

ในปัจจุบันนี้เราทราบกันดีว่าทั่วโลกมีความสนใจในเรื่องอาหารปลอมกันมากขึ้น เนื่องจากปัญหาการปลอมปนเนื้อม้าในผลิตภัณฑ์เนื้อวัว จึงส่งผลให้ผู้ค้าปลีกรายใหญ่ของโลกจำเป็นต้องตระหนักเรื่องความปลอดภัยและความโปร่งใสตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร

การปลอมบรรจุภัณฑ์อาหาร ในอุตสาหกรรมอาหาร



ดังนั้น สมาคมผู้ค้าปลีกจึงได้รวมกันเพื่อออกกฎระเบียบมาบังคับผู้ผลิตตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร กฎระเบียบที่ออกมานั้นได้ควบคุมผ่านข้อกำหนด GFSI โดยในปัจจุบัน GFSI ได้ประกาศเป็นฉบับที่ 7.1 เนื้อหาใจความสำคัญที่น่าสนใจ คือ การปลอมอาหาร รวมถึงการปลอมของบรรจุภัณฑ์อาหารและวัตถุดิบของบรรจุภัณฑ์ โดยมุ่งเน้นต่อบรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสกับอาหารทั้งทางตรงและทางอ้อม และความสมบูรณ์ของผลิตภัณฑ์ที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งแรงจูงใจที่ก่อให้เกิดการปลอมนั้นอาจจะมาจากการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การแข่งขันที่สูงขึ้น และการลดปัญหาเรื่องสิ่งแวดล้อม

ข้อกำหนดของ GFSI ได้ให้คำนิยามของการปลอมอาหารตาม GFSI Guidance Version 7.1 ระบุว่า กิจกรรมต่างๆ ที่ตั้งใจกระทำ อันได้แก่ การแทนที่ การเติมสาร การปลอมแปลงหรือการบิดเบือนของอาหาร อาหารสัตว์ วัตถุดิบอาหาร วัตถุดิบ-อาหารสัตว์ หรือบรรจุภัณฑ์อาหาร บรรจุภัณฑ์อาหารสัตว์ ฉลาก การให้ข้อมูลสินค้า หรือการกล่าวอ้างข้อมูลที่ไม่ถูกต้อง เพื่อผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจซึ่งก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค ดังนั้น ในการประยุกต์เพื่อให้สอดคล้องตามมาตรฐานของ GFSI โรงงานที่ผลิตบรรจุภัณฑ์จะต้องมีการประเมินความเสี่ยงและกำหนดมาตรการควบคุม

การประยุกต์ใช้การประเมินความเสี่ยงและกำหนดมาตรการควบคุมนั้น ทางโรงงานผู้ผลิตจะต้องรู้แหล่งของการปลอมหรือลักษณะการปลอมที่อาจเกิดขึ้นกับวัตถุดิบของโรงงาน เช่น

- การปลอมของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตไม่ตรงกับกรกล่าวอ้างบนฉลาก เช่น การกล่าวอ้างว่ากระดาษที่ใช้เป็นมาตรฐาน FSC ในขณะที่วัตถุดิบมีการปลอม
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผู้ขายมีการลดเกรดหรือการแทนที่ เช่น การขายเม็ดสินค้าที่มีการผสมเม็ดเรซินที่เป็นเม็ดรีไซเคิล แต่กล่าวอ้างว่าเป็นเม็ดเรซินบริสุทธิ์
- สินค้ามีการเติมสารเคมีบางชนิดเพื่อปรับปรุงคุณภาพการผลิต เช่น การเติมสารเจือปนหรือสารช่วยในการผลิตลงไป เพื่อให้ประสิทธิภาพการผลิตดีขึ้นและผลผลิตมากขึ้น

ไม่ว่าจะเป็นลักษณะการปลอมบรรจุภัณฑ์อาหารแบบใด สิ่งที่จะส่งผลสำคัญคือ ค่าไม่เกรซันและกระทบโดยตรงต่อความปลอดภัยอาหาร

ขั้นตอนถัดไปหลังจากที่มีการประเมินความเสี่ยงแล้ว ต้องกำหนดมาตรการควบคุมตามระดับความเสี่ยงที่กำหนดไว้ ซึ่งมาตรการควบคุมจะช่วยลดความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้น เช่น

- การยกเลิกสัญญาซื้อขายในกรณีที่ผู้ขายมีความเสี่ยงสูงมากและส่งผลกระทบต่อด้านความปลอดภัยอาหารที่ชัดเจน
- การควบคุมผู้ขายตลอดห่วงโซ่อาหารและการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ขาย



สมพงศ์ นิลมณี
Sompong Nilmanee
Food Product Manager
SGS (Thailand) Limited
Sompong.Nilmanee@sgs.com

เช่น การประเมินผู้ขายที่แหล่งผลิต การดำเนินการควบคุมผลิตภัณฑ์ที่จะส่งให้โรงงานที่แหล่งผลิต หรือส่งเสริมให้ผู้ผลิตทำระบบมาตรฐานที่ GFSI ยอมรับ

- การตรวจสอบสินค้ารับเข้า ซึ่งโรงงานจะต้องทราบว่าจะเกิดอะไรขึ้น การปลอมได้นั้นเป็นลักษณะใดเพื่อหาวิธีการตรวจสอบ เช่น การตรวจสอบทางกายภาพโดยการวิเคราะห์น้ำหนักโมเลกุล หรือทางเคมีโดยการวิเคราะห์ไอโซโทปที่ใช้ในการวัดการเปลี่ยนแปลงของการไหลของร้อนของตัวอย่างเมื่อได้รับความร้อน เทียบกับตัวอย่างอ้างอิง เป็นต้น

หลังจากมีการประเมินความเสี่ยงและกำหนดมาตรการควบคุมตามความเสี่ยงที่เกิดขึ้นแล้ว ทางโรงงานต้องจัดทำแผนการป้องกันการปลอมบรรจุภัณฑ์ โดยแผนที่กำหนดไว้จะต้องสอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องด้วย รวมถึงมีการทบทวนเป็นระยะในกรณีที่ได้รับข้อมูลการปลอมใหม่เกิดขึ้น

การปลอมที่เกิดขึ้นในปัจจุบันนี้ไม่ได้มีเฉพาะอาหารเท่านั้น การปลอมในบรรจุภัณฑ์สามารถเกิดขึ้นได้เช่นกัน สิ่งสำคัญคือการช่วยลดความเสี่ยงและอันตรายที่เกิดขึ้นจากการปลอม โดยโรงงานจะต้องเข้าใจการปลอมที่อาจเกิดขึ้นในวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ของโรงงาน และดำเนินการประเมินความเสี่ยง หลังจากนั้นต้องกำหนดมาตรการควบคุมเพื่อลดความเสี่ยงให้น้อยลงหรือกำจัดออกไปก่อนเข้าสู่โรงงาน โรงงานก็จะได้รับผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ **4CUS**

Service Info C 0 1 2

เอกสารอ้างอิง/References
BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials, P552: Position Statement – clarification on " food defense and food fraud in the packaging standard, issue 1, May 2017
GFSI, BRC, SQF and beyond: Where food safety is heading and packaging's role in getting us there, Dr.Claire Koelsch Sand Founder and Owner, Packaging Technology and Research Adjunct Professor, Michigan State University, 2015
Association of Dressings and Sauces Technical Meeting
Food Safety System Certification 22000, Part II: Requirements for Certification, version 4.1, July 2017