

บทที่ 4

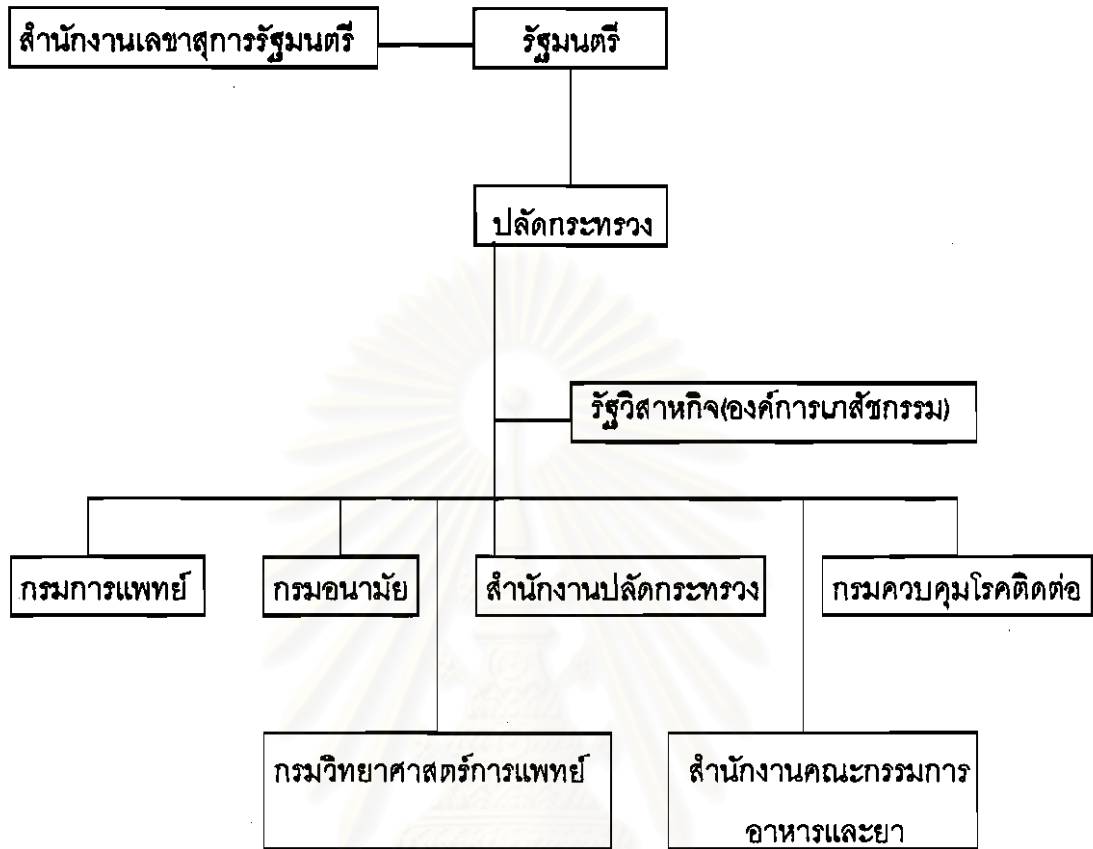
ลักษณะทางกายภาพและวัฒนธรรม ของโรงพยาบาลบำราศนราดรุและการสัมภาษณ์ผู้ให้ข่าวสำคัญ

ลักษณะทางกายภาพและวัฒนธรรมของโรงพยาบาลบำราศนราดรุ

โรงพยาบาลบำราศนราดรุ เป็นโรงพยาบาลโรคติดต่อในสังกัด กรมควบคุมโรคติดต่อ กระทรวงสาธารณสุข เดิมชื่อโรงพยาบาลโรคติดต่อ เปิดดำเนินการตั้งแต่ (กรมอนามัย) วันที่ 29 กันยายน 2492 ตั้งอยู่ที่อำเภอ พญาไท ถนนดินแดง ซึ่งอยู่ในย่านชุมชน ต่อมาเนื่องจากความเจริญของบ้านเมืองมีมากขึ้น และมีผู้มาตั้งบ้านเรือนอยู่ในบริเวณใกล้เคียงหนาแน่นมากขึ้น ๆ หนาแน่น นายกรัฐมนตรี จึงมีบัญชาให้ย้ายโรงพยาบาลโรคติดต่อแห่งนี้ไปตั้งในที่ ซึ่งห่างจาก ชุมชน ชุมชน กระทรวงสาธารณสุขจึงขอแบ่งเนื้อที่ดินของโรงพยาบาลศรีธัญญาของกรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ที่ตำบลตลาดขวัญ จังหวัดนนทบุรี ประมาณ 40 ไร่ เพื่อจัดสร้างโรงพยาบาล ซึ่งเป็นที่ห่างไกลชุมชน จึงได้จัดตั้งโรงพยาบาลโรคติดต่อแห่งใหม่ ตั้งอยู่ที่เลขที่ 126 ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี และได้เปิดทำการตั้งแต่วันที่ 2 พฤศจิกายน 2503 เป็นต้นมา สามารถรับผู้ป่วยได้ จำนวน 400 เตียง

โดยมีหน้าที่ความรับผิดชอบสำคัญ ๆ (กรมควบคุมโรคติดต่อ 2535) คือ

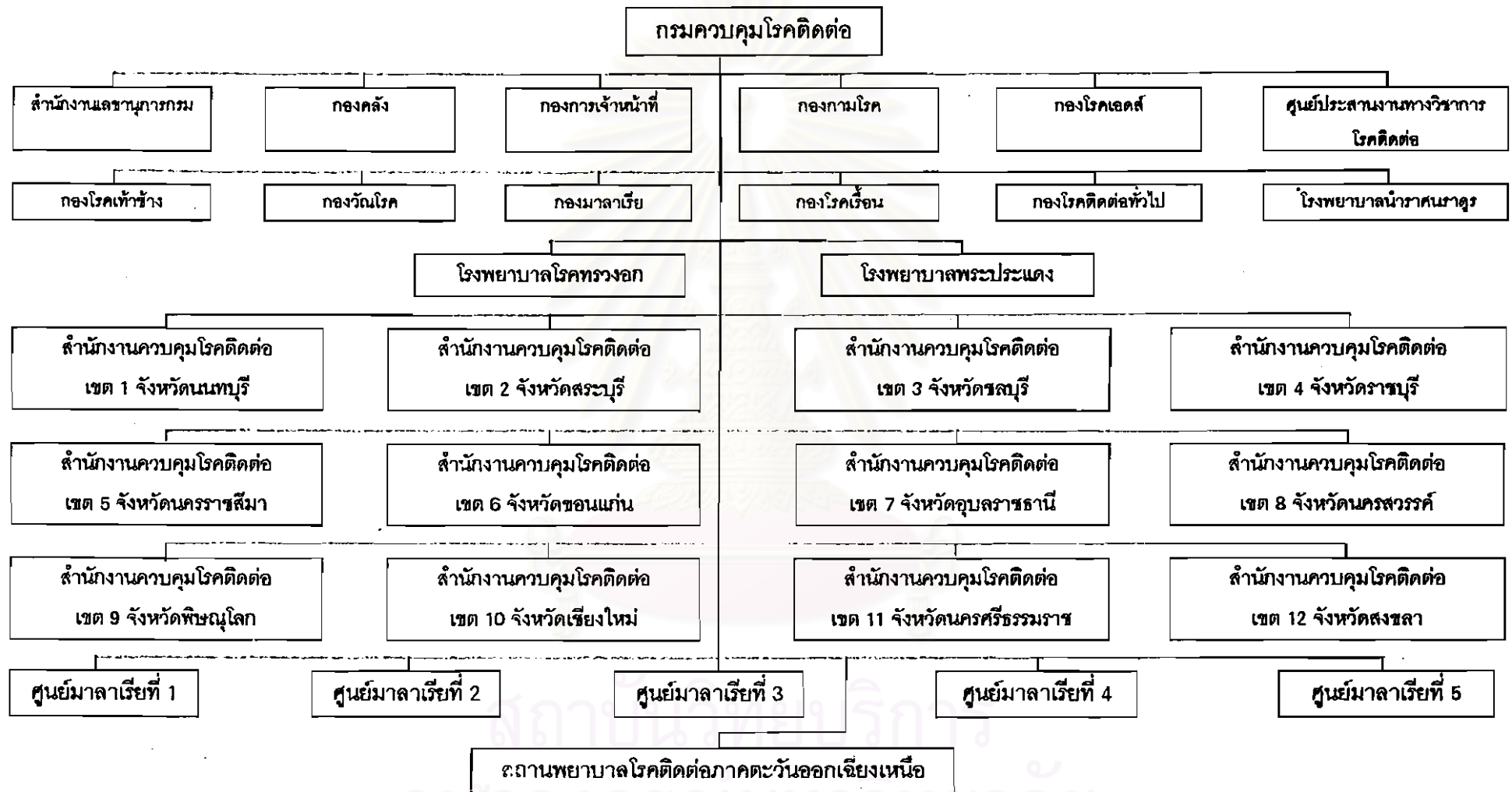
รักษาผู้ป่วยด้วยโรคติดต่ออันตราย โรคติดต่ออื่น ๆ และโรคทั่วไป และรายงาน สถานการณ์โรคระบาดให้กรมควบคุมโรคติดต่อทราบเป็นประจำทุกเดือน เพื่อดำเนินการป้องกัน ทำการควบคุมโรคขั้นต้นในทันที ที่ผู้ป่วยเข้ารับรักษาตัวใน โรงพยาบาล กักกันผู้ป่วยที่สงสัยจะเป็น โรคติดต่อ ทั้งผู้ป่วยภายในประเทศและผู้เดินทางมาจากต่างประเทศ ชั้นสูงวัตถุที่ส่งมาจาก ต่างจังหวัด และของโรงพยาบาล เพื่อทำการวินิจฉัยโรคได้อย่างทันท่วงที ให้การบำบัดผู้ที่มี อาการผิดปกติ หรือพิการภายหลังจากที่หายป่วย เพื่อที่สามารถกลับไปดำรงชีพให้ดีที่สุดเท่าที่จะ ทำได้ ทำการฝึกอบรม และผลิตเจ้าหน้าที่ให้มีความรู้เกี่ยวกับการรักษาพยาบาล ทำการวิจัย ค้นคว้าเกี่ยวกับโรคติดต่อ เพื่อทำการป้องกันโรค



ที่มา : เอกสารแนะนำโรงพยาบาลบึงระคนราดูร

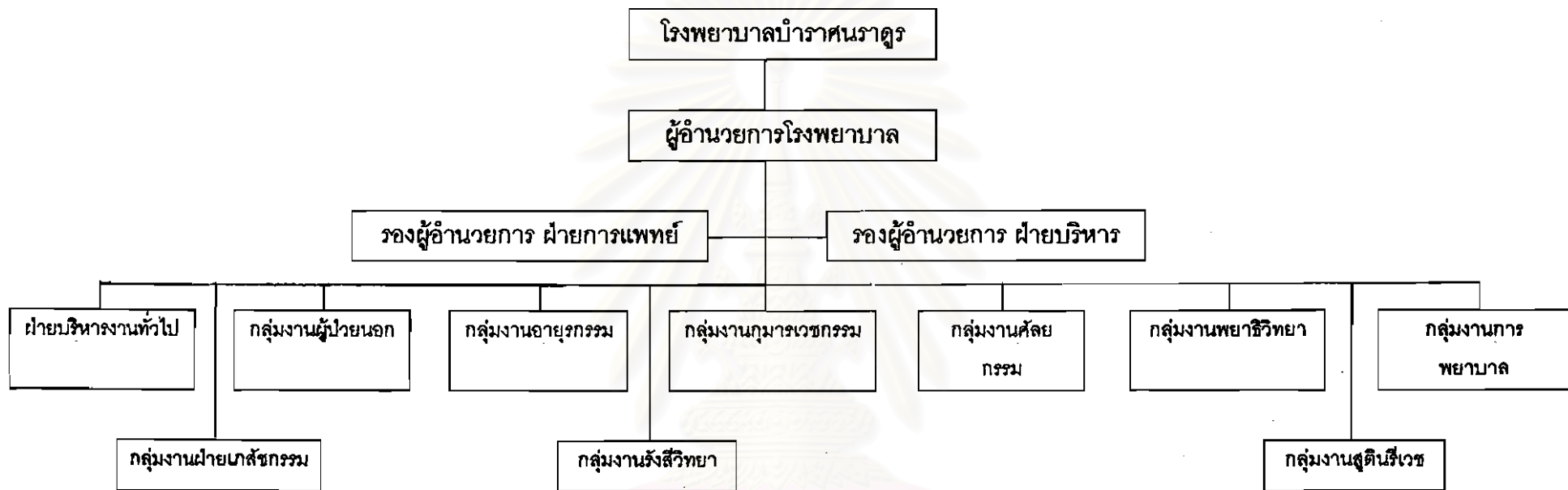
แผนภูมิที่ 7 การบริหารงานของกระทรวงสาธารณสุข

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ที่มา : กรมควบคุมโรคติดต่อ 2535

แผนภูมิที่ 8 การแบ่งส่วนราชการกรมควบคุมโรคติดต่อ



ที่มา : กรมควบคุมโรคติดต่อ 2535

แผนภูมิที่ 9 การแบ่งส่วนราชการภายในของโรงพยาบาลบัณฑิตราชภัฏ

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

โรงพยาบาลบำราศนราดูร ได้มีการแบ่งส่วนราชการภายใน ออกเป็น 10 ฝ่าย (กรมอนามัย) คือ


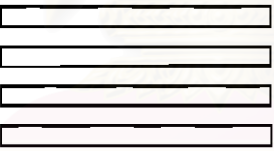
กลุ่มงานผู้ป่วยนอก มีหน้าที่ด้านการรักษาผู้ป่วยนอก ให้คำแนะนำในด้านการวางแผนครอบครัว ให้ภูมิคุ้มกันโรค ให้การสุศึกษาและรวบรวมสถิติคนไข้ด้วยโรคต่าง ๆ แล้วรายงานกรมควบคุมโรคติดต่อเพื่อประโยชน์ในการควบคุมโรค กลุ่มงานอายุรกรรม มีหน้าที่ให้การรักษาผู้ป่วยที่รับไว้เป็นผู้ป่วยภายในซึ่งป่วยด้วยโรคติดต่ออันตราย โรคติดต่ออื่น ๆ และโรคทางอายุรกรรมทั่วไป กลุ่มงานกุมารเวช รับรักษาผู้ป่วยเด็กที่รับไว้เป็นผู้ป่วยภายใน แบ่งออกเป็น 3 งานคือ โรคติดต่ออันตราย โรคติดต่ออื่น ๆ และโรคเด็กทั่วไป กลุ่มงานศัลยกรรม รับรักษาผู้ป่วยด้วยโรคทางศัลยกรรม มีงานผู้ป่วยนอกและผู้ป่วยในศัลยกรรม และห้องผ่าตัด กลุ่มงานพยาธิวิทยา ทำการตรวจวัตถุต่าง ๆ ทั้งที่ส่งมาจากต่างจังหวัดและของโรงพยาบาลเอง เพื่อประโยชน์ในการวินิจฉัยโรค กลุ่มงานเภสัชกรรม รับผิดชอบงานเกี่ยวกับการเภสัชกรรมของโรงพยาบาลกลุ่มงานรังสีวิทยา มีหน้าที่เกี่ยวกับการตรวจวินิจฉัยภาพทางรังสีโดยวิธีธรรมดา และงานตรวจโดยวิธีฉีดสารทึบแสง และงานตรวจหัวใจ กลุ่มงานทันตกรรม มีหน้าที่ตรวจ และรักษาฟัน ทันตกรรมประดิษฐ์ ทันตสาธารณสุขและโรคทางเดินอาหารสืบเนื่องมาจากโรคฟัน กลุ่มงานพยาบาล มีหน้าที่บริหารงานเกี่ยวกับการพยาบาลในโรงพยาบาล วางแผนจัดกำลังเจ้าหน้าที่ ดูแลการปฏิบัติงาน และฝ่ายบริหารงานทั่วไป มีหน้าที่อำนวยความสะดวกแก่เจ้าหน้าที่ของทุกฝ่ายในการปฏิบัติราชการ

ศูนย์โรคอุจจาระร่วง (Diarrhea training units)

ศูนย์โรคอุจจาระร่วงถูกจัดตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ.2514 เป็นหน่วยงานหนึ่งซึ่งอยู่ในกลุ่มงานผู้ป่วยนอก สาเหตุที่โรงพยาบาลได้ทำการจัดตั้งศูนย์โรคอุจจาระร่วงขึ้นนั้น เนื่องมาจากโรงพยาบาลมีจำนวนผู้ป่วยอุจจาระร่วงเป็นจำนวนมากและผู้ป่วยมีอาการอุจจาระร่วงนั้นจำเป็นที่จะต้องได้รับการดูแลอย่างถูกต้องและใกล้ชิดตั้งแต่ต้น เพื่อให้การรักษาที่มีประสิทธิภาพโดยทำการให้บริการตรวจรักษาผู้ป่วยจัดป้ายนิทรรศการให้ความรู้และมีการให้สุศึกษาเกี่ยวกับโรคอุจจาระร่วงแก่ผู้มารับการรักษาพยาบาล โดยมีวัตถุประสงค์หลักดังนี้ เพื่อประเมินความรุนแรงของอาการขาดน้ำ และเลือกแผนรักษาผู้ป่วยอย่างเหมาะสม ด้วยการให้ดื่มสารละลายน้ำตาลเกลือแร่ ให้ผู้ป่วยได้รับการดูแลอย่างใกล้ชิด โดยสังเกตภายหลังให้ดื่มสารละลายน้ำตาลเกลือแร่แล้ว ถ้าผู้ป่วยมีอาการ อาเจียนและถ่ายอุจจาระเป็นน้ำเพิ่มมากขึ้น เปลี่ยนแผนรักษาใหม่ทันที ให้ความรู้แก่ผู้ป่วยและญาติ เกี่ยวกับนิสัยการบริโภคอาหาร การรักษาความสะอาด การผสมและวิธีดื่มสารละลายน้ำตาลเกลือแร่ เรื่องโรคอุจจาระร่วง การป้องกันโรคเพื่อให้นำไปปฏิบัติและช่วย

เหลือผู้อื่นได้ แยกผู้ป่วยอุจจาระร่วงจากผู้ป่วยอื่น เพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรค เป็นศูนย์รวมผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วง เป็นแหล่งเผยแพร่ความรู้แก่ เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ในประเทศไทยหรือต่างประเทศ ทั้งภาครัฐและเอกชน ให้ความสะดวกในการวิจัยด้านระบาดวิทยา สาเหตุของโรค และการทดลองใช้สารละลายน้ำตาลเกลือแร่ในการรักษาผู้ป่วย รวมทั้งรวบรวมข้อมูลของโรคอุจจาระร่วง

สถานภาพทั่วไปของศูนย์โรคอุจจาระร่วง

<p>ห้องตรวจ 1 (ผู้ใหญ่)</p>	 <p>โต๊ะทำงาน ของเจ้าหน้าที่</p>		<p>บริเวณที่นอนพักของ ผู้ป่วยที่มีอาการ อุจจาระร่วง</p>
<p>ห้องตรวจ 2 (เด็ก)</p>	<p>ที่นั่งรอของผู้ป่วย และญาติ</p> 	<p>ห้องเก็บอุจจาระเด็ก</p>	

ศูนย์โรคอุจจาระร่วงมีเจ้าหน้าที่ประจำ 4 คน และมีแพทย์หมุนเวียนกันมาทำการตรวจรักษา โดยแบ่งออกเป็น 2 ช่วงคือ ช่วงเช้าและช่วงบ่าย ศูนย์โรคอุจจาระร่วงจะทำการตรวจรักษาในวันจันทร์ถึงวันศุกร์ตั้งแต่เวลา 8.30 น. ถึง 16.30 น. หากมีผู้ป่วยที่มีอาการอุจจาระร่วงมานอกเวลาทำการของศูนย์ก็จะไปรับการตรวจรักษารวมกับผู้ป่วยนอกอื่น ๆ.

ขั้นตอนและการดำเนินการในการรักษาพยาบาลผู้ป่วยของศูนย์โรคอุจจาระร่วง เริ่มจากผู้ป่วยทำบัตรทะเบียนประวัติผู้ป่วย และทำการซักประวัติผู้ป่วย เมื่อพบว่าผู้ป่วยมารับการรักษาพยาบาลด้วยอาการท้องร่วง ก็จะให้ผู้ป่วยไปยังศูนย์โรคอุจจาระร่วง โดยเมื่อมาถึงศูนย์ก็จะมีเจ้าหน้าที่ของศูนย์ทำการซักประวัติโดยละเอียด เพื่อความถูกต้องในการรักษาและให้ผู้ป่วยดื่มสารละลายน้ำตาลเกลือแร่ในปริมาณที่แตกต่างกัน โดยดูจากอาการและประวัติของผู้ป่วย ในระหว่างรอพบแพทย์ หากผู้ป่วยรายใดที่มีอาการอ่อนเพลีย หรือมีอาการรุนแรงมาก ก็จะถูกนำไปยังห้องที่จัดเตรียมไว้เพื่อให้นอนพักและหากมีอาการอ่อนเพลียหรือรุนแรงมาก ๆ ก็จะทำให้

สารน้ำทางหลอดเลือดดำ (ให้น้ำเกลือ) และมีการดูแลอย่างใกล้ชิด หลังจากพบแพทย์และได้ทำการตรวจวินิจฉัยแล้วก็ทำให้ผู้ป่วยที่มีอาการไม่มากนักกลับบ้านได้ โดยไปชำระค่ารักษาพยาบาล และรับยาส่วนในกรณีของผู้ป่วยที่มีอาการรุนแรงก็จะต้องนอนพักรักษาตัวในโรงพยาบาล

ปัญหาของการดำเนินงานของศูนย์โรคอุจจาระร่วงคือ การขาดบุคลากรในการดำเนินงาน เนื่องจากศูนย์โรคอุจจาระร่วงมีผู้ป่วยมารับการรักษาพยาบาลเป็นจำนวนมาก ส่วนหนึ่งมาจากประชาชนส่วนใหญ่ยังคงไม่ให้ความสำคัญและมีการปฏิบัติตนไม่ถูกต้องในเรื่องอาหารประกอบกับประเทศไทยเป็นประเทศที่ตั้งอยู่ในเขตร้อน จึงเหมาะแก่การเจริญเติบโตของเชื้อโรคบางชนิดที่เป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้เกิดอุจจาระร่วง

การสัมภาษณ์ ผู้ให้ข่าวสำคัญ (Key informant interview)

การสัมภาษณ์ผู้ให้ข่าวสำคัญ ผู้วิจัยเลือกผู้ให้ข่าวสำคัญ 8 คน โดยเลือกจากผู้ที่มา กับผู้ป่วย หรือตัวผู้ป่วยเองที่มารับการรักษาพยาบาลที่ ศูนย์โรคอุจจาระร่วง โรงพยาบาลบาราศนราดูร ผู้วิจัยใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (in-depth interview) และเลือกใช้การสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ (informal interview) เพื่อจะทำให้ผู้ถูกสัมภาษณ์ไม่รู้สึกอึดอัด โดยเริ่มจากคำถาม กว้าง ๆ และคำถามเปิด (open-ended question) และต่อมาจึงถามถึงเรื่องพิษภัยในอาหาร เมื่อได้ทราบถึงความตระหนักเกี่ยวกับพิษภัยในอาหารของผู้ให้ข่าวสำคัญแต่ละคน โดยผู้วิจัยสัมภาษณ์ผู้ให้ข่าวสำคัญในห้องพักผู้ป่วย ตึกผู้ป่วยศูนย์อุจจาระร่วง เพื่อให้ผู้ให้สัมภาษณ์รู้สึกสบาย มีความเป็นกันเอง จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข่าวสำคัญ โดยใช้การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก นั้น ทำให้ได้ทราบถึงประวัติชีวิตของผู้ให้ข่าวสำคัญ การรับประทานอาหารในชีวิตประจำวัน ความคิดเห็นเกี่ยวกับพิษภัยในอาหาร ซึ่งจากการสัมภาษณ์ทำให้ทราบถึงความตระหนักเกี่ยวกับพิษภัยในอาหารของผู้ให้ข่าวสำคัญ ซึ่งแตกต่างกันไปตาม อายุ และการศึกษา ของบุคคล เพื่อเป็นการปกป้องผู้ให้ข่าวสำคัญ ผู้วิจัยขอใช้นามสมมุติทั้งหมด โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

	1. นายสมบุญ กิ่งมะลิ
ผู้สัมภาษณ์	นางกมลวรรณ ไชยมณี นิสิตปริญญาโท คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
สถานที่	ห้องพักผู้ป่วย ตึกผู้ป่วยศูนย์อุจจาระร่วง โรงพยาบาลบาราศนราดูร

บุคลิกภาพ

คุณสมบุรณ์ กลิ่นมะลิ เป็นคนสุภาพเรียบร้อย มีใจโอบอารี รักครอบครัว มี درآمدสูงประมาณ 157 ชม. น้ำหนัก 75 กก. รูปร่างท้วม แต่งกายสะอาดเรียบร้อยมนุษยสัมพันธ์เป็นกันเอง มีความมั่นใจในตัวเอง ชอบแสดงความคิดเห็น

ลักษณะทางสังคม

คุณสมบุรณ์ กลิ่นมะลิ ปัจจุบันอายุ 52 ปี ภูมิลำเนาอยู่จังหวัดอุดรธานี คุณสมบุรณ์ มีพี่น้องทั้งหมด 9 คน คุณสมบุรณ์เป็นคนคนที่ 7 จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 มีอาชีพเป็นพนักงานขับรถของบริษัทแห่งหนึ่ง รายได้ประมาณเดือนละ 7,500 บาท ได้สมรสกับนางละมัย กลิ่นมะลิ ปัจจุบันอายุ 49 ปี มีบุตรทั้งหมด 5 คน ชาย 2 คน หญิง 3 คน คนโตเป็นผู้ชายอายุ 29 ปี จบการศึกษา ปวช. ทำงานเป็นพนักงานบัญชีของโรงงานอุตสาหกรรมผลิตเซรามิก สมรสแล้วมีบุตร 2 คน คนที่ 2 เป็นผู้หญิง อายุ 21 ปี จบ ปวส. ช่วยทำงานที่ร้านซ่อมเครื่องไฟฟ้าของพี่ชายคุณสมบุรณ์ คนที่ 3 เป็นผู้ชาย อายุ 19 ปี จบเทคนิค ทำงานที่ร้านซ่อมเครื่องไฟฟ้าของพี่ชายคุณสมบุรณ์ เช่นกัน ส่วนคนที่ 4 และที่ 5 เป็นผู้หญิง กำลังศึกษาอยู่มัธยมศึกษาปีที่ 6 และปีที่ 4 ตามลำดับ

ประวัติชีวิต

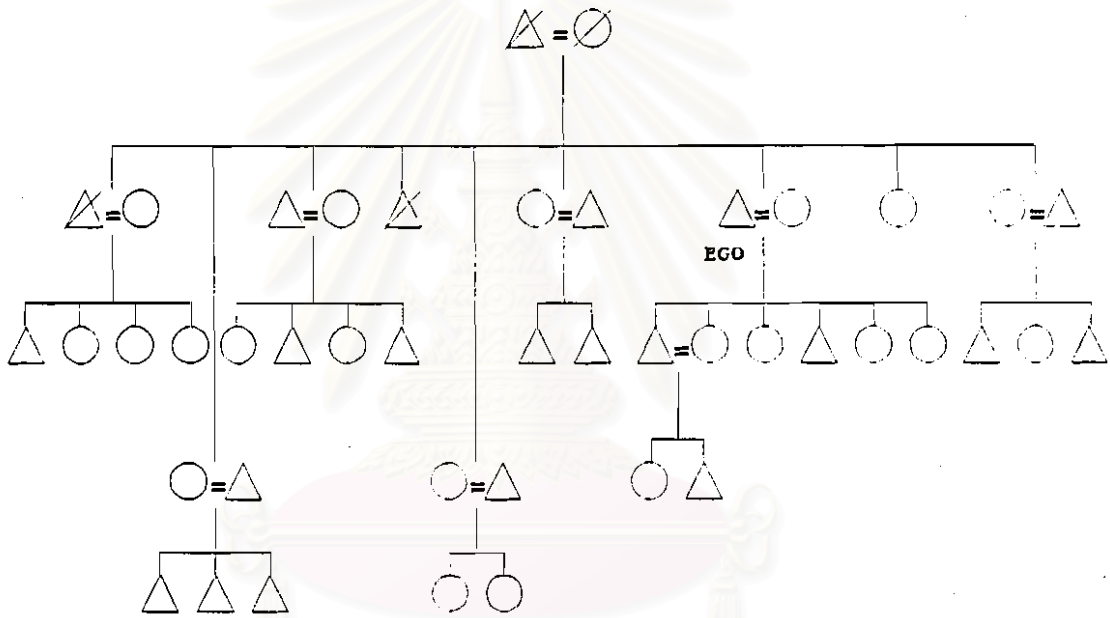
คุณสมบุรณ์ กลิ่นมะลิ เป็นคนอุดรธานี มารดาเป็นคนอุดรธานีเช่นกัน แต่สำหรับบิดานั้น เป็นคนนครสวรรค์ บิดาชื่อ นายแมน กลิ่นมะลิ มารดาชื่อนางสวน กลิ่นมะลิ บิดาและมารดาของคุณสมบุรณ์ ประกอบอาชีพเกษตรกร ปัจจุบันทั้งสองได้เสียชีวิตแล้ว ในสมัยก่อนนั้น การสาธารณสุขยังไม่เจริญไม่เน้นเรื่องการคุมกำเนิด จึงทำให้บิดา มารดามีบุตรมาก มีทั้งหมด 9 คน คุณสมบุรณ์เป็นบุตรคนที่ 7 เด็กสมัยก่อนในชนบทนั้น จะมีชีวิตที่ลำบากกว่าเด็กสมัยนี้มาก โดยเฉพาะครอบครัวเกษตรกร เช่นครอบครัวของคุณสมบุรณ์ เด็ก ๆ เมื่อกลับจากโรงเรียนแล้ว ยังต้องมาช่วยทำงานที่บ้านอีก เนื่องจากครอบครัวเกษตรกรในชนบทนั้นมีฐานะที่ไม่ดี และมีบุตรมาก รวมทั้งได้รับการศึกษาน้อย คุณสมบุรณ์จบการศึกษาเพียงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 พี่น้องคนอื่น ๆ ก็จบการศึกษาไม่แตกต่างกันนัก เมื่อจบการศึกษาแล้วก็แยกย้ายกันทำงาน บางคนก็อยู่ช่วยทำงานที่บ้าน บางคนก็ออกไปรับจ้างทั่วไปแล้วแต่โอกาสของแต่ละบุคคล สำหรับครอบครัวของคุณสมบุรณ์ พี่ชายคนโตของคุณสมบุรณ์ออกไปเป็นลูกจ้างอยู่ที่ร้านขายเครื่องไฟฟ้า หลังจากที่ยุติชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ทำงานซ่อมเครื่องไฟฟ้าและอื่น ๆ ตามที่นายจ้างสั่ง จน

ปัจจุบันมีร้านซ่อมเครื่องไฟฟ้าเอง ใช้วิชาความรู้จากที่เป็นลูกจ้างร้านเท่านั้น ไม่ได้รับการศึกษาในเรื่องนี้จากที่อื่น พี่สาวคนรองก็มีครอบครัวแล้ว แยกออกไปอยู่กับสามีและบุตร พี่ชายคนที่ 3 ก็เช่นกัน แยกครอบครัวออกไป เข้ามาทำงานในกรุงเทพ พี่ชายคนถัดมาเสียชีวิตด้วยอุบัติเหตุเมื่ออายุประมาณ 28 ปี พี่สาวคนต่อมามีครอบครัวแล้วเช่นกัน อยู่ที่จังหวัดอุดรธานี รับช่วงทำการเกษตรกับพี่สาวคนถัดมาอีกคนหนึ่ง ส่วนน้องชายอีก 2 คน ก็ช่วยซ่อมเครื่องไฟฟ้าในบ้านของพี่ชายคนโต ปัจจุบันน้องชายคนสุดท้ายต้องได้เสียชีวิตลงแล้ว ส่วนคุณสมบุรณ์หลังจากจบการศึกษาชั้นประถมปีที่ 4 แล้ว ก็ได้ช่วยบิดามารดาทำการเกษตรที่จังหวัดอุดรธานี อยู่หลายปีจนโตเป็นหนุ่มก็เข้ามาทำงานทำไร่ กรุงเทพมหานคร ตามค่านิยมของวัยรุ่นในสมัยนั้น ตอนแรก ๆ ที่เข้ามาใน กรุงเทพมหานคร คุณสมบุรณ์ก็มาเฉพาะในช่วงหลังฤดูทำการเกษตรเก็บเกี่ยวข้าวแล้วเท่านั้น เมื่อเข้ามามีรายได้ดีก็ขอบิดา มารดา เข้ามาอยู่ใน กรุงเทพมหานครเลย ทำงานรับจ้างทั่วไปไม่ว่าจะเป็นงานรับเหมาก่อสร้าง งานขนของ และงานอื่น ๆ ระยะเวลาหลัง ๆ ได้ลองมาขับรถสามล้อเครื่องรับจ้าง และมอเตอร์ไซด์รับจ้างตลอดไปถึงรถแท็กซี่ สุดท้ายคุณสมบุรณ์ก็หันมาขี่มอเตอร์ไซด์รับจ้างแท็กซี่เป็นหลัก เนื่องจากรายได้ดีกว่าอาชีพอื่น ๆ ที่เคยทำมา คุณสมบุรณ์ขับรถแท็กซี่อยู่ได้ 5-6 ปี ก็ได้รู้จักกับเพื่อนคนหนึ่งทำงานในบริษัทผลิตกระเบื้องปูพื้น จึงชวนให้คุณสมบุรณ์มาทำงานเป็นคนขับรถที่บริษัทแห่งนี้ คุณสมบุรณ์ก็สนใจเนื่องจากเป็นลูกจ้างบริษัทมีสวัสดิการและรายได้ที่แน่นอน คุณสมบุรณ์จึงไปสมัครงานอยู่ในบริษัทแห่งนั้น และทำเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน เมื่อเข้าไปทำงานในบริษัทนั้นได้ 7-8 ปี ก็ได้มีโอกาสได้พบกับคุณละมัย ซึ่งเป็นภรรยาของคุณสมบุรณ์นั่นเอง เมื่อก่อนนั้นคุณละมัยเป็นพนักงานทำความสะอาดในบริษัทที่คุณสมบุรณ์ทำงานอยู่ คบกันได้ 2-3 ปี ก็แต่งงานกัน ตอนแรกที่คุณสมบุรณ์เข้ามาอยู่ กรุงเทพมหานคร ใหม่ ๆ นั้นได้เช่าห้องพักอาศัยรวมกับเพื่อน ๆ ที่มาจากจังหวัดเดียวกัน แต่เมื่อมีครอบครัวคุณสมบุรณ์จึงแยกไปเช่าห้องพักต่างหาก และได้ย้ายมาเช่าใกล้ ๆ ที่ทำงาน เมื่อมีบุตรก็ย้ายอีกครั้งเพราะที่อยู่เดิมคับแคบ ตอนที่คุณสมบุรณ์มีบุตรยังเล็ก ๆ อยู่นั้นคุณละมัยก็ได้ลาออกจากการมาเลี้ยงบุตรเอง จึงมีรายได้ของคุณสมบุรณ์เพียงทางเดียวที่มาจุนเจือครอบครัว คุณสมบุรณ์จึงต้องทำงานเสริมพิเศษ โดยกลับไปขับรถแท็กซี่อีกหลังจากเลิกงาน เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว แต่พอบุตรโตเรียนหนังสือจบคุณสมบุรณ์ก็หยุดขับรถแท็กซี่ตามคำขอของบุตรชายคนโต

ครอบครัวและเครือญาติ

คุณสมบุรณ์ เป็นบุตรคนที่ 7 ในจำนวนทั้งหมด 9 คน เป็นชาย 3 คน เป็นหญิง 6 คน พี่ชายคนโตมีครอบครัวแล้วมีบุตร 4 คน เป็นชาย 1 คน เป็นหญิง 3 คน แต่ปัจจุบันได้เสียชีวิต

แล้ว พี่สาวคนรองมีครอบครัวเช่นกันมีบุตร 3 คน เป็นชายทั้งหมด 3 คน คนถัดมาเป็นผู้ชายมีครอบครัวแล้วเช่นกันมีบุตร 4 คน หญิง 2 คน ชาย 2 คน คนที่ 4 เป็นผู้ชายแต่เสียชีวิตตอนอายุได้ประมาณ 10 ขวบ คนถัดมาเป็นผู้หญิงสมรสแล้วมีบุตร 2 คน เป็นผู้หญิงทั้ง 2 พี่สาวอีกคนมีครอบครัวแล้วมีบุตรชาย 2 คน ส่วนน้องสาวอีก 2 คน นั้นคนถัดจากคุณสมบุญณ์ ปัจจุบันเป็นโสด ส่วนคนเล็กเพิ่งเสียชีวิตได้ไม่นานด้วยอุบัติเหตุ มีบุตร 3 คน ชาย 2 คน หญิง 1 คน ปัจจุบันอยู่นครสวรรค์ที่บ้านเดิมกับพี่สาวคนที่ 2 ส่วนคุณสมบุญณ์มีบุตร 5 คน ชาย 2 คน หญิง 3 คน ดังแสดงไดอะแกรมทางเครือญาติได้ ดังนี้



แผนภูมิที่ 10 แสดงไดอะแกรมทางเครือญาติของ นายสมบุญณ์ กลิ่นมะลิ

การรับประทานอาหารในชีวิตประจำวัน

คุณสมบุญณ์รับประทานอาหารส่วนใหญ่จากการประกอบอาหารของภรรยาคุณสมบุญณ์ มือเข้าทานข้าวหรืออาจจะเป็นข้าวต้มกับกับข้าวง่าย ๆ ส่วนมือเที่ยงก็เป็นข้าวห่อที่ภรรยาของคุณสมบุญณ์เตรียมไว้ ซึ่งกับข้าวภรรยาคุณสมบุญณ์ทำไว้ตั้งแต่ตอนเย็นบางอย่างก็ทำในตอนเช้า ส่วนมือเย็นก็เป็นอาหารที่ทานที่บ้านภรรยาของคุณสมบุญณ์เป็นผู้ซื้ออาหารสดมาปรุงเอง เป็นเช่นนี้ทุกวัน

การเลือกซื้ออาหารและการรับประทานอาหาร

คุณสมบุรณ์แทบจะไม่ได้ซื้ออาหารเลย เพราะหน้าที่ในการเลือกซื้ออาหารเป็นหน้าที่ของภรรยาของคุณสมบุรณ์ เนื่องจากเวลารว่างของคุณสมบุรณ์ที่คุณสมบุรณ์มี คุณสมบุรณ์ก็จะออกไปช้อปปิ้งที่หารายได้พิเศษเพื่อมาจุนเจือครอบครัว ส่วนมากก็ถ้ายังมีเวลาเหลือก็จะช่วยดูแลหลาน ส่วนภรรยาของคุณจะมีหน้าที่เป็นผู้ซื้อและประกอบอาหารเองทั้งหมด

ประสบการณ์เกี่ยวกับพิษภัยในอาหาร

สมัยที่คุณสมบุรณ์มาอยู่ในกรุงเทพมหานครใหม่ ๆ ตอนนั้นคิด ๆ แล้วน่ากลัวมาก คุณสมบุรณ์เล่าว่าหากนี่ยกยอนไปสมัยก่อนถ้าไม่เปลี่ยนแปลงพฤติกรรมมารับประทานอาหาร ปัจจุบันคงมีแต่สารตะกั่ว สารพิษต่าง ๆ จากอาหารที่ทานเข้ามาอยู่ในร่างกายของคุณสมบุรณ์เต็มไปหมด สมัยนั้นคุณสมบุรณ์เข้ามาอยู่กรุงเทพฯ ใหม่ ๆ เรื่องอาหารการทานของคุณสมบุรณ์ไม่ได้ใส่ใจขอให้อิมก็พอแล้ว เนื่องจากเงินทองมีน้อยทำงานหนัก ไม่สามารถมีเวลาสนใจกับเรื่องการรับประทานอาหารมากนัก หิวที่ไหนก็ทานที่นั่นไม่ได้คำนึงถึงอะไรมาก พวกหาบเร่ แผงลอย รถเข็นข้างถนน คุณสมบุรณ์ทานอาหารไม่เลือกเพราะปัญหาทางด้านเศรษฐกิจนั่นเอง ตอนนั้นคุณสมบุรณ์ไม่ได้คิดถึงเรื่องอื่นนอกจากหาเงินให้มากที่สุด เพื่อให้เพียงพอจุนเจือครอบครัว เพราะตอนที่เข้ามาทำงานในกรุงเทพฯ ใหม่ ๆ คุณมีอาชีพชั้บรดแท็กซี่ หากใช้เงินสุรุ่ยสุร่ายก็จะมีเงินพอจุนเจือครอบครัว คุณสมบุรณ์ใช้เงินให้น้อยที่สุด แต่หาเงินให้มากที่สุด เคยเจอพิษจากอาหารท้องเสียบ้าง อาเจียนบ้าง แต่ก็จำเป็นต้องทานเช่นนั้น เนื่องจากปัจจัยหลายอย่างทั้งในด้านเวลา ความจำเป็น และอาชีพ มีครั้งหนึ่งเกือบเอาชีวิตไม่รอด ปรากฏว่าติดเชื้ออหิวาเข้า ถ่ายออกมาเป็นน้ำขาวขาว เหม็นมาก จนถูกห้ามไปหาหมอให้น้ำเกลือ 2 วัน หลังจากนั้นคุณสมบุรณ์ก็ระมัดระวังเรื่องอาหารมากขึ้น คุณสมบุรณ์ให้ความเห็นว่า เรื่องอย่างนี้ถ้าเจอกับตัวเองถึงจะรู้ หลังจากเหตุการณ์ในครั้งนั้นก็ทำให้คุณสมบุรณ์ระมัดระวังในเรื่องทานอาหารมากขึ้น พยายามเลือกทานอาหารที่ทำใหม่ ๆ แต่ก็ไม่ถึงกับใส่ใจมันมากนัก เพราะอาชีพชั้บรดแท็กซี่ของคุณสมบุรณ์ ทำให้สถานที่ทานอาหาร และเวลาในการรับประทานอาหารไม่แน่นอน เปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ที่จะเอื้ออำนวย บางวันต้องไปส่งผู้โดยสารไกล ๆ หิวมากพอส่งเสร็จรีบกลับบ้าน 2 โมงก็ต้องหาอะไรทาน มีอะไรขายก็ต้องทาน ยิ่งรถติด ๆ เลยเวลาทานอาหารไปมากยิ่งหิวใหญ่ เจออะไรได้ก็ทานไม่เลือก เป็นอย่างนั้นอยู่หลายปีจนมาทำงานกับบริษัทที่คุณสมบุรณ์ทำงานอยู่ปัจจุบันนี้ รูปแบบการทานอาหารก็ค่อย ๆ เริ่มเปลี่ยนแปลงไป เพราะการมาเป็นลูกจ้างชั้บรดของบริษัท การรับประทานอาหารเป็นเวลามากขึ้น คุณสมบุรณ์มักจะเอาข้าวห่อที่ทำมาจาก

บ้าน ซึ่งภรรยาของคุณสมบุญทำให้มารับประทานอาหาร เพราะนายฝรั่งที่คุณสมบุญขับรถให้ ค่อนข้างให้ความสำคัญในเรื่องอาหาร คุณสมบุญบอกว่านายฝรั่งพูดเสมอว่าคนไทยทานอาหาร บางอย่างน่ากลัวเสี๊สเสียด ใสสารเคมีมาก นายฝรั่งจะทานอาหารเฉพาะที่บ้านจัดเตรียมมาให้ทาน เท่านั้น นายฝรั่งบอกว่าสะอาด มีประโยชน์ และอร่อยด้วย ส่วนคุณสมบุญมีความคิดเห็นว่าเป็น ประหยัดอีกต่างหาก นายฝรั่งก็พูดอยู่บ่อย ๆ และชวนให้คุณสมบุญเอาอาหารมาทานเอง คุณสมบุญบอกว่าไม่สะดวกเพราะตอนเข้ามาทำงานกับนายฝรั่งใหม่ ๆ ตอนนั้นยังไม่มีครอบครัว บางมือนายฝรั่งก็เอามาเผื่อ แม่น้ำนายฝรั่งก็เอามาเอง ตอนหลัง ๆ คุณสมบุญเกรงใจจึง พยายามทำอาหารมาเอง ทำอาหารง่าย ๆ เช่นไข่เจียว ไก่ทอด หรือน้ำพริก ตอนหลังเมื่อคุณ สมบุญแต่งงานคุณสมบุญก็ให้ภรรยาจัดเตรียมอาหารให้ ตอนแรกภรรยาของคุณสมบุญยังไม่ได้ ออกจากงานก็ไม่ค่อยมีเวลาจัดเตรียมให้ หลังจากที่ คุณสมบุญได้มีบุตร ภรรยาของคุณสมบุญ ออกมาเลี้ยงดูบุตรและทำอาหารให้คุณสมบุญทาน ตอนแรกภรรยาของคุณสมบุญแอบซื้อ อาหารสำเร็จรูป อาหารถุงพลาสติกจากตลาดมาให้ทาน แต่คุณสมบุญก็ได้บอกถึงอันตรายและ พิษภัยในอาหารที่นายฝรั่งเล่าให้ฟังทำให้ภรรยาของคุณสมบุญก็ค่อย ๆ ซื้ออาหารเหล่านั้น และ มีความเข้าใจในพิษภัยในอาหารมากขึ้น จึงยอมเหนื่อยหน่อยในการทำอาหาร โดยทำอาหารมือ เย็นไว้และก็ไว้ใส่กล่องไว้รับประทานในตอนเช้า ส่วนมือเช้าบางวันอาจจะเป็นข้าวต้มกับกับข้าว ง่าย ๆ

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในปัจจุบัน

เมื่อก่อนคุณสมบุญไม่คิดอะไรมากคิดไม่ถึงเลยว่าอาหารที่เราทานเข้าไปจะสามารถ ให้โทษได้มาก หลังจากการได้ทำงานกับนายฝรั่ง นายฝรั่งเล่าถึงอันตรายจากการบริโภคอาหารให้ ฟังทำให้คุณสมบุญมีความคิดว่าอาหารที่บริโภคในปัจจุบันมีอันตรายมาก ขนาดทำรับประทาน เองก็ยังมีอันตราย เพราะอาหารสดที่ซื้อมานั้นเราไม่ทราบว่ามีสารพิษอะไรลงไปอาจจะมีน้ำยาของ ศพ หรือสารอื่น ๆ เพื่อความคงสภาพของอาหารเหล่านั้น ยิ่งทานอาหารสำเร็จรูปที่แม่ค้านำมา ขาย ยิ่งจะได้รับอันตรายมากยิ่งขึ้น เนื่องจากได้รับอันตรายมาจากอาหารสดครั้งหนึ่งแล้ว ผู้ ประกอบการหรือผู้นำมาปรุงก็ยิ่งมาเพิ่มอันตรายในอาหารให้ผู้บริโภคอีก และยังได้รับฟังข่าวสาร เกี่ยวกับพิษภัยในอาหารยิ่งทำให้คุณสมบุญรับประทานอาหารด้วยความระมัดระวังมากยิ่งขึ้น การรับประทานอาหารทุกวันนี้ คุณสมบุญมีความเห็นว่าอันตรายอาหารต่าง ๆ มาในรูปที่เป็น ส่วนประกอบหรือสิ่งที่ทำให้อาหารไม่บูดเสีย เช่น ยาฆ่าแมลง ยากันบูด โดยเฉพาะยาฆ่าแมลง ซึ่งผู้บริโภคทั่วไปไม่มีทางทราบเลยว่าอาหารที่ทานเข้าไปนั้นมีสารพิษหรือสารเคมีตกค้างอยู่ รู้แต่

เพียงว่าถ้ามีटकค้างจะเป็นอันตรายต่อร่างกาย และก็ไม่ทราบอีกว่าถ้าทานไปมาก ๆ จะมีการสะสมและจะเกิดอะไรขึ้นกับร่างกาย แต่จากการอ่านหนังสือ ฟังวิทยุ โทรทัศน์ คุณสมบุญทรทราบว่ามันทำให้เกิดโรคมะเร็ง และโรคอื่น ๆ ได้ สำหรับเรื่องอันตรายที่มากจากอาหารนี้ คุณสมบุญทรคิดว่า เป็นเรื่องที่น่ากลัวมา เพราะทุกคนจะต้องทานอาหาร แต่ในเมื่ออาหารที่เราทานเข้าไปบางอย่างบางชนิดก่อให้เกิดพิษภัยหรืออันตรายกับร่างกายของเราได้ สมัยนี้ผู้ผลิต ผู้ขาย ต้องการกำไรอย่างเดียว ไม่คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค เห็นควรที่ทางราชการน่าจะออกมาดำเนินการแก้ไขอย่างจริงจัง มิฉะนั้นจะเป็นเรื่องเลวร้ายที่เกิดขึ้นในสังคมปัจจุบัน สังเกตได้จากอัตราการเกิดโรคมะเร็งเท่าที่คุณสมบุญทรทราบมีจำนวนสูงขึ้น และคนในปัจจุบันมีอายุสั้นลง สาเหตุหนึ่งที่น่าจะเป็นไปได้ก็เนื่องมาจากการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัยนั่นเอง คุณสมบุญทรมีความเห็นต่อไปว่าพิษภัยที่เกิดจากการรับประทานอาหารในปัจจุบันเป็นอันตรายมากโดยเฉพาะต่อผู้ที่รู้เท่าไม่ถึงการณ์และไม่รู้เรื่องนี้มาก่อน เช่นอาหารประเภทที่ต้องใช้ยาฆ่าแมลง เมื่อกำจัดแมลงแล้วเราก็ไม่สามารถที่จะรู้ได้เลยว่าอาหารเหล่านั้นยังมีสารฆ่าแมลงตกค้างหรือไม่ คิดว่าน่าจะมีมาตรการอะไรสักอย่างในการควบคุมการใช้ยาฆ่าแมลง หรือสารเคมีอื่น ๆ ที่นำมาใช้กับอาหาร เพื่อให้อาหารมีสภาพที่สด นำมารับประทาน ไม่มีแมลงกัดกัน และควรให้ความรู้กับเรื่องนี้ อย่างแพร่หลาย ทั่วถึง ทำให้ผู้บริโภคสามารถที่จะสังเกตอาหารที่ใส่สารต่าง ๆ ได้ และไม่ซื้อมารับประทาน และนำมามีมาตรการลงโทษบุคคลที่กระทำผิดทำนองครองทำในเรื่องนี้ เพราะการกระทำที่เห็นแก่ตัวของพวกเขาได้สร้างความเดือนร้อนให้แก่ผู้บริโภคจำนวนมาก ชีวิตของพวกเขา น่าจะทำประโยชน์ให้แก่ครอบครัวและประเทศชาติได้มาก กลับต้องมาเสียด้วยการกระทำของผู้ที่เห็นแก่ตัวไม่กี่คน

ความคิดเห็นในการลดอันตรายหรือพิษภัยในอาหาร

คุณสมบุญทรมีความคิดเห็นที่ทางราชการหรือหน่วยงานของรัฐ คงจะมีมาตรการในการจัดการเกี่ยวกับพิษภัยในอาหารหรืออันตรายในอาหาร เพราะคนกรุงเทพมหานครส่วนใหญ่ หรือคนในเขตปริมณฑลส่วนใหญ่ มักจะบริโภคอาหารจากร้านหรืออาหารสำเร็จรูป เพราะไม่มีเวลาในการทำก็คิดว่ารัฐบาลน่าจะช่วยเหลือในจุดนี้ ยิ่งในกรุงเทพฯ ด้วยแล้ว ประชาชนต้องมาเผชิญกับปัญหาจราจรทำให้เวลาส่วนใหญ่สูญเสียในการเดินทาง จึงหันมาบริโภคอาหารที่สะดวก รวดเร็ว มีมากยิ่งขึ้น โดยไม่ได้คำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัย จึงทำให้เป็นปัญหาอื่น ๆ ตามมา คือปัญหาทางด้านสุขภาพ

2. นางยุวดี มีสกุล
 ผู้สัมภาษณ์ นางกมลวรรณ ไชยมณี นิสิตปริญญาโท
 คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
 สถานที่ ห้องพักผู้ป่วย ตึกผู้ป่วยศูนย์อู่จากระวัง โรงพยาบาลบาราศนราดรุ

บุคลิกภาพ

คุณยุวดี เป็นคนเรียบร้อยอ่อนโยน ยิ้มง่าย ใจเย็น รูปร่างผอมโปร่ง ผิวดำแดง สูงประมาณ 158 ซม. น้ำหนัก 53 กก. พูดจาชัดเจน มั่นใจ มีความรับผิดชอบต่อครอบครัวสูง มนุษย์สัมพันธ์ดี

ลักษณะทางสังคม

คุณยุวดี มีสกุล ปัจจุบัน อายุ 48 ปี เกิดที่จังหวัดสกลนคร มีพี่น้องทั้งหมด 5 คน จบการศึกษาระดับ ปวส. ที่กรุงเทพฯ มีอาชีพเย็บผ้า รายได้ประมาณเดือนละ 4,000-5,000 บาท มีครอบครัวแล้ว สมรสกับสายเสรี มีสกุลมีอาชีพเป็นทนายความ รายได้ประมาณเดือนละ 20,000 มีบุตรด้วยกัน 3 คน คนโตเป็นผู้ชาย จบการศึกษาปริญญาตรีจากมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ และปัจจุบันทำงานแล้ว คนรองเป็นผู้หญิงกำลังอยู่ชั้นปีที่ 3 มหาวิทยาลัยรามคำแหง คนสุดท้องเป็นผู้หญิงกำลังศึกษาอยู่ชั้นมัธยมปีที่ 6

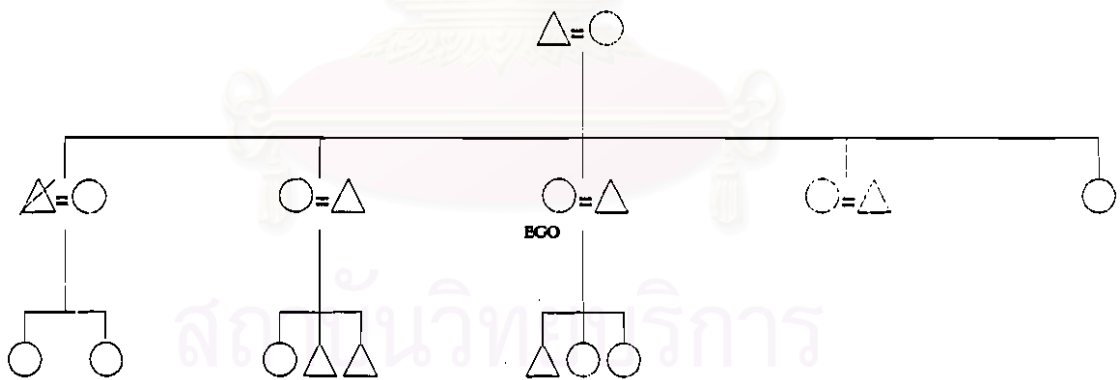
ประวัติชีวิต

คุณยุวดี มีสกุล เป็นบุตรคนที่ 3 ในจำนวนบุตรทั้งหมด 5 คน บิดาชื่อ นายขำ บุญสม มารดาชื่อนางสาตี บุญสม ปัจจุบันมีชีวิตอยู่ทั้ง 2 คน บิดาอายุ 73 ปี มารดาอายุ 70 ปี ทั้งบิดา มารดาเป็นคนจังหวัดสกลนคร คุณยุวดีศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 ถึงมัธยมศึกษาปีที่ 3 ที่จังหวัดสกลนคร หลังจากจบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 แล้ว ก็ได้เข้ามาศึกษาต่อระดับ ปวส.ที่กรุงเทพฯ โดยมาอาศัยอยู่กับน้าสาว เนื่องจากในสมัยนั้น น้าสาวได้เข้ามาทำงานอยู่ในกรุงเทพมหานคร เข้าบ้านอยู่คนเดียวจึงได้ชวนคุณยุวดีมาอยู่เป็นเพื่อน และส่งให้เรียนหนังสือตั้งแต่ชั้นมาคุณยุวดีก็ได้ใช้ชีวิตเป็นสาวกรุงเทพฯ ต่อมาน้าสาวได้แต่งงานจึงย้ายมาอยู่แถว ซอยเรวดี จังหวัดนนทบุรี เธอก็ได้ย้ายมาอยู่ด้วย หลังจากจบ ปวส.แล้วก็ได้เข้าทำงานบริษัทแห่งหนึ่ง ซึ่งเป็นสำนักงานทนายความ และได้รู้จักกับคุณเสรี มีสกุล ซึ่งเป็นทนายความมาติดต่องานที่บริษัทของเธอคบกันได้ไม่นานนักก็จึงได้แต่งงานกัน หลังจากที่คุณมีบุตรก็ได้ลาออกจากบริษัท

เพื่อมาเลี้ยงดูบุตร คุณยุวดี เธอเคยช่วยป่าเย็บผ้าสมัยที่อยู่สกลนคร เธอจึงมีความรู้ความสามารถ ในการเย็บเสื้อผ้าจึงช่วยสามีหารายได้ให้กับครอบครัวโดยเย็บผ้าจ้าง ในเวลาว่างในขณะที่บุตรทั้ง 3 ไปโรงเรียน โดยมีรายได้ประมาณเดือนละ 4,000-5,000 บาท ส่วนสามีของเธอมีรายได้ประมาณ เดือนละ 20,000 ปัจจุบันบุตรชายคนโต จบการศึกษาปริญญาตรี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ และ ทำงานแล้ว ส่วนคนรองกำลังอยู่ชั้นปีที่ 3 มหาวิทยาลัยรามคำแหง คนเล็กกำลังศึกษาอยู่ชั้น มัธยมปีที่ 6

ครอบครัวและเครือญาติ

คุณยุวดี มีพี่น้องทั้งหมด 5 คน คุณยุวดีเป็นบุตรคนที่ 3 ในจำนวนพี่น้องทั้งหมด 5 คน พี่ชายคนโตปัจจุบันได้เสียชีวิตแล้ว พี่ชายคนโตเคยเป็นครูอยู่ที่จังหวัดกาฬสินธุ์ มีบุตรสาว 2 คน ส่วนที่เหลือเป็นผู้หญิงทั้งหมด พี่สาวคนรองมีครอบครัวแล้วเช่นกัน มีบุตร 3 คน เป็นหญิง 1 คน เป็นชาย 2 คน ส่วนคุณยุวดีมีบุตร 3 คน เป็นชาย 1 คน เป็นหญิง 2 คน ส่วนน้องสาวคนที่ 4 ยังไม่มีบุตร สมรสแล้วทำงานอยู่ในกรุงเทพฯ น้องสาวคนเล็กยังเป็นโสด ทำงานอยู่ในกรุงเทพฯ เช่นเดียวกัน ดังแสดงไดอะแกรมทางเครือญาติได้ ดังนี้



แผนภูมิที่ 11 แสดงไดอะแกรมทางเครือญาติของ นางยุวดี มีสกุล

การรับประทานอาหารเช้าในชีวิตประจำวัน

การรับประทานอาหารเช้าของคุณยุวดี ในขณะที่คุณยุวดีออกจากงานมาอยู่บ้าน คุณยุวดีมีเวลาในการทำอาหารมากขึ้น ดังนั้นอาหารส่วนใหญ่จึงทำรับประทานเอง มือเข้าก็มักจะทานเป็นข้าวต้มหมู ข้าวต้มไก่ หรือปลา สลัดเวียนกันไป ทานทั้งครอบครัว คุณยุวดีไม่ชอบทานกาแฟ ส่วนมือเที่ยงคุณยุวดีก็รับประทานอาหารเช้ากับกับข้าว ส่วนมากจะเป็นผัดผัก กับแกงจืด

เนื่องจากคุณยุวดีไม่ค่อยแข็งแรงเป็นโรคกระเพาะจึงไม่ชอบทานอาหารรสจัด จำพวกแกงเผ็ด มีอเย็นก็ทานผัก เพราะคุณยุวดีไม่ค่อยแข็งแรงเธอก็คิดว่าควรทานผักและผลไม้ให้มาก เพื่อจะได้วิตามินจากอาหารเหล่านั้น คุณยุวดีมีความคิดเห็นว่าการที่เธอมีโอกาสได้รับประทานอาหารที่ประกอบขึ้นเองนั้นเป็นโชคดีของเธอและของครอบครัวที่ได้มีโอกาสเช่นนี้ เพราะการทานอาหารที่ปรุงสำเร็จ หรือตามร้านอาหารเป็นอาหารที่ไม่สะอาด ครอบครัวของเธอจึงได้มีโอกาสได้ทานอาหารที่สะอาด พิษภัยในอาหาร อันตรายในอาหารมีน้อย แต่เธอก็กังวลไม่ได้หมด กว่าที่เธอจะทำอาหารสักครั้งต้องเสียเวลาในการเตรียมมาก โดยเฉพาะเวลาทำอาหารประเภทผักเธอต้องล้างจนสะอาดล้างหลายครั้ง บางครั้งต้องแช่น้ำส้มสายชูด้วย

ประสบการณ์เกี่ยวกับพิษภัยในอาหาร

คุณยุวดีมีประสบการณ์เกี่ยวกับพิษภัยในอาหารที่เกิดขึ้นกับตนเองและเพื่อนร่วมงานครั้งที่สำคัญที่เธอตระหนักเกี่ยวกับพิษภัยในอาหารมาก ก็คือครั้งที่เกิดขึ้นกับบุตรของตนเอง ครั้งที่รุนแรงที่สุดคือเกิดกับเพื่อนร่วมงาน สมัยที่คุณยุวดีทำงานอยู่ในบริษัทอยู่ที่สำนักงานทนายความ เพื่อนของคุณยุวดีคนหนึ่งต้องเสียชีวิตอย่างรุนแรง พร้อมกับมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน มีอาการช็อค เป็นลม เพื่อนร่วมงานรีบนำส่งโรงพยาบาล และโชคดีที่ไปถึง โรงพยาบาล ได้ทันไม่เช่นนั้นก็คงหมดสติ ช็อคหรือเสียชีวิตไปอย่างแน่นอน จากเหตุการณ์ครั้งนั้นทำให้เธอระมัดระวังในการรับประทานอาหารมากขึ้น แต่ครั้งที่เกิดขึ้นใกล้ตัวมากที่สุดก็คือเกิดขึ้นกับบุตรของเธอ เมื่อครั้งที่ เป็นเกี่ยวกับทั้งครอบครัว เธอจำได้ว่าเป็นช่วงปีใหม่เมื่อประมาณ 3 ปีที่แล้ว ไปต่างจังหวัดและทานอาหาร พอถึงวันนั้นไม่ได้ทานอาหารกันไป เนื่องจากคิดว่าวันนี้จะไปเที่ยวให้สบาย ๆ โดยที่ไม่ต้องทำงานยุ่งยาก หากลูกขึ้นมาเตรียมอาหารก็จะทำให้ยุ่งยากเพราะต้องเตรียมข้าวของอื่น ๆ อีก ก็ได้ไปแวะทานก๋วยเตี๋ยวข้างทางอยู่ร้านหนึ่ง พอทานเข้าไปได้ประมาณ 2 ชม. บุตรสาวคนเล็กก็มีอาการท้องเสียและอาเจียน ต้องแวะมีมถ่าย 7-8 ครั้ง ก็แวะไปหาหมอ หมอบอกว่าอาหารเป็นพิษ เธอจึงเดาว่าอาจจะ เป็นเพราะน้ำก๋วยเตี๋ยวหรือน้ำส้มที่ใช้ในการปรุงอาหาร อาจมีเชื้อโรคปนเปื้อนอยู่ จากเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นกับบุตรของเธอทำให้เธอระมัดระวังในการรับประทานอาหารมากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารสำหรับบุตรเธอทั้ง 3 และคนในครอบครัวทุกคน หลังจากเกิดเหตุการณ์ที่ได้เผชิญด้วยกันทั้งหมดทุกคนต้องระมัดระวังในเรื่องการรับประทานมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นบุตรชายคนโตหรือบุตรสาวคนรอง โดยเฉพาะบุตรสาวคนเล็กไม่กล้าทานอาหารนอกบ้านเลย เท่าที่คุณยุวดีพบมานั้นเคยเห็นคนข้างบ้าน ซึ่งมีอาชีพทำขนมขาย ทำกล้วยเชื่อม มะยมเชื่อม โดยที่เขาใช้ส้อมไม้ใช้ส้อมสำหรับทำอาหาร เธอจำได้ว่าของของสีนั้นเขียนไว้ว่าเป็นสีเยอรมันใช้สำหรับย้อม

ผ้า มีรูปผ้าเป็นเครื่องหมายการค้าอยู่บนซองไส้ดีด้วย เมื่อนำชนิดนี้ผสมลงไป ในอาหารประเภท ก๋วยเตี๋ยว มะยมเชื่อม หรือในอาหารอื่น ๆ จะทำให้อาหารเหล่านั้นมีสีสดใสน่ารับประทาน เลย ทำให้คุณยุวดีมีประสบการณ์ว่าถ้าอาหารใดก็ตามที่มีสีสดใสน่ารับประทานจะเป็นอาหารที่ผสมสีที่ไม่ใช่สีสำหรับใส่อาหาร เธอก็จะไม่ซื้อมารับประทานเด็ดขาดและบอกให้ลูกหลาน เพื่อน ๆ บอกให้ทราบถึงเรื่องนี้ด้วย อีกเรื่องหนึ่งคือมีบ้านของเพื่อนที่มีอาชีพทำประมง หากุ้ง หาปลา อยู่แถว อ่าวไทย เขาบอกว่ากุ้ง ปลา หรืออาหารทะเล ที่หาได้จากการประมงน้ำลึกถ้าไม่จำเป็นจริง ๆ ก็อย่ารับประทานเป็นอันขาด โดยเฉพาะปลาหมึกและกุ้ง เพราะเขาใส่น้ำยาชนิดหนึ่ง แต่เธอก็ไม่รู้ว่าเป็นน้ำยาอะไรผสมลงไป ในน้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารเหล่านั้น และเขายังบอกอีกว่า เรือที่ออกไปหาอาหารครวละ 3-4 เดือนนั้น หากไม่ทำเช่นนี้อาหารสดที่หามาได้ก็จะเสียหายหมด ฉะนั้นถ้าจะกินอาหารทะเลก็ควรซื้อจากชาวประมงที่ออกเรือครวละไม่เกิน 7 วัน หรือถ้าให้ดีที่สุดต้องซื้อจากชาวประมงที่ใช้เวลาเพียง 1 วัน ในการหาปลา คือไปเข้าเย็นกลับจะปลอดภัยที่สุด แต่ในความเป็นจริงเป็นเรื่องที่ทำได้ยากมาก เพราะคนใน กรุงเทพมหานคร และคนในบริเวณพล จะไปหาซื้ออาหารสดเช่นนั้นได้ที่ไหน ทำได้ก็เพียงสังเกตว่าอาหารทะเลสดที่มีลักษณะตัวแห้งแข็ง หรือมีลักษณะอื่น ๆ ที่แปลกไป โดยเฉพาะปลาหมึกที่มีหนวดแข็งที่ก็ไม่ควรจะซื้อมารับประทาน เมื่อได้รับข่าวเกี่ยวกับพิษภัยในอาหาร ทำให้เธอรู้สึกว่าการระมัดระวังการบริโภคมากยิ่งขึ้น และการรับฟังข่าวเกี่ยวกับพิษภัยในอาหารนั้นมีประโยชน์ต่อเธอทำให้เธอทราบถึงอันตราย และมีความรู้สึกกลัวอาหารที่จำหน่ายทั่วไป ไม่อยากซื้อรับประทาน และเป็นห่วงคนที่รับประทานยิ่งถ้าเป็นเด็กเล็ก ๆ ยิ่งน่าเป็นห่วงมาก เพราะในอาหารที่วางขายข้างถนนนอกจากสกปรกจากฝุ่นละอองแล้วยังมีพิษของตะกั่วลงไปด้วย คิดว่าผู้ชายหากมีการเอาใจใส่สักนิด มีการปกปิดอาหารบ้าง เพื่อเยาวชนและลูกหลานของเรามีสุขภาพแข็งแรง มีสติปัญญาดี เป็นกำลังของครอบครัวและชาติต่อไป

การเลือกซื้ออาหารและการเลือกรับประทานอาหาร

สำหรับการเลือกซื้ออาหารของคุณยุวดีนั้น คุณยุวดีไปซื้ออาหารสดจากตลาดเอง โดยเธอซื้อประมาณ 2-3 วันต่อครั้ง เธอจะซื้ออาหารจากตลาดที่อยู่ใกล้ ๆ บ้านเธอ หากวันไหนที่เธอต้องไปตลาดเธอต้องตื่นแต่เช้าไปเลือกซื้ออาหารสดตั้งแต่เช้าจะได้อาหารสด มีโอกาสเลือกได้มากและเธอมักซื้อจากเจ้าประจำ เพราะเจ้าประจำมักจะแนะนำอาหารที่ดี ๆ ให้ ไปสาย ๆ ไม่ค่อยได้อาหารสด แถมบางอย่างยังใส่สารเคมีเพื่อกันอาหารเน่าเสีย อาหารทะเลก็มักจะใส่น้ำยาของศพ และพยายามจะซื้ออาหารที่เห็นว่าปลอดภัย เช่น ผักกางมุ้ง ผักที่ขึ้นตามธรรมชาติ หรือผักปลอดสารพิษที่วางขายตามห้องตลาด สำหรับอาหารกระป๋องก็จะเลือกซื้ออาหารกระป๋อง

ที่มีวันหมดอายุ และมีเครื่องหมาย อย. และพยายามเลือกอาหารที่จะบริโภคเท่าที่สามารถจะเลือกได้ หรือไม่ก็หลีกเลี่ยงการซื้ออาหารที่ไม่แน่ใจว่าผู้ขายจะใส่สารเคมีที่เป็นอันตรายหรือไม่ หรือถ้าจำเป็นต้องซื้อก็นำมาทำความสะอาดให้ดีที่สุดจนแน่ใจว่าปลอดภัย เช่น ผักที่ซื้อมาจากตลาดก็จะนำมาแช่น้ำนาน ๆ ล้างหลาย ๆ ครั้ง หรือใช้สารส้มแช่ หรือน้ำส้มสายชูแช่ ผลไม้ก็เลือกซื้อผลไม้ที่มีเปลือกสามารถเปลือกเปลือกรับประทานได้ การเลือกซื้ออาหารบริโภคง่าย ๆ ได้แก่ เลือกอาหารที่มีลักษณะสด สังกะตอาหารถ้ามีสีสวยงามสดใสไม่ควรซื้อทาน เป็นต้น

ความคิดเป็นเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในปัจจุบัน

คุณยุวดีคิดว่า การบริโภคอาหารในปัจจุบันทั่วๆ ไปนั้น มีอันตรายมากกว่าแต่ก่อน แต่ก่อนเกษตรกรใช้วิธีการธรรมชาติไม่ได้ใช้เทคโนโลยี สารเคมีทางวิทยาศาสตร์ มาใช้มากักทำให้อาหารมีความปลอดภัยกว่า เช่น ผักก็ไม่ใช้ยาฆ่าแมลงอย่างแรง ๆ แบบปัจจุบัน อาหารสดก็ไม่ใช้สารเคมีมาแช่ ผักก็ทานตามบ้าน ตามพื้นบ้านในท้องถิ่น การประกอบอาหารผู้ผลิตก็ไม่เน้นทางธุรกิจมาก ปัจจุบันผู้ผลิต หรือผู้ประกอบการเน้นผลกำไรมาก มีความเห็นแก่ตัวมากยิ่งขึ้น โดยไม่คำนึงถึงพิษภัยที่จะตกถึงผู้บริโภค ยิ่งบริโภคอาหารมาก ๆ แล้ว ยิ่งก่อให้เกิดอันตรายมากยิ่งขึ้น ทั้งสารบอแรกซ์ น้ำส้มและอื่น ๆ และอาหารในปัจจุบันจะเน้นหนักไปทางอาหารมัน ๆ และใส่สารเคมีบางชนิดในอาหารเพื่อให้อร่อยและกรอบ เช่น แหนมก็ใส่ดินประสิว ไข่กรอบหมู ไข่กรอบไก่ ก็ใส่ดินประสิว เช่นกัน ลูกชิ้นก็ใส่บอแรกซ์ อาหารสำเร็จรูปก็ใส่ผงชูรส และยังมีอื่น ๆ อีกมากมายที่ใส่ลงไปในการและเป็นอันตรายต่อร่างกาย ถ้าเป็นเด็กเล็ก ๆ ไม่ควรรับประทาน รวมไปถึงอันตรายที่เกิดจากการใช้ภาชนะที่ไม่ถูกต้อง ซึ่งเป็นภาชนะพลาสติกที่มีสีเข้ม ๆ ใส่อาหารร้อน ๆ ภาชนะพลาสติก เป็นต้น

ความคิดเห็นในการลดอันตรายหรือพิษภัยในอาหาร

คุณยุวดี มีความเห็นว่าควรมีเจ้าหน้าที่คอยตรวจสอบ ผู้ผลิต ผู้ขาย รวมไปถึงโรงงานที่ผลิตอาหารกระป๋อง น้ำดื่ม และอื่น ๆ และตรวจสอบอาหารที่วางขายไม่ให้ใช้สารที่ไม่ควรใช้ผสมอาหารนำมาใช้ผสมอาหาร เช่น สีย้อมผ้า ซึ่งมีสารตะกั่วเป็นส่วนประกอบอยู่ ผู้บริโภคไม่ควรทานอาหารที่วางขายข้างถนนที่ไม่มีสิ่งปกปิดไว้ เพราะจะมีทั้งฝุ่นละออง ควันพิษจากท่อไอเสีย และถนน ลงไปปะปน ราชการหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องน่าจะมีความมาตรการที่เข้มงวด เช่น หากมีการตกเดือน 3 ครั้งยังไม่หยุดกระทำผิดก็ควรมีการปรับและลงโทษ เช่น งดขายอาหารในเวลา 3 เดือน หรืออื่น ๆ และควรให้ความสนใจกับความสะอาดของอาหารในโรงเรียน ที่ทำงาน

ของหน่วยงานต่าง ๆ รวมทั้งให้ทางโรงเรียนสอนถึงพิษภัยและอันตรายที่จะเกิดจากการบริโภคอาหาร

3. นายสมชาย พิกุล

ผู้สัมภาษณ์

นางกมลวรรณ ไชยมณี นิสิตปริญญาโท

คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สถานที่

ห้องพักผู้ป่วย ตึกผู้ป่วยศูนย์อู่จระหว่ง โรงพยาบาลบาราศนราดูร

บุคลิกภาพ

คุณสมชายเป็นคนสุภาพเรียบร้อย มั่นใจในตัวเอง มีรูปร่างสันทัด ผิวดำแดง สูงประมาณ 168 ซม. น้ำหนัก 75 กก. ชอบแสดงความคิดเห็น พูดจาชัดเจน แต่งกายเรียบร้อย

ลักษณะทางสังคม

เป็นคนนนทบุรี อายุ 38 ปีเป็นคน อำเภอปากเกร็ดจังหวัดนนทบุรี เป็นบุตรคนที่ 3 ในจำนวนพี่น้องทั้งหมด 5 คน จบการศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปัจจุบันทำงานเป็นลูกจ้างบริษัทผลิตอาหารสัตว์ รายได้ ประมาณ เดือนละ 10,000 บาทสมรสกับนางพะเยา พิกุล เป็นลูกจ้างบริษัทเดียวกันรายได้ประมาณ เดือนละ 7,500 บาท มีบุตร 2 คน คนโตเป็นเพศหญิง คนเล็กเป็นเพศชาย คนโตอายุ 9 ศึกษาอยู่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 3 คนเล็กเพศชายอายุ 7 ขวบ ศึกษาอยู่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 1

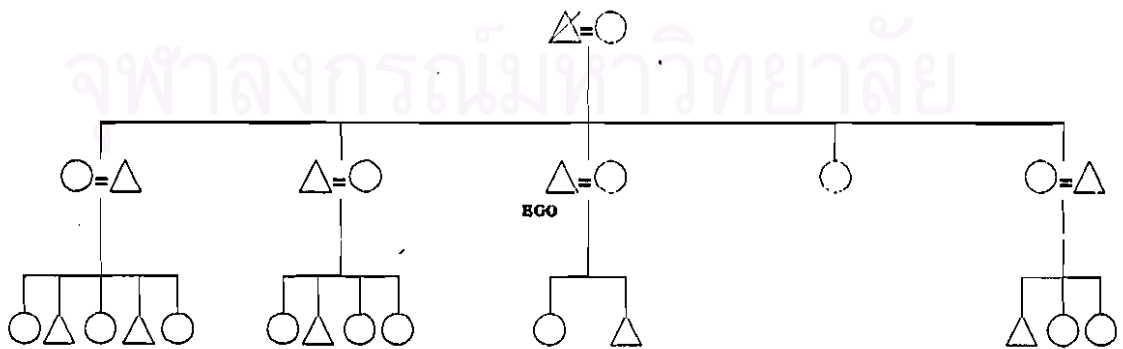
ประวัติชีวิต

คุณสมชาย พิกุล เกิดที่อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี เป็นบุตรของนายสมบูรณ์ พิกุล และ นางลำไย พิกุล บิดาเป็นคนกำพร้าเพชรมีอาชีพเป็นช่างรับเหมาก่อสร้างได้เสียชีวิตลงเมื่อ 3 ปีที่แล้วด้วยโรคชรา ส่วนมารดาเป็นคนจังหวัดนนทบุรี เป็นแม่บ้านปัจจุบันยังมีชีวิตอยู่ คุณสมชายเป็นบุตรคนที่ 3 ในจำนวนบุตร 5 คน คุณสมชายมีพี่สาว 1 คน และน้องสาว อีก 2 คน คุณสมชายเรียนหนังสือตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 ถึง มัธยมศึกษาปีที่ 6 ในจังหวัดนนทบุรี จากนั้นสอบเอ็นทรานซ์เข้าศึกษาต่อที่มหาเกษตรศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ ในขณะที่ศึกษาต่อในระดับมหาวิทยาลัย คุณสมชายไม่ได้พักที่หอพักของมหาวิทยาลัย คุณสมชายยังคงพักอยู่ที่บ้านซึ่งอยู่ในอำเภอปากเกร็ดจังหวัดนนทบุรี สำหรับครอบครัวคุณสมชาย เนื่องจากมารดาเป็น

แม่บ้านจึงทำให้คุณสมชายและพี่น้องคนอื่น ๆ ของคุณสมชายสนิทสนมกับมารดามาก ส่วนบิดานั้นทำงานนอกร้านไม่ได้มีเวลาให้กับครอบครัวมากนัก บุตร ๆ จึงใกล้ชิดกับมารดามากกว่า เมื่อจบการศึกษาคุณสมชายก็ได้เข้าทำงานในบริษัทแห่งหนึ่ง ที่ผลิตผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหารสัตว์ แต่ทำได้ไม่นานประมาณ 2 ปี ก็ลาออกไปอยู่บริษัทผลิตเคมีภัณฑ์สำหรับต้นไม้ทำอยู่ประมาณ 4 ปี เนื่องจากไม่ค่อยชอบระบบบริหารก็ได้ออกทำงานกับบริษัทที่เขาปฏิบัติงานอยู่จนถึงปัจจุบัน และเมื่อเขาได้ย้ายมาทำงานในบริษัทใหม่ เป็นบริษัทผลิตผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์ ซึ่งได้ทำงานจนถึงปัจจุบันนั้น ก็ได้พบกับนางพะเยาคบหากัน 3-4 ปี ก็ได้แต่งงานกัน สำหรับนางพะเยานั้นเป็นคนจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ได้เข้ามาศึกษาต่อในกรุงเทพมหานคร และได้ทำงานอยู่ในบริษัทแห่งเดียวกันนี้ เมื่อคุณสมชายแต่งงานกับนางพะเยาทั้งสองก็ได้หาซื้อทาวนเฮ้าส์เล็ก ๆ ในจังหวัดนนทบุรีเป็นที่พักอาศัยและได้มีบุตรด้วยกัน 2 คน คนโตเป็นผู้หญิงชื่อน้องแพรว คนเล็กเป็นผู้ชายชื่อน้องภูมิ น้องแพรวอายุ 9 ขวบ ศึกษาอยู่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 3 ส่วนน้องภูมิอายุ 7 ขวบ กำลังศึกษาอยู่ชั้นประถมปีที่ 1

ครอบครัวและเครือญาติ

คุณสมชาย พิกุล เป็นบุตรคนที่ 3 ในจำนวนพี่น้องทั้งหมด 5 คน ปัจจุบันบิดาได้เสียชีวิตแล้ว แต่มารดายังมีชีวิตอยู่ ที่คนโตเป็นผู้หญิงมีครอบครัวแล้วมีบุตร 5 คน เป็นชาย 3 คน เป็นหญิง 2 คน คนรองเป็นผู้ชายมีครอบครัวแล้วเช่นกันมีบุตร 4 คน เป็นชาย 3 คน เป็นหญิง 1 คน คนที่ 3 คือคุณสมชายเอง สมรสแล้วมีบุตร 2 คนเป็นหญิง 1 คน ชาย 1 คน น้องคนที่ถัดจากคุณสมชายเป็นผู้หญิง ปัจจุบันสถานภาพโสด อยู่กับบิดามารดาเช่นกัน คนเล็กเป็นผู้หญิง ปัจจุบันมีครอบครัวมีบุตร 3 คน เป็นหญิง 2 คน ชาย 1 คน ดังแสดงไดอะแกรมทางเครือญาติดังนี้



แผนภูมิที่ 12 แสดงไดอะแกรมทางเครือญาติของ นายสมชาย พิกุล

การรับประทานอาหารในชีวิตประจำวัน

การรับประทานอาหารของคุณสมชายส่วนใหญ่ นั้น มักจะทานอาหารที่ปรุงและประกอบขึ้นที่บ้าน ตั้งแต่เป็นนักเรียนนักศึกษา เพราะมารดาของคุณสมชายเป็นแม่บ้าน เป็นผู้จัดเตรียมเรื่องอาหารให้ คุณสมชายรับประทานอาหารที่บ้านสำหรับมือเช้าและมือเย็น ส่วนมือกลางวันจำเป็นต้องรับประทานอาหารโรงเรียน หรือมหาวิทยาลัย เมื่อเขาเข้าทำงานก็ยังคงเป็นเช่นเดิม เนื่องจากมารดาเป็นแม่บ้านและคุณสมชายมีความสนิทสนมกับมารดามาก จึงทำให้คุณสมชายทำอาหารเก่งและชอบทำอาหาร ซึ่งเป็นผลมาจากการได้คลุกคลีอยู่ในครัวเป็นส่วนใหญ่นับตั้งแต่ตอนเล็ก ๆ เมื่อคุณสมชายแต่งงาน คุณสมชายยอมรับว่ารูปแบบการรับประทานอาหารส่วนใหญ่ของเขาได้เปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากได้แยกครอบครัวออกมา ทำให้จากที่เคยทานอาหารเช้าและอาหารเย็นที่บ้านจะต้องทานอาหารเช้าและอาหารเย็นจากร้านอาหาร เนื่องจากทั้งตัวคุณสมชายและภรรยาต่างก็ทำงานนอกบ้านจึงไม่มีเวลาในการทำอาหาร ผากท้องไว้กับร้านอาหารหรืออาหารสำเร็จรูปที่ซื้อสำเร็จ ซึ่งคุณสมชายคิดว่าอาหารที่ซื้อมาบริโภคเหล่านั้นมีอันตรายมาก แต่เนื่องจากความจำกัดในด้านเวลาและเศรษฐกิจ แต่บางวันหากมีเวลาคุณสมชายก็จะปรุงอาหารทานเองโดยเฉพาะวันเสาร์-อาทิตย์ หรือวันไหนที่คิดอยากทานอาหารที่ต้องปรุงเองถึงจะอร่อย และในบางวันก็จะไปทานอาหารเย็นที่บ้านมารดา การทำงานในชีวิตประจำวันกว่าจะกลับถึงบ้านก็ประมาณ 7 โมงกว่า หากจะต้องเสียเวลาทำอาหารและต้องดูแลบุตร ๆ อีกก็นิ่งไม่ไหว หลังจากที่ได้ใช้ชีวิตอยู่กัน 2 คน เป็นการซื้อทานนอกบ้านเสียส่วนใหญ่ นั้น ไม่นานภรรยาก็ตั้งท้องครอบครัวคุณสมชายจึงกลับมานิยมทานอาหารที่ประกอบขึ้นเองมากขึ้นเพราะคุณสมชายคิดว่าภรรยาในขณะตั้งครรภ์นั้นควรทานอาหารที่มีประโยชน์ไม่ควรทานอาหารที่มีผงชูรสหรืออาหารนอกบ้านมากนัก โดยทำอาหารง่าย ๆ ที่ไม่เสียเวลาไม่มากเช่น ไข่เจียว น้ำพริก ผัดผัก คุณสมชายและภรรยาจะออกไปซื้ออาหารสดมาไว้เก็บไว้ที่บ้านในวันเสาร์-อาทิตย์ ส่วนมากจะเลือกซื้ออาหารตามซูเปอร์มาร์เก็ต ห้างสรรพสินค้า หรือไม่ก็ตามตลาดนัดวันอังคารใกล้ ๆ บ้าน แต่จะซื้อที่นั่นเป็นพวกหมู เป็ด ไก่ อาหารสด แต่ไม่มากนัก ส่วนใหญ่ถ้าอาหารสดพวกหมู เป็ด ไก่ หรืออาหารทะเล ก็ต้องเลือกซื้อที่ซูเปอร์มาร์เก็ตเพราะดูแล้วจะสะอาดกว่า ส่วนผักก็เลือกซื้อผักที่ปลอดสารพิษที่วางขายในซูเปอร์มาร์เก็ตเช่นกัน หากซื้อผักที่ตลาดนัดก็ต้องนำมาแช่ล้างกันหลายครั้งจนคิดว่าสะอาดจึงนำมาปรุง สำหรับอาหารสดพวกเนื้อสัตว์และอื่น ๆ ที่ซื้อกันในวันอาทิตย์นั้นก็จะนำมาทำความสะอาดและแยกเก็บเป็นประเภทไว้ไนตู้เย็น การรับประทานอาหารในชีวิตประจำวันนั้น ค่อนข้างเหมือน ๆ กันคือ ในวันทำงานจันทร์ถึงศุกร์คุณสมชายและภรรยาจะรับประทานกับข้าวที่ทำขึ้นเอง สำหรับมือเที่ยงก็ได้นำกับข้าวที่ทำในมือเช้าหรือมือเย็นของวันก่อน

นั้นนำไปทานที่ทำงาน คุณสมชายจะมีหน้าที่หุงข้าวอาบน้ำให้บุตร สมาชิกในครอบครัวทุกคนทานอาหารเช้า ภรรยาของคุณสมชายต้องตื่นตั้งแต่ตี 4 ครึ่ง ส่วนตัวคุณสมชายตื่นประมาณตี 4.45 ถึง 5 โมง หลังจากตื่นแล้วถ้าลุกขึ้นอาบน้ำปลุกบุตรทั้ง 2 อาบน้ำแต่งตัว เมื่อภรรยาทำอาหารเรียบร้อยเธอก็จะอาบน้ำแต่งตัวแล้วลงมาทานอาหารเช้าพร้อมกัน ส่วนอาหารมือเที่ยงส่วนใหญ่คุณสมชายและภรรยาก็จะนำมาจากบ้าน หากวันไหนไม่ได้เอาอาหารมาก็จะหารับประทานแถวที่ทำงาน เขาจะเลือกรับประทานอาหารจากร้านที่ดูแล้วว่าจะเอาเจ้าของร้านรู้จักกันและไว้ใจได้ เขาจะไม่รับประทานอาหารฟร่าเฟรื่อ สำหรับมือเย็นนั้น ส่วนใหญ่จะทำอาหารทานกันเอง โดยเฉพาะอาหารของบุตรทั้ง 2 คน สำหรับวันเสาร์ อาทิตย์ หรือวันหยุดอื่น ๆ ครอบครัวของคุณสมชายจะไปที่บ้านคุณแม่ และจะทานอาหารที่บ้านคุณแม่ และหลังจากนั้น ส่วนมากก็จะได้เตรียมซื้ออาหารสดในห้างสรรพสินค้า คุณสมชายมีความเห็นว่าการทำอาหารรับประทานเองนั้นมีประโยชน์หลายอย่าง คือได้ของดี ๆ มีคุณภาพแถมยังสะอาดอีกด้วย แต่เหนื่อยหน่อยเท่านั้น แต่ยังไม่ก็ยังคงคุ้มค่าถ้าเทียบกับสุขภาพ

การเลือกซื้ออาหารและการรับประทานอาหาร

การเลือกซื้ออาหารของคุณสมชาย มักซื้ออาหารสดส่วนใหญ่จากซูเปอร์มาร์เก็ตในห้างสรรพสินค้า โดยเลือกซื้อตามประสบการณ์ที่พบมาเช่น พวกเนื้อสัตว์ก็เลือกที่มีสีสดไม่คล้ำเปิด ไข่ ก็เลือกที่ผิวตึงไม่เหี่ยวยุ่น หากเป็นพวกเนื้อปลาก็เลือกที่มีเหงือกสีแดงตาขุนในแน่นในเบ้าตา สำหรับกุ้งก็เลือกที่หัวกุ้งกับตัวกุ้งติดกันแน่นไม่ยุ่ยเป็นต้น ส่วนผักก็จะเลือกพวกที่มีใบมีรอยแมลงกัดทานบ้าง ผลไม้มักจะเลือกทานผลไม้เปลือกเปลือกได้ และเปลือกเปลือกก่อนรับประทาน สำหรับอาหารสำเร็จรูปก็จะเลือกซื้ออาหารจากร้านที่ดูสะอาด ปรุงใหม่ ๆ ไม่ซื้ออาหารฟร่าเฟรื่อตามแผงลอยถนน เพราะจะมีอันตรายทั้งจากอาหารและผงฝุ่น ควันพิช คุณสมชายจะมีหลักในการเลือกซื้ออาหารโดยคำนึงถึงคุณภาพมากกว่าความอร่อย หากเป็นอาหารกระป๋องก็จะดูวันหมดอายุ ดูเครื่องหมายรับรองจากทางราชการ ไม่ทานอาหารสีฉูดฉาด และไม่ทานอาหารจากร้านที่ใช้ภาชนะพลาสติกที่มีสีสด อาหารที่ใส่ถุงกระดาษหนังสือพิมพ์ หรือใส่ถึงพลาสติกที่มีสีโดยตรง

ประสบการณ์เกี่ยวกับพิษภัยในอาหาร

คุณสมชายไม่เคยได้รับพิษภัยในอาหารอย่างรุนแรง อย่างไรก็ตามก็ต้องเสียแค่ 2-3 ครั้งก็หาย ส่วนคนอื่น ๆ ในครอบครัวนั้น ที่เคยได้รับพิษภัยในอาหารรุนแรงก็เห็นจะเป็นบุตรสาวคน

โต อาการของบุตรสาวคนโตนั้น เมื่อได้รับพิษภัยจากอาหาร คือมีอาการถ่ายเหลว 5-6 ครั้ง และมีอาการอาเจียน หลังจากที่ถ่ายเหลวจำนวนหลายครั้ง คุณสมชายก็ได้พาเข้าไปรักษาตัวในโรงพยาบาล ส่วนในคนอื่น ๆ ที่เคยพบเคยเจอก็มีแค่เพื่อนร่วมงานมีอาการใกล้เคียงกับบุตรสาวคนโต และจากการได้อ่านหนังสือพิมพ์ ดูโทรทัศน์ พบว่ามีการใช้สารกำจัดศัตรูพืชมาก และไม่มี การควบคุมหลังการใช้ ว่าถึงเวลาเก็บมาจำหน่ายหรือยัง และพบข่าวต่าง ๆ ตามหนังสือพิมพ์ โทรทัศน์ เกี่ยวกับอันตรายจากอาหารมากมาย เช่นการเจ็บป่วยของนักเรียนจากการรับประทาน อาหาร การเตือนของแพทย์เกี่ยวกับอันตรายจากอาหารกระป๋องและอาหารต่าง ๆ ในปัจจุบัน คุณสมชายได้เคยผ่านไปหลังร้านอาหารบางร้าน พบว่าด้วยไถ่ งาน ชาม ภาชนะใส่อาหารที่ใช้แล้วทิ้งไว้เกะกะ มีแมลงวัน แมลงสาบ หนูวิ่งผ่าน และลงไปกินเศษอาหารที่เหลืออยู่ในจาน และมีกลิ่นไม่สะอาดที่หลังร้าน ไม่ว่าจะเป็จาน หรือภาชนะที่ใส่อาหารสำหรับผู้บริโภคที่รับประทาน เห็นแล้วรู้สึกทานอาหารนอกบ้านไม่ลงไปหลายวัน จากประสบการณ์ต่าง ๆ ทำให้คุณสมชายมีความกลัวพิษภัยหรืออันตรายในอาหารเป็นอย่างยิ่ง จึงพยายามหลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารนอกบ้าน อาหารที่มีสารเคมีเจือปน เช่น อาหารใส่สี ใส่สารกันบูด ใส่ผงชูรส เป็นต้น เลี่ยงการรับประทานผักสดที่ทราบว่าเป็นผู้ผลิตมักใส่ยาฆ่าแมลง

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในปัจจุบัน

คุณสมชายมีความคิดเห็นว่าการบริโภคอาหารในปัจจุบันมีอันตรายมากขึ้น เพราะเป็นผลเนื่องมาจากการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ ในเรื่องสารเคมีต่าง ๆ ทำให้ผลิตสารเคมีต่าง ๆ มากขึ้น และผู้ผลิตมักนำมาใช้ในทางที่ไม่ถูกต้องหวังแต่ผลกำไรมากที่สุด โดยการลดต้นทุน โดยหาวิธีการลดต้นทุน และความสะดวก สบาย นำสารสังเคราะห์ที่ผลิตขึ้นมาใช้แทนผลิตภัณฑ์ที่ได้จากธรรมชาติ เช่น สีธรรมชาติ ก็ใช้สีที่ได้จากการสังเคราะห์ น้ำส้มที่ได้จากการหมัก กลั่นผลไม้ ก็ใช้สารเคมี ใช้กรดน้ำส้ม การรู้เท่าไม่ถึงการณ์ของผู้ผลิต พ่อค้า แม่ค้า ก็เป็นอีกประการหนึ่งที่ทำให้ผู้บริโภคมักจะได้รับอันตรายจากการบริโภคอาหาร ในการเกษตรก็จะใช้ฆ่าแมลงมาใช้ในการปลูกผักปลูกพืช แต่ก่อนก็จะใช้วิธีการทางธรรมชาติ หรือไม่ก็ใช้วิธีที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เช่น ใช้ยาเส้น หรือที่ได้จาก ธรรมชาติกำจัดแมลง ทำให้ที่ตกค้างในปัจจุบันมีมากกว่าแต่ก่อน เมื่อได้รับทราบถึงข่าวเกี่ยวกับพิษภัยในอาหาร เมื่อคุณสมชายได้รับฟังหรือทราบเกี่ยวกับพิษภัยในอาหารที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภคตามหน้าหนังสือพิมพ์ ก็ต้องทำให้คุณสมชายระวังในด้านการบริโภคมากยิ่งขึ้นและเป็นห่วงสุขภาพบุตรของตนมากขึ้น เพราะบุตร ๆ ยังเล็กไม่สามารถแยกแยะเลือกบริโภคได้ โดยเฉพาะขนมใส่สีที่วางขายอยู่หน้าโรงเรียน เขาเลยกำชับบุตร ๆ ทั้ง 2 ว่าก่อน

จะซื้อขนมทุกอย่างต้องรอให้ผู้ปกครองไม่ตัวของคุณสมชายเองหรือภรรยาไปรับก่อนแล้วค่อยไปเลือกซื้อขนม

ความคิดเห็นในการลดอันตรายหรือพิษภัยในอาหาร

คุณสมชายอยากให้ทางราชการหรือผู้เกี่ยวข้องกวดขัน หรือเอาจริงเอาจังในเรื่องนี้มากขึ้น หากผู้ใดใช้สารที่อันตรายต่อผู้บริโภคควรได้รับการลงโทษ เพราะอาหารเป็นสิ่งสำคัญจำเป็นที่ทุกคนต้องบริโภค ถ้าเป็นไปได้อยากให้ทุกคนระมัดระวังในการทำงานอาหารให้มาก เขาอยากทำอาหารเองทุกมื้อ อยากปลูกผักทานเอง เลี้ยงสัตว์เอง เพื่อให้ปลอดภัยจากสารเคมีหรือสิ่งที่เป็นอันตรายต่าง ๆ อาหารที่จำหน่ายอยู่ริมถนนที่มีรถยนต์แล่นไปมาตลอดไปมา ย่อมมีฝุ่นละอองฟุ้งในบริเวณนั้น ควรให้ผู้จำหน่ายอาหารมีสิ่งปกปิดอย่างมิดชิด มีผู้ตรวจตราแนะนำตักเตือนผู้กระทำผิด มีการจับกุมผู้ฝ่าฝืน เจ้าหน้าที่ของทางราชการควรควบคุมเข้าไปให้ถึงการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน สถานศึกษา และสถานที่ราชการและหน่วยงานต่าง ๆ ที่มีการจำหน่ายอาหาร เพื่อเป็นการกระตุ้นให้หน่วยงานนั้น ๆ หันมาให้ความสำคัญเรื่องอาหารมากขึ้น และอยากให้บิดามารดา ผู้ปกครอง นักเรียนเอาใจใส่ดูแล การรับประทานอาหารของเด็ก ๆ เพราะสุขภาพของเด็กนั้นเป็นสิ่งสำคัญ เป็นกำลังและเป็นอนาคตของชาติ หากเด็กมีสุขภาพไม่ดีจะส่งผลถึงความมั่นคงของสังคมในอนาคตด้วย

4. นางสาวมนทิรา หาญกล้า

ผู้สัมภาษณ์

นางกมลวรรณ ไชยมณี นิสิตปริญญาโท

คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สถานที่

ห้องพักผู้ป่วย ตึกผู้ป่วยศูนย์จุฬาระวัง โรงพยาบาลบาราศนราดูร

บุคลิกภาพ

คุณมนทิราเป็นคนใจร้อน พูดเสียงดัง เป็นคนรูปร่างเล็กผอม ผิวคล้ำ สูงประมาณ 150 ซม. น้ำหนัก 38 กก. แต่งกายตามสบาย

ลักษณะทางสังคม

คุณมนทิรา หาญกล้า อายุ 25 ปี เกิดที่จังหวัดนนทบุรี เธอเป็นบุตรคนสุดท้องในจำนวน 2 คน จบการศึกษาระดับปริญญาตรีจากมหาวิทยาลัยสุโขทัยบัณฑิต ปัจจุบันเธอช่วยขาย

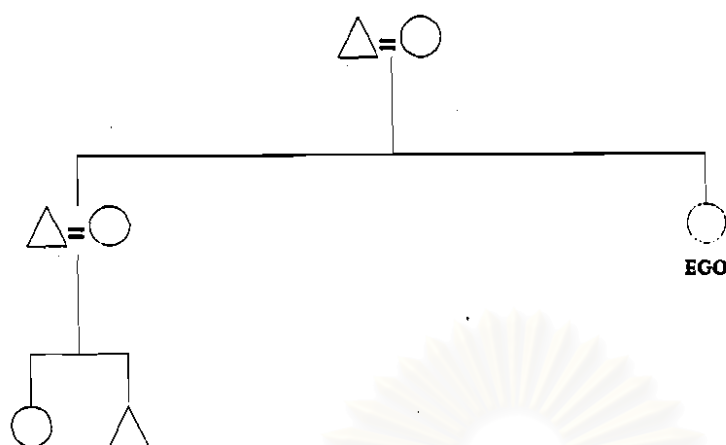
ของข้าที่บ้าน ส่วนพี่ชายมีครอบครัวแล้ว มีบุตร 2 คน เป็นชายทั้ง 2 คน พี่ชายทำงานอยู่บริษัท โตชิบา ได้แยกครอบครัวออกไปแล้ว ส่วนตัวเธอยังเป็นโสด รายได้ที่ได้จากการช่วยมารดาขายของชำประมาณเดือนละ 5,000 บาท

ประวัติชีวิต

คุณมนทิรา หาญกล้า เป็นคนนนทบุรี เป็นบุตรคนสุดท้องของนายอิน หาญกล้า และนางบุญ หาญกล้า ปัจจุบันยังมีชีวิตอยู่ทั้ง 2 คน นายอิน มีอายุ 62 ปีเป็นคนนครศรีธรรมราช ส่วนนางบุญมีอายุ 60 ปี เป็นคนจังหวัดนนทบุรี ทั้ง 2 คน ยังแข็งแรง ชีวิตของเธอเรียบง่ายเธอเข้าศึกษาระดับประถมปีที่ 1-6 ที่โรงเรียนในจังหวัดนนทบุรี หลังจากนั้นก็เข้าศึกษาต่อระดับมหาวิทยาลัยที่มหาวิทยาลัยสุรกิจบัณฑิต บิดามารดาประกอบอาชีพขายของชำ เธอว่าร้านของเธอขายทุกอย่างตั้งแต่ ไม้ขีดไฟ ขนมมณเฑียร ข้าวสาร อาหารกระป๋อง เป็นต้น แต่ก่อนสมัยที่เธอยังเป็นเด็กพ่อของเธอมีอาชีพขับรถแท็กซี่ มารดาของเธอเป็นแม่บ้าน ต่อมาเมื่ออายุมากขึ้น บิดาจึงเลิกขับรถมาช่วยมารดาขายของชำที่บ้าน เนื่องจากครอบครัวของเธอมีบุตรน้อย เมื่อจบจากมหาวิทยาลัยแล้ว จึงตัดสินใจมาช่วยขายของชำที่บ้าน และมาดูแลบิดามารดาด้วย โดยบิดามารดาให้เงินเดือนเธอเดือนละ 5,000 บาท ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ค่าไฟ ค่าน้ำ ค่าอาหาร มารดาเป็นผู้เสียทั้งหมด สำหรับพี่ชายของเธอปัจจุบันได้แยกครอบครัวออกไป วันเสาร์-อาทิตย์ จะพาหลานมาเล่นที่บ้านให้บิดามารดาหายเหงาไปได้ แต่บางครั้งกลายเป็นเวียนหัวแทน เพราะหลานชายจอมซนทั้ง 2

ครอบครัวและเครือญาติ

ครอบครัวของคุณมนทิรา หาญกล้า เป็นครอบครัวเล็ก ๆ มีสมาชิกในครอบครัวทั้งหมด 4 คน คือมีตัวเธอ พี่ชาย บิดา มารดา คุณมนทิรา หาญกล้า เป็นบุตรคนสุดท้องในจำนวนบุตร 2 คน พี่ชายเธอปัจจุบันอายุ 37 ปี มีครอบครัวแล้วมีบุตร 2 คน ส่วนตัวเธอยังเป็นโสด ที่บ้านปัจจุบันอยู่กัน 3 คน มีตัวเธอ บิดา มารดา ดังแสดงไดอะแกรมทางเครือญาติได้ดังนี้



แผนภูมิที่ 13 แสดงไดอะแกรมทางเครือญาติของ นางสาวมณฑิรา หาญกล้า

การรับประทานอาหารเช้าในชีวิตประจำวัน

สำหรับการรับประทานอาหารเช้าในชีวิตประจำวันของคุณมณฑิรานั้น เนื่องจากเธอได้ช่วยบิดา-มารดา ชายของข้าที่บ้าน ดังนั้นอาหารทุกมื้อเธอก็รับประทานที่บ้าน โดยมารดาของเธอเป็นผู้ปรุง และเป็นผู้เลือกซื้อมาปรุง หน้าที่ของเธอก็คือช่วยชายของอย่างเดียวเท่านั้น สำหรับครอบครัวของคุณมณฑิรานั้น คุณมณฑิราเล่าให้ฟังว่ามารดาของเธอเป็นคนเน้นเรื่องความสะอาดและปลอดภัยในการบริโภคอาหารมาก อาหารทุกมื้อที่มารดาทำให้ทานเธอก็เชื่อได้ว่าเป็นอาหารที่สะอาด และมีสารพิษน้อยกว่าที่จะไปซื้อทานข้างนอกอย่างมาก

การเลือกซื้ออาหารและการเลือกรับประทานอาหาร

การเลือกซื้ออาหารและการเลือกรับประทานอาหาร คุณมณฑิรา มักทานอาหารที่บ้าน โดยอาหารที่มารดาได้ปรุงและประกอบขึ้น ส่วนอาหารสดนั้นเธอก็ไม่ได้รับผิดชอบในส่วนนี้ เนื่องจากมารดาเป็นผู้รับผิดชอบและจัดการทั้งหมด

ประสบการณ์เกี่ยวกับพิษภัยในอาหาร

สำหรับประสบการณ์เกี่ยวกับพิษภัยในอาหารของคุณมณฑิรา เท่าที่เจอกับตัวเองเคยมีอาการรุนแรงเพียงแค่ท้องเสีย 3-4 ครั้ง อาจจะเป็นเพราะว่าเธอทานอาหารส่วนใหญ่ที่บ้านเป็นอาหารที่มารดาเธอเป็นผู้ประกอบเอง ส่วนบุคคลใกล้ชิดและเพื่อนร่วมงานก็มีอาการเท่าเธอเจอหรือเคยมีประสบการณ์ก็มีอาการเช่นเดียวกับเธอ เท่าที่เธอจำได้มีอยู่ครั้งหนึ่งสมัยที่เธอกำลังเรียนอยู่ระดับปริญญาตรี มีเพื่อนคนหนึ่งมีอาการได้รับพิษภัยในอาหารอย่างรุนแรงถึงขั้นเข้า

โรงพยาบาล โดยมีอาการท้องเสียและถ่ายเหลวอย่างหนักถึง 10 กว่าครั้ง แต่จากประสบการณ์ เธอเล่าให้ฟังว่าในละแวกที่เธอพักอาศัยจะเป็นละแวกที่มีผู้นับถือศาสนาอิสลามเป็นจำนวนมาก และในละแวกนั้น เป็นแหล่งจำหน่ายเนื้อวัวแหล่งสำคัญของจังหวัดนนทบุรี ได้มีการฆ่าวัวที่นั่น เพื่อเอาเนื้อมาจำหน่ายโดยหลังจากฆ่าวัวแล้ว ก่อนนำเนื้อออกจำหน่ายในตลาดนั้นมักใส่สารชนิดหนึ่ง ซึ่งเธอไม่แน่ใจว่าเป็นสารประเภทใด เท่าที่เธอเคยเห็นและเคยพูดคุยกับแม่ค้าที่ขายเนื้อวัวเหล่านั้น เขาบอกว่าใส่ลงไปเพื่อให้เนื้อวัวมีสีแดงสดเสมอไม่ว่าจะขายไปตจนถึงเวลาเที่ยงก็ยังคงอยู่ เธอบอกว่าแต่สำหรับครอบครัวเธอถ้าจำเป็นต้องทานเนื้อวัวเธอก็จะไปซื้อถึงที่บ้านผู้ที่ทำการขายเนื้อวัวเลย เพื่อจะได้เอาเนื้อวัวที่จะนำไปแบ่งขายใหม่ ๆ ยังไม่ได้ใส่สารเคมีใด ๆ เธอมีความเห็นว่าสารเหล่านี้ น่าจะมีอันตรายยิ่งถ้าบริโภคไปมาก ๆ ยังมีอันตรายและทำให้คิดว่าพวกเนื้อหมู เนื้อไก่ และอาหารสดอื่น ๆ ก็คงมีการใส่สารเคมีลงไปเช่นกัน เมื่อได้รับข่าวเกี่ยวกับพิษภัยในอาหาร คุณมนทิรา มีความรู้สึกที่ว่าปัจจุบันการบริโภคอาหารมีอันตรายมากยิ่งขึ้นทำให้เธอระมัดระวังมากยิ่งขึ้น และทำให้เธอต้องคอยสังเกตหรืออบรมให้หลาน ๆ หรือผู้ใกล้ชิดกับเธอทราบถึงอันตรายหรือพิษภัยที่เกี่ยวกับพิษภัยในอาหาร เธอมีความคิดว่าอาหารในปัจจุบันน่ากลัว รู้สึกสงสารประชาชนกลุ่มที่ด้วยความรู้ไม่ค่อยได้รับการศึกษาต้องรับประทานอาหารที่ไม่ถูกสุขอนามัย ทั้งในองค์ประกอบ วิธีปรุง และการบรรจุหีบห่อ รู้สึกไม่พอใจหน่วยงานราชการ หรือองค์กรของรัฐ ที่มีหน้าที่ควบคุม ดูแลด้านสุขอนามัย เช่นองค์การอนามัย กระทรวงสาธารณสุข องค์การอาหารและยา ฯลฯ ที่ขาดความตั้งใจจริงต่อการรับผิดชอบ เช่นไม่ตรวจสอบคุณภาพอาหาร เครื่องดื่ม อาหารอย่างโปร่งใส ตรงไปตรงมา เช่นพูดออกมาว่าน้ำดื่มที่ไม่มีมาตรฐานหลายยี่ห้อ แต่ไม่ระบุลงไปว่ายี่ห้ออะไรบ้าง และก็ไม่ลงโทษคนที่ทำความผิดหลอกลวงประชาชน ไม่มีการตรวจสอบปริมาณผงชูรสในอาหารสำเร็จรูป หรืออาหารที่ปรุงจำหน่ายในท้องตลาด

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในปัจจุบัน

คุณมนทิรา มีความคิดเห็นว่าการบริโภคอาหารในปัจจุบันมีอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับร่างกายมาก เพราะเนื่องจากผู้ผลิตมุ่งหวังแต่ให้ขายสินค้าหรือขายผลิตภัณฑ์ที่ตัวเองผลิตขึ้น หรือตัวเองขายให้ได้มากที่สุดเพื่อให้ได้ผลกำไรมากที่สุด จึงมองข้ามความปลอดภัยของผู้บริโภคไปอย่างเช่นผู้ขายเนื้อเท่าที่เธอได้มีประสบการณ์ตรง เพราะถ้าเขาไม่ใส่สารเคมีไปเนื้อเขามีสีไม่สดไม่น่าซื้อ เธอเล่าว่าเธอเคยพูดคุยกับผู้ประกอบการขายเนื้อแต่เขาก็บอกว่าถ้าเขาไม่ใส่เนื้อของเขาก็ไม่สามารถขายได้แข่งกับเจ้าอื่นที่ใส่ได้ จึงมีความจำเป็นที่เขาต้องใส่เหมือน ๆ กับเจ้าอื่น จากประสบการณ์ที่มีเธอจึงคิดว่าอาหารอื่น ๆ ไม่ว่าจะเป็นอาหารทะเลหรือผัก หรืออื่น ๆ ผู้ผลิตหรือผู้

จำหน่ายก็ต้องพยายามหาวิธี ที่จะทำให้อาหารหรือสินค้าที่เขาเอามาขายให้ขายได้ดี และเป็นที่ทำกำไรมาสู่ผู้ขายให้มากที่สุดเช่นกัน เธอมีความคิดเห็นว่ามันยังมีการพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจสังคม อันตราย พิษภัยที่จะตกถึงผู้บริโภคมีมากยิ่งขึ้น ส่วนหนึ่งมาจากผู้บริโภคเองที่ไม่ได้ให้ความสำคัญในการเลือกบริโภคอาหาร และอีกส่วนหนึ่งมาจากผู้ผลิตขาดความรับผิดชอบ และมีความเห็นแก่ตัวมากขึ้น ประกอบกับสภาพความรีบเร่งในปัจจุบันทำให้ประชาชนบริโภคอาหารสำเร็จรูปและอาหารปรุงสำเร็จมากขึ้น ทำให้อัตราเสี่ยงต่อการได้รับพิษภัยในอาหารมากขึ้น ทั้งที่อาหารสำเร็จรูปบางอย่างแทบจะกล่าวได้ว่าไม่มีคุณภาพเพียงพอ โดยเฉพาะกับเด็ก และหากมีร้านอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ด ณ ชุมชนใด ผู้คนจะหันไปนิยมบริโภคอาหารประเภทนี้มากกว่ารับประทานอาหารประเภทข้าว ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับคุณค่าอาหารต่างกันมาก และอาจมีพิษภัยแฝงมาอีกด้วย ถึงแม้ว่าโดยความเป็นจริงมนุษย์ก็ย่อมจะเลือกซื้อ เลือกบริโภคอาหารที่ดี ๆ แต่บางครั้งก็ได้แต่คิดเอาเองว่าดี อาจจะถูกหลอก เช่น สีที่ผสมอาหาร พอคั่ว ผู้ผลิต ก็จะมีรับรองว่าเป็นสีที่กินได้ แต่จริง ๆ แล้วมีพิษต่อร่างกาย หรือบางทีบอกว่าไม่มีสารกันบูด แต่จริงแล้วหลอกผู้บริโภค เพื่อจะให้อาหารอยู่ได้นาน ๆ หรืออาหารทะเล มีข่าวว่ามีการแช่ฟาร์ฟอร์มาลิน ผู้บริโภคก็ไม่แน่ใจพอคั่วจะรับรองว่าไม่แช่ หากพอคั่วไม่แช่ชาวประมงที่จับปลาได้จะแช่หรือไม่ จึงรู้สึกไม่ปลอดภัยในอาหารที่ซื้อมา ถ้าไปรับประทานอาหารนอกบ้าน บางทีก็พบเห็นความมั่งงาย ความไม่สะอาด การขาดความรับผิดชอบต่อพอคั่วแม่คั่ว ซึ่งผู้บริโภคไม่มีโอกาสเลือก จำใจต้องบริโภคแม้ว่าจะเห็นว่ากินเข้าไปเพื่อตายแบบผ่อนส่ง

ความคิดเห็นในการลดอันตรายหรือพิษภัยในอาหาร

คุณมนตรีมีความคิดเห็นว่าการจะลดอันตรายหรือพิษภัยในอาหารลงนั้นก็มิใช่ทั้งทางด้านของผู้บริโภคเองและทางด้านของผู้ประกอบการ หรือผู้ผลิต สำหรับในส่วนตัวผู้บริโภคเองนั้นพยายามหันมาประกอบอาหารรับประทานอาหารเองมากขึ้น เนื่องจากหากเราหันมาประกอบอาหารเองมากขึ้น ผู้ผลิตก็จะขายสินค้าหรือขายอาหารที่ไม่ถูกต้องได้น้อยลง ทำให้ผู้ผลิตอาจจะหาวิธีการที่จะทำการผลิตให้ได้ดีขึ้น ปลอดภัยยิ่งขึ้น สำหรับผู้ผลิตเองมีการให้ทางรัฐบาลหรือทางราชการหามาตรการในการตรวจตราที่เข้มข้น อาจจะเป็นการไปตรวจร้านอาหารและมีการลงโทษที่รุนแรงมากขึ้น

5. นายดำรง ก้องไกร
 ผู้สัมภาษณ์ นางกมลวรรณ ไชยมณี นิสิตปริญญาโท
 คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
 สถานที่ ห้องพักผู้ป่วย ตึกผู้ป่วยศูนย์อุจจาระร่วง โรงพยาบาลบาราศณราดูร

บุคลิกภาพ

คุณดำรง ก้องไกร เป็นคนมีรูปร่างสันทัด ผิวขาว สูงประมาณ 168 ซม. น้ำหนัก 60 กก. พูดช้าไม่ค่อยแสดงความคิดเห็น ไม่ค่อยชอบแสดงออก

ลักษณะทางสังคม

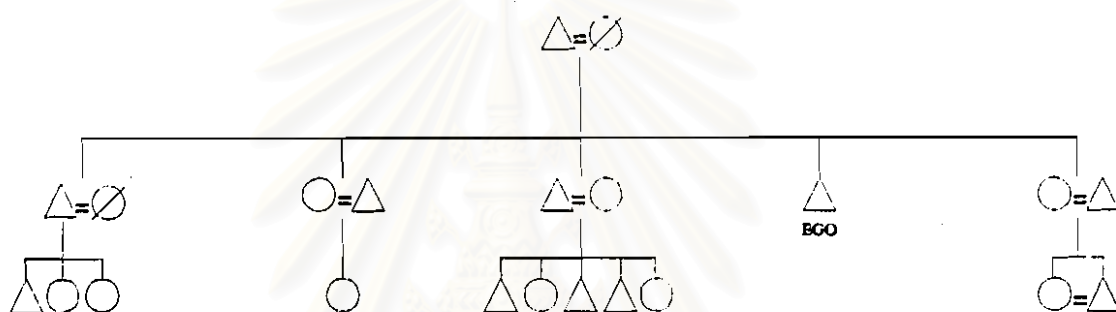
คุณดำรง ก้องไกร อายุ 28 ปี เกิดที่อำเภอบางสะพาน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เป็นบุตรคนที่ 2 ในจำนวนพี่น้องทั้งหมด 5 คน จบการศึกษาระดับประถมศึกษาปีที่ 4 ที่อำเภอบางสะพาน ปัจจุบันทำงานเป็นลูกจ้างร้านเฟอร์นิเจอร์ ได้เงินเดือนประมาณเดือนละ 5,000 บาท สถานภาพ โสด

ประวัติชีวิต

คุณดำรง ก้องไกร ปัจจุบัน อายุ 29 ปี เป็นชาวประจวบคีรีขันธ์ เป็นบุตรคนที่ 4 ในจำนวนบุตรทั้งหมด 5 คน บิดาชื่อนายจรรยา ก้องไกร มารดาชื่อนางพิมพ์ ก้องไกร มารดาของคุณดำรง ได้เสียชีวิตลงหลังจากที่ได้คลอดน้องชายคนสุดท้ายได้ 4 ปี ด้วยโรคมะเร็งที่ปอดบุตร หลังจากที่มีมารดาของคุณดำรงเสียชีวิตไปได้ไม่นาน บิดาของคุณดำรงก็ได้แต่งงานใหม่ เมื่อคุณดำรง จบการศึกษาระดับประถมศึกษาปีที่ 4 ก็ไม่ได้รับการศึกษาต่อ เนื่องจากฐานะทางบ้านค่อนข้างยากจน บิดาได้นำคุณดำรงไปฝากให้ทำงานกับคนรู้จักเป็นร้านทำเฟอร์นิเจอร์ เพื่อเป็นการหารายได้ช่วยเหลือตัวเอง ต่อมาเจ้าของร้านเฟอร์นิเจอร์ย้ายเข้ามาอยู่ในกรุงเทพฯ จึงพาคุณดำรง ย้ายเข้ามาด้วย และในช่วง 2-3 ปี ได้มาเปิดสาขาแถวติวานนท์จังหวัดนนทบุรี จึงได้ให้คุณดำรงมาอยู่ที่สาขาในจังหวัดนนทบุรี คุณดำรงช่วยงานที่ร้านตั้งแต่เป็นเด็ก ขนไม้ ทำสีและอื่น ๆ ตามแต่เจ้าของร้านจะให้ทำ จนปัจจุบันคุณดำรงมีความสามารถทำเฟอร์นิเจอร์ได้เองและควบคุมเด็กที่ร้านแทนเจ้าของร้านได้ สำหรับเรื่องอาหารการทานและที่พัก คุณดำรงพักอยู่ที่ร้านและรับประทานอาหาร ซึ่งภรรยาของเจ้าของร้านนำมาส่งให้ คุณดำรงมีรายได้ประมาณเดือนละ 5,000 บาท ปัจจุบันคุณดำรงยังเป็นโสด

ครอบครัวและเครือญาติ

คุณดำรง ก้องไกร เป็นบุตรคนที่ 4 ในจำนวนบุตรทั้งหมด 5 คน ซึ่งเป็นชาย 3 คน หญิง 2 คน บิดา-มารดาปัจจุบัน มารดาเสียชีวิตแล้ว ส่วนบิดายังมีชีวิตอยู่ พี่ชายคนโตปัจจุบันมีครอบครัว มีบุตร 3 คน คนโตเป็นชาย อีก 2 คนเป็นผู้หญิง ส่วนพี่สาวคนรองมีครอบครัวแล้วเช่นกัน มีบุตร 1 คน เป็นผู้หญิง พี่ชายคนที่ 3 มีครอบครัวแล้ว มีบุตร 5 คน ชาย 3 หญิง 2 สำหรับคนที่ 4 คือตัวคุณดำรงเองปัจจุบันยังเป็นโสด สำหรับน้องสาวคนสุดท้ายปัจจุบันมีครอบครัวแล้วมีบุตร 2 คน ชาย 1 หญิง 1 ดังแสดงไดอะแกรมทางเครือญาติได้ดังนี้



แผนภูมิที่ 14 แสดงไดอะแกรมทางเครือญาติของ นายดำรง ก้องไกร

การรับประทานอาหารเช้าในชีวิตประจำวัน

คุณดำรง ไม่ค่อยได้ใส่ใจกับเรื่องการบริโภคอาหารมากนัก คุณดำรงคิดแต่เพียงว่ามีทานก็พอแล้วไม่ได้คิดถึงความปลอดภัยมากนัก การรับประทานอาหารเช้าของคุณดำรงนั้น เป็นอาหารที่ภรรยาเจ้าของร้านเป็นคนจัดหามาให้ทั้ง 3 มื้อ โดยที่เด็กลูกจ้างที่ร้านของคุณดำรงจะเป็นคนหุงข้าวให้ทั้ง 3 มื้อ โดยมีมือเข้าภรรยาของเจ้าของร้าน จะมาส่งอาหารเช้าประมาณ 7 โมงเช้า มื้อเที่ยงก็จะเป็นประมาณ 11.30 น. ส่วนมื้อเย็นประมาณ 6.30 น. ทั้ง 3 มื้อประกอบด้วยอาหารประมาณ 3 อย่าง มีพวกผัดผัก พริกแกง หรือผัดเผ็ด เนื่องจากมารับประทานอาหาร มีคนจัดการให้แทน จึงทำให้คุณดำรงไม่สนใจในเรื่องอาหารรวมทั้งความปลอดภัยหรือพิษภัยในอาหารเท่าไรนัก มื้ออะไรก็ตามอย่างนั้น หลังจากทานอาหารมื้อเย็นแล้ว ส่วนมากลูกน้องและคุณดำรงก็จะพากันไปดื่มเหล้าเที่ยวเตร่ เดือนละ 2-3 ครั้ง อาหารที่ทานในเวลาที่ออกไปเที่ยวเตร่นั้นก็จะเป็นอาหารรสจัดประเภทอาหารอีสาน ซึ่งใช้ทานกับเหล้าและเบียร์

การเลือกซื้ออาหารและการเลือกรับประทานอาหาร

การเลือกบริโภคอาหาร มีน้อยครั้งมากที่คุณดำรงต้องเลือกบริโภคอาหารด้วยตนเอง ส่วนมากก็เป็นภรรยาเจ้าของร้านเป็นผู้จัดหามาให้ มีก็แต่เวลาออกไปเที่ยวเตร่กับเพื่อนฝูงก็จะทานอาหารตามความอยากทานและอาหารรสจัดไม่ได้นึกถึงความปลอดภัยหรือพิษภัยในอาหาร เน้นความอร่อยเป็นหลัก เมื่อได้ข่าวพิษภัยในอาหารคุณดำรงรู้สึกเฉย ๆ คิดว่าถ้าโชคร้ายก็คงเจอเข้าสักวัน แต่อยากทานอะไรก็ทานไปเพราะนาน ๆ ได้ออกมาทานที่ คนเราฟ้าเป็นผู้ลิขิตไว้แล้ว ลีลิขิตไว้อย่างไรก็เป็นไปตามนั้น

ประสบการณ์เกี่ยวกับพิษภัยในอาหาร

ก็เจอกับเพื่อนร่วมงานที่ไปทานเหล้าด้วยกัน หลังจากทานเหล้ากับกับแก้มได้ประมาณ 1 ชม. ก็มีเพื่อนคนหนึ่งมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน และหลังจากนั้น ก็มีอาการท้องเสีย ตามมา อาเจียน และถ่ายเหลว 10-15 ครั้ง จนเพื่อนของคุณดำรงหน้าซีด ตัวเย็น คุณดำรงจึงโทรไปบอกเจ้าของร้าน เจ้าของร้านจึงนำไปส่งโรงพยาบาล พบว่าเป็นโรคอาหารเป็นพิษนอนให้น้ำเกลือและฉีดยาอยู่ 2 วัน ที่โรงพยาบาล แต่สำหรับตัวคุณดำรงนั้น ไม่ค่อยมีอาการรุนแรงเลยสักอย่าง มากก็แค่ถ่ายเหลว 3-4 ครั้งก็หาย

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในปัจจุบัน

คุณดำรงมีความคิดเห็นว่าเป็นปัจจุบันชีวิตของชาวเมืองหลวงค่อนข้างรีบ ดังนั้นจึงถือความสะดวกเป็นหลัก หาอะไรได้ก็ทานอย่างนั้น ถอดติที่ว่าทำเพื่ออยู่ให้รอดไปวัน ๆ ทานเชื้อโรคเสียบ้างจะได้แข็งแรง คุณดำรงบอกว่าตนยังโชคดี เพราะอาหารที่ทานนั้นไม่ได้มาจากข้างถนนที่มีฝุ่นลงมา มาก ๆ และไม่เคยมีอาหารท้องเสียอย่างรุนแรง เพราะอาหารเป็นอาหารที่ภรรยาของเจ้าของร้านทำมาให้ หรือซื้อจากเจ้าในตลาด

6. นางเกษร บุญณรงค์

ผู้สัมภาษณ์

นางกมลวรรณ ไชยมณี นิสิตปริญญาโท

คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สถานที่

ห้องพักผู้ป่วย ตึกผู้ป่วยศูนย์อู่จากระวัง โรงพยาบาลบาราศนราดูร

บุคลิกภาพ

เกษร บุญณรงค์ เป็นเด็กสาวหน้าตาน่ารัก แต่ใบหน้าบอกถึงความเป็นอีสาน และมีน้ำเสียงออกทางอีสานเช่นกัน ผิวขาวรูปร่างดี ผอมโปร่ง ยิ้มง่าย เป็นมิตร อารมณ์ดี ร่าเริง

ลักษณะทางสังคม

นางเกษร บุญณรงค์ ปัจจุบันอายุ 22 ปี ภูมิลำเนาเป็นคนจังหวัดร้อยเอ็ด มีพี่น้องทั้งหมด 6 คน นางเกษร บุญณรงค์ เป็นบุตรคนที่ 5 ของครอบครัว บิดา-มารดา อาชีพทำนา นางเกษรประกอบอาชีพเป็นพนักงานเสิร์ฟ อยู่ที่ร้านอาหารย่านสุขุมวิท มารดาชื่อนางมะลิ บิดาชื่อนายบุญมา สถานภาพสมรสมีบุตร 1 คน เป็นบุตรสาว ปัจจุบันอายุ 5 ขวบ เกษร จบการศึกษาระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 หลังจากที่ได้จบการศึกษาแล้ว เกษรก็ได้ทำงานแถวบ้าน ซึ่งช่วยทำนาที่บ้านแต่รายได้ก็ไม่พอจุนเจือครอบครัว พ่อแม่และน้องก็ยังลำบากอยู่ พี่ ๆ ทุกคนก็ช่วยกันทำนา บางคนก็มีครอบครัวแยกย้ายกันออกไปตั้งครอบครัวใหม่ บางคนก็ส่งเงินมาให้ครอบครัว แต่ส่วนใหญ่แล้วก็ไม่ได้ส่งมา เพราะลำพังแต่ละครอบครัวก็ยังใช้กันไม่พอ รายได้ปัจจุบันของเกษร ได้ประมาณเดือนละ 7,000 บาท

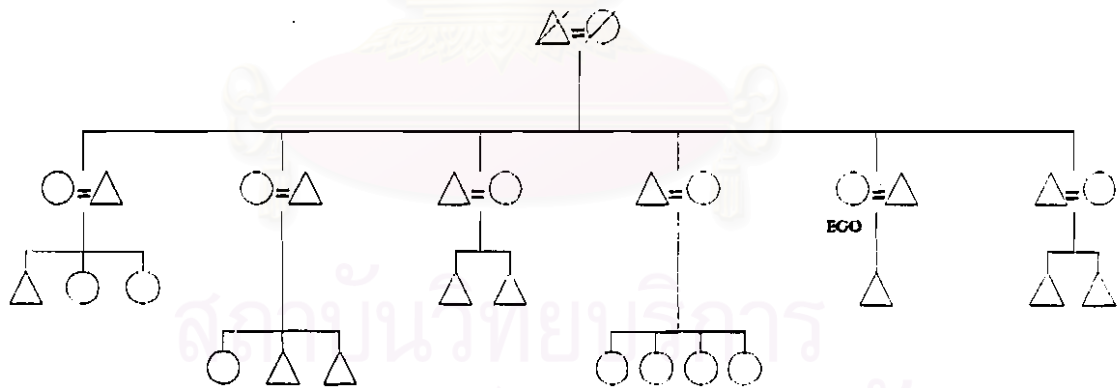
ประวัติชีวิต

เกษรเกิดขึ้นท่ามกลางครอบครัวซึ่งมีฐานะค่อนข้างยากจน และประกอบกับมีพี่น้องมากถึง 6 คน ทำให้พ่อแม่ให้การเลี้ยงดูได้เพียงมีชีวิตอยู่รอดอยู่เท่านั้น เมื่อเกษรอายุได้ 3 ขวบ มารดาของเกษรได้เสียชีวิตลง หลังจากนั้นบิดาได้ส่งให้มาอยู่กับคุณยาย ซึ่งมีอาชีพทำนา ส่วนที่น้องคนอื่น ๆ ก็ได้แยกย้ายกันไปอยู่กับญาติ เนื่องจากบิดาไม่สามารถจะเลี้ยงดูได้ หลังจากที่ได้เกษรได้ส่งมาอยู่บ้านคุณยายนั้น เกษรก็ได้ช่วยทำงาน และต้องออกจากโรงเรียนตอนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 เนื่องจากทางบ้านของยายก็มีรายได้ไม่เพียงพอที่จะส่งให้เกษรได้เรียนต่อ หลังจากที่ได้เกษรออกจากโรงเรียนก็ได้ช่วยยายทำนาจนอายุประมาณ 12 ขวบ เกษรก็ได้เข้ามาอยู่ในกรุงเทพฯ ตามคำชักชวนของน้าสาว เมื่อเข้ามาอยู่กรุงเทพฯ เกษรก็ได้ช่วยทำงานบ้าน ซักผ้า ถูบ้าน แต่หลังจากนั้นไม่นาน เมื่อเกษรอายุได้ประมาณ 16 ปี เกษรก็ขออน้าสาวออกมาอยู่กับเพื่อนเพื่อมาหางานทำ เพราะเกษรอยู่กับน้าสาวก็ได้รับเงินเดือนเพียงแค่ว่าประมาณเดือนละ 600 บาท แต่อาหารกับที่พักไม่ต้องเสียเพราะว่าทานอยู่กับน้าสาว แต่เกษรคิดว่าน้าจะมีเงินส่งไปให้บ้านพ่อและยายบ้างเพื่อจะได้ส่งไปให้น้องชายเรียนต่อ ดังนั้นเกษรจึงตัดสินใจออกมาทำงานเป็นมาร์คเกอร์และพักอยู่กับเพื่อน ทำอยู่ได้ไม่นานเกษรก็รู้สึกเบื่อหน่าย เกษรจึงได้เปลี่ยนอาชีพมาเป็นพนักงานเสิร์ฟ

เนื่องจากรายได้ดีกว่าและได้แต่งตัวสวยไม่มีกฎกติกามากมายเท่ากับการเป็นมาร์คเกอร์ หลังจากที่ได้ทำงานเป็นพนักงานเสิร์ฟได้ไม่ได้ เกษรก็ได้สมรสกับนายสมพร ซึ่งมาติดพันเกษรอยู่ได้ 2-3 ปี แล้ว เกษรก็ได้มีบุตรชาย 1 คน ปัจจุบัน อายุ 5 ขวบ หลังจากเกษรได้ใช้ชีวิตคู่อยู่กับนาย สมพรได้ประมาณปีกว่า เกษรก็มีปัญหาทะเลาะเบาะแว้งมาตลอดถึงขั้นหย่าร้างกัน นายสมพรได้ส่งบุตรชายไปให้พี่สาวของสามีเลี้ยง ส่วนเกษรเองก็มาอาศัยอยู่กับเพื่อนแถวย่านนนทบุรี ปัจจุบันเกษรยังคงทำงานเป็นพนักงานเสิร์ฟ ซึ่งทำอยู่ในร้านอาหารย่านนนทบุรี

ครอบครัวและเครือญาติ

เกษรเป็นบุตรคนที่ 5 ในบรรดาพี่น้องทั้งหมด 6 คน ปัจจุบันบิดา มารดาเสียชีวิตแล้ว พี่คนโตเป็นผู้หญิง มีบุตร 3 คน ผู้ชาย 1 คน หญิง 2 คน สมรสกับนายเจริญ พี่คนรองก็เป็นพี่สาวเช่นกัน มีบุตร 3 คน เป็นหญิง 1 คน ผู้ชาย 2 คน ส่วนคนถัดมาเป็นผู้ชาย สมรสแล้วเช่นกัน มีบุตร 2 คน เป็นชายทั้ง 2 คน คนที่ 4 เป็นพี่ชายสมรสแล้วมีบุตร 4 คน เพศหญิงทั้งหมด ส่วนเกษรสมรสแล้วมีบุตร 1 คนเป็นผู้ชาย คนสุดท้ายยังเป็นน้องชายปัจจุบันสมรสแล้วมีบุตรชาย 2 คน ดังแสดงไดอะแกรมทางเครือญาติได้ดังนี้



แผนภูมิที่ 15 แสดงไดอะแกรมทางเครือญาติของ นางเกษร บุญณรงค์

การรับประทานอาหารในชีวิตประจำวัน

ส่วนมากแล้วเกษรจะตื่นตอนประมาณ 11.00 น ถึง 11.30 น. เพราะฉะนั้นอาหารเช้าของเธอจึงรวมกับอาหารเที่ยง เธอนิยมทานอาหารประเภทรสจัด และเป็นอาหารทางภาคอีสาน เช่น ส้มตำปลาร้า ไก่ย่าง ข้าวเหนียว ส่วนมือเย็นก็ไม่ต่างจากมือเที่ยงเท่าไรนัก เพราะเธอชอบอาหารพื้นเมืองของเธอ หลังจากที่เราเลิกงานในเวลาประมาณ ติ 2 เธอก็จะทานข้าวต้มกับเพื่อน

ร้านที่เธอทานนั้นจะเป็นร้านที่เธอรับประทานอยู่เป็นประจำ ซึ่งเป็นร้านแผงลอยขายอยู่ตามข้างถนนหลังจากที่เธอกลับจากที่ทำงานเธอก็นิยมทานกับเพื่อน ๆ ก่อนที่จะกลับเข้าสู่ที่พักอาศัย แต่สำหรับวันหยุดงานของเธอ เธอมักจะไปเดินเล่นที่ห้างสรรพสินค้า ชื่อของใช้จำเป็นและทานอาหารที่นั่น

การเลือกซื้ออาหารและการเลือกรับประทานอาหาร

การเลือกซื้ออาหารของเธอนั้น เกษรมักจะใช้ความสะดวกและความอร่อยเป็นหลักในการเลือกซื้ออาหารเธอไม่ได้คำนึงถึงความสะอาด และในย่านที่เธออาศัยนั้นค่อนข้างหาร้านอาหารได้ยาก เธอจำเป็นต้องทานอาหารจากร้านอาหารที่อยู่ในซอยที่เธออาศัยอยู่ หรือรถเข็นขายอาหารประเภทส้มตำ ข้าวเหนียว ไก่ย่าง และพวกก๋วยเตี๋ยวที่รถเข็นมาขาย หากเธอมาให้ความสำคัญในเรื่องความสะอาด เธอก็คงต้องทำอาหารรับประทานเอง

ประสบการณ์เกี่ยวกับพิษภัยในอาหาร

สำหรับเกี่ยวกับพิษภัยในอาหารของเกษรนั้น เธอเคยทานอาหารแล้วเจอแมลงวันอยู่ในอาหารจากร้านที่ทานอยู่เป็นประจำ แต่วันที่เธอเจอแมลงวันนั้นเธอก็ไม่มีอาการท้องเสียแต่อย่างใด หลังจากนั้นอีกไม่นานเธอก็ยังทานอาหารอยู่ร้านเดิม เพราะเป็นร้านที่สะดวกเมื่อกลับจากทำงานตอนกลางคืนเธอก็ยังทานอาหารร้านนี้เป็นประจำ สำหรับประสบการณ์เกี่ยวกับพิษภัยในอาหารที่เคยเจอที่รุนแรงสำหรับชีวิตเธอนั้นก็คือเธอได้ทานยาหยอยแครงจากร้านที่เธอทานอยู่ประจำนี้แล้วท้องเสีย พร้อมกับมีอาการคลื่นไส้อาเจียนนับได้ถึง 10 กว่าครั้ง เธอถึงกับต้องนอนอยู่โรงพยาบาล ถึง 2 วัน และให้น้ำเกลือไป 3 ขวด แต่หลังจากเธอได้พิษจากอาหารครั้งนั้น ทำให้เธอหยุดรับประทานอาหารร้านนี้ไปได้ระยะหนึ่ง แต่ไม่นานเธอก็กลับไปรับประทานอาหารร้านเดิมอีก เนื่องจากเป็นร้านที่สะดวกเพราะอยู่ใกล้ ๆ กับบริเวณที่เธอพักอาศัย และเมื่อเพื่อน ๆ ชวนไปทาน แต่เธอก็ไม่ทานอาหารประเภทหอยอีก ส่วนประสบการณ์ที่เธอเห็นเพื่อน ๆ เธอได้รับอันตรายจากอาหารนั้น ก็มีหลายครั้งส่วนมากจะเป็นร้านอาหารที่ทานตามริมถนน โดยเฉพาะอาหารอีสานที่เธอชอบทาน แต่พวกอาหารเหล่านั้นไม่เกิดพิษภัยในอาหารที่รุนแรงกับเธอ มีก็แต่ท้องเสีย 2-3 ครั้งเท่านั้น

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในปัจจุบัน

การบริโภคอาหารในปัจจุบันนี้ เกษรมีความคิดเห็นว่าคุณคนชอบทานอาหารนอกบ้าน เป็นส่วนใหญ่ เพราะไม่มีเวลาในการประกอบอาหาร เธอเล่าว่าเมื่อตอนที่เธออยู่บ้านนอกเวลาส่วนใหญ่ใช้ในการทำงานและประกอบอาหาร แต่เมื่อมาทำงานในกรุงเทพฯ เวลาส่วนใหญ่เป็น เวลาทำงาน หลังจากนั้นก็เป็นเวลาอนของเธอ เมื่อตื่นขึ้นมาเธอก็ต้องการพักผ่อนโดยที่ไม่อยาก จะมายุ่งยากในเรื่องอาหารมากนัก เธอจึงทานอาหารแล้วแต่ความสะดวกและความอร่อย และ ความอยากของเธอ เธอคำนึงถึงแต่เพียงว่าเธอจะได้ทานอาหารรสจัดอร่อย ๆ อย่างที่เธอต้องการ หรือไม่เท่านั้น ส่วนในเรื่องคุณภาพและประโยชน์ไม่ค่อยนึกถึง

7. นางเวียงพิงค์ อินพรม

ผู้สัมภาษณ์

นางกมลวรรณ ไชยมณี นิสิตปริญญาโท

คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สถานที่

ห้องพักผู้ป่วย ตึกผู้ป่วยศูนย์ฉุกเฉิน รวบรวม โรงพยาบาลบำราศนราดูร

บุคลิกภาพ

นางเวียงพิงค์ เป็นคนพูดเก่ง ร่าเริง แจ่มใส รูปร่างสูงใหญ่ ผิวดำแดง มีมนุษยสัมพันธ์ดี พูดเสียงดัง ไม่ค่อยเกรงใจใคร สนใจเรื่องความสวยความงาม เป็นคนใจร้อน

ลักษณะทางสังคม

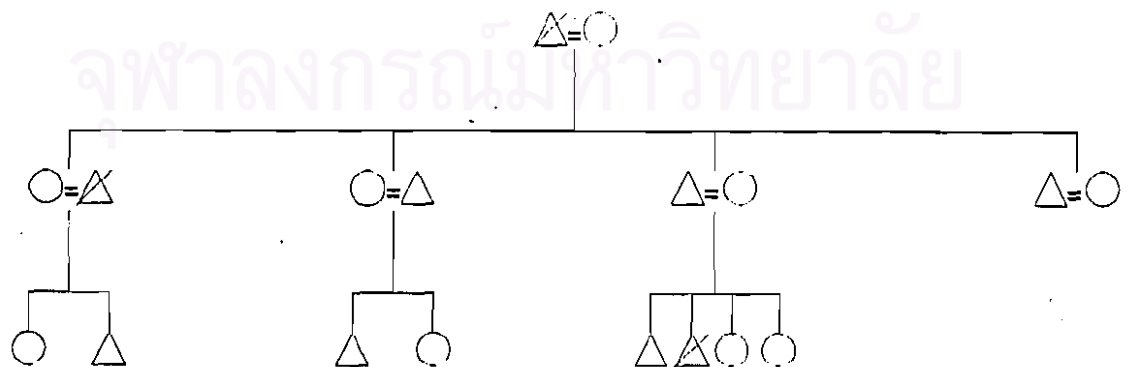
นางเวียงพิงค์ อินพรม ปัจจุบันอายุ 32 ปี ภูมิลำเนาเป็นคนจังหวัดลำปาง มีพี่น้องทั้งหมด 4 คน ปัจจุบันบิดาเสียชีวิตแล้ว มารดายังมีชีวิตอยู่ นางเวียงพิงค์ เป็นบุตรคนที่ 2 ในจำนวนพี่น้องทั้งหมด 4 คน มีพี่สาวคนโต และน้องชายอีก 2 คน นางเวียงพิงค์ มีบุตร 2 คน เป็นชาย 1 คน หญิง 1 คน ส่วนพี่สาวคนโตสมรสและมีบุตร 2 คน เป็นผู้ชาย 1 คน ผู้หญิง 1 คน ส่วนน้องของเธออีก 2 คนก็ได้มีครอบครัวกันไปหมดแล้ว ปัจจุบันนางเวียงพิงค์ ประกอบอาชีพแม่บ้าน สามีของนางเวียงพิงค์เป็นคนขับรถแท็กซี่ มีรายได้เดือนละ 7,000 - 8,000 บาท ส่วนบุตร 2 คนของเธอนั้น คนโตอายุ 7 ขวบ เป็นผู้ชาย ศึกษาอยู่ชั้นประถมปีที่ 1 คนเล็กอายุ 3 ขวบ เป็นผู้หญิง ซึ่งปัจจุบันเธอก็ได้เลี้ยงดูคนเล็กอยู่ที่บ้าน

ประวัติชีวิต

นางเวียงพิงค์เป็นคนจังหวัดลำปางโดยเธอถือกำเนิดอยู่ในจังหวัดเดิมที่พ่อแม่เธออยู่ บิดาเป็นคนลำปาง ประกอบอาชีพรับราชการ มารดาเป็นคนจังหวัดนนทบุรีเป็นแม่บ้าน หลังจาก เวียงพิงค์จบชั้นประถมปีที่ 6 เธอก็ไม่ได้ศึกษาต่อ เนื่องจากเธอเป็นคนขี้เกียจไม่ชอบเรียนหนังสือ พ่อแม่เคี่ยวเข็ญเท่าไรก็ไม่ยอมเรียน จนพ่อแม่ระอาจึงให้เธอออกมาอยู่บ้านเพื่อช่วยเลี้ยงดูน้อง ๆ หลังจากนั้นไม่นานบิดาได้ถึงแก่กรรมลงด้วยโรคมะเร็งในปอด เนื่องจากบิดาของเธอเป็นคนสูบบุหรี่จัด มารดาจึงได้ย้ายครอบครัว มาอยู่ที่จังหวัดนนทบุรีกับป้า ๆ น้า ๆ อีก 2 ครอบครัว ซึ่งเป็นจังหวัดเดิมของมารดา เมื่อมาอยู่ที่นนทบุรีมารดาของเธอได้ทำขนมขาย ทั้งขายปลีกและส่ง รวมทั้งขายของชำที่บ้าน เวียงพิงค์ก็เลยช่วยมารดาทำขนมและขายของชำที่บ้าน เพื่อหารายได้ส่งน้องชายอีก 2 คน เรียนหนังสือ ส่วนพี่สาวคนโตได้แต่งงานไปแล้ว และแยกครอบครัวไปอยู่ที่ปทุมธานี อยู่ที่นนทบุรีได้ประมาณ 6 ปี เธอก็ได้แต่งงานและได้แยกครอบครัวไปอยู่กับสามี ซึ่งมีอาชีพเป็นช่างซ่อมรถ รายได้ประมาณ เดือนละ 7,000 บาท อยู่กันได้ประมาณ 3 ปีก็แยกทางกัน หลังจากแยกทางกันเวียงพิงค์ก็กลับมาอยู่กับมารดา หลังจากนั้นอีก 2 ปี เธอก็มีสามีใหม่มีอาชีพขับรถแท็กซี่ ซึ่งเธอดูแล้วน่าจะไปด้วยกันได้มากกว่าคนเดิมจึงตัดสินใจมีบุตรด้วยกัน ปัจจุบันเธอมีบุตร 2 คน คนโตอายุ 7 ขวบเป็นผู้ชาย คนเล็กเป็นผู้หญิงอายุ 3 ขวบ

ครอบครัวและเครือญาติ

เวียงพิงค์เป็นบุตรคนที่ 2 ในจำนวนบุตรทั้งหมด 4 คน พี่สาวคนโตได้สมรสแล้วมีบุตร 2 คน หญิง 1 คน ชาย 1 คน ส่วนเธอนั้นมีบุตร 2 คน คนโตผู้ชายอายุ 7 ขวบ คนเล็กผู้หญิงอายุ 3 ขวบ ส่วนน้องชายคนที่ 3 ปัจจุบันแต่งงานแล้วมีบุตร 4 คนเป็นชาย 2 คน หญิง 2 คน น้องชายคนที่ 4 สมรสแล้วยังไม่มีบุตร ดังแสดงไดอะแกรมทางเครือญาติได้ ดังนี้



แผนภูมิที่ 16 แสดงไดอะแกรมทางเครือญาติของ นางเวียงพิงค์ อินทรม

การรับประทานอาหารในชีวิตประจำวัน

การรับประทานอาหารในชีวิตประจำวันของเวียงฟิงค์ เมื่อเช้าเธอจะออกไปตลาดหาซื้อข้าวต้มหมูหรือโจ๊ก ให้บุตรทั้ง 2 สำหรับตัวเธอเองนั้นเธอมักจะนิยมทานกาแฟและขนมปัง ส่วนสามีมักจะไปทานอาหารนอกบ้านตั้งแต่ตอนเช้า เพราะต้องไปถึงคู่แต่เช้า ส่วนมือเที่ยงสำหรับเธอนั้น เธอมักจะทานอาหารตามร้านอาหารเป็นอาหารตามสั่ง หรืออาหารสำเร็จรูปมาทาน สำหรับมือเย็นเธอก็จะซื้ออาหารในตลาดเป็นอาหารปรุงสำเร็จมาไว้รับประทานกันทั้งครอบครัว โดยจะเลือกซื้ออาหารประเภทจืด ๆ เพื่อให้บุตรเธอสามารถทานได้ด้วย เธอไม่ชอบทำกับข้าวเนื่องจากเธอว่าเป็นการยุ่งยากและสิ้นเปลืองเธอซื้อทานจะถูกกว่าและสะดวกกว่า เนื่องจากเธอต้องเลี้ยงบุตรคนเล็กด้วย เธอจึงไม่นิยมที่จะทำอาหารทานเอง

การเลือกซื้ออาหารและการรับประทานอาหาร

คุณเวียงฟิงค์จะเลือกซื้ออาหารใกล้บ้านที่มีรถเข็นมาจอดขาย ซึ่งจะเป็นอาหารถุงสำเร็จรูป โดยเลือกทานอาหารที่เธอชอบ เธอคำนึงถึงความสะดวกสบายมากกว่าเรื่องอื่น ๆ แม้แต่อาหารของลูกเธอ เธอก็ยังซื้อสำเร็จทั้งสิ้น หากเธอไม่ทานอาหารถุงสำเร็จรูป เธอก็จะทานอาหารอีสานรสจัดแซบ ๆ และซื้อมาเตรียมไว้ให้สามีเธอทานแก้มเหล้าในวันเสาร์ อาทิตย์

ประสบการณ์เกี่ยวกับพิษภัยในอาหาร

สำหรับตัวเธอเองไม่ค่อยมีอาหารรุนแรงมีก็แค่เพียงท้องเสียถ่าย 3-4 ครั้ง อาเจียน 1-2 ครั้ง แต่สำหรับบุตรคนโตของเธอเอง เคยเจออาหารที่ซื้อรับประทานที่โรงเรียนมีอาการท้องเสีย 10 กว่าครั้ง และต้องพาไปให้เข้าโรงพยาบาล หลังจากที่เกิดเหตุการณ์ท้องเสียของบุตรชายอย่างรุนแรงครั้งนั้น ทำให้เธอระมัดระวังในการรับประทานอาหาร และในการเลือกอาหารให้บุตรรับประทาน แต่ไม่นานเธอก็ลืม และกลับไปซื้ออาหารเหล่านั้นอีก และซื้อให้ลูกเธอทานด้วย เนื่องจากราคาถูกและไม่ยุ่งยาก และเมื่อได้รับทราบข่าวเกี่ยวกับพิษภัยในอาหาร เธอรู้สึกว่เฉย ๆ เพราะเนื่องจากไม่ได้เกิดกับตัวเธอเอง แต่เมื่อหลังจากที่บุตรชายอาการท้องเสียจากการรับประทานอาหารแล้วทำให้เธอรู้สึก ระวังในการรับประทานอาหารมากขึ้น แต่เธอก็ยังเน้นความสะดวกและสะดวกอยู่นั่นเอง เธอมีความคิดว่าการเจ็บไข้ได้ป่วยเป็นเรื่องดวงลิขิตไว้อย่างไรก็ต้องเป็นอย่างนั้น ตามบุญตามกรรม

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในปัจจุบัน

คุณเวียงพิงค์ มีความคิดเห็นว่าเป็นปัจจุบันทุกคน โดยเฉพาะคนที่อยู่ในกรุงเทพฯ และใกล้เคียงนั้น ไม่ค่อยมีเวลาในการทำอาหารมักจะฝากท้องไว้กับร้านอาหารหรืออาหารสำเร็จรูป หรือเรียกว่าอาหารถุงพลาสติก และในเรื่องราคามีราคาถูกลงกว่า สะดวกกว่า คนจึงนิยมทานอาหารถุงพลาสติก อาหารสำเร็จรูป มากกว่าที่จะมานั่งประกอบอาหารเอง ประกอบกับมีเวลาอาหารน้อยลง อย่างเธอถ้าเธอมาทำอาหารแล้วใครจะเลี้ยงดูบุตร เธอไม่สามารถเอาบุตรไปจ้างคนอื่นเลี้ยง แล้วมาใช้เวลาส่วนใหญ่ในการประกอบอาหาร เพราะค่าเลี้ยงเด็กเดี๋ยวนี้แพงมาก แต่เธอยอมรับว่าการทานอาหารสำเร็จรูปนั้นไม่สะอาดแต่เป็นสิ่งที่จำเป็น

8. นายสำรอง บุญสม

ผู้สัมภาษณ์

นางกมลวรรณ ไชยมณี นิสิตปริญญาโท

คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สถานที่

ห้องพักผู้ป่วย ตึกผู้ป่วยศูนย์ฉุกเฉิน รวบรวม โรงพยาบาลบำราศนราดูร

บุคลิกภาพ

นายสำรองเป็นคนเรียบร้อย มีจิตใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ อบอุ่น เป็นคนพูดช้าและพูดภาษากลางไม่ค่อยชัด จะมีสำเนียงอีสานสอดแทรกมาเสมอ เป็นคนมีความจริงจังกับเพื่อนร่วมงาน มีความรับผิดชอบต่อครอบครัวพอสมควร แต่มีความรู้่น้อย สูงประมาณ 150 ซม. น้ำหนัก 65 กก. รูปร่างสันทัด แต่งกายสะอาดเรียบร้อย

ลักษณะทางสังคม

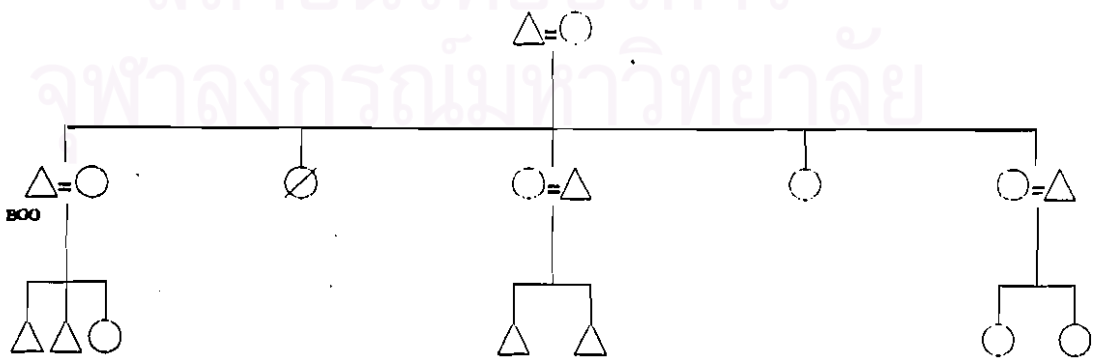
นายสำรอง บุญสม ปัจจุบันอายุ 23 ปี เกิดที่จังหวัดศรีสะเกษ นายสำรองเป็นบุตรชายคนโต ในจำนวนบุตรทั้งหมด 5 คน จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ปัจจุบันบิดามารดายังมีชีวิตอยู่ ปัจจุบันมีอาชีพขับรถสามล้อเครื่องรับจ้าง และอาชีพทำนาเมื่อถึงฤดูทำนา มีครอบครัวแล้ว ภรรยาเป็นชาวร้อยเอ็ด จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 เช่นกัน มีบุตร 3 คน คนโตเป็นผู้ชายอายุ 8 ขวบ ศึกษาอยู่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 คนรองเป็นผู้ชายเช่นกัน อายุ 5 ขวบ และคนเล็กเป็นผู้หญิง อายุ 3 ขวบ ภรรยาของนายสำรองมีอาชีพแม่บ้านและเลี้ยงดูบุตร

ประวัติชีวิต

สำรองมีพี่น้องร่วมบิดามารดาเดียวกัน 5 คน ครอบครัวของสำรองค่อนข้างยากจน มีอาชีพทำนา บิดามารดา ไม่ได้ส่งเสริมให้ได้รับการศึกษาสูงนัก เนื่องจากสำรองมีพี่น้องถึง 5 คน สำรองจึงได้รับการศึกษาสูงสุดระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 หลังจากนั้นก็ออกมาช่วยทำนา และทำงานอื่น ๆ เท่าที่หาได้ เพื่อมาช่วยครอบครัวเมื่อหมดช่วงทำงานงานที่สำรองทำนอกฤดูทำนา ส่วนมากก็จะเป็นงานรับจ้างก่อสร้างทั่วไป ชีวิตของสำรองเป็นชีวิตที่ต้องต่อสู้มาตลอดเมื่อสำรองเป็นหนุ่มเพื่อน ๆ สำรองที่มีอายุรุ่นราวคราวเดียวกันกับสำรองก็ได้เข้ามาทำงานในกรุงเทพฯ มีรายได้ดี มีเงินส่งกลับไปให้พ่อแม่ ไม่เหมือนอาชีพทำนา สำรองจึงตัดสินใจเข้ามาอยู่ในกรุงเทพฯ โดยอาศัยอยู่กับเพื่อนที่เข้ามาทำงานก่อนแล้ว งานแรกที่ได้ทำในกรุงเทพฯ คือเป็นพนักงานของบริษัทผลิตรองเท้าที่อำเภอปากเกร็ด ทำได้ประมาณ 1 ปี ก็ลาออก เนื่องจากเงินเดือนน้อย จึงหันมาขับรถสามล้อเครื่องรับจ้างแทนรายได้ประมาณเดือนละ 6,000 - 7,000 บาท และในช่วงนี้เอง สำรองก็ได้แต่งงานกับมณี ปัจจุบันมีลูกด้วยกันทั้งหมด 3 คน คนโตเป็นผู้ชายอายุ 8 ขวบ ศึกษาอยู่ชั้นประถมปีที่ 2 คนรองเป็นผู้ชายอายุ 5 ขวบ และคนเล็กอายุ 3 ขวบเป็นผู้หญิง

ครอบครัวและเครือญาติ

สำรองมีพี่น้องร่วมบิดามารดาด้วยกันทั้งหมด 5 คน เป็นชาย 3 คน หญิง 2 คน สำรองเป็นบุตรชายคนโต คนรองเป็นผู้หญิงได้เสียชีวิตตอนอายุประมาณ 10 ขวบ ส่วนน้องคนถัดไปเป็นผู้หญิงเช่นกันปัจจุบันมีครอบครัวแล้วมีบุตร 2 คน เป็นชายทั้ง 2 คน คนที่ 3 และ 4 เป็นหญิง คนที่ 3 ยังเป็นโสด ส่วนคนสุดท้ายปัจจุบันสมรสแล้วมีบุตร 2 คน เป็นหญิงทั้ง 2 คน ดังแสดงไดอะแกรมทางเครือญาติได้ ดังนี้



แผนภูมิที่ 17 แสดงไดอะแกรมทางเครือญาติของ นายสำรอง บุญสม

การรับประทานอาหารในชีวิตประจำวัน

ตอนเช้าสำรวจตื่นนอนเวลาประมาณ 9.00 น. จากนั้นก็จะพักผ่อน ดูทีวี หรืออื่น ๆ และออกไปซื้ออาหารเข้ามารับประทาน บางครั้งก็รับประทานนอกบ้านไม่แน่นอน จนถึงเวลาประมาณ 12.00 น. จะหาอาหารรับประทานที่บริเวณใกล้กับอยู่เป็นพวกข้าวเหนียวส้มตำ ไก่ย่าง จากนั้น ก็จะมารับรถสามล้อเครื่องที่คู่ รับประทานอาหารอีกครั้งเวลาประมาณ 19.00 น. เป็นอาหารตามแต่สะดวกไม่ว่าจะเป็นข้าวราดแกงริมถนน ริมทาง ก็ตาม ส่วนครอบครัวเป็นหน้าที่ของภรรยาที่จะจัดการมักเป็นอาหารที่ซื้อสำเร็จรูป เนื่องจากภรรยาต้องเลี้ยงดูบุตรจึงไม่มีเวลาประกอบอาหารเอง และอาหารที่ซื้อมานั้น ก็เป็นอาหารที่ปรุงสำเร็จมาแล้ว

การเลือกซื้ออาหารและการเลือกรับประทาน

การเลือกซื้ออาหารของสำรวจนั้นมักจะทานอาหารจากร้านที่เขาพบและจอดรถสะดวก โดยมีเพียงก็ทานอาหารแถวบริเวณคูที่เขาไปรับรถ ก็เป็นอาหารข้าวแกงธรรมดา ส่วนมื้อเย็นหรือค่ำ ก็ทานอาหารโดยที่เลือกจากร้านที่ผ่านไปพบ เพราะเนื่องจากต้องขับรถสามล้อเครื่องไปส่งผู้โดยสาร หากถึงเวลาอาหารที่ใดก็จะหาร้านทานที่นั่น โดยจะเลือกอาหารที่มีลักษณะอาหารรสจัดตามที่เขาชอบ

ประสบการณ์เกี่ยวกับพิษภัยในอาหาร

สำหรับสำรวจนั้นไม่ค่อยเจอพิษภัยในอาหารที่รุนแรงถึงขั้นเข้าโรงพยาบาล อาจจะเป็นเพราะว่าความโชคดีของเขาเพราะในการทานอาหารของเขา ก็ไม่มีการพิจารณาในการเลือกซื้อที่ระมัดระวังเท่าที่ควร เป็นการทานอาหารตามความสะดวกและเท่าที่หาได้ ไม่ได้นึกถึงความปลอดภัยหรืออันตราย เท่าที่มีประสบการณ์นั้น สำรวจเห็นจากผู้โดยสาร ทั้งท้องเสียและอาเจียนใส่รถ คุยกับญาติปรากฏว่าเนื่องมาจากอาหาร จากเหตุการณ์ที่พบก็ไม่ได้ทำให้สำรวจเปลี่ยนแปลงการรับประทานอาหาร เมื่อได้ข่าวเกี่ยวกับพิษภัยในอาหาร สำรวจก็จะรู้สึกเฉย ๆ และคิดว่าคงไม่มีอันตรายต่อร่างกายมากนัก อย่างมากก็คงแค่ท้องเสียและอาเจียน เพราะอย่างไรเขาก็ไม่สามารถเลือกอาหารทานได้ เนื่องจากรายได้ อาชีพ และเวลา เป็นตัวจำกัด ทำให้ทานอาหารตามความสะดวกและเท่าที่หาได้ หากมามีความจำเป็นถึงความสะอาดก็คงหาไม่ได้

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในปัจจุบัน

สำรวจคิดว่าอาหารในปัจจุบันมีสารเคมีมากกว่าแต่ก่อน แต่ก็คิดว่าขึ้นอยู่กับดวงของแต่ละคนว่าจะเกิดอันตรายขึ้นกับใครเหมือนกับอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นเฉพาะกับบางคน แต่ก็ต้องระมัดระวัง แต่ในเรื่องอาหารนั้นคนระดับสำรวจคงต้องหวังพึ่งภาครัฐบาลช่วยดูแลผู้ผลิต พ่อค้า แม่ค้า เพราะคนอย่างเขาไม่มีโอกาสเลือกอาหารทานมากนัก



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย