

# บทที่ 1

## บทนำ

### ที่มาและความสำคัญของปัญหา (Background and rational)

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ของมนุษย์ซึ่งต้องบริโภคทุกวันเพื่อการดำรงชีวิต ทั้งในเรื่องของการเสริมสร้างการเจริญเติบโตและการมีชีวิตอยู่ สิ่งที่สำคัญสำหรับการบริโภคคือความสะอาดของอาหารที่รับประทานเข้าสู่ร่างกายเพราะหมายถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งในปัจจุบันความสะอาดของอาหารเป็นปัญหาที่สำคัญ โดยเฉพาะการสุขาภิบาลอาหารที่ไม่ถูกต้องทั้งในเรื่องของการขาดความรู้ การปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะ มีการปนเปื้อนเชื้อโรคของอาหาร ซึ่งอาจมีผลต่อสุขภาพของผู้บริโภคทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารต่างๆ เช่น อุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ ไทฟอยด์ พยาธิ รวมถึงมะเร็งบางชนิด จากรายงานของ World Health Organization(WHO) ในปี พ.ศ.2541 พบว่ามีประชากรกว่า 61 ล้านคนป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงและในจำนวนนี้ประมาณ 2.2 ล้านคนเสียชีวิต โดยในจำนวนนี้เป็นเด็กประมาณ 1.8 ล้านคน ส่วนใหญ่ที่เสียชีวิตมีสาเหตุมาจากการปนเปื้อนของอาหารและน้ำดื่ม(1) ในสหรัฐอเมริกาพบว่ามีประชากรประมาณ 76 ล้านคนที่ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดยเสียชีวิตประมาณปีละ 5,000 ราย โดยร้อยละ 79 ของการเจ็บป่วยเกิดจากเชื้อแบคทีเรียที่ปนเปื้อนจากสุขอนามัยที่ไม่ดีของผู้สัมผัสอาหาร(2) ในประเทศไทยมีผู้ป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษและอุจจาระร่วงเป็นสาเหตุลำดับต้นๆของการเจ็บป่วย โดยจากรายงานของกองระบาดวิทยาในปี พ.ศ. 2545 พบว่า โรคอุจจาระร่วงนั้นพบได้ทั่วทุกภาค โดยมีผู้ป่วยจำนวน 1,055,393 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 1,087.16 ต่อแสนประชากร เมื่อวิเคราะห์ตามกลุ่มอายุพบว่า ส่วนใหญ่เป็นวัยเด็กและวัยนักเรียน โดยจากรายงานพบว่า พบผู้ป่วยกลุ่มอายุ 10 – 24 ปี จำนวน 147,183 ราย และยังพบผู้เสียชีวิตเป็นจำนวนถึง 160 ราย สำหรับจังหวัดบุรีรัมย์พบผู้ป่วย จำนวน 22,752 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 1,516.8 ต่อแสนประชากร(3) ดังนั้นโรคอุจจาระร่วงอันเนื่องมาจากสุขอนามัยยังคงเป็นปัญหาที่สำคัญของประเทศไทยและจังหวัดบุรีรัมย์

นอกจากนี้การสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์และมือผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารพบว่า ในปี พ.ศ.2545 จากตัวอย่างอาหารจำนวน 72,548 ตัวอย่าง พบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารร้อยละ 17.64 ในภาชนะร้อยละ 17.80 และบนมือผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ 9.66(4) ซึ่งแสดงว่าสภาพการสุขาภิบาลอาหารยังไม่เหมาะสมและมีการปนเปื้อน นอกจากนี้จากรายงานสรุปข้อมูลพื้นฐานงานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ปี พ.ศ. 2545 พบว่าโรงอาหารของโรงเรียนได้มาตรฐาน ร้อยละ 17.25(5) ซึ่งแสดงว่าโรงอาหารของโรงเรียนยังไม่ได้มาตรฐานอีกเป็นจำนวนมากซึ่งหมายถึงคุณภาพ

ของอาหารและความสะอาดของอาหารตลอดจนสุขอนามัยด้านการสุขาภิบาลอาหารยังคงเป็น ปัญหาที่สำคัญ

จังหวัดบุรีรัมย์เป็นจังหวัดขนาดใหญ่มีโรงเรียนมัธยมศึกษาจำนวน 68 แห่ง โดยแบ่งเป็น 4 เขตพื้นที่การศึกษาตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2542 แต่ยังไม่มียข้อมูลด้านการ สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอย่างเพียงพอ จึงควรมีการศึกษาวิจัยด้านการสุขาภิบาลอาหารของโรง อาหารโรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานประกอบการวางแผนดำเนินการ ส่งเสริมสุขภาพด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนภายในจังหวัดบุรีรัมย์ อันจะทำให้นักเรียนมีความ ปลอดภัยซึ่งเป็นพื้นฐานของการมีสุขภาพดี

### คำถามของงานวิจัย (Research Questions)

สภาพการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัดบุรีรัมย์เป็นอย่างไร

### วัตถุประสงค์งานวิจัย (Objectives)

#### วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อศึกษาสภาพการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัด บุรีรัมย์

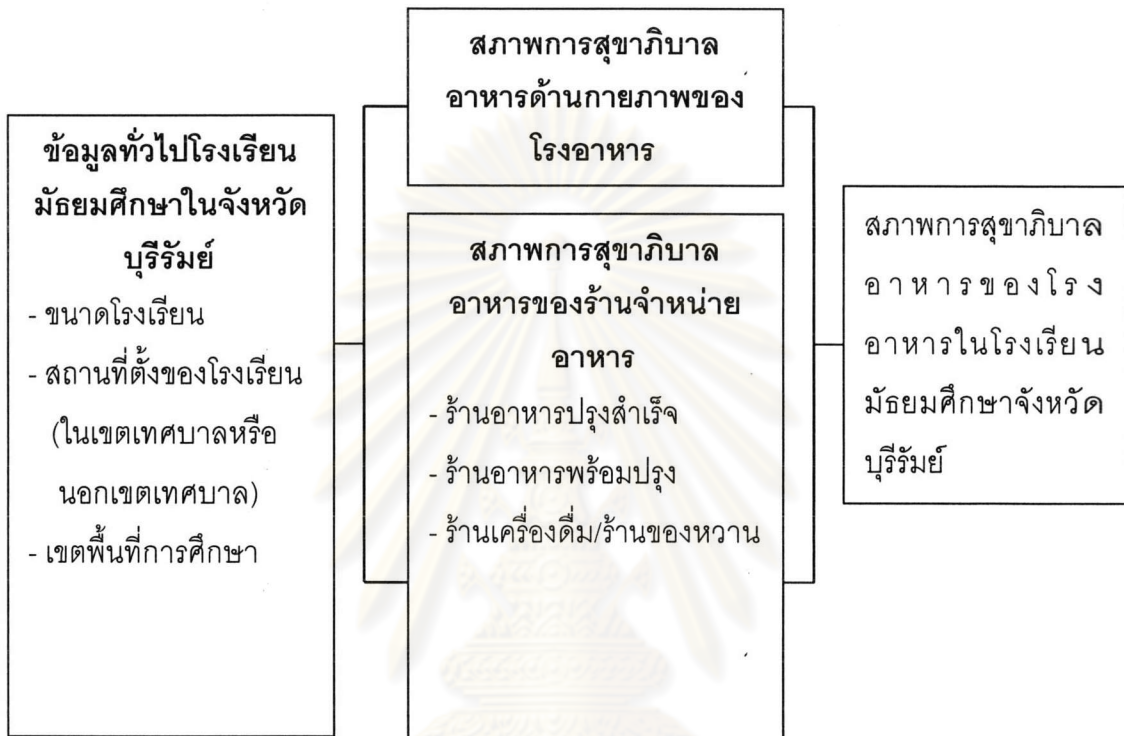
#### วัตถุประสงค์เฉพาะ

1. เพื่อศึกษาสภาพการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัด บุรีรัมย์
2. เพื่อศึกษาสภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านจำหน่ายอาหารของโรงอาหารโรงเรียน มัธยมศึกษาในจังหวัดบุรีรัมย์

### สมมติฐาน (Hypothesis)

สภาพการสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียนในเขตเทศบาลและนอกเขตเทศบาลแตกต่างกัน

กรอบแนวคิดในงานวิจัย (Conceptual framework)



### ข้อตกลงเบื้องต้น (Assumption)

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ศึกษาเฉพาะโรงอาหารของโรงเรียนมัธยมศึกษาที่เปิดสอนระดับชั้น ม.1 ถึง ม.6 ที่สังกัดกรมสามัญศึกษาเดิม ทั้ง 4 เขตพื้นที่การศึกษา จำนวน 68 โรง

### ข้อจำกัดในการวิจัย (Limitation)

การที่ผู้วิจัยแจ้งให้โรงเรียนทราบล่วงหน้าก่อนเข้าทำการศึกษา ทำให้โรงเรียนบางแห่งปรับปรุงโรงอาหารและร้านจำหน่ายอาหาร ซึ่งอาจส่งผลให้ข้อมูลการวิจัยไม่ถูกต้องตามสภาพที่เป็นจริง

อย่างไรก็ตามผู้วิจัยได้ทำการป้องกันกับปัญหานี้โดยการชี้แจงทำความเข้าใจกับผู้บริหารโรงเรียนว่าผลการศึกษานี้จะไม่ส่งผลกระทบต่อสถานศึกษาไม่ว่าจะเป็นผู้บริหาร ผู้จำหน่ายอาหารโดยจะไม่มีกระบวนการขู่มหาวิทยาลัยหรือชื่อร้าน แต่จะเสนอข้อมูลในภาพรวม โดยผลการศึกษาที่ได้เป็นประโยชน์ในการปรับปรุงการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนให้ดียิ่งขึ้นต่อไป นอกจากนี้การศึกษานี้เป็นการสังเกตในระยะเวลาดำเนินการ ผลการสังเกตที่ได้เป็นเพียงผลที่เกิดจากการสังเกตในช่วงเวลานั้นเท่านั้น

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย (Expected Benefit and Application)

เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการวางแผนและพัฒนาสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนให้ถูกต้อง อันเป็นส่วนหนึ่งของการสร้างสุขภาพดีและนโยบายรัฐบาลตามโครงการ "Clean Food Good Taste"

### ตัวแปรศึกษา (Variables)

ตัวแปรศึกษาในครั้งนี้ได้แก่ ข้อมูลทั่วไปของโรงเรียน ลักษณะทางกายภาพของโรงอาหาร ลักษณะการสุขาภิบาลอาหารร้านจำหน่ายอาหาร

### คำนิยามเชิงปฏิบัติการในงานวิจัย (Operational Definition)

- สุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของมนุษย์
- โรงอาหารของโรงเรียน หมายถึง สถานที่ที่โรงเรียนจัดไว้เป็นที่รับประทานอาหารของนักเรียน บุคลากร และประชาชนที่มาติดต่อราชการกับโรงเรียน

- ร้านจำหน่ายอาหาร หมายถึง ร้านค้าย่อยที่จำหน่ายอาหารในโรงอาหารของโรงเรียนซึ่งประกอบด้วยอาหารปรุงสำเร็จ ร้านอาหารพร้อมปรุง และร้านจำหน่ายอาหารหวานและจำหน่ายเครื่องดื่ม
- ผู้จำหน่ายอาหาร หมายถึง ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับกิจกรรมของร้านจำหน่ายอาหารในโรงอาหารของโรงเรียนมัธยมศึกษาภายในจังหวัดบุรีรัมย์ โดยเป็นผู้ที่เกี่ยวข้องกับขบวนการปรุง การตักอาหารจำหน่าย และการทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์
- โรงเรียนขนาดเล็ก หมายถึง โรงเรียนที่มีจำนวนนักเรียนน้อยกว่า 1000 คน
- โรงเรียนขนาดใหญ่ หมายถึง โรงเรียนที่มีจำนวนนักเรียนมากกว่า 1000 คนขึ้นไป
- ร้านปรุงสำเร็จ หมายถึง ร้านที่ประกอบอาหารที่บ้านแล้วนำมาจำหน่ายในโรงอาหารของโรงเรียน
- ร้านพร้อมปรุง หมายถึง ร้านที่มีกิจกรรมการเตรียมและการปรุงอาหารในบริเวณโรงอาหารของโรงเรียนเพื่อจำหน่ายให้กับผู้รับประทานอาหารต่อไป
- ร้านเครื่องดื่มและของหวาน หมายถึง ร้านที่จำหน่ายเฉพาะเครื่องดื่มทั้งในภาชนะบรรจุปิดสนิทหรือไม่ปิดสนิท รวมถึงอาหารหวานชนิดต่างๆ เช่น ขนม เป็นต้น

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย