

สก๊อปหน้า1
สงครามเชื้อดื้อยาจุดประกาย "หมูเสรี"

เซอร์อเล็กซานเดอร์ เฟลมมิง ผู้ค้นพบยา ★ มีต่อหน้า 5

สก๊อป หน้า1

ด้านแบคทีเรียเพนนิซิลิน เคยเตือนไว้ตั้งแต่รับรางวัล โนเบลเมื่อ 70 ปีก่อนถึงพิษภัยของ... "เชื้อแบคทีเรียดื้อยา"

ภัยคุกคามต่อสุขภาพ ชีวิตมนุษย์!

ปัจจุบันปัญหาเชื้อดื้อยาไปไกลกว่าที่เฟลมมิงคาดการณ์ไว้มาก ไกลจนถึงระดับว่ามนุษย์กำลังจะพ่ายแพ้ในสงครามกับเชื้อแบคทีเรีย จุดวิกฤติของเรื่องนี้อยู่ที่การลุกลามของปัญหาที่ไม่ได้จำกัดวงเฉพาะในรั้วโรงพยาบาลหรือการรักษาอาการเจ็บป่วยที่เกิดจากการใช้ยาอย่างไม่พื่อพริ้ว และเกินความจำเป็นอีกต่อไป แต่ขยายวงเข้าประชิดประชาชนในฐานะผู้บริโภคมากขึ้นทุกขณะ

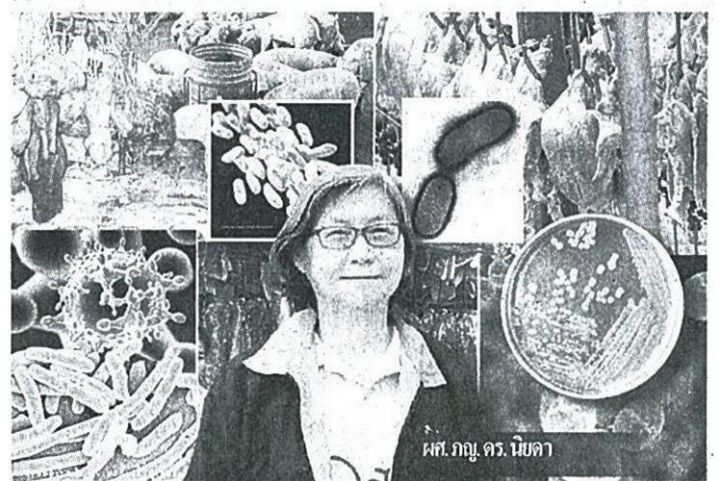
"ยาต้านแบคทีเรีย...ปนเปื้อนในเนื้อสัตว์" ศส.ภญ.ดร.นิยดา เกียรติยิ่งอังศุลี ผู้จัดการศูนย์วิชาการเฝ้าระวังและพัฒนาระบบยา (กพย.) บอกว่า วันนี้การใช้ยาต้านเชื้อแบคทีเรียกำลังเพิ่มมากขึ้น ในห่วงโซ่การจัดหาอาหาร ทำให้ผู้บริโภคมีความเสี่ยงมากขึ้น

งานศึกษาชิ้นหนึ่งพบว่า ผู้ที่มีเชื้อดื้อยาอยู่ในร่างกายทั้งที่ไม่ได้มีการใช้ยา จึงสันนิษฐานว่าน่าจะมาจากแหล่งอื่น

"ตอนนั้นความรู้เกี่ยวกับสถานการณ์การใช้ยาต้านแบคทีเรียในวงจรรักษาพยาบาลยังไม่มาก แต่ในที่สุดก็มีการวิจัยอื่นๆตามมาและพบว่ามีการใช้ยาต้านเชื้อแบคทีเรียในวงจรรักษา เช่น ไก่ กุ้ง ปลา หมู วัว ตอนนี่ยังมีการใช้ในพืชผัก สวนผลไม้บางอย่าง"

ข้อมูลจากงานวิจัยเชื้อดื้อยาในผลิตภัณฑ์สุกรชิ้นหนึ่งพบว่า มีการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียดื้อยาในตลาดสดและตลาดทันสมัยสูงกว่าในโรงเชือด โดยปริมาณการปนเปื้อน *E.coli* และ *K.pneumoniae* ในเนื้อหมู...ในตลาดสดสูงกว่าตลาดทันสมัย

กระบวนการเลี้ยงสัตว์อย่าง "หมู" หรือ "ไก่" แบบอุตสาหกรรมจะไม่แปลกใจว่าเหตุใดจึงพบการปนเปื้อน เพราะความต้องการเร่งให้สัตว์โตไว ระบบการผลิตจึงต้องคัดเลือกสายพันธุ์ที่เหมาะสมกับการถูกเร่ง ซึ่งต้องใช้ทั้งยาวิตามิน และสารเคมีเพื่อเร่งโต ความอ่อนแอ
ซีโรของสัตว์เป็นผลพวงที่เลี่ยงไม่ได้



สงครามเชื้อดื้อยาจุดประกาย "หมูเสรี"

ขณะที่ปริมาณการปนเปื้อน *Salmonella spp.* กลับพบในตลาดทันสมัยมากกว่าในตลาดสด ทั้งยังพบด้วยว่า จำนวนผู้ป่วยที่เสียชีวิตจากเชื้อ *Salmonella spp.* จากการบริโภคเนื้อหมูทั้งในตลาดสดและตลาดทันสมัย มีอัตราเสียชีวิตที่น้อยกว่า 8 คน...ต่อแสนคน...ต่อปี

น่าสนใจว่าเมื่อย้อนกลับไปดูกระบวนการเลี้ยงสัตว์อย่าง "หมู" หรือ "ไก่" แบบอุตสาหกรรมจะไม่แปลกใจว่าเหตุใดจึงพบการปนเปื้อน เพราะความต้องการเร่งให้สัตว์โตไว ระบบการผลิตจึงต้องคัดเลือกสายพันธุ์ที่เหมาะสมกับการถูกเร่ง ซึ่งต้องใช้ทั้งยาวิตามินและสารเคมีเพื่อเร่งโต

"ความอ่อนแอซีโรของสัตว์เป็นผลพวงที่เลี่ยงไม่ได้จากวิธีการนี้คือเหตุผลที่ทำให้ต้องใช้ยาต้านเชื้อแบคทีเรียเพื่อรักษาและป้องกันไม่ให้เชื้อแพร่กระจายในโรงเลี้ยงแบบปิด"

"ยา" และ "วิตามิน" จะถูกให้ผ่านน้ำและอาหารที่ผสมมาเสร็จสรรพจากทางบริษัท ปัญหาสำคัญมีว่า...ตัวเกษตรกรจะรู้หรือไม่รู้เลยว่ามียาอะไรผสมอยู่ในอาหาร

คำถามชวนอยากรู้...เลี้ยงสัตว์แบบอุตสาหกรรม ให้อาหารโต จะตกค้างในสิ่งแวดล้อมไหม?

โชคสกุล มหาค้ำรุง กลุ่มหมูทางเลือกเสรีปลอดภัย เชียงใหม่ อดีตเกษตรกรในระบบพันธสัญญาที่ต้องสูญเสียที่ดินและเงิน 20 ล้านบาทจากการเลี้ยงหมูในระบบนี้ เล่าประสบการณ์ให้ฟังว่า การผลิตในระบบพันธสัญญาเป็นระบบที่ใช้สารเคมีอย่างเข้มข้น พันธุ์ที่เลี้ยงต้องตอบสนองต่อยา ต่ออาหารของบริษัท

“ถ้าตัวเกษตรกรไม่ใช่ของบริษัท สัตว์ที่เลี้ยงก็จะไม่โต”

โชคสกุล ย้ำว่า ใช้อย่างมากแค่ไหน ก็ตั้งแต่น้ำที่ให้หมูเขาก็ผสม คลอรีน ผสมยาเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร ทางเดินหายใจ ซึ่งเราไม่รู้ว่าเป็นยาอะไร แต่เราเห็นว่ามันเป็นยาและรุนแรงด้วย

“ถ้าช่วงไหนเราหยุดใช้ หมูจะมีอาการป่วย บางที...ตายครึ่ง เล้าแล้วเราก็กินไม่รู้ต้นเหตุที่แท้จริงเพราะเขาจะคิดตอนที่เขาขัง น้ำหนักหมูรับซื้อ แล้วก็หักกลบลบหนักกัน”

เมื่อเป็นเช่นนั้น...การบริโภคเนื้อหมูหรือไก่ที่ได้รับการให้อาหารด้านเชื้อแบคทีเรียมากมาย จึงเสี่ยงที่จะได้รับเชื้อแบคทีเรียดื้อยาเข้าสู่ร่างกาย โดยเฉพาะในเด็กพบว่า หากได้รับยาต้านเชื้อแบคทีเรียตั้งแต่เล็กๆ จะทำให้เด็กมีโอกาสเป็นภูมิแพ้และอ้วน

ปัญหาใหญ่อีกจุดหนึ่งอยู่ตรงที่ “ยาต้านเชื้อแบคทีเรีย” ไม่ได้จบลงแค่ในวงจรการผลิตอาหารเท่านั้น แต่ยังตกค้าง...ปนเปื้อนอยู่ในสิ่งแวดล้อม เช่น น้ำในบ่อเลี้ยงปลาหรือน้ำจากการทำความสะอาด เล้าหมูหรือไก่ เมื่อถูกปล่อยลงสู่แหล่งน้ำจะทำให้ยาต้านเชื้อแบคทีเรียตกค้างอยู่ในดินและน้ำ

รวมทั้งการใช้ยาต้านเชื้อแบคทีเรียในการเลี้ยงปลา (ในแม่น้ำ) และกุ้ง... ในบ่อ ที่มีการปล่อยน้ำทิ้งออกไป จะยิ่งเพิ่มความเสี่ยงของปัญหาเชื้อดื้อยาในสิ่งแวดล้อม

ในฐานะผู้บริโภคดูเหมือนว่าจะไม่ค่อยมีทางเลือกในการบริโภคอาหารสักเท่าไร ข้อมูลที่พอจะรู้ๆกัน การผลิตเนื้อสัตว์และพืชผักผลไม้ทุกวันนี้ล้วนให้อาหารด้านแบคทีเรียกันขนานใหญ่อย่างไรก็ตาม... ในจังหวัดเชียงใหม่ ยังมีเกษตรกรและเครือข่ายคนทำงานด้านอาหาร

กลุ่มเล็กๆที่พยายามสร้างทางเลือกในการบริโภค

และยังมีที่จังหวัดอื่นๆ เช่น น่าน มหาสารคาม นครปฐม

โชคสกุล ยืนยันจุดยืนว่าเขาเป็นหนึ่งในนั้นเพราะหลังจากแทบสิ้นเนื้อประดาตัวจากระบบเกษตรพันธสัญญาในปี 2556 ก็เริ่มเบนเข็มชีวิตหันมาเลี้ยงหมูอีกครั้งบนหนทางที่แตกต่างจากเดิม

เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกหมูจากสายพันธุ์ท้องถิ่นซึ่งมีภูมิต้านทานโรค ไม่เลี้ยงในกรงปิดทำให้หมูไม่มีความเครียด ที่สำคัญจะไม่ใช้...ยา ฮอร์โมน สารเคมีใดๆทั้งสิ้น

“ผู้บริโภคที่ซื้อหมูของเราไปกิน บอกว่ามันไม่เหมือนหมูในท้องตลาดเพราะไม่เหม็นคาว เก็บไว้ได้นาน นี่คือข้อแตกต่างของหมูที่เรากำลังทำและจุดประกายให้แก่สังคมเห็นว่า ทั้งตัวเกษตรกร...ผู้บริโภค มีสิทธิ์ที่จะเลือกอาหารที่ไม่มียาต้านฯ เราถึงเรียกหมูของเราว่าหมูเสรี”

แม้ว่าหมูเสรีจะมีต้นทุนการผลิตสูง เพราะกำลังการผลิตยังน้อย แต่เชื่อว่าในอนาคตหากผู้บริโภคตระหนักเรื่องสุขภาพมากขึ้น เกษตรกรรวมกลุ่มกันเหนียวแน่น ต้นทุนการผลิตก็จะลดลง

อีกด้านหนึ่ง “กลุ่มเขียว สวย หอม” ทำงานเกี่ยวกับพื้นที่สีเขียวในเมืองเชียงใหม่ก็เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในการแก้ไขปัญหาเชื้อดื้อยา ลงลึกเรื่องสุขภาพมากขึ้น ทำงานร่วมกับ กพย. รมรณรงค์ปลูกฝังวิถีธรรมชาติ...ปลูกผักกินเอง เพื่อสุขภาพ ห่วงไกลเชื้อดื้อยา...พร้อมสอดแทรกความรู้เรื่องเชื้อดื้อยาลงไปด้วย

นี่คือพลังเล็กๆจากงานชุมนุมสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ 8 ช่วงปลายปีที่ผ่านๆมา แต่จะสู้กับปัญหาเชื้อดื้อยาที่หนักหน่วงขึ้นทุกขณะ ได้ยังขึ้นเพียงใด ขึ้นอยู่กับผู้บริโภคว่าจะสร้างทางเลือกของตนเองหรือไม่

“ปัญหาเชื้อดื้อยา” เป็นเรื่องใหญ่ที่ไปไกลมากแต่ใกล้ตัวคนไทยมากขึ้นชนิดเฉาจน เป็นหนึ่งในวาระสำคัญที่กระบวนการสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ มีมติให้ผลักดันเป็นวาระแห่งชาติเพื่อบูรณาการโครงสร้างระดับประเทศและระดับจังหวัด เพื่อการแก้ปัญหาได้อย่างแท้จริง ยั่งยืน.