

สรุปการประชุมโครงการอบรมและพัฒนาเครือข่ายนักวิจัยเพื่อเตรียมความพร้อม
เป็นศูนย์ประสานงานเครือข่ายและจับคู่ธุรกิจอาหารนวัตกรรม ภาคกลาง

วันที่ 26 มีนาคม 2564 เวลา 8.30 น. ถึง 15.00 น.
ณ โรงแรมริชมอนด์ ชั้น 5 ห้อง Amber 2-3 จังหวัดนนทบุรี

วัตถุประสงค์ของการประชุม

- 1) เพื่อส่งเสริมให้ผลงานวิจัยด้านการแปรรูปมีความพร้อมสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ และเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรและอาหาร โดยใช้มาตรการด้านมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
- 2) เพื่อพัฒนาเครือข่ายนักวิจัยของ อย. ให้มีความพร้อมเป็นศูนย์ประสานงานเครือข่ายจับคู่ธุรกิจอาหารนวัตกรรม

กำหนดการประชุม

เวลา	กำหนดการ
08.30 ถึง 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.30 ถึง 10.00 น.	ชี้แจงวัตถุประสงค์การอบรมให้ความรู้พัฒนาเครือข่ายนักวิจัยเพื่อเตรียมความพร้อมเป็นศูนย์กลางประสานงานเครือข่ายการจับคู่ธุรกิจนวัตกรรมอาหาร โดย ผู้อำนวยการกองอาหาร
10.00 ถึง 11.00 น.	บรรยายหัวข้อ กฎหมายอาหาร (Food Law) โดย นางสาวอรุณรุ่ง คีระวัฒน์ ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานอาหาร
11.00 ถึง 12.00 น.	บรรยายหัวข้อ การเป็นอาหารใหม่ (Novel Food) โดยนางสาวสิริลักษณ์ เกตุศิริกุล นักวิชาการอาหารและยา กลุ่มกำหนดมาตรฐาน
12.00 ถึง 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 ถึง 14.00 น.	บรรยายหัวข้อ แนวทางจัดประเภทอาหารเพื่อการขออนุญาต โดย นักวิชาการอาหารและยา กลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด
14.00 ถึง 14.30 น.	รับประทานอาหารว่าง
14.30 ถึง 15.00 น.	อภิปราย สรุปผลการประชุม และกล่าวปิดการประชุม โดย นางสาวอรุณรุ่ง คีระวัฒน์ ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานอาหาร

เริ่มประชุมเวลา 09.30 น.

นางสาวอรุณรุ่ง คีระวัฒน์ (ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการกองอาหาร) กล่าวถึงที่มาของโครงการครั้งนี้ โดยมีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อนำผลงานทางวิชาการสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย หรือ “จากห้องสู่ห้างด้วยมาตรฐานความปลอดภัย” ภายใต้การกำกับดูแลของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

สืบเนื่องจากการผลักดันผลงานทางวิชาการด้านนวัตกรรมอาหารและยา มีความจำเป็นที่ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยจากคณะกรรมการพิจารณา ก่อนผู้ประกอบการจะผลิตเพื่อจัดจำหน่ายสู่ผู้บริโภค ทว่า ผลการศึกษาส่วนใหญ่ไม่สามารถต่อยอดในเชิงพาณิชย์ได้เพราะองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์

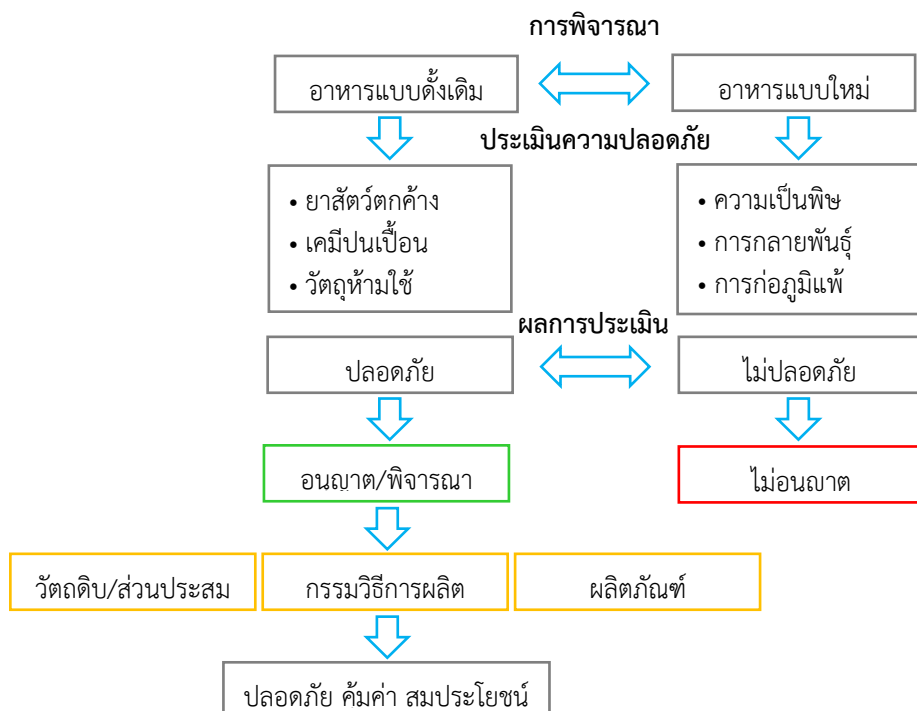
ไม่เป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนด ทั้งยังขาดการทดสอบความปลอดภัยที่จำเป็น จึงทำให้การต่อยอดและผลักดันผลงานวิชาการในเชิงพาณิชย์ไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร

ในปัจจุบันคณะกรรมการอาหารและยา ได้มีบทบาทร่วมกับหน่วยงานผู้มอบทุนวิจัยหลายแห่งในการประเมินโอกาสและความสำเร็จของการต่อยอดผลงานวิจัยสู่เชิงพาณิชย์ โดยมีโครงการนำร่องในกลุ่มมหาวิทยาลัยที่มีศักยภาพและมีความเชี่ยวชาญทางด้านนวัตกรรมเกษตร อาหาร และยา อาทิ โครงการ Food Innopolis ของสำนักงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) โครงการ Food Valley ของสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) เป็นต้น ดังนั้น โครงการนี้เป็นการวางพื้นฐานความรู้ทางด้านอาหารให้นักวิจัย ภายใต้เป้าหมายเพื่อเปิดโอกาสและสถานที่ให้นักวิจัยนำเสนอผลงาน และผู้ประกอบการที่สนใจในการต่อผลงานวิจัยสู่เชิงพาณิชย์ในอนาคตสำหรับสาระสำคัญของการอบรมตามโครงการข้างต้นมีดังนี้

ประเด็นการประชุมที่ 1: กฎหมายอาหาร

มาตรการการกำกับควบคุมของสำนักคณะกรรมการอาหารและยาได้ดำเนินการผ่านกฎหมายหรือมาตรฐานบังคับโดยแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ 1) กำกับดูแลผู้ประกอบการ และ 2) คุ้มครองผู้บริโภค ภายใต้เป้าหมายเพื่อความปลอดภัย ความคุ้มค่า และสมประโยชน์ของทั้ง 2 ฝ่าย โดยเนื้อหาของมาตรฐานบังคับประกอบด้วย 4 ส่วนสำคัญ ซึ่งอ้างตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ประกอบด้วย 1) ข้อบังคับเกี่ยวกับสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิต (จะกล่าวถึงสุขลักษณะและมาตรฐาน) 2) ข้อบังคับเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ (จะกล่าวถึงคุณภาพและความปลอดภัย) 3) ข้อบังคับเกี่ยวกับฉลาก (จะกล่าวถึงรายละเอียดผลิตภัณฑ์และการกล่าวอ้าง) และ 4) ข้อบังคับเกี่ยวกับการโฆษณา (จะกล่าวถึงข้อห้ามปฏิบัติในการหลอกลวงและทำให้เข้าใจผิด)

ซึ่งมาตรฐานบังคับตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 จะพิจารณากลุ่มความเสี่ยงของอาหารหรือผลิตภัณฑ์จากมากที่สุดไปน้อยที่สุด ดังนี้ กลุ่มที่ 1 อาหารควบคุมเฉพาะ อาทิ นม/ อาหารทารก/ อาหารควบคุมน้ำหนัก/ วัตถุเจือปนในอาหาร เป็นต้น กลุ่มที่ 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน อาทิ อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/ เครื่องดื่มเกลือแร่/ ชา/ สมุนไพร/ นมถั่วเหลือง เป็นต้น กลุ่มที่ 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก อาทิ ซอสในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิท/ ขนมปัง/ หมากฝรั่งและลูกอม/ อาหารฉายรังสี เป็นต้น กลุ่มที่ 4 อาหารอื่นที่นอกเหนือจากกลุ่ม 1-3 อาทิ เนื้อสัตว์สดและแห้ง/ สัตว์น้ำ/ ไข่/ กะปิ/ เครื่องเทศ/ น้ำตาลทราย เป็นต้นโดยกระบวนการดำเนินงานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการควบคุมมาตรฐานอาหารสามารถแสดงเป็นแผนภูมิได้ดังนี้



จากแผนภูมิข้างต้นสามารถสรุปแนวทางการควบคุมมาตรฐานอาหารของคณะกรรมการอาหารและยา โดย แรกเริ่มทางคณะกรรมการจะพิจารณาถึงรูปแบบของอาหารว่าเป็นอาหารแบบดั้งเดิมหรืออาหารใหม่ เพื่อเข้าสู่กระบวนการความปลอดภัยภายใต้เงื่อนไขที่กำหนด หากผลการประเมินของคณะกรรมการมีความเห็นร่วมกันว่าอาหารหรือสินค้าดังกล่าวไม่ปลอดภัย จะไม่อนุญาตให้ทำการผลิตเพื่อจำหน่ายสู่ตลาด อย่างไรก็ตาม นักวิจัยหรือผู้ประกอบการสามารถยื่นหลักฐานทางวิชาการเพิ่มเติมเพื่อยืนยันผลการศึกษา และยื่นอุทธรณ์ผลการพิจารณาได้อีกครั้ง ในทางกลับกันหากผลการประเมินของคณะกรรมการมีความเห็นร่วมกันว่าอาหารหรือสินค้าดังกล่าวปลอดภัย จะถูกส่งต่อเพื่อทำการพิจารณาวัตถุประสงค์การผลิต กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์ว่ามีความปลอดภัย คุณค่า และสมประโยชน์หรือไม่ก่อนทำการออกใบอนุญาตแก่ทางนักวิจัยและผู้ประกอบการ

ประเด็นการประชุมที่ 2: การเป็นอาหารใหม่

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้กำหนดเกณฑ์การเป็นอาหารใหม่ไว้ 3 ประการคือ 1) ปรากฏหลักฐานทางวิชาการว่ามีการบริโภคน้อยกว่า 15 ปี หรือ 2) มีกระบวนการผลิตที่ไม่ใช่กระบวนการผลิตโดยทั่วไปของอาหารนั้นๆ ที่ทำให้โครงสร้าง หรือรูปแบบของอาหารนั้นเปลี่ยนแปลงไปอย่างมีนัยสำคัญ 3) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุประสงค์ตามข้อ 1 และ 2 เป็นส่วนประกอบ โดยไม่รวมถึงวัตถุดิบอาหาร และเทคนิคที่ได้จากการดัดแปลงพันธุกรรม

โดยอาหารใหม่ทุกรายการจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยก่อนและต้องส่งมอบผลมาให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเพื่อตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้งานจริง โดยหน่วยงานประเมินความปลอดภัยของอาหารใหม่ที่ อย. ยอมรับมี 4 หน่วยงานได้แก่ 1) สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 2) สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม 3) ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล และ 4) ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (ซึ่งจำกัดการประเมินในกรณีผลิตจากสิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรมเท่านั้น)

โดยนักวิจัยหรือผู้ประกอบการจำเป็นต้องเตรียมเอกสารยื่นประกอบการพิจารณาอนุญาต ดังนี้

- 1) ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์
- 2) ประวัติการบริโภคเป็นอาหาร
- 3) การศึกษาทางพิษวิทยาในสัตว์หรือมนุษย์
- 4) ข้อคิดเห็นหรือเอกสารทางวิชาการ
- 5) ข้อมูลเกี่ยวกับระเบียบและกฎหมาย
- 6) ข้อมูลประสิทธิผลของผลิตภัณฑ์ในมนุษย์

ซึ่งหากผลการพิจารณาไม่ผ่านในครั้งแรก นักวิจัยหรือผู้ประกอบการสามารถหาหลักฐานทางวิชาการเพิ่มเติม เพื่อยืนยันประสิทธิผลของอาหารหรือผลิตภัณฑ์ว่ามีความปลอดภัย และให้ผลได้ตามจุดประสงค์ของผลิตภัณฑ์

ประเด็นการประชุมที่ 3: แนวทางการจัดประเภทอาหาร

ในการจัดประเภทของอาหารจะพิจารณาโดยอิงเกณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งพิจารณาจาก 1) ต้องเป็นอาหารตามนิยามในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และ 2) ส่วนประกอบมีประวัติการบริโภคเป็นอาหารและไม่ได้มีการผลิตแบบใหม่

ซึ่งหากเงื่อนไขการพิจารณาไม่เป็นไปตามเงื่อนไขดังกล่าวจะใช้การพิจารณาตามรูปแบบการบริโภค โดยจำแนกได้ ดังนี้

ประเภทการบริโภค	เงื่อนไขพิจารณาตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ดื่มหรือซงได้	ประกาศ สธ. เรื่องเครื่องดื่มในภาชนะปิดสนิท ฉบับที่ 356
ใช้ปรุงรส	ประกาศ สธ. เรื่องขอสปรุงรสในภาชนะปิดสนิท ฉบับที่ 200
น้ำมันและไขมัน	ประกาศ สธ. เรื่องน้ำมันและไขมัน ฉบับที่ 421
กึ่งสำเร็จรูป	ประกาศ สธ. เรื่องอาหารกึ่งสำเร็จรูป ฉบับที่ 210
หวังผลทางสุขภาพ	ประกาศ สธ. เรื่องผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ฉบับที่ 293

ในกรณีที่ไม่เป็นไปตามเงื่อนไขของประกาศข้างต้น ให้ทำการพิจารณาว่าสินค้าดังกล่าวจัดอยู่ในประเภทภาชนะปิดสนิท และเก็บที่อุณหภูมิห้องหรือไม่ หากใช่ให้พิจารณาตามประกาศ สธ. เรื่องอาหารและเครื่องดื่มในภาชนะปิดสนิท ฉบับที่ 355 หากไม่ใช่ให้พิจารณาว่าเป็นผลิตภัณฑ์พร้อมปรุงหรือพร้อมบริโภคหรือไม่ หากใช่ให้พิจารณาตามประกาศ สธ. ฉบับที่ 237 ในกรณีที่ไม่วางอยู่ในเงื่อนไขทั้งหมดดังกล่าวข้างต้นจะถูกจัดประเภทเป็นอาหารทั่วไป

ประเด็นอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

ในที่ประชุมได้มีข้อซักถามในประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องดังนี้

- ปัจจุบัน อย. ปลดล็อกการใช้ประโยชน์บางส่วนของกัญชงเป็นอาหาร ได้แก่ ใบไม่เกิน 5-8 ใบ เมล็ด ราก น้ำมัน และโปรตีนจากเมล็ด โดยวัตถุดิบกัญชงจะต้องผลิตจากผู้ที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- เมล็ดกัญชงสามารถนำมาผสมในกระบวนการทำชาประเภทต่างๆได้หรือไม่ ในประเด็นดังกล่าว วิทยากรได้ให้รายละเอียดว่าไม่ได้ ตามประกาศ สธ. ซึ่งอนุญาตเพียงใช้ร่วมกับเครื่องดื่มที่ได้จากธัญพืชเท่านั้น
- หากผลงานวิจัยหรือผลิตภัณฑ์มีการเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิตจากเดิม จะสามารถใช้ชื่ออาหารเดิมได้ตามนิยามของ อย. ได้หรือไม่ ในประเด็นดังกล่าววิทยากรได้ให้รายละเอียดว่าจะต้องพิจารณาลงในรายละเอียดของส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์เป็นสำคัญ หากไม่ได้ผลิตไปตามนิยามที่ถูกประกาศไว้ ผู้ประกอบการสามารถใช้ชื่อเดิมได้
- หากมีความต้องการผลิตสินค้าจากกัญชาหรือกัญชงจะต้องดำเนินการผ่านหน่วยงานใด ในประเด็นดังกล่าววิทยากรได้ให้รายละเอียดว่า ปัจจุบันกัญชาและกัญชงถูกใช้ในการผลิต เครื่องสำอาง สมุนไพร และอาหาร โดยผู้ผลิตจะต้องเป็นผู้ที่ขึ้นทะเบียนเท่านั้น หากเป็นกรณีรับสินค้ามาขายต่อจะต้องสามารถสืบชื่อผู้ขายวัตถุดิบได้ และจะต้องเป็นผู้ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับคณะกรรมการอาหารและยา ถึงจะไม่ผิดต่อข้อกำหนด

สิ้นสุดการประชุมเวลา 15.00 น.

นายรณกร กิติพชรเดชาธร
ผู้บันทึกรายงานการประชุม

ดร.เรืองรอง ทองตัน
ผู้ตรวจรายงานการประชุม