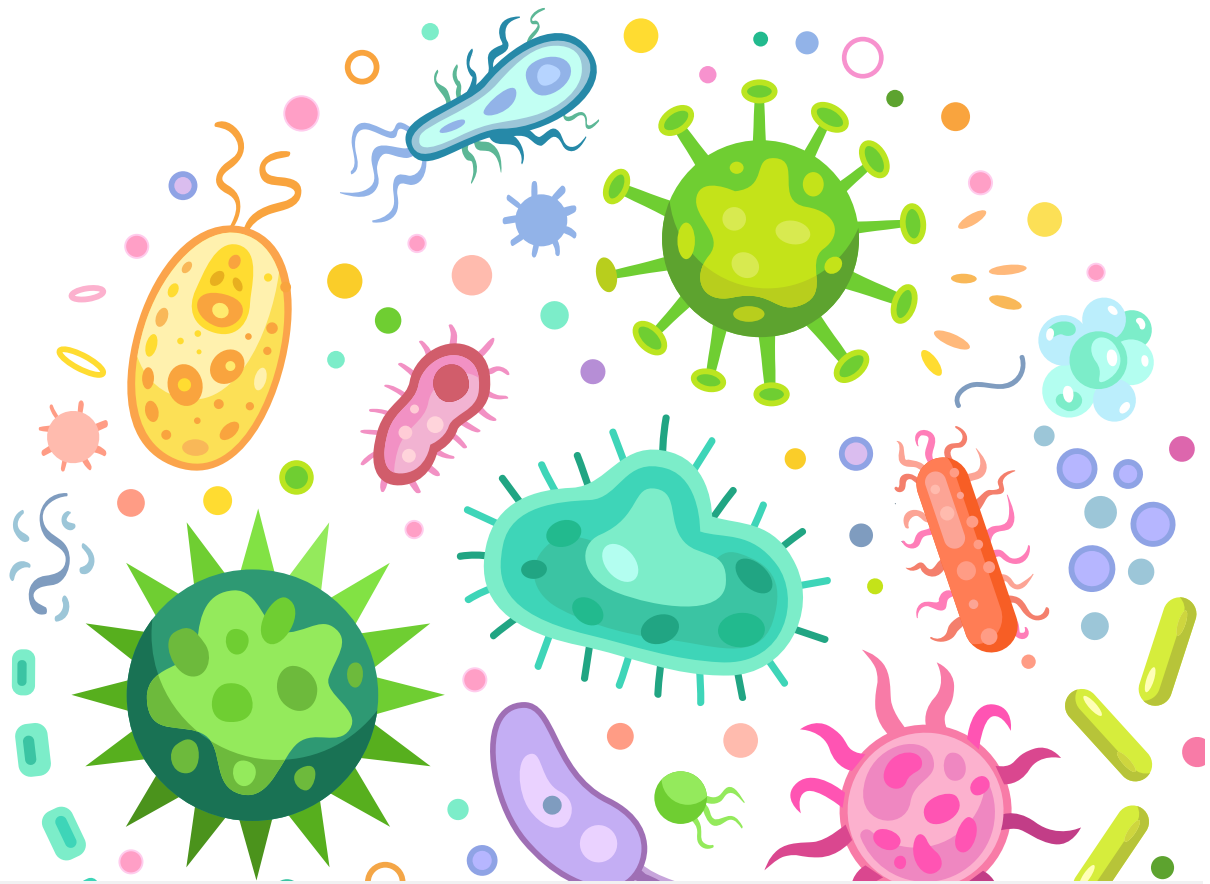


กรมวิทยาศาสตร์บริการ กับบทบาทการยกระดับ ระบบอาหารของประเทศด้วย NQI



ถ้าพูดถึงปัจจัยหลักในการดำรงชีวิตของทุกท่าน ประการสำคัญที่ขาดไม่ได้เลยก็คือ “อาหาร” ซึ่งเป็นสิ่งหล่อเลี้ยงร่างกายให้ดำรงชีวิตอยู่ได้ ดังนั้นแล้วอาหารจึงเป็นส่วนสำคัญ ที่ช่วยให้มนุษย์ มีร่างกายที่แข็งแรง สมบูรณ์ มีสุขภาพอนามัยที่ดี วศ. วันนี้ ขอพาทุกท่านมารู้จักกับบทบาทของ วศ. กับการยกระดับระบบอาหารของประเทศ ด้วย NQI โดยเมื่อเดือนกรกฎาคมที่ผ่านมา วศ. ได้ร่วมเปิดเวทีเสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้: NQI for food system แนะนำการนำระบบโครงสร้างพื้นฐานทางคุณภาพของประเทศไปใช้ในการยกระดับระบบอาหาร ภายในงาน “มหกรรมส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากงานวิจัยและนวัตกรรม 2566” หรือ “TRIUP FAIR 2023” ที่รอยัล พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 สยามพารากอน โดยได้รับเกียรติจากผู้เชี่ยวชาญของ วศ. ร่วมเสวนาภายในงานครั้งนี้ เรามาติดตามไปพร้อมกันว่า วศ. มีบทบาทในการยกระดับระบบอาหารของประเทศได้อย่างไรบ้าง



คุณเยาวลักษณ์ ชินชูศักดิ์

ผู้อำนวยการกองบริหารจัดการทดสอบ
ความชำนาญห้องปฏิบัติการ

ภาคธุรกิจซึ่งส่งเสริมผู้ประกอบการให้มีการพัฒนาระบบงานในการดำเนินธุรกิจทั้งการผลิต จำหน่าย และส่งมอบผลิตภัณฑ์หรือบริการที่เป็นไปตามข้อกำหนด ขณะที่ภาคสังคมจะช่วยให้เกิดการแข่งขันทางการตลาดอย่างเท่าเทียม โดยมุ่งเน้นสร้างความมั่นใจในคุณภาพและความน่าเชื่อถือสร้างโอกาสให้กับผู้ซื้อผู้บริโภคและประชาชนทั่วไป ส่วนด้านเทคโนโลยีจะส่งเสริมให้เกิดนวัตกรรมในการผลิตและบริการใหม่ เกิดการถ่ายทอดเทคโนโลยีไปสู่ห่วงโซ่การผลิตและการตลาดในทุกระดับ ซึ่งหากมีการจัดระบบ NQI อย่างเหมาะสมแล้วจะช่วยลดการลงทุนที่ซ้ำซ้อนได้

เริ่มที่ท่านแรก **คุณเยาวลักษณ์ ชินชูศักดิ์** ผู้อำนวยการกองบริหารจัดการทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ กล่าวว่า NQI เป็นโครงสร้างพื้นฐานทางคุณภาพของประเทศ ซึ่งเกิดจากนโยบายของรัฐบาลที่ส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากการวิจัย วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม โดย NQI ด้านวิทยาศาสตร์จะมีการดำเนินงานใน 5 ด้าน ได้แก่ มาตรฐานวิชาการ กำหนดมาตรฐาน การรับรองระบบงาน การตรวจสอบและรับรอง และการกำกับดูแลตลาด ซึ่งกลไกสำคัญที่ช่วยยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันในระดับโลกของประเทศให้ดีขึ้นนั้น จะประกอบด้วย การขับเคลื่อนและความตระหนักรู้ด้าน NQI เพื่อส่งเสริมและพัฒนาบุคลากร การขับเคลื่อนมาตรฐานจากการวิจัยพื้นฐานและ การพัฒนาวิธีทดสอบ ขับเคลื่อนระบบการวัด ขับเคลื่อนมาตรฐานทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและได้มาตรฐานตามที่กำหนด ขับเคลื่อนพัฒนาหน่วยตรวจสอบและรับรอง และขับเคลื่อนการรับรองคุณภาพห้องปฏิบัติการ ซึ่งทั้ง 6 กลไกนี้ วศ. ได้มีการดำเนินการครบในทุกรูปแบบ

อย่างไรก็ดี การจัดระบบ NQI ให้เหมาะสมและมีประสิทธิผล จำเป็นต้องได้รับความร่วมมือจากทุกภาคส่วนทั้งการสนับสนุนจากภาครัฐเพื่อให้เกิดความเชื่อมั่นว่าผลิตภัณฑ์และบริการในท้องตลาดเป็นไปตามกฎระเบียบทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย

ด้าน **ดร.จิราภรณ์ บุราคร** นักวิทยาศาสตร์เชี่ยวชาญเฉพาะด้านวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร วศ. กล่าวว่า ในระบบอาหาร หรือ food system นั้น จะขาดระบบคุณภาพไม่ได้เลย ซึ่งในทุกกระบวนการผลิตอาหาร ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ จะมี NQI เข้ามาเกี่ยวข้องเพราะตอบโจทย์ผู้บริโภคในเรื่องของคุณภาพและความปลอดภัย และในแต่ละกระบวนการผลิต วศ. ได้เข้าไปตอบโจทย์ด้วยบริการที่หลากหลาย เช่น ด้านการกำหนดมาตรฐาน (SDO สำหรับ สมอ.) รับรองห้องปฏิบัติการ ด้านวิทยาศาสตร์ชีวภาพ ฟิสิกส์ เคมี การทดสอบสินค้าเกษตรอาหาร การวิจัยด้านบรรจุภัณฑ์อาหาร นอกจากนี้ยังมีฐานข้อมูลด้านอาหารอีกด้วย

สำหรับมุมมองเกี่ยวกับระบบอาหารและความท้าทายของ วศ. ในงานด้าน NQI ในอนาคต ดร.จิราภรณ์ฯ กล่าวว่า ในเรื่อง NQI ขณะนี้ วศ. มียุทธศาสตร์ด้านอาหาร 2 ด้าน คือ การยกระดับ NQI ในด้านอาหารเพื่อสร้างคุณค่าของระบบอาหารของประเทศ และการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหาร ซึ่งอาหารที่ วศ. พัฒนาจะมุ่งเน้นที่ “สมาร์ทฟู้ด” ซึ่งเป็นอาหารที่ตอบโจทย์ด้านความมั่นคงทางอาหาร มีความปลอดภัย มีคุณค่ามากขึ้น และมีความทันสมัย



ดร.จิราภรณ์ บุราคร

นักวิทยาศาสตร์เชี่ยวชาญ
เฉพาะด้านวิทยาศาสตร์ชีวภาพ
กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร

ขณะที่ “**คุณชนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์**” หัวหน้ากลุ่มงานวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป กองเทคโนโลยีชุมชน กล่าวว่า อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่น่าสนใจซึ่งข้อมูลที่ผ่านมาในรอบ 10 ปี จะเห็นว่าการเติบโตเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แม้จะมีการชะลอตัวบ้างในช่วงโควิด-19 ซึ่งจากฐานข้อมูลกระทรวงพาณิชย์ระบุมูลค่าการส่งออกสินค้าอาหารไทยเดือนเมษายน 2566 มีมูลค่า 143,631 ล้านบาท ขยายตัวเพิ่มขึ้น 24.4 % โดยสิ่งที่น่าสนใจสำหรับอุตสาหกรรมนี้ คือ อัตราส่วนสินค้าของไทยที่สามารถส่งออกได้ และที่เป็นตลาดภายในประเทศในกลุ่มของวัตถุดิบ และวัตถุดิบที่มีการแปรรูปขึ้นต้นซึ่งมีการเติบโตขึ้นเรื่อย ๆ

ทั้งนี้ ในอุตสาหกรรมอาหารควรมองทั้งระบบห่วงโซ่อุปทาน หรือ Food Supply Chain ซึ่งระบบมีความซับซ้อนและใหญ่มาก ไม่สามารถจัดการกับระบบอาหารโดยใช้วิธีการเดียวกันได้ จึงต้องมีการจัดการในเชิงบูรณาการทั้งกระบวนการของธุรกิจ ซึ่งเป็นกิจกรรมที่เชื่อมโยง ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การผลิต การรวบรวม การแปรรูป การกระจายสินค้า การขนส่ง การบริโภค และการค้าปลีก

“ เรื่องของ Food Supply Chain เมื่อก่อนจะมีการพูดถึงเรื่องของ Farm to Table ซึ่งเน้นเรื่อง Food Safety แต่ปัจจุบันเรากำลังพูดถึง Farm to Fork ซึ่งไม่ได้เป็นเรื่องของ Food Safety อย่างเดียว แต่ยังเป็นการสร้างระบบการผลิตอาหารที่เป็นธรรม ดีต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ทำอย่างไรให้การจัดการอาหารเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ลดการสูญเสียอาหารในตลอดห่วงโซ่อุปทานและสร้างความมั่นคงของอาหารเพิ่มขึ้น โดยในห่วงโซ่อุปทานทั้งต้นน้ำ กลางน้ำ และ ปลายน้ำนั้น จำเป็นต้องมีการควบคุมมาตรฐาน ตรวจสอบมาตรฐาน และการกำกับตามมาตรฐานในทุกกระบวนการ ซึ่งวงการอาหารเป็นอะไรที่ซับซ้อนมาก ไม่ใช่เรื่องง่ายในการเข้ามาและอยู่ได้นาน ปัจจุบันมีเกณฑ์กำหนดและตัวชี้วัดในเรื่องของความปลอดภัยที่เข้มงวดมากขึ้น และไม่ใช่แค่เรื่องความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างเดียว แต่ยังต้องใส่ใจในเรื่องของการรักษารหัส และสร้างอัตลักษณ์อีกด้วย ”



คุณชนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์

หัวหน้ากลุ่มงานวิจัยและพัฒนาอาหารแปรรูป
กองเทคโนโลยีชุมชน



คุณฐานันดร พิทักษ์เกียรติ

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
กองสอบเทียบเครื่องมือวัด

ส่วนด้านการวัด “**คุณฐานันดร พิทักษ์เกียรติ**” นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ กองสอบเทียบเครื่องมือวัด กล่าวว่า มาตราวิทยาหรือการวัดมีบทบาทสำคัญสำหรับการสนับสนุนอุตสาหกรรมด้านอาหาร ซึ่งการวัดเป็นกระบวนการหนึ่งในหลาย ๆ กระบวนการที่สร้างความเชื่อมั่นด้านคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ก่อนถึงผู้บริโภค โดยการวัดจะเข้าไปมีส่วนเกี่ยวข้อง ตั้งแต่ภาคเกษตรกรรมและการเลี้ยงสัตว์ การเก็บรักษา การแปรรูป การขนส่ง การจัดจำหน่ายร้านค้า จนถึงมือผู้บริโภค

กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงได้มีการบูรณาการร่วมกันภายในเพื่อร่วมกันขับเคลื่อนโครงสร้างพื้นฐานทางคุณภาพของประเทศ (National Quality Infrastructure: NQI) ในการยกระดับระบบอาหารของประเทศให้มีคุณค่าทั้งเรื่องคุณภาพและความปลอดภัย ซึ่งการดำเนินการอย่างเชื่อมโยงสอดคล้องกันในระบบ NQI จะสามารถตรวจสอบและรับรองคุณภาพวัตถุดิบอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารอย่างมีประสิทธิภาพ ผู้บริโภคได้รับอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัย ตลอดจนผู้ประกอบการอาหารสามารถผลิตสินค้าอาหารที่มีคุณภาพ เป็นการยกระดับระบบอาหารของประเทศให้เข้มแข็งอย่างยั่งยืน

ผู้สนใจสามารถติดตามช่องทางการติดต่อขอรับบริการที่เกี่ยวข้องกับระบบอาหารของ วศ. ได้ที่แนะนำงานบริการในหน้าสุดท้ายของวารสารฉบับนี้กันได้เลย เราได้รวบรวมทุกช่องทางการติดต่อไว้ให้ทุกท่านแล้ว