พระจอมเกล้าลาดกระบัง พลิกโฉมอาหารไทย 60 ผลิตภัณฑ์ ชูมาตรการความปลอดภัยอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป

สจล. ร่วมกับสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม เปิดตัว "โครงการยกระดับ 60 ผลิตภัณฑ์อาหารไทย เทิดพระเกียรติ 60 พรรษา สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี" พร้อมโชว์ตัวอย่างนวัตกรรมอาหารไทยรูปแบบใหม่ อาทิ อาหารรองรับภัยพิบัติ อาหารเพื่อผู้สูงอายุ มุ่งผลักดันศักยภาพผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปไทย สู่การส่งออกในระดับสากล

คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) เตรียมพร้อมยกระดับอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปไทยสู่การเป็นผู้นำในตลาดอาเซียน โดยชูจุดเด่นด้านการส่งเสริมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร หรือ Food Safety ที่ได้มาตรฐานโลก ซึ่งมุ่งเน้นการจัดการความปลอดภัยในอาหารอย่างเป็นระบบ ตั้งแต่กระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต และการพัฒนาผลิตภัณฑ์รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ เพื่อควบคุมอันตรายจากจุลินทรีย์ สารเคมี สารพิษ สารก่อภูมิแพ้ หรือสารอื่นๆที่ส่งผลเสียต่อสุขภาพ ซึ่งอาจเจือปนอยู่ในอาหารแปรรูปที่ถูกส่งต่อมาจากภาคอุตสาหกรรมสู่ผู้บริโภค โดยเฉพาะอันตรายจากสารก่อภูมิแพ้ ซึ่งองค์การภูมิแพ้โลกพบว่า มีผู้ป่วยเป็นภูมิแพ้อาหารประมาณ 250 ล้านคนทั่วโลก โดยเฉพาะอาการแพ้นม ไข่ ถั่วเหลือง และอาหารทะเล ซึ่งบางรายแพ้รุนแรงจนถึงขั้นเสียชีวิต สจล. จึงมีข้อเสนอแนะให้ภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เร่งสร้างมาตรการควบคุมอันตรายจากสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร พร้อมส่งเสริมองค์ความรู้เรื่องสารก่อภูมิแพ้ในอาหารต่อผู้ประกอบการโดยตรง เพื่อเป็นการส่งเสริมการควบคุมความปลอดภัยในภาคอุตสาหกรรมอาหารที่ช่วยสร้างความปลอดภัยสู่ผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น โดยขณะนี้ สจล. ได้เปิดหลักสูตรการจัดการความปลอดภัยอาหารหรือ Food Safety Management เป็นแห่งแรกของประเทศในระดับปริญญาโท เพื่อมุ่งผลิตบุคลากรที่มีทักษะและความรู้ด้านการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งจะตอบโจทย์ต่อการพัฒนามาตรฐานความปลอดภัยของอุตสาหกรรมอาหารของไทยได้โดยตรงด้วย

พร้อมกันนี้ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ยังได้เปิดตัว "โครงการยกระดับ 60 ผลิตภัณฑ์อาหารไทย เทิดพระเกียรติ 60 พรรษาสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี" เนื่องในวโรกาส สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงเจริญพระชนมายุ 60 พรรษาในปี พ.ศ. 2558 ซึ่งเป็นโครงการภายใต้ความร่วมมือกับสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม เพื่อยกระดับอาหารแปรรูปของไทยสู่การแข่งขันในระดับสากล รวมทั้งการนำเสนอตัวอย่างผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร ซึ่งพัฒนาจากงานวิจัยของนักศึกษาระดับปริญญาโท คณะอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ได้แก่ กลุ่มอาหารรองรับภัยพิบัติ อาทิ ข้าวต้มอิ่มนาน ซุปคืนชีพ และกลุ่มอาหารเพื่อผู้สูงอายุ อาทิ ราวิโอลี่ตำลึงกับปลาสอดสมุนไพร น้ำสลัดฟักข้าวเสริมพรีไบโอติก ซึ่งตัวอย่างอาหารดังกล่าว มีจุดเด่นด้านการพัฒนาสูตรอาหารที่เหมาะสำหรับผู้บริโภคในปัจจุบัน อีกทั้งยังเป็นการเตรียมพร้อมรับมือกับสถานการณ์ภัยพิบัติที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต อันจะส่งผลให้เกิดวิกฤติด้านการขาดแคลนอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับภารกิจในการดำเนินงานของ สจล. ในมิติที่มุ่งเน้นการสร้างสรรค์นวัตกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อประเทศชาติ และสามารถนำมาใช้เพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตของคนไทยได้จริง

รศ.ดร.ประพันธ์ ปิ่นศิโรดม คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) กล่าวว่า ประเทศไทยมีพื้นฐานด้านการผลิตทางการเกษตรที่มั่นคง ทำให้มีผลผลิตที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างหลากหลาย โดยปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารของไทยมีมูลค่าการส่งออกกว่า 913,000 ล้านบาท ทั้งนี้ คณะอุตสาหกรรมเกษตร สจล. เล็งเห็นถึงความสำคัญในการพัฒนากลุ่มอุตสาหกรรมอาหารเพื่อก้าวสู่การเป็นผู้นำในการผลิตและการส่งออกสู่ตลาดของโลก ภายใต้พันธกิจหลัก 3 ประการคือ 1.มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารสู่ตลาดแรงงานอย่างต่อเนื่อง 2.สร้างสรรค์งานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารเพื่อพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของตลาดโลก 3. การบริการวิชาการแก่สังคม เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ ฝึกอบรม ให้คำปรึกษา ตลอดจนการร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรมในการพัฒนาศักยภาพคุณภาพอาหารของไทย ทั้งนี้ การก้าวสู่การเป็นผู้นำด้านอุตสาหกรรมอาหารระดับโลก คุณภาพความอร่อยหรือรสชาติของอาหารนั้นไม่พอ ผู้ประกอบการต้องคำนึงถึงมาตรฐานความปลอดภัย หรือ FOOD SAFETY ของอาหารเป็นสิ่งสำคัญ โดยจากแนวคิดด้าน Food Safety ได้มีการแบ่งประเภทของอันตรายในอาหารออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่

1.อันตรายด้านชีวภาพ คือ อันตรายในอาหารที่เกิดจากจุลินทรีย์ก่อโรค อาทิ แบคทีเรีย ไวรัส ปรสิต 2.อันตรายด้านเคมี คือ อันตรายที่เกิดจากสารเคมีในวัตถุดิบที่ใช้แปรรูปอาหาร หรือสารที่ปนเปื้อนในระหว่างกระบวนการผลิต การแปรรูปอาหาร การบรรจุ และการเก็บรักษา อาทิ สารพิษตกค้างจากยาฆ่าแมลง ยาปฏิชีวนะตกค้างในเนื้อสัตว์ 3.อันตรายด้านกายภาพ คือ อันตรายที่เกิดจากสิ่งแปลกปลอมที่อาจปนเปื้อนมากับอาหาร อาทิ โลหะ เศษแก้ว [illegible] เป็นต้น 4.อันตรายจากสารก่อภูมิแพ้ สำหรับเฉพาะกลุ่มผู้บริโภคที่แพ้สารบางอย่างในอาหาร

รศ.ดร.ประพันธ์ กล่าวเพิ่มเติมเกี่ยวกับมุมมองมาตรการในการยกระดับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารไทยว่า ปัจจุบัน ประเทศไทยมีเพียงมาตรการในการตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร โดยใช้ระบบประกันคุณภาพ Good Manufacturing Practice หรือ GMP ซึ่งจัดทำขึ้นโดยหน่วยงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือ โคเด็กซ์ (CODEX) โดยแบ่งมาตรฐานการควบคุมความปลอดภัยออกเป็น 6 ประการ คือ 1.สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต 2.เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต 3.การควบคุมกระบวนการผลิต 4.การสุขาภิบาล 5.การบำรุงรักษาและทำความสะอาด และ 6.บุคลากร ทั้งนี้ ประเทศไทยยังขาดการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่เกิดจากอันตรายของสารก่อภูมิแพ้ ซึ่งปัจจุบันสารก่อภูมิแพ้ในอาหารมีความสำคัญต่อผู้บริโภคมากขึ้น โดยองค์การภูมิแพ้โลกเผยสถิติว่า ในปี 2556 มีคนป่วยโรคภูมิแพ้อาหารกว่า 250 ล้านคนทั่วโลก โดยเฉพาะในเด็กพบได้มากกว่า 8 เปอร์เซ็นต์ และพบได้ในผู้ใหญ่ประมาณ 3 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งอาหารส่วนใหญ่ที่แพ้ ได้แก่ นมวัว ไข่ ถั่วเหลือง ข้าวสาลี อาหารทะเล ซึ่งหากผู้บริโภคกลุ่มนี้รับประทานอาหารที่ตนแพ้ จะเกิดอาการตั้งแต่เป็นผื่นคัน หายใจไม่ออก หรือรุนแรงจนถึงขั้นเสียชีวิตได้ อย่างไรก็ตาม อุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยมีตลาดส่งออกที่สำคัญคือ สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย และอังกฤษ ซึ่งประเทศเหล่านี้ล้วนให้ความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหารที่นำเข้าเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะเรื่องความปลอดภัยจากสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร แต่สำหรับประเทศไทยยังขาดมาตรการในส่วนนี้ที่ชัดเจน ทั้งนี้ ประเทศไทยจึงจำเป็นต้องให้ความสนใจและกำหนดมาตรการป้องกันอันตรายสำหรับผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่อาจมีสารก่อภูมิแพ้เจือปนอยู่ โดยภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรส่งเสริมองค์ความรู้เรื่องสารก่อภูมิแพ้ในอาหารต่อผู้ประกอบการโดยตรง เพื่อเป็นการส่งเสริมการควบคุมความปลอดภัยในภาคอุตสาหกรรมอาหารที่ช่วยสร้างความปลอดภัยสู่ผู้บริโภคยิ่งขึ้น และควรกำหนดให้ผู้ประกอบการระบุส่วนผสมข้างฉลากของผลิตภัณฑ์ให้ชัดเจน เพื่อเป็นการสร้างมาตรการป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับตัวผู้บริโภคอย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

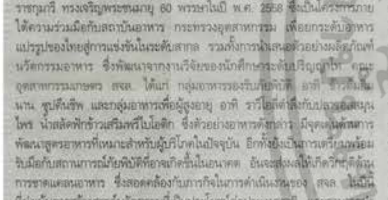
ทั้งนี้ คณะอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ได้มีการเปิดหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการความปลอดภัยอาหาร ที่เน้นการเรียนการสอนเกี่ยวกับแนวคิดเรื่องการจัดการความปลอดภัยของอาหาร หรือ Food Safety เป็นแห่งแรกของประเทศในระดับปริญญาโทเพื่อมุ่งผลิตบุคลากรที่มีทักษะและความรู้ด้านการจัดการความปลอดภัยของอาหารไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนามาตรฐานความปลอดภัยของอุตสาหกรรมอาหารของไทย และคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารให้ทัดเทียมกับนานาประเทศ โดยตั้งเป้าผลิตบัณฑิตจำนวน 30 คนต่อปี อย่างไรก็ตาม ปัจจุบัน ประเทศไทยมีจำนวนโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ร้านอาหารหรือภัตตาคาร ขนาดใหญ่ กลาง เล็ก ผู้ประกอบการเกี่ยวกับอาหาร ฯลฯ ทั่วประเทศรวมกันกว่าหลายแสนราย แต่มีจำนวนผู้มีความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหารและนำมาใช้อย่างถูกต้องเพียงไม่ถึง 5% ของจำนวนดังกล่าว ซึ่งเมื่อเปิดประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน โซนประเทศในกลุ่มเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จะเป็นกลุ่มประเทศสำคัญในการเป็นแหล่งการผลิตของอาหารที่สำคัญอันดับ 1 ของโลก และมีความต้องการที่จะใช้บุคลากรด้านความปลอดภัยอาหารเป็นอย่างมาก ในฐานะที่ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความพร้อม และศักยภาพสูงสุดในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนในด้านอุตสาหกรรมอาหาร ประเทศไทยจึงควรเตรียมพร้อมในการพัฒนาบุคลากรด้านอุตสาหกรรมอาหารเพื่อรองรับการส่งออก พร้อมชูจุดเด่นของอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปไทย ที่ใส่ใจด้านความปลอดภัยต่อผู้บริโภคทั่วโลกเป็นหลัก เพราะแนวคิดด้านการควบคุมคุณภาพความปลอดภัยของอาหารนี้ ถือเป็นสิ่งสำคัญต่อการยกระดับอุตสาหกรรมอาหารเป็นอย่างยิ่ง เพราะเป็นสิ่งที่ส่งผลต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคโดยตรง

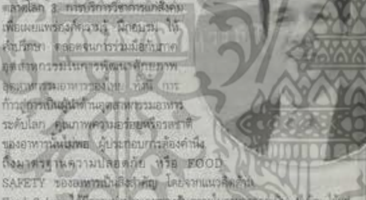
นอกจากนี้ ในปี 2556-2560 คณะอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ได้มีโครงการเกี่ยวโยงกับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย อาทิ โครงการพัฒนาศักยภาพของสินค้าเกษตรแปรรูปเพื่อผลิตอาหารผู้สูงอายุในเชิงพาณิชย์ เช่น ราวิโอลี่ตำลึงและปลาสอดสมุนไพร โดยนักศึกษาปริญญาโท หลักสูตรเทคโนโลยีการจัดการบริการอาหาร น้ำสลัดฟักข้าวเสริมพรีไบโอติก โดยบริษัท เอ็น บี เฮิลธ์ฟู้ดส์ จำกัด เป็นต้น การสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารดังกล่าว เกิดขึ้นเพื่อเตรียมรองรับสถานการณ์ของสังคมไทย ที่กำลังจะก้าวไปสู่สังคมผู้สูงอายุอย่างเต็มตัวในอนาคตอันใกล้นี้ รวมถึงตลาดผู้สูงอายุในต่างประเทศอีกด้วย

โครงการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อรองรับภัยพิบัติ เช่น ซุปคืนชีพ ข้าวต้มอิ่มนาน เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงด้านสภาวะแวดล้อมในประเทศไทย ที่ก่อให้เกิดปัญหาภัยธรรมชาติอย่างไม่คาดคิด ไม่ว่าจะเป็นปัญหาน้ำท่วม แผ่นดินไหว น้ำป่าไหลหลาก ดินถล่ม ล้วนส่งผลให้ประชาชนได้รับความเสียหายต่อชีวิตและทรัพย์สิน ซึ่งจะก่อให้เกิดปัญหาการขาดแคลนอาหารตามมา สจล. จึงมุ่งเน้นการสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อคนไทยอย่างสูงสุด พร้อมกับการยกระดับอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปไทยไปพร้อมกัน

โครงการยกระดับ 60 ผลิตภัณฑ์อาหารไทย เทิดพระเกียรติ 60 พรรษาสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ภายใต้ความร่วมมือกับสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม ที่เปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทุกระดับ สามารถสมัครเข้าร่วมโครงการนี้ เพื่อแลกเปลี่ยนแนวคิดในการพัฒนาประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปไทยให้มีมาตรฐานและความปลอดภัยทัดเทียมระดับสากล ตั้งแต่ขั้นตอนการปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์เดิม การคัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การยืดอายุการเก็บรักษา รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ซึ่งจะนำไปสู่ความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก และเป็นการยกระดับอุตสาหกรรมอาหารไทย ให้สามารถก้าวไปยืนในฐานะผู้นำด้านการผลิตอาหารของอาเซียน

สำหรับนักเรียน นักศึกษา และผู้สนใจสามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ ส่วนสารนิเทศและประชาสัมพันธ์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง หมายเลขโทรศัพท์ 0-2329-8111 หรือเข้าไปที่ www.pr.kmitl.ac.th





เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้