

“ตลาดทั่วไทยปลอดภัย สร้างความมั่นใจผู้บริโภค”

ในปี 2558 องค์การอนามัยโลก (World Health Organization, WHO) ได้กำหนดคำขวัญ “อาหารปลอดภัยสร้างได้ ตั้งแต่ฟาร์มจนถึงจานอาหาร” (How safe is your food? Farm to plate keep it safe) เพื่อใช้ในการรณรงค์ตามประเด็นปัญหาสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชากรโลก เนื่องจากทุกปีมีประชากรทั่วโลกป่วยและเสียชีวิตจากการบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีตกค้าง ซึ่งผลกระทบของอาหารที่มีสารเคมีตกค้างในระยะยาว คือ โรคมะเร็ง ในปี 2561 ประเทศไทยตามข้อมูลเฝ้าระวังโรคจากสำนักกระบาดวิทยา พบผู้ป่วยด้วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน จำนวน 1,222,216 คน คิดเป็นอัตราป่วย 1840.30 คนต่อแสนประชากร¹ และผู้ป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน 120,758 คน คิดเป็นอัตราป่วย 181.83 คนต่อแสนประชากร² ประกอบกับประเทศไทยมีเทศกาลงานเลี้ยงอย่างต่อเนื่อง อาทิ เทศกาลวันขึ้นปีใหม่ เทศกาลสงกรานต์ งานบุญเนื่องในวันสำคัญต่าง ๆ ทำให้ต้องมีการจัดเลี้ยงประชาชนจำนวนมาก การจัดหาวัตถุดิบ เพื่อใช้สำหรับการปรุงประกอบอาหารส่วนใหญ่ซื้อมาจากตลาดที่เป็นแหล่งกระจายสินค้าประเภทต่าง ๆ เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เป็นต้น

กระทรวงสาธารณสุข โดยกรมอนามัย มีการควบคุมดูแลสถานประกอบการด้านอาหาร ภายใต้อำนาจหน้าที่ตามบทบัญญัติของ พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ปัจจุบันองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ดำเนินการควบคุม กำกับดูแลสถานประกอบการตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เพื่อให้ตลาดสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบที่จะต้องมีความปลอดภัยเพื่อผู้บริโภค โดยมีแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพนำไปปรุงประกอบอาหาร³

“ตลาด” ตามนิยามของกฎหมายคือ สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้วหรือของเสียอย่างอื่น ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทใดด้วยหรือไม่ก็ตามและหมายความรวมถึง บริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด โดยมีกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 บังคับใช้ กรมอนามัยจึงได้ส่งเสริม สนับสนุนให้มีการพัฒนายกระดับมาตรฐานตลาดให้ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่อง ทั้งตลาดประเภทที่ 1 (ตลาดสด) และตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด)⁴ โดยมีข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารในแต่ละประเภท ดังนี้

setting	เกณฑ์มาตรฐาน	เกณฑ์การรับรองมาตรฐาน
1. ตลาด กฎกระทรวง ว่าด้วย สุขลักษณะ ของตลาด พ.ศ. 2551	ตลาดสด นำซื้อ	ข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน : จำนวน 3 ด้าน 1. มาตรฐานด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม : จำนวน 40 ข้อ 2. มาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร : จำนวน 5 ข้อ ได้แก่ 1.ฟอร์มาลิน 2.สารกันรา 3.สารบอแรกซ์ 4.สารฟอกขาว 5.ยาฆ่าแมลง 3. มาตรฐานด้านการคุ้มครองผู้บริโภค : จำนวน 3 ข้อ ได้แก่ 1.บอร์ดความรู้ 2.จุดทดสอบสารปนเปื้อน 3.เครื่องชั่งกลาง

setting	เกณฑ์มาตรฐาน	เกณฑ์การรับรองมาตรฐาน
		<p>การรับรองมาตรฐาน : 2 ระดับ</p> <p>1. มาตรฐานระดับดี</p> <p>1.1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม : จำนวน 17 ข้อ (1-17)</p> <p>1.2 ผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัยอาหาร : ทุกข้อ</p> <p>1.3 ผ่านเกณฑ์ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค : ทุกข้อ</p>
		<p>2. มาตรฐานระดับดีมาก</p> <p>2.1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม : ระดับดี + เกณฑ์มาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ข้อ 18 - 40 อย่างน้อย 18 ข้อขึ้นไป</p> <p>2.2 ผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัยอาหาร : ทุกข้อ</p> <p>2.3 ผ่านเกณฑ์ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค : ทุกข้อ</p>
	ตลาดนัด นำซื้อ	<p>ข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน : จำนวน 20 ข้อ ครอบคลุม 3 ด้าน ได้แก่</p> <p>1. ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม</p> <p>2. ด้านความปลอดภัยอาหาร (1.ฟอร์มาลิน 2.สารกันรา 3.บอแรกซ์ 4.สารฟอกขาว)</p> <p>3. ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค</p>
		<p>การรับรองมาตรฐาน : 3 ระดับ</p> <p>(1) มาตรฐานระดับพื้นฐาน : ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 10 ข้อ</p> <p>(2) มาตรฐานระดับดี : ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 15 ข้อ</p> <p>(3) มาตรฐานระดับดีมาก : ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 20 ข้อ</p>

ความปลอดภัยในตลาดที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญคงหนีไม่พ้นเรื่องของวัตถุดิบที่จะนำไปปรุง ประกอบอาหาร อาทิ ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์สด ของแห้ง เครื่องปรุง สิ่งเหล่านี้เองที่ผู้ประกอบการหรือเจ้าของตลาดต้องสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคมั่นใจว่าวัตถุดิบมีความปลอดภัย ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพทั้งทางตรงและทางอ้อม กรมอนามัย ส่งเสริมให้ตลาดดำเนินการถูกต้องตามกฎหมายในเรื่องของการขออนุญาต และที่สำคัญคือถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ที่จะช่วยยกระดับตลาด ทั้งเรื่องของการ สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัยอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภค

การสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม เน้นเรื่องของการจัดการความสะอาดของโครงสร้าง พื้นที่โดยรอบ การจัดการขยะ การจัดการน้ำเสีย และควบคุมปัจจัยต่าง ๆ เพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษ ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค เช่น อาหาร ผู้สัมผัสอาหาร สถานที่ทำ ประกอบ ปรุง และจำหน่ายอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ สัตว์และแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

ความปลอดภัยอาหาร เป็นการสุ่มตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจสอบปนเปื้อน ได้แก่ ฟอร์มาลิน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง

การคุ้มครองผู้บริโภค เน้นการสื่อสารความรู้เรื่องความปลอดภัยของอาหารให้กับผู้รับบริการ สร้างความเชื่อมั่นโดยการแสดงผลการตรวจสอบเปรียบเทียบให้ผู้รับบริการได้เห็นอย่างชัดเจน รวมถึงมาตรฐานตราซั้งที่แสดงถึงความเที่ยงตรง เป็นธรรม สำหรับผู้บริโภค

ต่อเนื่องจากความปลอดภัยผู้บริโภคเมื่อซื้อวัตถุดิบจากตลาดไปแล้ว ต้องเตรียมวัตถุดิบก่อนการปรุงประกอบอาหาร โดยการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ เพื่อลดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกต่าง ๆ เช่น เศษดิน เศษหญ้า ที่ติดมากับผักซึ่งอาจมีหนอนพยาธิปนเปื้อน หรือแม้กระทั่งการปนเปื้อนของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช กรมอนามัย แนะนำวิธีการล้างผักที่ช่วยลด การปนเปื้อนของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชด้วยกัน 3 วิธี ดังนี้

1. ล้างด้วยน้ำไหล แช่ในน้ำนาน 15 นาที จากนั้นเปิดน้ำไหลแรงพอประมาณ ระหว่างนั้นต้องคลี่ใบผัก ผลไม้ ถูไปมา ประมาณ 2 นาที: ลดสารพิษตกค้าง 25 – 63%

2. ล้างด้วยน้ำส้มสายชู ใช้น้ำส้มสายชู 5% จำนวน 1 ช้อนโต๊ะ รวมกับน้ำ 4 ลิตร แช่นาน 15 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด: ลดสารพิษตกค้าง 60 - 84%

3. ล้างด้วยผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา ใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา จำนวน ½ ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำอุ่นหรือน้ำธรรมดา 10 ลิตร แช่นาน 15 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด: ลดสารพิษตกค้าง 90 - 95%

“กรมอนามัย ส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี”

แหล่งอ้างอิง

1. สำนักระบาดวิทยา. รายงานโรคในระบบเฝ้าระวัง รง 506. โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน. ออนไลน์ http://www.boe.moph.go.th/boedb/surdata/506wk/y61/d02_5261.pdf [สืบค้นเมื่อวันที่ 16 ธันวาคม 2562]
2. สำนักระบาดวิทยา. รายงานโรคในระบบเฝ้าระวัง รง 506. โรคอาหารเป็นพิษ. ออนไลน์ http://www.boe.moph.go.th/boedb/surdata/506wk/y61/d02_5261.pdf [สืบค้นเมื่อวันที่ 16 ธันวาคม 2562]
3. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535. ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 109 ตอนที่ 38 (ลงวันที่ 5 เมษายน 2535), 2535.
4. กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551. ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 125 ตอนที่ 13 ก (ลงวันที่ 17 มกราคม 2551), 2551.
5. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. วิธีล้างผักง่าย ๆ ช่วยลดสารตกค้างจากยาฆ่าแมลง. ออนไลน์ <https://moph.go.th/index.php/news/read/715> [สืบค้นเมื่อวันที่ 16 ธันวาคม 2562]

นางสาวอารยา วงศ์ป้อม นักวิชาการสาธารณสุข
กลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการและน้ำ