

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญของปัญหา

การมีสุขภาพดีและค่ากล่าวที่ว่า “ความไม่มีโรคเป็นลาภอันประเสริฐ” เป็นสิ่งที่ทุกคนปรารถนา และอีกทั้งรัฐบาลทุกยุคทุกสมัยต้องการให้ประชาชนของตนมีสุขภาพดี แข็งแรง จะเห็นได้จากนโยบายของรัฐบาล ตั้งแต่ปี พ.ศ.2547 เป็นต้นมา ได้มุ่งเน้นให้ประชาชนได้บริโภคอาหารสะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ ได้มาตรฐานสากลและก้าวสู่การเป็นครัวของโลก การส่งเสริมให้ประชาชนมีสุขภาพดีไม่เจ็บป่วยเป็นสิ่งที่รัฐต้องให้การสนับสนุน ส่งเสริมให้ประชาชน และทุกหน่วยงานมีส่วนร่วมในการสร้างสุขภาพ โดยมีการรณรงค์ด้านความปลอดภัยของอาหารชนิดต่าง ๆ ทั้งที่แปรรูปหรือปรุงสำเร็จเพื่อการจำหน่าย เป็นต้น

นายแพทย์รุ่งเรือง กิจผาติ โฆษกกรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข (www.dailynews.co.th/politics/7899) กล่าวถึงอันตรายการป่วยเสียชีวิตจากโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา (2544-2553) ว่า มีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยปี พ.ศ. 2554 ที่ผ่านมามีผู้ป่วยทั้งสิ้น 1,285,899 ราย เสียชีวิต 55 ราย จำนวนผู้ป่วยมากที่สุดในเดือนมกราคม 147,776 ราย สำหรับปี พ.ศ. 2555 มีรายงานผู้ป่วยแล้วจำนวน 12,429 ราย

มาตรฐานด้านอาหารสะอาดและปลอดภัย เป็นมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนทุกคนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัยต่อสุขภาพ จากข้อมูลกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้มีโครงการรณรงค์มาตรฐานด้านอาหารสะอาดและปลอดภัยในโรงเรียนตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2549 เป็นต้นมา แต่อย่างไรก็ตามยังมีสถานศึกษาอีกจำนวนมากที่โรงอาหารหรือผู้ประกอบการร้านอาหาร ยังไม่ได้มาตรฐานตามหลักมาตรฐานของกรมอนามัย หรือมาตรฐาน GMP ของสถานที่ผลิตอาหาร กระทรวงสาธารณสุข

ในหนึ่งปีเด็ก ๆ และเยาวชนจะต้องใช้ชีวิตอยู่ในโรงเรียนหรือสถานศึกษาไม่น้อยกว่า 200 วัน ต้องรับประทานอาหารไม่น้อยกว่า 2 มื้อในหนึ่งวัน ดังนั้นจึงเสี่ยงไม่ได้ที่ชีวิตของเด็กและเยาวชนจะถูกฝากไว้กับความปลอดภัยของอาหาร หรือโรงครัวภายในสถานศึกษานั้นๆ แต่อย่างไรก็ตามผู้วิจัยพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารบริเวณเขตลาดกระบัง ยังไม่ได้รับการสำรวจมาตรฐานอาหารที่สะอาดปลอดภัยตามมาตรฐานของกรมอนามัย หรือมาตรฐานการผลิตตามหลักการของ GMP แม้แต่น้อย

GMP (Good Manufacturing Practice) คือ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งเป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม และทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัยโดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงใด ๆ ที่จะทำให้อาหารเป็นพิษ เป็นอันตรายหรือเกิดความไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภคโดยครอบคลุมปัจจัยทุกด้านที่เกี่ยวข้อง ปัจจุบันสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของไทยได้นำหลักเกณฑ์ของ GMP มาบังคับใช้กฎหมาย มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2544 เป็นต้นมา ดังนั้น การผลิตอาหารเพื่อการจำหน่าย จำเป็นต้องผลิตอาหารปลอดภัยตามหลักการของ GMP ดังกล่าวแล้ว

ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ เป็นท่าอากาศยานระดับชาติที่รัฐบาลให้ความสำคัญเป็นอันดับแรก และเป็นนโยบายให้เป็นศูนย์กลางการบินภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ภายในอาคารผู้โดยสารของสนามบิน เป็นแหล่งที่มีผู้ประกอบการร้านอาหารเป็นจำนวนมาก ซึ่งมีไว้เพื่อรองรับการบริการผู้โดยสารทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ การที่ผู้โดยสารได้รับการบริการด้านอาหารที่สะอาดและปลอดภัย จึงเป็นสิ่งที่กระตุ้นทำให้ผู้โดยสารมีความประทับใจและเป็นภาพลักษณ์ของประเทศชาติ ซึ่งเป็นนโยบายของผู้บริหารท่าอากาศยานและเป็นการเพิ่มจำนวนผู้โดยสารนักท่องเที่ยว นำมาซึ่งเงินตราเข้าประเทศ ดังนั้นผู้ประกอบการร้านอาหารในบริเวณท่าอากาศยานสุวรรณภูมิจึงเป็นกลุ่มเป้าหมายของการที่ต้องได้รับความรู้ความเข้าใจ ทางด้านการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร และหลักของการปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารที่ดีสำหรับบุคลากรที่เกี่ยวข้องซึ่งจะเน้นสนับสนุนด้านวิชาการ ให้คำปรึกษาแนะนำต่าง ๆ เป็นต้น

ภาวะโลกร้อนเป็นปัญหาใหญ่ในขณะนี้ เพราะหากอุณหภูมิเพิ่มขึ้นปีละ 1 องศาเซลเซียสมนุษย์จะปรับตัวไม่ทัน การใช้ทรัพยากรจากธรรมชาติอย่างไม่รู้คุณค่า เป็นสาเหตุของการทำให้เกิดปัญหานี้ ในช่วง 3-4 ปีที่ผ่านมา กรุงเทพมหานครเห็นถึงความสำคัญได้รณรงค์ให้ใช้ขวดแก้วมากขึ้น เนื่องจากพลาสติกได้ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และใช้เวลาเป็นร้อย ๆ ปี ในการย่อยสลาย ดังนั้น การลดการใช้ถุงพลาสติกหรือกล่องโฟมที่ผลิตจากเม็ดพลาสติกเพื่อบรรจุอาหาร ซึ่งบรรจุภัณฑ์เหล่านี้เป็นตัวการหนึ่งที่ทำให้เกิดภาวะโลกร้อน เนื่องจากย่อยสลายได้ยาก

คณะผู้วิจัยในฐานะที่เป็นบุคลากร สังกัดสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ซึ่งเป็นสถาบันอุดมศึกษาที่มีชื่อเสียงทั้ง 2 แห่ง และ สังกัดสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข นอกจากการพัฒนาด้านวิชาการแล้วสถาบันอุดมศึกษาควรเป็นสถาบันตัวอย่างในหลาย ๆ ด้าน เช่น ด้านส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม สืบสานวัฒนธรรมอันดีงาม รวมทั้งเป็นตัวอย่างในด้านร้านอาหารได้มาตรฐานสะอาดถูกสุขอนามัย ตลอดจนการรณรงค์ในเรื่องการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่าและมีความเป็น

มิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยมุ่งเน้นในด้านผู้ประกอบการร้านอาหารบริเวณท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ และในเขตลาดกระบัง เป็นการปลูกฝังจิตสำนึกของบุคลากรภายในสถาบันและประชาชนทั่วไป

ดังนั้นการการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร ด้านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร สะอาด ปลอดภัย และรักษโลกร บริเวณท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ และในเขตลาดกระบัง โดยเฉพาะภายในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง จึงเป็นโครงการที่ดำเนินการตามนโยบายของรัฐบาล และตามกฎหมายของไทย ทั้งเป็นการส่งเสริมการทำให้เยาวชนและคนไทยมีสุขภาพแข็งแรงปราศจากโรคร้ายต่างๆที่มากับอาหารอีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. เพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจแก่ผู้ประกอบการเกี่ยวกับมาตรฐานอาหาร อาหารสะอาด และปลอดภัย สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการจัดการการควบคุมคุณภาพความปลอดภัยของการผลิตอาหารได้อย่างดี มีประสิทธิภาพ

2. เพื่อพัฒนาศักยภาพและยกระดับการผลิตของผู้ประกอบการร้านอาหารให้ได้มาตรฐาน สุขภาพอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

3. เพื่อให้การวินิจฉัยสถานประกอบการร้านอาหาร แก่ผู้ประกอบการ เกี่ยวกับการวิเคราะห์ปัญหา วิธีการแก้ปัญหา เรื่องการจัดการ การควบคุมคุณภาพ ความสะอาด และความปลอดภัยของการผลิตอาหาร

4. เพื่อจัดตั้งร้านอาหารต้นแบบ เรื่องการบริหารจัดการ การควบคุมคุณภาพ ความสะอาด และความปลอดภัยของการผลิตอาหาร และร้านอาหารต้นแบบของการใช้บรรจุภัณฑ์อาหารรักษโลกร