

ระเบียบสุขอนามัยสำหรับโรงงานผลิตอาหารในเวียดนาม

โรงงานผลิตอาหารในเวียดนาม (ครอบคลุมถึงการผลิตอาหารสด วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร อาหารแปรรูป และอาหารที่เก็บรักษาไว้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการบริโภค) ต้องยึดถือและปฏิบัติตามข้อกำหนดว่าด้วยสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารอย่างเคร่งครัด ทั้งนี้ ข้อกำหนดฉบับปัจจุบันอยู่ภายใต้ Ordinance 12-2003-PL-UBTVQH11 (Ordinance 12) ซึ่งมีผลบังคับใช้มาตั้งแต่ปี 2546 และล่าสุดเมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน 2548 กระทรวงสาธารณสุขของเวียดนามออก**ระเบียบว่าด้วยสุขอนามัยสำหรับโรงงานผลิตอาหาร (Regulations on General Hygiene Conditions for Food Production Facilities : Decision 39-2005-QĐ-BYT)** เพื่อให้ประกอบกับ Ordinance 12

ทั้งนี้ Ordinance 12 กำหนดข้อบังคับที่เข้มงวดเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร เพื่อให้องค์กรและบุคคล (ไม่ว่าจะถือสัญชาติเวียดนามหรือชาวต่างชาติ) ซึ่งผลิตและจำหน่ายอาหารในเวียดนามต้องปฏิบัติตามระเบียบฯ ฉบับใหม่กำหนดรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับพื้นที่และความรับผิดชอบของผู้ผลิตอาหาร รวมทั้งมาตรฐานด้านสุขอนามัยที่จำเป็นของสถานที่ เครื่องจักรและอุปกรณ์ ตลอดจนบุคคลที่มีส่วนเกี่ยวข้องในทุกขั้นตอนการผลิตอาหาร ซึ่งมีสาระสำคัญ ดังนี้

- สถานที่/โรงงานผลิตอาหารต้องตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีสภาพแวดล้อมเหมาะสม ถูกสุขอนามัยและมีความปลอดภัย โดยต้องอยู่ห่างจากบริเวณที่เป็นมลภาวะ เขตอุตสาหกรรม หรือเขตที่อยู่อาศัย รวมถึงพื้นที่ที่มีความเสี่ยงจากเหตุอุทกภัย ฯลฯ ซึ่งอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนในสินค้าอาหารได้
- สถานที่/โรงงานผลิตอาหารต้องได้รับการออกแบบ ก่อสร้าง ติดตั้งเครื่องจักร/อุปกรณ์ และดำเนินการตามข้อบังคับเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร อาทิ สถานที่ตั้งโรงงานควรห่างจากพื้นที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนในสินค้าอาหาร และสถานที่โกดังเก็บรักษาอาหารต้องออกแบบให้เหมาะสม โดยสามารถป้องกันมิให้แมลงและสัตว์ประเภทอื่น ๆ เข้าไปได้
- กระบวนการผลิตอาหารต้องสอดคล้องกับบทบัญญัติว่าด้วยสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร
- อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการผลิตและสัมผัสกับอาหารโดยตรงต้องทำจากวัสดุที่ปลอดภัย ถูกสุขอนามัย และไม่ก่อให้เกิดสารพิษที่อาจปนเปื้อนกับอาหาร รวมทั้งต้องออกแบบและผลิตเพื่อใช้กับอาหารโดยเฉพาะ ตลอดจนต้องง่ายต่อการทำความสะอาดและการเก็บรักษา
- น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารต้องมีมาตรฐานตามที่กำหนด
- ผงซักฟอก และสารเคมีที่ใช้ในการชำระล้างอุปกรณ์และเครื่องมือในการผลิตอาหาร ตลอดจนทำความสะอาดสถานที่ต้องไม่เป็นอันตรายต่อคน และสิ่งมีชีวิตอื่น ๆ รวมทั้งไม่ก่อให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม
- บรรจุภัณฑ์และหีบห่อทุกชิ้นที่ใช้ใส่อาหาร ต้องมีคุณสมบัติสอดคล้องกับข้อบังคับเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารตามที่กำหนดไว้ รวมทั้งต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในสินค้าอาหาร
- ต้องมีการตรวจสอบมาตรฐานสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารก่อนออกจากโรงงาน เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารนั้นปลอดภัยต่อการบริโภค รวมทั้งปราศจากการปนเปื้อนของเชื้อโรคที่อาจแพร่ไปยังคน สัตว์และพืชได้

นอกจากนี้ ระเบียบฯ ฉบับใหม่ยังกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับคุณสมบัติของบุคคลที่เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิต และจำหน่ายอาหาร ทั้งมาตรฐานด้านสุขภาพและความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร อาทิ ต้องมีใบรับรองผ่านการอบรมด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยในการผลิตอาหารจากหน่วยงานที่กระทรวงสาธารณสุขของเวียดนามกำหนด และต้องเข้ารับการอบรมเพื่อเพิ่มพูนความรู้ใหม่ ๆ ในประเด็นดังกล่าวเป็นประจำทุกปี รวมถึงต้องมีใบรับรองสุขภาพที่ออกโดยกระทรวงสาธารณสุขของเวียดนาม เป็นต้น ทั้งนี้ บุคคลซึ่งเข้าข่ายเป็นโรคติดต่อตามรายการที่กระทรวงสาธารณสุขระบุไว้ จะไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าไปทำงานหรือเกี่ยวข้องในกระบวนการผลิตอาหาร

การตรวจสอบมาตรฐานสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารอยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของ Inspectorate of Food Hygiene and Safety ซึ่งเป็นหน่วยงานของรัฐบาลเวียดนาม ทั้งนี้ ผู้ผลิตอาหารที่ฝ่าฝืนและไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดว่าด้วยสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งระเบียบฯ ฉบับใหม่นี้ จะได้รับการลงโทษตามกฎหมายของเวียดนาม ซึ่งบทลงโทษขึ้นอยู่กับลักษณะและความรุนแรงของการกระทำความผิด

ส่วนวิเคราะห์เศรษฐกิจ ฝ่ายวิชาการ

มีนาคม 2549