

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ตลาดสดเป็นศูนย์กลางการซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้าของชุมชนมาตั้งแต่อดีต วิวัฒนาการของตลาดที่เกิดขึ้นในประเทศไทยมีการขยายตัวและพัฒนาตามการตั้งถิ่นฐานของประชากร โดยมีการเปลี่ยนแปลงลักษณะพื้นที่จำหน่ายสินค้าจากบริเวณที่เป็นลานโล่งไม่มีหลังคา หรือใช้พื้นที่ริมถนนวางจำหน่ายสินค้ากับพื้น พัฒนาเป็นตลาดที่มีโรงเรือนแบบถาวรมีแผงจำหน่ายสินค้าประจำตั้งอยู่ในบริเวณชุมชนที่มีผู้คนอาศัยอยู่หนาแน่น(วิไลรัตน์ เสียมภักดี, 2544) สภาพตลาดสดตามแบบวิถีไทยในปัจจุบันพบว่า มีผู้คนจำนวนมากเข้าไปซื้อขายสินค้าในตลาด ซึ่งส่วนใหญ่สินค้าที่จำหน่ายจะเป็นสินค้าประเภทอาหาร โดยเฉพาะอาหารสด ทั้งเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผักสด และผลไม้ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จพร้อมรับประทานมากขึ้น จากการที่ตลาดสดเป็นที่รวมของสินค้าประเภทอาหารเป็นจำนวนมาก และการระบาดของโรคติดต่อทางอาหารหลายครั้งพบว่ามีตลาดเป็นแหล่งแพร่กระจายของโรค (กรมควบคุมโรคติดต่อ, 2546) ดังนั้นตลาดสดจึงเป็นองค์ประกอบของห่วงโซ่อาหาร ซึ่งอยู่ในช่วงกลางที่สำคัญของเส้นทางสู่การมีสุขภาพดีเปรียบอันตรายได้กับจุดศูนย์กลางรวบรวมอันตรายที่มาจากแหล่งผลิต ขนส่ง และผู้ประกอบการจำหน่ายสินค้าอาหารในตลาดสด เนื่องจากการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีในอาหารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ อาจเกิดขึ้นจากตัวผู้จำหน่ายสินค้าในตลาดสดเองที่คำนึงถึงเพียงการแข่งขันทางการค้า หรือโดยรู้เท่าไม่ถึงการณ์ (กรมอนามัย, 2546)

ตลาดที่ไม่ถูกสุขลักษณะมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคโดยตรง เนื่องจากอาหารที่จำหน่ายในตลาดมีโอกาสปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ ทั้งที่เกิดจากสภาพแวดล้อมในตลาดและตัวอาหารที่นำมาจำหน่าย โดยการปนเปื้อนของอาหารนั้นพบว่ามีความสัมพันธ์โดยตรงกับสภาวะการณสุขภิบาลของสถานที่จำหน่ายอาหาร แหล่งที่มาของอาหารนั้นๆ การขนส่ง การเตรียมอาหาร การปรุง การจัดจำหน่าย ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ ตลอดจนสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้มีหน้าที่ปรุงและจำหน่ายอาหาร (สุเมธธา วัฒนสินธุ์, 2543) ซึ่งอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัยหรือมีความเสี่ยงสูงจากการปนเปื้อนของเชื้อโรคทั้งเชื้อแบคทีเรีย เชื้อไวรัส พยาธิและสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นสาเหตุให้ผู้บริโภคเกิดการเจ็บป่วยทั้งแบบเฉียบพลัน เช่น

โรคอาหารเป็นพิษ อูจาระร่วง บิดหรือไทฟอยด์ เป็นต้น และอาจจะส่งผลในระยะยาวให้เกิดการเจ็บป่วยหลังจากมีการสะสมสารเหล่านั้นมาระยะหนึ่ง ถึงแม้ว่าในสถานการณ์ปัจจุบันจะมีกฎหมายอาหารและมีระบบควบคุมคุณภาพอาหารอยู่แล้ว แต่ปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหารที่ประชาชนประสบยังเกิดขึ้นเป็นประจำ การเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ ยังคงเป็นปัญหาสาธารณสุขที่สำคัญของประเทศไทย (กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 2544) นอกจากนี้ตลาดที่ไม่เป็นระเบียบยังเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงนำโรค เช่น หนู แมลงวัน และแมลงสาบ ซึ่งก่อให้เกิดโรคระบาดขึ้นในชุมชน รวมทั้งมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้เช่นกัน จากการศึกษาที่มีกิจกรรมต่างๆ เกิดขึ้นมากมาย ซึ่งล้วนแต่ทำให้เกิดของเสียและมลพิษต่างๆ เช่น ขยะมูลฝอย น้ำเสีย กลิ่นเหม็น เสียงดังและควันจากการประกอบอาหาร ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนและผู้ที่มาซื้อสินค้าในตลาดสด (นิธิมา เคารพครู, 2546)

ผลกระทบจากตลาดสดที่ไม่ถูกสุขลักษณะดังกล่าว ทำให้หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องต้องเข้ามาดูแลตลาดสดให้ถูกสุขลักษณะ โดยกระทรวงสาธารณสุขได้ออกกฎหมายกำหนดมาตรการควบคุมดูแลการค้าสินค้าในตลาดสดและหลักเกณฑ์มาตรฐานเกี่ยวกับสุขลักษณะของตลาดไว้ในกฎกระทรวงฉบับที่ 4 (พ.ศ.2542) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งปัจจุบันยกเลิกเป็นกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะตลาด พ.ศ. 2551 (ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย, 2551) นอกจากการใช้กฎหมายควบคุมดูแลกิจการตลาดสดแล้ว กรมอนามัย (2546) ได้ส่งเสริมให้มีการพัฒนาตลาดสด โดยได้ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กระทรวงมหาดไทย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และกระทรวงพาณิชย์ จัดทำโครงการตลาดสดน่าซื้อขึ้น ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2544 เพื่อส่งเสริมให้ตลาดประเภทที่ 1 ซึ่งเป็นตลาดสดแบบมีโครงสร้างอาคารที่มั่นคงและถาวร ได้รับการพัฒนาด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมและประชาสัมพันธ์สร้างกระแสความตื่นตัวแก่ผู้บริโภคให้รู้จักเลือกซื้อสินค้าและอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

จากปี 2546 ถึงปัจจุบัน รัฐบาลมีนโยบายเน้นการสร้างสุขภาพให้มีความสำคัญในการดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคในประเทศ จึงกำหนดหลักเกณฑ์มาตรฐานในการพัฒนาตลาดสดน่าซื้อให้มีความครอบคลุมทั้ง 3 ด้าน (กรมอนามัย, 2550) ได้แก่ 1) หลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ที่กำหนดให้มีการพัฒนาปรับปรุงโครงสร้างตลาดให้มีความมั่นคงแข็งแรง จัดบริเวณและสถานที่ให้สะอาดถูกสุขลักษณะ ภายในอาคารตลาดมีการระบายอากาศดีและมีแสงสว่างพอเพียง จัดแสงจำหน่ายสินค้าให้เป็นระเบียบและจัดวางสินค้าสูงจากพื้น จัดการขยะสิ่งปฏิกูลและน้ำเสียตามหลักสุขาภิบาล ควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค จัดหาน้ำใช้ให้พอเพียง ห้างน้ำสำหรับบริการผู้บริโภคสะอาดและใช้การได้ดี ผู้จำหน่ายสินค้าปฏิบัติตัวถูกต้องตามหลักสุขอนามัยและได้รับการฝึกอบรมทางสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งอำนวยความสะดวกระบบการจราจร

ในบริเวณตลาด 2) หลักเกณฑ์ด้านความปลอดภัยของอาหาร กำหนดให้แผงจำหน่ายอาหารในตลาดผ่านเกณฑ์การสุ่มตรวจสอบตัวอย่างอาหาร โดยตรวจไม่พบสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายจำนวน 6 ชนิด คือ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลงและสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อหมู 3) หลักเกณฑ์ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค กำหนดให้มีการจัดกิจกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคและให้บริการส่งเสริมสุขภาพผู้บริโภคในตลาด โดยการจัดบอร์ดให้ความรู้แก่ผู้บริโภคในเรื่องอาหารปลอดภัย การเลือกซื้ออาหาร โภชนาการและสุขลักษณะของตลาดสด รวมทั้งมีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภค โดยกระบวนการพัฒนาตลาดสดน่าซื้อเริ่มต้นจากการรับสมัครตลาดเข้าร่วมโครงการและทำการพัฒนาปรับปรุงตลาดตามหลักเกณฑ์มาตรฐานทั้ง 3 ด้าน ซึ่งต้องอาศัยการมีส่วนร่วมทั้งเจ้าของหรือผู้บริหารตลาดสด ผู้จำหน่ายสินค้าในตลาดสด เจ้าหน้าที่ในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้บริโภคให้ความร่วมมือในการพัฒนาตลาดสด เมื่อตลาดสดได้รับการพัฒนาผ่านหลักเกณฑ์มาตรฐานครบทุกด้านแล้ว จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อจากกรมอนามัย เพื่อให้ผู้ประกอบการเกิดความภาคภูมิใจ เห็นความสำคัญของการพัฒนาตลาดสดและผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในการซื้อสินค้าจากตลาดสด

ดังนั้นตลาดที่ได้มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ จึงเป็นตลาดที่มีสถานที่สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะและสะดวก ผู้จำหน่ายสินค้าน่ามีสุขภาพอนามัยดี มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และจำหน่ายสินค้าที่สะอาด ปลอดภัย มีการแสดงราคาของสินค้าต่อผู้บริโภคอย่างชัดเจน รวมทั้งมีส่วนในการส่งเสริมสุขภาพแก่ผู้บริโภค เป็นการสร้างแรงจูงใจให้ผู้บริโภคมาซื้อสินค้าในตลาดสด (จารุวรรณ ทับเที่ยง , 2547) ซึ่งปัจจัยที่สำคัญที่จะทำให้ผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจในการบริโภคสินค้าจากตลาดสดน่าซื้อ ซึ่งมีองค์ประกอบหลายด้านทั้งการจัดการด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของตลาดให้มีสภาพที่สะอาด เป็นระเบียบ ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ ไม่มีดทับ มีการระบายอากาศดี ไม่มีสัตว์และแมลงนำโรคมารบกวนสินค้า รวมทั้งมีที่จอดรถสะดวกและเพียงพอ ในด้านสินค้าที่วางจำหน่ายในตลาดสดควรมีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย ผลิตจากแหล่งที่เชื่อถือได้ มีการตรวจสอบสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายจากหน่วยงานภาครัฐอยู่เสมอและมีราคาที่เป็นธรรม ในด้านผู้จำหน่ายสินค้าในตลาดสดควรเป็นผู้ที่มีสุขภาพแข็งแรง แต่งกายสะอาด มีการปฏิบัติตัวในการจำหน่ายสินค้าที่ถูกต้องตามหลักอนามัย มีมนุษยสัมพันธ์และการบริการที่ดีต่อผู้บริโภค (บุญนาถ แพงชาติ และคณะ, 2545) อันจะทำให้ตลาดสดตามแบบวิถีไทยสามารถดำรงอยู่ได้อย่างยั่งยืนและผู้บริโภคไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ

จังหวัดลำพูนมีการดำเนินงานพัฒนาตลาดสดมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2544 โดยมีตลาดประเภทที่ 1 ทั้งหมดจำนวน 25 แห่ง พัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อระดับดี จำนวน 12 แห่ง แต่ยังไม่มียุทธศาสตร์ที่ได้มาตรฐานในระดับดีมาก ในปี 2546 ได้มาตรฐานระดับดี จำนวน 13 แห่ง

และระดับดีมาก จำนวน 2 แห่ง ในปี 2550 ได้มาตรฐานระดับดี จำนวน 16 แห่ง และระดับดีมาก จำนวน 3 แห่ง (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน, 2550) จากสถิติของตลาดสด ในจังหวัดลำพูนที่ได้มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อในระดับดีมากยังไม่เป็นที่น่าพอใจ อีกทั้งระยะเวลา การดำเนินโครงการตลาดสดน่าซื้อตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงปัจจุบัน ผ่านมาเป็นระยะเวลาถึง 7 ปี ยังไม่เคย มีการศึกษาความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อการบริการของตลาด ผู้ศึกษาซึ่งทำงานในหน่วยงาน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน มีหน้าที่รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม จึงสนใจศึกษาถึงความพึงพอใจของผู้บริโภคสินค้าจากตลาดสดน่าซื้อ ที่ได้มาตรฐานในระดับดีมาก ซึ่งเป็นมาตรฐานระดับสูงสุด เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงพัฒนาการ ดำเนินงานโครงการตลาดสดน่าซื้อ ให้มีประสิทธิภาพและผู้บริโภคได้รับประโยชน์มากขึ้นต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการซื้อสินค้า จากตลาดสดน่าซื้อ จำนวน 3 แห่ง ในจังหวัดลำพูน

ขอบเขตการศึกษา

ขอบเขตด้านประชากร ประชากรที่ใช้ในการศึกษานี้ คือ ผู้บริโภคที่มาซื้อสินค้า จากตลาดสดที่ได้มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ จำนวน 3 แห่ง คือ ตลาดสดจตุจักรลำพูน ตลาดสด อินทร อำเภอเมืองลำพูนและตลาดสดอำนาจเจริญ อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน

ขอบเขตด้านเนื้อหา การศึกษานี้ ครอบคลุมถึงความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อ การซื้อสินค้าจากตลาดสดน่าซื้อ ด้านการบริการของตลาดในเรื่อง ความสะอาดของตลาด แสงสว่าง ภายในตลาด การจัดบอร์ดให้ความรู้ด้านอาหารแก่ผู้บริโภคในตลาดและการจัดบริการที่จอดรถ มีพื้นที่พอเพียงและมีความสะดวก ด้านการจัดการและคุณภาพสินค้าในเรื่อง ความสะอาดของแผง จำหน่ายสินค้า การจัดวางสินค้า การป้องกันแมลงวันในอาหารประเภทเนื้อสัตว์ การปกปิดอาหาร ปรุงสำเร็จ การมีป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของหน่วยงานภาครัฐที่แผงจำหน่ายสินค้า การแสดงราคาสินค้า ความสดและสะอาดของอาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์และความสะอาด ของอาหารแห้ง ด้านปฏิบัติตัวของผู้จำหน่ายสินค้าในเรื่อง ความสะอาดของร่างกายและเครื่อง แต่งกาย สวมหมวกคลุมผม สวมผ้ากันเปื้อน หน้ายืมแยมแจมใส พูดยาไพเราะและท่าทีการ ให้บริการ รวมทั้งปัญหาและแนวทางการแก้ไขของผู้บริโภค

นิยามศัพท์เฉพาะ

ตลาดสดนำซื้อ หมายถึง ตลาดสดที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานตลาดสดนำซื้อ จำนวน 3 แห่ง โดยแห่งที่ 1 คือ ตลาดสดจตุจักรลำพูน อำเภอเมืองลำพูน แห่งที่ 2 คือ ตลาดสดอินทร อำเภอเมืองลำพูน และแห่งที่ 3 คือ ตลาดสดอำนาจเจริญ อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน

ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกด้านบวกของผู้บริโภคที่มีต่อการซื้อสินค้าจากตลาดสดนำซื้อ ในด้านการบริการของตลาด ด้านการจัดการและคุณภาพสินค้า และด้านการปฏิบัติตัวของผู้จำหน่ายสินค้า โดยด้านการบริการของตลาด หมายถึง ความสะอาดของตลาด แสงสว่างภายในตลาด การจัดบอร์ดให้ความรู้ด้านอาหารแก่ผู้บริโภคในตลาดและการจัดบริการที่จอดรถ มีพื้นที่พอเพียงและมีความสะดวก ด้านการจัดการและคุณภาพสินค้า หมายถึง ความสะอาดของแผงจำหน่ายสินค้า การจัดวางสินค้า การป้องกันแมลงวันในอาหารประเภทเนื้อสัตว์ การปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ การมีป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของหน่วยงานภาครัฐที่แผงจำหน่ายสินค้า การแสดงราคาสินค้า ความสดและสะอาดของอาหารประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์และความสะอาดของอาหารแห้ง และด้านการปฏิบัติตัวของผู้จำหน่ายสินค้า หมายถึง ความสะอาดของร่างกายและเครื่องแต่งกาย สวมหมวกคลุมผม สวมผ้ากันเปื้อน หน้ายิ้มแย้มแจ่มใส พุดจาไพเราะ และทำทีการให้บริการ

ผู้บริโภค หมายถึง ผู้ที่ซื้อสินค้าจากตลาดสดนำซื้อทั้ง 3 แห่ง คือ ตลาดสดจตุจักรลำพูน ตลาดสดอินทร อำเภอเมืองลำพูนและตลาดสดอำนาจเจริญ อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน

สินค้า หมายถึง สินค้าประเภทอาหารทุกชนิดทั้งวัตถุดิบและอาหารปรุงสำเร็จที่มีจำหน่ายในตลาดสดทั้ง 3 แห่ง

ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

จากการศึกษาเรื่อง ความพึงพอใจของผู้บริโภคสินค้าจากตลาดสดนำซื้อได้รับประโยชน์ดังนี้

1. ได้ข้อมูลเป็นแนวทางในการปรับปรุงพัฒนาการดำเนินงานตามโครงการตลาดสดนำซื้อแก่ผู้ประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมดูแลตลาดสด
2. เป็นข้อมูลพื้นฐานสำหรับผู้จำหน่ายสินค้าในตลาดสด ในการปรับปรุงด้านการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร