

ภาคตะวันออก 4 จังหวัด คือจังหวัดตราด จังหวัดจันทบุรี จังหวัดระยอง และจังหวัดชลบุรี เป็นแหล่งผลิตอาหารทะเลแหล่งใหญ่ การวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์ ปัจจัยเสี่ยง และการจัดการเพื่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหารทะเล พบว่ามีการทำอาชีพและดำเนินธุรกิจบริเวณชายฝั่งและในพื้นที่ต่างๆของแต่ละจังหวัด ได้สำรวจแหล่งผลิต ขยายส่ง และจำหน่ายอาหารทะเล 230 แห่ง แหล่งที่มาของอาหารทะเลแห้ง/แปรรูป ส่วนใหญ่มาจาก บ้านเพ จ.ระยอง และชายฝั่ง ปัญหาคุณภาพสินค้าส่วนใหญ่ที่พบ คือ มีเชื้อราเพราะอบไม่แห้ง เน่าเสีย เก็บได้ไม่นาน มีกลิ่น และไม่สด ผลการตรวจสิ่งปนเปื้อนเบื้องต้นในอาหารทะเล ตั้งแต่เดือนมกราคม ถึง มิถุนายน พ.ศ. 2549 รวม 1,243 รายการ พบฟอร์มาลิน 39 รายการ จาก 921 รายการ (4.23%) ตรวจพบบอแรกซ์ 10 รายการ จาก 16 รายการ (62.5%) ผลการตรวจในเดือนตุลาคม พ.ศ.2550 – กันยายน พ.ศ.2551 รวม 1,853 รายการ พบสารบอแรกซ์ 11 รายการจาก 277 รายการ (3.9 %) พบสารฟอร์มาลิน 36 รายการจาก 1,106 รายการ (3.3 %) พบสารยาฆ่าแมลง 1 รายการจาก 215 รายการ (0.5%) ผลการทดสอบโลหะหนักทางห้องปฏิบัติการรวม 224 รายการ พบการปนเปื้อน 183 รายการ (81.7%) แคดเมียม พบ 51 รายการ (91.1%) ในทุกพื้นที่ ค่าเฉลี่ย 0.693 mg/kg ค่าสูงสุด 5.209 mg/kg ที่บ้านเพ จ.ระยอง ตกมาตรฐาน 6 รายการ (10.7%) เป็นประเภทหมึกทั้งหมด ปรอทพบทั้ง 56 รายการ (100%) ในประเภทปลามากที่สุด ค่าเฉลี่ย 0.621 mg/kg ค่าสูงสุด 7.277 mg/kg ที่มาบตาพุด จ.ระยอง ตกมาตรฐาน 14 รายการ (25.0%) ตะกั่วพบ 20 รายการ (35.7%) ที่หนองมน จ.ชลบุรี 19 รายการ อ.แหลมงอบ จ.ตราด 1 รายการ ไม่พบที่ จ.ระยอง และ จ.จันทบุรี โดยพบในประเภทหอยมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 0.373 mg/kg ค่าสูงสุด 1.439 mg/kg ตกมาตรฐาน 1 รายการ (1.79%) สารหนู พบทั้ง 56 รายการ (100%) ในทุกพื้นที่ ในอาหารทะเลทุกรายการ พบมากที่สุดในประเภทหมึก ค่าเฉลี่ย 7.075 mg/kg ค่าสูงสุด 30.564 mg/kg ที่ตลาดหนองมน จ.ชลบุรี ผลทดสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ Aerobic plate count 56 รายการ พบปนเปื้อนทุกรายการ ค่าเฉลี่ย 5.1×10^9 cfu/g ค่าสูงสุดที่พบคือ 2.3×10^{11} cfu/g ตกมาตรฐาน 29 รายการ (51.8%) เชื้อรา 56 รายการ พบปนเปื้อนทุกรายการ ค่าเฉลี่ย 3.17×10^2 cfu/g ค่าสูงสุดที่พบคือ 3.9×10^3 cfu/g บริเวณที่พบมากที่สุดคือ ตลาดหนองมน จ.ชลบุรี ตกมาตรฐาน 10 รายการ(17.8%)

การจัดการเพื่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหาร มีการตรวจสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร การตรวจสอบเฝ้าระวังเพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร การรณรงค์บริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพอย่างปลอดภัย การอบรมผู้จำหน่ายอาหารทะเล การประชุมกลุ่มแกนนำผู้จำหน่ายอาหารทะเล การจัดตั้งเครือข่ายโครงการอาหารทะเลปลอดภัย และ การนำเสนอต่อผู้บริหารในระดับนโยบายเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมของชุมชน หน่วยงาน องค์กรต่างๆ เพื่อลดการปนเปื้อนในอาหารทะเลภาคตะวันออก