

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญของปัญหา

ทุพโภชนาการ เป็นปัญหาสาธารณสุขที่สำคัญอย่างหนึ่งของประเทศ สาเหตุหนึ่งของ ทุพโภชนาการเกิดจากประชาชนมีพฤติกรรมทางโภชนาการ ได้แก่ การเลือกซื้อ การเก็บ การ สงวนคุณค่าอาหาร การปรุงอาหารและพฤติกรรมบริการที่ไม่ถูกต้อง ซึ่งมีขั้นตอนต่างๆ เหล่านี้ จะมีผลกระทบต่อ การได้รับและใช้ประโยชน์จากสารอาหารได้ ในอดีตชาวชนบทส่วนใหญ่ได้อาหาร จากการล่าสัตว์ หรือเก็บอาหารจากธรรมชาติ ปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ เพื่อเป็นอาหารในครัวเรือน โดยไม่จำเป็นต้องซื้ออาหาร แต่ในเวลาต่อมาจำนวนประชากรเพิ่มมากขึ้น และมีการทำลายป่า และสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ เพิ่มขึ้นด้วย ทำให้พืชพันธุ์ธัญญาหารที่ได้จากพื้นดินและแหล่งน้ำลดลง สัตว์ ป่าตามธรรมชาติที่เป็นอาหารลดน้อยลง ประกอบกับสภาพดินฟ้าอากาศที่ไม่อำนวย ทำให้ผลผลิต ทางการเกษตรเพื่อบริโภคลดน้อยลง ซึ่งมีผลกระทบต่อวิถีความเป็นอยู่ของชาวชนบท ทำให้เกิด ภาวะการจ้างงานและการอพยพย้ายถิ่นเพื่อรับจ้างเพิ่มมากขึ้น ชาวชนบทหันมาพึ่งพาตลาดและร้านค้า เพิ่มขึ้นทดแทนการเก็บหาหรือการผลิตอาหารเพื่อบริโภคเอง และปัญหาที่เกิดขึ้นตามมา คือ ปัญหาพิษภัยในอาหารที่มีสาเหตุมาจากจุลินทรีย์ สารเคมี โลหะหนัก วัตถุเจือปนในอาหาร และ เนื่องจากการประกอบธุรกิจการค้าอาหารเจริญก้าวหน้ามากขึ้น การประกอบธุรกิจของผู้บริโภคนั้น ได้มีการแข่งขันในการผลิตอาหารต่าง ๆ เพื่อให้อาหารนั้นมีการดึงดูดใจลูกค้า โดยขบวนการผลิต และปรุงแต่งอาหาร ซึ่งในขบวนการผลิตโดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยโดยขาดความรู้ ความเข้าใจ อย่างต้องแท้ นอกจากนี้สภาวะที่เกิดจากการกำจัดสิ่งแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม ทั้งสภาวะที่เป็นพิษใน อากาศ ดิน น้ำ ซึ่งมีผลกระทบต่อห่วงโซ่อาหาร จนทำให้อาหารมีการปนเปื้อนตกค้างจากสาร เคมีที่เป็นพิษ รวมทั้งการปนเปื้อนจากเชื้อโรค และสิ่งแวดล้อมอื่น ๆ จากสถิติของกรมวิทยา ศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ปี 2531-2532 พบว่า มีจำนวนตัวอย่างอาหารที่ไม่ได้ มาตรฐานหลายชนิด ดังนี้คือ อาหารที่มีวัตถุเจือปนอาหารและสีผสมอาหารร้อยละ 28.3 น้ำปลา

ร้อยละ 28.6 อาหารเบ็ดเตล็ด ร้อยละ 27.27 อาหารกึ่งสำเร็จรูป ร้อยละ 23.33 อาหารปรุงสำเร็จ ร้อยละ 48.08 ทั้งนี้เนื่องจากความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีทางด้านสื่อสารมวลชน มีมากขึ้น ประชาชนได้รับรู้หรืออาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารสำเร็จรูป ทำให้มีความสนใจในอาหารเหล่านี้ เพื่อความทันสมัย ประกอบกับภาวะเศรษฐกิจในปัจจุบัน ทำให้ประชาชนต้องรีบเร่งทำงาน เพื่อให้มีรายได้จุนเจือครอบครัว ทำให้ไม่มีเวลาประกอบอาหารในบางฤดูกาล จึงนิยมบริโภคอาหารที่ง่ายต่อการปรุงหรืออาหารถุง อาหารปรุงสำเร็จมากขึ้น

จากปัญหาเหล่านี้ จึงเป็นที่น่าสนใจว่า ประชาชนในชนบทมีความรู้และตระหนักถึงการเลือกซื้ออาหารที่ถูกต้อง เพื่อให้ได้อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และปลอดภัยจากสารพิษต่าง ๆ ที่มีอยู่ในอาหาร และได้อาหารที่มีคุณภาพดี เหมาะสมกับราคามากน้อยเพียงใด

รายงานการวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษาของแพทย์หญิงคุณฉวี สุทธิปรียาศรี และคณะ (2524)⁽³⁾ ในเด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ในโรงเรียนสาธิต โรงเรียนเทศบาล และโรงเรียนราษฎร์ ประมาณแห่งละ 100 คน พบว่า ในการเลือกซื้ออาหาร นักเรียนไม่ค่อยอ่านฉลากถึงร้อยละ 65.0 เคยเจ็บป่วยเพราะรับประทานอาหารที่สกปรกหรือไม่สุก หรือมีสิ่งที่เป็นพิษต่อร่างกาย ร้อยละ 33.9 นักเรียนไม่เคยระมัดระวังหรือคำนึงถึงสีย้อมผ้า ยาพิษ ยาฆ่าแมลง พงชुरส ฯลฯ ที่ปะปนอยู่ในอาหาร ร้อยละ 29.0 และซื้ออาหารทั้ง ๆ ที่รู้ว่าถูกหรือภาชนะที่ใส่อาหารไม่สะอาดหรือมีพิษ ร้อยละ 9.2

มันทนา ประทีปประเสน และคณะ (2528)⁽⁵⁾ ได้สำรวจการบริโภคอาหารของครอบครัวของชาวชนบท จำนวน 8 หมู่บ้าน ที่อำเภอนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า ครอบครัวที่ศึกษา 129 ครอบครัวนั้น มีจำนวนครอบครัวที่ซื้ออาหารประเภทต่าง ๆ ดังนี้คือ ซื้อเนื้อสัตว์ถึงร้อยละ 52.7 ปลากระป๋อง ร้อยละ 48.1 ไข่ ร้อยละ 34.1 ถั่วเมล็ดแห้ง ร้อยละ 7.0 อาหารว่าง (บะหมี่สำเร็จรูป ข้าวเกรียบกึ่ง ขนมเค้ก) ร้อยละ 76.7 ผัก ร้อยละ 44.2 ผลไม้ ร้อยละ 37.2 น้ำมันสัตว์ ร้อยละ 51.2 น้ำมันพืช ร้อยละ 19.4 เครื่องปรุงรส (น้ำปลา พงชुरส) ร้อยละ 13.2 และจากรายได้ของครอบครัวประมาณ 801-1,000 บาทต่อเดือน จะมีค่าใช้จ่ายอาหารถึงร้อยละ 100.0 ซึ่งถ้ารายได้ต่ำกว่านี้ ถ้าต้องการให้มีอาหารเพียงพอ ก็จะเป็นหนี้

เครือวัลย์ และคณะ (2529)⁽²⁾ ศึกษาถึงพฤติกรรมการบริโภคอาหารของชาวชนบทอีสาน ซึ่งทำการศึกษาในจังหวัดขอนแก่น พบว่า ชาวบ้านจะซื้ออาหารจากร้านค้ามากในฤดูแล้ง ซึ่งอาหารที่ขายดีได้แก่ ปลาทุบ ปลาตากแห้ง ปลาหมึกแห้ง ปลากระป๋อง ผงชูรส และอาหารขายดีในกลุ่มเด็ก คือ ขนม ไอศกรีม บะหมี่สำเร็จรูป ซึ่งจะขายดีตลอดทั้งปี

โยธิน แสงวงศ์ และ พิมพ์พรหม อิศรภักดี (2531)⁽⁶⁾ ศึกษาเชิงคุณภาพในเรื่องการบริโภคอาหารของชาวชนบท 3 หมู่บ้านในจังหวัดศรีสะเกษพบว่า ประชาชนนิยมซื้ออาหารจากร้านค้าและรถขายกับข้าวมากขึ้น เพราะการแพร่กระจายของอาหารและตลาดกับข้าวที่เข้าถึงหมู่บ้านพร้อมกับแหล่งอาหารที่มีตามธรรมชาติลดน้อยลง ซึ่งเป็นผลสืบเนื่องจากการเพิ่มของประชากร ประกอบกับทรศนะที่ว่ากินอาหารประเภทต้ม ปั่น แกง บ่อย ๆ ก็เบื่อ จึงเปลี่ยนมาเป็นผัด ทอด ลาบ อาหารประเภทนี้ ขึ้นอยู่กับความอยาก สำหรับอาหารที่มีขายในร้านค้าย่อยในหมู่บ้าน เช่น ปลากระป๋อง ปลาทุบ ปลาซีโก้ ปลาแห้ง และมีรถเร่เข้ามาในหมู่บ้านมี ไส้กรอก ไคร่งไก่ ปลาทุบ ผักกาด ส้มเขียวหวาน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว ข้าว แต่ส่วนใหญ่จะเป็น ไคร่งไก่ ปลาทุบ ซึ่งมีราคาถูกคุณภาพไม่ค่อยดีนัก ทั้งนี้ความต้องการในการบริโภคขึ้นอยู่กับ การเคยได้ชิม เคยรับประทาน หรือเห็นวัตถุติดที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้ ในการเลือกซื้อนั้นจะดูว่ามีกับข้าวอะไรบ้าง แล้วพิจารณาว่าวันนี้จะกินอะไร จะทำอะไร จึงตัดสินใจซื้อ ซึ่งส่วนใหญ่แล้วจะพิจารณาว่าจะทำอะไรรับประทาน จึงไปหาวัตถุดิบมาทำ

เกียรติรัตน์ และคณะ (2536)⁽¹⁾ ศึกษาถึงรูปแบบการบริโภคอาหารของชาวชนบทอีสาน โดยศึกษาในจังหวัดต่าง ๆ ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และได้กล่าวถึงการเลือกซื้ออาหารดังนี้คือ อาหารที่ชาวบ้านส่วนใหญ่ซื้อ ได้แก่ เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อควาย แต่ไม่นิยมซื้อเนื้อไก่สด ไข่ ปลา ซึ่งไข่มักจะเป็นไข่ไก่ และเป็นที่ยอมรับในเด็กวัยเรียน ปลาเป็นอาหารที่ชาวชนบทรับประทานมาก ซึ่งส่วนใหญ่ได้จากการเลี้ยงหรือหา มักจะซื้อมากในฤดูร้อน ประเภทผักต่าง ๆ จะได้จากการปลูกเอง และนิยมซื้อในฤดูร้อนเช่นกัน ผลไม้ นั้น ชาวบ้านชอบกิน แต่จะได้จากการปลูกเองมากกว่าซื้อ น้ำมันนั้นจะซื้อ แต่ไม่เป็นที่นิยมในหมู่ผู้ใหญ่ ในเด็กและวัยรุ่นจะชอบบริโภคผัก/ทอดซึ่งใช้น้ำมันมากกว่าผู้ใหญ่ ส่วนอาหารปรุงสำเร็จนั้นแม้แนวโน้มในการซื้อเพิ่มขึ้น เพราะสะดวกสบาย รวดเร็วทันใจ ไม่เสียเวลา ทั้งนี้ในการเลือกซื้ออาหารนั้นชาวบ้านไม่ได้คำนึงถึงความปลอดภัยของอาหาร ชาวบ้านไม่ค่อยมีโอกาสได้เลือกอาหารหลาย ๆ ชนิด และชาวบ้านมีความจำเป็นต้องซื้ออาหาร เพราะหาอาหารจากธรรมชาติไม่ได้ สำหรับอาหารสำเร็จรูปนั้น ชาวบ้านนิยมซื้อปลากระป๋อง บะหมี่สำเร็จรูป และขนมปัง ซึ่งในการเลือกซื้อนั้นชาวบ้าน

เลือกชนิดที่เคยกิน ไม่ได้ดูฉลากหรือคุณลักษณะกระป๋อง บะหมี่สำเร็จรูปเด็กจะนิยมซื้อมากกว่าผู้ใหญ่ และเลือกซื้อแต่ห่อที่ใหญ่ ๆ ไม่ได้ดูลักษณะของที่บรรจุ และขนมปังก็เช่นกันไม่ได้เลือกซื้อแล้วแต่แม่ค้าจะเอามาให้ตามจำนวนเงิน

ทั้งนี้ในการศึกษาวิจัยส่วนใหญ่จะมุ่งประเด็นไปที่พฤติกรรมกรรมการบริโภคเป็นส่วนใหญ่ ส่วนในการเลือกซื้ออาหารนั้น ยังไม่ค่อยมีผู้ทำการศึกษาแพร่หลายนัก

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อศึกษา ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติในการเลือกซื้ออาหารของชาวชนบทอีสาน

วัตถุประสงค์เฉพาะ เพื่อศึกษา

1. ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ ในการเลือกซื้ออาหารของผู้บริโภค
2. ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติในการเลือกซื้ออาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ในหมู่บ้าน

3. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร
4. แหล่งอาหาร ชนิดของอาหาร และฤดูกาลที่นิยมซื้อ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบว่า ชาวชนบทอีสานมีความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติในการเลือกซื้ออาหารแต่ละประเภทอย่างไร

2. วางแผนในการส่งเสริมความรู้ในการเลือกซื้ออาหาร เพื่อให้มีการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมโภชนาการที่ถูกต้อง มีการให้โภชนศึกษา หรืออบรมในด้านการค้ากรมผู้บริโภคนชุมชนให้สอดคล้องกับปัญหาของชุมชนได้อย่างเหมาะสมยิ่งขึ้น ซึ่งเป็นประโยชน์สำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับงานคุ้มครองผู้บริโภคและผู้สนใจทั่ว ๆ ไป