

งานวิจัย/บทความ เผยแพร่ KMblog สสจ.ภาพสินธุ์

1. ชื่องานวิจัย/บทความ : การส่งเสริมการผลิต และการบริโภคผักอินทรีย์ กรณีศึกษา โรงเรียน โรงพยาบาลเขาวง
2. ชื่อผู้วิจัย : พุทธพล ญาติปราโมทย์, ศศิธร อารมณีสวาะ, ณัฐชนา เครือสวัสดิ์, ทรงศักดิ์ ราชทองชัย, วรรณญา ญาติปราโมทย์, จิรสุดา ศรีรัมย์,
3. หน่วยงาน : โรงพยาบาลเขาวง, กลุ่มเกษตรกรทฤษฎีใหม่ฮักแพงแบ่งปันอำเภอเขาวง
4. ปีที่จัดทำ : 2560
5. หลักการและเหตุผล :

องค์การอนามัยโลกและองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติได้รวบรวมข้อมูลงานวิจัยต่างๆ โดยผลสรุปว่าการบริโภคผักผลไม้อย่างน้อย 400 กรัมต่อคนต่อวัน สามารถลดความเสี่ยงต่อโรคต่างๆ ได้แก่ หัวใจขาดเลือด เส้นเลือดในสมองตีบ ลดอัตราการป่วยและเสียชีวิตจากมะเร็งกระเพาะอาหาร มะเร็งปอด มะเร็งลำไส้ใหญ่ได้ จากข้อมูลสำรวจปี 2551-2552 การบริโภคผักผลไม้ของคนไทยอายุ 15 ปีขึ้นไปพบว่าบริโภคผักผลไม้ไม่เพียงพอ ถึงร้อยละ 82.3 ในปัจจุบัน การซื้อผักผลไม้ตามท้องตลาดมาบริโภคนั้นมีความเสี่ยงในเรื่องสารพิษตกค้าง ซึ่งหากบริโภคเป็นประจำอาจเกิดการสะสม และส่งผลกระทบต่อสุขภาพในระยะยาว จากการสุ่มตรวจสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผลผลิตทางการเกษตร ปี 2559 ของเครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช (THAIPAN) พบว่า ผักผลไม้ที่มีจำหน่ายอยู่ทั่วไปมีการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ถึงร้อยละ 56 เมื่อจำแนกตามแหล่งจำหน่ายห้าง โมเดิร์นเทรดกับตลาดค้าส่งพบจำนวนตัวอย่างสารตกค้างเกินมาตรฐานร้อยละ 70.2 กับร้อยละ 54.2 ตามลำดับ และพบว่าผักผลไม้ซึ่ง แสดงฉลากรับรองสินค้าปลอดภัย(Q-GAP,Q-GMP) และฉลากเกษตรอินทรีย์(Organic) พบสารเคมีตกค้างสูงถึงร้อยละ 58.3 และร้อยละ 29.6 ตามลำดับ จากการสุ่มตรวจผักผลไม้ในอำเภอเขาวงปี 2559 พบการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักจากโรงเรียน โรงพยาบาลเขาวงซึ่งมีการตั้งชื่อมาจากตลาดพบ ร้อยละ 9.1 ชนิดผักที่ตรวจพบสารพิษตกค้าง คือ ต้นหอม และกระเทียม ซึ่งผักส่วนมากในตลาดจะรับมาจากแหล่งผลิตจากภายนอกอำเภอ

กลุ่มเกษตรกรทฤษฎีใหม่ฮักแพงแบ่งปันอำเภอเขาวง เป็นกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตผักในพื้นที่ ซึ่งมีสมาชิกกลุ่มได้เข้ากระบวนการรับรอง ผลิตภัณฑ์เกษตรเกษตรอินทรีย์(Organic Thailand) ของสำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (มกท.) และผ่านการรับรองในปี 2560 เป็นรายแรกของอำเภอเขาวงและได้นำสินค้าทางการเกษตร และอาหารมาจำหน่ายในตลาดวิถีผู้ไทชาวเขาวงของโรงพยาบาลเขาวง (ตลาดสีเขียว) ตั้งแต่ปี 2557 เพื่อเป็นการส่งเสริมผู้ผลิตผักอินทรีย์ในพื้นที่ให้มีการขยายตลาดชุมชน ขยายผู้ผลิตอาหารปลอดภัยในพื้นที่ จึงเป็นเรื่องที่น่าสนใจในการที่หน่วยงานภาครัฐจะมีการตั้งชื่อผักจากกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์ในพื้นที่ เพื่อความปลอดภัยจาก การ

ตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช และสร้างความแข็งแรงซึ่งของผู้ผลิตในพื้นที่ ผ่านการเรียนรู้ร่วมกัน ส่งเสริมความมั่นคงทางด้านอาหารดูแลสุขภาพแบบพึ่งตนเองทั้งในระดับบุคคล ครอบครัว และชุมชน

ดังนั้น ทีมวิจัยจึงทำการศึกษาการพัฒนาการผลิต และการบริโภคปลอดภัยจากสารพิษ ในโรงพยาบาลเขาวงจัน โดยทดลองให้โรงครัวโรงพยาบาลนำผักจากกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่มาใช้ในการประกอบอาหารให้ผู้ป่วยที่มาใช้บริการโรงพยาบาลได้รับอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยจากสารตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช

6. วัตถุประสงค์ :

- 6.1 เพื่อศึกษาบริบท สถานการณ์ ศักยภาพเงื่อนไขข้อจำกัดของการผลิตผักอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ พร้อมทั้งศึกษาการบริโภคผักในโรงครัวโรงพยาบาลเขาวง
- 6.2 เพื่อพัฒนารูปแบบการบริโภคผักอินทรีย์จากกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่โรงครัวโรงพยาบาลเขาวง
- 6.3 เพื่อศึกษาบทเรียนการบริหารจัดการการส่งเสริมการผลิต และการบริโภคอินทรีย์ในโรงครัวโรงพยาบาลเขาวง

7. กลุ่มเป้าหมาย : กลุ่มผู้ผลิตผักปลอดภัยจากสารพิษในอำเภอเขาวง, กลุ่มเจ้าหน้าที่โรงครัวโรงพยาบาลเขาวง

8. เครื่องมือ : แบบสำรวจ/แบบสอบถาม, การสัมภาษณ์, การสนทนากลุ่ม, เวทีประชุมประชาคมวิเคราะห์และหาแนวทางแก้ปัญหาาร่วมกัน

9. ขั้นตอนการดำเนินงาน :

- 9.1 เตรียมทีมวิจัย เตรียมชุมชน ใช้เวทีชี้แจง
- 9.2 ออกแบบเครื่องมือการเก็บรวบรวมข้อมูล
- 9.3 สํารวจ และเก็บข้อมูลสถานการณ์วิเคราะห์บริบท ศักยภาพเงื่อนไขข้อจำกัดระบบการผลิต การตลาดผักปลอดภัยจากสารพิษของกลุ่มผู้ผลิตในพื้นที่
- 9.4 สํารวจ และเก็บข้อมูลสถานการณ์วิเคราะห์บริบทการบริโภคของผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาลเขาวง
- 9.5 เวทีประชุมพัฒนารูปแบบการบริโภคผักอินทรีย์จากกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่โรงครัวโรงพยาบาลเขาวง
- 9.6 ปฏิบัติการตามแนวทางที่กำหนด 2 เดือน พร้อมทั้งประเมินผลและถอดบทเรียนการทำงาน
- 9.7 เขียนรายงานการวิจัย เผยแพร่เพื่อนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ต่อไป

10 ผลการศึกษา

- 10.1 บริบทการผลิต และตลาดผักอินทรีย์ของเกษตรกรในพื้นที่
การผลิตผักอินทรีย์ในพื้นที่ พบว่า เกษตรกรผู้ผลิต ผักอินทรีย์ที่ผ่านการรับรองผลิตภัณฑ์เกษตร อินทรีย์ (Organic Thailand) ของสำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (มกท.) ปี 2560 จำนวน 1 ราย คือ นางทับทิม เพาะชมชนิดผักที่ รับรอง คือ กระบี่, ผักบุ้งจีน, ผักกวางตุ้ง, ผักกาดหอม, และผักชี โดยที่มีเกษตรกรดำเนินการตาม

แนวทางผลิตผัก แบบเกษตรอินทรีย์และมีศักยภาพในการผลิตเพื่อจำหน่ายทั้งหมด 13 ราย มีพื้นที่ทำการเกษตรกรรมทั้งหมด 165 ไร่ เป็นพื้นที่ปลูกผัก ร้อยละ 11.5 (19 ไร่) มีชนิดผักที่ปลูกเป็นหลัก 19 รายการ ได้แก่ ต้นหอม, ผักชี, ขึ้นฉ่าย, มะเขือเปาะ, ผักบุ้งจีน, พริก, ผักกาดหอม, กะหล่ำดอก, กระบี่, แดงร้าน, ถั่วฝักยาว, มะเขือเทศ, ผักสลัด, หวาย, เห็ดขอนขาว, เห็ดนางฟ้า, เห็ดฟาง, แมงลัก, ผักกวางตุ้ง ปีที่ผ่านมาได้ผลผลิตผัก 9,395 กิโลกรัมต่อปี มูลค่า 345,900 บาท แหล่งจำหน่ายพบว่า เกษตรกรนำผักมาจำหน่ายที่ ตลาดผักอินทรีย์ที่ตลาดวิถีผู้ไทชาวเขาวง นอกจากนั้นก็นำไปจำหน่ายในตลาดเทศบาลตำบลกุสุมาลย์, ตลาดนัดคุ้มใหม่, บ้านกุศบอด, บ้านนาโก, ตลาดสายหยุดบัวขาว ด้านราคาผักอินทรีย์เกษตรกรมีการจำหน่ายราคาเท่ากับราคาผักในตลาด ส่วนการประชาสัมพันธ์ สื่อสารให้ผู้บริโภคได้รับรู้เรื่องผักอินทรีย์ มีการสื่อสาร ผ่านเฟสบุ๊ก, เว็บไซต์ และตลาดวิถีผู้ไทชาวเขาวง ด้านความปลอดภัยพบว่าการสุ่มตรวจผัก 45 ตัวอย่างโดยทีมหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (โมบายยูนิท) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาฬสินธุ์ ผลการตรวจไม่พบการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ส่วนเงื่อนไขข้อจำกัดในการผลิตผักอินทรีย์ได้แก่ (1) การผลิตผักอินทรีย์ในกลุ่มผู้ผลิตยังไม่มีแผนวางพื้นที่เรื่องชนิด ปริมาณ และเวลาในการเพาะปลูก เพื่อให้สอดคล้องต่อความต้องการ และขาดการบริหารจัดการที่ดี (2) สภาพภูมิศาสตร์ในช่วงฤดูฝนพื้นที่ไม่เหมาะกับการปลูกผักไม่มีโรงเรือน (3) กระบวนการส่งเสริมและรับรองมาตรฐานเกษตร อินทรีย์ (Organic Thailand) ของภาครัฐ ยังพบปัญหากระบวนการประเมินรับรองที่ขาดความต่อเนื่อง และขาดการเชื่อมโยงส่งเสริมการตลาดที่มีประสิทธิภาพ

10.2 การบริโภคผักในโรงครัวโรงพยาบาลเขาวง

การบริโภคผัก พบว่า โรงครัว มีการใช้ผักในการประกอบอาหารบริการผู้ป่วยเฉลี่ยวันละ 10 ชนิด จำนวน 24 กิโลกรัมต่อวัน ตามชนิดเมนูอาหารและปริมาณผู้ป่วยแต่ละวัน ผักที่เคยใช้ 39 ชนิด ได้แก่ ผักกาดขาว, มะเขือเปาะ, กระบี่, หัวไชเท้า, ผักกาดดอก, กะหล่ำดอก, กะหล่ำปลี, แดงร้าน, ถั่วฝักยาว, มะเขือเทศ, เห็ดหูหนู, ผักบุ้ง, ผักเขียว, เห็ดฟาง, กระเทียม, หัวหอมแดง, หอมหัวใหญ่, แครอท, พริกทอง, ข่า, ตะไคร้, ใบมะกรูด, ต้นหอม, ผักชี, ขึ้นฉ่าย, พริกสด, บวบ, ตำลึง, ถั่วงอก, ผักชีลาว, ใบแมงลัก, ใบสาระแหน่, พริกหยวก, โหระพา, มะละกอ, ข้าวโพดอ่อน, ถั่วลันเตา, กระเพรา, ผักแพ้ว แหล่งซื้อจากตลาดอำเภอเขาวง ส่วนข้าวสารจัดซื้อจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านจาน อำเภอเนาคู ด้านความปลอดภัยพบว่ามีปี 2560 มีการสุ่มตรวจผัก 16 ตัวอย่างโดยทีมหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (โมบายยูนิท) ผลการตรวจไม่พบการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช

10.3 รูปแบบการบริโภคผักอินทรีย์จากกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่โรงครัวโรงพยาบาลเขาวง

โรงครัวโรงพยาบาลเขาวง ดำเนินการจัดซื้อผักอินทรีย์ 3 ชนิด จากเกษตรกรในพื้นที่ ได้แก่ ต้นหอม, ผักชี, ขึ้นฉ่าย จำนวนผัก 3 ชนิดร่วมกันวันละครั้ง กิโลกรัม ราคา 60 บาท โดยมีกระบวนการสั่งเพิ่มผ่านทางโทรศัพท์ หรือ โปรแกรมไลน์ทางโทรศัพท์ มีการจัดส่งเวลา 6.00 น.ทุกวัน ระบบจ่ายเงินเดือนละ ครั้ง เฉลี่ย 1,800 บาทต่อครั้ง ดำเนินการ 2 เดือน(ก.พ.-มี.ค.) มีการเฝ้าระวังความปลอดภัยโดยสุ่มตรวจการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช 1 ครั้ง ผลพบว่าการส่งผักเฉลี่ยเดือนละ 15 กิโลกรัม มีการสั่งผักปริมาณเพิ่ม 3 ครั้ง เพิ่มครั้งละมูลค่า 20 บาท วันที่เกษตรกร ไม่สามารถมาส่งผักได้จะประสาน ขอส่งผักล่วงหน้า 1-3 วัน คุณภาพผักพบว่าผักจะสด ใบ

สวย ลำต้นใหญ่กว่าผักตลาด ผลการตรวจ ไม่พบ การตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรู พืช ปัญหาที่พบในการดำเนินงานมีเกษตรกรเพียงรายเดียวที่มาส่งผักทำให้มีชนิดผักไม่หลากหลายไม่เพียงพอต่อความต้องการ, ความไม่เข้าใจในระบบบริหารจัดการด้านการเงิน และการตั้งราคาที่เหมาะสมของผักอินทรีย์ที่ผู้บริโภคยอมจ่าย

10.4 บทเรียนการบริหารจัดการการส่งเสริมการผลิต และการบริโภคผักอินทรีย์ในโรงครัวโรงพยาบาลเขาวง

(1) ด้านการผลิต พบว่า กลุ่มเกษตรกรต้องมี กระบวนการ วางแผนการผลิตผัก ที่ดี สร้างระบบสื่อสาร ที่มีประสิทธิภาพทั้งภายในกลุ่มและสื่อสารกับผู้บริโภค หรือลูกค้า และช่องทางการสื่อสาร โฆษณา ประชาสัมพันธ์ ให้ผู้บริโภครับรู้ ทั้งชนิด และคุณภาพ ผักอินทรีย์ เพื่อสร้างความเชื่อมั่น ในผักอินทรีย์ หรือสร้าง ตราสินค้า มาตรฐานของกลุ่มผู้ผลิตผักอินทรีย์ในท้องถิ่น

(2) ด้านการตลาด กลุ่มเกษตรกรคิดว่าผักอินทรีย์ที่ปลูกสามารถขายได้ในตลาดท้องถิ่นส่วนใหญ่มีไม่พอจำหน่าย แต่พบปัญหาด้านราคาผักอินทรีย์ที่ต้องขายเท่ากับผัก ในตลาดทั่วไป จึงเป็นเรื่องที่น่าสนใจในการยกระดับมูลค่า ราคาผักอินทรีย์ ที่ดีต่อสุขภาพจะมีกระบวนการสร้างตลาดเฉพาะอย่างไร เพื่อจูงใจให้เกษตรกรปรับเปลี่ยนพฤติกรรมจากทำเกษตรแบบใช้เคมีมาเป็นเกษตรอินทรีย์ในขณะที่สถานการณ์สินค้าทางการเกษตรมีราคาตกต่ำ

11. ข้อเสนอแนะ

การพัฒนาอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน โดยการส่งเสริมให้เกษตรกรซึ่งเป็นผู้ผลิตอาหารในพื้นที่ผลิตพืชผักที่ปลอดภัยทั้งต่อตนเอง ผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม ต้องอาศัยความร่วมมือกันทุกภาคส่วนในการ สร้างตลาดเฉพาะที่มีเอกลักษณ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสร้างแรงจูงใจการรับรู้ปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภคในการดูแลสุขภาพ

12. คำสำคัญ : ผักปลอดภัย, ผักอินทรีย์, โรงครัวโรงพยาบาล