

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ปัญหาสิ่งแวดล้อม เป็นปัญหาที่เริ่มเกิดขึ้นเมื่อประมาณ 200 ปีมาแล้ว และทวีความรุนแรงขึ้นโดยลำดับ เป็นผลจากกิจกรรมของมนุษย์นับแต่การปฏิวัติอุตสาหกรรมการพัฒนาเทคโนโลยีและการเพิ่มขึ้นของประชากรอย่างรวดเร็ว ทำให้เกิดปัญหาสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ ได้แก่ การลดลงของทรัพยากรธรรมชาติ ปัญหามลภาวะของดิน น้ำ อากาศ ทำให้เกิดภาวะเสียสมดุลของระบบนิเวศ และผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคม ส่งผลกระทบต่อการดำรงชีวิตมนุษย์ทั้งระดับบุคคล ชุมชน ประเทศชาติ และระดับโลก มนุษย์ได้พยายามแก้ไขปัญหามลพิษสิ่งแวดล้อมมาโดยตลอด ด้วยการพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้ในการแก้ปัญหา การกำหนดมาตรการทางสังคม ขึ้นมาใช้ป้องกันแก้ไขและพัฒนาคุณภาพสิ่งแวดล้อม แต่ปัญหามลพิษสิ่งแวดล้อมก็ยังคงเพิ่มความรุนแรงมากยิ่งขึ้น

การที่มนุษย์อยู่ร่วมกันมากขึ้น ทุกสิ่งทุกอย่างก็ต้องถูกแบ่งปันกันกินและใช้โดยเฉพาะทรัพยากรธรรมชาติซึ่งมีอยู่อย่างจำกัด นอกจากนี้ธรรมชาติยังกลายเป็นที่รองรับของเสียจากกิจกรรมต่าง ๆ ของมนุษย์อีกด้วย เมื่อทรัพยากรธรรมชาติที่โดยปกติให้คุณประโยชน์เริ่มเสื่อมคุณภาพลงเกิดเป็นปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมที่ก่อให้เกิดความเสียหายทั้งต่อสุขภาพอนามัยของมนุษย์ และต่อสิ่งแวดล้อม ปัญหามลพิษสิ่งแวดล้อมทุกด้านมักจะเกิดขึ้นพร้อม ๆ กัน กับการขยายตัวและการเจริญเติบโตของเมือง โดยเฉพาะเมืองใหญ่ที่มีประชากรหนาแน่น มีการขยายตัวทางเศรษฐกิจและความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี มีการบริโภคกันมากขึ้น ของเสียก็ถูกปล่อยออกสู่สิ่งแวดล้อมมากขึ้นตาม

เชียงใหม่เป็นจังหวัดที่เป็นศูนย์กลางความเจริญรุ่งเรืองในภาคเหนือ มีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วไม่ว่าจะเป็นด้านประชากร ด้านธุรกิจบริการ และด้านอุตสาหกรรม โดยเฉพาะอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่นำรายได้มาสู่จังหวัดเชียงใหม่เป็นจำนวนมาก การที่เชียงใหม่เป็นจังหวัดที่มีชื่อเสียงในลำดับต้น ๆ ของประเทศในด้านความเจริญรุ่งเรืองและมีแหล่งท่องเที่ยวที่

สำคัญ ๆ มากมาย จึงทำให้ธุรกิจด้านบริการ เช่น โรงแรม สถานบริการร้านอาหาร ได้ขยายตัวอย่างรวดเร็วในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวที่เข้ามาจำนวนมาก ประกอบกับวิถีการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปของคนในท้องถิ่นที่หันไปรับประทานอาหารนอกบ้านกันมากขึ้นทำให้มีการเพิ่มจำนวนร้านอาหารประเภทต่าง ๆ ระหว่างปี พ.ศ. 2545 - 2550 ซึ่งมีจำนวนร้านอาหารที่จดทะเบียนแล้วมีจำนวนเพิ่มขึ้นจาก 548 เป็น 625, 687, 704, 860 และ 906 ราย ตามลำดับ (เทศบาลนครเชียงใหม่, 2545-2550) ซึ่งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวอาจก่อให้เกิดปัญหามลพิษต่อสิ่งแวดล้อมหากผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามแนวทางการจัดการของเสียอย่างถูกวิธี เนื่องจากสถานบริการร้านอาหารจำนวนมากได้ผลิตของเสียออกมาทำให้เกิดปัญหาต่อสิ่งแวดล้อมโดยเฉพาะปัญหาน้ำเสียและขยะ

ปัญหาน้ำเสียในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ได้ทวีความรุนแรงขึ้นพร้อม ๆ กับการเจริญเติบโตของเมืองเชียงใหม่ ประกอบกับการขาดจิตสำนึกและความรับผิดชอบของประชาชนด้วยตนเอง ปริมาณน้ำเสียจำนวนมากได้ถูกปล่อยทิ้งลงสู่แม่น้ำลำคลองทำให้เกิดปัญหาแหล่งน้ำเน่าเสีย ในระยะต่อมาได้เกิดมีการรวมกลุ่มแสดงความคิดเห็นและเรียกร้องให้มีการดำเนินแก้ไขปัญหาเน่าเสียอย่างจริงจัง (ดวงจันทร์ เจริญเมือง, 2536) และจากผลสำรวจในระยะต้นของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 6 พบว่า ผู้ที่อยู่อาศัยในเขตเมืองเชียงใหม่มีความตระหนักต่อปัญหามลพิษทางน้ำค่อนข้างสูง โดยเฉพาะปัญหาน้ำเน่าเสียในคลองแม่ข่า คูเมือง และแม่น้ำปิง (ชูศักดิ์ วิทยาภัก, 2537) ปัจจุบันเทศบาลนครเชียงใหม่ได้แก้ไขปัญหาน้ำเสียในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่โดยการใช้งบประมาณค่อนข้างสูงสร้างระบบบำบัดน้ำเสียส่วนกลาง เพื่อรวบรวมน้ำเสียจากชุมชนเมืองไปบำบัดที่โรงบำบัดน้ำเสีย ตั้งอยู่ที่ตำบลป่าแดด อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ แต่ก็เป็นการแก้ปัญหาที่ปลายเหตุซึ่งอาจได้ผลในระดับหนึ่งเท่านั้น การจัดการกับปัญหาน้ำเสียที่เกิดขึ้นหากมุ่งแก้ปัญหาเฉพาะที่ปลายเหตุอย่างเดียวซึ่งเป็นภาระที่หนักหน่วงและทำให้สูญเสียงบประมาณจำนวนมากนั้นอาจไม่มีประสิทธิภาพผลดีพอ ดังนั้นวิธีการที่ยอมรับกันว่ามีประสิทธิภาพสูงและไม่ต้องสูญเสียงบประมาณมากในการจัดการ นั่นคือ การจัดการน้ำเสียโดยวิธีการลดปริมาณน้ำเสีย ณ แหล่งกำเนิด ซึ่งเป็นวิธีการป้องกันการเกิดปัญหาน้ำเสียให้น้อยที่สุดเพื่อลดภาระการแก้ปัญหาที่จะเกิดขึ้นตามมาภายหลัง

ปัญหาขยะในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ก็นับว่าเป็นปัญหาที่สำคัญมาก ดวงจันทร์ เจริญเมือง (2536) ระบุว่า การเพิ่มขึ้นของปริมาณขยะในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่มีสาเหตุหลักมาจาก 1) จำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นซึ่งรวมถึงจำนวนนักท่องเที่ยวที่เข้ามา 2) เกิดจากการเปลี่ยนแปลงวิถีการดำเนินชีวิตของคนเมืองเชียงใหม่ที่มีการบริโภคแบบทิ้ง ๆ ขว้าง ๆ และ 3) เกิดจากปัญหาการจัดการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องไม่มีการวางแผนระยะยาวไว้รองรับทำให้เกิดปัญหาในการกำจัดขยะ ปัญหานี้ได้ถึงจุดวิกฤตเมื่อกลางปี 2537 เมื่อเวลาผ่านไปปัญหาดังกล่าวก็ไม่ได้ลดลง จากการสำรวจเมื่อปี 2540 ในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่มีปริมาณขยะ 250 – 300 ตันต่อวัน (มูลนิธิโลกสีเขียว, 2542) และมีแนวโน้มว่าปริมาณขยะเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ โดยที่แหล่งมาของขยะที่สำคัญได้แก่ ตลาดสด อาคารบ้านเรือน สถานพยาบาล และสถานบริการต่าง ๆ

จากการสอบถามข้อมูลร้านอาหารจากหน่วยงานสุขาภิบาลของแขวงทั้ง 4 แขวงในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่เมื่อเดือนพฤษภาคม ปี 2545 พบว่า ในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่มีจำนวนร้านอาหารมากมาย การจำแนกประเภทของร้านอาหารนั้น เทศบาลนครเชียงใหม่ได้ใช้ขนาดพื้นที่ประกอบการของร้านอาหารเป็นเกณฑ์ในการจำแนก โดยจำแนกออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ ร้านอาหารขนาดใหญ่ (พื้นที่ประกอบการมากกว่า 200 ตร.ม. ขึ้นไป) ร้านอาหารขนาดกลาง (พื้นที่ประกอบการ 101-200 ตร.ม. ขึ้นไป) และร้านอาหารขนาดเล็ก (พื้นที่ประกอบการไม่เกิน 100 ตร.ม. ขึ้นไป) จำนวนร้านอาหารจำนวน 548 ร้าน ดังกล่าวเป็นแหล่งสำคัญที่ทำให้เกิดของเสียในปริมาณสูง โดยที่น้ำเสียจากร้านอาหารส่วนใหญ่มีปัญหาในเรื่องของน้ำมันและไขมันซึ่งหากปล่อยทิ้งลงสู่แหล่งน้ำ น้ำมันและไขมันจะขวางกั้นการซึมของออกซิเจนสู่แหล่งน้ำ ทำให้สิ่งมีชีวิตในน้ำขาดออกซิเจน และเกิดความเสียหายต่อระบบนิเวศตามมา หรือหากปล่อยน้ำมันและไขมันเข้าสู่ระบบน้ำเสียก็จะเกิดการรบกวนการทำปฏิกิริยาของจุลินทรีย์ทำให้ระบบบำบัดน้ำเสียมีปัญหาได้ ส่วนขยะจากร้านอาหารที่มีปริมาณสูงนั้นส่วนใหญ่เป็นขยะเปียก ได้แก่ เศษอาหาร ผัก และผลไม้ หากไม่มีการจัดการที่ดีก็จะเกิดการหมักหมมส่งกลิ่นเหม็นและเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคได้ ซึ่งอาจจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของคนและสิ่งแวดล้อม ปัญหาขยะเป็นปัญหาที่มีความสัมพันธ์โดยตรงกับปัญหาน้ำเสีย เนื่องจากปัญหาขยะหากไม่ได้รับการแก้ไขอย่างจริงจังและมีประสิทธิภาพก็จะเป็สาเหตุสำคัญที่ทำให้เกิดปัญหาน้ำเสียตามมา ดังนั้นการลดปริมาณของเสีย ณ แหล่งกำเนิด จึงเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถป้องกันการเกิดปัญหาที่ต้นเหตุและเป็นแนวทางที่มี

ประสิทธิผลมากที่สุด แต่ก็เป็ นวิธีการที่ยากที่สุดเพราะต้องเกิดจากการร่วมมือของทุกฝ่าย อีกทั้งต้องอาศัยปัจจัยหลาย ๆ ปัจจัยที่จะส่งผลให้เกิดประสิทธิภาพอย่างสูงสุดได้

จากปัญหาดังกล่าวผู้ศึกษาจึงมีความสนใจศึกษาสภาพการจัดการของเสียบในร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ว่าเป็นอย่างไร ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียบอย่างไร ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความตระหนักในการแก้ปัญหาที่เกิดจากของเสียบอันจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของคนและสิ่งแวดล้อมมากเพียงใด และอุปสรรคที่เกิดจากการกำจัดของเสียบของผู้ประกอบการในร้านอาหาร ทั้งนี้ผู้ศึกษาคาดว่าประเด็นที่ศึกษาอาจจะมีประโยชน์และเป็นแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาความรู้และความตระหนัก ตลอดจนการร่วมมือของผู้ประกอบการร้านอาหารในการที่จะช่วยกันลดปัญหาของเสียบ ณ แหล่งกำเนิด ซึ่งจะส่งผลต่อการลดปัญหาสิ่งแวดล้อมต่อไป

1.2. วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียบร้านอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร
2. เพื่อศึกษาสภาพการจัดการของเสียบร้านอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่
3. เพื่อศึกษาความตระหนักในปัญหาของเสียบร้านอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร
4. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียบ ความตระหนักใน

ปัญหาของเสียบ กับการจัดการของเสียบร้านอาหาร

1.3. ขอบเขตในการศึกษา

1.3.1 ขอบเขตพื้นที่ศึกษา

พื้นที่ทำการศึกษา ได้แก่ เขตเทศบาลนครเชียงใหม่ซึ่งประกอบไปด้วยแขวง 4 แขวง คือ แขวงนครพิงค์ แขวงเมืองราย แขวงศรีวิชัย และแขวงกาวิละ

1.3.2 ขอบเขตของเนื้อหา

1.3.2.1. ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียบของผู้ประกอบการร้านอาหารประกอบด้วย

ก. การจัดการน้ำเสียร้านอาหาร ได้แก่ มลสารที่สำคัญของผลกระทบของผลเสียร้านอาหาร ขั้นตอนการบำบัดน้ำเสีย การใช้งานและบำรุงรักษาบ่อดักไขมันและบ่อเกรอะ และการนำน้ำเสียกลับมาใช้ประโยชน์

ข. การจัดการขยะ ได้แก่ การแยกขยะ และการนำขยะกลับมาใช้ประโยชน์

1.3.2.2. ศึกษาสภาพการจัดการของเสียร้านอาหาร โดยประเมินจากการปฏิบัติในด้านการจัดการน้ำเสีย การจัดการขยะ และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการของเสีย

1.3.2.3. ศึกษาความตระหนักในปัญหาของเสียร้านอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร อันจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของคนและสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วยความตระหนักในปัญหาน้ำเสีย และความตระหนักในปัญหาขยะ

1.3.2.4. ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย ความตระหนักในปัญหาของเสีย กับการจัดการของเสียร้านอาหาร

1.3.3 ขอบเขตของประชากร

ประชากร

ประชากรที่ศึกษาได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน 906 ราย ในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ ที่ได้รับอนุญาต

กลุ่มตัวอย่าง

ในการศึกษาครั้งนี้ ศึกษาโดยการคัดเลือกตัวอย่างจากกลุ่มประชากรทั้งหมดที่จดทะเบียน 906 ร้าน โดยสุ่มตัวอย่างที่มีค่าความคลาดเคลื่อน ระดับ 0.05 ด้วยตารางของ Krejcie & Morgan ได้จำนวน 269 ราย และเพื่อป้องกันความไม่ครบถ้วนของข้อมูล ผู้วิจัยจึงทำการรวบรวมข้อมูล จากการสุ่มตัวอย่างจำนวน 320 ราย

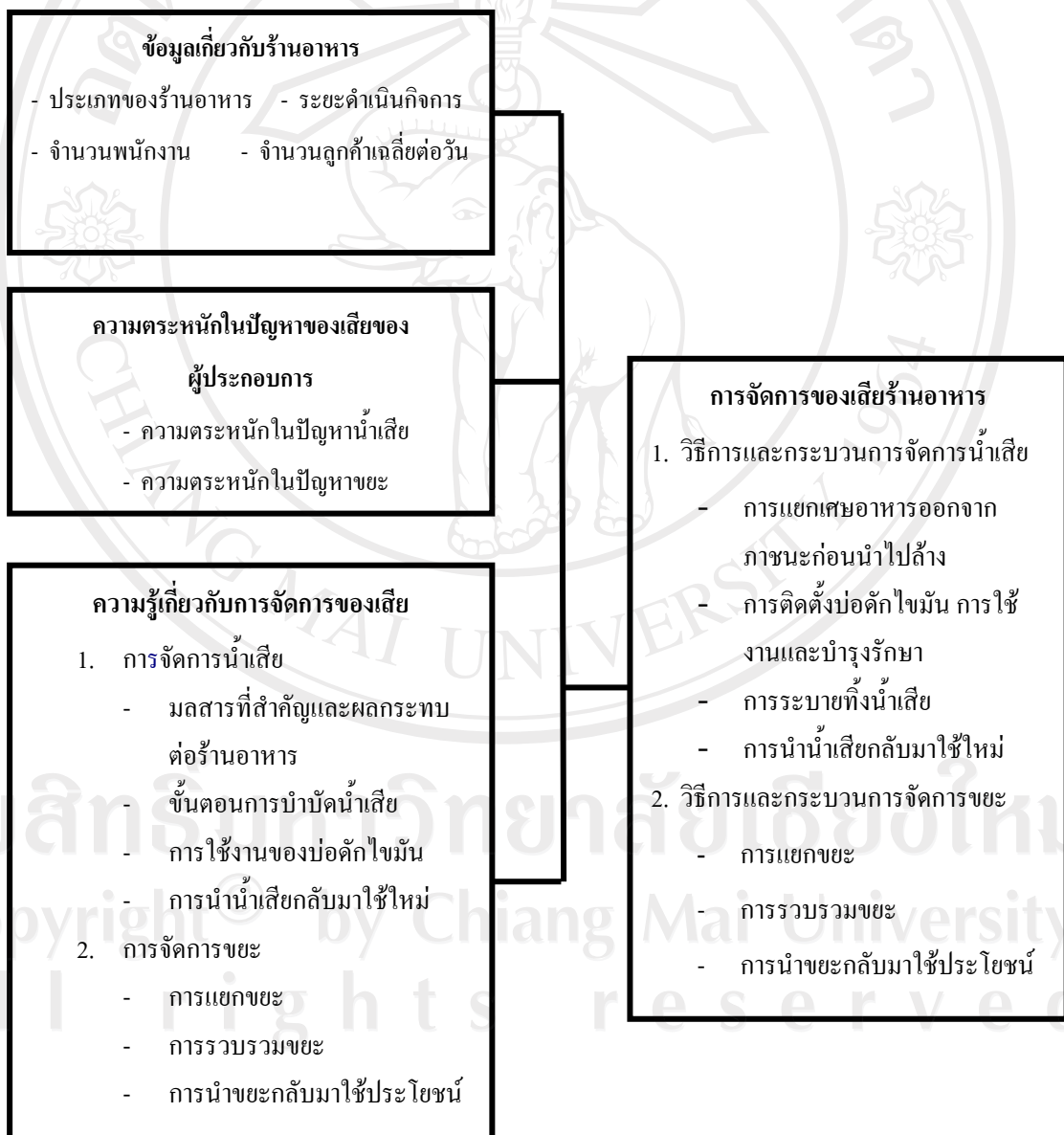
1.4. กรอบแนวคิดในการศึกษา

การจัดการของเสียร้านอาหารที่มีประสิทธิภาพนั้นต้องอาศัยปัจจัยหลาย ๆ ด้าน ที่จะมีผลต่อพฤติกรรมจัดการของผู้ประกอบการด้านอาหาร ซึ่งการศึกษานี้เป็นการศึกษาถึงปัจจัยบางปัจจัยที่คิดว่าน่าจะมีความสำคัญและมีความสัมพันธ์ต่อการจัดการของเสียร้านอาหาร ปัจจัยที่สนใจได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียร้านอาหาร และความตระหนักในปัญหาของเสียของ

ผู้ประกอบการด้านอาหาร ซึ่งความรู้และความตระหนักดังกล่าวน่าจะมีความสัมพันธ์กับการจัดการของเสียร้านอาหาร นอกจากนี้ปัจจัยส่วนบุคคลบางปัจจัยของผู้ประกอบการร้านอาหารน่าจะมีผลต่อการจัดการของเสียร้านอาหารด้วย

จากการทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ผู้ศึกษาสามารถสรุปเป็นกรอบแนวคิดในการศึกษาได้ ดังนี้

กรอบแนวคิดในการศึกษา



แผนภูมิ 1 กรอบแนวความคิด

1.5. นิยามศัพท์เฉพาะ

การผลิตอาหาร หมายถึง การนำสิ่งทีรับประทานได้มาประกอบเป็นอาหารเพื่อบริโภค
ของเสีย หมายถึง น้ำเสียและขยะที่มีแหล่งกำเนิดมาจากกิจกรรมต่าง ๆ ในร้านอาหารซึ่งถูกปล่อยทิ้งสู่สิ่งแวดล้อม โดยมีมลสารที่สำคัญในน้ำเสีย ได้แก่ เศษอาหาร ไขมันอาหาร ตะกอน น้ำมัน และไขมัน ส่วนขยะ ได้แก่ ขยะเปียก ขยะแห้ง และขยะอันตราย

ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสีย หมายถึง การระลึกได้และความเข้าใจในข้อเท็จจริงของผู้ประกอบการร้านอาหารในเรื่องของข้อมูลและวิธีการหรือกระบวนการเกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียและการจัดการขยะที่เกิดขึ้นในร้านอาหารเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาต่อสิ่งแวดล้อม โดยที่ความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย ได้แก่ มลสารที่สำคัญและผลกระทบของน้ำเสียร้านอาหาร ขั้นตอนการบำบัดน้ำเสีย การใช้งานและบำรุงรักษาบ่อดักไขมัน และบ่อเกรอะ และการนำน้ำเสียกลับมาใช้ใหม่ ส่วนความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะ ได้แก่ การแยกขยะ การรวบรวมขยะ และการนำขยะกลับมาใช้ประโยชน์

การจัดการของเสียร้านอาหาร หมายถึง วิธีการและกระบวนการในการป้องกันน้ำเสียและขยะที่เกิดขึ้นภายในร้านอาหารไม่ให้มีปริมาณมากขึ้น หรือเป็นการลดปริมาณของเสียที่เกิดขึ้นนั่นเอง ซึ่งประเมินได้จากการปฏิบัติในกิจกรรมดังนี้ 1) การปฏิบัติด้านการจัดการน้ำเสีย ได้แก่ การแยกเศษอาหารออกจากภาชนะก่อนนำไปล้าง การทำความสะอาดและตรวจสภาพรางระบายน้ำ การติดตั้งบ่อดักไขมัน การใช้งานและบำรุงรักษา การระบายทิ้งน้ำเสีย และการนำน้ำเสียกลับมาใช้ใหม่ 2) การปฏิบัติด้านการจัดการขยะ ได้แก่ การแยกขยะ การรวบรวมขยะ และการนำขยะกลับมาใช้ประโยชน์

ร้านอาหารขนาดเล็ก หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาดไม่เกิน 100 ตารางเมตร

ร้านอาหารขนาดปานกลาง หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาด 101-200 ตารางเมตร

ร้านอาหารขนาดใหญ่ หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาดตั้งแต่ 200 ตารางเมตรขึ้นไป

ความตระหนักในปัญหาของเสีย หมายถึง ระดับความรู้สึกสำนึก ความใส่ใจของผู้ประกอบการร้านอาหารถึงปัญหาที่เกิดจากน้ำเสียและขยะซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของคนและสิ่งแวดล้อม โดยที่ความรู้สึกที่เกิเกิดขึ้นนั้นส่งผลให้เกิดความคิดที่จะกระทำอย่างใดอย่างหนึ่งต่อปัญหาที่เกิดขึ้นเพื่อความอยู่รอดของตัวเอง