

การปรับระบบการตรวจสอบการนำเข้าอาหาร ให้รองรับกับกฎกติกาสากล

Reprocessing food import control system
to meet the international rules and regulations

สมบูรณ์ บุญกิจอนุสรณ์
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระบบการตรวจสอบการนำเข้าอาหารของด่านอาหารและยาของประเทศไทยที่ดำเนินการในปัจจุบันเปรียบเทียบกับแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบการควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหาร (Guidelines for food import control systems: CAC/GL 47-2003) ของ CCFICS โดยการใช้แบบสอบถามเจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยาของประเทศไทยทั่วประเทศ จำนวน 38 คน ผลการศึกษาพบว่าใน 20 แนวทางปฏิบัติสำหรับระบบการควบคุมการนำเข้าสินค้านำเข้านั้น เจ้าหน้าที่ทั้ง 38 คนเห็นว่ามี การปฏิบัติครบทั้ง 20 แนวทางอย่างครบถ้วน คิดเป็นร้อยละ 52.50 และมีการปฏิบัติครบทั้ง 20 แนวทาง แต่ยังไม่ครอบคลุมทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 47.50 จากการศึกษาจะพบว่า สิ่งที่ด่านอาหารและยาของประเทศไทย ยังไม่เคยดำเนินการเลย มีด้วยกันหลายกระบวนการ เช่น ระเบียบวิธีการสุ่มตัวอย่าง ข้อกำหนดระหว่าง การขนส่งอาหาร การจัดเก็บค่าธรรมเนียมในการตรวจสอบและตรวจวิเคราะห์ การประเมินและยอมรับระบบ ควบคุมอาหารของประเทศผู้ส่งออก การจัดทำข้อมูลความเสี่ยงเพื่อกำหนดความถี่ของการตรวจสอบ เกณฑ์ การตัดสินใจในการดำเนินการกับสินค้านำเข้า การจัดการในสถานการณ์ฉุกเฉิน และการแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่าง หน่วยงานราชการที่มีอำนาจหน้าที่ของประเทศ ผู้ส่งออกและผู้นำเข้า นอกจากนี้ มีข้อเสนอแนะให้ด่านอาหาร และยาของประเทศไทย ต้องปรับปรุงการดำเนินงานตามความจำเป็นเร่งด่วนลำดับแรกคือ การจัดทำระบบบริหาร ความเสี่ยงเพื่อลดการตรวจสอบที่ไม่จำเป็น และจัดทำหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีสำหรับผู้นำเข้า (Good Importing Practice) เพื่อใช้ประกอบการประเมินผู้นำเข้าและลดการตรวจสอบที่เป็นงานประจำ สิ่งที่ต้องดำเนินการ ต่อไปคือ การจัดทำและประกาศเกณฑ์การตัดสินใจดำเนินการกับสินค้าที่ตรวจสอบ เพื่อให้เกิดความโปร่งใส และเป็นธรรม และการออกกฎหมายให้มีการออกใบอนุญาตก่อนการส่งสินค้าเข้าประเทศ ทั้งนี้ในระยะยาว ต้องศึกษาระบบควบคุมการนำเข้าอาหารของประเทศคู่ค้า เพื่อเป็นข้อมูลในการประเมินระบบควบคุมและจัดทำ ข้อตกลงร่วมระหว่างหน่วยงานราชการที่มีอำนาจหน้าที่ของทั้งสองประเทศในการควบคุมอาหารให้ได้คุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัยในการบริโภค ดังนั้นด่านอาหารและยาของประเทศไทย จึงต้องปรับระบบการ ตรวจสอบอาหารนำเข้า โดยการนำหลักการของ CCFICS มาปรับใช้เพื่อให้นานาประเทศยอมรับในกระบวนการ ตรวจสอบอาหารนำเข้าของประเทศไทย

คำสำคัญ การควบคุมการนำเข้าอาหาร ด่านอาหารและยา CAC/GL 47-2003

Abstract

This study aims to determine the imported food control system of THAI FDA checkpoints compared with Guideline for Food Import Control Systems or CAC/GL 47-2003 of CCFICS. Self-administered questionnaire was used and collected from 38 THAI FDA checkpoint officers. The results revealed that 52.50 % of the respondents agreed with the present system is complying and consist with every guideline. Although the rest agreed with the present system is comply with every guideline but not thoroughly consistency. There are many procedures that not implemented or implemented but not success such as sampling method, requirement on food transportation, fee of inspection and analysis, assessment and acceptance of food control system of exporting country, risk data to determine the frequency of inspection, decision criteria to deal with imported goods, management in emergency situation, and information exchange between competent authorities of exporting and importing country. It is recommended that the urgent priority improvement is to prepare a risk management system, to reduce unnecessary monitoring and compliance with the less officer. While the Good Importing Practice guidelines is established to support the assessment and reduction of routine import checks. Things to proceed is to prepare and announce the decision of the officer to proceed with its investigation, to achieve a more transparent and fair. And the legislation of Pre-shipment Clearance. The long-term needs to study the food import control system of countries that export goods to Thailand. This information will be use for draft the mutual recognition agreement in food control between competent authorities of exporting and importing country which propose to have the quality and safety food. THAI FDA checkpoint ought to adapt imported food control system to follows CCFICS for international acceptance in food import inspection of Thailand.

Keywords: Imported food control, THAI FDA checkpoint, CAC/GL 47-2003

บทนำ

ปัจจุบันการค้าระหว่างประเทศได้เติบโตขึ้นเป็นอย่างมาก ด้วยมีการพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ขึ้นมารองรับ อาทิ การติดต่อสื่อสารกันผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ การพัฒนา

ระบบโลจิสติกส์ และมีการรวมกลุ่มประเทศกันเพื่อให้เกิดข้อได้เปรียบในการเจรจาต่อรองการค้าระหว่างกัน มีกรอบข้อตกลงทางการค้าระหว่างประเทศมากมาย ไม่ว่าจะเป็นกรอบภายใต้องค์การการค้าโลก (World Trade Organization) หรือกรอบภายใต้ความร่วมมือทางเศรษฐกิจในเอเชียแปซิฟิก (Asia-Pacific Economic Cooperation; APEC) เป็นต้น ซึ่งในกรอบข้อตกลงต่างๆ

เหล่านี้ จะมีหัวข้อที่เป็นจุดเน้นหลักอันหนึ่งคือ การอำนวยความสะดวกทางการค้าโดยการลดมาตรการที่เป็นอุปสรรคต่างๆ ที่เกี่ยวข้องการค้าระหว่างประเทศ ทั้งมาตรการและอุปสรรคทางการค้าด้านภาษีศุลกากร (Tariff Barrier) และมาตรการและอุปสรรคทางการค้าที่ไม่มีใช้ด้านภาษีศุลกากร (Non-Tariff Barrier) ทั้งนี้ องค์การการค้าโลกมีการบังคับใช้ความตกลงด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures; SPS) ที่กำหนดกติกาให้ประเทศต่างๆ ใช้มาตรการด้านมาตรฐานและความปลอดภัยอาหาร ควบคุมการส่งออกนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหาร ดังนั้น ประเทศสมาชิกมีข้อผูกพันที่จะต้องปฏิบัติ เพื่อให้มั่นใจว่าการนำมาตรการด้าน SPS และขั้นตอนการประเมินความสอดคล้องใดๆ จะไม่ก่อให้เกิดอุปสรรคที่ไม่จำเป็นต่อการค้าระหว่างประเทศ

ในความตกลงว่าด้วยการบังคับใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (SPS) ได้ระบุอย่างชัดเจนว่า ให้ใช้เป็นมาตรฐานระหว่างประเทศ แนวปฏิบัติ (guideline) และข้อเสนอแนะ (recommendation) ที่กำหนดโดยคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission; Codex) องค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (Office International des Epizooties หรือ World Organization for Animal Health; OIE) และอนุสัญญาอารักขาพืชระหว่างประเทศ (International Plant Protection Convention; IPPC) เป็นเกณฑ์ตัดสินเพื่อคุ้มครองสุขภาพมนุษย์ สุขภาพสัตว์และสุขอนามัยพืช ซึ่ง Codex ได้จัดตั้งคณะกรรมการว่าด้วยระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออก (Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification System) หรือเรียกทั่วไปว่า “CCFICS” ทำหน้าที่กำหนดแนวทาง (Guideline) หรือข้อแนะนำ (Recommendation) ที่เกี่ยวข้องกับระบบตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออก

เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่า อาหารที่นำเข้านั้นมีมาตรฐานและความปลอดภัย ซึ่งมีด้วยกันหลายฉบับ เช่น หลักการสำหรับการตรวจสอบและรับรองการส่งออกและนำเข้าอาหาร (Principles for Food Import and Export Inspection and Certification: CAC/GL 20-1955) แนวทางปฏิบัติสำหรับการออกแบบการดำเนินการประเมิน และการให้ความเชื่อถือของระบบการตรวจสอบและรับรองการนำเข้าและส่งออกอาหาร (Guidelines for Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems: CAC/GL 26-1997) และแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบการควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหาร (Guidelines for food import control systems: CAC/GL 47-2003) ดังนั้น ด้านอาหารและยาของประเทศไทยจึงต้องปรับระบบการตรวจสอบอาหารนำเข้า โดยการนำหลักการของ CCFICS มาปรับใช้เพื่อให้นานาประเทศยอมรับในกระบวนการตรวจสอบอาหารนำเข้าของประเทศไทย

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

ศึกษาระบบการตรวจสอบการนำเข้าอาหารของด้านอาหารและยาของประเทศไทยที่ดำเนินการปัจจุบันเปรียบเทียบกับแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบการควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหาร (Guidelines for food import control systems: CAC/GL 47-2003) ของ CCFICS เพื่อให้ทราบถึงสถานการณ์ปัจจุบันของระบบตรวจสอบและเสนอแนะแนวทางการควบคุมสินค้าอาหารนำเข้าให้รองรับกับมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ

ระยะเวลาการศึกษา

ตั้งแต่ เดือนมีนาคม - พฤษภาคม 2557

วิธีการศึกษา

1. ศึกษาหลักการสำหรับการตรวจสอบและรับรองการส่งออกและนำเข้าอาหาร (Principles for

Food Import and Export Inspection and Certification: CAC/GL 20-1955) แนวทางปฏิบัติสำหรับการออกแบบ การดำเนินการ การประเมิน และการให้ความเชื่อถือของระบบการตรวจสอบและรับรอง การนำเข้าและส่งออกอาหาร (Guidelines for Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems: CAC/GL 26-1997) และแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบการควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหาร (Guidelines for food import control systems: CAC/GL 47-2003) ของ CCFICS

2. ใช้แบบสำรวจความคิดเห็นของเจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยาถึงวิธีการปฏิบัติงานในปัจจุบันเปรียบเทียบกับแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบการควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหาร (CAC/GL 47-2003) ของ CCFICS

3. สรุปผลการศึกษาและจัดทำข้อเสนอแนะ

เครื่องมือที่ใช้

แบบสอบถามที่จัดทำขึ้นโดยยึดหลักการและแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบการควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหาร (Guidelines for food import control systems: CAC/GL 47-2003) ของ CCFICS ซึ่งมีทั้งหมด 20 แนวทาง ดังนี้

แนวทางที่ 1 ข้อกำหนดสำหรับอาหารนำเข้าที่สอดคล้องกับข้อกำหนดสำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ

แนวทางที่ 2 ความรับผิดชอบที่กำหนดขอบข่ายไว้อย่างชัดเจนของหน่วยงานราชการต่างๆ ที่มีอำนาจหน้าที่

แนวทางที่ 3 การออกกฎหมายและขั้นตอนการดำเนินการที่กำหนดไว้อย่างชัดเจนและโปร่งใส

แนวทางที่ 4 การให้ความสำคัญแก่การคุ้มครองผู้บริโภค

แนวทางที่ 5 บทบัญญัติของประเทศผู้นำเข้าสำหรับการยอมรับระบบควบคุมอาหารของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ของประเทศผู้ส่งออก

แนวทางที่ 6 การนำไปใช้อย่างเป็นเอกภาพทั่วประเทศ

แนวทางที่ 7 การนำไปใช้ที่ให้ความมั่นใจได้ว่าระดับการคุ้มครองผู้บริโภคนั้นสอดคล้องกับระดับที่ใช้สำหรับอาหารในประเทศ

แนวทางที่ 8 การนำระบบควบคุมไปใช้

แนวทางที่ 9 จุดที่ต้องควบคุม

แนวทางที่ 10 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารที่นำเข้า

แนวทางที่ 11 ความถี่ของการตรวจสอบและทดสอบอาหารนำเข้า

แนวทางที่ 12 การสุ่มตัวอย่างและการวิเคราะห์

แนวทางที่ 13 การตัดสินใจ

แนวทางที่ 14 การจัดการกับสถานการณ์ฉุกเฉิน

แนวทางที่ 15 การยอมรับการควบคุมการส่งออก

แนวทางที่ 16 การแลกเปลี่ยนข้อมูล

แนวทางที่ 17 ข้อพิจารณาอื่นๆ

แนวทางที่ 18 การจัดทำระบบเป็นเอกสาร

แนวทางที่ 19 ผู้ตรวจสอบที่ได้รับการฝึกอบรมแล้ว

แนวทางที่ 20 การทวนสอบระบบ

ผลการศึกษา

ผลการสอบถามถึงสถานการณ์ที่ดำเนินการตามแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบการควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหาร (Guidelines for food import control systems: CAC/GL 47-2003) ของ CCFICS เปรียบเทียบกับการดำเนินการในปัจจุบันได้ผลการสำรวจตามตารางที่ 1 และ 2 ดังนี้

ตารางที่ 1 ผลการสำรวจตามแบบสอบถามแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ตามแนวทางของ CCFICS จำนวน 38 คน

หลักการ/แนวทางปฏิบัติ	การดำเนินการปัจจุบัน		
	มี (คน)	มีบางส่วน (คน)	ไม่มี (คน)
แนวทางที่ 1 ข้อกำหนดสำหรับอาหารนำเข้าที่สอดคล้องกับข้อกำหนดสำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ	8	30	-
แนวทางที่ 2 ความรับผิดชอบที่กำหนดขอบข่ายไว้อย่างชัดเจนของหน่วยงานราชการต่างๆ ที่มีอำนาจหน้าที่	28	10	-
แนวทางที่ 3 การออกกฎหมายและขั้นตอนการดำเนินการที่กำหนดไว้อย่างชัดเจนและโปร่งใส	6	32	-
แนวทางที่ 4 การให้ความสำคัญแก่การคุ้มครองผู้บริโภค	34	4	-
แนวทางที่ 5 บทบัญญัติของประเทศผู้นำเข้าสำหรับการยอมรับระบบควบคุมอาหารของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ของประเทศผู้ส่งออก	12	26	-
แนวทางที่ 6 การนำไปใช้ยังเป็นเอกภาพทั่วประเทศ	18	20	-
แนวทางที่ 7 การนำไปใช้ที่ให้ความมั่นใจได้ว่าจะระดับการคุ้มครองผู้บริโภคนั้นสอดคล้องกับระดับที่ใช้สำหรับอาหารในประเทศ	35	3	-
แนวทางที่ 8 การนำระบบควบคุมไปใช้	33	5	-
แนวทางที่ 9 จุดที่ต้องควบคุม	27	11	-
แนวทางที่ 10 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารที่นำเข้า	30	8	-
แนวทางที่ 11 ความถี่ของการตรวจสอบและทดสอบอาหารนำเข้า	7	31	-
แนวทางที่ 12 การสุ่มตัวอย่างและการวิเคราะห์	33	5	-
แนวทางที่ 13 การตัดสินใจ	12	26	-
แนวทางที่ 14 การจัดการกับสถานการณ์ฉุกเฉิน	20	18	-
แนวทางที่ 15 การยอมรับการควบคุมการส่งออก	3	35	-
แนวทางที่ 16 การแลกเปลี่ยนข้อมูล	4	34	-
แนวทางที่ 17 ข้อพิจารณาอื่นๆ	7	31	-
แนวทางที่ 18 การจัดหาระบบเป็นเอกสาร	33	5	-
แนวทางที่ 19 ผู้ตรวจสอบที่ได้รับการฝึกอบรมแล้ว	20	18	-
แนวทางที่ 20 การทวนสอบระบบ	29	9	-

ตารางที่ 2 เปรียบเทียบแนวทางปฏิบัติสำหรับระบบควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหารที่ด่านอาหารและยาของประเทศไทยดำเนินการในปัจจุบันกับที่กำหนดใน CCFICS

หลักการ/แนวทางปฏิบัติ	การดำเนินการปัจจุบัน	ไม่ได้ดำเนินการ
แนวทางที่ 1 ข้อกำหนดสำหรับอาหารนำเข้าที่สอดคล้องกับข้อกำหนดสำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ	มาตรฐานผลิตภัณฑ์ วิธีสุ่มตัวอย่าง GMP การเก็บรักษา บังคับใช้ทั้งอาหารที่ผลิตในประเทศและอาหารนำเข้า	การควบคุมการขนส่ง
แนวทางที่ 2 ความรับผิดชอบที่กำหนดขอบข่ายไว้อย่างชัดเจนของหน่วยงานราชการต่างๆ ที่มีอำนาจหน้าที่	หน้าที่ความรับผิดชอบระบุในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และมีการจัดทำขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน (SOP) ชัดเจน เข้าใจง่าย	ระบบควบคุมอาหารแห่งชาติ (National Food Control System) เพื่อหลีกเลี่ยงการตรวจสอบที่สลับซับซ้อน และการทดสอบซ้ำซ้อนเพื่อตรวจวิเคราะห์สารชนิดเดียวกันจากสินค้าชุดเดียวกันให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้
แนวทางที่ 3 การออกกฎหมายและขั้นตอนการดำเนินการที่กำหนดไว้อย่างชัดเจนและโปร่งใส	มีกฎกระทรวงกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบของหน่วยงานควบคุม และในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องได้กำหนดเรื่องต่างๆ ไว้ ทั้งการแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ เอกสารที่เกี่ยวข้อง อำนาจหน้าที่เจ้าพนักงานแผนการสุ่มตัวอย่าง การเรียกคืนสินค้า การกักกันสินค้า การอนุญาต การอุทธรณ์	กฎหมายยังไม่กำหนดให้มีการแจ้งการนำเข้าล่วงหน้า การเก็บค่าธรรมเนียมสำหรับการตรวจสอบและการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่าง หลักเกณฑ์การยอมรับ ปฏิเสธ กักกันทำลาย สิ่งเพื่อทำลาย สิ่งเพื่อการปรับปรุงใหม่หรือเพื่อการส่งออกไปประเทศอื่น ส่งกลับประเทศผู้ส่งออก การใช้ในวัตถุประสงค์อื่นที่ไม่ใช่อาหาร การควบคุมสินค้าที่อยู่ระหว่างการขนส่ง การยอมรับระบบทวนสอบที่ผู้นำเข้าใช้ การประเมินระบบควบคุมของประเทศผู้ส่งออก การรับรองหรือตรวจสอบกับหน่วยงานราชการที่มีอำนาจหน้าที่ของประเทศผู้ส่งออก

ตารางที่ 2 (ต่อ)

หลักการ/แนวทางปฏิบัติ	การดำเนินการปัจจุบัน	ไม่ได้ดำเนินการ
แนวทางที่ 4 การให้ความสำคัญแก่การคุ้มครองผู้บริโภค	มีนโยบายการดำเนินงานและกระบวนการทำงานที่ระดับให้ความสำคัญการคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค	การให้ความมั่นใจเรื่องการค้าอาหารที่เป็นธรรมมากกว่าการคำนึงถึงเศรษฐกิจหรือการค้าด้านอื่นๆ
แนวทางที่ 5 บทบัญญัติของประเทศผู้นำเข้าสำหรับการยอมรับระบบควบคุมอาหารของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ของประเทศผู้ส่งออก	การยอมรับหนังสือรับรองต่างๆ เช่น GMP Certificate, Health Certificate	การยอมรับระบบควบคุมอาหารของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ของประเทศผู้ส่งออก รวมถึงการใช้นิติความเข้าใจ ความตกลงเรื่องการยอมรับร่วมกัน ตลอดจนความตกลงด้านความเท่าเทียมกันซึ่งครอบคลุมการควบคุมการผลิต นำเข้า แปรรูป เก็บรักษา ขนส่ง และการทวนสอบระบบควบคุมอาหารส่งออก
แนวทางที่ 6 การนำไปใช้อย่างเป็นเอกภาพทั่วประเทศ	มีการจัดทำคู่มือวิธีการปฏิบัติงานที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน	การจัดฝึกอบรมอย่างทั่วถึง และการติดตามตรวจสอบประเมินการปฏิบัติตามอย่างเข้มงวด (Internal Audit)
แนวทางที่ 7 การนำไปใช้ให้มีความมั่นใจได้ว่าระดับการคุ้มครองผู้บริโภคนั้นสอดคล้องกับระดับที่ใช้สำหรับอาหารในประเทศ	ข้อกำหนดกฎหมายทั้งเรื่องมาตรฐานผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต ระบบเอกสารส่วนใช้กับทั้งสินค้าที่ผลิตในประเทศและนำเข้าเช่นเดียวกัน	-
แนวทางที่ 8 การนำระบบควบคุมไปใช้	มีการจัดทำขั้นตอนการดำเนินงาน และมีคู่มือ วิธีการปฏิบัติทั้งของเจ้าหน้าที่ และผู้ประกอบการนำเข้า ตลอดจนการยอมรับหนังสือรับรองจากแหล่งกำเนิดสินค้า	การยอมรับการควบคุมในประเทศผู้ส่งออก
แนวทางที่ 9 จุดที่ต้องควบคุม	จุดที่มีการควบคุมมีหลายจุด ที่ด่านนำเข้า แหล่งแปรรูป การเก็บรักษา แหล่งจำหน่าย	การกำหนดในกฎหมายให้อาหารนำเข้าต้องผ่านการตรวจสอบ ณ ด่านนำเข้าและการควบคุมที่แหล่งการขนส่ง ตลอดจนการยอมรับการควบคุมในประเทศผู้ส่งออก และการออกใบอนุญาตก่อนการขนส่งสินค้า (Pre-shipment Clearance)
แนวทางที่ 10 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารที่นำเข้า	โดยส่วนใหญ่มีเกือบครบถ้วน ประกอบด้วย วันที่และด่านที่นำเข้า วิธีขนส่ง ลักษณะสินค้า ชื่อ ที่อยู่ผู้ส่งออกและผู้นำเข้า ชื่อ ที่อยู่ผู้ผลิต ปลายทางสินค้า ทั้งนี้บางส่วนปรากฏในใบอนุญาตผลิตภัณฑ์	กฎหมายไม่ได้กำหนดให้ระบุวันที่ผลิต ให้ระบุเพียงวัน เดือน ปีที่ผลิตเท่านั้น
แนวทางที่ 11 ความถี่ของการตรวจสอบและทดสอบอาหารนำเข้า	ตรวจสอบและทดสอบทุกใบขนสินค้าที่ผ่านด่าน ตลอดจนมีการทำระบบกักกันกับอาหารที่มีประวัติไม่ได้มาตรฐาน	การจัดทำหลักเกณฑ์ที่โปร่งใสและเป็นธรรมตามความเสี่ยงของอาหารที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์และความปลอดภัย
แนวทางที่ 12 การสุ่มตัวอย่างและการวิเคราะห์	มีแผนการสุ่มตัวอย่าง และวิธีวิเคราะห์ ตลอดจนการอ้างอิงผลวิเคราะห์ตามหลักการของ Codex	-
แนวทางที่ 13 การตัดสินใจ	มีเกณฑ์การยอมรับผ่านการตรวจสอบแล้วถูกต้องให้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ได้ การปล่อยผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปฏิบัติตามกฎหมายภายหลังที่ได้ปรับปรุงแก้ไขแล้ว การแจ้งให้ทราบถึงการห้ามผลิตภัณฑ์เข้ามาในประเทศ แต่เป็นเกณฑ์ที่ถือปฏิบัติภายในด้านอาหารและยาโดยไม่ได้ประกาศให้ทราบทั่วไป	การประกาศเกณฑ์การตัดสินใจกับสินค้าที่นำเข้าประเทศให้ครอบคลุมทั้งการยอมรับนำเข้าประเทศโดยไม่ต้องผ่านการตรวจสอบหรือต้องผ่านการตรวจสอบ การปล่อยผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปฏิบัติตามกฎหมายภายหลังที่ได้ปรับปรุง แก้ไขแล้ว การแจ้งห้ามนำเข้าโดยให้ส่งสินค้ากลับประเทศผู้ส่งออกหรือส่งไปประเทศอื่น หรือให้ทำลายสินค้า หรือเปลี่ยนไปใช้ประโยชน์อื่นที่ไม่ใช่การบริโภคของมนุษย์
แนวทางที่ 14 การจัดการกับสถานการณ์ฉุกเฉิน	มีขั้นตอนปฏิบัติงานและการจัดการกับผลิตภัณฑ์เมื่อเกิดสถานการณ์ฉุกเฉินเป็นเรื่องๆ ไป	เมื่อตรวจพบปัญหาในระหว่างกระบวนการควบคุมอาหารนำเข้าแล้วยังไม่มีเกณฑ์ในการพิจารณาว่าเป็นเรื่องร้ายแรงจนระบุได้ว่าเป็นสถานการณ์ฉุกเฉิน
แนวทางที่ 15 การยอมรับการควบคุมการส่งออก	มีการยอมรับบางส่วนในเรื่องการปนเปื้อนเชื้อโรค วัชพืชในผลิตภัณฑ์เนื้อโค	การกำหนดกลวิธีสำหรับการยอมรับระบบควบคุมในประเทศผู้ส่งออก ซึ่งพัฒนาไปสู่ความตกลงด้านการรับรองร่วมกับหน่วยงานผู้รับผิดชอบของประเทศผู้ส่งออก
แนวทางที่ 16 การแลกเปลี่ยนข้อมูล	มีการแจ้งให้สถานทูตประเทศที่เกี่ยวข้องทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้นจากอาหารจากประเทศนั้น แต่ยังไม่ถึงขั้นแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างหน่วยงานราชการที่มีอำนาจของประเทศผู้ส่งออกและผู้นำเข้า	การจัดทำระบบข้อมูลที่มีประสิทธิภาพซึ่งประกอบด้วย ข้อกำหนดระบบควบคุมอาหาร ใบรับรองทางอิเล็กทรอนิกส์ รายละเอียดสินค้าที่ถูกปฏิเสธการนำเข้า รายละเอียดหรือองค์กรที่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า เพื่อใช้ในการแลกเปลี่ยนข้อมูลกับประเทศคู่ค้า
แนวทางที่ 17 ข้อพิจารณาอื่นๆ	การจัดทำระบบวิเคราะห์ความเสี่ยงผลิตภัณฑ์และผู้ประกอบการนำเข้า	การจัดทำระบบประเมินผู้ประกอบการนำเข้าตามเกณฑ์การเป็นผู้นำเข้าที่ดี
แนวทางที่ 18 การจัดทำระบบเป็นเอกสาร	มีการจัดทำเกือบครบถ้วนแล้ว เช่น หน้าที่ความรับผิดชอบ ขั้นตอน การปฏิบัติงาน (ตรวจสอบ เก็บตัวอย่าง ทดสอบ) กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	การรวบรวมข้อมูลให้เป็นระบบ
แนวทางที่ 19 ผู้ตรวจสอบที่ได้รับการฝึกอบรมแล้ว	มีการสอนงานระหว่างปฏิบัติ (On the Job Training)	การจัดทำหลักสูตรที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน
แนวทางที่ 20 การทวนสอบระบบ	มีการตรวจประเมินตนเองในการปฏิบัติตามขั้นตอนวิธีการต่างๆ	การตรวจประเมินจากหน่วยงานภายนอกเพื่อประกันประสิทธิภาพของระบบในการใช้ประกอบการทำความเข้าใจความตกลงกับประเทศคู่ค้า

สรุปและข้อเสนอแนะ

จากผลการสำรวจตามแบบสอบถาม แนวทางปฏิบัติสำหรับระบบควบคุมการนำเข้าสินค้าอาหารพบว่า มีการปฏิบัติครบทั้ง 20 แนวทางอย่างครบถ้วน คิดเป็นร้อยละ 52.50 มีการปฏิบัติครบทั้ง 20 แนวทางแต่ยังไม่ครอบคลุมคิดเป็นร้อยละ 47.50 จากการศึกษาครั้งนี้จะพบว่า สิ่งทางด้านอาหารและยาของประเทศไทยยังไม่เคยดำเนินการเลย หรือเคยคิดจะดำเนินการแต่ยังไม่สำเร็จนั้น มีด้วยกันหลายกระบวนการ เช่น ระเบียบวิธีการสุ่มตัวอย่างและข้อกำหนดระหว่างการขนส่งอาหาร (ร้อยละ 78 เท่ากัน) การจัดเก็บค่าธรรมเนียมในการตรวจสอบและตรวจวิเคราะห์ (ร้อยละ 84) การประเมินและยอมรับระบบควบคุมอาหารของประเทศผู้ส่งออก (ร้อยละ 84 และ 68 ตามลำดับ) การจัดทำข้อมูลความเสี่ยงเพื่อกำหนดความถี่ของการตรวจสอบ (ร้อยละ 81) เกณฑ์การตัดสินใจในการดำเนินการกับสินค้านำเข้า (ร้อยละ 68) การจัดการในสถานการณ์ฉุกเฉิน (ร้อยละ 47) การยอมรับการควบคุมการส่งออก (ร้อยละ 92) และการแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างหน่วยงานราชการที่มีอำนาจหน้าที่ของประเทศผู้ส่งออกและผู้นำเข้า (ร้อยละ 89)

ข้อเสนอแนะให้ด้านอาหารและยาของประเทศไทย ต้องปรับปรุงการดำเนินงานตามความจำเป็นเร่งด่วนลำดับแรก คือการจัดทำระบบบริหารความเสี่ยง เพื่อลดการตรวจสอบที่ไม่จำเป็นและสอดคล้องกับจำนวนพนักงานเจ้าหน้าที่ที่มีอยู่น้อยในขณะเดียวกันก็จัดทำหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีสำหรับผู้นำเข้า (Good Importing Practice) เพื่อใช้ประกอบการตรวจประเมินผู้นำเข้าและลดการตรวจสอบที่เป็นงานประจำ สิ่งที่ต้องดำเนินการต่อไปคือ การจัดทำและประกาศเกณฑ์

การตัดสินใจดำเนินการกับสินค้านำเข้าที่ตรวจสอบ เพื่อให้เกิดความโปร่งใสและเป็นธรรมยิ่งขึ้น และการออกกฎหมายให้มีการออกใบอนุญาตก่อนการส่งสินค้าเข้าประเทศ ทั้งนี้ ในระยะยาวต้องศึกษาระบบควบคุมการนำเข้าอาหารของแต่ละประเทศที่มีการส่งสินค้าเข้ามาประเทศไทย เพื่อเป็นข้อมูลประกอบในการประเมินระบบควบคุมของประเทศผู้ส่งออกและใช้ในการจัดทำข้อตกลงร่วมระหว่างหน่วยงานราชการที่มีอำนาจหน้าที่ของประเทศผู้ส่งออกและผู้นำเข้า ในการควบคุมอาหารให้ได้คุณภาพมาตรฐานและปลอดภัยในการบริโภค ดังนั้น ด้านอาหารและยาของประเทศไทยจึงต้องมีการปรับระบบการตรวจสอบอาหารนำเข้า โดยการนำหลักการของ CCFICS มาปรับใช้เพื่อให้มีนาประเทศยอมรับในกระบวนการตรวจสอบอาหารนำเข้าของประเทศไทย

เอกสารอ้างอิง

1. เบญจมาศ บัณฑลย์. (2551). ระบบการตรวจสอบและรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออกระหว่างประเทศของ Codex. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ.ที.เค.พรินต์.
2. CCFICS. (1955). Principles for Food Import and Export Inspection and Certification CAC/GL 20-1955.(Online). Available: http://www.codexalimentarius.org/download/standards/37/CXG_020e.pdf [2014, Feb.14]
3. CCFICS. (1997). Guidelines for Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems CAC/GL 26-1997.(Online). Available: http://www.codexalimentarius.org/download/standards/354/CXG_026e.pdf [2014, Feb.14]
4. CCFICS. (2003). Guidelines for Food Import Control Systems CAC/GL 47-2003.(Online). Available: http://www.codexalimentarius.org/download/standards/10075/CXG_047e.pdf [2014, Feb.14]

