

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 9 (พ.ศ.2545 – 2549) เป็นแผนงานที่จัดทำขึ้นภายใต้กระบวนการมีส่วนร่วมของประชาชนจากทุกภาค/ส่วนในสังคมไทย ที่ได้ร่วมพลังและระดมความคิดเห็น เพื่อเสริมสร้างรากฐานทางเศรษฐกิจและสังคมไทยให้เข้มแข็ง ยกระดับคุณภาพชีวิตของคนส่วนใหญ่ของประเทศให้อยู่ดีมีสุข มุ่งการพัฒนาสู่คุณภาพในทุกด้าน และการจัดให้มีระบบการบริหารจัดการที่ดีในทุกระดับ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของระดับประเทศ ภายใต้แผนนี้รัฐบาลได้กำหนดนโยบายและแผนยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหาร โดยบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว การบริการด้านอาหาร และส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารเพื่อการส่งออกในภูมิภาคนี้ อีกทั้งเป็นการแก้ไขปัญหาด้านสุขภาพอนามัยของประชาชนและสถานะสิ่งแวดล้อมของประเทศ ประการสำคัญที่สุดเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค ทั้งที่เป็นประชาชนในประเทศหรือนักท่องเที่ยวต่างประเทศ ในการบริโภคอาหารจากแหล่งผลิตในประเทศไทย

ประเทศไทยได้กำหนดให้ ปี 2541 - 2542 เป็นปีแห่งการท่องเที่ยวไทย (Amazing Thailand) เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศไทย หน่วยงานราชการและองค์กรเอกชนต่างๆ ได้จัดทำกิจกรรมอันเป็นการดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศ การพัฒนาคุณภาพปัจจัยการท่องเที่ยวของประเทศไทยในด้านของความปลอดภัยของอาหารเป็นสิ่งจำเป็น เพราะหากอาหารและน้ำที่จัดไว้บริการนักท่องเที่ยวไม่สะอาด ไม่ปลอดภัย ก็อาจเกิดการระบาดของโรคระบบทางเดินอาหารได้ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อชื่อเสียงและภาพพจน์การท่องเที่ยวของประเทศไปด้วย อีกทั้งกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (2542) ทำการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร พบว่าผักสด ร้อยละ 50 ปนเปื้อนสารฆ่าแมลง โดยมีอัตราการเพิ่มขึ้นของการใช้ยาฆ่าแมลงในผักคิดเป็นร้อยละ 30 ต่อปี และตรวจพบสารฟอกขาวในถั่วงอก ร้อยละ 91.4 จึงควรมีการกำกับ ดูแล ตรวจสอบ สถานที่จำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค เพื่อเป็นการสนองนโยบายของรัฐบาลในการส่งเสริมการท่องเที่ยวและให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางของอุตสาหกรรมอาหารในภูมิภาค กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบสุขภาพอนามัยของประชาชน ร่วมกับกรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย และการท่องเที่ยวแห่ง

ประเทศไทย จึงได้จัดทำโครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย (Clean Food Good Taste) เพื่อเป็นการลดความเสี่ยงอันเนื่องจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ซึ่งมีสาเหตุมาจากร้านจำหน่ายอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร อีกทั้งเป็นการส่งเสริมการบริการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวให้ถูกสุขลักษณะ โดยมีการบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศและผู้บริโภคโดยทั่วไป

นอกจากนี้การที่ประเทศไทยได้ประกาศให้ปี พ.ศ. 2545 – 2547 เป็นปีแห่งความปลอดภัยของอาหารเพื่อสร้างสุขภาพอนามัยที่ดีของคนไทย โดยมีมาตรการควบคุมคุณภาพ ความสะอาด ความปลอดภัย ปลอดภัย สารพิษของอาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ และอาหารแปรรูป ควบคู่ไปกับการพัฒนาตลาดสดทั่วประเทศให้ได้มาตรฐานถูกหลักสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม และมอบให้กระทรวงสาธารณสุขเป็นหน่วยงานหลักในการประสานแผนยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหาร โดยบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐและเอกชน สำหรับหน่วยงานในกระทรวงสาธารณสุขที่มีความรับผิดชอบหลัก คือ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ดูแลอาหารสด สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาดูแลอาหารแปรรูป และกรมอนามัยดูแลเรื่องความปลอดภัยและประโยชน์ทางโภชนาการของอาหารปรุงสำเร็จและโครงสร้าง และบริเวณโดยรอบของตลาดสด

เพื่อให้การปฏิบัติงานตามนโยบายของรัฐบาลประสบผลสำเร็จเป็นรูปธรรม กรมอนามัยได้กำหนดแนวทางการดำเนินงานในการส่งเสริมพัฒนาสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสุก ให้ได้มาตรฐานร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร หรือมาตรฐาน “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” (Clean Food Good Taste) ซึ่งได้ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับร้านอาหาร 15 ข้อ และสำหรับแผงลอย 12 ข้อ สำหรับร้านอาหาร/แผงลอยที่เข้าร่วมโครงการและผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จะได้รับป้ายสัญลักษณ์เป็นดวงชี้ว่าเป็นร้านจำหน่ายอาหาร/แผงลอยที่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ที่ผู้บริโภคสามารถเชื่อมั่นและไว้วางใจได้ในความสะอาด และปลอดภัยของอาหาร ซึ่งเป็นแนวทางหนึ่งในการควบคุมกำกับ ดูแล ตรวจสอบ สถานที่จำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ อันเป็นการป้องกันโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำได้อีกทางหนึ่งด้วย อีกทั้งสนับสนุนให้ทุกจังหวัดจัดการณรงค์เผยแพร่ร้าน “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” ในงานเทศกาลสำคัญและงานประเพณีของจังหวัดต่าง ๆ และผลักดันให้เกิด “ชมรมผู้ประกอบการอาหาร” เพื่อเป็นภาคีร่วมในระบบความปลอดภัยด้านอาหาร

จังหวัดสตูลมีทรัพยากรทางธรรมชาติทั้งทะเล น้ำตก ป่าไม้และวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว จึงเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมทั้งชาวไทยและต่างชาติมาเป็นเวลาหลายสิบปี นำรายได้เข้าประเทศนับหลายร้อยล้านบาทต่อปี นับได้ว่าจังหวัดสตูลคือหัวใจสำคัญของเศรษฐกิจการท่องเที่ยวไทยแหล่งหนึ่ง จากรายงานสรุปผลการดำเนินงานตามโครงการ Clean Food



Good Taste ในเขตพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดสตูล ปีงบประมาณ 2547 พบว่า สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นร้านอาหาร/แผงลอยที่เข้าร่วมโครงการฯ เพื่อการปรับปรุงเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข เพียงร้อยละ 33.00 ของจำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารทั้งหมด ซึ่งยังต่ำกว่าเป้าหมายของกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดให้ร้านอาหาร/แผงลอยเข้าร่วมโครงการฯ ร้อยละ 100 แสดงให้เห็นถึงความเสี่ยงต่อโรคติดต่อทางเดินอาหารของผู้บริโภคทั้งชาวไทยและต่างชาติ อันอาจส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจการท่องเที่ยวในอนาคตได้หากยังไม่มีการดำเนินการที่ถูกต้องเหมาะสมตามหลักวิชาการสาธารณสุข

เนื่องจากการเข้าร่วมโครงการ Clean Food Good Taste ในจังหวัดสตูลยังต่ำกว่าเป้าหมายของกระทรวงสาธารณสุข อันเป็นความเสี่ยงต่อโรคติดต่อทางเดินอาหารของประชาชนและนักท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดสตูล ผู้วิจัยในฐานะนักวิชาการสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมือง จังหวัดสตูล เห็นความสำคัญในการศึกษาถึงปัจจัยที่มีผลต่อความตั้งใจในการเข้าร่วมโครงการ Clean Food Good Taste ว่ามีอะไรบ้าง ตลอดจนหาข้อเสนอแนะ/แนวทางการแก้ปัญหาจากผู้ประกอบการค้าอาหารต่อโครงการ Clean Food Good Taste ทั้งนี้เพื่อนำข้อมูลจากการศึกษาเสนอต่อผู้เกี่ยวข้องในการหาแนวทางในการดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

## 2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย (Purposes of the Study)

- 1) เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้จำหน่ายอาหารที่มีต่อการเข้าร่วมโครงการ Clean Food Good Taste ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสตูล
- 2) เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจในการเข้าร่วมโครงการ Clean Food Good Taste ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสตูล
- 3) เพื่อเสนอแนวทางการดำเนินงานเพื่อส่งเสริมการเข้าร่วมโครงการ Clean Food Good Taste ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสตูล

## 3. ขอบเขตของการวิจัย (Delimitation of the Study)

การศึกษานี้ ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตในการศึกษา ดังนี้

### 1) ขอบเขตประชากร

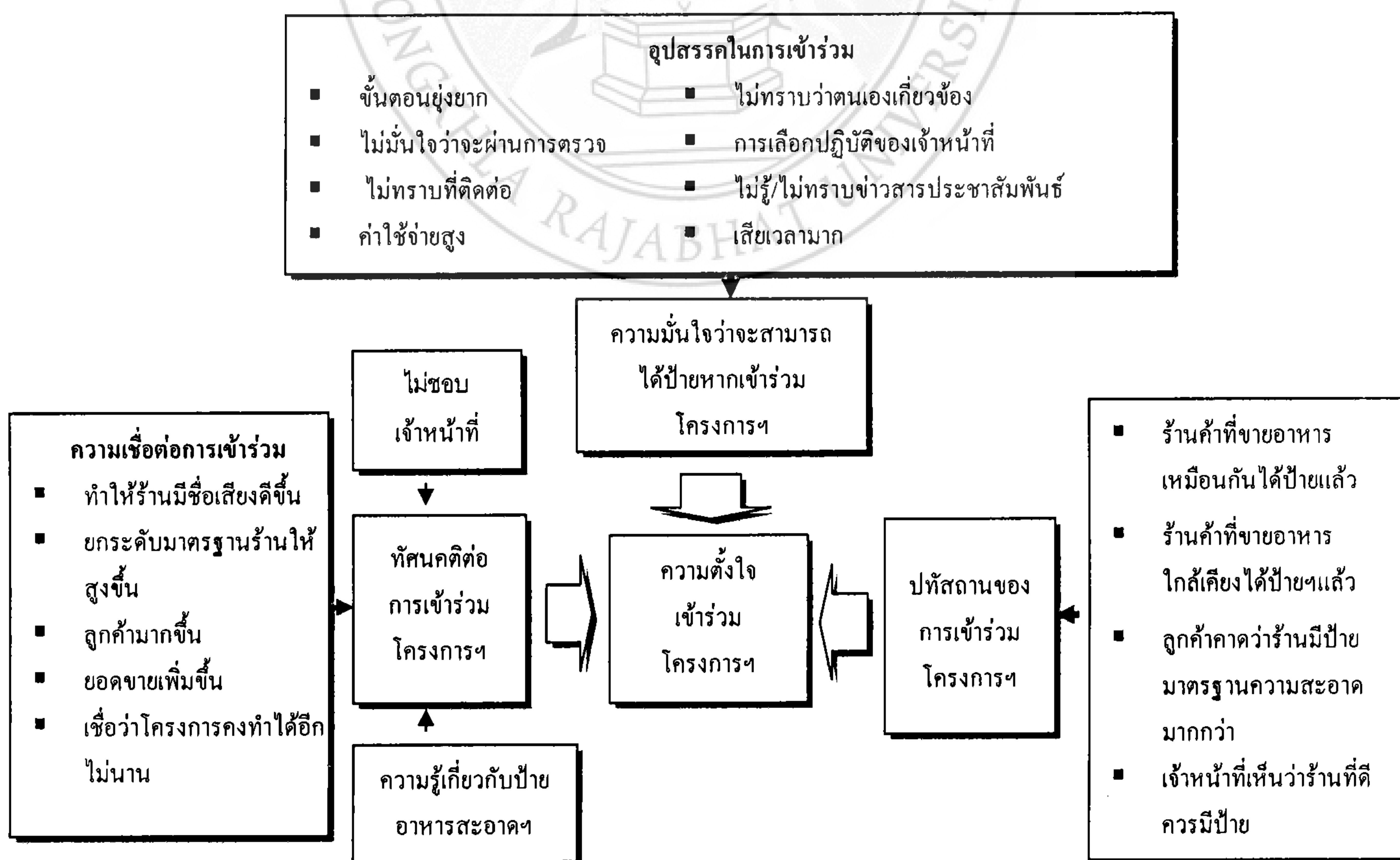
ประชากรที่ใช้ในการศึกษานี้ เป็นผู้ประกอบการค้าอาหารในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดสตูล

## 2) ขอบเขตเนื้อหา

การศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยได้ยึดแนวคิดของ Fishbein และ Ajzen (1980) หรือทฤษฎีการกระทำที่มีเหตุผล (Theory of reasoned action) ทฤษฎีนี้อธิบายว่าความตั้งใจ (Intention) ของปัจเจกบุคคลเป็นสาเหตุของการปฏิบัติพฤติกรรม ความตั้งใจเกิดจาก 3 ปัจจัย 1) ทศนคติต่อพฤติกรรมนั้น (Attitude) ซึ่งเป็นผลจาก 1.1) ความเชื่อของบุคคลนั้นว่าผลลัพธ์อะไรบ้างจะเกิดขึ้น ถ้ามีการปฏิบัติพฤติกรรม และ 1.2) การประเมินคุณค่าของผลลัพธ์ในข้อ 1.1 ว่ามีความสำคัญมากน้อยเพียงใด และ 2) ปทัสถาน (Subjective norm) หรือสิ่งที่บุคคลเชื่อว่าควรปฏิบัติภายใต้อิทธิพลของสิ่งแวดล้อมทางสังคมของบุคคลนั้น ๆ ความเชื่อนี้เกิดจาก 2.1) ความเชื่อหรือการปฏิบัติของคนรอบข้างที่บุคคลนั้นคิดว่าเป็นคนที่มีความสำคัญ นั่นคือ ความเห็นของคนรอบข้างว่าบุคคลนั้นควรจะปฏิบัติพฤติกรรมหรือไม่ และ 2.2) แรงจูงใจที่บุคคลจะปฏิบัติตามความเชื่อของคนรอบข้าง และ 3) ความมั่นใจว่าจะสามารถปฏิบัติพฤติกรรมนั้นได้สำเร็จ ความมั่นใจเกิดจาก 3.1) ความเชื่อเกี่ยวกับปัญหา/อุปสรรคในการปฏิบัติตามพฤติกรรม 3.2) ความเชื่อเกี่ยวกับความสำคัญของปัญหาอุปสรรคนั้น ๆ ผู้วิจัยดัดแปลงกรอบแนวคิดดังกล่าว มาใช้อธิบายถึงปัจจัยที่มีผลต่อความตั้งใจเข้าร่วมโครงการ Clean Food Good Taste ของผู้ประกอบการค้าอาหาร ดังแสดงในกรอบแนวคิดตามรูป 1.1

## 3. กรอบแนวคิด

กรอบแนวคิดการวิจัยในการศึกษารอบคอบรายละเอียดของตัวแปร ดังนี้



รูปที่ 1.1 แสดงกรอบแนวคิดและตัวแปรในการวิจัย

#### 4. นิยามศัพท์

- 1) ความตั้งใจในการเข้าร่วมโครงการ หมายถึง ความพร้อมของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสตูล ที่จะสมัครเข้าร่วมโครงการ Clean Food Good Taste
- 2) ทัศนคติของผู้ประกอบการ หมายถึง ความเห็นต่อการเข้าร่วมโครงการหรือการประเมินว่าการเข้าร่วมโครงการ Clean Food Good Taste สมควรหรือไม่ มีประโยชน์หรือไม่
- 3) ปทัสถานของสังคม หมายถึง ความรู้สึกของผู้ประกอบการค้ำว่าการเข้าร่วมโครงการฯ ถือเป็นบรรทัดฐานที่ทุกคนควรปฏิบัติ

#### 5. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เกี่ยวข้องสามารถนำผลการศึกษาไปแก้ไขปัญหา อุปสรรคที่มีผลต่อการตัดสินใจเข้าร่วมโครงการฯ ของผู้ประกอบการในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสตูล และนำไปใช้ในการพัฒนาโครงการที่สามารถจูงใจให้เกิดความตั้งใจในการเข้าร่วมโครงการดังกล่าว

