

รายงานการเข้าร่วมโครงการเอพีโอ

14-AG-27-GE-SMN-A

Study Mission to the United Kingdom on Innovative Approaches

to Risk Management in Food Supply Chains

ระหว่างวันที่ 13 – 18 ตุลาคม 2557

ณ กรุงลอนดอน และเมืองสแตรทฟอร์ด อัฟออน เอวอน ประเทศอังกฤษ

จัดทำโดย น.ส. นฤมล คงทน

ผู้จัดการแผนกวิจัยนโยบายและอุตสาหกรรม ฝ่ายวิจัยและข้อมูล สถาบันอาหาร

วันที่ 19 ธันวาคม 2557

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของโครงการ

1.1 รหัสโครงการ 14-AG-27-GE-SMN-A

ชื่อโครงการ Study Mission to the United Kingdom on Innovative Approaches to Risk Management in Food Supply Chains

1.2 ระยะเวลา ระหว่างวันที่ 13 – 18 ตุลาคม 2557 (6 วัน)

1.3 สถานที่จัด กรุงลอนดอน และเมืองสแตรทฟอร์ด อัฟออน เอวอน ประเทศอังกฤษ

1.4 เจ้าหน้าที่เอพีโอประจำโครงการ Mr. Mitsuo Nakamura

1.5 จำนวนและรายชื่อวิทยากรบรรยาย

วิทยากรบรรยายมีจำนวนรวม 26 ท่าน มีรายชื่อดังนี้

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Mr. Lindsay Harris | Department for Environment Food & Rural Affairs |
| 2. Mr. Rod Ainsworth | Food Standards Agency |
| 3. Mr. Patrickk Miller | Food Standards Agency |
| 4. Mr. Mark Hutton | XL Services UK Limited |
| 5. Mr. Bertrand Emond | Campden BRI |
| 6. Mr. Julian South | Campden BRI |
| 7. Mr. Roy Betts | Campden BRI |
| 8. Ms. Christina Oscroft | Campden BRI |
| 9. Mr. Robert Gaze | Campden BRI |
| 10. Mr. Alan Campbell | Campden BRI |
| 11. Ms. Chris Knight | Campden BRI |
| 12. Ms. Debbie Daly | Campden BRI |
| 13. Mr. Andrew Morgan | Global 78 |
| 14. Mr. Philip Hudson | National Farmers Union |

15. Dr. Phil Hadley	EBLEX
16. Ms. Philippa Wiltshire	Red Tractor
17. Mr. Nick Saunders	Campden BRI
18. Ms. Julie Flood	CABI
19. Mr. Paul Harvey	Kanes Foods
20. Mr. Martin Forsyth	3663 BFS Group Limited
21. Mr. Christopher Leftwich	Fishmongers's Company
22. Mr. Andrew Opie	BRC Global Standards
23. Mr. David Brackston	BRC Global Standards
24. Ms. Barbara Gallani	Food and Drink Federation
25. Ms. Juliette Jahaj	Sainsbury's
26. Mr. John Dyson	British Hospitality Association

1.6 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการและประเทศที่เข้าร่วมโครงการ

ผู้เข้าร่วมโครงการมีจำนวนรวม 14 ท่าน จาก 9 ประเทศ ซึ่งมีรายชื่อดังนี้

1. **Ms. Kham Sophannary**
Managing Director, Direct Queen Co., Ltd., Cambodia
2. **Mr. Sok Hout**
General Manager, KC Food, Cambodia
3. **Mr. En-Ping Tu**
Owner, YES HI International Company, Taiwan
4. **Mr. Rajan Jambunathan**
General Manager, Gujarat Co-operative Milk Marketing Federation Limited, India
5. **Ms. Jeongmi Choi**
Deputy Director, Food Industry Promotion Division, Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs, Republic of Korea
6. **Ms. Hazina Binti Mohamad**
Head of Department, Strategic Business Development, Perbadanan Usahawan Nasional Berhad (PUNB), Malaysia
7. **Mr. Pavitra Bajracharya**
Chairman, Retailer's Association of Nepal, Nepal
8. **Mr. Muhammad Ashfaq Ghuman**
Joint Secretary, Ministry of Industries & Production, Pakistan
9. **Mr. Shaukat Ali**
Managing Director, Star Farm Pakistan Private Ltd., Pakistan
10. **Mr. Gayan Kanchana Hadinnapola**
Managing Partner, J.U. Caterers, Sri Lanka

11. Mr. Olupathage Chandana Priyantha De Silva

Factory Manager, NMK Holdings (Pvt) Ltd., Sri Lanka

12. Ms. Narumon Kongton

Manager, Policy and Industrial Research, National Food Institute, Thailand

13. Mr. Pornchat Achakulwisut

Managing Director, Crystal Frozen Foods Co., Ltd., Thailand

ส่วนที่ 2 เนื้อหา/ องค์ความรู้จากการเข้าร่วมโครงการ

2.1 ที่มาหรือวัตถุประสงค์ของโครงการ

วัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อเรียนรู้การนำเครื่องมือ เทคโนโลยี วิธีการและกลยุทธ์ที่ทันสมัยไปใช้จัดการความเสี่ยงในห่วงโซ่อุปทานอาหารของประเทศอังกฤษผ่านการศึกษาดูงาน และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์จากหน่วยงานภาครัฐ สถาบันทางวิชาการ บริษัทผู้ผลิตอาหาร ผู้ค้าส่ง ห้างค้าปลีกและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders) ที่ประสบความสำเร็จด้านการจัดการความเสี่ยงในประเทศอังกฤษ โดยการศึกษาดูงานครอบคลุมประเด็นหลัก ดังนี้

1. การจัดการความเสี่ยงในห่วงโซ่อุปทานอาหารของโลก (ภาพรวม)
2. การจัดการคุณภาพอาหาร และความเสี่ยงด้านความปลอดภัยในห่วงโซ่อุปทานอาหาร
3. การจัดการความเสี่ยงด้านโลจิสติกส์ ในห่วงโซ่อุปทานอาหาร
4. การวางกฎ ระเบียบ นโยบาย และการจัดตั้งสถาบันสำหรับการจัดการความเสี่ยงที่มีประสิทธิภาพ
5. ความร่วมมือระหว่างภาครัฐ – เอกชน เพื่อดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารและการตรวจสอบย้อนกลับที่มีประสิทธิภาพ
6. ปัจจัยแห่งความสำเร็จของการจัดการความเสี่ยงในห่วงโซ่อุปทานอาหาร

2.2 เนื้อหา/ องค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษาดูงาน

2.2.1 Department for Environment Food & Rural Affairs (DEFRA)

DEFRA เป็นหน่วยงานของรัฐบาลอังกฤษที่มีบทบาทและหน้าที่รับผิดชอบด้านนโยบายและกฎระเบียบเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมธรรมชาติ ความหลากหลายทางชีวภาพ พืชและสัตว์ การพัฒนาที่ยั่งยืนและเศรษฐกิจสีเขียว อาหาร การทำฟาร์มและการทำประมง สวัสดิภาพและสุขภาพสัตว์ การคุ้มครองสิ่งแวดล้อมและการควบคุมมลพิษ รวมถึงสังคมชนบทและประเด็นที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ DEFRA ยังมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมให้เศรษฐกิจด้านการเกษตรในอังกฤษเติบโตอีกด้วย DEFRA ดำเนินงานขึ้นตรงต่อรัฐบาลอังกฤษและดำเนินงานร่วมกับหน่วยงานในเวลส์ สกอตแลนด์ และไอร์แลนด์เหนืออย่างใกล้ชิด รวมทั้งเป็นหน่วยงานผู้นำในเวทีการเจรจาต่อรองภายในสหภาพยุโรปและเวทีระหว่างประเทศ

Mr. Lindsay Harris แผนกนโยบายอาหาร ได้บรรยายเพื่อให้ความรู้แก่คณะฯ ในหัวข้อ “ความมั่นคงทางอาหารและความปลอดภัยด้านอาหาร” โดยให้ความรู้ถึงการดำเนินงานเชิงนโยบายของ DEFRA เกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหารและความปลอดภัยด้านอาหารว่าเป็นการขยายผลมาจากรายงานผลการคาดการณ์ (Foresight) สิ่งที่จะเพิ่มแรงกดดันต่อระบบการผลิตอาหารของโลก และเป็นสิ่งที่ท้าทายในอนาคต ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2553 ถึงปี พ.ศ. 2593 ใน 5 ด้าน ดังนี้

1. การทำให้ความต้องการและอุปทานในอนาคตมีความสมดุลอย่างยั่งยืน

2. การตระหนักถึงอุปสรรคด้านความไม่แน่นอนของอนาคตในระบบการผลิตอาหาร
3. การทำให้ความอดอยากจบสิ้น
4. การประสพกับความท้าทายของโลกแห่งการปลดปล่อยพลังงานต่ำ
5. การรักษาไว้ซึ่งความหลากหลายทางชีวภาพและนิเวศบริการ (Ecosystem services) ในขณะผลิตอาหารป้อนโลก

โดยรายงานการคาดการณ์ดังกล่าว เป็นผลการวิจัยที่จัดทำโดย Government Office for Science แห่งอังกฤษ และเผยแพร่ในรายงานชื่อ “อนาคตของอาหารและการทำฟาร์ม : ความท้าทายและทางเลือกสำหรับความยั่งยืนของโลก” DEFRA ตระหนักถึงความท้าทายดังกล่าว จึงริเริ่มดำเนินการประเมินความมั่นคงทางอาหารของอังกฤษ ในปี 2553 โดยทำการวิเคราะห์ตำแหน่งของความมั่นคงทางอาหารของอังกฤษใน 6 หัวข้อ ได้แก่ Global availability, Global resource sustainability, UK availability and access, UK food chain resilience, Household food security, Safety and confidence ซึ่งผลการวิเคราะห์พบว่า ปัจจุบันอังกฤษมีความมั่นคงทางอาหารอยู่ในระดับสูงในหัวข้อ Global availability และ UK availability and access ดังแสดงในแผนภาพที่ 1 และได้ริเริ่มงานเชิงนโยบายที่เกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหารและความซื่อสัตย์ด้านอาหาร ดังนี้

แผนภาพที่ 1 การประเมินความมั่นคงทางอาหารของประเทศอังกฤษ

Theme	Headline indicator	Current position	Comparison with mid-1990s	Likely future position
Global availability	Global food output per capita	Improved	Improved	Improved
Global resource sustainability	Global land use change	Deteriorated	Deteriorated	Deteriorated
UK availability and access	Diversity of UK supply	Improved	Similar	Improved
UK food chain resilience	Energy dependency of UK food chain	Improved	Improved	Improved
Household food security	Low income households' share of food	Improved	Improved	Improved
Safety and confidence	Cases of food borne pathogens	n/a	n/a	Improved

การดำเนินงานด้านความมั่นคงทางอาหารของ DEFRA แบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ

- 1) การวางแผนฉุกเฉิน DEFRA เป็นหน่วยงานภาครัฐที่เป็นผู้นำสำหรับ food supply emergencies submits annual Sector Resilience Plans to Civil Contingencies Secretariat และมีหน้าที่สนับสนุนการประเมินผลกระทบและบรรเทาจำนวนของ National Risk Assessment (NRA) ที่เสี่ยงต่อภาคการผลิตที่เกี่ยวข้องกับอุปทานอาหาร
- 2) การตรวจติดตามความเสี่ยง ในอดีตอังกฤษเคยมีการติดตามความเสี่ยง NRA Risk H55 ซึ่งเป็นผลจากเหตุการณ์การปะทุและระเบิดของภูเขาไฟ Laki ในไอซ์แลนด์ เมื่อปี ค.ศ. 1783 ที่เรียกว่า Laki event เหตุการณ์ดังกล่าวทำให้มีก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO₂) ถูกปลดปล่อยสู่อากาศในปริมาณสูง เป็นเวลากว่า 5 เดือนหลังจากเกิดการปะทุ และมีระดับละอองซัลเฟตในอากาศในอังกฤษในวันที่ 3 และมีเศษวัสดุที่ละเอียดจากการระเบิดของภูเขาไฟใน

สัปดาห์ที่ 3 อีกด้วย ซึ่งความเสี่ยงดังกล่าวส่งผลให้ไม่สามารถเดินทางโดยเครื่องบินโดยสารได้ และการคำนวณผลกระทบที่ตามมาในเบื้องต้นได้ผลอย่างมีนัยสำคัญว่า พืชอาหาร ผลไม้และผักเกิดการสูญเสียในยุโรปเหนือและมีผลกระทบต่อราคาอาหารแต่จะไม่เกิดขึ้นโดยทันทีทันใดหรือสูงเกินกว่าที่จะยอมรับได้เหมือนกับราคาของพลังงาน ส่วนอัตราแลกเปลี่ยนไม่ได้รับผลกระทบและสินค้าอุปโภคบริโภคจะมีราคาเพิ่มขึ้น เป็นต้น ตัวอย่างดังกล่าวทำให้อังกฤษมีแนวคิดทำการวิจัยเพื่อสร้างแบบจำลองให้สามารถคำนวณสัดส่วนและผลกระทบอาจที่เกิดขึ้นในอนาคตจากความเสี่ยงต่างๆ ที่เกิดขึ้นได้

3) สร้างแบบจำลองความเสี่ยงในอนาคต เป็นการวิจัยเพื่อสร้างแบบจำลองความผันแปรของราคาในอนาคต ตัวอย่างเช่น หากเกิดเหตุการณ์สภาพอากาศเลวร้ายจะสามารถใช้แบบจำลองคำนวณผลกระทบที่เกิดจากสภาพอากาศที่เลวร้ายได้หรือไม่ ซึ่งมีความจำเป็นที่ต้องทำการวิจัยทางวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับสถานที่ที่แน่นอน ความถี่ และขนาดของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นให้มากขึ้น

การดำเนินงานด้านความซื่อสัตย์ด้านอาหารของ DEFRA แบ่งออกเป็น 2 ส่วนคือ

1) ดำเนินงานโปรแกรมอาหารของแท้หรือ (Food Authenticity Programme) โดยสนับสนุนงบประมาณถึง £500k ต่อปี สำหรับการวิจัยที่มุ่งเน้นการพัฒนาวิธีการตรวจสอบอาหารที่ระบุรายละเอียดไม่ตรงตามความเป็นจริง สำหรับให้หน่วยงานที่มีอำนาจนำผลได้จากงานวิจัยไปออกมาตรการบังคับใช้ และให้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารนำไปใช้ประโยชน์ในทางการค้า เช่น พัฒนาเทคนิคทางเคมีสำหรับตรวจพิสูจน์ส่วนประกอบ เทคนิค DNA สำหรับตรวจสอบสายพันธุ์เนื้อสัตว์และสายพันธุ์ปลาใหม่ๆ และเทคนิค Stable isotope สำหรับจำแนก geographical origin เป็นต้น

2) ดำเนินงานกำหนดกรอบของกฎระเบียบ เนื่องจากสหภาพยุโรปเป็นตลาดเดียวจึงต้องทำให้ข้อกำหนดด้านการติดฉลากเป็นไปในแนวทางเดียวกันในทุกประเทศสมาชิกรวมถึงอังกฤษ แต่ละประเทศสามารถออกข้อกำหนดการติดฉลากของตนเองได้ แต่ไม่ควรขัดต่อการเป็นตลาดเดียว ในปี 2554 สหภาพยุโรปได้ออกกฎระเบียบข้อมูลด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค (EU Regulation 1169/2011) ที่มีข้อกำหนดเกี่ยวกับข้อมูลด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค ซึ่งมีข้อกำหนดใหม่ด้านการระบุข้อมูลแหล่งที่มา การให้ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ หรือ intolerances ที่ดีขึ้น (รวมถึง non prepacked food) บังคับให้ติดฉลากแจ้งข้อมูลทางโภชนาการโดยเพิ่มรูปแบบของการแสดงและการนำเสนอ รวมถึงกำหนดขนาดตัวอักษรที่เล็กที่สุด เป็นต้น

Foresight (การคาดการณ์) หมายถึง กระบวนการคาดการณ์เหตุการณ์ในอนาคตอย่างเป็นระบบโดยคำนึงถึงปัจจัยรอบด้าน เช่น สังคม เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม เทคโนโลยี การเมือง เป็นต้น

Ecosystem services (นิเวศบริการ) หมายถึง ประโยชน์ที่ธรรมชาติส่งมอบให้กับมนุษย์ เช่น อาหาร น้ำสะอาด และทรัพยากรธรรมชาติที่ใช้ในการผลิตสินค้าและบริการต่างๆ รวมถึงการดูดซับคาร์บอน และบรรเทาภาวะสภาพภูมิอากาศเปลี่ยนแปลงของป่าไม้ การกรองและทำน้ำให้สะอาดของพื้นที่ชุ่มน้ำ เป็นต้น

2.2.2 Food Standards Agency (FSA)

Food Standards Agency เป็นหน่วยงานอิสระแต่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของภาครัฐซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัยอาหารและด้านสุขลักษณะภายในประเทศอังกฤษ วัตถุประสงค์ของ Food Standards Agency คือ “Safer food for the nation” และมีวัตถุประสงค์การดำเนินงาน คือ ทำให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตหรือจำหน่ายในอังกฤษมีความปลอดภัยต่อการบริโภค และผู้บริโภคได้รับข้อมูลตามที่ต้องการเพื่อนำไปใช้เป็นทางเลือกสถานที่และอาหารที่บริโภค Food Standards Agency ดำเนินงานอย่างใกล้ชิดกับภาคธุรกิจโดยส่งเสริมให้ผู้ประกอบการธุรกิจผลิตอาหารที่ปลอดภัย และดำเนินงานร่วมกับหน่วยงานที่มีอำนาจในท้องถิ่นเพื่อบังคับใช้กฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหาร ซึ่งการบังคับใช้กฎ ระเบียบและข้อกำหนดต่างๆ จะอ้างอิงบนพื้นฐานของความเสี่ยงและมุ่งเน้นการพัฒนาทางสาธารณสุขเป็นหลัก แม้ Food Standards Agency เน้นให้ความสำคัญต่อผู้บริโภคเป็นอันดับแรก แต่ก็ได้รับความไว้วางใจและยอมรับจากผู้ประกอบการธุรกิจอาหารเนื่องจากมีการดำเนินงานอย่างโปร่งใสและซื่อสัตย์ เน้นการทำงานภาคปฏิบัติและการประยุกต์ใช้ รวมทั้งสร้างความร่วมมือกับหลายหน่วยงาน

Dr. Patrick Miller หัวหน้าทีมวิทยาศาสตร์ของหน่วยงาน Food Standards Agency ได้บรรยายเพื่อให้ความรู้แก่คณะฯ ถึงผลสรุปของคณะทำงานด้านการนำการประเมินความเสี่ยงไปใช้ประกอบการตัดสินใจอย่างโปร่งใส ซึ่งคณะทำงานชุดนี้ประกอบด้วยผู้แทนจากประเทศอังกฤษ เบลเยียม เยอรมัน เนเธอร์แลนด์ นอร์เวย์ สวีเดน ที่ร่วมกันดำเนินงานเพื่อให้มั่นใจว่ามีการนำการประเมินความเสี่ยงไปใช้ประกอบการตัดสินใจเกี่ยวกับนโยบายด้านอาหารได้อย่างถูกต้อง เนื่องจากการตัดสินใจโดยใช้การประเมินความเสี่ยงที่ไม่มีการอธิบายข้อมูลที่ชัดเจนหรือแม่นยำและไม่น่าปัจจัยอื่นๆ มาร่วมพิจารณาด้วยอย่างโปร่งใส จะส่งผลทำลายความน่าเชื่อถือของการประเมินความเสี่ยงได้ รวมทั้งอาจทำให้หน่วยงานภาครัฐกำหนดนโยบายด้านอาหารที่ไม่ถูกต้อง ดังนั้น การประเมินความเสี่ยงจะถูกนำไปใช้ประกอบการตัดสินใจเชิงนโยบายได้อย่างก้าวหน้ามากกว่าหากมีการใช้ข้อมูลการประเมินความเสี่ยงร่วมกับการพิจารณาปัจจัยอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างชัดเจน แต่ต้องเป็นการตัดสินใจที่อ้างอิงบนพื้นฐานการประเมินความเสี่ยงและความไม่แน่นอน เช่น กรณีการกำหนดมาตรการเกี่ยวกับ BPA, GM, AMTs, radiological limits post Fukushima จำเป็นต้องใช้ข้อมูลการประเมินความเสี่ยงที่ชัดเจนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น EFSA ร่วมกับการพิจารณาถึงปัจจัยอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

สรุปผลจากการดำเนินงานของคณะทำงานทำให้ได้ข้อเสนอแนะดังนี้

1) ใช้การประเมินความเสี่ยงเป็นหลักการพื้นฐาน ควรมีการให้คำมั่นสัญญายืนยันว่ามีการดำเนินงานที่อ้างอิงตามหลักการของโคเด็กซ์อย่างชัดเจน และควรสนับสนุน ส่งเสริมและสื่อสารสิ่งที่นำไปใช้โดยผู้ประเมินความเสี่ยงและผู้จัดการความเสี่ยง เนื่องจาก การใช้การประเมินความเสี่ยงอย่างเหมาะสมมีความจำเป็นต่อการสร้างความไว้วางใจต่อระบบการผลิตอาหาร

2) การนำปัจจัยอื่นๆ มาร่วมพิจารณา ความท้าทายของหลักการจัดการความเสี่ยง คือ การพัฒนาและส่งเสริมให้เกิดการจัดการอย่างโปร่งใส และมีกระบวนการการตัดสินใจเข้มงวดที่เปรียบเทียบกับได้กับกระบวนการของการประเมินความเสี่ยง ดังนั้น พื้นฐานของการจัดการความเสี่ยงต้องใช้ข้อมูลและผลการวิเคราะห์ที่มีความชัดเจน มีหลักการเหตุผล และสามารถอ้างเหตุผลที่สนับสนุนหรือโต้แย้งได้

3) การประเมินความเสี่ยงต้องการความโปร่งใสมากขึ้น โดยผู้จัดการความเสี่ยงควรพัฒนาและสนับสนุนให้เกิดความโปร่งใสมากขึ้นในกระบวนการจัดการความเสี่ยง โดยการอภิปรายร่วมกับผู้ประเมินความเสี่ยงและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง

4) พัฒนabethนระหว่างผู้ประเมินความเสี่ยงและผู้จัดการความเสี่ยง ควรมีการพัฒนาBethนและการสื่อสารเริ่มต้นระหว่างผู้ประเมินความเสี่ยงกับผู้จัดการความเสี่ยงในรูปแบบที่มีความโปร่งใสที่เคารพต่อหน้าที่และความรับผิดชอบที่แตกต่างกันของผู้ประเมินความเสี่ยงและผู้จัดการความเสี่ยง

5) กำหนดโครงสร้างของการนำปัจจัยอื่นๆ ไปใช้ให้ชัดเจน โดยผู้จัดการความเสี่ยงต้องมีการกำหนดหลักการและขั้นตอนที่ชัดเจนและมีความสอดคล้องสำหรับการนำปัจจัยอื่นๆ เช่น การพิจารณาถึงปัจจัยด้านเศรษฐกิจ สังคมหรือการเมืองไปใช้ในการจัดการความเสี่ยง นอกเหนือจากการประเมินความเสี่ยงซึ่งรวมถึงการมีส่วนร่วมและเหตุผลที่อยู่เบื้องหลังของการพิจารณาถึงปัจจัยอื่นๆ และเหตุการณ์ที่นำมาใช้สนับสนุน และ/หรือการวิเคราะห์ของผู้เชี่ยวชาญ

6) การแบ่งปันองค์ความรู้และประสบการณ์ในการพัฒนาเครื่องมือ หน่วยงานระดับชาติควรมีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ในด้านการพัฒนาและการนำกรอบแนวทางการจัดการความเสี่ยงไปใช้ รวมถึงส่งเสริมให้นำเครื่องมือที่พัฒนาไปใช้ในระดับประเทศด้วย เริ่มจากกำหนดขอบเขตของการประเมิน และการให้นำหน้าของปัจจัยอื่นๆ ที่อ้างอิงจากเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น การนำเครื่องมือ เช่น การวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์ การวิเคราะห์ผลกระทบ โครงสร้างของเหตุการณ์เกี่ยวกับสิ่งที่ผู้บริโภคให้ความสนใจ การวิเคราะห์ risk-benefit analysis และการวิเคราะห์การตัดสินใจโดยใช้หลายเกณฑ์ไปประยุกต์ใช้ เป็นต้น

7) กรอบแนวทางตามกฎหมายและหลักการป้องกันล่วงหน้า มีความจำเป็นที่จะต้องทำให้มาตรการทางกฎหมายและสนธิสัญญามีความชัดเจนให้มากขึ้นในเวทีระดับโลก โดยหากสหภาพยุโรปและแต่ละประเทศสมาชิกมีการอนุญาตหรือจำกัดการนำปัจจัยอื่นๆ ไปใช้ประกอบการพิจารณาการตัดสินใจ ผู้จัดการความเสี่ยงต้องทำให้เกิดความชัดเจนและความสอดคล้องมากขึ้นเกี่ยวกับการนำหลักการป้องกันล่วงหน้าไปประยุกต์ใช้

2.2.3 บริษัท XL Services UK Limited

บริษัท XL Insurance เป็นบริษัทที่อยู่ในกลุ่ม XL Group plc เป็นบริษัทประกันภัยที่มีความเชี่ยวชาญด้านการบริหารความเสี่ยงระดับโลก และเป็นหนึ่งในผู้บุกเบิกการประกันการเรียกคืนสินค้าสำหรับภาคการผลิตอาหารเมื่อปี ค.ศ. 1990 มีสาขาอยู่ใน 22 ประเทศ และดำเนินธุรกิจใน 140 ประเทศทั่วโลก XL Insurance เป็นบริษัทให้บริการชั้นนำในอังกฤษตั้งแต่ปี ค.ศ. 2006 การบริการหลักที่บริษัทเสนอให้แก่ภาคการผลิตอาหาร คือ การประกันภัยการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ การดำเนินงานของบริษัทจะเน้นที่การวางระบบการจัดการความเสี่ยงและภาวะวิกฤติให้กับผลิตภัณฑ์ของลูกค้า การให้บริการคำปรึกษาด้านภาวะวิกฤติ และบริการแก้ไขปัญหาการจัดการความเสี่ยงในเชิงการค้า

Mr. Mark Hutton ผู้จัดการการประกันภัยการเรียกคืนสินค้า ได้บรรยายเพื่อให้ความรู้แก่คณะฯ ในหัวข้อ “การจัดการความเสี่ยงในห่วงโซ่อุปทาน - มุมมองด้านการประกันภัย” โดยองค์ความรู้ที่ได้รับสรุปได้ ดังนี้

บริการประกันภัย “การเรียกคืนสินค้า” เป็นบริการพิเศษที่มีการให้บริการสำหรับหลายกลุ่มอุตสาหกรรม เช่น ยานยนต์ สินค้าอุปโภคบริโภค อาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งการประกันภัยความรับผิดชอบหรือ General Liability Insurance บางครั้งมีการนำเสนอค่าใช้จ่ายที่ครอบคลุมการเรียกคืนสินค้าอย่างจำกัด แต่ในหลายๆ ครั้งจะไม่นรวมค่าใช้จ่ายของการเรียกคืนสินค้าซึ่งเป็นที่มาที่ทำให้เกิดตลาดการประกันการเรียกคืนสินค้าของ “ผลิตภัณฑ์ปนเปื้อน” ขึ้นในปี ค.ศ. 1990 เพื่อตอบสนองต่อความต้องการเฉพาะของอุตสาหกรรมอาหารและเป็นการปิดช่องโหว่ของ General

Liability Insurance การประกันภัยการเรียกคืนสินค้าของ “ผลิตภัณฑ์ปนเปื้อน” จะครอบคลุมได้มากกว่าค่าใช้จ่ายของการเรียกคืนสินค้า เนื่องจากจะรวมถึงค่าใช้จ่ายความเสี่ยงของการปฏิบัติงาน การปฏิบัติตามกฎระเบียบและชื่อเสียงด้วย

นโยบายการดำเนินงานประกันภัยผลิตภัณฑ์ปนเปื้อนของบริษัท XL Insurance คือ เริ่มจากบริษัท XL ให้คำปรึกษาด้าน Pre-Incident และวิศวกรรมความเสี่ยงให้แก่ลูกค้า และเมื่อเกิดภาวะวิกฤติบริษัทจะมีระบบ hotline ที่สามารถตอบสนองต่อภาวะวิกฤติแทนลูกค้าได้ตลอด 24 ชั่วโมง และตลอดทั้ง 7 วันของสัปดาห์ ดังแสดงในแผนภาพที่ 2 ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวจะสามารถช่วยให้บริษัทผู้ผลิตอาหารสูญเสียค่าใช้จ่ายน้อยลง

สิ่งสำคัญ คือ นโยบายหลักของการประกันภัยจะเน้นรับประกันความปลอดภัยของอาหารเท่านั้น คือ หากบริโภคเข้าสู่ร่างกายแล้วเป็นสาเหตุทำให้เกิดการเจ็บป่วย เพราะการเรียกคืนสินค้าอาหารอาจมีสาเหตุมาจากทั้งด้านความปลอดภัยอาหาร ด้านคุณภาพและเหตุผลทางการค้า ดังนั้น บริษัทจะต้องจำแนกให้ได้ว่าอะไรคือความเสี่ยงที่รับประกันได้และอะไรคือความเสี่ยงที่ไม่รับประกัน ทั้งนี้ บริษัทกำหนดนโยบายการประกันภัยที่ครอบคลุม 3 เหตุการณ์การปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ ดังนี้

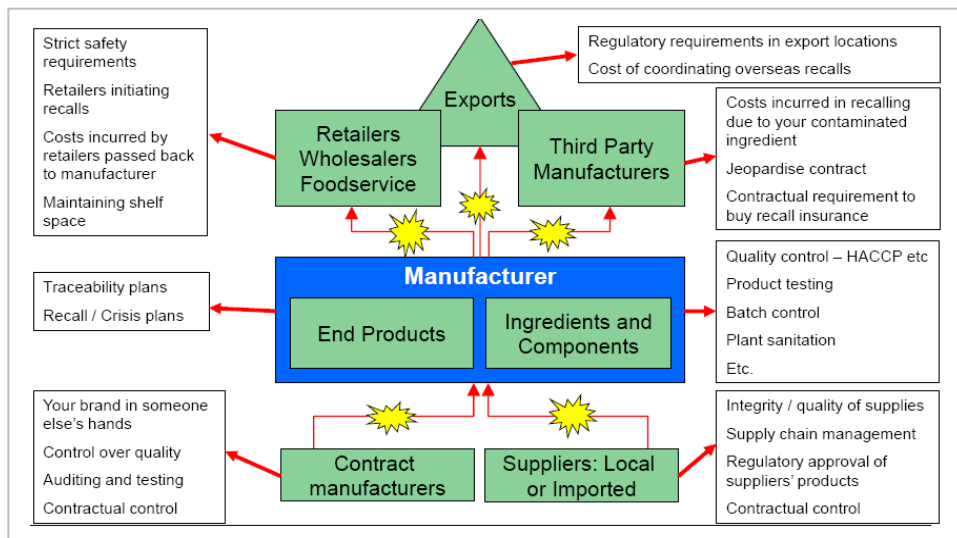
- 1) การปนเปื้อนโดยอุบัติเหตุ (Accidental Contamination)
- 2) การปนเปื้อนที่เกิดจากการมุ่งร้าย (Malicious Contamination)
- 3) การขู่กรรโชกผลิตภัณฑ์ (Product Extortion)

แผนภาพที่ 2 นโยบายดำเนินงานประกันภัย “ผลิตภัณฑ์ปนเปื้อน” ของบริษัท XL Insurance

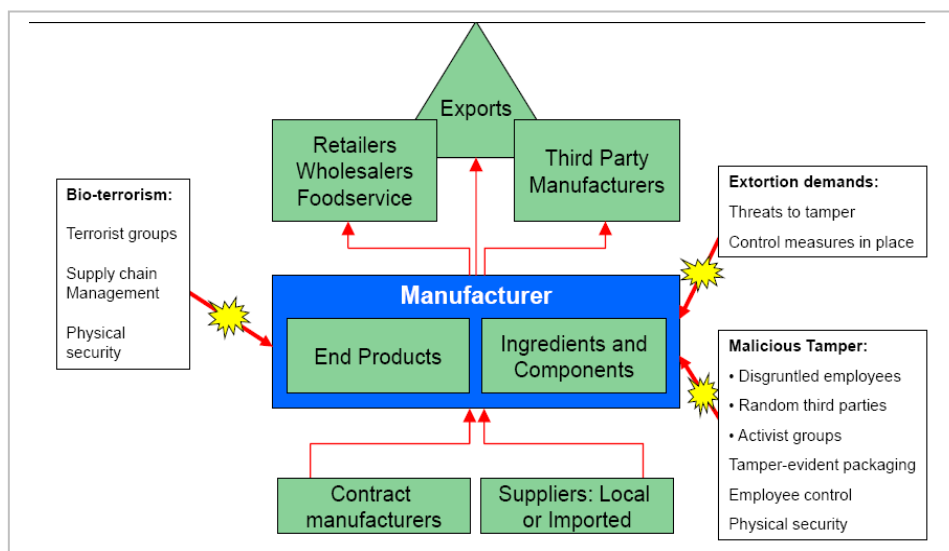


หากพิจารณาในห่วงโซ่อุปทานอาหารจะมีผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการเอาประกันภัยการเรียกคืนสินค้าของ “ผลิตภัณฑ์ปนเปื้อน” ประกอบด้วย ผู้ประกอบการที่ทำสัญญา ผู้จัดหาในท้องถิ่นและผู้นำเข้า ผู้ประกอบการอาหาร ผู้ค้าปลีก/ ผู้ค้าส่ง/ สถานบริการอาหาร และผู้ประกอบการที่สาม โดยผู้มีส่วนเกี่ยวข้องข้างต้นจะมีการจัดทำระบบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยต่างๆ เป็นปกติ ดังแสดงในแผนภาพที่ 3 ซึ่งหากพิจารณาที่ชั้นของผู้ประกอบการอาหารจะพบว่า ระบบการควบคุมที่นำมาใช้ดังกล่าวอาจไม่สามารถป้องกันการความเสี่ยงที่เกิดจากการก่อการร้ายทางชีวภาพที่กระทำโดยกลุ่มผู้ก่อการร้าย และความเสี่ยงจากการชักจูงให้มุ่งร้ายจากกลุ่มลูกค้าที่มีความไม่พอใจ กลุ่มบุคคลที่สาม และกลุ่มผู้เคลื่อนไหวต่างๆ ดังแสดงในแผนภาพที่ 4 ดังนั้น ผู้ผลิตอาหารจึงจำเป็นต้องมีการบริหารจัดการความเสี่ยง การควบคุมพนักงาน และการป้องกันภัยทางกายภาพ ซึ่งการขอรับบริการประกันภัยจากบริษัท XL Insurance นับเป็นทางเลือกหนึ่งที่จะทำให้ผู้ผลิตอาหารสามารถจัดการกับความเสี่ยงข้างต้นโดยใช้งบประมาณและทรัพยากรได้อย่างมีประสิทธิภาพ

แผนภาพที่ 3 ระบบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยในห่วงโซ่อุปทานอาหาร



แผนภาพที่ 4 ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในห่วงโซ่อุปทานอาหาร



โดยขอเบ็ดเตล็ดในการประกันผลิตภัณฑ์ปนเปื้อนตามนโยบายของกลุ่มบริษัท XL Group ครอบคลุม การปนเปื้อนโดยอุบัติเหตุ (Accidental Contamination) การปนเปื้อนที่เกิดจากการมุ่งร้าย (Malicious Contamination) และการขู่กรโชกผลิตภัณฑ์ (Product Extortion) โดยขอเบ็ดเตล็ดในการประกันของบริษัทนี้ สามารถใช้ได้ทั่วโลก ซึ่งผู้มีส่วนเกี่ยวข้องที่จะได้รับการประกันภัยมีดังนี้

1) ผู้ประกอบการที่ทำสัญญา: ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ที่รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตสำหรับผู้ได้รับการประกัน โดยบุคคลที่สาม

2) ผู้จัดหาในท้องถิ่นและผู้นำเข้า: ครอบคลุมการปนเปื้อนที่มีสาเหตุจากการใช้ส่วนผสมที่ปนเปื้อน

3) ผู้ประกอบการอาหาร:

ผลิตภัณฑ์สุดท้าย ครอบคลุมการประกันการสูญเสียผลกำไรและต้นทุนการทำให้กลับสู่สภาพเดิม

ส่วนผสมและส่วนประกอบ ครอบคลุมการได้รับการประกันค่าใช้จ่ายของ pre-recall expenses,

recall expenses, ค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้นจากการทำงาน และความต้องการการกรรโชก

- 4) ผู้ค้าปลีก/ ผู้ค้าส่ง/ สถานบริการอาหาร: ครอบคลุมต้นทุนที่เกิดขึ้นของการที่ผู้ค้าปลีก ผู้ค้าส่งและผู้จัดจำหน่ายในการ ดำเนินการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการประกัน
- 5) ผู้ประกอบการที่สาม: ครอบคลุมถึงค่าใช้จ่ายการเรียกคืนสำหรับบุคคลที่สาม และขยายการครอบคลุมไปสู่ลูกค้าที่สูญเสียผลประโยชน์

โดยสิ่งที่คุณเอาประกันจะได้รับจาก บริษัท XL Insurance มี 2 ส่วนหลัก คือ

- 1) การให้คำปรึกษาเบื้องต้นเกี่ยวกับเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น (Pre-Incident) ประกอบด้วย การให้คำปรึกษาเกี่ยวกับกระบวนการอนุมัติผู้จัดหา แผนสำหรับการเรียกคืนสินค้าและภาวะวิกฤติ การจำลองภาวะวิกฤติ และการอบรมสื่อมวลชน
- 2) การตอบสนองต่อภาวะวิกฤติ ประกอบด้วย การดำเนินการตอบสนองต่อเหตุการณ์แทนผู้เอาประกันได้ตลอด 24 ชั่วโมงในหนึ่งวัน และตลอด 7 วันในหนึ่งสัปดาห์ และสามารถเข้าถึงเครือข่ายที่มีขีดความสามารถ

2.2.4 Campden BRI

ผู้เชี่ยวชาญของ Campden BRI ได้บรรยายเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการดำเนินงานของส่วนงานต่างๆ ในองค์กรที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดการความเสี่ยงในห่วงโซ่อุปทานอาหารของประเทศอังกฤษ ซึ่งประกอบด้วยแผนกจุลชีววิทยาที่ทำการทดสอบความเสี่ยงด้านจุลชีววิทยา แผนกเคมีและชีวเคมีที่ทำการทดสอบความเสี่ยงด้านเคมีที่มีในอาหาร แผนกที่ดูแลเกี่ยวกับ GAP Traceability Feed ซึ่งมุ่งเน้นส่งเสริมการผลิตผลผลิตสดและพืชผักสดที่ผ่านการเตรียมที่มีความปลอดภัย ปกป้องสวัสดิภาพของสิ่งแวดล้อมและสวัสดิภาพทางสังคม แผนกทดสอบบรรจุภัณฑ์ที่ทำการทดสอบความเสี่ยงด้านต่างๆ ที่อาจมีในบรรจุภัณฑ์อาหาร รวมถึงส่วนงานที่ดูแลระบบคุณภาพและระบบรับรองความสามารถของห้องปฏิบัติการทดสอบ ที่สามารถสร้างความเชื่อมั่นให้กับบริการทดสอบที่ดำเนินการโดย Campden BRI ได้

Mr. Robert Gaze หัวหน้าแผนกบริหารจัดการด้านความปลอดภัยอาหารและการจัดการความเสี่ยง ได้บรรยายเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการบังคับใช้ระบบจัดการด้านความปลอดภัยอาหารในประเทศอังกฤษ สรุปได้ ดังนี้

ระบบจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร และการจัดการความเสี่ยงที่ใช้ในประเทศอังกฤษในปัจจุบัน อ้างอิงจากกฎ ระเบียบหลัก ดังต่อไปนี้

กฎ ระเบียบ 852/2004 เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร ได้ถูกนำมาบังคับใช้ทั่วสหภาพยุโรปตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2549 โดยมีหลักการทั่วไปสำหรับการผลิตอาหารที่ถูกต้องตามสุขลักษณะตลอดห่วงโซ่อาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เบื้องต้นเพื่อทำให้มั่นใจในระดับสูงเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัยอาหาร ภายใต้กฎระเบียบฉบับนี้มีข้อกำหนดของระบบ HACCP ที่มีความสอดคล้องกับหลักการของ Codex Alimentarius โดยข้อกำหนดดังกล่าว ต้องทำให้มีความยืดหยุ่นอย่างที่สุดเพื่อให้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ในทุกสถานการณ์ รวมถึงใช้ได้กับธุรกิจขนาดเล็ก โดยใน Article 5 Hazard Analysis and Critical Control Points ในข้อ (1) กำหนดให้ผู้ประกอบธุรกิจอาหารต้องนำ Hazard Analysis and Critical Control Points ไปปฏิบัติใช้ และรักษาระดับขั้นตอนการปฏิบัติอย่างถาวร หรือขั้นตอนการปฏิบัติที่อ้างอิงบนหลักการของ HACCP principles

กฎ ระเบียบ 853/2004 เกี่ยวกับกฎด้านสุขลักษณะที่เฉพาะเจาะจงสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ ซึ่งมีเนื้อหาประกอบด้วยรายละเอียดของกฎด้านสุขลักษณะที่เฉพาะเจาะจงสำหรับผลิตภัณฑ์ ได้แก่ เนื้อสัตว์สด ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์นม ปลา ไข่ เป็นต้น โดยรวมถึงข้อกำหนดเฉพาะด้านจุลชีววิทยาและอันตรายด้านเคมีที่

เกี่ยวเนื่องกับอาหาร โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ต้องปฏิบัติให้สอดคล้องตามกฎหมายเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไปตามระเบียบ และข้อกำหนดฉบับนี้ ซึ่งขั้นตอนการปฏิบัติจะอ้างอิงตามหลักการของ HACCP เช่นเดียวกัน กฎ ระเบียบฉบับนี้ถูกนำมาบังคับใช้ทั่วสหภาพยุโรปตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2549

กฎ ระเบียบด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร (อังกฤษ) 2556 เป็นการจัดทำกรอบแนวทางที่สอดคล้องตามกฎหมายของสหภาพยุโรปที่จะนำมาบังคับใช้ในอังกฤษ ซึ่งมีการกำหนดการกระทำที่ผิดกฎ ระเบียบ และ บทลงโทษ รวมถึง Due Diligence ไว้ ซึ่งการป้องกันตาม The Due Diligence Defence จะต้องมีการป้องกันสำหรับความรับผิดชอบของบุคคล เพื่อพิสูจน์ว่าบุคคลนั้นทำให้เกิดการป้องกันล่วงหน้าอย่างมีเหตุผล และมีการดำเนินการในลักษณะ due diligence ทั้งหมด เพื่อเป็นการหลีกเลี่ยงการกระทำผิดกฎหมายโดยบุคคลนั่นเอง ตัวอย่างของ Due Diligence ได้แก่ การติดตั้งเครื่องตรวจจับโลหะ คือ การป้องกันล่วงหน้าอย่างมีเหตุผล ส่วนการทดสอบเครื่องตรวจจับและเก็บรักษา บันทึกไว้ คือ Due Diligence

สำหรับระบบจัดการด้านความปลอดภัยอาหารอื่นๆ ต่างนำหลักการของ HACCP ไปประยุกต์ใช้ ดังนี้

ข้อกำหนดตามหลักการ HACCP ในมาตรฐาน BRC BRC Global Standard for Food Safety, Issue 6, ที่จัดทำขึ้นในเดือนกรกฎาคม 2554 กำหนดให้มีการนำไปประยุกต์ใช้อย่างเต็มรูปแบบ และให้รักษาไว้ซึ่งแผนการจัดทำ HACCP ที่อ้างอิงตามหลักการ HACCP ของโคเด็กซ์

ข้อกำหนดตามหลักการ HACCP ในมาตรฐาน IFS International Food Standard, Food, Version 6 กำหนดให้มีการใช้ระบบ HACCP ที่อ้างอิงตามหลักการ HACCP ของโคเด็กซ์

ISO 22000 ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารหรือ Food safety management systems – มีการอ้างอิงหลักการ HACCP ของโคเด็กซ์ และนำหลักการ HACCP มาใช้ให้เกิดประโยชน์ซึ่งรวมถึงโปรแกรมพื้นฐาน (prerequisite programmes)

โปรแกรม Safe and Local Supplier Approval (SALSA) เป็นโครงการให้การรับรองสำหรับผู้ผลิตขนาดเล็กและขนาดเล็กมากในอังกฤษ ซึ่งสนับสนุนโดยหน่วยงาน FSA, DEFRA, ผู้ให้บริการอาหาร และผู้ค้าปลีกรายใหญ่ โปรแกรมดังกล่าว กำหนดกระบวนการจัดการความเสี่ยงและอันตรายอย่างเหมาะสม ตามสัดส่วนและยืดหยุ่นเพียงพอที่จะทำให้ผู้ผลิตขนาดเล็กและขนาดเล็กมากสามารถปฏิบัติตามหลักการ HACCP ได้



2.2.5 Instinctif Partners

Instinctif Partners เป็นบริษัทที่มีความเชี่ยวชาญการเป็นที่ปรึกษาด้านการสื่อสาร โดยมีความเชี่ยวชาญเฉพาะในด้านการจัดการภาวะวิกฤติและการสื่อสารความเสี่ยงในอุตสาหกรรมอาหาร โดยมีสำนักงาน 22 สาขา อยู่ใน 13 ประเทศทั่วโลก การบริการของบริษัท คือ ให้คำแนะนำแก่ลูกค้าเกี่ยวกับการสื่อสารกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหลักของลูกค้า บริษัทมีความเชี่ยวชาญด้านการช่วยให้ลูกค้าพัฒนาและสร้างกรอบที่จำเป็นสำหรับการตัดสินใจที่ดีขององค์กร และพฤติกรรมเกี่ยวกับความเสี่ยง รวมถึงการจัดการภาวะวิกฤติและประเด็นปัญหาต่างๆ ซึ่งจะช่วยให้ลูกค้าลดอันตรายที่อาจเกิดกับมนุษย์และทรัพย์สิน ช่วยปกป้ององค์กรของลูกค้าให้มีภาพลักษณ์ที่ดี ปัจจุบันบริษัท Instinctif Partners ให้คำปรึกษาการจัดการแบรนด์และชื่อเสียงของบริษัทขนาดใหญ่กว่า 400 บริษัท สำหรับผู้ผลิตอาหารรายใหญ่ที่เป็นลูกค้าของบริษัท ได้แก่ Cargill, Kraft Foods, Premier Foods, ห้างค้าปลีก Sainsbury's และองค์กรของรัฐ เช่น EFSA เป็นต้น

Ms. Debbie Daly ได้บรรยายเพื่อให้ความรู้แก่คณะฯ ในหัวข้อ “การปฏิบัติที่เป็นเลิศด้านการสื่อสารความเสี่ยงและภาวะวิกฤติ” โดยองค์ความรู้ที่ได้รับสรุปได้ ดังนี้

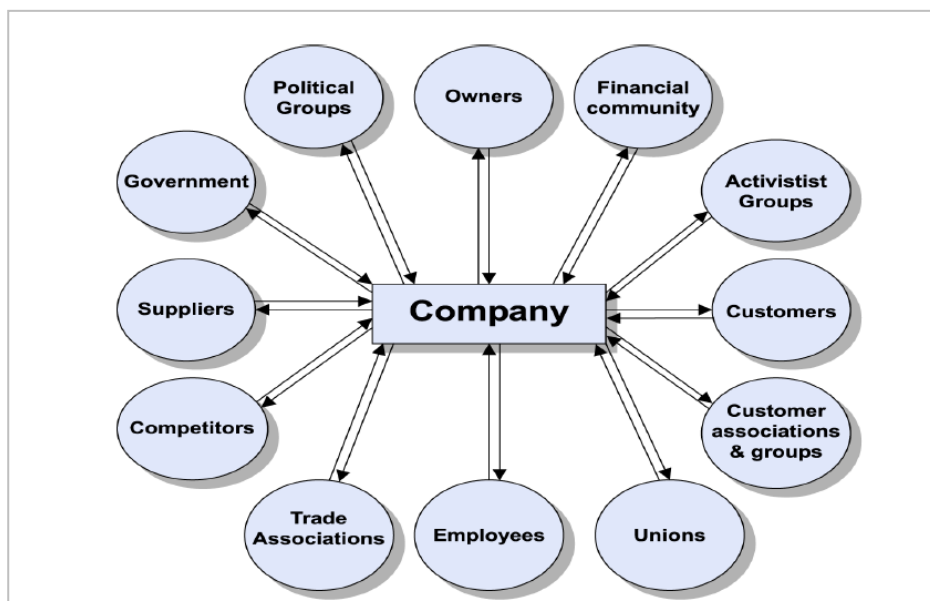
หลักการของการจัดการภาวะวิกฤติ (Crisis Management Principles) ประกอบด้วย

1) การเตรียมตัว โดยเริ่มจากการทำความเข้าใจและประเมินความเสี่ยงขององค์กร ดังตัวอย่างในแผนภาพที่ 5 การจัดทำแผนการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ การอบรมเพื่อสร้างให้เกิดวัฒนธรรมแห่งการตระหนักถึงความเสี่ยงในองค์กร (ได้แก่ ขั้นตอนการเรียกคืน bการจำลองเหตุการณ์ภาวะวิกฤติและการอบรมผู้ประกาศ) การจัดทำเครื่องมือ (ได้แก่ templates สำหรับการสื่อสาร แผนที่ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ดังตัวอย่างในแผนภาพที่ 6) ทำความเข้าใจผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของบริษัท (โดยจำแนกผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของบริษัทและจัดลำดับความสำคัญซึ่งจะช่วยในเรื่องความเร็วของการสื่อสาร และการจัดสรรทรัพยากรกรณีที่เกิดภาวะวิกฤติ) และสุดท้ายคือ การทำความเข้าใจขอบเขตของการสื่อสาร โดยต้องเข้าใจสภาพแวดล้อมของการสื่อสารในกรณีที่เกิดภาวะวิกฤติ ว่าระยะเวลาตลอด 24 ชั่วโมง สื่อสารมวลชนจะทำการสืบค้นและแสวงหาข้อมูลข่าวสารอย่างรุนแรง สังคมการสื่อสารสามารถทำให้ประเด็นที่เล็กที่สุดขยายทวีคูณออกไปเป็นประเด็นใหญ่ได้ และผู้รับข่าวสารข้อมูลหลักทั้งหมดจะถูกเชื่อมต่อได้ตลอดเวลา ดังนั้น บริษัทต้องรักษาข้อมูลของบริษัทให้แข็งแรงและสอดคล้องเพื่อปกป้องชื่อเสียงรวมถึงแบรนด์ของบริษัทที่อาจจะได้รับผลกระทบนี้ได้

แผนภาพที่ 5 การประเมินความเสี่ยงขององค์กร

Impact	Low	Medium	High
Financial Errors / fines / legal settlements / overpayments / loss of business / opportunity costs / investigatory costs	Less than £1m	Between £1m and £2m	More than £2m
Reputation Adverse publicity resulting in stakeholder concern/client Impact	No impact. <i>Any reputation impact must be considered as medium / high.</i>	Limited external media coverage resulting in moderate stakeholder concern. Impact limited to fewer customers.	Extensive media coverage resulting in impact on franchise. Significant customer impact.
Regulatory A fine or censure is taken as a proxy for impact - as an indicator of regulator concern or scrutiny	No regulatory response.	Increased concern from regulators, immaterial fine.	Disciplinary action, material fines/censure.
Environmental / ethical	<i>No low impact allowed: environmental/ethical values integral to business.</i>	Causes minor negative impact on environment or people, e.g. carbon footprint target exceeded	Causes moderate negative impact to the environment or people, e.g. long term damage.
Strategy / operations / people	Low impact on the organisation's strategy, operational activities or staff.	Moderate impact on the organisation's strategy, operational activities or staff.	Significant impact on the organisations' strategy, operational activities, or staff.
Likelihood	Low	Medium	High
Probability	Unlikely to occur	Possible	Probable

แผนภาพที่ 6 แผนที่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของบริษัท



2) การทำให้ข้อมูลของบริษัทมีความสอดคล้องและอยู่ในการควบคุม ผู้ฟังหรือผู้รับสารสามารถเชื่อมต่อออกสู่ต่างประเทศได้ตลอดเวลา ดังนั้น ข้อมูลของบริษัทต้องมีความสอดคล้องและแม่นยำเพื่อให้มั่นใจว่าบริษัทมีภาพลักษณ์ที่แสดงออกไปว่าสามารถควบคุมสถานการณ์ได้

3) การตอบสนอง การเตรียมตัวที่ดีจะทำให้บริษัทสามารถตอบสนองได้อย่างรวดเร็วในภาวะวิกฤติ สามารถควบคุมช่องทางของข้อมูลได้ เพราะการเกิดภาวะสุญญากาศของข้อมูลจะทำให้เกิดข่าวลือ และการคาดการณ์ต่างๆ โดยบริษัทอาจเตรียมตัวฝึกการสื่อสารในภาวะวิกฤติด้วยการทดลองถาม 3 คำถามพื้นฐาน ดังนี้ เกิดอะไรขึ้น มันเกิดขึ้นได้อย่างไร บริษัทจะทำอะไรกับสิ่งที่เกิดขึ้น และใครที่ถูกกล่าวโทษ

โดยสรุป การจัดการภาวะวิกฤติและการสื่อสารความเสี่ยงต้องทำความเข้าใจ ตรวจสอบติดตามและทบทวนความเสี่ยงที่มีในองค์กรอย่างสม่ำเสมอ ต้องสร้างให้เกิดวัฒนธรรมแห่งการตระหนักถึงความเสี่ยงภายในองค์กรผ่านการสื่อสาร การอบรมและการฝึกปฏิบัติ และเมื่อเกิดภาวะวิกฤติ การดำเนินการตามกระบวนการ การตอบสนองอย่างรวดเร็ว และรักษาข้อมูลของบริษัทให้สอดคล้องนับเป็นสิ่งสำคัญต่อชื่อเสียงและภาพลักษณ์ขององค์กร

2.2.6 National Farmers Union (NFU)

NFU เป็นองค์กรที่เกิดจากการรวมกลุ่มของเกษตรกร ผู้เพาะปลูกพืช และผู้ประกอบการธุรกิจฟาร์มซึ่งมีอาชีพเป็นเกษตรกรเป็นหลัก ปัจจุบัน NFU มีสมาชิกทั้งสิ้น 55,000 รายซึ่งอยู่ทั้งในอังกฤษและเวลส์ โดย NFU ได้ประเมินว่าเกษตรกรในอังกฤษกว่าร้อยละ 70 ได้เข้าเป็นสมาชิกของ NFU สำหรับวัตถุประสงค์การดำเนินงานขององค์กร NFU คือ

1. เพื่อเป็นผู้สนับสนุนการทำฟาร์มในอังกฤษและเวลส์
2. เพื่อให้บริการความเชี่ยวชาญแก่เกษตรกรและผู้เพาะปลูกพืชที่เป็นสมาชิก
3. เพื่อจัดหาผู้เชี่ยวชาญที่เป็นตัวแทนของเกษตรกรและผู้เพาะปลูกพืชที่เป็นสมาชิก

Mr. Phil Hudson หัวหน้าส่วนอาหารและการทำฟาร์ม ได้บรรยายเพื่อให้ความรู้แก่คณะ เกี่ยวกับประเด็นสำคัญที่ทำนายในห่วงโซ่อุปทานอาหาร สรุปได้ ดังนี้

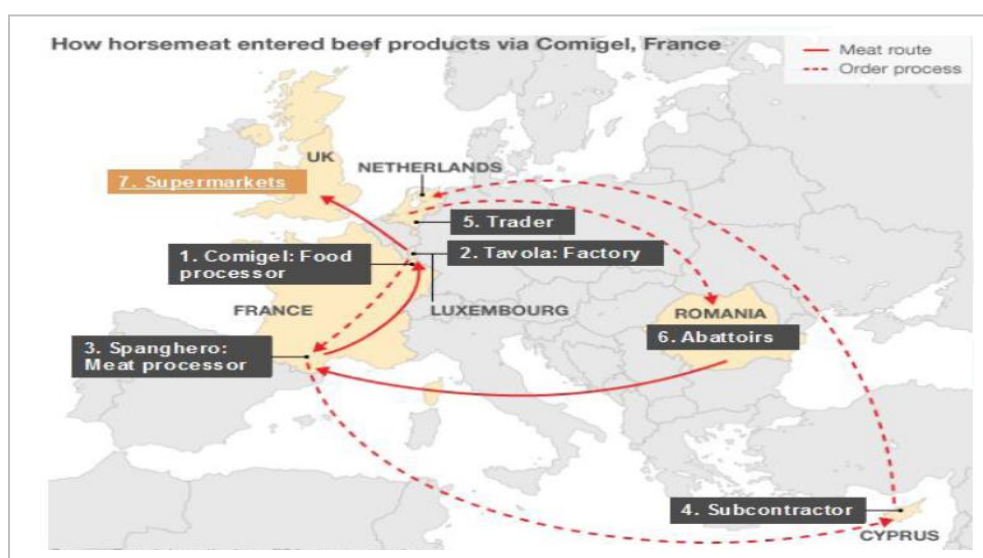
อาหารที่บริโภคทุกวันนี้ก่อนถูกส่งผ่านมาถึงผู้บริโภคได้นั้นจะต้องถูกส่งผ่านไปตามห่วงโซ่อุปทานอาหารแต่ละขั้นซึ่งการเคลื่อนย้ายของอาหารในห่วงโซ่อุปทานเป็นไปอย่างมีระบบจากผู้ผลิตไปสู่ผู้บริโภค และในทางตรงกันข้าม จะมีการส่งผ่านเงินกลับคืนมาตามห่วงโซ่อุปทาน โดยผู้บริโภคจะจ่ายเงินเป็นค่าอาหารให้แก่ผู้ทำงานในแต่ละขั้นตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหารดังแสดงในแผนภาพที่ 7

แผนภาพที่ 7 การเคลื่อนย้ายของอาหารและเงินในห่วงโซ่อุปทานอาหาร



ทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อุปทานอาหาร มีความต้องการใช้มนุษย์และทรัพยากร เนื่องจากห่วงโซ่อุปทานมีลักษณะเหมือนโดมิโน เมื่อส่วนใดส่วนหนึ่งของห่วงโซ่อุปทานได้รับผลกระทบจะส่งผลให้ทั้งหมดของห่วงโซ่อุปทานได้รับผลกระทบไปด้วยเช่นกัน ซึ่งเห็นได้จากการเปลี่ยนแปลงด้านราคาของสินค้าอาหาร หรือเมื่อมีประเด็นด้านคุณภาพเกิดขึ้นทางการค้า เช่น กรณี Horsemeat scandal เป็นเหตุการณ์ที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงขึ้นในห่วงโซ่อุปทานอาหารในประเทศอังกฤษ สำหรับกรณีการปนเปื้อนของเนื้อม้าในผลิตภัณฑ์เนื้อวัวนั้น มีสาเหตุมาจากการที่เศรษฐกิจในยุโรปตกต่ำทำให้ผู้บริโภคมีกำลังซื้อน้อยลง ทำให้ผู้ค้าปลีกมีปฏิกิริยาตอบสนองของสถานการณ์ดังกล่าวโดยไม่ทำให้ผลกำไรหรือส่วนต่างที่ตนจะได้นั้นได้รับผลกระทบ ซึ่งปฏิกิริยาข้างต้นได้กระทบต่อมายังผู้ผลิตสินค้าอาหารที่ต้องแสวงหาแหล่งวัตถุดิบใหม่ที่ราคาถูกลงมาใช้ในการผลิต แต่ผู้ผลิตนั้นขาดการเข้มงวดในการตรวจประเมินผู้จัดหาวัตถุดิบรายใหม่อย่างเหมาะสมหรือเลือกที่จะเพิกเฉย จึงทำมีเนื้อม้าปนเปื้อนเข้าสู่ห่วงโซ่การผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อวัวในชั้นการแปรรูปของบริษัท Comigel ที่มีที่ตั้งอยู่ในประเทศฝรั่งเศสได้ และเนื่องจากห่วงโซ่อุปทานอาหารของอังกฤษในปัจจุบันยาวมากขึ้นและยอมให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่างประเทศเข้ามาสู่ห่วงโซ่อุปทานอาหารของประเทศอังกฤษได้ จึงทำให้การตรวจสอบย้อนกลับไปยังแหล่งที่มาของปัญหาการปนเปื้อนเนื้อม้านั้นทำได้ยากขึ้น ดังแสดงในแผนภาพที่ 8

แผนภาพที่ 8 แสดงเส้นทางการการปนเปื้อนเนื้อม้าเข้าสู่กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อวัว



กรณี Horsemeat scandal ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในห่วงโซ่อุปทานอาหารในประเทศอังกฤษ ดังนี้

- 1) มีการนำการทดสอบ DNA ไปใช้ในการจำแนกสิ่งปลอมปนในอาหาร
- 2) ผู้บริโภคมีความต้องการอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งลดลง โดยยอดขายสินค้าเนื้อวัวสำเร็จรูปแช่แข็งลดลงถึงร้อยละ 15

3) ผู้บริโภคมีความต้องการอาหารที่เป็นของแท้และต้องการทราบแหล่งที่มาของอาหารว่ามาจากแหล่งใด ดังนั้น จึงเกิดการรณรงค์เกี่ยวกับการติดฉลากสินค้าอาหารที่ชัดเจนมากขึ้น โดยบังคับให้ต้องระบุแหล่งเกิด แหล่งเลี้ยง และแหล่งฆ่าชำแหละเนื้อสัตว์ไว้บนฉลาก

4) ห้างค้าปลีกและผู้แปรรูปอาหารต่างต้องปรับให้ห่วงโซ่อุปทานของตนสั้นลง เช่น จัดหาวัตถุดิบเฉพาะที่ผลิตในอังกฤษ และจัดหาวัตถุดิบโดยตรงจากเกษตรกรในท้องถิ่นให้มากขึ้น เป็นต้น

ความท้าทายสำคัญสำหรับห่วงโซ่อุปทานในปัจจุบัน คือ

1) ด้านกฎ ระเบียบ ข้อกำหนดเกี่ยวกับฉลากอาจเป็นการเพิ่มภาระ เพิ่มความซับซ้อน และทำให้อาหารราคาแพง ความคาดหวังในอนาคตต่อการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร GM หรือ อาหารปราศจาก GM ส่วนด้านการตรวจประเมินและการให้การรับรอง จะมีข้อกำหนดที่เป็นภาระต่อผู้ผลิตมากขึ้นเพื่อปรับปรุงความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค ซึ่งท้ายที่สุดจะทำให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้น

2) ด้านอุปทาน เป็นการยากที่จะทำให้เกิดความสอดคล้องในการจัดหาผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการของลูกค้า เช่น กรณีของผักผลไม้สด เป็นเรื่องยากที่จะหาผลิตภัณฑ์ที่มีความสุก อายุการเก็บและขนาดการบริโภคที่ตรงตามความต้องการของลูกค้า รวมถึงความผันแปรของความต้องการที่เกี่ยวข้องกับสภาพอากาศ หรือประเด็นการค้าอื่นๆ เช่น ในช่วงฤดูร้อนความต้องการสินค้าเนื้อสัตว์สำหรับทำบาร์บีคิวจะมีเพิ่มขึ้น

3) ด้านการสร้างเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค ได้แก่ ความต้องการทราบข้อมูลแหล่งที่มาหรือแหล่งกำเนิดของสินค้ามีมากขึ้น เช่น แหล่งผลิตและบรรจุ ส่วนด้านมาตรฐานการผลิตจะมีความต้องการมาตรฐานด้านการประกันที่เข้มแข็งขึ้น เช่น Red Tractor, BRC, SALSA, Freedom Food รวมถึงองค์ความรู้ด้านสวัสดิภาพสัตว์และวิธีการแปรรูป เช่น การทำให้สัตว์สลบ เป็นต้น

ทั้งนี้ เครื่องมือสำคัญที่สามารถนำมาใช้ ได้แก่ โครงการประกันและการติดฉลาก เช่น Red Tractor logo, แนวทางปฏิบัติแบบสมัครใจและการส่งเสริมการทำฟาร์มในอังกฤษ

2.2.7 EBLEX – Agriculture & Horticulture DEVELOPMENT BOARD

Dr. Phil Hadley ได้บรรยายเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการดำเนินงานของหน่วยงาน EBLEX ในประเทศอังกฤษแก่คณะฯ สรุปได้ ดังนี้ EBLEX เป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่จัดเก็บภาษีเนื้อวัวและเนื้อแกะในประเทศอังกฤษ และดำเนินการต่างๆ เพื่อให้ผลกำไรและความยั่งยืนของภาคการผลิตเนื้อวัวและเนื้อแกะในอังกฤษเพิ่มขึ้น วัตถุประสงค์การดำเนินงานของหน่วยงาน EBLEX คือ

- 1) ส่งเสริมให้อุปทานการผลิตเนื้อวัวและเนื้อแกะมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
- 2) เพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่ภาคอุตสาหกรรมการผลิตเนื้อวัวและเนื้อแกะ

EBLEX เป็นส่วนหนึ่งของคณะกรรมการด้านการพัฒนาการเกษตรและพืชสวนที่ทำหน้าที่จัดเก็บภาษีในภาคการผลิตต่างๆ อีก 5 องค์กร นอกเหนือจากเนื้อวัวและเนื้อแกะ ดังนี้

- 1) BPEX สำหรับอุตสาหกรรมสุกรในอังกฤษ
- 2) HGCA สำหรับสินค้าธัญพืชและเมล็ดพืชน้ำมันในอังกฤษ

- 3) Dairyco สำหรับนมในสหราชอาณาจักร
- 4) PCL สำหรับมันฝรั่งในสหราชอาณาจักร
- 5) HDC สำหรับภาคการผลิตพืชสวนในสหราชอาณาจักร

EBLEX เป็นหน่วยงานอิสระที่มีได้ขึ้นตรงต่อหน่วยงานภาครัฐ แต่มีการประสานงานอย่างใกล้ชิดกับ Department for Environment Food & Rural Affairs (DEFRA) ซึ่งเป็นแหล่งให้ทุนสนับสนุน นอกจากนี้ แหล่งทุนที่ EBLEX นำมาใช้ในการดำเนินงานได้มาจากค่าภาษีที่จ่ายโดยโรงฆ่าสัตว์จำพวกวัวและแกะ หรือสัตว์มีชีวิตที่ส่งออกไปนอกประเทศอังกฤษ

2.2.8 Red Tractor

Red Tractor Assurance เป็นโครงการประกันอาหารที่ครอบคลุมมาตรฐานการผลิตซึ่งถูกพัฒนาขึ้นโดยผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยอาหาร สุขลักษณะ สวัสดิภาพสัตว์ และด้านสิ่งแวดล้อม โดยโลโกของ Red Tractor ที่ติดอยู่บนฉลาก หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องมือของผู้ผลิตรายนั้นๆ สอดคล้องตามความรับผิดชอบด้านมาตรฐานการผลิต และสามารถตรวจสอบย้อนกลับไปยังฟาร์มที่ผลิตในอังกฤษซึ่งผ่านการตรวจสอบได้อย่างสมบูรณ์ Red Tractor Assurance ก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2543 โดยเป็นองค์กรไม่หวังผลกำไรขนาดเล็กการจ้างพนักงานทำงานในทีมทั้งหมด 16 คน และมีออฟฟิศขนาดเล็กอยู่ในลอนดอน Stoneleigh และ Cobham Red ปัจจุบัน Tractor Assurance มีอุตสาหกรรมอาหารและผู้ประกอบการฟาร์มหลายรายในประเทศอังกฤษเป็นเจ้าของเช่น NFU, BRC, FDF, AHDB เป็นต้น และโลโกของ Red Tractor ได้รับการยอมรับจากทั้งผู้ค้าปลีกรายใหญ่ ผู้ประกอบการอาหาร และสถานให้บริการอาหารหลายรายในอังกฤษ

Ms. Philippa Wiltshire ได้บรรยายเพื่อให้ความรู้แก่คณะฯ เกี่ยวกับที่มาและการดำเนินงานของ Red Tractor Assurance สรุปได้ดังนี้

ในช่วงต้นศตวรรษที่ 90 ผู้บริโภคในอังกฤษมีความเชื่อมั่นต่อสินค้าลดลง หลังจากเกิดวิกฤติด้านความปลอดภัยอาหารที่ทำให้เกิดความหวาดกลัวหลายครั้งในสหภาพยุโรป เช่น การปนเปื้อนของเชื้อซาลโมเนลลาในไข่ การระบาดของ BSE ในเนื้อวัว รวมทั้งกฎหมายความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Act) ที่บังคับใช้ได้ให้ความสำคัญต่อความรับผิดชอบของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งห่วงโซ่อุปทานอาหารซึ่งต้องทำให้เกิดความมั่นใจว่าอาหารที่ผลิตและวางจำหน่ายมีความปลอดภัยต่อการบริโภค ที่สำคัญผู้ประกอบการห้างค้าปลีกได้หันมาให้ความสนใจต่อมาตรฐานการผลิตของผู้จัดหาและเกษตรกร จึงทำให้ภาคอุตสาหกรรมการเกษตรในอังกฤษได้พัฒนาโครงการประกันระดับฟาร์มแห่งชาติขึ้นตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา โดยวัตถุประสงค์ของการประกันในระดับฟาร์ม มีดังนี้

1. เพื่อปกป้องชื่อเสียงของเกษตรกรในอังกฤษ ที่ได้ถูกทำลายไป
2. เพื่อทำให้เกิดกลไกให้เกษตรกรได้แสดงให้เห็นว่า เกษตรกรมีมาตรฐานการผลิตในระดับฟาร์มที่ดี และได้รับการส่งเสริมให้มีการปฏิบัติที่เป็นเลิศ

3. ลดความเป็นไปได้ของการที่ห้างค้าปลีกจะพัฒนาระบบต่างๆ ของตนเองขึ้นใหม่ ที่แตกต่างไปจากมาตรฐานเดิมที่มีอยู่ และต้องใช้กลุ่มผู้ตรวจประเมินที่ต้องเข้าตรวจสอบฟาร์มกลุ่มใหม่

ทั้งนี้ การประกันในระดับฟาร์ม ยังอนุญาตให้เกษตรกร ยังคงสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดของผู้ซื้อซึ่งเป็นลูกค้าที่แตกต่างกันได้ ขณะที่ยังคงมีการประเมินเพียงหนึ่งเดียว (single set) ซึ่งเป็นมาตรฐานในระดับประเทศ

ในปีพ.ศ. 2543 ทุกๆ ภาคการผลิตอาหารขั้นต้นในประเทศอังกฤษได้จัดตั้งโครงการประกันระดับฟาร์มระดับชาติเป็นของตนเองขึ้น ซึ่งแต่ละโครงการมีการดำเนินการแยกกันอย่างชัดเจน ทว่ากลับไม่มีแนวทางการจำแนกผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากฟาร์มที่ผ่านการประกันที่ชัดเจนและทำให้ผู้บริโภคเข้าใจได้ง่าย อีกทั้งแต่ละโครงการมีการติดฉลากและติดโลโก้แตกต่างกัน ซึ่งทำให้ผู้ซื้อสินค้าเกิดความสับสน ดังนั้น ต่อมาจึงมีการกำหนดมาตรฐานการประกันอาหารขึ้นเพื่อการบริหารการใช้โลโก้ใหม่ที่เรียกว่า Red Tractor ที่นำมาใช้กับอาหาร หลังจากออกแบบโลโก้ของ Red Tractor ขึ้น ทำให้เกิดการรวมตัวกันของโครงการประกันระดับชาติที่มีทั้งหมดในขณะนั้น และได้กลายมาเป็นส่วนหนึ่งขององค์กร Red Tractor โดยการดำเนินงานดังกล่าวทำให้เกิดผลประโยชน์อย่างมีนัยสำคัญต่อเกษตรกรในอังกฤษ ดังนี้

1) ทำให้เกิดระบบการประเมินเพียงระบบเดียวที่มีประสิทธิภาพที่นำไปใช้ได้กับผู้ประกอบธุรกิจฟาร์มได้หลายๆ ประเภท เช่น ธุรกิจฟาร์มพืชอาหาร ฟาร์มเลี้ยงวัว และแกะ ซึ่งผู้ประกอบการฟาร์มจะได้รับการประเมินเพียงระบบเดียว ซึ่งการดำเนินงานเช่นนี้ไม่เคยเป็นไปได้อีก่อนในประเทศอังกฤษ

2) ทำให้มาตรฐาน และแนวทางการดำเนินงานของโครงการประกันระดับฟาร์มมีความสอดคล้อง

3) ทำให้เกิดความเชื่อมโยงที่ชัดเจนระหว่างการประกันระดับฟาร์มกับโลโก้สำหรับผู้บริโภคโดยการรวบรวมทุกโครงการเข้าด้วยกันให้กลายมาเป็นโครงการ Red Tractor Assurance เพียงโครงการเดียว

การดำเนินงานของ Red Tractor Assurance ประกอบด้วย 4 ส่วนหลัก ดังนี้

1) การจัดทำมาตรฐาน

โดยจัดทำมาตรฐานแนวทางปฏิบัติที่ดีทางการเกษตรที่แข็งแกร่ง เพื่อทำให้มั่นใจว่าอาหารมีความปลอดภัย ปกป้องปศุสัตว์จากมลพิษ รวมถึงปกป้องสวัสดิภาพและสุขภาพของสัตว์ โดยมาตรฐานที่ Red Tractor Assurance จัดทำสามารถนำไปประยุกต์ใช้ตลอดกลุ่มการผลิตสินค้า ดังนี้

มาตรฐานระดับฟาร์ม สามารถนำไปใช้ได้กับกลุ่มวัวและแกะ กลุ่มสุกร กลุ่มเนื้อสัตว์ปีก ได้แก่ ไก่ ไก่วงและเป็ด กลุ่มผลิตภัณฑ์นม กลุ่มพืชอาหารผสม และ Sugar beet ผลิตภัณฑ์ผลไม้และผักสด

มาตรฐานสำหรับส่วนต่างๆ ของห่วงโซ่อุปทาน ได้แก่ มาตรฐานตลาดประมูลปศุสัตว์ และศูนย์รวบรวม มาตรฐานการขนส่งปศุสัตว์ และมาตรฐานการแปรรูปเนื้อสัตว์

ขอบเขตของมาตรฐาน Red Tractor standards ครอบคลุมและเกี่ยวข้องกับ 4 ด้านหลัก คือ ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) ด้านการตรวจสอบย้อนกลับและแหล่งที่มา (Traceability & Origin) เพื่อรับประกันว่าผลิตภัณฑ์ที่มีโลโก้ของ Red Tractor เป็นผลิตภัณฑ์ของอังกฤษและผ่านการประกัน ด้านสวัสดิภาพและสุขภาพสัตว์ และด้านการคุ้มครองสิ่งแวดล้อม

ผู้จัดทำมาตรฐาน คือ คณะกรรมการที่ปรึกษาด้านเทคนิคของ Red Tractor Assurance (Technical Advisory Committees: TAC's) ผู้ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นผู้เชี่ยวชาญและเป็นผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่มีประสบการณ์จากภาคส่วนต่างๆ โดยคณะกรรมการที่ปรึกษาด้านเทคนิคของ Red Tractor Assurance จะทำการทบทวนมาตรฐานทุกๆ 3 ปี

มาตรฐาน Red Tractor standards จะต้องมีความทันสมัยสอดคล้องกับกฎ ระเบียบที่ใช้ในปัจจุบัน และให้ความตระหนักถึงความเสี่ยงต่อชื่อเสียงเป็นสำคัญ โดยต้องทำให้มั่นใจว่ามีการคุ้มครองการรวมเป็นหนึ่งของ Red Tractor และสมาชิกของโครงการ รวมทั้งมีการทำให้สอดคล้องตามข้อกำหนดของลูกค้าอย่างต่อเนื่องเพื่อให้เกิดประโยชน์กลับมาสู่สมาชิกของโครงการ

2) การทำงานร่วมกับหน่วยงานให้การรับรอง เพื่อทำให้มั่นใจว่าปฏิบัติสอดคล้องตามมาตรฐาน

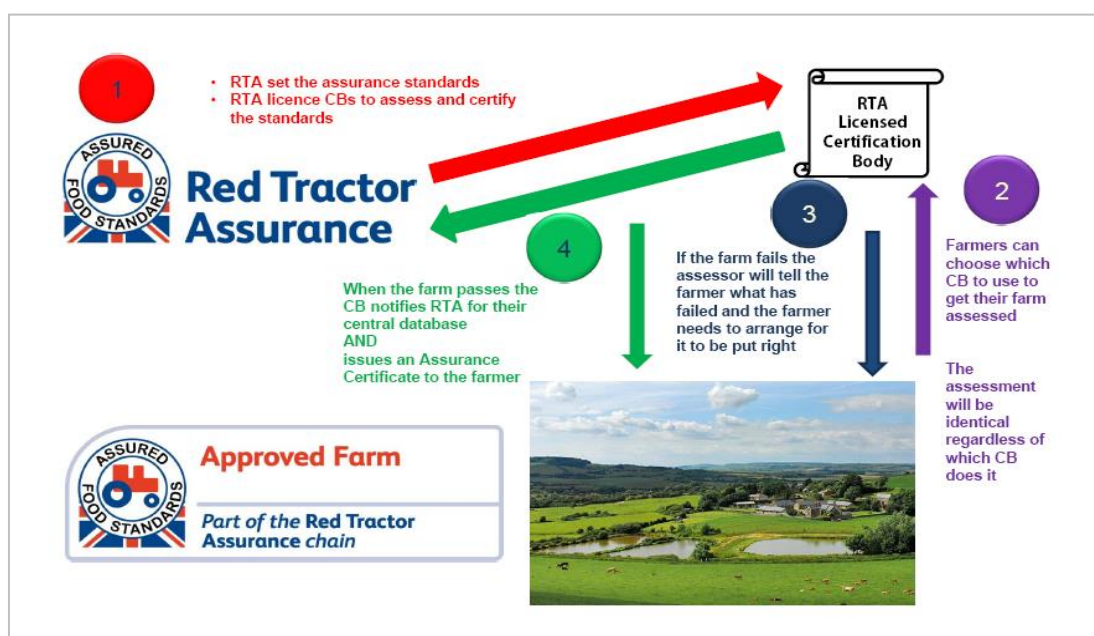
โดยผู้ประกอบการฟาร์มและบริษัทผู้ผลิตอาหาร จะต้องถูกตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจว่ามีการปฏิบัติตามข้อกำหนด

หน่วยให้การรับรอง Red Tractor Assurance จะมีหน่วยงานที่ได้รับลิขสิทธิ์ให้เป็นผู้ให้การรับรอง (Certification Bodies: CBs) เพื่อรับรองและประเมินการปฏิบัติตามมาตรฐาน โดย RTA ได้จัดทำกฎ ระเบียบและขั้นตอน สำหรับให้หน่วยงานรับรองปฏิบัติตามเพื่อทำให้มั่นใจว่าหน่วยงานเหล่านั้นมีการปฏิบัติงานที่สอดคล้องกัน เช่น การบริหารจัดการ การนำไปประยุกต์ใช้และการเปลี่ยนแปลงใหม่ คุณสมบัติของผู้ตรวจประเมินและการอบรม การจัดการกับสิ่งที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด โดยปัจจุบันมีหน่วยงานให้การรับรอง 6 แห่ง ที่ทำงานร่วมกับ Red Tractor Assurance ดังนี้



การทำงานของ Red Tractor Assurance แสดงดังแผนภาพที่ 9

แผนภาพที่ 9 การทำงานของ Red Tractor Assurance ร่วมกับหน่วยงานให้การรับรอง



3) การบริหารจัดการการติดตาม

โลโก้ของ RT ที่อยู่บนภาชนะบรรจุอาหารและสถานบริการอาหาร เป็นการแสดงให้เห็นทราบว่า อาหารนั้นมาจากฟาร์มที่ผ่านโครงการประกันของ RT และผ่านการประกันตลอดห่วงโซ่อาหารเพื่อคุ้มครองการรวมเป็นหนึ่งของ

Red Tractor และทำให้มั่นใจว่ามีเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพเท่านั้นที่จะติดโลโก้ของ RT ได้ ดังนั้น RT จึงมีการกำหนดกฎระเบียบการปฏิบัติสำหรับการติดโลโก้ ดังนี้

3.1) ต้องผ่านการประกันตลอดห่วงโซ่ โดยทุกขั้นตอนของห่วงโซ่การผลิตอาหารจะต้องผ่านการตรวจประเมิน ไม่เพียงเฉพาะแต่ในระดับฟาร์มเท่านั้น ดังแสดงตามแผนภาพที่ 10-11

แผนภาพที่ 10 การประกันตลอดห่วงโซ่การผลิตเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์



แผนภาพที่ 11 การประกันตลอดห่วงโซ่การผลิตผลิตภัณฑ์ธัญพืช



3.2) การได้รับลิขสิทธิ์ บริษัทใดที่ต้องการติดโลโก้บนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารของตน ต้องได้รับลิขสิทธิ์จาก RT โดยผู้ได้รับลิขสิทธิ์จะต้องแสดงให้เห็นว่าตนเองมีความเข้าใจต่อกฎระเบียบและจะยึดมั่นต่อกฎระเบียบตลอดเวลาที่ใช้โลโก้ของ RT

3.3) การตรวจสอบย้อนกลับ เพื่อตรวจสอบว่าผู้ได้รับลิขสิทธิ์มีการปฏิบัติตามกฎระเบียบและทำให้มั่นใจว่าโลโก้ที่ติดอยู่บนนั้นได้ติดฉลากผลิตภัณฑ์ ดังนั้น จึงได้ขยายโครงการให้มีการตรวจประเมินการตรวจสอบย้อนกลับอิสระเพิ่มขึ้นด้วย หากพบว่าผู้ได้รับลิขสิทธิ์มีระบบการจัดการที่ไม่เหมาะสมเกิดขึ้น หรือใช้โลโก้ผิด RT จะทำการเพิกถอนการให้ลิขสิทธิ์ ดังกล่าว

4) การส่งเสริมผู้บริโภค

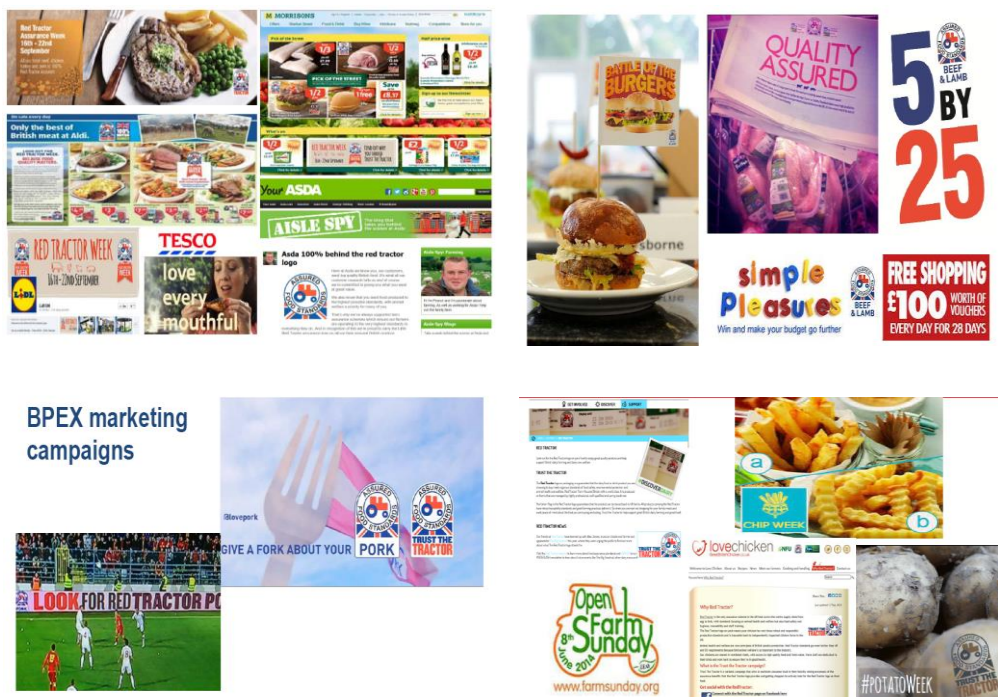
ประโยชน์จากการสื่อสารไปสู่ผู้บริโภค คือ การกระตุ้นให้ผู้บริโภคเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการประกัน โดยสื่อสารคุณค่าของ RT ว่าเป็นสัญลักษณ์ของความเชื่อถือได้ในด้านคุณภาพของอาหารและการตรวจสอบย้อนกลับได้ ในการสื่อสารไปสู่ผู้บริโภคนั้นแต่ละส่วนมีหน้าที่ดังนี้

หน้าที่ของ RTA คือ ประสานงานการทำงานและการให้ข้อมูลที่สื่อสารไปสู่ผู้บริโภค และสร้างสรรค์รูปแบบการสื่อสารสำหรับหน่วยงานอื่นที่ปฏิบัติงานร่วมกัน

หน้าที่ของ Trade & Levy Bodies คือ การส่งเสริมเป็นการเฉพาะในอุตสาหกรรมที่ดูแล

ผู้ประกอบการธุรกิจ สามารถใช้ Red Tractor เพิ่มศักยภาพของแบรนด์ และคุณค่าไปสู่ผู้บริโภค

ตัวอย่างกิจกรรมการสื่อสารไปสู่ผู้บริโภค



2.2.9 EVG (Evesham Vale Growers)

EVG บริษัทผู้นำในการทำธุรกิจผลิตมะเขือเทศและสินค้าผักสดสดที่ใหญ่ที่สุดในอังกฤษ โดยบริษัทมีการดำเนินธุรกิจแบบครอบครัวที่มีจำนวนคนงานเพียง 25 คน บริษัทดำเนินงานในลักษณะบูรณาการทั้งด้านการปลูก การบรรจุ การตลาดสินค้าและการทำธุรกิจแบบใส่ใจสิ่งแวดล้อม ทำให้บริษัท EVG เป็นผู้ผลิตมะเขือเทศสดที่ดีที่สุดในอังกฤษ มีจุดเด่นตรงที่นำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์มาใช้ในการผลิตมะเขือเทศที่ปลอดภัยและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น ลดการใช้น้ำ และไม่ใช้สารเคมีในโรงเรือน ทำให้สิ่งสามารถมีชีวิตอยู่ตามธรรมชาติในโรงเรือนได้ นอกจากนี้ บริษัท EVG ยังทำให้เกิดความยั่งยืนโดยนำของเสีย เช่น กากข้าวโพดและปุ๋ยมาใช้ผลิตก๊าซชีวภาพ (Biogas) สำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิงในการผลิตไฟฟ้าที่นำไปใช้ในโรงเรือนเพาะปลูก

สำหรับเทคนิคสำคัญที่บริษัท EVG ใช้ในการเพาะปลูกมะเขือเทศในโรงเรือนที่คณะฯ เข้าศึกษาดูงาน คือ การปลูกมะเขือเทศในโรงเรือนระบบปิดที่มีการควบคุมอุณหภูมิในโรงเรือนเพาะปลูกมะเขือเทศที่ระดับ 23 องศาเซลเซียส สำหรับอาหารที่ใช้เลี้ยงต้นมะเขือเทศจะใช้เทคนิคการนำปุ๋ยมาผสมน้ำแล้วให้อาหารแก่ต้นมะเขือเทศตามท่อพลาสติกซึ่งรากของมะเขือเทศจะดูดสารอาหารที่มีในน้ำไปใช้ในการเจริญเติบโต (ลงทุนสูง) รวมทั้งใส่เกลือในน้ำเลี้ยงเพื่อบังคับให้อาหารไปเลี้ยงเฉพาะที่ลูกมะเขือเทศ และให้ลูกมะเขือเทศโต รวมทั้งใช้เทคนิคควบคุมให้น้ำ 1 พวงมีมะเขือเทศแค่เพียง 5 ลูกเพื่อให้ลูกมะเขือเทศที่สุกมีสีแดงสม่ำเสมอทั้งพวง หากพวงใดมีลูกมะเขือเทศเกิน 5 ลูก เกษตรกรจะเด็ดออก (ปกติมะเขือเทศ 1 พวงจะมีประมาณ 7 ลูก) โดยปกติต้นมะเขือเทศ 1 ต้น จะให้ผลผลิตประมาณ 10 เดือน เกษตรกรจะเก็บผลผลิตทุกๆ 3 เดือน ซึ่งการใช้เทคนิคข้างต้นนี้ทำให้บริษัท EVG สามารถผลิตมะเขือเทศสดที่คุณภาพดีและปลอดภัย ทำให้สามารถจำหน่ายผลผลิตได้ในราคาที่สูงกว่าราคาของมะเขือเทศปกติถึง 3 เท่า

บริษัท EVG ผลิตมะเขือเทศสดส่งขายเฉพาะตลาดภายในอังกฤษ โดยลูกค้าสำคัญของบริษัท ได้แก่ Sainsbury's, Waitrose, Morrison, Aldi, Asda, Iceland, the Co-operative, Nandos และ Walkers

ผลผลิตมะเขือเทศของบริษัท EVG



2.2.10 CABI

Ms. Julie Flood ได้บรรยายเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการดำเนินงานของหน่วยงาน CABI สรุปได้ ดังนี้ CABI เป็นองค์กรระดับนานาชาติที่ไม่หวังผลกำไรมีบทบาทในการยกระดับคุณภาพชีวิต โดยการจัดหาข้อมูลและความเชี่ยวชาญทางวิทยาศาสตร์เพื่อแก้ไขปัญหาในภาคการเกษตรและด้านสิ่งแวดล้อม ผ่านการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้และวิทยาศาสตร์ CABI ยังช่วยให้เกิดความตระหนักในประเด็นเกี่ยวกับโลก เช่น การปกป้องสิ่งแวดล้อมและการพัฒนาความมั่นคงทางด้านอาหารของโลก CABI ดำเนินการโดยช่วยให้เกษตรกรเพาะปลูกได้มากขึ้นและสูญเสียผลผลิตน้อยที่สุด ต่อสู้กับอุปสรรคของการทำการเกษตรและสิ่งแวดล้อมจากสัตว์รบกวนและเชื้อโรค ปกป้องความหลากหลายทางชีวภาพจากสายพันธุ์ invasive และปรับปรุงการเข้าถึงองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อมและการเกษตร ปัจจุบัน CABI มีประเทศสมาชิกทั้งสิ้น 48 ประเทศทั่วโลก

2.2.11 Kanes Foods

Mr. Paul Harvey ได้บรรยายเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจของบริษัท Kanes Foods สรุปได้ ดังนี้ Kanes Foods เป็นบริษัทผู้นำในการผลิตและจัดหาอาหารสด โดยผลิตสินค้าผักสดพร้อมรับประทาน ได้แก่ ผักสลัดสดที่ผ่านการล้างและตัดแต่งพร้อมบริโภค ผักสดผ่านการจัดเตรียมและผักผัดผสม น้ำสลัดสดและซอสสำหรับผัด โดยบริษัทเป็นเพียงบริษัทเดียวในอังกฤษที่สามารถผลิตถ้วยเดียวสดของแท้ที่ไม่มีส่วนประกอบของสารเคมีกันเสียและวัตถุเติมที่เป็นสารสังเคราะห์ นอกจากนี้ บริษัทมีการทำนวัตกรรมเกี่ยวกับใบของผักสลัดและสูตรส่วนผสมใหม่ๆ อย่างต่อเนื่อง รวมทั้งจัดทำผลิตภัณฑ์ของตนเองสำหรับส่งจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ตในอังกฤษที่เป็นการประกันถึงความตื่นตัวและรสชาติของผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแท้ที่ผลิตในอังกฤษ

ด้านวัตถุดิบ แต่ละปีบริษัทใช้เวลาประมาณ 3 ไตรมาส ในการจัดหาวัตถุดิบสดจากแหล่งเพาะปลูกภายในอังกฤษ ซึ่งวัตถุดิบส่วนใหญ่ได้มาจากผู้เพาะปลูกในท้องถิ่น เมื่อบริษัทรับวัตถุดิบจากแหล่งต่างๆ แล้วจะมีขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบตามสเปค หากไม่ได้ตามสเปคจะดำเนินการส่งสินค้ากลับและแจ้งไปยังฟาร์มที่ผลิต (Traceability) ในด้านการผลิต บริษัทผลิตผักสลัดประมาณวันละ 3-5 ล้านแพ็ค เพื่อส่งจำหน่ายในห้างค้าปลีก เช่น เทสโก โดยในโรงงานผลิตมีพนักงานรวม 16,000 คน และแบ่งการทำงานออกเป็น 2กะ (กลางวันและกลางคืน) เนื่องจาก บริษัทเป็นผู้ผลิตอาหารสดที่ผู้บริโภคชั้นสุดท้ายใช้บริโภคได้โดยตรงไม่ต้องนำไปผ่านความร้อน ดังนั้น บริษัทจึงเน้นให้ความสำคัญต่อการนำระบบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพมาใช้ในระหว่างการผลิต เช่น การควบคุมอุณหภูมิในห้องตัดแต่ง (cutting) การใช้อุปกรณ์และวัสดุภายในโรงงานที่ทนทานต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ เช่น รา เพราะภายในห้องเตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบสดนั้นมีความชื้นสูง การใช้สาร Chlorine dioxide ผสมน้ำเพื่อล้างและทำความสะอาดวัตถุดิบผักสด ซึ่งทางโรงงานมีโปรแกรมการตรวจสอบความเข้มข้นของสารละลายนี้ทุกๆ 1 ชั่วโมง เพื่อให้มั่นใจว่าสารละลายยังคงประสิทธิภาพ และการจัดจ้างบริษัทภายนอก(Outsource) ให้เป็นผู้ดำเนินการล้างทำความสะอาดโรงงานตามโปรแกรมที่กำหนด โดยบริษัทภายนอกจะเข้าล้างและทำความสะอาดภายในโรงงานช่วงกลางคืนเพื่อความสะดวกและทำให้ล้างทำความสะอาดเครื่องจักร อุปกรณ์ต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น ซึ่งข้อดีของการจ้างบริษัทภายนอก คือ ช่วยลดปัญหาการล้างทำความสะอาดไม่เพียงพอเพราะการให้พนักงานของโรงงานทำความสะอาดหลังการเลิกงานนั้น พนักงานบางรายมีความเหนื่อยล้าจากการทำงาน หรืออาจต้องการรีบกลับบ้าน จึงรีบล้างทำความสะอาดและไม่ทิ้งระยะเวลาให้น้ำยาฆ่าเชื้อสัมผัสกับเครื่องจักร อุปกรณ์ และภาชนะต่างๆ ตามเวลาที่กำหนด

(Contact time) เพื่อให้หน้ายาฆ่าเชื้อทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพจึงทำให้เกิดปัญหาตามมา แต่การจัดจ้างบริษัทภายนอก มีข้อเสียตรงที่มีค่าใช้จ่ายสูง

2.2.12 Bidvest 3663

Mr. Martin Forsyth ได้บรรยายเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจขอ 3663 BFS Group Limited โดยสรุปได้ ดังนี้

Bidvest 3663 เป็นบริษัทผู้นำในด้านการจัดหาและจัดจำหน่ายสินค้าอาหารสด อาหารแช่เย็น อาหารแช่แข็ง และอาหารปกติ ไวน์ เบียร์และสเปิร์ต รวมถึงสินค้าที่มีโชอาหาร เช่น อุปกรณ์สำหรับใช้ในครัวและอุปกรณ์การปรุง โดยจัดจำหน่ายแบบค้าส่งให้กับสถานบริการอาหาร เช่น โรงแรม ภัตตาคาร อุตสาหกรรมบริการต้อนรับและบริการ ดังนั้น ลูกค้าของบริษัทจึงไม่ใช่ผู้บริโภคแต่เป็นเชฟ ปัจจุบันบริษัทมีลูกค้ามากกว่า 60,000 รายในอังกฤษ บริษัทมีความสามารถในการจัดหาสินค้าทุกชนิดจากทั่วโลกตั้งแต่การจัดหาขนานไปจนถึงการแก้ไขปัญหาให้แก่สถานที่ผลิตอาหารได้อย่างสมบูรณ์ให้กับลูกค้าที่อยู่ในอังกฤษทุกขนาด โดยใช้ประโยชน์จากโครงสร้างของประเทศและผสมผสานกับความเชี่ยวชาญของพนักงาน การดำเนินงานด้านความปลอดภัยของบริษัท Bidvest 3663

การดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารของบริษัท Bidvest 3663 เน้นการทำงานในลักษณะที่เรียกว่า Due Diligence คือ พิจารณาปัจจัยสำคัญหลักๆ ที่เกี่ยวกับการควบคุมความเสี่ยง การปฏิบัติทุกขั้นตอนเพื่อบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารต้องมีความสมเหตุสมผล และผู้ประกอบการอาหารต้องสามารถแสดงให้เห็นถึง Due Diligence โดยการดำเนินงานด้านความปลอดภัยผลิตภัณฑ์ที่บริษัทเป็นเจ้าของแบรนด์ สรุปได้ ดังนี้

1) ผลิตภัณฑ์

การอนุมัติ มีการออกแบบระบบสำหรับการอนุมัติที่อ้างอิงตามความเสี่ยงเป็นหลักซึ่งขึ้นอยู่กับความเสี่ยงที่มีตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ที่จัดหา ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอนการตรวจประเมินทางกายภาพ แบบสอบถามการประเมินตนเอง (Self-assessment questionnaires) การให้การรับรองโดยบุคคลที่สาม เช่น BRC Global Food Standards หรือเทียบเท่า GFSI และการให้การรับรองอื่นๆ

ข้อกำหนดคุณลักษณะ (Specifications) ข้อกำหนดคุณลักษณะมีรายละเอียดมาก เป็นที่ยอมรับจากทุกส่วนที่เกี่ยวข้อง มีระบบ Hamilton Grant computer specification system สำหรับบันทึกข้อมูลข้อกำหนดคุณลักษณะของทุกผลิตภัณฑ์ และสามารถบริหารจัดการข้อมูลได้ ทำให้ผลิตภัณฑ์มีการติดฉลากด้วยข้อมูลที่แม่นยำ เป็นประโยชน์และสอดคล้องตามกฎหมาย ระเบียบ รวมทั้งสามารถสืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลได้กรณีที่เกิดประเด็นหรือปัญหาต่างๆ

การตรวจประเมิน (Audits) มีการจัดทำตารางการตรวจประเมิน ซึ่งเป็นการตรวจประเมินแบบ Due diligence audit ที่มีการตั้งคำถามอย่างละเอียดกับโรงงาน รวมทั้งมีการตรวจประเมินแบบเฉพาะกิจ

2) การทดสอบและประเมินความเสี่ยง

ห้องปฏิบัติการทดสอบ มีการวิเคราะห์อย่างเต็มรูปแบบทั้งการตรวจวิเคราะห์ด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และรายการพิเศษ มีการวางแผนตารางการตรวจวิเคราะห์อ้างอิงตามการประเมินความเสี่ยง รวมทั้งมีหน่วยเฉพาะกิจที่ทำการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ กรณีมีข้อสงสัยซึ่งจะวิเคราะห์เพียง 5-10 ตัวอย่างเท่านั้น ทั้งนี้ ห้องปฏิบัติการต้องผ่านการรับรองคุณภาพด้วย

โรงครัว มีการทดลองชักตัวอย่างในระหว่างการผลิต และชักตัวอย่างในระหว่างการผลิตครั้งแรก และมีการจัดทำตารางงานประจำสำหรับการชักตัวอย่าง รวมถึงการเปรียบเทียบสมรรถนะ

3) ระบบการบริหารจัดการซื้อร้องเรียน ที่ดำเนินงานโดยพนักงานที่มีประสบการณ์ ทั้งช่องทางการรับโทรศัพท์และช่องทางการร้องเรียนอื่นๆ นอกจากนั้น ยังมีระบบคอมพิวเตอร์และฐานข้อมูลที่มีโปรแกรมสำหรับประมวลผลซื้อร้องเรียนอีกด้วย

4) ใช้ความเชี่ยวชาญ/ การประเมินความเสี่ยงจากภายนอก เพื่อมาเติมเต็มงานด้านการประเมินความเสี่ยงของบริษัท เช่น ความเชี่ยวชาญจาก Campden BRI, LHFR, BRC, FPC, BFFF, Anaphylaxis Campaign, Coeliac Society, MSG/Red Tractor/RSPO – Sustainable Palm Oil เป็นต้น ซึ่งสิ่งที่ท้าทายของการดำเนินงานด้านการประเมินความเสี่ยง คือ การทำให้เกิดความสมดุลระหว่างแนวทางการประเมินความเสี่ยงกับการพิจารณาประเด็นทางการค้า เช่น สัดส่วน และเศรษฐกิจ

2.2.13 Billingsgate Market

Mr. Christopher Leftwich หัวหน้าหน่วยตรวจสอบ ได้บรรยายเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจของตลาด Billingsgate โดยสรุปได้ดังนี้ Billingsgate เป็นตลาดค้าปลาที่ใหญ่ที่สุดในสหราชอาณาจักร โดยในแต่ละปีจะมีการจำหน่ายปลาและผลิตภัณฑ์จากปลาภายในตลาดโดยเฉลี่ยประมาณ 25,000 ตันต่อปี คิดเป็นร้อยละ 40 ของปริมาณปลาทั้งหมดที่นำเข้าจากต่างประเทศ ในแต่ละปีจะมีเงินหมุนเวียนภายในตลาดประมาณ 200 ล้านปอนด์ ตลาด Billingsgate นำเข้าอาหารทะเลจาก 105 ประเทศทั่วโลก สามารถรองรับได้ทุกท่าเรือในอังกฤษที่มีการนำเข้าสินค้าปลา โดยสินค้าปลาเกือบทั้งหมดถูกขนส่งทางถนนโดยตรงจากท่าเรือและถูกส่งมาถึงตลาดในช่วงเช้านี้ สินค้าปลาแช่แข็งที่นำเข้าโดยปกติจะถูกขนส่งโดยใช้ตู้ขนส่งแช่แข็งขนาดใหญ่ และสำหรับปลาแช่เย็นจะถูกขนส่งทางอากาศ หรือ ทางทะเลโดยเรือข้ามฟาก roll-on, roll-off นอกจากสินค้าปลาแล้ว ตลาดแห่งนี้ยังนำเข้าสัตว์น้ำมีชีวิตมาจำหน่ายอีกด้วย เช่น กุ้งล็อบสเตอร์จากแคนาดา และปลาไหลจากประเทศนิวซีแลนด์ เป็นต้น

สำหรับสินค้าปลาและผลิตภัณฑ์แปรรูป หรือ สินค้าที่เพิ่มมูลค่าจะถูกวางแสดงไว้ที่หน้าร้าน เช่น ปลาอบ ปลาและไข่ม้วน, ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการเตรียมและพร้อมสำหรับบริโภค ซูปปปลา สัตว์น้ำเปลือกแข็งปรุงสุกและ pates นอกจากนั้น สินค้าปลาที่เลี้ยงในฟาร์มยังเป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมจากลูกค้าของตลาดแห่งนี้ โดยเฉพาะปลาแซลมอนที่เลี้ยงในอังกฤษและนอร์เวย์ ปลาเทราส์และปลา turbot นับเป็นปลาเพาะเลี้ยงที่ประสบความสำเร็จเช่นกัน จุดเด่นของตลาด Billingsgate คือ มีเจ้าหน้าที่ด้านประกันคุณภาพดำเนินการตรวจสอบความปลอดภัยของสินค้าที่นำมาจำหน่ายในตลาด เช่น การตรวจสอบสารเคมี สารปฏิชีวนะและสาร Polyphosphate ตกค้าง รวมถึงการตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ ฉลาก และการแจ้งข้อมูลตามที่กฎหมายกำหนดเพื่อให้ลูกค้ารับทราบ เช่น แหล่งที่มา เป็นต้น ซึ่งทำให้มั่นใจได้ว่าสินค้าที่จำหน่ายในตลาดแห่งนี้มีความปลอดภัย ถูกต้องตามกฎหมายและกฎระเบียบที่บังคับใช้ในประเทศอังกฤษ

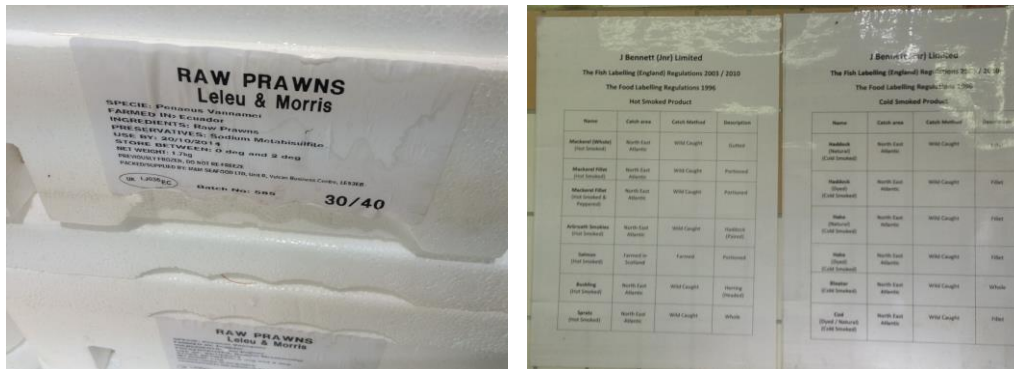
ตัวอย่างสินค้าที่จำหน่ายในตลาด



รายการ



ตัวอย่างการแจ้งข้อมูลของสินค้าตามที่กฎหมายกำหนด



2.2.14 British Retail Consortium

British Retail Consortium เป็นสมาคมการค้าสำหรับอุตสาหกรรมการค้าปลีกทั้งหมด (สินค้าอาหารและไม่ใช่อาหาร) British Retail Consortium เป็นองค์กรที่ไม่หวังผลกำไร มีพันธกิจในการทำให้เกิดความแตกต่างในเชิงบวกโดยการพัฒนาให้ก้าวไปข้างหน้าอย่างกระตือรือร้น และเป็นการค้าปลีกที่มีผู้บริโภคเป็นศูนย์กลาง สมาคมฯ ดำเนินงานในลักษณะร่วมมือกันกับสมาชิกของสมาคมฯ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่มีอิทธิพล และยังทำงานร่วมกับหน่วยงานภาครัฐในการสร้างสภาวะแวดล้อมที่เหมาะสมสำหรับการเติบโตของอุตสาหกรรมและการทำนวัตกรรม

บทบาทหลักของ British Retail Consortium คือ การบริหารจัดการมาตรฐานทางเทคนิคของ BRC จัดหากรอบและจัดกิจกรรมสนับสนุนต่างๆ ปัจจุบันอุตสาหกรรมการค้าปลีกได้ขยายตัวเติบโตขึ้นหลายเท่า มีความเป็นอิสระ มีการขยายสาขที่ตั้งอยู่ทั้งริมถนนใจกลางเมืองและในเขตนอกเมือง สามารถสั่งซื้อออนไลน์ จำหน่ายสินค้าจากทุกอุตสาหกรรมตั้งแต่เสื้อผ้า รองเท้า อาหารและอุปกรณ์ไฟฟ้าสำหรับใช้ในบ้าน สินค้าสุขภาพและความงามและเครื่องประดับ เพื่อให้ผู้บริโภคได้เลือกสรรได้มากขึ้น

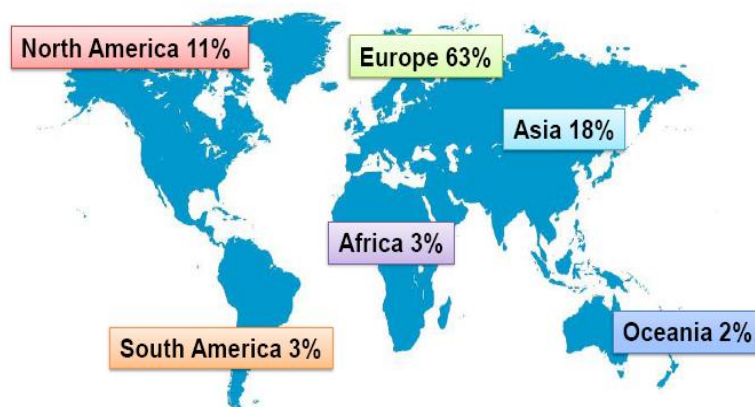
Mr. David Brackston ผู้อำนวยการฝ่ายเทคนิค ได้บรรยายเพื่อให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับ BRC Global Standards โดยสรุปเนื้อหาได้ ดังนี้

สถานการณ์ปัจจุบันของการประยุกต์ใช้ BRC Food Standard ทั่วโลกสรุปได้ว่าแต่ละปีมีผู้ตรวจประเมิน 1,600 คนใช้เวลาจำนวน 33,000 วันในการตรวจประเมินสถานที่/ ผู้ประกอบการจำนวน 17,500 แห่ง ที่อยู่ใน 115 ประเทศทั่วโลก ผลการตรวจประเมินพบว่ามีอาหาร 18 กลุ่มที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดเนื่องจาก 279 สาเหตุ และมี 160,000 non-conformities ที่ได้รับการแก้ไข ทั้งนี้ มาตรฐาน BRC ที่มีการนำไปประยุกต์ใช้มากที่สุดในโลกและใช้อย่างกว้างขวาง คือ Food Safety Standard

หลักการสำคัญของมาตรฐาน BRC คือ การปรับปรุงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ การทำให้ผู้ผลิตสามารถปฏิบัติได้ตรงตามความต้องการของลูกค้าและลดการตรวจประเมินที่ซ้ำซ้อน เชื้ออำนาจให้เกิดการพัฒนาและมีประสิทธิภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์ ทำให้เกิดการยอมรับและโอกาสทางการค้าสำหรับผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรอง และทำให้เกิด due diligence defence สำหรับทั้งผู้บริโภคและผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรอง

ณ เดือนกรกฎาคม 2557 มีการกระจายใบรับรองที่ออกโดย BRC ให้แก่สถานประกอบการที่ผ่านการรับรองถึง 17,500 แห่งทั่วโลก ดังแสดงในแผนภาพที่ 12

แผนภาพที่ 12 สัดส่วนของสถานประกอบการที่ผ่านการรับรองตามมาตรฐาน BRC ทั่วโลก



2.2.15 Food and Drink Federation

Ms. Barbara Gallani ได้บรรยายเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการดำเนินงานของสมาคมอาหารและเครื่องดื่ม โดยสรุปเนื้อหาได้ ดังนี้

สมาคมอาหารและเครื่องดื่ม นับเป็นองค์กรที่ทำหน้าที่เป็นเสียงให้แก่อุตสาหกรรมการผลิตอาหารและเครื่องดื่มในประเทศอังกฤษ ซึ่งเป็นภาคการผลิตที่ใหญ่ที่สุดในประเทศ โดยภาคการผลิตอาหารและเครื่องดื่มมีการจ้างแรงงานโดยตรงมากกว่า 400,000 คน และมีการจ้างแรงงานจำนวนมากถึง 1.2 ล้านคน ในการให้บริการ ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 16 ของมูลค่าการผลิตในภาคอุตสาหกรรมทั้งหมดของอังกฤษ และยังประมาณค่ามิได้สำหรับการดำเนินงานร่วมกันกับภาคการเกษตรของอังกฤษ โดยอุตสาหกรรมการผลิตอาหารและเครื่องดื่มรับซื้อผลผลิตทางการเกษตรจากเกษตรกรมากถึง 2 ใน 3 ของผลผลิตทั้งหมดที่เกษตรกรผลิตได้ โดยสมาชิกของสมาคมประกอบด้วยผู้ประกอบการทุกขนาด และสมาคมการค้าที่ดำเนินงานเฉพาะในการผลิตภาคอุตสาหกรรม

นอกจากนั้น สมาคมยังมีบทบาทในด้านการช่วยให้สมาชิกดำเนินงานอย่างเหมาะสมตามกฎหมาย เกณฑ์ทางการค้าเพื่อให้มีความสามารถในการแข่งขันสูงสุด สมาคมยังดำเนินการสื่อสารคุณค่าและสิ่งที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมไปสู่ภาครัฐ นักกฎหมาย ผู้บริโภค และสื่อต่างๆ และร่วมมือกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหลักในห่วงโซ่อุปทานอาหาร เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าสินค้าอาหารที่ผลิตมีความปลอดภัยและผู้บริโภคสามารถให้ความไว้วางใจได้

นอกจากนั้นคณะฯ ยังได้รับฟังการแนะนำการดำเนินงานของบริษัท Global 78 , British Hospitality Association และห้างค้าปลีกรายใหญ่ในอังกฤษได้แก่ Sainsbury's ซึ่งเป็นผู้มีส่วนได้ส่วนเสียสำคัญในห่วงโซ่อุปทานอาหารในอังกฤษอีกด้วย

2.3 เนื้อหา/องค์ความรู้ที่ได้จากการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม (Group Discussion)

จากการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่มทำให้ได้แลกเปลี่ยนความรู้ ความคิดเห็นและประสบการณ์ร่วมกับผู้แทนจากประเทศต่างๆ โดยเมื่อพิจารณาเนื้อหาที่แต่ละกลุ่มนำเสนอเกี่ยวกับสิ่งที่ได้เรียนรู้จากการเข้าร่วมศึกษาดูงานในครั้งนี้ทำให้ทราบว่าผู้แทนจากทุกประเทศซึ่งส่วนใหญ่เป็นประเทศกำลังพัฒนานั้นมีความคิดเห็นสอดคล้องกันในประเด็น ดังต่อไปนี้

2.3.1 ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในห่วงโซ่อุปทานอาหารของประเทศอังกฤษ ทั้งหน่วยงานรัฐซึ่งเป็นผู้กำหนดนโยบายและบังคับใช้กฎระเบียบ เกษตรกร ผู้ประกอบการอาหาร ผู้ค้าส่ง ผู้ค้าปลีก สถานให้บริการอาหาร และสถาบันให้บริการทางวิชาการ เช่น Campden BRI มีการดำเนินงานร่วมกันอย่างเป็นระบบและบูรณาการ โดยเฉพาะในระดับ

ฟาร์มมีการรวมตัวกันของกลุ่มเกษตรกรและผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องเป็นองค์กรที่เข้มแข็งที่ทำหน้าที่ประกันคุณภาพและความปลอดภัยของผลผลิตของตน เช่น NFU, Red Tractor รวมทั้งทำการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รับรู้และรับทราบ ว่าผลผลิตที่กลุ่มเกษตรกรเหล่านี้ผลิตได้ผ่านการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยที่มั่นใจและเชื่อถือได้ ซึ่งการดำเนินงานร่วมกันในลักษณะข้างต้นนี้ไม่เกิดขึ้นในประเทศกำลังพัฒนาอย่างประเทศไทย และทุกประเทศที่เข้าร่วม การศึกษาดูงานครั้งนี้

2.3.2 ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกชั้นในห่วงโซ่อุปทานอาหารของประเทศอังกฤษ ต่างให้ความสำคัญถึงความเสี่ยงที่มีในห่วงโซ่อุปทานอาหารที่มีในทุกชั้นการผลิต (ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นทั้งหมดในห่วงโซ่อุปทานอาหาร) โดยมีได้ ตระหนักเพียงเฉพาะความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในขั้นธุรกิจของตน ซึ่งการตระหนักถึงความเสี่ยงทั้งหมดข้างต้นนี้ทำให้ ประเทศอังกฤษประสบความสำเร็จในการร่วมมือกันระหว่างภาคเอกชนในการจัดการความเสี่ยงได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยไม่ต้องรอความช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐ เช่นเดียวกับประเทศกำลังพัฒนาหลายๆ ประเทศ

2.3.3 การดำเนินงานของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในห่วงโซ่อุปทานอาหารของประเทศอังกฤษจะมุ่งเน้นที่ผู้บริโภค เป็นหลัก และมีเป้าหมายเดียวกันคือ ทำให้ผู้บริโภคไว้วางใจ (Trust) ในระบบการผลิตและผลิตภัณฑ์อาหาร

ส่วนที่ 3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการ

3.1 ประโยชน์ต่อตนเอง

3.1.1 มีความรู้ความเข้าใจ และเพิ่มพูนประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการความเสี่ยงในห่วงโซ่อุปทานอาหารของประเทศอังกฤษ ซึ่งเป็นประเทศที่ประสบความสำเร็จและเป็นผู้นำในด้านนี้ โดยเฉพาะการได้รับความรู้ใหม่เกี่ยวกับธุรกิจ และองค์กรที่เกิดขึ้นใหม่ที่มีความสำคัญต่อการจัดการความเสี่ยงในห่วงโซ่อุปทานอาหาร ดังนี้

1) ธุรกิจการประกันภัยการเรียกคืนสินค้า “ผลิตภัณฑ์อาหารปนเปื้อน” และการให้บริการวางระบบการจัดการความเสี่ยงและภาวะวิกฤติให้กับผู้ผลิตอาหาร และธุรกิจการให้คำปรึกษาด้านการสื่อสารกรณีเกิดภาวะวิกฤติและการรับมือกับสื่อมวลชนเมื่อมีความเสี่ยงเกิดขึ้นในห่วงโซ่อุปทานอาหาร ซึ่งธุรกิจเหล่านี้เกิดขึ้นเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้ผลิตอาหารโดยเฉพาะในประเทศที่พัฒนาแล้วอย่าง เช่น สหรัฐอเมริกา อังกฤษและประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป

2) การก่อตั้งองค์กร Red Tractor Assurance โดยการรวมกลุ่มกันระหว่างเกษตรกรและผู้ผลิตอาหารที่ทำให้เกิดระบบการตรวจประเมิน (audit) เพียงระบบเดียวที่มีประสิทธิภาพสามารถนำไปใช้กับผู้ประกอบการฟาร์มได้หลายประเภท เช่น ธุรกิจฟาร์มพืชอาหาร ฟาร์มเลี้ยงวัวและแกะ โดยผู้ประกอบการฟาร์มจะได้รับการประเมินเพียงระบบเดียวจากผู้ตรวจประเมินเพียงชุดเดียว และเป็นระบบที่ผู้ค้าปลีกรายใหญ่ในอังกฤษ เช่น เทสโก และ Sainsbury's ให้การยอมรับ อีกทั้งการออกแบบโลโก้ Red Tractor เพื่อติดบนฉลากสินค้าอาหารที่ผลิตจากฟาร์ม โรงงาน และการขนส่งที่ได้รับการประกันตามมาตรฐาน Red Tractor Assurance ยังเป็นการทำให้เกิดความเชื่อมโยงที่ชัดเจนระหว่างการประกันตลอดห่วงโซ่อุปทานการผลิตกับโลโก้ที่การสื่อสารไปสู่ผู้บริโภค ซึ่งองค์กรที่ดำเนินงานในลักษณะนี้ไม่มีในประเทศไทย

3.1.2 ทำให้ทราบว่าประเทศอังกฤษให้ความสำคัญต่อการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการผลิตของผู้ผลิตขนาดเล็กและขนาดเล็กลงมาเช่นเดียวกับประเทศไทยซึ่งเห็นได้จากการที่หน่วยงาน FSA, DEFRA, ผู้ให้บริการอาหาร ผู้ค้าปลีกรายใหญ่ และ Campden BRI ได้ร่วมมือกันจัดทำโปรแกรม Safe and Local Supplier Approval (SALSA) ขึ้น เพื่อให้ผู้ผลิตขนาดเล็กและขนาดเล็กลงมาสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนด HACCP ได้ รวมทั้งมีกระบวนการจัดการความเสี่ยงและอันตรายอย่างเหมาะสม และยืดหยุ่นเพียงพอที่ผู้ผลิตขนาดเล็กและขนาดเล็กลงมา สามารถนำไปปฏิบัติใช้ได้เช่นกัน

3.1.3 เพิ่มวิสัยทัศน์ โดยการเรียนรู้เปรียบเทียบกับประเทศผู้เข้าร่วมการศึกษาดูงาน นอกเหนือจากความรู้ที่ได้จากการรับฟังการบรรยายและการศึกษาดูงานในแต่ละแห่ง

3.2 ประโยชน์ต่อหน่วยงานต้นสังกัด

องค์ความรู้และประสบการณ์ที่ได้จากการเข้าร่วมศึกษาดูงานสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานในหน่วยงานต้นสังกัด ได้ดังนี้

3.2.1 นำมาใช้ปรับปรุงแผนยุทธศาสตร์ที่เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารของหน่วยงาน โดยเน้นการสร้างเครือข่ายหรือความร่วมมือด้านความปลอดภัยอาหารกับทุกภาคส่วนในห่วงโซ่อุปทานอาหารของไทย

3.2.2 นำแนวคิดและวิธีการดำเนินงานร่วมกันระหว่างหน่วยงานภาครัฐ สถาบันให้บริการทางวิชาการ และผู้ประกอบการมาใช้เป็นต้นแบบในการจัดทำโครงการเพื่อของบประมาณสนับสนุนจากภาครัฐ เช่น โครงการเพิ่มประสิทธิภาพระบบจัดการด้านความปลอดภัยอาหารของผู้ประกอบการอาหารไทย โดยการนำแนวคิดเกี่ยวกับการประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment) ไปประยุกต์ใช้ในระดับโรงงาน

3.3 กิจกรรมการขยายผลที่จะดำเนินการภายใน 6 เดือนหลังเข้าร่วมโครงการ

3.3.1 ถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับให้แก่นักวิจัย นักวิชาการและนักวิทยาศาสตร์ของสถาบันอาหารเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ภายในองค์กรผ่านการจัดอบรม

3.3.2 ดำเนินโครงการนำร่องที่นำเอาหลักการของการประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment) ไปประยุกต์ใช้ในระดับโรงงาน โดยเป็นการดำเนินงานร่วมกันระหว่างสถาบันอาหารกับผู้ประกอบการอาหารที่เข้าร่วมโครงการ

3.3.3 เขียนบทความเกี่ยวกับการจัดการความเสี่ยงในห่วงโซ่อุปทานอาหารของอังกฤษ เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากการศึกษาดูงานไปสู่กลุ่มผู้ประกอบการอาหารไทย โดยเผยแพร่บนเว็บไซต์ของสถาบันอาหาร (www.nfi.or.th)

ส่วนที่ 4 เอกสารแนบ

4.1 กำหนดการฉบับล่าสุด (Program)

4.2 เอกสารประกอบการประชุม/สัมมนา (Training Materials)

4.3 เอกสารนำเสนอผลงานหลังจากเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม (Group Presentation)