**ชื่อเรื่อง** โครงการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารในประเทศไทย : กรณีศึกษาโรงอาหารในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก

**ชื่อผู้วิจัย** ผู้ช่วยศาสตราจารย์อารี ธนวัฒนชัย

**คณะ** วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

**สถาบัน** มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

**ปีการศึกษา** 2552

**คำสำคัญ** ความปลอดภัยของอาหาร โรงอาหาร สุขาภิบาล

## บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาระบบความปลอดภัยของโรงอาหารโรงเรียนในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก เพื่อให้ได้อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ทั้งนี้เพื่อให้โรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการผลิตอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ บริโภคได้อย่างปลอดภัย มีการบริหารจัดการที่ดี ผู้ประกอบอาหารมีจิตสำนึกที่ดี คำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่จัดบริการในโรงอาหารของโรงเรียน กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนมีจำนวน 36 โรงเรียนจาก 71 โรงเรียนในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก พร้อมทั้งวิเคราะห์และประเมินผลจากแบบสอบถามด้วยวิธีการทางสถิติ การดำเนินการเริ่มจากการสำรวจเก็บข้อมูลใช้วิธีการสัมภาษณ์ การสังเกตและใช้แบบสอบถาม เก็บตัวอย่างอาหารและวัตถุดิบในตลาด ตรวจสอบด้านกายภาพ เคมีและจุลชีววิทยา โดยใช้ชุดการทดสอบของ SI-2 (Sanitation Index-2)

ผลการศึกษาพบว่า ผลการตรวจสอบอาหารและวัตถุดิบในตลาดไม่พบสารปนเปื้อน ส่วนโรงอาหารที่เข้าร่วมโครงการ พบว่า ครั้งที่ 1 มีโรงอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมี 34 โรงอาหาร จึงได้จัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารปลอดภัยกับโรงอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานให้ปรับปรุง และมีการตรวจวิเคราะห์ซ้ำ ผลปรากฏว่า ทั้ง 36 โรงอาหารผ่านเกณฑ์การประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานในระดับดีมาก 3 โรงอาหารและอยู่ในระดับดี 33 โรงอาหาร

**Title** Food Safety Management System in Thailand : Case Study of Phitsanulok School Canteens

**Name** Aree Thanawatchai

**Faculty** Science and Technology

**Institute** Pibulsongkram Rajabhat University

**Year** 2009

**Keyword** Food Safety, Canteens, Sanitation

## ABSTRACT

The objective of the research was to develop the food safety system for clean food good taste in school's canteens of Phitsanulok. The schools whose participate in the project were enhanced to produce sanitary food for consumers'safety, well management and conscious mind of services. There were 36 out of 71 schools of Meung district, Phitsanulok participated in the project. Food and raw material samples were collected and tested for physical, chemical and microbial quality using the sanitary indext-2. Observation, interview and questionaires were the methods used to collect data and the data were statistical analysis.

The result showed that no toxic substance contamination in food and raw materials. The canteens of 34 schools did not meet the standard criteria for the first time tested. However, after sanitary training and guiding, the cafeteria of 36 schools passed the standard criteria and three of them were within the excellence level and thirty three of them were within good level.