

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1. หลักการและเหตุผล

หน่อไม้เป็นผักที่มีเส้นใยอาหาร (fiber) มาก คุณค่าทางโภชนาการสูง เนื่องจากมีโปรตีน วิตามิน และมีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (essential amino acid) หน่อไม้ยังเป็นที่นิยมของคนไทยโดยเฉพาะประชาชนในภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่นิยมบริโภคหน่อไม้สด โดยนำไปประกอบเป็นอาหาร แต่ฤดูกาลของหน่อไม้จะอยู่ในช่วงเดือนกรกฎาคม ถึงเดือนตุลาคม หากต้องการบริโภคหน่อไม้ไว้รับประทานนอกฤดู ต้องทำการแปรรูป เช่น หน่อไม้อบแห้ง หน่อไม้ปิ้ง หน่อไม้ดอง เป็นต้น เป็นต้น

กรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ปิ้งในระดับอุตสาหกรรมครัวเรือน ทำการบรรจุหน่อไม้ลงภาชนะบรรจุ ปิดฝา และผ่านกรรมวิธีใช้ความร้อนเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตหรือการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ได้ ส่วนกรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ปิ้งแบบดั้งเดิมตามภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยผลิตมา ยาวนานกว่า 30 ปี ใช้วิธีการต้ม โดยการให้ความร้อนกับปิ้งโดยตรงเป็นเวลา 1-2 ชั่วโมง แล้วจึงปิดฝาโดยวิธีการบดกรี ซึ่งในทางวิชาการยังไม่สามารถฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ทนร้อนได้ เพราะอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ (low acid foods) ต้องใช้อุณหภูมิ เวลา และความดันสูง แต่ยังไม่เคยเกิดเหตุการณ์อาหารเป็นพิษจากหน่อไม้ปิ้งที่รุนแรงจึงยังคงมีการผลิตและจำหน่ายอย่างต่อเนื่อง

ในวันที่ 16 มีนาคม 2549 ได้เกิดเหตุการณ์อาหารเป็นพิษจากหน่อไม้ปิ้งชนิดกรดต่ำที่รุนแรงขึ้น (Good Hygiene Practice, 2549) เนื่องจากหน่อไม้ปิ้งมีการปนเปื้อนจากคลอสตริเดียม โบทูลินัม (*Clostridium botulinum*) ซึ่งเป็นเชื้อจุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ในอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ สปอร์ทนความร้อนได้ถึง 121 องศาเซลเซียส ส่งผลให้หน่วยงานของรัฐต้องเข้ามาควบคุมดูแลด้านความปลอดภัยในอาหาร กำหนดกรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ปิ้งปรับกรดขึ้น โดยใช้กรดซิตริก และวัดค่าความเป็นกรดต่าง ได้ต่ำกว่า 4.6 หน่อไม้ปิ้งต้องมีสติ๊กเกอร์ผ่านการรับรองจากสาธารณสุขจึงจะสามารถจำหน่ายได้ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม 2549 เป็นต้นไป (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2549)

จากเหตุการณ์อาหารเป็นพิษส่งผลให้แหล่งผลิตใหญ่ในภาคเหนือ คือ จังหวัดลำปาง ซึ่งจากการสำรวจมีผู้ประกอบการหน่อไม้ปิ้งที่ขึ้นทะเบียนกับสาธารณสุขจำนวน 218 ราย

(สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง, 2549) ต้องปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตใหม่ ความปลอดภัยในอาหารมีความสำคัญต่อผู้บริโภค เมื่อเกิดวิกฤตอาหารเป็นพิษทำให้ผู้บริโภคไม่มั่นใจในความปลอดภัย ย่อมส่งผลต่อผู้ประกอบการ ทั้งด้านมาตรฐานในผลิต ยอดขาย การเงิน และการจัดการ จึงควรมีการให้ความรู้ ความเข้าใจที่ถูกต้องต่อผู้ประกอบการจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ด้วยเหตุนี้ผู้ศึกษาจึงสนใจศึกษาปัญหาของผู้ผลิตหน่อไม้ปืบในอำเภอเมืองลำปาง ถ้าได้ปัญหาที่แท้จริง จะได้เป็นแนวทางให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นต่อผู้ประกอบการ

## 1.2. วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาถึงปัญหาของผู้ผลิตหน่อไม้ปืบในอำเภอเมืองลำปาง

## 1.3. ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบถึงปัญหาของผู้ผลิตหน่อไม้ปืบในอำเภอเมืองลำปาง
2. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถนำข้อมูลจากการศึกษาไปประยุกต์เป็นแนวทางแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นกับผู้ผลิตเมื่อเกิดวิกฤตอาหารเป็นพิษ