

ชื่อเรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติตามหลักการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เขตเทศบาลนครนครสวรรค์

หน่วยงาน .กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม..

รายชื่อผู้จัดทำ

1. นางสาวเสาวนีย์ สาบุตร
2. นางกรรณา สุขแท้
3. นางสาวกมลรัตน์ สังข์รัตน์
4. นางสาวฐิติศรัทธา รอดตัว

เหตุผลและที่มา

ปัจจุบันผู้บริโภคนิยมอาหารจากร้านที่มีรสชาติอร่อย โดยทำให้มีโอกาสเสี่ยงจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ เนื่องจากมีสิ่งเข้าสู่ร่างกายทางปากพร้อมน้ำและอาหาร ได้แก่สารเคมี โลหะหนัก พยาธิต่างๆ ไวรัส เชื้อรา แบคทีเรีย และสิ่งสกปรกอื่นๆ อันอาจเกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ทั้งชนิดพิษเฉียบพลัน เช่น โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน อาหารเป็นพิษ และอหิวาตกโรค เป็นต้น และชนิดเรื้อรัง เช่นก่อให้เกิดมะเร็ง และจากการเฝ้าระวังโรคของสำนักระบาดวิทยา ในปี 2550-2553 พบผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงสูงสุดในปี 2550 อัตราป่วย 2,050.8 ต่อแสนประชากร และในปี 2553 อัตราป่วย 10 อันดับของโรคที่ต้องเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา พบว่าโรคอุจจาระร่วง ยังคงเป็นอันดับ 1 มีผู้ป่วย 1,891 ราย อัตราป่วย 1,486.31 ต่อแสนประชากร ส่วนอันดับ 9 คือ อาหารเป็นพิษ มีอัตราป่วย 33.8 ต่อแสนประชากร

จากการนิเทศติดตามของศูนย์อนามัยที่ 8 นครสวรรค์ เกี่ยวกับการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร และการตรวจประเมินร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารมาตรฐานปีงบประมาณ 2556 ที่ผ่านมา พบว่าในพื้นที่เขตบริการสาธารณสุข มีจำนวนร้านอาหารจำนวน 1,719 ร้าน ผ่านการรับรองมาตรฐาน CFGT ร้อยละ 75.04 มีแผงลอยจำหน่ายอาหารจำนวน 5,784 แผง ผ่านการรับรองมาตรฐาน CFGT ร้อยละ 78.99 และพบว่าผู้ประกอบการบางราย ไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล ชาติความรู้ ความเข้าใจในหลักสุขาภิบาลอาหาร ชาติความร่วมมือในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล เช่น ไม่ใส่ผ้าคลุมกันเปื้อน ไม่สวมหมวกคลุมผม ไว้เล็บยาว และมีการล้างภาชนะกับพื้น

และเนื่องจากในอนาคตจังหวัดนครสวรรค์จะเป็นศูนย์กลางคมนาคม โดยมีโครงการรถไฟความเร็วสูง ส่งผลให้ตัวเมืองมีการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น ประกอบกับในปี 2558 จะมีการเปิดประตูเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ส่งผลให้จังหวัดมีการตื่นตัวและมีการรองรับเพื่อเตรียมความพร้อมดังกล่าว จากผลการดำเนินงานที่ผ่านมาของจังหวัดนครสวรรค์มีร้านอาหาร 872 ร้านผ่านCFGF ร้อยละ 71.79 มีแผงลอยจำหน่ายอาหาร 2,141 แผง รวมถึงเทศบาลนครสวรรค์ที่เห็นความสำคัญดังกล่าว และได้มีแผนการพัฒนาร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารให้ผ่านหลักสุขาภิบาลเพื่อคุ้มครองประชาชนและนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดนครสวรรค์ ให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ ฯ จึงมีความสนใจศึกษาปัจจัย

ที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติตามหลักการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เขตเทศบาลนครนครสวรรค์ เพื่อทราบว่า มีปัจจัยใดบ้างที่มีผลต่อการปฏิบัติตามหลักการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จังหวัดนครสวรรค์ ซึ่งจะสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

วัตถุประสงค์ของการจัดการความรู้

1. เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร
2. เพื่อศึกษาความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติตามหลักการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เขตเทศบาลนครนครสวรรค์
3. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติตามหลักการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เขตเทศบาลนครนครสวรรค์

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบถึงปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร
2. ผู้ประกอบการได้รับความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร
3. มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารระหว่างเจ้าหน้าที่กับผู้ประกอบการ

1. ชื่อเรื่อง ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติตนตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เขตเทศบาลนครนครสวรรค์

2. หัวหน้าโครงการ นางสาวเสาวนีย์ สาบุตร

3. สมาชิกกลุ่ม

- | | |
|------------------------------|--|
| 1. นางสาวเสาวนีย์ สาบุตร | นักวิชาการสาธารณสุข |
| 2. นางกรุณา สุขแท้ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ |
| 3. นางสาวกมลรัตน์ สังข์รัตน์ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ |
| 4. นางสาวฐิรัศม์ รอดตัว | เจ้าพนักงานวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญงาน |

4. ที่มาและความสำคัญ

ปัจจุบันผู้บริโภคนิยมรับประทานอาหารนอกบ้าน ทั้งจากร้านอาหารหรือว่าแผงลอยจำหน่ายอาหารเนื่องจากมีความสะดวกสบาย รวดเร็ว โดยทำให้มีโอกาสเสี่ยงจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ เนื่องจากมีสิ่งเข้าสู่ร่างกายทางปากพร้อมน้ำและอาหาร ได้แก่ สารเคมี โลหะหนัก พยาธิต่างๆ ไวรัส เชื้อรา แบคทีเรีย และสิ่งสกปรกอื่นๆ อันอาจเกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ทั้งชนิดพิษเฉียบพลัน เช่น โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน อาหารเป็นพิษ และอหิวาตกโรค เป็นต้น และชนิดเรื้อรัง เช่น ก่อให้เกิดมะเร็ง และการ फैาระวังโรคของสำนักเรียนบาดวิทยา ในปี 2550 – 2553 อัตราป่วย 10 อันดับของโรคที่ต้อง फैาระวังทางระบาดวิทยา พบว่าโรคอุจจาระร่วงยังคงเป็นอันดับ 1 มีผู้ป่วย 1,891 ราย อัตราป่วย 1,486.31 ต่อแสนประชากร ส่วนอันดับที่ 9 คืออาหารเป็นพิษ มีอัตราป่วย 33.8 ต่อแสนประชากร

จากการนิเทศติดตามของศูนย์อนามัยที่ 8 นครสวรรค์ เกี่ยวกับการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและการตรวจประเมินร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารมาตรฐานปีงบประมาณ 2556 ที่ผ่านมา พบว่าในพื้นที่เขตบริการสาธารณสุข มีจำนวนร้านอาหารจำนวน 1,719 ร้าน ผ่านการรับรองมาตรฐาน CFGT ร้อยละ 75.04 มีแผงลอยจำหน่ายอาหารจำนวน 5,784 แผง ผ่านการรับรองมาตรฐาน CFGT ร้อยละ 78.99 และพบว่าผู้ประกอบการบางราย ไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล ขาดความรู้ความเข้าใจในหลักสุขาภิบาลอาหาร จึงมีความสนใจศึกษา ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติตนตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เขตเทศบาลนครนครสวรรค์ เพื่อทราบว่าผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติตนตามหลักสุขาภิบาลอาหารเป็นอย่างไร เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

นิยามศัพท์

หลักการสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) หมายถึง การบริหารจัดการจัดการและการควบคุมสิ่งแวดล้อมรวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนอง พยาธิ และสารเคมีต่างๆที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร หมายถึง ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ที่เป็นผู้สัมผัสอาหาร (ผู้ที่เกี่ยวข้องกับขบวนการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร) ทั้งในประเภทร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในพื้นที่เขตเทศบาลนครนครสวรรค์

ความรู้เกี่ยวกับหลักการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ประกอบด้วยสุขวิทยาส่วนบุคคล การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี สุชนนิสัยที่ดีในระหว่างการเตรียมปรุงประกอบ และจำหน่ายอาหาร

ทัศนคติเกี่ยวกับหลักการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง ความรู้สึกหรือความคิดเห็นเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ประกอบด้วยสุขวิทยาส่วนบุคคล การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี สุชนนิสัยที่ดีในระหว่างการเตรียม ปรุงประกอบ และจำหน่ายอาหาร

การปฏิบัติตนตามหลักสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การปฏิบัติตนตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ในเรื่องของสุขวิทยาส่วนบุคคล การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี สุชนนิสัยที่ดีในระหว่างการเตรียม ปรุงประกอบ และจำหน่ายอาหาร

เกณฑ์ประเภทร้านอาหารมาตรฐาน มีทั้งหมด 15 ข้อ (กระทรวงสาธารณสุข, 2546) ดังต่อไปนี้

| |
|--|
| 1. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน |
| 2. ไม่เตรียมอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. |
| 3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) |
| 4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส |
| 5. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. |
| 6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. |
| 7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. |
| 8. เชียงและมิด ต้องสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้ |
| 9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. |
| 10. มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล |
| 11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา |
| 12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม |
| 13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงแล้วทุกชนิด |
| 14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร |
| 15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงาน จนกว่าจะรักษาให้หายขาด |

เกณฑ์ประเภทแผงลอยจำหน่ายอาหารมาตรฐาน มีทั้งหมด 12 ดังต่อไปนี้

| |
|---|
| 1. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. |
| 2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค |
| 3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) |
| 4. น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ |
| 5. เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ |
| 6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค <ul style="list-style-type: none"> 6.1 ต้องสะอาด..... 6.2 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม..... 6.3 ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาว..... 6.4 ต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง..... |
| 7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. |
| 8. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. |
| 9. มีการรวบรวมมูลฝอย ล้างเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด |
| 10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม |
| 11. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว |
| 12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด |

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

พนม ทิพย์ชาติและคณะ (2537) ศึกษาเรื่อง ความรู้และการปฏิบัติของผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหารในเขต 8 พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก ร้อยละ 1.70 มาตรฐานระดับดีร้อยละ 15.20 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานร้อยละ 83.10

เดือนเพ็ญ แสงดี และคณะ(2547) ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติพฤติกรรมส่งเสริมสุขภาพของชายวัยทองในจังหวัดสุพรรณบุรี พบว่าผู้ชายวัยทองมีการรับรู้ภาวะสุขภาพและความเชื่อสุขภาพโดยรวมมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติพฤติกรรมส่งเสริมสุขภาพของชายวัยทองในเชิงบวกที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05

ทิพวรรณ ไพบท (2547) ศึกษาความรู้ ทักษะคติ และการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหาร เทศบาลเมืองสุพรรณบุรี พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับดี และมีทัศนคติอยู่ในระดับปานกลาง การปฏิบัติในด้านปรุงประกอบอาหารมีความถูกต้องร้อยละ 84.0 และพบว่าสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารถูกต้องเพียงร้อยละ 55.1

จุฑามาศ โกมลศิริสุขและคณะ (2551) ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติตนตามหลักการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารฯ มีความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติตนตามหลักการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับสูง ปัจจัยหรือตัวแปรที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติตนตามหลักการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จังหวัดสุพรรณบุรี ได้แก่ ทักษะเกี่ยวกับหลักการสุขาภิบาลอาหาร ประเภทของสถานประกอบการ จำนวนครั้งที่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และความรู้เกี่ยวกับหลักการสุขาภิบาลอาหาร

ดารีวรรณ เศรษฐีธรรมและคณะ(2554) ศึกษาเรื่องบทบาทของ อสม.ต่อการปรับปรุงสุขลักษณะของแผงลอยจำหน่ายอาหารในอำเภอกุมภวาปี จังหวัดอุดรธานี พบว่า อสม.มีบทบาทต่อการปรับปรุงสุขลักษณะของแผงลอยจำหน่ายอาหารให้ดีขึ้น เนื่องจาก อสม.เป็นประชาชนที่อาศัยในชุมชนและเป็นที่คุ้นเคยกับแผงลอยจำหน่ายอาหาร ทำให้สามารถพูดคุยและให้คำแนะนำในการปรับปรุงสุขลักษณะของแผงลอยได้ง่ายขึ้น นอกจากนี้การตรวจติดตามและให้คำแนะนำอย่างต่อเนื่อง อาจทำให้การปรับปรุงสุขลักษณะของแผงลอยดียิ่งขึ้น

ผดุงศักดิ์ แจ้งดี (2554) วิทยานิพนธ์ เรื่อง การเฝ้าระวังโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในพื้นที่เขตกรุงเทพมหานครด้วยระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์ พบว่าร้อยละของการปนเปื้อนในอาหารสำคัญที่สุด รองลงมาคือความหนาแน่นของประชากร ร้อยละของสถานประกอบการที่ยังไม่ได้รับป้ายจำนวนสถานประกอบการด้านอาหารในพื้นที่ การควบคุมและป้องกันการเกิดโรค โดยการปรับปรุงด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยสถานประกอบการอาหารควรมีการเฝ้าระวังอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันโรคเช่นสถานที่ผลิต เตรียมปรุง ประกอบจำหน่ายอาหาร การให้ความรู้ผู้สัมผัสอาหารเพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจ ตระหนัก เห็นความสำคัญในการปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการนำเชื้อโรคปนเปื้อนสู่อาหารและการแพร่กระจายโรคผ่านทางอาหาร โดยเน้นหนักการล้างมือด้วยสบู่ การใช้อุปกรณ์ช่วยหยิบจับอาหาร และการเก็บอาหารต้องเก็บในภาชนะสะอาดมีการปกปิด

5. วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อศึกษาความรู้ในการปฏิบัติตนตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารเขตเทศบาลนครนครสวรรค์
- 2) เพื่อศึกษาทัศนคติในการปฏิบัติตนตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารเขตเทศบาลนครนครสวรรค์
- 3) เพื่อศึกษาการปฏิบัติตนตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารเขตเทศบาลนครนครสวรรค์

6. กระบวนการจัดการความรู้

- 1) การเรียนรู้ โดยการทบทวนวรรณกรรมจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง
- 2) กระบวนการและเครื่องมือ ใช้แบบสอบถามในการเก็บข้อมูล ผู้จำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์ ซึ่งออกแบบสอบถามโดยเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยแบ่งออกเป็น 5 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับหลักการสุขาภิบาลอาหาร

ส่วนที่ 3 ทักษะเกี่ยวกับหลักการสุขาภิบาลอาหาร

ส่วนที่ 4 การปฏิบัติตนตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร

ส่วนที่ 5 ปัญหาอุปสรรค และข้อเสนอแนะ

3) การวัดผล นำข้อมูลจากแบบสอบถามมาวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรม SPSS

7. การประมวลผล/วิเคราะห์ข้อมูล

จากการศึกษาความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติตนตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร
อ ก า ร ร
เขตเทศบาลนครนครสวรรค์ พบว่า

ส่วนที่ 1 : จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล

ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 76.7 และเพศชาย ร้อยละ 23.3 มีอายุเฉลี่ย 49 ปี มีการศึกษาระดับประถมศึกษา ร้อยละ 38.1 รองลงมาคือระดับมัธยมศึกษา ร้อยละ 32.5 ส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการประเภทแผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้อยละ 78.4 และร้านอาหาร ร้อยละ 21.6 โดยมีระยะเวลาในการประกอบอาชีพจำหน่ายอาหาร โดยเฉลี่ย 10.96 ปี

ส่วนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับหลักการสุขาภิบาลอาหาร

| ลำดับ | ข้อความความรู้เกี่ยวกับหลักการสุขาภิบาลอาหาร | เห็นด้วย | ไม่เห็นด้วย |
|-------|--|-------------------|-------------------|
| | | จำนวน (ร้อยละ) | จำนวน (ร้อยละ) |
| 1 | ที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ผิวเรียบ และสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร | 115(91.3) | 11(8.7) |
| 2 | การดูแลสถานที่ปรุงประกอบอาหาร ต้องทำความสะอาดพื้นทุกวันก่อนและหลังประกอบกิจการ | 121(100) | 0 (0.0) |
| 3 | การเลือกสารปรุงแต่งอาหาร เช่น ผงชูรส น้ำส้มสายชู ซอสปรุงรส ให้เลือกจากชนิด/ยี่ห้อที่คุ้นเคย | 93(77.5) | 27(22.5) |
| 4 | อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด และมีการปกปิดเพื่อป้องกันฝุ่นและแมลง | 113(93.4) | 8(6.6) |
| 5 | น้ำดื่มที่บริการแก่ลูกค้าสามารถใช้แก้วตักลงในภาชนะน้ำดื่มได้เลย | 20(16.9) | 98(83.1) |
| 6 | เครื่องดื่มที่จำหน่าย เช่น น้ำผลไม้ น้ำเต้าหู้ กาแฟ ชา ต้องใส่ภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาวตักน้ำเครื่องดื่มจากภาชนะที่ใส่ | 106(90.6) | 11(9.4) |
| 7 | เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ น้ำอัดลม สามารถแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับให้ลูกค้ารับประทานได้ | 16(13.6) | 102(86.4) |
| 8 | ภาชนะสำหรับใช้เก็บน้ำแข็ง ควรตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร | 105(88.2) | 14(11.8) |
| 9 | อาหารแห้ง/เครื่องดื่มที่อยู่ในภาชนะปิดสนิท ต้องเก็บสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร | 94(79) | 25(21) |
| 10 | การเตรียมอาหารสามารถนั่งเตรียมกับพื้นได้ | 18(15.5) | 98(84.5) |
| 11 | เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ไม่ควรล้างน้ำเพราะจะทำให้เสียธรรมชาติและสิ้นเปลืองน้ำ | 6(5) | 114(95) |
| 12 | การเลือกใช้ภาชนะใส่อาหารควรเลือกชนิดที่ตกแตงสีสวยงาม | 24(20.9) | 91(79.1) |

| | | | |
|----|---|-----------|----------|
| 13 | การเก็บช้อนและตะเกียบ ควรวางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือ วางนอนเรียบในแนวเดียวกันได้ | 87(73.7) | 31(26.3) |
| 14 | การล้างภาชนะควรล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และล้างด้วยน้ำเปล่า 1 ครั้ง | 59(49.6) | 60(50.4) |
| 15 | การล้างภาชนะต่าง ๆ สามารถล้างกับพื้นได้ เพื่อความสะดวกสบายของผู้ล้าง | 32(26.9) | 87(73.1) |
| 16 | เมื่อล้างภาชนะต่าง ๆ เสร็จแล้ว ควรนำผ้าสะอาดมาเช็ดภาชนะให้แห้ง | 98(83.1) | 20(16.9) |
| 17 | ชยะเปียก หรือ ชยะที่เป็นเศษอาหาร สามารถเก็บรวมกับชยะแห้งได้ | 13(11) | 105(89) |
| 18 | .ในขณะที่ปรุงอาหารผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟไม่ควรสูบบุหรี่ | 106(89.1) | 13(10.9) |
| 19 | ผู้ปรุง/ผู้เสิร์ฟอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด และสวมหมวกคลุมผม | 120(100) | 0(0.0) |
| 20 | การสวมใส่ผ้ากันเปื้อน/หมวกคลุมผม เพื่อป้องกันสิ่งสกปรกปนเปื้อนในอาหาร | 118(98.3) | 2(1.7) |
| 21 | พื้นที่มีคราบน้ำมันต้องทำความสะอาด โดยใช้ผงซักฟอกกรดพื้นใช้แรงขัด และล้างด้วยน้ำสะอาด | 112(94.1) | 7(5.9) |
| 22 | ถังขยะควรมีฝาปิดมิดชิด และไม่แตกร้าว | 120(100) | 0(0.0) |
| 23 | ผู้ปรุงอาหารควรใช้ที่คีบ/ทัพพี ในการหยิบจับ/ตักอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว | 119(99.2) | 1(0.8) |
| 24 | ผู้ปรุง/ผู้เสิร์ฟ ที่มีบาดแผลที่มือสามารถทำงานได้ตามปกติ โดยต้องปิดแผลให้ถูกต้องมิดชิด | 94(78.3) | 26(21.7) |
| 25 | ผู้สัมผัสอาหาร ควรมีการตรวจร่างกายประจำปีทุกปี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง | 116(97.5) | 3(2.5) |

ทัศนคติเกี่ยวกับหลักการสุขาภิบาลอาหาร

| ลำดับ | ข้อความด้านทัศนคติเกี่ยวกับหลักการสุขาภิบาลอาหาร | เห็นด้วย | ไม่เห็นด้วย |
|-------|---|-------------------|-------------------|
| | | จำนวน (ร้อยละ) | จำนวน (ร้อยละ) |
| 1 | การขายอาหารต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหารให้มากที่สุด | 121(100) | 0(0.0) |
| 2 | การจัดสถานที่ปรุงอาหารให้สะอาด สามารถป้องกันการปนเปื้อนของอาหารจากสิ่งแปลกปลอมอื่นได้ | 118(97.5) | 3(2.5) |
| 3 | อาหารที่สะอาดไม่มีการปนเปื้อนเชื้อโรคเกิดจากวัตถุดิบในการปรุงอาหารสะอาดไม่เกี่ยวกับผู้ปรุง/เสิร์ฟ | 40(33.9) | 78(66.1) |
| 4 | ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องรักษาความสะอาดของร่างกายตลอดเวลาที่สัมผัสอาหาร | 120(99.2) | 1(0.8) |
| 5 | การล้างภาชนะที่พื้นกับการล้างภาชนะบนโต๊ะสูง 60 เซนติเมตร ทำให้ภาชนะสะอาดได้เหมือนกัน | 56(46.3) | 65(53.7) |
| 6 | เมื่อล้างภาชนะแล้วควรเช็ดให้แห้ง แล้วรีบเก็บเพื่อป้องกันฝุ่นเกาะ | 107(66.9) | 12(33.1) |
| 7 | ถังขยะที่อยู่ในครัวต้องมีฝาปิดมิดชิดตลอดเวลา และนำไปกำจัดทุกวัน ไม่ให้มีขยะตกค้าง | 119(98.3) | 2(1.7) |
| 8 | ช้อน ตะเกียบ ส้อม วางอย่างไรก็ได้ เพราะไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารได้ | 20(16.7) | 100(83.3) |
| 9 | พื้นห้องครัวทำด้วยวัสดุชนิดใดก็ได้ เพราะไม่ได้ปรุงอาหารที่พื้นครัว | 52(43.3) | 68(56.7) |

| | | | |
|----|--|-----------|----------|
| 10 | ถ้าครัวรกรุงรัง อาจเป็นที่อยู่อาศัยของหนู ซึ่งเป็นพาหะนำโรคได้ | 109(96.5) | 4(3.5) |
| 11 | การใช้สารปรุงแต่งอาหารที่ได้รับการรับรองจากทางราชการ แสดงถึงความรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของลูกค้าที่มีในจิตสำนึกของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร | 108(95.5) | 5(4.4) |
| 12 | การเก็บอาหารไว้ในน้ำแข็งที่ใช้บริการลูกค้า เป็นการประหยัดต้นทุนการผลิต ไม่เป็นปัญหาต่อสุขภาพของลูกค้า | 21(21.4) | 88(78.6) |
| 13 | ในร้านขายอาหารต้องมีห้องส้วมไว้สำหรับลูกค้า ซึ่งแยกชายหญิง และมีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หน้าห้องน้ำ พร้อมทั้งจะใช้ตลอดเวลา | 102(91.9) | 9(8.1) |
| 14 | น้ำเสียจากร้านอาหารสามารถปล่อยลงรางรับน้ำเสียได้เลย โดยไม่ต้องผ่านการบำบัดคุณภาพ | 22(20.0) | 88(80.0) |
| 15 | ผักกันเปื้อน เนื้ทคลุมผม ทำให้อึดอัด ไม่สะดวกในการปรุง/เสิร์ฟอาหาร | 16(14.4) | 95(85.6) |
| 16 | ผู้สัมผัสอาหารที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรงดีอยู่แล้ว ไม่จำเป็นต้องตรวจสอบสุขภาพประจำทุกปี | 15(13.5) | 96(86.5) |
| 17 | ป้ายร้านอาหารมาตรฐาน Clean Food Good Test ทำให้เป็นที่รู้จักของคนทั่วไป และมีจำนวนลูกค้าเพิ่มขึ้น | 92(84.4) | 17(15.6) |
| 18 | ป้ายร้านอาหารมาตรฐาน Clean Food Good Test แสดงให้เห็นถึงการได้มาตรฐาน | 104(94.5) | 6(5.5) |
| 19 | การจะได้มาซึ่งป้ายร้านอาหารมาตรฐาน Clean Food Good Test เป็นเรื่องยุ่งยาก | 19(37.6) | 68(62.4) |
| 20 | การจะได้มาซึ่งป้ายร้านอาหารมาตรฐาน Clean Food Good Test เป็นเรื่องที่ต้องใช้ทุนมากในการปรับปรุงร้านให้ได้ตามข้อกำหนด | 41(37.6) | 68(62.4) |

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

| ลำดับ | ข้อความด้านทัศนคติเกี่ยวกับหลักการสุขาภิบาลอาหาร | เห็นด้วย | ไม่เห็นด้วย |
|-------|--|-------------------|-------------------|
| | | จำนวน (ร้อยละ) | จำนวน (ร้อยละ) |
| 1 | ท่านจัดสถานที่ปรุงอาหาร สะอาดเป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน | 111(98.2) | 1(0.9) |
| 2 | ท่านเตรียมปรุง ประกอบอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร | 109(96.5) | 4(3.5) |
| 3 | ท่านใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวง อุตสาหกรรม (มอก.) | 107(95.5) | 5(4.5) |
| 4 | ท่านล้างอาหารสดให้สะอาด ก่อนที่จะนำมาปรุงประกอบอาหาร | 113(100) | 0(0.0) |
| 5 | ท่านเก็บอาหารแต่ละประเภท แยกเป็นสัดส่วน | 112(99.1) | 1(0.9) |
| 6 | ท่านมีการปกปิดอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว ไม่ให้มีการปนเปื้อน เช่น เก็บในตู้กระจกหรือภาชนะที่มีฝาปิด | 107(94.7) | 6(5.3) |
| 7 | ท่านเก็บน้ำแข็งในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เวนติเมตร | 108(95.6) | 5(4.4) |

| | | | |
|----|---|-----------|-----------|
| 8 | ท่านใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคืบ หรือ ตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ | 111(99.1) | 1(0.9) |
| 9 | ท่านล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือ ล้างด้วยน้ำไหล | 108(95.6) | 5(4.4) |
| 10 | ท่านเคยล้างภาชนะ อุปกรณ์ต่าง ๆ กับพื้น | 24(21.2) | 89(78.8) |
| 11 | ท่านมีการแยกใช้เขียงและมีด ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้ | 99(88.4) | 13(11.6) |
| 12 | ท่านวางซ้อน ส้อม ตะเกียบ โดยตั้งเอาด้ามขึ้น หรือ วางเรียงนอนไปทางเดียวกัน ในภาชนะที่ไปล้างสะอาด และมีการปกปิด | 108(96.4) | 4(3.6) |
| 13 | ท่านใช้ผ้าสะอาดปิดปาก ปิดจมูกทุกครั้ง เวลา ไอ หรือ จาม | 107(94.7) | 6(5.3) |
| 14 | ท่านแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ทุกครั้งที่ปรุงอาหาร | 109(96.5) | 4(3.5) |
| 15 | ท่านล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่ ก่อนการเตรียมปรุงประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง | 110(97.3) | 3(2.7) |
| 16 | ท่านเคยใช้มือ ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วโดยตรง | 32(28.3) | 81(71.7) |
| 17 | ท่านไม่พูดคุ้ย ไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร | 105(92.9) | 8(7.1) |
| 18 | ในการชิมอาหารทุกครั้ง ท่านตักแบ่งใส่ถ้วย และชิมเฉพาะ | 105(92.9) | 8(7.1) |
| 19 | กรณีที่ท่านมีบาดแผลที่มือ ท่านจะปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร | 114(92.5) | 9(7.3) |
| 20 | ท่านสวมใส่เครื่องประดับ เช่น แหวน นาฬิกา สร้อยข้อมือ ในขณะที่ปรุงประกอบหรือจำหน่ายอาหาร | 18(14.8) | 104(85.2) |
| 21 | กรณีที่ท่านเสิร์ฟอาหารที่ท่านร่วมกันหลายคน ท่านจะเสิร์ฟช้อนกลางพร้อมอาหารทุกครั้ง | 110(90.2) | 12(9.8) |
| 22 | ทุกครั้งเวลาเสิร์ฟช้อน ส้อม หรือ ตะเกียบ ท่านจะจับเฉพาะบริเวณด้ามเท่านั้น | 116(95.1) | 6(4.9) |
| 23 | ท่านตรวจสุขภาพร่างกายประจำปีอย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง | 120(97.6) | 3(2.4) |
| 24 | ท่านตรวจสุขภาพร่างกายประจำปีอย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง | 112(91.1) | 11(8.9) |

8. การนำไปใช้

1. ใช้ในงานพัฒนางานการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ตลอดจนการให้สุขศึกษาในพื้นที่ เพื่อให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เกิดความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติตนที่ถูกต้อง เกี่ยวกับหลักการสุขาภิบาลอาหาร
2. ใช้ในการสนับสนุน และสร้างแรงจูงใจให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ได้มีการปฏิบัติตนตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร ตลอดจนการมีส่วนร่วมต่าง ๆ ในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร
3. เป็นแนวทางในการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เพื่อให้ได้ตามมาตรฐาน

การเผยแพร่

1. ทางเฟซบุ๊ก
2. ทางไลน์
3. จากการอบรมผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร
4. เจ้าหน้าที่สาธารณสุข

การต่อยอดความรู้

เพื่อเป็นฐานข้อมูลในการพัฒนาดัชนีชี้วัดการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Food Sanitation Index)