



วิทยานิพนธ์

การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล
ในจังหวัดปราจีนบุรี ตามความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้อง
OPINIONS OF STAKE HOLDERS TOWARDS FOOD SANITATION
OF CANTEEN IN THE PUBLIC SECONDARY SCHOOLS
IN PRACHIN BURI PROVINCE

นางสาวณัฐนันท์ จิวเจริญสกุล

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

พ.ศ. 2551



ใบรับรองวิทยานิพนธ์

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตรศึกษา)

ปริญญา

คหกรรมศาสตรศึกษา

อาชีวศึกษา

สาขา

ภาควิชา

เรื่อง การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล
ในจังหวัดปราจีนบุรี ตามความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้อง

Opinions of Stake Holders towards Food Sanitation of Canteen
in the Public Secondary Schools in Prachin Buri Province

นามผู้วิจัย นางสาวณัฏฐนันท์ จิวเจริญสกุล

ได้พิจารณาเห็นชอบโดย

ประธานกรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุรัชย์ จิวเจริญสกุล, ศศ.ค.)

กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชีพสมน รังสยาธร, Ph.D.)

กรรมการ

(รองศาสตราจารย์อำนาจ ชีระวนิช, M.B.A.)

หัวหน้าภาควิชา

(รองศาสตราจารย์พีรพงศ์ ทิพนาค, Ph.D.)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์รับรองแล้ว

(รองศาสตราจารย์กัญญา ชีระกุล, D.Agr.)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

วันที่ เดือน พ.ศ.

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล
ในจังหวัดปราจีนบุรี ตามความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้อง

Opinions of Stake Holders towards Food Sanitation of Canteen
in the Public Secondary Schools in Prachin Buri Province

โดย

นางสาวณัฐนันท์ จิวเจริญสกุล

เสนอ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (สหกรรมศาสตรศึกษา)

พ.ศ. 2551

ณัฐนันท์ จิวเจริญสกุล 2551: การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียน
มัธยมศึกษาของรัฐบาลในจังหวัดปราจีนบุรี ตามความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้อง
ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตรศึกษา) สาขาวิชาคหกรรมศาสตรศึกษา
ภาควิชาอาชีวศึกษา ประธานกรรมการที่ปรึกษา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุรชัย จิวเจริญสกุล,
ศศ.ด. 157 หน้า

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้องในเรื่องสุขาภิบาล
อาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ประชากรและกลุ่ม
ตัวอย่างเป็นผู้บริหารโรงเรียน ผู้ประกอบการร้านอาหาร และนักเรียน เครื่องมือที่ใช้ใน
การศึกษาเป็นแบบสอบถามและแบบสังเกต วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ สถิติที่ใช้
ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้แก่ ค่าความถี่ และค่าร้อยละ

ผลการวิจัยแบ่งออกเป็น 4 ส่วน คือ 1) ผู้บริหารโรงเรียนให้ความสำคัญกับการจัดระบบ
สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมากกว่าครั้งเล็กน้อย ส่วนใหญ่มีการรายงานผลการตรวจสภาพโรง
อาหารและให้ความสำคัญด้านการส่งเสริมความสะอาดและสร้างระบบการจัดการสุขาภิบาล
อาหารในโรงเรียน 2) ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีการศึกษาระดับ
มัธยมศึกษาและน้อยกว่า มากกว่าครึ่งเคยได้รับการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร 3)
นักเรียนส่วนใหญ่มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง และเห็นว่าการอบรมด้าน
สุขาภิบาลอาหารเป็นสิ่งจำเป็น 4) ผลการสังเกตการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนพบว่า
โรงเรียนส่วนใหญ่มีสถานที่ในการประกอบและจำหน่ายอาหารเป็นสัดส่วน บางส่วนไม่มีอ่าง
ล้างมือและไม่มีบ่อบำบัดน้ำเสีย คุณภาพอาหารและเครื่องคั่วอยู่ระดับปานกลาง ราคาและปริมาณ
อาหารมีความเหมาะสมและเป็นธรรม ภาชนะและอุปกรณ์มีความเหมาะสม แต่พบว่าการล้าง
ไม่ถูกสุขลักษณะ มีการดูแลขยะระดับดี และมีการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างร่วมมือในการ
รักษาความสะอาดสม่ำเสมอ แต่มักไม่ได้รับความร่วมมือจากนักเรียนเท่าที่ควร ดังนั้น การเลือกผู้
เข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงเรียนเป็นสิ่งจำเป็นและผู้บริหารควรต้องจัดให้มีการอบรมด้าน
สุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้เกี่ยวข้องเพื่อประโยชน์ของบุตรหลานไทยที่เป็นทรัพยากรบุคคลของชาติ

Nattanan Jewcharoensakul 2008: Opinions of Stake Holders towards Food Sanitation of Canteen in the Public Secondary Schools in Prachin Buri Province. Master of Arts (Home Economics Education), Major Field: Home Economics Education, Department of Vocational Education. Thesis Advisor: Assistant Professor Surachai Jewcharoensakul, Ph.D. 157 pages.

The objective of this research was to study sanitation management of canteen at the public secondary schools in Prachin Buri province. The population was the high school administrators, foods store entrepreneurs and students. Questionnaire and observation form were used for data collections. Data analysis had done by computer program. Frequency and percentage were used for statistical tool.

The result of the study revealed in 4 parts; 1) A half of the administrators paid attention to the school canteen sanitation. Three third of them had never provided sanitation training for the food stores entrepreneurs. Most of them reported about the schools canteen sanitation to the city and they expected to provide sanitation system to school canteens. 2) Most of the school canteen entrepreneurs were female, they had education less than grade 12 and less than a half of them were trained in the sanitation training program. Most of the school canteen entrepreneurs needed to have sanitation training, because they believed that sanitation system would be good for the student and their own children. 3) Most of the student had knowledge about sanitation in the moderate level and they believed that sanitation training was necessary, in order to be part in watching out the well sanitation system of the school canteen. 4) The observation, found that, most of the school had canteen had no washbasin and grease tab. The quality of foods was in the moderate level and the price was suitable. Serving equipments were suitable, but did not wash properly. Garbage was taken care well enough. The student didn't help to take care of school canteen well enough. Therefore the administrator needs to provide the sanitation training to the stake holder, which would benefit to all.

Student's signature

Thesis Advisor's signature

____ / ____ / ____

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จด้วยดี โดยได้รับคำแนะนำ และความช่วยเหลืออย่างดียิ่งจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรัชย์ จิวเจริญสกุล ประธานกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่ได้เสียสละ เวลาตรวจแก้ไขอย่างละเอียดและได้รับคำแนะนำทุกขั้นตอน นอกจากนี้ยังมีความสมบูรณ์เพิ่มมากขึ้น โดยได้รับคำแนะนำและการตรวจแก้ไขจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชีพสมน รังสยาธร และ รองศาสตราจารย์ อำนวย ชีระวนิช กรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และรองศาสตราจารย์ สิริพันธุ์ จุลกรังคะ กรุณาตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ของวิทยานิพนธ์ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ขอกราบขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญทุกท่านที่ได้กรุณาตรวจสอบเครื่องมือ ที่ใช้ในการวิจัย และให้คำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไขให้เกิดความสมบูรณ์ ทั้งนี้รวมถึงคณะ ผู้บริหารและครูโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี และผู้ประกอบการร้านอาหาร ทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลอย่างละเอียด

ขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่านในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์แห่งนี้ ที่ให้ความรู้ และอบรมสั่งสอนสิ่งที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งแก่ผู้วิจัย

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณบิดา มารดา และครอบครัวของผู้วิจัย ที่ได้อบรมเลี้ยงดูและ สนับสนุนทุก ๆ ด้าน และทุกคนที่ให้คำแนะนำและเป็นกำลังใจด้วยดีเสมอมา

ณัฐนันท์ จิวเจริญสกุล

พฤษภาคม 2551

สารบัญ

หน้า

สารบัญตาราง	(3)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
ขอบเขตของการวิจัย	3
ประโยชน์ที่ได้รับ	4
นิยามศัพท์	4
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	6
หลักการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียน	6
ข้อปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร	20
การตรวจตัดสินมาตรฐานโรงอาหารในโรงเรียน	28
การจัดการศึกษาในจังหวัดปราจีนบุรี	30
การจัดให้บริการอาหารในสถานศึกษา	31
การฝึกอบรมการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียน	33
บทที่ 3 วิธีการวิจัย	39
วิธีการเก็บข้อมูล	39
วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล	42
บทที่ 4 ผลและวิจารณ์	43
ผลการวิจัย	43
ข้อวิจารณ์	120
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	122
สรุปผลการวิจัย	122
ข้อเสนอแนะ	124

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
เอกสารและสิ่งอ้างอิง	127
ภาคผนวก	132
ภาคผนวก ก รายชื่อผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือ	133
ภาคผนวก ข แบบสอบถามและแบบสังเกตที่ใช้ในการวิจัย	135
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	157

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ข้อมูลทั่วไปของผู้บริหาร โรงเรียนและครู	45
2	การพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	48
3	การส่งเสริมความสะอาดและระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน มัธยมศึกษา	50
4	ระดับความคิดเห็นของผู้บริหารเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ด้านสถานที่และบริเวณทั่วไป	53
5	ระดับความคิดเห็นของผู้บริหาร โรงเรียนเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาล อาหาร ด้านคุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม	56
6	ระดับความคิดเห็นของผู้บริหาร โรงเรียนเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาล อาหาร ด้านภาชนะและอุปกรณ์	59
7	ระดับความคิดเห็นของผู้บริหาร โรงเรียนเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาล อาหาร ด้านผู้สัมผัสอาหาร	61
8	ระดับความคิดเห็นของผู้บริหาร โรงเรียนเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาล อาหาร ด้านการรวบรวมขยะและการระบายน้ำเสีย	63
9	ระดับความคิดเห็นของผู้บริหาร โรงเรียนเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาล อาหาร ด้านสัตว์ และแมลงนำโรค	67

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
10	ระดับความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนเกี่ยวกับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร	70
11	ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมผัสอาหาร	72
12	ระดับความคิดเห็นของผู้สัมผัสอาหารด้านสุขาภิบาลอาหาร	74
13	การปฏิบัติตนด้านสุขาภิบาลส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	76
14	การปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร	77
15	การอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร	80
16	หัวข้อการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่ผู้สัมผัสอาหารต้องการเข้าอบรม	81
17	ข้อมูลทั่วไปของนักเรียนมัธยมศึกษา	82
18	ความคิดเห็นของนักเรียนเกี่ยวกับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	83
19	ความต้องการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารของนักเรียน	84
20	ความคิดเห็นของนักเรียนเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร	90

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
21	ระดับความคิดเห็นของนักเรียนเกี่ยวกับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร	93
22	ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารด้านสถานที่และบริเวณทั่วไปในโรงเรียน	96
23	ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารด้านสถานที่เตรียมและปรุงอาหารในโรงเรียน	100
24	การสังเกตสุขาภิบาลอาหารด้านอาหาร น้ำ น้ำแข็ง และเครื่องดื่มในโรงเรียน	105
25	ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารด้านภาชนะและอุปกรณ์ในโรงเรียน	109
26	การสังเกตสุขาภิบาลอาหารด้านการเก็บรวบรวมขยะในโรงเรียน	113
27	ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารด้านห้องน้ำ ห้องส้วมในโรงเรียน	115
28	ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารด้านผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน	118

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญของปัญหา

อาหารและน้ำเป็นปัจจัยพื้นฐานที่สำคัญในการดำรงชีวิตของเราทุกคน อาหารและน้ำเพื่อการบริโภคจึงจำเป็นต้องมีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และปราศจากสิ่งปนเปื้อน เพื่อเสริมสร้างสุขภาพอนามัยของทุกคนให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยเฉพาะเด็กวัยเรียนในโรงเรียนที่จะเติบโตเป็นผู้ใหญ่ในอนาคต และเป็นทรัพยากรที่มีคุณค่าต่อสังคม เป็นรากฐานสำคัญในการพัฒนาประเทศ ดังนั้นการดูแลสุขภาพเยาวชนให้สมบูรณ์แข็งแรงทั้งร่างกายและจิตใจจึงเป็นสิ่งจำเป็น (ศากุน เอี่ยมศิลา, 2547: 4) ปัจจุบันปัญหาการปนเปื้อนในอาหารจากเชื้อโรค พยาธิ สารเคมีและโลหะหนักในบ้านเรายังคงมีอยู่ ส่งผลทำให้ผู้บริโภคยังมีความเสี่ยงต่อการบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนจากสารพิษต่าง ๆ ซึ่งมีผลโดยตรงต่อสุขภาพของผู้บริโภค ทั้งยังมีผลกระทบต่อระบบเศรษฐกิจและสังคมด้วย (สุวรรณา ธรรมรมดี, 2541) สถานที่จำหน่ายอาหารมีหลายประเภทเช่น หาบเร่ แผงลอย ร้านอาหาร โรงอาหารในโรงงาน โรงพยาบาล และสถานศึกษา ซึ่งจัดเตรียมอาหารปริมาณมากให้กับทรัพยากรมนุษย์จำนวนมาก จึงจำเป็นต้องระมัดระวังเรื่องสุขาภิบาลอาหารเป็นสำคัญ

โรงอาหารที่ถูกสุขลักษณะตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งต่อทุกคนจากการศึกษาของ นุญถ พชรชนะ (2549) เรื่องการศึกษาและพัฒนากิจการบริหารจัดการในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารในสถานศึกษา พบว่า สภาพโรงอาหารในสถานศึกษามากกว่าร้อยละ 50 บริหารจัดการไม่ถูกต้องตามระเบียบของคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ตามกฎหมายรัฐธรรมนูญ พ.ศ. 2540 และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ในทำนองเดียวกัน ศากุน เอี่ยมศิลา (2547) ได้ศึกษาเรื่องการจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภคในโรงเรียนทั่วประเทศ พบว่า โรงเรียนในเขตกรุงเทพมหานครส่วนใหญ่มีโรงอาหารไม่ผ่านมาตรฐานร้อยละ 54.50 โดยเฉพาะในเรื่องที่เกี่ยวกับการปกปิดและการรั่วซึมของถังขยะ และโรงเรียนในเขตพื้นที่ต่างจังหวัดส่วนใหญ่มีโรงอาหารไม่ผ่านมาตรฐานสูงถึงร้อยละ 82.71 เนื่องจากการรั่วซึมของถังขยะด้วยเช่นกัน ท่อหรือรางระบายน้ำมีสภาพไม่ดีหรือไม่มีรางระบายน้ำเสียจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะลงท่อหรือแหล่งบำบัดน้ำเสีย จึงทำให้มีการระบายน้ำเสียลงสู่

แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง นอกจากนี้พื้นที่จำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค ไม่มีกระจกสำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเพื่อรอการจำหน่าย ในขณะที่ผลการศึกษาของ ผกยรัตน์ เพ็ญนิเวศน์สุข (2544) เรื่องการประเมินโครงการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนด้วย CIPP Model กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัดเทศบาลเมืองตาก จังหวัดตาก พบว่า โรงเรียนเป้าหมายทั้งหมดไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในหมวดสถานที่เตรียมและปรุงอาหาร หมวดอาหาร หมวดภาชนะอุปกรณ์ หมวดการเก็บรวบรวมขยะและน้ำโสโครก และในด้านนโยบายพบว่า ผู้บริหารเทศบาลและผู้บริหารโรงเรียนให้ความสำคัญในงานสุขาภิบาลอาหารน้อยมาก

แสดงให้เห็นว่าการสุขาภิบาลอาหารเกี่ยวข้องโดยตรงกับผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งมีหน้าที่หยิบจับอาหารและประกอบอาหารให้สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค สอดคล้องกับ นัยนา ไข่เทียมวงศ์ (2547) ได้กล่าวไว้ในบทความเรื่องห้องครัวของคุณสะอาดปลอดภัยเพียงพอหรือไม่ ระบุว่าปัญหาความเสี่ยงของโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อพบว่า การล้างมือไม่เพียงพอของผู้ทำหน้าที่เตรียม ปรุง และเสิร์ฟอาหารในสถานประกอบการขนาดเล็ก และสาเหตุจากการปนเปื้อนของเชื้อโรคจากอาหารดิบไปสู่อาหารปรุงสุก โดยส่วนมากผู้สัมผัสอาหารมักไม่ให้ความสำคัญในการล้างมือก่อนปฏิบัติงาน เมื่อมือสกปรกจากการสัมผัสอาหารดิบหรือสิ่งสกปรก หรือหลังจากใช้ห้องน้ำห้องส้วม สอดคล้องกับผลการศึกษาของ นันทกา หนูเทพ (2548) เรื่องปัญหาพิษภัยของอาหารที่พบในร้านอาหาร กล่าวว่า การระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ มีสาเหตุมาจากผู้สัมผัสอาหารเป็นพาหะของโรคหรือมีการระบาดของโรคมากกว่าร้อยละ 89 ดังนั้นผู้สัมผัสอาหารจึงมีความสำคัญในทุกขั้นตอนจนกว่าอาหารจะถึงผู้บริโภค และผู้สัมผัสอาหารจำเป็นต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งการปฏิบัติตนอย่างเหมาะสมในขณะปฏิบัติหน้าที่

จากข้อมูลของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาจังหวัดปราจีนบุรี ปี พ.ศ. 2549 มีโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาลที่เปิดสอนในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ถึงชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 รวมจำนวน 25 โรงเรียน ครูผู้สอนรวมจำนวน 733 คน และนักเรียนรวมจำนวน 17,711 คน (ไสว จันทรา และคณะ, 2549) จากสถิติของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปราจีนบุรี ปี พ.ศ. 2549 พบว่ามีโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาลเพียง 2 โรงเรียนเท่านั้น ที่ผ่านเกณฑ์ข้อกำหนดสำหรับโรงอาหาร และได้รับป้ายรับรองมาตรฐานโรงอาหาร ในขณะที่ยังมีโรงเรียนมัธยมศึกษาอีกจำนวน 23 โรงเรียน ที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข คิดเป็นร้อยละ 92 (วิลาสิทธิ์, 2549) ทำให้เด็กนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาในจังหวัดปราจีนบุรี มีโอกาสเสี่ยงสูงมากที่จะได้รับเชื้อโรคซึ่งเป็นสาเหตุของโรคอุจจาระร่วง และมีอัตราการป่วยสูงอยู่ในระดับ 1 ใน 10 ของ

โรคที่ต้องเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาทุกปี และเกิดในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลมากกว่าเขตเมือง (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2543 ข) ดังนั้นการศึกษาวิจัยเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี จึงเป็นสิ่งสำคัญเพื่อเป็นประโยชน์ต่อนักเรียน ครู อาจารย์ ผู้บริหารในระดับต่าง ๆ และผู้บริโภครวมทุกคน และเป็นแนวทางให้โรงเรียน สถาบันการศึกษา และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องใช้ข้อมูลในการวางแผนป้องกันแก้ไขปัญหาการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร อีกทั้งยังเป็นแนวทางในการพัฒนาโรงอาหารของโรงเรียนอื่น ๆ ให้ได้รับการรับรองมาตรฐานทุกโรงเรียน

วัตถุประสงค์การวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา

1. ความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้องในเรื่องสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร ในโรงเรียนมัธยมศึกษา จังหวัดปราจีนบุรี
2. การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี จากการสังเกต

ขอบเขตของการวิจัย

1. ขอบเขตเชิงประชากร

การวิจัยครั้งนี้ทำการศึกษาความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้องในการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล ในสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาจังหวัดปราจีนบุรี เขต 1 ทั้งหมด 20 โรงเรียน ประกอบด้วย ผู้บริหารโรงเรียน ครูผู้ดูแลงานสุขาภิบาล ผู้สัมผัสอาหาร และนักเรียน

2. ขอบเขตเชิงเนื้อหา

การวิจัยครั้งนี้ศึกษาการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร เฉพาะที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน 6 ด้าน ได้แก่ ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป ด้านอาหารและเครื่องดื่ม ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ด้านผู้สัมผัสอาหาร ด้านการรวบรวมขยะและการระบายน้ำเสีย และด้านสัตว์และแมลงนำโรค

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ผู้บริหาร และครู อาจารย์ ของโรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัดปราจีนบุรีและโรงเรียนมัธยมศึกษาอื่น ๆ สามารถนำผลการวิจัยไปประยุกต์ใช้ เพื่อพัฒนาการจัดสุขาภิบาลของโรงอาหารในโรงเรียนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
2. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขสามารถใช้ข้อมูลของผลการวิจัย เพื่อพัฒนาการจัดสุขาภิบาลของโรงอาหารในโรงเรียน และการฝึกอบรมให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ปรุงและผู้สัมผัสอาหาร

นิยามศัพท์

สุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย จากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของมนุษย์ (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2544)

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง ผู้ปรุงและประกอบอาหาร ผู้จำหน่าย ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหารในโรงอาหารของโรงเรียนมัธยมศึกษา จังหวัดปราจีนบุรี

โรงอาหาร หมายถึง สถานที่ซึ่งประกอบด้วย ร้านอาหารและสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร โดยโรงเรียนจัดสร้างขึ้นเพื่อเป็นสถานที่รับประทานอาหารของนักเรียน ครู อาจารย์ บุคลากรของโรงเรียนและผู้ปกครองทั่วไป

โรงเรียน หมายถึง โรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาลในสังกัดสำนักงานเขตการศึกษา
จังหวัดปราจีนบุรี เขต 1 ในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ถึงชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6

การฝึกอบรม หมายถึง การถ่ายทอดการเรียนรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้สัมผัสอาหาร
ในโรงอาหารของโรงเรียนมัธยมศึกษา จังหวัดปราจีนบุรี เพื่อนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง

บทที่ 2

การตรวจเอกสาร

การวิจัยครั้งนี้ได้ตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้องกับ หลักการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียน ข้อปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร การจัดการศึกษาในจังหวัดปราจีนบุรี และการฝึกอบรมการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียน โดยมีรายละเอียดดังนี้

หลักการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียน

การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของมนุษย์ (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2544: 1) การบริโภคอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร จึงไม่ได้หมายความว่าแค่บริโภคเข้าไปแล้วไม่เกิดโรคและโทษในระยะเวลาปัจจุบันเท่านั้น แต่ยังหมายถึงการไม่มีพิษภัย เป็นโทษ หรือก่อให้เกิดโรคในระยะยาวด้วย ในทำนองเดียวกัน อังสนา พิสนภูมิ (2542) ระบุว่า การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การดำเนินการเกี่ยวกับการควบคุมอาหารให้สะอาด ปราศจากเชื้อโรค พยาธิ และสารพิษ ที่จะทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค โดยการจัดและควบคุมสื่อกลางต่าง ๆ เช่น อาหารดิบ ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ สัตว์และแมลงนำโรค และสถานที่ให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร

ดังนั้น การสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อผู้บริโภค นอกจากที่กล่าวมาแล้ว พัฒน์ สุจำนงค์ (2537: 228) กล่าวว่า สุขาภิบาลอาหาร หมายถึง วิธีการต่าง ๆ ที่จัดการกับอาหาร เพื่อให้อาหารที่ปรุงขึ้นปลอดภัยจากการเกิดโรค โดยการจัดการควบคุมและแก้ไขสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับอาหารเช่น สถานที่ประกอบอาหาร การเก็บอาหารก่อนและหลังการปรุงเสร็จแล้ว อากาศ น้ำ แสงสว่าง ภาชนะ และเครื่องมือประกอบอาหาร รวมทั้งผู้สัมผัสอาหาร ในขณะที่ปัจจุบันมีบุคคลเป็นจำนวนมากยังคำนึงถึงรสชาติของอาหารมากกว่าเรื่องความปลอดภัย และความสะอาดในการปรุงและการเสิร์ฟอาหาร หากความคิดเช่นนี้ยังมีอยู่ การเกิดโรคจากอาหารเป็นสื่อก็อาจไม่มีจุดจบลงได้ ดังนั้นร้านอาหารไม่ว่าจะ

ให้บริการในรูปแบบใดก็ตามยังคงจำเป็นต้องมีการจัดการสุขาภิบาลอาหารที่เหมาะสม เพื่อป้องกันโรคติดต่อต่าง ๆ ที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ เพื่อสร้างสุขนิสัยที่ดีแก่ผู้สัมผัสอาหาร ผู้บริโภค และเพื่อหาวิธีการที่จะปรับปรุงแก้ไขและจัดรูปแบบการสุขาภิบาลอาหารให้ดีขึ้น

1. สาเหตุของการปนเปื้อนในอาหาร

สาเหตุที่ทำให้ผู้บริโภคยังมีปัญหาโรคระบบทางเดินอาหาร เนื่องจากความไม่สะอาดของอาหารคือ ถูกปนเปื้อนโดยเชื้อโรค หนองพยาธิ หรือสารเคมีต่าง ๆ นั้น เกิดขึ้นจากขั้นตอนการผลิตที่ไม่ถูกสุขอนามัย สอดคล้องกับการศึกษาของ ศิวพร (2540) เรื่องสภาพสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เพื่อเป็นแนวทางในการบริหารและจัดการงานร้านอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือผู้ขายอาหารยังมีสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ไม่ถูกต้อง เพราะมีเชื้อ *Staphylococcus aureus* ปนเปื้อนจำนวนมาก จากการวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ โดยส่วนใหญ่พบการปนเปื้อนในปริมาณที่ไม่เกิดอันตราย การประกอบอาหารเหลือค้างจากวันก่อน การปรุงอาหารไม่สุกเพียงพอ การเก็บอาหารไว้นานโดยไม่มีการอุ่นเพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ การจำหน่ายอาหารคุณภาพต่ำใกล้หมดอายุ การเสิร์ฟโดยการปนเปื้อนจากมือผู้ส่ง การขนส่งที่ไม่มีภาชนะปกปิด โดยผ่านสื่อนำโรคเช่น ฝุ่นละออง สัตว์และแมลงที่เป็นพาหะนำโรค ภาชนะและอุปกรณ์ และที่สำคัญที่สุดคือผู้สัมผัสอาหารเป็นโรคติดต่อโดยไม่แสดงอาการ (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2543ก: 5) จะเห็นได้ว่า หากไม่มีการควบคุมอาหารให้สะอาดถูกหลักสุขาภิบาลแล้ว จะก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ทั้งแบบเฉียบพลันและแบบเรื้อรังโดยไม่รู้ตัว

2. โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ

สิ่งที่ก่อให้เกิดโรค (Agent) หมายถึง ต้นเหตุหรือสาเหตุที่ทำให้เกิดโรค อาจเป็นสิ่งมีชีวิตหรือไม่มีชีวิตก็ได้ โดยพิจารณาจากปริมาณเชื้อโรค ความรุนแรงของอาการ และระยะเวลาที่สัมผัสกับสิ่งที่ทำให้เกิดโรค โดยสามารถจำแนกได้ดังนี้ (สุรพงษ์ ศรีประไหม, 2543)

2.1 โรคทางชีวภาพ (Biological Agents) หมายถึง สิ่งมีชีวิตที่สามารถมองเห็นได้ด้วยตาเปล่าหรือมองไม่เห็นก็ได้เช่น แบคทีเรีย ไวรัส พาราสิต เชื้อรา

2.1.1 โรคที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย คือ อหิวาตกโรค โรคบิดแบซิลลารีย์ ไข้ไทฟอยด์ โรคแอนแทรกซ์ โรคอุจจาระร่วง วัณโรค โรคคอติด โดยมีอาการท้องเดิน อาเจียน ถ่ายเป็นน้ำ เบื่ออาหาร อ่อนเพลีย พบเชื้อในอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ อาหารทะเลสดเช่น กุ้ง ปลา นำนม

2.1.2 โรคที่เกิดจากเชื้อไวรัส คือ โรคไข้ส้นหลังอักเสบ โรคตับอักเสบจากเชื้อไวรัส โรคโปลิโอ ไข้หวัดใหญ่ โรคคางทูม อาการที่พบผู้ป่วยจะมีไข้สูง หนาวสั่น ปวดศีรษะ อ่อนเพลีย แสบคอ มักพบเชื้อในนํานม น้ำดื่ม น้ำใช้ และอาหารที่ปรุงไม่สุกเพียงพอ การรับประทานอาหารโดยไม่ใช้ช้อนกลาง

2.1.3 โรคที่เกิดจากปรสิต คือ โรคบิด โรคพยาธิไส้เดือน โรคพยาธิเส้นด้าย โรคพยาธิใบไม้ โรคพยาธิตัวตืด โรคสปีร์กานาโนซิส อาการของโรค ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน เหงื่อออกมาก นอกจากนี้อาจมีผื่นคันตามร่างกายด้วย พบในอาหารดิบ ผักสดที่ล้างไม่สะอาด น้ำดื่ม น้ำใช้ สัตว์น้ำจืดเช่น ปูนา ส้มตำปู ก้อยปลา ปลาร้า

2.1.4 โรคที่เกิดจากพิษของแบคทีเรีย คือ พิษจากเชื้อคลอสตริเดียม พบในดิน ฟุนละออง ผัก ผลไม้ และอาหารกระป๋องที่บวม누่น ผู้ป่วยจะมีอาการอ่อนเพลีย มีอัมพาตทางประสาทตาและสมอง และพิษจากเชื้อสเตปไฟโลคอคคัส อาหารที่พบได้แก่ ขนมหวาน หมูแฮม ขนมหิน แชนดัวซ์ สลัด ผู้ป่วยจะมีอาการคลื่นไส้รุนแรง อาเจียน และถ่ายเป็นน้ำ

2.1.5 โรคที่เกิดจากพิษของเชื้อรา คือ โรคอะฟาที่ออกซิโคซิส พบได้บ่อยในเด็กอายุตั้งแต่ 3-14 ปี ในช่วงระหว่างเดือนมิถุนายนถึงเดือนพฤศจิกายน อาหารที่พบได้แก่ ข้าวโอ๊ต ข้าวสาลี ข้าวโพด ถั่วลิสง หอม กระเทียม กุ้งแห้งและพริกแห้ง ผู้ป่วยจะมีอาการหน้ามืดตาเลายใจสั่น อาเจียน ปวดท้อง เหงื่อออกมาก ความดันโลหิตลดลง ในรายที่รุนแรงอาจถึงตายได้

2.1.6 โรคที่เกิดจากพิษของพืชและสัตว์ตามธรรมชาติ คือ เห็ดพิษ กลอยดิบ มันสำปะหลังดิบ ลูกเนียง เมล็ดสะลงใจ เมล็ดละหุ่ง ลำโพง สลัด แมงดาถ้วย ปลาปักเป้า คางคก หอยทะเลบางชนิดในช่วงฤดูร้อน เมื่อรับประทานแล้วทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดศีรษะ อ่อนเพลีย ชักกระตุก และมีอาการประสาทหลอน สารพิษบางชนิดทำให้ผู้ป่วยถึงตายได้

2.2 โรคทางเคมี (Chemical Agents) หมายถึง สารเคมีต่าง ๆ ที่ทำให้เกิดโรคได้แก่ สารพิษในน้ำ สารพิษในดิน และอากาศ ขยะมูลฝอย โลหะหนัก สารปรุงแต่งอาหาร

2.2.1 โรคที่เกิดจากพิษของสารเคมี คือ สารตะกั่ว สารปรอท สารหนู แคดเมียม ลีลานูซ สุเทพารักษ์ (2536) ได้ศึกษาเรื่องพิษภัยในอาหาร พบว่า ปริมาณแคดเมียมในปลาหมึกสดค่อนข้างสูง โดยเฉพาะส่วนไส้และหัวปลาหมึกมีปริมาณมาก จึงควรแยกล้างทำความสะอาด และการบริโภคปลาหมึกเสี่ยงต่อการได้รับแคดเมียม โดยสารนี้ส่วนหนึ่งจะไปเคลื่อนอยู่ตามเหงือกและคอป็นทำให้มีสีเหลืองเรียกว่าวงแหวนแคดเมียม ยาฆ่าแมลงและยาปราบศัตรูพืช สารที่ใช้ปรุงแต่งอาหาร สารเคมีที่เกิดขึ้นในขณะปรุงอาหารเช่น น้ำมันที่ใช้ทอดอาหารหลาย ๆ ครั้งแล้วไม่ได้เปลี่ยนน้ำมันใหม่ น้ำมันชนิดนี้จะมีสารอนุมูลอิสระและสารก่อมะเร็ง พิษต่าง ๆ จากสารเหล่านี้มีลักษณะทั้งสะสมในร่างกาย และรุนแรงชนิดเฉียบพลัน ก่อให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน หายใจขัด ชัก หมดสติ จนอาจเสียชีวิตได้ หากสะสมในอวัยวะต่าง ๆ จะทำให้อวัยวะนั้นอ่อนแอลงหรือก่อให้เกิดมะเร็งในที่สุด

2.2.2 อันตรายจากสีสังเคราะห์ผสมอาหาร แม้จะเป็นสีที่อนุญาตให้ใช้ในอาหารได้ หากบริโภคในปริมาณที่มากหรือบ่อยครั้ง จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคคือ สีจะไปเคลือบเยื่อบุกระเพาะอาหารและลำไส้ ทำให้น้ำย่อยออกมาไม่สะดวก อาหารย่อยยาก เกิดอาการท้องอืดท้องเฟ้อ และขัดขวางการดูดซึมอาหาร ทำให้ท้องเดิน น้ำหนักลด อ่อนเพลีย อาจมีอาการคันและไตอักเสบ ซึ่งจะเป็นสาเหตุของโรคมะเร็งในอนาคต (นันทกา หนูเทพ และนัยนา ไข่เทียมวงศ์, 2541)

สาเหตุต่าง ๆ ที่ทำให้เกิดโรคทั้งทางชีวภาพและสารเคมี จึงเป็นสิ่งที่อยู่ใกล้ตัวผู้บริโภค โดยเฉพาะนักเรียนซึ่งอยู่ในวัยเจริญเติบโตที่ร่างกายต้องการใช้พลังงาน และต้องการอาหารที่หลากหลายในแต่ละวัน ทำให้นักเรียนขาดความรอบคอบในการเลือกซื้ออาหารรับประทานเอง และมักพบปัญหาการเจ็บป่วยบ่อย ๆ ซึ่งการสุขาภิบาลอาหารสามารถป้องกันได้ทั้งอาหารและสิ่งแวดล้อม ดังนั้นการควบคุมความปลอดภัยของอาหารในโรงเรียนจึงเป็นความรับผิดชอบของทุกคนที่เกี่ยวข้อง ไม่ว่าจะเป็นผู้บริหารโรงเรียน ครูผู้ดูแลงานสุขาภิบาลอาหาร ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ปรุง และผู้จำหน่ายอาหาร ตลอดจนตัวนักเรียนเองที่ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อลดความเสี่ยงของการเจ็บป่วยลง (นัยนา ไข่เทียมวงศ์, 2546) เนื่องจากโรงเรียนเป็นสถานที่ที่นักเรียนใช้เวลาส่วนใหญ่นานวันละ 8-10 ชั่วโมง ในการทำ

กิจกรรมต่าง ๆ มากมาย รวมทั้งการรับประทานอาหารเช้า กลางวัน และอาหารว่างในโรงเรียน ทำให้นักเรียนมีเวลาจำกัดในการเลือกซื้อและรับบริการอาหาร ทางโรงเรียนจึงจำเป็นต้องส่งเสริมงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อสร้างนิสัยที่ดีในการเลือกซื้อและรับบริการอาหารที่ถูกสุขลักษณะของนักเรียน รวมทั้งจัดระบบการบริการของร้านอาหารในโรงเรียนให้ได้การรับรองมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

3. มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร

ตั้งแต่ปีงบประมาณปี พ.ศ. 2542 กรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย และกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้ร่วมกันดำเนินโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ขึ้น โดยเน้นการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมอนามัยที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เพื่อลดความเสี่ยงจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ส่งเสริมและสนับสนุนให้ท้องถิ่นจัดบริการอาหารที่ถูกสุขลักษณะเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค โดยมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารได้แก่ ร้านอาหาร โรงอาหาร และแผงลอย มีรายละเอียดดังนี้ (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2544)

3.1 สถานที่ประกอบการและพื้นที่จำหน่ายอาหาร

สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารต้องสะอาดเป็นระเบียบ ต้องจัดเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร สะดวกต่อการทำกิจกรรมต่าง ๆ จัดให้มีอุปกรณ์และเครื่องมือที่จำเป็นอย่างครบถ้วน สะดวกในการนำไปใช้ ควรมีการดูแลทำความสะอาดสถานที่อย่างสม่ำเสมอ มีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคต่าง ๆ ไม่ให้เข้ามาสัมผัสอาหารได้ มีการกำจัดขยะมูลฝอย จัดทำท่อระบายน้ำทิ้งที่เหมาะสมถูกต้องตามหลักวิชาการ มีบ่อดักไขมัน จัดทำห้องน้ำ ห้องส้วมให้เพียงพอ และรักษาให้สะอาด มีอ่างล้างมือและสบู่ใช้ตลอดเวลา เว้นแต่กรณีที่เป็นกรณีจำหน่ายในที่หรือทางสาธารณะ มูลฝอยและน้ำเสียมีการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาลและถูกสุขลักษณะ จัดให้มีการระบายอากาศให้มีการไหลเวียน มีปล่องระบายควันและกลิ่นจากการประกอบอาหาร

บริเวณที่เตรียมและปรุงอาหารควรสะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวรแข็งแรง พื้นเรียบ สภาพดี สะดวกในการปฏิบัติงาน สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง พื้น ผนัง

เพดาน ควรใช้วัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่มีคราบสกปรกหรือคราบไขมันติดอยู่ และควรใช้สีขาวหรือสีอ่อน ซึ่งจะช่วยให้เห็นสิ่งสกปรกได้ง่ายเช่น คอนกรีต กระเบื้อง หินขัด และไม่ชำรุดจนเป็นแหล่งสะสมความสกปรก มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี ในบริเวณที่มีกลิ่นและควันจากการทำอาหารต้องโปร่ง มีการระบายกลิ่น ควัน และความร้อนได้ดี หรือใช้พัดลมดูดอากาศ โดยมีปล่องระบายควันช่วย และต้องไม่รบกวนบริเวณข้างเคียงด้วย ต้องทำความสะอาดปล่องระบายควันเป็นประจำ ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น เพราะพื้นเป็นส่วนที่มีโอกาสปนเปื้อนสิ่งสกปรกได้มาก ดังนั้นจึงห้ามวางอาหาร ภาชนะที่ใส่อาหาร ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น ทั้งนี้จะช่วยป้องกันอาหารปนเปื้อนและช่วยให้ทำความสะอาดพื้นได้ โดยสะดวกและทั่วถึง ส่วนโต๊ะเตรียมและปรุงอาหาร ผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่ายเช่น สแตนเลส กระเบื้อง มีสภาพดี โต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องเตรียมและปรุงอาหารบนโต๊ะที่เรียบสะอาด ควรมีโต๊ะสำหรับวางอาหารและภาชนะต่าง ๆ ให้เพียงพอ ไม่กั๊กแคบเกินไป

สถานที่รับประทานอาหารต้องสะอาดเป็นระเบียบ พื้นในบริเวณที่รับประทานอาหาร ทำด้วยวัสดุแข็งแรง พื้นเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดได้ง่าย ผนัง เพดานควรใช้สีอ่อน และทำความสะอาดอยู่เสมอ บริเวณโดยรอบเป็นระเบียบ ไม่มีน้ำเสีย และไม่มีกองขยะ ไม่มีคราบสกปรก หรือหยากไย่ โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ บริเวณพื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุเรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่หลุดลอกจนก่อให้เกิดความสกปรก ควรเก็บภาชนะและทำความสะอาดโต๊ะทันทีหลังการรับประทานอาหาร ไม่มีคราบอาหารทิ้งไว้นาน มีการระบายอากาศที่ดี และสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศ บริเวณที่รับประทานอาหารควรโปร่ง มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่ร้อนอบอ้าว ไม่มีฝุ่น ไม่มีกลิ่นควันจากการปรุงอาหารรบกวน ควรป้องกันสัตว์ต่าง ๆ เช่น สุนัข แมว ไม่ให้มาอาศัยหรือหาอาหารในโรงอาหาร และไม่ควรเลี้ยงสัตว์ทุกชนิดในบริเวณโรงอาหาร ทั้งนี้ต้องเก็บเศษอาหารให้มิดชิดไม่ให้ เป็นแหล่งอาหารของสัตว์ต่าง ๆ ได้ และต้องติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ที่สามารถมองเห็นได้ ชัดเจน (ลีลานุช สุเทพารักษ์, 2544)

โรงอาหารจัดเป็นอาคารประกอบที่สำคัญของโรงเรียน เพราะช่วยให้นักเรียนมี สถานที่รับประทานอาหารเป็นสัดส่วน ถูกสุขลักษณะ และสะดวกต่อการควบคุมเรื่องความสะอาด นอกจากนี้ยังช่วยให้นักเรียนรู้จักระเบียบในการรับประทานอาหาร สร้างทัศนคติและสุขนิสัยที่ดีแก่นักเรียน โรงอาหารควรออกแบบเป็นอาคารเอนกประสงค์ สามารถใช้กับกิจกรรมอื่น ๆ

ได้ ตามมาตรฐานขั้นต่ำของงานสุขศึกษากำหนดว่า ภายในโรงอาหารจะต้องจัดให้มีน้ำดื่ม น้ำที่ใช้ต้องสะอาดเพียงพอ มีโต๊ะอาหารและม้านั่งเพียงพอกับจำนวนนักเรียน มีอ่างน้ำสำหรับล้างมือล้างภาชนะ ที่ใช้รับประทานอาหาร มีพื้นที่เฉลี่ย 1 ตารางเมตรต่อนักเรียน 1 คน มีที่รองรับเศษอาหารที่ถูกสุขลักษณะอย่างเพียงพอ มีเครื่องจำหน่ายอาหาร มีหลอดตาข่ายเพื่อป้องกันแมลงวัน ถ้าไม่สามารถกำจัดได้ควรมีรั้วป้องกันสัตว์เลี้ยงเช่น สุนัข แมว เข้าไปรบกวน และมีร่องระบายน้ำเสียสู่บ่อบำบัดก่อนทิ้งลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ (อุบล วิทยาเอนกนันท์, 2538)

3.2 อาหารและเครื่องดื่ม

3.2.1 อาหารสด เช่น ผักสด ผลไม้ ควรเลือกที่มีเนื้อแน่น สีสดตามธรรมชาติ อยู่ในสภาพใหม่ สะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีร่องรอยเน่าช้ำ หรือขึ้นรา ไม่มีเศษดินหรือคราบสกปรก รวมทั้งคราบสีขาวของวัตถุมีพิษฆ่าแมลงติดอยู่ เนื้อสัตว์จะต้องมีสีแดงตามธรรมชาติ ไม่ชำเล็ด ไม่มีกลิ่นบูดเน่า ที่สำคัญต้องไม่มีเม็ดสาหร่ายหรือตัวอ่อนของพยาธิตัวตืดในเนื้อหมู เนื้อวัว และควรเลือกซื้อจากแหล่งที่มีสัตว์แพทย์รับรองหรือมีป้ายอาหารปลอดภัย เนื่องจากปัญหาที่มักพบได้เสมอคือ การฆ่าสัตว์และขายกันเองในหมู่บ้าน หรือนำสัตว์ตายโดยไม่ทราบสาเหตุมาบริโภค จึงทำให้มีโอกาสได้รับเชื้อจากโรคติดต่อเช่น โรคแอนแทรกซ์ สำหรับไข่สดจะต้องมีผิววนวล คล้ายมีแป้งเคลือบที่เปลือกไข่ ถ้าไม่มีแสดงว่าเป็นไข่เก่า เปลือกต้องไม่แตกร้าว ไม่มีมูลสัตว์หรือคราบสกปรกติดอยู่ ไข่ใหม่จะมีน้ำหนักมากกว่าไข่เก่า และเมื่อเขย่าจะไม่คลอน (นันทกา หนูเทพ และนัยนา ไข่เทียมวงศ์, 2541) อาหารสดทุกชนิดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส และต้องปรุงให้สุกโดยใช้ความร้อน (สุวรรณา ธรรมรัตน์, 2541)

การล้างผักสด มีข้อเสนอแนะดังนี้ (เกศกนก สุกแดง, 2549) ควรแช่ผักทิ้งไว้ในน้ำผสมผงฟู 15 นาที ช่วยลดปริมาณสารพิษได้ 90 % ปอกเปลือกแล้วล้างน้ำสะอาด 1 - 2 ครั้ง ช่วยลดปริมาณสารพิษได้ 80 % เด็ดผักเป็นใบ ๆ แช่ทิ้งไว้ในน้ำผสมน้ำส้มสายชู 15 นาที ช่วยลดปริมาณสารพิษได้ 60 - 80 % เปิดน้ำไหลผ่านแรงพอประมาณแล้วใช้มีดคลี่ผักทีละใบ ช่วยลดปริมาณสารพิษได้ 50 - 60 % ล้างผักด้วยน้ำผสมด่างทับทิม ช่วยลดปริมาณสารพิษได้ 30 - 40 % ล้างผักด้วยน้ำผสมเกลือ ช่วยลดปริมาณสารพิษได้ 35 - 40 % ล้างผักให้สะอาดแล้วแช่น้ำทิ้งไว้นาน 15 นาที ช่วยลดปริมาณสารพิษได้ 10 - 30 %

หลักพิจารณาในการเลือกอาหารสด โดยคำนึงถึงหลัก 3 ป. คือ ประโยชน์ คือ เลือกอาหารที่สดใหม่ มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เหมาะสมกับความต้องการในช่วงอายุต่าง ๆ ปลอดภัย คือ เลือกอาหารที่แน่ใจว่าสะอาด ปลอดภัย ผลิตจากแหล่งที่เชื่อถือได้ ไม่มีความเสี่ยงต่อการเกิดโรค ทั้งนี้เนื่องจากสารพิษและสารเคมีไม่อาจทำลายได้ด้วยความร้อน และ ประหยัด คือ เลือกอาหารตามฤดูกาล อาหารที่ผลิตในท้องถิ่น ซึ่งจะส่งผลให้ได้อาหารที่มีคุณภาพดี ราคาถูก และหาซื้อได้สะดวก

3.2.2 อาหารแห้ง เช่น กุ้งแห้ง ถั่วและธัญพืชต่าง ๆ ต้องเลือกที่สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน เปลือกแห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่ลึบ ไม่ฝ่อ ไม่แตกหัก และที่สำคัญต้องไม่มีเชื้อราที่อาหารนั้นหรือมีสีเข้มผิดปกติ เพราะสารพิษของเชื้อราที่เรียกว่าอะฟลาท็อกซิน สามารถทนความร้อนได้ถึง 260 องศาเซลเซียส ความร้อนขนาดนี้เดือดไม่สามารถทำลายสารพิษนี้ได้ ควรเลือกซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้ (นันทกา หนูเทพ และนัยนา ใช้เทียมวงศ์, 2541)

3.2.3 อาหารใส่สี เช่น ทับทิมกรอบ กุ้งแห้ง อาหารถูกใส่สีเพื่อให้ดูน่ารับประทาน หรือปกปิดข้อบกพร่องของอาหาร เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค กระทรวงสาธารณสุขจึงได้กำหนดชนิดอาหารที่มีการจำกัดการใช้สีไว้ 3 ประเภท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 66 พ.ศ. 2525 ดังนี้

1) อาหารที่ห้ามใส่สีผสมทุกชนิด ไม่ว่าจะเป็นสีธรรมชาติ หรือสีสังเคราะห์ มี 14 ชนิด คือ อาหารทารก นมดัดแปลงสำหรับทารก อาหารเสริมสำหรับเด็ก เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็มหรือหวาน เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งรมควันทำให้แห้ง ผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง แหนม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทอดมัน ข้าวเกรียบ กะปิ และเนื้อสัตว์ทุกชนิด ยกเว้นไก่สด

2) อาหารที่ใช้ได้เฉพาะสีจากขมิ้นหรือผงกระหรี่มี 1 ชนิด คือ เนื้อไก่สด

3) อาหารที่ห้ามใส่สีผสมทุกชนิด ยกเว้นสีที่ได้จากธรรมชาติมี 3 ชนิด คือ เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ย่าง อบ หรือทอด บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นบะหมี่ แผ่นเกี๊ยว หมี่ซั่ว สปาเก็ตตี้ มักกะโรนี และน้ำพริกแกง

สีที่ได้จากธรรมชาติได้แก่ สีเขียวจากใบเตย พริกเขียว ค่ะน้ำ สีเหลืองจาก ขมิ้น ลูกตาลยี ไข่แดง ฟักทอง เมล็ดคั่วแสด ดอกคำฝอย ดอกโสน สีแดงจากครั่ง กระเจี๊ยบ มะเขือเทศ มะละกอ พริกแดง ถั่วแดง สีนํ้าเงินจากดอกอัญชัน สีดำจากถั่วดำ มะพร้าวเผา ถั่วดำ ดอกดิน สีนํ้าตาลจากน้ำตาลเคี้ยวใหม่ หากจำเป็นต้องใช้สีสังเคราะห์ผสมอาหารควรใช้ในปริมาณ ที่น้อยที่สุด (นันทกา หนูเทพ และนัยนา ใช้เทียมวงศ์, 2541)

3.2.4 อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เช่น นํ้าปลา นํ้าส้มสายชู เครื่องปรุงรส ต้องมีฉลากและมีอักษรเลขทะเบียนคำสำหรับอาหาร เครื่องหมาย อย. อาหารและเครื่องดื่มบรรจุ กระป๋องต้องมีสภาพใหม่ ไม่เป็นสนิม ไม่บุบบวม และยังไม่หมดอายุ และไม่ควรเก็บไว้ใกล้ สารเคมีอื่นที่ไม่ใช่สารอาหาร เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร เพื่อป้องกัน ไม่ให้เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์นำโรค (สุวรรณา ธรรมรัตน์, 2541)

3.2.5 นํ้า เครื่องดื่ม และนํ้าแข็ง ต้องสังเกตลักษณะทั่วไปคือ กลิ่น รส ต้องเป็นไปตามธรรมชาติ ในกรณีมีสีต้องไม่เข้มเกินไป บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดสนิท นํ้าแข็งต้องใส ไม่มีตะกอน บรรจุในถุงพลาสติกใสที่สะอาดปิดผนึกเรียบร้อย ส่วนนํ้าดื่มบรรจุขวดต้องมี ฉลากชัดเจนตามข้อกำหนดด้วยเรื่องฉลากอาหาร นํ้าผลไม้ต่าง ๆ ต้องดื่มให้เดือด กรองให้ สะอาด ห้ามใช้สารกันบูดหรือใช้ซัลฟิเตอ์หรือสีข้อมฟ้า บรรจุในภาชนะปิดสนิท และควรล้าง ภาชนะ เพื่อให้ฝุ่นละอองที่อาจติดมาในระหว่างขนส่งหลุดไปก่อนนำไปเก็บ ต้องมีอุปกรณ์ล้าง ขาวสำหรับดัก ห้ามใช้มือหรือจานดักโดยตรง ที่เก็บนํ้าดื่ม นํ้าแข็งต้องอยู่ห่างจากอ่างล้างมือ หรือ ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์อย่างน้อย 1 เมตร (นันทกา หนูเทพ และนัยนา ใช้เทียมวงศ์, 2541) นํ้าแข็งที่ ใช้บริโภคเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอยู่เสมอ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (ลีลานุช สุเทพารักษ์, 2544)

3.3 การเก็บรักษาอาหารก่อนและหลังปรุงอาหาร ควรเป็นระเบียบ ควรใส่ภาชนะที่ สะอาด ไม่วางใกล้สารเคมีที่เป็นพิษ อาหารที่เน่าเสียง่ายต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำ เพื่อยับยั้งการ เจริญเติบโตของเชื้อโรค และชะลอการเน่าเสีย อุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสรุปได้ดังนี้ (สุชาติ โสภประยูร และคณะ, 2542) การปรุงอาหาร ควรใช้ความร้อนสูงกว่า 73.9 องศาเซลเซียส การ เก็บอาหารร้อนไว้เตรียมเสิร์ฟ ควรใช้ความร้อน 60 - 73.9 องศาเซลเซียส ไม่ควรเก็บอาหารที่ อุณหภูมิ 7.2 - 60 องศาเซลเซียส เนื่องจากเชื้อโรคเจริญได้ดี ควรเก็บอาหารที่เย็นไว้ในอุณหภูมิ 0 - 7.2 องศาเซลเซียส และควรเก็บอาหารที่เย็นจนแข็งไว้ในอุณหภูมิ -17.0 - 0 องศาเซลเซียส

อาหารและเครื่องมือที่จำหน่ายเพื่อการบริโภค ผู้ประกอบการจึงควรใส่ใจในรายละเอียดต่าง ๆ ตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบทั้งอาหารสดและอาหารแห้ง สารเคมีที่เป็นส่วนประกอบในอาหาร การบรรจุ วันหมดอายุ และการเก็บรักษาไม่ให้อาหารเน่าเสียก่อนการจำหน่าย สิ่งสำคัญในกระบวนการต่าง ๆ คือ การสังเกตของผู้จำหน่ายและคำนึงถึงผู้บริโภค ไม่จำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพต่ำหรือใกล้หมดอายุด้วยความเสียดาย

4. ภาชนะและอุปกรณ์

ภาชนะและอุปกรณ์เป็นสิ่งจำเป็นที่ต้องมีให้พร้อมเช่น ที่ตักอาหาร จาน แก้วน้ำ ซึ่งในปัจจุบันมีให้เลือกหลายชนิด จึงควรเลือกใช้ให้ถูกกับอาหารที่บรรจุเช่น ถูพลาสติกสำหรับบรรจุอาหารปรุงสำเร็จ แก้วน้ำสำหรับบรรจุเครื่องดื่มร้อนและเย็น ส่วนกระดาษหนังสือพิมพ์ไม่ควรนำมาใช้ใส่อาหารร้อนจัดทุกชนิด ประเภทอาหารทอด เพราะจะทำให้หมักพิมพ์ละลายได้ ภาชนะที่นิยมใช้บรรจุอาหารอีกชนิดหนึ่งคือ โฟม แผ่นฟิล์มใส ถูพลาสติก ซึ่งสะดวกในการวางจำหน่าย มีราคาถูกและสามารถนำไปใช้ได้ทุกที่ จึงนิยมใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง ไม่น่ากลับมาใช้ซ้ำอีก เพราะอาจมีคราบอาหารเก่าและกลิ่นติดอยู่ ซึ่งทำความสะอาดได้ยาก

4.1 การเลือกใช้ภาชนะและอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษได้แก่ สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว ไม่มีตัวอักษรจากหมึกพิมพ์ต่าง ๆ อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาวในสภาพดีไม่กะเทาะ ไม่เป็นสนิม สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไผ่ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว ภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงรสที่มีฤทธิ์กัดกร่อนได้เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา ต้องใช้วัสดุที่ทนการกัดกร่อนได้ดีเช่น แก้ว กระเบื้อง และต้องมีฝาปิดเสมอสำหรับช้อนตักต้องกระเบื้องเคลือบขาวหรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสชนิดที่ไม่กัดกร่อนเช่น น้ำตาล พริกป่น ใช้ภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดและอยู่ในสภาพสะอาด ไม่มีคราบสกปรก สำหรับเขียงและมีดต้องแยกใช้ระหว่างอาหารดิบกับอาหารสุก และควรมีฝาชีครอบระหว่างไม่ใช้งาน เขียงต้องมีสภาพดี ไม่เป็นร่อง ไม่เป็นเชื้อรา ไม่มีคราบไขมันหรือคราบสกปรกฝังแน่นติดอยู่ ควรทำความสะอาดทุกครั้งที่ใช้แล้วและตากแดดให้แห้ง

4.2 การล้างภาชนะ ควรแยกภาชนะที่จะล้างเป็น 2 พวกคือ ภาชนะใส่อาหารคาวและภาชนะใส่อาหารหวาน หรือแก้วนํ้า หากจำเป็นต้องล้างในคราวเดียวควรเรียงตามลำดับการล้างที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารคือ การล้าง 3 ขั้นตอน ดังนี้

4.2.1 ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจานเพื่อล้างไขมัน เศษอาหาร และสิ่งสกปรกที่ติดค้างอยู่ โดยใช้ฟองน้ำ ผ้าสะอาด แผ่นใยสังเคราะห์ ช่วยในการทำความสะดวก

4.2.2 ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด เพื่อล้างน้ำยาล้างจานอีกครั้ง และสิ่งสกปรกต่าง ๆ ที่ยังติดค้างอยู่ให้หมด

4.2.3 ขั้นตอนที่ 3 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง เพื่อให้แน่ใจว่าน้ำยาล้างจานและสิ่งสกปรกต่าง ๆ ที่อาจเหลืออยู่หลุดออกหมด ในกรณีที่เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ควรใช้กรรมวิธีฆ่าเชื้อโรคโดยใช้น้ำร้อนที่มีอุณหภูมิ 82 - 87 องศาเซลเซียส หรือใช้น้ำผสมผงปูนคลอรีนโดยใช้ผงปูนคลอรีนร้อยละ 60 จำนวน 1 ช้อนชา ต่อน้ำสะอาด 1 ปีบ แช่ภาชนะไว้อย่างน้อย 2 นาที การนำภาชนะไปตากแดดเป็นอีกวิธีหนึ่งที่ได้ผล หลังจากนั้นควรทำให้แห้งในที่โปร่ง หรือตะแกรงซึ่งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ห้ามใช้ผ้าเช็ดเพราะจะทำให้เกิดการปนเปื้อนจากผ้าที่ไม่สะอาดได้

4.3 การเก็บภาชนะ ควรดูแลรักษาความสะอาดของภาชนะที่ล้างสะอาดแล้ว ในระหว่างที่ยังไม่ได้นำไปใช้ เพื่อให้พ้นจากการปนเปื้อนของฝุ่นละออง สัตว์นำโรค การกระเซ็นของน้ำ และสารเคมีที่เป็นอันตราย ตลอดจนการจับต้อง มีลักษณะเก็บดังนี้

4.3.1 ช้อน ส้อม ตะเกียบ ให้เก็บในตะกร้าสูงโปร่ง ให้ส่วนที่หยิบหรือดักลงล่าง และให้ส่วนที่เป็นด้ามขึ้นบน ส่วนภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวเช่น ตะเกียบไม้ไผ่ ต้องมีวัสดุห่อหุ้มให้มิดชิด

4.3.2 จาน ชาม แก้วน้ำ ให้คว่ำไว้บนตะแกรงหรือตะกร้าที่สะอาด และควรมีการปกปิดหรือใส่ตู้ที่มิดชิด ไม่อับชื้นป้องกันสัตว์นำโรคได้ ถ้าไม่มีตู้ให้เก็บในที่สูงอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ในที่ไม่ชื้นแฉะและไม่มีสัตว์นำโรค

4.3.3 เครื่องครัวเครื่องใช้ ชนิดที่มีหูแขวนเช่น หม้อ กระทะ ให้หันส่วนใช้ใส่อาหารเข้าผนัง โดยแขวนไว้บนราวตะปูที่ติดผนัง ชนิดที่ไม่มีหูแขวนเช่น ตะหลิว ทัพพี เรียงให้เป็นระเบียบ ถ้ามีด้ามจับให้หันไปทางเดียวกัน (นันทกา หนูเทพ และนัยนา ใช้เทียมวงศ์, 2541)

ภาชนะและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในครัวจำเป็นต้องดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ หากเก็บไว้นานควรทำความสะอาดอีกครั้งก่อนนำไปใช้ ไม่ใช่อุปกรณ์ปะปนกันระหว่างอาหารสด และอาหารแห้ง เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดความชื้นและเชื้อรา ควรเลือกใส่ภาชนะให้เหมาะสมกับชนิดของอาหารและเครื่องมือ

5. ผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารคือ ผู้มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้แก่ ผู้ปรุง ผู้ประกอบ ผู้จำหน่าย ผู้เสิร์ฟอาหาร และผู้ทำความสะอาดอุปกรณ์ ซึ่งเป็นหน้าที่ของผู้สัมผัสอาหารทุกขั้นตอน (ลีลานุช สุเทพารักษ์, 2544) จึงจำเป็นต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการทดสอบความรู้จากทางราชการในส่วนท้องถิ่น หรือผ่านการอบรมจากหน่วยงานของภาครัฐหรือภาคเอกชนซึ่งเป็นที่ยอมรับของกรมอนามัย และควรได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี ดังนั้นผู้สัมผัสอาหารจึงควรมีสุนัขวิทยาที่ดีดังนี้

5.1 สุขภาพดี คือ แปร่งฟัน และอาบน้ำทุกวัน โดยเฉพาะมือต้องหมั่นรักษาความสะอาด อยู่เสมอ ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งที่ปฏิบัติหน้าที่ กรณีเป็นแผลที่มือต้องรักษาอย่าง ถูกต้องและปิดพลาสติกไว้เสมอ รับประทานอาหารที่สุกและสะอาดในปริมาณที่เพียงพอ ดื่มน้ำ วันละ 8 แก้ว ออกกำลังกายอย่างสม่ำเสมอ นอนหลับในที่อากาศถ่ายเทได้สะดวกหลีกเลี่ยงการใช้ยานอนหลับหรือยากล่อมประสาท ทำจิตใจให้แจ่มใส ไม่คลุกคลีกับผู้ป่วยที่เป็นโรคติดต่อ (นันทกา หนูเทพ, 2542) เมื่อเจ็บป่วยควรรีบปรึกษาแพทย์และเข้ารับการรักษาทันท่วงทีก่อนกลับมา ปฏิบัติหน้าที่ และควรได้รับการตรวจร่างกายประจำปี

5.2 สุชนนิสัยที่ดี คือ ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่ไว้เล็บยาว ไม่สวมแหวนหรือเครื่องประดับ ที่มือ ควรหลีกเลี่ยงการหยิบจับเงิน หรือธนบัตร เหรียญต่าง ๆ แล้วมาสัมผัสอาหาร ไม่หยิบจับ อาหารโดยตรง ควรใช้อุปกรณ์เช่น ช้อน ส้อม คีม ที่ตักคีบอาหารในการปรุงอาหารทุกครั้ง การชิมอาหารควรใช้ช้อนชิมเฉพาะในแต่ละครั้ง ไม่พูดคุยในขณะที่ปรุงอาหาร ในขณะที่ไอหรือจาม ต้องใช้ผ้าปิดปากเพื่อไม่ให้เสมหะลงสู่อาหาร ไม่ใช้มือแคะจมูก หรือแคะฟัน ควรสวมหมวกและ ไม่เกาศีรษะในขณะที่ปรุงอาหาร เพราะเส้นผมอาจตกลงในอาหารได้ ไม่สูบบุหรี่หรือเคี้ยวหมากฝรั่งในขณะที่ปฏิบัติงาน ล้างมือด้วยน้ำและสบู่บ่อย ๆ โดยเฉพาะก่อนการปรุงอาหาร ออกจาก ห้องน้ำ หยิบจับอาหารดิบ ทำความสะอาดพื้น โต๊ะอาหาร หรือจับถังขยะ จับต้องสัตว์เลี้ยง

ถ้าผู้สัมผัสอาหารมีอนามัยไม่ดี จะทำให้อาหารสกปรกและแพร่เชื้อโรคไปสู่ผู้บริโภคได้ (อารยาเจียไพบูลย์, 2541) การหยิบจับช้อน ส้อม ควรจับที่ด้ามเท่านั้น การจับแก้วน้ำควรจับต่ำกว่ากึ่งกลางแก้วลงมา การเสิร์ฟ จาน ชาม ต้องไม่ให้นิ้วมือสัมผัสอาหาร มีการปกปิดอาหารเมื่อตักเสิร์ฟ เพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลงและสัตว์นำโรค ด้วยฝาครอบเครื่องปรุง ฝาปิดภาชนะหรือตู้กระจก

5.3 การแต่งกายที่ดี คือ แต่งกายให้สะอาด ถูกต้องตามระเบียบปฏิบัติสำหรับการปรุงอาหาร มีการสวมหมวก มีเน็ต หรือมีหมวกคลุมผม เพื่อป้องกันเส้นผมตกลงใส่อาหาร สวมเสื้อที่สะอาด มีแขน เพื่อป้องกันคราบสกปรกและเหงื่อไคลปนเปื้อนอาหาร สวมกางเกงขายาว สวมผ้ากันเปื้อนสีขาว สะอาด และนำไปซักทำความสะอาดเมื่อใช้แล้ว สวมรองเท้าหุ้มส้น เพื่อป้องกันการกระเด็นของน้ำสกปรก สวมถุงมือยางหรือถุงมือพลาสติกในขณะหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว (นันทกา หนูเทพ และนัยนา ใช้เทียมวงศ์, 2541)

ดังนั้นผู้สัมผัสอาหารจึงจำเป็นต้องมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารอย่างถูกต้อง เนื่องจากเป็นผู้เกี่ยวข้องกับอาหารโดยตรงในหลายขั้นตอนก่อนจำหน่ายให้ผู้บริโภค หากผู้สัมผัสอาหารขาดความรู้ และการอบรมอย่างต่อเนื่องจะทำให้เกิดการละเลย แล้วปฏิบัติตามความเคยชิน หรือความสะดวกของตนเองจนอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนได้

6. การรวบรวมขยะและการระบายน้ำโสโครก

6.1 การรวบรวมขยะและการกำจัดเศษอาหาร ควรทำทุกวัน เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนแหล่งอาหารของสัตว์และแมลงนำโรค ควรใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด ต้องแยกขยะที่เป็นเศษอาหารออกจากขยะอื่น ๆ ก่อนนำไปทิ้ง อาจแบ่งเป็น 2 ถัง คือ ขยะเปียกและขยะแห้ง ทั้งนี้ต้องเก็บรวบรวมให้มิดชิด โดยสวมถุงพลาสติกไว้ด้านในถังขยะ และต้องล้างถังทุกครั้งที่เทขยะออกแล้ว เพื่อไม่ให้เกิดการสะสมของน้ำจากขยะ สอดคล้องกับการศึกษาของ ระเบียบ ชาญช่วง (2541) ได้ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมกาทิ้งขยะและสิ่งปฏิกูลในที่สาธารณะ ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ในโรงเรียนขยายโอกาสทางการศึกษาเขตการศึกษา 1 พบว่า ขยะสดชนิดต่าง ๆ เมื่อปล่อยทิ้งไว้ระยะหนึ่งจะมีน้ำขยะเหลือ (Leachate) เกิดขึ้นส่งกลิ่นเหม็นรุนแรง ถ้าไหลลงสู่แหล่งน้ำในปริมาณมากจะเกิดมลภาวะทางน้ำได้ ดังนั้นจึงควรป้องกันการเกิดน้ำขยะเหลือด้วยการล้างถังขยะทุกครั้ง

6.2 การระบายน้ำโสโครก ต้องมีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งบำบัดน้ำเสียได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง มีฝาท่อระบายน้ำควรใช้ชนิดเป็นตะแกรงเปิดทำความสะอาดได้ง่าย และควรมีการคัดเศษอาหาร คูเลตทิ้งเป็นระยะ ๆ มีบ่อดักเศษอาหารและไขมันที่ใช้การได้ดี เพราะไขมันเป็นสารอินทรีย์ที่สำคัญในการทำให้น้ำเน่าเสีย และท่อน้ำอุดตันได้บ่อดักไขมันสามารถทำได้ง่าย โดยใช้หลักการลอยตัวของไขมัน น้ำเสียจะไหลออกจากด้านล่างเหลือไขมันลอยทิ้งไว้ด้านบน แล้วจึงดักไขมันทิ้ง บ่อดักไขมันที่ใช้โดยทั่วไปมี 2 แบบ คือ แบบฝังในพื้น สามารถทำได้ทั้งขนาดใหญ่และขนาดเล็ก ในแบบบ่อเดี่ยวหรือหลายบ่อก็ได้ และแบบลอย เป็นชนิดที่ตั้งบนพื้นเหมาะกับร้านอาหารขนาดเล็ก แยกใช้แต่ละร้าน ทั้งสองแบบควรมีตะแกรงกรองเศษอาหารก่อนปล่อยน้ำลงสู่บ่อดักไขมัน ในบริเวณที่ติดตั้งต้องรองรับน้ำเสียได้ดี โดยสามารถเปิดฝาเพื่อดักไขมันและทำความสะอาดได้ง่าย (สุวรรณา ชรรมรมดี, 2541)

ดังนั้นการรวบรวมขยะจึงควรแยกขยะเปียกหรือเศษอาหารและขยะแห้ง เพื่อให้สะดวกในการกำจัดต่อไป ถึงขยะต้องไม่รั่ว และมีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลง ควรมีบ่อดักเศษอาหารและไขมันก่อนทิ้งลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ เพื่อช่วยลดการเกิดมลภาวะทางน้ำได้

7. สัตว์และแมลงนำโรค

สัตว์และแมลงนำโรคเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก เชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นอันตรายได้แก่ แมลงสาบ แมลงวัน แมลงหวี่ หนู สุนัข แมว โดยสัตว์พวกนี้แพร่เชื้อโรคโดยการไต่ตอม ทำให้สิ่งสกปรกบริเวณแขนขาตัวตกลงในอาหาร ซึ่งเชื้อโรคนั้นคือแบคทีเรีย ไวรัส พยาธิ เชื้อรา การควบคุมป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลงนำโรค อรสา บุญจันทร์ (2546) ได้ศึกษาเรื่องการรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร กล่าวว่า ควรมีการป้องกันดังนี้

7.1 การปรับปรุงสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมและที่อยู่อาศัยให้ถูกสุขลักษณะ ซึ่งเป็นวิธีการควบคุมที่ถาวร เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์และแมลงนำโรคเข้าไปในอาคาร

7.2 สัตว์เครื่องร้อยของสัตว์และแมลงนำโรคต่าง ๆ ภายในอาคาร เก็บอาหารให้มีมิดชิด ไม่ให้เป็นแหล่งอาหารของสัตว์นำโรค การใช้สารเคมีเช่น ยาพ่น ยาเบื่อ และกับดัก ตามแหล่งต่าง ๆ ต้องใช้อย่างระมัดระวัง โดยปฏิบัติตามคำแนะนำในฉลาก

7.3 ถึงขยะต้องปิดฝาเสมอ และนำไปทิ้งทุกวัน

7.4 ไม่ควรใช้สารเคมีฆ่าแมลงในบริเวณที่เก็บอาหาร หากจำเป็นต้องใช้ควรเก็บและปกปิดอาหารให้มีมิดชิด

เพื่อให้สิ่งแวดล้อมบริเวณโดยรอบโรงอาหารสะอาดเป็นระเบียบจากสัตว์ต่าง ๆ มารบกวน จึงจำเป็นต้องมีรั้วกันหรือเขตที่มีประตูเปิด ปิด ป้องกันสุนัข แมว ได้ในเบื้องต้น และควรดูแลจับไล่สิ่งต่าง ๆ ที่มารบกวนในเขตโรงอาหารออกไป ก่อนสัตว์เหล่านั้นจะทำความเสียหายหรือก่อให้เกิดสิ่งสกปรกได้

ข้อปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เป็นหน่วยงานที่กำกับดูแลในด้านการสุขาภิบาลอาหารทั่วประเทศ โดยมีข้อปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร เมื่อผู้ประกอบการผ่านการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานแล้ว กองสุขาภิบาลอาหารจะมอบป้ายโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ให้ เพื่อเป็นหลักประกันว่าผู้บริโภคจะได้รับอาหารที่สะอาดและปลอดภัย โดยมีระยะเวลา 1 ปี และจะมีการตรวจสอบเป็นประจำทุกปี สำหรับโรงอาหารของสถาบัน หมายถึง โรงอาหารในสถาบันการศึกษา และโรงอาหารทั่วไปตามหน่วยงานต่าง ๆ เช่น โรงเรียน วิทยาลัย โรงงานบริษัท (ยกเว้นโรงครัวของโรงพยาบาล ซึ่งปรุงหรือประกอบอาหารให้กับผู้ป่วย) และสำหรับโรงอาหารที่มีร้านจำหน่ายย่อย ๆ หลายร้าน มาตรฐานนี้แบ่งเป็นองค์ประกอบที่สำคัญ 7 ประการ ในแต่ละองค์ประกอบจะมีข้อปฏิบัติต่าง ๆ โดยโรงอาหารมีข้อปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารจำนวน 30 ข้อ มีรายละเอียดดังนี้ (สุวรรณ ธรรมรัตน์, 2541)

1. สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป

1.1 สะอาด เป็นระเบียบ คือ พื้นในบริเวณที่รับประทานอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรง เรียบ ไม่ดูดซึม ทำความสะอาดง่าย ผนัง เพดานควรใช้สีอ่อน และทำความสะอาดอยู่เสมอ บริเวณโดยรอบเป็นระเบียบ ไม่มีน้ำเสีย และไม่มีกองขยะ ไม่มีคราบสกปรกหรือหยากไย่

1.2 โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ คือ พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่หลุดลอกหรือถลอกจนก่อให้เกิดความสกปรก ควรเก็บภาชนะและทำความสะอาดโต๊ะทันทีหลังการรับประทานอาหาร ไม่มีคราบอาหารทิ้งไว้นาน

1.3 มีการระบายอากาศที่ดี คือ ในบริเวณที่รับประทานอาหารควรโปร่ง มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่มีฝุ่น ไม่มีกลิ่นคาว จากการปรุงอาหารรบกวน ควรป้องกันสัตว์ต่าง ๆ เช่น สุนัข แมว ไม่ให้มาอาศัยหรือหาอาหารในโรงอาหารและไม่ควรเลี้ยงสัตว์ทุกชนิดในบริเวณโรงอาหาร ทั้งนี้ต้องเก็บเศษอาหารให้มิดชิด ไม่ให้เป็นแหล่งอาหารของสัตว์ต่าง ๆ ได้ และต้องติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน

2. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร

2.1 สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวรแข็ง เรียบ สภาพดี คือ ควรจัดสถานที่ให้เป็นไปตามระเบียบสะดวกในการปฏิบัติงาน สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง พื้น ผนัง เพดาน ใช้วัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย และใช้สีขาวหรือสีอ่อน ซึ่งจะช่วยให้เห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย

2.2 มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี คือ ในบริเวณที่มีกลิ่นและควันจากการทำอาหารต้องโปร่ง มีการระบายกลิ่น ควัน และความร้อนได้ดี หรือใช้พัดลมดูดอากาศ และมีปล่องระบายควันช่วย และต้องทำความสะอาดปล่องระบายควันเป็นประจำ

2.3 ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น เนื่องจากพื้นเป็นส่วนที่มีโอกาสปนเปื้อนได้มาก ดังนั้นจึงห้ามวางอาหาร ภาชนะที่ใส่อาหาร ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น ทั้งนี้จะช่วยป้องกันอาหารปนเปื้อนและช่วยให้ทำความสะอาดพื้นได้โดยสะดวกและทั่วถึง

2.4 โตะสำหรับเตรียม และปรุงอาหาร รวมทั้งผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่ายเช่น สแตนเลส กระเบื้อง มีสภาพดี และพื้นโตะต้องสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร คือ ต้องเตรียมและปรุงอาหารบนโตะที่เรียบสะอาด และต้องมีโตะสำหรับวางอาหารและภาชนะต่าง ๆ ให้เพียงพอด้วย

3. ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

3.1 อาหารและเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเลขทะเบียนตำราอาหาร คือ ก่อนเลือกซื้อต้องสังเกตที่ฉลาก ต้องระบุประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ และในเลขทะเบียนตำรับอาหารต้องมีตัวอักษรและตัวเลขกำกับชัดเจนครบถ้วน ถ้ามีเครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรมด้วยก็แสดงว่ามีคุณภาพดีมาก เป็นการผลิตอาหารที่ได้รับการส่งเสริมจากทางราชการที่สามารถตรวจสอบได้

3.2 อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร คือ ผัก ผลไม้ ต้องสดไม่มีคราบสารพิษที่ใช้ในการเกษตร เนื้อสัตว์สด ต้องไม่มีสีเขียวคล้ำหรือกลิ่นเน่าเสีย และอาหารแห้ง ต้องไม่มีเชื้อรา ไม่มีสีผิดปกติ เก็บเป็นระเบียบในที่โปร่ง สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงเสมอ เพื่อช่วยลดสารพิษ เชื้อโรค และไขพยาธิ ใส่ภาชนะและจัดวางแยกจากกันให้เป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนระหว่างเนื้อสัตว์และผักสด สำหรับผักสดและผลไม้ควรเก็บไว้ในอุณหภูมิประมาณ 7 - 10 องศาเซลเซียส และเนื้อสัตว์เก็บเป็นชิ้นเล็ก ๆ ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 0 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาการเก็บ 1 - 2 วัน หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร

การล้างผักเพื่อลดสารพิษ วิธีการที่ได้ผลดีและสามารถทำได้ง่ายคือ การล้างผักโดยผ่านน้ำไหล โดยแยกเป็นใบ ๆ แล้วนำไปล้างผ่านน้ำสะอาด ขณะไหลออกจากก๊อกน้ำหรือฝักบัวล้างใบผักนาน 2 นาที จะช่วยลดสารพิษได้มาก

การล้างผักเพื่อฆ่าเชื้อโรคและไขพยาธิ การใช้ น้ำยาล้างผักจะช่วยลดเชื้อโรค ไขพยาธิ และสารพิษได้บางส่วน และหลังจากล้างด้วยน้ำยาแล้ว ต้องล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง สำหรับ ความเข้มข้นของน้ำยาต้องใช้ตามที่ฉลากกำหนด

การใช้คลอรีนเป็นวิธีการฆ่าเชื้อโรคและไขพยาธิที่ได้ผลดี โดยมีวิธีการล้างดังนี้ ล้างผักให้สะอาดก่อน แล้วจึงแช่ผักด้วยน้ำผสมกับคลอรีนเข้มข้น 50 ppm. ซึ่งทำได้โดยใช้ผงปูน คลอรีนร้อยละ 60 ครึ่งช้อนชา ละลายในน้ำปริมาณ 1 แก้ว ทิ้งให้ตกตะกอน แล้วนำเฉพาะส่วนน้ำ ใสผสมกับน้ำสะอาด 20 ลิตร จะได้น้ำผสมคลอรีนเข้มข้น โดยควรแช่ผักไว้นานประมาณ 15 - 30 นาที แต่ถ้าผักมีลักษณะใบไหม้ก็ควรลดความเข้มข้นและระยะเวลาลง ขณะใช้คลอรีนต้อง ระวังระมัดระวังอย่างให้สัมผัสกับผิวหนัง ตา หรือสูดดม และห้ามผสมกับสารที่มีฤทธิ์เป็นกรด เพราะจะทำให้เกิดก๊าซพิษได้

3.3 อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระยะเวลานานจาก พื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร คือ ก่อนใช้ควรตรวจดูวันผลิต วันหมดอายุ ภาชนะบรรจุ และ อาหารภายในจะต้องมีลักษณะที่ไม่ผิดปกติ และไม่ควรเก็บไว้ใกล้สารเคมีอื่นที่ไม่ใช่อาหาร

3.4 อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร คือ อาหารที่เตรียมหรือปรุงแล้วต้องมีการปิด โดยใช้ฝาภาชนะและไม่เปิดทิ้งไว้ ควรตัดเสร็จโดยเร็ว แล้วต้องรีบปิดฝาทันที ไม่ควรใช้ผ้าคลุมอาหาร เพราะผ้ามักจะไม่ใช่สะอาด และสัมผัสกับอาหารทำให้อาหารปนเปื้อนได้

3.5 มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จ ด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก สำหรับโรง อาหารที่มีร้านจำหน่ายอาหาร ต้องมีตู้ปกปิดอาหารและตู้ควรมีขนาดที่ไม่สูงเกินไป ต้องสามารถ ส่งอาหารผ่านด้านบนของตู้ได้ ยกเว้นร้านก๋วยเตี๋ยวที่ปรุงแล้วเสร็จเลย อาจใช้ตู้แคบและสูงโดย เหลือพื้นที่ไว้เพื่อส่งอาหารด้านข้างของตู้ได้

สำหรับโรงอาหารที่มีการจัดทำอาหารโดยหน่วยงานเองเช่น มีโครงการอาหาร กลางวัน เมื่อปรุงเสร็จแล้วควรตัดเสร็จโดยเร็ว แต่ถ้าต้องตัดไต่แดดตั้งรอไว้นาน ควรใช้ผ้าซี ครอบ เพื่อป้องกันแมลงวันและฝุ่นละออง

3.6 น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาดใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ควรส่งเสริมการดื่มน้ำผลไม้โดยการเลือกน้ำผลไม้ที่ผ่านความร้อนเช่น น้ำกระเจียบ น้ำสับปะรด น้ำแก้ว น้ำลูกตาล และการดักควรดักออกทางด้านนอกภาชนะและเมื่อดักเสร็จควรรีบปิดฝาทันที

สำหรับน้ำดื่ม ควรจัดให้บริการน้ำดื่มที่สะอาด การให้บริการในลักษณะถึงน้ำเย็น ต้องใช้ก๊อกเปิดและห้ามใช้แก้วร่วมกัน ห้ามใช้มือรองน้ำดื่ม ต้องมีแก้วเป็นของแต่ละคน หรือจัดน้ำดื่มไว้ในลักษณะของก๊อกน้ำพุขึ้นด้านบน

3.7 น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคิบหรือดักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแสร่วมไว้ คือ ห้ามนำอาหารและสิ่งของอื่น ๆ ไปแช่ร่วมกับน้ำแข็งที่ใช้บริโภค ถ้าต้องแช่ของอื่น ต้องแยกถังแช่เฉพาะต่างหาก สำหรับน้ำแข็งมีหลายประเภท ควรเลือกที่ผลิตเพื่อใช้บริโภคโดยเฉพาะเช่น น้ำแข็งหลอดหรือน้ำแข็งเกล็ด และในการขนส่งต้องบรรจุลงในถุง หรือภาชนะที่สะอาด ไม่ผ่านการบรรจุสิ่งของอื่นมาก่อน ในการดักน้ำแข็งต้องใช้ที่คิบหรือที่ดักโดยเฉพาะ ไม่ปะปนกัน

4. ภาชนะและอุปกรณ์

4.1 ภาชนะและอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษภัยเช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อะลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว คือ เลือกใช้ภาชนะที่มีลักษณะเรียบ ไม่มีลวดลาย ไม่มีร่อง สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง ห้ามทาสีที่ภาชนะทั้งด้านนอกและด้านใน เพราะสีจะเกาะหลุดออกปนกับอาหารได้ ถ้ามีร้านอาหารหลายร้านควรใช้ภาชนะแบบที่ไม่เหมือนกัน หรือใช้ภาชนะที่เป็นของส่วนกลาง

4.2 ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนดักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสชนิด 18 - 8 สำหรับเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดสะอาด คือ เครื่องปรุงควรเตรียมไว้ใช้เฉพาะวัน ถ้าเหลือควรทิ้งแล้วล้างภาชนะใส่เครื่องปรุง ช้อนดัก และฝาปิดให้สะอาดทุกวัน ไม่ควรแช่ทิ้งไว้

4.3 ล้างภาชนะและอุปกรณ์ ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วย น้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การ ล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร คือ การล้างภาชนะต้องใช้น้ำยาล้างเฉพาะ ไม่ควรใช้ ผงซักฟอกเพราะล้างออกได้ยาก และอาจมีสารเคมีตกค้างได้ หากต้องการฆ่าเชื้อโรคควรใช้น้ำ เติล็ด ไอโอดีน หรือน้ำผสมคลอรีนเข้มข้น 100 ppm. แช่นาน 2 นาที

4.4 อ่างล้างภาชนะและอุปกรณ์ ใช้อ่างล้างภาชนะและอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ คืออย่างน้อย 2 อย่าง คือ อ่างล้างภาชนะควรมีขนาดใหญ่พอที่จะสามารถล้างภาชนะได้โดยสะดวก ต้องมีความสูงพอเหมาะในการยืนล้าง ถ้ามีอ่าง 2 อ่าง อ่างที่ 2 ต้องล้างด้วยน้ำไหลตลอดเวลา แต่ ถ้าไม่สามารถทำได้ควรมีอ่างล้างภาชนะอย่างน้อย 3 อ่าง

4.5 การเก็บภาชนะต่างๆ เช่น จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม เก็บไว้ในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่ สะอาดมีการปกปิด คือ เมื่อล้างภาชนะสำเร็จแล้ว ห้ามใช้ผ้าเช็ดเพราะอาจทำให้เกิดการ ปนเปื้อน ควรคว่ำให้แห้งเอง หรือผึ่งแดดในบริเวณที่ไม่มีฝุ่น แมลงวัน และควรเก็บให้มีชนิดใน ขณะที่ไม่ได้ใช้งาน

4.6 ข้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบใน ภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร คือ การหยิบจับ ควรหยิบ เฉพาะด้ามเท่านั้น เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในส่วนที่ตักอาหาร และควรทำความสะอาดภาชนะที่ ใส่เป็นประจำทุกวัน

4.7 เหยียง ต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเหยียงใช้เฉพาะสำหรับอาหารสุกและ อาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ คือ เหยียงควรแยกใช้ตามประเภทของอาหารเช่น เนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผักสด ผลไม้ ขนมปัง โดยต้องล้างเหยียงให้สะอาดทั้งก่อนและหลังการใช้งาน และ ควรวางผึ่งให้แห้ง ไม่อับชื้น

5. การรวบรวมขยะและการระบายน้ำโสโครก

5.1 ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึมและมีฝาปิด คือ ควรแยกที่เป็นเศษอาหารออกจากขยะอื่น ๆ บางส่วนนำไปเป็นอาหารสัตว์ บางส่วนนำไปฝังหรือหมักทำปุ๋ยได้ดี สำหรับในโรงอาหารที่มีพื้นที่เพียงพอ ทั้งนี้ต้องเก็บรวบรวมขยะให้มิดชิด ควรสวมถุงพลาสติกไว้ด้านในถังขยะด้วย

5.2 ท่อหรือรางระบายน้ำ มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะ และอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งบำบัดน้ำได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง คือ ฝาท่อระบายน้ำควรใช้ชนิดเป็นตะแกรงที่เปิดทำความสะอาดได้ง่าย และควรมีการดักเศษอาหารและดักทิ้งเป็นระยะ ๆ

5.3 บ่อดักเศษอาหารและดักไขมัน มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง เนื่องจากไขมันเป็นสารอินทรีย์ที่สำคัญในการทำให้น้ำเน่าเสียและท่อน้ำอุดตัน บ่อดักไขมันทำได้โดยใช้หลักการลอยตัวของไขมัน น้ำทิ้งจะไหลย้อนจากด้านล่างเหลือไขมันลอยทิ้งไว้ด้านบน แล้วจึงดักไขมันทิ้ง บ่อดักไขมันที่ใช้โดยทั่วไปมี 2 แบบ คือ แบบฝังในพื้นที่ สามารถทำได้ทั้งขนาดใหญ่และขนาดเล็ก แบบบ่อเดียวหรือหลายบ่อ และแบบลอย เป็นชนิดที่ตั้งบนพื้นเหมาะกับร้านย่อยขนาดเล็กแยกใช้แต่ละร้าน ทั้งสองแบบควรมีตะแกรงกรองเศษอาหาร ก่อนปล่อยน้ำลงสู่บ่อดักไขมัน ในบริเวณที่ติดตั้งต้องรองรับน้ำเสียได้ดี โดยสามารถเปิดฝาเพื่อดักไขมันและทำความสะอาดได้ง่าย

6. ห้องน้ำ ห้องส้วม

6.1 ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาดไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ เนื่องจากห้องส้วมเป็นแหล่งแพร่เชื้อโรคที่สำคัญ ดังนั้นจึงต้องดูแลช่วยกันรักษาความสะอาดเป็นพิเศษ ทั้งในบริเวณห้องส้วมโดยรอบ ตลอดจนถังเก็บอุจจาระต้องอยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด และมีฝาปิดมิดชิด ในห้องส้วมไม่ควรมีถังขยะใส่กระดาษชำระ สำหรับห้องส้วมผู้หญิง ถ้าจำเป็นต้องมีถังใส่ผ้าอนามัย ต้องมีฝาปิด และควรสวมถุงพลาสติกไว้ด้านในของถัง และควรวางไว้ในนอกห้องส้วม

6.2 ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร บริเวณที่ล้างเก็บภาชนะและอุปกรณ์ที่ใส่อาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณห้องส้วม ห้อง

สวมควรจัดให้อยู่ห่างจากบริเวณโรงอาหารให้มากที่สุด แต่ถ้าสถานที่แคบต้องทำผนังกันปิดให้มิดชิด ควรจัดให้อ่างล้างมือในบริเวณห้องส้วมที่สามารถล้างมือได้สะดวกทันทีหลังออกจากห้องส้วม และควรจัดให้มีสบู่เหลวสำหรับล้างมือใส่ในภาชนะมีขวดกด สำหรับการใช้น้ำก่อน อาจมีเชื้อโรคติดอยู่ที่ก้นสบู่ได้ ดังนั้นจึงต้องล้างก้นสบู่ให้สะอาดก่อนใช้ด้วย

7. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

7.1 การแต่งกายของผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ต้องใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม คือ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ควรดูแลความสะอาดของร่างกายและเสื้อผ้า โดยเฉพาะก่อนปฏิบัติงาน ควรผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน และต้องรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ ควรใช้ผ้าสีขาวเพราะจะช่วยให้เห็นความสกปรกได้ง่าย

7.2 ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ คือ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง โดยต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรง และโรคติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ทั้งนี้เพื่อเป็นการดูแลสุขภาพและป้องกันโรคซึ่งอาจติดต่อไปสู่ผู้บริโภคได้

7.3 ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ต้องตัดเล็บสั้น และรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ ไม่สวมเครื่องประดับที่มือ ไม่สูบบุหรี่ ไม่ดื่มเหล้าในขณะที่ปฏิบัติงาน ต้องล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะหลังจากออกจากห้องส้วม หรือหลังจากหยิบจับสิ่งที่สกปรก และก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง ห้ามใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วโดยตรง ควรใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับหรือตักอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว หรืออาหารที่เตรียมไว้โดยใช้ถุงมือ ซึ่งต้องใช้เฉพาะอาหารนั้น ๆ เท่านั้น ไม่ใช้หยิบจับสิ่งของหรืออาหารอื่น และต้องมีการล้างเปลี่ยนอุปกรณ์บ่อย ๆ ไม่พูดคุยหรือไอ จาม รดอาหาร ขณะไอ จาม ต้องใช้ผ้าปิดปากปิดจมูกทุกครั้ง ถ้าใช้มือปิดปากปิดจมูกต้องล้างมือให้สะอาดทันที เมื่อมือเป็นแผลฟิหนองต้องรักษาแผลให้สะอาด ปิดแผลให้มิดชิดระมัดระวังไม่ให้หนองสัมผัสกับอาหารหรือภาชนะ เพราะอาจทำให้ผู้บริโภคเกิดอาการอาหารเป็นพิษได้ ถ้าเป็นแผลที่มือควรหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหารและภาชนะ ถ้ามีอาการเจ็บป่วยเช่น อุจจาระร่วง อาเจียน เป็นไข้ ไอมาก ตาเหลือง ตัวเหลือง หรืออาการผิดปกติอื่น ๆ ควรรีบปรึกษาแพทย์ทันที และควรหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร ไม่พูด คุย หรือไอ จาม รด

อาหาร ขณะไอ จามต้องใช้ผ้าปิดปากปิดจมูกทุกครั้ง ถ้าใช้มือปิดปากปิดจมูกต้องล้างมือให้สะอาดทันที นอกจากนี้ผู้ประกอบอาหารต้องดูแลสุขภาพของตนเองให้แข็งแรงอยู่เสมอ และสิ่งสำคัญผู้สัมผัสอาหารจะต้องให้ความร่วมมือในการจัดบริการอาหารที่มีคุณค่า สะอาด และปลอดภัย ทั้งนี้เพื่อสุขภาพที่ดีของผู้บริโภคทุกคน

การตรวจตัดสินมาตรฐานโรงอาหารในโรงเรียน

1. หลักเกณฑ์มาตรฐานที่ใช้ในการตรวจตัดสิน

การดำเนินงานตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
กำหนดหลักเกณฑ์ที่ใช้ตรวจตัดสินดังนี้ (ลีลานุช สุเทพารักษ์, 2544)

1.1 เกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพ ตามข้อกำหนดสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่จะได้รับการรับรองมาตรฐานตามข้อกำหนดพื้นฐานของท้องถิ่นได้แก่ เทศบัญญัติหรือข้อบังคับตำบล ประกอบด้วย

1.1.1 ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งของทางราชการส่วนท้องถิ่น

1.1.2 ได้มาตรฐานสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารท้องถิ่นหรือของกรมอนามัยเช่น ร้านจำหน่ายอาหารมีชื่อมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร 15 ชื่อ แผงลอยมีชื่อมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร 12 ชื่อ และโรงอาหารมีชื่อมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร 30 ชื่อ

1.2 เกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่ายด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2) จำนวน 10 ตัวอย่าง โดยผลการตรวจตัวอย่างทั้งหมดจะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป ซึ่งประกอบด้วย

1.2.1 ตัวอย่างอาหารจำนวน 5 ตัวอย่าง

1.2.2 ตัวอย่างภาชนะจำนวน 3 ตัวอย่าง

1.2.3 ตัวอย่างเมื่อผู้สัมผัสอาหารจำนวน 2 ตัวอย่าง

2. การดำเนินงาน

เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นของกระทรวงสาธารณสุข จะเข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินการอบรมให้ความรู้เรื่องข้อมาตรฐานที่ใช้ในการวัดผลการตรวจโรงอาหารในโรงเรียน แก่ครูผู้ดูแลโรงอาหาร และผู้ประกอบอาหารในโรงเรียน และให้ศึกษานิเทศก์หรือหัวหน้าส่วนของกระทรวงศึกษาธิการเข้ามามีส่วนร่วมในการตัดสิน (กองสุขภาพอาหาร, 2540) โดยมีขั้นตอนดังนี้

2.1 กำหนดให้มีการอบรมครูผู้ดูแลและผู้ประกอบอาหารในโรงเรียน โดยเน้นในโรงเรียนที่ยังไม่เคยได้รับการอบรมมาก่อน

2.2 ครูผู้ดูแลโรงอาหารตรวจแนะนำโรงอาหารเพื่อปรับปรุงให้ได้มาตรฐาน โดยการออกตรวจแนะนำอย่างสม่ำเสมอ

2.3 ครูผู้ดูแลโรงอาหารประเมินผลการปรับปรุงโรงอาหาร และรายงานผลส่งเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น

2.4 คัดเลือกโรงอาหารที่ได้มาตรฐาน เพื่อดำเนินการตรวจตัดสิน

2.5 แต่งตั้งคณะกรรมการตรวจตัดสิน

2.6 ดำเนินการตรวจตัดสิน

2.7 ขอเบิกป้ายและประกาศนียบัตรรับรองไปยังกรมอนามัย

2.8 จัดพิธีมอบป้ายและประกาศนียบัตรรับรองตามความเหมาะสมของท้องถิ่น

3. มาตรฐานสำหรับโรงอาหาร

มาตรฐานสำหรับโรงอาหารแบ่งออกเป็น 2 ระดับ ตามจำนวนข้อปฏิบัติที่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้

3.1 ระดับดี หมายถึง การปฏิบัติโดยใช้แบบสำรวจโรงอาหารหรือ สอรร.7 และสามารถปฏิบัติตามข้อปฏิบัติมาตรฐานที่มีเครื่องหมาย □ และเครื่องหมาย O ครบ 20 ข้อ จะได้รับใบประกาศนียบัตรรับรองมาตรฐานระดับดี

3.2 ระดับดีมาก หมายถึง การปฏิบัติโดยใช้แบบสำรวจโรงอาหารหรือ สอรร.7 และสามารถปฏิบัติตามข้อปฏิบัติมาตรฐานที่มีเครื่องหมาย □ และเครื่องหมาย O ครบ 20 ข้อ จะได้รับใบประกาศนียบัตรรับรองมาตรฐานระดับดีมากและป้ายโรงอาหารมาตรฐาน

การรับรองมาตรฐานด้วยใบประกาศนียบัตรรับรองมาตรฐานของกรมอนามัยและป้ายโรงอาหารมาตรฐาน จะมีอายุการรับรองครั้งละ 1 ปี เท่านั้น โดยจะมีเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นของกระทรวงสาธารณสุข ตรวจประเมินตามหลักการสุขาภิบาลอาหารอย่างละเอียดทุกครั้งที่มีการมอบใบประกาศนียบัตรรับรองมาตรฐานและป้ายโรงอาหารมาตรฐาน

การจัดการศึกษาในจังหวัดปราจีนบุรี

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาจังหวัดปราจีนบุรีแบ่งสถานศึกษาตามสังกัดดังนี้ สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) จำนวน 276 โรงเรียน สังกัดอาชีวศึกษาจำนวน 4 โรงเรียน สังกัดการศึกษาเอกชนจำนวน 24 โรงเรียน สังกัดส่วนท้องถิ่นจำนวน 8 โรงเรียน และสังกัดอุดมศึกษาจำนวน 2 โรงเรียน โดยโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาลที่เกี่ยวข้องในการวิจัยครั้งนี้อยู่ในสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) และมีโรงเรียนทุกขนาด กรมสามัญศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดขนาดของโรงเรียนในสังกัดไว้ 4 ขนาด โดยใช้จำนวนนักเรียนเป็นเกณฑ์ ตามแนวทางการประเมินมาตรฐานโรงเรียน พ.ศ. 2532 ดังนี้ (กรมสามัญศึกษา, 2532)

1. โรงเรียนขนาดเล็ก มีจำนวนนักเรียนไม่เกิน 500 คน
2. โรงเรียนขนาดกลาง มีจำนวนนักเรียน 500 - 1,499 คน
3. โรงเรียนขนาดใหญ่ มีจำนวนนักเรียน 1,500 - 2,499 คน
4. โรงเรียนขนาดใหญ่พิเศษ มีจำนวนนักเรียนตั้งแต่ 2,500 คนขึ้นไป

การจัดให้บริการอาหารในสถานศึกษา

การจัดให้บริการอาหารในสถานศึกษาจำเป็นต้องดูแลงานด้านโภชนาการ เพื่อให้ได้อาหารที่มีคุณค่าและมีประโยชน์เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของนักเรียน ควบคู่ไปกับการดูแลสุขภาพอาหาร เพื่อให้เด็กนักเรียนมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคระบบทางเดินอาหาร สามารถแบ่งได้ตามลักษณะการจัดการเรียนการสอนและขนาดของโรงเรียน โดยมีรูปแบบการจัดให้บริการอาหารในสถานศึกษาจำแนกออกเป็น 3 ลักษณะ ดังนี้ (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2541 อ้างถึง สุริย์พร ัญญะกิจ, 2546)

1. ลักษณะที่ร้านค้าเข้ามาขายอาหารแก่นักเรียน โดยทางโรงเรียนเก็บค่าบำรุงสถานที่ตามสมควร ขึ้นอยู่กับบริการที่โรงเรียนได้จัดให้ การบริการในรูปแบบนี้นักเรียนมักจะให้ความพอใจมาก เพราะมีอาหารหลายประเภทหลายรูปแบบจำหน่ายให้เลือกบริโภค โดยทางโรงเรียนมักจะสอดแทรกหรือกำหนดประเภทอาหารและเครื่องดื่มที่สถานศึกษาจะเป็นผู้ให้บริการเองเช่น น้ำแข็งบริโภค ขนมหวาน น้ำหวานบางชนิด การบริการในลักษณะนี้มักพบในโรงเรียนทั่วไป และมักพบปัญหามากในด้านสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ กล่าวคือ อาหารที่จำหน่ายมักไม่มีคุณค่าขาดความสะอาดปลอดภัยที่ได้มาตรฐาน ดังนั้น ในการควบคุมกำกับจัดการบริการอาหารในลักษณะนี้จำเป็นต้องมีกฎระเบียบ และผู้รับผิดชอบตรวจสอบการดำเนินงานให้ถูกต้องอยู่เสมอ ทั้งในด้านความสะอาดปลอดภัยของอาหารคุณค่าอาหารและราคา

2. ลักษณะที่จัดให้มีการประมูล โดยมีผู้รับเหมาจัดอาหารให้นักเรียนเสียค่าอาหารเป็นรายเดือนหรือรายภาคการศึกษา การจัดบริการลักษณะนี้ราคามักจะสูงกว่าลักษณะที่ 1 อาหารที่ได้รับมักจะมีคุณค่าได้ประโยชน์และสะอาดปลอดภัยกว่า ทั้งนี้เนื่องจากโรงเรียนสามารถกำหนดรายการ

ชนิด ประเภท ลักษณะของอาหารที่ต้องการให้ผู้รับเหมาดำเนินการทั้งระบบ ตั้งแต่การเลือกซื้ออาหารดิบ การปรุง ประกอบ และจำหน่าย การเก็บอาหาร การล้างภาชนะอุปกรณ์ จนถึงการควบคุมดูแลในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบอาหาร ด้านการตรวจสอบสุขภาพของผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟ การควบคุมดูแลคุณภาพและความปลอดภัยโรงเรียนสามารถทำได้ง่าย (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2539 อ้างถึง สุรพงษ์ ศรีประไหม, 2534) โดยควบคุมกำกับให้เป็นไปตามเงื่อนไขในสัญญาที่ได้จัดทำขึ้นในระหว่างการประชุมเท่านั้น ซึ่งหากผู้ประมูลผลิตสัญญาโรงเรียนสามารถปรับลงโทษหรือยกเลิกสัญญาได้ตามข้อตกลงที่กำหนดไว้ การจัดบริการลักษณะนี้พบเฉพาะในโรงเรียนเอกชนที่มีขนาดใหญ่ ผู้ปกครองของนักเรียนมีกำลังทรัพย์เพียงพอจะจ่ายค่าบริการอาหารได้ ช่วยลดภาระความรับผิดชอบของโรงเรียนในการจัดบริการอาหารแก่นักเรียน

3. ลักษณะที่โรงเรียนจัดบริการอาหารเอง โดยมีบุคลากรในโรงเรียนเป็นผู้ดำเนินงาน โดยความรับผิดชอบของครู อาจารย์ผู้ดูแลโรงอาหาร ซึ่งมีลักษณะดังนี้

3.1 โรงเรียนจ้างแม่ครัวหนึ่งคนและมีคนงานช่วย

3.2 โรงเรียนกำหนดครูผู้รับผิดชอบหนึ่งคนและมีคนงานช่วย

3.3 โรงเรียนให้ครอบครัวภารโรงหรือบุคคลอื่นในโรงเรียนจัดทำ โดยประมาณราคาจากโรงเรียน และมีครูผู้รับผิดชอบควบคุมหนึ่งคน

3.4 ครูผู้รับผิดชอบคนเดียวและจัดนักเรียนเป็นกลุ่มตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ขึ้นไปผลัดกันมาช่วย

3.5 ครูแต่ละชั้นเป็นผู้รับผิดชอบและจัดนักเรียนเป็นกลุ่มตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ขึ้นไปผลัดกันทำอาหารขายนักเรียน โดยมีครูประจำชั้นแต่ละชั้นเป็นผู้ควบคุม

สำหรับการจัดบริการอาหารลักษณะนี้มักพบในโรงเรียนขนาดเล็ก โรงเรียนรัฐบาล และโรงเรียนที่มีโครงการอาหารกลางวัน โดยเฉพาะโรงเรียนสังกัดสำนักงานการศึกษาแห่งชาติ (สพช.) หรือโรงเรียนที่มีการสอนอาหารและโภชนาการ ที่ต้องฝึกความชำนาญของนักเรียนในการเตรียม ประกอบ และบริการอาหาร ลักษณะการบริการโดยเงินไปเสิร์ฟตาม

ห้องเรียนสำหรับเด็กอนุบาลและเด็กเล็ก ส่วนเด็กตั้งแต่ชั้นประถมปีที่ 4 ขึ้นไป จะช่วยตัวเองทั้ง การเสิร์ฟ การเก็บ ในส่วนการล้างภาชนะโรงเรียนต้องรับผิดชอบ การบริการลักษณะนี้มักมี อาหารให้เลือกหลายประเภท โดยเฉพาะอาหารและเครื่องดื่มประเภทขนมหวานและน้ำหวาน (อัครเดช ขมภักดี, 2537) ได้ศึกษาเรื่องการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา จังหวัดเชียงรายพบว่า ปัญหาและอุปสรรคในการจัดการสุขาภิบาลอาหารคือ ขาดแคลน งบประมาณ ขาดแคลนโต๊ะ และเก้าอี้รองรับประทานอาหาร ภาชนะใส่อาหารไม่เพียงพอ และการ ตอบสนองของผู้ปกครองมีน้อย

การจัดให้บริการอาหารในสถานศึกษาไม่ว่าลักษณะใด ต้องคำนึงถึงผลประโยชน์ของ นักเรียนด้านสุขภาพอนามัยเป็นหลักสำคัญ มิใช่คำนึงถึงผลประโยชน์ด้านธุรกิจการค้าเป็นหลัก ทั้งนี้ทางสถานศึกษาจะต้องถือว่าการจัดให้บริการอาหารในสถานศึกษา เป็นบริการอันหนึ่งที่ทาง สถานศึกษามีการรับผิดชอบต่อนักเรียน เพื่อเตรียมบุคคลเหล่านี้ให้พร้อมที่จะดำเนินชีวิตอย่างมี สุขภาพอนามัยแข็งแรงต่อไปในสังคม (กองสุขาภิบาล, 2541 อ้างถึง สุริย์พร ธัญญะกิจ, 2546) หาก พิจารณาจากรูปแบบต่าง ๆ จะเห็นว่าการจัดให้บริการแบบที่ 1 จะมีปัญหาการสุขาภิบาลอาหาร มากกว่าแบบอื่น ๆ และโรงเรียนที่จัดให้บริการส่วนใหญ่เป็นโรงเรียนของรัฐบาล ดังนั้นการศึกษา ครั้งนี้จึงเน้นโรงเรียนในระดับมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี

การจัดให้บริการอาหารในสถานศึกษาอาจมีหลายรูปแบบ แต่ละโรงเรียนสามารถ เลือกใช้ได้ตามความเหมาะสมกับจำนวนของนักเรียน เพื่อให้สามารถดูแลในด้านโภชนาการ และ ควบคุมในด้านความสะอาดปลอดภัยของอาหารได้อย่างทั่วถึง ฉะนั้น นักเรียน ผู้ปกครอง ครู อาจารย์ ผู้บริหารโรงเรียน และผู้สัมผัสอาหาร จึงควรตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการ ฝึกอบรมการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียน และควรจัดให้บริการอาหารที่สอดคล้อง กับข้อมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข

การฝึกอบรมการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียน

บุคคลที่เกี่ยวข้องในระบบการจัดให้บริการอาหารในโรงเรียนคือ ผู้บริหารสถานศึกษา ครู ผู้ดูแลโรงอาหาร ครูโภชนาการ ครูผู้สอนในวิชาที่เกี่ยวข้อง ผู้สัมผัสอาหาร ผู้ประกอบการซึ่งเป็น แม่ค้า อาจมีการศึกษาน้อย ผู้ปรุง ผู้จำหน่าย และผู้เสิร์ฟอาหาร อาจเป็นลูกจ้างที่มีระดับการศึกษา ที่แตกต่างกัน (กมล ณรงค์ศักดิ์ศิลป์, 2540 อ้างถึง ประทิน ไทยแท้, 2546) ได้ศึกษาเรื่องความรู้และ

การปฏิบัติของผู้ประกอบการตามมาตรการทางกฎหมาย ในการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร กรณีศึกษาเฉพาะจังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุเฉลี่ย 39 ปี จบการศึกษาระดับประถม และไม่ได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ดังนั้นผู้สัมผัสอาหารทุกคนจึงควรได้รับการฝึกอบรม เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจในการจัดสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการจนสามารถนำไปปฏิบัติ เพื่อปรับปรุงสภาพการจัดให้บริการอาหารในโรงเรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ (สุรพงษ์ ศรีประไหม, 2543)

นอกจากนี้โรงเรียนควรให้การสนับสนุนและเผยแพร่ความรู้การสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการไปสู่นักเรียนอย่างสม่ำเสมอ โดยกำหนดให้เรียนในหลักสูตรของโรงเรียน จัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องโดยให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการศึกษาค้นคว้าความรู้ด้านอาหารที่ควรบริโภค หรือจัดตั้งกลุ่มอาสาสมัครนักเรียน เพื่อช่วยกันดูแลในการตรวจสอบความสะอาดของโรงอาหาร ติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานของร้านอาหารในโรงเรียน รวมทั้งรวบรวมปัญหาที่พบในการรับบริการอาหารจากโรงเรียน ซึ่งเป็นการกระตุ้นให้นักเรียนได้ใช้พลังกลุ่มผู้บริโภคในการคุ้มครองสิทธิประโยชน์ของตนเอง โดยทั่วไปโรงเรียนมัธยมศึกษาจะมีการจัดตั้งกลุ่ม ออ. น้อย เพื่อช่วยกันตรวจสอบดูแลอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนให้ได้มาตรฐานอยู่แล้ว แต่หลักการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมีรายละเอียด และมีข้อปฏิบัติมาตรฐานมากกว่าที่นักเรียนจะดูแลได้ทั่วถึง จึงมีนักวิชาการของกระทรวงสาธารณสุขในแต่ละเขตพื้นที่เข้ามาดูแลอย่างใกล้ชิด และควบคุมการดำเนินงานของผู้ประกอบการและโรงเรียนอีกขั้นตอนหนึ่งด้วย

1. ความหมายการฝึกอบรม

ภิญโญ สาร (2521: 11) กล่าวว่า การศึกษา คือ กระบวนการสั่งสอน กระบวนการฝึกอบรม หรือกระบวนการถ่ายทอดความรู้ ความชำนาญ และทัศนคติ ซึ่งรวมเรียกว่า ประสบการณ์ อย่างเป็นระบบแบบแผน ซึ่งมนุษย์เป็นผู้จัดให้มนุษย์ด้วยกัน ผู้จัดการศึกษามีหลายประเภทรวมเรียกว่า สถาบันการศึกษาได้แก่ โรงเรียน วิทยาลัย และมหาวิทยาลัยการศึกษาเป็นกระบวนการต่อเนื่องตลอดชีวิต มนุษย์เรียนรู้เพิ่มขึ้นตลอดเวลา ทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลงสำคัญ ๆ เกิดขึ้น ซึ่งอาจเป็นการเรียนรู้ในด้านการคิดหรือการกระทำหรือทั้งสองอย่างพร้อม ๆ กันก็ได้ ความรู้ และความชำนาญสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้ ปัจจุบันเราสามารถเรียนรู้ได้จากสื่อหลายชนิด ทั้งสิ่งพิมพ์ โทรทัศน์ อินเทอร์เน็ต ฯลฯ ดังนั้นการฝึกอบรมจึงเป็นการศึกษาอย่างหนึ่งในระยะเวลาสั้น ๆ เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปใช้ปฏิบัติได้ การ

ฝึกอบรมจึงมีความหมายรวมถึงการพัฒนาบุคคลด้วย ซึ่งสอดคล้องกับ เด่นพงษ์ พลละคร (2532: 20 - 25) ให้ความหมายถึง กิจกรรมใด ๆ ที่มีส่วนให้พนักงานมีความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ และทัศนคติที่ดีขึ้น สามารถที่จะปฏิบัติหน้าที่ที่ยากขึ้นหรือมีความสามารถรับผิดชอบที่สูงขึ้นในองค์กรได้ เรียกว่าเป็นการพัฒนาบุคคลทั้งสิ้น มีความหมายรวมถึงการศึกษาเพิ่มเติม การฝึกอบรม (Training) การสอนงานหรือการนิเทศงาน (Job Instruction) การสอนแนะ (Coaching) การให้คำปรึกษาหารือ (Counselling) การมอบหมายหน้าที่ให้ทำเป็นครั้งคราว (Job Assignment) การให้รักษาการแทน (Acting)

ดังนั้นการฝึกอบรมจึงมีความหมายถึงการถ่ายทอดความรู้ ทักษะ ความชำนาญในการปฏิบัติงานเฉพาะด้าน หรือการกำหนดเนื้อหาเฉพาะ เพื่อจัดเป็นกระบวนการเรียนการสอนที่มีระบบมีจุดประสงค์เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม หรือนำความรู้ไปใช้ได้ทันทีหลังอบรมแล้ว

2. ความสำคัญของการฝึกอบรม

การฝึกอบรมเป็นการพัฒนาทักษะและความรู้ซึ่งไม่ได้จำกัดแต่เฉพาะพนักงานใหม่เท่านั้น ยังสามารถใช้กับบุคลากรที่ทำงานอยู่ในปัจจุบันได้ด้วย เพื่อปรับปรุงให้มีทักษะใหม่ ๆ ในการทำงานและการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ซึ่งถือว่าเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการปรับปรุงกิจการ (อำนาจ ชีระวนิช, 2544: 296) บุคลากรเป็นส่วนสำคัญที่ต้องได้รับการฝึกอบรมอย่างสม่ำเสมอ เมื่อปฏิบัติงานในระยะเวลาหนึ่งมักพบปัญหาจากการทำงานเช่น ละเลยการปฏิบัติหน้าที่ถูกต้องตามกฎระเบียบ ซึ่งอาจเกิดจากความเคยชินเดิมที่ตนเคยปฏิบัติตามความสะดวก การขาดความรู้เรื่องหลักเกณฑ์มาตรฐานในด้านต่าง ๆ การศึกษาเรื่องเทคโนโลยีใหม่ ๆ หากขาดการฝึกอบรมอย่างต่อเนื่อง อาจจะทำให้พบปัญหาในการจัดการด้านอื่น ๆ ตามมาได้

ปรีชา กิจวัฒน์ชัย และคณะ (2540 อ้างถึง วัฒนา นันทะแสน, 2545) ได้ศึกษาเรื่องวิธีการดำเนินงานอนามัยโรงเรียนระดับประถมศึกษา ในสังกัดกองบังคับการตำรวจตระเวนชายแดนภาค 2 พบว่า ครูขาดความรู้ในหลักการและรายละเอียดในการดำเนินงานอนามัยโรงเรียน และขาดการวางแผนอนามัยโรงเรียนร่วมกันระหว่างครูและเจ้าหน้าที่สาธารณสุข จึงทำให้ยังพบปัญหาต่าง ๆ ด้านการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอยู่เสมอ สอดคล้องกับ วิมลศักดิ์ ปริยงค์ (2547) ได้ศึกษาเรื่องสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา ในจังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า การไม่

ผ่านเกณฑ์มีผลมาจากหลายปัจจัยเช่น โรงเรียนมีงบประมาณจำกัดที่จะดำเนินการให้ผ่านเกณฑ์ทั้งหมด ความไม่ตระหนักถึงความสำคัญด้านการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร และต้นทุนดำเนินการสูงในเกณฑ์ข้อกำหนดบางข้อเช่น ไม่มีกระดาษชำระหรือผ้าเช็ดมือ ไม่มีส้วม รวมถึงพฤติกรรมของผู้ใช้บริการร้านอาหาร โดยส่วนใหญ่เป็นนักเรียนที่ไม่ให้ความร่วมมือในการรักษาความสะอาด

กระทรวงสาธารณสุขจังหวัดปราจีนบุรี ได้จัดการฝึกอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารปีละ 2 ครั้ง ให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย และร้านอาหารเป็นประจำทุกปี ซึ่งเป็นจำนวนที่น้อยมาก หากเปรียบเทียบกับจำนวนผู้ประกอบการร้านอาหารที่เพิ่มขึ้น หรือการเปิดกิจการร้านอาหารใหม่ของผู้ที่ไม่เคยได้รับความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารมาก่อน การจัดการฝึกอบรมดังกล่าวแสดงให้เห็นว่า หน่วยงานต่าง ๆ เห็นความสำคัญและความจำเป็นของการจัดการสุขาภิบาลอาหารในระดับหนึ่ง แต่ยังพบปัญหาทางด้านผู้ปฏิบัติการอยู่เสมอ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีการจัดการฝึกอบรมอย่างต่อเนื่อง ซึ่งเป็นกระบวนการถ่ายทอดความรู้ที่พึงประสงค์ เพื่อโน้มน้าวให้เกิดการเปลี่ยนแปลงด้านพฤติกรรม จุดประสงค์เพื่อประโยชน์ต่อสังคมโดยรวม

3. รูปแบบการจัดการฝึกอบรมระยะสั้น

การจัดการเรียนการสอนวิชาชีพระยะสั้นสามารถจัดได้หลายวิธี ขึ้นอยู่กับสภาพและองค์ประกอบหลายประการได้แก่ ผู้เรียน ผู้สอน เวลา สถานที่ เครื่องมือ และอุปกรณ์ต่าง ๆ อย่างไรก็ตามในการจัดการฝึกอบรมควรคำนึงถึงผู้เรียนหรือกลุ่มเป้าหมายเป็นประการสำคัญ เพราะการจัดการฝึกอบรมมีจุดมุ่งหมายเพื่อพัฒนาคนให้มีความรู้ มีทักษะ สามารถนำความรู้นั้น ๆ ไปประกอบอาชีพได้อย่างมีความสุข ในการพัฒนาคนที่เป็นกลุ่มเป้าหมายที่เป็นผู้ใหญ่ให้มีความรู้ มีอาชีพ มีงานทำนั้น นอกจากสภาพความพร้อมที่เกี่ยวข้องแล้ว ยังต้องคำนึงถึงความแตกต่างด้วย ในทัศนะของนักจิตวิทยาผู้ใหญ่เป็นผู้มีประสบการณ์ มีอาชีพ มีวัยและเวลาแตกต่างกันตามสภาวะของอาชีพ ตลอดจนมีความสนใจและความต้องการจากสภาพพื้นฐานที่แตกต่างกัน การจัดการฝึกอบรมต้องยืดหยุ่น และตอบสนองต่อสภาพความแตกต่างของผู้ใหญ่ด้วย (ศิริ ศรีสุวรรณ, 2538: 10)

การจัดการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้แก่บุคคลที่เกี่ยวข้องในระบบการให้บริการอาหารในโรงเรียนเช่น ครูผู้ดูแลร้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และนักเรียน ควรให้ความรู้ และ

อธิบายถึงความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร โดยเน้นให้เห็นถึงพิษภัยและอันตรายที่จะเกิดขึ้น หากละเลยการดูแลด้านสุขาภิบาลอาหาร อธิบายรายละเอียดที่เป็นข้อปฏิบัติตามมาตรฐาน การสุขาภิบาลอาหารของกระทรวงสาธารณสุข การรับรู้ ความเข้าใจและการนำไปปฏิบัติของผู้เข้ารับ การฝึกอบรม เพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ในการจัดการฝึกอบรม รวมทั้งติดตามผลการปฏิบัติงานใน หลายลักษณะเช่น การสุ่มตรวจ การตรวจอย่างละเอียด การเดินสำรวจ การสอบถามจาก ผู้รับบริการ หรือผู้ประกอบการใกล้เคียง ส่วนหนึ่งเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดการอบรมครั้ง ต่อไป

วิมลศักดิ์ ปริงค์ (2547) ได้ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารใน โรงอาหารมาตรฐานและกึ่งมาตรฐานของโรงเรียน ในเทศบาลนครเชียงใหม่ พบว่า ปัจจัยส่วน บุคคลเช่น การศึกษา ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน และการผ่านการอบรมด้านอาหารมีความสัมพันธ์เชิง บวกกับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร สอดคล้องกับ ประทิน จันทรประภาพ (2534) ได้ศึกษา เรื่องความรู้เจตคติและการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารของผู้ประกอบการ ในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษาในกรุงเทพมหานคร พบว่า ระดับการศึกษา รายได้ และ ประสบการณ์ในการประกอบอาหาร ไม่มีผลต่อการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนใน อาหาร แต่การได้รับการฝึกอบรมการสุขาภิบาลอาหาร มีผลต่อการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและ สิ่งปนเปื้อนในอาหาร

4. ขั้นตอนการฝึกอบรม

การฝึกอบรมเป็นวิธีการที่เป็นระบบอย่างเป็นขั้นตอน โดยควรมีการวางแผนและการ ควบคุมเนื้อหาการฝึกอบรมที่เหมาะสมควบคู่กันไป ขั้นตอนต่าง ๆ ที่ผู้แนะนำสามารถนำไปใช้ได้ อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนี้ (อานาจ ชีระวนิช, 2544: 297)

4.1 ขั้นเตรียมการบุคลากร อธิบายให้บุคลากรได้รับรู้ถึงความต้องการในงานที่จะปฏิบัติ ค้นหาว่าบุคลากรที่เข้ารับการอบรมมีความรู้เกี่ยวกับงานในระดับใด และชักนำให้บุคลากรมีความ สนใจที่จะเรียนรู้ในงาน

4.2 ขั้นตอนการ บอก แสดง อธิบาย และถามด้วยความระมัดระวังและอดทน เน้น จุดสำคัญ ๆ สอนให้ชัดเจนและสมบูรณ์ที่สุดเท่าที่เป็นไปได้

4.3 ขั้นทดสอบผลงาน ทดสอบบุคลากรโดยให้ปฏิบัติงาน โดยให้บอก แสดง และ อธิบายจุดสำคัญ ๆ ของงาน ตั้งคำถามและแก้ไขข้อผิดพลาดแล้วดำเนินการต่อไปจนกระทั่ง บุคลากรรู้ว่าจะทำงานอย่างไร

4.4 ขั้นติดตามผล ตรวจสอบการทำงานอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มั่นใจว่าบุคลากรปฏิบัติงาน ในตำแหน่งหน้าที่ได้อย่างครบถ้วน ตลอดจนมอบหมายให้บุคลากรอื่นคอยติดตามให้ความ ช่วยเหลือและติดตามผลอย่างใกล้ชิด

บทที่ 3

วิธีการวิจัย

วิธีการเก็บข้อมูล

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research) เพื่อศึกษาการจัดสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร ในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ในด้านต่าง ๆ ดังนี้ ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป ด้านอาหารและเครื่องดื่ม ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ด้านผู้สัมผัสอาหาร ด้านการรวบรวมขยะและการระบายน้ำเสีย และด้านสัตว์และแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้มี 4 กลุ่ม ประกอบด้วย

1.1 ผู้บริหารโรงเรียนและครูผู้ดูแลงานสุขาภิบาลโรงอาหารที่เป็นประชากรจำนวน 40 คน ได้รับแบบสอบถามคืนที่สามารถนำมาวิเคราะห์ได้จำนวน 35 ราย คิดเป็นร้อยละ 87.50

1.2 ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นประชากรจำนวน 112 คน แต่ได้รับแบบสอบถามตอบกลับ ที่มีความสมบูรณ์และสามารถนำมาวิเคราะห์ได้จำนวน 85 คน คิดเป็นร้อยละ 75.89

1.3 นักเรียนโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล ในจังหวัดปราจีนบุรี โดยการกำหนดกลุ่มตัวอย่างแบบจำเพาะเจาะจง (Purposive sampling) ที่กำหนดการเก็บข้อมูลจากนักเรียนชั้นละ 2 คน จากทั้งหมด 20 โรงเรียน เฉพาะชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 - 6 จึงได้แจกแบบสอบถามโรงเรียนละ 12 ชุด รวมเป็น 240 ชุด และได้รับแบบสอบถามที่สมบูรณ์ทั้งหมด

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นแบบสอบถามและแบบสังเกต ประกอบด้วย

2.1 แบบสอบถาม มี 3 ชุด ดังนี้

2.1.1 ชุดที่ 1 แบบสอบถามสำหรับผู้บริหารโรงเรียนและครูผู้ดูแลโรงอาหารของโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มี 3 ตอน คือ

- 1) ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริหารโรงเรียนและครูผู้ดูแลโรงอาหาร
- 2) ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน
- 3) ตอนที่ 3 การฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

2.1.2 ชุดที่ 2 แบบสอบถามสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารในโรงอาหาร ของโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มี 3 ตอน คือ

- 1) ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการร้านอาหาร
- 2) ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน
- 3) ตอนที่ 3 การฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

2.1.3 ชุดที่ 3 แบบสอบถามสำหรับนักเรียนมัธยมศึกษาปีที่ 1 - 6 ของโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มี 3 ตอน คือ

- 1) ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของนักเรียนมัธยมศึกษาปีที่ 1 - 6
- 2) ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

3) ตอนที่ 3 การฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

2.2 แบบสังเกต มี 1 ชุด เป็นแบบสังเกตที่สร้างขึ้นจากเกณฑ์การสำรวจโรงอาหารของโรงเรียนที่มี 7 องค์ประกอบ (สอรร.7) ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ใช้สังเกตผู้สัมผัสอาหาร และสิ่งแวดล้อมเกี่ยวกับสุขาภิบาลโรงอาหารของโรงเรียนในด้านต่าง ๆ ประกอบด้วย

2.2.1 การสุขาภิบาลด้านสถานที่และบริเวณทั่วไป

2.2.2 การสุขาภิบาลด้านสถานที่เตรียมและปรุงอาหาร

2.2.3 การสุขาภิบาลด้านอาหาร น้ำ น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม

2.2.4 การสุขาภิบาลด้านภาชนะและอุปกรณ์

2.2.5 การสุขาภิบาลด้านการรวบรวมขยะและน้ำเสีย

2.2.6 การสุขาภิบาลด้านห้องน้ำ ห้องส้วม

2.2.7 การสุขาภิบาลด้านผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

3. การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.1 แบบสอบถามและแบบสังเกตที่สร้างขึ้น ใช้เกณฑ์ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร และเกณฑ์การสำรวจโรงอาหารของโรงเรียนที่มี 7 องค์ประกอบ (สอรร.7) ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

3.2 นำแบบสอบถามและแบบสังเกตที่สร้างขึ้น เสนอต่อคณะกรรมการที่ปรึกษาตรวจแก้ไข และได้้นำแบบสอบถามและแบบสังเกตดังกล่าว ขอคำแนะนำและตรวจสอบจากผู้เชี่ยวชาญอีก 3 ท่าน เพื่อให้แบบสอบถามมีความเที่ยงเชิงเนื้อหา (Content validity) และมีความเที่ยงเชิงโครงสร้าง (Structure validity)

3.3 การหาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามดำเนินการ ดังนี้

3.3.1 นำแบบสอบถามที่ได้ปรับปรุงแล้ว ไปทดลองใช้เก็บข้อมูลกับผู้บริหารและครูผู้ดูแลโรงอาหารโรงเรียน ในโรงเรียนมัธยมศึกษา จังหวัดนครนายก จำนวนกลุ่มละ 30 ชุด ได้ความเชื่อมั่นของแบบสอบถามได้ 0.851

3.3.2 นำแบบสอบถามที่ได้ปรับปรุงแล้ว ไปทดลองใช้เก็บข้อมูลกับผู้ประกอบการร้านอาหาร ในโรงเรียนมัธยมศึกษา จังหวัดนครนายก จำนวนกลุ่มละ 30 ชุด ได้ความเชื่อมั่นของแบบสอบถามได้ 0.762

3.3.3 นำแบบสอบถามที่ได้ปรับปรุงแล้ว ไปทดลองใช้เก็บข้อมูลกับนักเรียนในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ชั้นมัธยมศึกษา 1 – 6 ที่ไม่ใช่ผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 30 ชุด ได้ความเชื่อมั่นของแบบสอบถามได้ 0.942

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

4.1 ผู้วิจัยนำหนังสือแนะนำตัวและขอความร่วมมือจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ส่งให้ถึงผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาต่าง ๆ จำนวน 20 โรงเรียน เพื่อขอความร่วมมือเก็บรวบรวมข้อมูล

4.2 ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลโรงเรียนมัธยมต่าง ๆ แบ่งเป็น 2 ช่วงเวลา คือ เวลา 9.00 - 11.00 น. และเวลา 13.00 - 16.00 น. ตั้งแต่วันที่ 7 มิถุนายน - 30 กันยายน 2550

4.3 ตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถามแต่ละชุด แล้วนำไปวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์

วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์ ค่าสถิติที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ ค่าความถี่และค่าร้อยละ

บทที่ 4

ผลและวิจารณ์

ผลการวิจัย

ผลการวิจัยเรื่อง การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี นำเสนอผลการวิจัยแบ่งออกเป็น 4 ส่วน คือ ความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียน และครู ความคิดเห็นของผู้สัมผัสอาหาร ความคิดเห็นของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษา และการสังเกต การจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี

ส่วนที่ 1 ความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนและครู เกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน มัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริหารโรงเรียนและครู

ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไปของผู้บริหารโรงเรียนและครู จำแนกได้ดังนี้

1. เพศ

ผู้บริหารโรงเรียนและครูเป็นเพศหญิงและเพศชายในสัดส่วนใกล้เคียงกันคือ เป็นเพศหญิง จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 54.2 และเป็นเพศชาย 15 คน คิดเป็นร้อยละ 42.9 และไม่ตอบ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 1)

2. อายุ

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่มีอายุ 51 – 60 ปี จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 42.9 รองลงมาคืออายุ 41 – 50 ปี จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 25.7 (ตารางที่ 1)

3. ระดับการศึกษา

ผู้บริหารโรงเรียนและครูมีการศึกษาปริญญาตรี จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 60.0 รองลงมามีการศึกษาระดับปริญญาโท จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 22.9 และมีการศึกษาในระดับอนุปริญญา จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 17.1 (ตารางที่ 1)

4. สถานภาพของตำแหน่งงาน

ผู้บริหารโรงเรียนและครูมีสถานภาพของตำแหน่งงานเป็นผู้บริหารโรงเรียนและครูในสัดส่วนใกล้เคียงกันคือ ครู จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 51.4 และผู้บริหารโรงเรียน จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 42.9 และไม่ตอบ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 5.7 (ตารางที่ 1)

5. อายุราชการ

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่มีอายุราชการ 31 ปี ขึ้นไป จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 34.3 รองลงมามีอายุราชการ 11 – 20 ปี จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 25.7 (ตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริหาร โรงเรียนและครู

(N = 35)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	19	54.2
หญิง	15	42.9
ไม่ตอบ	1	2.9
รวม	35	100.0
อายุ		
อายุ 21 – 30 ปี	5	14.3
อายุ 31 – 40 ปี	6	17.1
อายุ 41 – 50 ปี	9	25.7
อายุ 51 – 60 ปี	15	42.9
รวม	35	100.0
ระดับการศึกษา		
อนุปริญญา	6	17.1
ปริญญาตรี	21	60.0
ปริญญาโท	8	22.9
รวม	35	100.0
สถานภาพของตำแหน่งงาน		
ครู	18	51.4
ผู้บริหาร	15	42.9
ไม่ตอบ	2	5.7
รวม	35	100.0
อายุราชการ		
อายุราชการ 1 – 10 ปี	7	20.0
อายุราชการ 11 – 20 ปี	9	25.7
อายุราชการ 21 – 30 ปี	7	20.0
อายุราชการ 31 ปี ขึ้นไป	12	34.3
รวม	35	100.0

ตอนที่ 2 การพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และการส่งเสริมความสะอาดและสร้างระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

1. การพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

1.1 การจัดงบประมาณเพื่อพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

โรงเรียนมัธยมศึกษาสามในห้าจัดให้มีงบประมาณเพื่อพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน 21 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 60 เกือบหนึ่งในสามไม่มีการจัดงบประมาณเพื่อพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน 11 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 31.4 และไม่ตอบแบบสอบถาม จำนวน 3 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 8.6 (ตารางที่ 2)

1.2 การจัดทำรายงานผลการตรวจสอบสภาพโรงอาหาร

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบครึ่งมีการจัดทำรายงานผลการตรวจสอบสภาพโรงอาหารต่อเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอย่างสม่ำเสมอ จำนวน 16 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 45.7 ส่วนโรงเรียนที่มีการรายงานผลการตรวจสอบสภาพโรงอาหารบ้างแต่ไม่สม่ำเสมอ มีจำนวน 15 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 42.8 และพบว่าโรงเรียนไม่มีการรายงานผลการตรวจสอบสภาพโรงอาหารเลย จำนวน 3 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 8.6 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 2)

1.3 การให้ความสำคัญของระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เห็นว่าระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมีความสำคัญในระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 34 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 97.1 (โรงเรียนที่ให้ความสำคัญระดับมากที่สุด จำนวน 19 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 54.3 โรงเรียนที่ให้ความสำคัญในระดับมาก จำนวน 15 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 42.8) โรงเรียนที่ให้ความสำคัญในระดับปานกลางมีเพียงโรงเรียนเดียว คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 2)

1.4 มาตรฐานด้านสุขาภิบาลของโรงอาหาร

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เห็นว่า มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียนอยู่ในระดับมากที่สุด จำนวน 22 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 62.8 เห็นว่าอยู่ในระดับมาก จำนวน 12 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 34.30 และอยู่ในระดับปานกลาง จำนวน 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 2)

1.5 การตรวจสอบสุขภาพของผู้สัมผัสอาหารประจำปี

ผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่ได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี มีจำนวน 29 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 82.9 ไม่ทราบว่ามี การตรวจสอบสุขภาพประจำปี จำนวน 4 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 11.4 และไม่ได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี จำนวน 2 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5.7 (ตารางที่ 2)

1.6 การจัดฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียน ให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี สองในสามเคยจัดให้มีการอบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 23 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.7 หนึ่งในสามไม่เคยจัดให้มีการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารจำนวน 11 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 31.4 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 2)

1.7 จำนวนนักเรียนป่วยจากอาหารเป็นพิษ

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เห็นว่านักเรียนไม่มีอาการป่วยจากสาเหตุของอาหารเป็นพิษ จำนวน 33 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 94.30 แต่เห็นว่านักเรียนมีอาการป่วยจากสาเหตุอาหารเป็นพิษ จำนวน 2 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5.70 (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 การพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

(N = 35)

การพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	จำนวน	ร้อยละ
การจัดงบประมาณเพื่อพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน		
มีการจัดงบประมาณระบบสุขาภิบาลอาหาร	21	60.0
ไม่มีการจัดงบประมาณระบบสุขาภิบาลอาหาร	11	31.4
ไม่ตอบ	3	8.6
รวม	35	100.0
การจัดทำรายงานผลการตรวจสภาพโรงอาหาร		
มีการรายงานผลสม่ำเสมอ	16	45.7
มีการรายงานผลบ้างแต่ไม่สม่ำเสมอ	15	42.8
ไม่มีการรายงานผลการตรวจโรงอาหาร	3	8.6
ไม่ตอบ	1	2.9
รวม	35	100.0
การให้ความสำคัญของระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน		
ให้ความสำคัญระดับมากที่สุด	19	54.3
ให้ความสำคัญระดับมาก	15	42.8
ให้ความสำคัญระดับปานกลาง	1	2.9
รวม	35	100.0
มาตรฐานด้านสุขาภิบาลของโรงอาหาร		
มีมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารระดับมากที่สุด	22	62.8
มีมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารระดับมาก	12	34.3
มีมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง	1	2.9
รวม	35	100.0
การตรวจสอบสุขภาพของผู้สัมผัสอาหารประจำปี		
ได้รับการตรวจสอบสุขภาพ	29	82.9
ไม่ทราบว่าได้รับการตรวจสอบสุขภาพหรือไม่	4	11.4
ไม่ได้รับการตรวจสอบสุขภาพ	2	5.7
รวม	35	100.0

ตารางที่ 2 (ต่อ)

(N = 35)

การพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	จำนวน	ร้อยละ
การจัดฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียนให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร		
จัดให้มีการอบรม	23	65.7
ไม่เคยจัดให้มีการอบรม	11	31.4
ไม่ตอบ	1	2.9
รวม	35	100.0
จำนวนนักเรียนป่วยจากอาหารเป็นพิษ		
นักเรียนไม่มีอาการป่วยจากสาเหตุอาหารเป็นพิษ	33	94.3
นักเรียนมีอาการป่วยจากสาเหตุอาหารเป็นพิษ	2	5.7
รวม	35	100.0

2. การส่งเสริมความสะอาดและสร้างระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

การส่งเสริมความสะอาดและสร้างระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า ผู้บริหารโรงเรียนให้ความสำคัญกับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนดังนี้ ควรจัดให้มีการอบรมสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องในโรงเรียน จำนวน 19 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 42.3 ควรจัดให้มีการนำขยะไปทำปุ๋ยหมัก จำนวน 7 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 20.0 ควรจัดประกวดร้านอาหารสะอาด จำนวน 4 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 11.4 ควรจัดให้มีประกวดอนามัยผู้ขายอาหาร จำนวน 2 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5.7 ควรจัดให้มีระบบการแยกขยะ ควรส่งเสริมบทบาท อย.น้อย และการติดตั้งตู้แสดงความคิดเห็น เป็นจำนวนเท่ากันคือ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.8 (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 การส่งเสริมความสะอาดและระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา

(N = 35)

การส่งเสริมความสะอาดและระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
การอบรมสุขาภิบาลอาหาร	19	42.3
การนำขยะไปทำปุ๋ยหมัก	7	20.0
การประกวดร้านอาหารสะอาด	4	11.4
การจัดประกวดคอนามัยผู้จำหน่ายอาหาร	2	5.7
ระบบการแยกขยะ	1	2.8
ส่งเสริมบทบาท อย.น้อย	1	2.8
การติดตั้งตู้แสดงความคิดเห็น	1	2.8

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นของผู้บริหารเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี

ผู้บริหารโรงเรียนมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

1. สถานที่และบริเวณทั่วไปของโรงอาหาร

1.1 การปรับปรุงสภาพโรงอาหารให้มีความสะอาด

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่มีการวางแผนในการปรับปรุงโรงอาหารให้สะอาดระดับมากที่สุดถึงมากที่สุด จำนวน 32 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 91.5 (จัดให้มีการวางแผนในการปรับปรุงโรงอาหารให้สะอาดอยู่เสมอในระดับมากที่สุด จำนวน 24 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 68.6 รองลงมาในระดับมาก จำนวน 8 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 22.9) ผู้บริหารโรงเรียนจัดให้มีการวางแผนการปรับปรุงโรงอาหารให้สะอาดในระดับปานกลาง จำนวน 3 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 8.5 (ตารางที่ 4)

1.2 การปรับปรุงสภาพโรงอาหารให้ถูกสุขลักษณะ

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เห็นว่าโรงอาหารควรปรับปรุงให้ถูกสุขลักษณะระดับมากที่สุด จำนวน 31 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 88.5 ผู้บริหารส่วนน้อยเห็นว่าควรปรับปรุงให้ถูกสุขลักษณะระดับปานกลาง จำนวน 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 ส่วนน้อยเห็นว่าควรปรับปรุงให้ถูกสุขลักษณะระดับปานกลางถึงน้อยที่สุด จำนวน 3 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 8.6 (ตารางที่ 4)

1.3 การปรับปรุงสภาพโรงอาหารให้เป็นระเบียบ

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เห็นว่าควรจัดระเบียบภายในโรงอาหารระดับมากที่สุด จำนวน 31 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 88.6 ผู้บริหารส่วนน้อยเห็นว่าควรจัดระเบียบภายในโรงอาหารระดับปานกลาง จำนวน 4 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 11.4 (ตารางที่ 4)

1.4 การปรับปรุงสภาพโรงอาหารให้สวยงาม

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เห็นว่าโรงอาหารควรปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้สวยงามระดับมากที่สุด จำนวน 28 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 80 ผู้บริหารโรงเรียนส่วนน้อยเห็นว่าควรปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้สวยงามระดับปานกลาง จำนวน 7 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 20.0 (ตารางที่ 4)

1.5 นโยบายปรับปรุงด้านความสะอาด และการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ประมาณสามในสี่มีนโยบายปรับปรุงด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับมากที่สุด จำนวน 26 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 74.3 ผู้บริหารโรงเรียนหนึ่งในสี่มีนโยบายปรับปรุงด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับปานกลาง จำนวน 9 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 25.7 (ตารางที่ 4)

1.6 การประเมินผลด้านความสะอาด และการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าสองในสาม มีการประเมินผลด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 24 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 68.5 ผู้บริหารโรงเรียน หนึ่งในสี่มีการประเมินผลระดับปานกลาง จำนวน 9 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 25.7 และส่วนน้อย พบว่ามีการประเมินผลระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 2 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5.8 (ตารางที่ 4)

1.7 สภาพปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ประมาณสามในสี่ รับรู้ปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 26 โรงเรียน คิดเป็น ร้อยละ 74.2 หนึ่งในห้ารับรู้ปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง จำนวน 7 โรงเรียน คิด เป็นร้อยละ 20 และผู้บริหารโรงเรียนรับรู้ปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 2 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5.8 (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 ระดับความคิดเห็นของผู้บริหารเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ด้านสถานที่และบริเวณทั่วไป

(N = 35)

สถานที่และบริเวณทั่วไป	ระดับความคิดเห็น				
	จำนวน (ร้อยละ)				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. การปรับปรุงสภาพโรงอาหารให้มีความสะอาด	24 (68.6)	8 (22.9)	3 (8.5)	-	-
2. การปรับปรุงสภาพโรงอาหารให้ถูกสุขลักษณะ	22 (62.8)	9 (25.7)	1 (2.9)	2 (5.7)	1 (2.9)
3. การปรับปรุงสภาพโรงอาหารให้เป็นระเบียบ	15 (42.9)	16 (45.7)	4 (11.4)	-	-
4. การปรับปรุงสภาพโรงอาหารให้สวยงาม	15 (42.9)	13 (37.1)	7 (20.0)	-	-
5. นโยบายปรับปรุงด้านความสะอาด และการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	11 (31.4)	15 (42.9)	9 (25.7)	-	-
6. การประเมินผลด้านความสะอาด และการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	10 (28.6)	14 (39.9)	9 (25.7)	1 (2.9)	1 (2.9)
7. สภาพปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	8 (22.9)	18 (51.3)	7 (20.0)	1 (2.9)	1 (2.9)

2. คุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม

2.1 การกำหนดราคาและปริมาณที่เหมาะสม

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ประเมินสามในสี่มีความเห็นว่าการกำหนดราคาและปริมาณอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนมีความเหมาะสมและเป็นธรรมในระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 30 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 85.7 มีเพียงส่วนน้อยเห็นว่าการเหมาะสมในระดับปานกลาง จำนวน 4 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 11.4 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 5)

2.2 การจัดให้มีคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพอาหารในโรงเรียน

ผู้บริหารของโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่มีความเห็นว่ามีคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพอาหารในโรงเรียน อยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 29 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 82.80 เห็นว่ามีในระดับปานกลาง จำนวน 3 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 8.6 เห็นว่ามีในระดับน้อย จำนวน 2 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5.7 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 5)

2.3 การปฏิบัติตามระเบียบและการตกแต่ง

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ประเมินสองในสามมีการตกแต่งและลงโทษอย่างเข้มงวดกับร้านอาหารที่ไม่ปฏิบัติตามระเบียบของทางโรงเรียน จำนวน 26 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 74.2 ผู้บริหารเข้มงวดในระดับปานกลาง จำนวน 4 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 11.4 ผู้บริหารเข้มงวดในระดับน้อยถึงน้อยที่สุดมีเพียง 4 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 11.4 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 5)

2.4 ผู้ตรวจสอบมีความรู้เฉพาะด้านสุขาภิบาลอาหาร

โรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ประเมินสองในสามมีผู้ตรวจสอบคุณภาพอาหารที่มีความรู้เฉพาะด้านตรวจอาหารก่อนจำหน่ายในโรงเรียนระดับมากถึงมาก

ที่สุด จำนวน 23 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.7 หนึ่งในสี่มีความรู้เฉพาะด้านในระดับปานกลาง จำนวน 9 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 25.7 พบว่าผู้ตรวจสอบมีความรู้เฉพาะด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับน้อย จำนวน 2 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5.7 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 5)

2.5 ร้านอาหารมีป้ายบอกราคา ชนิด และประเภทอาหาร

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าครึ่งเห็นว่าร้านอาหารมีป้ายบอกราคา ชนิด และประเภทอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียน มีความเหมาะสมและเป็นธรรมในระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 19 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 54.3 ร้านอาหารหนึ่งในสี่มีป้ายบอกราคา ชนิด และประเภทอาหารระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 9 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 25.7 ซึ่งมีร้านอาหารเพียงส่วนน้อยที่มีป้ายบอกราคา ชนิด และประเภทอาหารระดับปานกลาง จำนวน 6 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 17.1 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 5)

2.6 คณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพเครื่องดื่มในโรงเรียน

โรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบสามในสี่มีคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพเครื่องดื่มที่จำหน่ายในโรงเรียนมากถึงมากที่สุด จำนวน 25 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 71.4 หนึ่งในห้ามีคณะกรรมการตรวจสอบในระดับปานกลาง จำนวน 7 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 20 พบว่ามีคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพเครื่องดื่มในระดับน้อย จำนวน 2 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5.7 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 ระดับความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารด้าน
คุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม

(N = 35)

คุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม	ระดับความคิดเห็น					
	จำนวน (ร้อยละ)					ไม่ ตอบ
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด	
1. ราคาและปริมาณที่เหมาะสม	13 (37.1)	17 (48.6)	4 (11.4)	-	-	1 (2.9)
2. คณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพอาหาร ในโรงเรียน	13 (37.1)	16 (45.7)	3 (8.6)	2 (5.7)	-	1 (2.9)
3. การปฏิบัติตามระเบียบและการตกแต่ง	12 (34.2)	14 (40.0)	4 (11.4)	3 (8.6)	1 (2.9)	1 (2.9)
4. ผู้ตรวจสอบมีความรู้เฉพาะด้านสุขาภิบาล อาหาร	9 (25.7)	14 (40.0)	9 (25.7)	2 (5.7)	-	1 (2.9)
5. การติดป้ายบอกราคา ชนิด และประเภท อาหาร	9 (25.7)	10 (28.6)	6 (17.1)	6 (17.1)	3 (8.6)	1 (2.9)
6. คณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพเครื่องดื่ม ในโรงเรียน	7 (20.0)	18 (51.4)	7 (20.0)	2 (5.7)	-	1 (2.9)

3. ภาชนะและอุปกรณ์

3.1 การใช้น้ำยาล้างภาชนะและอุปกรณ์

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เห็นว่า
ร้านอาหารใช้น้ำยาล้างภาชนะและอุปกรณ์อยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 28 โรงเรียน คิด
เป็นร้อยละ 80 มีเพียง 6 โรงเรียน ที่ผู้บริหารเห็นว่าใช้น้ำยาล้างภาชนะและอุปกรณ์ระดับปานกลาง
คิดเป็นร้อยละ 17.1 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 6)

3.2 การตรวจสอบภาษาและอุปกรณ์ที่เสื่อมสภาพ

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าครึ่ง ตรวจสอบภาษาและอุปกรณ์ที่เสื่อมสภาพไม่เหมาะแก่การใช้งานระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 20 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 57.1 ผู้บริหารหนึ่งในสี่ตรวจสอบภาษาและอุปกรณ์ที่เสื่อมสภาพระดับปานกลาง จำนวน 9 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 25.7 มีเพียง 5 โรงเรียน ที่ผู้บริหารตรวจสอบภาษาและอุปกรณ์ที่เสื่อมสภาพระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 14.3 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 6)

3.3 การใช้น้ำสะอาดล้างภาษาและอุปกรณ์

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าสามในสี่เห็น ว่าร้านอาหารใช้น้ำสะอาดล้างภาษาและอุปกรณ์ ระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 27 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 77.1 รองลงมาใช้น้ำสะอาดล้างภาษาและอุปกรณ์ ระดับปานกลาง จำนวน 6 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 17.1 และมีเพียง 1 โรงเรียน ที่ผู้บริหารโรงเรียนเห็นว่าใช้น้ำสะอาดล้างภาษาและอุปกรณ์ระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 6)

3.4 การตรวจสอบขั้นตอนการล้างภาษาและอุปกรณ์อย่างน้อย 2 ขั้นตอน

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ประมาณสามในสี่ ตรวจสอบขั้นตอนการล้างภาษาและอุปกรณ์ระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 26 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 74.2 หนึ่งในห้าตรวจสอบขั้นตอนการล้างภาษาและอุปกรณ์ระดับปานกลาง จำนวน 7 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 20 และมีเพียง 1 โรงเรียน ผู้บริหารตรวจสอบขั้นตอนการล้างภาษาและอุปกรณ์ระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 5)

3.5 มีการแนะนำการเลือกใช้ ภาษาและอุปกรณ์อย่างเหมาะสม

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบสามในสี่ทาง โรงเรียนมีการแนะนำการเลือกใช้ภาษาและอุปกรณ์อย่างเหมาะสมใน ระดับมากถึงมากที่สุด

จำนวน 25 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 71.4 รองลงมาระดับปานกลางจำนวน 7 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 20.0 และระดับน้อย จำนวน 3 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 8.6 (ตารางที่ 6)

3.6 การกำหนดชนิดของเนื้อวัสดุ ภาชนะและอุปกรณ์

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี สามในห้ามีการกำหนดชนิดของเนื้อวัสดุภาชนะและอุปกรณ์ ระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 21 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 59.9 รองลงมาระดับปานกลาง จำนวน 10 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 28.6 ระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 3 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 8.6 และไม่ตอบจำนวน 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 6)

3.7 การสนับสนุนงบประมาณหรือให้สิ่งอำนวยความสะดวกแก่ร้านอาหาร

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบสองในสามสนับสนุนงบประมาณหรือให้สิ่งอำนวยความสะดวกแก่ร้านอาหารระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 22 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 62.9 ผู้บริหารหนึ่งในสี่สนับสนุนงบประมาณหรือสิ่งอำนวยความสะดวกแก่ร้านอาหารระดับปานกลาง จำนวน 9 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 25.7 มีเพียง 3 โรงเรียน ผู้บริหารสนับสนุนงบประมาณหรือสิ่งอำนวยความสะดวกแก่ร้านอาหารในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 8.6 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 ระดับความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ด้าน
ภาษาและอุปกรณ์

(N = 35)

ภาษาและอุปกรณ์	ระดับความคิดเห็น					
	จำนวน (ร้อยละ)					ไม่ ตอบ
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด	
1. การใช้น้ำยาล้างภาษาและอุปกรณ์	12 (34.3)	16 (45.7)	6 (17.1)	-	-	1 (2.9)
2. การตรวจสอบภาษาและอุปกรณ์ที่ เสื่อมสภาพ	11 (31.4)	9 (25.7)	9 (25.7)	5 (14.3)	-	1 (2.9)
3. การใช้น้ำสะอาดล้างภาษาและอุปกรณ์	10 (28.6)	17 (48.5)	6 (17.1)	1 (2.9)	-	1 (2.9)
4. การตรวจสอบขั้นตอนการล้างภาษาและ อุปกรณ์อย่างน้อย 2 ขั้นตอน	9 (25.7)	17 (48.5)	7 (20.0)	1 (2.9)	-	1 (2.9)
5. การแนะนำการเลือกใช้ ภาษาและ อุปกรณ์อย่างเหมาะสม	5 (14.3)	20 (57.1)	7 (20.0)	3 (8.6)	-	-
6. การกำหนดชนิดของเนื้อวัสดุ งาน ชาม	4 (11.4)	17 (48.5)	10 (28.6)	2 (5.7)	1 (2.9)	1 (2.9)
7. การสนับสนุนงบประมาณหรือให้สิ่ง อำนวยความสะดวกแก่ร้านอาหาร	3 (8.6)	19 (54.2)	9 (25.7)	3 (8.6)	-	1 (2.9)

4. ผู้สัมผัสอาหาร

4.1 การจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าครึ่งมี
ความเห็นว่าคุณสัมผัสอาหารจัดการสุขาภิบาลอาหารของตนเองในระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 19
โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 54.3 เกือบสองในห้าเห็นว่าผู้สัมผัสอาหารจัดการสุขาภิบาลอาหารของ

ตนเองในระดับปานกลาง จำนวน 14 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 39.9 และพบว่าผู้สัมผัสอาหารจัดการสุขาภิบาลอาหารของตนเองในระดับน้อยจำนวน 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 7)

4.2 ผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตามระเบียบสุขาภิบาลอาหารอย่างถูกต้อง

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าครึ่งเห็นว่าคุณสัมผัสอาหารปฏิบัติตามระเบียบสุขาภิบาลอาหารอย่างถูกต้องระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 19 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 54.3 รองลงมาผู้บริหารเห็นว่าคุณสัมผัสอาหารปฏิบัติตามระเบียบสุขาภิบาลอาหารอย่างถูกต้องระดับปานกลาง จำนวน 14 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 39.9 มีเพียงโรงเรียนเดียวที่ผู้บริหารเห็นว่าคุณสัมผัสอาหารปฏิบัติตามระเบียบสุขาภิบาลอาหารอย่างถูกต้องระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 2.9 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 7)

4.3 การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐบาล

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบครึ่งเห็นว่าคุณหน่วยงานของรัฐบาลจัดการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 16 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 45.6 รองลงมาผู้บริหารเห็นว่ารัฐบาลจัดการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง จำนวน 12 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 34.3 ผู้บริหารเห็นว่ารัฐบาลจัดการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 6 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 17.2 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 7)

4.4 งบประมาณการจัดอบรมสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหาร

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี หนึ่งในสามจัดงบประมาณการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 12 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 34.3 เท่ากับงบประมาณการจัดการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง ขณะเดียวกันพบว่าผู้บริหารโรงเรียนจัดงบประมาณการจัดอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 10 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 28.5 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 7 ระดับความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ด้าน
ผู้สัมผัสอาหาร

(N = 35)

ผู้สัมผัสอาหาร	ระดับความคิดเห็น					
	จำนวน (ร้อยละ)					
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่ตอบ
1. การจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร	4 (11.4)	15 (42.9)	14 (39.9)	1 (2.9)	-	1 (2.9)
2. ผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตามระเบียบสุขาภิบาลอาหารอย่างถูกต้อง	4 (11.4)	15 (42.9)	14 (39.9)	1 (2.9)	-	1 (2.9)
3. การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐบาล	2 (5.7)	14 (39.9)	12 (34.3)	5 (14.3)	1 (2.9)	1 (2.9)
4. งบประมาณการจัดอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหาร	2 (5.7)	10 (28.6)	12 (34.3)	8 (22.8)	2 (5.7)	1 (2.9)

5. การรวบรวมขยะและการระบายน้ำเสีย

5.1 การกำจัดขยะมูลฝอย

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบสองในสามมีการกำจัดขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสมระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 22 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 62.8 หนึ่งในสี่มีการกำจัดขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสมระดับปานกลาง จำนวน 9 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 25.7 มีเพียงส่วนน้อยที่มีการกำจัดขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสมจำนวน 3 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 8.6 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 8)

5.2 การกำจัดเศษอาหารและน้ำเสีย

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบสองในสามให้ความสำคัญกับการกำจัดเศษอาหารและน้ำเสียก่อนทิ้งลงสู่แหล่งน้ำระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน

23 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.6 รองลงมาผู้บริหารให้ความสำคัญกับการกำจัดเศษอาหารและน้ำเสียก่อนทิ้งลงสู่แหล่งน้ำในระดับปานกลาง จำนวน 10 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 28.6 มีเพียง 1 โรงเรียน ที่ผู้บริหารให้ความสำคัญกับการกำจัดเศษอาหารและน้ำเสียก่อนทิ้งลงสู่แหล่งน้ำระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 2.9 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 8)

5.3 การประชาสัมพันธ์เรื่องการรักษาความสะอาดในโรงอาหาร

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ประมาณสองในสาม ประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างความร่วมมือในการรักษาความสะอาดมากถึงมากที่สุด จำนวน 23 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.7 มีจำนวนหนึ่งในห้าโรงเรียนประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างความร่วมมือในการรักษาความสะอาดระดับปานกลาง จำนวน 7 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 20 โรงเรียนส่วนน้อย ประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างความร่วมมือในการรักษาความสะอาด จำนวน 4 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 11.4 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 8)

5.4 การจัดงบประมาณกำจัดขยะ

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าครึ่งจัดงบประมาณกำจัดขยะระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 19 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 54.3 หนึ่งในสี่จัดงบประมาณระดับปานกลาง จำนวน 9 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 25.7 พบว่าผู้บริหารจัดงบประมาณระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 6 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 17.1 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 8)

5.5 การประสานงานกับหน่วยงานกำจัดขยะ

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ประมาณสองในสาม ประสานงานกับหน่วยงานของรัฐบาลในการกำจัดขยะระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 23 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.5 ส่วนหนึ่งผู้บริหารประสานงานกับหน่วยงานของรัฐบาลระดับปานกลาง จำนวน 8 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 22.9 เพียงส่วนน้อยผู้บริหารประสานงานกับหน่วยงานของรัฐบาลระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 3 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 8.7 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 8)

5.6 การติดตั้งบ่อดักไขมัน

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่ามากกว่าสองในห้าโรงเรียนไม่มีการติดตั้งบ่อดักไขมัน จำนวน 15 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 42.9 รองลงมาโรงเรียนติดตั้งบ่อดักไขมัน จำนวน 13 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 37.1 โรงเรียนส่วนหนึ่งติดตั้งบ่อดักไขมันระดับปานกลาง จำนวน 6 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 17.1 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 8)

ตารางที่ 8 ระดับความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ด้านการรวบรวมขยะและการระบายน้ำเสีย

(N = 35)

การรวบรวมขยะและการระบายน้ำเสีย	ระดับความคิดเห็น					
	จำนวน (ร้อยละ)					
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่ตอบ
1. การกำจัดขยะมูลฝอย	10 (28.6)	12 (34.2)	9 (25.7)	3 (8.6)	-	1 (2.9)
2. การกำจัดเศษอาหารและน้ำเสีย	9 (25.7)	14 (39.9)	10 (28.6)	1 (2.9)	-	1 (2.9)
3. การประชาสัมพันธ์เรื่องการรักษาความสะอาดในโรงอาหาร	7 (20.0)	16 (45.7)	7 (20.0)	4 (11.4)	-	1 (2.9)
4. การประสานงานกับหน่วยงานกำจัดขยะ	4 (11.4)	19 (54.1)	8 (22.9)	1 (2.9)	2 (5.8)	1 (2.9)
5. การจัดงบประมาณกำจัดขยะ	4 (11.4)	15 (42.9)	9 (25.7)	5 (14.2)	1 (2.9)	1 (2.9)
6. การติดตั้งบ่อดักไขมัน	4 (11.4)	9 (25.7)	6 (17.1)	14 (40.0)	1 (2.9)	1 (2.9)

6. สัตว์และแมลงนำโรค

6.1 การรักษาความสะอาดของร้านอาหาร

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เห็นว่าร้านอาหารทำความสะอาดร้านหลังจากหยุดจำหน่ายอาหารเป็นประจำทุกวันระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 29 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 82.9 ส่วนน้อยพบว่าร้านอาหารทำความสะอาดร้านหลังจากหยุดจำหน่ายอาหารระดับปานกลาง จำนวน 5 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 14.2 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 9)

6.2 ร้านอาหารดูแลถึงขยะไม่ให้เป็นแหล่งอาหารของสัตว์

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี สองในสามเห็นว่าร้านอาหารดูแลถึงขยะไม่ให้เป็นแหล่งอาหารของสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 23 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.7 รองลงมาร้านอาหารดูแลถึงขยะระดับปานกลาง จำนวน 8 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 22.8 และร้านอาหารดูแลถึงขยะไม่ให้เป็นแหล่งอาหารของสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคระดับน้อย จำนวน 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 และไม่ตอบ 3 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 3.8 (ตารางที่ 9)

6.3 ถังขยะมีฝาปิดเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบสามในห้าเห็นว่าถังขยะในโรงเรียนมีฝาเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 20 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 57.2 หนึ่งในสี่พบว่าถังขยะมีฝาปิดเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 9 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 25.7 มีเพียง 5 โรงเรียน ที่ผู้บริหารโรงเรียนเห็นว่าถังขยะในโรงเรียนมีฝาเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 14.2 และไม่ตอบ จำนวน 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 9)

6.4 การป้องกันและทำลายแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์น้ำโรค

โรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบสามในห้ามีการป้องกันและทำลายแหล่งเพาะพันธุ์ระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 21 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 59.9 รองลงมาโรงเรียนมีการป้องกันและทำลายแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์น้ำโรคระดับปานกลาง จำนวน 11 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 31.4 พบเพียง 2 โรงเรียนมีการป้องกันและทำลายแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์น้ำโรคระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 5.8 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 9)

6.5 ร้านอาหารมีตู้กระจกปิดแมลงนำโรค

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบสามในห้าเห็นว่าร้านอาหารมีตู้กระจกปิดแมลงนำโรคระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 21 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 59.9 รองลงมาร้านอาหารมีตู้กระจกปิดแมลงนำโรคระดับปานกลาง จำนวน 10 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 28.6 พบว่าร้านอาหารมีตู้กระจกปิดแมลงนำโรคระดับน้อย จำนวน 3 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 8.6 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 2.9 (ตารางที่ 9)

ตารางที่ 9 ระดับความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ด้านสัตว์ และแมลงนำโรค

(N = 35)

สัตว์และแมลงนำโรค	ระดับความคิดเห็น					
	จำนวน (ร้อยละ)					ไม่ ตอบ
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด	
1. การรักษาความสะอาดของร้านอาหาร	10 (28.6)	19 (54.3)	5 (14.2)	0 (0)	-	1 (2.9)
2. ร้านอาหารดูแลถึงขยะไม่ให้เป็นแหล่ง อาหารของสัตว์	10 (28.6)	13 (37.1)	8 (22.8)	1 (2.9)	-	3 (8.6)
3. ร้านอาหารมีผู้กระຈกปิดแมลงนำโรค	9 (25.7)	12 (34.2)	10 (28.6)	3 (8.6)	-	1 (2.9)
4. ถึงขยะมีฝาปิดเพื่อป้องกันสัตว์และแมลง นำโรค	10 (28.6)	10 (28.6)	5 (14.2)	8 (22.8)	1 (2.9)	1 (2.9)
5. การป้องกันและทำลายแหล่งเพาะพันธุ์ สัตว์นำโรค	9 (25.7)	12 (34.2)	11 (31.4)	2 (5.8)	-	1 (2.9)

ตอนที่ 4 ความคิดเห็นของผู้บริหารเกี่ยวกับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

1. การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีประโยชน์ต่อครูและนักเรียน

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีประโยชน์ต่อครูและนักเรียนระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 30 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 85.7 ผู้บริหารส่วนน้อยเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีประโยชน์ต่อครูและนักเรียนระดับปานกลาง จำนวน 2 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5.7 มีเพียง 1 โรงเรียน ที่ผู้บริหารเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีประโยชน์ต่อครูและนักเรียนระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 2.9 และไม่ตอบ 2 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5.7 (ตารางที่ 10)

2. การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นความรับผิดชอบของกรมอนามัย

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นความรับผิดชอบของกรมอนามัยระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 29 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 82.8 ผู้บริหารส่วนน้อยเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นความรับผิดชอบของกรมอนามัยระดับปานกลาง จำนวน 3 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 8.6 มีเพียง 1 โรงเรียน ที่ผู้บริหารโรงเรียนเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นความรับผิดชอบของกรมอนามัยระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 2.9 และไม่ตอบ 2 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5.7 (ตารางที่ 10)

3. การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นความรับผิดชอบของโรงเรียน

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นความรับผิดชอบของโรงเรียนระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 29 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 82.9 ผู้บริหารส่วนน้อยเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นความรับผิดชอบของโรงเรียนระดับปานกลาง จำนวน 4 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 11.4 และไม่ตอบ 2 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5.7 (ตารางที่ 10)

4. การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีความจำเป็นต่อผู้สัมผัสอาหาร

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีความจำเป็นต่อผู้สัมผัสอาหารระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 28 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 80 ผู้บริหารส่วนน้อยเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีความจำเป็นต่อผู้สัมผัสอาหารระดับปานกลาง จำนวน 4 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 11.4 มีเพียง 1 โรงเรียนผู้บริหารเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีความจำเป็นต่อผู้สัมผัสอาหารระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 2.9 และไม่ตอบ 2 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5.7 (ตารางที่ 10)

5. ผู้บริหารโรงเรียนและครูมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

ผู้บริหารและครูโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าสามในสี่มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 27 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 77.1

ผู้บริหารส่วนน้อยมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง จำนวน 6 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 17.2 และไม่ตอบ 2 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5.7 (ตารางที่ 10)

6. การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารทำให้มีต้นทุนในการบริหารเพิ่มขึ้น

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบสามในห้าเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารทำให้มีต้นทุนในการบริหารเพิ่มขึ้นระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 20 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 57.2 รองลงมาผู้บริหารเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารทำให้มีต้นทุนในการบริหารเพิ่มขึ้นระดับปานกลาง จำนวน 12 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 34.2 มีเพียง 1 โรงเรียน ที่ผู้บริหารเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารทำให้มีต้นทุนในการบริหารเพิ่มขึ้นระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 2.9 และไม่ตอบ 2 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5.7 (ตารางที่ 10)

7. ผู้บริหารมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าครึ่งหนึ่งตอบว่าตนเองมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 19 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 54.3 เกือบครึ่งหนึ่งผู้บริหารตอบว่ามีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง จำนวน 14 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 40.0 และไม่ตอบ 2 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5.7 (ตารางที่ 10)

8. ผู้บริหารเคยเข้าร่วมการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ประมาณครึ่งหนึ่งเคยเข้าร่วมการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง จำนวน 18 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 51.4 ผู้บริหารที่เคยเข้าร่วมอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 8 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 22.9 ใกล้เคียงกับผู้บริหารที่เคยเข้าร่วมอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 7 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 20 และไม่ตอบ 2 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5.7 (ตารางที่ 10)

9. ความต้องการในการเข้าร่วมการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าหนึ่งในสี่ต้องการเข้าร่วมการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารระดับน้อย จำนวน 10 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 28.6 สองในห้าของผู้บริหารต้องการเข้าร่วมการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง จำนวน 14 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 40 ในขณะที่ผู้บริหารส่วนน้อยเพียง 2 โรงเรียนเท่านั้น ที่มีความต้องการเข้าร่วมการอบรมระดับมากถึงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 5.8 และไม่ตอบ 9 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 25.6 (ตารางที่ 10)

ตารางที่ 10 ระดับความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนเกี่ยวกับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

(N = 35)

การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร	ระดับความคิดเห็น					
	จำนวน (ร้อยละ)					ไม่ ตอบ
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด	
1. การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีประโยชน์ต่อครูและนักเรียน	20 (57.1)	10 (28.6)	2 (5.7)	1 (2.9)	-	2 (5.7)
2. การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นความรับผิดชอบของกรมอนามัย	16 (45.7)	13 (37.1)	3 (8.6)	1 (2.9)	-	2 (5.7)
3. การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นความรับผิดชอบของโรงเรียน	15 (42.9)	14 (40.0)	4 (11.4)	-	-	2 (5.7)
4. การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีความจำเป็นต่อผู้สัมผัสอาหาร	15 (42.9)	13 (37.1)	4 (11.4)	1 (2.9)	-	2 (5.7)
5. ผู้บริหารโรงเรียนมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	13 (37.1)	14 (40.0)	6 (17.2)	-	-	2 (5.7)
6. การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารทำให้มีต้นทุนในการบริหารเพิ่มขึ้น	5 (14.3)	15 (42.9)	12 (34.2)	1 (2.9)	-	2 (5.7)
7. ผู้บริหารมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	3 (8.6)	16 (45.7)	14 (40.0)	-	-	2 (5.7)
8. ผู้บริหารเคยเข้าร่วมอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร	2 (5.7)	5 (14.3)	18 (51.4)	6 (17.2)	2 (5.7)	2 (5.7)
9. ความต้องการเข้าร่วมอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร	1 (2.9)	1 (2.9)	14 (40.0)	10 (28.6)	-	9 (25.6)

ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นของผู้สัมผัสอาหารเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน มัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัด ปราจีนบุรี

ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไปของผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัด
ปราจีนบุรี จำแนกได้ดังต่อไปนี้

1. เพศ

ผู้สัมผัสอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี
ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 74 คน คิดเป็นร้อยละ 87.0 เป็นเพศชายจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อย
ละ 11.8 และไม่ตอบ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.2 (ตารางที่ 11)

2. ระดับการศึกษา

ผู้สัมผัสอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี
ครึ่งหนึ่งจบการศึกษาระดับประถมศึกษาจำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 53.0 รองลงมาจบการศึกษา
ระดับมัธยมศึกษาจำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 41.0 จบการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 4 คน
คิดเป็นร้อยละ 4.8 และจบการศึกษาระดับอนุปริญญาจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.2 (ตารางที่
11)

3. ประเภทของอาหารที่จำหน่าย

ผู้สัมผัสอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี
จำหน่ายก๋วยเตี๋ยวและข้าวราดแกงในจำนวนใกล้เคียงกันคือ 30 คน คิดเป็นร้อยละ 35.3 และ 27 คน
คิดเป็นร้อยละ 31.7 ตามลำดับ รองลงมาคือจำหน่ายขนมหวานจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 15.3
จำหน่ายเครื่องดื่มจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 14.1 จำหน่ายผลไม้จำนวน 2 ราย คิดเป็นร้อยละ

2.4 จำหน่ายขนมจีนและส้มตำ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.2 นอกจากนี้ยังพบว่าไม่มีผู้สัมผัสอาหารใดที่จำหน่ายอาหารตามสั่ง (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 11 ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมผัสอาหาร

(N = 85)		
ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
หญิง	74	87.0
ชาย	10	11.8
ไม่ตอบ	1	1.2
รวม	85	100.0
ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษา	45	53.0
มัธยมศึกษา	35	41.0
อนุปริญญา	1	1.2
ปริญญาตรี	4	4.8
รวม	85	100.0
ประเภทของอาหารที่จำหน่าย		
ก๋วยเตี๋ยว	30	35.3
ข้าวราดแกง	27	31.7
ขนมหวาน	12	15.3
เครื่องดื่ม	12	14.1
ผลไม้	2	2.4
ขนมจีนและส้มตำ	1	1.2
รวม	85	100.0

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นของผู้สัมผัสอาหารด้านสุขาภิบาลอาหาร

1. ความสำคัญเรื่องความสะอาดของกระบวนการปรุงอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี โดยส่วนใหญ่ให้ความสำคัญในเรื่องความสะอาดในกระบวนการปรุงอาหารในระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 78 คน คิดเป็นร้อยละ 91.7 และในระดับปานกลาง จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 5.9 และไม่ตอบ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.4 (ตารางที่ 12)

2. ความสำคัญเรื่องความสะอาดของวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกินครึ่งเพียงเล็กน้อยให้ความสำคัญในเรื่องความสะอาดของวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารในระดับมากที่สุด จำนวน 47 คน คิดเป็นร้อยละ 55.3 รองลงมาคือ ให้ความสำคัญในระดับมากจำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 37.6 และให้ความสำคัญในระดับปานกลาง จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 7.1 (ตารางที่ 12)

3. ความสำคัญเรื่องความสะอาดของผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ครั้งหนึ่งให้ความสำคัญเรื่องความสะอาดของผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารในระดับมากที่สุด จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 51.7 รองลงมาผู้ประกอบการให้ความสำคัญเรื่องความสะอาดของผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารอยู่ในระดับมาก จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 35.3 และผู้สัมผัสอาหารให้ความสำคัญเรื่องความสะอาดของผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารอยู่ในระดับปานกลาง จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 11.8 และไม่ตอบ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.2 (ตารางที่ 12)

4. คุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบครึ่งหนึ่งของผู้ตอบแบบสอบถาม ให้ความสำคัญในเรื่องคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร

ในระดับมากที่สุด จำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 47.1 รองลงมาให้ความสำคัญในระดับมาก จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 38.8 และให้ความสำคัญในระดับปานกลางจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 14.1 (ตารางที่ 12)

5. ความสำคัญเรื่องความสะอาดของร้านอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารของร้านอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบครึ่งเห็นว่าความสะอาดของร้านอาหารอยู่ในระดับมาก จำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 49.4 รองลงมาเห็นว่าความสะอาดของร้านอาหารอยู่ในระดับมากที่สุด จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 41.2 และผู้สัมผัสอาหารเห็นว่าความสะอาดของร้านอาหารอยู่ในระดับปานกลาง จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 8.2 และไม่ตอบ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.2 (ตารางที่ 12)

ตารางที่ 12 ระดับความคิดเห็นของผู้สัมผัสอาหารด้านสุขาภิบาลอาหาร

(N = 35)

ความคิดเห็นด้านสุขาภิบาลอาหาร	ระดับความคิดเห็น					
	จำนวน (ร้อยละ)					
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่ตอบ
1. ความสำคัญเรื่องความสะอาดของกระบวนการปรุงอาหาร	50 (58.8)	28 (32.9)	5 (5.9)	-	-	2 (2.4)
2. ความสำคัญเรื่องความสะอาดของวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร	47 (55.3)	32 (37.6)	6 (7.1)	-	-	-
3. ความสำคัญเรื่องความสะอาดของผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร	44 (51.7)	30 (35.3)	10 (11.8)	-	-	1 (1.2)
4. ความสำคัญเรื่องคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร	40 (47.1)	33 (38.8)	12 (14.1)	-	-	-
5. ความสำคัญในเรื่องความสะอาดของร้านอาหาร	35 (41.2)	42 (49.4)	7 (8.2)	-	-	1 (1.2)

ตอนที่ 3 การปฏิบัติตนด้านสุขาภิบาลส่วนบุคคล และการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร

1. การปฏิบัติตนด้านสุขาภิบาลส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่ให้ความสำคัญเกี่ยวกับการปฏิบัติตนด้านสุขาภิบาลส่วนบุคคลในทุกประเด็น ดังนี้ การรักษาสุขภาพร่างกายให้แข็งแรง จำนวน 84 คน คิดเป็นร้อยละ 98.8 ไม่ปฏิบัติ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.2 ผู้สัมผัสอาหารล้างมือทุกครั้งหลังจากเข้าห้องน้ำ จำนวน 84 คน คิดเป็นร้อยละ 98.8 และไม่ปฏิบัติจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.2 ด้านอนามัยผู้สัมผัสอาหารไม่ไอหรือจามโดยไม่มีผ้าปกปิด จำนวน 84 คน คิดเป็นร้อยละ 98.8 และไม่ปฏิบัติจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.2 ผู้สัมผัสอาหารไม่ทาสีเล็บมือ จำนวน 83 คน คิดเป็นร้อยละ 97.6 และทาสีเล็บมือ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.4 ผู้สัมผัสอาหารเก็บบังหมัดล้างมือทุกครั้งก่อนสัมผัสอาหาร จำนวน 83 คน คิดเป็นร้อยละ 97.6 มีเพียง 2 คน ที่ไม่ล้างมือก่อนสัมผัสอาหาร คิดเป็นร้อยละ 2.4 ผู้สัมผัสอาหารไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติหน้าที่ จำนวน 82 คน คิดเป็นร้อยละ 96.5 และสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติหน้าที่ จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 3.5 ผู้สัมผัสอาหารผูกผ้ากันเปื้อนทุกครั้งที่ปฏิบัติหน้าที่ จำนวน 82 คน คิดเป็นร้อยละ 96.5 และไม่ปฏิบัติจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 3.5 ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ตัดเล็บมือสั้น จำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 94.1 และไม่ปฏิบัติ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 5.9 หากผู้สัมผัสอาหารมีอาการท้องร่วงหรือไข้หวัดไม่ปรุงอาหาร จำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 94.1 และไม่ปฏิบัติ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 5.9 ด้านอาหารผู้สัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ตักอาหาร จำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 92.9 และไม่ปฏิบัติจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 7.1 ผู้สัมผัสอาหารสวมหมวกทุกครั้งปฏิบัติหน้าที่ จำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 92.9 และไม่ปฏิบัติ จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 7.1 ผู้สัมผัสอาหารได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี จำนวน 76 คน คิดเป็นร้อยละ 89.4 และไม่ได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 10.6 ผู้สัมผัสอาหารไม่สวมแหวนหรือกำไลข้อมือ จำนวน 76 คน คิดเป็นร้อยละ 89.4 และสวมแหวนหรือกำไลข้อมือ จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 10.6 มือของผู้สัมผัสอาหารไม่เป็นแผลเรื้อรัง จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 85.9 ส่วนหนึ่งมือเป็นแผลเรื้อรัง จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 14.1 ในเวลาจำหน่ายอาหารไม่จับเงินระหว่างปรุงหรือสัมผัสอาหาร จำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 81.2 ส่วนหนึ่งตอบว่าจับเงินระหว่างปรุงหรือสัมผัสอาหาร จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 18.8

ตารางที่ 13 การปฏิบัติตนด้านสุขาภิบาลส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

(N = 85)

การปฏิบัติตนด้านสุขาภิบาลส่วนบุคคล	ปฏิบัติ		ไม่ปฏิบัติ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. การรักษาสุขภาพร่างกายให้แข็งแรง	84	98.8	1	1.2
2. ล้างมือทุกครั้งหลังจากเข้าห้องน้ำ	84	98.8	1	1.2
3. ไม่ไอหรือจามโดยไม่มีผ้าปิด	84	98.8	1	1.2
4. ไม่ทาเล็บมือ	83	97.6	2	2.4
5. ล้างมือทุกครั้งก่อนสัมผัสอาหาร	83	97.6	2	2.4
6. ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติหน้าที่	82	96.5	3	3.5
7. ผูกผ้ากันเปื้อนทุกครั้งปฏิบัติหน้าที่	82	96.5	3	3.5
8. ตัดเล็บมือสั้น	80	94.1	5	5.9
9. หากมีอาการท้องร่วงหรือไข้หวัดไม่ควรปรุงอาหาร	80	94.1	5	5.9
10. ใช้อุปกรณ์ตักอาหาร	79	92.9	6	7.1
11. สวมหมวกทุกครั้งปฏิบัติหน้าที่	79	92.9	6	7.1
12. การตรวจสุขภาพประจำปี	76	89.4	9	10.6
13. ไม่สวมแหวนหรือกำไลข้อมือ	76	89.4	9	10.6
14. มือของผู้สัมผัสอาหารไม่เป็นแผลเรื้อรัง	73	85.9	12	14.1
15. ไม่จับเงินระหว่างปรุงหรือสัมผัสอาหาร	69	81.2	16	18.8

2. การปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เห็นว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เห็นด้วยว่าต้องไม่เตรียมอาหารบนพื้นทางเดินเป็น จำนวน 82 คน คิดเป็น ร้อยละ 96.5 ไม่ปฏิบัติจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 3.5 เกือบทั้งหมดล้างภาชนะด้วยอุปกรณ์ด้วย น้ำยาล้างจานและน้ำสะอาด 2 ครั้ง จำนวน 82 คน คิดเป็นร้อยละ 96.5 และไม่ปฏิบัติ จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 3.5 ส่วนซักผ้าเช็ดทำความสะอาดในครัวบ่อยครั้ง จำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 95.3 และไม่ปฏิบัติจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 4.7 ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เห็นว่า ซ้อน ส้อม และตะเกียบ ต้องเก็บในภาชนะวางตั้งเอาด้ามขึ้น จำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 95.3 และไม่

ปฏิบัติ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 4.7 ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เห็นว่าต้องเก็บภาชนะให้เป็นระเบียบและคว่ำในที่สูงจากพื้นทางเดินอย่างน้อย 60 เซนติเมตร จำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 95.3 และไม่ปฏิบัติ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 4.7 ร้านอาหารส่วนใหญ่มีการปกปิดอาหารที่ปรุงสุกแล้วเสมอ จำนวน 80 คิดเป็นร้อยละ 94.1 และไม่ปฏิบัติ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 5.9 ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าจะต้องใช้เครื่องปรุงที่มีฉลากและเลขทะเบียนอาหาร จำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 92.9 และไม่ปฏิบัติจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 7.1 การแยกเขียงอาหารสุกและอาหารดิบเป็นสิ่งจำเป็น จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 85.9 และไม่ปฏิบัติ จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 14.1 ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่พูดคุยขณะประกอบอาหาร จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 85.9 และไม่ปฏิบัติ จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 14.1 มีการอุ่นอาหารที่ปรุงสุกแล้วทุก ๆ 2 ชั่วโมง จำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 81.2 และไม่ปฏิบัติ จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 18.8 (ตารางที่ 14)

ตารางที่ 14 การปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร

การปฏิบัติด้านสุขาภิบาลส่วนบุคคล	(N = 85)			
	ปฏิบัติ		ไม่ปฏิบัติ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ไม่เตรียมอาหารบนพื้นทางเดิน	82	96.5	3	3.5
2. ล้างภาชนะและอุปกรณ์ด้วยน้ำยาล้างจานและน้ำสะอาด 2 ครั้ง	82	96.5	3	3.5
3. ชักผ้าเช็ดทำความสะอาดในครัวบ่อย ๆ	81	95.3	4	4.7
4. เก็บช้อน ส้อม ตะเกียบ ในภาชนะวางตั้งเอาด้ามขึ้น	81	95.3	4	4.7
5. เก็บภาชนะให้เป็นระเบียบและคว่ำในที่สูงจากพื้น 60 ซม.	81	95.3	4	4.7
6. มีฝาปิดอาหารที่ปรุงสุกแล้วเสมอ	80	94.1	5	5.9
7. ใช้เครื่องปรุงที่มีฉลากและเลขทะเบียนอาหาร	79	92.9	6	7.1
8. แยกเขียงอาหารสุกและอาหารดิบ	73	85.9	12	14.1
9. ไม่พูดคุยขณะประกอบอาหาร	73	85.9	12	14.1
10. อุ่นอาหารที่ปรุงสุกแล้วทุก ๆ 2 ชั่วโมง	69	81.2	16	18.8

ตอนที่ 4 ความคิดเห็นของผู้สัมผัสอาหารเกี่ยวกับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

1. การอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารเคยได้รับการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 47 คน คิดเป็นร้อยละ 55.3 และผู้สัมผัสอาหารไม่เคยได้รับการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวนถึง 36 คน คิดเป็นร้อยละ 42.4 และไม่ตอบ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.3 (จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่เคยได้รับการอบรม 47 คน โดยได้รับการอบรมที่โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 60.0 และโรงพยาบาลหรือกรมอนามัย คิดเป็นร้อยละ 40.0) (ตารางที่ 15)

2. ความต้องการเข้าร่วมการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีความเห็นว่าหากมีการจัดอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนจะเข้าร่วมอบรม จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 85.9 ผู้สัมผัสอาหารส่วนน้อยจะไม่เข้าอบรม จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 11.8 และไม่ตอบ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.3 (ตารางที่ 15)

3. ประโยชน์ของการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

ผู้สัมผัสอาหารเกือบทั้งหมดเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมีประโยชน์ต่อตนเอง จำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 95.3 และไม่ตอบ 4 คน คิดเป็นร้อยละ 4.7 (จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่ต้องการเข้าร่วมการอบรม เนื่องจากต้องการได้รับความรู้เพิ่มเติมเพื่อนำไปประกอบอาชีพ) (ตารางที่ 15)

4. การดูแลระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เห็นว่าโรงเรียนมีการดูแลด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 92.9 ผู้สัมผัสอาหารส่วนน้อยเห็นว่าโรงเรียนไม่มีการดูแลด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.4 และไม่ตอบ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 4.7 (ตารางที่ 15)

5. หน่วยงานที่ดูแลด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ทราบว่าหน่วยงานใดในโรงเรียนมีหน้าที่ดูแลด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน 75 คน คิดเป็นร้อยละ 88.3 และไม่ทราบว่าหน่วยงานใดมีหน้าที่ดูแลด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 8.2 และไม่ตอบ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 3.5 (ตารางที่ 15)

6. หัวข้อการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่ผู้สัมผัสอาหารต้องการเข้าอบรม

ผู้สัมผัสอาหารประมาณสามในห้าต้องการได้รับการอบรมในเรื่องการประกอบอาหารและอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร (ร้อยละ 65.9 และ 58.8 ตามลำดับ) ส่วนผู้สัมผัสอาหารครึ่งหนึ่ง (ร้อยละ 50.6) ต้องการได้รับการอบรมเรื่องภาชนะและอุปกรณ์ นอกจากนี้ยังพบว่าผู้สัมผัสอาหารต้องการได้รับการอบรมในเรื่องการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค เรื่องขยะและการกำจัดน้ำเสีย เรื่องสถานที่ในการประกอบอาหารในจำนวนเท่า ๆ กัน คือ 40 คน 38 คน และ 36 คน คิดเป็นร้อยละ 47.1 44.7 และ 42.4 ตามลำดับ (ตารางที่ 16)

ตารางที่ 15 การอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร

(N = 85)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร		
เคย	47	55.3
ไม่เคย	36	42.4
ไม่ตอบ	2	2.3
รวม	85	100.0
การเข้าร่วมการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร		
ต้องการเข้าร่วมการอบรม	73	85.9
ไม่ต้องการเข้าร่วมการอบรม	10	11.8
ไม่ตอบ	2	2.3
รวม	85	100.0
ประโยชน์ของการอบรมสุขาภิบาลอาหาร		
มีประโยชน์	81	95.3
ไม่ตอบ	4	4.7
รวม	85	100.0
การดูแลระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน		
มี	79	92.9
ไม่มี	2	2.4
ไม่ตอบ	4	4.7
รวม	85	100.0
หน่วยงานดูแลด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน		
ทราบ	75	88.3
ไม่ทราบ	7	8.2
ไม่ตอบ	3	3.5
รวม	85	100.0

ตารางที่ 16 หัวข้อการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่ผู้สัมผัสอาหารต้องการเข้าอบรม

(N = 85)

หัวข้อการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ที่ผู้สัมผัสอาหารต้องการเข้าอบรม	จำนวน	ร้อยละ
1. การประกอบอาหาร	56	65.9
2. อนามัยของผู้สัมผัสอาหาร	50	58.8
3. ภาชนะและอุปกรณ์	43	50.6
4. การป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค	40	47.1
5. ขยะและการกำจัดน้ำเสีย	38	44.7
6. สถานที่ในการประกอบอาหาร	36	42.4

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียน
มัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของนักเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี

1. เพศ

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าสองในสามเป็นเพศ
หญิง จำนวน 163 คน คิดเป็นร้อยละ 67.9 และเป็นเพศชาย จำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 32.1
(ตารางที่ 17)

2. ระดับการศึกษา

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ศึกษาอยู่ในระดับชั้น
มัธยมศึกษาตอนต้นเท่ากับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายคือ 120 คน (ตารางที่ 17)

ตารางที่ 17 ข้อมูลทั่วไปของนักเรียนมัธยมศึกษา

(N = 240)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
หญิง	163	67.9
ชาย	77	32.1
รวม	240	100.0
ระดับการศึกษา		
มัธยมศึกษาตอนต้น	120	54.6
มัธยมศึกษาตอนปลาย	120	42.1
รวม	240	100.0

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นของนักเรียนเกี่ยวกับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน
และความต้องการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารของนักเรียน

1. ความคิดเห็นของนักเรียนเกี่ยวกับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

1.1 ประโยชน์ที่ได้รับจากการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบสามในสี่ได้รับประโยชน์จากการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารระดับมากที่สุดจำนวน 177 คน คิดเป็นร้อยละ 73.8 นักเรียนหนึ่งในห้าได้รับประโยชน์จากการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลางจำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 21.7 นักเรียนได้รับประโยชน์จากการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารระดับน้อยถึงน้อยที่สุดจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 3.0 และไม่ตอบ 4 คน คิดเป็นร้อยละ 1.7 (ตารางที่ 18)

1.2 โรงเรียนควรจัดให้มีการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี สองในสามเห็นว่าทางโรงเรียนควรจัดให้มีการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารระดับมากที่สุดจำนวน 159 คน คิดเป็นร้อยละ 66.3 รองลงมานักเรียนเห็นว่าโรงเรียนควรจัดให้มีการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารระดับ

ปานกลางจำนวน 71 คน คิดเป็นร้อยละ 29.6 นักเรียนเห็นว่าโรงเรียนควรจัดให้มีการอบรมด้าน
สุขาภิบาลอาหารระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 2.5 และไม่ตอบ 4 คน คิดเป็น
ร้อยละ 1.7 (ตารางที่ 18)

1.3 ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี สองในสามมีความรู้ด้าน
สุขาภิบาลอาหารระดับปานกลางจำนวน 160 คน คิดเป็นร้อยละ 66.7 เกือบหนึ่งในสี่มีความรู้ด้าน
สุขาภิบาลอาหารระดับมากถึงมากที่สุดจำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 24.6 พบว่านักเรียนมีความรู้
ด้านสุขาภิบาลอาหารระดับน้อยถึงน้อยที่สุดจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 8.4 และไม่ตอบ 1 คน คิด
เป็นร้อยละ 0.4 (ตารางที่ 18)

ตารางที่ 18 ความคิดเห็นของนักเรียนเกี่ยวกับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

(N = 240)

ความคิดเห็นด้านสุขาภิบาลอาหาร	ระดับความคิดเห็น					
	จำนวน (ร้อยละ)					
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด	ไม่ ตอบ
1. ประโยชน์ที่ได้รับจากการอบรมด้าน สุขาภิบาลอาหาร	57 (23.8)	120 (50.0)	52 (21.7)	4 (1.7)	3 (1.3)	4 (1.7)
2 โรงเรียนควรจัดให้มีการอบรมด้าน สุขาภิบาลอาหาร	47 (19.6)	112 (46.7)	71 (29.6)	4 (1.7)	2 (0.8)	4 (1.7)
3. ระดับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	15 (6.3)	44 (18.3)	160 (66.7)	16 (6.7)	4 (1.7)	2 (0.4)

2. ความต้องการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารของนักเรียน

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่ต้องการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจำนวน 204 คน คิดเป็นร้อยละ 75.6 มีเพียงส่วนน้อยไม่ต้องการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 13.8 และไม่ตอบ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 10.6 (ตารางที่ 19)

ตารางที่ 19 ความต้องการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารของนักเรียน

(N = 240)

ความต้องการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	จำนวน	ร้อยละ
ต้องการ	204	75.6
ไม่ต้องการ	33	13.8
ไม่ตอบ	3	10.6
รวม	240	100.0

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นของนักเรียนเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน
มัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี

1. ความจำเป็นในการจัดระบบสุขาภิบาลอาหาร

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เห็นความจำเป็นในการจัดระบบสุขาภิบาลอาหารระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 202 คน คิดเป็นร้อยละ 84.1 มีเพียงนักเรียนส่วนน้อยเห็นความจำเป็นในการจัดระบบสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 13 นักเรียนเห็นความจำเป็นในการจัดระบบสุขาภิบาลอาหารระดับน้อย จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 1.9 และไม่ตอบ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 1.1 (ตารางที่ 20)

2. โรงอาหารมีการระบายอากาศได้ดี

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี สามในห้าเห็นว่าโรงอาหารมีการระบายอากาศได้ดีระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 146 คน คิดเป็นร้อยละ 60.7 นักเรียนมากกว่า

หนึ่งในสี่เห็นว่าโรงอาหารมีการระบายอากาศได้ดีระดับปานกลาง จำนวน 66 คน คิดเป็นร้อยละ 27.4 พบว่านักเรียนเห็นว่าการระบายอากาศได้ดีระดับน้อย จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 12.4 และไม่ตอบ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.4 (ตารางที่ 20)

3. ผู้จำหน่ายอาหารสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี สองในสามเห็นว่าผู้จำหน่ายอาหารสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผมในระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 160 คน คิดเป็นร้อยละ 66.7 นักเรียนหนึ่งในสี่เห็นว่าผู้จำหน่ายอาหารสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผมในระดับปานกลาง จำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 25.2 นักเรียนส่วนน้อยเห็นว่าผู้จำหน่ายอาหารสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผมในระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 8.1 (ตารางที่ 20)

4. อาหารมีคุณภาพสะอาดและปลอดภัย

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบสองในสามเห็นว่าอาหารมีคุณภาพสะอาดและปลอดภัยระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 144 คน คิดเป็นร้อยละ 60.4 นักเรียนหนึ่งในสี่เห็นว่าอาหารมีคุณภาพสะอาดและปลอดภัยระดับปานกลาง จำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 26.7 นักเรียนเห็นว่าการมีคุณภาพสะอาดและปลอดภัยระดับน้อย จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 12.9 (ตารางที่ 20)

5. โรงอาหารมีน้ำดื่มบริการอย่างเพียงพอ

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี สามในห้าเห็นว่าโรงอาหารมีน้ำดื่มบริการระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 144 คน คิดเป็นร้อยละ 60 นักเรียนมากกว่าหนึ่งในสี่เห็นว่าโรงอาหารมีน้ำดื่มบริการระดับปานกลาง จำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 26.7 นักเรียนส่วนน้อยเห็นว่าโรงอาหารมีน้ำดื่มบริการระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 12.9 และไม่ตอบ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.4 (ตารางที่ 20)

6. ภาชนะใส่อาหารและน้ำดื่มสะอาด

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบสามในห้าเห็นว่าภาชนะใส่อาหารและน้ำดื่มสะอาดระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 141 คน คิดเป็นร้อยละ 58.5 นักเรียนมากกว่าหนึ่งในสี่เห็นว่าภาชนะใส่อาหารและน้ำดื่มสะอาดระดับปานกลาง จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 28.9 นักเรียนส่วนน้อยเห็นว่าภาชนะใส่อาหารและน้ำดื่มสะอาดระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 12.6 (ตารางที่ 20)

7. โต๊ะและเก้าอี้ในโรงอาหารเป็นระเบียบ

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบสองในสามเห็นว่าโต๊ะและเก้าอี้ในโรงอาหารเป็นระเบียบระดับมากถึงมากที่สุดจำนวน 148 คน คิดเป็นร้อยละ 61.5 นักเรียนเห็นว่าโต๊ะและเก้าอี้ในโรงอาหารเป็นระเบียบระดับปานกลางจำนวน 74 คน คิดเป็นร้อยละ 30.7 พบว่านักเรียนเห็นว่าโต๊ะและเก้าอี้ในโรงอาหารเป็นระเบียบระดับน้อยจำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 6.3 และไม่ตอบ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 1.5 (ตารางที่ 20)

8. โรงอาหารมีเจ้าหน้าที่ดูแลอย่างสม่ำเสมอ

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าครึ่งเห็นว่าโรงอาหารมีเจ้าหน้าที่ดูแลอย่างสม่ำเสมอระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 133 คน คิดเป็นร้อยละ 55.6 นักเรียนเกือบหนึ่งในสามเห็นว่าโรงอาหารมีเจ้าหน้าที่ดูแลระดับปานกลาง จำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 32.2 นักเรียนส่วนน้อยเห็นว่าโรงอาหารมีเจ้าหน้าที่ดูแลระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 12.2 (ตารางที่ 20)

9. โต๊ะและเก้าอี้ในโรงอาหารสะอาด

นักเรียนโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เห็นว่าโต๊ะและเก้าอี้ในโรงอาหารสะอาดระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 104 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 43.3 รองลงมานักเรียนเห็นว่าโต๊ะและเก้าอี้ในโรงอาหารสะอาดระดับปานกลาง จำนวน 102 คน คิดเป็นร้อยละ 42.6

เพียงส่วนน้อยนักเรียนเห็นว่าโต๊ะและเก้าอี้ในโรงอาหารสะอาดระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 13.4 และไม่ตอบ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 0.7 (ตารางที่ 20)

10. ร้านอาหารจำหน่ายอาหารที่มีประโยชน์

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบสองในสามเห็นว่าร้านอาหารในโรงอาหารจำหน่ายอาหารที่มีประโยชน์ระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 149 คน คิดเป็นร้อยละ 62.2 นักเรียนมากกว่าหนึ่งในสี่เห็นว่าร้านอาหารจำหน่ายอาหารที่มีประโยชน์ระดับปานกลาง จำนวน 68 คน คิดเป็นร้อยละ 28.5 นักเรียนส่วนน้อยเห็นว่าร้านอาหารจำหน่ายอาหารที่มีประโยชน์ระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 8.2 และไม่ตอบ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 1.1 (ตารางที่ 20)

11. ถังขยะในโรงอาหารมีฝาปิด

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบสองในห้าเห็นว่าถังขยะในโรงอาหารมีฝาปิดระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 93 คน คิดเป็นร้อยละ 38.5 รองลงมา นักเรียนเห็นว่าถังขยะในโรงอาหารมีฝาปิดระดับปานกลาง จำนวน 85 คน คิดเป็นร้อยละ 35.5 พบว่านักเรียนเห็นว่าถังขยะในโรงอาหารมีฝาปิดระดับน้อย จำนวน 61 คน คิดเป็นร้อยละ 25.6 และไม่ตอบ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.4 (ตารางที่ 20)

12. การมีส่วนร่วมในการประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าครึ่งมีส่วนร่วมในการประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 126 คน คิดเป็นร้อยละ 52.6 หนึ่งในสามนักเรียนมีส่วนร่วมในการประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง จำนวน 89 คน คิดเป็นร้อยละ 37 นักเรียนส่วนน้อยมีส่วนร่วมในการประเมินสุขาภิบาลอาหารระดับน้อย จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 10.4 (ตารางที่ 20)

13. โรงอาหารมีห้องน้ำบริการอย่างเพียงพอ

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าสองในห้าเห็นว่าโรงอาหารมีห้องน้ำบริการระดับมากถึงมากที่สุดจำนวน 107 คน คิดเป็นร้อยละ 44.9 นักเรียนมากกว่าหนึ่งในสี่เห็นว่าโรงอาหารมีห้องน้ำบริการระดับปานกลาง จำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 25.8 นักเรียนมากกว่าหนึ่งในสี่เห็นว่าโรงอาหารมีห้องน้ำบริการระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 28.9 และไม่ตอบ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.4 (ตารางที่ 20)

14. ผู้สัมผัสอาหารหยิบอาหารด้วยมือเปล่า

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เห็นว่าผู้สัมผัสอาหารหยิบอาหารด้วยมือเปล่าระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 106 คน คิดเป็นร้อยละ 44.1 นักเรียนเห็นว่าคุณสัมผัสอาหารหยิบอาหารด้วยมือเปล่าระดับปานกลาง จำนวน 71 คน คิดเป็นร้อยละ 29.6 นักเรียนเห็นว่าคุณสัมผัสอาหารหยิบอาหารด้วยมือเปล่าระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 26.3 (ตารางที่ 20)

15. น้ำเสียจากร้านอาหารไม่มีกลิ่นเหม็น

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เห็นว่าน้ำเสียจากร้านอาหารไม่มีกลิ่นเหม็นระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 111 คน คิดเป็นร้อยละ 46.3 รองลงมานักเรียนเห็นน้ำเสียจากร้านอาหารไม่มีกลิ่นเหม็นระดับปานกลาง จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 30.4 พบว่านักเรียนเห็นน้ำเสียจากร้านอาหารไม่มีกลิ่นเหม็นในระดับมาก จำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 22.9 และไม่ตอบ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.4 (ตารางที่ 20)

16. วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารมีคุณภาพต่ำ

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าครึ่งเห็นว่าวัตถุดิบที่ใช้มีคุณภาพต่ำระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 129 คน คิดเป็นร้อยละ 53.7 รองลงมานักเรียนเห็นว่าวัตถุดิบที่ใช้มีคุณภาพต่ำระดับปานกลาง จำนวน 58 คน คิดเป็นร้อยละ 24.1 นักเรียนเห็นว่า

วัตถุดิบที่ใช้มีคุณภาพต่ำระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 21.8 และไม่ตอบ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.4 (ตารางที่ 20)

17. ภายในโรงอาหารมีสุนัขหรือแมว

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เห็นว่าภายในโรงอาหารมีสุนัขหรือแมวระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 108 คน คิดเป็นร้อยละ 44.8 รองลงมา นักเรียนเห็นว่าภายในโรงอาหารมีสุนัขหรือแมวระดับปานกลาง จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 29.3 นักเรียนเห็นว่าภายในโรงอาหารมีสุนัขหรือแมวระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 25.9 (ตารางที่ 20)

18. ผู้ประกอบอาหารสุบнуหรือระหว่างปฏิบัติงาน

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เห็นว่าผู้ประกอบอาหารสุบнуหรือระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 169 คน คิดเป็นร้อยละ 70.4 นักเรียนเห็นว่าผู้ประกอบอาหารสุบнуหรือระดับปานกลาง จำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 11.1 นักเรียนเห็นว่าผู้ประกอบอาหารสุบнуหรือระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 18.1 และไม่ตอบ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.4 (ตารางที่ 24)

19. ผู้ปรุงอาหารประกอบอาหารบนพื้นทางเดิน

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าครึ่งเห็นว่าผู้ปรุงอาหารประกอบอาหารบนพื้นทางเดินระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 133 คน คิดเป็นร้อยละ 55.5 นักเรียน หนึ่งในห้าเห็นว่าผู้ปรุงอาหารประกอบอาหารบนพื้นทางเดินระดับปานกลาง จำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 21.9 นักเรียนเห็นว่าผู้ปรุงอาหารประกอบอาหารบนพื้นทางเดินระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 21.1 และไม่ตอบ 4 คน คิดเป็นร้อยละ 1.5 (ตารางที่ 20)

20. นักเรียนมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าครึ่งมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง จำนวน 136 คน คิดเป็นร้อยละ 56.7 นักเรียนหนึ่งในสามมีความรู้ระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 30.4 ส่วนน้อยนักเรียนมีความรู้ระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 13 (ตารางที่ 20)

ตารางที่ 20 ความคิดเห็นของนักเรียนเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

(N = 240)

ความคิดเห็นด้านสุขาภิบาลอาหาร	ระดับความคิดเห็น					ไม่ ตอบ
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด	
1. การจัดระบบสุขาภิบาลอาหารมีความ จำเป็น	97 (40.4)	105 (43.6)	31 (13.0)	4 (1.9)	3 (1.1)	-
2. โรงอาหารมีการระบายอากาศได้ดี	64 (26.7)	82 (34.0)	66 (27.4)	20 (8.5)	7 (3.9)	1 (0.4)
3. ผู้จำหน่ายอาหารสวมผ้ากันเปื้อนและ หมวกคลุมผม	63 (26.3)	97 (40.4)	60 (25.2)	17 (7.0)	3 (1.1)	-
4. อาหารที่จำหน่ายมีคุณภาพสะอาดและ ปลอดภัย	60 (25.2)	84 (35.2)	64 (26.7)	18 (7.4)	14 (5.5)	-
5. โรงอาหารมีน้ำดื่มบริการอย่างเพียงพอ	59 (24.4)	85 (35.6)	64 (26.7)	22 (9.3)	9 (3.6)	1 (0.4)
6. ภาชนะใส่อาหารและน้ำดื่มสะอาด	49 (20.4)	92 (38.1)	70 (28.9)	26 (10.7)	3 (1.1)	-
7. โต๊ะและเก้าอี้ในโรงอาหารเป็นระเบียบ	48 (20.0)	100 (41.5)	74 (30.7)	12 (5.2)	3 (1.1)	3 (1.1)
8. โรงอาหารมีเจ้าหน้าที่ดูแลอย่างสม่ำเสมอ	45 (18.9)	88 (36.7)	77 (32.2)	21 (8.9)	9 (3.3)	-

ตารางที่ 20 (ต่อ)

(N = 240)

ความคิดเห็นด้านสุขาภิบาลอาหาร	ระดับความคิดเห็น					
	จำนวน (ร้อยละ)					ไม่ ตอบ
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด	
9. โต๊ะและเก้าอี้ในโรงอาหารสะอาด	45 (18.9)	59 (24.4)	102 (42.6)	22 (9.3)	10 (4.1)	2 (0.7)
10. ร้านอาหารจำหน่ายอาหารที่มีประโยชน์	45 (18.9)	104 (43.3)	68 (28.5)	15 (6.3)	5 (1.9)	3 (1.1)
11. ถังขยะในโรงอาหารมีฝาปิด	41 (17.0)	52 (21.5)	85 (35.5)	40 (16.7)	21 (8.9)	1 (0.4)
12. การมีส่วนร่วมในการประเมินด้าน สุขาภิบาลอาหาร	38 (15.9)	88 (36.7)	89 (37.0)	25 (10.4)	-	-
13. โรงอาหารมีห้องน้ำบริการอย่างเพียงพอ	31 (13.0)	76 (31.9)	62 (25.8)	30 (12.6)	40 (16.3)	1 (0.4)
14. ผู้สัมผัสอาหารหยิบอาหารด้วยมือเปล่า	27 (11.1)	36 (15.2)	71 (29.6)	51 (21.1)	55 (23.0)	-
15. น้ำเสียจากร้านอาหารไม่มีกลิ่นเหม็น	26 (10.7)	29 (12.2)	73 (30.4)	46 (19.3)	65 (27.0)	1 (0.4)
16. วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารมีคุณภาพต่ำ	22 (9.3)	30 (12.5)	58 (24.1)	53 (22.2)	76 (31.5)	1 (0.4)
17. ภายในโรงอาหารมีสุนัขหรือแมว	21 (8.9)	41 (17.0)	70 (29.3)	58 (24.1)	50 (20.7)	-
18. ผู้สัมผัสอาหารสูบบุหรี่ระหว่าง ปฏิบัติงาน	20 (8.5)	23 (9.6)	27 (11.1)	25 (10.4)	144 (60.0)	1 (0.4)
19. ผู้ปรุงอาหารประกอบอาหารบนพื้น ทางเดิน	18 (7.4)	33 (13.7)	52 (21.9)	40 (16.7)	93 (38.8)	4 (1.5)
20. นักเรียนมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	16 (6.7)	57 (23.7)	136 (56.7)	28 (11.5)	3 (1.4)	-

ตอนที่ 4 ระดับความคิดเห็นของนักเรียนเกี่ยวกับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

1. การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีความจำเป็นต่อผู้สัมผัสอาหาร

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีความจำเป็นต่อผู้สัมผัสอาหารระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 188 คน คิดเป็นร้อยละ 78.6 นักเรียนส่วนน้อยเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีความจำเป็นต่อผู้สัมผัสอาหารระดับปานกลาง จำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 17.3 นักเรียนเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีความจำเป็นต่อผู้สัมผัสอาหารระดับน้อยถึงน้อยที่สุด จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 1.1 และไม่ตอบ 7 คน คิดเป็นร้อยละ 3.0 (ตารางที่ 21)

2. การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีประโยชน์ต่อครูและนักเรียน

นักเรียนโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีประโยชน์ต่อครูและนักเรียนระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 194 คน คิดเป็นร้อยละ 80.8 นักเรียนส่วนน้อยเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีประโยชน์ต่อครูและนักเรียนระดับปานกลาง จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 14.4 นักเรียนเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีประโยชน์ต่อครูและนักเรียนระดับน้อย จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 2.2 และไม่ตอบ 6 คน คิดเป็นร้อยละ 2.6 (ตารางที่ 21)

3. การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นความรับผิดชอบของโรงเรียน

นักเรียนโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เกือบสองในสามเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นความรับผิดชอบของโรงเรียนระดับมากถึงมากที่สุด จำนวน 149 คน คิดเป็นร้อยละ 62.2 หนึ่งในสามนักเรียนเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นความรับผิดชอบของโรงเรียนระดับปานกลาง จำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 30.0 มีเพียงส่วนน้อยเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นความรับผิดชอบของโรงเรียนระดับน้อย จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 5.2 และไม่ตอบ 6 คน คิดเป็นร้อยละ 2.6 (ตารางที่ 21)

ตารางที่ 21 ระดับความคิดเห็นของนักเรียนเกี่ยวกับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

(N = 240)

การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร	ระดับความคิดเห็น					
	จำนวน (ร้อยละ)					
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่ตอบ
1. การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีความจำเป็นต่อผู้สัมผัสอาหาร	94 (39.3)	94 (39.3)	42 (17.3)	1 (0.4)	2 (0.7)	7 (3.0)
2. การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีประโยชน์ต่อนักเรียน	88 (36.7)	106 (44.1)	35 (14.4)	3 (1.5)	2 (0.7)	6 (2.6)
3. การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นความรับผิดชอบของโรงเรียน	60 (25.2)	89 (37.0)	72 (30.0)	11 (4.5)	2 (0.7)	6 (2.6)

ส่วนที่ 4 การสังเกตการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี

1. สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป

1.1 พื้น

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่าพื้นเป็นระเบียบไม่มีสิ่งกีดขวาง จำนวน 16 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 80.0 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรงและพื้นไม่มีเศษอาหารเท่ากันคือ จำนวน 15 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 75.0 พื้นทำความสะอาดง่าย จำนวน 13 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.0 และพื้นไม่ชำรุด จำนวน 12 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 60.0 (ตารางที่ 22)

1.2 ฝาผนัง

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัด
ปราจีนบุรี พบว่า ฝาผนังไม่มีคราบหยากไย่ จำนวน 12 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 60.0 และฝาผนัง
ไม่มีคราบสกปรก จำนวน 11 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 55.0 (ตารางที่ 22)

1.3 เพดาน

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัด
ปราจีนบุรี พบว่า ครึ่งหนึ่งเพดานไม่สกปรกและไม่มีการรื้อฉิมจำนวนเท่ากันคือ 10 โรงเรียน คิด
เป็นร้อยละ 50.0 (ตารางที่ 22)

1.4 โต๊ะ

ผลการสังเกตการสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัด
ปราจีนบุรี พบว่า สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไปในโรงเรียนจัดโต๊ะเป็นระเบียบ
จำนวน 18 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 90.0 โต๊ะไม่มีคราบสกปรก จำนวน 16 โรงเรียน คิดเป็นร้อย
ละ 80.0 โต๊ะทำความสะอาดง่าย จำนวน 14 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 60.0 โต๊ะมีสภาพดีแข็งแรง
จำนวน 13 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.0 (ตารางที่ 22)

1.5 เก้าอี้

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาลจังหวัด
ปราจีนบุรี พบว่า เก้าอี้จัดเป็นระเบียบ จำนวน 15 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 75.0 เก้าอี้มีสภาพดี
แข็งแรง จำนวน 14 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 70.0 และเก้าอี้ไม่มีคราบสกปรก จำนวน 13
โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.0 (ตารางที่ 22)

1.6 บริเวณทั่วไป

ผลการสังเกตสุขภาพอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาลจังหวัด
ปราจีนบุรี พบว่า บริเวณทั่วไปภายในโรงอาหารมีการระบายอากาศที่ดี จำนวน 17 โรงเรียน คิด
เป็นร้อยละ 85.0 ไม่มีกลิ่นหรือควันจากการทำอาหารมารบกวน จำนวน 16 โรงเรียน คิดเป็นร้อย
ละ 80.0 มีแสงสว่างทั่วถึงบริเวณโรงอาหาร จำนวน 13 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.0 มีการติดตั้ง
เครื่องดับเพลิงไว้ในที่สะดวกหยิบใช้ง่าย จำนวน 9 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 45.0 เท่ากับการไม่มี
สัตว์ทุกชนิดในบริเวณโรงอาหาร จำนวน 9 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 45.0 (ตารางที่ 22)

ตารางที่ 22 ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารด้านสถานที่และบริเวณทั่วไปในโรงเรียน

(N = 20)

ด้านสถานที่และบริเวณทั่วไปในโรงเรียน	ผลการสังเกต		
	จำนวน (ร้อยละ)		
	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง
พื้น			
- เป็นระเบียบ ไม่มีสิ่งกีดขวาง	16 (80.0)	2 (10.0)	2 (10.0)
- ไม่มีเศษอาหาร	15 (75.0)	4 (20.0)	1 (5.0)
- ทำด้วยวัสดุแข็งแรง	15 (75.0)	1 (5.0)	4 (20.0)
- ทำความสะอาดง่าย	13 (65.0)	3 (15.0)	4 (20.0)
- ไม่ชำรุด	12 (60.0)	5 (25.0)	3 (15.0)
ฝาผนัง			
- ไม่มีคราบหยากไย่	12 (60.0)	3 (15.0)	5 (25.0)
- ไม่มีคราบสกปรก	11 (55.0)	4 (20.0)	5 (25.0)
เพดาน			
- ไม่รื้อฉิม	10 (50.0)	6 (30.0)	4 (20.0)
- ไม่สกปรก	10 (50.0)	5 (25.0)	5 (25.0)
โต๊ะ			
- จัดเป็นระเบียบ	18 (90.0)	-	2 (10.0)

ตารางที่ 22 (ต่อ)

(N = 20)

ด้านสถานที่และบริเวณทั่วไปในโรงเรียน	ผลการสังเกต		
	จำนวน (ร้อยละ)		
	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง
- ไม่มีคราบสกปรก	16 (80.0)	3 (15.0)	1 (5.0)
- พื้นผิวโต๊ะทำความสะอาดง่าย	14 (60.0)	3 (15.0)	3 (15.0)
- มีสภาพดี แข็งแรง	10 (50.0)	6 (30.0)	4 (20.0)
เก้าอี้			
- จัดเป็นระเบียบ	15 (75.0)	3 (15.0)	2 (10.0)
- มีสภาพดี แข็งแรง	14 (70.0)	4 (20.0)	2 (10.0)
- ไม่มีคราบสกปรก	13 (65.0)	5 (25.0)	2 (10.0)
บริเวณทั่วไป			
- มีการระบายอากาศ	17 (85.0)	3 (15.0)	-
- ไม่มีกลิ่น หรือจากการทำอาหารมา รบกวน	16 (80.0)	3 (15.0)	1 (5.0)
- มีแสงสว่างทั่วถึงในบริเวณโรงอาหาร	13 (65.0)	6 (30.0)	1 (5.0)
- ไม่มีสัตว์ทุกชนิดในบริเวณโรงอาหาร	9 (45.0)	5 (25.0)	6 (30.0)
- ติดตั้งเครื่องดับเพลิงไว้ในที่สะดวกหยิบ ใช้ง่าย	9 (45.0)	1 (5.0)	10 (50.0)

2. สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร

2.1 พื้น

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่าพื้นไม่มีน้ำขังแฉะและ จำนวน 16 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 80.0 พื้นเป็นระเบียบไม่มีสิ่งกีดขวางและพื้นทำความสะอาดง่ายในจำนวนเท่ากันคือ 14 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 70 และพบว่าโรงเรียนเกินครึ่งที่พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรงและพื้นไม่ชำรุดในจำนวนเท่ากันคือ 13 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.0 (ตารางที่ 23)

2.2 ฝาผนังบริเวณเตาไฟ

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า ฝาผนังบริเวณเตาไฟทำด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย จำนวน 14 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 70.0 และไม่มีคราบสกปรก จำนวน 11 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 55.0 (ตารางที่ 23)

2.3 เพดาน

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า โรงเรียนเกือบสองในสามเพดานไม่รั่วซึม จำนวน 13 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.0 เพดานไม่สกปรก จำนวน 11 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 55.0 มีเพียง 4 โรงเรียน ที่ไม่มีหยากไย่และทำความสะอาดอยู่เสมอคิดเป็นร้อยละ 20.0 (ตารางที่ 23)

2.4 โถ้

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า ส่วนใหญ่โถ้มีสภาพดี จำนวน 17 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 85.0 พื้นผิวโถ้ทำความสะอาดง่าย จำนวน 16 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 80.0 และไม่มีคราบสกปรก จำนวน 11 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 55.0 (ตารางที่ 23)

2.5 การสุขาภิบาลอาหาร

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัด
ปราจีนบุรี พบว่า โดยส่วนใหญ่ไม่มีการเตรียมอาหารและปรุงบนพื้นทางเดิน จำนวน 17 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 85.0 วางวัสดุอุปกรณ์สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร จำนวน 18 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 90.0 ไม่มีคราบสกปรกทั้งไว้นานในบริเวณที่ปรุงอาหาร จำนวน 16 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 80.0 สถานที่เตรียมและปรุงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอ จำนวน 15 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 75.0 โรงอาหารมีการระบายอากาศได้ จำนวน 17 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 85.0 บริเวณที่เตรียมอาหารมีอ่างล้างมือและสบู่ จำนวน 8 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 40.0 มีการปกปิดอาหารเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคอยู่ในระดับดี จำนวน 14 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 70.0 มีรั้วป้องกันไม่ให้สุนัขและแมวเข้าไปในโรงอาหาร จำนวน 11 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 55.0 โรงเรียนครึ่งหนึ่งมีการกำหนดวันและแมลงวันอยู่ในระดับดี จำนวน 10 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 50.0 (ตารางที่ 23)

ตารางที่ 23 ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารด้านสถานที่เตรียมและปรุงอาหารในโรงเรียน

(N = 20)

ด้านสถานที่เตรียมและปรุงอาหารในโรงเรียน	ผลการสังเกต		
	จำนวน (ร้อยละ)		
	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง
พื้น			
- ไม่มีน้ำขังแฉะและ	16	2	2
	(80.0)	(10.0)	(10.0)
- ไม่มีสิ่งกีดขวาง	14	4	2
	(70.0)	(20.0)	(10.0)
- ทำความสะอาดง่าย	14	3	3
	(70.0)	(15.0)	(15.0)
- ไม่ชำรุด	13	3	4
	(65.0)	(15.0)	(20.0)
- ทำด้วยวัสดุแข็งแรง เช่น กระเบื้อง	13	1	6
	(65.0)	(5.0)	(30.0)
ฝาผนังบริเวณไฟ			
- ทำด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย	14	3	2
	(70.0)	(15.0)	(10.0)
- ไม่มีคราบสกปรก	11	7	2
	(55.0)	(35.0)	(10.0)
เพดาน			
- ไม่รื้อฉิม	13	5	2
	(65.0)	(25.0)	(10.0)
- ไม่สกปรก	11	7	2
	(55.0)	(35.0)	(10.0)
- ไม่มีหยากไย่	4	15	1
	(20.0)	(75.0)	(5.0)

ตารางที่ 23 (ต่อ)

(N = 20)

ด้านสถานที่เตรียมและปรุงอาหารในโรงเรียน	ผลการสังเกต		
	จำนวน (ร้อยละ)		
	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง
โต๊ะ			
- มีสภาพดี แข็งแรง	17 (85.0)	2 (10.0)	1 (5.0)
- พื้นผิวโต๊ะทำความสะอาดง่าย	16 (80.0)	3 (15.0)	1 (5.0)
- ไม่มีคราบสกปรก	11 (55.0)	6 (30.0)	3 (15.0)
การสุขาภิบาลอาหาร			
- วัสดุอุปกรณ์วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	18 (90.0)	1 (5.0)	1 (5.0)
- ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น	17 (85.0)	1 (5.0)	2 (10.0)
- มีการระบายอากาศได้ดี	17 (85.0)	1 (5.0)	2 (10.0)
- ไม่มีคราบสกปรกทิ้งไว้นาน	16 (80.0)	2 (10.0)	2 (10.0)
- แสงสว่างเพียงพอ	15 (75.0)	4 (20.0)	1 (5.0)
- มีการปกปิดอาหารเพื่อป้องกันสัตว์และ แมลงนำโรค	14 (70.0)	5 (25.0)	1 (5.0)
- มีรั้วป้องกันไม่ให้สุนัขและแมวเข้าไป ในโรงอาหาร	11 (55.0)	3 (15.0)	6 (30.0)
- มีการกำจัดหนูและแมลงวัน	10 (50.0)	6 (30.0)	4 (20.0)

ตารางที่ 23 (ต่อ)

(N = 20)

ด้านสถานที่เตรียมและปรุงอาหารในโรงเรียน	ผลการสังเกต		
	จำนวน (ร้อยละ)		
	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง
- มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศ	10 (50.0)	2 (10.0)	8 (40.0)
- มีอ่างล้างมือและสบู่ในบริเวณเตรียมอาหาร	8 (40.0)	5 (25.0)	7 (35.0)

3. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม

3.1 อาหารสด

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า ส่วนใหญ่ร้านอาหารใช้เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็นในการประกอบอาหารจำนวน 17 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 85.0 สามในสี่ร้านอาหารใช้ผักสดคุณภาพดี ไม่เหี่ยวเฉา และไม่มีรอยเน่าซ้ำในการประกอบอาหาร จำนวน 15 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 75.0 ร้านอาหารส่วนใหญ่ล้างอาหารสดด้วยน้ำสะอาดอยู่ในระดับดี จำนวน 16 โรงเรียน เท่ากันกับการวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร จำนวน 16 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 80.0 และผู้ปรุงอาหารมีการแยกเก็บอาหารสดเช่น เนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้เป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน จำนวน 13 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.0 (ตารางที่ 24)

3.2 อาหารแห้งเช่น พริก หอมแดง กระเทียม

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า สองในสามผู้ปรุงอาหารจัดเก็บอาหารแห้งเช่น พริก หอมแดง กระเทียม ไว้ในที่โปร่ง จำนวน 13 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.0 และผู้ปรุงอาหารจัดเก็บอาหารแห้งให้อยู่ในสภาพและคุณภาพที่ดีไม่เป็นเชื้อรา จำนวน 16 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 80.0 (ตารางที่ 24)

3.3 อาหารปรุงสำเร็จ

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัด
ปราจีนบุรี พบว่า ผู้ปรุงอาหารจัดเก็บอาหารปรุงสำเร็จแล้วไว้ในภาชนะที่สะอาด จำนวน 18
โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 90.0 ผู้ปรุงอาหารเก็บอาหารปรุงสำเร็จในภาชนะที่มีฝาปิด จำนวน 16
โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 80.0 เท่ากับการวางอาหารปรุงสำเร็จสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
และเก็บสองในสาม พบว่า มีผู้กระຈกสำหรับปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ จำนวน 13 โรงเรียน คิด
เป็นร้อยละ 65.0 (ตารางที่ 24)

3.4 เครื่องปรุงเก็บในภาชนะปิดสนิท

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัด
ปราจีนบุรี พบว่า ผู้ปรุงอาหารใช้เครื่องปรุงรสบรรจุกระป๋องที่ไม่เป็นสนิมหรือมีรอยบุบวม
จำนวน 16 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 80.0 และผู้ปรุงอาหารเลือกใช้เครื่องปรุงรสที่มีฉลากและเลข
ทะเบียนอาหาร จำนวน 14 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 70.0 (ตารางที่ 24)

3.5 เครื่องดื่มและน้ำผลไม้

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัด
ปราจีนบุรี พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารวางเครื่องดื่มและน้ำผลไม้สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
จำนวน 18 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 90.0 และมีอุปกรณ์สำหรับดักหรือเทรินเครื่องดื่มในจำนวน
เท่ากันกับการเก็บเครื่องดื่มในภาชนะที่มีฝาปิดคือ 17 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 85.0 (ตารางที่ 28)

3.6 น้ำแข็ง

ผลการสังเกตสุขภาพอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัด
ปราจีนบุรี พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารวางน้ำแข็งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร จำนวน 17
โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 85.0 น้ำแข็งสะอาดไม่มีตะกอนและเก็บน้ำแข็งในภาชนะที่มีฝาปิดใน
จำนวนเท่ากันคือ 14 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 70.0 และผู้จำหน่ายอาหารใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับ
คีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะไม่ปะปนกัน จำนวน 12 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 60.0 (ตารางที่ 24)

ตารางที่ 24 การสังเกตสุขาภิบาลอาหารด้านอาหาร น้ำ น้ำแข็ง และเครื่องดื่มในโรงเรียน

(N = 20)

ด้านอาหาร น้ำ น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม	ผลการสังเกต		
	จำนวน (ร้อยละ)		
	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง
อาหารสด			
- เนื้อสัตว์มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น	17 (85.0)	3 (15.0)	-
- ล้างด้วยน้ำสะอาด	16 (80.0)	2 (10.0)	2 (10.0)
- วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	16 (80.0)	1 (5.0)	3 (15.0)
- ผักสดไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีรอยเน่าช้ำ	15 (75.0)	4 (20.0)	1 (5.0)
- แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน	13 (65.0)	5 (25.0)	2 (10.0)
อาหารแห้งเช่น พริก หอมแดง กระเทียม			
- ไม่เป็นเชื้อรา	16 (80.0)	4 (20.0)	-
- เก็บในตะกร้าหรือที่โปร่ง	13 (65.0)	6 (30.0)	1 (5.0)
อาหารปรุงสำเร็จ			
- เก็บในภาชนะที่สะอาด	18 (90.0)	2 (10.0)	-
- เก็บในภาชนะที่มีฝาปิด	16 (80.0)	3 (15.0)	1 (5.0)
- วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	16 (80.0)	3 (15.0)	1 (5.0)
- มีตู้กระจกสำหรับปกปิดอาหาร	13 (65.0)	5 (25.0)	2 (10.0)

ตารางที่ 24 (ต่อ)

(N = 20)

ด้านอาหาร น้ำ น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม	ผลการสังเกต		
	จำนวน (ร้อยละ)		
	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง
เครื่องปรุงรสในภาชนะปิดสนิท			
- กระป๋องไม่เป็นสนิม ไม่บูบหรือบวม	16 (80.0)	2 (10.0)	2 (10.0)
- ต้องมีฉลากและเลขทะเบียนอาหารเช่น เครื่องหมาย อย. หรือ ผก. 339/2535	14 (70.0)	5 (25.0)	1 (5.0)
เครื่องดื่มและน้ำผลไม้			
- วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	18 (90.0)	1 (5.0)	1 (5.0)
- เก็บในภาชนะที่มีฝาปิด	17 (85.0)	3 (15.0)	-
- มีอุปกรณ์ตักหรือเทรินได้	17 (85.0)	2 (10.0)	1 (5.0)
น้ำแข็ง			
- วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	17 (85.0)	1 (5.0)	2 (10.0)
- เก็บในภาชนะที่มีฝาปิด	14 (70.0)	6 (30.0)	-
- สะอาดไม่มีตะกอน	14 (70.0)	4 (20.0)	2 (10.0)
- มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตัก น้ำแข็งโดยเฉพาะ	12 (60.0)	8 (40.0)	-

4. ภาชนะและอุปกรณ์

4.1 ภาชนะและอุปกรณ์

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงอาหารของโรงเรียนทำด้วยกระเบื้องเคลือบ เมลามีน พลาสติกสีขาวหรือสีอ่อนที่เหมาะสมสำหรับใส่อาหาร และไม่มีคราบสกปรกในจำนวนเท่ากัน คือ 13 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.0 ภาชนะและอุปกรณ์ไม่มีสีหรือลวดลายภายใน มีจำนวน 12 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 60.0 (ตารางที่ 25)

4.2 ช้อน ส้อม และตะเกียบ

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า ช้อนและส้อมที่ใช้ในโรงอาหารของโรงเรียนส่วนใหญ่ทำด้วยสแตนเลส ส่วนตะเกียบทำด้วยไม้และพลาสติกสีขาวพบ จำนวน 16 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 80.0 ผู้จำหน่ายอาหารเก็บอุปกรณ์ในภาชนะที่สะอาด จำนวน 14 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 70.0 ตะเกียบทำด้วยไม้ไม่ตกแต่งสี มีจำนวน 13 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.0 ส่วนใหญ่ผู้จำหน่ายอาหารวางช้อน ส้อม และตะเกียบเอาด้ามขึ้นเป็นระเบียบ จำนวน 12 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 60.0 วางช้อน ส้อม และตะเกียบใส่ตะกร้าในแนวราบ จำนวน 6 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 30 (ตารางที่ 25)

4.3 เหยิง

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า ส่วนใหญ่เหยิงมีสภาพดี ไม่แตกร้าว จำนวน 13 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.0 ครั้งหนึ่งผู้ปรุงอาหารแยกใช้เหยิงอาหารดิบและเหยิงอาหารสุก เนื่องจากการแยกจำหน่ายอาหาร เช่น ร้านก๋วยเตี๋ยว ร้านผลไม้ มีจำนวน 10 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 50.0 และเหยิงมีฝาชีครอบหรือมีสิ่งปกปิดเมื่อไม่ใช้งาน จำนวน 9 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 45.0 (ตารางที่ 25)

4.4 ภาชนะที่ใช้เตรียมหรือปรุงอาหาร

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า ภาชนะที่ใช้เตรียมและปรุงอาหารโดยส่วนใหญ่ทำด้วยวัสดุที่ปลอดภัยเช่น สแตนเลส อลูมิเนียม เมลามีน และพลาสติกที่ใช้บรรจุอาหารได้ จำนวน 17 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 85.0 และภาชนะสะอาดไม่มีคราบสกปรก จำนวน 14 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 70.0 (ตารางที่ 25)

4.5 ภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงรสเช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่าสามในสี่ของโรงเรียนทั้งหมดใช้ภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงรสเช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชูมีฝาปิดป้องกันฝุ่นและแมลง จำนวน 15 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 75.0 ซ้อนตักเครื่องปรุงทำด้วยสแตนเลสและสะอาด ไม่มีคราบสกปรกจำนวนเท่ากันคือ 14 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 70.0 และภาชนะทำด้วยสแตนเลสหรือกระเบื้องเคลือบขาว จำนวน 13 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.0 (ตารางที่ 25)

4.6 ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารออกนอกโรงอาหาร

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า ร้านอาหารในโรงเรียนส่วนใหญ่ใช้โฟมใหม่ สะอาด เหมาะกับชนิดของอาหารใส่อาหารออกนอกโรงอาหาร จำนวน 12 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 60.0 หนึ่งในห้าพบว่าร้านอาหารมีการเก็บไม่สะอาดเพียงพอ จำนวน 4 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 20 ร้านอาหารส่วนหนึ่งควรปรับปรุง เพราะพบคราบสกปรกบนโฟมก่อนการใช้งาน จำนวน 3 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 15 และไม่ตอบ 1 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 5 (ตารางที่ 25)

4.7 การล้างภาชนะและอุปกรณ์

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า ร้านอาหารในโรงเรียนส่วนใหญ่ล้างภาชนะและอุปกรณ์ตามขั้นตอนที่ถูกต้อง

คือ ถ้างัดด้วยน้ำยาล้างจานและถ้างัดด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้งในจำนวนเท่ากันคือ 17 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 85.0 และมากกว่าครึ่งอ่างล้างภาชนะในร้านอาหารมีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี จำนวน 13 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.0 บางส่วนใช้วิธียกภาชนะเทรวมในท่อระบายน้ำเสีย (ตารางที่ 25)

4.8 การเก็บภาชนะและอุปกรณ์

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่าร้านอาหารในโรงเรียนส่วนใหญ่จัดเก็บวางภาชนะและอุปกรณ์สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร จำนวน 17 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 85.0 การเก็บจาน ชาม สะอาด กว่าในที่โปรงและมีสิ่งปกปิดอยู่เสมอจำนวนเท่า ๆ กัน คือ 16 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 80.0 (ตารางที่ 25)

ตารางที่ 25 ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารด้านภาชนะและอุปกรณ์ในโรงเรียน

(N = 20)

ด้านภาชนะและอุปกรณ์ในโรงเรียน	ผลการสังเกต		
	จำนวน (ร้อยละ)		
	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง
ภาชนะและอุปกรณ์			
- ทำด้วยกระเบื้องเคลือบ เมลามีน พลาสติก สีขาวหรือสีอ่อน	13 (65.0)	5 (25.0)	2 (10.0)
- ไม่มีคราบสกปรก	13 (65.0)	5 (25.0)	2 (10.0)
- ไม่มีสีหรือลวดลายในภาชนะ	12 (60.0)	6 (30.0)	2 (10.0)
ช้อน ส้อม และตะเกียบ			
- ช้อนและส้อม ทำด้วยสแตนเลส	16 (80.0)	2 (10.0)	2 (10.0)
- เก็บในภาชนะที่สะอาด	14 (70.0)	3 (15.0)	3 (15.0)
- ตะเกียบทำด้วยไม้ไม่ตกแต่งสี หรือ พลาสติกสีขาว	13 (65.0)	3 (15.0)	4 (20.0)

ตารางที่ 25 (ต่อ)

(N = 20)

ด้านภาษาและอุปกรณ์ในโรงเรียน	ผลการสังเกต		
	จำนวน (ร้อยละ)		
	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง
- วางตั้งเอาด้ามขึ้นให้เป็นระเบียบ	12 (60.0)	6 (30.0)	2 (10.0)
เจียง			
- มีสภาพดี ไม่แตกร้าวเป็นร่อง ไม่ขึ้นรา	13 (65.0)	3 (15.0)	4 (20.0)
- แยกใช้เฉพาะอาหารดิบและอาหารสุก	10 (50.0)	6 (30.0)	4 (20.0)
- มีฝาชีครอบหรือมีสิ่งปกปิดเมื่อไม่ใช้งาน	9 (45.0)	4 (20.0)	7 (35.0)
ภาษาที่ใช้เตรียมหรือปรุงอาหาร			
- ทำด้วยวัสดุที่ปลอดภัยเช่น สแตนเลส อลูมิเนียม เมลามีน และพลาสติกที่ใช้บรรจุอาหารได้	17 (85.0)	2 (10.0)	1 (5.0)
ภาษาที่ใช้เครื่องปรุงรส			
- มีฝาปิด	15 (75.0)	4 (20.0)	1 (5.0)
- ซ้อนดักทำด้วยสแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว	14 (70.0)	5 (25.0)	1 (5.0)
- สะอาด ไม่มีคราบสกปรก	14 (70.0)	5 (25.0)	1 (5.0)
- ทำด้วยสแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว	13 (65.0)	5 (25.0)	2 (10.0)
ภาษาที่ใช้อาหารออกนอกโรงอาหาร			
- โฟมใหม่ สะอาด และเหมาะกับชนิดของอาหาร	12 (60.0)	4 (20.0)	4 (20.0)

ตารางที่ 25 (ต่อ)

(N = 20)

ด้านภาษาและอุปกรณ์ในโรงเรียน	ผลการสังเกต		
	จำนวน (ร้อยละ)		
	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง
การล้างภาษาและอุปกรณ์			
- ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน	17 (85.0)	2 (10.0)	1 (5.0)
- ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง	17 (85.0)	2 (10.0)	1 (5.0)
- อ่างล้างภาษาจะมีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี	13 (65.0)	5 (25.0)	2 (10.0)
การเก็บภาษาและอุปกรณ์			
- วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	17 (85.0)	2 (10.0)	1 (5.0)
- จาน ชาม สะอาด กว่าในที่โปร่ง	16 (80.0)	2 (10.0)	2 (10.0)
- สะอาดมีสิ่งปกปิด	16 (80.0)	2 (10.0)	2 (10.0)

5. การรวบรวมขยะและการบำบัดน้ำเสีย

5.1 ถังขยะ

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัด
ปราจีนบุรี พบว่า ถังขยะของโรงเรียนไม่รื้อซึม จำนวน 14 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 70.0
โรงเรียนเกินครึ่งเล็กน้อยถังขยะมีฝาปิดและไม่มีคราบดำจำนวนเท่ากันคือ 11 โรงเรียน คิดเป็นร้อย
ละ 55.0 และมีการแยกถังขยะเปียกและถังขยะแห้งในจำนวนเท่ากันคือ 10 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ
50.0 (ตารางที่ 26)

5.2 การรวบรวมขยะ

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัด
ปราจีนบุรี พบว่า ส่วนใหญ่เจ้าหน้าที่ของโรงเรียนนำถุงขยะไปทิ้งทุกวัน มีจำนวน 16 โรงเรียน
คิดเป็นร้อยละ 80.0 ประมาณครึ่งหนึ่งพบว่าเจ้าหน้าที่มัดถุงขยะมัดชิดจำนวน 11 โรงเรียน คิดเป็น
ร้อยละ 55.0 (ตารางที่ 26)

5.3 การระบายน้ำเสีย

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัด
ปราจีนบุรี พบว่า มีโรงเรียนครึ่งหนึ่งที่มีท่อหรือรางระบายน้ำที่ใช้การได้ดี จำนวน 10 โรงเรียน
คิดเป็นร้อยละ 50.0 และมีเพียงหนึ่งในสามของโรงเรียนทั้งหมดที่มีการดักกราบไขมันทั้งเป็น
ประจำ และมีบ่อดักเศษอาหารและไขมันก่อนระบายน้ำเสียทั้งจำนวนใกล้เคียงกันคือ 7 และ 6
โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 35 และร้อยละ 30.0 ตามลำดับ (ตารางที่ 26)

ตารางที่ 26 การสังเกตสุขาภิบาลอาหารด้านการเก็บรวบรวมขยะในโรงเรียน

(N = 20)

ด้านภาวะและอุปกรณ์ในโรงเรียน	ผลการสังเกต		
	จำนวน (ร้อยละ)		
	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง
ถังขยะ			
- ไม่รั่วซึม	14 (70.0)	4 (20.0)	2 (10.0)
- ไม่มีคราบราดำ	11 (55.0)	7 (35.0)	2 (10.0)
- มีฝาปิด	11 (55.0)	4 (20.0)	5 (25.0)
- แยกถังขยะแห้ง	10 (50.0)	6 (30.0)	4 (20.0)
- แยกถังขยะเปียก	10 (25.0)	5 (25.0)	5 (25.0)
การรวบรวมขยะ			
- นำถุงขยะไปทิ้งทุกวัน	16 (80.0)	4 (20.0)	-
- มัดถุงขยะให้มีมัดชิด	11 (55.0)	7 (35.0)	2 (10.0)
การระบายน้ำเสีย			
- มีท่อหรือรางระบายน้ำเสียที่ใช้การได้ดี	10 (50.0)	6 (30.0)	4 (20.0)
- มีการดักคราบไขมันทิ้งเป็นประจำ	7 (35.0)	5 (25.0)	8 (40.0)
- มีบ่อดักเศษอาหารและไขมันก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง	6 (30.0)	7 (35.0)	7 (35.0)

6. ห้องน้ำ ห้องส้วม

6.1 ห้องน้ำ

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า ฝาน้ำในห้องน้ำทำด้วยวัสดุแข็งแรงเช่น กระเบื้อง จำนวน 13 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.0 รองลงมาพื้นห้องน้ำวัสดุแข็งแรงเช่น กระเบื้อง จำนวน 12 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 60.0 ห้องน้ำมีน้ำใช้เพียงพอ จำนวน 9 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 45.0 ห้องน้ำไม่มีกลิ่นเหม็น จำนวน 7 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 35.0 ภายในห้องน้ำมีถังขยะและสะอาดไม่มีคราบสกปรกในจำนวนเท่ากันคือ 6 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 30.0 (ตารางที่ 27)

6.2 อ่างล้างมือ

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า อ่างล้างมือภายในห้องน้ำของโรงเรียนมีน้ำใช้เพียงพอ จำนวน 12 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 60.0 และพบว่ามิสบูที่อ่างล้างมือน้อยมาก จำนวน 6 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 30.0 ส่วนใหญ่ไม่มีมิสบู หรือถ้ามีก็ไม่สามารถใช้งานได้ (ตารางที่ 30)

ตารางที่ 27 ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารด้านห้องน้ำ ห้องส้วมในโรงเรียน

(N = 20)

ห้องน้ำ ห้องส้วม	ผลการสังเกต		
	จำนวน (ร้อยละ)		
	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง
ห้องน้ำ			
- ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรงเช่น กระเบื้อง	13	4	3
	(65.0)	(20.0)	(15.0)
- พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรงเช่น กระเบื้อง	12	5	3
	(60.0)	(25.0)	(15.0)
- มีน้ำใช้เพียงพอ	9	7	4
	(45.0)	(35.0)	(20.0)
- ไม่มีกลิ่นเหม็น	7	8	5
	(35.0)	(40.0)	(25.0)
- สะอาด ไม่มีคราบสกปรก	6	10	4
	(30.0)	(50.0)	(20.0)
- มีถังขยะ	6	6	8
	(30.0)	(30.0)	(40.0)
อ่างล้างมือ			
- มีน้ำใช้เพียงพอ	12	7	1
	(60.0)	(35.0)	(5.0)
- มีสบู่	6	5	9
	(30.0)	(15.0)	(45.0)

7. ผู้ปรุง และผู้จำหน่ายอาหาร

7.1 การแต่งกาย

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารสวมเสื้อมีแขน จำนวน 17 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 85.0 และสวมผ้ากันเปื้อนขณะปฏิบัติหน้าที่ จำนวน 16 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 80.0 สามในสี่ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารสวมเสื้อผ้าสะอาด จำนวน 15 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 75.0 ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารสวมหมวกคลุมผม จำนวน 12 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 60.0 และมีเพียงส่วนน้อยที่สวมรองเท้าหุ้มส้น จำนวน 6 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 30.0 (ตารางที่ 28)

7.2 สุขนิสัย

ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนไม่ทาเล็บจำนวน 16 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 80.0 สามในสี่ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ และไม่เคี้ยวหมากฝรั่งในระหว่างปฏิบัติหน้าที่จำนวนเท่ากันคือ 15 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 75.0 ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนมีเล็บสะอาดและล้างมือหลังจากหยิบจับสิ่งสกปรกใน จำนวนเท่ากันคือ 14 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 70.0 ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนไม่พูดคุย ไอ จาม ขณะปรุงอาหาร และไม่สวมแหวนที่นิ้วมือในจำนวนเท่ากันคือ 12 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 60.0 ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารใช้อุปกรณ์สะอาดหยิบอาหาร จำนวน 13 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 65.0 ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารใช้ช้อนเฉพาะในการชิมอาหารแต่ละครั้งและล้างมือก่อนสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้วในจำนวนเท่ากันคือ 12 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 60.0 ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารไม่ใช้มือหยิบจับเงินในระหว่างจำหน่ายอาหาร จำนวน 8 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 40.0 ตามลำดับ (ตารางที่ 28)

7.3 สุขภาพ

ผลการสังเกตสุขภาพบุคลากรอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัด
ปราจีนบุรี พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรค
ผิวหนัง และไม่มาปฏิบัติงานขณะป่วยในจำนวนเท่ากันคือ 17 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 85.0 ผู้ปรุง
และผู้จำหน่ายอาหารตรวจคู่มือไม่เป็นแผลหรือมีหนอง จำนวน 16 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 80.0
และสามในสี่ของผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนมีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปี
จำนวน 15 โรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 75.0 (ตารางที่ 28)

ตารางที่ 28 ผลการสังเกตสุขาภิบาลอาหารด้านผู้ปรุงและผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน

(N = 20)

ผู้ปรุง และผู้จำหน่ายอาหาร	ผลการสังเกต		
	จำนวน (ร้อยละ)		
	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง
การแต่งกาย			
- สวมเสื้อมีแขน	17 (85.0)	3 (15.0)	-
- สวมผ้ากันเปื้อนขณะปฏิบัติหน้าที่	16 (80.0)	3 (15.0)	1 (5.0)
- สวมเสื้อผ้าสะอาด	15 (75.0)	5 (25.0)	-
- ใส่หมวกคลุมผม	12 (60.0)	7 (35.0)	1 (5.0)
- สวมรองเท้านิรภัย	6 (30.0)	6 (30.0)	8 (40.0)
สุขนิสัย			
- ไม่ทาเล็บ	16 (80.0)	3 (15.0)	1 (5.0)
- ตัดเล็บสั้น	15 (75.0)	4 (20.0)	1 (5.0)
- ไม่สูบบุหรี่	15 (75.0)	4 (20.0)	1 (5.0)
- ไม่เคี้ยวหมากฝรั่ง	15 (75.0)	4 (20.0)	1 (5.0)
- เล็บสะอาด ไม่มีคราบสกปรก	14 (70.0)	5 (25.0)	1 (5.0)
- ล้างมือหลังจากหยิบจับสิ่งสกปรก	14 (70.0)	5 (25.0)	1 (5.0)

ตารางที่ 28 (ต่อ)

(N = 20)

ผู้ปรุง และผู้จำหน่ายอาหาร	ผลการสังเกต		
	จำนวน (ร้อยละ)		
	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง
- ใช้อุปกรณ์สะอาดหยิบจับอาหาร	13 (65.0)	6 (30.0)	1 (5.0)
- ล้างมือก่อนสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้ว	12 (60.0)	6 (30.0)	2 (10.0)
- ไม่สวมแหวนที่นิ้วมือ	12 (60.0)	5 (25.0)	3 (15.0)
- ไม่พูดคุย ไอ จาม ขณะปรุงอาหาร	12 (60.0)	6 (30.0)	2 (10.0)
- ใช้ช้อนเฉพาะในการชิมอาหารแต่ละครั้ง	12 (60.0)	6 (30.0)	2 (10.0)
- ไม่ใช้มือหยิบจับเงินในระหว่างจำหน่ายอาหาร	8 (40.0)	8 (40.0)	4 (20.0)
สุขภาพ			
- มีสุขภาพดี แข็งแรง	17 (85.0)	2 (10.0)	1 (5.0)
- ไม่เป็นโรคผิวหนัง	17 (85.0)	2 (10.0)	1 (5.0)
- ไม่ปฏิบัติงานขณะป่วย	17 (85.0)	2 (10.0)	1 (5.0)
- มือไม่เป็นแผลหรือมีหนอง	16 (80.0)	3 (15.0)	1 (5.0)
- มีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปี	15 (75.0)	4 (20.0)	1 (5.0)

ข้อวิจารณ์

1. โรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มากกว่าครึ่งเล็กน้อยให้ความสำคัญกับการจัดงบประมาณเพื่อพัฒนาระบบสุขภาพอาหารในโรงเรียน ซึ่งสอดคล้องกับสถิติของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปราจีนบุรีปี พ.ศ. 2549 ที่กล่าวว่ามีโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาลเพียง 2 โรงเรียน เท่านั้น ที่ผ่านเกณฑ์ข้อกำหนดสำหรับการจัดมาตรฐานสาธารณสุขโรงอาหาร และได้รับป้ายรับรองมาตรฐานโรงอาหาร ในขณะที่ยังมีโรงเรียนมัธยมศึกษาอีกจำนวน 23 โรงเรียน ที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข (วิชา สิทธิวงษ์, 2549) อาจเป็นเพราะว่าโรงเรียนในต่างจังหวัดมีงบประมาณน้อย จึงใช้งบประมาณเพื่อการพัฒนาในส่วนอื่นก่อน หรือเป็นเพราะว่าความเจ็บป่วยจากพิษภัยในอาหารที่พบจากระบบสุขภาพไม่ดี ยังไม่ส่งผลเสียร้ายแรงต่อสุขภาพนักเรียน

2. ด้านการจัดให้มีการฝึกอบรมสุขภาพอาหารสำหรับผู้บริหารโรงเรียน และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในโรงเรียน พบว่า ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เห็นประโยชน์และให้ความสำคัญกับการอบรมด้านสุขภาพอาหารในโรงเรียน และเห็นว่าการอบรมด้านสุขภาพอาหารเป็นความรับผิดชอบของโรงเรียนและกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จากข้อมูลพบว่า ผู้บริหารโรงเรียนมากกว่าครึ่งเล็กน้อยมีความรู้ด้านสุขภาพอาหาร แต่ผู้บริหารโรงเรียนเพียงหนึ่งในสามเท่านั้นที่ต้องการเข้าร่วมการอบรมด้านสุขภาพอาหาร อาจเป็นเพราะผู้บริหารโรงเรียนส่วนใหญ่มีภาระบริหารงานด้านอื่น ๆ จึงทำให้ไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้

3. ผู้สัมผัสอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี มีการดูแลและให้ความสำคัญด้านสุขภาพส่วนบุคคลในระดับดีคือ เกือบทั้งหมดมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ผู้สัมผัสอาหารมือไม่เป็นแผล หรือป่วยเป็นโรคติดต่อ สวมผ้ากันเปื้อนและหมวก ระหว่างปฏิบัติหน้าที่ ทั้งนี้ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ตอบในแบบสอบถามว่า ไม่ควรใส่เครื่องประดับในระหว่างปฏิบัติ แต่จากการสังเกตพบว่า ผู้สัมผัสอาหารมากกว่าครึ่งสวมแหวนหรือกำไลข้อมือ หยิบจับเงินระหว่างปรุงหรือสัมผัสอาหาร และผู้สัมผัสอาหารเกินครึ่งมักจะไม่วางมือระหว่างการประกอบอาหาร และการให้บริการอาหารให้กับลูกค้า ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ศิวพร ศิริเวช (2540) เรื่องสภาพสุขภาพอาหารของโรงอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งตีพิมพ์ในรายงานประจำปีผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2540 เพื่อเป็น

แนวทางในการบริหารและจัดการงานโรงอาหารพบว่า ผู้สัมผัสอาหารหรือผู้ขายอาหารยังมี
 สัญลักษณ์ส่วนบุคคลที่ไม่ถูกต้อง เพราะมีเชื้อ *Staphylococcus aureus* ปนเปื้อนจำนวนมาก

4. ด้านสุขาภิบาลครัวมีการแยกใช้เชิงอย่างไม่ถูกต้อง และไม่มีการปกปิดบริเวณครัว ไม่
 มีอ่างล้างมือและสบู่ในบริเวณที่เตรียมอาหาร น้ำล้างจานไม่สะอาดและใช้ล้างจานซ้ำ ๆ ในปริมาณ
 มากเกินไป ถึงขยะไม่มีฝาปิดและไม่มีการแยกขยะ พื้นครัวสกปรก มีวางระบายน้ำที่ใช้การได้ดี
 ส่วนใหญ่ไม่มีบ่อดักไขมัน และมีการทิ้งน้ำเสียสู่แหล่งน้ำสาธารณะ สอดคล้องกับ ศาคุน เอี่ยมศิลา
 (2547) ที่ได้ศึกษาเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภคในโรงเรียนทั่วประเทศ
 กล่าวถึง การปกปิดและการรั่วซึมของขยะของโรงเรียนในเขตพื้นที่ต่างจังหวัดไม่มีการจัดการที่ดี
 โรงอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสูง สอดคล้องกับสิ่งที่ศึกษาพบว่า ห้องน้ำในโรงเรียนส่วนใหญ่
 สกปรก คิดเป็นร้อยละ 70 เนื่องจากโรงเรียนมีจำนวนนักเรียนมาก เจ้าหน้าที่ดูแลรักษาความ
 สะอาดมีไม่เพียงพอ และนักเรียนไม่ให้ความร่วมมือในการรักษาความสะอาด

5. นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่ต้องการได้รับความรู้
 จากการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เนื่องจากผลสำรวจพบว่า นักเรียนสามในสี่ไม่เคยได้รับการ
 อบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และนักเรียนเห็นว่าการอบรมสุขาภิบาลอาหารมีประโยชน์ต่อตนเอง
 ซึ่งโรงเรียนควรจัดให้มีการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน หรือประชาสัมพันธ์ความรู้
 อย่างต่อเนื่อง เพื่อสะท้อนความคิดเห็นของนักเรียนต่อการใช้บริการอาหารในโรงเรียน และรักษา
 ผลประโยชน์ของนักเรียนในฐานะผู้บริโภค รวมทั้งป้องกันการระบาดของโรคทางเดินอาหารใน
 โรงเรียน สอดคล้องกับ นัยนา ใช้เทียมวงศ์ (2546) กล่าวว่า นักเรียนใช้เวลาส่วนใหญ่ทำกิจกรรม
 ในโรงเรียน ทำให้มีเวลาจำกัดในการเลือกซื้อและรับบริการอาหารที่ถูกสุขลักษณะ หรืออาจเป็น
 เพราะการประชาสัมพันธ์ด้วยสื่อทางโทรทัศน์ ให้ความรู้เกี่ยวกับประโยชน์และโทษของระบบ
 สุขาภิบาลอาหารน้อยเกินไป จึงอาจทำให้นักเรียนไม่เกิดการเรียนรู้ และไม่ตระหนักต่อพิษภัยใกล้
 ตัว

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรีมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้องในเรื่องสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร และการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ซึ่งประชากรที่ใช้ในการศึกษาแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม คือ ผู้บริหารและครูผู้ดูแลงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ผู้ประกอบการร้านอาหารในโรงเรียน และนักเรียน นอกจากนี้ยังได้ดำเนินการสังเกตเรื่องการจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงอาหารของโรงเรียนมัธยมศึกษา จังหวัดปราจีนบุรี เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือ แบบสอบถามและแบบสังเกต สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ

ผลการวิจัยแบ่งออกเป็น 4 ส่วน ดังนี้

1. ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เป็นเพศหญิงมีสัดส่วนใกล้เคียงกับเพศชาย ส่วนใหญ่มีอายุ 51 – 60 ปี จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 42.9 รองลงมาคือ อายุ 41 – 50 ปี จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 25.7 ผู้บริหารโรงเรียนส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับการจัดระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน แต่ทางโรงเรียนหนึ่งในสามไม่เคยจัดให้มีการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน และพบว่าประมาณครึ่งหนึ่งทางโรงเรียนมีการรายงานผลการตรวจสภาพโรงอาหารต่อเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอย่างสม่ำเสมอ ใกล้เคียงกับการรายงานผลบ้างแต่ไม่สม่ำเสมอ ด้านการส่งเสริมความสะอาดและสร้างระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ผู้บริหารโรงเรียนมีการวางแผนในการปรับปรุงโรงอาหารให้สะอาด จัดระเบียบภายในโรงอาหาร ปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้สวยงามและถูกสุขลักษณะ มีการประเมินผลด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างสม่ำเสมอ การนำขยะไปทำปุ๋ยหมัก การประกวดร้านอาหารสะอาด การจัดประกวดคอนามย์ผู้จำหน่ายอาหาร ระบบการแยกขยะ การส่งเสริมบทบาท ออ.นอช และการติดตั้งตู้แสดงความคิดเห็น ตามลำดับ ผู้บริหารโรงเรียนส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับการ

อบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และเห็นว่าการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีประโยชน์ต่อครูและนักเรียนในโรงเรียน ผู้บริหารโรงเรียนมีความรู้และเคยเข้าร่วมการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารแล้ว

2. ผู้ประกอบการร้านอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย ส่วนใหญ่จบชั้นประถมศึกษาใกล้เคียงกับชั้นมัธยมศึกษา อาหารที่จำหน่ายคือ ก๋วยเตี๋ยว ข้าวราดแกง ขนมหวาน เครื่องดื่ม ผลไม้ ขนมจีน และส้มตำ ตามลำดับ ไม่พบร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารตามสั่ง อาจเป็นเพราะต้องใช้เวลานานในการเตรียมและปรุง รวมถึงไม่ทันต่อความต้องการในช่วงเวลาพักเที่ยงของลูกค้า ด้านคุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารผู้ประกอบการร้านอาหาร ให้ความสำคัญในปริมาณมากกว่าคุณภาพ อาจเนื่องจากราคาค่าต้นทุนอาหารที่สูงขึ้นไม่เหมาะสมกับราคาที่จำหน่ายในโรงเรียน ผู้ประกอบการร้านอาหารให้ความสำคัญเรื่องความสะอาดในกระบวนการปรุงอาหารมาก ผู้ประกอบการร้านอาหารเกินครึ่งเคยได้รับการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร แต่ยังมีผู้ที่ไม่เคยได้รับการอบรมอีกเกือบครึ่งหนึ่ง ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีประโยชน์ต่อตนเองมาก เพราะอยากได้รับความรู้เพิ่มเติมเพื่อนำไปประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสมตามหลักการสุขาภิบาลอาหารของกระทรวงสาธารณสุข ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องการได้รับการอบรมในเรื่อง การประกอบอาหารและอนามัยของผู้ประกอบการร้านอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ การป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค ขยะและการกำจัดน้ำเสีย และสถานที่ในการประกอบอาหาร ตามลำดับ

3. นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย นักเรียนอยู่ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นมากกว่าตอนปลาย นักเรียนส่วนใหญ่มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง และนักเรียนเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีประโยชน์ และนักเรียนส่วนใหญ่ต้องการได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เพราะนักเรียนได้รับประโยชน์โดยตรงจากการเลือกซื้ออาหารในโรงเรียนทุกวัน นอกจากนี้นักเรียนส่วนใหญ่เห็นว่าทางโรงเรียนควรจัดให้มีการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เนื่องจากนักเรียนสามในสี่ไม่เคยได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

4. การสังเกตการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า โรงเรียนส่วนใหญ่มีสถานที่ในการประกอบและจำหน่ายอาหารเป็นสัดส่วน โรงอาหารส่วนหนึ่งไม่มีอ่างล้างมือและไม่มีบ่อบำบัดน้ำเสียภายในโรงอาหาร ด้านคุณภาพอาหารและเครื่องดื่มมีคุณภาพปานกลาง การใช้เขียงยังไม่สะอาดเพียงพอ เนื่องจากพบคราบสกปรก และยัง

พบว่ามีการใช้เพียงรวมกันระหว่างอาหารสดและอาหารปรุงสุกแล้ว ด้านราคาและปริมาณอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนพบว่า มีความเหมาะสมและเป็นธรรม ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ผู้ประกอบการร้านอาหารใช้ภาชนะและอุปกรณ์ที่เหมาะสม มีขั้นตอนการล้างภาชนะที่ถูกต้อง แต่พบว่าบางร้านอาหารมีการล้างภาชนะในจำนวนมากเกินไป และมักไม่เปลี่ยนน้ำที่ล้างภาชนะหรือไม่ล้างด้วยน้ำไหล จึงอาจมีสารปนเปื้อนตกค้างในภาชนะได้ ด้านการรวบรวมขยะพบว่า มีการกำจัดขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม และมีการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างความร่วมมือในการรักษาความสะอาดสม่ำเสมอ แต่ยังไม่ได้รับความร่วมมือจากนักเรียนเท่าที่ควร ด้านสัตว์และแมลงนำโรค ร้านอาหารในโรงเรียนส่วนใหญ่มีตู้กระจกปกปิดอาหารและป้องกันแมลงอย่างเหมาะสม ทางโรงเรียนมีการป้องกันและทำลายแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์นำโรคเป็นประจำทุกปี

5. การฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในโรงเรียนได้แก่ ผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี ผู้ประกอบการร้านอาหารและนักเรียนส่วนใหญ่ เห็นความสำคัญในการอบรมสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยโรงเรียนรับผิดชอบในการจัดอบรมร่วมกับกรมอนามัย ผู้บริหารโรงเรียนเห็นว่าผู้ประกอบการร้านอาหารจำเป็นต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างยิ่ง และผู้บริหารโรงเรียนเห็นว่าการอบรมมีประโยชน์ต่อครูและนักเรียนมากที่สุด ในขณะเดียวกันทั้งผู้ประกอบการร้านอาหารและนักเรียน ต่างต้องการได้รับความรู้และการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเพิ่มมากขึ้น เพราะเห็นว่ามีประโยชน์ต่อตนเองอย่างมาก

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะอันจะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาในครั้งต่อไป สำหรับผู้บริหารโรงเรียน ผู้ประกอบการร้านอาหาร และนักเรียน ในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี เพื่อนำไปพัฒนาระบบสุขาภิบาลโรงอาหารในโรงเรียนให้มีมาตรฐานดังนี้

1. ข้อเสนอแนะทั่วไป

1.1 การดูแลความสะอาดของอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ผู้จำหน่ายควรปกปิดอาหารให้มิดชิด เพื่อป้องกันสิ่งสกปรกหรือแมลงตกใส่อาหารก่อนการจำหน่าย การใช้เขียงสำหรับอาหารสด และอาหารปรุงสุกแล้วควรแยกใช้เฉพาะ โดยการใช้เขียงควรให้น้ำหนักเบา เพื่อสะดวกในการทำ

ความสะอาดบ่อยครั้ง และเชียงควรล้างทุกวัน ดาโกให้แห้งก่อนนำมาใช้อีกครั้ง ซึ่งสอดคล้องกับ นรังสันต์ ฬิรภิจ กล่าวในการประชุมอาหารปลอดภัยว่า การใช้เชียงในร้านอาหารทั่วไปทำความสะอาดโดยวิธีการชุบเชียง และไม่ล้างน้ำสะอาด เนื่องจากทำจากไม้ขนาดใหญ่และมีน้ำหนักมากเกินไป รวมถึงการแช่อาหารในน้ำแข็งเพื่อการบริโภค ซึ่งจะทำให้เกิดเชื้อโรคในระบบทางเดินอาหารได้

1.2 การเลือกร้านอาหารที่เข้ามาให้บริการอาหารในโรงเรียน ควรมีการทดสอบความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร เพื่อคัดกรองคุณสมบัติของผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน หากขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร อาจทำให้เกิดผลเสียต่อผู้บริโภคในโรงเรียนได้

1.3. ควรจัดให้มีการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารในโรงเรียน เพื่อกระตุ้นให้เกิดความระมัดระวังในการปฏิบัติงานให้ถูกต้อง และให้บริการอาหารที่สะอาด และปลอดภัยแก่ผู้บริโภค โดยจัดการฝึกอบรมระหว่างโรงเรียนและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

1.4 ควรจัดให้มีการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารแก่นักเรียนในโรงเรียน และจัดกิจกรรมส่งเสริมความรู้ และประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่อง เพื่อกระตุ้นให้เกิดความระมัดระวังในการเลือกซื้ออาหารที่สะอาด และปลอดภัย

2. ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัย

2.1 ควรศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหารของร้านอาหารในโรงเรียน เนื่องจากผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหารละเลยการปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร

2.2 ควรศึกษาเรื่องรูปแบบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล เนื่องจากโรงเรียนรัฐบาลบางแห่งมีนักเรียนเป็นจำนวนมาก และเพิ่มขึ้นในแต่ละปี ทำให้ขนาดของโรงอาหารไม่เพียงพอในการให้บริการอาหารกลางวันในช่วงเวลาที่จำกัด จึงอาจทำให้ส่งผลถึงคุณภาพและความสะอาดของอาหารได้

2.3 ควรศึกษาเรื่องการรักษาความสะอาดของห้องสุขาในโรงเรียน เนื่องจากแต่ละโรงเรียนมีนักเรียนเป็นจำนวนมาก การให้บริการห้องสุขาในโรงเรียนมีไม่เพียงพอกับความต้องการของนักเรียนและไม่ได้รับการดูแลรักษาความสะอาดเท่าที่ควร ทำให้เป็นแหล่งแพร่กระจายของเชื้อโรค

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- กรมสามัญศึกษา. 2532. **ขอบข่ายและอำนาจหน้าที่ความรับผิดชอบของผู้บริหารโรงเรียนมัธยมศึกษา**. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์กรมการศาสนา.
- กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2540. **คู่มือมาตรฐานและกลวิธีในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร**. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- _____. 2543ก. **คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในงานเทศกาล**. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- _____. 2543ข. **สรุปสถานการณ์สุขาภิบาลอาหาร**. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- _____. 2544. **ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร**. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- เกศกนก สุกแดง. 2549. “เคล็ดลับการล้างผัก”. **นิตยสารดวงใจพ่อแม่** (ตุลาคม 2549): 120.
- เด่นพงษ์ พลละคร. 2535. “การพัฒนาผู้ได้บังคับบัญชา”. **วารสารเพิ่มผลผลิต** 28: 20-25.
- นุญถล เพชรนะ. 2549. “การศึกษาและพัฒนาการบริหารจัดการในการคุ้มครองบริโภคด้านอาหารในสถานศึกษา”. **วารสารสุขาภิบาลอาหาร** 9 (1): 13.
- นันทกา หนูเทพ และนัยนา ไซ้เทียมวงศ์. 2541. **คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่**. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- นันทกา หนูเทพ. 2548. “ปัญหาพิษภัยของอาหารที่พบในร้านอาหาร”. **วารสารสุขาภิบาลอาหาร** 8 (4): 13.

นัยนา ไข่เทียมวงศ์. 2547. “ห้องครัวของคุณสะอาดปลอดภัยเพียงพอหรือไม่”. วารสารสุขภาพอาหาร 7 (4): 39.

_____. 2546. “กินอย่างไรปลอดภัยโรคและสารพิษในโรงเรียน”. วารสารสุขภาพอาหาร 6 (2): 29.

ประทีน จันทร์ประภาพ. 2534. ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารของผู้ประกอบการในโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษาในกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาสังแวดล้อมศึกษา, มหาวิทยาลัยมหิดล.

ประทีน ไทแท้. 2546 ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสุขภาพอาหารของผู้บริการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาสุขศึกษา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ประนอม เพชรภู. 2544. ร่วมปฏิรูปการเรียนรู้กับครูต้นแบบ: การจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ การสอนแบบ “กระบวนการเรียนรู้” ครูประนอม เพชรภู ครูต้นแบบปี 2541 วิชาภาษาไทย ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย. กรุงเทพมหานคร: ห้างหุ้นส่วนจำกัด ภาพพิมพ์.

ผกายรัตน์ เพ็ญนิเวศน์สุข. 2544. “การประเมินโครงการสุขภาพอาหารในโรงเรียนด้วย CIPP Model กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัดเทศบาลเมืองตาก จังหวัดตาก” วารสารสุขภาพอาหาร 4 (4): 20-21.

ผ่องพรรณ ตรียมงคลกุล และสุภาพ นัตรารณ. 2543. การออกแบบการวิจัย. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ภิญโญ สาร. 2521. หลักการศึกษา. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์สุภา.

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2540. รายงานประจำปี/ รายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์.

ระเบียบ ชาญช่าง. 2541. ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการทิ้งขยะและสิ่งปฏิกูลในที่
สาธารณะของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ในโรงเรียนขยายโอกาสทางการศึกษาเขต
การศึกษา 1. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสิ่งแวดล้อมศึกษา,
มหาวิทยาลัยมหิดล.

ลีลานุช สุเทพารักษ์. 2536. พืชภัยในอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

———. 2544. คู่มือการดำเนินงานโครงการสุขภาพอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุน
เศรษฐกิจไทย. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและ
พัสดุภัณฑ์.

วิชา สิทธิวงษ์. 2549. เอกสารประกอบการส่งมอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย.
(อัดสำเนา).

วิมลศักดิ์ ปรียงค์. 2547. สุขภาพอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัดบุรีรัมย์.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเวชศาสตร์ป้องกันและสังคม, จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย.

วัฒนา นันทะแสน. 2545. การใช้กระบวนการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานสุขภาพอาหาร ใน
โรงเรียนประถมศึกษาทุกสังกัด เขตเทศบาลเมืองมหาสารคาม. วิทยานิพนธ์สังคมศาสตร
มหาบัณฑิต สาขาอนามัยสิ่งแวดล้อม, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ศากุน เอี่ยมศิลา. 2547. “การจัดการสุขภาพอาหารและน้ำบริโภคในโรงเรียน”. วารสาร
สุขภาพอาหาร 7 (4): 4-5.

ศิริ ศรีสุวรรณ. 2538. การติดตามผลการนำความรู้หลักสูตรการศึกษานอกโรงเรียนสายอาชีพไป
ใช้ ของศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนจังหวัดสุพรรณบุรี. (อัดสำเนา).

สุชาติ โสมประยูร และคณะ. 2542. สุขศึกษาภาคปฏิบัติ. กรุงเทพมหานคร: สุขภาพใจการพิมพ์.

- สุรพงษ์ ศรีประไหม. 2543. กระบวนการบริหารสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาขนาดใหญ่. สังกัดกรมสามัญศึกษา เขตการศึกษา 9. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขา การพัฒนาการบริหาร, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สุริย์พร ัญญะกิจ. 2546. การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ในโรงเรียนลำปางกัลยาณี. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา โภชนศาสตร์ศึกษา, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุวรรณ ธรรมร่มดี. 2541. ข้อปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร. พิมพ์ ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- ไสว จันทรา และคณะ. 2549. ข้อมูลสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาปราจีนบุรี. (อัดสำเนา).
- อารยา เจียไพบูลย์. 2541. การสุขาภิบาลร้านอาหารในมหาวิทยาลัยของรัฐ. วิทยานิพนธ์ คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขา คหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อำนาจ ชีระวนิช. 2544. การจัดการธุรกิจขนาดย่อม. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรสา บุญจันทร์. 2546. การรับรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร โรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขา พลศึกษา, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อุบล วิทยาเอนกนันท์. 2538. การพัฒนาเกณฑ์การประเมินโครงการสุขภาพด้านการจัด สิ่งแวดล้อมที่ถูกสุขลักษณะ ในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐ. วิทยานิพนธ์ครุศาสตร มหาบัณฑิต สาขาพลศึกษา, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อัครเดช ขมภักดี. 2537. การศึกษาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัด
สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดเชียงราย. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขา
การบริหารการศึกษา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อังสนา พิสนภูมิ. 2542. การสุขาภิบาลของร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุข. วิทยานิพนธ์
คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือ

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือ

1. รองศาสตราจารย์ ดร. ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุรัชย์ จิวเจริญสกุล
ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3. อาจารย์พืษยา เจียไพบูลย์
โรงเรียนสาริตถมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภาคผนวก ข

แบบสอบถามและแบบสังเกตที่ใช้ในการวิจัย

แบบสอบถาม

เรื่อง “การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี”

วัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการและการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี

คำชี้แจง

1. ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นผู้บริหารของโรงเรียน และครูผู้ดูแลงานสุขาภิบาลอาหาร
2. โปรดตอบแบบสอบถามให้ครบทุกข้อ เพื่อความสมบูรณ์ของแบบสอบถาม และประโยชน์ในการวิเคราะห์ข้อมูล
3. ข้อมูลของท่าน ผู้วิจัยจะเก็บไว้เป็นความลับ
4. แบบสอบถามนี้มี 3 ตอน
 - ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
 - ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
 - ตอนที่ 3 การฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

ขอขอบคุณท่านที่ตอบแบบสอบถามนี้

ณัฐนันท์ จิวเจริญสกุล
นิสิตปริญญาโทคหกรรมศาสตรศึกษา
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

แบบสอบถาม

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ และเติมคำในช่องว่างให้ตรงกับความเป็นจริง

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ.....ปี (นับอายุเต็ม)
3. ระดับการศึกษา
☐ อนุปริญญา ☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท ☐ ปริญญาเอก
4. ตำแหน่ง ☐ ครู ☐ ผู้บริหารโรงเรียน
5. อายุราชการ.....ปี
6. โรงเรียนของท่านมีงบประมาณในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนหรือไม่
 มี ปีละ.....บาท ☐ ไม่มี
7. โรงเรียนของท่านมีการรายงานผลการตรวจสภาพโรงอาหารในโรงอาหารต่อเจ้าหน้าที่ของ
 สำนักงานสาธารณสุขอย่างสม่ำเสมอหรือไม่
☐ รายงานผลอย่างสม่ำเสมอ ☐ รายงานผลบ้างแต่ไม่สม่ำเสมอ ☐ ไม่มีการรายงานผล
8. ท่านเห็นว่าการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนสำคัญในระดับใด
☐ สำคัญมากที่สุด ☐ สำคัญมาก ☐ สำคัญปานกลาง ☐ สำคัญน้อย ☐ สำคัญน้อยที่สุด
9. ท่านต้องการให้โรงอาหารในโรงเรียนของท่านมีมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับใด
☐ สำคัญมากที่สุด ☐ สำคัญมาก ☐ สำคัญปานกลาง ☐ สำคัญน้อย ☐ สำคัญน้อยที่สุด
10. ผู้สัมผัสอาหารได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปีหรือไม่
☐ ได้รับการตรวจ ☐ ไม่ได้รับการตรวจ ☐ ไม่ทราบ
11. โรงเรียนเคยจัดการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารในโรงเรียนหรือไม่
☐ เคย ปีละ.....ครั้ง ☐ ไม่เคย
12. นักเรียนป่วยจากอาหารเป็นพิษ เพราะรับประทานอาหารของร้านอาหารในโรงเรียน
☐ มากที่สุด ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด
13. การส่งเสริมระบบสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียนควรดำเนินการอย่างไร
 โปรดจัดลำดับความสำคัญ โดยให้ลำดับที่ 1 มีความสำคัญมากที่สุด

..... จัดประกวดร้านอาหารสะอาด	 จัดประกวดอนามัยผู้ขายอาหาร
..... จัดอบรมสุขาภิบาลอาหาร	 ส่งเสริมบทบาท อย.น้อย
..... จัดให้มีระบบการแยกขยะ	 นำขยะสดไปทำปุ๋ยหมัก
..... ตั้งตู้แสดงความคิดเห็นของนักเรียน	 อื่น ๆ (ระบุ).....

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

ช่วงคะแนนมีความหมายดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ ให้ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

ข้อ ที่	การจัดการสุขาภิบาลอาหาร	ความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
ด้านสถานที่บริเวณทั่วไปของโรงอาหาร						
1	ท่านมีการวางแผนในการปรับปรุงสภาพโรงอาหารเรื่องใดต่อไปนี้ 1.1 ความสะอาด 1.2 เป็นระเบียบ 1.3 สวยงาม					
2	ท่านมีการปรับปรุงสภาพโรงอาหารให้ถูกสุขลักษณะ					
3	โรงเรียนของท่านมีการประเมินด้านความสะอาดและการจัดการด้านสุขาภิบาลของโรงอาหาร					
4	ท่านทราบถึงสภาพปัญหาด้านสุขาภิบาลของโรงอาหาร					
5	นโยบายโรงเรียนของท่านให้ความสำคัญด้านสุขาภิบาลของโรงอาหาร					
ด้านคุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม						
6	โรงเรียนมีคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพอาหารที่จำหน่ายในโรงอาหารของโรงเรียน					
7	โรงเรียนมีคณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพเครื่องดื่มที่จำหน่ายในโรงอาหารของโรงเรียน					
8	ผู้ตรวจสอบคุณภาพอาหารมีความรู้เฉพาะด้านสุขาภิบาล					
9	ท่านมีการคัดเลือกร้านอาหารที่ไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบของทางโรงเรียน					
10	ราคาและปริมาณของอาหารที่จำหน่ายในโรงเรียนมีความเหมาะสมและเป็นธรรม					

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

ช่วงคะแนนมีความหมายดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

คำชี้แจง โปรดขีดเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ ให้ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

ข้อ ที่	การจัดการสุขาภิบาลอาหาร	ความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
11	ท่านเห็นว่าร้านอาหารมีป้ายบอกราคา ชนิด ประเภท ของอาหารต่าง ๆ ที่จำหน่ายในร้าน					
ด้านภาชนะและอุปกรณ์						
12	การกำหนดชนิดของเนื้อวัสดุ ภาชนะและอุปกรณ์					
13	มีการแนะนำการเลือกใช้ ภาชนะและอุปกรณ์อย่างเหมาะสม					
14	การใช้น้ำล้างภาชนะและอุปกรณ์					
15	การตรวจสอบขั้นตอนการล้างภาชนะและอุปกรณ์อย่างน้อย 2 ขั้นตอน					
16	การใช้น้ำยาล้างภาชนะและอุปกรณ์					
17	การสนับสนุนงบประมาณหรือให้สิ่งอำนวยความสะดวกแก่ร้านอาหาร					
18	การตรวจสอบภาชนะและอุปกรณ์ที่เสื่อมสภาพ					
ด้านผู้สัมผัสอาหาร						
19	ท่านเห็นว่าผู้สัมผัสอาหารดูแลสุขภาพอนามัยส่วนบุคคล					
20	ท่านเห็นว่าผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ					
21	ท่านมีงบประมาณในการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน					
22	ท่านเห็นว่าผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตามกฎระเบียบสุขาภิบาลอาหารอย่างถูกต้อง					

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

ช่วงคะแนนมีความหมายดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ ให้ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

ข้อ ที่	การจัดการสุขาภิบาลอาหาร	ความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
ด้านการรวบรวมขยะและการระบายน้ำโสโครก						
23	ท่านเห็นว่าการกำจัดเศษอาหารและน้ำโสโครกจากโรงอาหารมีความสำคัญ					
24	ท่านมีการกำจัดขยะมูลฝอย					
25	ท่านมีการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างความร่วมมือในการรักษาความสะอาด					
26	การจัดงบประมาณกำจัดขยะ					
27	ท่านมีการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการจัดการขยะมูลฝอย					
28	โรงเรียนของท่านมีการติดตั้งบ่อดักไขมันก่อนระบายน้ำโสโครกทิ้งลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ					
29	โรงเรียนของท่านมีการป้องกันและทำลายแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ที่เป็นพาหนะนำโรค					

ตอนที่ 3 ความต้องการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

ช่วงคะแนนมีความหมายดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

คำชี้แจง โปรดขีดเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ และเติมคำในช่องว่างให้ตรงกับความเป็นจริง

ข้อ ที่	การจัดการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร	ความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
30	การฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นความรับผิดชอบ ของโรงเรียน					
31	การฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารทำให้มีต้นทุนในการ บริหารเพิ่มมากขึ้น					
32	ท่านมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร					
33	ท่านเคยเข้าร่วมการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร					
34	หากมีการจัดฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ท่านต้องการเข้ารับการฝึกอบรม					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ

แบบสอบถาม

เรื่อง “การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี”

วัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการและการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี

คำชี้แจง

1. ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารในโรงเรียน
2. โปรดตอบแบบสอบถามให้ครบทุกข้อ เพื่อความสมบูรณ์ของแบบสอบถาม และประโยชน์ในการวิเคราะห์ข้อมูล
3. ข้อมูลของท่าน ผู้วิจัยจะเก็บไว้เป็นความลับ
4. แบบสอบถามนี้มี 3 ตอน
 - ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
 - ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
 - ตอนที่ 3 การฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

ขอขอบคุณท่านที่ตอบแบบสอบถามนี้

ณัฐนันท์ จิวเจริญสกุล
นิสิตปริญญาโทคหกรรมศาสตรศึกษา
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

แบบสอบถาม

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดขีดเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ และเติมคำในช่องว่างให้ตรงกับความเป็นจริง

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ.....ปี (นับอายุเต็ม)
3. ระดับการศึกษา
☐ ประถมศึกษา ☐ มัธยมศึกษา ☐ อนุปริญญา ☐ ปริญญาตรี ☐ อื่น ๆ (ระบุ).....
4. ประเภทของอาหารที่จำหน่าย
☐ อาหารตามสั่ง ☐ ก๋วยเตี๋ยว ☐ ข้าวราดแกง ☐ เครื่องดื่ม ☐ อื่น ๆ (ระบุ).....
5. ความคิดเห็นเรื่องความสะอาดของร้านอาหาร
☐ มากที่สุด ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด
6. ความคิดเห็นเรื่องความสะอาดของวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร
☐ มากที่สุด ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด
7. ความสำคัญเรื่องคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร
☐ มากที่สุด ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด
8. ความสำคัญเรื่องความสะอาดของกระบวนการปรุงอาหาร
☐ มากที่สุด ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ น้อยที่สุด

ตอนที่ 2 การปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

คำชี้แจง โปรดขีดเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ ให้ตรงกับความเป็นจริง

ข้อ ที่	ประเด็นด้านสุขาภิบาลอาหาร	การปฏิบัติ	
		ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
1	ท่านมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง		
2	มือของท่านไม่เป็นแผลเรื้อรัง หรือโรคผิวหนัง		
3	ท่านได้รับการตรวจสุขภาพร่างกายประจำปี		
4	ท่านไม่จับเงินระหว่างปรุง หรือ สัมผัสอาหาร		
5	ท่านตัดเล็บมือสั้นเป็นประจำ		
6	ท่านทาเล็บมือ		
7	ท่านไม่สวมแหวน หรือกาไลข้อมือ ขณะปฏิบัติงานในร้านอาหาร		
8	ท่านไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติหน้าที่		
9	ท่านล้างมือทุกครั้งก่อนสัมผัสอาหาร		
10	ท่านล้างมือทุกครั้งหลังจากเข้าห้องน้ำ		
11	ท่านใช้อุปกรณ์ตักอาหาร		
12	ท่านไอ หรือจาม โดยไม่มีผ้าปิด		
13	ท่านสวมผ้ากันเปื้อนทุกครั้งปฏิบัติหน้าที่		
14	ท่านสวมหมวกทุกครั้งปฏิบัติหน้าที่		
15	หากมีอาการท้องร่วง หรือไข้หวัด ไม่ควรปรุง หรือให้บริการอาหาร		
16	ท่านแยกเขียงหั่นอาหารสุกและอาหารดิบ		
17	ท่านอุ่นอาหารที่ปรุงสุกแล้วทุก 2 ชั่วโมง		
18	ท่านปิดฝาอาหารหรือเครื่องดื่มน้ำที่ปรุงสุกแล้วเสมอ		
19	ผ้าเช็ดทำความสะอาด (ผ้าขาว) ในครัว ควรซักบ่อยๆ		
20	ท่านไม่พูดคุยกันระหว่างประกอบอาหาร		
21	ท่านใช้เครื่องปรุงรสที่มีฉลากและเลขทะเบียนอาหาร		
22	ท่านไม่เตรียม หรือปรุงอาหารบนพื้นทางเดิน		
23	ช้อน ส้อม ตะเกียบ เก็บในภาชนะวางตั้ง เอาด้ามขึ้น		
24	ท่านล้างภาชนะและอุปกรณ์ด้วยน้ำยาล้างจานและน้ำสะอาด 2 ครั้ง		
25	ท่านเก็บภาชนะให้เป็นระเบียบและคว่ำในที่สูงจากพื้น 60 ซม.		

ตอนที่ 3 ความต้องการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ และเติมคำในช่องว่างให้ตรงกับความเป็นจริง

26. ท่านเคยได้รับการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารหรือไม่

☐ ไม่เคย ☐ เคยที่

27. หากมีการจัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ท่านจะเข้ารับการฝึกอบรมหรือไม่

☐ เข้าอบรม เพราะ.....

☐ ไม่เข้าอบรม เพราะ.....

28. ท่านเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีประโยชน์ต่อท่านหรือไม่

☐ มีประโยชน์ เพราะ.....

☐ ไม่มีประโยชน์ เพราะ.....

29. ท่านต้องการได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารในเรื่องใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ สถานที่ประกอบอาหาร

☐ ภาชนะและอุปกรณ์

☐ อนามัยของผู้สัมผัสอาหาร

☐ การประกอบอาหารและเครื่องดื่ม

☐ สัตว์และแมลงนำโรค

☐ และการกำจัดน้ำเสีย

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

30. โรงเรียนที่ท่านจำหน่ายอาหารมีระบบการดูแลการสุขาภิบาลอาหารหรือไม่

☐ มี

☐ ไม่มี

31. ท่านทราบหรือไม่ว่าใครคือผู้ดูแลงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

☐ ทราบ

☐ ไม่ทราบ

ข้อเสนอแนะ

1.

2.

3.

ขอขอบคุณท่านที่ให้ความร่วมมือ

แบบสอบถาม

เรื่อง “การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี”

วัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการและการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี

คำชี้แจง

1. ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1-6
2. โปรดตอบแบบสอบถามให้ครบทุกข้อ เพื่อความสมบูรณ์ของแบบสอบถาม และประโยชน์ในการวิเคราะห์ข้อมูล
3. ข้อมูลของท่าน ผู้วิจัยจะเก็บไว้เป็นความลับ
4. แบบสอบถามนี้มี 3 ตอน
 - ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
 - ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
 - ตอนที่ 3 การฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

ขอขอบคุณท่านที่ตอบแบบสอบถามนี้

ณัฐนันท์ จิวเจริญสกุล
นิสิตปริญญาโทคหกรรมศาสตรศึกษา
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

แบบสอบถาม

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ ให้ตรงกับความเป็นจริง

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. ระดับการศึกษา ☐ มัธยมศึกษาตอนต้น ☐ มัธยมศึกษาตอนปลาย

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

ช่วงคะแนนมีความหมายดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ ให้ตรงกับความคิดเห็นของนักเรียน

ข้อ ที่	การจัดการสุขาภิบาลอาหาร	ความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
1	นักเรียนมีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร					
2	นักเรียนเห็นว่าการจัดระบบสุขาภิบาลอาหารเป็นสิ่งจำเป็น					
3	นักเรียนมีส่วนร่วมในการประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร					
4	นักเรียนเห็นว่าที่โรงอาหารมีการรักษาระเบียบในการสวมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผมระหว่างปฏิบัติงาน					
5	นักเรียนเห็นว่าภาชนะใส่อาหารและน้ำดื่มของแต่ละร้านสะอาด					
6	นักเรียนเห็นว่าโรงอาหารมีเจ้าหน้าที่ดูแลรักษาความสะอาด					
7	นักเรียนเห็นว่าโรงอาหารจำหน่ายแต่อาหารและเครื่องดื่มที่มีประโยชน์					
8	นักเรียนเห็นว่าโรงอาหารมีน้ำดื่มไว้บริการนักเรียนอย่างเพียงพอ					
9	นักเรียนเห็นว่าโรงอาหารมีห้องน้ำไว้บริการนักเรียนอย่างเพียงพอ					
10	ผู้สัมผัสอาหารสุบнуระหว่างปฏิบัติงาน					
11	ผู้สัมผัสอาหารหยิบอาหารด้วยมือเปล่า					
12	โต๊ะอาหารและเก้าอี้ในโรงอาหารมีความสะอาด					

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

ช่วงคะแนนมีความหมายดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ ให้ตรงกับความคิดเห็นของนักเรียน

ข้อ ที่	การจัดการสุขาภิบาลอาหาร	ความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
13	โต๊ะอาหารและเก้าอี้ในโรงอาหารเป็นระเบียบ					
14	โรงอาหารมีการระบายอากาศได้ดี					
15	ถังขยะในโรงอาหารมีฝาปิด					
16	นักเรียนเห็นว่าน้ำเสียดังจากโรงอาหารมีกลิ่นเหม็น และสกปรก					
17	นักเรียนพบว่าภายในโรงอาหารมีสัตว์ เช่น สุนัข แมว แมลงวัน หนู หรือแมลงสาบ					
18	ผู้ปรุงอาหารประกอบอาหารบนพื้นทางเดิน					
19	นักเรียนพบว่าวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีคุณภาพต่ำ					
20	อาหารมีคุณภาพสะอาดและปลอดภัย					

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

ช่วงคะแนนมีความหมายดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ข้อ ที่	การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร	ความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
21	นักเรียนเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีความจำเป็นต่อผู้สัมผัสอาหาร					
22	นักเรียนเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีประโยชน์ต่อนักเรียน					
24	นักเรียนเห็นว่าการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นความรับผิดชอบของโรงเรียน					

25. นักเรียนเคยได้รับการฝึกอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารหรือไม่

☐ เคย ที่..... ☐ ไม่เคย

26. หากมีการจัดฝึกอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาล นักเรียนต้องการเข้ารับการฝึกอบรมหรือไม่

☐ ต้องการ ☐ ไม่ต้องการ

ข้อเสนอแนะ

1.
2.
3.

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ

แบบสังเกต

เรื่อง “การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาของรัฐบาล จังหวัดปราจีนบุรี”

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ ที่ตรงกับผลการสังเกตตามความเป็นจริง

ช่วงคะแนนมีความหมายดังนี้ 3 = ดี 2 = พอใช้ 1 = ควรปรับปรุง

ข้อที่	การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร			
		3	2	1
1	ก. สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป พื้น - ทำด้วยวัสดุแข็งแรง - ไม่ชำรุด - ทำความสะอาดง่าย - ไม่มีเศษอาหาร - เป็นระเบียบ ไม่มีสิ่งกีดขวาง	...	...	...
2	ฝาผนัง - ไม่มีคราบสกปรก - ไม่มีคราบหยากไย่	...	...	...
3	เพดาน - ไม่สกปรก - ไม่รื้อซึม	...	...	...
4	โต๊ะ - มีสภาพดี แข็งแรง - พื้นผิวโต๊ะทำความสะอาดง่าย - ไม่มีคราบสกปรก - จัดเป็นระเบียบ	...	...	...
5	เก้าอี้ - มีสภาพดี แข็งแรง - ไม่มีคราบสกปรก - จัดเป็นระเบียบ	...	...	...
6	บริเวณทั่วไป - มีการระบายอากาศที่ดี - มีแสงสว่างทั่วถึงในบริเวณโรงอาหาร - ไม่มีกลิ่น หรือควันจากการทำอาหารมารบกวน - ติดตั้งเครื่องดับเพลิงไว้ในที่สะดวกหยิบใช้ง่าย - ไม่เลี้ยงสัตว์ทุกชนิดในบริเวณโรงอาหาร	...	...	...

ข้อที่	การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร	ผลการสังเกต		
		3	2	1
1	พื้นที่ ข.สถานที่เตรียม และปรุงอาหาร - ทำด้วยวัสดุแข็งแรง เช่น กระเบื้อง - ไม่ชำรุด - ทำความสะอาดง่าย - ไม่มีน้ำขังแฉะและ - ไม่มีสิ่งกีดขวาง	...	...	...
2	ฝาผนังบริเวณเตาไฟ - ทำด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย - ไม่มีคราบสกปรก	...	...	...
3	เพดาน - ไม่สกปรก - ไม่รั่วซึม - ไม่มีหยากไย่	...	...	...
4	โต๊ะ - มีสภาพดี แข็งแรง - พื้นผิวโต๊ะทำความสะอาดง่าย - ไม่มีคราบสกปรก	...	...	...
5	ไม่เตรียม และปรุงอาหารบนพื้น	...	...	...
6	วัสดุอุปกรณ์วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	...	...	...
7	ไม่มีคราบสกปรกที่ทิ้งไว้นาน	...	...	...
8	มีแสงสว่างเพียงพอ	...	...	...
9	มีการระบายอากาศได้ดี	...	...	...
10	มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ	...	...	...
11	มีอ่างล้างมือและสบู่ในบริเวณเตรียมอาหาร	...	...	...
12	มีการปกปิดอาหารเพื่อป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรค	...	...	...
13	มีรั้วป้องกันไม่ให้สุนัขและแมวเข้าไปในโรงอาหาร	...	...	...
14	ไม่มีสัตว์เลี้ยงทุกชนิดในโรงอาหาร	...	...	...
15	มีการกำจัดหนู และแมลงวัน	...	...	...

ข้อที่	การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร	ผลการสังเกต		
		3	2	1
1	ค. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ - เนื้อสัตว์มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเหม็น - ผักสดไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีรอยช้ำ - ล้างด้วยน้ำสะอาด - แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน - วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	...	...	...
2	อาหารแห้ง เช่น พริก หอมแดง กระเทียม - เก็บในตะกร้า หรือที่โปร่ง - ไม่เป็นเชื้อรา	...	...	...
3	อาหารปรุงสำเร็จ - เก็บในภาชนะที่สะอาด - เก็บในภาชนะที่มีฝาปิด - วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร - มีตู้กระจกสำหรับปกปิดอาหาร	...	...	...
4	เครื่องปรุงรส และเครื่องดื่มในภาชนะปิดสนิท - ต้องมีฉลากและเลขทะเบียนอาหาร เช่น เครื่องหมาย อย. ผก.339/2535 - ครอบป้องกันสนิม ไม่บูบหรือบวม	...	...	...
5	เครื่องดื่ม และน้ำผลไม้ - เก็บในภาชนะที่มีฝาปิด - มีอุปกรณ์ดัก หรือเทรินได้ - วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	...	...	...
6	น้ำแข็ง - สะอาดไม่มีตะกอน - เก็บในภาชนะที่มีฝาปิด - มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ - วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	...	...	...

ข้อที่	การสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร	ผลการสังเกต		
		3	2	1
1	ง. ภาชนะและอุปกรณ์ จาน ชาม แก้วน้ำ - ทำด้วยกระเบื้องเคลือบ / เมลามีน / พลาสติกสีขาวหรือสีอ่อน - ไม่มีสี หรือลวดลายภายในภาชนะ - สะอาด ไม่มีคราบสกปรก	...	...	...
2	ช้อน ส้อม ตะเกียบ - ช้อน ส้อมทำด้วยสแตนเลส - ตะเกียบทำด้วยไม้ไม่ดกแต่งสี หรือพลาสติกขาว - เก็บในภาชนะที่สะอาด - วางตั้งเอาด้ามขึ้นให้เป็นระเบียบ	...	...	...
3	เขียง - แยกใช้เฉพาะอาหารดิบ และอาหารสุก - มีสภาพดี ไม่แตกร้าว เป็นร่อง ไม่ขึ้นรา - มีฝาชีครอบ หรือสิ่งปกปิดเมื่อไม่ใช้งาน	...	...	...
4	ภาชนะที่ใช้เตรียม และปรุงอาหาร - ทำด้วยวัสดุที่ปลอดภัย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม - ตั้งกะสีเคลือบขาว พลาสติกที่ใช้บรรจุอาหาร - สะอาดไม่มีคราบสกปรก	...	...	...
5	ภาชนะที่ได้เครื่องปรุงรส เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู - ทำด้วยสแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว - มีฝาปิด - ช้อนตักทำด้วยสแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว - สะอาดไม่มีคราบสกปรก	...	...	...
6	ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารออกนอกร้านอาหาร - ใช้อู้ง หรือแก้วพลาสติกใส - โฟมใหม่ สะอาด และเหมาะกับชนิดของอาหาร	...	...	...

ข้อที่	การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร	ผลการสังเกต		
		3	2	1
6	ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารนอกโรงอาหาร			
	- ใช้ถุง หรือแก้วพลาสติกใส	...	...	...
	- โฟมใหม่ สะอาด และเหมาะสมกับชนิดของอาหาร	...	...	...
7	การล้างภาชนะและอุปกรณ์			
	- ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน	...	...	...
	- ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง	...	...	...
	- อ่างล้างภาชนะมีที่ระบายน้ำที่ใช้การได้ดี	...	...	...
8	การเก็บภาชนะและอุปกรณ์			
	- จาน ชาม สะอาดกว่าในภาชนะที่โปร่ง	...	...	...
	- สะอาด มีสิ่งปกปิด	...	...	...
	- วางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร	...	...	

ข้อที่	การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร	ผลการสังเกต		
		3	2	1
1	จ. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก ถังขยะ - ไม้รั้วซึม - ไม้มีคราบดำ - มีฝาปิด - แยกถังขยะเปียก - แยกถังขยะแห้ง	...	...	...
2	การรวบรวมขยะ - มัดถุงขยะให้มิดชิด - นำขยะไปทิ้งทุกวัน	...	...	...
3	การระบายน้ำโสโครก - มีท่อ หรือรางระบายน้ำเสียที่ใช้การได้ดี - มีบ่อดักเศษอาหารและไขมันก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง - มีการตัดคราบไขมันทิ้งเป็นประจำ	...	...	...
1	จ. ห้องน้ำ ห้องส้วม ห้องน้ำ - พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง เช่นกระเบื้อง - ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง เช่นกระเบื้อง - สะอาด ไม่มีคราบสกปรก - ไม่มีกลิ่นเหม็น - มีน้ำใช้เพียงพอ - มีถังขยะ	...	...	...
2	อ่างล้างมือ - มีสบู่ - มีน้ำใช้เพียงพอ	...	...	...

ข้อที่	การสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร	ผลการสังเกต		
		3	2	1
1	ช. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ การแต่งกาย - สวมเสื้อผ้าสะอาด - สวมเสื้อมีแขน - ผูกผ้ากันเปื้อนขณะปฏิบัติงาน - ใส่หมวกคลุมผม - สวมรองเท้าหุ้มส้น	...	...	...
2	สุขนิสัย - ตัดเล็บสั้น - ไม่ทาเล็บ - เล็บสะอาด ไม่มีคราบสกปรก - ไม่สวมแหวนที่นิ้วมือ - ไม่พุดคุย ไอ จาม ขณะปรุงอาหาร - ไม่สูบบุหรี่ - ไม่เคี้ยวหมากฝรั่ง - ใช้อุปกรณ์สะอาดหยิบจับอาหาร - ใช้ช้อนเฉพาะในการชิมอาหารแต่ละครั้ง - ล้างมือก่อนสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้ว - ล้างมือหลังจากหยิบจับสิ่งสกปรก - ไม่ใช้มือหยิบจับเงินแล้วมาสัมผัสอาหาร	...	...	...
3	สุขภาพ - มีสุขภาพดี แข็งแรง - มีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปี - มือไม่เป็นแผล หรือมีหนอง - ไม่เป็นโรคผิวหนัง - ไม่ปฏิบัติงานขณะที่ป่วย			

ประวัติการศึกษา และการทำงาน

ชื่อ - นามสกุล	นางสาวณัฏฐนันท์ จิวเจริญสกุล
วัน เดือน ปี ที่เกิด	วันที่ 30 เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2518
สถานที่เกิด	จังหวัดนครนายก
ประวัติการศึกษา	ศิลปศาสตรบัณฑิต (ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร) มหาวิทยาลัยเกริก
ตำแหน่งหน้าที่การงานปัจจุบัน	เจ้าของกิจการร้านอาหาร
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	ร้านคิมคิม อำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี