

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ประเทศไทยได้ให้ความสำคัญต่อความปลอดภัยด้านการบริโภคอาหารของประชาชน เริ่มจากปี พ.ศ. 2545 ให้เป็นปีแห่งการเสริมสร้างสุขภาพ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงเจตนารมณ์อันแน่วแน่ต่อด้านนโยบายสุขภาพของประชาชนชาวไทยให้นำไปสู่การปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งก่อนหน้านี้ได้ให้ความสำคัญต่อการดูแลสุขภาพของประชาชน โดยการดำเนินงานตามโครงการ 30 บาท รักษาทุกโรคซึ่งมีทั้งการส่งเสริมสุขภาพ การควบคุมและป้องกันโรค ทำให้สังคมไทยเริ่มเข้าใจและตระหนักถึงการสร้างเสริมสุขภาพที่ลงทุนต่ำ แต่ได้ผลตอบแทนสูง นโยบายการสร้างเสริมสุขภาพที่สากลโลกได้ร่วมกันตกลงไว้ คือ เป็นกระบวนการส่งเสริมให้ประชาชนมีสมรรถนะ ศักยภาพในการควบคุม และพัฒนาสุขภาพของตนเอง โดยเริ่มต้นจากการบริโภคอาหารแต่การผลิตอาหารและบริการอาหารของประเทศไทย ยังพบจุดอ่อนที่สำคัญซึ่งเป็นปัญหาที่ก่อตัวเป็นเวลานาน คือ ด้านความสะอาดของแหล่งผลิตอาหาร และอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน อาหารไม่สะอาด และขั้นตอนในการเตรียมอาหารไม่ถูกต้องและไม่ได้มาตรฐาน อันเป็นอุปสรรคที่สำคัญที่จะนำไปสู่โรคภัยไข้เจ็บต่างๆ รัฐบาลมียุทธศาสตร์ที่จะพัฒนาอาหารไปสู่ครัวโลก เราจึงได้ยินคำว่า “ ครัวไทยจะเป็นครัวโลก ” ซึ่งจะมีการส่งออกในรูปแบบสินค้าเกษตรและวัตถุดิบสำหรับร้านอาหารไทย ด้วยไทยมีจุดแข็งในเรื่องของการผลิตสินค้าเกษตร ความนิยมของชาวต่างชาติในรสชาติอาหารไทย และเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวที่อาหารไทยไปสู่ครัวโลกผ่านช่องทางการบริการ แต่ข้อที่ประเทศไทยยังต้องพิจารณาในความเข้มแข็ง ยั่งยืน ได้แก่ ปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหารของประเทศ จากยุทธศาสตร์ที่ “ ครัวไทยจะเป็นครัวโลก ” ในปี พ.ศ. 2547 จึงได้ให้ความสำคัญต่อความปลอดภัยด้านการบริโภคอาหารของประชาชนเพิ่มขึ้น ให้มีระบบดูแลควบคุมตรวจสอบความปลอดภัยอาหารที่ผลิตทุกขั้นตอน ตลอดห่วงโซ่อาหาร ( Food Chain) ตั้งแต่วัตถุดิบ (การเพาะปลูกเพาะเลี้ยง) การผลิต การแปรรูป การจัดจำหน่ายจนถึงผู้บริโภคให้มีมาตรฐานทัดเทียมสากล โดยกำหนดให้ปี 2547 เป็น “ ปีแห่งความปลอดภัยด้านอาหาร ” สอดคล้องกับที่กระทรวงสาธารณสุขได้กำหนด “นโยบายแห่งชาติด้านอาหารของประเทศ (Nation Food Safety Program)” ขึ้นเพื่อพัฒนามาตรฐานอาหารที่คนไทยบริโภคเป็นมาตรฐานเดียวกับนานาชาติ ขณะที่กรมวิชาการเกษตรและสหกรณ์ได้จัดยุทธศาสตร์ด้าน “ ความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety)” เพื่อเป็นแนวทางการดำเนินงานในการรองรับนโยบายดังกล่าว

จากรายงานด้านโรคภัยไข้เจ็บต่างๆ อันเนื่องจากอาหารในช่วงที่ผ่านมาของสำนักกระบาดวิทยา กระทรวงสาธารณสุขสำรวจพบว่า มีคนไทยป่วยเป็นอาหารเป็นพิษ ป่วยจากโรคท้องร่วง ทั้งที่พบอันตรายในวัตถุดิบ และอาหารที่ปรุงสำเร็จและปรากฏข่าวสารจากโทรทัศน์และหนังสือพิมพ์รายวันว่า เด็กนักเรียนต้องถูกพาส่งโรงพยาบาล จากสาเหตุหลังจากการดื่มนม หลังรับประทานอาหารหรืออาหารกล่อง อันเป็นสาเหตุจากด้านความปลอดภัยของอาหาร

ในการเสริมสร้างสุขภาพของเด็กไทย สถานศึกษาต่างๆ ได้จัดดำเนินการบริการอาหารกลางวันที่มีประโยชน์มีคุณค่าทางโภชนาการให้เด็ก ซึ่งสอดคล้องกับทิศทางการดำเนินงานสุขภาพในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 9 (2545-2549) ที่มุ่งเน้น การสร้างสุขภาพมากกว่ารักษา และผลักดันให้กิจกรรมนี้สำเร็จได้ เพื่อให้เด็กมีความปลอดภัยในอาหาร และมีสุขภาพดีถ้วนหน้า

คณะผู้วิจัยจึงเห็นว่า การบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารเป็นเรื่องที่มีความสำคัญและจำเป็นกับสุขภาพ เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ผลิตอาหาร ผลิตอาหารได้ถูกมาตรฐานตามที่ภาครัฐกำหนด คณะผู้วิจัยจึงทำการวิจัย เรื่องการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารในโรงอาหารโรงเรียนและศูนย์เด็กเล็กในเขตอำเภอเมือง พิษณุโลก จ.พิษณุโลก โดยใช้แนวทางในการจัดการวิเคราะห์อาหารแบบโครงการสุขภาพภิบาลอาหาร “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย”

## 1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อพัฒนาระบบความปลอดภัยของอาหารในโรงอาหาร โรงเรียนในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก โดยสร้างเครือข่ายและบูรณาการ การทำงานร่วมกันระหว่างเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง
2. เพื่อให้โรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการ ผลิตอาหารอย่างถูกสุขลักษณะมีการจัดการที่ถูกต้องเหมาะสม อาหารสะอาด รสชาติอร่อย
3. เพื่อพัฒนาขีดความสามารถและปลูกฝังจิตสำนึกของบุคลากรที่เกี่ยวข้องทางด้านอาหารให้คำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
4. เพื่อพัฒนานักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามและจากภาคีที่เกี่ยวข้อง ให้เป็นนักวิจัยด้านอาหาร

## 1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

1. โรงอาหารในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก จัดบริการอาหารอย่างถูกสุขลักษณะมีการจัดการที่ดี อาหารมีคุณภาพสะอาด รสชาติอร่อย
2. ผู้ประกอบอาหารคำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ที่จัดบริการในโรงอาหาร
3. เกิดเครือข่ายด้านความปลอดภัยของอาหารในโรงเรียนกับกลุ่มที่เกี่ยวข้อง

## 1.4 ขอบเขตของการวิจัย

1. ประสานงานทางข้อมูลการจัดบริการอาหารในโรงอาหารกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สาธารณะสุขอำเภอ/จังหวัด เขตพื้นที่การศึกษาและองค์การบริหารส่วนตำบล
2. สำรวจโรงเรียนที่จัดบริการอาหารในโรงเรียน

3. เก็บข้อมูลโดยใช้วิธีการใช้แบบสอบถาม ความคิดเห็น ในการหาข้อมูลเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยของอาหารที่จัดบริการในโรงอาหาร แบบครบวงจร ดังนี้

3.1 สถานการณ์ความปลอดภัยของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต

3.2 กระบวนการผลิต และการเก็บรักษาวัตถุดิบรวมถึงอาหารที่ปรุงประกอบแล้ว

3.3 ประเภทของอาหาร และคุณภาพของอาหารที่ปรุงประกอบ

3.4 ระบบการจัดเลี้ยงหรือวิธีการให้บริการ

3.5 ระบบการบริหารจัดการทางด้านความปลอดภัยของอาหารที่ปรุงประกอบในการจัดเลี้ยงแบบครบวงจรตั้งแต่วัตถุดิบและอาหารที่พร้อมเสิร์ฟ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต สุขลักษณะของผู้ประกอบอาหารและผู้เสิร์ฟ

3.6 ระบบการบริหารจัดการมีครบตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล อาหารสำหรับโรงอาหาร

4. ประชุมร่วมกันระหว่างคณะผู้วิจัยและภาคีที่เกี่ยวข้อง เพื่อทำความเข้าใจจุดมุ่งหมายวิธีดำเนินงานวิจัย แลกเปลี่ยนความคิดเห็นด้านความปลอดภัยของอาหาร

5. จัดอบรมวิธีการเก็บข้อมูล ให้กับนักศึกษา ที่จะออกเก็บข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูล

6. เก็บตัวอย่างอาหาร จากโรงอาหาร โรงเรียนและศูนย์เด็กเล็ก เมื่อตรวจสอบมาตรฐานของอาหารที่ผลิต โดยใช้เกณฑ์มาตรฐานที่ใช้ในการตัดสิน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย และข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ตามคู่มือการดำเนินงานโครงการสุขาภิบาล ส่งเสริมการท่องเที่ยว กองสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข

7. จัดอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบอาหารด้านการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารและให้ความรู้ด้าน GHP แก่กลุ่มผู้ประกอบอาหารในโรงเรียนที่ไม่ผ่านการตรวจมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

8. ตรวจสอบโรงอาหารโรงเรียนภายหลังจากให้การอบรมแล้ว

9. ทำการประกันคุณภาพร่วมกับภาคีที่เกี่ยวข้อง เพื่อแนะนำควบคุมตรวจสอบคุณภาพมาตรฐาน

### 1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ

1. การบริการจัดการความปลอดภัยของอาหาร หมายถึง การกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อาหาร( Food Chain) ตั้งแต่การจัดการวัตถุดิบ (input) การแปรรูป ( process) และการจัดบริการถึงผู้บริโภค ( Output) โดยมาตรฐานที่ใช้ในการควบคุมคุณภาพอาหารต้องได้รับการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้คุณภาพได้ตามข้อกำหนด

2. โรงอาหาร หมายถึง สถานที่จัดบริการอาหารในโรงเรียน ซึ่งมาตรฐานสำหรับโรงอาหาร มาตรฐานดีมากต้องปฏิบัติได้ครบ 30 ข้อ มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติได้ครบ 20 ข้อ จากข้อกำหนดทั้งหมด 30 ข้อ

3. อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) หมายถึง โครงการสุขาภิบาลอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว เพื่อลดความเสี่ยงอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ซึ่งมีสาเหตุจากร้านจำหน่ายอาหารโรงอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร

4. SI-2 (Sanitation Index) คือชุดตรวจสอบความสะอาดของแบริเรีย ใช้เกณฑ์มาตรฐานทางแบริเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบริเรีย ใช้น้ำยาตรวจการปนเปื้อนเบื้องต้น (SI-2)