

สร. ขับเคลื่อน 1 ทีม 1 อำเภอ จัดตั้งทีม Primary GMP ทุกอำเภอทั่วประเทศ

ยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ผลิตโดยชุมชน ด้วยมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP)



กระทรวงสาธารณสุข ขับเคลื่อน 1 ทีม 1 อำเภอ ยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่ผลิตโดยชุมชน ผนวก 3 ประสานหน่วยงานหลัก ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ ระหว่าง กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงมหาดไทย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จัดตั้ง “ทีม Primary GMP” ในพื้นที่ 878 อำเภอทั่วประเทศ เพื่อให้คำปรึกษา และพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปฯ ให้ได้มาตรฐาน Primary GMP ในงาน “Primary GMP DAY”

วันนี้ (20 มิ.ย.56) ณ เอ็มซีซี ฮอลล์ เดอะมอลล์งามวงศ์วาน นายแพทย์ชลน่าน ศรีแก้ว รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข กล่าวว่า ด้วยนโยบายรัฐบาลมุ่งส่งเสริมความเป็นอยู่และสร้างรายได้ของประชาชนในท้องถิ่น กระทรวงสาธารณสุขโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) จึงได้ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ที่ผลิตจากชุมชน เข้าสู่มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP ซึ่งเป็นหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นต้น ที่ส่งเสริมให้ผู้ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ในกลุ่มอาหารที่ยังไม่มีการควบคุมกระบวนการผลิตที่เหมาะสม นำมาใช้เป็นเกณฑ์ในการพัฒนามาตรฐานการผลิต ซึ่งเกณฑ์ Primary GMP จะควบคุมคุณภาพตั้งแต่ สถานที่ผลิต กระบวนการผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ การสุขาภิบาล และบุคลากร จึงช่วยให้ผู้ผลิตได้ผลิตภัณฑ์ที่ดี มีคุณภาพ มาตรฐาน ช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ สามารถส่งออกไปจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศได้สะดวกขึ้น และผู้บริโภคสามารถบริโภคได้อย่างมั่นใจในความปลอดภัยและปลอดภัย

การจัดงาน “Primary GMP Day” วันที่ 20 มิถุนายน 2556 นี้ มีกิจกรรมสำคัญ คือ การลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ 3 หน่วยงาน ระหว่าง กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงมหาดไทย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เพื่อส่งเสริมให้ผู้ผลิตจากชุมชนปฏิบัติตามมาตรฐาน Primary GMP โดยขับเคลื่อน “โครงการ 1 ทีม 1 อำเภอ” จัดตั้ง “ทีม Primary GMP” ในพื้นที่ 878 อำเภอทั่วประเทศ กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด มีบทบาทในการเป็นพี่เลี้ยง ให้ความรู้ คำปรึกษาในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่าย Primary GMP กระทรวงมหาดไทย มีบทบาทในการส่งเสริมและพัฒนาระบบมาตรฐานการพัฒนาชุมชนผลิตภัณฑ์ OTOP ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน Primary GMP และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีบทบาทในการส่งเสริมให้ความรู้และพัฒนาอาชีพด้านการเกษตรให้แก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตสินค้าอาหาร ในการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน Primary GMP

นายแพทย์บุญชัย สมบูรณ์สุข เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า ข้อกำหนดตามมาตรฐาน Primary GMP จะควบคุมคุณภาพรวม 6 ด้าน ได้แก่ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต ต้องดูแลให้สะอาด ไม่สะสมสิ่งปฏิกูล สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณผลิตหรือสัมผัสอาหาร ฯลฯ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่เป็นสนิมง่ายแก่การทำมาความสะอาด ฯลฯ การควบคุมกระบวนการผลิต ต้องใช้วัตถุดิบอาหารตามที่กฎหมายกำหนด ในระหว่างการผลิตมีการขนย้าย เก็บรักษา ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน ฯลฯ การสุขาภิบาล น้ำใช้ต้องสะอาด มีการกำจัดขยะและระบายน้ำทิ้งที่เหมาะสม ฯลฯ การบำรุงรักษาและทำความสะอาด ต้องมีมาตรการดูแลทำความสะอาด สม่ำเสมอ ฯลฯ รวมถึงบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ต้องไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรค สวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมขณะปฏิบัติงาน ฯลฯ

เลขาธิการฯ อัย. กล่าวในตอนท้ายว่า การผนี้กำลังจาก 3 กระทรวงหลักในทีม Primary GMP ระดับอำเภอ จะช่วยสนับสนุนผู้ผลิตในการยกระดับมาตรฐานการผลิต ช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ และช่วยให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปฯ ได้อย่างมั่นใจในความปลอดภัย เมื่อคิดจะซื้อของกินของฝาก ขอให้อุดหนุนผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปฯ ที่ผ่านมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP โดยสังเกตเลขสารบบอาหาร 13 หลัก อยู่ในกรอบเครื่องหมาย อัย. นอกจากปลอดภัยแล้ว ยังเป็นจุดเริ่มต้นสำคัญในการนำพาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่ผลิตโดยชุมชนของไทยให้เป็นที่รู้จักกว้างขวางขึ้นทั้งในและนอกประเทศ

กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค 20 มิถุนายน 2556 แกลงข่าว 19 / ปีงบประมาณ พ.ศ.2556