

สรุปสาระสำคัญของการอบรม FSPCA Food Defense Awareness for the Intentional Adulteration Rule

เมื่อวันที่ ๔ พฤษภาคม ๒๕๖๑ ฝ่ายการเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครลอสแอนเจลิส ได้เข้ารับการอบรม FSPCA Food Defense Awareness for the Intentional Adulteration Rule จัดโดย Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) ซึ่งเป็นกลุ่มพันธมิตรความร่วมมือระหว่างผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในภาคอุตสาหกรรม วิชาการ และหน่วยงานภาครัฐ ในการสนับสนุนให้มีการผลิตอาหารที่ปลอดภัยโดยการพัฒนาหลักสูตร การฝึกอบรม และโปรแกรม เข้าถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Outreach Program) เพื่อช่วยบริษัทผลิตอาหารมนุษย์และบริษัทผลิตอาหารสัตว์ในการปฏิบัติตามระเบียบการควบคุมเชิงป้องกัน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกฎหมายความปลอดภัยอาหารที่ทันสมัย (Food Safety Modernization Act: FSMA)

อนึ่ง FSPCA Food Defense Awareness for the Intentional Adulteration Rule เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตร การฝึกอบรมสำหรับระเบียบว่าด้วยการป้องกันการปลอมปนโดยเจตนา (Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration: IA) ของ FSPCA ซึ่งผู้สนใจสามารถเข้ารับการอบรมโดยไม่เสียค่าใช้จ่ายได้ทาง <https://lms.ifpti.org/#/courses/course/50b7a33d-7ed0-47e8-b796-159f34178750> สำหรับสาระสำคัญของการอบรมสรุปได้ดังนี้

การปลอมปนอาหารโดยเจตนาและแผนการป้องกันอาหารจากการปลอมปนโดยเจตนา

การปลอมปนอาหารโดยเจตนา (Intentional Adulteration) คือ การจงใจปลอมปนอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการปลอมปนทางชีวภาพ เคมี รังสี หรือกายภาพก็ตาม ซึ่งสามารถก่อให้เกิดการเจ็บป่วย เสียชีวิต และเศรษฐกิจหยุดชะงักในวงกว้าง และถือเป็นอาชญากรรม ดังนั้น การป้องกันอาหารจากการปลอมปนโดยเจตนา (Food Defense) จึงต่างจากมาตรการด้านความปลอดภัยในอาหาร (Food Safety Measure) เนื่องจากการป้องกันอาหารจากการปลอมปนโดยเจตนาป้องกันการจงใจปลอมปนอาหารซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อก่อให้เกิดอันตรายในวงกว้าง ในขณะที่มาตรการด้านความปลอดภัยในอาหารเป็นการป้องกันอันตรายจากอาหารที่อาจเกิดขึ้นโดยไม่เจตนา และอาจคาดการณ์ได้จากเหตุการณ์ด้านความปลอดภัยในอาหารที่เคยเกิดขึ้นแล้ว ดังนั้น U.S.FDA จึงได้ออกระเบียบ IA ซึ่งกำหนดให้โรงงานอาหารที่ต้องขึ้นทะเบียนกับ U.S.FDA บางแห่งต้องมีแผนการป้องกันอาหารจากการปลอมปนโดยเจตนา ซึ่งประกอบด้วย

๑. การประเมินจุดเสี่ยง (Vulnerability Assessment) คือ การระบุจุด ขั้นตอน หรือวิธีการในกระบวนการผลิตที่เป็นจุดเสี่ยงต่อการปลอมปนอาหารโดยเจตนาที่สำคัญ โดยจุด ขั้นตอน หรือวิธีการที่ถูกระบุให้เป็นจุดเสี่ยงต่อการปลอมปนโดยเจตนาเรียกว่า “Actionable Process Step”

๒. กลยุทธ์การลดโอกาสการปลอมปนในอาหาร (Mitigation Strategies) หลังจากที่มีการประเมินจุดเสี่ยงแล้ว โรงงานจะต้องมีกลยุทธ์เพื่อลดหรือป้องกันจุดเสี่ยง

๓. ขั้นตอนที่สร้างความมั่นใจว่ามีการนำกลยุทธ์การลดโอกาสการปลอมปนในอาหารมาปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

อนึ่ง การเขียนแผนป้องกันอาหารจากการปลอมปนโดยเจตนา การประเมินจุดอ่อน และการระบุ กลยุทธ์การลดโอกาสการปลอมปนในอาหาร จะต้องดำเนินการโดยผู้ที่มีคุณสมบัติครบถ้วน (Qualified Individual: QI) เท่านั้น อีกทั้ง ระเบียบ IA ยังกำหนดให้พนักงานและผู้ควบคุมดูแล (Supervisor) ที่ทำงานในจุดเสี่ยงต่อการปลอมปนโดยเจตนา จะต้องเข้ารับการฝึกอบรมด้าน Food Defense Awareness Training และ Proper Implementation of the Mitigation Strategies

ตัวอย่างการประเมินจุดเสี่ยง กลยุทธ์การลดโอกาสการปลอมปนในอาหาร



ที่มา: FSPCA

ดังปรากฏตามภาพด้านบน เครื่องผสมอาหารนี้ถือเป็นหนึ่งในจุดเสี่ยงต่อการปลอมปนโดยเจตนาหรือ Actionable Process Step ของโรงงาน เนื่องจากหากการมีการปลอมปนอาหารสำเร็จ อาจก่อให้เกิดการเจ็บป่วย การเสียชีวิตได้ ดังนั้น โรงงานนี้จึงต้องมีกลยุทธ์การลดโอกาสการปลอมปนในอาหารสำหรับจุดเสี่ยงนี้ ซึ่งกลยุทธ์การลดโอกาสการปลอมปนในอาหาร ได้แก่

- (๑) อนุญาตให้ผู้ที่ได้รับอนุญาตเท่านั้นที่สามารถควบคุมทำความสะอาด หรือบำรุงรักษาเครื่องผสมอาหาร
- (๒) เพิ่มทัศนวิสัยในการมองเห็นเครื่องผสมอาหาร และ
- (๓) มอบหมายให้ทำงานเป็นทีม เป็นต้น

บทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบในการป้องกันอาหารจากการปลอมปนโดยเจตนา

ทุกคนสามารถมีบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบในการป้องกันอาหารจากการปลอมปนโดยเจตนาได้ ไม่ว่าจะ เป็นหน่วยงานที่บังคับใช้ระเบียบ (Regulators) ภาคอุตสาหกรรม ผู้บริโภค และพนักงานในโรงงานอาหาร โดยหน้าที่ ความรับผิดชอบของภาคอุตสาหกรรมและหน่วยงานที่บังคับใช้ระเบียบปรากฏดังตารางด้านล่างนี้

ภาคอุตสาหกรรม	หน่วยงานที่บังคับใช้ระเบียบ
ภาคอุตสาหกรรมมีหน้าที่ความรับผิดชอบในการปฏิบัติตาม ระเบียบ IA: <ul style="list-style-type: none">● พัฒนาและนำแผนการป้องกันอาหารจากการปลอมปนโดยเจตนามาปฏิบัติ● สร้างความมั่นใจว่าพนักงานมีคุณสมบัติเพียงพอ ในการปฏิบัติงาน	U.S.FDA และหน่วยงานที่บังคับใช้ระเบียบอื่นมีหน้าที่ ความรับผิดชอบในการ: <ul style="list-style-type: none">● สร้างความมั่นใจว่าภาคอุตสาหกรรมปฏิบัติตาม ระเบียบสำหรับการผลิตอาหารที่ปลอดภัย● ดำเนินการตรวจสอบเพื่อสร้างความมั่นใจว่า โรงงานที่อยู่ภายใต้การควบคุมดูแลมีแผนการ ป้องกันอาหารจากการปลอมปนโดยเจตนาและ โรงงานมีการดำเนินการตามแผนการดังกล่าว

นอกจากนี้ พนักงานที่ปฏิบัติงาน ณ จุดเสี่ยงต่อการปลอมปนโดยเจตนาของโรงงานยังมีส่วนสำคัญในการป้องกัน อาหารจากการปลอมปนโดยเจตนา เนื่องจากเป็นผู้มีความรู้ ความชำนาญ และประสบการณ์ ดังนั้น หากมีข้อผิดพลาด ควรรายงานต่อฝ่ายผู้จัดการทันที โดยข้อผิดพลาดอาจรวมไปถึง

- (๑) บริเวณสำหรับได้รับอนุญาตเท่านั้นถูกเปิดออกอย่างโจ่งแจ้ง
- (๒) ผู้เข้าเยี่ยมชมโรงงานเดินตามลำพัง
- (๓) พฤติกรรมผิดสังเกต เช่น พนักงานอยู่ในส่วนที่ไม่เกี่ยวข้อง ดูกังวล นำของใช้ส่วนตัวต้องห้ามเข้าไปยัง บริเวณการผลิต ขนส่งและเปิดบรรจุภัณฑ์ด้วยพฤติกรรมที่น่าสงสัย เป็นต้น และ
- (๔) สิ่งผิดปกติ เช่น กล่องหรือวัสดุอยู่ผิดที่ ฝูงใส่วัสดุติดฉลาก วัสดุเปลี่ยนแปลงสี อุปกรณ์สกปรก เป็นต้น

ที่มา:

FSPCA: FSPCA Food Defense Awareness for the Intentional Adulteration Rule (Online Course) (April 25, 2018)