

# การพัฒนาความรู้และการปฏิบัติเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการรถเร่จำหน่ายอาหาร อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา

## Developing the Knowledge and Practice about Food Sanitation of Food Peddlers, Sungnoen District, Nakhon Ratchasima Province

พุดมพิงค์ สัตยวงค์ทิพย์<sup>1</sup>, อนุสรณ์ เป้าสูงเนิน<sup>2,\*</sup> และทิวากรณ์ ราชูธร<sup>2</sup>  
Bhuddhipong Satayavongthip<sup>1</sup>, Anusorn Paosungnoen<sup>2,\*</sup>  
and Tiwakorn Rachutorn<sup>2</sup>

### บทคัดย่อ

การวิจัยเชิงปฏิบัติการครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาความรู้ของผู้ประกอบการรถเร่จำหน่ายอาหาร และเปรียบเทียบระหว่างก่อนและหลังการอบรม (2) เปรียบเทียบการปฏิบัติของผู้จำหน่ายอาหาร ก่อนและหลังการอบรม กลุ่มตัวอย่างคือผู้ประกอบการรถเร่จำหน่ายอาหารในเขตอำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา จำนวน 40 คน ดำเนินการวิจัย โดยจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการสุขาภิบาลอาหารรถเร่ให้แก่ผู้ประกอบการรถเร่จำหน่ายอาหาร เก็บรวบรวมข้อมูล ด้วยแบบสอบถามและการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและการทดสอบค่าที (t-test)

ผลการศึกษา พบว่า คุณลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการรถเร่จำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 52.5 มีอายุ 40-49 ปี ร้อยละ 45.0 สถานภาพสมรสคู่ ร้อยละ 92.5 มีวุฒิการศึกษาระดับประถมศึกษา ร้อยละ 47.5 มีภูมิลำเนาอยู่ในเขตอำเภอสูงเนิน ร้อยละ 77.5 ประกอบอาชีพรถเร่ขายอาหารน้อยกว่า 6 ปี ร้อยละ 47.5 มีผู้ช่วยขายอาหาร 1 คน ร้อยละ 52.5 ไม่เคยเข้ารับการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหารมาก่อน ร้อยละ 75.0 ประเภทอาหารที่จำหน่าย ส่วนใหญ่เป็นอาหารปรุงสำเร็จ ร้อยละ 42.5 รองลงมา คือ อาหารสด/อาหารแห้ง ร้อยละ 25.0 ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการรถเร่ขายอาหาร พบว่าก่อนการอบรมมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 5.40 หลังการอบรมมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 9.85 สูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) การปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการรถเร่ขายอาหารพบว่าก่อนการอบรมมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.06 หลังการอบรมมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 สูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ )

**คำสำคัญ:** สุขาภิบาลอาหาร, รถเร่, ความรู้, การปฏิบัติ

<sup>1</sup> คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา นครราชสีมา 30000  
Faculty of Public Health, Nakhon Ratchasima Rajabhat University 30000, Thailand

<sup>2</sup> คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา นครราชสีมา 30000  
Lecturer Faculty of Public Health, Nakhon Ratchasima Rajabhat University 30000, Thailand

\*Corresponding author, e-mail: paotwice@gmail.com, Thailand

## ABSTRACT

The objectives of this action research were (1) to study the knowledge about food sanitation of food peddlers and compared between before and after training and (2) to compare food peddler practice both before and after training. The samplings were 40 food peddlers who sold food in Sungnoen district, Nakhon Ratchasima Province. Thus, the practical training about sanitation in food peddlers for these business operators was implemented. The data was collected by questionnaire and it was analyzed by frequency, percentage, means and t-test.

The result found that the personal characteristics of food peddlers were female (52.5%), age 40-49 years old (45.0%), married (92.5%), had graduated from the primary education (47.5%), lived in Sungnoen district (77.5%), had been in food peddler occupation for less than 6 years (47.5%), had 1 assistant (52.5%), had never been trained about food sanitation (75.0%). Out of all respondents, 42.5% of them sold ready-made food; secondly, 25% of them sold fresh and dry food. For the knowledge of these food peddlers, the average score of 5.40 before training was found, after training the average score of 9.85. The average score of knowledge after training was higher than before training with statistical significance ( $P < 0.05$ ). For the sanitation practice of these food peddlers, before training, the average score of 4.06 was found, after training the average score were 5.00. The average score of sanitation practice after training was higher than before training with statistical significance ( $P < 0.05$ ).

**Keywords:** Food sanitation, Food peddler, Knowledge, Practice

## บทนำ

อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ เพื่อให้มีการเจริญเติบโต ทำให้สุขภาพร่างกายแข็งแรง และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย เพราะฉะนั้นอาหารจึงมีความสำคัญมาก หากบริโภคอาหารที่ไม่มีคุณค่า ร่างกายก็จะขาดแคลนสารอาหาร โดยเฉพาะหากบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคก็จะทำให้เกิดการเจ็บป่วยหรืออาจทำให้เสียชีวิตได้ อาหารสามารถมีการปนเปื้อนได้ตั้งแต่กระบวนการผลิตจากฟาร์ม การเก็บเกี่ยว การขนส่ง การปรุงประกอบ หรือแม้กระทั่งขณะส่งมอบให้กับผู้บริโภค ภาชนะอุปกรณ์ สัตว์ แมลงนำโรค รวมทั้งสถานที่ เช่น สถานที่ในการปรุง ประกอบ สถานที่ในการบริโภค สถานที่ในการจัดเก็บอาหาร หรือสภาพแวดล้อมก็สามารถเอื้อต่อการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ได้ทั้งสิ้น จึงควรมีการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันวัตถุเจือปนในอาหาร จึงจะทำให้ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัย

จากการบริโภคอาหาร จากการวิจัยสถานการณ์ความปลอดภัยผักและผลไม้ กรณีตลาดนัดและรรถเร่ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน ปี 2550 กรณีศึกษาจังหวัดขอนแก่น (เกษม นันทชัย และคณะ, 2550) พบสารฆ่าแมลงตกค้าง ร้อยละ 63.13 สารกันเชื้อราในพริกสด ผักแปรรูป และผลไม้ ร้อยละ 7.92 ในปี 2553 มีการรายงานผู้ที่ป่วยจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในจังหวัดนครราชสีมา จำนวน 17,626 คน (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2556) จากข้อมูลของสำนักงานสาธารณสุขอำเภอสูงเนิน พบว่าอำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา มีผู้ที่ป่วยจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ จำนวนมาก ปี 2555 มีจำนวน 1,198 คน และในปี 2554 มีจำนวน 1,761 คน (สำนักงานสาธารณสุขอำเภอสูงเนิน, 2558) จากการศึกษที่ผ่านมา พบว่า การจัดการกรรมกรมอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร

ส่งผลให้ผู้ประกอบการมีความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารดีขึ้น (วิฑูร ศรีคำ, 2553) ดังนั้นผู้วิจัยจึงต้องการศึกษาและพัฒนาความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการขายอาหารรถเร่ เพื่อเป็นข้อมูลเสนอแนะให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้เห็นความสำคัญ และออกกฎระเบียบควบคุมการสุขาภิบาลอาหารรถเร่ ซึ่งจะทำให้อาหารในรถเร่มีความปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการรถเร่จำหน่ายอาหาร และเปรียบเทียบระหว่างก่อนและหลังได้รับการอบรม
2. เพื่อศึกษาการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการรถเร่จำหน่ายอาหาร และเปรียบเทียบระหว่างก่อนและหลังได้รับการอบรม

### วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษาวิจัยเชิงปฏิบัติการ กลุ่มตัวอย่างที่ทำการศึกษาคือความรู้และการปฏิบัติเรื่องสุขาภิบาลอาหาร คือผู้ประกอบการรถเร่ที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทั้ง 13 แห่งในเขตอำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา จำนวน 40 ราย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือแบบสอบถาม โดยแบ่งเป็น 3 ส่วนได้แก่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป จำนวน 9 ข้อ

ส่วนที่ 2 แบบวัดความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 12 ข้อ ประกอบด้วยข้อคำถามด้านสุขลักษณะทั่วไป ด้านอาหารและภาชนะอุปกรณ์ ด้านผู้จำหน่ายอาหาร ด้านการจัดการมูลฝอย และด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม

ส่วนที่ 3 แบบวัดการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 5 ข้อ ซึ่งข้อคำถามปรับปรุงมาจากเกณฑ์มาตรฐานตลาดสด ประเภทที่ 2 และข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2557, น. 25-33)

การเก็บรวบรวมข้อมูลมี 2 ระยะดังนี้

ระยะที่ 1 ศึกษารวบรวมข้อมูลรถเร่และจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการเก็บข้อมูลรถเร่จำหน่ายอาหาร จากองค์การบริหารส่วนตำบลทั้ง 13 แห่งในเขตอำเภอสูงเนิน

ระยะที่ 2 การจัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ โดยดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการแก่กลุ่มผู้จำหน่ายอาหาร 40 คน โดยผู้วิจัยเป็นวิทยากรซึ่งมีกิจกรรมต่าง ๆ ดังนี้

กิจกรรมที่ 2.1 อบรมให้ความรู้เรื่อง ความรู้ทั่วไป ด้านการสุขาภิบาลอาหาร อันตรัยจากอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร สุขาภิบาลอาหารสำหรับรถเร่ เกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste

กิจกรรมที่ 2.2 ฝึกปฏิบัติการตรวจสอบการปนเปื้อนของอาหาร ด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย SI-2 และชุดทดสอบการปนเปื้อนของสารฟอสฟอรัส

กิจกรรมที่ 2.3 สำรวจการปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การฝึกอบรมจัดขึ้นที่สำนักงานองค์การบริหารส่วนท้องถิ่น 9 แห่งๆละ 1 วันระหว่างวันที่ 27 เมษายน - 24 พฤษภาคม 2559 ในการเก็บข้อมูลความรู้และการปฏิบัติหลังอบรม ดำเนินการหลังจากอบรมไปแล้ว 30 วัน

### การวิเคราะห์ข้อมูล

ใช้สถิติ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าต่ำสุด ค่าสูงสุด และการทดสอบค่า t

### ผลการวิจัย

ในการอบรมสุขาภิบาลอาหารรถเร่ พบว่ามีผู้ประกอบการเข้ารับการอบรม จำนวน 40 คน ซึ่งเทศบาลตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบลในอำเภอสูงเนิน ได้แจ้งให้ผู้ประกอบการรถเร่ขายอาหารในเขตพื้นที่มาเข้ารับการอบรม ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการรถเร่ขายอาหารที่เข้ารับการอบรม จำแนกตามองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	จำนวน	ร้อยละ
เทศบาลตำบลกุฎจิก	10	25.0
เทศบาลตำบลสูงเนิน	8	20.0
องค์การบริหารส่วนตำบลบึงขี้เหล็ก	4	10.0
องค์การบริหารส่วนตำบลหนองตะไก่อ	4	10.0
องค์การบริหารส่วนตำบลนากลาง	4	10.0
องค์การบริหารส่วนตำบลสูงเนิน	3	7.5
องค์การบริหารส่วนตำบลมะเกลือเก่า	3	7.5
องค์การบริหารส่วนตำบลมะเกลือใหม่	2	5.0
องค์การบริหารส่วนตำบลโนนค่า	2	5.0
<b>รวม</b>	<b>40</b>	<b>100.0</b>

จากตารางที่ 1 พบว่า องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่มีผู้ประกอบการมาเข้ารับการอบรมมากที่สุดคือ เทศบาลตำบลกุฎจิก (ร้อยละ 25.0) รองลงมาคือ เทศบาลตำบลสูงเนิน (ร้อยละ 20.0) คุณลักษณะทั่วไปของผู้ประกอบการรถเร่ขายอาหารที่เข้ารับการอบรม แสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการรถเร่ขายอาหาร จำแนกตามตามคุณลักษณะทั่วไป (n=40)

คุณลักษณะ	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	19	47.5
หญิง	21	52.5
อายุ		
ต่ำกว่า 30 ปี	1	2.5
30 - 39 ปี	7	17.5
40 - 49 ปี	18	45.0
50 - 59 ปี	11	27.5
60 ปีขึ้นไป	3	7.5
สถานภาพสมรส		
โสด	2	5.0
คู่	37	92.5
แยก	1	2.5

คุณลักษณะ	จำนวน	ร้อยละ
ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษา	19	47.5
มัธยมศึกษาตอนต้น	11	27.5
มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.	7	17.5
อนุปริญญา/ปวส.	2	5.0
ปริญญาตรี	1	2.5
ภูมิลำเนา		
ในเขตอำเภอสูงเนิน	31	77.5
นอกเขตอำเภอสูงเนิน	9	22.5
ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพรถเร่ขายของ		
ต่ำกว่า 6 ปี	19	47.5
6 -10 ปี	15	37.5
11 ปีขึ้นไป	6	15.0
เคยอบรมความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร		
เคย	10	25.0
ไม่เคย	30	75.0
ประเภทอาหารที่เร่ขาย		
อาหารปรุงสำเร็จ	17	42.5
อาหารสด6	15.0	
อาหารสด/อาหารแห้ง	10	25.0
อาหารสด/อาหารแห้ง/อาหารปรุงสำเร็จ	7	17.5

จากตารางที่ 2 พบว่าผู้ประกอบการรถเร่ขายอาหาร ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 52.5 มีอายุ 40- 49 ปี ร้อยละ 45.0 สถานภาพสมรสคู่ ร้อยละ 92.5 มีวุฒิการศึกษาระดับประถมศึกษา ร้อยละ 47.5 มีภูมิลำเนาอยู่ในเขตอำเภอสูงเนิน ร้อยละ 77.5 ประกอบอาชีพรถเร่ขายอาหารน้อยกว่า 6 ปี ร้อยละ 47.5 มีผู้ช่วยขายอาหาร 1 คน ร้อยละ 52.5 ไม่เคยเข้ารับการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหารมาก่อน ร้อยละ 75.0 ประเภทอาหารที่จำหน่ายส่วนใหญ่เป็นอาหารปรุงสำเร็จ ร้อยละ 42.5

ผลการทดสอบความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการรถเร่ขายอาหาร ก่อนและหลังการอบรม แสดงในตารางที่ 3

**ตารางที่ 3** จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการรถเข็นอาหารที่ตอบคำถามความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารได้ถูกต้อง เป็นรายข้อ ก่อนและหลังการอบรม (n=40)

คำถาม	เฉลย	ก่อนการอบรม		หลังการอบรม	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ในการจำหน่ายอาหาร ที่วางอาหารต้องอยู่สูงจากพื้น อย่างน้อย 50 เซนติเมตร	ไม่ใช่	3	7.5	31	77.5
2. อาหารที่ปรุงสุกแล้ว ต้องเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาชีหรือ มีภาชนะปกปิดอาหาร	ใช่	40	100.0	40	100.0
3. ภาชนะใส่อาหารทุกประเภท ต้องล้างให้สะอาด ด้วยการใช้น้ำซักฟอกทำความสะอาด	ไม่ใช่	26	65.0	39	97.5
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามลงในภาชนะ ที่โปร่งสะอาด	ไม่ใช่	7	17.5	36	90.0
5. ขยะ มูลฝอย และเศษอาหารที่ทิ้งจากการเตรียม ปรุง ประกอบและเหลือทิ้งจากการบริโภค ต้องมีการเก็บรวบรวมโดยภาชนะที่ไม่มีฝาปิด	ไม่ใช่	31	77.5	35	87.5
6. ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียม ผู้ล้างภาชนะ ต้องแต่งกายสะอาดและสวมเสื้อ ที่สะอาดในการทำงาน	ไม่ใช่	2	5.0	24	60.0
7. ผู้ปรุงอาหาร ต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด และ สวมหมวกหรือเน็ตที่สามารถเก็บรวบรวมผมได้เรียบร้อย	ใช่	40	100.0	40	100.0
8. อาหารที่ปรุงสำเร็จและผักสดพร้อมรับประทาน สามารถใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง ถ้าล้างมือสะอาดแล้ว	ไม่ใช่	12	30.0	26	65.0
9. มือผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผล ต้องปกปิดแผล ให้มิดชิด โดยเฉพาะบาดแผลหรือฝีที่มีหนอง จะต้องหยุด หรือหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงาน ที่ใช้มือสัมผัสกับอาหาร โดยตรง	ใช่	34	85.0	35	87.5
10. ชุดทดสอบ S12 ใช้สำหรับการทดสอบสารบอแรกซ์ ในอาหาร	ไม่ใช่	2	5.0	21	52.5
11. การใช้ฟอร์มาลินรักษาความสดของอาหาร ห้ามใส่เกิน 1 ช้อนชาต่ออาหาร 1 กิโลกรัม	ไม่ใช่	11	27.5	32	80.0
12. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในเขตอำเภอสูงเนิน ที่มีข้อบัญญัติเรื่องรวดเร็ว คือ องค์กรบริหารส่วนตำบล ปู้งชีเหล็ก	ใช่	8	20.0	35	87.5

ผลการเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยความรู้ระหว่างก่อนและหลังการอบรม แสดงในตารางที่ 4

**ตารางที่ 4** ผลการเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยความรู้ระหว่างก่อนและหลังการอบรม (n=40)

การอบรม	คะแนนเฉลี่ย	S.D.	t	P-value
ก่อนการอบรม	5.40	1.45	12.62	<0.01
หลังการอบรม	9.85	2.13		

จากตารางที่ 4 ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการรถเข็นขายอาหาร พบว่า ก่อนการอบรมมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 5.40 หลังการอบรมมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 9.85 โดยพบว่าคะแนนเฉลี่ยหลังการอบรมสูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ )

ผลการศึกษาการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลเป็นรายชื่อของผู้ประกอบการรถเข็นขายอาหาร ก่อนและหลังการอบรม สามารถเก็บข้อมูลได้ครบถ้วน จำนวน 32 คน แสดงในตารางที่ 5

**ตารางที่ 5** จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการรถเข็นขายอาหาร จำแนกตามการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาล เป็นรายชื่อ ก่อนและหลังการอบรม (n=32)

คำถาม	ก่อนการอบรม		หลังการอบรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ภาชนะใส่อาหารทุกประเภท ทานล้างให้สะอาดด้วยการใช้น้ำยาล้างจาน	31	96.9	32	100.0
2. ทานเก็บขยะ มูลฝอย และเศษอาหารที่ทิ้งจาก การเตรียม ปิ้ง ประกอบและเหลือทิ้งจากการบริโภค โดยใส่ในภาชนะที่มีฝาปิด	28	87.5	32	100.0
3. ทานแต่งกายสะอาด และสวมเสื้อที่มีแขนเสื้อในการทำงาน	22	68.8	32	100.0
4. ทานผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด และสวมหมวก หรือเนคไทที่สามารถเก็บรวบรวมผมได้เรียบร้อย	24	75.0	32	100.0
5. เมื่อท่านมีบาดแผลหรือฝีที่มีหนอง ท่านหยุด หรือหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีสัมผัส กับอาหารโดยตรง หรือมีการปกปิดให้มิดชิด	25	78.1	32	100.0

จากตารางที่ 5 ก่อนการอบรมพบว่าในข้อที่ 1 ภาชนะใส่อาหารทุกประเภท ทานล้างให้สะอาดด้วยการใช้น้ำยาล้างจาน มีการปฏิบัติ 31 คน (ร้อยละ 96.9) ข้อที่ 2 ทานเก็บขยะ มูลฝอย และเศษอาหารที่ทิ้งจาก การเตรียม ปิ้ง ประกอบ และเหลือทิ้งจากการบริโภค โดยใส่ในภาชนะที่มีฝาปิด มีการปฏิบัติ 28 คน (ร้อยละ 87.5) ข้อที่ 3 ทานแต่งกายสะอาด และสวมเสื้อที่มีแขนเสื้อในการทำงาน มีการปฏิบัติ 22 คน (ร้อยละ 68.8) ข้อที่ 4 ทานผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด และสวมหมวก หรือเนคไทที่สามารถเก็บรวบรวมผมได้เรียบร้อย มีการปฏิบัติ 24 คน (ร้อยละ 75.0) และข้อที่ 5 เมื่อท่านมีบาดแผลหรือฝีที่มีหนอง ท่านหยุด หรือหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีสัมผัส กับอาหารโดยตรง หรือมีการปกปิดให้มิดชิด มีการปฏิบัติ 25 คน (ร้อยละ 78.1) หลังการอบรม พบว่าผู้ประกอบการทุกคนมีการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอย่างถูกต้องทุกรายการ (ร้อยละ 100.0) โดยผลการเปรียบเทียบคะแนนการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ระหว่างก่อนและหลังการอบรม แสดงดังตารางที่ 6

**ตารางที่ 6** ผลการเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ระหว่างก่อนและหลังการอบรม (n=32)

การอบรม	คะแนนเฉลี่ย	S.D.	t	P-value
ก่อนการอบรม	4.06	1.39	3.82	<0.01
หลังการอบรม	5.00	0.00		

จากตารางที่ 6 ผลการวิเคราะห์คะแนนเฉลี่ยการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการรถเร่ขายอาหาร พบว่า ก่อนการอบรมมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.06 หลังการอบรมมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 โดยพบว่า คะแนนเฉลี่ยหลังการอบรมสูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.05$ )

### สรุปผลการวิจัย

1. ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการรถเร่ขายอาหาร เมื่อเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยระหว่างก่อนและหลังการอบรม พบว่า ก่อนการอบรมมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 5.40 (S.D.=1.45) หลังการอบรมมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 9.85 (S.D.=2.12) สูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.05$ )

2. การปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร เมื่อเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยระหว่างก่อนและหลังการอบรม พบว่า ก่อนการอบรมมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.06 (S.D.=1.39) หลังการอบรมมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 (S.D.=0.00) สูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.05$ )

### อภิปรายผล

จากผลการศึกษาพบว่าความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการรถเร่ขายอาหารและการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หลังการอบรมสูงกว่าการก่อนอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.05$ ) ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ วิฑูร ศรีคำ (2554) ศึกษาปัญหาสุขาภิบาลอาหารในรถเร่และการแก้ไขปัญหา กรณีศึกษา

อำเภอ น้ำหนาว จังหวัดเพชรบูรณ์ เพื่อเปรียบเทียบสุขลักษณะของรถจำหน่ายอาหารจำนวน 23 คัน ระหว่างเดือน ตุลาคม 2553 ถึง มีนาคม 2554 ผลการศึกษา พบว่า หลังให้กิจกรรมแทรกแซง ผู้จำหน่ายอาหารมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารระดับดีเพิ่มขึ้นร้อยละ 65.2 ( $\pm SD = 7.91 \pm 0.28$ ) และสอดคล้องกับผลการศึกษาของ อุมภาพร ชาญครไทย (2550) ศึกษารูปแบบการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหารเทศบาลเมืองหนองบัวลำภู โดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของผู้จำหน่ายอาหาร หน่วยงานท้องถิ่น หน่วยงานสาธารณสุข ผลการศึกษาพบว่า ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยคะแนนความรู้ก่อนและหลังดำเนินการ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P<0.001$ ) สำหรับผลการศึกษาพบว่า การปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการรถเร่ขายอาหาร หลังการอบรมดีกว่าก่อนการอบรม ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ วิฑูร ศรีคำ (2553) ศึกษาปัญหาสุขาภิบาลอาหารในรถเร่และการแก้ไขปัญหา กรณีศึกษาอำเภอ น้ำหนาว จังหวัดเพชรบูรณ์ เพื่อเปรียบเทียบสุขลักษณะของรถจำหน่ายอาหารจำนวน 23 คัน ระหว่างเดือน ตุลาคม 2553 ถึง มีนาคม 2554 ผลการศึกษา พบว่า หลังให้กิจกรรมแทรกแซง สุขลักษณะของรถเร่มีคะแนนเฉลี่ยเพิ่มขึ้น ( $\pm SD = 18.52 \pm 0.29$ )

### ข้อเสนอแนะ

1. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นควรมีการฝึกอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการรถเร่เป็นประจำอย่างสม่ำเสมอในเรื่องการปฏิบัติตนเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง



2. องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นควรบังคับใช้ข้อบัญญัติเรื่องการเร่ขายอาหารอย่างเข้มงวด เพื่อให้ผู้ประกอบการมีการปฏิบัติกรสุขาภิบาลอาหารอย่างถูกต้อง อันจะส่งผลดีต่อผู้บริโภคที่จะได้รับความปลอดภัยจากการบริโภคอาหารรวดเร็ว

## เอกสารอ้างอิง

- กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.  
(2557). *คู่มือหลักสูตร การสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร*.  
นนทบุรี: ม.ป.ท.
- เกษม นันทชัย และคณะ. (2550). *โครงการการวิจัย สถานการณ์ความปลอดภัยด้านผักและผลไม้ กรณีตลาดนัดและรถเร่ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ตอนบน* (รายงานผลการวิจัย).
- วิฑูร ศรีคำ. (2553). *ปัญหาสุขาภิบาลอาหารในรถเร่และการแก้ไขปัญห* อำเภอหน้าหนาว จังหวัดเพชรบูรณ์ (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยขอนแก่น).
- สำนักงานสาธารณสุขอำเภอสูงเนิน. (2558). *สรุปข้อมูล สถานการณ์โรคติดต่อระบบทางเดินอาหารและน้ำ ปี 2555* (การสื่อสารระหว่างบุคคล).
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2556). *สรุปข้อมูลสถานการณ์โรคติดต่อระบบทางเดินอาหารและน้ำ ปี 2551-2555*. สืบค้นเมื่อ 20 มิถุนายน 2558, จาก <http://foods.anamai.moph.go.th>.
- อุมาพร ชาญครไทย. (2550). *รูปแบบการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหาร* (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยขอนแก่น).