

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

สภาพสังคมและเศรษฐกิจในปัจจุบัน เป็นผลให้ประชากรส่วนใหญ่ต้องประกอบอาชีพนอกบ้านมากขึ้นไม่มีเวลาทำอาหารรับประทานเอง ลักษณะการบริโภคของชุมชน โดยเฉพาะในเขตเมืองจึงเปลี่ยนไปจากเดิม สำหรับการรับประทานอาหารของเด็กนักเรียนในโรงเรียนนั้นสมัยก่อนนิยมห่อข้าวจากบ้านไปรับประทานเป็นอาหารกลางวันที่โรงเรียน แต่ปัจจุบันส่วนใหญ่จะอาศัยบริการอาหารจากร้านค้าของโรงเรียน ไม่ว่าจะเป็นลักษณะของร้านจำหน่ายอาหารหรือการบริการของโรงเรียนเอง ซึ่งนับว่ามีความสำคัญต่อสุขภาพของนักเรียนเป็นอย่างมาก จึงจำเป็นต้องดำเนินงานควบคู่กันไป ทั้งด้านโภชนาการและการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อช่วยให้เด็กนักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าและปลอดภัยจากสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ปัญหาทางการสุขาภิบาลอาหารนับเป็นปัญหาที่มีความสำคัญอย่างยิ่งในปัจจุบัน เพราะมีผลต่อสุขภาพของผู้บริโภค ทำให้เกิดปัญหาได้ทั้งทางกายและทางจิต อาทิ โรคท้องร่วง ไข้รากสาดน้อย พยาธิ ดับอักเสบจากเชื้อไวรัส โรคประสาทและโรคจิต การแก้ปัญหาจะให้ผลถาวรนั้น จำเป็นต้องดำเนินการพร้อมกันในประชาชนทุกกลุ่มอายุ โดยเฉพาะเด็กวัยเรียนซึ่งเป็นวัยพัฒนาเหมาะแก่การปลูกฝังพฤติกรรมทางสุขาภิบาลอาหารได้เป็นอย่างดี เพื่อที่จะได้เติบโตไปเป็นบุคคลที่มีสุขภาพสมบูรณ์เป็นทรัพยากรที่สำคัญในการพัฒนาประเทศให้เจริญก้าวหน้าสืบไป

ในทางโภชนาการอาหารเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมนุษย์ เป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มนุษย์ต้องการในขั้นพื้นฐาน การรับประทานอาหารเพื่อให้ได้สารอาหารตามที่ร่างกายต้องการสำหรับการเจริญเติบโต ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ และเพื่อให้การทำงานของร่างกายเป็นไปตามปกติ อาหารที่คนเราบริโภค นอกจากต้องมีคุณค่าและปริมาณทางโภชนาการครบถ้วนแล้ว ยังต้องมีคุณภาพดีด้วย กล่าวคือ ต้องสะอาดปราศจากจุลินทรีย์ สารปนเปื้อนและสิ่งเจือปนอื่นใดที่ทำให้เกิดอันตรายหรือเกิดโรคแก่ผู้บริโภคได้ และจากการติดตามข่าวหนังสือพิมพ์ไทยในหลายปีที่ผ่านมาพบว่าอันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนของนักเรียนในโรงเรียนมีเพิ่มขึ้นเสมอตัวอย่างเช่น วันที่ 7 กรกฎาคม 2524 ปรากฏว่ามีสารฆ่าแมลงปนเปื้อนกับน้ำตาลที่ทำน้ำหวานในโรงเรียนราชดำริกรุงเทพฯ ทำให้นักเรียนป่วย 202 คน

วันที่ 23 พฤษภาคม 2526 นักเรียนโรงเรียนวัดเขมาภิรตาราม จังหวัดนนทบุรี 18 คน ถูกนำส่งโรงพยาบาลด้วยโรค อาหารเป็นพิษจากเมล็ดโพธิ์ศรี และในปี 2527 มีรายงานว่าโรงเรียนประถมศึกษาในจังหวัดระยอง มีนักเรียน 40 คน ป่วยด้วยอาการวิงเวียนศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้องและอุจจาระร่วง สาเหตุมาจากการรับประทานกล้วยทอดที่ปนเปื้อนสารฆ่าแมลง ซึ่งจะเห็นได้ว่าการละเลยในเรื่องสุขาภิบาลอาหารสามารถทำให้เกิดการระบาดของโรกระบบทางเดินอาหารได้

จากการสำรวจสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเทศบาลทั่วประเทศจำนวน 1,008 โรงเรียน เมื่อปี 2530 พบว่ามากกว่าร้อยละ 30 ของโรงเรียนที่สำรวจมีสภาพที่ไม่ถูกสุขลักษณะ โดยเฉพาะในเรื่องที่เกี่ยวกับอาหาร น้ำแข็ง สารปรุงแต่งและภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ (กรมอนามัย, 2530)

ศูนย์สุขาภิบาลเขต 4 ได้ทำการสำรวจสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน 150 แห่ง ในเขต 10 จังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือในปี 2529 พบว่า ร้อยละ 55 ทำความสะอาดภาชนะใส่อาหารไม่ถูกต้อง ร้อยละ 51 ใช้ภาชนะไม่เหมาะสมใส่อาหาร ร้อยละ 31 ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่เป็นอันตราย ร้อยละ 61 เก็บภาชนะใส่อาหารไม่ถูกวิธี และร้อยละ 88 ของผู้ประกอบการค้าอาหาร มีสุขวิทยาส่วนบุคคลไม่เหมาะสม

จากผลการสำรวจสุขลักษณะของภาชนะสัมผัสอาหารจากร้านค้าทั่วไปและร้านอาหารของโรงเรียนในเขตกรุงเทพมหานคร (กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 2530) จำนวน 676 ตัวอย่าง พบว่า มีคุณภาพไม่ตรงตามเกณฑ์กำหนดของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์โดยเฉลี่ย ถึงร้อยละ 88.4 และมีการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มสูงถึงร้อยละ 65 และบางตัวอย่างยังตรวจพบเชื้อซาลโมเนลล่าอีกด้วย

นอกจากนี้ จากการสำรวจของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขร่วมกับกองอนามัยโรงเรียนปี 2529-2530 โดยตรวจสอบภาชนะและมือของผู้ให้บริการอาหาร 70 แห่ง พบว่า ร้อยละ 92 ของภาชนะและร้อยละ 92.7 ของมือ มีปริมาณจุลินทรีย์เกินมาตรฐาน (กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 2530)

จากแผนการพัฒนาระบบสาธารณสุขแห่งชาติ ฉบับที่ 7 (พ.ศ.2535-2539) มุ่งเน้นการดำเนินงานปรับปรุงสถานที่ ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร 4 กลุ่ม ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาดสด โรงอาหารในโรงเรียน และครัวชุมชน เพื่อลดอัตราการเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นสื่อและให้มีการพัฒนาการดำเนินงานให้ทันกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป สร้างจิตสำนึกแก่ผู้บริโภค เป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

จากข้อมูลและสภาพปัญหาที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่า ถ้าเด็กนักเรียนได้รับอาหารที่ไม่สะอาด เนื่องมาจากการปนเปื้อนโดยผ่านทางผู้ประกอบการอาหาร ภาชนะ สถานที่ประกอบอาหาร อาหารดิบหรืออาหารที่ปรุงสำเร็จ แผลง และสัตว์นำโรค ก่อนการผลิตและในขั้นตอนการผลิต การขนส่ง การจำหน่าย การเสิร์ฟ อาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของเด็กนักเรียนได้ทั้งทางตรงและทางอ้อม

มีผลให้เกิดความเจ็บป่วยและทุพพลภาพได้ ซึ่งสาเหตุสำคัญประการหนึ่งของปัญหานี้คือ ผู้ประกอบอาหารขาดความรู้ทัศนคติและการปฏิบัติที่ถูกต้องเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลและสภาวะการสุขาภิบาลอาหาร (อุดม กมพยัคฆ์และคณะ, 2521) เพื่อเป็นการคุ้มครองเด็กนักเรียน ซึ่งในอนาคตจะเติบโตเป็นทรัพยากรบุคคลที่สำคัญของประเทศไทยให้ได้อาหารที่มีคุณค่าและสะอาดปลอดภัย รวมทั้งป้องกันโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อความสกปรกและการติดเชื้อของอาหารนั้น ย่อมมีความสัมพันธ์โดยตรงกับสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ดังนั้นจึงเห็นควรทำการศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาที่สังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่นเพื่อหาแนวทางการปรับปรุงการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนให้ได้ผลในการป้องกันโรคจากอาหารเป็นสื่อทั้งนี้เพราะโรงเรียนระดับประถมศึกษาในเขตเมืองมีการบริการจำหน่ายอาหารแก่เด็กนักเรียนทุกวันแตกต่างไปจากโรงเรียนประถมศึกษาในชนบทที่เด็กนักเรียนได้กลับไปรับประทานอาหารกลางวันที่บ้าน

1.2 วัตถุประสงค์

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ

- 1) วิเคราะห์สภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหาร ในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น
- 2) ศึกษาความรู้ ทัศนคติและการปฏิบัติตนเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

1.3 ขอบเขตและข้อจำกัดของการวิจัย

1.3.1 ศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหารโดย

- 1) ใช้แบบสำรวจของกองสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย สอรร.7 สำหรับการล้าง การจัดเก็บและการบำรุงรักษาภาชนะที่ใช้ในการเตรียมปรุงและจำหน่ายอาหาร สภาพแวดล้อมของโรงอาหาร
- 2) ตรวจภาชนะโดยใช้วิธี SI-2 ซึ่งพิจารณาถึงปริมาณของ Coliform bacteria และตรวจหาเชื้อ *E. coli* กรณีที่ผลการตรวจ SI-2 positive โดยใช้ปฏิกิริยาทางชีวเคมี (Biochemical reaction)

1.3.2 ศึกษาความรู้ ทัศนคติและการปฏิบัติตนของผู้สัมผัสอาหารในเรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคล โดยใช้แบบสอบถามที่สร้างขึ้นและข้อมูลจากการสังเกตร่วมกับแบบสังเกตพฤติกรรม

1.3.3 การศึกษานี้ การตรวจทางแบคทีเรียวิทยา ตรวจเฉพาะภาชนะสัมผัสอาหารเท่านั้น มิได้ทำการตรวจอาหาร

1.4 ข้อตกลงเบื้องต้น

1.4.1 การศึกษาครั้งนี้ ศึกษาผู้สัมผัสอาหารของแต่ละร้านในโรงอาหารโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น ในช่วงระยะเวลาที่ศึกษาเท่านั้น มิได้ศึกษาในโรงเรียน สังกัดสำนักงานการศึกษา เนื่องจากเป็นโรงเรียนที่อยู่ในหมู่บ้านไม่มีโรงอาหารและนักเรียน ส่วนใหญ่ ไม่ได้รับบริการจากโรงอาหารในโรงเรียน

1.4.2 การศึกษาครั้งนี้ไม่ได้แจ้งกำหนดวันและเวลาการเก็บข้อมูลแก่ผู้บริการอาหารในโรงเรียน เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ตรงกับสภาพความเป็นจริง

1.5 คำจำกัดความ

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง ผู้ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ผู้จำหน่ายและผู้เสิร์ฟอาหาร

การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและการควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค พยาธิและสารเคมีที่เป็นพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์

พฤติกรรม หมายถึง สุขวิทยาส่วนบุคคลและการปฏิบัติตัวเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร

สถานะการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง สภาพการณ์ทางด้านสิ่งแวดล้อมทั่ว ๆ ไป ของร้านจำหน่ายอาหารที่มีผลก่อให้เกิดหรืออาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของอาหารได้

สุขวิทยาส่วนบุคคล หมายถึง การดูแลรักษาสุขภาพและความสะอาดของผู้สัมผัสอาหารในการประกอบอาหารและการป้องกันการแพร่เชื้อไปสู่ผู้บริโภค

ประชากร - เป็นผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่น ทั้งหมด 9 โรงเรียน จำนวน 96 คน

- โรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่น 9 แห่ง

- ภาชนะอุปกรณ์ใช้วิธี Random - Sampling จากภาชนะอุปกรณ์ที่ทางร้านในโรงอาหารล้างและเก็บไว้เตรียมบริการ โดยใช้ภาชนะประเภทละ 5 ชิ้น ได้แก่ จาน ชาม แก้วน้ำ ช้อน-ส้อม ตะเกียบ และถาดหลุม ขนาดตัวอย่างของภาชนะสัมผัสอาหารเท่ากับ 96 ตัวอย่าง

(ดังภาคผนวก ง.)

1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการวิจัย

1.6.1 ผลการวิจัยทำให้ทราบถึงความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ ของผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน ซึ่งจะนำมาเป็นข้อมูลเบื้องต้น ในการแนะนำทางด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลและสุขาภิบาลอาหาร เพื่อปรับเปลี่ยนทัศนคติและพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหาร

1.6.2 ผลการวิจัยทำให้ทราบสภาวะการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดเทศบาล เมืองขอนแก่น

1.6.3 ได้ข้อมูลสำหรับใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา ใน เขตเทศบาล

1.6.4 เป็นแนวทางในการแก้ไขและพัฒนาคุณภาพของผู้ปรุง และผู้เสิร์ฟอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา ในเขตเทศบาล

1.6.5 ได้ข้อมูลให้ผู้เกี่ยวข้องนำไปใช้ประโยชน์ในการศึกษาวิจัยในประเด็นอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องต่อไป

กรอบแนวคิดในการวิจัย (Conceptual framework)

