

มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ

(International Food Standard: IFS)

มาตรฐาน IFS คืออะไร

มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ คือ มาตรฐานสำหรับการผลิตอาหารที่ดีมีคุณภาพ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งถูกประกาศใช้เมื่อปี พ.ศ. 2546 โดยผู้ค้าปลีกแห่งสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี (HDE - Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V., Germany) และผู้ค้าปลีก-ค้าส่งแห่งสาธารณรัฐฝรั่งเศส (FCD – Federation des entreprises du Commerce de la Distribution, France) เป็นมาตรฐานสมัครใจ ซึ่งไม่มีผลทางกฎหมาย แต่เป็นข้อกำหนดที่ห้างค้าปลีกในประเทศเยอรมนี ฝรั่งเศส และสหภาพยุโรปบางประเทศ กำหนดให้ผู้ประกอบการผลิตสินค้าอาหารต้องทำก่อนส่งสินค้าเข้าไปจำหน่าย

เนื้อหาของมาตรฐาน IFS ฉบับที่ 5 (ฉบับปัจจุบัน) ประกอบด้วย 4 ส่วนที่สำคัญ ได้แก่ **ส่วนที่ 1** Audit Protocol กล่าวถึงความเป็นมาของมาตรฐาน IFS, ขั้นตอนของการตรวจประเมิน, ขอบเขตการขอรับรอง, เกณฑ์การให้คะแนนที่ใช้ในการตรวจรับรอง, การสรุปผลของการตรวจประเมิน และหมวดหมู่ของผลิตภัณฑ์ที่สามารถขอการรับรองได้

ส่วนที่ 2 Requirements กล่าวถึงเนื้อหาข้อกำหนดของมาตรฐาน IFS ซึ่งประกอบด้วย 5 ข้อกำหนดหลักได้แก่

1. ความรับผิดชอบของผู้บริหารจัดการระบบคุณภาพ (Senior Management Responsibility) แบ่งออกเป็น 4 ส่วน Corporate policy/Corporate principle, Corporate structure, Customer Focus และ Management Review ซึ่งองค์กรต้องแสดงให้เห็นถึงความรับผิดชอบต่อการพัฒนาและปฏิบัติตามระบบการจัดการคุณภาพ, ความรับผิดชอบต่อนโยบายและวัตถุประสงค์ขององค์กร, การทบทวนระบบการจัดการคุณภาพขององค์กรโดยผู้บริหารระดับสูง รวมถึงกำหนดความต้องการและความคาดหวังของลูกค้าที่สามารถชี้วัดได้

2. ระบบบริหารงานคุณภาพ (Quality Management System) องค์กรต้องดำเนินการจัดทำระบบ HACCP และการนำไปประยุกต์ใช้ได้แก่ การจัดตั้งทีมงาน HACCP การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม, จัดทำคู่มือคุณภาพ (General Quality Manual), ระเบียบปฏิบัติหรือขั้นตอนการดำเนินงาน (Procedures), ข้อกำหนดด้านเอกสารและการเก็บรักษาบันทึกต่างๆ

3. การจัดการทรัพยากร (Resource Management) องค์กรต้องจัดสรรบุคคลากรพื้นฐานที่จำเป็นและสภาพแวดล้อมในการทำงานให้เหมาะสมสอดคล้องกับการปฏิบัติงานของ

พนักงาน, พนักงานจะต้องได้รับการฝึกอบรมตามหน้าที่ และกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย, พนักงานหรือผู้ปฏิบัติงาน รวมถึงผู้เยี่ยมชมและผู้รับจ้างที่จะเข้าสู่บริเวณผลิตอาหารจะต้องปฏิบัติตามระเบียบได้อย่างถูกต้องเหมาะสม นอกจากนี้องค์กรต้องจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกและระเบียบปฏิบัติให้กับพนักงาน เช่น ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย ทางเข้า-ออก อุปกรณ์ และบริเวณที่ล้างมือ เป็นต้น

4. การผลิตผลิตภัณฑ์ (Product Process) องค์กรต้องมีระเบียบปฏิบัติในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เริ่มตั้งแต่ การทบทวนความต้องการของลูกค้าที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์, ระบุข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ (product specifications) ที่ลูกค้าต้องการ, การพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยใช้หลัก HACCP, การจัดซื้อ, บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม, การเฝ้าระวังการปฏิบัติงานของผู้ส่งมอบ (supplier), มาตรฐานสภาพแวดล้อมของโรงงาน, การจัดเก็บ (วัตถุดิบอุปกรณ์ สารเคมี) และสุขลักษณะของโรงงาน, การกำจัดขยะ, การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ, การหมุนเวียนสต็อก, การขนส่ง, การบำรุงรักษา การสอบเทียบ (Calibration) และทวนสอบ (Validation) เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตและตรวจวัด, การสืบย้อนกลับข้อมูลทั่วไป (General Traceability) และผลิตภัณฑ์ตัดแปรพันธุกรรม (GMO) รวมไปถึงความเสี่ยงจากอาหารที่ก่อให้เกิดการแพ้ (Food Allergen)

5. การวัดค่า การตรวจวิเคราะห์ และการปรับปรุง (Measurements, Analyses, Improvements) ซึ่งมีกิจกรรมที่จะต้องดำเนินการประกอบด้วย การตรวจติดตามภายใน (Internal Audit), การควบคุมกระบวนการผลิต อุณหภูมิและเวลาของการผลิตผลิตภัณฑ์, การควบคุมปริมาณโดยตรวจสอบอุปกรณ์ในการตรวจวัด, การประเมินความเสี่ยงจากการปนเปื้อนทางกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์, การตรวจจับโลหะและสิ่งแปลกปลอม, การตรวจปล่อยผลิตภัณฑ์, การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์, ระเบียบปฏิบัติในการเรียกคืนผลิตภัณฑ์และการแก้ไข (Corrective action)

ทั้งนี้มาตรฐาน IFS ได้มีการระบุเกณฑ์ Knock Out (KO criteria) ไว้ในข้อกำหนดบางข้อกำหนด ซึ่งถ้าองค์กรไม่สามารถดำเนินการภายใต้ข้อกำหนดพื้นฐานเหล่านี้ได้ จะไม่ได้รับการรับรอง โดยข้อกำหนดที่จัดอยู่ในเกณฑ์ Knock Out ซึ่งต้องจัดทำ และมีการนำไปใช้ปฏิบัติอย่างถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ ประกอบด้วย

1. ความรับผิดชอบของผู้บริหารระดับสูง: Responsibility of the senior management (ข้อ 1.2.4)
2. ระบบการตรวจติดตามจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม: Monitoring system of each CCP (ข้อ 2.1.3.8)

3. สุขลักษณะส่วนบุคคล: Personnel hygiene (ข้อ 3.2.1.2)
4. คุณสมบัติของวัตถุดิบ: Raw material specifications (ข้อ 4.2.2)
5. คุณสมบัติ (สูตร) ของผลิตภัณฑ์สุดท้าย: Finished product (recipe) specifications (ข้อ 4.9.1)
6. ระบบการสอบกลับ: Traceability system (ข้อ 4.16.1)
7. การตรวจสอบภายใน: Internal audits (ข้อ 5.1.1)
8. ระเบียบปฏิบัติเรื่องการเพิกถอนและเรียกคืนสินค้า: Procedure for withdrawal and recall (ข้อ 5.9.2)
9. การแก้ไขข้อบกพร่อง: Corrective actions (ข้อ 5.11.2)

ส่วนที่ 3 Requirements for Accreditation Bodies, Certification Bodies and Auditors กล่าวถึงคุณสมบัติของหน่วยตรวจรับรอง (Accreditation and Certification Body) และผู้ตรวจประเมิน (Auditors) โดยหน่วยตรวจรับรองจะต้องได้รับการแต่งตั้งตามมาตรฐาน EN 45011/ISO IEC Guide 65 ซึ่งมีขอบข่ายตามที่ European accreditation body กำหนด, หน่วยตรวจรับรองและผู้ตรวจประเมินไม่สามารถทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษา (consulting) หรือกิจกรรมในลักษณะเดียวกันให้กับบริษัทที่จะถูกตรวจประเมินนับจากวันที่ถูกตรวจประเมินย้อนหลังไป 2 ปี ได้, ผู้ตรวจประเมินจะต้องมีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดและผ่านการฝึกอบรมจนมีความรู้ความเชี่ยวชาญในมาตรฐาน IFS โดยอยู่ภายใต้การควบคุมของ HDE หรือ FCD (ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ตรวจประเมินและมีเลขประจำตัวผู้ตรวจประเมิน) เป็นต้น

ส่วนที่ 4 Reporting, AuditXpress Software and the IFS Auditportal กล่าวถึงการรายงานผลของการตรวจประเมิน ขอบข่ายของการตรวจประเมิน รายละเอียดการพิจารณาสิ่งที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด (Major non-conformances) และตามข้อกำหนด KO ซึ่งคิดคะแนนออกมาเป็นเปอร์เซ็นต์ทั้งโดยภาพรวมทั้งหมดและแยกตามข้อกำหนดทั้ง 5 ข้อกำหนด รวมถึง Checklist

เกณฑ์การให้คะแนน

มาตรฐาน IFS เป็นมาตรฐานที่มีหลักเกณฑ์การให้คะแนนที่ชัดเจน สามารถนำผลของคะแนนและเปอร์เซ็นต์ที่ได้มาเปรียบเทียบ (Benchmark) กันได้ โดยแบ่งระดับของการให้คะแนนออกเป็น 4 ระดับคือ A, B, C และ D ตามจำนวนของสิ่งที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดที่ตรวจพบ ดังนี้คือ

- A หมายถึง ปฏิบัติตามข้อกำหนดได้อย่างครบถ้วน
- B หมายถึง ปฏิบัติตามข้อกำหนดได้เป็นส่วนใหญ่

- C หมายถึง ปฏิบัติตามข้อกำหนดได้เป็นส่วนน้อย
- D หมายถึง ไม่ได้ปฏิบัติตามข้อกำหนด

โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนตามระดับของข้อกำหนดแสดงไว้ในตาราง นอกจากนี้ในข้อกำหนดระดับพื้นฐานบางข้อกำหนดจะมีการระบุเกณฑ์ Knock Out (KO) ไว้ ซึ่งหากมีข้อกำหนดพื้นฐานใดถูกประเมินว่าอยู่ในเกณฑ์ KO จะถูกจัดอยู่ในระดับ D ทันที โดยจะถูกหักคะแนน 50% ของคะแนนทั้งหมด ซึ่งจะทำให้ไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดและไม่ได้รับการรับรอง โดยจะมีพิจารณาสิ่งที่ไม่สอดคล้อง (Non-conformation) ตามข้อกำหนดความปลอดภัยของอาหารหรือด้านกฎหมายที่รุนแรงซึ่งเรียกว่า ข้อบกพร่องระดับ Major ควบคู่ไปด้วย โดยหากพบว่ามีข้อกำหนดใดจัดอยู่ในเกณฑ์ Major จะถูกหักคะแนน 15% ของคะแนนทั้งหมด หรือหากไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดเลยก็จะได้คะแนนในข้อกำหนดนั้นๆ โดยถูกระบุเป็น N/A

ตารางแสดงเกณฑ์การให้คะแนนตามระดับ

เกรด	คำอธิบาย	ระดับคะแนน
A	ปฏิบัติตามข้อกำหนดได้อย่างครบถ้วน	20 คะแนน
B	ปฏิบัติตามข้อกำหนดได้เป็นส่วนใหญ่	15 คะแนน
KO requirement scored with a B	ปฏิบัติตามข้อกำหนดได้เป็นส่วนใหญ่	15 คะแนน
C	ปฏิบัติตามข้อกำหนดได้เป็นส่วนน้อย	5 คะแนน
D	ไม่ได้ปฏิบัติตามข้อกำหนด	0 คะแนน
Major	ไม่ได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดหรือข้อกำหนดตามกฎหมายของผลิตภัณฑ์	ถูกหักคะแนน 15% ของคะแนนทั้งหมด
KO requirement scored with a D	ไม่ได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดที่มีการระบุเกณฑ์ Knock-Out	ถูกหักคะแนน 50% ของคะแนนทั้งหมด
N/A	ไม่ได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดเลย	N/A

ผู้ตรวจประเมินจะดำเนินการตรวจสอบและสรุปผลของการตรวจประเมินในแต่ละข้อกำหนด โดยให้คะแนนว่าอยู่ในระดับ A B C หรือ D จากนั้นจะนำคะแนนที่ได้มาคิดคำนวณออกมาเป็นเปอร์เซ็นต์เฉลี่ยทั้งหมดว่าองค์กรจะผ่านการรับรองหรือไม่ ซึ่งการสรุปผลของการตรวจประเมินตามสิ่งที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดที่ตรวจพบ มีดังนี้คือ

สิ่งที่ไม่สอดคล้องตาม ข้อกำหนด	สถานะ	การปฏิบัติ	การรับรอง
1 KO	ไม่ผ่าน	ดำเนินการแก้ไข และ ทำการตรวจประเมินใหม่	ไม่ได้รับการ รับรอง
Major มากกว่า 1 และ/หรือ ได้ คะแนนในข้อกำหนดทั้งหมดน้อย กว่า 75%	ไม่ผ่าน	ดำเนินการแก้ไข และ ทำการตรวจประเมินใหม่	ไม่ได้รับการ รับรอง
1 Major และได้คะแนนใน ข้อกำหนดระดับพื้นฐานมากกว่า หรือเท่ากับ 75%	ไม่ผ่านเกณฑ์ เบื้องต้น	ส่งแผนการแก้ไขภายใน 2 สัปดาห์หลังจากที่ได้รับ รายงานผลการตรวจ ประเมิน และจะถูกตรวจ ประเมินติดตามภายใน 6 เดือน	การรับรองขึ้นอยู่กับ การตรวจ ติดตามภายหลัง (follow up) ของ ผู้ตรวจประเมิน
ได้คะแนนมากกว่าหรือเท่ากับ 75% แต่น้อยกว่า 95%	ผ่านเกณฑ์ (ระดับพื้นฐาน)	ส่งแผนการแก้ไขภายใน 2 สัปดาห์หลังจากที่ได้รับ รายงานผลการตรวจ ประเมิน	ได้รับการรับรอง ในระดับพื้นฐาน
ได้คะแนนมากกว่าหรือเท่ากับ 95%	ผ่านเกณฑ์ (ระดับ Higher)	ส่งแผนการแก้ไขภายใน 2 สัปดาห์หลังจากที่ได้รับ รายงานผลการตรวจ ประเมิน	ได้รับการรับรอง ในระดับ Higher

สำหรับความถี่ในการตรวจประเมินตามมาตรฐาน IFS ครั้งต่อไปขึ้นอยู่กับระดับของ
ใบรับรองที่ได้จากการตรวจประเมินครั้งแรก ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ระดับคือ Foundation level และ
Higher level ความถี่ในการตรวจสอบคือ 12 เดือนทุกผลิตภัณฑ์

ตารางแสดงความถี่ในการตรวจประเมินตามมาตรฐาน IFS

ระดับของใบรับรอง	All Product
Foundation level	12 เดือน
Higher level	12 เดือน

สืบค้นข้อมูลเพิ่มเติม: <http://www.food-care.info>