เร็นโทคิล อินนิเชียล มุ่งยกระดับมาตรฐาน ความปลอดภัยในอาหารกับโครงการ GFSI

หากคิดถึงจำนวนมื้ออาหารที่เราบริโภคในแต่ละวัน ประกอบกับความหลากหลายของอาหารที่เรารับประทานเข้าไป คุณมั่นใจได้อย่างไรว่าอาหารเหล่านั้นปลอดภัย? จากการสำรวจเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารในปี 2016 พบว่า 5 ใน 10 ของผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่า อาหารเป็นพิษจากการรับประทานอาหารตามร้านเป็นเรื่องปกติเมื่อเทียบกับอาหารที่ปรุงในบ้าน ส่วนอีก 50% ที่เหลือคิดว่าเป็นเรื่องแปลกหากเราเป็นโรคอาหารเป็นพิษจากการรับประทานอาหารที่ปรุงเอง

อย่างไรก็ตาม ไม่ว่าจะเป็นอาหารที่ปรุงเองจากบ้านหรือตามร้านอาหาร ความปลอดภัยถือเป็นสิ่งที่ไม่อาจมองข้ามได้ การจัดการวัตถุดิบที่ดีตั้งแต่แหล่งผลิตมาจนถึงบนจานอาหารถือเป็นความรับผิดชอบของพวกเราทุกคน ผลลัพธ์จากการจัดการที่ไม่ดีระหว่างสายการผลิตอาจนำไปสู่การเจ็บป่วยจากโรคอาหารเป็นพิษและนำพาไปสู่สถานการณ์ที่เลวร้ายที่สุดอย่างการสูญเสียชีวิต

ความเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร (Food-borne illness) นั้นส่งผลเสียต่อสุขภาพของผู้บริโภค และยังมีกลุ่มคนจำนวนมาก ที่ไม่ตระหนักว่าความเจ็บป่วยเหล่านี้ก่อให้เกิดภาระค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลอย่างมีนัยยะสำคัญ จากการรายงานขององค์การอนามัยโลก (WHO) พบว่า ในแต่ละปีมีผู้ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารกว่า 600 ล้านราย และเสียชีวิตกว่า 500,000 ราย

ยิ่งไปกว่านั้น จากสภาวะเศรษฐกิจในปัจจุบัน ผู้บริโภคต่างมีความต้องการที่สูงขึ้น นอกจากอาหารที่ปลอดภัยแล้ว พวกเขายังต้องการความอร่อย ดีต่อสุขภาพ และยังต้องบรรจุในกล่องสวยงามแถมด้วยราคาที่ไม่แพง จากการคาดการณ์ว่าประชากรโลกอาจเพิ่มขึ้นถึง 1 หมื่นล้านคนในปี 2050 ความท้าทายนี้ได้ตกมาที่การจัดการความปลอดภัยในอาหารอย่างไม่เคยเป็นมาก่อน โดยเฉพาะผู้ผลิตและผู้ประกอบการอาหารต้องคิดค้นและพัฒนาขั้นตอนการผลิตให้เป็นไปตามความต้องการของผู้บริโภค พร้อมกับยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยในอาหารอย่างยั่งยืน

หลายปีมานี้ ไม่ว่าในเอเชียหรือทั่วทั้งโลกต่างก็มีข่าวเกี่ยวกับการปนเปื้อนในอาหารอย่างไม่ขาดสาย นับตั้งแต่ข่าวไข่ไก่ปนเปื้อนยาฆ่าแมลงในยุโรป นมผงเมลามีนปนเปื้อนจากจีนและมาเลเซีย มาจนถึงข่าวช็อกโกแลตหลายยี่ห้อปนเปื้อนตะกั่วและแคดเมียมในประเทศไทย นอกจากจะทำให้สูญเสียชื่อเสียงและผลกำไรต่อธุรกิจแล้ว การปนเปื้อนในอาหารยังส่งผลถึงสุขภาพของผู้บริโภคในระยะยาวอีกด้วย โดยในปี 2017 มีรายงานจากกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับผู้ป่วยอาหารเป็นพิษถึง 101,000 ราย

การปนเปื้อนในอาหารไม่ได้เกิดขึ้นเฉพาะกับภาคอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร ทุกภาคส่วนตลอดสายการผลิตจะต้องตระหนักและเข้มงวดต่อข้อกำหนดความปลอดภัยในอาหารด้วยเช่นกัน การเรียกคืนไข่ในยุโรปก็ถือเป็นตัวอย่างที่สำคัญ ไม่เพียงแต่ไข่ไก่เท่านั้นที่ถูกเรียกคืน แต่ยังรวมไปถึงเค้ก มายองเนส และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่มีไข่เป็นส่วนผสมอีกด้วย

การจัดการสัตว์รบกวนมีบทบาทสำคัญอย่างยิ่งในกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย ความบกพร่องในการจัดการสัตว์รบกวนตลอดสายการผลิตสามารถก่อให้เกิดหายนะต่อคุณภาพของอาหารได้ สัตว์รบกวนเป็นภัยคุกคามที่มีความเสี่ยงสูง ตั้งแต่ฟาร์มจนถึงบนโต๊ะอาหาร พวกมันทำให้วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารปนเปื้อนด้วยมูล ปัสสาวะ หรือแม้กระทั่งเศษซากผิวหนังของพวกมัน

สิ่งเหล่านี้ป้องกันได้ด้วยโปรแกรมการจัดการสัตว์รบกวนแบบบูรณาการ (IPM) ซึ่งเป็นหลักการที่มุ่งจัดการสัตว์รบกวนแบบองค์รวมและมีประสิทธิภาพสูงเมื่อเทียบกับการจัดการสัตว์รบกวนทั่วไป โดยมีองค์ประกอบหลัก 4 ข้อ คือ การปิดช่องป้องกัน (Exclusion) การจำกัดพื้นที่ (Restriction) การกำจัดสัตว์รบกวน (Destruction) และการตรวจสอบ (Monitoring) สิ่งเหล่านี้จะช่วยลดกิจกรรมของสัตว์รบกวนได้อย่างมีนัยยะสำคัญ และยังช่วยลดการใช้สารเคมีในการกำจัดสัตว์รบกวนอีกด้วย

ในฐานะผู้เชี่ยวชาญด้านกำจัดสัตว์รบกวนชั้นนำ เร็นโทคิล อินนิเชียล มุ่งมั่นในการยกระดับความปลอดภัยด้านอาหารทั่วโลก และในฐานะผู้สนับสนุนหลักด้านความปลอดภัยในอาหาร ตั้งแต่ฟาร์มจนถึงบนโต๊ะอาหาร เร็นโทคิล อินนิเชียล ยังคงเดินหน้าแผยแพร่ความรู้ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดทั้งห่วงโซ่อุปทาน รวมถึงโครงการความปลอดภัยด้านอาหาร – Global Food Safety Initiative (GFSI) ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นที่ขับเคลื่อนโดยธุรกิจต่อการพัฒนาระบบจัดการความปลอดภัยด้านอาหารอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในการส่งมอบอาหารปลอดภัยให้กับผู้บริโภคทั่วโลก อีกทั้งยังมีทีมผู้เชี่ยวชาญที่ชำนาญด้านการตรวจสอบและขั้นตอนด้านความปลอดภัยของอาหาร คำแนะนำต่างๆ ของเร็นโทคิล อินนิเชียล มีมาตรฐานสูงกว่ามาตรฐานการตรวจสอบที่เข้มงวดที่สุดทั่วโลก

การร่วมมือกันระหว่าง เร็นโทคิล อินนิเชียล กับ โครงการความปลอดภัยด้านอาหาร (GFSI) เริ่มต้นขึ้นในเอเชียเมื่อปี 2015 โดย GFSI และ เร็นโทคิล อินนิเชียล ยังคงเป็นพันธมิตรที่ดี พร้อมกับการสนับสนุนการเปลี่ยนแปลงที่ดีและมีประสิทธิภาพในอุตสาหกรรมสินค้าอุปโภคบริโภคและทั่วโลก

“ที่เร็นโทคิล อินนิเชียล การขับเคลื่อนกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัยให้กับผู้บริโภคทุกคนเป็นสิ่งที่ทีมงานของเราได้ทำมาตลอดหลายปีที่ผ่านมา ด้วยวิธีการที่ถูกต้องแม่นยำ ช่วยให้เรามั่นใจได้ว่าลูกค้าของเราจะใช้วิธีการเชิงรุกมากขึ้นในการจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารทั่วทั้งห่วงโซ่อุปทาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งเรื่องของนวัตกรรม เช่น PestConnect และ myRentokil ที่ธุรกิจสามารถทำนายแหล่งที่มาของการปนเปื้อนและการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหาร สามารถตรวจพบสิ่งอันตรายในอาหารได้รวดเร็ว และใช้มาตรการควบคุมก่อนที่จะเกิดการระบาดได้ อีกทั้งเพิ่มประสิทธิภาพและลดการสูญเสียตลอดทั้งห่วงโซ่อุปทาน โดยสิ่งสำคัญที่สุด คือการยกระดับ

มาตรฐานด้านความปลอดภัยทางอาหารให้กับผู้บริโภค” มร.แอนดี้ แรนซัม CEO เร็นโทคิล อินนิเชียล

ในปีนี้ เร็นโทคิล อินนิเชียล ได้เข้าร่วมงานการประชุม Global Food Safety Conference (GFSC) เพื่อหารือเกี่ยวกับเทคโนโลยีนวัตกรรมและข้อมูลที่มีผลต่อความปลอดภัยทางด้านอาหาร ในหัวข้อ “อาหารปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค – Safe Food for Consumers, Everywhere” การประชุมนี้จัดขึ้น ณ ประเทศญี่ปุ่น ในระหว่างวันที่ 5 – 8 มีนาคม 2018 ซึ่งมีผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยอาหารกว่า 1,000 คน จาก 60 ประเทศทั่วโลกเข้าร่วมในการประชุมครั้งนี้ด้วย

สำหรับข้อสงสัยและคำถามต่างๆ
โปรดติดต่อ: คุณ Louise Leong
ผู้อำนวยการฝ่ายการตลาด ประเทศมาเลเซีย ไทย บรูไน และฟิลิปปินส์
louise.leong@rentokil-initial.com