

มาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับสุขอนามัยในการขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์และ ผลิตภัณฑ์สัตว์ : กรณีศึกษาโคนมและผลิตภัณฑ์น้ำนม

Legal Measures about Hygiene in Transporting Animals and Animal Products : A Case Study on Dairy and Dairy Products

อภินันท์ สังข์รักษา^{1*} และ นรินทร์ สังข์รักษา²

Apinat Sangraksa^{1*} and Narin Sungrugs²

¹นักวิชาการอิสระ สถาบัน TRENDS กรุงเทพฯ 10500

²คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี 76120

¹Independent Academic, TRENDS Institute, Bangkok 10500

²Faculty of Management Science, Silpakorn University, Technology Pethchaburi Campus, Phetchaburi 76120

*To whom correspondence should be addressed. e-mail: narin_324349@yahoo.co.th

Received: 29 September 2019, Revised: 21 October 2019, Accepted: 12 November 2019

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงเอกสาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษามาตรการทางกฎหมายและหน่วยงานที่มีหน้าที่ควบคุมกำกับดูแลบังคับใช้และปัญหาเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยในการขนส่งสัตว์มีชีวิตและผลิตภัณฑ์อาหาร ใช้วิธีการวิเคราะห์เอกสารของไทยและต่างประเทศ เครื่องมือที่ใช้วิจัยเป็นข้อมูลทุติยภูมิ ได้แก่ เอกสาร หนังสือ ตำรา วิทยานิพนธ์ งานวิจัย ระเบียบ มาตรการ และWebsite รวบรวมข้อมูลจากเอกสาร และวิธีการวิเคราะห์ข้อมูลใช้การวิเคราะห์เนื้อหา และพรรณนาความ

ผลการวิจัย พบว่า 1) มาตรการทางกฎหมาย ได้แก่ กฎเกณฑ์และมาตรฐานระหว่างประเทศเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร ประกอบด้วย หลักการทั่วไปเกี่ยวกับกฎเกณฑ์ระหว่างประเทศเกี่ยวกับสุขอนามัยในการขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์โดยมีองค์การการค้าโลกทำหน้าที่ด้านการค้าระหว่างประเทศ ความตกลงว่าด้วยอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า การเจรจาอุปสรรคภัย ระบบรับรองคุณภาพและความปลอดภัยสินค้าอาหาร ได้แก่ ระบบหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมสุขอนามัยขนส่งกับมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ มาตรฐานองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศด้านสุขอนามัยของคนและสัตว์ เป็นการดำเนินงานเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านสุขอนามัยโคนม และมาตรฐานขององค์การระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรฐาน กฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในการขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ในประเทศไทยมีกฎหมายและมาตรการหลายส่วนที่เกี่ยวข้องตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ และ2) ปัญหากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยในการขนส่งเคลื่อนย้าย โคนม นมและผลิตภัณฑ์น้ำนม ได้แก่ ปัญหาหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบกำกับดูแลตลอดห่วงโซ่การผลิตนมและผลิตภัณฑ์น้ำนม ปัญหาบังคับใช้กฎหมายโดยใช้ระบบหลายหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และปัญหาการนำเข้าสินค้า

คำสำคัญ : มาตรการทางกฎหมาย การขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์ โคนมและผลิตภัณฑ์น้ำนม

Abstract

This documentary research was aimed to study about legal measures and government offices which have their duties and functions to control, regulate and enforce the hygienic transportation in animals and problem products leading to the conditions of safety food.

The study by documentary analysis from Thai and Foreign data. The secondary research data as documents, textbooks, thesis, academic research papers, website data, and regulation measures were therefore systematically collected, analyzed, described according to its contents analysis .

From the results it was found as follows: Legal measures include 1) The international regulations and standard measurements used for the hygienic transportation 2) The endorsement systems of good quality and safety food were to ; System of Good Manufacturing Practices. System of Hazard Analysis Critical Control Point of Hygienic Transportation. Standard of Human and Animal Hygiene of World Organization for Animal Health and this is focus to the hygienic transportation of dairy cattle. Standard of World Organization Related. 3) Legal Measures of Safety on Hygiene in Transporting Animals and Animal Products of Thailand and this has its laws and legal measures starting from the initial point until to the end and the problems of laws related to the hygienic transportation the problems of dairy and its products the problems of government officers who have their responsibilities in regulating and controlling for all the supply chain of production in dairy and its products. The problems of law enforcement based on the linkage system of multi-government officers related to the hygienic transportation and the problems of importation in dairy and its products.

Keywords : Legal Measures Transporting Animals Dairy and Dairy Products

บทนำ

น้ำนมเป็นผลผลิตจากสัตว์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เป็นวัตถุดิบในการผลิตแปรรูปนมและผลิตภัณฑ์นมหลายประเภท ซึ่งมีโอกาสเสี่ยงก่อให้เกิดความเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากสัตว์ให้น้ำนมนำเชื้อก่อโรคมานสู่คนหรือการปนเปื้อนสารเคมี รวมถึงจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์น้ำนมเพิ่มจำนวนจุลินทรีย์ก่อโรคในน้ำนม ทำให้เกิดนมบูดเน่าเสียหรือคุณภาพไม่เหมาะสมแก่การบริโภค นอกจากนี้ในฐานะประเทศผู้ส่งออกสินค้าอาหารประเภทนมและผลิตภัณฑ์น้ำนมที่มาจากสัตว์และเป็นผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์กลุ่ม Non-Frozen product [1] ที่มีปริมาณส่งออกสูงสุดในปี พ.ศ.2560 [2] และส่งออกไปยังกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economic Community: AEC) มากที่สุด [3] ทั้งนี้ประเทศไทยเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) โดยจะมีตลาดและฐานการผลิตร่วมกันมีการเคลื่อนย้ายสินค้าได้อย่างเสรี อาทิเช่น ความคล่องตัวคมนาคมและการค้าระหว่างประเทศเดินทางระหว่างประเทศสะดวกมากขึ้น [4] โดยเฉพาะการเคลื่อนย้ายสัตว์ข้ามพรมแดนและขนส่งผลิตภัณฑ์จากสัตว์ระหว่างประเทศเพิ่มขึ้น มีโอกาสความเสี่ยงการระบาดของโรคหรือโรคสัตว์สู่คนเข้ามาในประเทศอย่างรวดเร็วสร้างความเสียหายทางเศรษฐกิจอย่างมากจึงมีความจำเป็นควบคุมการนำเข้าสัตว์มีชีวิตและผลิตภัณฑ์อาหารจากสัตว์ นอกจากนี้ปัญหาคือประเทศไทยยังไม่มีกฎหมายเรื่องมาตรฐานควบคุมตรวจสอบสัตว์และสินค้าผลิตภัณฑ์นมนำเข้า รวมถึงการคุ้มครองการกักกันและการเรียกคืนสินค้าอย่างชัดเจนและไม่ได้ให้ความสำคัญถึงผลกระทบการนำเข้าสินค้าปศุสัตว์จากการเคลื่อนย้ายเสรีข้างต้นเท่าที่ควร ในกรณีเช่นนี้จึงต้องศึกษามาตรการสุขอนามัยในการป้องกันความเสี่ยงและสามารถควบคุมตรวจสอบการนำเข้าด้วยวิธีการประเมินวิเคราะห์ความเสี่ยงจากสัตว์มีชีวิต ผลิตภัณฑ์จากสัตว์หรือเชื้อโรคระบาดเพื่อประสิทธิภาพในการควบคุมป้องกันความเสี่ยงและผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นจากการนำเข้า เพื่อคุ้มครองสุขอนามัยความปลอดภัยของคน สัตว์ และสาธารณสุขของประเทศปฏิบัติให้สอดคล้องกับมาตรฐานระหว่างประเทศ

จากการทบทวนวรรณกรรม พบว่า มีมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านสุขอนามัยแต่ละห่วงโซ่การผลิตในระดับหนึ่ง ในบางห่วงโซ่การผลิตไม่มีมาตรการเข้ามาควบคุมหรือมาตรการที่บังคับใช้เป็นมาตรการสมัครใจหรือไม่สอดคล้องในทางปฏิบัติ ได้แก่ มาตรการสมัครใจในขั้นการขนส่งหรือกระจายผลิตภัณฑ์น้ำนมสู่ผู้บริโภคและปัญหามาตรการบังคับใช้สมัครใจในระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ด้วยเหตุผลดังกล่าว ส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจอุตสาหกรรมโคนมและผลิตภัณฑ์น้ำนมภายในประเทศนำมาสู่การศึกษาในงานวิจัยนี้จึงจำเป็นต้องศึกษามาตรการทางกฎหมายระหว่างประเทศ และมาตรฐานของสหภาพยุโรปที่ส่งออกสินค้าประเภทผลิตภัณฑ์นม ที่ได้รับการยอมรับว่ามีความเข้มงวดและมีการปรับใช้กฎหมาย

ครอบคลุมทุกห่วงโซ่การผลิตอาหารอย่างได้ผลมีประสิทธิภาพเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร โดยเฉพาะเรื่องสุขอนามัยในการขนส่งหรือควบคุมการขนส่งเคลื่อนย้ายในมิติสุขอนามัยที่มีประสิทธิภาพ ผลการวิจัยจะเป็นแนวทางปฏิบัติของหน่วยงานที่มีหน้าที่ควบคุมกำกับดูแลบังคับใช้เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารให้ได้นมและผลิตภัณฑ์น้ำนมมีคุณภาพปลอดภัยเหมาะสำหรับการบริโภคและสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพของผู้บริโภคว่าจะไม่ได้รับความเสี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างการขนส่งสินค้านมและผลิตภัณฑ์น้ำนม

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อศึกษามาตรการทางกฎหมาย และหน่วยงานที่มีหน้าที่ควบคุมกำกับดูแลบังคับใช้เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร และปัญหาที่เกี่ยวกับสุขอนามัยในการขนส่งสัตว์มีชีวิตและผลิตภัณฑ์อาหาร

ขอบเขตของการวิจัย

การศึกษามาตรการทางกฎหมาย กฎเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิต โดยเฉพาะเรื่องสุขอนามัยในการขนส่งสัตว์มีชีวิตและผลิตภัณฑ์จากสัตว์และหน่วยงานที่มีหน้าที่ควบคุมกำกับดูแลบังคับใช้กฎหมายของสหภาพยุโรป แล้วนำมาวิเคราะห์เทียบกับมาตรการทางกฎหมายและมาตรฐานของประเทศไทยที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยในการขนส่งสัตว์มีชีวิตและผลิตภัณฑ์จากสัตว์กรณีศึกษาโคนมและผลิตภัณฑ์น้ำนม รวมถึงปัญหาของหน่วยงานที่มีหน้าที่ควบคุมกำกับดูแลบังคับใช้

วิธีดำเนินการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย เป็นการวิจัยเชิงเอกสาร (Documentary Research) โดยแหล่งข้อมูลในการศึกษามาจากการค้นคว้าจากบทบัญญัติกฎหมายหรือกฎเกณฑ์ หนังสือตำรากฎหมาย วิทยานิพนธ์ วิจัย วารสาร บทความ เอกสารเผยแพร่ ข้อมูลจากเครือข่ายอินเทอร์เน็ต และศึกษากฎหมายของสหภาพยุโรปที่เกี่ยวกับสุขอนามัยในการขนส่งสัตว์มีชีวิตและผลิตภัณฑ์จากสัตว์ รวมถึงหน่วยงานที่มีหน้าที่ควบคุมกำกับดูแลบังคับใช้กฎหมายดังกล่าว กับมาตรการทางกฎหมายและมาตรฐานของประเทศไทยที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน เครื่องมือที่ใช้เป็นเอกสารทุติยภูมิ (Secondary Documents) ได้แก่ เอกสาร หนังสือ ตำรา วิทยานิพนธ์ งานวิจัย ระเบียบ มาตรการ และ Website รวบรวมข้อมูลจากเอกสาร และวิธีการวิเคราะห์ข้อมูลใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และพรรณานาความ (Descriptive)

ผลการวิจัย

1. มาตรการทางกฎหมาย กฎเกณฑ์และมาตรฐานระหว่างประเทศเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร ประกอบด้วย

1.1 กฎเกณฑ์และมาตรฐานระหว่างประเทศเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร หลักการทั่วไปเกี่ยวกับกฎเกณฑ์ระหว่างประเทศเกี่ยวกับสุขอนามัยในการขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ กฎเกณฑ์ระหว่างประเทศเล็งเห็นถึงความสำคัญของผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ต้องได้รับการดูแลและระมัดระวังเป็นพิเศษย่อมมีโอกาสเสี่ยงสูงที่จะติดเชื้อโรค โรคระบาด การแพร่เชื้อโรค สัตว์สู่คนหรือโรคติดต่อระหว่างสัตว์กันเอง จากการสัมผัสโดยตรงหรือสัมผัสทางอ้อม ตั้งแต่กระบวนการผลิตน้ำนม แปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำนม การขนส่งน้ำนมดิบและผลิตภัณฑ์น้ำนมจนถึงผู้บริโภคปราศจากความเสียหายหรือเชื้อโรคในระหว่างขนส่งที่ส่งผลกระทบต่อระบบสาธารณสุขของคนโดยตรง ซึ่งสามารถเห็นได้จากองค์การระหว่างประเทศที่ดูแลเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารที่สะท้อนความสำคัญของสุขอนามัยในการขนส่งเพื่อคุ้มครองสัตว์และมนุษย์ในการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.1.1 องค์การการค้าโลก (World Trade Organization :WTO) เป็นองค์การระหว่างประเทศที่พัฒนาการจากความตกลงทั่วไปว่าด้วยภาษีศุลกากรและการค้า (General Agreement on Tariffs and Trade: GATT 1947) ความปลอดภัยด้าน

อาหาร WTO ได้สนับสนุนการเปิดเสรีทางการค้าโดยกำหนดให้เป็นหนึ่งในข้อยกเว้นทั่วไปของความตกลง GATT 1947 ซึ่งปัจจุบันยังมีการบังคับใช้เรื่อยมา ภายหลังจากการลงนามความตกลงที่เป็นความตกลงเฉพาะ (Specific Agreement) ความตกลงความตกลง GATT ที่มีความตกลงลักษณะทั่วไป (General Agreement) [5] เป็นความตกลงเกี่ยวกับการสาธารณสุขคุ้มครองสุขภาพและสวัสดิภาพของประชาชน นโยบายการเกษตร การปศุสัตว์และสิ่งแวดลอม

1.1.2 ความตกลงว่าด้วยอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า (TBT) การเจรจาอุรุกวัย (Uruguay Round) ของ GATT เกิดความตกลงว่าด้วยการบังคับใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดกฎเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชของประเทศสมาชิกต่าง ๆ สอดคล้องกับมาตรฐานระหว่างประเทศและนำมาอนุวัติการเป็นมาตรฐานภายในประเทศของตน เพื่อคุ้มครองชีวิตหรือสุขอนามัยมนุษย์ สัตว์หรือพืชจากโรคระบาด โรคติดต่อ สารตกค้าง สารปนเปื้อน เป็นต้น รวมถึงครอบคลุมทั้งมาตรฐานสินค้าขั้นสุดท้าย วิธีการผลิต บรรจุกัมภ์ การติดฉลาก สินค้าที่เกี่ยวกับอาหาร การนำเข้าส่งออกสินค้าเกษตรและอาหาร การออกใบรับรองและอนุมัติ

1.1.3 คณะกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) ความตกลงว่าด้วยอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า เป็นหนึ่งในพันธกรณีภายใต้ WTO และเป็นมาตรการกีดกันทางการค้าที่ไม่มีภาษี (Non-Tariff Measures; NTMs) กำหนดขึ้นเพื่อประเทศสมาชิกใช้มาตรการครอบคลุมถึงเรื่องกฎระเบียบทางเทคนิค มาตรฐานสินค้าทั้งด้านอุตสาหกรรมและเกษตรกรรม รวมถึงกระบวนการประเมินความสอดคล้องดำเนินการในลักษณะจัดอุปสรรคกีดกันทางการค้าระหว่างประเทศ [6]

1.2. ระบบรับรองคุณภาพและความปลอดภัยสินค้าอาหาร ได้แก่

1.2.1 ระบบหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice : GMP) ระบบ GMP เป็นมาตรฐานหลักเกณฑ์หรือข้อกำหนดปฏิบัติขั้นพื้นฐาน (Minimum Requirement) ของผู้ผลิตหรือมาตรฐานด้านสถานที่ผลิตเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยทางอาหาร (Food Safety) โดยมุ่งเน้นที่การป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่ทำให้อาหารเป็นพิษอันตรายหรือเกิดความไม่ปลอดภัยของอาหาร ครอบคลุมปัจจัยเกี่ยวกับสถานที่ตั้งอาคารผลิต เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต กระบวนการผลิต การขนส่ง สุขาภิบาล (Sanitation) สุขอนามัย (Hygiene) ของบุคลากรให้ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายมีคุณภาพปลอดภัย ทั้งนี้ GMP เป็นระบบประกันคุณภาพขั้นพื้นฐานก่อนนำไปสู่ระบบประกันคุณภาพสูงกว่าต่อไป อาทิเช่น ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis Critical Control Point :HACCP)ระบบ ISO 22000 [7]

1.2.2 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ระบบ HACCP เป็นระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัยเพื่อใช้ควบคุมกระบวนการผลิตที่เข้มงวดมากกว่าระบบ GMP เนื่องจากเข้าสู่ระบบ HACCP ผู้ผลิตต้องผ่านระบบประกันคุณภาพขั้นพื้นฐานระบบ GMP ก่อน สำคัญประกอบควบคุมปัจจัยต่าง ๆ ตลอดห่วงโซ่การผลิต ประเมินอันตรายที่ส่งผลกระทบต่อวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การขนส่งผลิตภัณฑ์จนถึงจำหน่ายยังผู้บริโภค ทั้งนี้เป็นระบบป้องกันและควบคุมจุดวิกฤตเพื่อความปลอดภัยของการผลิตอาหารเป็นเครื่องมือประเมินจุดอันตราย แล้วสร้างระบบมาตรการป้องกันแทนการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายเพื่อพิสูจน์ได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ถูกสุขลักษณะปลอดภัยต่อผู้บริโภค

1.2.3 สุขอนามัยขนส่งกับมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) ซึ่ง Codex ให้ความสำคัญของมาตรฐานอาหารทุกประเภทรวมถึงอาหารที่มีแหล่งที่มาจากสัตว์ กำหนดมาตรฐานเกี่ยวกับการผลิตสัตว์ในระดับฟาร์มจนได้ผลิตผลจากสัตว์ผ่านทางคณะกรรมการ Codex ทั้งนี้ระบบรับรองคุณภาพความปลอดภัยสินค้าอาหารของ Codex ทั้งระบบ GMP และ HACCP ต่างมีองค์ประกอบเกี่ยวกับกระบวนการขนส่งหรือกระจายสินค้าซึ่งเป็นหนึ่งในขั้นตอนของห่วงโซ่การผลิต โดยการขนส่งเป็นหนึ่งในหลักเกณฑ์ที่สำคัญของระบบ GMP หลักเกณฑ์เกี่ยวกับพาหนะขนส่ง ภาชนะบรรจุและการทำความสะอาดเพื่อปราศจากการปนเปื้อนระหว่างขนส่งและสร้างความมั่นใจว่าอาหารปลอดภัยถูกสุขอนามัย (Sanitation) และสุขลักษณะ (Hygiene) สำหรับระบบ HACCP การขนส่งเป็นหนึ่งในหลักเกณฑ์ที่สำคัญเช่นเดียวกับ GMP กำหนดให้ดำเนินการวิเคราะห์อันตรายว่าต้องระบุอันตรายในขั้นตอนการกระจายสินค้าจนถึงการบริโภค ทั้งนี้ Codex จัดทำหลักการมาตรฐานสินค้าเกี่ยวกับสินค้าอาหารประเภทนมและผลิตภัณฑ์นม (Milk and Milk Products) กำหนดเรื่องการขนส่ง (Transportation) เป็นสุขลักษณะเฉพาะไว้ใน

Code of Hygienic Practice milk and Milk Products (CAC/RAP 57-2004) ให้ความสำคัญเรื่องเวลา อุณหภูมิและยานพาหนะตามคุณสมบัติของชนิดของผลิตภัณฑ์น้ำนม และพิจารณาร่วมกับ The General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969) และ Code of Hygienic Practice for the Transport of Foodstuffs in Bulk and Semi-Packed Foodstuffs (CAC/RCP 47 – 2001) ข้อปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับการขนส่งอาหารในอาหารจำนวนมากและกึ่งบรรจุ เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับมนุษย์บริโภค โดยขอบเขตบังคับใช้กับอาหารที่ขนส่งจากโรงงานผลิตบรรจุภัณฑ์ไปยังสถานที่จำหน่ายหรือสถานที่ค้าปลีก

1.3 มาตรฐานองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (World Organization for Animal Health WOAH)

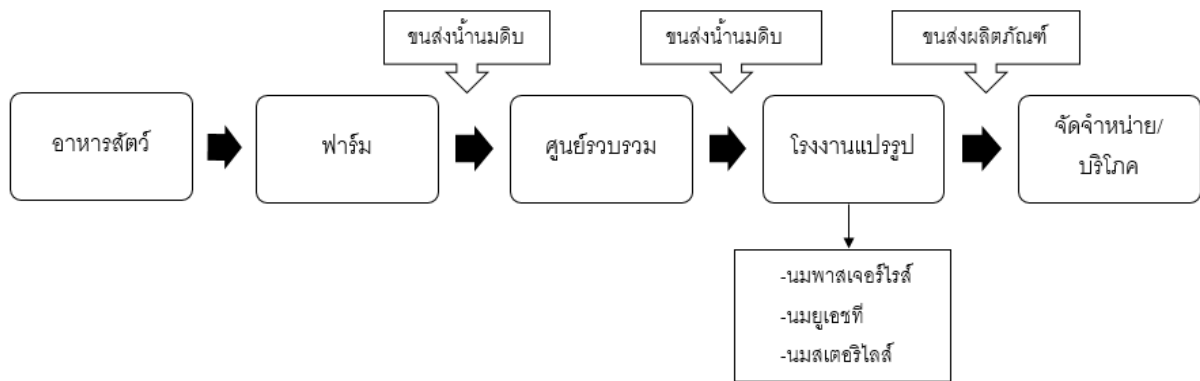
ด้านสุขอนามัยของคนและสัตว์ องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศมีสถานะเป็นองค์การระหว่างประเทศตั้งตามข้อตกลงนานาชาติและองค์การการค้าโลก (WTO) เดิมเรียกว่า Office International des Epizooties (OIE) [8] ต่อมา ค.ศ.2003 ได้เปลี่ยนชื่อองค์การเป็น World Organization for Animal Health ทั้งนี้สาเหตุก่อตั้ง WOAH เนื่องจากการระบาดของโรค Rinderpest ในประเทศเบลเยียมและแพร่ระบาดไปทั่วยุโรปจึงทำให้ประเทศต่าง ๆ รวม 28 ประเทศร่วมกันลงนามก่อตั้ง WOAH ในปี ค.ศ. 1924 และประเทศไทยยังเป็นหนึ่งในฐานะสมาชิกผู้ก่อตั้ง ปัจจุบันมีประเทศสมาชิกทั้งหมด 182 ประเทศ มีวัตถุประสงค์เป็นองค์การกลางประสานความร่วมมือในการป้องกันและควบคุมโรคระบาดสัตว์เพื่อไม่ให้เกิดความสูญเสียต่อชีวิตสัตว์และมนุษย์ รวมถึงส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจของโลก การดำเนินงานเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านสุขอนามัยโคนม WOAH กำหนดกฎเกณฑ์ทางการค้าที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยสัตว์และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เป็นมาตรฐานกลางสำหรับการค้าสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ให้ประเทศสมาชิกใช้เป็นเกณฑ์อ้างอิงร่วมกันเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคเข้าสู่ประเทศผู้นำเข้าผ่านทางการค้าสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ทั้งนี้เพื่อมิให้นำหลักสุขอนามัยมาใช้เพื่อกีดกันทางการค้าอย่างไม่เป็นธรรม WOAH ได้จัดทำเอกสารอ้างอิงในรูปแบบข้อกำหนดและคู่มือมาตรฐาน 4 ฉบับ เอกสารอ้างอิงเหล่านี้ได้รับการยอมรับจาก WTO ให้เป็นเอกสารอ้างอิงเกี่ยวกับสุขอนามัยสัตว์ระหว่างประเทศ

1.4 มาตรฐานขององค์การระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรฐาน ระบบ ISO : 22000 [9] International Standard

Organization :ISO เป็นองค์การชำนาญพิเศษที่ไม่ใช่หน่วยงานของรัฐบาลและมีสภาพบุคคลแยกต่างหากจากประเทศสมาชิก โดยองค์การสหประชาชาติให้การยอมรับ ISO กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมในลักษณะมาตรฐานระหว่างประเทศ มีวัตถุประสงค์ส่งเสริมความร่วมมือระหว่างประเทศให้มีเอกภาพและภาครัฐนำมาใช้เป็นแนวทางกำหนดหลักเกณฑ์หรือกฎหมายภายในประเทศ เนื่องจากหลักความสอดคล้องที่กำหนดไว้ในความตกลง TBT ทำให้เกิดองค์การระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรฐาน ISO มีบทบาทกำหนดมาตรฐานระหว่างประเทศ ดังนั้นความตกลงสามารถเทียบเคียงอ้างอิงได้ว่า ISO เป็นมาตรฐานสากลที่อยู่ภายใต้กรอบความตกลงได้ อนึ่งประเทศไทยมีสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรมมีหน้าที่กำกับดูแลเรื่องมาตรฐานของประเทศ และยังเป็นตัวแทนในการเป็นสมาชิก ISO ในที่นี้ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะ ISO 22000 เกี่ยวข้องโดยตรงกับความปลอดภัยทางอาหาร ทั้งนี้มาตรฐาน ISO 22000 เป็นมาตรฐานระบบการบริหารจัดการของความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Management System ; FSMS) กำหนดขึ้นเพื่อนำมาใช้กับองค์กรหรืออุตสาหกรรมในห่วงโซ่อาหาร โดยไม่จำกัดขนาดขององค์กรตั้งแต่ผู้ผลิตขั้นต้น ผู้ผลิตวัตถุดิบหลัก ผู้แปรรูปอาหาร ผู้ขนส่งหรือผู้ให้บริการกระจายสินค้า การจัดเก็บและขนส่งจนถึงผู้ขายปลีก เป็นต้น

1.5 มาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในการขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์และผลิตภัณฑ์

จากสัตว์ในประเทศไทย: กรณีศึกษาโคนมและผลิตภัณฑ์น้ำนม สุขอนามัยในการขนส่งเคลื่อนย้ายโคนมและผลิตภัณฑ์น้ำนมตลอดห่วงโซ่การผลิตเพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองสุขอนามัยสัตว์และผู้บริโภค ในการป้องกันและควบคุมแพร่กระจายของโรคติดต่อสู่คนหรือเกิดการปนเปื้อนของเชื้อก่อโรคเพื่อให้ได้สัตว์สุขภาพแข็งแรงปลอดโรค และผลิตภัณฑ์น้ำนมที่มีคุณภาพปลอดภัยเหมาะสำหรับการบริโภค ดังแผนภาพที่ 1



แผนภาพที่ 1 มาตรฐานน้ำมันตลอดห่วงโซ่การผลิต

1.6 ประเภทการขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์ผลิตภัณฑ์จากสัตว์

การขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ในประเทศและต่างประเทศ ดังตารางที่ 1
ตารางที่ 1 การเปรียบเทียบการขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์ผลิตภัณฑ์จากสัตว์

ในประเทศ	ต่างประเทศ
<p>การขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์ภายในประเทศ จำแนกออกเป็น 3 ลักษณะ ได้แก่ การขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์ข้ามจังหวัด เคลื่อนย้ายสัตว์ภายใน เข้า ออก เขตโรคระบาดเขตสงสัย ว่าเป็นโรคระบาดหรือเขตโรคระบาดชั่วคราว เคลื่อนย้ายสัตว์เข้าในหรือผ่านเขตปลอดโรคระบาด การขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์มีหลายวัตถุประสงค์ ได้แก่ ขนส่งเคลื่อนย้ายโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฆ่าเข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ หรือมีได้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำไปฆ่า อาทิเช่น การเลี้ยงขุนหรือทำพันธุ์สัตว์ จำหน่ายส่งออก หรือเพื่อให้ได้น้ำมันจากรีดนมแม่โค เป็นต้น ทั้งนี้ ผู้ที่มีความประสงค์ขนส่งเคลื่อนย้ายมีหน้าที่ติดต่อกับเจ้าหน้าที่ประจำด่านกักกันสัตว์ภายในประเทศเพื่อทราบถึงวิธี ขั้นตอนและระเบียบการปฏิบัติต่าง ๆ โดยผ่านด่านกักกันสัตว์ตามที่อธิบดีประกาศกำหนด</p>	<p>การขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์ระหว่างประเทศ ส่วนใหญ่นำเข้าส่งออกข้ามพรมแดนระหว่างประเทศไทยกับประเทศเพื่อนบ้าน อาทิเช่น ประเทศลาว กัมพูชา มาเลเซีย เมียนมาร์ เป็นต้น จำแนกออกเป็น 3 ลักษณะ ได้แก่ การนำเข้าสัตว์ การส่งออกสัตว์และนำผ่านสัตว์ระหว่างประเทศ สำหรับผู้ที่มีความประสงค์ดังกล่าวมีหน้าที่ติดต่อกับเจ้าหน้าที่ประจำด่านกักกันสัตว์ระหว่างประเทศเพื่อทราบถึงวิธี ขั้นตอนและระเบียบการปฏิบัติต่างๆ ทั้งนี้การขนส่งเคลื่อนย้ายระหว่างประเทศใช้ระบบผ่านตามท่าเข้ากรณีนำเข้าและนำผ่าน หรือทำออกรกรณีส่งออกตามที่รัฐมนตรีกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ประกาศกำหนด</p>

1.7 กฎหมายและมาตรการเกี่ยวกับสุขอนามัยในการขนส่ง เคลื่อนย้าย โคนมและผลิตภัณฑ์น้ำมัน

1.7.1 ขั้นการผลิตวัตถุดิบ (Primary Production) โรงงานอาหารสัตว์และอาหารสัตว์ มีพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558 ฟาร์มพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ ฟาร์มโคนมมีมาตรการป้องกันและควบคุมโรคระบาด ตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 มาตรการควบคุมฟาร์มโคนม ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2556 (ฉบับที่ 3) พ.ศ.2561) มาตรการขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์ ตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.2558 ส่วนมาตรการควบคุมระหว่างขนส่งสัตว์ พระราชบัญญัติขนส่งทางบก พ.ศ. 2522 ประกอบกับฉบับแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2523 (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2530 (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2535 (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2535 (ฉบับที่ 6)

พ.ศ. 2537 (ฉบับที่ 7) พ.ศ. 2537 ฉบับที่ 8) พ.ศ. 2542 (ฉบับที่ 9) พ.ศ. 2542 ฉบับที่ 10) พ.ศ. 2546 (ฉบับที่ 11) พ.ศ. 2550 (ฉบับที่ 12) พ.ศ. 2557 (ฉบับที่ 13) พ.ศ. 2557)

1.7.2 **ขั้นรวบรวมและขนส่งน้ำนมดิบ** ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ (milk collection center) หนึ่งในอุตสาหกรรมนมกลางน้ำที่เป็นจุดเชื่อมต่อรับซื้อผลผลิตน้ำนมดิบจากเกษตรกร ในลักษณะรูปแบบต่าง ๆ สหกรณ์โคนมเป็นแหล่งรับซื้อน้ำนมดิบจากเกษตรกรที่เป็นสมาชิก จากนั้นนำมาคัดคุณภาพเพื่อรักษาคุณภาพน้ำนม ตรวจสอบคุณภาพน้ำนมดิบและประเมินราคา ก่อนส่งโรงงานแปรรูปเป็นนมและผลิตภัณฑ์น้ำนมต่อไปเพื่อจำหน่ายและส่งออก ประกอบด้วย มาตรฐานศูนย์รวบรวม ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 มาตรการขนส่งน้ำนมดิบ ตาม พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 มาตรฐานคุณภาพน้ำนมดิบและราคารับซื้อ ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2556 (ฉบับที่ 3) พ.ศ.2561)

1.7.3 **ขั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำนม** กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำนม ได้แก่ นมพาสเจอร์ไรส์ นมสเตอริไลส์ นมยูเอชที เริ่มตั้งแต่เกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมที่เป็นผู้ประกอบการฟาร์มจะรีดน้ำนมจากแม่โค รวบรวมน้ำนมดิบที่รีดได้จากแม่โคนม นำส่งไปยังศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบในรูปแบบของกลุ่มเกษตรกรหรือสหกรณ์โคนมแต่ละพื้นที่ในจังหวัดและศูนย์รวบรวมที่รับซื้อส่งน้ำนมดิบให้โรงงานนมแปรรูปที่กล่าวไว้ในข้างต้น ซึ่งน้ำนมดิบถูกนำไปใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำนมเพื่อจำหน่ายแก่ผู้บริโภคภายในประเทศและส่งออกไปยังประเทศเพื่อนบ้าน นอกจากนี้ตลาดผลิตภัณฑ์น้ำนมในประเทศไทยแบ่งเป็นตลาดนมพาณิชย์ และตลาดนมโรงเรียน

1.7.4 **ขั้นขนส่งผลิตภัณฑ์** การประกันคุณภาพในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารจนถึงผู้บริโภค ต้องดำเนินการเกี่ยวกับบริหารจัดการสินค้าหรือคลังสินค้ามีประสิทธิภาพเพื่อป้องกันการปนเปื้อน สามารถพิจารณาได้จากลักษณะการขนส่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อน

1.7.5 **ขั้นจำหน่ายและเก็บรักษา ณ สถานที่จำหน่าย**

1.7.6 **ขั้นการนำเข้า** การนำเข้าจะพิจารณาศึกษาเฉพาะเกี่ยวกับการนำเข้าสัตว์มีชีวิตประเภทโคนมและการนำเข้านมและผลิตภัณฑ์น้ำนม

2. บทวิเคราะห์ปัญหากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยในการขนส่งเคลื่อนย้ายโคนม นมและผลิตภัณฑ์น้ำนม

2.1 **ปัญหาบังคับใช้กฎหมายโดยใช้ระบบหลายหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง** พบว่า ประเทศไทยตลอดห่วงโซ่การผลิตโคนม นมและผลิตภัณฑ์น้ำนม ตั้งแต่สถานที่ผลิตขั้นต้น ในระดับฟาร์มโคนมและอาหารสัตว์ สถานที่รวบรวมน้ำนมดิบ สถานที่แปรรูปนม รวมไปถึงการขนส่งไปยังสถานที่จำหน่ายแก่ผู้บริโภค มีหน่วยงานหลักที่กำกับดูแลและควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารตลอดห่วงโซ่อาหารในลักษณะ Multiple Agency System ซึ่งแต่ละหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามลำดับขั้นมีหน้าที่กำกับดูแลบังคับใช้กฎหมายแตกต่างกันไป ได้แก่ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์มีหน้าที่กำกับดูแลสินค้าเกษตรและอาหารส่งออก ซึ่งสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) มีหน้าที่กำหนดมาตรฐานและรับรองมาตรฐานในสินค้าประเภทนมให้ได้ตามมาตรฐานระหว่างประเทศโดยสอดคล้องกับพันธกรณีองค์การการค้าโลก ตามความตกลงและมาตรฐานของ Codex แต่มาตรฐานเหล่านี้เป็นเพียงมาตรฐานทั่วไปเพื่อสนับสนุนส่งเสริมการส่งออกเท่านั้น มิมีผลบังคับใช้ทางกฎหมาย อีกทั้ง มกอช. เป็นหน่วยงานที่กำกับดูแลโดยให้การรับรองระบบหน่วยรับรอง (Certification Body :CB) และหน่วยตรวจ (Inspection Body :IB) ในสาขาต่างๆ เพื่อให้หน่วยรับรองและหน่วยตรวจดังกล่าวสามารถตรวจสอบและรับรองมาตรฐานฟาร์ม ศูนย์รวมน้ำนมดิบ และผู้ประกอบการโรงงานแปรรูปนม ได้แก่ GAP,GMP,HACCP [10] นอกจากนี้กระทรวงสาธารณสุขมีหน้าที่ดูแลความปลอดภัยอาหารเกี่ยวกับการผลิตอาหารเพื่อบริโภคภายในประเทศ โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามิหน้าที่ดูแลความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์นมภายใต้พระราชบัญญัติอาหารและประกาศกระทรวงสาธารณสุข อาทิเช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ.2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

2.2 ปัญหาการนำเข้าสินค้า ปัจจุบันประเทศที่ปลอดจากโรคระบาดมักเกิดปัญหาการระบาดของโรค เนื่องจากขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์หรือนำเข้าผลิตภัณฑ์จากสัตว์สร้างความเสียหายทางเศรษฐกิจอย่างมากจึงมีความจำเป็นควบคุมการนำเข้าสัตว์มีชีวิตและผลิตภัณฑ์จากสัตว์ระหว่างประเทศเพื่อป้องกันความเสี่ยงแพร่กระจายของโรคระบาดสัตว์ โรคสัตว์สู่คนหรือโรคอุบัติใหม่ เนื่องจากประเทศไทยยังไม่มียกกฎหมายเรื่องมาตรฐานสินค้านำเข้าอย่างชัดเจน และยังมีองค์กรที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการนำเข้าสัตว์มีชีวิต นมและผลิตภัณฑ์น้ำนมหลายหน่วยงานควบคุมดูแลการนำเข้าสินค้า ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องอยู่ภายใต้กฎหมายความรับผิดชอบตน ได้แก่ กระทรวงพาณิชย์โดยกรมการค้าต่างประเทศอยู่ภายใต้กำกับดูแลกฎหมายว่าด้วยการส่งออกปศุสัตว์และนำเข้าปศุสัตว์ในราชอาณาจักรซึ่งสินค้า โดยมีสาระสำคัญเพื่อป้องกันการลักลอบนำเข้าสินค้าไม่ได้มาตรฐานในท้องตลาดจากการใช้วิธีนำผ่านเป็นช่องทาง สำหรับสัตว์มีชีวิตไม่มีกำหนดโควตานำเข้าสัตว์หรือมาตรการควบคุมส่งออกนำเข้าโคนมโดยเฉพาะ จึงต้องพิจารณาจากสถานการณ์ในช่วงระยะเวลานั้น อาทิเช่น หากเกิดภาวะเสี่ยงต่อการขาดแคลนหรือกระทบต่อความมั่นคงปริมาณสัตว์ภายในประเทศ การส่งออกสัตว์ก็จะลดลง เป็นต้น ส่วนโควตาจัดสรรปริมาณนำเข้าผลิตภัณฑ์นมจากต่างประเทศอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของกรมการค้าต่างประเทศเช่นกัน ได้แก่ โควตาตามพันธกรณีตามความตกลงทางการเกษตรภายใต้องค์การการค้าโลก (WTO) สำหรับสินค้านมผงขาดมันเนย หรือการจัดสรรปริมาณนำเข้าสินค้านมผงขาดมันเนยและเครื่องดื่มประเภทนมปรุงแต่ง สำหรับการชำระภาษีในโควตาตามความตกลงการค้าเสรีไทย-ออสเตรเลีย เป็นต้น อนึ่งประเทศไทยนำเข้านมผงขาดมันเนยเป็นผลิตภัณฑ์นมนำเข้าจากต่างประเทศสูงกว่าผลิตภัณฑ์นมอื่น เนื่องจากนมผงขาดมันเนยใช้เป็นวัตถุดิบผลิตผลิตภัณฑ์น้ำนมและนำไปใช้ประโยชน์ในการผลิตผลิตภัณฑ์นมได้หลายประเภท เช่น โยเกิร์ต นมเปรี้ยว ช็อคโกแลต เป็นต้น รวมถึงผู้ประกอบการแปรรูปนมบริหารจัดการเก็บได้ง่าย

2.3 ปัญหาขั้นขนส่งหรือกระจายผลิตภัณฑ์น้ำนม ระบบบริหารจัดการสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ (Cold Chain Management) ต้องเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในสภาพที่อุณหภูมิเหมาะสม โดยเฉพาะอุณหภูมิเก็บรักษาขนส่งผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรส์ ผลิตภัณฑ์แช่เย็นและผลิตภัณฑ์แช่แข็ง ต้องเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในสภาพควบคุมอุณหภูมิได้ อาทิเช่น การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารในห้องเย็นหรือคลังสินค้าควบคุมอุณหภูมิภายหลังการผลิตในโรงงาน การขนผลิตภัณฑ์อาหารขึ้นรถขนส่ง (loading) เพื่อจัดส่งไปยังศูนย์กระจายสินค้าหรือผู้ค้าปลีก การขนผลิตภัณฑ์อาหารลงจากรถขนส่ง (unloading) การเก็บรักษาระหว่างการจำหน่าย และผู้บริโภคเข้าใจการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อให้สามารถบริโภคสินค้าตามที่ระบุวันหมดอายุแสดงในฉลาก ซึ่งควบคุมอุณหภูมิการเก็บรักษาขึ้นกับประเภทของผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้หากบริหารจัดการไม่มีประสิทธิภาพก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยอาหาร เช่น ผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรส์เสื่อมเสียก่อนวันที่หมดอายุระบุไว้ที่ฉลาก โดยทั่วไปนมและผลิตภัณฑ์น้ำนมมักเกิดปัญหาด้านคุณภาพในขั้นการจัดเก็บและขนส่งสินค้าไปยังแหล่งกระจายสินค้า ซึ่งแต่ละประเภทมีสถานะการจัดเก็บและขนส่งที่แตกต่างกัน

ข้อเสนอแนะการวิจัย

1. จากผลการวิจัย พบว่า กฎเกณฑ์และมาตรฐานระหว่างประเทศเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารมีหลายหน่วยงานและหลายองค์กรที่ดูแลรับผิดชอบ ต่างมีกฎหมาย และข้อระเบียบต่างๆ ดังนั้น ควรมีหน่วยงานกลางของกรมหรือกระทรวงให้มีหน้าที่ดูแลหรือเป็นเจ้าภาพในการกำหนดระเบียบ กฎหมาย มาตรการเพื่อให้การขนส่งเคลื่อนย้ายสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์เป็นไปโดยความสะดวก รวดเร็ว และมีความปลอดภัยกับผู้บริโภค

2. จากการศึกษาพบว่า ระบบรับรองคุณภาพและความปลอดภัยสินค้าอาหาร ได้แก่ 1) ระบบหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต 2) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) สุขอนามัยขนส่งกับ Codex 3) มาตรฐานองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ ด้านสุขอนามัยของคนและสัตว์ เป็นการดำเนินงานเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านสุขอนามัยโคนม และ 4) มาตรฐานขององค์การระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรฐาน ระบบ ISO : 22000 ดังนั้น กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและ

สหกรณ์ และกระทรวงสาธารณสุข ควรกำหนดมาตรฐาน กลไก และมาตรการที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน เพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องได้ดำเนินการอย่างมีคุณภาพและประสิทธิภาพ

3. จากผลการวิจัยที่พบว่า ปัญหากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยในการขนส่งเคลื่อนย้ายโคนม นมและผลิตภัณฑ์น้ำนม ปัญหาหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบกำกับดูแลตลอดห่วงโซ่การผลิตนมและผลิตภัณฑ์น้ำนม ปัญหาบังคับใช้กฎหมาย โดยใช้ระบบหลายหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และปัญหาการนำเข้าสินค้า ดังนั้น กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และกระทรวงสาธารณสุข ควรมีหน่วยร่วม แบบ One Stop Service ตลอดห่วงโซ่การผลิตที่จะทำให้ผู้บริโภคมั่นใจในเรื่องความปลอดภัยของสินค้าประเภทน้ำนมมีประสิทธิภาพเพียงพอ

เอกสารอ้างอิง

- [1] สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. ปริมาณส่งออกผลิตภัณฑ์กลุ่ม Non-Frozen ป.ป.ท. 2560.
- [2] ประสิทธิ์ ปิวาวัฒนพานิช. “กฎหมายเศรษฐกิจระหว่างประเทศ”, เอกสารประกอบการคำบรรยายวิชาเศรษฐกิจระหว่างประเทศ, (ม.ป.ป.): 24.
- [3] สถาบันอาหาร. หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร,” เข้าถึงเมื่อวันที่ 10 ธันวาคม 2562 เข้าถึงได้จาก http://fic.nfi.or.th/foodsafety/upload/qs/pdf/GMP_2.pdf.
- [4] ณัฐฐิพร อนันตสินี. ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับมาตรการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ปลอดภัยในท้องตลาด. สารนิพนธ์มหาบัณฑิต คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีปทุม, 2560.
- [5] สถาบันรับรองมาตรฐาน. ISO, การตีความข้อกำหนดตามมาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000:2005) กรุงเทพมหานคร : สถาบันรับรองมาตรฐาน ISO,2551.
- [6] สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 366) พ.ศ.2556 นนทบุรี : กระทรวงสาธารณสุข.
- [7] สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ (2560) ปริมาณส่งออกนมและผลิตภัณฑ์นมไปยังประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economic Community: AEC) ป.ป.ท. : กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- [8] Hagiwara Mutsuyuki. ISO22000 Food Safety Management System. แปลโดย สุวิมล กิริติพิบูล และสมชาย พิพัฒน์ธนกุล. กรุงเทพมหานคร. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี(ไทย-ญี่ปุ่น). 2551.
- [9] European commission, “Food Safety: Over View ” [Internet]. 2019 [cited 2019 December 10]. Available From : https://ec.europa.eu/food/index_en.
- [10] International Organization for Standardization (ISO). “New ISO specification for better management of animal welfare worldwide.” [Internet]. 2019 [cited 2019 December 10]. Available From : [http://www.iso.org/iso/home/news_index/news_archive/news.htm?refid=Ref2147]. 15 December 2018.