

สำนักงานโยบายและแผน สป.  
วันที่ 15 พ.ค. 2569  
เลขรับที่ 3814



สำนักงานรัฐมนตรี  
รับที่ 1780  
วันที่ 14 พ.ค. 2569  
เวลา 14.16 น.  
กระทรวงมหาดไทย

กข

ที่ นร ๐๔๐๔/๔๑๘๐

สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรี  
ทำเนียบรัฐบาล กทม. ๑๐๓๐๐

๑๔ พฤษภาคม ๒๕๖๙

กระทรวงมหาดไทย

กลุ่มงานการเมือง สร.มท.  
เลขรับที่ 1022  
วันที่ 14 พ.ค. 2569  
เวลา 14.58 น.

เรื่อง ขอเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาและป้องกันการปลอมปนน้ำมะพร้าว

เรียน รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือคณะกรรมการการพาณิชย์และการอุตสาหกรรม วุฒิสภา ที่ สว (กมธ ๑) ๐๐๙/๑๕๕๗ ลงวันที่ ๑๐ เมษายน ๒๕๖๙

ด้วยนายวิวรรธน์ ไกรพิสิทธิ์กุล ประธานคณะกรรมการการพาณิชย์และการอุตสาหกรรม วุฒิสภา ได้มีหนังสือกราบเรียนนายกรัฐมนตรีเพื่อพิจารณา เรื่อง ขอเสนอแนะแนวทางการแก้ไขปัญหาและป้องกันการปลอมปนน้ำมะพร้าว รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรีได้นำกราบเรียนนายกรัฐมนตรีพิจารณาแล้ว มีบัญชามอบหมายกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงมหาดไทย กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และกระทรวงพาณิชย์พิจารณาและรายงานผลและมอบหมายรองนายกรัฐมนตรี (นางศุภจี สุธรรมพันธุ์) ในฐานะกำกับการบริหารราชการกระทรวงพาณิชย์ กำกับติดตามการดำเนินการ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการ ผลเป็นประการใด ขอความกรุณาแจ้งให้สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรีทราบด้วย จักขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

ที่ มท 0102/1671

เรียน ปลัดกระทรวงมหาดไทย

เพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป

(นางสาวพิมพ์พิมล สายอ่อง)

หัวหน้ากลุ่มงานการเมือง รักษาการในตำแหน่ง

หัวหน้าสำนักงานรัฐมนตรีฯ ปฏิบัติราชการแทน

เลขานุการรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย

14 พ.ค. 2569

กองประสานงานการเมือง

โทร. ๐ ๒๒๘๘ ๔๐๐๐ ต่อ ๔๙๓๑

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@thaigov.go.th

(นางสาวกณันท์ ศีลาอาสน์)

รองเลขาธิการนายกรัฐมนตรีฝ่ายบริหาร

ปฏิบัติราชการแทน เลขาธิการนายกรัฐมนตรี

ทน.ก. ....

จนท. ..บุญเยี่ยม ๑๔ พ.ค.๖๙.....

# ด่วนที่สุด

ที่ สว (กมธ ๑) ๐๐๐๙/๑๕๕๗



สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรี
รับที่..... 06611
วันที่..... 10/10/69 เวลา..... 9.00 น.

คณะกรรมการการพาณิชย์  
และการอุตสาหกรรม วุฒิสภา  
๑๑๑ ถนนสามเสน แขวงถนนนครไชยศรี  
เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๙

เรื่อง ขอเสนอแนะแนวทางการแก้ไขปัญหาและป้องกันการปลอมปนน้ำมะพร้าว

กราบเรียน นายกรัฐมนตรี

สิ่งที่ส่งมาด้วย ข้อเสนอแนะแนวทางการแก้ไขปัญหาและป้องกันการปลอมปนน้ำมะพร้าว

กปม.  
พิณ  
10/10/69

ด้วยคณะกรรมการการพาณิชย์และการอุตสาหกรรม วุฒิสภา ได้พิจารณาศึกษาสถานการณ์และปัญหาการปลอมปนน้ำมะพร้าวในห่วงโซ่อุปทาน ซึ่งส่งผลกระทบต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค คุณภาพและมาตรฐานของสินค้า ตลอดจนความเป็นธรรมในการแข่งขันทางการค้า และภาพลักษณ์ของอุตสาหกรรมมะพร้าวของประเทศในภาพรวม อันมีนัยสำคัญต่อศักยภาพการส่งออกและความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก โดยคณะกรรมการได้แต่งตั้งคณะทำงานพิจารณาแนวทางการแก้ไขปัญหา ราคามะพร้าวตกต่ำ ซึ่งได้ดำเนินการพิจารณาศึกษาในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมมะพร้าว รวมถึงปัญหาการปลอมปนน้ำมะพร้าว เพื่อดำเนินการศึกษา วิเคราะห์ และรวบรวมข้อมูลเชิงประจักษ์เกี่ยวกับกระบวนการผลิต การแปรรูป การควบคุมคุณภาพ และช่องโหว่ที่อาจนำไปสู่การปลอมปนในแต่ละช่วงของห่วงโซ่อุปทานแล้วเสร็จ และได้นำผลการศึกษามาใช้เป็นฐานในการจัดทำแนวทางการแก้ไขปัญหาอย่างเป็นระบบ มีเอกภาพ และสอดคล้องกับสภาพการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป

คณะกรรมการได้พิจารณาผลการศึกษาของคณะทำงานดังกล่าวแล้วเห็นว่า ปัญหาการปลอมปนน้ำมะพร้าวเป็นปัญหาเชิงโครงสร้างที่มีความซับซ้อนและเกี่ยวข้องกับหลายมิติ ทั้งด้านการกำกับดูแลมาตรฐานสินค้า ความปลอดภัยอาหาร ระบบตรวจสอบย้อนกลับ โครงสร้างแรงจูงใจทางเศรษฐกิจ และการบังคับใช้กฎหมาย จึงจำเป็นต้องได้รับการแก้ไขอย่างเป็นระบบ และบูรณาการในทุกระดับ โดยเฉพาะการกำกับดูแลแหล่งที่มาของวัตถุดิบ การยกระดับมาตรฐานสถานที่แปรรูป การพัฒนาระบบตรวจสอบความสมดุลของวัตถุดิบ (Mass Balance) การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ตลอดจนการพัฒนาเกณฑ์ตรวจสอบทางวิทยาศาสตร์เพื่อพิสูจน์ความแท้ของน้ำมะพร้าว และการกำหนดนิยามรวมทั้งการแสดงฉลากผลิตภัณฑ์ให้มีความชัดเจน ทั้งนี้ จากผลการศึกษาดังกล่าว คณะกรรมการจึงได้จัดทำข้อเสนอแนะแนวทางการแก้ไขปัญหาและป้องกันการปลอมปนน้ำมะพร้าว ครอบคลุมมาตรการในทุกช่วงของห่วงโซ่อุปทาน เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค สร้างความเป็นธรรมในระบบตลาด และรักษาความน่าเชื่อถือของสินค้าเกษตรไทยในระยะยาว รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงกราบเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาข้อเสนอแนะแนวทางการดังกล่าว และมอบหมายหน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำไปพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถืออย่างยิ่ง

(นายวีรวัฒน์ ไกรพิสิทธิ์กุล)

ประธานคณะกรรมการการพาณิชย์และการอุตสาหกรรม  
วุฒิสภา

ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการการพาณิชย์ฯ

โทร. ๐ ๒๘๓๑ ๙๑๖๑

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ senate67ceci@gmail.com

ข้อเสนอแนะแนวทางการแก้ไขปัญหาและป้องกันการปลอมปนน้ำมะพร้าว  
โดยคณะกรรมการการพาณิชย์และการอุตสาหกรรม วุฒิสภา

\*\*\*\*\*

คณะกรรมการการพาณิชย์และการอุตสาหกรรม วุฒิสภา ได้พิจารณาประเด็นปัญหา การปลอมปนน้ำมะพร้าวในห่วงโซ่อุปทาน ซึ่งส่งผลกระทบต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค ความเป็นธรรม ในการแข่งขันทางการค้า และภาพลักษณ์ของอุตสาหกรรมน้ำมะพร้าวของประเทศไทย โดยได้นำผลการ ดำเนินการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ข้อมูลเชิงวิชาการ และข้อเท็จจริงจากพื้นที่มาประกอบการพิจารณา ซึ่งพบว่ายังมีช่องว่างในการกำกับดูแล โดยเฉพาะการตรวจสอบแหล่งที่มาของวัตถุดิบและความสอดคล้อง ของกระบวนการผลิต อันอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการปลอมปนในทางปฏิบัติ ทั้งนี้ เพื่อให้การแก้ไขปัญหา เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและสามารถบังคับใช้ได้จริง คณะกรรมการจึงเห็นควรจัดทำข้อเสนอแนะ แนวทางดังกล่าว โดยมุ่งเน้นการกำกับดูแลตลอดห่วงโซ่อุปทานและการยกระดับมาตรฐานการตรวจสอบ เพื่อสร้างความโปร่งใส ความเชื่อมั่น และความเป็นธรรมในระบบตลาดน้ำมะพร้าว ดังต่อไปนี้

๑. การกำกับดูแลแหล่งที่มาของวัตถุดิบ

เห็นควรกำหนดให้สถานประกอบการรวบรวมและแปรรูปขั้นต้นของมะพร้าว (ล้าง) ที่ขึ้นทะเบียนอย่างถูกต้องตามกฎหมาย ต้องมีระบบแสดงแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่สามารถตรวจสอบ ย้อนกลับได้อย่างชัดเจน (Traceability) ตั้งแต่ระดับแหล่งผลิต (สวนมะพร้าว) จนถึงกระบวนการจัดส่งเข้าสู่ โรงงาน เพื่อป้องกันการนำวัตถุดิบที่ไม่ทราบแหล่งที่มา หรือมีความเสี่ยงต่อการปลอมปนเข้าสู่กระบวนการผลิต

กรณีนี้ เห็นควรมอบหมายให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เป็นหน่วยงานหลัก ในการกำกับดูแลมาตรฐานวัตถุดิบที่เข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร และประสานหน่วยงานในพื้นที่ เช่น องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) ในการรับเรื่องร้องเรียนและตรวจสอบสถานที่ผลิตให้เป็นไปตาม กฎหมายและข้อกำหนดด้านสุขลักษณะอย่างเคร่งครัด

นอกจากนี้ เห็นควรมอบหมายให้กรมโรงงานอุตสาหกรรม พิจารณากำกับดูแล การประกอบกิจการของสถานประกอบการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติโรงงาน โดยเฉพาะกรณีที่มีการใช้ เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ ๗๕ แรงม้าขึ้นไป หรือเข้าข่ายต้องได้รับอนุญาตเป็นโรงงานประเภทที่ ๓ ต้องดำเนินการขออนุญาตและขึ้นทะเบียนให้ถูกต้องตามกฎหมาย รวมทั้งกำหนดเงื่อนไขให้โรงงาน ต้องสามารถแสดงหลักฐานแหล่งที่มาของวัตถุดิบได้ในทุกขั้นตอนการผลิต

ในระดับพื้นที่ เห็นควรกำหนดให้องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) ทำหน้าที่กำกับดูแล สถานประกอบการแปรรูปขั้นต้นที่อยู่ในความรับผิดชอบ หากมีการประกอบกิจการในลักษณะที่เข้าข่าย เป็นโรงงานตามกฎหมาย ไม่ว่าจะเป็นการใช้แรงงานหรือเครื่องจักรในระดับที่กำหนด ต้องดำเนินการ แจ้งหรือขออนุญาตให้ถูกต้องตามประเภทของโรงงาน (ประเภทที่ ๑ ประเภทที่ ๒ แล้วแต่กรณี)

๒. การตรวจสอบและรับรองสถานที่แปรรูปขั้นต้น

เห็นควรกำหนดให้สิ่ง ต้องได้รับการตรวจสอบและรับรองตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ และความปลอดภัยอาหารตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยสถานที่ ผลิตอาหาร (เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๒๐) เพื่อให้มั่นใจว่าสถานที่ผลิตมีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ และสามารถควบคุมความเสี่ยงด้านการปนเปื้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กรณีนี้ เห็นควรมอบหมายให้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ร่วมกับ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) เป็นหน่วยงานหลักในการกำหนดหลักเกณฑ์ ตรวจสอบ และออกใบรับรองสถานที่แปรรูปขั้นต้นดังกล่าว โดยให้บูรณาการการดำเนินงานร่วมกับกรมวิชาการเกษตร ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานวัตถุดิบทางการเกษตร และให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีบทบาทในการ กำกับดูแลสถานประกอบการในพื้นที่ให้เป็นไปตามกฎหมายและข้อบัญญัติที่เกี่ยวข้อง

นอกจากนี้ เห็นควรกำหนดให้มีระบบการตรวจประเมินเป็นระยะ (Periodic Inspection) และการสุ่มตรวจโดยไม่แจ้งล่วงหน้า (Random Inspection) สำหรับสถานที่แปรรูปขั้นต้น รวมทั้งกำหนดให้สถานประกอบการต้องจัดทำและแสดงเอกสารเกี่ยวกับกระบวนการผลิต สุขลักษณะสถานที่ และการควบคุมความสะอาดของอุปกรณ์และบุคลากร เพื่อให้สามารถตรวจสอบได้ตลอดเวลา ทั้งนี้ หากพบว่าสถานที่แปรรูปไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ให้มีมาตรการทางปกครอง เช่น การสั่งปรับปรุง แก้ไข ระวังการดำเนินกิจการชั่วคราว หรือเพิกถอนการรับรอง ตามความเหมาะสมของระดับความเสี่ยง

ตัวอย่างแนวทางปฏิบัติ : เช่น กำหนดให้สถานที่แปรรูปขั้นต้นต้องมีการแยกพื้นที่สะอาดและพื้นที่ปนเปื้อนอย่างชัดเจน มีระบบน้ำสะอาดสำหรับล้างวัตถุดิบ มีพื้นและอุปกรณ์ที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย และมีการควบคุมสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน

### ๓. การตรวจสอบความสมดุลของวัตถุดิบ (Mass Balance)

เห็นควรกำหนดให้โรงงานผู้ผลิตน้ำมะพร้าวและล้ง จัดให้มีระบบตรวจสอบความสมดุลของวัตถุดิบ (Mass Balance) โดยต้องสามารถแสดงความสอดคล้องระหว่างปริมาณผลมะพร้าวที่รับเข้า ปริมาณน้ำมะพร้าวที่ได้ และปริมาณวัสดุเหลือทิ้ง เช่น เปลือกและกากมะพร้าว ในแต่ละล็อตการผลิตได้อย่างเป็นระบบ ทั้งนี้ เพื่อใช้เป็นกลไกในการตรวจจับความผิดปกติ และป้องกันการเติมหรือปลอมปนน้ำมะพร้าวจากแหล่งอื่นเข้าสู่กระบวนการผลิต

ทั้งนี้ เพื่อให้การตรวจสอบความสมดุลของวัตถุดิบเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพในระดับพื้นที่ เห็นควรมอบหมายให้องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) ในพื้นที่ เป็นหน่วยงานสนับสนุนในการจัดเก็บข้อมูลปริมาณวัสดุเหลือทิ้งจากกระบวนการแปรรูป เช่น เปลือกมะพร้าว เพื่อนำมาใช้ประกอบการตรวจสอบความสมดุลของวัตถุดิบ (Mass Balance) และเป็นข้อมูลเชิงประจักษ์ในการเฝ้าระวังความผิดปกติของกระบวนการผลิต

นอกจากนี้ เห็นควรส่งเสริมให้มีการนำระบบฐานข้อมูลดิจิทัลและเทคโนโลยีวิเคราะห์ข้อมูลมาใช้ในการติดตามและประมวลผลข้อมูล Mass Balance อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สามารถตรวจจับความผิดปกติได้แบบเรียลไทม์ โดยคำนึงถึงความแปรปรวนของผลผลิตตามขนาด อายุ และคุณภาพของมะพร้าวในแต่ละช่วงฤดูกาล ซึ่งอาจส่งผลให้อัตราการให้น้ำแตกต่างจากค่ามาตรฐานได้

ตัวอย่างแนวทางปฏิบัติ : เช่น กำหนดให้นำเข้ามะพร้าว ๑๐,๐๐๐ ผล ต้องสามารถแสดงข้อมูลปริมาณน้ำมะพร้าวที่ได้และปริมาณเปลือก/กาก ที่เหลือในสัดส่วนที่สมเหตุสมผลตามเกณฑ์อ้างอิง หากพบว่าปริมาณน้ำมะพร้าวสูงผิดปกติเมื่อเทียบกับจำนวนผลมะพร้าวที่รับเข้า ให้ถือเป็นเหตุสงสัย และต้องมีการตรวจสอบเพิ่มเติม หรือระงับการรับซื้อ/การผลิต ในล็อตดังกล่าวจนกว่าจะตรวจสอบแล้วเสร็จ

### ๔. การจัดการของเสียจากกระบวนการแปรรูปขั้นต้น

เห็นควรกำหนดให้ล้งและสถานประกอบการที่เกี่ยวข้อง จัดให้มีระบบการจัดการของเสียจากกระบวนการแปรรูปมะพร้าว เช่น เปลือก กาก และวัสดุเหลือใช้อื่น ๆ อย่างถูกสุขลักษณะและเป็นไปตามหลักเกณฑ์ด้านสิ่งแวดล้อม โดยต้องไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อชุมชนโดยรอบ ทั้งในด้านกลิ่น น้ำเสีย หรือการสะสมของของเสียในพื้นที่ ทั้งนี้ เพื่อป้องกันปัญหาสิ่งแวดล้อมและข้อร้องเรียนในระดับพื้นที่ อันอาจกระทบต่อความยั่งยืนของห่วงโซ่อุปทานในระยะยาว

ทั้งนี้ ในระดับพื้นที่ เห็นควรกำหนดให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีบทบาทในการกำกับติดตาม และตรวจสอบสถานประกอบการให้ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านการจัดการของเสียอย่างเคร่งครัด รวมทั้งดำเนินการตามอำนาจหน้าที่ในกรณีที่พบการฝ่าฝืน หรือก่อเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชน

นอกจากนี้ เห็นควรส่งเสริมให้มีการนำของเสียจากมะพร้าวไปใช้ประโยชน์ในเชิงเศรษฐกิจ (Waste Valorization) โดยใช้งานวิจัยของสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ตามแนวทางเศรษฐกิจชีวภาพ-หมุนเวียน-สีเขียว (BCG Economy Model) เป็นฐานในการพัฒนา เช่น การแปรรูปเป็นเชื้อเพลิงชีวมวล ปุ๋ยอินทรีย์ วัสดุปลูก หรือผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องอื่น เพื่อลดปริมาณของเสีย และเพิ่มมูลค่าให้กับห่วงโซ่อุตสาหกรรมมะพร้าวอย่างเป็นรูปธรรม โดยอาจพิจารณากำหนดมาตรการจูงใจ หรือสนับสนุนทางภาษีสำหรับผู้ประกอบการที่ดำเนินการตามแนวทางดังกล่าว

**ตัวอย่างแนวทางปฏิบัติ :** เช่น กำหนดให้สถานประกอบการต้องมีแผนบริหารจัดการของเสียที่ชัดเจน และสามารถแสดงเส้นทางการกำจัดหรือการนำไปใช้ประโยชน์ของเปลือกและกากมะพร้าวในแต่ละล็อตได้ หากไม่สามารถดำเนินการได้ตามแผน หรือก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ให้มีมาตรการทางปกครอง เช่น การสั่งปรับ ปรับปรุงแก้ไข หรือระงับการดำเนินกิจการชั่วคราวตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

#### ๕. การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต

เห็นควรกำหนดให้โรงงานผู้ผลิตน้ำมะพร้าวบรรจุภาชนะปิดสนิท ต้องดำเนินการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ (น้ำมะพร้าวและเนื้อมะพร้าว) ก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิตในทุกล็อต โดยครอบคลุมทั้งด้านกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยา ตามหลักเกณฑ์และมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด ทั้งนี้ เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัย คุณภาพ และความเป็น “น้ำมะพร้าวแท้ (๑๐๐%)” ของผลิตภัณฑ์ รวมถึงป้องกันการนำวัตถุดิบที่เสื่อมคุณภาพหรือมีการปลอมปนเข้าสู่กระบวนการผลิต

กรณีนี้ เห็นควรมอบหมายให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เป็นหน่วยงานหลักในการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการตรวจสอบ และค่ามาตรฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งกำกับดูแลให้โรงงานมีระบบการตรวจรับวัตถุดิบ (Incoming Inspection) ที่เป็นมาตรฐาน และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ ขณะที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (ราชบุรี) และหน่วยงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สนับสนุนการพัฒนาและรับรองวิธีการตรวจวิเคราะห์ที่มีความแม่นยำ รวดเร็ว และเหมาะสมกับการใช้งานในภาคอุตสาหกรรม

นอกจากนี้ เห็นควรกำหนดให้โรงงานต้องจัดให้มีระบบบันทึกผลการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบในรูปแบบดิจิทัลในทุกล็อตการผลิต และต้องสามารถแสดงหลักฐานดังกล่าวต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ ในกรณีตรวจสอบ รวมทั้งเชื่อมโยงข้อมูลกับระบบ Traceability เพื่อใช้ประกอบการตรวจสอบย้อนกลับ ในกรณีพบความผิดปกติหรือมีข้อร้องเรียน

**ตัวอย่างแนวทางปฏิบัติ :** เช่น กำหนดให้มีการสุ่มตรวจค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) องค์ประกอบเฉพาะ (Specific Markers) ค่าปริมาณน้ำตาล (Brix) กลิ่น สี และการปนเปื้อนจุลินทรีย์ของน้ำมะพร้าวในทุกล็อต หากผลการตรวจไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด ให้โรงงานมีหน้าที่ปฏิเสธการรับวัตถุดิบในล็อตดังกล่าว หรือแยกกัก (Quarantine) เพื่อดำเนินการตรวจสอบเพิ่มเติมก่อนนำเข้าสู่กระบวนการผลิต

#### ๖. มาตรฐานภาชนะและการขนส่งวัตถุดิบ

เห็นควรกำหนดให้การบรรจุและขนส่งน้ำมะพร้าวและเนื้อมะพร้าวจากคลังเข้าสู่โรงงาน ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร โดยใช้ภาชนะบรรจุที่สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และสามารถควบคุมอุณหภูมิหรือสภาพแวดล้อมระหว่างการขนส่งได้อย่างเหมาะสม ทั้งนี้ เพื่อป้องกันการเสื่อมคุณภาพ การเพิ่มจำนวนของจุลินทรีย์ และลดความเสี่ยงต่อการปลอมปนระหว่างการขนส่ง

กรณีนี้ เห็นควรมอบหมายให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เป็นหน่วยงานหลัก ในการกำหนดมาตรฐานภาชนะบรรจุและวิธีการขนส่งวัตถุดิบอาหารสด รวมถึงกำกับดูแลให้เป็นไปตาม หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ทั้งนี้ ให้โรงงานผู้รับวัตถุดิบมีหน้าที่จัดให้มีระบบตรวจรับและควบคุมคุณภาพ ภาชนะและยานพาหนะขนส่งก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม

นอกจากนี้ เห็นควรกำหนดให้มีการบันทึกข้อมูลการขนส่งในแต่ละล็อต เช่น วันและเวลาขนส่ง ระยะเวลาในการขนส่ง อุณหภูมิ (กรณีควบคุมอุณหภูมิ) และผู้รับผิดชอบการขนส่ง เพื่อเชื่อมโยงกับระบบ ตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) และใช้เป็นข้อมูลประกอบการตรวจสอบในกรณีพบความผิดปกติ ของวัตถุดิบ

ตัวอย่างแนวทางปฏิบัติ : เช่น กำหนดให้ภาชนะบรรจุน้ำมะพร้าวต้องเป็นภาชนะ Food Grade ที่ผ่านการทำความสะอาด และต้องปิดผนึกอย่างเหมาะสมระหว่างการขนส่ง หากตรวจพบว่าภาชนะไม่สะอาด หรือมีระยะเวลาการขนส่งเกินกว่าที่กำหนดจนเสี่ยงต่อการเสื่อมคุณภาพ ให้โรงงานมีหน้าที่ปฏิเสธ การรับวัตถุดิบในล็อตดังกล่าว

#### ๗. การพัฒนาเกณฑ์ตรวจสอบทางวิทยาศาสตร์เพื่อป้องกันการปลอมปน

เห็นควรกำหนดให้มีการพัฒนาและรับรองเกณฑ์ตรวจสอบทางวิทยาศาสตร์สำหรับการพิสูจน์ความแท้ของน้ำมะพร้าว โดยอาศัยการวิเคราะห์คุณสมบัติทางเคมี ชีวภาพ และองค์ประกอบเฉพาะ (Fingerprint) ของน้ำมะพร้าว เพื่อใช้เป็นมาตรฐานอ้างอิงกลางในการตรวจสอบและยืนยันความเป็น “น้ำมะพร้าวแท้ (๑๐๐%)” และเป็นเครื่องมือสำคัญในการป้องกันและปราบปรามการปลอมปนในห่วงโซ่ อุปทานอย่างเป็นระบบ

กรณีนี้ เห็นควรมอบหมายให้มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (ราชบุรี) เป็นหน่วยงานหลักในการพัฒนา ทดสอบ และรับรองวิธีการตรวจวิเคราะห์ พร้อมทั้งจัดทำฐานข้อมูล คุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ของน้ำมะพร้าวไทยในเชิงลึก ขณะที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) นำเกณฑ์ดังกล่าวไปกำหนดเป็นมาตรฐานบังคับหรือแนวทางกำกับดูแลผลิตภัณฑ์น้ำมะพร้าว และให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) พิจารณาบูรณาการเป็นมาตรฐาน สินค้าเกษตรหรือมาตรฐานสมัครใจในระดับประเทศ เพื่อยกระดับความน่าเชื่อถือในตลาดทั้งภายใน และต่างประเทศ

นอกจากนี้ เห็นควรส่งเสริมให้มีการพัฒนาเทคโนโลยีการตรวจสอบที่สามารถนำไปใช้ได้จริง ในภาคสนามหรือในโรงงาน เช่น ชุดทดสอบเบื้องต้น (Rapid Test) หรือเครื่องมือวิเคราะห์แบบรวดเร็ว เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการคัดกรองวัตถุดิบก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต และลดภาระการตรวจสอบ ในห้องปฏิบัติการในระยะยาว

ตัวอย่างแนวทางปฏิบัติ : เช่น การกำหนดค่าช่วงอ้างอิงขององค์ประกอบสำคัญในน้ำมะพร้าว อาทิ สัดส่วนของน้ำตาลธรรมชาติ (เช่น กลูโคส ฟรุกโตส ซูโครส) ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) และสารบ่งชี้เฉพาะ (Biomarkers) หากผลการตรวจวิเคราะห์ของวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปอยู่นอกช่วงค่ามาตรฐาน ที่กำหนด ให้ถือเป็นเหตุสงสัยว่ามีการปลอมปน และต้องดำเนินการตรวจสอบเชิงลึกหรือดำเนินการ ตามกฎหมายต่อไป

#### ๘. การพัฒนาระบบฐานข้อมูลและเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) และการวิเคราะห์ปริมาณการผลิต

เห็นควรกำหนดให้มีการพัฒนา “ระบบฐานข้อมูลกลาง” ด้านการผลิต การแปรรูป และการตลาดของมะพร้าวน้ำหอมในระดับประเทศ โดยบูรณาการข้อมูลตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่แหล่งผลิต (สวนมะพร้าว) ผู้แปรรูปขั้นต้น (เช่น ลัง) จนถึงโรงงานแปรรูปปลายทาง เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการติดตาม ตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) และวิเคราะห์ความสอดคล้องของปริมาณการผลิตในแต่ละช่วง ของกระบวนการผลิตได้อย่างเป็นระบบ

ในการนี้ เห็นควรนำเทคโนโลยีดิจิทัล เช่น ปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence : AI) มาใช้ในการประมวลผลข้อมูล เพื่อประเมินปริมาณน้ำมะพร้าวที่ควรได้จากวัตถุดิบในแต่ละล็อตการผลิต และตรวจจับความผิดปกติที่อาจบังชี้ถึงการปลอมปนได้อย่างทันท่วงที โดยระบบต้องสามารถเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างปริมาณผลมะพร้าว ปริมาณน้ำมะพร้าวที่ได้ และปริมาณของเหลือทิ้ง (By-products) ได้อย่างสอดคล้อง

อย่างไรก็ตาม ในการพัฒนาระบบดังกล่าว เห็นควรคำนึงถึงความแปรปรวนของผลผลิตตามขนาด อายุ และคุณภาพของมะพร้าวในแต่ละช่วงเวลา ซึ่งอาจส่งผลให้ค่าผลผลิตแตกต่างจากค่ามาตรฐาน จึงจำเป็นต้องมีการจัดเก็บข้อมูลเชิงประจักษ์อย่างต่อเนื่อง เพื่อใช้ในการปรับปรุงแบบจำลอง (Model) และพัฒนาอัลกอริทึมให้มีความแม่นยำและสอดคล้องกับสภาพการผลิตจริง

นอกจากนี้ เห็นควรกำหนดให้มีระบบการติดตามแหล่งที่มาของผลผลิตในระดับล็อต (Lot Tracking) โดยใช้รหัสประจำล็อตหรือเทคโนโลยี QR Code เชื่อมโยงข้อมูลตั้งแต่ต้นทางถึงปลายทาง เพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้อย่างรวดเร็วในกรณีพบความผิดปกติ หรือมีข้อร้องเรียน และใช้เป็นเครื่องมือสนับสนุนการบังคับใช้กฎหมายอย่างมีประสิทธิภาพ

#### ๙. การกำหนดนิยามและการแสดงฉลากผลิตภัณฑ์น้ำมะพร้าวให้ชัดเจน

เห็นควรกำหนดนิยามของ “น้ำมะพร้าว” และประเภทของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตให้มีความชัดเจน โดยแยกความแตกต่างระหว่างน้ำมะพร้าวจากผลอ่อน น้ำมะพร้าวจากผลแก่ และน้ำมะพร้าวที่ได้จากการผสมระหว่างน้ำมะพร้าวจากผลอ่อนและผลแก่ เพื่อใช้เป็นเกณฑ์ในการกำกับดูแล ตรวจสอบ และบังคับใช้กฎหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ และป้องกันปัญหาการตีความที่ไม่ตรงกันในทางปฏิบัติ รวมทั้งลดความเสี่ยงต่อการปลอมปนหรือการแสดงข้อมูลที่อาจก่อให้เกิดความเข้าใจคลาดเคลื่อนแก่ผู้บริโภค

กรณีนี้ เห็นควรมอบหมายให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เป็นหน่วยงานหลักในการกำหนดนิยาม มาตรฐานผลิตภัณฑ์ และหลักเกณฑ์การแสดงฉลากผลิตภัณฑ์น้ำมะพร้าวให้มีความชัดเจนและเป็นมาตรฐานเดียวกัน รวมทั้งกำกับดูแลให้เป็นไปตามกฎหมาย โดยกำหนดให้ผลิตภัณฑ์น้ำมะพร้าวพร้อมดื่มต้องแสดงข้อมูลเกี่ยวกับร้อยละของน้ำมะพร้าวในผลิตภัณฑ์ ตลอดจนข้อมูลเกี่ยวกับการปรุงแต่ง เช่น การเติมสารให้ความหวาน การปรับความเป็นกรด-ด่าง (pH) หรือการแต่งกลิ่นอย่างครบถ้วนและไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิด

นอกจากนี้ เห็นควรพิจารณากำหนดแนวทางเพิ่มเติมสำหรับกรณีที่มีการใช้น้ำมะพร้าวจากผลแก่ผสมกับน้ำมะพร้าวจากผลอ่อน ให้มีการแสดงข้อมูลในลักษณะที่สะท้อนองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์อย่างแท้จริง เพื่อสร้างความโปร่งใสและความเป็นธรรมแก่ทั้งผู้บริโภคและผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทาน

ตัวอย่างแนวทางปฏิบัติ : เช่น กำหนดให้ผลิตภัณฑ์ต้องระบุ “น้ำมะพร้าว ... %” บนฉลากอย่างชัดเจน และหากมีการปรุงแต่งหรือมีการใช้น้ำมะพร้าวจากวัตถุดิบต่างประเภท ให้แสดงข้อมูลประกอบในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดเกี่ยวกับลักษณะและคุณภาพของผลิตภัณฑ์

\*\*\*\*\*