

๐ ๖๖๖๖

อาหารไทย

วันนี้ต้อง

Food Safety



ภาพ : ธงชัย ธีรภักดิ์

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญสำหรับมวลมนุษยชาติอันตรายเลวร้ายได้ เพราะทุกชีวิตต้องดำรงอยู่ด้วยอาหารและคงไม่มีใครเถียงว่าที่เราทำงานหนักทุกวันนี้ก็เพื่อให้มีอะไร "กิน" ต่อไป ซึ่งเมื่อพูดถึงอาหารแล้วบางคนก็อาจจะนึกถึงการเกษตร การแปรรูปอาหาร ธุรกิจอาหาร ราคาสินค้า ร้านอาหารอร่อย ทุนนิยมกับอุตสาหกรรมอาหาร การส่งออกอาหาร การแข่งขัน ทรัพย์สินและความอุดมสมบูรณ์ หรือแม้แต่แนวคิดซึ่งตรงข้ามอย่างความจน ความอดอยาก วิกฤตทางด้านอาหาร ฯลฯ

ทว่า มีสิ่งหนึ่งที่เชื่อเหลือเกินว่า คนสมัยนี้เริ่มคิดถึงกันมากขึ้นคือ "ความปลอดภัยในอาหาร" ที่กินแล้วไม่เพียงอึดท้อง ร่างกายได้พลังงานเท่านั้น แต่สำคัญอย่างยิ่งชีวิตต้องปลอดภัยไว้ไว้รอดด้วย

ปัจจุบันจึงมีอยู่บ้าง ปัจจุบันประเทศไทยของเราที่มีผู้ที่มีความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหารแล้วนำความรู้ที่นำมาใช้อย่างถูกต้องเพียงพอแล้วหรือยัง และถ้ายัง...? คิดว่าจะมีผลต่ออุตสาหกรรมอาหารแปรรูปไทยสู่การเป็นผู้นำในตลาดอาเซียน และการแข่งขันในเวทีโลกหรือไม่ เป็นโจทย์ที่ผู้ที่มีหน้าที่ ทั้งภาครัฐ หน่วยงานรัฐ หรือแม้แต่เอกชนจะนิ่งเฉยไม่ได้แล้ว

ถึงเวลาผลิตเมื่อบริษัทความรู้ด้านผู้ดูแลที่ดี และเมื่อเร็วๆ นี้ คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ได้นำร่องแถลงเปิดตัวหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการความปลอดภัยอาหาร เน้นการเรียนการสอนเกี่ยวกับแนวคิดเรื่องการจัดการความปลอดภัยของอาหาร หรือ Food Safety เป็นแห่งแรกของประเทศไทยในระดับปริญญาโท ตั้งเป้าผลิตนักจัดการความปลอดภัยอาหาร



30 คนต่อปีสู่ตลาดแรงงานอาหาร เพื่อเตรียมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปไทยสู่การเป็นผู้นำในตลาดอาเซียน ผ่านจุดเด่นด้านการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่ได้มาตรฐานโลก ตอบโจทย์การพัฒนามาตรฐานความปลอดภัยในภาคอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย

รศ.ดร.ประพันธ์ บินศิริโรคม คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร (สจล.) ให้ความเห็นกับการเปิดตัวหลักสูตรดังกล่าวว่า ต้องยอมรับว่า



รศ.ดร.ประพันธ์ บินศิริโรคม

ปัจจุบันประเทศไทยมีจำนวนโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ร้านอาหารหรือภัตตาคาร ขนาดใหญ่ กลาง เล็ก ผู้ประกอบการเกี่ยวกับอาหารและอื่นๆ ทั้งประเทศรวมกันกว่าหลายแสนราย แต่มีจำนวนผู้มีความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหารและนำมาใช้อย่างถูกต้องเพียงไม่ถึง 5% ของจำนวนดังกล่าว จึงเป็นเรื่องที่ต้องให้ความสำคัญเร่งด่วน เพราะเมื่อเปิดประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน โชนประเทศในกลุ่มเอเชียตะวันออกเฉียงใต้จะเป็นกลุ่มประเทศสำคัญในการเป็นแหล่งผลิตของอาหารที่สำคัญอันดับ 1 ของโลก และนั่นย่อมหมายถึงความต้องการที่จะใช้บุคลากรด้านความปลอดภัยอาหารย่อมมีมากขึ้นตามไปด้วย

"ประเทศไทยซึ่งมีความพร้อมและศักยภาพสูงสุดในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนในด้านอุตสาหกรรมอาหาร มีพื้นฐานด้านการผลิตทางการเกษตรที่มั่นคง ทำให้มีผลผลิตที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างหลากหลาย โดยปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารของไทยมีมูลค่าการส่งออกกว่า 9.13 แสนล้านบาท อีกทั้งภาครัฐยังมีนโยบายส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารหลายโครงการ อาทิ โครงการครัวไทยสู่ครัวโลก ไทยแลนด์ฟู้ดวัลเลย์

ดังนั้น จึงควรเตรียมพร้อมในการพัฒนาบุคลากรด้านอุตสาหกรรมอาหารเพื่อรองรับการส่งออก พร้อมจุดเด่นของอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปไทยที่ใส่ใจด้านความปลอดภัยต่อผู้บริโภคทั่วโลกเป็นหลัก เนื่องจากแนวคิดด้านการควบคุมคุณภาพความปลอดภัยของอาหารถือเป็นสิ่งสำคัญต่อการยกระดับอุตสาหกรรมอาหารอย่างยิ่ง เพราะเป็นสิ่งส่งผลต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคโดยตรง" คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร สจล. กล่าว

การจัดการความปลอดภัยอาหารอย่างไรเป็นระบบ

รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์ ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วิชาการจัดการความปลอดภัยอาหาร กล่าวว่าการจัดการความปลอดภัยในอาหารอย่างเป็นระบบต้อง



รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์

เริ่มต้นตั้งแต่กระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต และการพัฒนาผลิตภัณฑ์รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ เพื่อควบคุมอันตรายจากจุลินทรีย์ สารเคมี สารพิษ สารก่อภูมิแพ้ หรือสารอื่นๆ ที่ส่งผลเสียต่อสุขภาพ ซึ่งอาจเจือปนอยู่ในอาหารแปรรูปที่ถูกต้องมาจากภาคอุตสาหกรรมสู่ผู้บริโภค หรือสารอื่นๆ ที่ส่งผลเสียต่อสุขภาพ ซึ่งอาจเจือปนอยู่ในอาหารแปรรูปที่ถูกต้องมาจากภาคอุตสาหกรรมสู่ผู้บริโภค

ประธานหลักสูตรฯ กล่าวต่อว่า ซึ่งในการก้าวสู่การเป็นผู้นำด้านอุตสาหกรรมอาหารระดับโลก คุณภาพความอร่อยหรือรสชาติของอาหารนั้นไม่พอ ผู้ประกอบการต้องคำนึงถึงมาตรฐานความปลอดภัย หรือ Food Safety

ของอาหารเป็นสิ่งสำคัญ ซึ่งมีการแบ่งประเภทของอันตรายในอาหารออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ หนึ่ง อันตรายด้านกายภาพคือ อันตรายที่เกิดจากสิ่งแปลกปลอมที่อาจปนเปื้อนมากับอาหาร อาทิ โลหะ เศษแก้ว ลวดเย็บกระดาษ ลูกแม็ก เป็นต้น ซึ่งเมื่อรับประทานก็จะได้รับอันตราย สอง อันตรายทางเคมี คือ อันตรายที่เกิดจากสารเคมีในวัตถุดิบที่ใช้แปรรูปอาหาร หรือเกิดจากการปนเปื้อนในระหว่างการผลิตวัตถุดิบ การแปรรูปอาหาร การบรรจุ และการเก็บรักษา อาทิ สารพิษตกค้างจากสารกำจัดศัตรูพืช ยาปฏิชีวนะตกค้างในเนื้อสัตว์ ถ้าปนเปื้อนอยู่ในปริมาณที่มากผู้บริโภคจะได้รับอันตรายได้

“สาม อันตรายด้านชีวภาพ คือ อันตรายในอาหารที่เกิดจากจุลินทรีย์ก่อโรค อาทิ แบคทีเรีย ไวรัส พยาธิ ซึ่งประเทศไทยจัดอยู่ในเขตร้อน ทำให้มีโรคสาร์พัดชชนิด ฉะนั้น วัตถุดิบบางอย่างถ้าไม่ปรุงให้สุกก่อนแล้วกินก็จะก่อให้เกิดโรค แต่บางอย่างถึงปรุงสุกก็วางใจไม่ได้ เช่น กรณีกินเรียนกินข้าวมันไก่ท้องเสียเข้าโรงพยาบาล 40-50 คน มีไข้กินไก่ไม่สุก แต่เกิดจากการที่คนขายเอาเขียงสับเนื้อดิบหรือมีดสับเนื้อดิบที่ไม่ล้างแล้วเอามาสับไก่ ทำให้เชื้อโรคปนเปื้อนในไก่สุกและข้าวเด็กกินแล้วท้องเสียประการสุดท้าย คืออันตรายจากสารก่อภูมิแพ้เฉพาะกลุ่มผู้บริโภคที่แพ้สารบางอย่างในอาหาร ซึ่งไทยยังขาดการจัดการความปลอดภัยทางด้านนี้”

ไทยยังขาดผู้เชี่ยวชาญด้านสารก่อภูมิแพ้ ดร.ดร.ประพันธ์ ให้ความเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับมุมมองมาตรการในการยกระดับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารไทย ว่า ปัจจุบันประเทศไทยมีเพียงมาตรการในการตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร โดยใช้ระบบ

มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือโคเด็กซ์ (Codex) โดยแบ่งมาตรฐานการควบคุมความปลอดภัยออกเป็น 6 ประการ ได้แก่ 1.สุขภาพลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต 2.เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

3.การควบคุมกระบวนการผลิต 4.การสุขาภิบาล 5.การบำรุงรักษาและทำความสะอาด และ 6.บุคลากร ทั้งนี้ ประเทศไทยยังขาดการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่เกิดจากอันตรายของสารก่อภูมิแพ้

“ปัจจุบันสารก่อภูมิแพ้ในอาหารมีความสำคัญสำหรับผู้บริโภคมากขึ้น โดยองค์การภูมิแพ้โลกเผยสถิติว่า ในปี 2556 มีคนป่วยโรคภูมิแพ้อาหารกว่า 250 ล้านคนทั่วโลก โดยเฉพาะในเด็กพบได้มากกว่า 8% และพบได้ในผู้ใหญ่ประมาณ 3% ซึ่งอาหารส่วนใหญ่ที่แพ้ ได้แก่ นมวัว ไข่ ถั่วเหลือง แป้งสาลี อาหารทะเล ซึ่งหากผู้บริโภคกลุ่มนี้รับประทานอาหารที่ตนแพ้ อาจเกิดการตั้งแต่มึนคัน หายใจไม่ออก หรือรุนแรงจนถึงขั้นเสียชีวิตได้ อย่างไรก็ตาม อุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยมีตลาดส่งออกที่สำคัญคือ

เป็นการสร้างมาตรการป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับตัวผู้บริโภคอย่างมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

“การที่ประเทศไทยจะเป็นผู้นำในการผลิตสินค้าเกษตรแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปในตลาดอาเซียน รวมถึงการแข่งขันในเวทีตลาดโลกได้ต้องคำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยเป็นอันดับแรก เพราะทุกวันนี้ไม่ว่าประเทศไหนที่นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารจากเราก็คือ หรือเรานำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารจากต่างประเทศทั้งหลายก็ดูคุณภาพและความปลอดภัยต้องมาก่อน สมัยก่อนๆ ความปลอดภัยอาจไม่เน้นย้ำมาก

นัก แต่ปัจจุบันความปลอดภัยของอาหารถือว่ามีความสำคัญกว่าคุณภาพและด้านอื่นๆ ด้วยซ้ำ เพราะเรื่องนี้ต้องร้องไม่ได้ เนื่องจากแต่ละประเทศจะมีมาตรฐาน กฎเกณฑ์ และกฎหมายที่เข้มงวดมาก แต่ถามว่าวันนี้เรามีผู้มีความรู้ในการจัดการความปลอดภัยอาหารที่บาลานซ์ต่อ

โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ร้านอาหารทุกขนาด ผู้ประกอบการเกี่ยวกับอาหาร และอื่นๆ ทั่วประเทศรวมกันกว่าหลายแสนรายหรือยัง คำตอบคือยัง เรียงขาดบุคลากรด้านนี้ อยู่มาก ซึ่งเขาเหล่านี้แหละจะช่วยยกระดับอุตสาหกรรมอาหารไทยให้ก้าวไกลในตลาดโลกไม่น้อยหน้าประเทศอื่นๆ”



สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย และอังกฤษ ซึ่งประเทศเหล่านี้ล้วนให้ความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหารที่นำเข้าเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะเรื่องความปลอดภัยจากสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร สำหรับประเทศไทยยังขาดมาตรการในส่วนนี้ที่ชัดเจน”

คุณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตรให้ความเห็นถึงท้าย ว่า ประเทศไทยจำเป็นต้องให้ความสนใจและกำหนดมาตรการป้องกันอันตราย สำหรับผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่อาจมีสารก่อภูมิแพ้เจือปนอยู่ โดยภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรส่งเสริมองค์ความรู้เรื่องสารก่อภูมิแพ้ในอาหารต่อผู้ประกอบการโดยตรง เพื่อเป็นการส่งเสริมการควบคุมความปลอดภัยในภาคอุตสาหกรรมอาหารที่ช่วยสร้างความปลอดภัยสู่ผู้บริโภคยิ่งขึ้น นอกจากนี้ ควรกำหนดให้ผู้ประกอบการระบุส่วนผสมข้างฉลากของผลิตภัณฑ์ให้ชัดเจน เพื่อ



ประกันคุณภาพ Good Manufacturing Practice หรือ GMP ซึ่งจัดทำขึ้นโดยหน่วยงาน