

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่จำเป็นในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ทั้งนี้เพราะมนุษย์ต้องการพลังงาน แหล่งที่จะให้พลังงานแก่มนุษย์ก็คืออาหาร ดังนั้นมนุษย์จึงมีความจำเป็นต้องบริโภคอาหารเพื่อให้ร่างกายเจริญเติบโต มีสุขภาพอนามัยที่แข็งแรงสมบูรณ์ มีภูมิคุ้มกันโรคและมีพลังงานที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ การบริโภคอาหารนอกจากการคำนึงถึงการบริโภคอาหารให้ได้สารอาหารถูกต้องครบตามความต้องการของร่างกายแล้ว สิ่งที่ต้องคำนึงถึงในการบริโภคอีกประการคือ อาหารที่บริโภคนั้นควร สะอาดและอยู่ในสภาพที่ดี ไม่มีการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์หรือพยาธิ ตลอดจนการปนเปื้อนของสารเคมีต่างๆ เพราะการปนเปื้อนและการเจือปนที่อาจจะเกิดขึ้นในขั้นตอนการผลิต การปรุง และจำหน่าย จะก่อให้เกิดพิษต่างๆ ที่เป็นอันตรายต่อร่างกายผู้บริโภค (คณะกรรมการบริหารวิชาบูรณาการ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2545) ซึ่งโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหารหรือดื่มน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัยบางชนิดมีอาการเฉียบพลันเกิดการเจ็บป่วยขึ้นทันที หรือใช้เวลาเพียงระยะสั้นๆ ซึ่งได้แก่ โรคอหิวาต์ โรคบิด โรคไทฟอยด์ อาหารเป็นพิษ เป็นต้น บางชนิดมีการสะสมทีละเล็กทีละน้อย พอมากๆ เข้าก็จะทำให้เกิดการเจ็บป่วย ซึ่งยากแก่การรักษาให้หายได้ เช่น พิษจากเชื้อราเมื่อสะสมนานไปก็จะเป็นสารก่อมะเร็งในตับ ส่วนพิษจากสารเคมีจะทำให้เกิดโรคตะกั่วเป็นพิษ ปรอทเป็นพิษ หรือมะเร็งตามอวัยวะต่างๆ ของร่างกายได้ โรคต่างๆ ดังกล่าวเมื่อเกิดการเจ็บป่วยขึ้นมาหากรักษาไม่หายก็อาจจะทำให้ร่างกายอ่อนแอ พิการ หรือเสียชีวิตได้ (พัฒน์ สุจันงค์, 2539)

จากรายงานขององค์การอนามัยโลกซึ่งได้ประเมินสถานการณ์สาธารณสุขในภาพรวมของโลก ปี ค.ศ. 1997 พบว่าสาเหตุการตายของประชากรโลกจากจำนวนผู้เสียชีวิตมากกว่า 50 ล้านคนทั่วโลก ประมาณ 1 ใน 3 เสียชีวิตจากโรคติดเชื้อและปรสิต (Infectious and parasitic diseases) เช่น โรคทางเดินหายใจ วัณโรค อูจจาระร่วง เอดส์และมาลาเรีย (ปิยธิดา ตรีเดชและศักดิ์สิทธิ์ ตรีเดช, 2544) ส่วนสถานการณ์โรคในประเทศไทย จากรายงานเฝ้าระวังโรคของสำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ในระหว่างปี พ.ศ. 2540-2546 พบว่า อัตราการป่วยด้วยโรคที่เกิดเนื่องจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ กลุ่มโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน (Acute Diarrhoea) และ

โรคอาหารเป็นพิษ (Food Poisoning) ยังไม่มีแนวโน้มลดลง โดยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันเป็นโรคที่มีรายงานอัตราป่วยสูงสุดและมีอัตราตายมากเป็นอันดับสองในกลุ่มโรคที่ต้องเฝ้าระวังตามระบบรายงานสำนักกระบาดวิทยา มีอัตราป่วย 1,734.58 1,910.90 1,562.16 1,404.32 1,653.32 1,699.67 และ 777.14 ต่อแสนประชากร อัตราตาย 0.58 0.54 0.35 0.29 0.30 0.26 และ 0.11 ต่อแสนประชากร นอกจากนี้มีอัตราป่วยตายร้อยละ 0.03 0.03 0.02 0.02 0.02 0.02 และ 0.01 เมื่อวิเคราะห์ลักษณะการกระจายของโรคตามรายภาค พบว่า ภาคใต้มีอัตราป่วยสูงสุดเมื่อเทียบกับภาคอื่นๆ และเมื่อจำแนกผู้ป่วยตามกลุ่มอายุ พบว่า ประมาณร้อยละ 40 เป็นเด็กอายุต่ำกว่า 5 ปี ส่วนโรคอาหารเป็นพิษมีอัตราป่วย 168.47 188.55 179.11 183.72 224.47 220.46 และ 101.21 ต่อแสนประชากร อัตราตาย 0.04 0.03 0.02 0.02 0.02 และ 0.01 ต่อแสนประชากร อัตราป่วยมีแนวโน้มสูงขึ้น ภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีอัตราป่วยสูงกว่าภาคอื่นๆ กลุ่มโรคอาหารเป็นพิษมีเชื้อที่เป็นสาเหตุหลายชนิด แต่ที่พบมากที่สุดได้แก่ Non-typhoidal Salmonella และ Serovars ที่พบส่วนใหญ่เป็น S.Enteritidis, S.Weltevreden, S.Typhimurium, S.Anatum และ S.Derby (สำนักโรคติดต่อทั่วไป, 2547) สถานการณ์ความปลอดภัยเกี่ยวกับโรคระบาดที่มากับอาหารและน้ำ หรือโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ สาเหตุส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมในการเตรียมปรุงประกอบอาหาร เช่น การใช้อุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม การมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่ดี การปรุงประกอบอาหารที่สุกไม่ทั่วถึงและการใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่สะอาด ปลอดภัย (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2545) โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อเหล่านี้สามารถป้องกันได้โดยการปรับปรุงการสุขาภิบาลอาหารรวมทั้งการจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อมของอาหาร เพื่อให้อาหารนั้นสะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิและสารเคมีที่มีพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตราย หรืออาจเป็นอันตรายต่อร่างกายทำให้เจ็บป่วยในทันที หรือในระยะยาว (พัฒน์ สุจันงค์, 2539)

การสุขาภิบาลอาหารเป็นการบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อมรวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิและสารเคมีต่างๆ ซึ่งเป็นอันตราย หรือจะเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของผู้บริโภค (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2542) การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัยทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรกที่สำคัญคือ สถานที่ปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหารควรจัดให้สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย มีการรักษาปรับปรุงให้อยู่ในสภาพดี รวมทั้งมีการป้องกัน ควบคุม กำจัดสัตว์และแมลงนำโรคต่างๆ ภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ปรุง ประกอบและบรรจุอาหารต้องไม่ทำด้วยวัสดุไม่เป็นพิษ อาหารที่นำมาปรุง ประกอบไม่ว่าจะเป็นอาหารสด อาหารแห้ง ต้องเลือกที่สด สะอาด ปลอดภัย มีการปรุง และเก็บอาหารอย่างถูกวิธีเพื่อรักษาคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภคตลอดเวลาและ

ผู้สัมผัสอาหารต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติตัวอย่างถูกต้องทั้งในเรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคล และสุขนิสัยที่ดีในการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2545) ทั้งนี้ เนื่องจากผู้สัมผัสอาหารเป็นบุคคลที่เกี่ยวข้องกับสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อได้มากที่สุดเพราะผู้สัมผัสอาหารคือบุคคลที่เกี่ยวข้องกับขบวนการปรุง ประกอบ บริการและหรือจำหน่ายอาหาร ซึ่งผู้สัมผัสอาหารสามารถแพร่โรคได้ในกรณีที่เป็นพาหะของโรคติดต่อทางเดินอาหาร เช่น ผู้สัมผัสอาหารที่มีเชื้อโรคไทฟอยด์ในตัวแต่ไม่แสดงอาการ หรือในกรณีที่ผู้สัมผัสอาหารป่วยเป็นโรคที่สามารถติดต่อได้ทางการสัมผัส เช่น โรคอุจจาระร่วง โรคบิด หรือโรคไทฟอยด์ ซึ่งสามารถติดต่อได้หากไม่ล้างมือให้สะอาดหลังออกจากห้องส้วมแล้วใช้มือหยิบอาหาร รวมถึงโรคอื่นๆ เช่น วัณโรค หวัด ตับอักเสบชนิดเอ ซึ่งสามารถติดต่อได้ทางน้ำมูกและน้ำลายในกรณีที่มีการ ไอ จาม หรือพูดคุยนครอาหาร หรือในกรณีที่ผู้สัมผัสอาหารมีบาดแผล ฝี หนอง เชื้อโรคในบาดแผลอาจปนเปื้อนลงในอาหารระหว่างการเตรียมปรุง ประกอบอาหาร หรือขณะใช้มือซึ่งเป็นแผลหยิบจับอาหารรวมทั้งในกรณีที่ผู้สัมผัสอาหารมีสุขภาพดีไม่เป็นพาหะนำโรคแต่มีพฤติกรรมในการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหารไม่ถูกต้อง เช่น ไอ จามรดอาหาร ใช้มือหยิบจับอาหารก็อาจทำให้อาหารถูกปนเปื้อนด้วยเชื้อโรคและสิ่งสกปรกได้ (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2545)

ดังนั้นสิ่งสำคัญในการป้องกันโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อคือผู้สัมผัสอาหารต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติตัวอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยต่อสุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของผู้บริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่งการจัดบริการอาหารของโรงเลี้ยงทหารซึ่งเป็นทหารเกณฑ์ที่จำเป็นต้องบริโภคอาหารวันละ 3 มื้อ คือ เช้า กลางวันและเย็น จากข้อมูลการเข้ารับการรักษาของทหารเกณฑ์ค่ายกาวีละตั้งแต่เดือน มกราคม - ธันวาคม พ.ศ. 2547 พบว่า ป่วยเป็นโรคอุจจาระร่วง จำนวน 45 คนและโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน 21 คน (ศูนย์สุขภาพชุมชน, 2547) แม้ว่าทหารเกณฑ์จะมีระยะเวลาเข้าประจำการ 2 ปี แต่ปัญหาสุขภาพอนามัยของทหารเหล่านี้เป็นปัญหาสำคัญปัญหาหนึ่งของรัฐบาล เนื่องจากเมื่อผ่านการฝึกภาคพื้นฐานแล้วทหารเกณฑ์ส่วนหนึ่งจะถูกส่งไปประจำภาคสนามในอำเภอแม่ริมและอำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่ อำเภอแม่สะเรียงและอำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน เพื่อดูแลความสงบเรียบร้อยของประเทศตามแนวชายแดน ทหารเกณฑ์เหล่านี้จึงเปรียบเสมือนรั้วของชาติ หากทหารมีสุขภาพอนามัยที่ไม่ดี เจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อทั้งชนิดที่ทำให้เกิดอาการเฉียบพลันและเกิดพิษสะสมในระยะยาว สุขภาพของทหารก็ไม่ต่างจากรั้วที่ผุกร่อน ไม่มั่นคงแข็งแรง ไม่สามารถปกป้องอันตรายต่างๆ ได้ อีกทั้งยังส่งผลกระทบต่อการดำรงชีวิตของตัวเองและความมั่นคงของประเทศ นอกจากนี้รัฐบาลยังต้องสูญเสียค่ารักษาพยาบาลแก่ทหารนับเป็นเงินจำนวนมหาศาล ซึ่งส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจของชาติโดยรวมอีกด้วย

จากเหตุผลข้างต้นแสดงให้เห็นว่าปัญหาอันเกิดจากความไม่สะอาดปลอดภัยของอาหารไม่เพียงแต่จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของทหารเท่านั้นแต่ยังส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจและสังคมของประเทศชาติอีกด้วย จึงจำเป็นต้องใส่ใจต่อสุขภาพอนามัยของทหารเกณฑ์ให้มากขึ้น ดังนั้นผู้ศึกษาจึงมีความสนใจที่จะศึกษาถึงการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงเลี้ยงทหาร เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการส่งเสริมความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหาร รวมทั้งเป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเลี้ยงทหารให้ดีขึ้น เพื่อให้กำลังพลของค่ายมีสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดี สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาและปกป้องประเทศชาติสืบไป อนึ่งหากทหารมีสุขภาพอนามัยที่ดีย่อมส่งผลให้รัฐบาลเสียค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลแก่ทหารน้อยลง นับเป็นแนวทางหนึ่งในการช่วยลดค่าใช้จ่ายของประเทศได้โดยตรง

วัตถุประสงค์ของการศึกษา การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์คือ เพื่อศึกษาการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงเลี้ยงทหาร

ขอบเขตการศึกษา

ขอบเขตด้านเนื้อหา การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive Study) ด้านการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร การจัดเก็บอาหาร รวมทั้งสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในโรงเลี้ยงทหาร

ขอบเขตด้านประชากร ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ ผู้สัมผัสอาหารในโรงเลี้ยงทหาร ค่ายกาวิละ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ในปีงบประมาณ 2548-2549 จำนวน 32 คน

นิยามศัพท์เฉพาะ

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การกระทำ หรือพฤติกรรมที่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร การจัดเก็บอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลได้อย่างถูกต้องที่โรงเลี้ยงค่ายกาวิละ

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง ผู้ปฏิบัติงานในขั้นตอนการเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร การจัดเก็บอาหารในโรงเลี้ยงทหาร ค่ายกาวิละ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ในปีงบประมาณ 2548-2549

โรงเลี้ยงทหาร หมายถึง สถานที่เตรียมอาหาร ปรงอาหารและรับประทานอาหารของทหาร จำนวน 3 แห่ง ประกอบด้วยโรงเลี้ยงร้อยมณฑลทหารบกที่ 33 โรงเลี้ยงร้อยหน่วยขึ้นตรงกรมทหารราบที่ 7 และโรงเลี้ยงกองพันทหารราบที่ 1 กรมทหารราบที่ 7 สังกัดค่ายกาวิละ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. เป็นแนวทางส่งเสริมความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารในโรงเลี้ยงทหาร
2. เป็นข้อมูลพื้นฐานแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเลี้ยงทหารให้ดีขึ้น

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved