

ความรู้ Knowledge (เผยแพร่)

ประเภทของการผลิตอาหาร กับ การจัดการความเสี่ยง

เนื่องจากแต่ละองค์กร มีความเสี่ยงในกระบวนการผลิตไม่เท่ากัน ระบบการจัดการแต่ละองค์กรจึงต่างกัน มีความเข้มงวดที่ไม่เหมือนกัน ผู้ที่เป็นผู้ตรวจประเมินจำเป็นต้องเข้าใจโดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผู้ตรวจประเมินที่ทำการตรวจประเมิน Supplier Audit ที่ต้องเข้าใจว่า ไม่ว่าในการจัดระบบการจัดการเพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร เช่น HACCP, GMP, ISO22000, BRC ที่เหมาะสมมีประสิทธิภาพนั้น ดูจากความเสี่ยงด้านอาหาร และกระบวนการผลิตเป็นหลัก ซึ่งอาจไม่เหมือนกับบริษัทคุณ ด้วยเหตุผลนี้จึงจำเป็นต้องเข้าใจประเภทของการผลิตกับ การจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยในอาหาร

ระบบ HACCP เป็นระบบที่ทำให้เกิดการ Focus โดยมีการวิเคราะห์ความเสี่ยง เพื่อให้แต่ละองค์กรมีการจัดการด้านความปลอดภัยในอาหารได้อย่างเหมาะสมกับ ความเสี่ยงของตน คำว่าอย่างเหมาะสมแปลว่า ปกติแล้วแต่ละองค์กรจะมี ความเข้มงวดของ มาตรการควบคุม ,การเฝ้าติดตาม , monitoring / การ verify ที่ต่างกัน

ซึ่งการที่มีความเสี่ยงที่ไม่เท่ากัน ทำให้มีวิธีการควบคุมการผลิตที่ไม่เหมือนกัน และมีการจัดประเภท มาตรการควบคุมที่ไม่เหมือนกัน (PRP, oPRP และ HACCP Plan)ซึ่งการที่มีความเสี่ยงที่ไม่เท่ากัน ทำให้มีความเข้มงวด เครื่องครัด ความเป็นระเบียบวินัย ความเร็วในการจัดการ ที่ไม่เท่ากันซึ่งการที่มีความเสี่ยงที่ไม่เท่ากัน หากทำมากไปก็เปลืองทำให้ไม่สามารถแข่งขันได้ และ หากทำน้อยไปก็ไม่ได้มีความเสี่ยง ด้วยเหตุผลนี้ ผู้จัดทำระบบ ที่ปรึกษา อาจารย์ ผู้ตรวจประเมิน จำเป็นต้องเข้าใจความแตกต่างของประเภทการผลิตอาหาร ก่อนวางระบบ/ตรวจระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร

ในที่นี้มีการแบ่งประเภท กระบวนการผลิต เป็น 3 ประเภท ตามความเสี่ยง

ประเภทที่ 1.กระบวนการผลิตของท่าน มีลักษณะดังนี้ :

มีกระบวนการฆ่าเชื้อ (kill step) เพื่อกำจัด การปนเปื้อนด้านชีวภาพ หรือ มีขั้นตอนในการลดระดับสู่ระดับที่ปลอดภัยมีอันตรายในกระบวนการผลิตประเภท พรหมทาน โดยไม่มีกระบวนการปรุงสุกมีมาตรการควบคุม (control measure) ที่หลากหลายมีความหลากหลายสูตรการผลิต ที่ซึ่งมีความเสี่ยงต่อ การปนเปื้อนอันตรายทางเคมีเช่น (e.g. nitrates) หรือเกิดปัญหาด้านโภชนาการ (nutritional concerns) หรือเกิดการปนเปื้อนของสารก่อภูมิแพ้มีวัตถุดิบที่มีความเสี่ยงสูง (e.g. aflatoxin in nuts).ผลิตภัณฑ์ในกลุ่มที่ผลิต เคยก่อให้เกิดปัญหาการเจ็บป่วยจากอาหารอย่างรุนแรงหากมีการควบคุมการผลิตที่ไม่เหมาะสม จะส่งผลต่อ ความเสี่ยงต่อการบริโภคอย่างรุนแรงกระบวนการผลิตของท่าน จำเป็นต้องได้รับการควบคุมเป็นอย่างดี เพื่อ ก่อให้เกิดความปลอดภัยด้านอาหารตัวอย่างของกระบวนการผลิต เช่น

ความรู้ Knowledge (เผยแพร่)

- Pasteurization, heat treating, drying, freezing (e.g. dairy , products, processed egg)
- Thermal processing (e.g. low-acid canned foods)
- Aseptic processing (e.g. aseptically-packaged low-acid foods)
- Cooking or drying (e.g. ready-to-eat meat and dairy products)
- Fermentation or acidification (e.g. meat and dairy products, other acidified or fermented low-acid foods)
- Grinding (e.g. meat)
- Slaughtering

หากองค์กรท่าน จัดเป็นประเภท 1 ท่านต้องมีระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ระดับเข้มงวด เพราะผลิตภัณฑ์ที่ท่านผลิต กระบวนการในการผลิต มีความเสี่ยงสูง

ประเภทที่ 2 กระบวนการผลิต มีความเกี่ยวข้องกับอันตราย แต่ในกระบวนการผลิตไม่มีกระบวนการในการกำจัดอันตรายนั้นๆ และมักไม่มีกระบวนการในการฆ่าเชื้อ (Kill Step) แต่จะใช้วิธีการในการควบคุมสุขอนามัย อุณหภูมิ ในการป้องกันไม่ให้มีอันตรายด้านอาหารเพิ่มเติมเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ ไม่ว่า อันตรายด้านกายภาพ ชีวภาพ เคมี

สำหรับสถานที่ผลิตอาหารประเภทที่สองนี้ คุณภาพของวัตถุดิบเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งในความปลอดภัยด้านอาหาร ขององค์กรที่มีกระบวนการผลิตข้างต้น

ตัวอย่างของกระบวนการผลิตประเภทนี้ เช่น

Washing, grading, packing (e.g. shell ,eggs)Fresh cutting, modified atmosphere packaging (e.g. vegetables)Freezing (e.g. vegetables)Cutting (e.g. butter, cheese)Cold packing (e.g. cheese)

ผลิตภัณฑ์ในกลุ่มนี้ อันตรายด้านอาหารที่เกิดขึ้น เพิ่มขึ้น มักเกิดจากการจัดเก็บ การสัมผัส เมื่อมีความเสี่ยง ก็ต้องลดความเสี่ยงนั้นๆ แต่ไม่ว่าอย่างไรเมื่อเกิดความผิดพลาดมักมีผลกระทบไม่มากต่อผลิตภัณฑ์สุดท้ายในการบริโภค

ประเภทที่ 3 กระบวนการผลิตของท่านไม่เพิ่มความเสี่ยงโดยตัวกระบวนการเอง หรือตัวผลิตภัณฑ์เอง หรืออาจมีแต่น้อยมาก

กระบวนการผลิตของประเภท 3 นี้ ยกตัวอย่าง เช่น

Thermal processing or aseptic processing (e.g.high-acid foods)Maple products processing (includes maple syrup producers and processors)Honey processingFreezing, drying, packaging

ความรู้ Knowledge (เผยแพร่)

(e.g. fruits)Drying, packaging (e.g. vegetables)Registered storages (e.g. dry storages, freezer storages)

อย่าลืมว่า ไม่ว่ากระบวนการผลิตจะมีความเสี่ยงมาก หรือน้อย ก็สามารถประยุกต์ใช้ระบบจัดการความปลอดภัยด้านอาหารได้เหมือนกัน แต่ระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารที่ได้จะต่างกัน เช่นหากท่านมีกระบวนการผลิต ประเภทที่ 1 ท่านต้องมีระบบ GMP/HACCP/ISO22000/BRC อย่างเข้มงวดและเข้มข้น

ผู้ตรวจประเมินต้องเข้าใจ

และอาจต้องใช้คำที่ต้องพยายามทำความเข้าใจ

ท่านอาจสามารถสั่งให้ผู้ส่งมอบท่าน ทำตามใจที่ท่านต้องการ

ท่านอาจวิจารณ์ว่ามาตรการควบคุมของผู้ส่งมอบท่านไม่ดี

ให้แก่ออย่างนั้นอย่างนี้

โดยท่านหลงคิดว่อย่างนั้นดี อย่างนี้ถูกต้อง

ระวังนะครับ ท่านอาจเป็นคณฯหนึ่งที่หลงดี

ที่ทาส่งไม่ดี โดยไม่รู้ตัว

จนเกิดสิ่งที่เรียกว่า หลงทาง!