

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงปฏิบัติการ (Action research) เพื่อศึกษาการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหาร ในเครือข่ายบริการสุขภาพอำเภอราษีไศล-ศิลาลาด จังหวัดศรีสะเกษ ที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหาร ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 78 ร้าน จากร้านจำหน่ายอาหารทั้งหมด 108 ร้าน จากการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหาร ได้ตรวจประเมินสถานะสุขาภิบาลอาหาร วัดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะ และ ตัวอย่างอาหาร ด้วยวิธี MPN ก่อนและหลังการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหาร วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สถิติเชิงอนุมาน ใช้ paired t-test และ Chi-Square

ผลการศึกษา พบว่า สถานะสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหารก่อนและหลังการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 12.8 และ 48.7 ตามลำดับ ผู้ประกอบการมีความรู้ก่อนการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหาร อยู่ในระดับดี ร้อยละ 16.7 และเมื่อผ่านกิจกรรมการประชุมกลุ่มย่อย เพื่อค้นหาสภาพปัญหา วิธีแก้ปัญหาร่วมกัน และผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารแล้วส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับดีเพิ่มขึ้นเป็น ร้อยละ 64.1 พบว่า สถานะสุขาภิบาลอาหาร ความรู้ของผู้ประกอบการ ก่อนและหลังการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p\text{-value} < 0.001$ ) การปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรียก่อนและหลังการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 71.5 และ 85.3 ตามลำดับ ส่วนการปนเปื้อนฟิคัลโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ก่อนและหลังการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 46.8 และ 64.7 ตามลำดับ พบว่า การปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และฟิคัลโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ก่อนและหลังการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p\text{-value} < 0.001$ ) แต่เมื่อพิจารณาในรายละเอียดด้านการปนเปื้อนฟิคัลโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะอุปกรณ์ ก่อนและหลังการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหาร ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p\text{-value} = 0.117$ )

กิจกรรมการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหาร การประชุมกลุ่มย่อย การค้นหาปัญหาและแก้ไขปัญหาร่วมกันของผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหาร นับเป็นจุดเริ่มต้นของการกระตุ้นให้เกิดความตระหนัก และปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารในร้านจำหน่ายอาหารของตนเองได้

The objective of this action research was to improve the food sanitation of restaurants owners in Health Care contacting unit of Rasisalai – Silalad District, Sisaket Province. The restaurants were not met the food sanitation standard of the food establishments as required by the Department of Health, Ministry of Public Health. Totally, 78 out of 108 restaurants were selected as the samples. The pre and post evaluation of food sanitation conditions, examination of knowledge including the fecal coliform contamination from food handlers' hand, utensils, and foods by the MPN method were conducted. Data were analyzed by using percentage, means, standard deviation, paired t – test and Chi-Square.

Results revealed that the pre and post of food sanitation conditions of the restaurants met the standard were 12.8 %, and 48.7 %, respectively. The knowledge level of owners was good (16.7%) and improved to 64.1 % after the activity of focus group, learning of determination of food problem and food sanitation training. There were the significant differences in food sanitation conditions and knowledge of food handlers after the development of food sanitation (p-value <0.001). The pre and post coliform contamination were 71.5 % and 85.3 %, respectively. The total and fecal coliform contamination after the food sanitation development were significantly different (p-value < 0.001). However, it was found that there was no difference in fecal contamination of utensils after the development (p-value = 0.117). This study indicated that the activity of food sanitation development, focus group, learning of determination and solving of food problem were the motivation of recognition and development of food sanitation by their own.