

การศึกษาครั้งนี้ เป็นการศึกษาเชิงสำรวจแบบภาคตัดขวาง (Cross-sectional Descriptive research study) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในร้านแผงลอยจำหน่ายอาหาร และศึกษาเปรียบเทียบ การเคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร ความรู้ทัศนคติของผู้ประกอบการ และสภาพการสุขาภิบาลอาหารของร้านแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านและไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในอำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรี จำนวน 71 ร้าน ทำการรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามกับผู้ประกอบการ การใช้แบบสำรวจสภาพการสุขาภิบาลอาหาร และการตรวจวิเคราะห์ SI-2 วิเคราะห์โดยใช้สถิติพรรณนา *t-test* และ *z-test*

ผลการศึกษา พบว่า ร้านแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์โคลิฟอร์มแบคทีเรียมีจำนวน 38 ร้าน (ร้อยละ 53.5) และไม่ผ่านเกณฑ์โคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 33 ร้าน (ร้อยละ 46.5) โดยพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียจากมือผู้ปรุงมากที่สุด (ร้อยละ 87.8) เมื่อเปรียบเทียบร้านแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านและไม่ผ่านเกณฑ์โคลิฟอร์มแบคทีเรีย พบว่า ร้านที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโคลิฟอร์มแบคทีเรีย มีผู้ประกอบการเคยได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีจำนวนมากกว่า (ร้อยละ 85.0) มีคะแนนเฉลี่ยความรู้ (คะแนนเฉลี่ย 17.16) มีทัศนคติ (คะแนนเฉลี่ย 65.5) สูงกว่าผู้ประกอบการร้านแผงลอยที่ไม่ผ่านเกณฑ์โคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และพบว่า สภาพการสุขาภิบาลอาหารของร้านแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์โคลิฟอร์มแบคทีเรียแตกต่างจากร้านที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

The purposes of this cross sectional descriptive research were to study coliform bacteria contamination in food vendors and to compare the differences in their food sanitation training, knowledge and attitude, and food sanitation status. The vendors were grouped by same criteria of the MOPH and by having received training in food sanitation. The study was done in Bansang district, Prachinburi province. The subjects were 71 food vendors. Data collection was done with questionnaires for food handlers, food sanitation check list and sampling of foods, utensil, and hand of food handlers for microbial contamination analyzed by SI-2 method. Descriptive statistics, *t-test* and *z-test* were performed for statistical analysis.

The results showed that 38 food vendors were below criteria (53.5%). In the upper groups, 87.8% of food handlers had coliform bacteria on their hands. Food handlers who were below criteria had significantly more food sanitation training (85.0%), knowledge of food hygiene score (mean = 17.16) and attitude score (mean = 65.5) than the upper groups ( $p < 0.05$ ). Moreover, significant differences were found between of food sanitation status among the upper criteria groups and the lower group ( $p < 0.05$ ).