

แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี: เสน่ห์หรือสกปรก

Street Food Vendor: Charming or Dirty

สุธาสิณี ผากา¹

Sutasinee Paka¹

¹คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเซีย

¹School of Public Health, Eastern Asia University

Received: March 28, 2020

Revised: July 7, 2020

Accepted: July 13, 2020

บทคัดย่อ

ประเทศไทยมีแผงลอยจำหน่ายอาหารจำนวนมากถึง 103,000 ร้านจากสถานที่จำหน่ายอาหารทั่วประเทศทั้งหมด 150,000 ร้าน (ข้อมูลปี 2560 จาก Euromonitor International) เนื่องจากการตั้งแผงลอยจำหน่ายอาหารนั้นแค่เพียงมีรถเข็นที่มีน้ำหนักเบา เคลื่อนย้ายสะดวก ทำเลที่ตั้งที่เหมาะสม เข้าถึงได้สะดวก ก็สามารถตั้งขายได้ และการที่แผงลอยจำหน่ายอาหารมีจำนวนมาก ทำให้เกิดปัญหาในเรื่องของการจัดการ ทั้งการจัดการด้านความสะอาด การจัดการน้ำเสีย และการจัดการอื่น ๆ จนอาจกลายเป็นปัญหาให้กับประเทศของเรา ดังนั้น การให้ความรู้กับพ่อค้าแม่ค้าได้ตระหนักถึงปัญหาต่าง ๆ ช่วยกันร่วมมือแก้ไขปัญหาต่าง ๆ เหล่านั้น รวมถึงมาตรการทางกฎหมายที่เข้มข้นเป็นสิ่งสำคัญ เพื่อให้แผงลอยจำหน่ายอาหารของประเทศไทยสร้างเสน่ห์ให้แก่ชาวไทยและชาวต่างชาติ ดังที่ได้รับการยอมรับและได้รับการยกย่องจากสื่อต่างชาติให้ประเทศไทยเป็นที่แผงลอยจำหน่ายอาหารอันดับ 1 ของโลก

คำสำคัญ: แผงลอยจำหน่ายอาหาร, การจัดการน้ำเสีย, โรคจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ, ผลกระทบ

Abstract

Thailand's street food vendor stalls are estimated to make up 103,000 of the 150,000 total shops in Thailand (Data from 2017 Euromonitor International) as stalls are lightweight, easy to move and easy to access. The large number of vendors has led to management problems such as cleanliness hygiene management and wastewater management; therefore, the government should increase the vendor's awareness of the problems through strict laws and education so that they can increase the appeal to both Thais and foreigners. As we know, street food in Thailand is widely accepted and praised by the foreign media as being number one in the world.

Keywords: street food vendor, wastewater management, foodborne and waterborne diseases, impact



บทนำ

เมื่อกลางปี พ.ศ. 2559 สำนักข่าวซีเอ็นเอ็นของ ประเทศสหรัฐอเมริกาได้จัดอันดับร้านอาหารริมทาง หรือ Street Food ที่มีรสชาติเยี่ยม นำไปรับประทานมาก ที่สุดในโลก พบว่า กรุงเทพฯ ของประเทศไทยได้ขึ้นเป็น อันดับ 1 ของโลก ซึ่งเป็นเมืองที่มีร้านอาหารริมทางที่โด่งดังและนักท่องเที่ยวจากทั่วโลกต้องการลิ้มลองกันสักครั้ง เนื่องจากอร่อย มีให้เลือกหลายชนิด หาซื้อได้ง่ายและราคา ไม่แพง แต่การที่ประเทศไทยมีร้านอาหารริมทางที่ได้รับการยอมรับจากสื่อต่างชาติก็ไม่ได้หมายความว่า จะไม่มี ปัญหาเกิดขึ้นจากการที่ประเทศไทยมีร้านเหล่านี้ ปัญหา ที่ตามมาอีกหลาย ๆ ด้าน เช่น การจัดระเบียบในการขาย บนทางเท้า พ่อค้าแม่ค้าไม่ปฏิบัติตามสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ ดีของผู้สัมผัสอาหาร จากงานวิจัยของธนา ทองแท้ พบว่า จากการสังเกตผู้สัมผัสอาหารในเทศบาลนครรังสิต จำนวน 438 คน หรือร้อยละ 72.3 ไม่ผ่านเกณฑ์ปฏิบัติตามหลัก สุขวิทยาส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งผู้สัมผัสอาหาร ได้เคยผ่านการอบรมและผ่านการสอนงานเรื่องสุขาภิบาล อาหารมาแล้ว และยังทราบว่าการปฏิบัติดังกล่าวไม่ถูกต้อง ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร (Thongtae,

2018) โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เกิดจาก การบริโภคอาหารที่ได้รับการปนเปื้อนจากเชื้อโรค สารพิษ หรือสิ่งแปลกปลอมอื่นที่ไม่ใช่อาหาร จนทำให้มีผลกระทบ ต่อสุขภาพและร่างกาย เช่น โรคอาหารเป็นพิษ โรคติดเชื้อ จากอาหาร เป็นต้น โดยสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคมมาจากเชื้อ โรคที่ปนเปื้อนในอาหาร เช่น เชื้อไวรัส เชื้อรา หนองพยาธิ พิษ สัตว์ และปลาที่มีพิษ สารเคมีและโลหะหนัก (Bureau of food and water sanitation, Depart of Health, Ministry of Public Health, 2014) จาก “ข้อมูลสำนักกระบาดวิทยา ปี 2560 พบผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงแล้ว 1,038,349 ราย เสียชีวิต 2 ราย โดยกลุ่มอายุที่พบมากที่สุด คือ กลุ่มเยาวชน และวัยทำงาน พบผู้ป่วยอหิวาตกโรค 8 ราย ไม่พบผู้เสียชีวิต พบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ 110,396 ราย เสียชีวิต 3 ราย โดยความเสี่ยงต่อการบริโภคอาหารที่ผลิตไม่ได้มาตรฐานจะ เพิ่มขึ้นจากการซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จมารับประทาน หรือการรับประทานอาหารนอกบ้าน ทำให้เพิ่มความเสี่ยง มีการปนเปื้อนของเชื้อก่อโรคและสามารถแพร่กระจายเชื้อ ก่อโรคไปได้ในวงกว้างเร็วขึ้น (Division of Innovation and Research, 2019)



ภาพ 1 แผงลอยจำหน่ายอาหารในประเทศไทย

Note. From “Takeaway” by Wikimedia Commons, 2009, retrieved from https://th.m.wikipedia.org/wiki/%E0%B9%84%E0%B8%9F%E0%B8%A5%E0%B9%8C:Thai_market_food_01.jpg

ร้านอาหารริมทางหรือแผงลอยจำหน่ายอาหาร นับเป็นแหล่งกำเนิดน้ำเสียชุมชนประเภทหนึ่ง มักมีสารอินทรีย์ แบคทีเรีย น้ำมันและไขมันปนเปื้อน น้ำเสียที่เกิดจากชุมชนนั้นเป็นน้ำเสียที่เป็นปัญหามลพิษทางน้ำอันดับหนึ่งของประเทศไทย เนื่องจากน้ำเสียที่เกิดจากชุมชนไม่มีการจัดการที่ได้อย่างเพียงพอ แหล่งกำเนิดน้ำเสียชุมชน เช่น น้ำเสียที่เกิดจากการประกอบอาหาร ขำระล้างสิ่งสกปรก ภายในครัวเรือน และการปล่อยน้ำเสียจากอาคารประเภทต่าง ๆ แผงลอยจำหน่ายอาหารไม่มีการจัดการน้ำเสียก่อนปล่อย (Water Quality Management Division, Pollution Control Department, 2017) ถ้าแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณริมน้ำ น้ำเสียจะถูกปล่อยลงแม่น้ำ ลำคลองโดยตรง ซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้แม่น้ำ ลำคลองเกิดการเน่าเสียและก่อให้เกิดอันตรายต่อพืชน้ำจืดน้ำและมนุษย์ บทความวิชาการนี้จะกล่าวถึง แผงลอยจำหน่ายอาหาร สุขลักษณะของผู้จำหน่ายอาหาร โรคจากอาหาร และน้ำเป็นสื่อ น้ำเสียจากแผงลอยจำหน่ายอาหาร และการจัดการน้ำเสียของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ซึ่งเป็นปัญหาสำคัญของแผงลอยจำหน่ายอาหารในประเทศไทยในปัจจุบัน

แผงลอยจำหน่ายอาหาร (food vendor)

จากการที่สื่อต่างชาติได้จัดทำผลสำรวจ อันดับ

เมืองท่องเที่ยวทั่วโลกประจำปี พ.ศ. 2562 พบว่า ประเทศไทยเป็นเมืองท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวเดินทางมาท่องเที่ยวเป็นจำนวนมากถึง 25.8 ล้านคน ส่งผลให้ประเทศไทยอยู่ในลำดับที่ 2 ของเมืองท่องเที่ยวปลายทางที่นักท่องเที่ยวทั่วโลกเดินทางมาท่องเที่ยวมากที่สุด (Yasmeen, 2019) การท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ นั้นก่อให้เกิดรายได้มหาศาลให้กับประเทศ เกิดการสร้างงาน สร้างรายได้ในธุรกิจบริการทั้งทางตรงและทางอ้อม และสร้างชื่อเสียงให้กับประเทศอีกด้วย (Silraungwilai, 2018) ร้านอาหารริมทาง หรือแผงลอยจำหน่ายอาหารของประเทศไทยยังได้รับการยอมรับให้เป็นอันดับหนึ่งของโลกในเรื่องรสชาติ หารับประทานง่าย พบได้ทุกที่ตลอดเวลา และราคาถูก

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้ให้คำจำกัดความของแผงลอยจำหน่ายอาหาร หมายถึง แคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็น หรือพาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยตั้งประจำที่ (Bureau of food and water sanitation, Depart of Health, Ministry of Public Health, 2017) มีข้อมูลจาก Euromonitor International บริษัทผู้นำด้านวิจัยตลาดอาหารทั่วโลก ประเมินไว้ว่า ในปี 2560 แผงลอยจำหน่าย

อาหารในประเทศไทย มีจำนวน 103,000 ร้าน หรือร้อยละ 69 ของร้านอาหารทั้งหมดทั่วประเทศไทย (Saowapruet, 2018) ซึ่งนับว่าเป็นจำนวนมากเกินกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารทั้งหมด เพราะว่าแผงลอยจำหน่ายอาหารนั้นจัดตั้งง่าย เพียงแค่มีรถเข็นที่มีน้ำหนักเบา เคลื่อนย้ายสะดวก ทำเลที่ตั้งที่เหมาะสมลูกค้านั่งทานได้ง่าย เข้าถึงได้สะดวกก็สามารถตั้งขายได้ แผงลอยจำหน่ายอาหารมีชื่อเสียงและพบได้มากมายนั้น กลับทำให้ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องบางท่านกังวลเรื่องมาตรฐานของร้านอาหารริมทางที่มาตรฐานยังไม่ดีพอ ความสะอาดที่ต้องมาเป็นอันดับหนึ่ง รวมถึงสุขลักษณะที่ดีของพ่อค้าแม่ค้า และในปี 2558 กรมอนามัยได้ดำเนินการเฝ้าระวังแผงลอยจำหน่ายอาหารในพื้นที่ 8 จังหวัด ได้แก่ ชลบุรี กาญจนบุรี ชัยนาท สุพรรณบุรี สมุทรสาคร ขอนแก่น อำนาจเจริญและระนอง ในแผงลอยจำหน่ายอาหาร 154 แผง ไม่ผ่านเกณฑ์ 100 แผง คิดเป็นร้อยละ 64.94 ซึ่งพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค ร้อยละ 34.84 ผักสดร้อยละ 66.49 น้ำดื่มร้อยละ 18.44 น้ำแข็งร้อยละ 34.43 มือผู้สัมผัสอาหารร้อยละ 31.54 และภาชนะอุปกรณ์ร้อยละ 15.14 และได้ตรวจสารที่ปนเปื้อน 4 ชนิดได้แก่ ฟORMALIN สารกันรา สารบอแรกซ์และสารฟอกขาว โดยพบฟอร์มาลินปนเปื้อนมากที่สุด (Department of health, 2016) จากการเฝ้าระวังนี้ทำให้เห็นว่าถึงแม้ว่าจะมีข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารรวมถึงการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะให้ถูกกฎหมายตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 โดยต้องยื่นขออนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นนั้น ๆ แล้วก็ตาม ก็ยังพบปัญหาเกี่ยวกับสุขลักษณะของผู้จำหน่ายอาหาร ปัญหาเกี่ยวกับอาหารปนเปื้อนจากแผงลอยจำหน่ายอาหาร และโรคจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

สุขลักษณะของผู้จำหน่ายอาหาร

ถึงแม้ในปัจจุบันจะมีมาตรการในการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหาร แต่ยังคงมีอาหารที่ไม่ปลอดภัยจำหน่ายในท้องตลาด เนื่องจากผู้จำหน่ายอาหารบางรายยังขาดความรู้ความเข้าใจ รวมทั้งผู้จำหน่ายอาหารบางรายขาดคุณธรรม ผลิตจำหน่ายอาหารที่ไม่ได้คุณภาพมาตรฐาน และบางรายก็มีการโฆษณาอาหารหลอกลวงให้ผู้บริโภคหลงเชื่อสรรพคุณ คุณประโยชน์ของอาหารที่ไม่เป็นจริง

ดังนั้นผู้บริโภคจึงมีความจำเป็นที่จะต้องให้ความสำคัญในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารเพื่อความปลอดภัย มีความตระหนักรู้เท่าทันการโฆษณา เพื่อให้สามารถบริโภคอาหารที่มีคุณภาพ คุ่มค่า คุ่มราคา เพื่อการบริโภคที่ปลอดภัย และเพื่อสุขภาพที่ดี จากการสำรวจวิถีการกินของคนเมืองกรุง พบว่า คนกรุงยังขาดความตระหนักในการเลือกซื้ออาหาร โดยพบว่าผู้บริโภคที่ซื้ออาหารจากหาบเร่ แผงลอย และอาหารริมบาทวิถี พบปัญหาเรื่องความสะอาด พบสิ่งแปลกปลอมในอาหาร พ่อค้าแม่ค้าไม่ล้างมือก่อนปรุงอาหาร และแต่งกายไม่สะอาด (ร้อยละ 67.3) โดยสิ่งแปลกปลอมที่พบในอาหาร ได้แก่ เส้นผมหรือขน ฝุ่น ก้อนหิน หนัวยาง แมลง อุปกรณ์ทำความสะอาด ถึงแม้ว่าประชาชนจะพบปัญหาเรื่องความไม่สะอาด แต่ยังไม่ยอมซื้อ เนื่องจากอาหารริมบาทวิถีมีรสชาติอร่อย ราคาไม่แพง สะดวกในการซื้อ ใกล้ที่พักอาศัย หรือที่ทำงาน (Suksonghong, 2017)

ผู้จำหน่ายอาหาร คือ บุคคลซึ่งทำหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และเป็นหนึ่งในผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ผู้จำหน่ายอาหารเป็นบุคคลสำคัญที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนและเกิดการแพร่กระจายของเชื้อโรค สารเคมี วัตถุปลอมปนต่าง ๆ ไปสู่ผู้บริโภคได้ การที่ผู้จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีก็อาจจะทำให้ลดความเสี่ยงที่อาหารจะถูกปนเปื้อนด้วยเชื้อโรค และสิ่งสกปรกได้ ผู้จำหน่ายอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีจะต้องมีสุขลักษณะลักษณะที่ดี คือ การดูแล สุภาพร่างกายให้มีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรค และมีการปฏิบัติตนให้ไม่แพร่กระจายเชื้อโรคไปสู่ผู้บริโภค (1) ตั้งแต่เตรียมตัวก่อนปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารในเรื่องการแต่งกาย เสื้อผ้า ต้องสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ผู้จำหน่ายอาหารต้องล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้ง ทั้งก่อนปรุงอาหารและหลังออกจากห้องส้วม และต้องตัดเล็บให้สั้น (2) ในระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร ต้องปรุงประกอบอาหารบนโต๊ะ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เวลาไอน้ำต้องปิดจุกทุกครั้ง การชิมอาหาร ควรใช้ช้อนชิมหรือต้องตักแบ่งใส่ถ้วย (3) การเสิร์ฟ และการจำหน่ายอาหาร ควรใช้อุปกรณ์ที่สะอาดหยิบจับอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง และหยิบจับภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกวิธี (Bureau of food and water sanitation, Depart of Health, Ministry of Public Health, 2014)

โรคจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

ในปัจจุบันผู้บริโภคนิยมการซื้อ และรับประทาน อาหารนอกบ้าน เนื่องจากรูปแบบครอบครัวในปัจจุบัน คือ ครอบครัวเดี่ยว เพราะต้องออกไปทำงานและทำงานตาม เมืองใหญ่ ๆ ห่างจากครอบครัว ซึ่งแต่ก่อนอยู่กับครอบครัว ใหญ่ซึ่งจะมีคนในครอบครัวประกอบอาหาร และรับประทาน ได้หลาย ๆ มือหรือหลายคน แต่เมื่อแยกออกมาเป็น ครอบครัวเดี่ยวหรือเพียงคนเดียว การทำกับข้าวแบบนั้น ก็ไม่สามารถทำได้ การซื้อวัตถุดิบมาทำกับข้าวในบางครั้ง อาจจะแพงกว่าการซื้อรับประทาน ดังนั้นจึงนิยมซื้อกลับไป รับประทานหรือรับประทานที่ร้านซึ่งสะดวกกว่า แต่นั่น กลับกลายเป็นการเสี่ยงต่อโรคจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ สำนักระบาดวิทยา ได้รายงานว่าตั้งแต่ต้นปี 2562 ว่าพบ ผู้ป่วยโรคระบบทางเดินอาหาร 6 โรคสำคัญ ได้แก่ โรคอุจจาระ ร่วง 575,112 ราย โรคอาหารเป็นพิษ 59,360 ราย โรคบิด 432 ราย อหิวาตกโรค 9 ราย ไข้ไทฟอยด์หรือไข้รากสาด น้อย 560 ราย ไวรัสตับอักเสบบี 224 ราย (National news bureau of Thailand, 2019)

สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ ได้ให้ความหมาย ของโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อว่า “โรคติดเชื้อ ที่เกิดจากการปนเปื้อนทางชีวภาพ ทั้งที่เกิดจากตัวเชื้อโรคเอง และที่เกิดจากสารพิษ (toxin) ที่เชื้อโรคสร้างขึ้นมา รวมถึงอาหารเป็นพิษ และโรคที่เกิดจากการปนเปื้อนสารเคมี ในอาหารและน้ำ ทั้งแบบเฉียบพลันและเรื้อรัง” ได้แก่ (1) โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน โดยที่เชื้อจะปนเปื้อนออกมา กับอุจจาระของผู้ป่วย อาการที่พบ คือ มีการถ่ายอุจจาระ เหลว 3 ครั้งต่อวันหรือมากกว่า หรือถ่ายเป็นน้ำ มูก หรือ ปนเลือดมากกว่า 1 ครั้ง ใน 1 วัน (2) อหิวาตกโรค การ รับประทานอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ หรือที่มีเชื้อปนอยู่ อาการที่พบ ได้แก่ อุจจาระร่วงเฉียบพลัน ร่วมกับอาเจียนสูญเสีย น้ำ อย่างรวดเร็ว (3) โรคบิด โดยการรับประทานอาหารหรือ ดื่มน้ำที่ปนเปื้อนจากอุจจาระผู้ป่วยหรือผู้ที่เปื้อน มักมีอาการ ปวดท้องเกร็ง หรือถ่ายปวดเบ่งคล้ายอุจจาระไม่สุด อุจจาระ จะเป็นมูกหรือเลือด (4) ไข้ไทฟอยด์ เชื้อเข้าสู่ร่างกายโดย การรับประทานเข้าไป และมีอาการ คือ คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องเดิน บางราย อาจมีอาการท้องผูก ปวดเมื่อย ตามตัว เบื่ออาหาร ปวดศีรษะ มีไข้สูง และอ่อนเพลีย (5) โรคตับอักเสบบี โดยเชื้อโรคเข้าสู่ปาก อาการเริ่มแรกจะมี ไข้ อ่อนเพลีย เบื่ออาหาร อาเจียน ปวดกล้ามเนื้อ หลังจาก

นั้น 2-3 วัน จะมีอาการตัวเหลือง ตาเหลือง (Bureau of food and water sanitation, Depart of Health, Ministry of Public Health, 2013) ซึ่งโรคเหล่านี้อาจจะปนเปื้อน ตั้งแต่การรับ เตรียมและเก็บวัตถุดิบ การประกอบอาหาร จนถึงการจัดจำหน่ายอาหาร ถ้าทำไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร แล้ว ผู้บริโภคก็สามารถเป็นโรคเหล่านี้ได้ ส่วนผู้บริโภค ควรเลือกร้านที่สะอาด มีที่ขายอาหารที่ปิดมิดชิด พ่อบ้าน แม่ค้าปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล รวมถึงผู้บริโภคเองก็ต้องมี พฤติกรรมการบริโภคที่ถูกต้อง แนวทางสำคัญในการป้องกัน การแพร่กระจายโรคจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ คือ พ่อบ้าน แม่ค้าควรมีความรู้หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาล อาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร ปฏิบัติตนให้ถูกหลักสุขลักษณะ และควรตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (Nanthaphong & Sujirarat, 2017)

แต่อีกปัญหาที่ยังพบและยังไม่สามารถแก้ไขได้ คือ แผงลอยจำหน่ายอาหารเหล่านี้จากการประกอบอาหาร ลงพื้น ไม่มีการจัดการน้ำเสียก่อนปล่อยและการลักลอบ ทิ้งน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำต่าง ๆ อีกด้วย (Water Quality Management Division, Pollution Control Department, 2017)

น้ำเสียจากแผงลอยจำหน่ายอาหาร

แหล่งที่มาของน้ำเสีย สามารถแบ่งได้เป็น 4 กลุ่มใหญ่ ๆ คือ (1) น้ำเสียจากชุมชน (2) น้ำเสียจากอุตสาหกรรม (3) น้ำเสียจากเกษตรกรรม และ (4) น้ำเสียที่ไม่ทราบ แหล่งที่มาแน่นอน โดยน้ำเสียจากแผงลอยจำหน่ายอาหาร จัดเป็นน้ำเสียจากชุมชน

สำนักจัดการคุณภาพน้ำได้ให้ความหมายของน้ำเสีย ชุมชน (domestic wastewater) ว่าหมายถึง “น้ำเสีย ที่เกิดจากกิจกรรมประจำวันของประชาชนที่อาศัยอยู่ใน ชุมชนและกิจกรรมที่เป็นอาชีพ ได้แก่ น้ำเสียที่เกิดจาก การประกอบอาหารและชำระล้างสิ่งสกปรกทั้งหลาย ภายในครัวเรือนและอาคารประเภทต่าง ๆ เป็นต้น”(Water Quality Management Division, Pollution Control Department, 2017) น้ำเสียจากแผงลอยจำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่มาจากกิจกรรมซักล้าง เช่น การซักล้างวัสดุที่ใช้ ประกอบอาหาร ภาชนะ และการล้างพื้น ส่วนกิจกรรมอื่น ๆ ที่ ก่อให้เกิดน้ำเสียนอกจากกิจกรรมการซักล้าง ได้แก่ น้ำเสีย จากการประกอบอาหาร เป็นต้น ซึ่งน้ำเสียจากกิจกรรม

เหล่านี้มักจะถูกละเลย และไม่ได้รับการบำบัดในขั้นต้น ก่อนปล่อยลงสู่รางน้ำสาธารณะและระบบบำบัดน้ำเสีย รวมต่อไป แม้ว่าจะมีมาตรการให้แฉงลอยจำหน่ายอาหาร ใช้บ่อดักไขมันก่อนที่จะปล่อยน้ำเสีย ทั้งนี้ น้ำเสียจาก แฉงลอยจำหน่ายอาหารมีปริมาณสารอินทรีย์สูง อีกทั้งมี น้ำมันและไขมันปนเปื้อน อาจส่งผลกระทบต่อสิ่งมีชีวิต ในแหล่งน้ำ ลักษณะน้ำเสียจากแฉงลอยจำหน่ายอาหาร หรือจากร้านอาหารนั้นยังมีข้อมูลไม่มากนัก ทั้งนี้ พบว่า ส่วนใหญ่เป็นการศึกษารวมอยู่ในรูปของน้ำเสียชุมชน แต่อย่างไรก็ตามยังพบว่ามีการศึกษาข้อมูล น้ำเสียจากร้านอาหาร ริมนถนนคลองหก ซึ่งมีลักษณะทางกายภาพโดยทั่วไปของ น้ำเสียที่สังเกตได้ คือ น้ำมีลักษณะขุ่น มีคราบน้ำมันและ ไขมัน กลิ่นเหม็น และมีเศษอาหาร มีความเป็นกรด-ด่าง เฉลี่ย 7.09 ซีโอดีเฉลี่ย 944 มิลลิกรัมต่อลิตร และน้ำมัน และไขมันเฉลี่ย 381 มิลลิกรัมต่อลิตร (Athan & Chapawong, 2019) น้ำเสียจากแฉงลอยจำหน่ายอาหารมักจะมีสารอินทรีย์ ถ้าหากสารอินทรีย์ปล่อยลงสู่แหล่งน้ำจะทำให้แบคทีเรีย ที่ย่อยสลายสารอินทรีย์แบบใช้ออกซิเจนในแหล่งน้ำย่อย สลายสารอินทรีย์จำนวนมาก จะทำให้แหล่งน้ำเกิดสภาวะ ขาดออกซิเจน เป็นผลให้ออกซิเจนละลายในแหล่งน้ำต่ำลง ถ้าออกซิเจนละลายน้ำมีค่าต่ำกว่า 4 มิลลิกรัมต่อลิตร สัตว์ น้ำจะไม่สามารถอาศัยอยู่ได้ แต่ถ้าออกซิเจนละลายน้ำ มีค่าต่ำถึง 0 มิลลิกรัมต่อลิตร จะทำให้น้ำเป็นสีดำ ส่งกลิ่น เน่าเหม็น ส่วนน้ำมันและไขมันนั้น ส่วนใหญ่มาจากการ ประกอบอาหาร และการซักล้างภาชนะ ไขมันและน้ำมัน เป็นสารอินทรีย์ที่ลอยน้ำได้ ถ้าปนเปื้อนลงสู่แหล่งน้ำอาจ ทำให้ออกซิเจนที่รองรับน้ำเสียมีสภาพไม่เน่าดู อีกทั้งขัดขวาง การแพร่ของออกซิเจนลงสู่แหล่งน้ำ จนทำให้น้ำเน่าเสีย สิ่งมีชีวิตที่อาศัยอยู่ในน้ำก็ขาดออกซิเจนและตายในที่สุด

ผลกระทบของน้ำเสีย

ผลกระทบน้ำเสีย มีดังนี้ (1) เป็นแหล่งแพร่ระบาดของ เชื้อโรค (2) เป็นอันตรายต่อสิ่งมีชีวิตทั้งในน้ำและบริเวณ ใกล้เคียงทำให้เสียความสมดุลทางธรรมชาติ (3) ทำให้ เกิดมลพิษต่อ น้ำ ดิน และอากาศ (4) ทำลายทัศนียภาพ โดยเฉพาะแหล่งน้ำที่ใช้ในการคมนาคมและการท่องเที่ยว (Water Quality Management Division, Pollution Control Department, 2018)

น้ำเสียยังส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัย ดังนี้ (1) ระบบ ทางเดินอาหาร หากดื่มน้ำที่ไม่สะอาดที่ปนเปื้อนด้วยเชื้อโรค ประเภทต่าง ๆ เข้าไปอาจทำให้เกิดโรคได้ เช่น อหิวาตกโรค โรคบิด โรคอุจจาระร่วง (2) ระบบประสาท ถ้าในน้ำนั้นมี สารพิษเจือปน เช่น สารปรอท ซึ่งเป็นสารพิษที่มีอันตราย ร้ายแรง ก็อาจทำให้เกิดโรคมินามาตะ มีอาการเกี่ยวกับ ระบบประสาท คือ มือและเท้าชา บางรายรุนแรงถึงขั้น หูพพลภาพ และเสียชีวิต (3) ผิวหนัง การขาดแคลนน้ำ สะอาด ถ้านำมาชำระล้างร่างกายอาจทำให้เกิดโรคผิวหนัง ชนิดต่าง ๆ ได้ มักจะเป็นอาการโรคติดต่อตามเยื่อเมือก ผิวหนังทั้งภายในและภายนอกร่างกาย (4) สุขภาพจิต น้ำเสีย น้ำเน่า หรือน้ำโสโครก มักจะส่งกลิ่นเหม็นและมีสภาพไม่น่ามองทำให้คนเราเกิดความหงุดหงิด รำคาญ และเกิด ความตึงเครียดได้ (Janloy, 2013)

การจัดการน้ำเสียแฉงลอยจำหน่ายอาหาร

ปัญหาน้ำเสียจากแฉงลอยจำหน่ายอาหารข้างต้น ส่งผลกระทบหลาย ๆ ด้านทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อมนุษย์ สัตว์และสิ่งแวดล้อม ถึงแม้ว่าจะมีข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล อาหารสำหรับแฉงลอย จำหน่ายอาหาร แต่ก็ไม่มีข้อกำหนด ในเรื่องของการจัดการน้ำเสียสำหรับแฉงลอยจำหน่าย อาหาร อีกทั้งการเข้าตรวจสอบจากหน่วยงานของราชการ ก็อาจจะไม่ทั่วถึง เนื่องด้วยแฉงลอยจำหน่ายอาหารมี จำนวนมากและนั่นยังเป็นช่องว่างให้ผู้จำหน่ายอาหาร ละเลยการปฏิบัติในเรื่องของการจัดการน้ำเสีย ดังนั้น การให้ความรู้แก่พ่อค้าแม่ค้าให้ตระหนักถึงปัญหาน้ำเสีย มลพิษทางน้ำ และผลกระทบที่จะเกิดขึ้นต่อสุขภาพจึงเป็น เรื่องสำคัญ

ในการจัดการน้ำเสียแฉงลอยจำหน่ายอาหารใน ขั้นต้น สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัยแนะนำให้ ควบคุมการลดน้ำมันและไขมัน ณ แหล่งกำเนิด โดยใช้ ถังดักไขมัน ซึ่งรูปแบบของถังดักไขมันมีหลากหลาย ทั้งนี้ พิจารณาตามความเหมาะสมกับกิจกรรมต่าง ๆ ปริมาณน้ำเสีย ที่เกิดขึ้น วัสดุและงบประมาณ เช่น ถังดักไขมันสำเร็จรูป ซึ่งพ่อค้าแม่ค้าสามารถหาซื้อได้ง่ายตามท้องตลาด หรือจะ เป็นถังดักไขมันอย่างง่าย ประดิษฐ์ขึ้นจากภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยมีหลักการให้สามารถกักเก็บน้ำไขมันได้อย่างน้อย 6 ชั่วโมง ก่อนระบายออก พ่อค้าแม่ค้าอาจเลือกใช้วัสดุที่หาได้ง่าย หรืออาจจะเป็นวัสดุที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์แล้ว เช่น ถังน้ำ

ท่อประปา หรือตะแกรงกรองเศษอาหาร ซึ่งก็จะทำให้
ประหยัด ไม่สิ้นเปลืองเงินในการประดิษฐ์ถังดักไขมัน ทั้งนี้
หน่วยงานราชการจะต้องให้ความรู้แก่พ่อค้าแม่ค้าเพื่อ
สร้างความตระหนักในการร่วมมือกันช่วยแก้ปัญหาอีกด้วย

นอกจากเรื่องความรู้ที่พ่อค้าแม่ค้าจะต้องทราบ
และตระหนักแล้ว เรื่อง ของมาตรการทางกฎหมายก็เป็น
อีกปัจจัยหนึ่งที่จะควบคุมปัญหาเหล่านี้ได้ถึงแม้ว่าพระราช
บัญญัติรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อย
ของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 มาตรา 9 ห้ามมิให้ผู้ใดอาบน้ำ
หรือซักล้างสิ่งใด ๆ บนถนน หรือในสถานสาธารณะซึ่งมิได้
จัดไว้เพื่อการนั้น หรือในบริเวณทางน้ำที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น
ได้ประกาศห้ามไว้และบทกำหนดโทษนั้น ในมาตรา ๕๒
กล่าวว่า ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๙ หรือไม่ปฏิบัติตามประกาศ
เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าร้อยบาท
แต่เนื่องจากในปัจจุบันการใช้มาตรการทางกฎหมายยังไม่
เข้มข้น การไม่เกรงกลัวบทลงโทษ รวมถึงการยึดหยุ่นให้
กับพ่อค้าแม่ค้าจนบางครั้งอาจจะสร้างผลเสียให้กับภาพลักษณ์
ของแผงลอยจำหน่ายอาหารในประเทศไทย ทั้งนี้ อย่างไรก็ตาม
ก็ตามผู้ซื้อเองก็ยังคงต้องการให้แผงลอยจำหน่ายอาหาร
มีมาตรฐานความสะอาดและปลอดภัย เช่น ไม่มีสัตว์ และ
แมลงนำโรค เช่น แมลงวัน แมลงสาบ หนู เป็นต้น มีการ
ตรวจสอบสารปนเปื้อน เชื้อโรคในวัตถุดิบและอาหาร
สภาพแผงลอยจำหน่ายอาหาร

บทสรุป

ถึงแม้ว่าแผงลอยจำหน่ายอาหารของประเทศไทย
จะติดอันดับที่ 1 ของโลก (ข้อมูลปี 2559) เลือกซื้อหา
ทานได้ง่าย มีอาหารให้เลือกหลากหลาย แต่นั่นกลับพบว่า
แผงลอยจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ไม่มีการดูแลเรื่องของ
ความสะอาด สุขลักษณะของผู้จำหน่ายอาหาร การจัดการ
น้ำเสียที่ดี ปัญหาที่ตามมาคือ การป่วยด้วยโรคอาหาร
และน้ำเป็นสื่อ เนื่องจากการแพร่โรคจากผู้จำหน่ายอาหาร
การรับประทานอาหารที่เชื้อโรคปนเปื้อน ปัญหามลพิษ
ทางน้ำจากการจัดการน้ำเสียที่ไม่มีประสิทธิภาพ ดังนั้น
การจัดการน้ำเสียที่ดีจะเป็นการลดปัญหามลพิษทางน้ำ
เพราะถ้าแหล่งน้ำต่าง ๆ เกิดมลพิษขึ้น เราจะไม่สามารถนำ
น้ำจากแหล่งน้ำต่าง ๆ เหล่านั้นมาใช้ได้อีกต่อไป

ปัญหาต่าง ๆ ที่ได้กล่าวข้างต้น ส่วนใหญ่เกิดจาก
การกระทำของผู้จำหน่ายอาหาร ดังนั้น การให้ความรู้
สร้างความเข้าใจให้ตระหนักถึงผลเสียและรับรู้การป้องกัน
ปัญหาดังกล่าวอย่างถูกต้อง น่าจะเป็นการแก้ไขปัญหาได้
อย่างถูกวิธี และได้ผลอย่างยั่งยืน รวมถึงต้องมีมาตรการ
ทางกฎหมายที่ชัดเจนเพื่อให้ปัญหาต่าง ๆ เหล่านี้ลดลง ก็
จะทำให้แผงลอยจำหน่ายอาหารสามารถสร้างเสน่ห์ให้กับ
ประเทศไทยอย่างที่มีสื่อต่างชาติยกย่องอีกด้วย



References

- Athan, N., & Chapawong, J. (2019). *The efficiency of Wastewater treatment from street food shop at Klong 6 by Bio Extract. Environmental project, School of Public Health*. Phathum Thani: Eastern Asia University. (in Thai)
- Bureau of Food and Water Sanitation, Depart of Health, Ministry of Public Health. (2013). *Environmental Health Public Handbook: For preventing foodborne and waterborne diseases* (2nd. ed). Bangkok: The Agricultural cooperative federation of Thailand limited. (in Thai)
- Bureau of Food and Water Sanitation, Depart of Health, Ministry of Public Health. (2014). *Work practice of Food and Water Sanitation for public health executive* (2nd. ed). Bangkok: The Agricultural Cooperative Federation of Thailand limited. (in Thai)
- Bureau of Food and Water Sanitation, Depart of Health, Ministry of Public Health. (2014). *Handbook of Food Sanitation program for food handlers and food Entrepreneur*. Bangkok: The Agricultural Cooperative Federation of Thailand limited. (in Thai)

- Bureau of Food and Water Sanitation, Depart of Health, Ministry of Public Health. (2017). *Principles of food sanitation for street food vendor*. Retrieved from <http://foodsafety.anamai.moph.go.th/main.php?filename=stand> (in Thai)
- Department of Health. (2016, March 25). Depart of health random check “Food Vendor” 8 provinces found “Bacteria” contamination including 34.84%. *Matichon online*. Retrieved from https://www.matichon.co.th/local/news_83536 (in Thai)
- Division of Innovation and Research. (2019). *Research plan of prevention, control diseases and health care insurance 2019-2021*. Retrieved from <http://irem.ddc.moph.go.th/book/detail/92>.
- Janloy, S. (2013). *Water and noise pollution problem*. Retrieved from <https://sites.google.com/site/30267jankk/phlk-ra-thb-khxng-mlphis-thang-na-tx> (in Thai)
- Kasriel-Alexander, D. (2017). *Top 10 global consumer trends for 2017*. n. p.: Euromonitor International.
- National News Bureau of Thailand. (2019). *Ministry of Public Health suggests to health care of Yourself and prevent 6 foodborne and waterborne diseases in Drought area*. Retrieved from <http://thainews.prd.go.th/th/news/detail/TCATG190729190210047> (in Thai)
- Nanthaphong, N., & Sujirarat, D. (2017). The positive rate of food poisoning in merchants: A case study of the markets in the Northeast Thailand. *Food and Water Sanitation Journal*, 8(2), 7-15. (in Thai)
- Suksonghong, O. (2017). *Compliance to food, safety regulations by street food vendors: Case study of Sangkhalok road* (Master’s thesis). Navamindradhiraj University, Bangkok. (in Thai)
- Saowapruet, Y. (2018). *Golden opportunity of Street food*. Retrieved from <https://www.prachachat.net/facebook-instant-article/news-152662> (in Thai)
- Silraungwilai, U. (2018). Thai tourism attraction through a content analysis of photographs from the foreign tourists that were posted via online social networking based on semiotic tradition conceptual framework: A case study of Krabi, Bangkok, Korat, Pattaya and Ayutthaya. *EAU Heritage Journal Social Science and Humanities*, 8(3), 70-86. (in Thai)
- Thongtae, L. (2018). *Factors affecting personal Sanitation and Hygiene practices of food handlers in Rangsit city municipality, Thailand* (Master’s thesis). Thammasat University, Pathum Thani. (in Thai)
- Water Quality Management Division, Pollution Control Department. (2017). *Domestic wastewater treatment manual*. Bangkok: Pollution Control Department. (in Thai)
- Water Quality Management Division, Pollution Control Department. (2018). *Water pollution knowledge*. Retrieved from http://www.pcd.go.th/info_serv/water_water.htm (in Thai)
- Yasmeen, R. (2019). *Top 100 City destinations 2019*. n. p.: Euromonitor International.

