

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบันการบริโภคอาหารของคนในสังคมไทยไม่ว่าจะอยู่ในเขตเมืองหรือเขตชนบทได้เปลี่ยนจากการปรุงหรือประกอบอาหารในบ้านไปเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้าน บริโภคอาหารกึ่งสำเร็จรูป และหรืออาหารพร้อมบริโภค เพื่อความสะดวกในการดำรงชีวิตโดยไม่ได้คำนึงถึงการได้รับสารอาหารที่เหมาะสมตามความต้องการของร่างกาย สิ่งที่สำคัญอีกประการหนึ่ง คือ ความสะอาดและสภาพที่เหมาะสมในการป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค ซึ่งส่งผลให้เกิดปัญหาพิษภัยในอาหารและความไม่สะอาดปลอดภัยในการบริโภคอาหารของประชาชนยิ่งนับวันจะทวีความรุนแรงขึ้น เกิดผลกระทบที่สำคัญตามมาคือปัญหาสุขภาพของประชาชนที่มีพฤติกรรมการเลือกซื้อ การบริโภค หรือมีพฤติกรรมอนามัยที่เกี่ยวกับอาหารไม่ถูกต้องทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยด้วยโรคติดเชื้อจากอาหาร (Food-born infection) และโรคอาหารเป็นพิษ (Food poisoning) ทั้ง 2 โรค เรียกว่าเป็นโรคที่เกิดจากอาหาร (Food-born disease) (กองระบาดวิทยา, 2547) สาเหตุที่ทำให้เกิดโรคที่เกิดจากอาหารได้มากที่สุดมาจากผู้สัมผัสอาหารซึ่งเป็นบุคคลที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารเพราะเมื่อผู้สัมผัสอาหารไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เช่น ไม่มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี มีพฤติกรรมในการเตรียม การปรุง ประกอบอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ การใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่สะอาด ปลอดภัย ซึ่งส่งผลให้อาหารมีการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์และสารพิษของเชื้อจุลินทรีย์ การกระทำดังกล่าวล้วนเป็นปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยาว่าไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค (วรนนท์สุกภพพัฒน์, 2538)

อาหารพร้อมบริโภคตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครเรื่องตลาด พ.ศ. 2546 คือ อาหารที่ผ่านการทำ ประกอบ ปรุงจนสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ ไม่ว่าจะเป็อาหารประเภทบริโภคร้อนหรืออาหารประเภทบริโภคเย็น รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท(กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข, 2550) แม้ว่าอาหารพร้อมบริโภคจะเป็นแหล่งอาหารที่มีความสำคัญ แต่การเตรียมและการปรุงอาหารครั้งละหลายๆ อาหารที่ปรุงสุกๆ ดิบๆ หรืออาหารที่ใส่สารเจือปนอย่างไม่ถูกต้องอาจมีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารไม่มีคุณภาพทางด้านจุลชีววิทยาและส่งผลให้เป็นอันตรายต่อร่างกายได้ (โรงพยาบาลกรุงเทพ, 2550)

โดยวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลชีววิทยาของอาหารจากเชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้เป็นดัชนี (Indicator organism) ซึ่งวัดความปลอดภัยและสุขลักษณะในการผลิตอาหารแสดงถึงความสกปรกว่ามีการสุขาภิบาลอาหารที่ไม่ถูกต้อง คือ ปริมาณ โคลิฟอร์มทั้งหมด ฟีคอลลีฟอร์ม และ *E.coli* (สุทัศน์ สุระวัง และอิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล, 2543)

ปัจจัยอันเป็นสาเหตุที่ทำให้คุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยาไม่ปลอดภัยที่สำคัญอีกประการหนึ่งเป็นปัจจัยด้านบุคคล คือ ผู้สัมผัสอาหารซึ่งส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมในการเตรียม การปรุงหรือประกอบอาหาร เช่น การมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่ดี การปรุงประกอบอาหารที่ไม่สุกทั่วถึง และการใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่สะอาดและปลอดภัย(กองสุขาภิบาล,2545) ดังนั้น ผู้สัมผัสกับอาหารจึงถือได้ว่าเป็นบุคคลที่เกี่ยวข้องกับขบวนการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ซึ่งผู้สัมผัสอาหารสามารถแพร่เชื้อโรคได้ในกรณีเป็นพาหะของโรคติดต่อทางเดินอาหาร รวมถึงโรคอื่นๆ เช่น วัณโรค หวัด หรือตับอักเสบบางชนิด ซึ่งสามารถติดต่อได้ ทั้งทางน้ำมูกและน้ำลายในกรณีที่มีการไอ จาม หรือพูดคุยรดใส่อาหาร หรือหากผู้สัมผัสอาหารมีบาดแผลฝี หนอง เชื้อโรคในบาดแผลอาจปนเปื้อนลงในอาหารระหว่างการเตรียมปรุง ประกอบอาหารหรือขณะใช้มือ ซึ่งเป็นแผลหยิบจับอาหารได้ หรือแม้ว่าในกรณีที่ผู้สัมผัสอาหารมีสุขภาพดีไม่เป็นพาหะนำโรค แต่มีพฤติกรรมในการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารไม่ถูกต้อง เช่น ไม่มีการปกปิดอาหารระหว่าง รอจำหน่าย หรือการใช้มือหยิบจับอาหาร อาจทำให้อาหารถูกปนเปื้อนด้วยเชื้อโรคและสิ่งสกปรกได้เช่นกัน

มหาวิทยาลัยของรัฐแห่งหนึ่งมีบุคลากรและนักศึกษาจำนวนมาก มีร้านจำหน่ายอาหารหลายแห่งไว้บริการให้กับบุคลากรและนักศึกษา ส่วนมากจะเป็นร้านขายอาหารพร้อมบริโภคที่เปิดตามหอพักนักศึกษา โรงอาหารส่วนกลาง รวมทั้งตลาดภายในสถาบัน ซึ่งมีร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคจำนวน 33 ร้าน แบ่งตามประเภทของอาหารที่จำหน่ายได้ดังนี้ เครื่องดื่มและน้ำผลไม้ปั่นจำนวน 5 ร้าน ผลไม้สดจำนวน 2 ร้าน อาหารปิ้งย่าง และทอดจำนวน 8 ร้าน ก๋วยเตี๋ยวจำนวน 2 ร้าน ขนมจำนวน 5 ร้าน สลัดผักผลไม้จำนวน 2 ร้าน อาหารพื้นเมืองจำนวน 2 ร้าน อาหารตามสั่งจำนวน 5 ร้าน และ อาหารประเภทยำจำนวน 2 ร้าน จากการสังเกตเบื้องต้นพบว่า อาหาร ประเภทยำ ส้มตำ และสลัด เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมากที่สุดซึ่งอาหารเหล่านี้ การเตรียมรวมถึงการปรุงไม่ผ่านความร้อนถึงระดับที่ทำลายเชื้อจุลินทรีย์จึงอาจทำให้มีจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคจากอาหารได้มากที่สุด ผู้ศึกษาจึงสนใจศึกษาการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลของผู้สัมผัสอาหารกับคุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยาในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคประเภทยำ ส้มตำ และสลัด เพื่อนำเสนอข้อมูลแก่ผู้เกี่ยวข้องได้เป็นแนวทางในการปรับปรุง แก้ไข ให้ความรู้แก่ผู้จำหน่าย และ

พัฒนาร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคในมหาวิทยาลัยของรัฐแห่งหนึ่งให้เกิดความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

การศึกษาเรื่อง การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารและคุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยาในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. ศึกษาวิธีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค
2. วิเคราะห์คุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยาในอาหารพร้อมบริโภค 3 ประเภท
3. ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารกับคุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยาในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค

ขอบเขตของการศึกษา

ขอบเขตด้านประชากร ประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้คือ ผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคและตัวอย่างอาหารในมหาวิทยาลัยของรัฐแห่งหนึ่ง ประกอบด้วย อาหารประเภทยำ 2 ร้าน ส้มตำ 1 ร้าน และสลัด 2 ร้าน และตัวอย่างอาหารประเภทยำ ส้มตำและสลัด ประเภทละ 3 ตัวอย่าง ตามชนิดที่ได้รับความนิยมซึ่งสอบถามจากผู้จำหน่าย

ขอบเขตด้านเนื้อหา ครอบคลุมวิธีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารซึ่งประกอบด้วย เป็นผู้ที่มิสุขภาพดี แต่งกายสะอาด ล้างมือก่อนปรุงอาหาร ไม่เป็นโรคที่สามารถติดต่อไปสู่ผู้บริโภค และการวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลชีววิทยาโดยใช้วิธี Most Probable Number (MPN) เพื่อหาปริมาณเชื้อโคลิฟอร์มทั้งหมด ฟีคอลลโคลิฟอร์ม และ *E.coli* ในอาหารประเภทยำ ส้มตำ และสลัด

นิยามศัพท์เฉพาะ

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การกระทำ การแสดงออกทางกาย ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ในด้านการเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารซึ่งประกอบด้วย เป็นผู้ที่มิสุขภาพดี แต่งกายสะอาด ล้างมือก่อนปรุงอาหาร ไม่เป็นโรคที่สามารถติดต่อไปสู่ผู้บริโภคในร้านจำหน่ายอาหาร 3 ประเภท

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง ผู้ปฏิบัติงานขั้นตอนการเตรียมอาหาร และการปรุงอาหาร จากร้านอาหารประเภทยำ ส้มตำและสลัด

คุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยา หมายถึง อาหารที่ปราศจากการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มทั้งหมด ฟีคอลลโคลิฟอร์ม และ *E.coli*

อาหารพร้อมบริโภค 3 ประเภท หมายถึง อาหารประเภทยำ ส้มตำและสลัด

ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

จากการศึกษาเรื่อง การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารและคุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยาในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค ทำให้ได้รับประโยชน์ดังนี้

1. ได้ข้อมูลพื้นฐานสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง หรือผู้จำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค ในการปรับปรุงคุณภาพและมาตรฐานของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารพร้อมบริโภค
2. ได้ข้อมูลเป็นแนวทางในการให้ความรู้ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลแก่ผู้สัมผัสอาหาร และการค้นคว้าในประเด็น อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องต่อไป

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved