โครงการ “Enhancement of capacity building for FCM testing laboratories among ASEAN member states” ในงาน ASEAN Next 2019

---

๑. หลักการเหตุผล

ปัจจุบันความปลอดภัยของวัสดุสัมผัสอาหารทั้งที่อยู่ในรูปแบบบรรจุภัณฑ์อาหารและเครื่องใช้ในครัวเรือนสำหรับการเตรียมและปรุงอาหารตลอดจนถึงอุปกรณ์และเครื่องจักรในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร เป็นประเด็นที่มีความสำคัญ เนื่องจากส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค ทำให้ประเทศต่าง ๆ มีการออกระเบียบ ข้อบังคับและมาตรฐานผลิตภัณฑ์เพื่อควบคุมสินค้าให้มีคุณภาพได้มาตรฐาน โดยประเทศจีนเป็นตลาดส่งออกด้านอาหารและบรรจุภัณฑ์อาหารที่มีความต้องการบริโภคเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง การส่งเสริมการตลาดนอกจากการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพได้มาตรฐานแล้วยังต้องคำนึงถึงนวัตกรรมของบรรจุภัณฑ์ ซึ่งญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีชื่อเสียงและได้รับการยอมรับจากนานาประเทศในองค์ความรู้ด้านนี้ ดังนั้นผู้ประกอบการผลิตอาหารสำเร็จรูปและบรรจุภัณฑ์ นักวิจัย รวมถึงนักวิทยาศาสตร์ในห้องปฏิบัติการทดสอบที่เกี่ยวข้องกับวัสดุสัมผัสอาหาร จำเป็นต้องได้รับทราบข้อมูลด้านกฎหมายในการควบคุมความปลอดภัยของวัสดุสัมผัสอาหารที่เป็นปัจจุบัน เพื่อเตรียมความพร้อมด้านการทดสอบปรับปรุงสินค้าให้มีคุณภาพสอดคล้องเป็นไปตามกฎระเบียบต่าง ๆ และสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพสินค้า ลดความเสี่ยงในการตีกลับและปฏิเสธสินค้าที่ส่งออกไปยังประเทศคู่ค้า

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ในฐานะหน่วยงานภาครัฐและได้รับมอบหมายให้ทำหน้าที่เป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านอาหารของอาเซียน สาขาวัสดุสัมผัสอาหาร เล็งเห็นความสำคัญของการคุ้มครองความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์และวัสดุสัมผัสอาหาร และมีภารกิจจะต้องดำเนินกิจกรรมตามข้อกำหนด (Term of Reference; ToR) ของการเป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงของอาเซียน จึงได้จัดสัมมนาในหัวข้อ Current Chinese Food Contact Material Regulations and Food Packaging Innovation และจัดฝึกอบรมเรื่อง Food Contact Regulations for Rubber Products ให้แก่บุคลากรภาครัฐ ภาคการผลิต สถาบันการศึกษาของไทย และตัวแทนจากประเทศสมาชิกอาเซียน เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานและกฎระเบียบด้านความปลอดภัยของวัสดุสัมผัสอาหารของประเทศคู่ค้า และเรียนรู้ถึงความก้าวหน้าของนวัตกรรมใหม่ๆ ด้านบรรจุภัณฑ์อาหาร นอกจากนี้ยังจัดให้มีการศึกษาดูงานนอกสถานที่ ณ โรงงานผลิตวัสดุสัมผัสอาหารประเภทยางและซิลิโคนให้กับผู้เข้าอบรมจากประเทศสมาชิกอาเซียน เพื่อให้ทราบถึงขั้นตอน และกระบวนการผลิตวัสดุสัมผัสอาหารประเภทยางและซิลิโคน ซึ่งจะเกิดการยอมรับในคุณภาพสินค้าไทยต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจกฎระเบียบด้านความปลอดภัยของวัสดุสัมผัสอาหารของประเทศจีน ซึ่งเป็นประเทศคู่ค้าของไทยกับบุคลากรภาคการผลิต ภาครัฐ และสถาบันการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวัสดุสัมผัสอาหาร
๒. เพื่อส่งเสริมการพัฒนาขีดความสามารถในการผลิตและแข่งขันส่งออกสินค้าของไทย

๓. เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านกฎระเบียบ ความปลอดภัยของวัสดุสัมผัสอาหารระหว่างผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน นักวิชาการ และนักวิเคราะห์ วิจัยและผู้ประกอบการ

๓. กลุ่มเป้าหมาย

บุคลากรภาครัฐ ผู้ประกอบการ สถาบันการศึกษา และตัวแทนจากประเทศสมาชิกอาเซียน ประมาณ ๗๐ คน

๔. วิธีการดำเนินงาน

๑) การบรรยายและการฝึกปฏิบัติ

๒) การศึกษาดูงานด้านผลิตภัณฑ์ยางและซิลิโคน

๕. เวลาและสถานที่ดำเนินงาน

วันที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๖๒ ณ โรงแรม พูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพฯ

๖. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๖.๑ บุคลากรภาครัฐ ภาคการผลิต และสถาบันการศึกษา ได้รับการพัฒนาให้มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับกฎระเบียบ และนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์

๖.๒ ผู้เข้าสัมมนาสามารถนำความรู้เกี่ยวกับกฎระเบียบด้านวัสดุสัมผัสอาหารไปปรับใช้เป็นแนวทางการควบคุมคุณภาพสินค้า

๖.๓ สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ปฏิบัติงาน นักวิจัย นักวิเคราะห์และนักวิชาการ เพื่อสร้างความเข้มแข็งและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันโดยใช้องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

๗. งบประมาณ

งบประมาณของสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

๘. ที่ปรึกษาโครงการ

อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการ

ผู้อำนวยการกองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน กรมวิทยาศาสตร์บริการ