



อาหารปนเปื้อน ความเสี่ยงที่ล้อมรอบตัวเรา (1)

หากถามว่าอาหารและน้ำสำคัญต่อชีวิตอย่างไร? ดูจะเป็นคำถามที่ไม่ต้องการคำตอบจริงจัง เพราะทุกคนรู้คำตอบที่อยู่แล้ว อาหารสร้างความพึงพอใจ ให้สารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย และช่วยลดความเสี่ยงในการเกิดโรคต่างๆ ส่วนน้ำก็จัดเป็นฝ่ายสนับสนุนสำคัญที่ช่วยให้อาหารสามารถทำหน้าที่ดังกล่าวได้อย่างสมบูรณ์

แต่จะเกิดอะไรขึ้นกับชีวิตอันเปราะบางของมนุษย์ ถ้าอาหารและน้ำที่เราบริโภคเกิดการปนเปื้อน เพราะอย่างที่ทราบกันดีว่าทุกวันนี่โลกรอบตัวเราล้วนเต็มไปด้วยอันตรายที่มองไม่เห็น

อาหารและน้ำที่เราบริโภคประหลาดจึงมีสิทธิปนเปื้อนได้ในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การผลิตหรือการจัดหาวัตถุดิบไปตลอดห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) จนถึงก่อนที่เราจะหยิบใส่ปาก ทั้งยังเป็นเรื่องยากไม่ใช่เล่นที่จะหลีกเลี่ยงความเสี่ยงได้ในทุกๆ ขั้นตอน

ว่ากันตั้งแต่พืชและสัตว์ที่มนุษย์นำมาทำอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่เกิดจากกระบวนการผลิตทางอุตสาหกรรม คงไม่ต้องบอกว่าพืชและสัตว์พวกนี้ จะผ่านสารเคมี ยาปฏิชีวนะมากี่ขนาน ยิ่งมีก็ยิ่งต้องกล่าวถึงเรื่องที่ซับซ้อนกว่า อย่างเช่นอาหารตัดแปรพันธุกรรมหรือ GMO ที่วิทยาศาสตร์ยังไม่สามารถ



ยืนยันความปลอดภัยได้

เรื่องมาถึงขั้นตอนการเก็บเกี่ยว ดูแล และการขนส่ง ซึ่งพบว่าเป็นอีกข้อห่วงสำคัญที่ก่อให้เกิดการเสื่อมสภาพและการปนเปื้อน เช่น การเติมสารซัลไฟต์ปริมาณมากลงในลูกดาวเพื่อให้ความขาวใสไว้ได้นาน เป็นต้น และที่เป็นข้อเสียเปรียบ

เชิงภูมิศาสตร์สำหรับประเทศไทยคือการเป็นประเทศในเขตร้อน ทำให้ผลผลิตทางการเกษตรเกิดการเสื่อมสภาพเร็ว และเร่งการเพิ่มจำนวนจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ครั้นจะใช้เทคโนโลยีในการเก็บรักษาและขนส่งก็เสียค่าใช้จ่ายสูงจนไม่มีพ่อค้ารายย่อยคนไหนกล้าลงทุน

หรือการเก็บกักน้ำของชนบทที่มีกอรรับน้ำฝนใส่ไว้ในถังซีเมนต์ ซึ่งโดยมากไหลผ่านหลังคาที่ไม่ได้รับการดูแลทำความสะอาด อีกทั้งวิธีการเก็บก็ค่อนข้างหยาบหลวม ไม่มีมิดชิด เปิดโอกาสให้สิ่งแปลกปลอมเข้าไปได้

ปัญหาที่พบในขั้นตอนนี้จำเป็นต้องมีการบริหารจัดการที่ดีโดยใช้ "วิธีการปฏิบัติที่ดีทางการเกษตร" (Good Agricultural Practices หรือ GAP) ซึ่งเป็นวิธีการที่ต้องเกี่ยวข้องกับหลายฝ่าย และจำเป็นต้องอาศัยสหสาขาวิชาการ และคำนึงถึงทั้งประโยชน์ของเกษตรกรและผู้บริโภค โดยต้องหาจุดสมดุลที่เหมาะสมในทางเศรษฐศาสตร์ รวมถึงการสร้างจิตสำนึกแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องในทุกขั้นตอนการผลิต

เมื่อผ่านขั้นตอนดังกล่าวมาแล้วก็มาถึงขั้นตอนการแปรรูป ซึ่งในขั้นตอนนี้ได้มีการกำหนดเป็นมาตรฐานสากลไว้ว่า กระบวนการแปรรูปอาหารต้องดำเนินการด้วย "วิธีการสุขาภิบาลที่ดีในการ

ผลิตอาหาร" (Good Hygienic Practices หรือ GHP) และ "วิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร" (Good Manufacturing Practices หรือ GMP)

โดยในปี 2543 ทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข ได้จัดทำประกาศกระทรวงเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร เพื่อบังคับให้สถานประกอบการที่ผลิตอาหารชนิดที่มีความเสี่ยงต่ออันตรายจำนวน 57 ชนิด ต้องผ่านการประเมิน GMP ตามมาตรฐานของ อย. ซึ่งจะมีคะแนนครั้นคร้อยกว่ามาตรฐานสากล ทั้งนี้เพื่อให้ผู้ประกอบการขนาดกลางและเล็กสามารถปรับตัวให้อยู่รอดได้ แต่ถึงกระนั้นก็ยังมียุทธศาสตร์หลายแห่งไม่ผ่านตามมาตรฐานของ อย.

เมื่อลงไปสำรวจจึงพบว่าปัญหาในห่วงโซ่อาหารขั้นตอนนี้ อยู่ที่ศักยภาพของผู้ประกอบการในการเรียนรู้ เห็นความสำคัญ และเข้าใจหลักการ GMP รวมถึงความพร้อมในการปรับเปลี่ยนสถานประกอบการให้อยู่ในสภาพที่เป็นมาตรฐานมากขึ้น ซึ่งเกิดจากการขาดแคลนองค์ความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์

และที่สำคัญคือกฎหมายที่มีการใช้บังคับอยู่ มักร่างขึ้นโดยอิงตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารของประเทศที่พัฒนาแล้วในอีกโลกตะวันตก โดยไม่มีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับบริบททางสังคมของบ้านเรา ผลที่ได้กลายเป็นความอึดถือถือเหลือของผู้ประกอบการส่วนใหญ่ที่ไม่สามารถปฏิบัติตามได้ และของเจ้าหน้าที่ในพื้นที่ที่ไม่สามารถหาวิธีการแก้ปัญหาที่เหมาะสมได้ด้วยเช่นกัน ○