

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารอยู่คู่กับมนุษย์มาตั้งแต่อดีตและมีการพัฒนาทางด้านอาหาร เห็นได้จากมนุษย์ในอดีตส่วนใหญ่จะหาอาหารจากป่าเพื่อนำมาบริโภค ต่อมามีการพัฒนาเริ่มมีการเพาะปลูกเองกินเองและทำการเกษตรเพื่อนำไปขาย (อัจฉรา คลวิทยาคุณ, 2550) ซึ่งอาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญในการดำรงชีวิต ร่างกายจะเจริญเติบโตมีสุขภาพอนามัยที่แข็งแรงสมบูรณ์ เมื่อได้รับอาหารที่ถูกสุขลักษณะ มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ไม่มีสารพิษ วัตถุเจือปน สารปนเปื้อน สารปนปลอมที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย ดังนั้น อาหารและโภชนาการจึงเป็นรากฐานของสุขภาพอนามัยของมนุษย์ตั้งแต่เด็กจนถึงวัยชรา คำกล่าวที่ว่า กินอย่างไรได้อย่างนั้น (you are what you eat) เป็นคำกล่าวที่แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ของอาหารที่มีต่อภาวะโภชนาการ และสุขภาพ แต่ละบุคคลได้ใกล้เคียงที่สุด เพราะร่างกายของมนุษย์ประกอบด้วยส่วนต่างๆ ที่ได้มาจากอาหาร ดังนั้นถ้าบริโภคอาหารได้ถูกต้องครบตามความต้องการของร่างกายแล้ว ก็จะทำให้ร่างกายของผู้คนนั้นมีการเจริญเติบโตเป็นปกติทั้งร่างกายและสติปัญญา มีภูมิคุ้มกันโรค และมีพลังที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ แต่ถ้าได้รับไม่ครบถ้วน หรือในปริมาณที่ไม่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย ก็จะทำให้เกิดภาวะการขาดสารอาหารจนเกิดเป็นโรคต่างๆ เช่น โรคขาดโปรตีนและพลังงาน โรคเหน็บชาจากการขาดวิตามินบีหนึ่ง เป็นต้น ในทางตรงข้าม ถ้าได้รับอาหารในปริมาณเกินความต้องการของร่างกายก็จะทำให้เกิดภาวะการได้สารอาหารเกิน โดยเฉพาะอย่างยิ่งไขมัน แป้งและน้ำตาล ทำให้เกิดการสะสมในรูปของไขมัน น้ำหนักตัวมากในที่สุดเป็นโรคอ้วน (obesity)

การบริโภคอาหารนอกจากการคำนึงถึงการได้สารอาหารถูกต้องครบตามความต้องการของร่างกาย จึงจะมีสุขภาพที่ดีแล้ว สิ่งที่ต้องคำนึงถึงในการบริโภคอีกประการคือ อาหารที่บริโภคนั้น ควรสะอาดและอยู่ในสภาพที่เหมาะสม ไม่มีการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์หรือพยาธิตลอดจนการเจือปนของสารเคมีต่างๆ เพราะการปนเปื้อน และการเจือปน ดังกล่าวที่อาจเกิดขึ้นในขั้นตอนการเลือกซื้อ การจัดเก็บ การผลิต การปรุง และการจำหน่าย จะก่อให้เกิดพิษต่างๆ ที่เป็นอันตรายต่อร่างกายผู้บริโภค ตั้งแต่เนิ่นๆ ไปจนถึงโรครุนแรง เช่น โรคท้องเสีย โรคตับ โรคอาหารเป็นพิษอื่นๆ ส่วนโรครุนแรง ได้แก่ โรคมะเร็งของอวัยวะต่างๆ (สิริพันธุ์ จุลกรังคะ, 2550)

วัตถุดิบบางอย่างเก็บไว้ได้ไม่นานจะเสียเร็ว โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสภาพภูมิอากาศร้อนชื้น อาหารจะเหี่ยว เน่า เสียเร็ว เช่น เนื้อสัตว์ ผักรับประทานใบ หรือผลไม้สุก การเน่าเสียของอาหาร เนื่องจาก เนื้อเยื่อในอาหารนั้นถูกกระทำจากสภาพแวดล้อม เช่น น้ำในผักระเหยออกไป จึงทำให้ ผักเหี่ยว จุลินทรีย์ในอากาศ เป็นตัวทำให้เนื้อสัตว์บูดเน่า การรับประทานอาหารที่เน่าเสีย จะทำให้เกิด อันตรายแก่ผู้บริโภคตั้งแต่ท้องร่วงไปจนถึงขั้นเสียชีวิตได้

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นมหาวิทยาลัยแห่งแรกที่ทางราชการจัดตั้งขึ้นในส่วนภูมิภาคของ ประเทศไทย ตามโครงการพัฒนาการศึกษาในส่วนภูมิภาค พ.ศ. 2501 มีพื้นที่ในความดูแลของ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ รวม 8,502 ไร่ โดยมีคณะที่เปิดสอนจำนวนทั้งสิ้น 20 คณะ 1 วิทยาลัย และ 1 บัณฑิตวิทยาลัย ปัจจุบัน มีหอพักนักศึกษาในสังกัดจำนวน 18 อาคาร ได้แก่ หอพักภายในมหาวิทยาลัย ประกอบด้วย หอพักนักศึกษชาย อาคาร 2-7 หอพักนักศึกษหญิง อาคาร 1-9 และหอพักในกำกับ ประกอบด้วย หอพักสีชมพู หอพักแม่เหิยะและหอพัก 40 ปี อยู่ภายใต้สำนักงานหอพักนักศึกษา ซึ่ง หน่วยงานหลักในการกำกับดูแลหอพักนักศึกษา (สำนักงานหอพัก, 2556) หอพักภายใน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่แต่ละแห่ง จะมีบริการร้านจำหน่ายอาหารอยู่บริเวณใต้หอพัก ซึ่งมีนักศึกษาได้ใช้ บริการจำนวนมาก หากผู้ประกอบการร้านอาหารแต่ละแห่งมีความรู้และการปฏิบัติในการเลือกซื้อและการจัดเก็บที่ไม่เหมาะสมก็อาจจะทำให้เกิดโรคเกี่ยวกับอาหารต่อนักศึกษา ดังนั้นผู้ศึกษาซึ่งเป็น นักศึกษาในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่จึงสนใจที่จะศึกษาถึงความรู้และการปฏิบัติในการเลือกซื้อและการ เก็บรักษาวัตถุดิบของผู้ประกอบการร้านอาหารในหอพัก มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

การศึกษาเรื่อง การเลือกซื้อวัตถุดิบและการเก็บรักษาวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหาร ของร้านค้าในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มีวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. เพื่อศึกษาความรู้ในการเลือกซื้อและการจัดเก็บวัตถุดิบของผู้ประกอบการร้านอาหารในหอพัก มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2. เพื่อศึกษาการปฏิบัติการจัดเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของผู้ประกอบการร้านอาหารในหอพัก มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ขอบเขตการศึกษา

ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้ที่มีหน้าที่จัดซื้อและจัดเก็บวัตถุดิบของร้านจำหน่ายอาหารตามโรงอาหารในหอพักหอพักนักศึกษา สังกัดสำนักงานหอพักนักศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ขอบเขตด้านเนื้อหา

การศึกษาค้างนี้จะศึกษาถึง ความรู้และการปฏิบัติในการเลือกซื้อวัตถุดิบ ตลอดจนด้วย อาหารสด อาหารแห้ง อาหารกระป๋องและเครื่องปรุงชนิดต่างๆ และการเก็บรักษาวัตถุดิบ ตลอดจนด้วย อาหารสด อาหารแห้ง อาหารกระป๋อง และเครื่องปรุงชนิดต่างๆ

นิยามศัพท์เฉพาะ

การเลือกซื้อวัตถุดิบ หมายถึง การปฏิบัติหรือวิธีในการซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารของร้านอาหารในหอพักนักศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประกอบด้วย อาหารสด อาหารแห้ง อาหารกระป๋อง และเครื่องปรุงชนิดต่าง

การเก็บรักษาวัตถุดิบ หมายถึง การปฏิบัติหรือวิธีในการเก็บรักษาวัตถุดิบของร้านอาหารในหอพักนักศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เพื่อใช้ในการประกอบอาหาร ประกอบด้วย อาหารสด อาหารแห้ง อาหารกระป๋อง และเครื่องปรุงชนิดต่าง

ร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ หมายถึง ร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารในหอพักนักศึกษา สังกัดสำนักงานหอพักนักศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ผู้ประกอบการ หมายถึง ผู้ที่มีหน้าที่จัดซื้อ และหรือจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหารจากร้านอาหารในหอพักนักศึกษา สังกัดสำนักงานหอพักนักศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. ได้ข้อมูลของความรู้และการปฏิบัติในการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของผู้ประกอบการร้านอาหารในหอพักต่างๆในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2. ทำให้ทราบถึงคุณภาพของร้านอาหารที่จำหน่ายในหอพักว่าร้านใดมีคุณภาพของความรู้และการปฏิบัติในการเลือกซื้อและเก็บรักษาในเกณฑ์ที่ดีและร้านใดอยู่ในเกณฑ์ที่ควรปรับปรุง
3. เป็นข้อมูลสำหรับหน่วยงานของงานหอพักที่เกี่ยวข้องโดยตรงในการควบคุมคุณภาพอาหารและการจำหน่ายอาหารของร้านอาหารในหอพักของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่