

E mail : Sarabann

วันที่ 16 ก.ค. เวลา 10:34



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. อีเมล: moacdc@thaiembdc.org

ที่ กษ.๐๒๑๑๒/ว.๑๑๒ วันที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖

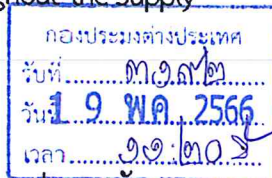
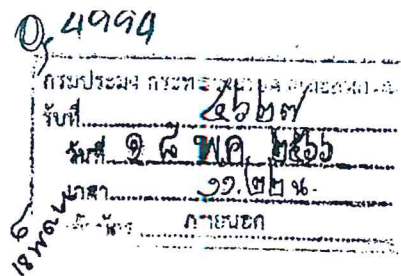
เรื่อง ผลการประชุมสัมมนาออนไลน์ หัวข้อ วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารของ FDA - สร้างความก้าวหน้าทางวัฒนธรรมผ่านห่วงโซ่อุปทาน (FDA's Food Safety Culture - Advancing Culture Throughout the Supply Chain)

เรียน ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ด้วยสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. เข้าร่วมประชุมสัมมนาออนไลน์ (Webinar) ในหัวข้อ วัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารของ FDA - สร้างความก้าวหน้าทางวัฒนธรรมผ่านห่วงโซ่อุปทาน (FDA's Food Safety Culture - Advancing Culture Throughout the Supply Chain) เมื่อวันที่ ๑๙ เมษายน ๒๕๖๖ จัดโดยสื่อออนไลน์ Food Safety Magazine ผู้เข้าร่วมเสวนาประกอบด้วย (๑) Mr. Donald Prater, D.V.M. ตำแหน่ง Acting Director of the Office of Food Policy and Response สังกัดองค์การอาหารและยา สหรัฐอเมริกา หรือ FDA (Food and Drug Administration) (๒) Mr. Conrad Choiniere, Ph.D. ตำแหน่ง Director of the Office of Analytics and Outreach, Center for Food Safety and Nutrition สังกัด FDA (๓) Mr. Frank Yiannas ตำแหน่ง Food Safety Culture Expert อดีตเจ้าหน้าที่ FDA Deputy Commissioner of Food Policy and Response และ (๔) Ms. Megan Kenjora, M.P.A. ตำแหน่ง Senior Manager of Food Safety Culture องค์กร The Hershey Company ดำเนินการประชุมโดย นาง Adrienne Blume ตำแหน่ง Editorial Director องค์กร Food Safety Magazine การประชุมดังกล่าวจัดขึ้นเพื่อแลกเปลี่ยนและรับฟังความเห็นของ FDA ภาคอุตสาหกรรมอาหาร และผู้เชี่ยวชาญ เกี่ยวกับแบบพิมพ์เขียว “แนวทางการควบคุมความปลอดภัยอาหารที่มีประสิทธิภาพเหมาะกับยุคสมัยใหม่ หรือ New Era of Smarter Food Safety” และวิธีดำเนินการเพื่อปรับใช้วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารภายในองค์กร ดังมีสาระสำคัญของการประชุมตามเอกสารแนบ

ข้อคิดเห็นของสำนักงานฯ

วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารเป็นหนึ่งในองค์ประกอบของการรักษาความปลอดภัยของอาหารที่ FDA พยายามรณรงค์ให้หน่วยงานรัฐและภาคเอกชนวางรูปแบบวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร สังเกตและประเมินพฤติกรรมพนักงานภายในองค์กรของตน FDA ยังให้ความสำคัญกับการปรับใช้เครื่องมือและแบบสำรวจที่มีความแม่นยำ การจัดการฝึกอบรม และให้ความรู้แก่ภาคอุตสาหกรรมอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน นอกจากนี้ ภาคเอกชนอย่างเช่น บริษัท Hershey ได้ให้แนวคิดที่ ผู้นำองค์กรต้องแสดงวิสัยทัศน์ด้านการสร้างความปลอดภัยของอาหารที่แน่วแน่ เข้าใจวิธีการสร้างความปลอดภัยอาหารอย่างแท้จริง เพราะจะเชื่อมโยงกับการให้ความสำคัญของการสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารภายในองค์กร สามารถจัดลำดับความสำคัญ และดำเนินการให้แต่ละบุคคลรับทราบบทบาทและความรับผิดชอบที่มีต่อผู้บริโภค รวมทั้งให้ความสำคัญกับการใช้ภาษาที่จะช่วยให้พนักงานแต่ละท้องถิ่นเข้าใจความหมายและหลักการด้านการรักษาความปลอดภัยของอาหารของบริษัทได้อย่างชัดเจน เช่น จัดให้แปลเอกสารเป็นภาษาท้องถิ่น มีการใช้สัญลักษณ์ สี และรูปภาพเป็นแนวทางและย้ำเตือนความทรงจำ การประชุมดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าสหรัฐฯ ให้ความสำคัญต่อการสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารให้เป็นไปอย่างต่อเนื่องและมั่นคง ควบคู่กับการใช้แบบพิมพ์เขียว “แนวทางการควบคุมความปลอดภัยอาหารที่มีประสิทธิภาพเหมาะกับยุคสมัยใหม่ หรือ New Era of



Smarter Food Safety” ดังนั้น จึงควรให้ความรู้และคำแนะนำแก่ภาคอุตสาหกรรมของไทยที่ผลิตสินค้าอาหารทั้งเพื่อการบริโภคในประเทศ และส่งออกไปยังสหรัฐฯ และประเทศต่าง ๆ ในการปรับสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารภายในองค์กร ซึ่งเป็นหลักการที่ดีและสอดคล้องกับหนึ่งในองค์ประกอบหลักด้านความปลอดภัยของอาหารของ FDA และกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ หรือ USDA (US Department of Agriculture)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบเพื่อใช้ประโยชน์ข้อมูลต่อไป



(นางกฤษณา สุขุมพานิช)
อัครราชทูต (ฝ่ายเกษตร)

สำเนาเรียน อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

อธิบดีกรมประมง

อธิบดีกรมปศุสัตว์

อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร

เลขาธิการสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

เรียน อธิบดีกรมประมง
เพื่อโปรดพิจารณา



(นายสุกฤษฎิ์ ไสกระจาง)

เลขานุการกรม
๑๘ พ.ค. ๒๕๖๖

๑๐๐.๑๗๖

๑๐๐.๑๗๖

๑๐๐.๑๗๖

๑๐๐.๑๗๖

นายสุกฤษฎิ์ ไสกระจาง

(นายเฉลิมชัย สุวรรณรักษ์)
อธิบดีกรมประมง

๑๘ พ.ค. ๒๕๖๖

๑๘ พ.ค. ๒๕๖๖

๑๘ พ.ค. ๒๕๖๖
๒๔/๕/๖๖

63/๒๕๖๖
- 1/2/๒๕๖๖
1/2/๒๕๖๖

1/2/๒๕๖๖

(นายสุกฤษฎิ์ ไสกระจาง)
ผู้อำนวยการกองประมงต่างประเทศ



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ
ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

Office of Agricultural Affairs - Royal Thai Embassy - Washington DC

การประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาวัฒนธรรมความปลอดภัยทางอาหาร (Food Safety Culture) ในห่วงโซ่อุปทาน

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. เข้าร่วมประชุมสัมมนาออนไลน์ (Webinar) ในหัวข้อ วัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารของ FDA - สร้างความก้าวหน้าทางวัฒนธรรมผ่านห่วงโซ่อุปทาน (FDA's Food Safety Culture - Advancing Culture Throughout the Supply Chain) เมื่อวันที่ ๑๙ เมษายน ๒๕๖๖ จัดโดยสื่อออนไลน์ Food Safety Magazine ผู้เข้าร่วมเสวนาประกอบด้วย (๑) นาย Donald Prater, D.V.M. ตำแหน่ง Acting Director of the Office of Food Policy and Response สังกัด องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา หรือ FDA (Food and Drug Administration) (๒) นาย Conrad Choiniere, Ph.D. ตำแหน่ง Director of the Office of Analytics and Outreach, Center for Food Safety and Nutrition สังกัด FDA (๓) นาย Frank Yiannas ตำแหน่ง Food Safety Culture Expert อดีตเจ้าหน้าที่ FDA Deputy Commissioner of Food Policy and Response และ (๔) นาง Megan Kenjora, M.P.A. ตำแหน่ง Senior Manager of Food Safety Culture องค์การ The Hershey Company ดำเนินการประชุมโดย นาง Adrienne Blume ตำแหน่ง Editorial Director ของ Food Safety Magazine

FDA's Food Safety Culture— Advancing Culture Throughout the Supply Chain

APRIL 19, 2023 | 2:00 PM EDT



การประชุมดังกล่าวจัดขึ้นเพื่อแลกเปลี่ยนและรับฟังความเห็นของ FDA ภาคอุตสาหกรรมอาหารและผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับแบบพิมพ์เขียว “แนวทางการควบคุมความปลอดภัยอาหารที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมกับยุคสมัยใหม่ หรือ New Era of Smarter Food Safety” และวิธีดำเนินการเพื่อปรับใช้วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารภายในองค์กร การประชุมจัดในรูปแบบวิทยากรตั้งคำถามให้ผู้ร่วมเสวนาแสดงความคิดเห็นตามทัศนคติของแต่ละภาคอุตสาหกรรม สำคัญของการประชุมมีดังนี้



Donald Prater, D.V.M.
Food and Drug Administration



Conrad Choiniere, Ph.D.
Food and Drug Administration



Frank Yiannas
Food Safety Culture Expert



Megan Kenjora, M.P.A.
The Hershey Company



Adrienne Blume
Food Safety Magazine

คำถามที่ ๑ ตัวขับเคลื่อนหลักของแนวคิดด้านวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารคืออะไร และมีการจัดทำโครงการหลักเพื่อสนับสนุนการปรับใช้แนวคิดดังกล่าวอย่างไร

คำตอบ นาย Conrad Choiniere เห็นว่า FDA พยายามขยายแนวคิดช่วยภาคส่วนต่าง ๆ เช่น ผู้ผลิต ผู้เพาะปลูก ผู้จัดจำหน่าย และผู้บัญญัติกฎหมาย ให้มีความตั้งใจที่จะปรับใช้แนวคิดด้านวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร ในองค์กรของตน ช่วยสร้างความเชื่อ ความคิด และหลักการด้านความปลอดภัยอาหารภายในองค์กร บุคลากร ในองค์กรควรดำเนินการให้สอดคล้องกับหลักการดังกล่าว องค์กรควรมีการให้รางวัลแก่บุคลากรที่ปฏิบัติตามหลักการ การลงโทษผู้ที่ละเมิดกฎ และจัดให้มีการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยอาหารเพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ถูกต้อง โดยองค์ประกอบหลักของวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร ได้แก่ (๑) สนับสนุนการประชาสัมพันธ์ด้านความปลอดภัยอาหารให้ทั่วทั้งระบบ (๒) สนับสนุนแนวปฏิบัติที่ดีให้เกิดทั่วทั้งสายการผลิตอาหาร รวมทั้งกระตุ้นให้องค์กรที่ยังไม่ปฏิบัติตามแนวปฏิบัติที่ดีดำเนินการปรับเปลี่ยนแนวทางปฏิบัติ (๓) สนับสนุนให้องค์กรภายในของหน่วยงานรัฐระดับรัฐบาลกลาง ระดับรัฐ และระดับท้องถิ่นปรับใช้วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร (๔) หาวิธีการสื่อสารกับผู้บริโภคด้านวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารให้มีประสิทธิภาพที่สุด แนะนำการใช้เครื่องมือดิจิทัลเพื่อให้สามารถสร้างความปลอดภัยของอาหารได้ที่บ้าน เนื่องจากผู้บริโภคมีบทบาทสำคัญในการสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร

นาย Donald Prater เห็นว่า ผู้ปกครองมีบทบาทสำคัญในการให้ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารแก่บุตร ทั้งนี้ สาเหตุหลักที่ขาดการปฏิบัติตามหลักความปลอดภัยอาหาร เนื่องจากเห็นว่าหลักดังกล่าวมีความยาก การมีอยู่ของ วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารเกิดจากความเชื่อ การให้คุณค่า ซึ่งบางครั้งอาจยังไม่แข็งแกร่งพอที่จะทำให้ผู้อื่นปฏิบัติตาม สำหรับภาคอุตสาหกรรม ทศนคติของวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารเห็นได้จากการตอบสนองการปฏิบัติตามกฎระเบียบ และวิธีการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น

คำถามที่ ๒ บริษัท Hershey มีวิธีการวางมาตรฐาน ปรับใช้ และฝึกอบรมมาตรการด้านความปลอดภัยอาหารภายในองค์กรที่มีพนักงานหลากหลายเชื้อชาติให้สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานเดียวกันกับที่องค์กรได้ตั้งไว้อย่างไร

คำตอบ นาง Megan Kenjora กล่าวว่า ขั้นแรก บริษัท Hershey มีการวางมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารที่ชัดเจนเพื่อให้พนักงานมีความเข้าใจที่ตรงกัน และรู้ว่าจะต้องดำเนินการอย่างไร ขั้นที่สอง นำบุคลากรที่มีวัฒนธรรม

ที่ต่างกันให้เข้าร่วมฝึกอบรมตามมาตรฐานที่องค์กรได้วางไว้ โดยองค์กรจะแปลภาษาเอกสารให้เป็นภาษาท้องถิ่นของพนักงานที่ประจำอยู่แต่ละสาขา และจัดให้มีโครงการฝึกอบรมพนักงานเพื่อให้เข้าใจถึงความคาดหวังขององค์กร ตั้งแต่วันแรกของการเข้าฝึกอบรม Hershey ใช้มาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารเดียวกันทุกสาขาทั่วโลก แต่อาจมีรายละเอียดแตกต่างกันเล็กน้อย เช่น สีที่ใช้เป็นรหัสสำหรับวัตถุดิบที่ก่อให้เกิดการแพ้ เป็นต้น นอกจากนี้ ได้พัฒนาเครื่องมือการเรียนรู้แบบเสียงที่มีการแปล ๖ ภาษา เพื่อให้แต่ละโรงงานมีระบบการให้คำแนะนำด้านพฤติกรรม รูปแบบเสียงที่เหมือนกันทุกที่ พัฒนาระบบ Virtual Identity เพื่อช่วยรายงานพฤติกรรม การปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหารที่ดีที่เกิดขึ้นในโรงงานทั่วโลก จัดให้มีการติดรูปสัญลักษณ์ เช่น รูปล้างมือ รูปรองเท้า รูปการใส่หมวกคลุมผมตามจุดต่าง ๆ ของโรงงาน เพื่อเตือนให้พนักงานปฏิบัติตามมาตรการที่องค์กรคาดหวังไว้ และส่งเสริมให้แต่ละโรงงานจัดการแลกเปลี่ยนความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารอย่างต่อเนื่อง ในรูปแบบที่เข้ากับวัฒนธรรมของพนักงานในโรงงานสาขานั้น ๆ เพื่อให้การให้ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารมีความชัดเจนที่สุด

คำถามที่ ๓ การศึกษาจากเอกสาร (Literature review) ของ FDA ซึ่งนักวิจัยได้จัดทำโครงร่างองค์ประกอบหลักของวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร ความท้าทายและอุปสรรค อยากทราบว่า การศึกษาจากเอกสารดังกล่าวจะช่วยให้ FDA เข้าใจการปฏิบัติตาม และส่งเสริมวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยของอาหารในภาคอุตสาหกรรมต่อไปในอนาคตอย่างไร

คำตอบ รายงานดังกล่าวจะช่วย FDA ระบุปัญหาและอุปสรรค รวมทั้งปูพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารและสิ่งที่ได้ดำเนินการมาแล้ว นอกจากนี้ ได้ศึกษาวิจัยประเด็นวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารรูปแบบอื่น เช่น ใช้หลักการทบทวนอย่างเป็นระบบ การศึกษาทางหลักวิทยาศาสตร์ และงานวิจัยที่ไม่ได้มีการตีพิมพ์เผยแพร่ (Grey literature review) เพื่อศึกษาว่ามีการให้คำนิยามอย่างไร ใครเป็นผู้นำทางความคิดของประเด็นดังกล่าว มีการประเมินและใช้เกณฑ์ใดเป็นมาตรวัด และหน่วยงานที่เป็นผู้บัญญัติกฎหมายมีทำอย่างไร จากการศึกษาวิจัยพบปัจจัยที่มีผลต่อวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร เช่น ความเป็นผู้นำ การสื่อสารความจริงต่อการสร้างความปลอดภัยอาหาร การตระหนักรู้ต่อความเสี่ยง สิ่งแวดล้อม ความรับผิดชอบ รวมทั้งพฤติกรรม ทศนคติ ความรู้ และการให้คุณค่าของพนักงาน ปัจจุบัน มีเครื่องมือหลายประเภทที่ช่วยประเมินและวัดความปลอดภัยของอาหาร แต่ยังไม่มีการสามารถแสดงข้อมูลการประเมินและวัดผลด้านวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารได้ FDA ตระหนักว่า วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารเป็นหลักการใหม่ที่เกิดขึ้นในหมวดความปลอดภัยอาหารในช่วง ๑๐ ปี ที่ผ่านมา และต้องการทำความเข้าใจเชิงลึกในประเด็นวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร ดังนั้น การใช้หลักการทบทวนอย่างเป็นระบบถือเป็นก้าวแรก และการตีพิมพ์รายงานดังกล่าวได้รับความสนใจจากสาธารณะเป็นอย่างมาก

คำถามที่ ๔ ความท้าทายของการเป็นผู้นำในการตีกรอบด้านวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร ตามแนวความคิดของเจ้าของกิจการคืออะไร

คำตอบ ความท้าทายของการเป็นผู้นำด้านดังกล่าว คือ ผู้นำมีความเข้าใจด้านความปลอดภัยของอาหารอย่างแท้จริง เนื่องจากจะต้องเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ต่อไปยังผู้จัดการอาวุโส เพื่อส่งต่อความรู้ไปยังพนักงานต่อไป ดังนั้น ควรมีการให้คำแนะนำแก่ผู้นำในด้านดังกล่าว เพราะจะเป็นผู้ที่เข้าใจวัฒนธรรมองค์กรอย่างแท้จริงซึ่งจะทำให้การปรับใช้หลักด้านความปลอดภัยอาหารเป็นไปอย่างสอดคล้องกับพฤติกรรมของบุคลากรในองค์กร นอกจากนี้ เห็นว่า ผู้นำองค์กร

ควรแสดงจุดยืนด้านการรักษาความปลอดภัยของอาหารอย่างชัดเจน เพื่อให้องค์กรมีทิศทางในการดำเนินการไปในทางเดียวกัน และเพื่อให้บุคลากรตระหนักรู้ถึงความจริงจังของการสร้างความปลอดภัยของอาหาร

คำถามที่ ๕ ผู้บริหารของบริษัท Hershey ใช้วิธีการใดสนับสนุนการใช้วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารเพื่อให้พนักงานทุกคนในองค์กรปฏิบัติตาม

คำตอบ ผู้บริหารของบริษัท Hershey จัดให้ความปลอดภัยของอาหารเป็นหัวใจสำคัญของการดำเนินธุรกิจ โดยนาง Michell Buck ประธานและผู้บริหารของ Hershey กล่าวว่า “พนักงานของ Hershey ทุกคนจำเป็นต้องเข้าใจและมีบทบาทในการสร้างความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งมีความสำคัญต่อผู้บริโภค แบรินด์ และธุรกิจของบริษัทเป็นอย่างมาก” วัตถุประสงค์หลักของบริษัทคือการสร้างช่วงเวลาที่ดีให้แก่ผู้บริโภค กลุ่มผู้บริหารจะมีความรู้ที่ดีเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารเพราะถือเป็นรากฐานของบริษัท และมีการให้ความรู้เพื่อให้ทุกคนในองค์กรเข้าใจบทบาทของตนเพื่อรักษาและสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งจะถูกนำไปใช้ต่อไปในการดำเนินธุรกิจ

คำถามที่ ๖ ทำไม Frank Yinnas ถึงยืนยันว่า “วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร” ควรเป็นแกนหลักของการจัดทำแบบพิมพ์เขียว “แนวทางการควบคุมความปลอดภัยอาหารที่มีประสิทธิภาพเหมาะกับยุคสมัยใหม่ หรือ New Era of Smarter Food Safety”

คำตอบ นาย Frank Yinnas เห็นว่า จากประสบการณ์ที่เคยทำงานในฐานะ Deputy Commissioner for Food Policy and Response กับ FDA และจากการเก็บรวบรวมความเห็นเพื่อพัฒนาด้านความปลอดภัยอาหารทั้งภายในและนอกองค์กร พบว่า ประเด็นความปลอดภัยของอาหารมีความสำคัญอย่างมาก และผ่านการศึกษาวิจัยจากผู้เชี่ยวชาญอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ องค์ความรู้ดังกล่าวจะเกิดประโยชน์ต่อเมื่อมีการนำไปใช้ปฏิบัติอย่างแท้จริง และต้องปลูกฝังให้กลายเป็นพฤติกรรมด้านการรักษาความปลอดภัยของอาหารภายในองค์กรนั้น ๆ พฤติกรรมดังกล่าวต้องกลายเป็นวัฒนธรรมขององค์กรที่มีการปฏิบัติทั้งภายในและต่างประเทศเป็นมาตรฐานเดียวกัน เสมือนการดำเนินการของบริษัท Hershey ที่ใช้หลักการด้านความปลอดภัยอาหารเดียวกันทั่วโลก

คำถามที่ ๗ ขอให้นาย Frank Yinnas อธิบายแนวคิดของ “วัฒนธรรม” ในฐานะที่เป็นระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารที่มาจากพฤติกรรม ตามที่ได้ระบุในหนังสือชื่อ Food Safety Culture: Creating a Behavior-Based Food Safety Management System ว่าเหตุใดจึงยังคงต้องเดินทางพัฒนาต่อไป

คำตอบ ความแตกต่างของความปลอดภัยของอาหารแบบดั้งเดิม และระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารที่มาจากพฤติกรรม คือการที่ความปลอดภัยของอาหารแบบดั้งเดิมจะให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิต การเก็บรักษาความร้อน ความเย็น การปรุงอาหาร เป็นต้น ในขณะที่ระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารที่มาจากพฤติกรรม จะให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตควบคู่กับตัวบุคคลที่อยู่ในกระบวนการผลิต ผู้จัดการด้านความปลอดภัยของอาหารแบบเก่าจะให้ความสำคัญกับวิทยาศาสตร์การอาหาร แต่ในปัจจุบันจะต้องมีความเข้าใจวิทยาศาสตร์การอาหาร ควบคู่ไปกับศาสตร์ของพฤติกรรม และเข้าใจหลักการของพฤติกรรมองค์กรแต่ละแห่ง โดยจะต้องพัฒนาความเข้าใจให้ทันกับพฤติกรรมด้านความปลอดภัยอาหารของโลกที่มีความซับซ้อน รวมถึงทัศนคติกฎระเบียบ นอกจากนี้ ระบบการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารที่มาจากพฤติกรรม ไม่ใช่ความพยายามที่จะสร้างโปรแกรมใด ๆ แต่ต้องการหล่อหลอมรูปแบบวัฒนธรรมและสร้างพฤติกรรมของบุคลากรในองค์กร วัฒนธรรมมี

การเปลี่ยนแปลงตามกาลเวลา ดังนั้น จึงจำเป็นต้องพัฒนาอยู่ตลอดเวลา มีการสื่อสาร จัดการฝึกอบรม และดำเนินการประเมินวัดผลความสำเร็จ

คำถามที่ ๘ ขอให้วิทยากรแต่ละท่านให้ความเห็นว่า วิธีการใดที่ช่วยให้การส่งเสริมด้านวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารให้ทั่วทั้งห่วงโซ่อุปทานประสบความสำเร็จได้มากที่สุด

คำตอบ นาง Megan Kenjora เห็นว่า การส่งเสริมด้านวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารให้ทั่วทั้งห่วงโซ่อุปทานต้องเริ่มจากบุคลากรในองค์กร กลุ่มบริษัท Hershey ดำเนินจัดการประชุมเพื่อแลกเปลี่ยนความเห็นตั้งแต่ส่วนประกอบจนถึงประเด็นผู้บริโภค ผู้ค้าปลีกอย่างต่อเนื่อง ซึ่งถือเป็นการกระชับความสัมพันธ์ระหว่างผู้ค้าสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้ร่วมทำธุรกิจ เนื่องจากได้ทราบถึงแผนการดำเนินการของบริษัท เข้าใจถึงความท้าทายที่ผู้ร่วมทำธุรกิจต้องประสบหรือกำลังแก้ปัญหาอยู่ การสร้างความโปร่งใสและมีมิตรภาพที่ดีกับผู้ร่วมทำธุรกิจตลอดห่วงโซ่อุปทานจะช่วยให้อุตสาหกรรมเติบโตและมีการพัฒนา บริษัท Hershey ไม่เพียงแต่ผลิตช็อกโกแลต แต่ยังผลิต Snacks รูปแบบอื่น และอาจขยายไลน์สินค้าในอนาคต ดังนั้น จึงมีการทำงานร่วมกันกับผู้เชี่ยวชาญสาขาต่าง ๆ โดยเชื่อว่าการทำงานร่วมกันนี้ จะเป็นการช่วยส่งเสริมด้านวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารทั่วทั้งห่วงโซ่อุปทานรวมถึงผู้บริโภค และยังช่วยพัฒนาวัฒนธรรมภายในองค์กร นอกจากนี้ จำเป็นต้องจัดทำแผนกลยุทธ์ที่จะช่วยรักษาความมุ่งมั่นไม่ให้จางหายไปตามกาลเวลา และจำเป็นที่จะต้องทำร่วมกันเป็นทีม

นาย Frank Yinnas เห็นว่า ผู้ร่วมทำธุรกิจในห่วงโซ่อุปทานจำเป็นต้องพึ่งพาซึ่งกันและกัน ซึ่งหากผู้ร่วมทำธุรกิจสายใดเกิดปัญหา อาจส่งผลกระทบต่อส่วนอื่นอย่างต่อเนื่อง เช่นดังที่เกิดขึ้นระหว่างการแพร่ระบาดของเชื้อโควิด - ๑๙ ดังนั้น สิ่งที่ต้องดำเนินการเพื่อส่งเสริมด้านวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร คือการเป็นผู้ริเริ่มหรือแลกเปลี่ยนความเห็น ความเชื่อ และหลักการเพื่อหาวิธีการสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารร่วมกัน ซึ่งจะช่วยให้ผู้ร่วมทำธุรกิจเกิดการพัฒนา มีการใช้เทคโนโลยีเพื่อรักษาความปลอดภัยของอาหารที่คล้ายกัน ใช้ระบบและมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารในทิศทางเดียวกัน และจะต้องไม่ใช่การดำเนินการเพียงเพื่อให้ได้ใบรับรองหรือเป็นไปตามรายการที่ตั้งไว้ แต่จะต้องเป็นการสร้างความมุ่งมั่นและจิตสำนึกที่จะสร้างความปลอดภัยของอาหารให้เกิดขึ้นอย่างแท้จริง

จากการสังเกตการณ์ นาย Donald Prater พบว่า ภาคอุตสาหกรรมได้ลงทุนงบประมาณในการดำเนินการตามโปรแกรมดังกล่าว มีการประเมินและวัดผล ภาคอุตสาหกรรมควรใช้โอกาสที่เกิดขึ้นในปัจจุบันสร้างเครือข่ายแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างกันเพื่อสร้างความปลอดภัยของอาหาร เช่น เข้าร่วมกลุ่มเพื่อร่วมหยุดการเกิดโรคที่มาจากอาหารซึ่ง FDA เป็นส่วนหนึ่งที่เข้าให้ความรู้ ชี้แนะ อบรมผ่านการประชุมออนไลน์ เว็บไซต์ หรือสื่อสารทางช่องทางต่าง ๆ เพื่อให้ภาคอุตสาหกรรมได้รับประโยชน์สูงสุด การแลกเปลี่ยนข้อมูลจะช่วยให้การปฏิบัติตามแนวคิดด้านวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารเป็นไปอย่างเชื่อถือได้ วัดผลได้ คาดการณ์ได้ เพราะมาจากการใช้เครื่องมือวัดผลที่คล้ายคลึงกันและมีมาตรฐานในระดับเดียวกัน

คำถามที่ ๙ บริษัท Hershey ใช้ตัวชี้วัดใดเป็นเครื่องมือวัดความสำเร็จและความก้าวหน้าด้านวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารภายในองค์กร

คำตอบ การประสบความสำเร็จหนึ่งของบริษัท Hershey คือ การเปลี่ยนการหาหรือภายในองค์กรจากตัวชี้วัดวัฒนธรรมองค์กร (Culture metrics) ที่เป็นตัวเลข ให้เป็นการหาหรือประเด็นการเติบโตของวัฒนธรรมองค์กร

(Culture maturity) ซึ่งเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทักษะคิดของบุคลากรในองค์กรมีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลาซึ่งจะส่งผลกระทบต่อวัฒนธรรมองค์กรที่เกิดขึ้น ซึ่งทักษะคิดไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ทันทีเหมือนตัวเลข ดังนั้น หนึ่งในตัวประเมินที่องค์กรใช้คือ การประเมินตนเอง ซึ่งหัวหน้าทีมจะปรับใช้เครื่องมือการประเมินของ GFSI (Global Food Safety Initiative) และมีการใช้แผนเปรียบเทียบการดำเนินงานของส่วนการผลิตและส่วนบริหารเพื่อสร้างความมั่นใจว่ามีความเข้าใจถูกต้องตรงกัน

คำถามที่ ๑๐ FDA พยายามยกระดับความตระหนักรู้ของวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารภายในองค์กรให้สูงขึ้น รวมทั้งการให้ความรู้ผู้ตรวจ แผนการใดที่ FDA ใช้เพื่อให้ความพยายามดังกล่าวประสบความสำเร็จ

คำตอบ นาย Conrad Choiniere กล่าวว่า FDA เริ่มต้นจากการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่ของสำนักงาน Regulatory Affairs ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของ FDA เพื่อทำหน้าที่พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมด้านวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร ให้คำแนะนำการปฏิบัติตามแนวคิดดังกล่าวแก่เจ้าหน้าที่ของ FDA ด้านอาหารมนุษย์และอาหารสัตว์ จัดการฝึกอบรมผ่านการประชุมออนไลน์บนเว็บไซต์ FDA และทำการประเมินความรู้ด้านวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารของเจ้าหน้าที่ รวมทั้งประเมินความสามารถของการตระหนักรู้การมีอยู่ของวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารว่ามีมากน้อยเพียงใด นอกจากนี้ จำเป็นต้องสร้างความสามารถในการประเมินผลในรูปแบบที่สามารถใช้คาดการณ์สิ่งที่จะเกิดขึ้นในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น ต้องสามารถใช้ข้อมูลที่ได้รับการประเมินเพื่อคาดการณ์กลยุทธ์แนวทางการปฏิบัติ และกฎระเบียบในอนาคต ซึ่งจะสามารถช่วยให้การจัดลำดับความสำคัญของการดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

คำถามที่ ๑๑ ในฐานะที่ นาย Frank Yinnas เป็นผู้เริ่มต้นให้คำนิยามความหมายของวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร อยากทราบว่าได้เคยทำการทบทวนวิวัฒนาการของการวัดระดับการเติบโตของวัฒนธรรม (Measurement Cultural Maturity) และการวัดระดับผลลัพธ์ (Measurement of Outcome) ในช่วง ๑๕ ปีที่ผ่านมา นับแต่ภาคอุตสาหกรรมได้เริ่มปรับใช้แนวความคิดในเรื่องดังกล่าว และความเชื่อมโยงของการวัดระดับวัฒนธรรม (Measurement of Culture) และการวัดระดับผลที่ได้รับคืออะไร

คำตอบ การวัดระดับการเติบโตของวัฒนธรรมควรแยกจากประเด็นความปลอดภัยอาหาร โดยเป็นการวัดระดับของพฤติกรรมของพนักงานภายในองค์กร การดำเนินการเพื่อรักษาความปลอดภัยของอาหารจะไม่เปลี่ยนแปลงแม้ว่าจะมีเจ้าหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพสินค้าเข้ามาตรวจสอบหรือไม่ก็ตาม อนุญาตให้พนักงานตอบคำถามตามความเป็นจริง และเป็นการตอบคำถามแบบนิรนาม เครื่องมือหรือแบบสอบถามที่ใช้วัดต้องมีความแม่นยำ และต้องรู้ถึงเป้าหมายของการทำการศึกษาวิจัย รู้ว่าจะนำผลการสำรวจไปทำอะไร หากสามารถจัดทำแบบสอบถามหรือเครื่องมือวัดระดับวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารได้อย่างแม่นยำ เชื่อว่าจะสามารถได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สามารถนำไปต่อยอดทางความรู้ และใช้พัฒนาองค์กรต่อไป ข้อห่วงกังวลคือ ผลลัพธ์ที่ได้จากการสำรวจวัฒนธรรมเป็นเพียงองค์ประกอบอย่างหนึ่งที่จะนำไปสู่การสร้างความปลอดภัยของอาหาร และควรทำการวัดผลด้านอื่น ๆ ประกอบด้วย สิ่งสำคัญคือ การนำผลลัพธ์ที่ได้ไปใช้พัฒนาอย่างจริงจัง เพื่อให้การวัดผลเป็นการดำเนินการที่ดีและมีประโยชน์ต่อองค์กร

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

พฤษภาคม ๒๕๖๖