

## บทเรียนจาก...

# โครงการพัฒนากลไกการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารของผู้บริโภค

### ภาพรวมปัญหา และ สถานการณ์ในพื้นที่

#### ▶ ตัวผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต การตลาด

หมากกันจนชิน ... หามนักเรียนท้องเสียกว่า 30 คนส่งโรงพยาบาล

ข่าวเช่นนี้เกิดขึ้นประจำและเป็นการรายงานผ่านสื่อต่างๆอย่างรวดเร็ว ขณะที่ยังไม่มีมาตรการ ที่สามารถสืบค้นหรือ สื่อต่อสาธารณะ อย่างชัดเจนถึงปฏิบัติการภายหลังจากการตรวจสอบ สรุปได้ว่า อาหารเป็นพิษ ..จบข่าว

การปนเปื้อน พืชผักผลไม้เนื้อสัตว์ มีสารเคมีทั้งยาฆ่าแมลง ยาปฏิชีวนะ และอื่นๆ

การปลอมปน (...เกิดมือปราบปลابقเป้าอันเลื่องชื่อ )

กระแข่าวสื่อออนไลน์ ไซ้ปลอม สาหร่ายจากพลาสติก

การโฆษณาเกินจริง ฯลฯ

#### ▶ กลไกการเฝ้าระวัง กำกับดูแล และการส่งตรวจ มีการทำงานทั้งในระดับส่วนกลางและพื้นที่เขต แต่ขาดความเชื่อมโยงถึงระดับพื้นที่ท้องถิ่น จึงยังไม่มีกระบวนการจัดทำส่งรายงานและจัดทำระบบฐานข้อมูลที่ทันท่วงทีในการใช้ข้อมูลเพื่อเฝ้าระวังอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้มีหน่วยงานและภาคีที่เกี่ยวข้องโดยขาดการประสานความร่วมมืออย่างจริงจังและเป็นระบบ ดังนี้

เครือข่ายหน่วยงานคุ้มครองผู้บริโภค และศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ เครือข่ายห้องปฏิบัติการ และนักวิชาการ เครือข่ายองค์กรผู้บริโภค และอาสาสมัคร เครือข่ายเกษตรทางเลือก เครือข่ายผู้ผลิต และผู้ประกอบการ สื่อมวลชน

#### ▶ ผู้บริโภค เข้าไม่ถึงข้อมูลทั้งที่เป็นข้อเท็จจริงของตัวสินค้า ข้อมูลที่เป็นประกาศสินค้าต้องห้าม ความรู้ทางวิชาการที่ถูกต้อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มอาหารเสริม เข้าไม่ถึงช่องทางการร้องเรียน

#### ▶ ขั้นตอนปฏิบัติการที่มีประสิทธิภาพ แนวปฏิบัติเมื่อมีเหตุเกิด ณ จุดหนึ่ง ถ้าเป็นการแพร่ระบาดก็ไม่มีขั้นตอนปฏิบัติได้ทันท่วงที การใช้อาสาสมัครที่เข้าใจมีประสิทธิภาพพร้อมปฏิบัติงาน การจัดเก็บและส่งผลิตภัณฑ์ต้องสงสัยและการทำงานร่วมกันของศูนย์รับเรื่องที่ต้องสอบข้อเท็จจริงเบื้องต้นให้มีแนวปฏิบัติน่าเชื่อถือเนื่องจากอาหารเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายทั้งสดแห้ง กระป๋อง สำเร็จรูป ฯลฯ ซึ่งลักษณะงานกรอบแนวทางไม่ต่างจากการชั้นสูง

#### ▶ ข้อกฎหมาย โทษปรับไม่สูงทำให้เกิดการละเมิดได้บ่อยครั้ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งการโฆษณา มาตรการในการจัดเก็บสินค้าจากตลาดยังไม่ชัดเจนเช่นกรณีนมปนเปื้อนเมลามีน สินค้าที่มีนมผสมอยู่ การปฏิบัติงานของพนักงานเจ้าหน้าที่

### ผลการดำเนินงาน

จากดำเนิการ ๑ ปี ตั้งแต่ วันที่ ๑ มิถุนายน ๒๕๕๒ – วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๕๓ คณะทำงานกลางได้ร่วมกันวิเคราะห์เพื่อกำหนดการสุ่มตรวจผลิตภัณฑ์ทุก ๓ เดือนโดย เครือข่ายห้องปฏิบัติการ ซึ่งเครือข่ายองค์กรผู้บริโภค ๘ จังหวัดเป็นผู้ปฏิบัติการสุ่มตรวจในพื้นที่ ได้แก่ เชียงใหม่ พะเยา สงขลา สตูล สมุทรสงคราม ขอนแก่น มหาสารคาม และ กรุงเทพฯ ฯ โดยคณะทำงานจะร่วมกันสรุปวิเคราะห์ข้อมูลทุกครั้ง โดยทุกพื้นที่มีการประสานงานกับห้องปฏิบัติการอย่างสม่ำเสมอ

มีการทดสอบผลิตภัณฑ์ที่สุ่มตรวจจาก ๘ จังหวัดดังนี้ การทดสอบจุลินทรีย์ในซูชิหน้าปลาแซลมอน การทดสอบสารกันบูด (กรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก ไนเตรทและไนไตรท์) สีสังเคราะห์ในอาหาร และจุลินทรีย์ในไส้กรอกหมู การทดสอบ จุลินทรีย์และค่าโปรตีนในนมโรงเรียน การทดสอบอะ ฟลาท็อกซิน ตะกั่ว และ แคดเมียมในสาหร่ายขนมเด็ก การทดสอบจุลินทรีย์ในเนื้อหมูดิบจากร้านหมู กระเพาะจากจังหวัดขอนแก่น จุลินทรีย์และสารกันบูดในไส้กรอกอีสานจากจังหวัดมหาสารคาม สีสังเคราะห์ในอาหารกับยาฆ่าแมลงใน กุ้งแห้งจากจังหวัดสมุทรสงคราม สีสังเคราะห์ สารกันบูดและจุลินทรีย์ในแฮมจากจังหวัดเชียงใหม่ และ จุลินทรีย์ในน้ำปลาร้าบรรจุขวดสำหรับใส่ส้มตำจากจังหวัดมหาสารคาม การทดสอบสารกันบูด (กรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก ไนเตรท และไนไตรท์) และบอแรกซ์ ใน

ลูกชิ้นหมู ลูกชิ้นไก่ และลูกชิ้นปลา การทดสอบอาหารแห้ง ๓ ชนิด ได้แก่ สารพิษจากเชื้อรา (อะฟลาท็อกซิน) สารเคมีตกค้างทางการเกษตรกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต และยาเกินขนาด (คาร์เบนดาซิม) ในเห็ดหอมแห้ง ผลการทดสอบสารฟอกขาว (ซัลเฟอร์ไดออกไซด์) สารพิษจากเชื้อรา (อะฟลาท็อกซิน) ยาเกินขนาด (คาร์เบนดาซิม) และสารเคมีตกค้างทางการเกษตรกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตในเห็ดหูหนูขาว และผลการทดสอบ อะฟลาท็อกซิน สารเคมีตกค้างทางการเกษตร (คาร์เบนดาซิมและออร์กาโนฟอสเฟต) สีสังเคราะห์ และโลหะหนัก (แคดเมียมและตะกั่ว) ในสาหร่ายแห้งสำหรับทำแกงจืด

มีการจัดทำระบบฐานข้อมูล ชุดความรู้ กระบวนการขั้นตอนการจัดเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ในเว็บ [www.tumdee.org/food/](http://www.tumdee.org/food/) [www.consumerthai.org](http://www.consumerthai.org) เพื่อใช้งานร่วมกัน ได้จัดทำรายงานผลต่อสาธารณะ โดยนิตยสาร [www.ฉลาดซื้อ.com](http://www.ฉลาดซื้อ.com) ใช้สื่อวิทยุกระแสหลัก และวิทยุชุมชนของพื้นที่ เกิดเวทีเสวนาความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จัดงานแถลงข่าวสื่อหนังสือพิมพ์ จัดทำคู่มือในการทำงานคุ้มครองสิทธิผู้บริโภคด้านอาหาร “ทำอย่างไรให้อาหารปลอดภัย” ๒,๐๐๐ เล่ม คู่มือการสุ่มตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์ความปลอดภัยด้านอาหารจำนวน ๑,๐๐๐ เล่ม

เกิดช่องทางการสื่อสารระหว่างผู้ประกอบการในลักษณะกลุ่มเมสเสจ โดย ผู้ประสานงานโครงการและเจ้าหน้าที่องค์กรผู้บริโภคใน ๘ จังหวัดได้รับการพัฒนาศักยภาพมีความเข้าใจเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร เทคนิคการรับเรื่องร้องเรียน เทคนิคการสุ่มตรวจอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น และมีความพร้อมในการปฏิบัติงานเป็นหน่วยเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่ รวมถึงการทำงานประสานกับห้องปฏิบัติการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ ซึ่งกรณีร้องเรียนจะเป็นเรื่องความปลอดภัยที่เห็นได้ชัด เช่น วันหมดอายุ ภาชนะเสีย ข้อสงสัย การโฆษณาเกินจริง ยาปนเปื้อน แหล่งน้ำ จำนวน ๔๙ กรณี ดำเนินการสิ้นสุด ๔๔ กรณี

## ข้อสังเกต และข้อเสนอแนะ

- (๑) เริ่มมีกลไกที่เป็นรูปธรรมการประสานงานของห้องปฏิบัติการในพื้นที่และอาสาสมัครเครือข่ายองค์กรผู้บริโภค ที่สามารถพัฒนาเป็นการทำงานร่วม แต่ขาดการวิเคราะห์ สังเคราะห์ร่วมเพื่อต่อยอดปฏิบัติงานในพื้นที่ ทั้งนี้ควรจัดตั้งศูนย์รับเรื่องและให้คำปรึกษาข้อสงสัยเกี่ยวกับอาหารอย่างเป็นระบบ โดยในภาคใต้มีประเด็นอาหารฮาลาล
- (๒) ระบบฐานข้อมูล เนื่องจากชุดความรู้ด้านการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารมีความเชื่อมโยงในหลายศาสตร์หลายสาขา ทั้งวิทยาศาสตร์การอาหาร กระทั่งฐานข้อมูลที่เป็นชุดความรู้เรื่องสารเคมี ปนเปื้อน เกณฑ์มาตรฐานต่างๆ อยู่ในแหล่งข้อมูลหน่วยงานที่กำกับ แต่เมื่อต้องมีการใช้งาน โดยมีการประมวลผลข้อมูลซึ่งฐานข้อมูลยังตอบสนองได้ไม่ดี
- (๓) การสร้างอาสาสมัครระดับพื้นที่ ควรสร้างความต่อเนื่องโดยยึดการเชื่อมโยงกับเครือข่ายองค์กรผู้บริโภคในพื้นที่
- (๔) การจัดทำข้อเสนอแนะนโยบาย ประเด็นอาหารมีความเชื่อมโยงและครอบคลุมหลายมิติ โดยหากมีการออกมาตรการหรือนโยบายใดก็จะต้องมีความเชื่อมโยงถึงหลายกระทรวง กรม กอง เช่น การลดการนำเข้าสารเคมี การกำหนดมาตรฐานอาหารในประเทศ แต่มีความชัดเจนในหลายประเด็นเช่นการกำหนดฉลากในขนมเด็ก อาหาร GMO รวมถึงการทำนโยบายระดับท้องถิ่น เช่นตลาดสดนำซื้อ อาหารปลอดภัย ซึ่งยังขาดการนำไปปฏิบัติอย่างจริงจัง
- (๕) เปรียบเทียบมาตรการ อาหารปลอดภัย กับสหรัฐอเมริกา ข่าวจาก VOA : US Passes Sweeping Food Safety Law / New legislation makes exceptions for small producers <http://www.voanews.com/english/news/usa/US-Passes-Sweeping-Food-Safety-Law-112317799.html> ซึ่งผ่านสภาเมื่อ ธันวาคม ๒๕๕๓ ประเด็นน่าสนใจคือการเพิ่มอำนาจเจ้าหน้าที่รัฐในกระบวนการเรียกเก็บผลิตภัณฑ์ แต่จะยกเว้นการบังคับใช้บางกรณีกับอาหารท้องถิ่น เนื่องจากมีการวิเคราะห์ว่าอาหารท้องถิ่นมีการผลิตจำนวนน้อยเมื่อเกิดปัญหาจะสามารถควบคุมได้ไม่ยาก สะท้อนให้เห็นหลักคิดในการจัดการปัญหาความปลอดภัยด้านอาหารและความมั่นคงของอาหารท้องถิ่นควบคู่กัน ซึ่งเรื่องนี้ประเทศไทยยังขาดความชัดเจน