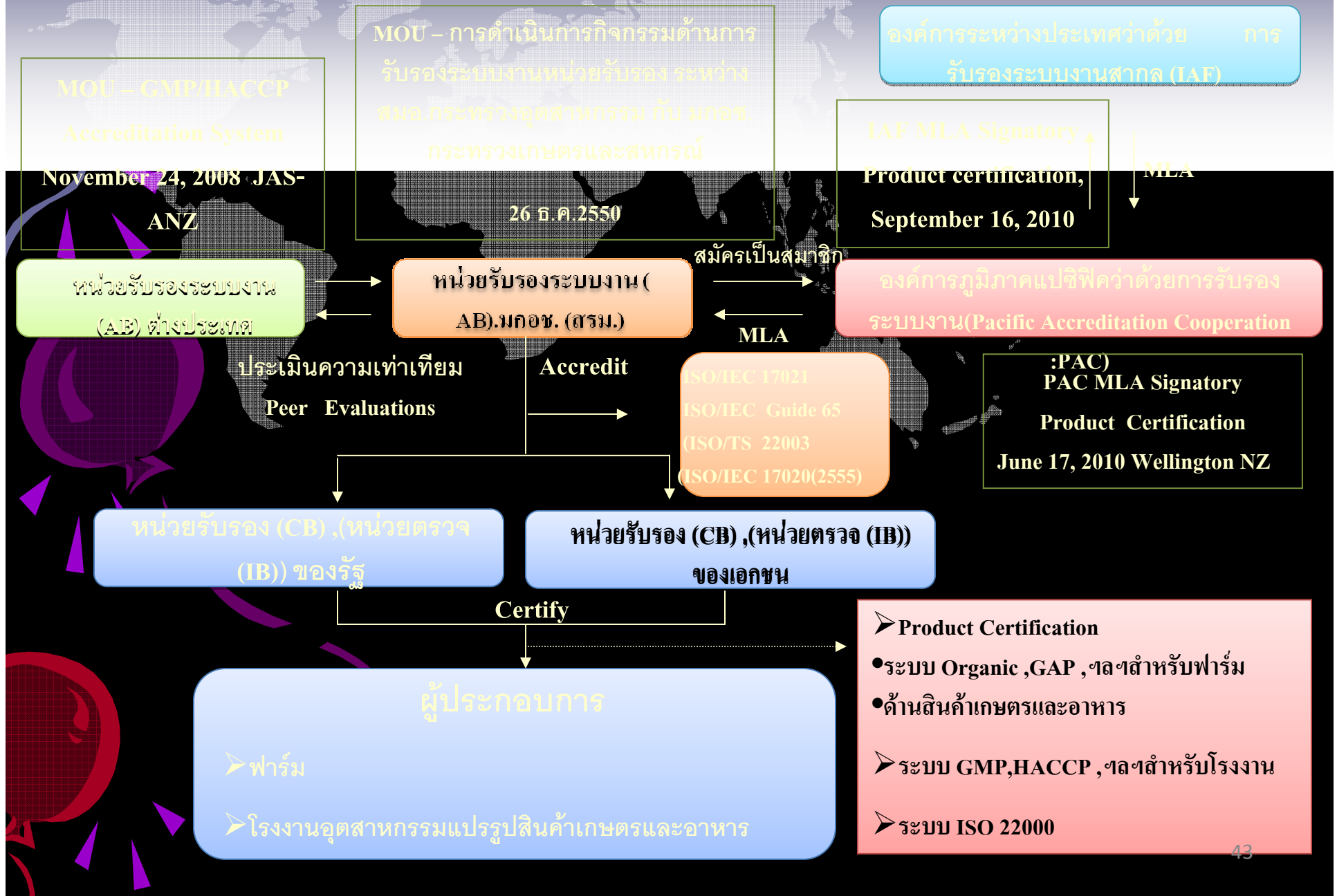
ภารกิจหลัก

- ❖ กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.)
- ❖ ทำหน้าที่ผู้ประสานงานของประเทศด้านทำหน้าที่ Contact Point ของประเทศไทย ร่วมกำหนดมาตรฐานระหว่างประเทศ กับองค์กรมาตรฐานระหว่างประเทศที่ WTO ยอมรับ (Codex/ OIE/ IPPC)
- ❖ การร่วมกำหนดมาตรฐานกลุ่มภูมิภาคอาเซียน ด้านสินค้าเกษตรและอาหาร





การดำเนินงานการเป็น หน่วยรับรองระบบงาน (AB) ด้านสินค้าเกษตรและอาหาร ของ มกอช.



การดำเนินงานกรณีเกิดประเด็นปัญหาด้านสินค้าเกษตรและอาหารกับประเทศคู่ค้า

