

การควบคุมคุณภาพอาหารและวัตถุดิบ ตามมาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ของผู้ประกอบการศูนย์อาหารตลาดนัดกลางซอย 6 พระราม 9 จังหวัดกรุงเทพมหานคร¹

อารีรัตน์ วงษ์ศิยง²

พีระพงศ์ ภักดิ์ศรี³

มุฮัมหมัดอิสยาฮ หลญาปริง⁴

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษากระบวนการควบคุมมาตรฐานของอาหาร ในด้าน วัตถุดิบ สถานที่ ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้กำหนดไว้ (2) ศึกษาปัญหาอุปสรรคของ ผู้ประกอบการ ในการปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) (3) เป็น แนวทางในการพัฒนาการควบคุมมาตรฐานของอาหารในด้านวัตถุดิบ สถานที่ ที่สำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยา (อย.) ได้กำหนดไว้ โดยทำการศึกษาผู้ประกอบการที่อยู่ภายในศูนย์อาหารตลาดนัดกลางซอย 6 พระราม 9 จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำนวนทั้งสิ้น 95 ร้าน โดยผู้วิจัยได้ใช้หลักเกณฑ์ในการเลือก คือ การ ใช้วัตถุดิบ และระดับการศึกษาที่มีความแตกต่างกัน จำนวน 5 ร้านค้า ดังนี้ (1) ร้านข้าวแกง (2) ร้าน ก๋วยเตี๋ยวไก่ (3) ร้านข้าวขาหมู (4) ร้านอาหารตามสั่ง (5) ร้านขายน้ำผลไม้สด เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ เิงลึกด้วยคำสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง นำข้อมูลมาวิเคราะห์และสรุปแยกแยะประเด็นที่ได้เป็นข้อค้นพบ

ผลการวิจัยพบว่า (1) ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการควบคุมมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยา (อย.) ผู้ประกอบการบางกลุ่มยังคงขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องกฎระเบียบที่แน่ชัด จึงอาจ ส่งผลทำให้ในเรื่องการควบคุมดูแลอาหารให้มีคุณภาพ หรือมีการประกอบอาหารที่ถูกหลักวิธี ยังคงมีปัญหา อยู่บ้าง (2) ปัญหาและอุปสรรคของผู้ประกอบการในการปฏิบัติตามกฎระเบียบ ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการขาด ความรู้ความเข้าใจ และยังไม่มีการนำที่ลงพื้นที่ให้ข้อมูล ความรู้ (3) แนวทางในการพัฒนาการควบคุม มาตรฐานของอาหาร คือ เจ้าหน้าที่ควรเข้ามาให้ข้อมูลความรู้แก่ผู้ประกอบการ เมื่อผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจที่ถูกต้อง การควบคุมคุณภาพอาหารและวัตถุดิบ ก็จะมีความสะดวกและถูกสุขลักษณะ ไม่ส่งผล อันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคด้วยเช่นกัน

¹ บทความเรียบเรียงจากการศึกษาอิสระเรื่อง “การควบคุมคุณภาพอาหารและวัตถุดิบ ตามมาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ของผู้ประกอบการศูนย์อาหารตลาดนัดกลางซอย 6 พระราม 9 จังหวัดกรุงเทพมหานคร” ซึ่งได้ผ่านการสอบเรียบร้อยแล้ว โดยมีอาจารย์ที่ ปรึกษา คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พีระพงศ์ ภักดิ์ศรี

² นักศึกษาหลักสูตรรัฐศาสตรมหาบัณฑิต สำหรับผู้นำภาครัฐและภาคเอกชน รุ่นที่ 16 คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

³ อาจารย์ ภาควิชาบริหารรัฐกิจ คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

⁴ อาจารย์ ภาควิชาการเมืองการปกครอง คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

สังคมปัจจุบัน ได้มีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว ทั้งในเรื่องของสภาพแวดล้อม ความเป็นอยู่ และเศรษฐกิจ รวมไปถึงในเรื่องด้านการบริโภคของประชาชน ที่จะส่งผลต่อสุขภาพอนามัย อาหารจึงถูกจัดได้ว่าเป็นสิ่งที่สำคัญ ศูนย์อาหารตลาดนัดกลางซอย 6 พระราม 9 จังหวัดกรุงเทพมหานคร จึงได้มีการควบคุมคุณภาพอาหารและวัตถุดิบ รวมไปถึงด้านสถานที่ ให้มีความสะอาดอยู่เสมอ โดยได้มีการร่วมมือกับภาครัฐ หรือ เจ้าหน้าที่สาธารณสุข เข้ามาตรวจสอบอาหารและสถานที่ ตามนโยบายของรัฐบาล ที่ได้มีการเน้นส่งเสริมในด้านสุขภาพของประชาชน ให้มีสุขอนามัยที่ดี แต่ก็ยังคงมีปัญหาที่พบเจอก็คือ อาหารบางร้านยังคงขาดการดูแลอย่างถูกต้อง ในเรื่องการปรุงอาหาร การมีสารเจือปน สถานที่ที่ยังขาดความสะอาด อาจก่อให้เกิดอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภคได้เช่นกัน

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยเล็งเห็นถึงความสำคัญของการควบคุมคุณภาพอาหารและวัตถุดิบ ตามมาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) โดยสนใจที่จะศึกษาการดูแล การควบคุมเรื่องอาหารและวัตถุดิบ ให้มีความสะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค ความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการในหลักการปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ภายในพื้นที่ศูนย์อาหารตลาดนัดกลางซอย 6 พระราม 9 จังหวัดกรุงเทพมหานคร เพื่อนำไปเป็นแนวทางในการพัฒนาในการควบคุมคุณภาพอาหาร วัตถุดิบ และสถานที่ประกอบการ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษากระบวนการควบคุมมาตรฐานของอาหาร ในด้านวัตถุดิบ สถานที่ ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้กำหนดไว้
2. เพื่อศึกษาปัญหาอุปสรรคของผู้ประกอบการ ในการปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
3. เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนา การควบคุมมาตรฐานของอาหารในด้านวัตถุดิบ สถานที่ ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้กำหนดไว้

ขอบเขตของการศึกษา

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา งานวิจัยนี้มุ่งศึกษาการควบคุมมาตรฐานของอาหาร ในด้านวัตถุดิบ สถานที่ ให้มีคุณภาพมาตรฐาน ตามมาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ที่ได้กำหนดไว้
2. ขอบเขตพื้นที่และประชากร
 - 2.1 พื้นที่ที่ทำการศึกษา ได้แก่ ศูนย์อาหารตลาดนัดกลางซอย 6 พระราม 9 จังหวัดกรุงเทพมหานคร
 - 2.2 ประชากรในการศึกษา ภายในพื้นที่ศูนย์อาหารตลาดนัดกลางซอย 6 พระราม 9 จังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยมีผู้ประกอบการทั้งสิ้น จำนวนทั้งสิ้น 95 ร้านค้า และภายในพื้นที่ตลาดได้มีการแบ่ง

ออกเป็น 2 โชน คือ โชนจำหน่ายอาหารหลัก และโชนจำหน่ายสินค้าทั่วไป โดยได้มีการสุ่มเลือกกลุ่มผู้ประกอบการที่ใช้ในการศึกษารั้งนี้ จำนวน 5 ร้านค้า โดยใช้หลักเกณฑ์ คือ ผู้ประกอบการมีระดับการศึกษาที่แตกต่างกัน และการนำวัตถุดิบมาประกอบอาหารที่มีความแตกต่างกันได้แก่ (1) ร้านข้าวแกง (2) ร้านก๋วยเตี๋ยวไก่ (3) ร้านข้าวขาหมู (4) ร้านอาหารตามสั่ง (5) ร้านขายน้ำผลไม้สด

นิยามศัพท์

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หมายถึง เป็นหน่วยงานของรัฐ อยู่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข มีหน้าที่ในการควบคุมคุณภาพอาหารและวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์สินค้า รวมถึงสถานประกอบการให้มีคุณภาพ มีความสะอาด ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัยจากทางด้านอาหาร และผลิตภัณฑ์อื่นๆ

ตลาดนัดกลางซอย 6 พระราม 9 หมายถึง เป็นแหล่งรวมจุดพักของพนักงาน ทั้งภาครัฐและภาคเอกชน ภายในพื้นที่นั้นมีสินค้าที่หลากหลาย ทั้งของดาวและขนมหวาน รวมไปถึงสินค้าต่างๆ ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน

การควบคุม หมายถึง การดำเนินงานที่มีระเบียบ ทำถูกต้อง มีการตรวจสอบการปฏิบัติงาน มีเกณฑ์มาตรฐานที่เป็นตัวกำหนดของผลิตภัณฑ์หรืออาหารชนิดนั้นๆ เพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

คุณภาพของอาหาร หมายถึง มีการปรุงอาหารที่มีความสะอาด สดใหม่เสมอ ไม่มีการใช้สารเจือปนหรือสารเคมีในการปรุงอาหาร ซึ่งแสดงออกมาในรูปของลักษณะต่างๆทั้งรูป รส กลิ่น สี ที่ตรงตามมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

มาตรฐาน หมายถึง เป็นเกณฑ์ที่มีการเทียบกำหนด ในเรื่องปริมาณและคุณภาพที่ทั่วโลกยอมรับ และใช้กันอย่างแพร่หลาย

ผู้ประกอบการ หมายถึง ผู้ที่เป็นเจ้าของสถานที่ หรือผู้ที่เป็นเจ้าของร้านอาหาร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบในเรื่องกฎระเบียบการควบคุมมาตรฐานของอาหาร ในด้านวัตถุดิบ สถานที่ ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้กำหนดไว้
2. ทำให้ทราบถึงปัญหา อุปสรรค ของผู้ประกอบการ ในการปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
3. นำข้อมูลที่ได้ไปกำหนดแนวทางในการพัฒนา การควบคุมมาตรฐานของอาหารในด้านวัตถุดิบ สถานที่ ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้กำหนดไว้ของผู้ประกอบการ

แนวความคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง การควบคุมคุณภาพอาหารและวัตถุดิบ ตามมาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ของผู้ประกอบการศูนย์อาหารตลาดนัดกลางซอย 6 พระราม 9 จังหวัดกรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ และนำมาอภิปรายผล นอกจากนี้ ยังนำแนวคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้เป็นแนวทางประกอบการวิจัย ดังนี้

1. แนวความคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับนโยบายสาธารณะ
2. แนวความคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับคุณภาพและสุขอนามัย
3. ข้อมูลสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
4. ข้อมูลศูนย์อาหารตลาดนัดกลางซอย 6 พระราม 9 จังหวัดกรุงเทพมหานคร
5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ระเบียบวิธีการวิจัย

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) มีรายละเอียดในการศึกษา ดังนี้

1. ศึกษาจากเอกสาร (Documentary Research) เป็นการศึกษาค้นคว้าจากเอกสารทางวิชาการ ตำรา เอกสารวิจัยที่เกี่ยวข้อง ที่เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพอาหารและวัตถุดิบ ตามมาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ในเรื่องการควบคุมคุณภาพอาหารและวัตถุดิบ หลักเกณฑ์ในการตรวจอาหารและสถานประกอบการ ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หลักการสุขาภิบาล การคุ้มครองสิทธิผู้บริโภค แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวกับการพัฒนาและการควบคุมคุณภาพ
2. การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-Depth interviews) เป็นการสัมภาษณ์จากผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหาร และเครื่องดื่ม ที่มีความรู้ความเข้าใจเรื่องของการควบคุมคุณภาพอาหารและวัตถุดิบ ให้มีคุณภาพ การดูแลด้านสถานที่ ให้มีความสะอาดและถูกสุขลักษณะ รวมไปถึงปัญหาและอุปสรรคที่ผู้ประกอบการพบเจอ เพื่อนำไปเป็นแนวทางในการพัฒนา การควบคุมคุณภาพอาหารและวัตถุดิบ ให้มีคุณภาพมาตรฐาน

สรุปผลการศึกษา

จากผลการศึกษาด้วยวิธีการสัมภาษณ์เรื่องการควบคุมคุณภาพอาหารและวัตถุดิบ ตามมาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ของผู้ประกอบการศูนย์อาหารตลาดนัดกลางซอย 6 พระราม 9 จังหวัดกรุงเทพมหานคร สามารถสรุปผลได้ดังนี้

1. ภาวะเทียบการควบคุมมาตรฐานของอาหาร ในด้านวัตถุดิบ สถานที่ ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

ผู้ประกอบการ หรือกลุ่มพ่อค้าแม่ค้า มีความเข้าใจของคำว่า สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มีหน้าที่ในการตรวจสอบ ดูแล และควบคุมคุณภาพ เรื่องของอาหาร วัตถุดิบ และด้านสถานที่ ให้มี

คุณภาพ สะอาด และถูกสุขอนามัย ตัววัตถุดิบนั้น เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ จะต้องไม่มีการใช้สารในการเจือปนที่เป็นอันตราย ส่งผลต่อสุขภาพของผู้บริโภค ก่อให้เกิดการเจ็บป่วย และการเสียชีวิต ที่มาจากการรับประทานอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ไม่มีคุณภาพ มาตรฐาน หรือได้รับสารที่เป็นอันตรายต่อร่างกายเข้าไป แต่ในส่วนขององค์ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับกฎระเบียบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยานั้น ผู้ประกอบการยังคงมีความรู้ ความเข้าใจที่ไม่ชัดเจนมากพอ ในเรื่องของการดูแล การควบคุมคุณภาพอาหาร วัตถุดิบ และสถานที่ ให้มีคุณภาพ และถูกสุขลักษณะ ซึ่งโดยทั่วไปแล้ว ผู้ประกอบการจะเข้าใจในเรื่องที่เป็นพื้นฐานโดยทั่วไป มีดังต่อไปนี้

- 1.1 ผู้ประกอบการหรือกลุ่มพ่อค้าแม่ค้า จะต้องมีการสวมใส่ผ้ากันเปื้อน สวมหมวกในการประกอบอาหาร
- 1.2 ผู้ประกอบการหรือกลุ่มพ่อค้าแม่ค้า จะต้องมีการแต่งกายที่เรียบร้อยและมิดชิด ไม่สวมใส่เครื่องประดับ มือต้องสะอาด ไม่มีการทาสีเล็บ
- 1.3 อาหารจะต้องมีคุณภาพ สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่มีสิ่งสกปรกหรือว่าใช้สารที่มีอันตรายเจือปนลงไปในการประกอบอาหาร
- 1.4 สถานที่ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร จะต้องมีความสะอาด รวมไปถึงภาชนะต่างๆที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร หรือบรรจุใส่อาหาร

ผู้ประกอบการได้มีการปฏิบัติตามกฎระเบียบ ในเรื่องของการแต่งกายโดยกันเป็นส่วนใหญ่ รองลงมา ก็คือ การเลือกวัตถุดิบในการมาประกอบอาหาร จะต้องมีการเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เพราะกลุ่มผู้ประกอบการหรือพ่อค้าแม่ค้านั้น มีความเห็นว่า กฎระเบียบที่ได้ตั้งขึ้นมา ในส่วนของการดูแลอาหาร การตรวจสอบอาหาร และการทำให้ถูกสุขลักษณะ เป็นกฎเกณฑ์ที่ดี มีมาตรฐาน ถ้ามีการปฏิบัติตามกฎ ก็จะเป็นการสร้างเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค หรือลูกค้า ที่ได้รับประทานอาหารที่ดี มีความสะอาด และเกิดความปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภคมากขึ้นเช่นกัน

2. ปัญหาอุปสรรคของผู้ประกอบการ ในการปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

ผู้ประกอบการบางกลุ่ม ยังคงขาดความรู้ในเรื่องของกฎระเบียบ มีความเข้าใจที่ไม่ชัดเจนมากพอ ทำให้อาหารไม่มีคุณภาพ ขาดความสะอาด ไม่ถูกสุขอนามัย และเรื่องของการเลือกวัตถุดิบ ถึงแม้ว่าจะมีการเลือกวัตถุดิบที่ดีแล้วมีความสะอาด มีความปลอดภัยแล้วก็ตาม แต่ก็ยังไม่พןในเรื่องของสารเคมีที่ปนเปื้อนมากับพวกวัตถุดิบ ไม่ว่าจะเป็น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เป็นต้น

ปัญหาต่างๆที่เกิดขึ้นนั้น ผู้ประกอบการจึงอยากให้ทางเจ้าหน้าที่ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในเรื่องของการควบคุมคุณภาพ อาหารและวัตถุดิบ เข้าไปดูแลอย่างเข้มงวด ในเรื่องของการขึ้นตอนกระบวนการผลิต ตรวจสอบโรงงานที่ไม่ได้มาตรฐาน เพราะสิ่งเหล่านี้ นอกจากจะส่งผลเสียต่อสุขภาพแล้ว ยังส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการ หรือกลุ่มพ่อค้าแม่ค้าอีกด้วยเช่นกัน เพราะปัญหาที่เกิดขึ้นเหล่านี้ ทำให้ผู้บริโภคเกิดความไม่เชื่อใจ ไม่ไว้วางใจในเรื่องคุณภาพของอาหารว่ามีความสะอาด และมีความปลอดภัยมากน้อยแค่ไหน

3. แนวทางในการพัฒนา การควบคุมมาตรฐานของอาหาร ในด้านวัตถุดิบ สถานที่ ของสำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

ผู้ประกอบการหรือกลุ่มพ่อค้าแม่ค้าได้มีความคิดเห็นว่า กฎระเบียบที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ตั้งขึ้นนั้น เป็นกฎระเบียบที่ดี สามารถที่จะควบคุมหรือมีการบังคับให้กลุ่มพ่อค้าแม่ค้าได้มีการปฏิบัติตาม เพื่อให้อาหารนั้นมีคุณภาพ สะอาด ถูกหลักอนามัย แต่ก็ยังมีข้อเสีย ในเรื่องของผู้ประกอบการหรือกลุ่มพ่อค้าแม่ค้าบางส่วนที่ยังคงขาดความรู้หรือความเข้าใจในกฎระเบียบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เนื่องจาก ไม่ค่อยมีเจ้าหน้าที่ลงมายังพื้นที่ศูนย์อาหารตลาดนัดกลางซอย 6 พระราม 9 จังหวัดกรุงเทพมหานคร เพื่อทำหน้าที่ให้ข้อมูลหรือความรู้แก่ผู้ประกอบการโดยตรง ในเรื่องการเลือกวัตถุดิบ สารเจือปนที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ การดูแลสถานที่ให้ถูกสุขลักษณะ การประกอบอาหารหรือกรรมวิธีในการผลิต เพื่อให้อาหารมีคุณภาพ เป็นต้น ถ้าผู้ประกอบการหรือกลุ่มพ่อค้าแม่ค้า ยังไม่มีการควบคุมคุณภาพ ความสะอาด ถูกสุขอนามัยที่ถูกต้องแล้ว อาจทำให้ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้อีกด้วย เพราะฉะนั้น ผู้ประกอบการควรที่จะได้รับความรู้ ความเข้าใจ จากการแนะนำของเจ้าหน้าที่ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและตัวผู้ประกอบการเอง จึงได้มีการเสนอแนวทาง ดังต่อไปนี้

1. ให้เจ้าหน้าที่ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ลงมาให้ข้อมูลความรู้ เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพอาหาร และการเลือกวัตถุดิบ เพื่อให้อาหารมีคุณภาพ และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

2. ให้ข้อมูลความรู้ ในเรื่องของกฎระเบียบ วิธีการดูแล หรือการปฏิบัติโดยการใช้โฆษณา ตามสื่อ เช่น โทรทัศน์ วิทยุ อินเทอร์เน็ต เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจมากขึ้น

เมื่อผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้นแล้ว การควบคุมคุณภาพอาหาร และวัตถุดิบ รวมไปถึงด้านสถานที่ ก็จะมีผลดี สะอาด ถูกหลักอนามัย และมีคุณภาพมาตรฐานมากขึ้น อีกทั้งยังส่งเสริมสุขภาพของผู้บริโภค ให้มีความปลอดภัยมากขึ้น ลดอัตราการเสี่ยงเกิดโรคต่างๆ จากการรับประทานอาหาร ส่งผลให้ผู้บริโภคมีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง และมีความปลอดภัยมากขึ้น ในเรื่องของการเลือกบริโภคอาหาร

การอภิปรายผล

ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องของกฎระเบียบ ที่เป็นแบบมาตรฐานทั่วไป เช่น การสวมใส่ผ้ากันเปื้อน การแต่งกายที่ถูกต้อง การเลือกใช้วัตถุดิบที่ไม่มีสารเจือปน และได้มีการปฏิบัติตามกฎระเบียบ ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้มีการกำหนดไว้ เพื่อให้มีความสอดคล้องกับพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ในหมวด 4 การควบคุมอาหาร มาตรา 25 และ 26 คือ ไม่ให้ผู้ประกอบการหรือผู้ผลิต จำหน่ายหรือผลิตอาหารที่ไม่มีความสะอาด ไม่มีความบริสุทธิ์ หรืออาหารปลอมผิดมาตรฐาน มีสารเจือปนในอาหาร ที่จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค รัฐบาลได้มีการดำเนินงานนโยบายของรัฐในเรื่องการดูแลสุขภาพของประชาชน ภายใต้แผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2560 – พ.ศ. 2579) ที่มีการร่วมมือกันระหว่างภาครัฐและภาคเอกชน เพื่อให้ประชาชนมีสุขภาพและมีคุณภาพชีวิตที่ดี ตาม

วัตถุประสงค์ ที่รัฐได้วางไว้ สอดคล้องกับแนวคิดของ William Greenwood ที่ได้ให้ความหมายของนโยบาย สาธารณะไว้ว่า เป็นการตัดสินใจขั้นต้นของรัฐบาล เพื่อเป็นแนวทางบรรทัดฐานในการดำเนินงาน เพื่อนำไปสู่วัตถุประสงค์ที่ได้วางไว้ และการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนนั้น ยังสอดคล้องกับแนวคิดของ อภินันท์ จันตะนี (2560) ได้อธิบายถึง ทฤษฎีความจำเป็นขั้นพื้นฐาน ที่มนุษย์มีความต้องการ ทั้งทางด้าน ร่างกาย จิตใจ สังคม ความเป็นอยู่ และคุณภาพชีวิตที่ดี

ปัญหาและอุปสรรคที่พบเจอเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพ อาหารและวัตถุดิบ ก็คือ ผู้ประกอบการ ยังคงขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องกฎระเบียบ รวมไปถึง การเลือกวัตถุดิบ ที่บางครั้ง อาจจะได้ทำการเลือก อย่างดีแล้ว แต่ทางโรงงาน ยังคงใช้สารเคมีในการปลูกผัก หรือผลิตวัตถุดิบ จึงอยากให้เจ้าหน้าที่ที่มีส่วน เกี่ยวข้อง เข้าไปดูแลอย่างเข้มงวด ในเรื่องของขั้นตอนกระบวนการผลิต ตรวจโรงงานที่ไม่ได้มาตรฐาน เพราะสิ่งเหล่านี้นอกจากจะส่งผลเสียต่อสุขภาพแล้ว ยังส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการ หรือกลุ่มพ่อค้าแม่ค้า อีกด้วยเช่นกัน เพราะปัญหาที่เกิดขึ้นเหล่านี้ ทำให้ผู้บริโภคเกิดความไม่เชื่อใจ ไม่ไว้วางใจในเรื่องคุณภาพ ของอาหารว่ามีความสะอาด และมีความปลอดภัยมากน้อยแค่ไหน สิ่งที่ผู้บริโภคมีความต้องการ คือ ในเรื่อง ของความสะอาด และคุณภาพของอาหาร สอดคล้องกับแนวคิดของ อนุกุล พลศิริ (2537) ได้สรุปว่า สิ่งที่ ประชาชนหรือผู้บริโภคต้องการ คือ ความปลอดภัย สารอาหารหรือรูปลักษณะของอาหารที่มีความแตกต่างกัน และความสะดวกในการเลือกซื้อหรือเลือกรับประทานนั่นเอง ดังนั้นจึงต้องมีการควบคุม และการ บริหารเพื่อให้เกิดคุณภาพ เจ้าหน้าที่รัฐที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้มีการตรวจอาหารและด้านสถานที่ เพื่อให้ เป็นไปตามวัตถุประสงค์ หรือตาม นโยบายของรัฐที่ได้วางไว้ เพื่อให้เกิดคุณภาพที่ดี สอดคล้องกับแนวคิด การบริหารคุณภาพ ของ Phillip B. Crosby ที่ได้กล่าวไว้ว่า คุณภาพจะต้องมีความสอดคล้องกับข้อกำหนด ถ้ามีการตรวจสอบอยู่ตลอด ผลลัพธ์ที่ได้ออกมาก็จะดี และตรงกับข้อกำหนด หรือกฎเกณฑ์มาตรฐานที่ได้ วางไว้ มีการป้องกัน มีการบังคับ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีการดำเนินงานที่ถูกต้อง ถูกหลักวิธี คุณภาพจะ ประสบผลสำเร็จได้นั้น จะต้องมาจากความใส่ใจทั้งของเจ้าหน้าที่รัฐ และตัวของผู้ประกอบการเอง

ดังนั้น เมื่อผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้น การควบคุมคุณภาพอาหารและวัตถุดิบ รวมไปถึงด้านสถานที่ ก็จะมีผลดีต่อสุขภาพของผู้บริโภค และมีความปลอดภัยมากขึ้น อีกทั้งยังส่งเสริม สุขภาพของผู้บริโภค ไม่มีโรคร้าย ให้มีความปลอดภัยมากขึ้น ลดอัตราการเสี่ยงเกิดโรคต่างๆจากการ รับประทานอาหาร ส่งผลให้ผู้บริโภคมีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรงและมีความปลอดภัย ในเรื่องของการเลือก บริโภคอาหาร สอดคล้องกับแนวคิดของ กัลยา กิจบุญชู สุนาฏ เตชางาม และ ชนิดา ปิโชนกร (2551) ได้ สรุปว่า การที่ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ก็จะส่งผลดีต่อสุขภาพของผู้บริโภคในระยะ ยาว การจะมีสุขภาพที่ดีได้นั้น ก็ขึ้นอยู่กับการปฏิบัติ การเลือกรับประทานอาหาร ถ้าผู้ประกอบการมีการ ควบคุมอาหารให้มีคุณภาพ ไม่ผ่านการปรุงแต่ง ตามแนวคิดแมคโครไบโอติก (Macrobiotics) หรือไม่ใส่ สารเจือปนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพแล้ว ผู้บริโภคหรือลูกค้าก็จะได้รับบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ และถูก หลักโภชนาการ รวมไปถึงความปลอดภัยและความสะอาด ก็จะส่งผลให้เป็นคนที่มีสุขภาพที่ดีนั่นเอง

ข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

1. เจ้าหน้าที่ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการตรวจสอบควบคุมคุณภาพอาหาร และวัตถุดิบ รวมไปถึงด้านสถานที่ ควรที่จะเข้ามาให้ข้อมูลความรู้แก่ผู้ประกอบการหรือพ่อค้าแม่ค้า ให้มีความเข้าใจในเรื่องกฎระเบียบ และการดูแลในการประกอบอาหาร ให้มีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
2. การควบคุมเรื่องวัตถุดิบต่างๆที่มาจากเกษตรกร ควรมีความเข้มงวด หรือตรวจอย่างละเอียด ในเรื่องการใช้สารเคมีต่างๆ เพราะในบางครั้ง ถึงแม้ผู้ประกอบการจะมีการเลือกวัตถุดิบที่ดีแล้ว แต่ก็ยังมีสารที่ติดปนมากับวัตถุดิบ จำพวกเนื้อสัตว์ และผักชนิดต่างๆ อาจจะส่งผลเสียให้อาหารไม่มีคุณภาพมาตรฐานได้ และเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคด้วยเช่นกัน

บรรณานุกรม

กัลยา กิจบุญชู ชนิดา ปโชติการ และ สุนาฏ เตชางาม. (2551). *ตำราวิชาการ อาหารเพื่อสุขภาพ* (พิมพ์ครั้งที่

- 1). กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก

กิตติศักดิ์ พลอยพานิชเจริญ. (2550). *หลักการควบคุมคุณภาพ* (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพมหานคร: สมาคม

ส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น)

คนัย ศรีภักตยาเกียรติ. (2557). *คุณภาพด้านการบริการต่อประชาชนของสำนักงานเขตลาดพร้าว*

กรุงเทพมหานคร. การศึกษาอิสระรัฐศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยรามคำแหง

ทิชากร สำราญชลาลักษณ์. (2555). *การคุ้มครองสิทธิผู้บริโภค*. ค้นเมื่อ 30 ธันวาคม 2561, จาก

<http://sites.google.com>

ปิยะนุช เงินคล้าย. (2560). *นโยบายสาธารณะ* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย

รามคำแหง

ปรียาวดี ผลเอนก. (2556). *การจัดการคุณภาพ* (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพมหานคร: บริษัท วี.พรีนซ์ (1991)

ศุภชัย นาทะพันธ์. (2551). *การควบคุมคุณภาพ*. กรุงเทพมหานคร: บริษัท ซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด (มหาชน)

สถานิติบัญญัติแห่งชาติ (ประเทศไทย). (2561). *พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522*. ค้นเมื่อวันที่

22 กุมภาพันธ์ 2562, จาก <https://th.wikisource.org>

สุรางค์ จันทวานิช. (2559). *วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ* (พิมพ์ครั้งที่ 23). กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่ง

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สุขุม ศุภนิติย์. (2552). *คำอธิบายกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค* (พิมพ์ครั้งที่ 7). กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่ง

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2549). กฎหมายกระทรวงสาธารณสุข. ค้นเมื่อวันที่ 23
กุมภาพันธ์ 2562, จาก <http://food.fda.moph.go.th>
อนุกุล พลศิริ. (2537). *การควบคุมคุณภาพอาหาร (พิมพ์ครั้งที่ 1)*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย
รามคำแหง