



# ข่าวสารเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ สถาบันการแพทย์แผนไทย

ชั้น ๔ อาคาร ๓ กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก กระทรวงสาธารณสุข นนทบุรี ๑๑๐๐



๐-๒๕๙๐-๒๖๐๐



Facebook fanpage

สถาบันการแพทย์แผนไทย

ดร.สาธิต ปิตุเตชะ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข เปิดตัวโครงการ “อาหารเป็นยา”  
ชูสำหรับอาหารไทย เน้นสรรพคุณสมุนไพรไทยพื้นบ้าน ที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ

วันที่ 12 พฤษภาคม 2565

ณ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท จังหวัดปทุมธานี

\*\*\*\*\*

เดินทาง “อาหารเป็นยา” เพื่อสร้างเสริมสุขภาพ สร้างรายได้ สร้างเศรษฐกิจให้กับประเทศนำครัวไทยสู่ครัวโลก

กระทรวงสาธารณสุข เปิดตัวโครงการ “อาหารเป็นยา” ชูสำหรับอาหารไทย เน้นสรรพคุณสมุนไพรไทยพื้นบ้าน ที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ สร้างความเข้าใจต่อประชาชนทั้งในและต่างประเทศเพื่อให้เข้าถึงองค์ความรู้ มีความเชื่อมั่น นำไปสู่การบริโภคอาหารเป็นยา ผลักดันครัวไทยสู่ครัวโลก ช่วยสร้างรายได้ สร้างเศรษฐกิจให้กับประเทศ



วันที่ 12 พฤษภาคม 2565 ณ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท จังหวัดปทุมธานี ดร.สาธิต ปิตุเตชะ รัฐมนตรีช่วยว่าการ กระทรวงสาธารณสุข กล่าวภายหลังเป็นประธานเปิดการประชุมการขับเคลื่อนนโยบายอาหารเป็นยาใน 15 จังหวัด ว่า ปัญหาโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง NCDs (Noncommunicable diseases) เป็นปัญหาสำคัญในระดับโลก เนื่องด้วยกลุ่มโรคดังกล่าวคร่าชีวิตและบั่นทอนสุขภาพของผู้คน และส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจและสังคม ปัญหาสุขภาพ เช่น ภาวะน้ำหนักเกินและความอ้วน ที่ก่อให้เกิดโรค สร้างผลกระทบต่อสุขภาพทั้งปัญหาสุขภาพกายและสุขภาพจิต โรคหัวใจขาดเลือด และเส้นเลือดตีบ ยังคงเป็นสาเหตุการเสียชีวิตอันดับต้นๆ

จึงจัดเป็นปัจจัยเสี่ยงทางสุขภาพ ซึ่งภาวะเหล่านี้ล้วนมีสาเหตุมาจากปัจจัยเสี่ยงที่สามารถป้องกันและแก้ไขได้ ด้วยการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมที่เกิดจากวิถีการดำเนินชีวิตที่ไม่สมดุล มีการบริโภคมากเกินไป ความต้องการของร่างกาย ออกกำลังกาย น้อย จากรายงานผลการสำรวจพฤติกรรมสุขภาพของคนไทย ในปี 2560 – 2564 จากระบบข้อมูล Health for you ของกรมอนามัย พบคนไทยเกินครึ่ง กินผักไม่เพียงพอ ส่วนการกินน้ำตาลและไขมันมีแนวโน้มสูงขึ้นเรื่อยๆ

สำหรับนโยบาย “อาหารเป็นยา” เป็นการบูรณาการและขับเคลื่อนการดำเนินงานร่วมกันระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมอนามัย และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา รวมถึงภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องอย่างเป็นรูปธรรมและครบวงจร โดยมุ่งเน้นการพัฒนาองค์ความรู้ สร้างกระแส สร้างความเข้าใจให้ประชาชนมีความรู้ มีความเชื่อมั่นนำไปสู่การสร้างเสริมสุขภาพด้วยการบริโภคอาหารให้เป็นยาตามวิถีธรรมชาติที่เหมาะสม และสามารถสร้างรายได้ สร้างเศรษฐกิจให้กับประเทศ นำครัวไทยสู่ครัวโลก ต่อไปในอนาคต

ทางด้าน นายแพทย์ขวัญชัย วิศิษฐานนท์ รองอธิบดีกรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก กล่าวว่า ตามศาสตร์แพทย์แผนไทยดั้งเดิม มักปรุงอาหารรับประทานโดยใช้รสของอาหารให้เป็นสรรพคุณทางยาเพื่อส่งเสริมป้องกันสุขภาพ คนสมัยโบราณ จึงพิถีพิถันในการเลือกอาหารมารับประทาน โดยยึดหลัก กินอาหารให้เหมาะสมกับธาตุเจ้าเรือน และอาการเจ็บป่วยในขณะนั้น อาหารไทยมีองค์ประกอบเป็นสมุนไพรไทยพื้นบ้านอยู่มากมาย ทั้งยังมีรสชาติที่อร่อย มีคุณค่าทางโภชนาการและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ทั้งนี้ยังมีสารสำคัญมากมายที่ช่วยส่งเสริมดูแลสุขภาพ อาหารไทยบางตำรับเป็นเมนู

ขึ้นชื่อชั้นนำระดับโลก เช่น ต้มยำกุ้ง ช่วยกระตุ้นการไหลเวียนของโลหิต ช่วยขับลม แก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ, ผัดไทย มัก  
 รับประทานคู่ผักเคียงที่มีสรรพคุณมากมาย เช่น หัวปลี เป็นยาแก้ร้อนใน กระหายน้ำ และบำรุงน้ำนมในสตรีให้นมบุตร,  
 น้ำพริกปลาร้า ช่วยเจริญอาหาร ช่วยระบบขับถ่าย บำรุงธาตุ ขับเสมหะ แก้ไอ เป็นต้น ซึ่งส่วนผสมเมนูดังกล่าวมีสมุนไพรเป็น  
 ส่วนประกอบ ถือได้ว่าอาหารไทยเป็นยาสมุนไพรที่อร่อยที่สุดในโลกอีกด้วย .....12 พฤษภาคม 2565



การประชุมดังกล่าว ดำเนินการไปตามที่กระทรวง  
 สาธารณสุข ในการขับเคลื่อนนโยบายอาหารเป็นยา ภายใต้  
 ความร่วมมือกันของหน่วยงานในระดับกรม 4 หน่วยงาน  
 ได้แก่ กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก  
 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรมวิทยาศาสตร์  
 การแพทย์ กรมอนามัย และเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนา  
 องค์ความรู้ การสื่อสารและกระตุ้นให้ประชาชนให้ความสำคัญ  
 ในการบริโภคอาหารเป็นยา ซึ่งจะนำร่องขับเคลื่อนนโยบาย  
 ดังกล่าวใน 14 จังหวัด 12 เขตสุขภาพ โดยกรมการแพทย์  
 แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก ได้รับมอบหมายให้เป็น

ผู้ประสานงานหลักในเรื่องนี้  
 ในส่วนของการประชุมในวันนี้ มีหัวข้อกิจกรรมต่างๆ ดังนี้

1. การดำเนินงานขับเคลื่อนนโยบายอาหารเป็นยาใน 14 เมืองสมุนไพร วิทยากรโดย นายแพทย์ณรงค์ สายวงศ์ รอง  
 ปลัดกระทรวงสาธารณสุข
2. นำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับ “การจัดกิจกรรมอาหารเป็นยา วิถีคนจันทร์” วิทยากรโดย นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด  
 จันทบุรี และคณะ
3. การขอขึ้นทะเบียนร้านอาหาร มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดีมาก (Clean Food Good Taste  
 Plus) โดยวิทยากรจาก กรมอนามัย
4. ขั้นตอนการตรวจตัวอย่าง และคุณภาพสมุนไพร โดยวิทยากรจาก กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
5. การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยวิทยากรจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
6. หลักเกณฑ์การประเมินรับรองมาตรฐานอาหาร “Foods for Health” โดยวิทยากรจาก กรมการแพทย์แผนไทย  
 และการแพทย์ทางเลือก

จัดประชุมโดย กลุ่มงานส่งเสริมบริการการแพทย์แผนไทย สถาบันการแพทย์แผนไทย









