



วารสารอาหารและยา
ปีที่ 29 ฉบับที่ 2 (2565): พฤษภาคม - สิงหาคม
<https://he01.tci-thaijo.org/index.php/fdajournal/index>

THAI FOOD AND DRUG JOURNAL
Vol. 29 No. 2 (2022): May - August



สถานการณ์ของสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดที่เข้าสู่การพัฒนาให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิต ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี

อุษณีย์ เอกสุวีรพงษ์¹ เฉลิมชัย ไพรป่า¹

¹กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่อยู่ติดต่อ: อุษณีย์ เอกสุวีรพงษ์ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี ถนนการุณราชบุรี ตำบลตลาด อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84000 utsaniek@gmail.com

Situation of Fresh Fruit and Vegetable Packing Houses to Good Manufacturing Practices (GMP) in Surat Thani Province

Utsani Eksuweeraphong¹, Charlermchai Phyrpa¹

¹Health Consumer Protection and Pharmacy Department, Surat Thani Provincial Public Health Office

Contact address: Utsani Eksuweeraphong, Health Consumer Protection and Pharmacy Department, Surat Thani Provincial Public Health Office, Karunrat Road, Talat, Mueang Surat Thani District, Surat Thani, 84000, Thailand, utsaniek@gmail.com

Received: 17 March 2021, **Revised:** 30 June 2021, **Accepted:** 6 October 2021

Abstract

Background: Fresh fruits and vegetables are a source of healthy nutrients that can reduce the risk of non-communicable diseases. However, there were some problems with many kinds of fresh fruits and vegetables containing pesticide residues that exceed the standard regulation levels. They had an effect on people's consumption confidence. Thai Ministry of Public Health issued the Ministry of Public Health Notification No. 386 B.E. 2560 (2017) regarding the production methods, tools and appliances for production and storage of some fresh fruits or vegetables, and labeling to be a standard for fresh fruit and vegetable packing houses. In Surat Thani province, Thailand, there are 20 production sites that have to develop according to the notification.

Objectives: To study the situation of sites of fresh fruit and vegetable packing houses that have entered the development process in accordance with good manufacturing practice criteria, and also to explore problems and suggestions from stakeholders in the development of fresh fruits and vegetables packing houses in Surat Thani province.

Methods: It was a survey research by analysing the results of inspection of 20 production sites of fresh fruits and vegetables packing houses in Surat Thani province and in-depth interviews with entrepreneurs and competent officials at 30 samples on issues regarding the enforcement of the notification No. 386.

Results: The number of fresh fruit and vegetable packing houses in Surat Thani Province had been developed according to the good manufacturing practice criteria, increased from 3 locations (15%) to 17 locations (85%). The overall score of the second audited of all production sites was statistically significantly higher than before, at $p < 0.001$. The results from in-depth interviews commented that this ministry announcement should apply to all kinds of fresh fruits and vegetables and the public and private sectors should work together to support entrepreneurs in developing production sites.

Conclusions: The fresh fruit and vegetable packing houses were able to improve the production sites' statistics significantly. The key factors were an inspection and knowledge advice to the entrepreneurs. However, all entrepreneurs who failed to follow GMP had the same serious flaw: uncontrolled safety pesticide residues on farms. To ensure a safe consumption chain, government agencies and private sectors should collaborate on safety pesticide residues from upstream, develop a chemical test kit for ease of use, and educate people on fresh fruit and vegetable consumption selection.

Keywords: fresh fruit and vegetable packing house, GMP, pesticide residues

บทคัดย่อ

ความสำคัญ: ผักและผลไม้สดเป็นแหล่งของสารอาหารเชิงสุขภาพที่สามารถลดความเสี่ยงต่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรังต่าง ๆ ได้ แต่ปัญหาสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างเกินค่ามาตรฐาน ส่งผลต่อความไม่มั่นใจของประชาชน กระทรวงสาธารณสุข ได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิตเครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก ให้เป็นมาตรฐานบังคับทั่วประเทศ โดยในจังหวัดสุราษฎร์ธานีมีสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด จำนวน 20 แห่งที่ต้องพัฒนาให้เป็นไปตามประกาศฯ

วัตถุประสงค์: เพื่อศึกษาสถานการณ์ของสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดบางชนิดที่เข้าสู่อุปทาน ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิต รวมถึงค้นหาปัญหาและข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการพัฒนาสถานที่ผลิตในจังหวัดสุราษฎร์ธานี

วิธีการวิจัย: เป็นการวิจัยเชิงสำรวจในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ใช้ประชากรทั้งหมดที่เป็นผู้ประกอบการสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด จำนวน 20 แห่ง โดยตรวจประเมินสถานที่พร้อมให้คำแนะนำเพื่อพัฒนา 2 ครั้ง ในช่วงเดือนมีนาคม – ธันวาคม 2561 และมกราคม – สิงหาคม 2562 และสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการและพนักงานเจ้าหน้าที่จำนวน 30 ตัวอย่าง เพื่อค้นหาปัญหาและข้อเสนอแนะในประเด็นเกี่ยวกับการบังคับใช้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386

ผลการศึกษา: การตรวจประเมินสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดในจังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่าครั้งที่ 1 ผู้ประกอบการสามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP 3 แห่ง (ร้อยละ 15) แต่หลังจากประเมินและให้ความรู้ทำให้ครั้งที่ 2 เพิ่มขึ้นเป็น 17 แห่ง (ร้อยละ 85) คะแนนรวมของการตรวจประเมินทุกแห่งเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.001$) พบข้อบกพร่องรุนแรงที่ทำให้ไม่ผ่านเกณฑ์คือ การควบคุมการใช้สารเคมีในแหล่งเพาะปลูกไม่ครบทุกแหล่ง 3 แห่ง (ร้อยละ 15) มีทะเบียนเกษตรกรไม่ครบทุกแหล่งวัตถุดิบ และการบ่งชี้รุ่นผลิตในผลิตภัณฑ์ไม่ถูกต้อง มีจำนวนเท่ากัน 2 แห่ง (ร้อยละ 10) และจากการสัมภาษณ์เชิงลึกกลุ่มตัวอย่างมีเห็นว่าประกาศฉบับนี้ควรบังคับใช้กับผักและผลไม้สดทุกชนิดเพื่อความปลอดภัยในการบริโภค และภาครัฐและภาคเอกชนควรร่วมมือกันสนับสนุนผู้ประกอบการในการพัฒนาสถานที่ผลิต

สรุป: สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดในจังหวัดสุราษฎร์ธานีสามารถพัฒนาจนผ่าน GMP ได้ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ปัจจัยความสำเร็จคือการตรวจประเมินและให้คำแนะนำความรู้ แต่สถานที่ที่ไม่สามารถ พัฒนาได้ มีปัญหาสำคัญคือการควบคุมการใช้สารเคมีในแหล่งเพาะปลูก ดังนั้น หน่วยงานภาครัฐและเอกชน ควรบูรณาการความร่วมมือกันเพื่อควบคุมแหล่งเพาะปลูกให้ปลอดภัยจากการใช้สารเคมีตั้งแต่ต้นทาง รวมทั้ง พัฒนาชุดทดสอบตรวจสอบสารเคมีให้ง่ายต่อการใช้งาน และประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนทราบวิธีเลือกผักและ ผลไม้สดมาบริโภค เพื่อให้เกิดความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่การบริโภคผลิตผักและผลไม้สด

คำสำคัญ: สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด หลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิต สารเคมี

บทนำ

ผักและผลไม้สดเป็นอาหารที่มีผลต่อสุขภาพ ของมนุษย์ มีหลักฐานบ่งชี้ชัดเจนจำนวนมากที่แสดง ให้เห็นว่า การบริโภคผักและผลไม้มีประโยชน์ ช่วยลด ความเสี่ยงของโรคไม่ติดต่อเรื้อรังต่าง ๆ โดยพบว่า ควรบริโภคผักและผลไม้ไม่ต่ำกว่า 400 กรัมต่อวัน¹ แต่จากสถานการณ์การตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ในผักและผลไม้สดหลายชนิดเกินค่ามาตรฐานอยู่ เป็นระยะ ประกอบกับกระทรวงสาธารณสุข ได้ออกมา เปิดเผยตัวเลขว่า คนไทยป่วยจากพิษสารกำจัดศัตรูพืช ปีละเกือบ 1,800 คน ซึ่งมีทั้งพิษแบบเฉียบพลัน เช่น คลื่นไส้ อาเจียน วิงเวียนศีรษะ และพิษเรื้อรัง เช่น โรคผิวหนัง มะเร็ง โรกระบบประสาท ที่สำคัญ ผลการตรวจเลือดเกษตรกรไทยยังอยู่ในเกณฑ์ น่าห่วง และพบว่ากว่า 4 ล้านคนมีความเสี่ยงจะป่วย² ส่งผลต่อ ความไม่มั่นใจในการบริโภคผักและผลไม้ของประชาชน จากการศึกษาโครงการมาตรฐานความปลอดภัยสินค้า ตลอดห่วงโซ่การผลิตของสำนักงานกองทุนสนับสนุน การวิจัย พบว่า การกำกับดูแลความปลอดภัยผักและ ผลไม้ของภาครัฐเดิมเข้มงวดเฉพาะสินค้าที่ต้องการ ส่งออกไปขายต่างประเทศ ในขณะที่การจำหน่าย ในประเทศยังขาดการบูรณาการร่วมกันระหว่าง หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยกรมวิชาการเกษตรได้ กำหนดให้มีมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice: GAP) ซึ่งเป็น มาตรฐานตามความสมัครใจ ผักและผลไม้สดที่ผ่าน การรับรองส่วนใหญ่เป็นสินค้าส่งออกเป็นหลัก โรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุจะมีระบบการจัดการ ผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยวตามมาตรฐานสินค้าเกษตร:

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดและบรรจุสำหรับผักและ ผลไม้สด (Good Manufacturing Practices: GMP)⁴ เฉพาะที่มีการกำหนดมาจากประเทศคู่ค้าปลายทาง เท่านั้น ส่วนผักและผลไม้ที่จำหน่ายในประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวง สาธารณสุขไม่ได้มีข้อบังคับให้ผู้ผลิตต้องขออนุญาต สถานที่ผลิตเหมือนกับผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอื่น แต่หากผู้ผลิตต้องการขออนุญาต ให้ใช้มาตรฐาน หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขั้นต้น (Primary Good Manufacturing Practices: Primary GMP) ในการกำกับดูแล

ดังนั้นเพื่อให้เกิดมาตรฐานอาหารเป็นไป ในทิศทางเดียวกันทั้งการส่งออกหรือบริโภคภายใน ประเทศกระทรวงสาธารณสุขได้รับมอบหมายให้ ยกระดับแหล่งรวบรวม/โรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด ให้มีมาตรฐานการผลิต มีระบบประกันคุณภาพ และ มีระบบตามสอบย้อนกลับ อย. จึงได้ออกประกาศ กระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และ การแสดงฉลาก⁵ ซึ่งมีผลบังคับใช้วันที่ 25 สิงหาคม 2562 ให้เป็นมาตรฐานบังคับโดยนำร่องเฉพาะผัก ผลไม้สดบางชนิดที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภค จำนวน 48 ชนิด ดังนั้นผู้ผลิตที่มีหน้าที่คัดและบรรจุ ผักและผลไม้ใน 48 ชนิดตามกฎหมายทุกแห่งจะต้อง มาขออนุญาตสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) และปฏิบัติ ตามประกาศฉบับใหม่นี้ มีใช้ไปตามความสมัครใจ เหมือนก่อน

ปี 2561 อย. กำหนดให้ทุกจังหวัดสำรวจ ผักและผลไม้สด จำนวน 48 ชนิด ตามขอบข่ายของ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวในพื้นที่จังหวัด ที่รับผิดชอบ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัช สาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้ทำการสำรวจพบว่ามีสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) อยู่ในจังหวัด จำนวน 20 แห่ง เป็นสถานที่ผลิตที่ผ่าน หลักเกณฑ์ GMP เพียง 3 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 15 ในขณะที่ทั้งประเทศมีสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) จำนวน 250 แห่ง ผ่านเกณฑ์ GMP 175 แห่ง (ร้อยละ 70)⁶ แต่สอดคล้องกับการศึกษาระบบบริหารจัดการโรงคัดและบรรจุผักและผลไม้สดในประเทศไทย ที่พบว่าในปี 2561 มีโรงคัดและบรรจุเพียง 9 แห่ง (ร้อยละ 30) จาก 30 แห่งที่ได้รับการรับรอง GMP (GMP ของกรมวิชาการเกษตร, SAI Global และ Codex)⁷ อย่างไรก็ตาม หากประกาศฉบับนี้ มีผลบังคับใช้ (วันที่ 25 สิงหาคม 2562) จะทำให้ สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) เฉพาะที่ผ่านหลักเกณฑ์ GMP เท่านั้นที่สามารถผลิตและจำหน่ายผักและ ผลไม้ต่อไปได้

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษา สถานการณ์ของสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักหรือ ผลไม้สดบางชนิดเพื่อเป็นข้อมูลในการกำหนดแนวทาง พัฒนาสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด ให้มีการจัดการผลิตและระบบควบคุมคุณภาพที่เป็น มาตรฐาน มีการจัดทำระบบตามสอยย้อนกลับสินค้า ที่สามารถย้อนกลับไปยังแหล่งปลูกหรือเกษตรกรได้ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัย และเตรียมความ พร้อมให้กับกลุ่มผู้ประกอบการที่จะขอรับอนุญาต สถานที่ผลิตให้มีหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิต (GMP) ต่อไป ซึ่งหากผู้ประกอบการมีระบบการจัดการ ผลผลิตที่มีคุณภาพมาตรฐานจะเป็นสร้างการยอมรับ จากผู้บริโภคในเรื่องความปลอดภัยของอาหารทั้ง ภายในและภายนอกประเทศ อีกทั้งยังสร้างความมั่นใจ ให้กับประเทศคู่ค้าและเอื้อให้เกิดความได้เปรียบ ในการแข่งขันกับต่างประเทศต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาสถานการณ์ของสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดที่เข้าสู่การพัฒนาให้ เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practices: GMP) ในจังหวัด สุราษฎร์ธานี
2. เพื่อค้นหาปัญหาและข้อเสนอแนะจาก ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการพัฒนาสถานที่ผลิต (คัดและ บรรจุ) ผักและผลไม้สดในจังหวัดสุราษฎร์ธานี

ระเบียบวิธีการวิจัย

วิธีวิจัย

การศึกษาวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (survey research)

กลุ่มตัวอย่าง

1. สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและ ผลไม้สดในจังหวัดสุราษฎร์ธานีทุกแห่ง จำนวน 20 แห่ง เพื่อสำรวจสถานการณ์
2. ผู้ประกอบการและพนักงานเจ้าหน้าที่ ที่ออกตรวจสอบสถานที่ผลิต จำนวน 30 คน เพื่อสัมภาษณ์ เชิงลึก โดยเลือกจากตัวแทนผู้ประกอบการสถานที่ผลิต ทุกแห่ง จำนวน 20 คน และพนักงานเจ้าหน้าที่ที่ออก ตรวจสอบสถานที่ผลิตครอบคลุมทุกอำเภอที่มีสถานที่ผลิต จำนวน 10 คน โดยมีเกณฑ์การคัดออก (exclusion criteria) คือ ผู้ที่ไม่สมัครใจในการให้สัมภาษณ์

เครื่องมือที่ใช้

1. แบบบันทึกการตรวจสอบสถานที่คัดและ บรรจุผักและผลไม้สดบางชนิด แบบ ตส.13 (60) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 ประกอบด้วย 6 หมวด ได้แก่ หมวดที่ 1 สถานที่ ตั้งอาคารหรือบริเวณผลิต (11 คะแนน) หมวดที่ 2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต 10 คะแนน หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต 30 คะแนน หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล 13 คะแนน หมวดที่ 5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด 6 คะแนน และหมวดที่ 6 บุคลากร และสุขลักษณะ

ผู้ปฏิบัติงาน 10 คน รวม 80 คน โดยสถานที่ผลิตที่ผ่านเกณฑ์ GMP ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหมวดและคะแนนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และต้องไม่พบข้อบกพร่องรุนแรงทั้ง 4 ข้อ ได้แก่ (1) ผักและผลไม้มาจากแหล่งเพาะปลูกที่มีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก (2) จัดทำทะเบียนเกษตรกรผู้จัดส่งผักและผลไม้ (3) มีการใช้วัตถุเจือปนและสารเคมีล้างทำความสะอาดผักหรือผลไม้สดเป็นไปตามประกาศที่เกี่ยวข้อง (4) มีการขึ้นบ่งชี้การติดตามย้อนกลับ (traceability)⁵

2. แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (in-depth interview) ที่กำหนดล่วงหน้า ประกอบด้วย ช่องทางการรับทราบข้อมูลกฎหมาย จำนวนชนิดของผักและผลไม้ที่มีผลบังคับตามประกาศ การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลากกำหนดสิ่งที่จะทำให้สถานที่ผลิตผ่านหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิต และข้อเสนอแนะ

วิธีรวบรวมข้อมูล

1. เก็บข้อมูลเชิงปริมาณสถานการณ์สถานที่ผลิตเก็บรวบรวมโดยพนักงานเจ้าหน้าที่ออกตรวจสอบสถานที่ผลิตแห่งละ 2 ครั้ง แบ่งเป็นครั้งที่ 1 ในช่วงเดือนมีนาคม – ธันวาคม 2561 และครั้งที่ 2 ในช่วงเดือนมกราคม – สิงหาคม 2562

2. เก็บข้อมูลเชิงลึกใช้วิธีการสัมภาษณ์รายบุคคลในช่วงเดือนกรกฎาคม – กันยายน 2563 จากนั้นทำการถอดความบทสนทนาจากการสัมภาษณ์จะถูกถอดเป็นลายลักษณ์อักษรอย่างละเอียดแบบคำต่อคำ (transcription of data) ซึ่งกระทำโดยคณะผู้วิจัยเท่านั้น ข้อมูลที่ได้จะถูกตรวจสอบความถูกต้องโดยการตรวจสอบสามเส้าเชิงคุณภาพ (triangulation) โดยใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ร่วมกันโดยคณะผู้วิจัยและผู้เชี่ยวชาญ (peer-review) คณะผู้วิจัยทำการศึกษาข้อมูลที่ได้อย่างละเอียดจับใจความสำคัญของข้อมูล จัดกลุ่มข้อมูลเชื่อมโยงข้อมูลทั้งหมด และสร้างข้อสรุปจากข้อมูลที่ผ่านกระบวนการตีความ

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณจากแบบบันทึกการตรวจสอบสถานที่ วิเคราะห์ด้วยสถิติเชิงพรรณนาเป็นค่าเฉลี่ย ร้อยละ และสถิติ Paired t-test เปรียบเทียบผลการตรวจสอบสถานที่ครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2

2. วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) จัดกลุ่มข้อมูลเพื่อสรุปถึงข้อเสนอแนะในการพัฒนาสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุผักและผลไม้สดบางชนิด

ผลการศึกษา

1. สถานการณ์ของสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุผักและผลไม้ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี

ในจังหวัดสุราษฎร์ธานีมีสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้ จำนวน 20 แห่ง ประกอบด้วย ผักและผลไม้ตามประกาศฯ จำนวน 23 ชนิด ได้แก่ กลั้ว เงาะ แตงโม มะม่วง หน่อกล้วย ข่า แครอท ต้นหอม ถั่วฝักยาว แตงกวา ถั่วฝักยาว กะเพรา ผักบุ้ง ผักกาดขาว มะเขือเทศ มะเขือเปราะ พริก กระเทียม กะหล่ำปลี กะหล่ำดอก พริกหวาน ฟักทอง และเห็ด พบว่าจากการตรวจสอบครั้งที่ 1 มีสถานที่ผ่านหลักเกณฑ์ GMP เพียง 3 แห่ง (ร้อยละ 15) แต่เมื่อตรวจสอบครั้งที่ 2 พบว่ามีสถานที่ผ่านหลักเกณฑ์เพิ่มขึ้นเป็น 17 แห่ง (ร้อยละ 85) โดยสถานที่ตั้งของสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) มีกระจายอยู่ในหลายอำเภอ เมื่อจำแนกสถานที่ตามลักษณะการจัดการ พบว่าการจัดการรูปแบบบริษัทมีเพียง 1 แห่ง และผ่านหลักเกณฑ์ GMP ตั้งแต่การตรวจครั้งที่ 1 ส่วนลักษณะการจัดการแบบเจ้าของธุรกิจคนเดียวผ่านหลักเกณฑ์ GMP ในครั้งที่ 1 จำนวน 2 แห่ง จากทั้งหมดจำนวน 15 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 13.33 และลักษณะเป็นกลุ่มเกษตรกร (วิสาหกิจชุมชน/สหกรณ์การเกษตร) มีจำนวน 4 แห่ง ไม่ผ่านหลักเกณฑ์ GMP ในครั้งที่ 1 เลย และเมื่อจำแนกตามแหล่งวัตถุดิบที่ได้รับพบว่า สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ที่ทำการปลูกเองมีจำนวน 6 แห่ง รับมาจากกลุ่มเกษตรกรที่เป็นคู่ค้าจัดส่งวัตถุดิบให้จำนวน 8 แห่ง และรับจากผู้รวบรวม/ล้างจำนวน

6 แห่ง พบว่ามีเพียงสถานที่ผลิต (คัตและบรรจุ) ที่ปลุกวัตถุดิบเองเท่านั้นมีสถานที่ผ่านหลักเกณฑ์ GMP ในการตรวจครั้งที่ 2 ทั้งหมด 6 แห่งคิดเป็นร้อยละ 100 ทั้งนี้หากพิจารณาจำแนกตามชนิดของ ผัก/ผลไม้สดที่ขออนุญาตตามขอบข่ายของประกาศ

ฉบับนี้ พบว่า สถานที่ผลิต(คัตและบรรจุ) ที่ขออนุญาต ผักหรือผลไม้สดจำนวน 1 ชนิด มีสถานที่ผลิตผ่านหลักเกณฑ์ GMP ในการตรวจครั้งที่ 2 ทั้งหมด 6 แห่งคิดเป็นร้อยละ 100 ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนสถานที่ผลิต (คัตและบรรจุ) ผักและผลไม้สดบางชนิดที่ผ่านหลักเกณฑ์ GMP

ข้อมูลทั่วไป	จำนวนที่ตรวจ (แห่ง)	ครั้งที่ 1 ผ่าน		ครั้งที่ 2 ผ่าน	
		แห่ง	ร้อยละ	แห่ง	ร้อยละ
สถานที่ตั้ง					
อำเภอกาญจนดิษฐ์	3	0	0.00	3	100.00
อำเภอเกาะสมุย	4	0	0.00	4	100.00
อำเภอศรีรัฐนิคม	2	0	0.00	1	50.00
อำเภอท่าชนะ	1	1	100.00	1	100.00
อำเภอบ้านนาสาร	2	0	50.00	1	100.00
อำเภอพนพิณ	4	2	50.00	4	100.00
อำเภอเมือง	4	0	0.00	3	75.00
ลักษณะการจัดการ					
เจ้าของธุรกิจคนเดียว	15	2	13.33	13	86.67
กลุ่มเกษตรกร	4	0	0.00	3	75.00
บริษัท	1	1	100.00	1	100.00
แหล่งวัตถุดิบ					
ปลูกเอง	6	1	16.67	6	100.00
มีเกษตรกรคู่ค้า	8	2	25.00	7	87.50
รับจากผู้รวบรวม/ล้าง	6	0	0.00	4	66.67
จำนวนชนิดผัก/ผลไม้สดที่ขออนุญาต					
1 ชนิด	6	2	33.33	6	100.00
≥ 2 ชนิดขึ้นไป	14	1	7.14	11	78.57
รวม	20	3	15.00	17	85.00

* คะแนนรวมในแต่ละหมวดและคะแนนรวมทั้งหมดเมื่อคิดเป็นร้อยละต้องไม่น้อยกว่า 60 และต้องไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง (major defect)

2. การวิเคราะห์สถานที่ผลิต (คัตและบรรจุ) ผักและผลไม้สดบางชนิดที่ผ่านหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตโดยแยกเป็นหมวดและข้อบกพร่องรุนแรงที่พบ

ผลการศึกษาพบว่า ในการตรวจสถานที่ครั้งที่ 1 หมวดที่มีสถานที่ผลิตผ่านหลักเกณฑ์น้อย 3 อันดับ ได้แก่ หมวดที่ 6 บุคลากรและสุขลักษณะ ผู้ปฏิบัติงาน มีสถานที่ผ่านหลักเกณฑ์ในหมวดนี้เพียง 7 แห่ง (ร้อยละ 35) รองลงมาคือ หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล มีสถานที่ผ่านหลักเกณฑ์ในหมวดนี้

จำนวน 8 แห่ง (ร้อยละ 40) และ หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต มีสถานที่ผ่านหลักเกณฑ์ในหมวดนี้จำนวน 11 แห่ง (ร้อยละ 55) ตามลำดับ ส่วนหมวดที่มีสถานที่ผ่านหลักเกณฑ์มากที่สุด คือ หมวดที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ซึ่งพบว่าสถานที่ทั้งหมด 20 แห่ง (ร้อยละ 100) ผ่านหลักเกณฑ์ในหมวดนี้ ในขณะที่การตรวจสถานที่ครั้งที่ 2 พบว่าหมวดที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต และหมวดที่ 5 การบำรุงรักษา และทำความสะอาด มีสถานที่ผลิตผ่านหลักเกณฑ์ทั้งหมด 20 แห่ง (ร้อยละ 100) ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดบางชนิดที่ผ่านหลักเกณฑ์ GMP รายหมวด

หมวด	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2	
	แห่ง	ร้อยละ	แห่ง	ร้อยละ
1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	14	70.00	18	90.00
2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	20	100.00	20	100.00
3. การควบคุมกระบวนการผลิต	11	55.00	17	85.00
4. การสุขาภิบาล	8	40.00	17	85.00
5. การบำรุงรักษา และทำความสะอาด	17	85.00	20	100.00
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	7	35.00	17	85.00
รวมทุกหมวด	3	15.00	17	85.00

แต่เนื่องจากหลักเกณฑ์การผ่าน GMP นอกจากคิดคะแนนรวมในแต่ละหมวดและคะแนนรวมทั้งหมดเมื่อคิดเป็นร้อยละต้องไม่น้อยกว่า 60 แล้วสถานที่นั้นต้องไม่พบข้อบกพร่องรุนแรงอีกด้วย ซึ่งตามประกาศฉบับนี้ มีข้อบกพร่องรุนแรง จำนวน 4 ข้อ โดยพบว่า ในการตรวจครั้งที่ 1 สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) พบข้อบกพร่องรุนแรงซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้ไม่ผ่านหลักเกณฑ์ GMP ในเรื่องไม่มีการควบคุม

การใช้สารเคมีในแหล่งเพาะปลูกหรือมีไม่ครบทุกแหล่งมากที่สุด จำนวน 12 แห่ง (ร้อยละ 60) ในขณะที่การตรวจครั้งที่ 2 ยังคงพบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องไม่มีการควบคุมการใช้สารเคมีในแหล่งเพาะปลูกหรือมีไม่ครบทุกแหล่งมากที่สุดเช่นเดิม แต่ลดลงเหลือเพียง 3 แห่ง (ร้อยละ 15) จึงทำให้ผลการตรวจสถานที่ครั้งที่ 2 มีสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผ่านเกณฑ์ GMP จำนวน 17 แห่ง (ร้อยละ 85) ดังตารางที่ 2 และ 3

ตารางที่ 3 จำนวนสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดบางชนิดที่พบข้อบกพร่องรุนแรง

ข้อบกพร่องรุนแรง	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2	
	แห่ง	ร้อยละ	แห่ง	ร้อยละ
1. ไม่มีการควบคุมการใช้สารเคมีในแหล่งเพาะปลูกหรือมีไม่ครบทุกแหล่ง	12	60.00	3	15.00
2. ไม่มีทะเบียนเกษตรกรหรือมีไม่ครบทุกแหล่ง	10	50.00	2	10.00
3. มีการใช้สารเคมีไม่เป็นตามที่กำหนด	1	5.00	0	0.00
4. ไม่มีการบ่งชี้รุ่นผลิตในผลิตภัณฑ์หรือมีแต่ไม่ถูกต้อง	10	50.00	2	10.00

เมื่อเปรียบเทียบผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 พบว่า คะแนนรวมทุกหมวดของการตรวจประเมินสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ทุกแห่งในครั้งที่ 2 เพิ่มขึ้นจากการตรวจประเมินสถานที่ครั้งที่ 1 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.001$) และเมื่อพิจารณารายหมวดพบว่าคะแนนรวมของการตรวจประเมินสถานที่ผลิตทุกแห่งในครั้งที่ 2

เพิ่มขึ้นจากการตรวจประเมินสถานที่ครั้งที่ 1 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติถึง 4 หมวดจาก 6 หมวด ได้แก่ หมวดที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ($p = 0.030$) หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล ($p = 0.002$) หมวดที่ 5 การบำรุงรักษา และทำความสะอาด ($p = 0.019$) และหมวดที่ 6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ($p < 0.001$) ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดบางชนิดตามหลักเกณฑ์ GMP

หมวด	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	p-value
	คะแนนรวม $\pm$ SD	คะแนนรวม $\pm$ SD	
1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	74.88 $\pm$ 22.78	74.88 $\pm$ 22.78	0.141
2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	79.00 $\pm$ 18.03	79.00 $\pm$ 18.03	0.030*
3 การควบคุมกระบวนการผลิต	69.25 $\pm$ 17.20	69.25 $\pm$ 17.20	0.058
4 การสุขาภิบาล	65.96 $\pm$ 22.44	65.96 $\pm$ 22.44	0.002*
5 การบำรุงรักษา และทำความสะอาด	70.83 $\pm$ 21.55	70.83 $\pm$ 21.55	0.019*
6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	56.33 $\pm$ 30.70	56.33 $\pm$ 30.70	<0.001
รวมทุกหมวด	69.38 $\pm$ 14.95	69.38 $\pm$ 14.95	<0.001

* $p < 0.05$ หมายเหตุ : คะแนนรวมคือ ค่าเฉลี่ยของคะแนนรวมในแต่ละหมวดที่คิดเป็นร้อยละ

3. ผลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก: ปัญหาและข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการพัฒนาสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด

เมื่อวิเคราะห์เนื้อหาและจัดกลุ่มข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกของกลุ่มผู้ประกอบการและพนักงานเจ้าหน้าที่ สามารถสรุปได้เป็น 9 หัวข้อ ได้แก่

1. **ช่องทางการรับรู้กฎหมาย :** ผู้ประกอบการร้อยละ 80 ได้รับข้อมูลจากคู่ค้าซึ่งเป็นห้างค้าปลีกค้าส่งที่ผู้ประกอบการจำหน่ายผักและผลไม้ให้เป็นอันดับแรก โดยยังไม่ทราบรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานสถานที่ที่ต้องปฏิบัติตามและวันที่กฎหมายมีผลบังคับใช้แน่ชัด ส่วนพนักงานเจ้าหน้าที่ได้รับข้อมูลจาก อย. เพื่อเตรียมความพร้อมให้ผู้ประกอบการในพื้นที่รับผิดชอบซึ่งล่าช้ากว่าผู้ประกอบการ โดยทราบวันที่กฎหมายมีผลบังคับใช้อย่างชัดเจน ส่วนมาตรฐานการตรวจสถานที่ในช่วงแรก ยังไม่แน่ชัดในประเด็นการตรวจประเมินบางข้อโดยเฉพาะข้อบกพร่องรุนแรง

2. **จำนวนและชนิดของผักและผลไม้สดที่ต้องปฏิบัติตามกฎหมาย :** ทั้งผู้ประกอบการและพนักงานเจ้าหน้าที่ ร้อยละ 100 เห็นตรงกันว่าไม่ควรใช้กฎหมายนี้กับผักและผลไม้สดเพียงบางชนิด (48 ชนิด) แต่เห็นด้วยว่าผักและผลไม้สดจำนวน 48 ชนิดที่มีผลบังคับใช้ตามกฎหมายนั้นเป็นกลุ่มผักและผลไม้ที่มีรายงานพบสารเคมีตกค้างอย่างต่อเนื่อง แต่เพื่อความปลอดภัยจากการบริโภคผักและผลไม้อย่างแท้จริง ป้องกันความสับสนจากทั้งผู้ประกอบการ

พนักงานเจ้าหน้าที่ กลุ่มคู่ค้าและผู้บริโภค จึงควรบังคับใช้กฎหมายฉบับนี้กับผักและผลไม้สดทุกชนิด

3. **การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิต (GMP) :** ผู้ประกอบการ ร้อยละ 90 และพนักงานเจ้าหน้าที่ ร้อยละ 100 เห็นตรงกันว่า การกำหนดหลักเกณฑ์ GMP ทั้ง 6 หมวด เป็นการกำหนดแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจนเพื่อให้ผักและผลไม้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค แต่ผู้ประกอบการร้อยละ 30 ให้ความเห็นว่าข้อบกพร่องรุนแรงที่กำหนดในกฎหมายยากต่อการปฏิบัติจริง เช่น แหล่งเพาะปลูกต้องมีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัยทุกแหล่ง หรือต้องจัดทำทะเบียนเกษตรกรทุกรายที่ผู้ประกอบการรับซื้อ เนื่องจากผู้ประกอบการบางรายรับซื้อผักและผลไม้มาจากแหล่งรวบรวมหรือล้ง ไม่ได้ซื้อจากเกษตรกรโดยตรง

4. **การแสดงผล :** ประกาศฉบับนี้กำหนดให้บนฉลากแสดงเฉพาะเลขสถานที่ผลิตในรอบสี่เหลี่ยม ซึ่งต่างจากผลิตภัณฑ์อาหารส่วนใหญ่ที่จะแสดงเลขสารบออาหารหรือ เลข อย. 13 หลักในรอบ เครื่องหมาย อย.บนฉลาก ทำให้ทั้งพนักงานเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการ ร้อยละ 100 เกิดความสับสน และไม่มั่นใจว่าผู้บริโภคจะเข้าใจว่าผักและผลไม้ดังกล่าวปลอดภัยจากสารเคมีทางการเกษตรหรือไม่

5. **ชุดทดสอบอย่างง่าย :** ผู้ประกอบการขนาดเล็กต้องการให้หน่วยงานรัฐสนับสนุนชุดทดสอบอย่างง่ายสำหรับตรวจสอบสารตกค้างของสารเคมีในผักหรือผลไม้สดที่รับมาจากเกษตรกร แนะนำเทคนิค

การใช้ชุดทดสอบ หรือแหล่งจำหน่ายชุดทดสอบ ในขณะที่พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องการฝึกอบรมการใช้ชุดทดสอบ และให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องพัฒนาการใช้ชุดทดสอบให้ง่ายต่อการปฏิบัติงาน ณ สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ)

6. สถานที่รับตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้างทางห้องปฏิบัติการ : พนักงานเจ้าหน้าที่ ร้อยละ 70 เห็นว่าควรส่งเสริมให้มีห้องปฏิบัติการของภาครัฐที่สามารถตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้างเพิ่มขึ้นเพื่อรองรับตัวอย่างที่ต้องตรวจในอนาคต ส่วนผู้ประกอบการ ร้อยละ 80 ต้องการให้เพิ่มสถานที่รับตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการที่มีมาตรฐานจากเอกชนที่เจ้าหน้าที่ยอมรับ เพื่อเป็นกลไกการตลาดในเรื่องราคาค่าตรวจวิเคราะห์ และเพิ่มความสะดวกในการขนส่งตัวอย่าง

7. ภาครัฐทำงานแบบบูรณาการ : ผู้ประกอบการต้องการให้หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกัน เช่น กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และกระทรวงพาณิชย์ เป็นต้น ดำเนินงานร่วมกัน ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของนโยบาย หรือการเข้ามาให้คำปรึกษาในสถานที่ผลิต เพื่อให้สถานที่ผลิตพัฒนาไปในทิศทางเดียวกัน ไปจนถึงการเพิ่มมูลค่าจากการสร้างตราสินค้า ในขณะที่พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องการความชัดเจนของขอบเขตความรับผิดชอบในสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ของเจ้าหน้าที่แต่ละหน่วยงานในการลงพื้นที่ เพื่อไม่ให้เกิดความซ้ำซ้อน และป้องกันการเข้าใจผิดของผู้ประกอบการ

8. ภาครัฐประสานงานกับภาคเอกชนและประชาชนทั่วไป : ผู้ประกอบการที่ไม่ใช่เกษตรกรผู้เพาะปลูกผักและผลไม้เองต้องการให้เจ้าหน้าที่ประสานงานกับแหล่งรวบรวมหรือล้ง ในการขอข้อมูลทะเบียนเกษตรกรและการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกของเกษตรกรแต่ละราย เพื่อให้เกิดการตรวจสอบย้อนกลับได้ รวมทั้งเพิ่มการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจเลือกซื้อผักและผลไม้จากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ และตระหนักถึงอันตรายจากสารเคมีที่ตกค้างในผักและผลไม้ และเผยแพร่รายชื่อสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ที่ผ่าน GMP ในจังหวัดสุราษฎร์ธานีในช่องทางต่าง ๆ เพื่อให้ประชาชน

ทั่วไปรับทราบเป็นการเพิ่มโอกาสให้ผู้ประกอบการในการจำหน่ายสินค้า

9. การบังคับใช้กฎหมายกับห้างค้าปลีก : ผู้ประกอบการต้องการให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบกำกับให้ห้างค้าปลีกปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ และสนับสนุนให้คัดเลือกเฉพาะผักและผลไม้สดที่มาจากสถานที่ผลิตที่ได้รับอนุญาตจากกระทรวงสาธารณสุข เพื่อมาวางจำหน่ายในห้างค้าปลีก

อภิปรายผล

สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดบางชนิดในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ทั้งหมด 20 แห่ง พบว่าในปี 2561 มีเพียง 3 แห่งที่มีผลการตรวจสถานที่ผ่านเกณฑ์ GMP แต่ปี 2562 ก่อนที่ประกาศกระทรวงฯ จะมีผลบังคับใช้ 25 สิงหาคม 2562 ผู้ผลิตไม่จำเป็นต้องขออนุญาตสถานที่ผลิต เป็นเพียงความสมัครใจเท่านั้น แต่เมื่อประกาศฉบับนี้ใกล้จะมีผลบังคับใช้ พนักงานเจ้าหน้าที่จึงได้จัดอบรมแก่ผู้ประกอบการและห้างค้าปลีกซึ่งเป็นคู่ค้าเกี่ยวกับหลักเกณฑ์มาตรฐาน GMP จากนั้นจึงออกตรวจสถานที่ผลิตครั้งที่ 1 โดยให้คำแนะนำในการปรับปรุงสถานที่ตามหลักเกณฑ์ในแต่ละแห่ง และแจ้งกำหนดเวลาที่ประกาศฯ มีผลบังคับใช้ให้ทราบ จึงเป็นการกระตุ้นให้ผู้ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้เล็งเห็นความสำคัญในการพัฒนาสถานที่เพื่อให้สามารถจำหน่ายผักและผลไม้ต่อไปได้ ถือเป็นปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ทำให้เมื่อตรวจสถานที่ผลิตครั้งที่ 2 มีสถานที่ผ่านเกณฑ์เพิ่มขึ้นเป็น 17 แห่ง (ร้อยละ 85) ทั้งนี้ ซึ่งสอดคล้องกับรายงานสถานการณ์ปัญหาการปนเปื้อนของสารเคมีตกค้างทางการเกษตรที่พบว่าในปี 2562 ทั้งประเทศมีสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) จำนวน 299 แห่งผ่านเกณฑ์ 275 แห่ง (ร้อยละ 92)⁶

เมื่อพิจารณารายหมวด จากผลการตรวจครั้งที่ 1 พบว่า สถานที่ผลิตทุกแห่งผ่านในหมวดที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ในขณะที่สถานที่ผลิตประมาณครึ่งหนึ่งไม่ผ่านในหมวดที่ 6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล และหมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการ

การผลิต คือร้อยละ 35, 40 และ 55 ตามลำดับ ทั้งนี้หมวดที่ 3 เป็นหมวดที่มีข้อบกพร่องรุนแรง 4 ข้อกำหนด ซึ่งจากการผลการตรวจครั้งที่ 2 พบว่า ข้อบกพร่องรุนแรงที่ทำให้สถานที่ผลิตไม่ผ่านคือ การควบคุมการใช้สารเคมีในแหล่งเพาะปลูกไม่ครบทุกแหล่ง มีทะเบียนเกษตรกรไม่ครบทุกแหล่งวัตถุดิบ และการบ่งชี้รุ่นผลิตในผลิตภัณฑ์ไม่ถูกต้อง ในส่วนของสถานที่ผลิตที่ไม่ผ่านเกณฑ์ GMP จำนวน 3 แห่งนั้น เนื่องจากแห่งที่หนึ่งและสองมีลักษณะการจัดการแบบเจ้าของธุรกิจคนเดียว รับวัตถุดิบจากผู้รวบรวมหรือล้ง ทำให้ไม่สามารถหารายชื่อเกษตรกรได้ครบทุกแหล่ง จึงเป็นผลให้ข้อมูลการควบคุมการใช้สารเคมีในแหล่งเพาะปลูกไม่ครบเช่นเดียวกัน ประกอบกับ ยังไม่ได้ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ เพราะไม่แน่ใจว่าจะสามารถดำเนินธุรกิจนี้ต่อไปได้ หรือไม่หากกฎหมายไม่ผ่อนปรนเรื่องทะเบียนเกษตรกร เนื่องจากเป็นข้อบกพร่องรุนแรง ซึ่งถ้าพัฒนาสถานที่ผลิตให้ผ่านเกณฑ์ GMP ครบทุกหมวด แต่หากพบข้อบกพร่องรุนแรงก็ยังคงไม่ผ่าน GMP อยู่ดี ส่วนแห่งที่สาม เป็นสถานที่ผลิตที่เป็นการรวมกลุ่มกันของเกษตรกร ซึ่งสถานที่ตั้งและอาคารผลิตมีความพร้อมอย่างมาก ขาดแต่เกษตรกรบางรายต้องรอใบรับรองมาตรฐานแหล่งผลิต GAP จากกรมวิชาการเกษตร และต้องอบรมพนักงานเพิ่มเติมในเรื่องของสุขลักษณะที่ดีในการผลิตเนื่องจากเป็นเกษตรกรที่หมุนเวียนกันมาทำงาน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาระบบบริหารจัดการโรงคัดและบรรจุผักและผลไม้สดในประเทศไทยของพวงเพ็ชร นิชยานนท์ ที่พบว่าสถานที่ที่ผ่านเกณฑ์ GMP ทั้ง 9 แห่งจาก 30 แห่งมีลักษณะการจัดการในรูปแบบบริษัท มีแนวทางการคัดเลือกวัตถุดิบ มีมาตรการการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมี และมีระบบทวนสอบย้อนกลับได้ครบถ้วนทุกแหล่งวัตถุดิบ⁷ เมื่อพิจารณาคะแนนรวมทุกหมวดของการตรวจประเมินสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ทุกแห่งในครั้งที่ 2 เพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.001$)

ข้อมูลเชิงคุณภาพจากการสัมภาษณ์รายบุคคลพบว่า ทั้งผู้ประกอบการและพนักงานเจ้าหน้าที่มีความคิดเห็นตรงกันหลายประเด็น ได้แก่

จำนวนและชนิดของผักและผลไม้ที่ควรบังคับใช้กับผักและผลไม้ทุกชนิดเพื่อความปลอดภัยในการบริโภคอย่างแท้จริง การแสดงฉลากของผักและผลไม้ที่ไม่เหมือนกับผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอื่นอาจทำให้ผู้บริโภคเกิดความสับสน และขาดความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ การทำงานของหน่วยงานภาครัฐที่มีความทับซ้อนกันเป็นการสร้างภาระให้ผู้ประกอบการ ทั้งนี้ผู้ประกอบการยังต้องการให้ภาครัฐและเอกชนสนับสนุนให้ผู้บริโภคตระหนักและให้ความสำคัญกับการบริโภคผักและผลไม้สดอย่างปลอดภัยมากขึ้น สอดคล้องกับการศึกษาของพวงเพ็ชร นิชยานนท์ ที่พบว่าหน่วยงานภาครัฐและห้างค้าปลีกเป็นปัจจัยภายนอกในด้านโอกาสที่จะทำให้โรงคัดและบรรจุปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP โดย อย. กระทรวงสาธารณสุข ทำโครงการอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่องและสร้างความตระหนักให้ผู้บริโภคเป็นส่วนหนึ่งในการยกระดับมาตรฐานสถานที่ผลิต ห้างค้าปลีกสนับสนุนด้วยการเป็นคู่ค้าผู้ประกอบการที่ผ่านหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต⁷

สรุปผล

สถานการณ์ของสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดที่เข้าสู่การพัฒนาให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ GMP ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี เมื่อตรวจประเมินและให้ความรู้ทำให้สถานที่ผลิตผ่าน GMP เพิ่มขึ้นจาก 3 แห่งเป็น 17 แห่ง (ร้อยละ 85) ปัจจัยสำคัญเกิดจากการให้คำแนะนำและความรู้ผู้ประกอบการ ปัญหาหลักที่ไม่ผ่านเกณฑ์คือ ไม่มีการควบคุมการใช้สารเคมีในแหล่งเพาะปลูก และไม่มี การทดสอบสารเคมีในกระบวนการผลิต

ข้อเสนอแนะ

1. ควรปรับเกณฑ์การพิจารณาข้อบกพร่องรุนแรง 2 หัวข้อ ได้แก่ หัวข้อทะเบียนเกษตรกร จากเดิมที่ต้องมีรายชื่อเกษตรกรผู้ปลูกทุกแปลงที่รับวัตถุดิบมาใช้ในการผลิต ปรับเป็นภายใน 5 ปีแรกสามารถใช้รายชื่อผู้รวบรวมหรือล้งแทนหากไม่สามารถหารายชื่อเกษตรกรได้ และหัวข้อการควบคุมการใช้สารเคมีในแหล่งเพาะปลูก จากเดิมที่ต้องมีข้อมูล

การควบคุมการใช้สารเคมีในแหล่งเพาะปลูกครบทุกแหล่ง ซึ่งหากมีไม่ครบ ตามคู่มือการตรวจสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ)⁸ ที่กำหนดข้อผ่อนผันให้ผู้ผลิตทำการตรวจสอบสารเคมีด้วยชุดทดสอบอย่างง่ายทดแทนแต่ไม่สามารถปฏิบัติได้จริง เนื่องจากชุดทดสอบใช้งานยุ่งยาก ได้ผลล่าช้า และเพิ่มค่าใช้จ่ายเพราะต้องทดสอบอย่างน้อย 1 ครั้ง/รายเกษตรกรในทุกขั้นตอนการผลิต ควรปรับเป็นใช้เกณฑ์การตรวจแบบผ่อนปรนได้หากก่อนหน้านี้ตรวจไม่พบสารตกค้างของเกษตรกรบางรายหรือตามความเสี่ยงที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

2. ควรปรับเกณฑ์การตรวจสอบสารเคมีตกค้างอย่างสม่ำเสมอด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย และห้องปฏิบัติการ หากวัตถุติดที่ได้รับมาจากแหล่งเพาะปลูกที่มีการรับรองจากกรมวิชาการเกษตรแล้ว เช่นมีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน (O) ให้ผู้ประกอบการสามารถใช้ผลดังกล่าวทดแทนการส่งผลิตภัณฑ์ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อลดภาระของผู้ประกอบการ ยกเว้นหากมีการใช้สารเคมีที่มีความสะอาดหรือในกระบวนการผลิตเพิ่มเติม

3. การใช้สารเคมี ควรกำหนดให้เกษตรกรทุกแหล่งเพาะปลูกต้องผ่านการรับรองการใช้สารเคมีก่อนนำผลผลิตมาจำหน่ายต่อ เพื่อแก้ปัญหาตั้งแต่ต้นทาง (main stream) ตลอดจนภาครัฐและภาคเอกชนควรร่วมมือกันสนับสนุนผู้ประกอบการตั้งแต่การควบคุมการใช้สารเคมีในแหล่งเพาะปลูก การให้ความรู้หลักเกณฑ์ GMP การพัฒนาชุดทดสอบตรวจสอบสารเคมีให้ใช้งานง่ายขึ้น และประชาสัมพันธ์เรื่องการเลือกผักและผลไม้สดมาบริโภคอย่างปลอดภัย

4. ภาครัฐควรแบ่งหน้าที่ให้ชัดเจน โดยการรับรองสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดควรอยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ตามมาตรฐานสินค้าเกษตรการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดและบรรจุผักและผลไม้สดซึ่งมีอยู่แล้ว เพียงแต่ก่อนหน้านี้ใช้เฉพาะผู้ประกอบการที่ต้องการส่งออกผักและผลไม้สดเท่านั้น ส่วนกระทรวงสาธารณสุขควรรับผิดชอบเฉพาะผลิตภัณฑ์จากผักและผลไม้ที่ผ่านการตัดแต่งพร้อมบริโภคแล้วเพื่อลดความซ้ำซ้อนในการทำงาน

เอกสารอ้างอิง

1. ชนิพรรณ บุตรย์. บริโภคผักผลไม้อย่างน้อยวันละ 400 กรัม เพื่อสุขภาพ: หลักฐานเชิงประจักษ์. วารสารโภชนาการ 2563;55(1):53-65.
2. สถาบันวิจัยระบบสาธารณสุข. 4 สารพิษตกค้างอันตรายที่ต้องระวัง [อินเทอร์เน็ต]. 2558 [เข้าถึงเมื่อ 20 เม.ย. 2564]. เข้าถึงได้จาก <https://www.hsri.or.th/people/media/care/detail/6037>
3. ชวนพิศ อรุณรังสิกุล. โครงการมาตรฐานความปลอดภัยสินค้าตลอดห่วงโซ่การผลิต เพื่อเป็นข้อมูลสนับสนุนการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ความปลอดภัยอาหาร ผัก. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย; 2556.
4. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดและบรรจุผักและผลไม้สดตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551. ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 137, ตอนพิเศษ 197 ง (ลงวันที่ 27 สิงหาคม 2563).
5. กระทรวงสาธารณสุข. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก. ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 134, ตอนพิเศษ 211 ง (ลงวันที่ 20 สิงหาคม 2560).
6. พูลลาภ ฉันทวิจิตรวงศ์. สถานการณ์ปัญหาการปนเปื้อนของสารพิษตกค้างทางการเกษตร. ใน: ประชุมชี้แจงประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงมาตรการเฝ้าระวังผักและผลไม้ที่อาจมีสารพิษตกค้างทางการเกษตร; 28 มกราคม 2563; ณ ห้องจูปีเตอร์ โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชั่น. กรุงเทพฯ; 2563.
7. พวงเพ็ชร นิธยานนท์. การศึกษาระบบบริหารจัดการโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สดเพื่อพัฒนาให้เป็นไปตามเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต. วารสารปัญญาภิวัฒน์ 2561; 10(ฉบับพิเศษ):124-134.
8. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือการตรวจสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด. นนทบุรี: 2560.