



จดหมายข่าว

เพื่อการเตรียมตัว ด้านมาตรฐาน

ภายใต้โครงการสร้างระบบข้อมูล และองค์ความรู้ด้านมาตรฐานระบบการ
จัดการและการเตือนภัย

ปีที่ 5 ฉบับที่ 42 เดือนพฤษภาคม 2558

ISO ห่วงใยคนทำงาน จัดทำร่างมาตรฐานความปลอดภัย ISO 45001
จากฟาร์มสู่จานอาหาร มั่นใจด้วยมาตรฐานไอเอสโอ
ความก้าวล้ำไปกับมาตรฐานใหม่ เครื่องจักรสำหรับยางและพลาสติก
ISO กำลึงแก้ไข ISO 22000

ISSN 2228-9925

จดหมายข่าวเพื่อการเตือนภัยด้านมาตรฐาน

ภายใต้โครงการสร้างระบบข้อมูล และองค์ความรู้ด้านมาตรฐานระบบการจัดการและการเตือนภัย

ปีที่ 5 ฉบับที่ 42 เดือนพฤษภาคม 2558

Management System Certification Institute (Thailand): MASCI
1025, 2nd 11th 18th Floor, Yakult Building,
Phaholyothin Road, Samsen Nai, Phayathai, Bangkok
10400, Thailand
Tel. (+662) 617-1727-36 Fax. (+662) 617-1708
www.masci.or.th

กอง บก. ขอกล่าวสวัสดิ์ท่านผู้อ่าน “จดหมายข่าวเพื่อการเตือนภัยด้านมาตรฐาน” สำหรับบทความที่น่าสนใจประจำเดือนพฤษภาคม 2558 ทีมงาน Intelligence Unit ได้สรุปบทความเกี่ยวกับ ISO ห่วงใยคนทำงาน จัดทำร่างมาตรฐานความปลอดภัย ISO 45001 และ จากฟาร์มสุสานอาหาร มั่นใจด้วยมาตรฐานไอเอสโอ รวมถึง Standard Warning ในเรื่อง ความก้าวล้ำไปกับมาตรฐานใหม่ เครื่องจักรสำหรับยางและพลาสติก และบทความเรื่อง ISO คำลึงแก้ไข ISO 22000

สุดท้ายนี้ ขอขอบคุณสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม ที่ให้การสนับสนุนงบประมาณดำเนินการโครงการสร้างระบบข้อมูลและองค์ความรู้ ด้านมาตรฐานระบบการจัดการ และการเตือนภัย หรือ Intelligence Unit

กอง บก.

ISO ห่วงใยคนทำงาน จัดทำร่างมาตรฐาน ความปลอดภัย ISO 45001



องค์การแรงงานระหว่างประเทศหรือ ILO (International Labour Organization) พบว่าในแต่ละปี มีคนมากกว่า 2.3 ล้านคนเสียชีวิตอันเนื่องมาจากกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการทำงานและมากกว่า 300 ล้านคนยังกลับประสบอุบัติเหตุแต่ไม่ร้ายแรงถึงกับเสียชีวิต อุบัติเหตุดังกล่าวได้ก่อการให้กับลูกจ้างและนายจ้างเป็นอย่างมาก เช่น ทำให้เกิดการสูญเสียจากการต้องออกจากงานอย่างกะทันหัน การขาดงานและองค์กรต้องจ่ายเบี่ยประกันเพิ่มขึ้น เป็นต้น แต่อันที่จริงแล้วเหตุการณ์เหล่านั้นสามารถป้องกันได้ด้วยการมีกระบวนการและระบบที่เหมาะสมในสถานที่ทำงาน

ไอเอสโอหรือองค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐาน (International Organization for Standardization) ได้เห็นความสำคัญของความปลอดภัยในการทำงาน จึงได้ฟอร์มทีมผู้เชี่ยวชาญด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัย เพื่อพัฒนามาตรฐานใหม่ คือ มาตรฐาน ISO 45001 อาชีวอนามัยและความปลอดภัย ซึ่งจะช่วยให้องค์กรสามารถปรับปรุงสมรรถนะด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัย ซึ่งจะช่วยให้ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่ต่างๆ มีความปลอดภัยและสามารถลดอัตราการสูญเสียและบาดเจ็บอันเกิดจากการทำงานลงได้

มาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย – ISO 45001, Occupational health and

safety เป็นมาตรฐานที่กำหนดขึ้นโดยใช้แนวทางระบบการจัดการทั่วไปเช่นเดียวกับ มาตรฐาน ISO 9001 และ ISO 14001 นอกจากนี้ ยังมีมีการนำเอาแนวทางขององค์การแรงงานระหว่างประเทศ มาตรฐานระดับประเทศและมาตรฐานระดับระหว่างประเทศต่างๆ รวมทั้งผลการประชุมร่วมในระดับสากลที่เกี่ยวข้องกับเรื่องแรงงานมาพิจารณา ร่วมด้วย

มาตรฐานนี้ทุกองค์กรไม่ว่าจะเป็นองค์กรประเภทใดหรือมีขนาดเท่าใด ก็สามารถนำเอา มาตรฐาน ISO 45001 ไปใช้ได้และยังสามารถนำเอาไปใช้ผสมผสานกับโครงการด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัยได้ด้วย เช่น ด้านสวัสดิการและสวัสดิภาพของพนักงาน เป็นต้น และถึงแม้ว่าจะไม่ได้ระบุข้อกำหนดด้านกฎหมายทั้งหมด แต่ก็มีบางส่วนที่เกี่ยวข้องด้วย ซึ่งไอเอสโอคาดว่าร่างมาตรฐานสุดท้ายจะแล้วเสร็จในปีนี้ และจะตีพิมพ์เผยแพร่ได้ในเดือนตุลาคม 2559

ที่มา:

1. http://www.iso.org/iso/home/news_index/news_archive/news.htm?refid=Ref1953
2. <http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso45001.htm>

จากฟาร์มสู่จานอาหารมันใจด้วยมาตรฐานไอเอสโอ



ทุกๆ วัน ในการผลิตและบริโภคอาหาร จะมีการขนส่งอาหารจากประเทศหนึ่งไปยังอีกประเทศหนึ่ง ซึ่งทำให้เสี่ยงต่อการปนเปื้อนและอันตรายอื่นๆ ถ้าเช่นนั้น เราจะมั่นใจได้อย่างไรว่าผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่เราบริโภคเข้าไปนั้นมีความปลอดภัย

วันอนามัยโลก (ตรงกับวันที่ 7 เมษายน ของทุกปี) ในปี 2558 นี้ องค์การอนามัยโลกได้เน้นในเรื่องของความปลอดภัยของอาหาร ดังนั้น เพื่อเป็นการเฉลิมฉลองวันอนามัยโลกและสร้างความตระหนักในเรื่องความสำคัญของมาตรฐานอาหารของไอเอสโอ (ISO หรือองค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐาน) จึงมีการเปิดตัวโครงการโซเซียลมีเดียขึ้นตั้งแต่วันที่ 7 เมษายน 2558 โดยไอเอสโอได้นำเสนอโปสเตอร์เกี่ยวกับความปลอดภัยใน 6 รูปแบบไปเผยแพร่โดยมีเนื้อหาดังต่อไปนี้

1. จากฟาร์มสู่จานอาหาร (From farm to plate) ทำให้อาหารมีความปลอดภัยด้วยมาตรฐาน ISO 22000 (การจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร) ซึ่งมีข้อแนะนำ 5 ประการคือ ทำให้อาหารสะอาด แยกอาหารดิบออกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ปรุงอาหารให้สุกโดยทั่วถึงกัน ทำให้อาหารมีความปลอดภัยด้วยการใช้อุณหภูมิที่เหมาะสมปลอดภัย และใช้น้ำและวัตถุดิบที่สะอาด

2. ฟาร์มที่ปลอดภัยด้วยมาตรฐาน ISO/TS 22002-3 (Prerequisite programs on food safety — Part 3: Farming) และการผลิตอาหารที่ปลอดภัยด้วยมาตรฐาน ISO 22002-6 (Prerequisite programs on food safety

— Part 6: Feed production)

3. การขนส่งและการจัดเก็บที่ปลอดภัยด้วยมาตรฐาน ISO 22002-5 (Prerequisite programs on food safety — Part 5: Transport and storage)

4. อาหารปลอดภัยด้วยบรรจุภัณฑ์ที่ปลอดภัย ISO 23560 (Woven polypropylene sacks for bulk packaging of foodstuffs) และการสอบกลับ ISO 22005 (Traceability in the feed and food chain — General principles and basic requirements for system design and implementation)

5. การปรุงอาหารที่ปลอดภัยด้วย

5.1 การปกป้องอาหารจากซาลโมเนลล่าในอาหาร (ISO 6579 – Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the detection of Salmonella spp. และการปกป้องอาหารจากซาลโมเนลล่าในน้ำ (ISO 19250- Water quality — Detection of Salmonella spp.)

5.2 การปกป้องอาหารจากลิสเตอเรีย (ISO 11290-2 – Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes — Part 2: Enumeration method)

6. การขนส่งอาหารที่ปลอดภัยด้วยมาตรฐาน ISO 22002-2 (Prerequisite programmes on food safety – Part 2: Catering) มาตรฐานไอเอสโอส่งเสริมคุณภาพและความ

ปลอดภัยของอาหารเช่นเดียวกับประสิทธิภาพของซัพพลายเชนในอาหารจากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร และยังช่วยป้องกันโรคร้าย ป้องกันแบคทีเรียและจัดการกับความเสียหายต่างๆ ได้อีกด้วย นับตั้งแต่ผู้ผลิตทางการเกษตรไปจนถึงผู้ผลิตอาหาร ห้องปฏิบัติการ ผู้ควบคุมกฎหมายและกฎระเบียบรวมถึงผู้บริโภค การรวบรวมมาตรฐานด้านอาหารของไอเอสโอเพื่อการใช้งานนี้ ทำให้มั่นใจได้ว่าเมื่อเราใช้มาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารเหมือนกันทั่วโลก ก็จะมีการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ ความปลอดภัยและประสิทธิภาพเช่นเดียวกัน

การทำงานกับเครือข่ายสมาชิกระดับประเทศของไอเอสโอ ทำให้การทำงานด้านมาตรฐานไอเอสโอสามารถเชื่อมโยงผู้เชี่ยวชาญสาขาต่างๆ ได้ดีมาก ที่สุดและมีแนวปฏิบัติที่ดีสำหรับความปลอดภัยด้านอาหารของโลก ตลอดจนมีการเผยแพร่และขยายไปยังประเทศที่พัฒนาแล้วและประเทศที่กำลังพัฒนาด้วย

ไอเอสโอมีความมุ่งมั่นในการกำหนดมาตรฐานระหว่างประเทศมาแล้วมากกว่า 19,500 มาตรฐาน และได้ส่งเสริมให้มีการนำไปใช้กันอย่างแพร่หลายทั่วโลกเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและความปลอดภัย

ที่มา: http://www.iso.org/iso/home/news_index/news_archive/news.htm?refid=Ref1949



Standard Warning

ความก้าวล้ำ ไปกับ มาตรฐานใหม่ เครื่องจักร สำหรับยาง และพลาสติก

ปัจจุบันทั่วโลกมีการใช้งานพลาสติก 250 ล้านตัน ดังนั้น สิ่งที่มีความสำคัญมากที่สุดของอุตสาหกรรมนี้ก็คือระดับความปลอดภัยสูงสุดซึ่งประธานคณะกรรมการวิชาการคนใหม่ด้านเครื่องจักรสำหรับยาง และพลาสติกของไอเอสโอ คลอดีโอ เซลาต้า (Claudio Celata) ได้แบ่งปันความคิดเห็นของเขาเกี่ยวกับอุตสาหกรรมดังกล่าว เรื่องของการเจริญเติบโตและความสำคัญของมาตรฐานเครื่องจักรสำหรับยางและพลาสติกที่จำเป็นต้องมีความคงเส้นคงวาและมีรูปแบบเฉพาะ

คลอดีโอ เซลาต้า ไม่ใช่มือใหม่แต่อย่างใดเมื่อเขาได้ก้าวเข้าสู่วงการอุตสาหกรรม เขาได้สร้างสรรค์เครื่องจักรสำหรับยางและพลาสติกซึ่งเป็นองค์ประกอบหลักในอาชีพของเขา เริ่มจากเครื่องมือด้านความปลอดภัยหลายๆ ตัวที่เราเห็นอยู่ทุกวันนี้ซึ่งเดิมไม่มีความปลอดภัยเพียงพอ ปัจจุบัน คลอดีโอ เซลาต้า เป็นประธานคนใหม่ของคณะกรรมการวิชาการ ISO/TC 270, Plastics and rubber machines ซึ่งมีเลขานุการมาจาก UNI ซึ่งเป็นสถาบันแห่งชาติของประเทศอิตาลี นอกจากนี้ เขายังเป็นที่ปรึกษาให้กับสมาคมผู้ผลิตแม่พิมพ์และเครื่องจักรในกระบวนการผลิตยางและพลาสติกแห่งประเทศอิตาลี (ASSOCOMAPLAST) เขาได้แบ่งปันเรื่องราวเกี่ยวกับแนวโน้มของอุตสาหกรรม ความท้าทายและมาตรฐานที่จะกำหนดรูปแบบวิธีต่างๆ ซึ่งนวัตกรรมจะทำให้เติบโตได้

ผู้สื่อข่าวของไอเอสโอถามเขาว่าอะไรคือปัจจัยหลักที่ขับเคลื่อนตลาด เครื่องจักรสำหรับยางและพลาสติก และปัจจัยดังกล่าวมีผลกระทบต่อการผลิตและการขายในระดับโลกอย่างไร

เขาตอบว่าอุตสาหกรรมเครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการผลิตยางและพลาสติกได้ เริ่มเติบโตขึ้นอย่างมีนัยสำคัญตั้งแต่ช่วงปี 2493 – 2503 (ค.ศ.1950 – 1960) และโดยเฉพาะอย่างยิ่งในตลาดใหม่ที่เริ่มมีมากขึ้นในช่วงสิบปีที่ผ่านมา ซึ่งผู้ผลิตในเยอรมัน อิตาลี ญี่ปุ่นและอเมริกาได้ครองตลาดโลกเหนือคู่แข่งอย่างจีน บราซิลและอินเดีย ทั้งนี้ เนื่องจากการเติบโตของอุตสาหกรรมอย่างกว้างขวางและเป็นผลให้เกิดความต้องการ อย่างมากมายในผลิตภัณฑ์ของใช้ภายในบ้าน ยานยนต์และอุตสาหกรรมของเล่น

ผู้สื่อข่าวของไอเอสโอถามเขาต่อไปว่าจะอะไรคือประเด็นสำคัญและเป็นส่วนที่เติบโตเร็วที่สุดในอุตสาหกรรมทุกวันนี้ เขากล่าวว่าการบริโภคพลาสติกต่อหัวกำลังเติบโตขึ้นทั่วโลกทุกปีแต่ในอัตราการเติบโตตามภูมิภาคที่แตกต่างกัน เช่น ในกลุ่มประเทศสแกนดิเนเวีย มีการใช้พลาสติกต่อหัวปีละประมาณ 100 กิโลกรัม ในประเทศสหรัฐอเมริกา ปีละมากกว่า 90 กิโลกรัม ในประเทศจีน ปีละ 52 กิโลกรัมและในประเทศอินเดีย ปีละ 9 กิโลกรัม ดูจากตัวเลขแล้วเราสามารถมองเห็นถึงการใช้พลาสติกที่เพิ่มขึ้นอย่างมากมาย ซึ่งในปี 2557 (ค.ศ.2014) ทั่วโลกมีความต้องการถึง 250 ล้านตันซึ่งนับว่าเป็นการตอบสนองต่อการเติบโตของอุตสาหกรรมในบางประเทศอย่างจีนและอินเดีย

โดย Intelligence Team

นอกจากนี้ ยังมีการให้ความสนใจในการนำเอาวัตถุพลาสติกไปใช้ตามประเภทอุตสาหกรรม เช่น ในอุตสาหกรรมยานยนต์ องค์ประกอบของพลาสติกในปี 2543 (ค.ศ.2000) ที่ใช้ต่อคันหนึ่งโดยเฉลี่ยประมาณ 100 กิโลกรัม ยังมีตัวอย่างอีกอันหนึ่งในบรรจุภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งช่วยในเรื่องของการเก็บรักษาอาหารและรูปลักษณะของมัน ทำให้ต้องใช้บรรจุภัณฑ์ที่เบากว่าเดิมเมื่อเปรียบเทียบกับบรรจุภัณฑ์จำพวกแก้ว และเหล็ก เป็นต้น

สำหรับคำถามของผู้สื่อข่าวไอเอสโอที่ว่า มีการแนะนำนวัตกรรมจากผู้บริโภคพลาสติกในแต่ละวันมากขึ้นเพียงใด เขาตอบว่าพลาสติกได้กลายเป็นสิ่งของจำเป็นและไม่มีอะไรมาแทนที่ได้เมื่อมองในภาพกว้าง พลาสติกเป็นสิ่งที่ใช้ได้ดีและมีสมรรถนะสูง ได้แก่ ทำให้มีการออกแบบโครงสร้างที่เหมาะสมและแข็งแรง ช่วยทำให้น้ำหนักของชิ้นส่วนต่างๆ เบาลงช่วยให้มีกระบวนการนำกลับมาทำซ้ำ (ลดปริมาณขยะ) ช่วยลดค่าใช้จ่ายในการผลิตลง ทำให้สอดคล้องกับข้อกำหนดหรือมาตรฐานที่บังคับมากขึ้น มีความยืดหยุ่นในการออกแบบ ลดค่าใช้จ่ายในการขนส่งและบรรจุภัณฑ์ และเป็นเครื่องมือที่มีวงจรชีวิตสูงถึงหกเท่า

บริษัทด้านยานยนต์และอวกาศเป็นบริษัทที่กระตือรือร้นมากที่สุดในการแปลงผลิตภัณฑ์ที่มีชิ้นส่วนของโลหะหรือพลาสติกซึ่งได้รับการกระตุ้นจากความสำเร็จในการลดน้ำหนักและปรับปรุงประสิทธิภาพของเชื้อเพลิง และด้วยการออกแบบที่เหมาะสม พลาสติกที่ได้รับการออกแบบอย่างดีสามารถมีความแข็งแรงได้เท่ากับโลหะ และยังมีน้ำหนักน้อยกว่าต่อสารเคมีและความร้อนสูงอีกด้วย ซึ่งจะเป็นทางเลือกที่ดีสำหรับการนำไปใช้กับระบบเชื้อเพลิง ระบบการจัดการของเหลวและอุณหภูมิสูง

ทุกวันนี้ พลาสติกที่เราใช้มีรูปแบบที่แตกต่างกัน ยกตัวอย่างเช่น ในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ และด้วยประชากรสูงวัยที่เพิ่มขึ้น ทำให้ความต้องการและความสำคัญของพลาสติกจำพวกที่นำมาใช้แทนชิ้นส่วนในร่างกาย (เช่น ข้อต่อสะโพก อุปกรณ์ตามหลัง แขนเทียม ขาเทียม) มีมากขึ้น ฉะนั้นแล้ว ปริมาณการใช้พลาสติกทั่วโลกสำหรับพลาสติกที่ใช้เครื่องฉีดพลาสติกจะมีสูงขึ้นถึง 116,171.4 กิโลตันภายในปี 2561 (2018)

ดังนั้น ความต้องการของมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับเครื่องจักรที่มีกระบวนการผลิต พลาสติกจึงเป็นตัวแทนของการปฏิรูปในการพัฒนามาตรฐาน กล่าวคือ จำเป็นจะต้องมีมาตรฐานที่มีรูปแบบเดียวกันและมีความคงเส้นคงวาเพื่อสร้างความมั่นใจสูงสุดด้านความปลอดภัยให้กับผู้ใช้ยานทั่วโลก ซึ่งจะช่วยป้องกันปัญหาความเสียหายของตัววัดและอุปกรณ์ด้านความปลอดภัยซึ่งจะกลายเป็นการกีดกันทางการค้าระหว่างประเทศต่อไป

สุดท้ายนี้ ผู้สื่อข่าวของไอเอสโอได้ถามคำถามว่า เขาได้เผชิญความท้าทายอะไรบ้างในการทำงานของคณะกรรมการวิชาการ ISO/TC 270 และมีแผนอย่างไร

เขาตอบว่าไม่มีอะไรที่ได้มาง่ายเลย งานนี้ก็เช่นกัน สำหรับเขาแล้ว ต้องยอมรับว่าเขาใช้ความอดทนมากกว่าที่เคยพบเจอ ระหว่างนี้ คณะกรรมการจะเริ่มศึกษาร่างมาตรฐานสำหรับเครื่องจักรในกระบวนการต่างๆ ตามที่ได้กล่าวมาข้างต้น เขาหวังว่าจะมีสิ่งดีๆ เกิดขึ้นจากการศึกษานี้และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะทำให้ผู้ใช้ยานและผู้ติดตามข่าวนี้ได้รับทราบความก้าวหน้าของการพัฒนาใหม่ๆ ในมาตรฐานนี้ด้วย

ที่มา: http://www.iso.org/iso/home/news_index/news_archive/news.htm?refid=Ref1955



ISO กำลังแก้ไข ISO 22000



การทำให้แน่ใจว่าอาหารมีความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหารเป็นสิ่งที่จะต้องคำนึงถึงเป็นอย่างมากในสังคมสมัยใหม่ซึ่งบางครั้งผลิตภัณฑ์ก็ข้ามแดนมาจากหลายประเทศ กว่าที่จะมาถึงมือผู้บริโภค

นับตั้งแต่มีการตีพิมพ์มาตรฐาน ISO 22000 ฉบับแรกในปี 2542 (ค.ศ. 2005) ผู้ที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหารรวมทั้งผู้ผลิต ผู้บริโภคและรัฐบาลก็ได้เผชิญกับข้อจำกัดด้านความปลอดภัยของอาหารฉบับใหม่ และได้รับการกระตุ้นในเวลาต่อมาว่ามีความต้องการให้มาตรฐานนี้มีการทบทวนเสียใหม่

จึงมีการพบปะกันของคณะทำงาน ISO/TC 34/SC 17/WG 8 – Management Systems for Food Safety ซึ่งรับผิดชอบในการทบทวนมาตรฐานดังกล่าว โดยสถาบันมาตรฐานแห่งชาติของไอร์แลนด์ หรือ NSAI (National Standards Authority of Ireland) สมาชิกของไอเอสโอ และกลุ่มที่เกี่ยวข้อง ซึ่งได้ประชุมร่วมกันเมื่อวันที่ 23-25 กุมภาพันธ์ 2558 ที่ดับลิน เมืองหลวงของสาธารณรัฐไอร์แลนด์ เพื่ออภิปรายและดำเนินการปรับปรุงมาตรฐานดังกล่าว

เมื่อปีที่แล้ว ได้มีการปรึกษาหารือกันระหว่างผู้ใช้มาตรฐานดังกล่าวซึ่งมีการหยิบยกเอาข้อกังวลของมาตรฐานปัจจุบันมาพิจารณาด้วย เช่น คำบางคำ พบว่ามีแนวโน้มจะทำให้เกิดความสับสนยกตัวอย่างเช่น การกล่าวถึงเรื่องบางเรื่องซ้ำๆ และมีบางแนวคิดที่จำเป็นต้องได้รับการอธิบายให้มีความชัดเจนเพิ่มขึ้น

ยิ่งไปกว่านั้น SMEs ยังจำเป็นต้องปรับปรุงในเรื่องความเข้าใจเกี่ยวกับการประเมินความเสี่ยงอีกด้วย ดังนั้น คณะทำงานนี้ จึงเตรียมการแก้ไขประเด็นต่างๆ ดังต่อไปนี้

ทำให้แนวคิดหลักบางประการมีความชัดเจน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การควบคุมจุดวิกฤตที่จำเป็นต้องมีการจัดการ มี โครงการเชิงปฏิบัติการ แนวทาง

เรื่องความเสี่ยง การเรียกคืนและการถอดถอน ผลิตภัณฑ์ รวมทั้งมาตรการควบคุมภายนอก

- แก้ไขและปรับปรุงศัพท์และนิยามให้มีความทันสมัย
- ทำให้มาตรฐานมีความง่ายขึ้นและกระชับมากขึ้น
- หลีกเลี่ยงการทำให้เนื้อหาเป็นการเขียนในเชิงขงกฎที่ต้องปฏิบัติ
- ทำให้แน่ใจว่าสามารถครอบคลุม SMEs ได้มากขึ้น

นอกจากนี้ มาตรฐาน ISO 22000 จะมีรูปแบบเดียวกับมาตรฐานระบบการจัดการอื่นๆ ซึ่งปัจจุบันจะเดินตามโครงสร้างที่เหมือนกันในเรื่องของข้อความร่วม ศัพท์และนิยาม ถ้าเป็นอย่างนี้แล้ว ชีวิตก็ง่ายขึ้น บริษัทต่างๆ ต้องการได้รับการรับรองตามมาตรฐานระบบการจัดการหลายมาตรฐาน ไม่ว่าจะเป็น 9001 หรือ ISO 22000 รูปแบบที่มีความร่วมมือกันจะทำให้แน่ใจได้ว่ามีความเชื่อมโยงกันระหว่าง มาตรฐาน และทำให้การใช้ร่วมกันมีความง่ายขึ้นตลอดจนทำให้ผู้อ่านสามารถอ่านและเข้าใจได้ง่ายขึ้น

ในขณะที่ผู้เชี่ยวชาญอุตสาหกรรมอาหารอาจจะเข้าไปเกี่ยวข้องกับการทบทวน และแก้ไขโดยเฉพาะผู้ใช้มาตรฐานรายอื่นๆ ก็จะได้รับเลือกเป็นกลุ่มที่เข้ามาร่วมพิจารณาให้ข้อคิดเห็นตามความจำเป็นด้วย ซึ่งรวมถึง SME ผู้ผลิตอาหารสัตว์และผู้ที่เกี่ยวข้อง ผู้ออกกฎระเบียบที่กำลังมองหาโมเดลที่จะพัฒนาข้อกำหนดเชิงบังคับสำหรับแนวทางการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร หรือแม้แต่ผู้ผลิตซึ่งไม่ได้เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารโดยตรงแต่มีกิจกรรม ที่อยู่ภายในขอบเขตของมาตรฐาน เช่น

เรื่องของน้ำ เป็นต้น

บริษัทและองค์กรจำนวนมากไม่ได้ใช้ ISO 22000 เองแต่เชื่อมโยงเข้ากับมาตรฐานการบริหารจัดการคุณภาพ ISO 9001 ดังนั้น จึงมีความต้องการที่จะรวมเอามาตรฐานสองมาตรฐานเข้าด้วยกันอย่างไร้รอยต่อ

นอกจากนี้ มาตรฐานในตระกูล ISO/TS 22002 – Prerequisite program on food safety ยังสนับสนุนบางภาคส่วนและช่วยให้มีการนำ ISO 22000 ไปใช้เป็นเครื่องมือในการพัฒนาโปรแกรมต่างๆ ที่มีความจำเป็นต้องดำเนินการล่วงหน้าก่อนอีกด้วย

ปกติแล้ว งานทั้งหมดนี้จำเป็นต้องให้อุทธรณ์ที่แตกต่างกันโดยเฉพาะในเรื่องของห่วงโซ่อาหารเข้ามามีส่วนร่วมในการทบทวนและแก้ไขมาตรฐาน

ดังนั้น คณะทำงานกลุ่มนี้จะมีการประชุมร่วมกันอีกครั้งในกลางเดือนตุลาคม 2558 เพื่อส่งมอบร่างมาตรฐานที่มีการทบทวนออกมาเป็นฉบับที่ 2 ซึ่งในขณะนี้ ยังเรียกว่าเป็นเอกสารที่กำลังดำเนินงานอยู่ (working document) และถ้าเป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้จริง มาตรฐาน ISO22000 จะแล้วเสร็จและได้รับการตีพิมพ์ในปี 2560 (ค.ศ. 2017)

ที่มา :

http://www.iso.org/iso/home/news_index/news_archive/news.htm?refid=Ref1951