

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและที่มาของปัญหา

การให้บริการในเรื่องอาหารซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์มีอยู่ในหลายลักษณะ เช่น อาหารสด อาหารแห้ง อาหารพร้อมปรุง (ready for cook) หรืออาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค อาทิ อาหารจานด่วน ซึ่งมีในหลายรูปแบบ เช่น ข้าวราดแกง อาหารจานเดียว เป็นต้น ซึ่งนับว่าร้านอาหารประกอบการด้านอาหารในลักษณะอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคนั้นเข้ามามีบทบาทสำคัญต่อชีวิตประจำวันของมนุษย์มากขึ้น เพราะไม่สิ้นเปลืองเวลาในการจัดเตรียมและมีแนวโน้มประหยัดค่าการประกอบอาหารบริโภคเอง อีกทั้งมีให้เลือกหลากหลายรูปแบบและสะดวกในการรับประทานอีกด้วย การจำหน่ายที่พบเห็นทั่วไปอาจอยู่ในภาชนะบรรจุเป็นถาดโฟม ถูพลาสติก กถ่องพลาสติก และจานแล้วแต่รูปแบบของการประกอบการของร้านค้า ไม่ว่าจะเป็นลักษณะใดรูปแบบใดก็ตามคุณภาพของอาหารจัดเป็นสิ่งสำคัญที่ผู้บริโภคควรคำนึงเป็นอย่างสูง เนื่องจากการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการมักมุ่งสู่การจูงใจลูกค้า การผลิตและจำหน่ายในปริมาณมากเพื่อให้ได้กำไรสูงสุดจนบางครั้งอาจละเลยในแง่ของคุณภาพอาหาร ไม่ว่าจะเป็นเรื่องความสะอาดจนทำให้มีเชื้อจุลินทรีย์ปะปนในอาหาร หรือการเติมวัตถุเจือปนในอาหารเพื่อกันเสีย หรือเพื่อความสวยงาม เป็นต้น แต่การประกอบการที่ดีจำเป็นจะต้องคำนึงถึงผู้บริโภคที่ควรได้รับการให้บริการที่ดี ดังนั้นร้านค้าประกอบการหรือผู้ผลิตอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคควรผลิตอาหารที่มีคุณภาพถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคเนื่องจากอาหารเป็นสื่อ

ตามหลักสุขาภิบาลอาหารพาหะที่จะนำมาสู่การเกิดโทษของอาหารที่ผู้ผลิตสามารถควบคุมได้ ได้แก่ ความสะอาดและการเติมวัตถุเจือปนตามปริมาณที่ควบคุม การเกิดโทษเนื่องจากความสะอาดมักพบสาเหตุมาจากเชื้อราและแบคทีเรีย ซึ่งจุลินทรีย์ที่มีผลรุนแรงต่อผู้บริโภค ได้แก่ แบคทีเรียกลุ่ม *Samonellae* แบคทีเรียกลุ่ม *Shigella* แบคทีเรียกลุ่ม *Staphylococcus aureus* แบคทีเรียกลุ่ม *Coliform* เป็นต้น ซึ่งจุลินทรีย์ที่มีการแพร่กระจายได้ง่าย และมักพบในอาหาร คือ แบคทีเรีย *S. aureus* เพราะเป็นเชื้อแบคทีเรียที่พบได้จากจมูก ล้าคอ และที่แผลตามผิวหนัง (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2543:34) สามารถแพร่กระจายเชื้อจากการไอ จาม หรือแผลจากผิวหนัง ฉะนั้นเชืชนิดนี้จึงอาจแพร่กระจายไปสู่เสื้อผ้า อากาศ และฝุ่นละอองรวมกันลงไปปะปนในอาหารด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งคนที่มึนบาดแผลเรื้อรังที่มือหรือแขนที่จะมีโอกาสที่จะแพร่เชื้อลงสู่อาหารได้มาก (เสาวภา, 2542:48) และแบคทีเรียกลุ่ม *Coliform* ซึ่งมักพบในลำไส้และอุจจาระของคนและสัตว์ ถ้าพบแบคทีเรียพวกนี้ปะปนในอาหารเกินจำนวนที่พบได้ว่าเป็นดัชนีบ่งชี้ถึงความถูกสุขลักษณะของอาหารนั้น ๆ แสดงว่าอาหารนั้น

ไม้สะอาดมีถึงหกประการลงไป และอาจมีเชื้อโรคที่เกี่ยวข้องกับระบบทางเดินอาหาร ทำให้อาหารนั้นไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค (เสาวภา, 2542:88) ในด้านวัตถุเจือปนในอาหารที่ใช้เพื่อกันเสียที่นิยมใช้ในอาหาร ได้แก่ กรดเบนโซอิกและเกลือเบนโซเอต ซึ่งเป็นสารกันเสียที่สำคัญและใช้ได้ผลมากเพราะจะไปช่วยขัดขวางการเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย ปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ได้ไม่เกิน 1,000 ส่วนในล้านส่วน (เทวี, 2536:110) ส่วนวัตถุเจือปนในอาหารใส่เพื่อให้เกิดความกรอบ คือ ผงกรอบซึ่งเป็นบอแรกซ์ 100 % เป็นสารเคมีที่ห้ามใส่ในอาหาร เพราะอาจเกิดพิษต่อระบบประสาท ดับโต ผิวหนัง และระคายเคืองต่อเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้ (พูนสวัสดิ์, 2531:132) จะเห็นได้ว่ามีผลต่อสุขภาพร่างกายของผู้บริโภคได้จนถึงขั้นรุนแรงอาจเสียชีวิตได้

การประกอบการอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคนั้นมีกระจายไปตามสถานที่ทำการของราชการ สถานประกอบการและสถานศึกษาต่าง ๆ เพื่อให้บริการความสะดวกแก่ข้าราชการเจ้าหน้าที่และผู้ใช้บริการสถานที่นั้น ๆ สถาบันราชภัฏกำแพงเพชรเป็นหน่วยงานราชการหนึ่งที่ได้คำนึงถึงการให้บริการนี้เนื่องจากมีบุคลากรและนักศึกษาเป็นจำนวนมากโดยสถาบันได้จัดให้ประกอบการที่โรงอาหารและเป็นที่นิยมสูงให้บริการตั้งแต่เช้าถึงบ่ายมีร้านค้าเข้ามาประกอบการหลายร้านคณะผู้วิจัยสังเกตเห็นว่าร้านค้าประกอบการต่าง ๆ ผลิตอาหารออกมาให้ผู้บริโภคนั้นถูกหลักสุขาภิบาลโดยยึดหลักคุณภาพของอาหารในระดับที่เป็นที่น่าพึงพอใจหรือไม่ โดยศึกษาวิเคราะห์จากคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคในด้านการวิเคราะห์การปนเปื้อนของอาหารทางชีววิทยา ได้แก่ การหาปริมาณแบคทีเรียชนิด *S. aureus* แบคทีเรียกลุ่ม *coliform* และด้านการวิเคราะห์การปนเปื้อนของอาหารทางเคมี ได้แก่ การหาปริมาณกรดเบนโซอิก บอแรกซ์ และกรดโบริก ซึ่งผลการวิจัยน่าจะก่อให้เกิดผลในด้านคุณภาพอาหารได้มาตรฐานอันจะส่งผลต่อการบริโภคและสุขภาพที่ดีของบุคลากรของสถาบันต่อไป

วัตถุประสงค์ของงานวิจัย

1. เพื่อวิเคราะห์คุณภาพอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคที่จำหน่ายในโรงอาหารสถาบันราชภัฏกำแพงเพชรทางชีววิทยา
2. เพื่อวิเคราะห์คุณภาพอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคที่จำหน่ายในโรงอาหารสถาบันราชภัฏกำแพงเพชรทางเคมี

ขอบเขตการวิจัย

เป็นการศึกษาหาปริมาณแบคทีเรีย *Staphylococcus aureus* แบคทีเรีย *coliform* กรดเบนโซอิก บอแรกซ์และกรดโบริก ในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคเฉพาะชนิดที่นักศึกษานิยมบริโภคจากร้านค้าอาหาร ณ โรงอาหารสถาบันราชภัฏกำแพงเพชร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. สถาบันราชภัฏกำแพงเพชรสามารถนำข้อมูลมาพิจารณาคัดเลือกร้านค้าประกอบการอาหารที่ถูกต้องสุขภาพอาหารได้
2. บุคลากรและนักศึกษาสถาบันราชภัฏกำแพงเพชรได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพปราศจากวัตถุเจือปนและเชื้อจุลินทรีย์ที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพผู้บริโภคได้