

มาตรฐาน QS เรื่องยากๆ ที่คนไทยก็ทำได้

เห็นข่าวการส่งออกไก่สดมาตรฐาน QS ตู้อคอนเทนเนอร์แรกของประเทศไทย ไปยังประเทศเยอรมนี ท่ามกลางกระแสข่าวของอุตสาหกรรมไก่ในประเทศอื่นๆ สิ่งแรกที่คิดถึงคือ ความสามารถของผู้คนในแวดวงอุตสาหกรรมไก่ของประเทศไทย ทั้งภาครัฐและภาคเอกชน ที่นอกจากจะสามารถป้องกันไข้หวัดนกได้ต่อเนื่องยาวนานนับปีแล้ว ยังสามารถไต่ระดับมาตรฐานความปลอดภัยไปถึงการได้รับการรับรอง QS Standard จากประเทศเยอรมนี ซึ่งเป็นมาตรฐานขั้นสูงที่ประเทศในสหภาพยุโรปให้การยอมรับ

ที่สำคัญ บริษัทของคนไทยอย่าง ซีพีเอฟ ได้รับมาตรฐานนี้เป็นรายเดียวนอกเขตประเทศยุโรป หมายความว่าไม่เคยมีการรับรองมาตรฐานนี้ให้บริษัทใดในประเทศอื่นๆ นอกพื้นที่สหภาพยุโรปเลย และบริษัทของไทยรายนี้ยังทำคะแนนตามข้อกำหนดได้เกือบเต็ม 100 คะแนนทีเดียว

มาตรฐาน QS (Quality scheme for food) เน้นกระบวนการผลิตที่แสดงให้เห็นให้ผู้บริโภคเห็นถึงความโปร่งใส สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ซึ่งสร้างความมั่นใจและความน่าเชื่อถือในระดับสูงต่อตัวสินค้า มีระบบการติดตามตรวจสอบกระบวนการผลิตอาหารอย่างเข้มงวด ละเอียดยิ่งไปถึงระดับการควบคุมเรื่องการใช้ยาปฏิชีวนะภายในฟาร์มอย่างปลอดภัยตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ และผลิตภัณฑ์นั้นต้องปราศจากเชื้อซาลโมเนลลา (Salmonella) ไม่มีการปนเปื้อนโลหะหนัก รวมถึงมีระบบตรวจสอบคุณภาพไก่มีชีวิตก่อนส่งเข้าโรงงานด้วย

ขณะเดียวกัน มาตรฐานดังกล่าวยังเชื่อมโยงตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่ Feed Farm และ Food ต่อเนื่องไปจนถึงบริษัทผู้นำเข้า ร้านจำหน่ายสินค้าปลีกและส่งในประเทศเยอรมนี ตลอดจนประเทศปลายทางอื่นๆ โดยมีข้อปฏิบัติที่ถูกต้องแบบให้มีความจำเพาะต่อหน่วยงานทุกหน่วยที่มี

ส่วนสัมพันธ์ต่อการผลิตอาหาร ภายใต้การคำนึงถึงความปลอดภัยทางอาหารสูงสุดต่อผู้บริโภค

และเพื่อความแม่นยำ... ข้อปฏิบัติที่ QS กำหนดขั้นนี้จะถูกตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ โดยมีรายงานการตรวจสอบและทวนสอบถึงแหล่งที่มาของสินค้าในทุกห่วงโซ่การผลิต ส่งผลให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ที่มาจากกระบวนการผลิตภายใต้มาตรฐาน QS ทั้งหมดว่ามีคุณภาพสูงเป็นที่ยอมรับในระดับสากล

อันที่จริงในกระบวนการผลิตไก่เนื้อของซีพีเอฟที่ดำเนินการมาโดยตลอดนั้น ก็มีความสอดคล้องกับมาตรฐานนี้อยู่แล้ว ทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ นอกเหนือไปจากการปฏิบัติตามหลัก Animal welfare และ Animal health ตลอดจนร่วมกับกรมปศุสัตว์ พัฒนาการเลี้ยงสัตว์ปีกในระบบคอมพาร์ตเมนต์ (Compartment) ป้องกันโรคไข้หวัดนกตามหลักการของ OIE ตั้งแต่ปี 2549 จนถึงปัจจุบัน

เหล่านี้จึงเป็นที่มาของการสอบผ่านมาตรฐาน QS มาด้วยคะแนนที่สูงลิ่ว มาตรฐาน QS นี้เปรียบเหมือนการประทับตราใบแดงหรือห้าดาวให้แก่ผลิตภัณฑ์ไก่ของซีพีเอฟ ไก่ของคนไทยเรา... เป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันได้อีกโข....แน่นอนว่ามันทำให้ระดับราคาไก่ซีพีเอฟที่ส่งออกไปยังประเทศต่างๆ ในสหภาพยุโรปนั้นมีมูลค่าสูงขึ้น ซึ่งชาวยุโรปก็ยินดีจ่ายด้วยเชื่อมั่นในคุณภาพนั่นเอง

มาตรฐานไหนที่ว่ายาก...แต่ก็ไม่ยากเกินความสามารถคนไทย เห็นแล้วก็ภูมิใจที่ไทยเราทำได้ และไม่ต้องสงสัยว่าไก่ที่คนไทยรับประทานกันในประเทศจะเป็นมาตรฐานไหน ...ขอให้รู้ไว้ว่าส่งออกแบบไหนก็ขายในประเทศแบบนั้น ไม่มีใครทำไลน์การผลิตแบบสองมาตรฐานให้เปลืองต้นทุนแน่นอน

นฤนาถ พงษ์ธร