

ร่วมระดมพลัง

จุดริ้งบริโกคินิยม



TX
6915
545
3.2



เวทีภาคการบริโภค

- ๑) คุณสุทธิศ มหาภักดีคุณ
สำนักงานและช่างออกแบบ
- ๒) ดร.นิทัศน์ ศิริโชครัตน์
โรงพยาบาลมราชัน
- ๓) คุณแก้ว วิฑูรย์เอียร
หนองชาวนบ้าน
- ๔) คุณลีทรา พรรณสมบูรณ์
ผู้บริโภคกลุ่มสุภาพ
- ๕) คุณศิริวรรณ เจนเการ
มูลนิธิบูรณะชนบทแห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์
- ๖) อ.เจษฎ์ คัมภีร์ภาพ
คณะนิเทศฯ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- ๗) ทพ.พญ.กมลพรรณ ช่างพันธุศรี
ผู้บริโภคกลุ่มแม่/ครอบครัว
- ๘) ดร.ขวัญดี อัครวาณิชชัย
นักวิชาการกลุ่มวัฒนธรรม
- ๙) คุณวีรลดา คุณศิริพันธ์
น.สวนเงินมีมา จก.
- ๑๐) คุณน้ำทิพย์ โยธินพัฒน์
น.สร้างสรรค จก.
- ๑๑) คุณสงครามดี ภาคโชคดี
ศูนย์ประสานงานพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์สุภาพชุมชน (ศทพ)
- ๑๒) คุณศันญา ชุตพรวิทย์
บริษัท แพลน กราฟฟิค จำกัด
- ๑๓) คุณรสนา โสภิตะกุล
ผู้บริโภคกลุ่มสุภาพ
- ๑๔) รศ.ดร.มณีนี วัฒนภาคีดี
คณะสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรศาสตร์ ม.มหิดล
- ๑๕) คุณอริวัฒน์ เป่งพะงาย
สถาบันแห่งชาติเพื่อการพัฒนาเด็กและครอบครัว
- ๑๖) ดร.วิลาห์ชัย ขันธ์ยานนท์
ผู้บริโภคกลุ่มแม่/ครอบครัว
- ๑๗) คุณสุชาติ สุวรรณะ
กิจการร้านอาหาร
- ๑๘) คุณอุทุม เกียรติศักดิ์
กิจการร้านอาหาร
- ๑๙) คุณเรืองศักดิ์ ปิ่นประทีป
มูลนิธิเด็ก
- ๒๐) คุณสาวิ อ่องสมหวัง
มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค
- ๒๑) คุณฉันทนา อุบลชัยภาค
น.แม่ปลน พันธิ์ซึ่ง
- ๒๒) คุณนิรัตน์ เตียวสุวรรณ
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- ๒๓) คุณพริศรา ศาสตราวุฒิ
กิจการร้านอาหาร
- ๒๔) คุณจุฬา อุดมบรรพดี
เมจ.บางจากโปรดเคียม
- ๒๕) คุณวิศิษฐ จิตต์สมุทร
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสงคราม

- ๒๖) ดร.สันติวิภา พานิชกุล
สถาบันสิ่งแวดล้อมไทย
- ๒๗) คุณคุณล ศรีสุพรรณษา
ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย
- ๒๘) คุณอภิสิทธิ์ จรัสชวาท
ร.ร.อนุบาลบ้านกัก
- ๒๘) อ.อำนาจ ชื่นใจ
นักวิชาการกลุ่มวัฒนธรรม
- ๓๐) ผศ.พีศน์ กฤษณนิษ
ผู้บริโภคภาคราชการ/รัฐวิสาหกิจ
- ๓๑) คุณทรงศณา วรฤ
สื่อมวลชน
- ๓๒) คุณพญา เพ็ชรฤทธิ
น. ป่าใหญ่ ศรีเชียงใหม่
- ๓๓) คุณอรุณทิพย์ กิ่งจันทนา
กิจการร้านอาหาร
- ๓๔) ดร.สุทธิลักษณ์ สนิตะศิริ
สถาบันวิจัยโภชนาการ
- ๓๕) นศ.รัชต์ สารใจ
คณะวิทยาศาสตร์ ม.ศรีนครินทรวิโรฒ
- ๓๖) คุณสมหมาย หุญแสง
เกษตรกร
- ๓๗) คุณอริย์รัตน์ ลูกทงษ์
ผู้บริโภคกลุ่มแม่/ครอบครัว
- ๓๘) คุณเจษดารัตน์ ศักดิ์สุภา
ผู้บริโภคกลุ่มแม่/ครอบครัว
- ๓๙) น.มิ่งมิ่งคุณดา
- ๔๐) คุณอุษายพร อุษณัฐฎาก
ผู้บริโภคกลุ่มสุภาพ
- ๔๑) คุณสันติพิงก์ ธรรมธำรง
นักวิชาการกลุ่มวัฒนธรรม
- ๔๒) คุณศุภนิญญา สงบวาจา
สถาบันวิจัยโภชนาการ
- ๔๓) คุณกาญจนากร สว่างไสวกุล
กรีนพีซ เอเชียตะวันออกเฉียงใต้
- ๔๔) ดร.โอภาส ปัญญา
คณะสิ่งแวดล้อม มหาวชิราวุธวิทยาลัย
- ๔๕) นพ.เสีษา วนรัตน์
ผอ.สยอ.
- ๔๖) นพ.ศิริวัฒน์ พิทยธรรมา
รองผอ.สยอ.
- ๔๗) นางสุนันท์พราน แดงประเสริฐ
ผจก.สยอ.
- ๔๘) นางอรพรรณ วิฑูรย์วัฒนา
สยอ.
- ๔๙) น.ส. ฐิติพร ศันัญญา
สยอ.

คณะทำงานเวทีภาคการบริโภค

- ๕๐) ผศ.หทัยทิพย์ สารลวีจรรย์
ผู้จัดทำเอกสารสถานการณ์อาหารภาคการบริโภค
- ๕๑) คุณณิชาต กาญจนไกร
สถาบันชุมชนท้องถิ่นพัฒนา วิทยาการกระบวนการ
- ๕๒) คุณสุวรรณดา พึ่งจำรัส
สหกรณ์และอบพำนักพัฒนา จำกัด ผู้จัดการเวที



เลขหมู่

เลขทะเบียน

วันที่

TX ๗691ร 2545 ๓.2



B K 0 0 0 0 0 2 1 4 1

ร่วมระดับพลัง จุดริ้งบริโภคนิยม

สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ



ตั้งแต่เดือนพฤษภาคม ถึงเดือนสิงหาคม ๒๕๔๕ สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.) และภาคีเครือข่ายอาหารจาก ๔ ระบบในวงจรรอาหาร (Food Chain) ได้แก่ ๑) ระบบการผลิต ๒) ระบบการแปรรูปและถนอมอาหาร ๓) ระบบการกระจายและการตลาด และ ๔) ระบบการบริโภค ได้ร่วมกันจัดเวทีเพื่อระดมความคิดจากผู้แทนหน่วยงาน/องค์กรต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน ผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ นักวิชาการอิสระและจากสถาบันการศึกษา องค์กรประชาชนและประชาชนทั่วไปที่สนใจ นำสู่การสังเคราะห์สถานการณ์และประเด็นปัญหาของระบบอาหารแต่ละส่วน ข้อมูลสถานการณ์และประเด็นปัญหาที่ได้จากเวทีภาคีเครือข่ายอาหารทั้ง ๔ ระบบสามารถนำมาเชื่อมโยงสัมพันธ์กันแสดงให้เห็นถึง “ผลกระทบต่อเนื่องของปัญหาระบบอาหารประเทศไทยในภาพรวม” ดังจะเห็นได้จากแผนภูมิสถานการณ์และประเด็นปัญหาในวงจรรอาหารของประเทศไทย ที่สะท้อนให้ประจักษ์ว่าการจัดการระบบอาหารไทยให้มีคุณภาพและศักยภาพสูงสุด ไม่สามารถดำเนินการเพียงส่วนใดส่วนหนึ่ง หากต้องมีการปรับปรุงแก้ไข



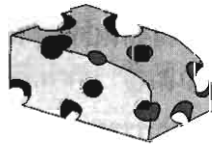
ในหลายส่วนที่มีความเกี่ยวข้องไปพร้อม ๆ กัน

เพื่อสื่อสารให้ผู้สนใจได้ทราบถึงข้อมูลเบื้องต้นในระบบอาหาร สยอ. จึงได้จัดทำชุดเอกสารเผยแพร่เกี่ยวกับระบบอาหารขึ้น ประกอบด้วยเอกสาร ๔ เล่มย่อย เล่ม ๑ ระบบการผลิต "อาหารไทย ผลิตเพื่อใคร คนไทย 'ๆ' ต่างชาติ" เล่ม ๒ ระบบการแปรรูปและถนอมอาหาร "แปรรูปอาหาร ทางออกของเศรษฐกิจอาหารไทยในอนาคต" เล่ม ๓ ระบบการกระจายและการตลาด "การกระจายและการตลาด ช่องว่างในระบบอาหารไทย" และ เล่ม ๔ ระบบการบริโภค "ร่วมระดมพลัง จุดรั้งบริโภคนิยม" โดยมีข้อมูล สถานการณ์ ประเด็น ปัญหาต่างๆในระบบอาหาร สิ่งที่ประเทศไทยได้หรือสูญเสียจากระบบอาหารในปัจจุบัน และแนวคิดเบื้องต้นจากเวทีภาคีในการจัดการระบบอาหารชาติ และวัตถุประสงค์ที่สำคัญที่สุดคือ เพื่อการระดมพันธมิตรในวงกว้าง ให้เข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งในกระบวนการขับเคลื่อน และผลักดันให้เกิดยุทธศาสตร์อาหารชาติแบบบูรณาการในระยะต่อไป

เอกสารฉบับนี้ แสดงให้เห็นถึงสาเหตุที่สำคัญที่ก่อให้เกิดผลกระทบ ต่อสุขภาพและวิถีชีวิตของผู้บริโภคทั้งจากปัจจัยสิ่งแวดล้อมภายนอกตัวผู้บริโภค เช่น กระแสโลก นโยบายและการดำเนินงานของภาครัฐ การดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการในระบบอาหาร รวมถึงปัจจัยภายในที่เกิดจากตัวผู้บริโภคเอง โดยเฉพาะพฤติกรรมผู้บริโภคที่ไม่ถูกต้องและจากการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัยที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ สภาพปัญหาดังกล่าวก่อให้เกิดการตื่นตัวในการพิทักษ์ปกป้องสิทธิของกลุ่มผู้บริโภคที่รวมกันเป็นเครือข่ายนำเสนอแนวคิด รวบรวมพลังผู้บริโภคในระบบอาหารไทย ซึ่งใช้ข้อมูลหลักจากเอกสาร ๒ ฉบับ ได้แก่ ๑) เอกสารสรุปการสังเคราะห์สถานการณ์ผู้บริโภค จัดทำโดย ผศ.วัลย์ทิพย์ สาขลวิจารย์ และคุณพรสวรรค์ ทิมาศาสตร์ สมาชิกเครือข่ายผู้บริโภค อันเป็นเอกสารนำเข้าในการประชุมเครือข่าย และ ๒) สารจากเวทีผู้บริโภค ข้อมูลเพื่อการจัดทำยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร รวบรวมโดย คุณสุวรรณา หลังน้ำสังข์ ผู้จัดการ สหกรณ์เลมอนฟาร์มพัฒนา จำกัด ผู้ที่สนใจข้อมูลฉบับสมบูรณ์สามารถประสานงานได้ที่ สยอ.



เมื่อกล่าวถึงคำว่าลูกค้าแล้ว มักมีนิสัยของคนที่มีความรู้เท่าทัน
ฉลาดเลือก ฉลาดซื้อ ขณะที่เวลาใช้คำว่า “ผู้บริโภค” นั้น หากไม่ได้หมายถึง
ความหมายของการกิน/การใช้โดยทั่วไปแล้ว ก็มักมีนิสัยของคนที่ถูกหลอก
ลงได้โดยง่าย จำเป็นต้องได้รับความคุ้มครองเสมือนหนึ่งเป็นคนที่ถูกกระทำ
(Passive) ทั้งจากเจ้าของสินค้าและจากสื่อโฆษณาสินค้า โดยเฉพาะอย่างยิ่ง
จากสินค้าประเภท “อาหาร” จึงจำเป็นที่ผู้บริโภคจะต้องร่วมกัน “ระดมพลัง
ผู้บริโภค” เพื่อแสดงให้เห็นถึงแนวโน้มและทิศทางใหม่ว่า ผู้บริโภคฉลาดเลือก
ฉลาดซื้อ มีความเข้มแข็ง ตื่นตัว รู้เท่าทันมากยิ่งขึ้น และพร้อมที่จะเรียกร้อง
สิทธิ(Active) ตามที่รัฐธรรมนูญไทย พ.ศ. ๒๕๔๐ ได้บัญญัติไว้ และหาก
สามารถรวมพลังกันในรูปแบบของเครือข่ายขยายให้ครอบคลุมประเทศ ยิ่ง
เป็นการเพิ่มพลังให้มีอำนาจต่อรองสูงขึ้น



คุ้มครองผู้บริโภค ใครกันแน่ที่ต้องรับผิดชอบ



ในปี ๒๕๔๔ เจ้าหน้าที่ตรวจสถานประกอบการและจับตัวผู้
ผลิตภัณฑอาหารที่ผลิตขึ้นเพื่อจำหน่าย ส่งตรวจวิเคราะห์ในห้อง
กฎหมายและได้ตัดสินลงโทษ ดังนี้

- เครื่องดื่มสำเร็จรูปบรรจุขวดหลายยี่ห้อ เช่น น้ำลำไย น้ำเงาะกีว
น้ำเก๊กฮวย พบเชื้อจุลินทรีย์ประเภทโคลิฟอร์มเกินปริมาณที่กฎหมายกำหนด
พบกรดเบนโซอิกวัดถูกันเสีย พบยีสต์และเชื้อจุลินทรีย์ประเภท E. Coli. ลงโทษ
ปรับ ๕,๐๐๐-๑๐,๐๐๐ บาท

- น้ำดื่มบรรจุขวดหลายยี่ห้อ พบเชื้อจุลินทรีย์ประเภทโคลิฟอร์ม
เกินปริมาณที่กฎหมายกำหนด และพบเชื้อจุลินทรีย์ประเภท E. Coli. ลงโทษ
ปรับ ๕,๐๐๐ บาท

- ตัวอย่างลูกชิ้นจากร้านจำหน่ายในตลาด พบสีสังเคราะห์ผสม
อาหารที่กฎหมายห้ามใช้ในลูกชิ้น และพบกรดเบนโซอิกวัดถูกันเสียโดยไม่ได้
รับอนุญาต ลงโทษปรับ ๔,๐๐๐ บาท

- ฯลฯ

เจ้าหน้าที่ตัดสินลงโทษปรับเป็นเงิน ๒,๐๐๐-๔,๐๐๐ บาท ในกรณี
โฆษณาผลิตภัณฑ์โดยไม่ได้รับอนุญาต



เจ้าหน้าที่ตัดสินลงโทษปรับ ๑๒,๐๐๐ บาท กรณีผลิตภัณฑ์อาหาร
ติดลากไม่ถูกต้อง

เหล่านี้ คือ กรณีตัวอย่างที่เกิดขึ้นเป็นประจำทุกปีที่เป็นเพียง “ปลาย
เหตุ” ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองดูแล “ผู้บริโภค” ซึ่งสำนักงานคณะ
กรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข เป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการหลัก

มีข้อสังเกตว่า การลงโทษทั้งหมดเป็น “โทษปรับ” และหลายกรณีก็
เป็นโทษปรับที่มีมูลค่าน้อยมากเมื่อเทียบกับผลประโยชน์ที่บริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์
ได้รับ ทำให้เกิดการกระทำผิดซ้ำแล้วซ้ำเล่า ซึ่งหมายความว่า การดูแล
คุ้มครองผู้บริโภคจากรัฐไม่ได้ผลเท่าที่ควร และยังมีความหมายที่แฝงเร้นเป็น
นัยอีกว่า นอกเหนือจากรัฐแล้ว ใครอีกบ้างที่จะดูแล และคอยคุ้มครองผู้บริโภค
และด้วยวิธีการอย่างไร โดยเฉพาะอย่างยิ่งดูแลคุ้มครองในเรื่องความปลอดภัย
ในอาหาร ซึ่งเกี่ยวข้องกับสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคโดยตรง

แล้วใครล่ะ จะดูแลได้ดีเท่ากับ “ผู้บริโภค” ดูแลตนเอง???



พัฒนาเศรษฐกิจยุคใหม่ : เหตุแห่งปัญหาเบื้องต้น

ความเปลี่ยนแปลงและการพัฒนาประเทศไทยในรอบ ๕๐ ปีที่ผ่านมา นับตั้งแต่เริ่มมีแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๐๔-๒๕๐๙) เป็นต้นมา ทำให้สังคมไทยเกิดการเปลี่ยนผ่านจากสังคมเกษตรกรรม ไปสู่สังคมอุตสาหกรรม และเริ่มเข้าสู่ยุคสังคมสารสนเทศในปัจจุบัน โดยมีระบบทุนนิยมเสรีเป็นแกนหลัก ทำให้ประเทศไทยต้องก้าวให้ทันตามความเปลี่ยนแปลงดังกล่าวด้วย อย่างไรก็ตาม สำหรับประเทศไทย ซึ่งยังคงประกอบด้วยสังคมทั้งสามรูปแบบที่มีบางส่วนทับซ้อนกัน และมีวิถีที่แตกต่างเหลื่อมล้ำกัน อย่างเห็นได้ชัด ดังจะเห็นได้ว่า ผู้คนในสังคมเกษตรกรรมกับผู้คนในสังคมสารสนเทศได้รับการพัฒนาไม่เท่าเทียมกัน เนื่องจากประชากรส่วนใหญ่ของประเทศอยู่ในสังคมเกษตรกรรม ตกอยู่ในสภาวะการณ์ที่ด้อยโอกาสทางการศึกษา ขณะที่ประชากรในสังคมสารสนเทศ รัฐได้ลงทุนสนับสนุนกระบวนการเรียนรู้ และการสื่อสารผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์

ซึ่งถ้ามองอย่างผิวเผินก็จะเห็นว่า การดำเนินการดังกล่าวเป็นประโยชน์ต่อประชาชนและก่อให้เกิดภาพลักษณ์ว่าประเทศไทยเร่งการพัฒนาให้ทัดเทียมอารยประเทศ แต่หากมองในเชิงลึกกลับพบว่า รัฐกำลังส่งเสริมให้ประชาชนเกิด "ความต้องการ (Wants)" ในสินค้า/บริการหรือข้อมูลข่าวสารที่ไม่จำเป็น มากกว่าที่จะส่งเสริมให้ประชาชนได้รับตาม "ความจำเป็น (Needs)" ที่เหมาะสมและพอเพียงในการดำรงชีวิตอย่างเท่าเทียม



ปัจจัยภายนอก :

กระแสโลก แรงกระทบมหากาฬ

ขณะเดียวกันก็มีแรงกระทบจากการที่สังคมโลกเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วและส่งอิทธิพลความรุนแรงครอบคลุมไปทั่วทั้งโลก การเปลี่ยนแปลงที่ก่อผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญๆ คือ



กระแสโลกาภิวัตน์ เทคโนโลยีการสื่อสารและคมนาคมได้ทำให้สังคมโลกใกล้ชิดกันแบบไร้พรมแดน โดยเฉพาะด้านเศรษฐกิจการค้าที่ทำให้ตลาดผู้บริโภคมีรสนิยมการกิน การใช้ที่เหมือนๆ กันจนเรียกขานกันว่าเป็นตลาดโลก ซึ่งมีผลกระทบต่อวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ค่อยๆ สูญหายไป ในท้ายที่สุดทั้งโลกจะมีวัฒนธรรมเดียวกัน

ทุนนิยมเสรี เป็นระบบเศรษฐกิจกระแสหลักของโลก และมีองค์กรระดับโลก เช่น ธนาคารโลก (World Bank) กองทุนการเงินระหว่างประเทศ (IMF) องค์กรการค้าโลก (WTO) เป็นต้น เป็นกลไกในการขับเคลื่อนระบบและครอบงำระบบเศรษฐกิจระบบการเมืองของทุกประเทศในโลก จุดเริ่มต้นของการบูรณาการโดยอ้อมอย่างเงียบๆ

เทคโนโลยีชีวภาพ มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว ทั้งในด้านการแพทย์สมัยใหม่เพื่อรักษาโรคภัย และในด้านการเพิ่มผลผลิตทางอาหาร แต่ก็ยังต้องศึกษาและติดตามผลกระทบระยะยาวจากการใช้เทคโนโลยีดังกล่าว เช่น การโคลนนิ่ง การดัดแปลงพันธุกรรมในพืช เป็นต้น ส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศโดยเฉพาะกรณีพันธุ์พื้นเมืองสูญหาย และกรณีการแย่งชิงพันธุ์พืชพันธุ์สัตว์



การเอาเปรียบเชิงพันธุกรรมทั้งของพืชและสัตว์

ระบบการรับรองมาตรฐานสินค้า ประเทศต่างๆ ที่นำเข้าสินค้าอาหารได้ใช้ระบบการรับรองมาตรฐานที่ให้ความสำคัญต่อสิ่งแวดล้อมและผู้บริโภคมากขึ้น เช่น การจับปลาที่ปล่อยไม่ส่งผลกระทบต่อปลาโลมา (Dolphin free) การประเมินระบบงานคุณภาพ (ISO 9000) การประเมินระบบจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14000) การประเมินระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในอุตสาหกรรมอาหาร ได้แก่ มอก.7000 ,ISO 10011 และระบบ HACCP เป็นต้น ซึ่งบางประเทศยกขึ้นเป็นมาตรการกีดกีดทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษีส่งผลกระทบต่อระบบความมั่นคงทางอาหาร ระบบเศรษฐกิจและสังคมของประเทศที่กำลังพัฒนา

ข้อตกลงบนเวทีการค้าระหว่างประเทศสมาชิก WTO ประเทศสมาชิกองค์การค้าโลกได้ร่วมกันจัดทำข้อตกลงว่าด้วยสุขลักษณะและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Measures-SPS) ซึ่งเกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารโดยตรง มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศก็ถือเป็นเครื่องมือในการตรวจสอบคุณภาพสินค้าอาหาร และถูกใช้เป็นเงื่อนไขในการนำเข้าและส่งออก ซึ่งเท่ากับเป็นการสร้างมาตรการกีดกีดทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษีเช่นกัน

“มาตรการกีดกีดทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษี” ที่จะเกิดจากระบบรับรองมาตรฐานสินค้าและข้อตกลงบนเวทีการค้าโลก ถ้าหากพิจารณาในแง่เศรษฐกิจจะเห็นว่าผลกระทบต่อประเทศผู้ส่งออกสินค้าอาหารที่จะต้องผลิตอาหารส่งออกให้มีคุณภาพตามที่ประเทศคู่ค้ากำหนด ในขณะที่เดียวกันก่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภคภายในประเทศที่จะได้บริโภค อาหารที่มีคุณภาพมากกว่าที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน ประเด็นสำคัญที่จะทำให้การรับมือกับผลกระทบ



ดังกล่าวสำเร็จผลอยู่ตรงที่ ๑) รัฐบาลจะเปิดโอกาสให้ภาคีส่วนต่างๆที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการวางแผนการจัดการพัฒนาคุณภาพอาหาร ไปจนถึงการดำเนินการร่วมกันหรือไม่? และ ๒) มีการวางระบบแก้ไขตั้งแต่จุดตั้งต้นของกระบวนการผลิต มีไขว่วางแผนแก้ไขเฉพาะการตรวจสอบก่อนส่งออก เพราะการกำหนดมาตรฐานการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อย่างเข้มงวดที่ปลายทางก่อนส่งออก ไม่ใช่หนทางแก้ปัญหการพัฒนาคุณภาพอาหารที่ถูกต้องและยั่งยืน



ปัจจัยภายใน : ปั่นป่วนอลหม่าน เป็นลูกโซ่



ผลกระทบจากปัจจัยภายนอก มีอิทธิพลต่อผู้บริหารของประเทศไทยให้เลือกใช้แนวทางพัฒนาประเทศที่ให้ความสำคัญกับ "ภาคเศรษฐกิจ" เป็นหลักตลอดมา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง อัตราเร่งในรอบ ๒๐ ปีที่ผ่านมา ประเทศไทยพยายามมุ่งเน้นให้ไปสู่การเป็นประเทศอุตสาหกรรมเกิดใหม่ (New Industry Countries) เหมือนกับที่เกิดขึ้นกับประเทศที่เป็นเสือเศรษฐกิจ ๔ ตัว คือ ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ ไต้หวัน และฮ่องกง ทั้งนี้ ประเทศไทยใช้ "การส่งออก" เป็นกลไกสำคัญควบคู่กับ "การส่งเสริมการลงทุน" จากนักลงทุนต่างประเทศ ปัจจัยทั้งสองประการส่งผลกระทบต่อในหลายภาคหลายส่วน ผลกระทบส่วนหนึ่งเกี่ยวข้องกับอย่างยิ่งกับประชาชนทั่วไปในฐานะ "ผู้บริโภค" คือ มีการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมและวิถีชีวิตความเป็นอยู่ อันมีผลต่อเนื่องถึงพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป ทั้งยังเป็นผู้ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์ต่างๆ ที่เกิดจากระบบการจัดการความสะอาดปลอดภัยทางอาหารของหน่วยงานผู้รับผิดชอบที่ไม่มีประสิทธิภาพด้วย

ผลกระทบทั้งสองประการในฐานะที่เป็น ผู้กระทำ และ ผู้ถูกกระทำ ที่เกิดขึ้นนี้ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในด้านอื่นๆ เป็นลูกโซ่กระทบต่อเนื่องด้วย แต่ปลายทางของผลกระทบในทุกๆ สาย ท้ายที่สุดก็หนีไม่พ้น "สุขภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภค" นั่นเอง



ความสะดวกสบายที่ผู้บริโภคไขว่คว้า ถึงจริงอย่างที่ฝัน???

ผลจากการพัฒนาประเทศที่เน้นภาคเศรษฐกิจเป็นหลัก ทำให้ มิติวิถีชีวิตและค่านิยม ของคนไทยแปรเปลี่ยนไปจากการทำมาหากิน ไปเป็นการทำมาค้าขาย แปรเปลี่ยนจากการผลิตเพื่อบริโภค ไปเป็นการผลิตเพื่อการค้า แปรเปลี่ยนจากความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ ไปเป็นการแข่งขัน ละเลยที่จะให้ความสำคัญกับคุณภาพชีวิต วิถีการดำรงชีวิตที่เอื้อต่อสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ การดำเนินชีวิตในปัจจุบันที่ต้องแข่งขัน เร่งรีบ อันเกิดจากความต้องการรายได้ที่มากขึ้นเพื่อการดำรงชีวิตในสังคมบริโภคนิยม ฯลฯ และทำให้ มิติแบบแผนการบริโภค แปรเปลี่ยนไป จากการทำอาหารกินเองในครัวเรือน ไปเป็นอาหารสำเร็จรูป อาหารกึ่งสำเร็จรูป อาหารพร้อมปรุง อาหารถุง อาหารส่งถึงบ้าน การมีรูปแบบวิถีชีวิตที่ต้องปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับสภาพการณ์และปัญหา ทำให้คนไทยมีแนวโน้มพฤติกรรมกรรมการบริโภคและใช้อาหารที่ให้ความสำคัญกับเรื่องของ “ความสะดวก” เป็นอันดับแรก ขณะที่เรื่องของ “คุณค่าของอาหาร และความสะดวกปลอดภัย” กลับมีความสำคัญรองลงไป ทั้งๆ ที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของตนเอง

ในปัจจุบันจึงมีความนิยมร้านค้าสะดวกซื้อ (Convenient store) ดังเช่น จำนวนร้านเซเว่นอีเลฟเว่นที่มีสาขาประมาณ ๒,๐๐๐ แห่ง และร้านค้าอื่นๆ ในลักษณะเดียวกัน ทั้งที่ตั้งในบริเวณชุมชนและสถานีบริการน้ำมัน การ



บริการส่งอาหารถึงบ้าน (Home delivery) แม้กระทั่งการขายอาหารประเภท
จานด่วน (Fast Foods) นานาเยื่อหื้อ อาหารฟู้ดบาท อาหารถุงปรุงสำเร็จพร้อม
บริโภค ฯลฯ ทั้งหลายเหล่านี้สะท้อนให้เห็นถึงการตอบสนองความต้องการ
ของผู้บริโภคท่ามกลางยุคสมัยและสภาพแวดล้อมที่เน้นความสะดวกเป็นสำคัญ

นอกจากนี้ ในกลุ่มเด็กและวัยรุ่นเป็นกลุ่มที่ได้รับผลกระทบจาก
กระแสบริโภคนิยมมากที่สุดโดยพฤติกรรมการบริโภคจะเป็นไปตามกระแส
ความเท่ ทันสมัยที่เกิดจากการโฆษณาประชาสัมพันธ์ตัวสินค้าอาหารมากกว่า
จะบริโภคโดยคำนึงถึงคุณค่าของอาหารและสุขภาพอนามัยของตนเอง ส่วน
ผู้ผลิตก็ให้ความสำคัญกับรายได้และกำไรทางการค้ามากกว่าจริยธรรมในการผลิต
จึงก่อให้เกิดกรณีการกระทำผิดกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับระบบอาหารตลอดวงจร
มากขึ้นทับทวี

นั่นหมายถึง จุดเริ่มแห่งความแตกแยกออกเป็นส่วน ๆ ที่มีลักษณะ
เป็นเอกภาพในสังคมไทย ???



บรีโศคพืด...

อาหารก็กลายเป็นยาพิษ

จากพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปของผู้บริโภค ดังจะเห็นได้จาก การที่คนไทยบริโภคไขมัน น้ำตาล และเนื้อสัตว์เพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะน้ำตาล ซึ่งสูงขึ้น ๕ เท่าในรอบ ๑๐ ปีที่ผ่านมา อาหารที่ประกอบจากแป้งสาลีเพิ่มขึ้น ๓ เท่า ในขณะที่มีการบริโภคอาหารที่มีเส้นใยสูงลดน้อยลง ขณะเดียวกันมีการดื่มแอลกอฮอล์และบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูปเพิ่มมากขึ้น เป็นต้น สิ่งต่างๆเหล่านี้เป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้เกิดปรากฏการณ์ของปัญหาทางสุขภาพอนามัยที่ไม่เคยเกิดขึ้นมาก่อนในสังคมไทยหรือมีเกิดขึ้นเป็นจำนวนน้อยมาก นั่นคือ

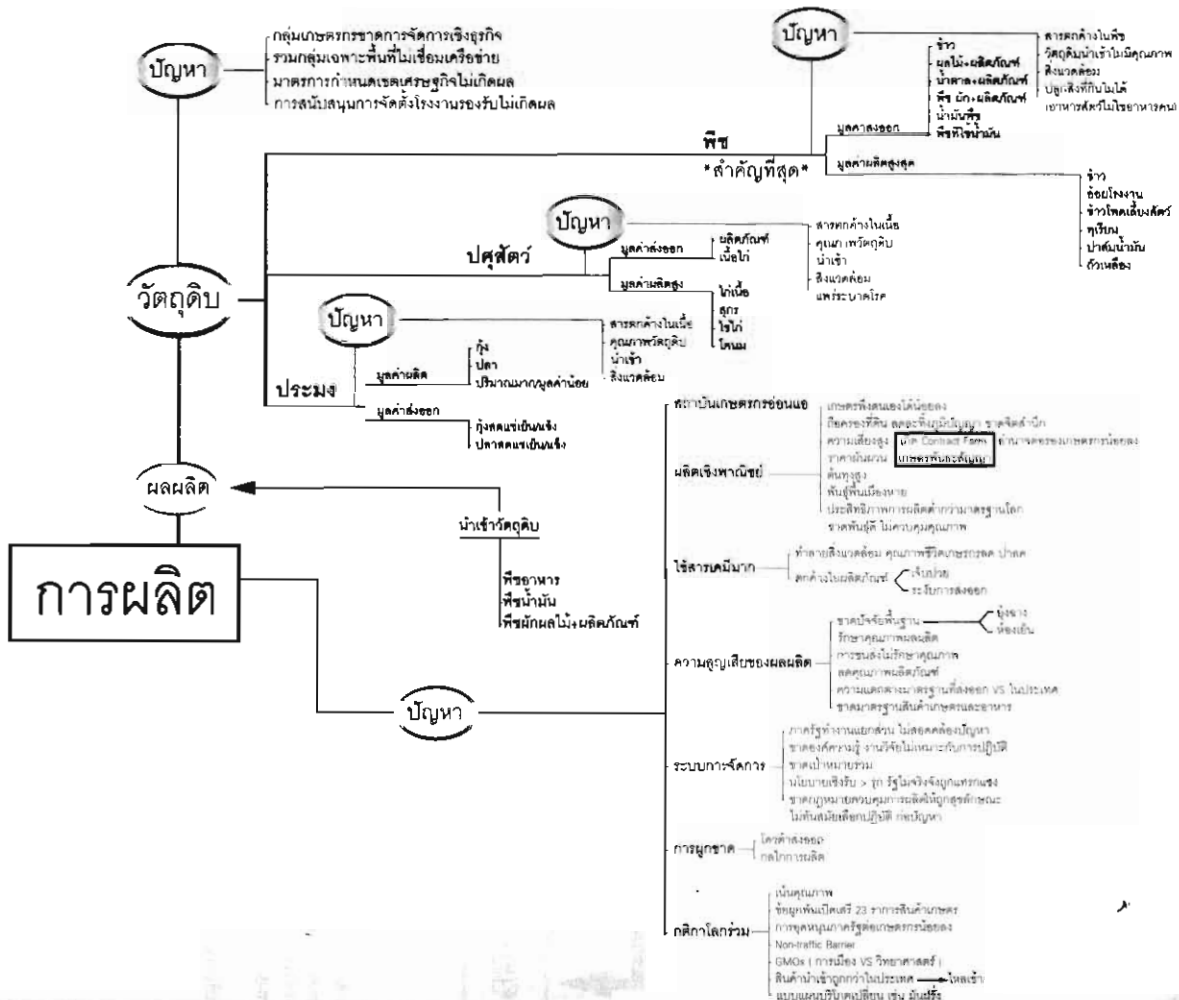
๑) ภาวะโภชนาการเกินและไม่สมดุล ที่เพิ่มขึ้นในประชากรทุกกลุ่มอายุ โดยเฉพาะกลุ่มเสี่ยง อันก่อให้เกิดโรคไม่ติดต่อที่สืบเนื่องอีกหลายโรคตามมา เช่น โรคอ้วน มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นทุกกลุ่มอายุ ทั้งกลุ่มเด็กมัธยมศึกษา กลุ่มวัยทำงาน และกลุ่มผู้สูงอายุ โรคเบาหวาน กลุ่มที่มีอายุ ๓๕ ปีขึ้นไปมีอัตราเพิ่มสูงขึ้นถึงร้อยละ ๓๔๒.๐๔ ภาวะไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด มีอัตราเพิ่มสูงขึ้นถึงร้อยละ ๑๙๙.๓๔ โรคมะเร็ง ซึ่งมีสถิติการตายเป็นอันดับสองรองจากอุบัติเหตุ นั้น ข้อมูลของสมาคมโรคมะเร็งแห่งสหรัฐอเมริกา (American Cancer Society) ในปี ๒๕๓๙ ระบุว่าร้อยละ ๙๐ ของโรคมะเร็งมีสาเหตุเริ่มต้นและรุนแรงมาจากอาหารที่บริโภค เช่น มะเร็ง



ลำไส้ใหญ่มีสาเหตุหนึ่งจากการบริโภคอาหารที่มีเส้นใยสูงน้อย เป็นต้น ขณะที่สภาวิจัยแห่งชาติ สหรัฐอเมริกา (International Research Council) มีข้อสรุปว่า อาหารและการปรับเปลี่ยนวิถีการดำเนินชีวิตจะช่วยลดการเกิดของโรคมะเร็ง ได้ร้อยละ ๔๐-๕๐

และ ๒) ภาวะขาดสารจุลโภชนาการ จากการสำรวจภาวะโภชนาการระหว่างปี ๒๕๔๐-๒๕๔๒ โดยกองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พบว่า คนไทยยังเสี่ยงต่อการขาดสารจุลโภชนาการบางชนิด เช่น การขาดธาตุเหล็ก และการขาดสารไอโอดีน ซึ่งเป็นสาเหตุให้เกิดโรคคอกพอก โรคโลหิตจาง เป็นต้น โดยเกิดขึ้นกับกลุ่มเสี่ยง ได้แก่กลุ่มเด็ก กลุ่มสตรีและกลุ่มคนด้อยโอกาส เป็นจำนวนมาก





บรรจุภัณฑ์+ตลาด

แปรรูป ถนอมอาหาร

ตลาด
วัตถุดิบ

ปัญหา

- ใช้วัสดุผิดประเภท
- Recycle ทำความสะอาดไม่เพียงพอ
- สิ่งแฉดล้อม
- ฉลากผิดมาตรฐาน
- ฉลากปลอม

- ตลาดท้องถิ่น (แหล่งผลิต) — เล็ด/แข่งน้อย
- ตลาดท้องถิ่น (อำเภอ/จังหวัด) — มีอิทธิพลในการกำหนดราคา
- ตลาดกรุงเทพฯ (ปลายทาง) —
 - แหล่งกระจายสินค้า
 - แหล่งข้อมูลการค้า
 - กำหนดราคามลผลิตในประเทศ

ลักษณะ

ตามสภาพแปรรูป

ตามประเภทการผลิต

แปรรูปเปลี่ยนสภาพอาหาร

คงความเป็นอาหารสด

Primary agro-industry (ชนบท/ชุมชน)

Manufacturing agro-industry (อุตสาหกรรมอาหาร)

ปัญหา

ปัญหา

ปัญหา

ปัญหา

- อาหารไม่มีอย./ผิดมาตรฐาน/ไม่มีบริสุทธิปลอม
- ใช้สารปรุงแต่งปรับสภาพวัตถุดิบ
- กระทบสิ่งแวดล้อม

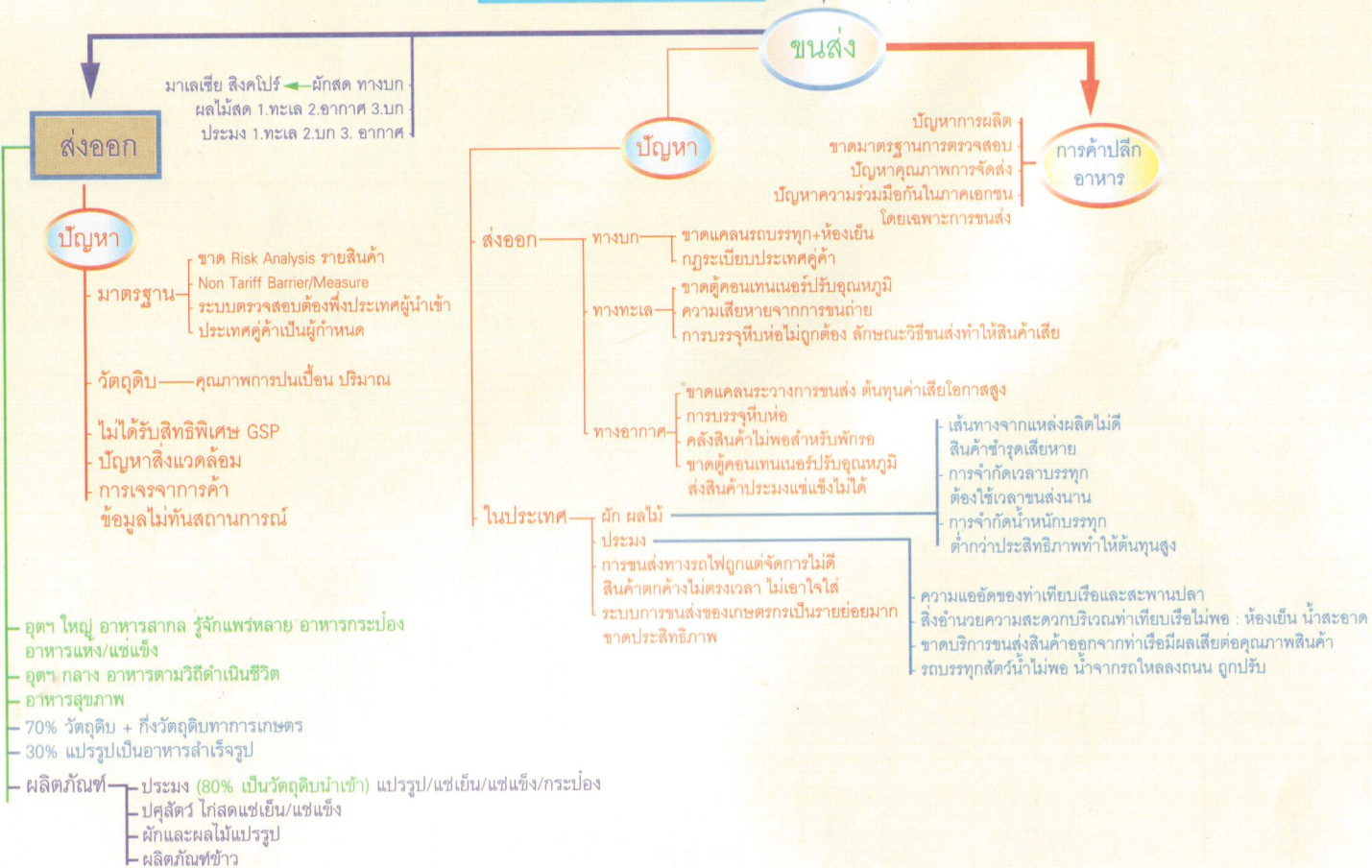
- สุขลักษณะ / การปนเปื้อนในเนื้อสัตว์
- ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม สุขลักษณะ
- ปนเปื้อนขณะขนส่ง
- แพร่กระจายโรค

- สิ่งแวดล้อม
- คุณภาพอาหาร
- ชีวภาพ/เคมี/กายภาพ
- กฎหมายรองรับไม่ชัดเจน
- ขาดการจัดการที่ดี

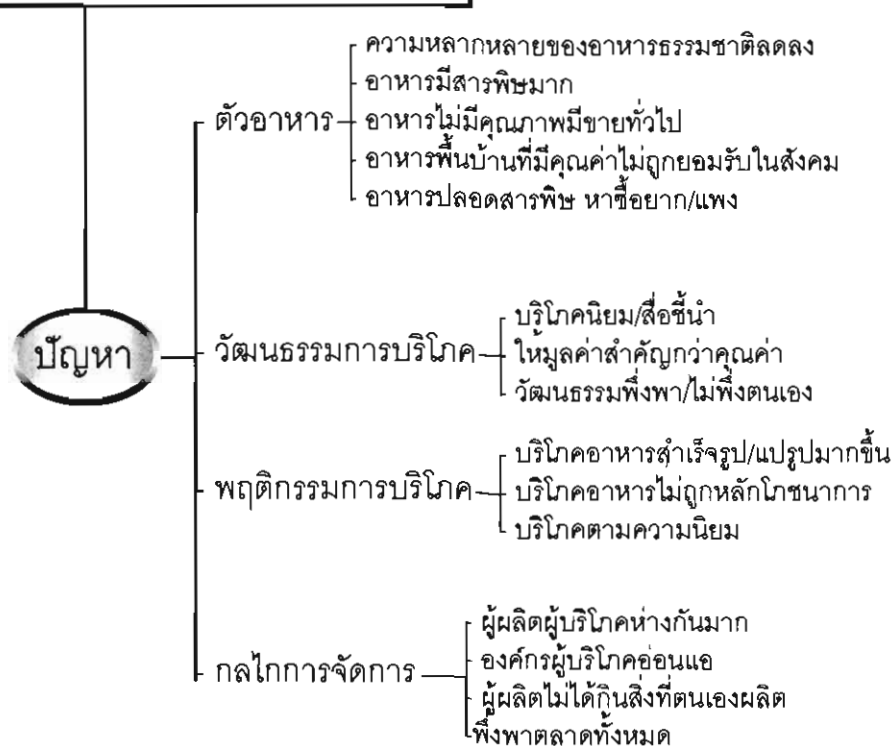
- เล็ก < ๑๐ ล้าน (<๑๐+%)
- กลาง ๑๐-๑๐๐ ล้าน (๑๐+%)
- ใหญ่ > ๑๐๐ ล้าน (๓.๕%)

- มลพิษ
- มาตรฐาน / กฎหมาย ไม่ทันสมัย

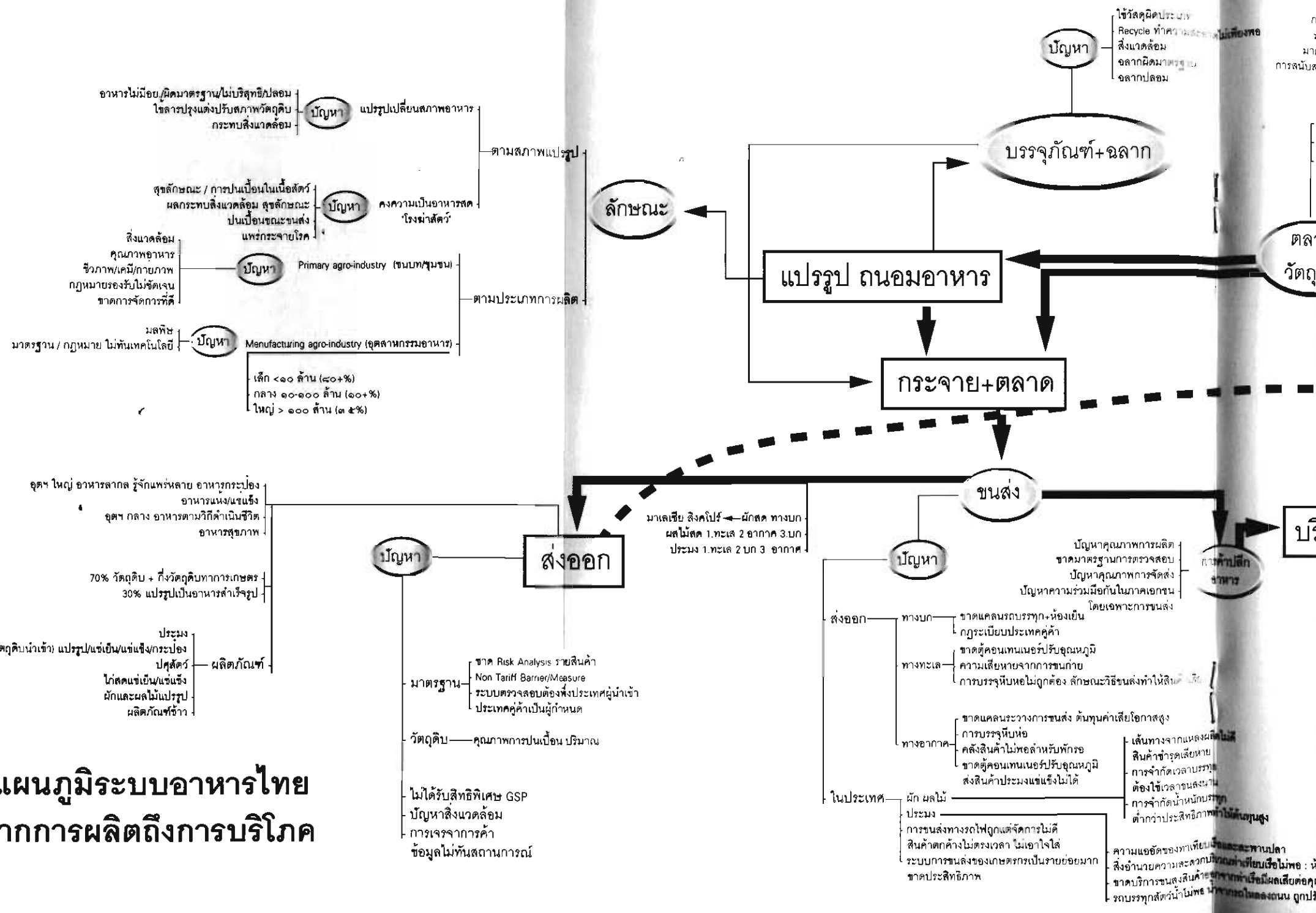
กระจาย+ตลาด



บริโภคนิยมในประเทศไทย



แผนภูมิระบบอาหารไทย จากการผลิตถึงการบริโภค



กลุ่มเกษตรกรชาวสวนการจัดการเชิงธุรกิจ
รวมกลุ่มเฉพาะพื้นที่ไม่เชื่อมเครือข่าย
มาตรการที่รุนแรงเฉพาะครัวเรือนไม่เกิดผล
เป็นศูนย์การตั้งดีโรงงานของรัฐไม่เกิดผล

ปัญหา

- ตลาดท้องถิ่น (แหล่งผลิต) - เล็ก/แข่งขันน้อย
- ตลาดท้องถิ่น (อำเภอ/จังหวัด) - มีอิทธิพลในการกำหนดราคา
- ตลาดกรุงเทพฯ (ปลายทาง) - แหล่งกระจายสินค้า
- แหล่งข้อมูลการค้า
- กำหนดราคาผลผลิตในประเทศ

**ตลาด
วัตถุดิบ**

วัตถุดิบ

ปัญหา

- ข้าว
 - ผลไม้+ผลิตภัณฑ์
 - น้ำตาล+ผลิตภัณฑ์
 - พืช ผัก+ผลิตภัณฑ์
 - น้ำมันพืช
 - พืชที่ใช้น้ำมัน
- ตลาดค้าส่งออก
- มูลค่าผลผลิตสูงสุด
- สารตกค้างในพืช
วัตถุดิบนำเข้าไม่มีคุณภาพ
สิ่งแวดล้อม
ปลูกสิ่งที่ไม่ได้
เขานาหรือสัตว์ไม่ใช่อาหารคน

พืช

สำคัญที่สุด

ปัญหา

- มูลค่าส่งออก
 - มูลค่าผลผลิตสูง
 - ผลิตภัณฑ์สัตว์เนื้อไก่
 - ไก่เนื้อ
 - สุกร
 - ไข่ไก่
 - โคนม
- สารตกค้างในเนื้อ
คุณภาพวัตถุดิบ
น้ำเชื้อ
สิ่งแวดล้อม
แพะระบาดโรค

ปศุสัตว์

ปัญหา

- มูลค่าผลผลิต
 - มูลค่าส่งออก
 - กุ้ง
 - ปลา
 - ปริมาณมาก/มูลค่าน้อย
 - กุ้งสดแช่แข็งแช้ง
 - ปลาสดแช่แข็งแช้ง
- สารตกค้างในเนื้อ
คุณภาพวัตถุดิบ
น้ำเชื้อ
สิ่งแวดล้อม

ประมง

ผลผลิต

การผลิต

นำเข้าวัตถุดิบ

- พืชอาหาร
- พืชน้ำมัน
- พืชผักผลไม้+ผลิตภัณฑ์

ปัญหา

- สถาบันเกษตรกรอ่อนแอ - เกษตรพึ่งตนเองได้น้อยคง
สื่อครองที่ดิน อดตายทั้งหมู่บ้าน
ความเอื้อสูง - เกิด Co-op Farm อีวันมาร์เก็ตของเกษตรกรรายย่อย
เกษตรกรพันธสัญญานี้
- ผลิตเชิงพาณิชย์ - ต้นทุนสูง
พันธุ์พื้นเมืองหาย
ประสิทธิภาพการผลิตต่ำกว่ามาตรฐานโลก
ขาดพันธุ์ดี ไม่ควบคุมคุณภาพ
- ใช้สารเคมีมาก - ทำลายสิ่งแวดล้อม คุณภาพชีวิตเกษตรกรลด ป่าเสื่อม
ตกค้างในผลิตภัณฑ์ - เล็บปวย
ระงับการส่งออก
- ความสูญเสียของผลผลิต - ขาดปัจจัยพื้นฐาน - ยุ่งเรื่อง
ห้องเย็น
รักษาคุณภาพผลผลิต
การขนส่งไม่รักษาคุณภาพ
ลดคุณภาพผลิตภัณฑ์
ความแตกต่างมาตรฐานที่ส่งต่อ VS ในประเทศ
ขาดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร
- ระบบการจัดการ - ภาครัฐทำงานแยกส่วน ไม่สอดคล้องปัญหา
ขาดองค์ความรู้ งานวิจัยไม่เหมาะกับการปฏิบัติ
ขาดเป้าหมายร่วม
นโยบายเชิงรับ > รัฐไม่จริงจังถูกแทรกแซง
ขาดกฎหมายควบคุมการผลิตให้ถูกสุขลักษณะ
ไม่ทันสมัยเลือกปฏิบัติ ก่อปัญหา
- การผูกขาด - โคเวต้าส่งออก
กลไกการผลิต
- กติกาดูโลกร่วม - เป็นคุณภาพ
ข้อมูลพันธุศาสตร์ 23 รายการสินค้าเกษตร
การอุดหนุนภาครัฐต่อเกษตรกรรายย่อย
Non-tariff Barrier
GMOs (การเมือง VS วิทยาศาสตร์)
สินค้านำเข้าถูกกว่าในประเทศ -> โหลนำเข้า
แบบแผนบริโภคเปลี่ยน เช่น มันฝรั่ง

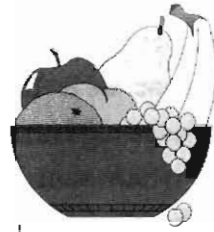
บริโภคนโยบายในประเทศ

ปัญหา

- ความหลากหลายของอาหารธรรมชาติลดลง
- อาหารมีสารพิษมาก
- อาหารไม่มีคุณภาพมีขายทั่วไป
- อาหารพื้นบ้านที่มีคุณค่าไม่ถูกชชหรับในสังคม
- อาหารปลอดภัยหาย หากรือปากในพง
- วัฒนธรรมการบริโภค - บริโภคนิยมสื่อชี้นำ
ในมูลค่าสำคัญกว่าคุณค่า
วัฒนธรรมพึ่งพา/ไม่พึ่งตนเอง
- พฤติกรรมกรรมการบริโภค - บริโภคอาหารสำเร็จรูป/แปรรูปมากขึ้น
บริโภคอาหารไม่ถูกหลักโภชนาการ
บริโภคตามความนิยม
- กลไกการจัดการ - ผู้ผลิตผู้บริโภคต่างก็ไม่เข้าใจ
องค์กรผู้บริโภคชั้นแอ
ผู้ผลิตไม่ได้กินสิ่งที่ตนเองผลิต
พึ่งพาสถาถตั้งหมด

ห้องเย็น น้ำสะอาด
อุณหภูมิที่สินค้า
ปลอดภัย

สุขภาพผู้บริโภค ในกำมือผู้ผลิต



นอกจากปัญหาด้านโภชนาการแล้ว อาหารที่บริโภคกันในปัจจุบัน ยังมีปัญหาในด้านความปลอดภัยไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากัน โดยเกิดจากน้ำมือของผู้ที่เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิตในทุกขั้นตอนของระบบอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการปนเปื้อนจากแหล่งผลิต การขนส่ง การผ่านกระบวนการแปรรูป และถนอมอาหาร จนกระทั่งถึงการกระจายและการจัดจำหน่าย ทั้งที่โดยตั้งใจหรือไม่ได้ตั้งใจ แต่รู้เท่าไม่ถึงการณ์ จากการศึกษาของดร.มนัส วัฒนศักดิ์ และคณะ จากคณะสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดลเรื่องความเสี่ยงในวงจรอาหารไทย ซึ่งเป็นการรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิที่ได้มีการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับคุณภาพอาหาร สารตกค้างในอาหาร และความปลอดภัยของอาหาร ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๒๖-๒๕๔๔ พบว่า คุณภาพอาหารไทยมีความเสี่ยงตั้งแต่ระดับต่ำ จนถึงระดับสูง ตลอดทั้งวงจรอาหารนับตั้งแต่การผลิตอาหาร การถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การค้าและการบริโภค จากการปนเปื้อนของสารเคมี จากสารกำจัดศัตรูพืช ยาปฏิชีวนะ สารเคมีที่ใช้แต่งสี กลิ่นและรส เสี่ยงจากการปรุงและการบรรจุที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์และสารพิษที่เชื้อจุลินทรีย์ผลิตขึ้นไม่เข้าเกณฑ์คุณภาพ ดังมีตัวอย่างผลจากการศึกษาต่อไปนี้



- ัณูพีชและผลิตภัณฑั เช่น พบสาร Aflatoxin ใน ข้าว ข้าวโพดดิบ ขนมหั ถั่ว น้ำมันถั่วเหลือง อาหารแห้ง พบสารพิษ ๖ ชนิดในข้าวโอ๊ต อาหารกลุ่มถั่วและผลิตภัณฑั เป็นต้น

- ผักและผลไม้ เช่น พบสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างจำนวน ๒ ชนิดในกลุ่มผักทั่วไป จำนวน ๖ ชนิดในกลุ่มผักตระกูลแตง จำนวน ๑๒ ชนิดในกลุ่มพืชตระกูลถั่ว จำนวน ๖-๒๔ ชนิดในผลไม้ตระกูลส้ม จำนวน ๒๗ ชนิดในกลุ่มผลไม้ตระกูลเบอร์รี่และผลไม้ลูกเล็ก เป็นต้น

- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑั เช่น พบสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อหมู ข่าและร้อยละ ๓๓.๓ ตั้บหมูร้อยละ ๑๐๐ พบ DDT.และสารเคมีกำจัดศัตรู พืชร้อยละ ๙๐.๙ ในเนื้อไก่ เครื่องในไก่ไข่ และปลาเค็มร้อยละ ๙๑.๓ พบ DDT.และยาปฏิชีวนะตกค้างในลูกขั้นหมูร้อยละ ๘๕.๗ ลูกขั้นเนื้อร้อยละ ๔๑.๗ พบสารไนเตรตและเชื้อจุลินทรีย์เกินมาตรฐานร้อยละ ๙๕ ในแฮม หมูยอกุนเชียง เป็นต้น

- เครื่องปรุงรส เช่น พบปริมาณสีสังเคราะห์เกินมาตรฐานร้อยละ ๘๔ ในซอสแบ่ง เป็นต้น

- อาหารแปรรูป อาหารปรุงสำเร็จ เช่น พบวัตถุกันเสียกรดเบนโซอิกในแกงสำเร็จรูป ซาลาเปา พบปริมาณการใช้สีในขนมเด็กเกินมาตรฐานร้อยละ ๕๐.๑ พบอาหารพร้อมบริโภคในซุ้ปเปอร์มาเก็ตไม่ได้มาตรฐานร้อยละ ๒๒.๓๗ เป็นต้น

- เครื่องดื่ม เช่น พบสีที่ห้ามใช้ในโอเลี้ยงหรือชา กาแฟ ร้อยละ ๑๔.๗ และ๙๐ ตามลำดับ พบ Collforms. E. Coll และยีสต์ในน้ำหวาน หาบเร่ประเภทน้ำผลไม้และน้ำหวานผสมสีเขตกรุงเทพฯเกินมาตรฐานร้อยละ ๒๓.๖ พบ Collforms. ในน้ำดื่มบรรจุขวด น้ำแข็ง เป็นต้น



ความบกพร่องของระบบการจัดการ : สิ่งซ้ำเติม

ความบกพร่องในหน้าที่หรือการปฏิบัติหน้าที่อย่างไม่จริงจังของผู้ที่รับผิดชอบดำเนินการในส่วนของการควบคุมผู้ประกอบการต่างๆ ในระบบอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค นับว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญอีกประการหนึ่งที่ส่งผลกระทบต่อความรุนแรงของสภาพปัญหา ซึ่งจากการสนทนากลุ่มของเครือข่ายผู้บริโภคได้พูดถึงปัญหาที่องค์กรรัฐด้านการคุ้มครองผู้บริโภคไม่สามารถดำเนินการได้ทันต่อเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น โดยไม่สามารถป้องกันและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นได้ รวมทั้งไม่มีการเตรียมการล่วงหน้าสำหรับเหตุการณ์ที่อาจเกิดขึ้นได้ในอนาคต ดังเช่น การเกิดขึ้นของกรณีตัวอย่างการตัดสินใจโทษผู้ประกอบการที่กระทำผิดกฎหมาย ดังที่ยกมาในเบื้องต้น ที่เกิดขึ้นซ้ำแล้วซ้ำเล่า หรือกรณีสถานที่จำหน่ายอาหารไม่ได้มาตรฐาน ทั้งในด้านสถานที่ การเลือกและการจัดเก็บวัตถุดิบที่ใช้ การปรุง แปรูปและจำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ การกำจัดของเสีย โดยเฉพาะสถานที่จำหน่ายอาหารเคลื่อนที่มีโอกาสปนเปื้อนมลพิษจากสิ่งแวดล้อม เช่น โลหะหนักจากไอเสียรถยนต์ เป็นต้น จากข้อมูลการสำรวจของกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ถึงสถานการณ์ของสถานที่จำหน่ายที่ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อผู้บริโภคได้ มีดังนี้



- ตลาด พบว่า มีตลาดได้มาตรฐานทางสุขลักษณะเพิ่มขึ้นเฉลี่ยปี ละ ๒ ตลาด เมื่อเทียบกับจำนวนตลาดที่เพิ่มขึ้นถึงปีละ ๑๔๔ ตลาด
- สถานที่สะสมอาหาร เช่น ร้านขายของชำ ร้านสะดวกซื้อ ห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น จากการสำรวจคนกรุงเทพฯ ๑,๗๙๕ คน พบว่า ร้อยละ ๖๔.๕ นิยมรับประทานอาหารพร้อมปรุงที่มีจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ต และร้อยละ ๑๐ เคยมีการเจ็บป่วยการรับประทานอาหารดังกล่าว
- ร้านอาหารทั่วประเทศยกเว้นกรุงเทพมหานคร ในปี พ.ศ.๒๕๔๒ จำนวนทั้งหมด ๓๘,๙๖๔ ร้าน ได้มาตรฐานเพียง ๑๑,๔๔๒ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๒๙.๔
- โรงอาหารในโรงเรียนในปี พ.ศ.๒๕๔๒ จำนวน ๑๙,๙๕๘ แห่ง ได้มาตรฐานเพียง ๓,๕๘๗ แห่ง คิดเป็นร้อยละ ๑๘.๐
- โรงครัวโรงพยาบาล ในปี พ.ศ.๒๕๔๒ จำนวน ๖๑๕ แห่ง ได้มาตรฐานเพียง ๓๕๙ แห่ง คิดเป็นร้อยละ ๕๘.๔
- แฉงลอยจำหน่ายอาหารทั่วประเทศยกเว้นกรุงเทพมหานคร ในปี พ.ศ.๒๕๔๓ จำนวน ๓๖,๗๓๓ แฉง ได้มาตรฐานเพียง ๗,๒๐๒ แฉง คิดเป็นร้อยละ ๑๙.๖

สำหรับคนกรุงเทพฯ จากการศึกษาศูนย์วิจัยธนาคารกสิกรไทย จำกัด พบว่า คนกรุงเทพฯเฉลี่ยวันละ ๓ ล้านคนต้องรับประทานอาหารเช้าจรูปลนอกบ้าน วันละ ๑ ล้านคนซื้ออาหารจากแฉงลอยริมถนน และผู้บริโภคร้อยละ ๓๕.๕ เคยประสบปัญหาท้องเสียไปจนถึงอาหารเป็นพิษ



หากลองคำนวณคร่าว ๆ ถึงความสูญเสียทางเศรษฐกิจที่เกิดจากค่ารักษาพยาบาลที่ผู้ป่วยนอกจะต้องจ่ายในการรักษาโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในโครงการ ๓๐ บาท รักษาทุกโรคในปี พ.ศ.๒๕๔๔ พบว่า มีผู้ป่วยที่ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อไปทำการรักษาที่โรงพยาบาลประมาณ ๑๙ ล้านครั้ง คิดเป็นเงินทั้งสิ้น ๕๗๐ ล้านบาท ซึ่งจำนวนเงินดังกล่าวยังไม่ได้รวมค่าใช้จ่ายที่ผู้ป่วยใช้จ่ายจริงและยังไม่ได้รวมค่าใช้จ่ายที่รัฐจะต้องให้การสนับสนุน และจากข้อมูลประมาณการทางเศรษฐศาสตร์สาธารณสุขพบว่า ประเทศไทยเกิดการสูญเสียทางเศรษฐกิจจากค่ารักษาพยาบาลที่จ่ายในการรักษาโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อประมาณปีละ ๔,๖๐๐-๖,๐๐๐ ล้านบาท



สร้างยุทธศาสตร์อาหารร่วมกัน

แนวทางการแก้ไขถึงรากปัญหา

ในเอกสาร "สาระจากเวทีผู้บริโภค ข้อมูลเพื่อการจัดทำยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร" มีข้อมูลขั้นต้นซึ่งเป็นการคิดเห็นจากท่านผู้รู้จำนวน ๔ ท่าน ได้แก่ คุณณรงค์ โชควัฒนา ศ.ดร.ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ ผู้ใหญ่วิบูลย์ เข็มเฉลิม และดร.เอกวิทย์ ณ กลาง นั้น ทุกคนมีความเห็นใกล้เคียงกันในข้อเสนอการจัดทำยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร ในประเด็นสำคัญ ๒ ประเด็น ได้แก่

๑. ประเทศไทยไม่ได้มีปัญหาในด้านขาดแคลนอาหาร แต่มีปัญหาในการจัดการและการกระจายอาหาร

๒. การกำหนดยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารนั้น จะต้องกำหนด "เป้าหมาย" ให้ชัดเจนว่าต้องการอะไร และอาจมีมากกว่าหนึ่งเป้าหมาย แล้วจัดลำดับให้มีความสำคัญก่อนหลัง อย่างไรก็ดี ท่านผู้รู้ทุกท่านคิดเห็นเหมือนกันว่า "เป้าหมาย" ของยุทธศาสตร์ดังกล่าวจะต้องเป็นไปเพื่อให้ "ชุมชน" หรือ "ท้องถิ่น" มีโอกาสและความสามารถในการบริหารจัดการทางด้านอาหารและพึ่งพาตนเองได้ รวมถึงให้ชุมชน หรือท้องถิ่นในระดับภูมิภาค มีส่วนร่วมและได้รับประโยชน์

นอกจากนี้ ยังมีส่วนประเด็นปลีกย่อยอื่นๆ เช่น คุณณรงค์ โชควัฒนา กล่าวว่า ผลของการบริหารจัดการทางด้านอาหารนั้นขึ้นอยู่กับว่าจะใช้วิธีคิด วิธีจัดการแบบใด แต่ปัจจุบันประเทศไทยใช้วิธีจัดการแบบ "บริโภคนิยม" คือ ให้ความสำคัญกับผู้บริโภคมากกว่าจะสนใจความเป็นไปของผู้ผลิต



ศ.ดร.ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ กล่าวว่า ประเทศไทยต้องสร้างความมั่นคงทางอาหาร (Food security) ซึ่งมียอดประกอบ ๓ ส่วน คือ มีอาหารกิน เข้าถึงอาหารได้ และอาหารมีคุณภาพ และต้องให้ความสำคัญกับการสร้างหลักประกันทางด้านอาหารให้กับผู้ด้อยโอกาสเป็นลำดับต้น โดยเรื่องเหล่านี้ ไม่ใช่เป็นเรื่องใหม่ แต่ที่ยังทำไม่ได้ เป็นเพราะเรื่องอาหารและเกษตรกรรมถูก ครอบงำความคิดทางธุรกิจการค้า

ผู้ใหญ่วินุญย์ เข็มเฉลิม กล่าวว่า ระบบการศึกษาไทยไม่ได้สอนให้ รู้จักตัวเองและไม่ประสบความสำเร็จในการทำให้คนเรียนรู้ทางการจัดการ โดยเฉพาะการจัดการทรัพยากรธรรมชาติที่เป็นอาหาร จนทำให้ชาวบ้านขาด ความมั่นใจและพึ่งพาตนเองไม่ได้

ดร.เอกวิทย์ ณ ถลาง กล่าวว่า อาหารไทยมีเสน่ห์ และมีเอกลักษณ์ เฉพาะ ทว่ามีหลากหลายในแต่ละท้องถิ่นแต่ละภูมิภาค การจะพัฒนาระบบอาหารไทยให้เข้มแข็งได้ จึงต้องเริ่มจากรากฐานวัฒนธรรมอาหารที่ หลากหลายเหล่านี้



สร้างกลยุทธ์ด้วย “พลังผู้บริโภค”

ในปัจจุบัน การดูแลคุ้มครองผู้บริโภคไม่สามารถรอคอยการพึ่งพาจากรัฐแต่เพียงอย่างเดียว ผู้บริโภคทั้งที่เป็นบุคคล กลุ่ม องค์กร สถาบัน ถือเป็นส่วนสำคัญในการดูแลปกป้องสิทธิของผู้บริโภคด้วยตนเอง

การสนทนากลุ่ม (Focus Group) ผู้ร่วมสร้างเครือข่ายผู้บริโภค ซึ่งเป็นตัวแทนผู้บริโภคในแต่ละสาขาวิชาชีพ ได้กล่าวถึงกลยุทธ์ต่างๆ ในการขับเคลื่อน “พลังของผู้บริโภค” ไว้ดังนี้

๑. สร้างคุณค่าและความภูมิใจในการบริโภคอาหารไทย อาหารพื้นบ้านในแต่ละท้องถิ่น

๒. กำหนดยุทธศาสตร์ทางอาหารที่เชื่อมโยงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร กับวัฒนธรรมของประเทศ

๓. ให้ชุมชนท้องถิ่นมีส่วนร่วมกำหนดการสร้างความมั่นคงของระบบอาหารที่ดีของตนเอง

๔. มีระบบกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคที่เกื้อหนุนการเสริมความรู้เท่าทันให้กับผู้บริโภค และมีมาตรการทางภาษีสนับสนุนสำหรับผู้ประกอบการรายย่อยที่ดำเนินกิจการอาหารเพื่อสุขภาพ โดยมีพื้นฐานทางวิชาการและผ่านการตรวจสอบและรับรองแล้ว ตลอดจนมีการบังคับใช้กฎหมายที่เด็ดขาด จริงจัง และต่อเนื่อง



๕. สนับสนุนระบบเกษตรทางเลือก เพื่อให้ผู้ผลิตอาหารผลิตอาหารที่สะอาดและปลอดภัยตั้งแต่ต้นทางของวงจรอาหาร

๖. ใช้กลยุทธ์ด้านการตลาดเชิงสังคม สร้างกระแสใหม่ให้ผู้บริโภคเห็นคุณค่าและหันมาบริโภคอาหารไทย โดยมีสถานที่จำหน่ายอาหารไทยที่ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงง่าย

๗. สร้างความเชื่อมั่นและการยอมรับในการตรวจ วิเคราะห์ และรับรองคุณภาพอาหารของหน่วยงานราชการและภาคเอกชน

๘. สร้างองค์ความรู้ด้านอาหารที่เชื่อมโยงกับวิทยาการจัดการ เพื่อให้เห็นความสำคัญของอาหารกับชีวิต สร้างคนรุ่นใหม่ที่สนใจเรื่องอาหารและสุขภาพ

๙. เชื่อมโยงระหว่างเครือข่ายผู้บริโภคกับเครือข่ายผู้ผลิต เน้นให้มีการตรวจสอบจากสังคมอย่างสม่ำเสมอ

๑๐. จัดทำข้อมูลอาหารพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้มีความเป็นสากล และถือเป็นการปกป้องทรัพย์สินทางปัญญาอีกด้วย

๑๑. ไม่ยินยอมให้บริษัทข้ามชาติจดลิขสิทธิ์ตำราอาหารไทย



เรียนรู้สิทธิ ปกป้องตนเอง หน้าที่สำคัญของผู้บริโภค

ก่อนที่ผู้บริโภคจะรวมพลังขับเคลื่อนเพื่อปกป้องสิทธิตนเอง จะต้องเรียนรู้และทำความเข้าใจในสิทธิของตนในฐานะพลเมืองไทยตามรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ. ๒๕๕๐ หมวดที่ ๓ ว่าด้วยสิทธิเสรีภาพของชนชาวไทย ดังเช่น



- มาตรา ๕๕ ที่ว่า บุคคลมีเสรีภาพในการรวมตัวกันเป็นสมาคม สหภาพ สหพันธ์ สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกร องค์กรเอกชน หรือหมู่คณะอื่นๆ
- มาตรา ๖๑ ที่ว่า บุคคลย่อมมีสิทธิเสนอเรื่องราวร้องทุกข์และได้รับแจ้งผลการพิจารณาภายในเวลาอันสมควร

ขณะเดียวกัน ผู้บริโภคก็ต้องปฏิบัติหน้าที่ของตนในฐานะผู้บริโภคให้ครบถ้วนก่อนการดำเนินการเรียกร้องหรือทวงสิทธิ ดังนี้

๑. หน้าที่ในการเรียนรู้เกี่ยวกับสิทธิของตน
๒. หน้าที่ในการเรียนรู้ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และบริการ เช่น การศึกษาและทำความเข้าใจฉลากอาหาร
๓. หน้าที่ในการศึกษาทำความเข้าใจตนเอง เพื่อแยกแยะความแตกต่างของ “ความต้องการ” และ “ความจำเป็น” ของสินค้าและบริการ
๔. หน้าที่ในการบริโภคอย่างรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม
๕. หน้าที่ในการถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง



ของผลิตภัณฑ์และบริการอย่างถูกต้อง และไม่มียอดติ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผู้
บริโภคที่เป็นนักวิชาการอีกฐานะหนึ่ง

๖. ผู้บริโภคต้องถือเป็นภาระหน้าที่ที่จะต้องต่อสู้ เพื่อรักษาสิทธิของ
ตนและคณะ

๗. รวมกลุ่มกันในระดับต่างๆ เพื่อสร้างอำนาจต่อรองต่อรัฐและผู้
ประกอบการ

๘. เรียนรู้และแลกเปลี่ยนข้อมูลสินค้าและบริการระหว่างกัน

๙. ติดตามปัญหาใหม่ๆ ที่เป็นประเด็นด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ทั้ง
ในและต่างประเทศเพื่อสร้างวิสัยทัศน์ของผู้บริโภคไทยให้กว้างไกล

๑๐. ประสานความเข้าใจระหว่างฝ่ายรัฐ ผู้ประกอบการและนักวิชา
การ



รู้เท่าทัน สิ่งจำเป็นสำหรับผู้บริโภค ในยุคโลกาภิวัตน์



ปัจจุบัน โลกเข้าสู่ยุคของเทคโนโลยีที่ผู้บริโภคจำเป็นต้องเรียนรู้วิธีการเข้าถึงแหล่งข้อมูลให้ถึงได้อย่างรวดเร็ว และมีเป็นจำนวนมากได้แก่ Website ต่างๆ ที่มีทั้งข้อมูลข่าวสารจากต่างประเทศและในประเทศ โดยพิมพ์คำว่า Consumer protection เป็นคำค้นหา

๑๐ Website ที่น่าจะเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคไทย ได้แก่

๑. www.Consumerinternational.org เป็นเว็บไซต์ของผู้บริโภคสากลที่สามารถเชื่อมต่อเข้ากับองค์กรผู้บริโภคอื่นๆ ทั่วโลก

๒. www.fda.moph.go.th เป็นเว็บไซต์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข

๓. www.thaltrade.com เป็นเว็บไซต์ของกระทรวงพาณิชย์ที่ให้ข้อมูลด้านดัชนีราคาสินค้า พืชผลทางการเกษตร และอื่นๆ

๔. www.dit.go.th เป็นเว็บไซต์ของกรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ที่ให้ข้อมูลด้านดัชนีราคาสินค้าอุปโภคบริโภค

๕. www.fraud.org เป็นเว็บไซต์ของศูนย์ข่าวสารแห่งชาติที่เกี่ยวข้องกับการฉ้อโกงผู้บริโภคของสหรัฐอเมริกา



๖. www.consumer.gov เป็นเว็บไซต์ของหน่วยงานการคุ้มครองผู้บริโภคของสหรัฐอเมริกาให้ข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการที่เป็นประโยชน์มากมาย

๗. www.cpsc.gov เป็นเว็บไซต์ของของคณะกรรมการว่าด้วยความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เพื่อผู้บริโภคของสหรัฐอเมริกา

๘. www.thelinks.com/to/consumer.html เป็นเว็บไซต์ของภาคเอกชนที่ให้ข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์ และข้อมูลการหลอกลวงผู้บริโภค

๙. www.lcq.com เป็นเว็บไซต์ของสหพันธ์ผู้บริโภคนานาชาติ

๑๐. www.onlinenews.net/consumer.html เป็นเว็บไซต์ของภาคเอกชนจากวารสาร onlinenews

ปี ๒๕๔๕ ถือเป็นยุคเปลี่ยนผ่านจากการที่ประชาชนมีส่วนร่วมน้อย สู่ยุคที่มีส่วนร่วมมากขึ้น จำเป็นที่ในกระบวนการต่อสู้เพื่อสิทธิของผู้บริโภคจะต้องเตรียมและสะสมองค์ความรู้ ข้อมูลข่าวสาร รวมทั้งการประสานประโยชน์ระหว่างกลุ่ม พร้อมกับสร้างเครือข่ายเพื่อให้เกิดความเข้มแข็งและพลังในการขับเคลื่อนให้ได้มาซึ่งความมั่นคงของอาหารตามที่มุ่งหวัง




เสนอแนวทาง ให้ฟันนั้นเป็นจริง

ถึงแม้ว่า ผลของพัฒนาประเทศที่เน้นเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมเป็นหลัก จะส่งให้ประเทศชาติมีรายได้จากภาคอุตสาหกรรมเพิ่มสูงขึ้นถึง ๖ เท่า เมื่อเทียบกับรายได้จากภาคเกษตรกรรมก็ตาม แต่ขณะเดียวกันก็ส่งผลเปลี่ยนแปลงโดยตรงและรวดเร็วกับวิถีชีวิตและพฤติกรรมกรรมการบริโภค ตลอดจนสุขภาพอนามัยของคนในประเทศ ทั้งในด้านร่างกายที่รุ่มเร้าด้วยโรคภัย และจิตใจที่เคร่งเครียดเพิ่มมากขึ้น ประเด็นสำคัญประการ คือ พฤติกรรมการบริโภคที่ส่งผลร้ายต่อภาวะสุขภาพอนามัยของมนุษย์ ส่วนหนึ่งที่ความไม่สะอาดปลอดภัยของอาหารที่บริโภคเข้าไป ล้วนแล้วแต่มีผลกระทบ ทั้งโดยทางตรงและโดยอ้อมต่อ "ผู้บริโภค" เป็นการทั่วไป อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันเริ่มมีกระแส "ทางเลือก" ในการบริโภคที่เกิดจากผู้บริโภคหลายรายที่เริ่มตื่นตัวและตระหนักถึงผลกระทบดังกล่าว กล่าวได้ว่า เป็นกระแสความตื่นตัวในการดูแลรักษาสุขภาพอนามัยของตนเอง ด้วยการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคและรู้จักเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น

มองโดยภาพรวมแล้ว แม้ว่าแนวโน้มของการตื่นตัวของผู้บริโภคจะเริ่มมีมากขึ้นเรื่อย ๆ ก็ตามที หากเป็นเพียงระดับปัจเจกเฉพาะบุคคลเฉพาะกลุ่มย่อยที่มีขนาดเล็ก ๆ กระจายอยู่ทั่วไป ชนิดและปริมาณของอาหารที่มี



คุณภาพจึงมีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการของกลุ่ม จึงไม่เกิดปัญหาต่อการจัดการอาหารของตน หรือหากเกิดปัญหาก็ก็น่ามีอำนาจหรือพลังเพียงพอในการเรียกร้องการจัดการ แต่ถ้าหากสามารถ “ระดมพลัง ประสานกันเป็นเครือข่าย” โดยมีจุดมุ่งหมายในการปกป้องสิทธิของประชาชนชาวไทยและสิทธิของผู้บริโภคตามรัฐธรรมนูญ พ.ศ.๒๕๔๐ อันเป็นพลังอำนาจสู่การสร้างข้อต่อรองรับกดดันบรรดาผู้ผลิตทั้งหลายให้มีจริยธรรมในการผลิต ผลิตอาหารที่มีคุณภาพ รวมถึงการนำเสนอข้อเรียกร้องต่อรัฐเพื่อให้การดูแลและคุ้มครองที่เป็นจริง การเรียนรู้และรู้ให้เท่าทันอยู่เสมอ จึงเป็นหน้าที่หลักที่สำคัญอันหนึ่งของผู้บริโภค เพราะนอกจากจะช่วยในคาดการณ์ผลกระทบที่จะเกิดขึ้นสู่การนำไปใช้ในการดำเนินการข้างต้นแล้ว ยังเป็นสิ่งที่ช่วยสร้างกำลังด้านทนายความ ประชาสัมพันธ์ที่ใหม่กระหน่ำที่เกิดขึ้นอยู่ในปัจจุบัน จากกลไกการตลาด ในกระแสบริโคนิยม ทั้งที่อยู่ในรูปแบบที่เปิดเผยและแอบแฝงมาในรูปแบบต่างๆ ได้อย่างดี

สำหรับภาครัฐก็ยังคงเป็นผู้ที่มีอำนาจหน้าที่  ซึ่งผู้บริโภคต้องมีท่าทีที่จริงจังและมีความต่อเนื่องในการจัดการกับปัญหาที่เกิดขึ้น ตลอดจนการสร้างระบบการจัดการทางด้านอาหารที่บูรณาการเป็นองค์รวมทั้งระบบ เพื่อเตรียมรับความเปลี่ยนแปลงและรองรับปัญหาที่เกิดขึ้น โดยต้องยอมรับความคิดเห็นและเปิดโอกาสให้ภาคีส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมตั้งแต่เริ่มต้นกระบวนการคิดตลอดจนร่วมดำเนินการ ขณะเดียวกันก็ต้องส่งเสริมสนับสนุนการเรียนรู้และการรู้เท่าทันของประชาชนในฐานะของผู้บริโภค

ถึงเวลาแล้วใช่ไหม?...ที่เราจะต้องหันมาใส่ใจกับการบริโภคให้ถึงแก่นแท้เสียที เพื่อตัวของเราเอง???



“สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.) ก่อกำเนิดขึ้นเมื่อปลายปี ๒๕๔๔ เป็นหน่วยงานเล็กๆทำหน้าที่รวบรวมผู้คนที่สนใจศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับ ปฏิบัติการและเคลื่อนไหวเกี่ยวกับอาหาร หรือระบบอาหารทุกระบบ ทุกส่วน รวมทั้งระบบอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กับระบบอาหารไว้ด้วยกันเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูล องค์ความรู้ ประสบการณ์ ความก้าวหน้า ความเคลื่อนไหว การเปลี่ยนแปลงต่างๆที่เกี่ยวข้องเนื่องด้วยอาหารและร่วมกันพัฒนาไปสู่การกำหนด หรือ การปรับตัวในเชิงยุทธศาสตร์ของชาติในเรื่องอาหาร ตลอดจนไปถึงการติดตาม การนำยุทธศาสตร์ไปปรับเปลี่ยนเป็นแผนงานและการปฏิบัติการต่างๆในที่สุด หาก จะเปรียบว่า การกำเนิดของคณะกรรมการหรือองค์การยุทธศาสตร์ชาติด้านอาหาร เป็นหลักชัยในอนาคต

สยอ. ก็เป็นเสมือนผงปูนและเม็ดทรายที่จะเชื่อมโยง อีรู หิน เหล็กและ องค์ประกอบอื่นๆเข้าด้วยกัน เพื่อมุ่งไปสู่ความแข็งแกร่งของชาติไทยทางด้านอาหาร ซึ่งกำหนดโดยยุทธศาสตร์แห่งชาติ ฉะนั้นและนี่คือ ปณิธานของ สยอ.”

ห้องสมุด ๓๐๐ ปี สมเด็จพระนางเจ้า



00001900



จัดทำโดย

สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.)
ชั้น ๓ อาคารด้านทิศเหนือของสวนสุขภาพ (ถนนสารณสุข ๖)
ในบริเวณกระทรวงสาธารณสุข ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง นนทบุรี ๑๑๑
โทร ๐-๒๕๕๐-๒๓๕๗ ๐-๒๕๕๐-๒๔๙๐ โทรสาร ๐-๒๕๕๐-๒๔๙๐

E-mail Address : onfsp@yahoo.com

สนับสนุนโดย

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

สำนักงานปฏิรูประบบสุขภาพแห่งชาติ (สปรช.)

ที่ปรึกษา

นพ.ลือชา วรรัตน์

นพ.ศิริวัฒน์ ทิพย์ธราดล

จำนวนพิมพ์: ๕,๐๐๐ เล่ม

พิมพ์ครั้งแรก: ธันวาคม ๒๕๕๕

พิมพ์ที่: บริษัท ซีทรี มีเดีย จำกัด