การรับรู้คุณค่าทางสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารของร้านจำหน่ายอาหาร ในสถานศึกษา จังหวัดสมุทรสาคร*

Perceived Value of Food Sanitation among Food Handlers in Food Outlets in Samut Sakhon Province

[1]จันทกร มาประชุม, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ จุฑามาศ พีรพัชระ

[1]Jantakorn Marprachum, Jomkhwun Suwannarak and Chutamas Peerapatchara

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, Thailand.

[1]Corresponding Author's Email: Jantakorn-m@rmutp.ac.th

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยนี้ มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาสภาพและปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานศึกษา จังหวัดสมุทรสาคร 2) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา จังหวัดสมุทรสาคร การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงปริมาณ กลุ่มตัวอย่างคือ ผู้สัมผัสอาหาร ของร้านจำหน่ายอาหารในสถานศึกษาระดับมัธยมศึกษา จังหวัดสมุทรสาคร ทั้งสิ้น 163 คน กำหนดขนาดของ กลุ่มตัวอย่างโดยใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง จากโรงเรียนขนาดใหญ่พิเศษ โรงเรียนขนาดใหญ่ และโรงเรียนขนาดกลาง จำนวนขนาดละ 2 โรงเรียน ได้กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 91 คน เครื่องมือที่ใช้คือ แบบทดสอบ และแบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลคือ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ

ผลการศึกษาวิจัยมีดังนี้ 1) สภาพและปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา จังหวัดสมุทรสาคร พบว่า ผลการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา ผู้สัมผัสอาหารผ่านเกณฑ์ทดสอบความรู้ จำนวน 50 คน คิดเป็นร้อยละ 54.95 และไม่ผ่านเกณฑ์ทดสอบความรู้ จำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 45.05 2) ปัจจัยที่มีผลต่อการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา จังหวัดสมุทรสาคร พบว่า ระดับความคิดเห็นทัศนคติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาส่วนใหญ่เห็นด้วย ในหมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร หัวข้อที่ 1.1 บริเวณที่จำหน่ายและบริโภคอาหาร ไม่เห็นด้วยด้านจัดบริการซ้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน ร้อยละ 3.30 หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร หัวข้อที่ 2.2 น้ำดื่มและน้ำใช้ ไม่เห็นด้วย ด้านพื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรกเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร ร้อยละ 3.30 หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ส่วนระดับความคิดเห็นการปฏิบัติตนตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ผู้สัมผัสอาหารไม่เคยปฏิบัติ คือ การมีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ร้อยละ 60.43

คำสำคัญ: ผู้สัมผัสอาหาร; ร้านจำหน่ายอาหาร; สุขาภิบาลอาหาร

*Received February 13, 2024; Revised December 15, 2024; Accepted December 21, 2024

Abstract

The research article had the following objectives: 1) to investigate the conditions and problems related to food sanitation among food handlers in schools in Samut Sakhon province; and 2) to explore factors affected the perceived value of food sanitation among food handlers in schools at Samut Sakhon province. The study employed a quantitative research method. The sample group consisted of 163 food handlers from food outlets in Samut Sakhon province. The sample size was determined using purposive sampling and included two extra-large schools, two large-sized schools, and medium-sized schools, totaling 91 participants. The tools used for data collection were tests and questionnaires. The data analysis employed frequency and percentage.

From the study, the following results were found: 1) The conditions and problems related to food sanitation among food handlers in schools in Samut Sakhon province revealed that among food handlers, 50 food handlers (54.95%) had knowledge of food sanitation that met the knowledge criteria, while 41 food handlers (45.05%) did not meet the criteria; and 2) Factors affected the perceived value of food sanitation among food handlers in schools at Samut Sakhon province found that the majority of food handlers hold the following opinions: In Category 1 on 'food sales locations', they agreed on Topic 1.1 on 'areas where food is sold and consumed' but did not agree with 'the provision of spoons for shared food' (3.30%); in Category 2 on 'food, methods of cooking, food preservation and sales', they agreed on Topic 2.2 on 'beverages' but did not agree with 'the surface of the containers that are clean, without any dirty stains, and are kept at least 15 centimeters above the floor' (3.30%); and they agreed with Category 3 on 'the hygiene of containers, equipment and other utensils'. Regarding 'self-practice according to the standard of food sanitation among food handlers,' it was found that 60.43% had neither registered nor completed training under the food sanitation curriculum provided by the designated training organization.

Keywords: Food Handlers; Food Outlets; Food Sanitation

บทนำ

จากปัญหาความไม่ปลอดภัยของอาหารจากการปนเปื้อนของเชื้อโรค แสดงโดยอัตราการป่วยด้วยโรคซึ่งเกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ จากการรายงานการเฝ้าระวังโรคของสำนักระบาดวิทยากรมควบคุมโรค (1 ตุลาคม 2565-22 กุมภาพันธ์ 2566) พบว่า โรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษ เป็นโรคติดต่อที่ต้องเฝ้าระวังตามพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558 ที่พบได้ตลอดทั้งปีจากระบบเฝ้าระวัง ปี พ.ศ. 2564 และ 2565 มีอุบัติการณ์ป่วยด้วยโรคดังกล่าว 89.82 และ 108.13 ต่อประชากรแสนคน ตามลำดับ เสียชีวิต 1-2 รายต่อปี กลุ่มอายุที่พบมากที่สุด คือ 15-24 ปี ในทั้ง 2 ปี ซึ่งเป็นกลุ่มวัยเรียนและวัยเริ่มทำงานและในทุก ๆ ปี อุบัติการณ์ในช่วงต้นปี (มกราคม-กุมภาพันธ์) มักสูงกว่าช่วงอื่น ๆ ของปี ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2565-22 กุมภาพันธ์ 2566 มีเหตุการณ์โรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษระบาดเป็นกลุ่มก้อนในประเทศไทยทั้งสิ้น 46 เหตุการณ์ จำนวนครึ่งหนึ่งเป็นเหตุการณ์โรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษที่ระบาดเป็นกลุ่มก้อน

ซึ่งเกิดในโรงเรียนหรือศูนย์เด็กเล็ก และหากพิจารณารายเดือนจะพบว่า สัดส่วนของเหตุการณ์ โรคดังกล่าวในโรงเรียนหรือศูนย์เด็กเล็ก เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ จากที่เดือนตุลาคม 2565 ไม่มีเหตุการณ์โรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษในโรงเรียนหรือศูนย์เด็กเล็กเลยมาเป็นร้อยละ 50 ของเหตุการณ์โรคกลุ่มนี้ในเดือนพฤศจิกายน 2565 และสูงถึงร้อยละ 81.80 ในเดือนกุมภาพันธ์ 2566 (22 กุมภาพันธ์ 2566) (Piriya, and Thammawijaya, 2023) นอกจากนั้น ด้านความรู้ของผู้ประกอบการด้านอาหารมีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับน้อย ส่วนทัศนคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง (Issarasongkram, and Boonprakong, 2018) ซึ่งเป็นสาเหตุหลักเกิดจากการบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนจุลินทรีย์ การปนเปื้อนสารเคมีจากวัตถุดิบที่มีการนำน้ำมาใช้ในกระบวนการปรุงอาหาร

ปัญหาจากโรงอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานมีผลต่ออาหารที่บริโภค มีเชื้อโรคหรือสารเคมีปนเปื้อนอยู่ในอาหารนั้น กลับกลายเป็นสาเหตุก่อความเจ็บป่วยจากจุลินทรีย์ สารเคมีและโลหะหนัก เกิดโรคจากอาหารเป็นสื่อ (Food borne disease) ความรุนแรงและความเสียหายจากการเจ็บป่วยขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของเชื้อโรคหรือสารเคมีที่รับเข้าสู่ร่างกาย รวมทั้งวัยของผู้บริโภคอาหารที่ถูกปนเปื้อนเข้าไป และการตอบสนองของแต่ละบุคคล อาหารอาจปนเปื้อนจุลินทรีย์และสารเคมีที่มาจากดิน น้ำ อากาศ วัตถุ แมลง สัตว์ และมนุษย์หรือเกิดขึ้นในกระบวนการผลิตอาหาร การขนส่ง การเก็บ การจัดเตรียมและการบริการอาหาร เมื่อรับประทานอาหารที่เป็นพิษเข้าไป สารพิษจะเข้าสู่กระแสโลหิตและไปสู่ระบบประสาทส่วนกลาง ทำให้เป็นอัมพาตของกล้ามเนื้อ เริ่มที่ตาพร่า กลืนและพูดลำบาก ระบบการหายใจล้มเหลว และตายจากหัวใจหยุดเต้น ระยะฟักตัวมักเกิดภายใน 6 ชั่วโมง และปรากฏอาการระหว่าง 12-24 ชั่วโมง หรือนานกว่าพิษที่มีอยู่ในอาหาร จะถูกทำลายเมื่อถูกความร้อน (Thongseeluang, 2019) การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดโดยวิธีการทางสุขาภิบาลอาหารจะป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษในขั้นตอนการเลือกซื้อ การเตรียม การปรุง การเก็บ การขนส่ง การจำหน่ายและการเสิร์ฟ โดยการจัดการและควบคุมสื่อที่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนสำคัญ 5 ประการ คือ สถานที่ปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร ภาชนะอุปกรณ์อาหาร บุคคล ผู้สัมผัสอาหาร และสัตว์และแมลงนำโรค อีกทั้งผู้จำหน่ายอาหารต้องมีความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และอาหารสดที่นำมาปรุงอาหารต้องปราศจากสารปนเปื้อน 6 ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ สารฟอกขาว ฟอร์มาลิน สาร กันรา ยาฆ่าแมลง และสารเร่งเนื้อแดง (Thongseeluang, 2019)

จากความสำคัญข้างต้น ผู้วิจัยจึงศึกษาความรู้และการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหาร เพื่อส่งเสริมการรับรู้คุณค่าด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และการสนับสนุนจากสถานศึกษาให้ผู้สัมผัสอาหารได้เข้ารับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นแนวทางในการประเมินขอใบรับรองสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และทำให้ผู้บริโภคอาหารเกิดความเชื่อมั่นในความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพและปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา จังหวัดสมุทรสาคร

2. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา จังหวัดสมุทรสาคร

วิธีดำเนินการวิจัย

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ทัศนคติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร และการปฏิบัติตนตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร เพื่อออกแบบโครงสร้างแบบสอบถาม เพื่อนำมาสร้างข้อคำถาม โดยกำหนดประเด็นและขอบเขตของคำถามให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย

ขั้นตอนที่ 2 ศึกษาข้อมูลผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา จังหวัดสมุทรสาคร กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างโดยใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) จากโรงเรียนขนาดใหญ่พิเศษ โรงเรียนขนาดใหญ่ และโรงเรียนขนาดกลาง

ขั้นตอนที่ 3 ผู้ให้ข้อมูล คือ ผู้สัมผัสอาหารของร้านจำหน่ายอาหารในสถานศึกษาระดับมัธยมศึกษา จังหวัดสมุทรสาคร จากโรงเรียนขนาดใหญ่พิเศษ โรงเรียนขนาดใหญ่ และโรงเรียนขนาดกลาง รวมทั้งสิ้น 91 คน

ขั้นตอนที่ 4 เครื่องมือและวิธีการที่ใช้ในการศึกษา ประกอบด้วย

แบบทดสอบ เรื่อง ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 20 ข้อ

แบบสอบถาม เรื่อง มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหาร มีจำนวน 4 ตอน ได้แก่ ตอนที่ 1 ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา ตอนที่ 2 ทัศนคติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาตอนที่ 3 การปฏิบัติตนตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา ตอนที่ 4 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ ตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือโดยผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน ด้วยแบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of item Objective Congruence: IOC) ในการพิจารณาความตรงเชิงเนื้อหา โดยพิจารณาประเด็นคำถามในด้านความชัดเจน ความสอดคล้องเหมาะสมในการใช้วัดตัวแปร ความเหมาะสมของภาษาที่ใช้

ขั้นตอนที่ 5 การรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยขอความร่วมมือจากกลุ่มตัวอย่างผู้สัมผัสอาหารของร้านจำหน่ายอาหารในสถานศึกษาระดับมัธยมศึกษา จังหวัดสมุทรสาคร จากโรงเรียนขนาดใหญ่พิเศษ โรงเรียนขนาดใหญ่ และโรงเรียนขนาดกลาง รวมทั้งสิ้น 91 คน เพื่อทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของ ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา และตอบแบบสอบถามด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ด้วยการลงพื้นที่เก็บแบบทดสอบ และแบบสอบถามด้วยตนเองทั้งหมด

ขั้นตอนที่ 6 การวิเคราะห์ข้อมูล

6.1 ผลการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา ที่มีลักษณะแบบทดสอบเป็นลักษณะที่เลือกตอบ (Multiple choice question) ได้เพียงคำตอบเดียวโดยจะมีคำตอบถูกคำตอบเดียว ถ้าตอบถูก ให้คะแนนเท่ากับ 1 คะแนน ตอบผิดให้คะแนนเท่ากับ 0 คะแนน มีทั้งหมด 20 ข้อ มีค่าคะแนนระหว่าง 0-20 คะแนน ซึ่งในการผ่านเกณฑ์ทดสอบความรู้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ตามประกาศกรมอนามัย (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข) โดยมีเกณฑ์การให้ความหมายของคะแนนดังนี้

ระดับคะแนน 16-20 (ร้อยละ 80 - 100)	หมายถึง	ผ่านเกณฑ์ทดสอบ
ระดับคะแนนต่ำกว่า 16	หมายถึง	ไม่ผ่านเกณฑ์ทดสอบ

6.2 การวิเคราะห์ข้อมูลข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล ที่มีลักษณะเป็นแบบตรวจสอบรายการ ใช้วิธีหาค่าความถี่ (Frequency) แล้วสรุปผลเป็นค่าร้อยละ (Percentage)

6.3 การวิเคราะห์ระดับความคิดเห็นด้านทัศนคติสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ระดับมาตราส่วน 3 ระดับ

เห็นด้วย หมายถึง มาก
ไม่แน่ใจ หมายถึง ปานกลาง
ไม่เห็นด้วย หมายถึง น้อย

ใช้วิธีหาค่าความถี่ (Frequency) แล้วสรุปผลเป็นค่าร้อยละ (Percentage)

6.4 การวิเคราะห์ระดับความคิดเห็นด้านการปฏิบัติตนตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ระดับมาตราส่วน 3 ระดับ

เห็นด้วย หมายถึง มาก
ไม่แน่ใจ หมายถึง ปานกลาง
ไม่เห็นด้วย หมายถึง น้อย

ใช้วิธีหาค่าความถี่ (Frequency) แล้วสรุปผลเป็นค่าร้อยละ (Percentage)

6.5 การวิเคราะห์ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

ขั้นตอนที่ 7 สรุปผลการศึกษาวิจัย และ การนำเสนอผลการศึกษาวิจัย

ผลการวิจัย

วัตถุประสงค์ที่ 1 ผลการศึกษาพบว่า การผ่านเกณฑ์การทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ผู้สัมผัสอาหารจะต้องมีค่าคะแนนระหว่าง 0-20 คะแนน ซึ่งในไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะผ่านเกณฑ์การทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งมีผู้ผ่านเกณฑ์การทดสอบความรู้ จำนวน 50 คน คิดเป็นร้อยละ 54.95 และไม่ผ่านเกณฑ์ทดสอบความรู้ จำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 45.05 รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของผู้ที่ผ่านการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา

(n = 91)

คะแนนความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ระดับความรู้
คะแนน 16-20	50	54.95	ผ่าน
คะแนน 0-15	41	45.05	ไม่ผ่าน
รวม	**91**	**100**	

วัตถุประสงค์ที่ 2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า ด้านปัจจัยส่วนบุคลของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาระดับมัธยมศึกษา จังหวัดสมุทรสาคร พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 71.43 มีช่วงอายุ 51-60 ปี จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 27.47 ส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 74 คน คิดเป็นร้อยละ 81.30 มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 8,000-15,000 บาท จำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 42.86 ส่วนใหญ่เป็นร้านจำหน่ายอาหารประเภทอาหารจานเดียว จำนวน 22 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 24.18 มีประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหารมากกว่า 5 ปี จำนวน 48 คน คิดเป็นร้อยละ 52.75

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลระดับความคิดเห็นทัศนคติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา พบว่า

หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร

หัวข้อที่ 1.1 บริเวณที่จำหน่ายและบริโภคอาหาร พบว่า ข้อที่ 1 พื้นสะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารในระหว่างให้บริการ ข้อที่ 2 ผนังหรือเพดานสะอาด ไม่มีหยากไย่ ข้อที่ 3 เป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ข้อที่ 4 มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร ข้อที่ 5 โต๊ะหรือเก้าอี้ที่ใช้บริโภคอาหารสะอาด ไม่ชำรุด ไม่มีคราบสกปรก และข้อที่ 6 ไม่พบสัตว์แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเห็นด้วย จำนวน 91 คน คิดเป็นร้อยละ 100 รองลงมาคือ ข้อที่ 7 ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเห็นด้วยน้อยที่สุด คือ จัดบริการช้อนกลางสำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน เห็นด้วยจำนวน 65 คน คิดเป็นร้อยละ 71.43 ไม่แน่ใจ จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 25.27 และไม่เห็นด้วย จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 3.30 **หัวข้อที่ 1.2 บริเวณที่จำหน่ายและบริโภคอาหาร** พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเห็นด้วยทุกข้อ จำนวน 91 คน คิดเป็นร้อยละ 100 **หัวข้อที่ 1.3 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ** พบว่า ในข้อที่ 2 บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ต้องมีแสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเห็นด้วย จำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 89.00 ไม่แน่ใจ จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 10.99 และเห็นด้วยน้อยที่สุด ในข้อที่ 1 บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ต้องมีแสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

หัวข้อที่ 2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค พบว่า ในข้อที่ 1 เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่น เน่าเสีย หรือลักษณะผิดธรรมชาติ ข้อที่ 3 เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้างก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ ข้อที่ 4 อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา ข้อที่ 6 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และข้อที่ 9 อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคเก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเห็นด้วย จำนวน 91 คน คิดเป็นร้อยละ 100 รองลงมา คือ ข้อที่ 8 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภทต้มหรือแกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเห็นด้วย จำนวน 89 คน คิดเป็นร้อยละ 97.80 ไม่แน่ใจ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.20 ส่วนในข้อที่ 2 เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และข้อที่ 5 อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเห็นด้วย จำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 89.00 ไม่แน่ใจ จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 11.00 และในข้อที่ 7 ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเห็นด้วยน้อยที่สุด คือ อาหารปรุงสำเร็จ มีการจัดเก็บด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ใส่ในตู้หรือจัดเก็บในภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น เห็นด้วยจำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 86.81 ไม่แน่ใจ จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 13.19 **หัวข้อที่ 2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้** พบว่า ในข้อที่ 1 ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.) ข้อที่ 3 ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ ข้อที่ 4 ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ข้อที่ 5 ที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาดได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง ข้อที่ 6 น้ำใช้เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ และข้อที่ 7 ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเห็นด้วย จำนวน 91 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ส่วนในข้อที่ 2 พื้นผิวภายนอกของภาชนะสะอาด ไม่มีคราบสกปรกเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร ผู้สัมผัสอาหารเห็นด้วย จำนวน 78 คน

คิดเป็นร้อยละ 85.17 ไม่แน่ใจ จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 10.99 และไม่เห็นด้วย จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 3.30 **หัวข้อที่ 2.3 น้ำแข็ง** พบว่า ในข้อที่ 2 น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ไม่มีคราบสกปรก ข้อที่ 3 ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร และปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ ข้อที่ 4 ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ และข้อที่ 5 ไม่นำอาหารหรือสิ่งของอื่น ๆ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเห็นด้วย จำนวน 91 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ส่วนในข้อที่ 1 น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย. ผู้สัมผัสอาหารเห็นด้วย จำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 84.62 ไม่แน่ใจ จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 15.38

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ พบว่า ในข้อที่ 1 ภาชนะ อุปกรณ์จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น ข้อที่ 2 เขียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้ ข้อที่ 3 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด ข้อที่ 4 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร ข้อที่ 5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ข้อที่ 7 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด ข้อที่ 8 ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ข้อที่ 9 มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร และ ข้อที่ 10 ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเห็นด้วย จำนวน 91 คน คิดเป็นร้อยละ 100 รองลงมาคือ ข้อที่ 11 การฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเห็นด้วย จำนวน 89 คน คิดเป็นร้อยละ 97.80 ไม่แน่ใจ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.20 และเห็นด้วยน้อยที่สุด คือ ข้อที่ 6 ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร จำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 89.01 ไม่แน่ใจ จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 10.99

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลระดับความคิดเห็นการปฏิบัติตนตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา พบว่า ข้อที่ 1 มีหลักฐานการตรวจสุขภาพของผู้สัมผัสอาหารทุกปี ข้อที่ 2 สุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน ข้อที่ 5 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงาน และข้อที่ 6 อาหารใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเห็นด้วย จำนวน 91 คน คิดเป็นร้อยละ 100 รองลงมาคือ ข้อที่ 4 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ จำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 84.62 ไม่เห็นด้วย 14 คน คิดเป็นร้อยละ 15.38 และข้อที่ 3 มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเห็นด้วย จำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 39.56 ไม่เห็นด้วย จำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 60.43 รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละระดับความคิดเห็นการปฏิบัติตนตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา

(n = 91)

การปฏิบัติตนตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร	ระดับความคิดเห็นการปฏิบัติตน					
	ปฏิบัติทุกครั้ง		ปฏิบัติบางครั้ง		ไม่เคยปฏิบัติ	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) มีหลักฐานการตรวจสุขภาพของผู้สัมผัสอาหารทุกปี	91	100				
2) มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยในขณะปฏิบัติงาน	91	100				
3) มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน	36	39.56			55	60.43
4) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	77	84.62	14	15.38		
5) มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงาน	91	100				
6) อาหารใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	91	100				

องค์ความรู้ใหม่

จากผลการวิจัยเรื่อง การรับรู้คุณค่าทางสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารของร้านจำหน่ายอาหารในสถานศึกษา จังหวัดสมุทรสาคร สามารถกำหนดเป็นแผนภาพขององค์ความรู้ใหม่ในงานวิจัยได้ดังนี้

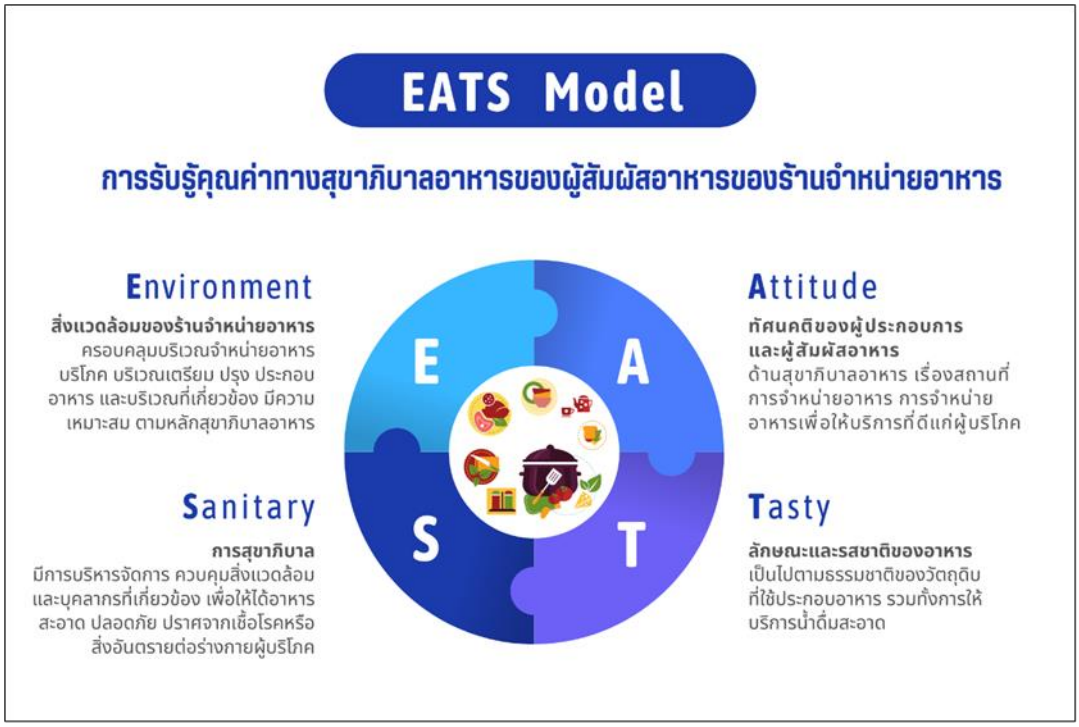
อาหาร เป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิต โดยรัฐบาลได้ตระหนักถึงความสำคัญและส่งเสริมให้เด็กทุกคนได้รับอาหารอย่างครบถ้วนตามหลักโภชนาการ ซึ่งจากข้อมูลสถานการณ์ปัจจุบัน แสดงให้เห็นถึงภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียนและวัยรุ่นที่ยังคงเป็นประเด็นด้านสาธารณสุข และสาเหตุส่วนใหญ่เกิดจากพฤติกรรมสุขภาพและสิ่งแวดล้อมรอบตัว งานวิจัยนี้จึงมุ่งศึกษาถึงการรับรู้คุณค่าทางสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารที่ถือเป็นส่วนสำคัญของสิ่งแวดล้อมรอบตัวนักศึกษาในสถานศึกษาระดับมัธยมศึกษาของจังหวัดสมุทรสาคร ผลการศึกษา แสดงให้เห็นถึงองค์ความรู้ใหม่ของงานวิจัย ที่สามารถใช้เป็นต้นแบบในการบริหารจัดการร้านจำหน่ายอาหารในสถานศึกษาระดับมัธยมศึกษาจังหวัดสมุทรสาครและสถานศึกษาที่เกี่ยวข้องให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารได้ ตามรูปแบบของ EATS Model โดย

E คือ Environment สิ่งแวดล้อมของร้านจำหน่ายอาหาร

A คือ Attitude ทัศนคติของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

T คือ Tasty ลักษณะและรสชาติของอาหาร

S คือ Sanitary การสุขาภิบาล



Picture 1: EATS Model

อภิปรายผลการวิจัย

ผลการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 1 พบว่า การผ่านเกณฑ์การทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ผู้สัมผัสอาหารจะต้องมีค่าคะแนนระหว่าง 16-20 คะแนน หรือไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะผ่านเกณฑ์การทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งมีผู้ผ่านเกณฑ์การทดสอบความรู้ จำนวน 50 คน คิดเป็นร้อยละ 54.95 และไม่ผ่านเกณฑ์ทดสอบความรู้ จำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 45.05 ทั้งนี้เพราะผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรีและยังไม่เคยเข้ารับการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร สอดคล้องกับงานวิจัยของ Rattanamanee (2015) ศึกษาพบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ (ร้อยละ 57.50) มีความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอยู่ในระดับดีและเมื่อพิจารณาคำถามทั้งหมด 29 ข้อ พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ตอบคำถามถูก 23 ข้อ จำนวน 14 คน (คิดเป็นร้อยละ 35.00) โดยผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่จบการศึกษาต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาต้อนต้น (ร้อยละ 66.00) ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ทำงานในตำแหน่งแม่ครัว (ร้อยละ 41.00) และผู้สัมผัสอาหารร้อยละ 50 ได้ผ่านการอบรมหลักสุขาภิบาลมาแล้ว จึงทำให้มีความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับ Thongtae (2017) พบว่า ระดับการศึกษามีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ด้านความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในเขตเทศบาลนครรังสิตมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในระดับปานกลางถึงสูง แต่เมื่อนำมาหาความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ไม่มีความสัมพันธ์กัน ถึงแม้ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ในระดับปานกลาง-สูง แต่ยังไม่สามารถปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร และยังสอดคล้องกับการศึกษาของ Sakkawan, Tongkaew, Pintakham, and Pimnumyen, (2021) พบว่า การศึกษาระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหาร พบว่า ผู้ปรุงอาหารส่วนใหญ่

มีระดับความรู้ปานกลาง ร้อยละ 92.30และอยู่ในระดับดี ร้อยละ 7.70 การศึกษาพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหาร พบว่าผู้ปรุงอาหารส่วนใหญ่มีพฤติกรรมอยู่ในระดับดี

ผลการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 2 พบว่า ด้านปัจจัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาระดับมัธยมศึกษา จังหวัดสมุทรสาคร ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 71.43 มีช่วงอายุ 51-60 ปี จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 27.47 ส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 74 คน คิดเป็นร้อยละ 81.30 มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 8,000-15,000 บาท จำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 42.86 ส่วนใหญ่เป็นร้านจำหน่ายอาหารประเภทอาหารจานเดียว จำนวน 22 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 24.18 มีประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหารมากกว่า 5 ปี จำนวน 48 คน คิดเป็นร้อยละ 52.75 สอดคล้องกับ Thongtae (2017) ศึกษาพบว่า ปัจจัยทางด้านคุณลักษณะประชากรของผู้สัมผัสอาหาร อายุและเพศไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ Kertrid et al. (2021) พบว่า เพศ อายุ การศึกษา รายได้ ระยะเวลาในการประกอบกิจการ ความรู้ไม่มีความสัมพันธ์กับความรู้กับสุขวิทยาสวนบุคคลของผู้ประกอบการ อาหารแผงลอยในตลาดโตรง อำเภอสมเด็จ จังหวัดกาฬสินธุ์ แต่ไม่สอดคล้องกับการศึกษาของ Chewakiatyingyong (2007) พบว่า เพศมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ระดับความคิดเห็นทัศนคติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา ใน**หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร** อยู่ในระดับดี ทั้งนี้เพราะผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติตนตามหลักสุขาภิบาลอาหารเป็นประจำ เช่น การเตรียม ปรุง และประกอบอาหาร ยกเว้นในข้อที่ 7 ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเห็นด้วยน้อยที่สุด คือ จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน เห็นด้วยจำนวน 65 คน คิดเป็นร้อยละ 71.43 ไม่แน่ใจ จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 25.27 และไม่เห็นด้วย จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 3.30 เนื่องจากการรับประทานอาหารภายในโรงอาหารของสถานศึกษาจะบริการเป็นภาชนะและช้อนสำหรับบุคคลนั้น ๆ จึงไม่มีการจัดบริการช้อนกลาง ซึ่งสอดคล้องกับ Rattanamanee (2015) พบว่า ภาพรวมผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดีมาก (คะแนนเฉลี่ย 2.87) โดยผู้สัมผัสอาหาร ส่วนใหญ่ร้อยละ 85.00-95.00 มีการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ด้านสถานที่เตรียมปรุงและจำหน่ายอาหารเป็นประจำ โดยมีคะแนนเฉลี่ยสูงสุดในข้อ มีถังขยะและระบบน้ำที่มีสภาพดี (คะแนนเฉลี่ย 2.95) **หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร** ระดับความคิดเห็นทัศนคติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา อยู่ในระดับดี ทั้งนี้เพราะผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติตนตามหลักสุขาภิบาลอาหารเป็นประจำ เช่น ซึ่งสอดคล้องกับ Rattanamanee (2015) ศึกษาพบว่า ภาพรวมผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ ร้อยละ 32.50-80.00 มีการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ด้านอาหารและสารปรุงแต่งเป็นประจำ ยกเว้นการล้างทำความสะอาดผักชนิดที่เป็นหัว เช่น หัวผักกาด มัน แครอท เป็นต้น ก่อนนำไปปอกเปลือก ที่กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ ร้อยละ 70.00 ที่ปฏิบัติบ่อยครั้งและผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี ยกเว้น ใช้น้ำมันพืชสำหรับผัด และใช้น้ำมันปาล์มโอเลอีนสำหรับทอดกรอบ ใช้เกลือผสมไอโอดีนในการประกอบอาหาร ปรุงไข่ให้สุกเพื่อลดภาวะติดเชื้อไข้หวัดนกและไม่นำอาหารกระป๋องที่เป็นสนิมมาประกอบอาหารที่ผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตนอยู่ในระดับดีมาก Mattayakun (2016) ศึกษาพบว่า มาตรฐานโรงอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ระดับดี ร้อยละ 70.00 และไม่มีโรงเรียนใดผ่านเกณฑ์ระดับดีมาก ด้านที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ ด้านตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม รองลงมาด้านภาชนะอุปกรณ์ **หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้อื่น ๆ** ระดับความคิดเห็นทัศนคติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาอยู่ในระดับดี ทั้งนี้เพราะผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติตนตามหลักสุขาภิบาลอาหารเป็นประจำ เช่น

Rattanamanee (2015) ศึกษาพบว่า ภาพรวมผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ร้อยละ 62.50-90.00 มีการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ด้านภาชนะและอุปกรณ์เป็นประจำ ยกเว้น การใช้ตะเกียบที่เป็นพลาสติกสีขาวหรือสีงาช้าง การใช้แก้วใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลาและมีฝาปิด และใช้ช้อนตักน้ำส้มสายชู น้ำปลาด้วยกระเบื้องเคลือบขาว ที่ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ร้อยละ 80.00-85.00 ไม่เคยปฏิบัติเลย และผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ระดับดี ยกเว้นข้อที่กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ไม่เคยปฏิบัติเลย ผลการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลจึงอยู่ในระดับไม่ดี

ระดับความคิดเห็นการปฏิบัติตนตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีการตรวจสุขภาพสำหรับผู้สัมผัสอาหารทุกปี มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยในขณะปฏิบัติงาน มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงาน และใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเห็นด้วย จำนวน 91 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ซึ่งอยู่ในระดับดี ยกเว้นข้อที่ 4 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ จำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 84.62 ไม่เห็นด้วย 14 คน คิดเป็นร้อยละ 15.38 และข้อที่ 3 มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนดทุกคน ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเห็นด้วย จำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 39.56 ไม่เห็นด้วย จำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 60.43 ทั้งนี้เพราะ ผู้สัมผัสอาหารมีการรับรู้และปฏิบัติเป็นประจำ จึงทำให้การปฏิบัติตนอยู่ในระดับดี แต่เนื่องจากผู้สัมผัสอาหารบางส่วนยังไม่เคยเข้ารับการอบรมความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จึงทำให้ผู้สัมผัสอาหารไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ซึ่งสอดคล้องกับ Changchai et al. (2022) ศึกษาพบว่า การตรวจสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหารพบว่า ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ไม่สวมผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือไม่มีเครื่องแบบ ผู้ปรุงไม่สวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม ร้อยละ 89.29 Kertrid et al. (2021) ศึกษาพบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติตามสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการอาหารในตลาดโต้รุ่งในพื้นที่ตรวจราชการสำนักนายกรัฐมนตรีที่ 12 เท่าของไทยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ได้แก่ ทัศนคติด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีทัศนคติที่ดีมีแนวโน้มมีการปฏิบัติตนตามข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลมากกว่ากลุ่มที่มีทัศนคติที่ไม่ดี 12 เท่า อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ $p<0.022$ (95%CI = 0.86-176.95, OR = 12.33) Labkham, Phitak, and Saenyayon (2018) การปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับดี ร้อยละ 88.0 ดังนั้นหน่วยงานที่รับผิดชอบในการดูแลศูนย์พัฒนาเด็กเล็กควรมีการจัดอบรมเกี่ยวกับสุขลักษณะของโรงอาหาร การตรวจสอบคุณภาพอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร เพื่อปรับปรุงอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลต่อไป

สรุป

การรับรู้คุณค่าทางสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารของร้านจำหน่ายอาหารในสถานศึกษา จังหวัดสมุทรสาคร

1. ผู้สัมผัสอาหารผ่านเกณฑ์ทดสอบความรู้ ร้อยละ 54.95 ซึ่งส่วนใหญ่ยังไม่เคยเข้ารับการอบรมความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร จึงไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด

2. ปัจจัยต่าง ๆที่มีผลต่อการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา จังหวัดสมุทรสาคร ทัศนคติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาส่วนใหญ่อยู่ในระดับดี การปฏิบัติตนตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร

ทั้งนี้จากสภาพและปัญหา รวมถึงปัจจัยต่าง ๆที่มีผลต่อผลต่อการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา จังหวัดสมุทรสาคร เช่น ด้านความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร ด้านปัจจัยส่วนบุคคล ด้านทัศนคติ และด้านการปฏิบัติตน ซึ่งเมื่อนำมาวิเคราะห์ทำให้ทราบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติตนตามหลักมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร อยู่ในระดับดี เนื่องจากมีการปฏิบัติตนอยู่เป็นประจำ แต่ส่วนใหญ่ยังไม่เคยเข้ารับการอบรมความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร จึงไม่มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ผู้วิจัยจึงมุ่งเน้นและส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารเกิดการรับรู้คุณค่าทางสุขาภิบาลอาหาร โดยให้สถานศึกษาเกิดความตระหนักถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัย ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1.1 ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 1 ผู้สัมผัสอาหาร ควรมีการตระหนักรู้ และรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเอง นอกจากนี้ควรพัฒนาตนเองโดยการศึกษาความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารเพิ่มเติม และปฏิบัติตนตามมาตรฐานสุขาภิบาลอย่างเคร่งครัด

1.2 ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 2 สถานศึกษาควรมีการสนับสนุนให้ผู้สัมผัสอาหารได้เข้ารับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหาร เพื่อเป็นแนวทางในการประเมินขอใบรับรองสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และทำให้ผู้บริโภคอาหารเกิดความเชื่อมั่นในความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร

2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

2.1 การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเฉพาะของผู้สัมผัสอาหารซึ่งเป็นการวิจัยด้านเดียว การวิจัยครั้งต่อไปควรเป็นการวิจัยเกี่ยวกับผู้บริโภคอาหารในโรงเรียนเพื่อให้ได้ข้อมูลทั้งผู้สัมผัสอาหารหารและผู้บริโภค และนำผลการวิจัยไปใช้ในการปรับปรุงวิธีการดำเนินงานส่งเสริมพัฒนาของสถานศึกษาและเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคต่อไป

2.2 นำผลการศึกษามาสร้างเป็นคู่มือผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา เผื่อให้ผู้สัมผัสอาหารได้ศึกษาและปฏิบัติตามอย่างถูกต้อง

References

Changchai, N. et al. (2022). The Sanitary Conditions of Food Service Establishments in the University Samut-Prakan Province. *Academic Journal of Community Public Health,* 8(1), 86-99.

Chewakiatyingyong, T. (2007). *Factors Relating to Food Sanitation Behaviors of Vender on Clean Food Good Teste Standard in Regional Health Promotion Center 1, Department of Health, Ministry of Public Health*. (Master's Thesis). Kasetsart University. Bangkok.

Issarasongkram, M., & Boonprakong, T. (2018). Knowledge, Attitude and Food Sanitation Behavior of Chefs in the Preschool Child Development Center at Bangkok. *KKU Research Journal of Humanities and Social Sciences (Graduate Studies),* 6(3), 29-37.

Kertrid, K. et al. (2021). The Relationship of Knowledge and Attitude about Food Sanitation and the Practice of the Personal Hygiene Requirements of Food Vendors in Night Markets under the Supervised Area of the 12th Prime Minister's Office of Thailand. *Research and Development Health Systems Journal,* 14(2), 256-264.

Labkham, J., Phitak, A., & Saenyayon, R. (2018). Sanitation of Meat Shops in Ubon Ratchathani Municipality Ubon Ratchathani Province. *Journal of Science and Technology, Ubon Ratchathani University*, 20(3), 40-49.

Mattayakun, J. (2016). School Cafeteria Standard under the Administration of Basic Education Office: A Case Study of Primary School in Lopburi Province. *Public Health & Health Laws Journal,* 2(3), 299-312.

Piriya, Ch., & Thammawijaya, P. (2023, 5 May). Situation of Acute Diarrhea and Food Poisoning in Thailand between October 1, 2022 - February 22, 2023 from DDC Event-Based Surveillance Database. *Weekly Epidemiological Surveillance Report*, 54(17), 261-264.

Rattanamanee, K. (2015). *Knowledge and Practice in Food Sanitation of Handlers at Montfort College Secondary School*. (Master's Thesis). Chiang Mai University. Chiang Mai.

Sakkawan, N., Tongkaew, P., Pintakham, K., & Pimnumyen, S. (2021). Knowledge and Food Sanitation Behavior of Cook in School under Chiang Rai Primary Educational Service Area Office 1. *Science and Technology Northern Journal*, 2(4), 76-85.

Thongseeluang, W. (2019). *Development of Food Safety Operations of Rajabhat Maha Sarakham University.* (Master's Thesis). Sakon Nakhon Rajabhat University. Sakon Nakhon.

Thongtae, L. (2017). *Factors Affecting Personal Sanitation and Hygiene Practices of Food Handlers in Rangsit City Municipality, Thailand.* (Master's Thesis). Thammasat University. Pathum Thani.