

โครงการจัดการสารเคมีเกษตรในพื้นที่เสี่ยง เพื่อขับเคลื่อนนโยบายส่งเสริมการผลิตและการบริโภคผักผลไม้ที่ปลอดภัย



มูลนิธิการศึกษาไทย

www.thaied.org

ผลการตรวจผักและผลไม้อาหารกลางวันโรงเรียน

จังหวัด	จำนวน โรงเรียน	ระดับปลอดภัย	ระดับไม่ปลอดภัย	จำนวน ตัวอย่าง
เชียงใหม่	21	117	145	262
ปทุมธานี	2	9	5	14
สกลนคร	6	35	24	59
พังงา	5	28	36	64
รวม	34	189	210	335
คิดเป็นร้อยละ		37%	63%	100%

การตรวจโดยใช้ GT TEST Kit สำหรับ OP, C

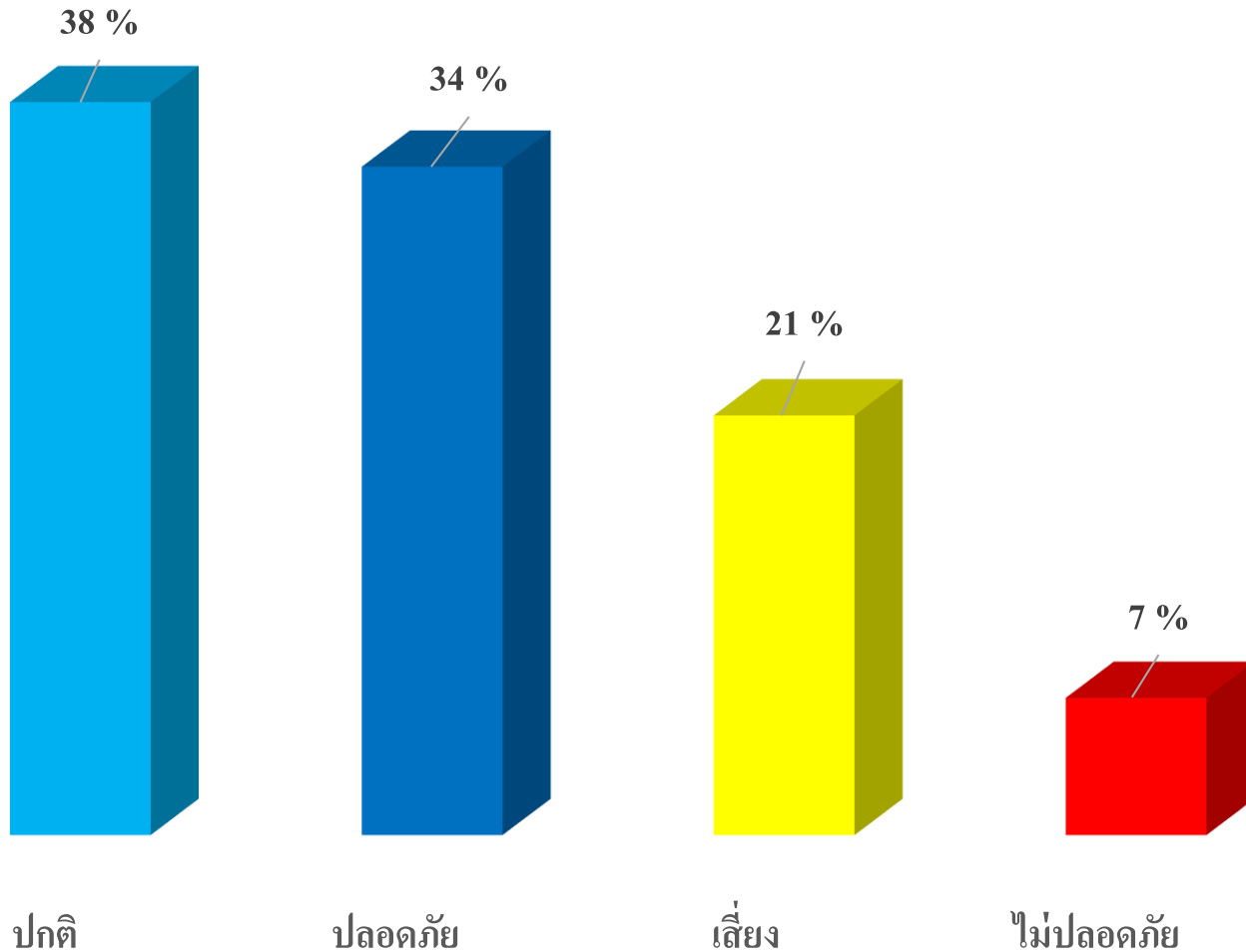
พืชผักอะไรบ้างที่ไม่ปลอดภัย

จำนวนโรงเรียน	ชนิดพืชผักที่พบ	ผลไม้
1-5 โรงเรียน	มันฝรั่ง, บวบ, กะหล่ำปลี, กะหล่ำดอก, มะเขือเทศ, กวางตุ้ง, เห็ด, ถั่วงอก, ตะไคร้, ผักเหมียง, ข้าวโพด, ถัวลันเตาหวาน, ฟักทอง	ส้มเขียวหวาน แตงโม
มากกว่า 5 โรงเรียน	ถั้วฝักยาว ผักชี กระเทียม มะเขือ ผักกาดขาว หอมหัวใหญ่ แตงกวา ผักบุ้ง คะน้า, ต้นหอม	องุ่น

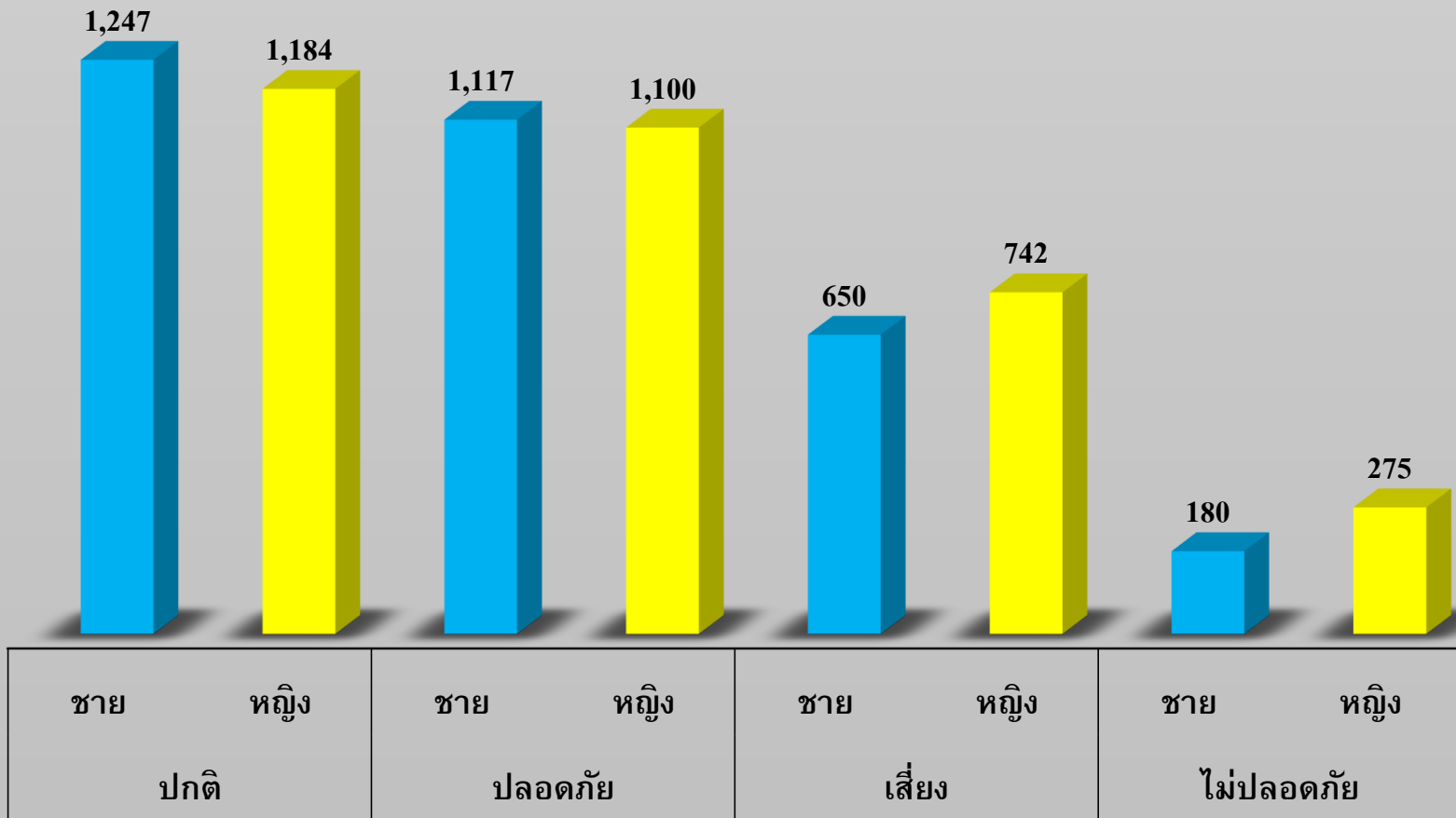
ผลการตรวจเลือดเพื่อดูสารเคมีตกค้างในร่างกาย ของ ครู นักเรียน ใน 4 จังหวัด

จังหวัด	จำนวนนักเรียน	ปกติ	ปลอดภัย	เสี่ยง	ไม่ปลอดภัย
เชียงใหม่	2,312	430	834	684	364
สกลนคร	2,698	1,758	798	142	0
พังงา	783	113	420	208	42
ปทุมธานี	702	130	165	358	49
รวม	6,495	2,431	2,217	1,392	455
ร้อยละ	100 %	38 %	34%	21 %	7%

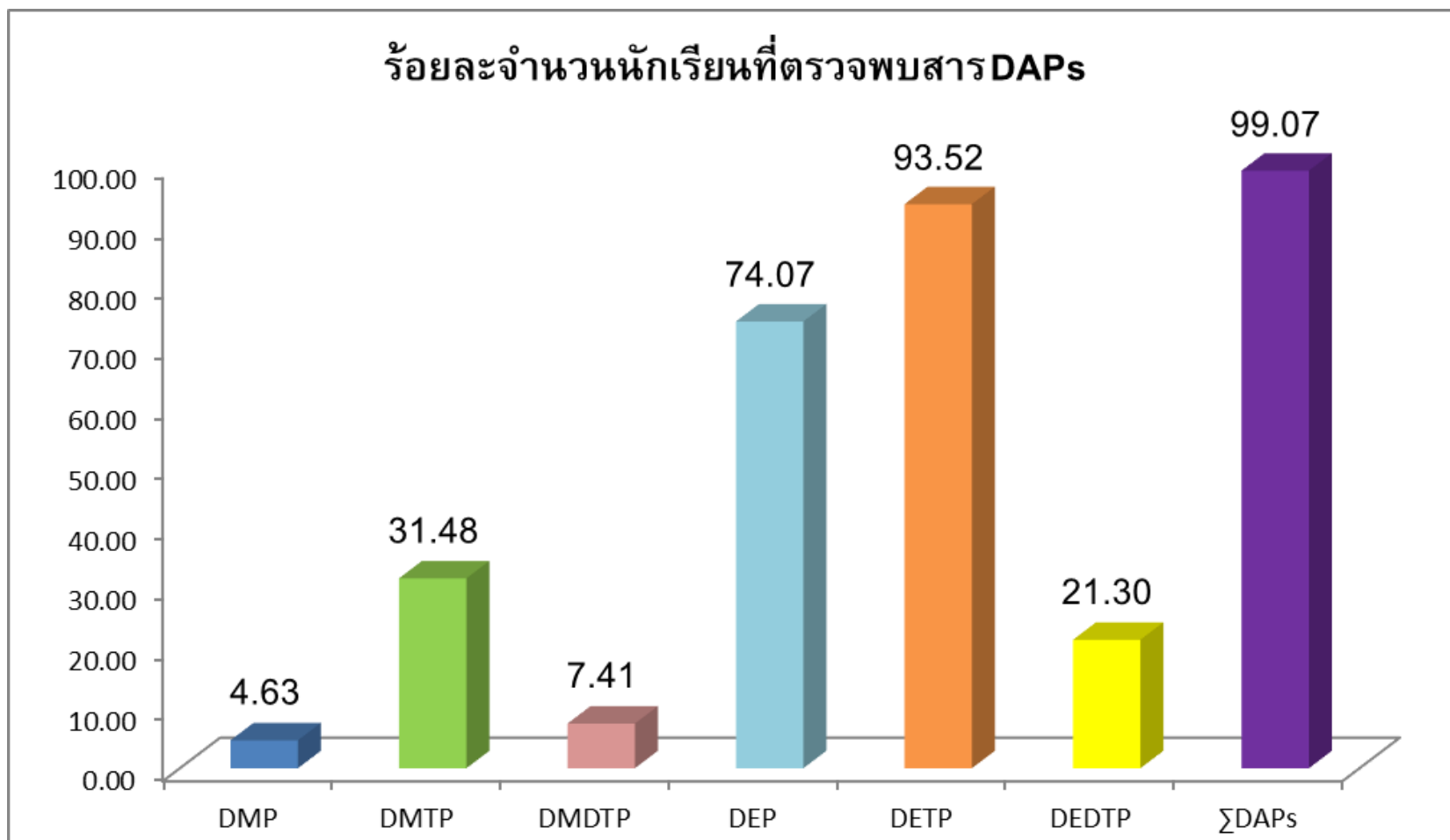
แผนภูมิแสดงผลการตรวจเลือดของนักเรียนที่ได้รับการตรวจเลือด
จำนวน 6,495 คน ของครูและนักเรียน จาก 45 โรงเรียน
ในจังหวัดเชียงใหม่ สกลนคร ปทุมธานีและพังงา



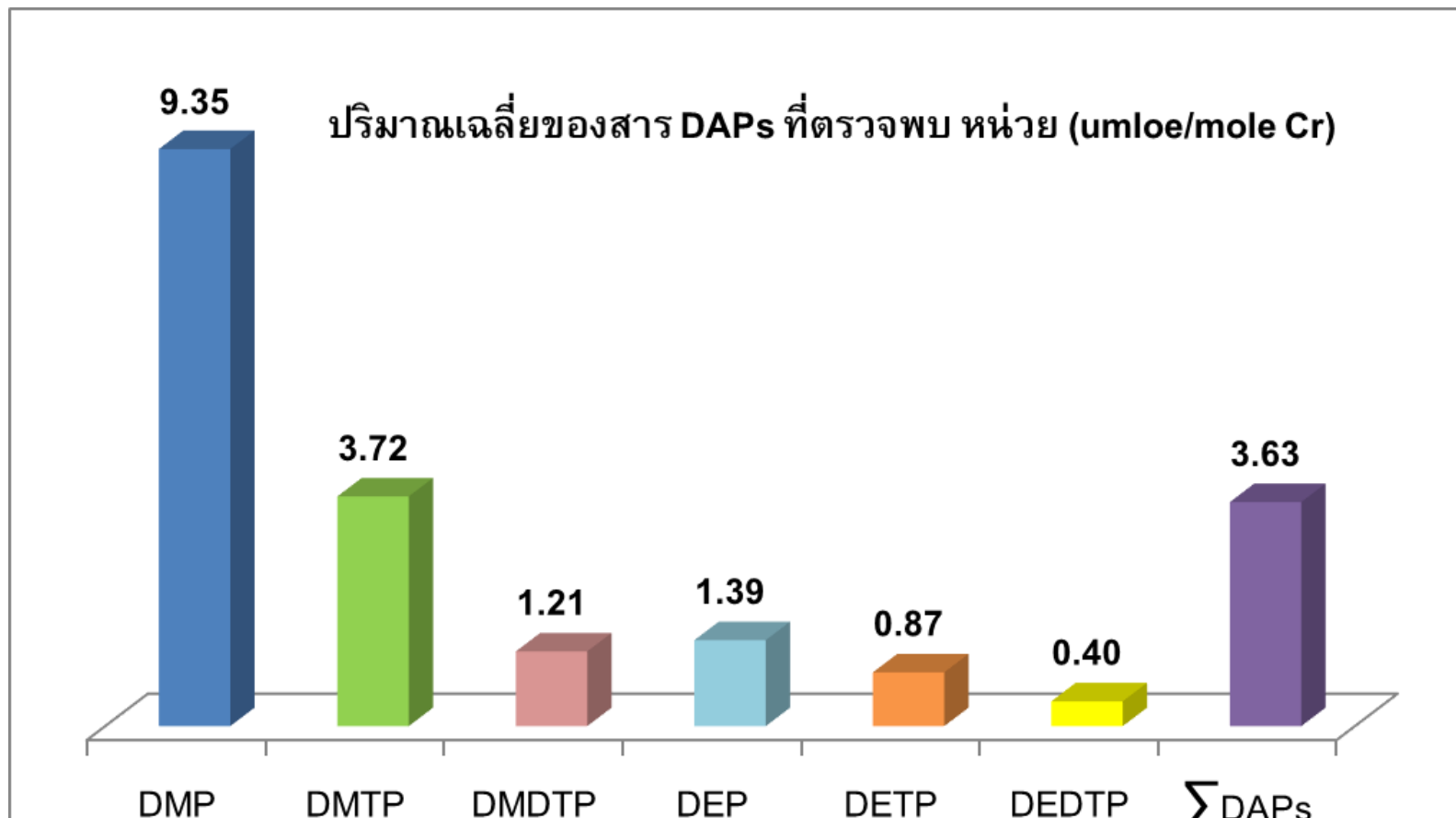
แผนภูมิแสดงผลการตรวจเลือดแยก ชาย-หญิง ได้รับการตรวจเลือด
จำนวน 6,495 คน ของ ครูและนักเรียน จาก 45 โรงเรียนในจังหวัด
เชียงใหม่ สกลนคร ปทุมธานี และพังงา



ผลการตรวจสอบ (OP) ตกค้างในปีสภาวะนักเรียน



ผลการตรวจสอบสาร (OP) ตกค้างในปัสสาวะนักเรียน

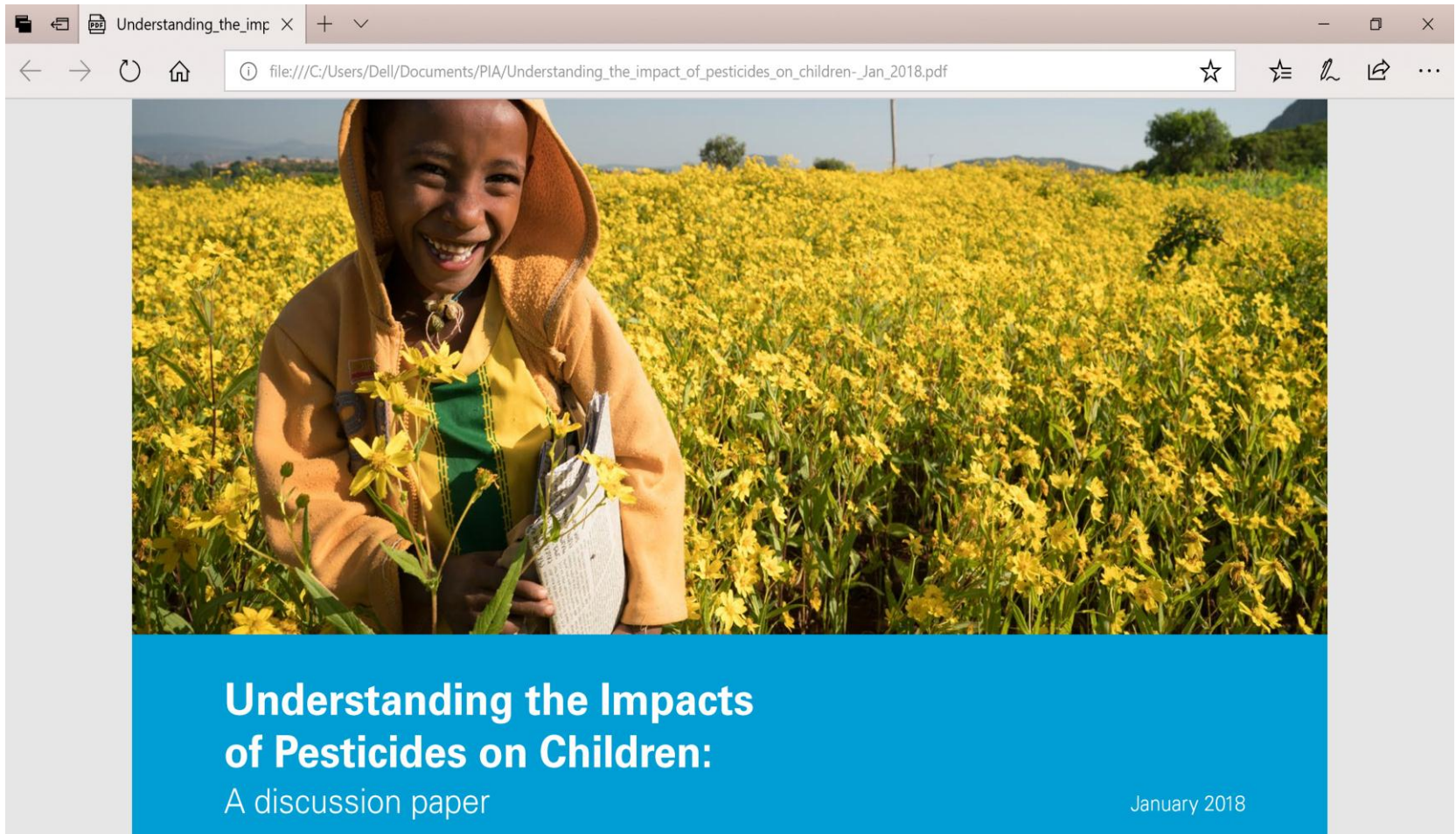


สรุปการตรวจสอบสารตกค้างในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์แปรรูป ใน 32 โรงเรียน ของจังหวัด เชียงใหม่ สกลนคร ปทุมธานีและพังงา

Sodium hydrosulfite (สารฟอกขาว)		Sodium borate (ผงกรอบ)		Formalin (ฟอร์มาลิน)	
จำนวน วัตถุุดิบที่ ตรวจ	ไม่ปลอดภัย จำนวน 19 ตัวอย่าง พบใน	จำนวน วัตถุุดิบที่ ตรวจ	ไม่ปลอดภัย 42 ตัวอย่าง พบใน	จำนวน วัตถุุดิบที่ ตรวจ	ไม่ปลอดภัย 19 ตัวอย่าง พบใน
107 ตัวอย่าง	1.ปลาหมึกสด	153 ตัวอย่าง	1. หมูบด	106 ตัวอย่าง	1.ปลาหมึกกรอบ
	2. หน่อไม้สด		2. ลูกชิ้นปลา /ลูกชิ้นหมู/ ลูกชิ้นเนื้อ		2.ลูกชิ้นปลา
	3.ผลไม้ดอง		3 ไส้กรอกไก่		3. ปลาทึบทิม
	4. ชিংฝอย		4 หมูยอ		4. ชিংดอง
	5. เส้นก๋วยเตี๋ยว		5 ผักกาดดอง /ผลไม้ดอง		5. สไล์นาง / เล็บมีอนาง
	6. น้ำตาลทราย		6 แหนม		6. กุ้งกุลาดำ
	7 ถั่วงอก		10 มันฝรั่งทอด		7.ปลาหมึกสด
	8 เส้นขนมจีน		11 พักทองทอด/กล้วยทอด/มันทอด		8.เห็ดหอม /เห็ดชิเมจิ
	12 หอมหัวใหญ่ทอด / มะละกอทอด	9 องุ่นอบแห้ง			

หมายเหตุ : แหล่งที่มาของอาหารที่ตรวจ คือ ตลาดในชุมชนที่โรงเรียนตั้งอยู่

“ความเข้าใจต่อผลกระทบจากสารกำจัดศัตรูพืชต่อเด็ก” Unicef, 2018



ข้อจำกัดการจัดการอาหารกลางวัน โรงเรียนที่ปลอดภัย

- พื้นที่สำหรับการเพาะปลูกในโรงเรียนไม่เท่ากัน ผลผลิตไม่เพียงพอเพื่อป้อนอาหารกลางวันทุกวัน
- วัตถุประสงค์ที่ซื้อในตลาดท้องถิ่นมีสารปนเปื้อน
- ขาดความรู้และความตระหนักต่อพิษภัยจากสารกำจัดศัตรูพืชต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม
- โรงเรียนส่วนใหญ่ดำเนินการประมูล หรือ ว่าจ้างการจัดทำอาหารกลางวัน
- ชุมชนไม่มีการผลิตวัตถุดิบที่ปลอดภัย
- ขาดนโยบายส่งเสริมอาหารกลางวันปลอดภัยอย่างจริงจัง

ข้อเสนอแนะ

- ให้กระทรวงศึกษาธิการจัดทำนโยบายอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา ทั้งในสังกัดและนอกสังกัดศธ.
- จัดทำยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนอาหารกลางปลอดภัยในสถานศึกษา ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและภาคประชาสังคม
- ปลดล็อกกฎระเบียบต่างๆ ที่ไม่เอื้อต่อการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา และการมีส่วนร่วมของชุมชนในการผลิตอาหารอินทรีย์ ให้แก่สถานศึกษา



มูลนิธิการศึกษาไทย

28 พิบูลวัฒนา ซอย 7 ถ.พระรามหก

แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

โทรศัพท์/โทรสาร (02) 279-1381

Email: info@thaied.org Website: <http://www.thaied.org>

ขอขอบคุณ