

การปรับระบบการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่ : กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์อาหาร 7 ประเภท

Re-process for Food Control System : Case Study for 7 Food Categories



เอกชัย ศุภประวัติ รัชดา พงศ์จิรกร เนาวรัตน์ แต่งไทย
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

บทนำ

ตามที่รัฐบาลได้มีนโยบายในการปรับปรุงกฎหมายภาครัฐที่มีกลไกการดำเนินการจากการควบคุมมาเป็นการกำกับดูแล ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2534 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในฐานะที่เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีบทบาทในการคุ้มครองความปลอดภัยด้านอาหารให้แก่ผู้บริโภคของประเทศไทย โดยมีการปรับปรุงและพัฒนากฎระเบียบรวมถึงกลไกในการกำกับดูแลด้านอาหารให้มีความทันสมัยอย่างต่อเนื่อง ในปี พ.ศ. 2555 ได้ดำเนินการปรับระบบการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหาร 7 ประเภท ได้แก่ นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ของนม ไอศกรีม เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทจากอาหารควบคุมเฉพาะมาเป็นอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ส่งผลให้เกิดการปรับกลไกการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารทั้งข้อกำหนดและกฎระเบียบตามกฎหมาย การกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ก่อนออกสู่ตลาดและการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์หลังออกสู่ตลาด เพื่อให้ระบบและกลไกดังกล่าวสามารถคุ้มครองผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระบบการกำกับดูแลอาหารแนวใหม่สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร 7 ประเภท เพื่อพื้นฐานความรู้ในการปรับปรุงและพัฒนากลไกในการกำกับดูแลอาหารต่อไป

การประเมินผลิตภัณฑ์อาหารด้วยตนเอง (Self-Assessment)

หลักการสำคัญของระบบการกำกับดูแลอาหารแนวใหม่ (Re-process) คือ การพัฒนาบทบาทของผู้ประกอบการให้สามารถประเมินและบริหารจัดการคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารด้วยตนเอง (Self-Assessment) ทั้งก่อนและหลังการได้รับอนุญาตผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งครอบคลุมการจัดการสุขลักษณะในการผลิตอาหาร คุณภาพของผลิตภัณฑ์ และการแสดงฉลากอันเป็นความรับผิดชอบของผู้ประกอบการในการปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องให้ถูกต้อง ทั้งนี้การกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ก่อนออกสู่ตลาดแบบเดิม สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในฐานะผู้อนุญาตตามกฎหมายจะให้ความสำคัญกับความถูกต้องและความสอดคล้องกับกฎหมายของข้อมูลที่ยื่นประกอบการพิจารณาอนุญาต โดยเจ้าหน้าที่จะเป็นผู้ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลทั้งในด้านสถานที่ผลิตหรือนำเข้าอาหาร คุณภาพความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ และการแสดงฉลากก่อนการพิจารณาอนุญาต นอกจากนี้ยังได้พัฒนาหลักเกณฑ์เงื่อนไขที่เกี่ยวข้องอยู่เสมอ เช่น ค่าชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข คู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร คู่มือการใช้วัตถุเจือปนอาหาร เป็นต้น เพื่อเป็นแนวทางในการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน

ในการปรับระบบการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่ จึงได้มีการนำหลักเกณฑ์และเงื่อนไขซึ่งเป็นแนวปฏิบัติดังกล่าวมาประชาสัมพันธ์แก่ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องผ่านเว็บไซต์ของสำนักงานอาหาร (http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54/) และจัดการประชุมชี้แจงข้อมูลต่างๆ แก่ผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่องทั้งในส่วนกลางและส่วนภูมิภาค นอกจากนี้ยังได้รวบรวมข้อมูลดังกล่าวมาพัฒนาเป็นหลักสูตรต่างๆ ที่เป็นประโยชน์แก่ผู้ประกอบการ เช่น หลักสูตรกฎหมายอาหาร หลักสูตรผู้ประเมินเอกสารผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นต้น เพื่อให้ผู้ประกอบการได้รับทราบและปฏิบัติตามได้ถูกต้องตามกฎหมาย การปรับระบบตามแนวทางดังกล่าวนอกจากจะเป็นการพัฒนาศักยภาพความรู้ให้ผู้ประกอบการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารได้ด้วยตนเอง ทั้งในด้านการจัดการสถานที่ผลิตหรือนำเข้าอาหาร การควบคุมคุณภาพความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ และการจัดทำฉลากอาหารแล้ว ยังมีส่วนช่วยให้เจ้าหน้าที่สามารถลดขั้นตอนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารได้รวดเร็วยิ่งขึ้น ซึ่งเป็นการสร้างโอกาสในการแข่งทางการค้าให้แก่ผู้ประกอบการอีกด้วย

การปรับข้อกำหนดตามกฎหมาย

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร 7 ประเภท จำนวน 7 ฉบับ โดยมีสาระสำคัญ คือ ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับเดิม รวบรวมข้อกำหนดที่มีการแก้ไขเพิ่มเติมในประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องเดียวกันในหลายๆ ฉบับเข้าด้วยกันให้เหลือเพียงฉบับเดียวในแต่ละเรื่อง และปรับลดสถานะผลิตภัณฑ์อาหารทั้ง 7 ประเภทจากอาหารควบคุมเฉพาะมาเป็นอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ได้แก่

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556 เรื่อง นมโค
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 351) พ.ศ.2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง

3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเปรี้ยว

4. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 353) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม

5. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 354) พ.ศ. 2556 เรื่อง ไอศกรีม

6. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

7. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. 2557 ได้กำหนดแนวปฏิบัติในการยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์ทั้ง 7 ประเภทไว้ โดยใช้การจดทะเบียนอาหารตามแบบ สป.5 ร่วมกับเอกสารรับรองข้อมูลการประเมินผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นข้อมูลที่ผู้ประกอบการต้องจัดทำและรับรองข้อมูลด้วยตนเองตามแบบ สป. 5-1 และ แบบ สป. 5-2 ถึง สป. 5-5 (ถ้ามี) นอกจากนี้เพื่อให้การกำกับดูแลครอบคลุมถึงการกระทำฝ่าฝืนต่างๆ ทั้งที่เป็นไปตามหมวดการควบคุมอาหาร แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งเป็นการดำเนินคดีตามข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องและกลไกการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหารตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฉบับดังกล่าวได้กำหนดให้ผู้อนุญาตมีอำนาจในการยกเลิกเลขสารบบอาหาร เมื่อปรากฏว่าผลิตภัณฑ์อาหารมีลักษณะดังนี้

1. เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 26
2. เป็นอาหารปลอมตามมาตรา 27
3. เป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา 28
4. เป็นอาหารที่มีลักษณะดังที่บัญญัติไว้ตามมาตรา 29
5. เป็นอาหารที่เปลี่ยนวัตถุดิบประสงค์เป็นยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท ยาเสพติดให้โทษ เครื่องสำอาง หรือเครื่องมือแพทย์

6. เป็นอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงสถานที่ผลิตจนเข้าข่ายเป็นโรงงาน

7. เป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากไว้แล้ว แต่ไม่ได้มายื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการที่ไม่ถูกต้อง ภายในระยะเวลาที่กำหนด

8. เป็นอาหารที่ตรวจพบว่าสถานที่ผลิตได้เลิกกิจการแล้ว

9. เป็นอาหารที่ตรวจพบว่าภายหลังได้รับเลขสารบบอาหารแล้วมีรายละเอียดไม่ตรงกับข้อมูลที่จดทะเบียนไว้ ตามข้อ9 (สูตรส่วนประกอบ) ข้อ10 (กรรมวิธีการผลิต) และข้อ11 (ข้อมูลสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด) ของเอกสารประเมินผลิตภัณฑ์

การปรับแนวปฏิบัติในการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ อาหารก่อนออกสู่ตลาด

การกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร 7 ประเภท อาศัยกลไกการดำเนินการตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. 2557 ร่วมกับการประเมินคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารด้วยตนเองของผู้ประกอบการ โดยกำหนดให้การยื่นขอจดทะเบียนอาหารตามแบบ สป.5 โดยมีข้อมูลที่สำคัญ เช่น ข้อมูลผู้ติดต่อและข้อมูลสถานประกอบการ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ ชื่ออาหาร ประเภทอาหารตามกฎหมาย และคำรับรองของผู้ประกอบการที่ยืนยันว่าจะบริหารจัดการสุขลักษณะของสถานที่ผลิตอาหาร การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การใช้ภาชนะบรรจุ และการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์ ให้สอดคล้องกับกฎหมาย นอกจากนี้ผู้ประกอบการต้องศึกษาและประเมินข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารด้วยตนเอง เพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาต ได้แก่

1. เอกสารประเมินผลิตภัณฑ์สำหรับจดทะเบียนอาหารตามแบบ สป. 5-1 ซึ่งมีข้อมูลที่สำคัญ ได้แก่ ชื่ออาหาร ลักษณะอาหาร วัตถุประสงค์การใช้วิธีการใช้ วิธีการเตรียม ชนิดภาชนะบรรจุ ประเภท

อาหารตามกฎหมาย สูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต ข้อมูลสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด อายุผลิตภัณฑ์ และอุณหภูมิในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ยังมีคำรับรองท้ายเอกสาร เพื่อกระตุ้นเตือนให้ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามให้ถูกต้องตามกฎหมาย เช่น คุณภาพผลิตภัณฑ์ สิทธิบัตรและเครื่องหมายทางการค้า การแสดงข้อความบนฉลากอาหาร การส่งรายงานผลการวิเคราะห์รุ่นแรก และการจัดเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้องในการประเมินผลิตภัณฑ์ไว้ที่สถานประกอบการ

2. เอกสารตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามแบบ สป. 5-2 กรณีที่ผลิตภัณฑ์อาหารมีสูตรส่วนประกอบที่เป็นวัตถุเจือปนอาหาร ต้องศึกษาข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามกฎหมาย รูปแบบการบริโภค และปริมาณที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร โดยคำนวณเทียบปริมาณให้อยู่ในสภาพพร้อมบริโภค แล้วสรุปผลการประเมินวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์เทียบกับกฎหมาย

3. เอกสารตรวจสอบปริมาณวิตามิน แร่ธาตุ, กรดอะมิโน, สมุนไพร สารสกัด และสารสังเคราะห์ตามแบบ สป. 5-3, สป. 5-4 และ สป. 5-5 ตามลำดับ กรณีที่ผลิตภัณฑ์อาหารมีสูตรส่วนประกอบที่เป็นสารอาหาร สารสกัด สารสังเคราะห์ต่างๆ ต้องศึกษาข้อมูลสารอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น ชนิดของสารอาหาร ปริมาณสำคัญ ปริมาณการบริโภค และปริมาณที่อนุญาตเป็นต้น โดยคำนวณเปรียบเทียบกับข้อกำหนดตามกฎหมายแล้วสรุปผลการประเมินสารอาหาร

เอกสารประเมินผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นบทบาทหน้าที่ของผู้ประกอบการในการจัดทำเอกสารและตรวจสอบความถูกต้องด้วยตนเองตามแบบฟอร์ม โดยไม่ต้องยื่นเอกสารซึ่งเป็นข้อมูลดิบที่ใช้ประกอบการประเมินเพื่อประกอบการพิจารณาของเจ้าหน้าที่ในขั้นตอนการทวนสอบความถูกต้องและพิจารณาอนุญาต แต่ผู้ประกอบการต้องจัดเก็บเอกสารดังกล่าวไว้เป็นเอกสารอ้างอิง และประกอบการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่ในภายหลัง ณ สถานประกอบการ

จากการศึกษาการปรับกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารก่อนออกสู่ตลาด สำหรับผลิตภัณฑ์ทั้ง 7 ประเภทดังกล่าว พบว่าปริมาณเอกสารที่ใช้ยื่นประกอบการพิจารณาอนุญาตได้ปรับมาเป็นการกรอกข้อมูลในการประเมินผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองของผู้ประกอบการตามแบบ สป. 5-1 ถึง สป. 5-5 โดยผู้ประกอบการต้องประเมินความถูกต้องและรับรองข้อมูลก่อนการยื่นขออนุญาต ทั้งนี้เจ้าหน้าที่ในฐานะผู้อนุญาตจะปรับบทบาทเป็นผู้ทวนสอบความถูกต้องของข้อมูลที่ผู้ประกอบการแจ้งตามแบบฟอร์มและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องแล้วจึงพิจารณาอนุญาต โดยออกเลขสารบบให้แก่ผลิตภัณฑ์ในแบบ สป. 5 ส่วนฉลากผลิตภัณฑ์และการแสดงข้อความต่างๆ จะเป็นบทบาทของผู้ประกอบการ ทั้งหมดที่ต้องศึกษาและจัดทำให้ถูกต้องตามกฎหมายด้วยตนเอง

การพัฒนาแนวทางการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์หลังออกสู่ตลาด

การกำกับดูแลผลิตภัณฑ์หลังออกสู่ตลาดเป็นกลไกที่มีความสำคัญในระบบการกำกับดูแลอาหารแนวใหม่ เนื่องจากการทวนสอบสุ่มลักษณะในการผลิตอาหาร คุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ และการแสดงฉลากอาหารตามข้อกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการตรวจสอบติดตามข้อมูลที่ผู้ประกอบการแจ้งตามแบบ สป. 5 และ สป. 5-1 ถึง สป. 5-5 และข้อมูลที่ใช้การรับรองไว้ก่อนการอนุญาต โดยได้พัฒนาแนวทางการตรวจประเมินให้สอดคล้องกับการปรับระบบดังกล่าว เพื่อสร้างความมั่นใจในคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งมีแนวทางและข้อกำหนดในการตรวจประเมิน ณ สถานที่ประกอบการ ได้แก่

1. ความเป็นปัจจุบันของข้อมูลสถานประกอบการและผลิตภัณฑ์ที่ได้รับอนุญาต เช่น ที่ตั้งแบบแปลนของสถานประกอบการยังเป็นไปตามที่ได้รับอนุญาต เป็นต้น โดยดำเนินการตามกฎหมายกระทรวงฉบับที่

1 สำหรับสถานที่ผลิตอาหาร และกฎกระทรวงฉบับที่ 2 สำหรับสถานที่นำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

2. การควบคุมสุขลักษณะของสถานประกอบการ เช่น มีระบบควบคุมการผลิตที่ดีครอบคลุมอาคารสถานที่ เครื่องมือเครื่องใช้ การควบคุมการผลิต การบำรุงรักษา การสุขาภิบาล บุคลากร และเอกสารในระบบคุณภาพที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น โดยดำเนินการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารที่เกี่ยวข้อง เช่น ข้อกำหนดสุขลักษณะทั่วไป ข้อกำหนดสำหรับนมพร้อมดื่มชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ข้อกำหนดสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด และข้อกำหนดสำหรับสถานที่นำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร เป็นต้น

3. ความสอดคล้องของข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารที่จดทะเบียนไว้แบบ สป. 5 และ สป. 5-1 ถึง สป. 5-5 และคำรับรองต่างๆ กับข้อมูลการผลิตที่ดำเนินการอยู่ ณ สถานที่ประกอบการ หรือเอกสารที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ ซึ่งเน้นการตรวจสอบข้อมูลสูตรส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต และข้อมูลสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด เนื่องจากมีผลต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารโดยตรง

4. การยืนยันคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหาร โดยการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐาน และประกอบการพิจารณาการแสดงฉลากอาหารตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ข้อมูลผลตรวจสอบสถานประกอบการ ผลการประเมินความสอดคล้องของเอกสาร รายงานผลการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ ผลการตรวจสอบฉลากอาหาร และหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องจะได้รับการประมวลผลเทียบกับข้อกำหนดตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยหากพบการกระทำฝ่าฝืนข้อกำหนดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 จะถูกดำเนินคดีตามกฎหมาย เช่น

ผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำ ถือเป็นการกระทำฝ่าฝืนตามมาตรา 6(7) ซึ่งรัฐมนตรีได้กำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับสุขลักษณะในการผลิตอาหารไว้ โดยมีความผิดตามมาตรา 49 มีโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท เป็นต้น

สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร 7 ประเภทที่ได้รับอนุญาตตามแนวทางดังกล่าวที่เป็นอาหารที่ตรวจพบว่าภายหลังได้รับเลขสารบบอาหารแล้วมีรายละเอียดไม่ตรงกับข้อมูลที่จดทะเบียนอาหาร ได้แก่ ข้อมูลสูตร ส่วนประกอบ ข้อมูลกรรมวิธีการผลิต และข้อมูลสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด จะถือว่าเข้าข่ายลักษณะอาหารที่ผู้อนุญาตมีอำนาจในการออกคำสั่งยกเลิกเลขสารบบอาหารตามข้อ 9.9 ของระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.2557

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

การปรับระบบการกำกับดูแลอาหารใหม่โดยมุ่งเน้นการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการให้มีส่วนร่วมรับผิดชอบในการประเมินคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารด้วยตนเอง ส่งผลให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนา กลไกการกำกับดูแลอาหารทั้งในด้านกฎหมายและระเบียบที่ใช้เป็นกลไกในการขับเคลื่อนการดำเนินการจากระดับนโยบายสู่ระดับผู้ปฏิบัติงานทั้งเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการ ด้านการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ก่อนออกสู่ตลาดที่ให้ผู้ประกอบการมีส่วนร่วมรับผิดชอบข้อมูลต่างๆ ซึ่งมีส่วนช่วยลดขั้นตอนการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ และผู้ประกอบการได้รับบริการการอนุญาตผลิตภัณฑ์ที่รวดเร็วขึ้น ในขณะที่เดียวกันการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์หลังออกสู่ตลาดได้รับการพัฒนาให้มีขั้นตอนการตรวจสอบติดตามที่เข้มงวดขึ้น เพื่อให้ระบบการกำกับดูแลที่พัฒนาขึ้นมาสามารถคุ้มครองผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาควรมีการประเมินศักยภาพผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาต

ผลิตภัณฑ์อาหาร 7 ประเภทดังกล่าว เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ และเป็นแนวทางในการพัฒนา ระบบการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารในอนาคตต่อไป

บรรณานุกรม

1. จารุณี อินทรสุข, พรพกา ลินวิทย์, จารุณี วงศ์เล็ก (2557) ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารแนวใหม่ (Re-process), วารสารอาหารและยา ฉบับเดือนกันยายน-ธันวาคม 2557
2. นฤมล ฉัตรสง่า. (2558) แนวทางการกำกับดูแลอาหารแนวใหม่ (Re-process) และการขออนุญาตอาหาร 7 ประเภทอบรมเชิงปฏิบัติการเพิ่มประสิทธิภาพการใช้ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารแนวใหม่สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร 8 ประเภท แก่ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเขตภาคกลาง ระหว่างวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2558 ณ โรงแรมเจ้าพระยาปาร์ค กรุงเทพมหานคร
3. เนาวรัตน์ แต่งไทย. (2558) การดำเนินการตรวจติดตาม ณ สถานประกอบการตามแนวทางการกำกับดูแลอาหารแนวใหม่ Reprocess. อบรมเชิงปฏิบัติการเพิ่มประสิทธิภาพการใช้ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารแนวใหม่สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร 8 ประเภท แก่ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเขตภาคกลาง ระหว่างวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2558 ณ โรงแรมเจ้าพระยาปาร์ค กรุงเทพมหานคร
4. วิมล ลีสมวงศ์. (2557) แนวทางการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารหลังออกสู่ตลาดตามแนวทาง Re-Process. เอกสารประกอบการประชุมชี้แจงระบบกำกับดูแลอาหารแนวใหม่ และการแสดงฉลากสำหรับผู้ประกอบการ ระหว่างวันที่ 31 ตุลาคม 2557-2 พฤศจิกายน 2557 โรงแรมอิมพีเรียลแม่ปิง จังหวัดเชียงใหม่
5. สำนักอาหาร, (2557) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กฎกระทรวงประกาศกระทรวงสาธารณสุข และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องที่มีผลใช้บังคับ (เล่ม1) [ออนไลน์] สืบค้นจาก http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54/ วันที่ 28 พฤษภาคม 2558
6. สำนักอาหาร, (2557) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กฎกระทรวงประกาศกระทรวงสาธารณสุข และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องที่มีผลใช้บังคับ (เล่ม2) [ออนไลน์] สืบค้นจาก http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54/ วันที่ 28 พฤษภาคม 2558