

## บทที่ 1

### บทนำ

#### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

คนทุกคนย่อมต้องการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีความสุขและมีชีวิตที่ยืนยาว มีสุขภาพดีปราศจากโรคร้ายไข้เจ็บ การมีสุขภาพดีเกิดจากองค์ประกอบสำคัญ คือ มีการดำรงอยู่ในปัจจัยพื้นฐานที่เอื้อต่อการมีสุขภาพและปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อม กระทรวงสาธารณสุข (2544) ได้สรุปไว้ว่าในปี 2542 องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ ได้ประเมินประเทศไทยว่าเป็นประเทศที่ไม่มี ความมั่นคงทางอาหาร มีประชากรระหว่างร้อยละ 20 - 34 ของประเทศเป็นผู้หิวโหย ซึ่งส่งผลกระทบต่อสุขภาพ อาทิ ภาวะโภชนาการ พิษภัยในอาหาร นอกจากนี้ยังมีปัญหาเรื่อง ความไม่สะอาดและความปลอดภัยของอาหาร ดังเห็นได้จากอัตราป่วยด้วยโรกระบบทางเดินอาหาร ที่เกิดจากน้ำและอาหารเป็นสื่อ เช่น โรคอุจจาระร่วง โรคอาหารเป็นพิษที่ยังคงมีอัตราการป่วยสูง ปัญหาเหล่านี้มีผลกระทบเนื่องจากสถานการณ์ความเสี่ยงของสถานที่ผลิต จำหน่ายและบริการ ยังขาดมาตรฐาน โดยมีการตรวจพบสารปนเปื้อน เชื้อโรคและสารเคมีอยู่ในอาหารมากมาย นอกจากนี้การเปลี่ยนแปลงด้านวัฒนธรรม เศรษฐกิจและสังคม ส่งผลกระทบต่อเปลี่ยนแปลง วิถีชีวิตและพฤติกรรมของสังคมไทย ซึ่งมีผลโดยตรงต่อสุขภาพและพฤติกรรมด้านสุขภาพของ ประชาชน

จากสถานะเศรษฐกิจที่ต้องแข่งขันรุนแรงทำให้ไม่มีเวลาประกอบอาหารเอง จึงมีการ ประกอบธุรกิจบริการอาหาร ซึ่งมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการปรุง ประกอบและ จำหน่ายให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มิฉะนั้นจะทำให้อาหารไม่ปลอดภัยที่จะบริโภค ดังเห็นได้จากจำนวนผู้ป่วยโรคทางเดินอาหารจากข้อมูลกองระบาดวิทยาในช่วง 10 ปี ที่ผ่านมาได้ ให้ความเห็นว่าโรคทางเดินอาหาร โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วงและโรคอาหารเป็นพิษ มีแนวโน้ม เพิ่มขึ้นมาตลอด โดยในปี พ.ศ. 2540 มีอัตราป่วย 1734.58 และ 168.46 ต่อประชากรแสนคน ตามลำดับ (กองระบาดวิทยา, 2541 ) และจากการสำรวจของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2543 - กันยายน 2544 จำนวน 18,777 คน ซึ่งอยู่ในเขตเมือง จำนวน 5,529 คน และพบในเขตเทศบาล จำนวน 12,515 คน ( สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง, 2544 )

โรงเรียนนับเป็นชุมชนใหญ่มีสมาชิกเป็นจำนวนมาก มีการจัดการเรื่องการให้บริการอาหารแก่นักเรียน ส่วนใหญ่จะเป็นการให้มีผู้ประกอบการเข้ามาจัดการจำหน่ายอาหารภายในโรงอาหารของโรงเรียน ซึ่งมีผู้ประกอบการจำนวนน้อย ผู้บริโภคจึงมีโอกาสน้อยในการเลือกรับประทานอาหารทั้งด้านคุณภาพและปริมาณ อาหารจะมีคุณภาพหรือไม่ ย่อมขึ้นอยู่กับปฏิบัติของผู้ประกอบอาหาร หากอาหารมีการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารไม่ดี จะส่งผลกระทบต่อคนข้างมากต่อผู้บริโภค ปัญหาโรคท้องร่วงจากอาหารเป็นพิษในโรงเรียนเกิดขึ้นบ่อยครั้ง จากการรวบรวมข้อมูลของกองระบาดวิทยา สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข พบว่า การเกิดอาหารเป็นพิษในโรงเรียน 12 ครั้ง มีสาเหตุมาจาก Bacteria ถึง 10 ครั้ง (พัชรี จงเกียรติเจริญ, 2541) โรคทางเดินอาหารและโรคอาหารเป็นพิษเกิดจากอาหารที่มีเชื้อแบคทีเรียหรือสารพิษของเชื้อแบคทีเรียบางตัว เช่น คลอสทริเดียมโบทูลินัม มีการสร้างสารพิษที่มีผลต่อระบบประสาท โดยไปกดศูนย์ควบคุมการหายใจ ทำให้ผู้บริโภคเสียชีวิตได้ (คณะกรรมการอาหารและยา, 2538) งานสุขาภิบาลอาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งในการทำให้อาหารปลอดภัย สิ่งสำคัญคือผู้ประกอบการอาหารต้องมีความรู้และความเข้าใจ รวมถึงสามารถปฏิบัติตัวได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

โรงเรียนลำปางกัลยาณีเป็นโรงเรียนในสังกัดกรมสามัญศึกษา กระทรวงศึกษาธิการจัดการเรียนการสอนในระดับมัธยมศึกษาปีที่ 1 ถึงระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนมีจุดมุ่งหมายเพื่อพัฒนาโรงเรียนเพื่อให้ได้มาตรฐานในทุกด้าน ทางด้านอาหารและโภชนาการรวมถึงสุขาภิบาลอาหาร เป็นหนึ่งในการพัฒนาคุณภาพเพื่อให้นักเรียนได้บริโภคอาหารที่ดี มีคุณภาพและปลอดภัย ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมักมองข้ามความสำคัญของสุขาภิบาลอาหารและก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษหรือโรคอาหารเป็นสื่อ ซึ่งจะก่อผลเสียต่อผู้บริโภคโดยตรง นั่นคือทำให้สุขภาพไม่ดี ส่งผลให้ประสิทธิภาพในการเรียนด้อยลง รวมถึงเป็นผลเสียต่อพัฒนาการทางร่างกายอีกด้วย

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงมีความสนใจที่จะศึกษาการปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในด้านการเลือกซื้อ การเตรียมและการปรุง และการเก็บรักษาอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลเพื่อนำข้อมูลที่ได้เป็นพื้นฐานและใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงคุณภาพอาหารในโรงเรียนให้มีคุณภาพและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคต่อไป

### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาวิธีการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลและหลักสุขาภิบาลอาหาร ในเรื่อง การเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร และการเก็บอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ในโรงเรียนลำปางกัลยาณี

### ขอบเขตการศึกษา

**ด้านประชากร** ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนลำปางกัลยาณี

**ด้านเนื้อหา** ศึกษาถึงการปฏิบัติในการเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร การเก็บรักษาอาหาร ตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ในโรงเรียน

### นิยามศัพท์เฉพาะ

**สุขาภิบาลอาหาร** หมายถึง การทราบหรือเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร การเก็บรักษาอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล

**การปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร** หมายถึง การดำเนินการเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร การเก็บรักษาอาหารให้เหมาะสมกับงานสุขาภิบาลอาหาร ความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร

**สุขวิทยาส่วนบุคคล** หมายถึง การดูแลส่งเสริมร่างกายของบุคคลที่ทำหน้าที่เลือกซื้ออาหาร เตรียมและปรุงอาหาร ให้สมบูรณ์ แข็งแรง ไม่เป็นโรค และมีการปฏิบัติตนให้อยู่ในสภาวะที่ปลอดภัย

**ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร** หมายถึง ผู้ดำเนินธุรกิจจำหน่ายอาหารในโรงอาหารของโรงเรียนลำปางกัลยาณี ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2545

### ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. ทราบถึงการปฏิบัติของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุง การเก็บรักษาอาหาร รวมทั้งความปลอดภัยของอาหาร
2. เป็นข้อมูลพื้นฐานสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาประสิทธิภาพของการจัดบริการอาหารในโรงเรียนให้ดียิ่งขึ้น
3. เป็นการกระตุ้นผู้ที่เกี่ยวข้องและรับผิดชอบงานด้านอาหารให้เห็นถึงความสำคัญด้านความสะอาดและความปลอดภัย ซึ่งส่งผลต่อสุขภาพของนักเรียนและบุคลากรในหน่วยงาน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved