

อาหารปลอดภัย ! ก้าวสู่ครัวคุณภาพโลก

หลายปีมานี้ คำว่า “อาหารปลอดภัย” กลายเป็นวลีติดปากและเป็นข้อความยอดฮิตที่ใช้โฆษณาสินค้าอาหาร ต้องยอมรับว่า วันนี้.....ผู้บริโภคมีความรู้ และความต้องการมากขึ้น

มีใช้เพียงแค่ความปลอดภัยเท่านั้น.....ที่จะสนองตอบความต้องการได้ **คุณภาพ และ โภชนาการ** เป็นอีก 2 สิ่งที่เพิ่มเข้ามาในยุคปัจจุบัน

คุณภาพ หมายถึง คุณลักษณะสำคัญโดยรวมของผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้องตามฉลากที่เขียนระบุไว้ หรือ คุณภาพความสดของสินค้า คุณภาพที่ดีของบรรจุภัณฑ์

ส่วนคุณค่าทางโภชนาการ คือ อาหารที่เข้าสู่ร่างกายคนแล้ว ร่างกายสามารถนำไปใช้เป็นประโยชน์ ในด้านการเจริญเติบโต และช่วยซ่อมแซมส่วนต่างๆ ของร่างกาย

ปัจจุบัน คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร หรือ Nutrition Fact จะถูกระบุไว้บนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อบอกผู้บริโภคว่า หลังจากที่ได้รับประทานผลิตภัณฑ์ชนิดนี้แล้วร่างกายจะได้รับสารอาหารอะไรบ้าง

นอกจากนั้น **คุณค่าทางด้านพิษเคมี** ก็เป็นคุณประโยชน์อีกด้านของอาหาร

ที่ช่วยในด้านการ เสริมสร้าง ปกป้อง รักษาร่างกาย เช่น **อาหารเสริมเพื่อความงาม หรือ Food For Beauty** ที่กำลังได้รับความนิยมอยู่ในขณะนี้

อาหารชนิดนี้จะมีคุณค่าเฉพาะ ในด้านการสร้างและฟื้นฟูสภาพร่างกายจากภายในให้สมดุล และส่งผล ต่อรูปร่าง และผิวพรรณภายนอก

แต่ไม่ว่าจะเป็นอาหารชนิดใดก็ตาม สิ่งที่สำคัญในอันดับต้นๆ ของการผลิตอาหาร คือ ระบบคุณภาพ และความปลอดภัย ในการผลิต

สอดคล้องกับนโยบายของภาครัฐในยุคนี้ ที่ให้การสนับสนุนผู้ประกอบการอาหารทั่วประเทศ รายงานตัว เพื่อเข้ารับการพัฒนาด้านความปลอดภัยในการผลิตอาหาร จากสถาบันอาหาร

รวมถึงการเสริมสร้างความเข้มแข็งในเรื่อง ของคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการ ของผลิตภัณฑ์อาหารเพิ่มเติมด้วย โดยในปีงบประมาณ 2556 นี้ สถาบันอาหารมีการดำเนินโครงการใหญ่ 2 โครงการ คือ

โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก และ

โครงการเสริมสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจแก่อุตสาหกรรมอาหารไทย

เพื่อมุ่งหวังให้ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารของไทยสามารถผลิตอาหารให้มีคุณภาพ มีความปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ สมกับเป็นครัวอาหารคุณภาพของโลก

อันจะส่งผลต่อภาพลักษณ์ของประเทศไทยในระยะยาวว่า ประเทศไทย มีแหล่งท่องเที่ยวดี และอาหาร
เด่น

ศูนย์วิจัยประเมินความเสี่ยงด้านอาหารปลอดภัย ในโครงการ “พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นครัว
อาหารคุณภาพของโลก” สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม
โทร. 02 8868088 หรือ www.nfi.or.th/infocenter