

ห้องปฏิบัติการอ้างอิงอาหารของอาเซียนด้านวัสดุสัมผัสอาหาร กรมวิทยาศาสตร์บริการ พัฒนาความสามารถบุคลากรห้องปฏิบัติการทดสอบของอาเซียน

ความเป็นมา

การควบคุมให้อาหารมีคุณภาพและความปลอดภัยเป็นมาตรการสำคัญเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความเป็นธรรมทางการค้า ปัจจุบันประเทศต่าง ๆ มีการออกกฎระเบียบ ข้อบังคับและมาตรฐานผลิตภัณฑ์บรรจุกฎภัณฑ์อาหาร ของใช้ในการเตรียมอาหารและวัสดุสัมผัสอาหารเพื่อเป็นมาตรการป้องกันอันตรายจากการได้รับสารปนเปื้อนที่แพร่กระจายจากวัสดุสัมผัสอาหารลงสู่อาหาร ซึ่งการตรวจสอบความปลอดภัยของวัสดุสัมผัสอาหารจำเป็นต้องใช้วิธีการทดสอบที่เป็นมาตรฐานและเชื่อถือได้ สอดคล้องตามเกณฑ์กำหนดรวมถึงห้องปฏิบัติการการทดสอบได้รับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ในฐานะที่เป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงอาหารของอาเซียนด้านวัสดุสัมผัสอาหาร (ASEAN Food Reference Laboratory for Food Contact materials) เห็นความสำคัญของการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของบรรจุกฎภัณฑ์หรือวัสดุสัมผัสอาหาร ที่ผลิตเป็นสินค้าสำหรับใช้ในประเทศและการส่งออกในกลุ่มประเทศสมาชิกอาเซียน จึงได้จัดฝึกอบรมหลักสูตร FCM Training 2016 : Migration of Melamine from Melamine Wares เพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานห้องปฏิบัติการ การทดสอบอาหารในประเทศสมาชิกอาเซียนให้มีความรู้และพัฒนาทักษะความสามารถด้านการทดสอบความปลอดภัยของบรรจุกฎภัณฑ์หรือวัสดุสัมผัสอาหาร เพื่อควบคุมคุณภาพสินค้าวัสดุสัมผัสอาหารให้สอดคล้องตามกฎหมายและระเบียบของผู้นำเข้าสินค้าและคุ้มครองผู้บริโภค

สรุปผลการดำเนินงาน

ศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน ได้จัดฝึกอบรมหลักสูตร FCM Training 2016 : Migration of Melamine from Melamine Wares ระหว่างวันที่ ๒๑ - ๒๔ มิถุนายน ๒๕๕๙ ณ อาคารสถานศึกษาเคมีปฏิบัติ และอาคารตั่วฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ การฝึกอบรมมีการบรรยายและฝึกปฏิบัติ รวมทั้งศึกษาดูงานกระบวนการผลิตพลาสติกกรีโซเคิล ณ บริษัท อินโดรามา โพลีเมอร์ส จำกัด (มหาชน) เพื่อเพิ่มความรู้ ความเข้าใจ ให้แก่เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการทดสอบของประเทศสมาชิกอาเซียนและพัฒนาทักษะความสามารถด้านการทดสอบสารปนเปื้อนอันตรายในผลิตภัณฑ์ของใช้พลาสติกชนิดเมลามีน ที่สอดคล้องตามกฎหมายและระเบียบของผู้นำเข้าสินค้าและการคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค โดยมีผู้เข้าร่วมฝึกอบรม จำนวน ๑๓ คน จากกลุ่มประเทศสมาชิกอาเซียนรวม ๗ ประเทศ ดังนี้ อินโดนีเซีย สิงคโปร์ ฟิลิปปินส์ เวียดนาม เมียนมา กัมพูชา และประเทศไทย ผลการประเมินความพึงพอใจในการฝึกอบรม ภาพรวมอยู่ในเกณฑ์ระดับความพึงพอใจมาก โดยคะแนนเฉลี่ย ๓.๓๓ จาก ๔ คะแนน

ภาพกิจกรรม



ประโยชน์ที่ได้รับ

๑. บุคลากรห้องปฏิบัติการทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียนได้รับการพัฒนาความสามารถ เทคนิคการทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยของวัสดุสัมผัสอาหาร โดยกรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในฐานะเป็นหน่วยงานที่มีองค์ความรู้ ความเชี่ยวชาญซึ่งได้รับมอบหมายเป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน
๒. ผู้เข้าฝึกอบรมสามารถนำวิธีการทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารไปปรับใช้เป็นแนวทางการควบคุมคุณภาพสินค้าและออกกฎระเบียบ มาตรฐานของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่เกี่ยวกับวัสดุสัมผัสอาหารในประเทศของตนเอง
๓. อาเซียนมีการพัฒนาระบบการตรวจสอบความปลอดภัยอาหารสำเร็จรูปเพื่อเป็นมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับโดยใช้อ้องค์ความรู้ที่เป็นวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการควบคุมอาหารในระบบเศรษฐกิจอาเซียน
๔. สร้างเครือข่ายความร่วมมือของนักวิชาการ เพื่อสร้างความเข้มแข็งและขีดความสามารถการแข่งขันในการผลิตและการประกันคุณภาพสินค้าที่ซื้อขายในอาเซียนและส่งออก

กลุ่มเป้าหมาย นักวิทยาศาสตร์ของห้องปฏิบัติการทดสอบในกลุ่มประเทศสมาชิกอาเซียน

หน่วยงานรับผิดชอบ ศูนย์ทดสอบวัสดุสัมผัสอาหารของอาเซียน

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๐๑ ๗๒๗๕

โทรสาร ๐ ๒๒๐๑ ๗๓๑๙