ระบบแจ้งเตือน
ความปลอดภัยอาหาร และอาหารสัตว์ของไทย

Thailand Rapid Alert System for Food and Feed (THRASFF)

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

จัดทำโดย ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
โทร 0 2579 4986 โทรสาร 0 2579 8628
เดือนมิถุนายน 2564

ระบบแจ้งเตือน

ความปลอดภัยอาหาร และอาหารสัตว์ของไทย

Thailand Rapid Alert System for Food and Feed (THRASFF)

บทนำ

ความปลอดภัยของอาหารเป็นเรื่องที่มีความสำคัญระดับโลก เพราะนอกจากจะมีผลกระทบโดยตรงต่อสุขภาพและชีวิตความเป็นอยู่ของคนทั่วไปแล้ว ยังมีผลกระทบต่อสภาวะเศรษฐกิจและสังคมของหลายๆ ประเทศอีกด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อการค้าสินค้าเกษตรและอาหารจำต้องหยุดชะงักลงเนื่องมาจากปัญหาความปลอดภัยของอาหาร ด้วยเหตุนี้ หลายๆ ประเทศจึงได้พยายามที่จะค้นคิดวิธีการ หรือสร้างเครื่องมือและกลไกต่างๆ ขึ้นมาใช้ป้องกันหรือแก้ไขปัญหานี้ ซึ่งก็ประสบผลสำเร็จบ้างไม่สำเร็จบ้างแตกต่างกันไป ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ (Rapid Alert System for Food and Feed) ซึ่งจัดตั้งขึ้นโดยสหภาพยุโรปเมื่อปี พ.ศ. 2522 ได้รับการพิสูจน์แล้วว่าเป็นเครื่องมือที่มีประสิทธิภาพสูงและใช้ได้ผลเป็นอย่างดีสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบของสหภาพยุโรปที่จะใช้จัดการกับความเสี่ยงหรืออันตรายที่อาจเกิดกับผู้บริโภคที่มีต้นตอมาจากอาหารและอาหารสัตว์ โดยประเทศสมาชิกสหภาพยุโรปทั้งหมดรวมถึงสวิตเซอร์แลนด์ ไอซ์แลนด์ นอร์เวย์ และลิกเตนสไตน์ ซึ่งทั้ง 4 ประเทศหลังไม่ใช่สมาชิกสหภาพยุโรป ได้ร่วมกันเป็นเครือข่ายแจ้งเตือนเมื่อประเทศใดประเทศหนึ่งตรวจพบความเสี่ยงหรืออันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับผู้บริโภคที่มีต้นตอมาจากอาหารและอาหารสัตว์ ผลการดำเนินการที่ผ่านมานับว่าน่าประทับใจมาก โดยระบบดังกล่าวนี้ได้ช่วยป้องกันมิให้ภัยที่เกิดจากอาหารและอาหารสัตว์จำนวนมากหลุดรอดไปถึงผู้บริโภคของสหภาพยุโรปได้เป็นอย่างดี ความสำเร็จของระบบดังกล่าวได้ทำให้หลายๆ ประเทศและหลายภูมิภาคทั่วโลกมองเห็นประโยชน์และความสำคัญและพยายามที่จะจัดตั้งระบบลักษณะเดียวกันขึ้นมาใช้งาน

สารบัญ

ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของอาเซียน 4
(ASEAN Rapid Alert System for Food and Feed: ARASFF)

ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของไทย 6
(Thailand Rapid Alert System for Food and Feed: THRASFF)

ขั้นตอนการทำงานของระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหาร
และอาหารสัตว์ของไทย 8

- ข้อมูลรายการแจ้งเตือนในระบบ THRASFF 10
- อันดับอันตรายที่พบมากในสินค้านำเข้าประเทศไทย 13

กรณีเหตุการณ์ตัวอย่างกับสินค้าเกษตรและอาหารส่งออกของไทย 17

- เชื้อซาลโมเนลลากับสินค้าเกษตรและอาหารส่งออกของไทย 23

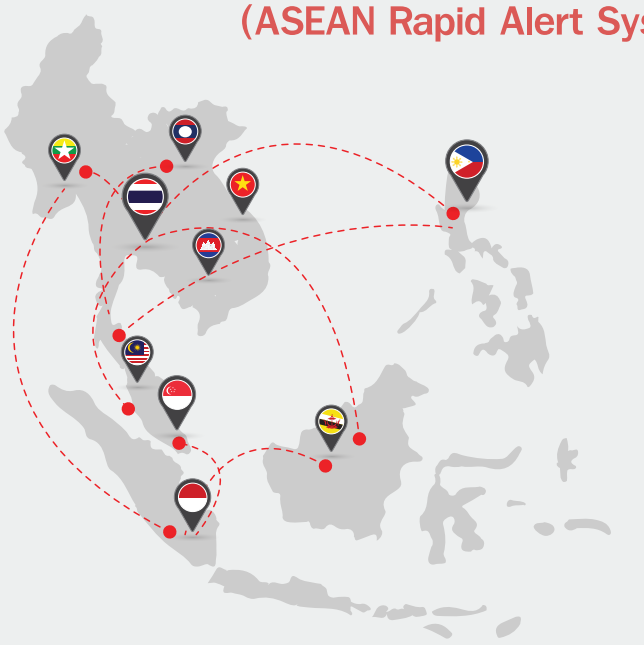
การใช้ประโยชน์จากข้อมูล 22

ภาคผนวก ก
การเข้าถึงข้อมูลการแจ้งเตือนสินค้านำเข้า

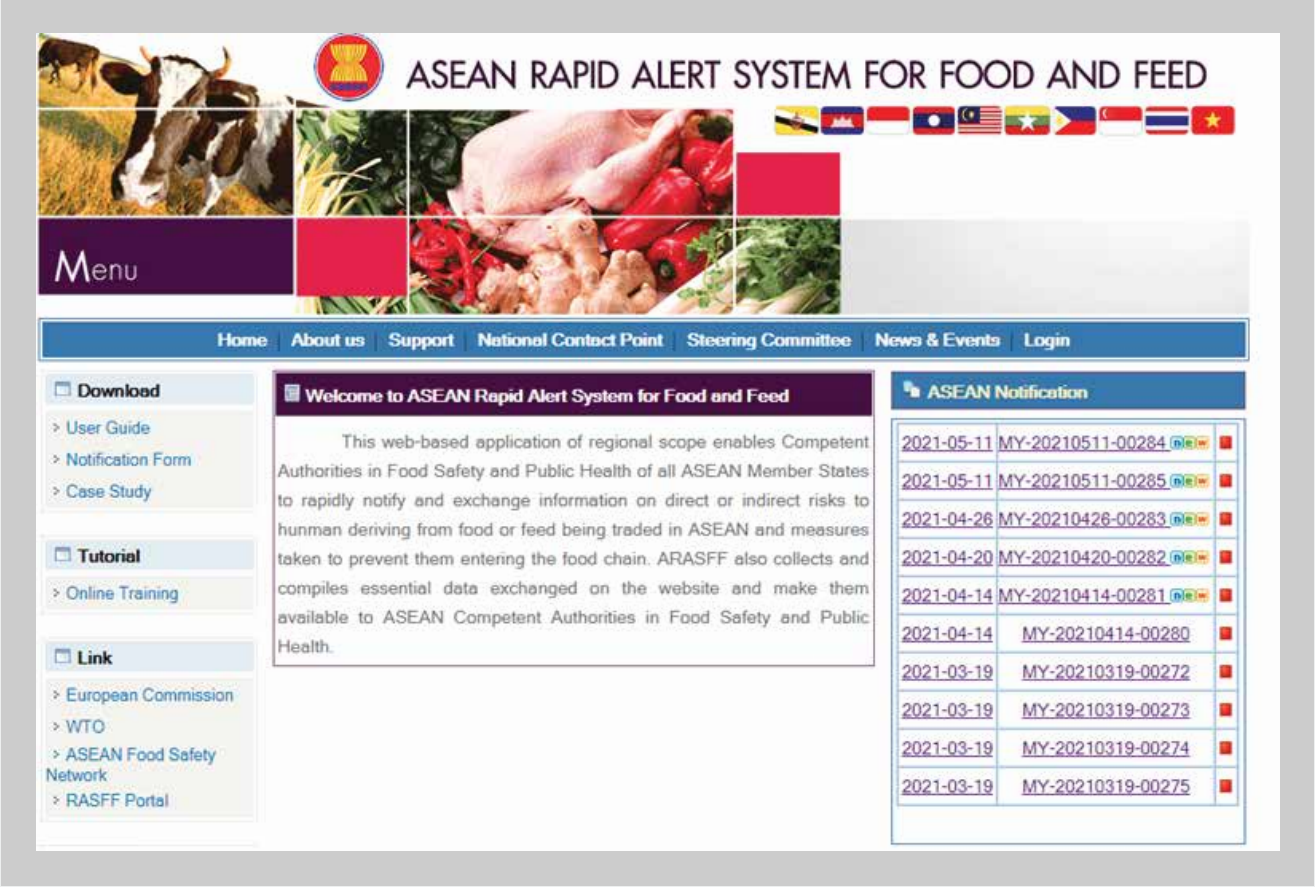
ภาคผนวก ข
แนวปฏิบัติของอาเซียนด้านการตามสอบอาหารและอาหารสัตว์
(ASEAN Guideline for Traceability for Food and Feed)

ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหาร และอาหารสัตว์ของอาเซียน

(ASEAN Rapid Alert System for Food and Feed: ARASFF)



ประเทศสมาชิกอาเซียนก็ได้มองเห็นประโยชน์และความสำคัญของระบบนี้ และได้ร่วมกันจัดตั้งระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของอาเซียน (ASEAN Rapid Alert System for Food and Feed) ขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2551 โดยมอบให้ประเทศไทยเป็นผู้ดำเนินการจัดตั้ง ในเบื้องต้นเป็นระบบแบบสมัครใจ (voluntary) มีสมาชิกเครือข่าย 4 ประเทศ ได้แก่ มาเลเซีย สิงคโปร์ ไทย และเวียดนาม ปัจจุบันระบบเป็นระบบแบบบังคับ (compulsory) มีประเทศสมาชิกอาเซียนทั้ง 10 ประเทศ ร่วมเป็นสมาชิกเครือข่าย ได้แก่ บรูไน กัมพูชา อินโดนีเซีย ลาว มาเลเซีย พม่า ฟิลิปปินส์ สิงคโปร์ ไทย และเวียดนาม มีประเทศไทยโดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เป็นผู้บริหารกลางทำหน้าที่ดูแลความปลอดภัยของข้อมูลในฐานข้อมูลของระบบ ตลอดจนปรับปรุงและแก้ไขวิธีการดำเนินงานให้ทันสมัยและเป็นมิตรกับผู้ใช้งานอยู่เสมอ ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของอาเซียนแลกเปลี่ยนเฉพาะข้อมูลการแจ้งเตือนความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหารที่นำเข้าของแต่ละประเทศสมาชิกเท่านั้น ดังภาพ ที่ 1



ภาพที่ 1 ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของอาเซียน

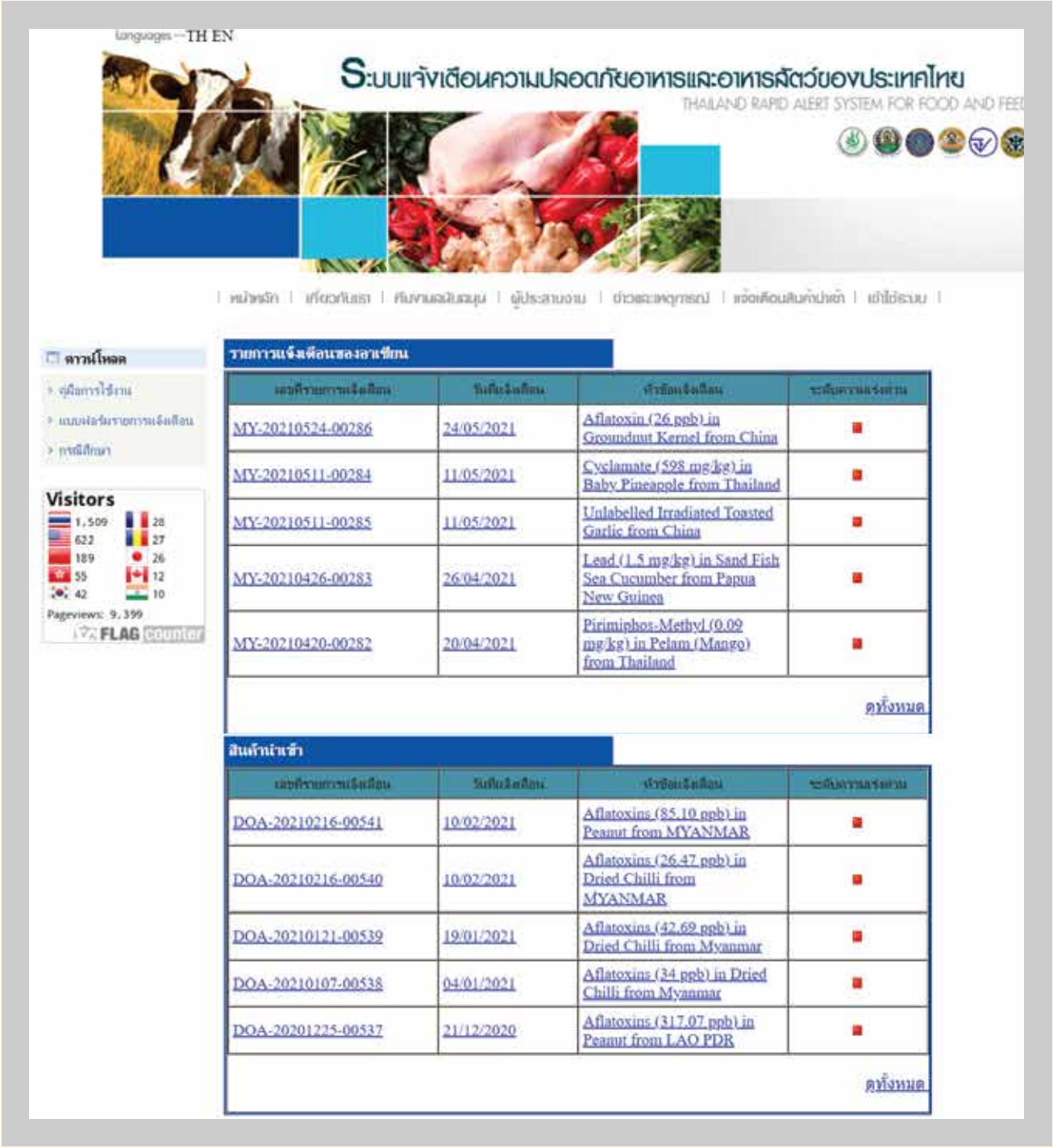
ทั้งนี้ ประเทศสมาชิกอาเซียน ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการจัดตั้งระบบตามสอบสินค้า เพื่อช่วยให้ผู้ผลิตสามารถติดตามลำดับเหตุการณ์ของสินค้า ตั้งแต่การผลิตในแปลง การแปรรูป และการจำหน่าย และในกรณีเกิดปัญหาที่เกี่ยวข้องกับอันตรายต่อผู้บริโภค ก็สามารถตามสอบย้อนกลับไปยังเส้นทางของสินค้านั้นๆ ได้ สามารถผู้ผลิตสามารถเรียกคืนสินค้าได้อย่างถูกต้อง รวดเร็ว ทันท่วงที และระบบนี้ก็จะช่วยให้ภาครัฐสามารถกำหนดแนวทางในการกำกับดูแลอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลอีกด้วย จากความสำคัญของการตามสอบสินค้าดังกล่าว ประเทศสมาชิกอาเซียนจึงได้ร่วมกันจัดทำแนวปฏิบัติของอาเซียนด้านการตามสอบอาหารและอาหารสัตว์ (ASEAN Guideline for Traceability for Food and Feed) ขึ้นมา เพื่อเป็นแนวทางในการจัดตั้งระบบตามสอบสินค้าในระดับประเทศ เพื่อปกป้องผู้บริโภคภายในประเทศ ซึ่งขณะนี้เอกสารดังกล่าวได้รับความเห็นชอบจากการประชุมระดับเจ้าหน้าที่อาวุโสของการประชุมรัฐมนตรีอาเซียนด้านการเกษตรและป่าไม้ (SOM – AMAF) เรียบร้อยแล้ว เมื่อเดือนกุมภาพันธ์ 2564 รายละเอียดในภาคผนวก ข

ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหาร และอาหารสัตว์ของไทย

(Thailand Rapid Alert System for Food and Feed: THRASFF)

ในปี พ.ศ. 2554 สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ได้พัฒนาระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของไทย (THRASFF) ขึ้น เพื่อใช้เป็นเครื่องมือสำหรับแลกเปลี่ยนข้อมูลความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ระหว่างหน่วยงานเครือข่ายภายในประเทศเมื่อตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้าเกษตร อาหาร และอาหารสัตว์ที่นำเข้า/ส่งออก รวมถึงสินค้าที่บริโภคอยู่ภายในประเทศ โดยแจ้งเตือนในระบบผ่านทางเจ้าหน้าที่ผู้ประสานงานของแต่ละหน่วยงาน (Agency Contact Point) ทั้งนี้ เพื่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะได้รับทราบข้อมูลและดำเนินการควบคุมหรือบริหารจัดการเกี่ยวกับปัญหาความไม่ปลอดภัยในสินค้าเหล่านั้นได้อย่างทันท่วงที โดยได้นำต้นแบบมาจากระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของอาเซียน (ASEAN Rapid Alert System for Food and Feed : ARASFF) มาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับกรอบการดำนินงานด้านความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของหน่วยงานในประเทศไทย ซึ่งจะช่วยปกป้องคุ้มครองผู้บริโภคภายในประเทศให้พ้นจากอันตรายจากการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัยได้ ข้อแตกต่างที่สำคัญระหว่างระบบของอาเซียนกับระบบของไทย คือ ระบบของอาเซียนแลกเปลี่ยนข้อมูลแต่เฉพาะสินค้านำเข้าที่ตรวจพบว่ามีปัญหาของแต่ละประเทศสมาชิก แต่ระบบของไทยครอบคลุมสินค้านำเข้า ส่งออก และที่มีจำหน่ายอยู่ในประเทศ การแลกเปลี่ยนข้อมูลของทั้งสองระบบเป็นแบบ real time, on line, web-based โดยทันทีที่สมาชิกเครือข่ายรายใดรายหนึ่งส่งข้อมูลขึ้นเว็บของระบบ สมาชิกทั้งหมดของเครือข่ายจะสามารถเข้าถึงข้อมูลนี้ทันที ดังภาพที่ 2

นอกจากนี้ ระบบ THRASFF ยังมีการเผยแพร่ข้อมูลการแจ้งเตือนสินค้านำเข้าแก่ผู้สนใจ เพื่อจะได้รับทราบถึงสถานการณ์ของสินค้าที่นำเข้าประเทศไทยที่ไม่เป็นไปตามกฎหมายสำหรับควบคุม กำกับดูแลการนำเข้า สินค้า โดยการเข้าถึงข้อมูลดังกล่าว สามารถดูรายละเอียดในภาคผนวก ก



ภาพที่ 2 ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของไทย

ขั้นตอนการทำงาน
ของระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของไทย

ขั้นตอนการทำงานของระบบ THRASFF เริ่มต้นจากการที่เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจที่ด่านนำเข้า/ส่งออก หรือ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมสินค้าภายในประเทศตรวจพบสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐานความปลอดภัยจะเริ่มสร้างรายการแจ้งเตือนโดยกรอกข้อมูลลงในแม่แบบ (template) ของ THRASFF ซึ่งมีอยู่ทั้งหมด 72 รายการ จัดเป็นหมวดหมู่เพื่อให้สะดวกต่อการกรอกและการนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ใช้ประกอบการติดตามและสอบย้อน (track and trace) สินค้าที่มีปัญหา ข้อมูลที่สำคัญ เช่น ข้อมูลเกี่ยวกับตัวสินค้า อันตรายที่ตรวจพบ วิธีการตรวจวิเคราะห์ล็อตการผลิต ผู้ผลิต ผู้ส่งออก ผู้นำเข้า สถานะการกระจายของสินค้า รวมถึงมาตรการที่เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบได้ปฏิบัติไปแล้ว เป็นต้น เมื่อเสร็จแล้วจะส่งต่อไปยังผู้ประสานงานหน่วยงาน เพื่อประเมินรายการแจ้งเตือนก่อนนำเสนอบนระบบ THRASFF โดยการประเมินสถานะรายการแจ้งเตือน แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ

Alert

เป็นการแจ้งข้อมูลความผิดปกติของสินค้าแบบเร่งด่วน โดยการตรวจพบความผิดปกติส่วนใหญ่เป็นของสินค้าที่อยู่ระหว่างการจำหน่ายในตลาด (Market Control) ซึ่งความผิดปกติดังกล่าวอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงและอันตรายต่อมนุษย์และสัตว์ได้ โดยเจ้าหน้าที่ต้องรีบดำเนินการกำจัดหรือหยุดยั้งความเสี่ยงดังกล่าวทันที

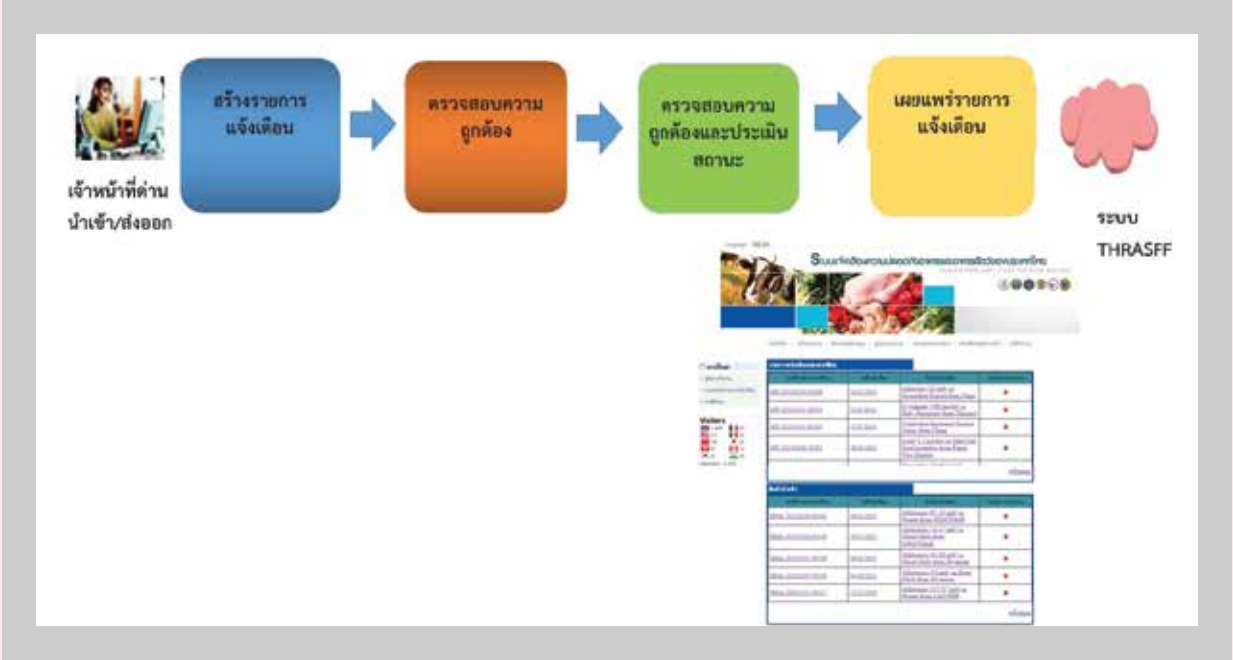
Information

เป็นการแจ้งข้อมูลความผิดปกติที่ไม่เร่งด่วน การตรวจพบเมื่อสินค้าไม่ได้อยู่ในตลาด เช่น สินค้าบริโภคหมดไปแล้ว หรืออยู่ระหว่างการกักเพื่อตรวจวิเคราะห์ที่ด่านพรมแดน สามารถควบคุมความเสี่ยงไว้ได้ แต่ต้องการแจ้งข้อมูลเข้าสู่ระบบ THRASFF เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการตรวจสอบชนิดความเสี่ยงเดียวกันที่อยู่ในตลาดของประเทศและเผยแพร่ให้สมาชิกเครือข่ายได้ทราบ เพื่อป้องกันหรือดำเนินการใช้มาตรการที่จำเป็นและเหมาะสมต่อไป

News

เป็นการแจ้งข่าวสารทั่วไปที่ไม่สามารถจัดอยู่ในประเภท Alert Notifications และ Information Notifications แต่เป็นข้อมูลที่น่าสนใจ ซึ่งหน่วยงานตรวจสอบควบคุมของสมาชิกในเครือข่าย THRASFF ควรทราบ เช่น วิธีการสุ่มตรวจ วิธีการตรวจวิเคราะห์ วิธีการสังเกตความผิดปกติของสินค้า เป็นต้น

จากนั้น เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานอื่นๆ ที่เป็นสมาชิกเครือข่ายก็จะรับทราบและสามารถเข้าถึงข้อมูลที่ปรากฏอยู่ในการแจ้งเตือนได้ ภาพขั้นตอนการทำงานของระบบ ดังภาพ ที่ 3



ภาพที่ 3 ขั้นตอนการทำงานของระบบ

นอกจากนี้ระบบยังมีช่องทางให้หน่วยงานสมาชิกเครือข่ายสามารถเพิ่มเติมข้อมูล กรณีที่หน่วยงานได้ตรวจพบปัญหาเดียวกัน หรืออาจนำข้อมูลจากการแจ้งเตือนไปใช้ประโยชน์ในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป การแจ้งเตือนในระบบ THRASFF ผู้ประสานงานเครือข่ายระดับประเทศ (National Contact Point) คือ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ จะประเมินว่าสมควรที่จะนำเข้าสู่ระบบอาเซียนด้วยหรือไม่และจะดำเนินการตามความเหมาะสมต่อไป ปัจจุบันระบบ THRASFF มีหน่วยงานที่เป็นสมาชิกเครือข่าย 7 หน่วยงาน ได้แก่ กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ กรมการข้าว สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยมีสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติเป็นผู้ประสานงานการดำเนินงานของระบบ

ข้อมูลรายการแจ้งเตือนในระบบ THRASFF

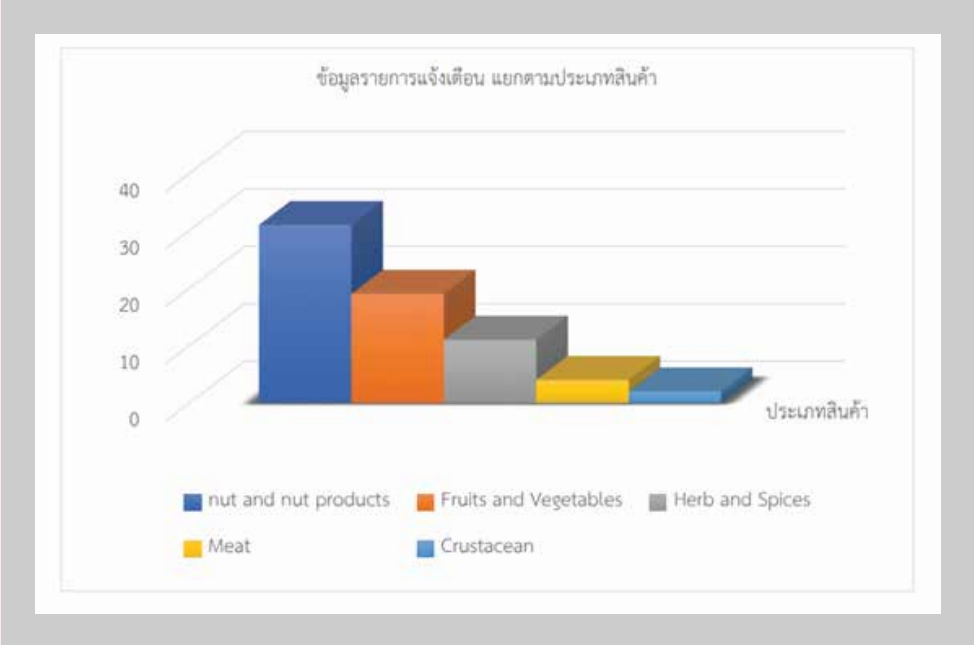
ดังที่ได้กล่าวไว้ในตอนต้นว่า ระบบ THRASFF จัดตั้งขึ้น เมื่อ พ.ศ. 2554 เพื่อให้หน่วยงานสมาชิกเครือข่าย ทั้ง 7 หน่วยงาน ใช้เป็นเครื่องมือในการรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ เมื่อตรวจพบความไม่ปลอดภัยในสินค้า เกษตร อาหาร และอาหารสัตว์ ที่นำเข้า/ส่งออก สามารถสรุปข้อมูลรายการแจ้งเตือนในระบบ THRASFF ตั้งแต่ พ.ศ. 2554 - 2564 ดังนี้

ข้อมูลรายการแจ้งเตือนสินค้านำเข้า

ข้อมูลรายการแจ้งเตือนสินค้านำเข้า เป็นข้อมูลการแจ้งเตือนเมื่อหน่วยงานสมาชิกเครือข่ายของไทยได้มีการตรวจพบสินค้าเกษตร อาหาร และอาหารสัตว์ นำเข้าที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายสำหรับควบคุมกำกับดูแลการนำเข้า เช่น พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และพระราชบัญญัติสินค้าเกษตรและอาหาร พ.ศ. 2551 และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยสามารถสรุปข้อมูลรายการแจ้งเตือนสินค้านำเข้า ดังภาพที่ 4

ภาพที่ 4 แสดงข้อมูลรายการแจ้งเตือนสินค้านำเข้า แยกตามประเภทการแจ้งเตือน

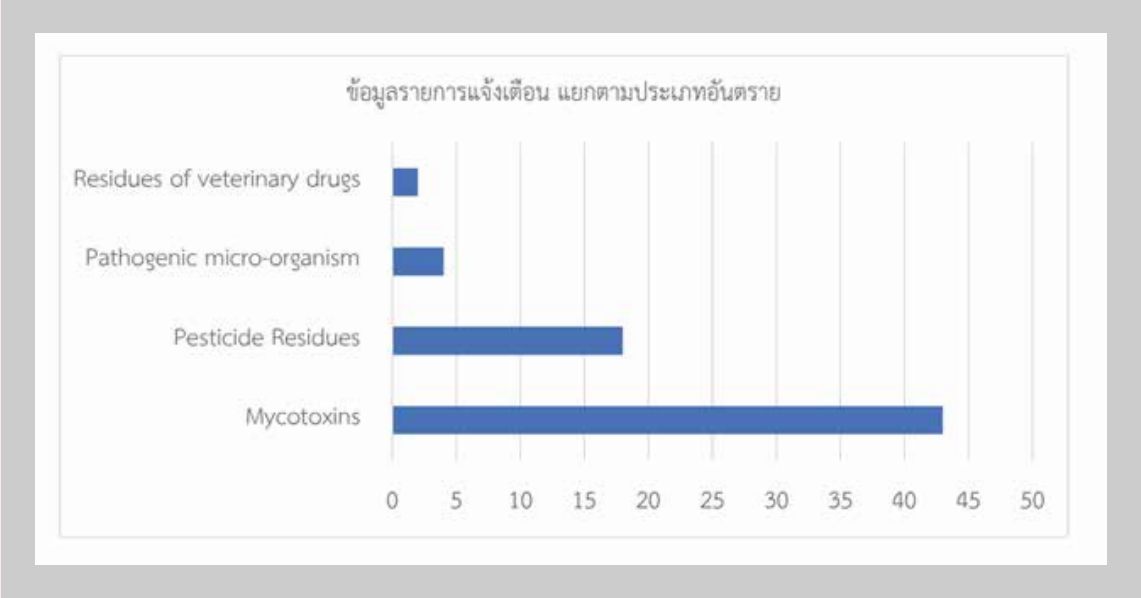
เมื่อนำข้อมูลปัญหาของสินค้านำเข้าที่อยู่ในระบบของ THRASFF มาวิเคราะห์ โดยแยกตามรายประเภทสินค้าจะปรากฏ ดังภาพที่ 5



ภาพที่ 5 แสดงข้อมูลรายการแจ้งเตือนสินค้านำเข้า แยกตามประเภทสินค้า

จากภาพที่ 5 จะเห็นว่าสินค้านำเข้าที่ถูกตรวจพบว่าไม่ปลอดภัยมากที่สุด คือ สินค้าประเภทถั่วและผลิตภัณฑ์จากถั่ว รองลงมาคือ ผักและผลไม้สด ตามลำดับ

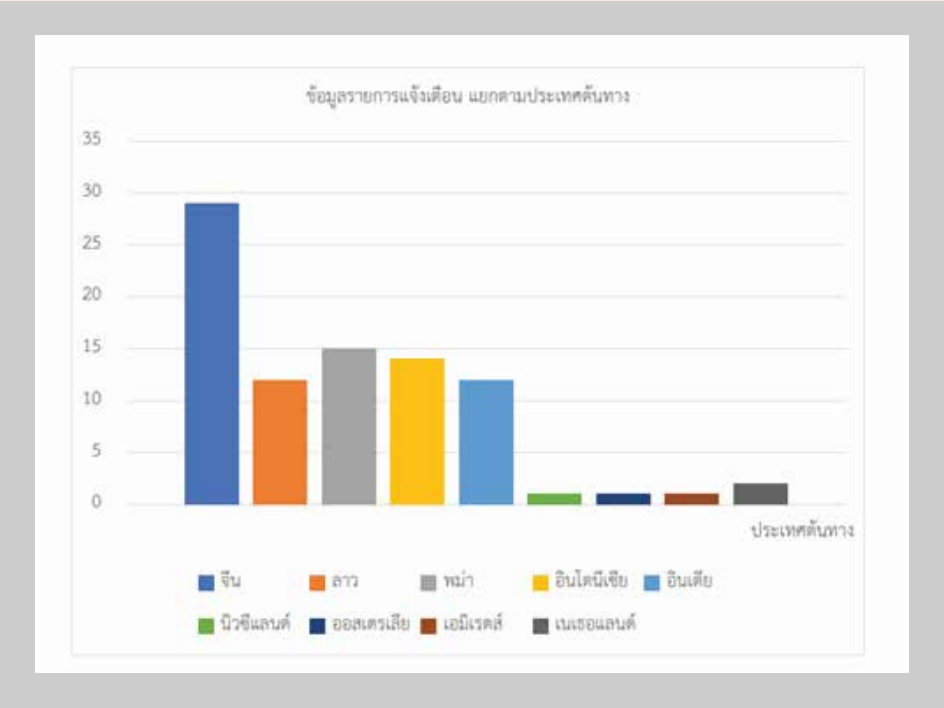
เมื่อนำข้อมูลปัญหาของสินค้านำเข้าที่อยู่ในระบบของ THRASFF มาวิเคราะห์ โดยแยกตามประเภทอันตรายจะปรากฏ ดังภาพที่ 6



ภาพที่ 6 แสดงข้อมูลรายการแจ้งเตือนสินค้านำเข้า แยกตามประเภทอันตราย

จากภาพที่ 6 จะเห็นว่าประเภทอันตรายที่ถูกตรวจพบในสินค้านำเข้ามากที่สุด คือ สารพิษจากเชื้อรา (Mycotoxcins) รองลงมาคือ สารตกค้าง (Pesticide Residues) ตามลำดับ

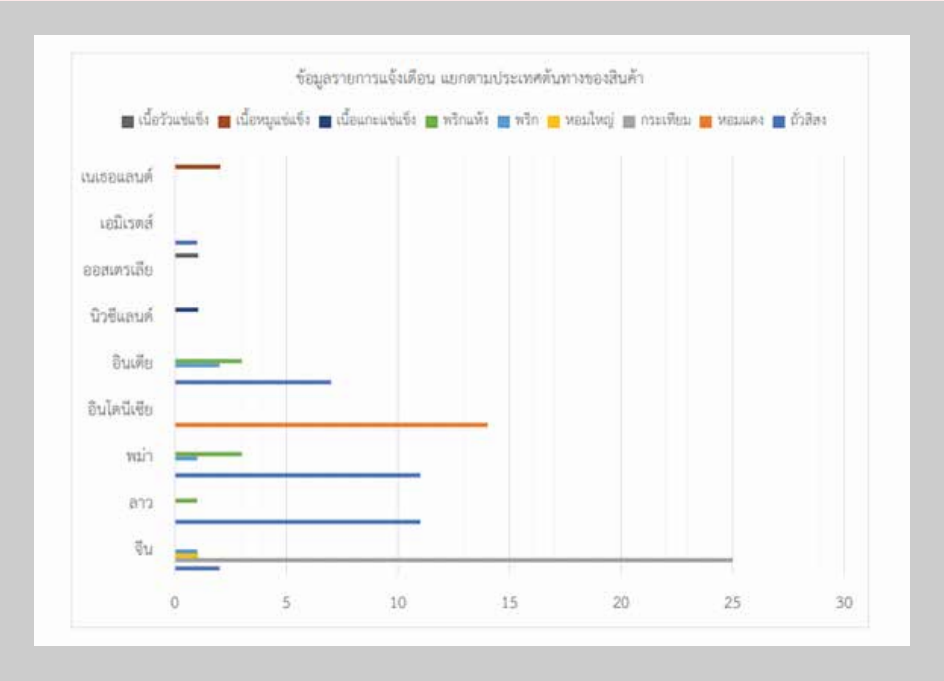
เมื่อนำข้อมูลปัญหาของสินค้านำเข้าที่อยู่ในระบบของ THRASFF มาวิเคราะห์ โดยแยกตามประเทศต้นทางของสินค้าจะปรากฏ ดังภาพที่ 7



ภาพที่ 7 แสดงข้อมูลรายการแจ้งเตือนสินค้านำเข้า แยกตามประเทศต้นทางของสินค้า

จากภาพที่ 7 จะเห็นว่าสินค้าที่นำเข้าจากประเทศจีนถูกตรวจพบว่าไม่ปลอดภัยมากที่สุด รองลงมาคือ สินค้านำเข้าจากประเทศพม่า อินโดนีเซีย และลาว ตามลำดับ

เมื่อนำข้อมูลปัญหาของสินค้านำเข้าที่อยู่ในระบบของ THRASFF มาวิเคราะห์ โดยแยกตามประเทศต้นทางของสินค้าจะปรากฏ ดังภาพที่ 8



ภาพที่ 8 แสดงข้อมูลรายการแจ้งเตือนสินค้านำเข้า แยกตามประเทศต้นทางของสินค้า

จากภาพที่ 8 จะเห็นว่าสินค้าที่นำเข้าจากประเทศจีนถูกตรวจพบว่าไม่ปลอดภัยมากที่สุด คือ กระเทียม และสินค้านำเข้าจากประเทศอินโดนีเซียมากที่สุด คือ หอมแดง และสินค้าที่นำเข้าจากประเทศพม่า และลาว คือ ถั่วลิสง

เมื่อนำข้อมูลจากภาพที่ 5 6 และ 7 มาวิเคราะห์รวมกันแล้ว จะเห็นได้ว่าสินค้านำเข้าที่ต้องจับตามองอย่างระมัดระวังมากที่สุด คือ กระเทียม จากประเทศจีน ซึ่งพบสารตกค้าง (Pesticide Residues) หลายชนิดสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด รองลงมาคือ หอมแดง จากประเทศอินโดนีเซีย ซึ่งพบสารตกค้าง (Pesticide Residues) หลายชนิดสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดเช่นกัน และถั่วลิสง จากประเทศพม่า และลาว ซึ่งพบสารพิษจากเชื้อรา (Mycotoxins) ตามลำดับ

อันดับอันตรายที่พบมากในสินค้านำเข้าประเทศไทย

▶ สารพิษจากเชื้อรา (Mycotoxins)

สินค้าที่นำเข้าประเทศไทย ที่ตรวจพบสารพิษจากเชื้อรา (Mycotoxins) จำนวน 43 ครั้ง สารพิษจากเชื้อรา (Mycotoxin) เป็นสารพิษธรรมชาติที่สร้างโดยเชื้อรา โดยการปนเปื้อนจากเชื้อราสามารถเกิดขึ้นได้ตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิต ตั้งแต่การเพาะปลูก การเก็บเกี่ยว การเก็บรักษา และการนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูปเป็นอาหาร หากผู้บริโภคได้รับสารพิษจากเชื้อราเข้าไปจะทำให้เกิดอาการเป็นพิษ (Mycotoxicosis) จากข้อมูลในระบบ THRASFF จะเห็นได้ว่าสินค้าที่นำเข้าจากประเทศต้นทาง ที่ตรวจพบสารพิษจากเชื้อรา (Mycotoxins) มีดังนี้

ถั่วลิสง

- จากประเทศลาว จำนวน 11 ครั้ง
- จากประเทศพม่า จำนวน 11 ครั้ง
- จากประเทศจีน จำนวน 2 ครั้ง
- จากประเทศอินเดีย จำนวน 7 ครั้ง
- จากประเทศเอมิเรตส์ จำนวน 1 ครั้ง

พริก

- จากประเทศพม่า จำนวน 1 ครั้ง
- จากประเทศอินเดีย จำนวน 2 ครั้ง
- จากประเทศจีน จำนวน 1 ครั้ง

พริกแห้ง

- จากประเทศลาว จำนวน 1 ครั้ง
- จากประเทศพม่า จำนวน 3 ครั้ง
- จากประเทศอินเดีย จำนวน 3 ครั้ง

▶ สารตกค้าง (Pesticide Residues)

สินค้าที่นำเข้าประเทศไทย ที่ตรวจพบสารตกค้าง (Pesticide Residues) จำนวน 40 ครั้ง สารตกค้าง (Pesticide Residues)[1] คือ สารตกค้างในสินค้าเกษตรที่เกิดจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร และให้หมายความรวมถึงกลุ่มอนุพันธ์ของวัตถุอันตรายทางการเกษตรนั้น ได้แก่ สารจากกระบวนการเปลี่ยนแปลง (conversion) จากข้อมูลในระบบ THRASFF จะเห็นได้ว่าสินค้าที่นำเข้าจากประเทศต้นทาง ที่ตรวจพบสารตกค้าง (Pesticide Residues) มีดังนี้

หอมแดง

จากประเทศอินโดนีเซีย
จำนวน 14 ครั้ง

กระเทียม

จากประเทศจีน
จำนวน 25 ครั้ง

หอมใหญ่

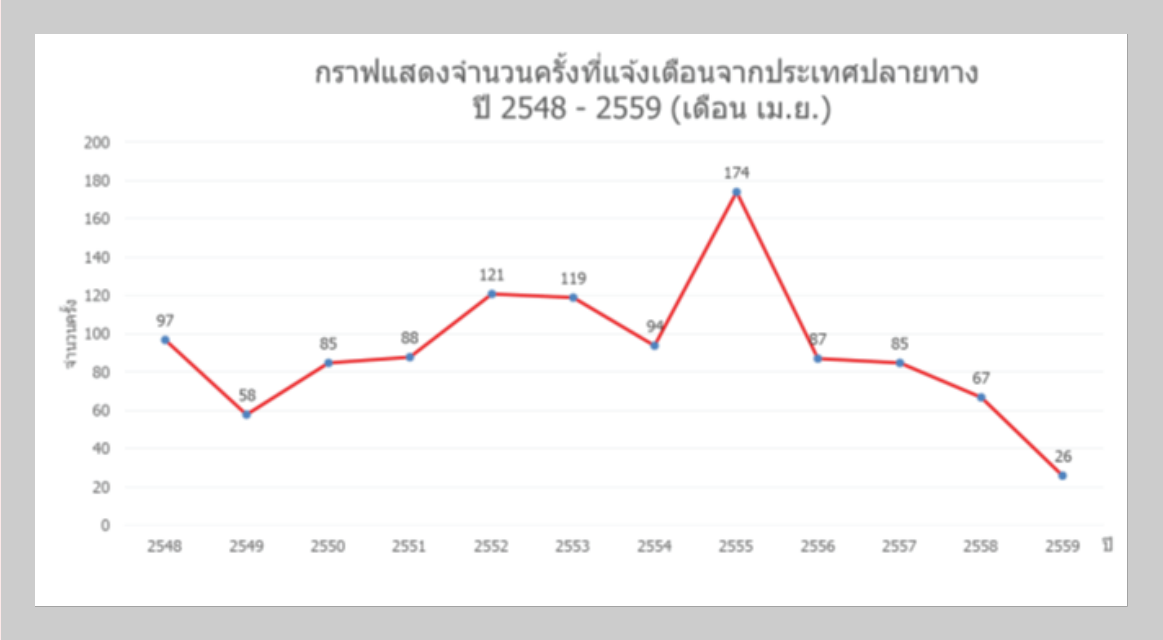
จากประเทศจีน
จำนวน 1 ครั้ง

ข้อมูลรายการแจ้งเตือนสินค้าส่งออก

ดังที่ได้กล่าวไว้แล้วในตอนต้น ระบบนี้จัดตั้งมาเพื่อใช้เป็นเครื่องมือสำหรับการจัดการความเสี่ยงหรือจัดการกับอันตรายที่อาจติดมากับสินค้าเกษตร อาหาร และอาหารสัตว์ โดยผ่านการแจ้งเตือนของหน่วยงานแรกที่ตรวจพบอันตรายดังกล่าวไปยังหน่วยงานอื่นๆ ในเครือข่าย ซึ่งถ้าสินค้าที่มีปัญหามีความเกี่ยวข้องกับหน่วยงานอื่นๆ ด้วย หน่วยงานนั้นๆ ก็จะได้รับทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไปอย่างทันท่วงที

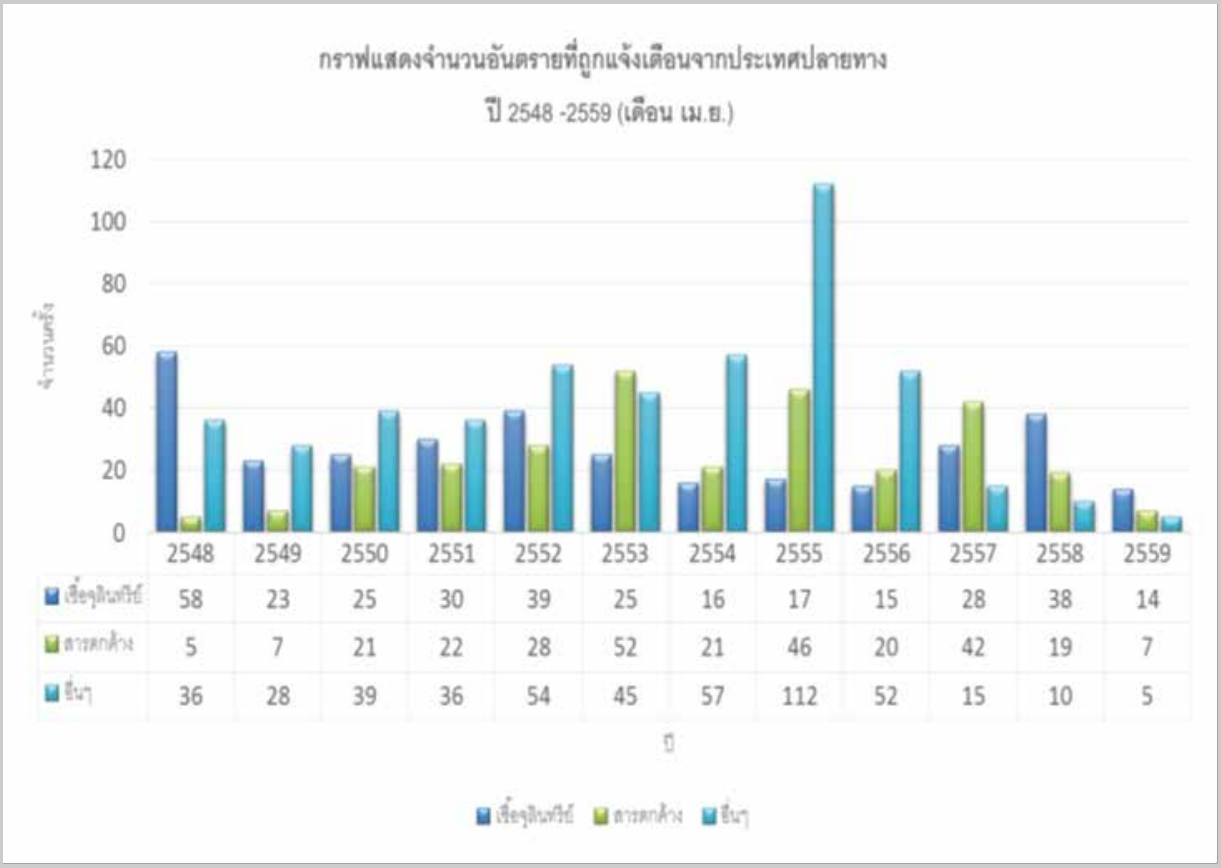
นอกจากจะใช้ระบบนี้เป็นเครื่องมือในการจัดการความเสี่ยงแล้วยังใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสารความเสี่ยงไปพร้อมๆ กันด้วย แต่ที่สำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากันคือการใช้ประโยชน์จากข้อมูลที่มีอยู่ในฐานข้อมูลของระบบ เนื่องจากระบบ THRASFF เก็บข้อมูลปัญหาความปลอดภัยสินค้าเกษตร อาหาร และอาหารสัตว์จากการตรวจที่ด่านนำเข้า/ส่งออก การตรวจสินค้าก่อนส่งออก การตรวจสินค้าที่ผลิตภายในประเทศ และการแจ้งเตือนจากประเทศปลายทาง ข้อมูลทั้งหมด ถ้ามีครบถ้วนสมบูรณ์ จะบ่งชี้ถึงสถานภาพความปลอดภัยของสินค้าเกษตร อาหาร และอาหารสัตว์ของประเทศได้เป็นอย่างดี แต่ถึงแม้ว่าจะมีเพียงข้อมูลบางส่วน หน่วยงานก็สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้เช่นกัน ตัวอย่างเช่น ข้อมูลการแจ้งเตือนจากประเทศปลายทางหรืออีกนัยหนึ่งปัญหาสินค้าส่งออก ดังภาพที่ 9 และ 10 แสดงว่าในช่วงเวลา 11 ปี ระหว่าง ปี พ.ศ. 2548 - 2559 สินค้าเกษตรและอาหารที่ส่งออกจากประเทศไทยมีปัญหาอะไรบ้าง

[1] ความหมายของ Pesticide Residues เป็นไปตามความหมายที่ Codex กำหนดไว้



ภาพที่ 9 จำนวนครั้งของการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้าสินค้าเกษตร
และอาหารจากประเทศไทย ระหว่าง พ.ศ. 2548 - 2559

ข้อมูลระหว่าง พ.ศ. 2554 – 2559 เป็นข้อมูลจากระบบ THRASFF



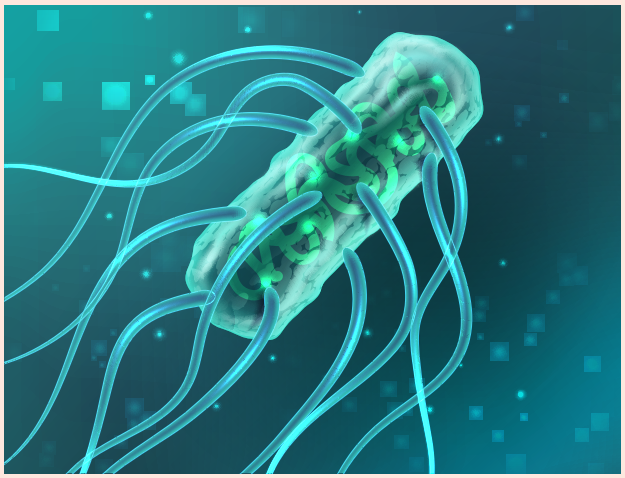
ภาพที่ 10 จำนวนและประเภทของอันตรายที่ประเทศผู้นำเข้าสินค้าเกษตรและอาหาร
จากประเทศไทยตรวจพบและแจ้งเตือนระหว่าง พ.ศ. 2548 - 2559

ข้อมูลระหว่าง พ.ศ. 2554 - 2559 เป็นข้อมูลจากระบบ THRASFF

ซึ่งจะเห็นได้ว่าปีที่สินค้าส่งออกของไทยมีปัญหามากที่สุด คือ ปี 2555 และปัญหาส่วนใหญ่เป็นปัญหาการตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ต้องห้าม เช่น ตรวจพบเชื้อซาลโมเนลลาในผักและผลไม้สดและเนื้อไก่ และตรวจพบเชื้อวิบริโอในอาหารทะเลแช่แข็งหรือตรวจพบเชื้ออีโคไลปริมาณมากเกินกำหนดในสินค้าที่กล่าวมาข้างต้น และการตรวจพบการตกค้างของผลิตภัณฑ์อารักขาพืชต้องห้ามหรือพบในระดับสูงกว่าระดับที่ประเทศนำเข้าอนุญาต ทั้งนี้ยังไม่รวมถึงปัญหาอื่นๆ อีก เช่น ปัญหาทางด้านสิ่งปนเปื้อนและความไม่สมบูรณ์ของเอกสารประกอบการนำเข้า ซึ่งในปัจจุบันปัญหาเหล่านี้ก็ยังคงเป็นปัญหาใหญ่ของสินค้าเกษตรและอาหารส่งออกของประเทศไทยอยู่ โดยในปี 2562 มีการแจ้งเตือนจากประเทศคู่ค้า 39 ครั้ง และในปี 2563 จำนวน 54 ครั้ง ข้อมูลเหล่านี้สอดคล้องกับข้อมูลการตรวจสินค้าก่อนส่งออก ซึ่งพบว่าปัญหาที่ตรวจพบอยู่ในกลุ่มเดียวกัน และถึงแม้สินค้าที่ตรวจพบปัญหาจะไม่ได้รับอนุญาตให้ส่งออก แต่ก็ยังมีบางส่วนที่หลุดรอดออกไปถึงประเทศปลายทาง เมื่อนำข้อมูลชุดนี้มาวิเคราะห์จะพบว่าสะท้อนให้เห็นถึงสถานภาพปัจจุบันของปัญหาความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหารของไทยโดยรวมได้เป็นอย่างดี กล่าวคือปัญหาหลักในสินค้าผักและผลไม้สด คือ การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์และการตกค้างของผลิตภัณฑ์อารักขาพืช ซึ่งบางชนิดแม้ทางราชการได้ประกาศห้ามใช้ไปแล้วแต่ก็ยังตรวจพบการตกค้างอยู่ นั้นหมายความได้เพียงอย่างเดียวว่ายังมีการใช้สารชนิดดังกล่าวอยู่ในประเทศ อันเป็นเรื่องที่น่ากังวลอย่างยิ่งเพราะชี้ชัดว่าปัญหายังไม่ได้รับการแก้ไขอย่างเป็นรูปธรรมแต่อย่างใด

กรณีตัวอย่างเชื้อซาลโมเนลลา กับสินค้าเกษตรและอาหารส่งออกของไทย

เชื้อซาลโมเนลลากับสินค้าเกษตรและอาหารส่งออกของไทย



เชื้อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษมีอยู่ประมาณ 20 ชนิด/กลุ่ม ซาลโมเนลลา (Salmonella spp.) เป็นเชื้อแบคทีเรียกลุ่มหนึ่งใน 4 กลุ่ม กับอีกสองชนิด ที่พบว่าเป็นสาเหตุสำคัญของโรคอาหารเป็นพิษ เชื้อแบคทีเรียอีก 3 กลุ่ม ได้แก่ Campylobacter spp Clostridium spp และ Vibrio spp ซึ่งที่เรียกว่ากลุ่มก็เพราะมีสมาชิกหลายชนิด (species) และหลายสายพันธุ์ (strain/pathovar) ส่วนอีกสองชนิดที่สำคัญ ได้แก่ Escherichia coli และ Listeria monocytogenes เชื้อเหล่านี้ทำให้เกิดอาการป่วยที่มีอาการหนักเบาแตกต่างกันไปจนถึงขั้นเสียชีวิต ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดและสายพันธุ์ของเชื้อและภูมิต้านทานของผู้ป่วย เช่น เชื้อ Salmonella enterica serovar Typhi ซึ่งทำให้เกิดโรคไข้รากสาดน้อย หรือที่เรียกกันทั่วไปว่าไทฟอยด์เป็นอันตรายอย่างยิ่งถึงขั้นทำให้ผู้ป่วยเสียชีวิตหากไม่ได้รับการรักษาทันท่วงที ประมาณว่าประเทศไทยมีผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษไม่ต่ำกว่าปีละ 100,000 คน

การแพร่ระบาดของเชื้อเหล่านี้เกิดขึ้นค่อนข้างบ่อยและบางครั้งเป็นข่าวโด่งดังไปทั่วโลก เช่น ข่าวการระบาดของอหิวาตกโรคซึ่งเกิดจากเชื้อ Vibrio cholera ในประเทศเฮติหลังการเกิดแผ่นดินไหวใหญ่ในปี 2553 ทำให้มีผู้ป่วยกว่า 600,000 คน และมีผู้เสียชีวิตกว่า 8,000 คน ต้นตอการระบาดมาจากเชื้อที่ติดไปกับทหารต่างชาติที่องค์การสหประชาชาติส่งเข้าไปช่วยดูแลความสงบเรียบร้อยหลังการเกิดแผ่นดินไหว และข่าวการล้มป่วยของชาวเยอรมันเกือบ 4,000 คน และมีผู้เสียชีวิตไป 51 คน จากเชื้อ E. coli สายพันธุ์ O 104:H4 b ซึ่งต้นตอการระบาดมาจาก organic fenugreek sprouts ที่นำเข้าจากประเทศอียิปต์เพื่อใช้ทำผักสลัด

การระบาดของเชื้อซาลโมเนลลากำลังเป็นข่าวใหญ่ในสหรัฐอเมริกาและแคนาดาอยู่ในขณะนี้ โดยมีรายงานจากสำนักงานอาหารและยาสหรัฐอเมริกาว่ามีผู้ป่วยจากเชื้อ Salmonella Newport กว่า 1,000 คน ในผู้ป่วยจำนวนนี้กว่า 150 คน ต้องเข้ารับการรักษาตัวในโรงพยาบาล ผลการสืบสวนหาแหล่งที่มาของเชื้อพบว่าผู้ป่วยติดเชื้อมาจากการบริโภคหอมหัวใหญ่โดยเฉพาะอย่างยิ่งหอมหัวใหญ่สีแดงที่ผลิตโดยบริษัท Thompson International ซึ่งตั้งอยู่ในรัฐแคลิฟอร์เนีย ส่วนในแคนาดาก็มีผู้ป่วยเกือบ 500 คน จากการบริโภคหอมหัวใหญ่ที่ผลิตโดยบริษัทนี้เช่นกัน ซึ่งหน่วยงานที่รับผิดชอบของทั้ง 2 ประเทศ ก็ได้ออกข่าวแจ้งเตือนประชาชนเป็นระยะๆ และแนะนำให้ประชาชนทิ้งหอมหัวใหญ่ทุกชนิดที่ผลิตโดยบริษัทนี้ ส่วนทางบริษัทผู้ผลิตเองก็ได้ออกแถลงการณ์เรียกคืนหอมหัวใหญ่ทุกชนิดที่บริษัทผลิตระหว่างวันที่ 1 พฤษภาคม ถึง 1 สิงหาคม 2563 นอกจากจะพบการระบาดในหอมหัวใหญ่แล้ว

ทางการสหรัฐยังพบการระบาดของเชื้อซาลโมเนลลาที่ติดมากับลูกพีช (ลูกท้อ) บรรจุถุง ซึ่งบรรจุโดยบริษัท Wawona Packing Company และจัดจำหน่ายโดยห้าง Aldi ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2563 เป็นต้นมา โดยมีผู้ติดเชื้อ 68 ราย และ 14 ราย ต้องเข้าโรงพยาบาล

และในปี 2562 ก็พบว่ามีผู้ป่วยอาหารเป็นพิษจากการบริโภคซูชิปลาทูนาเป็นจำนวนมาก ซึ่งตรวจพบว่าเชื้อ Salmonella Newport เป็นสาเหตุของโรคต้นตอเป็นปลาทูนาแช่แข็งนำเข้ามาจากประเทศเวียดนาม และต่อมาทางบริษัทก็ได้เรียกคืนสินค้าจากตลาดไปแล้ว ถึงแม้จะมีข่าวบ่อยๆ ว่าพบเชื้อกลุ่มนี้ในผักและผลไม้สด

ซึ่งเป็นสาเหตุให้เกิดการระบาดมีผู้ป่วยเป็นจำนวนมากก็ตาม แต่โดยแท้จริงแล้วเชื้อกลุ่มนี้พบตามธรรมชาติในสัตว์หลายชนิด โดยเฉพาะสัตว์ปีกมากกว่าพบในพืช โดยเชื้ออาศัยอยู่ในระบบทางเดินอาหารของสัตว์ เชื้อซาลโมเนลลาเป็นเชื้อโรคสำคัญที่พบในเนื้อเป็ดและไก่สดที่วางจำหน่ายอยู่ในท้องตลาดทั่วไป ผลการศึกษาของนักวิชาการหลายกลุ่มในประเทศไทย สรุปได้ว่า เชื้อซาลโมเนลลาพบได้ในทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิตตั้งแต่ฟาร์ม โรงฆ่า จนถึงแผงขายซึ่งถ้ากระบวนการฆ่าและชำแหละไม่ถูกสุขลักษณะ โรงเชือดไม่ได้มาตรฐาน อาจพบเชื้อนี้ในเนื้อไก่ชำแหละ สูงถึงกว่า 70 เปอร์เซ็นต์

นอกจากจะมีความสำคัญในประเทศแล้ว เชื้อซาลโมเนลลายังมีความสำคัญเป็นอันดับต้นๆ ของการค้าสินค้าเกษตรและอาหารระหว่างประเทศอีกด้วย มาตรฐาน Codex กำหนดไว้ว่าต้องตรวจไม่พบเชื้อซาลโมเนลลาในตัวอย่างสินค้าหนัก 25 กรัม ประเทศคู่ค้าที่สำคัญของไทย เช่น กลุ่มประเทศสหภาพยุโรปและญี่ปุ่นล้วนมีความเข้มงวดมากในการตรวจสอบสินค้าผักและผลไม้สด และเนื้อสัตว์ปีกที่นำเข้าจากประเทศไทย เนื่องจากตรวจพบเชื้อนี้เสมอๆ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ตัวอย่างเช่น ในปี 2548 ประเทศนอร์เวย์มีการตรวจพบเชื้ออีโคไลและเชื้อซาลโมเนลลาปนเปื้อนจากผักที่วางจำหน่ายในตลาดมากถึง 12 ครั้งในช่วง 1 เดือน ขณะเดียวกันไอซ์แลนด์ตรวจพบเชื้ออีโคไล เชื้อซาลโมเนลลาและเชื้อเอนเทอร์โรแบคทีเรียในสินค้าผักสดและผักกินใบที่นำเข้าจากไทย 10 รายการ (นอร์เวย์และไอซ์แลนด์ไม่ใช่สมาชิกสหภาพยุโรปแต่บังคับใช้กฎระเบียบของสหภาพยุโรป) ส่วนทางการฟินแลนด์ตรวจพบเชื้อซาลโมเนลลาในผักสด 2 รายการ ซึ่งหลังจากนั้นไม่นานนอร์เวย์สั่งห้ามนำเข้าสินค้าผักสดกินใบจากไทยเป็นการชั่วคราว 8 ชนิด ได้แก่ สะระแหน่ ตะไคร้ ผักชีฝรั่ง ผักชีไทย โหระพา ผักแขยง ผักแพ้ว และชะอม และสหภาพยุโรปทำหนังสือขอให้ทางรัฐบาลไทยชี้แจงแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยด้านอาหารในผักสดที่จะส่งออกไปยังสหภาพยุโรป

โดยชี้แจงมาตรฐานและมาตรการตั้งแต่ในแปลงเกษตรกร ระบบการทำความสะอาด ระบบการบรรจุหีบห่อ จนถึงระบบการขนส่งไปยังประเทศปลายทาง ซึ่งเหตุการณ์ครั้งนั้นทำความเสียหายให้กับชื่อเสียงของสินค้าเกษตรและอาหารของประเทศไทยมาก และทำให้ประเทศสมาชิกสหภาพยุโรปและคู่ค้าอื่นๆ จับตามองและเพิ่มความเข้มงวดในการตรวจสอบสินค้าของไทยมากขึ้นไปอีก จนประเทศไทยต้องปรับตัวขนานใหญ่ โดยกำหนดมาตรฐานการผลิตและออกมาตรการควบคุมสุขอนามัยใหม่ๆ ที่เข้มงวดกว่าเดิมในทุกขั้นตอนการผลิตและบังคับใช้มาตรการเหล่านี้อย่างเข้มข้นเพื่อแก้ไขปัญหา ซึ่งปัญหาการปนเปื้อนเชื้อซาลโมเนลลาในสินค้าพืชส่งออกก็ได้ลดลงเป็นลำดับ

ดังที่ได้กล่าวไว้ในตอนต้นว่าในธรรมชาติเชื้อซาลโมเนลลาอาศัยอยู่ในระบบทางเดินอาหารของสัตว์หลายชนิด โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสัตว์ปีก จึงไม่ต้องสงสัยเลยว่าจะตรวจพบเชื้อนี้ในสินค้าสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ทั้งที่ใช้บริโภคภายในประเทศและที่ส่งออกเป็นจำนวนมาก จากสถิติการปฏิเสธการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารจากสหภาพยุโรปเพียงแห่งเดียวในระยะ 3 ปีที่ผ่านมา พบว่าในปี 2560 สินค้าเกษตรและอาหารถูกแจ้งเตือนและปฏิเสธการนำเข้าทั้งสิ้น 86 รายการ จากสาเหตุปัญหาด้านความปลอดภัยอาหารต่างๆ กัน ในจำนวนนี้อยู่ในหมวดสินค้าประมง 8 รายการ ปศุสัตว์ 39 รายการ พืช 34 รายการ และอาหารแปรรูป 6 รายการ ที่น่าสนใจ คือ ในสินค้าปศุสัตว์ 39 รายการ ที่พบปัญหามีถึง 31 รายการ ที่เป็นปัญหาจากการตรวจพบเชื้อซาลโมเนลลาในสินค้าเนื้อไก่แช่แข็ง ส่วนในกลุ่มพืชตรวจพบซาลโมเนลลา 7 รายการ ในผักสดจากทั้งหมด 34 รายการ ส่วนในปี 2561 สินค้าไทยถูกปฏิเสธการนำเข้าสหภาพยุโรปจำนวน 61 รายการ ในจำนวนนี้เป็นสินค้าประมง 8 รายการ ปศุสัตว์ 20 รายการ พืช 25 รายการ และอาหารแปรรูป 8 รายการ ซึ่งในสินค้าปศุสัตว์ 20 รายการ ที่สหภาพยุโรปปฏิเสธการนำเข้ามีถึง 17 รายการ ที่ตรวจพบเชื้อซาลโมเนลลาในสินค้าเนื้อไก่แช่แข็งและอาหารสัตว์เลี้ยง ส่วนในสินค้าพืชสหภาพยุโรปตรวจพบเชื้อซาลโมเนลลา 4 รายการ จากสินค้าที่มีปัญหาทั้งสิ้น 25 รายการ

สถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อซาลโมเนลลาในสินค้าเกษตรและอาหารของไทยดูจะดีขึ้นมาก ในปี 2562 ซึ่งทั้งปีสินค้าไทยถูกสหภาพยุโรปปฏิเสธการนำเข้าทั้งสิ้น 39 รายการ เป็นสินค้าประมง 8 รายการ สินค้าปศุสัตว์ 5 รายการ สินค้าพืช 23 รายการ และอาหารแปรรูป 3 รายการ ซึ่งในสินค้าปศุสัตว์ 5 รายการ ที่พบปัญหามี 2 รายการ ที่ตรวจพบเชื้อซาลโมเนลลา โดยพบเชื้อในสินค้าเนื้อไก่แช่แข็ง 1 รายการ และในอาหารสัตว์เลี้ยง 1 รายการ ซึ่งแสดงให้เห็นว่าทางการของไทยให้ความสำคัญกับการควบคุมเชื้อนี้เป็นอย่างมากและมาตรการที่ใช้ก็เป็นมาตรการที่มีประสิทธิภาพ

อนึ่ง สินค้าที่ควรให้ความสนใจเป็นพิเศษทางด้านความปลอดภัยจากเชื้อซาลโมเนลลา คือ ผลิตผลกลุ่มผักและผลไม้ที่ได้จากกระบวนการผลิตแบบอินทรีย์ ทั้งนี้เพราะในการผลิตสินค้ากลุ่มนี้จำเป็นต้องใช้ปุ๋ยอินทรีย์ที่ส่วนใหญ่ทำจากเศษซากพืชหรือมูลสัตว์ โดยเฉพาะมูลไก่ ซึ่งหาง่ายราคาถูกและมีธาตุอาหารสูง ดังที่ทราบแล้วว่าเชื้อซาลโมเนลลาอาศัยอยู่ในทางเดินอาหารและพบมากในสัตว์ปีก จึงมีโอกาสสูงมากที่จะพบเชื้อในมูลไก่และปนเปื้อนไปกับผลิตผลอินทรีย์ต่างๆ ตามไปด้วย

โดยภาพรวมประเทศไทยแก้ไขปัญหาการปนเปื้อนของเชื้อซาลโมเนลลาในสินค้าเกษตรและอาหารส่งออกได้ดีขึ้นเรื่อยๆ ดังเห็นได้จากสถิติการแจ้งเตือน เป็นผลมาจากความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องของภาครัฐกับผู้ประกอบการในทุกขั้นตอนของสายโซ่การผลิตและจำหน่าย แต่ก็จะประมาทไม่ได้ เพราะมีตัวอย่างการระบาดขนานใหญ่ในสหรัฐอเมริกาถึง 2 ระลอก เนื่องจากการบริโภคผักและผลไม้ที่ปนเปื้อนเชื้อในปีที่ผ่านมา ซึ่งเป็นการย้ำเตือนว่าเชื้อซาลโมเนลลายังคงเป็นภัยคุกคามของผู้บริโภคทั่วโลกอยู่ตลอดเวลา ไม่เว้นแม้กระทั่งประเทศที่พัฒนาแล้ว ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่ทุกฝ่ายจะต้องร่วมมือกันป้องกันปัญหานี้ต่อไปอีก เพื่อปกป้องคุ้มครองผู้บริโภคภายในประเทศและเป็นเครื่องยืนยันต่อผู้บริโภคในประเทศคู่ค้าว่าสินค้าเกษตรและอาหารของไทยมีทั้งคุณภาพและความปลอดภัย

การใช้ประโยชน์จากข้อมูล

ข้อมูลจากฐานข้อมูลของระบบ THRASFF สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ในหลายด้าน เช่น

1

ใช้ประกอบการกำหนดมาตรการใหม่ๆ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ และใช้เป็นหลักฐานในการเจรจากับคู่ค้าถึงความจำเป็นในการออกมาตรการใหม่ๆ ในการตรวจสอบสินค้าที่มีปัญหา ซึ่งอาจจะเข้มงวดขึ้น

2

ใช้เป็นหลักฐานแสดงเหตุผลและความจำเป็นในการออกกฎหมาย หรือ ระเบียบใหม่ๆ เพื่อใช้ควบคุมความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์

3

ใช้ประกอบการกำหนดนโยบายการผลิตและการค้าสินค้าเกษตร เพื่อให้มีความปลอดภัยและได้คุณภาพบรรลุเป้าหมายที่ได้วางไว้ ตลอดจนการให้การสนับสนุนหน่วยงาน โครงการหรือกิจกรรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของประเทศ

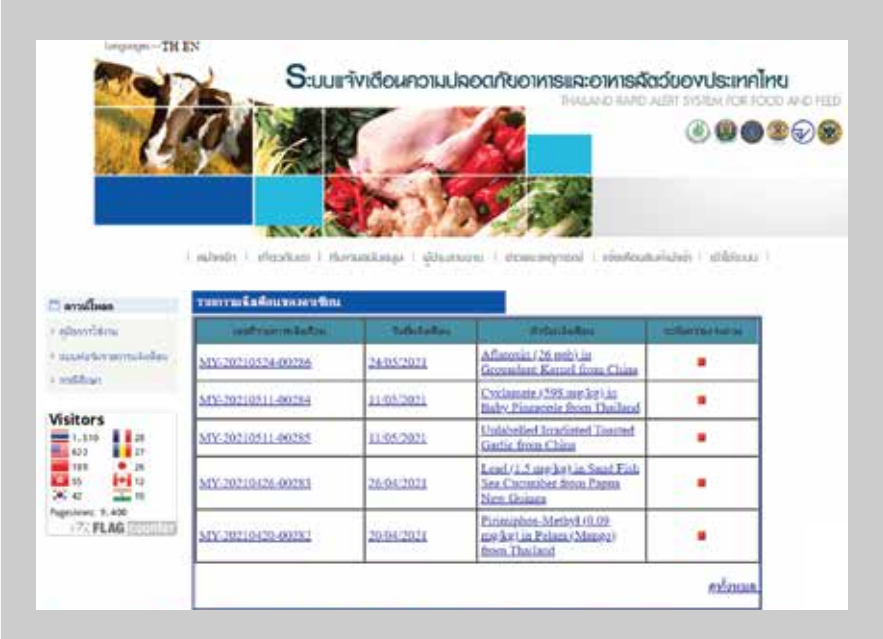
สรุป

จากที่ได้นำเสนอมา ระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของไทย ได้ดำเนินการมาแล้วเป็นเวลา 8 ปี ข้อมูลในระบบถึงแม้จะยังไม่สมบูรณ์แต่ก็สะท้อนให้เห็นถึงสถานภาพความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของประเทศได้เป็นอย่างดี ซึ่งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถนำข้อมูลเหล่านี้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ทั้งในด้านการปฏิบัติงานและการกำหนดนโยบายต่อไป

ภาคผนวก ก

การเข้าถึงข้อมูล
การแจ้งเตือนสินค้านำเข้า

1. ผู้สนใจสามารถเข้าถึงข้อมูลการแจ้งเตือนสินค้านำเข้า ได้โดยการพิมพ์ http://www.thrasff.net เมื่อเข้าสู่ระบบแล้ว จะปรากฏหน้าจอ ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 หน้าหลักของระบบ THRASFF

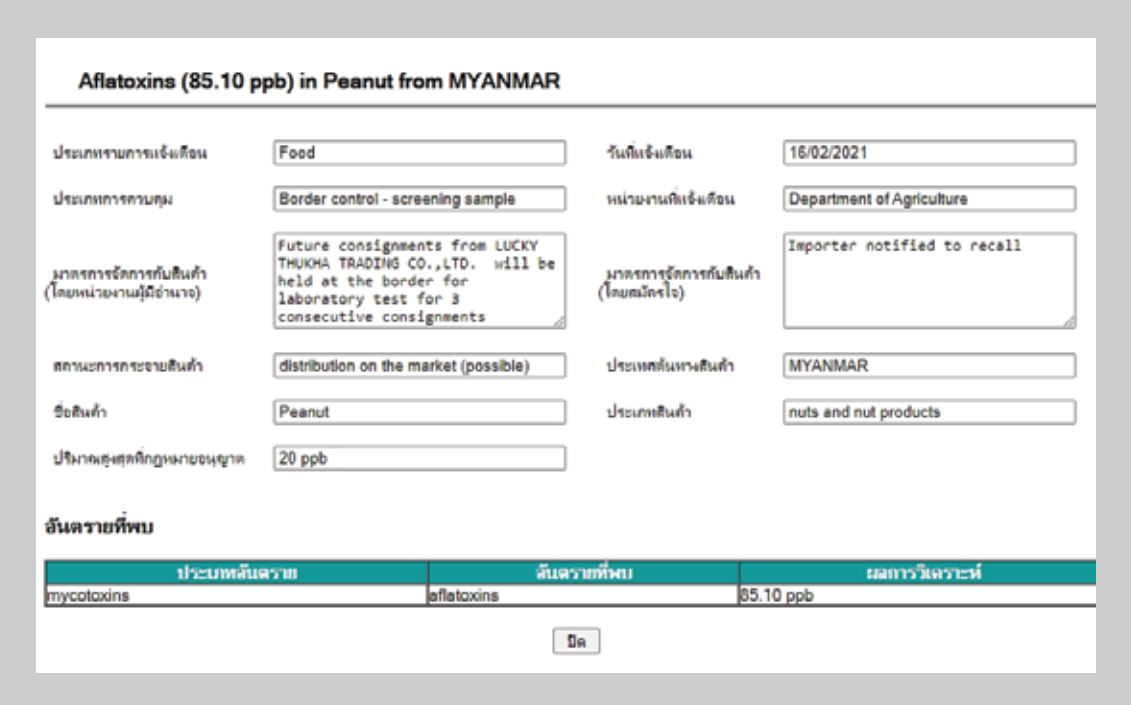
2. คลิกที่เมนูแจ้งเตือนสินค้านำเข้า ดังภาพที่ 2

ภาพที่ 2 หน้าหลักของระบบ THRASFF

3. จากนั้นจะปรากฏหน้าจอรายการแจ้งเตือนสินค้านำเข้า ดังภาพที่ 3

ภาพที่ 3 หน้าจอแสดงรายการแจ้งเตือนสินค้านำเข้า

4. คลิกรายการแจ้งเตือนเพื่อดูรายละเอียด เมื่อคลิกที่รายการแจ้งเตือนที่ต้องการดูรายละเอียดแล้ว จะปรากฏหน้าจอ ดังภาพที่ 4



ภาพที่ 4 หน้าจอแสดงรายละเอียดรายการแจ้งเตือนสินค้านำเข้า

ภาคผนวก ข

สารบัญ

แนวปฏิบัติของอาเซียนด้านการตามสอบอาหารและอาหารสัตว์..... ข-1

1. บทนำ..... ข-1

2. ขอบข่าย..... ข-1

3. นิยาม..... ข-2

4. หลักการ..... ข-3

5. ข้อกำหนดของการตามสอบ..... ข-4

ภาคผนวกที่ 1 แนวปฏิบัติของการตามสอบสินค้าเฉพาะกลุ่ม..... ข-6

ภาคผนวกที่ 2 เอกสารอ้างอิงด้านการตามสอบและมาตรฐานต่างๆ..... ข-6

แนวปฏิบัติของอาเซียนด้านการตามสอบอาหารและอาหารสัตว์

1 บทนำ

เป็นความตั้งใจที่จะให้แนวปฏิบัตินี้ช่วยประเทศสมาชิกอาเซียนในการจัดทำข้อกำหนดสำหรับการตามสอบอาหารและอาหารสัตว์ และใช้เป็นพื้นฐานในการวางข้อกำหนดของกฎระเบียบของบรรดาประเทศสมาชิกอาเซียนให้เหมือนกัน ตลอดจนช่วยอำนวยความสะดวกในการค้าผลิตภัณฑ์อาหารภายในอาเซียน การจัดตั้งระบบการตามสอบทั่วทุกประเทศสมาชิกอาเซียนยังจะช่วยเสริมประสิทธิผลการใช้งานของระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยด้านอาหารและอาหารสัตว์อีกด้วย

การตามสอบเป็นสิ่งจำเป็นในการคุ้มครองผู้บริโภคให้พ้นจากอันตรายที่มาจากอาหารและอาหารสัตว์ รวมถึงการหลอกลวงทางการตลาด ระบบการตามสอบจะช่วยให้ผู้ประกอบธุรกิจด้านอาหารและอาหารสัตว์สามารถแสดงให้ทั้งลูกค้าและเจ้าพนักงานผู้มีอำนาจได้ประจักษ์ชัดว่าวัตถุดิบทั้งหมดและขั้นตอนที่สำคัญทุกขั้นตอนในการผลิต แปรรูป และจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารสัตว์เป็นไปตามหลักการข้อที่ 8 **“ระบบตามสอบที่เชื่อถือได้”** ของนโยบายความปลอดภัยด้านอาหารของอาเซียน

ในกรณีที่พบว่าในท้องตลาดมีผลิตภัณฑ์ที่มีอันตรายและกำลังก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภคอยู่ ระบบตามสอบเป็นสิ่งจำเป็นที่จะช่วยให้สามารถเรียกคืนผลิตภัณฑ์ เพื่อหลีกเลี่ยงมิให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค เจ้าพนักงาน ผู้มีอำนาจของประเทศสมาชิกควรทำให้มั่นใจได้ว่ากฎระเบียบของประเทศสอดรับกับแนวปฏิบัตินี้ และช่วยให้ผู้ประกอบการด้านอาหารและอาหารสัตว์สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดที่มีอยู่ได้

2 ขอบข่าย

แนวปฏิบัตินี้ใช้ได้กับผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารสัตว์ทั้งหมด และประยุกต์ใช้ได้กับสายโซ่การผลิตตลอดทั้งสายโซ่ โดยขึ้นอยู่กับเงื่อนเวลาและความเหมาะสมของสถานการณ์ ทั้งนี้เพื่อช่วยให้สามารถเรียกคืนอาหารที่ไม่ปลอดภัย สนับสนุนการคุ้มครองผู้บริโภคให้รอดพ้นจากอันตรายจากอาหารที่ไม่ปลอดภัยและการหลอกลวงทางการตลาด รวมถึงอำนวยความสะดวกทางการค้า โดยตั้งอยู่บนพื้นฐานของการให้ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้อง ข้อกำหนดทั่วไปที่อยู่ในแนวปฏิบัตินี้อาจเสริมต่อได้ด้วยแนวทางการตามสอบสินค้าเฉพาะกลุ่ม เช่น แนวทางของการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และแนวทางของการพิสูจน์อัตลักษณ์สัตว์ ดังปรากฏตามภาคผนวกที่ 1

3 นิยาม

3.1 ผู้ประกอบธุรกิจอาหาร หมายถึง บุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลซึ่งรับผิดชอบในการประกอบธุรกิจไม่ว่าจะเป็น ณ ขั้นตอนใดในสายโซ่อาหาร

3.2 ผู้ประกอบธุรกิจอาหารสัตว์ หมายถึง บุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ซึ่งรับผิดชอบในการประกอบธุรกิจไม่ว่าจะเป็น ณ ขั้นตอนใดในสายโซ่อาหารสัตว์

3.3 อาหาร หมายถึง สิ่งใดๆ ไม่ว่าจะเป็นสิ่งแปรรูป กึ่งแปรรูปหรือดิบ ซึ่งมีเจตนาให้มนุษย์ใช้บริโภครวมถึงเครื่องดื่ม หมากฝรั่ง และสิ่งอื่นๆ ที่ใช้ในการผลิต การเตรียม หรือกระทำต่อ “อาหาร” แต่ไม่รวมถึงเครื่องสำอาง หรือยาสูบ หรือสิ่งอื่นใดที่ใช้เพื่อเป็นยารักษาโรคเท่านั้น

3.4 อาหารสัตว์ หมายถึง วัตถุชนิดเดียวหรือหลายชนิดไม่ว่าจะผ่านการแปรรูป กึ่งแปรรูป หรือดิบ ซึ่งมีเจตนาใช้ในการเลี้ยงสัตว์ที่มนุษย์บริโภคโดยตรง

3.5 สายโซ่อาหารและอาหารสัตว์ หมายถึง ลำดับของขั้นตอนและการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการผลิต การแปรรูป การจำหน่าย และการจัดการกับอาหารและอาหารสัตว์ ตั้งแต่การผลิตขั้นปฐมภูมิจนถึงการบริโภค

หมายเหตุ การผลิตขั้นปฐมภูมิรวมถึงการผลิตอาหารสัตว์สำหรับเลี้ยงสัตว์ที่มนุษย์บริโภค และสำหรับเลี้ยงสัตว์ที่ผลิตอาหารให้มนุษย์บริโภค

3.6 การตามสอบ หมายถึง ความสามารถในการติดตามความเคลื่อนไหวของผลิตภัณฑ์อาหารหรืออาหารสัตว์ที่ผ่านขั้นตอนที่กำหนดโดยเฉพาะของการผลิต การแปรรูป และการจำหน่าย

3.7 ระบบการตามสอบ หมายถึง ความสมบูรณ์ของข้อมูลและการปฏิบัติการที่สามารถดำรงรักษาไว้ซึ่งข้อมูลที่ต้องการของผลิตภัณฑ์และองค์ประกอบโดยตลอดหรือบางส่วนของสายโซ่การผลิตและการใช้ประโยชน์

3.8 ล็อต หมายถึง จำนวนที่แน่นอนของสินค้าที่ผลิตภายใต้ปัจจัยแวดล้อมเดียวกัน

4 หลักการ

4.1 กฎหมายด้านความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ควรมีบทบัญญัติกำหนดให้ผู้ประกอบธุรกิจอาหารและอาหารสัตว์มีระบบตามสอบ ณ ขั้นตอนต่างๆ ที่ตรงตามข้อกำหนดของแนวปฏิบัตินี้ บทบัญญัติที่ว่านี้ควรรวมถึงอำนาจในการตรวจสอบระบบตามสอบและข้อมูลที่บันทึกไว้ด้วย

4.2 เจ้าพนักงานผู้มีอำนาจในประเทศสมาชิกอาจกำหนดให้มีการตามสอบในทุกขั้นตอนหรือขั้นตอนต่างๆ ตามที่ระบุไว้ในสายโซ่การผลิตโดยเฉพาะ (จากการผลิตถึงการจำหน่าย) โดยทั้งนี้ให้สอดรับกับวัตถุประสงค์ของระบบตรวจสอบและรับรองที่มีอยู่

4.3 ระบบตามสอบควรสามารถระบุได้ว่า ณ ขั้นตอนใดขั้นตอนหนึ่งที่กำหนดของสายโซ่การผลิตอาหารและอาหารสัตว์ (จากการผลิตถึงการจำหน่าย) อาหารและอาหารสัตว์มาจากไหน (ย้อนหลังหนึ่งขั้น) และอาหารหรืออาหารสัตว์ไปไหน (ไปข้างหน้าหนึ่งขั้น) โดยทั้งนี้ให้สอดรับกับวัตถุประสงค์ของระบบตรวจสอบและรับรองที่มีอยู่ อย่างไรก็ดีผู้ประกอบธุรกิจอาหารและอาหารสัตว์ไม่ต้องระบุกรณีลูกค้าปัจจุบันเป็นลูกค้าท้ายสุด

4.4 วัตถุประสงค์ ขอบข่าย และกระบวนการที่เกี่ยวข้องของระบบตรวจสอบรับรองอาหารและอาหารสัตว์ของประเทศที่มีข้อกำหนดของการตามสอบอยู่ด้วยควรโปร่งใส และเปิดให้แก่เจ้าพนักงานผู้มีอำนาจของประเทศสมาชิกอื่นทราบได้เมื่อได้รับการร้องขอ

4.5 ในการตัดสินใจว่าจะใช้การตามสอบหรือไม่ อย่างไร ภายใต้บริบทของระบบตรวจสอบรับรองอาหารและอาหารสัตว์นั้น เจ้าพนักงานผู้มีอำนาจควรนำเอาผลการประเมินความเสี่ยงความปลอดภัยอาหารและ/หรือลักษณะของแนวโน้มที่จะเกิดการหลอกลวงทางการตลาดของเหตุการณ์มาประกอบการตัดสินใจด้วย

4.6 เมื่อพบว่าอาหาร/อาหารสัตว์ที่ไม่ปลอดภัยเป็นส่วนหนึ่งของล็อตของอาหารประเภทหรือลักษณะเดียวกันให้ถือว่าอาหาร/อาหารสัตว์ทั้งล็อตไม่ปลอดภัยเช่นกัน ยกเว้นการประเมินโดยละเอียดไม่พบหลักฐานที่แสดงว่าส่วนที่เหลือของล็อตไม่ปลอดภัย

4.7 เพื่อให้เป็นไปตามหลักการ ข้อที่ 4 ของนโยบายความปลอดภัยอาหารของอาเซียนเรื่องความรับผิดชอบเบื้องต้นของผู้ประกอบธุรกิจอาหารที่กล่าวว่า ผู้ประกอบธุรกิจอาหารควรมีความรับผิดชอบทางกฎหมายในการรับรองความปลอดภัยอาหาร ในทำนองเดียวกันการทำการตามสอบก็ควรเป็นความรับผิดชอบของผู้ประกอบธุรกิจอาหาร/อาหารสัตว์แต่เพียงผู้เดียว

4.8 ประเทศสมาชิกควรทำให้มั่นใจได้ว่ามีการประสานงานระหว่างเจ้าพนักงานผู้มีอำนาจด้านการพาณิชย์ สาธารณสุข และเกษตรทั้งในระดับประเทศและระดับอาเซียน เพื่อให้การดำเนินการตามสอบประสบผลสำเร็จ

5 ข้อกำหนดของการตามสอบ

5.1 ข้อกำหนดของการตามสอบในส่วนนี้ใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารสัตว์ทุกชนิด ณ ขั้นตอนที่เกี่ยวข้องขั้นตอนใดขั้นตอนหนึ่งของสายโซ่อาหารและอาหารสัตว์ ข้อกำหนดทั่วไปในแนวปฏิบัตินี้อาจจะนำเอาข้อกำหนดเฉพาะของภาคส่วนต่างๆ มาเสริมได้อีกด้วย รายการข้อกำหนดเฉพาะของภาคส่วนต่างๆ ที่ได้ตีพิมพ์แล้ว จนถึงปัจจุบันปรากฏอยู่ในภาคผนวกที่ 1 ซึ่งรายการข้อกำหนดเฉพาะนี้ยังอาจเพิ่มได้อีกถ้าเห็นว่าจำเป็น

5.2 เอกสารตามรายการของภาคผนวกที่ 2 ของแนวปฏิบัตินี้ ให้คำแนะนำเพิ่มเติมและให้ข้อมูลที่ช่วยให้การดำเนินงานประสบผลสำเร็จ รวมทั้งระบุเอกสารอ้างอิงที่บรรยายถึงเครื่องมือต่างๆ ที่มีใช้อยู่ในการปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อกำหนดในการตามสอบ ซึ่งได้กล่าวไว้โดยละเอียดในแนวปฏิบัตินี้

5.3 การระบุตัวตนของผู้ประกอบธุรกิจอาหารและอาหารสัตว์โดยเจ้าพนักงานผู้มีอำนาจ เมื่อเจ้าพนักงานผู้มีอำนาจต้องการให้มีการตามสอบผลิตภัณฑ์อาหารหรืออาหารสัตว์ ควรกำหนดให้ผู้ประกอบธุรกิจอาหารหรืออาหารสัตว์มาลงทะเบียน และรับมอบอำนาจหรือรับใบอนุญาตที่จำเป็นตามความเหมาะสม เจ้าพนักงานผู้มีอำนาจควรให้รหัสประจำตัวแก่ผู้ประกอบธุรกิจอาหารและอาหารสัตว์เพื่อวัตถุประสงค์ในการตามสอบด้วย

เจ้าพนักงานผู้มีอำนาจควรเก็บรักษาข้อมูลดังต่อไปนี้ไว้

1. ชื่อของผู้ประกอบธุรกิจอาหาร/อาหารสัตว์และข้อมูลสำหรับการติดต่อ
2. รหัสของการประกอบธุรกิจและรายละเอียดการจดทะเบียน และ
3. ชื่อและรายละเอียดการติดต่อของผู้รับผิดชอบด้านการตามสอบ ตลอดจนข้อมูลในการติดต่อกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินขณะที่ผู้รับผิดชอบอยู่นอกสำนักงาน

5.4 เจ้าพนักงานผู้มีอำนาจควรกำหนดให้ผู้ประกอบธุรกิจอาหาร/อาหารสัตว์จัดเก็บบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับบุคคลหรือคณะทุกรายที่จัดส่งหรือรับวัตถุดิบ อาหาร/อาหารสัตว์ หรือสิ่งหนึ่งสิ่งใดที่จะผสมลงในอาหาร/อาหารสัตว์ ข้อมูลที่จัดเก็บควรรวมถึง

1. ที่อยู่และรายละเอียดสำหรับติดต่ออื่นๆของธุรกิจ ทุกแห่งที่มีอยู่
2. อายุการเก็บรักษาหรือวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์
3. วิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
4. ประเทศต้นกำเนิด ในกรณีที่เป็นอาหาร/อาหารสัตว์นำเข้า
5. ผู้ผลิตหรือบริษัทผู้ส่งออกในกรณีที่เป็นอาหาร/อาหารสัตว์นำเข้า
6. แผนบริหารการตามสอบอาหาร/อาหารสัตว์ของผู้ประกอบธุรกิจ
7. ข้อมูลเหล่านี้จะต้องนำส่งให้เจ้าพนักงานผู้มีอำนาจเมื่อเจ้าพนักงานร้องขอ

5.5 การจำแนกผลิตภัณฑ์ การติดฉลากและการเก็บบันทึกข้อมูล

เจ้าพนักงานผู้มีอำนาจในประเทศสมาชิกควรแสดงความประสงค์ว่าเมื่อต้องมีการตามสอบ แผนบริหารการตามสอบอาหาร/อาหารสัตว์ของผู้ประกอบธุรกิจควร

1. กำหนด “รายการที่ตามสอบได้” พร้อมนิยามรายการดังกล่าว ซึ่งอาจจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ในหีบห่อหรือที่ซื้อขายกันอยู่ก็ได้ (เช่น บรรจุกล่อง หรือ ภาชนะขายปลีก) หรืออาจเป็นหน่วยของการขนส่ง (เช่น ถัง หรือ ตู้บรรจุสินค้า) หรือเป็นการขนส่ง หรือเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ หรือรายการที่ค้าขายกัน หรือล็อต

2. นิยามความเชื่อมโยงระหว่างการไหลด้านกายภาพกับการไหลของข้อมูลของผลิตภัณฑ์

3. นิยามข้อกำหนดของการติดฉลากเพื่อให้มั่นใจได้ว่ามีข้อมูลเพียงพอที่จะใช้ในการตามสอบ

4. ในกรณีที่เป็นอาหาร/อาหารสัตว์นำเข้าควรมีชื่อและที่อยู่เต็มของผู้นำเข้ากำกับมากับผลิตภัณฑ์ด้วย

5. นิยามระบบการเก็บบันทึกข้อมูลที่แน่ใจได้ว่าสามารถเก็บบันทึกข้อมูลของธุรกรรมทั้งขาเข้าและออกไว้ได้ทั้งหมด ข้อมูลที่บันทึกควรรวมถึงวันที่ทำธุรกรรมทั้งหมด แหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ที่นำเข้ามา จุดหมายปลายทางของผลิตภัณฑ์ที่ขนออกไป ข้อมูลเกี่ยวกับผู้รับผิดชอบในการขนส่ง รายละเอียดเกี่ยวกับการบ่งชี้ผลิตภัณฑ์และจำนวน

6. นิยามช่วงเวลาในการเก็บรักษาของการเก็บบันทึกข้อมูล ซึ่งควรจะนานกว่าอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ซึ่งกำหนดโดยประเทศสมาชิกแต่ละประเทศ

ภาคผนวกที่ 1 แนวปฏิบัติของการตามสอบสินค้าเฉพาะกลุ่ม

1. Regional Guidelines on Traceability Systems for Aquaculture products in the ASEAN Region (developed by the ASEAN Working Group on Fisheries), and;

2. ASEAN Animal Identification and Traceability System (AAITS) Adopted at the 39th AMAF Meeting on 28/9/2017

ภาคผนวกที่ 2 เอกสารอ้างอิงด้านการตามสอบและมาตรฐานต่าง ๆ

1. Principles for Traceability/Product Tracing as a Tool within a Food Inspection and Certification System CAC/GL 60-2006

2. ISO 22005:2007, Traceability in feed and food chain – General principles and basic requirements for system design and implementation.

3. Food Traceability Guidance (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, SANTIAGO, 2017)

4. GS1 Global Traceability Standard – Business Process and System Requirements for Full Chain Traceability (GS1 GTS).

www.acfs.go.th

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

50 พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทรศัพท์ : 02 561 2277