

วาระครบรอบ 20 ปี สสส.



เส้นทางแผนอาหาร
เพื่อสุขภาวะ สู่ยุทธศาสตร์
‘พลังความรู้ พลังผู้คน พลังความร่วมมือ’

สารบัญ





1 บทนำ เส้นทางแผนอาหาร 8-29

2 ความมั่นคงทางอาหาร 30-85





3 ความปลอดภัยอาหาร 86-133

โภชนาการ
134-199
4





5
Food Career
200-241

การขับเคลื่อนนโยบาย
ที่ส่งผลต่อสังคม
242-275
6





7
Food
Policy Design
276-340









คำนำ

การบรรลุเป้าหมาย 10 ปี เพื่อให้ “ประชาชนบริโภคอาหารสุขภาวะภายใต้ระบบอาหารที่ยั่งยืน” อันจะเอื้อต่อการลดความเจ็บป่วยจากโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) นั้น หากมองย้อนไปในช่วงระยะ 15 ปีที่ผ่านมาของแผนอาหาร คือตั้งแต่ปี พ.ศ.2549 และในฐานะที่เคยดำรงตำแหน่งประธานกรรมการบริหารสำนัก 5 และประธานกรรมการกำกับทิศแผนอาหาร ทำให้เห็นถึงผลงานที่แสดงถึงศักยภาพและต้นทุนจำนวนมากในหลายลักษณะ ตั้งแต่ต้นทุนความรู้ ต้นทุนผู้คนเครือข่าย ต้นทุนด้านการขับเคลื่อนนโยบาย มาตรการ หรือกฎหมายต่าง ๆ ที่ภาคีได้ร่วมมือกับแผนอาหารดำเนินการอย่างสำคัญ

ที่น่าสนใจคือ เรื่องอาหารกำลังได้รับความสนใจเพิ่มมากขึ้น ทั้งภายใน สสส. ที่ประเด็นอาหารได้ถูกหยิบยกให้เป็น 1 ใน 8 ประเด็นของ สสส. ที่จะได้รับการผลักดันร่วมกันจากสำนักต่าง ๆ ในหลายมิติและแง่มุม มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันมากขึ้น เชื่อได้ว่าจะทำให้อาหารเป็นปัจจัยการส่งเสริมสุขภาพที่ดีตามที่ สสส. ได้ตั้งเป้าหมายไว้ คือ “ทุกคนบนแผ่นดินไทยมีวิถีชีวิต สังคม และสิ่งแวดล้อมที่สนับสนุนการมีสุขภาวะที่ดี”

หนังสือเรื่อง *รวมพลังสร้างระบบอาหารสุขภาวะอย่างยั่งยืน วาระครบรอบ 20 ปี* สสส. ถือเป็นการจัดการความรู้ได้ในระดับหนึ่ง เพราะประกอบด้วยบทความที่รวบรวมขึ้นจากกรณีศึกษาทั้งในเชิงพื้นที่และเชิงประเด็น และการจัดการความรู้โมเดลที่สำคัญ ๆ ซึ่งเชื่อได้ว่าจะเป็นต้นทุนสำคัญต่อการนำไปสู่การขยายผลได้ เพราะการขยายผลไม่ใช่แค่เป็นยุทธศาสตร์ แต่จะต้องมีกลไกปฏิบัติการจริงด้วย ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีความรู้ทั้ง 2 ลักษณะ คือในระดับปฏิบัติการและในระดับยุทธศาสตร์ร่วมกัน

ท้ายสุดนี้ ขอขอบคุณและยินดีกับทุกฝ่ายที่ได้ขับเคลื่อนงานอาหารในช่วง 15 ปีที่ผ่านมา และหวังว่าจะได้ขับเคลื่อนแผนอาหารให้บรรลุเป้าหมายในอีก 10 ปีข้างหน้านี้ร่วมกัน

รศ.นพ.ปัญญา ไข่มุก
ที่ปรึกษาสำนักสร้างเสริมวิถีชีวิตสุขภาวะ

คำนำ

นับแต่ปี 2549 เป็นต้นมา แผนอาหารเพื่อสุขภาวะได้ขับเคลื่อนประเด็นอาหารสู่ความตระหนักรู้ของสังคมไทย และส่งผลต่อการสร้างสุขภาพที่ดีถ้วนหน้าอย่างมีนัยสำคัญ ได้แก่ การพัฒนาเนื้อหาอาหารทั้งด้านโภชนาการที่ดีในหลายประเด็น เช่น งานส่งเสริมการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ การขับเคลื่อนเรื่องการลดการบริโภคหวาน มัน เค็ม ด้านความปลอดภัยและด้านความมั่นคงทางอาหาร เป็นต้น

นอกจากนั้นยังดำเนินการให้มีการพัฒนารูปธรรมและตัวแบบด้านอาหารในระดับพื้นที่ ได้แก่ โรงเรียนอาหารสุขภาวะ โรงเรียนอ่อนหวาน โรงพยาบาลสีเขียว โรงพยาบาลอ่อนเค็ม กลุ่มเกษตรกรรมยั่งยืน ช่องทางตลาดสีเขียว กลุ่มผู้บริโภค การเกษตรในเมือง การพัฒนาจัดการอาหารริมบาทวิถีให้มีความสะอาดและสุขอนามัย เป็นต้น รวมทั้งการผลักดันนโยบาย และมาตรการที่ส่งผลต่อสภาพแวดล้อมอาหารและโภชนาการที่ดี การสื่อสารประเด็นอาหารต่อสังคมเพื่อกระตุ้นให้เกิดการรับรู้ของสังคมในวงกว้างทั่วทุกภูมิภาคในประเทศ

การเรียบเรียงเนื้อหางานด้านอาหารของหนังสือเล่มนี้เนื่องในวาระครบรอบ 20 ปี สสส. ล้วนมาจากการร่วมแรงร่วมใจในการประมวลประสบการณ์ ความรู้ และการขับเคลื่อนงานของภาคีแผนอาหารเพื่อสุขภาวะ นอกจากจะมีวัตถุประสงค์เพื่อการสื่อสารเผยแพร่แล้ว ยังนำไปสู่การรวบรวมงานของแผนอาหารไว้ให้เป็นหมวดหมู่ซึ่งจะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อการศึกษาค้นคว้าและการทำงานด้านอาหารสุขภาวะ ผลงานเหล่านี้สะท้อนให้เห็นถึงการเชื่อมร้อยผู้คนองค์กร ที่ได้ประสานความร่วมมือเพื่อพัฒนาระบบอาหารให้มีสุขภาวะในหลายลักษณะดังที่กล่าวมาแล้ว หวังใจว่าจะเป็นบทเรียนที่มีคุณค่าที่จะนำไปสู่การขยายผลอย่างเป็นรูปธรรม มีประสิทธิผลและประสิทธิภาพต่อไป

ประภาศรี บุญวิเศษ
กรรมการกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ
ประธานกรรมการบริหารแผนคณะที่ 5

คำนำ

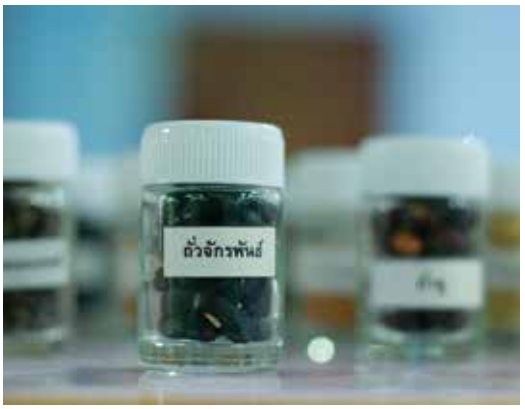
“ประชาชนบริโภคอาหารสุขภาวะภายใต้ระบบอาหารที่ยั่งยืน” เป็นเป้าหมายที่ สสส. และภาคีเครือข่ายร่วมกันกำหนดและออกแบบการทำงานเพื่อสนับสนุนการทำงานให้บรรลุผลดังกล่าว ยุทธศาสตร์หนุนเสริมที่สำคัญคือการพัฒนาศักยภาพทั้งด้านวิชาการความรู้ ไปพร้อม ๆ กับการขับเคลื่อนทางสังคมและนโยบาย คือการตระหนักถึงการสร้างพลังความรู้ พลังผู้คน และพลังความร่วมมือ คือยุทธศาสตร์เรื่องความรอบรู้ด้านอาหาร พลเมืองอาหาร และชุมชนอาหาร ที่เป็นทั้งวิสัยทัศน์ กลยุทธ์ และเครื่องมือในการขับเคลื่อนประเด็นอาหารสู่สังคม

แต่อย่างไรก็ตาม สถานการณ์ด้านอาหารนับว่ามีความท้าทายเพิ่มมากขึ้นทุกขณะ จำเป็นต้องเน้นการออกแบบภูมินิเวศการขับเคลื่อนงานแผนอาหารเชิงบูรณาการและเชิงนวัตกรรม นอกจากนี้ผลกระทบอย่างต่อเนื่องจากการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และปัจจัยเสี่ยงของโรคอุบัติใหม่นี้ ส่งผลกระทบต่อการเข้าถึงอาหาร โดยเฉพาะอาหารที่มีคุณค่าโภชนาการและความปลอดภัย และโดยเฉพาะในกลุ่มประชากรที่มีความเปราะบาง ซึ่งแผนอาหารได้สนับสนุนการดำเนินงานเพื่อแก้ไขข้อจำกัดดังกล่าวมาอย่างต่อเนื่อง

การจัดทำหนังสือเล่มนี้ เพื่อประมวลเนื้อหาและผลงานความสำเร็จของแผนอาหารเพื่อสุขภาวะ ที่มีนวัตกรรมความรู้ นวัตกรรมทางสังคม รวมถึงนวัตกรรมการขับเคลื่อนนโยบายที่ถูกนำไปขยายผลต่อ ด้วยความร่วมมืออย่างดียิ่งจากภาคีทั้ง 3 กลุ่มงาน คือ ภาคีด้านโภชนาการ ภาคีด้านอาหารปลอดภัย และภาคีด้านความมั่นคงทางอาหาร ที่ได้ช่วยกันประมวลเนื้อหารวมกว่า 24 บทความ หวังว่าหนังสือเล่มนี้จะมีประโยชน์ให้ความรู้และบทเรียนการทำงานที่ผ่านมาของแผนอาหารไม่มากก็น้อย

ดร.นพ.ไพโรจน์ เสาน่วม
ผู้ช่วยผู้จัดการและรักษาการผู้อำนวยการสำนักสร้างเสริมวิถีชีวิตสุขภาวะ
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)




ถั่วจักรพันธ์
























ร้านนี้
รับฝากขยะ
rubbish bin

1

บทนำ-เส้นทางแผนอาหาร

• 12 •
การพัฒนาแผนอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน
ทพญ.จันทนา อึ้งชูศักดิ์
• 20 •
เส้นทางแผนอาหาร
เพื่อสุขภาวะสู่ยุทธศาสตร์
‘พลังความรู้ พลังผู้คน
พลังความร่วมมือ’
ทีมโครงการยุทธศาสตร์บูรณาการ
•••••

การพัฒนาแผนอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน

ทพญ.จันทนา อึ้งชูศักดิ์[1]

[1] ประธานกรรมการกากับทิศแผนอาหารเพื่อสุขภาวะ

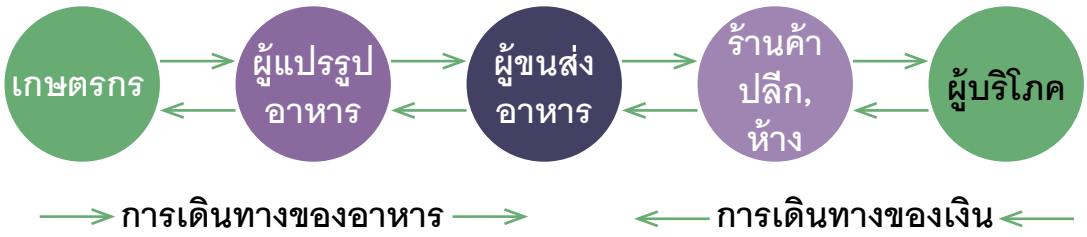
การพัฒนาแผนอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) และสุขภาพโดยรวม อาหารที่ดีช่วยป้องกันโรคและทำให้คนมีความสุข แต่พฤติกรรมบริโภคเป็นเรื่องซับซ้อน เป็นผลมาจากปฏิสัมพันธ์ของคนและสภาพแวดล้อมด้านอาหารทั้งระดับจุลภาคและระดับมหภาค การให้เพียงความรู้อาจไม่แรงพอที่จะทำให้คนปรับเปลี่ยนพฤติกรรมได้ ต้องอาศัยการจัดการเชิงนโยบายและการจัดสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม

ห่วงโซ่อุปทานด้านอาหาร (Food supply chain) หมายถึงกระบวนการที่อาหารจากฟาร์มของเกษตรกรเดินทางมาถึงบนโต๊ะอาหารของเรา ผ่านกระบวนการต่าง ๆ ได้แก่ การผลิต แปรรูป จัดจำหน่าย บริโภค และกำจัดของเหลือจากการบริโภค พูดง่าย ๆ คือขั้นตอนจากการผลิต การกระจาย มาถึงการบริโภคนั่นเอง

โดยที่อาหารเคลื่อนอย่างเป็นระบบจากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภค และเงินที่ผู้บริโภคจ่ายสำหรับอาหารจะย้อนกลับไปยังผู้ที่ทำงานตลอดห่วงโซ่อุปทาน ทุกขั้นตอนจึงเกี่ยวข้องกับผู้คน ทรัพยากรธรรมชาติ เกิดเป็นการสร้างงาน เป็นรายได้ และมีลักษณะเหมือนโดมิโน เมื่อส่วนหนึ่งส่วนใดของห่วงโซ่ได้รับผลกระทบ ทุกข้อต่อของห่วงโซ่ก็จะได้รับผลกระทบไปด้วย

ภาพที่ 1 การเคลื่อนตัวของอาหารและเงินในห่วงโซ่อุปทาน



โดยหลักการแล้ว หากห่วงโซ่อุปทานด้านอาหารอยู่ในระดับท้องถิ่นหรือชุมชน เกษตรกรผู้ผลิตอยู่ใกล้กับผู้บริโภค จะลดขั้นตอนและระยะการเดินทางของอาหาร สายโซ่จึงสั้นลง ผู้บริโภคได้อาหารสดใหม่ รู้ที่มาของอาหาร ทำให้ตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยได้ง่ายขึ้น



แต่หากเป็นระบบอาหารระดับประเทศหรือส่งออกอาหารไปต่างประเทศ สายโซ่จะยาวขึ้น มีผู้ประกอบการ ผู้กระจายอาหาร ห้างค้าปลีกหรือแหล่งจำหน่ายเพิ่มเข้ามาเป็นข้อต่อในห่วงโซ่มากขึ้น มีผู้คนที่ได้รับประโยชน์ในทางธุรกิจเพิ่มมากขึ้น และใช้ทรัพยากรธรรมชาติเพิ่มมากขึ้นไปด้วย จนต้องมีการจัดการเชิงระบบ เช่น การตรวจสอบย้อนกลับเพื่อให้มั่นใจว่าได้อาหารปลอดภัยและผลิตโดยปฏิบัติดีต่อสิ่งแวดล้อม กระจายผลตอบแทนอย่างเป็นธรรมกับสมาชิกในทุกข้อต่อของห่วงโซ่อุปทาน และทุกคนโดยเฉพาะเกษตรกรได้เข้าถึงการเรียนรู้ บริการด้านสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีในสังคม

แผนอาหารเพื่อสุขภาวะกับการเชื่อมต่อตลอดห่วงโซ่อุปทาน

ในระยะเริ่มต้น (พ.ศ.2546–2554) โครงการด้านอาหารได้รับการสนับสนุนภายใต้แผนควบคุมปัจจัยเสี่ยงทางสุขภาพ ต่อมาในระยะที่ 2 (พ.ศ.2555–2563) ได้ยกระดับขึ้นเป็นแผนงาน ชื่อ **แผนอาหารเพื่อสุขภาวะ (แผน 14)** ภายใต้การบริหารของสำนักสร้างเสริมวิถีชีวิตสุขภาวะ (สำนัก 5) โดยแบ่งเป็น 3 กลุ่มหลักตามประเด็นยุทธศาสตร์ คือ **ความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการ** การบริหารแผนใช้แนวคิด “ระบบอาหาร” เพื่อบูรณาการภาคีเครือข่ายทั้งสามกลุ่มให้เชื่อมต่อกันตลอดห่วงโซ่อุปทาน โดยมีผู้บริโภคเป็นกลุ่มเป้าหมาย

จากปัญหาสุขภาพของคนไทยที่มีภาวะอ้วน รวมทั้งเจ็บป่วยด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรังมากขึ้นเป็นลำดับ ในฐานะที่ “อาหาร” เป็นปัจจัยหลักที่มีผลต่อทั้งภาวะอ้วนและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ในทางวิชาการพบว่า หากเพิ่มการบริโภคผักผลไม้ ธัญพืช และอาหารที่อุดมด้วยแคลเซียม ลดอาหารประเภทไขมัน โซเดียม และน้ำตาลลง จะลดภาวะอ้วนและโรคไม่ติดต่อเรื้อรังลงได้อย่างมีนัยสำคัญ





ในระยะเวลา 10 ปีที่ผ่านมา แผนอาหารจึงมุ่งเพิ่มการบริโภคผักผลไม้ของคนไทยซึ่งยังบริโภคต่ำกว่าเกณฑ์ที่แนะนำอยู่มาก ลดการบริโภคไขมัน โซเดียม และน้ำตาลของคนไทยซึ่งบริโภคมากกว่าเกณฑ์ที่แนะนำอยู่มาก เมื่อสิ้นสุดแผนระยะที่ 2 แม้จะไม่บรรลุตัวชี้วัดเชิงสุขภาพได้อย่างชัดเจนนัก แต่สิบกว่าปีมานี้ได้ก่อให้เกิดนโยบายรูปธรรมซึ่งเอื้อต่อวิถีชีวิตสุขภาวะของประชาชนในระยะยาวหลายเรื่อง เช่น

เพิ่มค่าอาหารกลางวันรายหัวของนักเรียนระดับชั้นอนุบาลและประถมศึกษาจาก 13 บาท เป็น 20 บาท ในปี 2557 และเพิ่มเป็น 21 บาทในปีการศึกษา 2565, พ.ร.บ. ภาษีสรรพสามิต พ.ศ.2560 ให้จัดเก็บภาษีเครื่องดื่มตามปริมาณความหวาน, พ.ร.บ. ควบคุมการส่งเสริมการตลาดอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก พ.ศ.2560, ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรมแบนสารเคมี “พาราควอต-คลอร์ไพรีฟอส” เมื่อวันที่ 1 มิถุนายน 2563 เป็นต้น

อาหารที่มีไขมัน โซเดียม และน้ำตาลสูง ส่วนใหญ่เป็นอาหารแปรรูปที่ผลิตจากกระบวนการอุตสาหกรรม การจัดการจึงเป็นการทำงานเกี่ยวกับส่วนประกอบอาหาร ฉลาก การตลาดอาหาร การให้ความรู้ประชาชน นโยบาย และการจัดสภาพแวดล้อม แต่การเพิ่มอัตราการบริโภคผักผลไม้ที่ปลอดภัย ต้องทำให้มีผลผลิตที่ปลอดภัยตั้งแต่ต้นทาง (Available) ผู้บริโภคเข้าถึงง่าย (Accessible) และราคาไม่แพง (Affordable) โอกาสพัฒนาทั้งสามส่วนไปพร้อม ๆ กันจะเป็นไปได้สูงหากระบบจัดการนี้อยู่ในระดับท้องถิ่นหรือชุมชน

การดำเนินงานของแผนอาหารในระยะที่ 2 มีการเยี่ยมเยียนพื้นที่และจัดเวทีพูดคุยมากขึ้น เกิดการร่วมคิดร่วมวิเคราะห์และสรุปบทเรียนร่วมกันของภาคีและกรรมการ โดยการหนุนเสริมจากนักวิชาการภายนอก ทำให้มองเห็นโอกาสต่อยอดฐานการทำงานเดิม เช่น ขยายจากการปลูกพืชผักอินทรีย์ไปสู่การส่งเสริมผักจากพืชยืนต้นซึ่งปลอดสารเคมีโดยธรรมชาติ, ส่งเสริมการกินผักผลไม้ตามฤดูกาล, ศึกษาพืชผักผลไม้จากแหล่งอาหารธรรมชาติ ฯลฯ ทำให้การขับเคลื่อนด้านการผลิตซึ่งเป็นข้อต่อท่อนแรกในระบบห่วงโซ่อุปทาน เชื่อมต่อกับความมั่นคงและความปลอดภัยอาหารอย่างบูรณาการ





ส่วนด้านบริโภค ภาคีอาหารของ สสส. ส่วนใหญ่ทำงานกับโรงเรียน โรงพยาบาล และองค์กรขนาดใหญ่ เพื่อส่งเสริมการบริโภคผักผลไม้ปลอดภัย มีการสร้างต้นแบบโรงเรียนที่ส่งเสริมให้เด็กปลูกผักอินทรีย์และเลี้ยงสัตว์เพื่อเป็นอาหารและการเรียนรู้ เป็นที่ประจักษ์ว่าหากเด็กปลูกผักเอง เด็กจะกินผักมากขึ้น ขณะเดียวกันภาคีอีกกลุ่มหนึ่งมีฐานการทำงานกับโรงพยาบาล ก็พัฒนาต้นแบบที่เชื่อมการผลิตผักผลไม้อินทรีย์ในท้องถิ่นเข้าสู่โรงพยาบาล เมื่อกระทรวงสาธารณสุขประกาศนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยในปี 2560 นับเป็นการเปิดหน้าต่างแห่งโอกาสให้ขยายการจับคู่เกษตรกรกับผู้บริโภคกลุ่มใหญ่ในระดับพื้นที่เพิ่มขึ้นอีกเป็นจำนวนมาก

การพูดคุยในวงเสวนา เช่น *“ผู้ปกครองปลูกผักอินทรีย์แล้วส่งขายที่อื่น ลูกหลานเราเองในโรงเรียนกลับไม่ได้กิน”*, *“อยู่สุรินทร์แต่ต้องซื้อผักที่มาไกลจากตลาดไท”*, *“โรงเรียนต้องซื้ออาหารจากต่างจังหวัดเกือบ 100% งบค่าอาหารนักเรียนไปที่อื่นหมด”* ฯลฯ นำไปสู่การจุดประกายความคิดว่า หากส่งเสริมให้อาหารโรงเรียนและศูนย์เด็กเล็ก รวมทั้งอาหารโรงพยาบาลมาจากวัตถุดิบปลอดภัยในชุมชนท้องถิ่นเอง น่าจะเกิดการพัฒนาแบบเสริมพลัง (Synergy) ทั้งด้านอาหารปลอดภัย เศรษฐกิจชุมชน ความเข้มแข็งชุมชน การเรียนรู้ของเด็กและผู้คนที่เกี่ยวข้องตั้งแต่ต้นทางจนถึงบริโภค (Food education) จะเกิดการเชื่อมต่อห่วงโซ่อุปทานจากเกษตรกรถึงผู้บริโภคขนาดใหญ่ในชุมชนเองที่ชัดเจนขึ้น เกิดความสัมพันธ์ระหว่างเกษตรกรกับโรงเรียนและโรงพยาบาล การหารือกันอย่างต่อเนื่อง ทำให้ภาพของระบบอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทานในระดับชุมชนชัดเจนขึ้น ภาคีกลุ่มผลิตเริ่มจับคู่กับโรงเรียนหรือโรงพยาบาลในชุมชนของตนเอง ภาคีอีกกลุ่มหนึ่งจัดทำแผนที่แหล่งผลิตพืชผักอินทรีย์เพื่อให้โรงเรียนและโรงพยาบาลหาแหล่งผลิตได้ง่ายขึ้น อีกกลุ่มหนึ่งทำงานด้านส่งเสริมตลาดชุมชน ตลาดในโรงพยาบาลหรือหน่วยราชการ เพื่อเป็นแหล่งกระจายอาหารให้ผู้คนเข้าถึงง่าย กว่าร้อยละ 70 ของภาคีแผนอาหารปฏิบัติการในชุมชนอยู่แล้ว หากพัฒนาต่อยอดจากงานเดิม ก็จะนำไปสู่ระบบอาหารท้องถิ่นตามที่วาดหวังได้





แผนอาหารเพื่อสุขภาวะ ระยะที่ 3 นับจากปี 2564 เป็นต้นไป ยังคงเน้นการทำงานที่เชื่อมต่อกันตลอดห่วงโซ่อุปทาน และมองผลลัพธ์ด้านการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคเพื่อสุขภาพ ควบคู่ไปกับการพัฒนาความเข้มแข็งและเศรษฐกิจชุมชนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน แผนหลักระยะ 3 ปี (พ.ศ.2565–2567) กำหนดยุทธศาสตร์ที่ 3 เป็นเรื่อง “ส่งเสริมระบบเศรษฐกิจอาหารชุมชนและเครือข่ายคุ้มครองทางสังคม” โดย *สนับสนุนวิถีการผลิตเพื่อการพึ่งพาตนเองในระดับครัวเรือนและชุมชน, สร้างความเชื่อมโยงผลผลิตอาหารเพื่อสุขภาวะจากเกษตรกรสู่ผู้บริโภคอย่างเป็นรูปธรรม และพัฒนาระบบตลาดชุมชนหรือช่องทางการตลาดที่หลากหลาย เพื่อการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยของประชาชนกลุ่มเปราะบาง*

การนำอาหารจากชุมชนเข้าสู่ร้านอาหาร ครัวโรงเรียน ครัวโรงพยาบาล หรือองค์กรในชุมชน เป็นหลักการเดียวกับแนวคิด “Farm-to-table” คือกินอาหารสดใหม่ที่แหล่งผลิต โดยไม่ผ่านร้านขายหรือตัวแทนจำหน่ายนอกชุมชน ทำให้เงินยังหมุนเวียนอยู่ในท้องถิ่น หลายประเทศมีนโยบายส่งเสริมระบบอาหารท้องถิ่นอย่างจริงจังและเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ เช่น รัฐแคลิฟอร์เนียหรือโอเรกอนในสหรัฐอเมริกา เมืองออนแทริโอในแคนาดา บางเมืองในออสเตรเลีย เกาหลี และญี่ปุ่น จนกระทั่งมีการจัดทำหลักสูตรหรือคู่มือปฏิบัติอย่างเป็นหลักเป็นฐาน เป็นที่น่ายินดีว่า ประเทศไทยเองก็มีร้านอาหารที่บริการผักสดจากไร่ หรือเชื่อมโยงอาหารท้องถิ่นกับการท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ

วิกฤติการณ์โควิด-19 ทำให้เราเรียนรู้ว่า หากห่วงโซ่อาหารมีข้อต่อยาว การปิดเมืองและข้อจำกัดในการขนส่งจะทำให้ห่วงโซ่อุปทานด้านอาหารต้องหยุดชะงัก แต่หากอาหารมาจากชุมชนหรือท้องถิ่น ไม่ต้องขนส่งไกล ผลกระทบจะน้อย ผู้คนสามารถปรับตัวฟื้นคืนสู่สภาพปกติได้เร็วขึ้น หลายฝ่ายจึงให้ความสำคัญกับระบบอาหารท้องถิ่นในภาวะวิกฤติมากขึ้นเรื่อย ๆ ระบบอาหารในระดับท้องถิ่นอาจเป็นได้ทั้งในชุมชนชนบทและชุมชนเมือง รวมทั้งการส่งเสริมให้ปลูกเองเล็ก ๆ น้อย ๆ ในครัวเรือน อาหารท้องถิ่นสร้างการเชื่อมโยงของผู้คนในชุมชน เป็นฐานให้ผู้คนปรับตัวได้เร็วหากเกิดวิกฤติ การบริโภคอาหารในท้องถิ่นเป็นเรื่องดีต่อสิ่งแวดล้อม เพราะ







ลดพลังงานจากการขนส่งและบรรจุภัณฑ์ การพัฒนาระบบอาหารท้องถิ่นจึงเป็นการพัฒนาฐานรากที่มั่นคงด้านอาหารและสังคม หากมีพื้นที่ดำเนินการมากพอ จะส่งผลถึงการพัฒนาระดับประเทศ แผนอาหารจึงร่วมเติมเต็มการพัฒนาระบบอาหารของประเทศ ด้วยการสนับสนุนระบบอาหารในชุมชนแบบครบวงจรตลอดห่วงโซ่อุปทาน ควบคู่กับส่งเสริมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาวะในภาพรวม

ขอขอบคุณกรรมการและภาคีแผนอาหารทุกคนที่มีส่วนร่วมคิดร่วมทำงาน เพื่อให้บรรลุเป้าหมาย **“ประชาชนมีการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาวะภายใต้ระบบอาหารที่ยั่งยืน”**



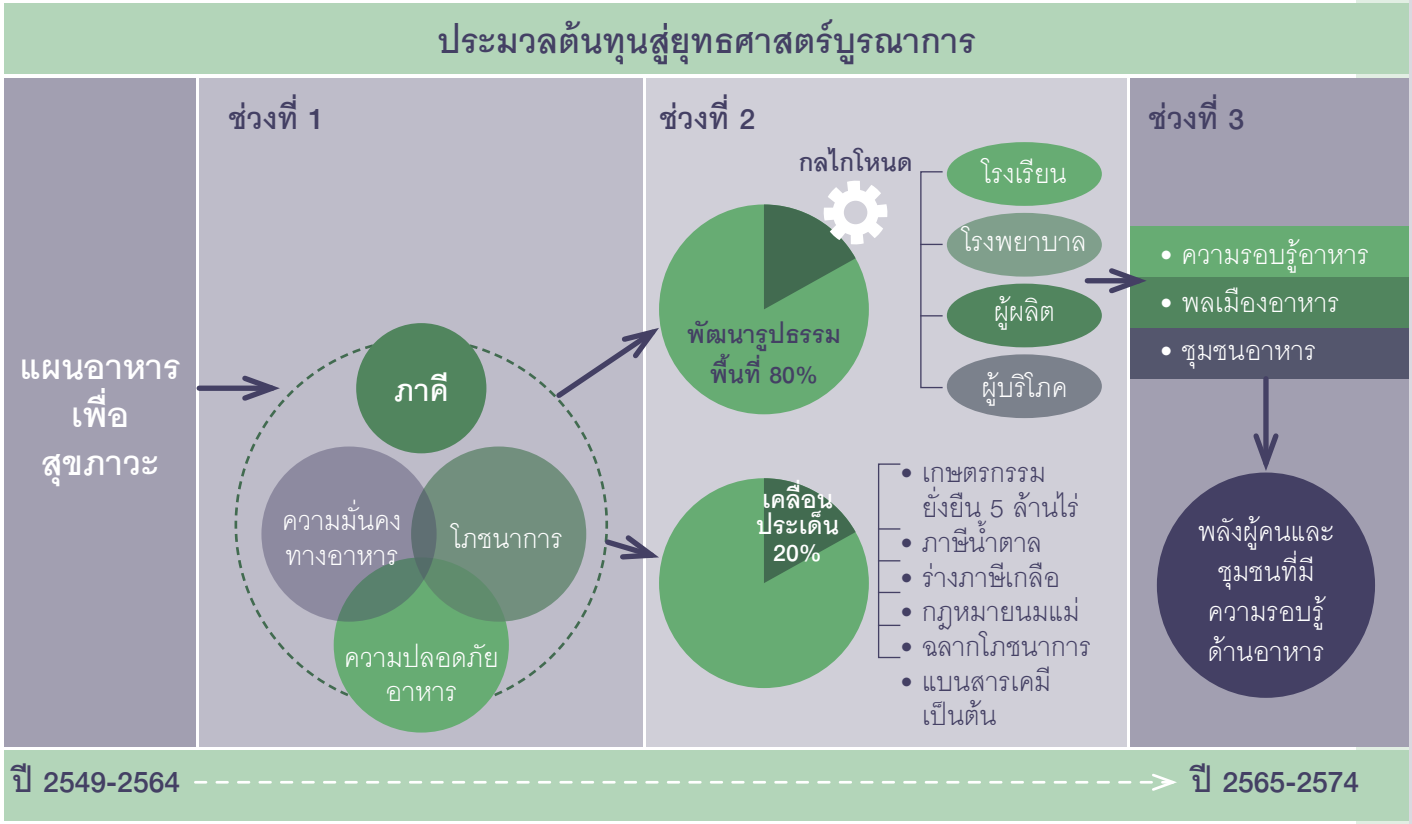
เส้นทางแผนอาหารเพื่อสุขภาวะสู่ยุทธศาสตร์

‘พลังความรู้ พลังผู้คน พลังความร่วมมือ’

โดยทีมโครงการยุทธศาสตร์บูรณาการ

เส้นทางแผนอาหารเพื่อสุขภาวะสู่ยุทธศาสตร์ ‘พลังความรู้ พลังผู้คน พลังความร่วมมือ’

เมื่ออาหารกลายมาเป็นภาระสุขภาพ ก่อให้เกิดการเจ็บป่วย ในปีหนึ่งๆ มีทั้งการสูญเสียชีวิตผู้คนและเม็ดเงินจำนวนมาก สสส. ที่ถือกำเนิดขึ้นในปี พ.ศ.2544 จึงเห็นถึงความสำคัญของการขับเคลื่อนสุขภาพเชิงรุกในประเด็นอาหาร และเริ่มดำเนินงานแผนอาหารเพื่อสุขภาวะในปี 2549 มาจนถึงปัจจุบัน รวมเวลา 15 ปี หากทบทวนเส้นทางการส่งเสริมสุขภาพในเรื่องอาหารแล้ว อาจแบ่งออกได้เป็น 3 ช่วงคือ







ช่วงที่หนึ่ง

การพัฒนาเนื้อหาและแนวทางเคลื่อนงานโภชนาการ ความปลอดภัยอาหาร และความมั่นคงทางอาหาร

อาหารมีประเด็นมากมายที่สร้างปัจจัยเสี่ยงต่อสุขภาพและนับวันจะเพิ่มปัญหาสุขภาพให้มากขึ้น จึงมีจุดเริ่มต้นในช่วงแรกที่สำนัก 2 ซึ่งดูแลเรื่องปัจจัยเสี่ยงที่ส่งผลต่อสุขภาพ และสำนัก 3 ซึ่งดูแลงานด้านชุมชนพื้นที่ โดยประเด็นอาหารและสุขภาพเรื่องแรก ๆ ที่ได้มีการขับเคลื่อนคือ **'การเลี้ยงลูกด้วยนมแม่'** เพราะชีวิตเร่งรีบทำให้แม่ไม่มีเวลาเลี้ยงดูลูกด้วยนมแม่ในช่วงทารก โครงการ **'คนไทยไร้พุง'** เพื่อแก้ปัญหาภาวะอ้วนของคนไทยที่กำลังพุ่งสูงขึ้น และปัญหาการบริโภคน้ำตาลมากเกินและงานของ **'เครือข่ายไม่กินหวาน'** ตามด้วยเรื่องความไม่ปลอดภัยของอาหาร โดยเฉพาะการปนเปื้อนสารเคมีในพืชผักผลไม้ ประเด็น **'ความปลอดภัยของอาหาร'** ยังโยงไปถึงเรื่องการผลิตอาหารแบบเกษตรยั่งยืน และประเด็น **'ความมั่นคงทางอาหาร'** ในฐานะการได้มาซึ่งอาหารที่มีคุณภาพอย่างถ้วนหน้าและยั่งยืน **การพัฒนาเนื้อหาและความรู้ (Content management)** ด้านอาหารและโภชนาการของ สสส. ได้เคลื่อนสู่การรับรู้ของสังคมผ่านงานสื่อสารสาธารณะ มี**การจัดการด้านการสื่อสาร การรณรงค์ทางสังคม (Media advocacy)**





ช่วงที่สอง

การพัฒนาพื้นที่รูปธรรมและการขับเคลื่อนเชิงประเด็นอาหารและโภชนาการ

การสร้างพื้นที่รูปธรรม เป็นกลยุทธ์สำคัญที่ทำให้เนื้อหาและประเด็นอาหารมีรูปแบบ ตัวอย่าง หรือกรณีศึกษาเรื่องการจัดสภาพแวดล้อมด้านอาหาร สามารถสื่อสารต่อสังคมวงกว้าง และที่สำคัญยิ่งคือ นำไปสู่การศึกษาวิจัยเพื่อขับเคลื่อนมาตรการและนโยบาย การพัฒนาพื้นที่รูปธรรมของแผนอาหาร มีพื้นที่ (Setting) เพื่อการพัฒนาตัวแบบ (Models) ที่มีจุดเน้นสำคัญคือ การบริโภคผักและผลไม้ให้ได้ 400 กรัมต่อวัน ลดอ้วนให้น้อยกว่าร้อยละ 10 โดยมีพื้นที่ดำเนินงาน ได้แก่

"โรงเรียนอาหารสุขภาวะ" เน้นการส่งเสริมโภชนาการและอาหารปลอดภัย เพิ่มการบริโภคผักผลไม้ให้ได้สัดส่วนกับกลุ่มแป้งและโปรตีน โดยเฉพาะเรื่องภาวะอ้วนของเด็ก มีโครงการที่น่าสนใจ ได้แก่

1. โครงการเด็กไทยไม่กินหวาน ที่นอกจากรณรงค์ให้โรงเรียนงดขายน้ำอัดลม ขนมหวาน และขนมกรุบกรอบ และยังเน้นเรื่องการบริโภคผักและผลไม้ในเมนูอาหารของเด็กนักเรียน

2. โครงการเด็กไทยแก้มใส มีทั้งโภชนาการสมวัยและการเพิ่มเมนูผักผลไม้

3. โครงการสวนผักคนเมือง ที่มูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืนดำเนินการ ผนวกกับกิจกรรมทำแปลงผักในโรงเรียนที่มีหลายโครงการดำเนินงาน อันมีเหตุผลสำคัญคือ การบริโภคผักผลไม้ควรมีความปลอดภัย และการซื้อผักจากตลาดก็มีความเสี่ยงเรื่องการปนเปื้อนสารเคมี

การเข้าถึงพืชผักปลอดภัยที่หลายโครงการนอกจากที่กล่าวมาข้างต้นริเริ่มขึ้น ได้แก่ โครงการมูลนิธิเอ็มโอเอ โครงการมูลนิธิไบโอไทย และโครงการขนาดกลางอีกหลายโครงการ ทำให้เกิดการเชื่อมโยงผลผลิตพืชผักจากเกษตรกรที่ผลิต



แบบไร้สารเคมีตั้งแต่เกษตรกรรมยั่งยืน เกษตรอินทรีย์ เกษตรธรรมชาติ ในพื้นที่ต่าง ๆ นำมาสู่การเชื่อมโยงกับครัวโรงเรียน เป็นรูปแบบของระบบอาหารชุมชนที่ผู้ผลิตและผู้บริโภคเชิงสถาบันคือโรงเรียนร่วมมือกัน แม้อาหารกลางวันเด็กนักเรียนในโรงเรียนระดับประถมศึกษาส่วนมากจะยังไม่สามารถทำได้ครบทุกมื้อทั้ง 5 วัน เพราะยังอยู่ในระยะเริ่มต้น ต้องการการพัฒนาให้มากขึ้น และพื้นที่ดำเนินงานในลักษณะการเชื่อมโยงกลุ่มโรงเรียนและกลุ่มเกษตรกรชุมชน ได้แก่ โมเดลบ้านจอมพระ จ.สุรินทร์ ครัวใบโหนด จ.สงขลา กลุ่มเกษตรกรอินทรีย์เขาไม้แก้ว จ.ปราจีนบุรี และสวนซุ้มแซง จ.มหาสารคาม เป็นต้น

"กลุ่มผู้ผลิตอินทรีย์และตลาดสีเขียว" เมื่อมีการปรับเปลี่ยนการผลิตจากเกษตรเคมีสู่เกษตรกรรมยั่งยืนรูปแบบใดก็ตาม ความท้าทายต่อไปคือ การมีช่องทางจำหน่ายและการสื่อสารเรื่องอาหารที่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค ในช่วงนี้แผนอาหารและภาคีจึงพัฒนาตลาดสีเขียวขึ้น ทั้งในเขตเทศบาลจังหวัดต่าง ๆ หน่วยงานองค์กร โรงพยาบาล รวมถึงตลาดสีเขียวแห่งแรกในกรุงเทพฯ ที่อาคารรีเจ้นท์เฮาส์ ซึ่งบริษัทสวนเงินมีมาเป็นผู้ดำเนินงาน ส่งผลให้แนวคิดเรื่องตลาดสีเขียวในเมืองขยับขยายเป็นตลาดฟาร์มเมอร์มาร์เก็ต (Farmer market) ในพื้นที่ต่าง ๆ ตลาดเขียวกรีนเนอรี่ อาทิ ที่สยามสแควร์ และสยามดิสคัฟเวอรี่ รวมถึงตลาดสุขใจที่ดำเนินการโดยสามพรานโมเดล ที่ช่วยให้คนเมืองเข้าถึงอาหารและผลผลิตทางการเกษตรที่มีคุณภาพและดีต่อสุขภาพ เป็นต้น

"โรงพยาบาลกับอาหารปลอดภัยและโภชนาการที่ดี" โรงพยาบาลเป็นพื้นที่สำคัญแห่งหนึ่งในการสื่อสารสุขภาพแก่ผู้ป่วยและญาติเพื่อให้ดูแลตนเองและป้องกันการเจ็บป่วยที่จะเกิดขึ้น กระทรวงสาธารณสุขมีนโยบายส่งเสริมเรื่องอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลทั่วประเทศ โดยเฉพาะโรงพยาบาลอำเภอที่อยู่





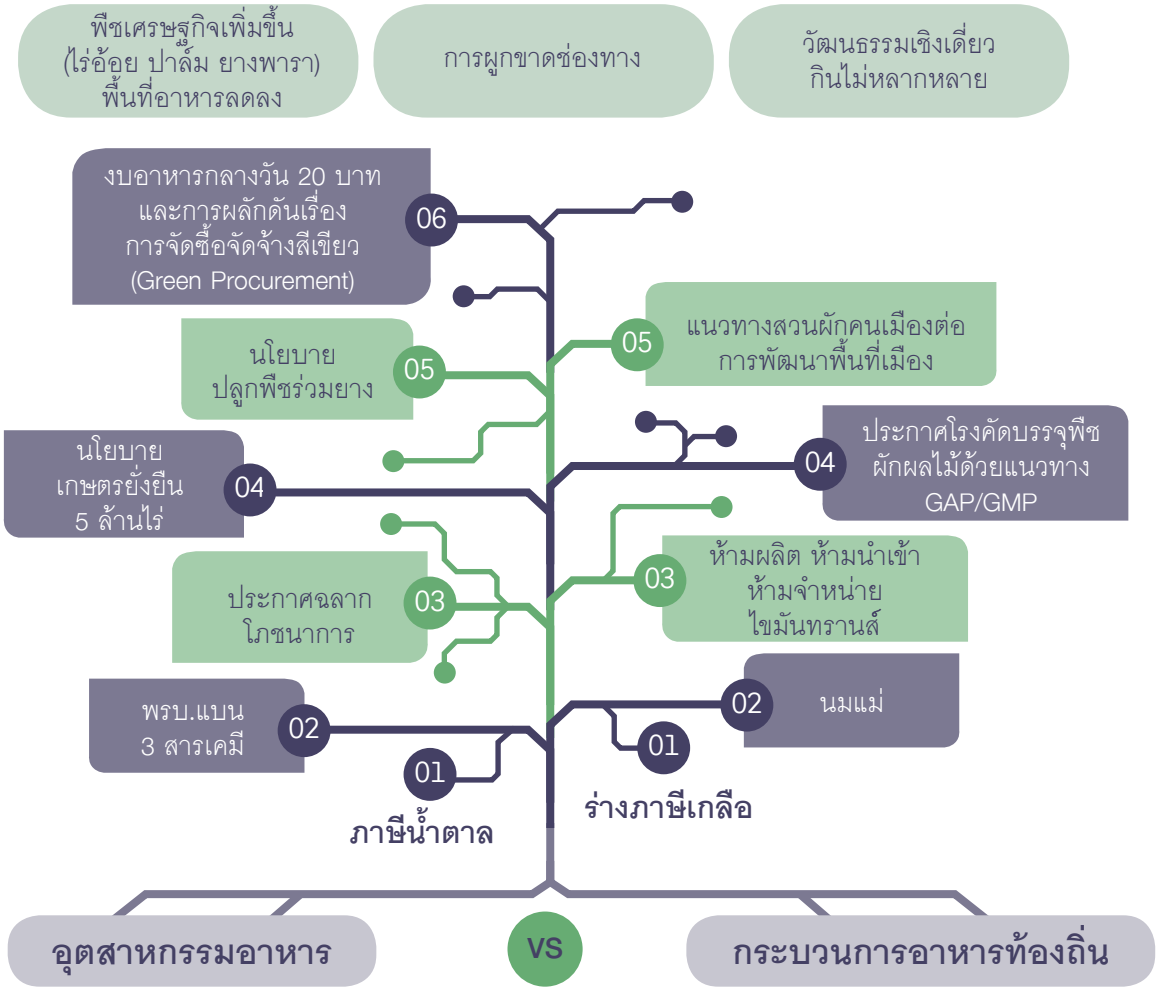
ในชนบท ทำให้มีโอกาสและความเป็นไปได้สูงที่จะทำงานกับเกษตรกรในพื้นที่ เพื่อนำผลผลิตพืชผักผลไม้ไร้สารเคมีสู่ครัวโรงพยาบาล และผลักดันเรื่องการจัดเมนูอ่อนหวาน เมนูลดเค็ม มีตัวอย่างโรงพยาบาลอาหารสุขภาวะ ได้แก่ โรงพยาบาลลับแลและโรงพยาบาลอำเภอในจังหวัดอุตรดิตถ์ ลพบุรี ฉะเชิงเทรา ปราจีนบุรี สงขลา กระบี่ และราชบุรี เป็นต้น ซึ่งการขยายงานออกไปได้ เกิดจากปัจจัยสำคัญ 2 ประการคือ

1. การสร้างรูปธรรมพื้นที่ ทำให้เกิดความรู้และประสบการณ์กลไกการทำงานระดับปฏิบัติการ ทั้งการแก้ไขปัญหาอุปสรรคต่าง ๆ

2. การผลักดันระดับนโยบายเรื่องโรงพยาบาลสีเขียว โดยเฉพาะในระดับอำเภอ

"ผู้บริโภคคนเมืองกับอาหารและโภชนาการที่ดี" มีการเผยแพร่ความรู้และกิจกรรมสร้างความตระหนักในกลุ่มผู้บริโภคในเขตเมือง เช่น โครงการกินผัก 400 กรัม โครงการสวนผักคนเมือง โครงการกรีนเนอรี่ สามพรานโมเดล เลมอนฟาร์ม รวมทั้งงานด้านโภชนาการทั้งเรื่องนมแม่ในสถานประกอบการ เรื่องฉลาก อย. การลดปริมาณการบริโภคเกลือโซเดียม ความรู้เรื่องการบริโภคไขมันให้ถูกวิธี และการลดปริมาณน้ำตาล เป็นต้น

การขับเคลื่อนด้านนโยบาย ภาคียุทธศาสตร์ที่มีความพร้อมด้วยต้นทุนหลายลักษณะ ได้แก่ ต้นทุนด้านพื้นที่เชิงประจักษ์ ต้นทุนความรู้เชิงวิชาการ ต้นทุนทางการเมือง รวมถึงต้นทุนการสื่อสารประเด็นการขับเคลื่อนกับสังคม ทำให้แผนอาหารสามารถขยายผลเชิงยุทธศาสตร์และนโยบายออกไปได้อย่างกว้างขวาง



ช่วงที่สาม

แผนอาหารระยะ 10 ปี (ปี 2565-2574)

พลังความรู้ พลังผู้คนที่มีความรับผิดชอบ พลังความร่วมมือ

ท่ามกลางความท้าทายและแนวโน้มวิกฤติต่าง ๆ ตั้งแต่ ภาวะภูมิอากาศแปรปรวน การพัฒนาและขยายตัวของเมือง สังคมดิจิทัล ความเหลื่อมล้ำทางสังคมและโรคอุบัติใหม่ แผนอาหารจะทำสร้าง พลังความรู้ พลังผู้คน พลังความร่วมมือในด้านอาหารและโภชนาการ ได้อย่างไร



พลเมืองอาหาร

พลเมืองอาหาร คือ พลังของผู้คนที่รับผิดชอบด้านอาหาร และต้องการเห็นการเปลี่ยนแปลง เบื้องต้นคือการตระหนักและเห็นว่าภาคีโครงการคือ พลเมืองอาหาร ภาคีโครงการตระหนักและเห็นศักยภาพของผู้คนในพื้นที่ที่ร่วมขับเคลื่อนงานการสร้างรูปธรรมพื้นที่ว่าคือ พลเมืองอาหาร เป็นลำดับ ๆ ไป

พลเมืองอาหาร (Food Citizenship) หมายถึง คนหรือผู้คนที่ตระหนักถึงศักยภาพ สิทธิ บทบาท หน้าที่ในการเข้าถึงและบริโภคอาหารที่มีสุขภาวะ โดยสร้างการเปลี่ยนแปลงทั้งต่อตนเองและสังคม

ชุมชนอาหาร

ชุมชนอาหารคือ การออกแบบความร่วมมือบนฐานต้นทุนทางสังคมของพื้นที่ผสานกับการสร้างกิจกรรมที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการเพื่อให้ผู้คนได้รับความรู้ทั้งเชิงวิชาการและเชิงปฏิบัติ และมาร่วมมือกันจนเกิดการเข้าถึงอาหารที่มีสุขภาวะนั้นเอง

ชุมชนอาหาร (Food Community) หมายถึง พื้นที่ความสัมพันธ์ของผู้คนที่มีความตระหนักและนำสู่การร่วมสร้างอาหารที่ดี ทำให้เกิดการเข้าถึงอาหารที่หลากหลายปลอดภัย ทั่วถึงเป็นธรรม อาทิ การพัฒนาโรงเรียนอาหารสุขภาวะ โรงพยาบาลอำเภอสีเขียว ตลาดสีเขียว ชุมชน การร่วมผลักดันอุตสาหกรรมอาหารให้มีทางเลือกเพื่อสุขภาพที่มากขึ้นในราคาที่เหมาะสมเป็นธรรม เป็นต้น

ความรอบรู้ด้านอาหาร

ความรอบรู้อาหาร ควรมีองค์ประกอบอย่างน้อย 3 กลุ่มงานสำคัญ ได้แก่ ธงโภชนาการ ความมั่นคงทางอาหาร และวัฒนธรรมอาหาร ความรู้ด้านอาหารในแต่ละพื้นที่

ความรอบรู้ด้านอาหาร (Food Literacy) หมายถึง ความคิดอ่านเกี่ยวกับอาหารในทุกมิติ ทั้งความรู้จากผู้เชี่ยวชาญในเรื่องความมั่นคงอาหาร อาหารปลอดภัย โภชนาการ รวมทั้งความรู้จากภูมิปัญญาพื้นบ้าน ที่นำไปสู่การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมอาหารที่ดีต่อสุขภาพ ตั้งแต่การเลือก การเตรียม การปรุง การกิน มีการเข้าถึงข้อมูลที่ช่วยในการคิดวิเคราะห์ตัดสินใจ ลงมือปฏิบัติ บอกต่อ ขยายผล

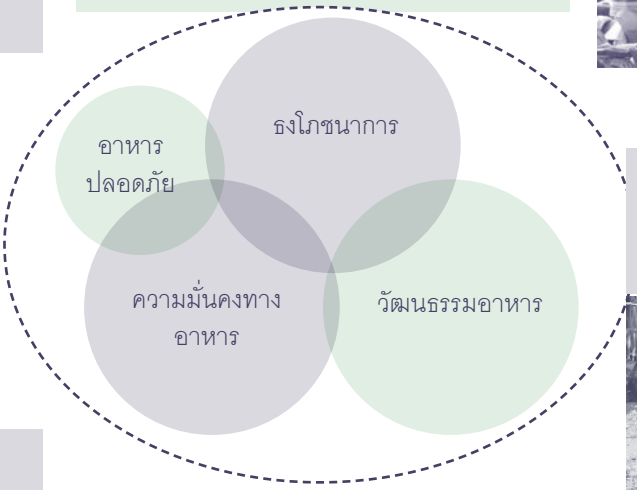
หมายถึง การประยุกต์ใช้ข้อมูลเกี่ยวกับการเลือกกิน การไตร่ตรองอย่างมีวิจารณญาณถึงผลของการเลือกอาหารที่มีต่อสุขภาพส่วนบุคคล ต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม
ที่มา Health Promotion International



ความรู้เรื่องอาหารและการผลิตที่สร้างความมั่นคงทางอาหารและรับมือวิกฤติ (Foodresilience)

หมายถึง ความคิดอ่านเกี่ยวกับอาหารในทุกมิติ ทั้งความรู้จากผู้เชี่ยวชาญในเรื่องความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย โภชนาการ รวมทั้งภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่นำไปสู่การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมอาหารที่ดีต่อสุขภาพ ตั้งแต่การเลือก การเตรียม การปรุง การกิน มีการเข้าถึงข้อมูลที่ช่วยในการคิด วิเคราะห์ตัดสินใจ ลงมือปฏิบัติการบอกต่อ ขยายผล

- ความรู้โภชนาการอาหารตามกลุ่มวัย คุณค่า เพียงพอ
- รสชาติอาหาร หวาน มัน เค็ม
- นมแม่



ความรอบรู้ด้านอาหาร
ผสานความเชี่ยวชาญ
และต้นทุนความรู้อาหารของพื้นที่



- ต้นทุนอาหารในพื้นที่
- วิถีการกิน การผลิต
- พืชอัตลักษณ์ Local knowledge







“ธงโภชนาการ” ความรู้ที่มีความแม่นยำเชิงวิชาการ มีความชัดถึงปริมาณคุณค่าอาหารที่คนในแต่ละวัยควรได้รับในสัดส่วนมากน้อยเพียงใด

“ความมั่นคงทางอาหาร” การทำให้ผู้คนตระหนักถึงที่มาของอาหาร มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการผลิตและห่วงโซ่อุปทานอาหาร นอกจากการกินส่งผลต่อร่างกายแล้ว ยังส่งผลต่อระบบนิเวศอาหารในภาพรวมด้วย อาทิ ความหลากหลายทางชีวภาพมีส่วนต่อคุณภาพอาหารและโภชนาการ

“วัฒนธรรมอาหาร” การส่งเสริมให้ผู้คนในแต่ละพื้นที่ได้นำศักยภาพและต้นทุนความรู้ภูมิปัญญาของแต่ละพื้นที่มาต่อยอดพัฒนา ร่วมกับความรู้และการค้นพบใหม่ ๆ ทางวิชาการ

ก้าวไปกับ 10 ปีแผนอาหารฯ

นับแต่ปี 2565 เป็นต้นไปการขับเคลื่อนงานของแผนอาหารเพื่อสุขภาวะจะนับหนึ่งสำหรับ 10 ปีข้างหน้า ด้วยวิสัยทัศน์ พลังความรู้ พลังผู้คนที่รับผิดชอบ พลังความร่วมมือ สร้างระบบอาหารชุมชน สร้างการขับเคลื่อนโยบายระดับประเทศจนเกิดสภาพแวดล้อมอาหารที่เอื้อให้คนบนแผ่นดินไทยมีสุขภาพที่ดีอย่างยั่งยืน

2

ความมั่นคงทางอาหาร

• 32 •

ความมั่นคงทางอาหารที่ทุกคนเข้าถึงได้

สุภา ใยเมือง

• 46 •

20 ปี สสส.กับความมั่นคงทางอาหาร

อ.ชนวน รัตนวราหะ

• 54 •

บันทึกเส้นทางการขับเคลื่อน
เกษตรกรรมยั่งยืน 5 ล้านไร่ 2560-2564

วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ

• 62 •

‘เมื่อต้นผักงัดกับเหล็กกล้า’ การปกป้องชุมชน
อาหารของกลุ่มเกษตรอินทรีย์สนามชัยเขต

พลูเพ็ชร สีเหลืองอ่อน

สุนทร คมคาย

ศิริวรรณ สิทธิกา

• 76 •

สวนผักคนเมือง ความมั่นคงทางอาหาร
ที่เชื่อมไปสู่การเป็นเมืองยั่งยืน

วรางคนางค์ นิ้มหัตถา

ศิริวรรณ สิทธิกา

•••••

ความมั่นคงทางอาหารที่ทุกคนเข้าถึงได้

สุภา ใยเมือง[1]

[1] มูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืน (ประเทศไทย)

ความมั่นคงทางอาหารที่ทุกคนเข้าถึงได้

อาหารมีบทบาทอยู่ในชีวิตประจำวันของคนในสังคม หล่อเลี้ยงร่างกายและจิตใจ ให้มีสุขภาพที่แข็งแรง แต่ในความเป็นจริงแล้วอาหารไม่ได้เป็นเพียงปัจจัยพื้นฐานที่จำเป็นของมนุษย์เท่านั้น อาหารยังเป็นเศรษฐกิจ เป็นการเมือง เป็นสังคมและวัฒนธรรม รวมทั้งเกี่ยวข้องกับระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อม ที่เชื่อมโยงวิถีชีวิต และการดำรงชีพของคนในสังคม การเข้าถึงอาหารของทุกคนในสังคมจึงเกี่ยวข้องกับมิติที่หลากหลายภายใต้ห่วงโซ่อุปทานอาหาร สะท้อนผ่านการให้ความหมายของความมั่นคงทางอาหารที่มีทั้งประเด็นความเหลื่อมล้ำ ความเป็นธรรม และความยั่งยืน

ความมั่นคงทางอาหารไม่ได้เป็นเรื่องการผลิตและการบริโภคเท่านั้น แต่มีความหมายครอบคลุมมิติต่าง ๆ ของห่วงโซ่ในระบบอาหาร เริ่มจากระบบการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของเกษตรกร สภาพแวดล้อมในการผลิตอาหาร ทั้งด้านการเข้าถึงทรัพยากรที่ดิน ป่าไม้ แหล่งน้ำ พันธุกรรม และปัจจัยการผลิต ระบบการผลิต การดูแลรักษา ตลอดจนการเก็บเกี่ยวผลผลิต และหากพิจารณาห่วงโซ่ถึงผู้บริโภค ยังมีมิติด้านการดูแลผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว การแปรรูปอาหาร ระบบการขนส่ง และการตลาดอาหาร ซึ่งมีทั้งตลาดขายส่งหรือขายปลีกผ่านระบบตลาดในซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านสะดวกซื้อ ตลาดนัดในชุมชนท้องถิ่น ตลาดขายตรง หรือตลาดออนไลน์ ซึ่งมีการโฆษณาและการสื่อสารเชื่อมโยงถึงผู้บริโภค

ภายใต้ห่วงโซ่อุปทานอาหารดังกล่าว หากระบบอาหารอยู่ภายใต้การกำหนดและการจัดการของผู้ประกอบการรายใหญ่จำนวนน้อยรายตั้งแต่ทรัพยากรการผลิต ระบบการผลิตถึงผู้บริโภค ย่อมส่งผลต่อการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพของคนในสังคม รวมทั้งโครงสร้างที่ทำให้เกษตรกรผู้ผลิตและผู้บริโภคไม่มีส่วนร่วมในการกำหนดระบบอาหารของประเทศ



อาหารคือสิทธิพื้นฐาน

การให้ความหมายของความมั่นคงทางอาหารทั้งในระดับสากลและระดับประเทศมีความหลากหลาย ความมั่นคงทางอาหารในความหมายขององค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ คือ “การที่ทุกคนมีความสามารถในการเข้าถึงอาหารที่เพียงพอ ปลอดภัยและมีโภชนาการทั้งในทางกายภาพและเศรษฐกิจ ในการตอบสนองต่อความต้องการ ความพึงพอใจในอาหารของพวกเขาเพื่อการมีชีวิตและสุขภาพที่ดี” โดยแบ่งเป็น 4 มิติย่อย ได้แก่ 1) ความเพียงพอของอาหาร 2) การเข้าถึงอาหาร 3) การใช้ประโยชน์ในด้านโภชนาการอาหาร และ 4) เสถียรภาพ คือการมีหลักประกันด้านอาหารตลอดเวลา ไม่มีความเสี่ยงจากการขาดแคลนอาหาร

ในขณะเดียวกัน ยังมีแนวคิดอีกหลากหลายที่สะท้อนความแตกต่างในการเข้าถึงความมั่นคงทางอาหาร แนวคิดหนึ่งที่สำคัญคือแนวคิดเรื่อง “สิทธิด้านอาหาร (Food Entitlement)” ซึ่งมีรากฐานจากแนวคิดเรื่องสิทธิมนุษยชน สิทธิด้านอาหารจึงไปปรากฏอยู่ในกติการะหว่างประเทศว่าด้วยสิทธิทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ความมั่นคงทางอาหารจึงเชื่อมโยงกับเรื่องศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ การเข้าถึงอาหารที่เป็นธรรม และขยายไปสู่ความเป็นธรรมทั้งทางเศรษฐกิจ สังคม การพึ่งตนเองด้านอาหาร และสิทธิของเกษตรกรในการเข้าถึงฐานทรัพยากรในการผลิตอาหาร และการกำหนดนโยบายการเกษตรและอาหาร รวมถึงแนวคิดในเรื่องระบบอาหารของชุมชนท้องถิ่นหรือเศรษฐกิจอาหารท้องถิ่น ที่วิเคราะห์เชื่อมโยงการผลิตและการบริโภคอาหารที่ช่วยสร้างเศรษฐกิจและรักษาสิ่งแวดล้อม แนวคิดเรื่องความมั่นคงทางอาหารดังกล่าว จึงมีเป้าหมายให้ทุกคนเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพอย่างทั่วถึงและเป็นธรรม โดยคำนึงถึงความยั่งยืนในทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม

ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ส่งออกอาหาร แต่ยังมีคนจนที่เสี่ยงต่อความไม่มั่นคงทางอาหารอยู่ สภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ได้ระบุตัวเลขคนจนในปี พ.ศ.2562 ว่า ก่อนเกิดวิกฤติโรคระบาดโควิด-19 มีคนจนอยู่ที่ร้อยละ 6.24 ในขณะที่ตัวเลขคนเกือบจนคือกลุ่มเสี่ยงที่จะเป็นคนยากจน (กลุ่มที่อาจอยู่ใต้เส้นความยากจน เมื่อได้รับผลกระทบจากปัญหา เช่น การเจ็บป่วย การว่างงาน เป็นต้น)



มีสัดส่วนร้อยละ 7.79 ในขณะที่ปี 2563–2564 เราต้องเผชิญสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 ที่ส่งผลต่อการเข้าถึงอาหารของคนจน และมีการคาดการณ์ว่าจำนวนคนจนจะเพิ่มมากขึ้น หากไม่มีมาตรการเยียวยาของรัฐ ยังไม่รวมตัวเลขของคนขาดสารอาหารในประเทศ ซึ่งข้อมูลจากองค์การอาหารและการเกษตรระบุว่า ตัวเลขเฉลี่ย 3 ปี ระหว่างปี 2559–2561 มีคนขาดสารอาหารจำนวนร้อยละ 7.8 ซึ่งแสดงความเชื่อมโยงระหว่างการมีอาหารเพียงพอ การเข้าถึงอาหาร และโภชนาการอาหาร ในขณะที่ตัวเลขการจัดลำดับความมั่นคงทางอาหาร โดย The Economist Intelligence Unit ระบุว่า ประเทศไทยอยู่ในอันดับที่ 52 จาก 113 ประเทศ นั่นหมายความว่า ความมั่นคงทางอาหารไม่ได้วัดที่ปริมาณผลผลิตที่เพียงพอ แต่อาจมีความเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจและการเข้าถึงอาหารที่ยังมีความเปราะบางด้วย

นอกจากนั้น ความมั่นคงทางอาหารในช่วงหลายปีที่ผ่านมา ยังมีปัญหาเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งส่งผลกระทบต่อสุขภาพ เศรษฐกิจ และผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและต่างประเทศมีความต้องการอาหารที่ปลอดภัยเพิ่มขึ้น ความเข้มงวดต่อการนำเข้าอาหารที่มีความปลอดภัยของประเทศต่าง ๆ มีเพิ่มมากขึ้น รวมถึงการปลูกพืชเชิงเดี่ยวและใช้สารเคมีที่ไม่ได้เพียงแค่ส่งผลกระทบต่อด้านสุขภาพและเศรษฐกิจเท่านั้น แต่ยังส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในดิน น้ำ และระบบนิเวศที่เสื่อมโทรมอันเนื่องจากการใช้ที่ดินเพื่อการผลิตโดยไม่ได้คำนึงถึงธรรมชาติและระบบนิเวศ

การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศที่ส่งผลกระทบต่อภาคเกษตรกรรม ไม่ใช่การเผชิญกับปัญหาภัยพิบัติ ฝนแล้ง น้ำท่วมเพียงอย่างเดียว แต่แบบแผนการตกของฝนที่เปลี่ยนไป ฝนไม่ตกตามเดือนที่เคยตก มีระยะฝนทิ้งช่วงแดดที่ร้อนจัด และฝนที่ตกหนักมากในเวลาเดียวกัน อากาศที่ไม่หนาวหรือหนาวยาวนานขึ้นในบางปี มีผลต่อการออกดอกของข้าว ของไม้ผล และระบบการปลูกผัก เหล่านี้ล้วนส่งผลต่อผลผลิตในภาคเกษตรและต่อความมั่นคงทางอาหารของประเทศด้วย หากรับมืออย่างไม่มีประสิทธิภาพและขาดการทำงานเชิงรุกในการปรับระบบเกษตรที่นำไปสู่ความยั่งยืนทั้งระบบนิเวศ สิ่งแวดล้อม และความยั่งยืนทางเศรษฐกิจและสังคม



การพึ่งตนเองด้านอาหาร

การพึ่งตนเองด้านอาหาร มีบทบาทสำคัญในฐานะที่สร้างหลักประกันทางอาหารทั้งในระดับครัวเรือน ระดับชุมชนท้องถิ่น และระดับประเทศ ในระดับประเทศจะชี้วัดด้วยปริมาณผลผลิตทางการเกษตรที่เพียงพอต่อการบริโภคภายในและการส่งออกเพื่อทำรายได้ให้กับประเทศ จากการสร้างเครื่องมือชี้วัดความมั่นคงทางอาหารของมูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืน (ประเทศไทย) ร่วมกับภาคีเครือข่ายทั้งนักวิชาการและองค์กรภาคประชาสังคม พบว่าการพึ่งตนเองด้านอาหารในชุมชนจากการผลิตและการหาอาหารจากธรรมชาติในช่วงก่อนการระบาดของโควิด-19 มีอัตราส่วนที่ลดลง แต่พึ่งพิงการซื้ออาหารเพิ่มมากขึ้น ชุมชนที่ผลิตพืชเชิงเดี่ยวและขาย เช่น ปลูกข้าวอย่างเดียวและขายข้าวเพื่อให้มีรายได้มาใช้จ่ายในครัวเรือน ไม่ได้ผลิตไว้กิน อาหารบริโภคในครัวเรือนมาจากการซื้ออาหารเป็นหลัก จะพึ่งตนเองด้านอาหารได้น้อยกว่าครัวเรือนที่มีการผลิตหลากหลาย เช่น ปลูกพืชเศรษฐกิจเป็นพืชหลักเพื่อให้ครัวเรือนมีรายได้ แต่มีการปลูกพืชที่หลากหลายในแปลงเกษตร มีสวนครัวหลังบ้าน หรือมีการแบ่งสัดส่วนการผลิตไว้บริโภคในครัวเรือน จะมีอัตราส่วนการพึ่งตนเองด้านอาหารได้มากกว่า เมื่อเกิดวิกฤติก็พึ่งพาตนเองได้ในระดับพื้นฐาน

อย่างไรก็ตาม ในสถานการณ์การระบาดของโควิด-19 ความมั่นคงทางอาหารเป็นประเด็นที่ถูกพูดถึงกันมาก เพราะสถานการณ์ดังกล่าวไม่ได้เป็นเพียงวิกฤติด้านสุขภาพ แต่ยังเป็นวิกฤติด้านเศรษฐกิจ การปิดโรงงาน ร้านอาหาร ตลาด และกิจกรรมทางเศรษฐกิจอื่น ๆ ทำให้คนตกงานจำนวนมาก การเพาะปลูกเพื่อบริโภคจึงเป็นประเด็นที่ได้รับความสนใจทั้งในเมืองและชนบท จากการสำรวจผลกระทบและการปรับตัวในช่วงการระบาดของโควิด-19 ความพยายามพึ่งตนเองด้านอาหารเพื่อลดค่าใช้จ่ายในการบริโภค เป็นการปรับตัวอันดับแรก ๆ ของคนในเมืองและชนบท การปลูกผักไว้กินเองหรือการทำเกษตรที่หลากหลายเพื่อการบริโภคของคนในชนบทมีเพิ่มขึ้น ขณะเดียวกันการที่คนชนบทรุ่นใหม่และวัยกลางคนกลับบ้านเป็นจำนวนมาก เพราะการพึ่งพิงราย

ได้จากนอกภาคเกษตรหยุดชะงัก การผลิตในภาคการเกษตรจึงไม่ใช่แต่เพียงให้มีอาหารกินอิ่มในแต่ละมื้อเท่านั้น แต่หมายถึงเศรษฐกิจของครัวเรือนควบคู่กันไปด้วย

ความมั่นคงทางอาหารในระดับชุมชนของชุมชนเมืองและชนบท จึงมีนัยของการจัดสมดุลระหว่างการพึ่งตนเองด้านอาหารกับการมีรายได้ที่มากพอสำหรับซื้ออาหารมาบริโภคในครัวเรือน ซึ่งอาจดูได้จากตัวเลขค่าใช้จ่ายด้านอาหาร จากรายงานของสำนักงานสถิติแห่งชาติในปี 2563 พบว่ามีสัดส่วนอยู่ที่ร้อยละ 35 ของค่าใช้จ่ายในครัวเรือน หากไม่มีรายได้มากพอที่จะครอบคลุมค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหาร จะทำให้มีความเสี่ยงต่อการเข้าไม่ถึงอาหาร โดยเฉพาะการบริโภคอาหารที่ครบถ้วนตามหลักโภชนาการ

อย่างไรก็ตาม ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในภาคเกษตรกรรม ยังหมายถึงการพึ่งพิงทรัพยากรที่เป็นต้นทุนการผลิตอาหาร เช่น ที่ดิน แหล่งน้ำ พันธุกรรม เป็นต้น หรือพื้นที่ป่าของชุมชนก็เป็นฐานอาหารของชุมชน ทั้งอาหารจากป่า และการรักษาระบบนิเวศ

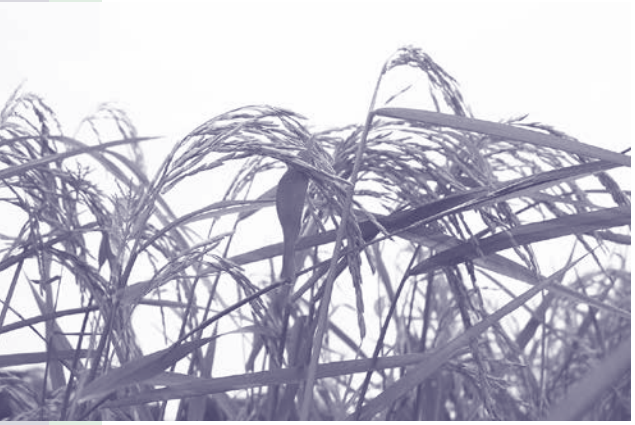
ครัวเรือนที่ไม่มีที่ดินทำกิน ต้องเช่าที่ดินถือเป็นต้นทุนสำหรับการผลิต ในขณะที่เกษตรกรไม่สามารถกำหนดราคาผลผลิตเองได้ ทำให้การสร้างความมั่นคงทางอาหารมีความหมายรวมถึงสิทธิในการเข้าถึงทรัพยากรการผลิต และการมีส่วนร่วมในเศรษฐกิจอาหารของเกษตรกรรายย่อย





ฐานทรัพยากรพันธุกรรม และความหลากหลายทางชีวภาพ

ทรัพยากรพันธุกรรมมีส่วนสำคัญต่อระบบการผลิตอาหาร ช่วยสร้างความหลากหลายทางชีวภาพในระบบการผลิต ทำให้ระบบอาหารมีวัตถุดิบที่หลากหลายและสร้างเมนูอาหารที่หลากหลายได้ เช่น พันธุ์ข้าวหลากหลายสายพันธุ์ บางสายพันธุ์ที่เป็นข้าวพื้นแข็งมีความเหมาะสมในการแปรรูปเป็นแป้ง ก็นำไปทำเส้นก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน หรือบางสายพันธุ์เหมาะกับการแปรรูปเป็นขนม เป็นต้น ความ





หลากหลายของพันธุ์ข้าว ของผักพื้นบ้านที่ยืนต้นและผักอายุสั้น และของผลไม้ ล้วนเป็นต้นทุนของระบบอาหารของชุมชนและของประเทศ

เกษตรกรต้องอาศัยพันธุกรรมในระบบการผลิต ซึ่งแต่เดิมต้องซื้อเป็นหลัก เพราะความรู้ในการอนุรักษ์ คัดเลือก และปรับปรุงพันธุ์ ที่เคยมีมาในอดีตลดน้อยถอยลง อันเนื่องจากการปลูกพืชเชิงเดี่ยวที่สนองตลาด เมื่อตลาดต้องการข้าว ผัก หรือผลไม้ชนิดใด การผลิตก็จะมุ่งไปใช้พันธุ์นั้นเป็นหลัก เช่น ทุเรียนพื้นบ้าน เปลี่ยนมาเป็นทุเรียนหมอนทอง หรือข้าวพื้นบ้านที่มีหลากหลายสายพันธุ์ เปลี่ยนมาเป็นข้าวหอมมะลิหรือข้าวตระกูล กข. ทั้งหลาย ทั้งข้าวเหนียวและข้าวเจ้า หรือผักที่ตลาดต้องการเป็นผักอายุสั้น ผักพื้นบ้านที่ยืนต้นก็จะหายไปจากระบบตลาดหลัก และหายไปจากระบบการผลิต

การสร้างศักยภาพของเกษตรกรรายย่อยในเรื่องการอนุรักษ์ คัดเลือก และปรับปรุงพันธุ์ ของเครือข่ายองค์กรพัฒนาเอกชน รวมทั้งการสร้างความร่วมมือกับภาคีทางวิชาการ สามารถสร้างเกษตรกรรายย่อยในภูมิภาคต่าง ๆ ให้มีความสามารถในการคัดเลือกและปรับปรุงพันธุ์ให้เหมาะสมกับพื้นที่ของตนเอง รวมทั้งทำให้พันธุกรรมพืชและสัตว์ยังอยู่ในมือของเกษตรกร

การรักษาพันธุ์ข้าวและพันธุ์ผักในชุมชน เกิดขึ้นหลายแห่งทั่วทุกภูมิภาค อย่างเช่นกรณีการอนุรักษ์ คัดเลือก และปรับปรุงพันธุ์ข้าวของกลุ่มฮักเมืองน่าน จังหวัดน่าน การอนุรักษ์พันธุ์ข้าวในจังหวัดยโสธร โดยกลุ่มอนุรักษ์พันธุกรรมข้าว ตำบลกำแมด หรือกลุ่มเกษตรกรในจังหวัดมหาสารคาม กลุ่มเกษตรกรในจังหวัดนครสวรรค์ กลุ่มเกษตรกรในจังหวัดฉะเชิงเทรา รวมทั้งกลุ่มเกษตรกรในภาคใต้ที่ทำงานร่วมกับศูนย์วิจัยข้าวจังหวัดพัทลุง เป็นต้น เช่นเดียวกับพันธุ์ผัก ที่มีการคัดเลือกเก็บรักษาพันธุ์โดยเกษตรกร และเพิ่มเติมความรู้โดยนักวิชาการ นักปรับปรุงพันธุ์ เช่น อาจารย์จากมหาวิทยาลัยแม่โจ้ อาจารย์จากมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เป็นต้น ทำให้สามารถสร้างเกษตรกรรายย่อยที่เป็นนักคัดเลือกและปรับปรุงพันธุ์เพิ่มมากขึ้น และทำให้มีข้าวหลากหลายสายพันธุ์ออกสู่ตลาด ให้ผู้บริโภคได้รู้จัก ในขณะที่การคัดเลือกพันธุ์ผัก



ทำให้ผักหลากหลายชนิดยังดำรงอยู่ ซึ่งนอกจากทำให้มีฐานพันธุกรรมพืชและสัตว์ในชุมชนแล้ว ยังเป็นการสร้างความรู้และสืบทอดภูมิปัญญาของชุมชนเกษตรกรรมอีกด้วย

การค้นหาพันธุ์ข้าวไร่ทนร่มเงา โดยนักวิชาการจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพรเขตอุดมศักดิ์ ร่วมกับมูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืน (ประเทศไทย) คัดเลือกข้าวไร่พื้นบ้านให้ทนร่มเงาเพื่อให้สามารถปลูกในสวนมะพร้าว สวนปาล์ม และสวนยางของภาคใต้ ซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจหลักของเกษตรกรรายย่อย แต่มีราคาตกต่ำ ผันผวนตลอดเวลา การมีข้าวไร่ผสมในระบบจะช่วยลดความเสี่ยงทางเศรษฐกิจ และสร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับเกษตรกรและชุมชน

การสร้างศักยภาพให้กับเกษตรกร ของเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกภาคอีสาน ในการคัดเลือกและปรับปรุงพันธุ์ผัก ร่วมกับอาจารย์มหาวิทยาลัยมหาสารคาม เช่น พริกแตงขาวหนามดำ มะเขือเทศที่ปรับปรุงพันธุ์ เป็นต้น นำไปสู่การรักษาพันธุกรรมพื้นบ้านและการปรับปรุงพันธุ์ให้ดีขึ้น รวมทั้งการขึ้นทะเบียนพันธุ์ร่วมกันระหว่างชุมชนกับมหาวิทยาลัย หรือการให้ความรู้เกษตรกรในการขึ้นทะเบียนพันธุ์ เป็นกระบวนการร่วมมือที่อยู่บนฐานการคำนึงถึงสิทธิของชุมชน และสร้างความมั่นคงทางอาหารที่ยั่งยืนของชุมชนท้องถิ่น

วิสาหกิจชุมชนด้านเมล็ดพันธุ์ ทั้งพันธุ์ข้าว พันธุ์ผัก เป็นการยกระดับของเกษตรกรรายย่อย จากการคัดเลือกพันธุ์ไว้ใช้ในการผลิตของตนเองและแบ่งปันกันในชุมชนและเครือข่าย ไปสู่การสร้างเศรษฐกิจจากเมล็ดพันธุ์ แม้ว่าจะมีข้อจำกัดด้านการขึ้นทะเบียนการจำหน่ายเมล็ดพันธุ์ แต่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเหล่านั้นก็ฝ่าฟันอุปสรรคจนสามารถขึ้นทะเบียนได้ และเป็นแหล่งผลิตเมล็ดพันธุ์ที่มีคุณภาพให้กับเกษตรกรรายย่อย

การอนุรักษ์พันธุ์โดยการปลูกทุกปีในพื้นที่นารวมของชุมชน เป็นกิจกรรมของกลุ่มเพื่ออนุรักษ์สายพันธุ์ข้าว ผักที่หลากหลายให้ยังมีอยู่ในชุมชน และยังหมายถึงการสร้างฐานทรัพยากรพันธุกรรมของชุมชนท้องถิ่นและ





ประเทศ โดยการสร้างบทบาทการอนุรักษ์ในถิ่นที่อยู่ (In situ conservation) ควบคู่กับการอนุรักษ์นอกถิ่นที่อยู่ (Ex-situ conservation) ที่ดำเนินการโดยรัฐ ซึ่งเป็นหลักประกันความมั่นคงทางอาหารที่สำคัญ

ระบบการผลิตที่สร้างอาหารที่ปลอดภัย หลากหลาย และเกื้อกูลกับระบบนิเวศ

จากปัญหาความไม่ปลอดภัยในอาหาร ทำให้เกิดการปรับเปลี่ยนระบบการเกษตรไปสู่เกษตรยั่งยืน ที่ไม่ใช้สารเคมี เป็นระบบเกษตรอินทรีย์หรือระบบเกษตรผสมผสาน เพื่อมีความหลากหลายในแปลงการผลิต เป็นฐานการผลิตอาหารที่ปลอดภัยและมีความหลากหลาย การเกิดขึ้นของกลุ่มเกษตรอินทรีย์ กลุ่มวนเกษตร กลุ่มเกษตรพื้นบ้าน หรือกลุ่มเกษตรปลอดภัย ในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา สะท้อนแนวโน้มของการสร้างอาหารปลอดภัยจากแปลงการผลิตที่เพิ่มมากขึ้น

การเชื่อมโยงความรู้ที่หลากหลายในการทำเกษตรยั่งยืนมาสู่แปลงปฏิบัติการของเกษตรกร มีข้อค้นพบที่น่าสนใจ ตั้งแต่การให้ความสำคัญกับการปรับโครงสร้างในดินด้วยวิธีการต่าง ๆ ตั้งแต่การใช้ปุ๋ยพืชสด ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยชีวภาพสูตรต่าง ๆ และสารชีวภัณฑ์ต่าง ๆ เป็นการสร้างพื้นฐานที่แข็งแรงให้กับพืช การรู้จักพืชที่ปลูก เช่น ผักแต่ละชนิดชอบแสงแดดหรือร่มเงา เหมาะกับการปลูกในฤดูใด เป็นต้น เช่นเดียวกับข้าวนา ข้าวไร่ที่ปลูก รวมทั้งไม้ผล ตลอดจนการดูแลรักษาและการเก็บเกี่ยว ทำให้ผลผลิตจากแปลงเกษตรกรรมยั่งยืนสามารถออกจำหน่ายได้ในตลาดทั่วไป

ปฏิบัติการของเกษตรกรรายย่อยอย่างเป็นรูปธรรม เช่น การไถกลบตอซัง ไม่เผาพื้นที่นา การปลูกพืชหลังนา เมื่อเก็บเกี่ยวข้าวก็ปลูกถั่ว งา ปลูกผัก หอม กระเทียม เป็นกิจกรรมต่อเนื่องและมีการทำที่แพร่หลายมากขึ้น ส่งผลต่อความสมบูรณ์ของดินในฤดูกาลต่อไป ขณะเดียวกัน ผลผลิตจากแปลงของเกษตรกรก็มีความหลากหลายขึ้น ไม่ได้มีแต่ข้าวอย่างเดียว รายได้จากพืชหลังนา ทำให้เกษตรกรมีรายได้ที่ต่อเนื่องและทำให้ผลผลิตปลอดภัยไปสู่ผู้บริโภคมีเพิ่มมากขึ้น



การปลูกพืชผสมผสานในแปลงเกษตรเริ่มมีมากขึ้น โดยอาศัยฐานภูมิปัญญาเดิมที่มีของชุมชน ดังเช่น พืชร่วมยางที่พัฒนามาจากป่ายาง และพัฒนาไปสู่ระบบเกษตรกรรมยั่งยืนในสวนยางที่มีการผสมผสานไม้ที่หลากหลาย ทั้งผักพื้นบ้าน ไม้ป่า หรือไม้ผล รวมทั้งการเลี้ยงสัตว์ เป็นต้น ไม่ว่าจะสวนสมรมที่พบได้ในทุกจังหวัดของภาคใต้ หรือสวนดุซง ของชุมชนมุสลิมในสามจังหวัดภาคใต้ ในขณะเดียวกันก็ค้นหาความรู้ที่จะปรับตัวไปสู่ระบบเกษตรที่ยั่งยืนมากขึ้น พัฒนาการเกษตรที่มีพืชหลากหลายผสมในแปลงเดียวกันหลากหลายรูปแบบ ทั้งรูปแบบนาข้าวกับสวนผสม รูปแบบสวนผสมไม้ป่า หรือสวนผสมไม้ผลที่หลากหลายและผักพื้นบ้าน ดังกรณีของกลุ่มในเครือข่ายของสมาคมเกษตรกรรมทางเลือก สนามชัยเขต ที่ผลิตอาหารปลอดภัย ทั้งข้าว ผัก และผลไม้ เพื่อความมั่นคงทางอาหาร เป็นเศรษฐกิจของชุมชน และเป็นพื้นที่อาหารของผู้บริโภคในสังคมเมือง

การเปลี่ยนระบบจากการปลูกข้าวโพดอย่างเดียวไปสู่ระบบเกษตรกรรมยั่งยืนมากขึ้นของชุมชนที่สูงในภาคเหนือ โดยเปลี่ยนพื้นที่ข้าวโพดมาปลูกข้าวไร่ ปลูกผัก ไม้ผล กาแฟ พืชพื้นบ้านเพิ่มเข้าไปในระบบ เป็นความพยายามของชุมชนที่จะปรับตัวจากเศรษฐกิจที่เน้นสร้างรายได้อย่างเดียวมาสู่เศรษฐกิจผสมผสาน สร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับครัวเรือนและชุมชนมากขึ้น

นวัตกรรมเกษตรในเมือง ที่เน้นการปรับปรุงดินด้วยอินทรียวัตถุ การรู้จักผักที่ปลูกและฤดูกาลการปลูกที่เหมาะสม รวมถึงการออกแบบพื้นที่ปลูกผักให้เหมาะสมกับที่ตั้งของครัวเรือนและชุมชนในเมือง เป็นการยกระดับจากการปลูกผักชนิดเดียวไปสู่การปลูกผักที่หลากหลายในแปลงเดียว และทำให้เมืองมีบทบาทในการผลิตอาหารที่ปลอดภัย สร้างพื้นที่อาหาร เพื่อให้คนเมืองสามารถผลิตอาหาร จนนำไปสู่การสร้างการพึ่งตนเองทั้งด้านผลิต การแปรรูป และการจัดการขยะเพื่อลดปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม และการทำเครื่องใช้ เช่น การย้อมผ้าจากสีธรรมชาติ เป็นต้น การทำเกษตรในเมืองจึงเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตและสิ่งแวดล้อม ไม่เพียงการผลิตอาหาร แต่ยังเป็นพื้นที่สีเขียวของเมืองที่จะช่วยสร้างสิ่งแวดล้อมที่ดีให้กับเมือง เมืองจึงไม่ได้มีบทบาทในฐานะผู้บริโภคเพียงอย่างเดียว แต่มีบทบาทในการผลิตด้วย การสร้างสมดุลนี้จะนำไปสู่คุณภาพชีวิตที่ดีของคนเมือง ซึ่งต้องอาศัยการวางผังเมืองที่มีทิศทางไปสู่เมืองที่ยั่งยืน



ปัจจุบัน การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศส่งผลกระทบต่อภาคเกษตรทั้งในเมืองและชนบท ความรู้ในเรื่องโลกร้อน ก๊าซเรือนกระจก และสาเหตุ รวมทั้งผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อภาคเกษตร เป็นข้อมูลที่ต้องมีการสื่อสารกับเกษตรกร เพื่อให้การปรับรูปแบบการเกษตรเป็นไปอย่างเท่าทันต่อความเปลี่ยนแปลงของธรรมชาติ แต่ข้อสรุปที่ตรงกันของกลุ่มต่าง ๆ ในสังคม คือการทำเกษตรที่ใช้สารเคมีซึ่งมีฐานจากการใช้ฟอสซิล ส่งผลต่อภาวะโลกร้อน การเปลี่ยนแปลงระบบเกษตรกรรมนอกจากไม่ใช้สารเคมีแล้ว ยังต้องฟื้นฟูระบบนิเวศให้มีความอุดมสมบูรณ์ มีความรู้เรื่องการพยากรณ์อากาศ ข้อมูลการตกของฝน และมีความรู้เชิงระบบเพิ่มมากขึ้น

การพัฒนารูปแบบการเกษตรโดยใช้บริการทางนิเวศ ซึ่งมูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืน (ประเทศไทย) ร่วมกับเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกในภาคอีสาน และอาจารย์จากมหาวิทยาลัยมหาสารคาม ได้พัฒนาความรู้ของระบบเกษตรกรรมที่ใช้บริการทางนิเวศ การฟื้นฟูระบบนิเวศ การจัดการดิน น้ำ เพื่อให้ผลผลิตมีความสมบูรณ์ ปลอดภัย และมีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้น ตัวแบบของระบบเกษตรในลักษณะนี้อาศัยความรู้เชิงนิเวศ และออกแบบการใช้ประโยชน์จากพื้นที่ให้สอดคล้องกับระบบนิเวศในแปลงของตนเอง เป็นต้นแบบของการออกแบบแปลงเกษตรที่มีการใช้ประโยชน์ที่ดินแตกต่างกัน และค้นพบว่า ไม่มีต้นแบบสำเร็จรูปเพียงแบบเดียวในการจัดการที่ดิน แหล่งน้ำ และพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์

การทำงานยังค้นพบว่า เกษตรกรที่ปรับแปลงเกษตรมาสู่ระบบเกษตรอินทรีย์ที่ได้รับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ในจังหวัดยโสธร สามารถออกแบบแปลงเกษตรที่ใช้ความชื้นในดินเพื่อการเพาะปลูก ทำให้สระไม่จำเป็นต้องมีขนาดใหญ่ ด้วยระบบที่เกื้อกูลกันเอง จะช่วยรักษาความชื้นในดินและปรับปรุงดินให้มีความอุดมสมบูรณ์มากขึ้นได้ ขณะเดียวกันก็พบว่า แปลงเกษตรอินทรีย์ในภาคอีสาน 13 แปลง ให้ผลผลิตเพิ่มมากขึ้นในสถานการณ์ปกติ แม้แต่ในสถานการณ์แล้ง แปลงทำเกษตรยั่งยืนหรือเกษตรอินทรีย์ก็ยังให้ผลผลิตได้ แม้ว่าจะไม่มากเท่ากับในสถานการณ์ปกติ

อย่างไรก็ตาม ความเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศ ทำให้การพัฒนาความรู้ในการปรับตัวยังมีความจำเป็น โดยเฉพาะความรู้ที่เกี่ยวข้องกับธรรมชาติ ภูมิอากาศ และระบบนิเวศ เพื่อให้การทำการเกษตรสอดคล้องกับระบบนิเวศ และให้ระบบนิเวศสามารถสร้างอาหาร เพิ่มผลผลิตอาหารที่ปลอดภัย เพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารของครัวเรือนและชุมชน รวมทั้งเป็นพื้นที่อาหารที่หลากหลายและปลอดภัยของคนในสังคม





นอกจากนี้ จากบทเรียนการทำงานยังค้นพบว่า การปรับระบบการผลิตต้องดำเนินการควบคู่กับการทำการตลาด เพื่อให้ความมั่นคงทางอาหารและเศรษฐกิจอาหารมีความเชื่อมโยงกัน สร้างหลักประกันให้กับครัวเรือนเกษตรกรและชุมชน เปลี่ยนผ่านระบบการเกษตรไปสู่เกษตรกรรมที่ยั่งยืน ที่ทำให้ผู้คนสามารถเข้าถึงอาหารที่ปลอดภัยได้มากขึ้น ในขณะเดียวกันชุมชนเกษตรกรรมก็อยู่รอดในทางเศรษฐกิจ

ตลาด: การกระจายระบบอาหารและการสร้างเศรษฐกิจอาหารของชุมชน

การเกิดขึ้นของตลาดในชุมชนท้องถิ่นหรือตลาดเขียว ตลาดชุมชนในทุกภูมิภาค มีพัฒนาการมากขึ้นในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา การพัฒนาตลาดเขียวในเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือก เป็นการพัฒนาความคิดเรื่องการทำงานที่ครบวงจรตั้งแต่การปรับเปลี่ยนระบบการผลิต ไปสู่เกษตรกรรมยั่งยืน ไปถึงการตลาด เพื่อให้เป็นพื้นที่สื่อสารสร้างความเข้าใจในเรื่องกระบวนการผลิตที่ไม่ใช้สารเคมี และเป็นพื้นที่แลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค ซึ่งจะนำไปสู่การปรับปรุงระบบการผลิตให้มีความหลากหลายมากขึ้น

กลุ่มบ้านโคกก่อในจังหวัดมหาสารคาม เป็นกลุ่มปลูกพริกที่ชื่อว่า พริกโคกก่อ มีปัญหาการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกและราคาพริกในบางช่วงตกต่ำ จากการศึกษาวิจัยร่วมกับเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือก จังหวัดมหาสารคาม โดยตั้งโจทย์วิจัยจากกลุ่มเกษตรกรและการหาข้อมูลการตลาดจากการปฏิบัติการจริง เมื่อมีข้อมูลความต้องการของผู้บริโภค ทำให้สมาชิกกลุ่มบ้านโคกก่อที่ร่วมกันทำวิจัยปรับเปลี่ยนระบบการปลูกพริกให้มีความหลากหลายของผักมากขึ้นตามความต้องการตลาด โดยเฉพาะการจัดส่งให้กับร้านส้มตำ เช่นเดียวกับอีกหลายพื้นที่ เมื่อกลุ่มเกษตรกรเปิดตลาดสีเขียวเพื่อสื่อสารผลผลิตที่ปลอดภัยจากการผลิตที่ไม่หลากหลาย เช่น มีแต่ข้าวและผัก ก็นำไปสู่การขยายเกษตรกรที่เลี้ยงสัตว์อินทรีย์ ทำให้มีเนื้อสัตว์ขายในตลาด รวมทั้งอาหารแปรรูปที่เหมาะสมกับผู้บริโภคที่ทำงานในเมือง ทำให้ตลาดอาหารมีเมนูที่หลากหลาย โดยเฉพาะเมนูอาหารพื้นบ้านให้ผู้บริโภคได้ลิ้มรส ตลาดสีเขียวในแต่ละพื้นที่จึงสะท้อนอัตลักษณ์ด้านอาหารของแต่ละพื้นถิ่น





ตลาดจึงเป็นพื้นที่เรียนรู้ที่นำไปสู่การปฏิบัติจริง เชื่อมโยงความรู้ระหว่างกัน และเป็นพื้นที่เศรษฐกิจ โดยเฉพาะเศรษฐกิจอาหารท้องถิ่น เกษตรกรผู้ไม่เคยค้าขายได้ฝึกปฏิบัติการทางการตลาด การคิดบัญชี การรวมกลุ่มเพื่อกำหนดทิศทางการตลาดของตนเอง จึงช่วยสร้างความรู้ในการจัดองค์กรทางเศรษฐกิจให้กับเกษตรกร จากการลองผิดลองถูกมายาวนานนับทศวรรษ จนปัจจุบันเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ในช่วงสถานการณ์การระบาดของโควิด-19 ความต้องการผลผลิตที่ปลอดภัยและหลากหลายของผู้บริโภคยิ่งเพิ่มมากขึ้น ตลาดสีเขียวจึงมีการปรับตัวโดยทำตลาดผ่านช่องทางออนไลน์ และทำงานสื่อสารกับผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น

บางชุมชนท้องถิ่น ใช้กลุ่มไลน์ในการสื่อสารและซื้อขายในตำบล เป็นการสื่อสารระหว่างเกษตรกรผู้ผลิตกับครัวเรือนในชุมชนที่มีการผลิตแตกต่างกัน และต้องการผลผลิตที่ตนเองไม่มี เช่น กรณีการจัดงานบุญ ที่ต้องการวัตถุดิบในการทำอาหารจำนวนมาก และการผลิตในตำบลก็ไม่จำเป็นต้องนำผลผลิตไปสู่ตลาดระดับจังหวัด การซื้อขายสิ่งที่คนภายในตำบลผลิตได้ จึงทำให้ห่วงโซ่อาหารสั้นลง ไม่ต้องเสี่ยงกับการระบาดของโควิด-19 และทำให้เกิดเศรษฐกิจภายในพื้นที่ที่สร้างสรรค์

ในช่วงสถานการณ์โควิด-19 คนตกงานกลับมาอยู่บ้านจำนวนมาก บางคนรอเวลาที่สถานการณ์คลี่คลายจะได้กลับมาทำงานในเมือง แต่บางคนคิดถึงอาชีพเกษตรกรรม ในบางพื้นที่ คนรุ่นใหม่เริ่มกลับบ้าน เขาเหล่านั้นมาช่วยเสริมระบบการจัดการผลผลิตในไร่นา





ของพ่อแม่ และทำเกษตรในแนวทางเกษตรยั่งยืนมากขึ้น เนื่องมีทักษะในการใช้เทคโนโลยีต่าง ๆ การสร้างสรรค์พื้นที่แปลงเกษตร และการสื่อสารการตลาด จึงเกิดการปรับเปลี่ยนรูปแบบการสื่อสารระหว่างเกษตรกรรายย่อยกับผู้บริโภคที่แตกต่างจากเดิมมากขึ้น

เช่นเดียวกับการทำตลาดของกลุ่มคนเมืองในกรุงเทพฯ นครสวรรค์ สงขลา ขอนแก่น ที่สร้างการเชื่อมโยงอาหารระหว่างผู้ผลิตที่อยู่ในเมือง ชานเมือง และเกษตรกรรายย่อยที่อยู่ในชนบท กับผู้บริโภคที่อยู่ในเมือง ผ่านการทำตลาดทั้งในรูปแบบตลาดนัดและตลาดแบบสั่งล่วงหน้า (Pre Order) ที่ริเริ่มโดยตลาดปันอยู่ปันกิน ทำให้เกิดการเชื่อมโยงความรู้ระหว่างกัน และทำให้เกิดการสื่อสารความรู้ด้านอาหารปลอดภัยและความหลากหลายของอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ การสร้างความมั่นคงทางอาหารจึงไม่ได้เป็นเพียงอาหารที่ปลอดภัยไว้บริโภค แต่ยังสื่อสารไปถึงประโยชน์ทางโภชนาการ บนฐานการบริโภคและระบบการผลิตที่มีความหลากหลาย ซึ่งทำให้ประชาชนได้มีส่วนร่วมในการกำหนดห่วงโซ่อาหาร และสร้างสัมพันธ์กันระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภค

ระบบตลาดในลักษณะนี้ ทำให้ระบบอาหารไม่กระจุกตัว แต่กระจายให้ผู้คนจากหลากหลายพื้นที่เข้าถึงได้ง่าย เช่นเดียวกับรูปแบบตลาดนัดที่มีอยู่แล้วทั้งในเมืองและชนบท การสื่อสารอาหารที่ปลอดภัยและการเรียนรู้ร่วมกัน ทำให้เกิดความสัมพันธ์ทางสังคมแบบใหม่ที่ไม่ใช่เป็นเพียงผู้ซื้อและผู้ขาย แต่ยังสนับสนุนกัน และเกื้อหนุนไปสู่กลุ่มเปราะบางในชุมชนที่เข้าไม่ถึงอาหารในช่วงวิกฤติ การรวมกลุ่มเครือข่ายและกลุ่มในตลาดเพื่อแบ่งปันอาหารให้กับกลุ่มเปราะบางในเมือง หรือแม้แต่ชุมชนที่ประสบกับภัยพิบัติน้ำท่วม ก็อาศัยความสัมพันธ์บนฐานความรู้ การสื่อสารเรื่องอาหารเหล่านี้ ไปสู่การช่วยเหลือกันในสังคม

20 ปี สสส. กับความมั่นคงทางอาหาร

ชนวน รัตนวราหะ[1]

[1] กรรมการบริหารแผนคณะที่ 5 และกรรมการกำกับทิศแผนอาหาร

20 ปี สสส. กับ ความมั่นคงทางอาหาร

อาหาร เป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความสำคัญที่สุดต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ มนุษย์ไม่สามารถมีชีวิตอยู่ได้ถ้าขาดอาหาร เพราะอาหารคือสิ่งจำเป็นต่อการเจริญเติบโตของสิ่งมีชีวิต ซ่อมแซมอวัยวะที่สึกหรอ และเป็นแหล่งพลังงานเพื่อประกอบกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การเคลื่อนที่ การทำงานประกอบอาชีพ การเต้นของหัวใจ ฯลฯ

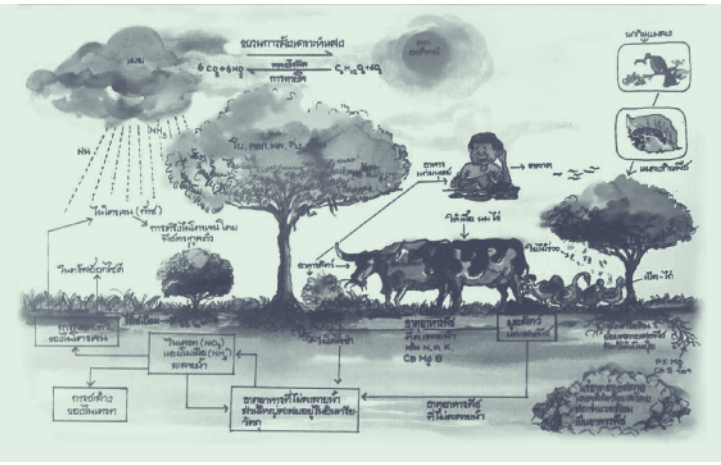
ความมั่นคงทางอาหาร จะมีได้ต่อเมื่อทุกคนสามารถเข้าถึงอาหารในทุกเวลา ทั้งโดยทางกายภาพและเศรษฐกิจ อย่างเพียงพอ ปลอดภัย และมีโภชนาการ ตามความต้องการและความพึงพอใจ เพื่อชีวิตที่ดี และสุขภาพที่แข็งแรง[2]

ความหลากหลายทางชีวภาพ ปัจจัยสำคัญต่อความมั่นคงทางอาหาร

ความหลากหลายทางชีวภาพ หมายถึง ชนิด (Species) พันธุ์ (Breeds) ต่าง ๆ ของพืช สัตว์ จุลินทรีย์ ฯลฯ ที่อาศัยอยู่ร่วมกันในระบบนิเวศ (Ecosystem) อย่างมีปฏิสัมพันธ์ตามธรรมชาติ ดังที่เห็นกันในสภาพของป่าธรรมชาติ ทำให้เกิดห่วงโซ่อาหาร (Food chain) ที่มีความสลับซับซ้อน เกิดการเกื้อหนุน ควบคุม หมุนเวียนการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืนและต่อเนื่อง มีผลทำให้ดินอุดมสมบูรณ์จากอินทรียวัตถุ สิ่งขับถ่าย ซากของสิ่งมีชีวิตเมื่อตายลงจะถูกจุลินทรีย์ย่อยสลาย กลายเป็น “ฮิวมัส” (Humus) ซึ่งเป็นปุ๋ยที่ดีของพืช และทำให้พืชเจริญเติบโตไปเป็นอาหารของมนุษย์ หมุนเวียนต่อเนื่องไปอย่างยั่งยืน

ความหลากหลายทางชีวภาพในระบบนิเวศทางธรรมชาติ ทำให้เกิดสิ่งที่เป็นประโยชน์ต่อมนุษย์ เพราะสิ่งมีชีวิตเหล่านั้นเป็นปัจจัยพื้นฐานการดำรงชีพที่มนุษย์สามารถเข้าถึงได้ ป่าชุมชนที่มีความหลากหลายทางชีวภาพซึ่งประชาชนร่วมกันอนุรักษ์ จึงทำให้เกิด “ความมั่นคงทางอาหารของมนุษย์” เป็นประโยชน์ต่อชุมชน

[2] แปลความจาก World Food Summit (1996)



ภาพที่ 1
ระบบนิเวศธรรมชาติที่มีความหลากหลายทางชีวภาพ เชื่อมโยงมีปฏิสัมพันธ์หมุนเวียนอย่างต่อเนื่อง เป็นปัจจัยสำคัญของความมั่นคงทางอาหารของมนุษย์และความยั่งยืนของระบบเกษตร





ก่อนปี พ.ศ.2504 (ประเทศไทยมีแผนพัฒนาการเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับแรก) ประชาชนไทยร้อยละ 80 ประกอบอาชีพเกษตรโดยลอกเลียนระบบนิเวศทางธรรมชาติที่พึ่งพิงธรรมชาติตามฤดูกาล ทำนาข้าวในฤดูฝนเป็นพืชหลัก และในนาข้าวจะมีพืชผักพื้นเมืองนานาชนิด เช่น ผักบุ้ง กระเฉด ผักปอด ผักก้านจอง ผักแขยง ผักพาย ฯลฯ

ในพื้นที่ดอนจะมีไม้ยืนต้นหลากหลายที่ใช้เป็นอาหาร เช่น ตาลโตนด แค โสน ไม้ผล มะม่วง มะนาว สมุนไพร ไม้ใช้สอย ไม้ยืนต้นที่ให้ทั้งใบและผลเป็นอาหาร[3] รวมทั้งมีการเลี้ยงปศุสัตว์และการประมงเพื่อเป็นอาหาร เช่น เป็ด ไก่ มีบ่อเลี้ยงปลาที่มากับน้ำในฤดูน้ำหลาก จนมีคำพังเพยว่า “ประเทศไทยอุดมสมบูรณ์ ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว”[4]

[3] เดชา ศิริภัทร (2539), ลั่นทม จอยจวบทรง (2537), และ ลัดดา ปิยะวงศ์รุ่งเรือง (ไม่ระบุปีที่พิมพ์)
[4] จรัญ จันทรลักขณา และอภิชัย รัตนวราหะ (2540), และ สมศักดิ์ เขตสมุทร และคณะ (2540)

เกษตรยั่งยืนความมั่นคงทางอาหาร

เกษตรผสมผสาน และเกษตรเชิงเดี่ยว



ภาพที่ 2
เปรียบเทียบความหลากหลายทางชีวภาพที่มีผลสนับสนุนความมั่นคงทางอาหารของมนุษย์ในระบบนิเวศ ป่าไม้ธรรมชาติ วนเกษตร และเกษตรเชิงเดี่ยว

เกษตรกรรมยุคพัฒนาเศรษฐกิจ จากเกษตรผสมผสาน (พึ่งพิงธรรมชาติ) มาสู่เกษตรเชิงเดี่ยว (เอาชนะธรรมชาติ)

แต่นับจากปี 2504 เป็นต้นมา นโยบายการเกษตรของประเทศไทยได้เปลี่ยนจากเดิมที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ลอกเลียนระบบนิเวศทางธรรมชาติ มีความหลากหลายทางชีวภาพพึ่งตนเอง หมุนเวียนใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติอย่างประหยัดและยั่งยืน ไปสู่การ “เกษตรสมัยใหม่” ที่ลอกเลียนการใช้เทคโนโลยีจากประเทศตะวันตก มีแนวคิดของการ “เอาชนะธรรมชาติ” เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ ที่รวมเรียกว่า “เกษตรปฏิวัติเขียว” โดยการปลูกพืชเชิงเดี่ยว บำรุงดิน ควบคุมศัตรูพืชด้วยสารเคมีสังเคราะห์ เพื่อเพิ่มผลผลิตการเกษตรสำหรับส่งออกและสร้างรายได้ที่เป็นเงินตราต่างประเทศในระบบการค้าโลก

การเกษตรของประเทศไทยที่เคยเน้นการปลูกพืชผสมผสานหลากหลายมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ได้รับการแนะนำให้เปลี่ยนมาสู่การ “เกษตรเชิงเดี่ยว” โดยเฉพาะการปลูกพืชเพื่อป้อนอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ เช่น ข้าวโพด มันสำปะหลัง ข้าวฟ่าง ฯลฯ มีการขยายพื้นที่เพาะปลูกพืชไร่ และบุกรุกพื้นที่ป่าธรรมชาติอย่างกว้างขวาง ทำให้พื้นที่ป่าไม้ลดลงอย่างรวดเร็วในระยะเวลาเพียง 20 ปี จากประมาณร้อยละ 50 ในปี 2504 ลดลงเพียงร้อยละ 27 ในปี 2526 โดยเฉพาะอย่างยิ่ง มีการบุกรุกพื้นที่ป่าบนภูเขาทางภาคเหนือของประเทศซึ่งเป็นพื้นที่ “ต้นน้ำลำธาร” ทำให้เกิดปัญหาฝนแล้ง น้ำท่วม ศัตรูพืชระบาดอย่างรุนแรงต่อเนื่องมาจนปัจจุบัน เกษตรกรต้องใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้นอย่างมาก จนเกษตรกรไทยมีหนี้สินเพิ่มพูน ต้องจำนองกรรมสิทธิ์ที่ดิน กลายเป็นเกษตรกร “ผู้เช่าที่ดิน” มากกว่าร้อยละ 60

ผลของการขยายพื้นที่ปลูกข้าวโพดเชิงเดี่ยว บุกรุกเข้าในพื้นที่เดิมเป็นป่า





ตั๊กแตนปาทังก้าระบาดในพื้นที่รอยต่อ 5 จังหวัด มีลพบุรี, สระบุรี, นครราชสีมา, ชัยภูมิ และเพชรบูรณ์ 10 ล้านไร่ ระหว่างปี 2506-2520



สารเคมีการเกษตร 1 ใน 3 ของต้นทุนการผลิตการเกษตร



เกษตรกรส่วนใหญ่ในประเทศไทยใช้สารเคมีการเกษตรมีมูลค่าสูงกว่า 1 ใน 3 ของต้นทุนการปลูกพืชทั้งหมด



^ คนงานที่ถูกเลิกจ้างในช่วงโควิดในเมือง ต้องเข้าแถวรอรับการแจกอาหารจากผู้ใจบุญ

<< ชาวนาที่อำเภอบรรพตพิสัย นครสวรรค์ เมื่อปี พ.ศ.2514 ขาดทุนจากการระบาดของเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล

ภาพที่ 3 ผลกระทบจากการพัฒนาเกษตรกรรม “เกษตรปฏิวัติเขียว” เอาแรงงานคนออกจากภาคการเกษตรมาสู่แรงงานอุตสาหกรรมในเมือง

ทางเลือกเพื่อความมั่นคงทางอาหารและความอยู่ดีกินดีของประชาชนไทย

ถึงแม้ว่าในปัจจุบัน นโยบายการเกษตรของประเทศภายใต้ความกดดันจากธุรกิจการเกษตรที่ต้องการผลิตเพื่อส่งออก การค้าสารเคมีและพันธุ์พืช จะกระตุ้นให้รัฐบาลยังคงดำเนินทิศทางการเกษตรของประเทศไปในแนวทาง “เกษตรเชิงเดี่ยว” แต่เกษตรกรส่วนหนึ่งที่มีประสบการณ์ขาดทุนล้มละลาย ต่างก็พยายามมองหาสัจธรรมของการเกษตรผสมผสานแบบสร้างความหลากหลายทางชีวภาพ ใช้ความรู้ในแนวทาง “การสร้างระบบนิเวศเกษตร” ตามแนวพระราชดำริเรื่อง “เกษตรทฤษฎีใหม่” ของพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร รวมถึงรูปแบบของ “วนเกษตร” ซึ่งดูจะเป็นทางเลือกที่ดีที่สุดรูปแบบหนึ่งที่เกษตรกรไทยได้ทำมาจนประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี



บทบาทของ สสส. ในการสนับสนุนขบวนการฟื้นฟูและพัฒนาความมั่นคงทางอาหาร

ผู้เขียนเป็นนักวิชาการเกษตรที่ติดตามบทบาทของ สสส. มานับตั้งแต่เริ่มต้นองค์กรในปี 2544 มีความชื่นชม สสส. ว่า ได้มีส่วนร่วมทั้งทางตรงและทางอ้อมในการสนับสนุนองค์กรต่าง ๆ ที่ทำเรื่องการเผยแพร่ความรู้ การวิจัยพัฒนา เพื่อให้เกิดองค์ความรู้และสร้างความตระหนักรู้เรื่องความมั่นคงทางอาหารแก่สาธารณะ ดังตัวอย่างการผลิตสื่อวีดิทัศน์ เรื่อง “เกษตรประณีต” โดยเปรียบเทียบนายแดง “ทำเกษตรเชิงเดี่ยว” กับนายเขียว “ทำการเกษตรผสมผสาน” โดยใช้เวลาเพียงนาทีครึ่ง แต่ทำให้ประชาชนเข้าใจความสำคัญของระบบเกษตรผสมผสานที่ช่วยสร้างความมั่นคงทางอาหารให้แก่ครอบครัวได้ดีกว่าเกษตรเชิงเดี่ยว

ในฐานะกรรมการบริหารแผนคณะที่ 5 ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องอาหาร ทำให้ทราบว่า ในแต่ละปี สสส. ได้จัดสรรงบประมาณให้แก่ภาคีเพื่อจัดทำโครงการวิจัยและพัฒนาความมั่นคงทางอาหาร งบประมาณมากกว่าครึ่งหนึ่งจัดสรรให้แก่งานด้านอาหารเพื่อสุขภาวะ จำนวน 20 โครงการ อาทิ โครงการขับเคลื่อนความมั่นคงทางอาหาร โครงการสวนผักคนเมือง โครงการความมั่นคงทางอาหารชุมชนชาติพันธุ์ โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน โครงการผักพื้นเมืองยืนต้น ฯลฯ

จึงขอชื่นชมว่า ตลอดระยะเวลา 20 ปีที่ผ่านมา สสส. ได้สร้างคุณูปการให้กับการทำให้ประชาชนคนไทยได้มีความมั่นคงทางอาหารอย่างเป็นรูปธรรม



เอกสารอ้างอิง

1. จรัญ จันทรลักขณา และ อภิชัย รัตนวราหะ (2540). “สัตว์เลี้ยงในระบบเกษตร.” *ความสำคัญของความหลากหลายทางชีวภาพในระบบเกษตร*. กรมวิชาการเกษตร. น.133 -288.
2. ชนวน รัตนวราหะ (2540). บรรณาธิการและผู้เขียน. *ความสำคัญของความหลากหลายทางชีวภาพในระบบเกษตร. กรมวิชาการเกษตร*.
3. เดชา ศิริภัทร (2538). *พืชพันธุ์พื้นบ้าน ความสุขชั่วชีวิต ที่เราปลูกได้*. ศูนย์เทคโนโลยีเพื่อสังคม สุพรรณบุรี.
4. ลั่นทม จอนจวบทรง (2537). บรรณาธิการ. *ผักพื้นบ้าน (ภาคใต้)*. เครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกภาคใต้.
5. ลัดดา ปิยะวงศ์รุ่งเรือง (ไม่ระบุปีที่พิมพ์). *ผักพื้นบ้านอาหารพื้นเมือง*. ชมรมผักพื้นบ้าน.
6. สมศักดิ์ สุขวงศ์ (2434). *ความหลากหลายทางพันธุกรรมของป่าไม้เขตร้อนชื้น*. ศูนย์วิจัยและพัฒนาป่าไม้ชุมชน บางเขน กรุงเทพฯ.
7. สมศักดิ์ เขตสมุทร สมศักดิ์ เจนศิริศักดิ์ บุญส่งศีเจิญธรรม และชนวน รัตนวราหะ (2540). “การเลี้ยงสัตว์น้ำในระบบเกษตร.” *ความสำคัญของความหลากหลายทางชีวภาพในระบบเกษตร*. กรมวิชาการเกษตร. น.289-364.

บันทึกเส้นทางการขับเคลื่อนเกษตรกรรมยั่งยืน 5 ล้านไร่ 2560-2564

วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ[1]

[1] มูลนิธิชีววิถี

บันทึกเส้นทางการขับเคลื่อนเกษตรกรรมยั่งยืน 5 ล้านไร่ 2560-2564

ปัญหาระบบเกษตรกรรมและอาหาร

ระบบอาหารที่ยั่งยืน ไม่สามารถได้มาจากการผลิตที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม และไม่คำนึงถึงความมั่นคงและคุณภาพชีวิตของเกษตรกรและชุมชนท้องถิ่นที่เป็นผู้ผลิตอาหาร เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของโลกซึ่งกำหนดเป้าหมายเรื่องการลดผู้อดอยากหิวโหยของโลกให้เป็น “ศูนย์” ในปี พ.ศ.2573 จึงระบุเรื่องการส่งเสริมเกษตรกรรมยั่งยืนควบคู่ไปพร้อมกัน โดยเชื่อมโยงกับบริบทการพัฒนาที่ยั่งยืนอื่นๆ เช่น การขจัดความยากจน ลดความไม่เสมอภาค สร้างหลักประกันให้มีรูปแบบการผลิตและการบริโภคอย่างยั่งยืน ฟื้นฟูระบบนิเวศและความหลากหลายทางชีวภาพ เป็นต้น

ขบวนการเกษตรกรรมยั่งยืน

การขับเคลื่อนเพื่อสร้างระบบเกษตรกรรมและอาหารที่ยั่งยืนนั้น ย้อนหลังไปได้นานกว่า 3 ทศวรรษ เมื่อผู้นำเกษตรกร องค์กรภาคประชาสังคม นักวิชาการ และผู้สนใจการพัฒนาเกษตรกรรมที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ได้รวมตัวกันเพื่อผลักดันให้เกิดการขยายพื้นที่เกษตรกรรมยั่งยืนที่มากไปกว่าการทำงานในระดับชุมชน โดยเริ่มต้นจากการจัดสมัชชาเกษตรกรรมทางเลือกครั้งแรกในปี 2535 ที่มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ มีการจัดประชุมทางวิชาการควบคู่ไปกับการนำผลผลิตและผลิตภัณฑ์จากพื้นที่ต่างๆ มาจำหน่ายให้แก่ประชาชน พร้อมรณรงค์คำขวัญว่า “เกษตรกรรมทางเลือกเพื่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม” ซึ่งพูดถึงเป้าหมายของเกษตรกรรมว่า มีปลายทางสูงสุดที่คุณภาพชีวิตของผู้คนและสิ่งแวดล้อม ไม่ได้หมายความแค่ผลผลิตหรือผลตอบแทนทางเศรษฐกิจเพียงอย่างเดียว





การทำงานของแปลงผักในชุมชน

แผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ ฉบับที่ 8: การตั้งเป้าหมายใหญ่ที่ยังไปไม่ถึง

การพัฒนาที่เน้นการเติบโตทางเศรษฐกิจแต่ก่อให้เกิดผลกระทบด้านลบทั้งในแง่ความเหลื่อมล้ำทางสังคมและปัญหาสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการตระหนักถึงบทบาทของภาคเอกชนและภาคประชาสังคมที่ควรมีพื้นที่และมีบทบาทเพิ่มขึ้นในการพัฒนาประเทศ ทำให้กระบวนการจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 8 ถูกออกแบบให้คำนึงถึงการมีส่วนร่วมขององค์กรภาคประชาสังคมมากขึ้น โดยเปิดรับฟังข้อเสนอของประชาชนและชุมชนในภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศ และได้กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศแบบคู่ขนาน ได้แก่ การพัฒนาโดยรัฐซึ่งประชาชนมีส่วนร่วม และการพัฒนาที่มีประชาชนภาคส่วนต่าง ๆ เป็นผู้นำคู่ขนานไปพร้อมกัน

หนึ่งในข้อเสนอสำคัญที่ก้าวหน้าที่สุด คือ การกำหนดเป้าหมายเพิ่มพื้นที่เกษตรกรรมยั่งยืนของประเทศให้ได้ 25 ล้านไร่ หรือร้อยละ 20 ของประเทศเมื่อสิ้นสุดแผนฯ 8 (2540-2545) รวมทั้งได้ระบุรูปแบบของเกษตรกรรมยั่งยืนเอาไว้ 4 รูปแบบ ได้แก่ เกษตรผสมผสาน เกษตรทฤษฎีใหม่ วนเกษตรกรรม และเกษตรอินทรีย์

อย่างไรก็ตาม แม้ข้อเสนอดังกล่าวจะถูกกำหนดไว้ในแผนแม่บทการพัฒนาของประเทศ แต่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกลับไม่ได้กำหนดแผนปฏิบัติการเพื่อให้บรรลุเป้าหมายนั้นแต่อย่างใด เครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกร่วมกับเครือข่ายต่าง ๆ จึงเรียกร้องและเจรจากับรัฐบาลเพื่อขับเคลื่อนเป้าหมายดังกล่าว จนรัฐบาลได้อนุมัติงบประมาณ 900 ล้านบาท (แต่ใช้จ่ายจริงประมาณ 600 ล้านบาท เนื่องจากความล่าช้าของการอนุมัติงบประมาณ) จัดทำ

โครงการนำร่องเกษตรกรรมยั่งยืนขึ้นในภูมินิเวศต่างๆ ทุกภาคของประเทศ โดยมีเกษตรกรเป็นผู้บริหารงบประมาณดังกล่าวด้วยตัวเอง

แต่มีเฉพาะโครงการนำร่องเกษตรกรรมยั่งยืนที่ขับเคลื่อนโดยเกษตรกรและการสนับสนุนขององค์กรภาคประชาสังคมเท่านั้นที่เห็นการเปลี่ยนแปลงอย่างเป็นรูปธรรม แผนปฏิบัติการและโครงการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องส่วนใหญ่ยังคงใช้งบประมาณไปกับโครงการและกิจกรรมเดิมๆ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรรมตามแบบแผน (Conventional agriculture) ไม่ใช่เกษตรกรรมยั่งยืน (Sustainable agriculture) แต่ประการใด ทำให้การเพิ่มพื้นที่เกษตรกรรมยั่งยืนของประเทศไม่เป็นไปตามเป้าหมาย

ผลของการขับเคลื่อนงานดังกล่าว ทำให้หลายฝ่ายได้บทเรียนว่า การขับเคลื่อนแผนระดับชาติโดยกำหนดเป้าหมายเชิงพื้นที่อย่างแน่ชัดนั้น ต้องอาศัยความร่วมมือและความเห็นพ้องต้องกันของหลายภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ในขณะที่หน่วยงานด้านการวางแผนระมัดระวังที่จะตั้งเป้าหมายที่เป็นรูปธรรม เพราะเกรงจะผูกมัดหน่วยงานของรัฐในอนาคต

หลังจากแผนฯ 8 เป้าหมายเกษตรกรรมยั่งยืนก็หายไปจากแผนพัฒนาประเทศนานถึง 15 ปี ก่อนจะมาถึงแผนฯ 12

การทำงานของแปลงผักในชุมชน









กว่าจะมาเป็น “เกษตรกรรมยั่งยืน 5 ล้านไร่” ในแผนฯ 12

แม้เกษตรกรรมยั่งยืนจะไม่ได้ถูกบรรจุไว้ในแผนแม่บทของประเทศฉบับต่อ ๆ มา แต่ในทางปฏิบัติ ขบวนการเกษตรกรรมยั่งยืนได้เติบโตอย่างช้า ๆ แต่มั่นคง ทั้งในกลุ่มองค์กรภาคประชาสังคมและภาคเอกชน เกิดผู้ประกอบการด้านเกษตรอินทรีย์เพิ่มมากขึ้น มีการจัดตั้งมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ขึ้นโดยองค์กรภาคประชาสังคม มีการตั้งสมาคมการค้าด้านเกษตรอินทรีย์ขึ้นในประเทศไทย และรัฐบาลได้ร่วมกับภาคส่วนต่าง ๆ จัดทำยุทธศาสตร์และแผนปฏิบัติการพัฒนาเกษตรอินทรีย์แห่งชาติฉบับแรกขึ้นในปี 2551

ในห้วงเวลาดังกล่าว (2552-2553) แผนงานความมั่นคงทางอาหาร ภายใต้แผนงานอาหารเพื่อสุขภาวะ สำนัก 5 ร่วมกับสำนักงานส่งเสริมการปฏิรูประบบเพื่อคุณภาพชีวิตเกษตรกร ชุมชน และสังคม (สปกช.) โดยการสนับสนุนของ สสส. ร่วมกับภาคีต่าง ๆ และคณะกรรมการเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนแห่งชาติ ได้เสนอต่อรัฐบาลให้จัดตั้งคณะกรรมการเพื่อพัฒนาและขับเคลื่อนเกษตรกรรมยั่งยืน เพื่อให้มีการประสานการดำเนินงานและการบูรณาการความร่วมมือของหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน

นายกรัฐมนตรีในขณะนั้นโดยความเห็นชอบของคณะรัฐมนตรีจึงได้ออกระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการส่งเสริมและพัฒนาระบบเกษตรกรรมยั่งยืน และจัดตั้ง “คณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนาระบบเกษตรกรรมยั่งยืน” โดยมีเลขาธิการสภาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติเป็นประธาน ในปี 2554 และอนุมัติกรอบงบประมาณ 180 ล้านบาท เพื่อดำเนินงานตามข้อเสนอดังกล่าว

คณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนาระบบเกษตรกรรมยั่งยืนซึ่งมีตัวแทนจากองค์กรภาคประชาสังคม ภาคเอกชน และนักวิชาการด้านเกษตรกรรมยั่งยืนเข้าร่วมเป็นกรรมการ ได้ทำงานประสานงานเชื่อมโยงกับภาคส่วนต่าง ๆ ผนึกกำลังกันขับเคลื่อนเกษตรกรรมยั่งยืน โดยมีเป้าหมายสำคัญอย่างหนึ่งคือ การผลักดันให้แผนแม่บทของรัฐกำหนดเป้าหมายเรื่อง

เกษตรกรรมยั่งยืนให้เป็นรูปธรรม จนในที่สุดคณะกรรมการของสภาพัฒน์ฯ และรัฐบาล เห็นชอบให้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 กำหนดเรื่องการเพิ่มพื้นที่เกษตรกรรมยั่งยืนของประเทศให้ได้อย่างน้อย 5 ล้านไร่ เมื่อสิ้นสุดแผนฯ ในปี 2564

ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 จะกำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศรวม 10 ยุทธศาสตร์ โดยเนื้อหาเรื่องการพัฒนาด้านการเกษตร ส่วนใหญ่จะถูกบรรจุไว้ในยุทธศาสตร์ที่ 3 “การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน” ส่วนที่เกี่ยวกับเกษตรกรรมยั่งยืนจะถูกบรรจุอยู่ในยุทธศาสตร์ที่ 4 “การเติบโตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน”

ทั้งนี้ ทิศทางหลักของเกษตรกรรมภายใต้แผนฯ 12 ยังคงเป็นการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ตอบสนองกับความต้องการของตลาดและเชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมการเกษตร โดยมีเป้าหมายให้เศรษฐกิจภาคการเกษตรขยายตัวร้อยละ 3 ต่อปี เพิ่มรายได้เงินสดสุทธิทางการเกษตรของเกษตรกรเป็น 59,460 บาทต่อครัวเรือนในปี 2564 และกำหนดการขยายพื้นที่เกษตรกรรมยั่งยืนภายใต้รูปแบบต่าง ๆ เช่น เกษตรผสมผสาน วนเกษตร เกษตรอินทรีย์ เกษตรทฤษฎีใหม่ ให้เพิ่มเป็น 5 ล้านไร่ในปี 2564 โดยอาศัยการขับเคลื่อนตามแนวทางต่าง ๆ เช่น

- ขับเคลื่อนผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งเครือข่ายปราชญ์ชาวบ้านและศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีในแต่ละพื้นที่

- ขับเคลื่อนการผลิตสินค้าเกษตรอินทรีย์ โดยสร้างแรงจูงใจในการปรับเปลี่ยนเข้าสู่มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ผ่านมาตรการการเงินการคลัง พัฒนาระบบการรับรองมาตรฐานและการส่งเสริมกระบวนการตรวจรับรองแบบมีส่วนร่วม

- การพัฒนาระบบข้อมูลเกษตรกรรมยั่งยืน การสร้างองค์ความรู้ การสนับสนุนเงินทุนในลักษณะสินเชื่อสีเขียวที่จูงใจการผลิตและการส่งเสริมการตลาด

- ควบคุมการใช้สารเคมีการเกษตรที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมอย่างเคร่งครัด ส่งเสริมการใช้ผลิตภัณฑ์ชีวภาพทดแทนสารเคมีการเกษตรให้เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

ตัวอย่างโครงการภายใต้แนวทางนี้ เช่น การส่งเสริมพื้นที่ต้นแบบ จังหวัดยโสธรเป็นเมืองเกษตรอินทรีย์ เป็นต้น

หากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับนี้เป็นไปตามเป้าหมาย พื้นที่เกษตรกรรมยั่งยืนของประเทศไทยจะเพิ่มขึ้นเป็น 5 ล้านไร่ หรือประมาณร้อยละ 3.3 ของพื้นที่การเกษตรทั้งประเทศ

“คณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนาระบบเกษตรกรรมยั่งยืน” ได้ร่วมกันทำงานอย่างต่อเนื่องทั้งในรูปแบบที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ แม้จะมีการเปลี่ยนแปลงทางการเมืองและการเปลี่ยนแปลงรัฐบาลหลายคณะในระหว่างปี 2554-2560 โดยนอกเหนือจากการผลักดันแผนระดับชาติดังกล่าวแล้ว ยังมีบทบาทในการขับเคลื่อนเกษตรกรรมยั่งยืนอีกหลายประการ ตัวอย่างเช่น

- เสนอแนะและสนับสนุนให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องออกมาตรการ Green Credit เพื่อให้สินเชื่อดอกเบี้ยต่ำแก่เกษตรกรและผู้ประกอบการที่ทำเกษตรกรรมยั่งยืน

- เสนอแนะให้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จัดทำเป้าหมายเกษตรอินทรีย์ที่เป็นรูปธรรม โดยกรมการข้าวได้ริเริ่มโครงการนาข้าวอินทรีย์ 1 ล้านไร่ขึ้นมาเป็นการเฉพาะ พร้อมให้งบประมาณสนับสนุนแก่ชาวนา 2,000-4,000 บาทต่อไร่ ในการปรับเปลี่ยนจากการทำนาเคมีไปสู่นาอินทรีย์

- ร่วมกับภาคีเครือข่ายด้านเกษตรกรรมยั่งยืนทำงานร่วมกับกระทรวงเกษตรฯ เสนอร่าง พ.ร.บ. เกษตรกรรมยั่งยืนเพื่อสร้างกลไกและสถาบันที่มีหน้าที่โดยตรงในการส่งเสริมเกษตรกรรมยั่งยืนในระยะยาว โดยคณะรัฐมนตรีได้เห็นชอบร่าง พ.ร.บ. ดังกล่าวในวันที่ 18 มิถุนายน 2561 แต่กระบวนการทางกฎหมายต้องใช้เวลานาน ทำให้ไม่สามารถผ่านเป็นกฎหมายได้สำเร็จ อย่างไรก็ตาม รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรในรัฐบาลชุดต่อมา ได้แถลงต่อสาธารณะว่าจะผลักดันร่างกฎหมายดังกล่าวต่อ

อนาคตเกษตรกรรมยั่งยืนต้องไปไกลกว่า 5 ล้านไร่

การพัฒนาที่ยั่งยืนได้กลายเป็นวาระของโลก เช่นเดียวกับทิศทางของเกษตรกรรมที่ต้องปรับเปลี่ยนไปสู่ระบบเกษตรกรรมที่ยั่งยืน

เมื่อเร็ว ๆ นี้ สหภาพยุโรปได้กำหนดเป้าหมาย European Green Deal โดยให้ประเทศสมาชิกเพิ่มพื้นที่เกษตรกรรมอินทรีย์ให้ได้อย่างน้อยร้อยละ 25 ภายในปี 2573 พร้อมลดการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชลงร้อยละ 50 เช่นเดียวกับรัฐบาลญี่ปุ่นประกาศเพิ่มพื้นที่เกษตรอินทรีย์ของประเทศอย่างก้าวกระโดดเป็นร้อยละ 25 ของพื้นที่เกษตรกรรมทั้งประเทศ พร้อมลดการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่เป็นอันตรายลงให้เหลือครึ่งหนึ่ง ภายในปี 2583

สภาผู้แทนราษฎรของไทยได้แสดงวิสัยทัศน์เดียวกัน โดยลงมติด้วยเสียงเอกฉันท์ 423 ต่อ 0 เมื่อวันที่ 21 พฤศจิกายน 2561 เห็นชอบรายงานและข้อเสนอของ “คณะกรรมาธิการวิสามัญ พิจารณาศึกษาแนวทางการควบคุมการใช้สารเคมีในภาคเกษตรกรรม สภาผู้แทนราษฎร” เสนอต่อรัฐบาลให้เดินหน้าปรับเปลี่ยนประเทศไทยไปสู่การพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืนให้ได้ 100% ของพื้นที่เกษตรกรรมทั้งหมดภายในปี 2573

การสร้างระบบเกษตรกรรมและอาหารที่ยั่งยืนไม่สามารถเกิดขึ้นได้อย่างง่าย ๆ แต่การเปลี่ยนแปลงไปสู่วิถีดังกล่าว ก็เป็นสิ่งไม่อาจหยุดยั้งได้เช่นเดียวกัน


สสส
ผักยืนต้น ถนนกินได้
โครงการเสริมสร้างชุมชนอาหารมั่นคงเพื่อสุขภาวะจังหวัดยโสธร
ตลาดสดออนไลน์
"ไทบ้านโตก"



‘เมื่อต้นผักงัดกับเหล็กกล้า’ การปกป้องชุมชนอาหารของกลุ่มเกษตรอินทรีย์สนามชัยเขต

พลูเพ็ชร สีเหลืองอ่อน[1]
สุนทร คมคาย[2]
ศิริวรรณ สิทธิกา

[1] กลุ่มเกษตรอินทรีย์สนามชัยเขต เครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือก จังหวัดฉะเชิงเทรา
[2] วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรอินทรีย์บ้านเขาไม้แก้ว จ.ปราจีนบุรี

‘เมื่อต้นผักงัดกับเหล็กกล้า’ การปกป้องชุมชนอาหารของกลุ่มเกษตรอินทรีย์สนามชัยเขต

‘สนามชัยเขต’ ในความรับรู้โดยทั่วไปอาจเป็นอำเภอหนึ่งในจังหวัดฉะเชิงเทรา แต่ในหมู่ผู้สนใจเรื่องพืชผักปลอดเคมี สนามชัยเขตคือแหล่งผลิตพืชผลจากเกษตรอินทรีย์แหล่งใหญ่ของเมืองไทย ที่ไม่ได้หมายความแค่อำเภอสนามชัยเขต แต่ครอบคลุมพื้นที่ถึง 4 จังหวัด คือ ฉะเชิงเทรา ปราจีนบุรี สระแก้ว และนครนายก ซึ่งมีสมาชิกเกษตรกรอินทรีย์กระจายตัวอยู่ และใช้ชื่อรวมกันว่า ‘กลุ่มเกษตรอินทรีย์สนามชัยเขต’ ส่งผลผลิตจากเครือข่ายไปสู่ผู้บริโภคที่เห็นความสำคัญของอาหารปลอดภัย ทั้งผู้บริโภคในชุมชน ตลาดสีเขียว ห้างร้านต่าง ๆ ในหลายมุมเมือง ไปจนถึงต่างประเทศ เป็นพื้นที่ต้นแบบและแรงบันดาลใจของกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์อีกหลายแห่งของเมืองไทย ในการนำองค์ความรู้และกระบวนการจัดการไปสร้างสรรค์พื้นที่เกษตรอินทรีย์ในชุมชนของตนเอง

ต้นทุนทรัพยากรที่ต้องถูกจัดสรรอย่างถูกทาง

ชุมชนอาหารในพื้นที่อำเภอสนามชัยเขตเริ่มต้นขึ้นราวปี พ.ศ.2500 ในยุค ‘สัมปทานเถื่อน’ ที่การพัฒนาอย่างผิดที่ผิดทางทำให้พื้นที่ป่าเสียหายอย่างรุนแรง เพราะถูกแทนที่ด้วยพืชเศรษฐกิจอย่างมันสำปะหลัง ปอ ข้าวโพด หลังจากนั้นในปี 2524 เกษม เพชรนที นักพัฒนาอิสระจากมูลนิธิบูรณะชนบทแห่งประเทศไทย ได้เข้าไปเป็นอาสาสมัครช่วยงานกรมป่าไม้ และใช้ชีวิตร่วมกับชาวบ้านในหมู่บ้านยางแดง ตำบลคู้ยายหมี อำเภอสนามชัยเขต ชุมชนใหม่ในเขตพื้นที่ป่าสงวนเสื่อมโทรมที่ชาวบ้านจากหลายจังหวัดอพยพมาตั้งถิ่นฐาน ผู้คนในชุมชนต่างคนต่างอยู่และมีหนี้สินนอกระบบ เพราะถูกขูดรีดดอกเบี้ยอัตราสูง โจรผู้ร้ายชุกชุม และมีภาวะขาดแคลนอาหาร ความยากจนนี้ส่วนหนึ่งมาจากการปลูกพืชเชิงเดี่ยว





แล้วขาดทุน เพราะไม่สามารถกำหนดราคาผลผลิตได้เอง

ความไม่พอเพียงด้านปัจจัยสี่ หนี้สิน และความไม่มั่นคงในเรื่องที่ดินทำกิน เนื่องจากเพาะปลูกในพื้นที่ไร้เอกสารสิทธิ์ ทำให้คุณเกษมรวบรวมกลุ่มชาวบ้านยางแดง เขียนโครงการพัฒนาชนบทแควระบม-สียัด ไปขอรับการสนับสนุนจากองค์กรแตร์เดซอมม์ (Terre des Hommes) และโครงการปฏิรูปการเกษตรและพัฒนาชนบท (WCARRD) เพื่อแก้ปัญหาเฉพาะหน้าให้มีอาหารการกินพอเพียงในครอบครัวก่อน แล้วจึงค่อย ๆ สร้างความเข้มแข็งให้ชุมชนเพื่อจัดการปัญหาต่าง ๆ ในพื้นที่

ในช่วงปี 2529 ‘กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการพัฒนาบ้านยางแดง’ ถูกนำมาใช้เป็นเครื่องมือวางพื้นฐานเรื่องการบริหารจัดการ สร้างกระบวนการเรียนรู้ และเป็นแนวทางการแก้ปัญหาระยะยาว ด้วย ‘ทุนภายใน’ ที่ชุมชนมีอยู่ ทำให้ชุมชนเข้าใจถึงรากของปัญหาไม่ว่าจะเป็นภาวะความยากจน ขาดแคลนอาหาร หนี้สิน และความเจ็บป่วย ว่ามีต้นตอมาจาก ‘การขาดความมั่นคงทางอาหาร’ เป็นสำคัญ แล้วเชื่อมโยงกับเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือก (ประเทศไทย) ในปี 2532 โดยการสนับสนุนทุนจากกองทุนพัฒนาท้องถิ่นไทย-แคนาดา

จากนั้นในปี 2535 ทางกลุ่มจึงได้เริ่มเก็บสะสมเมล็ดพันธุ์และขยายองค์ความรู้ต่าง ๆ ที่มีไปสู่ชุมชนใกล้เคียง จนเกิดเครือข่ายกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการพัฒนา 12 กลุ่ม ในตำบลคู้ยายหมีและตำบลลาดกระทิง และรวมตัวกันจัดตั้งเป็น ‘เครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกจังหวัดฉะเชิงเทรา’ ในปี 2539

กระทั่งปี 2540 มีการเชื่อมโยงการแก้ปัญหากับหลายภาคส่วน และได้รับการสนับสนุนจากกองทุนเพื่อการลงทุนเพื่อสังคม (SIF) เกิดการสร้างอาชีพในชุมชนอย่างการตัดเย็บผ้า เพาะเห็ด พึ่งพาฐานทรัพยากรที่มีอยู่

ด้วยการปลูกผักยืนต้นเพื่อกินยอด นำผักป่ามาปลูกในพื้นที่บ้าน และปลูกป่าไม้ใช้สอยเพื่อฟื้นฟูระบบนิเวศ

จนในปี 2544 มีการจัดตั้ง 'กลุ่มเกษตรอินทรีย์สนามชัยเขต' ขึ้น เพื่อปรับการผลิตของสมาชิกมาเป็นระบบเกษตรอินทรีย์ โดยเข้าร่วมโครงการนำร่องเพื่อพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืนของเกษตรกรรายย่อยภูมินิเวศน์ฉะเชิงเทรา ซึ่งทำให้เกษตรกรในเครือข่ายมีเงินทุนหมุนเวียน และภายหลังได้จัดตั้งเป็น 'กองทุนเกษตรกรรมยั่งยืน เครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือก จ.ฉะเชิงเทรา' ด้วยความหวังที่จะสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารและรายได้ ไปพร้อมกับฟื้นฟูอนุรักษ์สภาพแวดล้อมและพันธุกรรมท้องถิ่นเอาไว้

เป็นเวลามากกว่า 1 ทศวรรษแล้ว ที่ 'แผนอาหารเพื่อสุขภาวะ สำนัก 5 สสส.' ได้ทำงานกับภาคีเครือข่ายที่ขับเคลื่อนร่วมกับกลุ่มผู้ผลิตเกษตรกรยั่งยืน ตลาดสีเขียว และกลุ่มเกษตรกรมากกว่า 80 กลุ่ม รวมถึงกลุ่มเกษตรอินทรีย์สนามชัยเขตด้วย

ปรับเพื่อเปลี่ยน เรียนรู้ เพื่ออนาคตที่ยั่งยืนกว่าเดิม

พลูเพ็ชร สีเหลืองอ่อน เข้ามาทำงานในสนามชัยเขตราวปี 2540 เพื่อเสริมการทำงานของเกษม เพชรนที และนันทวัน หาญดี สองนักพัฒนาอิสระรุ่นพี่ เธอเล่าให้ฟังว่า "งานของเรามีเป้าหมายในการพัฒนาศักยภาพของเกษตรกรหรือชาวบ้าน ให้มีศักดิ์ศรี สร้างที่พึ่งให้กับตนเองหรือชุมชนของตัวเองได้

"ตอนต้นที่เราเข้ามา เรามีเป้าหมายเพื่อพออยู่พอกิน จนในยุคหลังเราเริ่มเห็นว่าเกษตรอินทรีย์สามารถลดต้นทุนที่แท้จริง และเป็นรูปแบบของเกษตรอนาคต ที่ทำให้เราพึ่งตนเองได้มากขึ้น มีเรื่องการจัดการตลาดและเรื่องความปลอดภัยที่ชัดเจนมากขึ้น จนมาช่วงหลัง ๆ เราก็พูดเรื่องสภาพแวดล้อม เพราะเกษตรอินทรีย์ตอบโจทย์เรื่องการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมด้วย และเป็นการตั้งรับกับการเปลี่ยนแปลงสภาพอากาศได้ดี"

การคลุกคลีอยู่กับเกษตรกรและเครือข่ายมานานกว่า 20 ปี ทำให้เธอมองเห็นทั้งปัญหาในอดีตและการเติบโตอย่างแข็งแรงของกลุ่ม รวมถึงกระบวนการปรับตัวของเกษตรกรจากการทำเกษตรเคมีมาสู่เกษตรอินทรีย์

"เราเริ่มจากนาข้าวก่อน เกษตรกรจำนวนมากมีปัญหาสุขภาพจากการใช้สารเคมีในการทำเกษตร กับเรื่องต้นทุนที่สูงขึ้น เพราะถ้าเราทำการเกษตรตามระบบใหญ่ เราเลี่ยงไม่ได้ เพราะมันมาเป็นแพ็กเกจ มีการส่งเสริมให้ใช้เคมี ใช้เมล็ดพันธุ์จากเขา ในช่วงที่เราเข้ามาเปลี่ยน เกษตรกรจำนวนหนึ่งต้องการหาทางออกพอดี

"จากนั้นเราเริ่มทำพื้นที่เกษตรอินทรีย์ให้มีความหลากหลายขึ้น จากที่เคยทำนาข้าว

อย่างเดียว เราเพิ่มการปลูกผัก การดูแลไม้ผล หรือผลิตอย่างอื่นให้ครบรอบการใช้ที่ดินมากขึ้น ซึ่งทำให้มีผลดีต่อเนื่องกัน การใช้ประโยชน์ที่ดินก็ดี การหมุนเวียนธาตุอาหารในดินก็ดีขึ้น สร้างอาหารและรายได้ไปพร้อมกัน

“ต่อมาเราทำเกษตรอินทรีย์แบบขอรับรองมาตรฐานและเป็นระบบที่สอดคล้องกับสภาพพื้นที่ พืชที่ส่งเสริมให้ปลูกจะมีอยู่ประมาณ 200 ชนิด และปลูกข้าวที่มีอยู่ในพื้นที่ อย่างข้าวเหลืองปะทิว ข้าวมะลิแดง แล้วต่อยอดเรื่องการปลูกผักพื้นบ้าน เช่น ผักกูด ชะมวง ตำลึง สายบัว ยอดแต้ว หน่อไม้ ถั่วฟักทอง

“ตอนนี้เครือข่ายเรามีอยู่ 4 จังหวัด ใช้ชื่อกลุ่มว่าสนามชัยเขต เพื่อจะบอกว่าเราเริ่มก่อตั้งกลุ่มกันที่นี่ แล้วขยายออกไปสร้างเครือข่ายที่เข้มแข็งหลากหลาย ทำงานกับโรงพยาบาล โรงเรียน ชุมชน ไปจนถึงหน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้อง”

‘การทำงานแบบมีส่วนร่วม’ คือสิ่งที่นักพัฒนาอิสระทั้งสามยึดเป็นแนวทางการทำงาน เพื่อให้เกษตรกรได้ร่วมคิด ร่วมทำ และร่วมตัดสินใจ เพราะทำให้ชาวบ้านเข้าใจงานพัฒนามากขึ้น ดีกว่าการเติบโตโดยทำตามคำชี้แนะอยู่ถ่ายเดียว

คณะทำงานของกลุ่มเกษตรอินทรีย์สนามชัยเขต แบ่งเป็น 5 ฝ่าย คือคณะกรรมการบริหาร, ฝ่ายส่งเสริม, กรรมการควบคุมภายใน ซึ่งทำหน้าที่ตรวจฟาร์มและรับรองฟาร์ม, กรรมการจัดการผลผลิตที่ดูแลเรื่องการตรวจสอบคุณภาพและการตลาด และกรรมการสื่อสารรณรงค์

การสร้างความเข้มแข็งของชุมชนด้วยการส่งเสริมให้เกิดการรวมกลุ่ม และระดมทุนภายในเป็นกองทุนส่งเสริมเกษตรอินทรีย์เพื่อการพึ่งตนเอง ทำให้กลุ่มกำหนดทิศทางการพัฒนาของตัวเองได้ มีโครงสร้างที่เกี่ยวพันตั้งแต่ต้นทางการผลิต การจัดการผลผลิตไปสู่ตลาด การสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคตั้งแต่ระดับท้องถิ่น ในเมือง ไปจนถึงต่างประเทศ

“สิ่งที่เราทำคือ พื้นที่ต้นแบบ เรามองว่าประเทศไทยร่ำรวยเรื่องพืชอาหาร เราต้องการให้บ้านเมืองนี้ลุกขึ้นมาชูเรื่องอาหารเป็นหลัก เพราะคืออนาคตที่เราจะอยู่รอด เราทำโดยที่ไม่สนใจว่ารัฐจะทำหรือไม่ทำ แต่ต้องการให้ชุมชนหรือใครที่ลุกขึ้นมาทำ พึ่งตนเองได้ และเมื่อเกิดชุมชนแบบนี้ขึ้น วันหนึ่งรัฐจะเห็นและนำรูปแบบไปใช้ได้ เราผลักดันให้เกิดกระแสยอมรับเกษตรอินทรีย์ การทำงานแบบกลุ่มทำให้เกิดการรวมกลุ่มขึ้นมากมาย บางกลุ่มทำตั้งแต่ส่งเสริมเรื่องการผลิต เรื่องระบบมาตรฐาน รวบรวมผลผลิต และขายผลผลิตให้กับสมาชิก”

อย่างเช่นสมาชิกของกลุ่มเกษตรอินทรีย์สนามชัยเขต ประมาณ 600 คนในปัจจุบัน 397



คนมีการรับรองมาตรฐานสากล (IFOAM, EU, COR) และระบบการรับรองแบบมีส่วนร่วม (PGS) ที่เหลือเป็นสมาชิกทั่วไป บทบาทของพวกเขาในฐานะเกษตรกรผู้ผลิต คือทำความเข้าใจระบบเกษตรอินทรีย์ รักษามาตรฐานการผลิตไว้ให้ได้อย่างยั่งยืน ยกระดับหรือพัฒนาศักยภาพตัวเองให้ขึ้นมาเป็นแกนนำหรือเป็นคณะทำงานที่ถ่ายทอดองค์ความรู้ตามทักษะที่เชี่ยวชาญให้กับผู้อื่นได้ และมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนงานพัฒนา ขยายฐานสมาชิกเกษตรอินทรีย์ เช่น รัญจวน บุญมาก เชี่ยวชาญการทำแปลงปลูกพืชหมุนเวียน สามารถปลูกพืชผักในผืนดินขนาด 1 ไร่ ได้มากกว่า 30 ชนิด และยังเลี้ยงปลา เลี้ยงเป็ดเลี้ยงไก่ด้วย ส่วนเอื้องฟ้า ช้ำเกตุ เชี่ยวชาญด้านการตัดแต่งผัก คัดคุณภาพผัก และรู้สรรพคุณผักพื้นบ้านดี ทำให้เธอแนะนำผู้บริโภคในการประกอบอาหารและประยุกต์ทำเมนูใหม่ ๆ ได้ หรือยุพิน คะเสนา เป็นทีมพี่เลี้ยงคอยอบรมให้ความรู้ และให้คำแนะนำแก่เครือข่ายในพื้นที่ใหม่เรื่องการแปรรูปผลผลิต และสอิ้ง สุริยา ที่นำทักษะมาแปรรูปทำขนมจีน ทำข้าวต้มมัดใบกระพ้อ เป็นต้น

“เรื่องนี้มีสองอย่างคู่กัน หนึ่งคือ เขารู้ถึงศาสตร์การเป็นผู้ผลิต สองคือ เขารู้จักศักยภาพ รู้สิทธิและหน้าที่ของตัวเอง รู้ว่าตัวเองทำได้มากกว่าการเป็นคนผลิต ด้วยการสร้างให้เขาเป็นเจ้าของชุมชน เป็นเจ้าของกลุ่ม มีส่วนร่วมในทุกอย่าง เวลาเกิดวิกฤติ เกษตรกรที่นี่ไม่เคยขอเงินเยียวยาจากรัฐบาล ตอนน้ำท่วมปี 2554 เราได้ส่งเมล็ดพันธุ์ไปให้เครือข่ายในจังหวัดอื่น ๆ เพราะเรามีคลังสำรองพันธุกรรม หรือตอนโควิด-19 เกษตรกรรู้สึกได้ว่า ตัวเองกำลังจะผลิตอาหารส่งให้กับผู้บริโภค”

จากสนามชัยเขต สู่มือผู้บริโภคไร้พรมแดน

เกษตรกรอินทรีย์ในยุค 20 ปีก่อนที่คำว่า ‘ผักปลอดสาร’ ยังเป็นเรื่องไกลตัว การสร้างความมั่นคงทางรายได้เป็น





โจทย์สำคัญ ในช่วงปี 2546-2547 จึงมีการเชื่อมโยงช่องทางตลาด ส่งข้าวอินทรีย์ไปยังต่างประเทศผ่านสหกรณ์กรีนเนท และอีกหลายช่องทาง ทั้งตลาดค้าปลีก เช่น เลมอนฟาร์ม โรงเรียนปัญโญทัย ตลาดนัดสีเขียวในเมืองและในท้องถิ่นที่อาคารรีเจ้นท์เฮาส์ราชดำริ มูลนิธิสาธารณสุขแห่งชาติ โรงพยาบาลพุทธโสธร และทำการตลาดในระบบ CSA จัดส่งผลผลิตไปยังสมาชิกที่ชำระเงินให้เกษตรกรล่วงหน้า รับจัดเลี้ยงและทำการท่องเที่ยวเชิงเกษตร และสื่อสารสร้างความเข้าใจกับผู้บริโภค ผ่านช่องทางเหล่านี้ด้วย

“เราเริ่มจากปลูกข้าวอินทรีย์ส่งขายต่างประเทศก็จริง แต่ตอนหลังเราปรับใหม่คือไม่ส่งขายทั้งหมด เราเก็บผลผลิตข้าวไว้ขายให้กับสมาชิกและคนในชุมชนท้องถิ่นด้วย ดังนั้นผู้บริโภคของเราจะเริ่มตั้งแต่คนในชุมชน ทำตลาดและขายผลผลิตให้ครัวของโรงพยาบาล ขายให้กับผู้บริโภคในระบบสมาชิกที่อยู่ในพื้นที่ข้างเคียง พอได้ผลผลิตเยอะก็ขายเข้าห้างค้าปลีก

“แต่กลุ่มของเราจะมีข้อกำหนดคือ เราต้องการทำเกษตรอินทรีย์เพื่อผลิตอาหารที่ดีให้กับผู้บริโภค ค้าขายในระบบการค้าที่ยุติธรรม คือผู้บริโภคต้องได้ราคาไม่สูง แต่ผู้ผลิตก็ต้องไม่ได้ราคาที่ต่ำ ดังนั้นเราเลยทำเรื่องประกันราคา โดยสมาชิกผู้ผลิตคำนวณต้นทุนและตั้งราคา จนกลายเป็นข้อมูลอ้างอิงที่เกษตรกรแหล่งอื่นมาถาม แต่ราคาที่เราขายให้กับผู้บริโภคเป็นราคาที่ใคร ๆ ก็กินได้ รวมทั้งข้าว ไข่ หรือเนื้อสัตว์ที่เรามี

“ตอนที่เราเริ่มขายผักในตลาดสีเขียวที่รีเจ้นท์เฮาส์ คนจะบอกว่าทำไมเราขายผักถูกมาก เป็นนโยบายของเราที่ต้องการให้คนทุกกลุ่มได้กินผักที่ปลอดภัย เพราะตอนมาขายแรก ๆ กลุ่มคนใช้แรงงาน อย่างคนงานรับจ้างแม่บ้าน เขาเห็นตลาดเขียว ก็คิดว่าของต้องแพงเพราะขายในตึกกลางเมือง ไม่กล้าซื้อ ตอนหลังเขามาแอบมอง มาถามเพราะอยากได้พริก อยากได้มะละกอไปทำส้มตำ พอรู้ราคาก็กล้าซื้อ บอกว่าเป็นราคาที่เขากินได้”

แต่ความยากอย่างหนึ่งของการทำเกษตรอินทรีย์ซึ่งต้องสอดคล้องกับระบบนิเวศคือ จะมีผักพื้นบ้านที่ผู้บริโภคอาจไม่รู้จักหรือนิยม จึงเป็นโจทย์หินในการทำให้ผู้บริโภคหันมากินผักเหล่านี้ เพราะเมื่อคนกินเป็น ผักที่ปลูกขายได้ก็จะช่วยส่งเสริมการปลูกของเกษตรกร

“การทำให้คนรู้จักกิน เราใช้หลายวิธีอย่างสาธิตการปรุง แนะนำเมนู ตอนที่เราทำผักส่งเลมอนฟาร์ม เมื่อก่อนจะมีผักจำกัด

เพราะลูกค้าจะถามถึงอยู่ไม่กี่อย่าง แต่หลัง ๆ เราขายผักได้เกือบร้อยชนิดเลย เพราะเราทำเมนูให้คนรู้จักกินมากขึ้น อย่างเอาผักหลายชนิดไปอบแบบผักโขมอบชีส ทำให้ดูทันสมัย คนเมืองกินได้”

นอกจากการสื่อสารกับผู้บริโภคผ่านช่องทางตลาด การเปิดพื้นที่แหล่งผลิตให้คนเข้ามามีประสบการณ์สัมผัส ‘ของจริง’ ก็เป็นอีกหนึ่งวิธี เพื่อสร้างผู้บริโภคอินทรีย์หน้าใหม่เช่นกัน

“เราเริ่มจากพากลุ่มผู้บริโภคที่มาซื้อผักไปทัวร์แปลง ไปดูว่าผักพื้นบ้านตามฤดูกาลออกอย่างไร เอามาปรุงเป็นอะไรได้บ้าง ความอร่อยอยู่ตรงไหน อยู่ที่ความสดใหม่ของผัก ผักที่ปลูกโดยระบบธรรมชาติจะอร่อยกว่าผักที่ปลูกด้วยเคมี

“พอเราทำแบบนี้ก็มีคนสนใจไปทัวร์วิถีการทำเกษตรอินทรีย์ ได้เรียนรู้จากแปลงเกษตรอินทรีย์ เรียนรู้เรื่องปุ๋ย การปรุง การแปรรูปอาหาร การทำขนมจากวัตถุดิบอินทรีย์ ไปจนถึงการเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์ คนในเมืองจะชอบ เพราะทำให้เขาได้รู้ว่าผักพื้นบ้านอร่อยและมีคุณค่าทางโภชนาการ”

พลังของต้นผักขอขัดกับเหล็กกล้า

นับจากเข้าร่วมโครงการนำร่องของเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกเมื่อปี 2547 มาถึงปัจจุบัน กลุ่มเกษตรอินทรีย์สนามชัยเขตไม่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากโครงการใดอีก



เป็นบทพิสูจน์ว่า กลุ่มและเครือข่ายซึ่งมีการบริหารจัดการที่ดี จะอยู่รอดได้โดยไม่ต้องพึ่งพาทุนจากภายนอก ตอบโจทย์ในพื้นที่ว่า ‘เกษตรอินทรีย์ ทำให้คนกินดี ปลอดภัย สร้างรายได้ สร้างความมั่นคงทางอาหาร และระบบนิเวศอย่างยั่งยืน’ ได้โดยไม่มีข้อโต้แย้ง

แต่ถึงแม้ว่าพื้นที่เกษตรอินทรีย์จะเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ อย่างเห็นชัด แต่นโยบายพัฒนาอุตสาหกรรมในภาคตะวันออกของรัฐ ก็ยังเป็นภัยคุกคามอย่างไม่มีที่สิ้นสุด โดยเฉพาะการเกิดโครงการโรงไฟฟ้าถ่านหินเขาหินซ้อน จนถึงโครงการพัฒนาระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก (EEC) ซึ่งผังเมืองรวมเปิดโอกาสให้เปลี่ยนพื้นที่เกษตรกรรมเป็นพื้นที่อุตสาหกรรมได้ ในปี 2550

“ก่อนที่ EEC จะเข้ามา ทุกพื้นที่เขตตะวันออกถูกส่งเสริมการพัฒนาอุตสาหกรรมอยู่แล้ว จึงมีอุตสาหกรรมต่าง ๆ เกิดขึ้นเยอะมาก ชาวบ้านต้องเผชิญกับการปนเปื้อนโลหะหนักในแหล่งน้ำ มลภาวะทางกลิ่น เสียง กระทั่งน้ำฝนก็ใช้ไม่ได้”

“ตอนที่เราสู้กันหนักคือ เรื่องโรงไฟฟ้าถ่านหิน แต่ไม่ใช่สู้ด้วยการปะทะ เราใช้กระบวนการชุมชนในการเรียนรู้ปัญหาและหยิบยกศักยภาพของพื้นที่ในการเป็น





แหล่งอาหารขึ้นมาต่อสู้โดยเฉพาะเรื่องเกษตรอินทรีย์ที่เราปักหลักทำมาก่อนแล้ว จนมีการผลิตอาหารที่ดี ส่งไปขายในพื้นที่ข้างนอก ในเมือง และต่างประเทศด้วย”

แต่การเป็นแหล่งผลิตผลผลิตอินทรีย์ที่สร้างตัวเลขทางเศรษฐกิจได้นั้น ยังเสียงไม่ดังพอจะทำให้ผู้กำการตัดสินใจไว้ในมือได้ยิน กลุ่มเกษตรอินทรีย์สนามชัยเขตจึงเข้าร่วมกับ ‘เครือข่ายเพื่อนตะวันออก วาระเปลี่ยนตะวันออก’ จัดทำแผนกลยุทธ์ระดับภาค ผนึกกำลังปกป้องพื้นที่อาหาร เพื่อไม่ให้ผืนดินที่ทำเกษตรกรรมกลายเป็นพื้นที่อุตสาหกรรม และใช้ศักยภาพของกลุ่มที่มีอยู่ จัดการกับภัยคุกคามจากนโยบายรัฐที่ไม่เอื้อต่อการรักษาฐานทรัพยากรที่มีอยู่ในภาคตะวันออก ทั้งการขยายเครือข่ายเกษตรอินทรีย์ สร้างต้นแบบการจัดการผลผลิตผ่านระบบกลุ่ม ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ การแสดงศักยภาพในการรักษาฐานทรัพยากร ด้วยการเก็บรวบรวมข้อมูล นำเสนอความอุดมสมบูรณ์ของผลผลิตเกษตรอินทรีย์ ไม่ว่าจะข้าวหอมมะลิ มะม่วงแปดริ้ว เห็ดฟาง ที่สร้างรายได้รวมกันหลายแสนล้านบาทต่อวัน รวมถึงพืชผักพื้นบ้านและสมุนไพรที่มีคุณค่าต่อสุขภาพ เป็นการอนุรักษ์พันธุกรรมท้องถิ่นโดยใช้พลังความเข้มแข็งของชุมชน

นอกจากนี้ยังจัดทำการประเมินผลกระทบสุขภาพในระดับชุมชน (CHIA) ของโครงการโรงไฟฟ้าฯ หลังจากพบว่าการประเมินผลกระทบด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (EHIA) ของโครงการโรงไฟฟ้าพลังงานความร้อน 600 เมกะวัตต์ จังหวัดฉะเชิงเทรา มีการบิดเบือนความจริงหลายประการเพื่อให้โครงการผ่านการอนุมัติ เพื่อแสดงให้เห็นศักยภาพของพื้นที่และวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชน ปัจจัยอะไรบ้างที่มีผลต่อสุขภาวะ และโครงการโรงไฟฟ้าฯ จะส่งผลกระทบต่อสุขภาวะของ





คนในชุมชนอย่างไร นำไปสู่การกำหนดแนวทางการพัฒนาชุมชนด้วยชุมชนเอง และใช้กลยุทธ์รับมือกับทุนใหญ่ด้วยความหลากหลายของอาหาร สื่อสารกับผู้บริโภคและสังคมวงกว้างผ่านการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อแสดงความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติและวิถีวัฒนธรรมของชุมชนเกษตรกรรมที่สืบทอดมายาวนาน

จากเคมีสู่อินทรีย์ วิถีที่ไม่หวนคืน

สุนทร คมคาย เป็นนักต่อสู้แห่งภาคตะวันออก ที่ต่อต้านโครงการโรงไฟฟ้าฯ อย่างสุดตัว โดยปักหลักคัดค้านอยู่ที่ตำบลเขาไม้แก้ว อำเภอกบินทร์บุรี จังหวัดปราจีนบุรี บ้านเกิด หลังจากเคยต่อต้านคัดค้านการสร้างโรงไฟฟ้าชีวมวลมาก่อนหน้าแล้ว จนเปลี่ยนหนทางชีวิตไปอย่างสิ้นเชิง จากเจ้าของร้านเคมีเกษตร มาสู่แกนนำเกษตรอินทรีย์ ที่ชูเรื่องความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ผลิตอาหารเป็นอาวุธในการปกปักบ้านเกิดของตนเอง

สุนทรเคยเป็นมนุษย์กรุงเทพฯ มาก่อน เขาเป็นเซลส์ขายปุ๋ยเคมีจนอายุ 35 แล้วจึงกลับมาเปิดร้านเคมีเกษตรอยู่ที่เขาไม้แก้ว บ้านเกิด

“ความใฝ่ฝันของเซลส์คือได้เป็นเจ้าของร้านขายยา พอเรากลับบ้านก็มาเปิดร้านเคมีเกษตร และทำสวนผลไม้ไปด้วย ปลูกมะละกอทำไร่อ้อย ไร่มันสำปะหลังแบบเคมี ผลผลิตดี แต่พอมีโรงไฟฟ้าชีวมวลมาตั้งอยู่ข้าง ๆ ชาวบ้านก็เรียกร้องให้ตรวจสอบกระบวนการที่ไม่โปร่งใส เราเป็นหัวหน้าชมรมเขาไม้แก้ว พาคนไปเรียกร้องที่ศาลากลาง แต่ปราศรัยไม่เป็น ก็มีคนประสานให้พี่นัน (นันทวัน หาญดี นักพัฒนาอิสระ) มาช่วยไฮด์ปาร์ก เพราะตอนนั้นพี่นันทำเรื่อง CHIA วิเคราะห์ผลกระทบทางสิ่งแวดล้อมของแต่ละชุมชน”

การเคลื่อนไหวดังกล่าวเป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้ทั้งสองรู้จักกัน และทำให้สุนทรเริ่มทำความรู้จักเกษตรอินทรีย์ แต่จุดที่เขายืนอยู่ทางฝั่งเคมีในเวลานั้นมั่นคงนัก “ในสายตาของนักเคมี เกษตรอินทรีย์เป็นเรื่องหลอกลวง” แต่คำชวนของนันทวันให้เขามาทำเกษตรอินทรีย์



ดู ทำให้เขารับคำด้วยความเกรงใจ

“คิดว่าทำก็ได้ (หัวเราะ) ชวนแกนนำม็อบมาทำด้วยกัน 4-5 คน แต่ในใจไม่เชื่อหรอก เพราะเราทำเคมีก็ได้ผลผลิตดีอยู่แล้ว ทำไปแบบเพื่อน ไม่ได้คิดทำเป็นธุรกิจ เพราะตอนนั้นผมทำพืชไร่อยู่ 500-600 ไร่ แต่พอทำไปแล้วเราเห็นว่ามันดี มันไปได้ เลยชวนนายก อบต. ที่อยู่ในทีมคัดค้านโรงไฟฟ้ามาทำอบรมเรื่องเกษตรอินทรีย์ให้ชาวบ้าน เชิญพี่นัน (นันทวดี) พี่ต้อย (พลูเพ็ชร) มาเป็นวิทยากร ปรากฏว่าอบรมเสร็จชาวบ้านอยากลองทำบ้าง ผมมีที่ดินแปลงหนึ่งอยู่ติดกับ อบต. เลยให้มาลองทำ ทั้งปลัด อบต. หัวหน้ากองคลัง เจ้าหน้าที่ และชาวบ้าน”

ผลผลิตแรกของเกษตรกรอินทรีย์มือใหม่ที่ปลูกกันแบบ Farm Sharing ไม่เพียงแค่เก็บกินได้เท่านั้น หากแต่ขายทำรายได้ดีด้วย จึงเกิดการอบรมรุ่นที่ 2 และเริ่มมีคนเข้าสู่กลุ่มทำเกษตรอินทรีย์เพิ่มขึ้น ทว่าสุนทรก็ยังเปิดหน้าร้านขายเคมีเกษตรอยู่

“พี่นันทักว่า จะดีเหรอที่ทำเกษตรอินทรีย์แล้วเปิดร้านขายยาเคมีไปด้วย ผมเลยบอกว่าถ้าอย่างนั้นเลิกก็ได้ เพราะตอนนั้นเรื่องเกษตรอินทรีย์เริ่มเป็นรูปเป็นร่าง และเราไม่ได้ใส่ใจเคมีแล้ว”

หลังจากเปลี่ยนวิถีแบบหักศอก สุนทรผลักดันเรื่องเกษตรอินทรีย์เต็มตัว และทำงานในระดับจังหวัดร่วมกับกลุ่มนักพัฒนา จนกลุ่มเริ่มเป็นรูปเป็นร่าง ด้วยกิจกรรมเคลื่อนไหวต้านโรงไฟฟ้าของเขา ช่วยเรียกแขกเข้ามาหน้างานและกลายเป็นร่วมหัวจมท้ายช่วยกันเดินหน้าเรื่องเกษตรอินทรีย์ต่อ

“ช่วงปี 2556 ผมค่อนข้างจะบู๊กับโรงไฟฟ้า เลยเริ่มมีคนเข้ามาหา แล้วเขาเห็นว่าเราทำเรื่องเกษตรอินทรีย์อยู่ เลยมีการขยายผลไปที่ชุมชนของเขาอย่างตำบลนนทรี ลาดตะเคียน วังดาล ดงบัง วังตะเคียน วังท่าช้าง ไปถึงอำเภอนาดีกับอำเภอประจันตคาม”

การตลาดแบบเครือข่าย

แรกเริ่มนั้น ผักของเกษตรกรอินทรีย์ ตำบลเขาไม้แก้ว เป็นผักที่อยู่ในความต้องการของตลาด โดยมากเป็นผักจีนอย่างกะหล่ำปลี กวางตุ้ง คะน้า ผักกาดขาวฮ่องเต้

“ก่อนหน้านี้ ที่สนามชัยเขต สมาชิกส่วนใหญ่เป็นรายย่อย แล้วมีผู้สูงอายุ เขาจะปลูกผักพื้นบ้าน พวกหน่อข่า ผักแต้ว ทางเราปลูกผักจีนกันเพราะเห็นว่ามีตลาดใหญ่รองรับอยู่ แต่ตอนหลังเราก็เลียนแบบปลูกผักพื้นบ้านกับเขาด้วย (หัวเราะ)”



การทำเกษตรอินทรีย์คือการนำเอาภูมิปัญญาดั้งเดิมมาใช้ แต่การจะให้ได้ผลผลิตที่ดี ก็ต้องอาศัยนวัตกรรมด้วย ซึ่งไม่ได้หมายถึงสิ่งประดิษฐ์ หากแต่เป็นองค์ความรู้ในการจัดการให้เอื้อต่อธรรมชาติของพืชผักชนิดนั้นๆ

“เราต้องรู้จักผัก มันจะมีฤดูของมัน ถ้าช่วงหนาว โรคแมลงที่เคยรุนแรงจะน้อยลง ผักจะงาม ผักบางชนิด เช่น ผักบุ้ง ไม่ชอบอากาศหนาว จากที่เคยปลูก 18 วันแล้วเก็บได้ พอหน้าหนาว 25 วันแล้วยังเก็บไม่ได้เลย

“ผมไม่ได้ปลูกผักชนิดเดิมตลอดเวลา เพราะผมทำเอ็มโอยูกับโรงพยาบาลอภัยภูเบศร ส่งผัก 100 ชนิด ระบุเลยว่าปีหนึ่งโรงพยาบาลจะซื้อกะหล่ำปลี 4 ตัน ผักกาดขาว 3 ตัน เราจะทดกับเขาไว้ว่า ผักชนิดนี้จะออกช่วงนี้ถึงช่วงนี้ เช่น กะหล่ำปลีจะเริ่มมีตุลาคม-เมษายน ผักกาดขาวจะออกช่วงนี้ นักโภชนาการก็จะออกแบบให้เมนูหน้าฝนไม่มีกะหล่ำปลี”

การโคจรมาพบกับลูกค้ารายสำคัญอย่างโรงพยาบาลอภัยภูเบศรนั้นไม่ใช่เรื่องบังเอิญ เพราะหลังจากที่ขยายกลุ่มเกษตรอินทรีย์ไปยังอำเภออื่นๆ ในปราจีนบุรี สุนทรได้มีโอกาสพบกับเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาล ที่อยากทำเรื่องเกษตรอินทรีย์อยู่แล้ว

“ทางอภัยภูเบศรเขาอยากปลูกสมุนไพรอินทรีย์ เลยได้พูดคุยแลกเปลี่ยนกันและทำงานร่วมกัน ประกอบกับอภัยภูเบศรมีโครงการดูแลอาหารคนไข้ด้วยวัตถุดิบอินทรีย์ เราจึงจัดตั้งเป็นเครือข่ายเกษตรอินทรีย์ปราจีนบุรี แล้วจัดตั้งสหกรณ์เกษตรอินทรีย์ ส่งผักส่งผลไม้เข้าครัวโรงพยาบาล และส่งเสริมการทำตลาดเขียว ทั้งในโรงพยาบาลกบินทร์บุรี โรงพยาบาลอภัยภูเบศร โรงพยาบาลประจันตคาม โรงพยาบาลศรีมหาโพธิ

“การมีเอ็มโอยูสามารถประกันรายได้ให้กับทางกลุ่มเกษตรกร และทำให้เรารู้ตลาดแน่นอน แต่ที่ผมคิดว่าสำคัญที่สุดคือ การมีร้านค้าหรือจุดจำหน่ายสินค้าเกษตรอินทรีย์ในชุมชน ซึ่งจะช่วยสร้างการเข้าถึงอาหารปลอดภัย ผักอินทรีย์ในพื้นที่ไม่แพง แต่กระบวนการของห่วงโซ่อุปทานทำให้แพง สิ่งสำคัญที่สุดในตอนนี้ ผมคิดว่าเป็นเรื่องการกระจายสินค้าให้มีประสิทธิภาพ ความแม่นยำในการขาย การจัดการหลังเก็บเกี่ยว การส่งเสริมการแปรรูป ซึ่งเป็นปัจจัยที่เราควบคุมได้”

นอกเหนือจากการส่งผลผลิตไปยังโรงพยาบาลและทำตลาดสีเขียวในโรงพยาบาล เครือข่ายเกษตรอินทรีย์ปราจีนบุรี ยังส่งผลผลิตไปยังกลุ่มเกษตรอินทรีย์

สนามชัยเขต ซึ่งเป็นศูนย์จัดการผักของเครือข่ายผ่านช่องทางตลาดต่าง ๆ โดยมีการวางแผนการผลิตว่า แต่ละช่วงมีความต้องการอย่างไร ด้วยการทำงานร่วมกันของเครือข่ายที่เชื่อมโยงทั่วถึงนี้เอง ทำให้ระบบการผลิตของเกษตรกรอินทรีย์สนามชัยเขต สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้ผลิต ว่านี่คือทางรอดที่จะเดินต่อไปในวิถีนี้

ธรรมนูญสุขภาพและการกินการอยู่ที่เชื่อมโยงรากเหง้าและวิถีวัฒนธรรม

ไฟในการทำงานเพื่อชุมชนของสุนทรไม่ได้จบแค่ผลิตสินค้าเกษตรอินทรีย์ แล้วส่งเข้าตลาด รับเงิน เพราะเมื่อได้คลุกคลีกับท้องถิ่น เขายิ่งอยากใช้ความรู้ที่มีในการพัฒนา ‘บ้าน’ ของตัวเอง

“ทุกวันนี้เราทำสามเรื่อง เรื่องแรกคือเรื่องเกษตรอินทรีย์ เรื่องที่สองคือการพัฒนาชุมชน เรื่องที่สามคือการสร้างผลิตภัณฑ์ชุมชน นำทรัพยากรในชุมชนมาพัฒนาเป็นสินค้า แต่มีเรื่องหนึ่งที่ผมคิดว่าสำคัญกว่าเกษตรอินทรีย์ คือชุมชนที่มีรากเหง้า มีวิถีวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงกับรากของบรรพบุรุษ ชุมชนก็เหมือนการเอาคนจากร้อยพ่อพันแม่มารวมกัน เหมือนผักตบชวาที่ลอยไปลอยมา แต่พอมันเกิดทุกข์ ทุกคนก็ลุกขึ้นมาปกป้องชุมชนตัวเอง

“เราพยายามจะพัฒนาเรื่องวิถีวัฒนธรรม เราเป็นตำบลแรกของจังหวัดปราจีนบุรีที่มีธรรมนูญสุขภาพตำบล” สุนทรแย้มให้ฟัง ก่อนจะอธิบายต่อว่าธรรมนูญสุขภาพเป็นเครื่องมือของ สช. (สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ) เป็นข้อตกลงร่วมกันของชุมชนที่คนในชุมชนกำหนดขึ้นเอง เพื่อให้เกิดความสุขทั้งด้านร่างกาย จิตใจ สังคม และจิตวิญญาณ

“เมื่อก่อนชุมชนเราก็มีความขัดแย้งกัน พอมีธรรมนูญสุขภาพ ทำให้เรารับฟังความคิดเห็นกัน อย่างหนึ่งที่เราเขียนไว้ในธรรมนูญสุขภาพของหมู่บ้านคือ เรื่องวิถีวัฒนธรรมและการศึกษา รื้อฟื้นพิธีสู่ขวัญข้าวที่บรรพบุรุษของเราเคยทำในงานบุญฮีตสิบสอง คองสิบสี่ กลับมา แล้วทำเกษตรอินทรีย์เพื่อให้มีการทำนาโรงเรียน”

ผืนนาของโรงเรียนบ้านเขาไม้แก้ว เกิดจากการทำผ้าป่าเพื่อทยอยซื้อที่นามาให้เด็ก ๆ ได้เรียนรู้ และทำให้มีคนเข้ามาเยี่ยมชม มาดำนา เกี่ยวข้าวร่วมกับโรงเรียนเสมอมา

“โรงเรียนบ้านเขาไม้แก้วเป็นโรงเรียนขยายโอกาส เราได้นามา 8 ไร่ สำหรับปลูกข้าวไปเลี้ยงเด็กนักเรียน แต่ก็ไม่พอ เพราะเด็กมีตั้ง 500 คน เราเลยใช้วิธีทำพิธีสู่ขวัญข้าว ขอทอดผ้าป่าข้าวเปลือกจากชาวบ้าน ได้มา 5 ตัน มากกว่าที่ปลูกเองอีก ในงานสู่ขวัญข้าว แต่ละหมู่บ้านจะเอาอาหารที่เป็นซิกเนเจอร์ของตัวเองมาเสนอ หมู่บ้านนี้มีอ่อมปูนา หมู่บ้านนี้มีตำขนุน เป็นงานบุญใหญ่ ที่ 2-3 ปีหลังมานี้เริ่มมีคนมาเที่ยวกันมากขึ้น”

การปลูกฝังความเข้าใจลงในเมล็ดพันธุ์รุ่นใหม่ นอกจากเรื่องวัฒนธรรมและการกินอยู่ สุนทรวางเรื่องการเรียนรู้กระบวนการอนุรักษ์ ให้เด็กได้ร่วมฟื้นฟูป่า ทำแนวกันไฟ เก็บขยะในชุมชน ทวงคืนพื้นที่สาธารณะ และนำพืชอาหารไปปลูกไว้ตามริมทางเพื่อสร้างแหล่งอาหารของชุมชน

“เรื่องอนุรักษ์ฟื้นฟูป่าเด็ก ๆ จะผลัดกันไปทำทุกปี เขาจะรู้สึกว่าป่านี้เป็นฝีมือเขา สมัยแม่เขาเป็นเด็กแม่เขาก็เคยทำ พอมารุ่นลูกเขาก็ได้ทำอีก”

ความหวงแหนชุมชนและการร่วมดูแลทรัพยากรชุมชนของคนในชุมชนเอง จึงเป็นอาวุธของชาวบ้านในการต่อต้านโครงการโรงไฟฟ้าชีวมวลจนซะงักไปแล้ว แต่ยังมีโรงงานขยะและโรงงานอุตสาหกรรมอื่น ๆ ดาหน้าเข้ามาให้ต้องร่วมกันปกป้องอีก

“การทำเกษตรอินทรีย์จะเป็นเซฟโซนให้เรา เพราะพื้นที่เกษตรอินทรีย์ต้องการความปลอดภัยสูง และการจะทำให้อยู่รอดปลอดภัยได้ ‘ราก’ เป็นสิ่งสำคัญ ผมคิดว่าชุมชนที่มีอุดมการณ์ ความผูกพันตั้งแต่บรรพบุรุษ ถ้ามีการจัดกระบวนการความคิด ส่งเสริมอาชีพหรือให้คนรุ่นใหม่กลับมาทำงานที่บ้านเขาจะอยากใช้ความรู้ที่มีมาพัฒนาบ้านตัวเอง และรัฐเองก็สามารถส่งเสริมให้เกิดเศรษฐกิจในท้องถิ่นได้ ทั้งเรื่องท่องเที่ยวและเรื่องวัฒนธรรมอาหาร แต่ถ้าไม่ฟื้นฟูกลับมา สิ่งเหล่านี้จะค่อย ๆ ถูกทำลายไป”





สวนผักคนเมือง ความมั่นคงทางอาหาร สู่การเป็นเมืองยั่งยืน

วรางคนางค์ นิ้มหัตถา[1]
ศิริวรรณ สิทธิกา

[1] มูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืน (ประเทศไทย)



สวนผักคนเมือง ความมั่นคงทางอาหารสู่การเป็นเมืองยั่งยืน

"เรามองเป้าไปที่ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนเมือง ในคนทุกกลุ่ม ทุกระดับ พยายามที่จะหนุนเสริมให้คนเมืองมีความมั่นคงทางอาหารก่อน เพื่อจะเชื่อมโยงเรื่องอาหารไปสู่เรื่องเศรษฐกิจ สุขภาพ สังคม และสิ่งแวดล้อม เป้าหมายของเราคือระบบเกษตรและอาหารที่ยั่งยืนและเมืองยั่งยืน"

วรางคนางค์ นิ้มหัตถา หัวหน้าโครงการสวนผักคนเมือง เอ่ยถึงแนวคิดและเป้าหมายในการทำงานของโครงการฯ ภายในสำนักงานมูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืน ที่โอบล้อมด้วยแปลงผักและพันธุ์ไม้ต่าง ๆ ซึ่งกำลังชูต้นเขียวชอุ่มหลังรับน้ำในฤดูฝน และให้ผลน่าชื่นใจ ทั้งในความหมายของผลผลิตจากแปลงเล็ก ๆ ในโครงการฯ และขนาดของเครือข่ายคนเมืองที่ขยายการเติบโต หันมาสนใจการทำเกษตรในครัวเรือนและชุมชนของตนเอง เพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารเป็นพื้นฐาน กระทั่งตอบโจทย์ทั้งเรื่องสุขภาพ เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ตามที่โครงการฯ ได้วางเป้าหมายเอาไว้ และยิ่งออกผลชัดเจนในสถานการณ์โควิด-19 ระบาด เมื่อสวนผักในชุมชนและครัวเรือนของคนเมืองได้กลายเป็นภูมิต้านทานความขาดแคลน และแบ่งปันไปสู่ผู้คนที่เปราะบางด้านการเข้าถึงอาหารด้วยอุปสรรคทางการเงินหรือการเดินทาง

นับจากวันที่เริ่มดำเนินการเมื่อปี พ.ศ. 2553 สวนผักคนเมืองผ่านวาระครบ 10 ปีไปแล้ว ด้วยการวางยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนที่ค่อยเป็นค่อยไป เราขอถือโอกาสนี้เดินตามรอยทางยุทธศาสตร์ทั้ง 4 ของโครงการสวนผักคนเมือง เพื่อลัดเลาะเข้าไปเรียนรู้กระบวนการทำงานที่ผ่านเรื่องราวมาไม่น้อยกว่าจะมาถึงวันนี้ได้



4 ยุทธศาสตร์สู่ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนเมือง

ยุทธศาสตร์ที่ 1: เปลี่ยนกรอบคิดของคนเมืองให้เชื่อว่าเราสามารถผลิตอาหารได้

ยุทธศาสตร์แรกของโครงการสวนผักคนเมือง คือการขับเคลื่อนความรู้ แนวคิด วิสัยทัศน์ และเปลี่ยนกรอบคิดของคนเมืองว่า คนเมืองไม่ได้เป็นเพียงแค่ผู้บริโภค แต่มีศักยภาพในการเป็นผู้ผลิตอาหารที่ดีด้วยตนเองได้ พึ่งพาตนเองในด้านอาหารได้ แม้จะอาศัยอยู่ในเมืองที่มีข้อจำกัด

“สิบปีที่แล้วเรื่องนี้เป็นเรื่องใหม่มาก สวนผักคนเมืองจึงต้องพัฒนาความรู้และเทคนิคที่จะทำให้คนเมืองเห็นว่า การพึ่งตนเองด้านอาหารหรือการเพาะปลูกเป็นเรื่องที่เรียนรู้ได้ ลงมือทำได้ และได้ผลจริง พร้อมการเชื่อมโยงผลงานด้านวิชาการ การแลกเปลี่ยนกับเครือข่ายอื่นๆ ว่าเราไม่ได้มองแค่เรื่องอาหารเท่านั้น แต่เชื่อมโยงกับมิติของเมืองที่ยั่งยืน เราจึงมีการเผยแพร่ความรู้ พัฒนาชุดความรู้ แนวคิดเกษตรในเมืองเป็นฐานราก แล้วเชื่อมโยงไปสู่สิ่งแวดล้อม ความหลากหลายทางชีวภาพ การจัดการขยะ เรื่องเศรษฐกิจ สุขภาพ เพื่อทำให้เรื่องเกษตรในเมืองถูกผนวกเข้าไปทุกมิติ หรือเป็นส่วนหนึ่งของระบบเมือง”

การเปลี่ยนชุดความคิดที่ว่า เมืองกับการทำเกษตรกรรมนั้นแยกกันคนละส่วน คนเมืองคือผู้บริโภค และพื้นที่เกษตรกรรมต้องอยู่นอกเมือง เริ่มด้วยการขยายผลชุดความรู้ กระทั่งเกิดเครือข่ายที่ขยายตัวขึ้นตลอดสิบปีที่ผ่านมาเป็นรูปธรรมที่ทำให้คนเมืองสลัดความคิดชุดเดิมออก และสวมหมวกเกษตรกรในพื้นที่เมืองได้อย่างมั่นใจขึ้น ว่าแท้จริงแล้วเมืองและอาหารไม่มีเส้นแบ่งเขตแดน และเป็นเรื่องสามัญในชีวิตประจำวันได้

ยุทธศาสตร์ที่ 2: สร้างพื้นที่ผลิตอาหารในเมือง

วรางคนางค์หยิบเอาข้อมูลขององค์การสหประชาชาติมาเสริมว่า ในปี 2557-2558 ประเทศไทยเหลือพื้นที่เมืองและชนบทในอัตราที่เท่ากัน และหากแนวโน้มการขยายตัวยังเป็นไปในรูปแบบนี้ ในปี 2593 ประเทศไทยจะมีพื้นที่เมืองมากถึงร้อยละ 72 เหลือพื้นที่ชนบทอยู่เพียงร้อยละ 28 เท่านั้น



“คำถามคือ ถ้าชุดความคิด ประสบการณ์ หรือความเชื่อของเราว่าการผลิตอาหารอยู่ในชนบท เราจะรับมือยังไงถ้าพื้นที่ผลิตอาหารเราเหลืออยู่ 28 เปอร์เซ็นต์ ดังนั้นถ้าเมืองต้องเติบโตไปเรื่อย ๆ การผลิตอาหารในพื้นที่เมืองคือสิ่งที่เราต้องทำให้เกิดขึ้น เราต้องเพิ่มหรือรักษาพื้นที่ผลิตอาหารของเมืองไว้ให้ได้มากที่สุด อีกเรื่องหนึ่งคือการเติบโตเป็นเมืองจะทำให้วิถีชีวิตของผู้คนเปลี่ยนไป คนชนบทที่เคยเป็นเกษตรกร เมื่อเมืองเปลี่ยน ชีวิตเขาจะเปลี่ยน คือหยุดทำเกษตร แล้วกลายมาเป็นผู้บริโภค ฉะนั้นเราต้องทำให้กลุ่มคนเมืองฟื้นฟูทักษะความรู้ในการผลิตอาหารหรือการทำเกษตรซึ่งเป็นทักษะพื้นฐานที่สำคัญของชีวิต เพราะมันเป็นทางรอด”

เรื่อง ‘เกษตรกรรมคือทางรอด’ ไม่ได้เป็นเพียงทางออกเฉพาะของประเทศไทย แต่ยังเป็นที่ยอมรับในบริบทโลก เช่น ในยุโรปที่พัฒนาเทคโนโลยีไปไกลจนถึงทางตัน และตอนนี้ได้หวนกลับมาสู่แนวทางการทำเกษตร

“การปลูกผักของเราไม่ใช่เพื่อให้ได้ผัก แต่เรากำลังผลิตอาหารที่ดีให้กับตัวเองและคนในครอบครัว อาหารเพื่อสุขภาวะ อาหารที่ดีกับผืนดินผืนน้ำ ดีกับสิ่งแวดล้อม และการเรียนรู้ไม่ใช่แค่ใส่ดินแล้วโรยเมล็ด คนเมืองต้องเรียนรู้ว่าอาหารที่ดีต้องมาจากการฟื้นฟูดินให้กลับมามีชีวิต ให้ดินอุดมสมบูรณ์ น้ำต้องดี ต้องใช้น้ำให้คุ้มค่า เรียนรู้ที่จะเอาขยะในครัวเรือนหรือชุมชนมาเปลี่ยนเป็นปุ๋ยหมักเพื่อลดค่าใช้จ่ายในการซื้อปัจจัยการผลิต เรียนรู้เรื่องฤดูกาลของการผลิต เรียนรู้ความหลากหลายของพืชพันธุ์ว่าเราไม่ควรปลูกอย่างใดอย่างหนึ่ง แต่ควรปลูกให้หลากหลายเพื่อป้องกันโรคแมลงต่าง ๆ

แล้วการฟื้นฟูทักษะการปลูกผัก จะเชื่อมโยงไปสู่การเรียนรู้มิติเรื่องสิ่งแวดล้อม เรื่องแหล่งที่มาของอาหาร กระบวนการผลิตอาหารที่ดีสำหรับคนเมือง เมื่อไรที่เขาเริ่มต้นการเป็นผู้ผลิตอาหาร เรียนรู้ว่ากว่าจะปลูกได้แต่ละอย่างต้องอาศัยเวลา อาศัยระบบนิเวศที่เกื้อกูลกัน เขาจะเข้าใจแล้วว่า เกษตรกรที่ผลิตอาหารอินทรีย์หรือเกษตรธรรมชาติที่เป็นระบบการเพาะปลูกที่ดี ต้องทำงานหนักเพื่อส่งอาหารที่ดีมาให้พวกเรา เขาก็จะกลายเป็นผู้บริโภคที่แอ็กทีฟ เรียนรู้ที่จะเป็นผู้ผลิตเพื่อที่จะกลายเป็นผู้บริโภคที่ดี”

และการปลูกผักของคนเมือง ไม่ใช่แค่การปลูกในพื้นที่ขอบรั้วของตัวเอง แต่เชื่อมโยงไปสู่การใช้ประโยชน์พื้นที่รกร้างว่างเปล่า พื้นที่เสี่ยงหรือเคยเป็นแหล่งมั่วสุม ไปจนถึงจับมือกับเจ้าของที่ดินซึ่งไม่ได้ใช้ประโยชน์ ให้มีคนช่วยดูแลระหว่างยังไม่ได้ใช้งานอื่น ส่วนคนปลูกมีอาหารและยังแบ่งปันให้กับเจ้าของที่ดินได้ สมประโยชน์กันทั้งสองฝ่าย

"สวนผักคนเมืองเน้นการทำงานเป็นกลุ่มเป็นชุมชน ไม่เน้นรายเดี่ยว เพราะเมืองมีความเป็นปัจเจกบุคคลสูง ต่างคนต่างอยู่มานานแล้ว เราไม่เชื่อว่าการอยู่แบบโดดเดี่ยวจะเป็นทางออกในอนาคต เราเลยพยายามทำให้สวนผักชุมชนเป็นพื้นที่ที่เชื่อมโยงความสัมพันธ์ของคนในชุมชนเดียวกัน คนในองค์กรเดียวกัน ในกลุ่ม ในเครือข่ายเดียวกัน ได้กลับมาทำงานด้วยกัน ในการสนับสนุนการทำสวนผักชุมชน เราจึงมีหลักว่าต้องรวมกลุ่มกันอย่างน้อยสิบครอบครัวขึ้นไปโดยไม่ใช่คนในเครือญาติเดียวกัน ต้องใช้พื้นที่ส่วนกลางหรือพื้นที่สาธารณะ เพื่อให้ทุกคนมีโอกาสเข้าถึงพื้นที่ได้ รู้สึกว่าตัวเองมีสิทธิในกิจกรรมนี้ มีโอกาสเก็บเกี่ยวผลผลิต"



ยุทธศาสตร์ที่ 3: เชื่อมโยงและกระจายอาหาร

ในตอนเริ่มต้น สวนผักคนเมืองเน้นการส่งเสริมให้คนเมืองรวมกลุ่มกันเพาะปลูก ผลิตอาหาร และแบ่งปันกันในกลุ่ม แต่หลังจากขับเคลื่อนการนำพื้นที่ว่างเปล่ามาทำสวนผักชุมชน ทำให้พื้นที่ผลิตอาหารขยายใหญ่ขึ้น มีผลผลิตส่วนต่างจากการบริโภคและจำหน่ายในราคาถูกเหลืออยู่ จึงเปิดช่องทางการเชื่อมโยงอาหารจากผู้ผลิตไปสู่ผู้บริโภค จัดให้มี City Farm Market ขึ้น โดยใช้พื้นที่ของโครงการสวนผักคนเมืองในตำบลไทรม้า อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี เป็นจุดกระจายอาหาร ด้วยมองว่าเมื่อมีช่องทางการตลาด ช่องทางการเชื่อมโยงและกระจายอาหาร จะช่วยกระตุ้นการผลิตของเกษตรได้มากขึ้น

"โครงการสวนผักคนเมืองดำเนินงานโดยมูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืน (ประเทศไทย) ซึ่งทำงานกับเกษตรกร 77 จังหวัดทั่วประเทศไทย ในเมื่อเมืองผลิตอาหารได้ไม่ครบอย่างมากก็ทำได้แค่ปลูกผัก ยังมีข้าว ปศุสัตว์ ประมง ที่ยังทำไม่ได้หรือทำได้น้อย ฉะนั้นเมื่อคนเมืองเรียนรู้ที่จะผลิตอาหารเองส่วนหนึ่งแล้ว การจะให้เขาลุกขึ้นมาเป็นผู้บริโภค

ที่สนับสนุนอาหารที่เกื้อกูลระบบธรรมชาติ ก็ควรต้องมีจุดในการเชื่อมโยงกัน”

ซิตี้ฟาร์มมาร์เก็ต (City Farm Market) ทำงานกับผู้ผลิตและผู้บริโภคอย่างเป็นระบบ ด้วยการทำข้อมูลประชาสัมพันธ์ล่วงหน้าว่าแต่ละเดือนมีผลผลิตอะไรที่โดดเด่น ทั้งในด้านความหลากหลาย พันธุกรรมท้องถิ่น ฤดูกาล เพื่อให้คนเมืองมีโอกาสบริโภค และยังจัดกิจกรรมให้คนที่มาเดินในงานได้แลกเปลี่ยนวิธีการกิน การเพาะปลูก เพื่อเรียนรู้การบริโภคที่หลากหลาย เปิดระบบให้สั่งจองล่วงหน้าเพื่อแก้ปัญหาสินค้าล้น ผู้บริโภคน้อย เกษตรกรขายสินค้าไม่หมด ซึ่งกลายเป็นข้อดีเมื่อเกิดโควิด-19 ระบาด ผู้ผลิตและผู้บริโภคมาพบปะกันแบบเดิมไม่ได้ แต่ผู้บริโภคยังสามารถเข้าถึงอาหารปลอดภัยได้

“การทำข้อมูลว่าเดือนนี้มีอะไรเป็นสินค้าโดดเด่น ระบบสั่งจองล่วงหน้าทำให้ทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภคได้เรียนรู้กัน เกษตรกรได้รู้ว่าทำไมผักตัวเองขายไม่ได้ ทำไมผักชนิดนี้ขายดี ทำไมฤดูนี้ผู้บริโภคถามหาผักชนิดนี้ และเราเปิดช่องทางให้ทั้งสองฝ่ายได้สื่อสารกันเอง ซึ่งทำให้เกิดการพัฒนาทั้งสองฝั่ง

“เมื่อเกิดวิกฤติขึ้นเราก็เห็นภาพชัดเลยว่า เป็นเพราะเราทำระบบสั่งจองล่วงหน้ามาตั้งแต่สามปีก่อนหน้าแล้ว ทำให้แม้จะมีการระบาดของโควิด แต่ตลาดเราก็ไม่ปิด ยังมีรูปแบบการสั่งจองปกติ เพียงแต่เปลี่ยนจากสั่งแล้วมารับโดยตรง เป็นสั่งจองแล้วเกษตรกรเอาผลผลิตมาไว้ที่โครงการ เราช่วยกันแพ็กลงกล่อง แล้วให้ลูกค้าขับรถมารับกลับไปไดรฟ์ทรู ทำให้เรากระจายผลผลิตได้ต่อเนื่องโดยไม่เคยปิดตลาดเลยแม้แต่เดือนเดียว ผู้บริโภคก็ไม่เคยลดลง มีแต่จะมากขึ้น

“จากเหตุการณ์นี้เราคิดว่าในภาวะวิกฤติเพื่อนที่แท้คือเพื่อนที่ยังทำงานด้วยกัน ยังสนับสนุนกัน วิกฤตินี้ได้พิสูจน์ว่างานที่เราทำเป็นระบบที่เกื้อกูลกันจริง ๆ ต่อให้วิกฤตินี้จบลง ระบบนี้ก็จะยังอยู่ แล้วเมื่อไรที่โครงการสวนผักคนเมืองสิ้นสุดลง เขาจะยังมีเพื่อนเกษตรกร มีเพื่อนผู้บริโภคที่เชื่อมโยงกันได้เองโดยไม่ต้องอาศัยเราแล้ว”

นอกจากการเชื่อมโยงและการกระจายอาหารผ่านการซื้อขายตามกลไกตลาด การมาเยือนของวิกฤติโรคระบาดทำให้สวนผักคนเมืองผุดโครงการเร่งด่วนเพื่อช่วยเหลือกลุ่มคนเมืองที่มีความเปราะบางด้านอาหาร ชื่อว่า ‘ปันอาหาร ปันชีวิต’ วรางคนางค์เผยภาพที่ทำให้มองเห็นชัดขึ้นว่า เมื่อเกิดวิกฤติที่กระทบถึงการปิดตัวของตลาด การขนส่งและเศรษฐกิจ ระบบอาหารที่เคยเชื่อว่าจะเลี้ยงดูผู้คนทั้งหมดได้กลับทำหน้าที่ไม่ได้เลย





“คนทุกระดับเข้าไม่ถึงอาหาร คนมีอำนาจสามารถกักตุนอาหารได้ แต่สิ่งที่เขากักตุนก็ไม่ใช่อาหารที่ดี แต่อีกกลุ่มหนึ่งที่ไม่มีอำนาจในการกักตุนอะไรเลย ออกไปทำงานไม่ได้ ไม่มีเงินไปซื้อของเพราะมีรายรับแบบรายวัน เขาได้รับผลกระทบมากที่สุด ภาพของคนนั่งรอบริจาคอาหารเป็นภาพที่ไม่น่าเกิดขึ้นในเมืองไทย ซึ่งได้ชื่อว่าเป็นเมืองอู่ข้าวอู่น้ำ เป็นครัวของโลก”

ในฐานะที่ทำงานส่งเสริมเรื่องความมั่นคงทางอาหาร สวนผักคนเมืองเห็นว่า โครงการฯ ควรเข้ามามีบทบาทในการเชื่อมโยงฝั่งที่อดอยากขาดแคลนและฝั่งเกษตรกรอินทรีย์รายย่อยที่ระบายผลผลิตไม่ได้ จึงนำเงินบริจาคมาซื้อผลผลิตและแบ่งปันไปสู่กลุ่มเปราะบางในกรุงเทพฯ และจังหวัดใกล้เคียงเพื่อให้รอดไปด้วยกัน

“เราเข้าใจดีว่าการบริจาคอาหารแบบนี้ถึงวันหนึ่งก็ต้องถึงทางตัน ไม่มีใครที่จะบริจาคได้ตลอด เราต้องทำให้คนเปราะบางมีศักยภาพในการเข้าถึงอาหารด้วยตัวเอง จึงทำโครงการ ‘แปลง ปลูก ปัน’ ขึ้นมา เพื่อให้ชุมชนที่เปราะบางมีพื้นที่ผลิตอาหารในเวลาเร่งด่วน เราขอให้มีพื้นที่ 100 ตารางเมตรเป็นมาตรฐาน เราเตรียมปัจจัยการผลิตให้พร้อม ทั้งดิน ปุ๋ยหมัก เมล็ด อุปกรณ์ แล้วยื่นให้ชุมชนเลย ชุมชนมีหน้าที่ปลูก เราทำ 30 ชุมชนต้นแบบในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ไปจนถึงเชียงใหม่

โดยปัจจัยการผลิต เราเลือกสนับสนุนผู้ประกอบการรายเล็กและผู้ประกอบการที่ทำงานอยู่บนฐานของการรักษาสิ่งแวดล้อม เพื่อกระจายรายได้สู่คนเล็กคนน้อย”

สวนผักคนเมืองจะทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยงในหนึ่งรอบปีการผลิต เพื่อให้ผู้ผลิตรายใหม่ได้เรียนรู้การเพาะปลูกพืชจนครบทุกฤดูกาล สิ่งที่นำความชื่นใจกลับมาสู่คนทำงาน คือการต่อยอดของชุมชนที่ยังคงทำอยู่และขยายพื้นที่การเพาะปลูกมากขึ้น บ้างขยับเป็นศูนย์เรียนรู้ เช่น เทศบาล 5 ตำบลในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ ที่ทำหลักสูตรการสอนในโรงเรียนและเสริมความรู้ให้ชาวบ้านทำเกษตรอินทรีย์ หรือในกรุงเทพฯ ก็ทำงานกับทั้งเคหะ ชุมชน เครือข่ายสลัม และหอพักที่ใช้พื้นที่ดาดฟ้าปลูกผักให้ชาวหอกินฟรี

“จริง ๆ แล้วภาวะวิกฤติก็เป็นปัจจัยสำคัญที่กระตุ้นให้คนกลุ่มนี้เห็นความสำคัญและลงมือทำอย่างจริงจัง เขาได้เรียนรู้ว่าการทำแบบนี้คือทางรอด และเป็นทางรอดที่ยั่งยืน”

ยุทธศาสตร์ที่ 4: รณรงค์ด้วยพื้นที่รูปธรรม

การรณรงค์เผยแพร่ สร้างการรับรู้สู่สาธารณะ คือหัวใจสำคัญอีกอย่างหนึ่งในการสร้างเครือข่ายและขยายผลการเติบโตของทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค โครงการสวนผักคนเมืองจะเน้นการสร้างพื้นที่รูปธรรมเพื่อใช้เป็นกระบอกเสียงว่าทำแบบนี้คือทางรอด นำไปสู่ความมั่นคงอาหารของคนเมืองและการเป็นเมืองยั่งยืนได้



“เราทำให้เห็นว่าพื้นที่อาหารที่พวกเขาสร้างขึ้นมันเชื่อมโยงกับชีวิตเขาเอง มันสร้างความสัมพันธ์กับผู้คน สร้างความหลากหลายทางชีวภาพ รักษาสิ่งแวดล้อม ใช้ในการบำบัดเยียวยา และนำไปสู่การเรียนรู้ของเด็ก ในขณะเดียวกันเราเขียนความรู้ที่พวกเขาช่วยกันผลิตขึ้นมาและจัดฝึกอบรม แต่ละพื้นที่ไม่สามารถปลูกผักชนิดเดียวกันได้ทั้งหมด เราใช้ฐานความรู้เดียวกัน ที่เหลือต้องเอาไปทดลองกันเองว่าอะไรที่เหมาะกับพื้นที่นั้น เมื่อได้เทคนิคจากสิ่งที่เขาเรียนรู้ เราก็นำมาสกัดแล้วเอามาสื่อสารต่อ”

เว็บไซต์ www.thaicityfarm.com ของสวนผักคนเมือง จึงเสมือนหนึ่งตำราการปลูกผัก ที่หยิบจับมาใช้ประโยชน์ได้ทุกเมื่อตามบริบทของพื้นที่ที่ผู้สนใจอาศัยอยู่

“อีกส่วนหนึ่งเราพยายามแปลงานต่างประเทศ ซึ่งพอเราได้ศึกษาจริง ๆ เราพบว่าของต่างประเทศก็คล้ายกันหมดเลย ทั้งเรื่องระบบเมือง เรื่องความสัมพันธ์ เรื่องการเรียนรู้ การสร้างเครือข่าย การรับมือกับวิกฤติ และทิศทางการเติบโต เพียงแต่เขาไปไกลกว่าในเรื่องธุรกิจเพื่อสังคม เขามีสภาอาหารของเมือง เราแปลงานเหล่านี้เพื่อชี้นำให้เห็นว่านโยบายต่างประเทศเขาขยับยังไง การทำงานของเครือข่ายภาคประชาสังคม กลุ่มคนด้อยโอกาสเป็นยังไง เพื่อให้คนไทยได้เรียนรู้”



ก้าวต่อไปของสวนผักคนเมือง

ตลอด 10 ปีที่ผ่านมาของโครงการสวนผักคนเมือง คือการออกเดินทางสั่งสมชุดความรู้และประสบการณ์ สร้างเครือข่ายของผู้ผลิตและผู้บริโภค กว่า 400 โครงการที่กระจายอยู่ในทุกภูมิภาค คือผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นอย่างชัดเจน ซึ่งก้าวต่อไปหลังจากนี้ วรางคนางค์บอกว่าเธอไม่นับ 10 ปีแรกเป็นจุดเริ่มต้น หากขอนับวิกฤติโควิด-19 เป็นจุดเริ่มต้นแทน

“วิกฤติที่เกิดขึ้นสะท้อนให้เห็นภาพว่าเรายังทำงานไม่พอ และคนอาจจะยังไม่สรุปบทเรียนตัวเองได้ดีพอ เราเกิดวิกฤติกันมาแล้วหลายครั้ง ตั้งแต่ฟองสบู่แตก น้ำท่วม จนมาถึงโควิด อาหารของเมืองเป็นปัญหาตลอด แต่พอข้ามพ้นวิกฤติไป คนไทยก็ไม่มองเรื่องวิกฤติอาหารแล้ว จะมองวิกฤติเศรษฐกิจก่อน

“ตอนนี้คนสนใจและทำเรื่องนี้เยอะขึ้น แต่ยังมีคนอีกจำนวนมากที่เข้าไม่ถึงการสร้างพื้นที่อาหารในเมือง เรามีคนที่เผชิญหน้ากับวิกฤติและมีความพร้อมที่จะทำเรื่องนี้เพื่อรับมือกับวิกฤติข้างหน้า แต่ก็มีคนจำนวนที่มากกว่าอีกไม่รู้กี่เท่าที่พอวิกฤติผ่านไป ก็ยังไม่มีโอกาสตั้งหลักในเรื่องนี้ แต่เราไม่ควรท้อที่จะหนุนให้คนกลุ่มนี้ยกระดับไปสู่การลงมือทำ ซึ่งเป็นโจทย์ของเรามาตลอด

“ความท้าทายของงานเกษตรในเมืองคือ เราต้องทำให้เรื่องเกษตรเป็นเรื่องปกติของวิถีชีวิต เมืองไม่ได้แปลกแยกออกจากการทำเกษตร ถ้าการทำเกษตรในเมืองให้กลายเป็นพื้นฐานติดตัวทุกคนทุกพื้นที่ของเมือง ก็จะเป็นความพร้อมให้เราสามารถรับมือกับวิกฤติที่จะเกิดขึ้นได้ โดยเฉพาะวิกฤติอาหาร และเชื่อมโยงไปสู่วิกฤติอื่น ๆ เพราะอาหารคือชีวิต คนที่ทำเรื่องอาหารก็คือคนที่ทำเรื่องชีวิต”



3

ความปลอดภัยอาหาร

• 88 •
การขับเคลื่อนนโยบายผักผลไม้ปลอดภัย
ด้วยการผลักดันความต้องการของแหล่งรับซื้อผ่านมาตรฐาน
การกำกับดูแลสถานที่ผลิต
(คัดและบรรจุ) ผักผลไม้สด
รศ.ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่

• 104 •
การตรวจสอบสารเคมีในพืชผักผลไม้ของนักเรียน
สู่การขับเคลื่อนชุมชนเฝ้าระวังสารเคมี
ศ.ดร.พวงรัตน์ ขจิตวิชยานุกูล

• 116 •
กินอย่างปลอดภัย ได้คุณภาพ
เพื่อคงมนต์เสน่ห์อาหารริมบาทวิถี
สุชาติ สุขเจริญ
ศิริวรรณ สิทธิกา

• 126 •
เปลี่ยนพฤติกรรมคนวัยทำงาน สู่การบริโภคผัก 400 กรัม
จันทร์จิดา งามอุไรรัตน์
ศิริวรรณ สิทธิกา

•••••

การขับเคลื่อนนโยบายผักผลไม้ปลอดภัย

ด้วยการผลักดันความต้องการของแหล่งรับซื้อผ่านมาตรฐานการกำกับดูแลสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักผลไม้สด

รศ.ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่ [1]

[1] กรรมการบริหารแผนคณะที่ 5 และกรรมการกำกับทิศแผนอาหาร

การขับเคลื่อนนโยบายผักผลไม้ปลอดภัย ด้วยการผลักดันความต้องการของแหล่งรับซื้อ ผ่านมาตรฐานการกำกับดูแลสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักผลไม้สด

การตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้ ส่งผลกระทบให้การบริโภคผักผลไม้เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทยไม่ถึงวันละ 400 กรัมเป็นอย่างน้อย ตามที่องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) และองค์การอนามัยโลก (WHO) กำหนด เนื่องจากผู้บริโภคไม่มั่นใจเรื่องความปลอดภัย

จากรายงานการเฝ้าระวังสถานการณ์การตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้จากหน่วยงานกำกับดูแลในปี พ.ศ.2559 ของหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และผลเฝ้าระวังจากเครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช (Thai-PAN) ยังพบการตกค้างเกินค่ามาตรฐานที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข และ/หรือมาตรฐานของโคเด็กซ์ (Codex-MRL)[2] ซึ่งอาจมีหลายสาเหตุ ได้แก่ ด้านวัตถุอันตรายทางการเกษตร ด้านการตลาด ด้านระบบกำกับดูแลความปลอดภัยของภาครัฐ และด้านผู้บริโภค เป็นต้น

ประกอบกับผลลัพธ์การดำเนินงานโครงการพัฒนาระบบกำกับดูแลความปลอดภัยผักและผลไม้ ในปี 2558-2559 ของสถาบันโภชนาการ ร่วมกับคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ อย. ภายใต้การสนับสนุนของ สสส. ส่งผลต่อการขับเคลื่อนเพื่อพัฒนาระบบกำกับดูแลความปลอดภัยผักและผลไม้โดยใช้หลักความต้องการของแหล่งรับซื้อ (Demand pull) ที่ต้องการผักผลไม้ปลอดภัย เป็นแนวทางการแก้ปัญหาอย่างหนึ่ง ด้วยการผลักดันให้เกิดความต้องการผัก ผลไม้ปลอดภัยผ่านแหล่งรับซื้อ ได้แก่ ห้างค้าปลีก ตลาดค้าส่ง และแหล่งรับซื้อชุมชน เช่น โรงเรียน โรงพยาบาล เป็นต้น

[2] ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดโดยคณะกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหาร FAO/WHO





คณะกรรมการอาหารแห่งชาติจึงมีนโยบายขับเคลื่อนส่วนกลางน้ำของห่วงโซ่การผลิตผักและผลไม้สดผ่านแหล่งรวบรวมคือ โรงคัด บรรจุผัก และผลไม้ รวมถึงแหล่งจำหน่ายให้

1. พัฒนาโมเดลการตามสอบย้อนกลับ (Traceability)

2. พัฒนาระบบเฝ้าระวังการจัดการสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้สดเพื่อให้ครอบคลุมชนิดสารเคมีตกค้างและเพื่อพัฒนาระบบประกันคุณภาพระหว่างคู่ค้า

3. จัดทำข้อมูลเชิงวิชาการสนับสนุนการจัดทำประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่องกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

เพื่อกำหนดเป็นกฎหมายบังคับให้เกิดความปลอดภัยของสินค้าผักและผลไม้สดที่ผ่านโรงคัด บรรจุ ซึ่งมีผลให้เกิดการบูรณาการขับเคลื่อนคุณภาพและความปลอดภัยผักและผลไม้ภายในกระทรวงสาธารณสุข และระหว่างกระทรวงสาธารณสุขกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์กำหนดนโยบายขับเคลื่อน “ปีแห่งการยกระดับมาตรฐานสินค้าเกษตรสู่ความยั่งยืน 2560” ดำเนินการในส่วนต้นน้ำคือ ด้านจัดการการใช้สารเคมีทางการเกษตรที่มีความเสี่ยงสูง ในขณะที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้ “ปี 2560 ปีแห่งการบริโภคผัก-ผลไม้สดปลอดภัย” และมีการดำเนินการในระดับต่าง ๆ ดังนี้





• โรงคัดบรรจุ: ยกระดับการกำกับดูแลสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักผลไม้สด โดย อย.

• สถานที่จำหน่าย: เฝ้าระวังผักและผลไม้สด ณ สถานที่จำหน่าย โดย อย. ร่วมกับกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

• ภัตตาคาร/ร้านอาหาร: ยกระดับการกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหาร บริการลูกค้าให้มีคุณภาพและความปลอดภัย โดย กรมอนามัย

• โรงพยาบาล: นำร่องโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย 18 แห่ง รับวัตถุดิบที่ปลอดภัยมาประกอบอาหาร โดย กองบริหารการสาธารณสุข

• ผู้บริโภค: วิธีการล้างผักและผลไม้ ฉลากผัก ผลไม้ปลอดภัย ระบบการตามสอบย้อนกลับ (traceability) โดย กระทรวงสาธารณสุข และ สสส.

ในปี 2559-2560 สถาบันโภชนาการ ร่วมกับ อย. และคณะกรรมการขับเคลื่อนด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ โดยการสนับสนุนของ สสส. จัดทำ โครงการยกระดับมาตรฐานการกำกับดูแลผักและผลไม้สดปลอดภัยตลอดห่วงโซ่สู่การปฏิบัติ โดยบูรณาการการทำงานร่วมกัน มียุทธศาสตร์การดำเนินงาน ดังนี้

1. จัดทำรายงานสถานการณ์สภาพปัญหาและผลกระทบของผู้ประกอบการคัดและบรรจุผักและผลไม้สดจากการบังคับใช้มาตรการทางกฎหมาย

2. จัดทำคู่มือแนวปฏิบัติสำหรับผู้เกี่ยวข้องในการผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด ได้แก่ ผู้ประกอบการคัดและบรรจุผักและผลไม้สด พนักงานเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิต

3. จัดทำฐานข้อมูลสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดที่พร้อมปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

4. จัดทำข้อเสนอเชิงพัฒนาแนวทางการกำกับดูแลผักและผลไม้สดปลอดภัย เพื่อผลักดันไปสู่การจัดการความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่

5. จัดกิจกรรมและสื่อประชาสัมพันธ์การเข้าถึงผัก ผลไม้ปลอดภัยภายใต้มาตรฐานการผลิตไปยังผู้บริโภค เพื่อนำไปสู่การบริโภคอย่างพอเพียงตามข้อแนะนำขององค์การอนามัยโลก

ผลลัพธ์จากการดำเนินโครงการฯ ดังกล่าวในปี 2560 แสดงตามตัวชี้วัด มีดังนี้

ตัวชี้วัด (1):

ข้อมูลสถานการณ์ สภาพปัญหา และผลกระทบของผู้ประกอบการคัดและบรรจุผักและผลไม้สด จากการออกประกาศที่มีผลบังคับใช้มาตรการทางกฎหมาย

จากการลงพื้นที่สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดร่วมกับเจ้าหน้าที่ อย. และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดในพื้นที่ (สสจ.) ในพื้นที่กรณีศึกษา 4 จังหวัด 4 ภาค ได้แก่ น่าน ขอนแก่น นครศรีธรรมราช และชลบุรี เพื่อศึกษาข้อมูลสถานการณ์ สภาพปัญหา และผลกระทบของผู้ประกอบการคัดและบรรจุผักและผลไม้สด จากการออกประกาศที่มีผลบังคับใช้มาตรการทางกฎหมาย ตามแบบตรวจประเมินที่ได้จัดทำขึ้น พร้อมศึกษาข้อมูลเชิงคุณภาพด้านความพร้อมและการต้องการความช่วยเหลือสำหรับผู้ประกอบการก่อนที่ประกาศฯ จะมีผลบังคับใช้ และนำข้อมูลจากสถานการณ์จริงมาจัดปรับหลักเกณฑ์ และจัดทำคู่มือการตรวจให้กับพนักงานเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมิน เพื่อให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน และสามารถให้คำแนะนำเพื่อการยกระดับแก่ผู้ประกอบการสถานที่ผลิตคัดและบรรจุผักและผลไม้ได้ จนได้แบบตรวจประเมิน ตส.13 (60) ซึ่งเป็นบัญชีหมายเลข 3 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ.2560

นอกจากนี้ การสำรวจความพร้อมของสถานที่ผลิตที่เข้าข่ายตามประกาศฯ ได้ใช้เทคนิคการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) และการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) เพื่อสำรวจผู้ประกอบการกลุ่มโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สดในประเทศไทยจำนวน 30 รายที่เป็นคู่ค้ากับห้างค้าปลีกและห้างโมเดิร์นเทรดในพื้นที่ 13 จังหวัด ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับประกาศฯ





พบว่าโรงคัดบรรจุผักและผลไม้แบ่งได้เป็น 3 กลุ่มตามระบบมาตรฐาน Good Manufacturing Practice (GMP)[3] คือ กลุ่มโรงคัดบรรจุที่ยังไม่มีระบบ GMP ร้อยละ 34, กำลังพัฒนาระบบ GMP ร้อยละ 33 และได้รับการรับรองระบบ GMP ร้อยละ 30

ด้านแหล่งวัตถุดิบที่ส่งให้กับโรงคัดบรรจุ พบว่ามาจากเกษตรกรที่ปฏิบัติตามการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice: GAP) ร้อยละ 66.7 และที่ไม่ได้ปฏิบัติตาม GAP ร้อยละ 33.3

ประเด็นปัญหาเรียงลำดับจากมากไปน้อย ที่ส่งผลเป็นอุปสรรคและแรงจูงใจในการปฏิบัติตามระบบบริหารจัดการที่พัฒนาขึ้น โดยปัจจัยที่มีผลให้เกิดอุปสรรคตามความเห็นของผู้ประกอบการมีดังนี้

1. การทำระบบ GMP มีต้นทุนสูง
2. ความยุ่งยากของระบบ
3. ไม่มีความรู้เกี่ยวกับระบบ
4. เอกสารที่ต้องบันทึกมีมากเกินไป
5. ไม่มีแรงจูงใจในการทำระบบ

ส่วนประเด็นที่มีผลให้เกิดแรงจูงใจมีดังนี้

1. ความมั่นคงหรือความแน่นอนในการค้าขาย

[3] หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตสินค้า เป็นข้อกำหนดขั้นพื้นฐานต่าง ๆ ที่มีความจำเป็นในขั้นตอนการผลิตและควบคุมคุณภาพ โดยผู้ผลิตจะต้องปฏิบัติตามเพื่อผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยด้วยการป้องกันและกำจัดความเสี่ยงที่อาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคได้





2. สนับสนุนการสร้างแบรนด์ของสินค้า
3. ให้ราคาสินค้าเพิ่มขึ้น
4. มีเจ้าหน้าที่ช่วยแนะนำและให้ข้อมูล
5. เปลี่ยนจากซื้อขายแบบประมูลเป็นแบบประกันราคา

ผลการวิจัยสามารถนำมากำหนดแนวทางในการบริหารจัดการสำหรับโรงคัดบรรจุเพื่อพัฒนาและปรับปรุงโรงคัดบรรจุ ให้เข้าสู่มาตรฐานตามระบบ GMP โดยใช้ต้นแบบที่เรียกย่อ ๆ ว่า “THAI” เพื่อให้ได้ผักและผลไม้ที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค คือ

• Teaching and Training and Coaching (T) การให้ความรู้ด้านการประกันคุณภาพและความปลอดภัยตามเกณฑ์ของระบบ GAP เพื่อถ่ายทอดไปสู่เกษตรกรลูกสวน

• Health and Safety (H) การรณรงค์ให้มีการผลิตผักและผลไม้สดที่มีความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่ และให้ประชาชนผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจถึงอันตรายของสารพิษตกค้างในผักและผลไม้

• Self Assessment (A) การจัดให้มีระบบการประเมินตนเองตลอดห่วงโซ่ เพื่อใช้เป็นเครื่องมือสำหรับการวางแผนและปรับปรุงการดำเนินงานให้บรรลุวัตถุประสงค์

• Innovation Management and Marketing (I) การรับแนวคิด กระบวนการเทคโนโลยีการดำเนินธุรกิจต่าง ๆ มาปรับใช้ในการบริหารจัดการโรงคัดบรรจุผักและผลไม้



ตัวชี้วัด (2):
เกณฑ์การตรวจสถานที่ผลิตและคู่มือแนวปฏิบัติสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด

ได้คู่มือพัฒนาสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด และเกณฑ์สำหรับผู้ตรวจประเมินที่ผ่านการตรวจสอบในพื้นที่นำร่อง 4 จังหวัด ได้แก่ น่าน นครศรีธรรมราช ขอนแก่น และชลบุรี ก่อนการประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 134 ตอนพิเศษ 211 ง เมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2560 (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก) ทำให้มีผลบังคับใช้แก่ผู้ประกอบการที่เข้าข่ายเป็นผู้ผลิตผักและผลไม้สดที่มีกระบวนการคัด ตัดแต่ง ที่มิได้จำหน่ายตรงแก่ผู้บริโภค โดยชนิดผักและผลไม้สดที่ผลิต ระบุตรงตามบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศดังกล่าว

ส่วนบันทึกการตรวจจะดำเนินการโดยพนักงานเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่ที่โรงคัดบรรจุตั้งอยู่ ทั้งนี้เกณฑ์การตรวจแสดงไว้ในบัญชีหมายเลข 3 ท้ายประกาศฯ ตส.13 (60) ประกอบด้วยหมวดหลัก ได้แก่

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต
2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต
3. การควบคุมกระบวนการผลิต
4. การสุขาภิบาล
5. การบำรุงรักษาและทำความสะอาด
6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ทั้งนี้หากไม่สามารถปฏิบัติได้ในหมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิตจะจัดเป็นข้อบกพร่องอย่างรุนแรง (Major defect) โดยเฉพาะข้อ 3.1 ด้านวัตถุดิบ ผัก ผลไม้ที่ต้องมีหลักฐานแสดงว่า แหล่งเพาะปลูกมีระบบควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกที่ปลอดภัย และต้องมีทะเบียนเกษตรกรที่ส่งผลผลิตเข้าสู่โรงคัดบรรจุที่ถูกตรวจประเมิน

ข้อ 3.3 ด้านการล้างทำความสะอาด การคัด การตัดแต่ง การเคลือบผิว (แล้วแต่กรณี) และการบรรจุ หากมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร หรือมีการใช้สารเคมีในการล้าง ต้องใช้ตามที่กฎหมายกำหนด รวมทั้งตรวจสอบสารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ

ข้อ 3.6 ด้านผลิตภัณฑ์ ต้องมีการชี้บ่งรุ่นการผลิตหรือวันที่ผลิตในผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ตามสอบกลับไปยังแหล่งปลูกได้ในกรณีที่เกิดปัญหา

เพื่อสร้างความเข้าใจให้แก่ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและผู้ประกอบการ ได้มีการจัดทำสื่อ VTR เรื่องคู่มือแนวทางการตรวจหมวด 3 การควบคุมกระบวนการผลิต ซึ่งเป็นหมวดสำคัญด้านการควบคุมการตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืชที่ใช้ในกระบวนการปลูก ทั้งนี้สามารถเข้าถึงได้จาก https://www.youtube.com/watch?v=6u47UPMHgS0&feature=youtu.be หรือสืบค้นคำว่า “หมวด 3 การควบคุมกระบวนการผลิต” จากยูทูบ



สื่อเรื่องคู่มือแนวทางการตรวจหมวด 3 การควบคุมกระบวนการผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด ในสถานที่ผลิต



แหล่งข้อมูล: https://www.fda.moph.go.th/sites/food/FileNews/Sorting-Packing1.pdf



แหล่งข้อมูล: https://www.fda.moph.go.th/sites/food/FileNews/Sorting-Packing2.pdf

คู่มือพัฒนาสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด และ คู่มือการตรวจสถานที่ผลิต สำหรับผู้ตรวจประเมิน

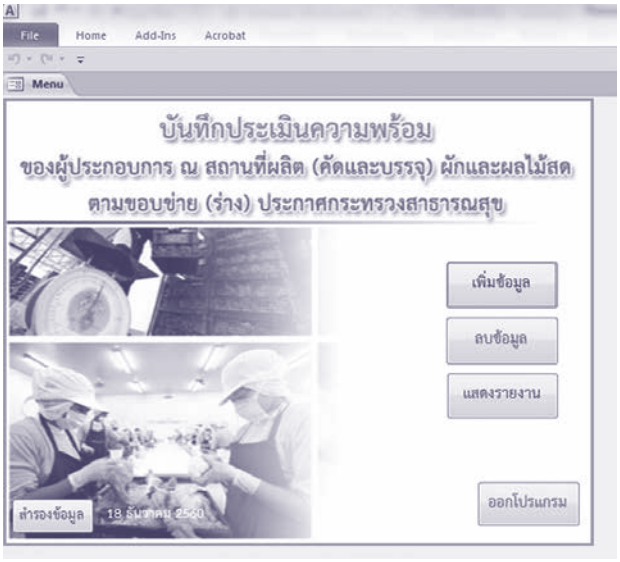
ตัวชี้วัด (3):

การจัดทำฐานข้อมูลสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด ในพื้นที่ประเทศไทย และต้นแบบสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดที่พร้อมปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

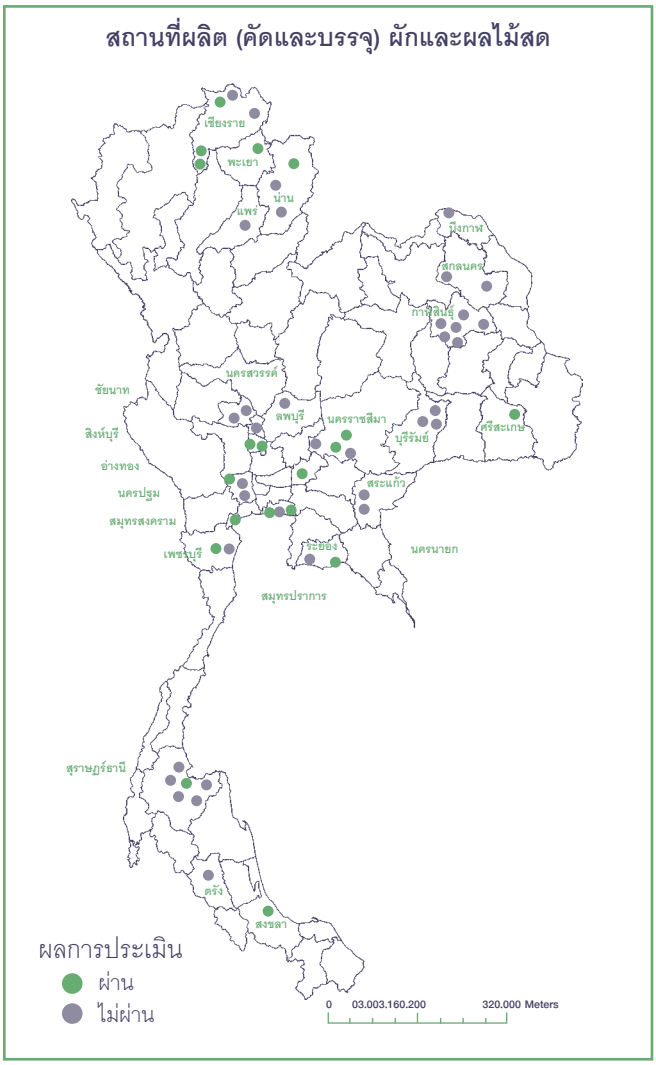
ปี 2561-2562 อย. ร่วมกับสถาบันโภชนาการ ม.มหิดล ได้จัดทำฐานข้อมูลสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด ในพื้นที่ประเทศไทย ครอบคลุม 77 จังหวัด และแสดงผลด้วยระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์ (Geographic Information System: GIS) เพื่อติดตามประเมินผลหลังจากมีการบังคับใช้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386

ผลลัพธ์คือ สร้างโปรแกรมฐานข้อมูลของสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดทั่วประเทศ ด้วยโปรแกรมไมโครซอฟท์แอ็คเซส เพื่อให้เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) ผู้ตรวจประเมินลงบันทึกข้อมูล เพื่อส่งผลการตรวจมายัง อย. ส่วนกลาง โดยผู้ดำเนินโครงการเป็นผู้บันทึกข้อมูลและประมวลผลเพื่อจัดทำฐานข้อมูล และแสดงผลด้วยระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์สำหรับสถาน

ที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดทั่วประเทศไทย เพื่อให้ทราบสถานการณ์ความพร้อมของผู้ประกอบการโรงคัดบรรจุผัก ผลไม้สด ในการเข้าสู่ระบบมาตรฐานที่กำหนดตามประกาศฯ

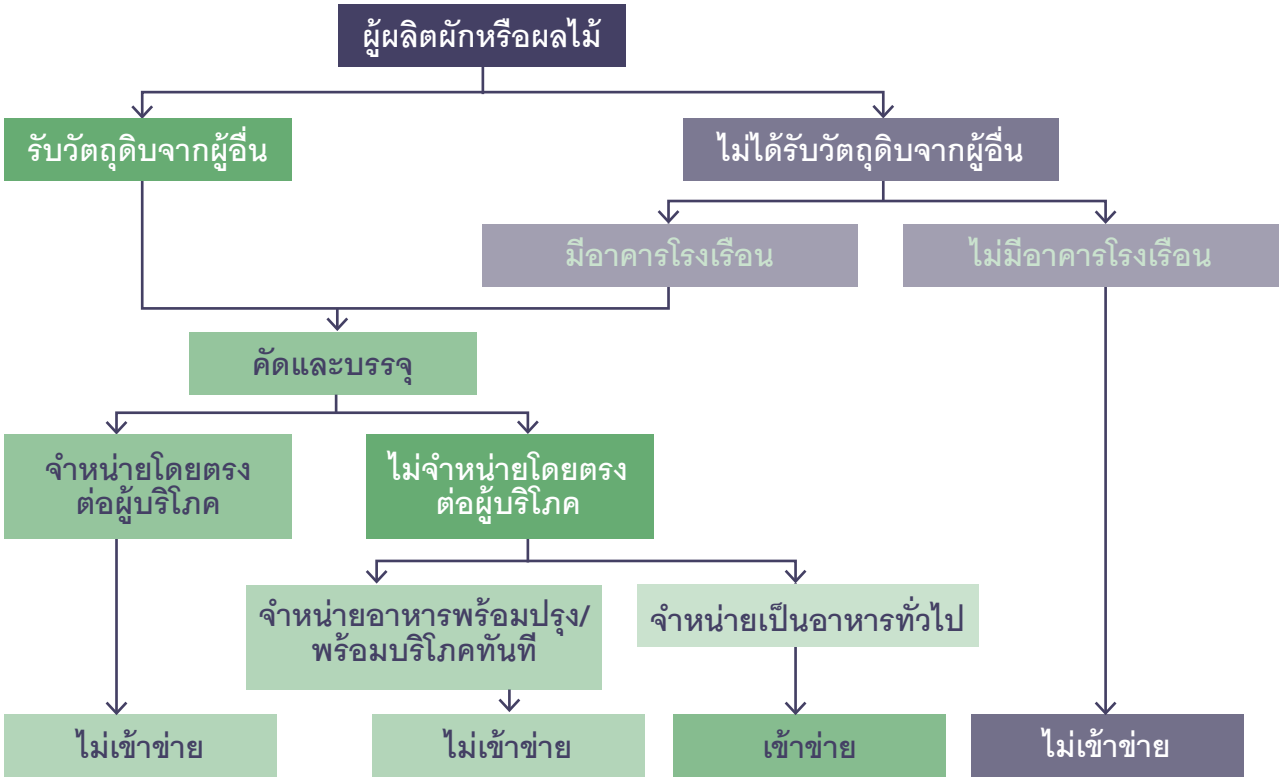


โปรแกรมฐานข้อมูลการตรวจประเมินสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด ในพื้นที่ประเทศไทย



การแสดงผลตรวจประเมินสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดทั่วประเทศไทยด้วยระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์

ต้นแบบสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สดที่พร้อมปฏิบัติตามประกาศฯ โดยใช้ข้อมูลจากการลงพื้นที่ศึกษาข้อมูลเชิงคุณภาพ ณ สถานที่ผลิตฯ สามารถระบุประเด็นหรือกิจกรรมที่เข้าข่ายบังคับใช้ตามประกาศฯ ดังภาพด้านล่าง



จากการดำเนินโครงการพบว่า รูปแบบสถานที่ผลิตแบ่งออกเป็น 3 รูปแบบ ดังนี้

1. โรงคัดฯ รูปแบบสหกรณ์
2. โรงคัดฯ ที่ดำเนินกิจการโดยผู้รวบรวม
3. โรงคัดฯ ที่มีแปลงปลูกผลผลิตของตนเอง

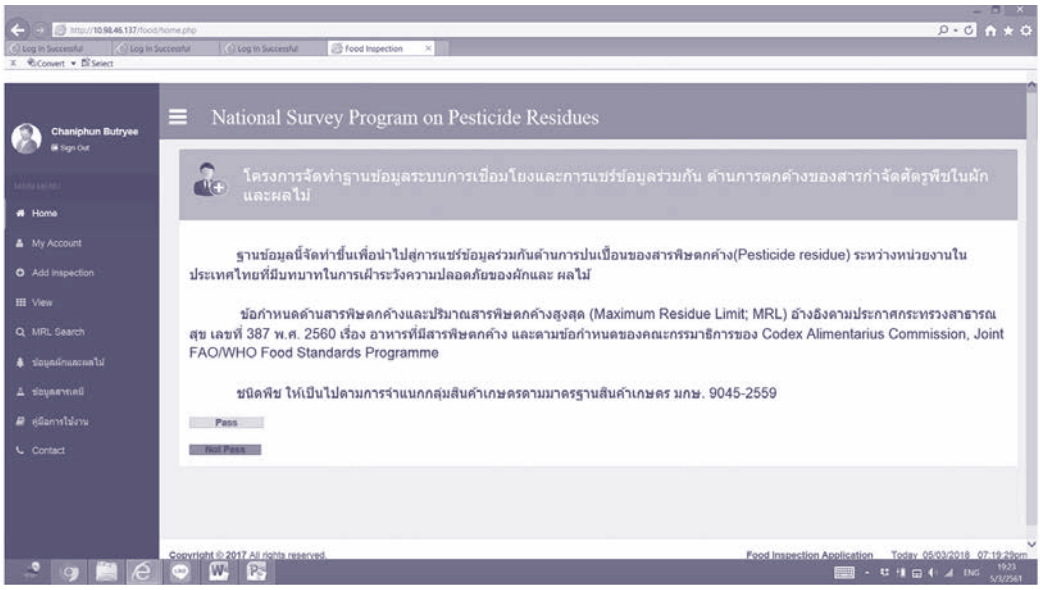
ทั้งนี้พบว่าการควบคุมความปลอดภัยจากการตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืชต้องนำระบบ GAP มาใช้ที่แปลงปลูก โรงคัดบรรจุต้องจัดทำทะเบียนเกษตรกร มีระบบตามสอบย้อนกลับไปยังแปลงปลูกได้ และโรงคัดฯ จะต้องมีแผนการสุ่มตรวจผลผลิตที่รับจากเกษตรกรในเบื้องต้น ด้วยชุดทดสอบอย่างง่ายเป็นประจำ และครอบคลุมทั้ง 4 กลุ่มสารคือ กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต, คาร์บาเมต, ออร์กาโนคลอรีน และไพเรทรอยด์

ตัวชี้วัด (4):

ข้อเสนอเชิงพัฒนาแนวทางการกำกับดูแลผักและผลไม้สดปลอดภัย เพื่อผลักดันให้นำไปสู่การจัดการความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่

การระดมความเห็นจากผู้มีส่วนได้เสียผ่านการประชุมเชิงปฏิบัติการต่าง ๆ เพื่อพัฒนายกระดับผู้ประกอบการโรงคัดบรรจุผัก ผลไม้สด ผู้นำเข้า รวมทั้งห้างค้าปลีกโมเดิร์นเทรด และซูเปอร์มาร์เก็ตต่าง ๆ ที่เข้าข่ายประกาศฯ เลขที่ 386 พ.ศ.2560 พบว่า การจัดการความปลอดภัยในระดับต้นน้ำคือ จากแปลงปลูกมีความสำคัญ จึงได้จัดทำคู่มือการตรวจประเมินคู่ค้าในการผลิตระดับเกษตรกร/ฟาร์มสำหรับผู้ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด เพื่อใช้เป็นแนวทางให้กับผู้ตรวจประเมินคู่ค้า (Secondary audit)

มีการจัดทำโครงการฐานข้อมูลระบบการเชื่อมโยงและการแชร์ข้อมูลร่วมกัน ด้านการตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้ เสนอต่อกระทรวงสาธารณสุขผ่านที่ประชุม “หารือการดำเนินงานอาหารปลอดภัยของกระทรวงสาธารณสุข” โดยมีรองปลัดกระทรวงสาธารณสุขเป็นประธาน เมื่อ 16 มี.ค. 2560 เพื่อจัดทำฐานข้อมูลร่วมกันระหว่างหน่วยงานที่ทำหน้าที่กำกับดูแลความปลอดภัยผักและผลไม้ โดยใช้งบประมาณของ อย. และมอบหมายให้สถาบันโภชนาการ ม.มหิดลเป็นผู้ดำเนินโครงการ ต่อมาในปี 2561-2562 ฐานข้อมูลดังกล่าวได้ถูกพัฒนาเป็น National Survey Program on Pesticide Residue (NSPPR) ฐานข้อมูลผลการเฝ้าระวังผักและผลไม้สด ณ สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) และสถานที่จำหน่าย โดย อย. สามารถจัดทำข้อมูลสถานการณ์ภาพรวมความปลอดภัยผักและผลไม้ที่จำหน่ายในประเทศ และนำผลที่ได้จากการบันทึกผลตรวจการตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืชในผักผลไม้สด ไปสังเคราะห์ข้อมูลเพื่อการเฝ้าระวังผักและผลไม้สด ณ สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) และสถานที่จำหน่าย รวมทั้งเฝ้าระวังการนำเข้า ณ ด่านอาหารและยา



ฐานข้อมูลผลการเฝ้าระวังผักและผลไม้สด
ณ สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) และสถานที่จำหน่าย

ตัวชี้วัด (5):

สื่อประชาสัมพันธ์ผู้บริโภคในการเข้าถึงผัก ผลไม้ปลอดภัย ภายใต้มาตรฐานการผลิต นำไปสู่การบริโภคอย่างพอเพียง ตามข้อแนะนำขององค์การอนามัยโลก (WHO)

เพื่อให้ผู้บริโภคมีแนวทางปฏิบัติได้จริงในการบริโภคผักผลไม้ให้ได้ปริมาณอย่างน้อย 400 กรัมต่อวัน สถาบันโภชนาการ ได้จัดพิมพ์หนังสือ *รังสรรค์เมนูฟิวชันด้วยผัก ผลไม้ 100 กรัม* เพื่อแจกนักวิชาการในสถาบันการศึกษา เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ ผู้บริโภคและผู้สนใจทั่วไป โดยเมนูที่นำเสนอผ่านการประกวดและมีข้อมูลด้านคุณค่าโภชนาการ โดยใช้โปรแกรมคำนวณสารอาหาร INMUCAL-Nutrients V.3 (ฐาน NB.1.1) ของสถาบันโภชนาการ

นอกจากนี้ได้มีการจัดทำตัวอย่างรายการอาหารประจำวันสำหรับเมนูอาหารไทยและของว่างที่ผู้บริโภคคุ้นเคย หรือมีการประยุกต์เพื่อเพิ่มปริมาณผักและผลไม้ให้ได้ตามเกณฑ์แนะนำ และเผยแพร่ผ่านช่องทางที่ผู้บริโภคเข้าถึงได้ง่ายในรูปแบบสื่อออนไลน์ https://www.facebook.com/MahidolUniversity/posts/10155828327973828

https://www.facebook.com/MahidolUniversity/posts/10155828327973828













ตัวอย่างการจัดรายการอาหารประจำวันสำหรับเมนูอาหารไทย
เพื่อการบริโภคผักผลไม้ไม่ต่ำกว่า 400 กรัมต่อวัน

สรุปภาพรวมการดำเนินการขับเคลื่อนนโยบายผักผลไม้ปลอดภัยผ่านแหล่งรับซื้อด้วยมาตรฐานการกำกับดูแลสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักผลไม้สด แสดงดังแผนภาพด้านล่าง



การตรวจสอบสารเคมีในพืชผักผลไม้ของนักเรียนสู่การขับเคลื่อนชุมชนเฝ้าระวังสารเคมี

ศ.ดร.พวงรัตน์ ขจิตวิชยานุกูล[1]

[1] คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

การตรวจสอบสารเคมีในพืชผักผลไม้ของนักเรียน สู่การขับเคลื่อนชุมชนเฝ้าระวังสารเคมี

แม้ว่าประเทศไทยมีนโยบายและความพยายามผลักดันให้อาหารไทยเป็นที่รู้จักของคนทั่วโลกมานานกว่า 40 ปี และชุมชนเกษตรกรพยายามริเริ่มโครงการเกษตรปลอดสารเคมีและเกษตรอินทรีย์เมื่อเกือบสิบปีมาแล้ว เพื่อให้ผักปลอดสารพิษเป็นทางเลือกในการบริโภคของประชาชนในประเทศ และเป็นสินค้าส่งออกที่มีคุณภาพสูงและปลอดภัยตามมาตรฐานสากล มีนโยบายหลายด้านที่สร้างความปลอดภัยในอาหาร ลดการได้รับสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในอาหาร แต่การตกค้างของสารเคมีในอาหารกลับทวีความรุนแรงมากขึ้นเรื่อย ๆ ตามปริมาณการใช้สารเคมีของประเทศที่สูงขึ้นทุกปี ทำให้มีความจำเป็นต้องรณรงค์เพื่อให้เกิดอาหารปลอดสารเคมีอย่างเข้มข้นและเร่งด่วน

การตรวจสอบสารเคมีด้วยชุดทดสอบที่เชื่อถือได้และประชาชนทั่วไปทำได้ง่าย โดยไม่จำเป็นต้องมีความรู้ด้านสารเคมี จึงเป็นกลไกสำคัญในการทำให้รู้ที่มาและระดับการตกค้างของสารเคมีในผักผลไม้ นำไปสู่การขับเคลื่อนเฝ้าระวังสารเคมี เพื่อเสริมสร้างสร้างสุขภาวะที่ดีอย่างยั่งยืน สู่การบริโภคอาหารปลอดภัย และการส่งเสริมวิถีเกษตรอินทรีย์ในที่สุด

การตรวจสารเคมีตกค้างในพืชผักผลไม้ของนักเรียน

(ภายใต้การตรวจสอบข้อมูลของมหาวิทยาลัยแต่ละภูมิภาค)

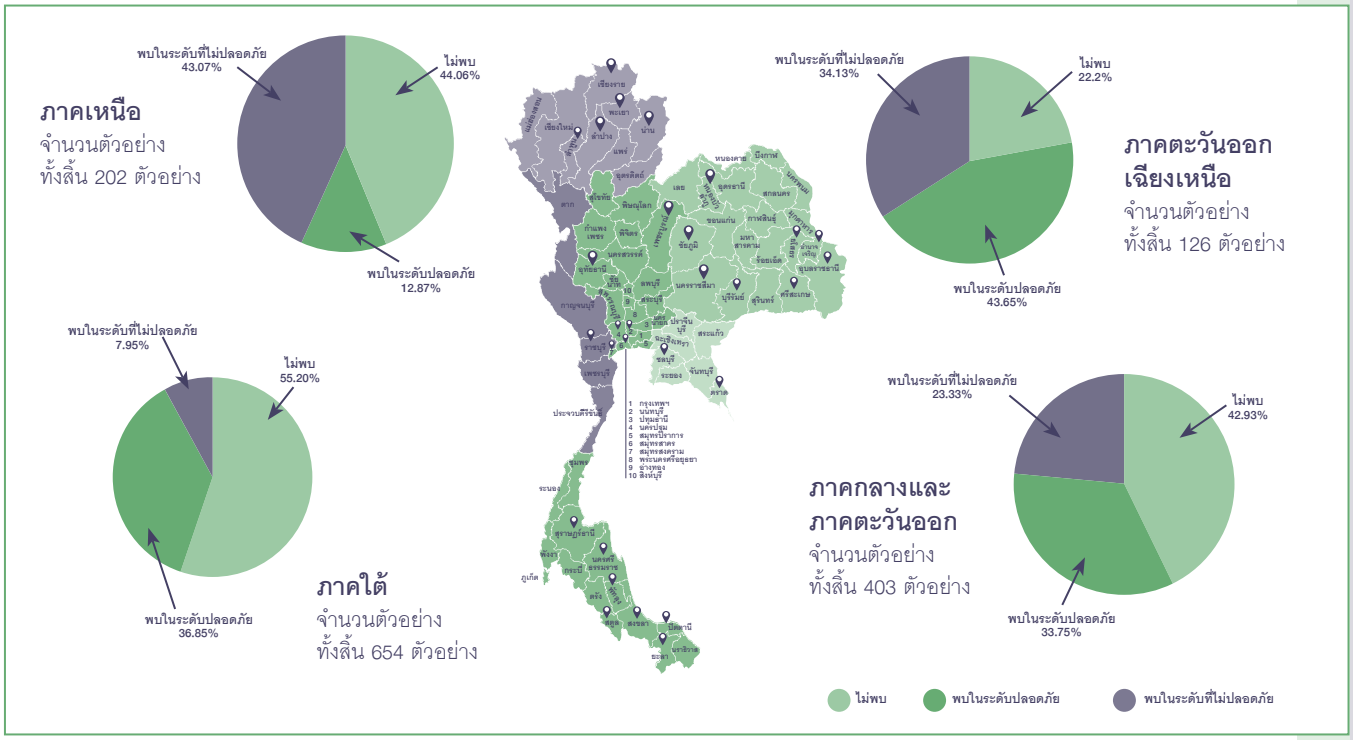
มีการสร้างความตระหนักและการเฝ้าระวังการตกค้างของสารเคมีในผัก ผลไม้ และน้ำ ผ่านความร่วมมือของเครือข่ายของชุมชน โรงพยาบาล และโรงเรียน ในพื้นที่ 36 จังหวัดทั่วประเทศ เริ่มจากการสร้างกลไกเผยแพร่ความรู้ผ่านการอบรมภาคปฏิบัติและคู่มือความรู้ เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปใช้ในการตรวจสารเคมีตกค้างในพืชผักผลไม้ให้กับชุมชนได้จริง (ภาพที่ 1)



ภาพที่ 1 การอบรมการใช้ชุดทดสอบ
เพื่อสร้างความตระหนักและการเฝ้าระวังการตกค้างของสารเคมี

ผลการสำรวจการตกค้างของสารเคมีในพืชผักและในน้ำจากแปลงเพาะปลูก โดยใช้ชุดทดสอบสารเคมีกำจัดศัตรูพืช (GT Test Kit), ชุดตรวจสอบสารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต (Chemispot-Glyphosate), ชุดตรวจสอบสารกำจัดวัชพืชพาราควอต (Chemispot-Paraquat), และชุดทดสอบสารกำจัดแมลง กลุ่มไพรีทรอยด์ (PY Test kit) ซึ่งดำเนินการโดยเครือข่ายชุมชน เกษตรกร โรงพยาบาล และโรงเรียน ทำให้ได้ข้อมูลการตกค้างสารเคมีใน 4 ภูมิภาค (ภาพที่ 2) ดังนี้

ข้อมูลสถิติการตกค้างของสารเคมีทางการเกษตรในผักผลไม้ กลุ่มสารเคมี Organophosphate/Carbamate



ภาพที่ 2 ตัวอย่างข้อมูลการตกค้างของกลุ่มสารเคมีออร์กาโนฟอสเฟตและคาร์บาเมตในผักผลไม้

ยาฆ่าแมลงกลุ่มสารเคมีออร์กาโนฟอสเฟตและคาร์บาเมตในผักผลไม้ของทั้ง 4 ภูมิภาค อยู่ในระดับไม่ปลอดภัยร้อยละ 7.95-43.07 ของตัวอย่าง โดยภาคเหนือมีสารเคมีตกค้างในระดับที่ไม่ปลอดภัยสูงที่สุด

ในขณะที่ผลการตกค้างของกลุ่มสารเคมีไพรีทรอยด์ซึ่งเป็นยาฆ่าแมลงในผักผลไม้ อยู่ในระดับไม่ปลอดภัยร้อยละ 25.86-30.34 ของตัวอย่าง โดยภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีสารเคมีตกค้างในระดับที่ไม่ปลอดภัยสูงที่สุด

ส่วนการตกค้างของสารเคมีพาราควอตและไกลโฟเซต ซึ่งเป็นยาฆ่าหญ้าในน้ำจากแปลงเพาะปลูก พบการตกค้างของสารพาราควอตถึงร้อยละ 46 ของตัวอย่างที่ทดสอบในพื้นที่ภาคกลางและภาคตะวันออก และการตกค้างของสารไกลโฟเซตตรวจพบในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลางและภาคตะวันออกมากกว่าร้อยละ 30 ของตัวอย่าง ในขณะที่ไม่มีการตรวจพบทั้งสารพาราควอตและไกลโฟเซตในตัวอย่างน้ำจากแปลงเพาะปลูกในพื้นที่ภาคเหนือ

การปรับเปลี่ยนวิถีการบริโภค จากการเรียนรู้การตรวจสอบสารเคมีตกค้าง

ข้อมูลของการตกค้างสารเคมีในผักผลไม้และน้ำจากแปลงเพาะปลูกที่ดำเนินการตรวจสอบโดยนักเรียนจากความร่วมมือของชุมชน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพส่วนตำบล และมหาวิทยาลัย ได้ถูกนำมาใช้ในการเฝ้าระวังและขับเคลื่อนการปรับเปลี่ยนวิถีการเกษตรและการบริโภคอาหาร โดยตัวอย่างการดำเนินการที่เกิดขึ้น แสดงถึงการปรับเปลี่ยนในชุมชน (ภาพที่ 3) ดังนี้



ภาพที่ 3 ตัวอย่างการขับเคลื่อนของชุมชน หน่วยงานสาธารณสุข และโรงเรียนในการเฝ้าระวังสารเคมี

ภาคเหนือ ชุมชนสา และโรงเรียนสา จังหวัดน่าน ได้ร่วมกันสืบค้นข้อมูลการเกษตร แหล่งซื้อขายสารเคมี และชนิดของผลผลิตทางการเกษตรที่ขายในชุมชน นำมาสู่แนวทางการลดการตกค้างของสารเคมีในน้ำด้วยถ่านกัมมันต์ ตลอดจนคิดค้นสารสกัดจากธรรมชาติเพื่อช่วยในการล้างสารเคมีในผักที่ใช้บริโภค และรณรงค์การล้างพืชผักด้วยสารสกัดจากธรรมชาติก่อนบริโภค บริโภคผักปลอดสารและผักอินทรีย์ โดยมีพลับพลึงฟาร์มเป็นแปลงเกษตรอินทรีย์ตาม

มาตรฐาน PGS ที่เพาะปลูกมานานกว่า 15 ปี เป็นพื้นที่ต้นแบบการเรียนรู้ให้กับชุมชน

ในขณะที่ชุมชนผาบ่อง จังหวัดแม่ฮ่องสอน ได้ร่วมกับสาธารณสุขประจำอำเภอ ใช้ข้อมูลจากการตรวจพบสารเคมีในการรณรงค์บริโภคอาหารปลอดภัยจากแปลงเกษตรอินทรีย์

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ชุมชนบ้านกู่จาน อาสาสมัครประจำหมู่บ้าน โรงเรียน และเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบล ได้ร่วมกันตรวจสอบคุณภาพดิน คุณภาพน้ำ และผัก รวมไปถึงการตกค้างของสารเคมีเปรียบเทียบระหว่างแปลงเกษตรใช้สารเคมีและแปลงเกษตรอินทรีย์ เพื่อเป็นข้อมูลชักชวนเกษตรกรให้มาทำเกษตรอินทรีย์ โดยมีบ้านโคกโก่ย ตำบลกู่จาน อำเภอคำเขื่อนแก้ว จังหวัดยโสธร เป็นพื้นที่เรียนรู้

ในขณะที่ชุมชนอำเภอขุนหาญ ได้ใช้พื้นที่ริมถนนในบริเวณของบ้านครูไสว พื้นที่เกษตรของนางสมัย สามารถ เกษตรกรบ้านสนามแจ้ง และพื้นที่เกษตรของนายธีรพล แก้วลอย เป็นฐานการเรียนรู้ให้แก่เยาวชนในการสนับสนุนให้ชุมชนขุนหาญเป็นชุมชนเกษตรแบบไม่ใช้สารเคมี

นอกจากนี้ โรงเรียนจุฬาภรณราชวิทยาลัย อำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์ ได้ร่วมกับชุมชนในการจัดทำคู่มือ 3 เล่ม ได้แก่ คู่มือวิธีการป้องกันตนเองในการใช้สารเคมีทางการเกษตรอย่างปลอดภัย, คู่มือการตรวจวัดคุณภาพดินโดยใช้สัตว์หน้าดิน และสัตว์ขนาดเล็กน้ำจืด และคู่มือในการบริโภคผักและผลไม้สำหรับคนในชุมชนและผู้สนใจทั่วไป เพื่อสนับสนุนให้ชุมชนทำการเกษตรแบบไม่ใช้สารเคมี

ภาคใต้ ชุมชนบ้านนาโต๊ะขุน ตำบลแป-ระ อำเภอท่าแพ จังหวัดสตูล ได้ร่วมกับโรงเรียนพิมานพิทยาสรรค์ จังหวัดสตูล สำรวจที่มาของการตกค้างของสารเคมีในพื้นที่ พบว่าแหล่งน้ำหลักในพื้นที่จากคลองรังกา และบริเวณพื้นที่ต้นน้ำจากอำเภอมะนัง มีการใช้สารเคมีประเภทไกลโฟเซตและสารเคมีกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและคาร์บาเมตอย่างแพร่หลาย ในขณะที่น้ำบาดาลไม่พบสารเคมีตกค้างใด ๆ ชุมชนจึงวางแผนเปลี่ยนแหล่งน้ำเพื่อการผลิตเกษตรอินทรีย์และเฝ้าระวังสารเคมีสำหรับชุมชน



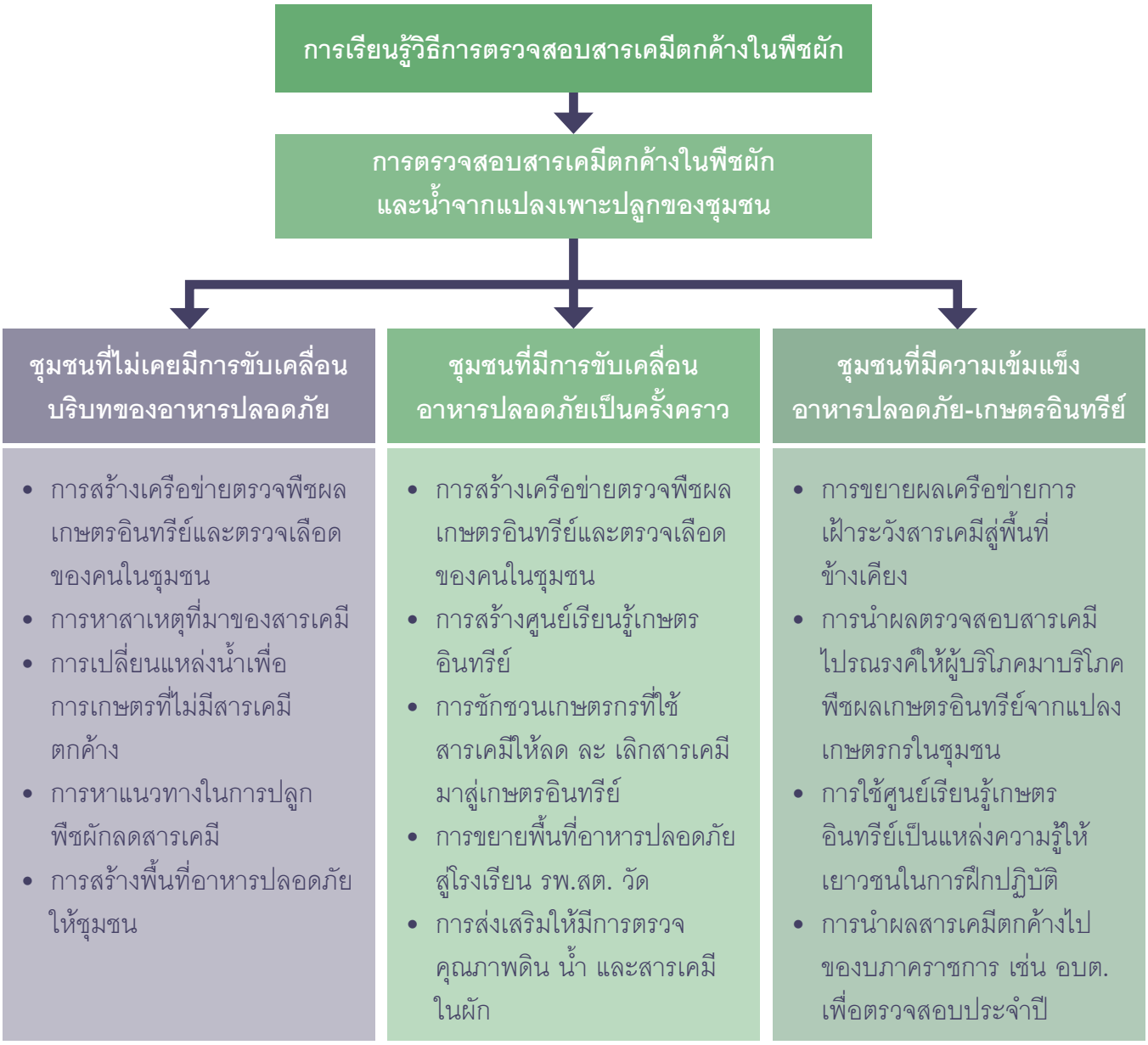


ในขณะที่หลายชุมชนมีการขยายผลการปลูกพืชผลเกษตรอินทรีย์จากในพื้นที่ชุมชนและในโรงเรียน โดยสร้างความร่วมมือกับเครือข่ายอื่นๆ เช่น การขยายผลร่วมมือไปสู่เครือข่ายเกษตรกรโครงการศูนย์ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และกองทัพอากาศ ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นต้น

ภาคกลางและภาคตะวันออก จากการตรวจพบสารเคมีตกค้างในผักผลไม้ในชุมชนในพื้นที่จังหวัดอุทัยธานี ชุมชนทัพทันได้ใช้โครงงานของโรงเรียนเป็นกลไกตัวกลางการเชื่อมต่อกับชุมชน สร้างความรู้เรื่องเกษตรอินทรีย์ สารเคมีตกค้าง แล้วเผยแพร่ให้กับเกษตรกร โดยมีงบประมาณของโรงเรียนและภาครัฐส่วนท้องถิ่นร่วมสนับสนุน

นอกจากนี้ เกษตรกรในชุมชนหลายแห่งในจังหวัดชัยนาท นนทบุรี และชลบุรี ได้ร่วมกับองค์การบริหารส่วนตำบลร่วมกันหาแนวทางการปลูกพืชผักแบบใหม่ที่ลดการใช้สารกำจัดศัตรูพืชอย่างเป็นรูปธรรม โดยไม่กระทบต่อรายได้หรือส่งผลเสียต่อสุขภาพ

การปรับเปลี่ยนวิถีบริโภคของทั้ง 4 ภูมิภาคนี้ มาจากกระบวนการเรียนรู้และขยายผล สู่การเฝ้าระวังที่มีรูปแบบแตกต่างกัน มีรายละเอียดดังนี้



ภาพที่ 4 แผนภาพกระบวนการจากการเรียนรู้การตรวจสอบสารเคมีตกค้างในผัก
สู่การปรับเปลี่ยนวิถีบริโภคอาหารปลอดภัยในชุมชนที่มีบริบทต่างกัน ใน 36 จังหวัด 4 ภูมิภาค

1. ชุมชนที่ไม่เคยมีการขับเคลื่อนบริบทของอาหารปลอดภัย

ในชุมชนที่ไม่เคยมีการขับเคลื่อนวิถีเกษตรอินทรีย์และอาหารปลอดภัยมาก่อน รวมถึงไม่เคยมีการตรวจสารเคมีตกค้างในเลือดของคนในชุมชน ข้อมูลผลการตรวจสอบสารเคมีตกค้างในพืชผักเป็นสิ่งใหม่ พบว่ามีการใช้สารเคมีในพื้นที่เกษตรส่วนใหญ่ในชุมชนในระดับทั่วไปจนถึงเข้มข้น

กระบวนการเรียนรู้จากการตรวจสอบสารเคมีตกค้างในพืชผัก นำไปสู่การขับเคลื่อนต่าง ๆ ได้แก่ การสร้างเครือข่ายตรวจพืชผลเกษตรอินทรีย์และตรวจเลือดของคนในชุมชน สู่การตรวจสอบสาเหตุที่มาของสารเคมี รวมทั้งการป้องกันการได้รับสารเคมี เช่น การเปลี่ยนแหล่งน้ำเพื่อการเกษตร การหาแนวทางการปลูกพืชผักเพื่อลดการใช้สารเคมี และการสร้างพื้นที่อาหารปลอดภัยและศูนย์การเรียนรู้เกษตรอินทรีย์ในชุมชน เป็นต้น

2. ชุมชนที่มีการขับเคลื่อนบริบทอาหารปลอดภัยเป็นครั้งคราว

ชุมชนที่มีการขับเคลื่อนอาหารปลอดภัยตามงบประมาณที่ได้รับจัดสรรของหน่วยงานราชการต่าง ๆ ทำให้คนในชุมชนที่มีความตระหนักถึงการไม่ใช้สารเคมียังมีไม่มากนัก แม้จะมีการสร้างพื้นที่อาหารปลอดภัยหรือเกษตรอินทรีย์ในชุมชน แต่กระบวนการเรียนรู้ของคนในชุมชนและลูกหลานจากการตรวจสอบสารเคมีตกค้างในพืชผัก ทำให้เกิดการปรับเปลี่ยนวิถีการเกษตรและการบริโภค ได้แก่

การสร้างเครือข่ายตรวจพืชผลเกษตรอินทรีย์และตรวจเลือดของคนในชุมชน การส่งเสริมให้มีการตรวจคุณภาพดิน น้ำ และสารเคมีในผัก การชักชวนเกษตรกรที่ใช้สารเคมีให้ลด ละ เลิกสารเคมีมาสู่เกษตรอินทรีย์ การขยายพื้นที่อาหารปลอดภัยสู่โรงเรียน รพ.สต. วัด รวมไปถึงการส่งเสริมให้มีการสร้างศูนย์เรียนรู้เกษตรอินทรีย์ภายในชุมชน

3. ชุมชนที่มีความเข้มแข็งในการขับเคลื่อน บริบทอาหารปลอดภัย-เกษตรอินทรีย์

ชุมชนที่ได้รับการพัฒนาความรู้ความเข้าใจ นำไปสู่การสร้างพื้นที่อาหารปลอดภัย เกษตรอินทรีย์ โดยเกษตรกรส่วนใหญ่ปลูกพืชผลในรูปแบบของเกษตรอินทรีย์ กระบวนการเรียนรู้จากการตรวจสอบสารเคมีตกค้างในพืชผักช่วยสร้างความมั่นใจในพืชผลตนเอง นำไปสู่การขยายผลยังพื้นที่ข้างเคียง การนำผลตรวจสอบสารเคมีไปรณรงค์ให้ผู้บริโภคมาบริโภคพืชผลเกษตรอินทรีย์จากแปลงเกษตรกรในชุมชน การใช้ศูนย์เรียนรู้เกษตรอินทรีย์เป็นแหล่งความรู้และฝึกปฏิบัติให้แก่เยาวชน รวมถึงการนำผลสารเคมีตกค้างไปของบประมาณจากภาคราชการ เช่น อบต. เพื่อให้กิจกรรมมีความยั่งยืน

การถอดบทเรียนภาคปฏิบัติสู่การขยายผล ของชุมชนในการเฝ้าระวัง

การขยายผลสู่การเฝ้าระวังสารเคมีอย่างยั่งยืนอย่างต่อเนื่อง ความร่วมมือของเครือข่ายชุมชน เกษตรกร หน่วยงานสาธารณสุข และโรงเรียนที่เข้มแข็ง การขยายผลในการตรวจสอบสารเคมีตกค้างและกิจกรรมขับเคลื่อนอาหารปลอดภัย มาจากปัจจัยที่แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับผู้ดำเนินงานหลักในเครือข่ายแต่ละชุมชน ซึ่งมีบทบาทต่างกัน ดังนี้

การขยายผลสู่ความยั่งยืนในบริบทโรงเรียน - โรงเรียนหลายแห่งที่เข้าร่วมโครงการอย่างต่อเนื่อง ใช้กลไกโครงงานของโรงเรียนเป็นตัวกลางการเชื่อมต่อกับชุมชนในการสร้างความรู้เรื่องเกษตรอินทรีย์และสารเคมีตกค้างให้นักเรียนได้เรียนรู้ (ภาพที่ 5) โดยได้รับงบประมาณของโรงเรียนและจากส่วนท้องถิ่นสนับสนุน เช่น จังหวัดอุทัยธานี ลำปาง เป็นต้น

นอกจากนี้มีการขยายผลจากโครงงานนักเรียนดีเด่นไปสู่การประกวดโครงงานระดับภูมิภาค สร้างความตระหนักในวงกว้าง และการขยายผลคืนความรู้ผ่านสื่อสาธารณะ เช่น นักเรียนของโรงเรียนวิทยาศาสตร์ จุฬาภรณราชวิทยาลัย นครศรีธรรมราช ได้รับรางวัลเหรียญทองแดงในหมวดวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมสำหรับนักเรียน ครั้งที่ 2 และงานประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี ระดับมัธยมศึกษา ครั้งที่ 36



ภาพที่ 5 โปสเตอร์ส่วนหนึ่งในการสร้างความรู้ให้เยาวชนจากเครือข่ายชุมชนและโรงเรียน

การขยายผลสู่ความยั่งยืนในบริบทชุมชน - ชุมชนหลายแห่งเกิดการเรียนรู้ภาคปฏิบัติในการใช้ชุดตรวจสอบสารเคมีตกค้างในพืชผักของชุมชน โดยดำเนินการตรวจสอบและขอคำแนะนำจากคณะทำงานของมหาวิทยาลัย แสดงถึงการตระหนักถึงพิษภัยของสารเคมีทางการเกษตร เช่น จังหวัดเพชรบูรณ์ ตากแม่ฮ่องสอน และเครือข่ายเกษตรกร เครือข่ายกสิกรรมธรรมชาติ ธรรมธุรกิจ ได้นำความรู้ที่ได้จากการตรวจสอบสารเคมีไปใช้งาน

นอกจากนี้ได้มีการขยายผลการปลูกพืชผลเกษตรอินทรีย์ในโรงเรียนชุมชนและขยายผลความร่วมมือไปสู่เครือข่ายอื่น ๆ เช่น สู่เครือข่ายเกษตรกรโครงการศูนย์ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และกองทัพอากาศ ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี และการสร้างห้องเรียนส่งเสริมการเรียนรู้ของเยาวชนในชุมชนอย่างต่อเนื่องร่วมกับจังหวัด ภายใต้การสนับสนุนของภาครัฐท้องถิ่น เช่น จังหวัดลำปาง เป็นต้น

การขยายผลสู่ความยั่งยืนในบริบทหน่วยงานสาธารณสุข – หน่วยงานสาธารณสุขหลายแห่งสามารถเชื่อมต่อผลการตรวจสอบสารเคมีตกค้างในพืชผักไปสู่การตกค้างสารเคมีในเลือดของคนในชุมชน ผ่านการคืนความรู้ให้ชุมชนในมิติต่าง ๆ เช่น การจัดเวทีคืนความรู้ การจัดนิทรรศการ ซึ่งทำให้เกิดการรวมตัวกันเป็นเครือข่ายเฝ้าระวังสารเคมีจากความร่วมมือของเกษตรกร โรงเรียน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพส่วนตำบล และองค์กรการปกครองส่วนท้องถิ่น อย่างต่อเนื่อง แม้โครงการ สสส. จะเสร็จสิ้นแล้ว แต่ชุมชนหลายแห่งมีการขับเคลื่อนต่อโดยใช้กลไกการขับเคลื่อนที่ทางคณะทำงานฯ ได้สร้างไว้ ซึ่งแสดงถึงความตระหนักจากภายในที่จะนำไปสู่การสร้างอาหารปลอดภัยของชุมชนได้

แม้ความสำเร็จระยะสั้นเป็นสิ่งที่ประจักษ์ชัด จากการที่ชุมชนสามารถรวมตัวกันดำเนินงาน แต่ความสำเร็จระยะยาวจะเกิดได้ด้วยการสนับสนุนของเครือข่ายภาครัฐ ทั้งในส่วนของงบประมาณการทำกิจกรรมต่าง ๆ ในชุมชน และการส่งเสริมรายได้ให้กับเกษตรกรอินทรีย์ ซึ่งจะนำไปสู่ความยั่งยืนอย่างแท้จริงของอาหารปลอดภัยทั้งในมิติของชุมชนผู้ผลิตและของผู้บริโภคทั่วประเทศ

กินอย่างปลอดภัย ได้คุณภาพ เพื่อคงมนต์เสน่ห์ อาหารริมบาทวิถี

สุชาติ สุขเจริญ[1]
ศิริวรรณ สิทธิกา

[1] นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กินอย่างปลอดภัย ได้คุณภาพ เพื่อคงมนต์เสน่ห์อาหารริมบาทวิถี

คงไม่มีใครปฏิเสธหากเราจะยกคำพูดที่ว่า ‘เมืองไทยคือสวรรค์ของนักกิน’ เป็นประโยคเปิดเรื่องราวของอาหารริมบาทวิถี ด้วยแทบทุกแหล่งชุมชน ‘Street Food’ หรืออาหารริมทาง คือแหล่งฝากท้องของคนทุกระดับมาเนิ่นนาน และเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมที่ทำให้ทั่วโลกรู้จักประเทศไทย ว่ามีอาหารให้บริโภคทุกแห่งหนตลอด 24 ชั่วโมงอย่างไม่ต้องกลัวหิว

สุชาติ สุขเจริญ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ ให้ข้อมูลว่า ปัจจุบันหาบเร่แผงลอยริมบาทวิถีขยายตัวขึ้นมากในแทบทุกจังหวัด โดยเฉพาะบริเวณพื้นที่เศรษฐกิจและพื้นที่กลางเมือง เพราะรูปแบบการดำรงชีวิตและพฤติกรรมผู้บริโภคนิยมซื้ออาหารที่มีความหลากหลาย สะดวก ราคาถูก และเหตุผลทางเศรษฐกิจที่ค่าครองชีพสูงขึ้น ทำให้มีผู้ค้าและผู้บริโภคเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว แต่การเติบโตเป็นไปอย่างไร้ทิศทาง จึงเกิดปัญหาต่อเนื่องตามมาในหลายด้านด้วยกัน

“ทั้งด้านความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง การสัญจรของประชาชน รวมทั้งความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร โดยเฉพาะอาหารที่จำหน่ายข้างถนนนั้นมีลักษณะการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมประกอบ ปรุง เสิร์ฟอาหาร และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคส่วนมากไม่มีการปกปิด จึงเกิดการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง สารตะกั่ว และโลหะหนักจากไอเสียรถยนต์ รวมทั้งฝุ่นดินตามถนนที่ลมพัดผ่านมา อีกทั้งตัวผู้ขายเองก็สามารถเป็นแหล่งแพร่เชื้อโรคด้วยเช่นกัน เพราะส่วนใหญ่ไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง และมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่ถูกสุขลักษณะ”





ก้าวเริ่มของงานพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถี

เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว ในปี พ.ศ.2561 สำนักสร้างเสริมวิถีชีวิตสุขภาวะ (สำนัก 5) สสส. จึงสนับสนุนทุนให้สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ระยะที่ 1 จัดทำโครงการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีปลอดภัยสนับสนุนเศรษฐกิจและการท่องเที่ยววิถีไทย เพื่อพัฒนาต้นแบบการจัดบริการอาหารริมบาทวิถีที่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ส่งเสริมเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวของพื้นที่ กระตุ้นให้เกิดความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนในการพัฒนาสถานประกอบกิจการด้านอาหาร และส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างเป็นรูปธรรม รวมถึงส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพเพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการและประชาชนผู้บริโภค ในการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีให้มีคุณภาพและปลอดภัยต่อการบริโภค

“มีการคัดเลือกพื้นที่ที่มีการจัดบริการอาหารริมวิถี 12 จังหวัด คือ เชียงใหม่ ลำปาง พระนครศรีอยุธยา สุพรรณบุรี ชลบุรี บุรีรัมย์ กาฬสินธุ์ อุบลราชธานี สุราษฎร์ธานี ภูเก็ต ตรัง และสงขลา ทำการถอดบทเรียนศึกษาสถานการณ์และรูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถีของแต่ละพื้นที่ เพื่อกำหนดแนวทางการพัฒนารูปแบบและเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี และให้ภาคีเครือข่ายอาหารริมบาทวิถีทั้ง 12 พื้นที่ได้ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ศึกษาดูงาน และระดมสมองเรื่องการกำหนด**รูปแบบของอาหารริมบาทวิถีออกมา 3 รูปแบบ คือ พื้นที่เฉพาะ พื้นที่ปิดถนน และพื้นที่ไม่ปิดถนน”**

ขณะเดียวกันก็ได้พิจารณา (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี เพื่อนำไปทดลองใช้ในพื้นที่ต้นแบบทั้ง 12 แห่ง ทั้งการจัดอบรมให้ความรู้ด้าน



สุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ค้าอาหาร จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี เพื่อใช้ในการรณรงค์สร้างความรู้ความเข้าใจแก่ประชาชนและผู้บริโภค และการติดตามประเมินผลการพัฒนาตาม (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานฯ ที่กำหนดไว้ รวมถึงประเมินความรู้ ความเข้าใจ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารริมบาทวิถีของประชาชนและนักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการในพื้นที่เป้าหมาย

แนวทางการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถี มีทั้งการใช้มาตรการทางกฎหมาย การสร้างภาคีเครือข่าย การบริหารจัดการอาหารริมบาทวิถีที่ควรจะเป็นในอนาคต และรูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถีตามบริบทของพื้นที่ รวมถึง (ร่าง) มาตรฐาน/ข้อกำหนดสุขาภิบาลสำหรับอาหารริมบาทวิถี ที่จะนำไปปรับใช้ในพื้นที่ ซึ่งนำไปสู่การจัดทำเป็น (ร่าง) กฎกระทรวงสุขลักษณะการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ.2535

“การพัฒนาพื้นที่ดำเนินการอาหารริมบาทวิถีในปี 2561 เรามีการตรวจสุขลักษณะตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารของกรมอนามัย มีการสร้างภาคีเครือข่ายในการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีในระดับพื้นที่ร่วมกันอย่างเข้มแข็ง ระหว่างหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น เจ้าหน้าที่สาธารณสุข คณะกรรมการชมรม สมาคมผู้ประกอบการ และยังมีการส่งเสริมการท่องเที่ยว เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมในพื้นที่ เช่น การจัดงานเทศกาลต่าง ๆ ส่งเสริมการแต่งกายพื้นเมือง และมีการจำหน่ายอาหารประจำถิ่น เป็นต้น”





จากการสนับสนุนและส่งเสริมบริการอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่เป้าหมาย 12 จังหวัด พบการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นอย่างน่าพอใจกว่าร้อยละ 90 ทั้งเรื่องกลิ่นเหม็นของขยะ กลิ่นเหม็นของน้ำเสีย น้ำเฉอะแฉะ ขยะบริเวณจำหน่ายสินค้า และสิ่งปนเปื้อนหรือสิ่งแปลกปลอมในอาหารปรุงสำเร็จ

“แต่สิ่งที่ยังไม่ประสบความสำเร็จและจำเป็นต้องพัฒนาอย่างต่อเนื่อง คือ อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคส่วนใหญ่ยังไม่มีการปกปิดอาหาร ซึ่งอาจมีความเสี่ยงในการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง สารตะกั่ว และโลหะหนักจากไอเสียรถยนต์ รวมทั้งฝุ่นดิน ตามถนนที่ลมพัดผ่านมา และการจำหน่ายอาหารบาทวิถีในรูปแบบพื้นที่ไม่ปิดถนนซึ่งเป็นสถานที่ที่มีควันรถ ฝุ่นละอองจากถนน การเตรียมปรุง ประกอบอาหารจำเป็นต้องมีการปกปิดอาหารหรือกำบังที่เพียงพอเพื่อลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนฝุ่นหรือควันจากท่อไอเสียรถยนต์”

นอกจากนี้ยังพบว่า ระบบการควบคุมดูแลสถานประกอบการด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้มาตรการทางกฎหมายตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ยังไม่มีประสิทธิภาพ เนื่องจากยังไม่มีกฎหมายที่มาจัดการด้านสุขลักษณะของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ในพื้นที่เป้าหมาย 12 แห่ง มีการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อควบคุมกำกับการจัดบริการอาหารริมบาทวิถีเพียง 7 แห่ง และมีการประกาศเป็นเขตผ่อนผันให้มีการจำหน่ายในที่หรือทางสาธารณะเพียง 3 พื้นที่





“จากข้อมูลผลการสำรวจความคิดเห็นของประชาชนที่มาใช้บริการในพื้นที่เป้าหมาย 12 จังหวัด มีข้อเสนอแนะว่า ยังพบควันจากการปรุงประกอบอาหารเล็กน้อย บางร้านไม่มีการปกปิดอาหาร ผู้ประกอบการอาหารบางส่วนมีการทาสีเล็บ สวมแหวน หรือเครื่องประดับ รวมถึงไม่สวมเสื้อมีแขน ไม่สวมใส่ผ้ากันเปื้อน ไม่สวมหมวกคลุมผม การใช้มือหยิบจับอาหาร ไม่วางภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร”

แม้ว่าการทำงานยังมีจุดให้ต้องแก้ไขและพัฒนาต่อ แต่ก็มีการเปลี่ยนแปลงที่น่าชื่นใจ เช่น ที่ถนนคนเดินเขาะกราว จังหวัดบุรีรัมย์ จัดให้มีจุดจำหน่ายผักปลอดสารพิษในพื้นที่ดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี ซึ่งเป็นการส่งเสริมด้านสุขภาพอย่างเป็นรูปธรรม

“เราพบโอกาสในการสร้างเสริมสุขภาพในพื้นที่ดำเนินการอาหารริมบาทวิถี ในประเด็นการส่งเสริมการจำหน่ายและบริโภคผักผลไม้ที่ปลอดภัยอย่างเพียงพอ รวมถึงมีการเลือก ล้าง ผักผลไม้ให้เหมาะสมก่อนนำประกอบอาหาร และการส่งเสริมให้ผู้บริโภคที่มาใช้บริการได้บริโภคผักผลไม้ 400 กรัมต่อวัน เพื่อช่วยลดความเสี่ยงจากการเป็นโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง”

พัฒนาพื้นที่อาหารริมบาทวิถีกับการเติบโตในระยะที่ 2

การพัฒนาอาหารริมบาทวิถีระยะที่ 2 ในปี 2562-2563 เป็นการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย สร้างเสริมสุขภาพ เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวไทย จะเน้นกระบวนการพัฒนาระบบและกลไกการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีให้





จัดการได้อย่างต่อเนื่องและยั่งยืนในระดับพื้นที่ กำหนดกลุ่มเป้าหมายเป็น 2 กลุ่มพื้นที่ คือพื้นที่เป้าหมายเดิม 12 จังหวัด และพื้นที่เป้าหมายใหม่ 12 จังหวัด ได้แก่ แม่ฮ่องสอน แพร่ ชัยนาท ลพบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรปราการ ขอนแก่น นครพนม ชัยภูมิ ยโสธร กระบี่ และสตูล

“ในระยะ 2 นี้ เราเน้นการพัฒนาต้นแบบการจัดการพื้นที่ดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี และรูปแบบการขยายผลการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีสู่ระดับพื้นที่ โดยการสร้างความร่วมมือระหว่างภาคีเครือข่าย ศึกษาระบบและกลไกการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี ยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีทั้งด้านสุขลักษณะ ความปลอดภัย ส่งเสริมการบริโภคอาหารที่มีคุณภาพด้านโภชนาการ รวมถึงส่งเสริมให้เกิดมาตรการทางสังคมเพื่อให้ผู้บริโภคเข้ามามีส่วนร่วม และกำหนดเป็นนโยบายระดับพื้นที่เพื่อนำไปสู่นโยบายในระดับกระทรวงสาธารณสุข และขยายรูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถีที่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลให้ครอบคลุมทั่วประเทศ เพื่อส่งเสริมสุขภาพอนามัยของประชาชนอย่างยั่งยืน”

พื้นที่เป้าหมาย 12 จังหวัดเดิมจะทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยงให้กับพื้นที่เป้าหมายใหม่ เน้นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันผ่านภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมอนามัย ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้ประกอบการ ประชาชน และนักท่องเที่ยว เพื่อให้ประชาชนเข้าถึงการบริการอาหารริมบาทวิถีที่สะอาดปลอดภัย ได้ความรู้ในการเลือกบริโภคอย่างถูกต้อง

และเปลี่ยนพฤติกรรมมาสู่การบริโภคผักผลไม้ปลอดภัยอย่างเพียงพอ คือ 400 กรัมต่อวัน ลดการบริโภคหวาน มัน เค็ม

รวมถึงพัฒนาการกฎหมายการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ และมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี พัฒนารูปแบบการสื่อสารสาธารณะด้านสุขาภิบาลอาหาร และพัฒนาฐานข้อมูลอาหารริมบาทวิถีที่เกี่ยวข้องกับพื้นที่ดำเนินงาน เพื่อส่งเสริมด้านมิติสุขภาพ มิติเศรษฐกิจ มิติสังคม และมิติวัฒนธรรม

สุชาติเล่าว่า “ผลการดำเนินงานในครั้งนี้ เราสามารถผลักดันให้กระทรวงสาธารณสุขกำหนดนโยบายการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี: Street Food Good Health จังหวัดละ 1 แห่ง ในปี 2564 เกิดต้นแบบแหล่งจำหน่ายและให้บริการอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย 15 แห่ง ซึ่งเป็นศูนย์เรียนรู้ที่ขยายผลต่อได้ มีระบบและกลไกการจัดการอาหารริมบาทวิถีของภาคีเครือข่ายในระดับพื้นที่ โดยมีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นแกนนำหลัก และ**แบ่งรูปแบบการจัดการพื้นที่เพิ่มขึ้นจากเดิมอีก 3 รูปแบบ คือสำหรับ คนพื้นที่ที่ใช้บริการ พื้นที่รองรับการท่องเที่ยว และพื้นที่ที่รองรับคนพื้นที่และนักท่องเที่ยว** รวมเป็น 6 รูปแบบ”

นอกจากนี้ยังได้มีการประเมินผลกระทบเชิงเศรษฐศาสตร์ ทั้งในด้านแหล่งเงินทุนของผู้ประกอบการ ที่ส่วนใหญ่ใช้ทุนส่วนตัวร้อยละ 84.23 ที่เหลือคือกู้เงินจากธนาคารและเงินกู้นอกระบบ

ส่วนการใช้จ่ายจากผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว ร้อยละ 55.47 ยังเป็นคนในท้องถิ่น รองลงมาคือนักท่องเที่ยวไทย มีนักท่องเที่ยวต่างชาติเพียงร้อยละ 5.07 เห็นได้ชัดว่า สถานการณ์โควิด-19 ส่งผลกระทบต่อธุรกิจอาหารริมบาทวิถีเป็นอย่างมาก

ส่วนด้านความรู้ ความเข้าใจ ความรอบรู้ด้านสุขภาพ ความพึงพอใจของผู้บริโภค ก็พบว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล โดยมีแรงจูงใจจากการได้รับป้าย ‘อาหารสะอาด รสชาติอร่อย’ การมอบประกาศนียบัตรให้แก่ร้านค้า และการประกวดแผงจำหน่ายอาหารสะอาดปลอดภัย

ในขณะเดียวกันผู้ใช้บริการก็มีความพึงพอใจด้านภาพลักษณ์ที่สะอาด มีทางเลือกในการใช้บริการ ราคาสมเหตุสมผล และผู้ประกอบการมีสุขลักษณะที่ดี

“อาหารริมบาทวิถีเป็นวัฒนธรรมการกินอาหารของคนไทยที่มีเสน่ห์ เป็นวิถีชีวิตการค้าการขายที่จะดึงดูดนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติให้อยากมาลิ้มลองรสชาติอาหารไทยหลากหลายเมนูแล้วแต่บริบทของพื้นที่ด้วยราคาย่อมเยา แต่ผู้บริโภคซึ่งเป็นผู้เลือก ก็ต้องเลือกซื้อจากแผงจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย

“หัวใจสำคัญในการขับเคลื่อนการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีให้มีประสิทธิภาพ คือการสร้างการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย ที่สำคัญคือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ชมรมผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ศูนย์อนามัย การท่องเที่ยว เกษตร พัฒนาชุมชน และพาณิชย์จังหวัด ที่จะร่วมบูรณาการ ผลักดัน สนับสนุนสร้างการท่องเที่ยวเศรษฐกิจ และการจัดบริการอาหารริมบาทวิถีให้มีมาตรฐาน เกิดความยั่งยืนตลอดไป” สุชาติให้ความเห็นทิ้งท้ายการขับเคลื่อนอาหารริมบาทวิถี ให้มีคุณภาพ ปลอดภัย เพื่อให้คงมนต์เสน่ห์อยู่อย่างมิรู้วาย











เปลี่ยนพฤติกรรมคนวัยทำงานสู่การบริโภคผัก 400 กรัม

จันทร์จิดา งามอุไรรัตน์ [1]
ศิริวรรณ สิทธิกา

[1] โครงการเสริมความรอบรู้เรื่องอาหาร เพิ่มการบริโภคผักผลไม้ปลอดภัยเพื่อสุขภาพในกลุ่มวัยทำงาน

เปลี่ยนพฤติกรรมคนวัยทำงาน สู่การบริโภคผัก 400 กรัม

คนวัยทำงานต้องการความคล่องตัวในชีวิตประจำวัน เนื่องจากใช้เวลาในที่ทำงานโดยเฉลี่ย 8 ชั่วโมง ไม่นับช่วงเวลาเตรียมตัวก่อนออกจากบ้านและเดินทางกลับบ้านอีกอย่างน้อย 3 ชั่วโมง ทำให้มีข้อจำกัดในการบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพ จึงนิยมอาหารที่กินสะดวก ใช้เวลาน้อย บ้างติดในรสชาติหรือค่านิยมในการบริโภคอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ด เบเกอรี่ หรืออาหารที่อุดมด้วยแป้ง โปรตีน ไขมัน ทำให้ได้รับสารอาหารจากการบริโภคผักผลไม้ต่ำกว่าที่ควรจะเป็น ส่งผลให้เกิดปัญหาสุขภาพเรื้อรังตามมา

จากตัวเลขประชากรไทยที่เสียชีวิตด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรังมากกว่า 3 แสนคนต่อปี พบว่าเป็นกลุ่มคนวัยทำงานประมาณ 1 ใน 10 เนื่องจากมีพฤติกรรมการใช้ชีวิตและการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสม จึงเป็นโจทย์ให้ 'โครงการเสริมความรอบรู้เรื่องอาหาร เพิ่มการบริโภคผักผลไม้ปลอดภัยเพื่อสุขภาพในกลุ่มวัยทำงาน' ภายใต้การทำงานของ บริษัท ผักสร้างสุข จำกัด เข้ามาส่งเสริมการบริโภคผักผลไม้และสนับสนุนเครือข่ายงานอาหาร ด้วยการรณรงค์ให้กลุ่มประชาชนคนวัยทำงานในเขตเมืองเกิดความรู้ความเข้าใจ และเปลี่ยนค่านิยมมาบริโภคผักผลไม้มากขึ้น รวมถึงสร้างช่องทางการเข้าถึงผักผลไม้ปลอดภัยได้สะดวกขึ้นกว่าเดิม

จันทร์จิดา งามอุไรรัตน์ เล่าถึงขอบข่ายการทำงานของโครงการฯ ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากแผนอาหารเพื่อสุขภาวะ สสส. มาตั้งแต่ปี พ.ศ.2559 ว่า "เราเชื่อว่า การเปลี่ยนแปลงใด ๆ ไม่สามารถเกิดขึ้นจากการบังคับหรือบอกให้คนอื่นทำ แต่เกิดจากการตระหนักรู้และลงมือทำด้วยตัวเอง ดังนั้นการทำงานของเราจึงเน้นการเรียนรู้ผ่านประสบการณ์ตรง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจะได้ทดลองทำ เห็นประโยชน์เอง และเลือกที่จะเปลี่ยนแปลงตัวเอง โดยมีการสร้างกลุ่มเพื่อเรียนรู้ไปด้วยกัน เพราะพลังของกลุ่มจะช่วยให้เราทำไปได้โดยตลอดรอดฝั่ง"





ที่ผ่านมา โครงการฯ ได้ออกแบบกิจกรรมต่าง ๆ ที่เป็นการทำงานร่วมกับกลุ่มเป้าหมายคนวัยทำงานในเมือง ทั้งกับพนักงานออฟฟิศโดยตรง กับกลุ่มผู้ประกอบการ กับแม่ครัวซึ่งปรุงอาหารให้กับพนักงานในสำนักงานและโรงงาน และกลุ่มบุคคลทั่วไปผ่านกิจกรรมสาธารณะ เพื่อกระตุ้นให้คนเมืองหันมาให้ความสำคัญต่อการบริโภคผักและผลไม้มากขึ้น มีการทำงานในองค์กร บริษัทเอกชน หน่วยงานรัฐ และชุมชน รวม 50 แห่ง ครอบคลุมพื้นที่ 12 จังหวัด มากกว่า 10 กิจกรรม ได้แก่ กิจกรรม Office Clean, Office Green, กิจกรรม Design My Plate, 21 วันมหัศจรรย์ผักผลไม้, การพัฒนาเมนูร่วมกับผู้ประกอบการร้านอาหาร, จัดอบรมแม่ครัว, ประกวดเมนูอาหารสุขภาพ เพิ่มผักในวันทำงาน, ปรุงผักง่าย ๆ สไตล์คนเมือง, กินผักสร้างสุข, ปลูกผัก ปลูกสติ, ค่ายบุคคลต้นแบบ, เก็บผักอินทรีย์ 400 กรัม มาทำอาหาร, กินดีสุขภาพดีเลือกได้ เป็นต้น เพื่อให้ทุกคนเห็นความสำคัญของการกินผักผลไม้ และนำมาสู่การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการกินของตนเอง

ชวนคนวัยทำงานให้หันมารักเมนูผักผลไม้

โครงการฯ เปิดโอกาสให้คนทำงานมีส่วนร่วมในกิจกรรมได้สะดวกที่สุด ด้วยการยกกิจกรรมไปเยือนถึงสำนักงาน เช่น การจัดกิจกรรม Office Clean, Office Green ในช่วงพักเที่ยง สาธิตการปรุงเมนูผักและออกร้านจำหน่ายผักอินทรีย์ จากนั้นออกแบบกิจกรรมให้พนักงานออฟฟิศเข้ามามีส่วนร่วมได้มากขึ้นในปีต่อมา ด้วยกิจกรรม Design My Plate ซึ่งใช้เวลาครึ่งวัน และมีหน่วยงานและองค์กรที่สละชั่วโมงการทำงานเพื่อให้พนักงานได้มาเข้าร่วมด้วย

“เราจัดให้มีเสวนา ซึ่งมีคุณหมอ นักโภชนาการ และคนที่เคยเข้าร่วมกิจกรรมในปีแรกมาพูดคุยเพื่อสร้างแรงบันดาลใจ มีฐานกิจกรรมให้ลองชั่งผัก มี



การตรวจสารเคมีตกค้างในกระแสเลือด และมีตลาดสีเขียวจากเครือข่ายไปร่วมด้วย ทำให้นอกจากจะได้รับความรู้เรื่องประโยชน์ของการกินผักผลไม้ต่อสุขภาพแล้ว ยังรู้ว่าควรจะเลือกกินอย่างไรให้ปลอดภัย และเข้าถึงแหล่งซื้อได้ในคราวเดียวกัน เมื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรมเกิดการจุดประกายจากการฟัง ได้เห็น และเรียนรู้จากกิจกรรมนี้ภายในครึ่งวันแล้ว เราจะชวนให้เขาไปต่อ โดยการรับสมัครกลุ่มเป้าหมายมาทดลองเปลี่ยนพฤติกรรมในกิจกรรม 21 วันมหัศจรรย์ผักผลไม้ เพื่อให้คนที่สนใจจะเปลี่ยนพฤติกรรมจริง ๆ ได้เปลี่ยนแปลงตัวเอง

“กิจกรรม 21 วันฯ จะเป็นกระบวนการกลุ่ม ที่เราจัดให้มีการปฐมนิเทศเพื่อให้ทุกคนสร้างเป้าหมายและลงมือปฏิบัติด้วยตนเอง โดยมีเจ้าหน้าที่โครงการและนักโภชนาการคอยตอบคำถามและให้ข้อมูลความรู้ผ่านกลุ่มไลน์ ผู้ร่วมกิจกรรมจะต้องเข้าไปบันทึกปริมาณผักผลไม้ที่ตัวเองกินในแต่ละมื้อในเว็บแอปพลิเคชันของโครงการฯ ตลอด 21 วัน และส่งภาพอาหารแต่ละมื้อเข้าไปในกลุ่มไลน์ ซึ่งจะทำให้เขาได้เห็นแบบแผนการกินของตัวเอง บางคนเพิ่งรู้ว่าตัวเองมักจะกินอาหารซ้ำ ๆ เดิม บางคนถอดใจตั้งแต่ 2 วันแรก แต่พอเห็นเพื่อน ๆ ส่งภาพอาหารกันเข้ามา ก็เกิดแรงบันดาลใจ ฮึดต่อ บางคนไม่มีไอเดียเรื่องอาหารหรือทำอาหารไม่เป็น ก็เกิดการแลกเปลี่ยนกันในกลุ่ม

“จากนั้นก็มีกิจกรรมประกวดเมนูอาหารสุขภาพ เพิ่มผักในวันทำงาน โดยทำกับกลุ่มที่ร่วมกิจกรรม 21 วันฯ ทำให้ได้เมนูสุขภาพตัวอย่างจากคนทำงานซึ่งมีเวลาน้อย และนำไปแบ่งปันในเว็บไซต์ของโครงการฯ รวมถึงกิจกรรมปลูกผัก ปลูกสติ ที่ชวนให้กลุ่มคนวัยทำงานมาเรียนรู้เกี่ยวกับการปลูกผัก หมักปุ๋ยจากเศษอาหาร เพื่อให้คนเห็นคุณค่าของอาหารและไม่ทิ้งขว้างเศษอาหารให้เปล่าประโยชน์”





นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมค่ายบุคคลต้นแบบ นำคนต้นแบบจากการทำกิจกรรม 21 วันฯ สำเร็จ ไปออกค่ายร่วมกันที่ฟาร์มเกษตรอินทรีย์ เรียนรู้การปลูกผัก เก็บผักอินทรีย์และผักพื้นบ้าน เพื่อเรียนรู้คุณค่าของพืชผักต่าง ๆ และวิธีนำมาปรุงเป็นอาหาร และกิจกรรมกินดีสุขภาพดีเลือกได้ ที่จัดร่วมกับภาครัฐและองค์กรเอกชน

“ในกิจกรรม 21 วันมหัศจรรย์ผักผลไม้ เราพบว่ากลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมกิจกรรมครบ 21 วัน มีความเปลี่ยนแปลงเชิงสุขภาพที่ชัดเจน ร้อยละ 90 มีการขับถ่ายดีขึ้น และในกิจกรรมปีต่อมา ก็มีคนสังเกตตัวเองว่านอนหลับดีขึ้น ภูมิแพ้ลดลง พอเขาได้พบความเปลี่ยนแปลงในทางที่ดี ก็ทำให้เกิดแรงบันดาลใจที่จะปรับเปลี่ยนในเรื่องอื่นตามมา เช่น กินหวานน้อยลง กินผักผลไม้ให้มากขึ้น ทำอาหารกินเอง ปัญหาที่เคยมีค่าโคเลสเตอรอลและน้ำตาลในเลือดสูงก็ลดลง ความดันก็ลดลง นอกจากนี้ยังมีการเปลี่ยนแปลงความสัมพันธ์ทั้งกับเพื่อนร่วมงาน และครอบครัวไปในทางที่ดีขึ้น มีความสุข ความพอใจกับชีวิตมากขึ้นด้วย”



ปรุงดี สุขภาพเปลี่ยน

การทำกิจกรรมร่วมกับคนวัยทำงานเพื่อให้รู้วิธีการกินที่เหมาะสม สามารถเปลี่ยนพฤติกรรมและสร้างการรับรู้ระดับหนึ่งให้กับกลุ่มคนจำนวนหนึ่งที่เข้าร่วมกิจกรรม ขณะเดียวกันยังมีกลุ่มคนเบื้องหลังสำคัญที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการของคนในองค์กรโดยตรง อย่างผู้ประกอบการร้านอาหารและแม่ครัว ที่โครงการฯ เข้าไปทำงานด้วย

จันทร์จิดาเล่าว่า “เราจัดกิจกรรมพัฒนาเมนูร่วมกับผู้ประกอบการร้านอาหารต่าง ๆ ที่อยู่ในสำนักงานและโรงงาน เพื่อสร้างสภาพแวดล้อมที่เอื้อให้คนได้กินผักง่ายขึ้น โดยมีวิทยากรหรือนักโภชนาการที่เป็นทีมงานโครงการฯ และเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารเพื่อสุขภาพด้วยมาให้ความรู้ผู้ประกอบการตั้งแต่เรื่องการจัดการต้นทุน การปรุงอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบ เช่น มีผักที่เป็นทางเลือกให้ผู้บริโภคมากขึ้นในเมนูราดหน้า ร้านข้าวแกงก็มีผักหลากหลายขึ้น แต่ส่วนใหญ่ยังไม่สามารถทำได้อย่างยั่งยืนเพราะปัญหาต้นทุนสูง หรือบางร้านอยู่ในโรงงานที่จำกัดราคาอาหารสูงสุดแค่จานละ 20 บาท

“ส่วนบางแห่งที่ทำได้ก็เพราะมีบริษัทหรือองค์กรช่วยสนับสนุน เช่น บริษัท ไลอ้อน (ประเทศไทย) จำกัด ที่นอกจากจะสนับสนุนร้านค้าแล้ว ยังสนับสนุนให้โครงการฯ ไปจัดกิจกรรมให้กับพนักงานในโรงงานด้วย ทั้งยังส่งพนักงานไปอบรมเรื่องการปลูกผักอินทรีย์ นำผลผลิตมาขายให้กับพนักงานในสำนักงานที่กรุงเทพฯ และจัดตลาดนัดสีเขียวอย่างต่อเนื่อง หรือบริษัท พรีเมียร์ จำกัด ที่เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารเอง ก็กำหนดให้มีเมนูผักประจำวันและมีน้ำผักปั่นเป็นทางเลือกให้ลูกค้า”



ทางด้านแม่ครัวซึ่งเป็นผู้ลงมือปรุง โครงการฯ ได้จัดกิจกรรมอบรมให้ความรู้เรื่องเมนูสุขภาพ การล้างผัก การปรุงอาหารที่ลดหวานมันเค็ม และการทำเมนูอาหารที่มีผักมากขึ้น

“ที่สำคัญคือสร้างแรงจูงใจให้แม่ครัวรู้สึกว่าตัวเองมีส่วนสำคัญในการทำให้คนอื่นสุขภาพดี ให้เขาได้ภาคภูมิใจ เพราะโดยพื้นฐานแล้วคนกลุ่มนี้อยากทำอะไร ๆ ดีเพื่อสังคม ซึ่งจากการถอดบทเรียนหลังจบโครงการ เราพบว่าเขารู้สึกดีและภูมิใจที่ได้มีโอกาสทำสิ่งเหล่านี้”

ทุกคนล้วนเป็นนักกินที่ดีได้

แม้ว่ากลุ่มเป้าหมายของโครงการฯ คือคนวัยทำงานในสำนักงานเป็นสำคัญ แต่ก็ไม่ได้ละเลยกลุ่มบุคคลทั่วไป กิจกรรมปรุงผักง่าย ๆ สไตล์คนเมือง จึงเกิดขึ้นด้วยการชวนคนมาร่วมเวิร์กชอปการปรุง โดยมีเชฟมาเป็นวิทยากรสอนทำอาหาร และกิจกรรมกินผักสร้างสุข ชวนคนที่เคยเข้าร่วมกิจกรรม 21 วันมหัศจรรย์ผักผลไม้ แล้วเปลี่ยนแปลงตัวเองได้สำเร็จ มาร่วมสร้างแรงบันดาลใจให้กับผู้ที่มาเข้าร่วมกิจกรรม

ส่วนกิจกรรมเก็บผักอินทรีย์ 400 กรัมมาทำอาหาร ก็ชวนสื่อมวลชนไปร่วมเรียนรู้ที่มูลนิธิเอ็มโอเอไทย แล้วถ่ายทอดต่อผ่านสื่อของตน และยังมีกิจกรรมสร้างความรู้ความเข้าใจ เพื่อส่งเสริมการบริโภคผักผลไม้ ที่จัดร่วมกับองค์กรและชุมชนผู้นำการเปลี่ยนแปลงอีกด้วย

“ปัจจัยความสำเร็จในการจัดกิจกรรมส่งเสริมการบริโภคผักผลไม้ที่เหมาะสมกับบริบทของแต่ละชุมชนนั้น ควรเริ่มจากการผลักดันให้เกิดแนวคิดสุขภาวะดี เพื่อสร้างชุมชนที่แข็งแรง ผ่านกระบวนการให้ความรู้และทดลองปฏิบัติให้เกิดผลเป็นรูปธรรม นำไปสู่การถ่ายทอดความสำเร็จโดยอาศัยสิ่งแวดล้อมองค์กร นโยบายและโครงสร้างการบริหารที่เอื้ออำนวย สื่อสารผลลัพธ์ให้รับรู้ได้ด้วยตนเอง มีความเข้าใจกลุ่มเป้าหมาย ทีมทำงานเองก็ต้องมีความมุ่งมั่นตั้งใจที่จะทำ และทำให้เป้าหมายของกิจกรรมนั้นบูรณาการกับเป้าหมายขององค์กรหรือชุมชน”

สื่อสารความรู้เพื่อสร้างการเปลี่ยนแปลง

การสื่อสารที่เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายในวงกว้าง เป็นกลยุทธ์สำคัญอย่างหนึ่งในการขับเคลื่อนความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญในการบริโภคผักผลไม้ให้เพียงพอ โครงการฯ จึงได้พัฒนาชุดความรู้ที่เข้าใจง่าย เช่น อาหารเพื่อสุขภาพ, ผักผลไม้ปลอดภัย, ชุดความรู้กินผักสร้างสุข, คู่มือการจัดกิจกรรมส่งเสริมการบริโภคผักผลไม้ในองค์กร/ชุมชน, รวบรวมรายชื่อแหล่งจำหน่ายผักผลไม้ปลอดภัย, คลิปเมนูอาหาร 100 กรัมจำให้แม่น, เกมออนไลน์ชั่งผักรักเลย, Your Super Food Test เผยแพร่ทาง www.vegandfruit400.org และเพจ กินผักผลไม้ดี 400 กรัม ตลอดจนช่องทางทวิตเตอร์ อินสตาแกรม และพอดแคสต์

นอกจากนี้ยังมีแอปพลิเคชันบันทึกรักผักผลไม้ เครื่องมือบันทึกข้อมูลการบริโภคและตอบแบบสอบถามด้านสุขภาพตามระยะเวลา ซึ่งผู้บันทึกจะได้รับการประเมินสุขภาพเบื้องต้น และรับคำแนะนำเกี่ยวกับโภชนาการที่เหมาะสมจากแพทย์และนักโภชนาการของโครงการฯ

การกินผักผลไม้ให้เพียงพอที่ดูอย่างผิวเผินเหมือนจะเป็นเรื่องง่าย ทว่าความเป็นจริงกลับทำได้ยากกว่าที่คิดด้วยข้อจำกัดต่าง ๆ บางคนอาจเคยชินกับพฤติกรรมการกินที่ติดตัวมาจนยากจะแก้ หรือไม่มีความรู้ความเข้าใจเพียงพอที่จะมองเห็นความสำคัญของผักผลไม้ในมื้ออาหาร

การจัดกิจกรรมเพื่อสร้างโอกาสให้คนวัยทำงานและคนทั่วไปเข้าถึงผักผลไม้ที่ปลอดภัยและสัมผัสรสชาติความอร่อยของอาหารที่มีผักเป็นวัตถุดิบเพิ่มขึ้น จึงเป็นเรื่องที่ต้องเดินหน้าขับเคลื่อนกันต่อไป เพื่อให้การกินผักผลไม้แทรกซึมไปสู่มื้ออาหารของทุก ๆ คน จนเป็นวิถีปกติในทุก ๆ วัน

4

โภชนาการ

• 136 •
ผลงานความสำเร็จของแผนอาหารเพื่อสุขภาวะด้านโภชนาการ
ศ.พญ.ลัดดา เหมาะสุวรรณ
• 150 •
โภชนาการ งานท้าทาย ของ สสส.
ดร.สง่า ดามาพงษ์
• 154 •
เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน: เพื่อสังคมอ่อนหวาน
ทพญ.ปิยะดา ประเสริฐสม
• 164 •
เครือข่ายลดบริโภคเค็มและชุมชนลดเค็ม
รศ.นพ.สุรศักดิ์ กันตชูเวสศิริ
น.อ.หญิง.พญ. วรวรรณ ชัยลิมปมนตรี
พญ.ศศิธร คุณูปการ
อนันตญา ขุนจ่าง
นัธิดา บุญกาญจน์
ณัฐพงษ์ โชติโภคทรัพย์
ณพนารถ รักษาเพ็ชร
• 174 •
พัฒนาองค์ความรู้เพื่อใช้ขับเคลื่อนนโยบายควบคุม และส่งเสริมให้มีการบริโภคไขมันอย่างเหมาะสมในประเทศไทย
รศ.พญ.ประพิมพ์พร ฉัตรานุกูลชัย
ดร.สิริกาญจน์ มณีสุวรรณรัตน์
• 184 •
บทเรียนการขับเคลื่อนและดำเนินงาน มุมนมแม่ในสถานประกอบกิจการ
พญ.ยุพยง แห่งเชาวนิช
• 192 •
ฉลาดซื้อ ฉลาดกินอย่างง่าย ๆ ด้วยการอ่านฉลากโภชนาการ
รศ.ดร.วันทนีย์ เกรียงสินยศ
•••••

ผลงานความสำเร็จของแผนอาหารเพื่อสุขภาวะด้านโภชนาการ

ศ.พญ.ลัดดา เหมาะสุวรรณ[1]

[1] สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

ผลงานความสำเร็จของแผนอาหาร เพื่อสุขภาวะด้านโภชนาการ

พฤติกรรมการบริโภคอาหารส่งผลถึงภาวะโภชนาการและสุขภาพ การบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสมก่อให้เกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและเป็นสาเหตุของการตายก่อนวัยอันควรลำดับต้น ๆ ของประชากรไทย[2] อาหารและโภชนาการยังเป็นต้นทุนสำคัญสำหรับการพัฒนาเด็กให้เติบโตสมวัยและมีพัฒนาการทางสติปัญญา อารมณ์ สังคม และจิตใจ พร้อมสำหรับการดำรงชีวิตอย่างมีคุณภาพ และยังมีมิติด้านสังคมและวัฒนธรรมที่นำไปสู่สุขภาวะองค์รวมของบุคคล ครอบครัว และชุมชน

การขจัดความหิวโหย[3] เป็น 1 ใน 12 เป้าหมายจากทั้งหมด 17 เป้าหมายของการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals–SDGs) ที่สัมพันธ์กับโภชนาการ ซึ่งหากไม่มีการลงทุนในด้านโภชนาการแล้ว โอกาสบรรลุเป้าหมายย่อมเป็นไปได้ยาก[4]

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) จึงได้เริ่มภารกิจการสร้างเสริมสุขนิสัยในการบริโภคอาหารเพื่อโภชนาการและสุขภาวะ มาตั้งแต่ปี พ.ศ.2550

- ในช่วง 5 ปีแรก เป็นการพัฒนากลไกที่จำเป็นสำหรับการพัฒนาสุขภาวะองค์รวมในองค์กร พื้นที่ เด็ก เยาวชน และครอบครัว เน้นการลงทุนในส่วนที่จำเป็นและก่อให้เกิดผลกระทบสูงเพื่อมุ่งพัฒนาสังคมสุขภาวะในระยะยาว
- ในช่วง 10 ปีต่อมาจนถึงปัจจุบันเป็นการสานและเสริมพลังการดำเนินงานของหน่วยงานที่รับผิดชอบโดยตรง และภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม สร้างขีดความสามารถของบุคคลที่เอื้อต่อการมีสุขภาวะ เพิ่มขีดความสามารถเชิงสถาบัน และส่งเสริมบทบาทของชุมชนและองค์กรในการพัฒนาสุขภาวะองค์รวม หรือแก้ไขปัญหาสำคัญของตน โดยตัวชี้วัดหลักด้านโภชนาการ ประกอบด้วยพฤติกรรมการบริโภคผักและผลไม้วันละ 400 กรัม และลดอัตราของภาวะน้ำหนักตัวเกินและโรคอ้วนในเด็กวัยเรียนให้น้อยกว่าร้อยละ 10 ในกลุ่มเป้าหมาย

---

[2] สำนักงานพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ. รายงานการศึกษาสาเหตุการตายของประชากรไทย พ.ศ.2560-62. นนทบุรี:บริษัท เดอะ กราฟิโก ซิสเต็มส์ จำกัด; 2564.

[3] Zero hunger: End hunger, achieve food security and improved nutrition and promote sustainable agriculture

[4] Nutrition and the Sustainable Development Goals. https://scalingupnutrition.org/nutrition/nutrition-and-the-sustainable-development-goals/





ตลอด 15 ปีของการดำเนินงาน แผนอาหารเพื่อสุขภาวะ สสส. สร้างและสื่อสารองค์ความรู้ด้านโภชนาการสำคัญที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงและความตระหนักรู้ของสังคมไทย ร่วมมือกับภาคีระดับต่าง ๆ ผลักดันนโยบายและมาตรการที่ส่งผลต่อสภาพแวดล้อมอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพดีถ้วนหน้าและสุขภาวะของสังคมโดยรวมอย่างมีนัยสำคัญ

การสร้างสภาพแวดล้อมด้านอาหารเพื่อสุขภาวะ[5]

สภาพแวดล้อมด้านอาหารซึ่งรวมถึงปัจจัยภายนอกที่เกี่ยวข้องกับการหาอาหารได้ง่าย (Availability) ราคาอาหาร ผู้ค้า การส่งเสริมการขาย และปัจจัยภายในที่เกี่ยวข้องกับความสามารถในการเข้าถึงอาหาร การจ่ายได้ ความสะดวก และความปรารถนาในผลิตภัณฑ์อาหารนั้น มีอิทธิพลสูงต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหาร

ภาวะเศรษฐกิจและสังคมปัจจุบันขับเคลื่อนสภาพแวดล้อมด้านอาหารให้เอื้อต่อการบริโภคอาหารที่อัดแน่นด้วยพลังงานแต่ขาดคุณค่าโภชนาการ ได้แก่ อาหารที่อุดมด้วยไขมัน น้ำตาล และโซเดียม ร่วมกับการส่งเสริมให้บริโภคเกินความต้องการ นำไปสู่ความเสี่ยงต่อโรคอ้วนและโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่เป็นปัญหาทั่วโลก

การจัดสภาพแวดล้อมด้านอาหารให้เอื้อต่อการบริโภคอาหารสุขภาพ ลดการซื้อและบริโภคอาหารเสี่ยงสุขภาพจึงเป็นนโยบายทางเลือกที่ประเทศต่าง ๆ นำมาใช้ในการส่งเสริมสุขภาพและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ประกอบด้วย นโยบายการคลัง นโยบายเกี่ยวกับฉลากอาหาร นโยบายควบคุมการทำการตลาดอาหาร นโยบาย

[5] รายงานประจำปีของกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. รายงานของปี 2550-2563

ส่งเสริมการปรับคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร และนโยบายกำหนดมาตรฐานอาหารสำหรับองค์กรและสถาบันต่าง ๆ เป็นต้น[6]

แผนอาหารเพื่อสุขภาวะ สสส. ร่วมกับภาคีและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องขับเคลื่อนนโยบายและมาตรการที่หลากหลายเพื่อให้เกิดสภาพแวดล้อมด้านอาหารที่พึงประสงค์ตามเป้าหมายแต่ละประเด็นมีการทำงานต่อเนื่องระยะยาว ในช่วงเวลา 15 ปีที่ผ่านมา สามารถบรรลุเป้าหมายในการผลักดันนโยบาย มาตรการ และยุทธศาสตร์ที่มีผลต่อการปรับสภาพแวดล้อมด้านอาหารให้เอื้อต่อสุขภาวะ ดังต่อไปนี้

1. **นโยบายการคลัง** เป็นนโยบายด้านอาหารที่มีประสิทธิภาพต่อพฤติกรรมการซื้อและบริโภคของประชาชนและต่อผู้ผลิตในการปรับผลิตภัณฑ์ให้ดีต่อสุขภาพ ซึ่งประเทศต่าง ๆ เลือกใช้เป็นมาตรการสำคัญในการป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง

จากการขับเคลื่อนของแผนอาหารเพื่อสุขภาวะ สสส. ภาคีเครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน และสำนักงานพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ (IHPP) ร่วมกับกรมสรรพสามิต กระทรวงการคลัง ได้ออกกฎกระทรวง กำหนดพิกัดภาษีสรรพสามิต (ฉบับที่ 3) พ.ศ.2560 **กำหนดให้คิดอัตราภาษีเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำตาลตามปริมาณน้ำตาล** ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2560

2. นโยบายเกี่ยวกับฉลากอาหาร

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 305) พ.ศ.2550 เรื่อง**การแสดงฉลากโภชนาการของอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที**บางชนิด ได้แก่ มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ ข้าวโพดคั่วทอดหรืออบกรอบ ข้าวเกรียบหรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง ขนมปังกรอบหรือแครกเกอร์หรือบิสกิต และเวเฟอร์สอดไส้ พร้อมข้อความคำเตือน “บริโภคแต่น้อย และออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ” ประกาศ ณ วันที่ 30 สิงหาคม 2550 มีผลบังคับใช้ เมื่อ 19 ธันวาคม 2551 เพื่อเป็นมาตรการสนับสนุนการลดปัญหาโรคอ้วน จากการประเมินการใช้นโยบาย ในปี 2552 พบว่า มีผลบังคับใช้มากกว่าร้อยละ 80

---

[6] Hawkes C, Jewell J, Allen K. A food policy package for healthy diets and the prevention of obesity and diet-related non-communicable diseases: the NOURISHING framework. Obes Rev. 2013; 14 (Suppl. 2): 159–68.

• ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 373 พ.ศ.2559 เรื่อง การแสดงสัญลักษณ์โภชนาการบนฉลากอาหาร สัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” (Healthier Choice Logo) เป็นข้อมูลแสดงให้ผู้บริโภคสามารถตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพ (ลดหวาน มัน เค็ม) ได้ง่าย เพื่อช่วยป้องกันปัญหาภาวะโภชนาการเกินและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ในปี 2563 มีผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเกณฑ์สัญลักษณ์แล้ว 1,540 ผลิตภัณฑ์

3. นโยบายควบคุมการทำการตลาดอาหาร

• ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง **หลักเกณฑ์ว่าด้วยการตลาดอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง** พ.ศ.2551 มีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 1 กันยายน 2551 เพื่อป้องปรามการละเมิดหลักเกณฑ์ว่าด้วยการตลาดอาหารสำหรับทารกและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง และปกป้องการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่

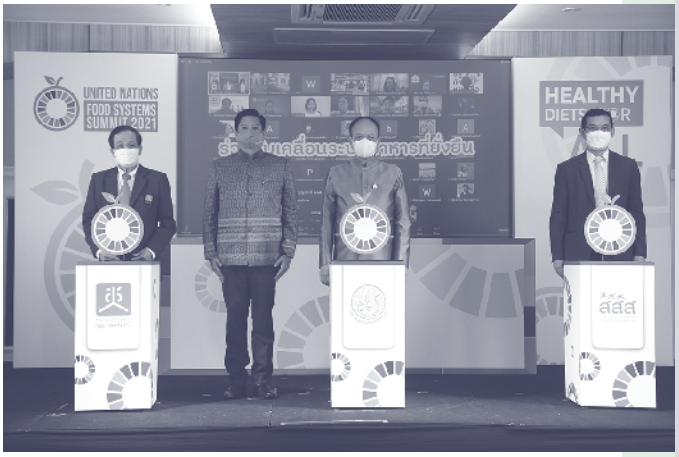
ต่อมาได้ผลักดันเป็นมติสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ 3 พ.ศ.2553 เรื่อง**การควบคุมกลยุทธ์การตลาดอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก** นำไปสู่การร่วมมือขับเคลื่อนกับกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พัฒนาเป็น**พระราชบัญญัติควบคุมการส่งเสริมการตลาดอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก พ.ศ.2560** มีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2560

4. มติสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ

• พัฒนาข้อเสนอประเด็น**ความปลอดภัยทางอาหาร: การจัดการน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพ** เป็นมติสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ 4 ปี 2554

• สานต่อมติสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ 2 ประเด็นการจัดการปัญหาภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วน โดยร่วมกับสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ สนับสนุนการจัดทำแผนปฏิบัติการปัญหาภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วน เพื่อนำยุทธศาสตร์ตามมติดังกล่าวไปสู่การปฏิบัติ นำเสนอในสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ปี 2554





5. นโยบาย/ยุทธศาสตร์ระดับชาติ

• **กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2 (พ.ศ.2561-2580)** ร่วมสนับสนุนการจัดทำของคณะกรรมการอาหารแห่งชาติและร่วมผลักดันให้นำสาระสำคัญในประเด็นความมั่นคงทางอาหารบรรจุในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11

• ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ **พัฒนาข้อเสนอเชิงนโยบายส่งเสริมการบริโภคผักและผลไม้อย่างเพียงพอ** บรรจุในแผนงานการลดพฤติกรรมเสี่ยงทางสุขภาพอย่างเป็นองค์รวมของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12

• ร่วมกับกรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ขับเคลื่อน**ยุทธศาสตร์ลดการบริโภคเกลือและโซเดียมในประเทศไทย พ.ศ.2559-2568** รวมทั้งพัฒนาข้อเสนอแนะเชิงนโยบายเพื่อลดการบริโภคเกลือและโซเดียมของประชาชนไทยและสร้างมาตรการเชิงสมัครใจให้ผู้ประกอบการอาหารปรับลดโซเดียมในผลิตภัณฑ์อาหาร ร้อยละ 10 ในทุก 2 ปี ปัจจุบัน ได้ร่วมกับองค์การอนามัยโลกประจำประเทศไทย สนับสนุนภาคีเครือข่ายจัดทำข้อมูลทางวิชาการเพื่อ**พัฒนามาตรการจัดเก็บภาษีโซเดียมในผลิตภัณฑ์อาหาร**ให้กับกรมสรรพสามิต กระทรวงการคลัง

• โครงการโภชนาการสมวัยเพื่อเด็กไทยมีพัฒนาการที่ดี โดยการสนับสนุนของ สสส. ร่วมกับสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทยฯ ขับเคลื่อนนโยบาย**เพิ่มงบประมาณค่าอาหารกลางวันนักเรียนจาก 13 เป็น 20 บาทต่อคนต่อวัน** ตามหนังสือเลขาธิการคณะรัฐมนตรี ด่วนที่สุด ที่ นร.0505/29284 ลงวันที่ 25 ตุลาคม 2556

6. นโยบาย/ยุทธศาสตร์ระดับจังหวัดและท้องถิ่น

• การส่งเสริมการบริโภคผักและผลไม้ ในช่วงปี พ.ศ.2552-2559 เกิดนโยบายระดับท้องถิ่นที่ส่งเสริมระบบห่วงโซ่อุปทานการผลิตการกระจายผักผลไม้ และการบริโภคผักและผลไม้ปลอดภัยในหลายจังหวัด อาทิ จังหวัดนครปฐม เชียงใหม่ ยโสธร สงขลา จันทบุรี

• เกิดนโยบายสาธารณะด้านอาหารและโภชนาการ จัดทำเทศบัญญัติท้องถิ่นว่าด้วยการจัดการอาหารและโภชนาการให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานโภชนาการ สุขาภิบาลอาหาร และอาหารปลอดภัย ในหลายจังหวัด เช่น สมุทรปราการ ภูเก็ต สุรินทร์ ลำปาง เชียงใหม่ ในปี 2558

• ขับเคลื่อนองค์กรปกครองท้องถิ่นให้ร่วมกับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล โรงเรียน และกลุ่มประชาสังคมในพื้นที่ ลงนามในข้อตกลงร่วมมือนโยบายที่ยั่งยืนเพื่อส่งเสริมการเลี้ยงดูลูกด้วยนมแม่ และการบริโภคผักผลไม้ที่ปลอดภัยอย่างเพียงพอ ในปี 2562

7. นโยบาย/มาตรการโรงเรียน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กและสถานรับเลี้ยงเด็กอ่อน







• สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) โดยการสนับสนุนของเครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน แผนอาหารเพื่อสุขภาวะ ขอความร่วมมือเขตการศึกษาทั่วประเทศสนับสนุนมาตรการ**โรงเรียนปลอดน้ำอัดลม งดจำหน่ายขนมกรุบกรอบ และอาหารที่มีปริมาณน้ำตาลมาก** ตั้งแต่ปีการศึกษา 2551 เป็นต้นไป (29 พฤษภาคม 2551)

- ปี 2563 ได้ขับเคลื่อนลดการบริโภคอาหารรสหวาน โดยสนับสนุนให้เกิดประกาศกระทรวงศึกษาธิการ (11 มิถุนายน 2563) เรื่อง**มาตรการและแนวทางการสร้างเสริมความรอบรู้ และทักษะในการดูแลสุขภาพช่องปากและการเลือกรับบริการทางทันตกรรม** ที่ห้ามจำหน่ายเครื่องดื่มรสหวานที่มีน้ำตาลสูงและขนมกรุบกรอบทั้งในและบริเวณรอบรั้วโรงเรียน

- ปี 2564 ได้มีประกาศของ สพฐ. ว่าด้วย **การจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มส่งเสริมสุขภาพ พ.ศ.2564** ซึ่งเพิ่มประเด็นควบคุมการส่งเสริมการตลาดอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่มในสถานศึกษาด้วย

• ปี 2551 โครงการรณรงค์เพื่อเด็กไทยไม่กินหวาน ร่วมกำหนดนโยบายให้ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก (ศพด.) **จัดผลไม้เป็นอาหารว่างอย่างน้อย 3 วันต่อสัปดาห์**

- ปี 2556 พัฒนาเป็น**นโยบายอ่อนหวานใน ศพด.** ให้ปลอดนมขวด ปลอดขนมดื่มนมจืด และจัดอาหารว่างเป็นผักผลไม้ไม่น้อยกว่า 3 วัน

- ปี 2558 ภาคีได้ร่วมกับเครือข่ายเกษตรกร เชื่อมโยงการนำผักผลไม้ที่ปลอดภัยเข้าสู่ ศพด. และโรงเรียน เพื่อให้นักเรียนบริโภคทดแทนขนมหรือเครื่องดื่มรสหวาน และเกิดต้นแบบการจัดการอาหารและเครื่องดื่มใน ศพด. และโรงเรียน 150 แห่ง





- ปี 2562 สำนักเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาในจังหวัดตรัง พัทลุง และสงขลา ได้กำหนดมาตรการที่ตอบสนองต่อนโยบายส่งเสริมการรับประทานผักผลไม้ในเด็กวัยเรียน

• สนับสนุนให้เกิดมาตรการควบคุมคุณภาพอาหารในโรงเรียน และ ศพด. โดยกำหนดให้**ผู้ประกอบการด้านอาหารจะต้องผ่านการอบรมและได้ใบประกาศนียบัตรรับรอง**จากหน่วยงานภาครัฐ โดยกรมอนามัย ในปี 2555

• สนับสนุนให้บรรจุ**ตัวชี้วัดโรงเรียนปลอดน้ำอัดลม**ไว้ในเกณฑ์ประเมิน**โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพระดับเพชร**ของกรมอนามัย และเพิ่มตัวชี้วัดในระบบการเฝ้าระวังพฤติกรรมเสี่ยงทางทันตสุขภาพ ในปี 2555

• ผลักดัน**โครงการเด็กไทยแก้มใส**เป็นโครงการเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในโอกาสฉลองพระชนมายุ 5 รอบ วันที่ 2 เมษายน 2558 โดยคณะรัฐมนตรี มีมติเห็นชอบเมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน 2557 มูลนิธิส่งเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพร่วมกับภาคีต่าง ๆ พัฒนาศูนย์เรียนรู้ต้นแบบโรงเรียนเด็กไทยแก้มใส 118 แห่ง และขยายผลสู่โรงเรียนอื่น ๆ ทั่วประเทศ มีการเชื่อมเครือข่ายเกษตรกรในพื้นที่กับอาหารกลางวัน เพื่อให้นักเรียนได้รับอาหารที่มีคุณค่าโภชนาการและปลอดภัย

- ปี 2564 ขับเคลื่อนให้คณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี คณะกรรมการอาหารแห่งชาติแต่งตั้งคณะอนุกรรมการพัฒนาการบริหารจัดการด้านอาหารและโภชนาการในโรงเรียน เมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2564

• ผลักดันสถานรับเลี้ยงเด็กอ่อนเอกชนที่มีความพร้อมในการ**สนับสนุนการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ 8 แห่ง** เป็นต้นแบบให้แก่สถานรับเลี้ยงเด็กอ่อนอื่น ๆ ในปี 2557





8. นโยบาย/มาตรการระดับองค์กร

• กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงานร่วมกับภาคีส่งเสริมการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ที่สนับสนุนโดย สสส. และหน่วยงานราชการอื่นๆ ในปี 2552 ขับเคลื่อนการจัด **"มุมนมแม่" ในสถานประกอบกิจการ**ในพื้นที่ภาคกลาง เพื่อช่วยให้พนักงานแม่ลูกอ่อนได้เรียนรู้และสามารถ "บีบ เก็บ ตุน นมแม่" ในระยะ 6 เดือนแรก ในปี 2557 สถานประกอบกิจการ 106 แห่ง จัดให้มีมุมนมแม่

• **นโยบายการประชุมส่งเสริมสุขภาพ (Healthy meeting)** มีการรณรงค์เชิญชวนให้จัดอาหารว่างเพื่อสุขภาพที่มีพลังงานไม่เกิน 150 กิโลแคลอรี งดใช้เครื่องดื่ม 3-in-1 ใช้ผลผลิตจากท้องถิ่น และงดกาแฟ ในการประชุมของหน่วยงานของราชการ และขยายไปสู่หน่วยงานท้องถิ่นอื่นๆ โดยมีหน่วยงานเข้าร่วมดำเนินการ 222 แห่ง ในปี 2562

• **นโยบายน้ำตาลทรายบรรจุซองขนาด 4 กรัม** เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวานได้พัฒนาข้อมูลวิชาการและขับเคลื่อนการลดปริมาณของน้ำตาลทรายบรรจุซองที่ใช้เติมในเครื่องดื่มลงจากเดิมครึ่งหนึ่งเหลือ 4 กรัม

- ปี 2558 เชิญชวนให้หน่วยงานในสังกัด สสส. กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงมหาดไทย สมาคมโรงแรมไทย และภาคีเครือข่าย จัดการประชุมโดยใช้น้ำตาลทรายบรรจุซองขนาดไม่เกิน 4 กรัม และเพิ่มการจัดผลไม้ตามฤดูกาล ในการจัดอาหารว่างสำหรับการประชุม และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกประกาศ เรื่อง การแสดงฉลากน้ำตาลทรายชนิดซอง ร่วมกับการรณรงค์ในแนวคิด "หวานพอดีที่ 4 กรัม" และ "ประชุมได้ผล คนได้สุขภาพ"

• ปี 2558 สนับสนุนให้ผู้ประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่มจำนวน 2 ราย คือ Amazon และ Black Canyon รณรงค์ลดบริโภคหวาน โดยติดป้ายให้ลูกค้าร้องขอเครื่องดื่มเย็น “หวานน้อย” และเครื่องดื่มร้อนใช้น้ำตาลทรายบรรจุซองขนาดไม่เกิน 4 กรัม

- ปี 2563 กระทรวงสาธารณสุขได้ร่วมขับเคลื่อนนโยบาย “หวานน้อย สั่งได้” ปัจจุบันมีผู้ประกอบการร้านเครื่องดื่มที่มีสาขาทั่วประเทศเข้าร่วมโครงการ 15 ราย รวมทั้งร้านเครื่องดื่มในศูนย์การค้าและห้างสรรพสินค้าเดอะมอลล์ทุกสาขา นอกจากนี้ มีผู้ประกอบการมีรายการเครื่องดื่มที่ได้รับสัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” 5 ราย

• ปี 2563 มีการขับเคลื่อนให้เกิดนโยบายระดับองค์กร ได้แก่ โรงอาหารอ่อนหวาน ร้านกาแฟอ่อนหวาน และการประชุมส่งเสริมสุขภาพ ในเครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน 21 จังหวัด และเครือข่ายเด็กใต้ไม่กินหวาน 25 จังหวัด

• ปี 2552 สนับสนุนให้กรมอนามัย ร่วมกับภาคีภาคส่วนต่าง ๆ ดำเนิน โครงการภาคีร่วมใจ คนไทยไร้พุง โดยการสนับสนุนและพัฒนาองค์กรที่เข้าร่วมให้มีการกำหนดนโยบายและการจัดการสิ่งแวดล้อมร่วมกับการพัฒนาทักษะเพื่อการควบคุมน้ำหนักให้กับสมาชิกองค์กร

• พัฒนารูปแบบการจัดการโรคอ้วน และอ้วนลงพุง โดยเครือข่ายคนไทยไร้พุง ราชวิทยาลัยอายุรแพทย์แห่งประเทศไทย ชมรมโภชนาการเด็กแห่งประเทศไทย และสำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จัดทำ “คลินิกจัดการโรคอ้วน” ในโรงพยาบาล 32 แห่งจากทุกภูมิภาค

การสร้างชุดความรู้ พัฒนานวัตกรรม เพื่อสื่อสารสร้างความรอบรู้ด้านโภชนาการ[7]

นับจากปี 2550 ถึงปัจจุบัน แผนอาหารเพื่อสุขภาวะ สสส. และภาคีเครือข่ายได้ผลิตองค์ความรู้มากมาย เพื่อสร้างความรอบรู้ด้านโภชนาการสำหรับประชากรกลุ่มมารดา ทารกและเด็ก เด็กนักเรียน ประชาชนทั่วไป และผู้สูงอายุ ในรูปแบบชุดความรู้ หนังสือและสื่อชนิดต่าง ๆ การรณรงค์ และโมเดลต้นแบบ (ต้นแบบโรงเรียน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก โรงพยาบาล องค์กร สถานประกอบการ ผลิตภัณฑ์อาหาร) เพื่อส่งเสริมการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ ปรับ

[7] เช่นเดียวกับเชิงอรรถหมายเลข 3

พฤติกรรมลดบริโภคหวานมันเค็มและเพิ่มการบริโภคผักผลไม้ ส่งเสริมโภชนาการในนักเรียน วิธีดูแลเพื่อป้องกันและลดภาวะอ้วน[8] อีกทั้งยังร่วมมือกับศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ (NECTEC) กระทรวงสาธารณสุขและภาคีเครือข่าย พัฒนาแอปพลิเคชันเพื่อการสื่อสารสร้างเสริมสุขภาพอย่างง่ายเผยแพร่ในวงกว้าง อาทิ

- FoodChoice แอปพลิเคชันที่สร้างความรอบรู้ด้านโภชนาการ เมื่อสแกนบาร์โค้ดจากผลิตภัณฑ์ ข้อมูลบนฉลากโภชนาการจะถูกแสดงในรูปแบบสีไฟจราจร เขียว เหลือง แดง ที่เข้าใจได้ง่าย ช่วยในการตัดสินใจ เปรียบเทียบและเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันที่มีพลังงาน น้ำตาล โซเดียม ไขมันอยู่ในเกณฑ์ได้อย่างรวดเร็ว
- พัฒนาต่อยอดแอปพลิเคชัน ชื่อ “FoodiEat” ที่ให้คำแนะนำในการบริโภคอาหาร และการออกกำลังกายในแต่ละวัน หลังผู้ใช้งานบันทึกอาหารและกิจกรรม เพื่อเป็นแนวทางในการดูแลสุขภาพของตนเอง

นอกจากนี้ยังได้สนับสนุนเครือข่ายลดบริโภคเค็มพัฒนานวัตกรรมเครื่องวัดปริมาณโซเดียมในอาหารและแผ่นตรวจคลอไรด์ในปัสสาวะ ใช้งานในชุมชนและในประชาชนกลุ่มเสี่ยงต่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง





ผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุน

ผลงานของภาคีเครือข่ายที่สนับสนุนโดยแผนอาหารเพื่อสุขภาวะ สสส. เกิดผลตอบแทนทางสังคมสูง การวิเคราะห์ผลตอบแทนทางสังคม (Social return on investment: SROI) ของ

[8] ลัดดา เหมาะสุวรรณ. (2563). รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการการจัดการความรู้การดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาวะ. รายงานต่อแผนอาหารเพื่อสุขภาวะ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)





แผนงานรณรงค์เพื่อเด็กไทยไม่กินหวานและโครงการภาคีร่วมใจ คนไทยไร้พุง[9] ในปี 2551 ได้ค่า SROI เท่ากับ 13.49 นั่นคือ การลงทุนด้านการบริโภคอาหารจาก สสส. ผ่าน 2 โครงการนี้ แต่ละบาท ได้ผลตอบแทนทางสังคมประมาณ 13.49 บาท ผลประโยชน์ของการลงทุนประมาณร้อยละ 38 ตกแก่คนในชุมชนและนักเรียนได้รับประโยชน์ประมาณร้อยละ 31

สำหรับโครงการเด็กไทยแก้มใสถวายเจ้าฟ้านักโภชนาการ มูลค่าผลตอบแทนทางสังคมของโครงการในปีที่หนึ่ง มีค่าระหว่าง 1.54–2.04 หมายความว่าทุก ๆ 1 บาทที่ สสส. ลงทุนให้โรงเรียนในโครงการเด็กไทยแก้มใสได้ทำกิจกรรมในปีที่หนึ่ง สังคมจะได้ผลตอบแทนกลับคืนมา 1.54–2.04 บาท ในระยะเวลา 5 ปีหลังจากที่โครงการปีที่หนึ่งสิ้นสุดลง โดยผลประโยชน์ส่วนใหญ่จะตกอยู่กับนักเรียนและผู้ปกครอง

ทั้งนี้เป็นการประเมินผลตอบแทนที่เกิดจากบทบาทของ สสส. เท่านั้น ผลประโยชน์ที่เกิดขึ้นในโครงการเด็กไทยแก้มใส มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปีหลังจากที่โครงการปีที่หนึ่งจบลง เนื่องมาจากความพยายามของกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยเฉพาะนักเรียนและผู้ปกครอง ที่จะทำกิจกรรมต่อไปแม้จะไม่ได้รับการสนับสนุนทางการเงินจาก สสส. แล้วก็ตาม อย่างไรก็ตาม คณะผู้วิจัยได้ชี้แจงว่า การวิเคราะห์นี้มีข้อจำกัดที่ไม่มีกลุ่มตัวอย่างสำหรับเปรียบเทียบและขาดข้อมูลตัวชี้วัดก่อนเข้าร่วมโครงการ[10]

ในปี 2564 ได้มีการวิเคราะห์ประสิทธิผลของโครงการเด็กไทยแก้มใส ในโรงเรียน สพฐ. 472 โรงที่เข้าร่วมโครงการในช่วงปี 2557-2559 พบว่านักเรียนมีโอกาสเกิดภาวะเริ่มอ้วนลดลงร้อยละ 19 เมื่อเปรียบเทียบกับโรงเรียนที่ไม่ได้เข้าร่วมโครงการ โรงเรียนที่ดำเนินการครบ

---

[9] สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย. (2555). การวิเคราะห์ผลตอบแทนทางสังคม: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ.

[10] สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย. (2561). โครงการวิเคราะห์ผลตอบแทนทางสังคมของโครงการเด็กไทยแก้มใสถวายเจ้าฟ้านักโภชนาการ ปีที่ 1. มีนาคม.





ทั้ง 8 องค์ประกอบตามแนวทางของโครงการ จะสามารถลดโอกาสเกิดภาวะเริ่มอ้วนได้ร้อยละ 22 และลดโรคอ้วนร้อยละ 25 โดยขึ้นอยู่กับความต่อเนื่องของโครงการ ในระยะยาวประสิทธิผลในการลดภาวะเริ่มอ้วนลดเหลือร้อยละ 6 ในปี 2562[11]

ความท้าทาย

สภาพแวดล้อมด้านอาหารมีพลวัตตามการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยและสังคมโลก นโยบาย มาตรการและยุทธศาสตร์ต่าง ๆ ที่แผนอาหารเพื่อสุขภาวะ สสส. และภาคีเครือข่ายได้ผลักดันแล้วจึงต้องมีการปรับเปลี่ยนให้เท่าทันความเคลื่อนไหวเพื่อให้คงประสิทธิภาพสูงสุด ข้อมูลจากหลายประเทศบ่งชี้ว่า นโยบายและมาตรการเพื่อปรับสภาพแวดล้อมด้านอาหารเผชิญความท้าทายที่หลากหลาย ตัวอย่างเช่น ภาษีไขมันอิ่มตัวในประเทศเดนมาร์กถูกยกเลิกภายใน 1 ปี ภาษีเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลในมลรัฐหนึ่งของประเทศสหรัฐอเมริกาถูกถอดถอนในเวลาไม่ถึงปี ประเทศฟิจิทบทวนและลดภาษีเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลหลังได้รับคำร้องเรียนจากอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม เป็นต้น[12]

การประเมินผลนโยบาย การติดตามการบังคับใช้ของกฎหมายและประกาศต่าง ๆ รวมทั้งการดำเนินงานของมาตรการต่าง ๆ ที่เข้มแข็ง จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการปรับกลยุทธ์ในการจัดการกับความเสี่ยงเหล่านี้ เพื่อให้บรรลุเป้าหมายอาหารเพื่อสุขภาวะของสังคมไทย รวมทั้งเพื่อแสดงว่า การทำงานที่ผ่านมาคุ้มค่ากับเงินที่ลงทุนไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไปทั้งในระดับประเทศและในระดับนานาชาติจากสถานการณ์วิกฤติหลังโควิด-19

---

[11] สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล. ก้าวต่อไปกับการจัดการปัญหาโรคอ้วนในเด็กไทย ภายใต้โครงการพัฒนางานวิจัยเชิงนโยบายเพื่อลดปัญหาภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วนในเด็กไทย. เข้าถึงได้ที่ https://pr.mahidol.ac.th/ipsrbeta/FileUpload/PDF/Report-File-618.pdf

[12] Thow AM, Downs SH, Mayes C, Trevena H, et al. Fiscal policy to improve diets and prevent noncommunicable diseases: from recommendations to action. Bull World Health Organ. 2018; 96:201–10.

โภชนาการงานท้าทายของ สสส.

ดร.สง่า ดามาพงษ์ [1]

[1] กรรมการกำกับทิศแผนอาหารเพื่อสุขภาวะ

โภชนาการ
งานท้าทายของ สสส.

งานอาหารและโภชนาการ เป็นงานที่ทุกประเทศทั่วโลกให้ความสำคัญ ไม่แพ้งานส่งเสริมสุขภาพหรืองานป้องกันโรคด้านอื่นๆ การกินอาหารที่ปลอดภัย ให้คุณค่าทางโภชนาการ และปฏิบัติควบคู่กับการออกกำลังกาย คลายเครียด ไม่สูบบุหรี่ ไม่ดื่มสุรา และพักผ่อนนอนหลับให้เพียงพอ จะนำไปสู่สุขภาพที่ดี และมีคุณภาพชีวิตดีในที่สุด

สสส. เริ่มดำเนินงานสร้างเสริมสุขภาพให้คนไทยมายาวนานจนก้าวเข้าสู่ทศวรรษที่ 3 แล้ว เกิดผลงานเชิงประจักษ์ที่จับต้องได้หลายประเด็น โดยเฉพาะการลดปัจจัยเสี่ยงเรื่องเหล้าและบุหรี่ ส่วนงานโภชนาการ สสส. เริ่มดำเนินงานอย่างเข้มข้นในปลายปี พ.ศ.2549 ด้วยการจับมือกับกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับเครือข่ายคนไทยไร้พุง ราชวิทยาลัยอายุรแพทย์แห่งประเทศไทย ขับเคลื่อนสังคมไทยให้ตื่นตระหนักถึงการป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรังภายใต้แนวคิดลดพุงลดโรค ยุทธศาสตร์สำคัญในการดำเนินงานคือ รณรงค์ให้คนไทยปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพ 3 อ. คือ อาหาร ออกกำลังกาย และอารมณ์ เพื่อป้องกันและควบคุมภาวะโภชนาการเกิน

ผลการดำเนินงานในช่วงแรก สามารถเขย่าสังคมไทยได้ในระดับที่น่าพอใจ แต่มาระยะหลังๆ งานเริ่มไม่ต่อเนื่อง พบความท้าทายมากมายหลายประการ เนื่องจากเป็นงานใหญ่ระดับชาติที่มีความซับซ้อน ต้องสร้างระบบและกลไกที่เกี่ยวข้องคู่ขนานไปด้วย ทาง สสส. เริ่มถามตัวเองว่า ถ้าจะลดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังทั้งประเทศ บทบาทของ สสส. ควรจัดวางอยู่ ณ จุดใด

เราเริ่มเรียนรู้ว่า บทบาทหลักของ สสส. คือการจับมือร่วมกับหน่วยงานหลักเพื่อขับเคลื่อนสังคม ในขณะเดียวกันก็ต้องแสวงหาความร่วมมือจากภาคีเครือข่าย ให้พัฒนารูปแบบการขับเคลื่อนงานควบคุมป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง จนกลายเป็นต้นแบบและขยายไปในพื้นที่อื่นๆ ที่สำคัญคือการขับเคลื่อนเชิงนโยบาย ด้วยการหาเจ้าภาพ (Key Actors) ที่จะเป็นองค์กรแกนนำในการขับเคลื่อนงานให้ต่อเนื่องและยั่งยืน แต่ ณ เวลานี้ สสส. ยังไปไม่ถึงจุดนั้น





ปัจจุบันทางเครือข่ายคนไทยไร้พุงที่ได้รับการสนับสนุนเงินทุนจาก สสส. ตลอดมานั้น กำลังนำบทเรียนที่ค้นพบจากการดำเนินงานที่ผ่านๆ มา มากำหนดเป็นยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนงาน โดยเฉพาะการสร้างเสริมให้หน่วยงาน องค์กร หรือสถานประกอบการซึ่งเต็มไปด้วยคนวัยทำงานที่ประสบปัญหาโรคไม่ติดต่อเรื้อรังทำงานอยู่ ลุกขึ้นมาทำให้องค์กรของตนเองเป็น “องค์กรไร้พุงเพื่อสุขภาวะที่ดี” ด้วยการสร้างแกนนำสุขภาพในแต่ละองค์กร เพื่อให้มีศักยภาพกลับไปขับเคลื่อนองค์กรของตนเองให้เป็นองค์กรแห่งสุขภาวะ ซึ่งน่าจะได้คำตอบภายในปี 2565 นี้ นับเป็นความท้าทายอย่างยิ่ง

ความจริงแล้ว การดำเนินงานโภชนาการเพื่อให้เกิดผลงานที่สมบูรณ์นั้น จะต้องเริ่มต้นจากแก่นรากนั่นคือ “อาหาร” ปัจจุบัน สสส. มาถูกทางที่นำเรื่องอาหารมาผูกโยงกับเรื่องโภชนาการ เพื่อนำไปสู่สุขภาวะที่ดี ด้วยการวางยุทธศาสตร์ให้ครอบคลุม 3 ด้าน คือ ความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการ โดยส่งเสริมให้ภาคีเครือข่ายทั้งสามวงนี้ทำงานสอดประสานกัน ซึ่งเป็นอีกหนึ่งความท้าทาย

วิบากกรรมของการขับเคลื่อนงานโภชนาการที่เคยประสบมา ที่สำคัญคือโภชนาการเป็นศาสตร์ว่าด้วยอาหารที่มีหลากหลายปัจจัยเชื่อมโยงกัน การนำสหศาสตร์เข้ามาขับเคลื่อนมีความซับซ้อน ต้องนำทั้งศาสตร์และศิลปะมาผสมคลุกเคล้ากันให้เกิดความกลมกลืนและเนียนไปด้วยกัน ยกตัวอย่างเช่น การป้องกันไม่ให้คนมีโภชนาการเกินหรือการลดน้ำหนัก ไม่ใช่เพียงแค่การสื่อสารให้ความรู้คนเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพเท่านั้น แต่จะต้องสร้างสิ่งแวดล้อมให้เอื้อต่อการปรับเปลี่ยน และสร้างกระบวนการจัดการที่ดีอีกด้วย





ปัจจุบัน สสส. ได้หยิบบางประเด็นของงานโภชนาการที่เป็นปัญหาระดับโลกมาขับเคลื่อนก่อน นั่นคือการส่งเสริมให้คนไทยกินผักผลไม้มากขึ้น และลดการกินหวาน มัน เค็ม เพื่อลดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง

ถามว่า สิ่งที่ สสส. ทำอยู่ครอบคลุมปัญหาโภชนาการที่ประเทศไทยกำลังเผชิญอยู่หรือไม่ คำตอบคือ “ไม่” อย่างแน่นอน เพราะเรายังประสบภาวะขาดสารอาหารอยู่อีกมากมาย แต่เราไม่สามารถทำทุกอย่างได้ในเวลาเดียวกัน และโรคไม่ติดต่อเรื้อรังคือปัญหาใหญ่และรุนแรงที่จะต้องลงมือทำอย่างเร่งด่วน ความท้าทายเรื่องการขับเคลื่อนงานอาหารและโภชนาการของ สสส. มีอย่างน้อย 4 ด้าน คือ

1. การสร้างภาคีเครือข่ายด้านอาหารและโภชนาการ ให้มีศักยภาพในการพัฒนาองค์ความรู้และรูปแบบ และ/หรือต้นแบบการขับเคลื่อนงานโภชนาการของประเทศ

2. การนำองค์ความรู้และต้นแบบในข้อ 1 มาผลักดันเป็นนโยบายระดับท้องถิ่น/ชุมชนและระดับชาติ

3. การถ่ายทอดองค์ความรู้และรูปแบบการดำเนินงานที่ค้นพบในข้อ 1 เพื่อขยายให้ครอบคลุมพื้นที่อื่นมากขึ้น

และ 4. การทำให้คนไทยมีความฉลาดรู้ด้านอาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition Literacy) เพื่อนำไปสู่การมีพลเมืองอาหาร (Food Citizen) ให้ครอบคลุมทั่วประเทศ

คำถามคือ ... แล้วเราจะแปลงความท้าทายเหล่านี้ไปสู่การปฏิบัติให้เป็นจริงได้อย่างไร?

เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน: เพื่อสังคมอ่อนหวาน

ทพญ.ปิยะดา ประเสริฐสม[1]

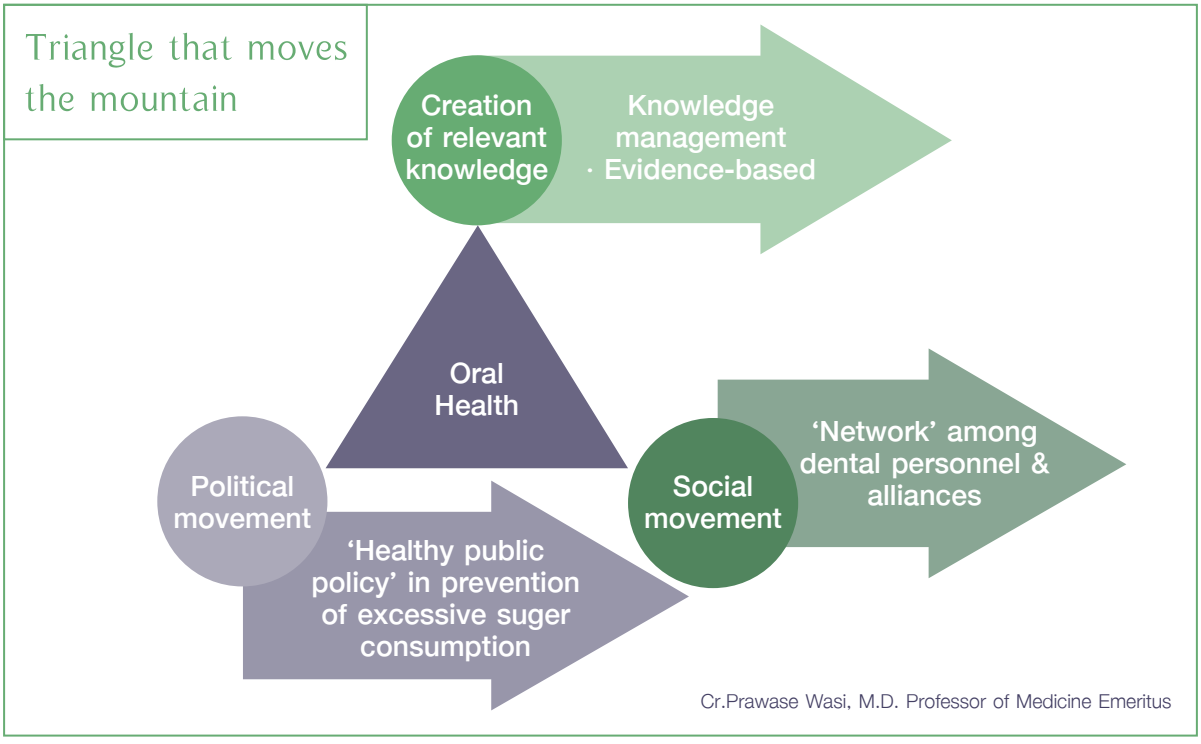
[1] โครงการขับเคลื่อนนโยบาย เครือข่ายลดบริโภคหวาน และสื่อสารสร้างความรอบรู้ด้านอาหารเพื่อสร้างเสริมสุขภาพ

เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน: เพื่อสังคมอ่อนหวาน

เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ.2545 ภายใต้การสนับสนุนของ สสส. เป็นการรวมตัวของกลุ่มสหวิชาชีพ ทันตแพทย์ กุมารแพทย์ นักโภชนาการ นักนิเทศศาสตร์ และนักวิชาการหลายสาขาที่ห่วงใยสุขภาพเด็กไทยซึ่งอยู่ในภาวะเสี่ยงต่อปัญหาสุขภาพต่าง ๆ ที่จะตามมาในอนาคต เนื่องจากการบริโภคน้ำตาลของคนไทยสูงกว่าคำแนะนำขององค์การอนามัยโลกถึง 3 เท่า และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตลอด น้ำตาลเป็นปัจจัยเสี่ยงหลักของการเกิดโรคมากมาย ได้แก่ ภาวะโรคฟันผุ การมีน้ำหนักเกินในเด็กนักเรียน การเกิดโรคเรื้อรังในผู้ใหญ่ เช่น โรคเบาหวาน โรคหลอดเลือดและหัวใจ ซึ่งเป็นสาเหตุการตายอันดับต้น และเริ่มพบเด็กเป็นโรคเบาหวานชนิดที่ 2 ซึ่งปกติจะพบในผู้ใหญ่อายุ 40 ปีขึ้นไป การขับเคลื่อนของเครือข่ายมีเจตนารมณ์ที่จะรณรงค์ให้คนไทยมีความรอบรู้ในการเลือกบริโภคอาหารที่น้ำตาลน้อยและมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากขึ้น โดยใช้หลักทฤษฎีสามเหลี่ยมเขยื้อนภูเขา ของ ศ.ประเวศ วะสี ซึ่งประกอบด้วย พลังนโยบาย พลังความรู้ และพลังประชาชน เป็นหลักในการทำงาน เพื่อลดพฤติกรรมการบริโภคน้ำตาลล้นเกินของเด็กไทย

สัญลักษณ์ของเครือข่าย คือ “)?(” ซึ่งแทนรูปร่างที่ดีของคนไทย โดยที่ หากกลับวงเล็บเข้า “(?)”จะกลายเป็นลักษณะของการอ้วนลงพุง สัญลักษณ์ดังกล่าวจึงเป็นภาพสะท้อนว่า จะต้องทำงานเปลี่ยนทิศทางในสังคมสู่คนที่เป็นปกติและรูปร่างดี ใส่ไว้ท้ายชื่อ “ไม่กินหวาน” ซึ่งเครือข่ายเห็นพ้องกันว่า เป็นคำที่เหมาะสมจะใช้กระตุกให้ผู้คนในสังคมฉุกคิด ตั้งคำถามร่วมกับเรา และมาช่วยกันแก้ไข มีตัวกิมมิกชื่อ น้อยหน่อย เป็นตัวช่วยในการขับเคลื่อนรณรงค์





ภาพที่ 1 หลักคิด สามเหลี่ยมเขยื้อนภูเขา และการใช้ "น้อยหน่อย" เพื่อทำงานสื่อสาร



เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวานดำเนินการด้วยการขับเคลื่อนนโยบายทั้งในระดับประเทศ ท้องถิ่น และองค์กร ติดตามให้มีการทำตามนโยบายและสร้างสรรค์นวัตกรรมเพื่อให้คนไทยบริโภคน้ำตาลในระดับที่เหมาะสม โดยมีกลุ่มเป้าหมายหลักที่เด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กและโรงเรียน ตลอดจนพัฒนาและเกิดต้นแบบโรงเรียน ศพด. อ่อนหวาน และ/หรือ โรงเรียนบูรณาการอ่อนหวานอาหารปลอดภัย ทั้งภาครัฐ เอกชน และภาคประชาสังคม เช่น ร้านกาแฟ ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โรงพยาบาล อย่างต่อเนื่องตลอดระยะเวลากว่า 15 ปี

เพื่อให้เกิดความยั่งยืนและเกิดการเปลี่ยนแปลงเชิงพฤติกรรม เครือข่ายฯ จึงประสานกับองค์กรผู้มีส่วนได้ส่วนเสียขยายประเด็นการขับเคลื่อนนโยบายให้ครอบคลุมยิ่งขึ้น ต่อยอดงาน และขยายภาคียุทธศาสตร์อย่างต่อเนื่อง มุ่งสร้างความรอบรู้ด้านอาหารแก่กลุ่มเป้าหมาย โดยใช้ประเด็นการลดการบริโภคน้ำตาลขับเคลื่อนการสร้างพฤติกรรมการบริโภคที่พึงประสงค์ และมีวัตถุประสงค์ในการขับเคลื่อน ดังนี้

1. พัฒนาองค์ความรู้และวิชาการเพื่อสนับสนุนกระบวนการนโยบายสาธารณะในประเด็นการลดการบริโภคน้ำตาล

2. พัฒนานโยบายและขับเคลื่อนให้มีการกำหนดนโยบายและมาตรการที่จำกัดการบริโภคน้ำตาลของคนไทยให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม

3. พัฒนาแนวทางในการสร้างความรอบรู้ด้านอาหารแก่ภาคีเครือข่าย

4. สื่อสาร รณรงค์ ให้ความรู้ เรื่องน้ำตาลและสารให้ความหวาน ให้ตระหนักในการเลือกบริโภค “หวานน้อย สั่งได้” และ “บริโภคน้ำตาลไม่เกิน 6 ช้อนชา ต่อวัน”

5. พัฒนาเครือข่ายการดำเนินงานร่วมกันกับแผนงานหรือโครงการอื่น ๆ ของแผนอาหารเพื่อสุขภาวะ

การมุ่งเป้าเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคน้ำตาล เป็นการจัดการที่รากของปัญหาสุขภาพประชาชน เพราะการบริโภคที่ไม่ถูกหลักโภชนาการเป็นต้นทางของการเกิดกลุ่มโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ซึ่งเป็นปัญหาสำคัญในระดับสากล โดยเฉพาะโรคหัวใจและหลอดเลือด หลอดเลือดสมอง เบาหวาน มะเร็ง ก่อให้เกิดการสูญเสียสุขภาวะเป็นอันดับต้น ๆ

และทำให้เกิดการสูญเสียทางเศรษฐกิจอย่างมหาศาลต่อประเทศไทย รายงานสถานการณ์โรค NCDs ฉบับที่ 2 ปี 2559 พบข้อมูลที่น่าตกใจว่า ความชุกของโรคเบาหวานในประชากรอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป เพิ่มขึ้นจากร้อยละ 6.9 ในปี 2552 เป็นร้อยละ 8.9 ในปี 2557 และความชุกของภาวะอ้วนในประชากรอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป เพิ่มขึ้นจากร้อยละ 34.7 ในปี 2552 เป็นร้อยละ 37.5 ในปี 2557

จากการประเมินภาระโรคในปี 2552 พบว่าประเทศไทยมีค่าใช้จ่ายในการดูแลโรคไม่ติดต่อเรื้อรังสูงถึง 193,859 ล้านบาท หรือเท่ากับร้อยละ 2.14 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมประชาชาติ (GDP) หรือคิดเป็นงบประมาณครึ่งหนึ่งของระบบบริการสุขภาพ ปัจจัยสำคัญของโรคและภาวะผิดปกติในกลุ่มโรคติดต่อไม่เรื้อรังเกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตประจำวัน หรือเป็นโรควิถีชีวิตซึ่งเกิดจากพฤติกรรมที่ไม่สมดุล โดยปัจจัยเสี่ยงร่วมที่สำคัญประกอบด้วย

1) การบริโภคยาสูบ
2) การดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
3) การบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสม
4) การมีกิจกรรมทางกายไม่เพียงพอ

เรียกว่า 4*4*4 โมเดล ดังภาพที่ 2

4 พฤติกรรมเสี่ยง	4 การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา	4 กลุ่มโรค
1. การสูบบุหรี่	1. ไขมันในเลือดสูง	1. หัวใจและหลอดเลือด
2. การดื่มแอลกอฮอล์	2. ความดันโลหิตสูง	2. เบาหวาน
3. การบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสม	3. น้ำตาลในเลือดสูง	3. มะเร็ง
4. กิจกรรมทางกายไม่เพียงพอ	4. น้ำหนักเกินและโรคอ้วน	4. ทางเดินหายใจเรื้อรัง

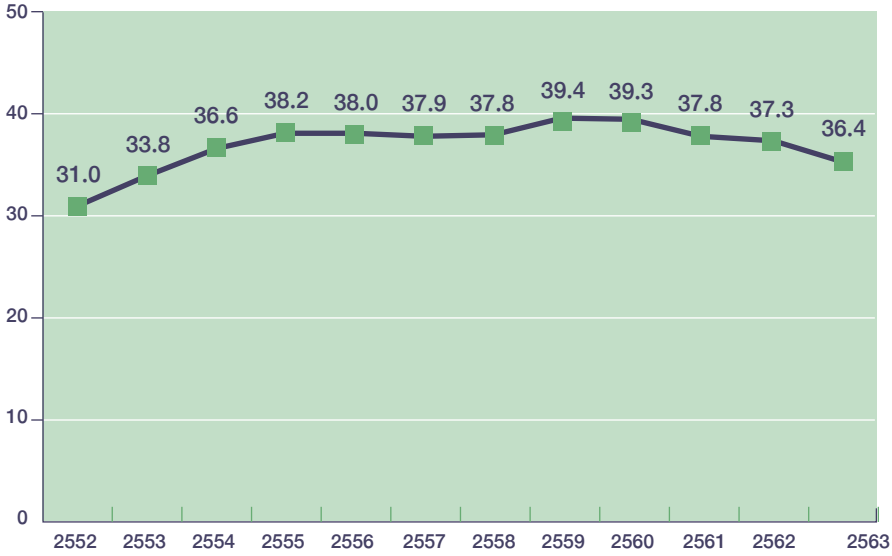
ภาพที่ 2 4 พฤติกรรมเสี่ยง 4 การเปลี่ยนแปลง และ 4 กลุ่มโรค ตามแนวคิด 4*4*4 โมเดล

องค์การอนามัยโลกแนะนำให้บริโภคน้ำตาลไม่เกินร้อยละ 10 ของปริมาณพลังงานที่ต้องการต่อวัน และล่าสุดได้แนะนำให้เหลือเพียงร้อยละ 5 หรือไม่เกิน 6-10 ช้อนชาต่อวัน แต่ข้อมูลจากสำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลแห่งชาติ ล่าสุดในปี 2563 พบว่าคนไทยบริโภคน้ำตาล 24.3 ช้อนชา/คน/วัน แม้ว่าจะลดลงจากอัตราการบริโภคเฉลี่ย 26.9 ช้อนชา/คน/วัน เมื่อปี 2560 แต่ยังสูงกว่าค่าแนะนำอยู่ถึง 4 เท่า การลดการบริโภคน้ำตาลที่อยู่ในวิถีชีวิตของคนไทยที่เป็นประเทศผู้ที่ผลิตน้ำตาลและส่งออกสูงเป็นอันดับ 2 ของโลก จึงเป็นเรื่องยาก





เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวานได้ทำการขับเคลื่อนนโยบาย รณรงค์ และทำงานกับเครือข่ายพื้นที่ ตั้งแต่การขับเคลื่อนมาตรการ ต้นน้ำ (Upstream) กลางน้ำ (Midstream) และ ปลายน้ำ (Downstream) มาอย่างต่อเนื่อง จากข้อมูลของสำนักคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลแห่งชาติ พบว่า ทำให้ลดการบริโภคน้ำตาลงอย่างช้า ๆ ดังภาพที่ 2 โดยสัดส่วนน้ำตาลที่ลดลงมากที่สุดอยู่ในเครื่องดื่มซึ่งเป็นแหล่งน้ำตาลหลักของคนไทย

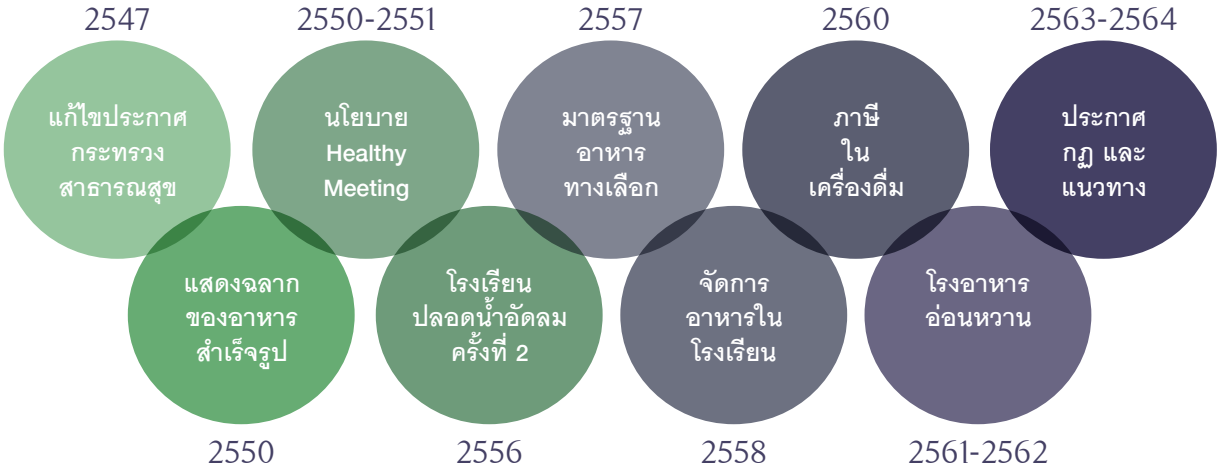


ภาพที่ 3 การบริโภคน้ำตาลของประชากรไทย ปี 2552-2563 (กิโลกรัม/คน/ปี)

ผลการดำเนินงานของเครือข่ายไม่กินหวาน

เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวานใช้มาตรการในระดับชุมชนหรือระดับประชากรเป็นแนวทางการทำงานเพื่อลดการบริโภคน้ำตาลของคนไทย ตามแนวคิดการส่งเสริมสุขภาพโดยมุ่งเน้นการจัดสิ่งแวดล้อมที่เอื้ออำนวยให้คนไทยได้อยู่ในสังคมที่ดีต่อสุขภาพ เกิดความรอบรู้ด้านสุขภาพ มีโอกาสและทางเลือกในการบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพมากขึ้น โดยขับเคลื่อนอย่างบูรณาการกับระบบอาหารโดยรวมด้วย ดังผลงานในตารางที่ 1

ระดับต้นน้ำ ช่วง พ.ศ. 2547-2564



2547

แก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ 156,157 เป็นประกาศ สธ. ที่ 286, 287 เพื่อมิให้มีการเติมน้ำตาลในนมผงสูตรต่อเนื่อง

2550

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ 305 เรื่องการแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีบางชนิด ปัจจุบันคือ ประกาศที่ 394 เรื่องอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการและค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ (2561)

2550-2551

นโยบายโรงเรียนปลอดน้ำอัดลม, นโยบาย Healthy Meeting

2556

หนังสือสั่งการจาก สพฐ. เรื่องโรงเรียนปลอดน้ำอัดลม ครั้งที่ 2

2557

เกณฑ์มาตรฐานอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ

2558

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่องการแสดงฉลากน้ำตาลทรายชนิดซอง ลงวันที่ 25 พฤษภาคม 2558, มติสมัชชาสุขภาพ เรื่องการจัดการอาหารในโรงเรียน

2560

การเก็บภาษีในเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำตาล ตาม พ.ร.บ. สรรพสามิต พ.ศ.2560

2561-2562

การขับเคลื่อนนโยบายระดับองค์กร ได้แก่ โรงอาหารอ่อนหวาน ชุมชนอ่อนหวาน, แอปพลิเคชัน FoodChoice

2563-2564

การลงนาม ข้อตกลง "ความร่วมมือการส่งเสริมการบริโภคเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำตาลอย่างเหมาะสมเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย"

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่องมาตรการและแนวทางการสร้างเสริมความรอบรู้และทักษะในการดูแลสุขภาพช่องปากและการเลือกรับบริการทางทันตกรรม วันที่ 11 มิถุนายน 2563

ประกาศ สพฐ. ว่าด้วย การจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่ส่งเสริมสุขภาพของสถานศึกษา พ.ศ.2564 ลงวันที่ 22 มิถุนายน 2564

ระดับกลางน้ำ ช่วง พ.ศ. 2545-ปัจจุบัน



2545-2554

หวานพอดีที่ 6 ช้อนชา, ครอบครัวอ่อนหวาน, การสื่อสารผ่านหนังสือพิมพ์ ทีวีสาธารณะ รายการวิทยุ ผ่านเครือข่ายดีเจท้องถิ่น

2555-ปัจจุบัน

รณรงค์ซองน้ำตาล 4 กรัม ร้านกาแฟอ่อนหวาน หวานน้อยสั่งได้ การแถลงข่าว การสื่อสารผ่านเพจ เด็กไทยไม่กินหวาน, การจัดรณรงค์ในระดับจังหวัดและพื้นที่

ระดับปลายน้ำ 2560-ปัจจุบัน

2560-ปัจจุบัน

การจัดทำหลักสูตรการลดการกินหวานในโรงเรียน, การฝึกอบรม อสม. ในการให้ความรู้กับประชาชนทั่วไป การพัฒนาเมนูในโรงเรียน การลดน้ำตาลในครัว การใช้เกมเพื่อการเรียนรู้ของเด็ก หรือการเรียนรู้ผ่านแอปพลิเคชัน FoodChoice เป็นต้น

ตลอดระยะเวลา 20 ปีของการทำงานเครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน ภายใต้การสนับสนุนของ สสส. ได้เกิดภาคีร่วมทาง 24 จังหวัดทั่วประเทศ และ 1 เครือข่ายเด็กใต้ไม่กินหวาน (5 พื้นที่) จนถึงปัจจุบัน การสั่งเครื่องดื่มหวานน้อย หรือวลีที่ว่า หวานพอดีที่ 6 ช้อนชา เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไป การตื่นรู้ของการบริโภคน้ำตาลเกินพอดีได้เกิดขึ้นในสังคม แม้ว่าจะยังไม่ทำให้เกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมได้มากนัก ต้องมีการหาหนทาง พัฒนากลไก และสร้างนวัตกรรมเพื่อทำให้เกิดความรอบรู้เรื่องการบริโภคน้ำตาลที่พอดีในสังคมไทย และการปรับเปลี่ยนรสชาติ อ่อนหวานให้เป็นวิถีของคนไทย เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน จะยังคงก้าวเดินต่อไป โดยมี สสส. และภาคียุทธศาสตร์เป็นลมใต้ปีก ที่ทำให้เครือข่ายยังคงยืนหยัดสู่เป้าหมายที่ตั้งไว้ตั้งแต่เริ่มต้น

รายชื่อจังหวัดเครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน

ภาค	จังหวัด
เหนือ	เชียงใหม่ เชียงราย พะเยา แพร่ ลำปาง
กลาง	ชัยนาท กำแพงเพชร ราชบุรี เพชรบุรี สิงห์บุรี สระบุรี นครปฐม สมุทรปราการ นนทบุรี
ตะวันออกเฉียงเหนือ	บุรีรัมย์ สุรินทร์ อุบลราชธานี หนองคาย บึงกาฬ อุดรธานี ร้อยเอ็ด (อ.สุวรรณภูมิ)
ใต้	กระบี่ (อ.อ่าวลึก) ภูเก็ต ตรัง และ เครือข่ายเด็กใต้อ่อนหวาน (สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช สงขลา พัทลุง ปัตตานี)


OPEN
foodpanda


หวาน
25%
หวาน
50%


"หวานน้อย
สั่งได้"


ชาเย็น

เครือข่ายลดบริโภคเค็มและชุมชนลดเค็ม

รศ.นพ.สุรศักดิ์ กันตชูเวสศิริ,
น.อ.หญิง.พญ. วรวรรณ ชัยลิมปมนตรี,
พญ.ศศิธร คุณูปการ,
อนันตญา ขุนจ่าง,
นัธิดา บุญกาญจน์,
ณัฐพงษ์ โชติโภคทรัพย์,
ณพนารถ รักษาเพ็ชร

สมาคมโรคไตแห่งประเทศไทย

เครือข่ายลดบริโภคเค็ม และชุมชนลดเค็ม

1. ปัจจุบัน อัตราการป่วยเป็นโรคความดันโลหิตสูงของทั่วโลกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น จากข้อมูลสำรวจสุขภาพประจำปีของประเทศไทย ปี พ.ศ.2552 และ 2557 มีผู้เป็นโรคความดันโลหิตสูงเพิ่มขึ้นจากร้อยละ 21.4 เป็นร้อยละ 24.7 คิดเป็น 13 ล้านคน

2. สาเหตุหนึ่งของโรคความดันโลหิตสูงคือการได้รับโซเดียมสูงเกินความต้องการ จึงนำมาสู่การจัดตั้งเครือข่ายลดบริโภคเค็ม โดยการสนับสนุนจากแผนอาหารเพื่อสุขภาวะ สสส. เพื่อผลักดันให้เกิดนโยบายสาธารณะและลดการบริโภคโซเดียมลงร้อยละ 30 ภายในปี พ.ศ.2568

3. เครือข่ายลดบริโภคเค็ม เห็นความสำคัญเรื่องการสร้างความตระหนักรู้แก่ผู้บริโภค โดยมีรูปแบบการดำเนินงานต่าง ๆ คือ

3.1 การศึกษาวิจัย

ร่วมกับภาควิชาวิศวกรรมชีวการแพทย์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ผลิตเครื่องตรวจความเค็มในตัวอย่างอาหาร (Salt Meter) เพื่อใช้เป็นอุปกรณ์ติดตามและเฝ้าระวังการควบคุมการลดโซเดียม

วิจัยเรื่อง “ผลกระทบของการประเมินการบริโภคเกลือด้วยตนเองโดยเครื่อง Salt Meter ในผู้ป่วยความดันโลหิตสูง: การทดลองแบบสุ่มที่มีกลุ่มควบคุม (SMAL-SALT)” แสดงให้เห็นว่า Salt Meter ช่วยเรื่องการรับรู้รสชาติและนำไปสู่การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการลดความดันโลหิตได้[1]

ใช้ Salt Meter เป็นเครื่องมือลดเค็มในชุมชน ภายใต้ยุทธศาสตร์ลดการบริโภคเกลือและโซเดียมในประเทศไทย ปี พ.ศ.2559-2568

[1] Impact of self-monitoring of salt intake by salt meter in hypertensive patients: A randomized controlled trial (SMAL-SALT)

3.2 การรณรงค์สื่อสารลดเค็ม

ประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคตระหนักรู้เรื่องการบริโภคลดเค็มผ่านสื่อออนไลน์ เช่น เฟซบุ๊กแฟนเพจ “ลดเค็ม ลดโรค”, ไลน์ เป็นต้น

ทำอินโฟกราฟิก เรื่องข้อดีของการลดการบริโภคโซเดียม, กินยาอย่างไรไตไม่พัง, ผลกระทบต่อสุขภาพเมื่อรับประทานโซเดียมเกิน, ข้อแนะนำในการปรุงอาหารลดโซเดียมง่าย ๆ ที่บ้าน

ทำคลิปหนังสั้น เรื่อง “The Ingredients: มื้อพิ(ษ)เศษ”, “คำรักลิขิตบาป”

ทำคอนเทนต์ในรายการทำอาหารของ อ.ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ เรื่องการปรับสูตรอาหาร (Food reformulation) โดยยังคงความอร่อยไว้

รณรงค์ “คอร์สเปลี่ยนลิ้น 21 วัน” ผ่านเว็บไซต์ www.SodiumLesstaurant.com, รวมร้านอาหารที่ปรับสูตรเมนูเด็ดให้ลดเค็มแต่ยังคงความอร่อย และเผยแพร่สูตรอาหารลดโซเดียมจากร้านดังที่ทำตามได้

ออกแบบ “ช้อนปรุงลด” ช้อนมีรูโหว่เพื่อลดปริมาณของเกลือและน้ำปลาที่ใช้ปรุงอาหารลง ซึ่งได้รับ รางวัล Facebook Awards, รางวัล Adman Awards 2019 จัดโดยสมาคมโฆษณาแห่งประเทศไทย 4 รางวัล ได้แก่ 1. Media 2. Public relations plan 3. Out of home : special build incl, Large Scale & small scale (set of execution) และ 4. Digital Social : Community Building & Management











3.3 ปฏิบัติการชุมชนลดเค็ม

ร่วมกับกองโรคไม่ติดต่อ กรมควบคุมโรค ขับเคลื่อนการป้องกันควบคุมโรคความดันโลหิตสูง มุ่งเน้นลดการบริโภคเกลือโซเดียมในชุมชน

ในปี 2562 มีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการชุมชนลดเค็ม โดยใช้เครื่องวัดความเค็ม (Salt Meter) ติดตามปริมาณเกลือในอาหารกว่า 50 แห่ง

ผลการถอดบทเรียนจากผู้ปฏิบัติงานชุมชนลดเค็ม

พื้นที่จังหวัดพิษณุโลก สัมภาษณ์เชิงลึก คุณสุประวีณ์ ปภาดากุล ผู้ดูแลการทำงานของชุมชนลดเค็ม

“การทำให้คนในชุมชนเข้าใจวัตถุประสงค์ของโครงการและเกิดความตระหนัก ต้องอาศัยการใช้ข้อมูลในการทำงาน ทำให้เห็นปัญหาและสาเหตุ จนสามารถออกแบบการขับเคลื่อนงาน (intervention) ให้มีประสิทธิภาพและตอบโจทย์ปัญหาของพื้นที่

การเชื่อมโยงเครือข่ายอย่างได้ผล จะต้องทำให้คนปฏิบัติงานในพื้นที่มีความรู้ความสามารถ ใช้ข้อมูลเป็น

ส่วนกลางมีหน้าที่ **กำหนดเป้าหมาย** ให้ชัดเจนว่าประชาชนจะได้อะไรจากการทำชุมชนลดเค็ม ทั้งระดับบุคคล ครัวเรือน และชุมชน ส่วนชุมชน กำหนดแผนปฏิบัติการภายใต้บริบทพื้นที่ เพื่อไปสู่เป้าหมาย ถ้าเครือข่ายทุกระดับเข้าใจบทบาทหน้าที่ จะพัฒนารูปแบบการขับเคลื่อนงานได้เองโดยไม่ต้องรอส่วนกลาง (สคร.2)”

ผลลัพธ์การขับเคลื่อนชุมชนลดเค็มเขตสุขภาพที่ 2 ปี 2563 จำนวน 20 ชุมชน (กลุ่มตัวอย่าง 1,077 คน) พบว่า

กลุ่มเป้าหมายมีความรอบรู้ด้านสุขภาพ (Health Literacy) รับรู้ความเสี่ยง ตั้งเป้าหมายและกำหนดแผนลดเสี่ยงด้วยตนเองได้ (เน้นน้ำหนัก ความดันรอบเอว) ปรับพฤติกรรมสุขภาพให้ดีขึ้น และครัวเรือนลดการปรุงเค็มลง

ค่าความเข้มข้นของเกลือในน้ำแกงก่อนปรับและหลังปรับลดลงจาก 0.88 เป็น 0.67% ค่าเฉลี่ยความดันโลหิตตัวบนก่อนปรับและหลังปรับลดลงจาก 130.37 เป็น 127.07 มิลลิเมตรปรอท (mmHg)

กลุ่มน้ำหนักเกินร้อยละ 44 มีน้ำหนักลดลงเฉลี่ยคนละ 4.4 กก.

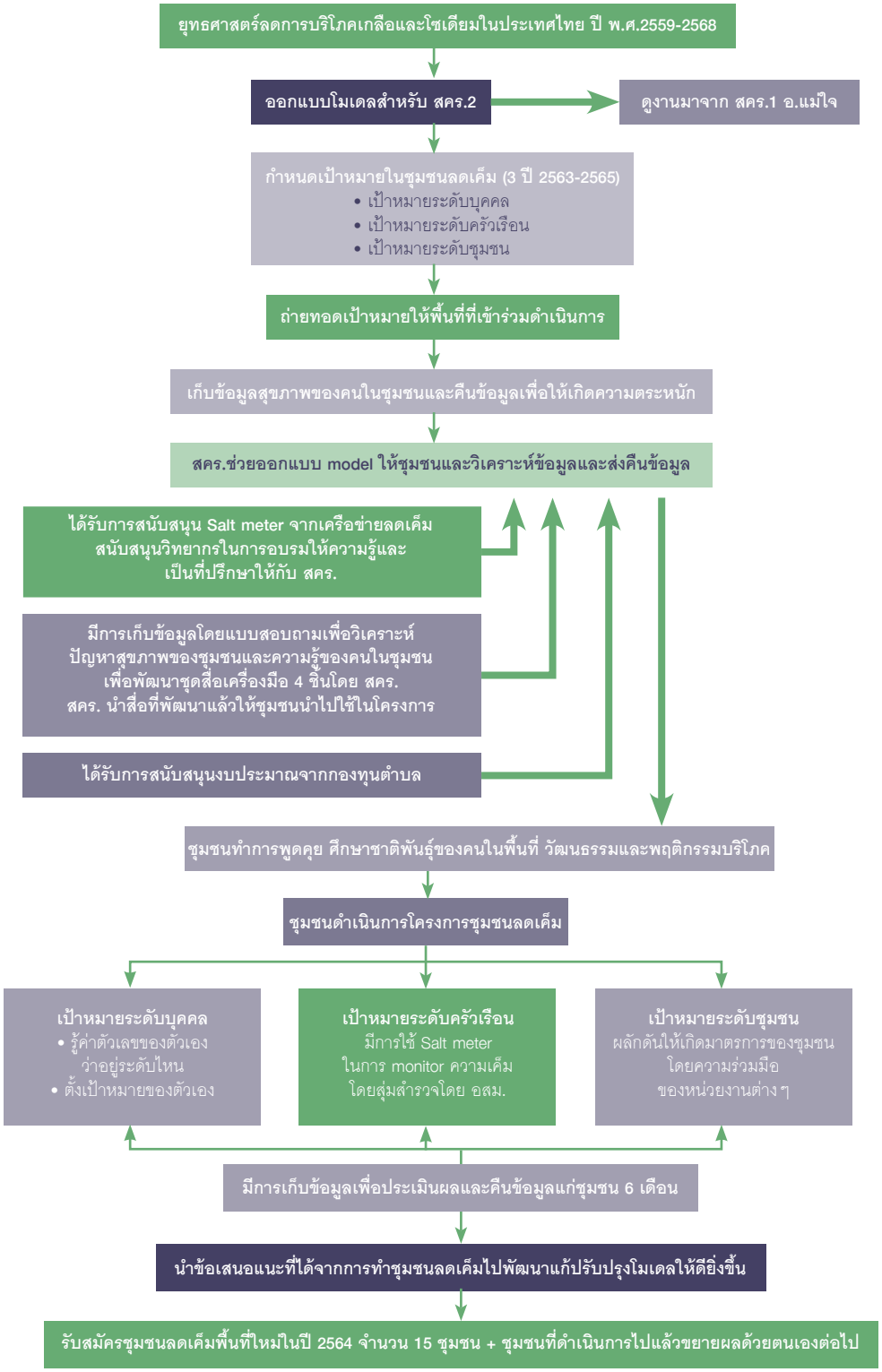
ปี 2563 มีชุมชนลดเค็ม ลดความเสี่ยงของโรคไม่ติดต่อเรื้อรังครอบคลุมทุกอำเภอ

ปี 2564 ขยายการทำงานไปยังร้านอาหารและร้านเครื่องดื่มในเขตเทศบาล 9 อำเภอ

ร้านเครื่องดื่มจะทำระดับน้ำตาลให้ผู้บริโภคเลือกเติม

กำลังเชิญชวนร้านอาหารให้ปรับสูตรลดโซเดียม โดยมอบป้ายจากกรมควบคุมโรคร่วมกับคณะกรรมการอาหารปลอดภัยของจังหวัดให้

กิจกรรมดังกล่าวแสดงให้เห็นว่า ผู้กำหนดนโยบายและผู้บริหารในจังหวัดให้ความสำคัญกับเรื่องการลดเค็ม ทำให้มีโอกาสขยายไปสู่การเป็น Smart city เรื่องของลดเค็มและเรื่องการลดภาวะน้ำหนักเกินต่อไป



ขั้นตอนการดำเนินงานชุมชนลดเค็ม สคร.2

พื้นที่จังหวัดอุทัยธานี ทำวิจัยต้นแบบเพื่อส่งเสริมแนวทางการทำงานชุมชนลดเค็มให้ได้ประสิทธิภาพในระดับประเทศ เพื่อนำไปสู่การลดการเกิดและควบคุมความรุนแรงของโรคไม่ติดต่อเรื้อรังต่าง ๆ ในประเทศไทยที่เป็นรูปธรรมต่อไป มีรูปแบบการดำเนินการ คือ

1. **กิจกรรมการให้ความรู้** เพื่อการลดหวาน มัน เค็ม อย่างเข้มข้น
2. **การปรับสูตรอาหาร (Reformulation)** เพื่อลดการบริโภคเกลือและโซเดียม
3. **การใช้เครื่องมือ Salt meter** เพื่อเป็นข้อมูลสะท้อนกลับ
4. **การปรับเปลี่ยนสิ่งแวดล้อม**

มีเป้าหมายเพื่อลดการบริโภคเกลือและโซเดียม แล้ววัดผลด้วยชุดแบบทดสอบความรู้ ระดับความดันโลหิตและปริมาณโซเดียมที่ขับออกทางปัสสาวะ เพื่อเปรียบเทียบ

1) ความดันโลหิตและปริมาณโซเดียมในปัสสาวะของกลุ่มประชากรก่อนและหลังการให้ความรู้และติดตามการลดบริโภคโซเดียม

2) ความดันโลหิตและปริมาณโซเดียมในปัสสาวะของกลุ่มประชากรที่ได้รับการให้ความรู้และติดตามการลดบริโภคโซเดียมและกลุ่มควบคุม

3.4 การพัฒนาเครือข่ายโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพในด้านการจัดบริการอาหารสุขภาพ ลดหวาน มัน เค็ม

เครือข่ายบริโภคลดเค็มเห็นว่า ประชาชนส่วนใหญ่ในปัจจุบันมีพฤติกรรมสุขภาพไม่เหมาะสม บริโภคอาหารมากเกิน ไม่สมดุล ไม่ปลอดภัย ขาดการออกกำลังกาย และมีภาวะเครียด จนเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง



ผลการสำรวจเรื่องความคิดเห็นของประชาชนไทยต่อการใช้จ่ายและการบริโภค 2554 พบว่า ร้อยละ 43.05 มีพฤติกรรมในการออกไปรับประทานอาหารที่ร้านอาหารนอกบ้าน

สถิติข้อมูลโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง สำนักควบคุมโรคไม่ติดต่อ จำนวนและอัตราป่วยด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (รวมทุกการวินิจฉัยโรค) ปี 2550-2557 มีแนวโน้มสูงขึ้นทุกปี

จึงควรสร้างกิจกรรมและแนวทางปฏิบัติเชิงรุกที่ครอบคลุมคนจำนวนมากให้มีสุขภาพดี วางมาตรการในการบริโภคที่เหมาะสม และสร้างโรงพยาบาลต้นแบบด้านการจัดบริการอาหารสุขภาพ ลดหวาน มัน เค็ม

ผลการดำเนินงาน เกิดโรงพยาบาลต้นแบบจำนวน 12 แห่งที่มีแผนดำเนินงานอย่างต่อเนื่องกระจายอยู่ใน 4 ภูมิภาค และดำเนินการลุล่วงไปได้ด้วยดี คือ

1. มีการจัดบริการอาหารสุขภาพลดหวานมันเค็ม

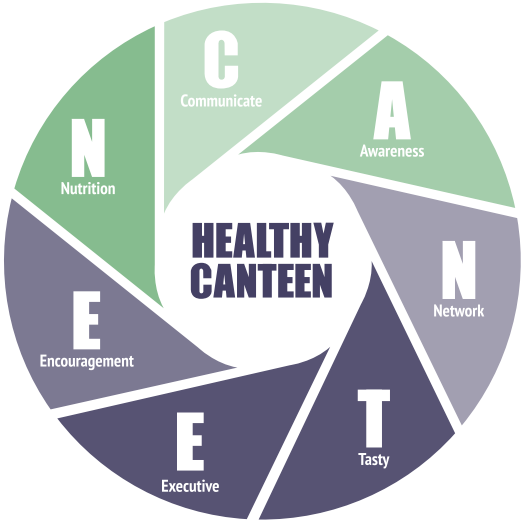
2. ทุกร้านอาหารมีการปรับปรุงเมนูอาหารให้ได้คุณภาพตามเกณฑ์โภชนาการและจำหน่ายให้กับผู้บริโภค ร้านละ 1 เมนู

3. มีนโยบายส่งเสริมการบริโภคผักผลไม้หรือลดภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วน

4. กลุ่มเป้าหมายเกิดความรู้ความเข้าใจด้านการบริโภคอาหารสุขภาพ

ในปี 2564 เครือข่ายฯ จึงต้องการขยายแนวคิดไปสู่โรงพยาบาลเครือข่าย โดยให้โรงพยาบาลต้นแบบ 12 แห่งเป็นครูพี่เลี้ยงถ่ายทอดองค์ความรู้

จากการถอดบทเรียนการทำงาน พบหลักการดำเนินงาน 7 ข้อที่ทำให้สร้างโรงพยาบาลต้นแบบได้อย่างสมบูรณ์ คือ CANTEEN



C = Communicate การถ่ายทอดข้อมูลความรู้ให้ถึงกลุ่มเป้าหมาย

A = Awareness การสร้างความตระหนัก

N = Network การร่วมมือกันระหว่างสหสาขาวิชาชีพเพื่อบรรลุจุดมุ่งหมายเดียวกัน

T = Tasty การปรับสูตรอาหารลดหวานมันเค็มโดยที่ยังคงรสชาติถูกปากผู้บริโภค

E = Executive ผู้บริหารให้ความสำคัญและกำหนดนโยบาย

E = Encouragement การให้กำลังใจแก่ผู้ปฏิบัติงานโดยการให้รางวัลหรือคำชมเชย

N = Nutrition การบริโภคอาหารให้เหมาะสมถูกต้องตามหลักโภชนาการ

การดำเนินงานขั้นต่อไป

1. พัฒนาแบบสอบถามต่าง ๆ โดยผู้เชี่ยวชาญ เพื่อนำผลการประเมินมากำหนดกิจกรรมหรือนโยบายให้เกิดความยั่งยืน

2. ประสานการทำงานร่วมกับภาคีด้านสุขภาพอย่างเข้มแข็ง เช่น สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย โครงการกินผักผลไม้ดี 400 กรัม เครือข่ายลดการบริโภคเค็ม สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม.เกษตรศาสตร์ กรมควบคุมโรค และกรมอนามัย ในด้านวิชาการและการอบรม Train to the trainer เพื่อขยายเครือข่ายโรงพยาบาลต้นแบบ

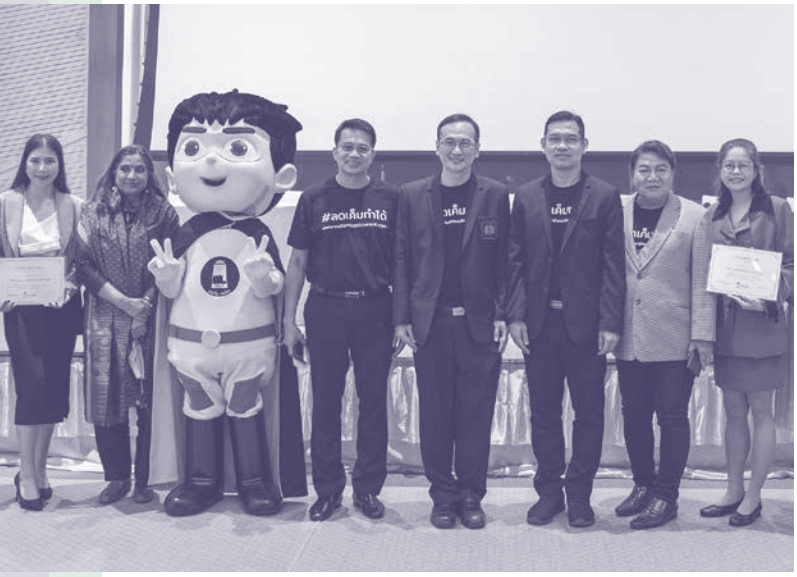
3. ร่วมกับภาคีเครือข่าย เช่น สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย เครือข่ายคนไทยไร้พุง เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน โครงการกินผักผลไม้ดี 400 กรัม เชื่อมประสานงานกับเครือข่ายงานอาหารและเครือข่ายเกษตรกรในพื้นที่ จัดหาผักผลไม้ที่มีคุณภาพความปลอดภัยเข้าสู่โรงพยาบาลต้นแบบเพื่อนำมาใช้ทำอาหารสุขภาพอย่างต่อเนื่อง













ความเปลี่ยนแปลงที่คาดหวัง

จากการศึกษาข้อมูลและขับเคลื่อนงานบริโภคลดเค็มมาอย่างต่อเนื่อง เครือข่ายบริโภคลดเค็มพบว่า การลดบริโภคเกลือเป็นมาตรการป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่คุ้มค่าที่สุด ช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายของระบบบริการสุขภาพได้เป็นจำนวนมาก จึงจัดทำนโยบายการลดบริโภคเกลือและโซเดียมเพื่อลดโรคไม่ติดต่อ และขับเคลื่อนยุทธศาสตร์การลดบริโภคเกลือและโซเดียมในประเทศไทยร้อยละ 30 ภายในปี พ.ศ. 2568 แต่การขับเคลื่อนนโยบายดังกล่าวบรรลุผล ยังมีงานอีกมากที่ต้องบุกเบิกฝ่าฟัน เพื่อนำไปสู่ความเปลี่ยนแปลงจนเกิดการสร้างเสริมสุขภาพประชาชนไทยในระยะยาวอย่างยั่งยืน






ลดเค็ม


ลูกคุณ
ทานเค็มมากเกินไปหรือเปล่า
www.lowsaltthai.com
@lowsaltthailand


ลดโรคไต
ไม่กินเ
9 วิธีลดกินเค็มอย่างง่ายๆ
ชิมอาหาร
ก่อนปรุง
ลดเค็ม
ครั้งหนึ่ง


Kidney
Day
Roche
รู้ยัง!
เด็กก็เป็น
โรคไตได้
ลดเค็ม
ครั้งหนึ่ง
ระวัง
เค็ม

พัฒนาองค์ความรู้เพื่อใช้ขับเคลื่อนนโยบายควบคุมและส่งเสริมให้มีการบริโภคไขมันอย่างเหมาะสมในประเทศไทย

รศ.พญ.ประพิมพ์พร ฉัตรานุกูลชัย [1]
ดร.สิริกาญจน์ มณีสุวรรณรัตน์ [2]

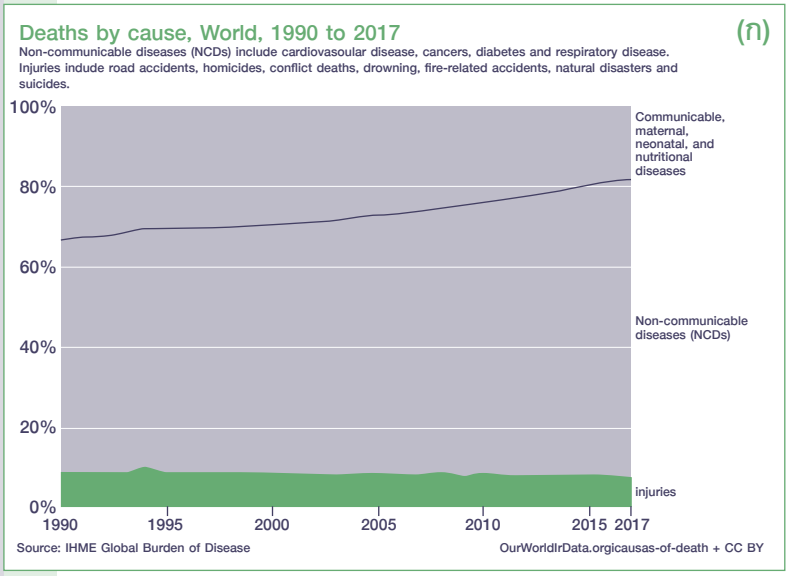
[1-2] คณะแพทยศาสตร์รามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล

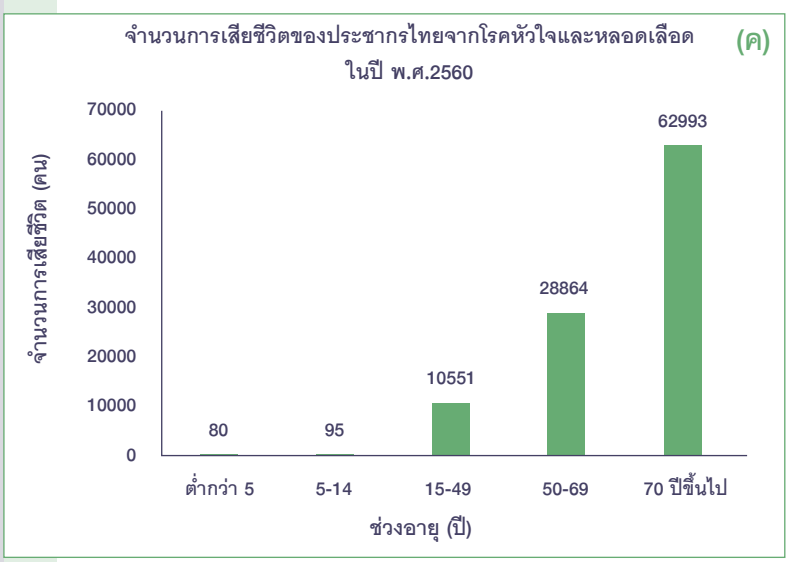
พัฒนาองค์ความรู้เพื่อใช้ขับเคลื่อนนโยบายควบคุมและส่งเสริมให้มีการบริโภคไขมันอย่างเหมาะสมในประเทศไทย

ไขมันเป็น 1 ในอาหารหลัก 5 หมู่ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เป็นแหล่งให้พลังงานและความอบอุ่นแก่ร่างกาย ช่วยลดการสูญเสียความร้อน ทำให้ผิวหนังชุ่มชื้นไม่แห้งแตกง่าย ช่วยป้องกันการกระทบกระเทือนของอวัยวะภายใน ช่วยในการดูดซึมวิตามินเอ, ดี, อี, เค ซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกาย นอกจากนี้ยังเป็นองค์ประกอบสำคัญของเซลล์และเนื้อเยื่อของอวัยวะต่างๆ โดยเฉพาะผนังเซลล์และไมโตคอนเดรีย ถ้าขาดไขมันจะทำให้ผนังเซลล์ของร่างกายอ่อนแอ ไม่สามารถผลิตหรือสร้างเซลล์ขึ้นใหม่เพื่อทดแทนเซลล์ที่ตายไปแล้วได้ ไขมันยังมีหน้าที่หุ้มเส้นประสาท ช่วยป้องกันและทำให้ระบบประสาททำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ไขมันจึงมีความจำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์

ในทางกลับกัน หากมีการบริโภคไขมันที่ไม่สมดุลต่อร่างกาย มากไปหรือน้อยไป ทั้งในปริมาณและสัดส่วนของชนิดของกรดไขมัน ก็จะนำไปสู่การเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เช่น โรคอ้วนลงพุง, โรคหัวใจและหลอดเลือด, โรคหลอดเลือดสมอง, โรคมะเร็ง, โรคอ้วน, โรคเบาหวาน และ โรคประสาทเสื่อม เป็นต้น ซึ่งเป็นปัญหาสุขภาพอันดับหนึ่งของโลกและของประเทศไทยในปัจจุบัน

จากข้อมูลในปี พ.ศ.2560 พบว่ามีประชากรทั่วโลกเสียชีวิตจากโรคไม่ติดต่อเรื้อรังประมาณ 41 ล้านคน คิดเป็นร้อยละ 73 จากการเสียชีวิตทั้งหมด (ภาพที่ 1ก)





ภาพที่ 1

(ก) เปรียบเทียบจำนวนการเสียชีวิตของประชากรทั่วโลกจากโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง กับการเสียชีวิตด้วยโรค และสาเหตุอื่นๆ ตั้งแต่ปี 2533-2560

(ค) จำนวนการเสียชีวิตของประชากรไทยจากโรคหัวใจและหลอดเลือดแบ่งตามช่วงอายุ ในปี 2560

[Hannah Ritchie and Max Roser (2018)]

เป็นการเสียชีวิตจากโรคหัวใจและหลอดเลือดมากที่สุด ประมาณ 18 ล้านคน คิดเป็นร้อยละ 32 จากการเสียชีวิตทั้งหมด (ภาพที่ 1ข)

สำหรับประเทศไทยพบว่า มีอัตราการเสียชีวิตด้วยโรคหัวใจและหลอดเลือดสูงถึง 102,583 คน แบ่งตามช่วงอายุได้แก่ กลุ่มที่มีอายุมากกว่า 70 ปีขึ้นไป 62,993 คน, ช่วงอายุ 50-69 ปี 28,864 คน, ช่วงอายุ 15-49 ปี 10,551 คน, ช่วงอายุ 5-14 ปี 95 คน และช่วงอายุต่ำกว่า 5 ปี 80 คน (Hannah Ritchie and Max Roser, 2018) (ภาพที่ 1ค)

จะเห็นว่าโรคหัวใจและหลอดเลือดเป็นได้ในทุกช่วงวัย โดยมีปัจจัยเสี่ยงได้แก่ การบริโภคอาหารที่มีไขมันไม่เหมาะสม ส่งผลให้เกิดภาวะไขมันในเลือดผิดปกติ หรือการมีโคเลสเตอรอลในเลือดสูง เป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้เกิดภาวะหลอดเลือดแข็ง ภาวะน้ำหนักตัวเกินหรือโรคอ้วนก็เป็นสาเหตุสำคัญอีกอย่างหนึ่ง เนื่องจากภาวะความดันโลหิตสูง น้ำตาลในเลือดสูง และไขมันในเลือดสูงนั่นเอง

จากการวิเคราะห์สถานการณ์ปัญหาภาวะโภชนาการเกินและโรคไม่ติดต่อเรื้อรังในทุกช่วงวัย พบว่าปัจจัยที่ส่งผลให้เกิดปัญหาดังกล่าวได้แก่

1. ประชาชนขาดข้อมูลความรู้ที่ถูกต้องในการบริโภคอาหารที่มีไขมันอย่างเหมาะสม

การสร้างชุดข้อมูลเรื่องการบริโภคไขมันอย่างเหมาะสมที่ถูกต้องและเข้าใจง่ายเป็นสิ่งจำเป็น เนื่องจาก

- มีข้อมูลข่าวสารที่สร้างความสับสนและเข้าใจผิดว่า อาหารที่มีปริมาณไขมันอิ่มตัวสูง แต่หากมีการโฆษณายืนยันว่าเป็นอาหารที่ปราศจากไขมันทรานส์แล้วจะสามารถบริโภคได้ในปริมาณที่มาก เช่น อาหารกลุ่มเบเกอรี่ โดนัท และอาหารประเภททอด เป็นต้น จนเป็นปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลให้เกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังดังกล่าว
- ความสับสนในเรื่องของการบริโภคไขมันจากพืชและสัตว์ เช่น “สามารถบริโภคอาหารที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบได้หรือไม่?” และ “ควรใช้น้ำมันที่ได้จากสัตว์หรือพืชในการปรุงอาหาร?” ทำให้มีความจำเป็นต้องศึกษาและค้นคว้าข้อมูลที่ถูกต้องเพื่อให้คำตอบกับสาธารณะ



2. สภาพสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการเข้าถึงอาหารที่มีปริมาณไขมันอิ่มตัวสูง (ภาพที่ 2)

การที่มีร้านขายอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดแบบตะวันตกกระจายอยู่ทุกพื้นที่ การสั่งอาหารผ่านแอปพลิเคชัน Food Delivery และข้อเสนอพิเศษต่าง ๆ ที่ดึงดูดให้มีการบริโภคมากขึ้น เป็นการส่งเสริมให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีสัดส่วนของสารอาหารไม่เหมาะสม ทำให้ **โครงการพัฒนาองค์ความรู้เพื่อใช้ขับเคลื่อนนโยบายควบคุมและส่งเสริมให้มีการบริโภคไขมันอย่างเหมาะสมในประเทศไทย** มีความตั้งใจจะดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ให้เชื่อมโยงกัน (ภาพที่ 3) ได้แก่

- สร้างองค์ความรู้เรื่องการบริโภคไขมันที่มีผลต่อสุขภาพให้ชัดเจนตามข้อมูลซึ่งเป็นที่ยอมรับทั้งในระดับชาติและในระดับสากล
- ประเมินการบริโภคไขมันของประชาชนไทยผ่านการพัฒนาฐานข้อมูลปริมาณไขมันในอาหารหลัก ๆ ของคนไทย





- พัฒนารูปแบบการสื่อสารที่เหมาะสมกับประชาชนโดยเฉพาะเด็กและเยาวชน
- ทบทวนนโยบายและข้อเสนอแนะเพื่อลดการบริโภคอาหารที่มีไขมันอิ่มตัวสูง
- ศึกษารูปแบบการจัดการอาหารสำหรับเด็กประถมศึกษาที่ส่งผลต่อการบริโภคอาหารที่มีไขมันอย่างเหมาะสม
- ติดตามผลของนโยบายที่ห้ามมีไขมันทรานส์ในอาหาร พร้อมนำไปใช้ขับเคลื่อนเพื่อให้เกิดเป็นนโยบายต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- ส่งต่อองค์ความรู้เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และทักษะในการเลือกบริโภคอาหารที่มีไขมันได้อย่างเหมาะสม เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังลง

กิจกรรมสำคัญของโครงการฯ

1. ศึกษารูปแบบการจัดการอาหารเด็กวัยเรียนระดับประถมศึกษาที่ส่งผลต่อการบริโภคอาหารที่มีไขมันอย่างเหมาะสม เพื่อหาแนวทางปฏิบัติในการสนับสนุนให้เกิดนโยบายการจัดการและดูแลอาหารที่มีไขมันสูงของเด็กในโรงเรียน รอบรั้วโรงเรียน ครอบครัว และชุมชน โดยเลือกดำเนินการในโรงเรียนประถมศึกษา จังหวัดนครปฐม ซึ่งมีสถิตินักเรียนอ้วนเป็นลำดับสองรองจากจังหวัดสมุทรสาคร

2. ทบทวนข้อมูลเกี่ยวกับนโยบายและมาตรการลดการบริโภคไขมันอิ่มตัว ของต่างประเทศ และข้อเสนอแนะแนวทางการบริโภคไขมันอย่างเหมาะสมของประชากรในระดับประเทศ รวมถึงประสิทธิผลของการดำเนินการดังกล่าว เพื่อใช้ประกอบการวางแผนขับเคลื่อนให้คนไทยมีการบริโภคอาหารที่มีไขมันได้อย่างเหมาะสมให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น





3. สำรวจและเฝ้าระวังปริมาณไขมันทรานส์ในอาหาร และจัดทำมาตรการทางกฎหมายที่เหมาะสมในประเทศไทย การวิจัยเพื่อยืนยันผลสำรวจและเฝ้าระวังของผู้วิจัยในระยะที่ 1 (ปี 2562) จากการเก็บตัวอย่าง 100 ตัวอย่างทั่วประเทศ พบว่าผลิตภัณฑ์อาหารบางชนิดยังมีปริมาณไขมันทรานส์เกินกว่าที่องค์การอนามัยโลกแนะนำ อีกทั้งยังพบปัญหาเกี่ยวกับความไม่แน่นอนของห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์หลายแห่งในประเทศไทย จึงต้องมีการยืนยันผลการสำรวจอีกครั้ง เพื่อนำไปสู่การจัดทำมาตรการทางกฎหมายที่เหมาะสมต่อไป

4. ศึกษาชนิดของไขมันในอาหารและแบบแผนในการบริโภคอาหารต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และ อัตราการตายโดยใช้ข้อมูลจากกลุ่มพนักงานการไฟฟ้า ศึกษาการบริโภคอาหารทั้งในแง่ชนิดของสารอาหารและแบบแผนในการบริโภคอาหารว่ามีความสัมพันธ์กับความเสี่ยงในการเกิดโรคหัวใจ โรคหลอดเลือด รวมถึงโรคไม่ติดต่อเรื้อรังอื่น ๆ ตลอดจนอัตราการเสียชีวิตที่เกี่ยวข้องกับโรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็ง และจากสาเหตุอื่น ๆ หรือไม่ โดยทำการศึกษาแบบ Prospective cohort study[3] เพื่อนำมาสื่อถึงแบบแผนการบริโภคอาหารของประชากรไทย และนำมาใช้ร่วมกับลักษณะไขมันในอาหารที่บริโภค เพื่อศึกษาถึงผลต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง อัตราการตายจากโรคหัวใจ โรคหลอดเลือด และอัตราการตายทั้งหมด

5. ศึกษาผลของการบริโภคอาหารที่มีกะทิต่อการเปลี่ยนแปลงระดับไขมันในเลือด และปัจจัยเสี่ยงต่อโรคหัวใจและหลอดเลือด เปรียบเทียบอาหารที่มีแหล่งไขมันจากกะทิและเนื้อสัตว์ติดมัน/หนัง กับอาหารที่มีแหล่งไขมันจากกะทิและเนื้อสัตว์ไขมันต่ำ ในผู้ที่มีปัญหาระดับโคเลสเตอรอลในเลือดสูง เพื่อนำไปสู่การขับเคลื่อนและแนะนำการบริโภคที่เหมาะสม

[3] การติดตามคนกลุ่มหนึ่งจากปัจจุบัน (ในขณะที่ยังไม่เป็นโรค แต่มีปัจจัยเสี่ยง) ไปสู่อนาคต (ที่เกิดโรคขึ้น)



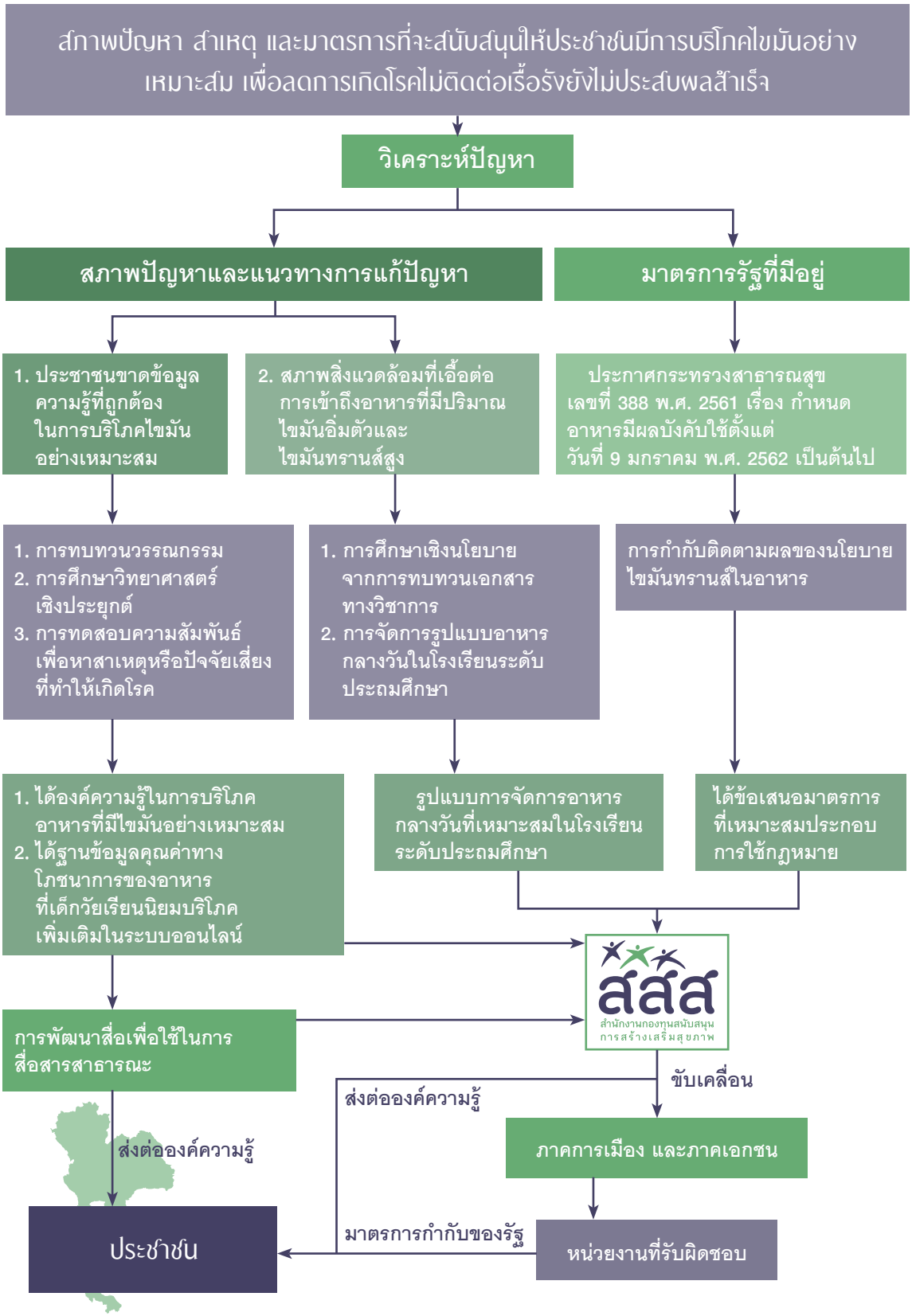


6. พัฒนาโมเดลการให้ความรู้เรื่องไขมันในอาหารในรูปแบบสื่ออิเล็กทรอนิกส์ และระบบจัดการสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้เรื่องไขมันในอาหาร นำโปรแกรมคอมพิวเตอร์มาปรับปรุงหรือเปลี่ยนแปลงข้อมูลให้อยู่ในรูปตัวอักษร, ภาพนิ่ง, ภาพเคลื่อนไหว ที่ง่ายต่อการเข้าใจสำหรับผู้เรียนระดับมัธยมศึกษาหรือประชาชนทั่วไป เพื่อนำไปใช้เรียนรู้เรื่องการได้รับไขมันจากการบริโภคอาหาร และสามารถเลือกบริโภคอาหารที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบตามรูปแบบที่ตนเองต้องการ เพื่อลดการได้รับไขมันอิ่มตัวจากการบริโภคอาหารในชีวิตประจำวัน

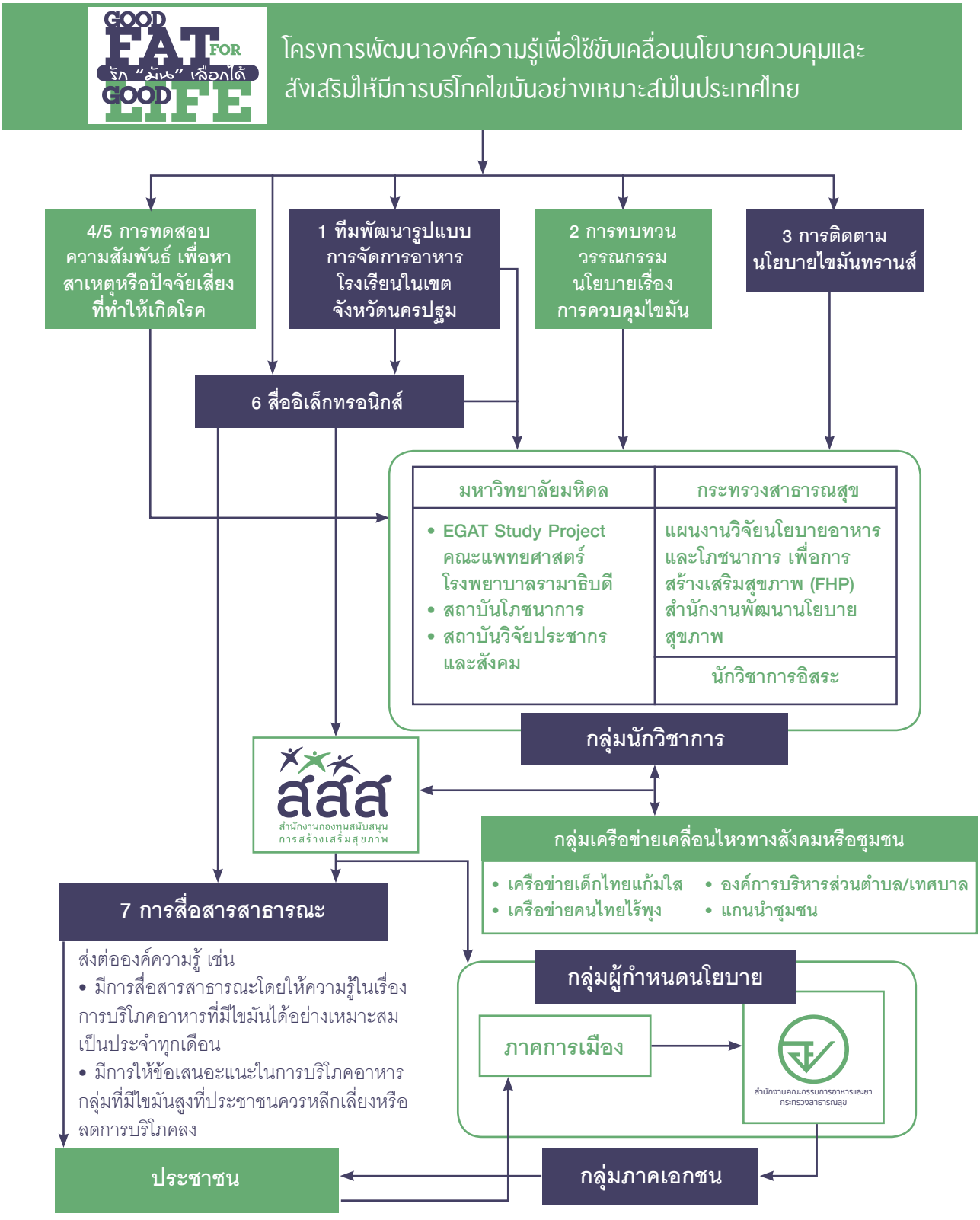
7. สื่อสารสาธารณะ นำองค์ความรู้เรื่องไขมันที่ได้จากการศึกษาวิจัยมาขับเคลื่อนให้เกิดการบริโภคไขมันที่เหมาะสมในสังคมไทย ด้วยรูปแบบที่ประชาชนทุกวัยเข้าใจง่าย

ความยั่งยืนหลังสิ้นสุดโครงการฯ

- ผลักดันงานเข้าสู่ภารกิจของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข เพื่อทำให้เกิดการปรับปรุงนโยบายการควบคุมปริมาณไขมันทรานส์ในอาหาร
- เกิดกลไกติดตามเฝ้าระวังไขมันทรานส์โดย อย.
- ผลักดันให้ อย. หรือสำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข รับข้อเสนอเชิงนโยบายในการกำหนดมาตรการส่งเสริมให้ประชาชนลดการบริโภคอาหารที่มีปริมาณไขมันอิ่มตัวสูง
- เกิดกลไกในการขับเคลื่อนสังคมที่ส่งผลต่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่มีไขมันอย่างเหมาะสม เพื่อเสริมสร้างสุขภาพที่ดีให้กับประชาชนในวงกว้าง



แผนภาพกรอบแนวคิดโครงการฯ



แผนภาพการดำเนินงานร่วมกันของโครงการฯ และภาคีเครือข่าย






จับตาไขมันทรานส์
หลังกฎหมายบังคับใช้
LESS FAT
ไขมันอิ่มตัว

บทเรียน การขับเคลื่อน และดำเนินงาน มุมนมแม่ ในสถาน ประกอบกิจการ

พญ.ยุพยง แห่งเชาวนิช [1]

[1] มูลนิธิศูนย์นมแม่แห่งประเทศไทย

บทเรียนการขับเคลื่อนและดำเนินงาน มุมนมแม่ในสถานประกอบกิจการ

ย้อนกลับไปเมื่อประมาณ 15 ปีที่แล้ว เด็กที่กินนมแม่อย่างเดียวนาน 6 เดือนแรกมีเพียงร้อยละ 5.4 (การสำรวจสถานการณ์เด็กในประเทศไทย พ.ศ.2549) ซึ่งเป็นอัตราที่ต่ำสุดในภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก ในขณะที่เป้าหมายของประเทศขณะนั้นคือ การเลี้ยงลูกด้วยนมแม่อย่างเดียวใน 6 เดือนแรกร้อยละ 30

ปัจจัยอุปสรรคอันดับต้นๆ ที่ทำให้แม่ไม่สามารถให้นมแม่ได้ต่อเนื่อง คือ “แม่ทำงานนอกบ้าน”

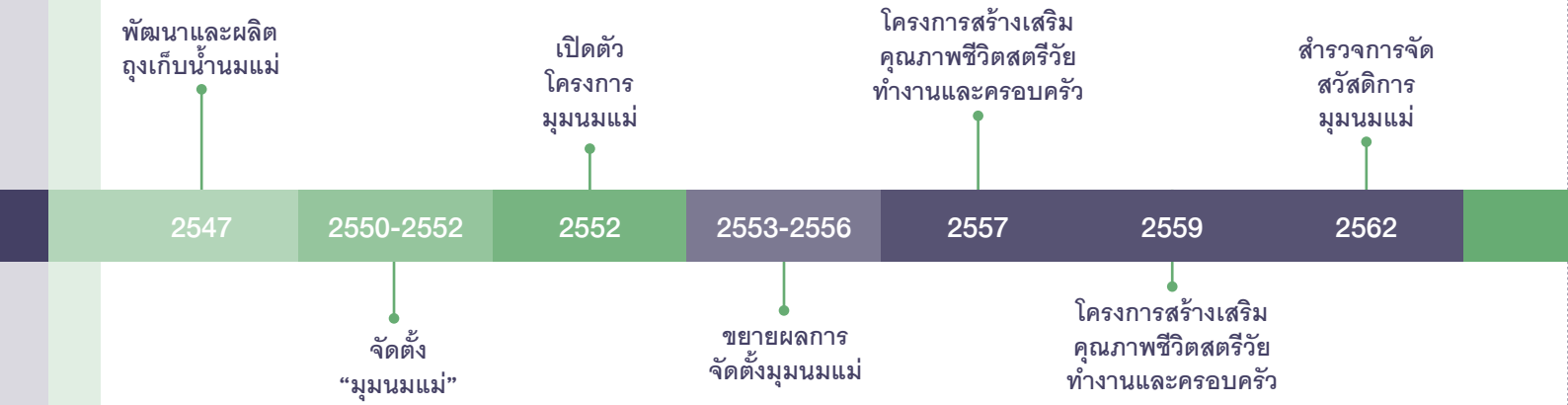
และผู้หญิงไทยมากกว่าร้อยละ 40 ทำงานนอกบ้าน การเลี้ยงลูกด้วยนมแม่จึงเป็นเรื่องยากในยุค 15 ปีก่อน ถ้าแม่ไม่ได้อยู่กับลูก เพราะแม่ต้องทำหน้าที่ 2 อย่างไปพร้อมๆ กัน ทั้งการหารายได้เข้าครอบครัวและหน้าที่แม่ ส่วนสถานที่ทำงานในยุคนั้นแทบจะไม่รู้จักคำว่า “มุมนมแม่” การเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ไม่ได้อยู่ในแผนปฏิบัติการใดๆ แม้แต่สวัสดิการสำหรับแม่ ก็ไม่มีเรื่องนมแม่ การสนับสนุนพนักงานที่เป็นแม่ให้เลี้ยงลูกด้วยนมแม่จึงเป็นเรื่องที่ท้าทายสำหรับสถานที่ทำงานเช่นกัน

ในขณะที่การให้บริษัทนมผงเข้ามาสอนพนักงานเรื่องอนามัยแม่และเด็กหรือการเลี้ยงดูลูก รวมทั้งแจกผลิตภัณฑ์นมผงให้กับพนักงานเป็นเรื่องปกติอยู่แล้ว “การส่งเสริมให้มีมุมนมแม่ในสถานประกอบกิจการ” จึงเป็นแนวทางที่ช่วยให้แม่สามารถให้นมแม่แก่ลูกได้เมื่อกลับมาทำงาน และเป็นสวัสดิการคุ้มครองสิทธิของความเป็นแม่ในการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ขณะทำงาน ซึ่งเป็นสิทธิขั้นพื้นฐานที่เด็กควรได้รับการเลี้ยงดูด้วยนมแม่ เพราะเป็นต้นทุนสุขภาพดีของเด็กไทยทั้งด้านพัฒนาการทางสมอง การเจริญเติบโต ช่วยลดโอกาสเจ็บป่วยภูมิแพ้ ถ้ารู้จักวิธีเลี้ยงอย่างถูกต้อง นั่นคือ

“ควรให้ลูกกินนมแม่เพียงอย่างเดียวให้เต็มที่ จนถึงอายุ 6 เดือน แล้วจึงเริ่มให้อาหารตามวัยที่เหมาะสม ควบคู่กับนมแม่ ไปจนลูกอายุ 2 ปีหรือนานกว่านั้น”

จุดเริ่มต้นของมุมนมแม่

มูลนิธิศูนย์นมแม่แห่งประเทศไทยเริ่มดำเนินงานส่งเสริมและสนับสนุนให้สถานประกอบกิจการจัดตั้งมุมนมแม่เพื่อเป็นสวัสดิการให้แก่แม่ทำงานตั้งแต่ปี พ.ศ.2547 จนถึงปัจจุบัน โดยการร่วมมือกับกรมอนามัย กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน และภาคีเครือข่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ภายใต้การสนับสนุนจาก สสส. และองค์การทุนเพื่อเด็กแห่งสหประชาชาติ (UNICEF) มีการดำเนินงานที่สำคัญ ๆ ดังนี้



- **2547** ศูนย์นมแม่แห่งประเทศไทยร่วมกับกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้จุดประกายความคิดและสร้างกระแสสังคมเรื่อง “แม่ทำงานก็เลี้ยงลูกด้วยนมแม่ได้” พัฒนาและผลิตถุงเก็บน้ำนมแม่ จำนวน 100,000 ใบ เสื้อนมแม่ทุกที่ทุกเวลา แผ่นซีดีบีบเก็บตุน และสื่อความรู้นมแม่ต่าง ๆ แล้ว ขยายผลต่อเนื่อง ผ่านสื่อวิทยุ โทรทัศน์ และชุดเคลื่อนที่สาธิตวิธี “บีบ เก็บ ตุน และการเอาน้ำนมมาใช้” ในการประชุมต่าง ๆ ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด



วิชาการนมแม่ 4 ภาค รวมทั้งมอบชุดสนับสนุนแม่ทำงานให้ลูกกินนมแม่ได้ ให้กับโรงพยาบาลต่าง ๆ ไปเผยแพร่และส่งเสริมนมแม่แก่แม่ทำงาน กิจกรรมดังกล่าว ได้รับการตอบรับอย่างดียิ่งจากแม่และโรงพยาบาลต่าง ๆ โดยเฉพาะถุงเก็บน้ำนมแม่ ทำให้ธุรกิจถุงเก็บน้ำนมแม่เกิดขึ้นในประเทศเป็นครั้งแรก

• **ปี 2550-2552** ร่วมกับกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน และกรมอนามัย ทดลองจัดตั้ง “มุมนมแม่” ขึ้นใน 3 จังหวัด ได้แก่ ชลบุรี สมุทรปราการ และพระนครศรีอยุธยา จำนวน 38 แห่ง เข้าร่วมจริงและดำเนินการได้ 27 แห่ง และเกิดมุมนมแม่ต้นแบบ 2 แห่ง คือ บริษัทแมรีกอท จิวเวลรี่ ประเทศไทย จำกัด และบริษัทเดลต้า อิเล็กทรอนิกส์ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) และเกิดรูปแบบการประสานงานการจัดมุมนมแม่ในพื้นที่ (ดังภาพแสดงด้านล่าง)

มูลนิธิศูนย์นมแม่ฯ	นายจ้าง	ภาคีเครือข่าย
• ให้คำแนะนำและติดตามผลการจัดตั้งมุมนมแม่ • จัดอบรมการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ให้กับผู้รับผิดชอบ • พัฒนาสื่อความรู้เกี่ยวกับการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่และที่เกี่ยวข้อง • จัดทำชุดเครื่องมือการจัดทำมุมนมแม่	• จัดทำนโยบายและมอบผู้รับผิดชอบมุมนมแม่และสื่อสารกับแม่และพนักงานทุกคน • จัดมุมนมแม่ที่เป็นส่วนตัวสะอาด ปลอดภัยที่แม่เข้าถึงได้สะดวกและมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่จำเป็น • ให้เวลาพัก บีบเก็บน้ำนมระหว่างงาน 2 ครั้งต่อวัน	• ร่วมมือกับสวัสดิการแรงงานจังหวัด สาธารณสุขจังหวัด ศูนย์อนามัยเขต และ รพ. • ร่วมมือกับบริษัทที่เข้าร่วมและนิคมอุตสาหกรรม • สื่อสารการจัดทำมุมนมแม่ให้กับผู้บริหารในพื้นที่และนายจ้าง

• กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน มีนโยบายส่งเสริมการจัดตั้งมุมนมแม่ในสถานประกอบกิจการ ปีละประมาณ 150 แห่งทั่วประเทศ และให้เป็นสวัสดิการแรงงานนอกเหนือกฎหมาย

• **ปี 2552 กระทรวงแรงงานร่วมกับศูนย์นมแม่ฯ และเครือข่าย** ได้งบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ ศูนย์นมแม่ฯ สมาคมธนาคารแห่งประเทศไทย และกรุงเทพมหานคร **เปิดตัวโครงการมุมนมแม่ เพื่อขยายการจัดตั้งมุมนมแม่ขึ้นอีก 100 แห่งในกรุงเทพฯ และปริมณฑล** มีธนาคารสแตนดาร์ดชาร์เตอร์ ธนาคารกรุงไทย ธนาคารไทยพาณิชย์ ธนาคารทหารไทย ธนาคารกสิกรไทย และสำนักอนามัย ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร เข้าร่วมและจัดตั้งมุมนมแม่ได้สำเร็จ



8 องค์กร ประกอบด้วย กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน กระทรวงแรงงาน กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กรุงเทพมหานคร องค์การยูนิเซฟ องค์การอนามัยโลก และมูลนิธิศูนย์นมแม่ฯ ร่วมลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการจัดสวัสดิการส่งเสริมการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ในสถานประกอบกิจการ เมื่อปี 2553

ผสานภาคียุทธศาสตร์สนับสนุนการจัดมุมนมแม่ในสถานประกอบกิจการ และภาคีอื่นๆ ได้แก่ ตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย การนิคมอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย สมาคมอุตสาหกรรมไฟฟ้าอิเล็กทรอนิกส์และโทรคมนาคมไทย และ**สมาคมแรงงานรัฐวิสาหกิจสัมพันธ์**

- ปี 2553-2556 เป็นระยะของการพัฒนาและขยายผลการจัดตั้งมุมนมแม่ มีสถานประกอบการที่สนใจเข้าร่วมโครงการฯ 77 แห่ง ในพื้นที่กรุงเทพฯ นิคมอุตสาหกรรมในจังหวัดสมุทรปราการและพระนครศรีอยุธยา
- จัดอบรม จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้เยี่ยม ติดตามร่วมกับเครือข่ายในพื้นที่จนเกิดการพัฒนามาตรฐานมุมนมแม่ เกณฑ์การประเมินผล
- ผลิตสื่อชุดความรู้เกี่ยวกับการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ของแม่ทำงานในรูปแบบต่างๆ เผยแพร่ให้กับสถานประกอบกิจการต่างๆ รณรงค์และสื่อสารสาธารณะอย่างต่อเนื่อง
- ปี 2556 ได้จัดการประกวดมาตรฐานมุมนมแม่ขึ้น มีสถานประกอบกิจการที่ผ่านเกณฑ์ “มาตรฐานมุมนมแม่” ในสถานประกอบกิจการ และสามารถเป็นต้นแบบได้จำนวน 47 แห่ง จาก 17 จังหวัด









ตั้งแต่ปี 2557 เป็นต้นมา มูลนิธิศูนย์นมแม่ฯ ได้ปรับกลยุทธ์การดำเนินงาน โดยบูรณาการงานนมแม่เข้ากับกระบวนการสร้างทักษะการทำงานและทักษะชีวิต (Work skill and Life skill) ใน “โครงการสร้างเสริมคุณภาพชีวิตสตรีวัยทำงานและครอบครัว” ภายใต้แนวคิด “สร้างงานดี ชีวีมีสุขด้วยนมแม่” ที่จะส่งผลลัพธ์ให้องค์กรมีผลผลิตที่ดีเพิ่มขึ้นและงานนมแม่ประสบความสำเร็จ โดยมูลนิธิ SHARE เป็นที่ปรึกษา

- เกิดเครือข่ายสร้างงานดี ชีวีมีสุข ด้วยนมแม่ที่เข้มแข็งจำนวน 16 บริษัท
- สร้างทีมบริหารจัดการมุมนมแม่ สร้างศูนย์เรียนรู้สร้างงานดี ชีวีมีสุข จำนวน 5 แห่ง ใน 3 จังหวัด ที่เป็นแหล่งเรียนรู้ ศึกษาดูงาน และทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยงให้กับสถานประกอบกิจการใหม่ ๆ
- มีวิทยากรนมแม่ที่ไม่ใช่บุคลากรสาธารณสุขเป็นครั้งแรกในประเทศไทย ที่สามารถจัดอบรมให้กับพนักงานตั้งครรภ์เรื่องการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ ให้คำปรึกษาและช่วยเหลือพนักงานที่มีปัญหาเรื่องการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ได้ด้วยตนเอง







• **ปี 2559** เป็นต้นมา มีการปรับปรุงบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการจัดสวัสดิการส่งเสริมการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ในสถานประกอบกิจการครั้งที่สอง เพื่อให้เกิดการบูรณาการประสานงานที่เข้มแข็งระหว่างกรมอนามัยและกรมสวัสดิการคุ้มครองแรงงาน ร่วมกับมูลนิธิศูนย์นมแม่ฯ และภาคีต่าง ๆ ได้แก่ สภาการพยาบาล, ยูนิเซฟ, เนคเทค และ สสส.







กรมอนามัยจัดตั้งคณะกรรมการขับเคลื่อนการดำเนินงานการส่งเสริมการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ในสถานประกอบกิจการขึ้น มีรองอธิบดีกรมอนามัยเป็นประธาน ได้พัฒนาแนวทางการขับเคลื่อนการพัฒนาระบบและกลไกการส่งเสริมการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ในสถานประกอบกิจการทั้งในส่วนกลางและส่วนพื้นที่ แต่ด้วยสถานการณ์การระบาดของโควิด-19 จึงทำให้การดำเนินงานไม่เป็นไปตามแผนงาน

• **ปี 2562** มีการสำรวจการจัดสวัสดิการมุมนมแม่สำหรับฝ่ายบุคคล/ผู้รับผิดชอบ จำนวน 556 แห่งจาก 2,075 แห่ง มีผลสรุปสำคัญดังนี้ มีการดำเนินงานมุมนมแม่มาแล้ว 1-5 ปี ร้อยละ 46.58, 6–10 ปี ร้อยละ 26.08 และมากกว่า 10 ปีขึ้นไป ร้อยละ 12.59

ปัญหาอุปสรรคที่พบมากที่สุด คือ ไม่มีพนักงานมาใช้บริการ/พนักงานใช้บริการน้อย ร้อยละ 40.47 ขาดงบประมาณ ร้อยละ 34.35 และผู้รับผิดชอบขาดความรู้เรื่องนมแม่ ร้อยละ 24.46

- การจัดทำฐานข้อมูลมุมนมแม่ ระหว่าง พ.ศ. 2550-2563 มีบริษัทเข้าร่วมโครงการ 2,060 แห่ง ยังคงดำเนินการอยู่ในปัจจุบัน 1,869 แห่ง (เลิกกิจการ, ไม่มีวัยเจริญพันธุ์ จำนวน 147 แห่ง) และปัจจุบันมีมุมนมแม่จำนวนทั้งหมด 2,008 แห่ง (ข้อมูลกรมสวัสดิการฯ 2564)

ประเภทอุตสาหกรรมที่มีการจัดตั้งมุมนมแม่จำนวน 292 ประเภท ที่มีมุมนมแม่จำนวนมาก ได้แก่ อุตสาหกรรมค้าปลีกสินค้าทั่วไป/ห้างสรรพสินค้า อุตสาหกรรมการผลิตชิ้นส่วนและอุปกรณ์ประกอบสำหรับยานยนต์และเครื่องยนต์ อุตสาหกรรมการโรงแรม อุตสาหกรรมการผลิตหลอดอิเล็กทรอนิกส์และส่วนประกอบอิเล็กทรอนิกส์ อื่นๆ และอุตสาหกรรมการผลิตเครื่องแต่งกาย เป็นต้น

ปัจจัยความสำเร็จของการขับเคลื่อนและดำเนินงานมุมนมแม่

- การสนับสนุนจากกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน กรมอนามัย และเครือข่ายปฏิบัติงานในพื้นที่อย่างต่อเนื่องรวมทั้งงบประมาณสนับสนุนจาก สสส.
- การพัฒนาและสร้างองค์ความรู้และชุดเครื่องมือต่างๆ ที่สัมพันธ์กับงานมุมนมแม่เผยแพร่ สื่อสารไปสู่กลุ่มเป้าหมายและสังคมอย่างต่อเนื่อง และพัฒนาศักยภาพเครือข่ายนมแม่และในสถานประกอบกิจการ
- การมีต้นแบบการจัดมุมนมแม่ที่หลากหลายเพื่อศึกษาเรียนรู้ ตัวอย่างความสำเร็จของแม่ทำงาน การมอบรางวัลให้กับบริษัทหรือบุคคลที่ทำงานมุมนมแม่ เป็นการสร้างขวัญและกำลังใจแก่คนปฏิบัติงานและสร้างชื่อเสียงให้กับบริษัท

ความท้าทายและโอกาส

- ทำอย่างไรจึงจะส่งเสริมและพัฒนาให้มุมนมแม่รายใหม่ที่เกิดขึ้นทุกปี ปีละ 150 แห่ง ตามนโยบายของกรมสวัสดิการฯ มีความรู้และทัศนคติที่ดีของการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่
- พัฒนาวิธีการบริหารจัดการมุมนมแม่ให้ประสบความสำเร็จ มีประสิทธิภาพและยั่งยืน
- ส่งเสริมให้หญิงตั้งครรภ์และแม่ทำงานได้ เข้าถึงสื่อข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่
- ส่งเสริมช่องทางการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

อย่างไรก็ตาม การดำเนินการที่ผ่านมาเป็นเพียงจุดเล็กๆ ในสังคม ยังไม่ใช่ภาพใหญ่ของประเทศที่มีสถานประกอบกิจการกว่า 4 แสนแห่ง ทำอย่างไรถึงจะสร้าง “New Normal” นี้ให้เกิดขึ้นในชุมชนคนทำงานทุกๆ แห่ง

ฉลาดซื้อ ฉลาดกิน อย่างง่าย ๆ ด้วยการอ่านฉลากโภชนาการ

รศ.ดร.วันทนีย์ เกรียงสินยศ[1]

[1] มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ฉลาดซื้อ ฉลาดกินอย่างง่ายๆ ด้วยการอ่านฉลากโภชนาการ

หลายท่านคงได้ยินและทราบว่าถ้ากินอาหารที่หวาน มัน เค็ม มากเกินไป จะส่งผลเสียต่อสุขภาพ เพิ่มปัจจัยเสี่ยงของการเป็นโรคไม่ติดต่อเรื้อรังต่าง ๆ เช่น โรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง ไขมันในเลือดสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด เป็นต้น และถ้ากินอาหารที่ให้พลังงานมากกว่าที่ร่างกายใช้หรือเผาผลาญอย่างต่อเนื่อง จะมีพลังงานส่วนเกินสะสมเป็นไขมันอยู่ตามส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย ทำให้น้ำหนักตัวเพิ่มขึ้น และเป็นโรคอ้วนในที่สุด เพิ่มความเสี่ยงของการเจ็บป่วยต่าง ๆ ตามมาอีกมากมาย ดังนั้นการแพทย์และสาธารณสุขจึงกำหนดให้ “พลังงาน น้ำตาล ไขมัน โซเดียม” เป็นสารอาหารที่ต้องเฝ้าระวัง ไม่กินมากเกินไปจนเกิดผลเสียกับร่างกาย

เมื่อทราบเช่นนี้แล้ว คำถามคือ เราจะรู้ได้อย่างไรว่ากินน้ำตาล ไขมัน โซเดียม ซึ่งมักเรียกแทนว่า หวาน มัน เค็ม หรือได้รับพลังงานมากเกินไปหรือไม่ บางท่านอาจจะตอบว่าให้ชิมจากรสชาติของอาหาร ถ้าหวานหรือเค็มมากก็แสดงว่าน้ำตาลหรือโซเดียมมากเกินไป หรือถ้ากินอาหารมัน จะรู้สึกเลี่ยน คำตอบนี้ไม่ผิด แต่ก็อาจจะไม่ถูกต้องนัก ท่านอาจจะเคยเห็นว่าอาหารที่ตักมาจากหม้อเดียวกัน บางคนกินแล้วบอกว่ารสชาติกำลังพอดี ขณะที่บางคนบอกว่าจืดไป หรือบางคนอาจจะบอกว่าหวานหรือเค็มเกินไป ทั้งนี้เนื่องจากการรับรู้รสชาติของแต่ละคนมีความแตกต่างกัน จากความไวของการรับรสของแต่ละคนต่างกัน และขึ้นอยู่กับความชอบและความเคยชินต่อรสชาติอาหารด้วย การชิมจึงใช้เป็นบรรทัดฐานไม่ได้ นอกจากนี้อาหารที่ไม่มีรสเค็ม ก็อาจไม่ได้มีโซเดียมน้อยเสมอไป เพราะโซเดียมในอาหารอาจจะมาจากแหล่งอื่นที่ไม่ใช่เกลือแกง (โซเดียมคลอไรด์) ซึ่งเป็นสารที่ให้รสชาติเค็มได้ เช่น จากผงชูรส (โซเดียมโมโนกลูตาเมต) หรือผงฟู (โซเดียมคาร์บอเนต) เป็นต้น ดังนั้นตัวช่วยที่ดีที่สุดที่จะทำให้ทราบว่าได้รับสารอาหารต่าง ๆ มากหรือน้อยเกินไป ก็คือ “ข้อมูลโภชนาการ” ที่อยู่บนบรรจุผลิตภัณฑ์ของอาหารนั้น

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้กำหนดให้อาหารหลายประเภทแสดงข้อมูลโภชนาการบนบรรจุภัณฑ์ มีทั้งเป็นการบังคับหรือสมัครใจ โดยใช้รูปแบบทั้งที่เป็น

"ฉลากโภชนาการ" ในกรอบสี่เหลี่ยมด้านหลังบรรจุภัณฑ์

หรือ "ฉลากหวานมันเค็ม" ที่เรียกว่าฉลากจีดีเอ (GDA: Guideline Daily Amount) มีลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกเรียงติดกัน 4 รูป แสดงค่าสารอาหารสำคัญ 4 ชนิด (พลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม) ด้านหน้าของผลิตภัณฑ์

หรืออาจจะมีสัญลักษณ์โภชนาการ "ทางเลือกสุขภาพ" ที่แสดงว่าผลิตภัณฑ์นั้นมีปริมาณ น้ำตาล ไขมัน โซเดียม ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด

การทำความเข้าใจข้อมูลโภชนาการแต่ละชนิดที่แสดงในผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างถูกต้อง และนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันอย่างเหมาะสม จะช่วยให้เรามีความรอบรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการมากขึ้น ช่วยให้เลือกกินอาหารได้สอดคล้องกับความต้องการของตนเองดีขึ้น





สัญลักษณ์โภชนาการ "ทางเลือกสุขภาพ"

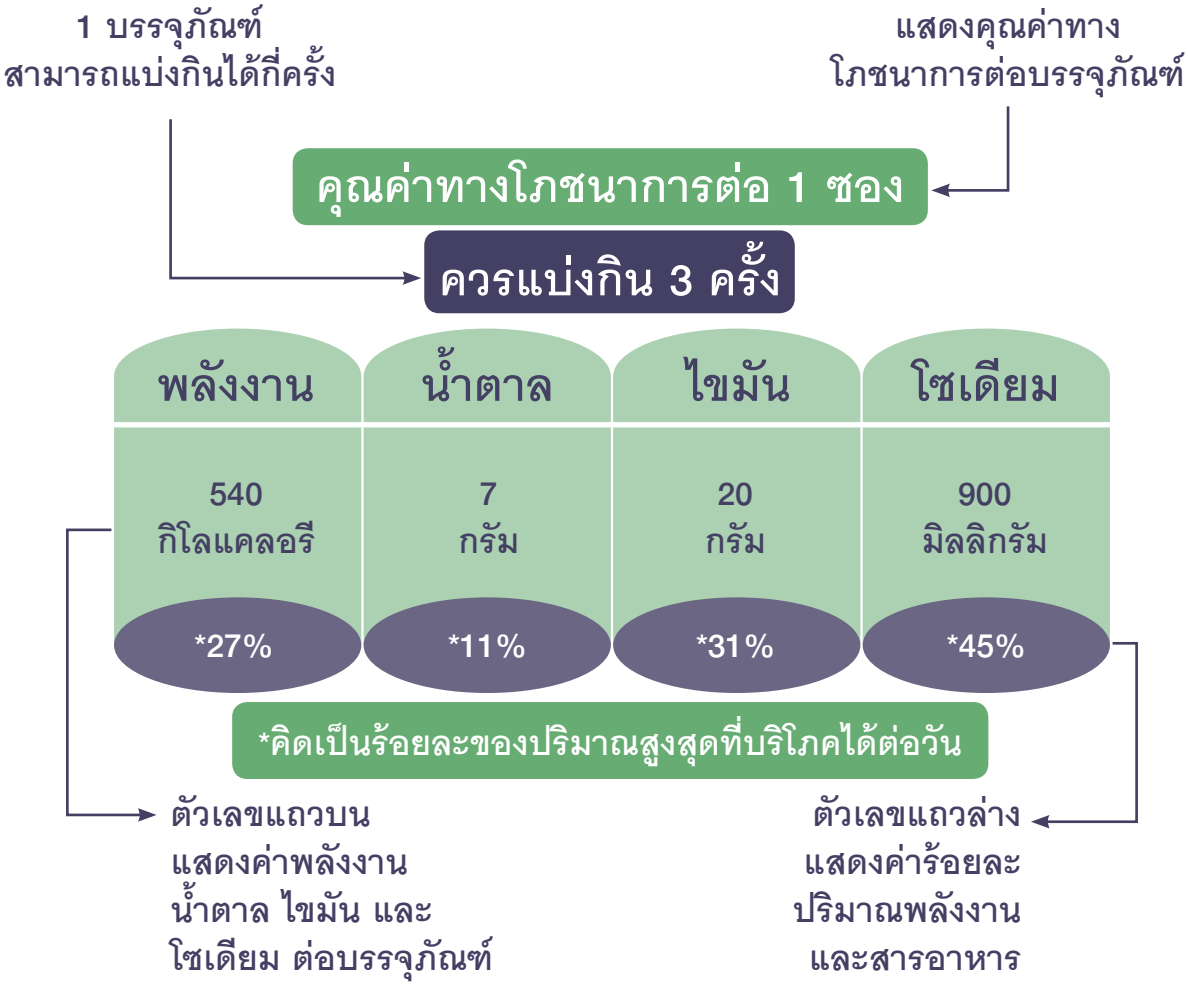
สัญลักษณ์โภชนาการ "ทางเลือกสุขภาพ" เป็นฉลากโภชนาการอย่างง่าย (Simplified logo) บนฉลากอาหารที่ประเทศไทยกำหนดให้ใช้ล่าสุด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 373 (พ.ศ.2559) เป็นเครื่องหมายที่แสดงว่าผลิตภัณฑ์นั้นมีปริมาณน้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดของกลุ่มอาหารนั้น ๆ จากการพิจารณาเห็นชอบของคณะกรรมการที่เกี่ยวข้องและมีประกาศออกมาอย่างชัดเจน ถ้าผู้ประกอบการตรวจสอบแล้วว่าผลิตภัณฑ์ของตนเป็นไปตามเกณฑ์ ก็ขอใช้สัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพบน



ผลิตภัณฑ์ได้ตามความสมัครใจ การสื่อสารฉลากโภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” นี้ ช่วยให้ผู้บริโภคตัดสินใจเลือกซื้อได้เหมาะสมขึ้นได้โดยไม่ต้องใช้เวลามาก เพราะลดความซับซ้อนลงจากเดิม เป็นส่วนหนึ่งของการมีภาวะโภชนาการที่เหมาะสม จากการศึกษาทางการตลาดพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ใช้เวลาเพียงไม่กี่วินาทีในการพิจารณาฉลากก่อนซื้อผลิตภัณฑ์อาหารมาบริโภค สัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” บนบรรจุภัณฑ์จึงช่วยผู้บริโภคให้เลือกซื้อได้ง่ายขึ้น ตอบโจทย์ความต้องการที่รวดเร็ว อย่างไรก็ตาม กฎหมายกำหนดให้ผลิตภัณฑ์ที่แสดงสัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” ต้องแสดง “ฉลากโภชนาการ” หรือ “ฉลากจีดีเอ” ร่วมด้วยเสมอ

การเกิดสัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” ขึ้น นอกจากมุ่งหวังให้เป็นสื่อให้ความรู้ด้านโภชนาการแก่ประชาชน จนเกิดความตระหนักรู้ในการกินอาหารที่ไม่มีปริมาณน้ำตาล ไขมัน โซเดียมมากเกินไป รู้จักเลือกบริโภคอาหารที่เหมาะสมต่อสุขภาพ ยังเป็นมาตรการรุกเชิงบวก (Positive approach) สร้างความร่วมมือกับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารในการพัฒนาหรือปรับสูตรผลิตภัณฑ์อาหารที่เอื้อต่อสุขภาพ มีคุณค่าโภชนาการที่ดีออกสู่ท้องตลาดมากขึ้นด้วย

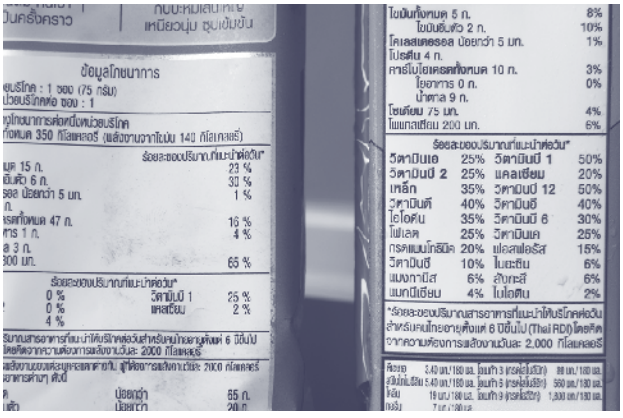
ฉลากจีดีเอ (GDA) มักเรียกกันว่า “ฉลากหวานมันเค็ม” กำหนดให้แสดงปริมาณค่าของพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมในหน่วยเมตริก (หน่วยของพลังงานเป็นกิโลแคลอรี) ของอาหารทั้งบรรจุภัณฑ์ (1 ซอง/1 กล่อง/1 ขวด) ในรูปทรงกระบอกเรียงติดกัน 4 รูป และใต้รูปทรงกระบอกแสดงค่าร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน ฉลากจีดีเอ เริ่มมีประกาศบังคับใช้ในกลุ่มอาหารบางประเภทตั้งแต่ปี 2554 และมีการปรับเพิ่มเติมเป็นระยะจนถึงปี 2561 มีการบังคับใช้กับอาหารสำเร็จรูปรวมทั้งสิ้น 13 กลุ่มผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย อาหารขบเคี้ยว ช็อกโกแลตและขนมหวานรสช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ขนมอบ อาหารกึ่งสำเร็จรูป อาหารมื้อหลักที่เป็นอาหารจานเดียว (ซึ่งต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งตลอดระยะเวลาการจำหน่าย) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท ชาปรุงสำเร็จ (ทั้งชนิดเหลวและแห้ง) กาแฟปรุงสำเร็จ (ทั้งชนิดเหลวและแห้ง) นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ของนม น้ำนมถั่วเหลือง และไอศกรีมพร้อมบริโภค



ฉลากจีดีเอจะอยู่ด้านหน้าบรรจุภัณฑ์ ผู้บริโภคสังเกตเห็นได้ง่าย การอ่านฉลากจีดีเอจะช่วยให้เราทราบถ้ากินผลิตภัณฑ์นั้นหมดซอง/ถุง/ขวด จะได้รับพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม มากน้อยเพียงใด โดยจะมีข้อมูลว่า ควรแบ่งกินกี่ครั้งกำกับไว้ด้วย หรืออาจใช้เป็นแบ่งให้กี่คนกินก็ได้ เนื่องจากภาชนะบรรจุนั้นอาจมีปริมาณมากกว่า 1 หน่วยบริโภคที่แนะนำในอาหารนั้น ๆ

ส่วนล่างของรูปทรงกระบอก ให้ข้อมูลร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน ซึ่งถ้าผู้บริโภคใส่ใจอ่านข้อมูลดังกล่าว จะช่วยให้ทราบว่าเราได้รับสารอาหารที่ต้องเฝ้าระวังนั้นมากเกินไปแล้วหรือยัง ตัวอย่างในรูปจะเห็นได้ว่า ถ้าเผลอกินคนเดียวหมด จะได้รับพลังงานไปแล้วร้อยละ 27 ของความต้องการ และได้รับโซเดียมสูงมากถึงร้อยละ 45 ของวันนั้นแล้ว





ดังนั้นต้องระวังไม่ไปกินอาหารอื่นๆ ที่มีโซเดียมสูงมาก เป็นต้น ฉลากจีดีเอยังใช้ในการเปรียบเทียบปริมาณพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมระหว่างผลิตภัณฑ์อาหารชนิดเดียวกัน เพื่อเลือกหรือหลีกเลี่ยงการบริโภคได้ตามความต้องการของแต่ละคน โดยเฉพาะผู้ที่มีความจำเป็นต้องจำกัด/ควบคุมสารอาหารดังกล่าว

ฉลากโภชนาการ หรือ “Nutrition Fact” คือ การแสดงข้อมูลโภชนาการที่อยู่ในกรอบสี่เหลี่ยม เป็นข้อมูลโภชนาการแบบแรกที่กำหนดขึ้นในประเทศไทย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 182 พ.ศ. 2541 กำหนดให้มีการแสดงข้อมูลชนิดและปริมาณสารอาหารต่าง ๆ ซึ่งมีประโยชน์มาก แบ่งเป็น 2 แบบ คือ กรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มและแบบย่อ

โดยกรอบโภชนาการแบบเต็มแสดงสารอาหารบังคับ 15 รายการ ประกอบด้วย พลังงานทั้งหมด พลังงานจากไขมัน ไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัวโคเลสเตอรอล โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ใยอาหาร น้ำตาล โซเดียม วิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 แคลเซียม และเหล็ก ถ้าสารอาหารที่บังคับในกรอบแบบเต็มตั้งแต่ 8 รายการขึ้นไปมีปริมาณน้อยมาก จนถือว่าเป็นศูนย์ให้เปลี่ยนเป็นแสดงแบบย่อได้ โดยคงบังคับไว้ 7 รายการ คือ พลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล โซเดียม และโคเลสเตอรอล

เนื่องจากฉลากโภชนาการนี้มีข้อมูลสารอาหารหลายชนิด จึงแสดงอยู่ด้านหลังของบรรจุภัณฑ์และมักมีขนาดเล็ก อ่านยาก แต่ถือว่ามีประโยชน์มากต่อผู้ใส่ใจสุขภาพ เพราะนอกเหนือจากบอกสารอาหารที่ต้องเฝ้าระวังในฉลากจีดีเอแล้ว ยังบอกถึงสารอาหารที่ร่างกายต้องการในแต่ละวันด้วย ถ้าหากเรามีความรู้และเข้าใจอ่านข้อมูลบนฉลากโภชนาการแล้ว จะช่วยให้เราเลือกกินอาหารได้ตรงตามภาวะโภชนาการหรือความต้องการของแต่ละบุคคลได้ดีขึ้น โดยเฉพาะผู้ที่มีภาวะเจ็บป่วย

การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม

ส่วนที่ 1 →

ส่วนที่ 2 →

ส่วนที่ 3 →

ข้อมูลโภชนาการ		
หนึ่งหน่วยบริโภค :.....(.....)		
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :		
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค		
พลังงานทั้งหมด ..... กิโลแคลอรี่		
(พลังงานจากไขมัน ..... กิโลแคลอรี่)		
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *		
ไขมันทั้งหมด	..... ก.	..... %
ไขมันอิ่มตัว	..... ก.	..... %
โคเลสเตอรอล	..... มก.	..... %
โปรตีน	..... ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	..... ก.	..... %
ใยอาหาร	..... ก.	..... %
น้ำตาล	..... ก.	
โซเดียม	..... มก.	..... %
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *		
วิตามินเอ ....%	วิตามินบี ....%	
วิตามินบี 2 ....%	แคลเซียม ....%	
เหล็ก ....%		
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน สำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี		
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี่ ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้		
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65	ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20	ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300	มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300	ก.
ใยอาหาร	25	ก.
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400	มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี่) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4		

ชนิด ปริมาณสารอาหาร
ที่สำคัญ 15 รายการ

การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ

ข้อมูลโภชนาการ		
หนึ่งหน่วยบริโภค :.....(.....)		
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :		
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค		
พลังงานทั้งหมด ..... กิโลแคลอรี่		
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *		
ไขมันทั้งหมด	..... ก.	..... %
โปรตีน	..... ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	..... ก.	..... %
น้ำตาล	..... ก.	
โซเดียม	..... มก.	..... %
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน สำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี		

ส่วนที่ 1
ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค เป็นปริมาณการกิน
ต่อครั้งที่แนะนำให้ผู้บริโภครับประทาน
จำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ เป็น
จำนวนที่บอกว่าถ้ากินครั้งละหนึ่งหน่วยบริโภค
จะแบ่งกินได้กี่ครั้ง

ส่วนที่ 2
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค
กินปริมาณที่ระบุในหนึ่งหน่วยบริโภค
ว่าแล้วจะได้พลังงานเท่าใด
สารอาหารอะไรบ้าง ปริมาณเท่าใด

ส่วนที่ 3
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้กินต่อวัน
การเปรียบเทียบสารอาหารที่ได้จากการกิน
ที่ระบุในหนึ่งหน่วยบริโภคเทียบกับ
สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน

ข้อมูลที่กล่าวมาข้างต้น คงช่วยให้ท่านเห็นถึงความสำคัญของฉลากโภชนาการในรูปแบบต่าง ๆ ในประเทศไทย จากฉลากโภชนาการแบบดั้งเดิมที่ให้ข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการมาก แต่ตัวอักษรเล็ก มองเห็นยาก จึงมีการพัฒนาปรับให้เหลือข้อมูลโภชนาการที่เป็นสารอาหารที่ทุกคนควรระวัง คือ น้ำตาล ไขมัน โซเดียม และพลังงาน ในรูปแบบของฉลากจีดีเอ และในรูปแบบสัญลักษณ์โภชนาการทางเลือกสุขภาพ ที่นำมาอยู่ด้านหน้าของบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้ผู้บริโภคสนใจเห็นชัดและง่ายขึ้น

เคล็ดลับง่าย ๆ ที่อยากให้ท่านใส่ใจในฉลากโภชนาการ เพื่อเป็นคนฉลาดซื้อ ฉลาดกิน ประกอบด้วย

1. ตรวจสอบว่าพลังงานต่อหน่วยบริโภคเท่าไร ถ้าเป็นอาหารว่าง ของกินเล่น พลังงานไม่ควรเกิน 100-150 กิโลแคลอรีต่อ 1 หน่วยบริโภค ถ้าเป็นอาหารมื้อหลักควรอยู่ในช่วง 400-600 กิโลแคลอรีต่อ 1 หน่วยบริโภค โดยปรับปริมาณการกินตามความต้องการพลังงานและกิจกรรมทางกายของแต่ละคน

2. ตรวจสอบว่ามีน้ำตาลเท่าไร โดยทั่วไปใน 1 วัน คนเราควรกินน้ำตาลไม่เกิน 24 กรัม หรือประมาณ 6 ช้อนชา น้ำตาลที่ได้รับเกินกว่าที่ต้องการจะถูกเปลี่ยนเป็นไขมันสะสมทำให้เป็นโรคอ้วน และส่งผลให้เกิดโรคอื่น ๆ ตามมา เช่น โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคเกี่ยวกับหัวใจและหลอดเลือด

3. ตรวจสอบว่ามีไขมันเท่าไร โดยควรได้รับไขมันรวมแล้วไม่เกิน 65 กรัม/วัน ถ้าต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี แต่ถ้าประเมินว่าต้องการพลังงานน้อยกว่านี้ ควรปรับปริมาณไขมันรวมทั้งวันลงด้วย เช่น เหลือ 50 กรัม ถ้าต้องการพลังงานวันละ 1,500 กิโลแคลอรี

4. ตรวจสอบว่ามีโซเดียมเท่าไร ควรได้รับโซเดียมรวมแล้วไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัม/วัน การได้รับโซเดียมมากเกินไปเพิ่มความเสี่ยงในการเป็นโรคไตและความดันโลหิตสูง

ฉลากโภชนาการเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เราทุกคนมีความรอบรู้ทางอาหารและโภชนาการ สามารถเลือกบริโภคอาหารที่เหมาะกับตนเองและคนที่เรารักได้ ช่วยนำพาให้มีสุขภาพที่ดี ลดความเสี่ยงของการเป็นโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ถ้าเราผู้บริโภคสนใจข้อมูลโภชนาการของอาหาร ผู้ผลิตก็จะแข่งขันพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการดีขึ้น แทนการแข่งขันกันในเรื่องภาชนะบรรจุหรือสิ่งจูงใจภายนอกอื่น ๆ

ฉลาดซื้อ...ฉลาดกิน...เพื่อสุขภาพที่ดี...ด้วยการอ่านฉลากโภชนาการ

5

Food Career

• 202 •
ธุรกิจร้านอาหาร และการปรับตัว
เพื่อเป็น 'ผู้รอด' ในสถานการณ์โควิด
ดร.ณัจยา แก้วนุ้ย, อธิพาพร เหลืองอ่อน
ศิริวรรณ สิทธิกา

• 212 •
'ตลาดสีเขียวชุมชน'
ตลาดของคนห่วงใยสุขภาพ
เชื่อมห่วงโซ่ของอาหารปลอดภัยให้ยั่งยืน
สามารถ สะกวี, ธนบูรณ์ สมบูรณ์
คนึงนุช วงศ์เย็น, ศิริวรรณ สิทธิกา

• 225 •
ธุรกิจเกื้อกูลสังคม สู่การสร้างสังคมอินทรีย์อย่างยั่งยืน
อรุษ นวราช, ชฤทธิพร เม้งเกร็ด
ศิริวรรณ สิทธิกา

• 232 •
Food career หนุนเศรษฐกิจอาหาร
ธุรกิจอาหารท้องถิ่นขนาดเล็ก
คิดใหญ่เพื่ออาหารยุคใหม่ที่ยั่งยืน
นาวี นาควัชระ

•••••

ธุรกิจร้านอาหาร และการปรับตัว เพื่อเป็น ‘ผู้รอด’ ในสถานการณ์ โควิด

ดร.ณัจยา แก้วนุ้ย [1]
อธิพาพร เหลืองอ่อน [2]
ศิริวรรณ สิทธิกา

[1] สมาคมธุรกิจอาหารและสปาไทย
[2] เคี้ยวเขียวกรีนแคทเทอริ่ง

ธุรกิจร้านอาหาร และการปรับตัว เพื่อเป็น ‘ผู้รอด’ ในสถานการณ์โควิด

การแพร่ระบาดของโควิด-19 ส่งผลกระทบรุนแรงทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อสังคมทุกด้าน และธุรกิจหนึ่งที่ได้รับผลกระทบหนักที่สุดคือ ธุรกิจร้านอาหาร เมื่อมาตรการควบคุมการแพร่ระบาดทำให้การประกอบธุรกิจมีข้อจำกัด ไม่ว่าการปิดเมืองหรือปิดประเทศในสถานการณ์ระบาดช่วงต้นที่คนไทยยังไม่ได้รับวัคซีน

แม้ในเวลาต่อมารัฐบาลจะมีการผ่อนปรน ออกแนวปฏิบัติ และมีมาตรการควบคุมอีกหลายข้อ เช่น ติดตั้งจุดคัดกรอง ลงทะเบียนผู้เข้าใช้บริการ ทำความสะอาดพื้นและพื้นผิวสัมผัสทั้งก่อนและหลังการให้บริการ มีมาตรการเว้นระยะห่าง ฯลฯ แต่ก็ไม่อาจกระตุ้นให้ผู้บริโภคเข้ามารับบริการ และยังเป็นภาระต้นทุนจนผู้ประกอบการไม่สามารถบริหารจัดการธุรกิจต่อได้

ดร.ณัจยา แก้วนุ้ย ผู้จัดการโครงการขับเคลื่อนระบบอาหารปลอดภัยและโภชนาการเพื่อสุขภาพที่ดีของประชาชน โดยการสนับสนุนของ สสส. ให้มุมมองเรื่องนี้ว่า

“แม้ว่ามาตรการเหล่านี้จะช่วยลดการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ได้ และจำเป็นต่อการป้องกันการแพร่ระบาดในวงกว้าง แต่ก็สร้างภาระและปัญหาอุปสรรคในการบริหารจัดการให้แก่ผู้ประกอบการอยู่ไม่น้อย ซึ่งสถานการณ์การแพร่ระบาดประกอบกับมาตรการต่าง ๆ ทางสังคม ทำให้ผู้บริโภคเลือกที่จะไม่ออกมารับประทานอาหารที่ร้านอาหาร หรือเลือกทำอาหารรับประทานเองที่บ้านเพื่อประหยัดค่าใช้จ่าย เนื่องจากกำลังซื้อลดลง ประกอบกับข้อกำหนดการจัดเว้นระยะระหว่างโต๊ะอาหาร จำกัดจำนวนผู้มาใช้บริการ ทำให้จำนวนลูกค้าของร้านอาหารลดลง ในขณะที่ต้นทุน เช่น ค่าเช่าสถานที่ ค่าจ้างพนักงาน ค่าสาธารณูปโภคต่าง ๆ ยังมีอยู่เท่าเดิม และมีต้นทุนแฝงจากการปรับเปลี่ยนรูปแบบกิจการให้รองรับช่องทางการสร้างรายได้เพิ่มขึ้น ทำให้ต้นทุนสำหรับการประกอบธุรกิจร้านอาหารเพิ่มขึ้น และได้รับผลกระทบอย่างมาก”





จากรายงานการจดทะเบียนธุรกิจประจำเดือนเมษายน พ.ศ.2563 ของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า พบว่ามีร้านอาหารเลิกกิจการสูงถึงร้อยละ 5 ขณะเดียวกันศูนย์วิจัยกสิกรไทย (2563) ได้ประมาณการรายได้ของธุรกิจร้านอาหารในปี 2563 ว่าอาจหดตัวสูงถึงร้อยละ 4.3-6.6 นับเป็นตัวเลขที่สะท้อนให้เห็นถึงผลกระทบอันหนักอึ้ง และทำให้กิจการร้านอาหารล้มหายไปอย่างต่อเนื่องมาจนถึงปี 2564 ด้วยโรคระบาดยังไม่ลดระดับ และมีท่าทีว่า สังคมโลกไม่มีทางเลือกอื่นนอกจากการปรับตัวให้อยู่กับการระบาดนี้ให้ได้ เช่นเดียวกับผู้ประกอบการร้านอาหารที่ต้องปรับตัวเองทุกทางเพื่อให้ธุรกิจมีหนทางไปต่อ

การปรับตัวเพื่อไปต่อของธุรกิจร้านอาหาร

ในวิกฤติโรคระบาดเราได้เห็นความพยายามของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่หาหนทางรอดบนสถานการณ์ที่ดูตีบตัน เมื่อไล่เรียงดูวิธีการรับมือและการปรับตัวที่เกิดขึ้น พบว่ามีการปรับตัวในทุกอณูของการบริหารจัดการ ซึ่ง ดร.ณัจยาได้สรุปให้เรามองเห็นภาพที่ชัดเจนขึ้น โดยอิงกับหลักการบริการจัดการธุรกิจร้านอาหาร ทั้งด้านการวางแผน (Planning) การจัดการองค์การ (Organizing) ภาวะการเป็นผู้นำ (Leading) และการควบคุม (Controlling)

ในด้านการวางแผน ร้านอาหารต้องกำหนดเป้าหมายที่ชัดเจน ในเรื่องเมนูอาหารประเภทของอาหาร ที่ไม่มากจนเกินไปเพื่อความสะดวกในการจัดเตรียมวัตถุดิบ และวางแผนไปถึงกลุ่มผู้บริโภคที่มาใช้บริการ ช่องทางการจำหน่าย และจัดสรรจำนวนพนักงานที่เหมาะสมกับงาน

ด้านการจัดการองค์กร จะต้องจัดการทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุด เช่น พนักงาน วัตถุดิบ เงินทุน และสถานประกอบการ มีการลดรายจ่าย เช่น ลดจำนวนพนักงาน สลับวันทำงาน ลดต้นทุนด้านคลังสินค้า จัดการวัตถุดิบให้เพียงพอต่อการใช้ในแต่ละรอบเพื่อลดการเสียหายของวัตถุดิบ มีการระบุชนิดของอาหารที่หากสั่งจองล่วงหน้าจะส่งผลดีต่อการรักษาคุณภาพอาหาร การจำหน่ายอาหารใน





รูปแบบจานเดียวหรือจัดชุดต่อการรับประทานหนึ่งคน เพื่อลดการติดเชื้อจากบุคคลใกล้ชิด ในขณะที่การจัดการพนักงานก็เป็นหัวใจสำคัญที่จะทำให้ธุรกิจไปต่อได้

“พนักงานที่มีความรู้และศักยภาพ คือปัจจัยสำคัญที่ทำให้ธุรกิจไปต่อได้ ในภาวะปกติใหม่นี้ควรสนับสนุนให้แต่ละบทบาทหน้าที่ในองค์กรมีความยืดหยุ่นมากขึ้น เช่น พนักงานสามารถโยกย้ายตำแหน่งหรือสับเปลี่ยนหน้าที่กันได้ โดยทางร้านจัดอบรมเพิ่มเติมให้แก่พนักงานเพื่อเพิ่มทักษะความสามารถ พัฒนาศักยภาพด้วยการสร้างความรอบรู้และความชำนาญในการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ ที่ต้องอาศัยพื้นที่ทางโซเชียลในการรับสั่งอาหาร มีระบบส่งอาหารเอง หรือผ่านแพลตฟอร์มเดลิเวอรี การชำระเงินผ่านระบบออนไลน์ เป็นต้น”

ในการรับมือวิกฤติ ผู้นำจะต้องมีคุณสมบัติที่แตกต่างไปจากสภาวการณ์ปกติ โดยผู้นำหรือผู้ประกอบการต้องเชื่อมั่นในความสามารถของตนเองและพนักงาน และพัฒนาศักยภาพของพนักงานไปพร้อมกับการสร้างแรงจูงใจและสร้างขวัญกำลังใจ ในขณะเดียวกันก็ต้องหาวิธีปรับเปลี่ยนและพัฒนาร้านให้เป็นไปตามมาตรฐานการควบคุมโรค และนำเทคโนโลยีเข้ามาใช้

“กรณีที่ร้านไม่พร้อมเปิดเพราะมองว่าไม่คุ้มทุน ก็มีการเปลี่ยนวิกฤตินี้เป็นโอกาส หันมาพัฒนาปรับปรุงร้านระหว่างรอให้สถานการณ์ดีขึ้น บ้างก็สร้างกิจกรรมที่ช่วยเหลือชุมชน เช่น นำสินค้าชุมชนมาเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ทำให้ทุกคนมีส่วนร่วมและพึ่งพาซึ่งกันและกัน เป็นการสร้างความเข้มแข็งให้ชุมชน หรือสร้างอาชีพเสริม เช่น แปรรูปอาหารจำหน่ายวัตถุดิบจากพื้นถิ่น สร้างความมั่นคงด้านอาหาร ส่งเสริมให้ร้านอาหารปลูกพืชผักสวนครัวใช้เอง หรือรับซื้อผลผลิตการเกษตรจากชุมชนในพื้นที่การขยายพันธุ์พืช ทำให้ลดต้นทุน เสริมทักษะกระบวนการเพาะปลูกได้วัตถุดิบที่ปลอดภัย เรียนรู้เกษตรปลอดสารพิษ และแก้ปัญหาขาดแคลนวัตถุดิบ

“ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ประสบปัญหากับการสั่งอาหารกลับบ้าน มีทั้งสั่งทางโทรศัพท์





มารับที่ร้าน หรือสั่งจากแอปพลิเคชันสั่งอาหารออนไลน์ที่เสียค่าบริการ บางแอปฯ เรียกเก็บ 30-35 เปอร์เซ็นต์ ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มอีก 7 เปอร์เซ็นต์ ทำให้ทางร้านมีต้นทุนเพิ่มขึ้นอีก เกิดภาวะขาดทุนหรือไม่คุ้มทุน บางร้านใช้วิธีตั้งราคาหน้าร้านถูกกว่าขายผ่านแอปพลิเคชัน หรือทำโปรโมชั่นลดแลกแจกแถมเพื่อกระตุ้นยอดขาย เป็นการทำทุกวิถีทางเพื่อให้อยู่รอดได้”

ส่วนการควบคุม เช่น ควบคุมการจัดการ การผลิตและการบริการ เน้นผลิตอาหารที่สดใหม่ เมนูอาหารรายบุคคลหรืออาหารเซต ด้วยบริการที่แตกต่างจากระบบเดิมอย่างสิ้นเชิง เช่น ลูกค้าต้องเว้นระยะห่างตามมาตรการทางสังคม หากเป็นอาหารบุฟเฟ่ต์จะมีพนักงานคอยตักบริการให้ และมีการควบคุมเรื่องรายได้

“ปฏิเสธไม่ได้ว่าธุรกิจจะยั่งยืนได้ต้องอาศัยรายได้เป็นปัจจัยสำคัญ หลังจากธุรกิจเริ่มฟื้นตัวและเริ่มมีรายได้เข้ามา เจ้าของธุรกิจร้านอาหารยังคงต้องใช้มาตรการบริหารการเงินที่รัดกุม โดยให้ความสำคัญกับกระแสเงินสด ลดรายจ่ายที่ไม่จำเป็น และรีบสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้าเพื่อให้มีรายได้อย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ เจ้าของธุรกิจร้านอาหารควรมีกระแสเงินสดเพียงพอสำหรับค่าใช้จ่ายที่คาดการณ์ไว้ล่วงหน้า สิ่งที่สำคัญอีกประการคือ สภาพคล่องทางการเงิน เจ้าของธุรกิจควรมีมาตรการเชิงรุกในการหาแหล่งรายได้เพิ่มเติม เช่น การเสนอส่วนลดให้กับลูกค้าหากชำระเงินเร็วขึ้น หรือการขายทรัพย์สินที่ไม่จำเป็นต้องใช้งาน นอกจากนี้ ควรประเมินความเสี่ยงทางการเงินอย่างสม่ำเสมอเพื่อแก้ไขก่อนที่จะกลายเป็นปัญหา”





เมื่อชีวิตวิถีใหม่ เข้ามาเปลี่ยนธุรกิจอาหาร

ในวิกฤติโควิด-19 เราต่างได้ยินคำว่า 'New Normal' หรือ 'ชีวิตวิถีใหม่' ที่ทุกคนจะต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบการใช้ชีวิตที่ต่างไปจากความคุ้นชินแบบเดิม ให้สอดรับกับแนวทางปฏิบัติที่ต้องเข้มงวดเรื่องสุขอนามัยทั้งด้านการกินการอยู่ ไปจนถึงการใช้จ่ายที่ต้องมีการวางแผนมากขึ้น ชีวิตวิถีใหม่จึงมีผลต่อทิศทางการทำธุรกิจอาหารไปด้วย ดร.ณัจยาให้ความเห็นว่า

"ในช่วงเวลาแบบนี้ การรับประทานร่วมกันแบบมีอาหารจานใหญ่อาจไม่เหมาะสมอีกต่อไปแล้ว อาหารกล่อง อาหารชุด หรือข้าวราดแกงที่เป็นวัฒนธรรมอาหารตามวิถีชีวิตคนไทยเป็นสิ่งที่ควรนำมาเป็นจุดขาย เนื่องจากอาหารชุดจะมีความหลากหลายที่อาจจะครบทั้ง 5 หมู่ แต่ควรปรุงอย่างถูกหลักโภชนาการและสะอาด บรรจุในภาชนะที่ปิดมิดชิด หากมีการแกะออกก็รู้ได้ทันที สิ่งเหล่านี้จะสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคได้"

เช่นเดียวกันที่สถานประกอบการหลังจากนี้ ย่อมจะแตกต่างจากในอดีต จากที่เคยเน้นความสวยดูดีเพื่อรองรับลูกค้าที่มักต้องการถ่ายรูปในมุมต่าง ๆ จะถูกลดความสำคัญลง แต่จะให้ความสำคัญกับสิ่งอำนวยความสะดวก สุขอนามัย และความปลอดภัยจากเชื้อโรคมากกว่า เช่น มีจุดล้างมือหรือแอลกอฮอล์ การเว้นระยะห่างของโต๊ะรับประทานอาหาร จุดสั่งและรอรับอาหารที่ไม่แออัด ซึ่งลงทุนไม่มากเท่าการตกแต่งสถานที่ให้สวยงาม แต่สร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับร้านอาหาร ส่วนเรื่องการตั้งราคาและโปรโมชั่นที่จูงใจก็ควรจะดำเนินไปควบคู่กัน

"ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะใช้เงินอย่างประหยัดลง เพราะไม่รู้ว่าจะต้องใช้ชีวิตที่รายได้ลดลงไปถึงเมื่อไหร่ ดังนั้นร้านอาหารควรจะกำหนดราคาอย่างเหมาะสม คือไม่หวังเอาแต่ผลกำไร แต่ช่วยกันประคับประคองสังคมให้อยู่รอดไปด้วยกัน อย่างที่เห็นว่าในช่วงนี้แต่ละร้านจะสร้างภาพลักษณ์หรือ CSR ไม่ว่าเป็นการบริจาคเงิน สิ่งของ สินค้าที่ตนเองจำหน่ายไปตามโรงพยาบาลทั้งของรัฐ เอกชน และภาคสนาม เพื่อลดความเดือดร้อนของคนในชุมชนที่ตนเองอยู่ ซึ่งเป็นการประชาสัมพันธ์อีกรูปแบบหนึ่ง ผู้ประกอบการร้านอาหารควรจะรวมตัวกัน ร่วมมือกันให้มากขึ้น อาจจะใช้สถานที่จำหน่ายอาหารร่วมกัน แบ่งปันวัตถุดิบบางชนิดไปยังเครือข่ายต่าง ๆ เพื่อลดการเสียหายของวัตถุดิบก่อนเวลา





อันควร”

ส่วนปัจจัยสำคัญอีกอย่างหนึ่งที่จะสนับสนุนให้ธุรกิจร้านอาหารเติบโตได้ในภาวะวิกฤติ ดร.ณัจยาให้ความเห็นว่าคือพลังจากผู้คนที่อาศัยในชุมชนใกล้เคียงนั้นเอง

“หากมองในรูปแบบสังคมที่พึ่งพาอาศัยกันและกัน ควรมีการรวมตัวกันจัดตั้งเป็นเครือข่ายครบวงจรห่วงโซ่อาหาร เมื่อให้คนในชุมชนช่วยซื้อสินค้าหรือใช้บริการ เจ้าของธุรกิจร้านอาหารก็ช่วยตอบแทนสังคมได้หลากหลายวิธี เช่น การรักษาราคาสินค้าหรือบริการให้เหมาะสมกับกำลังซื้อของผู้บริโภค การปรับเปลี่ยนสายการผลิตที่ช่วยแก้ปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมทางสังคมได้ทั้งทางตรงและทางอ้อมด้วย หากเป็นธุรกิจขนส่งสินค้า อาจช่วยจัดส่งสิ่งของที่จำเป็นให้แก่ชุมชน หรือแม้แต่วิธีง่าย ๆ ด้วยการให้ความร่วมมือกับทุกมาตรการป้องกันการแพร่ระบาด ซึ่งเป็นการแสดงความรับผิดชอบต่อสังคม เมื่อสังคมเกื้อกูลพึ่งพาอาศัยกันและกัน ต่างฝ่ายต่างช่วยกันสร้างชุมชนที่แข็งแกร่งและปลอดภัย ธุรกิจร้านอาหาร ตลอดจนห่วงโซ่ระบบอาหารซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของชุมชน ย่อมดำเนินต่อไปได้เช่นกัน”

ต้นแบบผู้ประกอบการที่ผ่านวิกฤติด้วยการปรับตัว

เมื่อถามถึงแรงกระทบที่สร้างผลสะเทือนต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ผู้ประกอบการตอบกลับมาเป็นเสียงเดียวกันว่านี่คือสถานการณ์ที่ยากลำบากที่สุด ระบาดระลอกแรก พวกเขายังเห็นโอกาสในการฟื้นตัว แต่เมื่อเกิดการระบาดระลอกสองระลอกสามซัดซ้ำ ทำให้ผู้ประกอบการหลายคนถอดใจเพราะมองไม่เห็นแสงสว่างและขาดต้นทุนที่จะเดินหน้าต่อ แต่ก็มีผู้ประกอบการบางคนที่ประคองตัวและฝ่าพ้นวิกฤติมาได้ด้วยการปรับรูปแบบของธุรกิจให้สอดคล้องกับความเปลี่ยนแปลงที่เป็นไป

ยกตัวอย่างเช่น ‘ร้านครัววิวเขา’ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เดิมเป็นร้านจำหน่ายอาหารไทย จีน ซีฟู้ด ได้ปรับเปลี่ยนมาผลิตเบเกอรี่ภายใต้แบรนด์โชกุปัง ส่งร้านกาแฟออนไลน์และร้านค้าทั่วไป ‘ร้านข้าวต้มโกเทียร’





อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี ปรับเปลี่ยนเวลาเปิดบริการจากเดิม 16.00-03.30 น. ซึ่งอยู่ในช่วงเคอร์ฟิวมาเป็น 09.00-20.00 น. และเปลี่ยนจากการจำหน่ายข้าวต้มเป็นอาหารจานเดียว อาหารชุด และอาหารทะเล พร้อมจัดส่งแบบเดลิเวอรี

'ร้านซาบูอร่อย 108' อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย ปรับเปลี่ยนรูปแบบจากร้านบุฟเฟ่ต์ ซาบู มาจำหน่ายอาหารจานเดียว ข้าวแกง และรับทำอาหารกล่องส่งศูนย์พักคอยและบุคลากรทางการแพทย์ ส่วน 'ร้านไผ่หลิว' จากเดิมรับทำอาหารโต๊ะจีนและบริการในร้าน ปรับตัวมารับทำอาหารปิ่นโตส่งตามบ้าน โดยการผูกปิ่นโตเช้า-เย็นกับนักธุรกิจในอำเภอแม่สาย และรับทำข้าวกล่องโดยการจัดส่งเอง กระนั้นการส่งอาหารที่ผูกปิ่นโตหรืออาหารกล่องมีจำนวนลดน้อยลงเมื่อสถานการณ์การแพร่ระบาดคลี่คลาย แต่อีกด้านหนึ่งผู้มาใช้บริการที่ร้านก็ยังมีน้อย ด้วยอาจจะยังไม่มั่นใจในเรื่องความปลอดภัย

'เคี้ยวเขียว' ธุรกิจรับจัดเลี้ยงที่คำนึงถึงสุขภาพของลูกค้า คุณภาพชีวิตของเกษตรกรอินทรีย์และสิ่งแวดล้อม คือหนึ่งในผู้ประกอบการได้รับผลกระทบโดยตรงจากสถานการณ์แพร่ระบาด เมื่อสังคมไทยต้องงดการจัดกิจกรรมทั้งงานอีเวนต์ การประชุมสัมมนา ซึ่งเป็นกลุ่มเป้าหมายหลัก ก็ได้ปรับตัวเองตั้งแต่หลังการระบาดระลอกแรก โดยเปลี่ยนจากรูปแบบบุฟเฟ่ต์มาเป็นอาหารว่างแบบกล่อง และแปรรูปสินค้าเพื่อประคองธุรกิจ

"โควิด-19 เป็นตัวกระตุ้นให้เราทดลองในสิ่งที่เราไม่เคยทำ ช่วงแรกเราทำสินค้าแปรรูปคือซอสพริก กานาฉ่าย และนำอาหารแปรรูปจากเครือข่ายตลาดสีเขียวมาบรรจุและจำหน่าย เอาวิธีการที่คุ้นเคยในเครือข่ายอย่างการพรีออเดอร์มาใช้แล้วนัดวันรับส่ง ก็ได้เสียงตอบรับจากฐานลูกค้าเดิม แต่ยังไม่ดีนัก ที่ยังไปต่อได้จนถึงตอนนี้คือซอสพริกเคี้ยวเขียวที่เรามีลูกค้าประจำอยู่ แต่แม้จะเปลี่ยนรูปแบบไป ทุกอย่างที่เราทำยังยืนอยู่บนฐานแนวคิดเดิม หลักสำคัญในการทำงานที่บอกว่าเราทำเพื่ออะไร มันเป็นสิ่งชุบชูใจเราอยู่" ธีรพจน์ เมฆเอี่ยมนภา ผู้ประกอบการเคี้ยวเขียวเล่าถึงผลกระทบในการระบาดรอบแรก ซึ่งกินเวลาน้อยกว่าการระบาดรอบสองที่ยังต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน และทำให้แผนธุรกิจของเคี้ยวเขียวจึงต้องปรับเปลี่ยนอีกครั้ง

“เราเปลี่ยนแนวคิดว่า ต้องทำสิ่งที่เราทำเองได้โดยอาศัยวัตถุดิบที่เรารู้จัก เลยมุ่งไปที่สลัด แซนด์วิช และสปาเกตตี เพราะเป็นอาหารที่คนชอบกิน ปรุงน้ำสลัดเอง และใช้วัตถุดิบจากแหล่งที่เรารู้จัก เช่น ผักสลัดและผักโขมจาก wastegetable ซึ่งเขาจัดการผลผลิตให้เราได้ตลอด แล้วขายผ่านแอปพลิเคชันสั่งอาหาร ตอนนั้นไม่มั่นใจว่าจะไปได้ เพราะเราไม่คุ้นเคย และค่า GP (Gross Profit คือค่าดำเนินการของแอปพลิเคชัน) ค่อนข้างสูง แต่สถานการณ์บีบให้เราต้องเล่นตลาดนี้ดู อย่างน้อยเราก็ช่วยประคับประคองจิตใจเราไปด้วยในช่วงวิกฤติ หากไม่มีอะไรทำเราจะยิ่งเคว้งไปกันใหญ่”

ธีรพจน์และหุ้นส่วนชีวิตคนสำคัญของเขาคืออธิพาพร เหลืองอ่อน เดินหน้าต่อด้วยความกล้าทำสิ่งใหม่ จากเดิมทั้งคู่จะทำหน้าที่บริหารจัดการงาน และมีแม่ครัวดูแลเรื่องการเตรียมและปรุงอาหาร ก็ถึงคราวที่ต้องลงมือทำกันเองทุกอย่างตั้งแต่งานจัดซื้อ งานครัว และงานระบบ พวกเขาตั้งชื่อแบรนด์ใหม่นี้ว่า ‘Triple S’ เพื่อไม่ให้ลูกค้าสับสนกับแบรนด์เคี้ยวเขียว และยังยืนอยู่บนแนวทางเดิมเป็นหลัก ทั้งเรื่องสนับสนุนเกษตรกรอินทรีย์ สุขภาพของลูกค้า หากจะพร่องไปบ้างก็เรื่องการรักษาสิ่งแวดล้อม ด้วยมีข้อจำกัดของการจัดส่งบรรจุภัณฑ์บางชิ้น

“ลักษณะงานที่เราทำในเคี้ยวเขียว หนึ่งในนั้นคือการรณรงค์ให้คนรู้จักแนวทางบริโภคที่รักษาสิ่งแวดล้อม และตระหนักมากขึ้น คนที่เข้ามาหาเราเขาทราบอยู่แล้วว่าหากต้องการจัดเลี้ยงที่รักษาสิ่งแวดล้อมไปด้วย ต้องมาหาเรา แต่ลูกค้า Triple S จะพลิกด้านเลย ใน 10 คน มี 9.5 คนที่ไม่ได้สนใจเรื่องสิ่งแวดล้อม เขาแค่ต้องการอาหารอร่อย ก็กลายเป็นข้อดีว่าทำให้เราได้สื่อสารกับคนที่ไม่ได้สนใจเรื่องนี้ แม้จะเป็นการพูดคุยเล็ก ๆ น้อย ๆ แต่ก็เป็นการเปิดทางให้คนที่ไม่เคยสนใจได้รับรู้ข้อมูลด้านนี้มากขึ้น เช่น เรื่องไข่ไก่อินทรีย์ วัตถุดิบอินทรีย์

“มีเรื่องเดียวที่เรายังข้ามผ่านไปไม่ได้ คือจำเป็นต้องใช้ถ้วยพลาสติกใส่น้ำสลัด เพราะเคยใช้แบบกระดาษแต่พอไปถึงมือลูกค้าแล้วสภาพไม่น่าดู แต่ก็ยังพยายามหาแนวทางที่จะคงรูปแบบที่ลดขยะให้ได้มากที่สุด และพยายามสื่อสารเรื่องราวของอาหารปลอดภัยและการลดขยะไว้เหมือนเดิมผ่านเนื้อหาบนเพจ”

ความรักในงานจิตอาสาที่ติดตัวพวกเขามาเนิ่นนานกระทั่งมาเป็นผู้ประกอบการ ยังคงอยู่ในสายเลือดแม้ยามลำบาก โดยเคี้ยวเขียวยังคงช่วยทำงานในโครงการ ‘ปันอาหาร ปันชีวิต’ ของเครือข่ายสวนผักคนเมืองที่ช่วยเหลือผู้ประสบความขาดแคลนอาหารยามวิกฤติตั้งแต่การระบาดระลอกแรก กระทั่งสถานการณ์ในระลอกสองที่เขาต้องเก็บตัวเพราะทำธุรกิจอาหาร เขาเลือกเยียวยาหัวใจตัวเองด้วยการ

ช่วยเหลือคนตัวเล็กตัวน้อยในสังคม เช่น มอบน้ำเปล่าเป็นน้ำใจให้กับไรเดอร์ผู้รับส่งอาหาร และรับทำอาหารให้กับโครงการของพอทิพย์ เพชรโปรี ที่นำเงินบริจาคมาซื้ออาหารจาก Triple S ส่งต่อไปยังกลุ่มเปราะบางผ่านมูลนิธิ SOS (Scholars of Sustenance Foundation) ซึ่งช่วยให้ผู้ประกอบการและร้านค้าขนาดเล็กที่กำลังลำบาก หรืออาชีพที่ว่างงานอย่างร้านนวดหรือร้านซักรีดที่มีฝีมือในการประกอบอาหาร มีรายได้

"เราพร้อมที่จะกลับมาทำเคี้ยวเขียวในวันหนึ่งที่สถานการณ์พร้อม เพราะทั้งสำนักงานและร้านเรายังอยู่ แต่ก็ยังมองไม่เห็นภาพที่ชัดเจนว่าจะกลับมาได้แค่ไหน เพราะการจัดบุฟเฟ่ต์คงไม่เกิดขึ้นแล้ว ตอนนี้คิดว่าอาจจะทำเป็นอาหารกล่อง ส่วน Triple S เรายังทำต่อไปได้เรื่อย ๆ เพราะจัดการง่ายกว่า การเตรียมและปรุงไม่ยุ่งยาก มีจุดเด่นอยู่ที่การเลือกใช้วัตถุดิบที่ดีมากกว่า"

จากสถานการณ์ที่ยากลำบากครั้งนี้ จะเห็นว่ามีบางร้านที่ปรับตัวเองให้สอดคล้องกับวิถีที่แปรเปลี่ยนเพื่อไปต่อ แต่มีจำนวนหนึ่งที่ต้องปิดตัวลงด้วยกระแสเงินสดสำรองมีไม่พอและการยื่นกู้ทำได้ยาก บางร้านจึงหันมาทำการเกษตร บางรายรวมตัวกันจัดทำเป็นรถโมบายจำหน่ายสินค้าในชุมชน วัตถุดิบในการปรุงอาหาร และจอดขายตามชุมชนต่าง ๆ แทน แต่ไม่ว่าจะเป็นการปรับตัวเองในธุรกิจเดิม หรือเปลี่ยนทิศทางไปสู่ธุรกิจใหม่ ก็ล้วนเป็นการค้นหาแนวทางที่เหมาะสมกับตัวเองที่สุด โดยยังยืนหยัดแนวคิดเดิม เพื่อฝ่าวิกฤติครั้งนี้ไปให้ได้





‘ตลาดสีเขียวชุมชน’ ตลาดของคน ห่วงใยสุขภาพ เชื่อมห่วงโซ่ของอาหารปลอดภัย ให้ยั่งยืน

สามารถ สะกวี [1]
ธนบูรณ์ สมบูรณ์ [2]
คนึงนุช วงศ์เย็น [3]
ศิริวรรณ สิทธิกา

---

[1] ครัวใบโหนด
[2] กรีนเนอรี่
[3] มูลนิธิสื่อสร้างสุข

‘ตลาดสีเขียวชุมชน’ ตลาดของคนห่วงใยสุขภาพ เชื่อมห่วงโซ่ของอาหารปลอดภัยให้ยั่งยืน

โลกการตลาดในปัจจุบัน คำว่า ‘เขียว’ และ ‘ความยั่งยืน’ คือคำสำคัญในแผนธุรกิจ ด้วยกระแสรักษ์โลกมาถึงจุดของการเป็นเครื่องมือทางการตลาดที่สำคัญ หากบริษัทใดไม่ ‘เขียว’ อาจไม่ซื้อใจคนได้เท่า จึงเป็นแรงเสริมชั้นดีในการช่วยปลุกให้คนหันมาสนใจการกินอยู่ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เริ่มต้นจากวัตถุดิบปลอดภัย และที่มาของวัตถุดิบปลอดภัยก็คือการทำเกษตรกรรมไร้สารเคมี ซึ่งแนวคิดการทำเกษตรกรรมแบบอินทรีย์หรือเกษตรธรรมชาติช่วยฟื้นคืนสิ่งแวดล้อมที่ดีให้กลับมาด้วย

เมื่อสิ่งแวดล้อมดี ระบบนิเวศดี ความหลากหลายทางชีวภาพจึงเกิด กลายเป็นแหล่งอาหารที่ยั่งยืน และสร้างความมั่นคงให้ระบบอาหารตามมา เป็นแนวคิดเดียวกับตลาดสีเขียว โดยกลุ่มผู้ประกอบการที่เห็นความสำคัญของการสร้างผลิตผลด้วยวิถีเกษตรอินทรีย์ เพื่อผลิตอาหารปลอดภัยหล่อเลี้ยงผู้บริโภคที่สนใจการบริโภคเพื่อสุขภาพและความยั่งยืนมั่นคงทางอาหาร ที่หลายประเทศทั้งในโลกตะวันตกและโลกตะวันออกต่างกำลังให้ความสำคัญ

หากย้อนเวลากลับไป เราจะพบว่าตลาดสีเขียวในประเทศไทยนั้นเกิดขึ้นมานานกว่าสิบปีแล้ว โดยการทำงานของนักพัฒนาที่ส่งเสริมการทำเกษตรอินทรีย์ให้กับเกษตรกรรายย่อยในภูมิภาคต่าง ๆ จากนั้นจึงเกิดตลาดสีเขียวในเมืองตามมา และเพิ่มจำนวนขึ้นทั้งในกรุงเทพฯ และจังหวัดต่าง ๆ การกระจายตัวของตลาดสีเขียวทั่วประเทศไทย จึงสร้างฐานของผู้บริโภคให้ขยายกว้างขึ้น และช่วยตอกเสาเข็มแห่งความมั่นคงให้กับเกษตรกรซึ่งเป็นฐานแรกของการผลิต

เราขอชวนคุณออกเดินตามเส้นทางตลาดสีเขียวชุมชน โดยเริ่มต้นจากใจกลางกรุงเทพฯ อย่างกรีนเนอรี่มาร์เก็ต (Greenery Market), กินสบายใจ ในจังหวัดอุบลราชธานี และครัวใบโหนด ในจังหวัดสงขลา สามตลาดสีเขียวภายใต้การสนับสนุนของ สสส. ที่มีวิธีบริหารจัดการแตกต่างกันตามบริบทของชุมชน แต่สร้างสังคมของผู้ผลิตและผู้บริโภคอินทรีย์ขึ้นด้วยมีเป้าหมายเดียวกัน





ตลาดสีเขียวใส่ใจโลกกลางกรุง

กรีนเนอรี่มาร์เก็ต เกิดขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2560 โดยกลุ่มคนรุ่นใหม่ที่ใช้สื่อร่วมสมัยในการขับเคลื่อนสังคมผ่านข้อมูลความรู้และแนวคิดสร้างสรรค์ สร้างแรงบันดาลใจและเรียนรู้ร่วมกัน ด้วยการนำเสนอบทความ คลิปวิดีโอ เวิร์กชอปต่าง ๆ รวมถึงเปิดกลุ่มสนทนาแลกเปลี่ยนความคิดผ่านกลุ่ม Greenery Eat Good, Greenery Challenge กระทั่งเกิดการลงมือทำจนเปลี่ยนพฤติกรรมมาสู่การกินการใช้สินค้าที่ดีต่อสุขภาพของตนและของโลกไปพร้อมกัน

ธนบูรณ์ สมบูรณ์ ผู้จัดการโครงการ Greenery เล่าให้ฟังว่า “จุดหมายของกรีนเนอรี่คือทำพื้นที่เมืองหรือพื้นที่กรุงเทพฯ ให้เข้าถึงอาหารปลอดภัย โดยเชื่อมโยงกับเกษตรกรอินทรีย์และสินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้มาเจอกัน เราสร้างแรงบันดาลใจให้คนอยากกินอาหารปลอดภัยด้วยบทความที่นำเสนอผ่านเว็บไซต์ greenery.org ให้ความรู้ผ่านอินโฟกราฟิก วิดีโอคลิปฮาวทู หรือเวิร์กชอปต่าง ๆ เมื่อให้ความรู้แล้วถ้าเขาอยากกินสิ่งที่เราพูดถึงเขาจะซื้อได้ที่ไหน ผักอินทรีย์หรือไม่อินทรีย์ต้องดูยังไง ซื้อมาแล้วกินแบบไหนได้บ้าง มีคลิปสอนทำอาหาร เปิดกลุ่มชวนคนมาแบ่งปันเมนูอาหารกัน แล้วเชื่อมโยงให้เกษตรกรและผู้บริโภคให้เจอกันโดยผ่านการจัดตลาดกรีนเนอรี่มาร์เก็ตให้คนได้มาลองซื้อลองชิมกัน”

ตลาดสีเขียวใจกลางเมืองในย่านสยาม ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี ด้วยการออกแบบบรรยากาศที่ไม่ได้มีเพียงแค่การซื้อขาย แต่ยังมีกิจกรรมสันทนาการสอดแทรกความรู้เรื่องการกินดี กรีนดี ที่ตอบไลฟ์สไตล์ของคนเมือง เช่น ดนตรี เวทีเสวนา เวิร์กชอปต่าง ๆ

จากการจัดตลาดกรีนเนอรี่มาร์เก็ตอย่างต่อเนื่อง ธนบูรณ์พบว่า คนที่ใส่ใจผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมีช่วงวัยหลากหลายขึ้น ตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป จึงต่อ





ยอดผลิตสินค้าที่หลากหลายขึ้น เช่น ผลิตภัณฑ์ดูแลผิว ของใช้ในครัวเรือน ไปจนถึงสินค้าสำหรับเกษตรกรอินทรีย์มือใหม่ที่อยากปลูกผักกินเองที่บ้าน

เงื่อนไขของผู้ประกอบการที่จะเข้ามาจำหน่ายสินค้าในกรีนเนอรี่มาร์เก็ต คือผลผลิตเหล่านั้นจะต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน PGS โดยเครือข่ายอินทรีย์ต่าง ๆ กระทั่งในเวลาต่อมา กรีนเนอรี่ได้พัฒนามาตรฐาน Greenery PGS ขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับแนวทางของกรีนเนอรี่มาร์เก็ตที่ขยายขอบเขตไปถึงกลุ่มธุรกิจเพื่อสังคมด้วย

“สินค้าที่มาจำหน่ายในตลาด ต้องดีต่อสุขภาพ ดีต่อสิ่งแวดล้อม และดีต่อสังคม” ธนบูรณ์เน้นย้ำถึงวิสัยทัศน์หลักของ Greenery PGS ที่ว่ากรีนเนอรี่มาร์เก็ตจะเป็นตลาดที่ส่งเสริมผลผลิตอินทรีย์ อาหารปลอดภัย สินค้าและบริการเพื่อสุขภาพ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยตั้งอยู่บนพื้นฐานของการพัฒนาที่เชื่อมโยงเกษตรกรอินทรีย์ ผู้ผลิต ผู้ประกอบการสินค้า ผู้ให้บริการรายย่อย และผู้บริโภค โดยสมาชิกมีส่วนร่วมกันกำหนดและดำเนินการตามมาตรฐาน มีคณะกรรมการ คณะทำงาน เป็นกลไกสนับสนุน ขับเคลื่อนและตรวจสอบมาตรฐาน โดยมีระบบฐานข้อมูลหรือการจัดการความรู้ทั้งระบบ ตั้งแต่สินค้าแหล่งที่มา ระบบการผลิต กระบวนการผลิต กระบวนการรับรอง ด้วยระบบการตรวจสอบซึ่งกันและกันให้เป็นไปตามเป้าหมายและมาตรฐานร่วม ทั้งยังเปิดกว้างให้ผู้บริโภคสามารถแสดงความคิดเห็น ให้ข้อเสนอแนะ หรือร่วมกิจกรรมตลาดได้

“ทุกร้านที่อยู่ในตลาดได้ผ่านการคัดกรองจากคณะกรรมการของเรามาแล้ว ส่วนในฝั่งของผู้ผลิตเอง การได้ใบรับรองมาตรฐาน Greenery PGS นอกจากจะเป็นการรับรองว่าได้มีการเพาะปลูกหรือการผลิตที่ไม่สร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพแล้ว ยังเป็นเครื่องมือทางการตลาดให้กับผู้ผลิตและผู้ประกอบการได้ด้วย การได้รับตราสัญลักษณ์ไปไม่ได้มีความสำคัญเพียงแค่สามารถมาขายสินค้ากับช่องทางของเราได้ แต่สัญลักษณ์นี้สามารถนำไปติดไว้บนบรรจุภัณฑ์ หรือในช่องทางออนไลน์ของร้านค้าเองก็จะช่วยสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคได้มากยิ่งขึ้น”

สินค้าที่จำหน่ายในกรีนเนอรี่มาร์เก็ตจำแนกเป็น 3





กลุ่มหลัก

กลุ่มแรกคือ สินค้าเกษตรอินทรีย์ ประมงพื้นบ้าน ปศุสัตว์ที่มีการเลี้ยงด้วยวิธีธรรมชาติ อาหารแปรรูปที่ใช้วัตถุดิบอินทรีย์มากกว่าร้อยละ 70

กลุ่มที่สองคือ สินค้าที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ของใช้ในครัวเรือนหรือผลิตภัณฑ์ที่ทำจากวัตถุดิบธรรมชาติ เช่น ผลิตภัณฑ์ดูแลผิว ผลิตภัณฑ์น้ำยาต่าง ๆ ของใช้จากชุมชนที่ปลอดสารพิษในกระบวนการผลิต เช่น เสื้อผ้าที่ตัดเย็บจากผ้าฝ้ายธรรมชาติ ย้อมด้วยสีธรรมชาติ เครื่องจักสาน ของเล่นไม้ที่ใช้สีเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและปลอดภัยกับเด็ก

กลุ่มที่สามคือ กลุ่มธุรกิจเพื่อสังคมที่มองประโยชน์ต่อสังคมเป็นหลัก เช่น สินค้าที่นำรายได้จากการจำหน่ายไปช่วยเหลือผู้ป่วยโรคมะเร็ง กลุ่มผู้สูงอายุ หรือผู้พิการ มีบริการนวดคลายเมื่อยล้าจากอาการออฟฟิศซินโดรมจากวิสาหกิจสุขภาพชุมชน

นอกจากนี้ กรีนเนอรี่มาร์เก็ตยังให้ความสำคัญกับการลดขยะพลาสติก ด้วยการสนับสนุนการนำถุงผ้า ถุงรีไซเคิล หรือภาชนะแบบใช้ซ้ำมาใส่อาหารและสินค้า ตลอด 4 ปี (ปี 2560-2563) ที่จัดตลาด

กระทั่งปี 2564 เมื่อโควิด-19 ระบาดอย่างยาวนาน ทำให้จัดกิจกรรมใด ๆ ไม่ได้ กรีนเนอรี่มาร์เก็ตจึงพัฒนารูปแบบการซื้อขายผลิตภัณฑ์อินทรีย์มาสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ชื่อ Greenery Basket เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงสินค้าได้ตลอด 24 ชั่วโมง และช่วยเพิ่มช่องทางจำหน่ายให้กับผู้ผลิต

ตลาดสีเขียวอย่างกรีนเนอรี่มาร์เก็ตจึงเป็นตัวอย่างหนึ่งของการลงมือทำเพื่อให้ผู้ที่สนใจวิถีการกินดี กรีนดี ในเมืองหลวงและห่างไกลแหล่งผลิต เข้าถึงวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อินทรีย์ที่ปลอดภัย เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมได้ง่ายขึ้น สร้างสะพานให้ผู้ผลิตและผู้บริโภคได้มาพบปะ เกิดการซื้อขายที่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจที่มาของผลผลิตและสร้างมิตรภาพระหว่างกัน

กินสบายใจ ตลาดปลอดภัย ที่มอบความสบายใจให้การกิน

การเติบโตของสังคมเกษตรอินทรีย์ใน





หลายจังหวัดภาคอีสาน แสดงถึงความตื่นตัวของผู้ผลิตและผู้บริโภคที่ไม่เพียงแค่สร้างการเปลี่ยนแปลงในจานอาหาร แต่ยังสร้างรายได้ที่ขับเคลื่อนเศรษฐกิจในท้องถิ่นตามไปด้วย

ดังเช่น 'ห้างสุนีย์' ห้างสรรพสินค้าท้องถิ่นในจังหวัดอุบลราชธานี ที่เป็นช่องทางการเข้าถึงผลผลิตอินทรีย์จากเกษตรกรในจังหวัด โดยทำงานร่วมกับโครงการพัฒนาอาหารปลอดภัยด้วยเกษตรอินทรีย์อย่างยั่งยืนเพื่อสุขภาวะที่ดีและเตรียมรับมือกับภัยพิบัติ และโครงการกินสบายใจ ภายใต้การดำเนินงานของมูลนิธิสื่อสร้างสุข ด้วยการเปิดพื้นที่ให้เครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์กินสบายใจ นำผลผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน PGS กินสบายใจ มาจำหน่าย เริ่มตั้งแต่การจัดงานเทศกาลกินสบายใจ ห่างไกลโรค ครั้งที่ 1 เมื่อปี 2555 เพื่อสื่อสารเรื่องความมั่นคงทางอาหาร และเป็นพื้นที่แลกเปลี่ยนเรียนรู้กันระหว่างผู้ผลิต ผู้บริโภค และหน่วยงานของจังหวัดที่สนับสนุนเกษตรกรอินทรีย์ จนมีการจัดเทศกาลกินสบายใจอย่างต่อเนื่องทุกปี รวมถึงเปิดตลาดนัดสีเขียวกินสบายใจ ในซูเปอร์มาร์เก็ต ชั้น 1 ทุกวันเสาร์มาตั้งแต่ปี 2558 และพัฒนามาสู่การติดตั้ง 'ตู้ผักกินสบายใจ' เกิดร้าน 'กินสบายใจช็อป' เปิดขายวันศุกร์ถึงวันอังคาร และตั้งเป้าเปิดขายทุกวันในอนาคต พร้อมเปิดช่องทางจำหน่ายออนไลน์ เพื่อเพิ่มช่องทางให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อผักสด ๆ จากเครือข่ายได้ง่ายขึ้นด้วย

นอกจากห้างสุนีย์แล้ว กินสบายใจยังผลักดันให้เกิดตลาดสีเขียวในต่างอำเภอขึ้นในปี 2562 ได้แก่ ตลาดกินดี อำเภอนาเยีย, ตลาดสร้างสุขโรงเรียนบ้านคูเมือง อำเภอวารินชำราบ, ตลาดสีเขียวโรงพยาบาลมะเร็ง และตลาดสีเขียวที่สวนสาธารณะห้วยวังนอง อำเภอเมืองอุบลราชธานี ซึ่งเกิดขึ้นจากการทำงานร่วมกันของหลายภาคส่วนของจังหวัดอุบลราชธานีทั้งหน่วยงานรัฐ เอกชน และภาคประชาสังคม

คนึงนุช วงศ์เย็น ผู้จัดการมูลนิธิสื่อสร้างสุข เล่าถึงปัญหาที่ผ่านมาของเกษตรอินทรีย์และโภชนาการ

ในจังหวัดอุบลราชธานีว่า เกิดจากเกษตรกรขาดการทำเกษตรอินทรีย์อย่างยั่งยืนและประสบปัญหาภัยพิบัติ รวมถึงขาดมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ที่สอดคล้องกับท้องถิ่น ด้านผู้บริโภคก็ประสบภาวะทุพโภชนาการและบริโภคอาหารไม่ปลอดภัย โครงการกินสบายใจจึงเกิดขึ้นเพื่อสร้างการเปลี่ยนแปลงวิถีการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน และเตรียมพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงสภาพอากาศและภัยพิบัติ โดยทำงานตลอดห่วงโซ่อาหาร

การทำงานพัฒนาเกษตรอินทรีย์ในช่วงต้นยังมีความกระจัดกระจาย แต่หมุดของการเปลี่ยนแปลงที่เห็นเป็นรูปธรรมเกิดขึ้นเมื่อห้างสุนีย์ให้พื้นที่จัดงานเทศกาลกินสบายใจ และเปิดตลาดนัดสีเขียวกินสบายใจขึ้น หลังจากนั้นก็มีการพัฒนามาตรฐาน PGS กินสบายใจ ขึ้นในปี 2560 เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค

“PGS กินสบายใจ มีลักษณะเฉพาะคือ เป็นการสร้างความร่วมมือระหว่างหลายหน่วยงาน โดยมีเป้าหมายในการส่งเสริมเกษตรกรชาวบ้านที่ไม่ใช่แค่การตรวจรับรองแปลง แต่ทำงานให้ความรู้และการส่งเสริม ทั้งการลงตรวจแปลงและส่งเสริมการตลาดตั้งแต่ระดับพื้นที่ไปถึงตัวจังหวัด ในพื้นที่ที่มีนโยบายอาหารปลอดภัยอย่างโรงพยาบาลทางโรงพยาบาลก็จะเชื่อมเกษตรกรในการรับซื้อผลผลิตเข้าครัวของโรงพยาบาล และเปิดตลาดนัดสีเขียว ทำให้เกิดการทำงานและแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันอย่างต่อเนื่อง”

ตลาดสีเขียว จึงเป็นหัวใจในการขับเคลื่อนโดยมีระบบรับรองมาตรฐาน PGS กินสบายใจเข้ามาสร้างความสบายใจให้แก่ผู้บริโภค

“เมื่อมีผลผลิตจากเกษตรกรแล้วก็ต้องมีตลาดรองรับในพื้นที่ เพราะเกษตรกรไม่สามารถส่งผักไปจำหน่ายไกล ๆ ได้ การจะส่งเสริมเรื่องการกินผักที่ปลอดภัยจะต้องมีตลาดที่นำเกษตรกรสามารถนำผลผลิตที่ผ่านการรับรองมาตรฐานมาขายได้ และมีผู้บริโภคมาซื้ออย่างเห็นจริงและจับต้องได้ ถ้าผลผลิตที่เกษตรกรนำมาขายหลายคันรถนั้นขายหมด ก็แสดงว่าในชุมชนมีการกินผักมากขึ้น”

การประกันราคาผลผลิต เป็นอีกกลไกหนึ่งที่ถูกนำมาใช้ โดยตู้ผักกินสบายใจ ซึ่งเปิดให้เกษตรกรนำผลผลิตมาวางจำหน่ายเป็นสินค้าประจำของห้างสุนีย์ และมีการประกันราคาผลผลิตที่เกษตรกรพอใจตลอดทั้งปี และพร้อมที่จะเพิ่มการรับผลผลิตอีกหากเกษตรกรสามารถผลิตได้

โควิด-19 เป็นอีกหมุดหมายหนึ่งของการเปลี่ยนแปลงช่องทางการจำหน่าย จากเดิมที่วางสินค้าจำหน่ายหน้าร้านรอให้ผู้บริโภคเดิน

เข้ามาจับจ่าย ปัจจุบันผู้บริโภคสามารถซื้อผลผลิตได้ทางร้านค้าออนไลน์ ‘กินสบายใจช็อป’ ได้เช่นกัน

“เพื่อช่วยเกษตรกรที่ได้รับผลกระทบ เราจึงเปิดให้ซื้อออนไลน์ผ่านเฟซบุ๊กกินสบายใจและกินสบายใจช็อป มีบริการส่งเดลิเวอรีในรัศมี 10 กิโลเมตรรอบ ๆ เมืองอุบลราชธานี โดยทำงานกับผู้ให้บริการเดลิเวอรีในท้องถิ่น อย่าง Eatder, UbonHeu, Food Panda, Grab Food, Fastubon ซึ่งเป็นการทำงานรูปแบบใหม่ของเขาด้วย เพราะที่ผ่านมาเดลิเวอรีจะส่งแค่อาหารสำเร็จรูป”

เพื่อสร้างรูปลักษณ์ที่ดึงดูด ผลผลิตของเกษตรกรจะถูกนำมาถ่ายภาพให้ดูสวยงาม และบอกเล่าถึงแหล่งที่มาของอาหาร ไปจนถึงเกษตรกรผู้ผลิต เพื่อให้ผู้บริโภคได้รู้เส้นทางของอาหาร ทำให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกันว่า ก่อนจะนำผลผลิตมาสู่ตัวกลางเพื่อส่งต่อให้ผู้บริโภค เกษตรกรต้องคัดคุณภาพผัก ตัดแต่งให้สะอาดสวยงาม มีบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดใจ เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความสนใจและตัดสินใจซื้อ

คนึงนุชเล่าว่า รายได้ที่เกิดจากช่องทางออนไลน์เพียงพอสำหรับค่าต้นทุนผัก และมีกำไรเหลือเล็กน้อยเป็นค่าบริหารจัดการและค่าสาธารณูปโภคต่าง ๆ เนื่องจากห้างสุนีย์ให้



ใช้พื้นที่ร้านโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย ที่สำคัญคือเป็นช่องทางที่เกษตรกรพึงพอใจ เพราะกินสบายใจช็อปรับซื้อในราคาที่สูงกว่าราคาตลาดกลางร้อยละ 30 และมีราคาขายที่สูงกว่าการไปซื้อหน้าร้าน แต่จะมีการสื่อสารสิ่งเหล่านี้ให้ผู้บริโภคเข้าใจอย่างชัดเจนถึงเหตุผลในการตั้งราคา

ด้วยรูปแบบการทำงานที่มีการเกื้อหนุนช่วยเหลือกันของคนในพื้นที่ เช่นที่ผู้บริหารห้างสุนีย์มองเห็นความสำคัญของอาชีพเกษตรกร และต้องการให้เกษตรกรยึดการทำเกษตรอินทรีย์เป็นอาชีพและมีรายได้ที่มั่นคงนั้น จึงทำให้เกิดธุรกิจสีเขียวที่เป็นธรรมขึ้นในท้องถิ่น และกลุ่มเกษตรกรรุ่นใหม่ที่สนใจการทำงานในรูปแบบนี้เกิดความตื่นตัว ซึ่งต่อไปจะกลายเป็นกำลังสำคัญในการขับเคลื่อนเครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์กินสบายใจ และตลาดสีเขียวกินสบายใจให้เติบโตอย่างมั่นคงขึ้นอีกในอนาคต





ครัวใบโหนด ตลาดสีเขียวชุมชนที่มีรากฐานมั่นคงจากกลุ่มออมทรัพย์

บนถนนสาย 408 ซึ่งเป็นถนนสายหลักในการสัญจรระหว่างเมืองของชาวจังหวัดสงขลา เมื่อเดินทางมาถึงพิกัดคาบสมุทรสทิงพระ ตำบลชิงโค อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา จะพบกับร้านอาหารแห่งหนึ่งที่วางตัวเป็นร้านอาหารเพื่อสุขภาพ แต่เบื้องหลังของร้านอาหารพื้นบ้านที่รสชาติกลมกล่อมจากวัตถุดิบสดใหม่ไร้สารพิษในท้องถิ่นและมีบทบาทหน้าที่มากกว่าขายอาหารนั้นน่าสนใจยิ่ง เพราะนี่สะท้อนให้เห็นได้อย่างชัดเจนว่า ความร่วมใจกันของชุมชนคือหัวใจของการสร้างความมั่นคงที่ครอบคลุมในทุกมิติอย่างแท้จริง

ครัวใบโหนดแห่งนี้ไม่มีใครคนใดคนหนึ่งเป็นเจ้าของ แต่เป็นครัวของชุมชนที่สมาชิกช่วยกันดูแล ซึ่งสมาชิกที่ว่านั้นคือสมาชิกกลุ่มออมทรัพย์ในคาบสมุทรสทิงพระ ที่ตั้งขึ้นเมื่อปี 2533 เพื่อโอบอุ้มเกื้อกูลความเป็นอยู่ของคนในชุมชนเดียวกัน ให้เข้าถึงแหล่งเงินทุนในการประกอบอาชีพและดำรงชีวิต ด้วยการบริหารจัดการที่เข้าใจง่าย และนำผลกำไรไปทำกิจกรรมพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เพิ่มศักยภาพให้กับชุมชน และเป็นสวัสดิการให้กับสมาชิก จากสมาชิกแรกเริ่มที่มีเพียง 33 คน ปัจจุบันมีจำนวนสมาชิกมากกว่า 7 พันคน จนเป็นกลุ่มที่มีบทบาทสำคัญในงานบูรณาการจังหวัดสงขลา งานพัฒนาชุมชน เชื่อมความร่วมมือในการสร้างการเรียนรู้และให้ความช่วยเหลือยามเกิดภัยพิบัติ ฯลฯ

สามารถ สะกวี ที่ปรึกษาครัวใบโหนด ซึ่งทำงานร่วมกับกลุ่มออมทรัพย์มาตั้งแต่ต้น ฉายภาพวิถีชีวิตของชาวคาบสมุทรสทิงพระให้ฟังว่า ชุมชนแห่งนี้ประกอบอาชีพทำโหนด (น้ำตาลโตนด) ทำนา และหาเล (ทำประมง) หรือที่เรียกกันว่า ‘โหนด นา เล’ โดยเฉพาะน้ำตาลโตนดของชาวบ้านในกลุ่มออมทรัพย์นี้ครั้งหนึ่งเคยทำตลาดได้ไกลถึงประเทศญี่ปุ่น ด้วยมีผู้ประกอบการจากญี่ปุ่นประทับใจกระบวนการผลิตที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น และมีแนวคิดในการรักษาภูมินิเวศ แต่การเปิด



ตลาดในญี่ปุ่นไม่เป็นไปดังฝัน เพราะผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นมีความเป็นชาตินิยมสูง จึงไม่สามารถทำยอดขายได้ตามเป้า แม้ผู้ประกอบการจะชื่นชอบแค่ไหนก็จำต้องยุติลง

นั่นเป็นหนึ่งเหตุการณ์ที่ชี้ให้เห็นว่า การหวังพึ่งพาคนอื่นไม่ใช่ทางออกที่ยั่งยืนในการแก้ปัญหาความยากจน เป็นสิ่งที่ชาวคาบสมุทรสทิงพระเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ของตนเอง ทำให้สมาชิกกลุ่มออมทรัพย์ซึ่งสืบสานวิถีชีวิตดั้งเดิมเป็นแนวทางการดำเนินชีวิต ตระหนักถึงความสำคัญของการอนุรักษ์และฟื้นฟูความหลากหลายทางชีวภาพของชุมชน ว่าความสมบูรณ์ของระบบนิเวศและความหลากหลายทางชีวภาพ จะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืนและสามารถยืนด้วยขาของตนอย่างเข้มแข็งได้

ท่ามกลางการขยายตัวของอุตสาหกรรมที่รุกล้ำเข้ามาในจังหวัดสงขลา ครัวใบโหนดจึงเกิดขึ้นในปี 2553 จากการร่วมใจอีกครั้งของสมาชิก ภายใต้แนวคิด ‘ครัวชุมชนเพื่อคนทั้งมวล’ เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้ชุมชน

“เครือข่ายชาวบ้านใช้ครัวใบโหนดเป็นเครื่องมือในการขับเคลื่อนประเด็นสังคม โดยเฉพาะเรื่องวิกฤติสุขภาพซึ่งเป็นเรื่องใหญ่มากของประเทศไทย แกนนำของครัวใบโหนดเติบโตมาจากเกษตรกรรมทางเลือกและอาหารปลอดภัย ดังนั้นครัวใบโหนดจึงมีบทบาทหลัก คือ หนึ่ง เป็นพื้นที่รองรับเรื่องอาหารการกินเพื่อสุขภาพให้กับผู้บริโภค โดยผลผลิตที่นำมาปรุงอาหารมาจากกลุ่มเกษตรกรหรือสมาชิกกลุ่มออมทรัพย์ที่ผลิตวัตถุดิบอินทรีย์ ซึ่งเป็นบทบาทที่เราพยายามเชื่อมต่อระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค

“ประการที่สอง ครัวใบโหนดเป็นศูนย์เรียนรู้ของคนท้องถิ่น ดังนั้นที่นี่จึงไม่ได้เป็นแค่ร้านอาหาร เรามีห้องประชุมที่จัดเวทีประชุมบ่อยครั้ง ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับเรื่องความมั่นคงทางอาหารและเรื่องอาหารปลอดภัย เรื่องพันธุกรรมพืช การอนุรักษ์พืชพันธุ์พื้นถิ่น การอนุรักษ์ฟื้นฟูความหลากหลายของทรัพยากร ระบบนิเวศท้องถิ่น ไปจนถึงเรื่องข้อตกลงทางการค้า โดยเราเชิญผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านมาให้ความรู้แก่แกนนำคนในท้องถิ่น แล้วแกนนำนำความรู้เหล่า





นี้ไปถ่ายทอดสู่สมาชิกกลุ่มออมทรัพย์อีกทอดหนึ่ง

“ประการที่สาม ครัวใบโหนดเป็นเครื่องมือในการเชื่อมต่อกับองค์กรภายนอก ไม่ว่าองค์กรรัฐหรือภาคีประชาสังคม เช่น เมื่อเกิดภัยพิบัติ ครัวใบโหนดจะทำหน้าที่ศูนย์ประสานงานความช่วยเหลือในพื้นที่และจังหวัดใกล้เคียง”

การให้ความสำคัญในเรื่องความมั่นคงทางอาหารและอาหารปลอดภัยของครัวใบโหนด สอดคล้องกับแนวคิดของ สสส. และมูลนิธิชีววิถีที่ทำงานประเด็นนี้อยู่ด้วย ทำให้เกิดความร่วมมือในการทำงานขับเคลื่อนเรื่องอาหารในเวลาต่อมา อาทิ สร้างความตระหนักถึงพิษภัยของสารเคมีในอาหารกลางวันของเด็กในโรงเรียน การสนับสนุนเครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์ การจัดตลาดนัดพืชผักปลอดสารพิษที่ครัวใบโหนด

“เรื่องอาหารกลางวันในโรงเรียน เราเริ่มต้นทำใน 4 อำเภอ คือสิงหนคร สทิงพระ กระแสสินธุ์ ระโนด โดยรุกทีละอำเภอ เริ่มต้นที่สิงหนคร ซึ่งมีทั้งหมด 40 โรงเรียน กระบวนการของเราคือเข้าไปทำงานกับแกนนำครู เชิญวิทยากรมาให้ความรู้ มีโรงเรียนหนึ่งชื่อโรงเรียนวัดบ้านพร้าว ที่ตำบลทำนบ ครูที่มาอบรมสนใจทำเรื่องนี้มาก แต่การจะเปลี่ยนในตอนแรก ครูก็ต้องต่อสู้เชิงความคิดกับแม่ครัวเหมือนกัน ตอนหลังเอาแม่ครัวมาประชุมด้วยจนเขาเข้าใจและจัดหาพืชผักอินทรีย์ ผักพื้นบ้าน และปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของเด็ก ตอนแรกๆ เด็กไม่กินผักเลย ใส่นิดเดียวก็ยังเขี่ยทิ้ง กลับไปฟ้องพ่อแม่ พ่อแม่ก็ไม่พอใจเพราะเขาไม่ได้ตระหนักเรื่องนี้ เขาโตมากับหมูปิ้ง ไก่ทอด และร้องหาแต่ร้านสะดวกซื้อ

“สุดท้ายเราสรุปบทเรียนกับครูว่า ให้นึกถึงตอนที่พวกเราเป็นเด็ก เรากินตามพ่อแม่ เรากินน้ำพริกตั้งแต่เด็ก แต่สมัยนี้ที่มันเปลี่ยนไปเพราะระบบอาหารเปลี่ยน เราไม่ควรกังวลว่าเด็กจะกินอาหารแบบผู้ใหญ่ไม่ได้ เราฝึกให้เขากิน เคยทำแกงขี้เหล็กแบบไม่ขมให้เด็กกิน เด็กร้องไห้เลย แต่ตอนนี้เขากินได้แล้ว เด็กโรงเรียนนี้กินผักได้หมดทุกชนิด เราใช้วิธีค่อยๆ เสริมเข้าไปในเมนู ผลไม้ก็ประยุกต์มาเป็นผลไม้พื้นบ้าน แล้วครัวใบโหนดจัดค่ายเยาวชน มี

กิจกรรมให้เด็กได้ทำอาหารกินเองทุกปี มีการแข่งขันประกวดเมนูอาหาร เด็กที่ผ่านการปรับเปลี่ยนเรื่องกินมาแล้วเขาสามารถทำได้ และเด็กเหล่านี้เขาเอาความรู้ไปส่งต่อให้คนในครอบครัวของเขา

“ครัวใบโหนดรณรงค์ให้เกษตรกรทำเกษตรอินทรีย์ด้วย เมื่อเกษตรกรมีผลผลิต เราจึงสร้างตลาดนัดขึ้นเพื่อรองรับผลผลิตของเกษตรกร เริ่มแรกเราเปิดตลาดเช้าในวันพฤหัสจนติดตลาดแล้วเราจึงเพิ่มวันอาทิตย์ วันอังคาร และวันเสาร์ ตลาดเราเพิ่งเริ่มเมื่อเดือนมิถุนายน ปี 2563 จึงต้องค่อยเป็นค่อยไป ในอนาคตก็อยากจะให้มีตลาดเช้าทุกวัน และพัฒนาให้เป็นศูนย์ตลาดขายส่งเพื่อกระจายสินค้าอินทรีย์ โดยตลาดจะเป็นเครื่องมือในการรณรงค์ให้ผู้ผลิตและผู้บริโภครู้เท่าทันโลกที่ผูกขาดทางการค้า และสร้างวิกฤติอาหารที่เป็นพิษภัยต่อสุขภาพ นั่นคือเป้าหมายใหญ่ของเรา”

จังหวัดสงขลาเป็นหนึ่งในพื้นที่สีแดงเข้มโควิด-19 ระบาดอย่างหนักหน่วง แต่ตั้งแต่เกิดวิกฤติ สามารถตอบอย่างภาคภูมิว่า ตลาดครัวใบโหนดไม่เคยปิดทำการเลยสักวัน ด้วยมาตรการป้องกันที่ได้รับการยอมรับ และสถานที่ที่กว้างขวาง ทำให้จัดพื้นที่การขายได้อย่างสบายไม่หนาแน่น

“เรายืนหยัดให้คนในชุมชนเห็นว่า เราจัดมาตรการป้องกันได้ ตอนนั้นตลาดสดในชุมชนปิด ลูกหลานชาวบ้านตกงาน รายได้ไม่มี โควิดกระทบทุกกลุ่มคน เศรษฐกิจของชาวบ้านไม่ได้อยู่ด้วยการเกษตร รายได้หลักของคนคาบสมุทรสทิงพระส่วนใหญ่มาจากลูกหลานที่ไปทำงานในเมือง แต่ฐานออมทรัพย์ที่เราทำกันมานานสามารถรองรับวิกฤติตรงนี้ได้ระดับหนึ่ง ด้วยโครงสร้างการบริหารจัดการแบบยืดหยุ่น กระบวนการมีส่วนร่วมของสมาชิกทำให้รับรู้ข้อมูล 2 ทาง เราจึงมีเงินกองทุนสวัสดิการดูแลสมาชิกที่ติดเชื้อโควิดและมีเงินช่วยเหลือครอบครัวสมาชิกที่เสียชีวิตจากโควิด เราแจกพันธุ์ผัก พืชยืนต้น ฟ้าทะลายโจรให้ชาวบ้าน เราส่งเสริมศักยภาพคนรุ่นใหม่ที่ต้องการสร้างธุรกิจด้วยดอกเบี้ยที่ลดลงครึ่งหนึ่ง และให้ดอกเบี้ยต่ำพิเศษสำหรับสมาชิกกลุ่มออมทรัพย์เพื่อไปทำเกษตรอินทรีย์ การบริหารจัดการของเราไม่ยึดติดกับความคิดเดิม แต่ประยุกต์ให้สอดคล้องกับสถานการณ์”

จากการเป็นกลุ่มออมทรัพย์ชุมชน ขยับตัวเองมาสู่ครัวใบโหนดที่ออกแรงขับเคลื่อนการผลิตและบริโภคผักอินทรีย์และผักพื้นบ้าน และตั้งเป้าให้เป็นแหล่งเรียนรู้ความมั่นคงทางอาหารเพื่อสุขภาวะที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมท้องถิ่น

“ถ้าบรรลุเป้าหมายเรื่องการทำตลาดค้าส่งอินทรีย์ได้ เราจะมีเครื่องมือในการขับเคลื่อนให้ผู้ผลิตและผู้บริโภคตระหนักถึงปัญหาเชิงโครงสร้างของระบบอาหาร เราจะมีผู้ผลิตและผู้บริโภคเป็นแกนนำในการสร้างเครือข่ายและสร้างคน และชุดความรู้ที่เหมาะกับท้องถิ่นชุมชนก็คือองค์ความรู้ที่มาจากเกษตรกรและผู้บริโภคที่มีประสบการณ์นั่นแหละ”

ธุรกิจเกื้อกูลสังคม สู่การสร้างสังคมยืนทรีย์อย่างยั่งยืน

อรุษ นวราช [1]
ชฤทธิพร เม้งเกร็ด [2]
ศิริวรรณ สิทธิกา

[1-2] มูลนิธิสังคมสุขใจ

ธุรกิจเกื้อกูลสังคม สู่การสร้างสังคมอินทรีย์อย่างยั่งยืน

เส้นทางการเติบโตของสังคมอินทรีย์โดยสามพรานโมเดล เริ่มต้นขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2548 ณ สวนสามพราน โดยอรุษ นวราช ทายาทรุ่นสามของสวนสามพราน ผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมในจังหวัดนครปฐม ที่เริ่มปรับเปลี่ยนกระบวนทัศน์ของธุรกิจ จนพัฒนามาสู่ ‘สามพรานโมเดล’ แนวคิดการทำธุรกิจเกื้อกูลสังคม ที่นำไปสู่การขับเคลื่อน ‘สังคมอินทรีย์’ ให้เติบโตขึ้น

ปัจจุบันอรุษสวมหมวกเลขานุการมูลนิธิสังคมสุขใจ ที่ขับเคลื่อนสามพรานโมเดล และนายกสมาคมผู้บริโภคอินทรีย์ไทย ซึ่งมีบทบาทในการสร้างการเปลี่ยนแปลงให้เกิดขึ้นตลอดทั้งต้นน้ำ กลางน้ำ จรดปลายน้ำ เขาย้อนเล่าถึงแนวคิดเริ่มต้น ก่อนที่เรื่องราวจะดำเนินต่อมาถึงวันนี้ และก้าวต่อไปในอนาคต

“พื้นฐานเราไม่ได้เป็นเอ็นจีโอหรือทำธุรกิจเพื่อสังคม เราทำธุรกิจ ในตอนนั้นก็มองในมุมของการได้สินค้าจากเกษตรกรอินทรีย์มาเป็นจุดขายให้โรงแรม แต่การจะได้มาซึ่งสินค้า มันไม่ได้เป็นแค่การให้เขาผลิตในรูปแบบอินทรีย์และเราไปซื้อแล้วจบ เราต้องไปทำความเข้าใจกับเขา ไปร่วมพัฒนาให้เขาได้ทำเกษตรอินทรีย์อย่างจริงจัง”

จากที่เริ่มทำเกษตรอินทรีย์บนพื้นที่กว่า 30 ไร่ในสวนสามพรานเพื่อผลิตวัตถุดิบเอง อรุษเริ่มสนับสนุนให้เกษตรกรในจังหวัดนครปฐมและจังหวัดใกล้เคียง เปลี่ยนรูปแบบการผลิตจากเกษตรเคมีมาสู่เกษตรอินทรีย์เพื่อส่งสินค้าให้กับโรงแรม จนเกิดการรวมกลุ่มทำงานในฐานะพันธมิตรบนฐานการค้าที่เป็นธรรม นอกจากวัตถุดิบที่เป็นของสด ยังมีการแปรรูปเป็นอาหารและผลิตภัณฑ์อินทรีย์ในเวลาต่อมา

“เรามองว่าเกษตรกรคือพาร์ตเนอร์ทางธุรกิจของเรา และการพัฒนาของเราทุกอย่างอยู่บนฐานของธุรกิจเกื้อกูลสังคม คำว่าเกื้อกูลคือเราเป็นพาร์ตเนอร์กัน เติมเต็มซึ่งกันและกันและช่วยกันยกระดับ ต่างจากการเป็นธุรกิจ





เพื่อสังคมที่เหมือนเราไปช่วยเขามากกว่า”

สามพรานโมเดลใช้กลไกธุรกิจเป็นตัวนำ ด้วยเหตุว่าถึงที่สุดแล้วเกษตรกรอินทรีย์จะเติบโตอย่างแข็งแรงได้ต้องมีตลาดที่แน่นอน อรุษจึงสร้าง ‘ตลาดสุขใจ’ ซึ่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากเกษตรกรอินทรีย์ ขึ้นในพื้นที่ของสวนสามพราน แล้วจึงขยับมาสู่การก่อตั้งมูลนิธิสังคมสุขใจ โดยการสนับสนุนของ สสส.

“ผมมาจากมุมของตลาด ก็มีความเข้าใจว่าตลาดมันต้องนำ มันไม่มีประโยชน์เลยที่เราจะไปให้เขาผลิตโดยไม่มีตลาดรองรับ และเราต้องเข้มงวดในมาตรฐาน เพราะถ้าสามพรานโมเดลหย่อนเรื่องมาตรฐานก็จะขาดความเชื่อมั่นกับลูกค้า และสุดท้ายคนที่จะเดือดร้อนก็คือเกษตรกรเอง”

สามพรานโมเดลจึงส่งเสริมให้เครือข่ายเกษตรกรทำงานภายใต้ระบบรับรองแบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee System: PGS) โดยอ้างอิงกับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ที่ยอมรับในระดับสากล ทำให้ตลาดสุขใจได้รับการยอมรับในกลุ่มผู้บริโภคด้วยดีเสมอมา ซึ่งเบื้องหลังของการขับเคลื่อนนี้คือการเรียนรู้และถอดบทเรียนเพื่อพัฒนาต่อ

“เรามีพีจีเอสเป็นเครื่องมือในการบริหารจัดการกลุ่ม และพัฒนาให้เขาทำธุรกิจเป็นค้าขายเป็น โดยเราเป็นพี่เลี้ยงให้ นั่นคือเป้าหมายของสามพรานโมเดล เราค่อย ๆ เรียนรู้กันไป ทำไปถอดบทเรียนไป การขับเคลื่อนมันคือการลองผิดลองถูกระยะยาว ต้องลองอะไรใหม่ ๆ ที่ไม่ติดกรอบเดิม ๆ สิ่งที่เราทำมาทั้งหมดผมว่าเป็นการออกนอกกรอบตลอด ถ้าไม่ออกนอกกรอบมันก็จะไม่เกิดการพัฒนา”

“สิ่งที่เราทำคือดึงคนในห่วงโซ่อาหารมาเป็นพาร์ตเนอร์กันและเชื่อมโยงกันให้ตรงที่สุดและให้ทุกคนได้ประโยชน์อย่างเป็นธรรม ซึ่งก็คือการที่เราเปลี่ยนจากระบบที่เคยขายผ่านพ่อค้าคนกลาง และเริ่มต้นทำงานกับเกษตรกรโดยที่เรามาจากมุมของธุรกิจ ก็ทำให้สามารถชวนธุรกิจอื่นเข้ามาร่วมเป็นพันธมิตรได้ค่อนข้างเร็ว ซึ่งเราต้องชี้ให้เขาเห็นว่าเขาจะได้ประโยชน์ทางธุรกิจด้วย”





ขับเคลื่อนสังคมอินทรีย์ด้วยการท่องเที่ยว

เพื่อขับเคลื่อนสามพรานโมเดล มูลนิธิสังคมสุขใจจึงก่อตั้งขึ้นในปี 2557 และจดทะเบียนบริษัท สุขใจออร์แกนิกวิสาหกิจเพื่อสังคม จำกัด สนับสนุนการกระจายสินค้าจากเครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์ไปสู่ช่องทางตลาดอื่นๆ มีเป้าหมายหลักคือการสร้างสังคมอินทรีย์ให้เติบใหญ่และแข็งแรงยิ่งขึ้น โดยอาศัยแรงหนุนของพันธมิตร

ซึ่งคำว่า 'พันธมิตรทางธุรกิจ' ในความหมายของสามพรานโมเดลนั้น หมายรวมถึงผู้คนทั้งห่วงโซ่อาหารตั้งแต่ต้นน้ำจรดปลายน้ำ นอกจากเกษตรกรแล้ว จึงมีทั้งผู้ประกอบธุรกิจโรงแรม ร้านอาหารรายใหญ่และรายย่อมที่มองเห็นความสำคัญของการสร้างสังคมอินทรีย์ให้เกิดขึ้น ทั้งในแง่การเป็นผู้บริโภคโดยตรงด้วยการรับซื้อผลผลิต หรือร่วมกันพัฒนาเกษตรกรอินทรีย์แล้วส่งวัตถุดิบเข้าสู่การแปรรูป เช่น ร่วมกับพีทีทีจีซี (PTTGC) บริษัทในกลุ่ม ปตท. พัฒนาเกษตรกรอินทรีย์เพื่อผลิตวัตถุดิบและแปรรูปผลิตภัณฑ์ร่วม, ปฐม ธุรกิจแปรรูปของสวนสามพราน หรือทำโครงการ Farm to Functions ร่วมกับสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (TCEB) และโครงการการท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ Organic Tourism ร่วมกับบริษัทแล็บอาหารยั่งยืน (ประเทศไทย) และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย โดยได้รับการสนับสนุนจาก สสส.

การท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ เป็นอีกหนึ่งเครื่องมือสำคัญในการขับเคลื่อนสังคมอินทรีย์ อรุษให้มุมมองของผู้ที่เติบโตมากับธุรกิจท่องเที่ยวว่า "การท่องเที่ยวคือการที่ผู้บริโภคไปกิน ไปเรียนรู้ ไปเที่ยว ไปพัก แล้วผู้ประกอบการการท่องเที่ยวก็ซื้อวัตถุดิบอาหารกับทางเกษตรกร เพียงแต่ไม่ได้ซื้อตรง เราจึงเชื่อมโยงตรงนี้โดยให้ผู้ประกอบการโรงแรมและร้านอาหารเป็นแกนในการขับเคลื่อน โดยเชื่อมโยงกับเกษตรกรก่อน เพื่อนำวัตถุดิบอินทรีย์มาบริการให้กับนักท่องเที่ยว แล้วเขาสามารถจัดทริปพานักท่องเที่ยวไปเที่ยวฟาร์มได้ เพื่อพาลูกค้าไปทำความเข้าใจสิ่งที่โรงแรมและร้านอาหารกำลังขับเคลื่อนอยู่

"แต่การจะพาลูกค้าไปเที่ยวฟาร์ม ผู้ประกอบการต้องคิดก่อนว่าจะเชื่อมโยงเกษตรกรกลุ่มไหน ซื้อวัตถุดิบจากเขาพอซื้อแล้ว เข้าใจการทำงานของเกษตรกรแล้ว ค่อยออกโปรแกรมท่องเที่ยว ซึ่งการพาลูกค้าไปเที่ยวไม่ใช่แค่ไปดูว่า

หรือโรงแรมที่ทำเรื่องนี้ก็มีข้อมูลให้”

ผักชนิดนี้ปลูกยังไง แต่ให้ไปดูและทำความเข้าใจว่า คุณที่เป็นนักท่องเที่ยวจะมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนหรือสร้างการเปลี่ยนแปลงได้ยังไง คุณได้ทำให้เกษตรกรคนนี้หยุดใช้สารเคมีแล้วมาทำเกษตรอินทรีย์ได้ แล้วชีวิตเขาดีขึ้นยังไง เขาดีขึ้นเพราะคุณมาเป็นลูกค้าเขา คุณทำให้เขาได้มีโอกาสตรงนี้ เป็นการทำให้เห็นว่าผู้บริโภคมีความสำคัญมากในการสร้างการเปลี่ยนแปลง

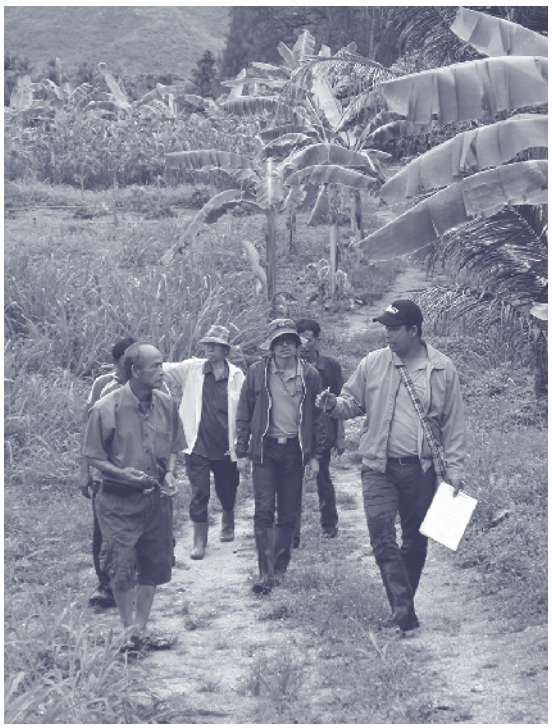
“เราต้องการสร้างผู้นำการเปลี่ยนแปลง (Change agent) เป้าหมายของสามพรานโมเดลคือ เปลี่ยนทุกคนเป็นผู้สนับสนุนให้เกิดการเปลี่ยนแปลง เกษตรกรก็เป็นได้ด้วยการดึงเกษตรกรคนอื่นมาทำเกษตรอินทรีย์ด้วยกัน และสามารถทำธุรกิจเป็น ผู้ประกอบการโรงแรม ร้านอาหาร ก็ชวนเพื่อนในกลุ่มธุรกิจเดียวกันมาเปลี่ยนวิธีการซื้อ เปลี่ยนวิธีการทำธุรกิจมาเป็นธุรกิจเกื้อกูลสังคม ส่วนผู้บริโภคก็ยกระดับเป็นผู้บริโภคที่ตื่นตัว มีความรับผิดชอบต่อสังคม ซึ่งเขาจะได้มาเรียนรู้ผ่านการท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ หรือไปใช้บริการที่ร้าน

พลังของผู้บริโภค

ผลจากการขับเคลื่อนของสามพรานโมเดล ทำให้ผู้บริโภคอินทรีย์ที่เข้ามาสนับสนุนผลผลิตของเกษตรกรอินทรีย์เกิดการรวมตัวเป็นกลุ่มก้อนใหญ่ขึ้น เป็นผลให้ฐานของต้นน้ำแข็งแรงขึ้น

“ประสบการณ์ที่เราทำตลาดสุขใจ ทำให้เราเห็นพลังของผู้บริโภคว่ามีความสำคัญมาก ยกตัวอย่างเราคุยกับพ่อค้าแม่ค้าในตลาดเพื่อขอให้ปรับเปลี่ยนอะไรจะไม่สำเร็จในทันที เช่น เรื่องการหยุดใช้ถุงพลาสติกที่พูดกันมานาน แต่พอผู้บริโภคต้องการเปลี่ยน แป๊บเดียวเขาเปลี่ยนเลย”

เมื่อฝั่งผู้ผลิตพร้อมเปลี่ยน และฝั่งผู้บริโภคก็เข้าใจแล้วว่าการบริโภคอินทรีย์ไม่ได้ให้ผลแค่เรื่องสุขภาพ แต่เกี่ยวกับเรื่องสิ่งแวดล้อมและการเกื้อกูลสังคมด้วย อรุษจึงก่อตั้งสมาคมผู้บริโภคอินทรีย์ไทย (Thai Organic Consumer Association หรือ TOCA) ในปี 2563 เพื่อเชื่อมโยงคนทั้งห่วงโซ่ คือเกษตรกรอินทรีย์ ผู้ประกอบการ และผู้บริโภค ให้เข้ามาแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันและมีส่วนในการขับเคลื่อน โดยได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ ในการพัฒนา TOCA Platform ขึ้นมาเพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงแหล่งอาหารอินทรีย์จากเกษตรกรได้โดยตรง ผ่านการซื้อขายบนแพลตฟอร์มที่ตรวจสอบย้อนกลับได้








เกษตรอินทรีย์
คลองโยง+







โดยเกษตรกรจะต้องบันทึกข้อมูลการผลิตเพื่อเชื่อมข้อมูลสินค้าลงในแพลตฟอร์มด้วย

“โลกปัจจุบันนี้เราหนีไม่พ้นเรื่องฐานข้อมูลดิจิทัล ย้อนกลับไปสิบปีที่แล้ว เกษตรกรแทบจะไม่มีใครใช้สมาร์ตโฟนเลย แต่ตอนนี้มีกันหมดทุกคนแล้ว ทุกคนใช้ไลน์ ใช้เฟซบุ๊ก เราพัฒนาแพลตฟอร์มแล้วให้เกษตรกรกรอกข้อมูล มีการพิมพ์คิวอาร์โค้ดเพื่อให้ผู้บริโภคตรวจสอบย้อนกลับได้หมด หรือผู้ประกอบการซื้อผักสิบกิโลฯ ไปแปรรูปเป็นเมนูอินทรีย์กี่จานลูกค้าก็จะได้เห็น”

ทั้งสมาคมผู้บริโภคอินทรีย์ไทยและ TOCA Platform คือการต่อยอดจากโครงการการท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ที่ สสส. ให้การสนับสนุนมาแต่แรกเริ่ม เพราะโครงการนี้ทำให้สามพรานโมเดลมีโอกาสทำงานกับเกษตรกรอินทรีย์ในทุกภูมิภาค จนเกิดการเชื่อมโยงรวมตัวกันบนพื้นที่ของแพลตฟอร์ม และการพัฒนาอย่างต่อเนื่องก็นำพาพันธมิตรอย่างการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย เข้ามาสนับสนุนการใช้งานบน TOCA Platform โดยผู้บริโภคที่ใช้แพลตฟอร์มนี้จะได้รับ Earth Points หรือแต้มสะสมจากผู้ประกอบการที่ใช้วัตถุดิบของเครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์ และใช้แต้มไปแลกโปรโมชันของผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการได้

“เราใช้แพลตฟอร์มเป็นตัวหลักในการเชื่อมโยงข้อมูล ซึ่งโปร่งใสมาตั้งแต่เกษตรกรว่ามีการปลูกอย่างไร ผลิตและขายให้กับผู้ประกอบการหรือผู้บริโภคเท่าไร ผู้ประกอบการกับผู้บริโภคเอาผลผลิตไปแปรรูปเท่าไร แล้วผู้บริโภคที่มีแอปพลิเคชันนี้อยู่ในมือ วันนี้จะไปกินข้าวหรือกินกาแฟที่ไหนก็เสิร์ชดูว่าเมนูอินทรีย์มีอะไรบ้าง ได้กี่ Earth Points คนก็สามารถแพลนทริปได้ เราใช้สิ่งนี้เป็นอีกเครื่องมือหนึ่งในการสร้างสังคมอินทรีย์”

จากการทำงานผ่านการเรียนรู้และลองผิดลองถูกของสามพรานโมเดล ที่เริ่มต้นจากการทำงานร่วมกับเกษตรกรอินทรีย์ ผู้ประกอบการ ผู้บริโภค ขยายผลสู่การสร้างสังคมอินทรีย์ที่มีสมาคมผู้บริโภคอินทรีย์ไทยและ TOCA Platform เข้ามาเป็นสะพานเชื่อมโยงความสัมพันธ์ให้ใกล้ชิดเหนียวแน่นกันยิ่งขึ้น คือการเดินทางที่ขับเคลื่อนด้วยพลังของผู้บริโภคและพันธมิตรเป็นหัวใจ อรุษเล่าทิ้งท้ายว่า



การขับเคลื่อนสังคมอินทรีย์ยังคงดำเนินต่อไปตามแนวทางที่ได้วางเอาไว้ รวมถึงการจัดการขยะตามแนวทางเศรษฐกิจหมุนเวียนที่เขาให้ความสนใจ รวมถึงการพัฒนาการคำนวณคาร์บอนฟุตพรินต์ร่วมกับอาจารย์ด้านวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เพื่อให้เห็นตัวเลขชี้วัดว่า การทำเกษตรอินทรีย์ช่วยลดคาร์บอนฟุตพรินต์ได้จริง ซึ่งจะเป็นสิ่งจูงใจให้คนหันมาให้ความสนใจการบริโภคในวิถีอินทรีย์มากขึ้น

“เราทำหน้าที่เป็นเหมือนกระบวนกร (Facilitator) หรือ นักรณรงค์ (Campaigner) ที่สร้างพื้นที่และดึงให้ทุกคนเข้ามามีส่วนร่วม ให้เขาได้ออกนอกกรอบเดิม ๆ มาแลกเปลี่ยนเรียนรู้กัน และพัฒนาสังคมอินทรีย์กันต่อไป”

Food career หนุนเศรษฐกิจอาหาร ธุรกิจอาหารท้องถิ่น ขนาดเล็ก คิดใหญ่ เพื่ออาหารยุคใหม่ ที่ยั่งยืน

นาวี นาควัชระ[1]

[1] บริษัท นวัตกรรมชาวบ้าน ทีมโครงการยุทธศาสตร์บูรณาการ

Food career หนุนเศรษฐกิจอาหาร ธุรกิจอาหารท้องถิ่นขนาดเล็ก คิดใหญ่เพื่ออาหารยุคใหม่ที่ยั่งยืน

อาหารอันหลากหลายกำลังหายไป และเรากำลังกินแต่อาหารซ้ำ ๆ แม้หาซื้อได้ง่าย สะดวกรวดเร็ว แต่ส่งผลเสียต่อสุขภาพอย่างมาก คนไทยเสียชีวิตจากโรคเบาหวาน, โรคความดันโลหิตสูง, โรคหลอดเลือดสมอง, โรคหัวใจขาดเลือด ฯลฯ มากถึงร้อยละ 75 ของการเสียชีวิตทั้งหมด สาเหตุสำคัญส่วนหนึ่งของโรคเหล่านี้มาจากอาหารที่เรากินกันอยู่ทุกวันนี้ ทำอย่างไรเราถึงจะได้กินอาหารที่มีคุณภาพ หลากหลาย สดใหม่ ปลอดภัย อุดมด้วยคุณค่าทางอาหาร และส่งผลดีต่อสุขภาพ ในขณะเดียวกันก็สอดคล้องกับวิถีชีวิตยุคใหม่ที่สะดวกรวดเร็ว เข้าถึงได้ง่าย?

จากคำถามข้างต้น เราอาจจะต้องเรียนรู้และสร้างเครื่องมือบางอย่าง ที่สามารถขับเคลื่อนให้เราเข้าถึงอาหารที่หลากหลาย ดีต่อสุขภาพมากยิ่งขึ้น และเติบโตได้อย่างสอดคล้องกับเศรษฐกิจและสังคมของเรา ในขณะเดียวกันเครื่องมือนั้นจะต้องสามารถจัดสรร แบ่งปันประโยชน์ และส่งมอบคุณค่าที่มากกว่าแค่การเข้าถึงอาหาร เราพบว่ามีคนกลุ่มหนึ่งที่เรียกว่า “ผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น” กำลังทำสิ่งที่กล่าวมาข้างต้น ด้วยการออกแบบวิธีการทางธุรกิจอย่างสร้างสรรค์ เพื่อให้สอดคล้องกับวิถีการผลิตอาหารอย่างยั่งยืน “ผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น” ได้นำวัตถุดิบท้องถิ่นตามฤดูกาลที่มีความหลากหลายของสายพันธุ์ มีกระบวนการผลิตทางการเกษตรและแปรรูปที่ปลอดภัย เข้าถึงได้ง่ายด้วยเทคโนโลยีที่สอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้บริโภค

เราพบว่าปัจจุบันมีกิจการลักษณะนี้เพิ่มมากขึ้น แสดงให้เห็นถึงแนวโน้มของเศรษฐกิจอาหารยั่งยืนว่ากำลังเป็นที่สนใจของคนจำนวนมากขึ้นเรื่อย ๆ



แนวโน้มและโอกาสของธุรกิจอาหารยั่งยืน

- **กินเพื่อเสริมภูมิคุ้มกัน** สถานการณ์โรคระบาดโควิด-19 ทำให้ผู้บริโภคมองหาอาหารเพื่อเพิ่มระบบภูมิคุ้มกันมากขึ้น ข้อมูลจากกูเกิลเทรนด์ส (Google Trends) เผยว่า ผู้บริโภคเสิร์ชหาข้อมูลเรื่องอาหารเพื่อสร้างภูมิคุ้มกันเพิ่มขึ้น 670% ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์–มีนาคม พ.ศ.2563 ตลาดอาหารเสริมเพื่อเพิ่มภูมิคุ้มกันเติบโตอย่างต่อเนื่อง
- **โภชนาการเฉพาะบุคคล** พันธุกรรม อาหาร สภาพแวดล้อม และลักษณะทางกายภาพที่แสดงออกมา มีความสัมพันธ์กันอย่างมาก อาหารเฉพาะบุคคลคืออาหารที่ออกแบบให้เหมาะสมกับร่างกายของแต่ละบุคคล โดยคำนึงถึงการใช้ชีวิต สารอาหาร และสุขภาพ
- **กินเพื่อสุขภาพทางจิตใจ** ปัญหาสุขภาพจิตคือปัญหาสำคัญของโลก ทุกวันนี้การป่วยทางจิตส่งผลกระทบต่อประชากรร้อยละ 13 ของโลก และอาจกระทบต่อผู้คนมากขึ้นในระหว่างการแพร่ระบาดของโควิด-19 อาหารเพื่อเยียวยาสุขภาพจิตใจจึงเป็นโอกาสใหม่ของอาหารที่มาจากท้องถิ่น
- **ท่องเที่ยวสายกิน** การท่องเที่ยวไปยังสถานที่ต่าง ๆ เพื่อค้นหาวัฒนธรรมผ่านอาหารในท้องที่นั้น ๆ โดยอาจมีกิจกรรมอื่น ๆ ประกอบด้วย เช่น การทดลองทำอาหาร, การชิมอาหาร, การร่วมงานวัฒนธรรมอาหาร ฯลฯ
- **อาหารการกินของคนวัยเก๋า** ปัจจุบันประเทศไทยมีผู้สูงอายุร้อยละ 16.06 ของประชากรทั้งประเทศ เข้าสู่การเป็นสังคมผู้สูงวัยแล้ว อาหารเพื่อสุขภาพและเหมาะสมตามวัยจึงเป็นโอกาสของผู้ประกอบการท้องถิ่น
- **ครัวที่แชร์กันมากขึ้น** มี 2 รูปแบบคือ ครัวเช่าสำหรับธุรกิจอาหาร (Cloud Kitchen) เป็นพื้นที่ให้ร้านอาหารต่าง ๆ มาเช่าครัวทำอาหารสำหรับขายแบบจัดส่งถึงบ้าน (Delivery) และครัวแบ่งปัน (Co-Cooking Kitchen) เป็นการแก้ไขข้อจำกัดในการเข้าถึงครัวที่ดีเนื่องจากค่าใช้จ่ายในการเช่าพื้นที่และอุปกรณ์เครื่องไม้เครื่องมือในครัวมีราคาสูง และเป็นชุมชนของคนที่รักการทำอาหาร เพื่อสังสรรค์และหาเครือข่ายธุรกิจ





• **อาหารที่คำนึงถึงความหลากหลายทางชีวภาพ** และความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมการบริโภคอาหารตามฤดูกาลและวัตถุดิบท้องถิ่นที่ไม่ต้องขนส่งไกล มีกระบวนการผลิตอาหารที่ลดผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศของโลก (Climate Change)

• **แก้ปัญหาขยะอาหาร** การบริโภคที่เน้นจัดปริมาณอาหารให้เพียงพอกับการบริโภคของแต่ละคน ไม่เหลือทิ้ง ใช้วัสดุธรรมชาติหรือบรรจุภัณฑ์ที่นำกลับมาใช้ใหม่ในการบรรจุอาหาร

• **โภชนาการรูปโฉมใหม่** การบริโภคอาหารมังสวิรัติซึ่งปัจจุบันมีการใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วย เช่น การพิมพ์เนื้อสัตว์สามมิติจากพืช ฯลฯ การบริโภคอาหารแปรรูปและดัดแปลงจากสาหร่ายซึ่งมีคุณค่าทางอาหารที่สูงมาก หรือการบริโภคแมลงซึ่งเป็นแหล่งโปรตีนยุคใหม่

ธุรกิจเล็กที่คิดใหญ่ เพื่ออาหารที่ยั่งยืนสำหรับทุกคน

1. **เริ่มจากสิ่งที่มี** ท้องถิ่นคือสินทรัพย์สำคัญของธุรกิจอาหารในปัจจุบัน ไม่เพียงแค่วัตถุดิบ แต่ยังรวมไปถึงวัฒนธรรม แนวคิด การออกแบบ ฯลฯ

• **Akipu Garden :** ธุรกิจอาหารท้องถิ่นที่นำเสนอกระบวนการผลิตอาหาร ด้วยอัตลักษณ์ภูมิปัญญาที่ผู้ประกอบการซึ่งมีพื้นเพอยู่ในหมู่บ้านชาวเขาเผาลีซู จังหวัดเชียงใหม่ สร้างขึ้น จากความมุ่งมั่นที่จะกลับมาสร้างธุรกิจในบ้านเกิด จึงเริ่มต้นจากการทำสิ่งที่ตนเองคุ้นเคยและถนัด โดยการปลูกกาแฟอินทรีย์และพลับอินทรีย์ มีการนำใบกาแฟที่มักจะไม่ค่อยได้รับความสนใจมาเพิ่มมูลค่า โดยแปรรูปเป็น “ชาใบกาแฟ” และใช้สมุนไพรท้องถิ่น ใบซึมะมาบ่มลูกพลับ ทำให้กำจัดความฝาดและช่วยให้ลูกพลับมีรสชาติหวานกลมกล่อม ก่อนที่จะเรียนรู้การใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อเชื่อมต่อช่องทางการจำหน่ายไปยังผู้บริโภคโดยตรง





• **เชฟชุมชน (Local Chef) บ้านโคกเมือง จ.บุรีรัมย์ :** กิจการท้องถิ่นที่นำเสนอการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นบ้านควบคู่ไปกับการเรียนรู้ชีวิตความเป็นอยู่และวัฒนธรรมของชุมชน จากเดิมเป็นชุมชนที่ประกอบกิจการท่องเที่ยวเพียงอย่างเดียว มีสถานที่สำคัญคือปราสาทหินเมืองต่ำตั้งอยู่ภายในบริเวณหมู่บ้าน แต่เนื่องจากเป็นโบราณสถานที่อยู่ไกลจากชุมชนเมืองค่อนข้างมาก ทำให้นักท่องเที่ยวไม่นิยมเดินทางมา จึงเป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้ชุมชนค้นหาอัตลักษณ์ที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวและสร้างรายได้เพิ่มขึ้น คือ “อาหารท้องถิ่น” ที่เรียบง่าย แต่อร่อย ด้วยวัตถุดิบจากธรรมชาติตามฤดูกาล จนกลายเป็นจุดเด่นที่น่าประทับใจ

2. เรียนรู้จากสิ่งที่ใหม่

อาหารที่อร่อย แต่ไม่มีใครรับรู้ว่าจะรับประทานได้ที่ไหน มีความเป็นมาอย่างไร ใครเป็นผู้ผลิต ฯลฯ ย่อมค่อย ๆ เลือนหายไปตามกาลเวลา แต่ด้วยความคิดสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ผสานกับเทคโนโลยีที่สอดคล้องกับวิถีชีวิต ย่อมสร้างโอกาสในการเชื่อมโยงชุมชนและผู้บริโภค

• Local Aroi (โลเคิลอร่อย) : ธุรกิจอาหารที่ยกระดับอาหารพื้นบ้าน จากฝีมือเชฟมืออาชีพและเชฟชุมชนสู่ผู้บริโภคในวงกว้าง โดยรังสรรค์และปรุงรสผ่านฝีไม้ปลายจวักของชุมชนขนานแท้ คงรสชาติดั้งเดิมเพื่อป้อนประสบการณ์อาหารท้องถิ่นจากจานอร่อยสู่ปากอย่างมีความสุข โลเคิลอร่อยเชื่อมต่อผู้คนผ่านอาหารท้องถิ่น เพราะเชื่อว่าอาหารเป็นเครื่องมือสื่อสารให้คนเมืองกับท้องถิ่นรู้จักกันมากขึ้น ผ่าน “เรื่องราว” ของอาหารจานอร่อย เชื่อม “เทคนิค” ภูมิปัญญาในรูปแบบฟิวชัน และสนับสนุน “วัตถุดิบ” ท้องถิ่น

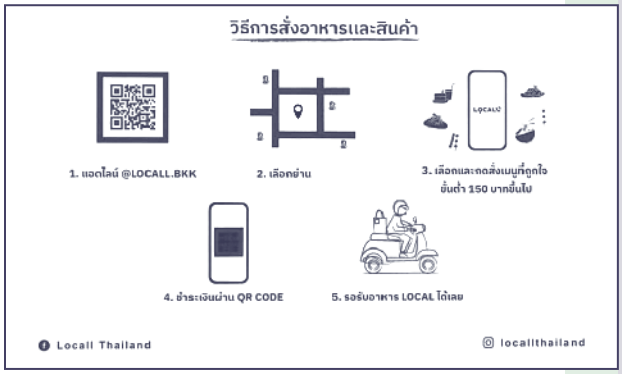




• **Locall Thailand :** แพลตฟอร์มบริการส่งอาหารจากร้านอาหารท้องถิ่น จัดส่งโดยคนท้องถิ่น เพื่อผู้บริโภคท้องถิ่น เริ่มต้นจากการทำ Food Delivery ให้ร้านค้าเล็ก ๆ ที่ไม่พร้อมเข้าสู่ตลาดออนไลน์อยู่รอดในสถานการณ์โควิด-19 มีรายได้จุนเจือและสนับสนุนคนในชุมชนให้มีอาชีพ โดยการขับมอเตอร์ไซค์จัดส่งอาหาร มีตั้งแต่ร้านเก่าแก่ในตำนานไปจนถึงร้านค้าเล็ก ๆ ที่ไม่มีแม้ชื่อร้าน แต่ซ่อนความเก๋าเอาไว้อย่างน่าลิ้มลอง รังสรรค์อาหารรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์โดยคุณลุงคุณป้าในชุมชน

3. ทำในสิ่งที่รัก แล้วทุกคนจะรักในสิ่งที่เราทำ

ธุรกิจอาหารท้องถิ่นที่ดีมักจะเริ่มต้นจากการมีความรักโดยเฉพาะความรักต่อเสน่ห์ของอาหารที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัว วัตถุดิบตามฤดูกาลที่สดใหม่ ผู้คนในชุมชนที่ร่วมกันผลิต รวมไปถึงสภาพแวดล้อมอันอุดมสมบูรณ์ของท้องถิ่น อาหารที่สร้างขึ้นและส่งต่อด้วยความรัก ย่อมทำให้ผู้คนหลงใหลและสัมผัสได้



• บริษัท ดีมีสุข (ไม่) จำกัด : จากความรักที่มีต่ออาหารท้องถิ่นสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่งเสริมการตลาดอาหารแปรรูปชุมชน เพื่อพัฒนาชุมชนให้เข้มแข็ง ส่งเสริมอาชีพและรายได้ ผ่านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ โดยนำการเรียนรู้เข้าไปขับเคลื่อนพัฒนาชุมชนอย่างต่อเนื่อง มีผลสำเร็จที่ชี้วัดได้จริง จนเกิดการสร้างงานสร้างอาชีพให้คนยากจนใน 30 กว่าชุมชุม จำนวนมากกว่า 1,000 คน ในปี 2564 ผ่านการสร้างผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อจำหน่ายนำรายได้หมุนเวียนคืนสู่ชุมชน











• Fisher Folk (ร้านคนจับปลา) : ธุรกิจที่เริ่มต้นจากความรักต่ออาชีพประมงของชุมชนท้องถิ่น จำหน่ายอาหารทะเลตามฤดูกาล โดยมีกลุ่มสตรีในชุมชนเป็นกำลังหลัก ส่งเสริมห่วงโซ่การผลิตอาหารทะเลที่ดีและสนับสนุนการบริโภคอาหารทะเลปลอดภัยไร้สารพิษ มีกระบวนการให้ความรู้ชาวประมงพื้นบ้านในการทำประมงด้วยวิธีการที่ช่วยอนุรักษ์สัตว์ทะเลและรักษาสภาพแวดล้อมของทะเลไปพร้อมกัน โดยการรับซื้อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่ไม่ใช้สารเคมีใด ๆ ในราคาที่สูงกว่าตลาดทั่วไปร้อยละ 5-20 ส่งเสริมการรับประทานอาหารทะเลปลอดสารเคมีในวงกว้าง และทำงานร่วมตัวแทนจำหน่ายสมัยใหม่ (Modern trade) เพื่อกระจายผลิตภัณฑ์ไปให้ถึงผู้บริโภค

เศรษฐกิจอาหารที่ยั่งยืนได้ เพราะเราทุกคน

ลำพังการทำงานของผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่นเพียงฝ่ายเดียว ไม่สามารถจะทำให้กิจการดำเนินไปอย่างยั่งยืนได้ ผู้บริโภคจะต้องรับรู้ ตระหนักถึงคุณค่า และสนับสนุนธุรกิจอาหารด้วย รวมไปถึงการมีสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อกิจการ ไม่ว่าจะเป็นนโยบายหรือการสนับสนุนจากภาครัฐและภาคเอกชน เศรษฐกิจอาหารยั่งยืนจึงเปรียบเสมือนกระบวนการที่เกาะเกี่ยวผู้คนให้เชื่อมโยงและส่งต่อคุณค่าระหว่างกัน ด้วยการส่งมอบอาหารที่ดีต่อสุขภาวะและเต็มไปด้วยเรื่องราวผสานกับการออกแบบกระบวนการทางธุรกิจอย่างสอดคล้องกับทรัพยากรและผู้คนในท้องถิ่น รวมถึงผู้บริโภคที่ตระหนักในการบริโภคอย่างรู้คุณค่า

เศรษฐกิจการอาหารท้องถิ่นมีรูปแบบธุรกิจที่แตกต่างกัน พิจารณาจากแนวคิดทางธุรกิจและเป้าหมายของกิจการ แบ่งออกเป็น 5 รูปแบบดังนี้

1. รูปแบบกิจการที่เน้นสร้างหน่วยธุรกิจรายได้สูงเพื่อนำกำไรไปช่วยเหลืองานหรือกิจกรรมทางสังคม ตัวกิจการสินค้า และบริการ ไม่จำเป็นต้องสร้างผลกระทบเชิงบวกต่อสังคมโดยตรง แต่นำผลกำไรที่ได้จากการทำธุรกิจเกือบทั้งหมดไปบริจาคหรือใช้ในกิจกรรมที่สร้างผลกระทบทางสังคมเชิงบวก เช่น การทำกิจการร้านอาหารเหมือนปกติ และนำผลกำไรส่วนใหญ่ไปบริจาคให้กับมูลนิธิที่ดูแลการศึกษาของเด็กด้อยโอกาสอย่างสม่ำเสมอ เป็นต้น

2. รูปแบบกิจการที่เน้นการขายสินค้าหรือบริการในตลาดปกติ เพื่อนำผลกำไรไปสนับสนุนสินค้าหรือบริการให้กับกลุ่มคนที่อยู่ฐานล่างของสังคม สินค้าและบริการบางประเภทมีราคาสูงกว่ากำลังซื้อของกลุ่มผู้ได้รับประโยชน์ จึงเกิดแนวคิดขายสินค้าในราคาตลาดปกติ และนำผลกำไรไปสมทบทุนเพื่อลดราคาสินค้าและบริการที่จำหน่ายแก่กลุ่มผู้ได้รับประโยชน์ เช่น การขายอาหารราคาตลาดปกติในห้างสรรพสินค้า แต่ทุกเมนูอาหารที่จำหน่ายจะนำรายได้ส่วนหนึ่งไปซื้ออาหารให้กับเด็กด้อยโอกาส หรือการขายสินค้าในตลาดบนในราคาที่สูง เพื่อจำหน่ายสินค้าลักษณะคล้ายกันให้กับกลุ่มผู้ได้รับประโยชน์ในราคาตามกำลังซื้อ เป็นต้น

3. รูปแบบกิจการที่ขายผลิตภัณฑ์หรือให้บริการปกติในระบบตลาด แต่เน้นการจ้างงานผู้ด้อยโอกาสหรือผู้พิการเป็นหลัก เช่น ร้านเบเกอรี่และกาแฟที่จ้างเด็กพิเศษที่มีภาวะออทิสซึมมาทำงานและให้บริการ เพื่อฝึกทักษะอาชีพและการใช้ชีวิต เป็นต้น

4. รูปแบบกิจการที่ผู้ด้อยโอกาสหรือกลุ่มชายขอบถือครอง กิจการที่เจ้าของกิจการหรือผู้ถือหุ้นเป็นกลุ่มผู้รับผลกระโยชน์จากการดำเนินกิจการ และมีส่วนร่วมออกความเห็นในการดำเนินกิจการ เช่น ร้านกาแฟและผลผลิตทางการเกษตรจากท้องถิ่นชาวเขาในพื้นที่ภาคเหนือ เป็นต้น

5. รูปแบบกิจการที่เน้นสร้างผลกระทบทางสังคมผ่านกระบวนการ สินค้า หรือบริการของกิจการ อันเกิดจากกระบวนการผลิตหรือลักษณะการใช้งานของสินค้าหรือบริการเอง เช่น การทำเกษตรอินทรีย์ที่ค้าขายอย่างเป็นธรรม การผลิตยาสมุนไพรไทยที่ได้มาตรฐาน เป็นต้น

“อาหาร” มีเส้นทางการเดินทางที่ยาวไกลตั้งแต่การเริ่มต้นปลูก ดูแลรักษา เก็บเกี่ยว แปรรูป จัดจำหน่ายผ่านช่องทางต่าง ๆ จนกระทั่งวางอยู่บนจานตรงหน้าเรา ตลอดเส้นทางการเดินทางของอาหารมีองค์ประกอบเกี่ยวข้องมากมาย แต่สิ่งที่เราต้องคำนึงถึงเสมอในฐานะผู้บริโภค คือ “คุณค่า” ทั้งทางด้านโภชนาการ ความปลอดภัย รวมไปถึงคุณค่าทางสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม เพื่อที่การตัดสินใจเลือกซื้ออาหารทุกครั้งจะกลายเป็นพลังขับเคลื่อนกลไก “เศรษฐกิจอาหารยั่งยืน” ซึ่งช่วยเสริมสร้างสุขภาวะที่ดีให้กับทุกคน









6

การขับเคลื่อนนโยบาย ที่ส่งผลต่อสังคม

• 244 •
การขับเคลื่อนภาษีน้ำตาลในเครื่องดื่ม
ทพญ.ปิยะดา ประเสริฐสม
สุธิดา แสงสว่าง
• 250 •
การขับเคลื่อน พ.ร.บ.นมผง
เพื่อปกป้องสิทธิและสุขภาพของทารกและเด็กเล็ก
ศ.คลินิก พญ.ศิราภรณ์ สวัสดิวร
สุธิดา แสงสว่าง
• 256 •
การลงทุนในเด็กของโครงการเด็กไทยแก้มใส
จงกลนี วิทยารุ่งเรืองศรี
สุลัดดา พงศ์อุทธา
สุธิดา แสงสว่าง
• 262 •
การผลักดันกฎหมายควบคุมสารเคมีและวัตถุอันตราย
ปรกชล อู๋ทรัพย์
• 270 •
การพัฒนานโยบายโรงพยาบาลอาหารสุขภาวะ
วรลักษณ์ คงหนู และภาคีโครงการ
สุธิดา แสงสว่าง
•••••

การขับเคลื่อนภาษีน้ำตาลในเครื่องดื่ม

ทพญ.ปิยะดา ประเสริฐสม [1]
สุธิดา แสงสว่าง

[1] โครงการขับเคลื่อนนโยบาย เครือข่ายลดบริโภคหวาน
และสื่อสารสร้างความรอบรู้ด้านอาหารเพื่อสร้างเสริมสุขภาพ

การขับเคลื่อนภาษีน้ำตาลในเครื่องดื่ม

กว่าจะได้ภาษีน้ำตาลในเครื่องดื่ม

กว่าที่คนไทยจะคุ้นเคยกับเครื่องดื่ม “โลว์ชูการ์-แคลอรีต่ำ” ที่เห็นกันอยู่อย่างแพร่หลายในปัจจุบัน มีเบื้องหลังการขับเคลื่อนผลักดันให้เกิดผลิตภัณฑ์เหล่านี้อย่างหนักหน่วงและยาวนานของเครือข่าย “เด็กไทยไม่กินหวาน” ซึ่งเริ่มก่อตัวขึ้นมาตั้งแต่ปี 2545 และเข้าไปมีส่วนทำให้เกิดนโยบายและเหตุการณ์สำคัญหลายเรื่อง ระหว่างรอคอย “หน้าต่างแห่งโอกาส” จนคลอดกฎหมาย พ.ร.บ. ภาษีสรรพสามิต พ.ศ.2560 ที่มีการจัดเก็บภาษีเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำตาลออกมา

ไม่ว่าจะเป็นการแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่ 156 เป็นประกาศ สธ.ที่ 286 ห้ามเติมน้ำตาลในนมผงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก (ปี 2547),

นโยบาย สพฐ. เวียนหนังสือเรื่องโรงเรียนปลอดน้ำอัดลมและควบคุมขนมกรุบกรอบ ครั้งที่ 1 และ 2 (ปี 2551 และ 2556),

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องฉลาก GDA (ปี 2554),

การร่วมเป็นคณะทำงานจัดทำเกณฑ์อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ Healthier Choice (ปี 2557),

การทำเรื่องการแสดงฉลากน้ำตาลทรายชนิดซอง 4 กรัม

และการจัด Healthy Meeting (ปี 2558), การขับเคลื่อนนโยบายโรงเรียนอ่อนหวาน/โรงอาหารอ่อนหวาน/ร้านกาแฟอ่อนหวาน/ชุมชนอ่อนหวาน ตำบลกินจืดยืดชีวิต สังฆทานอ่อนหวาน (ปี 2560)

การขับเคลื่อนนโยบายมาตรการภาษีเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำตาล (SSBs Tax) ใช้เวลาสั่งสมบ่มเพาะและเตรียมความพร้อมมายาวนานถึง 8 ปี ทั้งในด้านข้อมูลทีมวิชาการ ภาคีเครือข่าย และการสื่อสารกับสังคมให้รับรู้ความสำคัญของการลดหวานและการควบคุมปริมาณน้ำตาลในเครื่องดื่มอย่างต่อเนื่อง

รวมถึงแนวร่วมสำคัญคือ **รศ.พญ.พรพรรณ บุณยรัตพันธุ์** ประธานคณะกรรมาธิการขับเคลื่อนการปฏิรูปประเทศด้านสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ที่สนับสนุนและผลักดันให้หน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนเข้ามาร่วมดำเนินการ

จนกระทั่งมีการประกาศในราชกิจจานุเบกษา เรื่องการจัดเก็บเก็บภาษีเครื่องดื่มที่มีปริมาณน้ำตาลเกินเกณฑ์มาตรฐานสุขภาพ ภายใต้ พ.ร.บ. ภาษีสรรพสามิต พ.ศ.2560 ซึ่งบังคับใช้อย่างเป็นทางการในวันที่ 16 กันยายน 2560

“วิธีการขับเคลื่อนให้ได้มาซึ่ง SSBs Tax เริ่มต้นเมื่อปี 2551 เรามีบทเรียนว่าถ้ายังทำอะไรไม่เป็น ให้รีวิวไว้ก่อน เราก็รีวิวหมด ทั้งเรื่องภาษี เรื่องราคาที่เกี่ยวข้อง เรื่องโรคอ้วน ทำงานเรื่อยมาตั้งแต่การหาภาคีนำเสนอเข้าสู่มติสมัชชาสุขภาพแห่งชาติในปี 2552 แล้วทำงานร่วมกับเครือข่ายอื่นๆ ค่อยๆ เพิ่มข้อมูลหลักฐานของเรา

เรารู้ว่าการผลักดันเรื่องภาษี หนึ่ง ต้องมีข้อมูลเรื่องพฤติกรรมการกินของคน สอง ต้องรู้เรื่องกลไกตลาดและราคา สาม ผลกระทบต่อเศรษฐกิจจะมากน้อยแค่ไหน สี่ ผลกระทบต่อเกษตรกรที่ปลูกอ้อยและการผลิตน้ำตาลจะเป็นอย่างไร จะต้องมีการศึกษาข้อมูลในเรื่องที่เกี่ยวข้องทั้งหมด ว่าถ้าขึ้นภาษีแล้วจะไปกระทบมากน้อยแค่ไหน เช่น ผลกระทบต่อเกษตรกร ก็ไปดูหลักการจัดสรรโควตาน้ำตาล โควตา ก. โควตา ข. พอคุยเสร็จแล้วก็พบว่าแทบไม่กระทบเลย เพราะแม้ว่าจะขายในประเทศได้ลดลง แต่เขาจะได้โควตาส่งออกมากขึ้น ตามสูตรการคำนวณ ดังนั้นในความเป็นจริงเรื่องภาษีนี้เป็นผลบวกต่อโรงงานน้ำตาลด้วย จึงไม่ค่อยมีแรงต้านมากจากฝั่งเกษตรกร ฝั่งอุตสาหกรรมก็กระตุ้นให้เกษตรกรต่อต้านไม่ได้” ทพญ.ปิยะดา ประเสริฐสม ผู้จัดการเครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน ชี้ข้อมูลสำคัญที่จะต้องเตรียมการเพื่อรองรับการขับเคลื่อนนโยบายเรื่องนี้

หลังจากที่ข้อมูลทุกอย่างพร้อมและหน้าต่างแห่งโอกาสเปิดออก ทุกอย่างก็ทะลุผ่านไปได้อย่างรวดเร็วภายในเวลา 6 เดือน

“ถ้าติดช่องใดช่องหนึ่ง เรื่องนี้จะหลุดออกไปทันที เพราะฉะนั้นเราต้องเตรียมพร้อมตอบคำถามที่มีมาเป็นระยะๆ ว่าข้อมูลเรื่องนั้นเรื่องนี้มีหรือไม่ เพราะว่าทางภาคอุตสาหกรรมก็จะมีข้อมูลส่วนของเขา บางทีใช้เอกสารชุดเดียวกัน แต่เขาออกสื่อไปเรื่องหนึ่ง เราออกสื่อเป็นอีกเรื่อง วิธีการใช้ข้อมูลไม่เหมือนกัน ช่วงเคลื่อนจังหวะสุดท้ายก็ได้ ไทยพีบีเอสมาช่วยเยอะ มีภาคีเครือข่ายด้านสื่อมาช่วยผลักดันให้กฎหมายคลอดออกมา ใช้สื่อกดดันกรมสรรพสามิตพอสมควร” ทพญ.ปิยะดากล่าว

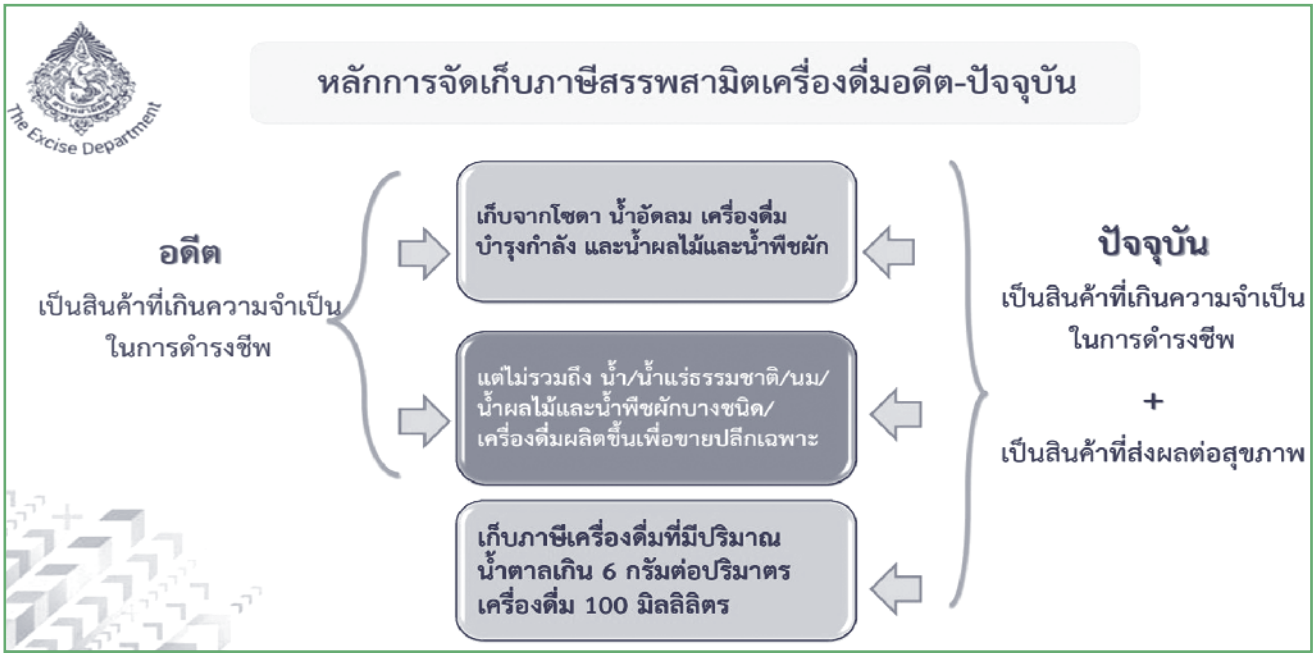
ดอกผลแห่งความภาคภูมิใจ: คนไทยไม่ติดหวาน ลดอ้วน

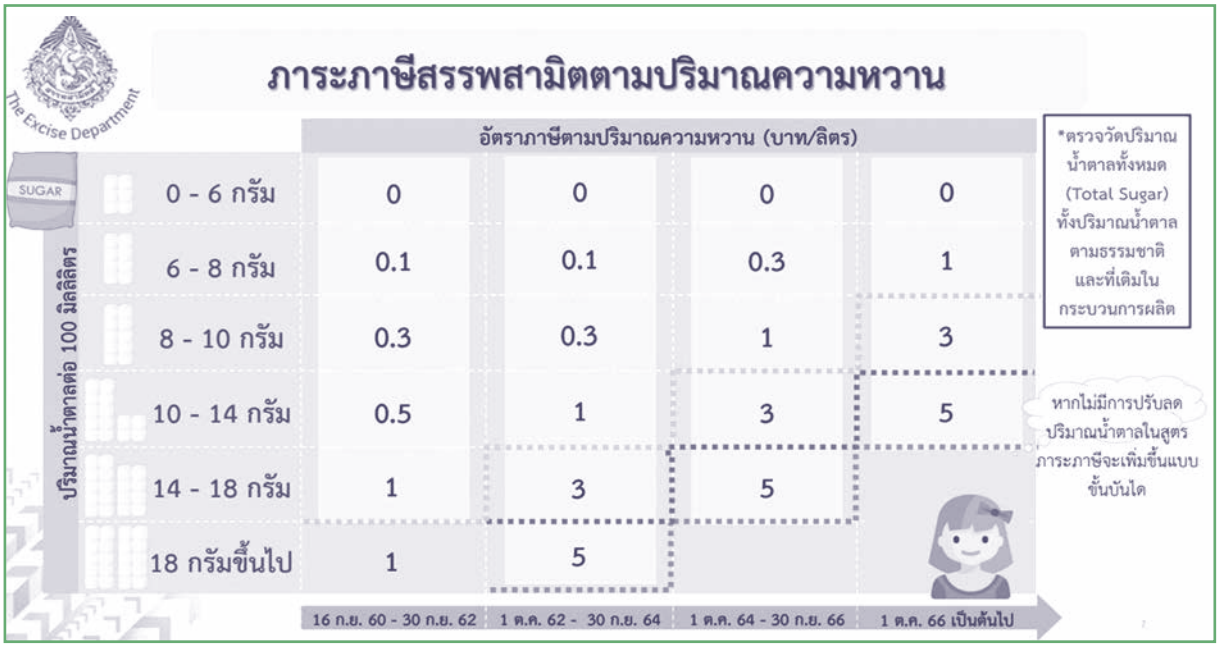
การสร้างการยอมรับจากองค์กรทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายการจัดเก็บภาษีน้ำตาลไม่ใช่เรื่องง่าย ยกตัวอย่างเช่น การเจรจารอบแรกกับภาคอุตสาหกรรมที่ไม่ประสบความสำเร็จ เพราะภาคอุตสาหกรรมเรียกร้องว่า การเจรจาที่ผ่านมาไม่มีตัวแทนจากฝั่งอุตสาหกรรมเข้าร่วมเลย จึงได้มีการตั้งคณะ

อนุกรรมาธิการขึ้นมาชุดหนึ่งเพื่อให้ภาคอุตสาหกรรมเข้าร่วมการเจรจา 3 รอบ ปรากฏว่าข้อมูลของทุกฝ่ายตรงกัน และภาคอุตสาหกรรมยอมรับการปรับสูตรผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม

ภายหลังจากที่มีกฎหมายออกมา ภาคอุตสาหกรรมมีการปรับตัวโดยพยายามทำเครื่องดื่มให้ได้รับเครื่องหมายทางเลือกสุขภาพ (Healthier Choice) มากขึ้น มีเครื่องดื่มที่ลดปริมาณน้ำตาลจากสูตรปัจจุบัน รวมถึงเครื่องดื่มที่ไม่มีแคลอรี (Zero Calorie) และผลิตภัณฑ์ที่ “อ่อน” หวาน ขายดีมากขึ้นด้วย

ส่วนผลการเจรจากับกรมสรรพสามิต แต่เดิมหลักการจัดเก็บภาษีสรรพสามิตเครื่องดื่มจะเก็บภาษีสูงในกลุ่มเครื่องดื่มที่เป็น “สินค้าฟุ่มเฟือย” เช่น โซดา ซึ่งใช้เป็นส่วนผสมในเครื่องดื่มชนิดอื่น ไม่ได้เป็นเครื่องดื่มที่จำเป็นในชีวิตประจำวัน ในขณะที่เครื่องดื่มซึ่งอันตรายต่อสุขภาพมากกว่าโซดา เช่น น้ำอัดลม น้ำผลไม้รสหวาน กลับถูกเก็บภาษีน้อยกว่า เมื่อมีการทักท้วงและฝ่ายนโยบายเปิดให้มีการแก้ไข พ.ร.บ. ภาษีใหม่ กรมสรรพสามิตจึงแก้ไขพิกัดภาษีและปรับ พ.ร.บ. สรรพสามิต โดยใช้คำว่า “สินค้าเกินความจำเป็น” แทนคำว่า “สินค้าฟุ่มเฟือย” ทำให้เรื่องสุขภาพถูกสอดแทรกเข้าไปได้ ถ้าพิสูจน์ได้ว่าสินค้าใดเกินความจำเป็นในชีวิต รวมถึงเครื่องดื่มผง (3 in 1) ซึ่งถือเป็นผลพลอยได้ เพราะไม่ได้อยู่ในหมวดเครื่องดื่มตามนิยามของกรมสรรพสามิต ทำให้มีการผลิตเครื่องดื่มชนิดใหม่ที่ลดน้ำตาลออกมาเรื่อย ๆ





การเปลี่ยนแปลงอัตราภาษีเครื่องดื่มภายใต้ พ.ร.บ. สรรพสามิตฉบับใหม่ จะจัดเก็บตามมูลค่าและปริมาณความหวานของเครื่องดื่ม โดยในปีแรกหลังจากออกมาตรการ จะเก็บภาษีที่ปริมาณความหวานร้อยละ 10 และปรับเพิ่มภาษีทุก 2 ปี จนถึงปี 2568 จะเก็บภาษีที่ปริมาณความหวานร้อยละ 6 เพื่อให้ภาคอุตสาหกรรมมีเวลาปรับตัว และนำไปสู่การลดพฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มรสหวาน ลดภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วนของประชาชนคนไทย

ในส่วนรายได้ของภาครัฐ หลังจากเริ่มประกาศใช้กฎหมายในปี 2560 พบว่า รายได้จากเครื่องดื่มเพิ่มจาก 16,000 ล้านบาท ในปี 2560 เป็น 24,000 ล้าน ในปี 2562 เมื่อมีรายได้จากหมวดภาษีเครื่องดื่มที่เติมน้ำตาล (ภาษีน้ำตาล) เก็บค่าน้ำตาลที่ใส่ลงไปในเครื่องดื่มแต่ละชนิดเพิ่มเข้าไป เช่น น้ำผลไม้ เป็นต้น

ผลการขับเคลื่อนนโยบายเก็บภาษีน้ำตาล ทำให้ปริมาณการบริโภคน้ำตาลทรายโดยอ้อมจากเครื่องดื่มของประชาชนคนไทยลดลง

หลังประกาศใช้มาตรการภาษีใหม่ 1 ปี ปริมาณน้ำตาลหายไปจากเครื่องดื่ม ประมาณ 2-3 ล้านตัน ในปี 2563 คนไทยเป็นโรคอ้วนลดลง 9,306 คน

และเกิดนโยบายล่าสุด คือประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องการจำหน่ายอาหารว่างและเครื่องดื่มในสถานศึกษา ควบคุมการตลาดอาหารในเด็ก เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2563 ทำให้ ณ ปัจจุบัน เครือข่าย “เด็กไทยไม่กินหวาน” กำลังบูรณาการเรื่องลดการบริโภคน้ำตาลเข้ากับเรื่องอาหารปลอดภัย อาหารอินทรีย์ และเครื่องดื่มทั้งหมดในโรงเรียนต่อไป

ผลการขับเคลื่อนมาตรการจัดเก็บภาษีน้ำตาลในเครื่องดื่มเพื่อสุขภาวะคนไทย

1) ราคาเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลที่ผลิตในประเทศและนำเข้ามีราคาเพิ่มขึ้นร้อยละ 12.7 และ 18.1 ตามลำดับ

2) จำนวนชนิดเครื่องดื่มที่ผลิตในประเทศที่มีปริมาณน้ำตาลต่ำเพิ่มขึ้นร้อยละ 14.4 ในขณะที่เครื่องดื่มที่มีปริมาณน้ำตาลสูงมีสัดส่วนลดลง โดยเฉพาะเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลมากกว่า 10 กรัม แต่ไม่เกิน 14 กรัมต่อ 100 มิลลิลิตร มีสัดส่วนลดลงมากที่สุด

3) สัดส่วนรายได้จากภาษีเครื่องดื่มต่อรายได้ภาษีสรรพสามิตทั้งหมดเพิ่มขึ้น

4) จากการศึกษาปริมาณเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลที่คนไทยดื่มเฉลี่ยต่อวัน ในกลุ่มประชากรอายุ 6 ปีขึ้นไป โดยสถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อปี 2563

พบกลุ่มตัวอย่างมีการบริโภคเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลลดลงร้อยละ 2.8 จาก 283.6 มิลลิลิตร ในปี 2561 เป็น 275.8 มิลลิลิตร ในปี 2562

ส่วนกลุ่มตัวอย่างอายุมากกว่า 60 ปีขึ้นไป มีการบริโภคลดลงร้อยละ 7.2 โดยเครื่องดื่มผสมโซดาแบบกระป๋องมีสัดส่วนการบริโภคลดลงมากที่สุดคือร้อยละ 17.7 ตามด้วยเครื่องดื่มสมุนไพร ลดลงร้อยละ 10.0 และน้ำผลไม้แบบกล่อง ลดลงร้อยละ 9.2

5) จากการศึกษาปริมาณการบริโภคน้ำตาลของคนไทยในปี 2555–2562 โดยสำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาล กระทรวงอุตสาหกรรม พบว่า ในปี 2551-2560 คนไทยบริโภคน้ำตาลจากเครื่องดื่มเพิ่มขึ้น แต่หลังการบังคับใช้พระราชบัญญัติสรรพสามิต พ.ศ.2560 จัดเก็บภาษีเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำตาล เครื่องดื่มผง (3 in 1) และเครื่องดื่ม

แหล่งข้อมูลอ้างอิง:

1. การนำเสนอเรื่อง “จากพื้นที่สู่นโยบาย นโยบายส่งผลต่อพื้นที่และสังคมวงกว้าง: นโยบายภาษีเครื่องดื่มรสหวาน” โดย ทพญ.ปิยะดา ประเสริฐสม ผู้จัดการเครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน ใน “เวทีเก็บประเด็นนโยบายขยายความรู้ร่วม สู่การวางทิศทางและยุทธศาสตร์ 10 ปีแผนอาหาร ครั้งที่ 1” วันที่ 23 กันยายน 2563 เวลา 8.30 – 16.30 น. ณ โรงแรมริชมอนด์ จ.นนทบุรี

2. เว็บไซต์ “สื่อมัลติมีเดียกรมอนามัย” (https://multimedia.anamai.moph.go.th)

การขับเคลื่อน พ.ร.บ.นมผง เพื่อปกป้องสิทธิและสุขภาพของทารกและเด็กเล็ก

ศ.คลินิก พญ.ศิราภรณ์ สวัสดิวร [1]
สุธิดา แสงสว่าง

[1] สถาบันสุขภาพเด็กแห่งชาติมหาราชินี

การขับเคลื่อน พ.ร.บ. นมผง เพื่อปกป้องสิทธิและสุขภาพของทารกและเด็กเล็ก

มหากาพย์ 3 ยุค การต่อสู้เพื่อให้เด็กไทยได้กินนมแม่

การขับเคลื่อนเพื่อให้เด็กไทยได้กินนมแม่เริ่มต้นขึ้นใน



กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขออกนโยบายส่งเสริมให้ “ทารกทุกคนควรได้กินนมแม่อย่างเดียวใน 6 เดือนแรกของชีวิต และได้กินนมแม่ร่วมกับอาหารตามวัยจนอายุถึง 2 ปีหรือนานกว่านั้น” ตามคำแนะนำขององค์การอนามัยโลก และเริ่มดำเนินโครงการโรงพยาบาลสายสัมพันธ์แม่-ลูก ให้หน่วยงานที่ดูแลแม่และเด็กทุกแห่งดำเนินงานสนับสนุนการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่

ภาคประชาชนรวมกลุ่มในนาม “กลุ่มนมแม่” ได้รับการสนับสนุนจาก สสส. ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์การทำงานผ่านเวทีประชุมวิชาการนมแม่แห่งชาติ ซึ่งจัดขึ้นทุก 2 ปี ตั้งแต่ปี 2548 เป็นต้นมา

กรมอนามัยริเริ่มโครงการโรงพยาบาลสายใยรักแห่งครอบครัว

ถือเป็นช่วงที่ทั้งภาครัฐและเอกชนได้แสดงพลังเป็นแนวร่วมสนับสนุนมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นศูนย์นมแม่แห่งประเทศไทย, สำนักงานพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ (IHPP), กรมอนามัย, สสส., UNICEF, ราชวิทยาลัยสูตินรีแพทย์แห่งประเทศไทย, กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน, มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์, เครือข่ายองค์กรงดเหล้า, สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ ฯลฯ

มีการจัดตั้งสมาพันธ์เครือข่ายนมแม่แห่งประเทศไทย (TABFA) และร่วมกันผลักดันกฎหมาย **“พ.ร.บ. ควบคุมการส่งเสริมการตลาดอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง”** จนสำเร็จในปี 2560

เคลื่อนไหวให้แก้ไขกฎหมายลาคลอด เพิ่มสิทธิของแม่ในการลาคลอดจาก 3 เดือนเป็น 6 เดือน

เป็นเวลาถึง 36 ปี กว่าที่ประเทศไทยจะได้ออกกฎหมายพระราชบัญญัติควบคุมการส่งเสริมการตลาดอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก พ.ศ.2560 (พ.ร.บ. นมผง หรือ Milk Code)

แต่ฟากฝั่งธุรกิจนมผงยังคงทำการตลาดเชิงรุกอย่างต่อเนื่อง เพื่อกระตุ้นยอดขายและทำให้เกิดการบริโภคนมผงเกินความจำเป็น ทั้งการเข้าหาสื่อ เข้าหาโรงพยาบาล/แพทย์/นักศึกษาแพทย์ ใช้แพทย์เป็นเครื่องมือเพื่อสร้างความน่าเชื่อถือในการโฆษณานมผง รวมถึงการเผยแพร่งานวิจัยที่ไม่สามารถตรวจสอบได้ เป็นต้น

พ.ร.บ. นมผง เป็นกฎหมายควบคุมการส่งเสริมการตลาดของอาหารทารกและเด็กเล็กให้เป็นไปอย่างเหมาะสมสอดคล้องกับมาตรฐานสากลที่กำหนดโดยองค์การอนามัยโลก และเพื่อปกป้องสิทธิและสุขภาพของทารกและเด็กเล็กให้ได้รับอาหารที่ดีที่สุด และสร้างความมั่นใจว่าหากมีความจำเป็นต้องใช้ผลิตภัณฑ์อาหารทารกและเด็กเล็ก แม่และครอบครัวจะได้รับข้อมูลที่ถูกต้อง โดยมุ่งเน้นการควบคุมการโฆษณาและการส่งเสริมการตลาดอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กผ่านการลด แลก แจก แถม และการส่งเสริมการขายด้วยวิธีการอื่น รวมถึงการเผยแพร่ข้อมูลทางวิชาการและการให้ข้อมูลอาหาร

ผลิตภัณฑ์ 3 ประเภทที่ถูกควบคุมภายใต้ พ.ร.บ. นี้ ได้แก่ 1. อาหารสำหรับทารกอายุแรกเกิดถึง 12 เดือน (นมผสมสำหรับทารก) 2. อาหารเสริมสำหรับทารก (อาหารเสริมที่ระบุให้ใช้ในเด็กอายุตั้งแต่ 6 เดือนขึ้นไป) 3. อาหารสำหรับเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

แผนอาหารฯ กับการขับเคลื่อนเรื่องนมแม่: สร้างเด็กสุขภาพดีแต่แรกเกิด เสริมทักษะชีวิตสู่ศตวรรษที่ 21

แผนอาหารเพื่อสุขภาวะ สสส. เข้ามามีบทบาทขับเคลื่อนเรื่องนมแม่ในช่วง 14 ปีที่ผ่านมา โดยล่าสุดสนับสนุนโครงการ “สานพลังนมแม่ยั่งยืน เพื่อสร้างเสริมสุขภาพเด็กไทยสู่ศตวรรษที่ 21” ที่มีมูลนิธิศูนย์นมแม่แห่งประเทศไทยเป็นผู้รับผิดชอบ และมีเป้าหมายสูงสุด คือ เด็กแรกเกิดร้อยละ 50 มีต้นทุนสุขภาวะดีด้วยการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่อย่างเดียว 6 เดือน

เด็กแรกเกิดร้อยละ 70 ได้รับอาหารเหมาะสมตามวัยจนถึง 2 ปี และการเรียนรู้แบบบูรณาการ โดยจะใช้ตัวชี้วัดที่ได้มาตรฐาน MICS: Multiple Indicator Cluster Surveys ในรอบปี 2565

กลยุทธ์สำคัญในการดำเนินงานที่ผ่านมา คือ “162: เริ่มให้เร็ว กินให้ต่อเนื่อง และนานพอ” การส่งเสริมให้เด็กได้กินนมแม่ 1 ชั่วโมงหลังคลอด, กินนมแม่อย่างเดียว 6 เดือน, กินนมแม่ต่อเนื่อง 2 ปีหรือนานกว่า

และการเฝ้าระวังไม่ให้มีการแจกนมผงฟรีในโรงพยาบาล คลินิกและสถานที่ราชการ รวมถึงสถานที่ทำงานของหญิงตั้งครรภ์และแม่หลังคลอด



สามยุทธศาสตร์การดำเนินโครงการ

ยุทธศาสตร์ที่ 1 พัฒนาวิชาการและการสื่อสาร

พัฒนาคลังข้อมูลนมแม่ (Website & Application) ที่ทันสมัยเพื่อรองรับองค์ความรู้ต่าง ๆ, การจัดประชุมวิชาการนมแม่แห่งชาติและสกัดองค์ความรู้รวบรวมไว้ในคลังสื่อ และการเผยแพร่องค์ความรู้ผ่านรูปแบบและช่องทางที่หลากหลาย เพื่อให้ทุกคนเข้าถึงข้อมูลนมแม่ได้ง่ายและตรงประเด็น

ยุทธศาสตร์ที่ 2 พัฒนา Daycare[2] เด็กเล็ก และระบบประสานงานมุมนมแม่

สร้างต้นแบบ Daycare 3 เดือน - 3 ปี ทั้งระดับจังหวัดและระดับภูมิภาค, พัฒนาระบบและกลไกการประสานงานเพื่อส่งเสริมมุมนมแม่ในสถานประกอบการ และพัฒนาข้อเสนอเชิงนโยบายเพื่อขยายผลสู่ความยั่งยืน

ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาหลักสูตรนมแม่แพทย์/พยาบาล

ร่วมมือกับราชวิทยาลัยสูตินรีแพทย์/อาจารย์แพทย์จาก 51 สถาบัน และสภาการพยาบาล/อาจารย์พยาบาลจาก 90 สถาบัน เพื่อพัฒนาหลักสูตร วิธีวัดประเมินผล และคัดเลือกสื่อเผยแพร่ในคลังข้อมูล

---

[2] สถานดูแลเฉพาะเวลากลางวัน

ปัจจุบันโครงการสานพลังนมแม่ยั่งยืนฯ มีความพยายามอย่างต่อเนื่องที่จะผลักดันเรื่องสำคัญที่เกี่ยวข้องให้สำเร็จ โดยเฉพาะ 5 เรื่อง คือ

1. การแก้ไขกฎหมายลาคลอดจาก 3 เดือนเป็น 6 เดือน เพื่อลดปัญหาแม่อยู่เลี้ยงลูกไม่ได้

2. การให้ความสำคัญกับโรงพยาบาลสายสัมพันธ์แม่-ลูก (BFHI) และการให้นมแม่แก่เด็กป่วย (Breast-feeding Sick Babies) เพื่อช่วยเหลือเด็กป่วย น้ำหนักน้อย จากการแยกแม่แล้วให้ลูกกินนมผสมซึ่งทำให้เด็กมีปัญหาสุขภาพ

3. การบูรณาการการเลี้ยงดูคู่เรียนรู้ ที่จะทำให้เด็กห่างไกลอาหารหวาน มัน เค็ม ด้วยการสร้างเบ้าหลอมเริ่มต้นให้เด็กสุขภาพดีตั้งแต่แรกเกิด เพราะเด็กเกิดมายังไม่รู้จักรสชาติเหล่านี้

4. การบังคับใช้ พ.ร.บ. นมผง อย่างจริงจัง

5. การให้ความสำคัญกับโซเชียลมีเดีย

การขับเคลื่อนเรื่องนมแม่ของโครงการฯ จึงช่วยปิดช่องว่างต่าง ๆ ที่เป็นอุปสรรคขัดขวางการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ เพราะถึงแม้จะมี พ.ร.บ. นมผงออกมาแล้ว แต่ทุกภาคส่วนยังจำเป็นต้องร่วมมือกันผลักดันนโยบายสาธารณะอื่น ๆ ให้ครอบคลุมและตอบโจทย์ผู้ที่มีความต้องการจะเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ รวมถึงการสร้างทัศนคติและค่านิยมที่ถูกต้องต่อการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ในระยะยาวด้วย



พญ.ศิราภรณ์ สวัสดิวร เลขาธิการมูลนิธิศูนย์นมแม่แห่งประเทศไทย สะท้อนวิสัยทัศน์ที่มีต่อการขับเคลื่อนเรื่องนมแม่ว่าจะต้องทำอย่างบูรณาการทุกด้าน ไม่ใช่ทำแค่กินนมแม่ หรือแค่ให้เด็กมีสุขภาพดี (Healthy) เพียงอย่างเดียว แต่จะต้องผลักดันไปสู่การทำให้เด็กมีสุขภาวะที่ดีในอนาคตด้วย

"การขับเคลื่อนเรื่องนมแม่และอาหารตามวัยต้องไปด้วยกัน รวมทั้งเรื่องผักผลไม้ และกลุ่มโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ด้วย เด็กเล็กช่วง 3 ปีแรก เป็นช่วงที่เป็นช่องโหว่ของประเทศไทย เพราะเป็นกลุ่มเด็กที่อยู่กับครอบครัว กินอาหารตามมีตามเกิด การขับเคลื่อน Daycare 3 เดือน – 3 ปี เป็นความท้าทายที่แตกต่างจากสมัยก่อนที่ตั้งเป้าเรื่องนมแม่ คือจะต้องทำแบบบูรณาการ โดยมีเป้าหมายคือทำให้เกิดสถานพัฒนาเด็กเล็กแบบบูรณาการ EduCARE + EduLEARN เรื่องนมแม่เป็นประเด็นสำคัญที่จะต้องมีการขับเคลื่อนต่อไปในแผนอาหารและเน้นเรื่องสุขภาพ ขณะเดียวกันการเลี้ยงเด็กด้วยนมแม่สามารถเป็นตัวช่วยเสริมในการให้เกิดทักษะต่าง ๆ ที่ทำให้เด็กพร้อมในการดำเนินชีวิตในศตวรรษที่ 21 เราจะคิดแค่เรื่องสุขภาพอย่างเดียวไม่พอ"

แหล่งข้อมูลอ้างอิง:

1. การนำเสนอโครงการ "สานพลังนมแม่ยั่งยืน เพื่อสร้างเสริมสุขภาพเด็กไทยสู่ศตวรรษที่ 21" โดย พญ. ศิรา-ภรณ์ สวัสดิวร เลขาธิการมูลนิธิศูนย์นมแม่แห่งประเทศไทย ใน "เวทีเก็บประเด็นนโยบายขยายความรู้ร่วม สู่การวางทิศทางและยุทธศาสตร์ 10 ปีแผนอาหาร ครั้งที่ 1" วันที่ 23 กันยายน 2563 ณ โรงแรมริชมอนด์ จ.นนทบุรี

2. หนังสือชุด สื่อ We Share จาก "วงแชร์สร้างสุข" แบ่งปันหลักคิดและประสบการณ์จากนักปฏิบัติการ "สร้างสุข" เล่ม 6 สำรวจพลังสามเหลี่ยมเขยื้อนภูเขาในยุค 4.0 โดยโครงการวงแชร์สร้างสุข ปี 2560 สนับสนุนโดยสำนักพัฒนาภาคีสัมพันธ์และวิเทศสัมพันธ์ สสส.

3. รายงานสุขภาพคนไทย 2561 จากเว็บสารสนเทศสุขภาพไทย (www.hiso.or.th)

การลงทุนในเด็กของโครงการเด็กไทยแก้มใส

จงกลนี วิทยารุ่งเรืองศรี [1]
สุลัดดา พงษ์อุทธา
สุธิดา แสงสว่าง

[1] สถาบันสร้างเสริมวิถีบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ (สอส.)

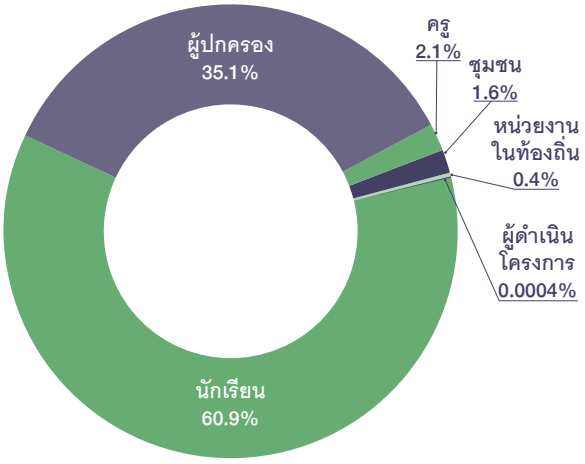
การลงทุนในเด็กของโครงการเด็กไทยแก้มใส

สังคมได้อะไรจากโครงการเด็กไทยแก้มใส

"เงินทุก ๆ 1 บาทที่ สสส. ลงทุนให้โรงเรียนในโครงการเด็กไทยแก้มใสได้ทำกิจกรรมในปีที่ 1 สังคม (หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย) จะได้ผลตอบแทนกลับคืนมา 1.54–2.04 บาท ในระยะเวลา 5 ปีหลังจากที่โครงการปีที่ 1 สิ้นสุดลง"

นั่นคือผลตอบแทนทางสังคม (Social Return on Investment: SROI) ที่ได้จากการลงทุนผ่านโครงการเด็กไทยแก้มใสที่สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย (TDRI) ศึกษาวิจัยภายใต้ โครงการวิเคราะห์ผลตอบแทนทางสังคมของโครงการเด็กไทยแก้มใสถวายเจ้าฟ้านักโภชนาการ ปีที่ 1 และเผยแพร่รายงานออกมาเมื่อวันที่ 18 ตุลาคม 2560 โดยการศึกษาผลตอบแทนทางสังคมเป็นแนวทางหนึ่งของการประเมินงานสร้างเสริมสุขภาพทางเศรษฐศาสตร์ ที่จะช่วยวัดผลการเปลี่ยนแปลงและประเมินมูลค่าผลประโยชน์ของโครงการต่าง ๆ ได้ และทำให้สาธารณะทราบถึงความคุ้มค่าจากการดำเนินโครงการ

NET PRESENT VALUE ของผลตอบแทนทางสังคม ในระยะเวลา 5 ปี



ที่มา: จากการคำนวณโดยคณะผู้วิจัย โครงการวิเคราะห์ผลตอบแทนทางสังคมของโครงการเด็กไทยแก้มใสถวายเจ้าฟ้านักโภชนาการ ปีที่ 1 โดยสถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย (TDRI)

ในรายงานดังกล่าว คณะผู้วิจัยได้ระบุข้อสังเกตที่น่าสนใจ 3 ประการ คือ

ประการแรก ผลประโยชน์ทั้งหมดที่เกิดขึ้นจากโครงการ ส่วนใหญ่จะตกอยู่กับนักเรียนและผู้ปกครอง ซึ่งบ่งชี้ว่าโครงการได้บรรลุจุดประสงค์ในแง่ที่ทำให้ประโยชน์ตกกับกลุ่มเป้าหมายที่แท้จริง

ประการที่สอง ผลประโยชน์ที่เกิดขึ้นในโครงการเด็กไทยแก้มใสปีที่ 1 จำนวน 1.54–2.04 เป็นการประเมินผลตอบแทนที่เกิดจากบทบาทของ สสส. เท่านั้น แต่หากพิจารณาผลตอบแทนของโครงการที่เกิดจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมดรวมกัน จะมีมูลค่าสูงกว่านี้

ประการสุดท้าย ผลประโยชน์ที่เกิดขึ้นในโครงการเด็กไทยแก้มใสปีที่ 1 มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี เนื่องมาจากกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (โดยเฉพาะนักเรียนและผู้ปกครอง) ความพยายามที่จะทำกิจกรรมต่อไปแม้จะไม่ได้รับการสนับสนุนทางการเงินจาก สสส. ก็ตาม

นอกจากรายงานผลการศึกษาดังกล่าวแล้ว ทางโครงการเด็กไทยแก้มใสยังประเมินผลกระทบที่มีต่อนักเรียนในโครงการโดยการเก็บข้อมูลจากเด็ก ป.4-ป.6 ใน 50 โรงเรียน แบ่งเป็นโรงเรียนเด็กไทยแก้มใสครึ่งหนึ่ง และโรงเรียนเปรียบเทียบครึ่งหนึ่ง ในช่วงปี 2560-2563 และพบว่า **นักเรียนในโรงเรียนเด็กไทยแก้มใสมีผลการประเมินที่ดีกว่าโรงเรียนเปรียบเทียบในทุกด้าน** ไม่ว่าจะเป็น

การจัดหาผักผลไม้ปลอดภัย โรงเรียนเด็กไทยแก้มใสสามารถจัดหาผักผลไม้ปลอดภัยได้ครบทุกมื้อและมีความเพียงพอในสัดส่วนที่ดีกว่าโรงเรียนเปรียบเทียบทุกปี

การใช้เวลาของนักเรียนในการทำกิจกรรมเชิงบวกและเชิงลบ นักเรียนโรงเรียนเด็กไทยแก้มใสที่ได้ทำกิจกรรมเชิงบวกมีสัดส่วนที่สูงกว่านักเรียนในโรงเรียนเปรียบเทียบ และใช้เวลาไปกับการทำกิจกรรมเชิงลบ เช่น การเล่นเกม น้อยกว่าโรงเรียนเปรียบเทียบ แต่ใช้เวลามากกว่าในการทำกิจกรรมเชิงบวกต่าง ๆ

พฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียน เด็กในโรงเรียนเด็กไทยแก้มใสมีพฤติกรรมการบริโภคที่ดีกว่าโรงเรียนเปรียบเทียบ โดยดูจากความถี่ในการบริโภคอาหารที่ส่งผลเสียต่อสุขภาพ คือ ฟาสต์ฟู้ด ขนมหวาน ขนมกรุบกรอบ เครื่องดื่มรสหวาน ที่น้อยกว่าโรงเรียนเปรียบเทียบ และสัดส่วนของผักผลไม้ที่เด็กในโรงเรียนเด็กไทยแก้มใสได้รับประทานมีมากกว่าโรงเรียนเปรียบเทียบ

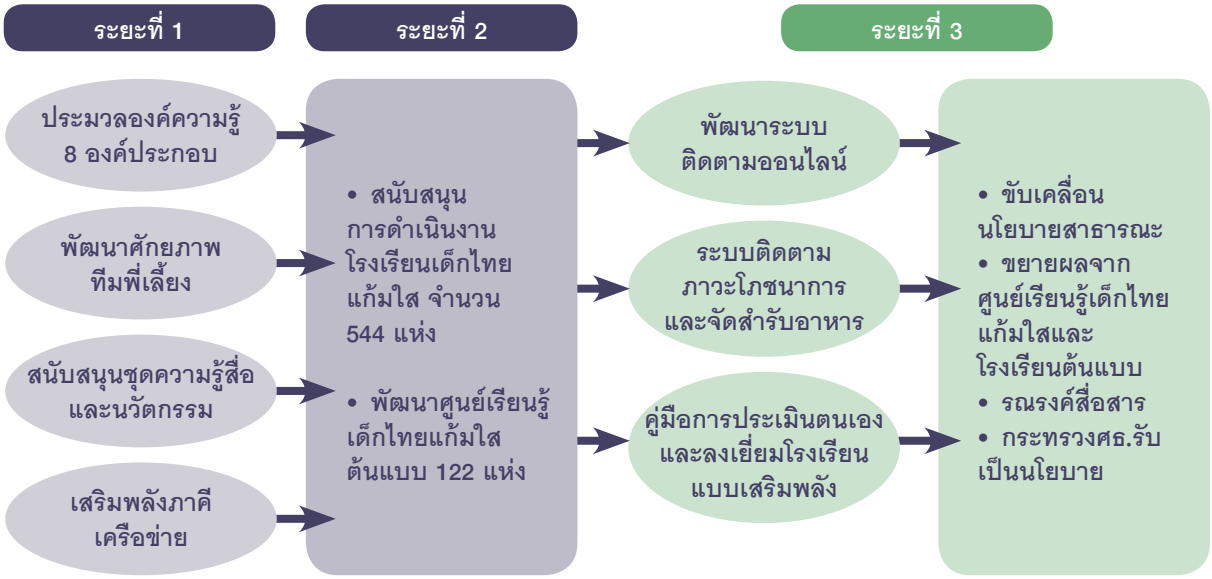
การควบคุมตนเอง ทักษะทางสังคม และความพึงพอใจในชีวิต ในส่วนของการควบคุมตนเอง เวลาที่เด็กโมโหเขามักจะมีพฤติกรรมอย่างไร สามารถที่จะมีระเบียบวินัย ดูแลตนเองได้มากน้อยแค่ไหน การปฏิบัติต่อบุคคลต่าง ๆ เหมาะสมหรือไม่ ในส่วนของทักษะทางสังคม ความสัมพันธ์กับบุคคลต่าง ๆ และการยอมรับจากเพื่อน ๆ และในส่วนของความพึงพอใจในชีวิต พบว่าเด็กในโรงเรียนเด็กไทยแก้มใสจะดีกว่าโรงเรียนเปรียบเทียบ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

กระบวนการทำงานที่นำไปสู่ผลตอบแทนอันคุ้มค่า

โครงการเด็กไทยแก้มใสเกิดจากความร่วมมือระหว่างกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงศึกษาธิการ ภายใต้การสนับสนุนจาก สสส. ร่วมกับองค์กรภาคี ได้แก่ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงมหาดไทย กรุงเทพมหานคร และสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทยในพระราชูปถัมภ์ ที่ต้องการส่งเสริมและสนับสนุนโรงเรียนให้น้อมนำแนวทางการดำเนินงานที่ประสบความสำเร็จในการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการในโรงเรียนอย่างครบวงจรของโครงการตามพระราชดำริของสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระ

เทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ไปปฏิบัติในการพัฒนาอาหารกลางวันและภาวะโภชนาการของเด็กและเยาวชนในระยะยาว

เริ่มดำเนินงานในปีแรก 2557 มีโรงเรียนจากทั่วประเทศเข้าร่วมโครงการ 544 แห่ง จากนั้นในช่วงปีที่ 2-4 (ปี 2558-2561) มีการสนับสนุนให้โรงเรียนในโครงการที่มีความพร้อมจำนวน 112 แห่ง พัฒนาเป็นศูนย์เรียนรู้ต้นแบบโรงเรียนเด็กไทยแก้มใส จนกระทั่งในปีที่ 5-6 (ปี 2562-2564) จึงสนับสนุนกลไกขับเคลื่อนการดำเนินงานระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องระดับจังหวัดหรือระดับอำเภอและโรงเรียนศูนย์เรียนรู้เด็กไทยแก้มใสเพื่อพัฒนาให้เป็นแหล่งเรียนรู้เด็กไทยแก้มใส วิถีชีวิตสุขภาวะในโรงเรียนและชุมชนอย่างครบวงจร ที่เชื่อมโยงโรงเรียน บ้าน และชุมชน ในการจัดการเกษตรปลอดภัย การวางแผนการจัดซื้อผักผลไม้เกษตรปลอดสารพิษจากชุมชน คุณภาพอาหารกลางวันในโรงเรียนทั้งด้านความปลอดภัย คุณค่าทางโภชนาการ และลดหวาน มัน เค็ม รวมทั้งการมีกิจกรรมทางกาย และการเฝ้าระวังภาวะโภชนาการ เพื่อพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพของนักเรียนโดยการมีส่วนร่วมของครอบครัว ทำให้มีการจัดทำบันทึกข้อตกลง (MOU) ว่าด้วยความร่วมมือการสร้างเครือข่ายเด็กไทยแก้มใส ระหว่างโรงเรียนแม่ข่าย 47 แห่งจาก 26 จังหวัด กับโรงเรียนเครือข่ายจำนวน 420 แห่ง และมีการขยายผลการขับเคลื่อนงานมาอย่างต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน



ที่มา: 3 ปีได้อะไร จากโครงการเด็กไทยแก้มใส โดย อ..สง่า ดามาพงศ์ ที่ปรึกษากรมอนามัย และผู้ทรงคุณวุฒิ สสส.

จังหวะก้าวในการขับเคลื่อนโครงการเด็กไทยแก้มใสสรุปได้เป็น 3 ระยะ คือ

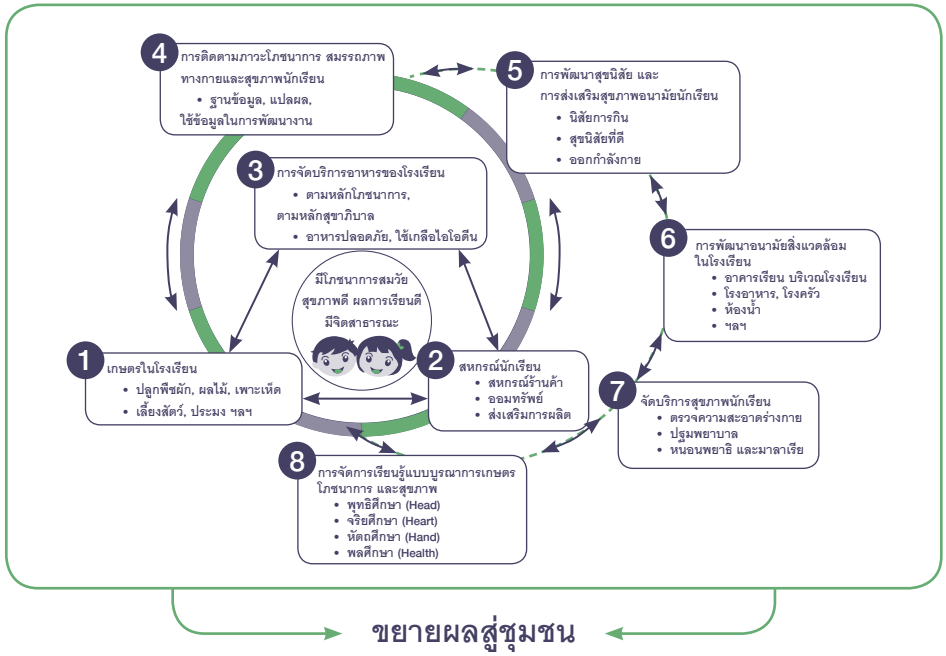
ระยะที่ 1 ช่วงของการประมวลองค์ความรู้ 8 องค์ประกอบ การพัฒนาศักยภาพทีมพี่เลี้ยง การสนับสนุนชุดความรู้ สื่อ และนวัตกรรม และการเสริมพลังภาคีเครือข่าย

ระยะที่ 2 ช่วงของการสนับสนุนการดำเนินงานของโรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการ และการพัฒนาศูนย์เรียนรู้ต้นแบบ

ระยะที่ 3 ช่วงของการพัฒนาระบบติดตามออนไลน์ ระบบติดตามภาวะโภชนาการและจัดสำรับอาหาร การพัฒนาคู่มือการประเมินตนเองและการลงเยี่ยมเพื่อเสริมพลังโรงเรียนต้นแบบ เพื่อนำไปสู่การขับเคลื่อนเชิงนโยบายและการขยายผลศูนย์เรียนรู้เด็กไทยแก้มใสและโรงเรียนต้นแบบ

การดำเนินโครงการในโรงเรียนเด็กไทยแก้มใสเน้นให้นักเรียนได้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริงด้วยตนเอง (Learning by Doing) เพื่อกระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้และพัฒนาทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสม โดยมีกรอบกิจกรรมที่กำหนดไว้ 8 องค์ประกอบ ได้แก่ 1) การเกษตรในโรงเรียน 2) สหกรณ์นักเรียน 3) การจัดบริการอาหารของโรงเรียน 4) การติดตามภาวะโภชนาการ 5) การพัฒนาสุขนิสัยของนักเรียน 6) การพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมของโรงเรียนให้ถูกสุขลักษณะ 7) การจัดบริการสุขภาพ 8) การจัดการเรียนรู้: เกษตร โภชนาการ และสุขภาพอนามัย

ศูนย์เรียนรู้ต้นแบบโรงเรียนเด็กไทยแก้มใส เน้นบูรณาการกิจกรรมที่ 1- 4, 8



ที่มา: แผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการเด็กไทยแก้มใส

ผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องตลอดระยะเวลา 6 ปีที่ผ่านมา ได้พิสูจน์ให้เห็นว่า การลงทุนผ่านโครงการเด็กไทยแก้มใสให้ผลตอบแทนทางสังคมอย่างคุ้มค่า แต่ยังต้องมีการพัฒนาต่อ ทั้งการขับเคลื่อนของโรงเรียนในพื้นที่ต่าง ๆ ให้ทำกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง การหาแนวทางเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานและลดภาระของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย การพัฒนาระบบฐานข้อมูลสำหรับการประเมินผลตอบแทนทางสังคมในอนาคตเพื่อให้มีข้อมูลตัวชี้วัดที่ต่อเนื่องและเป็นระบบ รวมถึงข้อมูลที่จะนำไปใช้ในการขับเคลื่อนต่อ ว่าโรงเรียนในแต่ละบริบทใช้ผลผลิตทางการเกษตรจากแหล่งใดเป็นหลัก เป็นอินทรีย์หรือไม่อินทรีย์ ปลอดภัยมากน้อยแค่ไหน สามารถจัดหาผลผลิตเกษตรอินทรีย์/เกษตรปลอดภัยได้หรือไม่ มีความเพียงพอและมั่นคงเพียงใด มีปัจจัยอะไรที่ส่งผลต่อการจัดการ และโรงเรียนแบบไหนที่น่าจะมีสถานการณ์ย่ำแย่ที่สุด ซึ่งเป็นเรื่องสำคัญในการจัดทำนโยบายที่จะเอื้อให้พื้นที่สามารถขับเคลื่อนงานและได้รับการสนับสนุนที่เพียงพอ

แหล่งข้อมูลอ้างอิง:

1. รายงานโครงการวิเคราะห์ผลตอบแทนทางสังคมของโครงการเด็กไทยแก้มใสถวายเจ้าฟ้านักโภชนาการ ปีที่ 1 โดยสถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย (TDRI) วันที่ 18 ตุลาคม 2560
2. รายงานการติดตามผลการดำเนินงานหลังลงนามบันทึกข้อตกลง (MOU) ว่าด้วยความร่วมมือการสร้างเครือข่ายเด็กไทยแก้มใส โครงการแหล่งเรียนรู้เด็กไทยแก้มใสวิถีชีวิตสุขภาวะในโรงเรียนและชุมชนอย่างครบวงจร ของโรงเรียนเครือข่าย ปี 2562
3. การนำเสนอ “ผลการประเมินโครงการเด็กไทยแก้มใส ปี 2560-2563” โดยคุณสุลัดดา พงษ์อุทธา ในการประชุมเรื่องการจัดซื้อจัดจ้างสีเขียว วันที่ 6 สิงหาคม 2564 ทางแอปพลิเคชัน ZOOM

การผลักดันกฎหมายควบคุมสารเคมีและวัตถุอันตราย

ปรกชล อู๋ทรัพย์ [1]

[1] มูลนิธิชีววิถี

การผลักดันกฎหมายควบคุมสารเคมีและวัตถุอันตราย

ย้อนรอยการต่อสู้เพื่อแบน 3 สารเคมีทางการเกษตร

จากข้อมูลวิชาการที่พบว่า สารเคมีทางการเกษตร 3 ชนิด คือ พาราควอต, **คลอร์ไพริฟอส และไกลโฟเซต** ส่งผลกระทบต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม โดยเพิ่มความเสี่ยงในการเป็นมะเร็ง และพบการตกค้างในพืชผักและผลไม้ต่าง ๆ รวมถึงปนเปื้อนในดิน แหล่งน้ำ ทำให้ภาคีเครือข่ายหลายภาคส่วน นำโดย **มูลนิธิชีววิถี (BIOTHAI) เครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช (Thai-PAN) และภาคีเครือข่ายสนับสนุนการแบนสารพิษที่มีอันตรายร้ายแรง** ร่วมมือกันแก้ปัญหาจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืชเพื่อสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคผักผลไม้ปลอดภัย ลดผลกระทบต่อสุขภาพของเกษตรกร ผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม และเพื่อให้เกิดนโยบายและปฏิบัติการในพื้นที่ โดยการขับเคลื่อนงานในด้านต่าง ๆ ได้แก่

1. การปรับเปลี่ยนวิธีการผลิตพืชอาหารจากการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชเข้มข้น เป็นลดและเลิกใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืช ไปจนถึงปรับเปลี่ยนรูปแบบการผลิตจากพืชเชิงเดี่ยวเป็นเกษตรผสมผสาน

2. การพัฒนากลไกการกระจายอาหารที่ปลอดภัยในรูปแบบต่าง ๆ ได้แก่ ตลาดสีเขียว ครัวกลาง ให้แก่ชุมชน โรงเรียน ศูนย์เด็กเล็ก โรงพยาบาล

3. การขับเคลื่อนให้เกิดนโยบายในระดับพื้นที่และจังหวัด ได้แก่ ข้อตกลงร่วมของรัฐธรรมนูญสุขภาพที่ยกเลิกการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่มีอันตรายสูงในระดับหมู่บ้านและตำบล

นอกจากนี้ ยังได้มีการรวบรวมและสังเคราะห์ข้อมูลทางวิชาการเกี่ยวกับผลกระทบจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ศึกษานโยบายในการควบคุมของต่างประเทศ สำรวจและศึกษาภายในประเทศเพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงประจักษ์ และเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะ จนส่งผลให้สังคมตื่นตัว และหน้าต่างแห่งโอกาสเปิดออกในปลายปี 2559 จากการที่กระทรวงสาธารณสุขเห็นข้อมูลผลการสุ่มตรวจสารพิษตกค้างในผักผลไม้ที่จำหน่ายในท้องตลาด โดยมูลนิธิชีววิถี และ Thai-PAN ผ่านสื่อสาธารณะ จึงเชิญหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึง สสส. มหาวิทยาลัยมหิดล และ Thai-PAN เข้าร่วมประชุมเพื่อตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลที่นำเสนอ ซึ่งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขในขณะนั้นคือ ศ.นพ.ปิยะสกล สกลสัตยาทร เห็นสาเหตุของความแตกต่างระหว่างข้อมูลของหน่วยงานในกระทรวงฯ มหาวิทยาลัยมหิดล และ Thai-PAN จึงตั้งคณะทำงานเพื่อแก้ไขปัญหาและอุดช่องว่างต่าง ๆ เช่น การยกระดับประสิทธิภาพและขอบข่ายในการวิเคราะห์สารพิษตกค้างของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, การพัฒนาชุดทดสอบเบื้องต้นให้มากกว่าสารกำจัดแมลง 4 กลุ่ม รวมถึงการตั้งคณะกรรมการขับเคลื่อนปัญหาการใช้สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชที่มีความเสี่ยงสูง ซึ่งเป็นคณะกรรมการร่วมระหว่างกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงอุตสาหกรรม และกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

ช่วงปี 2560

เมษายน คณะกรรมการขับเคลื่อนปัญหาการใช้สารเคมีป้องกันจำจัดศัตรูพืชที่มีความเสี่ยงสูง มีมติให้ดำเนินการออกประกาศยกเลิกการนำเข้าและการใช้พาราควอตและคลอร์ไพริฟอส รวมถึงจำกัดการใช้ไกลโฟเซตอย่างเข้มงวด
กันยายน เครือข่ายสนับสนุนการแบนสารพิษที่มีอันตรายร้ายแรง 369 องค์กร 50 จังหวัด ยื่นหนังสือถึงนายกรัฐมนตรี ไม่ให้กรมวิชาการเกษตรต่อทะเบียนพาราควอตและคลอร์ไพริฟอส
ธันวาคม คณะกรรมการวัตถุอันตราย แต่งตั้งคณะอนุกรรมการเฉพาะกิจพิจารณาควบคุมวัตถุอันตรายพาราควอต คลอร์ไพริฟอสและไกลโฟเซต

ในระหว่างนั้น สสส. และภาคีเครือข่ายได้มีส่วนผลักดันให้เกิดนโยบายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับเรื่องนี้ คือ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดให้ปี 2560 เป็นปีแห่งการบริโภคผักผลไม้ปลอดภัย และนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ที่ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงการจัดซื้อวัตถุดิบอินทรีย์และปลอดภัยเพื่อปรุงอาหารในโรงพยาบาลมาจนถึงปัจจุบัน และเกิดการขยายพื้นที่เพาะปลูกพืชอาหารที่ลดและเลิกใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชมากขึ้น

ต่อมาคณะกรรมการขับเคลื่อนการแก้ปัญหาการใช้สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชที่มีความเสี่ยงสูง นักวิชาการจากสถาบันการศึกษา สถาบันวิชาการ และผู้แทนภาคประชาชน ได้มีมติร่วมกันให้ยกเลิกการใช้พาราควอต, คลอรีไพริฟอส และจำกัดการใช้ไกลโฟเซต เรื่องได้เข้าสู่การพิจารณาของคณะกรรมการวัตถุอันตราย แต่มีมติไม่ให้ยกเลิกสารทั้ง 3 ชนิดถึง 2 ครั้ง ท่ามกลางเสียงเรียกร้องจากทุกภาคส่วนของสังคมให้มีการแบนสารทั้ง 3 ชนิด ไม่ว่าจะเป็นทางสภาเกษตรแห่งชาติ แพทยสภา สภาเภสัชกรรม คณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงสาธารณสุข คณะกรรมการปฏิรูปประเทศด้านสาธารณสุข คณะกรรมการปฏิรูปประเทศด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ชมรมแพทย์ชนบท สำนักงานหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ ผู้ตรวจการแผ่นดิน คณะกรรมการสิทธิมนุษยชนแห่งชาติ เครือข่ายประชาคมนักวิชาการจากหลายสถาบัน สมัชชาคนจน สภาองค์กรชุมชน กลุ่มนักธุรกิจเพื่อสังคมและสิ่งแวดล้อม และภาคประชาชน ในขณะเดียวกันก็มีเสียงคัดค้านจากกลุ่มธุรกิจค้าสารเคมีเกษตรและกลุ่มองค์กรบังหน้า จนกระทั่งนายกรัฐมนตรีมีบัญชาให้หาข้อยุติในเรื่องนี้ถึง 3 ครั้ง

ด้วยความเคลื่อนไหวของฝ่ายนโยบายอย่างต่อเนื่อง ทั้งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ทั้งสองสมัย และผู้ตรวจการแผ่นดิน ที่แสวงหาข้อเท็จจริงและมีคำวินิจฉัยให้ยกเลิกพาราควอตส่งไปยังคณะกรรมการวัตถุอันตราย รวมถึงเสียงสะท้อนจากสังคมและเกษตรกรส่วนใหญ่ที่เห็นพ้องว่าควรยกเลิกสารเหล่านี้โดยเร็ว ทำให้คณะกรรมการวัตถุอันตรายมีมติยกเลิกสารทั้ง 3 ชนิด เมื่อวันที่ 22 ตุลาคม 2562 โดยให้ยกเลิกการจำหน่ายและการใช้สารเคมีดังกล่าวในประเทศตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2562 เป็นต้นไป

แต่แล้วเพียง 36 วัน มติยกเลิก 3 สารพิษก็ล้มพับลง ทั้ง ๆ ที่เคยเป็นข่าวใหญ่ไปทั่วโลกว่ารัฐบาลไทยเลือกสุขภาพของประชาชนมาก่อนผลประโยชน์ของบรรษัท

ช่วงปี 2561

มกราคม นายกรัฐมนตรี มีข้อสั่งการให้กระทรวงสาธารณสุขเป็นหน่วยงานหลักร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องศึกษาข้อมูลและผลกระทบของพาราควอต / พล.อ.ฉัตรชัย สาริกัลยะ สั่งการแก้ไขสินค้าเกษตรไม่ได้มาตรฐาน หลังพบสาร 3 ชนิดตกค้าง
กุมภาพันธ์ กระทรวงสาธารณสุข ประชุมร่วมกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และกระทรวงอุตสาหกรรม ที่ประชุมยืนยันให้ยกเลิกการใช้ภายในเดือนธันวาคม 2562 คณะกรรมาธิการการสาธารณสุข สภานิติบัญญัติแห่งชาติ มีมติให้ดำเนินการตามคณะกรรมการขับเคลื่อนปัญหาการใช้สารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืชที่มีความเสี่ยงสูงทุกข้อ
พฤษภาคม คณะกรรมการวัตถุอันตราย มีมติไม่ยกเลิกการใช้สารเคมีทั้ง 3 ชนิด รศ.ดร.จิราพร ลิ้มปานานนท์ กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิด้านการคุ้มครองผู้บริโภคในคณะกรรมการวัตถุอันตราย ออกแถลงการณ์ว่าการลงมติไม่มีการแสดงการมีส่วนได้เสียของคณะกรรมการตาม พ.ร.บ. วัตถุอันตราย พ.ศ.2561
มิถุนายน เครือข่ายสนับสนุนการแบนสารพิษที่มีอันตรายร้ายแรง 686 องค์กร ชุมนุมหน้าทำเนียบ ยื่นจดหมายถึงนายกรัฐมนตรี
สิงหาคม 'รมช. ยักษ์' ประกาศเลิกใช้ 3 สารพิษ จุดยืนคือไม่มีคำว่าลด หรือควบคุมการใช้ ต้องเลิกใช้เท่านั้น
พฤศจิกายน ผู้ตรวจการแผ่นดิน มีคำวินิจฉัยให้ยกเลิกการใช้พาราควอตภายใน 1 ปี
กรกฎาคม นายกรัฐมนตรี ลงนามแต่งตั้งคณะกรรมการแก้ไขปัญหาการใช้สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชที่มีความเสี่ยงสูง **กรมอุทยานแห่งชาติ สัตว์ป่าและพันธุ์พืช** ออกประกาศห้ามนำสารพาราควอต ไกลโฟเซต และคลอร์ไพริฟอส เข้าพื้นที่อุทยาน
ธันวาคม สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ สรุปข้อมูลทางวิชาการ เสนอให้ประกาศยกเลิกการใช้พาราควอตภายใน 1 ปี

การประชุมของคณะกรรมการวัตถุอันตรายเมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2562 ภายหลัง พ.ร.บ. วัตถุอันตราย (ฉบับที่ 4) พ.ศ.2562 มีผลบังคับใช้ มีการปรับเปลี่ยนโครงสร้างคณะกรรมการวัตถุอันตราย โดยมีรัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมเป็นประธาน และลดสัดส่วนกรรมการจากกระทรวงสาธารณสุขเหลือ 2 คน ประกอบกับผู้ช่วยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรของสหรัฐฯ ที่ร่วมมือกับบริษัทค้าสารเคมีได้ส่งจดหมายถึงนายกรัฐมนตรีให้ทบทวนการยกเลิกไกลโฟเซต ทำให้คณะกรรมการวัตถุอันตรายมีมติเลื่อนการยกเลิกพาราควอตและคลอร์ไพริฟอสออกไปอีก 6 เดือน คือให้มีผลบังคับใช้ในวันที่ 1 มิถุนายน 2563 และยกเลิกการแบนไกลโฟเซตให้คงไว้ที่การจำกัดการใช้ แต่มติที่ประธานกรรมการวัตถุอันตรายอ้างว่าเป็น "มติเอกฉันท์" ถูกแย้งจากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิและผู้แทนจากกระทรวงสาธารณสุขว่าไม่มีการลงมติในที่ประชุมครั้งนั้น ทำให้เกิดการวิพากษ์วิจารณ์จากสังคมและนักกฎหมาย จนคณะกรรมการวัตถุอันตรายต้องออกมาอธิบายว่ามติดังกล่าวเป็น "เสียงส่วนใหญ่"

มติของคณะกรรมการวัตถุอันตรายเมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2562 เป็นมติที่ไม่ฟังแม้กระทั่งเสียงของสภาผู้แทนราษฎรที่มีมติเป็นเอกฉันท์ 423 : 0 เมื่อวันที่ 21 พฤศจิกายน 2562 สนับสนุนให้ยกเลิกการใช้สารทั้ง 3 ชนิดโดยเร็ว และหากย้อนไปดูการลงมติของคณะกรรมการวัตถุอันตรายก่อนหน้านั้น (มีมติไม่ยกเลิกการใช้สารเคมีทั้ง 3 ชนิด) ในวันที่ 23 พฤษภาคม 2561 ก็พบว่า เป็นการลงมติที่ไม่ได้แสดงการมีส่วนได้เสียของคณะกรรมการตาม พ.ร.บ. วัตถุอันตราย พ.ศ.2561 มาตรา 12 วรรค 2 ซึ่งจากการตรวจสอบพบว่า มีกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิอย่างน้อย 2 คน ที่ใกล้ชิดหรือเคยทำงานให้กับกลุ่มธุรกิจสารเคมีเกษตรมาก่อน

ช่วงปี 2562

มกราคม **คณะกรรมการวัตถุอันตราย** มีมติทบทวนการควบคุมพาราควอตจากข้อมูลคำวินิจฉัยของผู้ตรวจการแผ่นดิน
กุมภาพันธ์ **คณะกรรมการแก้ไขปัญหาการใช้สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชที่มีความเสี่ยงสูง** พิจารณาหาข้อสรุปการควบคุม 3 สาร แต่ยังไม่ได้ข้อสรุปที่ชัดเจน ให้ตั้งคณะทำงานชุดเล็ก 2 คณะ เพื่อพิจารณาข้อมูลทางวิชาการและวิธีการทดแทน **คณะกรรมการสิทธิมนุษยชนแห่งชาติ** เสนอแนะรัฐบาลกำหนดพาราควอตเป็นวัตถุอันตรายชนิดที่ 4 ห้ามผลิต นำเข้า ส่งออก หรือมีไว้ในครอบครอง **สภาเภสัชกรรม** ออกแถลงการณ์เสนอให้คณะกรรมการวัตถุอันตรายยกระดับการควบคุม 3 สาร เป็นวัตถุอันตรายชนิดที่ 4 และยกเลิกการใช้ภายในปี 2562 **แพทยสภา** เสนอความเห็นต่อคณะกรรมการวัตถุอันตราย ว่าเห็นชอบกับมติยกเลิกการใช้ 3 สาร **เครือข่ายสนับสนุนการแบนสารพิษที่มีอันตรายร้ายแรง 686 องค์กร** ยื่นข้อเรียกร้องต่อประธานกรรมการวัตถุอันตราย **นายอภิจิณ โชติกเสถียร** รองปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม ในฐานะประธานคณะกรรมการวัตถุอันตราย เปิดเผยว่าเสียงส่วนใหญ่ในที่ประชุมให้ยืนตามมติเดิม ไม่มีการยกเลิกการใช้วัตถุอันตรายพาราควอต **ผู้ตรวจการแผ่นดิน** เตรียมเชิญคณะกรรมการวัตถุอันตรายและผู้แทนกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ชี้แจงกรณีไม่ยกเลิกใช้สารเคมีอันตราย 3 ชนิด **นายกรัฐมนตรี** ยืนยันรัฐบาลมุ่งหวังเลิกใช้สารเคมีพาราควอตโดยเร็ว
กรกฎาคม **พรรคฝ่ายค้าน 7 พรรค** รุกจัดกิจกรรมฝ่ายค้านเพื่อประชาชน ชี้ 3 สารอันตรายและเอื้อกลุ่มทุน
สิงหาคม **นายอนุทิน ชาญวีรกูล** รองนายกรัฐมนตรี และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข กล่าวว่าได้รับรายงานเกี่ยวกับอันตรายจาก 3 สารพิษจาก สปสช. และไม่สนับสนุนการใช้สารพิษดังกล่าว
กันยายน **นายกรัฐมนตรี** กล่าวภายหลังการประชุม ครม. ถึงความชัดเจนในแนวคิดที่จะยกเลิกการใช้สารเคมี 3 ชนิดในภาคเกษตร ว่าไม่เห็นด้วยกับการใช้สารเคมีในการทำการเกษตร แต่ต้องหาทางในการทำเรื่องเกษตรอินทรีย์ **สภาผู้แทนราษฎร** แต่งตั้ง**คณะกรรมาธิการวิสามัญ**พิจารณาศึกษาแนวทางการควบคุมการใช้สารเคมีในภาคเกษตรกรรมทั้ง 3 ชนิด **นายเฉลิมชัย ศรีอ่อน** รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ แถลงหนุน น.ส.มนัญญา ไทยเศรษฐ์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ แบนสารพิษอันตรายเต็มที่
ตุลาคม **คณะกรรมการวัตถุอันตราย** ลงมติแบน 3 สารพิษที่มีความเสี่ยงสูง 3 ชนิด **รัฐบาลสหรัฐฯ (เท็ด แมคคินนี** ผู้ช่วยรัฐมนตรีเกษตรเพื่อการค้าและกิจการเกษตรต่างประเทศ) แทรกแซงกิจการภายในประเทศไทย เพื่อประโยชน์ของบรรษัทเทคโนโลยีชีวภาพ
พฤศจิกายน **นายสุริยะ จึงรุ่งเรืองกิจ** รมว.อุตสาหกรรม ในฐานะประธานคณะกรรมการวัตถุอันตราย ยอมรับว่าเกษตรกรกังวลมากว่าจะใช้สารใดมาทดแทน และจะมีต้นทุนเพิ่มขึ้นอย่างไร ดังนั้นจะเรียกประชุมคณะกรรมการวัตถุอันตราย และจะหาข้อมูลเพิ่มเติมยืนยันว่าการแบน 3 สารเคมี ยังยึดตามมติคณะกรรมการวัตถุอันตรายที่มีมติให้เป็นวัตถุอันตรายชนิดที่ 4 มีผลตั้งแต่วันที่ 1 ธ.ค. 2562 เป็นต้นไป **สภาผู้แทนราษฎร** ลงมติด้วยเสียงเอกฉันท์ 423 ต่อ 0 เห็นชอบรายงานและข้อเสนอของคณะกรรมาธิการวิสามัญ ยืนยันการแบนสารเคมีกำจัดศัตรูพืชความเสี่ยงสูง 3 ชนิด **คณะกรรมการวัตถุอันตราย** ที่มี นายสุริยะ จึงรุ่งเรืองกิจ รมว.กระทรวงอุตสาหกรรม เป็นประธานการประชุมมีมติเลื่อนการแบน 2 สารเคมี พาราควอตและคลอร์ไพริฟอสออกไปอีก 6 เดือน **รศ.จิราพร ลิมปานานนท์** นายกสภาเภสัชกรรม ประกาศลาออกจากการเป็นคณะกรรมการวัตถุอันตราย

แบน 3 สาร: ชัยชนะขั้นแรกของการสร้างระบบเกษตรยั่งยืนและอาหารสุขภาวะ

ผลจากการขับเคลื่อนเรื่องนี้อย่างต่อเนื่อง ทำให้คณะกรรมการวัตถุอันตรายมีมติ “จำกัด” การใช้สารกำจัดวัชพืชชนิดไกลโฟเซตตั้งแต่วันที่ 5 ตุลาคม 2562 และต่อมามีมติ “ยกเลิก” การใช้สารกำจัดวัชพืชชนิดพาราควอตและสารกำจัดแมลงชนิดคลอร์ไพริฟอส เมื่อวันที่ 1 มิถุนายน 2563

“ที่ประชุมมีข้อสรุปตามเสียงส่วนใหญ่ 17 ท่าน ที่เห็นด้วยกับการคงมติยกเลิกใช้และห้ามครอบครองสารเคมีทางการเกษตร 2 ชนิด ได้แก่ พาราควอตและคลอร์ไพริฟอส เป็นวัตถุอันตรายชนิดที่ 4 ที่จะเริ่มมีผลบังคับใช้วันที่ 1 มิถุนายน 2563 โดยไม่เลื่อนออกไปตามข้อเสนอของนายกลินท์ สารสิน ประธานสภา

หอการค้าแห่งประเทศไทย ที่เสนอให้เลื่อนการบังคับใช้ออกไปถึงสิ้นปี 2563 ส่วนวัตถุอันตรายไกลโฟเซตให้ใช้มาตรการจำกัดการใช้ตามมติคณะกรรมการวัตถุอันตราย เมื่อวันที่ 23 พฤษภาคม 2561”

คำกล่าวของนายสุริยะ จึงรุ่งเรืองกิจ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม เมื่อวันที่ 30 เมษายน 2563 เป็นเหมือนชัยชนะขั้นต้นของการต่อสู้เพื่อให้ประเทศไทยแบนสารเคมีทางการเกษตรที่มีความเสี่ยงสูง 3 ชนิดดังกล่าว และเป็นแสงแห่งความหวังของภาคประชาสังคมที่ขับเคลื่อนการสร้างระบบเกษตรที่ยั่งยืน ปลอดภัยต่อสุขภาพ และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมมาอย่างต่อเนื่องยาวนานกว่า 3 ปี นับตั้งแต่วันที่ 5 เมษายน 2560 ที่คณะกรรมการขับเคลื่อนปัญหาสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชที่มีความเสี่ยงสูง ได้มีมติให้ออกประกาศยกเลิกการนำเข้าและการใช้พาราควอตและคลอร์ไพริฟอส รวมถึงจำกัดการใช้ไกลโฟเซตอย่างเข้มงวด หลังจากนั้นเป็นต้นมา ภาคีเครือข่ายต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นสภาเกษตรกรแห่งชาติ เครือข่ายสนับสนุนการแบนสารพิษที่มีอันตรายร้ายแรง สมาคมสหพันธ์องค์กรผู้บริโภค คณะกรรมการสิทธิมนุษยชนแห่งชาติ สภาเภสัชกรรม แพทยสภา ฯลฯ ก็พากันแสดงท่าทีสนับสนุนมติดังกล่าวด้วยวิธีการต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการให้ข้อเสนอแนะต่อรัฐบาล การยื่นข้อเรียกร้อง การออกแถลงการณ์ ไปจนถึงการชุมนุมหน้าทำเนียบรัฐบาล

ถึงแม้ในเวลาต่อมา กลุ่มธุรกิจสารเคมีเกษตรยังคงเดินหน้าเพื่อล้มเลิกหรือยืดระยะเวลาการแบนออกไป แต่ก็ไม่สำเร็จ ดังเช่นในวันที่ 28 กันยายน 2563 คณะกรรมการวัตถุอันตรายได้มีมติ 20 ต่อ 4 เสียง ให้แบนพาราควอตและคลอร์ไพริฟอสต่อไป โดยให้เหตุผลว่า

“การประชุมหลายครั้งที่ผ่านมามีข้อมูลทางวิชาการรองรับเพียงพอแล้ว และจะไม่มีการรับเรื่องร้องเรียนอีก ส่วนเรื่องการหาสารทดแทน กรมวิชาการเกษตรจะรับไปดำเนินการ แต่ตอนนี้สารทดแทนโดยตรงยังไม่มี โดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ฯ และกระทรวงพาณิชย์ จะพยายามหาสารทดแทนที่ราคาไม่สูงถึง 30-40% และจะไปเน้นที่การเพิ่มมูลค่าพืชผลในตลาด ซึ่งจะเร่งดำเนินการเพื่อให้เกิดความตื่นตัวในการทำเกษตรแบบไร้สารเคมี”

แม้การยกเลิกพาราควอตและคลอร์ไพริฟอสจะเป็นความสำเร็จอย่างหนึ่งของการควบคุมสารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่มีอันตรายสูง แต่สิ่งที่เกิดขึ้นระหว่างทางสะท้อนให้เห็นปัญหาของโครงสร้างการกำกับสารเคมีกำจัดศัตรูพืช เช่นเดียวกับการวิเคราะห์ของเครือข่ายฯ โดยกลไกสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ มีมติที่เกี่ยวข้อง 4 ข้อ โดยมติที่ 5.5 เป็นการสะท้อนโดยตรงและมีฉันทามติให้มีการแก้ไขปัญหาสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตลอดห่วงโซ่ รวมถึงการปรับปรุงโครงสร้างกฎหมาย จนนำมาสู่การยกร่าง ‘พระราชบัญญัติความปลอดภัยจากการใช้สารป้องกันกำจัดศัตรูพืช พ.ศ....’ ซึ่งกำลังดำเนินการอยู่ในปัจจุบัน

ช่วงปี 2563

เมษายน นายกลินท์ สารสิน ประธานกรรมการหอการค้าไทย ทำหนังสือถึง นายสุริยะ จึงรุ่งเรืองกิจ รมว.กระทรวงอุตสาหกรรม ขอขยายระยะเวลาบังคับใช้ประกาศในการกำหนดให้พาราควอตและคลอร์ไพริฟอสเป็นวัตถุอันตรายชนิดที่ 4 **เครือข่ายสนับสนุนการแบนสารพิษที่มีอันตรายร้ายแรง** ยื่นหนังสือถึงนายสุริยะ จึงรุ่งเรืองกิจ เพื่อคัดค้านการเลื่อนการแบนสารพิษ นายสุริยะ จึงรุ่งเรืองกิจเปิดเผยหลังการประชุมคณะกรรมการวัตถุอันตรายว่า ที่ประชุมมีข้อสรุปตามเสียงส่วนใหญ่ 17 ท่านที่เห็นด้วยกับการคงมติยกเลิกใช้และห้ามครอบครองพาราควอตและคลอร์ไพริฟอส โดยไม่เลื่อนออกไป ส่วนไกลโฟเซตให้ใช้มาตรการจำกัดการใช้ **พฤษภาคม ราชกิจจานุเบกษา** เผยแพร่ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง บัญชีรายชื่อวัตถุอันตราย (ฉบับที่ 6) พ.ศ. 2563 โดยมีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับสารเคมีอันตรายที่ใช้ในภาคการเกษตร **บริษัทชินเจนทา ครอป โปรเทคชั่น** ผู้นำเข้าสารเคมีรายใหญ่ยื่นฟ้องกระทรวงอุตสาหกรรม รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม คณะกรรมการวัตถุอันตราย กรมวิชาการเกษตร และอธิบดีกรมวิชาการเกษตร โดยมีคำขอให้ศาลเพิกถอนประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เพราะผู้ฟ้องได้รับผลกระทบจากประกาศดังกล่าว **สิงหาคม มูลนิธิเพื่อผู้บริโภคและมูลนิธิชีววิถีในฐานะตัวแทนเครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช** ยื่นร้องสอดคดีชินเจนทา-บริษัทข้ามชาติยักษ์ใหญ่ฟ้องศาลปกครองเพิกถอนประกาศแบนสารพาราควอต-คลอร์ไพริฟอส เนื่องจากเห็นว่าการออกประกาศแบนสารเคมีทั้ง 2 ชนิด พาราควอตและสารคลอร์ไพริฟอส เป็นการดำเนินการที่สอดคล้องกับข้อมูลวิชาการความเป็นอันตรายร้ายแรงและผลกระทบจากการใช้สารเคมีทั้ง 2 ชนิด ตรงตามเจตนารมณ์ของพระราชบัญญัติ (พ.ร.บ.) วัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 มาตรา 18 **กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขร่วมกับมหาวิทยาลัยมหิดลและคณะแพทย์จาก 3 โรงพยาบาล** ในจังหวัดอำนาจเจริญ กาญจนบุรี และนครสวรรค์ แถลงเกี่ยวกับการวิจัยเรื่องพาราควอตและไกลโฟเซตตกค้างในซีรั่มและขี้เทา เพื่อให้ข้อมูลที่ถูกต้องแก่ประชาชนและสื่อมวลชน หลังจากที่สมาคมวิทยาการวัชพืชกล่าวหาว่างานวิจัยนี้ใช้ข้อมูลเท็จซึ่งไม่เป็นความจริง

กันยายน นักข่าวรอยเตอร์ส เผยแพร่รายงานพิเศษ กรณีรัฐบาลไทยถอนคำสั่งแบนสารเคมีกำจัดวัชพืชไกลโฟเซตปีที่แล้วเกี่ยวพันจนท.สหรัฐฯ และบริษัทเอกชนซึ่งหาทางล็อบบี้ รมช. นายกฯ ไทย Carey Gillam ผู้เขียนหนังสือ *White wash* เปิดโปงเบื้องหลังและหลักฐานความร่วมมือระหว่างบริษัทไบเออร์กับเจ้าหน้าที่ระดับสูงของสหรัฐฯ ล้มการแบนไกลโฟเซตในประเทศไทย **เครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช (THAI-PAN)** ยื่นคัดค้านทบทวนการแบนสารพิษพาราควอตและคลอร์ไพริฟอส พร้อมเปิดหลักฐานสมาคมวิทยาการวัชพืชแห่งประเทศไทย และเครือข่ายอาสาคนรักแม่กลองใช้คำกล่าวอ้างบิดเบือนข้อมูลต่อกรรมการวัตถุอันตราย **มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค** ตรวจพบสารพาราควอตในน้ำปูถึงร้อยละ 33 จาก 24 ตัวอย่างใน 6 จังหวัดภาคเหนือ และเรียกร้องให้คณะกรรมการวัตถุอันตรายยืนยันแบนสารเคมีอันตรายทั้ง 3 ตัว **คณะกรรมการวัตถุอันตราย** มีมติเอกฉันท์ 20 เสียง ต่อ 4 ให้แบนพาราควอตและคลอร์โพริฟอสต่อไป

พฤศจิกายน เครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช จัดประชุมวิชาการเพื่อเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช 2563 ภายใต้หัวข้อ “ก้าวไปข้างหน้า สร้างระบบเกษตรและอาหารที่ปลอดภัย” **สมาคมวิทยาการวัชพืช** จัดประชุมใหญ่สามัญประจำปี 2563 ภายใต้หัวข้อ “ก้าวต่อไปอย่างไร...เมื่อเกษตรกรไทยไร้พาราควอต”

ช่วงปี 2564

มิถุนายน น.ส. มนัญญา ไทยเศรษฐ์ รมช.กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โพสต์เฟซบุ๊กคลิป คุณชาดา ไทยเศรษฐ์ สมาชิกสภาผู้แทนราษฎรจังหวัดอุทัยธานี พรรคภูมิใจไทย ได้ลุกขึ้นอภิปราย ‘ร่าง พ.ร.บ. วัตถุอันตราย พ.ศ. ...’ โดยคณะรัฐมนตรีเป็นผู้เสนอ กล่าวถึงวิธีคิดของกระทรวงอุตสาหกรรม แยบยล เล่นกล เป็นการกระทำที่คิดได้เก่งจริงไม่ได้มีอะไรมาก คำว่า “วัตถุอันตราย” สารพิษ 3 ตัวได้มีการยกเลิกไปแล้ว 2 ตัว คือ พาราควอตและคลอร์ไพรริฟอส ยังเหลือไกลโฟเซตที่เป็นตัวสำคัญที่ทำให้เกิดมะเร็งเต้านม

กฎหมายความปลอดภัยจากการใช้สารป้องกันกำจัดศัตรูพืช: ชัยชนะขั้นต่อไปที่มุ่งหวัง

ร่าง 'พระราชบัญญัติความปลอดภัยจากการใช้สารป้องกันกำจัดศัตรูพืช พ.ศ....' เกิดจากกระบวนการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องจากทุกภาคส่วนรวมถึงผู้ประกอบการธุรกิจสารเคมีเกษตร และมีการรับฟังความคิดเห็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในเบื้องต้นแล้ว มีหลักการสำคัญ 3 ประการเพื่อให้การควบคุมสารเคมีกำจัดศัตรูพืชเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ คือ 1) ระวังไว้ก่อน 2) การมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน และ 3) โปร่งใส ตรวจสอบได้

นอกจากนี้ ยังมีบทบัญญัติสำคัญที่แตกต่างจาก พ.ร.บ. วัตถุอันตราย ได้แก่ ปรับปรุงโครงสร้างของหน่วยงานที่พิจารณาอนุญาต โดยมีหน่วยงานที่คุ้มครองสุขภาพและสิ่งแวดล้อมเป็นสัดส่วนหลัก, เปลี่ยนไปใช้ระบบ Positive List ประกอบกับมีเกณฑ์ในการยกเลิกสารที่ชัดเจน, มีระบบรายงานข้อมูลการเคลื่อนย้ายและการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชตลอดห่วงโซ่ จนถึงการจัดการซากบรรจุภัณฑ์, ควบคุมการโฆษณาและส่งเสริมการตลาดตามหลักสากล, มีระบบเฝ้าระวังผลกระทบต่อสุขภาพของเกษตรกร การตกค้างในผลผลิตและสิ่งแวดล้อม และกระจายอำนาจให้ท้องถิ่นสามารถกำหนดระดับการควบคุมที่เข้มงวดกว่ากฎหมายกลางได้ตามสถานการณ์และนโยบายของแต่ละท้องที่

ในช่วงที่ผ่านมา มีการขับเคลื่อนร่างพระราชบัญญัติฉบับนี้ไปพร้อม ๆ กับการขับเคลื่อนเพื่อยกเลิก 3 สารพิษ จนกระทั่งวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2562 คณะกรรมการสิทธิมนุษยชนได้ทำความเห็นเสนอคณะรัฐมนตรีให้มีกฎหมายเฉพาะว่าด้วยการควบคุมสารเคมีทางการเกษตร โดยพิจารณาจากร่างพระราชบัญญัติฉบับนี้ เช่นเดียวกับข้อเสนอของคณะกรรมาธิการวิสามัญพิจารณาศึกษาแนวทางการควบคุมการใช้สารเคมีในภาคเกษตรกรรม สภาผู้แทนราษฎร และมีการบรรจุเรื่องการจัดการสารเคมีทั้งระบบในแผนปฏิรูปประเทศด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และการปฏิรูปกฎหมายควบคุมสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในแผนการปฏิรูปประเทศด้านสาธารณสุข ฉบับปรับปรุง ปี 2564

แม้กระนั้น ก็ยังมีข้อติดขัดบางประการเกี่ยวกับหน่วยงานรับผิดชอบ และการคัดค้านจากผู้ที่เสียผลประโยชน์จากการยกเลิกและจำกัดการใช้ 3 สารพิษ ดังนั้น ภาคีเครือข่ายฯ จึงยังต้องเดินหน้าขับเคลื่อนกฎหมายที่จะเอื้อให้เกิดการปรับปรุงโครงสร้างการกำกับสารเคมีกำจัดศัตรูพืชทั้งระบบ ซึ่งต้องการความร่วมมือจากประชาชนทุกคน เพื่อร่วมกันสร้างระบบเกษตรที่ยั่งยืนและอาหารสุขภาวะ พร้อมส่งต่อผืนแผ่นดินที่ปลอดภัยให้กับคนรุ่นถัดไป

Green Hospital การพัฒนานโยบายโรงพยาบาลอาหารสุขภาวะ

วรลักษณ์ คงหนู ทีมโครงการยุทธศาสตร์บูรณาการ
บาทหลวงวุฒิชัย อ่องนาวา [1]
ดร.ผาสุข แก้วเจริญตา [2]
สุชาญ ศีลอำนวย [3]
สุธิดา แสงสว่าง

[1] โครงการสถานีเกษตรแบ่งปันราชบุรี
[2] โรงพยาบาลลับแล จ.อุตรดิตถ์
[3] มูลนิธิเอ็มโอเอไทย

Green Hospital
การพัฒนานโยบายโรงพยาบาลอาหารสุขภาวะ

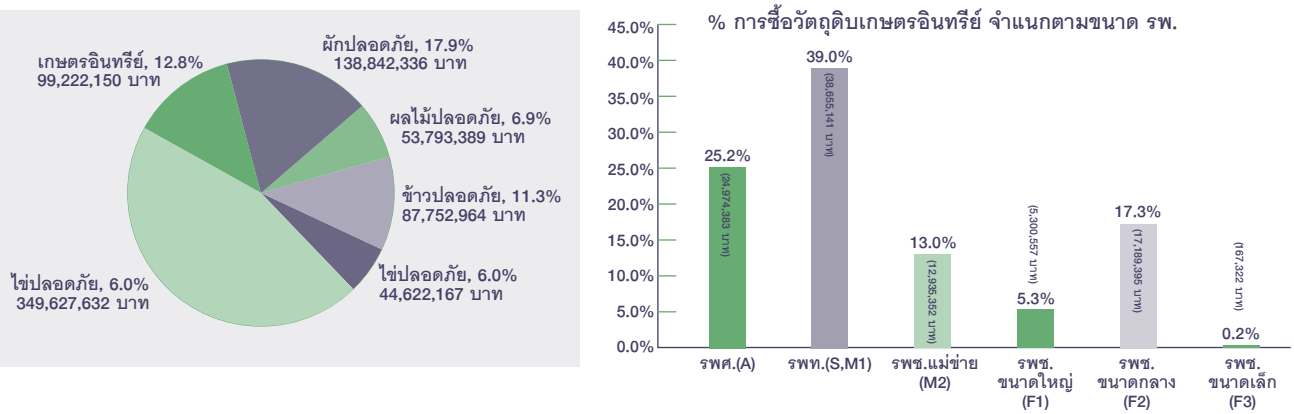
ต้นทุน 10 ปี สู่การพัฒนานโยบายโรงพยาบาลสีเขียว [4]

ในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา แผนอาหารเพื่อสุขภาวะ สสส. ได้สร้างต้นทุนที่เอื้อต่อการพัฒนานโยบายโรงพยาบาลอาหารสุขภาวะไว้ในพื้นที่อย่างมากมาย ทั้งการสนับสนุนให้ผู้ผลิตเลิกใช้สารเคมีในการปลูกผักผลไม้เพื่อให้มีอาหารที่ปลอดภัยนำเข้าสู่ครัวโรงพยาบาล และการส่งเสริมให้ผู้บริโภคหันมาบริโภคอาหารเพื่อสุขภาวะ จากการทำงานที่ผ่านมา ภาคีในพื้นที่ของแผนอาหาร สสส. และกระทรวงสาธารณสุข มีข้อค้นพบที่สำคัญจากการทำงานโรงพยาบาลสีเขียวจำนวน 25 แห่ง ดังนี้

1. **ต้นทุนของนโยบายโรงพยาบาลสีเขียว** มีจุดแข็งและต้นทุนที่จะขับเคลื่อนสู่เศรษฐกิจชุมชน ทั้งในด้านนโยบายตั้งแต่ปี 2560 จนถึงปัจจุบันที่สอดคล้องกับนโยบายในระดับสากลคือเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) รวมถึงมีการวางระบบกลไกที่ดี มีบุคลากร เครื่องมือ/ชุดความรู้ ที่พร้อมจะขับเคลื่อนงานอย่างต่อเนื่อง

2. **เศรษฐกิจอาหารโรงพยาบาล** งบประมาณค่าอาหารรายหัวสำหรับผู้ป่วยมีมากพอที่จะกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนได้ มูลค่าการจัดซื้ออาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ประจำปี 2563 จำนวน 682 แห่ง อยู่ที่ประมาณ 939 ล้านบาท เป็นการซื้อขายอาหารปลอดภัยประมาณ 775 ล้านบาท เป็นการซื้อเนื้อสัตว์ร้อยละ 45.1 ผักปลอดภัยร้อยละ 17.9 และผลผลิตเกษตรอินทรีย์ร้อยละ 12.8

รายการวัตถุดิบอาหาร - มูลค่าการจัดซื้อฯ



ที่มา : กลุ่มงานพัฒนาระบบบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข

[4] การเรียกชื่อ “โรงพยาบาลสีเขียว” มีความเป็นมาตั้งแต่การขับเคลื่อนงานของแผนอาหารเรื่องอาหารที่ปลอดภัยในพื้นที่โรงพยาบาล โดยเฉพาะพืชผักผลไม้ที่ไม่มีการปนเปื้อนสารเคมี ซึ่งดำเนินงานมามากกว่า 10 ปี และได้ผนวกรวมเรื่องคุณค่าโภชนาการ การลดหวาน มัน เค็ม ในเมนูอาหารผู้ป่วย จึงได้เสนอให้ใช้ชื่อ “โรงพยาบาลอาหารสุขภาวะ” อย่างไรก็ตาม ในบทความนี้ยังมีทั้งสองคำ และจะได้มีการพัฒนาคำที่ใช้ร่วมกันต่อไป

3. **ตลาดสีเขียวของโรงพยาบาล** มีการจัดอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง จำนวน 338 แห่ง (ร้อยละ 49.56), เดือนละ 1 ครั้ง จำนวน 71 แห่ง (ร้อยละ 10.41) และอื่นๆ เช่น ปีละ 1 ครั้ง, สัปดาห์ละ 2-3 ครั้ง, จัดทุกวันยกเว้นเสาร์-อาทิตย์, หรือจัดทางออนไลน์ทุกวัน รวม 122 แห่ง (ร้อยละ 17.89)

มีข้อสังเกตว่า ตลาดเขียวในโรงพยาบาลที่มีมากถึง 338 แห่ง เป็นการทำงานบูรณาการระหว่าง 2 โครงการ คือ โครงการอาหารปลอดภัย ของกระทรวงสาธารณสุข กับ โครงการ Green & Clean ของกรมอนามัย ทำให้มีทั้งการจัดหาวัตถุดิบปลอดภัยมาทำอาหารให้ผู้ป่วย และการนำตลาดสีเขียวเข้ามาสู่โรงพยาบาล โดยมีเกณฑ์ชี้วัดข้อหนึ่งว่าบุคลากรในโรงพยาบาลหรือประชาชนที่เข้ามาใช้บริการมีช่องทางในการเข้าถึงอาหารปลอดภัย

4. **เปรียบเทียบมูลค่าการซื้อวัตถุดิบปลอดภัย ในปีงบประมาณ 2562 กับ 2563** พบว่า มูลค่าการจัดซื้อวัตถุดิบปลอดภัยประเภท เนื้อสัตว์ ไข่ ข้าว ผลไม้ และผัก เพิ่มขึ้น 30 กว่าล้านบาท แต่มีข้อสังเกตว่า วัตถุดิบที่มีการจัดซื้อเพิ่มขึ้นคือเนื้อสัตว์ ส่วนวัตถุดิบอื่นๆ มีการจัดซื้อลดลง เพราะผลผลิตไม่เพียงพอกับความต้องการของโรงพยาบาล

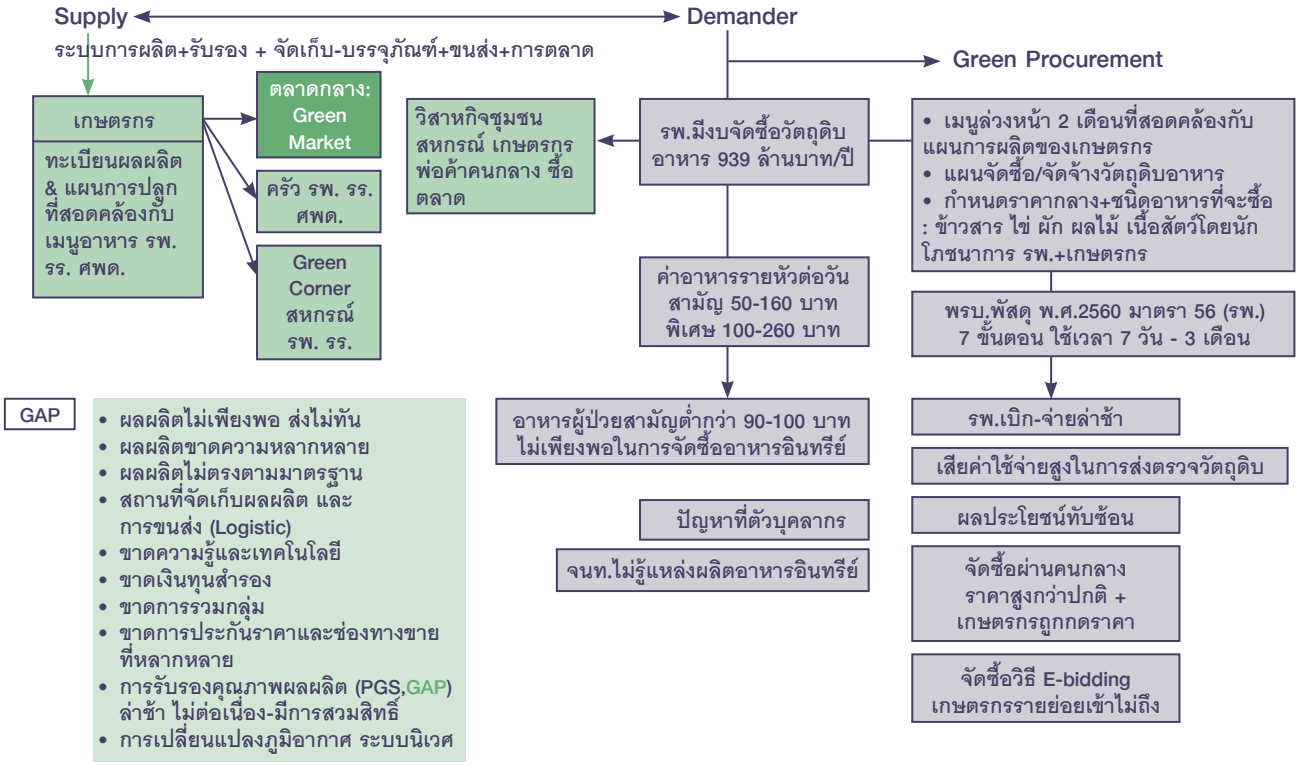
5. **เส้นทางการเชื่อมโยงเมนูอาหารในโรงพยาบาลกับผลผลิตชุมชน และการจัดซื้อจัดจ้างของโรงพยาบาลสีเขียว**

เริ่มตั้งแต่มีการจัดทำเมนูล่วงหน้า - ทำแผนการจัดซื้อ - นักวิชาการร่วมกับเกษตรกรกำหนดราคากลาง - จากนั้นส่งผ่านไปที่วิสาหกิจชุมชน/สหกรณ์ เกษตรกรรายย่อย พ่อค้าคนกลาง หรือไปซื้อจากตลาด ขึ้นอยู่กับบริบทของแต่ละโรงพยาบาล

ในส่วนของเกษตรกรจะวางแผนการปลูกให้สอดคล้องกับเมนูของโรงพยาบาล

การจัดซื้อจัดจ้างจะมีค่าอาหารกลางวันรายหัว คือ แบบสามัญ 50-160 บาท แบบพิเศษ 100-260 บาท ซึ่งอยู่ภายใต้ พ.ร.บ. การจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.2560 มาตรา 56 ซึ่งมีจุดดีคือ เปิดโอกาสและเอื้ออำนวยให้โรงพยาบาลสามารถจัดซื้อจัดจ้างของได้หลากหลาย แต่ปัญหาคือการเบิกจ่ายล่าช้า ต้องใช้เวลา 30 วัน ถึง 3 เดือน ทำให้เกษตรกรขาดสภาพคล่อง และทางโรงพยาบาลรู้สึกว่า การต้องส่งอาหารตรวจความปลอดภัย เสียค่าใช้จ่ายสูง นอกจากนี้ ยังมีเรื่องผลประโยชน์ทับซ้อน การจัดซื้อจากคนกลางมีราคาสูงกว่าปกติ เกษตรกรถูกกดราคา และถ้าโรงพยาบาลใช้วิธีการจัดซื้อแบบ E-Bidding (การประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์) เกษตรกรจะเข้าไม่ถึง

ในส่วนของช่องว่างหรือปัญหา จะพบว่าฝั่งเกษตรกรมีอยู่ค่อนข้างมาก ทั้งเรื่องผลผลิตไม่เพียงพอ ส่งไม่ทัน ไม่หลากหลาย ไม่ตรงตามมาตรฐาน ปัญหาเรื่องสถานที่จัดเก็บและการขนส่ง ขาดความรู้และเทคโนโลยี ขาดการรวมกลุ่ม ขาดเงินทุนสำรองและการประกันราคา ช่องทางการขายไม่หลากหลาย การรับรองคุณภาพล่าช้า ไม่ต่อเนื่อง ไปจนถึงเรื่องการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศและระบบนิเวศ



6. Best Practice: ต้นแบบโรงพยาบาลสีเขียว (อาหารสุขภาวะ) ได้แก่

1. ราชบุรีโมเดล: เกษตรอินทรีย์ชาวบ้านสู่โรงพยาบาลสีเขียว กรณีศึกษาโรงพยาบาลสวนผึ้ง

2. ลับแลโมเดล: การจัดการอาหารอินทรีย์ในโรงพยาบาลลับแล จ.อุตรดิตถ์

3. ลพบุรีโมเดล: การขยายผลต้นแบบโรงพยาบาลสีเขียวอาหารอินทรีย์และเศรษฐกิจท้องถิ่นสู่นโยบายจังหวัด

4. โรงพยาบาลเชียงแสน: พื้นที่ดาวเด่นชุมชนอาหาร โหนดโรงพยาบาล ปี 2563

ความท้าทายในการพัฒนาต้นทุนของแผนอาหารในขณะนี้ คือการขยายผลให้เกิดโรงพยาบาลสีเขียวหรือโรงพยาบาลอาหารสุขภาวะในพื้นที่โรงพยาบาลอำเภอทั่วประเทศทั้ง 720 แห่ง

การพัฒนานโยบาย: นำอาหารอินทรีย์สู่ครัวโรงพยาบาล สร้างเศรษฐกิจชุมชนและการบริโภคเพื่อสุขภาวะ

การทำงานร่วมกันต่อไปทั้งในระดับพื้นที่และการขับเคลื่อนนโยบาย มีประเด็นการดำเนินงานที่สำคัญอยู่ 5 เรื่องที่จะต้องพิจารณา คือ

1. ชุมชนสีเขียว (Green Community) ที่เป็นแหล่งผลิตอาหารอินทรีย์ ผัก ผลไม้ ไข่ และข้าวสาร การรับรองคุณภาพอาหารด้วยระบบ PGS และการรวมกลุ่มเกษตรกรสู่วิสาหกิจชุมชน

2. โรงพยาบาลสีเขียวและการจัดซื้อจัดจ้างสีเขียว (Green Hospital & Green Procurement) จะต้องมีการยกระดับให้สูงขึ้น

3. ความตระหนักรู้เรื่องอาหาร (Food Literacy) เพื่อส่งเสริมเรื่องกินอาหารเป็นยา

4. เศรษฐกิจอาหารชุมชน ที่จะเติบโตขึ้นจากการเชื่อมโยงผลผลิตเกษตรอินทรีย์สู่ครัวโรงพยาบาล การรวมกลุ่มเกษตรกรสู่วิสาหกิจชุมชน และการสร้างอาชีพด้านอาหาร

5. การเฝ้าระวังและกำกับติดตาม เพื่อให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพและความต่อเนื่อง

จากกระบวนการจัดการความรู้ "โรงพยาบาลสีเขียวอาหารสุขภาวะ" สู่การขับเคลื่อนนโยบายร่วมกับภาคีแผนอาหาร ที่ผ่านมา ได้มีการจัดทำข้อเสนอต่อ 4 หน่วยงาน/องค์กร คือ

1. ข้อเสนอต่อกระทรวงเกษตรฯ และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการส่งเสริมระบบอาหารชุมชนสีเขียวและเกษตรอินทรีย์
2. ข้อเสนอต่อโรงพยาบาลและกระทรวงสาธารณสุข
3. ข้อเสนอต่ออนุกรรมการกระจายอำนาจ
4. ข้อเสนอต่อ สสส. ในการสนับสนุนการวิจัยเพื่อการเคลื่อนนโยบาย

มีข้อเสนอเชิงนโยบายต่าง ๆ ดังสรุปไว้ในตารางด้านล่าง

ข้อเสนอต่อหน่วยงาน/องค์กร	ประเด็นข้อเสนอเชิงนโยบาย
1. ข้อเสนอต่อกระทรวงเกษตรฯ และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการส่งเสริมระบบอาหารชุมชนสีเขียวและเกษตรอินทรีย์	• มีระบบประกันราคาด้วยกองทุนหมุนเวียนเพื่อรับซื้อผลผลิตสู่ ศพต. รร. รพ. • จัดให้มีราคากลางอาหารอินทรีย์ของท้องถิ่น • Lean ระบบการรับรองคุณภาพผลผลิตเกษตรอินทรีย์ โดยมีการร่วมออกแบบระบบการตรวจสอบคุณภาพระดับท้องถิ่นที่รวดเร็ว เกษตรกรเข้าถึงง่าย มีหน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการต่อเนื่อง เช่น สภาเกษตรกร • มีการขึ้นทะเบียนเกษตรกรที่ผ่านการรับรองคุณภาพ และแจ้งให้ รร. รพ. ทราบ • ยกระดับตลาดสีเขียวท้องถิ่นที่สร้างแรงจูงใจแก่เกษตรกร • จัดให้มีสถานที่กลางของท้องถิ่นที่ได้มาตรฐานในการจัดเก็บผลผลิตเกษตรอินทรีย์ • ขับเคลื่อนให้เกิดระบบชุมชนอาหารใน unit ตำบล
2. ข้อเสนอต่อ รพ. และกระทรวงสาธารณสุข	• Lean ระบบจัดซื้อจัดจ้าง เช่น ลดระยะเวลาการเบิก - จ่ายเงินค่าสินค้าให้เกษตรได้ ภายใน 7 วัน หรือไม่เกิน 1 เดือน • ยกเว้นการ E-bidding • เพิ่มความถี่ในการจัดเมนูอาหารอินทรีย์และอาหารพื้นบ้านอย่างน้อย 3 มื้อต่อสัปดาห์ และค่อย ๆ เพิ่มขึ้นจนครบ 7 วัน โดยตั้งเป็นตัวชี้วัดมูลค่าการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารอินทรีย์แบบขั้นบันได เช่น ในปีที่ 1 อย่างน้อย 50% • กำหนดระเบียบค่าอาหารผู้ป่วยสามัญในการจัดซื้ออาหารอินทรีย์ 160 บาท /คน/วัน โดยไม่มีการกำหนดรายหัวขั้นต่ำ (ต่ำกว่า 160 บาท) • ควรมีการกำหนดตำแหน่งแม่ครัวใน รพ. อัตราส่วน ผู้ป่วย 15 คน ต่อ แม่ครัว 1 คน โดยใช้งบประมาณเงินบำรุง • สร้างพื้นที่เรียนรู้อาหารเป็นยา • พัฒนาระบบ Wellness Center ในการจัดการปัจจัยเสี่ยงสุขภาพ ให้มีผู้เชี่ยวชาญ ด้านโภชนบำบัดและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม
3. ข้อเสนอต่ออนุกรรมการกระจายอำนาจ	• ให้ท้องถิ่นมีอำนาจในการจัดการอาหาร รร. รพ. และเศรษฐกิจอาหารท้องถิ่นโดยเสนอเพิ่มงบค่าใช้จ่ายปัจจัยการผลิตและค่าใช้จ่ายความเสี่ยงจากสุขภาพ 75%
4. ข้อเสนอต่อ สสส. สนับสนุนการวิจัยเพื่อการเคลื่อนนโยบาย	• การประเมินผลกระทบจากการดำเนินงานต้นแบบ รพ.สีเขียว 25 แห่ง สสส. ต่อระบบเศรษฐกิจอาหารสีเขียว และสุขภาพชุมชน

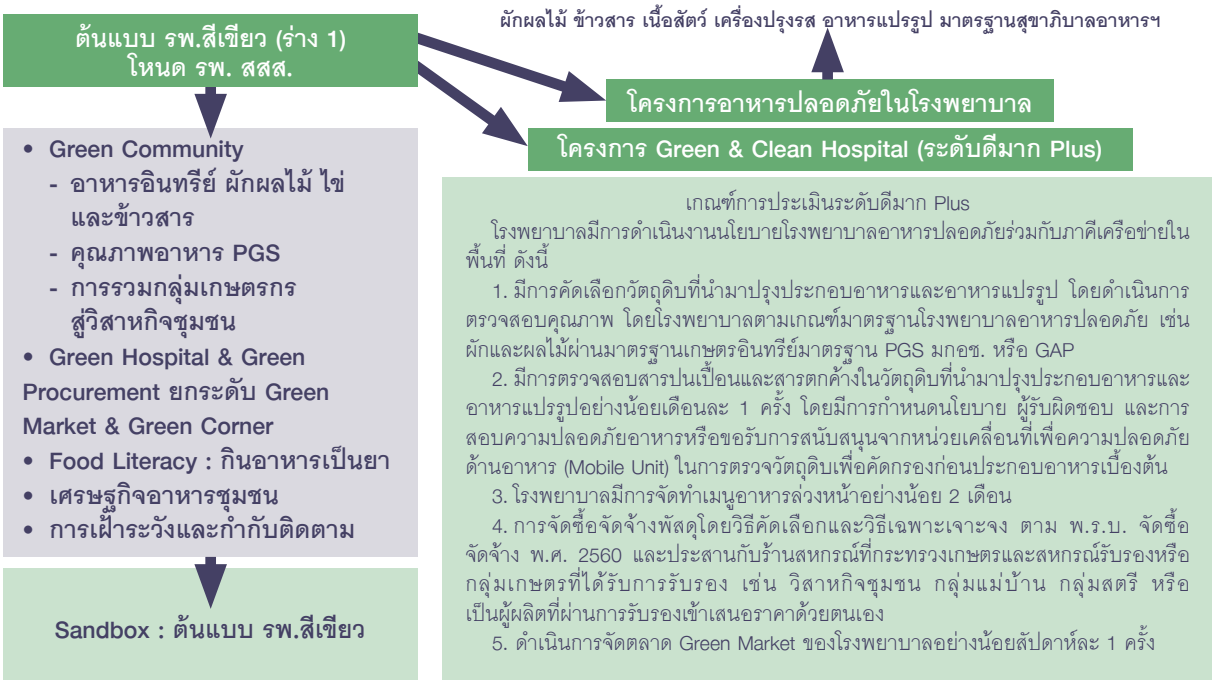
นอกจากนี้ ยังมีการยกร่าง **โมเดลต้นแบบโรงพยาบาลสีเขียว** จากโรงพยาบาล 4 แห่ง ที่ภาคีแผนอาหารเข้าไปทำงานด้วย ได้แก่

1. ราชบุรีโมเดล: เกษตรอินทรีย์ชาวบ้านสู่โรงพยาบาลสีเขียว กรณีศึกษาโรงพยาบาลสวนผึ้ง
2. ลับแลโมเดล: การจัดการอาหารอินทรีย์ในโรงพยาบาลลับแล จ.อุตรดิตถ์
3. ลพบุรีโมเดล: การขยายผลต้นแบบโรงพยาบาลสีเขียวอาหารอินทรีย์และเศรษฐกิจท้องถิ่นสู่นโยบายจังหวัด
4. โรงพยาบาลเชียงแสน: พื้นที่ดาวเด่นชุมชนอาหาร โหนดโรงพยาบาล ปี 2563

โมเดลที่เกิดขึ้น ทำให้เห็นความเชื่อมโยงของผู้คนที่ก่อเกิดเป็นชุมชนอาหาร อย่างเช่นกรณีเชียงแสนซึ่งมูลนิธิเอ็มโอเอไทยเข้าไปทำงานด้วย ทำให้เกิดพลเมืองอาหารทั้งคนในชุมชน ผู้ป่วย ญาติผู้ป่วย ซึ่งกลายมาเป็นแกนนำสำคัญในการขับเคลื่อนโรงพยาบาลสีเขียว

แผนอาหาร สสส. คาดหวังว่าโมเดลเหล่านี้จะเป็นต้นแบบการเรียนรู้สำหรับใช้ในการออกแบบการขยายผลในพื้นที่ต่าง ๆ ทั่วประเทศ และนำไปสู่การพัฒนานโยบายเพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อนโรงพยาบาลสีเขียวให้เกิดผลอย่างยั่งยืนต่อไป

(ร่าง 1) ต้นแบบโรงพยาบาลสีเขียว เพื่อการขยายผลสู่ รพ. ระดับอำเภอ



แหล่งข้อมูลอ้างอิง:

รายงานการประชุม “เวทีพัฒนานโยบายโรงพยาบาลสีเขียว” วันที่ 21 กรกฎาคม 2564, วันที่ 16 สิงหาคม 2564 และวันที่ 28 กันยายน 2564 ทางแอปพลิเคชัน ZOOM

7

Food Policy Design

• 278 •

Food Policy Service Design:

The Cases of Thai Health Food Program

Wallapa van Willenswaard and Integration

Project 2020 Team

• 304 •

Co-Creating ThaiHealth Food Policies 2022 - 2032

Wallapa and Hans van Willenswaard

•••••

Food Policy Service Design: The Cases of Thai Health Food Program[1]

By Wallapa van Willenswaard[2] and
Integration Project 2020 Team[3]

[1] The improved version of this article will be published in the book on service design for scholars and practitioners in Asian countries. The authors from Asian countries, e.g. Singapore, South Korea, Japan, Taiwan, Hong Kong, China, Thailand & Indonesia, will contribute how service design is adopted and creates impacts and what are the challenges and future directions. The book will introduce service design cases and reflections from the areas of the public sector (part 1), the civil sector & grassroot (part 2), the business transformation (part 3) and the 4th industrial revolution (part 4). The book is edited by Jung-Joo Lee (National University of Singapore) & Joon Sang Baek (Yonsei University) will be released in May 2022 by Springer publishers Please find more details at: https://givelo.wixsite.com/sdasia.

[2] Wallapa is co-founder of Innovation Network International and Director of the *Integration Project* supported by ThaiHealth Food program. She is a member of the International Committee, URGENCI, the International Community Supported Agriculture (CSA) Network.

[3] This article is part of the *Integration Project* 2020 and is the collective work of the Project Team: Prapasri Katanyu, Sirikate Yindeeyut, Suthida Wonganan, Areeya Tivasuradej. And especially the contribution from the partners of Food Program to this article is invaluable. And it is the opportunity and trust given by the ThaiHealth Food Program administration led by Dr. Pairoj Saonuam, Khun Vuttipong Predapattarapong, Khun Teerawat Apipratyathitikul including the Food Program Steering Committee which made this Integration Project possible.

Food Policy Service Design: The Cases of Thai Health Food Program

Abstract. **Without claiming to belong to any design school, Innovation Network International (INI) is creatively contributing to collaborative Food Policy Service Design in the framework of the Food Program, Thai Health Promotion Foundation (ThaiHealth). The Food Program is one of 15 programs of ThaiHealth, a primary organization for preventive health promotion in Thailand. The service design process by Food Program and its project partners with INI Integration Project facilitation[4] focuses on scaling of prototypes. These prototypes, or 'flagship projects', are selected from 40 project partners of the Food Program. They represent a diverse spectrum of food system innovation pioneers such as: 1. Healthy School Meals, 2. Green District Hospitals, 3. Community Enterprises of Local Producers, 4. Urban Consumer Initiatives, 5. Indigenous Food Practices, and 6. Young Food. The flagship projects provide living examples of how three 'design for social innovation' principles shape scalable models of transformation toward sustainable healthy food systems policy development by targeting "affordable healthy food for all". The three interactive design for social innovation principles are: *Food Literacy Food Citizenship, and Food Community.* The emergence of these principles is driven by three characteristics of social innovation processes – awareness building, education & learning and multi-stakeholder collaboration – which in their grassroot manifestations are deeply rooted in the Asian and Thai cultural contexts.**

Keywords: Food Policy Service Design, Prototypes for Scaling, Food Citizenship, Food Literacy and Food Community.

1. What is the service of the ThaiHealth Food Program?

Project partners and local partners of the ThaiHealth Food Program have delivered concrete services at grassroot levels. The services are about orientation programs for schools to ensure that they will provide healthy lunches for children; for ensuring hospital teams have access to healthy daily meals for patients and related farmers' markets for visiting relatives and communities. These activities, among others, are supported by the Food Program. These two targeted groups should be considered the most high-priority for accessibility to healthy food and diets. Thanks to a survey carried

[4] Project partners of the Food Program have 3 characteristics: 1. Implementing Project partners 2. Supporting Project partners -both 1 and 2 have received direct funding from ThaiHealth Food Program- and 3. Local partners working with Implementing Project partners in local areas. The Integration Project is one of the Supporting Projects in the Food Policy Service Design process.

out by one of the Food Program projects[5], it has been revealed that children at school are at high risk of exposure to unsafe vegetables and fruits – with alarming numbers of 50-60% with contaminated blood. The purpose of the *Integration Project* Service Design is to increase availability and affordability of healthy diets.

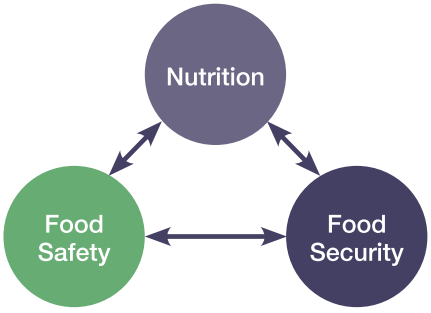
At a personal level, for more than 18 years, as a pioneering family of the first Community Supported Agriculture (CSA) project in Thailand, every week in the early morning 3 kg of organic vegetables packed in banana leaves have been dropped at the doorstep of the author of this article. The mutual care principles of what is called "CSA" have been an inspiration for gradually growing engagement with food system governance over these past 2 decades, resulting in the *Integration Project.*

This article is distributed in English to enable active involvement, advice and participation from stakeholders in Thailand as well as from other countries. This may induce local, regional and international exchanges, and possibly collaboration. At the global level, the United Nations Food System Summit (UNFSS) held at the General Assembly in New York, September 2021, not only resulted in an impressive list of commitments and groundbreaking papers - including *The True Cost and True Price of Food*[6] - but also brought attention to the health, environment, social costs of inadequately addressing the importance of food systems to society as a whole[7].

2. Introduction

In 2001 Thai Health Promotion Foundation (ThaiHealth) was established by law, opening a new chapter of government – civil society collaboration in Thailand. ThaiHealth is "the first organization of its kind in Asia and serves as an innovative enabler to enhance health promotion and a healthy society and environment for all

Nutrition, Food Safety and Food Security are the three pillars of the Food Program.



[5] Thai Education Foundation, Food Program Implementing Project partner, has conducted a research survey during 2018-2019 on blood testing of primary level students aged 6-11 in 4 provinces representing 4 regions of Thailand. They are the provinces of Chiang Mai, Sakorn Nakorn, Pathum Thani and Phangnga about 350 samples were taken from students in each province. The chemical contamination in blood testing is 50% for the lowest in Sakorn Nakorn and 70% for the highest in Pathum Thani [located about one and a half hours drive from Bangkok].

[6] Hendriks, Sheryl et. al., (1 June 2021) *The True Cost and True Price of Food* (Draft) Scientific Group of the UN Food Systems Summit, https://sc-fss2021.org

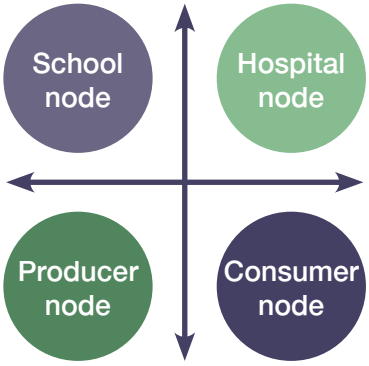
[7] The draft report of the Scientific group of the UN Food System Summit (Hendriks et. al., 2021) estimates the global costs for the environment, for human health and society to 20 trillion USD, double the total price of food (total price spent on food globally per annum ?)

people in Thailand."[8]. In 2006 the Healthy Food Promotion Plan (Food Program) was subsequently established. As a social enterprise, INI engagement with healthy food promotion and its predecessors have played a modest part since the very beginning, directly and indirectly supported by the ThaiHealth Food Program. The initial participation of *Green Market Network*[9] as a small-scale Implementing Project partner defined our engagement until this partnershipgradually evolved into the role of Supporting Project partner.

Complementary to the key issues of the ThaiHealth Food Program -Nutrition, Food Safety, Food Security- INI contributed by means of the Integration Project to the collective and strategic design of the participatory 10 Year Food Plan 2022 – 2032.

Food Program partnership

The 40 partners of the Food Program, both Implementing and Supporting Projects, can be classified in three partially overlapping categories: 1. Government agencies and universities, 2. NGO or civil society, and 3. Social enterprises. Government agencies have been interested in 'Nodes of School and Hospital'[10]. Civil society have formed networks of local initiatives and are primarily engaged with the 'Producer node'. While Social enterprises are naturally allied with the 'Consumer node' and are mainly active in marketing and product innovation.



3. Integration & Transversal collaboration: Service design

The Food Program and its Project partners at all levels are realizing more and more that working towards integration is needed in terms of a food systems approach. The food system includes the whole food supply chain: production, distribution, consumption, as well as all of the issues which the Food Program addresses: nutrition, food safety and food security. In order to address the complexity of the food system, several forums organized in the framework of the *Integration Project*, during 2020

---

[8] Sopitarchasak, Sakol (Ed.) (2015); Adulyanon, Supreda; Lorthong, Tanart. *Thai Health Promotion Foundation: Innovative Enabler for Health Promotion.* World Health & Population. Vol. 16 No1., 2015.

[9] Willenswaard, Wallapa van. (2012) *Changing Food Systems, Changing People.* Article in *Towards Agricultural Change? Development, the Environment and Food.* Pierre Jacquet, Rajendra K. Pachauri, and Laurence Tubiana (Eds.). Published in French: *Mobilisations citoyennes pour une évolution des systèmes alimentaires en Thaïlande* in *Regards sur la Terre. Développement, alimentation, environnement: changer l'agriculture ?*

[10] 'Node' is the setting unit of Implementing Projects with local partners and also the unit of analysis. The *Integration Project* has been using this term together with Project partners for identifying the area-based approach of the Food Program.

up to 2021, served as a platform for transversal activities and projects[11] : collective analysis, synthesis, mapping and mobilizing or 'capitalizing' social innovation capacities to scaling impact through knowledge management and lessons learned With several kinds of exchanges in shaping advocacy campaigns toward the 'Ten Years Food Program'. Targets of the advocacy are improvements in policy development in order to enable conditions for transformation of food systems. Several challenges and major crisis, like climate emergency, urbanization, economic inequality and the most recently Covid19 pandemic have threatened food security, safety and increased the risk of mal-nutrition. In addition to these underlying factors of health risk is the globalization of industrial food and habits of eating which cause NCDs-non communicable diseases[12]. On top of that the unsustainable practices of agribusiness production have become one of the major contributors to climate change[13]. A key assumption for this transformative scaling is that the future of sustainable food systems that have the capacity to deliver affordable healthy food for all lies in understanding and recognizing 'food as a commons'[14] and a transversal (cutting cross sectors), collaborative working spirit. This visionary assumption implies that scaling the exemplary practices of healthy food pioneers will have systemic impact on the national and global food economy.

From this food system perspective, the Food Program has become aware of the needs, opportunities and challenges of integration for achievable systemic impact. **Integration service,** on one hand, facilitates more mutual learning and cross-sectoral collaboration among the diverse partners of the Food Program, and beyond. *Integration service* also includes creative alignment with external partners of the Food Program. The emerging understanding of the *complexity of food systems* beyond the supply chain in a narrow sense, widens the range of every stakeholder involved. **The Integration Project** positions itself as a bottom-up, collaborative intervention enabling partner-driven **participatory design** towards an affordable healthy diet for all.

---

[11] Transversal activities were identified during the consultation process with Prof. Dr. Ezio Manzini, the strategic design expert on sustainability throughout 2020, especially concerning how to use the forums or integration platform to better understand what results should (1) enrich the Food Program with new opportunities for partners; (2) reinforce the social fabric among partners; and (3) improve the infrastructure and capacity building for Food Program as a whole.

[12] NCDs-non communicable diseases are a major health problem not only in Thailand but the world over. According to WHO, non-communicable diseases (NCDs) kill 41 million people each year, which is equivalent to 71% of all deaths globally. Cardiovascular diseases account for most NCD deaths, 17.9 million people annually, followed by cancer 9.3 million, respiratory diseases 4.1 million, and diabetes 1.5 million.

[13] The FAO reports that agriculture, including forestry, fisheries and livestock production, generate around a fifth of the world's greenhouse gas emissions. The global response to climate change today will determine how we feed future generations tomorrow. By transforming their agricultural sectors, countries have the chance to achieve food security for all.

[14] Ref. The book *Routledge Handbook of Food as a Commons,* 2018, edited by Jose Luis Vivero-Pol, Tomaso Ferrando, Olivier De Schutter and Ugo Mattei.

Food citizenship - Food literacy – Food community ('three foods')



4. Three social innovation principles

By means of intensive interaction between the Food Program Committee & Management, Implementing and Supporting Projects, including a variety of dialogues with policy makers, academics and practitioners, the Integration Project has carefully conceived a framework with three driving **social innovation principles** for sustainable food system development. The three social innovation principles are:

The essence of food citizenship is that the human factor in food systems is broadened from 'producers' and 'consumers' in a narrow economic framework to *food citizens.* This repositioning, enabled by *food literacy,* co-creates the capabilities to 'self-organize'[15] *food communities.*

Coincidentally, the three principles of social innovation within the food sector resonate strongly with the three angles of the *tri-power strategy*[16] of ThaiHealth: 1. Social mobilization, 2. Creation of knowledge, and 3. Participatory policy advocacy.

In summary, people's **emerging awareness** is strengthened by accurate knowledge of food systems – or *food literacy* – leading to the constitution of individual and collective food citizens and towards *food community*. The notion of food citizenship is determined by a concrete sense of responsibility inspired by the pursuance of mutually supportive individual and collective wellbeing, as well as by the recognition of *global* – or universal – *citizenship* embedded in cultural transformation.

5. Knowledge management and Integration for scaling

Food system transformation would require integration at four levels of the Food Program: 1. more interaction among partners, as no partner can achieve this alone and partner's growth is, to a large extent, based on collaboration, 2. support for a transformation process in a truly long-term perspective with a clear direction based on the qualities of implementation or "Flagship [local] projects" generated by each partner, 3. stronger alignment of the Food Program with ThaiHealth dynamics as a whole and with trends in society, and 4. knowledge management with interdisciplinary academic support and inclusive overarching worldviews as well as 'local knowledge' generated in the operational setting of the partners.

---

[15] Self-organization is a core characteristic of "commons". Re: *Free, Fair and Alive: The Insurgent Power of the Commons, by David Bollier and Silke Helfrich,* New Society Publishers and: Vivero-Pol, Jose Luis (2019); Tomaso Ferrando; Olivier De Schutter; Ugo Mattei (Eds.). *Routledge Handbook of Food as a Commons.* London/New York.

[16] Dr. Prawase Wasi, the architect of ThaiHealth, conceived the tri-power concept. It has served as the key concept for ThaiHealth policy development since the beginning.

> "More recently, many scientists have begun to understand that such traditional knowledge extends far beyond what in western science would be called science in its different branches such as soils, water, botanic, entomology etc. The knowledge possessed by such tradition-based, non-industrial societies is essentially of an "ecological" nature, since it seeks to understand and explain the functions and workings of ecosystems, their biological communities, the interacting species of animals and plants and the entire functioning of the physical systems."[17]

These four integrations would generate valid knowledge based on 'learning by doing' and would co-create collaborative capacities able to steer Food Policy Service Design towards meso-level scaling (bridging micro and macro dimensions of policy development).

6. The case studies

Taking the three social innovation principles or 'Three foods' as a hypothesis, the Integration Project describes a number of prototypes, or flagship projects for consideration within the future Food Program policies. The flagship projects will articulate the potentiality for *scaling* based on models grounded in shared practice. Subsequently, *the scaling models* will be proposed as prototypes for the participatory development of sustainable food systems. This will ground strategic policies in shared practice. The prototypes or case studies include: 1. Healthy school meals, 2. Green district hospitals, 3. Community enterprises of local producers, 4. Urban consumers' initiatives, 5. Indigenous people's transition to localized sustainable food production, and 6. Young Food.

These prototypes within the framework of the three social innovation principles are expected to give 'body' not only to food policy realization, but also to aspired advocacy addressing food policy service design. Participatory advocacy aims to target both concrete and achievable policy objectives as well as impulses for longer term *systemic change.* The envisioned systemic change can be – in a visionary perspective – characterized as "from unsustainable commodification of food in a framework of competition for profit, to 'food as a commons' within a sustainable economy of care and wellbeing".

---

[17] Matallo Junior, H. (2021). *The Value of Case Studies and Traditional Knowledge for a Sustainable Future.* Academia Letters, Article 1880. https://doi.org/10.20935/AL1880

As mentioned, food citizenship must exist in a context of group dynamics and co-responsibility for the contemporary *food community.* Achievement of "healthy food for all" directly depends on the quality of community which relates to successful social entrepreneurship, ultimately targeting local and sustainable food economies powered from the meso level.

This article's major contribution emphasizes the 2 cases of *school node* and *hospital node* at district level. The two cases share similarity both in terms of district level, or a territorial approach, as well as the fact that schools and the hospitals are expressly concerned with taking care of vulnerable groups of people, i.e. children and patients.

1st Case Study: Ban Chom Phra Schools Network in Chom Phra District, Surin Province

This case is related to food communities emerging within the national Primary School Network[18] and local community farmer groups providing school lunch services. Ban Chom Phra School Network is connected to the national network at the subdistrict and district levels, following the food policies enacted by the Surin province and the Ministry of Education. Ban Chom Phra Schools Network is well articulated. It is distinguished by exploring an additional food system centered curriculum with systematic operational approaches. The Implementing Project is Dek Thai Kaem Sai Project working with a diversity of local partners in Chom Phra district, Surin Province.

2nd Case Study: Chiang Saen District Hospital in Chiang Rai Province

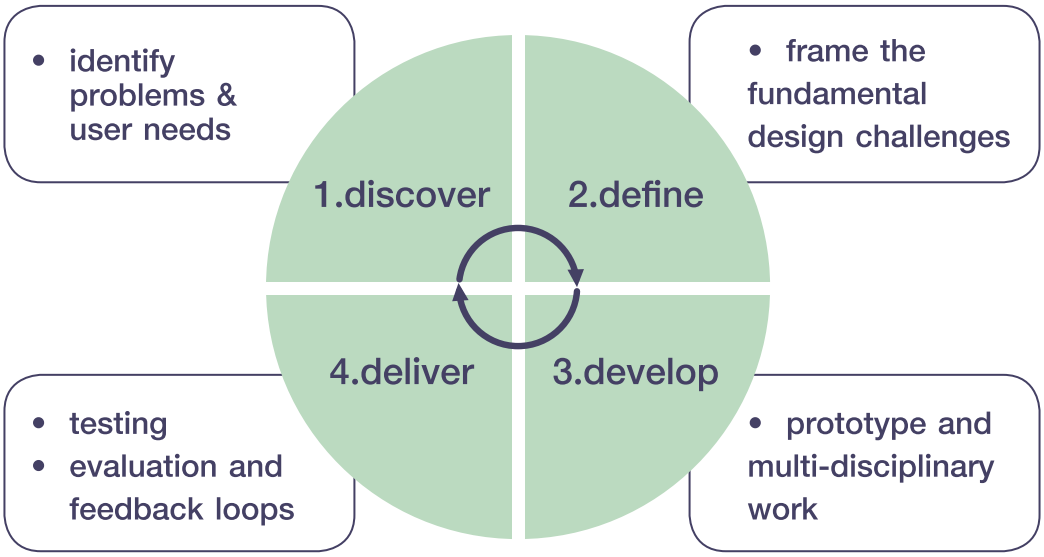
Chiang Saen Hospital is a district hospital[19] selected as a case study because it has diverse local initiatives that are great solutions to health and food problems. In addition, farmer leaders and a new type of "health extension workers" emerges to solve problems throughout the whole food supply chain from production, distribution to consumption.

These 2 cases have been synthesized towards *service design* for the 10-year Healthy Food Program Strategy of the Thai Health Promotion Foundation. The 2 case studies are organized as follow:

---

[18] There are about 30,000 primary schools in Thailand under the Office of the Basic Education Commission [OBEC], Ministry of Education. The schools get the support for school meal expenses meaning that every student is attributed 20 Baht per meal [for school lunch].

[19] In Thailand there are about 700 district hospitals with care capacity from 20 to not more than 100 in-patients [beds].



Note:

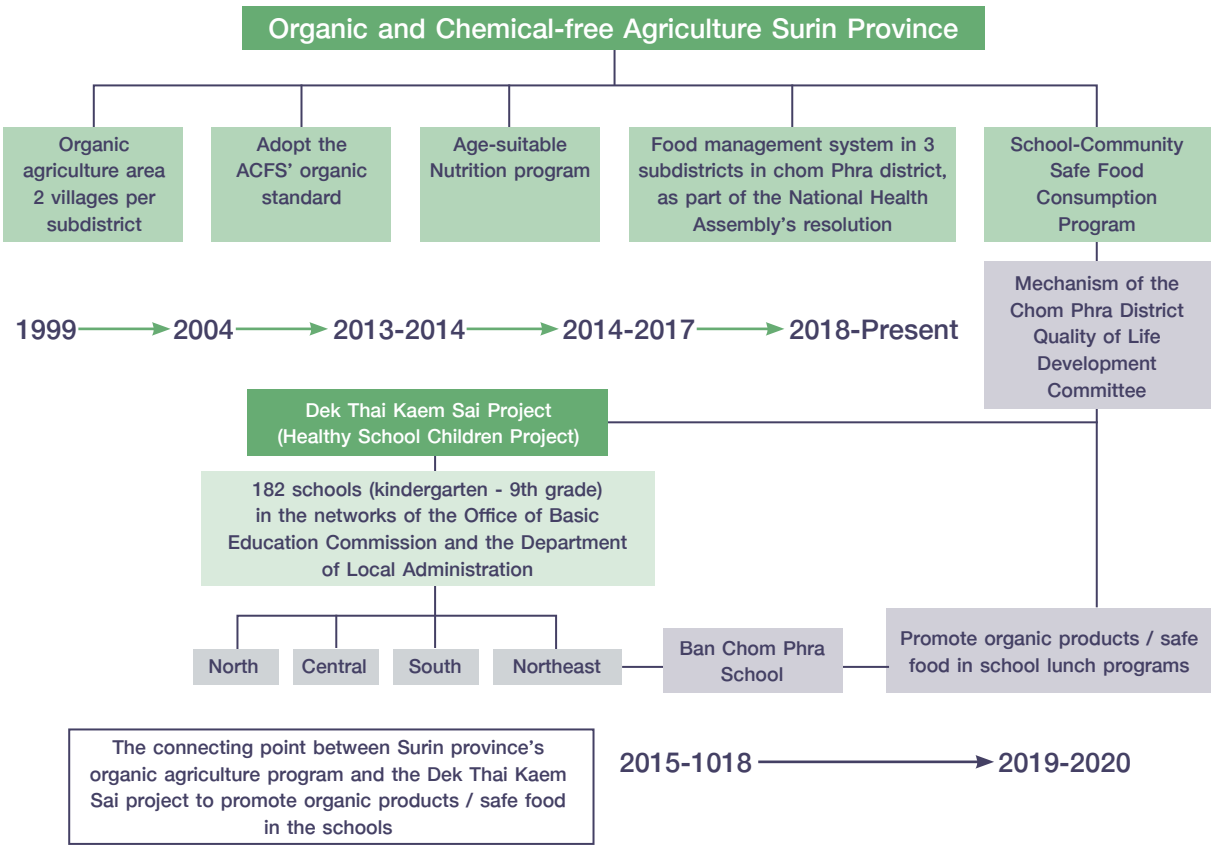
The service design approach here is derived from interactions with and guidance by Prof. Dr. Ezio Manzini in 2020. It includes thought found in his books *Design, When Everybody Designs* (2015) and *Politics of the Everyday* (2019) as well as the paper for the Technology Strategy Board, Design Council (2014).

First Case Study: Ban Chom Phra School Network in Surin Province By Dek Thai Kaem Sai Implementing Project[20]

Physical Environments and Local Problems

Chom Phra district consists of 9 subdistricts with a total of 105 villages, most of which are farming communities that tend paddy fields, orchards and raise livestock. Conventional agriculture land covers most of the area. However, pioneering organic extension services have contributed to shaping the villages in Chom Phra to become important sites for organic agriculture. Most farmers in this region are more familiar with growing rice than vegetables.

[20] Dek Thai Kaem Sai is the name of Implementing Project partner, Food Program and the Director is Ms.Jongkolnee Vithayarungruangsri whose project team has been working closely with local partners, particularly Dr. Jinda Phromta, DDS who is part of the *Thai Children Don't Eat Sweet Network.*



1. Discover and 2. Define:

With this background, it is possible to make an important step for community farmers and schools as part of the extension service by providing knowledge and training on organic vegetable production in order to meet the supply for school lunch. Organic farming groups in 9 subdistricts have started growing organic vegetables collectively. However, the groups explain they are still facing many challenges outlined as follows: 1) insufficient quantity of organic vegetables to meet the school's demand, 2) problems with climate, drought and water shortages, 3) disease as well as insect and plant protection, 4) lack of knowledge and skills in post-harvest management and communication between the farmer and the school including marketing and pricing, 5) organic products have not yet been certified by a PGS-participatory guarantee system, a regulatory measure often required by government schools and hospitals.

3. Develop and 4. Deliver

Surin provincial mobilization on organic agriculture has extended to Chom Phra district. The key element to emerge from two sides--the school and local community--having a shared goal: "to promote safe food consumption in local communities and particularly healthy food service to schools."



The prototype development

On the community side, the District Quality of Life Development Committee, established in 2018 by order of the Prime Minister Office, serves as the mechanism to promote quality of life at the district level. The district chief chairs the committee and the district public health office serves as the secretary. The committee members want to develop "safe food management in school-communities" to be one of their five main integrated topics. The committee believes that "food can change the community, Thailand and the world", as food determines the health of the environment (including climate) as well as health of the people. The Chom Phra hospital serves as the local mechanism to work with farmers under the Safe Food Consumption in School-Community program, led by *Dr. Jinda Phromta,* DDS who plays vital role in weaving diverse food actors. This creates a mechanism to manage products from all sectors. The mechanism has been shaping and prototyping a set role and duty at different levels to ensure systemic operations as follow:

1) *Product management mechanism at the school-community level*: includes farmers, schools and organic agriculture working groups at the subdistrict and district levels. The subdistrict committee is the representatives from 12 villages serving as the secretary. The committee consists of teachers, knowledgeable locals, subdistrict volunteer, non-formal education teachers, agricultural specialist assistants and farmer representatives.

2) *Mechanism at the subdistrict level*: The working committee consists of a subdistrict head person, public health center director, school directors in all subdistricts, deputy director of the

subdistrict administrative office, subdistrict agricultural extension officers, chiefs of all villages, directors of all child care center, community development officers and organic agriculture leaders.

3) *Mechanism at the district level*: Is chaired by Chom Phra district chief and Dr. Jinda Phromta, DDS serves as the secretary. The other members of the working committee are from many sectors and departments.



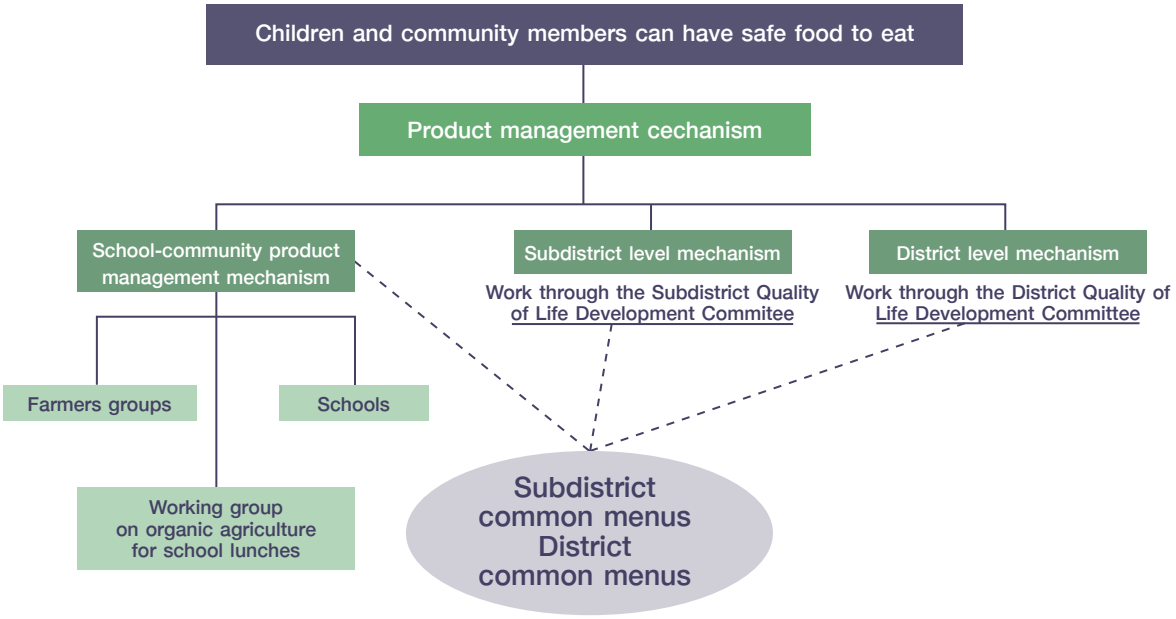
The healthy food service design started from a school initiative.

It began from the Ban Chom Phra school, one of the 40 schools. Its director, Somchai Jaruwong followed the district chief's vision to expand the school-community safe food service design program to all subdistricts. The school was also participating in the *Dek Thai Kaem Sai Project* of the ThaiHealth Food Program, following the Ministry of Education's policy to promote sourcing organic products to school lunch and to enhance an integrated healthy food and nutrition system for the students. The Ban Chom Phra school began leading in sourcing safe products from local farmers for a trial period of one semester. The program gained cooperation from the school board, teacher team, student leaders, and school cooks/caterers. Furthermore, the school connected to other schools through the "subdistrict common menu" and also with farmers in many communities. The goal is to have enough supply to make healthy school lunches, and expand the network to other schools to build a larger food community.

Prototyping Process:

The prototyping of healthy food service is a part of a larger district effort on food-related programs cooperating with many sectors. The management operation is divided into three levels: school-community; subdistrict mechanism; and district mechanism. The school-community management is an important level as it is operating on the ground. The subdistrict and district committees support their service in terms of policy advocacy and operation guidance. Each level's role and duty are summarized as follow:

1. School-community product management mechanism is mobilized by the farmers groups, schools, and the working committee on organic agriculture for school lunches at the subdistrict and district levels. The farmers groups consist of farmers in 9 subdistricts of Chom Phra district, a total of 333 farmers supplying organic products to 40 participating schools, of which Ban Chom Phra school has taken the leading role. All the schools are responsible for promoting healthy consumption and nutritious food for the students through their participation in the Dek Thai Kaem Sai Project, ThaiHealth Food Program.

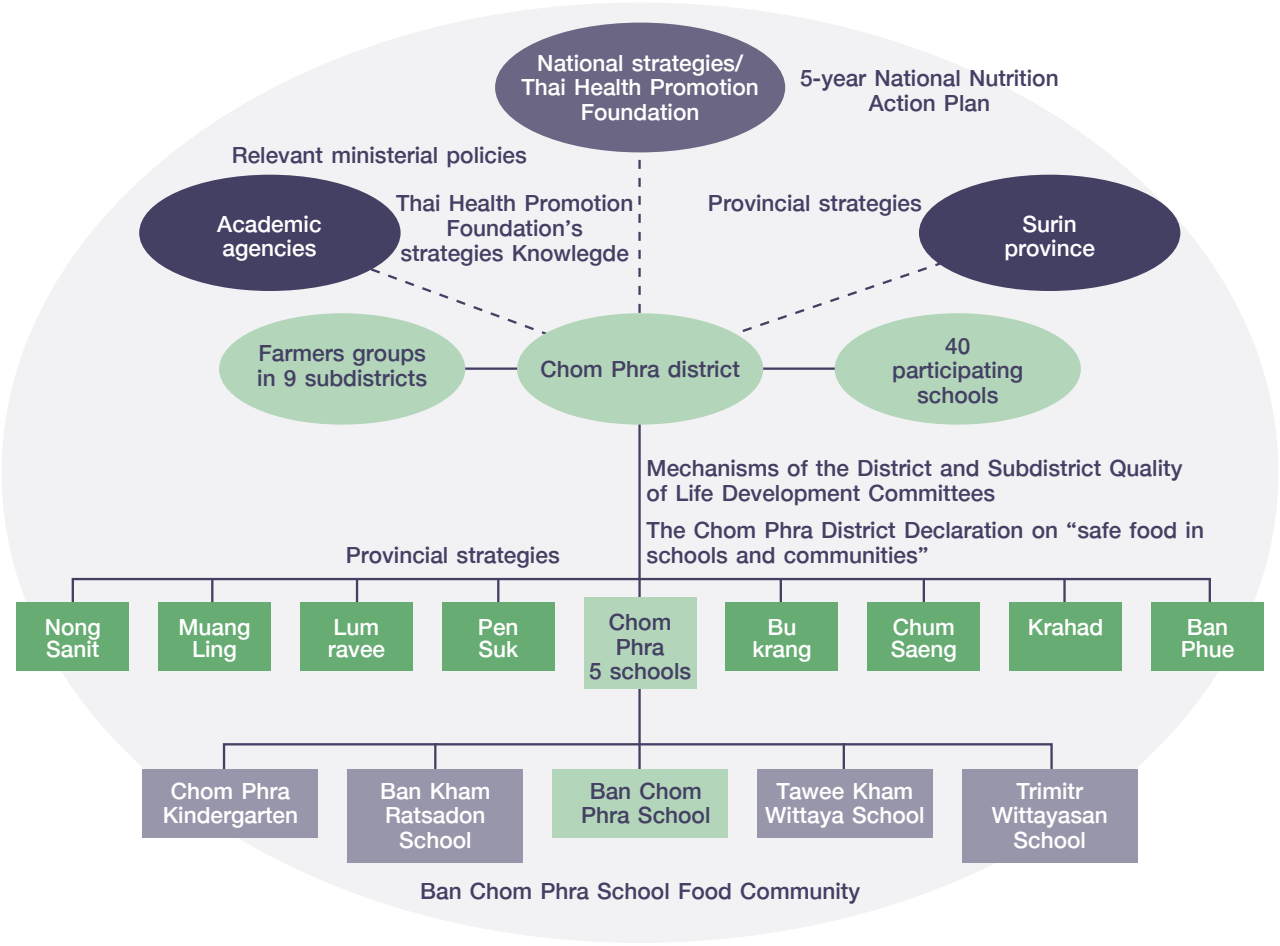


Food community includes everyone who is directly involves in the food supply chain management-auditors for food quality and safety assurance and nutritious products and food and people in production, collection, transportation, distributions, sells, processing and management. It also includes storages for agricultural products, rice, plants, vegetables and fruits, fishery, meats, dairy, eggs, beverage and drinking water. The intention is to provide food between communities to consumers of all ages: children and youth in schools (child care centers, schools, and higher education), public health centers, restaurants, hotels, households, housings, distribution markets, and import-export or food from one place to another.

2. Subdistrict level mechanism operates under the Subdistrict Quality of Life Development Committee. It has the duty to disseminate information, suggestions, recommendations, and advice to the working committee on public policies. It also organizes meetings, academic seminars and events to showcase the projects as well as inviting partners and networks to participate in the events. It aims to promote successful cases within the safe food program and expand it to schools and communities in other areas.

3. District level mechanism operates under the District Quality of Life Development Committee. It has the duty to create plans for the safe food management system in schools and communities in Chom Phra district. It aims to increase a sense of co-ownership among farmers, enabling them to see the benefits of producing sufficient safe products. It also gives advice and recommendations to the farmers in each subdistrict to meet the objectives and evaluates the operations.

The prototyping of service design process in all 3 levels enabled collaboration between the farmers groups and the schools for providing healthy school meals. Schools and farmers make an agreement to use the market price. The school issued purchase orders allow farmers to plan their production. The non-formal education office provides training on safe vegetable farming. The PGS (Participatory Guarantee Systems) organic certification scheme and organic community markets make it easier for farmers to form collectives and help them gain confidence in providing sufficient quantity to meet the schools' demand. The agreement between the School Network and Community Farmer Groups builds farmers' confidence in supplying organic products to the schools.



Architectural Structure of the Ban Chom Phra School Food Community

More importantly, the *"common menu"* gives the farmers a better understanding on how much they need to produce to meet the schools' demand. While discussions among the school teachers and school cooks allows them to understand how to use the Thai School Lunch program to create nutritious school lunches that are compatible to the farmer's production capacity. Each subdistrict works with their farmers to start with one lunch per week, ultimately scaling up to 5 lunch menus per week. Each district needs a common menu starting from one menu per week in all subdistricts.

New Food Community Model

Ban Chom Phra school's effort not only remains within the subdistrict level but is also part of a larger scale reaching out to the district level in alignment with the provincial and national strategies.

Thus, the actors and their service involved in this emerging new food community operate on multi-levels: school level, village level, subdistrict level, district level, provincial level, national/ministerial/Thai Health Promotion Foundation level and academic agencies



The possible scaling from this local initiative helps the food community expand and allows it to start considering for future development programs following these potential directions:

1) Setting up a Chom Phra Model community and to promote healthy living.
2) Expand the school-community safe food program to become a provincial strategy.
3) Set up a community fund for farmers. Previously, the group was funded mainly by the budget from the subdistrict administrative offices. This may not be sufficient in the future. Register the farmer group as a community enterprise to enhance its sustainability through Food Economy policies for wider accessibility.
4) Enhance staff capacity and skills in safe food management and nutrition for students with various curriculums. (food career program)

Second Case Study: Chiang Saen District Hospital in Chiang Rai Province By MOA Thai Foundation Implementing Project

Note: **The Mokichi Okada's Association (MOA, Japan) nature farming system emphasizes the need to: avoid the use of chemical fertilizers and pesticides; utilize natural systems and biological cycles to ensure healthy productive soils; utilize on-farm resources; and conserve energy. Although this approach originates from Japan, MOA Thailand is an independent organization.**

Physical Environments and Local Problems

This is a community of local food producers. In the last decades, the villagers have been diagnosed with cancer at a very alarming rate due to food contaminants from agricultural chemical inputs. A hospital-initiated safe food community is pragmatic because the hospital is a health service center with the duty to provide health-care to the people. Maintaining a healthy population does not only mean providing good medical and nursing treatments as a *curative* approach. The hospital should not only take the responsibility passively but proactively resolve the root causes of sickness as well as develop a *preventive* approach. The hospital management team's recognize that food production and consumption are key factors that affect the population's health and wellbeing. With this clarity, the hospital has designed and implemented policies to create a safe food community aimed at tackling unhealthy lifestyles. The hospital developed close collaboration with MOA Thailand.[21]

1. Discover and 2. Define

The Chiang Saen District Hospital is a great tangible model to illustrate the social innovation and service design approach. The Chiang Saen Hospital's position sits in the production part as well as the consumption and distribution parts of the food supply chain. This recognition allows the hospital to form a guideline to create a safe food community throughout the whole food supply chain. The guideline also requires the hospital to work in "all directions" to link with multi-stakeholders to solve health problems in the long term. Participations from multiple sectors can *create the food service design* to change policies starting from the community level to the hospital's policy, the local administrative policy and policy at the district level, the District Life Quality Development Agency.



[21] MOA Thai Foundation is the Implementing Project partner of ThaiHealth Food Program and the major area of work is targeting at the safe food at the district hospitals at several provinces i.e. Chiang Rai, Lop Buri, .Sra Kaew, Lampang and etc.

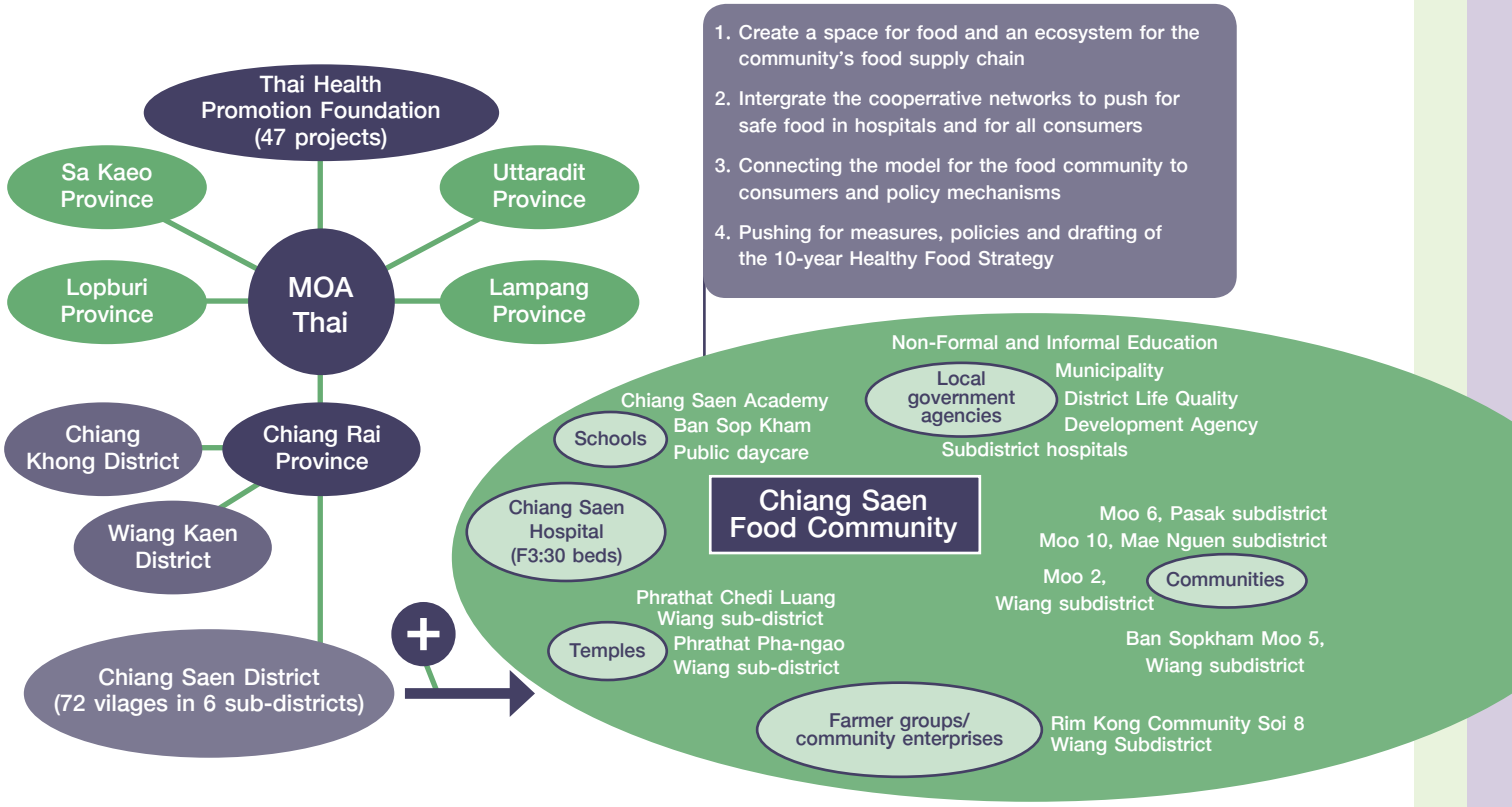
The defining processes

1. On the community side, there are capacity building trainings for the farmers by MOA natural farming extension workers led by Mr.Suchan Sil-Amnuay. The training can promote food security in the community by encouraging production in the farmers' land, urban gardens, school gardens, temple gardens and the hospital garden for therapeutic purposes.

2. Integration of collaborative networks to push for safe food in hospitals and for all consumers by connecting agricultural products and safe food to the hospital kitchens, creating green markets and markets for wellbeing/health tourism.

3. Connecting the model for the food community to consumers and policy mechanisms to create a means of safe consumption.

4. The objective is to push for measures, policies and drafting of the 10-year Healthy Food Strategy by using results/guidelines derived from the process and activities implemented by the Chiang Saen Food Community.



3. Develop and 4. Deliver

Within The Chiang Saen Hospital prototyping, several agencies and people are interwoven. They create a network of relations that enables a food community to form. There are 3 significant levels of relations in this network.

The body or structure of the prototype:

1. The top level is the funding from the ThaiHealth Food Program.

2. The mid-level is the MOA Thai Foundation, the Implementing Project of ThaiHealth Food Program and its role as the grant recipient: action enabler at the hospitals, temples and schools agency.

3. At the ground level are the people who act at the local level and create connections to local government agencies e.g. the municipality, the Non-Formal and Informal Education Center, the District Life Quality Development Agency, the sub-district hospitals and the farmer groups/community enterprises.

The MOA, Implementing Project, enables people with natural farming practices to form a collective, consisting of 36 persons from 16 households. It has expanded to 25 households.

The Green District Hospital, food community model: food citizens

Started in 2018, the Ministry of Public Health announced the Green and Clean Hospital Policy, which was introduced nationwide. The director of the Chiang Saen Hospital welcomed the policy and started to implement it without hesitation. One major reason was the increasingly high number of non-communicable diseases (NCDs) and cancer cases in Chiang Saen. In 2018, there were approximately 250 cases[22] of cancer. This led the hospital to take a proactive approach. The hospital sought support from a village health volunteer (Or Sor Mor)[23], Mrs.Kannikar Narata, a leader of the Rim Kong Community Soi 8, to connect to food-related networks and create a knowledge-sharing space/platform between local communities and government agencies.

As a result, the hospital implemented health promotion efforts in all directions. Now, there are many diverse "food actors" within and beyond the hospital boundary involved in the process. More importantly, the capacity building process aims to transform the food actors into food citizens by changing their individual and familial consumption behaviors. They extended their individual and family actions to the community level by co-creating a safe food system. The key food actors involved include:

- Actors of the prototype

o **The director** - plays a very important role in initiating a safe food community to take place in the hospital. Starting with the former director who initiated the "green market" in 2014-2015. Though the green market was stopped due to a lack of guarantee system, when the Ministry of Public Health

[22] The population in Chiang Saen District is about 55,000 people. It is a small town in Chiang Rai province north of Thailand bordering both Myanmar and Laos.

[23] A village health volunteer is known in Thai abbreviation as Or Sor Mor. S/he is elected by her/his villagers to serve as the village's key contact person between the village and the Ministry of Public Health to monitor village health, report disease/health-related cases, provide basic medical service and notify new health information. An Or Sor Mor receives a monthly salary for her/his voluntary service.

promoted the Green and Clean Hospital Policy in 2018, a new “window of opportunity” opened and the director implemented the policy immediately and has re-opened the market. Consequently, the hospital reached out to the Non-Formal and Informal Education center and a chemical-free producer group where many of these producers are already working with the MOA Thai Foundation, the Implementing Project partner of ThaiHealth Food Program. Subsequently, the hospital signed a memorandum of understanding (MOU) with the MOA Thai Foundation to organize a “Green Market at the hospital every Wednesday and supply partially to the hospital kitchen regularly. The MOU also helped start the “Garden for Therapy” at the hospital, which was a result of a series of discussions and sharing between farmer leaders and hospital staff. All these activities were managed systematically with a dedicated working committee.

o **The working committee** - operates the Green and Clean Hospital program in the hospital. It is formed by 3 existing hospital sectors: A) the occupational health department responsible for health check-ups and contaminant testing for food processing factories, shops and rice mills, B) the food department and the management team which works with public day-care centers in all subdistricts, C) the management team - the hospital’s largest umbrella- overlooks all standards and tools for the entire hospital.

o **The patients/drug addict rehab residents** - The “in-patients” are the target group for the safe food program. Their food is prepared directly by the hospital kitchen. As the “out-patients” occasionally come to the hospitals, they have access to the weekly green market. The “drug addict rehab residents” do gardening at the hospital to help improve the rehab residents’ self-esteem.

o **The hospital cooks** - The cooks must have knowledge and understanding in nutrition and healthy ingredients for the patients.



- Actors beyond the hospital boundary (collaborative networks)

o **The local community** - Some food actors in the local community can also be recognized as *food citizens.* They play important roles in building farmer groups and connect with "health extension leaders" in the Rim Kong Community Soi 8[24] . These leaders are starting to organize a green market in their neighborhood. They aim is to use this market as a meeting space for health knowledge sharing and promoting *food literacy.*

o **The farmer groups and community enterprises** - are connected to the green market at the hospital and the green market in the Rim Kong Community Soi 8. These farmers have taken up natural farming practices and gained expertise in growing naturally-grown products. Some of these farmers have recovered from fighting with cancer because they adopted the natural farming practices and food consumption knowledge.

o **The temples** are the center of the community faith. The abbot plays an important role in calming the people's minds and leading their livelihoods. For example, the abbot uses the "nature + Buddhist meditation" as a guiding principle for community development. The abbot teaches the people that cooking with safe food is good for the health and an act of making good deeds. The temple also provides a space for the *Wiang Green*, a local green shop where product collection and distribution can be arranged as well as the sale of goods.

o **The schools and public daycare** – Schools are another space that is related to the whole food supply chain on the *Chiang Saen Model.* Collaboration with schools in the Chiang Saen district has begun, for example at the *Chiang Saen Academy School*, a private school for higher-income families as well as at the *Ban Sop Kham School*, government school for lower-income families and public daycare.

The Chiang Saen Green District Hospital Model

1) The model has been proved already that it can help reduce 10% less cancer cases (from a total of 250 cases)

2) The model can enable stronger bonds among the hospital staff and local networks. They form the bond and team spirit of working together as they gain more knowledge and become healthier.

3) Using the knowledge from the Chiang Saen Hospital on, for example, health literacy and chemical contamination in food and blood testing.

4) Transferring the knowledge from MOA Thai Foundation—on e.g. natural farming (cultivation and consumption), food education, community spirit mindset, green market management—to the target groups.

5) The model can extend this support to help initiate more green markets in the newly founded food community.

---

[24] Village, near the Chiang Saen Hospital, whose members are very supportive towards the hospital model.

The 2 flagship projects as Food Policy Service Design prototypes

"Service design can be used to re-design an existing service to make it work better for users, or it can be used to create an entirely new service"[25]

In these 2 prototypes, the case of a network of 40 schools in Chom Phra district in Surin province and the hospital in Chiang Saen district, Chiang Rai province, both have outreached to organic or natural agricultural products by choosing to bond or partner with the local farming groups in their territory. Together institutional consumers, schools, hospitals, and farmer groups have worked out their co-design process on how to bring their healthy food services to school meals and in-patients' meals. The schools and hospitals have also agreed and guaranteed a certain purchase quantity and fair price to the farmers while the farmer groups have guaranteed healthy products of vegetables and rice to their institutional clients. This collaboration is, in a way, based on Community Supported Agriculture (CSA) principle, partnership.

1. From CSA principle[26] at family-to-family level to the institutional, school and hospital levels.



[25] Ref. *Design methods for developing services* paper by Technology Strategy Board and Design Council

[27] Ref. *Tackling Conventional Agriculture: The Institutionalization of Community Supported Agriculture's (CSA) Principles* Claudio Vitari, Erin Whittingham, 2018. Community Supported Agriculture (CSA) is an alternative food system that embodies principles like community building, risk sharing, and ecological sustainability. These principles help to address many social, economic, and ecological inequalities and challenges

2. Food community "making" and "place"-based approach. The goal is to build healthy food services for schools and hospitals.

These 2 flagship projects have clearly shown that **healthy food and services come from healthy community.** Food systems that work around a community have clearly shown the strategy of what the schools and the hospital have achieved and how more new actors have been included into the food network. The network of relationship between different actors that participate in production and consumption -or *food citizenship*- has also been demonstrated. Both the schools and the hospital have been capable to create new food services. Community building is moving and it is not only based on the selling and buying of goods, but rooted in having relations, a truly human-to-human relationship that naturally leads to healthy food services.



3. The new kind of service and prototypes design

The 2 Models tell stories very well about the communities of food with diverse actors. The food actors of 2 cases have motivation that go beyond the traditional and start to have relationships with farmers, a peer-to-peer relationship.

The hospital has demonstrated the power of social innovation that can transform traditional hospitals by offering more services than what hospitals normally provide. In this sense, a hospital not only

takes care of patients but also co-organizes vegetable gardens, green markets and working partnerships with local farmers. These innovative activities and services of local initiatives are enhancing relationships with the farmers and people who are interested in food. The schools and hospital are building food communities: Thus improving health services to their communities.

4. Community regeneration: How a new community can revive traditional community with healthy food services.

Pre-existing traditional communities exists based on what people have been doing. The doctor is taking care of patients. The teachers teach the students. On the other hand, a new community, like a food community, is based on projects. There are actors with visions who actively promote and collectively do something that has not been done before. A new community puts people together in a new motivation and new relationship with the traditional community. The key is to find the interaction and new relationship between the traditional and the new communities, and it is *healthy food service design* that enables these through the 2 cases studied and discussed.

5. The food citizens and their active role in food service design development.

Food citizens have rights and duties. A good food citizen is informed about what is good to eat and participates and asks for the right to have good food. Her/his duty is to ask the government to provide the infrastructure to enable healthy food services and do what is good to promote healthy food. The level of citizenship can be high or low. In these 2 cases, food citizenship is in high spirit by being responsible and caring for young children at schools and patients in the hospital.

People can go beyond their citizenship. They become part of providing healthy food service. They are not only asking for change but also *making* change by making these new initiatives. Conventional modernization goes through a process that individualizes people by which they become powerless necessitating a reorganization of the people to regain this power and take part in a new form of community guided by the *service design* approach.

Final Notes:

A community of food has to maintain its entity relatively small or otherwise it does not work. It has to connect to other small local scale entities, whether it is a school, a hospital, a farm or a market. This distributive system[27] is resilient and very advanced as it uses new technology to organize at a higher level and function as an effective centralized entity, however the risk of failure is also increased. The centralized system and distributive system currently run in parallel. However, the 2 cases discussed in this article have clearly shown that the distributive system approach is greener and healthier. The food community is a huge experiment that can show how well the distributive system works.

---

[27] Ref. The book *Design, When Everybody Designs* by Prof. Dr. Ezio Manzini

Bibliography

Hendriks, Sheryl et. al., (1 June 2021) *The True Cost and True Price of Food* (Draft) Scientific Group of the UN Food Systems Summit, https://sc-fss2021.org

Sopitarchasak, Sakol (Ed.) (2015); Adulyanon, Supreda; Lorthong, Tanart. *Thai Health Promotion Foundation: Innovative Enabler for Health Promotion.* World Health & Population. Vol. 16 No1., 2015.

The Synthesis Report on Transversal Projects and Food Program Approaches to Integration, by the INI Project team in consultation with and guided by Prof.Dr.Ezio Manzini is available in Thai thanks to the supported of ThaiHealth Food Program

Willenswaard, Wallapa van. (2012) *Changing Food Systems, Changing People.* Article in *Towards Agricultural Change? Development, the Environment and Food.* Pierre Jacquet, Rajendra K. Pachauri, and Laurence Tubiana (Eds.). Published in French: *Mobilisations citoyennes pour une évolution des systèmes alimentaires en Thaïlande in Regards sur la Terre. Développement, alimentation, environnement: changer l'agriculture?*

FAO Global Report on Food Crisis 2020, September 2020 Update, In times of COVID-19-World ReliefWeb

The book *Routledge Handbook of Food as a Commons,* 2018, edited by Jose Luis Vivero-Pol, Tomaso Ferrando, Olivier De Schutter and Ugo Mattei.

Manzini, Ezio (2015) *Design, When Everybody Designs. An Introduction to Design for Social Innovation* MIT University Press

Manzini, Ezio (2019) *Politics of the Everyday* Bloomsbury Visual Arts, London.

Roberts, Wayne (2013) *The No-Nonesense Guide to World Food* New Internationalist Publications Ltd, Oxford, UK

Shiva, Vandana and Shiva, Kartikey (2018) *Oneness vs. the 1% Shattering Illusions, Seeding Freedom* Women Unlimited, New Delhi, India

Matallo Junior, H. (2021). *The Value of Case Studies and Traditional Knowledge for a Sustainable Future.* Academia Letters, Article 1880. https://doi.org/10.20935/AL1880

Schutter, Olivier de. And Dedeurwaerdere, Tom (2020) *Social Innovation in the Service of Social and Ecological Transformation: The Rise of the Enabling State* Routledge Taylor & Francis Group

Free, Fair and Alive: The Insurgent Power of the Commons, David Bollier and Silke Helfrich, New Society Publishers and: Vivero-Pol, Jose Luis (2019); Tomaso Ferrando; Olivier De Schutter; Ugo Mattei (Eds.). *Routledge Handbook of Food as a Commons.* London/New York.

The Report, Literature Review on Food Citizenship, Food Literacy and Food Community as Capacity Building, in Thai by Nongluk Kaewpoka which was part of the Integration Project 2020supported by ThaiHealth Food Program

Design methods for developing services paper by Technology Strategy Board and Design Council

Vitari, Claudio and Whittingham, Erin (2018) *Tackling Conventional Agriculture: The Institutionalization of Community Supported Agriculture's (CSA) Principles*

Henderson, Elizabeth. *(2007). Sharing the Harvest: A Citizen's Guide to Community Supported Agriculture*

INI, (2021). Innovation Network International. *Connecting the Commons in Thailand.* Project Report for Heinrich Böll Foundation Southeast Asia, October 2021

Willenswaard, Hans, van. (2017). *A Radical Middle Path to Global Transformation.* Paper for the conference Practicing the Commons. Self-governance, cooperation, and institutional change, 10-14 July 2017, Utrecht, the Netherlands. https://www.iasc2017.org/wp-content/uploads/2017/06/1H_Hans-van-Willenswaard.pdf

Willenswaard, Wallapa van. (Ed.). (2015). *Mindful Markets. Producer – Consumer Partnerships towards a New Economy.* Garden of Fruition, Bangkok.

Co-Creating ThaiHealth Food Policies 2022 - 2032

Strategic scaling of healthy, sustainable and collaborative food systems in Thailand, in a global context. *Integration Project* social innovation intervention toward policy design of ThaiHealth Food Program.

Wallapa and Hans van Willenswaard[1]

INI - Innovation Network International, Nonthaburi, Thailand

[1] Wallapa and Hans are co-founders of Innovation Network International. Wallapa is Director of the *Integration Project* supported by ThaiHealth in the framework of its Food Program. Wallapa is a Member of the International Committee, URGENCI - Community Supported Agriculture around the world. Hans is an Advisor to the Right Livelihood College Bangkok, Thailand. Hans and Wallapa are co-founders of the Green Market Network (Willenswaard, Wallapa van. 2012). This paper is not intended to be academic but, rather, represents a researched practitioners' view.

Co-Creating ThaiHealth Food Policies 2022 - 2032

1. Abstract.

For more than 15 years we have received once a week at our doorstep, in the early morning, 3 kg of organic vegetables packed in banana leaves. We pay an annual fee to secure income for the responsible farmers whom we know personally from farm visits and their newsletter. *Mutual care* principles of what is called *Community Supported Agriculture* (CSA) have been an inspiration for our gradually growing engagement with food system governance over the years. *The Integration Project* is a supporting project of the Thai Health Promotion Foundation (ThaiHealth) Food Program. In 2021, Thai Health celebrated its 20th anniversary. The Healthy Food Promotion Plan (Food Program) is one of the issue-based strategic programs of ThaiHealth's 15-item Master Plan. In this context, Integration Project managed by Innovation Network International (INI) supports participatory food policy design for the ThaiHealth Food Program. The Integration Project intervention is based on interaction with "food citizens" on-the-ground and food systems thinking.

In this article we explore three social innovation principles: food literacy, food citizenship and *food community* ("three foods") and how these principles contribute to sustainable food policy design. Based on a diversity of case studies or "flagship projects", the *Integration Project* conceives scaling pathways, while considering micro-, meso-. and macro dimensions. Scaling initiatives, emerging from best practices of the Food Program partners, feed into the policy design process, in particular by strengthening and innovation of local food economies based on "direct-link" collaboration and care. Transformation to healthy, sustainable and affordable food systems is explored from a perspective of *True Cost Accounting*. Ultimately food economy transformation can be appreciated as a vital element of constituting a new *social contract.*

2. Introduction

This article is distributed in English to enable active involvement, comments, advice and participation from stakeholders in Thailand and the region, as well as from colleagues in Health Promotion Foundations from other countries and their partners. This may induce local, regional and international exchanges and, where possible, collaboration.

At the crossroads of food system transformation, in light of the United Nations Food System Summit (UNFSS) at the UN General Assembly in New York, September 2021, policy makers are invited to consider the recommendations of a coalition of UN agencies, led by FAO: *The State of Food Security and Nutrition in the World. Transforming Food Systems for Affordable Healthy Diets:*

> "What people eat and how that food is produced, not only affects their health, but it also has major ramifications for the state of the environment and for climate change." (FAO. 2020, page xxiv)

To achieve sustainable development and food security which go hand in hand, it will be equally important, as highlighted in a recent article in the *Bangkok Post* (Espinosa, 2021) – and with reference to megatrends identified by Thailand Development Research Institute (TDRI) – to shape a "new social contract" as envisioned by UN Secretary General Guterres:

> "The vision and promise of the United Nations is that food, healthcare, water and sanitation, education, decent work and social security are not commodities for sale to those who can afford them, but basic human rights to which we are all entitled. We work to reduce inequality, every day, everywhere. (…) It is at the heart of the 2030 Agenda for Sustainable Development, our agreed blueprint for peace and prosperity on a healthy planet, captured in SDG 10: reduce in equality within and between countries." (Guterres, 2021).

A creative pathway to address this vast food system transformation complexity, within the framework of Health Promotion, is to empower *food citizenship "on-the-ground*".

Megatrends

TDRI articulated a range of megatrends for the post-pandemic era. Inevitable adaptation of the business sector to climate emergency will lead to investment in "environmental, social, and governance-conscious business practices", while "the economic disparity between the rich and the poor (…) will continue to increase (…) as low-income people have less access to funding and digital technology (to be added: **access to *healthy food;*** comment authors) causing "rising political tensions" (*Bangkok Post*. 24 November 2021). Non-Communicable Diseases (NCD's) continue to increase with consequent surging public health expenditure. Policy makers, under this pressure, ask themselves **which new insights, knowledge and governance principles will enable humanity to tackle the complexity of these problems, and induce genuine "transformation".**

Transformation is the fundamental change commonly identified as inevitable for achieving sustainability, including sustainable food systems (FAO, 2020). Sustainable development is the central aim of Agenda 2030. The agenda is operationalized by means of seventeen Sustainable Development Goals (SDGs). The focal goal in this context is SDG 3: *Good Health and Well-being*, as well as the food-related SDGs; Zero Hunger (2), Sustainable Cities and Communities (11) and Responsible Consumption and Production (12) (Chapter 8).

Three social innovation principles and the local food economy

By means of intensive interaction between the Food Program management team, implementing

partners and supporting partners – guided by the Food Program Steering Committee's academic analysis – through various Integration Project forums, a framework with three driving **social innovation principles for sustainable food system development has been co-created.**

The three social innovation principles that emerged from engagement with Food Program partners, early experiences with Community Supported Agriculture (CSA) and in an implementing capacity as *Green Market Network* (Willenswaard, Wallapa van. 2012) were:

Food literacy – food citizenship – food community ("three foods")

These three social innovation principles provide a working hypothesis, based on a "theory of change" (see Chapter 6) for *participatory policy design*.

Coincidentally the three principles of social innovation within the food sector resonate strongly with the three angles of the *tri-power strategy* of ThaiHealth: 1. Creation of knowledge 2. Social mobilization 3. Policy advocacy. For policy advocacy, *True Cost Accounting* (TCA) will prove to be essential (Chapter 7). Already in 1990 Dr. Prawase Wasi, the architect of ThaiHealth and the tri-power strategic concept, stated in his article *Alternative Buddhist Agriculture*:

> "The present economic calculation does not take ecological costs and future costs into account. It thus lures the people into over-consuming "cheap" goods which in reality are ecologically very expensive or priceless." (Wasi, 1990).

This social innovation movement is seen as a pre-condition for transition to a localized and sustainable food economy, securing healthy – rather than "cheap" – diets for all.

Social innovation

In 2017 *Green Market Network* re-positioned itself and *design for social innovation* became the leading approach embedded in a new organization: Innovation Network International (INI). Its leading international expert is Ezio Manzini[2]. Prof. Manzini wrote:

> "In a changing world everyone designs: each individual person and each collective subject, from enterprises to institutions, from communities to cities and regions, must define and enhance a *life project*. Sometimes these projects generate unprecedented solutions; sometimes they converge on common goals and realize larger transformations." (Manzini, 2015)

INI's Integration Project explores a step-by-step path to social innovation of local food economies in Thailand.

---

[2] Honorary Professor at the Politecnico di Milano; universities in Barcelona and London; guest Professor at Tongji University, Shanghai.

3. Food system transformation.

Integration of Food Program partnership

The starting point on the path to local food economies is found in the existing partnership of the ThaiHealth Food Program. In future the partnership may extend and new patterns may arise. The roughly 40 existing partners can be divided in three partially overlapping categories: 1. Government agencies and university campuses; 2. NGO's; and 3. social enterprises in a broad sense, mainly active in marketing and product innovation. Government agencies include "*nodes*" *of schools and hospitals.* NGO's have formed networks of *area-based* "*local initiatives*" and are primarily engaged with the "*producers' node*". While social enterprises are naturally allied with the "*consumers' mobilization node*". Each partner is engaged, more or less intensely, with their Food Program project as a life project in the term of Ezio Manzini. **Food projects are often of existential importance for all stakeholders involved.**

Cross sectoral or inter-sectoral collaboration: requirements for success

Integration and cross sectoral *system dynamics* or "*inter-sectional*" (Stronks, et. al., 2020) collaboration (see Chapter 7), as well as collaboration between implementing partners and supporting partners of the Food Program – with peer-guidance from academic support projects – are all important elements to enable addressing the complexity of factors which determine whether food systems will be healthy, affordable and sustainable or not.

INI identified the *Amsterdam Healthy Weight Program* (the Dutch acronym is AAGG) as asuccessful approach to Youth obesity prevention and reduction. It was perceived as a possible model for a broader "integration" approach that must, of course, be contextualized within Thai realities. *The British Obesity Policy Research Unit* (OPRU) evaluated the Dutch program and formulated **seven "transferable active elements that underpin the program".** OPRU concluded that, in addition to *"strong political and personal commitment", "political leadership", "long term vision", "belief that change can happen", "meet people where they are" and "solid evaluation and monitoring based on a learning approach mentality and 'learning by doing'",* two elements were identified as crucial:

1. "Multiple actions taken throughout government not only within public health sector; all departments are required to contribute through their policies.
2. Combination of government led approach – setting top down standards – with community engagement – engagement and listening to the community, *engage with them to solve the problem.*"

The Food Program 10 Year Plan is far more complex than the challenges to address obesity in the context of a specific target-group in one city. In any circumstance, the AAGG "lesson learned" points to how important *belief that change can happen* is and seems to be of primary relevance for the ThaiHealth Food Program.

Systems thinking: a collective cross-cultural process

A fundamental requirement for *food system transformation* is a collective process of mastering *systems thinking*. One of the international academic experts most closely engaged with the food challenge from a *management theory* perspective is Peter Senge[3] from the United States. In general Peter Senge argues that from the five factors needed for managing social change, the *"Fifth Discipline"* is the most crucial. That is, the capacity of *"seeing systems".* (Senge. 1990, 2006).

Directly related to food was Peter Senge's Sustainable Food Lab initiative. Senge brought all stakeholders involved in food systems together in order to understand complexity, build trust in open dialogue, develop a sense for common ground, and to innovate solutions by new patterns of collaboration.

> "In any complex setting, people typically focus their attention on the parts of the system most visible from their own vantage point. This usually results in arguments about who has the right perspective on the problem. Helping people see the larger system is essential to building a shared understanding of complex problems. This understanding enables collaborating organizations to jointly develop solutions not evident to any of them individually and to work together for the health of the whole system rather than just pursue symptomatic fixes to individual pieces." (Senge, 2015)

Senge states that approaches to authoritarian and individual leadership are no longer effective. What we need to develop in order to co-create a sustainable future is "*system leadership*". This is not a capacity that we can claim to have innately, it is rather a function that only emerges if we are able to work collaboratively.

Another beacon of visionary systems thinking from a totally different cultural context is Wen Tiejun[4], a passionate promotor of Community Supported Agriculture (CSA) and Participatory Guarantee Systems (PGS) from China. According to Carlo Petrini[5] who interviewed Prof. Wen: "During the 1990s (Wen Tiejun) criticized globalization and the internal market reforms (in China), whose emphasis on the manufacturing industry damaged rural communities." Prof. Wen says in this interview:

> "To confront the social and economic changes underway at a global level, we need to work on the integration between the urban and rural contexts. Three principles must be at the center of this project: attention towards the rights of farmers, the promotion of local agriculture and the sustainability of rural environments. And we must move from a political and economic model founded on capital to one that is founded on people." (Petrini. 2018).

---

[3] Senior lecturer at MIT, and founder of the Society for Organizational Learning (SOL).

[4] Professor at Renmin University of China in Beijing. Professor Wen Tiejun was keynote speaker at the Mindful Markets forum organized by *Green Market Network* at Chulalongkorn University, Bangkok, in 2017, with support from the Food Program of ThaiHealth.

[5] Founder of the Slow Food movement, Italy.

The first ever UN Food Systems Summit: From supply chain to food systems

The September 2021 UN Food Systems Summit (UNFSS) at the General Assembly, New York, can be considered as a milestone in "*seeing: of food systems*" beyond the narrower food supply chain paradigm which characterized the past, even though groups remained divided on the recognition of the foundational achievements of actual sustainable food system practitioners.

A paper from the Scientific Group of the UNFSS explains the *shift* in perception from supply chain analysis to systems thinking:

> **"Systems thinking** is a way of looking at the world rather than a description of how the world is. The term "food systems" invites us to think about a broader set of valued outcomes such as nutrition and health, livelihoods, and planetary health; to think about a broader set of factors that can influence these outcomes; and to think about synergies and trade-offs between all of these. People's values matter for how food systems thinking is shaped and in turn may shape policies." (Braun, Ed. 2021).

Food systems mapping: A beginning

Capturing food system dynamics by various "mapping" approaches is an emerging exercise. For purpose of the UN Food Systems Summit (UNFSS) in September 2021, one of the UNFSS scientific groups distinguished between positive systems: "systems as they are" and normative systems mapping: "what food systems aspire to achieve" (Braun, Ed., 2021).

A critical review of this effort leads to more understanding of what food systems mapping can imply.

Within a *positive systems* concept the UNFSS scientific group identifies four related systems which interact with food systems: **1. Health Systems; 2. Economic and Governance Systems; 3. Science & Innovation Systems; 4. Ecology & Climate Systems.** (Braun, Ed., 2021). It should be commented that, although in its description the scientific group mentions that "people's values matter", in this system representation there is no place for **"Cultural, Social Innovation and Education Systems"** that advance these values.

Critical comments on the *normative food systems* map as proposed by the UNFSS scientific group, add up to the reasons why the UNFSS did not constitute the *consensus* needed to achieve its overall action track. The action track is: **"1. Ensuring Access to Safe and Nutritious Food for All." The other action tracks are; "2. Shifting to Sustainable Consumption Patterns"; and "3. Boosting Nature Positive Production at Sufficient Scale".** Practitioners' groups have protested against the vagueness of the term "*Nature Positive*", while clear standards have been developed and maintained over decades, defining and guaranteeing organic agriculture quality. The term "*Nature Positive*" does not meet the requirement of "sufficiently precise" for a system to be consistent as proposed by the scientific group itself. It creates loopholes, critics fear, in favour of big corporations.

The "*surprising and new*" narrative, as the scientific group articulates it, is rather perceived as undermining than strengthening the achievements by collective efforts as self-organized in, for example, the International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM). IFOAM partners have realized genuinely sustainable or organic agriculture – *against the stream*! – for more than 50 years![6] This sidestepping of established practices also casts a critical light on the fourth action track formulated by this specific scientific group: **"4. Advancing Equitable Livelihoods and Value Distribution"** because the vagueness of the term "*Nature Positive*" is not in favor of the livelihoods of pioneering communities on whose shoulders renewed efforts to make "food systems healthy, sustainable and affordable for all" will have to stand. Therefore, it is no wonder that within the final action track: **"5. Building Resilience to Vulnerabilities, Shocks, Stresses"** the considerable stress that industrial and corporate agriculture exercises on small-scale farmers and farm communities is ignored.

Contrasting systems

In 2015 Fritjof Capra, pioneer of systems thinking, already observed, in his article I*ndustrial Agriculture, Agroecology and Climate Change*:

> "From a systemic point of view, it is evident that a system of agriculture that is highly centralized, energy-intensive, excessively chemical, and totally dependent on fossil fuels; a system, moreover, that creates serious health hazards for farm workers and consumers, and is unable to cope with increasing climate disasters; cannot be sustained in the long run."

Capra also describes the alternative approach:

> "Fortunately, there is a viable and sustainable alternative to industrial agriculture. It consists of a variety of agricultural techniques, often based on traditional practices, that have recently emerged around the world, and have greatly expanded over the last two decades. With these techniques, healthy organic food is grown in decentralized, community-oriented, energy-efficient, and sustain able ways. The ecologically oriented farming techniques are known variously as "organic farming," "permaculture," or "sustainable agriculture." In recent years, the term "agroecology" has increasingly been used as a unifying term, referring to both the scientific basis and the practice of an agriculture based on ecological principles." (Capra, 2015).

The contradiction between industrial agribusiness and agroecology on the one hand– and the opportunity of *convergence* towards a common goal i.e." affordable, healthy, sustainable food for all" on the other– should be taken up as an un-avoidable challenge.

---

[6] *The World of Organic Agriculture* statistical yearbook estimates that "the global market for organic food surpassed 100 billion US dollars for the first time in 2018 (almost 97 billion euros). In 2018, 2.8 million organic producers were reported. India continues to be the country with the highest number of producers (1'149'000).

Knowledge management.

In summary, the step by step *food system transformation* – without immediate expectations – will require integration at four levels of the Food Program; **1. more interaction among partners,** as no partner can achieve this alone (partners' growth is, to a large extent, based on learning from each other); **2. support for a transformation process in a truly long-term perspective and with a clear direction; 3. stronger alignment of the Food Program with ThaiHealth dynamics as a whole and with creative trends in society;** and, consequently, **4. "knowledge management"**, with academic support of inter-disciplinary and innovative nature. Inclusive of overarching "worldviews" as well as "local wisdom".

Table 1 – Knowledge mapping

Meta-analysis Knowledge mapping			
Inter-disciplinary Collaboration →	**Application of Knowledge systems** ↓		**Systems thinking Food systems approach** ↔
Philosophy	Worldviews		Traditional paradigms
Applied sciences	Academic research & knowledge systems		Existing paradigms
Anthropology	Local wisdom & social innovation		New paradigms
Time line ↓	**Participatory Policy Development** ↓		
Food Program Planning & Management	**Food security** Local initiatives and producer networks ↓	**Integration Project Action research** Consumer engagement Food Café	**Academic analysis** Surveys
Past achievements		Practices Case studies	Monitoring & Evaluation
Existing situation		Prototypes Principles	Data Analysis
Design for social innovation	Proposed common (transversal) social innovation principles: **Food literacy – Food citizenship – Food Community** ("3 foods")		
Support for experimentation	Alternative Food Networks	Scaling opportunities	Academic recommendations
Policy formulation ↓		micro / meso / macro	
	← Input in Food Program policy development		
ThaiHealth 10 Years Food Program 2022 – 2032			

Table 1 – Knowledge mapping description

The *Integration Project* is positioned in between the food security stream on the one hand, and academic monitoring and evaluation supporting stream on the other. (A transversal media- and communication support project is not included in the chart). The Integration Project and food security streams share a rather informal approach to knowledge management, while academic research projects adhere to strict scientific standards. However, arguably, systems thinking and dialogue on underlying paradigms, as well as paradigm shift, are challenges for all streams of knowledge.

This requires Inter-disciplinary Collaboration throughout the Food Program (and ThaiHealth). The Integration Project approach is **primarily engaged with consumer initiatives,** including "institutional consumers" like hospitals and schools. Connections are built by means of strategic communication including Food Café sessions hosted on social media. Interaction and exchanges with practitioners result in a selection of case studies in order to discover and empower opportunities for scaling.

In principle there are two options for scaling: **scaling up** and **scaling out.** Scaling up means that a prototype is replicable and can be multiplied ("franchised"), albeit with local adjustments. While in prototypes for *out-scaling*, certain principles are demonstrated, that can be multiplied as principles rather than as a particular pre-defined form or 'mold'. Out-scaling addresses (local) *food systems* rather than individual organizations.

The major strategy of the Integration Project includes out-scaling of Community Supported Agriculture "spirit" ("direct human link"). This "spirit" manifests **in the Food Program context** as food *literacy*, *food citizenship* and *food community*. These principles have been articulated as the "3 foods" of social innovation.

Scaling from **micro**-project to **macro** advocacy and policy development is only possible with ***meso-level collaboration*** bridging the gap. The Integration Project prepares a future "match making" intervention toward out-scaling at meso-level, around District-level Hospitals and the diversity of stakeholders in districts across Thailand. For this purpose, district hospitals in selected provinces will be targeted.

Impulses for policy development generated from the food security, Integration Project and evaluation and monitoring streams (plus the media and communication project not mentioned) together will feed into the policy formulation of the ThaiHealth **Food Program Management** targeting primarily local food economies.

Food systems mapping: diet, food, health, ecosystems

What we understand as "diet" is mainly determined by the composition of food on the plate or the nutrient-intake of individual consumers. The notion of "food" is essentially broader than any reduction to a particular diet. Food includes how the diet is prepared, how the ingredients are grown and how the food is traded and processed, as well as how it is appreciated in social and cultural contexts.

Diets and standards for healthy diets vary enormously from country to country (FAO. 2021, pages 40 – 61), and from region to region with many social and individual preferences and characteristics included such as; age, gender, occupation, physical condition, food culture,.

Complex food system transformation may focus efforts on healthy, affordable and sustainable diets, but the effectiveness of these focused efforts is to a large extent co-determined by health systems as well as governance of ecosystems towards sustainability (Figure 1).

A bold *healthy diet* vision can arguable only be achieved if this vision is shared in a broader framework of *food literacy*. While food literacy in turn, should be understood as embedded in health literacy. Health literacy, in general terms, refers to the four dimensions of health; 1. physical, 2. mental, 3. social, and 4. spiritual health (on spiritual health see Chuengsatiansup, 2003). A new, 5th, dimension to be considered is "*environmental health*" (UN News, 15 October 2021).

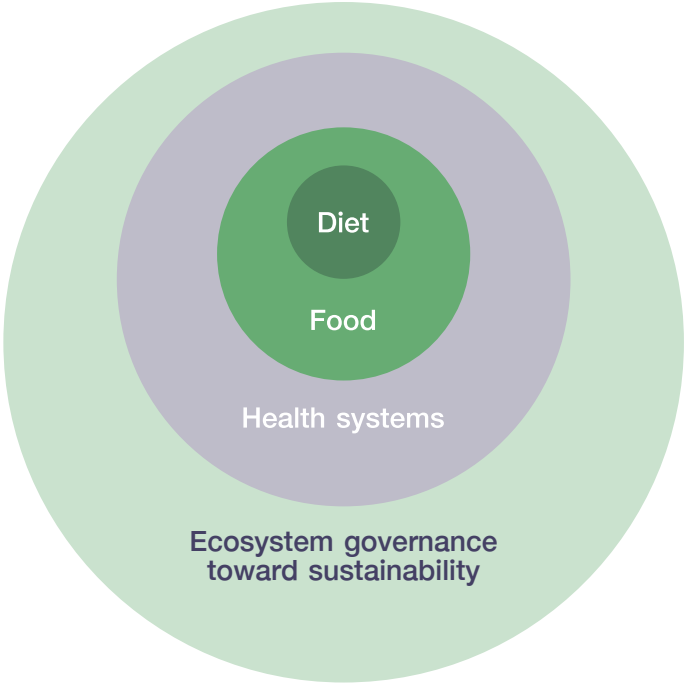


Fig. 1 - Healthy diets are embedded in food systems, health systems and ecosystems.

In summary, a provisional positioning within a first knowledge mapping exercise shows that **sustainable food systems**, with healthy **diet** requirements as their focal concern, should be apprehended in the interface of a broader **health system analysis.** Within this broader context, health systems interact with **ecosystems** to determine health conditions – and food quality – from an environmental point of view.

Food related health systems differ by context. In rural areas food may still be considered sacred and a medicine in itself, while in the urban setting food is a commodity and public health systems are determined by hospitals and clinics.

4. Conducting case studies. Scaling prototypes.

Methodology. Positivism and/or qualitative research?

Local initiatives towards healthy, sustainable and affordable food, even when small, can generate considerable social innovation impact by means of scaling i.e. the multiplication of their efforts. In order to understand the potentiality of Food Program partners toward scaling, the Integration Project selected six partners for in-depth communication or "case studies". The case study methodology as tentatively applied within the *Integration Project* framework is subject to epistemological discourse[7]. Exchanges of experiences based on (academic and/or intuitive, informal) *grounding* of theory can result in new modes of collaboration between quantitative and qualitative approaches in support of policy design. In a recent article, Heitor Matallo Junior provides a helpful description for discussion:

> "From the 1930s on, the rise of positivism had a growing influence on quantitative methods in sociology and researchers wanted solid general laws in social science (…) similar of those regarding the physical sciences. The criticism assumed that a single case is incapable of providing a generalizing conclusion. The general trend was that by the 1950s, quantitative methods, in the form of survey research, had become dominant in sociology and case studies had become a minority and very criticized practice." (Matalla Junior, H. 2021)

Matallo Junior goes on to recount that this was not the end of the story:

[7] A good example of a case study-driven methodology is provided in *When Cultural Reflection Meets Agriculture. Facilitator's Notes.* based on experiences of colleagues in China (Lam, 2020).

> "The first important change in the scientific patterns represented by the positivism approach started in the 1950's at the Harvard Business School. They established case studies for students as a new training methodology and (...) the basic purpose of instituting the case method as a teaching strategy was 'to transfer much of the responsibility for learning from the teacher to the student, whose role, as a result, shifts away from passive absorption toward active construction'. (Ibid. 2021)

The proposed interaction between scientific and traditional knowledge has been given due place in the **knowledge mapping efforts** of the *Integration Project.* Table 1 distinguishes three levels of knowledge: *worldviews, science and local wisdom,*

Conducting case studies, around an emerging *theory of change* (chapter 8), is, in the opinion of the *Integration Project*, a viable methodology if embedded in broad knowledge management. Case studies will serve to shape *meso-level scaling* of new modes of creative collaboration between local farmers and "institutional consumers", i.e. schools and hospitals, within a diversity of food economy initiatives.

> "Thus, moving towards sustainable development in many areas will require a closer cooperation between scientists and the holders of traditional knowledge." (Matallo Junior, 2021).

Case studies have been selected such that hospital and schools are the focal points for scaling. All projects have unique cultural capital and social innovation characteristics.

Table 2 – Food Program partners selected for development of prototypes with scaling potentiality. Matrix provides framework for case studies.

Description of case studies Prototypes	Social innovation characteristics and "cultural capital"	Hypothesized future scaling perspectives / advocacy issues
1. **Green district hospitals**	To be determined by means of case studies. Followed by articulation of prototypes.	Pioneers of food citizenship with potential for (local and regional) food community collaboration. Regeneration of community culture. Green District Hospital policies and campaigning provide direction to provincial and national networking.

Description of case studies Prototypes	Social innovation characteristics and "cultural capital"	Hypothesized future scaling perspectives / advocacy issues
2. "Healthy lunch" schools	To be determined by means of case studies. Followed by articulation of prototypes.	Green procurement can enable application of "healthy meal" practices to all district hospitals and schools.
3. Community enterprises of local producers		Based on capacity building and organization building support, community enterprises can be scaled to match opportunities provided by institutional clients, in future enabled by green procurement.
4. Urban consumers' initiatives		Methodology, adapted to circumstances, can be applied in similar situations (relatively easy to multiply, with green career capacity building support). Springboard for dialogue with corporate institutional clients.
5. Indigenous people's transition to localized sustainable food production		Best practices can be communicated in indigenous peoples' local, regional, national, international platforms.
6. Young Food program		Friendships, confidence and emerging sense of entrepreneurship strengthens awareness and self-organization. This also enables new modes of communication via social media.

Prototypes

In the course of undertaking these case studies, prototypes can be co-created.

> "A prototype is a rudimentary working sample, model, mock-up or just a simulation of the actual product (or service) based on which the other forms (final product or service, variations) are developed." (Authors additions in italics) (Pahwa. 2021)

It is envisaged that during the first three years of the 10 Years Food Plan the number of case studies and subsequent prototypes will be increased and spread over eight provinces. Case studies will not only fulfill the purpose of knowledge or data collection, but they will also provide empowerment and entrepreneurial guidance, supporting self-organizing processes toward peer-governance that subsequently enables the scaling process. Emphasis will be on out-scaling principles rather than up-scaling models. This will require capacity building for the initial case study team, which is envisaged to grow into **local food community building teams.** In this future, this can lead to the innovation of more **structural food career development and training programs.**

5. Three social innovation principles: "theory of change"

The *Integration Project* is gradually highlighting by means of intensive interaction with implementing partners of the Food Program, as well as collaboration with supporting partners – including reflections with policy makers and academic partners – a common pattern of **how social innovation processes emerge, take shape and how individual partners and the partnership as a whole, ready themselves for articulation of prototypes, for scaling and for advocacy,** with ultimate system change impact as their goal.

Food Program partners are pioneers in this emerging **Food Program social innovation movement.** Ultimately the movement should result in food career development at scale.

The "3 foods" social innovation principles and *Food Citizens Report*

In the process of partner exchanges and case study description, the hypothesis of the Integration Project is that food citizenship does not stand alone. It usually arises from food literacy and it leads logically to *food community* as a mode of realization. Hence, the three driving social innovation principles for food system development – as mentioned before – emerged:

> **1. Food literacy 2. Food citizenship and 3. Food community** ("3 foods principles").

A perpetual cycle of interaction between the "3 foods" principles drives the social innovation process towards local food economies.

A very inspiring example of a structural approach is the Food Ethics Council in England. The council recently published its *Food Citizens Report* (Food Citizenship. 2021).

Public research is being undertaken by the Food Ethics Council, UK, between January 2018 and January 2022.

> "As we switch our mindset from consumer to citizen, we unlock big changes. The report describes how the language of serving, policing, informing and competing gives way to a new vocabulary: facilitating, enabling, engaging and collaborating. Customers become partners and NGOs don't lobby so much as build movements." (Powell, 2017)

This definition of food citizenship emphasizes the fact that we are all consuming food, **food citizenship embraces all stakeholders in the food system, not only consumers.** Food citizens may have various positions in economic, agriculture, governance or civil society organizations but, *what they have in common is a reliance on healthy food.*

> "Food citizenship is a movement of individuals and organizations across the food system. It is rooted in an increasingly shared belief that people want to and can shape the food system for the better, given the right conditions. (Food Citizenship, 2021)

Scaling: micro, meso, macro dimensions

In the early stages the "3 foods" principles, in less articulated form, were deduced from **micro experiences** in Community Supported Agriculture (CSA). Subsequently, the principles were reflected in the many cases and **macro-visions** contained in literature[8].

Many experiences evolved as well at the **meso-level** from the *Green Market Network's dynamics* (Willenswaard, Wallapa van. 2012). The challenge now, at the verge of the 10 Years Food Plan, is to frame these experiences in an experiment of scaling – along prototypes distilled from case studies – toward a framework of **local food economies.**

Traditional farmers markets and CSA

The history of local food economies is rooted in *traditional farmers markets*. Once these were replaced by supermarkets owned by large corporations, in reaction a new, contemporary approach to "local food economy" emerged. Community Supported Agriculture (CSA), which found its roots in the Teikei movement during the 1970's in Japan, has gained popularity together with the revitalization of new alternative "farmers markets"[9].

---

[8] The Green Market Network was an offshoot of Suan Nguen Mee Ma publishing house. Over time various books on food were published (in Thai translations) including *Bringing the Food Economy Home* by Helena Noberg Hodge, *Stolen Harvest* by Vandana Shiva and IFOAM handbook on *Participatory Guarantee Systems* (PGS).

[9] In our observations, farmers' markets initiatives only work out well if they cultivate principles similar to CSA.

"All the way around the world in countries as diverse as the United States, Japan, France, China or Mali, people who farm and people who eat are forming communities around locally grown food. Community Supported Agriculture (CSA), Teikei, AMAP, Reciproco, ASC – the names may be different but the essence is the same. Active citizens are making a commitment to local farms to share the risks and the bounty of ecological farming." (Henderson, 2010).

Remarkably, confirmation that the "3 foods principles" are "constitutional" for CSA has been provided by Master thesis research in Norway, from the Faculty of Biosciences at the Norwegian University of Life Sciences. Three dimensions of food engagement were perceived in CSA practices.

"Those practices are: redefining roles within the food system, acquiring new knowledge and skills, cultivating communities and enacting relational reflexivity." (Hnatiuk, 2021)

The three steps are:

Table 3 – comparing terminology CSA research and "three foods"..

Norwegian research	Integration Project
"acquiring new knowledge and skills"	food literacy
"redefining roles within the food system"	food citizenship
"cultivating communities and enacting relational reflexivity"	food community

Theory of change

The next challenge toward theory formation is to shape this threefold pattern of change into a framework for the development of local food economies of scale. A first step can be simply formulated: the general aim of the theory is ***to change a largely un-healthy and un-sustainable food system into a sustainable one.***

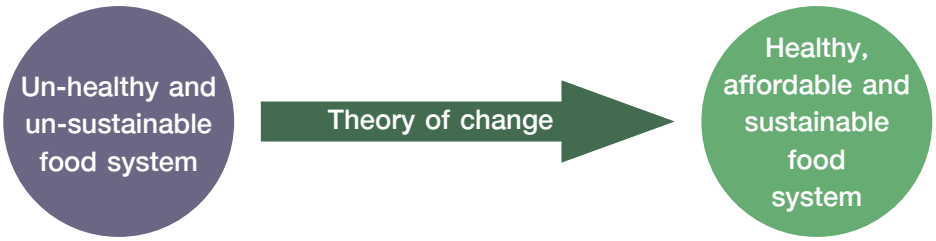


Fig. 2 – Basic model of the Theory of Change

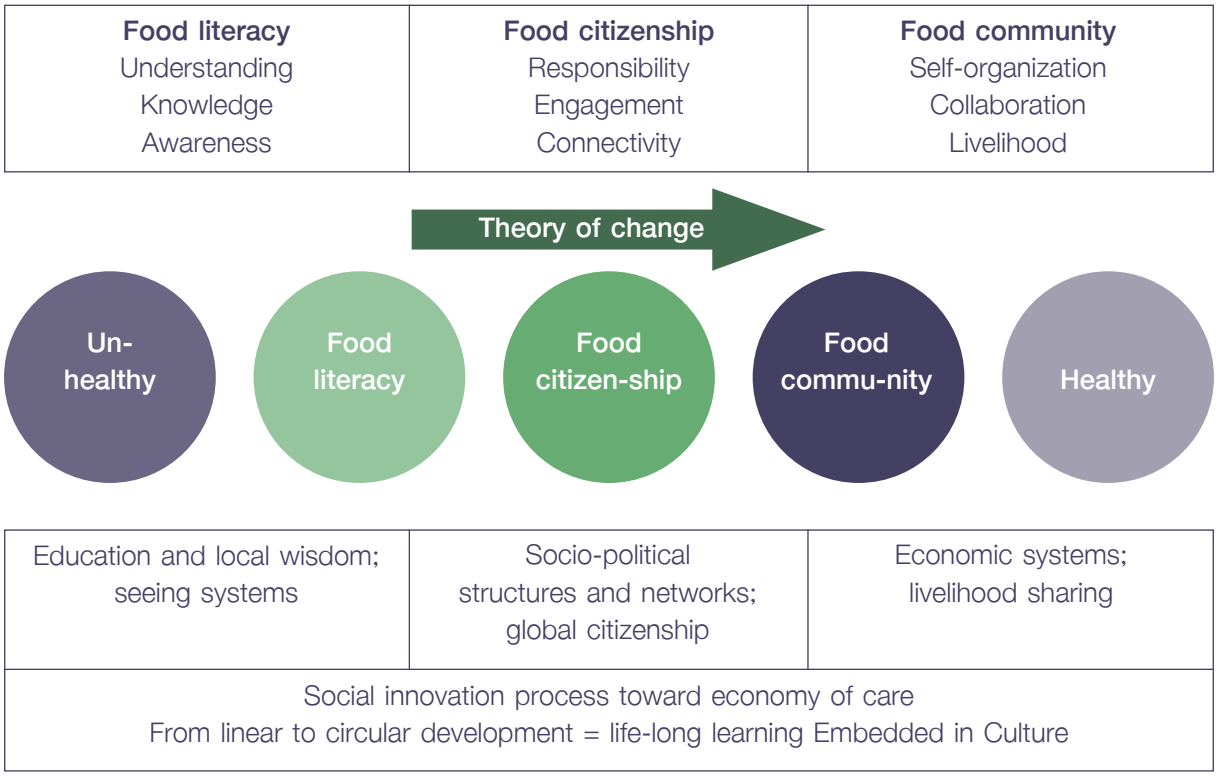
From this general proposition we can formulate as a hypothesis, based on a variety of experiences, that the envisaged change can be realized by a **three-step process of *increasing engagement with the food system:***

According to a UN Development Group, a Theory of Change is "actually a very simple concept". "The purpose of a Theory of Change is: - Analytical, - Explanatory and - Learning by doing and verifying against practice" (UNDG, 2016). A simple theory of change can gradually become more sophisticated.

In summary, the leading awareness-building strategy enabling responsible participation and, ultimately, the constitution of healthy, fair and sustainable local food economies is a *three-step innovation process*. It is a circular process rather than linear. **This theory of change has been proposed to be incorporated in the 10 Years Food Program 2022 – 2032**.

- **Food literacy** = knowledge and understanding of the facts on the full complexity of the food system; awareness of the need for change.
- **Food citizenship** = based on understanding, embracing responsibilities and care, and making choices towards "healthy food for self, family, community and [global / universal citizenship] healthy food for all"; nurturing connections with fellow citizens.
- **Food community** = "community of practice" / "food as a commons" commitment toward collaboration; participatory decision making and self-organization. Care and meaningful sharing are given shape and implemented. Practicing right livelihood.

Fig. 3 – Three step process of food system transformation



Dimensions of food citizenship

When exploring the central concept of *food citizenship* in more depth, we perceive that it manifests in three dimensions.

1. The **core characteristic** of *food citizenship* is a sense of responsibility at the individual and family – micro – level. The dynamic quality of relationships around food is the source of growing firmness, boldness and integrity of **co-responsibility for the food system.** This transcends purely rational or economic calculation into a **sense of identity as *a food citizen.***

2. The new sense of responsibility and sense of care will lead to **growing social engagement** and active citizenship regarding food system governance as well as realization **at meso level** of the *food community*.

3. This will explicitly strengthen – often already intuitively sensed –acceptance of **global (universal) citizenship** and understanding of the *responsibilities of humanity to Earth and future generations*.

Fig. 4 – Three dimensions of food citizenship



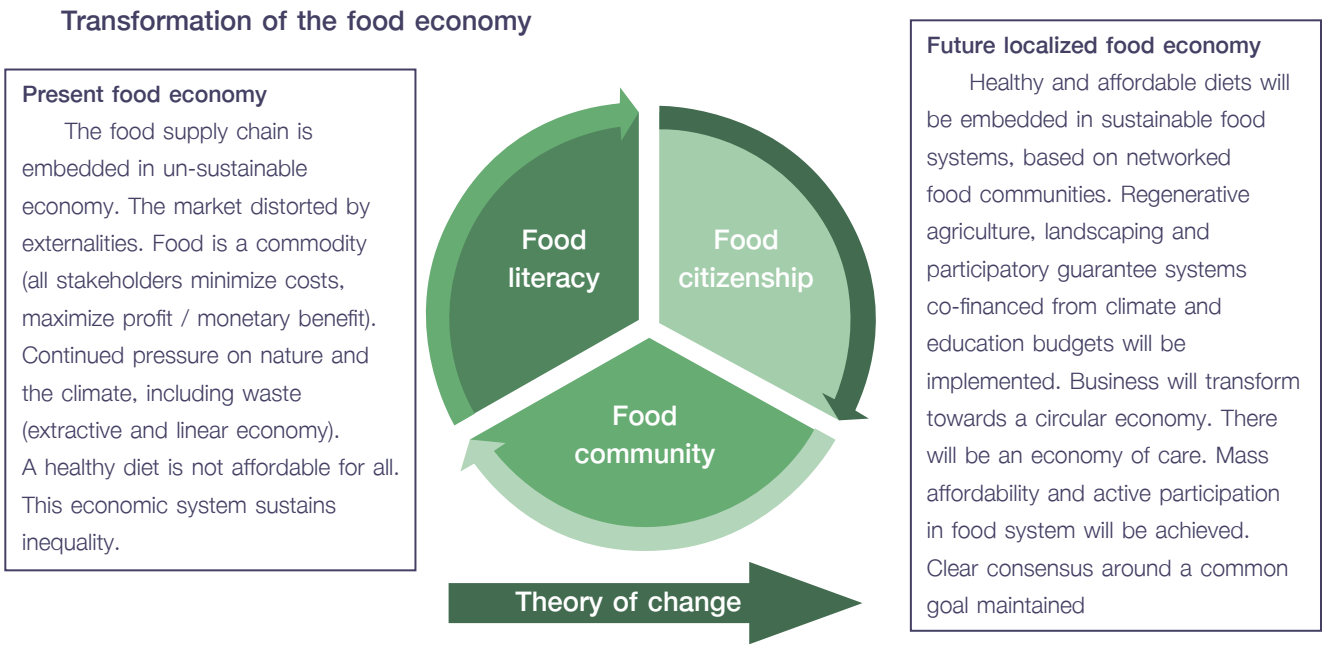
Measuring active citizenship

In a gradual learning-by-doing process, the three social innovation principles will be formulated in more verifiable terms in the framework of policy development.

In Europe, active citizenship has become a new research area since *social cohesion* was positioned at the heart of the European policy agenda. Active Citizenship is an essential element of the strategy, putting the spotlight on values, representative democracy and civil society. The question is how a concept such as active citizenship can be measured. A report has been presented describing the process of building a *composite indicator* by an international research network including key experts of political science and education. (Hoskins, 2006).

Similar research could be developed for, in particular, food citizenship in its dynamic interaction with food literacy and food community. However, a concerted effort should be put behind such a research exercise. At this stage initial exploratory research can start up the process.

Fig. 5 – The circular "three foods" *dynamic* (or: "motor") generates long term systemic change.

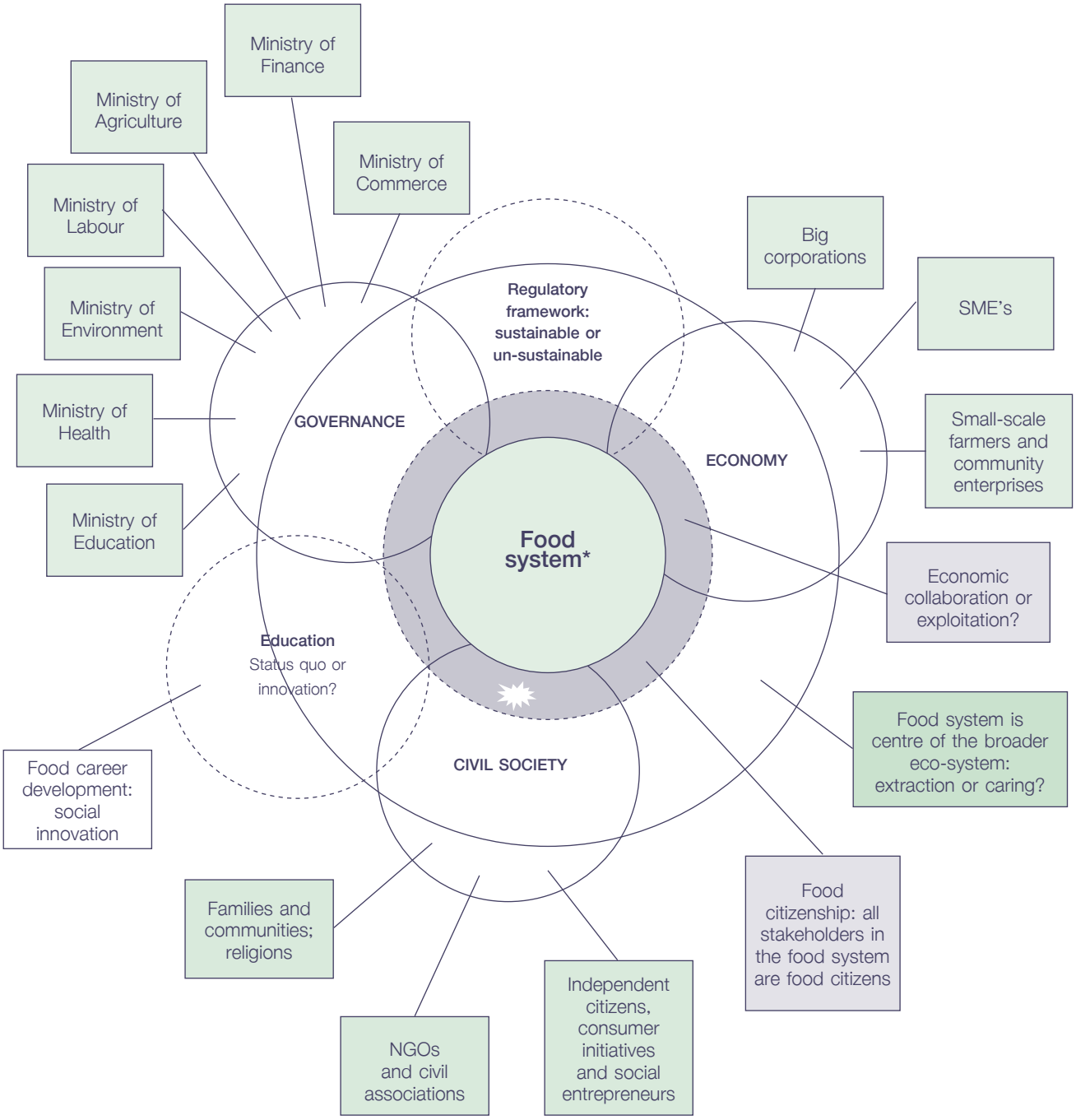


Food systems mapping: complexity of actors

Food citizenship is central in the threefold social innovation process. Food literacy alone cannot induce food community and food economies, without the new sense of civic responsibility and identity implied in food citizenship. It is of great importance to position, within the diversity of actors to be mapped, food citizenship strategically as the "holding" factor of the sustainable food economy.

Food citizenship is the binding factor as *actors* **are all food** citizens or at least consumers of food, in addition to their organizational affiliation.

Fig. 6 – Food system mapping representing actors.



Food systems mapping: complexity of actors

Fig. 6 – Toward food system mapping representing the complexity of actors.

In the chart below, food citizenship is represented as the outer circle of the food system. In the envisaged future, the **food system** will be a "network of networks" of food community practices.

The "awareness spark" – an aspect of food literacy – lights up from civil society engagement with the food system through knowledge acquisition. This new knowledge and awareness incites innovative responsibility.

Diverse streams within civil society ideally invest in collaboration in order to influence the governance and economy sections with their combined strength.

Awareness and a sense of common responsibility for the food system can be supported to be out-scaled to multi-stakeholder food citizenship. Multi-stakeholder food citizenship should be based on equal footing principles: the governance and economy sections – each characterized by sub-divisions i.e. ministries and various sizes of businesses – will ultimately be able to negotiate consensus as equal partners.

Food system transformation requires active support by means of inter-sectoral or intersectional collaboration between ministries, to be enabled by ThaiHealth and its Food Program. Un-sustainable business practices should be transformed, voluntarily or by means of a regulatory framework favoring and protecting sustainable development. Various sizes of businesses should be enabled to equally represent their interests and contributions toward building a healthy, sustainable and affordable food system.

The food system is central within the broader eco-system representing all natural resources: rivers, forests, soil, mountains, seas, sun-light, which all together constitute our climate.

Much impact on food system transformation is exercised by the **regulatory framework** – including procurement regulations – which supports or disadvantages sustainable development. The legal framework identifies which actors are responsible for damage (including to health) and how these actions can be halted, compensated and prevented.

The economy is envisaged to transform from extractive to caring, healing damaged ecosystems as well as constituting a new **participatory sustainable food system at the center of ecosystem restoration and climate change mitigation.**

Significant scaling will require **food career development.** Food careers should be created by means of investment in social return, and be enabled by formal and informal education programs (curriculum development and employment planning).

6. Local Food Economy and food environment

From scaling food communities, to building a food system consisting of viable "networks of networks" of food communities, needs not only determination and broad-based collaboration, but also a requirement for addressing economic realities, and the way these realities are supported by existing economic analysis, as well as "the science of economics". The emerging multitude of sustainable food community initiatives are inescapably embedded in these, often counter-productive, realities toward sustainable agriculture. In other words, initiatives are often situated in a pre-dominantly hostile *food environment*.

Shortening distances is important, but physical localization will not be enough. In addition to building short-distance-food-economies, two issues demand fundamental reflection: 1. Advocacy for system change should include True Cost Accounting, this will bring externalities into the daylight of economic analysis, and: 2. Is food a commodity or a commons?

Hidden externalities: major obstacles for sustainable development

Important factors defining the food environment are hidden externalities, Transformation of the existing systems (Capra. 2015) to a healthy, sustainable local food economy in which all citizens can fairly participate, requires more than "repair". It demands systemic change.

First, what are externalities?

> "One of the central problems of current food systems is that many of the costs of harmful foods are externalized, i.e. are not reflected in market prices. At the same time, the benefits of health ful foods are not appreciated. Due to externalities, sustainable and healthy food is often less af fordable to consumers and profitable for businesses than unsustainable and unhealthy food. Externalities and other market failures lead to unintended consequences for present and future generations, destroying nature and perpetuating social injustices such as underpay for workers, food insecurity, illness, premature death and other harms." (Hendriks et al, 2021).

Already in 2017, a report of the International Panel of Experts on Sustainable Food Systems (IPES) estimated the global volume of externalities (Schutter, de. 2017). More recently the Scientific Group of the UN Food Systems Summit in a brief *The True Cost and True Price of Food* confirmed the early estimates. It also states that more research needs to be done:

> "The current externalities were estimated to be almost double (19.8 trillion USD) the current total global food consumption (9 trillion USD). These externalities accrue from seven trillion USD in environmental costs, 11 trillion USD in costs to human life and one trillion USD in economic costs. This means that food is roughly a third cheaper than it would be if these externalities were included in market pricing." (Hendriks, et al. 2021)

These distortions in economic analysis are not just based on unintended miscalculations, they amount, given the growing available evidence[10], to *hidden protectionism*.

Lack of fair and accurate information for policy development on something as vital as food obscures positive civil engagement and acceptance of collective civil responsibilities needed to achieve the Agenda 2030 and Sustainable Development Goals (SDGs).

True Cost Accounting

The affordability of healthy food is severely affected by the higher prices of available organic, sustainable or, at minimum, "safe" food. These higher prices have pushed organic produce into an elitist food *niche*, only accessible and affordable to the rich. Unfair economic realities have forced sustainable farmers to make use of the price differences (the "premium") and produce for both "high end" markets and export to higher income countries. If externalities would be included in the price of food – and thus in the logic of the economic system – *organic food would be cheaper*, compared to industrial food. It would also be easier to distribute to those who need and appreciate it as organic farmers are more locally engaged. Therefore, through the awareness building implied in food literacy, as well as advocacy by responsible food citizens, TCA should become an important "tool"-at all levels - for acquiring accurate knowledge, "fair" societal analysis and realistic assessment of food systems.

> "TCA reveals the true value of food by making the benefits of affordable and healthy food visible and revealing the costs of damage to the environment and human health." (Hendriks et al., 2021).

Public funding of environmental and educational services delivered by sustainable farming

Additional reasons why, at present, the price of organic food is higher than conventional / industrial food (which can be cheap because of hidden externalities), are the manifold additional costs of organic food production. Organic farmers invest more time in non-formal education and peer exchanges to build-up participatory "bodies of knowledge" which are not available in mainstream education. Certification procedures to guarantee un-contaminated products (traceability) and measures to shield organic production from chemical overflow are financial burdens for organic farmers. More labour to manage small-scale biological balance by crop rotation, companion planting and landscaping to support micro-climates should also be recognized as shared public expenses. Moreover, biological practices to care for soil fertility (e.g. composting), and more efforts needed to market products (communication intensive relationships with customers), are at present all extra burdens that sustainable farmers shoulder.

---

[10] Also new evidence arises on the total dependency of conventional farming on the chemical industry and the risks implied in scarcity driving up (imported) fertilizer prices and thus consumer prices. See Bangkok Post, December 11, 2021 *Global fertilizer woes could lead to food security risks* Reuters (Linville, 2021).

True Price

If, on one hand externalities would be included in the price of industrial food, and on the other costs of public services included in sustainable agriculture would be compensated from public funding, then **healthy and sustainable food would be affordable for all** and un-healthy practices would fade out. If social and cultural benefits of sustainable agriculture (e.g. healthy communities; positive world-views; healthy landscapes for public leisure) would also be taken into account, then the food system would become not only more healthy and sustainable but also would contribute to increased wellbeing. To this end, Food citizenship – including contemporary rural-urban collaboration – could become a **social innovation "booster" resulting in considerably increased wellbeing for all.**

The UNFSS brief prepared for the UN Food Systems Summit at the General Assembly in New York, argues, with reference to **SDG 10 "reduced inequalities":**

> "Appropriate safety nets to boost consumer purchasing power and the enforcement of rights and regulations should also be part of true pricing to ensure that affordable and healthy food is accessible to all." (Hendriks, et al. 2021)

This advice – resonating with the recommendations of UN Secretary General Guterres on forging a *new social contract* – is part of a broader set of UNFSS recommendations. Not more than one is replicated here:

Recommendation of UNFSS experts

- "Educate and build capacity among professionals in business and government about TCA. Build(ing) the new discipline of TCA (…) is important. Harmonized principles are necessary to bring experts and practitioners from all fields together. In addition, TCA can be integrated into educational systems and current food professionals in government, civil society and business can be educated in TCA."

Food as a commons: sense of place

The second issue determining – to a large extent – the course of **food economy transformation,** is the question whether food is (or should be) a commodity or a commons. Localization of the food economy does not only mean shortening physical distance between production and consumption to reduce costs, which certainly makes significant impact. It includes also strengthening a sense of place and, above all, *intensifying relationships* in terms of **"direct-link" between people,** sometimes bridging vast geographic separation. Local food economies do not refer in the first place to *traditional communities*, although these represent vital cultural capital. *Sense of place*, according to social innovation pioneer Ezio Manzini while referring to the German scholar Wolfgang Sachs, evolves over time into *cosmopolitan localism*. Places are not considered isolated entities, but nodes in short-distance and long-distance networks. Development of interconnected nodes toward a local food economy of scale constitutes a pathway to a future scenario described by Manzini as a **"SLOC scenario":**

> "We will refer to it as the SLOC Scenario, where SLOC stands for small, local, open, connected. These four adjectives, in fact, synthesize very well the socio-technical system on which this scenario is based: a distributed production and consumption system where the global is a "network of locals"." (Manzini. 2013).

Commons movement

Place-embeddedness can become an important element of a contemporary social "resistance" movement in the tradition of Karl Polanyi's (1886 – 1964) famous book published in 1944 *The Great Transformation*, according to Maria Fonte and Ivan Cucco in their contribution to the *Routledge Handbook of Food as a Commons*.

> "Local food becomes part of a political project for *keeping rural communities alive and constructing* local economies which respect natural resources, give attention to cultural and biological diversity, defend the economic sustainability for small farmers and promote social justice and food sovereignty." (Fonte and Cucco. 2020).

This view of Fonte and Cucco resonates with the aims of the rural reconstruction movement in China as described by Wen Tiejun. We also see, at the other end of the geo-cultural spectrum in the USA, a resonance between this observation and the academic works of Elinor Ostrom (Ostrom. 2010). Wen Tiejun's Chinese pathway departs from nation-state dominance which is ***industry biased*** and therefore not sustainable. While in Elinor Ostrom's American view, it is ***market dominance*** that rules the food system. Affordability here is determined by purchasing power which favours wealth over social justice.

The commons is not a counter ideology, it is a movement

The commons movement should not be understood as a "counter ideology". It is rather a diverse complexity of *human centered* efforts to co-create a better future for all, for all living beings and for future generations with increasing focus on food. For a proper understanding, David Bollier and Silke Helfrich (Bollier, 2019) propose a *patterns approach*:

> "A patterns approach recognizes that each commons develops and evolves in a different context, in different spaces and times. Each is shaped by different people, in different societies and environments. It is thus entirely logical that every commons will enact patterns to its singular context. To fairly allocate water in the Swiss Alps in the sixteenth century requires a different set of rules than to fairly share bandwidth in the twenty-first. To govern a commons within a modern capitalist society is a different challenge than doing so within an Indigenous culture. What matters in each instance is for participants to produce a fair share for all." (Bollier. 2019, pages 94-95).

One of the clearest commons practices is **Community Supported Agriculture** (CSA). A project

in Thailand titled *Connecting the Commons* (CTC), supported by Heinrich Böll Foundation Southeast Asia, published a report with a tentative outline for a future scenario:

> The Connecting the Commons hypothesis is that the commons movement has a promising potential for *systemic change*: the commons movement can co-create a feminine future scenario. Once 21st century civil society (…) will have grown to equal strength in comparison with markets and states (Perlas. 2000), the masculine extremes of communism and neo-liberalism may return to their original humanistic philosophies of socialism and liberalism. Threefold dynamics of states, markets and civil society at equal footing could result in healthy, sustainable and socially just "polycentric governance" [in the words of Elinor Ostrom]. (INI, 2021)

Economy of care. A food regime for the 21st century.

Marina Chang[11], in her contribution to The Routledge Handbook Food as a Commons, identifies an economy of care as a possible common denominator of efforts to transform the economy. This not only resonates with the "feminine" Middle Way[12] envisaged in the framework of the Connecting the Commons project in Thailand mentioned above, but also connects, according to Chang, with major philosophies that have gained interest globally because they address common concerns on climate change and healthy food for all.

> "In pursuit of new narratives, alternative to modern Western culture and the capitalist world, many social movements identify with (healthy food for all) for example buen vivir in Latin America, swaraj in India (Shiva, 2010), and *Ubuntu* in Africa. While they have different cultural and historical roots, these cosmovisions share common ideas about both nature and people." (Chang, 2019)

We propose to consider *Right Livelihood* or *Samma Ajiva* as a Southeast Asian narrative that matchs these traditional and transformative *cosmovisions*.

All 36 contributors to the *Routledge Handbook of Food as a Commons*, from all continents, know that their *food as a commons scenario* is a big step away from the existing situation:

> "(…) we would like to assert that growing **a care-based commons food regime** is like en tering a new epoch in history: the pattern is not written, but we make history by living, experi encing, generating, reproducing and protecting the commons. We write new pages of history by putting care at the core of our actions. Only then, we will realize that we are growing together an ecological and just food system in the 21st century," (Chang, 2019) (emphasis added).

---

[11] Researcher at Coventry University, U.K. She presented her views during the Chulalongkorn University Right Livelihood Summer School online forum, October 2021.

[12] The "commons way" can be seen as feminine in contrast with the predominantly masculine capitalist and communist systems.

Comparing food systems

Conventional agri-business on one hand, and a sustainable food system embedded in an economy of care on the other, can be compared from the point of view of the *supply chain.*

Table 3 – Food system mapping: from supply chain to food system approach

A transformed food economy could manifest in this way:

	Increasing governance by big corporations; loss of community culture;	Decrease of self-organization; pricing dictated by middle men; short term market trends;	Over-processing for mass assembly; recombination of raw materials	Convenience; shallow satisfaction of tastes and following trends	Dependence on convenience; feeling that choice is limited to the convenience spectrum
Limited awareness of social, economic and cultural impact					
Conventional supply chain *selling – buying* ⟷ minimizing costs – maximizing profit	Producers ⟷	Collectors Middle men ⟷	Processors Distributors Wholesale ⟷	Retail ⟷	Consumers
Limited awareness of externalities					
	Depletion of soil fertility; Loss of bio-diversity. Negative climate impact	No or too little price guarantee; weak quality control on contamination;	Packaging causes enormous environmental damage, without consequences for industry	Monopolistic retail structure at the detriment of small-scale inter-human infra-structure;	Food is perceived as a commodity: buying – selling confirming externalities

Table 4 - Future scenario: local food economy, “food as a commons”

	Governance by *direct-link* collaboration with food citizens at various positions of the supply chain (including PGS);	Maximizing self-organization; growth of food careers at all levels; stable relations with institutional consumers	Emphasis on fresh produce and artisanal processing; low-waste packaging; *direct-link* supply chain	Long term collaborative framework “deep” quality food enjoyment is available and affordable for all	Food as culture; family and community celebration “network-based” and media supported communities);
Growing awareness of opportunities to generate positive social, economic and cultural impact					
Collaborative food system approach characterized by *caring* ⟷ minimizing harm – maximizing wellbeing	Food citizens (farmers) ⟷	Food as a commons – economy of care		⟷	Food citizens (eaters)
Awareness of ‘right livelihood’ (doing no harm) and reduction of ecological footprint					
	Regeneration of ecosystems; Positive climate impact; soil fertility and resilience	Minimizing long range transport and *direct-link* distribution; participatory coordination	*Direct-link* supply chain to shorten storage time; artisanal processing conserving quality	Framework of sustainability governance and reduction of inequalities	Co-responsibility for the whole food system,**“food as a commons”**

7. Food system transformation in the framework of Agenda 2030 and SDGs

Following the Millennium Development Goals launched in 2000, at the threshold of the new millennium, fifteen years later the **Sustainable Development Goals** (SDGs) were universally adopted. The 2015 SDGs provide a common language for all stakeholders involved in the design and realization of a sustainable world. The SDGs can be helpful in realizing stronger collaboration among stakeholders in the formulation of the 10 Years ThaiHealth Food Plan 2022 - 2032.

However, there are three challenges that must be taken into account:

1. The SDGs are not arranged as a system or logical sequence, they are in a random series.
2. There are some contradictions, notably between economic growth (SDG 8) and reducing inequality (SDG 10) i.e. economic growth, arguably, increases inequalities (Stiglitz, 2016).
3. There is a substantial “watering down” from Agenda 2030, to the SDGs, and subsequently to the indicators allocated in the SDGs.

For this purpose, *Integration Project* constructed a system, in 7 layers, from the ground up towards an ultimate goal

Fig. 7 - Food system transformation in the framework of Agenda 2030 and the SDGs

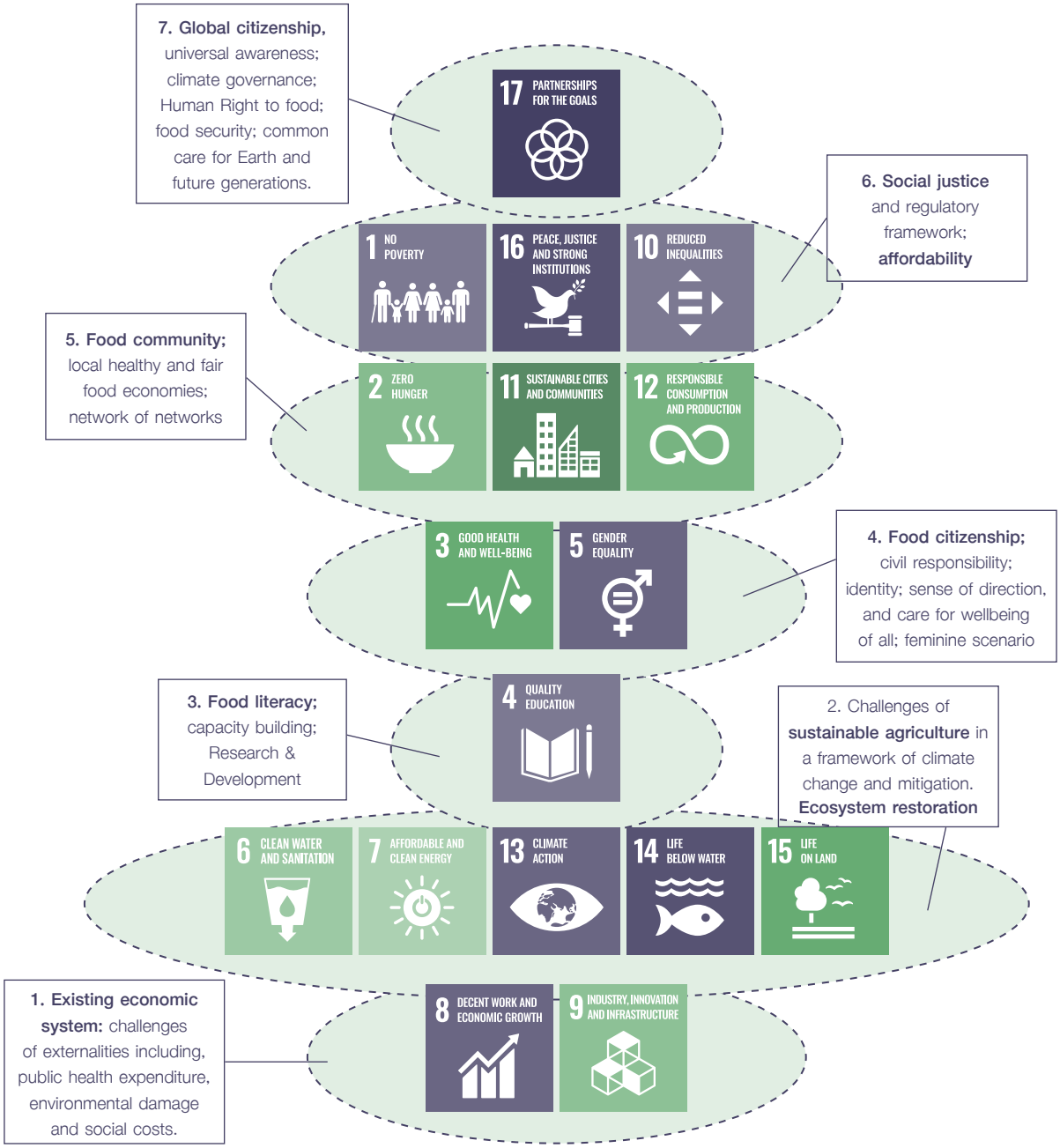


Fig. 8 – SDG framework toward food system transformation

Layer 1. The foundation of the transformation framework consists of the **existing economic system** represented by *SDG 8 Decent Work and Economic Growth* as well as SDG 9 *Industry, Innovation and Infrastructure*. It has to be taken into account that in this context "innovation and infrastructure" are **almost completely defined by technology and industry.** *Transformation of the existing economic system* is the biggest challenge of the 21st century as the system is (still) rooted in the protection of *extractive, exploitative* and *oppressive systems*. Efforts for the better are made by means of e.g., the "creative economy" and "circular economy"; however, most efforts end up returning to the "business-as-usual" paradigm.

Layer 2. Here economic progress meets the boundaries of our planetary eco-system. **Agriculture, Landscaping & Fisheries** (food production and ecosystem governance), *SDG 14 Life below Water* and *SDG 15 Life on the Land*, as well as public water and energy utilities, SDG 6 and SDG 7 have to be governed in such a way that they support the targets of climate mitigation and adaptation: ***SDG 15 Climate Action.*** "Zero emissions" will not be enough. In particular agriculture and ecosystem governance together will have to generate ***healing impact,*** given the damages caused in the past.

Layer 3. Much depends on ***Quality Education, SDG 4*****,** at all levels and including non-formal education as well as **social innovation.** Here the spark of awareness building lights up by means of *food literacy.* For genuine *transformation of the food system*, as a pioneering sector toward overall systemic sustainable development, a well-conceived, adequately structured and compassionately managed educational effort towards **food career development** will have to be shaped. This will require a shift of a substantial quota of "decent work", *SDG 8*, from the industrial and technology sector to *food system leadership and contemporary food craftsmanship in all aspects*. This educational effort should include equipment of food community workers and ecosystem restoration managers with social innovation skills.

Layer 4. The spark of awareness and knowledge acquisition will lead to an increased sense of responsibility in terms of *food citizenship.* Here another weakness of the SDGs becomes apparent. There is no SDG directly related to active citizenship! In order to remedy this essential omission, Integration Project proposes to combine at this layer *SDG 3 Good Health and Well-being* with *SDG 5 Gender Equality* with the express purpose to refer to the four-dimensional health concept (physical, mental, social and spiritual health) as a bridge to well-being. And – to expand beyond gender in a narrow sense – **to identity and self-determination.** Self-determination as a person (individual or in a family) leads to taking responsibility for a collective food system and ultimately to *caring for the Earth*. In well-being and identity, genuine human qualities are manifested and spiritual health unfolds. The *realization of genuine human quality* is the source of **"direct-link" relationship and an economy of care** which are the core characteristics of a transformed, localized, healthy, sustainable and affordable food system. This results in a "feminine" future scenario with "food as a commons" as its focal point.

Layer 5. This then is the step to concrete collaboration in terms of *food community.* In a community grounded food system *Responsible Production and Consumption* (of food as the core activity of civilization), *SDG 12* is practiced in the context of *Sustainable Cities and Communities, SDG 11*. This includes a healthy collaboration between urban and rural communities. It also implies that there will be Zero Hunger and as such fulfill SDG 2.

Layer 6. However, whether or not hunger can be eliminated, depends to a large extent on how effectively SDG 16 Peace, *Justice and Strong Institutions* can be realized. It is hoped that a peaceful Human Security concept would prevail here over "security" in the narrower sense of armed protection of the status-quo and "stability" as the highest norm. The security concept of "stability" tends to legitimate suppression of change. Regulatory institutions are primarily held to enforce Justice, which implies *No Poverty*, *SDG 1* and Reduced Inequalities, *SDG 10*. Without proper understanding of SDG 10 and consequent transformative governance for Human Security, **it will be impossible to realize reduced inequality, affordability of healthy food for all, and genuine sustainability.**

Layer 7. No single person, community, movement, social enterprise or country can transform the food system alone. Therefore, *SDG 17 Partnership for the Goals* does not in the first place refer to, although very important, (international) political partnership. Co-creating new modes of collaboration at all levels – inclusive civil society – Is a difficult but can also **be a joyful** educational pathway for humanity to learn to act upon its 21st century responsibilities including *global food citizenship.*

> "The vision and promise of the United Nations is that food, healthcare, water and sanitation, education, decent work and social security are not commodities for sale to those who can afford them, but basic human rights to which we are all entitled. We work to reduce inequality, every day, everywhere. (…) It is at the heart of the 2030 Agenda for Sustainable Development, our agreed blueprint for peace and prosperity on a healthy planet, captured in SDG 10: reduce inequality within and between countries." (Guterres, 2021).

8. Closing remarks

Intensified social innovation and research is needed on the pathway to food system transformation in Thailand. Food system transformation can pioneer sustainable development in general.

Bibliography

Bollier, David and Silke Helfrich. (2019). *Free, Fair and Alive: The Insurgent Power of the Commons,* New Society Publishers.

Braun, Joachim von (Ed.) (2021). *Food Systems – Definition, Concept and Application for the UN Food Systems Summit*

Capra, Fritjof. (2015) *Industrial Agriculture, Agroecology, and Climate Change. Contrasting practices that exacerbate climate disruption with those that build resilience and support health.* Centre for Eco literacy https://www.ecoliteracy.org/article/industrial-agriculture-agroecology-and-climate-change

Chang, Marina (2019) *Growing a Care-Based Commons Food Regime* in Vivero-Pol, Jose Luis (2019); Tomaso Ferrando; Olivier De Schutter; Ugo Mattei (Eds.). Routledge Handbook of Food as a Commons. London/New York.

Chuengsatiansup, Komatra (2003) *Spirituality and health: an initial proposal to incorporate spiritual health in health impact assessment* in: Environmental Impact Assessment Review 23, 3 – 15

Espinosa, Maria Fernanda and Turk, Danilo (2021). *A vision for global cooperation.* Bangkok Post, 28 October 2021. https://www.bangkokpost.com/opinion/opinion/2205419/a-vision-for-global-cooperation

FAO (2020), IFAD, UNICEF, WFP and WHO. *The State of Food Security and Nutrition in the World. Transforming food systems for affordable healthy diets.* Rome, FAO.

Food Citizenship (2021), https://foodcitizenship.info/about/ Food Ethics Council https://www.foodethicscouncil.org/

Guterres, Antonio (2021). NELSON MANDELA ANNUAL LECTURE 2020. *Tackling Inequality: A New Social Contract for a New Era* https://www.un.org/en/coronavirus/tackling-inequality-new-social-contract-new-era

Henderson, Elizabeth (2010). *CSA History*. Keynote for Urgenci Kobe Conference 2010, "Community Supported Foods and Farming" February 22nd, 2010. https://urgenci.net/csa-history/

Henderson, Elizabeth. (2007). Sharing the Harvest: A Citizen's Guide to Community Supported Agriculture

Hendriks, Sheryl et. al., (1 June 2021) *The True Cost and True Price of Food* (Draft) Scientific Group of the UN Food Systems Summit, https://sc-fss2021.org

Hnatiuk, Sydney (2021). *Cultivating Food Citizenship: An exploration of membership in Norwegian Community Supported Agriculture (CSA),* Master's Thesis 2021, Faculty of Bioscience Norwegian University of Life Sciences.

Hoskins, Bryony (Ed.) (2006); Jesinghaus, Jochen; Mascherini, Massimiliano; Munda, Giuseppe; Nardo, Michela; Saisana, Michaela; Nijlen, Daniel Van; Vidoni, Daniele; Villalba, Ernesto. *Measuring Active Citizenship in Europe.* Institute for the Protection and Security of the Citizen. Centre for Research on Lifelong Learning (CRELL), Research Paper 4, EUR 22530 EN https://www.researchgate.net/publication/305395703_Measuring_Active_Citizenship_in_Europe

INI, (2021). Innovation Network International. *Connecting the Commons in Thailand.* Project Report for Heinrich Böll Foundation Southeast Asia, October 2021 (available on request)

Lam, Angus et. al., (2020). *When Cultural Reflection Meets Agriculture. Facilitator's Notes* published by Partnerships for Community Development (PCD), Hong Kong

Linville, Josh (2021) *Global fertilizer woes could lead to food security risks,* Reuters, in Bangkok Post, December 11, 2021.

Manzini, Ezio (2013) *Small, Local, Open and Connected: Resilient Systems and Sustainable Qualities* in Design Observer.

Manzini, Ezio (2015) *Design, When Everybody Designs. An Introduction to Design for Social Innovation* MIT University Press

Matallo Junior, H. (2021). *The Value of Case Studies and Traditional Knowledge for a Sustainable Future.* Academia Letters, Article 1880. https://doi.org/10.20935/AL1880

Obesity Policy Research Unit (OPRU). (2017) *What can be learned from the Amsterdam Healthy Weight programme to inform the policy response to obesity in England?* OPRU Rapid response briefing paper, 18 December 2017.

Ostrom, Elinor. (2010). *Beyond Markets and States: Polycentric Governance of Complex Economic Systems.* The American Economic Review, Vol. 100, No. 3, June 2010, pp. 641-672

Pahwa, Aashish (2021) *What Is A Prototype? – Examples, Types, & Qualities.* Feedough.com, the Entrepreneur's Guide. https://www.feedough.com/what-is-a-prototype/

Penuel, William R. (Ed.) (2016) *A Social Practice Theory of Learning and Becoming Across Contexts and Time.* Frontline Learning Research Vol.4 No. 4 (2016) 30 - 38

Perlas, Nicanor (2000) *Shaping Globalization, Civil Society, Cultural Power and Threefolding.*

Petrini, Carlo. (2018) *The Rural Revolution of Professor Wen Tiejun*, Slow Food website https://www.slowfood.com/rural-revolution-professor-wen-tiejun/

Polanyi, Karl (2001; 1944) *The Great Transformation: The Political and Economic Origins of Our Time,* Beacon Press; 2nd ed. edition (March 28, 2001)

Powell, Jane. (2017) *Turning consumers into food citizens in Food and Culture,* 28 September, 2017.

Schutter, Olivier de. (2017) IPES-Food & Future of Food *Unravelling the Food-Health Nexus.* www.futureoffood.org, 26 Oct 2017.

Senge, Peter M. & Hamilton, Hal & Kania, John, (2015) *The Dawn of System Leadership.* Stanford Social Innovation Review, Winter 2015.

Senge, Peter M. (1990, 2006). *The Fifth Discipline. The Art & Practice of the Learning Organization.* Revised version.

Sopitarchasak, Sakol (Ed.) (2015); Adulyanon, Supreda; Lorthong, Tanart. *Thai Health Promotion Foundation: Innovative Enabler for Health Promotion.* World Health & Population. Vol. 16 No1., 2015. Stiglitz, Joseph. (2016) Inequality and Economic Growth. Columbia University, in: The Political Quarterly

Stronks, Karien, et. al., (2020). *A System Dynamics and Participatory Action Research Approach to Promote Healthy Living and a Healthy Weight among 10-14-Year-Old Adolescents in Amsterdam: the LIKE Programme* in International Journal of Environmental Research and Public Health, 17, 4928.

Tang, Sherman; Lam, Angus; Ng, Freda; Tang, Seren; Tang, Maggie; Cheng, Ying (Ed.). *When Cultural Reflection Meets Agriculture.* Facilitators' Notes. Partnerships for Community Development (CD), Hong Kong, 2021.

UN Decade on Ecosystem Restoration (2021). *PREVENTING, HALTING AND REVERSING THE DEGRADATION OF ECOSYSTEMS WORLDWIDE.* The UN Decade on Ecosystem Restoration is a global rallying cry to heal our planet. What will you restore? https://www.decadeonrestoration.org/

UN News, 15 October 2021 *The right to a clean and healthy environment: 6 things you need to know* https://news.un.org/en/story/2021/10/1103082

UNDG (2016). *Theory of Change. Concept Note.* Prepared by the UNDG LAC Secretariat/PSG October 2016

Vivero-Pol, Jose Luis (2019); Tomaso Ferrando; Olivier De Schutter; Ugo Mattei (Eds.). *Routledge Handbook of Food as a Commons.* London/New York.

Wasi, Prawase. (1990). *Alternative Buddhist Agriculture.* In: *Radical Conservatism. Buddhism in the Contemporary World.* Cited in: Sivaraksa, Sulak (Hon. Editor) *Socially Engaged Buddhism for the New Millennium. Essays in honor of The. Ven. Phra Dhammapitaka* on his 60st birthday anniversary. 1999.

Willenswaard, Hans, van. (2017). *A Radical Middle Path to Global Transformation. Paper for the conference Practicing the Commons. Self-governance, cooperation, and institutional change*, 10-14 July 2017, Utrecht, the Netherlands. https://www.iasc2017.org/wp-content/uploads/2017/06/1H_Hans-van-Willenswaard.pdf

Willenswaard, Wallapa van. (2012) *Changing Food Systems, Changing People.* Article in *Towards Agricultural Change? Development, the Environment and Food.* Pierre Jacquet, Rajendra K. Pachauri, and Laurence Tubiana (Eds.). Published in French: *Mobilisations citoyennes pour une évolution des systèmes alimentaires en Thaïlande in Regards sur la Terre. Développement, alimentation, environnement: changer l'agriculture?*

Willenswaard, Wallapa van. (Ed.). (2015). *Mindful Markets. Producer – Consumer Partnerships towards a New Economy.* Garden of Fruition, Bangkok.

Willer, Helga et. al., (Eds) (2021) *The World of Organic Agriculture,* 22nd edition, published by the Research Institute of Organic Agriculture FiBL and IFOAM – Organics International, https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1150-organic-world-2021.pdf

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของหอสมุดแห่งชาติ /
National Library of Thailand Cataloging in Publication data

รวมพลังสร้างระบบอาหารสุขภาวะอย่างยั่งยืน ในวาระครบรอบ 20 ปี สสส..--
กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ, 2565.
344 หน้า.

1. โภชนาการ. 2. อาหารเพื่อสุขภาพ. I. ชื่อเรื่อง.

613.2
ISBN 978-616-393-361-4

รวมพลังสร้างระบบอาหารสุขภาวะอย่างยั่งยืน
วาระครบรอบ 20 ปี สสส.

พิมพ์ครั้งที่ 1 มีนาคม พ.ศ.2565 จำนวน 1,500. เล่ม

รายชื่อผู้เขียนและผู้ให้ข้อมูลเนื้อหา (เรียงลำดับตามบทความ)

- นพ.ปัญญา ไข่มุก
- ประภาศรี บุญวิเศษ
- ดร.นพ.ไพโรจน์ เสาน่วม
- ทพญ.จันทนา อึ้งชูศักดิ์
- สุภา ใยเมือง
- ชนวน รัตนวราหะ
- วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ
- พลูเพ็ชร สีเหลืองอ่อน, สุนทร คมคาย
- วรางคนางค์ นิ้มหัตถา
- รศ.ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่
- ศ.ดร.พวงรัตน์ ขจิตวิชยานุกูล
- สุชาติ สุขเจริญ
- จันทร์จิดา งามอุไรรัตน์
- ศ.พญ.ลัดดา เหมาะสุวรรณ
- ดร.สง่า ดามาพงษ์
- ทพญ.ปิยะดา ประเสริฐสม
- รศ.นพ.สุรศักดิ์ กันตชูเวสศิริ, น.อ.หญิง.พญ. วรวรรณ ชัยลิมปมนตรี, พญ.ศศิธร คุณูปการ, อนันตญา ขุนจ่าง, นิธิดา บุญกาญจน์, ณัฐพงษ์ โชติโภคทรัพย์, ณพนารถ รักษาเพ็ชร
- รศ.พญ.ประพิมพ์พร ฉัตรานุกูลชัย
- พญ.ยุพยง แห่งเชาวนิช
- รศ.ดร.วันทนีย์ เกรียงสินยศ
- ดร.ณัจยา แก้วนุ้ย, อธิพาพร เหลืองอ่อน
- สามารถ สะกวี, ธนบูรณ์ สมบูรณ์, คนึงนุช วงศ์เย็น
- อรุษ นวราช, ชฤทธิพร เม้งเกร็ด
- นาวี นาควัชระ
- พญ.ศิราภรณ์ สวัสดีวร
- จงกลนี วิทยารุ่งเรืองศรี, สุลัดดา พงศ์อุทธา
- ปรกชล อู่ทรัพย์
- วราลักษณ์ คงหนู

บทความภาษาอังกฤษ

วัลลภา แวนวิลเลียนส์วาร์ด

ฮันส์ แวนวิลเลียนส์วาร์ด

ผู้เขียน สัมภาษณ์ และเรียบเรียง

ศิริวรรณ สิทธิกา

สุธิดา แสงสว่าง

บรรณาธิการที่ปรึกษา

วุฒิพงษ์ ปรีดาภัทรพงษ์

ธีรวัฒน์ อภิปรัชญาฐิติกุล

จัดพิมพ์และเผยแพร่

แผนอาหารเพื่อสุขภาวะ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

ดำเนินงาน

โครงการยุทธศาสตร์บูรณาการและการขยายผล

กองบรรณาธิการบริหาร

วัลลภา แวนวิลเลียนส์วาร์ด สิริเกษ ยินดียุทธ ประภาศรี กตัญญู ปภาสพงศ์ คุณติรานนท์

บรรณาธิการต้นฉบับ

วรพงษ์ เวชมาลีนนท์

พิสูจน์อักษร

เอ็นดู ศรีไส

ออกแบบปกและรูปเล่ม

ปรมาภรณ์ รุ่งแจ้ง

แสงไทย นิติไกรนนท์


20 ปี
ภาคีสร้างสุข
นวัตกรรม ความสุขที่ยั่งยืน

9 786163 933614

“
พลเมืองอาหาร
ความ**รอบรู้**ด้านอาหาร
ชุมชนอาหาร
สานพลังผู้คน
พลัง**ความคิด**อ่าน
พลัง**ความร่วมมือ**
”

โครงการยุทธศาสตร์บูรณาการ
60/34/1 ติวานนท์ 34 ต.บางกระสอ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000
โทร. 02-589-9771 / 094-9641784