

แผนการปกป้องอาหารให้ปลอดภัยของสหรัฐอเมริกา

พฤศจิกายน 2550

เมื่อคราวที่แล้ว ผมได้นำเสนอเรื่องร่างกฎหมายอาหารนำเข้าที่ปลอดภัยของสหรัฐอเมริกา (Imported Food Safety) ซึ่งแสดงถึงความวิตกกังวลในความปลอดภัยของอาหารของสหรัฐฯ อันนำไปสู่การร่างกฎหมายจำนวนหลายฉบับเพื่อสร้างความเชื่อมั่นแก่อาหารนำเข้า เช่น Safe Food Act 2007, Food and Drug Import Safety Act 2007, Meat and Poultry Traceability and Safety Act 2007 และ Imported Food Safety Act 2007 เป็นต้น

ต่อมา ในช่วงต้นเดือนพฤศจิกายนที่ผ่านมา องค์การอาหารและยา (FDA) ของสหรัฐอเมริกาได้ประกาศแผนการปกป้องอาหารให้ปลอดภัย (Food Protection Plan) เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และสิ่งแปลกปลอมต่างๆ ในอาหารทั้งโดยเจตนาและไม่ได้ตั้งใจ โดยครอบคลุมทั้งสินค้าอาหารที่ผลิตภายในประเทศและอาหารนำเข้าจากต่างประเทศ

(รายละเอียดของแผนดูได้ที่ www.fda.gov)

ทั้งนี้ ปัจจุบัน FDA กำกับดูแลทั้งอาหารที่ผลิตภายในประเทศ และอาหารนำเข้า ซึ่งมีมูลค่าสูงถึง 417,000 ล้านดอลลาร์ และ 49,000 ล้านดอลลาร์ต่อปี ตามลำดับ โดยสหรัฐมีผู้ประกอบการด้านอาหารกว่า 136,000 ราย (เฉพาะผู้ผลิตและผู้แปรรูปมีจำนวนกว่า 44,000 ราย) มีห้างร้านที่จำหน่ายอาหาร 114,000 แห่ง

ส่วนการนำเข้าอาหาร สหรัฐทำการค้ากับกว่า 150 ประเทศ โดยนำเข้าผ่านท่าเรือกว่า 300 ท่า มีผู้ประกอบการต่างประเทศที่ขึ้นทะเบียนกับ FDA จำนวนกว่า 189,000 ราย (ผู้ประกอบการที่ต้องการส่งอาหารไปสหรัฐต้องขึ้นทะเบียนกับ FDA ตามกฎหมายป้องกันการก่อการร้ายทางชีวภาพของสหรัฐ – The Public Health Security and Bio-terrorism Preparedness and Response Act of 2002) สินค้าสำคัญที่สหรัฐนำเข้าในสัดส่วนมาก คือ อาหารทะเล ซึ่งนำเข้าถึง 75% ของปริมาณการบริโภค ผักและผลไม้ ก็นำเข้าถึง 60% ของปริมาณการบริโภค

ตามแผนการปกป้องอาหารให้ปลอดภัยนี้มียุทธศาสตร์ 4 ประการ ได้แก่ การเน้นความเสี่ยงของอาหารตลอดช่วงอายุ (Life Cycle) การมุ่งความเสี่ยงของอาหารให้มากที่สุด และการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่

สำหรับองค์ประกอบของแผนประกอบด้วยการป้องกัน (prevention) ด้วยการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรับผิดชอบมากขึ้น และ FDA จะให้การส่งเสริมผู้ประกอบการในการปรับปรุงการป้องกันอาหารให้ปลอดภัยตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการตลอดห่วงโซ่อาหาร รวมถึงภาครัฐและผู้ประกอบการในต่างประเทศด้วย องค์ประกอบที่ 2 คือ การแทรกแซง (intervention) ด้วยการวิเคราะห์ และตรวจสอบอาหารให้เกิดความปลอดภัยโดยใช้เทคโนโลยีใหม่ๆ เพื่อให้ระยะเวลาการวิเคราะห์ และตรวจสอบเป็นไปอย่างรวดเร็ว และองค์ประกอบสุดท้าย คือ การตอบสนอง (response) ด้วยการประสานระหว่างผู้ประกอบการกับผู้บริโภคอย่างใกล้ชิด

หนึ่งในปีนี้สหรัฐฯได้เริ่มดำเนินการเพื่อให้สินค้าต่างๆที่นำเข้ามีความปลอดภัยหลายโครงการ เช่น โครงการตรวจสอบอาหารทะเล (Seafood Inspection Program) โดยสหรัฐฯได้เข้าตรวจสอบและให้การรับรองโรงงานอาหารทะเลแปรรูป 7 แห่ง และจะดำเนินการเพิ่มอีก 12 แห่ง รวมทั้งจะดำเนินการในฮ่องกง และประเทศในเอเชียที่มีการส่งอาหารทะเลไปยังสหรัฐฯจำนวนมากด้วย

อีกโครงการหนึ่ง คือ การร่วมมือกับต่างประเทศและสร้างความสามารถ โดยสหรัฐฯได้ทำข้อตกลงสินค้าปลอดภัย (Safety Agreement) กับประเทศจีนเพื่อให้จีนดูแลสินค้าส่งออกให้มีความปลอดภัย ได้แก่ ของเล่นเด็ก ไฟแช็ค และอุปกรณ์ไฟฟ้า รวมถึงอุปกรณ์การแพทย์ ยานยนต์ อาหาร และยาที่มีความตกลงในลักษณะเดียวกัน

จากข้อมูลข้างต้นทำให้เกิดถึงมาตรการต่างๆที่ประเทศนำเข้าได้ประกาศและนำออกมาใช้กับสินค้าอาหารนำเข้า(อาจจะรวมสินค้าอื่นๆต่อไป)ในช่วงหลังนี้คือมาตรการการสืบย้อนกลับ (traceability)ซึ่งนับวันจะมีความสำคัญมากขึ้นเรื่อยๆเนื่องจากมาตรการนี้จะช่วยให้ผู้ผลิตและผู้นำเข้าซึ่งรวมถึงผู้บริโภคเกิดความมั่นใจได้ว่าสินค้านี้มีความปลอดภัยและหากมีปัญหาก็คงยังสามารถสืบค้นหาสาเหตุและสร้างมาตรการป้องกันได้ ขบวนการจัดทำระบบดังกล่าวจะประสบผลสำเร็จได้จึงประกอบด้วยเงื่อนไขหลักดังนี้คือ หนึ่ง ต้องมีการจัดการระบบการผลิตให้เชื่อมโยงกันตั้งแต่ผู้ผลิตวัตถุดิบจนถึงสินค้าสำเร็จรูป และสอง ต้องมีระบบจัดเก็บและจัดการข้อมูลซึ่งต้องใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วย

ผมจึงขอเสนอแนะให้ผู้ประกอบการต้องบริหารจัดการขบวนการผลิตให้เป็น “หมู่การผลิต” (Cluster) อย่างรวดเร็วและศึกษานำเทคโนโลยีที่เหมาะสมมาใช้ซึ่งกระทรวงที่เกี่ยวข้องเช่นกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯน่าจะมีบทบาทช่วยเหลือได้มาก

