

กรมวิทย์รับรองแล็บกุ้งซีพีกินปลอดภัย



แล็บวิจัยที่ได้มาตรฐาน ย่อมสร้างความเชื่อมั่นให้ผลิตภัณฑ์ ที่เป็นผลจากแล็บนั้น กรมวิทย์บริการจึงตั้งเป้าเพิ่มห้องแล็บคุณภาพให้ได้ 10 แห่ง/ปี

นายปฐม แหยมเกต อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) แถลงรับรองคุณภาพสากล ISO/IEC17025 แก่ห้องปฏิบัติการทั่วไป หลังจากใช้เวลาประเมินคุณภาพนานกว่า 1 ปี หนึ่งในนั้นคือ ห้องปฏิบัติการของบริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด

ห้องปฏิบัติการของบริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร ในเครือซีพี ซึ่งตั้งอยู่ที่โรงงานบ้านพรุ ผ่านการรับรองในรายการทดสอบโปรตีน และความชื้นสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารกุ้งสำเร็จรูป ซึ่งดูแลตั้งแต่คุณภาพวัตถุดิบ คุณภาพระหว่างกระบวนการผลิต รวมถึงผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย การรับรองดังกล่าวจะสร้างความเชื่อมั่นให้กับสินค้าส่งออกมากขึ้น

"ปัญหาสารเคมีตกค้างในสินค้าเกษตร สารปนเปื้อนในอาหาร เป็นปัจจัยหลักประเทศในแถบยุโรป และเอเชียบางประเทศ เช่น ญี่ปุ่น นำมาใช้เป็นมาตรการกีดกันทางการค้า สินค้าที่ผ่านการตรวจสอบจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองคุณภาพระดับนานาชาติ จะสร้างความเชื่อมั่นให้กับประเทศคู่ค้า ทั้งยังลดขั้นตอนการตรวจสอบซ้ำด้วย" อธิบดี วศ. กล่าว

วศ.ยังรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการเพิ่มอีก 4 แห่ง ได้แก่ ห้องปฏิบัติการทดสอบ บริษัท ผลิตภัณฑ์อาหาร เซ็นทรัล จำกัด ,ห้องปฏิบัติการแผนกวิเคราะห์คุณภาพ บริษัท ที.ซี ยูเนี่ยน อโกรเทค จำกัด , ห้องปฏิบัติการบริษัท อินเตอร์ เทค เทสติ้ง เซอวิสเซส (ประเทศไทย) จำกัด และห้องปฏิบัติการวิเคราะห์น้ำ ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

กรมวิทยาศาสตร์บริการเป็น 1 ใน 3 หน่วยงาน ที่ได้รับอนุญาตให้รับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการ นอกเหนือจากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม (สมอ.) ที่ผ่านมา วศ.ได้ให้การรับรองห้องปฏิบัติการเฉพาะทางรวม 32 แห่ง ทั้งในด้านฟิสิกส์ เคมี วิทยาศาสตร์ชีวภาพ

จากการสำรวจพบว่ามีห้องปฏิบัติการในไทย 12,000 แห่ง แต่มีเพียง 500 แห่งที่ได้มาตรฐานจริง ด้วยเหตุนี้ กรมวิทยาศาสตร์บริการ ซึ่งเป็นหน่วยงานรับรองคุณภาพห้องปฏิบัติการ พร้อมที่จะสนับสนุนห้องปฏิบัติการที่เหลืออยู่ให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ คาดว่าจะผลักดันได้ปีละ 12-15 แห่ง

จฑารัตน์ ทิพย่นาภา - รายงาน

ที่มา : http://www.bangkokbiznews.com/2008/08/22/news_287746.php