

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และ ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหาร ที่ตลาดอู๊ยา เทศบาลตำบลต้นเปา อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ ประชากรที่ใช้ในการศึกษาจำนวน 25 คน เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม ซึ่งแบบสอบถามความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารมีค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.74 และแบบสอบถามการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มีค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.79 วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าเฉลี่ย ร้อยละ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และหาความสัมพันธ์โดยใช้สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน

ผลการศึกษาพบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีคะแนนเฉลี่ยโดยรวมของความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก (80.80 ± 9.01) เมื่อพิจารณา ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารเป็นรายด้านพบว่า ความรู้ด้านอาหารและสารปรุงแต่ง ความรู้ด้านการปนเปื้อนในอาหาร และความรู้ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล อยู่ในเกณฑ์ดีมาก ในขณะที่ ความรู้ด้านสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร และ ความรู้ ในด้านภาชนะอุปกรณ์ อยู่ในเกณฑ์ดี และปานกลาง ตามลำดับ ผู้สัมผัสอาหารมีคะแนนเฉลี่ยโดยรวมของการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี (1.67 ± 0.15) ส่วนความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารพบว่า มีความสัมพันธ์กันต่ำมาก

The purposes of this study were to investigate knowledge and practice in food sanitation and the relationship between knowledge and practice in food sanitation of food handlers at food stands, at Aui – Tha market, Ton-Pao municipality, Sankamphang district, Chiang Mai province. The population of this study was 25 persons. Data were collected using questionnaires which the reliability of food sanitation knowledge questionnaire was 0.74 and the reliability of food sanitation practice questionnaire was 0.79. The data were analyzed using mean, standard deviation and Pearson product- moment correlation coefficient.

The results of the study indicated that the subjects had overall mean score of knowledge in food sanitation at very good level (80.80 ± 9.01). When each part of food sanitation knowledge was considered, it was found that the knowledge in food and flavoring agents, food contamination and personal hygiene were at very good levels whereas the knowledge in cooking and selling places, and utensils and equipments were at good and moderate levels respectively. The subjects had overall mean score of practice in food sanitation at good level (1.67 ± 0.15). Regarding the relationship between knowledge and practice in food sanitation of food handlers at food stands, it was found that there was very low relationship.