



โครงการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้บริโภค: ปัญหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้

เลขที่สัญญา : 11/2567

หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ ดร.อนัญญา ประดิษฐ์ปรีชา

หน่วยงาน : สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ

ความเป็นมาของโครงการ

ปัจจุบันประชาชนมีความตื่นตัวเรื่องการดูแลสุขภาพกันมากขึ้น โดยการเลือกรับประทานอาหาร สุขภาพที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย โดยเฉพาะผักและผลไม้สด เพราะเป็นแหล่งของวิตามิน เกลือแร่ โยอาหาร และสารพฤกษเคมีต่างๆ แม้ว่าผักและผลไม้จะเป็นอาหารที่มีประโยชน์และมีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย (งานโภชนาการ ศูนย์การแพทย์กาญจนาภิเษก, มปป.) แต่อย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคก็มีความวิตกกังวล คือ สารเคมีกำจัดแมลงที่ตกค้างอยู่ในผักและผลไม้ เนื่องจากปัญหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้เป็นภัยใกล้ตัวที่ พบได้บ่อยในชีวิตประจำวันโดยเฉพาะสารที่รู้จักกันคือ ยาฆ่าแมลงและยาฆ่าหญ้า ซึ่งสารเคมีนี้จัดเป็นสารเคมี กำจัดศัตรูพืช ซึ่งเป็นสารที่มีการใช้ในภาคเกษตรกรรมเพื่อกำจัดสิ่งมีชีวิตอื่นที่เป็นอันตรายหรือก่อความเสียหายต่อผลผลิตทางการเกษตร เช่น แมลง วัชพืช สัตว์พาหะ หอยและปู เป็นต้น ซึ่งสารเคมีเหล่านี้นอกจาก จะมีประโยชน์ต่อทางเกษตรกรรมแล้ว ในอีกแง่มุมหนึ่งก็จัดเป็นสารเคมีอันตรายที่มีผลกระทบต่อสุขภาพของ ประชาชนทั้งเกษตรกรและผู้บริโภค หากสัมผัส สูดดม หรือรับประทานสารเหล่านี้เข้าสู่ร่างกาย โดยสารบาง ชนิดก่อให้เกิดพิษเฉียบพลันและพิษเรื้อรัง พิษเฉียบพลันที่พบบ่อย ได้แก่ ก่อให้เกิดการระคายเคืองต่อระบบ ทางเดินหายใจ ระบบทางเดินอาหาร ระบบประสาทและกล้ามเนื้อ เป็นต้น ส่วนพิษเรื้อรัง ได้แก่ ก่อให้เกิดการ เปลี่ยนแปลงทางพันธุกรรม ก่อมะเร็ง และก่อให้เกิดความพิการแก่ทารก เป็นต้น (ลีณา สุนทรสุข, 2562)

ดังนั้น การป้องกันตนเองเพื่อให้เกิดความปลอดภัยในการบริโภคผลผลิตทางการเกษตร จึงเป็น แนวทางที่ประชาชนสามารถทำได้เพื่อลดปริมาณสารเคมีตกค้าง ซึ่งสามารถทำได้โดยวิธีการเลือกซื้อผักและ ผลไม้ วิธีการล้างผัก-ผลไม้ ให้สะอาดก่อนนำไปรับประทานหรือประกอบอาหารด้วยวิธีการต่างๆ

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้ความรู้เรื่อง “การบริโภคผัก-ผลไม้สด สารตกค้างในผักและผลไม้หลักการเลือกซื้อผัก-ผลไม้สด และวิธีการล้างผัก-ผลไม้ให้สะอาด”
2. เพื่ออบรมเชิงปฏิบัติการในการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ด้วยชุดทดสอบสารเคมีกำจัดแมลงตกค้างในผักและผลไม้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย : ประชาชนทั่วไป

ปริมาณกลุ่มเป้าหมาย : 40 คน

พื้นที่กลุ่มเป้าหมาย : จังหวัดนนทบุรีและจังหวัดอื่นใกล้เคียง

วิธีการดำเนินงานของโครงการ

- 1) ประชุมคณะทำงานฯ เพื่อกำหนดแนวทางและวิธีการอบรมฯ
- 2) จัดเตรียมเอกสารและวิทยากรประกอบการประชุม
- 3) จัดฝึกอบรม
- 4) ประมวลผลการจัดโครงการและวิเคราะห์ข้อมูล
- 5) จัดทำรายงานฝึกอบรมฉบับสมบูรณ์

ผลการดำเนินงาน

ความพึงพอใจต่อการบริการวิชาการแก่สังคมของมหาวิทยาลัยคิดเป็นร้อยละ 92

ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1) ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปลอดภัย หลักการเลือกซื้อ วิธีการล้างผัก-ผลไม้ให้สะอาด สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิตประจำวันต่อไป
- 2) เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้วิชาชีพสู่สังคม ให้มีการนำความรู้จากการอบรมไปขยายผลในบ้านหรือชุมชน

สรุปโดยภาพรวม และความคิดเห็นของผู้รับบริการ

จากวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้เรื่องความปลอดภัยของคุณภาพของผัก-ผลไม้สดเพื่อสนับสนุนให้ประชาชนสามารถตรวจสอบคุณภาพผักและผลไม้สดในครัวเรือนให้มีความปลอดภัย และสามารถนำชุดทดสอบภาคสนามไปใช้ในการตรวจสอบคุณภาพผัก-ผลไม้สดได้ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ให้สอดคล้องกับการดำรงชีวิตในปัจจุบัน ซึ่งผู้เข้ารับการอบรมจะได้นำความรู้และอุปกรณ์ทดสอบที่ได้จากการอบรมไปใช้ในการปฏิบัติที่บ้าน เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพผัก-ผลไม้สดให้สะอาดปลอดภัยก่อนนำมาบริโภค ส่งเสริมการมีพฤติกรรมอนามัยให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อสุขภาพที่ดีของประชาชน และสามารถนำผลที่ได้จากโครงการไปเผยแพร่ในชุมชนต่อไป ผลลัพธ์จากดำเนินโครงการฯ พบว่า ผู้เข้ารับบริการวิชาการมีระดับความพึงพอใจต่อการจัดกรรมนี้อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.60 หรือร้อยละ 92 ผู้เข้ารับบริการวิชาการแสดงความคิดเห็นไปในแนวทางเดียวกัน คือ ใช้เวลาน้อย แต่ได้รับความรู้ครบถ้วนตามวัตถุประสงค์ของโครงการ กิจกรรม workshop การเปรียบเทียบผลการวิเคราะห์สารเคมีตกค้างในผัก-ผลไม้ ให้ผู้รับบริการได้มีส่วนร่วมในกิจกรรม สนุกสนานดี และต้องการให้มีการจัดอบรมอีกในอนาคต

ภาพกิจกรรมการดำเนินงานโครงการ

