

บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ เพื่อให้มีการเจริญเติบโต ทำให้สุขภาพร่างกายแข็งแรง และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย เพราะฉะนั้นอาหารจึงมีความสำคัญมาก หากบริโภคอาหารที่ไม่มีคุณค่า ร่างกายก็จะขาดแคลนสารอาหารหรือถ้าอาหารมีการปนเปื้อนของเชื้อโรคก็จะทำให้เกิดการเจ็บป่วย หรืออาจทำให้เสียชีวิตได้ ส่งผลให้เกิดการสูญเสียทั้งทางเศรษฐกิจ สังคม และทรัพยากรมนุษย์ อาหารสามารถมีการปนเปื้อนได้ตั้งแต่กระบวนการผลิตจากฟาร์ม การเก็บเกี่ยว การขนส่ง การปรุงประกอบหรือแม้กระทั่งขณะส่งมอบให้กับผู้บริโภค (From Farm to Table) ภาชนะอุปกรณ์ สัตว์ แมลงนำโรค รวมทั้งสถานที่ เช่น สถานที่ในการปรุงประกอบ สถานที่ในการบริโภค สถานที่ในการจัดเก็บอาหาร หรือสภาพแวดล้อมก็สามารถเชื้อต่อการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ได้ทั้งสิ้น จึงควรมีการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันวัตถุเจือปนในอาหาร จึงจะทำให้ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัยจากการบริโภคอาหาร

จากการวิจัยสถานการณ์ความปลอดภัยผักและผลไม้ กรณีตลาดนัดและรถเร่ (ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน) ปี 2550 กรณีศึกษาจังหวัดขอนแก่น พบสารฆ่าแมลงตกค้าง ร้อยละ 63.13 สารกันเชื้อราในพริกสด ผักแปรรูป และผลไม้ ร้อยละ 7.92 และผู้วิจัยได้ทำการศึกษาปัญหาพิเศษ เรื่อง สถานการณ์ด้านสุขลักษณะและสิ่งแวดล้อมรถเร่จำหน่ายอาหาร ในเขตอำเภอน้ำหนาว จังหวัดเพชรบูรณ์ ตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในภาชนะ มือ และตัวอย่างอาหาร พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียเกินมาตรฐาน ร้อยละ 66.67 การปนเปื้อนซึ่งอาจเกิดจากผู้จำหน่ายในรถเร่มีพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม เช่น ไม่ล้างมือเมื่อหยิบจับอาหารข้ามชนิด การใช้ภาชนะรวมกันทั้งอาหารสดและอาหารพร้อมบริโภค แสดงให้เห็นว่าแม้หน่วยงานผู้เกี่ยวข้องจะดำเนินการด้านสุขาภิบาลอาหารมายาวนาน ทั้งในการให้ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารและพฤติกรรมที่ถูกสุขลักษณะของผู้บริโภค และมาตรฐานต่างๆ เพื่อดูแล ควบคุมการดำเนินกิจการของผู้ประกอบการด้านอาหาร เช่น มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ มาตรฐานร้านอาหารและแผงลอย มาตรฐานร้านก๋วยเตี๋ยวเกณฑ์การใช้วัตถุเจือปนในอาหาร เป็นต้น แต่ยังคงพบโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น ยังพบว่ามีการใช้สารเคมีเจือปนในอาหารอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ผู้บริโภคป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อเรื้อรามา

รายงานการเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา ของสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 9 พิษณุโลก (ข้อมูล 1 มกราคม ถึง 30 มิถุนายน 2553) รายงานว่า ได้รับรายงานผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษทั้งหมด จำนวน 4,048 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 117.5 ต่อประชากรแสนคน โดยอำเภอที่มีอัตราป่วยสูงสุดคือ อำเภอชาติตระการ(617.7) อำเภอบ้านโคก(338.1) อำเภอนครไทย(287.0) และอำเภอน้ำหนาว (261.1) ตามลำดับ

แหล่งของอาหารที่นำมาจำหน่ายในอำเภอน้ำหนาวส่วนใหญ่ มาจากอำเภอชุมแพ จังหวัดขอนแก่น อำเภอกอนสาร จังหวัดชัยภูมิ อำเภอหล่มเก่า และอำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์ โดยใช้รถยนต์เร่ขายตามหมู่บ้าน เพราะอำเภอน้ำหนาว ยังไม่มีตลาดสด กอปรกับหมู่บ้านแต่ละหมู่บ้าน อยู่ห่างไกลห่างสรรพสินค้า สินค้าในร้านขายของชำไม่เพียงพอต่อความต้องการ ทำให้อาชีพ “รถเร่ขายกับข้าว” ซึ่งมีสารพัดอาหารทั้งสด และแห้ง พืชผักผลไม้ เครื่องปรุงรสครบครันเสมือน “ซูเปอร์มาร์เก็ตเคลื่อนที่” บริการถึงประตูบ้าน ยังคงเป็นธุรกิจสร้างรายได้อย่างดี(ศิริัญญา มงคลวัฒน์, 2548) เป็นผลให้รถเร่จำหน่ายอาหารมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น แต่การควบคุม ดูแลในด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร ยังไม่ได้มีการกำหนดมาตรฐานหรือแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจนในการกำกับดูแล การจะนำเกณฑ์ตลาดสดหรือแผงลอยจำหน่ายอาหาร หรือมาตรฐานอื่นๆ มาใช้ก็เป็นไปได้ยาก เนื่องจากลักษณะการจำหน่ายอาหารและการจัดวางสินค้า มีความแตกต่างกับตลาดสดหรือแผงลอยจำหน่ายอาหาร การจำหน่ายอาหารหลายชนิดกอปรกับมีผู้จำหน่ายอาหารเพียงคนเดียว ทำให้มีโอกาสเกิดการปนเปื้อนข้ามชนิดอาหารมีมากกว่าสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทอื่น และสามารถกระจายโรคอย่างรวดเร็ว

จากข้อมูลเบื้องต้น แสดงให้เห็นว่าต้องดำเนินการแก้ไขปัญหาทางด้านสุขาภิบาลอาหาร และการปนเปื้อนของอาหารสำหรับรถเร่จำหน่ายอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจุลินทรีย์ และการเจ็บป่วยของสารเคมีต่างๆ รวมทั้งพฤติกรรมของผู้จำหน่ายในด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล ดังนั้น ผู้วิจัยต้องการศึกษาปัญหาสุขาภิบาลอาหารและการปนเปื้อนของอาหารในรถเร่จำหน่ายอาหาร เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้การอบรมกลุ่มผู้จำหน่ายอาหาร การระดมความคิดเห็นในการร่วมกันวิเคราะห์ ร่วมค้นหาสาเหตุ ร่วมกันวางแผนการปรับปรุงแก้ไข และใช้การตรวจติดตาม พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะในระหว่างการปรับปรุง ซึ่งจะทำให้อาหารในรถเร่จำหน่ายอาหารมีความปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

2.1 วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อศึกษาปัญหาสุขภาพโภชนาการในรถเร่และวิธีการแก้ไขปัญหา

2.2 วัตถุประสงค์เฉพาะ

2.2.1 เปรียบเทียบสุขลักษณะของรถเร่จำหน่ายอาหาร ก่อนและหลังดำเนินการ

2.2.2 เปรียบเทียบการปนเปื้อนของอาหารทางชีวภาพ ก่อนและหลังดำเนินการ

2.2.3 เปรียบเทียบพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหาร ก่อนและหลังดำเนินการ

2.2.4 สถานการณ์การปนเปื้อนด้านเคมีของอาหารที่จำหน่ายในรถเร่

3. ขอบเขตของการวิจัย

การศึกษานี้เป็นการศึกษาปัญหาสุขภาพโภชนาการในรถเร่และการแก้ไขปัญหา ศึกษาในรถเร่จำหน่ายอาหารซึ่งมีลักษณะเป็นรถยนต์ 4 ล้อ ที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ อาหารสด อาหารแห้ง อาหารพร้อมบริโภค ผัก ผลไม้ ขนม ในเขตพื้นที่อำเภอ น้ำหนาว จังหวัดเพชรบูรณ์ โดยใช้แบบสัมภาษณ์ด้านสุขลักษณะที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น ศึกษาการปนเปื้อนของอาหารด้านชีวภาพในอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้จำหน่ายอาหาร สังเกตพฤติกรรมการจำหน่ายอาหาร และศึกษาสถานการณ์สารเจือปนในอาหาร 6 ชนิด เพื่อดำเนินการปรับปรุงให้ถูกหลักสุขภาพโภชนาการ โดยศึกษาระหว่างเดือน ตุลาคม 2553 ถึง มีนาคม 2554

4. ข้อตกลงเบื้องต้น

การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงปฏิบัติการ กรณีศึกษารถเร่จำหน่ายอาหารในเขตอำเภอ น้ำหนาว จังหวัดเพชรบูรณ์ หากจะนำผลการศึกษาไปใช้ควรพิจารณาถึงบริบทของแต่ละพื้นที่

5. ความหมายหรือนิยามศัพท์เฉพาะ

รถเร่ หมายถึง รถยนต์ขนาด 4 ล้อ ที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ อาหารสด อาหารแห้ง อาหารพร้อมบริโภค ผัก ผลไม้ ขนม ในพื้นที่อำเภอ น้ำหนาว จังหวัดเพชรบูรณ์

ผู้จำหน่ายอาหาร หมายถึง บุคคลที่ทำหน้าที่จำหน่ายอาหารให้กับผู้ซื้อ ในรถเร่จำหน่ายอาหาร อำเภอ น้ำหนาว จังหวัดเพชรบูรณ์

สุขลักษณะ หมายถึง การดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานรถเร่ (ปรับปรุงมาจากมาตรฐานตลาดสด ประเภทที่ 2 และข้อกำหนดด้านสุขภาพโภชนาการ สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร)

สุขวิทยาส่วนบุคคล หมายถึง การมีสุขภาพทั่วไปที่สมบูรณ์ แข็งแรง ไม่เป็นโรค ได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี และมีการปฏิบัติตนให้อยู่ในสภาวะที่ปลอดภัย

วัตถุเจือปนที่ห้ามใช้ผสมอาหาร หมายถึง วัตถุเจือปนอาหารที่ห้ามใช้ผสมอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ได้แก่ สารบอแรกซ์(ผงกรอบ หรือ น้ำประสานทอง), โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์(สารฟอกขาว), กรดซาลิซิลิก(สารกันรา), ฟอร์มาลิน(น้ำยาดองศพ)

คุณภาพของอาหาร หมายถึง อาหารที่ปลอดภัยจากสิ่งที่เป็นโทษหรืออันตรายต่อร่างกาย ได้แก่ การปนเปื้อนทางชีวภาพ และทางเคมี

การตรวจทางเคมี หมายถึง ตรวจการปนเปื้อนของสารเคมีในอาหารในรวดเร็ว โดยใช้การเก็บตัวอย่างอาหารตรวจด้านเคมี คือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาวกรดซาลิซิลิก ฟอร์มาลิน สารเคมีกำจัดศัตรูพืช และสารโพลาไร

การตรวจทางชีวภาพ หมายถึง ตรวจการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ตัวชี้วัดที่สำคัญ (Indicator Organisms) ได้แก่ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหาร และมีมือของผู้จำหน่ายอาหาร ตรวจปริมาณจุลินทรีย์รวมในภาชนะอุปกรณ์

สารเคมีอันตราย หมายถึง สารเคมีที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของอาหาร หรือใช้ในการปรุงอาหาร ได้แก่ สารกำจัดศัตรูพืช สารป้องกัน/กำจัดแมลง น้ำยาล้างห้องน้ำ ผงซักฟอก เป็นต้น

6. ประโยชน์ที่ได้รับ

- 6.1 ได้ข้อมูลสถานการณ์ปัญหาสุขภาพโภชนาการของรถเร่ อำเภอหน้าหนาว จังหวัดเพชรบูรณ์
- 6.2 ได้แนวทางในการปรับปรุงด้านสุขลักษณะและสิ่งแวดล้อมของรถเร่
- 6.3 องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้รับทราบปัญหาและแนวทางแก้ไข เพื่อพิจารณาดำเนินการเกี่ยวกับรถเร่จำหน่ายอาหารต่อไป