

การประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

Novel Food Safety Assessment of Bureau of Quality and Safety of Food

วันวิสา สนิทเชื้อ* และพนาววัลย์ กลิ่งกลางดอน

Wanwisa Sanitchua* and Panawan Kluegklangdon

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

Bureau of Quality and Safety of Food, Department of Medical Sciences

บทคัดย่อ

อาหารใหม่ (Novel food) คือ อาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่มีหลักฐานการบริโภคน้อยกว่า 15 ปี หรือมาจากการผลิตโดยนวัตกรรมหรือเทคโนโลยีใหม่ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการหรือส่งเสริมสุขภาพ ซึ่งอาจทำให้เกิดความเสี่ยงในการบริโภคได้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขจึงกำหนดให้อาหารใหม่ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยก่อนผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย เป็นการสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นหนึ่งในหน่วยที่ให้บริการประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ของประเทศไทย ขั้นตอนการประเมินความปลอดภัยเริ่มต้นจากผู้ประกอบการยื่นเอกสารวิชาการที่เกี่ยวข้องเพื่อให้หน่วยประเมินความปลอดภัยตรวจสอบเอกสารพร้อมทั้งสืบค้นข้อมูลวิชาการเพิ่มเติม จากนั้นประเมินความปลอดภัยโดยผู้เชี่ยวชาญอย่างน้อย 3 สาขา คือ พิษวิทยา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร เคมีหรือชีวเคมีอาหาร หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง แล้วจัดทำรายงานผลการประเมินความปลอดภัยส่งมอบให้ผู้ประกอบการและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเพื่อพิจารณาอนุญาตให้จำหน่ายในท้องตลาดได้ ผลการดำเนินงานที่ผ่านมาพบอุปสรรคคือขาดแคลนข้อมูลการศึกษาทางพิษวิทยา ภาครัฐจึงควรมีการสนับสนุนทรัพยากรในการศึกษาวิจัย เพื่อนำผลการศึกษามาใช้ในการประเมินความปลอดภัยสารหรือสมุนไพรที่มีอยู่ในประเทศ และรองรับนวัตกรรมด้านอาหาร สนับสนุนการขึ้นทะเบียนกับหน่วยงานภายในประเทศและส่งเสริมการส่งออก ตอบสนองการพัฒนาเศรษฐกิจเชิงนวัตกรรมตามนโยบายรัฐบาล “ประเทศไทย 4.0”

คำสำคัญ: การประเมินความปลอดภัยอาหาร, หน่วยประเมินความปลอดภัยอาหาร, อาหารใหม่

Abstract

Novel food means any substance used as food or food ingredients, which has been employed for human consumption evidence less than fifteen years or which has been developed in innovative process, aiming at an increase in nutritional values. These substances might be at risk of public health. Therefore, the novel food shall be evaluated on safety assessment prior to production or import permit for sale under the Notification of the Ministry of Public Health. Bureau of Quality and Safety of Food, Department of Medical Sciences is one of the food safety assessment centers in Thailand. The process of the safety assessment is to consider scientific evidence of toxicological studies submitted by an applicant, including additional relevant data, to evaluate by at least 3 experts of toxicology, food science and technology, food chemistry, food biochemistry and other relevant fields, then to prepare the report of the safety assessment and finally send to both the applicant and Thai Food and Drug Administration for approval before use. Until now, the main issue of the assessments is insufficient scientific data of toxicological studies of which necessary resources should be supported by the Government. The findings would be useful in supporting food registration by the relevant authorities within the country and overseas, in order to advocate innovative or newly developed foods and facilitate international trade, in response to the strategy of Value-Based Economy Innovation in “Thailand 4.0”.

Keywords: food safety assessment, food safety assessment center, novel food

*Corresponding author

E-mail: wanwisa.s@dmsc.mail.go.th