



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ
ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

Office of Agricultural Affairs - Royal Thai Embassy - Washington DC

เครื่องมือชั้นยอดในการปฏิบัติตามกฎระเบียบ FSMA 204: การบูรณาการด้านการ
ตรวจสอบย้อนกลับ คุณภาพ และความปลอดภัยอาหาร (The Ultimate FSMA 204
Playbook: Integrating Traceability, Quality, and Food Safety)

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. เข้าร่วมประชุมสัมมนาออนไลน์ (Webinar) ในหัวข้อ เครื่องมือชั้นยอดในการปฏิบัติตามกฎระเบียบ FSMA 204: การบูรณาการด้านการตรวจสอบย้อนกลับ คุณภาพ และความปลอดภัยอาหาร (The Ultimate FSMA 204 Playbook: Integrating Traceability, Quality, and Food Safety) เมื่อวันที่ ๙ เมษายน ๒๕๖๗ จัดโดยสื่อออนไลน์ Food Safety Magazine บรรยายโดย (๑) นาย Carl Batt, Ph.D. ตำแหน่ง Liberty Hyde Bailey Professor of Food Science มหาวิทยาลัย Cornell University (๒) นาย Gerald Galloway ตำแหน่ง CEO บริษัท FoodReady และ (๓) นาย Dave Seddon ตำแหน่ง Chief Food Safety Officer บริษัท FoodReady ดำเนินการประชุมโดย นาง Stacy Atchison ตำแหน่ง Publisher องค์กร Food Safety Magazine

FSMA 204 Made Easy

A 360 Degree View of Traceability, Quality, & Food Safety Data

 FoodReady

<https://foodready.ai/>

 Smart Food Cloud
By FoodReady

การประชุมดังกล่าวจัดขึ้นเพื่อเรียนรู้วิธีการบูรณาการด้านการตรวจสอบย้อนกลับข้อมูลและข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารแบบองค์รวม อะไรคือตัวกระตุ้นให้เกิดการแลกเปลี่ยนข้อมูลตามระเบียบ FSMA 204 วิธีการแลกเปลี่ยนองค์ประกอบข้อมูลสำคัญ (Key Data Elements – KDEs) กับคู่ค้า และวิธีการปฏิบัติตามระเบียบ FSMA 204 รายละเอียดการประชุมสามารถสรุปได้ดังนี้

๑. นาย Carl Batt, Ph.D. ตำแหน่ง Liberty Hyde Bailey Professor of Food Science มหาวิทยาลัย Cornell University ใช้บริการของ FoodReady ประกอบการสอนนักศึกษาในระดับปริญญาตรีและระดับปริญญาโท ของมหาวิทยาลัย Cornell University มาตลอด ๓ ปี เนื่องจากระบบง่ายต่อการใช้งาน และแสดงให้เห็นภาพ

ของกระบวนการแปรรูปอาหาร ข้อมูลส่วนประกอบอาหาร ข้อมูลห่วงโซ่การผลิต การตรวจสอบย้อนกลับข้อมูล ตัวอย่างการสร้างแผนการด้านสิ่งแวดล้อม และตัวอย่างการสร้างแผนการผลิตตัวอย่างสินค้าอาหาร ซึ่งจะช่วยให้ผู้ใช้งานเห็นภาพ และได้มีส่วนร่วมเสมือนมีประสบการณ์โดยตรง

๒. นาย Dave Seddon ตำแหน่ง Chief Food Safety Officer บริษัท FoodReady บริษัทฯ พัฒนาระบบที่สอดคล้องกับระเบียบ FSMA 204 เพื่อให้การปฏิบัติตามระเบียบฯ เป็นไปอย่างถูกต้อง และสามารถใช้เป็นเครื่องมือการสอนประกอบการให้ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติตามระเบียบ FSMA 204 แก่ภาคอุตสาหกรรม โดยเฉพาะภาคอุตสาหกรรมที่เกี่ยวกับสินค้าอาหารที่อยู่ในบัญชีรายชื่ออาหารเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ (Food Traceability List – FTL) บริษัทฯ มีประสบการณ์ทำงานกับบริษัทที่อยู่ในห่วงโซ่อุปทานสินค้าอาหารกว่า ๒๐ ปี มีประสบการณ์ด้านการออกแบบและวางระบบการจัดการเก็บข้อมูล สร้างความมั่นใจว่ามีการบันทึกข้อมูลสำคัญในระบบ สร้างความเชื่อมั่นว่าจะมีการปรับเปลี่ยนวิธีการเก็บข้อมูลให้สอดคล้องกับผู้ให้บริการ โดยรับทราบถึงความสำคัญของการเข้ามีส่วนร่วมของทุกฝ่ายในบริษัทของผู้ประกอบการ รวมทั้งสร้างความมั่นใจว่า เทคโนโลยีที่ปรับใช้จะมีความเรียบง่าย ไม่ซับซ้อน

๓. นาย Gerald Galloway ตำแหน่ง ผู้ร่วมก่อตั้ง และ CEO บริษัท FoodReady ระบบที่บริษัทฯ พัฒนาเพื่อใช้ตรวจสอบย้อนกลับ จะแสดงข้อมูลสำหรับตรวจสอบย้อนกลับไปยังผู้ผลิตวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมของสินค้าอาหาร ซึ่งจะรวมข้อมูล เช่น ชื่อบริษัทผู้จัดหาวัตถุดิบ จำนวนหน่วยที่ผลิต วัตถุดิบและปริมาณที่ใช้ หมายเลขล็อตของสินค้าที่ผลิต นอกจากนี้ ระบบสามารถรวบรวมข้อมูลอื่น ๆ เพื่อใช้สำหรับตรวจสอบคุณภาพอาหาร โดยจะรวมถึงการตรวจสอบการแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้บนฉลาก ข้อมูลตรวจติดตามอุณหภูมิ บริษัทฯ จะกำหนดให้ระบบแสดงข้อมูลที่ FSMA 204 กำหนดให้ต้องแสดง เช่น ข้อมูลจุดควบคุมวิกฤต (Critical Control Point หรือ CCP) ข้อมูลตามที่ปรากฏในคู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operation Procedure หรือ SOP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิต (Hazard Analysis and Critical Control Point System หรือ HACCP) และแผนการควบคุมป้องกันความปลอดภัยอาหารของบริษัทผู้ประกอบการ ระบบของบริษัทฯ สามารถใช้ได้บน iPad เครื่องคอมพิวเตอร์ส่วนบุคคล และโทรศัพท์เคลื่อนที่ ทั้งระบบ iOS และ Android สามารถป้อนข้อมูล อ่าน และบันทึกข้อมูลได้ทันที โดยสามารถลงนามแบบดิจิทัล พร้อมทั้งใส่ข้อมูลวัน เดือน ปีที่ทำการบันทึกข้อมูลได้ ที่ผ่านมา ผู้ใช้บริการของบริษัทฯ สามารถผ่านการประเมินของ GFSI (Global Food Safety Initiative) และผู้ตรวจประเมินของกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ หรือ USDA (US Department of Agriculture)

ระบบของ FoodReady ทำหน้าที่เชื่อมโยงข้อมูลโรงงานผู้ผลิต การบริหารจัดการสินค้าคงคลัง การจัดจำหน่ายและขนส่งสินค้าอาหาร ภาคธุรกิจอาหาร ผู้บริโภคทุกภาคส่วนตลอดห่วงโซ่อุปทาน และเชื่อมโยงข้อมูลการตรวจสอบย้อนกลับและคุณภาพสินค้าว่าสอดคล้องกับกฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารหรือไม่ เป็นระบบที่ได้รับ การรับรองจาก GFSI และได้รับความนิยมนจากอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์นม ซีส อุตสาหกรรมประมง อุตสาหกรรมผักผลไม้สด ค่าใช้จ่ายที่เกิดจากโรคที่เกิดจากอาหารในสหรัฐฯ มีมูลค่า ๗.๗ หมื่นล้านเหรียญสหรัฐ ต่อปี เช่น ค่ารักษาพยาบาล ค่ายา ค่าใช้จ่ายที่ภาคธุรกิจต้องสูญเสียจากการขาดแรงงาน และค่าใช้จ่ายที่ภาคธุรกิจต้องใช้ในการเรียกคืนสินค้า เป็นต้น โดยการเรียกคืนสินค้าในแต่ละครั้งจะสูญเสียเงินกว่า ๑๐ ล้านเหรียญสหรัฐ สาเหตุของการเรียก

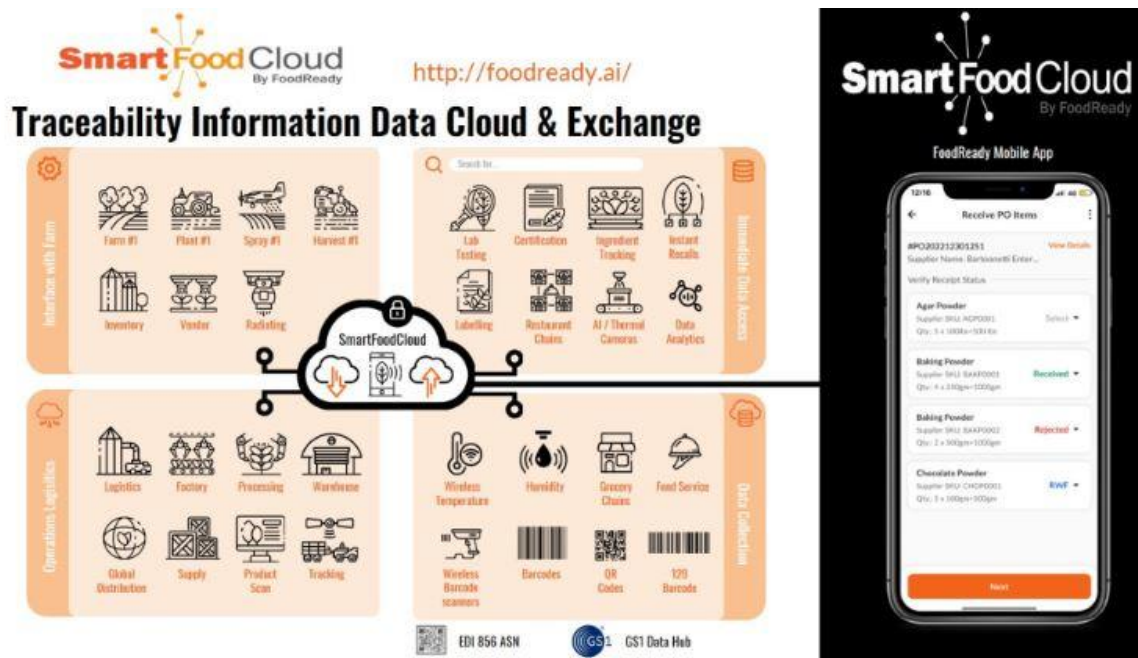


คืนสินค้า ๔ อันดับแรก ได้แก่ สินค้าอาหารปนเปื้อนกับเชื้อโรค มีวัสดุแปลกปลอมปนเปื้อนอาหาร ใช้ฉลากไม่ถูกต้องและไม่แสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ และ สินค้าอาหารปนเปื้อนกับสารเคมี

วิธีการป้องกันและบรรเทาความเสี่ยงของการเรียกคืนสินค้า ได้แก่

- (๑) ปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารอย่างเคร่งครัด
- (๒) ทดสอบสินค้าและตรวจติดตามอย่างสม่ำเสมอ
- (๓) บริหารจัดการด้านสารก่อภูมิแพ้อย่างรัดกุม
- (๔) ควบคุมคุณภาพและตรวจทวนสอบผู้จัดหาสินค้า
- (๕) ฝึกอบรมและสร้างความตระหนักรู้ให้แก่พนักงาน และ
- (๖) มีแผนการเรียกคืนสินค้าที่มีประสิทธิภาพ

วันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๙ บริษัทที่ต้องปฏิบัติตามระเบียบ FSMA 204 ต้องจัดทำระบบการบันทึกข้อมูลที่สามารถเข้าถึง KDEs และ ข้อมูลบันทึกที่เกี่ยวข้องกับเหตุการณ์การติดตามที่สำคัญ (Critical Tracking Events – CTEs) ได้ภายใน ๒๔ ชั่วโมง หัวใจสำคัญของ FSMA 204 คือ ภาคธุรกิจต้องจัดทำแผนการตรวจสอบย้อนกลับที่มาของสินค้าและการตรวจสอบย้อนกลับข้อมูลรหัสรุ่นสินค้า (Lot Codes) ซึ่ง FoodReady แนะนำให้ใช้บาร์โค้ดประเภท GS1-128 ระบบ FoodReady สามารถแลกเปลี่ยนข้อมูล KDEs โดยใช้ได้กับเทคโนโลยีทุกประเภทของคู่ค้าเพื่อให้เป็นไปตามที่กฎระเบียบกำหนด นอกจากนี้ คาดการณ์ว่า ร้านค้าปลีก เช่น ซูเปอร์มาร์เก็ต Kroger และ Walmart จะปรับเปลี่ยนระบบการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าทุกประเภทให้สอดคล้องกับระเบียบ FSMA 204 แทนการเปลี่ยนแปลงเฉพาะสินค้าที่อยู่ในบัญชี FTL โดย Kroger กำหนดให้มีการใช้ FSMA 204 กับสินค้าทุกประเภทภายในวันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๘ ซึ่งเร็วกว่าวันที่ FDA กำหนดให้มีการบังคับใช้ระเบียบ FSMA 204 ๖ เดือน



ภาพแสดงระบบการตรวจสอบย้อนกลับครบวงจรของ FoodReady

FoodReady มีระบบที่สามารถรองรับตามความต้องการตรวจสอบย้อนกลับตามระเบียบ FSMA 204 ของร้านค้าปลีก เช่น มีระบบ GS1 เพื่อการตรวจสอบย้อนกลับการเคลื่อนไหวของสินค้าตามเวลาจริง สามารถใช้ระบบ GTINs (Global Trade Item Number) ซึ่งเป็นหมายเลขบ่งชี้เฉพาะสินค้า (Unique Identifier) ที่ได้จาก GS1 ช่วยให้ตรวจสอบย้อนกลับได้ง่ายตลอดห่วงโซ่อุปทาน และบาร์โค้ด ๑๒๘ ซึ่งใช้งานได้หลายรูปแบบ เพื่อใช้เก็บข้อมูล GTINs และข้อมูลของสินค้าอื่น ๆ เช่น วันหมดอายุ และหมายเลขควบคุมสินค้าคงคลัง (Batch Number) เป็นต้น FoodReady ได้นำเทคโนโลยีมาใช้ร่วมกับการเก็บข้อมูลสินค้าครบทั้ง ๓๖๐ องศา ซึ่งตอบโจทย์ตามที่ระเบียบ FSMA 204 กำหนด โดยใช้คลาวด์ (Smart Food Cloud) เป็นสถานที่เก็บข้อมูล สามารถแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างคู่ค้าและส่งข้อมูลให้กับ FSMA ได้อย่างรวดเร็ว จึงช่วยให้การเรียกคืนสินค้าเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ บริษัทที่ใช้เทคโนโลยีการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าอาหารของ FoodReady เช่น ร้านอาหาร Chipotle, McDonald's, Walmart, Kroger เป็นต้น การเปลี่ยนระบบให้สอดคล้องกับ FSMA 204 สามารถทำได้ โดยใช้เทคโนโลยีอัตโนมัติเข้าช่วย ซึ่งเป็นช่องทางหนึ่งที่จะช่วยลดค่าใช้จ่ายด้านแรงงานคนที่ต้องใช้ในการรวบรวมและจัดส่งเอกสารในระยะยาว เชื่อถือได้ ตรวจสอบย้อนกลับได้ง่าย และยังสามารถให้เรียกคืนสินค้าได้เร็ว

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

พฤษภาคม ๒๕๖๗

