

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหาร เป็นสิ่งที่รับประทานเข้าไปแล้ว ไม่มีพิษหรือให้โทษแก่ร่างกาย ในขณะเดียวกัน ก็เป็นสิ่งที่ช่วยบำรุง และซ่อมแซมอวัยวะที่สึกหรอให้คืนสู่สภาพปกติเร็วขึ้น (ละเมียด กรยุทธพิพัฒน์, 2531) อาหารเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญอันเป็นพื้นฐานต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ วิทยาการด้านอาหารจึงเป็นสิ่งที่ได้รับความสนใจและเป็นที่ยอมรับอย่างกว้างขวาง ว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของบุคคล (จินดา บุญช่วยเกื้อกุล, 2537) ปัจจุบันผู้บริโภคอาจจะหาอาหารธรรมชาติจริง ๆ ที่มีได้มีการเจือปนหรือปนเปื้อนด้วยสารเคมีหรือสารสังเคราะห์ได้ยากมากขึ้น เพราะว่าเป็นการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและเศรษฐกิจ และการปฏิบัติทางอุตสาหกรรมมีเทคโนโลยีใหม่ ๆ นำมาใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตอาหารสำเร็จรูป ซึ่งแพร่หลายและเป็นที่นิยมของผู้บริโภคในยุคนี้ อาหารในกล่องหรือห่อพลาสติกกลายเป็นสิ่งจำเป็นของผู้ทำงานนอกบ้านจนไม่มีเวลาทำสวนครัวและปรุงอาหารได้เอง

สารเจือปนในอาหารเป็นสารเคมีที่ไม่ใช่อาหาร และไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ แต่นำมาผสมใส่ในอาหารโดยความตั้งใจของมนุษย์ เพื่อเปลี่ยนแปลงรส กลิ่น สี และลักษณะอื่น ๆ ซึ่งส่วนมากเป็นการหวังผลทางด้านการผลิตจำหน่าย แต่ที่มีการสำรวจในปัจจุบัน มีการเติมสารเจือปนลงไปในการไม่ต่ำกว่า 2,500 ชนิด ทำให้องค์การอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุขต้องยื่นมือมาควบคุม และพิจารณาสารแต่ละชนิดว่าสมควรจะให้มีการเติมลงไปในการอาหารหรือไม่ สารชนิดใดจะปลอดภัยต่อผู้บริโภคและถ้าหากมีการอนุญาตให้ใส่สารเจือปนในการอาหารลงไปในการอาหารก็จะต้องมีการพิจารณากำหนดขนาด หรือปริมาณที่แน่ใจในความปลอดภัยของชีวิตของผู้บริโภค (ไมตรี สุทธิจิตต์, 2534) ในประเทศไทยการใช้สีผสมอาหารเป็นปัญหาสำคัญอันหนึ่งสาเหตุเกิดจากความไม่รู้ว่าสีอะไรผสมอาหารได้หรือไม่ เช่น ใช้สีที่ไม่ได้รับอนุญาตผสมในการอาหารเพราะราคาถูกกว่าสีผสมอาหาร (กุลยา จันทอรุณ, 2533)

จากการสำรวจเรื่องสีของคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค พบว่า มีผู้ใช้สีผสมอาหารที่ได้รับอนุญาตร้อยละ 40 ใช้สีย้อมผ้าร้อยละ 28 ใช้สีธรรมชาติร้อยละ 14 และไม่ทราบว่าใช้สีอะไรเพราะรับช่วงมาขายร้อยละ 28 ประชาชนส่วนใหญ่ไม่ทราบว่าสีมีพิษภัยร้อยละ 57

ส่วนประกอบที่ทราบว่ามีพิษภัยมีร้อยละ 43 และผู้ที่ทราบกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการใช้สัผสมอาหาร มีร้อยละ 25 ส่วนผู้ที่ไม่ทราบมีกฎหมายควบคุมการใช้สัผสมอาหาร ร้อยละ 75 (วรรณท์ ศุภพิพัฒน์, 2538) จากข้อมูลที่ได้แสดงให้เห็นว่า ผู้ผลิตและผู้บริโภคยังขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสัผสมอาหาร ดังนั้นทำให้ได้รับอันตรายที่เกิดจากสัผสมอาหาร ซึ่งมีผลต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้

จากการศึกษาของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดศรีสะเกษ ในปีพุทธศักราช 2535 ได้ศึกษาผู้ประกอบการค้าในเรื่องความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้ออาหารและการใช้สารปรุงแต่งอาหารที่ได้มาตรฐาน โดยเฉพาะที่มีเครื่องหมายองค์การอาหารและยาในช่วงการรณรงค์โครงการคุ้มครองผู้บริโภคและการสุขาภิบาลอาหารระหว่างเดือนธันวาคม 2534 พบว่า มีผู้กระทำผิดในการขายผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน เช่น อาหารใส่สัผสมอาหาร ใส่สารปรุงแต่งรส กลิ่น และหัวน้ำส้มร้อยละ 27.0 และพบว่า ความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้ออาหารที่ไม่ได้มาตรฐานมาขายไม่ถูกต้องถึงร้อยละ 58.67

เรื่องสารเจือปนในอาหารเป็นปัญหาที่ทั่วโลกให้ความสนใจ เป็นสิ่งที่ทุกคนหลีกเลี่ยงไม่ได้ วันหนึ่ง ๆ แต่ละคนจะได้รับสารเจือปนในอาหารร่วมไปกับการบริโภคอาหารประจำวัน มากบ้าง น้อยบ้างแล้วแต่ชนิดของอาหารที่บริโภค ทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของประเทศสหรัฐอเมริกาได้มีการศึกษา ประเมินความปลอดภัยของสารเจือปนในอาหารที่ใช้ โดยการทำการศึกษาในคนที่ช่วงอายุต่าง ๆ ว่าคนเหล่านั้นมีการบริโภคสารเจือปนในอาหารตัวใดบ้าง เป็นปริมาณเท่าใด ส่วนประเทศไทยยังไม่มีการศึกษาวิจัยเรื่องสารเจือปนในอาหารอย่างจริงจัง จึงไม่มีข้อมูลว่าคนไทยที่ช่วงอายุต่าง ๆ มีการบริโภคสารเจือปนในอาหารเท่าใด ทำให้ยากต่อการประเมินว่าคนไทยจะมีความเสี่ยงต่ออันตรายที่เกิดจากการบริโภคสารเจือปนหรือไม่เพียงใด ถ้าผู้บริโภคไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสารเจือปนในอาหาร และมีทัศนคติที่ดีต่อสารเจือปนในอาหารสะสมไว้ในร่างกายในปริมาณมากขึ้นเรื่อย ๆ จนทำให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย เพราะในปัจจุบันผู้ผลิตมีความเห็นแก่ตัวหวังผลกำไรเกินควร มีเจตนาหลอกลวงผู้บริโภค ทำให้มีการใช้สารเจือปนในอาหารที่ไม่ถูกต้อง โดยใช้สารเจือปนในอาหารที่กระทรวงสาธารณสุขห้ามใช้ผสมในอาหาร เช่น ใช้สีข้อมฟ้าผสมในอาหาร จากการศึกษาพบว่ามีการใช้สีข้อมฟ้าร้อยละ 28 ซึ่งเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคมาก เพราะสีข้อมฟ้าเป็นเกลือของโลหะหนัก เช่น โครเมียม โปรท แคดเมียม สารหนู ตะกั่ว เป็นต้น และผู้ผลิตบางคนใช้สารเจือปนในอาหารในปริมาณที่มากเกินไปเกินระดับความปลอดภัยที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด เช่น ซัคคารีน ปริมาณที่องค์การอนามัยโลกรับรองความปลอดภัยควรอยู่ระหว่าง 0-25 มิลลิกรัมต่อน้ำหนักตัวหนึ่งกิโลกรัม แต่จากการศึกษาวิจัยของ

สุทธญา ศรประสิทธิ์ พบว่า มีการใช้ซัคคารินในผลไม้แปรรูปที่จำหน่ายในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ในปริมาณตั้งแต่ 201.75 – 26,019.70 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

จากข้อมูลดังกล่าวผู้ศึกษามองเห็นอันตรายที่เกิดจากการใช้สารเจือปนในอาหารต่อผู้บริโภคที่เพิ่มความรุนแรงมากขึ้น และหน่วยงานต่าง ๆ ให้ความสำคัญช่วยกันร่วมมือแก้ไขทั้งภาครัฐและเอกชน แต่การป้องกันอันตรายที่ทำได้ง่ายโดยผู้บริโภค คือ ผู้บริโภคควรมีความรู้และทัศนคติที่ถูกต้องต่อสารเจือปนในอาหาร ดังนั้นผู้ศึกษาจึงได้ศึกษาเกี่ยวกับความรู้และทัศนคติต่อสารเจือปนในอาหารของกลุ่มแม่บ้านในพื้นที่ตำบลริมใต้ อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่ เพราะเป็นตำบลที่เป็นเขตกึ่งเมืองกึ่งชนบท กลุ่มแม่บ้านมีความหลากหลาย มีการใช้สารเจือปนในอาหารกันมาก เพื่อนำข้อมูลที่ได้เป็นแนวทางวางแผน ในการให้ความรู้กับผู้บริโภคเกี่ยวกับสารเจือปนในอาหารต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาความรู้และทัศนคติของกลุ่มแม่บ้านเกี่ยวกับสารเจือปนในอาหาร และความสัมพันธระหว่างความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับสารเจือปนในอาหารของกลุ่มแม่บ้าน

ขอบเขตของการศึกษา

1. ประชากร คือ ผู้หญิงที่แต่งงานแล้วที่มีอาชีพหลากหลาย และเป็นสมาชิกของกลุ่มแม่บ้านในตำบลริมใต้ อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่
2. เนื้อหาการศึกษา ศึกษาความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับสารเจือปนในอาหารของกลุ่มแม่บ้านโดยใช้แบบสอบถามเกี่ยวกับสารเจือปนในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 20 พ.ศ. 2517 แบ่งเป็น 5 หมู่ใหญ่ คือ
 1. สารปรุงแต่งสี
 2. สารปรุงแต่งรส
 3. สารปรุงแต่งกลิ่น
 4. สารปรุงแต่งลักษณะ
 5. สารกันบูด

ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. เป็นข้อมูลเบื้องต้น เพื่อใช้เป็นแนวทางในการให้ความรู้และคำแนะนำเกี่ยวกับสารเจือปนในอาหาร
2. เป็นข้อมูลเบื้องต้น เพื่อใช้เป็นแนวทางในการวางแผนให้ความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคที่ถูกต้อง และนำไปสู่การมีคุณภาพที่ดีของชุมชน
3. เป็นข้อมูลเบื้องต้นของการวิจัยที่เกี่ยวข้อง

นิยามศัพท์เฉพาะ

สารเจือปนในอาหาร (food additive) หมายถึง สารซึ่งตามปกติไม่บริโภคเป็นอาหาร และไม่ใช้เป็นส่วนผสมของอาหารธรรมชาติ ทั้งนี้ไม่ว่าสารนั้นจะมีคุณค่าทางโภชนาการหรือไม่ก็ตาม ในการศึกษาครั้งนี้จะศึกษาสารเจือปนในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 20 พ.ศ. 2517 แบ่งเป็น 5 หมู่ใหญ่ คือ สารปรุงแต่งสี สารปรุงแต่งรส สารปรุงแต่งกลิ่น สารปรุงแต่งลักษณะ และสารกันบูด และศึกษาสารเจือปนในอาหารเฉพาะกลุ่มแม่บ้านในตำบลริมใต้ อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่

ความรู้ (knowledge) หมายถึง การแสดงออกของสมรรถภาพสมองด้านความจำเกี่ยวกับสารเจือปนในอาหาร โดยออกมาในรูปการระลึกได้ของเรื่องราวที่เคยมีประสบการณ์มา

ทัศนคติ (attitude) หมายถึง สภาวะของความพร้อมทางจิตใจและระบบประสาทซึ่งเกิดขึ้นจากประสบการณ์เกี่ยวกับสารเจือปนในอาหารและสภาวะความพร้อมนี้มีอิทธิพลโดยตรงให้มีการเปลี่ยนแปลงหรือชี้แนะต่อพฤติกรรมกรเลือกซื้ออาหาร

กลุ่มแม่บ้าน (Housewives) หมายถึง ผู้หญิงที่แต่งงานแล้วที่มีอาชีพหลากหลาย และเป็นสมาชิกของกลุ่มแม่บ้านในตำบลริมใต้ อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่