**การแก้ไขปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบและสไบนาง**

**โดยการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการ**

นายเอ นามสมมุติ นางสาวบี มีส่วนร่วม และนางสาวซี ช่วยกัน

สถาบันการทดสอบสารปนเปื้อนแห่งหนึ่ง

**บทนำ** **:** ฟอร์มาลิน หรือน้ำยาดองศพ เป็นสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มักพบการลักลอบใส่ในอาหารทะเล รวมทั้งปลาหมึกกรอบและสไบนาง จากผลการตรวจสอบร้านค้าขายอาหารสดในตลาดแห่งหนึ่ง พบการ ปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหารสด ร้อยละ 3.0 ของอาหารสดที่ตรวจสอบ โดยพบในปลาหมึกกรอบและสไบนางสูงถึง ร้อยละ 15.4 และ 10.0 ใน ปีงบประมาณ 2556 และ 2557 ตามลำดับ

**วัตถุประสงค์ :** เพื่อแก้ไขปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบและสไบนางโดยการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการ

**วิธีดำเนิน** **:** 1) วิเคราะห์สถานการณ์ ผู้ศึกษาและคณะได้ขออนุญาตสุ่มอาหารสด คือ ปลาหมึกกรอบและสไบนาง จากร้านค้าที่จำหน่ายในตลาด ซึ่งผู้ประกอบการรับมาจากผู้ค้าส่งนอกพื้นที่ จำนวน 15 ราย นำมาตรวจหาสารฟอร์มาลิน

2) ผู้ศึกษา และคณะสัมภาษณ์เชิงลึกและจัดประชุมกลุ่มแม่ค้าที่จำหน่ายอาหารสด ให้ข้อมูลการสุ่มตรวจสอบป้อนกลับ และให้ความรู้เกี่ยวกับอันตรายของฟอร์มาลินที่ปนเปื้อนมากับอาหารสด แลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลเกี่ยวกับการเก็บอาหารสด มีการบันทึกความร่วมมือกับผู้ประกอบการ สอนการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น สนับสนุนชุดทดสอบให้แก่ผู้ประกอบการและให้สุ่มตรวจสอบฟอร์มาลินอย่างต่อเนื่องทุกเดือน 3) วิเคราะห์ข้อมูลเปรียบเทียบผลการตรวจหาฟอร์มาลินก่อนและหลังมีการให้ความรู้ และให้ข้อมูลป้อนกลับ

**ผลการดำเนินงาน** **:** พบว่าก่อนดำเนินการพบการปนเปื้อนฟอร์มาลิน ร้อยละ 10.0 หลังการดำเนินการลดลงเหลือ ร้อยละ 1.2 และผลจากการ สัมภาษณ์เชิงลึก พบว่าผู้ประกอบการยินดีให้ความร่วมมือในการดำเนินการ เจ้าหน้าที่ควรมีการติดตามอย่างต่อเนื่อง จริงจัง จะสามารถแก้ปัญหาได้ และเห็นว่ารูปแบบที่ผู้ประกอบการร่วมมือเป็นเครือข่ายตรวจสอบเฝ้าระวังเป็นรูปแบบที่ดี ควรทำอย่างต่อเนื่องต่อไป

**สรุป :** กระบวนการจัดการปัญหาฟอร์มาลินปนเปื้อนในปลาหมึกกรอบและ สไบนาง โดยกระบวนการที่ผู้ประกอบการมีส่วนร่วม สามารถลดการปนเปื้อนฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบและสไบนางได้

บทเรียนที่ได้รับ : การเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหา มีผลทำให้การแก้ไขปัญหาประสบผลสำเร็จ