

ข่าวเด่นประจำสัปดาห์จากกรุงกรุงฮานอย ประเทศเวียดนาม

รวบรวมโดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงกรุงฮานอย

6 พฤศจิกายน 2569

แนวโน้มการเปลี่ยนผ่านสู่การบริโภคอย่างยั่งยืนของอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารเวียดนาม



เมื่อวันที่ 28 ตุลาคม 2569 ณ กรุงฮานอย สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีด้านความปลอดภัยอาหารแห่งเวียดนาม (Vietnam Food Association: VINAFOSA) ได้ร่วมกับสถาบันทดสอบความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหารแห่งชาติ (National Institute for Food Control : NIFC) บริษัท Tetra Pak เวียดนาม จำกัด และบริษัท TH สมาชิกผู้ก่อตั้งพันธมิตรเพื่อการรีไซเคิลบรรจุภัณฑ์เวียดนาม (Packaging Recycling Organization: PRO Vietnam) จัดการสัมมนาภายใต้หัวข้อ “บรรจุภัณฑ์และเทคโนโลยีอาหารยุคใหม่ที่ตอบสนองต่อข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารและการพัฒนาเศรษฐกิจหมุนเวียน”

การสัมมนามุ่งเน้นการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวโน้มการเปลี่ยนผ่านสู่เศรษฐกิจสีเขียว (Green Transition) และการบริโภคอย่างยั่งยืน (Sustainable Consumption) โดยนำเสนอข้อกำหนดใหม่สำหรับอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์อาหาร ตั้งแต่การควบคุมความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของสารที่อาจแพร่กระจายจากบรรจุภัณฑ์สู่อาหาร การลดการใช้วัสดุ และการเพิ่มศักยภาพในการรีไซเคิล ครอบคลุมประเด็นสำคัญ ได้แก่ มาตรฐานทางเทคนิคและข้อกำหนดทางกฎหมายสำหรับบรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสอาหารโดยตรง ความเสี่ยงด้านความปลอดภัยจากวัสดุและบรรจุภัณฑ์ แนวทางการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อลดความเสี่ยงในกระบวนการผลิต บรรจุภัณฑ์สีเขียวที่เชื่อมโยงกับเศรษฐกิจหมุนเวียน ตลอดจนการระบุและป้องกันความเสี่ยงทางกฎหมายด้านความปลอดภัยอาหาร

นาย Bui Duc Lap รองอธิบดีกรมความปลอดภัยอาหาร กระทรวงสาธารณสุข (Ministry of Health: MOH) ให้ความเห็นว่า บรรจุภัณฑ์อาหารไม่เพียงมีหน้าที่ในการเก็บรักษา การขนส่ง และการให้ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เท่านั้น แต่ยังเป็นปัจจัยสำคัญในการควบคุมความปลอดภัยอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งวัสดุที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง ทั้งนี้ ความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับการเคลื่อนย้ายหรือปนเปื้อนของสารจากวัสดุบรรจุภัณฑ์เข้าสู่อาหาร สภาวะการใช้งาน อุณหภูมิ ระยะเวลาการสัมผัส และความเข้ากันได้ระหว่างวัสดุกับอาหารแต่ละประเภท จำเป็นต้องได้รับการประเมิน และควบคุมด้วยวิธีการทางวิทยาศาสตร์ โดยอ้างอิงมาตรฐาน ข้อกำหนดทางเทคนิค และผลการทดสอบและตรวจวิเคราะห์ที่เหมาะสม

ดร. Nguyen Huy Hoang ผู้แทนบริษัท Tetra Pak Vietnam เน้นย้ำว่า การควบคุมความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารจำเป็นต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องตลอดกระบวนการผลิต แทนที่จะมุ่งเน้นเฉพาะในแต่ละขั้นตอนเท่านั้น โดยบริษัทฯ ได้ดำเนินแนวทางการบริหารจัดการความปลอดภัยด้านอาหารแบบองค์รวม (Holistic Approach) มาเป็นเวลาหลายทศวรรษ ครอบคลุมทั้งการรับรองความปลอดภัยทางจุลชีววิทยาหรือการกำจัดจุลินทรีย์ก่อโรค ความปลอดภัยทางเคมีหรือการป้องกันการปนเปื้อนจากสารเคมีอันตราย ความปลอดภัยทางกายภาพของบรรจุภัณฑ์หรือการปกป้องอาหารให้คงคุณภาพและปลอดภัยในระยะยาว การออกแบบเครื่องจักรและอุปกรณ์ให้ถูกสุขลักษณะ ตลอดจนการบริหารจัดการความเสี่ยงที่อาจส่งผลกระทบต่อชื่อเสียงของแบรนด์สินค้า

อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มกำลังพัฒนานวัตกรรมด้านเทคโนโลยีการแปรรูปและบรรจุภัณฑ์ ท่ามกลางบริบทของห่วงโซ่อุปทานที่มีความหลากหลายมากขึ้น การเติบโตของธุรกิจพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ และการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่องของวัสดุที่ใช้สัมผัสกับอาหาร ในปัจจุบันที่ผู้บริโภคหันมาให้ความสำคัญกับการบริโภคอย่างยั่งยืนมากขึ้น บรรจุภัณฑ์นมที่พิมพ์ข้อความว่า “เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม” หรือกล่องขนมที่ติดฉลากว่า “สามารถรีไซเคิลได้” เมื่อวางจำหน่ายบนชั้นวางสินค้าในซูเปอร์มาร์เก็ต ย่อมมีแนวโน้มที่จะสร้างความรู้สึกเชิงบวกและดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภคได้มากขึ้น อย่างไรก็ดี การเปลี่ยนผ่านไปสู่บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมากขึ้นและการส่งเสริมเศรษฐกิจหมุนเวียน จำเป็นต้องดำเนินควบคู่ไปกับการรับรองความปลอดภัยด้านอาหาร

โดยผู้เชี่ยวชาญเน้นย้ำว่า บรรจุภัณฑ์จะมีคุณภาพและความยั่งยืนอย่างแท้จริงก็ต่อเมื่อสามารถปกป้องอาหารและสุขภาพของผู้บริโภค ควบคู่ไปกับการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมตลอดวงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์ ดังนั้น จึงจำเป็นต้องพิจารณาปัจจัยต่างๆ อย่างรอบด้านและควบคู่กัน ทั้งด้านความปลอดภัย ความเหมาะสมทางเทคโนโลยี ความสามารถในการรวบรวมและรีไซเคิล ตลอดจนเงื่อนไขและความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติจริง

อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม (F&B) เป็นส่วนหนึ่งของชีวิตประจำวันของผู้บริโภค ขณะเดียวกันก็เป็นภาคธุรกิจที่ก่อให้เกิดขยะบรรจุภัณฑ์แบบใช้ครั้งเดียวในปริมาณมาก ผู้เชี่ยวชาญระบุว่า บรรจุภัณฑ์พลาสติกทั่วโลกประมาณร้อยละ 60 ถูกนำมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ขณะที่บรรจุภัณฑ์อาหารร้อยละ 90 เป็นขยะหลังจากการใช้งานเพียงครั้งเดียว ดังนั้น การพัฒนานวัตกรรมด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการเพิ่มประสิทธิภาพในการรีไซเคิล จึงเป็นเป้าหมายสำคัญในการลดปริมาณขยะและใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพตลอดทั้งห่วงโซ่อุตสาหกรรมอาหาร จากข้อมูลที่บริษัท TH เผยแพร่ ระบุว่า การนำวัสดุที่ได้รับการพัฒนาให้มีประสิทธิภาพมากขึ้นมาใช้ ควบคู่กับการปรับลดน้ำหนักและพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ ช่วยให้บริษัทฯ สามารถลดการใช้พลาสติกได้ประมาณ 600 ตันต่อปี ส่งผลให้สามารถประหยัดต้นทุนการผลิตได้อีกด้วย นอกจากนี้ บริษัทยังส่งเสริมการใช้ถุงและช้อนที่ผลิตจากวัสดุชีวภาพ รวมถึงการลดน้ำหนักของฟิล์มหด และฉลากขวด โดยตั้งแต่ปี 2567 จนถึงปัจจุบัน บริษัทฯ ยังได้รวบรวมกล่องนมใช้แล้วเพื่อนำเข้าสู่กระบวนการรีไซเคิลผ่านโครงการของพันธมิตรเพื่อการรีไซเคิลบรรจุภัณฑ์เวียดนาม (PRO Vietnam) ได้มากกว่า 21,000 ตัน

ในการสรุปผลการสัมมนา สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีด้านความปลอดภัยอาหารแห่งเวียดนาม (VINAFOSA) ได้เสนอแนะแนวทางให้ภาคธุรกิจเริ่มต้นจากการคัดเลือกผู้จัดจำหน่ายบรรจุภัณฑ์ที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ การกำหนดมาตรฐานและข้อกำหนดทางเทคนิคให้ถูกต้องตามประเภทของวัสดุ ตลอดจนการประเมินการเคลื่อนย้ายของสารจากบรรจุภัณฑ์เข้าสู่อาหาร โดยพิจารณาจากประเภทอาหาร อุณหภูมิ และระยะเวลาการใช้งานจริง ในขั้นตอนการดำเนินงาน สิ่งสำคัญคือการควบคุมการเปลี่ยนแปลงทุกด้าน ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบ โครงสร้างบรรจุภัณฑ์ หรือผู้จัดจำหน่าย การตรวจสอบย้อนกลับในระดับรุ่นการผลิต (Lot) และการจัดเตรียมขั้นตอนการเรียกคืนสินค้าให้พร้อมใช้งาน นอกจากนี้ ผู้บริโภคควรสามารถตรวจสอบและยืนยันความน่าเชื่อถือของฉลากที่ระบุว่าเป็นผลิตภัณฑ์ "สีเขียว" ได้อย่างสะดวกและง่ายดาย กล่าวได้ว่า บรรจุภัณฑ์สีเขียวแห่งยุคใหม่จำเป็นต้องเกิดจากการบูรณาการองค์ประกอบต่างๆ อย่างรอบด้าน ทั้งการวิจัยและพัฒนา การควบคุมคุณภาพ การผลิต การปฏิบัติตามกฎหมาย และการรักษาสิ่งแวดล้อม

(จาก https://vneconomy.vn/)

ข้อคิดเห็น สคต

จากข้อมูลการสำรวจของธนาคารโลก (World Bank: WB) และวารสารวิชาการ VNU Journal of Science พบว่า ขยะจากบรรจุภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มแบบซื้อกลับบ้าน (Take-away) คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 43.6 ในเขตเมืองใหญ่และพื้นที่ที่มีประชากรหนาแน่น ขณะที่บรรจุภัณฑ์อาหารคิดเป็นประมาณร้อยละ 11.7 ของปริมาณขยะพลาสติกในครัวเรือนทั้งหมด โดยถุงพลาสติกมีสัดส่วนร้อยละ 23.1 และขวดเครื่องดื่มมีสัดส่วนร้อยละ 28.4 แม้ว่าผู้บริโภคมากกว่าร้อยละ 70 ที่เข้าร่วมการสำรวจจะตระหนักถึงความเสี่ยงด้านสิ่งแวดล้อมและสุขภาพที่เกิดจากผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์อาหาร เช่น พลาสติก แต่มีผู้บริโภคไม่ถึงร้อยละ 20 เท่านั้นที่ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมเพื่อลดการใช้พลาสติกอย่างสม่ำเสมอ

ดังนั้น ในบริบทที่ผู้บริโภคเริ่มตระหนักถึงผลกระทบจากขยะบรรจุภัณฑ์อาหารต่อสิ่งแวดล้อมแล้ว แต่ยังไม่สามารถลดปริมาณการใช้บรรจุภัณฑ์ดังกล่าวได้อย่างเป็นรูปธรรม จึงถือเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยผลักดันให้ผู้ประกอบการผลิตบรรจุภัณฑ์เร่งวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ที่ใช้วัสดุเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมากขึ้น โดยเฉพาะการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยลดการปนเปื้อนหรือการแพร่กระจายของสารเคมีจากวัสดุบรรจุภัณฑ์สู่อาหาร ภายใต้สภาวะการใช้งานจริง ทั้งในด้านประเภทของอาหาร อุณหภูมิ และระยะเวลาการใช้งาน ซึ่งจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการปกป้องอาหารและคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภคได้มากยิ่งขึ้น

Disclaimer: ข้อมูลต่าง ๆ ที่ปรากฏเป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้นโดยสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงกรุงฮานอยจะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใด ๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าในทางใด- สคต.กรุงฮานอย