

## ระบบมาตรฐาน BRC (British Retail Consortium)

เรียบเรียงโดย: สมภพ อยู่เอ<sup>1</sup>

ในโลกของการแข่งขันเสรี ทุกประเทศก็มุ่งเน้นการส่งออกเป็นสำคัญและต่างก็มีจุดขายเป็นของตนเอง ซึ่งประเทศไทยก็เป็นประเทศหนึ่งซึ่งส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารมากเป็นอันดับต้นๆของโลก รัฐบาลทุกชุดก็มักจะนำมาเป็นยุทธศาสตร์ของประเทศ หรือที่เรียกกันว่ายุทธศาสตร์ “ครัวโลก” (Kitchen of the world) ดังนั้นประเทศไทยจึงจำเป็นต้องยกระดับมาตรฐานสินค้าอาหารเพื่อการส่งออกให้ได้มาตรฐานสากล เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันให้สูงขึ้น และป้องกันปัญหาการกีดกันทางการค้า

หากจะกล่าวถึงระบบมาตรฐานสากลที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารที่เราคุ้นเคยกันดี ก็มักจะนึกถึงระบบ GMP (Good Manufacturing Practice) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) และ ISO 9000 เป็นหลัก ซึ่งระบบมาตรฐานเหล่านี้ถูกนำมาใช้กันอย่างแพร่หลายในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารเป็นเวลานานหลายปี แต่ยังมีอีกระบบหนึ่งซึ่งจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับผู้ส่งออกอาหารไปยังภาคพื้นยุโรป โดยเฉพาะประเทศในเครือสหราชอาณาจักร คือระบบ BRC (British Retail Consortium) สำหรับผู้ส่งออกอาหารจากประเทศไทย ระบบ BRC ดังกล่าวนี้นี้ก็ได้ถูกนำมาใช้รับรองแล้วเช่นกัน

### ความเป็นมาของระบบมาตรฐาน BRC

ในปี ค.ศ. 1998 กลุ่มผู้ค้าปลีกของอังกฤษ (British Retail Consortium) ซึ่งประกอบด้วยผู้ค้าปลีกหลัก ๆ เช่น เทสโก เจ เซนส์เบอรี แอสตา บูทส์ เซฟเวย์ สปาร์ ฯลฯ ได้รวมกลุ่มกันเพื่อพัฒนามาตรฐาน BRC สำหรับธุรกิจสินค้าอาหารค้าปลีกเพื่อให้ผู้ค้าปลีกสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดทางกฎหมาย

และปกป้องคุ้มครองผู้บริโภคอันเป็นการสร้างความมั่นใจ ในความปลอดภัยของอาหารแก่ผู้บริโภค มาตรฐาน BRC เป็นมาตรฐานหนึ่งที่ถูกออกแบบเฉพาะสำหรับผู้ค้าปลีกให้ใช้เป็นเครื่องมือบริหารจัดการในห่วงโซการส่งมอบอาหาร (Food Supply Chain) และเป็นมาตรฐานที่ได้รับการออกแบบเพื่อให้สามารถเข้ากันได้กับระบบมาตรฐานคุณภาพสากลอื่นๆ ที่ได้มีการนำมาใช้อยู่แล้วโดยภาคอุตสาหกรรม เช่น GMP HACCP และ ISO 9000 เป็นต้น โดยมาตรฐานทางเทคนิค BRC จะแบ่งออกเป็น 4 มาตรฐานหลัก ได้แก่ BRC Global Standard- Food, BRC Global Standard- Consumer product, BRC Global Standard- Packaging, และ BRC/ FDF Non GM- Food Standard โดยในบทความนี้จะกล่าวถึงเฉพาะ BRC Global Standard- Food เท่านั้น

สำหรับมาตรฐาน BRC ที่ใช้อยู่ทั่วโลกในปัจจุบัน นับตั้งแต่ปี 1998 ได้มีการทบทวนปรับปรุงแก้ไข และเปลี่ยนแปลงข้อกำหนดเพิ่มเติมถึง 3 ครั้ง โดยฉบับปัจจุบันที่ใช้อยู่ในประเทศไทย คือ ฉบับที่ 4 (ISSUE 4) และข้อมูลล่าสุดจากเว็บไซต์ [www.BRC.org.uk](http://www.BRC.org.uk) ซึ่งเป็น website หลักของสถาบันมาตรฐาน BRC ของประเทศอังกฤษจะทำการประกาศใช้ ฉบับที่ 5 (ISSUE 5) ในกลางปี 2008 นี้ต่อไป

### หลักการทั่วไปของมาตรฐาน BRC (Principle of BRC Global Standard-Food)

somphopyoo\_a@hotmail.com

<sup>1</sup>ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

<sup>1</sup>Department of Food Technology, Faculty of Science, Siam University

**มาตรฐาน BRC ประกอบด้วย 3 เรื่องหลัก ๆ ด้วยกัน ดังนี้**

1. การนำระบบ HACCP ไปประยุกต์ใช้
2. การจัดทำเอกสารและระบบการบริหารด้านคุณภาพ
3. การควบคุมมาตรฐานสภาพแวดล้อมของโรงงาน การควบคุมผลิตภัณฑ์ กระบวนการ และบุคลากร

ซึ่งข้อกำหนดต่าง ๆ จะมุ่งเน้นเรื่องความปลอดภัยและความถูกต้องตามกฎหมายของผลิตภัณฑ์นั้นๆ ในความรับผิดชอบร่วมกันระหว่างผู้ผลิตและผู้ขาย (ผู้ค้าปลีก) โดยให้ความสำคัญกับ

1. การแสดงรายละเอียดของวัตถุดิบ (รวมถึงบรรจุภัณฑ์) หรือส่วนประกอบของอาหารที่ใช้ในกระบวนการผลิต ซึ่งต้องได้มาตรฐานความปลอดภัยและมีหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต
2. ความสามารถของผู้ผลิต (Supplier) ที่จะจัดส่งวัตถุดิบและบริการที่ถูกต้องตามข้อตกลงและมีระบบการควบคุมการผลิตที่เหมาะสม
3. การเข้าตรวจเยี่ยมหรือตรวจสอบผู้ผลิตเพื่อควบคุมและประเมินผู้ส่งออกในเรื่องความปลอดภัย
4. การกำหนดและจัดการความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์ โดยการตรวจสอบหรือวิเคราะห์
5. การเฝ้าระวังและดำเนินการแก้ไขข้อร้องเรียนของลูกค้า (Customer Complaints)

**ข้อกำหนดมาตรฐาน BRC จะครอบคลุมประเด็นหลัก ๆ ดังต่อไปนี้**

1. ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ได้แก่ ดำเนินการวิเคราะห์อันตราย หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม กำหนดค่าวิกฤต (CCP) กำหนดระบบเพื่อตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Monitoring system) กำหนด

วิธีการแก้ไขเมื่อตรวจพบว่าจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเฉพาะจุดใดจุดหนึ่งไม่อยู่ภายใต้การควบคุม (Corrective Action) กำหนดวิธีการตรวจสอบเพื่อยืนยันประสิทธิภาพการดำเนินงานของระบบ HACCP (Verify system) กำหนดวิธีการจัดเก็บเอกสารและบันทึกข้อมูล เป็นต้น

2. ระบบบริหารคุณภาพ (Quality Management System) ได้แก่ นโยบายและคู่มือคุณภาพ โครงสร้าง องค์กร ความรับผิดชอบ ผู้มีอำนาจจัดการ การควบคุมเอกสาร ระเบียบวิธีการปฏิบัติงาน การจัดเก็บบันทึกข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ การตรวจติดตามภายใน การปฏิบัติการแก้ไข และการประเมินผู้ส่งมอบ

3. มาตรฐานสภาพแวดล้อมโรงงาน (Factory Environment Standards) ได้แก่ ทำเลที่ตั้ง แผนผังและแผนภูมิการผลิต โครงสร้างอาคารโรงงาน เครื่องมือเครื่องใช้ การบำรุงรักษาสิ่งอำนวยความสะดวก สำหรับพนักงาน ความสะอาดสุขลักษณะ และการขนส่ง

4. การควบคุมผลิตภัณฑ์ (Product Control) ได้แก่ การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ การคัดแยก การหมุนเวียน สินค้า การตรวจจับโลหะและสิ่งแปลกปลอม และการควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ไม่อยู่ในข้อกำหนด (Non conform products)

5. การควบคุมกระบวนการผลิต (Process Control) ได้แก่ การควบคุมอุณหภูมิ เวลา ปริมาณ เครื่องมือ เครื่องใช้ และการตรวจสอบกระบวนการผลิต การสอบเทียบ และการจัดการกับข้อกำหนดพิเศษ

6. บุคลากร (Personal) ได้แก่ สุขลักษณะส่วนบุคคล การเคลื่อนย้ายวัตถุดิบ การแปรรูป การบรรจุ การ จัดเก็บ การดูแลการเจ็บป่วย อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล และผู้ประกอบการ การปฏิบัติตนเมื่อเข้า สู่พื้นที่ประกอบอาหาร ทั้งนี้รวมถึงผู้เยี่ยมชมโรงงาน และการฝึกอบรม

ทั้งนี้ การขอการรับรองมาตรฐาน BRC นั้น องค์กร/ บริษัท จะต้อง มีโรงงานเป็นของตนเอง

ขอบเขตการรับรองจะไม่ครอบคลุมถึงกลุ่มของผู้ผลิตที่ทำหน้าที่ซื้อไปขายไป หรือ ผู้แบ่งบรรจุสินค้า

ซึ่งกิจการที่ไม่สามารถขอการรับรองได้ มี 3 ประเภท คือ

- ผู้ค้าส่ง (Wholesale)
- ผู้นำเข้า (Importation)
- ศูนย์กระจายและเก็บรักษาสินค้า

(Distribution or storage outside the direct control to company)

ในการขอรับการรับรองมาตรฐาน BRC องค์กรหรือบริษัทนั้นๆ จะต้องติดต่อกับหน่วยงานรับรอง (Certification body : CB) ซึ่งเป็นบุคคลที่สามที่ให้บริการการตรวจประเมินและรับรอง หรือจดทะเบียนการเป็นไปตามเกณฑ์กำหนดของมาตรฐาน BRC เพื่อให้เข้ามาทำการตรวจประเมินและให้การรับรอง โดยหน่วยงานรับรองนั้นๆ จะต้องได้รับการรับรองและยอมรับอย่างเป็นทางการจากหน่วยงานรับรองระบบงาน (Accreditation body : AB) ว่ามีความสามารถในการดำเนินการให้การรับรองระบบตามเกณฑ์กำหนดของมาตรฐาน BRC ภายใต้การดูแลขององค์กรระหว่างประเทศว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International accreditation forum) เสียก่อน

### ประโยชน์ของมาตรฐาน BRC

1. เป็นมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับจากสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งอังกฤษ ซึ่งอนุญาตให้การตรวจประเมินสามารถทำได้โดยหน่วยงานตรวจสอบภายนอก (Third – party certification body) ที่ผ่านการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC Guide 65

2. เป็นมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับจากกลุ่มผู้ส่งมอบ (Suppliers) และกลุ่มโรงงานอุตสาหกรรมอย่างกว้างขวาง

3. ขอบเขตของข้อกำหนดครอบคลุมทั้งในด้านคุณภาพ สุขอนามัย และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

4. เป็นหลักประกันให้ผู้ผลิตและผู้ส่งมอบปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (Good hygiene practices)

5. ระบบมีการตรวจสอบติดตามอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีการปฏิบัติถูกต้องในด้านการควบคุมคุณภาพ สุขอนามัย และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

### บทสรุปจากผู้เขียน : จาก GMP สู่ HACCP ไปจนถึง BRC และ มาตรฐานอาหารที่ไม่เคยเพียงพอ

นับตั้งแต่ระบบ GMP เริ่มถูกนำมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารตั้งแต่ปี 2514 เป็นต้นมา ระบบมาตรฐานที่ใช้กับอุตสาหกรรมอาหารได้พัฒนาขึ้นเรื่อยมา ซึ่งนอกจากระบบ BRC ที่กล่าวมาในข้างต้นแล้ว ยังมีระบบอื่นๆ อีก เช่น IFS (German International Food Standard) ของประเทศเยอรมัน ISO 22000 ซึ่งเป็นระบบมาตรฐานของสถาบันรับรอง ISO ระหว่างประเทศ ที่ระบุถึงความปลอดภัยทางด้านอาหารโดยเฉพาะ หรือระบบ EurepGAP (Euro-retailer Produce Working Group for Good Agricultural Practices) ซึ่งรับรองว่าปลอด GMO หรือเป็นผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ เป็นต้น จะเห็นได้ว่าการเลือกขอรับรองมาตรฐานใดมาตรฐานหนึ่งนั้นขึ้นอยู่กับความต้องการเฉพาะด้านของลูกค้าหรือผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง

แม้ว่าระบบมาตรฐานอย่างเช่น BRC หรือระบบอื่นๆ นอกเหนือจาก ISO GMP และ HACCP จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการในการส่งออกอาหารไปยังประเทศที่เรียกร้องมาตรฐานเหล่านั้นก็ตาม แต่ก็มีความใช้จ่ายในการดำเนินการที่สูง จนกระทบถึงต้นทุนการผลิตสินค้าที่เพิ่มขึ้นตามไปด้วย ซึ่งหากพิจารณาให้ดีทุกระบบก็จะประกอบด้วย GMP รวมถึง HACCP เป็นมาตรฐานหลักอยู่แล้วในการควบคุมความปลอดภัยของสินค้าอาหาร และจากการที่มีมาตรฐานต่างๆ อยู่เป็นจำนวนมาก ผู้ผลิตอาหารและผู้จัดจำหน่ายจึงมักจะประสบความยุ่งยากและสับสนกับการหามาตรฐานรับรองให้กับสินค้าของตนในการส่งไปขายยังตลาด

เป้าหมาย ยิ่งไปกว่านั้น ยิ่งตลาดมีความเป็นสากลมาเท่าไร การเรียกร้องให้มีใบรับรองมาตรฐานก็เพิ่มมากขึ้นเป็นเงาตามตัว และในอนาคตก็คาดว่าจะมีระบบอื่นๆ ตามมาอีกอย่างไม่รู้ว่าจะสิ้นสุดเมื่อใด

ที่มา 1. ข้อกำหนดมาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งประเทศไทย (ฉบับที่ 4) เรียบเรียงโดย ฝ่ายบริการข้อมูลและสารสนเทศสถาบันอาหาร

2. [www.BRC.org.uk](http://www.BRC.org.uk)

3. [www.dss.go.th](http://www.dss.go.th)