

มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
เลขรับ 4824
วันที่ 9 ก.ค. 2557
เวลา 14.40 น.



ที่ รณ ๐๐๐๑/ว ๙๓๕

ราชบัณฑิตยสถาน

สนามเสือป่า เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๓ กรกฎาคม ๒๕๕๗

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการประชุมวิชาการเนื่องในโอกาสการสถาปนาราชบัณฑิตยสถานครบ ๘๐ ปี

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. โครงการประชุมวิชาการเนื่องในโอกาสการสถาปนาราชบัณฑิตยสถานครบ ๘๐ ปี

เรื่อง “อาหารกับชีวิต : การจัดการอาหารตลอดโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน”

๒. แบบแจ้งความประสงค์เข้าร่วมโครงการประชุมวิชาการ

ด้วยราชบัณฑิตยสถานกำหนดจัดการประชุมวิชาการเนื่องในโอกาสการสถาปนาราชบัณฑิตยสถาน ครบ ๘๐ ปี เรื่อง “อาหารกับชีวิต : การจัดการอาหารตลอดโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน” ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ เวลา ๘.๓๐-๑๖.๐๐ น. ณ โรงแรมเซ็นทารา แกรนด์ (แอท เซ็นทรัลลาดพร้าว) กรุงเทพมหานคร ราชบัณฑิตยสถานจึงขอเรียนเชิญท่านและบุคลากรในสังกัดเข้าร่วมการประชุมวิชาการดังกล่าว และโปรดแจ้งให้ทราบตามแบบแจ้งความประสงค์ที่แนบ รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ราชบัณฑิตยสถานหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความร่วมมือจากท่านด้วยดี และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้.

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวกมลทิพย์ ชูชัยยะ)

เลขาธิการราชบัณฑิตยสถาน

สำนักงานเลขานุการกรม

โทร. ๐ ๒๓๕๖ ๐๔๖๖-๗๐ ต่อ ๒๐๐๕, ๒๐๑๗, ๓๐๙๙

โทรสาร ๐ ๒๓๕๖ ๐๔๙๐, ๐ ๒๓๕๖ ๐๔๙๑

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ [naiyana@royin.go.th](mailto:naiyana@royin.go.th)

ที่อยู่เว็บ <http://www.royin.go.th>

**โครงการประชุมวิชาการ**  
**เนื่องในโอกาสการสถาปนาราชบัณฑิตยสถานครบ ๘๐ ปี**  
**เรื่อง “อาหารกับชีวิต : การจัดการอาหารตลอดโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน”**

**๑. หลักการและเหตุผล**

ประเทศไทยเป็นประเทศที่อุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูกทางการเกษตร ทำให้ภาคเกษตรกรรมของประเทศไทยมีความสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศและพัฒนาสังคมโดยรวมของประเทศมาอย่างต่อเนื่อง ด้วยศักยภาพทางการเกษตรกรรมส่งผลให้ไทยสามารถผลิตและส่งออกไปขายทั่วโลก เปรียบเสมือนเป็นครัวของโลก และจากการที่อาหารเป็นปัจจัยหลักที่สำคัญในการดำรงชีวิต อาหารที่ดีและมีคุณภาพจึงสำคัญยิ่งต่อสุขภาพที่ดีของประชาชน แต่ด้วยสถานการณ์ของโลกในปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงไป เมื่อจำนวนประชากรเพิ่มมากขึ้น ก่อให้เกิดภาวะขาดแคลนอาหารและการใช้พลังงานเชื้อเพลิงเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพภูมิอากาศที่มีความแปรปรวน ภัยพิบัติ อุทกภัย และภัยทางธรรมชาติทำให้พืชที่เพาะปลูกเสียหาย พื้นที่ทางการเกษตรสูญเสียไป นอกจากนี้ การเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจและสังคมมีผลกระทบที่บั่นทอนความมั่นคงทางด้านอาหาร ดังนั้น ประเทศไทยจึงจำเป็นต้องมีกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารเป็นแผนแม่บทที่สร้างความเข้มแข็งสำหรับการจัดการทางด้านอาหารในประเทศได้อย่างเป็นรูปธรรม เพื่อให้เกิดความมั่นคง ความปลอดภัย และคุณภาพด้านอาหารที่ดี รวมทั้งต้องมุ่งด้านอาหารศึกษาเพื่อรักษาศักยภาพทางการผลิตอาหารของประเทศในระดับมหภาค และมุ่งเน้นการสร้างศักยภาพความมั่นคงทางด้านอาหารในระดับจุลภาคหรือระดับชุมชน อันเป็นรากฐานสำคัญที่ประชาชนคนไทยจะเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยอย่างเพียงพอ ทั้งยังเป็นการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนตามทฤษฎีเศรษฐกิจพอเพียง

นอกจากนี้ ด้านฐานทรัพยากรที่เกี่ยวข้องตลอดโซ่อุปทานที่ใช้ในการผลิตอาหาร จะต้องมีการพัฒนาให้มีศักยภาพที่ดียิ่งขึ้น เพื่อเตรียมพร้อมและรับมือกับสถานการณ์ของโลกที่เปลี่ยนแปลงไป และพร้อมรับมือกับผลกระทบที่จะเกิดขึ้นต่อการผลิตภาคการเกษตรและความมั่นคงของอาหารในประเทศไทย ดังนั้น จำเป็นที่จะต้องนำยุทธศาสตร์ทั้ง ๔ ด้าน ที่มีความเชื่อมโยงกันมาปฏิบัติให้เกิดผลจริง ดังนี้

- ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ด้านความมั่นคงอาหาร โดยกำหนดพื้นที่ส่งเสริมการเกษตร เช่น ลักษณะดิน ฝน แหล่งน้ำ ข้อมูลระบบสารสนเทศทางภูมิศาสตร์ (Geographic information system: GIS) ของหน่วยสนับสนุนทางการเกษตร ข้อมูลการเพาะปลูก ปริมาณการเพาะปลูกในพื้นที่นั้น ๆ และระบบการจัดการและประมวลผลข้อมูลแบบ Business intelligence (BI) ตลอดจนเชื่อมโยงทั้งโครงข่ายตั้งแต่การแปรรูปไปจนถึงส่งออก เพื่อให้เกิดรูปแบบที่สามารถระบุถึงปริมาณของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพื้นที่เพาะปลูก รวมไปถึงการส่งออกและผลผลิตภายในประเทศ เพื่อให้เกิดการเพิ่มการผลิต ลดต้นทุน พัฒนาคุณภาพและคุณค่าสินค้าประสิทธิภาพและยังช่วยสร้างความเข้มแข็งให้เกษตรกร

- ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ผลผลิตที่ได้จะต้องได้มาตรฐานทางการเกษตรต่างๆ เช่น Good Agriculture Practice (GAP), Q mark รวมทั้งมีการศึกษาวิจัยทางด้านอาหารควบคู่ไปกับการติดตามผลย้อนกลับของอาหาร

- ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านอาหารศึกษา การผลักดันวัฒนธรรมอาหารไทย อาทิ โครงการครัวไทยสู่ครัวโลก ควบคู่ไปกับพ่อครัวที่มีความรู้เรื่องโภชนาการอาหาร รสชาติ เคลิ็ดล็บความอร่อย และสร้างเอกลักษณ์ให้กับอาหารไทย

- ยุทธศาสตร์ที่ ๔ ด้านการบริหารจัดการ ต้องมีความรู้ความเข้าใจทางด้านระบบการกระจาย การจัดส่ง และการเก็บสินค้าที่ดี Good Distribution Practice / Good Storage Practice (GDP/GSP) ความรู้ทางด้านการบริหารจัดการลอจิสติกส์ (logistics management)

ยุทธศาสตร์ทั้ง ๔ มีความจำเป็นต้องเชื่อมโยงกันทุกกระบวนการ เพื่อสร้างความมั่นใจต่อสินค้าทางด้านการเกษตรที่ดีและมีคุณภาพ การประชาสัมพันธ์สินค้าเกษตรและอาหารไทยบนเวทีระดับนานาชาติและข้อมูลความรู้เชิงลึกที่เข้าใจง่ายและสื่อถึงประชาชนทั้งในระดับประเทศและระดับภูมิภาค จะเป็นแรงผลักดันให้อาหารที่ผลิตได้ในประเทศเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ

ราชบัณฑิตยสถานเป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่ศึกษา ค้นคว้า วิจัย แล้วนำผลงานที่ได้สร้างสรรค์ออกเผยแพร่ให้เป็นคุณประโยชน์แก่ประชาชน ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการด้านอาหารของประเทศ ประกอบกับประเทศไทยกำลังเข้าสู่ประชาคมอาเซียนใน พ.ศ. ๒๕๕๘ จึงได้ร่วมมือกับผู้ทรงคุณวุฒิจากหน่วยงานทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐและภาคเอกชน ที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารตั้งแต่การผลิตขั้นต้นไปจนถึงผู้บริโภค จัดการประชุมวิชาการเรื่อง "อาหารกับชีวิต : การจัดการอาหารตลอดโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน" ขึ้น เพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ให้ได้ทราบถึงสถานการณ์ทางด้านอาหารของประเทศ และให้ผู้เข้าประชุมวิชาการร่วมกันเสนอความคิดเห็นสำหรับเป็นแนวทางในการวางแผนปฏิบัติงานและขับเคลื่อนการดำเนินการตามยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยอย่างบูรณาการตลอดโซ่อุปทาน ที่จะนำไปสู่การปฏิบัติจริง พร้อมทั้งร่วมกันเสนอแนวทางแก้ปัญหาเพื่อรักษาศักยภาพด้านการผลิตอาหารของประเทศ และเสนองานวิจัยด้านอาหารที่ควรดำเนินการ ทั้งนี้ จะได้สรุปผลเสนอต่อรัฐบาลตามพันธกิจของราชบัณฑิตยสถานด้านการให้ความเห็น คำแนะนำ และคำปรึกษาทางวิชาการต่อไป

## ๒. วัตถุประสงค์

๑) เพื่อสังเคราะห์แนวทางการขับเคลื่อนนโยบายตามกรอบยุทธศาสตร์ด้านอาหารของประเทศไทย อันประกอบด้วย

- การผลักดันนโยบายด้านอาหารอย่างมีเอกภาพและบูรณาการภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง
- การส่งเสริมระบบการจัดการอาหารและสินค้าเกษตรทางด้านการจัดส่งและการเก็บสินค้าที่ดี
- การบูรณาการการจัดการใช้ที่ดินเพื่อการเกษตรในประเทศ (zoning) และแนวทางการปฏิบัติเพื่อประโยชน์สูงสุด

๒) เพื่อให้ความรู้และสร้างแรงบันดาลใจแก่บุคลากรที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนที่อยู่ในโซ่อุปทานของสินค้าเกษตรและอาหาร

๓) เพื่อสร้างความเข้าใจและเพิ่มประสิทธิภาพทางด้านฐานทรัพยากรในการผลิตอาหารที่สมบูรณ์และยั่งยืนของประเทศ ผลักดันให้เกิดความมั่นคงด้านอาหารในระดับครัวเรือน ระดับชุมชน และระดับชาติ ทั้งในภาวะปกติและภาวะวิกฤต

๔) เพื่อสร้างความตระหนักและผลักดันให้อาหารที่ผลิตได้ตั้งแต่ระดับชุมชนไปจนถึงระดับอุตสาหกรรมมีคุณภาพและปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ ทั้งที่ผลิตเพื่อการบริโภคภายในประเทศและส่งออกจำหน่ายยังต่างประเทศ

๕) เพื่อสร้างกระบวนการด้านสื่อสารมวลชนและการประชาสัมพันธ์อาหารไทยในระดับนานาชาติ เพื่อส่งเสริมความสัมพันธ์ สร้างความตระหนัก และเป็นหนึ่งเดียวกันของประเทศและภูมิภาค

๖) เพื่อสร้างความตระหนักให้เกิดการพัฒนากระบวนการบริหารจัดการด้านอาหารที่มีประสิทธิภาพ ทั้งด้านโครงสร้าง กฎหมาย สารสนเทศ และระบบที่เกี่ยวข้อง

## ๓. เป้าหมายและดัชนีชี้วัด

ผู้เข้าร่วมสัมมนาประเมินความพึงพอใจการประชุมวิชาการไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๕

## ๔. วัน เวลา สถานที่

กำหนดจัดงานในวันพฤหัสบดีที่ ๑๔-วันศุกร์ที่ ๑๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ เวลา ๐๘.๓๐-๑๖.๐๐ น. ณ โรงแรมเซ็นทารา แกรนด์ (แอท เซ็นทรัลลาดพร้าว) กรุงเทพมหานคร

## ๕. ประเด็นสัมมนา

- ๑) การผลักดันนโยบายด้านอาหารอย่างมีเอกภาพและบูรณาการภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง
- ๒) การจัดการใช้ที่ดินเพื่อการเกษตรในประเทศและการบริหารจัดการข้อมูลเพื่อการปฏิบัติ
- ๓) การสร้างฐานความรู้ในการผลิตและผลิตภัณฑ์เกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice, GAP)
- ๔) การส่งเสริมด้านระบบการวางแผนจัดการทางด้านอาหาร การกระจายและการเก็บอาหารที่ดี (Good Distribution-Storage Practice)
- ๕) การส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารไทย
- ๖) การสร้างความร่วมมือด้านอาหารศึกษาในระดับภูมิภาค
- ๗) การส่งเสริมอาหารไทยในระดับนานาชาติ

## ๖. ผู้เข้าร่วมสัมมนา

ราชบัณฑิต ภาควิชาสังคมศาสตร์ และกรรมการวิชาการของราชบัณฑิตยสถาน ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้แทนหน่วยงานจากภาครัฐ ภาคเอกชน สถาบันการศึกษา สมาคมวิชาชีพ ผู้ประกอบการที่ดำเนินธุรกิจอยู่ในโซ่อุปทาน (supply chain) ของการผลิตอาหาร และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ประมาณ ๓๐๐ คน

## ๗. รูปแบบการดำเนินงาน

การปาฐกถาสลับกับการเสวนาของวิทยากรรับเชิญ

## ๘. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณปี พ.ศ. ๒๕๕๗ ของราชบัณฑิตยสถาน

กำหนดการประชุมวิชาการ  
 เนื่องในโอกาสการสถาปนาราชบัณฑิตยสถานครบ ๘๐ ปี  
 เรื่อง “อาหารกับชีวิต : การจัดการอาหารตลอดโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน”  
 วันที่ ๑๔-๑๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ เวลา ๘.๓๐-๑๖.๐๐ น.  
 ณ ห้องแกรนด์บอลรูม B โรงแรมเซ็นทารา แกรนด์ (แอท เซ็นทรัลลาดพร้าว) กรุงเทพมหานคร

วันพฤหัสบดีที่ ๑๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗	
๐๘.๓๐-๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐-๐๙.๑๐ น.	กล่าวรายงาน โดย ศาสตราจารย์พิเศษ ดร.สันหัต โรจนสุนทร นายกราชบัณฑิตยสถาน
๐๙.๑๐-๐๙.๒๐ น.	พิธีเปิดการประชุม โดย พลอากาศเอก กำธน สินธวานนท์ องคมนตรี
๐๙.๒๐-๑๐.๐๐ น.	ปาฐกถา เรื่อง “จากนโยบายสู่การจัดการอาหารอย่างยั่งยืน” โดย ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นพ.ไกรสิทธิ์ ตันตศิรินทร์ ผู้ทรงคุณวุฒิ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ
๑๐.๐๐-๑๐.๓๐ น.	ปาฐกถา เรื่อง “อนาคตประเทศไทยกับการจัดการด้านอาหาร” โดย นายวันส เต้ไพสิฐพงษ์ กรรมการผู้จัดการใหญ่ เครือเบทาโกร
๑๐.๓๐-๑๒.๐๐ น.	การเสวนา เรื่อง “ความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชนในการจัดการอาหารไทยสู่สากล” โดย นางสาวลดาวัลย์ คำภา รองเลขาธิการสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ นายอิสระ ว่องกุศลกิจ ประธานกรรมการหอการค้าไทย ศาสตราจารย์ ดร. ชัยอนันต์ สมุทวณิช ราชบัณฑิต สำนักธรรมศาสตร์และการเมือง ผู้ดำเนินรายการ ผศ. ดร.แก้วคำ ไกรสรพงษ์ คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
๑๒.๐๐-๑๓.๓๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน ชมนิทรรศการแสดงผลภัณฑ์อาหารบริเวณหน้าห้องประชุม
๑๓.๓๐-๑๕.๕๐ น.	การเสวนา เรื่อง “บูรณาการโซ่มูลค่าอุตสาหกรรมอาหาร : จากต้นน้ำ กลางน้ำ สู่ปลายน้ำ” โดย นายอภิชาติ จงสกุล อธิบดีกรมพัฒนาที่ดิน กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ นางดรุณี เอ็ดเวิร์ดส นายกสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย นางนันทวัลย์ ศกุนตนาค อธิบดีกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ นายสลิล โตทับเที่ยง ประธานเจ้าหน้าที่บริหารบริษัท ผลิภัณฑ์อาหารกว้างไพศาล จำกัด (มหาชน) ผู้ดำเนินรายการ ศาสตราจารย์ ดร. ชัยนंद พิเชียรสุนทร ราชบัณฑิต สำนักวิทยาศาสตร์
๑๕.๕๐-๑๖.๐๐ น.	สรุปรายงานการประชุมพร้อมอธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับงานที่จะจัดในวันต่อไป

	<b>วันศุกร์ที่ ๑๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗</b>
๐๘.๓๐-๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน ชมนิทรรศการแสดงผลผลิตภัณฑ์อาหารบริเวณหน้าห้องประชุม
๐๙.๐๐-๙.๔๐ น.	<b>ปาฐกถา เรื่อง “การขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารอย่างครบวงจร”</b> โดย นายสุพันธุ์ มงคลสุธี ประธานสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย
๐๙.๔๐-๑๒.๐๐ น.	<b>การเสวนา เรื่อง “การบริหารจัดการด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อเพิ่มคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร”</b> โดย นายศักดิ์ชัย ศรีบุญเชื้อ เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ นางสาวทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ ผู้อำนวยการสำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ผู้แทนสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (สถาบันรหัสสากล) ผู้แทนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ผู้ดำเนินรายการ นพ.ฉันท คุรุฑกุล โรงพยาบาลรามาริบัติ มหาวิทยาลัยมหิดล
๑๒.๐๐-๑๓.๓๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน ชมนิทรรศการแสดงผลผลิตภัณฑ์อาหารบริเวณหน้าห้องประชุม
๑๓.๓๐-๑๔.๐๐ น.	สาธิตการทำอาหารไทย โดย นายชุมพล แจ้งไพโร "เชฟกระทะเหล็กอาหารไทย"
๑๔.๐๐-๑๕.๕๐ น.	<b>การเสวนา เรื่อง “อาหารศึกษากับวัฒนธรรมไทยสู่เชิงพาณิชย์”</b> โดย รองศาสตราจารย์ ดร. สิริ ชัยเสรี รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ นายสมศักดิ์ ยมะสมิต อธิการบดีภัตตาคารระหวงพาณิชย์ คุณสุนันทา วุฒิสกุล เจ้าของธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ นายชุมพล แจ้งไพโร เชฟกระทะเหล็กอาหารไทย ผู้ดำเนินรายการ ศาสตราจารย์ ดร.เรีนฤทัย สัจจพันธุ์ ภาควิชาศิลปกรรม
๑๕.๕๐-๑๖.๐๐ น.	<b>สรุปการประชุมและปิดการสัมมนา</b> โดย ศาสตราจารย์พิเศษ ดร.สันทัต โรจนสุนทร นายกราชบัณฑิตยสถาน

หมายเหตุ - กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลง  
- เสิร์ฟอาหารว่างในห้องประชุม