

สถาบันอาหารให้บริการแก่ภาคอุตสาหกรรมอาหารในด้านต่างๆ ได้แก่ การจัดอบรม/สัมมนา การให้คำปรึกษาและนาระบบคุณภาพ การให้บริการที่ปรึกษา ISO/IEC 17025 การให้บริการยกระดับความปลอดภัยในการผลิตอาหารที่เข้าซื้อด้วยความร้อนและอาหารแปรรูป การทดสอบผลิตภัณฑ์ การบริการสอบเทียบ การบริการทดสอบความชำนาญ โดยมีผลการดำเนินงานเชิงปริมาณ ดังนี้

ผลการดำเนินงานจากการประกอบกิจการปีงบประมาณ พ.ศ. 2554
(ระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม 2553 ถึงวันที่ 30 มิถุนายน 2554)

ประเภทการบริการ	แผน	ผล
การจัดอบรมสัมมนา <ul style="list-style-type: none"> หลักสูตร Public In-House Training 	29 ครั้ง/870 คน 26 ครั้ง/780 คน	42 ครั้ง/1,563 คน 38 ครั้ง/1,487 คน
การให้คำปรึกษาแบบคุณภาพ	20 โรงงาน	21 โรงงาน
การให้บริการยกระดับความปลอดภัยในการผลิตอาหารที่เข้าซื้อด้วยความร้อนและ อาหารแปรรูป	186 ผลิตภัณฑ์	320 ผลิตภัณฑ์
การทดสอบผลิตภัณฑ์ <ul style="list-style-type: none"> ด้านจุลชีววิทยา ด้านเคมี 	12,800 ตัวอย่าง 12,000 ตัวอย่าง	17,503 ตัวอย่าง 8,859 ตัวอย่าง
บริการสอบเทียบ	792 ตัวอย่าง	941 ตัวอย่าง
การให้บริการที่ปรึกษา ISO/IEC 17025	210 วัน	168 วัน
การบริการทดสอบความชำนาญ โดยให้บริการ จำนวน 21 โปรแกรม	1,060 หน่วยงาน	1,227 หน่วยงาน

2. ด้านการส่งเสริม สนับสนุนและพัฒนาอุตสาหกรรมของประเทศ

ในปีงบประมาณ 2554 สถาบันอาหารมีบทบาทในการส่งเสริมสนับสนุนและพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศผ่านการดำเนินการหลายกิจกรรม แบ่งเป็นกิจกรรมที่สำคัญ ดังนี้

2.1 การดำเนินงานด้านการส่งเสริมมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร

ได้รับงบประมาณสนับสนุน จำนวน 19.5 ล้านบาท วัตถุประสงค์โครงการ เป็นการประยุกต์ใช้ระบบคุณภาพทั้ง GMP/HACCP ผู้ผลิต, คู่ค้าของโรงงานอุตสาหกรรม เพื่อพัฒนาระบบมาตรฐานการผลิตแบบคู่ขนานเพื่อให้เกิดการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารที่ปลอดภัยและสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภคทั้งในและนอกประเทศ มีกิจกรรมหลักในการดำเนินโครงการคือสำรวจและคัดเลือกกลุ่มผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อเข้าร่วมโครงการฯ อบรมข้อกำหนด ให้ศึาปรึกษาการจัดระบบประกันคุณภาพแก่ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการและดำเนินการตรวจสอบสินค้าที่เกิดจากกระบวนการผลิตจากโรงงานอุตสาหกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมในการขอรับรองระบบการรับรองระบบ HACCP การดำเนินโครงการในบึงบรประมาณ 2554 มีโรงงานเข้าร่วมโครงการจำนวน 80 โรงงาน โดยมีผลการดำเนินงานในภาพรวมคิดเป็น ร้อยละ 51.04 และคาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จภายในแผนการดำเนินโครงการในบึงบรประมาณ 2554 (กันยายน 2554)

ได้รับงบประมาณสนับสนุน จำนวน 10.0 ล้านบาท เพื่อส่งเสริมการยกระดับโรงงานเชือด/แปรรูป เนื้อสัตว์ฮาลาล เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในความปลอดภัย คุณภาพ และถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม รวมทั้งเพิ่มความสามารถของผู้ตรวจสอบรับรองฮาลาลในประเทศและต่างประเทศด้วย โดยมีกิจกรรมหลัก ๆ คือการให้ศึาปรึกษาและฝึกอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการ โรงงานแปรรูป/ โรงเชือด เนื้อสัตว์ ฮาลาล และจัดพิมพ์ข้อกำหนดด้านศาสนาอิสลาม ในการดำเนินโครงการในบึงบรประมาณ 2554 มีผู้ประกอบการเข้าร่วมโครงการจำนวน 30 โรงงาน ในบึงบรประมาณ 2554 สถาบันอาหารได้ดำเนินการในภาพรวมของโครงการ แล้วเสร็จคิดเป็นร้อยละ 51.7 คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จตามแผนการดำเนินงานในไตรมาส4 (กันยายน 2554)

ได้รับงบประมาณสนับสนุน จำนวน 17.75 ล้านบาท โครงการมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มขีดความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบอาหารของสถาบันอาหาร โดยการปรับปรุงห้องปฏิบัติการของสถาบันอาหาร และพัฒนาวิธีทดสอบให้รองรับงานทดสอบตามมาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมซึ่งประกอบด้วยกิจกรรมหลักๆ 3 กิจกรรม คือ การปรับปรุงห้องปฏิบัติการและการจัดทำ Software เพื่อรองรับระบบการทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ (PT – Provider) ระบบการจัดส่งตัวอย่าง และการดำเนินการด้านจัดซื้อเครื่องมือวิทยาศาสตร์ ซึ่งผลการดำเนินการในบึงบรประมาณ 2554 ในภาพรวมโครงการได้ดำเนินการไปบางส่วนได้แก่การจัดทำ Software รองรับระบบการทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ (PT – Provider) และดำเนินการประกวดราคาจัดจ้างปรับปรุงห้องปฏิบัติการผ่านทางสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม โดยคิดเป็นร้อยละ 41.15 ซึ่งการดำเนินงานมีการขยายกรอบระยะเวลาในการดำเนินการไปในบึงบรประมาณ 2555 คาดว่าจะแล้วเสร็จในไตรมาสที่ 1 ของบึงบรประมาณ 2555

โดยศูนย์ดังกล่าวจะทำหน้าที่สนับสนุนภาครัฐโดยการจัดทำข้อมูลทางวิทยาศาสตร์และข้อมูลด้านการประเมินความเสี่ยงของอาหาร (Risk Analysis) เพื่อใช้ในการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของประเทศ หรือเป็นข้อมูลในการกำหนดมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) และข้อมูลที่ได้จากการวิจัยนี้ยังสามารถใช้ในการสนับสนุนการเจรจาต่อรองทางการค้าในเชิงรุก (Proactive) และเป็นข้อมูลแก้ไขข้อพิพาทกรณีที่เกิดประเทศคู่ค้ากำหนดมาตรฐานในระดับสูงหรือนำประเด็นที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารมาเป็นข้อต่อรองการนำเข้าสินค้าอาหารของไทยได้อีกด้วย ซึ่งผลการดำเนินในปีงบประมาณ 2554 คือได้มีการนำผลการวิเคราะห์เป็นข้อมูลสถิติและจัดทำเป็น Database การประเมินความเสี่ยงด้านอาหารของประเทศ รวมทั้งนำข้อมูลการตรวจวิเคราะห์สุสารถนในคอสม์มีนมากับอาหารในหนังสือพิมพ์ไทยรัฐ ทุกวันศุกร์ รวมทั้งปีจำนวน 48 เรื่อง

สถาบันอาหารอยู่ระหว่างจัดตั้ง Academy of Food safety เพื่อให้เป็นแหล่งศึกษาเรียนรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยี เป็นศูนย์อบรมด้านวิชาการ กฎระเบียบมาตรฐานระเบียบการนำเข้าและการบริหารจัดการที่เกี่ยวข้อง

2.2 การดำเนินงานด้านการเพิ่มผลิตภาพ (Productivity) และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ได้รับงบประมาณสนับสนุน จำนวน 5.0 ล้านบาทจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม การดำเนินกิจกรรมให้คำปรึกษาด้านการพัฒนาศักยภาพให้แก่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร SMEs ลดการปลดปล่อยก๊าซภาวะเรือนกระจกสู่บรรยากาศตลอดกระบวนการผลิตอย่างเป็นรูปธรรมและนำไปสู่การขอฉลากคาร์บอน (Carbon Label) ให้ความรู้ในแนวทางการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์ของผลิตภัณฑ์ (Carbon Footprint) ในอุตสาหกรรมอาหาร วิเคราะห์ข้อมูลของโรงงานและเปรียบเทียบกับดัชนีอุตสาหกรรม ซึ่งประกอบด้วยข้อมูลการได้มาซึ่งวัตถุดิบ การใช้ทรัพยากรและพลังงานในการผลิต และการขนส่ง ผลิตภัณฑ์ที่เข้าร่วมโครงการ ขอบเขตในการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์ วัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์ แผนผังวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์ ผลการดำเนินงานโครงการในปีงบประมาณ 2554 มีผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารเข้าร่วมโครงการจำนวน 20 โรงงาน และคาดว่าจะสามารถยื่นจดทะเบียนฉลากคาร์บอน (Carbon Label) ชนิด Carbon Footprint ได้ทั้งหมดจำนวน 20 ผลิตภัณฑ์



ได้รับงบประมาณสนับสนุน จำนวน 8.0 ล้านบาท โดยโครงการมีวัตถุประสงค์เพื่อดำเนินการเพิ่มศักยภาพการผลิตของอุตสาหกรรมโดยใช้หลักในการปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice on Green Productivity) ในการลดการใช้ทรัพยากรของโรงงาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งการใช้พลังงานและน้ำ การลดปริมาณน้ำเสีย ของเสียต่างๆ ที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิตของโรงงาน ตลอดจนวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต เป็นต้น ซึ่งคาดว่าจะทำให้อัตราต้นทุนการผลิตของโรงงานลดลง สร้างความแข็งแกร่งทางธุรกิจ อีกทั้ง การใช้วัตถุดิบต่างๆ มีประสิทธิภาพมากขึ้น มีโรงงานเข้าร่วมโครงการจำนวน 40 โรงงาน รวมจำนวนเงินประหยัดได้ทั้งโครงการคิดเป็นมูลค่าประมาณ 30,000,000 บาท ภาพรวมโครงการโดยสรุปในไตรมาส 3 ปีงบประมาณ 2554 สถาบันอาหาร ดำเนินโครงการฯ แล้วเสร็จคิดเป็นร้อยละ 68.64 และคาดว่าจะแล้วเสร็จตามแผนการดำเนินงานในไตรมาส 4 (กันยายน 2554)



2.3 การดำเนินงานด้านการพัฒนาข้อมูลของอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ และข้อมูลอื่นที่เกี่ยวข้อง

ได้รับงบประมาณสนับสนุน จำนวน 5.0 ล้านบาท สถาบันอาหารเป็นหน่วยหนึ่งภายใต้การจัดทำศูนย์ข้อมูลเชิงลึกรายสาขาของสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม โดยได้รับมอบหมายให้พัฒนา ศูนย์ข้อมูลอัจฉริยะเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร (Food Intelligence Center; fic.nfi.or.th) ประกอบด้วยข้อมูลด้านกฎระเบียบการนำเข้าของประเทศคู่ค้า มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร สถิติ แนวโน้มของสินค้าอาหาร งานวิจัยทั้งเชิงนโยบายและเชิงธุรกิจ และข้อมูลอื่นที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทั้งหมด รวมทั้ง ข้อมูลเพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล เพื่อให้เป็นประโยชน์ทั้งภาครัฐและผู้ประกอบการนำไปใช้ประกอบการตัดสินใจในการจัดทำนโยบายและวางแผนธุรกิจ ซึ่งโครงการจะจัดเผยแพร่ งานวิจัย เรื่อง "วิเคราะห์ศักยภาพอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลประเทศมาเลเซียและแนวทางดำเนินกลยุทธ์ของไทย" ในภาพรวมโครงการสถาบันอาหารดำเนินแล้วเสร็จคิดเป็นร้อยละ 59.43 คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จตามแผนการดำเนินงานในไตรมาส 4 (กันยายน 2554)

เป็นความร่วมมือระหว่างสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย ผู้แทนการค้าไทย และสถาบันอาหาร ร่วมกันจัดตั้ง Thailand Food Export Center ขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป กิจกรรมหลักเป็นการให้ความรู้ในเรื่องต่างๆ เช่น กระบวนการส่งออกอาหารทั้งระบบ กระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ และกฎระเบียบขั้นตอน ภาษีที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น และยังมีส่วนแสดงผลผลิตภัณฑอาหารที่เกิดขึ้นจากนวัตกรรมหรือเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อแสดงให้ผู้ประกอบการโดยเฉพาะ SMEs และผู้สนใจ ได้รับทราบและใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาสินค้าต่อไป

สถาบันอาหารได้รับแต่งตั้งเป็นกรรมการเลขานุการ สถาบันส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรของไทย (THAIGAP) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรของไทยให้เกิดความเชื่อมั่นในระบบผลิตอาหารปลอดภัยที่มีความเท่าเทียมและเป็นที่ยอมรับตามมาตรฐานสากล สร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดเล็ก (SMEs) ในการส่งออกและแข่งขันได้ในระบบการค้าเสรี

2.4 การดำเนินงานด้านความร่วมมือกับต่างประเทศเพื่อสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหาร

สถาบันอาหารได้รับงบประมาณสนับสนุนจากสหภาพยุโรป (European Union) เป็นจำนวนเงิน 242,450 ยูโร เพื่อให้ดำเนินงานภายใต้โครงการ Enhancing Food Safety Management Competence in the Thai "Ready to Eat" Food Sector ซึ่งโครงการนี้ สถาบันฯ จะเน้นเรื่องการให้ความรู้ เทคนิค กฎระเบียบต่างๆ เพื่อให้สามารถผลิตอาหารพร้อมบริโภค (RTE) ให้มีความปลอดภัยและเป็นที่ยอมรับจากประเทศคู่ค้า โดยเฉพาะประเทศในสหภาพยุโรป ซึ่งเป็นตลาดส่งออกสำคัญอาหาร RTE ของไทย



ในสาขาอุตสาหกรรมอาหารนั้น ฝ่ายไทยได้มีความร่วมมือกับฝ่ายญี่ปุ่นในการดำเนินโครงการสำคัญ คือ “โครงการส่งเสริมการค้าและการลงทุนเพื่อครัวไทยสู่โลก” โดยมีหน่วยงานรับผิดชอบคือ สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรมและกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศฯ ซึ่งในส่วนของสถาบันอาหารนั้นได้มีการดำเนินกิจกรรมต่างๆ เพื่อลดช่องว่างและอุปสรรคทางการค้าสินค้าอาหารระหว่างไทยและญี่ปุ่นโดยร่วมมือกับองค์การส่งเสริมการค้าต่างประเทศของญี่ปุ่น (JETRO) กรุงเทพฯ ในการดำเนินกิจกรรม “Capacity Building on Food Safety & Quality Control System” ซึ่งเป็นการดำเนินงานในลักษณะการเจ้าหน้าที่เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) และระบบคุณภาพ (Quality Management) จากประเทศญี่ปุ่นมาถ่ายทอดและเผยแพร่องค์ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหาร, ด้านกฎระเบียบ, ด้านมาตรฐานอาหารและระบบคุณภาพที่สำคัญและเป็นข้อกำหนดที่จำเป็นของประเทศญี่ปุ่นให้แก่ผู้ประกอบการในภาคอุตสาหกรรมอาหารของไทยได้รับทราบข้อมูลและหลักปฏิบัติที่ถูกต้องตรงกับความต้องการของญี่ปุ่น เพื่อให้ผู้ประกอบการไทยได้นำไปพัฒนาระบบมาตรฐานของโรงงานผลิตให้มีความพร้อมในการส่งออกอาหารสู่ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวมีกิจกรรมหลักๆ 3 ด้าน คือ

1. การเจ้าหน้าที่เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยอาหารจากประเทศญี่ปุ่น
2. การจัดสัมมนาเชิงวิชาการในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารและระบบคุณภาพเพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารไทย
3. การจัดกิจกรรมให้ผู้เชี่ยวชาญจากประเทศญี่ปุ่นและนักวิชาการของสถาบันอาหารเข้าเยี่ยมชมโรงงานผลิตอาหารของไทยพร้อมให้ความรู้, คำแนะนำด้านเทคนิคและหลักปฏิบัติที่ถูกต้องแก่ผู้ประกอบการอาหารของไทยในการส่งออกสินค้าอาหารไทยไปประเทศญี่ปุ่น

โดยในปี 2554 สถาบันอาหารร่วมกับ JETTRO ได้ดำเนินการจัดทำ ฐานข้อมูล NFI JAPAN DESK



2.5 การดำเนินงานกิจกรรมเพื่อสังคม

สถาบันอาหารได้นำมเกล้าถวายงานทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร งานสอบเทียบเครื่องมือและอุปกรณ์ และงานทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารต่อเนื่องเป็นปีที่ 6 เพื่อสนับสนุนการเพิ่มศักยภาพการผลิตให้กับโครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดาในส่วนงานต่างๆ โดยในไตรมาส 2 ปีงบประมาณ 2554 จากการดำเนินการสรุปยอดรายได้ผลการดำเนินงานแล้วนำไปทูลเกล้าทั้งหมดเป็นจำนวน 400 รายการ คิดเป็นมูลค่างานประมาณ 500,000 บาท



□



ภาพผล

การดำเนินโครงการ Mass Catering in Hospital โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์

ภาพผลการดำเนิน



Catering in Hospital โรงพยาบาลรามาริมดิ



โครงการ Mass Catering in Hospital โรงพยาบาลศิริราช



ภาพผลการดำเนินโครงการ Mass

