

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญ และที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย

ในปัจจุบันอาหารปรุงสำเร็จมีความสำคัญต่อการดำเนินชีวิตของประชาชน เพราะสะดวก มีให้เลือกมากมาย ประหยัดและราคาถูก หาซื้อง่ายมีจำหน่ายทั่วไป ในเขตพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา เป็นพื้นที่หนึ่งที่มีการวางจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค ทั้งร้านอาหารในมหาวิทยาลัย ร้านค้าและแผงลอยเป็นจำนวนมาก ซึ่งควรมีการสำรวจว่า อาหารและเครื่องดื่มประเภทต่างๆ มีความปลอดภัยในการบริโภคหรือไม่ อาหารประเภทใด อยู่ในเกณฑ์ควรระมัดระวังและควรพิจารณาก่อนบริโภค เพื่อเป็นข้อมูลแก่ผู้บริโภค สำหรับประกอบการพิจารณาในการเลือกซื้ออาหารได้อย่างเหมาะสม อีกทั้งเป็นแนวทางในการให้ข้อเสนอแนะแก่ผู้จำหน่ายอาหารได้ปรับปรุงการผลิตและการให้บริการ โดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ของกระทรวงสาธารณสุข ที่เน้นการส่งเสริมสุขภาพของประชาชน และให้ประชาชนได้รับการคุ้มครองในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร รวมทั้งเป็นการส่งเสริมพัฒนาด้านอาหารของไทยให้เป็นครัวของโลก โดยเน้นความปลอดภัยในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่แหล่งผลิตถึงการบริโภคของประชาชน (From Farm to Table) หรือจากฟาร์มสู่ช้อน (From Farm to Fork) โดยใช้มาตรฐานสากล เพื่อให้อาหารที่วางจำหน่าย มีความสะอาด ปลอดภัย โดยการนำระบบ GHP (Good Hygiene Practice) และ GMP (Good Manufacturing Practice) มาประยุกต์ใช้ในการจัดระบบการบริหารจัดการ คณะผู้วิจัยจึงเห็นว่าควรมีการเฝ้าระวังและควบคุมความปลอดภัยของอาหาร ในเขตพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา โดยการตรวจหาปริมาณการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย และโลหะหนักในอาหารประเภทต่างๆ เพราะสะท้อนถึงการจัดการผลิตและจำหน่ายอาหารว่ามีความปลอดภัยมากน้อยเพียงใด เพื่อเป็นข้อมูลแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องสำหรับนำไปใช้ให้เป็นประโยชน์ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อติดตามสถานการณ์ความปลอดภัยจากการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคและโลหะหนักในอาหารปรุงสำเร็จเพื่อจำหน่ายประเภทต่างๆ ในเขตจังหวัดนครราชสีมา

ขอบเขตของการวิจัย

ศึกษาหาจำนวนและชนิดของเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการเน่าเสียของอาหาร หรือทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ และศึกษาหาปริมาณโลหะหนักที่ปนเปื้อนในอาหาร โดยการเก็บตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ ที่มีจำหน่ายตามเขตเทศบาลเมืองนครราชสีมา และในพื้นที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี เพื่อนำมาตรวจสอบหาปริมาณโลหะหนัก ได้แก่ ตะกั่ว (Pb) ปรอท (Hg) สารหนู (As) แคดเมียม (Cd) และจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารปรุงสำเร็จ ประเภทต่างๆ ที่มีผลต่อความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค

ข้อตกลงเบื้องต้น

ไม่มี

ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการอบรมให้ความรู้ต่อผู้ผลิตและจำหน่ายอาหาร ให้ตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในด้านความปลอดภัย เพื่อพัฒนาการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมในการผลิตอาหาร เพื่อจำหน่ายให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตามกระทรวงสาธารณสุขกำหนด และเพื่อให้อาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายมีความปลอดภัยทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคและเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

หน่วยงานที่นำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

สาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา ผู้ผลิตและจำหน่ายอาหาร ผู้บริโภคและหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง