

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ชนมไทยจัดได้ว่าเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่เก่าแก่ที่คนไทยรุ่นหลังสามารถศึกษาได้จากหลักฐานต่าง ๆ ในอดีต เช่น ภาพยนตร์เรื่องหมเครื่องควาวหวานพระราชนิพนธ์ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ที่มีเนื้อความเป็นการเล่าถึงวิธีการทำขนมไทย และชื่นชมถึงความวิจิตรบรรจงและช่างประดิษฐ์ของคนไทยในยุคโบราณ ชนมไทยจึงนับได้ว่ามีบทบาทในชีวิตความเป็นอยู่ที่สำคัญของคนไทยอย่างหนึ่ง เพราะนอกจากจะรับประทานในชีวิตประจำวันแล้วยังนิยมนำไปใช้ทำบุญถวายพระและเกี่ยวพันถึงเรื่องขนบธรรมเนียม ประเพณี งานเทศกาลงานบุญอีกด้วย อาทิ งานสงกรานต์ นิยมทำข้าวเหนียวแดง กาละแมง งานตักบาตรวันออกพรรษานิยมทำขนมข้าวต้มมัด ข้าวต้มลูกโยน นอกจากเทศกาลงานบุญตามประเพณีแล้วยังมีงานบุญที่เกี่ยวกับความเป็นอยู่ในบ้านอีก อาทิ งานบุญวันเกิด ขึ้นบ้านใหม่ ชนมไทยที่ใช้ก็แตกต่างไปจากงานบุญประเพณี ดังเช่นในงานมงคลใช้ขนมไทยที่มีชื่อขึ้นต้นด้วยคำว่าทอง เช่น ทองหยิบ ทองหยอด เป็นต้น เพราะเชื่อว่าในอนาคตในบ้านจะมีทองใช้อย่างเหลือเฟือ นอกจากนี้ ยังมีขนมชั้น เพราะเชื่อว่าต่อไปจะได้เลื่อนชั้นเลื่อนตำแหน่ง เป็นต้น จึงกล่าวได้ว่าขนมไทยมีความสำคัญ มีความเป็นมาอันยาวนาน และคนรุ่นหลังควรใส่ใจในความสำคัญ และร่วมสืบสานความภาคภูมิใจนี้ไว้ให้สมกับที่บรรพบุรุษได้สร้างสรรค์ สิ่งล้ำค่าจนเป็นตำนานที่เล่าขานได้ไม่รู้จบ

การเกิดวิกฤตเศรษฐกิจในปี พ.ศ. 2540 ทำให้เกิดกระแสนิยมไทยขึ้นมาอีกครั้งหนึ่ง ดังเห็นได้จากโครงการณรงค์ของภาคเอกชนและภาครัฐบาลเกิดขึ้นในการที่จะรณรงค์ให้คนไทยกินของไทย ใช้ของไทย เทียวเมืองไทย ร่วมใจประหยัด และจากการสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภคสินค้าไทยโดยบริษัท ศูนย์วิจัยไทยพาณิชย์ จำกัด พบว่าผู้บริโภคถึงร้อยละ 44 จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด หันมาบริโภคและใช้บริการเฉพาะสินค้าและบริการในประเทศ ได้แก่ การท่องเที่ยว เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย สินค้าจำเป็น ผลไม้และขนม ในส่วนของขนมพบว่า ขนมไทยจัดเป็นที่นิยมของผู้บริโภคเนื่องจาก มีผู้บริโภคถึง ร้อยละ 71 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดที่บริโภคเฉพาะขนมไทย (โสภภาพรรณ บริรักษ์สรารุช, 2545, หน้า 1) นอกจากนี้วิกฤตเศรษฐกิจที่

เกิดขึ้นจะมีผลทำให้คนไทยหันมานิยมไทยดังกล่าวข้างต้นแล้ว รัฐบาลยังกำหนดนโยบายเรื่องหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์เพื่อสนับสนุนกระบวนการพัฒนาท้องถิ่น โดยมุ่งเน้นการมีส่วนร่วมของประชาชน ในการสร้างกิจกรรมที่อาศัยศักยภาพของคนในท้องถิ่น ใช้วัตถุดิบ ทรัพยากรท้องถิ่น และนำภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่สากล เป็นการยกระดับการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากทำให้คนในท้องถิ่นพึ่งตนเองได้

ขนมไทยประเภทหนึ่งที่มีผู้บริโภครู้จักมากที่สุดคือ ขนมชั้น และข้าวต้มมัด เนื่องจากหาซื้อได้ง่ายและมีรสชาติอร่อย โดยเฉพาะขนมชั้นมีรสชาติหวานมัน แต่ไม่นิยมซื้อเก็บไว้เป็นเวลานานเพราะเกิดการเสียดายและไม่ปลอดภัยในการนำมาบริโภค จึงเกิดปัญหาต่อการผลิตและจำหน่าย (โสภภาพรรณ บริรักษ์สรารุช, 2545, หน้า 132) นับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537 แนวโน้มของปัญหาความไม่สะอาดปลอดภัยของอาหารที่ผู้บริโภคได้รับยังคงมีความน่าเป็นห่วงอยู่มาก ทั้งทางด้าน การปนเปื้อนด้วยเชื้อโรค พิษของเชื้อโรค และสารเคมีประเภทต่าง ๆ อาหารที่ปนเปื้อนดังกล่าว ส่วนหนึ่งได้ผ่านกระบวนการผลิตและขนส่งจากแหล่งผลิตอาหารระดับต่าง ๆ ที่มีขั้นตอนการผลิต ประกอบ บรรจุ จำหน่าย ตลอดจนการขนส่งที่ไม่ถูกหลักสุขาภิบาลโดยผ่านสื่อนำโรค เช่น แมลงพาหะนำโรค ภาชนะบรรจุ อุปกรณ์ น้ำ และผู้สัมผัสอาหาร และจากการที่ผู้บริโภคต้องการอาหารที่ปลอดภัยเพิ่มขึ้น จึงจำเป็นที่ผู้เกี่ยวข้องต้องปรับกระบวนการควบคุมดูแลการผลิตอาหารให้สามารถตอบสนองความต้องการดังกล่าวได้ และต้องให้ความสำคัญต่อการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุให้อาหารถูกปนเปื้อน ได้แก่ ผู้สัมผัสอาหาร สถานที่ผลิตอาหาร ภาชนะ และอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหาร ขณะเดียวกันผู้ผลิตต้องให้ความสำคัญต่อรูปลักษณะผลิตภัณฑ์และคุณภาพ ได้แก่ รสชาติดี สะอาด ปลอดภัย และได้รับการรับรองจากกระทรวงสาธารณสุข เพราะเป็นส่วนเสริมผลิตภัณฑ์ให้ทำหน้าที่สมบูรณ์และเชิญชวนให้ใช้ยิ่งขึ้น (สิริวรรณ เสรีรัตน์ และคนอื่นๆ, 2541, หน้า 35-36)

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนา ตำบลบางเตย อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2529 ปัจจุบันมีนางบุญล้อม ผดุงกุล เป็นประธานกลุ่มแม่บ้าน ทางกลุ่มแม่บ้านมีการผลิตขนมไทยหลายชนิด ขนมชั้นเป็นขนมชนิดหนึ่งที่กลุ่มแม่บ้านผลิตขึ้นจำหน่าย และทำรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้านเป็นอย่างดีเนื่องจากเป็นขนมที่มีรสชาติอร่อย หวานมัน อย่างไรก็ตาม ผู้วิจัยในฐานะที่ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรวิทยาการท้องถิ่น โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรของสถาบันการศึกษาในระดับท้องถิ่น ผู้การเป็นวิทยากรด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP) ที่ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติจัดขึ้น ได้ทำการสำรวจข้อมูลเบื้องต้นร่วมกับกลุ่มแม่บ้านพบว่า สภาพการผลิตขนมชั้นที่เป็นอยู่ในปัจจุบันยังไม่สะอาดขาดหลักการปฏิบัติที่ถูกสุขลักษณะตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ดังนั้น กลุ่มแม่บ้านจึงมีความจำเป็นและต้องการยกระดับขั้นตอนการผลิตดังกล่าวให้สะอาดและถูกต้องตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร เพื่อสามารถสนองตอบต่อความต้องการของผู้บริโภคที่ต้องการ

อาหารทั้งที่มีรสชาติดี การผลิตที่สะอาดและมีความปลอดภัย มีฉะนั้นแล้ว ขั้นตอนการผลิตที่ไม่สะอาดไม่ถูกสุขลักษณะจะส่งผลให้อาหารสกปรก ง่ายเสียน่ารับประทาน เก็บได้ไม่นาน และจะทำให้ผู้บริโภคเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารที่ไม่บริสุทธิ์ก่อให้เกิดอาการผิดปกติเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร (ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ, หน่วยบริการด้านความปลอดภัยของอาหาร, 2547, หน้า 51, 58) จากปัญหาดังกล่าวกลุ่มแม่บ้านและผู้วิจัยจึงมีแนวคิดในการพัฒนาระบวนการผลิตขนมชั้นให้สะอาดและถูกต้องตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร รวมทั้งกลุ่มแม่บ้านได้เรียนรู้ร่วมกันถึงกระบวนการแก้ไขปัญหาและพัฒนาอาชีพ สามารถพึ่งพาตนเองได้ สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาชุมชนให้เข้มแข็งอีกทางหนึ่งด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อวิเคราะห์หากระบวนการผลิตขนมชั้นที่ไม่ถูกสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร

1.2.2 เพื่อพัฒนาระบวนการผลิตขนมชั้นให้สะอาดถูกต้องตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร

1.3 ความสำคัญของการวิจัย

1.3.1 กระบวนการผลิตขนมชั้นได้รับการพัฒนาให้สะอาดถูกต้องตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร

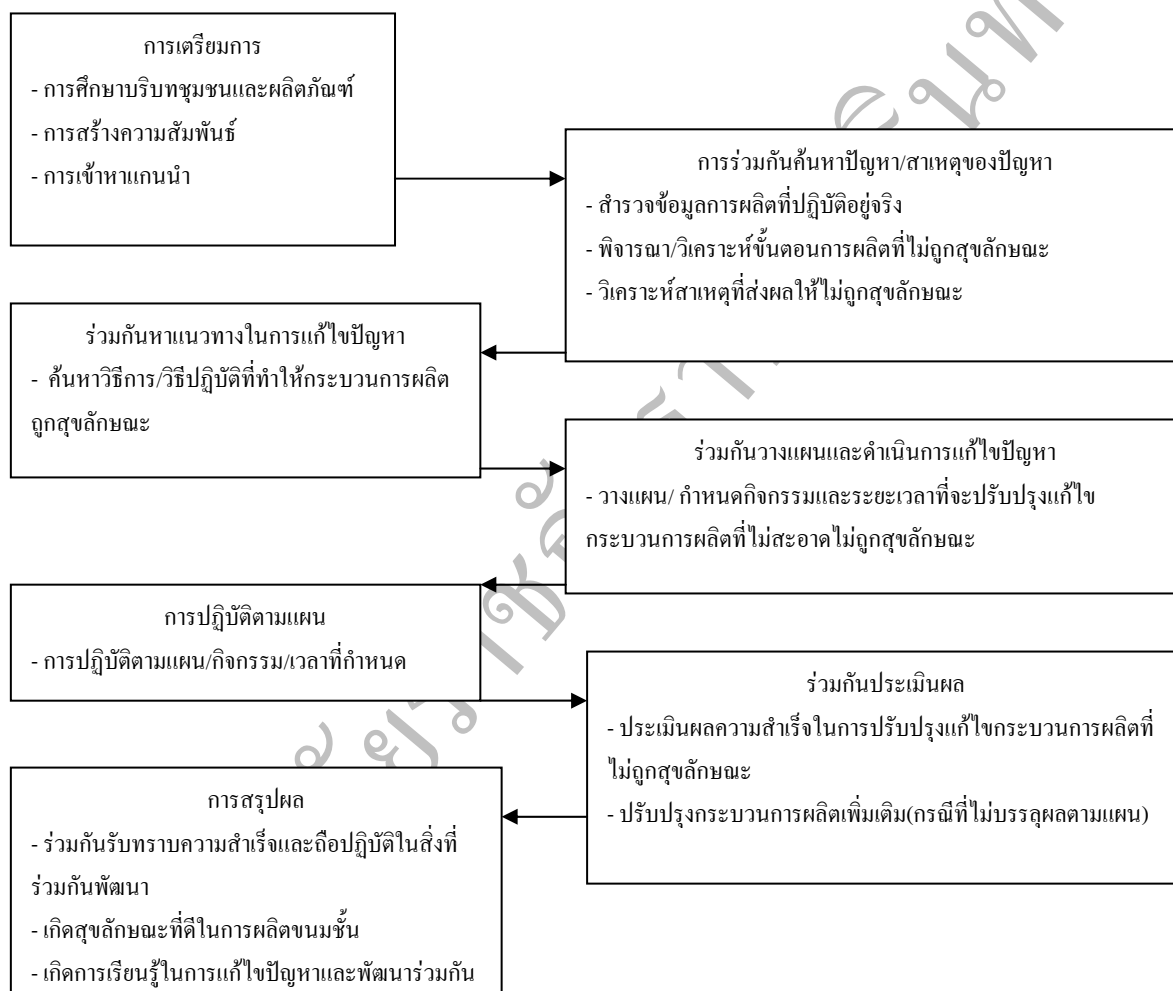
1.3.2 ส่งเสริมให้กลุ่มแม่บ้านเรียนรู้ร่วมกันในการค้นหาปัญหา และหาทางแก้ไขปัญหา ซึ่งอาจนำไปใช้เป็นพื้นฐานในการแก้ไขปัญหาอื่นได้

1.4 ขอบเขตของการวิจัย

ประชากร คือ สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนา ตำบลบางเตย อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา จำนวน 15 คน ระยะเวลาที่ศึกษาวิจัย รวม 3 เดือน (มิถุนายน-สิงหาคม 2549)

1.5 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผู้วิจัยได้นำกรอบแนวคิดของกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมมาประยุกต์ใช้ในการศึกษาวิจัย รายละเอียดปรากฏในภาพ 1



ภาพ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

1.6 นิยามศัพท์เฉพาะ

1.6.1 กลุ่มแม่บ้าน หมายถึง กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนา ตำบลบางเตย จังหวัดฉะเชิงเทรา

1.6.2 การมีส่วนร่วม หมายถึง การที่สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนา ตำบล บางเตย จังหวัดฉะเชิงเทรา เข้ามามีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล การค้นหาปัญหาและแนวทางแก้ไข การวางแผน การร่วมปฏิบัติ การประเมินผล และการรับรู้ความสำเร็จ ในการพัฒนาการผลิตขนมชั้น ให้มีคุณภาพตามสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร

1.6.3 ขนมชั้น หมายถึง ขนมไทยประเภทหนึ่งมีลักษณะเป็นชั้นสีขาวสลับสีเขียว ที่มี ส่วนผสมประกอบด้วยแป้ง กะทิ น้ำตาล และสีเขียวจากใบเตย การนึ่งขนมจะเทแป้งสีขาวลงไปนึ่ง ให้สุกก่อนแล้วเทแป้งสีเขียวลงนึ่งตาม ทำสลับชั้นเช่นนี้จนได้ขนมครบ 8 ชั้น มีรสชาติหวานมัน กลมกล่อม มีกลิ่นหอมจากใบเตย เนื้อขนมมีผิวมัน นุ่มและไม่ติดมือ

1.6.4 สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP) หมายถึง หลักเกณฑ์การจัดการและควบคุมปัจจัย 7 ประการ ที่เป็นสาเหตุให้อาหารถูกปนเปื้อน ได้แก่ ผู้สัมผัสอาหาร สถานที่ผลิตอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหาร การขนส่ง วัตถุดิบที่ใช้ ผลิตอาหาร การปรุงอาหาร และบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้การผลิตอาหารมีคุณภาพและปลอดภัยต่อ ผู้บริโภค