



ข่าวประชาสัมพันธ์ จากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

ฝ่ายประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ สำนักส่งเสริมมาตรฐานสินค้าเกษตร

50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทร 0 2561 2277 ต่อ 1169 , 1170 โทรสาร 0 2579 7450

ยกระดับคุณภาพ...ผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภคของไทย

ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตและส่งออกผลิตผลสดที่สำคัญของโลก มีมูลค่าการส่งออกประมาณ 1 ล้านล้านบาท โดยผลไม้ผักสดเป็นสินค้าส่งออกทำให้รายได้เป็นอันดับต้นของการส่งออก (คิดเป็น 12.95%) อย่างไรก็ตาม ในการส่งออกผักผลไม้ไทยยังพบปัญหาด้านสุขอนามัย ทำให้ประเทศคู่ค้าได้กำหนดกฎระเบียบที่เข้มงวดในการนำเข้า ขณะเดียวกันผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ก็มีแนวโน้มได้รับความนิยมอย่างมากในกลุ่มผู้บริโภครุ่นใหม่ เนื่องจากความสะดวกสบาย และรสชาติที่หลากหลายของผักผลไม้ไทย

ดังนั้นเพื่อลดปัญหาด้านสุขอนามัย สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้กำหนดมาตรฐานการผลิตโดยใช้แนวทางตามมาตรฐานระหว่างประเทศ (Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables- CAC/RCP 53-2003) ได้แก่ การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร (มกษ. 9001-2552) และการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด (มกษ. 9035-2553) เพื่อใช้ในการอ้างอิงให้คำปรึกษา หรือตรวจสอบรับรองสำหรับพืชอาหารและโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด แต่มาตรฐานดังกล่าวยังไม่ครอบคลุมในส่วนของการผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค และผักใบเพื่อการบริโภคสด

นายศักดิ์ชัย ศรีบุญซื่อ ผู้อำนวยการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ได้เล็งเห็นความสำคัญเกี่ยวกับปัญหาดังกล่าว จึงได้ร่วมกับคณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร จัดทำโครงการศึกษาหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม สำหรับผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค และผักใบเพื่อการบริโภคสด เพื่อศึกษาปัจจัยและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิตที่ส่งผลกระทบต่อเกณฑ์ความปลอดภัยและคุณภาพ รวมทั้งประเมินสถานภาพปัจจุบัน สถานะความพร้อม ปัญหาและผลกระทบของสถานประกอบการในการปฏิบัติตามมาตรฐานดังกล่าว โดยข้อมูลดังกล่าว มกอช. จะนำมาพิจารณาจัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตรสำหรับผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค และผักใบเพื่อการบริโภคสด เพื่อยกระดับสู่การผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ และปลอดภัยต่อไป