

2. โครงการศึกษาสถานการณ์การจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในแหล่งท่องเที่ยว

คณะผู้วิจัย : นางทิพย์ยา เผื่อนพิภพ นักวิชาการสาธารณสุข 8ว และคณะ

บทคัดย่อ

การศึกษาศถานการณ์การจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในแหล่งท่องเที่ยว มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศถานการณ์การจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในเรื่องการจัดการมูลฝอย สิ่งปฏิกูล การจัดการน้ำดื่ม น้ำใช้ การบริการร้านอาหารและบริการที่พัก เพื่อเป็นแนวทางกำหนดเกณฑ์มาตรฐานการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมแหล่งท่องเที่ยวให้สะอาดปลอดภัยได้มาตรฐาน เป็นการศึกษาวิจัยและพัฒนา (Research and Development) โดยเลือกศึกษาในแหล่งท่องเที่ยวประเภทอุทยานแห่งชาติ วนอุทยานและแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ประเภทละ 1 แห่ง ในพื้นที่ 4 ภาค ของประเทศไทย รวมจำนวน 12 แห่ง (ภาคละ 3 แห่ง) ช่วงระยะเวลาที่ดำเนินการเก็บข้อมูล เป็นช่วงที่ไม่ใช่ฤดูกาลท่องเที่ยว วิธีการเก็บข้อมูล ใช้วิธีการสำรวจ สัมภาษณ์ บันทึกภาพ สัมภาษณ์ กลุ่มเป้าหมาย 2 กลุ่ม คือ ผู้บริหารและผู้ปฏิบัติ ในแหล่งท่องเที่ยวเป้าหมาย นอกจากนี้ มีการเก็บข้อมูลทางวิทยาศาสตร์โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียภาคสนาม 2 แบบ คือ แบบ ว 111 และแบบ SI-Medium เก็บตัวอย่างในจุดที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อน เช่น ลูกบิดประตูห้องน้ำห้องส้วม อ่างล้างมือ สายชำระ ภาชนะตักน้ำในห้องส้วม และเก็บตัวอย่างจากมือของผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ และภาชนะในร้านอาหารที่อยู่ในแหล่งท่องเที่ยวพื้นที่เป้าหมาย ข้อมูลที่ได้นำมาวิเคราะห์ด้วยสถิติร้อยละ และใช้สถิติเชิงพรรณนา(Descriptive Statistics)

ผลการศึกษาพบว่า แหล่งท่องเที่ยวที่ศึกษา 12 แห่ง มีหน่วยงานที่รับผิดชอบ คือ กรมอุทยานแห่งชาติ รับผิดชอบอุทยานแห่งชาติและวนอุทยาน กรมศิลปากรรับผิดชอบแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม จำนวนนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่อยู่ในช่วงมากกว่า 1,000 คนต่อวัน คิดเป็นร้อยละ 33.33 และเป็นชาวไทยมากกว่าชาวต่างประเทศ การจัดเจ้าหน้าที่รับผิดชอบด้านการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมโดยตรงมีเท่ากันกับไม่มีการจัดเจ้าหน้าที่ด้านนี้โดยตรง คือร้อยละ 50 สำหรับด้านการดูแลความปลอดภัยพบว่า แหล่งท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีการจัดเจ้าหน้าที่ด้านความปลอดภัย มีข้อความกฎระเบียบเพื่อเตือนภัยในจุดอันตราย ร้อยละ 91.67 มีจุดประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารทุกแห่ง มีที่จอดรถเพียงพอ ร้อยละ 58.33 มีระบบจ่ายไฟฟ้าและพลังงานสำรอง ร้อยละ 41.67 สำหรับปัญหาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในเรื่องการจัดการขยะ พบว่าส่วนใหญ่ ร้อยละ 75 ไม่มีการคัดแยกขยะ และการกำจัดไม่ถูกวิธี เช่น ขุดหลุมฝังโดยไม่ปิดปิด มีสัตว์ไปคุ้ยขยะได้ กรณีที่มีการแยกพบว่าทุกแห่ง คือ ร้อยละ 100 แยกเฉพาะขยะที่นำไปรีไซเคิลหรือนำไปขายได้ ด้านการจัดการสิ่งปฏิกูล ความสะอาดของห้องน้ำห้องส้วมใช้เกณฑ์มาตรฐาน HAS ของกรมอนามัย พบว่า จาก 12 แห่ง มีเพียง 1 แห่งที่ผ่านเกณฑ์ ส่วนใหญ่ ถึงร้อยละ 91.67 ไม่ผ่านเกณฑ์ HAS สภาพโครงสร้างและตัวเรือนส่วนใหญ่มีลักษณะถาวร อยู่ในสภาพดีใช้การได้ถึง ร้อยละ 91.67 จำนวนห้องสุขาไม่เพียงพอในช่วงฤดูท่องเที่ยวด้านการให้บริการน้ำดื่ม เป็นบริการการ น้ำบรรจุขวดเป็นส่วนใหญ่ สำหรับน้ำใช้ส่วนใหญ่ใช้น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ จึงมีปัญหาในช่วงฤดูแล้งหรือในช่วงมีนักท่องเที่ยวมาก และจากข้อมูลการเก็บตัวอย่างน้ำตรวจพบการปนเปื้อน ณ จุดถึง

เก็บน้ำและจุดกรองน้ำ ด้านสุขาภิบาลอาหารพบว่า ร้านอาหารส่วนใหญ่เป็นของภาคเอกชน ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ Clean Food Good Taste (CFGT) ของกรมอนามัย ร้อยละ 50 อีกร้อยละ 50 ไม่เข้าโครงการ การเก็บตัวอย่างอาหารและผู้สัมผัสอาหารตรวจหาการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ดำเนินการเฉพาะร้านที่ไม่เข้าโครงการ CFGT ซึ่งผลการวิเคราะห์ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ พบการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ที่ภาชนะอุปกรณ์ใส่อาหาร เช่น จานข้าว ที่คั้นน้ำแข็ง และมือผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ อาหาร ส่วนที่ปักของสถานที่ท่องเที่ยวที่มีที่พักไว้บริการ พบว่ามีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ อยู่ในระดับดี เนื่องจากหน่วยงานรับผิดชอบ คือ กรมอุทยานแห่งชาติ มีการปรับปรุงวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ และมีผู้ดูแลความสะอาดเป็นประจำ

จากการศึกษาค้างนี้ เป็นเพียงการวิเคราะห์สถานการณ์ของแหล่งท่องเที่ยวในชั้นต้น และศึกษาในจำนวนตัวอย่างเพียง 12 แห่ง ภาคละ 3 แห่ง จึงเป็นตัวแทนที่ไม่มากพอและช่วงเวลาการเก็บข้อมูลไม่ใช่ฤดูกาลท่องเที่ยว ทำให้การจัดเจ้าหน้าที่ดูแลรักษาความสะอาดลดลง ดูแลไม่สม่ำเสมอต่อเนื่อง อาจส่งผลต่อภาพรวมที่ไม่สะอาดและ พบมีการปนเปื้อน ผู้วิจัยจึงเห็นควรมีการขยายโครงการ CFGT ให้ครอบคลุมแหล่งท่องเที่ยวสำคัญและสานต่อความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและควรขยายผลการศึกษาสถานการณ์ด้านการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมแหล่งท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นกระจายทุกศูนย์อนามัยเขตทั่วประเทศ และควรเก็บข้อมูลทั้งช่วงเวลาที่เป็ฤดูกาลท่องเที่ยว และไม่ใช่ฤดูกาลท่องเที่ยว การสุ่มตัวอย่างอาหารและผู้สัมผัสอาหารควรดำเนินการในร้านที่เข้าโครงการ CFGT เพื่อเปรียบเทียบข้อมูลกัน ควรมีการศึกษาต่อยอดในเชิงลึกเฉพาะด้านที่พบปัญหาและควรมีการจัดทำเกณฑ์มาตรฐานการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมแหล่งท่องเที่ยว