

บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในปัจจุบันคนไทยในเขตเมืองต่างก็กำลังตกอยู่ในสภาวะความเสี่ยงต่อสุขภาพ ทั้งจากสิ่งแวดล้อม การทำงาน และวิถีการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป แบบแผนการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนไป จากแต่ก่อนคนไทยจะปลูกผัก และปรุง ประกอบอาหารรับประทานกันเองในครอบครัว มาเป็นการพึ่งพาอาหารจานด่วน อาหารสำเร็จรูป อาหารถุง อาหารจากแผงลอยจำหน่ายอาหาร ซึ่งในปัจจุบันได้มีบทบาทสำคัญเกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิตของประชาชนส่วนใหญ่ ซึ่งถ้ารับประทานอาหารและแผงลอยเหล่านี้ดำเนินการผลิต ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารไม่เป็นไปตามหลักการด้านสุขาภิบาลอาหาร อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภค และพฤติกรรมการเลือกบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่ถูกต้อง ขาดความตระหนักถึงอันตรายที่แฝงมากับความอร่อย ในการปรุงแต่งรสชาติของอาหารและน้ำ อาจมีการปนเปื้อนสิ่งที่ทำให้เกิดโรคได้หลายชนิด สิ่งที่ทำให้เกิดโรคหรือสาเหตุแห่งปัญหานั้นประกอบด้วย แบคทีเรีย ไวรัส พยาธิต่าง ๆ พืชของเชื้อรา สารเคมี โลหะหนัก เมื่อปนเปื้อนลงไปในอาหารและน้ำแล้ว จะทำให้ผู้บริโภคเกิดการเจ็บป่วย และตายได้ด้วยโรคที่นำโดยอาหารและน้ำเป็นสื่อ (food and water borne disease)

จากการเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาของสำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค พบว่าในทุกปีโรคติดต่อทางอาหารและน้ำดื่มมีอัตราการป่วยสูงสุดใน 5 อันดับ โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วงมีอัตราป่วยสูงสุดในปี 2547 มีผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน (Acute Diarrhea) คิดเป็นอัตราป่วย 1,732.56 คนต่อประชากรแสนคน และโรคอาหารเป็นพิษ มีอัตราป่วย 229.40 คนต่อประชากรแสนคน (สำนักระบาดวิทยา กระทรวงสาธารณสุข, 2547) สาเหตุสำคัญคือ ประชาชนบริโภคอาหารและน้ำดื่มที่ไม่สะอาด แม้ว่าโรคอุจจาระร่วงอย่างแรงจะมีรายงานผู้ป่วยไม่มากนัก แต่โรคนี้ก็มีความรุนแรงถ้าไม่ได้รับการรักษาอย่างทันท่วงทีก็ทำให้ผู้ป่วยเสียชีวิตได้ง่าย อีกทั้งยังมีผลกระทบต่อสังคม เศรษฐกิจ และการท่องเที่ยวของประเทศเป็นอย่างมาก นอกจากนี้ยังส่งผลกระทบต่อนโยบายของรัฐบาลที่ต้องการให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลกและโครงการ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” ซึ่งต้องการกระตุ้นมาตรการในการควบคุม กำกับ และตรวจสอบสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารให้มีความเข้มงวดกวดขันมากยิ่งขึ้น ทั้งนี้โดยอาศัยมาตรการทางกฎหมายร่วมกับการประสานงานภาคีรัฐภาคเอกชนอย่างต่อเนื่อง ส่งเสริมให้ท้องถิ่นมีการจัดการ

ด้านอาหารให้ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยต่อผู้บริโภค อีกทั้งมีการมอบป้ายรับรองส่งเสริมให้มีการบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยมีคุณภาพ

การตรวจเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดไนท์เทศบาลเมืองหนองบัวลำภู ซึ่งเป็นตลาดที่เทศบาลเมืองหนองบัวลำภูควบคุมดูแล ประกอบด้วยแผงลอยจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค ผัก ผลไม้ โดยได้มีการตรวจเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารในครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 20 – 24 พฤศจิกายน 2548 และตรวจครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 20 – 24 กุมภาพันธ์ 2549 ประกอบด้วยแผงจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค โดยขายอาหารแบบซื้อใส่ถุงกลับบ้าน และอาหารตามสั่งซึ่งมีที่นั่งรับประทาน โดยทั้งตลาดยังไม่มีแผงใดได้รับป้าย “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” ปัญหาส่วนใหญ่ที่พบคือ แผงลอยไม่ผ่านข้อกำหนดด้านกายภาพ สถานที่ปรุงจำหน่ายไม่ได้ทำความสะอาด ไม่ได้มีการปกปิดอาหาร ไม่มีการป้องกันแมลงและฝุ่นละออง มีการแช่อาหาร ขวดน้ำ ปะปนกับน้ำแข็งที่ใช้บริโภค การจัดเก็บขยะมูลฝอยไม่เป็นระเบียบ ร่องระบายน้ำเสียน้ำกลิ่นเหม็น ผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติไม่ถูกต้องตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลและไม่ผ่านเกณฑ์ด้านชีวภาพซึ่งใช้ตัวชี้วัดคือโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการสุ่มตรวจ โดยใช้ชุดตรวจ SI-2 ของกรมอนามัย การตรวจการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยใช้ชุดตรวจ SI-2 ครั้งที่ 1 พบว่ามีการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ร้อยละ 9.21 ภาชนะอุปกรณ์ ร้อยละ 14.28 และมือผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ 6.41 การตรวจการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยใช้ชุดตรวจ SI-2 ครั้งที่ 2 พบว่ามีการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ร้อยละ 5.26 ภาชนะอุปกรณ์ ร้อยละ 7.14 และมือผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ 5.13 ตามลำดับ ฉะนั้นหากยังมีการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียและแผงลอยไม่ผ่านเกณฑ์ด้านกายภาพตามข้อกำหนดแผงลอย อาจทำให้ประชาชนผู้บริโภคป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน (Acute Diarrhea) และป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษได้

ผู้ศึกษาวิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาแนวทางและรูปแบบ ในการแก้ไขปัญหามาตรฐาน ปรุงแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดไนท์เทศบาลเมืองหนองบัวลำภูให้ได้มาตรฐาน โดยมีการกำหนดรูปแบบการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารในการแก้ไขปัญหามาตรฐาน โดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ ศูนย์การแพทย์ชุมชน โรงพยาบาลหนองบัวลำภู เปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารมีส่วนร่วมในการค้นหาปัญหา การร่วมหาสาเหตุ วิเคราะห์สาเหตุของปัญหา ร่วมวางแผนแก้ปัญหาและหาแนวทางร่วมกันในการปฏิบัติให้ถูกต้องโดยใช้กระบวนการกลุ่ม มีการปฏิบัติตามแผนงาน การติดตามประเมินผลเป็นประจำของหน่วยงานท้องถิ่น รวมทั้งการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารขององค์กรท้องถิ่นที่ควบคุมดูแล เพื่อ

การแก้ไขปัญหาและหาแนวทางร่วมกัน มีแนวทางการปฏิบัติที่ยั่งยืนและเหมาะสมเพื่อนำไปสู่การมีแหล่งอาหารที่ได้มาตรฐาน อาหารสะอาดปราศจากสิ่งปนเปื้อน โดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ ทำให้ผู้บริโภคเกิดความไว้วางใจในการรับประทานอาหารประเภทแหล่งอาหาร

2. คำถามการวิจัย

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งอาหารจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค โดยใช้รูปแบบการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร เน้นกระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง การติดตามประเมินผลเป็นประจําของท้องถิ่น สามารถพัฒนาแหล่งอาหารให้ได้มาตรฐานได้หรือไม่

3. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

3.1 วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อศึกษาประสิทธิผลของรูปแบบการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร ในการนำมาใช้ดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารของแหล่งอาหารจำหน่ายอาหาร ภายในตลาดในเทศบาลเมืองหนองบัวลำภู

3.2 วัตถุประสงค์เฉพาะ

3.2.1 เพื่อศึกษาปัญหาการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของแหล่งอาหารจำหน่ายอาหาร ภายในตลาดในเทศบาลเมืองหนองบัวลำภู

3.2.2 เพื่อศึกษารูปแบบการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารในแหล่งอาหารจำหน่ายอาหาร ในตลาดในเทศบาลเมืองหนองบัวลำภู

3.2.3 เพื่อประเมินผลรูปแบบการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยการเปรียบเทียบความรู้ พฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ผลการตรวจด้านกายภาพ และชีวภาพ ก่อนและหลังการใช้รูปแบบการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร

4. ขอบเขตและข้อจำกัดในการวิจัย

4.1 การศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาเฉพาะกรณีแหล่งอาหารจำหน่ายอาหาร ภายในตลาดในเทศบาลเมืองหนองบัวลำภู จังหวัดหนองบัวลำภู ซึ่งเป็นแหล่งอาหารจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค จำนวน 90 แห่ง เลือกพื้นที่ศึกษาโดยเฉพาะเจาะจง (Purposive sampling)

4.2 ข้อมูลด้านกายภาพ ได้มาจาก ผลการตรวจแหล่งอาหารโดยใช้แบบตรวจแหล่งอาหารจำหน่ายอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย จำนวน 12 ข้อ

4.3 ข้อมูลด้านชีวภาพ ได้มาจาก ผลการตรวจวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 ในตัวอย่างอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์

4.4 ข้อมูลด้านพฤติกรรม ได้มาจากการสัมภาษณ์และสำรวจพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ โดยใช้แบบบันทึกพฤติกรรมผู้สัมผัสอาหาร

4.5 ระยะเวลาในการศึกษาวิจัยระหว่างเดือน ตุลาคม 2549 - มีนาคม 2550

4.6 แผงลอยจำหน่ายอาหารที่ขายอาหารถุงมีการจำหน่าย เวลา 15.00 น. - 22.00 น. แผงลอยที่นั่งให้ลูกค้านั่งรับประทาน จำหน่ายอาหารระหว่างเวลา 09.00 น. - 24.00 น. จึงทำการเก็บข้อมูล ตรวจภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร และเก็บตัวอย่างอาหารในช่วงเวลา 15.00 น. - 19.00 น. ของวันที่ออกตรวจ

5. คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย

แผงลอยจำหน่ายอาหาร หมายถึง ที่ตั้ง แคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็น หรือพาหนะอื่นใดที่ใช้เพื่อวางจำหน่ายอาหารต่างๆ อาหารปรุงสำเร็จ เครื่องดื่ม น้ำแข็ง ที่ตั้งขายภายในบริเวณตลาดในเทศบาลเมืองหนองบัวลำภู

อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค หมายถึง อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบ ปรุงจนสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ ขนมหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ที่มีได้บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท

สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่าย หมายถึง ที่ซึ่งจัดไว้ในตลาด รวมถึงแคร่ แท่น โต๊ะ แผงสำหรับขายอาหารอย่างใดอย่างหนึ่ง

ผู้ประกอบการ หมายถึง บุคคลที่มีส่วนเกี่ยวข้องในกิจกรรมของสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ เจ้าของกิจการ ผู้จัดการ หรือผู้ดูแลควบคุม ผู้สัมผัสอาหารที่ได้รับมอบหมายจากเจ้าของ

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง ผู้จำหน่ายอาหารที่ตักอาหารขายให้แก่ผู้บริโภคที่มาซื้ออาหารพร้อมบริโภค ผู้เสิร์ฟ ผู้ช่วยขายในสถานที่จำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค

การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค หนองพยาธิ สารเคมีที่มีพิษต่างๆ ที่เป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของมนุษย์

สภาวะสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและการควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดและปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค พยาธิและสารเคมีที่เป็นพิษ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย การดำรงชีวิต

ความรู้ หมายถึง ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับคำจำกัดความ ความหมาย ข้อเท็จจริง ทฤษฎี กฎ โครงสร้าง วิธีการแก้ปัญหา มาตรฐาน และ ความรู้เกี่ยวกับข้อเท็จจริงหรือความจริงของผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีต่อการสุขาภิบาลอาหาร

พฤติกรรม หมายถึง พฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลและการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในแหล่งจำหน่ายอาหาร

ข้อมูลด้านกายภาพ หมายถึง ข้อมูลผลการตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแหล่งจำหน่ายอาหาร 12 ข้อ ของกรมอนามัย

ข้อมูลด้านชีวภาพ หมายถึง ข้อมูลผลการตรวจการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI-2 ในตัวอย่างอาหาร มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์

มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของแหล่ง หมายถึง มาตรฐานสำหรับแหล่งในการควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย ตามเกณฑ์ของกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย โดยต้องมีการผ่านเกณฑ์ด้านกายภาพและด้านชีวภาพ

กระบวนการกลุ่ม หมายถึง การเกิดปฏิสัมพันธ์ของบุคคลที่เข้าอบรมเป็นกลุ่ม เกิดการแก้ไขปัญหาโดยใช้อิทธิพลกลุ่ม สมาชิกของกลุ่มเกิดการเรียนรู้ เกิดแนวคิด ทักษะการปฏิบัติด้วยตนเอง มีส่วนร่วมในการวางแผน เสนอข้อคิดเห็น ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดีขึ้น

กระบวนการมีส่วนร่วม หมายถึง การมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เจ้าหน้าที่จากหน่วยงานท้องถิ่น เจ้าหน้าที่จากหน่วยงานสาธารณสุข โดยใช้กระบวนการกลุ่มในการค้นหาปัญหาและวิเคราะห์การปฏิบัติไม่ได้ตามเกณฑ์ ร่วมวางแผนแก้ไขปัญหา ระดมสมอง กำหนดแนวทางปฏิบัติ สรุปประเด็นและความคาดหวังร่วมกัน กำหนดแผนการดำเนินงานและแนวทางปฏิบัติร่วมกัน

รูปแบบการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง รูปแบบการจัดการและการควบคุมแหล่งเพื่อให้อาหารสะอาดและปลอดภัย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานแหล่ง โดยมีกิจกรรมศึกษาข้อมูลเบื้องต้นเพื่อสำรวจสภาพปัญหา การอบรมเชิงปฏิบัติการ เน้นกระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการ โดยใช้กระบวนการกลุ่ม ร่วมกันเสนอแผนการดำเนินงานแก้ไขปัญหา การติดตามให้คำแนะนำของหน่วยงานท้องถิ่นอย่างสม่ำเสมอ การประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินการตามแผนของผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้อง และการบันทึกภาพระหว่างการติดตามให้คำแนะนำแหล่ง

6. ประโยชน์ที่ได้รับ

6.1 แผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดไนท์ เทสบาลเมืองหนองบัวลำภู ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารแผงลอย

6.2 ได้ทราบถึงความสำเร็จในการนำรูปแบบการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารมาใช้ดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหาร

6.3 เป็นแนวทางในการปรับปรุง และพัฒนาด้านสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อมของแผงลอยจำหน่ายอาหารในแห่งอื่น ๆ ต่อไป