

การพัฒนารูปแบบการพัฒนาตลาดสดปลอดภาชนะโฟมบรรจุอาหาร

The Model to Develop Market without Foam Tray for Food Container

เอกชัย ชัยเดช¹, สุชาติ สุขเจริญ¹, สมคิด ปราบภัย²
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย¹
คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์²

จากสถานการณ์ปัจจุบันการเพิ่มขึ้นของขยะมูลฝอย และองค์ประกอบที่สำคัญของมูลฝอยส่วนใหญ่เป็นพลาสติก โฟม และขยะมูลฝอยอินทรีย์ โดยเฉพาะขยะมูลฝอยประเภทโฟมมีแนวโน้มเพิ่มปริมาณขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งจากการสำรวจในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา (พ.ศ. 2552 – 2556) มีปริมาณโฟมเพิ่มขึ้นจาก 34 ล้านใบ/วัน เป็น 61 ล้านใบ/วัน หรือโดยเฉลี่ยประชาชนสร้างขยะประเภทโฟม 1 ใบ/คน/วัน โฟมผลิตจากเม็ดพลาสติกชนิดโพลีสไตรีน ซึ่งบ่อยครั้งพบว่ามีนำไปใช้บรรจุอาหารร้อนที่ปรุงสุกใหม่ๆ อาหารที่มีส่วนประกอบของสดมัน สภาวะการเก็บรักษา และอุณหภูมิไม่เหมาะสม รวมถึงใช้บรรจุอาหารที่มีรสจัด เช่น อาหารที่มีความเป็นกรด เค็ม หวาน มัน ซึ่งวิธีเหล่านี้ล้วนแล้วแต่จะก่อให้เกิดปฏิกิริยาทำให้สารพิษที่เป็นส่วนประกอบของโฟมออกมาปนเปื้อนสู่อาหารได้ ดังนั้นผู้ประกอบการด้านอาหารหรือผู้บริโภคจึงควรให้ความระมัดระวังหรือหลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพื่อลดความเสี่ยงต่อสุขภาพจากการใช้ภาชนะโฟมที่ผิดวิธี ดังนั้นในการให้ผู้ประกอบการด้านอาหารเลิกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร จึงต้องอาศัยการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมส่วนบุคคล รวมทั้งการจัดการสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมด้วย ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะนำแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ ร่วมกับการใช้กระบวนการวางแผนแบบมีส่วนร่วม AIC เพื่อพัฒนารูปแบบการพัฒนาตลาดสดปลอดภาชนะโฟมบรรจุอาหาร สำหรับปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร และส่งเสริมการเลิกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารสำหรับสถานที่อื่นๆ ต่อไป

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนารูปแบบในการพัฒนาตลาดสดปลอดภาชนะโฟมบรรจุอาหาร โดยใช้รูปแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการ ภายใต้แนวคิดแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพและการวางแผนแบบมีส่วนร่วม ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียประกอบด้วย ผู้ประกอบการค้าอาหาร ผู้บริหารและคณะกรรมการตลาด ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ทดแทนภาชนะโฟมบรรจุอาหาร และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ดำเนินการศึกษาที่ตลาดแห่งหนึ่งในกรุงเทพมหานคร เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสอบถาม และการสนทนากลุ่ม วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา สถิติเชิงพรรณนา และสถิติเชิงอนุมาน ผลการวิจัยสรุปได้ว่า รูปแบบการพัฒนาตลาดสดปลอดการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารประกอบด้วย 1) แนวทางการปฏิบัติ ได้แก่ (1) การกำหนดนโยบายตลาดปลอดภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (2) การพัฒนาความรู้เกี่ยวกับอันตรายจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้แก่ผู้ประกอบการ (3) การส่งเสริมการใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่ปลอดภัย (4) การติดตามกระตุ้นเตือนโดยคณะกรรมการตลาดสด และ (5) การยกย่องเชิดชูเกียรติ สถานประกอบการค้าอาหารที่เลิกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร 2) การกำกับติดตามของผู้บริหารและคณะกรรมการตลาดสด 3) การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ทดแทนภาชนะโฟมบรรจุอาหาร และ 4) การมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการค้าอาหาร รูปแบบนี้มีประสิทธิผลต่อการเพิ่มการรับรู้ตามแบบแผนความเชื่อเกี่ยวกับการใช้ภาชนะภาชนะโฟมบรรจุอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้บริโภค และ ลดพฤติกรรมการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารร้อยละ 56.0 โดยเปลี่ยนไปใช้ผลิตภัณฑ์กลุ่มชานอ้อย เพิ่มขึ้นประมาณ 15 เท่า ผลการวิจัยนี้เสนอแนะว่าควรนำรูปแบบการพัฒนาตลาดสดปลอดภาชนะโฟมบรรจุอาหารนี้มีความเหมาะสมกับตลาดเอกชนที่มีศูนย์กลางอาหารเป็นส่วนประกอบ แต่รูปแบบการพัฒนาสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับตลาดทั่วไปได้