

ผลการแก้ไขปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบและสไบนางโดยความ ร่วมมือของผู้ประกอบการ จังหวัดลำปาง

จันทนา ลีสวัสดิ์^{1*}

บทคัดย่อ

บทนำ: ฟอร์มาลิน หรือน้ำยาดองศพ เป็นสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มักพบการลักลอบใส่ในอาหารทะเล รวมทั้งปลาหมึกกรอบและสไบนาง จากผลการตรวจสอบในจังหวัดลำปาง พบการปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหาร ร้อยละ 2.0 และ 1.4 โดยพบในปลาหมึกกรอบและสไบนาง ร้อยละ 14.8 และ 8.0 ในปีงบประมาณ 2554 และ 2555 ตามลำดับ **วัตถุประสงค์:** การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประสิทธิภาพของการแก้ไขปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบและสไบนางโดยความร่วมมือของผู้ประกอบการ **วิธีดำเนินการวิจัย:** การวิจัยเชิงทดลองแบบเปรียบเทียบก่อนและหลัง (Pretest Posttest Experimental Study) กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาเป็นปลาหมึกกรอบและสไบนาง ที่สุ่มจากสถานที่จำหน่ายในพื้นที่ ซึ่งผู้ประกอบการรับมาจากผู้ค้าส่งนอกพื้นที่จังหวัดลำปาง จำนวน 17 ราย การเลือกกลุ่มตัวอย่างเป็นแบบเฉพาะเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ แบบเก็บข้อมูลแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์เชิงลึก ดำเนินการใน 7 อำเภอ ในจังหวัดลำปาง ระหว่างเดือนตุลาคม 2558–มกราคม 2559 เก็บข้อมูลผลการตรวจฟอร์มาลินก่อนและหลังดำเนินการ จัดทำบันทึกความร่วมมือกับผู้ประกอบการ ประสานขอความร่วมมือจากผู้ประกอบการต้นทาง สอนการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น สนับสนุนชุดทดสอบให้แก่ผู้ประกอบการและให้สุ่มตรวจสอบฟอร์มาลินอย่างต่อเนื่อง มอบป้ายรับรอง “ร้านนี้จำหน่ายปลาหมึกกรอบ สไบนางปลอดภัยจากฟอร์มาลิน (น้ำยาดองศพ)” แก่ผู้ประกอบการซึ่งมีผลการตรวจผ่านเกณฑ์ 3 รอบติดต่อกัน วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา เปรียบเทียบผลการตรวจหาฟอร์มาลินก่อนและหลังมีการแทรกแซง โดยใช้สถิติ Fisher's exact probability test กำหนดนัยสำคัญทางสถิติ ที่ค่า $p < 0.05$ **ผลการวิจัย:** พบว่าก่อนดำเนินการพบการปนเปื้อนฟอร์มาลิน ร้อยละ 18.3 หลังการดำเนินการลดลงเหลือ ร้อยละ 2.3 โดยพบฟอร์มาลินในตัวอย่างที่เก็บจากต่างอำเภอ และผลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก พบว่าผู้ประกอบการยินดีให้ความร่วมมือในการดำเนินการ เจ้าหน้าที่ควรมีการติดตามอย่างต่อเนื่องจริงจัง จะสามารถแก้ปัญหาได้ และเห็นว่รูปแบบที่ผู้ประกอบการร่วมมือเป็นเครือข่ายตรวจสอบเฝ้าระวังเป็นรูปแบบที่ดี ควรทำอย่างต่อเนื่องต่อไป **สรุปผลการวิจัย:** กระบวนการจัดการปัญหาฟอร์มาลินปนเปื้อนในปลาหมึกกรอบและสไบนาง โดยกระบวนการที่ผู้ประกอบการมีส่วนร่วม สามารถลดการปนเปื้อนฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบและสไบนางได้

คำสำคัญ: ฟอร์มาลิน ปลาหมึกกรอบ สไบนาง ผู้ประกอบการ ความร่วมมือ

วารสารเภสัชศาสตร์อีสาน 2559; 11(ฉบับพิเศษ): 277-286

¹ เภสัชกร, เภสัชศาสตรบัณฑิต กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง, วิทยาลัยคุ้มครองผู้บริโภคด้านยาและสุขภาพแห่งประเทศไทย สภาเภสัชกรรม จังหวัดลำปาง 52000

***ติดต่อผู้พิมพ์:** กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง 52000 โทรศัพท์/โทรสาร 0-5432-3533 E-mail:junlee303@gmail.com

The Result of Formalin Contamination Management in Lye Water Squid and Rumen with the Cooperation of the Entrepreneurs in Lampang Province

Juntana Leesawat^{1*}

Abstract

Introduction: Formalin is the chemical that is banned for use in according to the Food Act 1979. It was commonly smuggled in the seafood including lye water squids and rumen. From food safety surveillance, formalin contamination was found in seafood that sold in Lampang Province 2.0 and 1.4 percent, lye water squid and rumen showed formalin contamination 14.8 and 8.0 percent, in fiscal year 2011 and 2012 respectively. The objective of this research was to study the effectiveness of solving problem of formalin contamination in lye water squids and rumen by cooperation with the entrepreneurs. **Methods:** This research is a Pretest-posttest experimental study. The samples were lye water squids and rumen from the shops that sold by 17 entrepreneurs who imported lye water squids and rumen from another province, using purposive sampling. Data was collected by using questionnaires and in-depth interviews. We conducted in 7 districts in Lampang Province during October 2015-January 2016. Formalin test were performed before and after signing Memorandum of Understanding (MOU) with entrepreneurs, giving information of test kits, providing test kits to entrepreneurs. Coordination with the suppliers of entrepreneurs, providing entrepreneurs with continuous random formalin check, offering certified label "This shop sells lye water squid/rumen without formalin contamination" for whose formalin test was passed 3 times continuously These were for sustainable cooperation with entrepreneurs. Data were analyzed by using descriptive statistics and Fisher's exact probability test. Considered statistical significant when $p < 0.05$ **Results:** The study found that formalin contamination reduced from 18.3 percent to 2.3 percent after implementation, but formalin still was found in the samples from other districts. From in-depth interview, entrepreneurs were willing to cooperate in the investigation and continuous implementation. Management with the cooperation of the entrepreneurs for active surveillance is a good model. It must be implemented continuously. **Conclusion:** Formalin contamination management in lye water squid and rumen using the cooperation of the entrepreneurs can reduce formalin contamination in lye water squid and rumen.

Keywords: Formalin, Lye water squid, Rumen, Entrepreneurs, Cooperation

IJPS 2016; 11(Supplement): 277-286

¹Pharmacist, B.Pharm. Consumer Protection and Public Health Pharmacy Department, Lampang Provincial Public Health Office, The College of Pharmaceutical and Health Consumer Protection of Thailand 52000

*Corresponding author: Tel: +66 54 323-533, Fax: +66 54 323-533, E-mail: junlee303@gmail.com

บทนำ

ฟอร์มาลิน เป็นสารเคมีที่ใช้เป็นน้ำยาฆ่าเชื้อโรค หรือใช้เป็นน้ำยาถนอมศพ การบริโภคสารละลายนี้โดยตรงจะเกิดอาการเป็นพิษโดยเฉียบพลัน ซึ่งอาการ

มีตั้งแต่ปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน อุจจาระร่วงหมดสติ และตายในที่สุด (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2557) ปัจจุบันพบปัญหาหลักกลอบใส่สารฟอร์มาลินในอาหารบางประเภท โดยเข้าใจว่าช่วยทำ

ให้อาหารคงความสด และเก็บรักษาได้นาน ซึ่งส่วนใหญ่จะใช้กับอาหารที่เน่าเสียได้ง่าย เช่น อาหารทะเลสด เนื้อสัตว์ และผักสดชนิดต่างๆ เป็นต้น กระทรวงสาธารณสุขจึงกำหนดให้ฟอร์มาลิน เป็นวัตถุห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 151 (พ.ศ.2536) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ผู้ใช้สารนี้กับอาหารหรือทำให้อาหารนั้นเกิดพิษภัยต่อผู้บริโภค จัดเป็นการผลิตหรือจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ หากพบการฝ่าฝืนจะต้องถูกดำเนินการตามกฎหมาย ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ จะเห็นได้ว่า นอกจากจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคแล้ว ถ้านำมาใช้ในทางที่ผิด เช่น ลักลอบนำมาใส่ในอาหาร จะมีโทษตามกฎหมายด้วย (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2557)

ประเทศไทย มีการตรวจการปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นตามนโยบายอาหารปลอดภัยของรัฐบาล ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2546 โดยมีข้อมูลจากโครงการณรงค์เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่ 7 จังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ มหาสารคาม ร้อยเอ็ด ขอนแก่น อุดรธานี หนองบัวลำภู เลย และหนองคาย ในปี 2547 และ 2548 พบความชุกของการปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหารสด ร้อยละ 1.4 และ 3.3 ตามลำดับ ชนิดของอาหารที่พบการปนเปื้อนมากที่สุด คือ สับปะรด ร้อยละ 91.7 และ 95.5 ในปี 2547 และ 2548 ตามลำดับ (กนกพร, 2558) ผลการตรวจสอบระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม 2553 ถึงวันที่ 31 กันยายน 2556 โดยหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารในเขตบริการสุขภาพที่ 7 และ 8 ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ยังคงพบฟอร์มาลินในอาหารสด อาหารที่พบการปนเปื้อนมากที่สุด 3 อันดับแรก คือ สับปะรด ปลายหมีกรอบ และปลายหมีสด ตามลำดับ (กนกพร, 2558) นอกจากนี้ จากผลการตรวจของหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit For Food Safety) เขตอนุภาคเหนือตอนบน ซึ่งได้ดำเนินการตรวจสอบอาหารใน 7 จังหวัดภาคเหนือ ได้แก่ เชียงใหม่ ลำพูน พะเยา แม่ฮ่องสอน เชียงราย

ผลการแก้ไขปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลินในปลายหมีกรอบ และสับปะรดโดยความร่วมมือของผู้ประกอบการ จังหวัดลำปาง จันทนา ลีสวัสดิ์

แพร่และน่าน พบการปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหาร ร้อยละ 3.2, 3.9 และ 3.0 ในปีงบประมาณ 2556-2558 ตามลำดับ โดยพบในปลายหมีกรอบ ร้อยละ 9.8, 17.3, 28.8 และพบในสับปะรด ร้อยละ 14.2, 17.2 และ 26.7 ตามลำดับ (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่, 2558)

จังหวัดลำปาง ได้มีการตรวจสอบการปนเปื้อนของสารฟอร์มาลินในอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปีงบประมาณ 2548 โดยตรวจตัวอย่างอาหารทะเล ปลายหมีกรอบ สับปะรด เห็ดและผักบางชนิดจากแผงจำหน่ายในตลาดสด ร้านหมูกระทะ ร้านค้าส่ง ร้านอาหารทะเล ห้างสรรพสินค้า แห่งละ 2 ครั้งต่อปี โดยจำนวนตัวอย่างที่ตรวจปีละ 1,000 ตัวอย่าง ผลการตรวจสอบในปีงบประมาณ 2548-2551 พบการปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหารสด ร้อยละ 0.13, 0.03, 0.43 และ 0.55 ตามลำดับ ซึ่งเมื่อพบปัญหาจะติดตามแหล่งที่มา และตรวจซ้ำภายใน 2 สัปดาห์หลังจากพบปัญหา ในปีงบประมาณ 2552 และ 2553 ได้มีการเพิ่มความถี่ในการสุ่มตรวจเป็นทุก 3 เดือน แต่ยังพบฟอร์มาลินปนเปื้อนในอาหารที่ตรวจทั้งหมด ร้อยละ 1.7 และ 1.4 ตามลำดับ โดยในปีงบประมาณ 2552 ตรวจปลายหมีกรอบและสับปะรด 69 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 13 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 18.8 ในปีงบประมาณ 2553 ตรวจปลายหมีกรอบและสับปะรด 71 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 10 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.1 จากการติดตามแหล่งที่มาของอาหารที่พบปัญหาในจังหวัดลำปางในช่วงนั้น พบว่า แหล่งที่มาของอาหารที่พบปัญหา มาจากผู้ประกอบการที่เป็นผู้ค้าส่งรายหนึ่ง ที่ส่งปลายหมีกรอบและสับปะรดให้แก่ แผงจำหน่ายรายใหญ่ ร้านค้าส่ง ร้านอาหาร จำนวนมากในจังหวัดลำปาง แต่ไม่ได้เป็นผู้ผลิตหรือนำเข้าสินค้าเอง แต่เป็นพ่อค้าคนกลางที่รับอาหารมาจาก 3 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ กรุงเทพฯ และสมุทรสาคร ซึ่งทำให้ไม่สามารถควบคุมคุณภาพอาหารที่เข้ามาในจังหวัดลำปางได้ ทำให้ผลการตรวจฟอร์มาลินในปีงบประมาณ 2554 ยังคงพบฟอร์มาลินปนเปื้อนในปลายหมีกรอบและสับปะรด ร้อยละ 14.8 ใน

Leesawat J.

ปีงบประมาณ 2555 จึงได้มีการทดลองวิธีการที่ให้ผู้ประกอบการร่วมมือโดยเป็นผู้ตรวจสอบฟอร์มาลินด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น เพื่อให้มีการสุ่มตรวจได้อย่างต่อเนื่อง โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง สนับสนุนชุดทดสอบให้อย่างต่อเนื่อง ผลการตรวจปลาหมึกกรอบและสไลบองในปีงบประมาณ 2555 จำนวน 75 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบและสไลบอง 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.0 แต่ในปีงบประมาณ 2556 พบว่าผู้ประกอบการรายนี้เลิกจำหน่าย จึงทำให้ผู้จำหน่ายในจังหวัด รับสไลบองและปลาหมึกกรอบจากแหล่งค้าส่งต่างจังหวัด ซึ่งยากในการควบคุมคุณภาพอาหารที่เข้ามาในจังหวัด ผลการตรวจพบฟอร์มาลินปนเปื้อนในปลาหมึกกรอบและสไลบอง ร้อยละ 14.5 (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง, 2005-2015) นอกจากนี้ จังหวัดลำปาง ได้จัดทำโครงการจัดลำดับความสำคัญของสินค้าไม่ปลอดภัยจังหวัดลำปาง พบว่า อาหารที่ปนเปื้อนฟอร์มาลิน ถูกจัดเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัยลำดับที่ 2 ของจังหวัดลำปาง (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง, 2013) ในปีงบประมาณ 2557 ได้นำวิธีการที่ให้ผู้ประกอบการร่วมมือในการตรวจสอบด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ดำเนินการในเขตเทศบาลนครลำปาง เพื่อลดสถานการณ์การปนเปื้อนฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบและสไลบองในจังหวัดลำปาง แต่ยังพบปัญหาการปนเปื้อนในอาหารดังกล่าวร้อยละ 9.64 (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง, 2005-2015) ในปีงบประมาณ 2558 จึงมีการพัฒนารูปแบบการดำเนินการโดยมีการจัดทำบันทึกความร่วมมือกับผู้ประกอบการในการตรวจฟอร์มาลินด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ประสานผู้ประกอบการต้นทางให้จัดส่งสินค้าที่ปลอดภัย พร้อมมอบป้ายรับรอง “ร้านนี้จำหน่ายปลาหมึกกรอบ/สไลบองปลอดภัยจากฟอร์มาลิน (น้ำยาตรวจสอบ)” แก่ผู้ประกอบการ และขยายการดำเนินงานให้ครอบคลุมทั้งจังหวัด ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาประสิทธิผลของการแก้ไขปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบและสไลบองโดยความร่วมมือของผู้ประกอบการจังหวัดลำปาง

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยเป็นเชิงทดลองแบบเปรียบเทียบก่อนและหลัง (Pretest Posttest Experimental study) การเลือกกลุ่มตัวอย่างเป็นแบบเฉพาะเจาะจง โดยเก็บข้อมูลย้อนหลัง ในปีงบประมาณ 2556 - 2558 และดำเนินการตามกระบวนการ ในระหว่างเดือน ตุลาคม 2558 – มกราคม 2559

การวิจัยครั้งนี้ใช้เครื่องมือได้แก่ แบบเก็บข้อมูล แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์เชิงลึก และชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหารเบื้องต้น กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาเป็นปลาหมึกกรอบและสไลบองที่สุ่มจากที่สถานที่จำหน่ายในพื้นที่ จังหวัดลำปาง ซึ่งผู้ประกอบการรับมาจากผู้ค้าส่งนอกพื้นที่จังหวัดลำปาง จำนวน 17 ราย ได้แก่ ร้านค้าส่ง 3 ราย แผงจำหน่ายในตลาด 6 ราย ร้านหมูกระทะ 7 ราย ห้องเย็น 1 ราย พื้นที่ดำเนินการทุกอำเภอที่มีกลุ่มตัวอย่างในจังหวัดลำปาง รวม 7 อำเภอ ซึ่งได้เก็บข้อมูลย้อนหลังก่อนดำเนินการ (ปี 2556-2557) และหลังมีการแทรกแซง (ปี 2558 -ม.ค.2559) โดยข้อมูลที่ศึกษาประกอบด้วยชื่อผู้ประกอบการ ชนิดอาหารที่ตรวจแหล่งที่มา ผลการตรวจหาฟอร์มาลินด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น และความคิดเห็นผู้ประกอบการจำหน่ายปลาหมึกกรอบและสไลบองที่รับสินค้าจากนอกจังหวัด ในการให้ความร่วมมือดำเนินการ

วิธีการแทรกแซง (Intervention) กำหนดแนวทางการดำเนินงาน ให้ผู้ประกอบการทำบันทึกความร่วมมือในการดำเนินการตามแนวทางที่กำหนด โดยให้จัดซื้อปลาหมึกกรอบและสไลบองจากแหล่งที่น่าเชื่อถือ ให้ความร่วมมือในการแจ้งข้อมูลแหล่งที่มา ประสานแหล่งต้นทางทางโทรศัพท์เพื่อแจ้งแนวทางและมาตรการของจังหวัดลำปางพร้อมกำชับให้จัดส่งสินค้าที่ปลอดภัยฟอร์มาลินและคืนสินค้ากรณีพบปัญหา สอนผู้ประกอบการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นและให้สุ่มตรวจก่อนรับสินค้า สนับสนุนชุดทดสอบให้ผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง เจ้าหน้าที่ติดตามสุ่มตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ มอบป้ายรับรองแก่ผู้ประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ 3 รอบติดต่อกัน

ทำการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไป ใช้สถิติเชิงพรรณนา รายงานเป็นความถี่ และร้อยละ การเปรียบเทียบสัดส่วนของจำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบฟอร์มาลิน ก่อน และหลัง มีการแทรกแซง (Intervention) ใช้สถิติ Fisher's exact probability test กำหนดนัยสำคัญทางสถิติที่ค่า p น้อยกว่า 0.05 งานวิจัยนี้ได้ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์แล้ว

ผลการศึกษาวิจัย

1) ผลจากแบบเก็บข้อมูล

จากการตรวจหาฟอร์มาลินในตัวอย่างปลาหมึกกรอบและสไลนาง จำนวน 189 ตัวอย่างจากผู้ประกอบการ 17 รายใน 7 อำเภอ ผลการตรวจพบว่า ก่อนเริ่มดำเนินการ เก็บตัวอย่างปลาหมึกกรอบและสไลนางตรวจ 60 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 11 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 18.3 แต่หลังจากดำเนินการ มีการสุ่มเก็บตัวอย่าง 129 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.3 ซึ่งลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.001$) เมื่อจำแนกตามพื้นที่ดำเนินการ พบว่าก่อนดำเนินการสุ่มตรวจตัวอย่างเขตอำเภอเมืองลำปาง จำนวน 46 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 19.6 ส่วนนอกเขตอำเภอเมืองลำปางตรวจ 14 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.3 แต่หลังดำเนินการสุ่มตรวจตัวอย่างในเขตอำเภอเมืองลำปาง 105 ตัวอย่าง ไม่พบฟอร์มาลินในตัวอย่างทั้งหมด ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับก่อนดำเนินการพบว่าในเขตอำเภอเมืองลำปางพบการปนเปื้อนฟอร์มาลินลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.001$) ส่วนนอกเขตอำเภอเมืองลำปางหลังดำเนินการ สุ่มตรวจจำนวน 24 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 12.5 ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับก่อนดำเนินการพบว่าไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ เมื่อจำแนกตามชนิดอาหาร พบว่าก่อนดำเนินการตรวจฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบ 39 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 23.1 แต่หลังดำเนินการตรวจ 72 ตัวอย่าง

ผลการแก้ไขปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบและสไลนางโดยความร่วมมือของผู้ประกอบการ จังหวัดลำปาง
จันทนา ลีสวัสดิ์

พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.4 ซึ่งพบฟอร์มาลินลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.001$) ส่วนสไลนางก่อนดำเนินการตรวจ 21 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 9.5 และหลังดำเนินการตรวจ 57 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.5 ซึ่งพบว่าลดลงแต่ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ เมื่อจำแนกตามสถานที่เก็บตัวอย่าง พบว่า ร้านค้าส่งก่อนดำเนินการตรวจ ปลาหมึกกรอบและสไลนาง 9 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 22.22 และหลังดำเนินการตรวจ 26 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.9 ส่วนตัวอย่างที่เก็บจากแผงลอยในตลาดสด ก่อนดำเนินการตรวจ 30 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 7 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 23.3 หลังดำเนินการตรวจ 60 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.7 ซึ่งมีการพบฟอร์มาลินลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p = 0.002$) สำหรับร้านหมูกระทะ ก่อนดำเนินการตรวจ 20 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลิน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.0 หลังดำเนินการ ตรวจ 38 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.6 ซึ่งมีการพบฟอร์มาลินลดลง แต่ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ส่วนห้องเย็น ก่อนดำเนินการตรวจ 1 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 และหลังดำเนินการตรวจ 5 ตัวอย่าง ตรวจไม่พบฟอร์มาลินในตัวอย่างทั้งหมด เมื่อจำแนกผลการตรวจตามแหล่งที่มา พบว่า ก่อนดำเนินการตรวจตัวอย่างที่มาจากจังหวัดสมุทรสาคร จำนวน 53 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 8 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 15.1 หลังดำเนินการ ตรวจ 114 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.9 ซึ่งพบว่าลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (ค่า p -value < 0.001) ส่วนตัวอย่างที่มาจากจังหวัดอื่นๆ ได้แก่ จังหวัดสมุทรปราการ กรุงเทพมหานคร นครสวรรค์ นครปฐม เชียงใหม่ และ ไม่ทราบแหล่งที่มา ซึ่งก่อนดำเนินการตรวจ พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 3 ตัวอย่าง จากจังหวัดสมุทรปราการ 2 ตัวอย่าง และ นครสวรรค์ 1 ตัวอย่าง แต่หลังดำเนินการ พบฟอร์มาลินปนเปื้อน 2 ตัวอย่าง

Leesawat J.

จากจังหวัดเชียงใหม่ 1 ตัวอย่างและนครสวรรค์ 1
ตัวอย่าง ซึ่งพบว่าหลังดำเนินการพบฟอร์มาลิน

ปนเปื้อนลดลงแต่ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ (ตาราง 1)

ตาราง 1 เปรียบเทียบผลการตรวจหาฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบและสไปนางด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นด้วยจังหวัดลำปาง
ก่อนและหลังการดำเนินการ

ตัวแปร	ก่อนดำเนินการ			หลังดำเนินการ			p-value
	ตรวจ (ตัวอย่าง)	พบ (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	ตรวจ (ตัวอย่าง)	พบ (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	
จำแนกตามพื้นที่ดำเนินการ							
เมืองลำปาง	46	9	19.6	105	0	0	<0.001
ต่างอำเภอ	14	2	14.3	24	3	12.5	1.000
จำแนกตามชนิดอาหาร							
ปลาหมึกกรอบ	39	9	23.1	72	1	1.4	<0.001
สไปนาง	21	2	9.5	57	2	3.5	0.292
จำแนกตามสถานที่เก็บตัวอย่าง							
ร้านค้าส่ง	9	2	22.2	26	1	3.9	0.156
แผงในตลาด	30	7	23.3	60	1	1.7	0.002
ร้านหมูกระทะ	20	1	5.0	38	1	2.6	1.000
ห้องเย็น	1	1	100.0	5	0	0	0.167
จำแนกตามแหล่งที่มา							
จ.สมุทรสาคร	53	8	15.1	114	1	0.9	<0.001
จ.สมุทรปราการ	3	2	66.7	2	0	0	0.400
กรุงเทพฯ	1	0	0	5	0	0	-
จ.นครสวรรค์	1	1	100.0	2	1	50.0	1.000
จ.นครปฐม	0	0	0	2	0	0	-
จ.เชียงใหม่	1	0	0	4	1	25.0	1.000
ไม่ทราบแหล่ง	1	0	0	0	0	0	-
สรุปในภาพรวม	60	11	18.3	129	3	2.3	<0.001

2) ผลจากแบบสอบถาม

จากข้อมูลในแบบสอบถามจาก

ผู้ประกอบการ 17 รายใน 7 อำเภอ พบว่า ความถี่ในการซื้อปลาหมึกกรอบและสไปนาง พบว่ามีผู้ประกอบการจัดซื้อ 1 ครั้งต่อสัปดาห์ จำนวน 1 ราย คิดเป็นร้อยละ 5.9 จัดซื้อจำนวน 2 ครั้งต่อสัปดาห์ จำนวน 11 รายคิดเป็นร้อยละ 64.7 จัดซื้อ 3 ครั้งต่อสัปดาห์จำนวน 2 รายคิดเป็นร้อยละ 11.8 จัดซื้อ 4 ครั้งต่อสัปดาห์ จำนวน 1 รายคิดเป็นร้อยละ 5.9

สำหรับมูลค่าการจัดซื้อปลาหมึกกรอบและสไปนางมาจำหน่ายในพื้นที่จังหวัดลำปาง รวมมูลค่า 5,137,800 บาทต่อปี โดยจำแนกเป็นมูลค่าปลาหมึกกรอบ เฉลี่ย 2,649,000 บาทต่อปี มูลค่าสไปนาง เฉลี่ย 2,488,800 บาท ต่อปี สำหรับข้อมูลการสนับสนุนชุดทดสอบเบื้องต้น ให้แก่ผู้ประกอบการ พบว่าในปีงบประมาณ 2558 มีการสนับสนุนชุดทดสอบจำนวน 745 ชุด ราคาชุดละ 18 บาท คิดเป็นมูลค่ารวม 13,410 บาท

3) ผลจากแบบสัมภาษณ์เชิงลึก

ผลการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้ให้ข้อมูลเป็นผู้ประกอบการที่จำหน่ายสับนางและปลาหมึกกรอบซึ่งรับมาจากผู้ค้าส่งนอกพื้นที่จังหวัดลำปางจำนวน 17 ราย จาก 7 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองลำปาง 9 ราย อำเภอห้างฉัตร 1 ราย อำเภอแม่เมะ 1 ราย อำเภอเกาะ 1 ราย อำเภอเสริมงาม 1 ราย อำเภอสบปราบ 1 ราย และ อำเภอเถิน 3 ราย ซึ่งได้สัมภาษณ์เชิงลึกในประเด็นต่างๆ ดังนี้

3.1 ความร่วมมือของผู้ประกอบการในการจัดการปัญหา

การสัมภาษณ์เชิงลึกประเด็นความร่วมมือของผู้ประกอบการในการจัดการปัญหา โดยจัดทำบันทึกความร่วมมือระหว่างสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปางกับผู้ประกอบการ กำหนดแนวทางการดำเนินงานโดยให้ผู้ประกอบการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นก่อนซื้อของ โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปางมีการสนับสนุนชุดทดสอบให้ นั้น พบว่าผู้ประกอบการทุกรายยินดีให้ความร่วมมือ เพราะเห็นว่ามีความประโยชน์ต่อผู้บริโภค และทำให้มั่นใจในอาหารที่จำหน่ายมากขึ้น

3.2 ความยุ่งยากในการใช้ชุดทดสอบตรวจหาฟอร์มาลินด้วยตนเอง

พบว่า ผู้ประกอบการทุกรายแจ้งว่าการสุ่มตรวจฟอร์มาลินก่อนรับของนั้นไม่ยุ่งยาก เนื่องจากชุดทดสอบฟอร์มาลินเป็นชุดทดสอบอย่างง่าย โดยมอบหมายให้ลูกจ้างสุ่มตรวจฟอร์มาลินก่อนรับของ แม้สิ้นเปลืองเวลา แต่ยินดีทำ เพราะเห็นว่าประโยชน์ทั้งต่อตัวเองและผู้บริโภค

3.3 ความถี่ในการตรวจสอบด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

พบว่า ผู้ประกอบการร้อยละ 94.2 ไม่สามารถตรวจฟอร์มาลินก่อนซื้อได้ทุกครั้ง แต่เป็นการสุ่มตรวจ โดยในระยะแรกของการดำเนินการมีการตรวจทุกรอบ แต่เมื่อตรวจไม่พบฟอร์มาลิน 3 รอบติดต่อกัน จะลดความถี่เหลือสัปดาห์ละครั้ง

3.4 ความคิดเห็นต่อกระบวนการแก้ปัญหาโดยความร่วมมือของผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการทุกรายเห็นด้วยกับวิธีการดังกล่าว และยินดีให้ความร่วมมือ เนื่องจากสามารถตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารก่อนซื้อ มาจำหน่าย และลดความเสี่ยงในการพบฟอร์มาลินจากการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่ อยากให้โครงการนี้มีความต่อเนื่องสินค้าเพื่อยืนยันความปลอดภัยของสินค้า

3.5 ความคิดเห็นที่จะนำวิธีการนี้ไปเผยแพร่หรือแนะนำผู้ประกอบการรายอื่น

ผู้ประกอบการทุกรายไม่มีโอกาสแนะนำใคร เนื่องจากไม่ได้พบปะกับคนต่างจังหวัด แต่เห็นด้วยกับวิธีการนี้ เพราะผู้ประกอบการสามารถสุ่มตรวจก่อนจำหน่ายที่มาพบปัญหา ประหยัดค่าใช้จ่ายในการซื้อชุดทดสอบ

3.5 ภาระของผู้ประกอบการในการจัดซื้อชุดทดสอบ

ผู้ประกอบการทุกราย ยินดีซื้อชุดทดสอบมาใช้เอง แต่อาจจะไม่ได้ตรวจทุกรอบ เพราะเป็นการเพิ่มต้นทุน อาจลดความถี่ในการตรวจสอบลง แต่เน้นต้นทางให้คัดเลือกสินค้าที่ปลอดภัยมาจำหน่าย เพื่อลดภาระในการตรวจสอบปลายทาง โดยขอให้หน่วยงานสาธารณสุขตรวจสอบและกำกับแหล่งที่มาให้เข้มข้น

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยินดีร่วมเป็นเครือข่ายร่วมจัดการปัญหา เนื่องจากเห็นว่าเรื่องสารเคมีปนเปื้อนในอาหารเป็นเรื่องที่สำคัญ ตัวผู้ประกอบการเองเป็นผู้บริโภคที่ต้องรับประทานอาหารที่นำมาจำหน่ายเช่นกัน หากร่วมมือกันจะทำให้อาหารที่จำหน่ายในจังหวัดลำปางปลอดภัยมากขึ้น สำหรับป้ายอาหารปลอดภัยที่มอบให้ เป็นการสร้างความมั่นใจให้แก่ลูกค้า ที่จะได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย และเห็นว่าการแก้ปัญหาจะสำเร็จได้จากความร่วมมือของทั้งผู้ประกอบการและหน่วยงานภาครัฐ ควรขยายโครงการไปยังจังหวัดต่างๆ ทั่วประเทศ

อภิปรายและสรุปผล

การศึกษา “ผลการแก้ปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบและสไลบองด้วยความร่วมมือของผู้ประกอบการจังหวัดลำปาง” ซึ่งได้จัดทำบันทึกความร่วมมือระหว่างสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปางและผู้ประกอบการที่รับสินค้าจากนอกจังหวัดลำปาง โดยมีมาตรการจัดซื้อสินค้าจากแหล่งจำหน่ายที่เชื่อถือได้ มีหลักแหล่งที่แน่นอน ซื้อจากผู้จำหน่ายรายเดิม ตรวจสอบด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นก่อนรับสินค้า หากพบสารฟอร์มาลินปนเปื้อนให้ส่งคืนสินค้า สอนการใช้ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหารแก่ผู้ประกอบการ สนับสนุนชุดทดสอบให้แก่ผู้ประกอบการ และมอบป้ายรับรองแก่ผู้ประกอบการที่มีผลการตรวจผ่านเกณฑ์ 3 รอบติดต่อกัน พบว่าผลการตรวจฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบและสไลบองหลังดำเนินการ พบฟอร์มาลินลดลงจากร้อยละ 18.3 เหลือร้อยละ 2.3 ซึ่งจะเห็นว่าการปนเปื้อนฟอร์มาลินลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

เมื่อพิจารณาตามพื้นที่ดำเนินการ พบว่า ในเขตอำเภอเมืองลำปาง มีผู้ประกอบการเป้าหมายจำนวน 9 ราย ตรวจตัวอย่างจำนวน 151 ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบฟอร์มาลินหลังดำเนินการ ทั้งนี้เนื่องจากในเขตอำเภอเมืองลำปาง เป็นแหล่งกระจายสินค้าแหล่งใหญ่ของจังหวัด ซึ่งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปางได้ตรวจสอบ ติดตาม และแก้ไขปัญหาอย่างต่อเนื่อง โดยได้ทดลองวิธีการที่สนับสนุนชุดทดสอบให้ผู้ประกอบการมาตั้งแต่ปี 2555 และ 2557-2558 และมีการพัฒนาระบบการให้ดีขึ้นจนเป็นวิธีการแทรกแซงตามการศึกษาครั้งนี้ ซึ่งจะเห็นวาระยะเวลาดำเนินการมีความต่อเนื่องยาวนานมากพอจนทำให้เห็นผลการตรวจฟอร์มาลินลดลง จนไม่พบการปนเปื้อนฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบและสไลบองส่วนต่างอำเภอ ผลการศึกษาพบการปนเปื้อนลดลงจากร้อยละ 14.3 เหลือร้อยละ 12.5 เนื่องจากจำนวนตัวอย่างน้อย และระยะเวลาดำเนินการสั้น จนทำให้ไม่เห็นการเปลี่ยนแปลงที่ชัดเจน อีกทั้งมีบางรายที่ออกจากการศึกษา เนื่องจากเลิกจำหน่ายปลาหมึกกรอบและสไลบองหลังการดำเนินการ ทำให้จำนวนตัวอย่าง

ลดลง ซึ่งจะเห็นจากผลการดำเนินการในต่างอำเภอ ซึ่งได้ดำเนินการใน 6 อำเภอ มีผู้ประกอบการ 8 ราย จำนวนตัวอย่าง ที่ตรวจ 34 ตัวอย่าง สำหรับอำเภอที่พบปัญหาได้แก่ อำเภองาว อำเภอสบปราบ และอำเภอเถิน โดยอำเภองาว ตรวจพบฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบ จากร้านค้าส่งซึ่งเป็นแหล่งกระจายรายใหญ่ที่รับสินค้าจากจังหวัดนครสวรรค์ โดยตรวจพบทั้งก่อนดำเนินการและหลังดำเนินการในรายเดิม เนื่องจากหลังจากตรวจพบในรอบแรกได้แจ้งแหล่งต้นทางให้ทราบปัญหาและรับคืนสินค้าและกำชับให้มีการตรวจสอบให้มั่นใจก่อนส่งสินค้า แต่ผู้ประกอบการไม่เปลี่ยนแหล่งที่จัดซื้อและไม่ตรวจสินค้าที่ซื้อทุกครั้ง ทำให้เมื่อสุ่มตรวจสอบยังคงพบปัญหาข้างต้น หลังจากนั้นได้มีการให้เปลี่ยนแหล่งซื้อ และติดตามตรวจซ้ำพบว่าไม่พบฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบในตัวอย่างจากผู้ประกอบการดังกล่าว อำเภอสบปราบ พบฟอร์มาลินปนเปื้อนในสไลบอง จากแผงจำหน่ายในตลาดซึ่งมีแหล่งมาจากเชียงใหม่ ซึ่งรับแหล่งต้นทางจากมหาชัย จังหวัดสมุทรสาคร ส่วนอำเภอเถิน ตรวจพบในสไลบองในร้านหมูกระทะ โดยมีแหล่งที่มาจากมหาชัย จังหวัดสมุทรสาครซึ่งพบปัญหาอย่างต่อเนื่องเนื่องจากแหล่งต้นทางเปลี่ยนแหล่งจำหน่าย ทำให้เมื่อติดตามหลังดำเนินการไม่พบปัญหา

เมื่อพิจารณาตามชนิดอาหารพบความชุกของการตรวจพบฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบและสไลบองลดลง โดยในปลาหมึกกรอบลดลงจากร้อยละ 23.1 เหลือร้อยละ 1.4 ส่วนสไลบอง ลดลงจากร้อยละ 9.5 เหลือร้อยละ 3.5 เนื่องจากจำนวนตัวอย่างสไลบองมีจำนวนน้อยจำหน่ายเพียง 13 รายจาก 17 รายและผู้ประกอบการบางรายจะไม่จำหน่ายสไลบองในบางรอบที่สุ่มตรวจ

เมื่อพิจารณาตามประเภทสถานที่เก็บตัวอย่างพบว่า แผงจำหน่ายในตลาด พบการปนเปื้อนฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบและสไลบองลดลงจากร้อยละ 23.3 เหลือร้อยละ 1.7 ส่วนร้านค้าส่ง ร้านหมูกระทะและห้องเย็น มีการปนเปื้อนลดลง แต่ผลการยังไม่ชัดเจนเนื่องจากระยะเวลาในการดำเนินการสั้น ทำให้จำนวนตัวอย่างน้อย

เมื่อพิจารณาแหล่งที่มาของสไบนางและปลาหมึกกรอบที่จำหน่ายในจังหวัดลำปาง มีแหล่งที่มาจากจังหวัดสมุทรสาคร ร้อยละ 89.7 โดยผลการตรวจพบการปนเปื้อนฟอร์มาลินลดลงชัดเจน เนื่องจากผู้ประกอบการเป้าหมายทุกรายจะจำหน่ายปลาหมึกกรอบ ทำให้มีจำนวนตัวอย่างจำนวนมากพอ และมีการติดตามตรวจอย่างต่อเนื่องโดยเฉพาะในอำเภอเมืองลำปาง ซึ่งจะมีการติดตามมานานมากพอ ทำให้เห็นการเปลี่ยนแปลงที่ชัดเจน ส่วนแหล่งที่มาที่เป็นจังหวัดอื่นๆ อีก 6 แหล่ง ได้แก่ จังหวัดสมุทรปราการ กรุงเทพมหานคร นครสวรรค์ นครปฐม เชียงใหม่ และระนองไม่ทราบแหล่งที่มา มีจำนวนตัวอย่างน้อยมากเพียงร้อยละ 10.3 ของจำนวนตัวอย่างทั้งหมดที่ตรวจทำให้ไม่เห็นผลการศึกษาที่ชัดเจน

จากผลการสัมภาษณ์เชิงลึก พบว่าผู้ประกอบการทุกรายเห็นว่ากระบวนการแทรกแซงที่ดำเนินการมีประโยชน์ เนื่องจากลดความเสี่ยงในการจัดซื้ออาหารที่ปนเปื้อนฟอร์มาลินจำหน่ายให้ผู้บริโภค ลดความกังวลใจจากการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหารใช้ได้เองอย่างง่าย แต่พบปัญหาที่ผู้ประกอบการทุกรายไม่สามารถตรวจสอบสินค้าทุกครั้งที่ได้รับของ เนื่องจากมีการซื้อสินค้ามากกว่า 1 ครั้งต่อสัปดาห์ และมีความเชื่อถือในความปลอดภัยของสินค้าที่รับจากเจ้าประจำ ผู้ประกอบการเสนอให้ดำเนินกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง โดยเจ้าหน้าที่ติดตามต่อเนื่องด้วยเช่นกัน จะทำให้มั่นใจว่าสินค้าจะปลอดภัยเสมอ ซึ่งหากไม่มีการสนับสนุนชุดทดสอบฟอร์มาลินให้ ผู้ประกอบการทุกรายยินดีจัดซื้อ แต่ลดความถี่ในการตรวจสอบ

อย่างไรก็ตาม เมื่อคำนวณมูลค่าการสนับสนุนชุดทดสอบฟอร์มาลินจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปางในปีงบประมาณ 2558 ซึ่งได้สนับสนุนชุดทดสอบจำนวน 745 ชุด รวมมูลค่า 13,410 บาท (เฉลี่ย 1,117 บาทต่อเดือน) ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับมูลค่าปลาหมึกกรอบและสไบนางที่นำมาจำหน่ายในพื้นที่จังหวัดลำปาง พบว่าในปีงบประมาณ 2558 ผู้ประกอบการในจังหวัดลำปางมีการจัดซื้อปลาหมึกกรอบและสไบนางมาจำหน่าย

ผลการแก้ไขปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบและสไบนางโดยความร่วมมือของผู้ประกอบการ จังหวัดลำปาง
จันทนา ลีสวัสดิ์

รวมมูลค่าต้นทุน 5,137,800 บาทต่อปี (เฉลี่ย 428,150 บาท ต่อเดือน) โดยหากคิดกำไรอย่างน้อยร้อยละ 25 คิดเป็นกำไรที่ได้ 107,037 บาทต่อเดือน ซึ่งสูงกว่ามูลค่าชุดทดสอบที่สนับสนุนที่ใช้ต่อเดือน 95.8 เท่า ซึ่งนับว่าคุ้มค่าในการจัดซื้อใช้ชุดทดสอบฟอร์มาลินมาใช้ในการตรวจปลาหมึกกรอบและสไบนางในสถานที่จำหน่าย

อย่างไรก็ตามการศึกษาค้นครั้งนี้มีข้อจำกัดในการเก็บข้อมูลย้อนหลัง ทำให้การติดตามข้อมูลผลการตรวจพบฟอร์มาลินปนเปื้อนในอาหารไม่ครบถ้วนทุกอำเภอ ซึ่งทำให้ได้จำนวนตัวอย่างก่อนดำเนินการน้อย อีกทั้งจำนวนตัวอย่างที่ตรวจจะเลือกเฉพาะปลาหมึกกรอบและสไบนางเท่านั้น ซึ่งในบางรอบที่สุ่มตรวจอาจจะได้ตัวอย่างไม่ครบตามเป้าหมาย เช่น ไม่จำหน่ายสไบนางในบางรอบ เป็นต้น นอกจากนี้จำนวนผู้ประกอบการและจำนวนตัวอย่างปลาหมึกกรอบและสไบนางนอกเขตอำเภอเมืองลำปางมีจำนวนน้อย อีกทั้งระยะเวลาดำเนินการในช่วงเวลาสั้น ทำให้ยังไม่เห็นผลการแก้ไขปัญหาได้ชัดเจน และไม่ครอบคลุมกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่

ผลการศึกษาครั้งนี้ สรุปได้ว่ากระบวนการจัดการฟอร์มาลินปนเปื้อนในปลาหมึกกรอบและสไบนาง โดยกระบวนการแทรกแซงที่ผู้ประกอบการให้ความร่วมมือจัดซื้อสินค้าจากแหล่งที่มาที่เชื่อถือได้เป็นประจำมีการกำกับแหล่งต้นทางให้ส่งสินค้าที่ปลอดภัย ฟอร์มาลินและมีการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นอย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งมีการติดตามของเจ้าหน้าที่อย่างจริงจังและต่อเนื่อง จะทำให้สามารถแก้ไขปัญหาได้อย่างยั่งยืนได้

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณผู้บริหารทุกท่านจากวิทยาลัยคุ้มครองผู้บริโภคด้านยาและสุขภาพแห่งประเทศไทย (วคบท.) สภาเภสัชกรรม และแผนงานพัฒนาวิชาการและกลไกการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ (คคส.) คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่ได้ให้การสนับสนุนในการทำการวิจัยในครั้งนี้ ขอขอบคุณคณะอาจารย์วิชาระบาดวิทยาทุกท่าน และเภสัชกรหญิงดร. รุ่งทิวา หมื่นป่า หัวหน้างานบริหารเภสัช

Leesawat J.

กรรม กลุ่มงานเภสัชกรรม โรงพยาบาลลำปาง ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาที่ได้ให้ความรู้และคำชี้แนะในการออกแบบงานวิจัย และการจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ฉบับนี้ แนะนำ ตรวจทาน รวมทั้งแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ เพื่อให้รายงานการวิจัยฉบับนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น ขอขอบคุณผู้บริหารจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปางทุกท่าน ที่ได้ให้การสนับสนุนและให้โอกาสในการจัดทำรายงานวิจัยฉบับนี้ ขอขอบคุณหัวหน้าและเจ้าหน้าที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง และหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยอาหาร เขตอนุภาคเหนือตอนบน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ ที่ได้ให้ความช่วยเหลือในการค้นคว้าหาข้อมูล และจัดพิมพ์รายงานฉบับนี้ให้สำเร็จ ขอขอบคุณเภสัชกร และทีมงานอาหารปลอดภัยในระดับอำเภอ รวมทั้งผู้ประกอบการจำหน่ายปลาหมึกกรอบและสไปนางทุกราย ที่ได้ให้ข้อมูลตอบแบบสอบถาม และสัมภาษณ์ ทำให้ได้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการวิจัยครั้งนี้

References

Chiangmai Provincial Public Health Office .
Mobile Unit for Food Safety report .the
Upper Northern Province; 2013-2015.

Food and Drug Administration. Food Safety, Formalin or Formaldehyde [online] [reference date 2014 October 01] from <http://www.fda.moph.go.th/project/foodsafety/formalin>.

Thanmaneesin K. The Distribution Situation of Formalin Contamination in Food, 2014 : Case study in Udonthani Sakonnakorn Nakornratchasima Srisaket Province.

Thanmaneesin K. Epidemiology of of Formalin Contamination in Fresh Food in some Northeastern Province 2014 .*Thai Journal of Pharmacy Practice*. Vol. 7 No 1; Jan-Jun 2015 : 34-36.

Lampang Provincial Public Health Office. Mobile Unit for Consumer Safety report; 2005-2015.

Lampang Provincial Public Health Office. Issue Prioritization in Health Product in Lampang Province ; 2013