

โครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับอุตสาหกรรมไมซ์

(Food Safety Management System, ISO 22000)

1. วัตถุประสงค์ของโครงการ

อุตสาหกรรมการจัดประชุม การแสดงสินค้า และนิทรรศการ (Meetings Incentives Conventions and Exhibitions: MICE) เป็นธุรกิจที่มีความสำคัญอย่างหนึ่งที่ทำรายได้เข้าประเทศในแต่ละปีเป็นจำนวนมาก และช่วยกระจายรายได้ไปยังภาคธุรกิจอื่นที่เกี่ยวข้องโดยตรงในห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain) เช่น ธุรกิจโรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร ธุรกิจให้บริการออกแบบและตกแต่งพื้นที่แสดงสินค้า ธุรกิจรับจัดงานแสดงสินค้า ศูนย์จัดแสดงสินค้า การเดินทางทั้งทางบก ทางน้ำและทางอากาศ ซึ่งในแต่ละปีจะมีผู้เดินทางเข้ามาในประเทศไทยเป็นจำนวนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง แสดงให้เห็นถึงศักยภาพและความพร้อมของไทยที่สามารถรองรับการเติบโตของตลาดดังกล่าวได้เป็นอย่างดี

แต่ทั้งนี้ผู้เดินทางกลุ่มไมซ์ยังมีความกังวลถึงความปลอดภัยในด้านอาหารเพราะการเลือกสถานที่จัดงานนอกจากจะคำนึงถึงราคา สถานที่และด้านความปลอดภัย การมีมาตรฐานด้านอาหารก็เป็นอีกปัจจัยสำคัญประการหนึ่งที่คุณเดินทางกลุ่มไมซ์ให้ความสำคัญเป็นอย่างมาก สสพ. ในฐานะผู้ที่ส่งเสริมและพัฒนามาตรฐาน สำหรับเพื่อผู้ประกอบการไมซ์ได้เห็นความสำคัญในเรื่องดังกล่าว จึงได้ริเริ่มโครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับอุตสาหกรรมไมซ์ เพื่อสร้างความมั่นใจแก่ผู้เดินทางกลุ่มไมซ์ ทั้งในประเทศและต่างประเทศในการเลือกใช้สถานที่จัดงานที่มีการรับรองด้านอาหารตามมาตรฐานสากลขึ้นทั้งนี้มาตรฐานด้านอาหารที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากลได้แก่ มาตรฐาน ISO22000 ซึ่งเป็นมาตรฐานระดับสากลที่เกี่ยวข้องกับระบบการบริหารจัดการด้านความปลอดภัย ของอาหารเป็นการกำหนดแนวทางการบริหารจัดการอาหารปลอดภัยทั่วทั้งห่วงโซ่ของการส่งมอบให้เป็นแนวทางเดียว และยกระดับความปลอดภัยของอาหาร และเพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตมีความปลอดภัยกับผู้บริโภค สอดคล้องตามข้อกำหนดกฎหมายและได้คุณภาพตามที่ต้องการ

2. รายละเอียดมาตรฐาน Food Safety Management System ISO 22000

2.1 มาตรฐาน Food Safety Management System ISO 22000 เกิดขึ้นเนื่องจากนานาชาติมีความต้องการการบริหารความปลอดภัยของอาหารดังนี้

- 2.1.1 ความสามารถในการควบคุมความเสี่ยงความปลอดภัยทางอาหารใน Food supply chain ทั้งหมด (ไม่ใช่แค่ผู้ผลิตอาหารเท่านั้น)
- 2.1.2 การยอมรับโดยสากล
- 2.1.3 สามารถใช้และควบคุมมาตรฐานสำหรับหน่วยงานที่ให้การรับรอง (Certification Bodies)
- 2.1.4 สามารถทำให้แน่ใจข้อกำหนดคุณสมบัติขั้นต่ำของผู้ตรวจประเมิน

2.2 เนื้อหาของมาตรฐาน Food Safety Management System ISO 22000 แบ่งเป็น 3 ส่วน

- 2.2.1 ข้อกำหนดสำหรับ pre-requisite programs ซึ่งหมายถึง GMP, GAP หรือหลักเกณฑ์ (Code) อื่นๆ ซึ่งมีความยืดหยุ่นมากในการเลือกโปรแกรมที่เหมาะสมที่สุดสำหรับแต่ละส่วนของ food supply chain
- 2.2.2 ข้อกำหนดสำหรับ HACCP – ตามหลักการ HACCP ของ Codex Alimentarius ซึ่ง HACCP ไม่ได้มีการเปลี่ยนแปลงหรือถูกปรับให้ทันสมัยขึ้น
- 2.2.3 ข้อกำหนดสำหรับองค์ประกอบระบบการจัดการ – คล้ายกับ ISO 9001 : 2000

ISO 22000 ยังคงใช้หลักการของ Codex HACCP แต่เอามาผสมกับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร สำหรับองค์กรต่างๆ การทำ ISO 22000 มีมาตรฐานที่เหนือกว่าระบบ HACCP โดยหลักการคือ

- ผู้บริหารระดับสูงขององค์กรต้องเกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารอย่างจริงจัง ตั้งแต่การตั้งนโยบายและวัตถุประสงค์ ความปลอดภัยอาหาร ตลอดจนต้องมีการทบทวนของผลการทำระบบความปลอดภัยอาหาร
- องค์กรต้องตรวจวัด และแสวงหาการปรับปรุงผลการดำเนินการเรื่องความปลอดภัยอาหารอย่างต่อเนื่อง
- ถ้าเป้าหมายเรื่องความปลอดภัยอาหารที่ตั้งไว้ไม่ประสบความสำเร็จ องค์กรต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุง เพื่อให้บรรลุเป้าที่ตั้งไว้

3. การขอรับการสนับสนุนด้านการเงินในการจัดทำมาตรฐาน Food Safety Management System ISO 22000 สำหรับอุตสาหกรรมไมซ์

สสปน.ในฐานะหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่กำกับดูแลอุตสาหกรรมไมซ์ของประเทศไทย มีพันธกิจในการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการไมซ์สามารถดำเนินธุรกิจและแข่งขันได้ในระดับนานาชาติ และดำเนินการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการไมซ์ไทยได้รับมาตรฐานสากลเพื่อสร้างความแตกต่าง และสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ักเดินกลุ่มไมซ์เลือกประเทศไทยเป็นจุดหมายในการจัดประชุม สัมมนาและแสดงนิทรรศการนานาชาติ

ทั้งนี้การจัดทำมาตรฐานสากล หรือ ISO นั้นจำเป็นต้องใช้งบประมาณและบุคลากรที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในการดำเนินการ ซึ่งสสปน. ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในประเด็นดังกล่าว อีกทั้งผู้ประกอบการไมซ์ส่วนใหญ่ของประเทศไทยเป็นผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ซึ่งอาจจะยังไม่มีความพร้อมเรื่องงบประมาณในการจัดทำมาตรฐานสากล สสปน.จึงจัดทำโครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับอุตสาหกรรมไมซ์ เพื่อให้การสนับสนุนด้านงบประมาณในการจัดทำมาตรฐาน ISO 22000 Food Safety และรวมถึงการพัฒนาผู้ประกอบการด้านองค์ความรู้เพื่อให้ความพร้อมและเข้าใจกระบวนการในการจัดทำมาตรฐาน

3.1 ขั้นตอนการดำเนินงานในโครงการ

(ระยะเวลาในการให้คำปรึกษาขึ้นกับข้อตกลงและความพร้อมระหว่างทีมที่ปรึกษาและองค์กรที่เข้าร่วมโครงการ)

ระยะที่ 1 – เตรียมความพร้อม สร้างความเข้าใจ

- ฝึกอบรมเบื้องต้น
- ทบทวนสถานะเบื้องต้น
- อบรมการจัดทำเอกสารฯ

ระยะที่ 2 – วางแผนและนำไปปฏิบัติ

- ฝึกอบรม การชี้แจงและประเมินภัยคุกคามและความเสี่ยงฯ
- ที่ปรึกษาเข้าตรวจเยี่ยมองค์กรเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำ

ระยะที่ 3 – ตรวจสอบและแก้ไข

- ฝึกอบรม การตรวจประเมินภายใน
- ที่ปรึกษาเข้าตรวจเยี่ยมองค์กร เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำ
- ที่ปรึกษาตรวจประเมินเบื้องต้น

ระยะที่ 4 – ยื่นขอรับการรับรอง

- สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ (สรอ.) เข้าตรวจประเมิน

3.2 คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้ขอรับการการสนับสนุนด้านงบประมาณสำหรับมาตรฐาน ISO 22000 Food Safety Management System

3.2.1 เป็นสมาชิกของสมาคมดังต่อไปนี้

- 3.2.1.1 สมาคมส่งเสริมการจัดประชุมนานาชาติ (ไทย)
- 3.2.1.2 สมาคมการแสดงสินค้า (ไทย)

3.2.2 ดำเนินการให้ได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร Food Safety Management System ISO 22000 ภายในหนึ่งปีหลังจากที่ลงนามเข้าร่วมโครงการ

3.2.3 องค์กรที่เข้าร่วมโครงการต้องผ่านกระบวนการทั้ง 4 ระยะของการดำเนินงานทั้งโครงการทีมที่ปรึกษาจะติดต่อและเจรจาโดยตรงกับองค์กรที่ได้รับการตอบรับเข้าร่วมโครงการถึงข้อตกลงและกระบวนการทำงานต่างๆ

3.2.4 เงินสนับสนุนไม่รวมค่าใช้จ่ายในการตรวจแก้ไขจากสถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ (ถ้ามี)

3.2.5 เงินสนับสนุนไม่รวมค่าใช้จ่ายในการติดตามผล (Surveillance) หลังจากที่ได้ใบรับรองแล้ว

3.2.6 องค์กรที่เข้าร่วมโครงการจะต้องชำระค่าใช้จ่ายทั้งหมดให้แก่บริษัทที่ปรึกษาและนำไปเสร็จรับเงินที่ชำระค่าที่ปรึกษามาขอรับการสนับสนุนจากสสปน.

- 3.2.7 จำนวนเงินที่ สสปน.สนับสนุนนั้นเป็นสัดส่วนร้อยละ 70 ของค่าใช้จ่ายตามขั้นตอนการดำเนินงานทั้ง 4 ระยะ ต่อหนึ่งองค์กร
- 3.2.8 องค์กรที่เข้าร่วมโครงการจะต้องส่งใบตอบรับพร้อมทั้งจดหมายขอรับการสนับสนุนมายัง สสปน.ตามวัน และเวลาที่สสปน.กำหนด
-

As of 11 September 2012

แบบตอบรับการเข้าร่วมโครงการ
มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร
สำหรับอุตสาหกรรมการจัดประชุม สัมมนา และนิทรรศการ
“Food Safety - ISO22000”

1. ข้อมูลขององค์กร

1.1 ชื่อองค์กร.....

1.2 จำนวนพนักงาน.....คน ทุนจดทะเบียน.....ล้านบาท

1.3 สถานที่ตั้งที่จะทำระบบ.....

.....

.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

2. องค์กรประสงค์สมัครเข้าร่วมโครงการ

2.1 ผู้บริหารสูงสุดลงนามรับรอง

ลายมือชื่อ

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว) (.....)

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี

2.2 ผู้ติดต่อประสานงาน

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว)

ตำแหน่ง

โทรศัพท์: มือถือ:

E-mail:

กรุณาส่งแบบตอบรับการเข้าร่วมโครงการ ที่ E-mail: ammara_s@tceb.or.th

หรือแฟกซ์หมายเลข: 0-2658-1412 ถึง คุณอมรา ศรีงาม

โทรศัพท์: 0-2694-6000 ต่อ 3014