

บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

เนื่องจากปัจจุบันรัฐบาลไทยมีนโยบายที่จะทำให้ประเทศไทยเป็นประเทศศูนย์กลางการท่องเที่ยว การบริการด้านอาหาร และส่งเสริมอุตสาหกรรมด้านอาหารเพื่อส่งออกในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จึงได้มีการกำหนดนโยบายด้านความปลอดภัยของอาหารขึ้นในปี พ.ศ.2546 เพื่อเป็นการรณรงค์และเผยแพร่คุณภาพ มาตรฐานของอาหารไทยให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายและกว้างขวางออกไปทั้งในและต่างประเทศ นำไทยสู่การเป็นครัวโลก โดยมุ่งเน้นให้อาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่วัตถุดิบ การแปรรูป การปรุง การประกอบ และการจำหน่าย ตลอดจนถึงการบริโภคที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

สำหรับการท่องเที่ยวซึ่งเป็นธุรกิจที่สามารถทำรายได้เข้าประเทศจำนวนมาก และเพื่อเป็นการสนองต่อนโยบายของรัฐบาล ดังนั้นด้านคุณภาพอาหารนับว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญและมีผลกระทบต่อการท่องเที่ยวของประเทศอย่างสูง เพราะถ้าในสถานที่ท่องเที่ยวมีอาหารที่จัดไว้บริการนักท่องเที่ยวที่ไม่สะอาด ปลอดภัย อาจก่อให้เกิดการเจ็บป่วยของนักท่องเที่ยวเนื่องจากบริโภคน้ำ อาหารที่ไม่ปลอดภัยแล้ว ย่อมจะส่งผลกระทบต่อธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงลบ

จากรายงานการเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาของสำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค พบว่า ในทุก ๆ ปี โรคติดต่อทางอาหารและน้ำดื่มมีอัตราการป่วยสูงสุดใน 5 อันดับแรก โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วงมีอัตราป่วยสูงสุดในปี 2547 มีผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน (Acute Diarrhea) คิดเป็นอัตราป่วย 1,732.56 คนต่อประชากรแสนคน และโรคอาหารเป็นพิษ มีอัตราป่วย 229.40 คนต่อประชากรแสนคน (สำนักกระบาดวิทยา กระทรวงสาธารณสุข, 2547: 941) สาเหตุสำคัญคือ ประชาชนบริโภคอาหารและน้ำดื่มที่ไม่สะอาดปลอดภัย จากการสำรวจสภาวะสุขาภิบาลอาหารแผงลอยในเขตเทศบาลเมืองระนองพบว่าการปฏิบัติที่ผ่านเกณฑ์ในอัตราต่ำสุดคือ เรื่องการปกปิดอาหารร้อยละ 44.10 รองลงมา ได้แก่เรื่องผู้ปรุงเสิร์ฟไม่ปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล (ไพบูลย์ ลักษณะกุล, 2540: 72-79) แม้ว่าโรคอุจจาระร่วงอย่างแรงจะมีรายงานผู้ป่วยไม่มากนัก แต่โรคนี้ก็มีความรุนแรงถ้าได้ไม่ได้รับการรักษาอย่างทันท่วงทีก็ทำให้ผู้ป่วยเสียชีวิตได้ง่าย อีกทั้งยังมีผลกระทบต่อสังคม เศรษฐกิจ และการท่องเที่ยวของประเทศเป็นอย่างมาก ความเสี่ยงที่จะเกิดการปนเปื้อนต่ออาหารที่เป็นสินค้าส่งออกย่อมเพิ่มขึ้น และนอกจากนี้ยังส่งผลกระทบต่อ นโยบายของรัฐบาลที่ต้องการให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลกและโครงการ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย”

จากรายงานการสำรวจร้าน แผงลอยจำหน่ายอาหารในโครงการ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” (Clean Food Good Taste) ในครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 7 - 11 พฤศจิกายน 2548 และ

ครั้งที่ 2 ในวันที่ 17 - 20 มกราคม 2549 ณ อุทยานแห่งชาติภูกระดึง มีร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 4 ร้าน และ 81 แผงตามลำดับ พบว่ามีร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ไม่ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ครั้งที่ 1 ประเภทร้าน ร้อยละ 25.00 และประเภทแผงลอย ร้อยละ 72.60 และในการตรวจครั้งที่ 2 ประเภทร้าน ร้อยละ 25.00 และประเภทแผงลอย ร้อยละ 50.60

การตรวจด้านคุ้มครองผู้บริโภค และสภาวะสุขาภิบาลอาหารทางบกที่เรียกว่าชุดตรวจ SI-2 ครั้งที่ 1 พบว่ามีอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 4.70 ภาชนะที่ไม่ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 4.70 มีผู้สัมผัสอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 2.40 การตรวจครั้งที่ 2 พบว่ามีอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 5.90 ภาชนะที่ไม่ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 5.90 มีผู้สัมผัสอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 1.20

การตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารพบในการตรวจครั้งที่ 1 คือสารบอแรกซ์ ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 1.82 สารกันราไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 3.45 ฉลากอาหาร/เครื่องดื่มที่ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 37.50 การตรวจวัตถุอันตรายในถังแช่อาหารไม่ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 100.00

ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษารูปแบบที่จะใช้ในการแก้ไขปัญหาสภาวะสุขาภิบาลของแหล่งท่องเที่ยว โดยกำหนดรูปแบบการดำเนินงานโดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่สาธารณสุข เจ้าหน้าที่อุทยานแห่งชาติภูกระดึง เจ้าหน้าที่กองการบริหารส่วนตำบลศรีฐาน ในการแก้ไขและหาแนวทางร่วมกัน เพื่อนำไปสู่แนวทางการปฏิบัติที่ยั่งยืนและเหมาะสมกับการดำเนินงานในแต่ละพื้นที่ของสถานประกอบการ อันจะนำไปสู่การผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” (Clean Food Good Test) โดยส่งผลให้การท่องเที่ยวของพื้นที่อำเภอภูกระดึงได้รับความสนใจ ไว้วางใจในการรับประทานที่สะอาด ได้มาตรฐานและปราศจากสิ่งปนเปื้อนต่างๆ อันจะนำไปสู่การเจ็บป่วยจากอาหารเป็นสื่อได้

2. คำถามการวิจัย

การใช้รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลโดยกระบวนการมีส่วนร่วม สามารถทำให้การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวเขตอุทยานแห่งชาติภูกระดึง ดีขึ้นหรือไม่

3. วัตถุประสงค์

3.1 วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อศึกษารูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยว ในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง

3.2 วัตถุประสงค์เฉพาะ

3.2.1 เพื่อศึกษาปัญหาการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวอุทยานแห่งชาติภูกระดึง

3.2.2 เพื่อศึกษารูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

3.2.3 เพื่อประเมินผลการตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารทางด้านกายภาพ ชีวภาพ หลังการใช้รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวอุทยานแห่งชาติภูกระดึง

4. ขอบเขตการศึกษา

การวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษารูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวเขตอุทยานแห่งชาติภูกระดึงโดยใช้รูปแบบการดำเนินงานแบบมีส่วนร่วม(Participatory Action Research) ของผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร เจ้าหน้าที่สาธารณสุข เจ้าหน้าที่อุทยานแห่งชาติภูกระดึง เจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบลศรีฐาน จำนวน 94 คน ทำการศึกษาระหว่างเดือนกันยายน 2549 – กุมภาพันธ์ 2550

5. คำจำกัดความ

5.1 รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง แนวทาง กลวิธี กระบวนการ และขั้นตอนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง โดยมีผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องทุกหน่วยงานมีบทบาทในการดำเนินงาน

5.2 กระบวนการมีส่วนร่วม หมายถึง การที่ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง เจ้าหน้าที่อุทยานแห่งชาติภูกระดึง เจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบลศรีฐาน เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลภูกระดึง เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขอำเภอภูกระดึง เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย เข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารทุกขั้นตอน เพื่อให้ร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงได้มาตรฐานตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

5.3 สุขาภิบาลอาหาร หมายถึง สุขาภิบาลอาหารร้าน/ แผงลอยจำหน่ายอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง โดยมีการบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหาร เพื่ออาหารมีความสะอาด ปลอดภัยต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค

5.4 แผงลอยจำหน่ายอาหาร หมายถึง ที่ตั้ง แคร่ หรือโต๊ะที่ใช้เพื่อวางจำหน่ายอาหารต่าง ๆ เช่น อาหารสด เนื้อสัตว์ ผักสด ผลิตภัณฑ์ อาหารปรุงสำเร็จ ของใช้ประจำบ้าน เครื่องอุปโภคบริโภค ซึ่งอาจวางจำหน่ายไม่ประจำทุกวัน ตั้งอยู่ตามขา 4 ขา ศูนย์บริการวังวาง และหน้าผา 5 ผา ในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง ซึ่งจะต้องมีการปรับปรุงหรือก่อสร้างแผงลอยใหม่ทุกปี เนื่องจากสภาพปัญหาทางสิ่งแวดล้อมที่ไม่สามารถสร้างแบบถาวรได้

5.5 ร้านจำหน่ายอาหาร หมายถึง ที่ตั้งหรือสถานที่จำหน่ายอาหารที่ปลูกถาวรมีสถานที่วางจำหน่ายอาหาร ที่ปรุงประกอบ ที่เก็บอุปกรณ์ที่เป็นสัดส่วน มีห้องน้ำและอ่างล้างมือ อุปกรณ์ล้าง

มือและผ้าเช็ดไว้สำหรับลูกค้าอย่างเพียงพอซึ่งตั้งอยู่ในศูนย์บริการนักท่องเที่ยววังหลวง อุทยานแห่งชาติภูกระดึง

5.6 สุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหาร หมายถึง การควบคุม และป้องกันการเผยแพร่กระจายเชื้อโรค ความสกปรกของผู้ประกอบ/ปรุงอาหารในร้านจำหน่ายอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงไม่ให้ไปสู่อาหารและผู้บริโภคในขณะประกอบอาหาร และจำหน่ายอาหาร

5.7 สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่าย หมายถึง ที่ซึ่งจัดไว้ในร้านจำหน่ายอาหารและแผงลอยในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงแยกเป็นสัดส่วน เพื่อประกอบอาหาร ปรุงอาหาร ขายอาหาร อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันซึ่งจัดเตรียมไว้สำหรับนักท่องเที่ยวนั่งรับประทาน

5.8 ผู้ประกอบการ หมายถึง กลุ่มผู้ดำเนินประกอบกิจการร้าน/แผงลอยจำหน่ายอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง ที่ประกอบไปด้วยเจ้าของร้าน/แผงลอยและผู้สัมผัสอาหารที่ได้รับการมอบหมายและหรือว่าจ้างให้ดำเนินการที่มีส่วนเกี่ยวข้องในกิจกรรมกระบวนการปรุง – ประกอบ และเสิร์ฟอาหาร เพื่อให้บริการด้านอาหาร น้ำดื่ม เครื่องดื่ม แก่นักท่องเที่ยว

5.9 ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง ผู้จำหน่ายอาหาร ที่ตักอาหารขายให้แก่ผู้บริโภคที่มาซื้ออาหาร พร้อมบริโภค รวมถึงผู้เสิร์ฟ และผู้ช่วยขาย ในร้านจำหน่ายอาหารและแผงลอยจำหน่ายในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง

5.10 มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง มาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กระทรวงสาธารณสุข ได้แก่ มาตรฐานด้านกายภาพ ของร้านจำหน่ายอาหารมีข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร 15 ข้อและแผงลอยจำหน่ายอาหารมีข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร 12 ข้อ มาตรฐานด้านชีวภาพ โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ตัวอย่างจำนวน 10 ตัวอย่าง ได้แก่ อาหาร 5 ตัวอย่าง ภาชนะอุปกรณ์ 3 ตัวอย่างและมือผู้สัมผัสอาหาร 3 ตัวอย่าง

5.11 การปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การกระทำตามเกณฑ์มาตรฐานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยการกระทำให้ได้มาตรฐานและถูกต้องทั้งทางด้านกายภาพและด้านชีวภาพ เพื่อให้อาหารสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

6. ประโยชน์ที่ได้รับ

6.1 แผงลอยจำหน่ายและร้านอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และมีบริการด้านอาหารที่ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

6.2 เป็นการประกันความปลอดภัยให้กับนักท่องเที่ยวในการเลือกรับประทานอาหารที่สะอาดปลอดภัย และได้มาตรฐาน

6.3 มีรูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆได้