

ข่าวเลขที่ 37

6 มกราคม 2565

กรมการค้าภายในเสริมแกร่งผู้ประกอบการโรงสีข้าว สู่มาตรฐานสากล GHP และ HACCP

นายอาวุธ วงศ์สวัสดิ์ รองอธิบดีกรมการค้าภายใน เปิดเผยว่า กรมการค้าภายในได้ดำเนิน “โครงการเพิ่มศักยภาพมาตรฐานของผู้ประกอบการค้าข้าว” ให้ผู้ประกอบการโรงสีได้รับรองระบบมาตรฐานการจัดการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร หรือ GHP (Good Hygiene Practice) และระบบมาตรฐานการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม หรือ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) โดยได้ดำเนินการต่อเนื่องและมีผู้ประกอบการโรงสีข้าวที่ได้รับการส่งเสริมจากกรมการค้าภายใน ได้รับรองระบบมาตรฐานแล้ว 375 ราย โดยในปี 2564 ที่ผ่านมา มีผู้ได้รับการรับรองระบบมาตรฐานเพิ่มเติมจำนวนทั้งสิ้น 10 ราย ซึ่งขณะนี้ทุกรายได้ผ่านการตรวจรับรองระบบมาตรฐาน GHP และ HACCP เป็นที่เรียบร้อยแล้ว รวมเป็น 385 ราย โดยในวันนี้ (6 ม.ค.65) กรมฯ ได้จัดงานพิธีมอบใบประกาศเกียรติคุณให้แก่ผู้ได้เข้าร่วมโครงการฯ ดังกล่าว ณ โรงแรมแกรนด์ ริชมอนด์ สไตลิส คอนเวนชัน จังหวัดนนทบุรี

นายอาวุธ เปิดเผยต่อว่า ระบบมาตรฐานสุขอนามัย GHP และ HACCP มุ่งเน้นถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคยุคใหม่ที่ให้ความสำคัญกับเรื่องสุขภาพอนามัย และเลือกบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยเป็นสำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสถานการณ์ปัจจุบันที่มีการแพร่ระบาดของไวรัสโควิด - 19 ในทั่วโลก ยิ่งส่งผลให้ผู้บริโภคตระหนักและใส่ใจในสุขลักษณะและความปลอดภัยในการบริโภคมากขึ้น การดำเนินโครงการดังกล่าวจะส่งผลต่อการสร้างความมั่นใจให้กับผู้ซื้อและผู้บริโภค อีกทั้งสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งผลิต เพื่อแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว สามารถเพิ่มศักยภาพการผลิตและการแข่งขันการส่งออกข้าวไทย ได้ในระยะยาว ซึ่งการดำเนินการนี้อยู่ภายใต้นโยบาย “เกษตรผลิต พาณิชย์ตลาด” ของรัฐบาล และยุทธศาสตร์ข้าว ปี 2563 - 2567 ของรองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ (นายจุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์)

รองอธิบดีกรมการค้าภายใน กล่าวเพิ่มเติมว่า การดำเนินโครงการในครั้งนี้ เชื่อว่าจะช่วยส่งเสริมพัฒนาและสร้างความเติบโตให้ธุรกิจค้าข้าวได้อย่างแท้จริง ที่จะเป็นประโยชน์ต่อระบบการค้าข้าวโดยรวมของประเทศต่อไป