

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงการจัดการความสะอาดและความปลอดภัยของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอย เขตเทศบาลเมืองพิจิตร โดยแยกประเด็นในการศึกษาออกเป็น การจัดการด้านสุขวิทยาในการประกอบอาหารและภาวะการเจ็บป่วยของผู้สัมผัสอาหาร การจัดการในการรักษาความสะอาดและความปลอดภัยในขั้นตอนต่างๆ ของการผลิตอาหาร และการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอย กลุ่มตัวอย่างได้แก่ ร้านอาหารแผงลอยที่จำหน่ายอาหารอยู่ในเขตเทศบาลเมืองพิจิตร จำนวน 54 ร้าน ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 80 คน โดยเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาในครั้งนี้ คือ แบบบันทึกผลการตรวจร่างกายและแบบบันทึกการตรวจความสะอาดทางแบคทีเรีย แบบสังเกตพฤติกรรมในการจัดการในขั้นตอนการผลิตอาหารและสุขวิทยาที่ดีสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และแบบสำรวจด้านสิ่งแวดล้อมของกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

สรุปผลการวิจัย

1. การจัดการด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหารและภาวะการเจ็บป่วยของผู้สัมผัสอาหาร

1.1 การจัดการ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหาร

พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอยเขตเทศบาลเมืองพิจิตรส่วนใหญ่มีการจัดการในการป้องกันและควบคุมความสะอาดและความปลอดภัยด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำทางสุขาภิบาลอาหาร

1.2 ด้านภาวะการเจ็บป่วยของผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอยในเขตเทศบาลเมืองพิจิตร ผลการวิจัยพบว่าไม่พบผู้สัมผัสอาหารคนใดเจ็บป่วยหรือเป็นพาหะนำโรคติดต่อทางน้ำและอาหาร แต่พบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนมากมีภูมิคุ้มกันต้านต่อเชื้อไวรัสตับอักเสบบี เอ ซึ่งหมายถึงผู้สัมผัสอาหารจำนวนมากเคยได้รับเชื้อตับอักเสบบี เอ อันเนื่องมาจากการมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่ถูกต้องของผู้สัมผัสอาหาร

2. การจัดการในขั้นตอนของการผลิตอาหาร

2.1 การจัดการด้านกระบวนการผลิต

พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแห่งลอยเขตเทศบาลเมืองพิจิตรส่วนใหญ่มีการจัดการในการป้องกันและควบคุมความสะอาดและความปลอดภัยในขั้นตอนต่างๆ ของการผลิตอาหาร ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานขั้นต่ำ ทางสุขาภิบาลอาหาร

2.2 ด้านความสะอาดของร้านอาหารแห่งลอย

พบว่าร้านอาหารแห่งลอยในเขตเทศบาลเมืองพิจิตรส่วนใหญ่มีความสะอาดทางแบบที่เรียบง่ายไม่ผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำทางสุขาภิบาลอาหาร

3. การจัดการด้านสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ

พบว่า ร้านอาหารแห่งลอยในเขตเทศบาลเมืองพิจิตร ส่วนใหญ่มีการจัดการในการป้องกันและควบคุมความสะอาดและความปลอดภัยด้านสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหาร

การอภิปรายผล

จากการศึกษาการจัดการความสะอาดและความปลอดภัยของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแห่งลอย เขตเทศบาลเมืองพิจิตร ผู้วิจัยทำการอภิปรายผลการศึกษา ตามวัตถุประสงค์ที่ศึกษา ดังนี้

1. การจัดการด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหารและการเจ็บป่วยของผู้สัมผัสอาหาร

1.1 การจัดการด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการปรุงประกอบอาหาร จากผลการวิจัยพบว่า ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแห่งลอยมีการจัดการในการป้องกันและควบคุมความสะอาดและความปลอดภัยในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการปรุงประกอบอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอยู่ในระดับต่ำ (ร้อยละ 83.30) โดยข้อกำหนดที่ผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติได้ถูกต้องน้อยที่สุดคือ การแต่งกายที่ถูกต้องและการจับอุปกรณ์ คือปฏิบัติได้ถูกต้อง ร้อยละ 3.70 และ 31.50 ตามลำดับ อาจเนื่องมาจาก ความเคยชินและความสะดวกสบายในการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร เช่นการแต่งกายที่ต้องใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผมนั้น อาจทำให้ผู้สัมผัสอาหารรู้สึกร้อน ประกอบกับการขาดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องในการปฏิบัติตนให้

ถูกต้องเพื่อป้องกันและควบคุมความสะอาดและความปลอดภัยของผู้สัมผัสอาหาร และที่สำคัญคือ ความนิยมและแรงจูงใจในการปฏิบัติตนของกลุ่มผู้สัมผัสอาหารด้วยกันเองที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติที่ถูกต้องของผู้สัมผัสอาหารซึ่งเป็นไปตามทฤษฎีการกระทำอย่างมีเหตุผลของ Fishbein และ Ajzen (อ้างใน ประภาเพ็ญ สุวรรณ และสวิง สุวรรณ, 2538, หน้า 98) โดยผู้ใดจะลงมือปฏิบัติการสิ่งใดนั้นขึ้นอยู่กับความตั้งใจที่จะปฏิบัติพฤติกรรมนั้นแต่ความตั้งใจจะเกิดขึ้นได้ต่อเมื่อมีทัศนคติและบรรทัดฐานทางจิตวิสัยที่ดีโดยทัศนคติที่ดีต่อการปฏิบัติจะเกิดขึ้นได้ต่อเมื่อผู้ปฏิบัติประเมินแล้วว่าการปฏิบัตินั้นจะประสบความสำเร็จและบรรทัดฐานทางจิตวิสัยที่ดีต่อการปฏิบัติจะเกิดขึ้นได้ต่อเมื่อมีแรงจูงใจจากกลุ่มอ้างอิงหรือกลุ่มเพื่อนของผู้สัมผัสอาหาร นอกจากนี้ยังรวมถึงการขาดการควบคุมและติดตามประเมินผลด้านสุขวิทยาของผู้สัมผัสอาหารและการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องด้วยเช่นกัน จึงทำให้ผู้สัมผัสอาหารไม่เกิดความตระหนักที่จะปฏิบัติตนให้ถูกต้อง

1.1 ด้านภาวะการเจ็บป่วยของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอย ผลการวิจัยพบว่า ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอยไม่พบว่าผู้สัมผัสอาหารคนใดเจ็บป่วยหรือเป็นพาหะนำโรคที่ติดต่อทางน้ำและอาหารได้เลย (ร้อยละ 100.00) ซึ่งอาจเนื่องมาจากผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่อยู่ในเขตเมืองจึงมีความรู้ดีในด้านสุขภาพประกอบกับเขตเมืองมีสถานบริการสุขภาพและหน่วยงานราชการ สื่อต่าง ๆ ในการให้ความรู้ด้านสุขภาพอย่างมากมาย จึงทำให้ผู้สัมผัสอาหารมีภาวะสุขภาพที่ดี แต่มีข้อสังเกตที่น่าสนใจที่พบว่าผู้สัมผัสอาหารจำนวนมากตรวจพบว่าภูมิคุ้มกันต่อเชื้อไวรัสตับอักเสบบี เอ ซึ่งหมายถึงผู้สัมผัสอาหารเคยสัมผัสเชื้อหรือได้รับเชื้อไวรัสตับอักเสบบี เอ ถึง ร้อยละ 66.2 อันอาจเนื่องมาจาก ตัวเชื้อไวรัสตับอักเสบบี เอ (Agent) นั้นเป็นเชื้อที่สามารถติดต่อสู่บุคคลได้ง่ายประกอบกับการที่ ผู้สัมผัสอาหาร (Host) มีสุขวิทยาส่วนบุคคลโดยเฉพาะพฤติกรรมในการบริโภคที่ไม่ถูกต้องจึงได้รับเชื้อไวรัสตับอักเสบบี เอ เข้าสู่ร่างกาย เช่น การรับประทานอาหาร อุปกรณณ์ เช่น ช้อน แก้วน้ำ ร่วมกัน การบริโภคน้ำและอาหารที่เชือบนเบื้อนอนอยู่ รวมถึงพฤติกรรมในกระบวนการผลิตก็นับเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการแพร่เชื้อได้โดยเฉพาะพฤติกรรมการปรุงการประกอบอาหาร การล้างภาชนะอุปกรณณ์ การล้างผัก การเสิร์ฟ ซึ่งมีส่วนสำคัญในการแพร่เชื้อได้เช่นกัน (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2540) ซึ่งหมายถึงการขาดการควบคุมสิ่งแวดล้อมที่ดีพอในการป้องกันการติดเชื้อตามหลักทฤษฎีการเกิดโรคของ John Gordon ซึ่งผลการวิจัยครั้งนี้สอดคล้องกับหลักการระบาดวิทยาของโรคไวรัสตับอักเสบบี เอ ของ จันทะพงษ์ ะสี (2526, หน้า 107) ที่พบว่าเชื้อไวรัสตับอักเสบบี เอ เป็นเชื้อที่สามารถติดต่อได้ง่าย

โดยการกินอาหารหรือน้ำดื่มที่มีเชื้อ ไวรัสตับอักเสบ เอ ปนเปื้อนอยู่ ซึ่งตามปกติแล้วพบว่าเชื้อไวรัสตับอักเสบ เอ สามารถติดต่อได้ง่ายและพบได้บ่อยในประเทศที่กำลังพัฒนา มักพบตั้งแต่เด็กและผู้ใหญ่ แต่ส่วนมากจะมีภูมิคุ้มกันอยู่ในร่างกายซึ่งในระยะดังกล่าวจะไม่มีอาการแพร่เชื้อไปสู่ผู้อื่น ซึ่งเชื้อไวรัสตับอักเสบ เอ นั้นนอกจากจะเป็นข้อบ่งชี้ถึงภาวะสุขภาพของผู้สัมผัสอาหารแล้วยังเป็นข้อบ่งชี้ถึงพฤติกรรมหรือสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่ถูกต้องของผู้สัมผัสอาหารด้วยเช่นกัน ซึ่งผลการศึกษานี้ได้สอดคล้องกับการศึกษาสุขวิทยาในการปรุงและประกอบอาหารของผู้สัมผัสอาหารที่พบว่าการจัดการด้านสุขวิทยาในการปรุงประกอบอาหารของผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านเกณฑ์อยู่ในระดับ ต่ำ เช่นกัน

จากผลการศึกษาครั้งนี้ทำให้พอประเมินได้ว่าผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแฉงลอยมีการจัดการในการควบคุมและป้องกันความสะอาดด้านสุขวิทยาในการประกอบอาหารที่ผ่านเกณฑ์อยู่ในระดับ ต่ำ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้ทั้งทางตรงและทางอ้อมโดยผู้สัมผัสอาหารอาจเป็นสื่อกลางในการนำเชื้อโรคมาสู่ผู้บริโภคได้ ทั้งจากสิ่งแวดล้อมและจากตัวผู้สัมผัสอาหารเอง อันเนื่องมาจากการขาดมาตรการในการควบคุมและป้องกันโรคที่ดีของผู้สัมผัสอาหารนั่นเอง

2. การจัดการในขั้นตอนการผลิตอาหารของผู้สัมผัสอาหารและความสะอาดในร้านอาหารแฉงลอย

2.1 การจัดการในการป้องกันและควบคุมความสะอาดและความปลอดภัย จากการผลการศึกษาพบว่า ร้านอาหารแฉงลอยมีการจัดการในการควบคุมความสะอาดในขั้นตอนการผลิตอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอยู่ในระดับ ต่ำ (ร้อยละ 90.70) ซึ่งพบว่าการปฏิบัติในการป้องกันและควบคุมการปนเปื้อนของอาหารในแต่ละขั้นตอนการผลิตอาหารของผู้สัมผัสอาหารไม่ถูกต้องโดยเฉพาะในขั้นตอนของการเก็บรักษาปฏิบัติได้ถูกต้องเพียงร้อยละ 24.10 และในเรื่องของการเก็บภาชนะ อุปกรณ์ อาหาร และ น้ำแข็ง น้ำดื่มซึ่งทำให้เกิดปนเปื้อนของอาหารและน้ำดื่ม เช่น การเก็บอาหารดิบและผักสดรวมกับน้ำแข็งที่ใช้ใน การบริโภคอาจจะทำให้น้ำแข็งเกิดการปนเปื้อนความสกปรกได้หรือ การจัดเก็บชิ้น ส้ม โดยไม่ตั้งน้ำมัน เวลาจับชิ้น ส้ม มือจะสัมผัสส่วนปลายชิ้นและส้มอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนจากมือไปสู่ชิ้น ส้ม และเชื้อโรคจะถ่ายทอดสู่ผู้บริโภคได้ ต่อไป และขั้นตอนที่ร้านอาหารแฉงลอยปฏิบัติได้ถูกต้องน้อย รองลงมา คือ ขั้นตอนการล้าง (ร้อยละ 31.50) ทั้งการล้างภาชนะอุปกรณ์ และอาหารดิบ ผัก

สดต่าง ๆ โดยเฉพาะการล้างภาชนะและอุปกรณ์ ซึ่งร้านอาหารแผงลอยจำนวนมากจะล้างเพียง 2 ครั้ง คือล้างด้วยน้ำยา 1 ครั้งและตามด้วยน้ำสะอาดอีก 1 ครั้ง ภาชนะที่ใส่น้ำสำหรับล้างจะวางอยู่กับพื้นซึ่งภายหลังการล้างเสร็จเรียบร้อยแล้วอาจทำให้ภาชนะ อุปกรณ์ต่าง ๆ ปนเปื้อนความสกปรกจากพื้นได้นอกจากขั้นตอนดังกล่าวแล้วในขั้นตอนของการปรุง-ประกอบ และการเสิร์ฟ ก็มีความสำคัญอย่างมากเช่นกัน การชิมอาหาร การเสิร์ฟอาหารไม่ถูกวิธีก็จะทำให้อาหารปนเปื้อนได้เช่นกันแต่จากการศึกษาพบว่า ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอยจำนวนมากปฏิบัติได้ไม่ถูกต้อง อาจเนื่องมาจากความสะอึกส่ายในการปฏิบัติงานและความเร่งรีบในการจำหน่ายอาหาร ประกอบกับการขาดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องในการปฏิบัติตามหลักการด้านสุขาภิบาลอาหาร การขาดตัวอย่างที่ดีและแรงจูงใจในการปฏิบัติงานของกลุ่ม ตลอดจนการขาดหลักเกณฑ์ในการยึดปฏิบัติและขาดการควบคุมดูแลของเจ้าหน้าที่ของรัฐ ซึ่งผลการวิจัยดังกล่าวสอดคล้องกับผลการวิจัยของ วิสุทธิ์ บุญน้อยภอ (2532, บทคัดย่อ) ที่พบว่ากิจกรรมด้านการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และการจัดการเกี่ยวกับตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม ของร้านอาหารมีการปฏิบัติได้ถูกต้องน้อยมาก คือปฏิบัติได้เพียงร้อยละ 40.0 และ 48.6 ตามลำดับ และผลการศึกษากิจการในขั้นตอนการผลิตอาหารในครั้งนี่ยังสอดคล้องกับการศึกษาของ เฉลิมชาติ แจ่มจรรยา (2541, บทคัดย่อ) ซึ่งพบว่าจากการวิเคราะห์ข้อมูลตามแบบ HACCP ได้กำหนดจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิตอาหาร ได้ 5 จุด คือ อุณหภูมิตู้แช่อาหารพวกเนื้อ มือของผู้สัมผัสอาหาร การล้างผักสด เชียง มีด ภาชนะอุปกรณ์ และ น้ำประปา ซึ่งตรงกับขั้นตอนการจับเก็บ และการล้าง ในการศึกษาครั้งนี้จะต้องมีการควบคุมดูแลอย่างจริงจัง

2.2 ด้านความสะอาดทางแบคทีเรียของร้านอาหารแผงลอย ผลการวิจัยพบว่าความสะอาดของตัวอย่างส่งตรวจทางแบคทีเรียของร้านอาหารแผงลอยที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอยู่ในระดับ ต่ำ (ร้อยละ 90.74) โดยพบว่า น้ำดื่ม และอาหารดิบ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานเพียงร้อยละ 25.93 และ 55.60 ตามลำดับ อันอาจเนื่องมาจากการจัดการในการป้องกันและควบคุมความสะอาดและความปลอดภัยในขั้นตอนของการผลิตอาหารของผู้สัมผัสอาหารไม่ถูกต้องโดยเฉพาะในขั้นตอนของการล้าง การเก็บ และการเสิร์ฟ ประกอบกับความเร่งรีบในการจำหน่ายอาหารทำให้ขาดความระมัดระวังในเรื่องของความสะอาด รวมถึงจิตสำนึกและความตระหนักต่อภาวะสุขภาพของผู้บริโภคน้อยกว่าความต้องการทางด้านเศรษฐกิจ

ของผู้สัมผัสอาหาร รวมถึงคุณภาพของวัตถุดิบเอง เช่น ดัชนีน้ำดื่มที่นำมาให้บริการลูกค้าไม่สะอาด หรือปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมเช่น ภาชนะที่บรรจุไม่สะอาด และอาจรวมถึงปนเปื้อนจากน้ำแข็งที่ไม่สะอาดได้ด้วยเช่นกัน โดยเฉพาะน้ำดื่มบางร้านตรวจพบเชื้อ *Aeromonas Hydrophila* ซึ่งเป็นเชื้อแบคทีเรียชนิดหนึ่งที่สามารถทำให้ผู้บริโภคเกิดอาการท้องเสียได้ นอกจากนี้การขาดการตรวจสอบจากหน่วยงานของรัฐก็นับว่าเป็นสาเหตุหนึ่งเช่นกันที่ทำให้คุณภาพด้านความสะอาดทางแบคทีเรียของร้านอาหารแมลงลอยอยู่ในระดับที่ต่ำ ดังรายงานการวิจัยของ จุไรรัตน์ รุ่งโรจน์รักษ์ และคณะ (2538 , บทคัดย่อ) ที่กล่าวว่าภาวะความสะอาดหรือจำนวนของตัวอย่างที่ไม่ถูกสุขลักษณะนั้นชี้ถึงสุขลักษณะของอาหารมากกว่าจุลินทรีย์ที่เป็นเหตุของโรคระบบทางเดินอาหาร และยังพบว่า ความเสี่ยงของการบริโภคขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 0.05 และผลการศึกษาความสะอาดทางแบคทีเรียเป็นรายตัวอย่างแล้ว พบว่า น้ำดื่ม เป็นตัวอย่างที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานน้ำดื่มน้อยที่สุดนั้นมีผลการศึกษาที่สนับสนุนถึงสาเหตุดังกล่าว คือ การศึกษาของ ชูชัย ศุภวงศ์และคณะ (2537, หน้า176)ซึ่งพบว่าคุณภาพน้ำที่นำมาบริโภคนั้นมีคุณภาพดีเฉพาะในเขตกรุงเทพมหานคร และตามเมืองใหญ่ ๆ เท่านั้นโดยภาพรวมทั่วประเทศพบว่าคุณภาพของน้ำอยู่ในเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคได้อย่างปลอดภัย เพียงร้อยละ 45.9 และยังต้องปรับปรุงคุณภาพอีกร้อยละ 54.1 โดย สละ ชูงกกล (2539, บทคัดย่อ) พบว่า น้ำดื่มบรรจุขวด และ น้ำแข็ง มีร้อยละของการพบเชื้อแบคทีเรีย เท่ากับ 28.6 และ 22.2 ตามลำดับ

จากการศึกษาดังกล่าวทำให้ทราบว่าผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแมลงลอยในเขตเทศบาลเมืองพิจิตร มีการจัดการในการควบคุมความสะอาดและความปลอดภัยในกระบวนการผลิตที่ต่ำ และทำให้มีภาวะความสะอาดทางแบคทีเรีย ต่ำ ด้วยนั้น คือข้อบ่งชี้ถึงความถูกสุขลักษณะของอาหารที่ต่ำนั่นเอง ซึ่งสามารถส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้โดยตรงและความเสี่ยงในการบริโภคมีแนวโน้มสูง ในขั้นตอนที่ควรมีการควบคุมดูแลอย่างจริงจังคือในขั้นตอนของการเก็บรักษาและในขั้นตอนของการล้าง รวมถึง คุณภาพของน้ำดื่มที่ใช้บริการลูกค้า ซึ่งในการดำเนินงานดังกล่าว สละ ชูงกกล และคณะ (2539, บทคัดย่อ) ได้เสนอไว้ในรายงานการศึกษากาการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารของ

กระทรวงสาธารณสุขไว้ว่าในการเฝ้าระวังสภาวะการณ์ทางสุขภาพิบาลนั้นจะต้องทำการตรวจเฉลี่ยอย่างน้อย 5 ครั้งต่อปี แต่ไม่สามารถสรุปได้ว่าระยะเวลานานเท่าใดที่จะเหมาะสมในแต่ละครั้ง ผู้วิจัยมีความเห็นว่าการได้รับการตรวจบ่อยๆจะทำให้ผู้สัมผัสอาหารเกิดความตระหนักและมีการปฏิบัติที่ถูกต้องมากยิ่งขึ้น

3.การจัดการด้านสิ่งแวดล้อมในสถานที่ผลิตและจำหน่ายอาหาร

จากผลการวิจัยพบว่าร้านอาหารแผงลอยในเขตเทศบาลเมืองพิจิตรมีการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอยู่ในระดับ ดี (ร้อยละ 48.10) ดี (ร้อยละ 42.60) และปานกลาง (ร้อยละ 9.30)ข้อกำหนดที่ร้านอาหารแผงลอยส่วนใหญ่ปฏิบัติได้ไม่ถูกต้องคือในการจัดเก็บภาชนะและอุปกรณ์ (ร้อยละ 22.20) และการล้าง (ร้อยละ 37.00) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาในขั้นตอนของการจัดการ ด้านกระบวนการผลิตอาหารในระดับที่ต่ำ เช่นกัน อันอาจเนื่องมาจากข้อบังคับใช้ตามพระราชบัญญัติสาธารณสุขและเทศบัญญัติที่บังคับใช้ให้ผู้ประกอบการร้านอาหารยึดปฏิบัติก่อนการดำเนินการจำหน่ายอาหารยังไม่ประสบผลเท่าที่ควร แต่ร้านอาหารส่วนใหญ่ ผ่านเกณฑ์ข้อกำหนดพื้นฐานสำคัญ ๆ เช่นสถานที่ปรุง จำหน่ายอาหาร ที่รับประทานอาหาร ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ซึ่งอาจเนื่องมาจากเพื่อความสะดวกสบายในการปฏิบัติงานและเทคนิคทางการตลาดโดยทำให้ร้านของตนดูดี ถูกสุขลักษณะเพื่อดึงดูดลูกค้าซึ่งลูกค้าส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มที่มีความรู้ระดับดี รวมถึงแรงจูงใจภายในกลุ่ม การเลียนแบบซึ่งกันและกันของกลุ่มผู้ค้าด้วยตนเอง ตามทฤษฎีการกระทำอย่างมีเหตุผลของ Fishbein และ Ajzen จึงทำให้มีการพัฒนาร้านทางกายภาพให้ดีขึ้นพอสมควร นอกจากนี้แล้วร้านอาหารแผงลอยในเขตเทศบาลยังได้รับการดูแลในด้านสิ่งแวดล้อมจากเทศบาลเมืองพิจิตรในด้านของความสะอาด การกำจัดขยะ น้ำทิ้ง เศษอาหาร รวมถึงการกำจัดและควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค แต่ยังไม่ทั่วถึงโดยเฉพาะตลาดแถบชานเมือง แต่ส่วนใหญ่ก็ส่งผลให้การศึกษาด้านสิ่งแวดล้อมของร้านอาหารอยู่ในเกณฑ์ค่อนข้าง ดี ขึ้นมา ซึ่งผลการวิจัยดังกล่าวสอดคล้องกับหลักการทางด้านสุขภาพิบาลและระบาดวิทยา รวมถึงการศึกษาของเฉลิมชาติ แจ่มจรรยา (2540,บทคัดย่อ)ที่พบว่าความสูงของสถานที่จำหน่าย ปรุง ประกอบและรับประทานอาหารที่มากกว่า 60 เซนติเมตร ตามกฎกระทรวงนั้นมีความปลอดภัยจากการปนเปื้อนความสกปรกจากพื้นตลาดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ข้อกำหนดที่ร้านอาหารแฉงลอยส่วนใหญ่ปฏิบัติได้ไม่ถูกต้องคือในการจัดเก็บภาชนะและอุปกรณ์ และการล้าง ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาในขั้นตอนของการจัดการด้านกระบวนการผลิตอาหาร

จากผลการศึกษาด้านสิ่งแวดล้อมในครั้งนี้เน้นหมายถึงการที่ผู้บริโภคจะได้รับผลกระทบจากสิ่งแวดล้อมด้านกายภาพของร้านอาหารแฉงลอยในเขตเทศบาลเมืองพิจิตรนั้นมีแนวโน้มอยู่ในระดับปานกลาง แต่อย่างไรก็ตามยังควรต้องพิจารณาในด้านอื่น ๆ ประกอบด้วยเช่นกัน

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

จากการศึกษาครั้งนี้พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแฉงลอยมีการจัดการด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอยู่ในระดับ ต่ำ มีการจัดการในขั้นตอนการผลิตที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอยู่ในระดับ ต่ำ ความสะอาดด้านแบคทีเรียที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอยู่ในระดับ ต่ำ และด้านสิ่งแวดล้อมอยู่ในระดับ ดี ผู้วิจัยขอเสนอแนะการนำผลวิจัยไปใช้ในด้านต่าง ๆ ดังนี้

1. นำผลการวิจัยที่พบว่าผู้สัมผัสอาหารมีภาวะสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอยู่ในระดับ ต่ำ นั้นมาปรับใช้ในการให้คำแนะนำให้ผู้สัมผัสอาหารมีการป้องกันและควบคุมความสะอาดในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีและหลักการปฏิบัติที่ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหารให้มากยิ่งขึ้น ซึ่งการที่ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ถึงผลกระทบที่จะเกิดขึ้นนั้นจะทำให้ผู้สัมผัสอาหารเกิดความตระหนักในการควบคุมดูแลป้องกันการปนเปื้อนของอาหารมากยิ่งขึ้น โดยการดำเนินงานนั้นควรให้กลุ่มผู้สัมผัสอาหารนั้นได้มีส่วนร่วมคิดร่วมดำเนินการด้วยซึ่งจะทำให้กลุ่มมีความรับผิดชอบต่อการดำเนินการร่วมกันและควรดำเนินการพร้อมๆ กันซึ่งจะไม่ทำให้เกิดการเลียนแบบค่านิยมที่ผิด ๆ ต่อไป นอกจากนี้แล้วควรมีการดำเนินการให้ความรู้แก่ผู้บริโภคถึงความปลอดภัยในการบริโภคโดยสังเกตจากสุขลักษณะของการปรุงประกอบอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในด้านของเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องควรให้ความสำคัญต่อภาวะสุขวิทยาส่วนบุคคลในการปรุงประกอบอาหารของผู้สัมผัสอาหารให้มากยิ่งขึ้น

2. นำผลการวิจัยในด้านของกระบวนการผลิตและจำหน่ายอาหารนั้นควรมีการควบคุม และให้คำแนะนำในการดำเนินงานของผู้สัมผัสอาหารในขั้นตอนของการเก็บรักษาอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และในขั้นตอนการล้างทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ ผักสดต่าง ๆ รวมทั้งให้มีการเฝ้าระวัง คุณภาพน้ำที่ใช้ในการบริการเพื่อบริโภคให้มากยิ่งขึ้น รวมถึงระบบประปาที่ใช้ในเขตเทศบาล โรงงาน ผลิตน้ำเพื่อจำหน่าย ควรมีการสุ่มตรวจคุณภาพของน้ำบ่อย ๆ หรือเป็นประจำ นอกจากนี้การจัดการ ประกวดร้านอาหารแฉงลอยเพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหารแฉงลอยตลอดจนเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุขแก่ชุมชน เพื่อให้เกิดความ ตระหนัก การแข่งขันและการพัฒนาให้ได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ของกองสุขาภิบาล อาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

3. ในด้านของสิ่งแวดล้อมควรแนะนำให้ผู้สัมผัสอาหารมีการจัดการความสะอาดของสถานที่ ในการจัดเก็บภาชนะและอาหารรวมถึงสถานที่สำหรับล้างภาชนะให้ถูกสุขลักษณะให้มากยิ่งขึ้นเพื่อ ป้องกันการปนเปื้อนของความสกปรกและเชื้อโรคจากสิ่งแวดล้อมสู่อาหารและผู้บริโภค นอกจากนี้ สถานที่ที่ตั้งของร้านอาหารแฉงลอยควรจัดให้อยู่เป็นหมวดหมู่และในสถานที่ที่เหมาะสมเพื่อไม่ทำให้เกิด ความสกปรกแก่สิ่งแวดล้อมและที่ทางสาธารณะ เช่น ถนน บึง แม่น้ำ ลำคลอง เป็นต้น โดยเจ้าหน้าที่ ควรกำหนดสถานที่ในการตั้งร้านอาหารแฉงลอยให้เหมาะสมและควรตรวจสอบสภาพสิ่งแวดล้อม ทางกายภาพอยู่ตลอดเวลา

4. ข้อกำหนดในการบังคับใช้ของเทศบัญญัติ ควรมีข้อกำหนดที่ละเอียดและชัดเจนเพื่อ ให้เกิดการปฏิบัติได้จริงภายใต้หลักการทางด้านสุขาภิบาลอาหารและพระราชบัญญัติต่าง ๆ ให้มากขึ้น หรือนำข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลและพระราชบัญญัติต่าง ๆ มากำหนดเป็นเกณฑ์มาตรฐานของ ร้านอาหารแฉงลอย ในเทศบัญญัติเพื่อให้ผู้ประกอบการยึดถือปฏิบัติ รวมถึงควรถึงควรมีการออกไปรับ รองมาตรฐานของร้านอาหารจากหน่วยราชการที่เกี่ยวข้อง

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรพิจารณาถึงด้านความรู้ ความตระหนัก ของผู้สัมผัสอาหารและผู้บริโภคที่มีต่อความสะอาดและความปลอดภัยในร้านอาหารและร้านอาหารแผงลอย เพื่อผลการวิจัยจะได้ชัดเจนยิ่งขึ้นและสามารถนำผลการวิจัยดังกล่าวมาแก้ไขปัญหาได้ตรงเป้าหมายมากยิ่งขึ้น
2. ควรใช้วิธีการศึกษาวิจัยแบบมีส่วนร่วมระหว่างผู้ประกอบการร้านอาหารและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะทำให้การดำเนินการศึกษาสะดวกและได้รับความร่วมมือมากขึ้น
3. ควรมีการศึกษาถึงตัวแปรอื่นๆที่น่าจะมีความสัมพันธ์หรือส่งผลกระทบต่อความสะอาดและความปลอดภัยในร้านอาหารแผงลอย เช่น สารเคมีที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหารในร้านอาหาร หรือ พฤติกรรมในการบริโภคของลูกค้า เป็นต้น
4. ควรมีการศึกษาถึงกระบวนการหรือรูปแบบที่มีประสิทธิภาพในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพของผู้สัมผัสอาหารในการป้องกันและควบคุมความสะอาดและความปลอดภัยในร้านอาหาร