

การสำรวจสภาวะสุขาภิบาลอาหาร
เพื่อจัดอันดับมาตรฐานร้านอาหาร
ในอำเภอ Hod 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

ร้านอาหารในอำเภอหอด จังหวัดเชียงใหม่

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

นายสมเกียรติ มณีผ่อง

สาขาวิชาสารนิรภัยและสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรสารนิรภัยและสุขาภิบาลอาหาร บัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

บทคัดย่อ

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

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับสูง ร้อยละ 89.23 มีเจตคติเห็นด้วยอย่างยิ่งคือ ผู้สัมผัสอาหารที่มีสุขอนามัยส่วนบุคคลดี ทำให้อาหารที่ปรุงก็มีความสะอาด ปลอดภัย ร้อยละ 50.78 การปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในทุกๆ ด้าน ยกเว้นการตรวจดูภาพประจำปีของผู้สัมผัสอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ การตรวจสอบความสะอาดของภาชนะใส่อาหาร อาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร พบร้าภาชนะใส่อาหาร มือผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์ความสะอาด ร้อยละ 92.08 ส่วนตัวอย่างอาหารประเภทผักสดผ่านเกณฑ์ความสะอาดน้อย ร้อยละ 63.08

การจัดอันดับมาตรฐานร้านอาหารในอำเภอหอด 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 ตลอดจนการปฏิบัตินให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร เป็นภารกิจระดับคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารให้พัฒนาไปสู่ระดับสากลต่อไป

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 in contact 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 following : 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 ลิ่ง สำคัญที่จะต้องพิจารณาควบคู่ไปด้วยก็คือ ความสะอาดของอาหาร และความปลอดภัยในการบริโภค เนื่องจากมีสิ่งซึ่งทำให้เกิดโรคหลายชนิด เข้าสู่ร่างกายได้ทางปากพร้อมน้ำและอาหาร ลิ่งที่ทำให้เกิดโรคหรือสาเหตุแห่งปัญหา ประกอบด้วย แบคทีเรีย ไวรัส พยาธิต่างๆ พิษของแบคทีเรีย พิษของเชื้อรา สารเคมี โลหะหนัก เมื่อปูนเปื้อนลงไปในน้ำและอาหารแล้วจะทำให้ผู้บริโภคเกิดการเจ็บป่วยได้ (กองสุขภาวะอาหารและน้ำ, 2542 : 1)

จังหวัดเชียงใหม่เป็นจังหวัดหนึ่งที่มีนักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวในแต่ละปีเป็นจำนวนมาก ทำให้ในปัจจุบัน มีจำนวนผู้ประกอบกิจการร้านอาหารมากขึ้นเพื่อรับความต้องการของนักท่องเที่ยวตั้งก่อตัว ซึ่งทำให้มีความเสี่ยงต่อการเป็นพาหะนำโรคระบบทางเดินอาหารและน้ำต่างๆ สูญบวมได้ร้ายชื่น ถ้าหากควบคุมไม่ดีพอก ทำให้เกิดตั้งอยู่ห่างจากอำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ ไปตามทางหลวงหมายเลข 108 ทางทิศใต้ประมาณ 88 กิโลเมตร มีสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญหลายแห่ง อาทิ อุทยานแห่งชาติอุบลหลวง สวนสนป่าแก้ว ผาจิ้งซู และอยู่ติดกับอำเภอตากเต่า ซึ่งมีแหล่งท่องเที่ยวคือ ทะเลสาบดอยเต่า ที่มีนักท่องเที่ยวจำนวนมากไปท่องเที่ยวกันจำนวนมาก โดยส่วนใหญ่มาจากกรุงเทพมหานคร และจังหวัดต่างๆ ทางภาคกลาง ภาคเหนือตอนล่าง มุ่งสู่จังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดแม่ยองสอน ทำให้ในปีนี้ฯ จะมีผู้คนสัญจรผ่านอำเภอตากเป็นจำนวนมาก จากรายงานของงานระบาดวิทยา สำนักงานสาธารณสุขอำเภอตาก (2554) พบรู้ป่วยด้วยโรคติดต่อระบบทางเดินอาหารและน้ำ ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2554 ถึงวันที่ 31 ธันวาคม 2554 โดยพบรู้ป่วยจำนวนทั้งหมด 4,427 คน แยกรายโรค ได้แก่ โรคอุจจาระร่วง จำนวน 3,886 คน โรคบิด จำนวน 503 คน โรคอาหารเป็นพิษ จำนวน 33 คน โรคเมือ เท้า ปาก จำนวน 4 คน โรคไข้�히ฟอยด์ จำนวน 1 คน และพบรู้ป่วยด้วยโรคตับอักเสบชนิดเอ ซึ่งหากอำเภอตากมีอัตราป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารและน้ำมากย่อมจะเกิดผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน และด้านการท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก

จากการสังเกตเบื้องต้นของผู้วิจัย พบรู้ว่าร้านอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานงานสุขภาวะอาหารไม่ถูกต้องตามหลักสุขภาวะอาหาร และร้านอาหารบางแห่งตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม

เข่น อยู่ใกล้กับแหล่งรับประทานน้ำเสีย ดูซ่อมรัตยนต์ ฯลฯ ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาสภาพสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร แล้วนำมาจัดอันดับตามเกณฑ์มาตรฐานของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ รวมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ในพื้นที่อำเภอชุมแสง จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาครั้งนี้ใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุง แก้ไขและพัฒนามาตรฐานร้านอาหารในเขตพื้นที่อำเภอชุมแสง จังหวัดเชียงใหม่ ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- เพื่อสำรวจสภาพสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร
- เพื่อจัดอันดับมาตรฐานของร้านอาหาร
- เพื่อจัดทำแผนปรับปรุงร้านอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน ให้ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ของกระทรวงสาธารณสุข

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) รูปแบบการศึกษาวิจัยแบบเชิงสำรวจ (Survey Study)

ประชากรศึกษาและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือผู้สมัครสอบอาหารในร้านอาหารในเขตพื้นที่ อำเภอชุมแสง จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 65 ร้านฯ ละ 1 คน รวมจำนวน 65 คน และในการศึกษาครั้งนี้ได้ศึกษาในกลุ่มประชากรทั้งหมด

ข้อมูลและเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัย

- ข้อมูลปัจจุบัน ได้แก่ การล้มภาษณ์ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร โดยการจดบันทึกประกอบกับวิธีสังเกตการณ์
- ข้อมูลทุติยภูมิ เป็นการอาศัยข้อมูลที่สืบคันจาก การศึกษาจากเอกสาร ห้องสมุด งานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
- ขันดิของเครื่องมือ ใช้แบบสำรวจร้านอาหาร โดยได้ดัดแปลงจากแบบสำรวจร้านอาหารของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยการสัมภาษณ์ และวิธีสังเกตการณ์ ตลอดจนวิเคราะห์ การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียจากการเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สมัครสอบอาหารส่งตรวจ โดยใช้น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) โดยมีรายละเอียดดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

ได้แก่ ชื่อผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร อายุ เพศ ระดับการศึกษา ประเภทอาหารที่จำหน่าย จำนวนผู้ป่วยอาหาร จำนวนผู้เดินทางมาเยือนร้านอาหาร ประสบการณ์ทำงานในร้านอาหาร การผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร สถานะการคุ้มครองร้านอาหาร ขนาดพื้นที่ใช้สอยของร้านอาหาร โดยข้อมูลตามเป็นแบบมีตัวเลือกให้ตอบ และเติมคำตอบลงในช่องว่าง

ส่วนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับหลักสุขागิบาลอาหาร

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

ส่วนที่ 3 เจตคติเกี่ยวกับหลักสุขागิบาลอาหาร

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

ส่วนที่ 4 การปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขागิบาลอาหารของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร

สำรวจและสอบถามการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขागิบาลอาหารของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร 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. ด้านสุขागิบาลทั่วไป	จำนวน 15 ข้อ
5. ด้านคุณภาพอาหาร	จำนวน 11 ข้อ
6. ด้านสถานที่ปรุงอาหาร	จำนวน 3 ข้อ
7. ด้านการปรุงอาหาร	จำนวน 11 ข้อ
8. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ล้มพัสดุอาหาร	จำนวน 6 ข้อ
9. ด้านการตรวจสอบประจําปีของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร/พนักงานปรุงอาหาร/พนักงานเดิร์ฟ อาหาร/บุคคลอื่นที่เกี่ยวข้อง	จำนวน 2 ข้อ

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

5.1 การจัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ ชุดอุปกรณ์การตรวจประกอบด้วย

- 5.1.1 น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มชั้นต้น (SI-2)
- 5.1.2 ไม้พันสำลีที่ฆ่าเชื้อแล้ว
- 5.1.3 กระถาง
- 5.1.4 ปากคีบและช้อนชา
- 5.1.5 มีดคัทเตอร์
- 5.1.6 แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อโรค
- 5.1.7 ตะเกียงและก๊อกน้ำ

หมายเหตุ : อุปกรณ์ข้อ 3, 4, 5 ให้ผ่าเชื้อโดยการเช็ดด้วยแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อโรค และลงไฟทุกครั้ง (Sterile technique) ก่อนนำมาใช้

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

5.3 ขั้นตอนการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย มีดังนี้

- 5.3.1 การตรวจภาชนะอุปกรณ์และมีผู้ล้มพัสดุอาหาร
 - 5.3.1.1 จุ่มไม้พันสำลีในน้ำยา SI-2 บิดพอหมาด (ไม้พันสำลี) 1 อันต่อน้ำยา 1 ขวด ต่อภาชนะ 1 ช้อน

5.3.1.2 ป้ายไม้พันสำลีบนผิวภาชนะอุปกรณ์ หมุนไปซ้าย ๆ ป้ายซ้าย 3 ครั้ง วิธีการ 旋อปเป้แก้วน้ำ 旋อปเป้แก้วน้ำในตำแหน่งครึ่ง นิ้วจากขอบทั้งภายนอกและภายใน วิธีการ旋อปเป้ข้อนส้อม ให้旋อปเป้ที่ตัวข้อนล้อมทั้งภายนอกและในส่วนที่สัมผัสอาหาร เสียงให้旋อปเป้ด้านที่ใช้งาน 2x2 ตารางนิ้ว งาน-ชาม ถ้วย 旋อปเป้ที่สัมผัสอาหาร 2x2 ตารางนิ้ว ตะเกียง 旋อปเป้ตะเกียง 1 นิ้วครึ่งรอบปลายที่สัมผัสอาหาร ถ้วยเป็นมือผู้สัมผัสอาหาร ให้หงายฝ่ามือขึ้น旋อปเป้จากปลายนิ้วลงข้อที่ 2 นอกจากหัวแม่มือให้旋อปเป้ลงข้อที่ 1

5.3.1.3 จุ่มไม้พันสำลีลงในขวดน้ำยา หมุนไปมาหลาย ๆ ครั้ง หักไม้旋อปเป้ โดยดึงไม้ให้พัน ปากหลอดประมาณครึ่งหนึ่งแล้วหักไม้กับปากชุด ตั้งทิ่งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24 ชั่วโมงอ่อนและรายงานผล

5.3.2 การตรวจอาหาร

5.3.2.1 อาหารแข็ง ใช้กรรไกรตัดอาหารให้มีขนาดเล็ก และใช้ปากคีบที่ง่าเขือแล้วคีบอาหารใส่ประมาณ 1 กรัม

5.3.2.2 อาหารเหลว ใช้ช้อนชาที่ง่าเขือแล้วตักอาหารประมาณ 1 มิลลิลิตรใส่ลงในขวดน้ำยา ตั้งทิ่งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24 ชั่วโมงแล้วอ่านและรายงานผล

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

ผลการวิจัย

จากการสำรวจร้านอาหาร โดยใช้แบบตรวจประเมินมาตรฐานร้านอาหาร ซึ่งได้สำรวจข้อมูลต่าง ๆ คือ ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร ความรู้ เจตคติเกี่ยวกับหลักสุขागิบาลอาหาร การปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขागิบาลอาหารของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร และการตรวจสอบความสะอาดของอาหารทางจุลชีววิทยาโดยใช้น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) อธิบายได้ดังนี้

1) สภาพสุขागิบาลอาหารของร้านอาหาร

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

1.1 ด้านความรู้เกี่ยวกับหลักสุขागิบาลอาหารของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร พบร่วมกับผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร มีความรู้เกี่ยวกับหลักสุขागิบาลอาหาร ร้อยละ 89.23 เรื่องที่ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารตอบถูกมากที่สุด ได้แก่ เรื่องสถานที่รับประทาน เตรียมอาหาร ปรุงอาหาร และประกอบอาหารต้องสะอาด เป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน กับเรื่องการใช้สารปรุงแต่งอาหารต้องมีความปลอดภัย โดยมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (อย.) หรือเครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) เป็นต้น เรื่องที่ตอบถูกน้อยที่สุด คือ ความรู้เรื่องเขียงและมีด ไม่สามารถใช้ร่วมกันได้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้

1.2 ด้านเจตคติเกี่ยวกับหลักสุขावิบาลอาหาร พบร่วมกับกิจการร้านอาหารมีเจตคติเห็นด้วยอย่างยิ่งคือ ผู้สัมผัสร้านอาหารที่มีสุขावิบาลส่วนบุคคลดี แต่งกายสะอาด ถูกหลักสุขावิบาลอาหาร ทำให้อาหารที่ปูรุกมีความสะอาดปลอดภัยด้วยเห็นกัน เรื่องที่ไม่เห็นด้วยมากที่สุด คือ การที่อาหารมีแมลงวันตอมเป็นเรื่องธรรมด้า ไม่ก่อให้เกิดโรคอุจาระร่วงได้กับเรื่องจุดประสงค์ของการขายอาหารเพื่อให้ได้กำไรมากๆ โดยไม่ต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคก็ได้

1.3 ด้านการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขावิบาลอาหารของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร จำแนกตามด้านต่างๆ 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 ร้อยละ 60 ซม.

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 ไม่มีกีลินเหม็นต่างๆ รบกวน ร้อยละ 95.38 ล้วนเรื่องที่ทำถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ มีระบบปรับอากาศภายในร้าน เช่น ใช้เครื่องปรับอากาศ ร้อยละ 7.69

1.3.3 ด้านสิ่งแวดล้อมทั่วไป รวมเฉลี่ยถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์ 63.07 เรื่องที่ทำถูกต้อง มากที่สุดคือ ไม่ถูกต้อง ร้อยละ 33.85 ห้องน้ำสีขาว หรือสีสกปรกอื่นๆ เรื่องที่ทำถูกต้องน้อยที่สุด คือ มีการจัดภูมิทัศน์ ทัศนียภาพร่มรื่น สวยงาม เป็นที่ประทับใจลูกค้า ด้านสุขावิบาลทั่วไป รวมเฉลี่ยถูกต้อง ร้อยละ 63.08 เรื่องที่ทำถูกต้องมากที่สุดคือ ห้องส้วมมีน้ำใช้พอดี แต่ไม่มีการล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ไม่ใช้ผงซักฟอก เรื่องที่ทำถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ ไม่มีการติดตั้งบ่อถังไก้มัน

1.3.4 ด้านสุขावิบาลทั่วไป รวมเฉลี่ยถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 63.08 ทำไม่ถูกต้อง ร้อยละ 36.92 เรื่องที่ทำถูกต้องมากที่สุดคือ ห้องส้วมมีน้ำใช้พอดี แต่ไม่มีการล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ไม่ใช้ผงซักฟอก เท่ากัน ร้อยละ 100.00 รองลงมาคือ มีการทำจัดเศษอาหารออกจากภาชนะด่วน นำไปล้างทำความสะอาด แล้ววางภาชนะที่ล้างแล้ว สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. เท่ากัน ร้อยละ 96.92 เรื่องที่ทำถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ มีการติดตั้งบ่อถังไก้มัน 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 มีอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักที่มีด้านยาวเพียงพอ สามารถหยิบจับได้โดยไม่สัมผัสน้ำแข็ง หรือไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน

1.3.6 ด้านสถานที่ปูรุกอาหาร รวมเฉลี่ยถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 50.77 เรื่องที่ปฏิบัติถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ สถานที่ปูรุกอาหารมีความสะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก เรื่องที่ปฏิบัติถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ มีพัดลมดูดอากาศหรือ ปล่องระบายคันท่อน้ำยับายน้ำ แต่ไม่รับกวนบริเวณใกล้เคียงด้วย

1.3.7 ด้านการปูรุกอาหาร รวมเฉลี่ยถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 80.00 เรื่องที่ปฏิบัติถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์มากที่สุด 3 เรื่อง คือ ไม่เตรียมอาหาร ปูรุกอาหารบนพื้น ไม่เตรียมปูรุกอาหารบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และเตรียมหรือปูรุกอาหารบนเตาที่สะอาด โดยสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. เท่ากัน เรื่องที่ปฏิบัติถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ เยี่ยงและมีดแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

1.3.8 ด้านสุขภาพส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร รวมเฉลี่ยถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 83.08 เรื่องที่ปฏิบัติถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีอีด ต้องปกปิดแผลให้มิดชิดและหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร และผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงาน จนกว่าจะรักษาให้หายเป็นปกติ เรื่องที่ปฏิบัติถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ การซิมอาหารต้องตักใส่ถ้วยซิมเฉพาะและใช้ช้อนซิมเฉพาะ

1.3.9 ด้านการตรวจสุขภาพประจำปี รวมเฉลี่ยปฏิบัติถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 7.69 เรื่องที่ปฏิบัติถูกต้อง/ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือ พนักงานปรุ่งอาหาร/เดิร์ฟหรือผู้สัมผัสอาหาร มีการตรวจสุขภาพประจำปีอย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง และพนักงานปรุ่งอาหาร ผู้เดิร์ฟอาหาร หรือผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพที่ดี ไม่เป็นโรคติดต่ออันตราย โรคผิวหนัง มีหลักฐานการตรวจสุขภาพว่าเป็นผู้ที่มีสุขภาพดี เช่น ใบวัสดุของแพทย์

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 และมีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2)

ชนิดตัวอย่างที่ตรวจ	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
1. เขียงหันทั่วไป	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. แก้วนาดีม	64 (98.46)	1 (1.54)
6. มีดผู้ปฐมอาหาร	57 (87.69)	8 (12.31)
7. ถุงชีนลวก	60 (92.31)	5 (7.69)
8. กะหลาปเลสติก	39 (60.00)	26 (40.00)
9. ถั่งอกสด	35 (53.85)	30 (46.15)
10. ผักอื่นๆ (ผักบุ้ง/สังคัด)	49 (75.38)	16 (24.62)
รวม	54 (83.08)	11 (16.92)

จากตารางที่ 1 พบว่า ร้านอาหารที่ตรวจสอบความสะอาดของภาชนะใส่อาหาร อาหารและมีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) รวมเฉลี่ยผ่านเกณฑ์ความสะอาด ร้อยละ 83.08 ไม่ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 16.92 โดยมีตัวอย่างสิ่งส่งตรวจที่ผ่านเกณฑ์ความสะอาดมากที่สุด คือ แก้วนาดีม ร้อยละ 98.46 รองลงมา คือ ช้อน ร้อยละ 95.38 ส่วนตัวอย่างสิ่งส่งตรวจที่ผ่านเกณฑ์ความสะอาดน้อยที่สุด คือ ถั่งอกสด ร้อยละ 53.85

2) การจัดอันดับมาตรฐานร้านอาหาร

ผลการสำรวจร้านอาหาร โดยการตรวจประเมินเกณฑ์ทางกายภาพ และเกณฑ์ทางแบบที่เรียบ 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 ผลการศึกษาพบว่าร้านอาหารในเขตพื้นที่อำเภอเชียงใหม่ 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 และจากการศึกษาดังกล่าวผู้ศึกษาจึงมีแนวคิดจัดทำแผนงานหรือโครงการจัดทำแผนปรับปรุงร้านอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน ให้ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร เขตพื้นที่อำเภอเชียงใหม่

3) การจัดทำแผนปรับปรุงร้านอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน ให้ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

เพื่อเป็นการปรับปรุงร้านอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผู้ศึกษา จึงได้ประชุมร่วมกับเจ้าหน้าที่จากโรงพยาบาลเชียงใหม่ และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลต่างๆ ในสังกัด จำนวน 11 แห่ง จัดทำโครงการพัฒนาและปรับปรุงมาตรฐานร้านอาหาร โดยขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากโครงการส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรคเชิงรุก (Promotion and Prevention Area Based) ประจำปีงบประมาณ 2555 ของคณะกรรมการประสานงานสาธารณสุขอำเภอเชียงใหม่ ตลอดจนประสานงานกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต่างๆ ในพื้นที่ ในการจัดทำแผนที่ทางเดินยุทธศาสตร์ด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้งบประมาณสนับสนุนจากกองทุนส่งเสริมสุขภาพในระดับพื้นที่ ซึ่งเป็นแนวทางในการดำเนินงานตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติดีอร่อย (Clean Food Good Taste) ให้สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาล และกระทรวงสาธารณสุข ที่ได้ส่งเสริมการท่องเที่ยวและสนับสนุนเศรษฐกิจไทย เป็นการยกระดับมาตรฐานการประกอบกิจกรรมร้านอาหารในเขตพื้นที่อำเภอเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

อภิปรายผล

การวิจัยเรื่อง “การสำรวจสภาวะสุขาภิบาลอาหาร เพื่อจัดอันดับมาตรฐานร้านอาหาร ในอำเภอเชียงใหม่” พบว่าส่วนใหญ่ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารมีความรู้อยู่ในเกณฑ์ดีมาก เนื่องจากเคยผ่านการอบรมงานสุขาภิบาลอาหารทุกปี ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ชวันลักษณ์ ไทยทรงธรรม (2548 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษา

ความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขागิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหารที่ตลาดสด อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ พบว่าค่าคะแนนเฉลี่ยโดยรวมของความรู้ตามหลักสุขागิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ($80.80+9.01$) เนื่องจากผู้ประกอบกิจการร้านอาหารส่วนใหญ่ได้รับการอบรมงานสุขागิบาลอาหารทุกปี เมื่อพิจารณาความรู้ตามหลักสุขागิบาลอาหารเป็นรายข้อพบว่า ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารมีความรู้โดยตลอดทุกคนใน 2 ข้อ ได้แก่ ข้อที่ 1. สถานที่รับประทานอาหาร การเดรียมอาหาร การปฐุงอาหาร และการประกอบอาหารต้องสะอาดเป็นระเบียบและจัดเป็นลักษณะ และข้อที่ 3. การใช้สารปุรุ่งแต่งอาหารต้องมีความปลอดภัยโดยมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (อย.) หรือเครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) เป็นต้น เนื่องจากเดยผ่านการอบรมงานสุขागิบาลอาหาร และได้รับข่าวสารประชาสัมพันธ์ทางสื่อต่างๆ อย่างต่อเนื่อง ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ เนวิศา ใจแก้ว (2548 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขागิบาลอาหารและความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขागิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหารบริเวณสถานีขนส่งอำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน พบว่า ความรู้ทางด้านการเตรียมปฐุงอาหาร อยู่ในเกณฑ์ดีมาก ($81.72+11.67$) ซึ่งเป็นผลมาจากการผู้ประกอบกิจการร้านอาหารส่วนใหญ่ผ่านการอบรมงานสุขागิบาลอาหารอย่างต่อเนื่อง และติดตามข้อมูลข่าวสารประชาสัมพันธ์จากหน่วยงานราชการต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลในพื้นที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ตลอดจนสื่อมวลชน เช่น หนังสือพิมพ์ และโทรทัศน์

เจตคติของผู้ประกอบกิจการร้านอาหารมีความเห็นด้วยอย่างยิ่ง เรื่องที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนที่มีสุขวิทยาส่วนบุคคลดี แต่งกายสะอาด ถูกหลักสุขागิบาลอาหาร ก็ทำให้อาหารที่ปฐุงมีความสะอาดปลอดภัยด้วยเช่นกัน โดยจากการสังเกตพบว่าผู้ประกอบกิจการร้านอาหารส่วนใหญ่จะแต่งกายสะอาด มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ยิ้มแย้มแจ่มใส ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ สุพรรณ สุขชาaya (2549 : บทคัดย่อ) พบว่า ทัศนคติทางด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในแต่ละเรื่องส่วนใหญ่อยู่ในเกณฑ์ดี เนื่องจากผู้สัมผัสอาหารทุกคนมีความคิดว่า ถ้าสุขภาพร่างกายแข็งแรง สะอาด ก็จะทำให้ผู้ซื้อมีความมั่นใจว่าอาหารนั้นมีความสะอาดและปลอดภัยจากการบริโภค เช่นกัน ส่วนเรื่องที่ไม่เห็นด้วยมากที่สุด คือการที่อาหารมีแมลงวันตอมเป็นเรื่องธรรมด้า ไม่ก่อให้เกิดโรคอุจจาระร่วงได้ และจุดประสงค์ของการขายอาหารเพื่อให้ได้กำไรมากๆ โดยไม่ต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคก็ได้ เนื่องจากส่วนมากผู้ประกอบกิจการร้านอาหารยังคงมีความเชื่อว่าอาหารที่มีแมลงวันตอม เป็นอาหารที่ไม่สะอาดแล้ว ซึ่งหากผู้บริโภครับประทานเข้าไปจะเกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารต่างๆ ได้ เช่น โรคอุจจาระร่วง โรคบิด โรคไข้ไฟฟอยด์ โรคตับอักเสบจากเชื้อไวรัส ฯลฯ และจะทำให้เสียค่ารักษาพยาบาลสูง เป็นสิ่งที่ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารไม่อยากให้เกิดเหตุการณ์แบบนี้ขึ้น จากข้อมูลของกองสุขागิบาลอาหารและน้ำกรรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2542 : 6) ระบุว่าโดยปกติอาหารไม่ก่อให้เกิดโรคหรืออันตรายต่อผู้บริโภค แต่สิ่งที่ทำให้เกิดปัญหาขึ้น ได้แก่ เครื่องโรค ตลอดจนสารเคมีที่มีพิษ ซึ่งโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ อาจแยกได้เป็นสาเหตุต่างๆ ดังนี้

1. เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย (Bacterial Infection) ได้แก่ โรควัณโรค โรคไข้ไฟฟอยด์ โรคคอตีบ โรคบิดแบซิลลารีย์ โรคแอนแทริกซ์ อหิวาตอกโรค

2. เกิดจากเชื้อไวรัส (Viral Infection) ได้แก่ โรคตับอักเสบจากเชื้อไวรัส โรคไข้หวัดใหญ่ โรคไข้สันหลังอักเสบ โรคคางทูม

การปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขागิบาลอาหารของผู้ประกอบกิจการร้านอาหารนั้น ส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในทุกๆ ด้าน เว้นแต่เมื่อมากกว่ามาตรฐานสุขागิบาลอาหารในด้านการตรวจสอบสุขภาพประจำปีของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร พนักงานปฐุงอาหาร พนักงานสุขาภิบาลอาหาร หรือบุคคลอื่นที่เกี่ยวข้องเท่านั้นที่ทุกวันไม่ผ่านเกณฑ์ เนื่องจากผู้สัมผัสอาหารยังไม่คุ้นเคยต่อการตรวจสอบสุขภาพประจำปี และคิดว่าไม่มีความจำเป็นที่จะต้องเข้ารับการตรวจ

สุขภาพ ซึ่งแตกต่างจากการศึกษาของอานงค์ ใจแண (2552 : บทคัดย่อ) ที่ได้ศึกษาถึงการปฏิบัติตามหลักสุขाचิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารและคุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยาในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคของร้านจำหน่ายอาหาร ภายในตลาดมหาวิทยาลัยของรัฐ ผลการศึกษาพบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขाचิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารโดยรวมมีค่าคะแนนเฉลี่ยการปฏิบัติตั้งก่อว่าเกณฑ์มาตรฐาน เนื่องจากส่วนใหญ่มีการปฏิบัติตนไม่ถูกสุขลักษณะ เช่น แต่งกายไม่สะอาด เสื้อผ้าร้าบสกปรกไว้เล็บยา และส่วนหวาน การพูดคุยขณะตักตุ่นดินที่ทำเป็นสัด ไม่ได้แยกเขียง และมีด ที่ใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก และผัก เป็นต้น

ด้านชีวภาพโดยตัวตรวจสอบความสะอาดของภาชนะใส่อาหาร อาหารและมือผู้สัมผัสอาหารโดยใช้ชั้นยาตราจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) พบว่า แก้วน้ำดื่มผ่านเกณฑ์ความสะอาดมากที่สุด รองลงมาคือช้อนส่วนตัวอย่างอาหารที่ผ่านเกณฑ์ความสะอาดน้อยที่สุดคือ ถ้วยอุ่นสต รองลงมาคือ กะหล่ำปลีสด เนื่องมาจากผู้ประกอบกิจการร้านอาหารส่วนใหญ่ยังไม่แยกพื้นที่ห่างไกล และใช้น้ำประปาหมุนบ้านหรือประปาภูเขา ซึ่งยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพน้ำทางชีววิทยา ทำให้มีเชื้อแบคทีเรียทั่วไปปนเปื้อนในน้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดผักสดเหล่านี้ได้

ส่วนมือผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์ความสะอาด ซึ่งแตกต่างจากการศึกษาของ อัญชนา โสภณ (2545 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาสภาวะสุขाचิบาลอาหารของร้านอาหาร อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) เทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา จำนวน 52 ร้าน พบร้า ตัวอย่างอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และอีโคไล อุญในระดับเดียวกันคือ ร้อยละ 94.1 ส่วนตัวอย่างน้ำดื่มผ่านเกณฑ์มาตรฐานโคลิฟอร์มแบคทีเรียเพียงร้อยละ 36.5

สรุปผลการจัดอันดับมาตรฐานร้านอาหารในเขตพื้นที่อำเภอหาดใหญ่ พบว่าส่วนใหญ่มีมาตรฐานร้านอาหารในระดับพอใช้ ร้อยละ 61.54 รองลงมาคือ มาตรฐานร้านอาหารในระดับดี ร้อยละ 20.00 มาตรฐานร้านอาหารในระดับปรับปรุง ร้อยละ 13.85 และน้อยที่สุดเป็นร้านอาหารที่มีมาตรฐานในระดับดีมาก ร้อยละ 4.61

ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้

ผลการศึกษาในครั้งนี้ อาจใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงานที่มีประโยชน์ต่อส่วนราชการและหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนประชาชนทั่วไป ผู้วิจัยจึงมีข้อเสนอแนะในการนำผลการศึกษาวิจัยไปใช้ประโยชน์ดังนี้

1. เป็นแนวทางในการกำหนดกรอบนโยบายการดำเนินงานด้านสุขाचิบาลอาหาร ของผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยให้สถานประกอบการร้านอาหาร และหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง มีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบาย เพื่อให้เป็นข้อกำหนด และเกิดความชัดเจนในการดำเนินงานสุขाचิบาลอาหารในพื้นที่ เช่น มีการจัดเวทีประชาคมแสดงความคิดเห็น การจำหน่ายอาหารของร้านอาหาร/แผงลอย เป็นต้น

2. เป็นแนวทางในการกระตุ้น และผลักดันให้หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นใช้กฎหมายตามพระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ.2535 เป็นเครื่องมือสำคัญในการควบคุม กำกับ และดำเนินงานสุขाचิบาลอาหารในท้องถิ่น

3. เป็นแนวทางในการดำเนินงานจัดทำแผนงานหรือโครงการพัฒนาและปรับปรุงร้านอาหารของหน่วยงาน ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานสุขाचิบาลอาหาร

4. เป็นแนวทางในการกระตุ้นและสร้างความตระหนักให้กับผู้ประกอบกิจการร้านอาหารในการกำกับ ดูแล คุณภาพอาหารอย่างสมอ

5. เป็นแนวทางให้ผู้บริโภคหรือภาคประชาชนมีส่วนร่วงแรงกดดันทางสังคม ให้ร้านอาหารมีการพัฒนาและปรับปรุงร้านอาหารของตนเองอย่างต่อเนื่อง

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาแนวทางในการดำเนินงานด้านสุขภาวะอาหารของหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น เพื่อทำให้ทราบถึงความพร้อมในการปฏิบัติงานของหน่วยงาน
2. ควรมีการศึกษาถึงบทบาทหน้าที่ของหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นในการดำเนินการรับเรื่องราวร้องทุกข์ ด้านสุขภาวะอาหาร และแก้ไขปัญหาที่พบในท้องถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. ควรมีการศึกษาถึงบทบาทของเจ้าหน้าที่สาธารณะสุขในการดำเนินงานด้านสุขภาวะอาหาร เพื่อทำให้ทราบถึงความพร้อมของเจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงาน ควรมีการศึกษาถึงแนวทางในการจัดตั้งสมาคม/ชุมชน ผู้ประกอบการร้านอาหาร เพื่อที่สามารถดำเนินการและบริหารจัดการกิจกรรมต่างๆ ได้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง
4. ควรมีการศึกษาและพัฒนารูปแบบ ตลอดจนกลวิธีที่เหมาะสมถึงแนวทางในการตรวจประเมินมาตรฐาน ร้านอาหาร เพื่อเป็นการยกร่างดับคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารให้พัฒนาภ้าสู่ระดับสากลต่อไป

เอกสารอ้างอิง

กองบรรณาธิการ. “บทบาทของท้องถิ่นกับการดำเนินงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ”
การส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม. 31, 3 (กรกฎาคม-กันยายน 2551) : 45-49.

กองระบาดวิทยา กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. สรุประยงานการเฝ้าระวังโรคประจำปี. พิมพ์ครั้งที่ 1.
กรุงเทพฯ: องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2548.

กองสุขภาวะอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือวิชาการสุขภาวะอาหาร พิมพ์ครั้งที่ 1.
กรุงเทพฯ: องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2548.

ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2548.

สุพรรณ ศุขชาญ. “การศึกษาสภาพการสุขภาวะอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาในเขตเทศบาลนครอุดรธานี”,
วารสารการแพทย์โรงเรียนอุดรธานี. ปีที่ 16, ฉบับภาคผนวก ก (มกราคม-เมษายน 2551) : 38-43.

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ. รายงานผลติดผู้ป่วยโรคระบบทางเดินอาหารและน้ำ 2554. (เอกสารอัดสำเนา),
2554.

อาบังค์ ใจแม่น. การปฏิบัติตามหลักสุขภาวะอาหารของผู้สัมผัสอาหารและคุณภาพอาหาร ทางด้าน¹
จุลชีววิทยาในร้านจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค. เชียงใหม่: ปริญญาบัณฑิตวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
(โภชนาศาสตร์ศึกษา). บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2552.

อัญชนา โสภณ. สภาวะสุขภาวะอาหารของร้านอาหาร อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good
Taste) เทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. สงขลา: ปริญญาบัณฑิตวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2545.

บทปริกัศบ

การสำรวจภาวะสุขภาพอาหารเพื่อจัดอันดับมาตรฐานร้านอาหาร ในอำเภอสอด จังหวัดเชียงใหม่

โดย รองศาสตราจารย์ ดร.วุฒิลย รัตนาปันท

จากพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภคพอกจะสรุปได้ว่าสิทธิของผู้บริโภคนั้นควรได้รับ 3 สิ่งนี้ คือ

1. ความเป็นธรรมเข้าใจง่าย ๆ คือ ได้รับสิ่งที่ดีมีคุณภาพไม่ถูกปลอมปน หรือคดโกง
2. ความปลอดภัย หมายถึง สิ่งที่ผู้บริโภคได้รับจะไม่เกิดพิษภัย เนื่องจากความไม่รู้ว่า ผู้ผลิต หรือผู้ขายนำเอาสิ่งไม่ดีหรือทำไม่ดีมาให้บริการ
3. ความประหยัด หมายถึง ผู้บริโภคได้รับสิ่งที่เหมาะสมกับราคา ไม่ถูกเอาเปรียบหรือ ถูกหลอกขายของไม่ดี ถ้าเป็นอาหารก็คงหมายถึง ราคาแพงเกินที่จะเป็นจริง สมัยนี้ก็คงอ้าง เรื่องการขนส่ง น้ำมันแพง ข้าวของก็ต้องขึ้นราคา

ดังนั้นการที่วิจัยเรื่อง การจัดอันดับมาตรฐานร้านอาหารของสมเกียรต มณีผ่อง จึงเป็น เรื่องที่น่าสนใจมาก เพราะเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคที่จะได้รับอาหารที่ปลอดภัย เท่ามาตรฐาน และถูกตุลักษณ์ การที่ผลวิจัยนี้เป็นข่าวให้เป็นการรับรองร้านอาหาร เพื่อนักท่องเที่ยวจะได้เลือกร้านที่น่ารับประทานและปลอดภัย เช่น การออกเครื่องหมาย ขององค์กรแจกให้ร้านอาหาร และการให้ประกาศนียบัตรแก่ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร ที่ผ่านการอบรม