



ความรู้ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ภาชนะพลาสติก...ใช้อย่างไรให้ปลอดภัย

บทนำ

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารมีภารกิจหลักในการให้ความคุ้มครองผู้บริโภคด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารเพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดโรค โดยสาเหตุหนึ่งที่เกิดโรคคือ วัสดุที่สัมผัสอาหาร ปัจจุบันความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีการผลิตสามารถผลิตวัสดุได้หลากหลายชนิด เช่น พลาสติก โลหะ กระจก เซรามิก เป็นต้น ซึ่งคุณสมบัติและการนำไปใช้งานแตกต่างกันตามความเหมาะสมของชนิดอาหาร และภาชนะที่ทำจากพลาสติกได้เป็นที่นิยมนำมาบรรจุอาหารอย่างมาก แต่ผลที่ตามมาคืออาจมีสารที่เป็นอันตรายละลายออกจากวัสดุสัมผัสอาหารมาปนเปื้อนกับอาหารที่รับประทานเข้าไปและมีผลต่อสุขภาพ เนื่องจากสารพิษเหล่านี้ส่วนใหญ่มักไม่มีพิษรุนแรงเฉียบพลัน แต่จะค่อยๆ สะสมในร่างกาย และใช้เวลานานในการแสดงอาการ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังไม่ค่อยให้ความสำคัญทั้งที่จริงแล้ววัสดุสัมผัสอาหารเป็นแหล่งปนเปื้อนและเป็นสาเหตุของความเสี่ยงที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จึงได้จัดทำองค์ความรู้ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เรื่อง “ภาชนะพลาสติก ใช้อย่างไรให้ปลอดภัย” ขึ้น

ความมุ่งหมาย

เพื่อสร้างองค์การแห่งการเรียนรู้ให้แก่เจ้าหน้าที่ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้เพิ่มพูนความรู้และความชำนาญด้านวิธีมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์วัสดุสัมผัสอาหารและมาตรฐานสากลเพื่อพัฒนาห้องปฏิบัติการให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น พร้อมทั้งเผยแพร่ความรู้ให้กับประชาชนให้มีความรู้และสามารถเลือกใช้ภาชนะพลาสติกบรรจุอาหารได้อย่างเหมาะสมและปลอดภัยเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ปลอดภัยจากสารเคมีที่ปนเปื้อนจากวัสดุสัมผัสอาหาร

ประโยชน์ที่ได้รับจากการดำเนินงาน

1. เจ้าหน้าที่ได้ความรู้และความชำนาญด้านวิธีมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์วัสดุสัมผัสอาหารตามมาตรฐานสากล
2. เป็นการสร้างองค์การแห่งการเรียนรู้และสร้างคุณค่าในการทำงานประจำของเจ้าหน้าที่ของสำนักฯ เพื่อก่อให้เกิดความภาคภูมิใจและความสามัคคีในการทำงานได้อย่างมีความสุข
3. ประชาชนได้รับความรู้และสามารถนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวัน เพื่อลดความเสี่ยงจากสารเคมีที่ปนเปื้อนในอาหาร

กิจกรรม/วิธีดำเนินการ และผลการดำเนินงาน

กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน
1. แต่งตั้งคณะทำงาน	มีคณะทำงานรับผิดชอบในการดำเนินงาน
2. ประชุมเพื่อคัดเลือกองค์ความรู้	มีการประชุมคัดเลือกองค์ความรู้ที่สอดคล้อง และสนับสนุนยุทธศาสตร์สำนักฯ จำนวน 2 องค์ความรู้ (1) วิชามาตรฐานสำหรับการตรวจวิเคราะห์วัสดุสัมผัสอาหาร (2) ความเสี่ยงด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
3. จัดทำแผนการจัดการความรู้และแผนปฏิบัติการประจำปี 2558	จัดทำแผนการจัดการความรู้ จำนวน 2 แผน และเสนอผู้อำนวยการอนุมัติ
4. ดำเนินการตามแผน	
- การปั่งชี้ความรู้ Explicit Knowledge	ประชุมระดมสมอง โดยวิเคราะห์องค์ความรู้ที่สำคัญจากสถานการณ์ปัจจุบัน ปัญหาที่พบ และตรวจสอบความรู้ที่ทำได้ให้ห้องปฏิบัติการสามารถพัฒนาตามข้อกำหนดตามมาตรฐานสากล การประเมินความเสี่ยงด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารและแจ้งเตือนภัย
- การสร้างและแสวงหาความรู้ จัดการความรู้ และการประมวลผลกรองความรู้	รวบรวมเอกสารความรู้เกี่ยวกับภาชนะพลาสติก ผลกระทบต่อสุขภาพ คำแนะนำในการใช้โคม ภาชนะพลาสติกบรรจุอาหาร พิษสัมผัสอาหาร ภาชนะเมลามีน การใช้ขวดน้ำดื่ม PET การนำพลาสติกมาใช้ซ้ำ ฯลฯ และวิธีมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์วัสดุสัมผัสอาหาร ให้เป็นหมวดหมู่
- การเข้าถึงความรู้	การประชุมสัมมนา การจัดอบรมเรื่อง วิชามาตรฐานการตรวจวิเคราะห์วัสดุสัมผัสอาหาร ให้แก่เจ้าหน้าที่ของสำนักฯ ผู้ประกอบการ และผู้เกี่ยวข้อง ผ่านหนังสือเวียน และ website
- การแบ่งปันแลกเปลี่ยนเรียนรู้	ระดมสมองจากผู้เชี่ยวชาญและมีประสบการณ์ของสำนักฯ เพื่อจัดทำเอกสาร/คู่มือเกี่ยวกับวัสดุสัมผัสอาหาร เผยแพร่ ให้กับประชาชนและผู้สนใจทั่วไป ผ่านการจัดแสดงนิทรรศการและการฝึกอบรม
- การเรียนรู้	จัดอบรม เรื่องวิธีมาตรฐานเพื่อการวิเคราะห์วัสดุสัมผัสอาหารที่สอดคล้องกับข้อกำหนดตามกฎหมาย ให้แก่เจ้าหน้าที่ของสำนักฯและผู้ประกอบการผลิต จำนวน 70 คน วันที่ 26 ธันวาคม 2557 ณ โรงแรมริชมอนด์ นนทบุรี
- การยกย่องชมเชย	อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนกำหนดในช่วงเดือนกันยายน 2558

ปัจจัยสู่ความสำเร็จ

ได้รับการสนับสนุนจากผู้บริหารอย่างต่อเนื่อง โดยการตั้งเป้าหมายร่วมกัน เชื่อมโยงผู้เชี่ยวชาญกับการจัดการความรู้ให้สอดคล้องกับนโยบายและทิศทางของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



แหล่งที่มา

1. งามทิพย์ ภู่วโรดม. ภาชนะบรรจุอาหาร. บริษัท เอส.พี.เอ็ม. การพิมพ์ จำกัด. กรุงเทพฯ 2550. หน้า 166-125
2. ทศนีย์ สุขสวัสดิ์ ณ อยุธยา. 2548. การใช้ภาชนะเมลามีนสำหรับบรรจุอาหาร. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. กระทรวงสาธารณสุข. 747 หน้า
3. ปุ่น คงเจริญ. บรรจุภัณฑ์โฆษณา. โดยความร่วมมือระหว่างกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรมและสมาคมการบรรจุภัณฑ์ไทย. กรุงเทพฯ 2541. หน้า 60-66
4. อูมา บริบูรณ์ และศศิธร หอมดำรงวงศ์. การแพร่กระจายของฟอร์มาลดีไฮด์ออกมาจากภาชนะเมลามีนสำหรับอาหาร. ว วิชาการสาธารณสุข 2547;13 (3) :404-413