

การสำรวจสภาวะสุขาภิบาลอาหาร
เพื่อจัดอันดับมาตรฐานร้านอาหาร
ในอำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่

Survey of Food Sanitation Conditions for Grading of
Restaurant's Standard in Hod District, Chiangmai
Province

นายสมเกียรติ มณีผ่อง
สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ หลักสูตรสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

RAJABHAT CHIANG MAI
Research Journal

การสำรวจสภาวะสุขาภิบาลอาหารเพื่อจัดอันดับมาตรฐาน ร้านอาหารในอำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่

Survey of Food Sanitation Conditions for Grading of Restaurant's Standard in Hod District, Chiangmai Province

นายสมเกียรติ มณีผ่อง

สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ หลักสูตรสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจสภาวะสุขาภิบาลอาหาร การจัดอันดับมาตรฐานของร้านอาหาร และการจัดทำแผนปรับปรุงร้านอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานให้ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร จากผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 65 ร้าน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลใช้แบบสำรวจ และการตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยใช้ชุดทดสอบแบคทีเรีย (SI-2) วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการจัดหมวดหมู่ข้อมูล

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับสูง ร้อยละ 89.23 มีเจตคติเห็นด้วยอย่างยิ่งคือ ผู้สัมผัสอาหารที่มีสุขวิทยาส่วนบุคคลดี ทำให้อาหารที่ปรุงก็มีความสะอาดปลอดภัย ร้อยละ 50.78 การปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในทุกๆ ด้าน ยกเว้นการตรวจสุขภาพประจำปีของผู้สัมผัสอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ การตรวจสอบความสะอาดของภาชนะใส่อาหาร และเมื่อผู้สัมผัสอาหาร พบว่าภาชนะใส่อาหาร เมื่อผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์ความสะอาด ร้อยละ 92.08 ส่วนตัวอย่างอาหารประเภทผักสดผ่านเกณฑ์ความสะอาดน้อย ร้อยละ 63.08

การจัดอันดับมาตรฐานร้านอาหารในอำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่พบว่า มีร้านอาหารในระดับดีมาก ระดับดี ระดับพอใช้ และระดับปรับปรุง มีจำนวน 3 13 40 และ 9 ร้าน หรือร้อยละ 4.61, 20.00, 61.54 และ 13.85 ตามลำดับ โดยหน่วยงานภาครัฐและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้มีการจัดทำแผนงาน/โครงการที่จะพัฒนาและปรับปรุงร้านอาหารขึ้น เพื่อเพิ่มความรู้ ความเข้าใจ และทัศนคติที่ดี ตลอดจนการปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร เป็นการยกระดับคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารให้พัฒนาก้าวหน้าสู่ระดับสากลต่อไป

Abstract

The objectives of this study were to inspect food sanitation and to rank restaurant standards by doing a survey in 65 restaurants in order to set up a plan to improve food sanitation in Hod district to meet the government standards. Coliform Bacterial Testing (SI-2) was used during this survey. The data and analysis were based on the descriptive surveying and using statistics methods of frequency, percentage, arithmetic means, standard deviation and data classification.

The study showed that 89.25% of restaurant owners had a high level of knowledge about the food sanitation. They agreed with the opinion that any people who are in contact with food should be aware of good sanitation. When they are preparing food for their consumers which will directly have an effect on the food sanitation. More than 50.78% of occupancies and restaurants conformed to the food standards and the regulations, except the case of employee's annual health checking. The cleanliness of food, food containers, and the sanitation of 92.08% of the people incontact with food were passed the standards. But samples only 63.08% of the vegetables were passed the food cleanliness standard.

The survey of Food Standards in Hod District, Chiang Mai showed the follwoing : that 3 restaurants (4.61%) were at the excellent level, 13 (20.00%) were fair, 40 (61.54%) were moderate, and 9 (13.85%) needed to be improve. According to this fact of the survey, government local divisions have been creating plans that will help to educate, improve and adjust restaurant owners' attitude towards understanding food sanitation which can upgrade Thai food and restaurant to the international level.

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความจำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ การบริโภคอาหารก็เพื่อทำให้ร่างกายเจริญเติบโตและดำรงชีวิตอยู่โดยปกติสุข สิ่งสำคัญที่จะต้องพิจารณาควบคู่ไปด้วยก็คือ ความสะอาดของอาหารและความปลอดภัยในการบริโภค เนื่องจากมีสิ่งซึ่งทำให้เกิดโรคหลายชนิด เข้าสู่ร่างกายได้ทางปากพร้อมน้ำและอาหาร สิ่งที่ทำให้เกิดโรคหรือสาเหตุแห่งปัญหา ประกอบด้วย แบคทีเรีย ไวรัส พยาธิต่าง ๆ พิษของแบคทีเรีย พิษของเชื้อรา สารเคมี โลหะหนัก เมื่อปนเปื้อนลงไปในน้ำและอาหารแล้วจะทำให้ผู้บริโภคเกิดการเจ็บป่วยได้ (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2542 : 1)

จังหวัดเชียงใหม่เป็นจังหวัดหนึ่งที่มีนักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวในแต่ละปีเป็นจำนวนมาก ทำให้ในปัจจุบันมีจำนวนผู้ประกอบการร้านอาหารมากขึ้นเพื่อรองรับความต้องการของนักท่องเที่ยวดังกล่าว ซึ่งทำให้มีความเสี่ยงต่อการเป็นพาหะนำโรคระบบทางเดินอาหารและน้ำต่าง ๆ ผู้บริโภคได้ภัยขึ้น ถ้าหากควบคุมไม่ดีพอ อำเภอฮอดตั้งอยู่ห่างจากอำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ ไปตามทางหลวงหมายเลข 108 ทางทิศใต้ประมาณ 88 กิโลเมตร มีสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญหลายแห่ง อาทิ อุทยานแห่งชาติฮอดหลวง สวนสนบ่อแก้ว ผาวิงซู และอยู่ติดกับอำเภอดอยเต่า ซึ่งมีแหล่งท่องเที่ยวคือ ทะเลสาบดอยเต่า ที่มีนักท่องเที่ยวนิยมไปท่องเที่ยวกันจำนวนมาก โดยส่วนใหญ่มาจากกรุงเทพมหานคร และจังหวัดต่าง ๆ ทางภาคกลาง ภาคเหนือตอนล่าง มุ่งสู่จังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดแม่ฮ่องสอน ทำให้ในปีหนึ่ง ๆ จะมีผู้คนสัญจรผ่านอำเภอฮอดเป็นจำนวนมาก จากรายงานของงานระบาดวิทยา สำนักงานสาธารณสุขอำเภอฮอด (2554) พบผู้ป่วยด้วยโรคติดต่อระบบทางเดินอาหารและน้ำ ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2554 ถึงวันที่ 31 ธันวาคม 2554 โดยพบผู้ป่วยจำนวนทั้งหมด 4,427 คน แยกรายโรค ได้แก่ โรคอุจจาระร่วง จำนวน 3,886 คน โรคบิด จำนวน 503 คน โรคอาหารเป็นพิษ จำนวน 33 คน โรคมือ เท้า ปาก จำนวน 4 คน โรคไข้ไทฟอยด์ จำนวน 1 คน แต่ไม่พบผู้ป่วยด้วยโรคตับอักเสบชนิดเอ ซึ่งหากอำเภอฮอดมีอัตราป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารและน้ำมากย่อมจะเกิดผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน และด้านการท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก

จากการสังเกตเบื้องต้นของผู้วิจัย พบว่าร้านอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารไม่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และร้านอาหารบางแห่งตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม

เช่น อยู่ใกล้กับแหล่งระบายน้ำเสีย อยู่ช่อมรณนต์ ฯลฯ ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาสภาวะสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร แล้วนำมาจัดอันดับตามเกณฑ์มาตรฐานของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ในพื้นที่อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษารั้งนี้ใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุง แก้ไขและพัฒนามาตรฐานร้านอาหารในเขตพื้นที่อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่ ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อสำรวจสภาวะสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร
2. เพื่อจัดอันดับมาตรฐานของร้านอาหาร
3. เพื่อจัดทำแผนปรับปรุงร้านอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน ให้ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ของกระทรวงสาธารณสุข

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) รูปแบบการศึกษาวิจัยแบบเชิงสำรวจ (Survey Study)

ประชากรศึกษาและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษารั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารในเขตพื้นที่อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 65 ร้าน ๆ ละ 1 คน รวมจำนวน 65 คน และในการศึกษารั้งนี้ได้ศึกษาในกลุ่มประชากรทั้งหมด

ข้อมูลและเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัย

- 1) ข้อมูลปฐมภูมิ ได้แก่ การสัมภาษณ์ผู้ประกอบการกิจการร้านอาหาร โดยการจดบันทึกประกอบกับวิธีสังเกตการณ์
- 2) ข้อมูลทุติยภูมิ เป็นการอาศัยข้อมูลที่สืบค้นจากการศึกษาจากเอกสาร ห้องสมุด งานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 3) ชนิดของเครื่องมือ ใช้แบบสำรวจร้านอาหาร โดยได้ดัดแปลงจากแบบสำรวจร้านอาหารของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยการสัมภาษณ์ และวิธีสังเกตการณ์ ตลอดจนวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียจากการเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหารส่งตรวจ โดยใช้ น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) โดยมีรายละเอียดดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

ได้แก่ ชื่อผู้ประกอบการกิจการร้านอาหาร อายุ เพศ ระดับการศึกษา ประเภทอาหารที่จำหน่าย จำนวนผู้ปรุงอาหาร จำนวนผู้เสิร์ฟอาหาร ประสบการณ์ทำงานในร้านอาหาร การผ่านการอบรมงานสุขาภิบาลอาหาร สถานะการครอบครองร้านอาหาร ขนาดพื้นที่ใช้สอยของร้านอาหาร โดยข้อคำถามเป็นแบบมีตัวเลือกให้ตอบ และเติมคำตอบลงในช่องว่าง

ส่วนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหาร

ความรู้เกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร จำนวน 15 ข้อ ประกอบด้วย ข้อคำถามเชิงบวก จำนวน 7 ข้อ และข้อคำถามเชิงลบ จำนวน 8 ข้อ ในข้อคำถามที่ 2 4 7 8 12 13 14 และ 15

ส่วนที่ 3 เจตคติเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหาร

เจตคติเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร จำนวน 10 ข้อ ประกอบด้วย ข้อคำถามเชิงบวก จำนวน 5 ข้อ และข้อคำถามเชิงลบ จำนวน 5 ข้อ ในข้อคำถามที่ 2 7 8 9 และ 10

ส่วนที่ 4 การปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร

สำรวจและสอบถามการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร ใน 9 ด้าน จำนวน 65 ข้อ โดยมีตัวเลือกตอบ 2 ส่วนคือ ทำถูกต้อง (ผ่านเกณฑ์) และทำไม่ถูกต้อง (ไม่ผ่านเกณฑ์) ประกอบด้วยดังนี้

- | | |
|--|--------------|
| 1. ด้านโครงสร้างอาคาร | จำนวน 6 ข้อ |
| 2. ด้านสถานที่รับประทานอาหาร | จำนวน 7 ข้อ |
| 3. ด้านสิ่งแวดล้อมทั่วไป | จำนวน 4 ข้อ |
| 4. ด้านสุขาภิบาลทั่วไป | จำนวน 15 ข้อ |
| 5. ด้านคุณภาพอาหาร | จำนวน 11 ข้อ |
| 6. ด้านสถานที่ปรุงอาหาร | จำนวน 3 ข้อ |
| 7. ด้านการปรุงอาหาร | จำนวน 11 ข้อ |
| 8. ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร | จำนวน 6 ข้อ |
| 9. ด้านการตรวจสอบสุขภาพประจำปีของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร/พนักงานปรุงอาหาร/พนักงานเสิร์ฟอาหาร/บุคคลอื่นที่เกี่ยวข้อง | จำนวน 2 ข้อ |

ส่วนที่ 5 การตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบแบคทีเรีย (SI-2) มีรายละเอียดดังนี้

5.1 การจัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ ชุดอุปกรณ์การตรวจประกอบด้วย

- 5.1.1 น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2)
- 5.1.2 ไม้พินสำลีที่ฆ่าเชื้อแล้ว
- 5.1.3 กรรไกร
- 5.1.4 ปากคีบและช้อนชา
- 5.1.5 มีดคัทเตอร์
- 5.1.6 แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อโรค
- 5.1.7 ตะเกียงแอลกอฮอล์

หมายเหตุ : อุปกรณ์ข้อ 3, 4, 5 ให้ฆ่าเชื้อโดยการเช็ดด้วยแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อโรค และลนไฟทุกครั้ง (Sterile technique) ก่อนนำมาใช้

5.2 การเก็บและการรักษาชุดทดสอบแบคทีเรีย (SI-2) น้ำยา SI-2 ควรเก็บไว้ในที่แห้งและเย็น ถ้าเก็บที่อุณหภูมิห้อง เก็บได้นาน 3 เดือน ถ้าเก็บในตู้เย็นเก็บได้นาน 6 เดือน

5.3 ขั้นตอนการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย มีดังนี้**5.3.1 การตรวจภาชนะอุปกรณ์และมือผู้สัมผัสอาหาร**

- 5.3.1.1 จุ่มไม้พินสำลีในน้ำยา SI-2 ปิดพินหมด (ไม้พินสำลี) 1 อันต่อน้ำยา 1 ขวด

ต่อภาชนะ 1 ชิ้น

5.3.1.2 ป้ายไม้พ่นสำหรับผิวภาชนะอุปกรณ์ หมุนไปซ้ายๆ ป้ายซ้าย 3 ครั้ง วิธีการสวอปแก้วน้ำ สวอปแก้วน้ำในตำแหน่งครึ่ง นิ้วจากขอบบนทั้งภายนอกและภายใน วิธีการสวอปช้อนส้อม ให้สวอปที่ตัวช้อนส้อมทั้งภายนอกและในส่วนที่สัมผัสอาหาร เชียงให้สวอปด้านที่ใช้งาน 2x2 ตารางนิ้ว จาน-ชาม ถ้วย สวอปพื้นที่สัมผัสอาหาร 2x2 ตารางนิ้ว ตะเกียบ สวอปตะเกียบ 1 นิ้วครึ่งรอบปลายที่สัมผัสอาหาร ถ้าเป็นมือผู้สัมผัสอาหาร ให้หงายฝ่ามือขึ้นสวอปจากปลายนิ้วถึงข้อที่ 2 นอกจากหัวแม่มือให้สวอปถึงข้อที่ 1

5.3.1.3 จุ่มไม้พ่นสำหรับล้างในขวดน้ำยา หมุนไปมาหลายๆ ครั้ง หักไม้สวอป โดยดึงไม้ให้พ่นปากหลอดประมาณครึ่งหนึ่งแล้วหักไม้กับปากขวด ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24 ชั่วโมงอ่านและรายงานผล

5.3.2 การตรวจอาหาร

5.3.2.1 อาหารแข็ง ใช้กรรไกรตัดอาหารให้มีขนาดเล็ก และใช้ปากคีบที่ฆ่าเชื้อแล้วคีบอาหารใส่ประมาณ 1 กรัม

5.3.2.2 อาหารเหลว ใช้ช้อนชาที่ฆ่าเชื้อแล้วตักอาหารประมาณ 1 มิลลิลิตรใส่ลงในขวดน้ำยา ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24 ชั่วโมงแล้วอ่านและรายงานผล

5.4 การอ่านและรายงานผลถ้าสารละลายเปลี่ยนจากสีม่วงเป็นสีเหลืองภายใน 24 ชั่วโมง แสดงว่ามีเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้รายงานผลเป็นบวก ถ้าสารละลายยังคงมีสีม่วง (หรือจางลงเล็กน้อย) แสดงว่าตัวอย่างนั้นไม่มีเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้รายงานผลเป็นลบ

ผลการวิจัย

จากการสำรวจร้านอาหาร โดยใช้แบบตรวจประเมินมาตรฐานร้านอาหาร ซึ่งได้สำรวจข้อมูลต่างๆ คือ ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร ความรู้ เจตคติเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหาร การปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร และการตรวจสอบความสะอาดของอาหารทางจุลชีววิทยาโดยใช้น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) อธิบายได้ดังนี้

1) สภาพะสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร

ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 21 ถึง 40 ปี และ 41 ถึง 60 ปี การศึกษาจบการศึกษาระดับประถมศึกษามากที่สุด ประเภทอาหารที่จำหน่าย ส่วนใหญ่จำหน่ายก๋วยเตี๋ยวอย่างเดียว รองลงมาจำหน่ายก๋วยเตี๋ยวและอาหารตามสั่ง หน้าที่หลักในร้านอาหาร เป็นผู้ปรุงอาหาร ส่วนใหญ่เคยผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับอาหาร ส่วนใหญ่มีประสบการณ์น้อยกว่า 5 ปี สถานะการครอบครองร้านอาหาร ส่วนใหญ่เป็นของตนเอง ร้านอาหารทุกร้าน มีขนาดพื้นที่ใช้สอย น้อยกว่า 200 ตรม. จำแนกรายด้านได้ดังนี้

1.1 ด้านความรู้เกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร มีความรู้เกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 89.23 เรื่องที่ผู้ประกอบการร้านอาหารตอบถูกมากที่สุด ได้แก่ เรื่องสถานที่รับประทาน เตรียมอาหาร ปรุงอาหาร และประกอบอาหารต้องสะอาด เป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน กับเรื่องการใช้สารปรุงแต่งอาหารต้องมีความปลอดภัย โดยมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (อย.) หรือเครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) เป็นต้น เรื่องที่ตอบถูกน้อยที่สุด คือ ความรู้เรื่องเชื้อและมิด ไม่สามารถใช้ร่วมกันได้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้

1.2 ด้านเจตคติเกี่ยวกับหลักสุขภาพอาหาร พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารมีเจตคติเห็นด้วยอย่างยิ่งคือ ผู้สัมผัสอาหารที่มีสุขภาพส่วนบุคคลดี แต่งกายสะอาด ถูกหลักสุขภาพอาหาร ทำให้อาหารที่ปรุงก็มีความสะอาดปลอดภัยด้วยเช่นกัน เรื่องที่ไม่เห็นด้วยมากที่สุด คือ การที่อาหารมีแมลงวันตอมเป็นเรื่องธรรมดา ไม่ก่อให้เกิดโรคอุจจาระร่วงได้กับเรื่องจุดประสงค์ของการขายอาหารเพื่อให้ได้กำไรมากๆ โดยไม่ต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคได้

1.3 ด้านการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขภาพอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร จำแนกตามด้านต่าง ๆ ได้ดังนี้

1.3.1 ด้านโครงสร้างอาคาร รวมเฉลี่ยถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 66.15 เรื่องที่ทำถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ มีการระบายอากาศที่ดี เช่น ติดพัดลมหรือเครื่องดูดอากาศ ด้านสถานที่รับประทานอาหาร รวมเฉลี่ยถูกต้อง ร้อยละ 66.15 เรื่องที่ทำถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ ช้อน ส้อม ตะเกียบ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. เรื่องที่ทำถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ มีระบบปรับอากาศภายในร้าน เช่น ใช้เครื่องปรับอากาศ

1.3.2 ด้านสถานที่รับประทานอาหาร รวมเฉลี่ยถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 66.15 ไม่ถูกต้อง ร้อยละ 33.85 เรื่องที่ทำถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ ช้อน ส้อม ตะเกียบ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ร้อยละ 98.46 รองลงมาคือ ไม่มีกลิ่นเหม็นต่าง ๆ รบกวน ร้อยละ 95.38 ส่วนเรื่องที่ทำถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ มีระบบปรับอากาศภายในร้าน เช่น ใช้เครื่องปรับอากาศ ร้อยละ 7.69

1.3.3 ด้านสิ่งแวดล้อมทั่วไป รวมเฉลี่ยถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์ 63.07 เรื่องที่ทำถูกต้อง มากที่สุดคือ ไม่อยู่ใกล้แหล่งน้ำเสีย กองขยะ หรือสิ่งสกปรกอื่น ๆ เรื่องที่ทำถูกต้องน้อยที่สุด คือ มีการจัดภูมิทัศน์ ทัศนียภาพ ร่มรื่น สวยงาม เป็นที่ประทับใจลูกค้า ด้านสุขภาพทั่วไป รวมเฉลี่ยถูกต้อง ร้อยละ 63.08 เรื่องที่ทำถูกต้องมากที่สุดคือ ห้องส้วมมีน้ำใช้พอเพียง และมีการล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ไม่ใช่ผงซักฟอก เรื่องที่ทำถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ ไม่มีการติดตั้งบ่อดักไขมัน

1.3.4 ด้านสุขภาพทั่วไป รวมเฉลี่ยถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 63.08 ทำไม่ถูกต้อง ร้อยละ 36.92 เรื่องที่ทำถูกต้องมากที่สุดคือ ห้องส้วมมีน้ำใช้พอเพียง และมีการล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ไม่ใช่ผงซักฟอก เท่ากัน ร้อยละ 100.00 รองลงมาคือ มีการกำจัดเศษอาหารออกจากภาชนะด้วยน้ำไปล้างทำความสะอาด แล้ววางภาชนะที่ล้างแล้ว สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. เท่ากัน ร้อยละ 96.92 เรื่องที่ทำถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ มีการติดตั้งบ่อดักไขมัน ร้อยละ 0.00

1.3.5 ด้านคุณภาพอาหาร รวมเฉลี่ยถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 93.85 เรื่องที่ทำถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์มากที่สุด จำนวน 3 เรื่อง คือ เลือกซื้อผักที่สด สะอาด ปลอดภัย อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิต่ำกว่า 50 °C เรื่องที่ทำถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ มีอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักที่มีด้ามยาวเพียงพอ สามารถหยิบจับได้โดยไม่สัมผัสกับน้ำแข็ง หรือไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน

1.3.6 ด้านสถานที่ปรุงอาหาร รวมเฉลี่ยถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 50.77 เรื่องที่ปฏิบัติถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ สถานที่ปรุงอาหารมีความสะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก เรื่องที่ปฏิบัติถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ มีพัดลมดูดอากาศหรือ ปล่องระบายควันช่วยระบายอากาศ และต้องไม่รบกวนบริเวณใกล้เคียงด้วย

1.3.7 ด้านการปรุงอาหาร รวมเฉลี่ยถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 80.00 เรื่องที่ปฏิบัติถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์มากที่สุด 3 เรื่อง คือ ไม่เตรียมอาหาร ปรุงอาหารบนพื้น ไม่เตรียมปรุงอาหารบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และเตรียมหรือปรุงอาหารบนโต๊ะที่สะอาด โดยสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. เท่ากัน เรื่องที่ปฏิบัติถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ เชียงและมิดแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

1.3.8 ด้านสุขาภิบาลส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร รวมเฉลี่ยถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 83.08 เรื่องที่ปฏิบัติถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิดและหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร และผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงาน จนกว่าจะรักษาให้หายเป็นปกติ เรื่องที่ปฏิบัติถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ การชิมอาหารต้องตักใส่ถ้วยชิมเฉพาะและใช้ช้อนชิมเฉพาะ

1.3.9 ด้านการตรวจสุขภาพประจำปี รวมเฉลี่ยปฏิบัติถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 7.69 เรื่องที่ปฏิบัติถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ พนักงานปรุงอาหาร/เสิร์ฟหรือผู้สัมผัสอาหาร มีการตรวจสุขภาพประจำปีอย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง และพนักงานปรุงอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร หรือผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพที่ดี ไม่เป็นโรคติดต่ออันตราย โรคผิวหนัง มีหลักฐานการตรวจสุขภาพว่าเป็นผู้ที่มีสุขภาพดี เช่น ใบรับรองแพทย์

1.4 ด้านการตรวจสอบความสะอาดของอาหารทางจุลชีววิทยาโดยใช้น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) พบว่า จากการตรวจสอบความสะอาดของอาหารทางจุลชีววิทยาโดยใช้น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ของร้านอาหาร จำนวนทั้งหมด 65 ร้าน โดยตรวจจำนวน 10 ตัวอย่างต่อร้านอาหาร 1 ร้าน ประกอบด้วย อาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง ภาชนะและอุปกรณ์สัมผัสอาหาร จำนวน 4 ตัวอย่าง และมีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 1 ตัวอย่าง แล้วนำผลการตรวจสอบไปเทียบระดับตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด รายละเอียดแสดงผลดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนและค่าร้อยละของร้านอาหารที่ตรวจสอบความสะอาดของภาชนะใส่อาหาร อาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2)

ชนิดตัวอย่างที่ตรวจ	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
1. เชิงหันทั่วไป	59 (90.77)	6 (9.23)
2. มีดทั่วไป	60 (92.31)	5 (7.69)
3. ช้อน	62 (95.38)	3 (4.62)
4. ถ้วยชาม	57 (87.69)	8 (12.31)
5. แก้วน้ำดื่ม	64 (98.46)	1 (1.54)
6. มือผู้ปรุงอาหาร	57 (87.69)	8 (12.31)
7. ลูกชิ้นลวก	60 (92.31)	5 (7.69)
8. กะหล่ำปลีสด	39 (60.00)	26 (40.00)
9. ถั่วงอกสด	35 (53.85)	30 (46.15)
10. ผักอื่นๆ (ผักบุ้ง/สลัด)	49 (75.38)	16 (24.62)
รวม	54 (83.08)	11 (16.92)

จากตารางที่ 1 พบว่า ร้านอาหารที่ตรวจสอบความสะอาดของภาชนะใส่อาหาร อาหารและมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) รวมเฉลี่ยผ่านเกณฑ์ความสะอาด ร้อยละ 83.08 ไม่ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 16.92 โดยมีตัวอย่างสิ่งส่งตรวจที่ผ่านเกณฑ์ความสะอาดมากที่สุด คือ แก้วน้ำดื่ม ร้อยละ 98.46 รองลงมา คือ ช้อน ร้อยละ 95.38 ส่วนตัวอย่างสิ่งส่งตรวจที่ผ่านเกณฑ์ความสะอาดน้อยที่สุด คือ ถั่วงอกสด ร้อยละ 53.85

2) การจัดอันดับมาตรฐานร้านอาหาร

ผลการสำรวจร้านอาหาร โดยการตรวจประเมินเกณฑ์ทางกายภาพ และเกณฑ์ทางแบคทีเรีย สามารถแบ่งระดับมาตรฐานร้านอาหาร รายละเอียดแสดงผลดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนและค่าร้อยละของร้านอาหารที่มีการจัดอันดับมาตรฐาน

อันดับที่	ระดับร้านอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
1	ร้านอาหารระดับดีมาก	3	4.61
2	ร้านอาหารระดับดี	13	20.00
3	ร้านอาหารระดับพอใช้	40	61.54
4	ร้านอาหารระดับปรับปรุง	9	13.85
	รวมทั้งหมด	65	100.00

ตารางที่ 2 ผลการศึกษาพบว่าร้านอาหารในเขตพื้นที่อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่ มีมาตรฐานร้านอาหารในระดับดีมาก จำนวน 3 ร้าน ร้อยละ 4.61 ร้านอาหารในระดับดี จำนวน 13 ร้าน ร้อยละ 20.00 ร้านอาหารในระดับพอใช้ จำนวน 40 ร้าน ร้อยละ 61.54 และร้านอาหารในระดับปรับปรุง จำนวน 9 ร้าน ร้อยละ 13.85 และจากผลการศึกษาดังกล่าวผู้ศึกษาจึงมีแนวคิดจัดทำแผนงานหรือโครงการจัดทำแผนปรับปรุงร้านอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน ให้ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร เขตพื้นที่อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่

3) การจัดทำแผนปรับปรุงร้านอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน ให้ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

เพื่อเป็นการปรับปรุงร้านอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผู้ศึกษาจึงได้ประชุมร่วมกับเจ้าหน้าที่จากโรงพยาบาลฮอด และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลต่างๆ ในสังกัด จำนวน 11 แห่ง จัดทำโครงการพัฒนาและปรับปรุงมาตรฐานร้านอาหาร โดยขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากโครงการส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรคเชิงรุก (Promotion and Prevention Area Based) ประจำปีงบประมาณ 2555 ของคณะกรรมการประสานงานสาธารณสุขอำเภอฮอด ตลอดจนประสานงานกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต่างๆ ในพื้นที่ ในการจัดทำแผนที่ทางเดินยุทธศาสตร์ด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้งบประมาณสนับสนุนจากกองทุนส่งเสริมสุขภาพในระดับพื้นที่ ซึ่งเป็นแนวทางในการดำเนินงานตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ให้สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาล และกระทรวงสาธารณสุข ที่ได้ส่งเสริมการท่องเที่ยวและสนับสนุนเศรษฐกิจไทย เป็นการยกระดับมาตรฐานการประกอบกิจการร้านอาหารในเขตพื้นที่อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่

อภิปรายผล

การวิจัยเรื่อง “การสำรวจสภาวะสุขาภิบาลอาหาร เพื่อจัดอันดับมาตรฐานร้านอาหาร ในอำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่” พบว่าส่วนใหญ่ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความรู้อยู่ในเกณฑ์ดีมาก เนื่องจากเคยผ่านการอบรมงานสุขาภิบาลอาหารทุกปี ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ชวันลักษณ์ ไทยทรงธรรม (2548 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษา

ความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหารที่ตลาดสด อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ พบว่าคะแนนเฉลี่ยโดยรวมของความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก (80.80+9.01) เนื่องจากผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารส่วนใหญ่ได้รับการอบรมงานสุขาภิบาลอาหารทุกปี เมื่อพิจารณาความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารเป็นรายข้อพบว่า ผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารมีความรู้โดยตอบถูกทุกคน ใน 2 ข้อ ได้แก่ ข้อที่ 1. สถานที่รับประทานอาหาร การเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร และการประกอบอาหารต้องสะอาดเป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน และข้อที่ 3. การใช้สารปรุงแต่งอาหารต้องมีความปลอดภัยโดยมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (อย.) หรือเครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) เป็นต้น เนื่องจากเคยผ่านการอบรมงานสุขาภิบาลอาหาร และได้รับข่าวสารประชาสัมพันธ์ทางสื่อต่างๆ อย่างต่อเนื่อง ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ เณริศา ใจแก้ว (2548 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารและความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหารบริเวณสถานีขนส่งอำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน พบว่า ความรู้ทางด้านการเตรียมปรุงอาหาร อยู่ในเกณฑ์ดีมาก (81.72+11.67) ซึ่งเป็นผลมาจากผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารส่วนใหญ่ผ่านการอบรมงานสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่อง และติดตามข้อมูลข่าวสารประชาสัมพันธ์จากหน่วยงานราชการต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลในพื้นที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ตลอดจนสื่อมวลชน เช่น หนังสือพิมพ์ และโทรทัศน์

เจตคติของผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารมีความเห็นด้วยอย่างยิ่ง เรื่องที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนที่มีสุขวิทยาส่วนบุคคลดี แต่งกายสะอาด ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ก็ทำให้อาหารที่ปรุงมีความสะอาดปลอดภัยด้วยเช่นกัน โดยจากการสังเกตพบว่าผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารส่วนใหญ่จะแต่งกายสะอาด มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ยิ้มแย้มแจ่มใส ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ สุพรรณิ สุขฉายา (2549 : บทคัดย่อ) พบว่า ทศนคติทางด้านสุขวิทยาสวนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในแต่ละเรื่องส่วนใหญ่อยู่ในเกณฑ์ดี เนื่องจากผู้สัมผัสอาหารทุกคนมีความคิดว่า ถ้าสุขภาพร่างกายแข็งแรง สะอาด ก็จะทำให้ผู้ซื้อมีความมั่นใจว่าอาหารนั้นมีความสะอาดและปลอดภัยจากการบริโภค เช่นกัน ส่วนเรื่องที่ไม่เห็นด้วยมากที่สุด คือการที่อาหารมีแมลงวันตอมเป็นเรื่องธรรมดา ไม่ก่อให้เกิดโรคอุจจาระร่วงได้ และจุดประสงค์ของการขายอาหารเพื่อให้ได้กำไรมาก ๆ โดยไม่ต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคได้ เนื่องจากส่วนมากผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารยังคงมีความเชื่อว่าอาหารที่มีแมลงวันตอม เป็นอาหารที่ไม่สะอาดแล้ว ซึ่งหากผู้บริโภครับประทานเข้าไปจะเกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารต่างๆ ได้ เช่น โรคอุจจาระร่วง โรคบิด โรคไข้ไทฟอยด์ โรคตับอักเสบจากเชื้อไวรัส ฯลฯ และจะทำให้เสียชื่อเสียงร้านอาหารได้ซึ่งเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารไม่อยากจะให้เกิดเหตุการณ์แบบนี้ขึ้น จากข้อมูลของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2542 : 6) ระบุว่าโดยปกติตัวอาหารไม่ก่อให้เกิดโรคหรืออันตรายต่อผู้บริโภค แต่สิ่งที่ทำให้เกิดปัญหาขึ้น ได้แก่ เชื้อโรค ตลอดจนสารเคมีที่มีพิษ ซึ่งโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ อาจแยกได้เป็นสาเหตุต่างๆ ดังนี้

1. เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย (Bacterial Infection) ได้แก่ โรคฉี่หนู โรคไข้ไทฟอยด์ โรคคอติบ โรคบิดแบคทีเรีย โรคแอนแทรกซ์ อหิวาตกโรค
2. เกิดจากเชื้อไวรัส (Viral Infection) ได้แก่ โรคตับอักเสบจากเชื้อไวรัส โรคไขหวัดใหญ่ โรคไขสันหลังอักเสบ โรคคางทูม

การปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการกิจการอาหารนั้น ส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในทุกๆ ด้าน เว้นแต่มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในด้านการตรวจสุขภาพประจำปีของผู้ประกอบการกิจการร้านอาหาร พนักงานปรุงอาหาร พนักงานเสิร์ฟอาหาร หรือบุคคลอื่นที่เกี่ยวข้องเท่านั้นที่ทุกร้านไม่ผ่านเกณฑ์ เนื่องจากผู้สัมผัสอาหารยังไม่คุ้นเคยต่อการตรวจสุขภาพประจำปี และคิดว่าไม่มีความจำเป็นที่จะต้องเข้ารับการตรวจ

สุขภาพ ซึ่งแตกต่างจากการศึกษาของอานงค์ ใจแน่น (2552 : บทคัดย่อ) ที่ได้ศึกษาถึงการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารและคุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยาในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคของร้านจำหน่ายอาหาร ภายในตลาดมหาวิทยาลัยของรัฐ ผลการศึกษาพบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารโดยรวมมีคะแนนเฉลี่ยการปฏิบัติต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน เนื่องจากส่วนใหญ่มีการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะ เช่น แต่งกายไม่สะอาด เสื้อผ้ามีคราบสกปรกไว้เล็บยาว และสวมแหวน การพูดคุยขณะดักτυดดิบที่ทำเป็นสไลด์ ไม่ได้แยกเขียง และมีด ที่ใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก และผัก เป็นต้น

ด้านชีวภาพโดยตรวจสอบความสะอาดของภาชนะใส่อาหาร อาหารและมีผู้สัมผัสอาหารโดยใช้น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) พบว่า แก้วน้ำดื่มผ่านเกณฑ์ความสะอาดมากที่สุด รองลงมาคือช้อน ส่วนตัวอย่างอาหารที่ผ่านเกณฑ์ความสะอาดน้อยที่สุดคือ ถังทอด รongลงมาคือ กะหล่ำปลีสด เนื่องมาจากผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่อยู่ในเขตพื้นที่ห่างไกล และใช้น้ำประปาหมู่บ้านหรือประปาภูเขา ซึ่งยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพน้ำทางชีววิทยา ทำให้มีเชื้อแบคทีเรียทั่วไปปนเปื้อนในน้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดผักสดเหล่านี้ได้

ส่วนมีผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์ความสะอาด ซึ่งแตกต่างจากการศึกษาของ อัญญา โสภณ (2545 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาสภาวะสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) เทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา จำนวน 52 ร้าน พบว่า ตัวอย่างอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโคลิฟอร์มแบคทีเรียและอีโคไล อยู่ในระดับเดียวกันคือ ร้อยละ 94.1 ส่วนตัวอย่างน้ำดื่มผ่านเกณฑ์มาตรฐานโคลิฟอร์มแบคทีเรียเพียงร้อยละ 36.5

สรุปผลการจัดอันดับมาตรฐานร้านอาหารในเขตพื้นที่อำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่ พบว่าส่วนใหญ่มีมาตรฐานร้านอาหารในระดับพอใช้ ร้อยละ 61.54 รองลงมาคือ มาตรฐานร้านอาหารในระดับดี ร้อยละ 20.00 มาตรฐานร้านอาหารในระดับปรับปรุง ร้อยละ 13.85 และน้อยที่สุดเป็นร้านอาหารที่มีมาตรฐานในระดับดีมาก ร้อยละ 4.61

ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้

ผลการศึกษาในครั้งนี้ อาจใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงานที่มีประโยชน์ต่อส่วนราชการและหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนประชาชนทั่วไป ผู้วิจัยจึงมีข้อเสนอแนะในการนำผลการศึกษาวิจัยไปใช้ประโยชน์ ดังนี้

1. เป็นแนวทางในการกำหนดกรอบนโยบายการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ของผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยให้สถานประกอบการร้านอาหาร และหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง มีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบายเพื่อใช้เป็นข้อกำหนด และเกิดความชัดเจนในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ เช่น มีการจัดเวทีประชาคม แสดงความคิดเห็น การจำหน่ายอาหารของร้านอาหาร/แผงลอย เป็นต้น
2. เป็นแนวทางในการกระตุ้น และผลักดันให้หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นใช้กฎหมายตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 เป็นเครื่องมือสำคัญในการควบคุม กำกับ และดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในท้องถิ่น
3. เป็นแนวทางในการดำเนินงานจัดทำแผนงานหรือโครงการพัฒนาและปรับปรุงร้านอาหารของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
4. เป็นแนวทางในการกระตุ้นและสร้างความตระหนักให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารในการกำกับ ดูแลคุณภาพอาหารอยู่เสมอ
5. เป็นแนวทางให้ผู้บริโภคหรือภาคประชาชนมีส่วนร่วมสร้างแรงกดดันทางสังคม ให้ร้านอาหารมีการพัฒนาและปรับปรุงร้านอาหารของตนเองอย่างต่อเนื่อง

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาแนวทางในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารของหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น เพื่อให้ทราบถึงความพร้อมในการปฏิบัติงานของหน่วยงาน
2. ควรมีการศึกษาถึงบทบาทหน้าที่ของหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นในการดำเนินการรับเรื่องร้องทุกข์ด้านสุขาภิบาลอาหาร และแก้ไขปัญหาที่พบในท้องถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. ควรมีการศึกษาถึงบทบาทของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ทราบถึงความพร้อมของเจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงาน ควรมีการศึกษาถึงแนวทางในการจัดตั้งสมาคม/ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร เพื่อที่สามารถดำเนินการและบริหารจัดการกิจกรรมต่างๆ ได้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง
4. ควรมีการศึกษาและพัฒนารูปแบบ ตลอดจนกลวิธีที่เหมาะสมถึงแนวทางในการตรวจประเมินมาตรฐานร้านอาหาร เพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารให้พัฒนาก้าวหน้าสู่ระดับสากลต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- กองบรรณาธิการ. “บทบาทของท้องถิ่นกับการดำเนินงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ” **การส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม**. 31, 3 (กรกฎาคม-กันยายน 2551) : 45-49.
- กองระบาคติวิทยา กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. **สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรคประจำปี**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2548.
- กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. **คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหาร** พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2548.
- ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. **คู่มือพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2548.
- สุพรรณิ สุขฉายา. “การศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาในเขตเทศบาลนครอุดรธานี”, **วารสารการแพทย์โรงพยาบาลอุดรธานี**. ปีที่ 16, ฉบับภาคผนวก ก (มกราคม-เมษายน 2551) : 38-43.
- สำนักงานสาธารณสุขอำเภอฮอด. **รายงานสถิติผู้ป่วยโรคระบบทางเดินอาหารและน้ำ 2554**. (เอกสารอัดสำเนา), 2554.
- อานงค์ ใจแน่น. **การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารและคุณภาพอาหาร ทางด้านจุลชีววิทยาในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค**. เชียงใหม่: วิทยาลัยนิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์ศึกษา). บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2552.
- อัญชนา ไสภณ. **สภาวะสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) เทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา**. สงขลา: วิทยาลัยนิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2545.

บทปรีกัศน์

.....

การสำรวจสถานะสุขาภิบาลอาหารเพื่อจัดอันดับมาตรฐานร้านอาหาร ในอำเภอฮอด จังหวัดเชียงใหม่

โดย รองศาสตราจารย์ ดร.วิบูลย์ รัตนพานนท์

จากพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภคพอจะสรุปได้ว่าสิทธิของผู้บริโภคนั้นควรได้รับ 3 สิ่งนี้ คือ

1. ความเป็นธรรมเข้าใจง่าย ๆ คือ ได้รับสิ่งที่มีคุณภาพไม่ถูกปลอมปน หรือคดโกง
2. ความปลอดภัย หมายถึง สิ่งที่ผู้บริโภคได้รับจะไม่เกิดพิษภัย เนื่องจากความไม่รู้ของผู้ผลิต หรือผู้ขายนำเอาสิ่งไม่ดีหรือทำไม่ดีมาให้บริการ
3. ความประหยัด หมายถึง ผู้บริโภคได้รับสิ่งที่เหมาะสมกับราคา ไม่ถูกเอาเปรียบหรือถูกหลอกลวงของไม่ดี ถ้าเป็นอาหารก็คงหมายถึง ราคาแพงเกินที่จะเป็นจริง สมัยนี้ก็ต้องอ้างเรื่องการขนส่ง น้ำมันแพง ข้าวของก็ต้องขึ้นราคา

ดังนั้นการทำวิจัยเรื่อง การจัดอันดับมาตรฐานร้านอาหารของสมเกียรติ มณีผ่อง จึงเป็นเรื่องที่น่าสนใจมากเพราะเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคที่จะได้รับอาหารที่ปลอดภัยเหมาะสมกับราคาและถูกสุขลักษณะ การทำผลวิจัยนี้ไปขยายให้เป็นการรับรองร้านอาหารเพื่อนักท่องเที่ยวจะได้เลือกร้านที่น่ารับประทานและปลอดภัย เช่น การออกเครื่องหมายขององค์กรแจกให้ร้านอาหาร และการให้ประกาศนียบัตรแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ผ่านการอบรม