

# เดลินิวส์

ฉบับที่ 18,339 วันพุธที่ 29 ธันวาคม พ.ศ. 2542

หน้า 10

## ออร์แกนิกฟูดส์ (ภาค 2)

### ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ

### คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาฯ

อาหารออร์แกนิกในต่างประเทศจะมีกฎหมายรองรับ โดยมีสแตนดี หรือสมาคมบางแห่งรับผิดชอบ คอยดูแลควบคุมเพื่อให้ได้มาตรฐาน และมีความปลอดภัย เพื่อให้ผู้บริโภคมีความเชื่อมั่นในคุณภาพของอาหารออร์แกนิก

ผู้ที่ต้องการผลิตอาหารออร์แกนิก จะต้องได้รับใบรับรองก่อน และพื้นที่ที่จะใช้เพาะปลูกอาหารออร์แกนิก จะต้องไม่มีการใช้สารเคมีต่าง ๆ มาก่อนหน้ามีหลายปี การนำมูลสัตว์มาใช้เป็นปุ๋ยจะต้องมีระบบการจัดการที่ดี ต้องทำการหมักมูลสัตว์นั้นให้ถึงอุณหภูมิสูงขึ้นไปถึง 60 °C เมื่อมูลสัตว์ย่อยสลายแล้วให้เก็บไว้อย่างน้อย 3 เดือนก่อนนำมาใช้ เพื่อป้องกันเชื้อโรคจากมูลสัตว์บางชนิดติดมากับผักผลไม้ อันอาจทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษขึ้นได้ ถ้าใช้ความร้อนในการปรุงอาหารไม่เพียงพอ

สำหรับโรงงานที่จะแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารออร์แกนิก จะต้องใช้วัตถุดิบอาหารที่เป็นออร์แกนิก และส่วนผสมต่าง ๆ (organic ingredient) ที่เป็นออร์แกนิกด้วย ยกเว้นเกลือ น้ำ สารให้กลิ่นรส

ผู้จัดส่งวัตถุดิบ และส่วนผสม (supplier) ให้โรงงานจะต้องมีใบรับรองจากสมาคมที่รับผิดชอบ วัตถุดิบที่ใช้และผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นจะต้องมีฉลากออร์แกนิกชัดเจนและต้องแยกเก็บไว้คนละที่กับผลิตภัณฑ์ไม่ใช่ออร์แกนิก

ผลิตภัณฑ์ที่จะใช้ฉลากระบุว่า เป็นอาหารออร์แกนิกได้จะต้องมีส่วนผสมของอาหารที่เป็นออร์แกนิกไม่น้อยกว่า แต่มีส่วนผสมเป็นออร์แกนิกอยู่ในช่วง 70-75% ในฉลากจะระบุได้เพียงว่าทำจากส่วนผสมออร์แกนิก (made with organic ingredient) เท่านั้น

ส่วนผู้ที่ขายผลิตภัณฑ์อาหารออร์แกนิกจะต้องได้ใบรับรองจากทางสมาคมก่อนเช่นกัน และต้องขายเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองว่าเป็นอาหารออร์แกนิกเท่านั้น

สำหรับการผลิตผักปลอดสารพิษในแก้วเวาย์ไม่จัดเป็นอาหารออร์แกนิก แม้ว่าไม่ได้ใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชแล้วก็ตาม แต่ยังมีการใช้ปุ๋ยเคมีกันอยู่ ในบ้านเราที่ผลิตอาหารออร์แกนิกเท่าที่ทราบก็เป็นกลุ่มเกษตรกรแถวจังหวัดเพชรบุรี โดยผลิตกล้วยหอมทองออร์แกนิกส่งขายประเทศญี่ปุ่น