

1 สมัชชาสุขภาพจังหวัดลำพูน ครั้งที่ ๑

2 ระเบียบวาระที่ ๒

4 การขับเคลื่อนน้ำมันทอดซ้ำโดยคนละปูน

6 สถานการณ์การใช้น้ำมันทอดซ้ำในประเทศไทย

8 ในปัจจุบัน ผู้บริโภคที่นิยมรับประทานอาหารประเภททอด เช่น ไก่ทอด ลูกชิ้นทอดปาต่องไก่ ของประเทศไทยมี
 9 แนวโน้มเพิ่มมากขึ้น โดยในแต่ละปีคนไทยมีการบริโภคน้ำมันปริมาณไม่น้อยกว่า ๘ แสนตัน และส่วนตัวหนึ่งเป็นน้ำมันที่
 10 ทอดซ้ำหลายครั้งจนเสื่อมสภาพแล้วนำกลับมาใช้ทอดอีก ซึ่งส่งผลต่อการเกิดโรคความดันโลหิต โรคหลอดเลือดหัวใจและ
 11 สมอติบ โรคหัวใจวาย โรคอัมพาต และเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็งลำไส้ มะเร็งกระเพาะอาหาร รวมถึงผู้ประกอบการที่สูดดม
 12 ใช้น้ำมันทอดซ้ำ จะเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็งปอด

14 กระทรวงสาธารณสุขและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้มีการเฝ้าระวังการใช้้ำมันทอดเสื่อมคุณภาพ มาอย่าง
 15 ต่อเนื่อง แต่การเฝ้าระวังยังเป็นการสำรวจพฤติกรรมการใช้้ำมันเฉพาะในกลุ่มผู้ประกอบการในบางพื้นที่เท่านั้น ข้อมูล
 16 จากการรายงานการสำรวจสถานการณ์และพฤติกรรมการใช้้ำมันทอดซ้ำในประเทศไทยในพื้นที่ ๙ จังหวัด ได้แก่ ลำปาง
 17 พิชณุโลก กรุงเทพมหานคร พระนครศรีอยุธยา ชลบุรี นครราชสีมา อุตรธานี สงขลา ภูเก็ต พบว่า

19 ๑. กลุ่มผู้บริโภค นิยมซื้ออาหารทอดให้ตนเองและครอบครัวรับประทานมากที่สุด และอาหารทอดที่นิยมซื้อ
 20 ได้แก่ ไก่ทอด ปลาทอด และหมูทอด เฉลี่ย ๗ - ๘ ครั้งต่อเดือน หรือ สัปดาห์ละ ๒ ครั้ง และจะให้ความสำคัญกับรสชาติ
 21 อาหารมากที่สุดในการตัดสินใจซื้ออาหาร

22 ในกลุ่มผู้บริโภคที่ประกอบอาหารรับประทานสำหรับตนเองและครอบครัว ส่วนใหญ่จะประกอบอาหาร
 23 ทอดรับประทานในครอบครัวในสัดส่วนที่ใกล้เคียงกับอาหารประเภทผัด/คั่ว ส่วนใหญ่ใช้น้ำมันที่สกัดจากพืช เช่น น้ำมัน
 24 ปาล์ม น้ำมันถั่วเหลือง โดยซื้อจากห้างสรรพสินค้า และใช้น้ำมันประกอบอาหารเพียงครั้งเดียว และกำจัดน้ำมันที่เหลือใช้
 25 โดยเททิ้งโดยตรงที่ท่อระบายน้ำ ไม่มีการรวบรวมและนำไปขายต่อ เนื่องจาก การใช้น้ำมันในครัวเรือนมีปริมาณเหลือเพื่อ
 26 เก็บน้อยมาก

27 ๒. กลุ่มผู้ประกอบการ ส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการอาหารขนาดเล็ก จำหน่ายเนื้อสัตว์ทอด โดยส่วนใหญ่จะ
 28 ใช้เวลาทอดอาหารนานเฉลี่ย ๕.๕๐ ชั่วโมงต่อวัน โดยเฉพาะผู้ประกอบการทอดในกรุงเทพมหานคร มีระยะเวลาทอด
 29 นานเฉลี่ยสูง ๗.๓๖ ชั่วโมงต่อวัน และใช้ความร้อนระดับปานกลาง

30 ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ใช้น้ำมันพืชทอดอาหารและซื้อน้ำมันจากตลาดสด โดยให้ความสำคัญกับน้ำมัน
 31 ราคาถูกเป็นหลัก และระบุว่า เคยพบปัญหาจากอาหารที่ตนเองทอดจำหน่าย คือ มีตะกอนติด อาหารมีกลิ่นเหม็น รอย
 32 โหม้ และปัญหาที่เกิดจากน้ำมันมีสีดำคล้ำ ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีพฤติกรรมกาใช้น้ำมันทอดซ้ำ โดยเติมน้ำมันใหม่ลง
 33 ไปเรื่อย ๆ เพื่อให้เพียงพอต่อการทอดอาหารจำหน่าย และมีการกำจัดน้ำมันเก่า โดยนำไปขายต่อผู้รับซื้อ โดยบางครั้งไม่
 34 ทราบวัตถุประสงค์ว่า ผู้รับซื้อ ซื้อไปเพื่อทำอะไร

35 นอกจากนี้เมื่อมีการทดสอบหาค่าโพลาร์ในน้ำมันของผู้ประกอบการทั้งหมด พบว่า น้ำมันทอดมีสารโพลาร์ใน
 36 ปริมาณที่เกือบเสื่อมสภาพ (ค่าโพลาร์ ๒๐-๒๕) และเสื่อมสภาพ (ค่าโพลาร์ ๒๕) รวมกันถึงร้อยละ ๓๔

1 จากการสร้างเสริมสุขภาพมีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องในพื้นที่ และปี ๒๕๕๗ ได้จัดทำโครงการ “การ
2 จัดลำดับความสำคัญของสินค้าไม่ปลอดภัย จังหวัดลำพูน” โดยมีการจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ซึ่งได้รับการตอบรับจาก
3 ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเป็นอย่างดี ในการแสดงข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะที่เกี่ยวกับสินค้าที่ไม่ปลอดภัย และได้ประเด็นปัญหา
4 สินค้าที่อาจไม่ปลอดภัยในจังหวัดลำพูน ที่ได้จากการระดมสมองของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง โดยประเด็นปัญหาที่นำเสนอส่วน
5 ใหญ่จะเกี่ยวกับด้านอาหารมากที่สุด และมีการคัดเลือกปัญหาโดยการลงมติจากที่ประชุม นำเข้าสู่การประเมินเพื่อจัดลำดับ
6 ความสำคัญของสินค้าไม่ปลอดภัย ในการดำเนินการคุ้มครองผู้บริโภค พบว่า ประเด็นน้ำมันทอดซ้ำพบปัญหามากที่สุด
7 ผู้รับผิดชอบโครงการจึงได้จัดทำโครงการดังกล่าว ซึ่งประกอบไปด้วยกิจกรรม การรณรงค์ให้ความรู้เพื่อสร้างความตระหนักถึง
8 ผลกระทบของปัญหา สร้างความเข้าใจที่ถูกต้อง รวมถึงมาตรการลดความรุนแรงของปัญหาซึ่งต้องอาศัยการประสานความ
9 ร่วมมือภาคคนส่วน ได้แก่ ผู้ผลิต ผู้บริโภค ผู้จำหน่าย มาตรการทางภาครัฐในการตรวจสอบเฝ้าระวังและรับรองมาตรฐาน และ
10 หน่วยงานท้องถิ่น รวมถึงผลักดันให้เป็นนโยบายหรือวาระของจังหวัด เพื่อให้เกิดการแก้ไขปัญหาที่ต่อเนื่องและยั่งยืนต่อไป

11 มีวัตถุประสงค์เพื่อ

- 12 ๑. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และตระหนักถึงอันตรายของสารพิษจากน้ำมันทอดซ้ำและปรับเปลี่ยนพฤติกรรม
13 เพื่อลดปัญหาจากน้ำมันทอดซ้ำ
- 14 ๒. เพื่อให้เกิดแนวทางการกำจัดน้ำมันทอดซ้ำแบบครบวงจรในจังหวัดลำพูน
- 15 ๓. เพื่อให้ประชาชนผู้บริโภคมีทางเลือกที่จะหลีกเลี่ยงการได้รับสารพิษจากน้ำมันทอดซ้ำ
- 16 ๔. เพื่อให้เกิดการประสานงานระหว่างหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบ
- 17 ๕. เพื่อประเมินความรู้และความตระหนักเกี่ยวกับปัญหาน้ำมันทอดซ้ำของผู้บริโภคและสถานการณ์ปัญหา
18 น้ำมันทอดซ้ำในจังหวัดลำพูน

19 โดยมีวิธีดำเนินการดังนี้

- 20 ๑. กิจกรรมรณรงค์ให้ความรู้และรณรงค์ให้หลีกเลี่ยงอันตรายจากสารพิษในน้ำมันทอดซ้ำโดยมีเป้าหมาย ได้แก่
21 ผู้บริโภค พ่อค้าของทอด ภาควิชาเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคภาคประชาชนจังหวัดลำพูน ครู และนักเรียน ร้านอาหาร ภัตตาคาร
22 โรงงานผลิตอาหารที่ใช้ไขมันทอดจำนวนมาก เจ้าของตลาด เจ้าของห้างสรรพสินค้า
- 23 ๒. กิจกรรมตรวจสอบเฝ้าระวังสถานที่จำหน่ายของทอดในจังหวัด มีการทดสอบหาสารโพลาร์ ซึ่งเป็นสารพิษที่
24 ก่อให้เกิดอันตรายในน้ำมันทอดซ้ำ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นและมีการรองรับมาตรฐานน้ำมันทอดของร้านจำหน่ายของทอด
25 โดยพนักงานเจ้าหน้าที่
- 26 ๓. กิจกรรมเพื่อให้เกิดแนวทางการกำจัดน้ำมันทอดซ้ำแบบครบวงจรในจังหวัดลำพูน โดยส่งเสริมให้หน่วยงาน
27 ท้องถิ่นเป็นผู้กำกับดูแลรับผิดชอบ ในการกำหนดจุดรับซื้อน้ำมันเก่าและส่งเสริมนวัตกรรมในการกำจัดน้ำมันเก่าที่ไม่นำกลับมา
28 ในห่วงโซ่อาหารอีก เช่น การทำไบโอดีเซล การทำเครื่องสำอาง น้ำมันเก่าแลกไข่ หรือถุงขยะ
- 29 ๔. กิจกรรมเพื่อให้ประชาชนผู้บริโภคมีทางเลือกที่จะหลีกเลี่ยงการได้รับสารพิษจากน้ำมันทอดซ้ำ
- 30 ๕. กิจกรรมความร่วมมือจากภาคีเครือข่ายจังหวัดลำพูน ดังนี้ จัดการประชุมเพื่อผลักดันให้การแก้ไขปัญหาน้ำมัน
31 ทอดซ้ำเป็นวาระของจังหวัด จัดตั้งคณะกรรมการเพื่อแก้ไขปัญหา น้ำมันทอดซ้ำระดับจังหวัด จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระดับจังหวัด
32 ในการแก้ไขปัญหา น้ำมันทอดซ้ำของจังหวัดลำพูน กิจกรรมการประเมินความรู้ และสถานการณ์น้ำมันทอดซ้ำในจังหวัดลำพูน

33 สถานที่ดำเนินงาน

34 ร้านขายของทอด ร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงงานผลิตอาหารที่ใช้ไขมันทอดจำนวนมาก ตลาดทุกแห่ง

แนวทางการดำเนินงานแก้ไขปัญหาน้ำมันทอดซ้ำจังหวัดลำพูน

กิจกรรม	เป้าหมาย	หน่วยงานรับผิดชอบ
๑. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์	<ul style="list-style-type: none"> - ประชาชนผู้บริโภค นักเรียน บุคลากรในโรงเรียน - พ่อค้าขายอาหารทอด รถเข็น ห้างสรรพสินค้า - โรงงานอุตสาหกรรมทอดอาหาร 	<p>องค์การบริหารส่วนจังหวัด เทศบาล เมืองและเทศบาลตำบล องค์การบริหารส่วนตำบล อำเภอ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลทุกระดับ</p> <p>สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัด สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน เครือข่ายผู้บริโภค โรงเรียน สื่อมวลชน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด</p>
๒. การตรวจสอบคุณภาพน้ำมันในร้านจำหน่ายอาหารทอด โรงงาน	<ul style="list-style-type: none"> - ร้านจำหน่ายอาหารทอด - โรงงานอุตสาหกรรมทอดอาหาร 	<p>เทศบาลเมือง และเทศบาลตำบล องค์การบริหารส่วนตำบล สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลทุกระดับ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด</p>
๓. การตรวจประเมินรับรองร้านจำหน่ายอาหารทอด โรงงานอุตสาหกรรม	<ul style="list-style-type: none"> - ร้านจำหน่ายอาหารทอด - โรงงานอุตสาหกรรมทอดอาหาร 	<p>เทศบาลเมือง และเทศบาลตำบล องค์การบริหารส่วนตำบล สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลทุกระดับ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด</p>
๔. การรวบรวมน้ำมันทอดอาหารที่เสื่อมคุณภาพ (น้ำมันทอดซ้ำ)	<ul style="list-style-type: none"> - คริวเรือน - ร้านจำหน่ายอาหารทอด - โรงงานอุตสาหกรรมทอดอาหาร 	<p>เทศบาลเมือง และเทศบาลตำบล องค์การบริหารส่วนตำบล</p>
๕. การแปรรูปน้ำมันทอดซ้ำเป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เช่น ไบโอดีเซล สบู่	<ul style="list-style-type: none"> - องค์การบริหารส่วนจังหวัด - เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล - หน่วยงาน หรือผู้ประกอบการธุรกิจ 	<p>เทศบาลเมือง และเทศบาลตำบล องค์การบริหารส่วนตำบล สำนักงานพลังงานจังหวัด สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด</p>
๖. การประกวดหน่วยงานที่มีผลงานดีเด่นด้านการจัดการน้ำมันทอดซ้ำ	<ul style="list-style-type: none"> - ตลาดสดในจังหวัดลำพูน ๓๘ แห่ง - โรงเรียนในจังหวัดลำพูน - เทศบาล - องค์การบริหารส่วนตำบล 	<p>คณะกรรมการดำเนินงานแก้ไขปัญหาน้ำมันทอดซ้ำจังหวัดลำพูน</p>

3
4
5 **การขับเคลื่อนน้ำมันทอดซ้ำโดยคนละปุ่น**

6
7 สมัชชาสุขภาพจังหวัดลำพูน ครั้งที่ ๑ ได้พิจารณารายงานเรื่อง การจัดการแก้ไขปัญหาลิขิตไม่ปลอดภัย จังหวัด
8 ลำพูน : น้ำมันทอดซ้ำ

9 **ตระหนัก** ว่าอาหารที่ถูกปรุงเพื่อจำหน่ายโดยผ่านการทอดในปัจจุบัน มีปริมาณมาก และผู้ประกอบการยังขาด
10 ความรู้ ความเข้าใจในการใช้น้ำมันที่มักจะใช้ซ้ำกันหลาย ๆ ครั้ง เพื่อลดต้นทุน ผู้บริโภคมีความเคยชินในการบริโภคเป็น
11 ประจํา จึงขาดความระมัดระวัง จำเป็นต้องสร้างความรู้ ความเข้าใจถึงพิษภัยจากการใช้น้ำมันทอดซ้ำ เพื่อปรับเปลี่ยน
12 พฤติกรรมทั้งผู้ประกอบการและผู้บริโภค

13 **กังวล** ถึงค่าสารโพลาร์ที่พบในน้ำมันทอดซ้ำของผู้ประกอบการที่เกือบเสื่อมสภาพและเสื่อมสภาพรวมกันถึงร้อย
14 ละ ๓๔ ซึ่งอาจจะส่งผลต่อการเกิดโรคความดันโลหิต โรคหลอดเลือดหัวใจและสมองตีบ หัวใจวาย โรคอัมพาต และเสี่ยง
15 ต่อการเป็นมะเร็งหลายชนิด

16 **หวังใ** การมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการทุกระดับ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะสามารถสร้างความเข้าใจกับ
17 ประชาชนอย่างทั่วถึงทุกกลุ่ม

18 **ชื่นชม** การทำงานของคณะกรรมการดำเนินการแก้ไขปัญหาน้ำมันทอดซ้ำจังหวัดลำพูน ที่ดำเนินงานกิจกรรมใน
19 ขณะนี้

20
21 **จึงมีมติดังต่อไปนี้**

22 ๑. ขอให้ทุกหน่วยงาน ผู้ประกอบการและภาคประชาชนสนับสนุนกิจกรรมการดำเนินงานตามโครงการดังกล่าว

23 ๒. ขอให้หน่วยงานอปท. (เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล) ทุกแห่งเป็นหน่วยบริหารจัดการน้ำมันทอดซ้ำ
24 ให้กับประชาชนในเขตพื้นที่