ยกระดับอาหารแปรรูปไทย สู่ผู้นำการผลิต-ส่งออกโลก

● สจล.เตรียมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป สู่การเป็นผู้นำตลาดโลก แนะสร้างเกณฑ์การตรวจสอบสารอาหารก่อภูมิแพ้เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค

รศ.ดร.ประพันธ์ ปิ่นศิโรดม คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) กล่าวว่า ประเทศไทยมีพื้นฐานด้านการผลิตทางการเกษตรที่มั่นคง ทำให้มีผลผลิตที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างหลากหลาย โดยปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารของไทยมีมูลค่าการส่งออกกว่า 913,000 ล้านบาท ทั้งนี้ สจล.เล็งเห็นความสำคัญในการพัฒนากลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อก้าวสู่การเป็นผู้นำในการผลิตและการส่งออกสู่ตลาดของโลก ภายใต้พันธกิจหลัก มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร สู่ตลาดแรงงานอย่างต่อเนื่อง สร้างสรรค์งานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารเพื่อพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของตลาดโลก และบริการวิชาการแก่สังคม รวมถึงความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรมในการพัฒนาศักยภาพอุตสาหกรรมอาหารของไทย

รศ.ดร.ประพันธ์ กล่าวต่อว่า การก้าวสู่การเป็นผู้นำด้านอุตสาหกรรมอาหารระดับโลก คุณภาพความอร่อยหรือรสชาติของอาหารนั้นไม่พอ ผู้ประกอบการต้องคำนึงถึงมาตรฐานความปลอดภัย หรือ FOOD SAFETY เป็นสิ่งสำคัญ โดยมาตรการในการยกระดับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารไทย ขณะนี้ไทยมีเพียงมาตรการในการตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารใช้ระบบประกันคุณภาพ Good Manufacturing Practice หรือ GMP ซึ่งจัดทำขึ้นโดยหน่วยงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือ โคเด็กซ์ (CODEX) ซึ่งไทยยังขาดการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่เกิดจากอันตรายของสารก่อภูมิแพ้ ซึ่งสารก่อภูมิแพ้ในอาหารมีความสำคัญสำหรับผู้บริโภคมากขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มประเทศสหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย และอังกฤษ ที่เป็นตลาดส่งออกอุตสาหกรรมอาหารของไทย

"ไทยจำเป็นต้องให้ความสนใจและกำหนดมาตรการป้องกันอันตรายสำหรับผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่อาจมีสารก่อภูมิแพ้เจือปนอยู่ โดยภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรกำหนดให้ผู้ประกอบการระบุส่วนผสมข้างฉลากของผลิตภัณฑ์ให้ชัดเจน เพื่อสร้างมาตรการป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับตัวผู้บริโภค" *รศ.ดร.ประพันธ์ กล่าว*

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้