



มาตรฐานอาหารภาคเอกชนของสหภาพยุโรป (เฉพาะบางประเทศ)

1. มาตรฐานที่มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของสินค้าในตลาด (Benchmarking) ได้แก่

- **Tesco Nature Choice** เป็นมาตรฐานที่บริษัท Tesco จำกัด ผู้นำธุรกิจค้าปลีกในสหราชอาณาจักรออกให้กับผู้ผลิตหรือผู้ปลูกสำหรับสินค้าผัก ผลไม้สด และสลัด จากทั่วโลกที่จะส่งเข้ามาจำหน่ายภายในห้างเทสโก้ ต้องมาจากฟาร์มที่ปลูกตามระบบ GAP มีการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม การควบคุมการใช้สารเคมี มีระบบหมุนเวียนการใช้พลังงานอย่างเหมาะสม และมีวิธีการผลิตที่คำนึงถึงสุขอนามัยและความปลอดภัยของทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค ซึ่งบริษัทจะเป็นผู้ตรวจประเมินและให้การรับรองฟาร์มเอง



Website : <http://www.tescofarming.com>

2. มาตรฐานที่มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของสินค้าในตลาด (Benchmarking) ได้แก่

- **Dutch HACCP Standard** เป็นระบบมาตรฐานที่จัดทำขึ้นโดย Dutch National Board of Experts ระหว่างรัฐบาล ผู้แทนการค้า ผู้ค้าปลีก ผู้ผลิตและผู้ส่งออกอาหาร กับองค์กรผู้บริโภคของเนเธอร์แลนด์ โดยนำหลักการของระบบ HACCP จากทั่วโลกมาสร้างเป็นข้อกำหนดเฉพาะของประเทศ เพื่อควบคุมสินค้าอาหารที่วางจำหน่ายในท้องตลาดทั้งที่ผลิตภายในประเทศและนำเข้าให้มีคุณภาพและความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่การผลิต ซึ่งผู้นำเข้าสามารถรับการรับรองโดยหน่วยงานที่ทำหน้าที่ตรวจประเมินโดยเฉพาะ



Website: <http://asia.bsi-global.com/Food+Safety/Standards/HACCP.xalter>

<http://www.foodsafetymanagement.info/net-book.php>



มาตรฐานอาหารภาคเอกชนของสหภาพยุโรป

3. มาตรฐานอาหารเฉพาะกลุ่ม เพื่อสร้างความแตกต่างระหว่างสินค้าที่ผลิตภายในประเทศ กับสินค้าอื่นๆ เช่น

- **French Label Rouge** เป็นการรับรองสินค้าสัตว์ปีกคุณภาพสูง โดย Pasture-raised poultry ผู้นำในการผลิตเนื้อสัตว์ปีกของประเทศฝรั่งเศส ได้สร้างมาตรฐาน เพื่อรับรองสินค้าที่จะส่งออกไปจำหน่ายในต่างประเทศให้มีความแตกต่างกับสินค้าคู่แข่งโดยเน้นการผลิตที่มีคุณภาพสูง โดยสร้างพันธมิตรร่วมกันระหว่างฟาร์มเลี้ยง โรงงานแปรรูป และผู้จัดจำหน่าย สร้างเป็นมาตรฐานเฉพาะที่มีการรับรองและโลโก้ของกลุ่ม



Website: <http://attra.ncat.org/attra-pub/labelrouge.html>

- **British ABM (Assured British Meat)** เป็นระบบการรับประกันสินค้าเนื้อสัตว์ของกลุ่มผู้ขายและส่งออกเนื้อสัตว์ในอังกฤษ เวลส์ และไอร์แลนด์เหนือ ทั้งเนื้อวัว เนื้อหมู ผลิตภัณฑ์นม และพืชอาหารสำหรับเลี้ยงสัตว์ผลิตเนื้อสัตว์เหล่านั้น ว่ามีความปลอดภัยต่อการบริโภค เนื่องจากได้ผ่านการผลิตด้วยวิธีที่ได้มาตรฐาน ปราศจากโรค มาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรอง



Website: <http://www.abm.org.uk/>