

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

การศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น จำนวน 9 แห่ง ได้แก่ โรงเรียนเทศบาลหนองแขวง โรงเรียนเทศบาลโนนหนองวัด โรงเรียนเทศบาลคุ้มหนองคู โรงเรียนเทศบาลโนนทัน โรงเรียนเทศบาลบ้านสามเหลี่ยม โรงเรียนเทศบาลบ้านสีฐาน โรงเรียนเทศบาลบ้านดุมโรงเรียนเทศบาลสวนสนุก และโรงเรียนเทศบาลโนนชัย มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาและวิเคราะห์สภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียนประถม ศึกษาสังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่น ศึกษาความรู้ ทักษะและการปฏิบัติตนเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ตลอดจนหาแนวทางแก้ไขปัญหการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยกลุ่มประชากรที่ศึกษาเป็นผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารของโรงเรียนที่ทำการศึกษ จำนวน 96 คน ใช้แบบสอบถามในการสัมภาษณ์และแบบสังเกตร่วมด้วย รวมทั้งสำรวจโรงอาหาร 9 แห่ง โดยใช้แบบสำรวจ สอรร.7 ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ตลอดจนการตรวจสอบความสะอาดของภาชนะโดยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบง่าย จำนวน 60 ตัวอย่างนำไปตรวจทางห้องปฏิบัติการ ด้วยวิธี SI-2 และแยกเชื้อทางชีวเคมี เพื่อหาเชื้อ E.coli

ผลการศึกษาสรุปได้ดังนี้

5.1 ผลการสำรวจสภาวะการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

- สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป โต๊ะเก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ ร้อยละ 55.55 มีการระบายอากาศที่ดี ร้อยละ 88.88

- สถานที่เตรียมปรุงอาหาร มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่น ควนจากการทำอาหารได้ดี ร้อยละ 90 ไม่เตรียม-ปรุงอาหารบนพื้น ร้อยละ 77.77 สำหรับโต๊ะเตรียมปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟฟ้า ด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่ายมีสภาพดี และพื้นโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. มีร้อยละ 88.88

- ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม อาหารเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเลขทะเบียนดำรับอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) ร้อยละ 77.77 อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเก็บเป็นระเบียบวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. ร้อยละ 55.5 และมีการเก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จไว้ในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ร้อยละ 77.77

- ภาชนะ-อุปกรณ์ ถูกต้องตามมาตรฐาน ร้อยละ 88.88 คือ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัยงานหยาบทำด้วยสแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียมและตะเกียบทำด้วยไม้ไผ่หรือเป็นพลาสติกขาว

- ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน และอุปกรณ์การล้างสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ร้อยละ 66.66

- การจัดเก็บถ้วยชาม แก้วน้ำ ถาดหลุม เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาดหรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บภาชนะในสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด ร้อยละ 66.66

- ห้องน้ำห้องส้วม สะอาดไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ ร้อยละ 66.66

- ผู้ปรุงผู้เสิร์ฟ แต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขน ร้อยละ 66.66 ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบมีหมวกหรือเน็ตคลุมผม ร้อยละ 66.66 เป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ ร้อยละ 66.66 และมีสุขนิสัยที่ดี คือไม่สูบบุหรี่ ตัดเล็บสั้น ร้อยละ 88.88

ส่วนข้อมาตรฐานที่สำรวจได้ที่มีคะแนนต่ำกว่าร้อยละ 50 และควรแก้ไขปรับปรุง มีดังนี้

- ความสะอาดเป็นระเบียบของสถานที่ บริเวณทั่วไป ร้อยละ 33.33

- สถานที่เตรียม-ปรุงอาหาร มีความสะอาดเป็นระเบียบ ร้อยละ 44.44

- อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุง ร้อยละ 33.33

- มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วและด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก ร้อยละ 11.11

- น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ร้อยละ 33.33

- น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับกีดหรือดักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแสร่วมไว้ ร้อยละ 11.11

- ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิดและซ้อนดัก ทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาวหรือสแตนเลสสำหรับเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดมีฝาปิดและสะอาด ร้อยละ 33.33

- ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง ร้อยละ 44.44

- ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางอย่างเป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาด และมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ร้อยละ 33.33

- เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกันและมีฝาชีครอบ ร้อยละ 44.44

- การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม มีฝาปิด ร้อยละ 44.44

- มีท่อระบายน้ำ ที่มีสภาพดี ไม่แตกรั่ว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ลงสู่ท่อระบาย หรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสีย ลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ร้อยละ 44.44

- ไม่มีบ่อดักไขมันในทุกโรงเรียน

5.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ทางแบคทีเรีย โดยใช้วิธี SI-2 และปฏิกิริยาชีวเคมี (Biochemical reaction)

จากการตรวจสอบภาชนะสัมผัสอาหารที่ผู้ประกอบการค้าอาหารเตรียมไว้บริการเด็กนักเรียน เช่น ช้อนส้อม จาน ชาม ถาดหลุม ถ้วยของหวาน แก้วน้ำ ช้อน ของหวาน ตะเกียบ ปรากฏผลดังนี้

- ช้อนส้อม สุ่มตัวอย่างมาร้านละ 5 คู่ ต่อ 1 ตัวอย่าง ทั้งหมด 28 ตัวอย่าง (140 คู่) ตรวจสอบ SI-2 positive ร้อยละ 94.44 และ SI-2 negative ร้อยละ 5.56 ตรวจหา E.coli ด้วยวิธี Biochemical reaction พบร้อยละ 71.43

- จาน ตรวจ 19 ตัวอย่าง (95 ชิ้น) ตรวจพบ SI-2 positive ร้อยละ 66.66 SI-2 negative ร้อยละ 33.33 ตรวจพบ E.coli ร้อยละ 78.48

- ชาม ตรวจ 19 ตัวอย่าง (95 ชิ้น) ตรวจพบ SI-2 positive ร้อยละ 83.33 SI-2 negative ร้อยละ 16.67 ตรวจพบ E.coli ร้อยละ 78.95

- ถาดหลุม ตรวจ 16 ตัวอย่าง (80 ชิ้น) ตรวจพบ SI-2 positive ร้อยละ 70.00 และ SI-2 negative ร้อยละ 30.00 ตรวจพบ E.coli ร้อยละ 56.25

- ถ้วยของหวาน ตรวจ 3 ตัวอย่าง (15 ชิ้น) ตรวจพบ SI-2 positive ร้อยละ 100 ตรวจพบ E.coli ร้อยละ 100

- แก้วน้ำ ตรวจ 3 ตัวอย่าง (15 ชิ้น) ตรวจพบ SI-2 positive ร้อยละ 50 และตรวจ พบ E. coli ร้อยละ 100

- ช้อนของหวาน ตรวจ 3 ตัวอย่าง (15 ชิ้น) ตรวจพบ SI-2 positive ร้อยละ 50 และตรวจ พบ E.coli ร้อยละ 100

- ตะเกียบ ตรวจ 3 ตัวอย่าง (15 คู่) ตรวจพบ SI-2 positive ร้อยละ 100 และตรวจพบ E. coli ร้อยละ 100

นอกจากตรวจพบเชื้อ E.coli จากผล SI-2 positive ยังตรวจพบโคลิฟอร์มตัวอื่นด้วยเช่น Enterobacter, Klebsiella, Citrobacter, Ps.aeruginosa ด้วย

5.3 ความรู้ความเข้าใจ ทักษะและการปฏิบัติเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

ทางด้านความรู้เกี่ยวกับการแพร่กระจายเชื้อโรคจากผู้สัมผัสอาหารไปยังผู้บริโภค ส่วนใหญ่ร้อยละ 88.54 มีความรู้และรู้ว่าการพูดคุยกันระหว่างการปรุงอาหาร การจัดจำหน่ายและการเสิร์ฟสามารถแพร่กระจายเชื้อโรคได้ คิดเป็นร้อยละ 84.38 การใช้ผ้าเช็ดภาชนะให้แห้งก่อนนำไปใส่อาหาร ร้อยละ 50.00

ทางด้านทัศนคติผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ ให้ความเห็นว่าผู้สัมผัสอาหารไม่ควรไว้เล็บถึงร้อยละ 100 และยังมีความเห็นว่าควรต้องคลุมผมด้วยหมวกคลุมผมหรือตาข่ายขณะปฏิบัติงานคิดเป็นร้อยละ 93.75 และ ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ ร้อยละ 88.54 ให้ความเห็นว่าควรใช้ผ้าเช็ดภาชนะใส่อาหาร ซึ่งเป็นวิธีการที่ไม่ถูกต้อง แต่ก็เห็นด้วยกับการระวังไม่ให้นิ้วมือสัมผัสกับบริเวณขอบภาชนะที่จะสัมผัสอาหาร ถึงร้อยละ 87.50 แสดงว่า ทางด้านทัศนคตินั้นจัดอยู่ในเกณฑ์ดีน่าพอใจ มีเพียงการใช้ผ้าเช็ดภาชนะก่อนนำไปใช้ใส่อาหารเท่านั้นที่ยังมีทัศนคติไม่ถูกต้อง

ทางด้านการปฏิบัติตนนั้นผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ ร้อยละ 81.25 ตอบว่าได้ทำความสะอาดพื้นผนัง เพดานในร้านจำหน่ายอาหารเวลาเข้าก่อนเปิดร้านและหลังเลิกกิจการประจำวัน ทางด้านการปฏิบัติตนเมื่อป่วยเป็นไข้หวัด ไข้ไทฟอยด์ บิด ท้องร่วง ปฏิบัติได้ถูกต้องถึงร้อยละ 91.63 เกี่ยวกับการสูบบุหรี่ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ ร้อยละ 88.54 ตอบว่าไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน ส่วนการปฏิบัติตนหลังการเข้าห้องน้ำห้องส้วมทุกคนหรือร้อยละ 100 ปฏิบัติได้ถูกต้อง ในเรื่องการสวมรองเท้าว ส่วนใหญ่ร้อยละ 54.17 สวมรองเท้าวไม่หุ้มส้น มีที่สวมรองเท้าวหุ้มส้นอยู่ ร้อยละ 22.92 เวลาไอหรือจาม ปฏิบัติได้ถูกต้องถึงร้อยละ 100 เวลาที่มีบาดแผลบริเวณมือและมีหนองจะหยุดงานเป็นส่วนใหญ่คิดเป็นร้อยละ 98.10 ที่ปฏิบัติไม่ถูกต้อง คือ การใช้ผ้าเช็ดภาชนะก่อนนำไปใช้ใส่อาหารมีถึงร้อยละ 22.92 ซึ่งควรต้องดำเนินการแก้ไข

5.4 แนวทางการแก้ไขปัญหาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนที่พบจากการศึกษา

จากผลการศึกษาในครั้งนี้ควรจะมีการแก้ไขปรับปรุงเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ประถมศึกษา สังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่นคือ มาตรฐานเกี่ยวกับการจัดหาน้ำดื่มให้เพียงพอแก่นักเรียน น้ำแข็งที่จะใช้บริโภค ต้องสะอาด และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะรวมไว้ เนื่องจากบางโรงเรียนไม่มีบริการน้ำดื่มให้นักเรียนและในบางร้านที่จำหน่ายอาหาร แฉะเครื่องดื่มอื่นไว้รวมกับน้ำแข็งที่จะใช้บริโภค ทางโรงเรียนควรกวดขันเรื่องความสะอาดด้วยภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา ควรปรับปรุง

เรื่องความสะอาดมีฝาปิดและซ้อนคัก ควรทำด้วยสเตนเลสหรือกระเบื้องเคลือบ นอกจากควรจัดให้มีอ่างล้างมือ สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

ควรจัดให้มีอ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำ ใช้การได้ดี เป็นอ่าง 3 ตอน เนื่องจากร้านค้าอาหารโดยทั่วไป ล้างจานที่พื้น โดยใช้กาละมังหรือถังน้ำและใช้น้ำอย่างจำกัด ทำให้มีผลต่อความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ทำให้เกิดการปนเปื้อนของแบคทีเรียได้

สำหรับการวางซ้อนส้อมการจัดเก็บไม่เป็นระเบียบ ไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ควรได้รับการอบรมในเรื่องนี้ เพื่อให้ปฏิบัติได้ถูกต้องป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรค

ควรปรับปรุงเรื่องถังขยะ ควรจัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิด และจัดให้มีถังขยะอย่างเพียงพอ เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค รวมทั้งการขุดคุ้ยของสุนัข

ท่อระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ควรปรับปรุงให้อยู่ในสภาพดีที่ใช้การได้ดียิ่งขึ้น และจัดให้มีรางระบายน้ำที่ ถาวร ไม่ระบายลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง

จัดให้มีบ่อดักไขมันในทุกโรงเรียน

ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารแต่ในทางปฏิบัติที่ผู้สังเกตใช้แบบสังเกตเปรียบเทียบกับพฤติกรรมกับการตอบแบบสอบถาม ยึดถือความเคยชินในการปฏิบัติและความสะดวก เช่น การปฏิบัติตัวในการสวมเสื้อเอี๊ยมหรือผูกผ้ากันเปื้อนเป็นสีขาว แต่ในทางปฏิบัติไม่นิยมใช้ เนื่องจากให้เหตุผลว่าไม่สะดวกรวมทั้งการใช้หมวกคลุมผม ซึ่งไม่นิยมสวม เนื่องจากความไม่เคยชินและไม่สะดวกในการใช้ ส่วนเรื่องการได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารควรได้รับการอบรมจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขโดยสม่ำเสมอ และทั่วถึง และเป็นการเน้นความรับผิดชอบของผู้สัมผัสอาหาร ให้ตระหนักถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีของนักเรียน เพื่อให้นักเรียนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย ควรมีการตรวจแนะนำโรงอาหาร การอบรมผู้ประกอบการค้าอาหารและครูผู้รับผิดชอบโรงอาหารในโรงเรียน การปรับปรุงมาตรฐานของโรงอาหารให้เป็นโรงอาหารมาตรฐานดีและมาตรฐานดีมาก

ควรมีการกวดขันและให้ความรู้เกี่ยวกับการเลิกใช้ผ้าเช็ดภาชนะ เนื่องจากผู้สัมผัสอาหารยังมีความเชื่อที่ผิดในการใช้ผ้าเช็ดภาชนะก่อนนำมาใช้ โดยเชื่อว่าจะทำให้ภาชนะสะอาดซึ่งเป็นการปฏิบัติที่ผิดด้วย ทำให้เกิดการปนเปื้อนของแบคทีเรีย แม้บางโรงเรียนที่มีการล้างการจัดเก็บภาชนะที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารแล้ว แต่เมื่อนำผ้ามาเช็ดภาชนะทำให้เกิดการปนเปื้อนของแบคทีเรีย มีผลต่อผู้บริโภคคือนักเรียนได้ ดังนั้น จึงควรมุ่งเน้นในการอบรมให้ความรู้เพื่อแก้ไขความเชื่อที่ผิดด้วย และหลังจากการจัดอบรมควรให้เจ้าหน้าที่หรือครูผู้รับผิดชอบออกตรวจ และแนะนำ ติดตามประเมินผลเป็นระยะ โดยขอความร่วมมือจากศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อม เขต 6 และเทศบาลเมืองขอนแก่น

ในการเก็บอาหารส่งตรวจ และตรวจสอบความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ โดยวิธี สวอป. เพื่อวิเคราะห์ทางแบคทีเรีย เป็นระยะ

จัดให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการมีบทบาทในการตรวจสอบความสะอาดของภาชนะ ดูแลการล้างและการจัดเก็บภาชนะ ดูแลพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ในรูปของการเป็นอาสาสมัคร รายงานผลต่อครูโภชนาการที่รับผิดชอบ เพื่อเป็นการสอดคล้อง และกระตุ้นให้ผู้ประกอบการค้าอาหารมีความตระหนักในความปลอดภัยของผู้บริโภคอาหารด้วย

จากผลการตรวจหา Coliform Bacteria เมื่อได้ผลเป็นบวก ซึ่งแสดงถึงการปนเปื้อนของ Coliform bacteria เกินกว่ามาตรฐานกำหนดของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข และเมื่อนำผลที่เป็นบวกไปตรวจหา E.Coli ในขั้นตอนต่อมาโดยใช้ปฏิกิริยาทางชีวเคมี พบว่า ภาชนะทุกประเภทที่ผลการตรวจ SI-2 เป็นบวกจะตรวจพบ E.coli ในทุกประเภทของภาชนะ ซึ่งอยู่ในระดับที่ไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและถือว่าผิดหลักทางสุขาภิบาลอาหาร นั่นคือ ต้องตรวจไม่พบ E.coli เนื่องจาก E.coli เป็นจุลินทรีย์ที่มีอยู่ในลำไส้ของมนุษย์และออกมากับอุจจาระ ดังนั้น เมื่อตรวจพบ E.coli ในภาชนะสัมผัสอาหาร แสดงให้เห็นถึงการล้าง การทำความสะอาด การทำให้แห้งและการจัดเก็บภาชนะไม่ดีและมีการปนเปื้อนอุจจาระ ทำให้ภาชนะสกปรก บ่งชี้ให้เห็นถึงความไม่ปลอดภัยที่จะเกิดกับเด็กนักเรียนที่รับบริการจากร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน

จากการสังเกตและการตรวจหาแบคทีเรียมีบางโรงเรียนที่มีการล้าง การจัดเก็บที่สะอาด การทำความสะอาดภาชนะให้แห้งโดยใช้แสงแดด ไม่สามารถตรวจพบ coliform bacteria ได้ ซึ่งควรจะเป็นแนวทางในการแก้ปัญหาได้ โดยการจัดอบรมในแต่ละร้านแต่ละโรงเรียนให้มีวิธีการล้าง การจัดเก็บ และการรักษาความสะอาดให้ถูกต้อง โดยทางครูโภชนาการเป็นผู้กำหนดแนวทางปฏิบัติให้แต่ละร้าน ดำเนินการ ร่วมกับศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 6 จังหวัดขอนแก่น ในการตรวจสอบความสะอาดของภาชนะเป็นระยะ

ประสานงานกับกระทรวงศึกษาธิการ ในการกำหนดโครงสร้างของโรงอาหาร รวมทั้งการจัดงบประมาณในการก่อสร้างหรือปรับปรุงโรงอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

5.5 ข้อเสนอแนะในการศึกษาวิจัยต่อไป

ควรศึกษาถึงพฤติกรรมที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร โดยศึกษาเชิงทดลองเปรียบเทียบผลก่อนและหลังการอบรมเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคล และสุขาภิบาลอาหาร เพื่อจะได้ทำการศึกษาหาแนวทางแก้ไข เพราะเป็นจุดสำคัญในการเกิดการปนเปื้อนแก่อาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร

ควรศึกษารูปแบบการให้ความรู้ในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การล้างการทำความสะอาดภาชนะ
อุปกรณ์ของผู้สัมผัสอาหาร