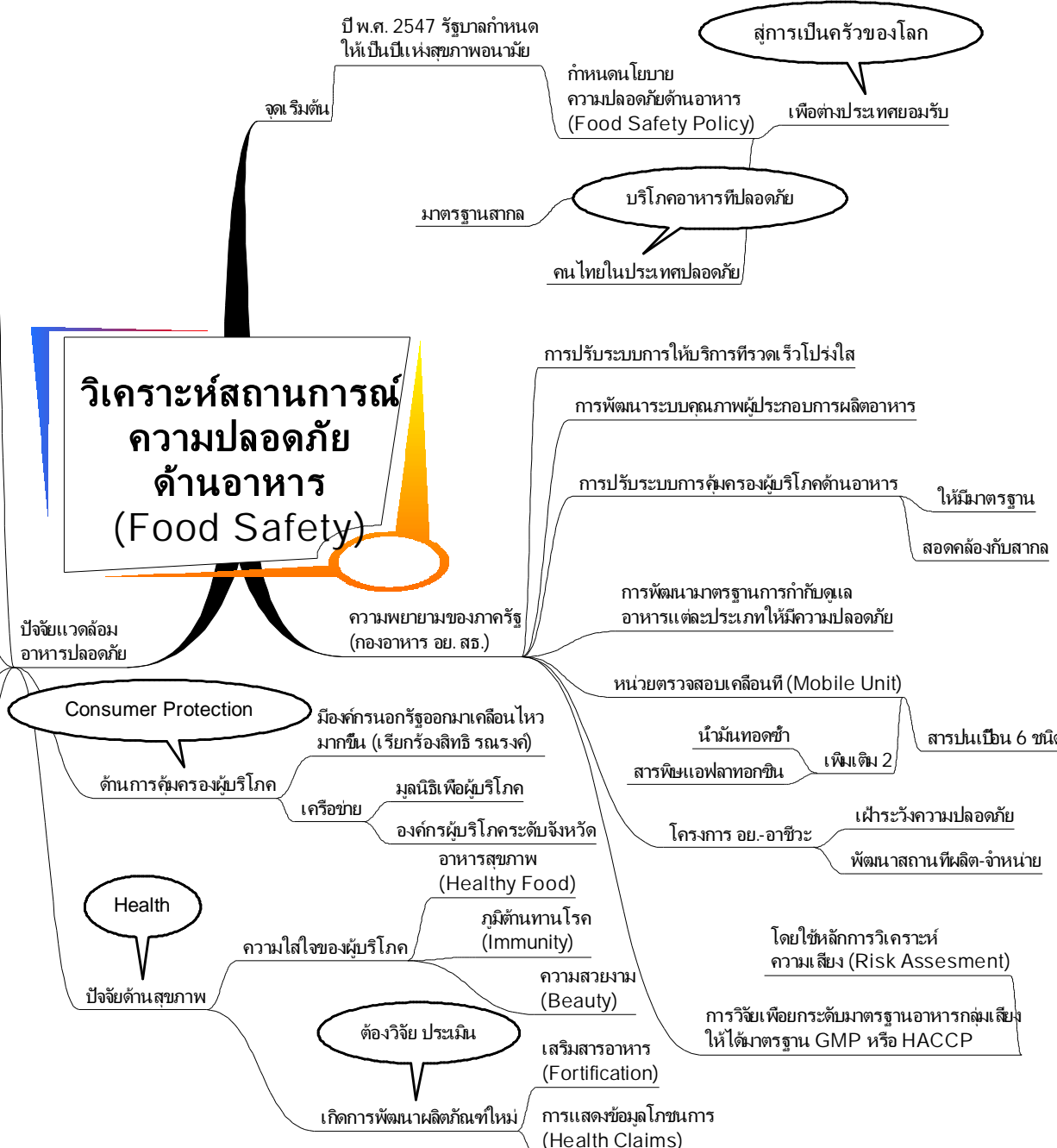
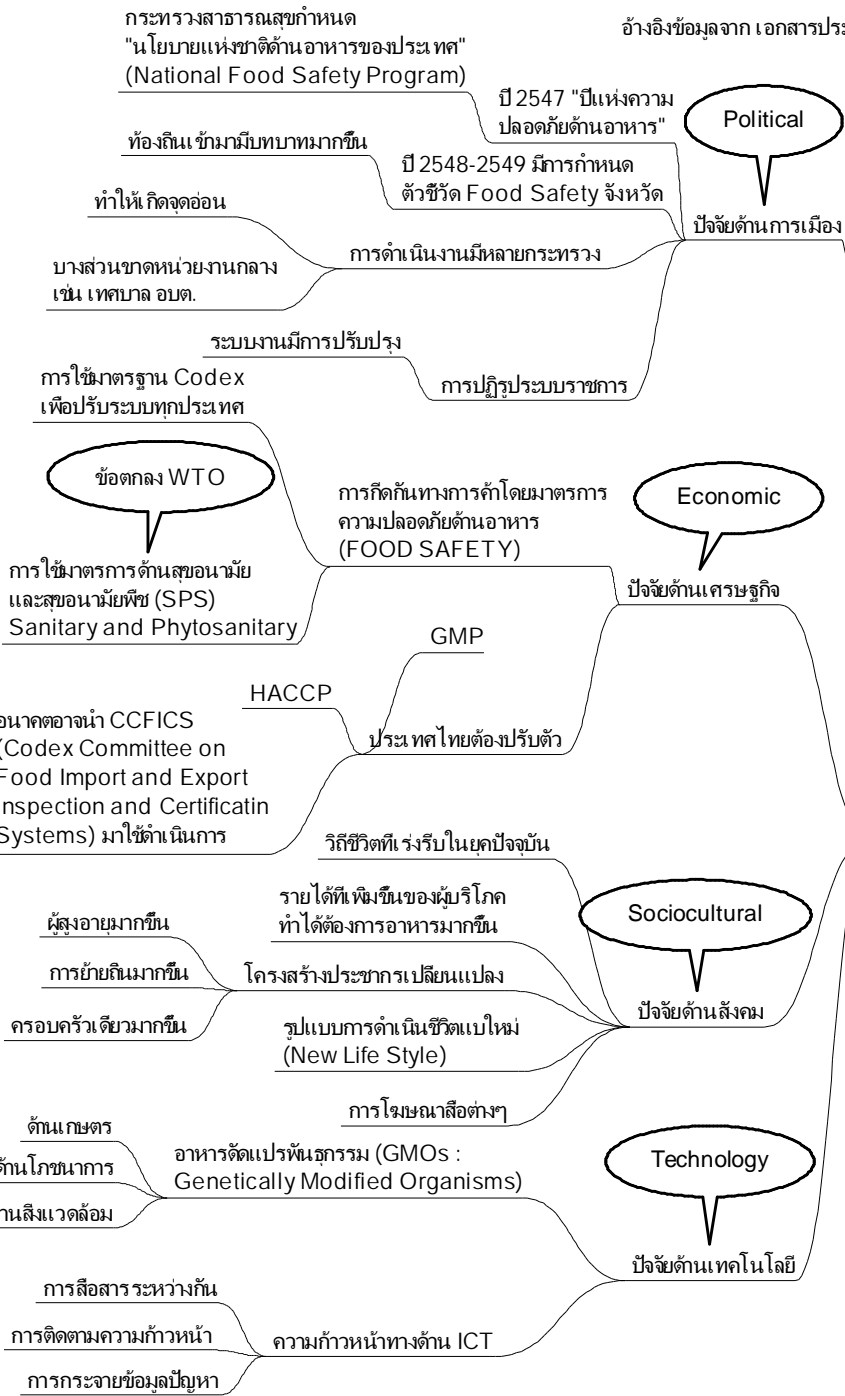


วิเคราะห์สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety)

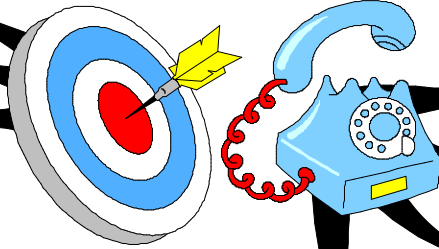
อ้างอิงข้อมูลจาก เอกสารประกอบการประชุม กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข



ทำทันที ทำทุกที ทำทั้งทีม
ทำทุกทาง ทำแท้แท้ ทำหนทาง ทำทั่วไทย

สรุปความคิด เรื่องการคุ้มครองผู้บริโภค
โดย ดร. ประชาสรรค์ แสนภักดี

ปลอดภัย
เป็นธรรม
ประหยัด



สายด่วน สคบ.
1166

สายด่วนพาณิชย์
1569

สายด่วนสุขภาพ
1669

สายด่วน อย.
1556



ขาดสำนึก

- สำนึกสุขภาพ
 - สร้างนำซ่อม
 - ออกกำลังกาย
 - อาหารปลอดภัย
- สำนึกสาธารณะ
 - รักษาสีสิ่งแวดล้อม
 - ร่วมรณรงค์
- สำนึกพลเมือง
 - ผลักดันนโยบายสาธารณะ
- สำนึกไทย
 - นิยมไทย

Information



ข้อมูลข่าวสาร

- ไม่มีศูนย์ข้อมูล
 - ไม่รู้ทันสื่อ
- อิทธิจากสื่อ
 - เน้นธุรกิจ
- ไม่ติดตามข่าวสาร
 - ไม่ชอบการอ่าน
- ขาดการจัดการ
 - การจัดการความรู้
 - การจัดการสารสนเทศ



ประเด็นเร่งด่วน

- รณรงค์เรื่องสิทธิ
 - ผลิตสื่อเพื่อผู้บริโภค
 - การค้าเสรี
- เศรษฐกิจ
 - โลกาภิวัตน์
- สังคม
 - กระแสบริโภคนิยม
- การเมือง
 - ระดับชาติ
 - ระดับท้องถิ่น



การเปลี่ยนแปลง

การสื่อสาร

เทคโนโลยี

คอมพิวเตอร์



สถานการณ์ ปัญหาผู้บริโภค ในปัจจุบัน



ทางออก

Partnership

สร้างเวทีเรียนรู้ร่วมกัน



ขาดการรวมกลุ่ม



มิติของกฎหมาย

50000 รายชื่อ

แก้ไขออกกฎหมาย
ปรับแก้กฎหมาย

- โอ้อวด
 - ผลิตภัณฑ์ขาดคุณภาพ
- เนื้อสัตว์
 - โฆษณาเกินจริง
- ผักผลไม้
 - สารพิษ สารเคมีตกค้าง
- เน้นกำไร
 - ประเด็น จีเอ็มโอ
- เอาเปรียบเรื่องราคา
 - ผู้ประกอบการ
- ระดับอำเภอ
 - ระดับตำบล
- ระดับจังหวัด
 - พัฒนาเครือข่าย
- สู่ระดับประเทศ
 - ระดับภาค
- ต่างคนต่างอยู่
 - สร้างเวทีเรียนรู้ร่วมกัน
- แยกกันต่อสู้
 - ขาดการรวมกลุ่ม
- ไม่มีพลัง
 - ขาดการรวมกลุ่ม
- ทำงานซ้ำซ้อน
 - ขาดการรวมกลุ่ม

- การเปลี่ยนแปลงของโลก
 - โทษเบา
 - การบังคับใช้ไม่เข้ม
 - กฎหมายไม่ทันสถานการณ์
- ซ้ำซ้อน
 - กฎหมายหลายฉบับ
- หลายหน่วยงาน
 - กฎหมายหลายฉบับ

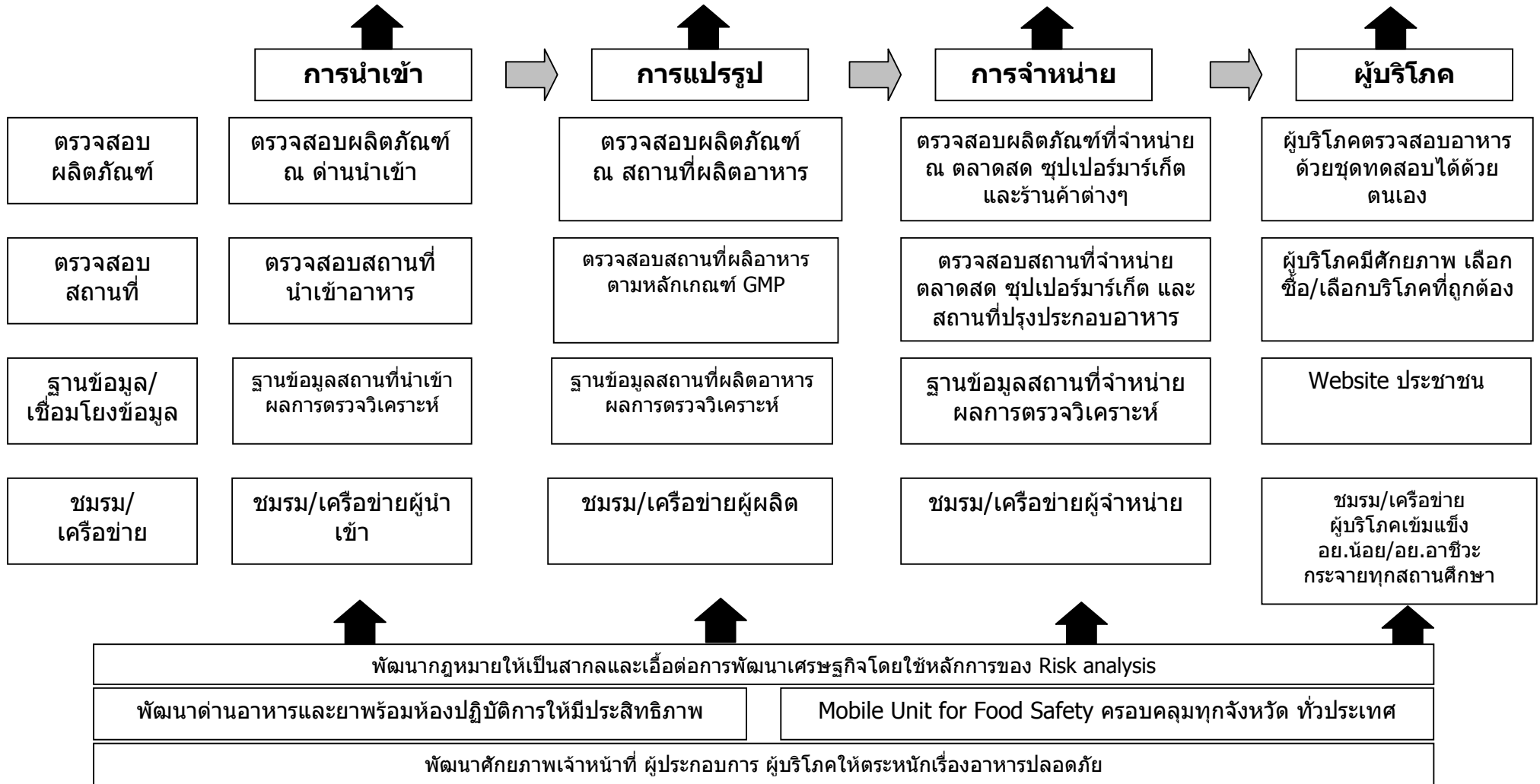
ผังแสดงการดำเนินงานความปลอดภัยด้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ปี 2548-2552 (Road Map of Food Safety)

วิสัยทัศน์

อาหารที่ผลิตและบริโภคในประเทศมีความปลอดภัยได้มาตรฐานทัดเทียมระดับสากล นำไปสู่การเป็นครัวอาหารของโลก

ผลลัพธ์

ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย/ มูลค่าการส่งออกอาหารเพิ่มเพิ่มขึ้น
อัตราการเกิดโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารลดลง นำไปสู่เมืองไทยแข็งแรง



โครงการนโยบายสาธารณะเพื่อความปลอดภัยด้านอาหารและเศรษฐกิจการค้าที่ยั่งยืน

คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภายใต้การสนับสนุนจากมูลนิธิสาธารณสุขแห่งชาติ และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ

สถานการณ์อาหารปลอดภัยในมิติด้านสุขภาพ

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ การได้รับอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย เป็นปัจจัยที่ช่วยส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชนในประเทศ ทำให้มีพลังสามารถสร้างสรรค์ความเจริญต่างๆ ให้แก่ประเทศชาติได้ จึงต้องมีการควบคุม กำกับ ดูแลความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่การนำเข้าอาหารและวัตถุดิบ การผลิตผลผลิตทางการเกษตร การผลิตและแปรรูปอาหารตั้งแต่ระดับครัวเรือนถึงระดับอุตสาหกรรม การจัดจำหน่าย และการกระจายอาหารสู่ผู้บริโภค เพื่อให้ประเทศไทยเป็นประเทศที่ผลิตอาหารที่ปลอดภัย โดยใช้หลักการของการวิเคราะห์ความเสี่ยง (Risk Analysis) มาดำเนินงานตามหลักการสากล ซึ่งประกอบด้วย การประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment), การจัดการความเสี่ยง (Risk Management) และ การสื่อสารข้อมูลความเสี่ยง (Risk Communication) เพื่อ ป้องกันอันตรายจากอาหารสู่ผู้บริโภค

ผลของอันตรายจากอาหารนั้นก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน การที่ประเทศไทยเป็นประเทศที่ผลิตอาหารและส่งออกอาหารสู่นานาชาติประเทศทั่วโลกเป็นจำนวนมากนั้น จึงจำเป็นต้องมีมาตรการควบคุม กำกับ ดูแลมาตรฐานอาหารตั้งแต่วัตถุดิบ การผลิต จนถึงผู้บริโภค เพื่อให้คนไทยและผู้นำเข้าอาหารจากไทยได้รับอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย

ด้วยเหตุนี้ รัฐบาลจึงได้กำหนดให้ปี 2547 เป็นปีแห่งสุขภาพอนามัย โดยอาหารที่บริโภคในประเทศมีความปลอดภัยและมีมาตรฐานทัดเทียมสากล โดยมีหน่วยงานหลักที่รับผิดชอบได้แก่ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงอุตสาหกรรม และกระทรวงพาณิชย์ ซึ่งในมิติด้านสุขภาพนั้น กระทรวงสาธารณสุขได้รับมอบหมายให้เป็นผู้รับผิดชอบหลัก โดยมีบทบาทหน้าที่ในการติดตาม ตรวจสอบ และให้การรับรองมาตรฐานอาหาร และสถานที่ผลิต จำหน่าย นำเข้าอาหาร เพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภคภายในประเทศ

การดำเนินงานในช่วงที่ผ่านมา กระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดนโยบายการดำเนินงานโดยเน้นด้านการพัฒนาสถานที่แปรรูปและแหล่งจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานด้านสุขอนามัย ควบคุม ตรวจสอบ เฝ้าระวังให้อาหารที่ผลิตและบริโภคในประเทศมีความปลอดภัย มีมาตรฐานทัดเทียมสากล และกระตุ้นให้ประชาชนตระหนักถึงความสำคัญของสุขอนามัย ลด ละ เลิกการใช้สารเคมีอันตรายในการ

ผลิตอาหาร ปลูกฝังการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย และการมีพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ

ผลการดำเนินงานหลักที่สำคัญ

ดังนี้

อาหารสดที่จำหน่ายในตลาด ร้านค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต มีความปลอดภัยจากสารปนเปื้อน 6 ชนิด ได้แก่ สารเร่งเนื้อแดง บอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว ฟอร์มัลดีไฮด์ และยาฆ่าแมลง ร้อยละ **98.20** อาหารแปรรูปมีการแสดงฉลากถูกต้องร้อยละ **95.86** ด้านการพัฒนาสถานที่ผลิต และจำหน่ายอาหารนั้น กระทรวงสาธารณสุขได้ดำเนินการตรวจรับรองสถานที่ผลิตอาหารกลุ่มเสี่ยง **54** ประเภท พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐาน **GMP** ร้อยละ **99.29** ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับการพัฒนาด้านสุขลักษณะจนได้มาตรฐาน อาหารสะอาดรสชาติอร่อย ร้อยละ **51.80** และตลาดสดประเภท **1** ได้รับการพัฒนาสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม และผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยของอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภคจนผ่านเกณฑ์ตลาดสดน่าซื้อ ร้อยละ **47.52**

นอกจากนี้ยังได้มีการรณรงค์ความปลอดภัยด้านอาหารสู่กลุ่มนักเรียนและเยาวชนตามโครงการ อ.ย. น้อย ซึ่งมีส่วนผลักดันให้ครอบครัวและชุมชนสร้างความตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยเพิ่มขึ้น โครงการเด็กไทยทำได้ในโรงเรียนส่งเสริมสุขภาพ ได้เล็งเห็นความสำคัญของอันตรายจากจุลินทรีย์ในอาหาร และสารเคมีที่ปนเปื้อนในอาหารซึ่งสามารถสะสมในร่างกายและอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพในระยะยาว จึงเร่งดำเนินการพัฒนาโรงอาหาร และโรงครัวของโรงเรียนให้ได้มาตรฐานถูกสุขลักษณะ และได้มีการดำเนินงานเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารในโรงพยาบาลโดยพัฒนาโรงอาหารในโรงพยาบาลสังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุขให้เป็นโรงพยาบาลตัวอย่างอาหารปลอดภัย และเป็นการสร้างสุขภาพเชิงรุกเพื่อให้ประชาชนตระหนักถึงความปลอดภัยด้านอาหาร

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าจะมีการดำเนินงานเพื่อเฝ้าระวังและคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างจริงจังแล้วก็ตาม แต่ยังคงพบปัญหาสารปนเปื้อนบางชนิดเช่น บอแรกซ์ สีสังเคราะห์ที่ห้ามใช้ในอาหาร ยาฆ่าแมลงตกค้างเกินมาตรฐาน ในอาหารที่จำหน่ายตามตลาดนัด และรถเร่ที่ยังไม่สามารถควบคุมได้อย่างทั่วถึงเนื่องจากปัญหาการเคลื่อนย้ายไม่เป็นหลักแหล่งของสถานที่จำหน่าย การผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนของผู้จำหน่าย ทำให้ไม่สามารถตรวจติดตามพฤติกรรมในการปฏิบัติที่ถูกสุขอนามัยของผู้จำหน่ายได้ รวมทั้งปัญหาการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร สุขลักษณะของผู้ปรุงอาหารและภาชนะที่ใช้สัมผัสอาหารซึ่งต้องมีการส่งเสริมความรู้ ความเข้าใจและสร้างความตื่นตัวให้แก่ผู้ปรุงและจำหน่ายอาหารในการปรุงและเก็บรักษาอาหารที่ถูกต้อง เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และควบคุมการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคและจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย ไม่ให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค และช่วยรักษาคุณภาพอาหารให้สามารถเก็บได้นานขึ้น

จากข้อมูลการรายงานโรคในระบบเฝ้าระวัง โดยสำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุขพบว่า ปี 2548 พบผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน และโรคอาหารเป็นพิษในประเทศไทยสูงถึง 919,789 และ 103,162 รายตามลำดับ ซึ่งสถานการณ์ดังกล่าวแสดงให้เห็นว่า แม้หน่วยงานของรัฐจะดำเนินการณรงค์ ส่งเสริมความรู้และเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารอย่างจริงจัง เข้มแข็งเพียงใด แต่ยังคงขาดความร่วมมือของทั้งผู้นำเข้า ผู้ผลิตวัตถุดิบ ผู้ผลิตและผู้ประกอบอาหาร และผู้จำหน่ายอาหารในการปฏิบัติ และดำเนินงานที่ถูกต้องเหมาะสมที่จะหลีกเลี่ยงปัจจัยเสี่ยงต่างๆ ในขั้นตอนหรือกระบวนการที่ตนมีส่วนเกี่ยวข้อง รวมทั้งหากผู้บริโภคยังขาดความตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยและปรับพฤติกรรมด้านสุขอนามัยของตนเองและบุคคลภายในครอบครัวให้มีความเหมาะสมแล้ว เป้าหมายที่จะให้เกิดความปลอดภัยด้านอาหารครอบคลุมทั้งห่วงโซ่อาหารเพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชนในประเทศนั้นก็อาจไม่ประสบความสำเร็จได้

ดังนั้นการดำเนินงานของภาครัฐจึงได้ให้ความสำคัญกับการณรงค์เพื่อสร้างกระแสให้เกิดความตระหนักของประชาชนในการผลิตและเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยเพื่อเป็นการรักษาสิทธิ์ในการคุ้มครองสุขภาพอนามัยของตนเอง และเป็นการกดดันให้ผู้ประกอบการให้ความสำคัญต่อการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ สะอาดและปลอดภัย ต่อผู้บริโภค เพื่อให้เกิดเป็นวัฒนธรรมอาหารปลอดภัยของประเทศที่ยั่งยืนต่อไป

จกกลณี วิทยารุ่งเรืองศรี และ ชื่นจิต จันทจรูญพงษ์
ศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร
กระทรวงสาธารณสุข
www.moph.go.th