

มาตรฐานผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังกับสมุดปกขาวของสหภาพยุโรป

ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังเป็นพืชเศรษฐกิจส่งออกที่สำคัญและปัจจุบันก็ยังครองความสำคัญในการส่งออกอันดับต้น ๆ ของไทย โดยตลาดส่งออกหลัก คือ สหภาพยุโรป แต่หลังจากเกิดวิกฤตการณ์การแพร่ระบาดของโรควัวบ้า (BSE) และไดออกซิน (Dioxin) ทำให้สหภาพยุโรปได้จัดทำเอกสารที่เรียกว่า “สมุดปกขาวว่าด้วยความปลอดภัยของอาหาร” (White Paper on Food Safety) ขึ้นมาเพื่อเป็นการสร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภคในสหภาพยุโรป โดยเน้นเรื่องความปลอดภัยของอาหารซึ่งครอบคลุมตลอด ตั้งแต่ขั้นตอนการเพาะปลูก (from Farm to Table) ซึ่งครอบคลุมถึงอาหารสัตว์ด้วย เนื่องจากผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังส่งออกของไทยไปสหภาพยุโรปนั้นถูกนำไปใช้ผสมเพื่อผลิตอาหารสัตว์ ดังนั้นเนื้อหาใน White Paper จึงครอบคลุมผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังของไทยด้วย

ดังนั้น ผู้ผลิตและผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังจึงควรปรับปรุงตัวรับสถานการณ์นี้ โดยต้องได้รับการรับรองในระบบ GMP : Good Manufacturing Practice หรือ HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point หรือ ISO 9002 โดย Certified Body ที่มีชื่อเสียง ซึ่งผู้ผลิตจะต้องบันทึกรายละเอียดในทุก ๆ ขั้นตอนการผลิตตลอดทั้งกระบวนการนับตั้งแต่ขั้นตอนการเพาะปลูก การเก็บเกี่ยว การรับวัตถุดิบเข้ามาในโรงงาน การเก็บรักษา การขนส่ง การขนถ่าย การผลิต/การแปรรูป และการส่งมอบ อีกทั้งยังต้องลงลึกถึงขั้นตอนการเพาะปลูกของเกษตรกรด้วย ฉะนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เกษตรกร พ่อค้าท้องถิ่น ลานมัน โดยเฉพาะเกษตรกรและลานมันจะต้องให้ความสนใจและตระหนักในเรื่องนี้ให้มาก ด้วยการนำหลักการ GAP : Good Agricultural Practice มาประยุกต์ใช้ในภาคเกษตรกรโดยด่วน ทั้งนี้ กระทรวงเกษตรฯ จะต้องเร่งผลักดันเรื่องนี้ให้เป็นรูปธรรมโดยเร็ว

โดยสรุปแล้วผู้ที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนต่าง ๆ เหล่านี้จะต้องสามารถกำหนดจุดวิกฤตและสามารถควบคุมแก้ไข (Critical Points) ได้ในการเลือกใช้พันธุ์ การบำรุงรักษา เทคนิคการเพาะปลูก การเก็บเกี่ยว การหั่น การตาก ความสะอาดของลานมันและเครื่องมืออุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ การปนเปื้อนเชื้อรา และสารพิษต่าง ๆ เศษหิน เศษเหล็ก ซากสัตว์ สิ่งแปลกปลอมต่าง ๆ อุณหภูมิการเก็บรักษา การขนถ่าย การขนส่ง และการส่งมอบ
