

มาตรฐานความปลอดภัยสินค้าผักและผลไม้ของประเทศไทย: หลักความ
สอดคล้องกลมกลืนภายใต้ความตกลงว่าด้วยการใช้บังคับมาตรการสุขอนามัย
และสุขอนามัยพืช

Thai Fruit and Vegetable Product Safety Standards:

Principle of Harmonization under the Agreement on the Application of
Sanitary and Phytosanitary Measures

จรรยา สุวัฒน์พิเศษ

Janya Suwattthanapiseth

นักศึกษาหลักสูตรนิติศาสตรดุษฎีบัณฑิต คณะนิติศาสตร์ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์

Ph.D. candidate of Doctor of Laws, Graduate School of Law, National Institute of Development Administration

Corresponding Author. E-mail: Janya.suw@stu.nida.ac.th

Received May 31, 2023; Revised June 16, 2023; Accepted August 18, 2023

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอการศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับกฎเกณฑ์การค้าระหว่างประเทศในการค้าสินค้าเกษตรและอาหารปลอดภัย ภายใต้หลักการส่งเสริมให้เกิดความสอดคล้องกลมกลืนของความตกลงว่าด้วยการใช้บังคับมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช จุดมุ่งหมายต่อมาก็คือเพื่อศึกษาด้านกฎหมาย กฎระเบียบในการดำเนินมาตรการสุขอนามัยด้านความปลอดภัยอาหาร และมาตรฐานความปลอดภัยสินค้าผักและผลไม้ของประเทศไทย และมาตรฐานโคเด็กซ์สำหรับความปลอดภัยของสินค้าผักและผลไม้ ตลอดจนนำเสนอผลการศึกษามาตรฐานความปลอดภัยสินค้าผักและผลไม้ของประเทศไทยกับหลักความสอดคล้องกลมกลืนของมาตรฐานโคเด็กซ์ซึ่งเป็นมาตรฐานระหว่างประเทศด้านความปลอดภัยอาหาร เพื่อแสดงให้เห็นถึงการปฏิบัติตามพันธกรณีของประเทศไทยเพื่อลดอุปสรรคทางการค้า ด้วยการปรับใช้มาตรฐานระหว่างประเทศที่มีอยู่และสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคว่ามาตรฐานสินค้าผัก และผลไม้ของไทยมีความปลอดภัยในระดับมาตรฐานสากล

คำสำคัญ: ความปลอดภัยสินค้าผักและผลไม้; หลักความสอดคล้องกลมกลืน; สุขอนามัยพืช

Abstract

This article aims to present the study on a body of knowledge about international trade rules for trading safe agricultural and food product, under the principle promoting harmonization of the Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures (SPS), the second objection is to study laws and regulations in executing sanitary measure on food safety, the safety standards for Thailand's fruit and vegetable products, and Codex Alimentarius for the safety of fruit and vegetable products, as well as introducing the study result on

Thai fruit and vegetable product safety standards with principles of harmonization of the Codex Alimentarius, which is also an international food safety standard, altogether to express Thailand's compliance with commitment to reduce trade barriers, by promoting the adoption of existing international standards and to build consumer confidence that Thai vegetable and fruit standards are as safe as the international ones.

Keywords: Vegetable and Fruit Products' Safety; Harmonization; Phytosanitary

บทนำ

ประชาชนให้ความสำคัญในการรักษาสุขภาพและบริโภคผักและผลไม้มากขึ้น คุณค่าและสารอาหารในผักและผลไม้ ประกอบด้วย ไฟโตนิวเทรียนท์ โพลีฟีนอล และไฟเบอร์ มีส่วนช่วยลดความเสี่ยงเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด (Cardiovascular Disease: CVD) ความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคอ้วน และโรคมะเร็ง (Cancer) และองค์การอนามัยโลก (World Health Organization: WHO) แนะนำปริมาณการบริโภคผักและผลไม้ต่อวัน คือ 400 กรัม (Joint WHO/FAO Expert Consultation, 2003) ทั้งนี้ ลักษณะและรูปแบบการบริโภคผักและผลไม้มีความแตกต่างจากสินค้าอาหารประเภทอื่น เช่น อาหารทะเล เนื้อสัตว์ ธัญพืช เนื่องจากผักและผลไม้เป็นสินค้าสด ง่ายต่อการเน่าเสีย (Perishable) นิยมบริโภคแบบสดเพื่อให้ได้รับคุณค่าและสารอาหาร ผักและผลไม้จึงเป็นอาหารที่มีความเสี่ยงสำหรับผู้บริโภค เนื่องจากไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป หรือขั้นตอนที่จะช่วยลดหรือกำจัดเชื้อโรคก่อน ทำให้การบริโภคผักและผลไม้เป็นสาเหตุหนึ่งของโรคที่เกิดจากอาหาร (Foodborne illness) ดังนั้น เพื่อให้ความคุ้มครองสุขภาพและชีวิตของผู้บริโภคจากความเสี่ยงที่เกิดขึ้นจากวัตถุเจือปน สิ่งปนเปื้อน สารพิษ หรือสิ่งมีชีวิตที่ทำให้เกิดโรคในอาหาร จึงมีการจัดทำมาตรฐานความปลอดภัย

สินค้าผักและผลไม้เพื่อเป็นเกณฑ์วัดความปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบริโภคว่าเป็นสินค้าปลอดภัย มาตรฐานความปลอดภัยดังกล่าว ในทางการค้าระหว่างประเทศมีลักษณะเป็นการปรับใช้มาตรการสุขอนามัยด้านความปลอดภัยอาหาร และประเทศผู้นำเข้าใช้เป็นข้อกำหนดการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหาร และมีนัยยะแอบแฝงเพื่อกีดกันทางการค้าในการคุ้มครองการผลิตภายในประเทศในรูปแบบของมาตรการกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษี (Non-tariff measures: NTMs)

กฎเกณฑ์การค้าระหว่างประเทศขององค์การการค้าโลก (World Trade Organization: WTO) เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร เป็นผลจากการเจรจาอบอุรุกวัยที่มุ่งเน้นการเจรจาเกี่ยวกับสินค้าเกษตรเพื่อลดผลกระทบที่ก่อให้เกิดความเสียหายเกี่ยวกับกฎระเบียบด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช และอุปสรรคทางการค้าในการค้าสินค้าเกษตร ซึ่งผลจากการเจรจาทำให้เกิดความตกลงว่าด้วยการใช้บังคับมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary) ในภาคผนวก 1 A ของความตกลงพหุภาคีการค้าสินค้า ต่อไปเรียกว่า ความตกลง SPS ซึ่งให้ความหมายมาตรการสุขอนามัยด้านความปลอดภัยอาหารในภาคผนวก A.1 ว่าเป็นมาตรการ

ในการคุ้มครองชีวิตหรือสุขภาพของมนุษย์จากความเสี่ยงที่เกิดขึ้นจากวัตถุเจือปน สิ่งปนเปื้อน สารพิษหรือสิ่งมีชีวิตที่ทำให้เกิดโรคในอาหาร เครื่องดื่ม ครอบคลุมถึงมาตรการ กฎหมาย กฎระเบียบ พระราชกฤษฎีกา โดยรวมถึงหลักเกณฑ์พิจารณาผลิตภัณฑ์ การตรวจสอบ กระบวนการและวิธีการผลิต การทดสอบ กระบวนการออกใบรับรองและการพิจารณาอนุมัติ กระบวนการกักกัน วิธีการเก็บสถิติที่เกี่ยวข้อง กระบวนการชักตัวอย่างและวิธีการประเมินความเสี่ยง และข้อกำหนดการบรรจุภัณฑ์และการติดฉลากที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับความปลอดภัยอาหาร ดังนั้น กฎเกณฑ์ความปลอดภัยที่ปรับใช้กับสินค้าอาหารนั้นจะต้องมีวัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครองชีวิตหรือสุขภาพของมนุษย์จากความเสี่ยงที่เกิดขึ้นจากวัตถุเจือปน สิ่งปนเปื้อน สารพิษ หรือสิ่งมีชีวิตที่ทำให้เกิดโรคในอาหารที่อยู่ในอาหาร เครื่องดื่ม ไม่ว่าจะเป็นรูปแบบของ มาตรการ กฎหมาย พระราชกฤษฎีกา กฎระเบียบ ข้อกำหนด หลักเกณฑ์ มาตรฐานความปลอดภัย สินค้าผักและผลไม้จึงเป็นมาตรการสุขอนามัยความปลอดภัยอาหารและอยู่ภายใต้ความตกลง SPS ประเทศไทยมีการผลิตและส่งออกสินค้าเกษตรประเภทสินค้าผักและผลไม้ไปทั่วภูมิภาคโลก มูลค่าการส่งออกปี พ.ศ. 2565 สินค้าผักสด (แช่เย็น/แช่แข็ง) มูลค่า 9,478.28 ล้านบาท สินค้าผลไม้ (สด/แช่แข็ง) มูลค่า 169,216.64 ล้านบาท (กระทรวงพาณิชย์, 2566) โดยการส่งออกสินค้าผักและผลไม้ของประเทศไทยไปยังสหภาพยุโรป และประเทศญี่ปุ่น ได้รับผลกระทบเนื่องจากไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยอาหารเกี่ยวกับสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างเกินค่ามาตรฐาน สินค้าพริก ถูกสหภาพยุโรปสั่งตรวจสอบ Formetanate Prothiofos และ Triforine ณ ด่านนำเข้า ร้อยละ 30 (European Commission, 2023) สินค้ากระเจี๊ยบเขียว (สาร EPN) หน่อไม้ฝรั่ง (สาร EPN) ทูเรียน (สารProcymidone) กล้วย (สาร Cypermethrin) มะม่วง (สาร Chlorpirifos และ Propiconazole) และมังคุด (สาร Imazalil) ถูกประเทศญี่ปุ่นตรวจกักกัน (Order Inspection) ซึ่งผู้นำเข้าต้องนำส่งอาหารไปตรวจสอบและวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการและรับผิดชอบค่าใช้จ่าย (สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงโตเกียว, 2566) บทความนี้จึงนำเสนอในประเด็นเกี่ยวกับหลักความสอดคล้องกลมกลืนของความตกลง SPS กับการส่งเสริมการปรับใช้มาตรฐานโคเด็กซ์ กฎหมาย กฎระเบียบ มาตรฐานเกี่ยวกับมาตรการสุขอนามัยด้านความปลอดภัยอาหารของประเทศไทย ศึกษากรณีสินค้าผักและผลไม้ และเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยสินค้าผักและผลไม้ของประเทศไทยภายใต้หลักความสอดคล้องกลมกลืนภายใต้ความตกลง SPS

มาตรฐานโคเด็กซ์ภายใต้หลักความสอดคล้องกลมกลืน

มาตรฐานความปลอดภัยอาหารเป็นรูปแบบหนึ่งของมาตรการกีดกันทางการค้าที่มีใช้ภายใต้ซึ่งส่งผลกระทบทางการค้าสินค้านระหว่างประเทศด้านการเปลี่ยนแปลงปริมาณทางการค้า หรือราคา หรือทั้งสองอย่าง (United Nations Conference on Trade and Development, 2019) การกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของประเทศสมาชิก WTO ในระดับที่แตกต่างกันก่อให้เกิดอุปสรรคทางการค้า WTO จึงผลักดันให้ประเทศสมาชิกมีการปรับใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชให้สอดคล้องกันมากขึ้น

ภายใต้หลักความสอดคล้องกลมกลืน (Harmonization) คือ การก่อให้เกิดการยอมรับ และการปรับใช้ มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชที่เหมือนกันโดยประเทศสมาชิกที่แตกต่างกันบนพื้นฐานของ คำแนะนำระหว่างประเทศที่พัฒนาโดยองค์การระหว่างประเทศ

โดยองค์การระหว่างประเทศด้านความปลอดภัยอาหาร คือ คณะกรรมาธิการโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Commission: CAC) เป็นองค์กรย่อยขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations: FAO) และ WHO จัดตั้งขึ้นเมื่อปี ค.ศ.1963 มีวัตถุประสงค์ให้ความคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภคและทำให้เกิดความมั่นใจว่าจะมีการปฏิบัติ ทางการค้าอาหารอย่างเป็นธรรม ด้วยการสนับสนุนการทำงานร่วมกันในการจัดทำมาตรฐานอาหาร เพื่อให้มาตรฐานอาหารมีความสอดคล้องกลมกลืน อันจะช่วยอำนวยความสะดวกทางการค้า ประกอบด้วยสมาชิก จำนวน 188 ประเทศ 1 องค์กร (EU) (Codex Alimentarius Commission, 2023) มีขอบเขต การจัดทำมาตรฐาน คู่มือปฏิบัติ แนวทาง และข้อแนะนำเกี่ยวกับหลักการอาหาร (วัตถุดิบ สำเร็จรูป กึ่งสำเร็จรูป) สุขอนามัยอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร สารกำจัดศัตรูพืชตกค้างและยาสัตว์ สารปนเปื้อน การปิดฉลาก วิธีการวิเคราะห์และสุ่มตัวอย่าง การตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออก ซึ่งมีการพัฒนาและจัดทำมาตรฐาน (standards) จำนวน 223 มาตรฐาน คู่มือปฏิบัติ (code of practice) จำนวน 53 ฉบับ แนวทาง(guidelines) จำนวน 78 ฉบับ ค่าปริมาณสารตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limits: MRLs) กรณีสารกำจัดศัตรูพืช (pesticide residues) จำนวน 5,437 ค่า ครอบคลุมสารกำจัด ศัตรูพืช จำนวน 229 รายการ กรณีปริมาณยาสัตว์ตกค้างในอาหาร (residues of veterinary drugs) จำนวน 632 ค่า ครอบคลุมยาสัตว์ จำนวน 66 รายการ ค่าปริมาณสารปนเปื้อนตกค้าง (Maximum Levels (MLs) for Contaminants) จำนวน 111 ค่า ครอบคลุมสารปนเปื้อน จำนวน 18 รายการ ค่าปริมาณสูงสุดของ วัตถุเจือปนอาหาร (Maximum Levels (MLs) for Food Additives) จำนวน 4,514 ค่า ครอบคลุมวัตถุเจือปน อาหาร จำนวน 291 รายการ (Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization, 2019)

โดยปกติแล้วมาตรฐาน แนวทางและข้อแนะนำของโคเด็กซ์ไม่มีสถานะหรือผลผูกพัน ทางกฎหมาย แต่เป็นความสมัครใจของประเทศสมาชิกโคเด็กซ์ที่จะอนุวัติการเป็นกฎหมายหรือ กฎระเบียบเพื่อใช้บังคับเป็นมาตรฐานภายในประเทศของตน WTO จึงส่งเสริมการปรับใช้มาตรฐาน โคเด็กซ์ในทางการค้าระหว่างประเทศภายใต้มาตรา 3 ของความตกลง SPS บัญญัติหลักความ สอดคล้องกลมกลืนเพื่อส่งเสริมให้ประเทศสมาชิก WTO ปรับใช้มาตรฐานระหว่างประเทศมากยิ่งขึ้น ผ่านกลไก ดังต่อไปนี้

1. การนำมาตรฐานระหว่างประเทศมาสนับสนุนมาตรการสุขอนามัยของประเทศสมาชิก โดยไม่จำเป็นต้องสอดคล้องหรือเป็นไปตามมาตรฐานระหว่างประเทศเหล่านั้นทุกประการ เพียงแค่

บางองค์ประกอบเท่านั้น ไม่ต้องนำทุกองค์ประกอบมาใช้ในมาตรการสุขอนามัย (World Trade Organization, 1998) เพื่อแสดงให้เห็นว่ามาตรการสุขอนามัยของตนนั้นวางอยู่บนพื้นฐาน (base on) ของมาตรฐานระหว่างประเทศที่มีอยู่ตามมาตรา 3.1 และเป็นมาตรการที่วางอยู่บนพื้นฐานของหลักการทางวิทยาศาสตร์ตามมาตรา 2.2 เนื่องจากเป็นกระบวนการที่จัดทำโดยองค์การระหว่างประเทศที่จัดทำมาตรฐานบนหลักการทางวิทยาศาสตร์

2. การได้รับประโยชน์จากข้อสันนิษฐานว่ามาตรการสุขอนามัยเป็นมาตรการที่มีความจำเป็นเพื่อคุ้มครองชีวิตหรือสุขภาพของมนุษย์ สัตว์หรือพืช และมาตรการนั้นสอดคล้องกับบทบัญญัติที่เกี่ยวกับความตกลง SPS และความตกลงแอกต์ 1994 หากประเทศสมาชิกนำเอามาตรฐานระหว่างประเทศมาอนุวัติการเพื่อใช้บังคับเป็นมาตรฐานภายในประเทศให้สอดคล้องในรูปแบบ (form) วิธีการ (manner) การปฏิบัติตาม (compliance with) เห็นพ้องตาม (acquiescence) และการทำตามรูปแบบหรือลักษณะ (following in form or nature) ซึ่งประโยชน์จากข้อสันนิษฐาน คือ ประเทศสมาชิกผู้ร้องมีภาระการพิสูจน์ต้องแสดงให้เห็นว่าข้อพิพาทนั้นมีมูลว่าละเมิดพันธกรณีของความตกลง SPS

ข้อมูลสถิติการแจ้งมาตรการสุขอนามัยภายใต้ความตกลง SPS ที่ WTO ส่งเสริมประเทศสมาชิกยอมรับและปรับใช้มาตรฐานระหว่างประเทศในการกำหนดมาตรฐานภายในประเทศของตน มีประเทศสมาชิกให้ความสำคัญกำหนดมาตรการสุขอนามัยสอดคล้องกับมาตรฐานโคเด็กซ์เพิ่มขึ้นกว่า 92% จากระยะแรกของการใช้บังคับความตกลง SPS จำนวน 172 รายการ (ค.ศ. 1995 – 2010) เป็น 2,041 รายการ (ค.ศ. 2011 – 18 มกราคม ค.ศ. 2023) และตั้งแต่ ค.ศ. 1995 จนถึงปัจจุบันจำนวนถึง 2,213 รายการ (ePing SPS&TBT Platform, 2023) ส่งผลให้เกิดความโปร่งใส ลดอุปสรรคทางการค้าจากความแตกต่างด้านมาตรฐาน ที่สามารถแสดงให้เห็นอย่างเป็นรูปธรรม

มาตรการสุขอนามัยและมาตรฐานความปลอดภัยสินค้าผักและผลไม้ของประเทศไทย

ประเทศไทยในฐานะสมาชิกของ WTO ดำเนินการปรับใช้มาตรการสุขอนามัยด้านความปลอดภัยอาหารภายใต้กฎหมายหลัก จำนวน 2 ฉบับ คือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งเป็นกฎหมายที่มุ่งควบคุมคุณภาพอาหารและคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค และพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2556 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2561 ซึ่งเป็นกฎหมายที่มุ่งส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐานความปลอดภัยและป้องกันความเสียหายแก่ประชาชนและการค้าสินค้าเกษตร และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับมาตรการควบคุมการนำเข้าและส่งออก จำนวน 2 ฉบับ คือ พระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. 2507 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2542 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2551 และพระราชบัญญัติการส่งออกปศุสัตว์และการนำเข้าในราชอาณาจักรซึ่งสินค้า พ.ศ. 2522 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2558

มาตรฐานอาหารภายใต้กฎหมายอาหาร รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 6 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ออกประกาศเพื่อกำหนดคุณภาพมาตรฐานอาหาร หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร การใช้วัตถุกันเสีย และวิธีป้องกันการเสีย การเจือสี หรือวัตถุอื่นในอาหาร วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร การตรวจ การเก็บตัวอย่าง การยัด และการตรวจวิเคราะห์ ทางวิชาการ ซึ่งอาหาร ทั้งนี้ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศเกี่ยวกับมาตรการสุขอนามัยความปลอดภัยสินค้าผักและผลไม้ ดังนี้

1. มาตรฐานวัตถุอันตรายทางการเกษตรตกค้าง

1.1 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 ประกาศ ณ วันที่ 18 สิงหาคม 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

1.2 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 393 (พ.ศ. 2561) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ประกาศ ณ วันที่ 24 กันยายน 2561 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ 2)

1.3 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 419 (พ.ศ. 2563) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ประกาศ ณ วันที่ 25 กันยายน 2563 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ 3)

2. มาตรฐานสารปนเปื้อน

2.1 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ประกาศ ณ วันที่ 20 มีนาคม 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

2.2 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ประกาศ ณ วันที่ 11 เมษายน 2554 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี

3. มาตรฐานจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ประกาศ ณ วันที่ 2 กันยายน 2563 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

4. มาตรฐานระบบการผลิตอาหาร

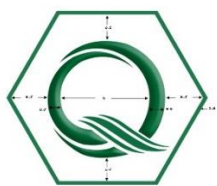
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 ประกาศ ณ วันที่ 2 สิงหาคม 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

มาตรฐานอาหาร (สินค้าผักและผลไม้) เกี่ยวกับวัตถุอันตรายทางการเกษตรตกค้าง สารปนเปื้อน และจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว เป็นการอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 6 (2) (3) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กำหนดคุณภาพหรือ

มาตรฐานของอาหาร ส่งผลให้สินค้าผักและผลไม้ที่ผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่ประกาศกำหนด ถือว่าเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา 28 และผู้ผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายอาหารผิดมาตรฐาน ถือว่าฝ่าฝืนมาตรา 25 (3) มีบทกำหนดโทษตามมาตรา 60 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท

มาตรฐานระบบการผลิตอาหาร (ผักและผลไม้สดบางชนิด) ซึ่งกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา และการแสดงฉลาก ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เป็นการอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 6 (6) (7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ส่งผลให้ผู้ผลิต (คัดและบรรจุ) ผู้นำเข้า ผู้จำหน่ายผักและผลไม้สดบางชนิด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 386 ที่ไม่ปฏิบัติตามประกาศฉบับดังกล่าว ถือว่าเป็นผู้ฝ่าฝืนประกาศที่ออกตามความในมาตรา 6 (6) (7) และ (10) มีบทกำหนดโทษตามมาตรา 48 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ตามมาตรา 49 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท และตามมาตรา 51 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

มาตรฐานสินค้าเกษตรภายใต้กฎหมายมาตรฐานสินค้าเกษตรเป็นมาตรฐานเกี่ยวกับผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์อันเกิดจากการกลั่นกรอง การประมง การปศุสัตว์ หรือการป่าไม้ และผลพลอยได้ของผลิตผลหรือผลิตภัณฑ์ดังกล่าว คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรเกี่ยวกับวิธีการ กรรมวิธี หรือกระบวนการจัดการการผลิตหรือคุณลักษณะของสินค้าเกษตรที่เกี่ยวกับคุณภาพและความปลอดภัยทางเคมี ชีวภาพ กายภาพ ความปลอดภัยด้านสุขอนามัยหรือสุขอนามัยพืช หีบห่อ การบรรจุหีบห่อ การทำเครื่องหมายหรือฉลาก การตรวจสอบ ประเมิน ทดสอบ ทดลอง วิเคราะห์ หรือวิจัย เพื่อเสนอออกกฎกระทรวงกำหนดให้เป็นมาตรฐานบังคับ หรือออกประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์กำหนดให้เป็นมาตรฐานทั่วไป



รูปภาพที่ 1 เครื่องหมายรับรองมาตรฐานบังคับ รูปภาพที่ 2 เครื่องหมายรับรองมาตรฐานทั่วไป

มาตรฐานบังคับเกี่ยวกับสินค้าผักและผลไม้ มีจำนวน 2 มาตรฐาน คือ มาตรฐานสินค้าเกษตร การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตทุเรียนแช่เยือกแข็ง (มกษ. 9046-2560) และมาตรฐานสินค้าเกษตร หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการรมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (มกษ. 1004-2557) ผู้ผลิต ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าสินค้าเกษตรที่กำหนดมาตรฐานบังคับ จะต้องได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ผลิต

ผู้ส่งออก หรือผู้นำเข้าจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติตามมาตรา 20 วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 หากฝ่าฝืนต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามแสนบาท ตามมาตรา 58 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 และต้องแสดงเครื่องหมาย รับรองมาตรฐานก่อนนำออกจากสถานที่ผลิตหรือรับมอบไปจากเจ้าพนักงานศุลกากร ตามมาตรา 55 หากฝ่าฝืนต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งแสนบาท ตามมาตรา 59

มาตรฐานทั่วไปและมาตรฐานระบบการผลิต มีลักษณะเป็นมาตรฐานภาคสมัครใจ คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร จัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตรที่ปรับใช้กับสินค้าผักและผลไม้ ซึ่งเป็นมาตรฐานทั่วไป ดังนี้

1. มาตรฐานข้อกำหนดทั่วไป

1.1 สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจ หลีกเลี่ยงได้ (มกษ. 9003-2547)

1.2 ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยสินค้าเกษตรและอาหาร (มกษ. 9007-2548)

1.3 วิธีชักตัวอย่างเพื่อตรวจสอบหาสารพิษตกค้าง (มกษ. 9025-2551)

1.4 การตามสอบสินค้าเกษตรและอาหาร: หลักการและแนวทางสำหรับการ ออกแบบระบบการตามสอบและการนำไปปฏิบัติ (มกษ. 9028-2557)

1.5 หลักการและแนวทางการกำหนดและการใช้เกณฑ์จุลชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร (มกษ. 9016-2558)

1.6 สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มกษ. 9002-2559)

1.7 ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขอ และออกใบรับรองสุขอนามัย พ.ศ. 2552

2. มาตรฐานระบบ

2.1 การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตั้งแต่พร้อมบริโภค (มกษ. 9039-2556)

2.2 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560)

2.3 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด (มกษ. 9035-2563)

2.4 การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร (มกษ. 9001(G)-2564)

2.5 หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร: การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (มกษ. 9023-2564)

2.6 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมและแนวทางการ นำไปใช้ (มกษ.9024-2564)

2.7 แนวทางปฏิบัติสำหรับการบรรจุหีบห่อและการขนส่งผักและผลไม้สด (มกษ. 9059-2564)

มาตรการนำเข้า ส่งออก หรือนำผ่านสินค้าพืช ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการกักพืช ในกรณีจำเป็นจะต้องป้องกันศัตรูพืชชนิดใดมิให้ระบาดเข้ามาในราชอาณาจักร หรือเพื่อประโยชน์ในการป้องกันอันตรายที่อาจเกิดต่อสิ่งแวดลอม หรือสุขภาพของมนุษย์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยคำแนะนำของคณะกรรมการกักพืช อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 6 แห่งพระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. 2507 ออกประกาศกำหนดเงื่อนไขการนำเข้าส่งออก หรือนำผ่านพืช ศัตรูพืช หรือพาหะเป็นสิ่งต้องห้าม หรือสิ่งกักกัก หรือเพื่อประโยชน์ในการควบคุมพืชที่จะส่งออกป้อนราชอาณาจักร อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 15 เบญจ ออกประกาศกำหนดให้พืชเป็นพืชควบคุมเฉพาะ โดยกำหนดชื่อ ประเภท ชนิด หรือลักษณะของพืช เชื้อจุลินทรีย์ หรือสิ่งอื่นใด ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือของมนุษย์ ตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า ทั้งนี้ กรมวิชาการเกษตร ได้ออกประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดพืชเป็นพืชควบคุมเฉพาะ พ.ศ. 2556 และฉบับที่ 2 พ.ศ. 2558 ฉบับที่ 3 พ.ศ. 2559 กำหนดชนิดเชื้อจุลินทรีย์ และวัตถุอันตรายทางการเกษตรตกค้างในสินค้าผักและผลไม้เป็นสิ่งที่อื่นใด ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือของมนุษย์เพื่อส่งออกไปยังสหภาพยุโรป นอร์เวย์ สมาพันธรัฐสวิส สาธารณรัฐไอซ์แลนด์ สิงคโปร์ ญี่ปุ่น สาธารณรัฐจีน (ไต้หวัน) และสาธารณรัฐประชาชนจีน อาทิเช่น หุเรียน มังคุด ลิ้นจี่ ลำไย หน่อไม้ฝรั่ง คื่นช่าย กวางตุ้ง พริกถั่วฝักยาว สะระแหน่ กะเพรา โหระพา เป็นต้น

มาตรการกำหนดคุณภาพ มาตรฐานสินค้าส่งออกหรือนำเข้า สินค้าต้องห้ามส่งออกหรือนำเข้า สินค้าที่ต้องขออนุญาตส่งออกหรือนำเข้า สินค้าที่ต้องมีหนังสือรับรองคุณภาพสินค้าภายใต้กฎหมายว่าด้วยการส่งออกป้อนอกและการนำเข้าในราชอาณาจักรซึ่งสินค้า ในกรณีที่จำเป็นหรือสมควรเพื่อความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สาธารณประโยชน์ การสาธารณสุข ความมั่นคงของประเทศ ความสงบเรียบร้อยหรือศีลธรรมอันดีของประชาชน หรือเพื่อประโยชน์อื่นใดของรัฐ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ โดยอนุมัติของคณะรัฐมนตรี อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 (3) (5) และ (6) แห่งพระราชบัญญัติการส่งออกป้อนอกและการนำเข้าในราชอาณาจักรซึ่งสินค้า พ.ศ. 2522 ออกประกาศเพื่อกำหนดประเภท ชนิด คุณภาพ มาตรฐาน จำนวน ปริมาตร ขนาด น้ำหนัก ราคา ชื่อที่ใช้ในทางการค้า ตรา เครื่องหมายการค้า ถิ่นกำเนิด สำหรับสินค้าที่ส่งออกตลอดจนกำหนดประเทศที่ส่งสินค้าไป กำหนดให้สินค้าส่งออกเป็นสินค้าที่ต้องมีหนังสือรับรองถิ่นกำเนิดสินค้า หรือหนังสือรับรองคุณภาพสินค้า หรือหนังสือรับรองตามความตกลงหรือประเพณีทางการค้าระหว่างประเทศ ตลอดจนกำหนดมาตรการเพื่อประโยชน์ในการจัดระเบียบในการส่งออก ผู้ฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามประกาศ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ตามมาตรา 22 แห่งพระราชบัญญัติการส่งออกป้อนอกและการนำเข้าในราชอาณาจักรซึ่งสินค้า พ.ศ. 2522

ที่ผ่านมากระทรวงพาณิชย์ เคยอาศัยอำนาจตามกฎหมายว่าด้วยการส่งออกปอกและ การนำเข้าในราชอาณาจักร ออกประกาศ เรื่อง การส่งออกสินค้าผักและผลไม้ ออกไปนอก ราชอาณาจักร พ.ศ. 2546 ประกาศ ณ วันที่ 11 เมษายน พ.ศ. 2546 เพื่อแก้ไขปัญหาสารตกค้าง ในผักและผลไม้ที่ส่งออกปอกนอกราชอาณาจักร ให้ผู้ส่งออกปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการควบคุมสารตกค้าง โดยต้องมีหนังสือรับรองสารตกค้างและใบรับรองปลอดเชื้อจุลินทรีย์ของ กรมวิชาการเกษตร ตามประกาศ ณ วันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ. 2548 เรื่อง มาตรการตรวจสอบ เชื้อจุลินทรีย์ *Escherichia coli* (E.coli) และ *Salmonella* ในผักสดก่อนการส่งออกปอกนอกราชอาณาจักร แสดงต่อกรมศุลกากรเพื่อประกอบการส่งออกปอกนอกราชอาณาจักร (ซึ่งปัจจุบันถูกยกเลิกแล้ว)

จะเห็นได้ว่าประเทศไทยมีการดำเนินมาตรการสุขอนามัยความปลอดภัยสินค้าผักและผลไม้ เพื่อคุ้มครองชีวิตหรือสุขภาพของประชาชนความเสี่ยงที่เกิดขึ้นจากสิ่งปนเปื้อน สารพิษ หรือสิ่งมีชีวิต ที่ทำให้เกิดโรคในอาหาร รวมถึงกระบวนการและวิธีการผลิต การทดสอบ การตรวจสอบ กระบวนการออกใบรับรองและการพิจารณาอนุมัติ กระบวนการกักกัน วิธีการเก็บสถิติที่เกี่ยวข้อง กระบวนการชักตัวอย่างและวิธีการประเมินความเสี่ยง เพื่อการบริโภคผักและผลไม้ปลอดภัย ภายใต้ มาตรการทางกฎหมายในรูปแบบของกฎหมาย กฎกระทรวง ประกาศ มาตรฐานสินค้า ครอบคลุมทั้งการผลิต ภายในประเทศ นำเข้า หรือส่งออกต่างประเทศ

ความสอดคล้องกลมกลืนของมาตรฐานสินค้าผักและผลไม้ของประเทศไทยกับมาตรฐานโคเด็กซ์

สินค้าผักและผลไม้เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน ทั้งอันตรายทางเคมี (Chemical Hazard) จากสารกำจัดศัตรูพืชตกค้าง สารพิษที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ อันตรายทางกายภาพ (Physical Hazard) จากสิ่งแปลกปลอมในกระบวนการผลิต เช่น เศษวัสดุ หิน โลหะ ไม้ สิ่งแปลกปลอม จากมนุษย์ และอันตรายทางชีวภาพ (Biological Hazard) จากเชื้อจุลินทรีย์ (Micro-organisms) เช่น *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. และ *Norovirus* (NoV) (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 1998) ที่อาจเกิดขึ้นระหว่างกระบวนการเพาะปลูก เก็บเกี่ยว บรรจุ ขนส่ง จนกระทั่งสินค้าวางจำหน่าย โคเด็กซ์ได้จัดทำมาตรฐานความปลอดภัยที่ปรับใช้ใน กระบวนการผลิตผักและผลไม้ เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากการปนเปื้อน เป็นแนวทางให้แต่ละประเทศ นำไปปรับใช้ ดังนี้

มาตรฐานโคเด็กซ์	มาตรฐานของประเทศไทย	ผลการประเมินความสอดคล้อง
Codex Pesticides Residues in Food Online Database	1. สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษ ตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (มกษ. 9003-2547)	1. สารพิษตกค้าง 5 ชนิด คือ อัลดินและดีลตริน คลอร์เดน ดีดีที เอนด รินและเฮปทาคลอร์ (มกษ. 9003-2547) เทียบเท่ามาตรฐานโคเด็กซ์

มาตรฐานโคเด็กซ์	มาตรฐานของประเทศไทย	ผลการประเมินความสอดคล้อง
	2. สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (มกษ. 9002-2559) 3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ. 2560 ฉบับที่ 393 (พ.ศ. 2561) และฉบับที่ 419 (พ.ศ. 2563)	2. ค่า MRLs รายการสินค้าที่ถูกสหภาพยุโรปและประเทศญี่ปุ่นตรวจสอบ เป็นการใช้ค่า Default value/ Uniform limit ที่ 0.01 ppm สำหรับรายการที่ไม่มีการจัดทำค่า MRLs ซึ่งเป็นมาตรฐานสูงสุดเพื่อไม่ให้เกิดการตกค้างซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐานโคเด็กซ์ที่ยังไม่มีการจัดทำ ค่า MRLs สารเคมีดังกล่าว
General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed CXS 193-1995 Rev.2019	1. ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยสินค้าเกษตรและอาหาร บัญชีหมายเลข 1 ตารางที่ 1.2 (มกษ. 9007-2548) 2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี	1. มาตรฐานสารปนเปื้อน ตะกั่ว ดีบุก แคดเมียม อะคริไลโนไตรล์ ไวนิลคลอไรด์มอนอมอร์ และเทียบเท่ามาตรฐานโคเด็กซ์ 2. มาตรฐานสารปนเปื้อน สารกัมมันตรังสี Iodine-131 เทียบเท่ามาตรฐานโคเด็กซ์ Cesium-134, Cesium-137 สูงกว่ามาตรฐานโคเด็กซ์ ซึ่งปนเปื้อนไม่เกิน 500 bq/kg (โคเด็กซ์ ไม่เกิน 1000 bq/kg)
Recommended Methods of Sampling for the Determination of Pesticide Residue for Compliance with MRLs: CAC/GL 33-1999	วิธีชักตัวอย่างเพื่อตรวจหาสารพิษตกค้าง (มกษ. 9025-2551)	สอดคล้องกับวิธีการที่มาตรฐานโคเด็กซ์กำหนด
Principles for Traceability/Product Tracing as a Tool within a Food Inspection and Certification System: CAC/GL 60-2006	การตามสอบสินค้าเกษตรและอาหาร: หลักการและแนวทางสำหรับการออกแบบระบบการตามสอบและการนำไปปฏิบัติ (มกษ. 9028 - 2557)	สอดคล้องกับมาตรฐานโคเด็กซ์ ตามหลักการ one step back-one step forward
Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for	หลักการและแนวทางการกำหนดและการใช้เกณฑ์จุลชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร (มกษ. 9016-2558)	สอดคล้องกับมาตรฐานโคเด็กซ์ มีสาระสำคัญเกี่ยวกับองค์ประกอบองค์ประกอบกำหนดเกณฑ์

มาตรฐานโคเด็กซ์	มาตรฐานของประเทศไทย	ผลการประเมินความสอดคล้อง
Food: CAC/GL 21-2007		จุลชีววิทยาอาหารและค่ากำหนดทางจุลชีววิทยา
Code of Hygienic Practice for Fresh and Vegetables Annex I: CXC 53-2003, Rev. 2017	การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค (มกษ. 9039-2556)	สอดคล้องกับมาตรฐานโคเด็กซ์ มีสาระสำคัญข้อกำหนดการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค 8 ด้านตามมาตรฐานโคเด็กซ์
Code of Hygienic Practice for Fresh and Vegetables: CXC 53-2003, Rev. 2017	การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560)	มีการปรับปรุงสอดคล้องกับการทบทวนมาตรฐานโคเด็กซ์
Code of Hygienic Practice for fresh and vegetables: CXC 53-2003, Rev. 2017	การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด (มกษ. 9035-2563)	มีการปรับปรุงสอดคล้องกับการทบทวนมาตรฐานโคเด็กซ์
A Scheme and Training manual on Good Agricultural Practices (GAP) for Fruits and Vegetables – Volume 2	การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร(มกษ. 9001(G)-2564)	วางอยู่บนพื้นฐานมาตรฐานโคเด็กซ์ องค์ประกอบข้อกำหนด สาระสำคัญเกี่ยวกับ พื้นที่ปลูก น้ำ วัตถุดิบตรายทางการเกษตร การจัดการกระบวนการผลิตก่อน-หลัง การเก็บเกี่ยว การขนส่ง ผู้ปฏิบัติงาน และการเก็บบันทึกข้อมูล
General Principles of Food Hygiene (Introduction and Chapter one: Good Hygiene Practice): CXC 1-1969 Rev.2020	หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร: การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (มกษ. 9023-2564)	สอดคล้องมาตรฐานโคเด็กซ์ โดยทบทวนเนื้อหาสาระสำคัญ ให้เป็นไปตามมาตรฐานโคเด็กซ์ ฉบับปรับปรุง เกี่ยวกับข้อกำหนด สารก่อกัมมิแพ้
General Principles of Food Hygiene (Chapter two: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for Its Application): CXC 1-1969 Rev. 2020	ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้ (มกษ. 9024-2564)	สอดคล้องมาตรฐานโคเด็กซ์ ประกอบด้วย 7 หลักการ 12 ขั้นตอน

มาตรฐานโคเด็กซ์	มาตรฐานของประเทศไทย	ผลการประเมินความสอดคล้อง
Code of Practice for Packaging and Transport of Fresh and Vegetables: CAC/RCP 44-1995 amended 2004	แนวทางปฏิบัติสำหรับการบรรจุหีบห่อและการขนส่งผักและผลไม้สด (มกษ. 9059-2564)	วางอยู่บนพื้นฐานมาตรฐานโคเด็กซ์ องค์ประกอบข้อกำหนดครบถ้วนในสาระสำคัญ
Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of <i>Listeria monocytogenes</i> in Foods: CAC/GL 61- 2007	-	ประเทศไทยยังไม่มีมาตรการจัดทำมาตรฐานควบคุมเชื้อ <i>Listeria monocytogenes</i>

ตารางที่ 1 มาตรฐานเด็กซ์ความปลอดภัยสินค้าผักและผลไม้ กับความสอดคล้องกลมกลืนของมาตรฐานความปลอดภัยสินค้าผักและผลไม้ของประเทศไทย

สรุป

มาตรฐานความปลอดภัยสินค้าผักและผลไม้ที่ผลิต นำเข้า จำหน่าย และส่งออกของประเทศไทย เป็นมาตรฐานที่จัดทำอยู่บนพื้นฐานและมีความสอดคล้องกับมาตรฐานโคเด็กซ์ ครอบคลุมความเสี่ยงและอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในสินค้าผักและผลไม้ สอดคล้องกับหลักความสอดคล้องกลมกลืนตามมาตรา 3 ของความตกลง SPS ส่งผลให้มาตรฐานสินค้าผักและผลไม้ของประเทศไทยอยู่ในระดับสากล สร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค ทั้งได้รับประโยชน์จากข้อสันนิษฐานหากมีข้อพิพาททางการค้าระหว่างประเทศ เนื่องจากปฏิบัติตามพันธกรณีภายใต้ความตกลง SPS ในการจัดทำมาตรฐานความปลอดภัยสินค้าผักและผลไม้ของประเทศไทยตามหลักการที่วางอยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ตามมาตรา 2 และวางอยู่บนพื้นฐานและสอดคล้องกับมาตรฐานโคเด็กซ์ ซึ่งเป็นมาตรฐานที่จัดทำโดยองค์การระหว่างประเทศด้านความปลอดภัยด้านอาหารที่มีอยู่ตามหลักความสอดคล้องกลมกลืนตามมาตรา 3 ของความตกลง SPS

เอกสารอ้างอิง

กระทรวงพาณิชย์. (2566). *สินค้าส่งออกสำคัญของไทยตามโครงสร้างสินค้าส่งออก*. สืบค้นเมื่อ 30 พฤษภาคม 2566, จาก <https://tradereport.moc.go.th/Report/Default.aspx?Report>.

- สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงโตเกียว. (2566). *แผนการเฝ้าระวังและชี้แนะอาหารนำเข้าประจำปีงบประมาณญี่ปุ่น 2566 (เมษายน 2566 – มีนาคม 2567)*, สืบค้นเมื่อ 28 พฤษภาคม 2566, จาก <https://www.opsmoac.go.th/tokyo-regulation-preview-451191791806>.
- Codex Alimentarius Commission. (2023). *Members*. Retrieved on May 18, 2023, From <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/en/>.
- ePing SPS&TBT Platform. (2023). *Search notifications*. Retrieved on January 18, 2023, From <https://www.epingalert.org/en/Search/Index>.
- European Commission. (2023). *Commission Implementing Regulation (EU) 2023/174*. Retrieved on May 18, 2023, From <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R0174&qid=1692083005156>.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (1998). *Food Quality and Safety Systems – A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System*. Rome: United Nations.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization. (2019). *The Year of Food Safety*. Rome: United Nations.
- Joint WHO/FAO Expert Consultation. (2003). *Diet, Nutrition, and the Prevention of Chronic Diseases*. WHO Technical Report Series 916.
- United Nations Conference on Trade and Development. (2019). *International Classification on Non-Tariff Measures*. Newyork. p. vii.
- World Trade Organization. (1998). *European Communities –Measures Concerning Meat and Meat Products*. Report of the Appellate Body.