

ความร่วมมือ ASEAN Next 2017

ด้านวัสดุสัมผัสอาหาร

ณนุช เมธียนต์พิริยะ:

ผู้อำนวยการ

กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร

ที่มาความสำคัญความร่วมมือ ASEAN Next 2017

ด้วยกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้กำหนดจัดงาน ASEAN Next 2017 ขึ้น โดยสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นเจ้าภาพจัดงานร่วมกับหน่วยงานในสังกัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ ภายใต้แนวคิด Creating Smart Community through STI Collaboration Materials วัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีในการส่งเสริมความร่วมมือทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และนวัตกรรมระหว่างอาเซียนกับประเทศคู่เจรจาและเป็นแนวทางในการพัฒนาวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมให้เกิดประโยชน์ระดับภูมิภาค เป็นเวทีในการสร้างความร่วมมือกับประเทศสมาชิกอาเซียน เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ทางวิชาการ และการบูรณาการในการสร้างความเข้มแข็งร่วมกันในอนาคต รวมทั้งเป็นการเฉลิมฉลองการก่อตั้งอาเซียน ครบรอบ 50 ปี และครบรอบ 40 ปีความสัมพันธ์อาเซียนกับสหภาพยุโรป

บทบาทการดำเนินงานของกรมวิทยาศาสตร์บริการ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยกองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร ซึ่งมีบทบาทเป็นศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน ได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาความสามารถบุคลากรที่ต้องมีทักษะความเชี่ยวชาญเพื่อการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์และวัสดุสัมผัสอาหารที่ผลิตขึ้น ซึ่งส่งผลต่อความปลอดภัยของอาหารและวัสดุสัมผัสอาหารที่ได้มาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานสากล

กรมวิทยาศาสตร์บริการได้เป็นเจ้าภาพร่วมในการจัดสัมมนา เรื่อง "Updating EU Regulation for Food Contact Materials" ซึ่งได้รับเกียรติจาก Dr. Eddo Hoekstra ผู้เชี่ยวชาญจาก Joint Research Center ประเทศอิตาลี และ Dr. Thomas Gude ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบัน Swiss Quality Testing Services (SQTS) สมาพันธรัฐสวิส เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้และแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นและประสบการณ์ เป้าหมายเพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจที่เกี่ยวกับกฎระเบียบด้านความปลอดภัยของวัสดุสัมผัสอาหารในสหภาพยุโรป และส่งเสริมศักยภาพของผู้ประกอบการไทยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหารของไทยให้มีคุณภาพตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก ซึ่งมีผู้เข้าร่วมสัมมนาจากตัวแทนประเทศสมาชิกอาเซียนและผู้ประกอบการไทยกว่า 100 คน

นอกจากนี้ กรมวิทยาศาสตร์บริการได้จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ FCM Training 2017 : Migration of Bisphenol A from Food Contact Materials ให้กับผู้แทนห้องปฏิบัติการของประเทศสมาชิกอาเซียนด้วย

ประเด็นความสำคัญที่อาเซียนจำเป็นต้องมีการพัฒนาบุคลากรด้านวัสดุสัมผัสอาหาร

ปัจจุบันความปลอดภัยของอาหารและวัสดุสัมผัสอาหารที่ได้มาตรฐานเป็นไปตามกฎระเบียบ ระหว่างประเทศเป็นสิ่งที่ผู้ผลิตอาหารให้ความสำคัญ เนื่องจากมีผลต่อสุขภาพของผู้บริโภค ดังนั้นการตรวจสอบเพื่อควบคุมคุณภาพวัสดุสัมผัสอาหารหรือบรรจุภัณฑ์

จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง บุคลากรต้องมีทักษะความเชี่ยวชาญเพื่อ การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์และวัสดุ สัมผัสอาหารที่ผลิตขึ้นเป็นสินค้าสำหรับใช้ในชีวิตประจำวัน รวมถึง บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารตามระบบมาตรฐานสากล

ในประเทศไทยกรมวิทยาศาสตร์บริการโดยศูนย์ทดสอบ วัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน ได้รับมอบหมายเป็นห้องปฏิบัติการ อ้างอิงด้านอาหารของอาเซียนในสาขาวัสดุสัมผัสอาหาร ซึ่งเป็น โครงสร้างพื้นฐานที่สำคัญในการยอมรับร่วมในภูมิภาคและเป็นส่วน สำคัญในการเสริมสร้างความเข้มแข็งของภาคอุตสาหกรรม การเป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านอาหารของอาเซียน มีความพร้อม ในการทดสอบและการให้การฝึกอบรม เพื่อเพิ่มความรู้ความเข้าใจ ตลอดจนพัฒนาขีดความสามารถด้านการทดสอบวัสดุสัมผัสอาหาร ให้แก่บุคลากรห้องปฏิบัติการของประเทศสมาชิกอาเซียนที่เป็น เงื่อนไขสำคัญของการเป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิง

การดำเนินงานจัดฝึกอบรมด้านวัสดุสัมผัสอาหารที่พหุมา บรรลุเป้าหมายและเกิดประโยชน์อย่างไร้บัพ

การจัดฝึกอบรมมีเป้าหมายบรรลุผลสำเร็จในการพัฒนา ความสามารถบุคลากรในการทดสอบคุณภาพและความปลอดภัย ของผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหาร สารปนเปื้อนอันตรายในผลิตภัณฑ์ ของใช้พลาสติก รวมทั้งเกิดประโยชน์ในการแลกเปลี่ยนความรู้ และประสบการณ์ระหว่างผู้เข้ารับการอบรมประโยชน์ที่จะได้รับ

จากการจัดฝึกอบรม จะช่วยให้บุคลากรห้องปฏิบัติการทดสอบ วัสดุสัมผัสอาหารของประเทศสมาชิกอาเซียน ได้รับการพัฒนา ความสามารถในการทดสอบสารปนเปื้อนอันตรายในผลิตภัณฑ์ ของใช้พลาสติก ที่สอดคล้องตามกฎหมายและระเบียบของผู้นำเข้า สินค้า และการคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค ผู้เข้าฝึกอบรมสามารถ นำวิธีการทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารไปปรับใช้เป็นแนวทางการควบคุม คุณภาพผลิตภัณฑ์วัสดุสัมผัสอาหาร สร้างเครือข่ายความร่วมมือ ระหว่างผู้เชี่ยวชาญและนักวิชาการ โดยการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อพัฒนาขีดความสามารถในการควบคุม คุณภาพการผลิต เสริมสร้างความเข้มแข็งของอุตสาหกรรมอาหาร และวัสดุสัมผัสอาหาร

แผนการดำเนินงานต่อเนื่องปี พ.ศ. 2561 ด้านวัสดุสัมผัสอาหาร

เพื่อให้การพัฒนาศักยภาพด้านการทดสอบความปลอดภัย ของวัสดุสัมผัสอาหารในภูมิภาคอาเซียนเป็นไปอย่างต่อเนื่องและมี ประสิทธิภาพ ในปี พ.ศ. 2561 กรมวิทยาศาสตร์บริการมีแผน การจัดฝึกอบรมให้แก่บุคลากรห้องปฏิบัติการของประเทศสมาชิก อาเซียน ในหัวข้อ “FCM Training 2018: Heavy Metal in Plastic for Food Contact Material” ทั้งนี้เพื่อควบคุมคุณภาพสินค้าให้มี คุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์กำหนดของกฎระเบียบ มาตรฐานต่าง ๆ และ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคจากการได้รับโลหะหนักจากภาชนะหรือวัสดุ สัมผัสอาหารประเภทพลาสติกในปริมาณที่อาจก่อให้เกิดอันตรายได้

