

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

คำกล่าวในการจัดงาน “สืบสานปณิธานอาหารปลอดภัย ถวายแม่ของแผ่นดิน” ครั้งที่ 2 เนื่องในปี พ.ศ. 2547 เป็นปีมหามงคลยิ่งของคนไทยที่สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ทรงเจริญพระชนมายุครบ 72 พรรษา ของ พ.ต.ท.ทักษิณ ชินวัตร นายกรัฐมนตรี มีข้อความสำคัญ คือ การนำเรื่องราวที่ทรงห่วงใยพสกนิกร มาดำเนินการให้พสกนิกรได้รับความสุข ความปลอดภัย ดั่งปณิธานที่ตั้งไว้ “สิ่งที่ทรงห่วงใยประชาชนเรื่องอาหาร ทรงรับสั่งว่าทรงห่วงใยเรื่อง ยาฆ่าแมลง สารพิษตกค้างในอาหาร ปีนี้พวกเราจะพร้อมใจกันที่จะทำเรื่องอาหารปลอดภัยสารพิษ เพื่อถวายแด่ พระองค์”

ตามนโยบายของรัฐบาลที่ต้องการให้ปี 2548 เป็นปีแห่งความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีคุณภาพและมาตรฐานของอาหารที่ปลอดภัยในระดับสากล กระทรวงสาธารณสุขจึงได้ดำเนินการเร่งรัดในการรณรงค์ให้ความรู้สร้างความตระหนักให้กับประชาชนและผู้ประกอบการเกี่ยวกับอาหารที่นำเข้า การผลิตและจำหน่าย โดยตรวจสอบอย่างเข้มงวดในอาหาร 3 กลุ่ม ได้แก่ อาหารสด อาหารปรุงจำหน่าย และอาหารแปรรูป กระทรวงสาธารณสุข จึงได้จัดทำ “โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)” เพื่อลดความเสี่ยง อันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ซึ่งมีสาเหตุมาจากร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยเงื่อนไขการเข้าร่วมโครงการ ประกอบด้วย ร้านอาหาร / แผงลอยจำหน่ายอาหารสนใจสมัครเข้าร่วมโครงการโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย มีการปรับปรุงสภาพให้ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของท้องถิ่น โดยมีเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นตรวจแนะนำ ตรวจสอบความสะอาดทางแบคทีเรียของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือของผู้สัมผัสอาหาร

จากการตรวจร้านอาหาร และแผงลอยอาหารที่ปรุงสำเร็จทั่วประเทศ ของสำนักงานคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขใน ปี พ.ศ. 2549 จำนวนทั้งสิ้น 109,983 แห่ง (ร้านอาหาร 54,741 แห่ง แผงลอย 55,242 แห่ง) โดยใช้เกณฑ์มาตรฐาน “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (clean food good taste)” และเกณฑ์มาตรฐานของท้องถิ่น พบว่า จำนวนร้านอาหารและแผงลอยที่ปรุงสำเร็จได้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานท้องถิ่นแล้ว 32,957 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 30 และได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อยแล้ว จำนวน 17,237 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 17.7 ของจำนวนร้านอาหารและแผงลอยทั้งสิ้น จากตัวเลขดังกล่าวจะเห็นว่าร้านค้าที่ผ่านเกณฑ์มีจำนวนน้อย

ตัวชี้วัด ด้านอาหารอาหารปลอดภัยของจังหวัดพิษณุโลกปี 2548 เรื่องอาหารปลอดภัย จากสารปนเปื้อนทั้งหมด 6 ชนิด จากการดำเนินงานโดยสำนักงานสาธารณสุขอำเภอบางระกำ โรงพยาบาลอำเภอบางระกำและสถานอนามัยทั้งหมด 20 แห่งได้ออกเก็บตัวอย่างอาหารสดเพื่อ ตรวจสอบสารปนเปื้อนทั้งหมด 6 ชนิดคือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว สารกันเชื้อรา ฟอรัมาลิน ยาฆ่าแมลง สารเร่งเนื้อแดง พบว่ายังมีสารที่ปนเปื้อนที่ตกค้างในอาหารถึง 5 ตัวอย่าง และ ผลการดำเนินงานของ คณะกรรมการป้องกันสาธารณสุขอำเภอบางระกำ (คปสอ.อำเภอบางระกำ) ได้ดำเนินการเฝ้าระวังสารปนเปื้อนตกค้างในอาหารทั้ง 6 ชนิด ตรวจสอบสารปนเปื้อนโดยใช้ชุด ตรวจสอบ และส่งตัวอย่างตรวจสอบห้องปฏิบัติการโดยเก็บตัวอย่างจากตลาดสด 2 แห่ง คือ ตลาดสด เทศบาลตำบลบางระกำ ตลาดสดเทศบาลตำบลปรักแรดในปี 2547 และปี 2548 พบว่า มีสารปนเปื้อนตกค้างอาหารสารที่พบคือ สารกันเชื้อรา ฟอรัมาลิน และยาฆ่าแมลง ดังนั้น แสดงว่า สถานการณ์ของสารปนเปื้อนตกค้างในอาหารในอำเภอบางระกำยังมีอยู่ถึงแม้ว่าทาง คปสอ. บางระกำได้ทำการเฝ้าระวังอยู่ และทางคปสอ.บางระกำได้เสนอวิธีแก้ไขดังนี้ 1. แนะนำผู้ประกอบการถึงอันตรายจากสารปนเปื้อนและมาตรการทางกฎหมายที่ผู้ประกอบการจะได้รับ 2. ดำเนินการตรวจสอบซ้ำ 3. ประชาสัมพันธ์ส่งเสริมให้ผู้บริโภคซื้อผักปลอดสารพิษมาบริโภค และให้ความรู้เรื่องการล้างผัก ผลไม้ก่อนนำไปบริโภค

เมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2549 กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเทศบาลตำบลบางระกำ อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ได้จัดอบรมให้ความรู้มาตรฐานสุขาภิบาล แก่ผู้ประกอบการ จำหน่ายอาหารปรุงเสร็จ โดยทางเทศบาลได้เน้นถึงความปลอดภัยในด้านอาหารถึงแม้ว่าเทศบาล ตำบลบางระกำ สาธารณสุขอำเภอบางระกำ โรงพยาบาลอำเภอบางระกำ คปสอ. บางระกำ ได้ทำการแก้ไขปัญหาและเฝ้าระวังมาตลอดแต่ในอาหารของผู้ประกอบการขายสินค้าในตลาดสดยัง ตรวจสอบว่ามีสารปนเปื้อนที่ตกค้างในอาหารอยู่

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะทำการศึกษาค้นคว้าการพัฒนาแนวทางลดสารปนเปื้อนที่ ตกค้างในอาหารของผู้ประกอบการร้านและแผงลอยในตลาดสดเทศบาลตำบลบางระกำ อำเภอบาง ระกำ จังหวัดพิษณุโลก ประชากรในการศึกษาครั้งนี้ คือผู้ประกอบการร้านค้าที่ประกอบการ จำหน่ายสินค้า อาหารปรุงเสร็จ ร้านอาหาร ร้านค้าแผงลอย ในตลาดสดเทศบาล ตำบลบางระกำ อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

จุดมุ่งหมายของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาการรับรู้สารปนเปื้อนตกค้างในอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าและผู้บริโภค ที่ขายสินค้าในตลาดสดเทศบาลตำบลบางระกำ อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก
2. เพื่อศึกษาแนวทางการลดสารปนเปื้อนที่ตกค้างในอาหารจากร้านค้าและแผงลอยในตลาดสดเทศบาลตำบลบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก
3. เพื่อกำหนดแนวทางการลดสารปนเปื้อนที่ตกค้างในอาหารจากร้านค้าและแผงลอยในตลาดสดเทศบาลตำบลบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

ขอบเขตการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดการวิจัยเป็น 3 ขั้นตอน โดยแต่ละขั้นตอนมีขอบเขตดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาการรับรู้เกี่ยวกับสารปนเปื้อนตกค้างในอาหารในตลาดสดเทศบาลตำบลบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

แหล่งข้อมูล

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ผู้ประกอบการร้านค้าที่ประกอบการจำหน่ายสินค้า อาหารปรุงเสร็จ ร้านอาหาร ร้านค้าแผงลอย ในตลาดสดเทศบาล ตำบลบางระกำ อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ในช่วงเดือนมกราคม 2553 ถึงเดือนมีนาคม 2553

กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ การกำหนดกลุ่มตัวอย่างเป็นการเลือกมาแบบบังเอิญ จำนวน 132 คน

ประเด็นที่ศึกษา

การรับรู้เกี่ยวกับสารปนเปื้อนตกค้างในอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าที่ประกอบการจำหน่ายสินค้า อาหารปรุงเสร็จ ร้านอาหาร ร้านค้าแผงลอย ในตลาดสดเทศบาล ตำบลบางระกำ อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

ขั้นตอนที่ 2 ศึกษาแนวทางการลดสารปนเปื้อนที่ตกค้างในอาหารจากร้านค้าและแผงลอยในตลาดสดเทศบาลตำบลบางระกำ

แหล่งข้อมูล

1. แบบสอบถามแนวทางการลดสารปนเปื้อนตกค้างในอาหาร
2. ผู้ประกอบการร้านค้าที่ประกอบการจำหน่ายสินค้า อาหารปรุงเสร็จ ร้านอาหาร ร้านค้าแผงลอย ในตลาดสดเทศบาล ตำบลบางระกำ อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ในช่วงเดือนมกราคม 2553 ถึงเดือนมีนาคม 2553 จำนวน 132 คน

ประเด็นที่ศึกษา

แนวทางการลดสารปนเปื้อนที่ตกค้างในอาหารจากร้านค้าและแผงลอยในตลาดสดเทศบาลตำบลบางระกำ

ขั้นตอนที่ 3 การกำหนดแนวทางการลดสารปนเปื้อนตกค้างในอาหาร

กำหนดแนวทางการลดสารปนเปื้อนตกค้างในอาหาร ในตลาดสดเทศบาล ตำบลบางระกำ อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

แหล่งข้อมูล

ผลการศึกษาที่ได้จากขั้นตอนที่ 1 และ 2

ประเด็นที่ศึกษา

แนวทางการลดสารปนเปื้อนตกค้างในอาหาร ในตลาดสดเทศบาล ตำบลบางระกำ อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. การรับรู้สารปนเปื้อนที่ตกค้าง หมายถึง การมีความรู้ และหรือรับทราบถึงสาเหตุที่ทำให้สารปนเปื้อน หรือสารเคมีที่ตกค้างในอาหารรวมถึงกระบวนการผลิตสินค้า ถนอม รักษา เฝาระวังสินค้าให้ปราศจากสารปนเปื้อน ทราบถึงผลกระทบจากสารปนเปื้อนเข้าสู่ร่างกาย กำหนดโทษปรับสำหรับอาหารปนเปื้อนเกินมาตรฐาน
2. แนวทางการลดสารปนเปื้อนที่ตกค้างในอาหาร หมายถึง กระบวนการมีส่วนร่วมของหน่วยงานภาครัฐ เอกชน ผู้ประกอบการขายสินค้า และผู้บริโภคสินค้าในตลาดสดเทศบาลตำบลบางระกำ เกี่ยวกับการส่งเสริม เฝาระวัง ปฏิบัติ ให้อาหารมีความปลอดภัยจากสารปนเปื้อน
3. สารปนเปื้อน หมายถึง สารเคมีที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและมีตกค้างอยู่ในอาหารสดและอาหารแปรรูป ซึ่งสารปนเปื้อนในที่นี้กำหนดไว้ 6 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารกันรา สารเร่งเนื้อแดง ฟอรัมาลิน ยาฆ่าแมลง และสารฟอกขาวชนิดไฮโดรซัลไฟด์
4. ผู้ประกอบการร้านค้าที่ขายสินค้าในตลาดสดเทศบาลตำบลบางระกำ หมายถึง ผู้ประกอบอาชีพจำหน่ายอาหาร ทั้งอาหารสด อาหารแปรรูป และอาหารปรุงสำเร็จ
5. อาหารสด หมายถึง อาหารประเภทสัตว์ ผัก ผลไม้ และของอื่นๆ ที่มีสภาพเป็นของสด ได้แก่ ผักสด ผลไม้ เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อไก่ ปลา ดินไก่ และถั่วงอก เป็นต้น
6. อาหารแปรรูป หมายถึง อาหารสดที่แปรรูป ทำให้แห้ง หรือหมักดอง หรือในรูปอื่นๆ รวมทั้งที่ใช้สารปรุงแต่งอาหาร ได้แก่ ลูกชิ้น หมูยอ กุนเชียง ผักกาดดอง กระเทียมดอง ผลไม้ดอง น้ำปลา น้ำส้มสายชู น้ำพริกแกง เส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น

7. อาหารปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบ ปรุง จนสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ที่มีได้บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ได้แก่ กับข้าว ขนม ขนมหวาน ก๋วยเตี๋ยว ส้มตำ ไก่ย่าง ของทอด ปิ้งย่าง เป็นต้น

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้แนวทางเรียนรู้ ในการลดสารปนเปื้อนที่ตกค้างในอาหาร ของผู้ประกอบการร้านค้า ที่ขายสินค้าในตลาดสดเทศบาลตำบลบางระกำ และสามารถนำไปเผยแพร่และส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับอันตรายของสารปนเปื้อนในอาหารแก่ผู้ประกอบการรายอื่นได้ทราบถึงพิษภัยจากสารปนเปื้อนได้อย่างถูกต้อง

2. สามารถนำผลการวิจัยเสนอต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำไปใช้ประโยชน์อาชีพจำหน่ายอาหาร ทั้งอาหารสด อาหารแปรรูป และอาหารปรุงสำเร็จ

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม