

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษากิจการความสะอาดและความปลอดภัยในร้านอาหารแผงลอยในเขตเทศบาลเมืองพิจิตร ได้ใช้แบบสังเกต แบบสำรวจ และแบบบันทึกผลการตรวจสอบสภาพและความสะอาดทางแบคทีเรีย ในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ร้านอาหารแผงลอยที่จำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองพิจิตร จำนวน 54 ร้าน และผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 80 คน ผู้วิจัยได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลในรูปของการบรรยาย เชงคุณภาพและในรูปของตารางประกอบคำบรรยายแบ่งออกเป็น 4 ส่วน ดังนี้

1. ข้อมูลด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหารและภาวะการเจ็บป่วยของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอย
2. ข้อมูลด้านการจัดการความสะอาดและความปลอดภัยในขั้นตอนของการผลิตอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอย
3. ข้อมูลด้านการจัดการควบคุมความสะอาดและความปลอดภัยด้านสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอย
4. ข้อมูลทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับการจัดการความสะอาดและความปลอดภัยของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอย

ข้อมูลด้านการจัดการด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหารและภาวะการเจ็บป่วยของผู้สัมผัสอาหาร โดยได้แบ่งการวิเคราะห์ออกเป็น 2 ประเด็น ดังนี้

1.การจัดการด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหารของผู้สัมผัสอาหารรายละเอียด ดังตาราง 1 และ 2

ตาราง 1 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารจำแนกตามระดับของการจัดการด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแฟงลอย

ระดับการจัดการ	จำนวน(ร้าน)	ร้อยละ
ดี	8	14.80
ปานกลาง	1	1.90
ต่ำ	45	83.30
รวม	54	100.00

จากตาราง 1 พบว่าส่วนมากร้านอาหารแฟงลอยที่มีการจัดการด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหารของผู้สัมผัสอาหารอยู่ในระดับ ต่ำ จำนวน 45 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 83.30

ตาราง 2 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแผงลอยที่ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดด้านสุขวิทยา
ส่วนบุคคลในการประกอบอาหารของผู้สัมผัสอาหารจำแนกตามรายชื่อ

ข้อกำหนดสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหาร	จำนวนร้านที่ผ่านเกณฑ์	ร้อยละ
1.แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกคลุมผม	2	3.70
2.ตัดเล็บสั้น ไม่สวมแหวน กรณีมีบาดแผลต้องปิดด้วยพลาสติก	24	44.40
3.ล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่ก่อนปรุงอาหารและหลังการใช้	41	75.90
4.การชิมอาหารต้องตักใส่ถ้วย หรือช้อนชิมเฉพาะ	33	61.10
5.ใช้ผ้าสะอาดปิดปาก จมูกทุกครั้งเมื่อไอหรือจาม	32	59.30
6.ปรุงอาหารให้สุก สะอาด บนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60	54	100.00
เซนติเมตร		
7.ไม่พูดคุยหรือสูบบุหรี่ในขณะที่ปรุง ประกอบอาหาร	37	68.50
8.จับช้อน ล้อม ตะเกียบ เฉพาะทางด้าม	17	31.50
9.ใช้อุปกรณ์สะอาดในการหยิบจับอาหาร	29	53.70
10.จับแก้วน้ำต่ำกว่ากึ่งกลางแก้วลงมา	26	48.10

จากตาราง 2 พบว่าร้านอาหารแผงลอยจากจำนวน 54 ร้านที่มีการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหารมากที่สุด คือ ข้อ 6 ปรุงอาหารให้สุก สะอาด บนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร จำนวน 54 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 100.00 รองลงมาได้แก่ ข้อ 3 จำนวน 41 ร้าน คิดเป็น ร้อยละ 75.90 ข้อที่ปฏิบัติน้อยที่สุด คือ ข้อ 1 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกคลุมผม จำนวน 2 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 3.70 รองลงไปได้แก่ ข้อ 8 จับช้อน ล้อม ตะเกียบ เฉพาะทางด้าม จำนวน 17 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 31.50

2 ด้านภาวะการเจ็บป่วยของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอย รายละเอียด ดังตาราง 3

ตาราง 3 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหารจำแนกตามเชื้อที่ตรวจพบในร่างกาย

เชื้อ/พยาธิสภาพ	จำนวนทั้งหมด	จำนวนที่พบเชื้อ(ราย)	ร้อยละ
TB	77	0	0.00
Hep.A(IgG)	80	53	66.25
Vibrio	76	0	0.00
Shigella	76	0	0.00
Sanmonella.	76	0	0.00
Para vibrio.	76	0	0.00
Parasite	76	0	0.00

จากตาราง 3 พบว่าผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอยจำนวน 80 ราย พบว่าเคยสัมผัสเชื้อไวรัสตับอักเสบบี จำนวน 53 ราย คิดเป็นร้อยละ 66.25 นอกนั้นไม่พบเชื้ออะไรเลย

ข้อมูลด้านการจัดการความสะอาดและความปลอดภัยในขั้นตอนของกระบวนการผลิตอาหาร

1. ข้อมูลด้านกระบวนการผลิต รายละเอียด ดังตาราง 4 และ 5

ตาราง 4 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแผงลอยจำแนกตามระดับของการจัดการ
ในกระบวนการผลิตอาหาร

ระดับการจัดการ	จำนวน(ร้าน)	ร้อยละ
ดี	5	9.30
ต่ำ	49	90.70
รวม	54	100.00

จากตาราง 4 พบว่าจำนวนร้านอาหารแผงลอยจำนวนมากที่มีการจัดการความสะอาดและ ความปลอดภัยในขั้นตอนต่างๆ ของกระบวนการผลิตอาหารอยู่ในระดับ ต่ำ จำนวน 49 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 90.70

ตาราง 5 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแมงลอยที่ผ่านเกณฑ์จำแนกตามขั้นตอนของการผลิตอาหาร

ขั้นตอนการผลิต	จำนวน(ร้าน)	ร้อยละ
การเตรียม	37	68.50
การปรุง-ประกอบ	35	64.80
การเก็บ	13	24.10
การเสิร์ฟ	22	40.70
การล้าง	17	31.50
การบรรจุ	46	85.20
การจำหน่าย	29	53.70

จากตาราง 5 พบว่าร้านอาหารแมงลอยจากจำนวน 54 ร้าน มีการจัดการความสะอาดและความปลอดภัยผ่านเกณฑ์ตามหลักการด้านสุขาภิบาลอาหารมากที่สุดในขั้นตอนของ การบรรจุ จำนวน 46 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 85.20 รองลงมาได้แก่ ขั้นตอนการเตรียม จำนวน 37 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 68.50 และในขั้นตอนที่มีการปฏิบัติผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด คือในขั้นตอนการเก็บ จำนวน 13 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 24.10 รองลงไปได้แก่ขั้นตอนการล้าง จำนวน 17 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 31.50

2. ข้อมูลด้านความสะอาดทางแบคทีเรีย รายละเอียด ดังตาราง 6 และ 7

ตาราง 6 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแผงลอยจำแนกตามระดับของความสะอาดของตัวอย่างสิ่งส่งตรวจทางแบคทีเรีย

ระดับ	จำนวน(ร้าน)	ร้อยละ
ดี	5	9.26
ต่ำ	49	90.74
รวม	54	100.00

จากตาราง 6 พบว่าร้านอาหารแผงลอยจำนวนมากมีระดับของความสะอาดของสิ่งส่งตรวจทางแบคทีเรีย อยู่ใน ต่ำ จำนวน 49 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 90.74

ตาราง 7. จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแฉงลอยที่ผ่านเกณฑ์จำแนกตามสิ่งส่งตรวจทางแบคทีเรีย

ประเภทตัวอย่าง	จำนวน(ร้าน)	ร้อยละ
อาหารดิบ	30	55.60
อาหารสุก	35	64.80
น้ำดื่ม	14	25.93
น้ำใช้	39	72.22
ภาชนะ	38	70.40
อุปกรณ์	48	88.90
มือผู้สัมผัสอาหาร	44	81.50

จากตาราง 7 พบว่าร้านอาหารแฉงลอยจำนวน 54 ร้าน มีประเภทของตัวอย่างที่ผ่านเกณฑ์ความสะอาดของร้านอาหารแฉงลอยมากที่สุด คือ อุปกรณ์ จำนวน 48 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 88.90 รองลงมาคือ มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 44 ร้าน คิดเป็น 81.50 และประเภทของตัวอย่างที่ผ่านเกณฑ์น้อยที่สุดคือ น้ำดื่ม จำนวน 14 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 25.93 รองไปมาคือ อาหารดิบ จำนวน 30 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 55.60

3 ข้อมูลจากการสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) ในการศึกษาถึงพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหารในการจัดการความสะอาดและความปลอดภัยในขั้นตอนต่างๆ ของกระบวนการผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย โดยได้บันทึกข้อมูลจากการสังเกตแล้วนำมาหาความตรงต่อเนื้อหาและวัตถุประสงค์ นำมาแยกประเด็นและรวบรวมในแต่ละประเด็นเข้าด้วยกันรวมถึงรายละเอียด ที่แตกต่างออกไปในแต่ละประเด็น ตามขั้นตอนของกระบวนการผลิตอาหาร ดังนี้

3.1 ขั้นตอนการเตรียม ร้านอาหารแผงลอยส่วนใหญ่มีการจัดเตรียมอาหารดิบ และสุกบางส่วนที่เป็นส่วนประกอบหรือเครื่องปรุง เครื่องเคียงบางอย่างมาจากบ้าน เช่น กุ้งทอด เต้าหู้ทอด น้ำจิ้ม ต่าง ๆ เป็นต้น มีการเตรียมหั่นผักสด พริกสด และเครื่องปรุงอื่นๆ ที่เป็นอาหารดิบมาจากบ้าน โดยส่วนใหญ่มีการนำอาหารใส่ภาชนะแยกประเภทในการจัดเก็บไว้ชัดเจน แล้วนำภาชนะที่บรรจุอาหารดังกล่าววางตั้งไว้ในตู้กระจกที่เปิดเฉพาะด้านผู้ปรุงอาหารเท่านั้น

ตู้กระจกอาหารส่วนใหญ่มีเกือบทุกร้าน โดยตู้และที่เตรียม ที่ปรุงประกอบอาหารทุกร้านอยู่สูงจากพื้นมากกว่า 60 เซนติเมตร ส่วนมากทำจากไม้เนื้อแข็งหรือไม้อัดแบบเรียบที่ทำความสะอาดได้ง่าย แข็งแรง มีล้อสำหรับเข็น โดยส่วนใหญ่ตู้กระจกจะเป็นตู้ทึบหรือโปร่งมีแค่สำหรับจัดเก็บภาชนะและอุปกรณ์ ในขณะที่เตรียมเปิดร้านจะมีการนำเอาภาชนะอุปกรณ์ต่างๆ ออกมาตั้งหรือวางบนโต๊ะในบริเวณร้านซึ่งส่วนใหญ่โต๊ะดังกล่าวจะอยู่สูงจากพื้นมากกว่า 60 เซนติเมตร และส่วนใหญ่ไม่มีการนำเอาภาชนะและอุปกรณ์มาล้างใหม่อีกครั้ง

ในรายละเอียดที่แตกต่างออกไป คือ หลายร้านมีการเตรียมอาหารดิบไว้โดยการวางกองทับน้ำแข็งไว้ในตู้กระจกบนพื้นตู้กระจก โดยเฉพาะร้านอาหารตามสั่ง ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นอาหารดิบประเภท เนื้อสด อาหารทะเล เป็นต้น และมีหลายร้านที่นำอาหารดิบแช่ในตู้เก็บน้ำแข็งรวมกับน้ำแข็งที่ใช้สำหรับบริการให้ผู้บริโภคดื่มโดยใช้วิธีการนำอาหารดังกล่าวใส่ถุงพลาสติกก่อนโดยมัดปากถุง บางร้านก็เปิดปากถุงไว้เพื่อความสะดวกในการหยิบจับ

3.2 ขั้นตอนการปรุง-การประกอบอาหาร ผู้สัมผัสอาหารส่วนมากใส่ผ้ากันเปื้อนแต่ไม่สวมหมวกคลุมผม มีเล็บมือยาว และสวมแหวนไว้ตลอดเวลา การแต่งกายส่วนใหญ่ใส่เสื้อแขนสั้นและกางเกงขาสั้น สถานที่ปรุง ประกอบอาหารจะเป็นโต๊ะสูงจากพื้นมากกว่า 60 เซนติเมตร พื้นทำจากไม้และโลหะที่แข็งแรง เรียบไม่ขรุขระ ทำความสะอาดได้ง่าย

การปรุง ประกอบอาหารส่วนใหญ่ใช้ ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบอาหารให้สุก การปรุง ประกอบอาหารส่วนใหญ่จะมีการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนทุกร้าน ยกเว้นร้านจี้กและร้านลาบ น้ำผลไม้ปั่น ซึ่งจะมีอาหารบางอย่างที่ปรุงไม่สุก เช่น จี้กใส่ไข่ดิบ ลาบเนื้อ และน้ำไข่ม้วน เป็นต้น

ร้านอาหารแผงลอยทุกร้านไม่มีที่ที่ปรุงประกอบอาหารใกล้กับห้องน้ำหรือสถานที่ที่นำรังเกียจจะพอมิเพียง ร้านอาหารในตลาดสดพิจิตรธานี ที่อยู่ใกล้ถนนการจราจรมากมีถนนเป็นฝุ่นมากทำให้ที่ปรุงอาหารมีฝุ่นมากทำให้การดูแลรักษาความสะอาดยาก

ในรายละเอียดที่แตกต่างคือ ผู้สัมผัสอาหารบางร้านมีการแต่งกายด้วยเสื้อแขนกุด กระโปรงสั้น ในการปรุงและประกอบอาหาร

3.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ ร้านอาหารแผงลอยส่วนใหญ่จะมีการจัดเก็บอาหารที่เตรียมไว้โดยแยกจัดเก็บในภาชนะที่ไม่ปิดฝาและวางไว้ในตู้กระจกที่ปิดเฉพาะด้านบน ด้านหน้า และด้านข้าง ส่วนด้านผู้ปรุงอาหารจะไม่ปิด ตู้จัดเก็บอาหารจะอยู่สูงจากพื้นมากกว่า 60 เซนติเมตรทั้งหมด โดยส่วนใหญ่จะเป็นรถเข็น การเก็บอาหารสดและผักสดที่ต้องการความกรอบ จะวางทับน้ำแข็งไว้ในตู้กระจกหรือแช่ในตู้เก็บน้ำแข็งซึ่งแยกจากน้ำแข็งที่ใช้บริการให้ผู้บริโภคดื่ม แต่บางร้านก็แชร์ร่วมกับน้ำแข็งที่ใช้ให้ผู้บริโภคดื่ม ส่วนผักสดที่ไม่ต้องการความกรอบจะเก็บในตระกร้าโปร่งแยกชนิดวางไว้ในตู้กระจก ส่วนอาหารเตรียมที่ปรุงสุกไว้แล้ว เช่น หมูกรอบ หมูแดง เป็ดย่าง ไก่ต้ม จะใช้วิธีแขวนไว้ในตู้กระจก

ส่วนภาชนะและอุปกรณ์ จะเก็บ จาน ชาม คั่ว บางร้านจะหยายไว้แล้วใช้ผ้าขาวบางคลุมไว้บนโต๊ะที่สูงจากพื้นมากกว่า 60 เซนติเมตร และหลังจากการล้างทำความสะอาดแล้วจะคว่ำไว้บนชั้นเพื่อให้แห้ง แล้วจัดเก็บเข้าตู้เก็บหรือชั้นเก็บใต้ตู้กระจกของรถเข็น ต่อไป

น้ำดื่มและภาชนะอุปกรณ์ ในการให้บริการน้ำดื่ม ร้านอาหารแผลงลอยส่วนใหญ่จะใช้น้ำบรรจุขวด ขนาด 20 ลิตรนำมาเทแช่รวมกับน้ำแข็งในกระติกน้ำขนาดใหญ่และตั้งอยู่บนโต๊ะที่สูงจากพื้นมากกว่า 60 เซนติเมตร แก้วน้ำจะเก็บในตะกร้าหรือชั้นคั่ว ที่โปร่งวางอยู่บนโต๊ะ

รายละเอียดที่แตกต่าง น้ำแข็งจะมีถังสำหรับจัดเก็บเฉพาะ แต่มีหลายร้านที่นำเอาอาหารดิบ ผักสด และเครื่องดื่ม มาแช่ปนไว้ บางร้านเก็บผักสดโดยใช้วิธีการกองไว้ในตู้กระจก การเก็บภาชนะและอุปกรณ์ไม่แยกประเภทในการจัดเก็บเก็บโดยใส่ตะกร้าปนกันไว้ บางร้านไม่มีตู้กระจกวางอาหารก็จะจัดเก็บอาหารไว้ในภาชนะที่ไม่มีฝาปิดวางไว้บนโต๊ะ เช่น ร้าน ขนมหวาน บางร้านมีการจัดเก็บน้ำแข็งสำหรับดื่มไว้ในถังต่างๆ หากจากถังน้ำแข็งแช่อาหารสดและบางร้านก็จะมีที่ตักน้ำแข็งเฉพาะใช้ด้วย ถังน้ำแข็งส่วนใหญ่จะวางอยู่บนพื้นตลาดจะมีเพียงบางร้านที่วางอยู่บนโต๊ะ

3.4 การเสิร์ฟอาหารและน้ำดื่ม ร้านอาหารแผลงลอยส่วนมากจะเสิร์ฟอาหารหลังจากการปรุง หรือประกอบอาหารทันที โดยจะมีอุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารบางกรณีจะมีการใช้มือหยิบจับผัก เครื่องปรุงรสบ้าง เช่น การเติมผักชีหรือหัวหอมที่หั่นไว้แล้วลงในอาหารหลังจากการปรุงอาหารด้วยความร้อนแล้ว การเสิร์ฟอาหารส่วนใหญ่ไม่ใช่จานรองสำหรับจับหรือถือแต่ผู้เสิร์ฟจะจับระหว่างปากภาชนะกับก้นภาชนะที่จะเสิร์ฟ รายละเอียดที่แตกต่างออกไปคือ บางร้านจะไม่มีที่บริการนั่งสำหรับบริโภคอาหารโดยจะจำหน่ายบรรจุถุงพลาสติกให้เท่านั้น และบางรายจะการบริการลูกค้าพิเศษถึงบ้าน การเสิร์ฟจะเสิร์ฟโดยยกอาหารเดินข้ามถนนไปโดยภาชนะไม่ได้ปิดฝา

การเสิร์ฟน้ำดื่ม ส่วนใหญ่จะใช้น้ำแช่น้ำแข็งไว้ในกระติกน้ำขนาดใหญ่แล้วเสิร์ฟโดยใช้แก้วที่มีหูจับตักน้ำใส่แก้วบริการลูกค้า การจับแก้วของผู้เสิร์ฟส่วนมากจะจับแก้วค่อนมาทางปากแก้วน้ำ และมีหลายร้านที่บริการน้ำดื่มโดยใส่น้ำไว้ในเหยือกน้ำแล้วตั้งไว้บนโต๊ะอาหารจะเสิร์ฟเพียงแก้วน้ำแข็งเปล่า การตักน้ำแข็งใส่แก้วส่วนใหญ่ไม่มีอุปกรณ์สำหรับตักน้ำแข็งเฉพาะ

รายละเอียดที่แตกต่าง บางร้านจะใช้น้ำบรรจุขวดขนาดเล็กวางไว้บริการบนโต๊ะสำหรับรับประทานอาหาร การเสิร์ฟน้ำแข็งบางร้านใช้จานใส่ข้าวตอกน้ำแข็งบริการให้ลูกค้า

3.5 การล้าง อาหารและผักสดส่วนใหญ่จะมีการจัดเตรียมมาจากบ้าน ส่วนภาชนะและอุปกรณ์นั้นร้านอาหารแฉงลอยส่วนใหญ่จะมีการล้าง 3 ขั้นตอน คือ การล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และล้างด้วยน้ำเปล่า อีก 2 ครั้ง โดยจะใช้กระละมังขนาดใหญ่สำหรับบรรจุน้ำในการล้าง ภาชนะบรรจุน้ำในการล้างส่วนใหญ่จะวางอยู่บนพื้นตลาด แต่ก็มีร้านจำนวนมากที่ตั้งอยู่บนโต๊ะที่สูงจากพื้นมากกว่า 60 เซนติเมตร น้ำที่ผสมน้ำยาล้างภาชนะ และน้ำเปล่าที่ใช้ล้างภาชนะอุปกรณ์ จะใช้ทั้งวันไม่ค่อยมีการเปลี่ยนน้ำ ยกเว้นบางร้าน ภาชนะและอุปกรณ์ส่วนใหญ่ที่ล้างเรียบร้อยแล้วจะวางคว่ำไว้บนชั้นคว่ำบนโต๊ะ น้ำที่ใช้ในการล้างภาชนะและอุปกรณ์ส่วนใหญ่จะใช้น้ำประปา ยกเว้นร้านอาหารแฉงลอยในเขตบึงสีไฟ ที่ใช้น้ำจากบึงมาใช้ในการล้างภาชนะและอุปกรณ์

3.6 การบรรจุอาหาร ร้านอาหารแฉงลอยส่วนใหญ่มีการบรรจุอาหารใส่ภาชนะหรือถุงพลาสติกในการให้บริการลูกค้า โดยใช้อุปกรณ์ในตักอาหารในการบรรจุ ส่วนใหญ่จะบรรจุลงในถุงพลาสติกเพื่อให้บริการลูกค้าให้กลับไปรับประทานที่บ้าน จะมีบางกรณีที่ใช้มือในการหยิบเครื่องปรุง เช่น ผักชี หรือหัวหอมหั่นใส่ลงไปเพิ่มเติม หรือมีการตอกไข่ใส่เพิ่มลงไปในจิ๊ก เป็นต้น

3.7 การจำหน่าย ตลอดขั้นตอนของการผลิตเพื่อการจำหน่ายนั้นร้านอาหารแฉงลอยส่วนใหญ่จะมีการป้องกันและควบคุมสัตว์และแมลงนำโรคพอใช้ ส่วนที่ร้านอาหารแฉงลอยมีการดำเนินการถูกต้องมากที่สุดคือการกำจัดน้ำเสียเพราะส่วนใหญ่จะอยู่ในเขตเทศบาลจะมีท่อระบายน้ำเสียอยู่แล้ว ยกเว้นบางร้านที่อยู่รอบๆ ชานเมือง เช่น บึงสีไฟ ตลาดราชรถ จะมีการนำน้ำเสียมาสาบบนถนนหรือเททิ้งลงแหล่งน้ำ เป็นต้น ส่วนการกำจัดขยะ ส่วนใหญ่จะถังขยะสำหรับใส่ขยะและเศษอาหารบางร้านจะมีการแยกขยะระหว่างขยะกับเศษอาหารเพื่อนำเศษอาหารให้แก่เกษตรกรที่มาขอไปใช้เลี้ยงสัตว์ต่อไป ถึงขยะดังกล่าวส่วนมากไม่มีฝาปิด ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่หลังจาก รับเงินหรือทอนเงินแล้วไม่มีการล้างมือก่อนจะไปปรุงหรือหยิบจับอาหารเพื่อจำหน่ายต่อไป ในรายละเอียดที่แตกต่าง คือ บางร้านยังคงมีการก่อไฟพื้นสำหรับย่างหรือเผาอาหาร

การจัดการความสะอาดและความปลอดภัยด้านสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ รายละเอียด
ดังตาราง 8 และ 9

ตาราง 8 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแผงลอยจำแนกตามระดับของการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม
ในสถานประกอบการ

ระดับการจัดการ	จำนวน(ร้าน)	ร้อยละ
ดี	26	48.10
ปานกลาง	5	9.30
ต่ำ	23	42.60
รวม	54	100.00

จากตาราง 8 พบว่าร้านอาหารแผงลอยที่มีการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมอยู่ในระดับ ดี จำนวน 26 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 48.10 ระดับ และในระดับต่ำ จำนวน 23 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 42.60

ตาราง 9 จำนวนและร้อยละร้านอาหารแมลงลอยที่ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดด้านสิ่งแวดล้อม
ในสถานผลิตและจำหน่ายอาหารจำแนกตามรายชื่อ

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร	จำนวน(ร้าน)	ร้อยละ
1.แมลงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	54	100.00
2.สถานรับประทาน สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	54	100.00
3.ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องเตรียมใน ที่ที่ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	54	100.00
4.อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหาร ประเภทต่างๆต้องแยกเป็นสัดส่วน	47	87.00
5.อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูง จากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	47	87.00
6.น้ำแข็งที่ใช้ในการบริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	28	51.90
7.น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาดใสภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือ ทางเทริน	43	79.60
8.ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือ ด้วยน้ำไหลและที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	20	37.00
9.เหียงและมิดต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และ ผัก ผลไม้	26	48.10
10.ช้อน ล้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือ วางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	12	22.20
11.ขยะ มูลฝอย เศษอาหาร ทุกชนิด ได้รับการกำจัดหรือเก็บ รวบรวมด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล ที่รองรับขยะต้องไม่รั่วซึม	39	72.20
12. น้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดอย่างถูกต้อง	40	74.10

จากตาราง 9 พบว่าร้านอาหารแผงลอยทั้งหมด 54 ร้าน ผ่านข้อกำหนดทางสุขาภิบาลอาหารด้านสิ่งแวดล้อมที่ร้านอาหารแผงลอยมีการจัดการถูกต้องมากที่สุด คือ ข้อ 1, ข้อ 2 และข้อ 3 จำนวน 54 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 100.00 รองลงมาคือ ข้อ 4,5 จำนวน 47 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 87.00 ส่วนข้อกำหนดที่มีการปฏิบัติถูกต้องน้อยที่สุด คือ ข้อ 10 จำนวน 12 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 22.20 รองลงมาคือ ข้อ 8 จำนวน 20 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 37.00

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการจัดการความสะอาดและความปลอดภัยของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอย

1. ข้อมูลด้านสถานที่ที่จำหน่ายอาหารของร้านอาหารแผงลอยในเขตเทศบาลเมืองพิจิตร รายละเอียดดังตาราง 10

ตาราง 10 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแผงลอยจำแนกตามสถานที่จำหน่ายอาหาร

สถานที่	จำนวน(ร้าน)	ร้อยละ
บริเวณหน้า รพ.พิจิตร	14	25.90
ตลาดสดเทศบาล	18	33.30
ตลาดราชรถ	3	5.60
ตลาดสดพิจิตรธานี	13	24.10
บึงสีไฟ	6	11.10
รวม	54	100.00

จากตาราง 10 พบว่าร้านอาหารแผงลอยกลุ่มตัวอย่างจำนวนมากจำหน่ายอาหารอยู่ที่ ตลาดสดเทศบาล จำนวน 18 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 33.30 หน้า รพ.พิจิตร จำนวน 14 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 25.90

2. ข้อมูลด้านจำนวนของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร รายละเอียดดังตาราง 11 และ 12

ตาราง 11 จำนวนและร้อยละของร้านอาหารแผงลอยจำแนกตามจำนวนของผู้สัมผัสอาหาร

จำนวนผู้สัมผัสอาหาร (คน)	จำนวน(ร้าน)	ร้อยละ
1	14	25.90
2	25	46.30
3	10	18.50
4	5	9.30
รวม	54	100.00

จากตาราง 11 พบว่าร้านอาหารแผงลอยจำนวนมากมีผู้สัมผัสอาหาร 2 คน จำนวน 25 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 46.30 รองลงมาคือ 1 คน จำนวน 14 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 25.90

ตาราง 12 จำนวน ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของจำนวนผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอย

จำนวน	ค่าเฉลี่ย(Mean)	Std. Dev.
54	2.11	.90

จากตาราง 12 จำนวนร้านอาหารแผงลอย 54 ร้าน มีผู้สัมผัสอาหารเฉลี่ย 2.11 คน มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ .90