

งานวิจัยเชิงการจัดการจัดการบริหารด้านการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารไทย เป็นการศึกษาการนำแนวทางของ GMP/HACCP มาประยุกต์ใช้ในร้านอาหารเพื่อให้เป็นแนวทางในการยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร ผลการวิจัยก่อนการให้ความรู้ด้านหลักเกณฑ์และวิธีการผลิตอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร โดยสุ่มตรวจอาหารที่มีความเสี่ยงสูง ได้แก่ สลัดผักไก่ทอดและยำผักบุ้ง สุ่มตรวจเครื่องดื่มที่ทางร้านเตรียมขึ้นเอง ได้แก่ น้ำตะไคร้ น้ำใบเตย และ น้ำแดงโมปิ่น สุ่มตรวจมือของผู้สัมผัสอาหาร และ สุ่มตรวจภาชนะสัมผัสอาหาร ได้แก่ จาน มีด และเขียง โดยใช้ชุดน้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มชนิด SI-2 ตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในทุกตัวอย่าง นำผลการตรวจสถานะสุขาภิบาลของร้านอาหารด้วยแบบบันทึกการตรวจที่ออกแบบขึ้นใหม่และผลการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียมาเป็นแนวทางในการกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมตามแนวทางของ HACCP และจัดทำคู่มือให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารโดยใช้แนวทางของ GMP มาประยุกต์ใช้เพื่อฝึกอบรมแก่ร้านอาหารที่เป็นหน่วยทดลองในงานวิจัย ผลการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียหลังการให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารพบว่า ในช่วง 3 เดือนแรกหลังให้ความรู้ตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารที่มีความเสี่ยงสูง เครื่องดื่มที่ทางร้านเตรียมขึ้นเอง และ มือของผู้สัมผัสอาหาร ในช่วงเดือนที่ 4 และ 5 หลังจากการให้ความรู้ตรวจไม่พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในทุกตัวอย่าง และผลการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ตามมาตรฐานในอาหารและเครื่องดื่มมีปริมาณจุลินทรีย์ไม่เกินตามเกณฑ์มาตรฐาน สรุปว่าคู่มือและการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยอาหารที่มีแนวคิดด้าน GMP/HACCP มีประสิทธิภาพในการส่งเสริมให้อาหารมีความปลอดภัยมากขึ้น

This study aimed to apply GMP/HACCP guidelines to establish practical hygienic practices in a selected small restaurant (10 employees). Hygienic surveys and microbial quality of high risk food samples; vegetable salad, fried chicken and glory spicy salad, as well as drinks prepared by the restaurant; lemongrass, pandan leaf, and water melon juices, were analyzed. Hands and utensils were analyzed for coliforms contamination using the Food and Water Sanitation Division SI-2 test kits. It was found that, before the program, coliforms were detected in all samples tested. According to the findings of the pre-program analyses, a new checklist was prepared and the GMP/HACPP approaches were applied into it. The practical GMP/HACCP-approach manual for workers in the restaurant was also established. The materials were used for training and implementation in the restaurant. At month 3, coliforms were still detected in high risk foods and drinks. However, it was found that months 3, 4, and 5 after the training program, coliforms contaminations in the high risk food, drinks and hands/utensils were drastically reduced to none. Results of laboratory testing indicated that the foods, drinks and utensils microbiological qualities conformed to that of the Ministry of Public Health food standards. The new practical guidelines appeared to work very well with the small restaurant in Thailand.