

ความสะอาดของอาหารและน้ำในวัด เขตอีสานใต้ : หลักสัปปายะ

คณะผู้วิจัย นส.ตติยา สารธิมา นางสาวเยาวธิดา วันสิงห์สุ์ นางวรรณสิริ ปทุมวัน นางสาวนพพรษ์ พลสวัสดิ์ และ นายนิสิต อินทร์สี

ศูนย์อนามัยที่ 10 อุบลราชธานี 45 หมู่ 4 ต.ธาตุ อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี โทรศัพท์ 0-45251267-9 ต่อ 112 โทรสาร 045251270 มือถือ 0816123755

ผู้นำเสนอผลงาน นส.ตติยา สารธิมา

ประชาชนไทยมากกว่าร้อยละ 90 นับถือศาสนาพุทธ และมีวัดเป็นศูนย์กลางทำกิจกรรมต่างๆของพุทธศาสนิกชน ได้แก่ เป็นสถานที่เผยแผ่อบรมศีลธรรม พังธรรม ตลอดจนการจัดพิธีกรรมทางศาสนา โดยมีพระสงฆ์เป็นกำลังสำคัญในการเป็นผู้นำดำเนินกิจกรรม และชี้นำสังคมให้อยู่ในศีลธรรม เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ ต่อกัน (พินิจ ลาภธนานนท์,2555) ทั้งนี้การทำบุญของพุทธศาสนิกชนนั้นเชื่อมโยงกับความเชื่อเรื่องบุญและการเวียนว่ายตายเกิด จึงนิยมตักบาตรและนำอาหารมาถวายเป็นภัตตาหารแด่พระสงฆ์ ด้วยอาหารปรุงสุกที่มีทั้งการซื้อสำเร็จรูปจากร้านค้ากับการปรุงประกอบเองและนำมาถวายพระที่วัด (ลลิตทิพย์ ธนสมบัติรัตน์,2556) จากผลการตรวจคัดกรองสุขภาพพระสงฆ์และสามเณรทั่วประเทศในปี 2559 จำนวน 122,680 ราย พบว่า พระสงฆ์ป่วยมากที่สุด ด้วย โรคความดันโลหิตสูงและโรคเบาหวาน นอกจากนี้สภาพแวดล้อมในวัด พบว่า วัดมีสภาพเสี่ยงต่อการเกิดไข้เลือดออก/การเกิดอหิวาต์ และส้วมในวัดผ่านเกณฑ์ความสะอาด เพียงร้อยละ 2.8 (กรมอนามัย, 2549) ในเขตสุขภาพที่10 การสำรวจสภาพแวดล้อมวัด พบความเสี่ยง คือ ส้วมไม่ผ่านมาตรฐานส้วมสาธารณะ (HAS) ร้อยละ 93.58 การกำจัดน้ำดื่ม น้ำใช้ ขยะมูลฝอยและน้ำเสีย น้ำทิ้ง ยังไม่ได้ตามมาตรฐานร้อยละ 70.64 และ โรงอาหาร โรงครัว ร้านอาหาร แผงลอย ไม่ผ่านหลักการสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 8.26 (ศูนย์อนามัยที่ 10 อุบลราชธานี , 2554) สภาพแวดล้อมที่เสี่ยงดังกล่าว มีโอกาสส่งผลทำให้เกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ซึ่งสามารถป้องกันได้โดยการสุขาภิบาลอาหาร (Food sanitation) ด้วยการควบคุมปัจจัยที่ทำให้อาหารสกปรก ได้แก่ 1) บุคคล (ผู้สัมผัสอาหาร) 2) ภาชนะอุปกรณ์ ที่ใช้ในการประกอบ/บรรจุอาหาร 3) อาหาร ต้องเลือกที่ใหม่ สด สะอาด และปลอดภัย 4) สถานที่ปรุง ประกอบ ควรจัดให้สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย มีการดูแลทำความสะอาดสถานที่อย่างสม่ำเสมอ มีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรคต่าง ๆ ไม่ให้สัมผัสอาหารได้ 5) สัตว์ และแมลงนำโรค การป้องกัน ควบคุม และกำจัดสัตว์ ด้วยการจัดสภาพสิ่งแวดล้อมให้สะอาด ไม่มีแหล่งที่อยู่อาศัย ไม่มีแหล่งอาหาร (กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข,2557) การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารเป็นวิธีการหนึ่งที่จะทำให้มีข้อมูลบ่งชี้ถึงความสะอาดและปลอดภัยของน้ำและอาหารที่บริโภค ข้อมูลการเฝ้าระวังสุขาภิบาลในสถานประกอบการอาหารด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย SI-2 (อ.13) ซึ่งเป็นการเฝ้าระวังทางชีวภาพ โดยสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สัมผัสอาหาร และมีผู้สัมผัสอาหาร จากสถานประกอบการ พบว่า ตัวอย่างที่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียมากที่สุด ได้แก่ ผักสดพร้อมบริโภค พบการปนเปื้อนร้อยละ 90.08 รองลงมาคือ ผักลวก/ผักต้ม ร้อยละ 73.91 น้ำดื่ม ร้อยละ 53.66 เครื่องดื่ม ร้อยละ 50.00 มือผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ 47.22 น้ำแข็ง ร้อยละ 42.64 อาหาร ร้อยละ 38.58 และภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร ร้อยละ 35.25 ตามลำดับ (กรมอนามัย ,2558) และที่ผ่านมาในเขต 10 ยังไม่มีข้อมูลที่แสดงถึงสถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารและน้ำในวัด ซึ่งเป็นสถานที่ทำกิจกรรมร่วมกันของพุทธศาสนิกชนในชุมชน คณะผู้วิจัยจึงได้ศึกษาเรื่องนี้ เพื่อศึกษาสถานการณ์การปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารและน้ำ พฤติกรรมการจัดเตรียมและถวายอาหารปรุงสุกแก่พระสงฆ์ และการจัดการมาตรฐานสุขาภิบาลโรงครัว โรงอาหาร น้ำดื่ม น้ำใช้ในวัดเขตอีสานใต้ขึ้น การศึกษารั้งนี้เป็วิจัยเชิงพรรณนาภาคตัดขวาง (cross sectional study) คำนวณขนาดตัวอย่างด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป G*Power ได้ตัวอย่างวัดเท่ากับ 34 แห่ง ประมาณค่าสัดส่วนตามจำนวนวัดระดับจังหวัด

และใช้วิธีสุ่มอย่างง่ายจากบัญชีรายชื่อวัด การนำเสนอผลครั้งนี้ เป็นข้อมูลวิเคราะห์ผลในระยะที่ 1 ในการตรวจเฝ้าระวังโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อ.13 วัดละ 10 รายการ ได้แก่ อาหารปรุงสุกที่ถวายพระ 5 รายการ ภาชนะ 3 รายการ ได้แก่ ถ้วย/จาน ช้อนและแก้วน้ำ มือผู้สัมผัสอาหารซึ่งเป็นบุคคลที่มีการจัดเตรียมอาหารปรุงสุกบ่อยที่สุด จำนวน 2 คนต่อวัด ได้แก่ พระสงฆ์ 1 รูป ขรवास 1 รูป จำนวนตัวอย่างที่ตรวจการปนเปื้อนทั้งหมด 340 รายการ

ผลการศึกษา พบว่า จำนวนวัดที่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างน้อย 1 รายการขึ้นไป ร้อยละ 100.00 วัดที่พบการปนเปื้อนในอาหารปรุงสุกทั้ง 5 รายการ จำนวน 15 แห่ง ร้อยละ 44.10 เมื่อพิจารณาจากประเภทของอาหาร พบการปนเปื้อนในอาหารประเภททอดปิ้งย่างนึ่งมากที่สุดและรองลงมาคือประเภทแกง ร้อยละ 23.3 และ 21.1 ตามลำดับ วัดทุกแห่งพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะอย่างน้อย 1 อย่างขึ้นไป โดยพบการปนเปื้อนสูงสุด คือ ช้อนและรองลงมา คือ แก้ว ร้อยละ 76.50 และ 73.50 ตามลำดับ สำหรับมือผู้สัมผัสอาหาร วัดจำนวน 22 แห่ง พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างน้อย 1 คน คิดเป็นร้อยละ 64.7 วัดที่พบการปนเปื้อนทั้ง 2 คน จำนวน 7 แห่ง ร้อยละ 20.6 มีวัด 5 แห่ง ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียทั้งในมือพระและขรवास คิดเป็นร้อยละ 14.7 โดยพบการปนเปื้อนมือพระ และขรवास ร้อยละ 58.82 และ 47.06 ตามลำดับ การศึกษครั้งนี้พบความสอดคล้องกับการศึกษาคุณภาพของสิ่งแวดล้อมในวัดในเขตกรุงเทพมหานคร (รุ่งรัตน์ ลากเจริญวงศ์, 25348) พบว่า อาหารปรุงสุกร้อยละ 70.0 มีค่าพีซีโคลิฟอร์มแบคทีเรียเกินกว่าระดับมาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยพบมากในอาหารประเภทแกง และพบค่าแบคทีเรียในช้อนสูงมาก ส่วนการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหาร มีขนาดปัญหาใกล้เคียงกับผลการเฝ้าระวังอาหารและน้ำในสถานประกอบการของกรมอนามัย เมื่อพิจารณาถึงข้อมูลความสะอาดของอาหารในวัดที่พบจากการวิจัย พบว่า ความสอดคล้องกับความจำเป็นของการศึกษาซึ่งในเขตสุขภาพที่ 10 ยังไม่มีสถานการณ์ดังกล่าวสำหรับชี้ประเด็นการพัฒนาความสะอาดในวัดให้กับผู้เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะพระสงฆ์ ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการเป็นผู้นำดูแลวัดตามหลักธรรมสัปปายะทั้ง 7 ในด้าน อาวาสสัปปายะ กล่าวคือ การจัดระเบียบสิ่งแวดล้อมภายในวัดให้เกื้อกูล ให้สะอาดเหมาะสมกับกายภาวนา และโภชนาสัปปายะ คือ พิจารณาอาหารที่เหมาะสมกับสุขภาพ ข้อเสนอแนะในการทำวิจัย ควรทำการศึกษาพฤติกรรมการจัดเตรียมอาหารปรุงสุก และการดูแลโรงครัว สถานที่เตรียมอาหารภายในวัดเพิ่มเติม และการป้อนกลับข้อมูลให้กับผู้เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะให้กับพระสงฆ์ เพื่อนำความรู้ทางสุขาภิบาลอาหารและน้ำ มาพัฒนาความสะอาดของอาหารและน้ำในวัด ให้สอดคล้องกับหลักธรรมสัปปายะและถ่ายทอดแนะนำประชาชนที่มาถวายอาหารที่วัดให้มีการดูแลเตรียมอาหารปรุงสุกและภาชนะที่บรรจุอาหาร ที่ถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาล

คำสำคัญ: ความสะอาดของอาหารและน้ำ สุขาภิบาลอาหารและน้ำ เฝ้าระวังอาหารและน้ำ

อ้างอิง

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.2558 การเฝ้าระวังสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้าน

อาหาร เข้าถึงได้จาก [http://foodsafety.anamai.moph.go.th/ewt_dl_link.php?nid=](http://foodsafety.anamai.moph.go.th/ewt_dl_link.php?nid=966&filename=rawang)

966&filename=rawang

รุ่งรัตน์ ลากเจริญวงศ์.2548.วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. วิทยาศาสตร์ (สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม)

มหาวิทยาลัยมหิดล. บัณฑิตวิทยาลัย

ลลิตทิพย์ ธนสมบัติพันธ์.2556. พฤติกรรม การตักบาตรและถวายภัตตาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของพระสงฆ์.

วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พระมหาประหยัดปัญญาวโร.การจัดการสิ่งแวดล้อมวัดเพื่อดูแลสุขภาพของพระสงฆ์ไทยตามแนว

พระพุทธศาสนา. Journal of MCU Peace Studies Vol.6 No.4 (October-December 2018)

พินิจ ลาภธนานนท์, 2555. สุขภาวะพระสงฆ์ ปี 2555, กรุงเทพมหานคร: บริษัท จรัสนิทวงศ์การพิมพ์
ศูนย์อนามัยที่ 10 อุบลราชธานี. 2554. การสำรวจพฤติกรรมและสิ่งแวดล้อมในวัดเขต 7. เอกสารประกอบการ
ประชุมเชิงปฏิบัติการจัดทำแผนดำเนินงานผู้สูงอายุ.
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย., 2556. คู่มือแนวทางการดำเนินงานเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับเจ้าหน้าที่. เข้าถึงได้จาก <http://foodsafety.anamai.moph.go.th>. เข้าถึงเมื่อ 20 มค. 62