

# สิทธิในการเข้าถึง อาหารอินทรีย์

ภารกิจเร่งด่วน  
ของสถาบันการศึกษา

๒๙๑๙๐๑

ดร. ชมชวน บุญระหงษ์

อาจารย์, วิทยาลัยบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ผลการตรวจตัวอย่างเลือดของผู้เข้าร่วม The 1st SAS Maejo University International Integrated Conference 2012 on Asia Today: Questions and Answers "Well-Being, Agriculture and Politics" เมื่อวันที่ 13-16 ธันวาคม 2555 ที่วิทยาลัยบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จำนวน 165 คน โดยแยกเป็น 1) นักศึกษาและบุคลากรของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จำนวน 81 คน และ 2) ผู้เข้าร่วมงานจากภายนอกจำนวน 85 คน (เกษศิริินทร์ พิบูลย์, 2555) พบว่า ผลการตรวจส่วนใหญ่ อยู่ระดับ 4 คืออยู่ในระดับไม่ปลอดภัยมีถึง 44.85% รองลงมาอยู่ในระดับ 3 คืออยู่ในระดับเสี่ยงมีถึง 41.21% ขณะที่ในระดับ 2 คือปลอดภัยมีเพียง 12.73% และระดับ 1 คือปกติเพียง 1.21% เท่านั้น หากดูผลเฉพาะของนักศึกษาและบุคลากรที่เข้าร่วมจำนวนทั้งหมด 81 คน พบว่า อยู่ในระดับไม่ปลอดภัย และระดับมีความเสี่ยงรวมกันแล้วถึง 65 คน หรือ 80.24% ดังข้อมูลในตาราง 1

ตาราง 1 แสดงผลการตรวจเลือดของผู้เข้าร่วมการประชุมวิชาการเรื่อง Asia Today : Questions and Answers เมื่อวันที่ 15 ธันวาคม 2555 ที่วิทยาลัยบริหารศาสตร์ จำนวน 165 คน

ผลการตรวจ	นักศึกษา+บุคลากร ม.แม่โจ้	ผู้เข้าร่วมงาน จากภายนอก	ภาพรวมทั้งหมด
ระดับ 4 (ไม่ปลอดภัย)	27 (33.33%)	47 (55.95%)	74 (44.85%)
ระดับ 3 (มีความเสี่ยง)	38 (46.91%)	30 (35.71%)	68 (41.21%)
ระดับ 2 (ปลอดภัย)	14 (17.28%)	7 (8.33%)	21 (12.73%)
ระดับ 1 (ปกติ)	2 (2.47%)	-	2 (1.21%)
รวม	81	85	165

ขณะที่ผลการตรวจการปนเปื้อนของสารเคมีทางการเกษตรกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและคาร์บาเมต จากตัวอย่างพืชผักที่นำมาจากร้านอาหารในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จำนวน 1 ตัวอย่าง และร้านอาหารที่เปิดจำหน่ายอยู่รอบมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จำนวน 9 ตัวอย่าง รวมทั้งหมด 10 ตัวอย่าง ในงานประชุมวิชาการดังกล่าว พบว่า ผัก 3 ตัวอย่าง จากผักสองชนิดคือ ผักคะน้าและผักกาดขาว อยู่ในระดับ 3 คือไม่ปลอดภัย ขณะที่ผักที่เหลือทั้งหมดอีก 7 ตัวอย่างจาก 6 ชนิด อยู่ในระดับ 2 คือระดับปลอดภัย (มีการปนเปื้อนที่อยู่ในระดับต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน) และไม่พบผักชนิดใดเลยที่อยู่ในระดับปกติ (ระดับ 1) ดังตาราง 2

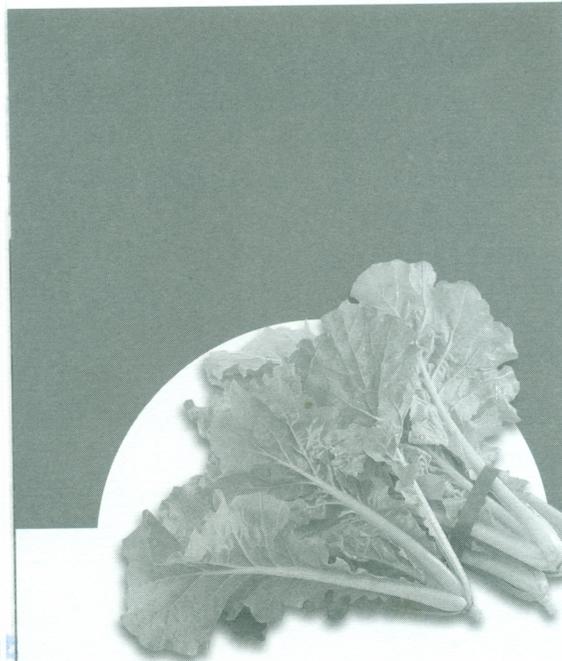
ตาราง 2 ผลการตรวจการปนเปื้อนของสารเคมีทางการเกษตรกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและคาร์บาเมต จากตัวอย่างพืชผักที่นำมาจากร้านอาหารในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และร้านอาหารที่เปิดจำหน่ายอยู่รอบมหาวิทยาลัยแม่โจ้

ชนิดพืชผัก	ผลการตรวจ	ชนิดพืชผัก	ผลการตรวจ
1. กะหล่ำปลี (ในมหาวิทยาลัย)	ระดับ 2	6. ผักคะน้า	ระดับ 3
2. ผักคะน้า	ระดับ 3	7. ถั่วงอก	ระดับ 2
3. ผักกาดขาว	ระดับ 2	8. ผักกาดขาว	ระดับ 3
4. ถั้วฝักยาว	ระดับ 2	9. ผักกาดขาว	ระดับ 2
5. ผักบุ้ง	ระดับ 2	10. ผักบุ้ง	ระดับ 2

หมายเหตุ : ระดับ 3 คือไม่ปลอดภัย ระดับ 2 คือพบปลอดภัย ระดับ 1 คือปกติ

ข้อมูลดังกล่าวชี้ให้เห็นถึงวิกฤติทั้งด้านอาหารที่บริโภคและสุขภาพของนักศึกษาและบุคลากรของมหาวิทยาลัยแม่โจ้





## ความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงด้านอาหาร และอธิปไตยทางอาหาร

### อาหาร : ความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงด้านอาหาร และอธิปไตยทางอาหาร

ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้นิยามคำว่า “อาหาร” คือ ของกินหรือเครื่องสำอางชีวิต ได้แก่ (1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี (2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหารสี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส<sup>[2]</sup>

ขณะที่นิยามของ “ความปลอดภัยด้านอาหาร” นั้นในพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551<sup>[3]</sup> ได้ให้นิยามไว้ว่า การจัดการให้อาหารและสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหารและตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมทั้ง อาหารที่มีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้ด้วย

- (1) อาหารที่มีจุลินทรีย์ก่อโรคหรือสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเจือปนอยู่
- (2) อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจือปนอยู่ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องในปริมาณที่อาจเป็นเหตุให้เกิดอันตราย หรือสามารถสะสมในร่างกายที่ก่อให้เกิดโรค หรือส่งผลกระทบต่อสุขภาพ
- (3) อาหารที่ได้ผลิต ปรุง ประกอบ บรรจุ ขนส่งหรือมีการเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ
- (4) อาหารที่ผลิตจากสัตว์ หรือผลผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้
- (5) อาหารที่ผลิต ปรุง ประกอบจากสัตว์และพืช หรือผลผลิตจากสัตว์และพืชที่มีสารเคมีอันตรายเภสัชเคมีภัณฑ์ หรือยาปฏิชีวนะตกค้างในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (6) อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ขณะที่นิยามของคำว่า “ความมั่นคงด้านอาหาร” ในพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 ได้ให้นิยามความหมายไว้ว่า ความมั่นคงด้านอาหาร หมายถึง การเข้าถึงอาหารที่มีอย่างเพียงพอสำหรับบริโภคของประชาชนในประเทศ อาหารมีความปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมตามความต้องการตามวัยเพื่อการมีสุขภาพที่ดี รวมทั้งการมีระบบการผลิตที่เกื้อหนุนรักษาความสมดุลของระบบนิเวศวิทยาและความคงอยู่ของฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติของประเทศ ทั้งในภาวะปกติหรือเกิดภัยพิบัติสาธารณภัยหรือการก่อการร้ายอันเกี่ยวเนื่องจากอาหาร

เมื่อกลับไปดูที่ผลของการตรวจการปนเปื้อนของสารพิษทางการเกษตรในพืชผักก่อนปรุงตามตาราง 1 และจากนิยามทั้งคำว่าอาหารความปลอดภัย และความมั่นคงด้านอาหารของทั้งสอง พ.ร.บ. ดังกล่าว แสดงว่า อาหารที่ทำจากพืชผักที่เก็บตัวอย่างมาตรวจสอบดังกล่าว ไม่อาจเรียกว่าเป็นอาหาร เพราะไม่ใช่ของกินหรือเครื่องสำอางชีวิต นอกจากนี้ยังเป็นสินค้าเกษตรหรือวัตถุดิบที่นำมาปรุงเป็นอาหารนั้นไม่มีความปลอดภัยต่อชีวิต ซึ่งเป็นต้นเหตุของการเป็นอาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจือปนอยู่ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องในปริมาณที่อาจเป็นเหตุให้เกิดอันตรายหรือสามารถสะสมในร่างกายที่ก่อให้เกิดโรค หรือผลกระทบต่อสุขภาพตาม (3) ของ พ.ร.บ. ความปลอดภัยด้านอาหารอีกด้วย



## วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร

Lazaridis and Drichoutis (2005) ได้ศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารในศตวรรษที่ 21 ของผู้บริโภคทั่วไป (ส่วนใหญ่เป็นผู้บริโภคในประเทศในยุโรป) พบว่าลักษณะและรูปแบบการบริโภคอาหาร จะประกอบด้วย (1) ขอบทานอาหารนอกบ้าน (2) รับประทานอาหารที่หาได้ง่ายและสะดวก (3) ผู้บริโภคห่วงใยต่อความปลอดภัย สุขภาพ และโภชนาการ และ (4) อ่อนไหวต่อเทคโนโลยีด้านการผลิตอาหาร ระบบการกระจายอาหาร และความยั่งยืนของระบบนิเวศน์

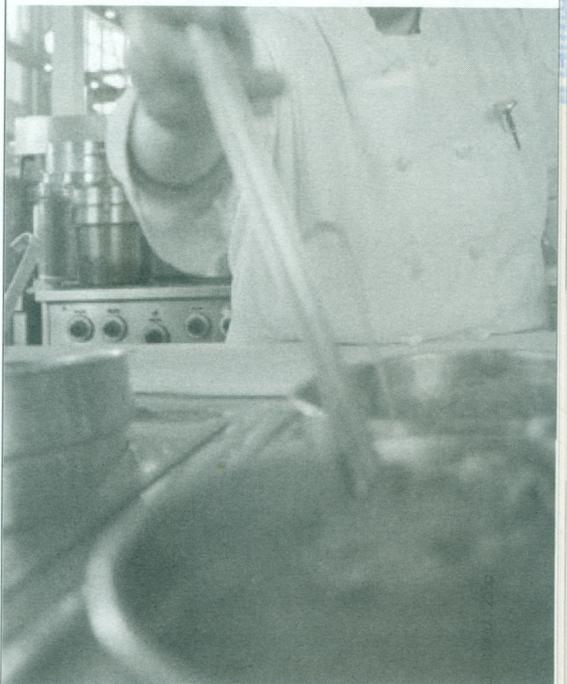
พฤติกรรมชอบทานอาหารนอกบ้านนั้นตรงกับคนไทย ดังข้อมูลของแผนงานสนับสนุนความมั่นคงทางอาหาร ได้รายงานว่า ผู้บริโภคที่อาศัยในเขตเมืองมีแนวโน้มที่จะรับประทานอาหารนอกบ้านและพึงพาอาหารสำเร็จรูปมากขึ้น โดยคาดว่าสัดส่วนดังกล่าวสูงถึง 80 เปอร์เซ็นต์ ในขณะที่เดียวกัน เกษตรกรและผู้บริโภคในท้องถิ่นก็มีสัดส่วนการพึ่งพาอาหารจากภายนอกสูงมากขึ้นเป็นลำดับ ประมาณการว่าสัดส่วนดังกล่าวได้สูงตั้งแต่ 30 เปอร์เซ็นต์ขึ้นไปแล้วในปัจจุบัน โดยที่เหตุผลของการบริโภคดังกล่าวคือเพื่อประหยัดค่าใช้จ่าย ง่ายสำหรับผู้ที่ทำอาหารไม่เป็น การขยายของครอบครัวเดี่ยว และวัฒนธรรมใหม่ที่ผู้คนมีความสุขเมื่อได้รับประทานอาหารนอกบ้าน โดยที่รูปแบบการบริโภคอาหารแบบใหม่ นับตั้งแต่อาหารปรุงสำเร็จในศูนย์การค้า อาหารพร้อมปรุงโดยใช้ไมโครเวฟ อาหารจากร้านสะดวกซื้อ อาหารฟาสต์ฟู้ด อาหารในระบบแฟรนไชส์ เป็นต้น ขยายตัวมากขึ้นเป็นลำดับ และจากวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคดังกล่าว โดยเฉพาะการบริโภคอาหารนอกบ้าน การบริโภคอาหารที่หาได้ง่ายสะดวก เช่น อาหารสำเร็จรูปอย่างกะหรี่สำเร็จรูป ย่อมทำให้เกิดปัญหาสุขภาพตามมามากมาย

อย่างไรก็ตาม Lazaridis and Drichoutis (2005) ได้อธิบายให้เห็นรูปแบบการบริโภคอาหารในลักษณะที่ 3 คือ ผู้บริโภคห่วงใยต่อความปลอดภัย สุขภาพ และโภชนาการ และ (4) อ่อนไหวต่อเทคโนโลยีด้านการผลิตอาหาร ระบบการกระจายอาหาร และความยั่งยืนของระบบนิเวศน์ โดยอธิบายว่า ผู้บริโภคในประเทศที่พัฒนาแล้ว เช่น ประเทศในยุโรป และอเมริกา หันไปให้ความสนใจคุณภาพของอาหารที่พวกเขารับประทาน (ซึ่งเป็นไปตามกฎความต้องการของมาสโลว์นั้น) มีความต้องการอาหารที่มีความปลอดภัยหรือส่งเสริมสุขภาพที่ดีและกลายเป็นความกังวลมากขึ้นเกี่ยวกับการปนเปื้อนของเชื้อโรคและความเสี่ยงของการเกิดโรคที่มาจากอาหาร พวกเขาจึงอธิบายว่าปัจจุบันอาหารยังช่วยส่งเสริมความสามัคคีของคนในครอบครัวเพราะการรับประทานอาหารร่วมกันหรือการช่วยกันทำอาหารทำให้สมาชิกในครอบครัวได้มีเวลาใกล้ชิดกันมากขึ้น นอกจากนี้เรายังใช้อาหารในการต้อนรับผู้คน ใช้ในการเฉลิมฉลองต่างๆ เป็นของขวัญ เป็นสื่อการแสดงความรู้สึกหรืออารมณ์ รวมทั้งถูกนำมาใช้เป็นรางวัลหรือการลงโทษ เป็นเครื่องมือทางการเมือง เช่นการประท้วงและนัดหยุดเพื่อลดความหิวโหยของคนจน และเป็นสื่อแสดงความคิดสร้างสรรค์ของพ่อครัวและผู้โฆษณา เห็นได้ชัดว่าอาหารมีคุณลักษณะบางอย่างที่ผู้บริโภคสมัยใหม่ไม่ได้ซื้อเพียงแค่ว่าเป็นอาหารหรือซื้อเพราะความง่ายและสะดวกเท่านั้น

## การขับเคลื่อนอาหารเกษตรอินทรีย์ในโรงเรียนและมหาวิทยาลัยที่ยุโรปและอเมริกา

ดังได้กล่าวข้างต้นว่าผู้บริโภคสมัยใหม่ไม่ได้ซื้อเพียงแค่ว่าเป็นอาหารหรือซื้อเพราะความง่ายและสะดวกเท่านั้น แต่ห่วงใยต่อความปลอดภัย สุขภาพ และโภชนาการ อ่อนไหวต่อเทคโนโลยีด้านการผลิตอาหาร ระบบการกระจายอาหาร และความยั่งยืนของระบบนิเวศน์ ดังจะเห็นได้จาก ขบวนการผลักดันให้มีการจำหน่ายอาหารอินทรีย์

## วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร



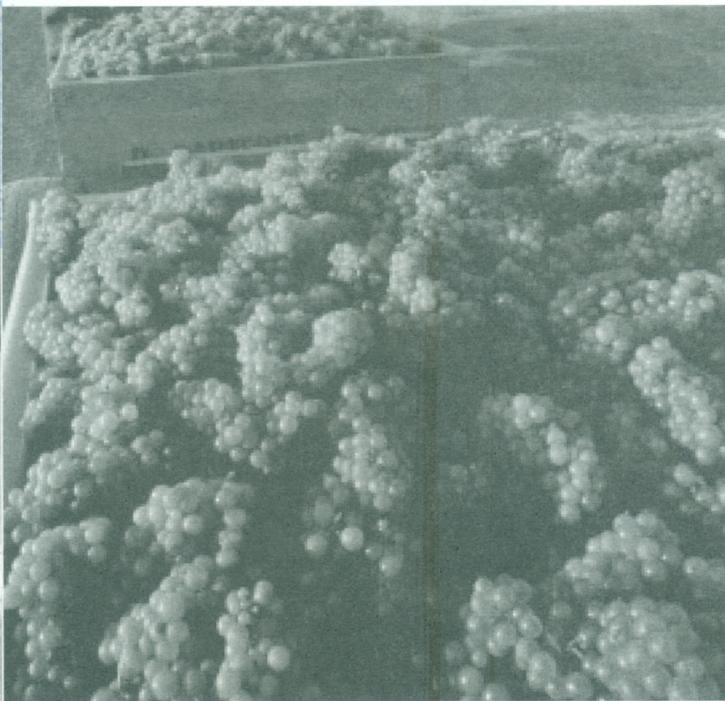
การขับเคลื่อน  
อาหารเกษตรอินทรีย์  
ในโรงเรียนและมหาวิทยาลัย  
ที่ยุโรปและอเมริกา



ในศูนย์อาหารของโรงเรียนและมหาวิทยาลัยในยุโรป ดัง Grill AlimenTerra (2007) ได้สรุปในเอกสาร Dossier of Best Practice in Sustainable Public Food Europe and the USA ไว้ว่า

ที่ประเทศฝรั่งเศส มีโครงการความร่วมมือระหว่างโรงเรียนหรือมหาวิทยาลัยกับ องค์กรเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ องค์กรพัฒนาเอกชน และหน่วยงานของรัฐบาลท้องถิ่นในการจัดทำอาหารอินทรีย์ เช่น องค์กร AGRIBIO 05 ได้ริเริ่มโครงการ Organic Meals and Environmental Education ในปี 2549 กับโรงเรียน โรงพยาบาล ผู้สูงอายุ โดยจุดเน้นของโครงการคือวัตถุดิบที่ใช้ปรุง ต้องเป็นอาหารอินทรีย์ที่ออกตามฤดูกาล และเป็นผลผลิตจากเกษตรกรในท้องถิ่น ซึ่งราคาของวัตถุดิบที่นำมาทำอาหารจะสูงกว่าวัตถุดิบเกษตรทั่วไป โดยทางสภาท้องถิ่นเป็นผู้ช่วยออกค่าส่วนต่างดังกล่าวให้

สมาคม ARDAB 69/42 (Organic producers' Association) ได้ทำโครงการ Helping to get organic meals up and running in schools in the Rhône and Loire departments ร่วมกับโรงเรียน 20 โรงเรียน กับเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ในท้องถิ่น ซึ่งสามารถผลิตอาหารอินทรีย์บริการเด็กได้ วันละ 6,000 มื้อ (เด็กนักเรียนบางคนรับประทานอาหารอินทรีย์สามมื้อต่อวัน บางคน 1-2 มื้อต่อวัน)



ชมรมโรงเรียนในฝรั่งเศส - กุมภาพันธ์ 2556

สมาคม PRO LEST ได้จัดทำโครงการ The 24 hours challenge for the planet at the University of Valence ในปี 2007 (2550) มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมอาหารท้องถิ่นและอาหารอินทรีย์ 100% จำหน่ายในศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัย มีการจัดการโดยกลุ่มเกษตรกร นักศึกษา และทีมงานของศูนย์อาหาร สามารถบริการอาหารอินทรีย์ได้ 550 มื้อต่อวัน

องค์กร CIVAM Rural Challenges ได้จัดทำโครงการ Good Meals from Sustainable Agriculture ในปี 2004 กับโรงเรียน และเกษตรกรอินทรีย์ 46 คน สามารถผลิตอาหารอินทรีย์บริการนักเรียนในปี 2004/2005 ได้จำนวน 20,000 มื้อ และเพิ่มขึ้นเป็น 73,000 มื้อในปี 2005/2006 โดยส่วนต่างของวัตถุดิบที่สูงนั้น ทาง the regional government of Haute-Normandy เป็นผู้ช่วยจ่าย

ที่อิตาลีมีโครงการด้านอาหารอินทรีย์ในโรงเรียน และมหาวิทยาลัยอีกมาก เช่น โครงการ Organic, Local-Traditional Products in School Canteens เริ่มปี 2003 กับโรงเรียนอนุบาล ก่อนวัยเรียนและโรงเรียนปฐม ผลิตอาหารได้ 3,600 มื้อต่อวัน มีเกณฑ์ของวัตถุดิบที่ใช้นั้นประกอบด้วย วัตถุดิบ 100% ต้องเป็นเกษตรอินทรีย์ เป็นผลผลิตจากเกษตรกรรายย่อยในท้องถิ่น ใช้พันธุกรรมท้องถิ่น และหลักการค่าที่เป็นธรรม รวมทั้งมีองค์กรที่จัดการอาหารอินทรีย์ในโรงเรียน เช่น El Tamiso Organic Producers Co-operative, Sustainable Public food Systems ที่ผลิตอาหารบริการให้โรงเรียน 12,019 มื้อต่อวัน, องค์กรProvince of Prato จัดทำโครงการ 'Dalla Terra alla Tavola' - from Land to Table, Dipartimento XI (Education) of Rome city council ผลิตอาหารอินทรีย์ที่ใช้วัตถุดิบอินทรีย์อย่างต่ำ 70% เป็นต้น

องค์กร Commune of Budoia ได้ทำโครงการ Budoia Organic Canteen เพื่อพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอาหารอินทรีย์ บริหารจัดการอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารอินทรีย์ และเชื่อมโยงระหว่างผู้ปกครองนักเรียน สภาผู้ปกครอง และเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ด้วยเกษตรอินทรีย์

องค์กร Comune di Campolongo Maggiore (Venezia-Italia) ทำโครงการ Completely organic school meals service ทำอาหารอินทรีย์ 100% ให้แก่นักเรียนวันละ 250 มื้อ

ที่อังกฤษ เมือง East Ayrshire Council ทำโครงการชื่อ 'Keeping it fresh keeping it local' โดยการแนะนำให้โรงเรียนบริการอาหารที่ทำให้เด็กเพลิดเพลินกับอาหารเพื่อสุขภาพที่ทำจากส่วนผสมที่สดใหม่ เป็นผลผลิตอินทรีย์ที่ผลิตจากท้องถิ่น และชุมชน East Ayrshire's ได้รับประโยชน์จากโครงการด้วยพัฒนาห่วงโซ่อุปทาน สร้างโอกาสให้เกิดเศรษฐกิจท้องถิ่น เพิ่มศักยภาพให้ธุรกิจยั่งยืนและการจ้างงานในท้องถิ่น

สมาคมดิน Soil Association (+ partners) ร่วมกับพันธมิตร จัดทำโครงการ Food for Life ในปี 2003 ที่มีจุดมุ่งหมายที่จะเปลี่ยนอาหารโรงเรียนและวัฒนธรรมอาหารในโรงเรียน ที่จะ

ช่วยให้โรงเรียนพัฒนาเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารและสร้างอาหารโรงเรียนที่มี “ความสด จากท้องถิ่น เกษตรอินทรีย์ และตามฤดูกาล” โครงการอาหารสำหรับชีวิต เป็น โครงการที่มีฐานคิดที่มองโรงเรียนแบบองค์รวม มีวิธีการส่งเสริมให้เด็ก ผู้ปกครอง พนักงานทำอาหาร ผู้ว่าราชการ ครูใหญ่ และเกษตรกรผู้ผลิต มีส่วนร่วมในการ เปลี่ยนแปลงอาหารของโรงเรียน

สมาคมดินเปิดตัวแคมเปญระดับชาติ “อาหารสำหรับชีวิต” ในเดือนตุลาคม 2003 และโครงการนี้ถูกขยายใหญ่ขึ้นในเดือนเมษายน 2005 โดย เจมีโอลิเวอร์ (พ่อครัวหนุ่มที่มีชื่อเสียงในอังกฤษ และทำโครงการรณรงค์ชื่อ Feed Me Better ออกอากาศทางโทรทัศน์ ซึ่งทาง Thai PBS ได้นำรายการของเขาออกอากาศเมื่อวันที่ 18 และ 23 มกราคม 2556 ช่วงเวลา 20.20-21.20 น. ชื่อ ปฏิบัติการจัด (Junk Food) และมีส่วนผลักดันให้รัฐบาลอังกฤษหันมาสนใจถึงปัญหาด้านอาหาร

ที่สเปน มีหน่วยงาน The Department of Organic Agriculture of the Ministry of Agriculture of the autonomous region of Andalusia ทำโครงการ Organic food for the school children of Andalusia - Eco-Food ในปี 2005 โดยส่งเสริมอาหารเกษตรอินทรีย์ใน 16 โรงเรียนของ Andalusia ผลที่เกิดขึ้นคือ ศูนย์อาหารของโรงเรียนทั้งหมดจำหน่ายผลผลิตเกษตรอินทรีย์จากเครือข่ายของ สหกรณ์เกษตรอินทรีย์ ซึ่งสมาชิกส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรขนาดเล็กและขนาดกลาง นอกจากนี้เกษตรกรยังได้รับแรงจูงใจ เพื่อพัฒนาความสามารถและสิ่งจำเป็นพื้นฐาน ในการสร้างตลาดใหม่ การกระจายผลผลิต ทักษะการขนส่งและการวางแผนการผลิต และได้ขยายโครงการนี้ไปอีก 40 โรงเรียน

โครงการ Sustainable School Canteen ดำเนินการโดย Fundació FUTUR ทำกิจกรรมด้านการจัดเลี้ยงแบบครบวงจรในโรงเรียน เน้นจากการค้าที่เป็น ธรรม ข้อวัตถุประสงค์เกษตรอินทรีย์ตรงจากเกษตรกรท้องถิ่น จ้างแรงงานจากผู้ผ่านการ อบรมที่องค์กรจัด เกณฑ์การใช้วัตถุดิบเพื่อให้เกิดความยั่งยืนคือการใช้วัตถุดิบเกษตร อินทรีย์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน (30% of ingredients; 50% local/regional, 75% fresh and products from Fair Trade (when there is no local supply)

ที่สวีเดน สภาของเทศบาล Are ในสวีเดนได้จัดทำโครงการ Are Organic Kitchens มีเป้าหมายให้นักเรียนในโรงเรียนรัฐบาลและผู้สูงอายุในเขตเทศบาล จำนวน 25% ของประชากรจะต้องได้รับโภชนาการอินทรีย์ในปี 2010 นอกจากนี้ในปี 2007 เมืองอีกร Ekocentrum , องค์กร Malmö Commune (Malmö Local Authority) จัดทำโครงการ School Meal Service ด้วย

ที่เดนมาร์กมี West Zealand Council ทำโครงการ Healthy and sustainable food เป็นต้น

กล่าวโดยสรุปประเทศต่างๆในยุโรปต่างให้ความสำคัญต่ออาหารเพื่อสุขภาพ และสิ่งแวดล้อม ผลผลิตจากพืชท้องถิ่น และรับซื้อในราคาที่เป็นธรรม ขณะเดียวกัน เนื่องจากราคาของผลผลิตเกษตรอินทรีย์จะสูงกว่าเกษตรทั่วไปประมาณหนึ่งเท่า ซึ่ง ทางเทศบาลจะเป็นผู้จ่ายส่วนต่างที่เพิ่มขึ้นนั้นให้แก่โรงเรียนด้วย

#### สิทธิในการเข้าถึงอาหารอินทรีย์ ภารกิจเร่งด่วนของสถาบันการศึกษา

ดังได้กล่าวตอนต้นว่า อาหาร คือ ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต เป็นปัจจัยสำคัญมากในการกำหนดสุขภาพกายใจ สติปัญญา และคุณภาพชีวิต โดยรวม อาจกล่าวได้ว่านักเรียน นิสิต นักศึกษาในปัจจุบันคืออนาคตของ ประเทศชาติที่จะมีส่วนในการพัฒนาชาติให้ก้าวไกลต่อไป แต่ปัจจุบันนักเรียน นิสิต นักศึกษาส่วนใหญ่ ไม่มีโอกาสเข้าถึงอาหารที่ปลอดภัย อาจด้วยเหตุปัจจัย หลายๆ อย่าง เช่น สถาบันการศึกษาไม่มีนโยบายด้านอาหารเพื่อสุขภาพที่ชัดเจน



Feed Me Better



#### สิทธิในการเข้าถึง อาหารอินทรีย์ ภารกิจเร่งด่วน ของสถาบันการศึกษา



ขาดกลไกแบบมีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบายอาหารของผู้มีส่วนได้เสียโดยเฉพาะกับนักศึกษา/ผู้ประกอบการหรือเกษตรกรรอบสถานศึกษา ที่เปิดประมูล/เก็บค่าเช่าพื้นที่ในราคาแพง แต่กำหนดให้ร้านอาหารขายในราคาต่ำ ขาดนักโภชนาการด้านอาหารเข้าไปดูแลศูนย์อาหาร ขาดหลักสูตรส่งเสริมด้านอาหารปลอดภัย/อินทรีย์ ขาดการสนับสนุนงบประมาณจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ฯลฯ การบริโภคอาหารที่แถมด้วยสารเคมีสังเคราะห์ทางการเกษตรและอุตสาหกรรมของนักเรียน นิสิต นักศึกษา และบุคลากรในมหาวิทยาลัยจึงไม่มีทางเลือกเลยได้

ปัญหาดังกล่าวแก้ได้เพียงผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ผู้มีส่วนได้เสีย เช่น ผู้บริหารองค์กร บุคลากร นักศึกษา ร้านอาหาร หรือแม้แต่เกษตรกรรอบข้างสถาบันการศึกษาต่างลุกขึ้นมาแก้ปัญหา ดังกล่าว เรียกร้องเพียงแค่อิสริย์ไม่พอ ลุกขึ้นมากำหนดอนาคตตนเอง ต้องลุกขึ้นมาปฏิบัติการและจัดการตนเอง ถึงจะได้สุขภาพที่ดี มีอายุยืนยาว

### มหาวิทยาลัยแม่โจ้กับอาหารเกษตรอินทรีย์

มหาวิทยาลัยแม่โจ้มีความมุ่งมั่นในแนวทางของความ เป็นสถาบันอุดมศึกษาแบบยั่งยืนด้วยเป้าหมายของการเป็น Green Mind & Organic Living Toward Eco-Friendly University (Go - Eco - U) ในระยะ 15 ปี (2555-2570) บนพื้นฐานภารกิจหลักด้านการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยการ พัฒนาองค์ความรู้ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ ภายใต้การขับเคลื่อน ด้าน Organic , Green และ Eco ซึ่งมหาวิทยาลัยตระหนัก ในความสำคัญของการสร้างองค์ประกอบที่เหมาะสมต่อการ ส่งเสริมสุขภาพ โดยในช่วงปี 2555-2559 มหาวิทยาลัย จะเน้นหนักการพัฒนาด้านเกษตรอินทรีย์ และรูปธรรมหนึ่ง คือการ “จัดตั้งศูนย์อาหารเกษตรอินทรีย์”

เพื่อให้ศูนย์อาหารเกษตรอินทรีย์ที่จะเกิดขึ้นในปีการ ศึกษา 2556 สามารถดำเนินการไปได้ด้วยดี การวิจัย เชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเรื่องโครงการวิจัยและพัฒนา อาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จึงได้เกิดขึ้น โดยมีผู้เขียนและนักศึกษามหาวิทยาลัยบริหารศาสตร์ เป็น นักวิจัยหลักและผู้ร่วมวิจัยประกอบด้วยผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้บริโภคในมหาวิทยาลัย เกษตรกรเกษตรอินทรีย์ สถาบัน ชุมชนเกษตรกรมัยยั่งยืน และผู้บริหารมหาวิทยาลัย ซึ่ง โครงการนี้ได้รับการสนับสนุนด้านงบประมาณจากวิทยาลัย บริหารศาสตร์และสำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ รวมทั้งการสนับสนุนทางนโยบายจาก สำนักงานบริหารทรัพย์สิน กองอาคารและสถานที่ และกอง แผนงาน มหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยเริ่มปฏิบัติการตั้งแต่เดือน กุมภาพันธ์เป็นต้นมา

จากการรวบรวมข้อมูลในช่วงหนึ่งเดือนที่ผ่านมา ได้ ข้อค้นพบเบื้องต้นว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารในมหาวิทยาลัย จำนวน 7 ร้าน มีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่จะร่วมจำหน่ายอาหาร อินทรีย์ (ไม่สามารถสำรวจได้ครบทุกร้านเนื่องจากปิดภาคเรียน เสียก่อนและร้านค้าปิด) และมีร้านจำหน่ายอาหารร้านหนึ่ง มีประสบการณ์ปรุงและจำหน่ายอาหารอินทรีย์ซึ่งมีแผนที่จะ เปิดจำหน่ายอาหารอินทรีย์ทันทีเมื่อเปิดภาคเรียนในเดือน มิถุนายน 2556 นี้ ในส่วนของผู้บริโภคนั้น (นักศึกษา และ บุคลากร) ส่วนใหญ่ก็มีความต้องการบริโภคอาหารจากเกษตร อินทรีย์ (รายละเอียดงานวิจัยจะนำเสนอต่อไป)

เป็นที่น่ายินดีว่า ปัจจุบันผู้บริหารของมหาวิทยาลัย แม่โจ้มีนโยบายด้านเกษตรอินทรีย์และอาหารอินทรีย์ที่ชัดเจน โดยในปีการศึกษาใหม่ 2556 นี้มีแผนการเปิดศูนย์อาหาร เกษตรอินทรีย์ที่ศูนย์อาหารใหม่ ที่แน่นอน ทางสำนักงาน บริหารทรัพย์สินรวมทั้งกองอาคารและสถานที่ยืนยันว่า จะไม่เน้นเอารายได้จากค่าเช่าศูนย์อาหารมาเป็นเป้าหมาย เห็นว่าคุณภาพชีวิตของผู้คนในมหาวิทยาลัย กองแผนงานพร้อม ที่จะหางบประมาณมาสนับสนุนโครงการต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น การเพิ่มศักยภาพการผลิตของคณะต่างๆ และชุมชน เกษตรอินทรีย์ในจังหวัดเชียงใหม่ การจัดการกระบวนการเรียนรู้ ของนักศึกษา บุคลากร และผู้ประกอบการร้านอาหาร รวมทั้ง การรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ด้วย หากเป็นดังกล่าวนั้น เชื่อว่านักศึกษา บุคลากร ผู้ประกอบการ และเกษตรกรเกษตร อินทรีย์จะมีสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีเพิ่มขึ้นแน่นอน

### มหาวิทยาลัยแม่โจ้ กับอาหารเกษตรอินทรีย์



สิทธิในการเข้าถึง  
อาหารอินทรีย์ การกิจเร่งด่วน  
ของสถาบันการศึกษา



**เอกสารอ้างอิง**  
MAEJO VISION

เกษศิริรินทร์ พิบูลย์. (2555). **บันทึกผลการประชุมกลุ่มย่อยเรื่อง แนวคิด ทิศทางและแผนพัฒนาอาหารเกษตรอินทรีย์ และผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ในศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้**. การประชุมวิชาการเรื่อง Asia Today: Questions and Answers. วันที่ 15-16 ธันวาคม 2555. วิทยาลัยบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

**พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522. มาตรา 4**

**พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551. มาตรา 3**

แผนงานสนับสนุนความมั่นคงทาง. **มูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืน(ประเทศไทย) มูลนิธิชีววิถี สถาบันการศึกษา และเครือข่ายองค์กรชุมชนมากกว่า 18,000 ครอบครัว** โดยการสนับสนุนของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.). ข้อมูลจาก <http://www.food-resources.org/about> (14 มีนาคม 2556)

Lazaridis, P. and A. Drichoutis. (2005). Food consumption issues in the 21st century. pp.21-33. In **The Food Industry in Europe**. Petros Soldatos and Stelios Rozakis, eds. Athens, Greece: Stamoulis.

Terra, A. (2007). **Dossier of Best Practice in Sustainable Public Food Europe and the USA 2006-2007**. As part of the Food for Health Learning and Livelihoods (F4H) project of the Sustainable Food Laboratory.

