

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความจำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ เราบริโภคอาหารเพื่อทำให้ร่างกายเจริญเติบโตและดำรงชีวิตอยู่โดยปกติสุข การบริโภคอาหารนอกจากควรคำนึงถึงการบริโภคให้ได้สารอาหารที่เหมาะสมตามความต้องการของร่างกายแล้ว สิ่งที่ต้องคำนึงในการบริโภคอีกประการหนึ่งคือ ความสะอาดและสภาพที่เหมาะสมในการป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรคหรือพยาธิตลอดจนการเจ็บป่วยของสารเคมีต่าง ๆ ในปัจจุบันพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของคนไทยเปลี่ยนแปลงจากวัฒนธรรมการบริโภคอาหารแบบบรรพบุรุษไทยมาเป็นแบบตะวันตกหรือแบบอเมริกันเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะในเขตเมือง และผลกระทบจากการพัฒนาประเทศทำให้สภาพเขตเมืองมีเพิ่มขึ้น ประชาชนต้องดำรงชีวิตแบบรีบร้อน ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่อวิถีชีวิตของประชาชน เช่น การบริโภคอาหารของประชาชน ได้เปลี่ยนจากการปรุง ประกอบอาหารในบ้านไปเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้าน บริโภคอาหารปรุงสำเร็จ บริโภคอาหารกึ่งสำเร็จรูป อาหารพร้อมรับประทาน (สาgun เอี่ยมศิลา, 2544) จนเกิดผลกระทบที่สำคัญต่อปัญหาสุขภาพของประชาชนที่มีพฤติกรรมเลือกซื้อ เลือกบริโภค หรือมีพฤติกรรมอนามัยที่เกี่ยวกับอาหารไม่ถูกต้อง ทำให้เกิดการเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ ทั้งจากเชื้อโรค เช่น โรคอุจจาระร่วง ไทฟอยด์ ไวรัสตับอักเสบบี เป็นต้น ในบางรายที่ได้รับจุลินทรีย์หรือสารเคมีที่เป็นอันตรายเข้าไปเป็นจำนวนมาก ก็อาจทำให้เสียชีวิตได้

โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ (Food-born Disease) เป็นปัญหาสาธารณสุขของประเทศทั่วโลก ส่งผลกระทบต่อภาวะเศรษฐกิจและต่อภาวะสุขภาพของคน โดยเฉพาะทารกและเด็กวัยต่าง ๆ ทุกกลุ่มอายุ ขนาดความรุนแรงของโรคไม่สามารถจะประมาณการได้ จึงเป็นปัญหาที่สาธารณสุขของทุกประเทศได้ให้ความสำคัญ ในปี 2543 องค์การอนามัยโลกได้รายงานยอดผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงทั่วโลก และมีผู้เสียชีวิตจำนวน 2.1 ล้านคน ส่วนใหญ่เป็นเด็กที่อยู่ในพื้นที่ชนบท (FAO/WHO, 2004) โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อเกิดจากหลาย ๆ สาเหตุ เช่น เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย เชื้อไวรัส ปาราสิต เกิดจากพิษของเชื้อรา เกิดจากพิษของพืชและสัตว์ตามธรรมชาติ หรือเกิดจากพิษ

ของสารเคมี อัตรายด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ เช่น โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน โรคอาหารเป็นพิษ มีแนวโน้มสูงขึ้น เนื่องจากการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะและความไม่เหมาะสมของการใช้วัสดุหรือภาชนะอุปกรณ์ ทำให้มีการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร จากข้อมูลผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงอายุต่ำกว่า 5 ปี ของ 6 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย ลำพูน ลำปาง พะเยา และแม่ฮ่องสอน ตั้งแต่ มกราคม-ธันวาคม 2546 พบผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วง 32,157 คน ผู้ป่วยตาย 8 คน ข้อมูลเฉพาะจังหวัดแม่ฮ่องสอน พบผู้ป่วย จำนวน 2,875 คน ผู้ป่วยตาย 2 คน (สำนักโรคระบาด สสจ., 2547) ในปี 2546 ข้อมูลผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาจากโรงพยาบาลแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน ด้วยโรคระบบทางเดินอาหารทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 18.98 และโรคอุจจาระร่วงเป็นโรคที่พบมากที่สุด ร้อยละ 4.45 โรคบิด ร้อยละ 0.67 อาหารเป็นพิษ ร้อยละ 0.32 ซึ่งโรคอุจจาระร่วงเป็นโรคที่พบอันดับ 1 ของผู้ป่วยที่นอนรักษาตัวในโรงพยาบาล (โรงพยาบาลแม่สะเรียง, 2546) โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อเหล่านี้สามารถป้องกันได้ในเรื่องของการรักษาความสะอาดของอาหารที่รับประทาน รวมถึงอุปกรณ์ สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายและบุคลากรที่เกี่ยวข้องในการผลิตอาหาร จากการสำรวจข้อมูลพื้นฐานของกองสุขาภิบาลทั่วประเทศไทย ปี 2542 พบว่า โรงอาหารในโรงเรียน แผลงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านอาหาร และโรงครัวในโรงพยาบาลที่มีการปรับปรุงได้ตามเกณฑ์ที่กำหนด มีเพียงร้อยละ 18.0, 19.6, 29.4, 58.4 ตามลำดับ และข้อมูลในเดือนตุลาคม 2547 พบว่าร้านอาหารทั่วประเทศ 60,409 แห่ง ได้มาตรฐาน 33,375 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 55.25 ข้อมูลร้านอาหารในจังหวัดแม่ฮ่องสอนได้มาตรฐาน ร้อยละ 57.68 (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2547)

การสุขาภิบาลอาหารเป็นการบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อมรวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหาร เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดกับผู้บริโภค การจัดการร้านอาหารให้ได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก ที่สำคัญคือ เรื่องสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ควรจัดให้สะอาดเป็นระเบียบ เรียบร้อย สะดวกต่อการทำกิจกรรมต่าง ๆ มีการดูแลทำความสะอาดสถานที่อย่างสม่ำเสมอ ภาชนะอุปกรณ์เลือกใช้ให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด เช่น การระมัดระวังในการใช้ภาชนะที่เป็นพลาสติกเมลามีนในการใส่ของร้อน หรือนำเข้าไมโครเวฟ เพราะคลื่นไมโครเวฟจะทำให้คุณภาพภาชนะเสื่อม สิวหลุดลอกปนลงไปในอาหาร (กิตติพงษ์ ภูอุดม, 2546) อาหารที่นำมาปรุง ประกอบ ไม่ว่าจะเป็นอาหารสด อาหารแห้ง ต้องเลือกที่สด สะอาด ปลอดภัย การปรุงและการเก็บอาหารอย่างถูกวิธี เพื่อรักษาคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภคตลอดเวลา ผู้สัมผัสอาหารต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติตัวอย่างถูกต้อง ป้องกัน และควบคุม กำจัดสัตว์และ

แมลงนำโรคต่าง ๆ การจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก อาจทำได้โดยการให้ความรู้แก่ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และผู้บริโภคเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องและเหมาะสม รวมทั้งการตรวจสอบ แนะนำสถานที่ประกอบการอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการใช้มาตรการทางกฎหมาย (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2540) ผลกระทบทางตรงที่เห็นได้ชัดเจนจากการที่อาหารไม่สะอาดคือโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อในผู้บริโภค นอกจากนี้ยังส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจ กล่าวคือ ค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาล ผลกระทบต่อการค้าระหว่างประเทศ ผลกระทบต่อชื่อเสียงของประเทศรวมถึงการท่องเที่ยว

จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นจังหวัดที่มีสถานที่ท่องเที่ยวตามธรรมชาติ ด้วยภูมิประเทศที่มีป่าเขาล้อมรอบ ทุก ๆ ปีจะมีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้าไปเพื่อท่องเที่ยวในจังหวัดแม่ฮ่องสอน อำเภอแม่สะเรียงเป็นอำเภอหนึ่งที่มีนักท่องเที่ยวมาก การเดินทางเข้าสู่อำเภอแม่สะเรียงสามารถเดินทางได้โดยรถโดยสารประจำทาง และรถยนต์ส่วนบุคคล ทั้งที่เข้ามาท่องเที่ยวที่อำเภอแม่สะเรียง หรือแวะพักก่อนเพื่อเดินทางไปยังอำเภออื่น ๆ ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน ฉะนั้นบริเวณสถานีขนส่งอำเภอแม่สะเรียง จึงเป็นแหล่งที่รถโดยสารประจำทาง รวมถึงรถยนต์ส่วนบุคคลแวะพัก ดังนั้นบริเวณสถานีขนส่งนี้จึงมีร้านอาหารเปิดให้บริการจำนวนมากในบริเวณเดียวกัน โดยเปิดกิจการตั้งแต่กลางวัน จนใกล้รุ่งเช้าของวันใหม่ ซึ่งจากระยะเวลาที่เปิดให้บริการร้านอาหารในแต่ละวันหากผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารไม่คำนึงถึงความสะอาด ปลอดภัยของอาหาร ผู้บริโภคอาจเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารนั้นได้ การจัดการสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารจึงมีความสำคัญมาก การจัดการเรื่องการบริโภคอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารไม่ได้หมายความว่าเพียงแต่บริโภคเข้าไปแล้วไม่เกิดโรคและโทษในระยะยาวหรือในปัจจุบันเท่านั้น แต่ยังหมายถึงจะต้องไม่มีพิษภัยที่เป็นโทษหรือก่อให้เกิดโรคในระยะยาวหรือในอนาคตอีกด้วย ดังนั้นผู้สัมผัสอาหารควรมีความรับผิดชอบที่จะทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัยต่อสุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค (Susan Blanch, 2003) นอกจากนี้กลุ่มผู้บริโภคก็ควรเฝ้าหาความรู้ สามารถคุ้มครองตนเองได้โดยการเลือกใช้บริการจากสถานที่ที่ได้มาตรฐาน และแจ้งต่อเจ้าหน้าที่ได้เมื่อพบว่ามีผู้ผลิต จำหน่ายอาหารไม่ถูกต้อง ไม่สะอาด และกลุ่มเจ้าหน้าที่จะเป็นบุคลากรที่จัดการอบรมและควบคุม ตรวจสอบแนะนำผู้ผลิต ผู้จำหน่ายอาหาร ให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ พร้อมทั้งต้องเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชนผู้บริโภคได้

ดังนั้นผู้ศึกษาซึ่งทำงานในหน่วยงานสาธารณสุข และมีบทบาทหน้าที่ในด้านการดูแล
สุขภาพของผู้บริโภคให้ปลอดภัยจากการบริโภคอาหาร จึงมีความสนใจที่จะศึกษาความรู้และ
การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหารบริเวณสถานีขนส่ง
อำเภอแม่สะเรียง

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร
2. เพื่อศึกษาการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร
3. เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหาร

สมมติฐานการศึกษา

ความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร
และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารมีความสัมพันธ์กัน

ขอบเขตการศึกษา

ด้านประชากร ผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหาร บริเวณสถานีขนส่ง อำเภอแม่สะเรียง
จังหวัดแม่ฮ่องสอน จำนวน 7 ร้าน ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 29 คน ในเดือนมกราคม พ.ศ. 2548

ด้านเนื้อหา ศึกษาความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเตรียม
อาหาร การปรุงอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

นิยามศัพท์เฉพาะ

ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง ข้อมูลที่เป็นผลมาจากการเรียนรู้ และการ
แสดงออกทางสมรรถภาพสมองด้านความจำเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหาร ด้านการเตรียมอาหาร
การปรุงอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การกระทำที่เป็นผลมาจากการนำความรู้
ตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลมา
ปฏิบัติได้ถูกต้อง

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง ผู้ปฏิบัติงานในขั้นตอนการเตรียมอาหาร การปรุง ประกอบ และจำหน่าย ได้แก่ ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร ในร้านจำหน่ายอาหารบริเวณ สถานีขนส่ง อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน (ระหว่างวันที่ 10-31 มีนาคม 2548)

ร้านจำหน่ายอาหาร หมายถึง สถานที่ที่จำหน่ายอาหาร ทั้งอาหารปรุงสำเร็จ และอาหาร ตามสั่ง ในบริเวณสถานีขนส่ง อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน

ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. ได้ข้อมูลด้านความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหาร
2. เป็นข้อมูลพื้นฐานสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำไปใช้ในการปรับปรุง และพัฒนาประสิทธิภาพของการจัดการร้านจำหน่ายอาหารให้ดีขึ้น