



โครงการสัมมนาฯ: ๑1๘ และปลอดภัยสู่ครัวโลก



สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ตามที่รัฐบาลได้ประกาศวาระแห่งชาติ สู่การเป็น “เมืองไทยแข็งแรง” (Healty Thailand) เมื่อวันที่ 18 ธันวาคม 2547 เพื่อให้คนไทยได้คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น โดยมี 17 เป้าหมาย และเป้าหมายที่ 7 ได้กำหนดให้ “คนไทยได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ และเพียงพอต่อความต้องการของร่างกายจากแหล่งผลิตอาหารที่ปลอดภัยไร้พิษปนเปื้อน ตลาดสด ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารทุกแห่งได้มาตรฐานสุขอนามัย สถานที่ผลิตอาหารทุกแห่งผ่านหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP)” และประกาศให้ปี 2547 เป็นปีอาหารปลอดภัยนั้น แต่จากการที่มีชาว



“

กระทรวงสาธารณสุข
โดยความร่วมมือของ
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
เช่น กรมอนามัย
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
สำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยา และผู้ประกอบการ
ได้จัดทำมีการอบรม
ผู้ประกอบการที่ปรุงส้มตำ
เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการปรุง
และจำหน่ายส้มตำพร้อมกัน
ทั่วประเทศ

”

ความปลอดภัยของอาหารปรากฏอยู่ในสื่อต่างๆ โดยเฉพาะ
ปัญหาที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ได้วิจัยความปลอดภัยของ
ส้มตำที่เป็นอาหารของคนไทยทั่วประเทศปัญหาความปลอดภัย
ของส้มตำนั้นมีทั้งความไม่สะอาด มีเชื้อโรคปนเปื้อนจากการปรุง
และในวัตถุดิบรวมไปถึงสารเคมีที่ปนเปื้อนอยู่ในเครื่องปรุงต่างๆ
ข่าวดังกล่าวสร้างความตื่นตระหนก และความสับสนแก่ผู้บริโภค
เป็นอย่างมากดังปรากฏในสื่อหนังสือพิมพ์และโทรทัศน์ต่างๆ ซึ่ง
ทางกระทรวงสาธารณสุข โดยความร่วมมือของกรมวิทยาศาสตร์
การแพทย์ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมอนามัย สำนักงาน
สาธารณสุขจังหวัด สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และ
ผู้ประกอบการ ได้จัดให้มีการอบรมผู้ประกอบการที่ปรุงส้มตำ
เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการปรุงและจำหน่ายส้มตำพร้อมกัน
ทั่วประเทศและกรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2548 ณ
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ 14 แห่ง
และศูนย์อนามัยเขตของกรมอนามัย 12 แห่ง ดังนั้นเพื่อเป็นการ
ตรวจสอบคุณภาพส้มตำ หลังจากที่เคยอบรมผู้ประกอบการไปแล้ว
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขจึงได้จัดทำ
โครงการส้มตำสะอาดและปลอดภัยสู่ครัวโลกขึ้น ภายใต้โครงการ
ประเมินความเสี่ยงด้านสุขภาพ ในปีงบประมาณ 2549-2550
โครงการดังกล่าวเป็นการประสานความร่วมมือของศูนย์
วิทยาศาสตร์การแพทย์ในส่วนภูมิภาคและสำนักคุณภาพและ
ความปลอดภัยอาหาร ซึ่งได้สุ่มตัวอย่างส้มตำในส่วนภูมิภาค 12
จังหวัดจากทุกภาคของประเทศและกรุงเทพมหานครและปริมณฑล
มาตรวจสอบความปลอดภัยทั้งจากห้างสรรพสินค้า ร้านค้า
แผงลอยหรือรถเข็น โดยตรวจสอบส้มตำปรุงสำเร็จ รวมทั้งวัตถุดิบ
ต่างๆที่ใช้เป็นเครื่องปรุง ด้วยวิธีมาตรฐานทางห้องปฏิบัติการและ
ชุดทดสอบอาหาร ส้มตำปรุงสำเร็จจะเน้นการตรวจสอบเชื้อโรค
อาหารเป็นพิษ รวมถึงเชื้อจุลินทรีย์ที่บ่งชี้ความสะอาดหรือ
สุขลักษณะในการผลิตอาหาร ส่วนวัตถุดิบจะตรวจสอบสารเคมี
ปนเปื้อนต่างๆ ซึ่งผลที่ได้ปรากฏว่า ส้มตำปรุงสำเร็จชนิดต่างๆ
ได้แก่ ส้มตำไทย ส้มตำปู ส้มตำปลาร้า และส้มตำอื่นๆ ยังมีการปน
เปื้อนด้วยเชื้อโรคอาหารเป็นพิษร้อยละ 14.5 และปนเปื้อนด้วย
จุลินทรีย์ที่บ่งชี้ความสะอาดถึงร้อยละ 32.3 ส่วนวัตถุดิบตรวจพบ
ออฟลาทอกซินในถั่วลิสงร้อยละ 26.1 ผักเคี้ยวพบยาฆ่าแมลงร้อยละ
2.4 กุ้งแห้งพบสีร้อยละ 60.7 แต่ไม่พบฟอร์มาลินในถั่วฝักยาวและ
มะละกอสับและไม่พบสารฟอกขาวในน้ำตาลปีบ