

มาตรฐาน SQF 2000

มาตรฐาน SQF 2000 คืออะไร

SQF 2000 เป็นมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารที่ได้รับการพัฒนาและออกแบบโดย AGWEAT Trade & Development (AT&D) ซึ่งเป็นหน่วยงานของรัฐบาลออสเตรเลีย เป็นการนำหลักการของระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม หรือ HACCP ตามแนวทางของ Codex Alimentarius Commission Guidelines มาประยุกต์ใช้ร่วมกับระบบบริหารงานคุณภาพ ISO 9000 เพื่อให้เป็นข้อกำหนดสำหรับอุตสาหกรรมอาหารในการบริหารจัดการความเสี่ยงจากต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์ ทำให้มั่นใจได้ว่าสินค้าและผลิตภัณฑ์อาหารมีความปลอดภัยตรงตามความต้องการของลูกค้าและสอดคล้องตามข้อกำหนดของกฎหมาย

ข้อกำหนดของมาตรฐาน SQF 2000 ประกอบด้วย

1. ความมุ่งมั่นต่อระบบคุณภาพ (Commitment)

- ผู้บริหารระดับสูงขององค์กรต้องกำหนดนโยบายและจัดทำนโยบายคุณภาพเป็นเอกสาร ระบุวัตถุประสงค์และเป้าหมายขององค์กร รวมถึงความต้องการที่แท้จริงของลูกค้า
- องค์กรต้องจัดทำเอกสารระบุรายชื่อของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงขอบข่ายงานและหน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละบุคคล ตลอดจนความสัมพันธ์ของงานภายในองค์กร
- องค์กรต้องจัดการฝึกอบรมแก่บุคลากรที่ทำงานซึ่งมีผลเกี่ยวข้องกับระบบ HACCP โดยกำหนดวิธีปฏิบัติงาน และอธิบายหน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละบุคคล

2. ผู้ส่งมอบ (Suppliers)

- องค์กรต้องจัดทำเอกสารระเบียบปฏิบัติระบุถึงข้อกำหนดที่ต้องการสำหรับสินค้าทุกชนิดซึ่งมีผลต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่จัดซื้อ โดยข้อกำหนดต่าง ๆ จะต้องอธิบายรายละเอียดของวัตถุดิบ เกณฑ์ความปลอดภัยและตัวแปรด้านคุณภาพต่าง ๆ
- องค์กรต้องจัดทำเอกสารและคงไว้ซึ่งบันทึกคุณภาพที่สามารถใช้เป็นหลักฐานที่แสดงว่าวัตถุดิบจากผู้ส่งมอบมีคุณภาพตรงตามข้อกำหนดและได้ผ่านการตรวจสอบก่อนที่จะนำไปใช้เข้ากระบวนการผลิต

3. การควบคุมการผลิต (Control of production)

- องค์กรต้องนำหลักการของระบบ HACCP มาประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดความปลอดภัยกับอาหารและตรงกับความต้องการของผู้บริโภค โดยแผนปฏิบัติงานของระบบ HACCP ต้องได้รับการตรวจติดตามและทวนสอบจากผู้เชี่ยวชาญ และต้องจัดทำข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์สุดท้าย
- องค์กรต้องจัดทำระเบียบวิธีปฏิบัติระบุถึงสาเหตุและวิธีการแก้ไขปัญหาทุกปัญหาที่มีผลกระทบต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
- ผู้ส่งมอบต้องจัดทำเอกสารวิธีการสำหรับเคลื่อนย้าย การจัดเก็บ การบรรจุ และการส่งมอบสำหรับวัตถุดิบที่จะเข้ากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์สุดท้าย เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากความเสียหายและการปนเปื้อนข้าม
- องค์กรต้องมั่นใจว่าสินค้าที่ต้องการส่งมอบตรงตามข้อกำหนดของกฎหมายของประเทศนั้นๆ โดยเป็นสินค้าที่สามารถบริโภคได้ตลอดระยะเวลาของการส่งมอบสินค้าถึงมือผู้บริโภค

4. การตรวจสอบและทดสอบ (Inspection and Testing)

- เครื่องวัด เครื่องทดสอบ และเครื่องตรวจวัดทั้งที่ใช้สำหรับการตรวจสอบในแผน HACCP หรือการตรวจตามความต้องการของลูกค้า ต้องได้รับการสอบเทียบกับเครื่องมือที่ได้รับการรับรองค่าที่ถูกต้องตามมาตรฐานสากล หรือสอบเทียบความถูกต้องแม่นยำตามแนวทางพื้นฐานที่องค์กรจัดทำขึ้น
- องค์กรต้องเก็บรักษาบันทึกการสอบเทียบของเครื่องวัด เครื่องทดสอบ และเครื่องตรวจวัดไว้ เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการยืนยันว่าการตรวจสอบและการทดสอบเป็นไปตามข้อกำหนด
- องค์กรต้องทำการคัดแยกและระบุสถานะของผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด โดยผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบที่มีคุณภาพต่ำกว่ามาตรฐานจะต้องเคลื่อนย้ายออกจากผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี และจัดการทำลายเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนมายังเครื่องมือและผลิตภัณฑ์
- องค์กรต้องจัดทำกำหนดการ การตรวจติดตามคุณภาพภายในและปฏิบัติการตรวจติดตามคุณภาพภายในองค์กร เพื่อทวนสอบค่ากิจกรรมด้านคุณภาพและแผน HACCP ที่มีอยู่ว่ายังมีประสิทธิภาพเพียงพอหรือไม่ โดยหากพบข้อบกพร่อง จะต้องลงมือแก้ไขในระยะเวลาที่เหมาะสมตามลักษณะของความบกพร่องนั้นๆ

5. การควบคุมเอกสารและบันทึกคุณภาพ (Document Control and Quality Records)

- องค์กรต้องจัดทำบัญชีรายชื่อเอกสารควบคุมทั้งหมด โดยหากมีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขต้องระบุเป็นลายลักษณ์อักษร รวมถึงต้องตรวจสอบแผน HACCP ประจำปี โดยหากมีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขแผน HACCP จะต้องได้รับการตรวจติดตามและทวนสอบจากผู้เชี่ยวชาญ
- บันทึกคุณภาพทั้งหมดต้องอ่านง่ายและมีระบบการจัดเก็บอย่างชัดเจน สามารถสืบค้นได้ง่าย ไม่ชำรุดหรือเสื่อมสภาพระหว่างการจัดเก็บ โดยบันทึกคุณภาพต้องเก็บรักษาไว้เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 12 เดือน

6. การขึ้นบ่งและการสอบกลับได้ของผลิตภัณฑ์ (Product Identification and Traceability)

- องค์กรต้องระบุข้อกำหนดและบันทึกของผลิตภัณฑ์สุดท้ายอย่างชัดเจน สามารถสอบกลับได้ง่ายและสะดวกหากมีการเรียกคืนสินค้า

ขอบเขตของการขอการรับรอง

ผู้ที่สามารถขอการรับรองมาตรฐาน SQF 2000 คือธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร (Food Supply Chain) เริ่มตั้งแต่ผู้ผลิตขั้นต้น, ผู้แปรรูป, ผู้ขนส่ง ตลอดจนผู้จัดจำหน่าย โดยไม่มีข้อจำกัด สำหรับธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับกลุ่มของผลิตภัณฑ์อาหารและบริการมีดังนี้คือ

กลุ่มของผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่

- เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก (Meat & Poultry)
- อาหารทะเล (Sea food)
- ผักและผลไม้ (Vegetables & Fruits)
- นมและผลิตภัณฑ์นม (Dairy products)
- ธัญพืช (Cereal products)

กลุ่มของบริการ ได้แก่

- ร้านอาหาร/ ภัตตาคาร (Restaurants)
- โรงแรม (Hotels)
- ธุรกิจอาหารฟาสต์ฟู้ด (Fast food operation)
- โรงฆ่า/ชำแหละ (Slaughter houses)

- บริษัทอาหารการบิน (Airline catering companies)
- ห้างสรรพสินค้า (Supermarket)

สืบค้นข้อมูลเพิ่มเติม:

http://www.jas-anz.com.au/index.php?option=com_content&task=view&id=56&Itemid=1