

วศ. พัฒนาศักยภาพการทดสอบให้กับ ห้องปฏิบัติการอ้างอิงแห่งชาติของประเทศสมาชิกอาเซียน

ความเป็นมา

สารกลุ่มพลาสติกไซเซอร์ (plasticizer) เป็นสารเติมแต่งที่นิยมใช้ในพลาสติกบางชนิดเพื่อให้มีสมบัติอ่อนนุ่มหรือเพิ่มสมบัติการไหลขณะหลอมเหลว ถูกใช้ในการผลิตวัสดุสัมผัสอาหารหลายชนิดเช่น ปะเก็นไต้ฝาโลหะสำหรับปิดขวดแก้วบรรจุอาหาร พลาสติกหุ้มห่ออาหาร หรือผสมกับสีเพื่อใช้พิมพ์ลวดลายบรรจุภัณฑ์ เมื่ออาหารสัมผัสกับวัสดุสัมผัสอาหารที่มีการใช้สารกลุ่มนี้จะทำให้เกิดการ



ปนเปื้อนในอาหารได้ โดยเฉพาะอาหารที่มีน้ำมันเป็นส่วนประกอบ จากการศึกษาพบว่าสารพลาสติกไซเซอร์บางกลุ่มเช่น พทาเลท (phthalate) มีความเป็นพิษสูงและถูกจัดให้เป็นสารเคมีอันตรายตามระเบียบของสหภาพยุโรป ปัจจุบันยังไม่มีวิธีมาตรฐานในทดสอบสารพลาสติกไซเซอร์ในวัสดุสัมผัสอาหารทำให้แต่ละประเทศในอาเซียนใช้วิธีทดสอบที่แตกต่างกัน รวมถึงบางประเทศยังไม่สามารถทดสอบสารในกลุ่มดังกล่าวได้ กรมวิทยาศาสตร์บริการ ในฐานะห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านอาหารของอาเซียนในสาขาวัสดุสัมผัสอาหารซึ่งมีเป้าหมายในการพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการอ้างอิงแห่งชาติของประเทศสมาชิกอาเซียน (National Food Reference Laboratory, NFRL) และความสามารถบุคลากรให้มีทักษะและความเชี่ยวชาญเพื่อการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์และวัสดุสัมผัสอาหารตามระบบมาตรฐานสากลจึงจัดการอบรมการทดสอบสารพลาสติกไซเซอร์ในอาหารและวัสดุสัมผัสอาหารขึ้น

สรุปผลการดำเนินงาน



ศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร กรมวิทยาศาสตร์บริการ ร่วมกับสำนักงานที่ปรึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ณ กรุงบรัสเซลส์ และสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ ได้จัดสัมมนาเรื่อง ASEAN Next 2018: ASEAN-RoK STI Networking for Innovative ASEAN ในวันที่ 19 มีนาคม 2561 ณ โรงแรม รอยัล ออคิต เซอร่าตัน โฮเทล แอนด์ ทาวเวอร์ส และจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง FCM Training 2018 : Analysis of Plasticizers in Food Contact Materials and Food Products ระหว่างวันที่ 20-23 มีนาคม 2561 ณ กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยได้รับเกียรติจาก Mr. Maurus Biedermann ผู้เชี่ยวชาญ จาก Official Food Control Authority of the Canton of Zurich สมาพันธรัฐสวิส มาเป็นวิทยากร ให้แก่บุคลากรห้องปฏิบัติการของประเทศสมาชิกอาเซียน จำนวน 20 คนจาก 10 ประเทศเพื่อเพิ่มความรู้ ความเข้าใจ และพัฒนาทักษะ

ความสามารถด้านการทดสอบสารปนเปื้อนอันตรายในผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหารจากสารกลุ่มพลาสติกไฮเซอร์ ให้เป็นไปในแนวทางเดียวกันและสอดคล้องกับกฎหมายและระเบียบของผู้นำเข้าสินค้ารวมถึงเป็นการคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค



นอกจากนี้สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (สท.) ยังได้ร่วมจัดบูธกิจกรรมแสดงหนังสือและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานด้านวัสดุสัมผัสอาหารรวมถึงให้คำแนะนำและบริการสืบค้นหนังสือให้แก่ผู้เข้าร่วมอบรมอีกด้วย

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. บุคลากรห้องปฏิบัติการทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของประเทศสมาชิกอาเซียน ได้รับการพัฒนาความสามารถในการทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร
2. ผู้เข้าฝึกอบรมสามารถนำวิธีการทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารไปปรับใช้เป็นแนวทางการควบคุมคุณภาพสินค้า
3. สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้เชี่ยวชาญและนักวิชาการ เพื่อสร้างความเข้มแข็งและขีดความสามารถในการควบคุมคุณภาพการผลิตโดยใช้องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



กลุ่มเป้าหมาย	บุคลากรห้องปฏิบัติการจากประเทศสมาชิกอาเซียน
หน่วยงานที่รับผิดชอบ	ศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์	02-201-7275
โทรสาร	02-201-7319