

ภารกิจและบริการด้านอาหาร ของกรมวิทยาศาสตร์บริการ

นางนุช เมธียนต์พิริยะ*
ผู้อำนวยการกอง

กรมวิทยาศาสตร์บริการเป็นหน่วยงานของรัฐที่มีภารกิจหลักในรูปของห้องปฏิบัติการกลาง (Third party) ของประเทศด้านการทดสอบอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร เพื่อสนับสนุนและสร้างโอกาสในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารในการส่งออก รวมถึงการพัฒนาคุณภาพสินค้าในระดับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

ห้อง ปฏิบัติการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ มีการให้บริการตรวจสอบทั้งในเชิงคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร รวมถึงน้ำเพื่อการอุปโภคและบริโภคของประชาชนและน้ำที่ใช้ในภาคอุตสาหกรรม ตามข้อกำหนด/กฎระเบียบของประเทศ ประเทศคู่ค้าและตามความต้องการของลูกค้า โดยมีคุณภาพการให้บริการเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ทั้งนี้เพื่อการรับรองคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยในการบริโภคตามกฎระเบียบภายในประเทศและมาตรฐานต่างประเทศ สนับสนุนการส่งออกของประเทศ และสร้างโอกาสในการแข่งขันของวิสาหกิจขนาดกลาง

การตรวจสอบคุณภาพ ได้แก่ การทดสอบทางกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยา เพื่อหาสมบัติทางกายภาพของอาหาร องค์ประกอบของอาหาร (proximate analysis) ฉลากโภชนาการ (nutrition labeling) วิตามิน วัตถุเจือปนอาหาร (food additives) สารสำคัญเชิงหน้าที่ในอาหาร การปลอมปนอาหาร และสมบัติทางกายภาพของวัสดุสัมผัสอาหาร เช่น อัตราการซึมผ่านของก๊าซออกซิเจนและคาร์บอนไดออกไซด์ ความไม่รั่วซึมของกระป๋อง (Leakage test)

การตรวจสอบความปลอดภัย ได้แก่ สารปนเปื้อน เช่น โลหะหนัก สารพิษจากจุลินทรีย์ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคจุลินทรีย์ ชีวสังเคราะห์อินทรีย์ในน้ำ สารปนเปื้อนอันเนื่องมาจากวัสดุสัมผัสอาหาร เช่น epoxidised soy bean oil (ESBO) น้ำมันแร่ (mineral oil) เมลามีน BPA ในขวดนมและพลาสติก BADGE /NOGE และอนุพันธ์ในกระป๋อง

นอกจากงานบริการตรวจสอบแล้ว ห้องปฏิบัติการของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ยังมีการศึกษา วิจัย และพัฒนาองค์ความรู้รวมถึงเทคโนโลยีด้านการตรวจสอบ กระบวนการผลิตอาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร และนวัตกรรมอาหาร เช่น วิธีทดสอบสารให้ประโยชน์เชิงหน้าที่ในอาหารเพื่อสุขภาพ สารปนเปื้อนและวัตถุเจือปนในวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร คุณภาพทางประสาทสัมผัสในอาหาร การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ วัสดุสัมผัสอาหารประเภทเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม รองรับการระเบียบใหม่ๆ ตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการ และแก้ไขปัญหาของภาคอุตสาหกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรม และใช้เป็นข้อมูลในการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ของประเทศ และระดับนานาชาติ เช่น มาตรฐานในการทดสอบน้ำปลาของ Codex

กรมวิทยาศาสตร์บริการเห็นความสำคัญของความต้องการของภาคอุตสาหกรรมวัสดุสัมผัสอาหาร จึงดำเนินการจัดตั้งศูนย์ตรวจสอบคุณภาพวัสดุสัมผัสอาหาร โดยการพัฒนาขีดความสามารถของห้องปฏิบัติการจนได้รับมติจากคณะกรรมการที่ปรึกษาด้านมาตรฐานและคุณภาพของอาเซียน ด้านอาหารสำเร็จรูป (ASEAN Consultative Committee on Standard and Quality-ACCSQ-PFPWG) ให้จัดตั้งห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียนให้แล้วเสร็จภายในธันวาคม พ.ศ. 2558 และได้รับการบรรจุไว้ใน AEC Scorecard ซึ่งการที่ประเทศไทยได้เป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านวัสดุสัมผัสอาหาร



* กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร

บทความพิเศษ



ของอาเซียนจะทำให้ประเทศไทยเป็นผู้นำของกลุ่มประเทศสมาชิกอาเซียนในการรวบรวมกฎระเบียบและพัฒนามาตรฐานของวัสดุสัมผัสอาหารและสารปนเปื้อนอันเนื่องมาจากวัสดุสัมผัสอาหาร เป็นการลดเลิกอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้าที่เกิดจากมาตรฐาน กฎระเบียบทางเทคนิค การตรวจสอบ และการรับรอง และมีการปรับประสานมาตรฐานสินค้าให้เป็นแนวทางปฏิบัติเดียวกัน และจัดทำความตกลงการยอมรับร่วม (Mutual Recognition Arrangements : MRAs) รวมถึงเป็นห้องปฏิบัติการที่ใช้ตัดสินในกรณีที่มีข้อพิพาทอันเนื่องมาจากผลการทดสอบและเกิดการโต้แย้งของประเทศคู่ค้าในอาเซียน การเป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงของอาเซียนจะทำให้เป็นที่ยอมรับนำเชื่อถือและส่งผลให้ไปรับรองสินค้าที่ได้รับการยอมรับจากนานาชาติมากยิ่งขึ้น

กรมวิทยาศาสตร์บริการเป็นหน่วยงานราชการแห่งเดียวที่ได้รับการมอบหมายจากกระทรวงพาณิชย์ ให้เป็นผู้ให้การรับรองสินค้าไทยเพื่อการส่งออก ด้วยการออกใบรับรองสินค้า (Certificate of Analysis, COA) ของวัสดุสัมผัสอาหาร ให้กับผู้ประกอบการส่งออกตามพระราชบัญญัติการส่งออกไปนอก และการนำเข้าในราชอาณาจักรซึ่งสินค้า พ.ศ. 2522 มาตรา 5(5) กำหนดให้สินค้าใดที่ส่งออกหรือนำเข้าเป็นสินค้าที่ต้องมีหนังสือรับรองถิ่นกำเนิดสินค้า หนังสือรับรองคุณภาพสินค้า หรือหนังสือรับรองอื่นใดตามความตกลงหรือประเพณีทางการค้าระหว่างประเทศ ปัจจุบันกรมวิทยาศาสตร์บริการได้ดำเนินการออกใบรับรองสินค้าแล้วโดยได้รับการร้องขอความร่วมมือในการทดสอบความปลอดภัยของวัสดุสัมผัสอาหารประเภท

พลาสติก เซรามิก ซิลิโคน ไม้ และโลหะ เพื่อออกใบรับรองสินค้าจากกรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์ เพื่อส่งออกไปยังประเทศตุรกี เปรู และอินโดนีเซีย

นอกจากงานบริการด้านห้องปฏิบัติการแล้วยังให้บริการทางวิชาการ และถ่ายทอดองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์หรือองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้อง แก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้ที่เกี่ยวข้อง เช่น การให้คำปรึกษา การแนะนำ การฝึกอบรมเฉพาะทางด้านเทคนิคการทดสอบและระบบคุณภาพ การสืบค้นมาตรฐาน สิทธิบัตรและข้อมูลอื่นๆ ให้ภาคอุตสาหกรรม SMEs และ OTOP เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไปสู่มาตรฐาน เพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการผลิต และสร้างสรรค์นวัตกรรม โดยมีการสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการ หรือปฏิบัติงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

การดำเนินงานของกรมวิทยาศาสตร์บริการดังกล่าว เป็นการสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารของไทย ช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็ง และขีดความสามารถในการแข่งขัน ให้แก่อุตสาหกรรมอาหารประเภทต่างๆ ตลอดจนการพัฒนากระบวนการผลิตอาหาร ให้เป็นที่ยอมรับของประเทศคู่ค้า เพิ่มมูลค่าของอาหารสำเร็จรูปและวัสดุสัมผัสอาหารทำให้มูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้น ทำให้เกิดการจ้างงานในอุตสาหกรรมผลิตอาหารและวัสดุสัมผัสอาหารเพิ่มมากขึ้น ประชาชนมีรายได้เพิ่มขึ้นเนื่องจากการขยายการส่งออกสินค้าประเภทอาหารสำเร็จรูปและวัสดุสัมผัสอาหาร