

บทที่ 5

สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาระบบความปลอดภัยของโรงอาหารโรงเรียนในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก เพื่อให้ได้อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ทั้งนี้เพื่อให้โรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการผลิตอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ บริโภคได้อย่างปลอดภัย มีการบริหารจัดการที่ดี ผู้ประกอบอาหารมีจิตสำนึกที่ดี สำนึกถึงคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่จัดบริการในโรงอาหารของโรงเรียน

5.1 สรุปผลการวิจัยและอภิปรายผล

5.1.1 ผลการตรวจสอบโรงอาหารโรงเรียนในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก ที่เข้าร่วมโครงการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน จำนวน 36 โรงอาหาร ในการตรวจสอบครั้งที่ 1 มีโรงอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบมาตรฐานโรงอาหาร จำนวน 2 โรงอาหาร และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหาร 34 โรงอาหาร ส่วนที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์ได้จัดอบรมความรู้เรื่องการสุขาภิบาล “อาหารปลอดภัย” ให้กับผู้มีหน้าที่ควบคุมดูแลและประกอบอาหารเพื่อแนะนำแก้ไขพัฒนาต่อไป และได้มีการตรวจสอบ ครั้งที่ 2 หลังการให้ความรู้ การสุขาภิบาลอาหาร ผลปรากฏว่า จำนวน 36 โรงอาหาร ผ่านเกณฑ์การตรวจสอบมาตรฐานโรงอาหารที่กำหนดทุกร้าน

5.1.2 ผลการตรวจสอบสารปนเปื้อนอาหารสดทั้งประเภท ผัก เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ โดยตรวจสอบหาบอแรกซ์ กรดซาลิซิลิก สารฟอกขาว (ไฮโดรเจนซัลไฟด์) และฟอร์มาลินในอาหารจากตลาดสดในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก ทั้ง 3 แห่ง คือ ตลาดเทศบาล 1 (ตลาดกิตติกร) ตลาดเทศบาล 4 (ตลาดโคกมะตูม) และตลาดเทศบาล 6 (ตลาดร่วมใจ) จำนวน 67 ร้าน ไม่พบสารปนเปื้อน

• 5.1.3 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับการจัดสุขลักษณะอาหารที่ดี วิทยานระดับมากที่สุด ได้แก่ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารมีค่าเฉลี่ย 4.55 การควบคุมและกระบวนการผลิตเป็น 4.54 ระดับมากที่สุด ได้แก่ การสุขาภิบาลอาหารเป็น 4.47 สถานที่ตั้งและอาคารทำอาหารเป็น 4.46 บุคลากรเป็น 4.44 การบำรุงและทำความสะอาดเป็นร้อยละ 4.43 ตามลำดับ

5.2 ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1) การตรวจสอบอาหารปลอดภัยในโรงอาหารโรงเรียนเป็นแนวทางที่ดี ถ้าได้มีการขยายขอบเขตการตรวจออกไปให้ครอบคลุมถึงทุกโรงอาหาร เพื่อให้นักเรียนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ เสริมสร้างความเจริญเติบโตตามวัย

2) ข้อเสนอแนะที่เป็นข้อสังเกตสำหรับโรงอาหาร ปัญหาข้อกำหนดที่ไม่ผ่านเกณฑ์ส่วนใหญ่เป็นปัญหาด้านโครงสร้าง ได้แก่ ตัวอาคารที่ปรุง ที่เตรียม และประกอบอาหารเป็นอาคารต่อเติมดัดแปลงเพื่อใช้ประกอบอาหารความสมบูรณ์ด้านอาคารเป็นข้อจำกัด ส่วนเรื่องอนามัยของการสุขาภิบาลอาหารขึ้นอยู่กับบุคลากรที่มีหน้าที่เกี่ยวข้อง ที่ต้องเน้น แนะนำให้เข้มงวด และมีจิตสำนึกถึงความปลอดภัยของอาหาร ได้แก่ การจัดวางชั้น การสวมหมวกและผ้ากันเปื้อน ปกปิดอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ถึงขยะปิดฝา ซึ่งจะต้องคำนึงถึงความปลอดภัย และควบคุมคุณภาพของอาหารให้ถูกสุขลักษณะตลอดเวลาทุกขั้นตอนจนเป็นกิจนิสัยตลอดไป

3) การออกไปตรวจสอบ เก็บข้อมูลโรงอาหาร มีข้อจำกัดเรื่องเวลาที่จะต้องออกไปถึงโรงอาหารของทุกโรงเรียนในช่วงที่แม่ครัวยังไม่ปรุง ประกอบอาหาร และช่วงเวลารับประทานอาหารของนักเรียน เพื่อให้ได้ตรงตามข้อกำหนดของมาตรฐานโรงอาหาร นอกจากนั้นการออกไปตรวจสอบโรงอาหาร จะต้องมีการนัดวันออกตรวจไว้ล่วงหน้า จึงจะได้รับความร่วมมือ

5.3 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยต่อไป

คณะผู้วิจัยเห็นว่า งานวิจัยทางด้านการจัดการอาหารให้ปลอดภัยในโรงอาหารจะเป็นประโยชน์กับเด็กวัยเรียน การตรวจสอบมาตรฐานโรงอาหารเป็นการกระตุ้นเตือน ปลุกจิตสำนึก และควบคุมคุณภาพของอาหารให้ถูกสุขลักษณะอยู่ตลอดเวลาที่มีการจัดบริการอาหารในโรงอาหาร ซึ่งข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารเกี่ยวข้องสัมพันธ์กับการบริหารจัดการในองค์กรมีประเด็นที่จะต้องพิจารณา ประกอบด้วย

- ก. สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป
- ข. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร
- ค. ตัวอาคาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม
- ง. ภาชนะอุปกรณ์
- จ. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก
- ฉ. ห้องน้ำ ห้องส้วม
- ช. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

หากโรงอาหารจะผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหาร ผู้บริหารหรือผู้มีหน้าที่จะต้องให้ความสำคัญกับประเด็นต่างๆ ที่กล่าวมา และสำหรับโรงอาหารที่ผ่านมาตรฐานโรงอาหารแล้วควรมีการสุ่มตรวจติดตามต่อไป โรงอาหารที่ยังไม่เคยผ่านการตรวจสอบมาตรฐานโรงอาหาร ควรมีการพัฒนาเพื่อเข้ารับการตรวจสอบมาตรฐานโรงอาหารเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค