

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหาร เป็นสิ่งสำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ โดยใช้บริโภคเพื่อเจริญเติบโต ประเทศไทย ได้ชื่อว่าเป็นประเทศที่มีพืชพันธุ์ธัญญาหารอุดมสมบูรณ์มากมาย สังคมไทยเป็นสังคมแห่งการพึ่งตนเองได้ในด้านอาหารภายใต้สังคมเกษตรกรรม แต่เมื่อสังคมได้พัฒนาวิถีชีวิตเข้าสู่สังคมอุตสาหกรรม เราเริ่มพึ่งตนเองด้านการผลิตอาหารได้น้อยลง มุ่งผลิตเพื่อเศรษฐกิจมากกว่าการบริโภคในครัวเรือน พฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนไทยได้เปลี่ยนไป จากเดิมได้อาหารจากแหล่งธรรมชาติ มีการเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์สำหรับบริโภคในครัวเรือน การแลกเปลี่ยนหรือซื้อเฉพาะอาหารที่ไม่สามารถหาได้ในครัวเรือนหรือชุมชน ดังนั้นความเสี่ยงจึงมีเพียงการปนเปื้อนของอาหารจากแหล่งธรรมชาติเท่านั้น จากการศึกษาของประเทศไทยต้องค้นคว้าเพื่อการอยู่อาศัยในภาวะเศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลงไป มีความเป็นสังคมเมืองมากขึ้น ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีและอำนาจของสื่อต่าง ๆ ในการโฆษณาชวนเชื่อ ทำให้เกิดความเชื่อ ค่านิยมที่ผิด ๆ ส่งผลให้ผู้บริโภคเกิดความต้องการจนละเอียดถึงอันตรายที่แอบแฝงอยู่ ประกอบกับความเร่งรีบในชีวิต พฤติกรรมการจัดหาอาหารในครัวเรือนและแบบแผนในการรับประทานอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมคือ ให้ความสำคัญกับการประกอบอาหารเพื่อบริโภคกันเองภายในครอบครัวน้อยลง มาเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้านมากขึ้น จากการศึกษาของศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด (กรมอนามัย, 2543) พบว่า คนกรุงเทพมหานคร รับประทานอาหารสำเร็จรูปนอกบ้านเฉลี่ยวันละ 3 ล้านคน มีเงินสะพัดวันละ 200 ล้านบาท และจากการประเมินผลงานสุขภาพโภชนาการในแผนพัฒนาการสาธารณสุขฉบับที่ 8 (พ.ศ.2540 – 2544) พบว่า ประชาชนในประเทศไทยร้อยละ 86.1 มีประวัติรับประทานอาหารนอกบ้าน และส่วนใหญ่ร้อยละ 66.2 นิยมเลือกรับประทานจากร้านอาหาร (จรรยาวัฑฒ์ มุสิกมาศ และคณะ, 2548, หน้า 49)

จากพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนไทย ซึ่งมีผลกระทบก่อให้เกิดปัญหามากมาย โดยเฉพาะปัญหาความไม่สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภคภายในประเทศ ซึ่งส่งผลให้เกิดโรคอุจจาระร่วง ดังจะเห็นได้จากข้อมูลอัตราป่วยย้อนหลัง 5 ปี ตั้งแต่ปี 2547 – 2551 ของประเทศไทยพบว่า มีอัตราป่วย 1858.2, 1837.1, 1988.1, 2050.8 และ 1988.0 ต่อแสนประชากร ตามลำดับ (สำนักกระบวนศึกษา, 2552) ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลของจังหวัดนครราชสีมา ที่พบว่า อัตราป่วยด้วยโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อได้แก่ โรคอุจจาระร่วง ยังมีมีอัตราที่สูงมากเป็นลำดับหนึ่ง เมื่อเทียบกับการเจ็บป่วยจากสาเหตุอื่น ซึ่งนับจากปี 2547 – 2551 พบอัตราป่วย 1779.6, 1705.1, 1693.3, 1401.6 และ 1403.0 ต่อแสน

ประชากร ตามลำดับ แม้จำนวนผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงมีแนวโน้มลดลงเล็กน้อย แต่อัตราป่วยยังมีค่าสูงเกินกว่าที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ว่าไม่เกิน 1,000 ต่อแสนประชากร (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา, 2552, หน้า 195)

ปัญหาดังกล่าวกระทบต่อการพัฒนาประเทศในหลายด้าน กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้กำหนดให้มีนโยบายในการพัฒนาร้านอาหารและแหล่งขายให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้ชื่อโครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย (อาหารสะอาด รสชาติอร่อย หรือ Clean Food Good Taste) อันจะส่งผลต่อการป้องกันการเกิดโรคที่เกิดจากน้ำและอาหารได้อีกทางหนึ่งซึ่งได้กำหนดแนวทาง หลักเกณฑ์ในการดำเนินงานโครงการ มีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

1. สถานประกอบการด้านอาหารประเภทร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารของโรงเรียน/โรงงาน โรงครัวของโรงพยาบาล ที่สนใจสามารถสมัครเข้าร่วมโครงการกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและ สำนักงานเทศบาล โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย
2. สถานประกอบการด้านอาหาร จะต้องปรับปรุงสภาพให้ได้ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของท้องถิ่นตามหลักเกณฑ์ของสถานประกอบการนั้น โดยมีเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นตรวจแนะนำ ซึ่งร้านอาหาร/ร้านอาหารใน โรงแรม ต้องผ่านข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร 15 ข้อต่อร้าน
3. สถานประกอบการด้านอาหาร จะต้องผ่านการตรวจสอบความสะอาดทางแบคทีเรียของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้น้ำยาตรวจการปนเปื้อนขั้นต้น (SI - 2) โดยเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น ผลการตรวจจะต้องผ่านร้อยละ 90 ของตัวอย่างที่ตรวจ
4. สถานประกอบการด้านอาหาร ที่ผ่านการตรวจรับรองมาตรฐานจะได้รับป้ายสัญลักษณ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ที่ระบุชื่อสถานประกอบการด้านอาหารและวันหมดอายุ 1 ปี นับจากวันได้รับป้าย ตามประเภทของสถานประกอบการนั้น โดย ร้านอาหาร/ร้านอาหารในโรงแรมจะได้รับป้ายขนาดใหญ่ 1 ป้ายต่อ 1 ร้าน

จังหวัดนครราชสีมา มีร้านอาหารทั้งหมดจำนวน 477 ร้าน ได้ดำเนินการพัฒนาร้านอาหารจนได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยแล้ว จำนวน 323 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 67.7 (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา, 2552, หน้า 77) แต่จากข้อมูลการสุ่มตรวจร้านอาหารที่ผ่านการรับรองมาตรฐานในพื้นที่ ภาคใต้ตอนล่างโดยศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา (2549, หน้า 3) พบว่ามีร้านอาหารที่ไม่สามารถคงสภาพมาตรฐาน ร้อยละ 34.2 โดยเฉพาะจังหวัดนครราชสีมาถึงร้อยละ 49.1 ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ อัญญา โสภณ (2547, หน้า 71) ที่พบว่า ร้านอาหารจำหน่ายอาหารในเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ไม่สามารถคงสภาพมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 29.9 จากข้อมูลดังกล่าว แสดงให้เห็นว่า ร้านอาหารที่เคยผ่านการรับรองมาตรฐานแล้ว มีทั้ง

ร้านที่สามารถคงสภาพและไม่สามารถคงสภาพมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารไว้ได้ จึงมีข้อสงสัยว่าปัจจัยของการคงสภาพหรือการไม่สามารถคงสภาพมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร เกิดจากความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารหรือไม่

ในการนี้ผู้วิจัย จึงได้สนใจที่จะศึกษาเปรียบเทียบความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ระหว่างร้านที่ได้รับป้ายรับรอง กับ ร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในจังหวัดนครราชสีมา เพื่อทราบข้อมูลด้านความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ที่ทำให้ร้านอาหารได้รับหรือไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และนำข้อมูลไปใช้ในการสนับสนุนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาทั้งในส่วนของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้นำไปกำหนดกิจกรรมการพัฒนาร้านอาหารในพื้นที่ ให้ได้มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย อย่างยั่งยืนต่อไป

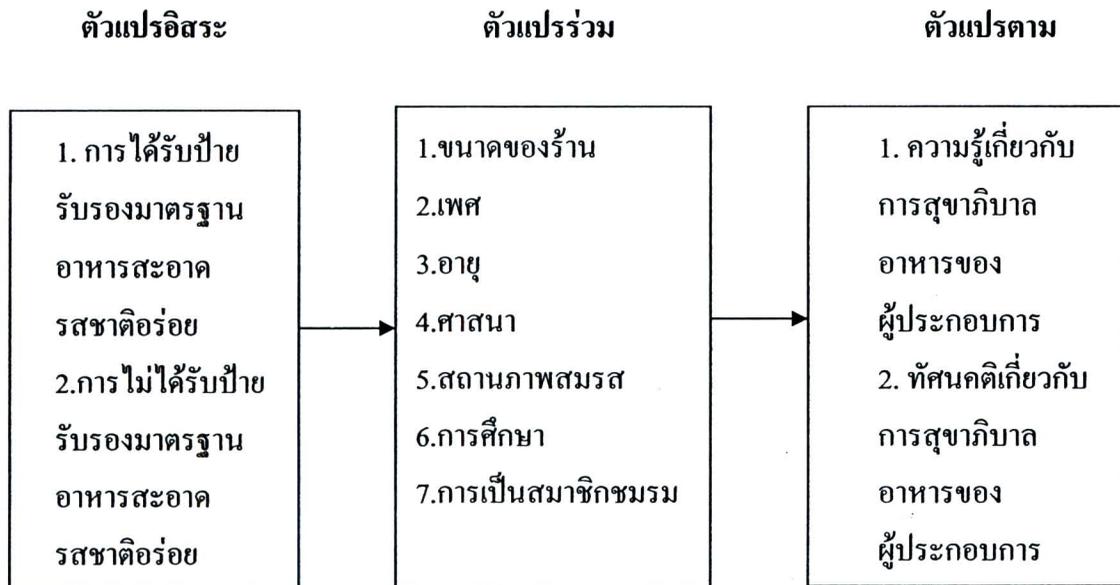
วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดนครราชสีมา
2. เพื่อศึกษาทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดนครราชสีมา
3. เพื่อเปรียบเทียบความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการระหว่างร้านอาหารที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยมีขนาดของร้าน เพศ อายุ ศาสนา สถานภาพสมรส การศึกษาและการเป็นสมาชิกชมรมของผู้ประกอบการร้านอาหาร เป็นตัวแปรร่วม

สมมติฐานของการวิจัย

1. ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร มากกว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย
2. ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ดีกว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดของการวิจัย

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย

เมื่อทำการวิจัยแล้ว จะทำให้ทราบข้อมูลความแตกต่างด้านความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ระหว่างร้านอาหารที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย แล้วนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการกำหนดกิจกรรมการพัฒนาค้นคว้าความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยเฉพาะร้านอาหารที่ยังไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ให้สามารถดำเนินกิจการร้านอาหารตามหลักการสุขาภิบาลอาหารและสามารถจัดบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยแก่ผู้บริโภค นำไปสู่การลดปัญหาเรื่อง โรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อได้อีกทางหนึ่ง

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงบรรยาย (Descriptive Research) แบบการศึกษา ณ จุดเวลา (Cross- Sectional Studies) มุ่งศึกษาความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารในเรื่องสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร การเลือก การเตรียม การปรุง การเก็บอาหาร สารอาหารและน้ำแข็ง การเลือก การล้างและการเก็บภาชนะอุปกรณ์ สุขวิทยาส่วนบุคคล ห้องส้วมและอ่างล้างมือ การจัดการมูลฝอยและการจัดการน้ำเสียของผู้ประกอบการร้านอาหาร ในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา โดย

การศึกษาและเปรียบเทียบความรู้ และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ระหว่างร้านอาหารที่ได้รับป้ายรับรอง กับร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ติดต่อกัน 3 ปี นับถึงปีงบประมาณ 2552 ซึ่งกำหนดระยะเวลาในการเก็บข้อมูล ตั้งแต่เดือนมิถุนายน ถึงเดือนกรกฎาคม 2552

ตัวแปรอิสระที่ศึกษา คือ การได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ตัวแปรตามที่ศึกษา คือ ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ตัวแปรร่วม คือ ขนาดร้านอาหาร เพศ อายุ สถานภาพสมรส ศาสนา การศึกษา และการเป็นสมาชิกชมรมของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ข้อจำกัดของการวิจัย

ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ผู้วิจัยมีข้อจำกัดในส่วนของระยะเวลาในการเก็บข้อมูลการศึกษาวิจัยเพียง 2 เดือน ประกอบกับสถานการณ์ความไม่สงบที่เกิดขึ้นในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส สืบเนื่องมาตั้งแต่ ปี 2547 ทำให้ต้องจำกัดพื้นที่เฉพาะในเขตเทศบาลเพื่อความปลอดภัยในการเก็บข้อมูลของผู้วิจัย

นิยามศัพท์เฉพาะ

ร้านอาหาร หมายถึง สถานที่ที่มีการปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ซึ่งครอบคลุมถึง ภัตตาคาร สวนอาหาร ห้องอาหารในโรงแรมและศูนย์อาหาร

ผู้ประกอบการ หมายถึง เจ้าของร้านอาหาร

ป้ายรับรอง หมายถึง ใบเกียรติบัตรตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ที่ให้ไว้เพื่อรับรองว่าร้านอาหารได้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร

การรับป้ายรับรอง หมายถึง การได้รับหรือการไม่ได้รับป้ายรับรองของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ขนาดร้านอาหาร หมายถึง พื้นที่ของร้านอาหารซึ่งจำแนกเป็น 2 ขนาด ได้แก่ ขนาดน้อยกว่า 200 ตารางเมตร และขนาด 200 ตารางเมตร ขึ้นไป

สมาชิกชมรม หมายถึง การเป็นและไม่เป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารในระดับอำเภอ และ/หรือ ระดับจังหวัด

ความรู้ หมายถึง การรู้และเข้าใจลักษณะของร้านอาหารตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร ประกอบด้วย ความรู้ด้านสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร การเลือก การเตรียมปรุง ประกอบ การเก็บอาหารและน้ำแข็ง การเลือก การล้างและการเก็บภาชนะอุปกรณ์ สุขวิทยาส่วนบุคคล ของผู้สัมผัสอาหาร ห้องน้ำห้องส้วมและอ่างล้างมือ การจัดการมูลฝอย และ การจัดการน้ำเสีย

ทัศนคติ หมายถึง ความรู้สึกที่มีต่อลักษณะของร้านอาหารตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร ประกอบด้วย ทัศนคติที่มีต่อความสะอาดปลอดภัยของอาหาร การรักษาความสะอาดของสถานที่เตรียมปรุงอาหาร การจัดบริการห้องน้ำห้องส้วมและอ่างล้างมือที่สะอาด ความสะอาดปลอดภัยของภาชนะอุปกรณ์ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร และทัศนคติที่มีต่อการรับรองมาตรฐานร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย