

## สาระ

# แนะนำ เว็บไซต์

## ศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน

นภดล แก้วบรรพต \*

อัคริมา บุญอยู่ \*\*

พรรัชชล รัตนปภาณี \*\*\*

การพัฒนาศักยภาพ ส่งเสริมและสร้างมาตรฐานของอุตสาหกรรมอาหารเป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยสนับสนุนผู้ประกอบการส่งออกอาหารไทยไปยังตลาดโลก อีกทั้งยังเป็นการเตรียมความพร้อมผู้ประกอบการในการรับมือกับกฎระเบียบ มาตรฐาน และเงื่อนไขในการนำเข้าวัสดุสัมผัสอาหารของประเทศต่างๆ ที่เพิ่มสูงขึ้นโดยเฉพาะด้านที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร คาดว่า กฎระเบียบ มาตรฐาน และเงื่อนไขใหม่ๆ นี้จะส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารไทยโดยเฉพาะผู้ที่มีการใช้บรรจุภัณฑ์และส่งออกไปยังประเทศกลุ่มสหภาพยุโรปมากที่สุด ดังนั้นการเตรียมความพร้อมในการรักษาดูแลผู้นำเข้าอาหารไทยจึงเป็นสิ่งสำคัญ

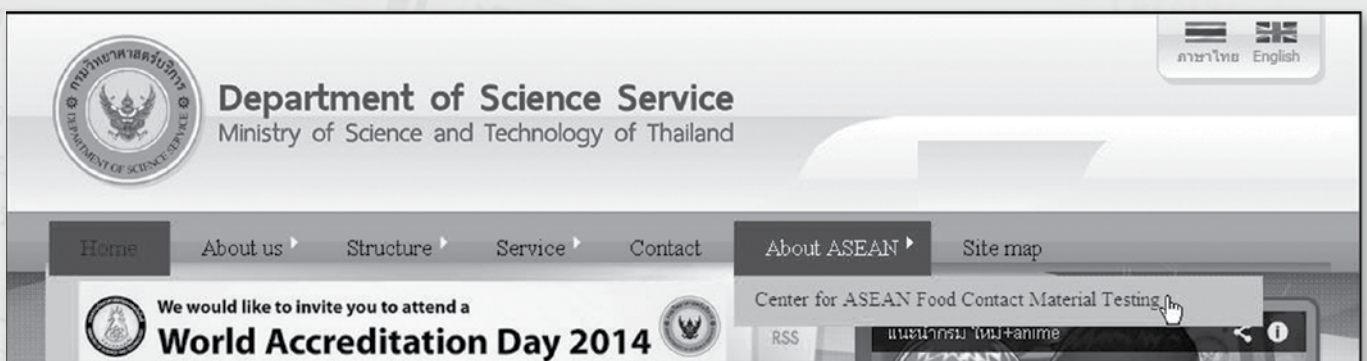
ปัจจุบันความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยเฉพาะสื่ออินเทอร์เน็ตได้เข้ามามีบทบาทเป็นสื่อที่ได้รับความนิยม ใช้เป็นเครื่องมือในการค้นคว้าข้อมูลข่าวสารและความรู้ต่างๆ ได้โดยง่าย ดังนั้นเพื่อเป็นการขยายช่องทาง

การเข้าถึงศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน ได้สะดวกและรวดเร็ว ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศ สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงได้จัดทำเว็บไซต์ “ศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน” ขึ้น เพื่อเป็นแหล่งอ้างอิงสารสนเทศด้านวัสดุสัมผัสอาหาร ได้แก่ กฎระเบียบ มาตรฐาน การให้บริการทดสอบวัสดุอ้างอิง/วัสดุอ้างอิงรับรอง (Reference Materials/ Certified Reference Materials : RMs/CRMs) ซึ่งมีการจัดทำทั้งในรูปแบบภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

การเข้าถึงเว็บไซต์ศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน สามารถเข้าถึงได้ผ่านทาง

1) เว็บไซต์ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ (<http://www.dss.go.th/ewdss/>)

เลือกเมนู “About ASEAN” จากนั้นเลือก “Center for ASEAN Food Contact Material Testing” (ภาพที่ 1)



ภาพที่ 1 การเข้าถึงเว็บไซต์ ศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน ผ่านทางเว็บไซต์กรมวิทยาศาสตร์บริการ

\* นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

\*\* นักวิชาการคอมพิวเตอร์ปฏิบัติการ สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

\*\*\* นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

2) เว็บไซต์ศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน (http://foodcontact.dss.go.th) (ภาพที่ 2)



ภาพที่ 2 หน้าเว็บไซต์ศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน

ผู้ประกอบการและห้องปฏิบัติการได้ทราบถึงข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับการบริการทดสอบวัสดุสัมผัสอาหาร วิธีการทดสอบ การทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ การฝึกอบรมของ วศ. รวมทั้งกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องด้านวัสดุสัมผัสอาหารของกลุ่มสหภาพยุโรป ญี่ปุ่น ไทย และสหรัฐอเมริกา รวมทั้งประกาศกฎระเบียบใหม่และที่มีการปรับปรุง โดยแบ่งตามกลุ่มประเภทวัสดุ ได้แก่ พลาสติก โลหะและโลหะผสม (อัลลอยด์) เซรามิก ซิลิโคน เป็นต้น เช่น ประกาศการปรับปรุงแก้ไขบัญชีรายชื่อสารที่อนุญาตให้ใช้ในการผลิตวัสดุและผลิตภัณฑ์ การจัดทำรายการ RMs/CRMs ที่เกี่ยวกับวัสดุสัมผัสอาหาร

นอกจากนี้ผู้สนใจทั่วไปยังสามารถเข้าถึงแหล่งข้อมูลความรู้ทางวิชาการจากบทความและสื่อมวลชนที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับวัสดุสัมผัสอาหาร (ภาพที่ 3) เพื่อสร้างความตระหนักถึงการเลือกวัสดุที่เหมาะสมมาใช้งานเพื่อให้เกิดความปลอดภัยหรือแจ้งเตือนอันตรายที่อาจเกิดเมื่อนำวัสดุที่มีสารปนเปื้อนมาใช้ เช่น บทความเกี่ยวกับสาร Bisphenol A หรือ BPA ที่ตกค้างในขวดนมโพลีคาร์บอเนต ที่เพิ่มความเสี่ยงต่อสุขภาพของเด็กทารก หรือผลกระทบของพลาสติกไซเซอร์ในปะเก็นพลาสติกที่ใช้กับวัสดุที่สัมผัสอาหาร ทำให้เกิดพิษสะสมในร่างกาย

เว็บไซต์  
ศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน

## วัสดุสัมผัสอาหารและบรรจุอาหารประเภทพลาสติก (ตอน 1)

Monday, 16 July 2012 08:29 | administrator



Like Share 0 Share Tweet 0 g+1 0

วัสดุสัมผัสอาหาร ปัจจุบันนิยมใช้ทั้งในครัวเรือนและอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร กระบวนการผลิตมักใช้สารเคมี หรือเติมสารบางชนิด ได้แก่ สารตั้งต้น มอนอเมอร์ เป็นสารที่มีมวลโมเลกุลต่ำซึ่งใช้ในการเตรียมวัสดุพอลิเมอร์ แม้ว่าจะถูกกำจัดออกไปโดยการกรองหรือระบบสูญญากาศ แต่อาจมีการตกค้างอยู่ในผลิตภัณฑ์ได้ และสารเติมแต่ง พลาสติกไซเซออร์ ช่วยเพิ่มความยืดหยุ่นและประสิทธิภาพในการทำงาน และใช้เป็นสารหล่อลื่นหรือลดความฝืดในเนื้อพลาสติก รวมทั้งเป็นสารที่ช่วยชะลอการคิดไฟและช่วยให้พอลิเมอร์ทนต่ออุณหภูมิได้สูงขึ้น นอกจากนี้ยังมีสารเพิ่มความคงตัวเบนโซฟีโพน ช่วยยืดอายุการใช้งานของบรรจุภัณฑ์ ซึ่งใช้เฉพาะกับหมึกพิมพ์และน้ำมันเคลือบเงา โดยใช้ภายนอกของบรรจุภัณฑ์ เนื่องจากมีมวลโมเลกุลต่ำทำให้สามารถเคลื่อนย้ายไปยังอาหารได้ ซึ่งปริมาณของการเคลื่อนย้ายมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับระยะเวลาที่สัมผัสกับอาหารและความหนาของบรรจุภัณฑ์ การเลือกใช้วัสดุสัมผัสอาหารต้องคำนึงถึงความปลอดภัยต่อผู้บริโภคเป็นสำคัญ

Click to download in MP3 format (1.89MB)

\* ผู้สนใจสามารถเลือกฟังเสียงรายการได้ทันทีเมื่อพบแถบแบบนี้ในบทความ

Tags: พลาสติก ภาชนะบรรจุอาหาร สารเคมี

ภาพที่ 3 แสดงการเข้าถึงข้อมูลผ่านสื่อมัลติมีเดียภายในเว็บไซต์

ดังนั้นเว็บไซต์ศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน จึงเป็นช่องทางสำคัญให้ผู้ประกอบการ ห้องปฏิบัติการและผู้สนใจทั่วไปสามารถสืบค้นระเบียบ มาตรฐาน รายละเอียดการฝึกอบรม ข่าวสารและสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ ทางด้านวัสดุสัมผัส

อาหาร ได้ตลอดเวลาผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต และสนับสนุนการเป็นแหล่งอ้างอิงของศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน

## เว็บไซต์

### ศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน

#### เอกสารอ้างอิง

ความเป็นมา ศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน. [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 17 กรกฎาคม 2557] เข้าถึงจาก : <http://foodcontact.dss.go.th/index.php/th/about-us/general-information>

ประโยชน์ของเว็บไซต์. [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 8 กรกฎาคม 2557] เข้าถึงจาก: [http://www.websuay.com/th/web\\_page/website\\_benefit](http://www.websuay.com/th/web_page/website_benefit)

ศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน. [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 17 มิถุนายน 2557] เข้าถึงจาก: <http://foodcontact.dss.go.th/>