

บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

สถานการณ์ปัญหาการปนเปื้อนของอาหารจากพิษภัยต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นเชื้อโรค พยาธิ สารเคมี และการปนเปื้อนจากสภาพที่ไม่ถูกสุขลักษณะของสถานประกอบการด้านอาหาร ยังมีอยู่เป็นจำนวนมาก และประชาชนมีโอกาสเสี่ยงจากการบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนจากพิษภัยต่าง ๆ เหล่านี้เพิ่มขึ้นทุกปี (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2553) จากสถิติการเฝ้าระวังโรคติดต่อจากอาหารและน้ำ โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วง ปี 2550-2552 ประเทศไทยพบผู้ป่วยสูงสุดในปี 2550 อัตรา 2,050.8 ต่อแสนประชากร และมีรายงานผู้ป่วยเสียชีวิต สูงถึง 83 ราย อัตราป่วยรายภาค ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีรายงานพบผู้ป่วยมากเป็นลำดับที่ 2 ของประเทศ รองจากภาคเหนือ จังหวัดอุดรธานี พบผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงมากที่สุดในปี 2552 อัตรา 2,079.1 ต่อแสนประชากร (สำนักกระบาดวิทยา, 2553) และจากรายงานการเฝ้าระวังโรคทางระบาดวิทยา[รง.506] ตำบลกุมภวาปี พบว่า ในปี 2550-2552 โรคอุจจาระร่วงเป็นปัญหาที่สำคัญลำดับที่ 1 ของโรคที่ต้องเฝ้าระวัง ควบคุมและป้องกันโรค โดยพบในอัตรา 3,034.4, 2,099.6 และ 2,026.5 ต่อแสนประชากร ตามลำดับ (รง.506 ตำบลกุมภวาปี, 2552) นอกจากนี้ยังเป็นสาเหตุทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารอื่น ๆ เช่น โรคบิด ไทฟอยด์ อาหารเป็นพิษ สาเหตุส่วนใหญ่เกิดจากพฤติกรรม การกินอาหารและดื่มน้ำที่ปนเปื้อนเชื้อโรค ที่มาจากการปรุงที่ไม่ถูกสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร (อานงค์ ใจแน่น, 2552) ประกอบกับอุณหภูมิในประเทศไทยที่เป็นเมืองร้อนเหมาะต่อการเจริญของ เชื้อจุลินทรีย์ซึ่งสามารถเพิ่มจำนวนได้อย่างรวดเร็ว ทำให้เกิดโรคต่อร่างกายได้ หากมีการกินอาหาร ที่ปนเปื้อนเข้าไปโดยไม่ระมัดระวัง (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2553)

การดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยในสถานประกอบการด้านอาหารประเภทร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคของศูนย์สุขภาพชุมชนตำบลกุมภวาปี โรงพยาบาลกุมภวาปี ที่ผ่านมา พบว่า ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคมีการจัดบริการด้านอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะมากกว่ากึ่งหนึ่ง และทุกแห่งมีการตรวจพบการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเกินมาตรฐานกำหนด ผู้วิจัยได้ศึกษาสถานการณ์การสุขาภิบาลร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารอำเภอกุมภวาปี เมื่อปี 2552 ศึกษาในกลุ่มตัวอย่างร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 30 แห่ง จากร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารในพื้นที่จำนวน 131 แห่ง พบว่าร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค ผ่านเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารทั้งด้าน

กายภาพและด้านชีวภาพเพียงร้อยละ 6.7 การตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (SI-2) ในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 300 ตัวอย่าง พบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเกินมาตรฐานกำหนด ร้อยละ 21.3 (การศึกษาปัญหาพิเศษ, 2552) จากสถานการณ์ดังกล่าว จำเป็นต้องดำเนินการแก้ไขปัญหา เพื่อลดโรคที่อาจติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

การพัฒนารูปแบบการดำเนินงานเฝ้าระวังความปลอดภัยในอาหาร โดยมุ่งเน้นการแก้ปัญหาในพื้นที่ ด้วยการให้ประชาชนในชุมชนมีส่วนร่วมในการรับรู้และแก้ปัญหา ตลอดจนเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร ในพื้นที่ซึ่งเป็นที่ตั้งของหน่วยงานราชการจำนวนมาก ธนาคาร ห้างร้าน มีการเคลื่อนไหวของประชาชนจำนวนมาก จึงมีความสำคัญอย่างมาก เนื่องจากประชาชนที่อยู่ในชุมชนนั้นๆ ย่อมรู้จักชุมชนที่ตนอยู่อาศัยเป็นอย่างดี รู้ปัญหา รู้สภาพความเป็นจริง มีความคุ้นเคยที่จะสามารถพูดคุย และสามารถบอกกล่าวให้ข้อเสนอแนะผู้ประกอบการร้านอาหาร และแหล่งจำหน่ายอาหารในพื้นที่ได้ สอดคล้องกับนโยบายของกระทรวงสาธารณสุขที่มุ่งการพัฒนาการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายในการดูแลความปลอดภัยของอาหารและน้ำ (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2552)

จากข้อมูลและสภาพปัญหาการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ ทำให้ผู้วิจัยสนใจศึกษา การปรับปรุงสุขลักษณะของร้านอาหารและแหล่งจำหน่ายอาหาร โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการและอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารที่เป็นเครือข่ายภาคประชาชน ในการเข้าไปมีส่วนร่วมสำรวจ รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ปัญหา แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ถ่ายทอดองค์ความรู้ และหาแนวทางแก้ไขปัญหาร่วมกัน เพื่อปรับปรุงสุขลักษณะของร้านอาหารและแหล่งจำหน่ายอาหารทั้งด้านกายภาพและชีวภาพ ในการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานการจัดบริการด้านอาหารให้ถูกหลักการสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เพื่อป้องกันการแพร่กระจาย และการเกิดโรคที่มาจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ เพื่อประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

2. วัตถุประสงค์ของการศึกษา

2.1 วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อปรับปรุงสุขลักษณะของร้านอาหารและแหล่งจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค ทั้งด้านกายภาพและชีวภาพ ตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร โดยอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร

2.2 วัตถุประสงค์เฉพาะ

2.2.1 เพื่อประเมินสุขลักษณะของร้านและแหล่งจำหน่ายอาหาร ด้านกายภาพ ก่อนและหลังการดำเนินการ

2.2.2 เพื่อประเมินสุขลักษณะของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ด้านชีวภาพ ก่อนและหลังการดำเนินการ

2.2.3 เพื่อทราบปัญหาและแนวทางแก้ไขสุขลักษณะของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

3. ขอบเขตการวิจัย

การปรับปรุงสุขลักษณะร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภครูปที่เปิดบริการภายในพื้นที่ตำบลกุ่มกวางปี โดยอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารในการสำรวจข้อมูล และเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือ ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ครั้ง คือ ก่อนและหลังให้กิจกรรมแทรกแซง โดยศึกษาในร้านอาหารจำนวน 42 ร้าน และแผงลอยจำหน่ายอาหารจำนวน 68 แผง รวม 110 ร้าน/แผง เครื่องมือในการวิจัย ประกอบด้วย

1. แบบสอบถามข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ จำนวน 14 ข้อ
2. แบบสำรวจสุขลักษณะของร้านอาหาร จำนวน 20 ข้อ และแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 18 ข้อ โดยปรับปรุงจากข้อกำหนดทางด้านการสุขาภิบาลอาหารของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (แบบ สอรร.7) และข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
3. การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหารโดยใช้ชุดทดสอบ SI-2
4. การตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อวิเคราะห์ *Salmonella* และ *Staphylococcus aureus* โดยวิธี Spread plate

4. ข้อตกลงเบื้องต้น

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยร่วมกับอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารออกสำรวจข้อมูล และเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในพื้นที่ตำบลกุ่มกวางปีโดยไม่แจ้งกำหนดวันและเวลาที่ออกสำรวจให้ผู้ประกอบการรู้ล่วงหน้า ทั้งก่อนและหลังการดำเนินการ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ตรงกับสภาพความเป็นจริงมากที่สุด และข้อมูลที่ได้จากกรวิจัยเป็นสถานการณ์ที่ได้ในช่วงเวลาที่ศึกษาเท่านั้น

5. คำจำกัดความ

อาหารพร้อมบริโภค หมายถึง อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบปรุงจนสำเร็จ พร้อมทั้งจะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ที่มีได้บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท

สุขลักษณะของอาหาร (Food Hygiene) หมายถึง อาหารที่มีลักษณะสะอาด ปลอดภัย จากจุลินทรีย์ก่อโรคที่อาจก่อให้เกิดอันตราย ต่อสุขภาพของผู้บริโภค

การปรับปรุงสุขลักษณะของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร หมายถึง การปฏิบัติ ด้านกายภาพ ได้แก่ การปรุง ประกอบอาหาร จำหน่าย และการจัดเก็บอาหารพร้อมบริโภค เป็นต้น และคุณภาพอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร ด้านชีวภาพ

การประเมินด้านกายภาพ หมายถึง การปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร จำนวน 20 ข้อ และแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 18 ข้อ

การประเมินด้านชีวภาพ หมายถึง คุณภาพทางจุลินทรีย์ของอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) การตรวจทางห้องปฏิบัติการ เพื่อหา *Salmonella* และ *Staphylococcus aureus*

อาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร หมายถึง อสม. ที่อาสาเข้ามาทำงานด้านการเฝ้าระวังความปลอดภัย ดูแล ตรวจตรา และแจ้งเบาะแสร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ทั้งที่ได้มาตรฐานและไม่ได้มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร และร่วมกับเจ้าหน้าที่ในการเข้าไป ตรวจสอบ ปรับปรุง แก้ไข และสามารถให้คำแนะนำการปฏิบัติที่ถูกต้องแก่ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

6. ประโยชน์ที่ได้รับ

6.1 ได้ข้อมูลสถานการณ์การจัดบริการอาหารของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตำบลกุมภวาปี

6.2 ได้แนวทางการพัฒนาการจัดบริการด้านอาหารของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร เพื่อให้หน่วยงานอื่นนำไปใช้ต่อไป

6.3 ผู้ประกอบการค้าอาหาร มีการจัดบริการอาหารถูกหลักการสุขาภิบาลอาหาร