

อย. จับมือสถาบันอาหาร ยกกระบวนนวัตกรรมอาหารครบวงจร หนุนอาหารอนาคต – ลดโรค NCDs เพื่อสุขภาพคนไทย

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) โดย รองเลขาธิการฯ นายเลิศชาย เลิศวุฒิ ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับดร.ศุภวรรณ ตีระรัตน์ ผู้อำนวยการสถาบันอาหารและคณะ ณ ห้องหลวงวิเชียรแพทยาคม สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อประสานความร่วมมือในการขับเคลื่อนและพัฒนานโยบายนวัตกรรมด้านอาหารของประเทศไทยอย่างเป็นระบบ

ความร่วมมือครั้งนี้มุ่งเน้นการพัฒนานวัตกรรมอาหารอย่างครบวงจร ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ ได้แก่ การวิจัยและพัฒนาวัตถุดิบและสารสำคัญทางอาหารเพื่อจัดทำฐานข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ในการรองรับการกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claims) พร้อมตั้งเป้าหมายจัดทำบัญชีรายการ Positive List 150 รายการ ในระหว่างปี พ.ศ. 2568 – 2570 และการพัฒนาห้องปฏิบัติการสำหรับตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้างในอาหาร เพื่อยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยสู่สากล

รองเลขาธิการฯ เปิดเผยว่า ความร่วมมือครั้งนี้สอดคล้องกับนโยบายของกระทรวงสาธารณสุขในการส่งเสริม “อาหารเพื่อลดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs)” ที่ต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วนในการเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคของประชาชน หนึ่งในกลไกสำคัญคือการพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพที่ตอบโจทย์การป้องกันและควบคุมโรค NCDs เช่น อาหารลดโซเดียม ลดน้ำตาล ไขมันต่ำ หรืออาหารที่เสริมสารอาหารเชิงหน้าที่ (functional ingredients) ที่มีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์รองรับ ซึ่งจะช่วยให้ประชาชนสามารถเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับสุขภาพตนเองได้มากขึ้น

นอกจากนี้ ความร่วมมือครั้งนี้ยังสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนา “อาหารอนาคต (Future Food)” ที่มุ่งเน้นการสร้างระบบอาหารใหม่ให้มีคุณค่าทางโภชนาการ ปลอดภัย ยั่งยืน และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งจะช่วยยกระดับอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ เพิ่มศักยภาพการแข่งขันในระดับโลก

ความร่วมมือระหว่าง อย. และสถาบันอาหารในครั้งนี้ จึงถือเป็นกลไกสำคัญในการ **สร้างสุขภาพที่ดีอย่างยั่งยืนให้กับประชาชน ลดภาระโรคในระบบสาธารณสุข และวางรากฐานเศรษฐกิจอาหารคุณภาพของประเทศไทยในอนาคต**

วันที่เผยแพร่ข่าว 20 มิถุนายน 2568 ข่าวแจก 174 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568