

รูปแบบการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในเขตอำเภอปทุมราชวงศา จังหวัดอำนาจเจริญ

จิราวรรณ ชาภักดี ปรีดี แก้วกล้า เบญจวรรณ กุระจินดา

กลุ่มงานเภสัชกรรมฯ รพ.ปทุมราชวงศา

บทคัดย่อ

งานอาหารปลอดภัยเป็นหนึ่งในกิจกรรมการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคตามนโยบายโครงการ อย. ระวังภัยอำนาจเจริญ (FDA Guard Amnatcharoen) ปี 2561 ในอำเภอปทุมราชวงศาที่มีผู้ประกอบการจำนวนมากทั้งในและนอกพื้นที่มาจำหน่ายอาหาร จากการดำเนินงานที่ผ่านมายังไม่มีรูปแบบการดำเนินงานที่ชัดเจน จากการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นในเขตพื้นที่อำเภอปทุมราชวงศาพบสารปนเปื้อนในตัวอย่างอาหารในปีงบประมาณ 2559 และ 2560 ร้อยละ 0.12 และ ร้อยละ 13.63 ตามลำดับ โดยพบสารปนเปื้อนชนิดฟอร์มาลินมากที่สุดร้อยละ 7.87 คณะผู้วิจัยจึงมีความสนใจจะทำการศึกษารูปแบบการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในพื้นที่อำเภอปทุมราชวงศาแบบมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายในพื้นที่ อันได้แก่เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานอาหารปลอดภัยใน รพ.สต. เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบอาหารปลอดภัยในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น(อปท.) ในการตรวจหาสารปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ได้แก่ สารฟอร์มาลิน สารบอร์แรก สารฟอกขาว สารกันรา สารโพสลา สารซาบูทามอลและยาฆ่าแมลง เพื่อให้เกิดรูปแบบการทำงานที่ชัดเจนเป็นระบบ ให้สามารถดำเนินงานได้บรรลุเป้าหมายตัวชี้วัดและผู้บริโภคได้รับอาหารที่ปลอดภัย พิษ ดำเนินการวิจัยเก็บข้อมูลโดยการตรวจตัวอย่างอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นและสัมภาษณ์ภาคีเครือข่ายจำนวน 15 คน โดยใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง เก็บข้อมูลในระหว่างเดือนตุลาคม 2560 – มีนาคม 2561 ทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เชิงเนื้อหาและผลการตรวจตัวอย่างอาหารด้วยความถี่ร้อยละ

ผลการวิจัย รูปแบบการดำเนินงานอาหารปลอดภัยของอำเภอปทุมราชวงศา เริ่มจากรับนโยบายจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอำนาจเจริญ จากนั้นวางแผนเขียนโครงการดำเนินงานอาหารปลอดภัยโดยกำหนดช่วงเวลาออกตรวจอาหารในพื้นที่ร่วมกับภาคีเครือข่ายและสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารโดยเจ้าหน้าที่ รพ.สต.และเจ้าหน้าที่ รพ. ทุกเดือน กรณีตรวจหาฆ่าแมลงจะเก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจ Mobile unit ร่วมกับ สสจ. หากตรวจพบสารปนเปื้อนในอาหารจะแจ้งผลเบื้องต้นกับผู้ประกอบการและแจ้งผลไปยัง สสจ.ที่อยู่ในเขตพื้นที่แหล่งที่มาของอาหารนั้นๆเพื่อให้ดำเนินการตรวจสอบเพิ่มเติมและให้ อปท.มีส่วนร่วมในการให้คำตักเตือนผู้ประกอบการ การคืนข้อมูลกลับไปยังพื้นที่จะดำเนินการเมื่อได้รับการตรวจสอบและยืนยันผลตรวจจาก สสจ. เพื่อให้ผู้ประกอบการและ อปท.ในพื้นที่ได้ร่วมการเฝ้าระวังความปลอดภัยในอาหารอย่างต่อเนื่อง และยังคงคืนข้อมูลไปให้เจ้าหน้าที่ รพ.สต.เพื่อประกอบการให้ความรู้ผู้ประกอบการ จากการดำเนินงานในครั้งนี้พบว่า ตรวจตัวอย่างอาหารทั้งหมด 1,328 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานร้อยละ 100

ข้อเสนอแนะ ปัญหาที่ยังพบอยู่คือการคืนข้อมูลไปยังพื้นที่ล่าช้า อีกทั้งชุดทดสอบสารปนเปื้อนบางชนิดไม่เพียงพอ นอกจากนี้ ภาคีเครือข่ายเสนอให้จัดทำคู่มือการเก็บตัวอย่างอาหารและมีการสรุปผลการดำเนินงานแจ้งเตือนพื้นที่เป็นระยะเพื่อให้การวางแผนเก็บตัวอย่างอาหารบรรลุเป้าหมายได้ครบถ้วน รวดเร็ว และวิเคราะห์แหล่งที่มาของอาหารจำแนกเป็นในและนอกพื้นที่เพื่อประกอบการวางแผนเฝ้าระวังความปลอดภัยในอาหารสืบต่อไป