

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและที่มาของการวิจัย

การบริโภคอาหารนอกจากจะต้องคำนึงถึงคุณค่าประโยชน์ต่อร่างกายแล้ว ยังต้องคำนึงถึงคุณภาพในด้านความสะอาดและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคอีกประการหนึ่งด้วย ทั้งนี้เพราะมีสิ่งอันจะทำให้เกิดโรคอันเนื่องมาจากอาหารเป็นสื่อหลายชนิด ที่เข้าสู่ร่างกายได้ทางปากพร้อมอาหารและน้ำ สิ่งที่ทำให้เกิดโรคได้แก่ แบคทีเรีย ไวรัส พยาธิต่าง ๆ พิษของเชื้อรา สารเคมี โลหะหนักและกัมมันตรังสีที่ปนเปื้อนลงไป ในอาหารหรือน้ำ ทำให้ผู้บริโภคเกิดการเจ็บป่วยได้ โรคที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภคเนื่องจากอาหารและน้ำเป็นสาเหตุ เรียกว่า “โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อหรือโรคที่นำโดยอาหารและน้ำ (food and water borne diseases)” ซึ่งความรุนแรงของโรคนี้นั้นขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของสิ่งปนเปื้อนดังกล่าว (ทรวง เหลี่ยมรังสี, 2537) การปนเปื้อนที่เกิดจากการจัดการทางด้านสุขาภิบาลอาหารไม่ดีพอ มีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค เห็นได้จากจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อมีแนวโน้มสูงขึ้นทุกปีและเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วยและการตายที่สำคัญของประเทศ ในช่วงปี 2542 มีอัตราป่วยด้วยโรคที่นำโดยอาหารและน้ำ สูงถึง 716,265 ราย และพบผู้ป่วยเสียชีวิตถึง 158 ราย และพบว่าภาคใต้มีการระบาดของโรค ที่เกิดจากการนำโดยอาหารและน้ำสูงที่สุด คือมีอัตรา 1,468.09 ต่อแสนประชากร (กองระบาดวิทยา, 2542) และในปีเดียวกันสถานการณ์การเกิดโรคที่นำโดยอาหารและน้ำของจังหวัดสงขลา พบว่ามีอัตราป่วยถึง 1,500-2,000 รายต่อแสนประชากร (สสจ.สงขลา, 2542) จากสถิติทั้งประเทศถ้ารวมผู้ป่วยโรคบิดและโรคอาหารเป็นพิษ รายงานผู้ป่วยจะสูงปีละประมาณเกือบล้านราย ปัญหาดังกล่าวกระทบต่อการพัฒนาประเทศในหลายด้าน ทั้งในด้านสังคมที่ทำให้ประชาชนมีปัญหาด้านสุขภาพ สูญเสียค่ารักษาพยาบาลและอาจต้องหยุดงาน และทางด้านเศรษฐกิจ ซึ่งรัฐต้องสูญเสียค่าใช้จ่ายในระหว่างที่มีการเกิดโรคและค่าใช้จ่ายในการหยุดและปรับปรุงระบบการผลิต จำหน่าย การปรับปรุงระบบสุขาภิบาลอาหารเพื่อความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้บริโภคจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง นอกจากเพื่อสุขภาพอนามัยที่ดีของประชาชนแล้วยังเป็นการสนับสนุนระบบเศรษฐกิจของประเทศ โดยสร้างความเชื่อมั่นกับประเทศต่าง ๆ ด้านการส่งออกอาหารไทย ร้านอาหารไทยและด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ซึ่งมีการบริการอาหารเป็นธุรกิจหลักที่รองรับ

กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เห็นความสำคัญในการสนับสนุนในการดูแลแนะนำ ควบคุมเรื่องความสะอาดของอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารต่าง ๆ และดูแลปรับปรุงเรื่องสิ่งแวดล้อม เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้กับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศให้ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค จึงได้จัดทำโครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย (อาหารสะอาด รสชาติอร่อย/Clean Food Good Taste) ขึ้น

สถิติการดำเนินโครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย พบว่า ร้านจำหน่ายอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ และได้รับป้ายสัญลักษณ์ (เริ่มโครงการปี 2542-ปัจจุบัน) ทั่วประเทศไทยมีเพียงร้อยละ 49.11 คิดเป็นภาคใต้ร้อยละ 34.10 และเป็นส่วนของคุณุณนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 12 สงขลา ร้อยละ 22.45 (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2545) จะเห็นได้ว่าร้านจำหน่ายอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ และได้รับป้ายสัญลักษณ์น้อยมาก และพบว่า การติดตามตรวจสอบประเมินคุณภาพร้านจำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์ ดำเนินการไม่ครอบคลุมตามเกณฑ์มาตรฐานตัวชี้วัดของกระทรวงสาธารณสุข และเครื่องมือที่ใช้ในการตรวจสอบคุณภาพทางจุลชีววิทยา ปัจจุบันใช้ชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบความสะอาดของอาหารภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยมุ่งเน้นให้จ่ายต่อการใช้งานและอ่านผลสะดวก รวดเร็ว ซึ่งสามารถบ่งบอกสภาวะการปนเปื้อนในเชิงคุณภาพเท่านั้น

ผู้ศึกษาจึงมีความสนใจศึกษาถึงตัวชี้วัดเชิงปริมาณด้านจุลชีววิทยา ในการประเมินสภาวะสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารในโครงการ Clean Food Good Taste โดยเลือกพื้นที่ศึกษา คือร้านจำหน่ายอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ และได้รับป้ายสัญลักษณ์ ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ซึ่งในการศึกษานี้ จะเลือกศึกษาโดยใช้ดัชนีชี้วัดคุณภาพอาหารทางจุลชีววิทยา และแบบสำรวจสภาวะสุขาภิบาลร้านอาหาร ข้อมูลที่ได้จากการศึกษานี้จะเป็นข้อมูลพื้นฐานเพื่อนำเสนอต่อหน่วยงานที่รับผิดชอบในพื้นที่ ได้นำไปปรับปรุงหรือพัฒนาแผนงานเพื่อให้ประชาชนในพื้นที่ได้รับบริโภคอาหารที่มีคุณภาพ สะอาดและปลอดภัยอย่างแท้จริงต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. ศึกษาและวิเคราะห์ปริมาณแบคทีเรียทั้งหมด โคลิฟอร์มแบคทีเรีย และอีโคไล และสภาวะแวดล้อม ร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ และได้รับป้ายสัญลักษณ์ เทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
2. ติดตามตรวจสอบสภาวะสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ และได้รับป้ายสัญลักษณ์ เทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เพื่อเสนอยุทธศาสตร์ในการยกระดับคุณภาพร้านอาหารให้ดียิ่งขึ้น

3. เปรียบเทียบหรือดูความสัมพันธ์ การตรวจสอบคุณภาพทางจุลชีววิทยาโดยการตรวจสอบในห้องปฏิบัติการ ด้วยวิธี Most Probable Number (MPN) และวิธี Total Bacterial Count (TBC) กับวิธี การตรวจสอบภาคสนาม ด้วยชุดทดสอบ SI-2

ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

1. เนื่องจากการศึกษาครั้งนี้ได้ประสานความร่วมมือกับเทศบาลนครหาดใหญ่ ดังนั้นผลการศึกษาจึงสามารถนำผลการศึกษาไปใช้กับฝ่ายสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เพื่อดำเนินการให้ผู้บริหารจัดการร้านอาหารได้รับทราบข้อเท็จจริง และให้มีกิจกรรมเพื่อสุขาภิบาลอาหารที่ดีและยั่งยืนแก่ร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ และได้รับป้ายสัญลักษณ์
2. กองสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ใช้เป็นแนวทางในการติดตามประเมินผลการดำเนินโครงการ เพื่อพัฒนาเทคโนโลยี และมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร ปัจจุบันยังไม่มี การติดตามตรวจสอบอย่างเป็นระบบ

นิยามศัพท์ที่ใช้ในการวิจัย

1. ร้านจำหน่ายอาหาร หมายถึง ร้าน ซึ่งจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ อาหารตามสั่ง มีพื้นที่ภายในร้าน ประมาณ 200 ตารางเมตร หรือมากกว่า (สนง.ควบคุมโรคติดต่อเขต 12, 2541)
2. การสุขาภิบาลอาหาร (food sanitation) หมายถึง การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2537)
3. สภาพสุขาภิบาล (condition of sanitation) หมายถึง สภาพการสุขาภิบาลอาหารที่มีการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่าง ๆ ตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดไว้ของสถานประกอบการด้านอาหาร (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2537)
4. ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลซึ่งทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับเรื่องอาหารทั้งหมด เช่น ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้ทำความสะอาดอุปกรณ์ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างล้างอาหาร รวมหมายถึงบุคคลที่จะมีโอกาสสัมผัสกับอาหารในทุกกรณี (ทรวง เทสิยมรังสี, 2537)
5. ภาชนะอุปกรณ์ เป็นองค์ประกอบที่มีความสำคัญมากประการหนึ่งซึ่งอาจทำให้อาหารปรุงสำเร็จถูกปนเปื้อนด้วยเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมี ภาชนะอุปกรณ์หรือภาชนะสัมผัสอาหารมีทั้งที่ใช้ในครัว และใช้สำหรับโต๊ะอาหาร เป็นสื่อกลางให้เกิดการแพร่กระจายของโรคติดต่อระบบทางเดินอาหารได้ (ณรงค์ ณ เชียงใหม่, 2530) โดยการนำสิ่งปนเปื้อนลงสู่อาหารได้ด้วยการสัมผัส (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2527)