

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการพัฒนาข้อเสนอการวิจัย

เรื่อง

นโยบายและมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารของญี่ปุ่น
กับผลกระทบและความพร้อมของไทย

โดย

ปัทมาวดี โพชนุกูล ชูชูกิ

คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

เสนอต่อ

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

เมษายน 2547

รายงานฉบับสมบูรณ์
โครงการพัฒนาข้อเสนอการวิจัย
เรื่อง

นโยบายและมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารของญี่ปุ่นกับผลกระทบและความพร้อมของไทย

ปัทมาวดี โพชนุกูล ชูชุกิ

หลักการและเหตุผล

วันที่ 16 พฤษภาคม 2546 ญี่ปุ่นได้บังคับใช้กฎหมายความปลอดภัยด้านอาหารขั้นพื้นฐาน (basic food safety law) ซึ่งเกิดขึ้นหลังจากที่ญี่ปุ่นประสบปัญหาการระบาดของโรควัวบ้าในปี 2001 และปัญหาอื่นๆที่เกี่ยวกับอาหาร นอกจากกฎหมายความปลอดภัยด้านอาหารแล้ว ยังมีมาตรการอื่นๆเพื่อปรับปรุงระบบการดูแลการขนส่งกระจายสินค้าเนื้อวัวและการขึ้นทะเบียนเกษตรกรผู้เลี้ยงโค นอกจากนี้ยังมีกฎหมายห้ามการโฆษณาเท็จหรือการโฆษณาที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิด¹

มาตรการความปลอดภัยด้านอาหารของญี่ปุ่นมีผลกระทบโดยตรงต่อการส่งออกสินค้าอาหารของไทย ประเด็นเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารจึงเป็นประเด็นหนึ่งในกระบวนการเจรจาต่อรองของไทยเพื่อกำหนดเขตการค้าเสรี (Free trade area, FTA) ร่วมกับญี่ปุ่น แม้ญี่ปุ่นจะเห็นว่า ความปลอดภัยด้านอาหารไม่ใช่มาตรการเพื่อกีดกันทางการค้าแต่เป็นเพียงเพื่อป้องกันผู้บริโภค ดังนั้นในการเจรจาต่อรอง ไทยจำเป็นต้องมีข้อมูลสองด้าน ด้านหนึ่งคือความเข้าใจพื้นฐานถึงความจำเป็น หลักการและเหตุผลในการดำเนินมาตรการ และวิธีการดำเนินมาตรการของญี่ปุ่น รวมถึงการตอบสนองของผู้บริโภค ผู้ผลิตและผู้นำเข้าของญี่ปุ่นต่อมาตรการดังกล่าว ในขณะที่อีกด้านหนึ่งไทยจำเป็นต้องเข้าใจถึงผลกระทบที่อาจเกิดขึ้น รวมถึงความพร้อม ศักยภาพและขีดจำกัดของไทยในทุกฝ่ายที่เป็นผู้มีส่วนร่วมและมีส่วนได้ส่วนเสีย นับตั้งแต่เกษตรกร ผู้แปรรูป ผู้ส่งออก หน่วยงานของรัฐผู้ทำหน้าที่ตรวจสอบและกำกับดูแล

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษานโยบายและมาตรการความปลอดภัยด้านอาหาร (Food safety) ของญี่ปุ่น รวมถึงการตอบสนองและผลต่อผู้บริโภค ผู้ผลิตและผู้นำเข้าของญี่ปุ่น
2. เพื่อศึกษาผลกระทบจากมาตรการที่อาจเกิดขึ้นแก่ผู้ผลิตและผู้ส่งออกของไทย
3. เพื่อศึกษาความพร้อม ศักยภาพ ขีดจำกัดในการปรับตัวของไทย ทั้งในระดับผู้ผลิต ผู้ส่งออก และหน่วยงานที่กำกับดูแลของไทย

¹ The Japan Times, “Food safety bills aimed at restoring public trust”, Feb. 8, 2003

วัตถุประสงค์ของการศึกษาเพื่อพัฒนาข้อเสนองานวิจัย

ก่อนที่จะศึกษาในแนวคิดเพื่อตอบโจทย์ตามวัตถุประสงค์การศึกษาข้อ 1-3 ข้างต้น จำเป็นต้องมีกระบวนการศึกษาเบื้องต้นเพื่อวางขอบเขตและกรอบการวิเคราะห์ในแนวคิดให้ชัดเจน เนื่องจากกฎหมายความปลอดภัยด้านอาหารขั้นพื้นฐานเป็นกฎหมายใหม่ ในปัจจุบัน มาตรการต่างๆที่ออกมารองรับจึงยังไม่เสถียร ผู้บริโภค และผู้ผลิตก็กำลังอยู่ในระหว่างการปรับตัว และเป็นไปได้ว่าญี่ปุ่นอาจกำหนดมาตรการใหม่ๆออกมาอีก โครงการศึกษาเบื้องต้นเพื่อพัฒนาข้อเสนองานวิจัยในครั้งนี้ จึงมีวัตถุประสงค์คือ

1. เพื่อติดตามความก้าวหน้าเกี่ยวกับการกำหนดมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารของญี่ปุ่น
2. เพื่อกำหนดกลุ่มสินค้าที่จะศึกษา โดยศึกษาข้อมูลเบื้องต้นจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง
3. เพื่อสำรวจเอกสารและศึกษาข้อมูลทุติยภูมิเบื้องต้น เพื่อนำไปสู่การกำหนดขอบเขตของการศึกษาและการพัฒนาข้อเสนอการวิจัยฉบับสมบูรณ์

ขอบเขตการศึกษา

เน้นศึกษานโยบายและมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารของญี่ปุ่น ภายใต้กฎหมายความปลอดภัยด้านอาหารพื้นฐานที่บังคับใช้ในปี 2546 และสถานการณ์ประเทศไทยปัจจุบัน

วิธีการศึกษา

1. สำรวจเอกสารภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และภาษาญี่ปุ่น
2. สัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย
 - 2.1 เกษตรกร ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ส่งออก และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารของไทย เช่น เจ้าหน้าที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ นักวิทยาศาสตร์
 - 3.2. สัมภาษณ์เจ้าหน้าที่หรือผู้ประกอบการญี่ปุ่นในประเทศไทย
 - 3.3. สัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้องในประเทศญี่ปุ่น
3. รวบรวมข้อมูลทุติยภูมิที่เกี่ยวข้องทั้งของประเทศญี่ปุ่นและประเทศไทย

ระยะเวลาในการศึกษา

- 4 เดือน ตั้งแต่ 1 พฤศจิกายน 2546 – 28 กุมภาพันธ์ 2547

แผนการทำงานวิจัย

พฤศจิกายน – ธันวาคม 46	สำรวจเอกสาร
มกราคม	เก็บข้อมูลทฤษฎีภูมิ และสัมภาษณ์
กุมภาพันธ์	จัดทำรายงานการศึกษา

ผลการศึกษา

1. กฎระเบียบการนำเข้าสินค้าอาหารของญี่ปุ่นก่อนปี 2546 (2003)²

ประเทศญี่ปุ่นใช้กฎหมายหลัก 2 ฉบับ ในการควบคุมและตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพสินค้าอาหาร คือ กฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยของอาหาร (Food Sanitation Law) ซึ่งควบคุมโดยกระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการ³ และ ฉบับที่สอง ก็คือ กฎหมายว่าด้วยมาตรฐานคุณภาพสินค้าเกษตร (Japanese Agricultural Standard, JAS) ซึ่งควบคุมโดยกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และ ประมง

กฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยของอาหาร (Food Sanitation Law)

กฎหมายนี้ครอบคลุมการห้ามจำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขอนามัย การกำหนดมาตรฐานสินค้าอาหาร และการแจ้งข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาหาร กฎหมายห้ามจำหน่ายและห้ามนำเข้าอาหารที่เน่าเสีย (Food Sanitation Law, 1995, มาตรา 4(1)) อาหารที่เจือปนด้วยสารพิษตกค้าง (Food Sanitation Law, 1995, มาตรา 4(2)) อาหารเจือปนด้วยจุลินทรีย์ (Food Sanitation Law, 1995, มาตรา 4(3)) อาหารเจือปนด้วยสิ่งแปลกปลอมต่างๆ (Food Sanitation Law, 1995, มาตรา 4(4)) โดยหลักอาหารนำเข้าจึงไม่ควรถูกฉายรังสี หรือมีสารปฏิชีวนะตกค้าง (Food Sanitation, หน้า 9) และมาตรฐานของการตรวจสอบอาหารแช่แข็ง (Frozen Food) คือการตรวจหาเชื้อ Coli-for a, Acro-bacter และวิธีการเก็บรักษาอาหารแช่แข็งดังกล่าว (Food Sanitation, หน้า 9) ส่วนอาหารประเภทกึ่งจะมีสาร

² เรียบเรียงจาก ศูนย์บริการวิชาการเศรษฐศาสตร์, *ทิศทางและกลยุทธ์ในการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของไทย : กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์*, คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ มีนาคม 2542.

เอกสารอ้างอิงในเชิงอรรถที่ปรากฏในตอนนี้อ้างถึงในรายงานฉบับดังกล่าว

³ Food Sanitation Law มีการประกาศบังคับใช้มาตั้งแต่ปี 1947 และได้มีการแก้ไขแล้วสิบสองครั้ง โดยครั้งล่าสุดได้แก้ไขและมีผลบังคับใช้ในวันที่ 24 พฤษภาคม 2538(1995) ดู Jetro, Food Sanitation in Japan, ไม่ปรากฏปี, พิมพ์หน้า 1 (ต่อไปจะเรียกว่า Food Sanitation) และ Jetro, Food Sanitation Law, Law No. 233, December 24, 1947 Final Amendment: Law No. 101, May 24, 1995 ตีพิมพ์ March 1996 (ต่อไปจะเรียกว่า Food Sanitation Law) อ้างถึงใน ศูนย์บริการวิชาการเศรษฐศาสตร์ (2542)

ปรอทตกค้างไม่เกิน 0.4 ppm (Total mercury) หรือไม่เกิน 0.3 ppm (Methyl mercury) (Food Sanitation, หน้า 18) และสารปฏิชีวนะต้องมีตกค้างได้ไม่เกิน 0.10 ppm. ⁴

ส่วนเนื้อไก่แช่แข็ง จะต้องมียุทธภาพและมาตรฐานตามประเภทอาหารทั่วไป คือ ปราศจากสารปฏิชีวนะ ตกค้าง และต้องไม่มีสารต่อต้านแบคทีเรียประเภทเคมีสังเคราะห์ (Synthetic Chemical Antibacteria Substances) และต้องมี No2 ได้ไม่เกิน 0.070 กรัม/กิโลกรัม และเก็บไว้ในอุณหภูมิไม่เกิน -15 องศาเซลเซียส ⁵ และในเดือนมีนาคม 2540 ได้เพิ่มรายชื่อสารตกค้างเพิ่มอีก 5 ชนิด ทำให้มาตรฐานการตรวจสอบเข้มงวดขึ้นไปอีก

ในปี 2538 ประเทศญี่ปุ่นแก้ไขมาตรา 7 ของกฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยของอาหารให้รวม HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point System) เข้าไปด้วย และได้มีการออกกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดรายละเอียดและรายชื่ออาหารที่ต้องผลิตโดยใช้ HACCP จำนวน 5 ฉบับ ระบบมาตรฐาน HACCP นั้น แตกต่างกับมาตรฐานสินค้า (Product Standard) ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นมาตรฐานเกี่ยวกับ Specification หรือ Performance แต่ระบบมาตรฐาน HACCP นั้นเป็นมาตรฐานของกระบวนการผลิตสินค้า (Product Production Method: PPM) หรือกระบวนการผลิต (Production Process) นั้นเอง เพราะเกี่ยวกับหลายฝ่ายในกระบวนการ ตั้งแต่ผู้ผลิต ผู้แปรรูป ผู้ขนส่ง โดยผู้ผลิตภายในประเทศ หรือผู้ผลิตในต่างประเทศแล้วนำเข้ามาขาย จะต้องผลิตโดยใช้ระบบมาตรฐาน HACCP จึงจะอนุญาตให้นำเข้าได้

ในส่วนของผู้ผลิตอาหารทะเลในประเทศญี่ปุ่นเองก็ได้มีการตื่นตัวเป็นอย่างมาก The Food Industry Center ของญี่ปุ่น ได้จัดทำคู่มือ ชื่อ HACCP Manual for Prepared Frozen Foods ขึ้นมาในปี 2538⁶ หลังจากนั้นก็ได้มีการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขเพิ่มรายชื่อสินค้าอาหารที่ต้องผลิตโดย HACCP ออกมาเรื่อยๆ สินค้าเกษตรและอาหารส่งออกซึ่งผลิตจากโรงงานที่ยังไม่ได้รับใบรับรอง HACCP จากหน่วยราชการในประเทศ เช่น กรมประมง จะส่งสินค้าออกไปยังประเทศญี่ปุ่นไม่ได้เลย ในปัจจุบันกฎหมายได้กำหนดให้อาหารประเภทนม เนื้อ อาหารกระป๋อง บรรจุขวด และอาหารบรรจุ retort ต้องผลิตโดยใช้ระบบการควบคุมและประกันคุณภาพแบบ HACCP ซึ่งจะมีผลกระทบโดยตรงต่อสินค้าอาหารแปรรูปส่งออก เช่น อาหารทะเลกระป๋อง อาหารบรรจุ retort เป็นต้น⁷ สำหรับผู้ประกอบการที่ได้รับในประเทศ HACCP จากกรมประมง อาจจะมีข้อต่อผู้

⁴ Koseisho Seikatsu Eisei Kyoku (Department of Sanitation, Ministry of Public Health), *Q&A Shokuhin Yunyu Handobukku* (Q&A : Handbook of Food Importation), Chuohoki, 1997, หน้า 138 (ภาษาญี่ปุ่น)

⁵ Jetro, *Specification and Standards for Foods, Food Additives, etc. Under The food Sanitation Law*, March 1996, หน้า 1, 3-4.

⁶ Japan Food Industry Center (JAFIC) , *Food Manufacturing Industry in Japan*, 1997, หน้า 31

⁷ Koseisho, อ้างแล้ว หน้า 116-117, 207-208.

ได้ว่าได้ทำการผลิตสินค้าโดยกระบวนการผลิตที่ถือกันว่า ปลอดภัยที่สุดแล้ว⁸ แต่ผู้ประกอบการ ซึ่งยังไม่ได้ไปประกาศ HACCP ย่อมต้องตกอยู่สถานะที่ข้อต่อสู้ทางกฎหมายเสียเปรียบอย่างชัดเจน

กฎหมายว่าด้วยมาตรฐานคุณภาพสินค้าเกษตร (Japanese Agricultural Standard: JAS)

เป็นระบบสมัครใจ มีข้อดี คือ นำไปใช้จูงใจผู้ซื้อหรือผู้บริโภคได้ ผู้ผลิตสินค้าทั้งในประเทศหรือในต่างประเทศสามารถยื่นความจำนงเพื่อขอตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพสินค้าของตนได้ และหากผ่านแล้วก็สามารถประทับตราของ JAS ลงบนสินค้าได้⁹

การนำเข้าสินค้าอาหารในประเทศญี่ปุ่นจึงถูกควบคุมโดยกฎหมาย 2 ฉบับนี้ ในการนำเข้าสินค้าอาหารมีขั้นตอนปฏิบัติดังนี้ คือ

1. เตรียมเอกสารให้พร้อม คือ ก. เอกสารแจ้งการนำเข้า ซึ่งเป็นแบบฟอร์มภาษาญี่ปุ่นแต่มีคำแปลเป็นภาษาอังกฤษให้เฉพาะหัวข้อที่สำคัญ 2 ชุด¹⁰ ข. เอกสารประกอบ ซึ่งขึ้นอยู่กับประเภทของสินค้าอาหาร เช่น การนำเข้าผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมู เนื้อไก่ ต้องมีใบรับรองสุขลักษณะ (Sanitation Certificate) จากหน่วยงานของประเทศผู้ส่งออก ค. เอกสารอื่นๆ หากเป็นการนำเข้าครั้งแรก ต้องเตรียมเอกสารเกี่ยวกับวัตถุประสงค์และกระบวนการผลิตสินค้าอาหารไว้ให้พร้อมและยื่นเสนอด้วย

2. ผู้นำเข้าต้องยื่นเอกสาร ก.+ข.+ค. ต่อเจ้าหน้าที่ตรวจสอบสุขอนามัยอาหารซึ่งเป็นกองหนึ่งอยู่ในด่านกักโรคพืชสัตว์ (Quarantine station) ซึ่งมีอยู่ 32 แห่งทั่วประเทศ

ภายใต้บังคับของกฎหมายทั้งสองดังกล่าว ผู้ผลิตภายในประเทศต้องแสดงรายละเอียดตามรายการข้างล่าง และนับแต่เดือนเมษายน 2540 อาหารนำเข้าก็ต้องแสดงรายละเอียดบนสลากเหมือนผู้ผลิตภายในประเทศ คือ

- ชื่ออาหาร (Name of Food)
- ส่วนประกอบ (Raw Ingredient)
- ปริมาตรสุทธิ (Volume Content)
- วันหมดอายุ (Expiration date for quality assurance)
- วิธีการใช้ (Direction for use)
- ชื่อและสถานที่ของผู้ผลิต หรือ ผู้จัดจำหน่าย หรือ นำเข้า
- ประเทศผู้ผลิต

⁸ Catherine Adams, "ISO 9000 and HACCP Systems", *Food and Drug Law Journal*, Vol.49, 1994, หน้า 607.

⁹ The Secretariat of The Office of Trade and Investment Ombudsman (OTO), Introduction to Standards, Certification and Other Regulation in Japan, 1994, หน้า 70-73 (ต่อไปจะเรียกว่า OTO's Standards).

¹⁰ Jetro, Procedures for Importing Foods and Related Products into Japan under the Food Sanitation Law, March 1997, หน้า 2 (ต่อไปจะเรียกว่า Importing Procedures)

โดยการแสดงฉลากเกี่ยวกับวันหมดอายุมี 2 แบบ คือ ก. Expiration date for consumption ใช้สำหรับอาหารประเภทหอยนางรมสด ฯลฯ จะต้องระบุ ปี/เดือน/วัน และ ข. Expiration date for quality assurance (Expiration date for good taste) ใช้สำหรับอาหารประเภท แสม อาหารแช่แข็ง ไข่ กรอก ฯลฯ โดยการระบุปี/เดือน ทั้งนี้การแสดงฉลากเกี่ยวกับรายละเอียดทั้งหมดข้างบน ควรใช้ภาษาญี่ปุ่นอ่านและเข้าใจง่าย

นอกจากนี้ ญี่ปุ่นยังมีกฎหมายอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหาร ได้แก่ กฎหมายว่าด้วยความรับผิดโดยเคร่งครัดของผลิตภัณฑ์ (The Product Liability Law 1995) และ กฎหมายว่าด้วยการรีไซเคิลบรรจุภัณฑ์ (The Packaging Container Recycle Law 1997)

กฎหมายว่าด้วยความรับผิดโดยเคร่งครัดของผลิตภัณฑ์ (The Product Liability Law 1995: PL Law)

เป็นกฎหมายที่ออกมาเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคมากขึ้นนั่นเอง กล่าวคือ หากผู้บริโภคได้รับความเสียหายจากผลิตภัณฑ์ผู้บริโภคสามารถฟ้องเรียกค่าเสียหายจากผู้ผลิต(Manufacturer) ได้ง่ายขึ้น กล่าวคือ ผู้เสียหายไม่มีภาระที่จะต้องพิสูจน์ (Burden of Proof) ว่าผู้ผลิตจงใจหรือประมาทเลินเล่อ (ซึ่งเป็นเรื่องพิสูจน์ยากมากในคดีละเมิด)¹¹ นอกจากนั้นกฎหมาย PL ยังให้คำจำกัดของผู้ผลิตว่าให้รวมถึง ผู้นำเข้า (Importer) ด้วย ผลจากกฎหมายดังกล่าวคือ หากผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นเกิดอาการอาหารเป็นพิษ เนื่องจากรับประทานอาหารนำเข้า ผู้ผลิตอาหาร (ซึ่งตามกฎหมาย PL ให้รวมถึง Processed Food เช่น กุ้งแช่แข็ง ไก่แช่แข็ง) และผู้นำเข้าต้องรับผิดชอบใช้ค่าเสียหายให้แก่ผู้บริโภคด้วย

กฎหมายว่าด้วยการรีไซเคิลบรรจุภัณฑ์ (The Packaging Container Recycle Law 1997)

กฎหมายฉบับดังกล่าวจะมีผลกระทบต่อผู้ส่งออกสินค้าอาหารโดยจะเพิ่มต้นทุน (cost) ของสินค้าอาหารแปรรูป โดยเฉพาะสินค้าอาหารแปรรูปประเภทกึ่งพร้อมรับประทาน ผู้ผลิตจะใช้บรรจุภัณฑ์ตามที่กฎหมายญี่ปุ่นกำหนด

2. นโยบายและมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารของญี่ปุ่นตั้งแต่ปี 2546 (2003)

รัฐบาลญี่ปุ่นได้มีการแก้ไขมาตรการของสุขอนามัยทางด้านอาหารของประเทศใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ ในปี 2546 (2003) รัฐบาลญี่ปุ่นได้มีการประกาศแผนในการที่จัดตั้งคณะกรรมการความปลอดภัยด้านอาหารขึ้นมาใหม่ เป็นอิสระจากกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และ

¹¹ Gendaiyogo No Kisochishiki (Fundamental Knowledge of Contemporary Expression ซึ่งก็คือ Encyclopedia เกี่ยวกับข้อมูลล่าสุดในทุกสาขานั้นเอง) , 1998, หน้า 897 . (ภาษาญี่ปุ่น)

ประมง (MAFF) และกระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการสังคม (MHLW) ใน ปีงบประมาณ 2003 คณะกรรมการที่จัดตั้งขึ้นมาใหม่จะเป็นศูนย์กลางของรัฐบาลในความ พยายามที่จะฟื้นฟูผู้บริโภคให้มีความมั่นใจในสินค้าอาหาร

2.1 ความเป็นมา

ในเดือนกันยายน ปี 2001 ได้พบวัวที่มีการติดเชื้อ Bovine Spongiform encephalopathy (BSE) ซึ่งรู้จักกันในชื่อ โรควัวบ้าเป็นครั้งแรกในญี่ปุ่น ความเชื่อใจด้านความปลอดภัยในการที่จะ บริโภคเนื้อวัวของผู้บริโภคแทบจะไม่เหลืออยู่เลย ผู้ผลิตเนื้อวัวได้รับผลกระทบอย่างหนักจากการ ที่ผู้บริโภคงดกินเนื้อวัวเนื่องจากมีการระบาดของเชื้อวัวบ้า MAFF จึงริเริ่มโครงการรับซื้อเนื้อวัวที่ ผลิตภายในประเทศที่จำหน่ายไม่ได้ เพื่อช่วยเหลือผู้เลี้ยงโคในประเทศ อย่างไรก็ตามบางบริษัทที่มี การนำเข้าเนื้อวัวมาจำหน่ายในประเทศกลับแสดงผลากว่าเป็นผลิตภัณฑ์ในประเทศและจำหน่าย ให้กับรัฐบาลเหมือนกัน ได้แก่ บริษัท Snow Brand Foods ในเดือนมกราคม 2002 และ บริษัท Nippon Meat Packers Inc. (Nippon Ham) ในเดือน สิงหาคม 2002 นอกจากนี้ในเดือนพฤษภาคม 2002 พบว่า มีการใช้สารเคมีเป็นสารปรุงแต่ง (additives) ที่ไม่ผ่านการอนุญาตหลายชนิด ดังนั้น ผู้ผลิตจะต้องเร่งที่จะกำจัดสินค้าเหล่านี้ออกจากร้านค้า

จากการระบาดของเชื้อวัวบ้าในประเทศญี่ปุ่นทำให้ความเชื่อมั่นในการบริโภคสินค้าของ ผู้บริโภคลดลง บางคนมีความเห็นว่าสาเหตุหลักที่การป้องกันการระบาดของเชื้อวัวบ้า และการ จัดการกับการระบาดดำเนินไปอย่างล่าช้ามาก เนื่องจากการควบคุมดูแลทางด้านความปลอดภัย อาหารจะอยู่ภายใต้หน่วยงานของ MAFF ที่มีหน้าที่ส่งเสริมอุตสาหกรรมที่ควบคุมอยู่ด้วย ดังนั้น เมื่อเกิดปัญหา หน่วยงานจะให้ความสำคัญกับผลกำไรของเกษตรกรและผู้ประกอบการมากกว่า ความปลอดภัยของผู้บริโภค

เดิมในประเทศญี่ปุ่น หน้าที่ของการประเมินความเสี่ยงและการจัดการทางด้านความ ปลอดภัยอาหาร ยังไม่มีการแบ่งแยกอย่างชัดเจนซึ่งถือว่ายังไม่มีความเหมาะสม ในการประชุม คณะรัฐมนตรี วันที่ 11 มิถุนายน 2002 ที่ประชุมมีมติให้มีการปฏิรูปการจัดการเกี่ยวกับความ ปลอดภัยทางด้านอาหาร รัฐบาลจึงกำหนดให้มีการแบ่งแยกหน้าที่ทั้งสองนี้ โดยให้คณะกรรมการ ความปลอดภัยด้านอาหารชุดใหม่ที่ตั้งขึ้นมีอำนาจทางกฎหมายที่จะทำหน้าที่ประเมินความ ปลอดภัยด้านอาหาร

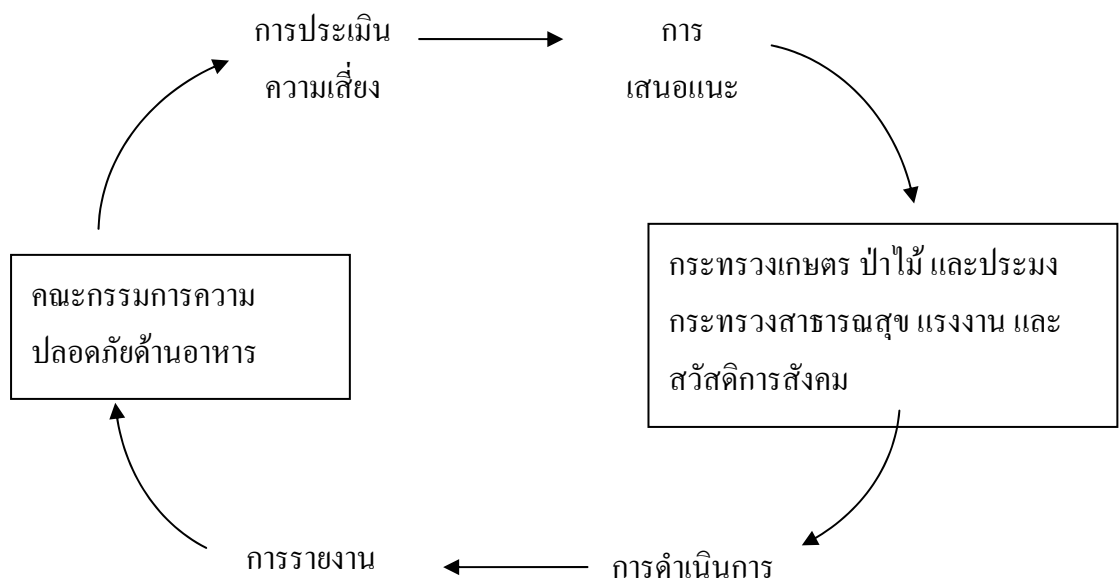
บทบาทของรัฐเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร จะประกอบด้วย 3 ส่วน

(1) การประเมินความเสี่ยง เป็นการประเมินความปลอดภัยด้านอาหารโดยคณะกรรมการที่ จัดตั้งใหม่

(2) การจัดการความเสี่ยง เป็นการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารโดย MAFF และ MHLW โดยอาศัยพื้นฐานข้อมูลจากการประเมินความเสี่ยง

(3) การสื่อสารความเสี่ยง เป็นการดำเนินการโดยคณะกรรมการที่ตั้งขึ้นมาใหม่ กระทรวง และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ข้อมูลข่าวสารแลกเปลี่ยนกันระหว่างกลุ่มผู้บริโภค ผู้ผลิต ผู้กระจายสินค้า และรัฐบาล

คณะกรรมการความปลอดภัยด้านอาหารที่ตั้งขึ้นมาใหม่จะทำหน้าที่เฉพาะในด้านการประเมินความเสี่ยง และให้คำแนะนำแก่ MAFF และ MHLW เพื่อให้มีนโยบายที่เหมาะสมไปใช้เป็นหลักประกันในความปลอดภัยทางด้านอาหาร คณะรัฐมนตรีที่รับผิดชอบจะดูแลให้หน่วยงานนำคำแนะนำไปใช้ปฏิบัติและรายงานการปฏิบัติงานไปยังคณะกรรมการ การประเมินความเสี่ยง โดยคณะกรรมการชุดใหม่จะเป็นพื้นฐานสำหรับการจัดการความเสี่ยง ที่ดำเนินการโดยหน่วยงานในรัฐบาล คือ MAFF และ MHLW.¹²



ภาพ: ขั้นตอนการดำเนินการเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารของญี่ปุ่น
ที่มา: ผู้วิจัย

¹² Foreign Press Center, “Japan’s Food Safety Administration Faces Major Change”, September 6, 2002

ภายใต้โครงสร้างใหม่ ปัญหาของอาหารที่มีผลต่อสุขภาพของคน เช่น เชื้อวัณโรค , the O-157 strain of the E. coli bacteria หรือ อาหารที่มีการติดต่อพันธุกรรม คาดว่าสามารถที่จะตรวจพบได้อย่างรวดเร็ว และมีมาตรการป้องกันเป็นขั้นตอนที่เหมาะสม

ประเด็นอื่นที่สำคัญของนโยบายความปลอดภัยด้านอาหารที่ปรับปรุงใหม่ของรัฐบาล คือ การสื่อสารเรื่องความเสี่ยง (risk communication) จากการระบาดของโรควัณโรค รัฐบาลมีการดำเนินงานที่ช้า ทำให้สถานการณ์เลวร้ายมากขึ้นกว่าเดิมเพราะผู้บริโภคไม่มีความรู้ที่เพียงพอ และข้อมูลไม่ผ่านการกลั่นกรองถึงผู้บริโภค นอกจากนี้ความเข้าใจระหว่างรัฐบาลและผู้ผลิตไม่ตรงกัน เป็นผลทำให้เกิดความสับสนและมีปัญหาเกิดเพิ่มมากขึ้น รัฐบาลไม่เข้าใจว่าผู้บริโภคคิดอย่างไร หรือต้องการอะไรเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร ในมุมมองของผู้บริโภค สามารถพูดได้ว่าการสื่อสารเรื่องความเสี่ยงเป็นเรื่องที่มีความสำคัญมากที่สุดในการจัดการเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร

2.2 การปรับปรุงระบบความปลอดภัยด้านอาหาร

ในวันที่ 16 พฤษภาคม 2546 ญี่ปุ่นได้บังคับใช้กฎหมายความปลอดภัยด้านอาหารขั้นพื้นฐาน (basic food safety law) ซึ่งเกิดขึ้นหลังจากที่ญี่ปุ่นประสบปัญหาการระบาดของโรควัณโรคในปี 2544 และปัญหาอื่นๆที่เกี่ยวกับอาหาร เช่น การปิดฉลากอาหารเป็นเท็จ การพบยาปราบศัตรูพืชในผักนำเข้า การออกกฎหมายดังกล่าวเพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค

1 กรกฎาคม 2546 นายกรัฐมนตรี นายจุนอชิโร โคอิซุมิ ได้แต่งตั้งคณะกรรมการความปลอดภัยด้านอาหาร 7 คน ประกอบด้วยนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหารและผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการ โดยมอบหมายให้ นายซาดาคาซุ ทานิกาคิ ประธาน the National Public Safety เป็นหัวหน้า คณะกรรมการชุดนี้มีหน้าที่ในการประเมินความปลอดภัยของอาหาร วัตถุประสงค์ รวมไปถึงการใช้ปุ๋ย ยาฆ่าแมลงในการเพาะปลูก สารที่แต่งเติมเข้าไปในอาหาร การดัดแปรทางพันธุกรรมตลอดจนอาหารเพื่อสุขภาพ การดำเนินการดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อให้คำแนะนำให้แก่รัฐมนตรีด้านการเกษตร สาธารณสุขและเจ้าหน้าที่ เพื่อให้กำหนดมาตรการป้องกันเมื่อพบว่ามีสินค้าบางอย่างอาจมีความเสี่ยงต่อสุขภาพ ดำเนินการบริหารจัดการด้านความเสี่ยงตลอดจนการสนับสนุนให้อุตสาหกรรมให้มีความตื่นตัวในประเด็นความปลอดภัยทางอาหาร

ในส่วนของการดำเนินการ กระทรวงเกษตรฯได้จัดตั้งสำนักงานดูแลด้านความปลอดภัยและการบริโภค (food consumption and safety) ซึ่งรับช่วงงานมาจาก the Food Agency ที่ยกเลิกไป หลังจากดำเนินการมาแล้ว 52 ปี¹³ ทำหน้าที่ในการประสานระหว่างหน่วยงานที่ดูแลข้อมูลและการ

¹³ The Japan Times :July 2,2003

มีส่วนร่วมของผู้บริโภค เพื่อเพิ่มความเข้มงวดในการดูแลเกี่ยวกับสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพที่มาจากอาหาร ตลอดจนถึงการดูแลด้านระบบการจัดการในฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โดยหน่วยงานของญี่ปุ่นที่ดูแลเรื่องโรคพืช คือ กระทรวงเกษตร ป่าไม้และ ประมง ภายใต้ Plant protection Law

ส่วนหน่วยงานที่ดูแลเรื่องสุขอนามัยด้านอาหาร สารตกค้าง คือ กระทรวงสาธารณสุข ทั้งนี้มีการปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยของอาหาร (Food sanitation law) เมื่อเดือน พฤษภาคม 2546 (2003) มีการจัดระบบ hygiene จัด critical control มีการแก้ไขปรับระดับสารตกค้างในอาหารเป็น 2 ระดับ (1) ไม่ให้มีในอาหารเลย 13 รายการ (2) ให้มี MRL คือให้มีตกค้างได้ไม่เกินระดับที่กำหนด การปรับระดับสารตกค้างของญี่ปุ่นจะใช้วิธีอ้างอิงกับมาตรฐานของประเทศพัฒนาแล้วหลายประเทศ ในบางกรณีก็นำค่าเฉลี่ยของหลายประเทศมาใช้¹⁴

กม.สุขอนามัยอาหารฉบับปรับปรุง มาตรา 11 วรรค 3

อาหารใดๆที่มีสารตกค้างที่เป็นองค์ประกอบสำคัญ (active ingredient) ของเคมีเกษตรที่กำหนดในกฎหมายควบคุมเคมีเกษตร (the Agricultural Chemical Control Law)

สารเสริมในอาหารสัตว์ (feed additive) ที่กำหนดในกฎหมายควบคุมความปลอดภัยของสารเสริมในอาหารสัตว์ (the Feed Additives Safety Control Law)

ยาสัตว์ (veterinary drug) ที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการเภสัชกรรม (Pharmaceutical Affairs Law)

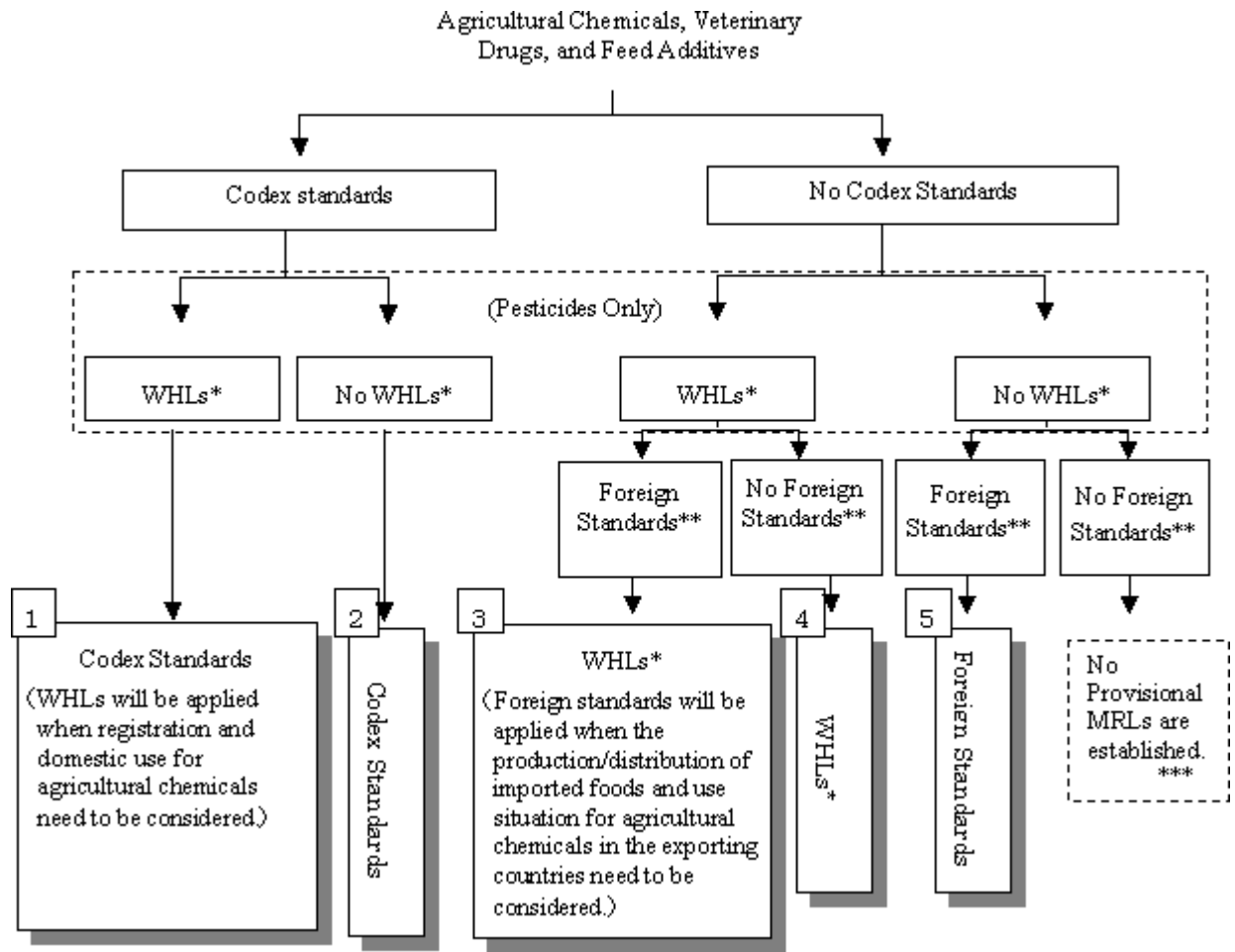
เกินกว่าปริมาณที่กำหนดโดยกระทรวง จะต้องไม่มีการผลิต นำเข้า แปรรูป ใช้ เตรียม เก็บไว้เพื่อขาย หรือขาย อย่างไรก็ตาม บทบัญญัติ/ข้อกำหนดนี้จะไม่ใช่กับกรณีที่ MRL ตั้งขึ้นสำหรับสารเคมีในอาหารตามวรรคที่ 1 ของ มาตรา 11

สำหรับกฎหมายใหม่ของญี่ปุ่น กำหนดให้มี risk assessment กล่าวคือ ในกรณีที่ยังไม่รู้ข้อมูลเรื่องความปลอดภัย ก็จะใช้ precautionary approach กันไว้ก่อนโดยการห้ามนำเข้า และให้มีการประเมินความเสี่ยงโดยจัดให้มีการศึกษาหาข้อมูลต่างๆ อาจใช้มาตรฐานสากลเป็นเกณฑ์ หรือประเทศนำเข้ามีสิทธิ์ใช้มาตรฐานที่สูงกว่ามาตรฐานสากลได้เพื่อป้องกันความเสี่ยง (ดังเช่น กรณีพืชผัก) อีกทั้ง ญี่ปุ่นมีแผนการที่จะปรับปรุง Plant Protection Law เนื่องจากถูกท้าทายโดย

¹⁴ Ministry of Health, Labour and Welfare, “Request for Comments on The First Draft of Provisional Maximum Residue Limits for Agricultural Chemicals in Foods”, 28 October 2003

สหรัฐอเมริกา แคนาดา ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ ผ่าน WTO ในกรณีที่ญี่ปุ่นใช้มาตรฐานที่สูงกว่ามาตรฐานสากล ขณะนี้ ญี่ปุ่นกำลังอยู่ในระหว่างการศึกษาปรับปรุงกฎหมายดังกล่าว โดยให้สหรัฐอเมริกาและนิวซีแลนด์เสนอความเห็นต่อแนวทางใหม่ เป็น operation unit คูณ risk assessment ต่างกับ มกอช.ของไทยที่คูณแลประสานในเรื่องนโยบาย


Decision Tree on Provisional Maximum Residue Limits (MRLs)



* WHLs: Registration Withholding Limits under the Agricultural Chemicals Control Laws.

** Foreign Standards: Standards in foreign countries that have been based upon scientific toxicity evaluations.

***When no provisional MRLs are established, a certain level of uniform limit that does not pose adverse health effects is applied.

: Standards that will be applied as Provisional Standards

ที่มา: Standards and Evaluation Division, Department of Food Safety, Ministry of Health, Labour and Welfare

2.3 กรณีตัวอย่าง: การจัดการระบบความปลอดภัยด้านอาหารที่ยังไม่ลงตัวของผู้ป้อน

2.3.1 กรณีการนำเข้าผัก¹⁵

เมื่อปี 2545 มีการเปิดเผยถึงการตรวจพบสารตกค้างในปริมาณสูงในผักที่นำเข้า ซึ่งแสดงให้เห็นความบกพร่องในระบบการควบคุมความปลอดภัยของภาครัฐในการควบคุมการเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วของทั้งด้านปริมาณและชนิดของอาหารที่มีการนำเข้าประเทศญี่ปุ่น

ในปี 2546 รัฐบาลและอุตสาหกรรมอาหารยังคงให้ความสำคัญเกี่ยวกับการรับรู้ของผู้บริโภค ทั้งนี้ นายมาโคโตะ ชูซูกิ (บริษัทสกายลาร์กจำกัด) กล่าวว่า ในกรณีที่มีปัญหารุนแรงในประเด็นความปลอดภัยด้านอาหารจะส่งผลกระทบต่อบริษัทตลอดจนร้านอาหารที่เป็นช่องทางจำหน่าย 2,311 ร้านทั่วประเทศ ทั้งนี้ ร้านอาหารที่เป็นช่องทางรายใหญ่ เช่น สกายลาร์ก พบว่าในช่วงทศวรรษที่ผ่านมาปริมาณการนำเข้าอาหารเพิ่มสูงขึ้นถึง 50 เปอร์เซ็นต์ (แม้จะไม่ได้มีการระบุตัวเลขที่ชัดเจน) อันเป็นผลมาจากการขาดแคลนวัตถุดิบภายในประเทศ แม้ว่าเมื่อกรกฎาคมที่ผ่านมา บริษัทสกายลาร์ก จะได้มีการออกกฎที่เคร่งครัดในระบบการตรวจสอบผักที่นำเข้า หลังจากที่มีกลุ่มภาคประชาชน (a citizen's group) ตรวจพบสารปริมาณตกค้างในระดับสูง ได้แก่ chlorpyrifos ในผักขมแช่เย็นที่จำหน่ายในภัตตาคาร Jonathan ส่งผลให้รัฐบาลเมืองโตเกียวมีการตรวจสอบสารตกค้างในผักขมแช่แข็งในภัตตาคารोजनाานถึง 12 ครั้ง ทั้งนี้ a citizen's group ยังได้นำปัญหาดังกล่าวมาเป็นประเด็นในการตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารของร้านค้าและภัตตาคาร

ทั้งนี้ บริษัทสกายลาร์ก ได้พยายามสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคโดยเพิ่มจำนวนตัวอย่างสินค้าและความถี่ของการตรวจสอบ อย่างไรก็ตาม กลุ่มที่มีความเสี่ยงสูง ได้แก่ อาหารสดที่นำเข้าโดยการนำเข้าจากประเทศจีน ที่มีการติดตามอย่างใกล้ชิด

ปัญหาสารตกค้างที่พบในผักขมนั้นส่งผลให้บริษัทมีการส่งเจ้าหน้าที่ไปที่จีนเพื่อตรวจสอบฟาร์มและกระบวนการผลิตที่ทำการผลิตวัตถุดิบส่งให้แก่ร้านอาหารในจีน แม้ว่าการส่งเจ้าหน้าที่ดังกล่าวจะระงับไปชั่วคราวจากการเตือนของรัฐบาลเกี่ยวกับโรคซาร์สที่เกิดขึ้นในประเทศจีน อย่างไรก็ตาม เนื่องจากการดำเนินธุรกิจของ บริษัทสกายลาร์ก ที่ใช้ระบบดั้งเดิมที่เน้นความเชื่อถือกันทำให้ระบบการตรวจสอบผู้ผลิตแบบใหม่ที่ออกมาดังกล่าวไม่ค่อยเป็นที่พอใจในอุตสาหกรรมอาหารนัก

ปัญหาการตรวจพบสารตกค้างมิได้ตรวจพบในอาหารที่จำหน่ายของสกายลาร์ก เท่านั้น เพราะจากการตรวจสอบของกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคมในเดือน

¹⁵ Imported-food inspectors playing catchup by Sachiko Hirao, The Japan Times : May 30,2003

มีนาคม 2545 พบว่ามีถึงผักขมที่นำเข้าจากจีนถึง 81 กลุ่มที่มีสารตกค้างเกินระดับที่กำหนด โดยกรณีที่รุนแรงที่สุดพบว่ามีสาร chlorpyrifos สูงถึง 250 เท่าจากระดับที่กำหนดไว้

ปัญหาสารตกค้างยังตรวจพบในอาหารประเภทเนื้อที่นำเข้า รวมไปถึง เห็ด “matsutake” ที่มีปริมาณยาฆ่าแมลงในระดับสูงอีกทั้งจีนยังมีการทุ่มตลาดสินค้าที่มีสารตกค้างมายังประเทศญี่ปุ่น ทั้งนี้ผู้เชี่ยวชาญการนำเข้าอาหารได้กล่าวว่า ผู้ผลิตจีนที่ส่งออกอาหารมิได้ดำเนินการตามกฎระเบียบของญี่ปุ่นอย่างเคร่งครัดอีกทั้งยังขาดความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารของญี่ปุ่น อีกทั้งกระบวนการผลิตยังไม่เป็นไปตามที่ได้มีการระบุไว้ด้วย แม้ว่าการนำเข้าสินค้ารัฐบาลญี่ปุ่นจะได้มีการกักสินค้าเพื่อทำการตรวจสอบที่ทำเรือและสนามบินแล้วก็ตามแต่การตรวจสอบทำได้แค่ระดับการตรวจสอบเอกสารของผู้นำเข้าเท่านั้น ซึ่งยังไม่ครอบคลุมทั้งหมดได้ สาเหตุหนึ่งที่สำคัญคือ จำนวนผู้นำเข้าได้เพิ่มจำนวนอย่างรวดเร็วทั้งในด้านปริมาณและประเภทของอาหารที่นำเข้า ทั้งนี้มีปริมาณการนำเข้าอาหารเพิ่มขึ้น จาก 21.73 ล้านตันในปี 2533 เป็น 32.51 ล้านตัน ในปี 2544 (จากกระทรวงสาธารณสุข) โดยมีจำนวนผู้นำเข้าเพิ่มจาก 678,965 ล้าน ในปี 2533 เป็น 1.61 ล้าน ในปี 2544 (โดยเป็นการนำเข้าจากญี่ปุ่นจาก 52,649 ล้านเป็น 349,166 ล้านในปี 2544) นอกจากนี้ยังมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการนำเข้าจากการนำเข้าอาหารสดไปสู่การนำเข้าอาหารแปรรูป ซึ่งตรงจุดนี้การตรวจสอบยังไม่สามารถครอบคลุมถึงได้

ทั้งนี้ในการตรวจสอบการนำเข้านั้นโดยหลักๆทำได้ใน 2 ขั้นตอน คือ ขั้นแรกเป็นการตรวจสอบสินค้าที่กักไว้ที่ทำเรือและสนามบินโดยรัฐบาลกลาง ขั้นที่สองเป็นการสุ่มตัวอย่างสินค้าในช่องทางที่จัดจำหน่ายทั้งในส่วนของร้านค้าส่งและร้านค้าปลีกโดยรัฐบาลท้องถิ่น อย่างไรก็ตามจำนวนเจ้าหน้าที่ยังคงไม่เพียงพอกับปริมาณผู้นำเข้าที่เพิ่มขึ้น (จากนโยบายลดกำลังแรงงานของภาครัฐ)

ในประเด็นการตรวจสอบการนำเข้าดังกล่าว รัฐบาลได้มีการออกกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารซึ่งมีพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องออกมา 8 ฉบับที่ได้รับการลงนามแก้ไขในช่วงต้นเดือนพฤษภาคม 2546 (2003) ซึ่งกฎหมายดังกล่าวมีอายุการใช้งานนานกว่า 3 ปี ทั้งนี้ รัฐบาลได้มีการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนได้รับทราบและสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับนโยบายความปลอดภัยด้านอาหารดังกล่าว อย่างไรก็ตามผู้เชี่ยวชาญด้านกฎหมายยังคงให้ความสำคัญในประเด็นของการบังคับใช้กฎหมายเป็นสำคัญ โดยมุ่งไปที่การตรวจสอบว่าควรมีความถี่ในการตรวจสอบและจำนวนตัวอย่างที่ใช้ในการตรวจสอบ

2.3.2 กรณีการระบาดของไข้หวัดนก

ตั้งแต่ปลายปี 2546 ประเทศญี่ปุ่นเองก็ประสบปัญหาเรื่องการระบาดของไข้หวัดนกเช่นเดียวกับประเทศอื่นๆในเอเชีย โดยพบมีการระบาดในหลายเมือง เช่น ยามากุชิ และเกียวโต การเกิดโรคระบาดดังกล่าวแสดงถึงความล้มเหลวในการจัดการติดตามเฝ้าระวังของเจ้าหน้าที่

เพราะก่อนจะเกิดโรคระบาด คือในเดือนกันยายน 2546 (2003) หน่วยงานกระทรวงเกษตรของ ญี่ปุ่นได้มีความพยายามที่จะป้องกันโรคระบาดเชื้อไวรัสในสัตว์ปีก โดยส่งเจ้าหน้าที่ติดตามเฝ้าดู ฟาร์มสัตว์ปีก มีการสุ่ม 1 ฟาร์มและทดสอบไก่ทั้งหมด 10 ตัวว่ามีเชื้อไวรัสหรือไม่ในทุกรอบ 2 ครั้งต่อ เดือน แล้วส่งผลรายงานไปที่กระทรวงและมีการแจ้งปศุสัตว์ในท้องถิ่นเกี่ยวกับการติดตามเฝ้าระวัง การเกิดโรคระบาดไข้หวัดนก¹⁶ การปฏิบัติของญี่ปุ่นต่อการนำเข้าไก่จากประเทศไทยจะกล่าวถึง ต่อไป

2.4 ทักษะของผู้ประกอบการญี่ปุ่น¹⁷

สำหรับบริษัทนำเข้าสินค้าเกษตรของญี่ปุ่น ความปลอดภัยด้านอาหารเป็นปัญหาสำคัญในการนำเข้าในปัจจุบัน¹⁸ แต่ความปลอดภัยด้านอาหารก็เป็นประเด็นที่เกี่ยวกับการค้า¹⁹ ภาชนะนำเข้า และ FTA ดูเหมือนจะไม่ใช่อุปสรรคสำคัญมากนัก และการมี FTA ก็ไม่ค่อยส่งผลต่อบริษัท ทั้งนี้ อาจเป็นเพราะเป็นตลาดแข่งขัน ทุกบริษัทได้รับผลของภาษีเหมือนกัน และต้องแบ่ง market share แม้ว่าตลาดจะขยายเพราะสินค้าราคาถูกลง

เมื่อเปรียบเทียบประเทศไทยกับคู่แข่งเช่น ประเทศจีนแล้ว สินค้าไทยแม้จะมีราคาสูงกว่า แต่ก็มีความปลอดภัยกว่า เช่น หอมหัวใหญ่ ไก่ สำหรับไก่ สินค้าจากไทยมีความปลอดภัยด้านอาหารมากกว่าโดยเฉพาะในเรื่องสารเคมี²⁰

ความปลอดภัยด้านอาหารเป็นอุปสรรคในการนำเข้าผลไม้มากกว่าสินค้าประเภทอื่น เนื่องจากการดูแลตรวจสอบเรื่องสารเคมีทำได้ยากกว่า บริษัทนิชิเร ซึ่งเป็นบริษัทนำเข้าผักแช่แข็ง อันดับหนึ่งของญี่ปุ่นจึงยังไม่ได้มีการนำเข้าผลไม้²¹

กฎหมายความปลอดภัยด้านอาหารทำให้ผู้แปรรูปอาหารและผู้นำเข้าเลือกซื้อวัตถุดิบยากขึ้น และจะมีผลต่อการเลือกแหล่งลงทุนของบริษัทญี่ปุ่นเช่นกัน โดยการเลือกที่ตั้งโรงงานจะไม่เพียงแต่พิจารณาต้นทุนเท่านั้น แต่จะคำนึงถึงความปลอดภัยด้วย²² (ซึ่งน่าจะหมายถึงความปลอดภัยด้านอาหารของวัตถุดิบที่นำมาใช้แปรรูปหรือแช่แข็ง)

¹⁶ The Japan Times, “Yamaguchi Prefecture failed to test for bird flu”, January 16, 2004

¹⁷ สัมภาษณ์เจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการญี่ปุ่นที่กรุงโตเกียว 20-21 พฤศจิกายน 2546

¹⁸ สัมภาษณ์ บริษัทนิชิเร 21 พฤศจิกายน 2546

¹⁹ สัมภาษณ์ Keidanren 20 พฤศจิกายน 2546

²⁰ สัมภาษณ์ บริษัทอิโตซู และบริษัทนิชิเร 20-21 พฤศจิกายน 2546

²¹ สัมภาษณ์บริษัทนิชิเร 21 พฤศจิกายน 2546 จำเป็นต้องหาข้อมูลเพิ่มเติมในประเด็นนี้

²² สัมภาษณ์บริษัทนิชิเร 21 พฤศจิกายน 2546

3. ความเคลื่อนไหวของประเทศไทย

สินค้าอาหารไทยมีจุดอ่อนด้านกระบวนการผลิตที่ไม่ได้มาตรฐานสากล ปัญหาการแจกแจงรายละเอียดกระบวนการผลิตและการแสดงฉลากข้างผลิตภัณฑ์ไม่ตรงกับสินค้าที่บรรจุภายใน เช่น น้ำหนัก หรือ ปริมาณสุทธิ ปัญหา วัตถุพิษ และสารปนเปื้อน²³ เนื่องจากรัฐบาลไทยมียุทธศาสตร์ให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก จึงกำหนดให้ปี 2547 เป็นปีแห่งความปลอดภัยด้านอาหาร โดยไทยจะต้องมีหน่วยงานดูแลความปลอดภัยสินค้าเกษตรเฉพาะแต่ละสินค้า โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ขยายบทบาทหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ จากงานวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีให้ครอบคลุมถึงกิจกรรมควบคุมกำกับดูแลและตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหาร โดยมีสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ทำหน้าที่ดูแลและประสานงาน มีรายละเอียดดังนี้²⁴

3.1 นโยบายความปลอดภัยด้านอาหารของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จะแบ่งการดำเนินงานออกเป็น 3 ส่วน คือ พืช ประมง ปศุสัตว์ มีพื้นที่ฟาร์มที่ผลิตพืช ปศุสัตว์ และประมง กว่า 6 แสนฟาร์ม ในจำนวนนี้จะต้องดำเนินการพัฒนาเข้าสู่ระบบมาตรฐานให้เสร็จสิ้นภายในปี 2547 หรืออย่างช้าที่สุดไม่เกินปี 2548 โดยมีเป้าหมายดังนี้

1) ดำเนินการจดทะเบียนสวน GAP 325,000 สวน ต้องเสร็จสิ้นภายในปี 2548 เป็นอย่างช้า โดยจะใช้งบประมาณในการเข้าสู่ระบบประมาณ 2,000 ล้านบาท และใช้งบประมาณปีละกว่า 500 ล้านบาทในการดำเนินงานทางด้านการตรวจสอบสารพิษตกค้างในผลผลิต รวมทั้งการฝึกอบรมผู้ตรวจสอบรับรองสวน ทั้งนี้ ต้องมีการกำหนดลำดับความสำคัญของชนิดพืชในการดำเนินการ

2) ดำเนินการจดทะเบียนรับรองมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ทั้งน้ำจืด น้ำกร่อย และฟาร์มในทะเล จำนวนประมาณ 30,000ฟาร์ม โดยดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในปี 2547 ใช้งบประมาณในการดำเนินการให้เข้าสู่ระบบมาตรฐาน ประมาณ 800 ล้านบาท และงบประมาณในการติดตามตรวจสอบระบบ ปีละ 200 ล้านบาท

²³ นายริชาร์ด เจ ดาวน์สัน ผู้เชี่ยวชาญด้านการตรวจสอบมาตรฐานอาหารของสหรัฐกล่าวในงานสัมมนาเรื่องแนวโน้มผลิตภัณฑ์อาหารการเกษตรในตลาดโลกและผลกระทบการส่งออกอาหารของประเทศไทย จัดโดยสถานทูตอังกฤษและกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ วันที่ 1 ตุลาคม 2546 จากข่าวในกรุงเทพธุรกิจ 2 ตุลาคม 2546

²⁴ การสัมมนากระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง ความปลอดภัยด้านอาหาร ที่จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 7-8 มิถุนายน 2546

3) ดำเนินการจดทะเบียนรับรองฟาร์มปศุสัตว์ รวม 85,500 ฟาร์มให้แล้วเสร็จภายในปี 2547 ใช้งบประมาณในการพัฒนาเข้าสู่ระบบมาตรฐานประมาณ 1 พันล้านบาท และงบประมาณในการติดตามตรวจสอบระบบปีละ 300 ล้านบาท

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จัดสรรงบประมาณรวม 3,800 ล้านบาท เพื่อพัฒนาฟาร์ม พืช ประมง และปศุสัตว์เข้าสู่ระบบมาตรฐาน และอีกประมาณ 1,000 ล้านบาท เพื่อติดตาม ตรวจสอบระบบนี้โดยกระจายบทบาทไปสู่สถาบันการศึกษา และผู้ประกอบการภาคเอกชน ที่จะทำให้หน้าทีเป็นผู้ตรวจสอบแทนหน่วยราชการด้วย

การจัดการมาตรฐานฟาร์มใหม่ จะต้องมีต้นทุนเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะการลงทุนทางด้าน สาธารณูปโภคพื้นฐาน ที่จะเข้าสู่ระบบสุขอนามัย แต่คาดว่าการลงทุนเพิ่มนี้จะนำไปสู่ มูลค่าเพิ่ม และความปลอดภัยในกระบวนการผลิตที่จะลดความเสี่ยงในการที่จะมีปัญหาสารตกค้าง หรือการเกิดโรคระบาดในฟาร์ม ซึ่งคุ้มค่ากว่า เกี่ยวกับการลงทุนเพิ่มในฟาร์มปศุสัตว์ และประมงนี้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จะเสนอให้บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมรายย่อย หรือ บอย. ธนาคารออมสิน และธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร หรือ ธกส. ให้ สินเชื่อในอัตราพิเศษ

ในเรื่องของปัจจัยการผลิตโดยเฉพาะสารเคมี และเคมีภัณฑ์อื่น ๆ ที่นำเข้ามาใช้ในการ กระบวนการผลิตสารเคมี หรือเคมีภัณฑ์ที่มีปัญหาจะต้องดำเนินการควบคุม ห้ามใช้ห้าม จำหน่าย ห้ามมีไว้ในครอบครอง 100% ภายใน 31 ธันวาคม 2546

ทั้งนี้ จะมีการนำเสนอให้มีการแก้กฎหมาย หรือกฎกระทรวงเพื่อขอให้กำหนดสินบนนำ จับ โดยการแบ่งค่าปรับจากการจับสารเคมี หรือตัวยาที่ไม่ได้มาตรฐาน ปัจจุบันการลงโทษในชั้น ศาลสำหรับผู้ประกอบการผลิต จำหน่ายหรือมีไว้ในครอบครองสารเคมีไม่ได้มาตรฐานเปรียบเทียบ ปรับแต่ละคดีมูลค่าถึงหลักแสน หรือหลักล้าน จึงจะเสนอให้มีการแบ่งค่าปรับดังกล่าว เป็นเงิน สินบนให้กับผู้ชี้เบาะแส และเจ้าหน้าที่ผู้เข้าจับกุม

3.1.1 Food Safety ด้านพืช

กรมวิชาการเกษตรเป็นหน่วยงานหลักในการตรวจสอบ และรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร การตรวจสอบดำเนินการตลอดห่วงโซ่อาหาร(Food Chain) เริ่มจากแปลงเกษตรกรถึงโต๊ะ อาหาร (From Farm to Table) และพัฒนาสู่การเป็นครัวของโลก โดยเกษตรกรผู้ผลิตต้องมี คุณภาพชีวิตที่ดีและมีรายได้ที่มั่นคง ผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศต้องบริโภคอาหารที่มี ความปลอดภัย ปราศจากสารพิษตกค้าง ภายใต้มาตรฐานเดียวกันและอยู่บนพื้นฐานของ วิทยาศาสตร์

ยุทธศาสตร์ Food Safety ของกรมวิชาการเกษตร ในปี 2546-2547 แบ่งออกเป็น 4 ด้าน

1. การรับรองคุณภาพมาตรฐานและสุขอนามัยพืช ผักและผลไม้ส่งออก ดำเนินการตรวจสอบสารพิษตกค้าง และออกใบรับรองพืชผักผลไม้ที่ต้องตรวจสอบสารพิษตกค้างก่อนการส่งออกไว้ 12 ชนิด คือ ลำไย ทุเรียน ลิ้นจี่ มังคุด มะขาม มะม่วง ส้มโอ หน่อไม้ฝรั่ง จิง กระเจี๊ยบเขียว ข้าวโพดฝักอ่อน และพริก นอกจากนี้ยังมีโครงการพืชผักและผลไม้อนามัย 81 ชนิด โครงการนำร่องพัฒนาการผลิตพืชผักปลอดภัยหรือโครงการ SAFE 21 ชนิด รวมทั้งการกำหนดปริมาณค่า MRL (Maximum Residue Limits) หรือปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ยอมรับได้ในผลผลิตชนิดต่างๆ

2. การตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิตพืชผักและผลไม้ ดำเนินการจดทะเบียนและรับรองแหล่งผลิตตามระบบเกษตรที่ดีที่เหมาะสมหรือ GAP (Good Agricultural Practice) ในกลุ่มพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ 27 ชนิด ได้แก่ ทุเรียน มังคุด ลำไย ลิ้นจี่ มะม่วง ส้มโอ มะขาม จิง พริก ข้าวโพดฝักอ่อน หน่อไม้ฝรั่ง กระเจี๊ยบขาว ข้าว มันสำปะหลัง สับปะรด กาแฟ มันฝรั่ง ถั่วเขียว ถั่วเหลือง ถั่วลิสง ทานตะวัน มะละกอ มะม่วง ลองกอง มะพร้าวอ่อน เงาะ และส้มเขียวหวาน 21 ชนิด ได้แก่ ขึ้นฉ่าย กระเทียม ผักชีฝรั่ง ผักชีลาว ใบโหระพา ผักชี ใบกระเพรา ผักคะนัง ยี่ห่วย ใบแมงลัก ใบสาระแน ผักแพรว ใบบัวบก ถั่วลันเตา กะหล่ำปลี ส้มป่อย ใบมะกรูด ผักกะเฉด ตะไคร้ ผักเป็ด และกระเจี๊ยบขาว กลุ่มผัก และผลไม้ในโครงการพืชผักและผลไม้อนามัยและกลุ่มพืชผักในโครงการ SAFE

3. ตรวจสอบและรับรองโรงงานแปรรูปสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก ดำเนินการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ กระบวนการผลิตตามระบบ GMP (Good Manufacturing Practice) และ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ของโรงงานผลิตอาหาร โรงงานแปรรูปอาหารส่งออก และโรงงานแปรรูปอาหารทั่วไป

4. การพัฒนาและเพิ่มประสิทธิภาพการตรวจสอบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตร โดยดำเนินการควบคุมคุณภาพสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช การให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้สารเคมีต่อผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และเกษตรกร สร้างจิตสำนึกร่วมกันในการใช้สารเคมีที่ถูกต้องและเหมาะสม

ได้มีการกำหนดเป้าหมายของยุทธศาสตร์ทั้ง 4 ด้านดังกล่าว ในระหว่างปี 2546 - 2547 เช่น กำหนดเป้าหมายการจดทะเบียนและรับรองแหล่งผลิตตาม GAP เอาไว้ 32,520 แปลง ตรวจสอบและรับรองสารพิษตกค้าง 33,000 ตัวอย่าง/ปี ตรวจสอบรับรองคุณภาพวัตถุดิบสำหรับโรงงานแปรรูปอาหาร 5,000 ตัวอย่าง/ปี ตรวจวิเคราะห์วัตถุอันตรายนำเข้า 14,000 ตัวอย่าง/ปี ตรวจสอบแหล่งผลิตแหล่งจำหน่ายวัตถุอันตราย 3,000 ตัวอย่าง/ปี การให้ความรู้ทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ Food Safety กับเกษตรกร ผู้ประกอบการ และผู้ส่งออก 5,200 ราย

3.1.2 Food Safety ด้านประมง

กรมประมงดำเนินการให้สัตว์น้ำปลอดภัยใน 6 กิจกรรมหลัก คือ

1. การสร้างความเข้มแข็งของระบบการควบคุมตรวจสอบสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากแหล่งผลิตถึงการบริโภค และส่งออก รวมถึงการนำเข้า โดยการเพิ่มศักยภาพด้านบุคลากร อุปกรณ์เครื่องมือในการตรวจสอบให้เพียงพอ และการจัดระบบให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล และให้เป็นที่ยอมรับของประเทศคู่ค้า การจัดระบบทวนสอบแหล่งที่มาของสินค้าควบคุม กำกับดูแลและตรวจสอบความปลอดภัยของการจับ การเพาะเลี้ยง การขนส่ง ดูแลรักษา การแปรรูป ผลผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

2. การพัฒนาระบบและการตรวจสอบและควบคุมการปฏิบัติในการผลิต เริ่มตั้งแต่การจับสัตว์น้ำจากแหล่งธรรมชาติ การเพาะเลี้ยงโดยมุ่งเน้นถึงการจัดการกระบวนการจับ และกระบวนการผลิตตามหลักการ Code of Practices และ GAP (Good Agricultural Practice) ตลอดจนการเข้าสู่ระบบ Code of Conduct โดยการเผยแพร่กระบวนการจับและกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามมาตรฐานให้ชาวประมงและผู้เพาะเลี้ยงเข้าร่วมโครงการพัฒนาการผลิตเข้าสู่ระบบดังกล่าว รวมถึงการตรวจสอบ และการรับรองการผลิต ตั้งแต่โรงเพาะฟัก ฟาร์ม เรือประมง สะพานปลา ท่าเทียบเรือ และตลาดค้าสัตว์น้ำ เป็นต้น

3. การควบคุมตรวจสอบปัจจัยการผลิต ได้แก่ ยา อาหาร และสารผสมลวงหน้า โดยการตรวจควบคุมการนำเข้า ร่วมกับกระทรวงสาธารณสุข และกรมปศุสัตว์ การตรวจสอบการจำหน่าย การจดทะเบียน และตรวจสอบ สูตรอาหาร การตรวจวิเคราะห์ และการตรวจสอบผู้ผลิตและผู้นำเข้า เพื่อให้ปัจจัยการผลิตปลอดการปนเปื้อนของสารต้องห้าม และโรงงานผลิตได้มาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practices) และ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

4. การควบคุมตรวจสอบโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ การควบคุมการผลิตในโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ เริ่มตั้งแต่การควบคุมแหล่งที่มาของวัตถุดิบ โดยที่วัตถุดิบมาจากแหล่งที่ปลอดภัยได้รับการตรวจสอบหรือรับรองมาตรฐานแล้วรวมถึงสุขอนามัย กรรมวิธีการผลิต และระบบควบคุมคุณภาพให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP และ HACCP โดยกรมประมงมีหน้าที่ในการตรวจรับรองผู้ผลิตสำหรับการส่งออกเป็นหลัก อย่างไรก็ตามผู้ผลิตเหล่านี้มีการผลิตสินค้าสำหรับตลาดภายในประเทศด้วย

5. การควบคุมตรวจสอบผลผลิต ได้แก่ ผลผลิตปฐมภูมิ (สัตว์น้ำธรรมชาติและสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง) และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ได้แก่ สัตว์น้ำสด แช่เย็น แช่แข็ง กระป๋อง เค็มแห้ง หมักดอง เป็นต้น โดยจัดให้มีการเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรค และสารปนเปื้อน เช่น แคดเมียม ปรอท สารหนู ในแหล่งประมงทะเลในเขตอ่าวไทย และฝั่งทะเลอันดามัน รวมถึงแหล่งประมงน้ำจืด ตลอดจนการปนเปื้อนในแหล่งน้ำจืดและแหล่งประมงชายฝั่ง รวมถึงการตรวจติดตามคุณภาพและความปลอดภัยของผลผลิตจากการเพาะเลี้ยง

นอกจากนี้ ได้จัดให้มีการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเกี่ยวกับการปนเปื้อนของเชื้อโรค สารปนเปื้อน เช่น โลหะหนัก สารปฏิชีวนะตกค้าง ได้แก่ อ็อกซีเตตราซัยคลิน ซัลฟา คลอแรมฟินิ คอล ไนโตรฟูเรนส์ รวมถึงสารเจือปนในอาหารต่าง ๆ เพื่อผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำมีความปลอดภัยได้มาตรฐานสากล และสามารถส่งออกทำรายได้ให้แก่ประเทศ และยกระดับมาตรฐานการผลิตสินค้าสำหรับการบริโภคในประเทศต่อไปด้วย

6. การประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการผลิตอย่างรับผิดชอบ ผู้บริโภคสินค้าสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ให้เข้าใจการบริโภคสัตว์น้ำที่ถูกต้อง และประเทศผู้ซื้อเกิดความมั่นใจในคุณภาพและความปลอดภัยของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากประเทศไทย

3.1.3 Food Safety ด้านปศุสัตว์

กรมปศุสัตว์ได้นำระบบควบคุมความปลอดภัยมาใช้เป็นมาตรฐานในกระบวนการผลิตสินค้าปศุสัตว์ตั้งแต่ระดับฟาร์มสัตว์เลี้ยง โรงงานผลิตอาหารสัตว์ โรงงานฆ่าและแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์ เพื่อให้ได้สินค้าปศุสัตว์ที่มีความปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง หรือเชื้อโรคตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ จนถึงโต๊ะอาหาร โดยมีการดำเนินงานในด้านต่างๆ ดังนี้

1. มาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์ กำหนดมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงไก่เนื้อ มาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสุกร มาตรฐานฟาร์มเลี้ยงโคนม และการผลิตนํ้านมดิบ มาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์ดังกล่าวได้กำหนดวิธีปฏิบัติองค์ประกอบของฟาร์มการจัดการฟาร์ม การจัดการด้านสุขภาพสัตว์ และการจัดการสิ่งแวดล้อม สำหรับมาตรฐานฟาร์มโคนม ได้กำหนดมาตรฐานขั้นตอนการผลิตนํ้านมดิบรวมทั้งการเก็บรักษาและการส่งนํ้านมดิบอย่างเป็นระบบด้วย

2. การควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ ได้กำหนดมาตรการดูแลความปลอดภัยของอาหารสัตว์ทั้งระบบ ตามขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่ความปลอดภัยของวัตถุดิบอาหารสัตว์ และวัตถุดิบที่เติมในอาหารสัตว์ที่ใช้ความปลอดภัยของกระบวนการผลิตอาหารสัตว์ การขนส่ง การเก็บรักษาในโรงงานผลิตอาหารสัตว์ การเก็บรักษาในฟาร์ม และการใช้อาหารสัตว์ของเกษตรกร

ในพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2525 แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. 2542 ได้กำหนดให้มีการขึ้นทะเบียนอาหารสัตว์ และโรงงานผลิตอาหารสัตว์ และโรงงานผลิตอาหารสัตว์จะต้องผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP และ HACCP เช่นเดียวกับพืช เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารสัตว์ที่ผลิตมีความปลอดภัยและมีคุณภาพ

3. การตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนเข้าโรงฆ่า ก่อนที่สัตว์จะถูกส่งเข้าโรงฆ่า จะต้องได้รับการตรวจสุขภาพโดยสัตวแพทย์ที่ฟาร์ม และต้องได้รับรายงานประวัติข้อมูลการเลี้ยงที่ฟาร์มก่อน เพื่อให้แน่ใจว่าไม่เป็นโรคติดเชื้อที่เป็นอันตราย หรือมีเชื้อโรคติดต่อจากสัตว์สู่คน และไม่มีการใช้ยาหรือสารเคมีที่ห้ามใช้ การขนส่งสัตว์จากฟาร์มไปยังโรงฆ่าสัตว์ จะต้องเป็นไปตามมาตรฐานเพื่อป้องกันการแพร่ของโรคระบาดสัตว์

4. **สัญลักษณ์ของโรงฆ่า โรงแปรรูป และกระบวนการผลิต** โรงฆ่าสัตว์ และโรงงานแปรรูปจะต้องได้รับการขึ้นทะเบียน และตรวจสอบสัญลักษณ์ของโรงงาน มีการควบคุมการฆ่าสัตว์อย่างถูกวิธี มีพนักงานตรวจเนื้อ ปฏิบัติงานภายใต้การกำกับดูแลของสัตวแพทย์ประจำโรงงาน ทั้งนี้ สัตวแพทย์ประจำโรงงาน จะเป็นผู้รับผิดชอบในการอนุญาตให้เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพปลอดภัยออกจำหน่ายได้

5. **ตรวจสอบคุณภาพของเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์** มีการตรวจสอบคุณภาพเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ รวมทั้งน้ำนมดิบทางห้องปฏิบัติการ เพื่อให้แน่ใจว่า เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์สัตว์และน้ำนมดิบเหล่านั้น ปราศจากยาสัตว์ สารพิษตกค้าง รวมทั้งเชื้อโรคที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

6. **โครงการเนื้อสัตว์อนามัย** เป็นโครงการที่จัดทำขึ้นเพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพปลอดภัยจากสารตกค้าง ส่งเสริมให้มีการผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยได้มาตรฐาน ผู้ผลิตที่จะเข้าร่วมโครงการต้องเสนอโครงการการควบคุมการผลิต ตั้งแต่ระดับฟาร์ม จนถึงการวางจำหน่ายให้กรมปศุสัตว์พิจารณา เมื่อผ่านการตรวจสอบตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์แล้ว ผู้ประกอบการจะได้รับตรารับรองจากกรมปศุสัตว์รับประกันว่าเนื้อสัตว์นั้นมีคุณภาพและปลอดภัย

7. **การตรวจสอบคุณภาพน้ำนม** ดำเนินการตรวจสอบคุณภาพน้ำนมตั้งแต่ในฟาร์ม สิ่งแวดล้อม คอกที่โคอยู่ต้องสะอาด ถูกสุขอนามัย ขณะรีดนม ผู้รีดตลอดจนอุปกรณ์ต้องสะอาด

8. **การลดมลภาวะจากฟาร์มปศุสัตว์** ดำเนินการโครงการพัฒนาระบบการจัดการฟาร์ม โดยเริ่มที่ฟาร์มสุกรเป็นอันดับแรก เนื่องจากฟาร์มสุกรมีค่าความสกปรกของน้ำเสียมากกว่าสัตว์ชนิดอื่น ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ 2544 เป็นต้นมา ฟาร์มสุกรขนาดใหญ่ และกลาง ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยน้ำทิ้งออกสู่แหล่งน้ำสาธารณะ

3.1.4 บทบาทของ มกอช.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร และอาหารแห่งชาติ หรือ มกอช. มีบทบาทอย่างไรบ้างเกี่ยวกับ Food Safety ดร. อำพน กิตติอำพน ผู้อำนวยการ มกอช. ได้นำเสนอต่อที่ประชุมสัมมนาว่า มกอช. มีบทบาท 3 ต. คือ

ต. 1 = **ติดตาม เฝ้าระวัง** ติดตามและเฝ้าระวังมาตรการด้านสุขอนามัย และสุขอนามัยพืช (SPS) ต่าง ๆ ที่ต่างประเทศนำมาใช้อย่างไม่เป็นธรรม และใช้เป็นเครื่องมือกีดกันทางการค้าได้แก่ การกำหนดมาตรฐานและการตรวจสอบความเสียหายต่างๆ ตามข้อกำหนดของ CODEX

IPPC และ OIE สำหรับเขตการค้าเสรี หรือ FTA จะตรวจสอบการวางเงื่อนไขที่เป็นความตกลงร่วมกัน ในการยอมรับมาตรฐานระหว่างประเทศสมาชิกอาเซียน รวมทั้งการจัดทำความร่วมมือทางวิชาการด้วย

ต. 2 = **ตรวจสอบ รับรอง** กรณีที่มีแผนปฏิบัติการในการควบคุมใน กระบวนการผลิต ตั้งแต่ระดับไร่นาถึงโต๊ะอาหาร มกอช. จะเป็นผู้กำหนดมาตรฐานสินค้าและมาตรฐานระบบ

สนับสนุนการฝึกอบรม และการรับรองระบบ รวมทั้งเร่งรัดในการรับรองสถาบันเอกชนในกระบวนการผลิตที่ฟาร์มและโรงงาน ดำเนินการสร้างขีดความสามารถด้านห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจรับรองมาตรฐานสินค้า

ต. 3 = ตอบโต้ มกช. จะสร้างขีดความสามารถในการเจรจาต่อรองด้านเทคนิคกับประเทศคู่ค้า โดยการพัฒนาขีดความสามารถในการวิจัย และพัฒนาด้านการพัฒนาระบบมาตรฐาน รวมทั้งการตรวจสอบข้อมูลของสินค้าในประเทศคู่ค้าที่ใช้มาตรการเลือกปฏิบัติ สร้างขีดความสามารถในการตรวจสอบวิเคราะห์ความเสี่ยงสินค้านำเข้าของประเทศคู่ค้า รวมทั้งการตรวจสอบการนำเข้าวัตถุดิบของประเทศคู่ค้าในการตรวจสอบการนำเข้าวัตถุดิบต่าง ๆ

3.2 ตัวอย่างการดำเนินการของประเทศไทย

3.2.1 โครงการสนับสนุนความปลอดภัยด้านอาหารจากฟาร์มสู่ผู้บริโภค

ภายใต้ยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหาร จะมีการดำเนินโครงการสนับสนุนความปลอดภัยด้านอาหารจากฟาร์มสู่ผู้บริโภค มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรหรือผู้ประกอบการอุตสาหกรรมต่อเนื่องด้านปศุสัตว์ ได้พัฒนาคุณภาพและกระบวนการผลิตอาหารทั้งระบบเข้าสู่มาตรฐานสากล โดยมีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้²⁵

- เกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการ ในเบื้องต้นจะต้องขึ้นทะเบียนเกษตรกรหรือผู้ประกอบการกับกรมปศุสัตว์
- จากนั้นจะได้รับการอบรมความรู้และคำแนะนำเรื่องมาตรฐานฟาร์มและกระบวนการผลิตที่ถูกต้อง สามารถจัดทำแผนปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อเป็นเอกสารขอกู้กับธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมแห่งประเทศไทย (ชพว)
- มีวงเงินกู้เพื่อพัฒนาระบบรวม 5,000 ล้านบาท ระยะเวลาการขอกู้ 2 ปี (2547-2548)
- เพื่อลดภาระต้นทุนในระหว่างการพัฒนา ระบบ รัฐจะหาแหล่งเงินทุนในการดำเนินการ และอุดหนุนเงินจ่ายขาดให้กรมปศุสัตว์นำไปชดเชยดอกเบี้ยเงินกู้แทนเกษตรกรหรือผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ 2% เป็นเวลาไม่เกิน 5 ปี วงเงิน 500 ล้านบาท โดยนำเงินอุดหนุนมาจากกองทุนรวมเพื่อช่วยเหลือเกษตรกรด้านปัจจัยการผลิต (คชก) การอุดหนุนเงินชดเชยจะสิ้นสุดทันทีที่เกษตรกรหรือผู้ประกอบการพัฒนาระบบได้ตามมาตรฐานที่ **BOI กำหนด**
- กระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน จะได้รับสิทธิพิเศษทางภาษี

²⁵ กรุงเทพมหานคร 8 พฤศจิกายน 2546 “คชก.อนุมัติ 500 ล้านจ่ายเอสเอ็มอีแบงก์แทนเกษตรกร โครงการปลอดภัยอาหาร”

3.2.2 การตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้า

มกอช. ได้มีมาตรการตรวจสอบสารตกค้าง เช่น ในโตรฟูแรนส์ในกุ้ง โดยมีหลักการดังนี้²⁶

- สินค้าที่นำเข้าจากต่างประเทศทุกซิปเมนต์ จะมีการสุ่มตรวจสอบหาปริมาณสารตกค้าง หากตรวจพบจะไม่อนุญาตให้นำเข้า ให้ส่งกลับประเทศที่ไทยนำเข้า
- กรมประมง จัดสรรเจ้าหน้าที่เข้าไปดูฟาร์มของเกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งทั้งระบบ 50,000 ฟาร์ม เพื่อเป็นการรับรองมาตรฐานสินค้าในเมืองต้น
- จัดตั้งห้องปฏิบัติการกลางสำหรับให้บริการผู้ประกอบการเพื่อตรวจสอบสินค้าประมงและปศุสัตว์ก่อนส่งไปจำหน่ายต่างประเทศ (ศูนย์ปฏิบัติการตรวจรับรอง...)
- ติดเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารสัญลักษณ์ตัว “Q”²⁷ บนบรรจุภัณฑ์สินค้าเกษตรทุกชนิด เพื่อรับรองความปลอดภัยของสินค้าต่างๆ เช่น ปักจัญการผลิต (เช่น ปู) ระบบในฟาร์ม (เช่น GAP พืช GAPสัตว์น้ำ GAPฟาร์มปศุสัตว์) ระบบในโรงงาน(เช่น GMP HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารทั้งด้านผลิตภัณฑ์พืช ผลิตภัณฑ์ประมง และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์) สินค้าเกษตร(เช่น ผักกอกน้ามัย ผักผลไม้กวนมัย กุ้งคุณภาพCOC เนื้อสัตว์น้ามัย เกษตรอินทรีย์) สินค้าเกษตรแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหาร โดยผู้จะขอใช้เครื่องหมายรับรอง ต้องติดต่อหน่วยงานที่ให้บริการตรวจสอบ รับรอง ภายใต้การดูแลของกรมประมง(สำหรับสัตว์น้ำ) กรมปศุสัตว์(“สำนักพัฒนาระบบ”สำหรับเนื้อสัตว์น้ามัย และ “สำนักตรวจสอบคุณภาพ” สำหรับห้องปฏิบัติการ) และกรมวิชาการเกษตร(สำหรับผัก ผลไม้ โดยมี “หน่วยบริการแบบเบ็ดเสร็จ” ที่ส่วนกลาง และ “สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขต 1-8” สำหรับส่วนภูมิภาค)

นอกจากนี้ มกอช. ยังมีบทบาทเป็นผู้ประสานงานกลางใน 4 สาขา ของ ASEAN Task Force on Codex²⁸ ที่ไทยมีความพร้อม ได้แก่

²⁶ กรุงเทพมหานคร 1 ตค. 46 การแถลงข่าว “เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารQ” วันที่ 26 กันยายน 2546 โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

²⁵ อักษรตัว Q เป็นสีเขียวเข้ม หางตัว Q ล้อมรอบนอกตัว Q ระบุชื่อกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ด้านล่างเป็นรหัสตัวเลข 15 หลัก แสดงหน่วยงานรับรอง ประเภทการรับรองมาตรฐาน ผู้ประกอบการและสินค้าที่รับรอง ภายใน Q แสดงข้อความอาหารปลอดภัย

²⁸ ประเทศในอาเซียนร่วมกันกำหนดทำกิจของกลุ่มในการนำเสนอขอปรับปรุงแก้ไขมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร และเจรจาต่อรองกับกลุ่มประเทศอื่นในเวทีของ Codex เพื่อปกป้องผลประโยชน์ของกลุ่ม กลุ่มเห็นว่า

1. สารพิษตกค้างของยาสัตว์ในอาหาร
2. สุขลักษณะในอาหาร
3. ผักและผลไม้สด
4. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์

3.2.3 มาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

แบ่งเป็น 4 มาตรฐานได้แก่

1. มาตรฐานซีไอซี หรือการควบคุมการเพาะเลี้ยงตั้งแต่ระดับฟาร์มถึงส่งออก
2. มาตรฐานจีเอพี ระบบเพาะเลี้ยงที่ผลผลิตต้องผ่านการตรวจสอบสารตกค้างก่อนส่งออก
3. มาตรฐานความปลอดภัยจากสารตกค้าง
4. มาตรฐานการขึ้นทะเบียน
รัฐยังกำหนดให้ฟาร์มไปขึ้นทะเบียนกับกรมประมง ตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม – 30 กันยายน

2546 มิฉะนั้น

- ผู้ประกอบการสัตว์น้ำ 4 สมาคม ได้แก่ สมาคมผู้ผลิตอาหารแช่เย็นแข็งไทย สมาคมกุ้งไทย สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป และสมาคมผู้เลี้ยงกุ้งในพื้นที่น้ำจืด ได้ทำข้อตกลงกับ กระทรวงเกษตร (MOU) ที่จะไม่รับซื้อสินค้าจากฟาร์มที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียนกับกรมประมง
- ไม่ได้รับสินค้าจาก ชกส.
- เสี่ยงต่อการถูกจับกุมถ้าหากสินค้าไม่ผ่านมาตรฐานที่กำหนดไว้
นอกจากนี้กรมประมงยังกำหนดเวลาดำเนินการดังนี้
1 มกราคม 2547 ฟาร์มที่ขึ้นทะเบียนต้องผ่านมาตรฐานขั้นต่ำ
1 มกราคม 2548 ทุกฟาร์มต้องได้มาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดีและถูกต้อง หรือ จีเอพี

นายกสมาคมผู้ผลิตอาหารแช่เย็นแข็งไทยเห็นว่า นโยบายขึ้นทะเบียนฟาร์มจะช่วยให้ผู้ประกอบการลดค่าใช้จ่ายการตรวจสอบย้อนกลับไปที่ฟาร์ม

3.4 ปัญหาในภาพรวมของประเทศไทย

ความพร้อมของกำลังคนและห้องปฏิบัติการ

ในกระบวนการตรวจสอบเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารต้องการความรวดเร็วในการตรวจสอบ มิฉะนั้นอาหารจะเสื่อมคุณภาพ กรณีตัวอย่าง มีปัญหากรณีกุ้งขาวนำเข้า ที่วัดกว่าสินค้า

มาตรฐานบางอย่างของ codex ปฏิบัติได้ยาก เช่น การสอบกลับ (Traceability) การกำหนดปริมาณสูงสุดของดีบุก ในอาหารและเครื่องคั้นกระป๋อง เป็นต้น (ข่าวจาก มติชน 6 มิถุนายน 2546)

จะนำเสียงปล่องให้ผ่านเข้ามาในประเทศก่อนแล้วจึงสุ่มตรวจภายหลัง²⁹ ทั้งนี้เนื่องจากมี ปัญหาเรื่องกำลังคนและห้องปฏิบัติการ

การพึ่งพาเทคโนโลยีจากต่างประเทศ

ในกรณีผักและผลไม้ไทยที่ถูกต้องสหรัฐอเมริกาการปฏิเสธการนำเข้า มกอช.ต้องประสานงาน กับสำนักงานอาหารและยาของสหรัฐ (FDA) ในการวิเคราะห์ทางวิชาการว่าไทยมีศัตรูพืชและแมลง อะไรบ้างที่เป็นพาหะทำลายพืช ผัก ผลไม้ไทย³⁰ โดยกรมวิชาการเกษตรจะใช้เทคโนโลยีที่บริษัท ในสหรัฐอเมริกาคิดค้นขึ้นเป็นเครื่องมือฉายรังสีกำจัดแมลงวันทองซึ่ง FDA ให้การยอมรับ และ จะสรุปผลการวิจัยเสนอ FDA เพื่อรับรองว่า เทคโนโลยีดังกล่าวสามารถกำจัดโรคที่เกิดจาก แมลงวันทองได้³¹ โดยผู้ส่งออกจะต้องเป็นผู้ลงทุนจัดซื้อเครื่องฉายรังสี ราคาชุดละประมาณ 8 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยรัฐบาลจะสนับสนุนด้านงานวิจัยเพื่อป้องกันความเสี่ยง

ระดับของมาตรฐานที่เหมาะสม

ปัจจุบัน สินค้าไทยมีหลายมาตรฐานขึ้นอยู่กับผู้ใช้ปลายทาง รัฐมีนโยบายให้มาตรฐาน สินค้าที่ผลิตเพื่อบริโภคและเพื่อส่งออกมีมาตรฐานเดียวกัน คำถามคือ การทำให้ได้มาตรฐาน ต่างประเทศมีความเข้มงวดมากเกินไปหรือไม่ ภาระต้นทุนจะสูงขึ้นมากเพียงไร และหากทำให้เป็น มาตรฐานเดียวจะส่งผลต่อราคาสินค้าที่ผลิตเพื่อบริโภคในประเทศหรือไม่อย่างไร

ผลต่อเกษตรกรและผู้ผลิตรายเล็ก

มาตรฐาน HACCP ที่ใช้เพื่อควบคุมกระบวนการผลิตทำให้ต้องมีการปรับปรุงโรงงานซึ่ง เป็นต้นทุนที่สูงสำหรับผู้ผลิตรายเล็ก นอกจากนี้นโยบายขึ้นทะเบียนฟาร์มจะช่วยให้ผู้ประกอบการ ลดค่าใช้จ่ายการตรวจสอบย้อนกลับไปที่ฟาร์ม แต่คำถามคือใครเป็นผู้รับภาระต้นทุนการจัดการที่ สูงขึ้นนี้ มีความเป็นไปได้สูงที่ภาระต้นทุนต่อผู้ผลิตรายเล็กจะเพิ่มขึ้นในสัดส่วนสูงกว่าผู้ผลิตราย ใหญ่ ประเด็นปัญหาเหล่านี้ จำเป็นต้องมีการศึกษาในเชิงลึกมากขึ้น

4. ปัญหาเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารกับการส่งออกสินค้าเกษตรไทยไปญี่ปุ่น

สินค้าเกษตรที่ญี่ปุ่นนำเข้าจากไทยมากได้แก่ ไข่ ขางพารา อาหารทะเลได้แก่ กุ้ง ปลา ปลาหมึก ไก่แช่แข็ง

²⁹ กรุงเทพธุรกิจ 30 ตุลาคม 2546 “มกอช.สั่งตักกลับกุ้งขาวปนสารตกค้าง”

³⁰ โดยจะสุ่มตรวจผลไม้ไทย 5 ชนิด คือ เงาะ มะม่วง ลำไย มังคุด และลิ้นจี่

³¹ กรุงเทพธุรกิจ 18 ธค. 46 “ไทยเตรียมถกสหรัฐเลือกปฏิบัตินำเข้าอาหาร”

โดยปกติ มาตรการด้านสุขอนามัยที่ญี่ปุ่นนำมาใช้จะเป็นมาตรการเพื่อปกป้องสุขอนามัยของผู้บริโภคในประเทศอย่างแท้จริง ไม่มีวัตถุประสงค์เพื่อกีดกันทางการค้าเท่าใดนัก ดังนั้น มาตรฐานการนำเข้าของญี่ปุ่นจึงไม่สูงเกินไปเมื่อเทียบกับสหภาพยุโรป เช่น ญี่ปุ่นกำหนดให้อุณหภูมิห้องฆ่าแหละไก่ไม่เกิน 18 องศาเซลเซียส ซึ่งอยู่ในวิสัยที่ผู้ผลิตไทยปฏิบัติให้ผ่านเกณฑ์ได้ โดยไม่มีปัญหามากนัก ในขณะที่สหภาพยุโรปกำหนดไม่เกิน 12 องศาเซลเซียส ทำให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้น

4.1 ปัญหาในการส่งออก

แม้ว่าญี่ปุ่นจะมีมาตรการที่เข้มงวดน้อยกว่าสหภาพยุโรป แต่การส่งออกสินค้าเกษตรของไทยไปยังญี่ปุ่นยังคงประสบปัญหาเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารคือ³²

เนื้อสัตว์ เช่น สุกกร ไทยมีปัญหาโรคสัตว์ เช่น ปากและเท้าเปื่อย ในสุกร และต้องแข่งขันกับแคนาดา สหรัฐอเมริกา และ ออสเตรเลีย

สำหรับผลไม้เมืองร้อน แม้จะมีศักยภาพแต่ไทยก็ประสบปัญหา เช่น เชื้อราบนผลส้มโอ แผลงวันทองในมังคุด เป็นต้น ทั้งนี้ ปัญหาอาจเกิดขึ้นตั้งแต่ระยะการปลูก ดูแลรักษา หรือการเก็บเกี่ยว ไทยอาจศึกษาตัวอย่างการส่งออก ส้ม มะม่วง ของออสเตรเลียที่มีการใช้ cold treatment

ในส่วนของพืชผัก ญี่ปุ่นพบสารเคมีในชะอม และผักชีฝรั่งจากไทย จึงมีการตรวจพืชผักนำเข้าที่เป็นวัตถุดิบในการทำอาหารไทยที่จุดนำเข้า ยกเว้น กระเจี๊ยบเขียวที่เพิ่งถูกปลดออกจากรายการจึงไม่ต้องตรวจที่จุดนำเข้า โดยทั่วไป พืชที่ปลูกเพื่อการส่งออกจะมีการควบคุมคุณภาพ เช่น กระเจี๊ยบเขียว ข้าวโพดอ่อน ซึ่งญี่ปุ่นจะไม่เป็นห่วงมากนัก แต่พืชผักที่ปลูกทั่วไปในฟาร์มที่ไม่ได้มีเป้าหมายเฉพาะเพื่อการส่งออกจะมีปัญหามากกว่าในเรื่องคุณภาพความปลอดภัย สินค้าอื่นที่มีการตรวจพบสารตกค้างแต่ไม่เข้าโครงการพืชผักปลอดภัย ได้แก่ กัลฉ่ายไม้

4.2 แนวทางการแก้ไขปัญหา³³

การทำ Joint venture กับญี่ปุ่น เป็นวิธีการหนึ่งที่ช่วยให้ไทยมีข้อมูลความต้องการของญี่ปุ่นในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร ขั้นตอนกระบวนการผลิตและวิธีการปฏิบัติที่เหมาะสมที่ญี่ปุ่นยอมรับ รวมถึงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เช่น Nishirei (อาหารแช่แข็งร่วมกับ สურพลชีฟู้ด), Kibun (ทำปุ๋ยมัด)

³² สัมภาษณ์ทูตเกษตรไทยที่สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรประจำกรุง โตเกียว 22 พฤศจิกายน 2003

³³ เพิ่งอ้าง

กรณีพืชผักที่ใช้มาตรฐานสากลเป็นเกณฑ์ หรือประเทศนำเข้ามีสิทธิใช้มาตรฐานที่สูงกว่ามาตรฐานสากลได้เพื่อป้องกันความเสี่ยง โดยหลักการประเทศไทยควรทำทนายให้ญี่ปุ่นพิสูจน์ตาม WTO อย่างไรก็ดี การพิสูจน์มีต้นทุน ต้องการข้อมูล และไทยต้องสามารถควบคุมกระบวนการผลิตให้ปลอดภัยได้จริง แต่การส่งออกพืชผักมีมูลค่าน้อย และมีต้นทุนสูงในการจัดการข้อมูลและควบคุมการผลิต

มีพืชผัก 22 ชนิด ซึ่งอยู่ในโครงการนำร่องพืชผักปลอดภัยของกระทรวงเกษตรฯไทย ต้องมีการสมัครเข้าเป็นสมาชิก มีการตรวจดูแลตั้งแต่ฟาร์ม มีการรับรองให้ส่งออกไปญี่ปุ่นได้ อย่างไรก็ตาม ในการส่งออก ประเทศไทยเองไม่มีกฎหมายที่จะควบคุมการส่งออกสินค้าที่ไม่ได้คุณภาพ การจะให้ส่งออกได้เฉพาะสมาชิกในโครงการไม่สามารถทำได้ จึงต้องขอความร่วมมือจากกระทรวงสาธารณสุขญี่ปุ่นในการระบุว่า จะต้องเป็นสมาชิกโครงการนำร่องพืชผักปลอดภัยเท่านั้นจึงจะรับสินค้าเข้าญี่ปุ่น

มาตรฐานการตรวจสอบของไทยไม่ใช่ปัญหา เพราะมีวิธีตรวจ AOAC (Association of Analytical) เป็น official standard ในการตรวจ แต่เป็นที่ยอมรับกันว่า เนื่องจากข้อแตกต่างในการตรวจต่างกัน เป็นไปได้ที่ไทยตรวจแล้วไม่พบสารตกค้าง แต่ญี่ปุ่นตรวจพบสารตกค้าง ปัญหาจะเกิดขึ้นต่อความน่าเชื่อถือของการตรวจก็ต่อเมื่อ ญี่ปุ่นตรวจพบสารตกค้างบ่อยๆทั้งที่ประเทศไทยระบุว่าตรวจไม่พบ เมื่อเราตรวจพบสารตกค้างจำเป็นจะต้องหาสาเหตุว่ามาจากอะไร ต้องพิจารณาตั้งแต่ฟาร์ม ในดิน ในน้ำ มาตลอดกระบวนการจนถึงจุดนำเข้า เมื่อพบสาเหตุอธิบายได้ก็ต้องหามาตรการป้องกัน (preventive measure) เช่น ตักเตือนให้บริษัทดูแลเข้มงวดขึ้น ถ้าพบปัญหาอีกก็จะห้ามการส่งออก

ปัจจุบัน ภายใต้ plant protection law ญี่ปุ่นส่งเจ้าหน้าที่ของตนมาดูแลโรงงานการผลิต การปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ไทยในการตรวจสอบ เช่น เจ้าหน้าที่ญี่ปุ่นที่ไปดูเรื่องการอบไอน้ำผลไม้ จะอยู่ประจำโรงงานตลอดฤดูกาลผลิต 5-7 คน ตั้งแต่ธันวาคมถึงสิงหาคม โดยบริษัทไทยเป็นผู้ร่วมกันรับภาระค่าใช้จ่าย ญี่ปุ่นปฏิบัติเช่นนี้กับประเทศอื่นๆด้วย

Mutual recognition agreement ซึ่งเป็นแนวทางปฏิบัติกับสหภาพยุโรป เป็นกระบวนการที่มีต้นทุนสูงในการสร้างระบบการตรวจสอบ ต้องใช้ออกสารโดยละเอียดเป็นจำนวนมาก ต้องมีอัตรากำลังในการตรวจสอบ ต้องให้ข้อมูลความสามารถของเจ้าหน้าที่ เช่นเจ้าหน้าที่แต่ละคนผ่านการฝึกอบรมอะไรบ้าง การตรวจสอบมีกฎหมายอะไรรองรับ เป็นต้น มกช.กำลังผลักดันให้มี documents ในพืชต่างๆ ในการทำ mutual recognition ต้องดูความคุ้มทุนของแต่ละสินค้า ที่ผ่านมามีแรงผลักดันจากตลาด (market drive) ในกรณีญี่ปุ่น ทำแค่ MOU ก็อาจจะเพียงพอ ก็คือไทยทำให้ได้มาตรฐานที่ญี่ปุ่นต้องการโดยที่ญี่ปุ่นไม่ต้องไปตรวจสอบ เพราะไทยต้องรับภาระค่าใช้จ่ายในการให้เจ้าหน้าที่ญี่ปุ่นเข้าไปตรวจสอบ

เมื่อมีการเจรจาตกลงระหว่างประเทศในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร แม้ไทยจะมีศักยภาพในการตรวจสอบการส่งออก แต่ยังคงกำลังในการตรวจสอบการนำเข้า ปัจจุบันกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ลงทุนในการสร้างห้องปฏิบัติการ 6 แห่งตรวจพืช ประมง ปศุสัตว์ มีการลงทุนในเครื่องตรวจ 15 ล้านบาท มีการ outsource ให้บริษัทเอกชนตรวจสอบได้แต่บริษัทตรวจสอบต้องมี Iso guide 25 และอยู่ภายใต้การดูแลของกระทรวงเพื่อตรวจวิเคราะห์ อาจต้องใช้เวลา 2-3 ปีจึงจะสร้าง recognition ได้

4.3 กรณีตัวอย่างเรื่องไข้หวัดนก

ญี่ปุ่นมีการนำเข้าเนื้อไก่รวม 537,000 ตัน ในปี 2002 เป็นไก่จากไทยประมาณ 187,000 ตัน คิดเป็นร้อยละ 35 ของการนำเข้าเนื้อไก่ทั้งหมดของญี่ปุ่น ในขณะเดียวกัน ญี่ปุ่นเป็นผู้นำเข้าเนื้อไก่รายใหญ่ของไทย มีส่วนแบ่งตลาดประมาณร้อยละ 60 ของการส่งออกเนื้อไก่ทั้งหมดของไทย การพบการระบาดของไข้หวัดนกในประเทศไทยตั้งแต่ต้นปี 2547 มีผลต่อผู้ผลิตไก่ไทยอย่างรุนแรง และเป็นแรงกดดันให้รัฐบาลทบทวนกระบวนการดูแลควบคุมโรคและระบบการเลี้ยงสัตว์ปีก ปัญหาหนึ่งที่ประเทศไทยประสบคือ ปัญหาเรื่องการสื่อสารความเสี่ยง เช่นเดียวกับที่ญี่ปุ่นประสบมาแล้ว หลายฝ่ายเชื่อว่า การให้ข้อมูลตั้งแต่เริ่มต้นเมื่อมีความเสี่ยงน่าจะทำให้ไทยสามารถหาวิธีป้องกันจัดการได้ดีกว่า

ในฐานะผู้นำเข้า หน่วยงานของญี่ปุ่นกล่าวว่า ประเทศไทยมีการยืนยันว่ามีการเกิดโรคระบาดเมื่อวันที่ 20 มกราคม 2547 แต่ไม่ได้แจ้งให้ญี่ปุ่นทราบจนกระทั่งวันที่ 23 มกราคม ทั้งที่ญี่ปุ่นเป็นประเทศนำเข้าไก่ไทยที่สำคัญ³⁴ ในระยะแรก ญี่ปุ่นได้ห้ามนำเข้าไก่จากประเทศไทยและประเทศอื่นๆอีกหลายประเทศที่พบการระบาดของไข้หวัดนก เช่น ไทย เวียดนาม เกาหลีใต้ สหรัฐอเมริกา ต่อมารัฐบาลญี่ปุ่นได้กำหนดเงื่อนไขในการนำเข้าไก่จากไทยหลายประการ อาทิ เช่น ต้องเป็นไก่สุกที่ได้รับการรับรองมาตรฐานโรงงานผลิตไก่สุกจากกรมปศุสัตว์ทุก 2 ปี และกรมปศุสัตว์ต้องตรวจสอบมาตรฐานทุก 6 เดือน โรงงานต้องได้มาตรฐานจุลชีววิทยาการผลิตอาหารที่มีความปลอดภัย หรือ HACCP นอกจากนี้ สินค้าไก่สุกต้องผ่านกระบวนการความร้อน 70 องศา นาน 1 นาที โดยญี่ปุ่นจะส่งเจ้าหน้าที่ด้านเทคนิคมาตรวจสอบโรงงาน³⁵

5. โอกาสและศักยภาพของภาคเกษตรไทย

³⁴ The Japan Times “Japanese, Thai officials mull bird flu”, January 31, 2004

³⁵ กรุงเทพธุรกิจ “ญี่ปุ่นวาง 24 เงื่อนไขเข้มนำเข้าไก่ต้มสุก” 21 กุมภาพันธ์ 2547

แม้ว่าในด้านหนึ่งความเข้มงวดในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารอาจมีผลกระทบต่อ การส่งออกสินค้าเกษตรของไทย แต่ในอีกด้านหนึ่ง การที่ผู้บริโภคนิยมอาหารจากเกษตรอินทรีย์ (organic food) ก็เปิดโอกาสให้แก่เกษตรกรไทยเช่นกันเนื่องจากผู้บริโภคญี่ปุ่นยินดีจ่ายแพงขึ้น ให้แก่สินค้าอาหารอินทรีย์ที่มีความปลอดภัย ในขณะที่ผู้บริโภคไทยเองมีความยินดีจ่ายเพิ่มขึ้นไม่มากนัก เกษตรกรไทยจึงมีตลาดญี่ปุ่นรองรับทำให้เกิดแรงจูงใจที่จะขยายการผลิตเกษตรอินทรีย์ ในประเทศ³⁶ อันจะมีผลด้านบวกต่อสิ่งแวดล้อมด้วย

ตลาดอาหารอินทรีย์ในญี่ปุ่นมีมูลค่าประมาณ 4-5 พันล้านเหรียญดอลลาร์สหรัฐอเมริกาในปี 2001³⁷ ตั้งแต่เดือนสิงหาคม 2001 ซูเปอร์มาร์เกตอาหารอินทรีย์และภัตตาคารอาหารอินทรีย์ได้แพร่ขยายไปทั่วประเทศ ร้านค้าทั่วไปก็เริ่มสต็อกสินค้าอินทรีย์ ตามกฎหมายมาตรฐานเกษตร ญี่ปุ่น (Japan Agricultural Standard Law) ที่มีผลบังคับใช้ตั้งแต่เมษายน 2001 ที่ดินจะต้องปลอดสารเคมีอย่างน้อย 3 ปี พืชผลที่ปลูกบนพื้นที่นั้นจึงจะเรียกได้ว่าเป็นเกษตรอินทรีย์

6. บทสรุป

ประเทศญี่ปุ่นมีการปรับปรุงนโยบายและมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อตอบสนองสถานการณ์ปัญหาที่ทำให้ผู้บริโภคสูญเสียความเชื่อมั่นในการดำเนินการของรัฐมากกว่า เพื่อประเด็นถกเถียงทางการค้า และกรอบการเปลี่ยนแปลงของญี่ปุ่นก็จะอ้างอิงมาตรฐานสากลหรือมาตรฐานที่ประเทศพัฒนาอื่นๆดำเนินการอยู่ ในขณะที่ประเทศไทยปรับปรุงเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารด้วยเหตุผลของการส่งออกเป็นสำคัญ

อย่างไรก็ตาม ญี่ปุ่นยังประสบปัญหาอีกมากมายในทางปฏิบัติ คาดว่าจะมีการปรับปรุงกฎหมายหรือมาตรการต่างๆอย่างต่อเนื่อง และหากปัญหายังไม่ได้รับการแก้ไขจนสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคได้ เชื่อว่ากฎระเบียบต่างๆจะมีความเข้มงวดมากขึ้น และประเทศไทยจะต้องติดตามสิ่งที่เกิดขึ้นอย่างใกล้ชิดแม้ว่าจะยากในการทำนาย เช่น ญี่ปุ่นจะดำเนินมาตรการเช่นไรหลังการระบาดของไข้หวัดนก มาตรการชั่วคราวหลายมาตรการอาจปรับเป็นมาตรการที่ถาวรได้ ในขณะที่ประเทศไทยยังต้องมีการปรับตัวอีกมากทั้งด้านความพร้อมของบุคลากร ห้องปฏิบัติการ และระบบในการตรวจสอบ

³⁶ Reuters News Service, "Food Safety Crisis in Japan Spurs Organic Food", April 4, 2002.

www.organicconsumers.org/Organic/JapanOrg0302.cfm

³⁷ เพิ่งอ้าง

คาดว่าผลกระทบต่อประเทศไทยจะมีทั้งด้านบวกและด้านลบ ผู้ผลิตรายเล็กอาจไม่สามารถแบกรับภาระต้นทุนการจัดการที่เพิ่มขึ้นได้ จะทำให้ต้องพึ่งพาผู้ผลิตรายใหญ่และผู้นำเข้ามากขึ้น อย่างไรก็ตามก็ดีหากผู้ผลิตรายเล็กสามารถรวมกลุ่มเพื่อลดต้นทุนในการจัดการน่าจะช่วยให้ผู้ผลิตรายเล็กอยู่รอดได้ ภาครัฐจำเป็นต้องคำนึงถึงผลทางการกระจายรายได้นี้ให้มากกว่าที่เป็นอยู่ ซึ่งยังไม่ปรากฏหลักฐานใดๆว่า รัฐได้ตระหนักหรือมีการศึกษาใดๆในประเด็นเหล่านี้ นอกจากนี้ สินค้าที่มีมูลค่าน้อยอาจไม่คุ้มกับการจัดการที่มีต้นทุนเพิ่มสูงขึ้นมาก

ผลกระทบด้านบวกต่อประเทศไทยจะเกิดต่อผู้บริโภคที่ยินดีจ่ายและสามารถจ่ายเพิ่มขึ้นเพื่อสินค้าที่มีมาตรฐานความปลอดภัยสูงขึ้น นอกจากนี้ ก็ยังเป็นโอกาสสำหรับเกษตรกรอินทรีย์ซึ่งผู้ผลิตรายเล็กที่รวมกลุ่มน่าจะได้รับประโยชน์จากโอกาสนี้

7. ประเด็นสำหรับการศึกษาและหาข้อมูลเพิ่มเติม

ยังมีประเด็นที่จำเป็นต้องศึกษาเพิ่มเติมอีกหลายประเด็นได้แก่

ประเทศญี่ปุ่น

- กระบวนการควบคุม ตรวจสอบเป็นอย่างไร สัมภาษณ์ ศึกษางานกระบวนการตรวจสอบที่จุดนำเข้าของประเทศญี่ปุ่น สัมภาษณ์ผู้นำเข้าส่งออกไทยและญี่ปุ่น สัมภาษณ์เจ้าหน้าที่ญี่ปุ่นที่ทำหน้าที่ดูแลตรวจสอบโรงงาน หรือหน่วยงานที่ดูแลเรื่อง Plant protection หากไทยทำได้มาตรฐาน ญี่ปุ่นไม่ต้องเข้าไปตรวจสอบซ้ำจะได้หรือไม่ อย่างไร
- เปรียบเทียบ food safety procedure ญี่ปุ่น กับสหภาพยุโรป เปรียบเทียบกระบวนการผลิตของ บริษัท joint venture ญี่ปุ่น กับ บริษัทส่งออกทั่วไป ติดตามจากฟาร์มสู่โต๊ะในกรณีของข้าว
- ค้นคว้าเพิ่มเติมในเรื่อง food sanitation law, plant protection law, CODEX, SPS (Sanitary and Phytosanitary standard), Japan Agricultural Standard law อาจต้องแยก food safety ของสินค้าอาหาร และ สารตกค้างของสินค้าเกษตร เนื่องจากอยู่ภายใต้กฎหมายที่ต่างกัน และหน่วยงานที่รับผิดชอบต่างกัน
- พฤติกรรมผู้บริโภคและการปรับตัวของผู้ผลิตญี่ปุ่น เช่น การเติบโตของการผลิตอาหารอินทรีย์ (organic food) กลยุทธ์การตลาด “สีเขียว” ของบริษัทในอุตสาหกรรมอาหาร บทบาทของสหกรณ์การเกษตร และสหกรณ์ผู้บริโภคญี่ปุ่น Sanshoku system

ประเทศไทย

- เปรียบเทียบต้นทุนในการทำ food safety ของสินค้าต่างประเทศ และต่างระบบการจัดการวิธีการใด เพื่อให้ตรงกับมาตรฐานของญี่ปุ่น

- ศึกษาระดับการควบคุมหรือมาตรฐานที่เหมาะสม โดยคำนึงถึงประโยชน์ที่จะได้รับและต้นทุนของการจัดการ
- ศึกษาความพร้อมของภาครัฐ เอกชน และเกษตรกรไทย ควรมีการเตรียมการอย่างไร
- เปรียบเทียบบทบาทของสถาบันต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น มกอช.ของไทย กับ food safety commission ของญี่ปุ่น
- เปรียบเทียบต้นทุนการจัดการแบบต่างๆ เช่น mutual recognition, MOU
- ตัวอย่าง สินค้าที่อยู่ในข่ายที่อาจจะศึกษาในเรื่อง food safety ได้แก่ ส้มโอ (ดูความเป็นไปได้ ศึกษางานที่สมุทรสงคราม นางาซากิ และชิซุโอกะ และการปฏิบัติของออสเตรเลีย) กัญชหอม (ศึกษางานที่จังหวัดเพชรบุรี ดูการปฏิบัติแบบระบบสหกรณ์ การปฏิบัติที่ฟิลิปปินส์) สับปะรด (ดูความเป็นไปได้ ศึกษางานที่เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ และฟิลิปปินส์) ไก่และอาหารแปรรูปจากไก่ (เช่น เบทาโกร ดูการปฏิบัติแบบ joint venture) ข้าว (ที่เชียงราย ดูการปฏิบัติแบบ joint venture และ contract farming และที่ยโสธร ดูความเป็นไปได้ในเรื่อง organic rice) พืชผัก 22 ชนิด (ดูโครงการนำร่อง) กัญชงไม้
- โอกาสและศักยภาพของภาคเกษตรไทย

8. หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ประเทศญี่ปุ่น

- Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW)
Department of Food safety
Standards and Evaluation Division
- Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries
- Agricultural Cooperatives
- Japanese Consumers' Cooperative Union (Hatsuko Omori, คาซาฮา ฟุจิวาระ)
- International Co-operative Consumer Organisation
- Japan Organic and Natural Foods Association (Atsuo Fuji, a certification manager)
- Japanese importers and food processors

ประเทศไทย

- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช)

โทร 02-280-3906 โทรสาร 02-280-3877

- ผู้อำนวยการสำนักงาน
- ศูนย์ปฏิบัติการ
- ธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมแห่งประเทศไทย (ธพว)
- คณะอนุกรรมการพิจารณาช่วยเหลือด้านปัจจัยการผลิตทางการเกษตร (คชก)
กรมปศุสัตว์
 - “สำนักพัฒนาระบบ” สำหรับเนื้อสัตว์อ่อนนุ่ม และ
 - “สำนักตรวจสอบคุณภาพ” สำหรับห้องปฏิบัติการ
- กรมวิชาการเกษตร
 - “หน่วยบริการแบบเบ็ดเสร็จ” ที่ส่วนกลาง
 - “สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขต 1-8” สำหรับส่วนภูมิภาค
- กรมประมง
- ภาคเอกชน เช่น
 - สมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย
 - นายกสมาคม ดร.ผนิชสาร ชำนาญเวช
 - บริษัทสยามอโรนี (ข้าวญี่ปุ่น)
- สหกรณ์ผู้ปลูกข้าวญี่ปุ่นสุโขทัย

เอกสารอื่นๆที่น่าสนใจ

- “Report on Results of 2000 World Census of Agriculture and Forestry in Japan,”
Statistics and Information Department, Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries. March 2003.
- งานวิทยานิพนธ์นักศึกษาไทยในญี่ปุ่น ในเรื่อง Rice Liberalization, Orange
Liberalization และ Beef Liberalization
- Noosei Janaristo no Kai. Shoku no Anzensei o Tou – Noo Yaku wa Ima
(Questions on Food Safety – Agricultural Chemicals). Noorin Tokei Kyookai,
2003
- Japan's Ministry of Agriculture, Forestry and Fishery. White Paper, various years
(in Japanese)
- The Japan Times, various issues.
- Shokuhin Anzen Kihon Hoo eno Shiza to Ronten, Noorin Tokei Kyookai, 2003

- Hosokawa Masashi, "Food Traceability", Tsukubashobo Booklet, 2003

หนังสืออ้างอิง

ภาษาไทย

กรุงเทพมหานคร , “คชก.อนุมัติ 500 ล้านจ่ายเอสเอ็มอีแบงก์แทนเกษตรกรโครงการ
ปลอดภัยอาหาร” , 8 พฤศจิกายน 2546

กรุงเทพมหานคร 30 ตุลาคม 2546 “มกช.สั่งตีกลับกึ่งชาวปนสารตกค้าง”

กรุงเทพมหานคร “ญี่ปุ่นวาง 24 เงื่อนไขเข้มนำเข้าไก่ต้มสุก” 21 กุมภาพันธ์ 2547

กรุงเทพมหานคร 18 ธ.ค. 46 “ไทยเตรียมถกสหรัฐเลือกปฏิบัตินำเข้าอาหาร”

ริชาร์ด เจ ดาวนสัน , **แนวโน้มผลิตภัณฑ์อาหารการเกษตรในตลาดโลก**

และผลกระทบการส่งออกอาหารของประเทศไทย, กรุงเทพมหานคร ;
2 ตุลาคม 2546

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, “เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน
สินค้าเกษตรและอาหารQ” , กรุงเทพมหานคร; 1 ต.ค. 46

ศูนย์บริการวิชาการเศรษฐศาสตร์ (มีนาคม 2542) , **ทิศทางและกลยุทธ์ในการพัฒนา
อุตสาหกรรมเกษตรของไทย: กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์, คณะ
เศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์**

ภาษาอังกฤษ

Catherine Adams, “ISO 9000 and HACCP Systems”, *Food and Drug Law
Journal*, Vol.49, 1994, หน้า 607.

Foreign Press Center, “Japan’s Food Safety Administration Faces Major
Change”, September 6, 2002

Imported-food inspectors playing catchup by Sachiko Hirao, The Japan Times : May 30,2003

Japan Food Industry Center (JAFIC) , *Food Manufacturing Industry in Japan*, 1997, หน้า 31

Jetro, Procedures for Importing Foods and Related Products into Japan under the Food Sanitation Law, March 1997, หน้า 2

Jetro, *Specification and Standards for Foods, Food Additives, etc. Under The food Sanitation Law*, March 1996, หน้า 1, 3-4.

Koseisho Seikatsu Eisei Kyoku (Department of Sanitation, Ministry of Public Health), *Q&A Shokuhin Yunyu Handobukku* (Q&A : Handbook of Food Importation), Chuohoki, 1997, หน้า 116-117, 207-208, 138 (ภาษาญี่ปุ่น)

Ministry of Health, Labour and Welfare, "Request for Comments on The First Draft of Provisional Maximum Residue Limits for Agricultural Chemicals in Foods", 28 October 2003

Reuters News Service, "Food Safety Crisis in Japan Spurs Organic Food", April 4, 2002.

www.organicconsumers.org/Organic/JapanOrg0302.cfm

The Secretariat of The Office of Trade and Investment Ombudsman (OTO), Introduction to Standards, Certification and Other Regulation in Japan, 1994, หน้า 70-73

The Japan Times, “Food safety bills aimed at restoring public trust ”,
Feb.8, 2003

The Japan Times, “Yamaguchi Prefecture failed to test for bird flu”,
January 16, 2004

The Japan Times “Japanese, Thai officials mull bird flu”, January 31,
2004

สัมภาษณ์

สัมภาษณ์เจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการญี่ปุ่นที่กรุงโตเกียว 20-21 พฤศจิกายน
2546

สัมภาษณ์ Keidanren 20 พฤศจิกายน 2546

สัมภาษณ์ บริษัทอิโตชู และบริษัทนิชิเร 20-21 พฤศจิกายน 2546

สัมภาษณ์ทูตเกษตรไทยที่สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรประจำกรุงโตเกียว 22
พฤศจิกายน 2003

ภาคผนวก

กำหนดการศึกษางานที่กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น 20-24 พฤศจิกายน 2546

19 พย.	20.30 น.	ออกจากที่พัก ไปสนามบินดอนเมือง
	23.45 น.	เดินทางสู่ Tokyo โดย TG642
20 พย.	7.30 น.	ถึงสนามบิน Narita
	10.30 น.	ถึง Shinagawa Prince Hotel
	15.30 น.	สัมภาษณ์ Keidanren ที่ Ootemachi
21 พย.	9:00 น.	สัมภาษณ์ บริษัท Itochuu ที่ Ganenmae
	11.15 น.	สัมภาษณ์ บริษัท Nichiren ที่ Tsukiji
	13.45 น.	ถึงสถานทูตไทย Royal Thai Embassy ที่ Meguro
	14.30 น.	ร่วมสังเกตการณ์การประชุม Japan-Thailand Association
22 พย.	7.00 น.	ชมตลาดขายส่งพลาสติกใหญ่ที่สุดในโตเกียว ที่ Tsukiji
	13.30 น.	พบคุณสิริลักษณ์ ที่สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรประจำกรุงโตเกียว ที่ Oyamadai
	17.00 น.	หาซื้อหนังสือที่ร้าน Maruzen ใกล้ Tokyo Station
	19.00 น.	ย้ายที่พักไปยัง Shinjuku Prince Hotel
23 พย.	9.00 น.	ชมเมืองใหม่ Odaiba
	15.00 น.	หาซื้อหนังสือที่ร้าน Maruzen
24 พย.	6:25 น.	ออกจาก Shinagawa Prince Hotel ไป สนามบิน Narita
	10.45 น.	เดินทางกลับสู่กรุงเทพมหานคร โดย TG 641

อัตราแลกเปลี่ยน ณ วันที่ 19 พฤศจิกายน 2003

0.3724 บาท ต่อ เยน

รายชื่อและที่อยู่ของบุคคลในประเทศญี่ปุ่น

ชื่อ	ตำแหน่ง	บริษัท	Address	Phone	Fax	E-mail
1.MASATSUGU MITSUISHI	International Economic Affairs Bureau	Japan Business Federation	1-9-4, Otemachi Chiyoda-Ku, Tokyo 100- 8188	03-5204-1602	03-5255-6268	Masatugu@keidanren.or.jp
2. SEIKO HATTORI	International Economic Affairs Bureau	Japan Business Federation	1-9-4, Otemachi Chiyoda-Ku, Tokyo 100- 8188	03-5204-1729	03-5255-6232	Seikoh@keidanren.or.jp
3. AKIRA KAWAGUCHI	Manager Asia&Oceania Group Interantional Economic Affairs Bureau	Nippon Keidanren	1-9-4, Otemachi Chiyoda-Ku, Tokyo 100- 8188	81-3-5204- 1636	81-3-5255-6268	Akira- ka@keidanren.or.jp
4. TAKASHI ABIKO	Meat Products No.2 Fresh Food Marketing&Distribution Division Food Company	ITOCHU Corporation	TOKUF Section 5-1, Kita-Aoyama 2- chome, Minato-Ku, Tokyo 107-8077,Japan	03-3497-6057	03-3497-6093	abiko-t@itochu.co.jp
5. MINORU NIINO	Fresh Produce Section Fresh Food Marketing&Distribution Division	ITOCHU Corporation	TOKEC Section 5-1, Kita-Aoyama 2- chome, Minato-Ku, Tokyo 107-8077,Japan	03-3497-6259	03-3497-6267	Niino-m@itochu.co.jp

	Food Company					
6. CHIKASHI (CHENG)TAKA YANAGI	Manager Meat&Poultry Products group Products Management Division Processed Foods Company	Nichirei Corporation	Nichirei Higashi-Ginza Building 6-19-20 Tsukiji,Chuo-Ku Tokyo 104-8402,Japan	81-3-3248- 2212	81-3-3248-2160 mobile: 81-90- 5320-0497	Takayanagic@nichirei.co .jp

ชื่อ	ตำแหน่ง	บริษัท	Address	Phone	Fax	E-mail
7.YUTAKA IIDA	Manager Agricultural Products group Products Management Division Processed Foods Company	Nichirei Corporation	Nichirei Higashi-Ginza Building 6-19-20 Tsukiji,Chuo-Ku Tokyo 104-8402,Japan	03-3248-2224	03-3248-2140	iiday@nichirei.co.jp
8.SIRILAK SUWANRANGSI	Minister Counsellor Office of Agricultural Affairs	Royal Thai Embassy	1-12-3 Todoroki,Setagaya-Ku, Tokyo 158-0082 Japan	03-3703-2989 03-3703-3349	03-3703-3523	ooaf@ha.bekkoame.ne. jp
9. NOPADOL	Minister&Deputy Chief	Royal Thai	No.14-6, Kami-Osaki 3-	03-3447-	03-3442-6828	Nopadolg@thaiembass

GUNAVIBOOL	ofMission	Embassy	Chome,Shinagawa-Ku,Tokyo 141-0021	2247(ext.250)		y.jp
10. SUTHEE INTRASKUL	First Secretary (Agriculture)	Office of Agricultural Affairs, Royal Thai Embassy	1-12-3 Todoroki,Setagaya-Ku, Tokyo 158-0082 Japan	03-3703-2989 03-3703-3349	03-3703-3523	Isuthee@hotmail.com
11. KANCHIT SIRIBHAKDI	Minister-Counsellor (Industry)	Office of Industrial Affairs Royal Thai Embassy	Annex Bldg.3FL.,3-14-6 Kamiosaki, Shinagawa- Ku, Tokyo 141-0021	03-5798-3399	03-3447-8887	Rte-ind@cf7.sonet.ne.jp
12. THAMRONG MAHAJCHARIYA WONG	Minister (Economic and Investment)	Office of Economic and Investment Affairs Royal Thai Embassy	8 th, Floor, Fukuda Building West 2-11-3 Akasaka, Minato-ku Tokyo 107-0052, Japan	03-3582-1806	03-3589-5176	Tyo@boi.go.th
ชื่อ	ตำแหน่ง	บริษัท	Address	Phone	Fax	E-mail
13. HIROSHI KIMURA	Senior Advisor International Business&Corporate Business Development	Eisai Co.,Ltd.	Koishikawa 4-6-10, Bunkyo-Ku Tokyo 112- 8088,Japan	03(3817)3901	03(3814)9400	H3- kimura@hhc.eisai.co.jp

14. WAICHIRO MAEDA	Director General The Japan Thailand Association	-	Tanaka BLDG., 3F 3-1- 10, Muromachi, Nihonbashi, Chuo-ku, Tokyo 103-0022	03-3241-2838	03-3241-4821	-
-----------------------	--	---	---	--------------	--------------	---