

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของการวิจัย

ปัจจุบันปัญหาพิษภัยในอาหาร และความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของประชาชน นับวันยิ่งมีความรุนแรงมากขึ้น ด้วยรูปแบบของปัญหาที่เปลี่ยนแปลงไปตามอิทธิพลของวัฒนธรรม ประเพณี และสังคม ตลอดจนการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ สังคม ความเป็นเมือง และการเดินทาง ไปสู่ประเทศอุตสาหกรรมใหม่ประเทศไทยทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่อวิถีชีวิตของประชาชน วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของประชาชน ได้เปลี่ยนจากการประกอบอาหารรับประทานในบ้าน ไปเป็นการรับประทานอาหารปรุงสำเร็จ และรับประทานอาหารนอกบ้าน จนเกิดผลกระทบที่สำคัญต่อ สุขภาพของประชาชนที่มีพฤติกรรมการเลือกซื้อ เลือกบริโภค หรือมีพฤติกรรมเกี่ยวกับอาหาร ไม่ ถูกต้องทำให้เกิดการเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นเหตุ ทั้งจากเชื้อโรคและสารเคมี อันตราย เช่น โรคอุจจาระร่วงไทฟอยด์ ไวรัสตับอักเสบบี โรคมะเร็ง เป็นต้น (กรมอนามัย, 2546)

นโยบายความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ เป็นนโยบายหนึ่งภายใต้แผนแม่บท คือ นโยบาย แห่งชาติด้านอาหาร ซึ่งกำหนดขึ้นโดยคณะกรรมการแห่งชาติด้านอาหารนโยบายนี้มีเป้าหมาย หรือ วิสัยทัศน์ที่ชัดเจนว่า “อาหารที่ผลิต แปรรูป กระจาย จำหน่าย ไปจนถึงจัดเตรียมขึ้นโต๊ะ จะต้องเป็น อาหารที่บริโภคได้อย่างปลอดภัย” (กอกควบคุมอาหาร, 2547) จากการตรวจสอบสถานการณ์ความ ปลอดภัยของอาหารจากการปนเปื้อนสารเคมีของกระทรวงสาธารณสุขโดยมีการตรวจสอบ 6 ชนิด ที่ปนเปื้อนอาหารสดในตลาดสด คือ สารเร่งเนื้อแดง บอแรกซ์ สารฟอกขาว ฟอรัมาลิน สารกันรา และสารเคมีกำจัดแมลง จากการตรวจพบอาหารที่มีสารปนเปื้อน 883 แห่ง จาก 2,178 แห่ง คิดเป็น ร้อยละ 40.5 ซึ่งอาหารที่วางจำหน่ายในตลาดมีสารเคมีปนเปื้อน ได้แก่ สารเร่งเนื้อแดง คิดเป็นร้อยละ 96.0 เขตที่พบบ่อย คือ ชลบุรี ราชบุรี และเชียงใหม่ รองลงมาได้แก่ บอแรกซ์ คิดเป็นร้อยละ 42.0 เขตที่พบบ่อย คือ นนทบุรี นครราชสีมา นครสวรรค์ และสารเคมีกำจัดแมลง คิดเป็นร้อยละ 20.6 เขตที่พบบ่อย คือ อุดรดิตถ์ เชียงใหม่และสุราษฎร์ธานี (สาคุน เอี่ยมศิลา และธนชีพ พิระธรณิศร์, 2546) ผลกระทบที่สำคัญต่อสุขภาพของประชาชนที่มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน ทำให้ เกิดการเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจะส่งผลต่อสุขภาพทำให้เกิดการเจ็บป่วยเฉียบพลัน เช่น มีอาการกล้ามเนื้อ กระตุกเป็นตะคริว คลื่นไส้ อาเจียน อ่อนเพลีย เบื่ออาหาร ปวดศีรษะ ท้องเสีย หรือมีการสะสมของ

สารพิษทำให้เกิดการเจ็บป่วยเรื้อรังทำให้มีผลเป็นพิษต่อตับไต ระบบประสาท ระบบหัวใจและหลอดเลือดซึ่งสาเหตุและปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารอาจจะเกี่ยวข้องกับปัจจัยหลายด้าน ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ รายได้ และการรับรู้ข้อมูลข่าวสาร (วลัยทิพย์ สาชนวิจารณ์, 2527; สถาบันโภชนาการมหิดล, 2527)

จังหวัดสตูลโดยกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสตูลได้มีการกำหนดมาตรการในการที่จะควบคุมและกำกับดูแลเรื่องอาหารปลอดภัยต่าง ๆ อย่างเข้มงวดแล้วแต่ในความเป็นจริงยังพบว่าอาหารหลายชนิดยังมีการปนเปื้อนสารเคมีอยู่ ทั้งนี้เนื่องจากผู้ผลิตยังไม่ตระหนักถึงปัญหาและผลกระทบที่ผู้บริโภคจะได้รับ ซึ่งสร้างปัญหาต่อผู้บริโภคเป็นประจำจึงได้ดำเนินการคุ้มครองตัวอย่างอาหารที่จำหน่ายอยู่ภายในร้านจำหน่ายอาหารและร้านค้าแผงลอยตลอดจนตลาดสดในทุกพื้นที่ของจังหวัด พบว่า มีการปนเปื้อนสารเคมีในอาหารสด คือ สารฆ่าแมลง โพลาร์ในน้ำมันพอร์มาลีน และสารฟอกขาว คิดเป็นร้อยละ 13.9 11.1 1.3 และ 0.7 ตามลำดับ สำหรับสารฆ่าแมลงพบมากที่สุด 10 อันดับได้แก่ กะหล่ำดอก กะหล่ำปลี ผักกาดขาวผักชี ผักชีล้อม ผักคะน้า ดอกหอม ต้นหอม มะเขือ มะเขือเทศและปลาเค็ม คิดเป็นร้อยละ 53.1 44.7 46.6 33.3 27.5 26.3 14.5 12.8 12.5 และ 10.2 ตามลำดับ (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสตูล, 2553) จังหวัดสตูลพบผู้ป่วยที่เกิดโรคจากอาหารเป็นสื่อ ได้แก่ อาหาร เป็นพิษ และโรคอุจจาระร่วง โดยพบว่าผู้ป่วยด้วยอาหารเป็นพิษในปี 2551 มีผู้ป่วยจำนวน 98 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 45.87 ต่อแสนประชากรปี 2552 มีผู้ป่วยจำนวน 103 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 47.1 ต่อแสนประชากร และในปี 2553 มีผู้ป่วยจำนวน 50 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 17.2 ต่อแสนประชากรและพบว่าผู้ป่วย ด้วยโรคอุจจาระร่วงในปี 2552 มีผู้ป่วยจำนวน 6,080 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 2,104.2 ต่อแสนประชากรและในปี 2553 มีผู้ป่วยจำนวน 5,384 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 1,881.0 ต่อแสนประชากร (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสตูล, 2553)

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยในฐานะเจ้าหน้าที่สาธารณสุขมีบทบาทหน้าที่ในการส่งเสริม สนับสนุนให้ประชาชน สามารถดูแลสุขภาพของตนเอง ครอบครัวและชุมชนให้มีสุขภาพดี จึงทำให้ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของประชาชนในจังหวัดสตูลเพื่อจะได้ทราบถึงพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของประชาชน และจะนำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการวางแผน การส่งเสริมการบริโภคอาหารปลอดภัยให้กับประชาชนและนำมาดำเนินงานสุขศึกษาในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย และการบริโภคอาหารที่ถูกต้องเหมาะสมของประชาชนในจังหวัดสตูลต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของประชาชนในจังหวัดสตูล
2. เพื่อศึกษาการรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยของประชาชนในจังหวัดสตูล
3. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลส่วนบุคคล ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้กับการรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยของประชาชนในจังหวัดสตูล
4. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลส่วนบุคคล ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของประชาชนในจังหวัดสตูล
5. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการรับรู้ข้อมูลข่าวสารกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของประชาชนในจังหวัดสตูล

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research) เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของประชาชนในจังหวัดสตูล

ขอบเขตด้านพื้นที่

พื้นที่ ที่ศึกษาวิจัย คืออำเภอในจังหวัดสตูลทุกอำเภอจำนวน 7 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอท่าแพ อำเภอควนโดน อำเภอควนกาหลง อำเภอละงู อำเภอทุ่งหว้าและอำเภอมะนัง โดยสุ่มตัวอย่าง อำเภอละ 2 ตำบลรวมทั้งหมด14 ตำบล ๆ ละ 2 หมู่บ้านรวมทั้งสิ้น28หมู่บ้าน

ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร

ประชากร ได้แก่ ประชาชนที่ตั้งครัวเรือนอยู่ในจังหวัดสตูล จำนวน 77,850 ครัวเรือน

กลุ่มตัวอย่าง

ขนาดของกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาครั้งนี้ เป็นประชาชนที่ตั้งครัวเรือนอยู่ในจังหวัดสตูล ครัวเรือนละ 1 คนเจาะจงผู้รับผิดชอบในการเลือกซื้ออาหาร การประกอบอาหาร จำนวน 397 คน ซึ่งได้มาจากการคำนวณหาขนาดของกลุ่มตัวอย่างโดยใช้ตารางสำเร็จรูป Yamane (จักรกฤษณ์ ส้าราญใจ, 2544) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95 % และค่าความคลาดเคลื่อน 5 %

วิธีสุ่มกลุ่มตัวอย่าง

สุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน (Multistage random sampling)

ขอบเขตด้านเนื้อหา

ศึกษาเกี่ยวกับแนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมสุขภาพแนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย 3 ด้าน ได้แก่ด้านการเลือกซื้ออาหาร ด้านการประกอบอาหารและด้านการรับประทานอาหาร แนวคิดอาหารปลอดภัย แนวคิดเกี่ยวกับการรับรู้ข้อมูลข่าวสารจากสื่อบุคคลและสื่อมวลชน ปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคอาหาร

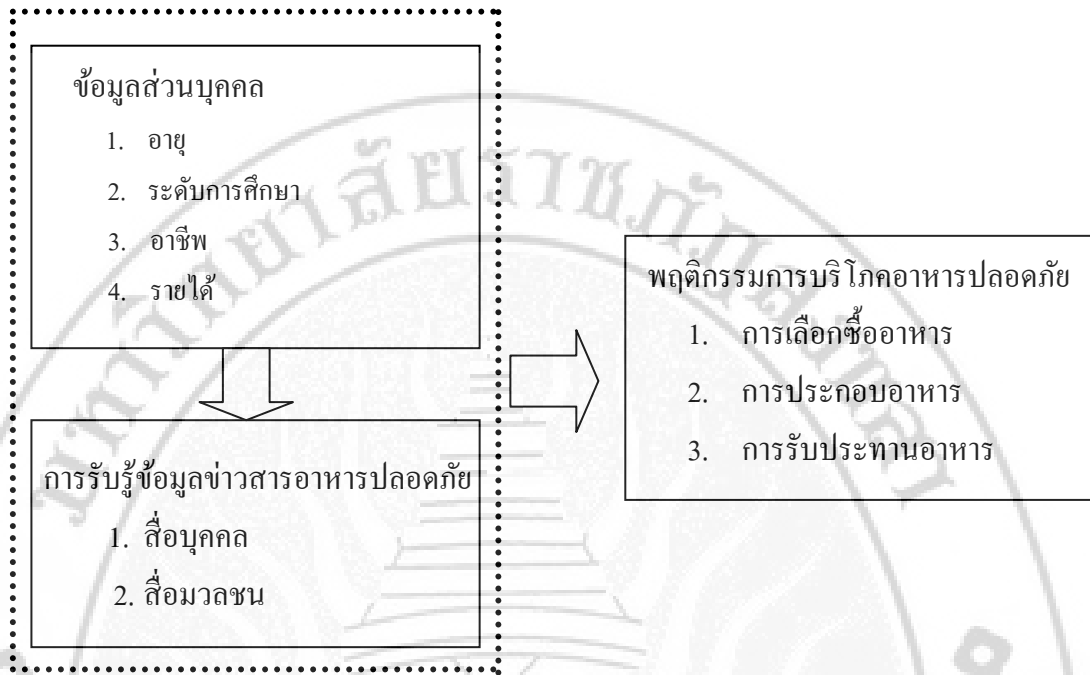
ขอบเขตด้านตัวแปรที่ศึกษา

ตัวแปรอิสระคือ ข้อมูลส่วนบุคคล ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ รายได้ และการรับรู้ข้อมูลข่าวสารอาหารปลอดภัยตามชนิด สื่อบุคคลและสื่อมวลชน

ตัวแปรตามคือ พฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยประกอบด้วย การเลือกซื้ออาหารการประกอบอาหาร และการรับประทานอาหาร

กรอบแนวคิดในการวิจัย

การศึกษารุ่นนี้ ผู้วิจัยได้ทบทวนแนวคิดพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย ตามหลักเกณฑ์การเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสมของสุเทพ ธนาติบรรจง (2540); ค้วน ขาวหนู (2534) ซึ่งกำหนดหลักเกณฑ์การเลือกซื้ออาหาร การประกอบอาหาร และการรับประทานอาหารที่ปลอดภัยเหมาะสมมีคุณภาพ ไม่มีสารปนเปื้อน และนอกจากนี้ผู้วิจัยได้ดัดแปลงแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยตามแนวคิดของ วลัยทิพย์ สาชนวิจารณ์ (2527) และ สถาบันโภชนาการมหิดล (2527) ซึ่งแนวคิดดังกล่าวได้อธิบายเกี่ยวกับสาเหตุและปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารประกอบปัจจัยหลายด้าน ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ รายได้ และการรับรู้ข้อมูลข่าวสารดังปรากฏตามกรอบแนวคิด



ภาพ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

สมมติฐานการวิจัย

1. ข้อมูลส่วนบุคคล ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ มีความสัมพันธ์กับการรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยของประชาชนในจังหวัดสตูล
2. ข้อมูลส่วนบุคคล ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของประชาชนในจังหวัดสตูล
3. การรับรู้ข้อมูลข่าวสารมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของประชาชนในจังหวัดสตูล

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยของประชาชนในจังหวัดสตูล
2. เป็นข้อมูลเพื่อใช้ในการวางแผนจัดทำโครงการส่งเสริมการบริโภคอาหารปลอดภัยให้กับประชาชนในจังหวัดสตูล

3. เป็นข้อมูลสำหรับดำเนินงานสุขศึกษาเพื่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยและการบริโภคอาหารที่ถูกต้องเหมาะสม
4. เป็นแนวทางสำหรับหน่วยงานสาธารณสุขอื่น ๆ นำไปประยุกต์ใช้เพื่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย

นิยามศัพท์

1. พฤติกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัย หมายถึง การที่บุคคลมีการแสดงออกในการเลือกซื้ออาหาร การประกอบอาหาร และการรับประทานอาหารที่ปลอดภัย มีคุณภาพ และไม่มีสารปนเปื้อน ประกอบด้วย
 - 1.1 การเลือกซื้ออาหารปลอดภัย หมายถึง การรู้จักเลือกซื้ออาหารปลอดภัยที่ไม่มีสารปนเปื้อนตลอดจนการทำความสะอาดอาหารอย่างถูกวิธีก่อนนำไปเก็บหรือปรุง ได้แก่ เนื้อวัว ปลา กุ้ง หอย เป็ด ไก่ ไข่ ผลไม้ กะปิ กุ้งแห้ง ปลาเค็ม ซอส อาหารกระป๋อง น้ำส้มสายชู และน้ำปลา
 - 1.2 การประกอบอาหารปลอดภัย หมายถึง การเตรียมอาหารโดยการล้างเนื้อสัตว์ และผักให้สะอาดก่อนนำมาประกอบอาหาร การเลือกภาชนะที่สะอาด ที่จะนำมาใช้ในการประกอบอาหาร และการรักษาความสะอาดบริเวณที่ประกอบอาหาร รวมทั้งผู้ประกอบอาหารจะต้องมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี
 - 1.3 การรับประทานปลอดภัย หมายถึง การรับประทานอาหารที่สะอาด ปรุงสุกใหม่ ๆ อาหารมีภาชนะปกปิดมิดชิด ไม่รับประทานอาหารที่มีแมลงวันตอม ไม่รับประทานอาหารที่มีเชื้อราขึ้น และการรับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ไม่มีสารปนเปื้อน
 - 1.4 สารปนเปื้อน หมายถึง สารที่อยู่ในอาหารซึ่งเป็นสารต้องห้ามใส่ในอาหาร ได้แก่ สารเร่งเนื้อแดง บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารกันรา และสารเคมีกำจัดแมลงตกค้าง
2. อาหารปลอดภัย หมายถึง อาหารที่สะอาดปราศจากสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายแก่ร่างกาย เมื่อบริโภคเข้าสู่ร่างกายแล้วไม่ส่งผลกระทบต่อใด ๆ ที่เป็นอันตรายแก่ร่างกายทั้งในระยะสั้นและระยะยาว
3. การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย หมายถึง การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยที่ได้รับจากกระทรวงสาธารณสุขและหน่วยงานต่าง ๆ จำแนกตามชนิดของสื่อที่มีการเผยแพร่ประกอบด้วย
 - 3.1 สื่อบุคคล หมายถึง การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยที่ได้รับจากแพทย์ พยาบาล เจ้าหน้าที่สาธารณสุข อาสาสมัครสาธารณสุข ผู้ใหญ่บ้าน ผู้นำชุมชน เพื่อนบ้าน และสมาชิกในครอบครัว

3.2 สื่อมวลชน หมายถึง การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยที่ได้รับจากวิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ วารสาร แผ่นพับแผ่นปลิว โปสเตอร์ หอกระจายข่าวประจำหมู่บ้าน และเสียงตามสาย

4. ประชาชน หมายถึง แม่บ้านของครัวเรือนที่พักอาศัยอยู่ในจังหวัดสตูล ในปี พ.ศ. 2553

