

# บนเส้นทาง การจัดการด้านอาหาร เพื่อคนไทยทั้งมวล



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ

# บนเส้นทางจัดการด้านอาหาร เพื่อคนไทยทั้งมวล

ISBN 978-974-244-339-9

เรียบเรียง : อภิญา ตันทวีวงศ์

พิมพ์ที่ : สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก

พิมพ์ครั้งที่ 3 : มีนาคม 2556

จำนวนพิมพ์ : 10,000 เล่ม



สำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข  
โทรศัพท์ 0-2590-7406 โทรสาร 0-2590-7322  
email : law.dreamt@gmail.com  
website : tnfc.in.th

## คุยกันก่อนพลิกหน้าต่อไป

6 เมื่อคนเราเกิดมามีชีวิต ก็คงหวังเพียงว่าจะมีชีวิตที่ยืนยาวและมีชีวิตที่เป็นปกติสุขซึ่งทุกคนคงรู้ดีเช่นกันว่า จะเป็นตามหวังได้ จะต้องมียุทธศาสตร์มาจากการที่ร่างกายได้รับอาหารเข้าไปหล่อเลี้ยง โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากเป็นอาหารที่ดี มีคุณค่า ได้รับอย่างพอเพียง เหมาะสมครบถ้วน ก็จะทำให้ความหวังของชีวิตดูแจ่มใสยิ่งขึ้น

**อาหาร** เป็นฐานของชีวิตทุกชีวิต เป็นรากฐานรองรับสุขภาพ ที่จะเชื่อมร้อยทุกมิติของชีวิตคนเข้าด้วยกัน สังคมตระหนักภูมิปัญญา และได้ให้ความสำคัญในด้านอาหารอย่างต่อเนื่อง กระทั่งถึงในปัจจุบันเมื่อสถานการณ์ด้านอาหารเดินทางมาถึงจุดที่โลกเปลี่ยนแปลง จากยุคที่เคยมีอาหารสมบูรณ์เพียงพอกลับกลายเป็นโลกที่ตกอยู่ในสภาพที่ผู้คนจำนวนมากกำลังเผชิญกับความหิวโหย เป็นโลกที่ก้าวเข้าสู่วิกฤติด้านอาหารโดยมีกระแสโลกาภิวัตน์หลายประการที่มาหนุนเสริมทำให้สถานการณ์ด้านอาหารของโลกยิ่งเลวร้ายลงไปอีก

ในความเป็นจริงที่เจ็บปวดทำให้หลายประเทศตื่นตัวมีการเตรียมความพร้อมที่จะรับมือโลกยุคใหม่อย่างเข้มแข็ง ในขณะที่ประเทศไทยเองก็รู้ซึ่ง ได้หันกลับมามองสังคมไทยอย่างใคร่ครวญ และก็พบกับความเป็นจริงว่าประเทศไทยที่เราเคยมีความภาคภูมิใจในความอุดมสมบูรณ์ ถือเป็น

แผ่นดินที่เป็นอยู่ข้างหน้า ปัจจุบันมีความเสี่ยงเป็นอย่างมากที่จะถูกเปลี่ยนสถานะของประเทศ จากประเทศที่มีความมั่นคงทางอาหารไปสู่ประเทศที่ไม่มีความมั่นคงทางอาหาร

สัญญาณเตือนภัยหลายอย่างสะท้อนให้เห็นว่าสถานการณ์ด้านอาหารของคนไทยน่าเป็นห่วง ถึงเวลาแล้วที่คนไทยจะต้องมาร่วมมือจัดการความมั่นคงด้านอาหารให้กับสังคมไทยอย่างจริงจัง และถึงเวลาแล้วที่ประเทศไทยได้มาถึงจุดที่ต้องกำหนดทางเลือกและยุทธศาสตร์ให้ชัดว่าจะต้องทำอะไรในเรื่องของอาหาร ทั้งนี้ไม่เพียงเพื่อตัวเราที่มีชีวิตอยู่ในปัจจุบัน แต่เพื่ออนาคตของลูกหลานของเราที่ยังคงมีชีวิตอยู่ในสังคมในภายภาคหน้า และเพื่อสังคมไทยที่มีความมั่นคงต่อไป

จึงถือได้ว่าเรื่องของอาหาร จะเป็นเรื่องที่ไม่รู้ ไม่สนใจไม่ได้อีกต่อไปแล้ว จึงนำไปสู่คำถามที่ต้องถามทุก ๆ คนไม่ว่าจะเป็นองค์กรต่าง ๆ หรือแม้แต่ประชาชนคนเดินดินธรรมดา ๆ ว่า

“เรารู้และเข้าใจสถานการณ์ที่ส่อแววไปในทางน่าเป็นห่วงนี้แล้วหรือยัง?”

“ ได้รู้ แล้วเราจะทำอะไรกันได้บ้าง ทำอย่างไรกันดี? ”

“ เราจะร่วมกันฟันฝ่าเรื่องนี้ไปด้วยกันได้อย่างไรบ้าง? ”

“ ประเทศไทยของเราเตรียมอะไรในเรื่องนี้ไว้บ้าง? ”

มีความพยายามที่จะตอบโจทย์นี้ในหลายหนทาง หนึ่งในหนทางที่เป็นทางการคือการจัดตั้งคณะกรรมการอาหารแห่งชาติมาเพื่อกำหนดนโยบายการจัดการด้านอาหารของคนไทย เริ่มต้นดำเนินการมาตั้งแต่ปี ๒๕๕๑ ซึ่งมีความก้าวหน้าและความเคลื่อนไหวไปพอสมควรแล้ว

หนังสือ **“บนเส้นทางจัดการด้านอาหารเพื่อคนไทยทั้งมวล”** ในมือท่านผู้อ่านเล่มนี้ จัดทำขึ้นเพื่อบอกเล่าเรื่องราวที่เกี่ยวกับอาหาร และแนวความคิดจัดการด้านอาหารเพื่อคนไทยของคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ เป็นหนังสือที่ตั้งใจจัดทำขึ้น โดยประมวลเนื้อเรื่องจากการสัมภาษณ์ศาสตราจารย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์และเอกสารที่เกี่ยวข้อง มีเจตนาที่จุดประกายความคิดให้กับสังคมเพื่อเป็นการให้ข้อเท็จจริงกับประชาชนให้ได้เข้าใจความเป็นจริงในเรื่องสถานการณ์อาหารที่สังคมได้เห็นตรงกันว่า **“อยู่ในสภาวะต้องจับตามองอย่างใส่ใจและจะต้องเข้าไปร่วมเกี่ยวข้อง”**

หนังสือเล่มนี้จะบอกถึงที่มาของแนวคิด แนวทางที่หลายฝ่ายได้ร่วมคิดร่วมทำเพื่อจัดการด้านอาหารของไทย เป็นความคิดซึ่งเป็นความร่วมมือทั้งภาครัฐ เอกชน และภาคประชาชน เพื่อชวนคนไทยทุกคนร่วมเดินไปด้วยกันบนเส้นทางจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ทั้งนี้ก็ด้วยความหวังว่าเรื่องราวที่ได้รู้จากหนังสือเล่มนี้ จะก่อให้เกิดความรู้สึกเล็กๆ ที่อยากจะจับมือกับคนอื่น ๆ ร่วมกันเดินหน้าไปบนเส้นทางด้านอาหารของบ้านเรา เพราะมือที่เกาะเกี่ยวกันนี้จะทำให้สังคมไทยสามารถรักษาความมั่นคงทางอาหาร สร้างให้คนไทยทุกคน มีอาหารกินอย่างเพียงพอ กินได้อย่างเหมาะสม สามารถบริหารจัดการเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นได้ เกื้อหนุนให้คนไทยอยู่ดีมีสุข อันเป็นเป้าหมายสูงสุดของสังคมไทย

อยากขอเชิญชวนให้ท่านลองพลิกอ่านดู

สำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ





## ตอกย้ำความจริง “อาหารคือตัวเรา และคุณภาพสุขภาพ”



**อ**าหารคือตัวเราความเป็นจริงที่ปฏิเสธไม่ได้ของคนเราทุกคน  
เป็นความเป็นจริงของทุกชีวิต

อาหารคือเรา ตั้งแต่ชีวิตเริ่มต้นกระทั่งชีวิตสิ้นสุด

อาหารไม่ได้เป็นเพียงปัจจัยความจำเป็นพื้นฐานของชีวิต  
๔ ประการอันได้แก่ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรค และที่อยู่อาศัย  
ที่ทำให้ชีวิตของคนเราอยู่รอดและเดินหน้าต่อไปได้

อาหารไม่ได้เป็นเพียงจุดตั้งต้นของชีวิตทำให้ชีวิตเดินหน้า  
ต่อไปอย่างสืบเนื่อง

แต่พลังของอาหารมีความยิ่งใหญ่ที่พวกเราทุกคนรับรู้ได้  
(และแท้ที่จริงก็รู้กันดีอยู่แล้ว)





พลังอาหารจะเป็นผู้กำหนดชะตากรรมของทุกชีวิต พลังของอาหารสามารถกำหนดความเป็นไปของชีวิตของคนทุกคนให้อยู่ได้อย่างมีชีวิตชีวา มีพัฒนาการ มีความสุข มีความหวัง มีโอกาสทำให้ชีวิตมีคุณค่า และมีชีวิตที่ยืนยาว เป็นคำตอบหนึ่งที่เติมเต็ม “ศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์” ให้มีความสมบูรณ์

ขณะเดียวกันพลังของอาหารก็อาจส่งผลในทางตรงกันข้าม พลังของอาหารสามารถสร้างผู้คนที่แคะแค้น ผอมโซ พิกุลพิการ ไม่มีการเจริญเติบโต สร้างคนที่เติบโตขึ้นมาด้วยการมีชีวิตอยู่อย่างเปราะบาง ด้อยศักยภาพ ไร้ความสุข ไร้ความหวัง เป็นภาระต่อครอบครัวและสังคม กระทั่งพลังของอาหารอาจทำให้เกิดสังคมที่ไร้สันติสุข แย่งชิงอาหาร เกิดสงครามอันเนื่องมาจากความหิวโหยอดอยาก

ไม่เพียงเท่านั้น พลังอาหารก็ทรงพลังและมีอำนาจเพียงพอที่จะ **“สร้างโรค”** ให้กับคนเราได้ ไม่ว่าจะเป็นโรคที่เกิดจากการขาดอาหารที่ทำให้เราแคะแค้น ไม่เจริญเติบโต เจ็บป่วยง่าย ไม่มีภูมิคุ้มกันโรค เติบโตเป็นมนุษย์ที่มีคุณภาพชีวิตที่ไม่ดี ขาดสุขภาวะ หรือเกิดจากการได้อาหารที่มากเกินไป เช่น การกินหวานมันเค็ม ที่ทำให้เกิดโรคเรื้อรัง โรคหัวใจ โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคอ้วน ที่กำลังเป็นปัญหาสำคัญด้านสุขภาพระดับประเทศและระดับโลก การขาดอาหารที่มีสารไอโอดีนที่ทำให้เด็กไทยไม่ฉลาด มีเกณฑ์เชาวน์ปัญญา



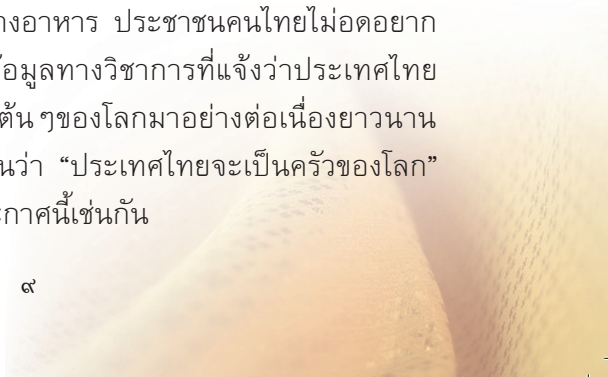
ต่ำกว่าปกติ ต่ำกว่ามาตรฐานองค์การอนามัยโลก ทำให้เด็กไทยมีพัฒนาการช้า ซึ่งเป็นที่ห่วงใยของสังคมเป็นอย่างยิ่งในขณะนี้ และการกินอาหารที่มีสารปนเปื้อนสารเคมี ตลอดจนสารพิษต่างๆ ก็เป็นต้นตอที่ทำให้สถิติการเจ็บป่วยด้วยโรคมะเร็งของคนไทยเราโด่งขึ้นอย่างน่าหวาดวิตก

พลังของอาหารดังตัวอย่างที่กล่าวถึงข้างต้นเป็นเรื่องที่ทุกคนยอมรับถึงความสำคัญจึงได้แสวงหาพลังในทางบวกของอาหาร ขณะเดียวกันก็ต้องการที่จะหลีกเลี่ยงหรือขจัดปัดเป่าพลังในทางลบของอาหารให้หมดสิ้นไปด้วย

แต่ทว่าความเป็นจริงที่เราเห็นและรับรู้ได้อย่างต่อเนื่องและมีความชัดเจนขึ้นเรื่อยๆ คือ สำหรับมวลมนุษยชาติแล้วพลังทางบวกด้านอาหารอ่อนแอลงเรื่อยๆ ในขณะที่พลังในทางลบกลับขยายปีกอย่างทรงพลังและคืบคลานรุกรานผู้คนอย่างรวดเร็ว สิ่งที่เราเห็นนี้ได้ยืนยันหนักแน่นด้วยข้อมูลทางวิชาการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารของประเทศในหลายสำนัก

## ความเป็นจริงที่เจ็บปวด

ถ้ามองย้อนกลับไปในหนหลัง เราเคยภูมิใจเป็นหนักหนาว่าบ้านเมืองของเรานั้นมีพื้นที่อุดมสมบูรณ์สามารถทำนาปลูกข้าวปลูกพืชผักผลไม้ได้มากมาย เรามีแหล่งน้ำที่อุดมสมบูรณ์ถึงกับมีคำที่พูดถึงกันอย่างติดปากว่า “บ้านเมืองของเรานั้นในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” เราเชื่อมั่นว่าประเทศของเรามีความมั่นคงทางอาหาร ประชาชนคนไทยไม่อดอยากมีกิน และข้อความนี้ยืนยันด้วยข้อมูลทางวิชาการที่แจ้งว่าประเทศไทยเป็นผู้ส่งออกด้านอาหารในระดับต้น ๆ ของโลกมาอย่างต่อเนื่องยาวนาน กระทั่งกล้าประกาศในหลายปีก่อนว่า “ประเทศไทยจะเป็นครัวของโลก” และพวกเราภาคภูมิใจต่อคำประกาศนี้เช่นกัน



สถานการณ์ที่สังคมไทยกำลังเผชิญอยู่นี้ เป็นสัญญาณเตือนภัยให้เราทุกคนต้องหันกลับมามองเรื่องของอาหารอย่างใส่ใจ

ในฐานะที่อาหารคือตัวเรา  
คำถามที่ทุกคนต้องตอบ ก็คือ

“ คุณพร้อมหรือยังที่จะหันกลับมาใส่ใจเรื่องอาหารแบบจริงจัง ”

“ คุณพร้อมหรือยังที่จะเดินไปบนเส้นทางแห่งการเรียนรู้ ”

“ คุณพร้อมจะจับมือกันเพื่อก้าวไปข้างหน้าอย่างมั่นคงหรือยัง ”



แต่เมื่อโลกขับเคลื่อนมาจนถึงปัจจุบันหากจะมองลึกเข้ามาในสภาพข้อเท็จจริงที่ปรากฏอยู่ ข้อมูลทางวิชาการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารของประเทศแสดงให้เห็นตรงกันว่า สถานการณ์ด้านอาหารของประเทศไทยตกอยู่ในสภาพที่น่าเป็นห่วง มีการเพิ่มขึ้นของประชากรที่มาร่วมแบ่งปันการใช้อาหาร ที่ดินสำหรับการสร้างอาหารของประเทศไทยลดน้อยลงไปโดยลำดับ ที่ดินที่มีอยู่ก็มีคุณภาพที่ด้อยลงไปด้วยการใช้ปุ๋ยที่ต่อคุณภาพและการใช้สารเคมีอย่างหลากหลาย การขาดพันธุ์พืชพันธุ์สัตว์ที่ดี ขาดความรู้ในเรื่องการผลิตหรือการเกษตร การขาดแคลนแหล่งน้ำที่มีคุณภาพและเพียงพอ ขาดเกษตรกร ขาดการบริหารจัดการที่ดีพอ หรือมีปัญหาต่างๆ อันเนื่องมาจากฐานทรัพยากรไม่ดีพอ มีภัยพิบัติรูปแบบต่างๆ ที่มีเข้ามาอย่างสม่ำเสมอกระทบต่อการผลิต และการบริโภคอาหาร มีการผลิตอาหารที่ไม่ปลอดภัยสำหรับการบริโภค โรคอันเกิดจากอาหารที่ยังไม่มีที่ทาลดน้อยลง สร้างความน่าหนักใจรวมทั้งสร้างภาระทั้งด้านเศรษฐกิจและสังคมให้แก่ส่วนรวมมากยิ่งขึ้น

ที่สำคัญที่ถือว่ามีความกระทบเป็นอย่างมากต่อด้านอาหารของสังคมบ้านเราที่เป็นห่วงกันอย่างมากในขณะนี้ก็คือ กระแส อันเชี่ยวกรากของกระแสโลกาภิวัตน์ที่ถาโถมเข้ามาอย่างต่อเนื่อง ที่พูดถึงกันเป็นอย่างมากในขณะนี้ก็คงได้แก่ กระแสการเปิดการค้าเสรี และที่กำลังก้าวเข้ามาในลักษณะเป็นทั้งโอกาสและภัยคุกคามของประเทศไทยในขณะนี้ก็คือเรื่องของการค้าเข้าสู่การเป็นประชาคมอาเซียนทำให้สถานการณ์ด้านอาหารของประเทศก้าวไปในทิศทางที่จะต้องเผชิญหน้ากับการแข่งขันในเชิงธุรกิจการค้าในระดับที่สูง กระทั่งไม่สามารถคงสถานะเป็นผู้ส่งออกด้านอาหารในระดับต้นที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศและดึงเงินตราเข้าประเทศได้อย่างมากมายเช่นแต่ก่อน



# ๒๓

## ต้นทุนแห่งชีวิต “มีกิน กินเป็น กินพอเหมาะพอดี” และสถานการณ์ที่เป็นเรื่องแท้จริง

**ป** ระสบการณ์และองค์ความรู้อันยาวนานที่สั่งสมมา ทำให้เราทุกคนตระหนักรู้ว่า ต้นทุนของชีวิตเก็บสะสมมาจากการที่คนเรามีอาหารกินไม่ขาดแคลน การมีกินที่ไม่เพียงแต่ทำให้ได้อิ่มท้องหรือได้แก้หิวให้ชีวิตดำรงอยู่ต่อไปได้ หากแต่ยังต้องมีการกินอาหารในปริมาณที่เหมาะสม มีคุณค่าเพียงพอ เป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตมนุษย์ จากชั้นของ “ความอยู่รอด” ไปสู่การมีร่างกายที่สมบูรณ์ แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยง่าย สุขภาวะอันถือว่าเป็นขั้นสูงสุดของเป้าหมายการมีชีวิตอยู่



## มีกิน..จุดเริ่มต้นของชีวิต

เมื่อการ “มีกิน” เป็นจุดเริ่มต้นของชีวิตที่สร้างทั้งความสุขและสร้างพลังสำหรับชีวิตมนุษย์ที่จะเดินต่อไป การไม่มีกินหรือมีไม่พอกิน ก็ก่อให้เกิดผลในทางตรงกันข้าม การไม่มีกินหรือมีไม่พอกินไม่เพียงแต่สร้างความทุกข์ยากและทรมานให้กับมนุษย์แต่ยังทำให้ชีวิตถดถอยไปไม่รอดจนกระทั่งถึงขั้นดับสิ้นได้

สิ่งนี้มนุษย์ทุกคนรู้จักกันดีและที่ยืนยันคำตอบนี้ได้ก็คงได้แก่เรื่องราวและภาพที่เราเห็นอยู่อย่างดาษดื่นในสังคม ภาพของเด็กน้อยที่ผอมโซ มีเพียงหนังหุ้มกระดูกท่าทางอิดโรย แหวดตาแห้งผาก ไร้ความหวัง โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากดินแดนที่ทุรกันดารหรือดินแดนที่ต้องเผชิญกับภาวะวิกฤติด้านอาหาร มีการขาดแคลนอาหาร หรือ



แม้แต่ยุคข้าวยากหมากแพง ในฐานะเพื่อนมนุษย์ร่วมโลกย่อมทำให้เราเกิดความรู้สึกร่วมได้โดยไม่ยากเลยว่า สภาพแห่งการ “ไม่มีกินหรือมีไม่พอกิน” นั้น นำมาซึ่งความทุกข์ยากอย่างสาหัสสากรรจ์เพียงไรและนำมาสู่ปัญหาอื่นๆ อีกมากมายเพียงใด

มนุษยชาติตระหนักและเข้าใจในเรื่องนี้เป็นอย่างดี นับแต่อดีตมาอย่างยาวนาน ได้มีความเพียรพยายามที่จะสร้างการ “มีกิน” ให้คงอยู่กับมนุษย์ จึงได้มีการพัฒนาเทคโนโลยีในไร่นาเพื่อการผลิตอาหาร ตั้งแต่ยุค ที่เรียกว่า “ปฏิวัติเขียว” ในช่วงประมาณ ๕ ทศวรรษที่ผ่านมา มีการจัดการในระบบธุรกิจการตลาดที่เป็นเสมือนเส้นเลือดเชื่อมโยงแหล่งผลิตเข้ากับตลาดอย่างมีประสิทธิภาพ และอื่นๆ อีกหลายอย่าง ทำให้ผู้คนจำนวนมากสามารถ “มีกินและมีพอกิน” และสามารถก้าวข้ามปัญหาการขาดแคลนอาหารของมนุษยชาติไปได้

**แม้จะได้ฟันฝ่าให้มนุษยชาติมีกินและมีพอกิน แต่เพื่อให้ทุกชีวิตดำรงอยู่ได้และอยู่อย่างมีความสุข มวลมนุษยชาติจึงมีความจำเป็นยิ่งที่จะต้องร่วมกันสร้างการมีกินและการมีพอกินอย่างยั่งยืนต่อไป**

## กินพอเหมาะพอดี “เรื่องสำคัญของการกิน”

หลังชีวิตอยู่รอดเพราะ “มีกิน” การ “กินพอเหมาะพอดี” ถือเป็นเรื่องสำคัญของการกิน

การกินพอเหมาะพอดีมีความหมายถึงการได้รับพลังงานจากอาหารที่เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย ซึ่งมีความแตกต่างกันไปตามกายภาพ ทั้งจากเพศ วัย สภาวะสุขภาพ เช่น ภาวะตั้งครรภ์ ภาวะฟื้นตัวจากความเจ็บป่วย ฯลฯ รวมทั้งสภาพอากาศ เช่น การใช้ชีวิตท่ามกลางความหนาวเหน็บ ย่อมต้องการพลังงานเพื่อสร้างความอบอุ่นให้แก่ร่างกาย มากกว่าในยามอากาศร้อน เป็นต้น

กินพอเหมาะพอดี ไม่ใช่คำที่กล่าวขึ้นมาลอยๆ มิได้มีความหมายแค่การได้กินและอิ่มท้อง การกินพอเหมาะพอดีจะต้องมาจากฐานความรู้ทางวิชาการด้านอาหารที่ผู้คนในสังคมต้องได้รับคำบอกเล่าเพื่อให้ได้รับรู้ ในทางวิชาการเราเรียกองค์ความรู้นี้ว่า “โภชนาการ” ซึ่งมีฐานมาจากวิทยาศาสตร์ และการสืบทอดความรู้มาจากรุ่นสู่รุ่น

โภชนาการ มีความหมายถึงอาหารที่คนเรากินเข้าไปแล้ว ร่างกายของเราสามารถที่จะนำสารอาหารที่มีอยู่ในอาหารไปใช้ประโยชน์ในการสร้างความเจริญเติบโต ใช้ซ่อมแซมอวัยวะต่างๆที่ชำรุดทรุดโทรม ให้ร่างกายทำงานได้อย่างเป็นปกติสุข



โภชนาการจะบอกให้ประชาชนได้รู้ว่า เราต้องกินอาหารอะไร อย่างไร เท่าใดจึงจะเรียกได้ว่ากินอย่างครบถ้วนเหมาะสม เพียงพอที่จะทำให้ชีวิตอยู่รอดและเจริญเติบโต อีกทั้งมีความสมบูรณ์แข็งแรง กินอย่างไรจึงจะไม่มากเกินไปหรือน้อยไปสามารถทำให้ร่างกายทำงานได้เป็นปกติและแข็งแรง มีภูมิต้านทานโรค ปรับตัวตามสภาพแวดล้อม ต่อสู้เชื้อโรค และปัจจัยเสี่ยงต่างๆได้ เป็นต้น

ความรู้ที่สำคัญที่สุด ก็คือ เรื่องของ “อาหารหลัก ๕ หมู่” ที่ร่างกายคนเราจำเป็นต้องได้รับครบถ้วนและเพียงพอ ในสัดส่วนที่พอเหมาะ ทั้ง คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน แร่ธาตุ วิตามิน และน้ำ

โดยทั่วไป คนทั่วโลกกินคาร์โบไฮเดรต ซึ่งอยู่ในรูปของธัญพืช ข้าว แป้ง เป็นอาหารหลัก เพราะเป็นแหล่งสำคัญที่ “ให้พลังงาน” ทำให้มีแรง และรู้สึกอิ่ม ส่วนโปรตีน ก็คือเนื้อสัตว์ ไข่ นม และถั่วต่างๆ ส่วนไขมัน หมายถึงน้ำมัน พืช เนย ไขมันสัตว์ วิตามินและแร่ธาตุ ก็ได้แก่ สารอาหารที่อยู่ในผัก ผลไม้ ซึ่งเป็นสิ่งที่กินกันในสัดส่วนที่ลดหลั่นลง มาตามสภาพแวดล้อม วัฒนธรรม และ ความเชื่อ ของแต่ละสังคม

**การกินพอเหมาะพอดี เป็นการกินอาหารตามหลักโภชนาการซึ่งถือเป็นเรื่องที่มีความสำคัญต่อมนุษย์ทุกคน เกี่ยวข้องกับคุณภาพของชีวิตของมนุษย์ตลอดอายุขัย เป็นหัวใจของสุขภาพของชีวิตทุกชีวิต**





**กินพอ กินครบ**

ยังต้องสมทบด้วยคุณภาพ  
และ**ความปลอดภัย**





แม้จะมีกิน กินพอ กินครบ ยังมีบางสิ่งบางอย่างที่ซ่อนอยู่ที่จะทำให้อาหารที่เราได้กินอย่างครบถ้วนมีคุณค่าอย่างแท้จริง สิ่งนั้นคือคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่เรากิน

**“คุณภาพ”** หมายถึง อาหารที่มีความสด ใหม่ คงสภาพ ความเป็นอาหารที่มีสารอาหารอันครบถ้วน ไม่พร่องไปจากกระบวนการผลิต แปรรูป หรือหมดอายุ ที่อาจทำให้สารอาหารที่มีคุณค่าสูญสลายหายไป

ส่วน **“ความปลอดภัย”** หมายถึง อาหารที่ปราศจากสารที่ก่อพิษภัยต่อร่างกาย ทั้งที่อยู่ในรูปของเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ

อาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัย เป็นเรื่องที่ถูกประเทศทั่วโลกให้ความสำคัญเป็นอย่างยิ่งในยุคปัจจุบัน ทั้งนี้เพราะประชาชนมีการศึกษาที่ดีขึ้นตระหนักถึงความสำคัญของอาหารที่ใช้ดำรงชีวิต คุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหารยังใช้เป็นมาตรการสำคัญที่ใช้แข่งขันกันทางธุรกิจ ที่จะทำให้เกิดการเติบโตทางธุรกิจได้ อีกทั้งเป็นหัวใจของการยกระดับทั้งการยกระดับคุณภาพของชีวิต และยกระดับคุณภาพของสังคมไปพร้อม ๆ กัน

นอกจากนี้แล้ว อีกประการหนึ่งที่จะต้องกล่าวถึงในเรื่องอาหารและการกินก็คือ อาหารที่คนเราจะกินเข้าไปในร่างกายนั้น จะกินได้มากได้น้อย จะต้องเป็นอาหารที่ถูกปากถูกใจด้วย วัฒนธรรมอาหารจึงก้าวเข้ามามีบทบาทที่จะส่งเสริมสนับสนุนการได้กินพอ กินครบ กินพอเหมาะพอดีได้

วัฒนธรรมด้านอาหาร มีความหมายถึงอาหารที่เป็นไปตามความเชื่อ ค่านิยม วิถีชีวิต และความรู้ของสังคมแต่ละสังคม มีลักษณะเป็นทั้งศาสตร์ และศิลป์ด้านอาหารของแต่ละสังคม มีอิทธิพลเป็นอย่างมาก ต่อการกิน ของคนเรา ซึ่งไปสู่การกินพอ กินครบ กินอย่างได้รับสารอาหารที่มีคุณค่า โภชนาการเหมาะสมกับความต้องการของร่างกายได้

## กับสถานการณ์ที่เป็นเรื่องแท้จริง

เหลียวมามองบางส่วนของสถานการณ์การมีกิน กินเป็น กินพอเหมาะพอดี ในประเทศไทยเราแม้จะมีกิน แต่ก็พบสิ่งที่สะท้อน ระดับปัญหาโภชนาการหลายอย่างที่ในวงการวิชาการได้สรุปไว้ เช่น

การขาดธาตุไอโอดีนในหญิงตั้งครรภ์ที่ใช้เป็นตัวชี้วัดภาวะ โภชนาการนั้น พบว่า บัณฑิตสาวของหญิงตั้งครรภ์มีไอโอดีนในระดับต่ำกว่า เกณฑ์ถึง ร้อยละ ๕๐ และครอบครัวในชนบทมีการใช้เกลือที่มีการเสริม ไอโอดีนประมาณ ร้อยละ ๕๐ จากครัวเรือนทั้งหมดเท่านั้น ซึ่งเป็นปัจจัย หนึ่งที่ทำให้ประชากรไทยวัยเด็กมีระดับสติปัญญาต่ำลง แต่ปัญหาเรื่อง การขาดธาตุไอโอดีนกลับเป็นเรื่องที่ไม่ได้รับความสนใจ เนื่องจากไม่ได้ มีผลต่อการเสียชีวิต

ขณะเดียวกัน ข้อมูลจากองค์การอนามัยโลก ในปี ๒๕๔๘ ยังชี้ว่า แม้การเสียชีวิตของประชากรโลกประมาณ ร้อยละ ๖๐ เกี่ยวข้องกับเรื่อง อาหาร แต่ไม่ได้จำกัดอยู่เฉพาะที่เรื่องของความหิวโหยเท่านั้น แต่ยังเกิด จากสาเหตุด้านตรงกันข้าม นั่นคือ “ภัยอ้วน” และแวดวงวิชาการคาดการณ์ ไว้ว่า หากปล่อยให้ปัญหาการกินเกินพอดีดำเนินอยู่เช่นนี้ ภายในปี ๒๕๕๘ พื้นที่ว่างในโลกของเราจะลดลงอย่างเห็นได้ชัด เพราะจะมีประชากรที่มี

น้ำหนักเกินมาตรฐานเพิ่มขึ้นอีก ๒,๓๐๐ ล้านคน และจำนวนคนอ้วนทั่วโลก จะเพิ่มขึ้นอีกกว่า ๗๐๐ ล้านคน

สังคมไทยเองก็กำลังเผชิญหน้ากับปัญหาภัยอ้วนเช่นกัน ในรายงานของกรมอนามัยในปี ๒๕๕๒ แสดงให้เห็นว่า เด็ก (อายุ ๐-๗๒ เดือน) คนไทยอายุ ๒๐-๒๙ ปี มีภาวะโรคอ้วนเพิ่มขึ้นมาโดยลำดับ ประชาชนอายุ ๑๕ ปีขึ้นไปทั่วประเทศ จำนวนเกือบ ๑ ใน ๕ ในเพศชาย และเกือบครึ่งหนึ่งในเพศหญิง พบภาวะอ้วนลงพุงส่งผลให้ประเทศสูญเสียค่าใช้จ่ายปีละหลายแสนล้านบาทในการรักษาโรคที่เป็นผลจากโรคอ้วน เช่น โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคหลอดเลือดหัวใจ และโรคหลอดเลือดในสมอง

สำหรับภัยอ้วนในเมืองไทยกำลังส่องเค้ารุนแรงจนถึงขั้นถูกหยิบยกเป็น “วาระแห่งชาติ” ที่มีการจัดทำแผนยุทธศาสตร์สำหรับป้องกันแก้ไขปัญหามาตั้งแต่ปี ๒๕๕๓ แล้ว

นี่คือสภาพความเป็นจริงที่กำลังเกิดขึ้นอย่างเงียบเชียบในดินแดนที่ได้ชื่อว่าเป็น “อู่อ่าวอู่น้ำ” และประกาศตัวเป็น “ครัวโลก” อย่างประเทศไทย ซึ่งหากอาหารและการกินที่เข้าข่าย มีกิน กินพอ กินครบ กินเหมาะสม อาหารมีคุณภาพ ความปลอดภัย มีวัฒนธรรมที่เข้มแข็ง ก็จะเป็นเส้นทางสร้างคุณภาพชีวิตและสุขภาวะ อีกทั้งยังเป็นเส้นทางสู่สังคมที่มีความมั่นคงต่อไปในหนทางหนึ่ง

**มาชวนกันคิดต่อว่าในฐานะคนไทยคนหนึ่ง พวกเราแต่ละคนจะทำอะไรได้บ้าง และมาดูต่อว่าคณะกรรมการอาหารแห่งชาติคิดเห็นอย่างไรในเรื่องนี้**



# ๓

## ความหิวโหยของผู้คน “กับความพยายามที่จะคลี่คลาย”

### บ

วหนึ่งของอาหารคือการมีอาหารกิน ในอีกชั่วหนึ่งคือการไม่มีกิน และความหิวโหย

การมีกิน เริ่มต้นด้วยการแสวงหาอาหาร ในอดีตมนุษยย์เริ่มต้น การหาอาหารเพื่อสร้างการมีกินจากการหาของป่า ล่าสัตว์ เยี่ยงสิ่งมีชีวิตอื่นๆ ด้วยการริเริ่มหักล้างถางพงเพื่อทำไร่ ไถนา เลี้ยงสัตว์ ทำอย่างนี้ มาเนิ่นนานกว่าหมื่นปีแล้ว

แม้จะมีการลงหลักปักฐานและผลิตอาหารจนมีเหลือพอกิน เอาไว้แลกเปลี่ยนสิ่งของจำเป็นกับชุมชนอื่น ๆ อันเป็นการเปิดโอกาสให้มนุษยชาติสร้างสมอารยธรรม สลับซับซ้อนยิ่งขึ้นไปเป็นลำดับ แต่สิ่งที่ยังคงอยู่อย่างต่อเนื่องร่วมกันมากับชีวิตมนุษยย์อย่างยาวนานก็คือการไม่มีกิน ซึ่งมาพร้อมกับความหิวโหยและโลกใบนี้ไม่เคยหมด

สิ้นความหิวโหยจึงได้มีความพยายามที่จะขจัดความหิวโหยให้หมดไป  
อยู่อย่างต่อเนื่อง

มองกลับไปในอดีต ในโลกของเรา ในสังคมโลกที่ได้ชื่อว่ามี  
อารยธรรมอันเจริญรุ่งเรืองระดับแถวหน้าของโลก ความหิวโหยก็ยังยืน  
หยัดเคียงข้าง ในบางที่ บางยุคสมัย ความหิวโหยยังมีอำนาจแก่กล้าถึงขั้น  
เป็นชนวนก่อหายนะ นำไปสู่ความรุนแรงนองเลือดได้ ดังเช่น การปฏิวัติ  
ที่ฝรั่งเศสที่ลุกฮือขึ้นมาจากอาณาภพมาจากความหิวโหย

หรือ การก้าวสู่บัลลังก์ของผู้นำที่ใช้นโยบายอำมหิต อย่าง  
อดอล์ฟ ฮิตเลอร์ ที่ครองใจประชาชนด้วยนโยบายการแก้ไขปัญหา  
ในยุคข้าวยากหมากแพง

แม้กระทั่งชนวนแห่งการลุกฮือต่อต้านอำนาจรัฐในตะวันออกกลาง  
ที่ลุกลามข้ามพรมแดนไปสู่ประเทศแล้วประเทศเล่า ตั้งแต่ต้นปี ๒๕๕๔  
จนถึงปัจจุบัน สาเหตุที่จุดประกายให้เกิดการลุกฮือของมวลชน ก็คือ  
ความอดอยากจากภาวะข้าวยากหมากแพง นั่นเอง

พิษภัยจากความหิวโหยเป็นสิ่งที่มนุษยชาติรู้ซึ่งแก่ใจ ด้วยเหตุนี้ จึงมี  
การผนึกกำลังระดับโลกมาแล้วหลายระลอกเพื่อ **“ประกาศสงคราม  
สู่ความหิวโหย”**



## พลิกปมมหากาพย์ “สงครามสู่ความหิว”

หลังจากผ่านสงครามโลกมาแล้วสองครั้ง มนุษยชาติได้ก้าวไปสู่ประสบการณ์ใหม่ในเรื่องหนึ่ง นั่นคือ การกำหนด “วาระร่วม”



ระดับโลก เพื่อแก้ปัญหาใหญ่ๆ ที่เผชิญร่วมกัน พร้อมกับสนับสนุนความร่วมมือให้แกกันและกันโดยมีองค์กรสากลระดับโลก อย่างเช่น องค์กรสหประชาชาติ ทำหน้าที่ “เจ้าภาพ” ในการขับเคลื่อนให้เกิดความร่วมมือเพื่อบูมไปสู่เป้าหมาย

หนึ่งในวาระสำคัญที่ถูกประกาศขึ้นหลังสงครามโลกครั้งที่สองก็คือ การขจัดความหิวโหยให้หมดไป และกลไกหรือเครื่องมือขึ้นสำคัญ ที่ถูกสร้างขึ้นเพื่อการนี้ก็คือ การก่อตั้งหน่วยงานภายใต้องค์การสหประชาชาติ ที่มีชื่อว่า องค์กรอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (*Food and Agriculture Organization Of The United Nations-FAO*) ตั้งขึ้นในปี พ.ศ. ๒๔๘๘ หรือเมื่อเกือบ ๗๐ ปีก่อน โดยมีสำนักงานใหญ่อยู่ที่ กรุงโรม ประเทศอิตาลี ซึ่งที่หน้าสำนักงานใหญ่นี้จะมีก้อนหินอ่อนจารึกข้อความพันธกิจขององค์กรว่า “จะยกระดับภาวะโภชนาการ โดยการฟื้นฟูพัฒนาผลผลิตการเกษตรและอาหาร และการพัฒนาชนบท” หรือสรุปใจความสั้นๆ ก็คือ หน่วยงานแห่งนี้จะทำหน้าที่เป็นแกนกลางในการทำให้โลกมีอาหารเพียงพอสำหรับเลี้ยงดูมวลมนุษยชาติ

ภายหลังการก่อตั้งองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ งานชิ้นแรกๆ ที่เริ่มทำคือการทำ “สงครามโลกภัยหิว” โดยที่ในขณะนั้น พลโลกยังมีจำนวนเพียงประมาณ ๒.๕ พันล้านคน หรือเกือบๆ หนึ่ง

ในสาม ของที่มีในปัจจุบันเท่านั้น

หลังจากนั้น ก็ได้ทำหน้าที่เป็นหน่วยงานหลักในการแสวงหา  
ถ่ายทอดความรู้ และสนับสนุนปฏิบัติการในการพัฒนาแหล่งอาหาร  
และแก้ปัญหาภาวะทุพโภชนาการ หรือ การขาดอาหาร ให้แก่สังคมทั่วโลก  
เรื่อยมา จนก้าวมาถึงจุดที่ทำทนายอย่างยิ่งในปี ๒๕๑๗ ได้มีการประกาศ  
วาระแห่งโลก ที่จะกำจัดความหิวโหยให้หมดไปภายในเวลา ๑๐ ปีซึ่งหลัง  
จากคำประกาศได้มีการดำเนินงานมากมายอย่างต่อเนื่อง แต่กระนั้น  
ความหิวโหยยังคงอยู่กับโลกใบนี้

อย่างไรก็ตามแม้วาระดังกล่าวไม่ประสบผลสำเร็จ แต่ก็ได้ส่งผล  
ให้นานาประเทศยังคงความพยายามที่จะเอาชนะต่อภาวะขาดแคลน  
อาหารอย่างต่อเนื่อง ใน ๒๒ ปีต่อมา ในการประชุม World Food  
Summit ในปี ๒๕๓๙ ภาควิชาขององค์การอาหารและเกษตร  
แห่งสหประชาชาติก็ได้ร่วมกันประกาศอีกครั้งว่า จะปราบความหิวโหย  
ให้ราบคาบลงให้ได้ภายในปี ๒๕๕๘

*ความมุ่งมั่นอย่างแรงกล้าที่จะเอาชนะสงครามความหิว ดังสะท้อน  
ผ่านการประกาศเป็นวาระระดับโลกครั้งแล้วครั้งเล่า ได้ส่งผลสะท้อน  
ต่อระบบการผลิตอาหารอย่างใหญ่หลวงตามมา*

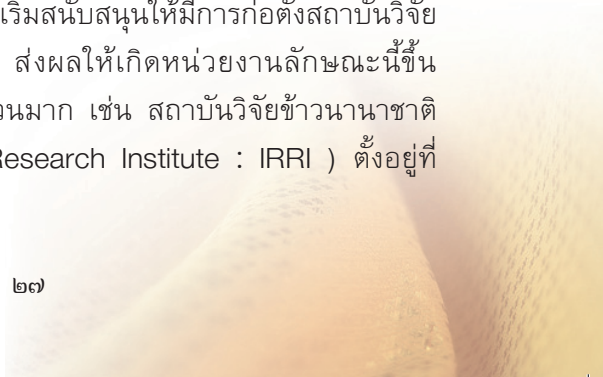
ผลงานสำคัญที่เด่นชัดที่สุดเรื่องหนึ่ง คือสิ่งที่เรียกขานกันว่า  
“การปฏิวัติเขียว” ที่เริ่มต้นขึ้นเมื่อประมาณ ๕๐ ปีก่อน ด้วยความพยายาม  
ที่จะลดข้อจำกัดและบุกเบิกวิถีทางใหม่ในการผลิตอาหารให้ได้มากกว่า  
เดิมทั้งการวิจัยเพื่อปรับปรุงพันธุ์พืชและสัตว์ที่เป็นอาหารให้มีผลผลิตสูง  
ต้านทานโรค ทนทานต่อสภาพแวดล้อม รวมทั้ง การพัฒนาปุ๋ยเคมี  
สารเคมีปราบศัตรูพืช ยาปฏิชีวนะ และเทคโนโลยีการเกษตรในการไถ

หวาน เกือบเขียว และดูแลผลผลิต ที่ประหยัด ทนแรง ใช้ได้ในบริเวณ กว้างขวางหรือกับฝูงสัตว์จำนวนมาก ๆ

ความเคลื่อนไหวที่เกิดขึ้นนี้ถูกขนานนามว่า “การปฏิวัติ” เพราะเป็นการเปลี่ยนแปลงวิธีการผลิตอาหารแบบก้าวกระโดดทั้งระบบ นับเป็นการสับประยุคครั้งสำคัญ ที่จะขจัดความหิวโหย ด้วยความหวัง ว่านับจากการปฏิวัติครั้งนี้โลกจะมีอาหารเพียงพอสำหรับเลี้ยงดูทุก ๆ คน

อย่างไรก็ตาม บนเส้นทางแห่งการปฏิวัติวิธีผลิตอาหารของโลก มีแกนนำที่มีชื่อเสียงและมีอิทธิพลต่อการสร้างความเปลี่ยนแปลงระดับโลก และระดับประเทศอยู่หลายคน อย่างเช่น นอร์แมน อี. บอร์ล็อก (Norman E Borlaug) ชาวอเมริกัน ผู้ได้รับการขนานนามว่าเป็น “บิดาแห่งการปฏิวัติเขียว” จนได้รับรางวัลโนเบล เมื่อปี ๒๕๑๓ และเป็นผู้ออกตั้งการมอบรางวัล World Food Prize อันเป็นรางวัลระดับโลกในเวลาต่อมาผลงานโดดเด่นของบอร์ล็อก คือ การวิจัยและพัฒนาพันธุ์ข้าวสาลี โดยการผสมจนได้พันธุ์ข้าวสาลีที่ให้ผลผลิตสูงและทนทานต่อโรค การพัฒนาระบบการเพาะปลูกแบบเข้มข้น รวมทั้งพัฒนาปุ๋ยและสารปราบศัตรูพืช ที่มีประสิทธิภาพ และนำความรู้รวมทั้งพันธุ์พืชล่าสุดไปเผยแพร่ในประเทศที่มีปัญหาขาดแคลนอาหารอย่างหนัก เช่น เม็กซิโก ปากีสถาน อินเดีย จนทำให้ได้ผลผลิตเพิ่มขึ้นอย่างก้าวกระโดด กระทั่งเปลี่ยนจากความขาดแคลนเป็นผู้นำการส่งออก เช่น ในปี ๒๕๐๖ เม็กซิโกกลายเป็นผู้นำการส่งออกข้าวสาลีของโลก และ ในปี ๒๕๐๘-๒๕๑๓ ผลผลิตข้าวสาลีในอินเดียและปากีสถานได้เพิ่มขึ้นเป็นเท่าตัว

นอกจากนี้ เขายังเป็นผู้ที่ริเริ่มสนับสนุนให้มีการก่อตั้งสถาบันวิจัย เพื่อพัฒนาพันธุ์พืชที่เป็นอาหาร ส่งผลให้เกิดหน่วยงานลักษณะนี้ขึ้น ในภูมิภาคต่างๆ ของโลกอีกจำนวนมาก เช่น สถาบันวิจัยข้าวนานาชาติ หรือ อีรี (International Rice Research Institute : IRRI ) ตั้งอยู่ที่



ลอสบันยอส ประเทศฟิลิปปินส์ เป็นต้น ยิ่งไปกว่านั้นยังมีการสร้างกลไกในลักษณะของคณะกรรมการระดับโลก เพื่อกำหนดทิศทางและสนับสนุนการพัฒนาองค์ความรู้ด้านการเกษตรกรรมเพื่อสร้างความมั่นคงด้านอาหาร โดยมีกลุ่มที่ปรึกษาการวิจัยทางการเกษตรระหว่างประเทศ (Consultative Group on International Agricultural Research : CGIAR) เป็นกลุ่มที่มีบทบาทโดดเด่นมากที่สุดในช่วง ๔ ทศวรรษที่ผ่านมา

ท่ามกลางยุคทองแห่งการปฏิวัติเขียวยังมีบุคคลสำคัญอีกหลายคนที่ถูกจารึกชื่อไว้ในประวัติศาสตร์โลก ในฐานะผู้ที่มีบทบาทสำคัญในท่วงท่าชีวิตจิตใจนำพาโลกของเราก้าวไปสู่มิติใหม่ในการ “สร้างความมั่นคงด้านอาหาร” เพื่อขจัดความหิวโหยของเพื่อนมนุษย์ให้หมดไป อย่างเช่น ดร.สวามี นาธาน (Maankombu Sambasivan Swaminathan) นักวิทยาศาสตร์การเกษตรผู้ก่อตั้งและประธานของมูลนิธิวิจัยเอ็มเอส สวามีนาธาน โดยประกาศความมุ่งมั่นในการกำจัดความหิวและความยากจนจากโลก โดยสนับสนุนการพัฒนาการเกษตรแบบยั่งยืนการรักษาความหลากหลายทางชีวภาพ เพื่อสร้างความมั่นคงด้านอาหารให้แก่เพื่อนร่วมชาติ จนได้ชื่อว่า เป็น “บิดาแห่งการปฏิวัติเขียวของประเทศอินเดีย” เป็นต้น

## ภัยคงกระพันอันตรายจะก้าวพ้น

ผลที่ได้จากการปฏิวัติเขียวและความทุ่มเทจากนานาชาติได้ส่งผลอันน่าภาคภูมิใจ เพราะแนวโน้มของพลโลกที่ขาดอาหารดูเหมือนกระเตื้องไปในทางที่ดีขึ้น แต่ก็ยังเป็นไปในชั่วระยะเวลาหนึ่งเท่านั้น

จากการติดตามสถานการณ์ในระดับโลกอย่างต่อเนื่อง องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติได้นำข้อมูลมาปะติดปะต่อให้เห็นภาพในช่วง ๔๐ ปี นับตั้งแต่ปี ๒๕๑๒-๒๕๕๒ ว่า ในช่วง ๒๕ ปีแรก การแก้

ปัญหาโภชนาการระดับโลกก้าวหน้าไปอย่างต่อเนื่อง โดยสัดส่วนของพลโลกที่มีภาวะโภชนาการขาดได้ลดลงเป็นลำดับ จากเกือบ ๙๐๐ ล้านคน เหลือประมาณ ๗๘๐ ล้านคน ต่อเมื่อถึงปี ๒๕๓๘ แนวโน้มกลับติดตัวขึ้น และพุ่งสูงอย่างเห็นได้ชัดเจนนับตั้งแต่ปี ๒๕๔๙ เป็นต้นมา



องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ ประมาณการว่า ในปี ๒๕๕๒ จำนวนผู้หิวโหยทั่วโลกมีสูงถึงประมาณพันล้านคน โดยประมาณ ๖๐๐ ล้านคน อยู่ในทวีปเอเชีย และประมาณ ๒๔๐ ล้านคน อยู่ในทวีปแอฟริกา ที่น่าสลดใจอย่างยิ่งคือ ทุกวันนี้ ความหิวโหยเป็นสาเหตุการเสียชีวิตของเด็กอายุต่ำกว่า ๕ ปี จำนวน ๓-๔ ล้านคนต่อปี ซึ่งมากเสียยิ่งกว่าจำนวนผู้ที่เสียชีวิตจากโรคเอดส์

เฉพาะในประเทศกำลังพัฒนา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง อินเดีย บังคลาเทศ ปากีสถาน และเนปาล พบว่า ประชากรวัยเด็กถึง หนึ่งในสาม จากทั้งหมด เข้าข่ายตัวเตี้ย แคระแกร็น น้ำหนักน้อย จากการขาดอาหาร

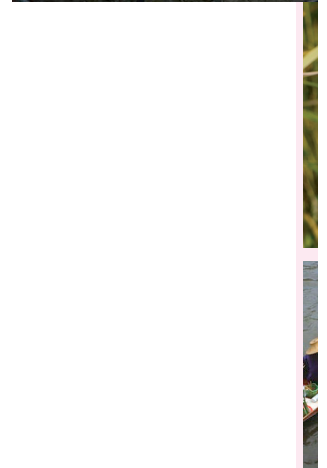
ขณะที่ผู้คนในสังคมเมืองเห็นภาพอาหารกองพะเนินเทินทึก รอให้ซื้อหาอยู่ในซูเปอร์มาร์เก็ตจนชินตา คำพยากรณ์จากผู้เชี่ยวชาญได้ชี้แนะไว้ว่า ปัญหาการขาดอาหารจะยังคงมีอยู่ต่อไปในหลายซีกโลก รวมทั้งในกลุ่มคนยากจนของประเทศที่ติดอันดับสมาชิกแถวหน้าทางเศรษฐกิจ ทั้งปัญหาการขาดโปรตีนและพลังงานที่เกิดขึ้นทั้งในเด็กและผู้ใหญ่ ขณะที่เรื่องของการขาดแร่ธาตุและวิตามินนั้น มีผู้ที่อยู่ในภาวะเสี่ยงประมาณ ๒,๐๐๐ ล้านคน โดยส่วนใหญ่เป็นการขาดธาตุเหล็ก สังกะสี ไอโอดีน และ วิตามินเอ

## เรื่องที่เป็นความปิติ ของชาวไทยทั้งมวล

ในประเทศไทยพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวของเรา ทรงเป็นผู้นำที่จะขจัดต้นตอของความหิวโหยให้หมดไป โดยมีแนวทางสำหรับการปฏิบัติที่ชัดเจน เรียบง่าย และอยู่บนหลักของการพึ่งตนเองได้ โดยใช้การผสมผสาน ๒ แนวคิดคือ เกษตรทฤษฎีใหม่ และ เศรษฐกิจพอเพียง

**เกษตรทฤษฎีใหม่** นั้นเป็นแนวทางในการสร้างความมั่นคงด้านอาหารระดับครัวเรือน โดยนำเสนอหลักการบริหารจัดการที่ดินและน้ำเพื่อการเกษตรในที่ดินขนาดเล็กให้เกิดประโยชน์สูงสุด ซึ่งถือเป็น **“ทฤษฎีใหม่ขั้นต้น”**

เมื่อขั้นตอนนี้ลงตัวแล้ว สามารถพัฒนาต่อไปสู่อีก ๒ ขั้นตอน คือ **“ทฤษฎีใหม่ขั้นที่สอง”** ได้แก่ การที่แต่ละครัวเรือนรวมพลังกันในรูปกลุ่มหรือสหกรณ์ ร่วมแรงร่วมใจกันดำเนินการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตในเรื่องสำคัญ เช่น ด้านการผลิต การตลาด การเป็นอยู่ สวัสดิการ การศึกษา สังคม และศาสนา ฯลฯ และ **“ทฤษฎีใหม่ขั้นที่สาม”** คือ การติดต่อประสานงาน เพื่อจัดหาทุนหรือแหล่งเงิน เช่น ธนาคาร หรือ บริษัท ห้างร้านเอกชน มาช่วยในการลงทุนและพัฒนาคุณภาพชีวิต



ในเอกสาร “พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวกับ  
ความมั่นคงด้านอาหาร” ได้สรุปความหมาย  
ของ **ทฤษฎีใหม่** ว่า

“...ทฤษฎีใหม่ เป็นวิธีการเพื่อการพออยู่  
พอกิน โดยเป็นแนวทางการบริหารจัดการ  
ที่ดินและน้ำเพื่อการเกษตรและอุปโภค  
บริโภค ในที่ดินขนาดเล็กให้เกิดประโยชน์  
สูงสุด โดยมีเป้าหมายเพื่อการพัฒนาคน  
ให้พออยู่พอกิน และสามารถพึ่งตนเองได้  
ลำดับแรก เพื่อนำไปสู่การรวมพลังในรูป  
กลุ่มหรือสหกรณ์ และร่วมแรงกันดำเนิน  
กิจกรรมต่าง ๆ ของชุมชน พร้อมทั้งสามารถ  
ติดต่อประสานงานเพื่อจัดหาแหล่งทุน  
แหล่งเงิน เพื่อช่วยเหลือ ในการลงทุน  
ประกอบอาชีพ และพัฒนาคุณภาพชีวิต  
ของประชาชน”



## บนเส้นทางการจัดการด้านอาหารเพื่อคนไทยทั้งหมด

ทฤษฎีใหม่ขั้นต้น ซึ่งเป็นแนวคิดที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการสร้างความมั่นคงด้านอาหารระดับครัวเรือนนั้น กล่าวถึงการจัดสรรพื้นที่อยู่อาศัยและที่ทำกิน โดยแบ่งพื้นที่ออกเป็น ๔ ส่วน คือ

**พื้นที่ส่วนที่หนึ่งประมาณ ร้อยละ ๓๐** ให้ขุดสระเก็บกักน้ำ เพื่อทำหน้าที่เหมือน “โอ่ง” ใช้กักน้ำฝนในฤดูฝนและใช้เสริมการปลูกพืชในฤดูแล้ง ตลอดจนการเลี้ยงสัตว์น้ำและพืชน้ำต่าง ๆ

**พื้นที่ส่วนที่สองประมาณ ร้อยละ ๓๐** ให้ปลูกข้าวในฤดูฝน เพื่อใช้เป็นอาหารประจำวันสำหรับครอบครัวให้เพียงพอตลอดปี เพื่อตัดค่าใช้จ่าย และสามารถพึ่งตนเองได้

**พื้นที่ส่วนที่สามประมาณ ร้อยละ ๓๐** ให้ปลูกไม้ผล ไม้ยืนต้น พืชผัก พืชไร่ พืชสมุนไพร ฯลฯ เพื่อใช้เป็นอาหารประจำวัน หากเหลือบริโภคนำไปจำหน่าย

**พื้นที่ส่วนที่สี่ประมาณ ร้อยละ ๑๐** เป็นที่อยู่อาศัย เลี้ยงสัตว์ เช่น เป็ด ไก่ สร้างถนนหนทาง และโรงเรียนอื่นๆ เช่น โรงเพาะเห็ด เล้าหมู คอกสำหรับวัว ควาย เป็นต้น

หลักการนี้สะท้อนแนวทางการบริหารจัดการที่ดินและแหล่งน้ำ เพื่อทำกิจกรรมการเกษตรแบบ “พออยู่พอกิน” และมีเผื่อเหลือไว้ขายเป็นรายได้เสริม ทั้งในส่วนของข้าว และพืชผักผลไม้

ในส่วนของ **ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง** นั้น เป็นปรัชญาที่ชี้ถึงแนวทางการดำรงอยู่และปฏิบัติตนในทุกๆระดับ นับตั้งแต่ระดับครอบครัว ชุมชน จนถึงรัฐ ทั้งในการพัฒนาและบริหารโดยใช้ทางสายกลางและความ



ไม่ประมาท สามารถก้าวทันต่อโลกยุคใหม่โดยคำนึงถึงความพอประมาณ  
ความมีเหตุผล การสร้างภูมิคุ้มกันในตัวเอง ตลอดจนการใช้ความรู้และ  
คุณธรรมเป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิต

**ที่สำคัญคือ จะต้องมีสติปัญญา ซึ่งจะนำไปสู่ความสุขในการ  
ดำเนินชีวิตอย่างแท้จริง**

เมื่อแต่ละครัวเรือนสามารถพึ่งพาตนเองในการผลิตอาหารได้อย่าง  
ต่อเนื่อง นั้นไม่เพียงเป็นหลักประกันในการห่างไกลจากภัยเรื่องความ  
หิวโหยเท่านั้น แต่การมีอาหารคุณภาพดีไว้บริโภคเพียงพอ และบริโภค  
อย่างเหมาะสม ยังเป็นหลักประกันในการมีโภชนาการที่ดีอีกชั้นหนึ่งด้วย  
และเมื่อประกอบเข้ากับการดำเนินชีวิตบนหลักแห่งการสร้างดุลยภาพ  
เพื่อให้เข้าถึง “ความสุข” บนหลักการแห่งความพอเพียง โดยมีความ  
พอประมาณ ความมีเหตุผล การสร้างภูมิคุ้มกันในตัวเอง ตลอดจนการใช้  
ความรู้และคุณธรรมเป็นเครื่องกำกับ สุขภาพดีและการมีสุขภาวะย่อม  
เกิดขึ้นในครอบครัวอย่างยั่งยืน

**และกลายเป็นรากฐานอันแข็งแกร่งแห่งความมั่นคงด้านอาหาร  
ของประเทศและเป็นเส้นทางของความพยายามที่จะคลี่คลายความ  
ขาดแคลนและความหิวโหยของคนไทย**

## เป้าหมายกับความจริง และสิ่งที่ต้องเรียนรู้

การประคับประคองสังคมให้ก้าวไปสู่ทิศทางแห่งสุขภาวะท่ามกลางปัญหาอันเชื่อมโยงรากลึกเช่นนี้ มีสิ่งที่เราต้องคิดและทำกันอีกไม่น้อยทั้งการผลิตอาหารให้พอเพียงสำหรับเลี้ยงประชากรโลกที่กำลังเพิ่มขึ้นเป็น ๙ พันล้านคน ภายใน ๑๐ ปีข้างหน้า โดยไม่ลืมที่จะใส่ใจพัฒนาระบบการผลิต การแปรรูปอาหาร ให้มีประสิทธิภาพพอที่จะสามารถส่งผ่านอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยไปสู่ครัวเรือน และโต๊ะอาหารในชั้นสุดท้าย

แล้วยังต้องคิดถึงการทำให้ประชากรมีภาวะโภชนาการที่สมดุล ไม่ว่าจะเป็นการบริโภคและใช้พลังงานอย่างสมดุล มีน้ำหนักตัวและดัชนีมวลกายเหมาะสมกับระดับความสูง ลดจำนวนประชากรที่มีน้ำหนักเกิน และที่โภชนาการขาด ให้เหลือน้อยที่สุด และส่งเสริมการบริโภคอาหารที่มีวิตามินและแร่ธาตุที่สำคัญให้เพียงพอ



ข้อค้นพบสำคัญเรื่องหนึ่งที่สะท้อนผ่านการทำ “สงครามความหิวโลก” ที่ขับเคี่ยวกันมานานกว่า ๖๐ ปี เพื่อต่อสู้กับความหิวโหยให้แก่มนุษยชาติก็คือ ลำพังแค่การผลิตอาหารเพิ่มไม่อาจเป็นคำตอบในการทำให้มนุษย์ขจัดความหิวโหยได้อย่างเบ็ดเสร็จเด็ดขาด การแก้ไขที่ยั่งยืนอย่างรอบด้าน คือหนทางที่จะทำให้เกิด “ความมั่นคงทางอาหาร” ซึ่งเป็นตัวชี้ขาดความมั่นคงของสังคมได้ด้วย

ในเรื่องความมั่นคงทางอาหาร ผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารอย่างศาสตราจารย์นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ได้อธิบายคำว่าความมั่นคงทางด้านอาหารไว้ว่า หมายถึงภาวะที่ประชาชนสามารถเข้าถึงอาหารที่มีทั้งปริมาณ คุณภาพ ความปลอดภัยด้วยวิธีการซื้อหา การปลูก การเสาะแสวงหา หรือการได้รับความช่วยเหลือจากสังคม เพื่อให้พอเพียงกับการดำรงชีพที่เหมาะสมกับความชอบ

เราก็คงมองเห็นภาพว่าความพยายามที่จะแก้ไขความหิวโหยนั้นจะต้องเกี่ยวข้องกับเรื่องต่างๆหลายอย่าง

*คณะกรรมการอาหารแห่งชาติก็ก้าวเข้ามามีบทบาทในเรื่องนี้*

## คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ อีกกลไกหนึ่งเพื่อจัดการ ด้านอาหารของประเทศไทย

เมื่อสถานการณ์ด้านอาหารเดินเข้ามาสู่สถานการณ์ที่น่าเป็นห่วง และได้มีความพยายามจะจัดการสถานการณ์ให้เป็นไปในทิศทางที่ดี

ได้มีกลไกหนึ่งเกิดขึ้นในประเทศไทย คือการจัดตั้งคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ภายใต้พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๑ เพื่อเป็นองค์กรหลัก ในการดำเนินการหรือจัดการความมั่นคงด้านอาหาร คุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล ครอบคลุมมิติที่เกี่ยวข้องสามารถประสานและบูรณาการ งบประมาณ หรือทรัพยากร ในการจัดการอาหารทั้งภาวะปกติและภาวะฉุกเฉิน นอกจากนี้ยังเพิ่มเติมมีติดอาหารศึกษาเพื่อให้ความรู้ หรือปรับเปลี่ยนพฤติกรรมแก่ประชาชน ผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้องในวงกว้างเพื่อสร้างภูมิคุ้มกันด้านความรู้ที่เพียงพอในการจัดการปัญหาด้านอาหารจากสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปด้วย

คณะกรรมการชุดนี้จะประกอบด้วยนายกรัฐมนตรี หรือรองนายกรัฐมนตรีที่นายกรัฐมนตรีมอบหมายทำหน้าที่เป็นประธาน รัฐมนตรีที่เกี่ยวข้องจากกระทรวงต่างๆ และหน่วยงานหลักในภาครัฐ ๑๖ องค์กร ผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารที่มีอยู่ในประเทศ โดยเลขาธิการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุขเป็นฝ่ายเลขานุการ และเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นเลขานุการร่วม

ทั้งนี้ เรื่องหลัก ๆ ใหญ่ ๆ ที่คณะกรรมการชุดนี้ได้วางกรอบยุทธศาสตร์ที่จะต้องจัดการ โดยยึดหลักการทำงานร่วมกันทั้งภาครัฐ ภาคเอกชนและภาคประชาชนมี ๔ ประเด็นหลัก คือ

**ด้านความมั่นคงด้านอาหาร** เพื่อให้ประเทศไทยมีความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืน

**ด้านคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร** เพื่อดูแลคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร

**ด้านอาหารศึกษา** เพื่อส่งเสริมพัฒนาสร้างความรู้ให้เกิดพฤติกรรมที่เหมาะสมด้านอาหาร

**ด้านบริหารจัดการ** เพื่อพัฒนาการจัดการด้านอาหารของประเทศไทย

ความหวังของคณะกรรมการอาหารแห่งชาติคือ เมื่อทุกภาคส่วนได้ร่วมมือกันทำงานแล้ว ประเทศไทยของเราจะมีฐานทรัพยากรในการผลิตอาหารที่สมบูรณ์ยั่งยืน เกษตรกรในบ้านเรามีความเข้มแข็ง ประชาชนคนไทยได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ ทั้งที่ผลิตในประเทศและนำเข้า และบ้านเราจะมีกลไกที่ดีในการจัดการด้านอาหารในทุกสถานการณ์

**เรื่องี่พูดถึงนี้ได้มีการร่วมกันขับเคลื่อนแล้ว ความมุ่งมั่นของทุกฝ่ายจะทำให้ประเทศไทยเป็นไปได้ตามที่มุ่งหวัง คือผลิตอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัย มีความมั่นคงด้านอาหารอย่างยั่งยืนเพื่อคนไทยทั้งมวลและยังมีโอกาสแผ่แม่ไปถึงชาวโลกอีกด้วย**

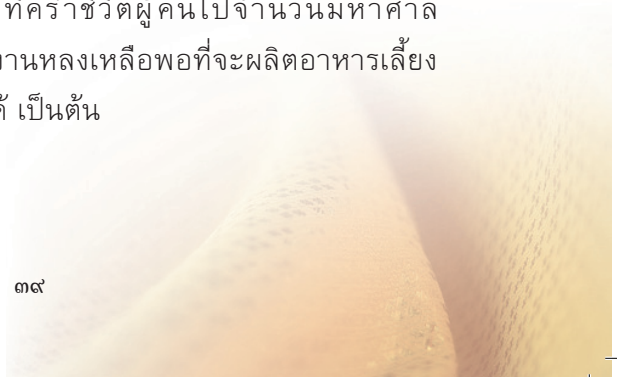


# ๕

## ชะตากรรม การ “มีกิน” ขึ้นกับ การสร้างความมั่นคงทางอาหาร



๖ เมื่อความหิวโหยไม่เคยหมดไปจากโลก นั้นไม่ใช่ เรื่องน่าแปลกใจแต่อย่างใด เพราะหากสืบย้อนไปถึงเงื่อนไขแห่งการดำรงอยู่ของความหิวโหยของมนุษย์ ก็พบว่าเกี่ยวข้องกับสิ่งต่างๆ มากมายนับตั้งแต่สาเหตุที่ตรงไปตรงมาอย่างเช่น สภาพแวดล้อม ภัยธรรมชาติ ภัยสงคราม หรือแม้แต่โรคภัยไข้เจ็บก็เกี่ยวข้องโดยตรงกับการเกิดภาวะขาดแคลนอาหาร ดังเช่นกรณีของโรคเอดส์ ในทวีปแอฟริกา ที่คร่าชีวิตผู้คนไปจำนวนมหาศาล จนกระทั่งไม่มีแรงงานหลงเหลือพอที่จะผลิตอาหารเลี้ยง คนที่ยังมีชีวิตรอดได้ เป็นต้น



บนเส้นทาง*การจัดการด้านอาหาร*เพื่อคนไทยทั้งมวล



ด้วยเหตุนี้ การที่จะคลี่คลายปมปัญหาด้วยความหวี สร้างอาหาร  
ที่มีให้คนได้กินอย่างต่อเนื่องยั่งยืน ก็คือ การสร้าง “ความมั่นคงทางอาหาร”  
ให้เกิดเป็นจริง จึงต้องทำความเข้าใจต่อเงื่อนไขปัจจัยหลัก ๆ ที่ส่งผล  
ต่อความคงทนของปรากฏการณ์ **“โลกนี้ไม่เคยมีอาหารพอเพียง”**

และสิ่งสำคัญที่ต้องตระหนักคือ นับวันการเข้าถึงสังคมที่มีความ  
มั่นคงทางอาหารนั้นจะยิ่งสลบซับซ้อนขึ้น ตามระดับปัญหาจากการขาดแคลน  
ทรัพยากร กระแสวัตถุนิยม กระแสโลกาภิวัตน์ และความก้าวหน้าด้าน  
เทคโนโลยี

ที่ต้องทำความเข้าใจต่อเงื่อนไขปัจจัยอันจะนำไปสู่ ความมั่นคง  
ทางอาหาร คือต้องรู้ว่า ความมั่นคงทางอาหารประกอบด้วยส่วนสำคัญ  
๓ ด้าน ได้แก่

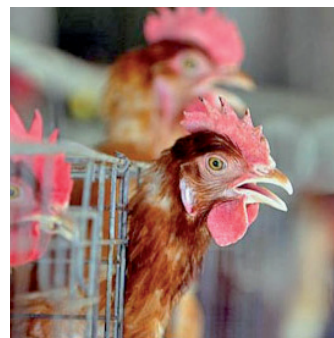
ด้านฐานทรัพยากรและปัจจัยการผลิตอาหาร

ด้านการผลิตอาหาร

ด้านการกระจายอาหาร

ทั้งสามส่วนนี้คือหลักใหญ่ ที่จะต้องจัดการเพื่อสร้างหนทาง  
ขจัดความหิวโหยให้คลี่คลายลงได้อย่างแท้จริง เพื่อให้เข้าใจชัดเจนยิ่งขึ้น  
มาดูรายละเอียดกัน





## เหตุปัจจัยจากด้านฐานทรัพยากร และปัจจัยการผลิตอาหาร

หลายหมื่นปีที่ผ่านมา รูปแบบของอาหารเปลี่ยนไปอย่างเด่นชัด จากอาหารดิบ ๆ สด ๆ ไม่ผ่านการปรุง จนมาถึงอาหารสังเคราะห์ ในรูปผง เม็ด ของเหลว หรือแคปซูลสำหรับนักบินอวกาศ ทว่า จากวันนั้น จนถึงวันนี้ มนุษย์ก็ยังไม่สามารถผลิตอาหารขึ้นมาจากอากาศธาตุได้

## บนเส้นทางจัดการด้านอาหารเพื่อคนไทยทั้งมวล



ไม่ว่าสิ่งที่ถูกบ้วนเข้าปากจะอยู่ในรูปแบบใด อาหารสำหรับมนุษย์ในศตวรรษที่ ๒๑ ยังต้องอาศัยวัตถุดิบ ในรูปของผัก ผลไม้ ธัญพืช เนื้อสัตว์ แร่ธาตุ และน้ำ เป็น พื้นฐาน ซึ่งทั้งหมดนี้ล้วนอาศัยธรรมชาติและสภาพ แวดล้อมเป็นปัจจัยตั้งต้น ทั้งสิ้น

ปฏิบัติการในไร่นา ป่าเขา จนถึงแหล่งน้ำ เพื่อ แสวงหาอาหาร ไม่ได้มีเพียงการเริ่มต้นจากการไถหว่าน ขยายพันธุ์ ฯลฯ เท่านั้น การมีอยู่ของอาหารทุกคำ ทุกมื้อ สำหรับทุกชีวิต เกี่ยวโยงยาวไกลไปถึงเรื่องของวิธีที่เรา บริหารจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสภาพแวดล้อม ในทุกมิติ โดยมีเรื่องสำคัญๆ เกี่ยวข้องกับด้านที่ดินสัดส่วน การปลูกพืชอาหารและพืชพลังงานรวมทั้งคุณภาพของ ฐานทรัพยากรธรรมชาติ

**ด้านที่ดิน** ประกอบด้วย ๒ เรื่องใหญ่ ได้แก่ การ เปลี่ยนแปลงพื้นที่ทำการเกษตร และ การใช้ประโยชน์ที่ดิน

โดยในภาพรวม พื้นที่เกษตรกรรมเพื่อผลิตอาหารกำลังหดตัวลงเรื่อยๆ ทั้งจากการแปรสภาพที่ดินเรือกสวนไร่นาอันอุดมสมบูรณ์ไปใช้ในด้านอื่นๆ เช่น การสร้างที่อยู่อาศัย รีสอร์ท สนามกอล์ฟ ฯลฯ และจากการแปรแปลงเกษตรเพื่อผลิตอาหารไปสู่การปลูกพืชวัตถุดิบอุตสาหกรรม เช่น ยางพารา ต้นไม้สำหรับทำเยื่อกระดาษ พืชอาหารสำหรับเลี้ยงสัตว์ รวมทั้ง พืชสำหรับผลิตพลังงาน เป็นต้น

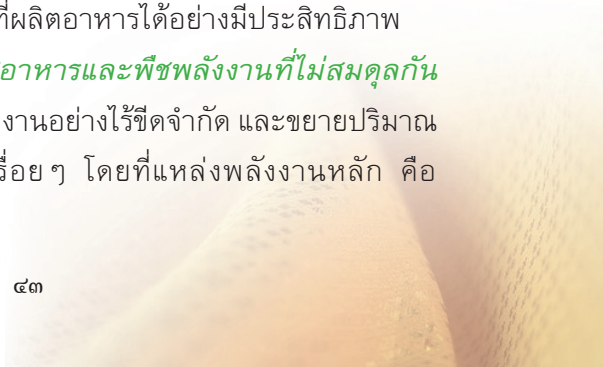
ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา เนื้อที่ปลูกข้าวของเราลดลง ขณะที่เนื้อที่ปลูกยางพาราเพิ่มมากขึ้น พื้นที่ที่เคยเป็นอยู่ข้าวอยู่น้ำเช่นจังหวัดปทุมธานีแปรสภาพเป็นโรงงาน

ในด้านของการถือครองที่ดินเพื่อการเกษตรก็เกิดความเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องเนื่องต่อการผลิตอาหารอย่างน่าจับตามอง โดยในภาพรวมพบว่าการถือครองที่ดินมีการกระจุกตัวมาก กล่าวคือ จำนวนผู้ถือครองที่ดินมีขนาดใหญ่เป็นเพียงคนกลุ่มเล็กๆ เมื่อเทียบกับจำนวนประชากรทั้งหมด แนวโน้มผู้ถือครองพื้นที่การเกษตรขนาดเล็กเพิ่มขึ้น สะท้อนให้เห็นสถานการณ์ที่เกษตรกรรมมากกว่า หนึ่งในสี่ มีที่ดินไม่เพียงพอสำหรับการทำเกษตร และมีผู้ที่ทำการเกษตรที่ไม่มีที่ดินเป็นของตนเองอีกจำนวนไม่น้อย

สภาพดังกล่าวชี้ให้เห็นถึงสถานการณ์ด้านที่ดินสำหรับผลิตอาหารเลี้ยงสังคมที่อยู่ในภาวะล่อแหลมหลายด้าน ทั้งต่อความเสี่ยงต่อการถูกแย่งชิงไปใช้เพื่อกิจกรรมอื่นๆ ที่ให้ผลกำไรเฉพาะหน้าสูงกว่า และการมีขนาดไม่เหมาะสมต่อการทำหน้าที่ผลิตอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### **ด้านสัดส่วนการปลูกพืชอาหารและพืชพลังงานที่ไม่สมดุลกัน**

ในภาวะที่โลกมีความต้องการพลังงานอย่างไร้ขีดจำกัด และขยายปริมาณความต้องการพลังงานมากขึ้นเรื่อยๆ โดยที่แหล่งพลังงานหลัก คือ



เชื้อเพลิงจากฟอสซิล หรือ ปิโตรเลียม ได้ก้าวเข้าสู่ภาวะเหลือน้อยจนใกล้ขาดแคลน น้ำมันจากพืชอาหารหลายชนิด เช่น มันสำปะหลัง ปาล์ม น้ำมัน อ้อย ฯลฯ ได้ถูกพัฒนาให้เป็นแหล่งพลังงานสำหรับอุตสาหกรรม เช่น ในรูปของเอทานอลไบโอดีเซล เป็นต้น ซึ่งให้ผลตอบแทนในรูปของเงินสูงกว่าการผลิตเป็นอาหาร ส่งผลให้มีการนำพืชอาหารไปใช้เป็นแหล่งพลังงานใหม่มากขึ้น

สิ่งที่เกิดตามมาไม่เพียงอยู่ที่การนำที่ดินที่เหมาะสมต่อการทำเกษตรไปปลูกพืชพลังงานมากขึ้นเรื่อยๆ แต่ยังแย่งชิงผลผลิตที่เคยป้อนสู่ตลาดอาหารไปให้แก่อุตสาหกรรมพลังงาน จนนำมาสู่สภาวะการขาดแคลนวัตถุดิบสำหรับผลิตอาหาร ดังเช่น การขาดแคลนน้ำมันปาล์มที่เกิดขึ้นแล้วในบ้านเรา รวมทั้งทำให้ราคาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชเหล่านี้ถีบตัวสูงขึ้นกว่าเดิม ส่งผลกระทบต่อภาวะความมั่นคงทางอาหารอย่างชัดเจน

**ด้านคุณภาพของฐานทรัพยากรธรรมชาติ ข้อมูลด้านทรัพยากรธรรมชาติ** อันได้แก่ ป่าไม้ แหล่งน้ำ สภาพดินเพื่อการเพาะปลูกของไทย ส่งสัญญาณให้เห็นสภาพความเสื่อมโทรมลงเป็นลำดับในช่วงเวลาไม่ถึง ๕ ทศวรรษ พื้นที่ป่าไม้ ซึ่งเป็นทั้งแหล่งต้นน้ำลำธาร แหล่งพันธุกรรมพืชและสัตว์ รวมทั้ง ทรัพยากรอันอุดมสมบูรณ์ของไทย ได้ลดขนาด หรือเหลือไม่ถึง สองในสาม จากที่มีอยู่เดิม ขณะที่ป่าชายเลนลดลงมากกว่าครึ่งหนึ่ง ส่งผลเกี่ยวเนื่องโดยตรงต่อปริมาณสัตว์น้ำที่เป็นอาหาร เพราะป่าชายเลนเป็นแหล่งเพาะและขยายพันธุ์สัตว์ทะเล

ในด้านสภาพดินสำหรับเพาะปลูก ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญแห่งอาหารที่อุดมสมบูรณ์ก็ทรุดโทรมลงอย่างน่าวิตก โดยเกินกว่าครึ่งของดินในแปลงเรียกสวนไร่นาอยู่ในสภาพเสื่อมโทรมและขยายตัวออกไปเรื่อยๆ

ในด้านของแหล่งน้ำ ซึ่งเป็นทั้งปัจจัยการผลิตอาหารและเป็นอาหารในตัวเอง ก็ประสบปัญหาทั้งมากและน้อยเกินพอดี โดยเกิดอุทกภัยขึ้นบ่อยครั้งในช่วงปีหลัง ๆ ขณะที่บางพื้นที่เผชิญภาวะแล้งซ้ำซาก

นอกจากนี้ ปัญหาการจัดการน้ำเพื่อการเกษตรยังเป็นเงื่อนไขที่สำคัญของประเทศไทย โดยทุกวันนี้ยังมีพื้นที่เพาะปลูกจำนวนมาก ที่อยู่นอกเขตชลประทาน จึงต้องพึ่งพาน้ำฝนเป็นหลัก ท่ามกลางสถานการณ์ความแปรปรวนของฤดูกาล ทั้งภาวะฝนทิ้งช่วงเป็นเวลานานและไม่ตกตามฤดูกาล อันเป็นผลมาจากการตัดไม้ทำลายป่าและการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศ ยิ่งไปกว่านั้น ยังมีปัญหาอีกด้านหนึ่ง ณ พื้นที่ท้ายน้ำ ที่มีสภาพเสื่อมโทรม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในช่วงฤดูแล้ง พบว่า น้ำในแหล่งธรรมชาติมีคุณภาพต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานถึงประมาณ หนึ่งในสาม โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเขตลุ่มน้ำเจ้าพระยาตอนล่าง ทำจีนตอนล่าง บางปะกง ลำตะคอง และทะเลสาบสงขลา พบว่ามีคุณภาพระดับต่ำมาก

ภาวะความเสื่อมโทรมของฐานทรัพยากรการผลิตอาหารดังกล่าว ถูกซ้ำเติมด้วยการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศโลก ที่กำลังสูงขึ้นเป็นลำดับ โดยคาดว่าในปี ๒๖๔๓ อุณหภูมิโลกจะสูงขึ้นกว่าที่เคยเป็นมา ส่งผลให้น้ำแข็งขั้วโลกละลาย จนทำให้เกิดภาวะน้ำท่วมและฝนแล้ง อันเป็นปรากฏการณ์ที่จะส่งผลกระทบต่อพืชและสัตว์ที่เป็นอาหารนับตั้งแต่บนผืนดินจนถึง ท้องทะเล และทำให้เกิดภัยธรรมชาติที่รุนแรง และถี่กระชั้น อีกทั้งยังเป็นปัจจัยเอื้อให้โรคและแมลงศัตรูพืชระบาดหนัก รวมถึงการเกิดโรคภัยใหม่ๆ

**สภาพเหล่านี้ไม่เพียงทำให้เกิดวิกฤติการณ์ด้านอาหาร แต่ยังคงลุกลามไปสู่วิกฤติการณ์ทางสังคม เช่น ปัญหาความยากจน การอพยพย้ายถิ่นจากชนบทสู่เมือง การแย่งชิงทรัพยากร**

## เหตุปัจจัยจาก**ด้านการผลิตอาหาร**

นับแต่อดีต มนุษย์ได้พัฒนาวิธีการพัฒนาและคัดเลือกพันธุ์พืช และสัตว์ที่เป็นอาหาร เพื่อให้ได้ผลผลิตจำนวนมากและมีคุณสมบัติ ต้องตามรสนิยม อย่างไรก็ตาม ไม่มียุคที่โลกเผชิญสภาวะการณ์สูญพันธุ์ พืชและสัตว์จำนวนมากและรวดเร็วเท่ายุคปัจจุบัน โดยมีแรงเสริมจากการ บุกรุกทำลายป่า การมุ่งทำเกษตรแบบปลูกพืชเชิงเดี่ยว และระบบการ ตลาดอาหารที่ผูกพันกับเทคโนโลยีตัดต่อพันธุกรรมสิ่งมีชีวิตที่เป็นอาหาร ประเทศไทยเองก็กำลังก้าวเข้ามาในทิศทางเช่นเดียวกันนี้ ทุกวันนี้ พืชผักที่เป็นกลุ่มสินค้าหลักบนแผงในท้องตลาดมีไม่มากนัก ได้แก่ ผักบุ้ง คะน้า กะหล่ำปลี กะหล่ำดอก ผักกาดขาว กวางตุ้ง ฟริกซ์หนู และแตงกวา

เช่นเดียวกับข้าว ซึ่งเป็นอาหารหลักของคนไทย ที่พบว่า ทั้งที่บ้าน เราเป็นแหล่งพันธุ์ข้าวที่หลากหลายนับร้อยสายพันธุ์ โดยแต่ละสายพันธุ์ มีสารอาหารที่โดดเด่นแตกต่างกันไป แต่ ร้อยละ ๙๐ ของข้าวที่หวานดำ กันอยู่ตามท้องนากลับปรากฏพันธุ์ข้าวเพียงแค่ ๑๐ สายพันธุ์เท่านั้น

นอกจากนี้ เรื่องที่ต้องไม่ลืมที่จะคิดถึง คือ ปุ๋ย สารเคมีในการผลิต อาหาร และ อาหารสัตว์ เป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการได้มาซึ่งผลผลิต อาหารที่มีปริมาณและคุณภาพสูง

ทุกวันนี้ ปุ๋ยและสารเคมีที่ใช้ชวนให้ตั้งคำถาม เช่น ปริมาณการใช้ ปุ๋ยสำหรับพืช ที่มีอัตราการใช้อย่างก้าวกระโดด โดยเกือบทั้งหมดนำเข้า จากต่างประเทศ เช่นเดียวกับสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ที่มีการนำเข้าจำนวน ที่สูงมาก คิดเป็นมูลค่าสูงมากกว่า หนึ่งในสาม ของต้นทุนการผลิตพืช ทั้งหมดของเกษตรกร



ในด้านอาหารสัตว์ วัตถุประสงค์ที่มีการนำเข้าสูง ได้แก่ ถั่วเหลือง กากถั่วเหลือง ข้าวโพด และปลาป่นคุณภาพสูง โดยมีมูลค่าการนำเข้า ไม่ต่ำกว่าปีละ ๕ หมื่นล้านบาท

**ข้อเท็จจริงนี้ทำลายให้พิจารณาต่อนโยบายและยุทธศาสตร์การผลิตอาหารทั้งสำหรับคนและสัตว์ของบ้านเราที่จะก้าวต่อไปในอนาคตอย่างยิ่ง**

**ที่สำคัญยิ่งก็คือ ชีวิตของเกษตรกรผู้ผลิตอาหาร** หากว่าคุณภาพชีวิตของเกษตรกร ซึ่งเป็นผู้บริหารจัดการแหล่งอาหารและเป็นผู้ผลิตอาหารเลี้ยงประชากรทั้งสังคมตกอยู่ในภาวะเสี่ยง ปราศจากความมั่นคง นั่นย่อมส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหารของชาติ

ทุกวันนี้ ความแร้นแค้นและขาดปัจจัยการดำรงชีวิต และอาชีพที่มั่นคงของเกษตรกรไทยเป็นสิ่งที่รับรู้กันอยู่โดยทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ปัญหาภาวะหนี้สิน การขาดกำลังสำรองในการขายผลผลิต และปัญหาสุขภาพ อันเป็นผลกระทบจากสารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิต

สภาพดังกล่าวส่งผลเกี่ยวเนื่องให้ไม่มีผู้ต้องการอยู่ในสถานะของเกษตรกร เห็นได้จากสัดส่วนของแรงงานไทยที่อยู่ในภาคการเกษตรลดน้อยถอยลงอย่างต่อเนื่อง ที่น่าห่วงอีกอย่างคือ เยาวชนไทยรุ่นใหม่ต่างก็หันหลังให้อาชีพที่เคยได้รับการยกย่องว่าเป็น “กระดูกสันหลังของชาติ” อายุเฉลี่ยของเกษตรกรไทยมีแนวโน้มสูงขึ้น คริวเรือนภาคเกษตรมีสมาชิกลดลง ทำให้ต้องใช้เครื่องจักรกลแทนแรงงานเพิ่มขึ้น ผลที่ตามมาคือ ต้นทุนการเกษตรที่เป็นเงินสดเพิ่มมากขึ้น ผลตอบแทนที่ถึงมือเกษตรกรในขั้นสุดท้ายจึงลดลง ส่งผลให้คริวเรือนเกษตรกรยากจนลง จนต้องสูญเสียที่ดินและทิ้งไร่นาอพยพไปเป็นกรรมกรในเมือง

*นี่คือภาพปลายทางอันน่าเศร้า และจะนำพาประเทศไปสู่ความเสียดต่อการขาดแคลนอาหารในอนาคต*

## เหตุปัจจัยจากด้าน **การกระจายอาหาร**

การวางแผนการผลิตและการตลาดเป็นปัญหาอีกด้านหนึ่งของสังคมไทยที่ทรบกันมาอย่างยาวนานคือ เกษตรกรไทยยังขาดการวางแผนการผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการทางการตลาด ขณะเดียวกันผลผลิตของเกษตรกรรายย่อยยังมีคุณภาพไม่แน่นอน มีผลผลิตต่อไร่ต่ำ ทำให้ไม่สามารถแข่งขันในเชิงการตลาดได้ เมื่อประสานเข้ากับปัญหาการกระจายสินค้า ที่ยังขาดการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบ และการถูกสินค้านำเข้าจากการเปิดเขตการค้าเสรีเข้ามาตีตลาด ถือเป็นปัญหาอีกด้านหนึ่งในการสร้างความมั่นคงด้านอาหาร

*เรื่องของนโยบายเปิดเสรีทางการค้าและความตกลงระหว่างประเทศที่เข้ามาแทรกแซงกระบวนการผลิตอาหารอย่างลึกซึ้ง ผ่านการ*



กำหนดกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องพัวพันมาถึงเรื่องของอาหาร นับตั้งแต่เรื่องของฐานทรัพยากรการผลิต เช่น การกำหนดกติกาเกี่ยวกับสิทธิถือครองพันธุกรรมพืช สัตว์ ว่าเป็นของใคร มีขั้นตอนการนำพันธุ์ไปพัฒนาหรือใช้ประโยชน์



อย่างไร ไปจนถึงการกำหนดทิศทางการผลิตอาหารว่า จะปลูกอะไรอย่างไร เพื่ออะไร กระทั่งกำหนดกติกาด้านภาษี การทำตลาด การคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา การกำหนดมาตรฐานสำหรับจัดการกิจการต่างๆ ซึ่งส่งต่อวิถีการผลิตอาหาร ราคา และการกระจายอาหารสู่ตลาด เรื่องนี้จึงนับเป็นปัจจัยที่เกี่ยวพันกับความมั่นคงทางอาหารอย่างลึกซึ้งและจะเป็นเงื่อนไขที่มีอิทธิพลอย่างยิ่งต่อปากท้องของคนไทย และคนทั้งโลกในอนาคต โดยจะโน้มนำไปสู่ผลปลายทาง คือ กำหนดวิถีการบริโภคว่าคนแต่ละคนจะเลือกกินอะไรเป็นอาหาร และจะมีอาหารอะไรให้เลือกกินบ้าง

ทั้งหมดนี้คือเหตุปัจจัยสำคัญที่อยู่เบื้องหลังจานอาหารในแต่ละมื้อของเราแต่ละคน ฉะนั้น เรื่องของอาหาร โภชนาการ และสุขภาพที่ดีจึงเป็นเรื่องที่กินพรมแดนกว้างไกลอย่างยิ่ง

**และด้วยเหตุนี้การพัฒนาเมืองไทยไปสู่จุดที่เกิดความมั่นคงทางอาหารจึงเป็นเรื่องที่ต้องอาศัยการประสานความร่วมมือจากทั้งสังคม**

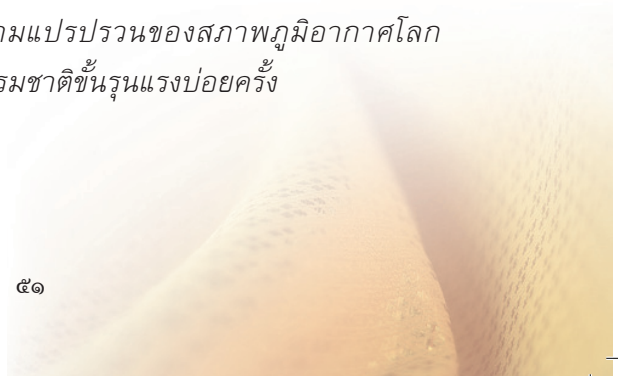


# ๕

## “ความมั่นคงทางอาหาร” “รากฐานอยู่ที่ไหน” กับคำตอบที่ตลกขบขัน

เมื่อคำว่า “ความมั่นคงทางอาหาร” กำลังเป็นที่กล่าวขวัญไปทั่วโลก รวมทั้งในประเทศไทย ท่ามกลางสัญญาณเตือนภัยว่าโลกของเรามีโอกาสเผชิญมรสุมแห่งความหิวโหยจากการขาดแคลนอาหารในอีกไม่ช้าไม่นาน

ทั้งจากความแปรปรวนของสภาพภูมิอากาศโลก และ การเกิดภัยธรรมชาติขั้นรุนแรงบ่อยครั้ง



## บนเส้นทาง**การจัดการด้านอาหาร**เพื่อคนไทยทั้งมวล

จากสภาวะการณ์แย่งชิงพืชอาหารไปใช้ในการผลิตพลังงานทดแทน  
ปิโตรเลียม

จากการทำลายผืนป่าธรรมชาติ เปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อม  
และนำที่ดินเพาะปลูกอันอุดมสมบูรณ์ไปใช้เพื่อการอื่น

จากอิทธิพลการขยายปีกของนโยบายการค้าเสรี ที่มุ่งการผลิตเพื่อ  
ตอบสนองต่อตลาดที่ให้ผลกำไรสูงสุด เหนือผลประโยชน์อย่างเสมอหน้า  
ของมนุษยชาติ

จากการหว่านโปรยสารเคมีลงในแปลงเกษตรและบรรยากาศโลก  
อย่างต่อเนื่อง จนเกิดการสะสมและทำให้ดิน น้ำ อากาศเสื่อมสภาพ  
จนไม่เอื้ออำนวยให้พืชและสัตว์เติบโตตามธรรมชาติได้ดั้งเดิม

จากการที่แหล่งน้ำเสื่อมสภาพ และการแย่งชิงน้ำเพื่อชลประทาน  
ไปใช้ในด้านอุตสาหกรรม และหล่อเลี้ยงเมือง

ฯลฯ



บนเส้นทางก้าวผ่านปรากฏการณ์ดังกล่าวที่กำลังดำเนินอยู่ในปัจจุบันไปสู่อนาคตที่มีความอุดมสมบูรณ์พอที่จะหล่อเลี้ยงมนุษย์ให้ดำรงตนอยู่อย่างมีคุณภาพชีวิต โดยอย่างน้อยที่สุดก็มีอาหารเพียงพอสำหรับบำรุงรักษาสุขภาพให้สมบูรณ์แข็งแรงนั้น

*การสร้างความมั่นคงทางอาหาร คือสิ่งที่จะเป็นหลักประกันสำหรับสังคมทั้งในวันนี้และวันพรุ่งนี้*

## “ความมั่นคงทางอาหาร” หลักการคืออะไร

สาระสำคัญของ “ความมั่นคงทางอาหาร” นั้น กินความกว้างและลึกเกินกว่าเพียงแค่การมีอาหารพอกิน แต่ยังครอบคลุมทั้งเรื่องของการรักษาแหล่งผลิตอาหารที่ยั่งยืน รวมทั้ง การมีอาหารที่มีคุณภาพพอเพียงและเหมาะสมสำหรับทุกคน ในทุกโอกาส แม้แต่ในภาวะวิกฤติ ดังนิยามอย่างเป็นทางการ ที่คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ กำหนดขึ้นไว้ว่า

*“ความมั่นคงทางอาหาร หมายความว่า การเข้าถึงอาหารที่มีอย่างเพียงพอสำหรับการบริโภคของประชาชนในประเทศ อาหารมีความปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมตามความต้องการตามวัย เพื่อมีสุขภาพที่ดี รวมทั้ง การมีระบบการผลิตที่เกื้อหนุนรักษาความสมดุลของระบบนิเวศวิทยา และความคงอยู่ของฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติของประเทศ ทั้งในภาวะปกติหรือเกิดภัยพิบัติ สาธารณภัยหรือการก่อการร้ายอันเกี่ยวเนื่องจากอาหาร”*

นั่นหมายถึง ประชากรไทยทุกคนมีสิทธิในการได้รับอาหารอย่างเพียงพอตามความต้องการในระดับปัจเจกบุคคล มีการผลิตที่ไม่ทำลายสภาพแวดล้อม และสามารถเข้าถึงทรัพยากรอย่างเพียงพอ

## สานสร้างฐานราก ฝากความมั่นคงให้เมืองไทย

ในการที่จะทำให้ประเทศไทยเกิดความมั่นคงทางอาหาร มีสิ่งสำคัญที่ต้องเริ่มต้นทำให้สำเร็จควบคู่กันไปหลายด้าน เพื่อให้เกิดผล สานร้อยเข้าด้วยกันเป็นเงื่อนไขเอื้อให้คนไทยมีอาหารอุดมสมบูรณ์ไปจนชั่วลูกชั่วหลาน

หันกลับไปมองในสังคมเพื่อดูว่ามีใคร เตรียมทำอะไร ในเรื่องนี้ iva ั้ง ก็พบว่า คณะกรรมการอาหารแห่งชาติซึ่งรับผิดชอบในเรื่องนี้ อยู่ *ได้จัดวางแนวทางที่จะร่วมกันสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารไว้ ๑๐ ด้านด้วยกัน เป็นการดำเนินงานเป็นระบบใหญ่ในภาพรวมของประเทศไทย* ดังนี้

- ต้องช่วยกันในการพยายามรักษาพื้นที่สำหรับการทำการเกษตรด้านอาหาร และทำให้เกษตรกรมีที่ทำกินเป็นของตนเอง
- หาทางเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการน้ำ และดินเพื่อการเกษตร รวมทั้งให้ชาวบ้านมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการในระดับชุมชน ให้ได้
- ให้มีความสมดุลของการปลูกพืชอาหารกับพืชพลังงาน ต้องปลูกให้พอดีกัน





ประชากรไทยทุกคนมีสิทธิในการ  
ได้รับอาหารอย่างเพียงพอตาม  
ความต้องการในระดับปัจเจกบุคคล  
มีการผลิตที่ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม  
และสามารถเข้าถึงทรัพยากร  
อย่างเพียงพอ



- มีการผลิตอาหารให้ได้มากขึ้น ให้ประชาชนมีอาหารบริโภคที่เพียงพอ มีคุณภาพ และความปลอดภัย และเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการด้วย
- หาวิธีทำให้เกษตรกรรักที่จะเป็นเกษตรกร และเพิ่มจำนวนเกษตรกรรุ่นใหม่ให้มีมากขึ้น
- ดูแลให้ประชาชนในระดับชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ มีอาหารกิน ไม่ว่าจะป็นยามปกติหรือยามเกิดภัยพิบัติต่างๆ
- ร่วมมือกันปรับปรุงและพัฒนาระบบการขนส่ง ระบบการตลาด การกระจายสินค้าเกษตรและอาหารที่มีอยู่ในขณะนี้ เพื่อให้ไปถึงมือประชาชนอย่างทั่วถึง โดยการกระจายอาหารนี้จะต้องมีประสิทธิภาพ และรักษาคุณภาพ และความปลอดภัยอาหารด้วย
- สร้างความร่วมมือและเครือข่ายความร่วมมือ ทั้งรัฐ เอกชน ประชาชนในการดำเนินงานด้านความมั่นคงด้านอาหารสำหรับคนไทยในทุกกระดับ
- ต้องมีการสร้างความรู้ มีการค้นคว้าวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี และนวัตกรรมในการผลิตอาหารที่ครบถ้วนรอบด้าน
- จัดเตรียมระบบเพื่อรองรับความมั่นคงด้านอาหารในภาวะวิกฤติที่มีประสิทธิภาพ

**ซึ่งในการสานสร้างสังคมให้มีความมั่นคงทางอาหารบนรากฐานดังกล่าว สิ่งที่จะขับเคลื่อนให้เกิดเป็นจริงได้ อยู่ที่ความร่วมมือระหว่างภาครัฐ เอกชน และภาคประชาชน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในส่วนของภาคประชาชน อันประกอบด้วย ชุมชน ครอบครัว และบุคคล**



แต่แต่ละคนนั้น มีความสำคัญอย่างยิ่ง และต้องมีบทบาทร่วมในเรื่องนี้  
อย่างแท้จริง

ที่ต้องกล่าวย้ำก็คือ ความมั่นคงทางอาหาร ไม่ได้เป็นแค่กระแส  
แฟชั่นของโลกที่ไทย “ควรว” ก้าวเดินตามพอไม่ให้เกิดยุค **แต่เป็นมาตรการ**  
**สำคัญที่ “ต้อง” เร่งสร้าง เพื่อเป็นเกราะช่วยพิทักษ์รักษาสังคมให้ดำเนิน**  
**ไปได้อย่างเป็นปกติสุข**ไม่ว่ารอบๆ ตัวเราจะห้อมล้อมไปด้วยสรรพสิ่ง  
ที่สรรค์สร้างขึ้นด้วยเทคโนโลยีสูงล้ำเพียงไร สิ่งหนึ่งที่ไม่อาจหลงลืมหรือ  
มองข้ามไปได้ก็คือ อาหารนั้นเป็นปัจจัยขั้นพื้นฐานที่สุดในการดำรงชีพ  
สังคมใดที่แก้ปัญหาความความหิวโหยไม่ตก สิ่งนี้จะเป็นภัยกัศกร่อน  
ความมั่นคง นำไปสู่สังคมที่ไม่มีความสุข

ดังอุทธาหารณ์ที่เราได้เห็นประจักษ์จากนานาประเทศมาแล้ว  
นับตั้งแต่ยุคอดีต...จนถึงพ.ศ.นี้



# ๖

## ความมั่นคงทางอาหาร แท้ที่จริงฐานอันมั่นคง อยู่ในร้วบ้านของเรา

เมื่อพูดถึงเรื่องของการสร้างความมั่นคงด้านอาหาร ที่พูดถึงกันก่อนหน้านี้เป็นภาพใหญ่ในระดับประเทศ ที่ต้องร่วมมือกันอย่างกว้างขวางอาศัยกลไกและองค์ประกอบมากมายซับซ้อนสอดประสานกันเพื่อการขับเคลื่อน

แต่แท้ที่จริงแล้วก็องค์ความรู้ที่มีมานานี่ล่ะที่บอกเราว่า ความมั่นคงทางอาหารเป็นเรื่องที่คนแต่ละคนสามารถทำได้ด้วยตนเอง และอยู่ใกล้ ตัวเรานิดเดียว เพราะฐานที่มั่นในการสร้างความมั่นคงทางอาหารให้เกิดผลแก่ชีวิตของประชาชนอยู่ที่ ปฏิบัติการระดับครัวเรือนนี่เอง

ลองคิดดูว่า ถ้าหากครอบครัวที่มีปัจจัยหลัก นั่นคือ มีที่ดิน และมีแหล่งน้ำพอประมาณ หันมาให้ความสำคัญกับการลงมือสร้างแหล่งอาหารเพื่อบริโภคในครัวเรือนของตนเองที่จะสามารถทำได้ จะเกิดความเปลี่ยนแปลงได้มากมายเพียงไร

จะว่าไปแล้ว เมื่อเทียบกับประเทศอื่นๆ มากมายในโลก คนไทยนั้นโชคดียิ่งนักที่มีโอกาสตั้งถิ่นฐานอยู่ในบริเวณที่ภูมิอากาศ ดิน น้ำ และพันธุกรรมที่อุดมสมบูรณ์ บนผืนแผ่นดินแห่งนี้ส่วนใหญ่มีสภาพเอื้ออำนวยให้ชีวิตก่อกำเนิดและเติบโตขึ้นมาให้เก็บเกี่ยวได้ตลอดทั้งปี

ยิ่งหากมีแนวทางหรือหลักคิดในการบริหารจัดการ “ทรัพยากร” ที่มีอยู่ในเขตรั่วคราวเรือนได้อย่างชาญฉลาด บ้านแต่ละหลังจะกลายเป็นฐานการผลิตอาหารและแหล่งเสปียงอันมั่นคง

เหลือเวลาไปมองประเทศอื่นบ้างก็ได้ เหลียวซ้ายเหลียวขวาตาขึ้นข้างบนไปยัง **บังคลาเทศ** ประเทศเพื่อนบ้านที่อยู่ห่างออกไปไม่กี่ไกลทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือ ที่นั่นไม่ได้โชคดีเท่าบ้านเรา

ด้วยขนาดพื้นที่เพียง หนึ่งในสาม ของไทย บังคลาเทศมีประชากรมากกว่าไทยถึงเกือบ ๓ เท่าตัว อีกทั้งยังมีภัยธรรมชาติเกิดขึ้นบ่อยครั้งยิ่งกว่า

สภาพเช่นนี้ทำให้ชาวบังคลาเทศส่วนใหญ่ดำรงชีวิตอย่างอดอยากและหิวโหย และต้องนำเข้าอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ข้าว จากประเทศไทย นับแสนตันในแต่ละปี อย่างไรก็ตาม น่าชื่นชมที่ประเทศแห่งนี้ไม่คิดจะพึ่งพาแหล่งอาหารจากภายนอกเรื่อยไป แต่ได้พยายามพัฒนาความรู้และศักยภาพในการผลิตพืชอาหารหลัก คือ พืชที่ให้พลังงาน อย่างเช่น ข้าวและมันฝรั่ง ให้เพียงพอต่อความต้องการบริโภคจนเป็นผลสำเร็จและกำลังขยายผลไปสู่อาหารที่เป็นแหล่งโปรตีน เช่น กุ้ง ปลา และสัตว์น้ำต่างๆ ซึ่งประเทศในเขตคาบสมุทรเช่นนี้มีอุดมสมบูรณ์

เป้าหมายของบังคลาเทศไม่ได้มุ่งที่การผลิตอาหารให้พอกินเท่านั้น แต่ยังให้ความสนใจต่อการหาทางแปรรูปอาหารที่ผลิตได้มากเพื่อนำไปขาย แล้วนำรายได้มาหาซื้อสิ่งที่บริโภคเองไม่ได้อีกด้วยซึ่งมีคนไม่มากนักที่รู้ว่า “ยุทธศาสตร์” ดังกล่าว ที่บังคลาเทศใช้ในการสร้างความมั่นคง

ด้านอาหารของชาติมีรากฐานของความคิดมาจากแนวคิด “เกษตรทฤษฎีใหม่” และ “เศรษฐกิจพอเพียง” ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวของเราในเอง และตัวอย่างของประเทศบังคลาเทศที่เล่าให้ฟังนี้คงสามารถสร้างกำลังใจสำหรับคนไทยทุกคนได้

## แนวคิดสำคัญที่เป็น “เข็มทิศ” สู่มความมั่นคงด้านอาหารของคนไทย

การสร้างควมมั่นคงด้านอาหารระดับครัวเรือน จึงคือคำตอบของการทำให้ประเทศไทยเกิดความมั่นคงด้านอาหารได้ เป็นเรื่องที่คุณไทยสามารถทำได้ด้วยตนเอง การส่งเสริมให้เกษตรกรผลิตสินค้าอาหารบางชนิดให้ได้มาก ๆ เพื่อนำไปขาย โดยไม่สามารถพึ่งพาตนเองได้เลยได้มีบทเรียนที่สะท้อนให้เห็นปัญหา อุปสรรค ความเดือดร้อน ความทุกข์ยากที่ตามมามากมาย แต่ทั้งนี้ก็มีได้หมายความว่าทุกครัวเรือนจะต้องผลิตอาหารทุกอย่างที่บริโภคด้วยตนเองโดยไม่ซื้อหาจากคนอื่นเลย

เพียงแต่ประสบการณ์การเรียนรู้ ได้บ่งบอกให้พวกเราได้รู้แล้วว่า การผลิตระดับครัวเรือนในที่นี้ มุ่งที่การ “พึ่งตนเอง” อย่างพอเหมาะบน “จุดแข็ง” ที่มีอยู่ และนำผลผลิตที่เหลือไปขายเพื่อแลกเปลี่ยนอื่น ๆ ที่ผลิตเองไม่ได้ รวมทั้งสร้างการเก็บออมด้วย

อย่างไรก็ตาม ที่ต้องระลึกถึงเสมอคือ **แนวทางของการพัฒนา ๒ แนวคิด เกษตรทฤษฎีใหม่ และ เศรษฐกิจพอเพียงที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวพระราชทานให้กับคนไทยทุกคน** นั้นเป็นแนวทางในการสร้างความมั่นคงด้านอาหารระดับครัวเรือนอย่างแท้จริง

**เราทุกคนจึงสามารถร่วมสร้างความมั่นคงทางอาหารได้เพราะฐานอันมั่นคงนั้นมีอยู่ในรั้วบ้านของเราเอง**

**เรื่องนี้คุณเองก็ทำได้**



# ๓

## “ภัยในจาน” ใช้มาตรฐานขจัดได้

**๖๖** ไม่มีอาหารจานโปรดมาตั้งอยู่ตรงหน้าทุกมื้อ ทุกวัน และพออิ่ม แต่นั่นยังไม่เป็นเครื่องรับประกันได้ว่า คนๆ นั้นจะมีสุขภาพดี

นั่นเป็นเพราะว่า แม้จะมีอาหารอร่อย และจำนวนมากเพียงพอ ผู้กินก็อาจถูกคร่าชีวิตลงในแทบจะทันควันได้ หากอาหารนั้นปนเปื้อนพิษ ทั้งในรูปสารพิษ เชื้อโรค หรือสิ่งอื่นๆ ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ในขณะที่เดียวกัน อาหารที่ผ่านการเก็บ หรือปรุง ด้วยวิธีการไม่เหมาะสม หรือใช้เวลานานเกินไป ก็อาจไร้ซึ่งคุณค่าที่ควรมี

ด้วยเหตุนี้ อาหารที่สามารถนำพาคนแต่ละคนไปสู่เป้าหมายปลายทางแห่งการมีสุขภาพ และสุขภาวะที่ดีได้นั้น จึงต้อง “มีคุณภาพดี และปลอดภัย” อีกด้วย

**ความปลอดภัยด้านอาหาร** หมายถึง การจัดการให้อาหาร และสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย

ส่วน **คุณภาพอาหาร** หมายถึง อาหารที่มีคุณลักษณะทางกายภาพ และส่วนประกอบที่พึงมี รวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม

ทั้งสองสิ่งนี้คือตัวยึดโยงเรื่องของ “อาหาร การกิน” เข้ากับภาวะ “โภชนาการ และ สุขภาพ” นั่นเอง

## เส้นทางอาหาร...สารพัดภัยเสี่ยง

การกินอาหารอย่างน้อยวันละมื้อเป็นสิ่งที่เราทุกคนจำเป็นต้องทำ เพื่อดับทุกข์ นั่นคือ ความหิวโหยและอ่อนเพลีย อย่างไรก็ตาม การกินอาหารแต่ละมื้อก็คือช่องทางเปิดความเสี่ยงต่อสุขภาพไปด้วยในเวลาเดียวกัน

พิษภัยและโรคร้ายที่เกิดจากอาหารนั้นมียู่มากมายและก่อผลกระทบอย่างมหัศจรรย์ สาเหตุเป็นได้ทั้งจากร่างกายได้รับอาหารที่ปนเปื้อนด้วยสิ่งที่เป็นอันตราย ไปจนถึงการได้รับสารอาหารน้อยหรือมากเกินไปกว่าที่ร่างกายต้องการ

ภัยจากการบริโภคอาหารในสมัยก่อนมักเกี่ยวข้องกับโรคทางเดินอาหารจากเชื้อจุลินทรีย์เป็นส่วนใหญ่ แต่ปัจจุบัน อันตรายจากอาหารได้พัฒนาควบคู่ไปกับการพัฒนาประเทศ คือ สารพิษจากสิ่งแวดล้อมที่ปนเปื้อนเข้าสู่ห่วงโซ่อาหารมากขึ้น





องค์การอนามัยโลก และ องค์การเกษตรและอาหารแห่งสหประชาชาติ สรุปสาเหตุส่วนใหญ่ของการเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารว่า เกิดจากอาหารที่ปนเปื้อนจุลินทรีย์ที่ก่อโรคและสารเคมี เช่น สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดศัตรูพืช ยาปฏิชีวนะและยาที่ใช้ในการเลี้ยงสัตว์ วัตถุประสงค์ของอาหาร รวมไปถึงสารพิษจากจุลินทรีย์ และสารเคมีปนเปื้อนจากโรงงานอุตสาหกรรม

ทั้ง ๆ ที่ “ท้องร่วง” เป็นโรคเก่าแก่ และในบ้านเราก็มีการพัฒนาการด้านสุขอนามัยมาเป็นลำดับ แต่จนทุกวันนี้ยังมีคนที่ป่วยด้วยอาการท้องร่วงเฉียบพลันไม่ต่ำกว่าล้านรายในแต่ละปี อีกทั้งยังมีแนวโน้มสูงขึ้นอีกด้วย ขณะที่ภัยอีกรูปแบบหนึ่งจากเชื้อโรคร้ายในอาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูปที่ต่ำกว่ามาตรฐานก็ยังก่อเหตุรุนแรงอยู่ไม่ขาดระยะ ดังเช่น กรณีการเสียชีวิต พิการ และเจ็บป่วยจากพิษแบคทีเรียชื่อ คลอสทริเดียม โบทูลินัม ในหน่อไม้อัดบีบ ซึ่งเกิดขึ้นต่อเนื่อง โดยเหตุการณ์รุนแรงที่สุดเกิดขึ้นที่จังหวัดน่านในปี ๒๕๔๙ ส่งผลให้มีผู้เจ็บป่วยถึง ๑๖๓ ราย และรัฐบาลต้องเสียงบประมาณในการรักษาพยาบาลและแก้ไขปัญหาสูงถึง ๕๐ ล้านบาทในเหตุการณ์ครั้งนั้น

ในส่วนของสารพิษปนเปื้อนและตกค้างในอาหาร ที่ส่วนใหญ่ค่อย ๆ สะสมรอเวลาที่จะแสดงอาการเจ็บป่วยปะทุให้เห็น ก็เป็นปัญหาที่ขยายวง

ออกไปอย่างกว้างขวาง และมีความสลับซับซ้อนเป็นเงาตามกลไกการตลาดของสังคมขนาดใหญ่ที่ก้าวสู่ยุคโลกาภิวัตน์ และ พัฒนาการด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหาร ที่มีการคิดค้นสารสังเคราะห์สำหรับปรุงแต่งอาหารตัวใหม่ ๆ ออกมาตลอดเวลา เพื่อตอบสนองทิศทางการที่ทุกวันนี้ให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับเรื่องของการปรุงแต่งอาหารให้ดูสวยงาม น่ากิน และเมื่อกินแล้วก็ให้กลิ่น รส และสัมผัสที่ดึงดูดให้อยากกินอีก แม้ต้องซื้อหาในราคาแพงกว่าอาหารทั่วไปก็ตาม

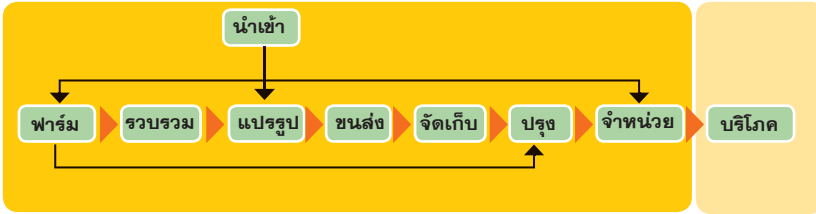
ด้วยเหตุนี้โอกาสในการปนเปื้อนสารพิษในอาหารจึงมีอยู่มากมาย นับตั้งแต่สารเคมีและสารปฏิชีวนะที่ใช้ในขั้นของการเพาะปลูกเลี้ยงดู ทั้งโดยการใช้อย่างตั้งใจเพื่อให้พืชและสัตว์โตเร็ว ต้านโรค และดูน่ากิน และสารพิษที่ดูดซับสู่เซลล์ของพืช และสัตว์จากดิน น้ำ อากาศที่แวดล้อม แหล่งเพาะเลี้ยง ไปจนถึงสารเคมี เป็นพิษที่ใช้ยืดอายุอาหารสดให้ดูสดยาวนาน เช่น การนำอาหารไปชุบน้ำยาดองศพ หรือ ฟอร์มัลลิน ฯลฯ

นอกจากนี้ ยังมีสารที่เจือปนในกระบวนการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มคุณภาพแต่มีผลข้างเคียงต่อสุขภาพ ทั้งเพื่อยืดอายุ เพื่อปรุงแต่งสี กลิ่น รส ผิวสัมผัส เช่น ความกรอบกรอบ ความนุ่ม หรือให้มีรสอร่อยน่ากิน

ที่ร้ายที่สุด คงเป็นการใช้สารแปลกปลอมที่ไม่ใช่อาหารปนเข้ามา เพื่อเพิ่มปริมาณ หรืออาจถึงขั้นผลิตอาหารปลอมกันเลยทีเดียว ตัวอย่างที่โด่งดังก็คือ การใช้สารเมลามีนผลิตนมผงปลอมจากเมืองจีน ที่ทำให้เด็กทั่วโลกป่วยถึงเกือบสามแสนคน เสียชีวิตไม่ต่ำกว่า ๖ คน หรือการฉีดยาเข้าในช่องไก่เพื่อให้ดูอวบและมีน้ำหนักเพิ่ม ดังที่เคยพบในประเทศแถบยุโรป เป็นต้น

ภาพต่อไปนี้จะแสดงให้เห็นเส้นทางของอาหารตั้งแต่แหล่งผลิตจนถึงจานอาหาร ซึ่งทุกจุดที่ปรากฏบนเส้นทางสายนี้ก็มีโอกาสเสี่ยงในการปนเปื้อนสารพิษสู่อาหารได้ทั้งสิ้น

แผนภาพเส้นทางการอาหารจากแหล่งผลิต-ครัวเรือนผู้บริโภค



## ครอบครัวและชุมชนคือฐานตั้งต้น

เมื่อสองมือแรกที่หยิบจับอาหารออกมาจากไร่นาและฟาร์มปศุสัตว์ ก็คือ เกษตรกร ซึ่งใช้ชีวิตอยู่ในชุมชน ทั้งการผลิตอาหารในฐานะที่เป็นวิถีการทำมาหากินเพื่อเลี้ยงปากเลี้ยงท้องในครอบครัว หรือเพื่อนำออกจำหน่ายหารายได้

และสองมือสุดท้ายที่ปรุงอาหารจนพร้อมนำจัดลงจาน ส่วนใหญ่ก็คือ มือของสมาชิกในแต่ละครอบครัว

ด้วยเหตุนี้ รากฐานสำคัญที่สุดของการสร้างสังคมที่มีอาหาร คุณภาพและปลอดภัยต่อสุขภาพก็คือ ครอบครัว และ ชุมชน นั่นเอง

ในโลกปัจจุบัน อาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อสุขภาพนั้น ไม่ได้เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ แต่เป็นผลตั้งแต่การคัดเลือกพันธุ์ วิธีการเลี้ยงดูและบำรุงให้เติบโต จนถึงวิธีการเก็บเกี่ยวผลผลิต การเก็บรักษา และแปรรูปเพื่อนำออกสู่ตลาด อันเป็นกิจกรรมที่อยู่ในมือของชุมชน และครอบครัวเป็นสำคัญ

ที่มาของผลผลิตที่มีคุณภาพ ต้องอาศัยความรู้ในการบริหารจัดการ ตลอดห่วงโซ่การผลิต จนกระทั่งได้ผลลัพธ์ออกมาเป็นผัก ผลไม้ เนื้อ ปลา ไก่ ไข่ นม ฯลฯ ที่มีคุณค่าเต็มเม็ดเต็มหน่วย นั่นคือ ให้มูลค่าสูงและสูญเสียต่ำ

ปัจจัยเกื้อหนุนที่สำคัญที่สุดในการทำให้เกษตรกรและครอบครัว ทำหน้าที่บริหารจัดการให้เกิดผลผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย โยงใยไกลไปถึงเรื่องของสิ่งที่**เรียกว่า การสร้างความเข้มแข็งให้ชุมชน**

ชุมชนจะเข้มแข็งได้ จำเป็นที่ชุมชนจะต้องสามารถเข้าถึงข้อมูล คัดเลือก คิด วิเคราะห์ เกิดทักษะ ความร่วมมือกับเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ในด้านต่าง ๆ ด้านอาหาร เพื่อหนุนเสริมกัน จนสามารถสร้างผลผลิตที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และมีมูลค่าสูง ทั้งโดยการพัฒนาสายพันธุ์ การแปรรูป มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง และสามารถเชื่อมต่อกับ ตลาดที่มีกำลังซื้อ ทั้งกับผู้บริโภคโดยตรง หรือกับแหล่งรับซื้อใน ภาคอุตสาหกรรม

*ไม่ต้องสงสัยเลยว่า หากการผลิตอาหารในระดับ ชุมชนทำได้อย่างเข้มแข็ง ย่อมส่งผลต่อภาพรวมของประเทศ และการส่งออกไปสู่ตลาดโลกในทางบวกอย่างแน่นอน*

## จากท้องถิ่นสู่โลกกว้าง ต้องสร้างมาตรฐานหนึ่งเดียว

แม้มีอาหารอยู่มากมาย แต่หากอาหารนั้นด้อยคุณภาพ ปนเปื้อนด้วยเชื้อโรคและสารพิษ ก็ไม่ต่างอะไรจากการไม่มีอาหารอยู่เลย



ปัจจัยเกื้อหนุนที่สำคัญที่สุดในการ  
ทำให้เกษตรกรและครอบครัว ทำหน้าที่  
บริหารจัดการให้เกิดผลผลิตอาหารที่มี  
คุณภาพและปลอดภัย योगโยไกลไปถึง  
เรื่องขงสิ่งทีเรียกว่า การสร้างความ  
เข้มแข็งให้ชุมชน



นับตั้งแต่ยุคโบราณ มนุษย์หาวิธีปกป้องตนเองจากอันตรายจากอาหาร ทั้งการปนเปื้อนจากเชื้อโรคและสารพิษ ซึ่งเครื่องมือที่สำคัญอย่างยิ่งในยุคปัจจุบัน ก็คือ การสร้างมาตรฐานอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณภาพ และกำกับดูแลให้มีการปฏิบัติตามมาตรฐานนั้น

กว่า ๕๐ ปีแล้ว ที่ความเคลื่อนไหวเพื่อพัฒนามาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารในระดับโลกอย่างจริงจังได้ปรากฏขึ้นเป็นครั้งแรก โดย เอฟเอโอ ได้ตั้งแผนงานมาตรฐานอาหาร และในปีถัดมา เอฟเอโอ ได้จับมือกับองค์การอนามัยโลกก่อตั้งหน่วยงานที่มีชื่อเรียกสั้น ๆ ว่า โคเด็กซ์ (CODEX -The Codex Alimentarius Commission) ขึ้นมา

โคเด็กซ์ บริหารงานโดยคณะกรรมการ ซึ่งเป็นผู้แทนจากประเทศสมาชิก ที่มีจำนวนรวม ๑๘๕ ประเทศในปัจจุบัน ภารกิจหลักได้แก่ การกำหนดมาตรฐานเพื่อใช้กำกับดูแลการผลิตอาหารให้มีคุณภาพและความปลอดภัย ทั้งมาตรฐานสำหรับอาหารแต่ละชนิด และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการเสริมสร้างคุณภาพและความปลอดภัยแก่อาหาร เช่น มาตรฐานเกี่ยวกับสุขลักษณะ ฉลาก วัตถุเจือปนอาหาร สารเคมีตกค้าง การตัดแปลงพันธุกรรม การใช้นาโนเทคโนโลยีกับอาหาร เป็นต้น

บทบาทของประเทศสมาชิกครอบคลุมทั้งการเข้ามามีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อกำหนดและยอมรับมาตรฐาน การสนับสนุนงานวิชาการและผู้เชี่ยวชาญ เพื่อทบทวนข้อมูลความรู้ และประมวลเป็นข้อสรุปสำหรับกำหนดมาตรฐานของโคเด็กซ์ในแต่ละเรื่อง ซึ่งถือเป็นมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับในเวทีการค้าโลกอย่างเป็นทางการ

มาตรฐานของโคเด็กซ์ไม่มีผลบังคับถึงขั้นกฎหมาย แต่เป็นมาตรฐานเพื่อให้ประเทศสมาชิกลงไปใช้ปฏิบัติตามความสมัครใจ และมีระดับความเข้มข้นหลายชั้นผ่านขั้นตอนการวิจัยและวิเคราะห์ที่ได้ข้อสรุป



ที่มีองค์ความรู้รองรับชัดเจน เพื่อให้ได้มาตรฐานการผลิตอาหารที่หลีกเลี่ยงและป้องกันผลกระทบทั้งในระยะสั้นและระยะยาวต่อสุขภาพมนุษย์

เป้าหมายโดยตรงของการพัฒนาและใช้มาตรฐานของโคเด็กซ์ก็คือ การคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ ขณะเดียวกัน ผลอีกด้านหนึ่งที่เกิดขึ้นควบคู่กันไปก็คือการเกื้อหนุนกิจการผลิตอาหารเพื่อการค้าระดับนานาชาติ กรณีตัวอย่างที่ประเทศไทยมีส่วนเกี่ยวข้อง ก็คือ การกำหนดมาตรฐานอาหารเยือกแข็ง ซึ่งไทยเป็นผู้ผลิตรายใหญ่รายหนึ่งของโลก

กระบวนการพัฒนามาตรฐานเรื่องนี้ได้ผ่านขั้นตอนการถกเถียงมานานเกือบ ๑๐ ปี จนสุดท้ายทางโคเด็กซ์ได้มอบหมายให้ผู้แทนจากประเทศไทยและสหรัฐอเมริกา ร่วมกันเป็นแกนนำกรายกร่าง จนได้ข้อสรุปสุดท้ายเสร็จสมบูรณ์ในเวทีประชุมที่กรุงเทพฯ ในปี ๒๕๔๙ ถือเป็นมาตรฐานอาหารที่ได้รับความชื่นชมจากนานาชาติ และที่สำคัญที่สุดคือ การมีมาตรฐานที่ชัดเจนเกิดขึ้น ได้เป็นเครื่องมือสนับสนุนให้ผู้ผลิตอาหารแช่แข็งของไทยสามารถพัฒนากระบวนการผลิตไปสู่ระดับที่ได้รับการรับรองคุณภาพและความปลอดภัยในระดับโลก ส่งผลให้มูลค่าการค้าผลิตภัณฑ์อาหารประเภทนี้เติบโตสูงขึ้นจนถึง ๒ แสนล้านบาทในปีล่าสุด



จากกรณีดังกล่าวชี้ให้เห็นถึงคุณค่าของการสร้างมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยที่เป็นมาตรฐานเดียวสำหรับยึดถือร่วมกันในทุกระดับว่าได้นำไปสู่ประโยชน์ต่อสังคมโลกอย่างยิ่ง ทั้งการยกระดับการผลิตอาหารเลี้ยงพลโลกให้มีคุณภาพและความปลอดภัย ควบคู่กับสนับสนุนให้กิจการผลิตอาหารมีมาตรฐานสำหรับปฏิบัติและเติบโตอย่างมีคุณภาพ ไปพร้อมๆ กัน

ความสำคัญของมาตรฐานและคุณภาพดังได้กล่าวถึงในช่วงต้น ทำให้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ได้นำเรื่องนี้มาสรุปเป็นกรอบการดำเนินงานด้านอาหารเพื่อคนไทยด้วย โดยกำหนดเป็นมาตรการ เพื่อกำกับให้อาหารในประเทศเรามีคุณภาพและความปลอดภัย

ซึ่งมีทั้งหมด ๖ มาตรการ ได้แก่

- สร้างมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารให้เป็นมาตรฐานเดียวที่ทุกฝ่ายรับร่วมกันใช้ร่วมกัน
- ร่วมกับชุมชนสร้างให้ชุมชนมีการผลิตสินค้าเกษตรที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานและมีคุณค่าทางโภชนาการ



- ทำให้การผลิตอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัยในชุมชน แข็งแกร่งขึ้น รู้วิธีการป้องกันการสูญเสียผลผลิตในชุมชน และเพิ่มมูลค่าเบื้องต้นให้กับผลผลิต
- เพิ่มขีดความสามารถในระดับอุตสาหกรรม เพื่อให้อาหารมีคุณภาพและความปลอดภัย
- ส่งเสริมการค้าและการตลาดผลิตภัณฑ์มาตรฐาน ทั้งที่มาจาก การผลิตในระดับชุมชนและอุตสาหกรรม
- เสริมสร้างความเข้มแข็งในการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารของประเทศ

**มาตรการเหล่านี้ก็เช่นเดียวกับเรื่องอื่นที่จะสร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับคนไทย คือ รู้แล้ว ก็ร่วมไม่ร่วมมือกันปฏิบัติ**

ทุก ๆ วัน โลกของเรามีอาหารรูปแบบใหม่ๆ รวมทั้ง สารปรุงแต่งชนิดใหม่ๆ เกิดขึ้นไม่ขาดสาย ตามพลังผลักดันด้านธุรกิจการตลาด ที่เร่งเร้าให้ แสวงหา “นวัตกรรม” เพื่อสร้างความแปลกใหม่และต่อยอดมูลค่าเพิ่มให้สูงขึ้นตลอดเวลา

**จากสภาพความเป็นไปเช่นนี้ เรื่องที่พลาดไม่ได้เลยคือการสร้างระบบกำกับมาตรฐานและเฝ้าระวัง เพื่อให้อาหารมีคุณภาพและปลอดภัย ซึ่งจำเป็นต้องพัฒนานวัตกรรมเพื่อให้เท่าทันสถานการณ์เสมือนเป็นเงาตามกัน...**





## กินดี-อยู่ดี-มีเสถียรภาพ เป็นเรื่องที่ต้องใช้ความรู้

**ค** วามรู้อยู่เคียงคู่เรื่องของการกินมาตั้งแต่  
บรรพกาล

แม้กระทั่งย้อนไปจนถึงสมัยโบราณที่สุด  
มนุษย์ยุคหิน ที่เก็บของป่าล่าสัตว์ก็ยังคงใช้ความรู้ในการ  
แสวงหาและเลือกสรรอาหาร ว่า ทำอย่างไรจึงหาอาหารมา  
ได้ ไปจนถึงอะไรที่กินได้ วิธีกินต้องทำอะไร หรืออะไร  
ที่กินแล้วเป็นพิษ

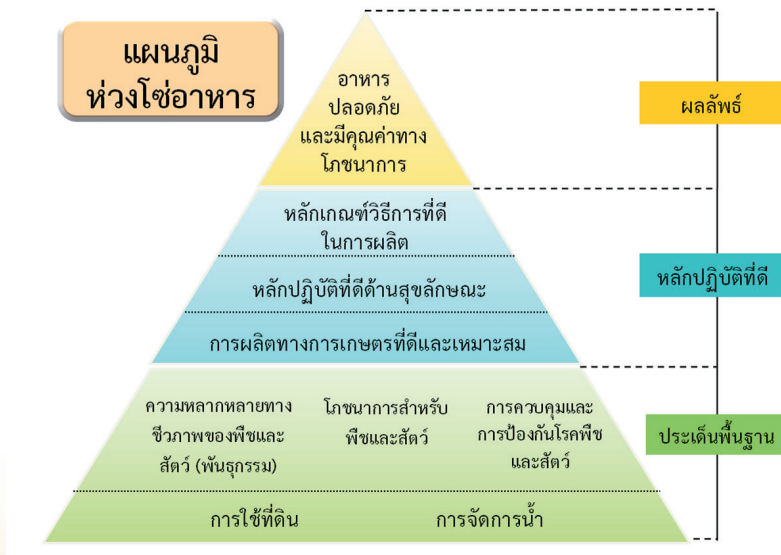
มาถึงยุคที่มนุษย์สามารถผลิตอาหารขึ้นเอง อีกทั้ง  
ยังแปรรูป และปรุงแต่งอาหารจากสภาพธรรมชาติไปสู่  
รูปแบบที่ไม่เหลือเค้าเดิม ทั้งรูปลักษณะ สี กลิ่น รส ความรู้  
ก็ยังเป็นอาวุธสำคัญในการต่อสู้ให้ได้มาซึ่งอาหารอย่าง  
เพียงพอและปลอดภัย

บนเส้นทางการจัดการด้านอาหารเพื่อคนไทยทั้งมวล

สิ่งที่แตกต่างกันอยู่ที่เรื่องของชุดความรู้ และห่วงโซ่ระหว่างแหล่งกำเนิดอาหาร จนถึงโต๊ะกินข้าว ที่มีระยะทางซับซ้อนและยาวไกลกว่าอดีตมากมายนัก

การสร้างสังคมที่มีความมั่นคงด้านอาหาร จำเป็นต้องอาศัยการสร้าง และใช้ความรู้ ในทุกขั้นตอนจึงจะนำไปสู่ผลสุดท้ายที่ปลายทาง นั่นคือ การมีอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการเพียงพอสำหรับคนทุกคนอย่างถ้วนหน้า

ในทางวิชาการได้แตกผลึกแผนภูมิอาหารให้เข้าใจง่าย ดังรูปที่แสดง



ที่มา - คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ

## “สามเสา” ในห่วงโซ่ โล่กันความแร้นแค้น

การพัฒนาและใช้องค์ความรู้เป็นตัวขับเคลื่อนให้ฝ่ายต่างๆ ในระบบอาหารตามแผนภูมิข้างต้นร่วมกันสร้างความมั่นคงทางอาหารให้เกิดขึ้นเป็นจริง อาจกล่าวรวบยอดด้วยคำว่า “**อาหารศึกษา**” ที่มีความหมายว่า **กระบวนการส่งเสริม พัฒนา และวิจัย เพื่อให้ความรู้ ความตระหนัก และพฤติกรรม ที่ถูกต้องในห่วงโซ่อาหาร**

*การสร้างและใช้ความรู้ขับเคลื่อนทุกส่วนในห่วงโซ่อาหารเป็นรากฐานสำคัญในการทำให้เกิดประสิทธิภาพในทุกๆ ส่วน อันจะนำไปสู่ผลที่เป็นเป้าหมายปลายทางของสังคม นั่นคือ ความมั่นคงด้านอาหาร*

ประเทศญี่ปุ่นเป็นตัวอย่างที่ดีมากในเรื่องอาหารศึกษา

ญี่ปุ่น เป็นหนึ่งในประเทศที่ให้ความสำคัญกับเรื่องอาหารศึกษาในระดับที่สูงมาก และยังเชื่อมโยงมาสู่การบูรณาการความมั่นคงของชาติ หลังผ่านพ้นภาวะวิกฤติ มุ่งเน้นอาหารศึกษาเพื่อส่งเสริมการบริโภคให้ได้ตามหลักโภชนาการ (Dietary Nutrition Education) กรณีตัวอย่างที่ประสบความสำเร็จและน่าเรียนรู้อย่างยิ่งกรณีหนึ่ง ก็คือ การพัฒนาโภชนาการประชากรในยุคที่ชาวญี่ปุ่นเผชิญกับการขาดแคลนอาหารอย่างหนักในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่สอง โดยกำหนดยุทธศาสตร์มุ่งส่งเสริมภาวะโภชนาการแก่กลุ่มหญิงตั้งครรภ์ เพื่อให้ทารก ที่จะเป็นสมาชิกรุ่นใหม่ของชาติคลอดอย่างปลอดภัยและสมบูรณ์แข็งแรง วิธีการคือ นำความรู้มาใช้สนับสนุนให้หญิงตั้งครรภ์ในขณะนั้นได้กินอาหารที่เหมาะสม โดยไม่ต้องกินเพิ่มขึ้นหรือน้อยลง ไม่ตกอยู่ใต้ความเชื่อเรื่องอาหารแสลงจนละเลย

การกินอาหารที่มีคุณค่า และหลีกเลี่ยงอาหารด้อยประโยชน์ ในอีกด้านหนึ่งคือการส่งเสริมให้ทารกได้ประโยชน์จากการกินน้ำนมแม่มากที่สุด

ย้อนกลับมาที่บ้านเรา ลองมาดูกันว่า ใน “ห่วงโซ่แห่งความมั่นคงด้านอาหาร” นั้นประกอบด้วย “สามเสา” นั่นคือ ผู้เกี่ยวข้อง ๓ กลุ่มสำคัญที่หากปราศจากแนวคิดและแนวปฏิบัติด้านอาหารศึกษาแทรกซึมอยู่ในวิถีการทำงานและใช้ชีวิตแล้ว จะเกิดผลกระทบอันใหญ่หลวงส่งผลกระทบต่อปากท้องของสังคมในบั้นปลาย เสมือนคำเปรียบเปรยว่า **“เด็ดดอกไม้สะเทือนดวงดาว”**

ทำไมเรื่องของอาหารศึกษาจึงมีผลถึงเพียงนั้น และ เราแต่ละคนจะเกี่ยวข้องอยู่ใน “สามเสาแห่งวงจรรอาหารศึกษา” ในฐานะอะไร สิ่งที่ต้องช่วยกันทำได้แก่สิ่งต่อไปนี้

- **เสาที่หนึ่งเกี่ยวกับเกษตรกร และ ผู้ประกอบการ** ใดๆ ว่าจะทำให้คนกลุ่มนี้ได้มีโอกาสรับข่าวสารข้อมูลที่สนับสนุนการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย สอดคล้องกับความต้องการของตลาดภายในและต่างประเทศ

โดยข้อเท็จจริง ในสังคมของเรามีเกษตรกรและผู้ประกอบการ “ต้นแบบ” ซึ่งประสบความสำเร็จทั้งด้านรายได้ ความมั่นคง และการบรรลุศักยภาพในสิ่งที่แต่ละคนมีความถนัดและสนใจอยู่จำนวนไม่น้อย หากเป็นในยุค ๑๐-๒๐ ปีที่ผ่านมา บุคคลที่เป็นต้นแบบของผู้สนใจใฝ่เรียนรู้จนได้ชื่อว่าเป็น “ปราชญ์” ด้านอาหาร ที่สนใจใฝ่เรียนรู้เรื่องกระบวนการผลิตในห่วงโซ่อาหาร นำความรู้มาทดลองปฏิบัติ ประเมินผลการปฏิบัติเพื่อเรียนรู้และแก้ไขเพิ่มเติม และสามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่คนอื่น ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ คงหนีไม่พ้น ผู้ใหญ่วิบูลย์ เข้มเฉลิม หรือ พ่อคำเตื่อง ภาษี ที่หากใครสนใจจะสามารถติดตามเรื่องราวของท่านได้จากสื่อต่าง ๆ

หากปราศจากแนวคิดและแนวปฏิบัติ  
ด้านอาหารศึกษาแทรกซึม  
อยู่ในวิถีการทำงานและใช้ชีวิตแล้ว  
จะเกิดผลกระทบอันใหญ่หลวงส่งผล  
ต่อปากท้องของสังคมในบั้นปลาย  
เสมือนคำเปรียบเปรยว่า  
“เด็ดดอกไม้สะเทือนดวงดาว”

## บนเส้นทาง**การจัดการด้านอาหาร**เพื่อคนไทยทั้งมวล

สำหรับยุคปัจจุบัน นักบุกเบิกวิถีการผลิตอาหารรุ่นใหม่ก็ยังคงปรากฏชื่อและผลงานให้เห็นอยู่เป็นระยะ ๆ ทั้งกลุ่มที่รักการทำงานในไร่นาท่ามกลางเรื่องราวที่บอกเล่าถึงการเกิดแนวทางการผลิตและบริหารจัดการแนวใหม่ที่ให้ดอกผลงดงามเหล่านี้ มีจุดร่วมอยู่ตรงที่มีเรื่องของ “การแสวงหาความรู้อย่างต่อเนื่อง ไม่หยุดนิ่ง” โดยเป็นความรู้อันแจ่มชัดตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิต เริ่มจากนับหนึ่ง จนถึงขั้นสามารถจำหน่ายหรือจัดการผลผลิตให้เกิดผลกลับมาอย่างคุ้มค่า เป็นพลังขับเคลื่อนอยู่เบื้องหลังความสำเร็จทั้งสิ้น

อย่างไรก็ตาม ทุกวันนี้ ถ้ามองในภาพรวม ๆ เกษตรกรและผู้ประกอบการของเรายังก้าวไปไม่ถึงสภาพดังกล่าว โดยมีข้อจำกัดใน ๔ เรื่องใหญ่ ดังนี้





**เรื่องแรก การจัดการระบบการผลิตอาหาร** เกษตรกรรายย่อย ส่วนใหญ่ของบ้านเรา ยังขาดโอกาสที่จะได้ข้อมูลความเชื่อมโยงระหว่างภาคเกษตรกับภาคอุตสาหกรรม โดยเฉพาะข้อมูลข่าวสารการจำหน่าย และความต้องการของตลาด ทำให้เกษตรกรไม่มีการวางแผนการผลิตล่วงหน้า ผลผลิตที่ได้ไม่ตรงกับความต้องการของตลาดทั้งด้านปริมาณ และคุณภาพ อีกทั้งขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการจัดการที่ดีในระดับฟาร์ม ทำให้การจัดการการผลิตไม่มีประสิทธิภาพเป็นเรื่องที่ผู้เกี่ยวข้องต้องเข้าไปช่วย

**เรื่องที่สอง ความรู้ความเข้าใจ** เกษตรกรรายย่อยในบ้านเรา ยังขาดความรู้และขาดโอกาสที่จะได้รับรู้สิ่งที่ถูกต้องในเรื่องการใช้ปุ๋ย ฮอร์โมน และสารเคมีทางการเกษตร เช่น ความรู้เกี่ยวกับการใช้สารเคมี และระยะเวลาในการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม เพื่อให้ปริมาณสารตกค้างอยู่ในระดับที่ยอมรับได้

ในส่วนของผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร โดยเฉพาะผู้ประกอบการรายย่อยยังไม่ค่อยรู้และเข้าใจ ถึงความจำเป็นที่ต้องผลิตอาหารให้ปลอดภัย เช่น การใช้วัตถุเจือปนอาหารในปริมาณเกินกว่าที่กำหนด ก่อให้เกิดอันตรายทั้งอย่างเฉียบพลันและรุนแรงเป็นต้น

**เรื่องที่สาม การได้รับรู้ข้อมูล** ทุกวันนี้ เกษตรกรไทยมักจะมีข้อมูลเฉพาะที่ได้รับจากการโฆษณาและส่งเสริมการขายสารเคมีอย่างอิสระ ทำให้เกิดการใช้สารเคมีทางการเกษตรที่ไม่ถูกวิธีและมีการใช้อย่างฟุ่มเฟือย ใช้เกินความจำเป็นและเกิดการตกค้างในอาหาร ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคในวงกว้างและมีผลต่อเศรษฐกิจของประเทศ เรื่องนี้เป็นเรื่องภาครัฐต้องเร่งขยับตัวและมีบทบาทมากยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ เกษตรกรไทยและผู้ประกอบการ ยังมีข้อมูลน้อย ไม่เพียงพอและไม่ทันต่อสถานการณ์ในด้านการตลาด ทั้งความต้องการ

วัตถุดิบ และปริมาณการผลิตวัตถุดิบ ไม่ทราบกฎระเบียบที่จำเป็นในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารหรือการส่งออกและความรู้ใหม่ๆ เช่น เทคโนโลยีการแปรรูป คุณภาพมาตรฐานสินค้า ผลการวิจัยต่างๆ ที่หลายหน่วยงานจัดทำ รวมถึงไม่ค่อยมีข้อมูลและความรู้เกี่ยวกับกฎระเบียบการนำเข้าด้านสุขอนามัย ที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา อีกทั้งยังไม่ค่อยทราบข้อมูลเกี่ยวกับผู้บริโภครที่จะนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้หลากหลาย

**เรื่องที่ดี ที่เป็นเรื่องสำคัญมากเช่นกันคือความตระหนักต่อส่วนรวม** โดยยังพบว่าผู้ประกอบการและเกษตรกรบางส่วน ยังมีความรับผิดชอบต่องานน้อย หรือบางครั้งไม่มีเลย เพราะทำการผลิตโดยไม่คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค และผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เช่น ไม่สนใจว่าการใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมีกำจัดศัตรูพืชอย่างไม่เหมาะสมจะเป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม จากการปนเปื้อนของสารเคมีลงในสิ่งแวดล้อม ทำให้ระบบนิเวศถูกทำลายและเสื่อมคุณภาพ เป็นต้น

หรือแม้แต่การใช้วัตถุดิบจากทรัพยากรธรรมชาติอย่างสิ้นเปลือง การจับสัตว์น้ำอย่างไม่คำนึงถึงอนาคตทำให้วัตถุดิบจากแหล่งธรรมชาติเริ่มลดลงอย่างเห็นได้ชัด การส่งและการจัดการน้ำจากการเลี้ยงกุ้งที่ขาดระบบการจัดการที่ถูกต้องก่อให้เกิดปัญหาต่อสภาพแวดล้อม เช่น การปล่อยน้ำเสียจากการเลี้ยงลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ เป็นต้น

จากการประมวลประสบการณ์ทั้งของไทยและเทศ พบว่ามีเครื่องมือหรือแนวทางที่น่าสนใจที่จะช่วยสนับสนุนเกษตรกรในการสร้างความรู้และนำมาใช้พัฒนาอาชีพของตนให้เกิดประสิทธิภาพ และมีความก้าวหน้าอย่างยั่งยืน ซึ่งรอการนำไปใช้ประโยชน์อย่างจริงจังต่อไป

● **เส้นที่สอง เกี่ยวกับเจ้าหน้าที่ภาครัฐ** ข้อห่วงใยที่มีมาก ๆ เรื่องหนึ่งคือเรื่องเจ้าหน้าที่ของภาครัฐที่ยังปรับตัวไม่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคม มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่เจ้าหน้าที่ภาครัฐต้องพัฒนาตนเองให้เป็นผู้มีความรู้ ความเข้าใจในการกำกับ ดูแล และส่งเสริมต่อการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร รวมถึงมีแผนเผชิญเหตุวิกฤติเพื่อรับมือได้อย่างเท่าทันสถานการณ์ด้วย

ได้มีการทบทวนสภาพปัจจุบัน และมีข้อสรุปว่า หน่วยงานภาครัฐยังต้องเร่งพัฒนาเส้นที่สองนี้

อย่างไรก็ตามที่เจ้าหน้าที่ภาครัฐก้าวไปไม่ถึงศักยภาพดังกล่าว ได้มีแวดวงวิชาการกล่าวสรุปว่าเป็นเพราะยังคลี่คลายปัญหาใหญ่ไม่สำเร็จใน ๔ เรื่องได้แก่

**เรื่องที่หนึ่ง ขาดการวางแผน** ภาครัฐขาดการวางแผนล่วงหน้าในการพัฒนาเจ้าหน้าที่ให้รองรับปริมาณงานที่มาก และหลากหลายขึ้น ประกอบกับภาครัฐเองมีนโยบายปรับลดกำลังและงบประมาณ ขณะที่เทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างก้าวกระโดด แต่เจ้าหน้าที่ยังขาดองค์ความรู้ที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงานและขาดโอกาสในการเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอันยุ่งยาก ซับซ้อน และมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้การดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ไม่สามารถตอบสนองต่อการดำเนินงานด้านอาหารในทุกมิติ

**เรื่องที่สอง ขาดความรู้ด้านการบังคับใช้กฎหมาย** เจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบในเรื่องอาหารบางส่วนมีองค์ความรู้ในการบังคับใช้กฎหมายไม่เพียงพอต่อการดำเนินการโดยเฉพาะอย่างยิ่งในส่วนปฏิบัติงานในท้องถิ่นซึ่งมีความจำเป็นที่จะต้องได้รับการเพิ่มพูนความรู้ ความเข้าใจ ทั้งนี้ปัญหาอยู่ที่การถ่ายทอดความรู้จากเจ้าหน้าที่ส่วนกลางไปสู่ท้องถิ่นยังไม่เป็นระบบ

**เรื่องที่สาม** **ขาดผู้สร้างความรู้ใหม่** งานด้านอาหารขาดแคลนบุคลากรและการดำเนินงานวิจัยที่ต่อเนื่องและเป็นระบบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการประเมิน ความปลอดภัยของสารใหม่ๆ เพื่อรองรับการอนุญาตหรือกำกับดูแล รวมทั้งเพื่อการดำเนินการวางแผนในระยะยาวในการแก้ปัญหาภาพรวมของประเทศอย่างเป็นระบบ เรื่องนี้เป็นเรื่องสำคัญที่ต้องหาทางคลี่คลายให้ได้

**เรื่องที่สี่** **เจ้าหน้าที่รัฐก้าวตามไม่ทันความเปลี่ยนแปลงของโลก** อาจเป็นเพราะปริมาณงานที่มาก ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านภายในองค์กรมีจำนวนจำกัด และไม่สามารถพัฒนาบุคลากรใหม่ๆ ให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญให้ทันต่อความก้าวหน้าของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จึงไม่เอื้อให้เจ้าหน้าที่เกิดการอย่างก้าวที่ทันโลก ทันเหตุการณ์ รับมือได้อย่างทันท่วงที

ภาครัฐเองจึงต้องเร่งพัฒนาบุคลากรเพื่อเป็นกำลังหลักของการขับเคลื่อนสถานการณ์ด้านอาหารของประเทศให้มีความมั่นคง ปลอดภัย มีคุณภาพและมีโภชนาการ สร้างสังคมไทยให้เดินไปบนเส้นทางที่คนไทยทุกคน มีกิน กินเป็น กินพอเหมาะพอควร มีอาหารเพียงพอที่จะกินและสร้างความสุขให้กับสังคม

- **เส้าที่สามเกี่ยวกับผู้บริโภค** เรื่องนี้สำคัญมาก ถือเป็นปัจจัยแห่งความสำเร็จของงานด้านความมั่นคงทางอาหารที่สำคัญปัจจัยหนึ่ง มีความจำเป็นที่ต้องพัฒนาความเข้มแข็งของประชาชน ให้มีความรู้ความเข้าใจ ให้มีการตัดสินใจที่ดีที่เลือกซื้ออาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และบริโภคพอเหมาะพอดี

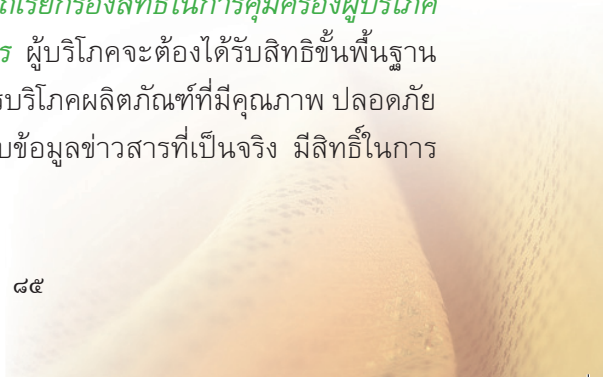
ในการทำให้ประชาชนผู้บริโภคมีความเข้มแข็ง มี**โจทย์สำคัญ**ที่ต้องทำใน ๓ ข้อใหญ่ๆ คือ

**โจทย์ข้อที่หนึ่ง ทำอย่างไรจะให้คนไทยมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ถูกต้อง**

การดำรงชีวิตของประชาชนในสังคมไทยปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไป โดยเฉพาะพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ทุกวันนี้ ประชากรที่อาศัยในกรุงเทพฯ ถึง ๓ ล้านคน ซื้ออาหารกินนอกบ้าน และ หนึ่งในสาม ของจำนวนนี้ ซื้ออาหารจากแผงลอยริมถนน ซึ่งมีความเสี่ยงต่อการได้รับอาหารที่ปนเปื้อนอันตรายทั้งทางจุลินทรีย์ สารเคมี และอื่นๆ นอกจากนี้ การขาดความรู้และความตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารของประชาชน ทำให้มีปัญหาสุขภาพโภชนาการ โดยเฉพาะปัญหาภาวะโภชนาการเกิน

**โจทย์ข้อที่สอง ทำอย่างไรคนไทยจึงจะได้รับข้อมูลที่ถูกต้องจากแหล่งข้อมูลที่มีอยู่อย่างหลากหลาย และสามารถส่งถึงผู้บริโภคได้อย่างรวดเร็ว** ความทันสมัยและความหลากหลายของการสื่อสารการตลาดและการโฆษณา ในปัจจุบันกลายเป็นกลไกสำคัญที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภค นอกจากนี้ การกระจายข้อมูลข่าวสารให้แก่ผู้บริโภคทำได้ง่ายและรวดเร็ว ซึ่งข้อมูลบางส่วนยังไม่ผ่านการกลั่นกรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทำให้ผู้บริโภครับข้อมูลข่าวสารที่ผิดหรือไม่ครบถ้วน ซึ่งหากผู้บริโภคขาดการพิจารณาและการไตร่ตรองอย่างถี่ถ้วนถี่ จะส่งผลต่อการบริโภคที่ไม่ถูกต้องและเหมาะสม ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคตามมา

**โจทย์ข้อที่สาม จะสามารถเรียกร้องสิทธิในการคุ้มครองผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพได้อย่างไร** ผู้บริโภคจะต้องได้รับสิทธิขั้นพื้นฐานในการได้รับความคุ้มครองจากการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพปลอดภัย และได้มาตรฐาน รวมถึงสิทธิได้รับข้อมูลข่าวสารที่เป็นจริง มีสิทธิในการ



## บนเส้นทาง**การจัดการด้านอาหาร**เพื่อคนไทยทั้งมวล

ร้องเรียน ฟ้องร้อง และได้รับค่าชดเชยความเสียหายอย่างเป็นธรรม ซึ่งภาครัฐจะต้องมีการปรับปรุงกระบวนการกำกับดูแลให้ตอบสนองต่อการเรียกร้องสิทธิพื้นฐานดังกล่าว



กระทรวงสาธารณสุข  
Ministry of Public Health



นอกจาก “สามเส้า” ที่จะต้องทำเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหาร ยังมีอีกหลายอย่างที่ควรทำไปพร้อม ๆ กันเป็นเรื่องในวงการวิชาการ ที่ผู้เกี่ยวข้องต้องเร่งปฏิบัติ ประชาชนคนทั่วไปอย่างเราท่านก็ต้องรู้ และให้ความร่วมมือ ด้วยเช่นกัน

## การวิจัยและประเมินความเสี่ยง เรื่องจำเป็นที่ต้องทำ

ทุกวันนี้ “การสร้างความรู้” เพื่อสร้างความมั่นคงอาหารของไทย ยังไม่เพียงพอ ทั้งด้าน **การวิจัยในห่วงโซ่อาหาร** โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องของปัจจัยการผลิต ทั้งการวิจัยทางด้านเทคโนโลยี และนวัตกรรมต่าง ๆ เพื่อนำไปสู่การเพิ่มผลผลิตอาหาร เช่น การวิจัยพันธุ์พืช และพันธุ์สัตว์ งานวิจัยเครื่องจักรกลเพื่อการเกษตร การวิจัยเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มในระดับต่าง ๆ เป็นต้น

อีกทั้งบ้านเมืองของเรายังมีข้อมูลการศึกษาที่น้อยมาก ในเรื่องสารเคมีการเกษตรกับผัก ผลไม้บางชนิด ที่โคเด็กซ์ยังไม่ได้กำหนดค่าปริมาณสารตกค้างสูงสุดเอาไว้ ในขณะที่บางประเทศได้มีการกำหนดค่าดังกล่าวแล้ว ดังนั้น การที่ไทยยังไม่มีข้อมูลการศึกษาในจุดนี้ จึงถือเป็นข้อเสียเปรียบทางการค้า

การสร้างความรู้ในอีกด้านหนึ่ง ได้แก่ **การประเมินความเสี่ยงของอาหาร** ที่ผ่านมาหน่วยงานในระบบตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารยังขาดการวางแผนร่วมกันเพื่อเก็บข้อมูลอย่างเป็นระบบที่จะนำไปใช้เป็นข้อมูลสถานการณ์ของประเทศในการประเมินความเสี่ยงเพื่อกำหนดแผนการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ โดยข้อมูลถูกแยกส่วนตามความรับผิดชอบของหน่วยงานต่าง ๆ ซึ่งขาดความเชื่อมโยง นอกจากนี้ผู้เชี่ยวชาญที่มีความสามารถในการประเมินความเสี่ยงยังมีจำนวนน้อย และการนำผลงานประเมินความเสี่ยงที่มีอยู่ในปัจจุบันไปใช้ในระดับสากลยังเป็นไป

อย่างจำกัด เป็นผลมาจากการที่ไม่ได้เก็บข้อมูลอย่างเป็นระบบ ยกต่อการสืบค้นไม่สามารถสืบหาข้อมูลย้อนหลังได้

สาเหตุสำคัญที่อยู่เบื้องหลังสภาพดังกล่าว ได้แก่ การไม่ได้กำหนดหน่วยงานที่รับผิดชอบทางด้าน การประเมินความเสี่ยง การบริหารความเสี่ยงและการสื่อสารความเสี่ยงอย่างชัดเจน ทุกวันนี้จึงยังไม่มี “เจ้าภาพ” ที่จะพัฒนาศักยภาพในด้านการประเมินความเสี่ยงอย่างจริงจัง ทำให้ขาดกระบวนการวางแผนอย่างเป็นระบบ

อีกทั้งยังไม่ได้รับการสนับสนุนอย่างจริงจังจากสถาบันการศึกษา ที่มีนักวิชาการที่มีความรู้ความสามารถเฉพาะด้านในการถ่ายทอดและเผยแพร่ความรู้ รวมถึงการพัฒนางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหารซึ่งหากสามารถใช้กลไกของสถาบันการศึกษาในการเป็นผู้สื่อสารให้แก่กลุ่มบุคคลที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหารได้ การเผยแพร่ความรู้จะครอบคลุม และมีการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้อย่างกว้างขวาง ซึ่งเป็นเรื่องสำคัญที่จะต้องเร่งดำเนินการ

จากชนเผ่าสู่หมู่บ้าน สุรัฐ และสู่ยุคโลกาภิวัตน์อันสลับซับซ้อน... ในวันนี้ “ความรู้” ที่เพียงพอต่อการได้มาซึ่งอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และเพียงพอที่จะเป็นเสบียงไว้เลี้ยงครอบครัว ชุมชน และสังคม ท่ามกลางสภาพแวดล้อมเสื่อมทรุด ธรรมชาติแปรปรวน และระบบเศรษฐกิจทุนนิยมเสรีนิยม ที่ค้ำึงถึงผลกำไรเหนือชีวิต ไม่ใช่เรื่องที่จะปล่อยให้ไปตามยถากรรมโดยไม่คิดนำพา

อย่างไรก็ตาม ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ได้วางกรอบการสร้างความรู้ในด้านอาหารไว้ หลายประการ ประกอบด้วย



การบูรณาการความร่วมมือของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้าน  
องค์ความรู้ด้านอาหารเข้าด้วยกัน

การวิจัยด้านอาหารที่นำไปใช้ได้จริง ๆ

การเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารให้เป็นที่รับรู้

การส่งเสริมความรู้ความเข้าใจด้านอาหารแก่เกษตรกรและชุมชน

ส่งเสริมพฤติกรรมบริโภคที่ถูกต้องของประชาชนและชุมชน

ซึ่งมีรายละเอียดที่ต้องช่วยกันทำต่ออีกมากมายหลายอย่าง

**ลมใต้ฮุ้งปีกที่จะประคับประคองให้สังคมเกิดความมั่นคง  
ด้านอาหารพอที่จะกินดี อยู่ดี มีเสถียรเพียงพอ ก่อตัวขึ้นจากการสร้าง  
และใช้ความรู้ โดยไม่จักหยุดนิ่งอยู่กับที่ จากทั้ง “สามเสาแห่งห่วงโซ่”**





# ๙

## วิกฤติการณ์อาหารความเสี่ยง ที่คนไทยและมนุษยชาติ ต้องร่วมกันฟันฝ่า

๖ เพราะรู้ซึ่งถึงอำนาจของ “ความหิวโหย” และผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตที่จะเกิดตามมาเป็นลูกโซ่ ความเคื่อนไหวเพื่อหาทางปิดโอกาสเสี่ยงที่จะเกิด “วิกฤติการณ์อาหาร” จึงเกิดขึ้นมานานกว่า ๗ ทศวรรษ

หนึ่งในปฏิบัติการ “ตั้งหลัก” ที่เด่นชัดปรากฏให้เห็น ตั้งแต่หลังสงครามโลกครั้งที่สอง เมื่อองค์การหลักที่ดูแลด้านความมั่นคงทางอาหารของโลก นั่นคือ องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ ระดมนักวิชาการมาค้นหา คำตอบว่า ต้องผลิตอาหารมากเท่าใดจึงจะพอเพียงสำหรับ เป็นแหล่งพลังงานของคนทั้งโลก **โดยใช้สูตรคำนวณ พลังงานเฉลี่ย ๒,๑๐๐ กิโลแคลอรีต่อคนต่อวัน** คุณด้วย จำนวนประชากรในแต่ละช่วงเวลา เพื่อใช้คำตอบนี้เป็น ข้อมูลพื้นฐานสำหรับการกำหนดเป้าหมายในการพัฒนา

ภาคการผลิตอาหารของโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่ง แหล่งอาหารที่ให้พลังงาน ซึ่งถือเป็นอาหารหลักสำหรับการมีชีวิตรอด

“ช่องว่าง” ระหว่างเป้าหมายดังกล่าวกับกำลังการผลิตที่เป็นอยู่ก็คือ**โจทย์** ซึ่งท้าทายให้นักพัฒนาทุกสาขาพิชิต โดยอาศัยการระดมสติปัญญาความสามารถ และความร่วมมือในการสร้างนวัตกรรมในการเพิ่มผลผลิตอาหารให้ได้ปริมาณและคุณภาพเพิ่มขึ้นจากทรัพยากรพื้นฐานที่มีอยู่

กว่า ๖๐ ปี หลังจากนั้น ทั่วโลกได้เกิดความเคลื่อนไหวในการบุกเบิกแนวทางใหม่ๆ ของภาคการผลิตอาหารในหลายด้าน ที่โดดเด่นเห็นได้ชัด ก็คือ การปฏิวัติเขียว การตั้งศูนย์พัฒนาพันธุ์พืชและสัตว์ที่เป็นอาหารหลักของโลกขึ้นในภูมิภาคต่างๆ ทั่วโลก ดังที่ได้กล่าวไปแล้วในบทต้นๆ

อย่างไรก็ตาม ความเสี่ยงต่อการเกิดวิกฤติการณ์อาหารยังมีสาเหตุ นอกเหนือจาก “เพดาน” ศักยภาพด้านการผลิตอาหารกับอัตราการเพิ่มประชากรโลก อยู่อีกมากมายนักไม่ว่าจะเป็น

- ภัยธรรมชาติ ตั้งแต่ภัยที่เกิดซ้ำซาก อย่างเช่น ความแห้งแล้ง น้ำท่วม ฯลฯ ไปจนถึงภัยพิบัติที่ส่งผลกระทบต่อภาคการผลิตอาหาร เช่น แผ่นดินไหว ภูเขาไฟระเบิด พายุถล่ม อุทกภัยขั้นรุนแรง และความแห้งแล้งที่ต่อเนื่องยาวนานกว่าปกติ
  - การเกิดภาวะสงคราม ไล่ล่า ซึ่งทำให้ประชากรต้องอพยพจากถิ่นฐาน จนไม่สามารถเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ ผลิตอาหารได้ตามปกติ
  - ราคาอาหารที่สูงขึ้น
  - การเกิดภาวะวิกฤติทางเศรษฐกิจและการเงิน
- ฯลฯ

สถานการณ์เหล่านี้เคยเป็นเรื่องที่ห่างไกลชีวิตคนไทย แต่มาถึงวันนี้ไม่อาจปฏิเสธได้ว่า หลายเรื่องกลายเป็นความเสี่ยงที่ใกล้ตัวเข้ามาเรื่อย ๆ

## “วิกฤติการณ์อาหาร” มหันตภัยแห่งศตวรรษที่ ๒๑

หากไล่เรียงเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นตั้งแต่ปี ๒๕๕๑ เป็นต้นมา จะพบว่า ปัญหาวิกฤติการณ์อาหารปรากฏตัวให้เห็นรูปร่างชัดเจนยิ่งขึ้น เป็นลำดับจากปัญหา ๓ ด้าน

**หนึ่ง** ผลผลิตจากเรือกสวนไร่นาลดลง จากสภาพความเปลี่ยนแปลงของภูมิอากาศ ที่เรียกขานกันว่า “ปรากฏการณ์โลกร้อน” จนทำให้เกิดการขาดแคลนข้าวสาลีขึ้นในหลายประเทศ เช่น ออสเตรเลีย รัสเซีย อินเดีย เป็นต้น

**สอง** การแย่งชิงพืชอาหารหลักไปเป็นวัตถุดิบทดแทนปิโตรเลียม ในภาคพลังงาน เช่น การนำมันสำปะหลัง อ้อย ข้าวโพดไปผลิตเอทานอล หรือปาล์มไปผลิตน้ำมันไบโอดีเซล ซึ่งขายได้ราคาดีกว่า

**สาม** ราคาอาหารดิบตัวสูงชันชัดเจน โดยเมื่อเปรียบเทียบราคาพืชอาหารหลักในตลาดโลก ระหว่างปี ๒๕๔๙-๒๕๕๑ พบว่า ข้าวสาลีและข้าวโพดราคาเพิ่มขึ้นเกือบเท่าตัว (ร้อยละ ๖๗ และ ร้อยละ ๘๐ ตามลำดับ) น้ำมันปาล์ม เพิ่มขึ้นเท่าตัว (ร้อยละ ๙๘) ข้าวเพิ่มขึ้นมากกว่า ๒ เท่า (ร้อยละ ๒๓๒)





จะเห็นว่า บทลงเอยที่ชัดเจนของปัญหาวิกฤติการณ์อาหารก็คือ ราคาที่สูงขึ้นลิบลิ้ว ผลที่เกิดตามมาแทบจะทันทีทันควันก็คือ เกิด “คนจน” ที่มีเงินไม่พอซื้ออาหารที่มีคุณภาพมาบริโภคขึ้นในสังคมเพิ่มขึ้นกว่าเดิม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง คนที่มีรายได้น้อยจะได้รับผลกระทบมาก

**ข้อเท็จจริงที่พบจากการศึกษาที่ผ่านมา คือ คนจนนั้นใช้เงินซื้ออาหารในสัดส่วน ร้อยละ ๓๕ ของรายได้ทั้งหมด ในขณะที่คนรวย ใช้เงินเพียงแค่ ร้อยละ ๕ เท่านั้น เมื่อราคาอาหารสูงขึ้น จึงทำให้คนจนยิ่งจนลง เช่น ถ้าราคาอาหารเพิ่มขึ้น ร้อยละ ๒๕ เท่ากับว่ารายได้ของคนจนตกลงถึง ร้อยละ ๗๐ ทันที**

ในสถานการณ์ที่ “จนลง” เพราะราคาอาหารถีบตัวสูงขึ้นเช่นนี้ คนจนปรับตัวอย่างไร? เอฟ เอ โอ เคยทำวิจัยในเรื่องนี้ พบว่า สิ่งแรกคือ ครอบครัวจะปรับวิถีคิดในการเลือกซื้ออาหารและวิธีบริโภคอาหาร นั่นคือ



ซื้ออาหารน้อยลง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผัก ผลไม้ ไข่ ฯลฯ ซึ่งเป็นอาหารคุณภาพที่ให้วิตามิน แร่ธาตุ โดยทุ่มเงินที่มีไม่มากไปกับการทำให้ “ท้องอืด” ก่อน โดยซื้อเฉพาะข้าว น้ำมัน น้ำตาล สภาพเช่นนี้ทำให้เสี่ยงต่อการขาดสารอาหาร ทำให้มีสุขภาพอ่อนแอลง เกิดโรคมัยไซ้เจ็บได้ง่าย โดยกลุ่มคนที่น่าเป็นห่วงมากที่สุด ได้แก่ สตรีมีครรภ์ เด็กทารกและเด็กวัยเจริญเติบโต รวมทั้ง ผู้สูงอายุ

ในปี ๒๕๕๔ ที่ผ่านมา ธนาคารโลก ออกโรงเตือนให้เตรียมพร้อมรับมือกับปัญหาราคาอาหารถั่วสูงยิ่งขึ้นไปอีก ซึ่งจะส่งผลให้คนจนเสี่ยงต่อภาวะขาดแคลนอาหาร และไม่มีโอกาสบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับหลักโภชนาการเพิ่มขึ้นอีกถึง ๔๐ ล้านคน

จากวันนั้นมาถึงปี ๒๕๕๕ ในขณะนี้ ประเทศไทยได้ผ่านการเผชิญกับมหาอุทกภัย ที่นำพาประสบการณ์วิกฤติการณ์อาหารครั้งใหญ่ที่ไม่เคยเกิดขึ้นมาก่อนนับแต่หลังสงครามโลกครั้งที่สองเป็นต้นมาให้คนไทยได้ซึมซับและตระหนักต่อปัญหานี้

ยิ่งไปกว่านั้น สภากายธรรมาชาติ รวมทั้งภัยพิบัติ ที่เกิดขึ้นจากปัญหาโลกร้อนที่แผ่ขยายไปทั่วโลกและเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องนับแต่ต้นปี ๒๕๕๔ เป็นต้นมา ได้ยิ่งสั่นคลอนฐานความมั่นคงด้านอาหารของประเทศ และของโลกอย่างรุนแรงจนไม่อาจปฏิเสธการเตรียมพร้อมรับมือกับเรื่องนี้อย่างเร่งด่วนได้อีกต่อไป

## จะทำอย่างไร เมื่อภัยล้อมกรอบ

แนวทางหลักในการรับมือกับวิกฤติการณ์ที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงด้านอาหารต้องทำควบคู่กันไปในทุกกระดับ ตั้งแต่ครอบครัว ชุมชน จนถึงระดับชาติ โดยประกอบด้วย ๓ เรื่องหลัก

**เรื่องที่หนึ่ง ช่วงเตรียมการ** ได้แก่ การจัดทำแผนที่ข้อมูลพื้นที่เสี่ยงการประมวลข้อมูลพื้นที่การเกิดภัยพิบัติที่ผ่านมาจะช่วยกำหนดจุดที่ต้องเร่งดำเนินการมาตรการเตรียมพร้อมรับมือกับปัญหานี้ได้ชัดเจน โดยแต่ละพื้นที่ที่อยู่ในจุดเสี่ยงจะต้องจัดทำแผน ที่เหมาะสมกับสภาพปัญหาและบริบทเฉพาะของพื้นที่ และมีการซักซ้อมสิ่งที่ต้องปฏิบัติตามแผนอยู่เป็นประจำ เพื่อเตรียมทุกฝ่ายให้ปฏิบัติตามแผนได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพเมื่อเกิดเหตุ ที่ไม่มีใครรู้แน่ว่าจะเกิดขึ้นเมื่อไหร่ ในรูปแบบใด รุนแรงขนาดไหน

**เรื่องที่สอง ช่วงเตรียมความพร้อม และ ช่วงเกิดวิกฤติการณ์** เป็นการนำแผนข้างต้นมาสู่การปฏิบัติเพื่อเตรียมระบบและจัดการให้ทุกคนมีอาหารบริโภคอย่างเพียงพอและมีคุณภาพในยามที่เกิดวิกฤติการณ์ไม่ว่าจะเป็น

- ระบบการจัดหาและรวบรวมอาหาร ให้มีปริมาณเพียงพอ มีประเภทอาหารที่จำเป็นครบถ้วนตามหลักโภชนาการ และเป็นอาหารในรูปแบบที่เหมาะสมกับสถานการณ์ เช่น อาหาร



กระป๋อง อาหารสำเร็จรูป อาหารกล่อง เป็นต้น

- ระบบการกระจายอาหาร ที่อยู่ในจุดมั่นคงปลอดภัย สามารถส่งถึงผู้บริโภคได้รวดเร็ว โดยกำหนดกลุ่มเสี่ยงที่ต้องให้ความสำคัญลำดับอันดับแรกก่อน ได้แก่ ทารก แม่ ผู้ป่วย และผู้สูงอายุ

เรื่องที่สามช่วงหลังวิกฤติการณ์ได้แก่ การสำรวจภาวะโภชนาการ และสุขภาพของสมาชิกในชุมชน เพื่อเข้าไปฟื้นฟูสภาพได้อย่างรวดเร็ว ก่อนสายเกินแก้

นอกเหนือจาก ๓ เรื่องหลัก ที่เป็นหลักสำคัญในการเผชิญกับวิกฤติการณ์อาหารโดยตรงไปตรงมา ยังมีเรื่องที่ต้องเตรียมการล่วงหน้า นั่นคือ การเก็บสำรองพันธุ์พืชและสัตว์ ซึ่งเป็นอาหารที่มีคุณภาพไว้ในที่ปลอดภัยและเพียงพอ เพราะเมื่อปัญหาผ่านพ้นไป สิ่งเหล่านี้คือ “ต้นทุน” สำคัญสำหรับการฟื้นฟูแหล่งอาหารให้กลับคืนมา

ในยุคที่โลกกำลังเผชิญความแปรปรวนของสภาพภูมิอากาศรุนแรงขึ้นทุกขณะ อีกทั้งสงครามและความผันผวนทางเศรษฐกิจยังแผ่ขยายและไม่ส่งสัญญาณให้เห็นว่าจะจะเป็นไปในทิศทางที่ดีขึ้นในเร็ววัน การเตรียมพร้อมรับมือด้วยการเร่งสร้างความมั่นคงด้านอาหารตั้งแต่ระดับครอบครัว ชุมชน จนถึงระดับชาติ โดยใช้ความรู้ สติ ปัญญา และความไม่ประมาท เป็นเครื่องนำทางคือสิ่งที่จะช่วยปกป้องความสุขตามอัตภาพให้คงอยู่อย่างคงเส้นคงวา

ท่ามกลางวิกฤติการณ์ที่ไม่มีใครอยากให้เกิดขึ้นแต่เราทุกคนรู้ว่าเราต้องเผชิญกับมันแน่ ที่เราทำได้ก็คือเตรียมความพร้อมไว้รองรับ





# ๑๐

## ยุทธศาสตร์เชื่อมโยงอาหาร สู่โภชนาการ สะพานที่ต้องเร่งสร้าง

**ณ** วันนี้ เรามีความรู้และความเข้าใจต่ออิทธิพลของ “อาหาร” และ “การกิน” กว้างไกลกว่าคนยุคก่อนๆ มากมายนัก

เรารู้ว่า อาหารไม่เพียงทำให้อิ่มท้องและมีชีวิตรอดเท่านั้น แต่ยังส่งผลอย่างลึกซึ้งต่อความสมบูรณ์แข็งแรงของร่างกาย นับตั้งแต่ปฏิสนธิในท้องแม่จนกระทั่งถึงลมหายใจสุดท้ายของชีวิต โดยมีสิ่งที่เรียกว่า “คุณค่าทางโภชนาการ” ทำหน้าที่เป็นห่วงโซ่เชื่อมต่อระหว่างอาหารกับการมีสุขภาพดี บุคคลใดที่สามารถเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ และสะอาดปลอดภัย และมีความรู้รวมถึงพฤติกรรมกรบริโภคที่เหมาะสม บริโภคอาหารให้สอดคล้องกับชนิดและปริมาณสารอาหารที่ร่างกายต้องการ บุคคลนั้นก็จะมีภาวะโภชนาการที่ดี และเป็นองค์ประกอบสำคัญที่จะนำไปสู่สุขภาพที่สมบูรณ์แข็งแรง

ยิ่งไปกว่านั้น เรายังรู้ด้วยว่า การที่จะทำให้สังคมของเรามีอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการกระจายไปสู่ประชากรทุกกลุ่มให้

บริโภคได้อย่างเพียงพอ นั่น นอกจากจะต้องมีกระบวนการการผลิตอาหารปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการอย่างครบวงจรแล้ว ยังต้องมีความเชื่อมโยงระหว่างเกษตรกร อาหาร โภชนาการและสุขภาพด้วย จึงจะเกิดผลตามเป้าหมายปลายทางอันพึงประสงค์ นั่นคือ ประชากรทุกเพศทุกวัยมีภาวะโภชนาการและสุขภาพดีอย่างถ้วนหน้า

กระบวนการผลิตให้ได้อาหารที่ปลอดภัยและมีคุณภาพดี อันถือเป็นฐานตั้งต้นสู่โภชนาการและสุขภาพดีของมนุษย์นั้น เริ่มต้นจากการสร้างและรักษาองค์ประกอบของ “ห่วงโซ่อาหาร” ในภาคการผลิตอาหารให้เกิดขึ้นอย่างครบวงจร นับตั้งแต่เรื่องของ **ปัจจัยขั้นพื้นฐาน** อันได้แก่ การจัดการที่ดินและน้ำ การรักษาความหลากหลายทางชีวภาพของพืชและสัตว์ การดูแล “อาหารของอาหาร” นั่นคือ โภชนาการของพืชและสัตว์ที่เป็นอาหารสำหรับมนุษย์ รวมทั้ง การควบคุมและการป้องกันโรคให้แก่พืชและสัตว์ที่เป็นอาหาร ไปจนถึง **หลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร** ได้แก่ ระบบการผลิตทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม หลักปฏิบัติที่ดีด้านสุขลักษณะของกระบวนการผลิตอาหาร และหลักเกณฑ์หรือวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร รวมทั้งมีการส่งเสริมการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องและมีระบบเฝ้าระวังเรื่องความปลอดภัยที่ดีด้วย

หากผสานความรู้และปฏิบัติการทั้งสองมิติข้างต้น คือ ทั้งจากภาคการผลิต และการบริโภค ได้ดังที่กล่าว สภาพที่เรียกว่า **“ความมั่นคงทางด้านอาหารและโภชนาการ”** อันเป็นสิ่งที่ทุกสังคมในโลกปัจจุบันปรารถนา จะเกิดขึ้น

ทุกวันนี้ ขอบข่ายการผลิตและระบบกำกับดูแลอาหารให้ปลอดภัย มีขอบข่ายกว้างไกล ทั้งในประเทศและจากประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก ยิ่งไปกว่านั้น สิ่งที่เราเรียกว่า “อาหาร” ในโลกวันนี้ยังแตกต่างหลากหลายจากยุคที่

ผ่านมาอย่างน่าอัศจรรย์ โดยทั้งในรูปของอาหารสดที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป อาหารที่ผลิตด้วยเทคโนโลยีที่ทำได้ในระดับชุมชน ไปจนถึงอาหารที่ผลิตด้วยระบบอุตสาหกรรม ทั้งหมดนี้กระจายสู่แหล่งจำหน่ายหลากหลายรูปแบบ นับตั้งแต่ ซูเปอร์มาร์เก็ต ตลาดสด ร้านของชำ รถเร่ และรถเข็นตลอดจนภัตตาคาร ร้านอาหาร โรงเรียน ครอบครัว รถท่าที่จะแปรรูปจาก “ผลผลิต” หรือ “สินค้า” สู่ “อาหาร” เมื่อถูกเลือกสรรด้วยโอกาสการเข้าถึง ความรู้ และพฤติกรรมของผู้บริโภค

**นี่คือเส้นทางอันซับซ้อนและยาวไกลแห่งการโยงใยระหว่าง “แหล่งผลิต” ถึง “โต๊ะอาหาร” หรือที่มีถ้อยคำที่ได้ยินกันบ่อยๆ ว่า “From farm to table” ซึ่งเกี่ยวข้องกับผู้คนและกิจกรรมมากมาย**

กระนั้น แม้อาหารได้เดินทางมาถึง “โต๊ะกินข้าว” แล้ว แต่จุดบรรจบระหว่าง “อาหาร” กับ “โภชนาการและสุขภาพที่ดี” จะยังไม่เกิดขึ้นจนกว่าอาหารนั้นได้ถูกบริโภคอย่างมี “คุณภาพ” ใน ๒ เรื่อง

หนึ่ง คือ อาหารนั้นมีความปลอดภัย อันเป็นผลจากการมีระบบการผลิตและเฝ้าระวังที่ดี และ สอง อาหารนั้นมีความปลอดภัยและเหมาะสมกับเพศ วัย และสภาพร่างกายของผู้บริโภคแต่ละคน

**ด้วยเหตุนี้ การบริโภคอาหารให้เกิดโภชนาการและสุขภาพที่ดีนั้นต้องอยู่บนพื้นฐานของการมีข้อมูลข่าวสาร มาตรฐาน และองค์ความรู้กำกับอยู่ด้วย**





## ไยยุทธศาสตร์ “สอดประสาน จากปลายรากถึงเรือนยอด”

การสร้างความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการในระดับภาพรวมของประเทศนั้น ต้องอาศัยองค์ประกอบหลายส่วนทำงานสอดประสานไปด้วยกัน

นอกเหนือจากภาคการผลิต และการบริโภค ในสังคมที่อาหารเดินทางผ่าน “ตลาด” อันมีความสลับซับซ้อนเช่นยุคปัจจุบัน มีกลไกหรือเครื่องมืออีกจำนวนมากในการเอื้ออำนวยให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย ไปจนถึงขั้นของการได้รับอาหารพอเพียงจนมีภาวะโภชนาการดี

ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของ การคุ้มครองผู้บริโภค เช่น มาตรการด้านฉลากอาหาร การเฝ้าระวังความปลอดภัยในอาหาร การส่งเสริมและกำกับดูแล ให้ประชาชนมีภาวะโภชนาการที่ดี เช่น การกำหนดนโยบายและตัวชี้วัดด้านโภชนาการ เพื่อติดตามสถานการณ์และสนับสนุนให้เกิดผลตามเป้าหมาย เป็นต้น

*ในกระบวนการนี้สิ่งที่จะขับเคลื่อนให้ความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการเกิดขึ้นและส่งผลต่อชีวิตของประชาชนทุกหนแห่งได้อย่างแท้จริง หัวใจสำคัญที่สุดก็คือ การขับเคลื่อนความเชื่อมโยงระหว่างรัฐบาลและชุมชน เป็นการเชื่อมโยงความร่วมมือกันในทุกระดับให้สอดประสานสอดรับกันอย่างกลมกลืน เพื่อมุ่งไปสู่เป้าหมายร่วมกัน นับตั้งแต่ระดับชาติ ระดับจังหวัด และระดับชุมชน*

## การขับเคลื่อนความเชื่อมโยงระหว่าง **รัฐบาล** และ **ชุมชน**

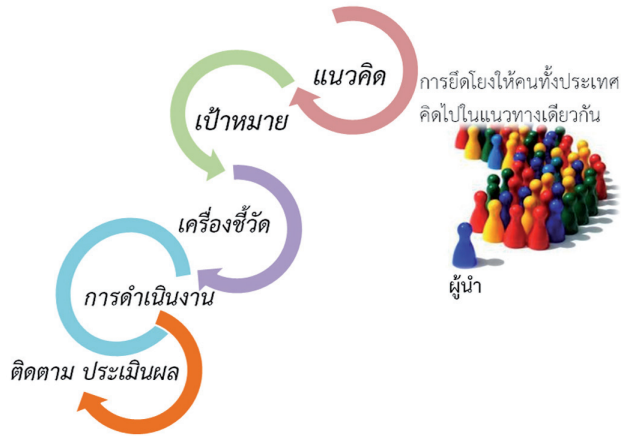
ความสัมพันธ์การขับเคลื่อนในแต่ละระดับ



คำว่า **“ความร่วมมือ”** หมายถึง การที่ทุกระดับต่างทำงานในจุดแข็งของตน นั่นคือ **หน่วยงานระดับชาติ** เช่น รัฐบาล หน่วยงานราชการ หรือองค์กรต่าง ๆ ทำหน้าที่ในการกำหนดนโยบาย เป้าประสงค์ ตัวชี้วัด และแปลงยุทธศาสตร์สู่การปฏิบัติ รวมถึงการจัดตั้งหน่วยงานที่จำเป็นขึ้น เพื่อทำหน้าที่บริหารและขับเคลื่อนการทำงานไปสู่เป้าหมาย มีการพัฒนา กำลังคน การฝึกรอบรม สนับสนุนระบบ การตรวจติดตามและประเมินผล **หน่วยงานระดับจังหวัด** รับช่วงต่อในการรับนโยบายระดับชาติมาจัดทำ แผนปฏิบัติการ ฝึกรอบรมและสนับสนุนการบริการ การสนับสนุนให้มีการนำไปปฏิบัติ ให้ทั่วถึงทุกพื้นที่ และตรวจติดตามประเมินผล ให้เป็นไปตามเป้าประสงค์ที่ตั้งไว้ **ระดับชุมชน** ก็เข้าร่วมโดยมีการขับเคลื่อนทางสังคม จัดทำแผนปฏิบัติการของชุมชน ที่สอดคล้องกับปัญหา ทูทางสังคม ความต้องการและเงื่อนไขเฉพาะของชุมชนเอง แล้วนำไปปฏิบัติ และติดตามผล โดยยึดเอาผลสุดท้ายคุณภาพชีวิตของสมาชิกชุมชน ในทุกครัวเรือนเป็นที่ตั้ง



## การบูรณาการ ระดับมหภาค



สิ่งที่ทำลายอย่างยิ่งในเรื่องนี้ก็คือ ทุกวันนี้ หน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องของการสร้างความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการ ซึ่งมีอยู่มากมายหลายหน่วยงาน ทั้งด้านเกษตร สุขภาพ และคุณภาพชีวิต

ที่ผ่านมา หน่วยงานเหล่านี้มักกำหนดนโยบาย เป้าหมาย ตัวชี้วัด แผนงาน กิจกรรมและโครงการเป็นของตนเอง ทำให้เกิดการทำงานในลักษณะ “แนวตั้ง” โดยต่างมุ่งไปในทิศทางของตนเอง ทำให้เกิดโครงการซ้ำซ้อนมากมายในระดับหมู่บ้านและตำบล

สภาพการทำงานแบบ “ดาวกระจาย” เช่นนี้ไม่อาจสร้างความเปลี่ยนแปลงไปสู่ผลลัพธ์ปลายทางดังที่กำหนดเป็นเป้าหมายได้ด้วยเหตุนี้ การบูรณาการเป้าหมายและกิจกรรมเพื่อพัฒนางานด้านอาหาร-โภชนาการ-สุขภาพ ให้กลมกลืนเป็นเนื้อเดียวกันนับตั้งแต่ระดับนโยบาย จนกระทั่งเมื่อลงถึงภาคปฏิบัติการในระดับชุมชนจึงเป็นเรื่องที่จำเป็น

**และเป็นโจทย์สำคัญที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้**

## “พื้นที่พึ่งตนเองได้” รากฐานความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการ

โจทย์สำคัญอีกข้อหนึ่ง ซึ่งรอท่าอยู่ในพื้นที่หรือชุมชน ก็คือการทำให้พื้นที่ที่มีความพร้อมที่จะ “รับไม้ต่อ” นั่นคือ สามารถนำนโยบายหรือเป้าหมายระดับชาติ หรือระดับจังหวัด มาพิจารณาแล้วแปลงสู่การจัดทำแผนปฏิบัติการของชุมชน ที่กำหนดขั้นตอนและรูปแบบการปฏิบัติ และติดตามผล เพื่อให้งานเดินไปสู่เป้าหมายที่ชุมชนกำหนดไว้ โดยที่หน่วยงานระดับชาติและระดับจังหวัดเข้ามาสนับสนุนด้านการฝึกอบรมทักษะที่จำเป็นให้

ตัวอย่างเช่น ชุมชนร่วมกับหน่วยงานที่ให้บริการด้านสุขภาพนำนโยบายเป้าหมาย และตัวชี้วัดระดับชาติในเรื่องของการส่งเสริมภาวะโภชนาการมาจัดทำแผนปฏิบัติการของชุมชน โดยชุมชนและหน่วยงานสุขภาพนั้นร่วมกันแปลงตัวชี้วัดให้เหมาะสมกับสภาพบริบทของชุมชนให้ครอบคลุมไปถึงคนด้อยโอกาสของชุมชน เช่น คนยากจน ชนกลุ่มน้อย ผู้ที่อยู่ห่างไกล ฯลฯ ตลอดจนใช้ “ทุน” หรือจุดแข็งของชุมชน เข้ามาเป็นปัจจัยสนับสนุน เช่น กลุ่มอาสาสมัครสาธารณสุขหมู่บ้าน (อสม.) อาสาสมัครเกษตรหมู่บ้าน และอาสาพัฒนาชุมชน เป็นต้น ซึ่งอาสาสมัครที่ทำหน้าที่ต่าง ๆ เหล่านี้ ในหลายกรณีมักเป็นคนเดียวกัน และมีความเป็นไปได้ว่าในอนาคต เมื่อพูดถึงอาสาสมัครหมู่บ้านหรือชุมชน ก็จะหมายถึงอาสาสมัครที่ทำหน้าที่ได้หลายอย่าง หรือบางกรณีอาจจะทำหน้าที่เฉพาะด้านก็ได้ โดยจะเชื่อมประสาน และอาสาทำงานร่วมกันระหว่าง

ประชาชนกับผู้ให้บริการจากรัฐ และวิชาการ

เงื่อนไขหลักที่จะอำนวยให้ชุมชนเกิดความเข้มแข็งถึงขั้นนี้ก็คือ **การกระจายอำนาจไปสู่ชุมชนอย่างสมบูรณ์** แม้ประเทศไทยมีพัฒนาการในเรื่องนี้มาเป็นลำดับ นับตั้งแต่เริ่มประกาศใช้ พระราชบัญญัติกำหนดแผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรการปกครองส่วนท้องถิ่น มาตั้งแต่ พ.ศ.2542 อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบัน การกระจายอำนาจเพื่อให้ชุมชนสามารถบริหารจัดการให้เกิดการพัฒนาทางด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพได้อย่างเต็มที่ ยังไม่เบ็ดเสร็จสมบูรณ์

ในกรณีชุมชนหรือพื้นที่ที่มีความเข้มแข็ง ซึ่งสามารถระดม “ต้นทุน” ของชุมชนอย่างรอบด้าน และด้วยการบริหารจัดการองค์ประกอบสำคัญในการเชื่อมโยงเรื่องของอาหาร โภชนาการและสุขภาพ จะสามารถขับเคลื่อนจนเกิดผลในการยกระดับต่อชีวิตของสมาชิกชุมชนได้

กระบวนการการเชื่อมโยงเรื่องของอาหาร โภชนาการและสุขภาพสู่พื้นที่ หรือชุมชน จนเกิดผลต่อสมาชิกของชุมชนในพื้นที่อย่างเสมอหน้าได้อย่างแท้จริงนั้น มีองค์ประกอบความสำเร็จ 4 ส่วนได้แก่

**หนึ่ง** การเปลี่ยนแปลงเป้าหมายและตัวชี้วัดด้านโภชนาการและโรคที่เกี่ยวข้องมาสู่การจัดทำแผนของชุมชน โดยมีการกำหนดเป้าหมายและตัวชี้วัดให้เหมาะสมกับบริบทของชุมชนให้ชัดเจน

**สอง** การประสานพลังระหว่างผู้มีส่วนร่วมทุกฝ่าย **ทั้งหน่วยงานที่จัดหาบริการพื้นฐาน** ทั้งด้านการเกษตร สาธารณสุข การศึกษามหาวิทยาลัย และอื่น ๆ ผ่านหน่วยงานในพื้นที่ โดยหน่วยงานที่มีบทบาทได้ชัดเจน เพราะมีหน่วยให้บริการตั้งอยู่ในชุมชนอยู่แล้ว ได้แก่ หน่วยงานด้านการศึกษา และสาธารณสุข เช่น โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ ตำบล และโรงเรียนฯลฯ ใช้วิธีการที่สามารถทำได้ ยกตัวอย่างเช่น การนำเนื้อหาเรื่องของการผลิต และการบริโภคอาหารตามสภาพแวดล้อมและวิถี

วัฒนธรรมของท้องถิ่นให้ได้คุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งในหลักสูตรการเรียนการสอน ไปจนถึงการก่อตั้ง “โรงเรียนเกษตรกร” ที่ส่งเสริมการถ่ายทอดความรู้และทักษะการผลิตอาหารให้ได้ดีในบริบทของชุมชนเอง หรือ การทำงานสาธารณสุขมูลฐานแบบที่ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วม เป็นต้น

อีกฝ่ายหนึ่ง คือ **ชุมชน** ประกอบด้วย ผู้นำชุมชน ครอบครัว และสมาชิกในชุมชนแต่ละคนที่เข้ามาร่วมมือกัน โดยกลไกที่สำคัญได้แก่ การพัฒนา “อาสาสมัครชุมชน” ให้เต็มประสิทธิภาพ เพื่อขับเคลื่อนให้กิจกรรมเดินหน้าไปอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง เพราะไม่มีใครอีกแล้วที่จะมีความเข้าใจ สามารถเข้าถึงข้อมูลและมีสายสัมพันธ์ที่แน่นแฟ้นกับแต่ละครัวเรือนได้เท่ากับสมาชิกในชุมชนนั่นเอง โดยอาสาสมัครหนึ่งคนสามารถดูแลสมาชิกในชุมชนอย่างใกล้ชิดได้ 10-15 ครัวเรือน

**สาม** การเปลี่ยนแปลงเป้าหมาย ตัวชี้วัดจากแผนของชุมชนรวมพลังของผู้มีส่วนร่วมทุกฝ่ายไปสู่โครงการหรือจัดบริการจากแผนของชุมชนให้แก่สมาชิกในชุมชน โดยสามารถจัดเป็น กิจกรรมหรือชุดกิจกรรม (menu) ที่มุ่งพัฒนาภาวะโภชนาการของประชากรกลุ่มต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มเสี่ยง เช่น สตรีมีครรภ์ ทารก และเด็กเล็ก การจัดหาอาหารที่มีคุณภาพให้เพียงพอสำหรับชุมชน การเสริมสร้างให้สมาชิกชุมชนมีพฤติกรรมสุขภาพที่ดีในทุก ๆ ด้านรวมถึงการจัดสภาพแวดล้อมให้อุดมสมบูรณ์พอที่จะเป็น “ครัวธรรมชาติ” ให้แก่ชุมชนในการพึ่งตนเองได้โดยที่กิจกรรมเหล่านี้สามารถนำเงินภาษีหรือรายได้ขององค์กรการปกครองส่วนท้องถิ่นมาใช้ดำเนินการได้โดยไม่ต้องรอการกระจายงบประมาณจากส่วนกลางดังเช่นยุคอดีต

**สี่** การมีหน่วยงานและระบบเกื้อหนุนการดำเนินงานจากภายนอกเพื่อเชื่อมโยงและสนับสนุนให้เกิดการเปลี่ยนแปลงสู่เป้าหมายตามตัวชี้วัด

ระดับจังหวัดและระดับชาติ อันหมายถึงการยกระดับคุณภาพชีวิตให้แก่ประชาชนทั้งประเทศ ผ่านการเชื่อมโยงเรื่องของอาหาร โภชนาการ และสุขภาพ

การพึ่งพาตนเองในระดับพื้นที่ได้อย่างเข้มแข็งนั้นอาศัยการบูรณาการงานอาหาร โภชนาการ และสุขภาพ ในระดับพื้นที่เป็นพื้นฐานสำคัญที่สุด บริหารจัดการโดยบูรณาการทั้งแนวคิด เป้าหมาย ตัวชี้วัด ก่อให้เกิดการทำงานเป็นทีมอย่างแท้จริง ดำเนินงานเป็นระบบ ติดตาม ประเมินผล ทำงานบนฐานข้อมูลข่าวสารของพื้นที่จริง จึงวิเคราะห์ข้อมูลได้ตรงจุด ทำให้ดำเนินกิจกรรมบรรลุเป้าหมาย



ตัวอย่างการบูรณาการประเด็นสำคัญที่เชื่อมโยงเรื่องของอาหาร โภชนาการ สุขภาพเข้าด้วยกัน เช่น การเชื่อมโยงชุดกิจกรรมในการดูแลหญิงตั้งครรภ์ ชุดกิจกรรมการติดตามและส่งเสริมการเจริญเติบโตของทารก

และเด็กเล็ก และชุดกิจกรรมส่งเสริมโภชนาการในโรงเรียนให้มีการสอดรับกันอย่างต่อเนื่อง เพราะเป็นเรื่องเกี่ยวโยงกันทั้งหมดหากทำได้จริง จะเกิดผลในการวางรากฐานให้สมาชิกรุ่นใหม่ของชุมชนได้รับอาหารเหมาะสม ครบถ้วน เพียงพอ ส่งผลให้มีภาวะโภชนาการที่ดีอย่างต่อเนื่อง นับแต่อยู่ในครรภ์มารดาจนเติบโตเต็มที่ ทำให้พัฒนาการทางร่างกายเป็นไปอย่างสมบูรณ์และแข็งแรง อันจะเป็น “ทุน” ที่ล้ำค่าอย่างยิ่งของชุมชนแห่งนั้น

นอกจากชุดกิจกรรมข้างต้นที่ชุมชนสามารถดำเนินการได้ หากสานต่อด้วยกิจกรรมการสร้างเสริมสุขภาพเพื่อให้สมาชิกในชุมชนมีพฤติกรรมในการดูแลสุขภาพอย่างเหมาะสม ทั้งการลดปัจจัยเสี่ยง การบริโภคอย่างเหมาะสม ออกกำลังกายสม่ำเสมอ ตลอดจนการดูแลผู้สูงอายุหรือผู้ป่วยจากโรคที่พบบ่อยในชุมชน เช่น โรคอ้วน เบาหวาน และความดันโลหิตสูง หรือแม้กระทั่งมะเร็งบางประเภท ก็จะช่วยลดเสียง “ทุน” ที่สร้างสมมานี้ให้ส่งผลเกื้อหนุนชีวิตของสมาชิกในชุมชนให้ดำเนินไปอย่างมี “สุขภาพะ” ได้อย่างยั่งยืน นี่คือรากฐานที่สำคัญที่จะทำให้ภาพอุดมคติว่าด้วย “คุณภาพชีวิต” ที่คนแต่ละคนพึงได้รับในฐานะ “มนุษย์” คนหนึ่ง

การขับเคลื่อนให้เกิดการพัฒนาคุณภาพชีวิตแก่สมาชิกในแต่ละชุมชน ผ่านเรื่องอาหาร โภชนาการ และสุขภาพ ไม่ควรแยกทำเป็นเรื่อง ๆ แต่ทำไปพร้อม ๆ กันหลายมิติ ซึ่งภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ได้ร่วมคิดกับหน่วยงานต่าง ๆ และได้กล่าวให้เห็นถึงการบริหารงานที่เชื่อมโยงเรื่องอาหาร โภชนาการ สุขภาพ ระดับชุมชนเข้าด้วยกันทั้งหมด โดยระบุประเด็นที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะต้องมีการดำเนินงานบอกรื้อให้ชุมชนรู้ และเข้าใจการจัดการใน 4 เรื่องหลัก ได้แก่

1. • มาตรฐานเครื่องชี้วัดทางโภชนาการ และโรคที่เกี่ยวข้อง
2. • ข้อปฏิบัติในการบริโภคอาหารตามวัย  
อาหารและโภชนาการศึกษา และการกำหนดอาหารตามวัย
  - ส่งเสริมการบริโภค พืชผัก ผลไม้
  - การลด หวาน มัน เค็ม ในอาหาร
3. • การดำเนินงานอาหารและโภชนาการในโรงเรียน
  - การดำเนินงานโภชนาการในพื้นที่ และชุมชน
4. • การเฝ้าระวังและสำรวจภาวะโภชนาการ และโรคที่เกี่ยวข้อง  
เพื่อวางแผนและปรับปรุง

*ด้วยความรู้ ความตั้งใจจริง และความร่วมมือจากทุกฝ่าย  
ในสังคมไทยเป็นพลังหนุนนำ ให้เป้าหมายการมีสุขภาพดีถ้วนหน้า  
กลายเป็นจริง*





# ๑๑

## บทเรียนที่ล้ำค่า “การประยุกต์ความสำเร็จในการ แก้ปัญหาความยากจน สาธารณสุข และสังคม ในอดีตสู่การส่งเสริมสุขภาพ ในชุมชนอย่างบูรณาการ”

**ป** ระเทศไทยของเรา มีประสบการณ์ดีที่เกิดขึ้นในการ  
ทำงานเพื่อการแก้ไขปัญหของประเทศในหลายด้าน  
ศาสตราจารย์นายแพทย์ ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ ผู้ทรงคุณวุฒิ  
ในคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ประธานกรรมการจัดทำ  
แผนยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหาร อดีตผู้อำนวยการฝ่าย  
อาหารและโภชนาการขององค์การอาหารและการเกษตร  
แห่งสหประชาชาติ ในฐานะผู้มีส่วนร่วมในการขับเคลื่อน

การแก้ไขปัญหาความยากจนในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๕ กระทั่งพบความสำเร็จได้เล่าประสบการณ์ที่ตกผลึกและสรุปบทเรียนจากความสำเร็จในการแก้ไขปัญหาความยากจนไว้อย่างน่าสนใจว่า

ในการแก้ปัญหาความยากจน สาธารณสุข และทุกโภชนาการของประเทศไทย ซึ่งได้มีการดำเนินงานมาตั้งแต่ปี ๒๕๒๕ ในช่วงแผนพัฒนา ฉบับที่ ๕ นั้น เป็นอีกเรื่องหนึ่งที่ได้รับการกล่าวขานถึง และได้มีผลงานที่เป็นที่ประจักษ์แก่นานาชาติ โดยมีเครื่องชี้วัดตามเกณฑ์ จปฐ. (ความจำเป็นพื้นฐาน) แสดงผลการเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้นอย่างชัดเจน ในด้านโภชนาการแม่และเด็ก การมีน้ำดื่มสะอาด และสุขาภิบาลที่ดี ความครอบคลุมการให้วัคซีนอย่างทั่วถึงส่งผลให้โรคโลหิตจางในแม่ที่ตั้งครรภ์ การขาดโปรตีนและพลังงานในเด็กที่ต่ำกว่า ๕ ปี ได้ลดลงเป็นอย่างมาก จากร้อยละ ๕๑ เป็นต่ำกว่าร้อยละ ๑๐ เป็นต้น

*“สัมฤทธิ์ผลเหล่านี้เกิดขึ้นได้เพราะมีนโยบายและการบริหารจัดการอย่างต่อเนื่อง โดยมีเครื่องชี้วัดที่ชัดเจนในการกำหนดเป้าหมาย และติดตามผล ที่สำคัญอย่างยิ่งคือมีการดำเนินการอย่างบูรณาการในพื้นที่และชุมชน มีการบริการพื้นฐานด้านสาธารณสุข เกษตร การศึกษา และฝึกอาชีพ อย่างทั่วถึงโดยประชาชนและองค์กรชุมชน เป็นกำลังสำคัญของการพัฒนา มี อสม. (อาสาสมัคร) จำนวนมาก ทำหน้าที่ร่วมกับองค์กรชุมชนและหน่วยงานของภาครัฐเพื่อแก้ไขปัญหาความยากจน สาธารณสุข และทุกโภชนาการตามเครื่องชี้วัด”*

อย่างที่รับทราบกันดี ปัญหาสุขภาพและสาธารณสุขที่คนไทยเผชิญขณะนี้เกิดจากวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว เป็นสังคมเมืองเพิ่มขึ้น

มีผู้สูงอายุเพิ่มขึ้น มีการกระตุ้นให้มีการบริโภคทุกอย่างมากขึ้น โดยเฉพาะการบริโภคอาหารหวาน มันหรือเค็ม มากเกินไป และมีพฤติกรรม การบริโภคที่ไม่เป็นผลดีต่อสุขภาพ อันเป็นปัจจัยเสี่ยงที่ต้องใส่ใจคือการ บริโภคผักผลไม้ไม่น้อยกว่ามาตรฐาน (ไม่ถึง ๔๐๐ กรัมต่อคนต่อวัน) ทำให้ คนไทยมีน้ำหนักเกินและเป็นโรคอ้วน รวมถึงโรคอื่นที่เกี่ยวข้องเช่น ความดันโลหิตสูง เบาหวาน โรคหัวใจและหลอดเลือด และโรคมะเร็ง บางประเภท ในจำนวนที่เพิ่มขึ้นอย่างน่าตกใจ ซึ่งเป็นปัญหาที่รุนแรง จำเป็นต้องศึกษา เพื่อหามาตรการดำเนินการอย่างเร่งด่วน

นอกจากนี้ คนไทยในปัจจุบันยังขาดการออกกำลังกาย มีการ สูบบุหรี่อย่างแพร่หลาย มีการดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ อันเป็นสาเหตุ ของความประมาท อุบัติเหตุ และทะเลาะวิวาทจนถึงชีวิต ปัญหาทั้งหมด ดังกล่าวมาแล้วมีความรุนแรงเพิ่มขึ้นเป็นลำดับ ซึ่งจำเป็นต้องมีการควบคุม ป้องกันและเฝ้าระวังอย่างใกล้ชิดและต่อเนื่อง

ประสบการณ์และความสำเร็จในการแก้ไขปัญหาความยากจน ระบบสาธารณสุขมูลฐานและภาวะทุพโภชนาการของประเทศไทยได้รับการยอมรับจากสังคมนานาชาติเป็นอย่างมาก มีผู้บริหารและนักวิชาการ จากประเทศต่างๆ มาศึกษาดูงานอย่างต่อเนื่อง มีการเชิญวิทยากรจาก ประเทศไทยไปบรรยาย และเผยแพร่ผลงานอย่างแพร่หลาย สิ่งเหล่านี้เป็น เครื่องยืนยันว่าประเทศไทยมีศักยภาพในการแก้ไขปัญหาที่มีอยู่ในปัจจุบัน

อย่างไรก็ตาม การถอดบทเรียนจากความสำเร็จ การแก้ไขปัญหา ความยากจน ได้สะท้อนไปสู่ปัจจัยสำคัญของการทำงานในชุมชนคือ **“การมีระบบกลไกและการบูรณาการเพื่อดำเนินการส่งเสริมสุขภาพ ในชุมชน โดยมีเป้าหมายให้คนไทยมีความเป็น “ปกติ” ให้มากที่สุด ในวงจรชีวิต”** ทั้งนี้ โดยต้องมีการใช้เครื่องมือที่จำเป็นและง่าย เช่น

การประเมินผลน้ำหนักและส่วนสูง การประเมินดัชนีมวลกายของคนในวัยต่างๆ ระดับชุมชน และการส่งเสริมสุขภาพ เพื่อป้องกัน ควบคุม ตลอดจนการบริการดูแลรักษาผู้ป่วยโรคเรื้อรังที่เกี่ยวข้องกับโรคอ้วนอย่างมีประสิทธิภาพ และประสิทธิผลในชุมชน

ในเรื่องนี้ มองลึกลงไปถึงการส่งเสริมสุขภาพในชุมชนอย่างบูรณาการ วัตถุประสงค์ที่สำคัญมีอยู่ ๓ ด้าน ประกอบด้วย *การส่งเสริมให้คนไทยมีความเป็น “ปกติ” ให้มากที่สุดในช่วงชีวิต ทั้งในระดับบุคคล และร้อยละของประชากร การลดปัญหาความ “ไม่ปกติ” และการนำประสบการณ์ความสำเร็จในอดีตมาประยุกต์ใช้* โดยศาสตราจารย์ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ ยังได้ขยายรายละเอียดต่อว่า

ในการส่งเสริมให้คนไทยมีความเป็น “ปกติ” ให้มากที่สุดในช่วงชีวิต ทั้งในระดับบุคคลและ ร้อยละของประชากรนั้น ต้องเริ่มตั้งแต่ทารกในครรภ์มารดา จนถึงวัยชราโดยอาศัยเครื่องชี้วัดที่จำเป็น และวัดได้ง่าย เช่น

- น้ำหนักทารกแรกเกิด
- น้ำหนักและความสูงเพื่อแสดงการเจริญเติบโตของเด็ก
- ดัชนีมวลกายของวัยรุ่น ผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ
- ความดันโลหิต
- สมรรถภาพทางกาย
- ในกรณีที่จำเป็น การตรวจระดับไขมันในเลือด น้ำตาลในเลือด
- เครื่องชี้วัดพฤติกรรม เช่น
  - การออกกำลังกาย
  - การบริโภคผักผลไม้วันละ ๔๐๐-๕๐๐ กรัม

- การไม่สูบบุหรี่
- การไม่ดื่มแอลกอฮอล์

ส่วนการลดปัญหาความ “ไม่ปกติ” ได้แก่ความไม่ปกติ ด้านน้ำหนัก และความสูงของประชาชน ตลอดจนปัญหาโรคอ้วนและโรคเรื้อรังที่เกี่ยวข้อง โดยเน้นการคัดกรอง การบริการพื้นฐาน โดยเฉพาะด้านโภชนาการ การกำหนดอาหาร การกินผักผลไม้ การออกกำลังกาย การไม่สูบบุหรี่ และไม่บริโภคเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ผู้ป่วยที่เป็นโรคเรื้อรังก็จะได้รับการดูแลตั้งแต่เริ่มต้น และมีการดำเนินงานเพื่อ ลดปัจจัยเสี่ยงอย่างถูกต้องและเหมาะสม

**ด้านการนำประสบการณ์ความสำเร็จในอดีตมาประยุกต์** ซึ่งจะมีการทำงานร่วมกัน จากฝ่ายผู้ให้บริการ องค์กรชุมชน อสม. และประชาชน อย่างเป็นระบบ เพื่อให้คนเป็น “ปกติ” ให้มากที่สุด มีการดูแลหรือพัฒนาสิ่งแวดล้อม นันทนาการ เพื่อสุขภาพกาย สุขภาพจิต และสังคมที่ดี

องค์ประกอบการส่งเสริมสุขภาพในชุมชนอย่างบูรณาการ

การบริการพื้นฐาน

(การเกษตร สาธารณสุข การศึกษา มหาตมไทย และอื่นๆ)

เมนู/กิจกรรม

- การฝากครรภ์และบริการการคลอด
- ติดตาม และส่งเสริมการเติบโตของทารกและเด็ก
- โภชนาการในโรงเรียน
- การดูแลผู้สูงอายุ
- บริการรักษาโรคเรื้อรังไม่ติดต่อ (NCDs) เช่น ความดันโลหิตสูง เบาหวาน
- เสริมสร้างพฤติกรรมสุขภาพ เช่น ออกกำลังกาย ไม่สูบบุหรี่ ไม่ดื่มเหล้า
- ผลิตอาหารมีโภชนาการและปลอดภัยในครัวเรือน โรงเรียนและชุมชน
- อนุรักษ์ป่าไม้และธรรมชาติ และอื่นๆเพื่อเป็นครัวเรือนชาติ
- ฯลฯ

ระบบสนับสนุน

- การฝึกอบรม
- สนับสนุนทุน
- นิเทศงานและเป็นพี่เลี้ยง
- การแก้ปัญหาต่างๆ

ทำหน้าที่เกี่ยวข้องการทำงาน

Interface

(หน่วยงานที่จัดการบริการ / ผู้นำชุมชน)

- เป้าหมาย & แผนการดำเนินงาน
- การนำไปปฏิบัติ
- การติดตามและประเมินผล

ผู้นำชุมชน

ครอบครัว

ปัจเจกบุคคล



เป้าหมายและเครื่องชี้วัด

ความเป็นปกติ และ NCDs ที่สำคัญ

อาสาสมัคร (1 : 10 ครัวเรือน)

นอกจากนี้ ศาสตราจารย์นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ ยังได้กล่าวถึงแนวทางในการส่งเสริมสุขภาพในชุมชนอย่างบูรณาการ ว่ามีองค์ประกอบที่สำคัญ ๖ ด้าน คือ

ด้านแรก ได้แก่ การจัดบริการพื้นฐาน

ด้านที่สอง ได้แก่ การดำเนินงานโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ชุมชน และอสม.

ด้านที่สาม ได้แก่ การใช้เครื่องชี้วัดของการมีความเป็น “ปกติ” ในวงจรชีวิตมนุษย์และโรคเรื้อรังที่เกี่ยวข้อง

ด้านที่สี่ ได้แก่ การจัดทำแผนการดำเนินงานที่มีกิจกรรมสำคัญ

ด้านที่ห้า ได้แก่ การจัดนิเทศงานและฝึกอบรมอย่างเป็นระบบ

ด้านที่หก ได้แก่ การติดตาม ประเมินผล และวิเคราะห์การดำเนินงานตามเครื่องชี้วัด

**ในการจัดบริการพื้นฐาน** มีบริการที่ต้องดำเนินงานให้ครอบคลุมทั้ง ๓ ด้านคือ ด้านเกษตร ด้านสาธารณสุข และด้านการสื่อสาร เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับอาหาร โภชนาการ การกำหนดอาหารและสุขภาพ

**ด้านเกษตร** เพื่อผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย ในครัวเรือน ชุมชน และโรงเรียน เพื่อเป็นแหล่งอาหารเพื่อการบริโภค สร้างรายได้ และการเรียนรู้ในห่วงโซ่อาหาร เช่นการผลิต การแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มคุณค่าและมูลค่า และเก็บไว้บริโภคในระยะยาว ซึ่งจะเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของความมั่นคงด้านอาหารในชุมชน

**ด้านสาธารณสุข** เป็นบริการในวงจรชีวิตมนุษย์ เช่น งานอนามัย แม่และเด็ก ตั้งแต่ทารกในครรภ์มารดา ทารกและเด็กเล็ก เด็กก่อนวัยเรียน วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยชรา เน้นกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพ ดูแลการเจริญเติบโตและพัฒนาการเด็ก และลดปัจจัยเสี่ยงในคนที่น้ำหนักเกินและอ้วน และบริการเพื่อรักษาโรคเรื้อรังที่เกี่ยวข้องดังกล่าวแล้ว ทั้งนี้ รพ.สต. ผู้นำชุมชน และอสม. จะเป็นหลักในเรื่องนี้

**ด้านการสื่อสารเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับอาหาร โภชนาการ การกำหนดอาหารและสุขภาพ** ให้มีบุคลากรเฉพาะในการนี้ที่ รพ.สต. ให้คำแนะนำเกี่ยวกับอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหารแก่คนวัยต่าง ๆ และผู้ป่วยโรคเรื้อรังไม่ติดต่อและประเมินภาวะสุขภาพ ตลอดจนการแนะนำการออกกำลังกายและพฤติกรรมสุขภาพ อื่น ๆ และติดตามการดำเนินงานตามเครื่องชี้วัด เพื่อให้คนเป็น “ปกติ” ตามเครื่องชี้วัดและแก้ไขปัญหาโรคอ้วนและโรคที่เกี่ยวข้อง

**สำหรับการดำเนินงานโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ชุมชน และ อสม.** บูรณาการให้เกิดการทำงานเชื่อมกับหน่วยงานที่บริการพื้นฐานเพื่อส่งเสริมสุขภาพและแก้ไขปัญหาโรคอ้วนและโรคเรื้อรังที่เกี่ยวข้อง ปรับพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม เช่น การสูบบุหรี่ การบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ตามแผนและกิจกรรมที่กำหนด

**ในการใช้เครื่องชี้วัดของการมีความเป็น “ปกติ” ในวงจรชีวิตมนุษย์และโรคเรื้อรังที่เกี่ยวข้อง** มีการเก็บข้อมูลครอบครัวและชุมชน และนำไปวิเคราะห์ ประเมินสถานการณ์ เพื่อนำไปสู่การวางแผนดำเนินงาน และมีการติดตามและประเมินอย่างเป็นระบบ เพื่อให้สัมฤทธิ์ผล



## เป้าหมาย การส่งเสริมสุขภาพในชุมชนอย่างบูรณาการ

ให้คนเป็น “ปกติ” ในวงจรชีวิต โดยการวัดน้ำหนักและความสูง

วัย	ค่าเป้าหมาย
ทารกแรกเกิด	
- น้ำหนักตัวเป็นปกติ	2.5 - 3.5 กิโลกรัม
เด็กต่ำกว่า 5 ปี	
- น้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์	≤ 5 %
- ความสูงต่ำกว่าเกณฑ์	≤ 5 %
- น้ำหนักเกินและอ้วน	≤ 5 %
เด็กวัยเรียน	
- เตี้ยกว่าเกณฑ์	≤ 10% และเป็น ≤ 5 % (หลัง 5 ปี)
- น้ำหนักเกินและอ้วน	≤ 10% และเป็น ≤ 5 % (หลัง 5 ปี)
วัยรุ่นและผู้ใหญ่	
- น้ำหนักเกินและอ้วน	≤ 10% และเป็น ≤ 5 % (หลัง 5 ปี)
ผู้สูงอายุ	
- ไขมัน BMI เป็นปกติ	18.5 - 25.0

ด้านการจัดทำแผนการดำเนินงานที่มีกิจกรรมสำคัญ โดยมีคู่มือ และมีการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ เพื่อการส่งเสริมสุขภาพ การป้องกัน และการลดปัจจัยเสี่ยง รวมถึงการรักษาโรคอ้วนและโรคเรื้อรังที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมที่สำคัญได้แก่

- การบริการฝากครรภ์และบริการการคลอด
- การติดตามและส่งเสริมการเจริญเติบโตของทารกและเด็ก
- การดูแลผู้สูงอายุ
- เกษตรและโภชนาการในครัวเรือน ชุมชน และโรงเรียน
- น้ำและสุขาภิบาล

## บนเส้นทางการจัดการด้านอาหารเพื่อคนไทยทั้งหมด

- เขตปลอดบุหรี่และสุรา
- การออกกำลังกายและนันทนาการ
- การดูแลรักษาและลดปัจจัยเสี่ยงผู้ป่วยด้วยโรคเรื้อรังที่สำคัญ คือ ความดันโลหิตสูง และเบาหวาน
- อื่น ๆ

ในการจัดนิเทศงานและฝึกอบรมอย่างเป็นระบบ อันเป็นระบบสนับสนุนที่ต้องจัดให้กับเจ้าหน้าที่ระดับชุมชนและอสม. และมีระบบพี่เลี้ยงเพื่อให้สามารถดำเนินการได้ในชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

ส่วนการติดตาม ประเมินผล และวิเคราะห์การดำเนินงานตาม **เครื่องชี้วัด** เพื่อดูผลลัพธ์และผลกระทบเป็นระยะ ๆ ในระดับชุมชน หมู่บ้าน ตำบล และอำเภอ

ทั้งนี้ หากทำได้ เราสามารถคาดผลที่จะได้รับได้ว่า ประชาชนมี ความเป็นปกติ และปัญหาโรคอ้วนและโรคเรื้อรังที่เกี่ยวข้องลดลงอย่าง ชัดเจน ปัญหาสุขภาพจะได้รับการดูแลและป้องกันในระดับชุมชน โดยได้ รับการสนับสนุนจากการบริการพื้นฐาน ผู้ที่มีปัญหาโรคเรื้อรังที่สำคัญ คือ ความดันโลหิตสูง และเบาหวาน ได้รับการดูแลรักษาอย่างเหมาะสม ตามนโยบายของรัฐ มีฐานข้อมูลเพื่อการทำงานอย่างเป็นระบบในชุมชน

และเกิดการเรียนรู้และพัฒนาอย่างยั่งยืน ทั้งในระดับชุมชนและระดับที่สูงขึ้น

นั่นก็คือสิ่งที่ได้จากถอดบทเรียนจากความคิดที่ล้ำค่าจากการประยุกต์ความสำเร็จในการแก้ปัญหาความยากจน สาธารณสุข และสังคมในอดีต สู่การส่งเสริมสุขภาพในชุมชนอย่างบูรณาการ

**ในเรื่องนี้สำหรับพวกเราทุกคนแล้ว สิ่งที่ทำทนายก็คือ “พวกเราทุกคนจะสามารถจะเกี่ยวพันและส่งเสริมให้เกิดการดำเนินงานในชุมชนอย่างบูรณาการได้อย่างไร”**



# ๑๒

## บนเส้นทางการจัดการด้านอาหาร “เพื่อคนไทยทั้งมวล”

**มี** เรื่องราวดี ๆ ที่ก่อตัวขึ้นมากมายภายใต้ความร่วมมือ  
ร่วมมือของ ภาคประชาชน ภาครัฐ ภาคเอกชน และ  
ภายใต้ริเริ่มเงาของคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ เพื่อร่วมกัน  
ตอบโจทย์ของประเทศไทย และสังคมโลกที่มีการ  
เปลี่ยนแปลงและต้องการการจัดการด้านอาหาร ที่ทันต่อ  
เหตุการณ์ เรื่องราวที่บอกเล่าตั้งแต่ต้นคงบงบอกให้พวก  
เราทุกคนได้รู้สึกถึงสถานการณ์ที่ทั้งเป็นภัยคุกคาม เป็นทั้ง  
โอกาส ด้านอาหารที่ประเทศไทยจะต้องประสบ



เมื่อเราคืออาหาร อาหารคือตัวเรา ภารกิจด้านอาหารจึงไม่ได้เป็นแค่ภารกิจของหน่วยงานใดหน่วยงานหนึ่ง หรือคนใดคนหนึ่ง หากแต่เป็นภารกิจร่วมของคนไทยทั้งมวลก้าวเล็กๆ ของความร่วมมือของทุกคนจะเป็นสิ่งที่ทำให้สังคมไทยของเรามีอาหารกินทั้งในภาวะปกติและภาวะวิกฤติ ทำให้เรามีความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืน การจับมือกันสร้างอาหารที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัย มีโภชนาการ และปลูกฝังให้คนในบ้านเรากินเป็น กินเพียงพอ เหมาะสมครบคุณค่า นอกจากจะเป็นเส้นทางเดินไปสู่การมีวงจรชีวิตที่เป็นปกติสุข มีสุขภาวะ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ก็ยังสร้างโอกาสสำคัญให้กับประเทศไทยในด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม การศึกษา พาณิชยกรรม อีกทั้ง การสร้างความรู้ที่รอบด้านในเรื่องของอาหาร ก็จะเป็นดังดวงไฟนำทางประเทศไทยไปสู่ความผาสุก นำสู่สังคมที่มีความมั่นคงในต่อไป

*พวกเราคนไทยทุกคนจะร่วมจับมือกันเดินไปบนเส้นทาง**การจัดการด้านอาหาร**ของคนไทยทั้งมวลหรือไม่เพียงใด คำตอบมิได้อยู่เพียงแค่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและคนอื่น ๆ*

*“ แต่คำตอบอยู่ในหัวใจของเรานี่เอง ”*



**แรงบันดาลใจ  
จากหน้าแรก  
ถึงหน้าสุดท้าย**





**ขอขอบพระคุณยิ่งต่อ**  
**ศาสตราจารย์นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์**  
กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ  
และประธานจัดทำกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหาร  
ของประเทศไทย

## ประวัติการศึกษา

- แพทยศาสตรบัณฑิต (เกียรตินิยมอันดับ ๒) พ.ศ. ๒๕๑๑  
คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล
- ปริญญาโทศึกษาศาสตร์บัณฑิตทางโภชนาการ พ.ศ. ๒๕๑๖  
สถาบันเทคโนโลยีแห่งเเมสซาชูเซทท์ (MIT), สหรัฐอเมริกา
- วุฒิปริญญาตรีป้องกันราชอาณาจักร (วปอ.) พ.ศ. ๒๕๓๖

## ตำแหน่งหน้าที่ในปัจจุบัน

- ที่ปรึกษางานโครงการตามพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
- กรรมการนานาชาติเพื่อพิจารณารางวัลสมเด็จพระเจ้าฟ้ามหิดล
- ประธานกรรมการนโยบายกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
- ประธานคณะกรรมการประเมินผลของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)
- กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหารแห่งชาติและเป็นประธานกรรมการวางแผนกรอบ ยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย

## ตำแหน่งหน้าที่สำคัญในอดีต

- ผู้อำนวยการฝ่ายอาหารและโภชนาการองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (เอฟเอโอ)
- กรรมการสภาวิจัยแห่งชาติ
- นายกสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ของสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
- ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
- รองอธิการบดีฝ่ายวางแผนและวิจัย มหาวิทยาลัยมหิดล
- ศาสตราจารย์ประจำคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล

## รางวัลเกียรติยศ

- มหาปรมาภรณ์ช้างเผือก (ม.ป.ช.)
- มหาวชิรมงกุฎไทย (ม.ว.ม.)
- ปฐมดิเรกคุณาภรณ์ (ป.ภ.)
- เหรียญคุณภูมิมาลา เข็มศิลปวิทยา
- บุคคลดีเด่นของชาติ สาขาพัฒนาสังคม ประจำปี พ.ศ. ๒๕๔๐  
สำนักงานเสริมสร้างเอกลักษณ์ของชาติ
- The International Union of Nutritional Science (IUNS) Lifetime Achievement Award 2013