การระดมสมองเรื่อง "แผนยุทธศาสตร์ด้านอาหารของชาติ" ครั้งที่ 42
โดย ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์
ในการประชุมสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ครั้งที่ 155
วันศุกร์ที่ 9 มีนาคม 2555
ณ ห้องประชุมสนั่น สุมิตร อาคารสำนักงานอธิการบดี ชั้น 9
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

.....

ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ กรรมการในคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ประธานคณะกรรมการยกร่างยุทธศาสตร์อาหาร และกรรมการสภามหาวิทยาลัยผู้ทรงคุณวุฒิมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี นำเสนอเรื่อง "แผนยุทธศาสตร์ด้านอาหารของชาติ" ในหัวข้อดังนี้

1. ที่มาของ พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551
2. สถานการณ์ด้านอาหารของประเทศไทย และการวิเคราะห์ SWOT
3. กรอบยุทธศาสตร์ฯ การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย
4. โจทย์วิจัยด้านอาหารของประเทศไทย

<u>หัวข้อที่ 1 ที่มาของ พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551</u>

ปัจจุบัน ประเทศไทยยังขาดความเป็นเอกภาพในการดำเนินงานตลอดห่วงโซ่อาหาร เนื่องจากมีกระทรวง กรม หน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องมากกว่า 30 หน่วยงาน มีกฎหมายที่เกี่ยวข้องมากกว่า 30 ฉบับ ต่างคนต่างทำ มีการบูรณาการกันบ้าง จากพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 มีคณะกรรมการที่เกิดขึ้น และเชื่อมโยงกันระหว่างกระทรวง กรมและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างน้อย 11 กระทรวง 30 หน่วยงาน และมีพระราชบัญญัติมากกว่า 30 ฉบับ มีการกำหนดยุทธศาสตร์ 4 ด้าน ได้แก่

1. ความมั่นคงด้านอาหาร (Food Security)
2. คุณภาพอาหาร (Food Quality)
3. ความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)
4. อาหารศึกษา (Food Education)

องค์ประกอบของคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ มีนายกรัฐมนตรี หรือรองนายกรัฐมนตรีที่ได้รับมอบหมาย เป็นประธาน องค์การอาหารและยา (อย.) และ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) เป็นเลขานุการ ผู้ทรงคุณวุฒิ 7 ท่าน กรรมการประกอบด้วยรัฐมนตรี 11 กระทรวงได้แก่ กระทรวงกลาโหม กระทรวงการคลัง กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์ กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงมหาดไทย กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และเลขาธิการจาก 4 หน่วยงาน ได้แก่ สภาความมั่นคงแห่งชาติ สภาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค และสำนักงานสุขภาพแห่งชาติ

ทั้งนี้ กำหนดให้มีการประชุมคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ปีละ 2 ครั้ง และคณะกรรมการฯ สามารถแต่งตั้งคณะกรรมการเฉพาะเรื่อง หรือคณะอนุกรรมการได้

ศ. เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ กรรมการสภามหาวิทยาลัยผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี และ รศ. ดร. ศักรินทร์ ภูมิรัตน อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ร่วมเป็นกรรมการอยู่ในกลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิด้วย และเนื่องจาก ศ. เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ เคย

ทำงานที่ FAO : Food and Agriculture Organization ประเทศอิตาลี กว่า 6 ปี มีความเข้าใจเรื่องอาหารในบริบทที่กว้างขวาง จึงได้รับเชิญให้เป็นประธานคณะกรรมการยกร่างยุทธศาสตร์อาหารแห่งชาติ

อำนาจและหน้าที่ของคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ตามพระราชบัญญัติมาตรา 10 ครอบคลุม 4 ด้าน ดังนี้

1) เสนอนโยบายและยุทธศาสตร์ด้านอาหารของประเทศ ได้แก่ ความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยอาหาร คุณภาพอาหาร และอาหารศึกษา
2) ส่งเสริม สนับสนุนการพัฒนานโยบายและยุทธศาสตร์
3) ให้ความเห็นและข้อเสนอแนะต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
4) กำกับดูแล ติดตาม และประเมินผลการปฏิบัติงานตามนโยบายและยุทธศาสตร์

คำนิยามในระดับสากล “ความมั่นคงด้านอาหาร” หมายความว่า ความมั่นคงอาหารจะเกิดขึ้นได้เมื่อประชาชนทุกคน ทุกวัย ในทุกเวลา สามารถเข้าถึงอาหาร ไม่ว่าจะโดยการเสาะหาจากธรรมชาติ การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ การซื้อหา หรือการได้รับโดยทางสังคมหรือวัฒนธรรม ทั้งนี้อาหารดังกล่าวต้องมีคุณภาพปลอดภัย มีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการตามวัย นำไปสู่การดำรงชีวิตที่ขันแข็งและมีสุขภาวะที่ดี
(From FAO: WFS 1996 modified in 2009)

คำนิยามตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551

“ความมั่นคงด้านอาหาร” หมายความว่า การเข้าถึงอาหารที่มีอย่างเพียงพอสำหรับการบริโภคของประชาชนในประเทศ อาหารมีความปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมตามความต้องการ ตามวัย เพื่อการมีสุขภาวะที่ดี รวมทั้ง การมีระบบการผลิตที่เกื้อหนุน รักษาความสมดุลของระบบนิเวศวิทยา และความคงอยู่ของฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติของประเทศ ทั้งในภาวะปกติหรือเกิดภัยพิบัติ สาธารณภัยหรือการก่อการร้ายอันเกี่ยวเนื่องจากอาหาร

“ความปลอดภัยด้านอาหาร” หมายความว่า การจัดการให้อาหาร และสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย

“คุณภาพอาหาร” หมายความว่า อาหารที่มีคุณลักษณะทางกายภาพและส่วนประกอบที่พึงจะมี รวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม

“อาหารศึกษา” หมายความว่า กระบวนการส่งเสริม พัฒนา และวิจัยเพื่อให้ความรู้ ความตระหนัก และพฤติกรรมที่ถูกต้องในห่วงโซ่อาหารและในการบริโภคด้านอาหาร

ผลการดำเนินงานของคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ

คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ได้จัดทำกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน 2553 และคณะรัฐมนตรีได้มอบหมายงาน ดังนี้

1) ให้สภาพัฒน์ฯ นำกรอบยุทธศาสตร์ผนวกเข้ากับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11
2) ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจัดทำแผนกิจกรรมให้สอดคล้องกับกรอบยุทธศาสตร์ฯ และรายงานผลการปฏิบัติงานในที่ประชุมต่อคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ

นอกจากนี้ ได้แต่งตั้งคณะกรรมการเฉพาะเรื่องเพื่อขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ ดังนี้

ชุดที่ 1 คณะกรรมการด้านความมั่นคงอาหารตลอดห่วงโซ่

ชุดที่ 2 คณะกรรมการด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ชุดที่ 3 คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการ สู่คุณภาพชีวิตที่ดี

ชุดที่ 4 คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ด้านการบริหารจัดการ

<u>หัวข้อที่ 2 สถานการณ์ด้านอาหารของประเทศไทย และการวิเคราะห์ SWOT</u>

ข้อมูลของประเทศไทยที่นำมาประกอบการวิเคราะห์สถานการณ์ด้านอาหารของประเทศไทย ได้แก่ จำนวนประชากรมีทั้งหมด 64.6 ล้านคน เป็นผู้ส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารรายใหญ่เป็นอันดับที่ 12 ของโลก สินค้าอาหารหลักที่ส่งออก เช่น ข้าว ไก่แปรรูป สับปะรดกระป๋อง อาหารทะเล ในปี พ.ศ. 2554 มีสินค้าอาหารส่งออกมูลค่าสูงถึง 964,000 ล้านบาท

สถานการณ์ด้านฐานทรัพยากร : ที่ดิน การใช้ประโยชน์และการถือครอง

ในปี 2551 ประเทศไทยมีที่ดินเพื่อการเกษตรทั้งหมด 112.6 ล้านไร่ แต่เนื้อที่ปลูกพืชที่ไม่ใช่อาหารมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น เช่น พื้นที่ปลูกข้าว จากข้อมูลปี 2541 มีจำนวนร้อยละ 56.1 ลดลงเหลือร้อยละ 50.6 ในปี 2551 โดยมีการเพิ่มพื้นที่ในการปลูกยางพารา พืชไร่ นอกจากนี้เกษตรกรมีแนวโน้มถือครองที่ดินขนาดเล็กลง ซึ่งเกษตรกรส่วนใหญ่จะมีที่ดิน 10 – 39 ไร่ ต่อมาจำนวนผู้ถือครองพื้นที่10 – 39 ไร่ลดลงเรื่อย ๆ โดยในปี 2541 มีจำนวนร้อยละ 57.5 ปี 2551 เหลือร้อยละ 51.6

สถานการณ์ด้านฐานทรัพยากร : ดิน ป่า

ในภาพรวมป่าไม้ถูกทำลาย ปี 2551 มีป่าไม้ทั่วประเทศเหลือเพียง 107.7 ล้านไร่ จากเดิมในปี 2504 มี 171 ล้านไร่ ป่าชายเลนทั่วประเทศในปี 2551 เหลือเพียง 1,500 ตารางกิโลเมตร จากเดิมในปี 2504 มี 3,679 ตารางกิโลเมตร นอกจากนี้ ที่ดินร้อยละ 60 เสื่อมโทรม และขยายตัว 1 ล้านไร่ต่อปี

สถานการณ์ด้านฐานทรัพยากร : น้ำ

การเกษตรต้องใช้น้ำร้อยละ 76 ของความต้องการทั้งหมดในประเทศ แต่เกิดปัญหาน้ำไม่เพียงพอ หรือเกิดอุทกภัย นอกจากนี้ที่ดินการเกษตร 70 ล้านไร่อยู่นอกเขตชลประทานจึงเกิดความขาดแคลน ต้องพึ่งน้ำฝนเพียงอย่างเดียว

สถานการณ์ด้านแรงงานภาคเกษตร : เกษตรกร

1. จำนวนเกษตรกรลดลง แต่อายุมากขึ้น เกษตรกรไทยมีอายุมากขึ้นเฉลี่ยประมาณ 45 ปี
2. ความยากจน และภาวะหนี้สิน เกษตรกรเป็นคนจนมากถึง 2.8 ล้านคน คิดเป็นร้อยละ 68.5 ของคนจนที่ประกอบอาชีพทั้งหมด เกษตรกรร้อยละ 59.9 มีหนี้สินเพื่อการเกษตร (จำนวนหนี้รวม 364,575 ล้านบาท)

ปัญหาด้านอาหารและโภชนาการในประเทศไทย มีดังนี้

1. ภาวะขาดสารอาหาร (ธาตุเหล็ก ไอโอดีน วิตามินเอ) ทั้งในผู้ใหญ่และเด็ก
2. ภาวะโภชนาการเกิน และโรคไม่ติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหาร ได้แก่ โรคอ้วน ไขมันในเส้นเลือดสูง เบาหวาน ความดันโลหิตสูง โรคหลอดเลือดและหัวใจ และมะเร็งบางประเภท
3. อาหารที่ไม่ปลอดภัย มีสิ่งปนเปื้อน

การวิเคราะห์ SWOT มีผลดังนี้

จุดแข็ง (Strength)

1. ทรัพยากรในการผลิตอุดมสมบูรณ์ คุณภาพเป็นที่ยอมรับระดับโลก
2. ภาคเกษตรและอาหารมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจ สังคม การเมืองและความมั่นคงของประเทศ
3. อาหารไทยมีเอกลักษณ์ และมีวัฒนธรรมเป็นจุดขาย
4. อุตสาหกรรมเกษตรและอาหารพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

จุดอ่อน (Weakness)

1. ขาดการบูรณาการระหว่างหน่วยงาน
2. ผู้ผลิตและเกษตรกรรายย่อยขาดปัจจัยการผลิต
3. ขาดการบำรุงรักษาทรัพยากรการผลิต
4. การลงทุนด้านวิจัยของรัฐต่ำ
5. Logistic ขาดประสิทธิภาพ
6. ผู้บริโภคขาดความตระหนัก

โอกาส (Opportunity)

1. ตลาดต้องการอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และมีโภชนาการอย่างต่อเนื่อง
2. มีภาพลักษณ์เป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของโลก
3. อาหารเป็นสิ่งจำเป็น มีความต้องการสูงในภาวะวิกฤต
4. ที่ตั้งของประเทศเอื้อต่อการค้า
5. มีการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ๆ ในการเกษตรและอาหาร

ภัยคุกคาม (Threat)

1. เกษตรกรลดลง และขาดเกษตรกรรุ่นใหม่
2. มีภัยคุกคามใหม่ เช่น โลกร้อน โรคพืช/สัตว์อุบัติใหม่
3 มีคู่แข่งในตลาดโลกมากขึ้น
4. ประเทศคู่ค้ามีมาตรการที่เป็นอุปสรรคทางการค้า
5. พื้นที่ปลูกพืชไม่ใช่อาหารขยายตัวแย่งชิงพื้นที่พืชอาหาร

<u>หัวข้อที่ 3 กรอบยุทธศาสตร์ฯ การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย</u>

คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ กำหนดกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ที่สำคัญ 4 ด้านได้แก่ ความมั่นคงด้านอาหาร คุณภาพอาหาร ความปลอดภัยอาหาร และอาหารศึกษา โดยมีแนวคิดในการจัดทำแผนยุทธศาสตร์คือ ให้เป็นแผนชี้นำ สร้างการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน เน้นบูรณาการการดำเนินงาน มีการวิเคราะห์จุดเสี่ยง มีหลักฐานทางวิชาการสนับสนุน และเพื่อให้เกิดความยั่งยืนไปสู่รุ่นลูกหลาน นอกจากนี้มีการวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) จากแผนยุทธศาสตร์ด้านอาหารของต่างประเทศ และแผนยุทธศาสตร์ของหน่วยงานภายในประเทศ ภายใต้กรอบยุทธศาสตร์ด้านอาหาร ได้กำหนดวิสัยทัศน์ วัตถุประสงค์ และผลที่คาดว่าจะได้รับ 4 ด้าน ได้แก่

1. ด้านความมั่นคงทางอาหาร
2. ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
3. ด้านอาหารศึกษา
4. ด้านการบริหารจัดการ

ซึ่งครอบคลุมตลอดห่วงโซ่ เชื่อมโยงระดับนานาชาติ ประเทศ ชุมชน และครัวเรือน ทั้งนี้ คณะกรรมการอาหารฯ คิดว่าจำเป็นต้องมีงานวิจัยใหม่ ๆ สนับสนุนเพิ่มเติมด้วย

ความเชื่อมโยงกันในมิติด้านอาหารและสุขภาพ

มิติด้านอาหารและสุขภาพมีความเชื่อมโยงกันตั้งแต่ **การเกษตร แหล่งอาหาร การบริการ** ซึ่งมีกิจกรรมและปัจจัยที่เกี่ยวข้องตั้งแต่การผลิตอาหารที่มุ่งหมายเพื่อโภชนาการและสุขภาพ เพื่อเป็นอาหารมนุษย์ อาหารสัตว์ และพืชพลังงาน การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ และปัจจัยภายนอกและภายใน ใน**เรื่องอาหาร**มีปัจจัยที่เกี่ยวข้องคือ คุณภาพ ความปลอดภัยอาหารซึ่งมีผลต่อผู้บริโภค และการค้า **เรื่องโภชนาการ**ต้องคิดถึงความต้องการของสารอาหาร การบริโภคอาหาร ภาวะโภชนาการที่ดี ความรู้ด้านโภชนาการ **เพื่อให้**

ผู้บริโภคมีสุขภาพที่ดี ได้อาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย กิจกรรมและปัจจัยดังกล่าวเป็นฐานนำไปสู่ความมั่นคงด้านอาหาร อาหารและโภชนศึกษา และวัฒนธรรมด้านอาหาร

แผนภูมิห่วงโซ่อาหาร

ประเด็นพื้นฐานของห่วงโซ่อาหาร ได้แก่ การใช้ที่ดิน การจัดการน้ำ ความหลากหลายทางชีวภาพของพืชและสัตว์ (พันธุกรรม) โภชนาการสำหรับพืชและสัตว์ และการควบคุมและการป้องกันโรคพืชและสัตว์ **หลักปฏิบัติที่ดี** ได้แก่ การผลิตทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม หลักปฏิบัติที่ดีด้านสุขลักษณะ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต จะทำให้ได้**ผลลัพธ์**ที่พึงประสงค์ คือ อาหารปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ

วิสัยทัศน์ และวัตถุประสงค์ ของกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย

วิสัยทัศน์ "ประเทศไทยผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย มีความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืน เพื่อชาวไทยและชาวโลก"

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการฐานทรัพยากรในการผลิตอาหารของประเทศให้เกิดประโยชน์อย่างยั่งยืน
2. เพื่อให้อาหารที่ผลิตได้ในทุกระดับนับตั้งแต่ระดับครัวเรือน ระดับชุมชน และระดับอุตสาหกรรมเชิงพาณิชย์ มีความพอเพียง มีคุณภาพ ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี
3. เพื่อสร้างกระบวนการศึกษา ค้นคว้า วิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เพื่อให้ได้องค์ความรู้ตลอดห่วงโซ่อาหาร รวมถึงการนำไปเผยแพร่
4. เพื่อพัฒนาระบบการบริหารจัดการด้านอาหารให้มีประสิทธิภาพทั้งด้านโครงสร้าง กฎหมาย สารสนเทศ และอื่น ๆ
5. เพื่อก่อให้เกิดความมั่นคงด้านอาหารในระดับครัวเรือน ระดับชุมชน และระดับชาติทั้งในภาวะปกติและภาวะวิกฤติ

ประเด็นยุทธศาสตร์ 4 ด้าน

ยุทธศาสตร์ที่ 1 ด้านความมั่นคงทางอาหาร

หลักการ : เพื่อให้ประเทศไทยมีความมั่นคงด้านอาหารอย่างยั่งยืน บริหารจัดการทรัพยากรเพื่อการผลิตอาหารอย่างมีประสิทธิภาพโดยการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

กลยุทธ์

1. เร่งรัดปฏิรูปการถือครองที่ดินและการคุ้มครองพื้นที่การเกษตร
2. จัดการทรัพยากรน้ำและดิน เพื่อการเกษตรและป่าชุมชน
3. สร้างความสมดุลระหว่างพืชอาหารกับพืชพลังงาน
4. พัฒนาประสิทธิภาพการผลิตอาหาร
5. สร้างแรงจูงใจในการทำการเกษตร และเพิ่มจำนวนเกษตรกรรุ่นใหม่
6. ส่งเสริมการเข้าถึงอาหารในระดับชุมชนและครัวเรือน
7. ปรับปรุงและพัฒนาระบบโลจิสติกส์ด้านสินค้าเกษตรและอาหาร
8. สร้างความร่วมมือระหว่างภาครัฐ เอกชน และภาคประชาชนในการรักษาความมั่นคงด้านอาหาร
9. วิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมตลอดห่วงโซ่อาหาร
10. จัดระบบเพื่อรองรับความมั่นคงด้านอาหารในภาวะวิกฤติ

ยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

หลักการ : ดูแลคุณภาพและความปลอดภัยอาหารในห่วงโซ่อาหาร เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคและการค้าทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งเป็นพื้นฐานของการแก้ไขปัญหาความยากจนของเกษตรกรและผู้ที่เกี่ยวข้อง

กลยุทธ์

1. สร้างมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารให้เป็นมาตรฐานเดียวและส่งเสริมการบังคับใช้
2. พัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรขั้นต้นให้มีคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานและคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น
3. เสริมสร้างความเข้มแข็งภาคการผลิตในระดับชุมชน เพื่อป้องกันการสูญเสียและเพิ่มมูลค่าเบื้องต้นให้กับผลผลิต
4. เสริมสร้างความเข้มแข็งภาคการผลิตในระดับอุตสาหกรรมทุกระดับ
5. ส่งเสริมการค้าและการตลาดผลิตภัณฑ์มาตรฐาน ทั้งที่มาจากการผลิตในระดับชุมชนและอุตสาหกรรม
6. เสริมสร้างความเข้มแข็งในการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารของประเทศ

ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านอาหารศึกษา

หลักการ : เน้นกระบวนการส่งเสริม พัฒนา และวิจัยเพื่อให้เกิดความรู้ ความตระหนักในการใช้ทรัพยากรเพื่อผลิตและกระจายอาหารในห่วงโซ่อาหาร ตลอดจนพฤติกรรมที่พึงประสงค์ในการบริโภคอาหาร

กลยุทธ์

1. ส่งเสริมให้เกิดความร่วมมือและบูรณาการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนในเรื่องอาหารศึกษา
2. สนับสนุนให้มีการวิจัยที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ด้านอาหารได้
3. ให้มีการจัดการองค์ความรู้ในเรื่องอาหารศึกษา และเผยแพร่ความรู้ทุกรูปแบบอย่างต่อเนื่อง
4. ส่งเสริมให้เกษตรกรและชุมชนมีความรู้ด้านอาหารศึกษาอย่างเหมาะสม
5. ส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคที่เหมาะสมของบุคคลและชุมชน

ยุทธศาสตร์ที่ 4 ด้านการบริหารจัดการ

หลักการ : พัฒนาการจัดการด้านอาหารของประเทศตลอดทั้งห่วงโซ่อาหารอย่างเป็นระบบ ให้มีความเหมาะสม สร้างความเข้มแข็งของการดำเนินงานทุกภาคส่วน ให้สามารถรองรับการเปลี่ยนแปลงของกระแสโลกาภิวัตน์ ภัยคุกคามต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพประสิทธิผล และสอดคล้องกับกติกาการค้าสากล

กลยุทธ์

1. ปรับปรุงและเสริมความเข้มแข็งโครงสร้างองค์กรในห่วงโซ่อาหาร
2. พัฒนาและปรับปรุงกฎหมายในห่วงโซ่อาหาร
3. การพัฒนาฐานข้อมูลและการจัดการ

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. มีฐานทรัพยากรในการผลิตอาหารที่สมบูรณ์และยั่งยืน
2. ชุมชนเกษตรกรมีการผลิตอาหารที่เข้มแข็ง มีระบบเศรษฐกิจและการจัดการอาหารที่เป็นธรรม สร้างรายได้ให้แก่เศรษฐกิจของประเทศและท้องถิ่น
3. ผู้บริโภคเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ
4. มีกลไกและระบบการจัดการที่มีประสิทธิภาพประสิทธิผล ตอบสนองได้ทั้งภาวะปกติและภาวะวิกฤติ
5. สร้างความเชื่อมั่นให้กับอาหารส่งออก เพิ่มศักยภาพและขยายโอกาสด้านการตลาดผ่านทาง

วัฒนธรรม และคุณค่าทางโภชนาการ

การนำยุทธศาสตร์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารสู่การปฏิบัติ

เมื่อดำเนินการตามห่วงโซ่อาหารโดยมีหลักปฏิบัติที่ดีดังกล่าว และได้อาหารปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการแล้ว การปฏิบัติที่ดีขั้นต่อไปคือทำสิ่งดังต่อไปนี้ให้ได้มาตรฐาน อยู่บนพื้นฐานของข้อมูลข่าวสารและองค์ความรู้ เพื่อให้มีโภชนาการและสุขภาพที่ดี

1. อุปทาน (supply) หมายถึง สินค้าหรือบริการที่พร้อมจะขายในตลาดเพื่อตอบสนองความต้องการซื้อ ซึ่งมีทั้งสินค้าที่ผลิตในประเทศ อาหารนำเข้า Primary Product, OTOP, Industrial ต้องผลิตให้ได้มาตรฐาน

2. การบริการ เช่น ภัตตาคาร ร้านอาหาร รถเข็น โรงเรียน ครอบครัว ตลาดสด ร้านชำ ต้องปรับปรุงให้ได้มาตรฐาน

3. การบริโภค ผู้บริโภคต้องมีความรู้ เข้าถึงคุณภาพและความหลากหลาย และมีพฤติกรรมที่ดี ในการกิน สุขอนามัย วิถีชีวิต และการออกกำลังกาย

<u>หัวข้อที่ 4 โจทย์วิจัยด้านอาหารของประเทศไทย</u>

โจทย์วิจัยด้านอาหารของประเทศไทย แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ดังนี้

1. การวิจัยพื้นฐาน เช่น พันธุ์พืชและพันธุ์สัตว์ (Genetic Resources) Nanotechnology / Nano-particles องค์ประกอบของอาหาร และคุณค่าเฉพาะต่อโภชนาการและสุขภาพ ฯลฯ

2. การวิจัยและพัฒนา ในด้านตามปัญหา เช่น โรคพืชและโรคสัตว์ ด้านตามประเด็น เช่น เครื่องจักรกลในการผลิตอาหาร และตามพื้นที่และชุมชน

3. การวิจัยเชิงระบบ เช่น ทรัพยากรการผลิตอาหาร (Resources based) ความเชื่อมโยงขององค์ประกอบต่าง ๆ ทางอาหาร เช่น Production, Supply, Service, Consumption, Nutrition & Health เพื่อเพิ่มคุณค่า และมูลค่าของอาหารและผลิตภัณฑ์ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและการค้า ฯลฯ

นอกจากนี้ ยังมีโจทย์วิจัยเกี่ยวกับ

- ปรับปรุงกฎหมายเกี่ยวกับการถือครองกรรมสิทธิ์ที่ดินและการเช่าที่ดิน
- ศึกษาการบริหารจัดการน้ำ
- ศึกษาการกำหนดเขตการผลิต (Zoning) พืชอาหารและพืชพลังงาน
- สร้างนวัตกรรมและนำเทคโนโลยี รวมถึงปัจจัยการผลิตต่างๆ ในห่วงโซ่อาหารที่เหมาะสมในแต่ละพื้นที่มาใช้ในการเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต

โจทย์วิจัยอาหารในด้านนวัตกรรม ซึ่งเกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิศวกรรม อุตสาหกรรม การค้าและการบริหารจัดการ ได้แก่

- สร้างองค์ความรู้ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เหมาะสม โดยคำนึงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น ทั้งการดูแลก่อน ระหว่าง และหลังการเก็บเกี่ยว เน้นการดูแลหลังการเก็บเกี่ยว การยืดอายุเก็บรักษา และการสร้างมูลค่าเพิ่มในระดับครัวเรือนและชุมชน
- ศึกษาโครงสร้างพื้นฐานในการรวบรวมและการกระจายสินค้าเกษตรและอาหาร
- สร้างตลาดชุมชนที่มีประสิทธิภาพ และเชื่อมโยงกับตลาดชุมชนอื่น เพื่อการรวมพลัง และเสริมการค้าด้านอาหาร และการท่องเที่ยวชุมชน
- ศึกษาพันธุกรรมพืช สัตว์ ประมง เพื่อการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์พันธุกรรมและจีโนมในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตอาหาร

- สร้างแผนป้องกันการขาดแคลนวัตถุดิบอาหารและอาหารสัตว์ที่ต้องพึ่งพาการนำเข้าสูงอย่างเหมาะสม
- วิจัย พัฒนาพันธุ์ และการควบคุมป้องกันโรคในพืช สัตว์ และประมง รวมถึงคุณภาพดิน น้ำ ปุ๋ย
- สร้างต้นแบบสำหรับการผลิตที่ได้มาตรฐานในระดับฟาร์มเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ แลกเปลี่ยนและถ่ายทอดการปฏิบัติระหว่างเกษตรกร
- ศึกษาการนำวัฒนธรรมท้องถิ่นด้านอาหารมาสร้างมูลค่าเพิ่มให้เป็นจุดเด่น และจุดขายของผลิตภัณฑ์อาหาร
- ศึกษาการนำของเหลือใช้จากการเกษตรไปใช้ประโยชน์ และรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่น
- ศึกษาแนวโน้มและความต้องการของตลาด ตลอดจนพฤติกรรมของผู้บริโภค และกฎเกณฑ์กติกาทางการค้า
- ศึกษาระบบการตามสอบหรือการตรวจสอบย้อนกลับ
- ศึกษาการเปลี่ยนแปลงด้านเทคโนโลยี การเปลี่ยนแปลงสถานการณ์ ของโลกในด้านต่างๆ เช่น การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
- สร้างกลไกการรวมกลุ่มของเกษตรกรในชุมชน เพื่อการเรียนรู้และพัฒนา
- การวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลสถานการณ์ด้านอาหารของประเทศในทุกมิติ เพื่อนำไปใช้ในการกำหนดนโยบาย
- ศึกษาเครื่องชี้วัดพฤติกรรมการบริโภคที่เหมาะสม
- ประเมินภาวะโภชนาการ อันเป็นผลของพฤติกรรมการบริโภคและพฤติกรรมสุขภาพที่ไม่เหมาะสม เพื่อแก้ไขภาวะโภชนาการที่ไม่ปกติ
- สร้างระบบการจัดการข้อมูลสารสนเทศด้านอาหาร สร้างเครือข่ายเชื่อมโยงข้อมูลที่มีอยู่เดิมจากหน่วยงานต่างๆ ทั่วประเทศ ให้มีความทันสมัย หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถเข้าถึงข้อมูล และสะดวกต่อการนำไปใช้
- ศึกษาระบบการเตือนภัยด้านอาหารในมิติต่างๆ ที่มีอยู่ของหน่วยงานต่างๆ เพื่อให้เกิดการเตือนภัยที่มีประสิทธิภาพแก่ผู้เกี่ยวข้อง

ประเด็นสำคัญเชื่อมโยง อาหาร โภชนาการ และสุขภาพ มีโจทย์ 8 ข้อ

1. มาตรฐานและเครื่องชี้วัดทางโภชนาการ และของโรคที่เกี่ยวข้อง
2. ข้อปฏิบัติในการบริโภคอาหารตามวัย (FBDGs)
3. อาหาร และโภชนาการศึกษา และการกำหนดอาหารตามวัย
4. ส่งเสริมการบริโภค พืชผัก ผลไม้
5. การลดหวาน มัน เค็มในอาหาร
6. รูปแบบการดำเนินงานอาหารและโภชนาการในโรงเรียน
7. รูปแบบการดำเนินงานโภชนาการในพื้นที่ และชุมชน
8. การเฝ้าระวัง และสำรวจภาวะโภชนาการ และโรคที่เกี่ยวข้อง

สรุปการอภิปรายของกรรมการสภามหาวิทยาลัย

กรรมการสภามหาวิทยาลัยผู้ทรงคุณวุฒิ ขอบคุณ ศ. เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ และคณะกรรมการที่จัดทำกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย เนื่องจากเป็นเรื่องที่เป็นประโยชน์และมีความสำคัญมาก ซึ่งที่ประชุมอภิปราย สรุปได้ดังนี้

1. สถานการณ์ด้านอาหารของประเทศไทย

ประเทศไทยมีความเข้มแข็งด้านอาหารสูงมากเมื่อเทียบกับประเทศอื่นซึ่งมีน้อยประเทศที่จะเป็น net exporter of food แต่ปัจจุบันพื้นที่เพาะปลูกลดลงในขณะที่ประชากรเพิ่มขึ้นทั่วโลก ปัญหาอาหารจึงวิกฤติทั้งความเพียงพอสำหรับพลเมืองโลก และด้านสุขภาพ ถ้ามีอาหารที่ดีและรู้จักบริโภคที่ดีจะลดปัญหาสุขภาพไปได้มาก ทำให้คนมีความสุข ลดความจำเป็นต้องใช้ยา ดังนั้นเรื่องอาหารมีความสำคัญต่อโลกมากขึ้นเรื่อย ๆ

การทำวิจัยในกิจกรรมอาหารจะเชื่อมโยงหมดตั้งแต่ขั้นตอนการปลูก เก็บเกี่ยว เป็นอุตสาหกรรมการเกษตร เป็นสินค้าส่งออกนับเป็นล้าน ๆ บาทต่อปีในทางเศรษฐกิจ ความสำคัญเรื่องอาหารจึงสูงมาก สิ่งที่เป็นกังวลและต้องการให้มีการบริหารจัดการ คือเรื่องพื้นที่เพาะปลูกซึ่งลดลงอย่างน่ากลัวและรวดเร็ว สภาพเช่นนี้เกิดขึ้นทั่วโลกและมีผลกระทบอย่างสูงต่อโลกและประเทศ จากแผนยุทธศาสตร์ฯ ที่นำเสนอเห็นสมควรเร่งจัดทำแผนการรักษาและเพิ่มพื้นที่การเพาะปลูก เพราะเป็นความแข็งแรงที่สำคัญที่สุดของประเทศไทย ถ้ารักษาพื้นดินที่มีคุณค่าสูง ๆ ไว้ไม่ได้ ประเทศก็จะไม่ได้ใช้ความแข็งแรงนี้และไม่สามารถช่วยโลกได้ ดังนั้นการรักษาพื้นดินเพื่อให้ผลิตอาหารได้ จะเป็นทางรอดทางเดียวที่ทำให้โลกไม่ขาดอาหารในอนาคต

2. ปัญหาสถานการณ์ด้านฐานทรัพยากรเสื่อมโทรมและถูกทำลาย

2.1 ทรัพยากรป่าไม้ ป่าไม้ถูกบุกรุกทำลายมาก เช่น จังหวัดน่านเหลือพื้นที่ป่า 10-15% เพราะชาวบ้านไปถางป่าปลูกข้าวโพดซึ่งเป็นปัญหามาก และปัญหาย้อนกลับมาเป็นประเด็นเรื่องความยากจนซึ่งรัฐบาลไม่มีวิธีที่ทำให้คนหาเลี้ยงชีพที่ดี เกษตรกรขายที่เกษตรเพราะยากจนจากการทำพืชเกษตร การเกษตรเป็นเกษตรรายย่อยเป็นส่วนมาก มีปัญหาเรื่องการถือครองที่ดินขนาดเล็ก (small land holding) ซึ่งตามความเป็นจริงแล้วการเกษตรไม่สามารถทำได้ในระดับ economy of scale ทำให้ไม่เกิด productivity สิ่งเหล่านี้เป็นปัญหาสำคัญนอกเหนือจากเรื่องชลประทาน แม้แต่ที่ชลประทานที่มีอยู่ประมาณ 20% ของพื้นที่เกษตรทั้งหมดก็พบว่าไม่ได้ใช้ประโยชน์ให้เต็มที่

มนุษย์อยู่ป่ามานานแต่อยู่โดยไม่ทำลาย อยู่แบบพอมีพอกิน อยู่แล้วทำให้ป่าเกิดสมดุล แต่ช่วงหลังมีปัญหาเรื่องการทำลายป่าเพื่อปลูกพืชไร่รวมถึงการทำสวนยางพารา โดยการเผาแล้วเอารถแทรกเตอร์ไปขุดรากไม้และพืชต่าง ๆ ตายหมด จากประสบการณ์ของกรรมการสภามหาวิทยาลัยผู้ทรงคุณวุฒิพบว่าการสร้างถนนเข้าไปในป่าเป็นวิธีการทำลายป่าที่เสียหายมากที่สุด

2.2 ปัญหาเรื่องน้ำ อุทกภัย ซึ่งเป็นภัยธรรมชาติทำลายสวนผลไม้ที่มีชื่อเสียงมาหลายสิบปี เช่น สวนส้มบางมด สวนทุเรียนเมืองนนท์ นอกจากนี้ในหลายพื้นที่น้ำไม่สมบูรณ์ต้องรอฝน โดยเฉพาะภาคอีสานอยู่นอกเขตชลประทาน ทำให้ปลูกข้าวได้ปีละครั้ง ผลผลิตจึงต่ำมาก จากข้อมูลผลผลิตต่อไร่ของไทยมีค่าต่ำที่สุดในภูมิภาคเอเชียอาคเนย์ ต่ำกว่าประเทศกัมพูชา เวียดนาม โดยเฉพาะประเทศเวียดนามปลูกข้าวได้ปีละหลายครั้ง รัฐบาลควรเร่งสร้างที่เก็บน้ำเพื่อใช้ในการเพาะปลูก

2.3 โภชนาการและการบริโภคของประเทศไทยยังไม่ได้ควบคุมให้ได้มาตรฐาน การปรุงอาหารสารตกค้างในพืชผัก ทำให้เกิดโรคหลายอย่าง เช่น การนำเข้าน้ำมันใช้แล้วมาขายให้กับพ่อค้าแม่ค้าซื้อในราคาถูกแล้วนำมาใช้ต่อ ซึ่งรัฐควรใช้อำนาจสั่งห้ามการนำเข้าหรือเอาโทษผู้นำเข้า เพราะทำให้เกิดโรคได้ หรือการปรุงอาหาร ถั่วงอกใส่สารฟอกขาวซึ่งเป็นสารก่อมะเร็ง ดังนั้นหน่วยงานที่รับผิดชอบควรมีการประชาสัมพันธ์ติดตามเรื่องเหล่านี้

3. กิจกรรมของ มจธ. ที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหาร

3.1 อธิการบดี แจ้งภาพรวมของ มจธ. ที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหาร ดังนี้

3.1.1 งานวิจัยใน มจธ. ครอบคลุมหลายประเด็นที่ ศ. เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ บรรยายแต่อาจไม่ตรงทีเดียวนัก งานต่าง ๆ กระจายอยู่ตามคณะ คณะวิทยาศาสตร์มีสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิศวกรรมศาสตร์มีภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มีงานวิจัยลงลึกมากถึงระดับยีนส์ จีโนมของสิ่งมีชีวิต มีหน่วยงานวิจัยเช่นสถาบันพัฒนาและฝึกอบรมโรงงานต้นแบบ (สรบ.) ซึ่งมีกลุ่มวิจัยทำงานวิจัยพัฒนา โดยส่วนใหญ่จะไม่ใช่เรื่องพืชโดยตรง เป็นการศึกษากลไกการพัฒนาของเซล ซึ่งจะนำไปสู่วิธีการพัฒนาสายพันธุ์ได้ ในส่วนที่เกี่ยวกับพืชโดยตรง มีกลุ่มวิจัยสาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (Postharvest) ภายใต้คณะทรัพยากรชีวภาพฯ นักวิจัยกลุ่มนี้เป็นที่รู้จักในระดับนานาชาติ ทำงานวิจัยเกี่ยวกับการเก็บรักษาผลิตผล วิจัยเกี่ยวกับวัสดุบรรจุ ให้สามารถเก็บรักษาได้ยาวนาน

ในด้านวิศวกรรมศาสตร์มีงานที่เกี่ยวข้องกับเครื่องจักรกลการเกษตร การแปรรูปอาหาร มีทีมวิจัยที่เก่งมากด้านอบแห้งเป็นที่รู้จักในระดับนานาชาติและประเทศไทย มีกลุ่มวิจัยทำงานออกแบบด้านอุตสาหกรรมอาหาร เช่น เครื่อง pre-cooling ของผักผลไม้ เครื่องอบกุนเชียง และมี pilot plant สำหรับแปรรูปอาหารอยู่ที่ สรบ. และคณะวิทยาศาสตร์ ภาพกว้างของ มจธ. จะมีงานลักษณะนี้กระจัดกระจายอยู่ ซึ่งควรรวบรวมให้เห็นว่า มจธ. มีความสามารถด้านอาหารอะไรบ้าง

3.1.2 ด้านหลักสูตร มจธ. มีการเรียนการสอนระดับปริญญาตรีด้าน Food Science ที่คณะวิทยาศาสตร์ ระดับปริญญาโทด้าน Food Engineering ที่คณะวิศวกรรมศาสตร์ ด้าน Postharvest, Biotechnology ที่คณะทรัพย์ฯ มีหลักสูตรทักษะวิศวกรรมที่ทำงานใกล้ชิดอุตสาหกรรม เช่น เบทาโกร สหฟาร์ม และ SME อีกหลายแห่ง และมีทีมวิศวกรที่ออกไปให้คำแนะนำกับอุตสาหกรรมมากมาย

3.1.3 การทำงานให้กับโครงการหลวงฯ โครงการพระราชดำริฯ มจธ. ไปช่วยตั้งโรงงานอาหารแปรรูปเพื่อพัฒนาชนบทเมื่อประมาณ 30 ปีที่แล้ว เป็นโรงงานอุตสาหกรรมขนาดเล็กในชนบท เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมเกษตร เป็นฐานในการพัฒนาชนบท นับเป็น work integrated learning ลำดับแรก ๆ ที่ มจธ. ให้อาจารย์ไปเป็นผู้จัดการโรงงาน ทำงานภายใต้โครงการดังกล่าว ปัจจุบันโรงงานฯ ยังทำงานอยู่ จากกิจกรรมดังกล่าว มจธ. ได้ใช้กลไกความรู้เรื่องการแปรรูปอาหาร การผลิตอาหารสำหรับการพัฒนาชนบทพอสมควร

3.1.4 โปรแกรม 3E for A เนื่องจาก มจธ. ไม่มีการสอนในสาขาเกษตรแต่ ดร. กฤษณพงศ์ กีรติกร อดีตอธิการบดี มจธ. เห็นว่า มจธ. มีความเข้มแข็งด้านอื่นที่เกษตรต้องใช้ จึงมีโปรแกรม 3E for A ซึ่งหมายถึง Engineering, Energy, Environment for Agriculture ทั้งนี้ มจธ. นำเรื่องการใช้พลังงานเพื่อการเกษตรไปช่วยโครงการหลวง 37-38 สถานี อย่างมาก

3.1.5 มจธ. ราชบุรีได้เริ่มพัฒนาชนบทในเรื่องปศุสัตว์ วัวนม สุกร การแปรรูปด้านการเกษตรต่าง ๆ ซึ่งนำโปรแกรม 3E for A ไปใช้ด้วย ในด้าน Bio gas มีเรื่องอาหารหมัก และขณะนี้ทีมคณะทรัพยากรชีวภาพฯ ทำวิจัยเรื่องการผลิตเห็ดให้ได้ผลสม่ำเสมอ ซึ่งเห็ดมีผลเชิงเศรษฐกิจสูงมาก

3.1.6 โครงการมหาวิทยาลัยกับชุมชน มจธ. รักษาพันธุ์ส้มบางมดร่วมกับกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรบางมด บางขุนเทียน จอมทอง ซึ่งมีปัญหาเรื่องน้ำที่ทำให้รสชาดเปลี่ยนไป รวมทั้งปัญหาเรื่องลูกหลานต้องการขายที่ การรุกล้ำพื้นที่ของบ้านจัดสรร แต่มีเกษตรบางรายต้องการเก็บรักษาพันธุ์ดั้งเดิมไว้ มจธ. จึงเข้าไปช่วยเรื่องการเตรียมแปลงแบบอินทรีย์ และการเก็บรักษาพันธุ์เพื่อต่อพันธุ์ไปเรื่อยๆ นอกจากนี้ชุมชนแถวบางมดเลี้ยงแพะ มีการแปรรูปนมแพะ มจธ. ได้ชักชวนนักวิจัยเข้าไปช่วยชุมชนนี้ และต้องคิดต่อไปว่าทำอย่างไรเกษตรในเมืองจึงจะอยู่ได้

4. การทำวิจัยให้สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์อาหารของชาติ

นายกสภามหาวิทยาลัย เสนอแนะว่า มจธ. ควรหาแนวคิดว่าจะทำอะไรให้สอดคล้องกับกรอบยุทธศาสตร์อาหารของชาติ และเชิญผู้แทนคณะ สำนักที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารร่วมให้ความเห็น ซึ่งผู้แทนบางหน่วยงานหารือว่าการทำวิจัยให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์อาหารของชาติ มีการกำหนดลำดับความสำคัญหรือไม่ ซึ่ง ศ. เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ แจ้งว่าการทำกรอบยุทธศาสตร์นี้ พยายามครอบคลุมแนวคิดที่กว้าง เป็นภาพใหญ่ แต่ละกลยุทธ์จะเขียนแทรกไว้ในเรื่องที่มีความสำคัญ แต่ไม่ได้ระบุชัดเจน ซึ่งเป็นเจตนาที่ไม่ระบุ เพราะโครงการเป็นของทุกหน่วยงาน สรุปสิ่งที่สำคัญ ได้แก่

4.1 ฐานทรัพยากรการผลิต ดิน น้ำ ป่าไม้ ป่าชายเลน สิ่งเหล่านี้สำคัญมาก ๆ เป็นความเป็นความตายของชาติ

4.2 Genetic resource การใช้ปุ๋ยและพืชที่ดี การดูแลที่ดี จากประสบการณ์พบว่าหลาย ๆ อย่างที่นักวิชาการทำดูเหมือนไม่ได้นำความรู้ไปใช้ เช่น การเลี้ยงกบ ต้องรู้ว่ากบแต่ละพันธุ์มีความแตกต่างกัน ถ้ามีการผสมข้ามพันธุ์ จะทำอย่างไรให้ดีขึ้น กบต้องการธาตุอาหารอะไร ป่วยด้วยโรคอะไร ต้องคิดและวิจัยเพื่อจะได้ศาสตร์ใหม่

4.3 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (Postharvest) ที่คิดว่าเป็นปัญหาทั่วประเทศคือ ผลิตภัณฑ์ OTOP ที่เกี่ยวกับเรื่องอาหาร คุณภาพยังไม่ดี มีความเสียหายหลายด้าน จะช่วยวิจัยแก้ไขอย่างไร

5. หน่วยงานต่าง ๆ รายงานสถานภาพโครงการและแผนงานวิจัย

หน่วยงานต่าง ๆ รายงานสถานภาพโครงการและแผนงานวิจัย ดังนี้

5.1 รองอธิการบดีอาวุโสฝ่ายวิชาการ และรองอธิการบดีฝ่ายวิจัย ได้หารือกับกลุ่มคลัสเตอร์แล้วสรุปว่า ความสามารถหลักของคลัสเตอร์ที่ตั้งขึ้นต้องสอดคล้องกับยุทธศาสตร์วิจัยของชาติ เพื่อให้เห็นภาพว่าในอนาคตจะทำงานอย่างไร ทรัพยากรด้านบุคลากรวิจัย เงินวิจัยจะมาจากไหน

งานวิจัย มจธ. มุ่งเน้นด้านพลังงาน ส่วนเรื่องอาหารจะร่วมมือกับ สวทช. ซึ่งอิงกับกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศ แต่อาจจะกระจัดกระจายอยู่ ทั้งนี้ รองอธิการบดีอาวุโสฝ่ายวิชาการจะประเมินและกำหนดกรอบคลัสเตอร์ให้ชัดเจนเพื่อการดำเนินงานต่อไป

5.2 คณะทรัพยากรชีวภาพฯ โดยกลุ่ม Postharvest ได้ทำงานร่วมกับสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ในการกำหนดมาตรฐานของสินค้าเกษตรซึ่งดำเนินการแล้ว 1 โครงการ คือเรื่องมาตรฐานมะพร้าว ขณะนี้อยู่ระหว่างการเสนอ CODEX เพื่อกำหนดเป็นมาตรฐานนานาชาติ และอยู่ในระหว่างดำเนินการกำหนดมาตรฐานของสินค้าเกษตรอีกหลายชนิด เช่น ขิง ขมิ้นชัน ในด้านการเก็บรักษาผลผลิต คณะทรัพยากรชีวภาพฯ ได้ทำงานวิจัยภายใต้ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ซึ่งมีผลงานค่อนข้างมาก สามารถดูได้จากเว็บไซต์ของสายวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว

5.3 คณะวิทยาศาสตร์ มีงานวิจัยเรื่อง food safety เช่น เรื่องจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารประเภทไก่ การประเมินความเสี่ยงการเกิดโรคในอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่ ๆ

จากการบรรยายในวันนี้ทำให้เห็นประเด็นวิจัยอีกมาก เช่น งานวิจัยด้านเห็ด จุลินทรีย์ สารสกัดจากพืช การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การทำงานร่วมกับภาคเอกชนในการพัฒนาด้านอาหาร ซึ่งจะนำกรอบยุทธศาสตร์นี้ไปเผยแพร่และทำให้มากขึ้น

5.4 ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร สังกัดคณะวิศวกรรมศาสตร์ ผลิตบัณฑิตระดับบัณฑิตศึกษา เน้นงานวิจัย มีปัญหาเรื่องจำนวนนักศึกษา ทั้งนี้ กรณีที่จะผลิตกำลังคน ต้องเปิดสอนระดับปริญญาตรี แต่คาดว่าภาควิชาฯ มีจุดยืนที่จะทำงานวิจัยเป็นหลัก คงไม่เน้นเรื่องการผลิตบัณฑิตป้อนตลาด

6. รศ. ดร. บัณฑิต ฟุ้งธรรมสาร รองอธิการบดีฝ่ายวิจัย ให้ข้อมูลว่า มจธ. มีความเข้มแข็งเรื่องอาหาร ด้าน

Food Processing and Engineering โดยมีผู้เชี่ยวชาญภายใน มจธ. หลายท่าน ซึ่งเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ โดยเฉพาะด้านอบแห้ง เช่น ศ. ดร. สมชาติ โสภณรณฤทธิ์ และ รศ.ดร.สักกมน เทพหัสดิน ณ อยุธยา ทั้งนี้ ในระหว่างวันที่ 28 - 30 มีนาคม 2555 มจธ. จะเป็นเจ้าภาพจัดประชุมวิชาการ International Congress on Food Engineering and Technology 2012 ในงานดังกล่าวได้เชิญผู้เชี่ยวชาญระดับโลกอีกหลายท่านมาบรรยายด้วย ความเข้มแข็งของ มจธ. มีหลายด้านที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ที่ ศ. เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ บรรยาย ไม่ว่าจะเป็นด้าน Food Processing, Packaging หรือความปลอดภัยทางอาหาร ซึ่งคิดว่าเป็นจุดแข็งของ มจธ. อย่างไรก็ตาม มจธ. จะจัดทำยุทธศาสตร์วิจัยทางด้านนี้ให้ชัดเจนขึ้น

นายกสภามหาวิทยาลัย สรุปว่าเรื่องอาหารของชาติเป็นเรื่องสำคัญและใหญ่มาก เป็นเรื่องที่ไม่ค่อยมีคนทำ จึงต้องให้ความสนใจ ทุ่มเททรัพยากรเพื่อพัฒนาให้เกิดความก้าวหน้าต่อไป ห่วงโซ่อาหารยาวมาก ครอบคลุมไปถึงเรื่องที่ดิน ป่าไม้ น้ำ การจัดการ จนกระทั่งโรคภัยไข้เจ็บ ดังนั้นจึงมีเรื่องที่ต้องศึกษาพัฒนาและวิจัยอีกมาก ซึ่งขอฝาก มจธ. ไว้ด้วย

นายกสภามหาวิทยาลัย ขอบคุณ ศ. เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ ที่บรรยายให้ความรู้แก่ทุกคน

.....