

สรุปผลการวิจัย อภิปราย และข้อเสนอแนะ

การวิจัยนี้ เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา ณ จุดเวลาใดเวลาหนึ่ง(Cross-sectional Descriptive Study) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาจังหวัดบุรีรัมย์ ปรากฏผลโดยสรุปดังนี้

สรุปผลการวิจัย

สภาพการสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพของโรงอาหารโรงเรียน

สภาพการสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพของโรงอาหารของโรงเรียนจำนวน 68 แห่ง โดยการสังเกตตัวแปรที่กำหนดไว้จำนวน 18 ข้อพบว่า มีโรงเรียนที่ผ่านเกณฑ์จำนวน 4 แห่ง (ร้อยละ 5.8) และไม่ผ่านเกณฑ์ 64 แห่ง (ร้อยละ 94.2) โดยจำนวนโรงอาหารของโรงเรียนในเขตเทศบาลผ่านเกณฑ์ในสัดส่วนที่มากกว่านอกเขตเทศบาล แต่ทั้งนี้สภาพการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในเขตเทศบาลและนอกเขตเทศบาลไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ($p>0.05$)

เมื่อพิจารณารายละเอียดรายข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์เหมือนกันไม่ว่าจะเป็นโรงเรียนในเขตหรือนอกเขตเทศบาล คือ ในด้านขยะ น้ำเสียและสิ่งปฏิกูล เช่น การมีกลิ่นในห้องน้ำ จำนวน 67 แห่ง (ร้อยละ 98.5) การไม่มีกระดาษหรือผ้าเช็ดมือในห้องน้ำ จำนวน 67 แห่ง(ร้อยละ 98.5) และการไม่มีสบู่ประจำอ่างล้างมือ จำนวน 67 แห่ง(ร้อยละ 98.5) เช่นกัน รองลงมาคือการไม่มีถังขยะพร้อมฝาปิดมิดชิด จำนวน 46 แห่ง(ร้อยละ 67.6) และการไม่มีปอดักเศษอาหารและไขมัน จำนวน 27 แห่ง (ร้อยละ 39.7) ส่วนในด้านบริเวณโรงอาหารและสถานที่รับประทานอาหารพบว่าข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุดเกณฑ์ คือการมีแมลงวัน แมลงหิวรบกวน จำนวน 66 แห่ง(ร้อยละ 97.1) รองลงมาคือความสะอาดของโต๊ะและเก้าอี้ จำนวน 47 แห่ง(ร้อยละ 67.6) และการมีสัตว์พวกสุนัขเห่านพ่านในโรงอาหาร จำนวน 37 แห่ง(ร้อยละ 54.4) ตามลำดับ ส่วนรายละเอียดรายข้อที่ผ่านเกณฑ์มากที่สุดคือลักษณะพื้นโรงอาหารถูกต้อง(ร้อยละ 97.5) รองลงมาคือการระบายอากาศดี และการจัดวางโต๊ะเก้าอี้ที่เป็นระเบียบ(ร้อยละ 91.2)

สภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านปรุงสำเร็จ

สภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านปรุงสำเร็จที่กำหนดอาหารในโรงอาหารของโรงเรียน จำนวน 199 ร้านโดยการสังเกตตัวแปรที่กำหนดไว้จำนวน 24 ข้อพบว่า มีร้านที่ผ่านเกณฑ์มากกว่าร้อยละ 80 จำนวน 136 ร้าน (ร้อยละ 68.34) ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 63 ร้าน (ร้อยละ 32.66) โดยที่สภาพการสุขาภิบาลอาหารระหว่างร้านปรุงสำเร็จในโรงเรียนที่ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลและนอกเขตเทศบาลแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) ทั้งนี้จำนวนของร้านปรุงสำเร็จในเขตเทศบาลผ่านเกณฑ์สูงกว่านอกเขตเทศบาล (ร้อยละ 82.69 และ 52.63 ตามลำดับ)

เมื่อพิจารณารายละเอียดรายข้อพบว่าข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุดอยู่ในหมวดผู้ปรุงผู้เสิร์ฟ คือไม่ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวทุกคน (ร้อยละ 83.9) รองลงมาคือการไม่สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม (ร้อยละ 30.16) นอกจากนี้ยังพบข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์ในหมวดภาชนะและอุปกรณ์คือการไม่มีภาชนะใส่น้ำร้อนสำหรับแช่ช้อน ส้อม ตะเกียบ ก่อนนำไปใช้ (ร้อยละ 80.41) และการไม่มีตู้ซึ่งด้านหน้าตู้เป็นกระจกใสสำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จ จำนวน 99 แห่ง (ร้อยละ 49.75) ส่วนรายละเอียดรายข้อที่ผ่านเกณฑ์มากที่สุดอยู่ในหมวดภาชนะอุปกรณ์ คือลักษณะจานชามใส่อาหาร และช้อนส้อมถูกต้อง รวมถึงการการวางอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วสูงเกิน 60 ซม. (ร้อยละ 100) ในหมวดผู้ปรุงผู้เสิร์ฟยังพบว่าไม่มีพฤติกรรมการไอจามขณะตักอาหารจำหน่ายทุกร้าน และความสะอาดของเล็บอยู่ในเกณฑ์ดี (ร้อยละ 99)

สภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านพร้อมปรุง

สภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านพร้อมปรุงที่กำหนดอาหารในโรงอาหารของโรงเรียน จำนวน 173 ร้านโดยการสังเกตตัวแปรที่กำหนดไว้จำนวน 34 ข้อ พบว่า ร้านที่ผ่านเกณฑ์มากกว่าร้อยละ 80 จำนวน 95 ร้าน (ร้อยละ 54.94) ไม่ผ่านเกณฑ์ 78 ร้าน (ร้อยละ 46.06) โดยที่สภาพการสุขาภิบาลอาหารระหว่างร้านพร้อมปรุงในโรงเรียนที่ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลและนอกเขตเทศบาลแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) ทั้งนี้จำนวนของร้านพร้อมปรุงที่ผ่านเกณฑ์ในเขตเทศบาลสูงกว่านอกเขตเทศบาล (ร้อยละ 69.66 และ 39.28 ตามลำดับ)

เมื่อพิจารณารายละเอียดรายข้อพบว่าข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุดสภาพเพียงไม่ดีหรือดีแต่ไม่มีฝาชีครอบเวลาไม่ได้ใช้ (ร้อยละ 98.8) รองลงมาคือการไม่มีภาชนะใส่น้ำร้อนสำหรับแช่ช้อน ส้อม ตะเกียบ ก่อนนำไปใช้ จำนวน 138 แห่ง (ร้อยละ 79.8) และการไม่ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวทุกคน จำนวน 131 ร้าน (ร้อยละ 75.7) ส่วนข้อที่พบว่าผ่านเกณฑ์มากที่สุดคือไม่มีพฤติกรรมการไอ จาม และสูบบุหรี่

(ร้อยละ 100) รองลงมาคือความสะอาดของเล็บพบว่าสะอาดตัดเล็บสั้นและการทำให้ภาชนะแห้งเอง(ร้อยละ 98.8)

สภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านเครื่องดื่มและของหวาน

สภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านเครื่องดื่มและของหวานจำหน่ายในโรงอาหารของโรงเรียนจำนวน 89 ร้านโดยการสังเกตตัวแปรที่กำหนดไว้จำนวน 24 ข้อ พบว่า ร้านเครื่องดื่มและของหวานผ่านเกณฑ์จำนวน 52 ร้าน (ร้อยละ 58.42) ไม่ผ่านเกณฑ์ 37 ร้าน(ร้อยละ 41.58) โดยที่สภาพการสุขาภิบาลอาหารระหว่างร้านเครื่องดื่มและของหวานในโรงเรียนที่ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลและนอกเขตเทศบาลแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ($p \leq 0.05$) ทั้งนี้จำนวนของร้านเครื่องดื่มและของหวานที่ผ่านเกณฑ์ในเขตเทศบาลสูงกว่านอกเขตเทศบาล (ร้อยละ 71.15 และ 40.54 ตามลำดับ)

เมื่อพิจารณารายละเอียดรายข้อพบว่า ข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุดคือการไม่ผูกผ้ากันเปื้อนดีขาวทุกคน (ร้อยละ 88.8) รองลงมาคือการไม่มีภาชนะใส่น้ำร้อนสำหรับแช่ช้อน ส้อม ตะเกียบ ก่อนนำไปใช้ (ร้อยละ 80.9) และลักษณะการวางช้อน ส้อมไม่ถูกต้อง(ร้อยละ 64.0) ส่วนข้อที่ผ่านเกณฑ์มากที่สุดโดยผ่านเกณฑ์ทุกร้าน ได้แก่หมวดเครื่องดื่มในภาชนะปิดสนิทมีเครื่องหมาย อย.และไม่มีสภาพการหมดอายุ รวมถึงหมวดการเก็บรักษาตัวของหวานและภาชนะอุปกรณ์ ซึ่งได้แก่ลักษณะจานชาม ช้อนแก้ว การวางภาชนะที่ใส่เครื่องดื่มและของหวานสูงเกิน 60 ซม. และการใช้ทัพพีหรืออุปกรณ์ตักขาย ส่วนในหมวดผู้ตักอาหารจำหน่ายหรือผู้เสิร์ฟ ยังพบว่าหัวข้อความสะอาดเล็บ พฤติกรรมการสูบบุหรี่ และพฤติกรรมการไอ จาม ผ่านเกณฑ์ทุกร้านอีกด้วย

อภิปรายผล

ส่วนที่ 1 สภาพการสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพโรงอาหารของโรงเรียน

จากการศึกษาพบว่าสภาพการสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพของโรงอาหารส่วนใหญ่ไม่ผ่านเกณฑ์ที่ตั้งไว้ โดยผ่านเกณฑ์เพียงร้อยละ 5.8 เท่านั้น โดยโรงอาหารของโรงเรียนในเขตเทศบาลผ่านเกณฑ์ในจำนวนที่มากกว่านอกเขตเทศบาลแต่ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ซึ่งการไม่ผ่านเกณฑ์ที่ตั้งไว้อาจเนื่องมาจากโรงเรียนไม่มีการจัดการที่ดีด้านการสุขาภิบาลอาหาร โดยอาจเนื่องมาจากหลายๆ ปัจจัย เช่น โรงเรียนอาจมีงบประมาณจำกัดที่จะดำเนินการให้ผ่านเกณฑ์ทั้งหมด รวมถึงอาจเกิดจากความไม่ตระหนักของผู้ประกอบการร้านอาหารในการที่จะร่วมมือกับโรงเรียนในการดำเนินการร่วมกันในการพัฒนาเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารให้ผ่านเกณฑ์ และเกณฑ์บางข้อซึ่งหากไม่ใช่ภาคเอกชนคงจะจัดการให้มีประสิทธิภาพจนผ่านเกณฑ์ได้ยาก เนื่องจากอาจเกิดจากผลในด้านต้นทุนดำเนินการที่สูง เช่น

การมีกลิ่นในห้องน้ำ(ร้อยละ 98.5) การไม่มีกระดาษหรือผ้าเช็ดมือ (ร้อยละ 98.5) การไม่มีสบู่ในห้องน้ำ (ร้อยละ 98.5) การมีแมลงวันรบกวน (ร้อยละ 97.1) และการไม่มีถังขยะหรือมีแต่ไม่มีฝาปิด และไม่มีการจัดเก็บที่ดี(ร้อยละ 67.6) รวมถึงพฤติกรรมของผู้ใช้โรงอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่เป็นนักเรียน อาจไม่มีความตระหนักถึงความสำคัญด้านการสุขาภิบาลอาหาร เพราะแม้บางที่โรงอาหารมีการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดีแต่ผู้ใช้โรงอาหารหรือผู้บริหารไม่ให้ความร่วมมือในการดูแลรักษาความสะอาด เป็นเหตุให้โรงอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ได้ ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของชาญศักดิ์ และคณะ (30) ที่ศึกษาการอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียนสาธิตและโรงเรียนตัวอย่างอนามัยโรงเรียนตัวอย่างของศูนย์ส่งเสริมสุขภาพเขต 3 จังหวัดชลบุรี ซึ่งพบว่าโรงอาหารของโรงเรียนสาธิตและโรงเรียนตัวอย่างไม่ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 54.5 และ 66.7 ตามลำดับ และหากพิจารณาผลของการศึกษาชาญศักดิ์และคณะ พบว่าโรงอาหารไม่ได้มาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารเหมือนกันเพียงแต่สัดส่วนการได้มาตรฐานสูงกว่าการศึกษาครั้งนี้ อาจเป็นเพราะกลุ่มตัวอย่างของการศึกษานี้แตกต่างจากของชาญศักดิ์และคณะที่กลุ่มตัวอย่างเป็นโรงเรียนสาธิตและโรงเรียนตัวอย่าง อาจมีการจัดการที่ดีกว่าโรงเรียนทั่วไป นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของ ศากุน เอี่ยมศิลา(32) ที่ได้ทำการศึกษากิจการสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภคในโรงเรียน โดยศึกษาทั้งในโรงเรียนระดับประถมศึกษา มัธยมศึกษา ทุกสังกัด โดยใช้แบบสำรวจโรงอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (สอรร.7) พบว่า โรงอาหารโรงเรียนในเขตกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 45.50 และโรงอาหารโรงเรียนในต่างจังหวัด พบว่าผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 25.2 ซึ่งจะพบว่าผ่านเกณฑ์ไม่ถึงร้อยละ 50 เช่นเดียวกับการศึกษาในครั้งนี้

ส่วนที่ 2 สภาพการสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร

ร้านปรุงสำเร็จ พบว่าสภาพการสุขาภิบาลอาหารผ่านเกณฑ์ที่ตั้งไว้ 136 ร้าน (ร้อยละ 68.34) แต่ก็ยังพบร้านที่ไม่ผ่านเกณฑ์ในสัดส่วนที่สูงคือ 63 ร้าน(ร้อยละ 32.66) โดยที่สภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านปรุงสำเร็จในโรงเรียนที่ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลผ่านเกณฑ์สูงกว่านอกเขตเทศบาล ซึ่งการศึกษาร้านปรุงสำเร็จนี้สอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้

การที่ร้านปรุงสำเร็จในโรงอาหารโรงเรียนในเขตเทศบาลผ่านเกณฑ์ในสัดส่วนที่มากกว่าโรงเรียนนอกเขตเทศบาลอาจเนื่องมาจากร้านปรุงสำเร็จที่ขายอาหารอยู่ในโรงเรียนในเขตเทศบาลส่วนใหญ่ตั้งอยู่ในเขตเมือง อาจมีการจัดการที่ดีกว่าและได้รับรู้ข้อมูลข่าวสารด้านการสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงความตระหนักของผู้จำหน่ายอาหารและผู้ซื้อในด้านความสะอาดของอาหารที่มากกว่าโรงเรียนนอกเขตเทศบาล นอกจากนี้โรงเรียนในเขตเทศบาลจะเป็นโรงเรียนขนาดใหญ่มีนักเรียนมากกว่า 1000

คนเป็นส่วนใหญ่ ทำให้โรงเรียนมีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารที่มากกว่าโรงเรียนนอกเขตเทศบาล เนื่องจากหากเกิดโรคระบบทางเดินอาหารจะเกิดการแพร่กระจายโรคหรือระบาดกับนักเรียน ผู้บริโภคอาหารเป็นจำนวนมาก และโรงเรียนขนาดใหญ่ทำให้ผู้จำหน่ายอาหารมีรายได้ดีกว่าผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนขนาดเล็ก จึงทำให้สามารถบริหารต้นทุนและนำกำไรส่วนหนึ่งมาพัฒนาเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารได้ดีกว่า ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาเกี่ยวกับขนาดของโรงเรียนครั้งนี้โดยโรงเรียนขนาดใหญ่ผ่านเกณฑ์มากกว่าคือ ร้อยละ 88.88 ส่วนโรงเรียนขนาดเล็ก ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 52 อย่างไรก็ตามเมื่อพิจารณาตัวชี้วัดที่ไม่ผ่านเกณฑ์จะพบว่าตัวชี้วัดที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุดส่วนใหญ่มุ่งขึ้นอยู่กับพฤติกรรม ความรู้ ความตระหนัก และการปฏิบัติที่ไม่ถูกต้องของผู้จำหน่ายอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุงผู้เสิร์ฟไม่ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวทุกคน(ร้อยละ 83.9) รองลงมาคือการไม่มีภาชนะใส่น้ำร้อนสำหรับแช่ช้อน ส้อม ตะเกียบ ก่อนนำไปใช้ (ร้อยละ 80.41) และการไม่ตักเก็บอาหารที่ด้านหน้าตู้เป็นกระจกใสสำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จ (ร้อยละ 49.75) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ อัญญา ไสภณ และคณะ(26) ที่ได้ทำการศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” เทศบาลนครหาดใหญ่ พบว่าร้านอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ในเรื่องการแต่งกายของผู้สัมผัสอาหารมากที่สุด

ร้านอาหารพร้อมปรุง พบว่าผ่านเกณฑ์ จำนวน 95 ร้าน (ร้อยละ 54.94) และไม่ผ่านเกณฑ์ 78 ร้าน(ร้อยละ 46.06) ทั้งนี้สภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านพร้อมปรุงแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ($p < 0.05$) คือร้านที่อยู่ในโรงเรียนที่ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลที่ผ่านเกณฑ์มีสัดส่วนมากกว่าร้านที่ตั้งอยู่นอกเขตเทศบาล สอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากร้านพร้อมปรุงนอกเขตเทศบาล ผู้ปรุง ผู้จำหน่าย อาจมีความตระหนักและอาจได้รับการอบรมความรู้ด้านการสุขาภิบาลน้อยกว่าร้านในเขตเทศบาล จึงทำให้ผ่านเกณฑ์น้อยกว่าในเขตเทศบาล นอกจากนี้พฤติกรรมของผู้บริโภคเองซึ่งผู้บริโภคซึ่งอาศัยอยู่ในเขตเทศบาลจะมีความตระหนักและเลือกรับประทานอาหารที่สะอาด จึงทำให้ร้านที่จำหน่ายอาหารต้องปรับปรุงด้านการสุขาภิบาลอาหารเพื่อดึงดูดลูกค้า รวมถึงการตรวจตราให้คำแนะนำของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่อาจตรวจให้คำแนะนำอย่างสม่ำเสมอมากกว่าเนื่องจากเขตเทศบาลจำนวนเจ้าหน้าที่สาธารณสุขมากกว่านอกเขตเทศบาลซึ่งส่วนใหญ่เป็นเจ้าหน้าที่สถานีอนามัยซึ่งภาระงานมากอยู่แล้ว เพราะในเขตเทศบาลมีทั้งโรงพยาบาลและสำนักงานสาธารณสุขอำเภอติดตาม ซึ่งเมื่อพิจารณาตัวชี้วัดที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ เชียงไม่มีฝาชีครอบเวลาไม่ได้ใช้ ร้อยละ 98.8 พื้นที่ใช้สำหรับเตรียมหรือปรุงอาหารไม่ถูกต้องคือเป็นไม้หรือไม้ปูเสื่อน้ำมัน ร้อยละ 70.53 การไม่ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว ร้อยละ 75.7 การไม่มีภาชนะน้ำร้อนสำหรับแช่ช้อน ส้อม ตะเกียบก่อนนำไปใช้ ร้อยละ 79.8 ซึ่งจะเห็นว่าตัวชี้วัดที่ไม่ผ่านเกณฑ์เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมปฏิบัติของผู้จำหน่ายอาหารทั้งสิ้น ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ อัญญา ไสภณ และ

คณะ(26) ที่ได้ทำการศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” เทศบาลนครหาดใหญ่ พบว่าร้านอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ในเรื่องการแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร และสถานที่เตรียมและปรุงอาหาร และยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของสุจินดา ขจรรุ่งศิลป์(29) ได้ทำการศึกษาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร พบว่า สถานที่ปรุงอาหารอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสมร้อยละ 16.29 ซึ่งอาจน้อยกว่าการศึกษาครั้งนี้เนื่องจากความแตกต่างของสถานที่ทำการศึกษาคือกรุงเทพมหานครซึ่งเป็นเมืองหลวงและศูนย์กลางการพัฒนาทุกด้านซึ่งย่อมดีกว่าต่างจังหวัด

ร้านเครื่องดื่มและของหวาน พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 52 ร้าน(ร้อยละ 58.42) ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 37 ร้าน(ร้อยละ 48.54) ทั้งนี้สภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านเครื่องดื่มและของหวานแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ($p \leq 0.05$) คือร้านเครื่องดื่มและของหวานในโรงเรียนในเขตเทศบาลมีสัดส่วนที่ผ่านเกณฑ์มากกว่านอกเขตเทศบาล ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ ซึ่งคล้ายกับร้านปรุงสำเร็จ และร้านพร้อมปรุง เนื่องจากโรงเรียนในเขตเทศบาล ซึ่งส่วนใหญ่อยู่ในเขตเมือง อาจมีความตระหนักถึงความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยของผู้บริโภคมากกว่า รวมถึงการนิเทศติดตามจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและการได้รับข้อมูลข่าวสารที่มากกว่าโรงเรียนนอกเขตเทศบาล เมื่อพิจารณาถึงหัวข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์ตัวแปรที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุดคือการไม่ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวทุกคน ร้อยละ 88.8 รองลงมาคือการไม่มีภาชนะใส่น้ำร้อนสำหรับแช่ช้อน ส้อม ตะเกียบ ก่อนนำไปใช้ ร้อยละ 80.9 และลักษณะการวางช้อน ส้อมไม่ถูกต้อง ร้อยละ 64.0 ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของธนชีพ พิระธรณิศร์ และ ลลนา เทพวรรณ(20) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การประเมินผลงานด้านสุขาภิบาลอาหาร จังหวัดหนองบัวลำภู โดยการสำรวจ พบว่าผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหารปฏิบัติตนไม่ถูกต้องโดยเฉพาะไม่สวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม การล้างภาชนะ และการจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ และการศึกษาของปรีชา สุสันต์(24) ได้ทำการศึกษาความรู้ ความคิดเห็นและการปฏิบัติของผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผันเขตกรุงเทพมหานครต่อมาตรการสุขาภิบาลอาหารและมาตรการกฎหมายที่เกี่ยวข้องโดยวิธีสัมภาษณ์และสังเกตแผงจำหน่ายอาหารจำนวน 507 แผง ซึ่งพบว่ามาตรฐานที่ปฏิบัติได้น้อยที่สุดคือการล้างภาชนะด้วยอ่าง 3 ตอน ขณะที่การเก็บช้อนเอาด้ามขึ้นทำได้เพียงร้อยละ 56.1

โดยสรุปพบว่า ร้านปรุงสำเร็จ ร้านอาหารพร้อมปรุง และร้านของหวาน ยังไม่ผ่านเกณฑ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารจำนวนมาก โดยพบการผ่านเกณฑ์ไม่ถึงร้อยละ 80 โดยมีหัวข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์คล้ายๆกันส่วนใหญ่ คือสุขวิทยาส่วนบุคคลที่แสดงออก เช่น การไม่ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว การไม่สวมใส่มวกหรือเน็คคลุมผด และเกณฑ์ที่เพิ่มเข้ามาใหม่ที่กรมอนามัยยังไม่ได้บรรจุไว้คือการมีภาชนะน้ำ

ร้อนสำหรับแช่ซัอน ล้อม ตะเกียบ ก่อนนำไปใช้ ทั้งนี้เพื่อลดการปนเปื้อนของอาหารและลดอัตราการเกิดโรคจากน้ำและอาหารเป็นสื่อโดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วงซึ่งเป็นปัญหาที่สำคัญ การจัดการจะต้องมีการประสานความร่วมมือจากทุกด้าน โดยเริ่มจากผู้บริหารโรงเรียน คณะกรรมการผู้ดูแลโรงเรียน อาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร นักเรียน ผู้ปกครอง และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข โดยยึดหลักเพื่อป้องกันไม่ให้โรงเรียนและร้านจำหน่ายอาหารเกิดปัจจัยเอื้อต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร ซึ่งหมายถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1. ควรมีการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการอาหารอย่างจริงจัง เพื่อให้มีความรู้และสามารถนำความรู้มาสู่การปฏิบัติได้ เนื่องจากผลการศึกษาพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารยังไม่เกณฑ์บางข้อซึ่งอาจนำมาซึ่งการปนเปื้อนของอาหารและเกิดโรคจากอาหารและน้ำเป็นสื่อได้
2. ควรมีการอบรมสัมมนาครูอนามัย และผู้บริหารสถานศึกษา เพื่อให้เห็นความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน อันจะนำไปสู่การจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนที่ดีและมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยจากการบริโภคของนักเรียน
3. เจ้าหน้าที่สาธารณสุขควรนิเทศ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอย่างสม่ำเสมอโดยควรครอบคลุมทุกโรงเรียนไม่แยกว่าต้องตรวจ นิเทศติดตามเฉพาะโรงเรียนในเขตเมือง
4. โรงเรียนควรมีการปรับปรุงสภาพการสุขาภิบาลอาหาร โดยเฉพาะโรงเรียนนอกเขตเทศบาลที่ต้องมีมาตรการในการพัฒนาปรับปรุงอย่างจริงจังเพื่อให้มีการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารให้ทัดเทียมกับโรงเรียนในเขตเทศบาล

5.4 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาความรู้ และทัศนคติ ของผู้ประกอบการร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ระดับความรู้และทัศนคติ ซึ่งจะทำให้ทราบระดับความรู้และทัศนคติของผู้ประกอบการร้านอาหารว่าอยู่ในระดับใด เพื่อนำผลการศึกษามาวางแผนจัดการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร

2. ควรมีการศึกษาด้านปัจจัยต่างๆที่อาจสัมพันธ์กับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร
3. ควรมีการศึกษาในสถานศึกษาอื่นๆนอกจากโรงเรียนมัธยมศึกษา เช่น โรงเรียนประถมศึกษา สถานศึกษาระดับอุดมศึกษา ร้านอาหารทั่วไป และแผงลอยจำหน่ายอาหารเพื่อนำผลการศึกษาไปปรับปรุงการสุขาภิบาลอาหารให้ดียิ่งขึ้น
4. ควรมีการศึกษาเปรียบเทียบผลการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารระหว่างโรงเรียนในเขตเทศบาลและนอกเขตเทศบาล



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย