

หลักสมัชชาสุขภาพจังหวัดนครสวรรค์ ปี พ.ศ. 2558

ประเด็นที่ 4

การคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย จังหวัดนครสวรรค์

1. คำนิยาม

1.1 การคุ้มครองสุขภาพหมายถึง การปกป้องดูแลสุขภาพให้ได้รับความปลอดภัยจากสิ่งที่เป็นพิษหรือก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ

1.2 การบริโภคอาหารหมายถึง การกินอาหารโดยคำนึงถึงว่าจะกินอาหารอะไร รับประทานในสัดส่วนและปริมาณเท่าใด จะเลือกอาหารชนิดใดที่มีประโยชน์และมีคุณค่าต่อร่างกาย

1.3 ความปลอดภัยอาหารหมายถึงอาหารที่ปลอดสารพิษและไม่ก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคเมื่อมีการเตรียมหรือรับประทานเข้าไปตามวัตถุประสงค์ของการนำไปใช้

1.4 สารพิษตกค้าง หมายถึง วัตถุอันตรายทางการเกษตร รวมทั้งกลุ่มอนุพันธ์ของสารดังกล่าว ได้แก่ สารในกระบวนการเปลี่ยนแปลง (conversion products) สารในกระบวนการสร้างและสลาย (metabolites) สารที่เกิดจากปฏิกิริยา (reaction products) หรือสิ่งปลอมปนในวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่มีความเป็นพิษ ซึ่งปนเปื้อนหรือตกค้างในอาหาร(ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 288) พ.ศ. 2548 เรื่องอาหารที่มีสารพิษตกค้าง)

1.5 วัตถุอันตรายทางการเกษตร หมายถึง สารที่มีจุดมุ่งหมายใช้เพื่อป้องกัน ทำลาย ดึงดูด ขับไล่ หรือควบคุมศัตรูพืชและสัตว์ หรือพืชและสัตว์ที่ไม่พึงประสงค์ ไม่ว่าจะเป็นการใช้ระหว่างการเพาะปลูก การเก็บรักษา การขนส่ง การจำหน่าย หรือใช้ในระหว่างกระบวนการผลิตอาหาร หรือเป็นสารที่อาจใช้กับสัตว์เพื่อควบคุมปรสิตนอก (ectoparasites) และให้หมายความรวมถึงสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืช สารทำให้ใบร่วง สารทำให้ผลร่วง สารยับยั้งการแตกยอดอ่อน และสารที่ใช้กับพืชผลก่อนหรือหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อป้องกันการเสื่อมเสียระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่ง แต่ไม่รวมถึงปุ๋ย สารอาหารของพืชและสัตว์ วัตถุเจือปนอาหาร และยาสำหรับสัตว์

2. สถานการณ์และสภาพปัญหา

2.1 สถานการณ์

2.1.1 ข้อมูลด้านเกษตรกรรมประชาชนคนไทย ร้อยละ 60-70 มีอาชีพเกษตรกรรม และรายได้หลักของประเทศมาจากผลผลิตการเกษตร ทำให้ต้องมีการนำเข้าสารเคมีมากกว่า 65,310 ตันต่อปี และพบอัตราป่วยจากผลกระทบของสารเคมีต่อสุขภาพ 2,571-4,398 คนต่อปี ตาย 11-34 คนต่อปี รวมถึงผลการตรวจหาความเสี่ยงของเกษตรกรพบว่า มีอัตราเสี่ยง ร้อยละ 29.4 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ไม่เกินร้อยละ

20 จังหวัดนครสวรรค์ ได้กำหนดยุทธศาสตร์เป็นศูนย์กลางการผลิต ข้าวและพัฒนาผลผลิตการเกษตรที่ มุ่งเน้นลดความเสี่ยงจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช อัตราป่วยสูงกว่าค่าเฉลี่ยของประเทศ มีอัตราป่วยสูงติดลำดับ 1 ใน 10 ของประเทศมีการใช้สารเคมีภาคเกษตรกรรมมากกว่า 3 ล้านกิโลกรัมต่อปี ค่าเฉลี่ย 5-10 กิโลกรัม (ลิตร) ต่อคนต่อปีในปี 2547 และเพิ่มขึ้นเป็น 20.28 กิโลกรัม (ลิตร) ต่อคนต่อปี ในปี 2553 ในพื้นที่ที่ทำการเกษตร ทั้งหมด 3,957,402 ไร่ เกษตรกรจำนวน 487,323 คน ซึ่งชี้ให้เห็นว่ามีการใช้สารเคมีทางการเกษตรในทุกกลุ่ม ใช้โดยขาดความระมัดระวัง และใช้ในปริมาณมากเกินไปจนเป็นเหตุ ก่อให้เกิดปัญหาศัตรูพืชต้านทานกับสารเคมี สารเคมีตกค้างส่งผลกระทบต่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตของ เกษตรกรเอง ผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ จะเห็นได้จากข้อมูลการเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา พบว่า จังหวัดนครสวรรค์ มีอัตราป่วยของ โรคพิษจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช สูงอยู่ในกลุ่ม 10 ลำดับแรกของ ประเทศ โดยตั้งแต่ปี 2541-2556 มีอัตราป่วย เท่ากับ 50.48, 45.56, 31.51, 21.77, 13.95, 20.64, 13.01, 11.15, 6.38, 5.87, 6.50, 6.83, 12.3, 6.02, 5.56 และ 1.42 ต่อแสนประชากร ตามลำดับ ผลจากการตรวจเลือด เกษตรกร ปี 2556 จำนวน 1,340 คน ผลการตรวจเลือดเกษตรกร กลุ่มเสี่ยง พบมีสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้าง ในระดับมีความเสี่ยงและไม่ปลอดภัยสูงถึงร้อยละ 46.5 โดยในช่วงปี 2550 - 2555 มีผู้มีความเสี่ยงและไม่ ปลอดภัยเฉลี่ย ร้อยละ 37.6, 40.0, 39.8, 42.9, 40.0 และ 49.7 ตามลำดับ กิจกรรมหลักที่ดำเนินการส่วนใหญ่ เป็นการตรวจเฝ้าระวังในเกษตรกรกลุ่มเสี่ยง การให้สุขศึกษาในการป้องกันอันตรายส่วนบุคคล การปฐม พยาบาล และการอบรมให้ความรู้แก่เกษตรกรให้ใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ถูกต้อง ซึ่งผลการตรวจหาความ เสี่ยงโดยใช้กระดาษทดสอบพิเศษของเกษตรกรกลุ่มเสี่ยงยังพบว่า มีผู้มีความเสี่ยงและไม่ปลอดภัยสูง โดย อำเภอที่มีอัตราป่วยสูงที่เป็นพื้นที่เสี่ยงได้แก่ อำเภอท่าตะโก อำเภอ บรรพตพิสัย อำเภอพยุหะคีรี และอำเภอ ไพบูลย์ โดยมีอัตราป่วย เท่ากับ 8.62, 6.82, 3.36 และ 1.39 ต่อแสนประชากร ตามลำดับ ซึ่งในการแก้ไขปัญหา นอกจากการรณรงค์ให้ความรู้ที่ถูกต้องในการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชแล้ว ยังต้องมีการพัฒนาอุปกรณ์การ ตรวจให้ทันสมัยและครอบคลุมมากขึ้น รวมทั้งส่งเสริมสนับสนุนในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีบทบาท หรือมีส่วนร่วมในการวางแผนและดำเนินการแก้ไขปัญหาอันเนื่องมาจากการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืช

2.1.2 ข้อมูลด้านปศุสัตว์ (สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครสวรรค์, 2558) จังหวัดนครสวรรค์ เป็นพื้นที่หนึ่งที่มีเกษตรกรที่ประกอบอาชีพปศุสัตว์จำนวนมาก โดยพบว่ามีข้อมูลสำคัญดังนี้

1) ฟาร์มเลี้ยงสัตว์มาตรฐาน ทั้งหมด 255 ฟาร์ม แยกตามชนิดสัตว์ ไก่เนื้อ 167 ฟาร์ม ไก่ ไข่ 10 ฟาร์ม สุกร 35 ฟาร์ม โคเนื้อ 4 ฟาร์ม โคนม 6 ฟาร์ม แกะเนื้อ 1 ฟาร์ม แพะเนื้อ 1 ฟาร์ม และเป็ด พันธุ์ 1 ฟาร์ม

2) โรงพัก 1 ฟาร์ม มีการโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาต (ฉจส.2) ทั้งหมด 42 แห่ง แยก ชนิดสัตว์ ดังนี้ ไก่เนื้อ 11 แห่ง สุกร 23 แห่ง โค-กระบือ 5 แห่ง สุกร โค-กระบือ 3 แห่ง

3) สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด ทั้งหมด 100 ร้าน แยกชนิดตามเนื้อสัตว์ดังนี้ ไก่เนื้อ 35 ร้าน สุกร 65 ร้าน และ โค-กระบือ 1 ร้าน

2.1.3 ข้อมูลด้านการตรวจสอบเพื่อระวังคุณภาพ มาตรฐานและความปลอดภัยของอาหาร ปี 2558

1) ผลการดำเนินการตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์สุขภาพประจำปี มีเป้าหมายจัดเก็บปีงบประมาณ 2558 จำนวน 252 ตัวอย่างดำเนินการจัดเก็บส่งตรวจแล้วจำนวน 243 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.4 ในจำนวนที่ได้รับแจ้งผลตรวจวิเคราะห์แล้ว 227 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 193 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 85 รายละเอียดตามตารางผลการเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพปี 2554-2558 โดยในภาพรวมผลิตภัณฑ์สุขภาพอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานมากกว่าปี 2557 เล็กน้อย

ตารางที่ 1 สรุปผลการเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพปี 2556 – 2558

ประเภทตัวอย่างที่เก็บ ตรวจคุณภาพ	2556			2557			2558(ต.ค.57 – ส.ค. 58)				
	ตรวจ	มาตรฐาน	ร้อยละ	ตรวจ	มาตรฐาน	ร้อยละ	เป้าหมาย	ส่งตรวจ	รับผล	ตรวจ	มาตรฐาน
น้ำดื่ม	82	65	79.3	101	80	79.2	105	109	109	90	83.56
อาหารพร้อมบริโภค/ ปรุง	26	21	80.7	35	34	97.1	35	22	22	20	90.9
น้ำแข็ง	19	15	78.9	19	14	73.6	20	17	17	12	70.59
เครื่องดื่มในภาชนะ บรรจุ	9	8	88.9	7	6	85.7	10	8	7	6	85.7
น้ำปลา	13	10	76.9	11	10	90.9	10	14	14	12	85.7
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	18	14	77.8	20	15	75	20	17	17	16	94.1
นมโรงเรียน	2	2	100	4	3	75	4	2	2	2	100
ขนมโมจิ ไคฟูกุ	14	8	57.2	14	11	78.5	15	30	30	26	86.6
ซอสในภาชนะบรรจุที่ ปิดสนิท/ซีอิ๊ว	8	6	75	11	11	100	10	8	8	8	100
ยาแผนโบราณ	21	14	66.7	14	14	100	15	7	0	-	-
เส้นก๋วยเตี๋ยว	10	10	100	7	7	100	8	9	1	1	100
รวม	222	173	77.9	243	205	84.3	252	243	227	193	85.02

ที่มา : กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครสวรรค์, 2558

2) ผลการดำเนินงานความปลอดภัยด้านอาหาร

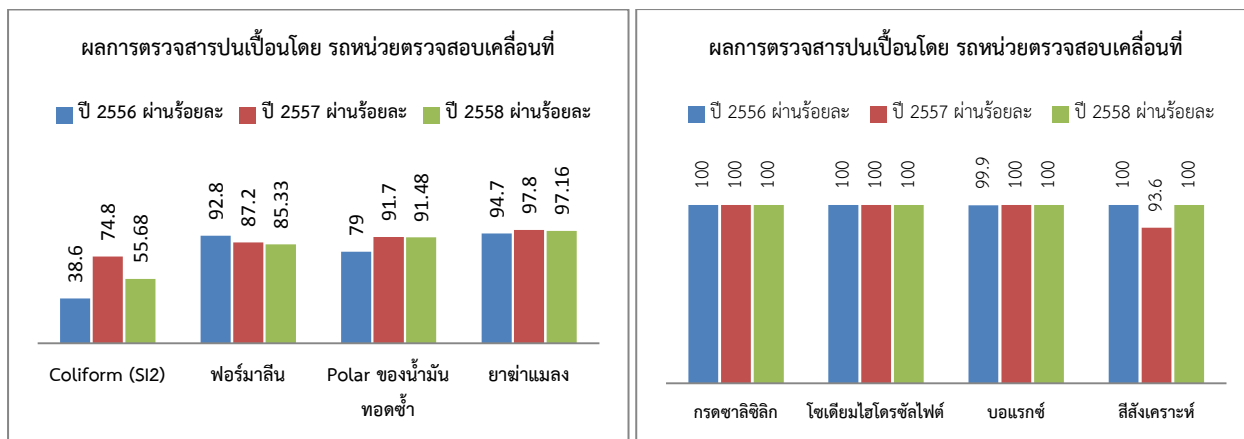
ตารางที่ 2 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนจากการดำเนินงานความปลอดภัยปี ๒๕๕๖ – ๒๕๕๘

รายการตรวจ	ปี 2556			ปี 2557			ปี 2558		
	ตรวจ	ผ่าน	ร้อยละ	ตรวจ	ผ่าน	ร้อยละ	ตรวจ	ผ่าน	ร้อยละ
Coliform (SI2)	44	17	38.6	341	255	74.8	176	98	55.68
ฟอร์มัลดีน	373	346	92.8	561	489	87.2	484	413	85.33
Polar ของน้ำมันทอดซ้ำ	286	226	79	409	375	91.7	305	279	91.48
ยาฆ่าแมลง	2185	2069	94.7	1807	1768	97.8	2145	2084	97.16
ไอโอดีน(I-Reader)	58	53	91.4	128	127	99.2	133	132	99.25
กรดซาลิซิลิก	629	629	100	689	689	100	510	510	100
โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์	477	477	100	609	609	100	492	492	100
บอแรกซ์	948	947	99.9	1107	1107	100	785	785	100
สีสังเคราะห์	59	59	100	78	73	93.6	52	52	100

ที่มา : กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครสวรรค์, 2558

จากการดำเนินงานที่ผ่านมาพบว่า ปัญหาฟอร์มัลดีนปนเปื้อน (พบในปลาหมึกกรอบ และสไปนาง) ยังคงเป็นปัญหาอย่างต่อเนื่องมาตลอด ทางกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคฯ จึงมีแนวทางในการแก้ปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มัลดีนในอาหาร โดยออกสำรวจ, ให้ความรู้ผู้ประกอบการในเรื่องอันตรายของฟอร์มัลดีน กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และทำการตรวจสอบสารฟอร์มัลดีนในอาหารทะเล ในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ โดยได้สำรวจผู้ประกอบการทั้งหมด 13 ร้าน มีร้านที่ได้คะแนนมากกว่าร้อยละ 70 มีจำนวน 7 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 54 ซึ่งแสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการยังมีความรู้ในเรื่องฟอร์มัลดีนน้อย และผู้ประกอบการส่วนมากมีความต้องการให้ตรวจสอบสารฟอร์มัลดีนในอาหารและมีป้ายรับรองให้กับทางร้าน

ยาฆ่าแมลงในผัก ผลไม้ ผลการตรวจพบว่าผ่านเกณฑ์ร้อยละ 94.7, 97.8 และ 97.16 ในปี 2556, 2557 และ 2558 ตามลำดับ ทางกลุ่มงานได้ทำการรณรงค์ให้ความรู้เรื่องอันตรายของยาฆ่าแมลง และวิธีการล้างผัก ผลไม้ให้ปลอดภัยจากยาฆ่าแมลง ในพื้นที่ตลาดเทศบาลตลาดบ่อนไก่ ตลาดศรีนคร และโรงเรียน



ที่มา : กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครสวรรค์, 2558

คลอโรฟอร์ม (Coliform) ตรวจสอบด้วย SI2 ตรวจในภาชนะ 126 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 49 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 38.89 ตรวจมือ 42 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 25 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 59.25

ฟอร์มาลีน ตรวจในปลาหมึกกรอบ 78 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 54 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 69.23 ตรวจในปลาหมึก 129 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.10 ตรวจในกุ้ง 84 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.38 ตรวจในสไปนาง 15 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 60

น้ำมันทอดซ้ำ ตรวจในน้ำมันทอดเนื้อสัตว์ 229 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 22 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 9.61 ตรวจในน้ำมันทอดขนม 64 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.56 ตรวจในน้ำมันทอดปาท้องไก่ 11 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 27.27

2.2 สภาพปัญหา

2.2.1 ปัญหาเกษตรกรใช้สารเคมีในการเพาะปลูก จากผลการตรวจเลือดเกษตรกรที่พบว่าปริมาณสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างภายในร่างกายในระดับที่มีความเสี่ยงและไม่ปลอดภัยสูงกว่าเกณฑ์กำหนดที่ต้องไม่เกินร้อยละ 20 มีผู้ป่วยด้วยโรคพิษจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืชสูงติดลำดับ 1 ใน 10 ของประเทศและสูงกว่าค่าเฉลี่ยของประเทศ นอกจากนี้ ยังพบว่ามีปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ เช่น กรณีปลาตายเนื่องจากการได้รับพิษจากสารเอ็นโดซัลแฟนในแม่น้ำน่านผลดังกล่าวชี้ให้เห็นว่ามีการใช้สารเคมีปริมาณมาก แม้สารเคมีบางกลุ่มถูกห้ามใช้แล้วก็ตาม ส่งผลกระทบต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมอย่างชัดเจน

2.2.2 ปัญหาการใช้ยาฆ่าแมลงในผัก ผลไม้ ผลการตรวจพบว่าผ่านเกณฑ์ร้อยละ 94.7, 97.8 และ 97.16 ในปี 2556, 2557 และ 2558 ตามลำดับ ทางกลุ่มงานได้ทำการรณรงค์ให้ความรู้เรื่องอันตรายของยาฆ่าแมลง และวิธีการล้างผัก ผลไม้ให้ปลอดภัยจากยาฆ่าแมลง ในพื้นที่ตลาดเทศบาล, ตลาดบ่อนไก่, ตลาดศรีนคร และโรงเรียน

2.2.3 ปัญหาการเลี้ยงสัตว์ยังไม่ได้ตามมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์โดยมีฟาร์มที่ได้มาตรฐาน ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ ดังนี้ ไก่เนื้อ 167 ฟาร์ม ไก่ไข่ 10 ฟาร์มสุกร 35 ฟาร์ม โคเนื้อ 4 ฟาร์มโคนม 6 ฟาร์ม แกะเนื้อ 1 ฟาร์มแพะเนื้อ 1 ฟาร์ม เป็ดพันธุ์ 1 ฟาร์มโรงพัก 1 ฟาร์ม โรงฆ่าสัตว์ไก่เนื้อ 11 แห่ง สุกร 23 แห่ง โค-กระบือ 5 แห่ง และสุกร-โค-กระบือ 3 แห่ง

2.2.4 ปัญหาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด โดยมีสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาดที่ผ่านเกณฑ์รับรองแล้วเพียง 100 ร้าน และพบว่ามีการจำหน่ายในลักษณะของรถเร่ ตลาดนัดตามชุมชน/หมู่บ้าน ซึ่งควบคุมยาก

2.2.5 ปัญหาฟอร์มาลินปนเปื้อน (พบในปลาหมึกกรอบ และสไปนาง) ยังคงเป็นปัญหาอย่างต่อเนื่องมาตลอด ทางกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค จึงมีแนวทางในการแก้ปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหาร โดยออกสำรวจ, ให้ความรู้ผู้ประกอบการในเรื่องอันตรายของฟอร์มาลิน กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และทำการตรวจสอบฟอร์มาลินในอาหารทะเล ในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ โดยได้สำรวจผู้ประกอบการทั้งหมด 13 ร้าน มีร้านที่ได้คะแนนมากกว่าร้อยละ 70 มีจำนวน 7 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 54 ซึ่งแสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการยังมีความรู้ในเรื่องฟอร์มาลินน้อยและผู้ประกอบการส่วนมาก ต้องการให้ตรวจสอบฟอร์มาลินในอาหารและมีป้ายรับรองให้กับทางร้าน ดังนั้นในปี 2559 กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค มีแนวทางแก้ปัญหาต่อโดย จัดให้มีการประชุมผู้ประกอบการเพื่อชี้แจง ให้ความรู้ในเรื่องฟอร์มาลิน เพื่อหาแนวทางร่วมในการแก้ปัญหา และให้หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่ด้านอาหาร จะทำการตรวจฟอร์มาลินในอาหารในทุก 3 เดือนและแสดงผลการตรวจสอบที่ไว้ที่ร้านเพื่อให้ผู้บริโภคทราบ ดังแบบฟอร์มที่แนบมา

2.2.6 ปัญหาการปนเปื้อนแบคทีเรียโคลิฟอร์ม **Coliform (SI2)** ตรวจในภาชนะ 126 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 49 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 38.89 ตรวจมือ 42 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 25 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 59.25

3. นโยบายและกฎหมาย ระเบียบและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง

3.1 ข้อกำหนดด้านปศุสัตว์

- ระเบียบมาตรฐานฟาร์ม
- ระเบียบข้อกำหนดตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์

3.2 ข้อกำหนดด้านคุ้มครองผู้บริโภค

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 151 (2536) ได้แก่

สารบอแรกซ์ “บอแรกซ์เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร ผู้ฝ่าฝืนมีโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ”

สารฟอร์มาลีน “ฟอร์มาลีนเป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร โทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ”

กรดซาลิซิลิก(สารกันรา) “กรดซาลิซิลิกเป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร ผู้ฝ่าฝืนมีโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ”

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84 (พ.ศ.2527)

การใช้สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นสารฟอกขาว แม้ตามกฎหมายยังไม่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขควบคุมการใช้โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ในอาหาร แต่มีการประกาศควบคุมการใช้สารฟอกขาวกลุ่มที่อนุญาตใช้ในอาหารได้ตามประกาศ เรื่องวัตถุเจือปนในอาหาร แต่ต้องใช้ในปริมาณที่กำหนดและในอาหารบางชนิดเท่านั้น

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 283 (พ.ศ.2547) เรื่อง กำหนดปริมาณสารโพลาร์

ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย
บทลงโทษ เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหาร รัฐมนตรีใช้อำนาจประกาศฉบับนี้ ตามมาตรา 6(3) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 โดยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย น้ำมันที่ใช้ทอด หรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย ที่ไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศไว้ (มีสารโพลาร์ได้ไม่เกินร้อยละ 25 ของน้ำหนัก) จึงจัดเป็นอาหารผิดมาตรฐาน ตามมาตรา 28 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

อาหารผิดมาตรฐานดังกล่าว ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ตามมาตรา 25(3) ผู้ใดฝ่าฝืนต้องระวางโทษ ปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท ตามมาตรา 60

กรณีฝ่าฝืนที่เข้าเกณฑ์ดำเนินคดีน้ำมันทอดซ้ำที่เสื่อมคุณภาพ

กรณีผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ พบค่าโพลาร์เกินร้อยละ 25 ผู้ผลิตอาหารมีความผิดมาตรา 26(1) เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ฝ่าฝืนมาตรา 58 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

- ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง บัญชีรายชื่อวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๕๖ ลงวันที่ ๒๘ สิงหาคม ๒๕๕๖ ให้กรมวิชาการรับผิดชอบในการควบคุมวัตถุอันตรายตามบัญชี ๑ เป็นรายชื่อวัตถุอันตรายที่ห้ามใช้ทางการเกษตร จำนวน ๘๖ รายการ

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 288) พ.ศ. 2548 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง โดยอาหารที่มีสารพิษตกค้างต้องมีมาตรฐาน ดังนี้

(1) มีสารพิษตกค้างที่เกิดจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรที่ขึ้นทะเบียนใช้อย่างถูกต้องได้ไม่เกินปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit ; MRL) ที่กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข 1 ท้ายประกาศนี้

(2) ไม่มีสารพิษตกค้างที่เกิดจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรตามชนิดที่กระทรวงเกษตรสหกรณ์ ประกาศห้ามใช้ ยกเว้นในกรณีที่ยอมให้มีสารพิษตกค้างในอาหารไม่เกินปริมาณสารพิษ

ตกค้างสูงสุดจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit, EMRL) ที่กำหนดไว้ตาม บัญชีหมายเลข 2 ท้ายประกาศนี้

(3) กรณีอื่นนอกจาก (1) และ (2) ให้มีสารพิษตกค้างที่เกิดจากการใช้วัตถุอันตราย ได้ไม่เกินปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดโดยคณะกรรมการอาหารของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Program)

4. หน่วยงานและองค์กรที่เกี่ยวข้อง

- 4.1 หน่วยงานในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- 4.2 หน่วยงานในกระทรวงมหาดไทย (องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น)
- 4.3 หน่วยงานในกระทรวงสาธารณสุข
- 4.4 หน่วยงานในกระทรวงอุตสาหกรรม
- 4.5 องค์กรคุ้มครองผู้บริโภค
- 4.6 หน่วยงานและองค์กรภาคประชาสังคมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

5. ปัญหาที่สำคัญ

5.1 ปัญหาสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตกค้างในอาหารจำพวกพืชผัก ผลไม้ และอื่นๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เนื่องจากเกษตรกรมีการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรในกระบวนการเพาะปลูก

5.2 ปัญหาการขาดความรู้และมาตรฐานการจัดการฟาร์มเลี้ยงสัตว์ของเกษตรกร หรือผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้มาตรฐานฟาร์มเลี้ยงสัตว์ที่กำหนดไว้เนื่องจากยังไม่มีกฎหมาย ข้อกำหนดในการควบคุมบังคับเกษตรกรหรือผู้ประกอบการ

5.3 ปัญหาการแปรรูปและจำหน่ายเนื้อสัตว์ เช่น โรงฆ่าสัตว์ การกำกับตรวจสอบ

5.4 ปัญหาการปนเปื้อนจากสารเคมีที่ก่ออันตรายต่อสุขภาพ อาทิ สารฟอร์มาลีนเนื่องจากการบังคับใช้มาตรการตามข้อกำหนดฯ ยังไม่ครอบคลุมและมีประสิทธิผลเพียงพอ

5.5 ปัญหาการปนเปื้อนจากแบคทีเรีย อาทิ คลอโรฟอร์ม เนื่องจากผู้ประกอบการขาดความรู้ ความตระหนักและศักยภาพในการจัดการ