

บทที่ 4  
ผลการวิจัย และอภิปรายผล



การปรับปรุงสุขลักษณะของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการและอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารตำบลกุมภวาปี ผลการวิจัย มีดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ
2. สุขลักษณะด้านกายภาพ ของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค
3. สุขลักษณะด้านชีวภาพ ของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค
4. ปัญหาและแนวทางแก้ไข ในการปรับปรุงสุขลักษณะร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค

1. ผลการวิจัย

1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ

1.1.1 สำหรับร้านอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหาร ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 78.6 มีอายุระหว่าง 50-59 ปี มากที่สุด ร้อยละ 35.7 รองลงมา คือ อายุ 40-49 ปี ร้อยละ 30.9 อายุเฉลี่ย 47.0 ปี สถานภาพสมรส คู่ ร้อยละ 78.6 การศึกษาจบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 มากที่สุด ร้อยละ 33.3 รองลงมา คือ ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น ร้อยละ 19.0 ส่วนใหญ่มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 21,001 บาท ร้อยละ 28.6 รองลงมา คือรายได้ 6,001-9,000 และ 9,001-12,000 บาท ร้อยละ 21.4 และที่มีรายได้ระหว่าง 18,001-21,000 บาท เป็นจำนวนน้อยที่สุด คือร้อยละ 2.4 รายได้เฉลี่ย 20,333.3 บาท ร้านอาหารส่วนใหญ่เปิดบริการด้านอาหารระหว่าง 1-10 ปี ร้อยละ 71.4 และเปิดให้บริการขายอาหารระหว่าง 8-11 ชั่วโมงมากที่สุด ร้อยละ 59.5 ประเภทของร้านอาหารเป็นร้านอาหารตามสั่งมากที่สุดร้อยละ 52.3 รองลงมาคือ ร้านก๋วยเตี๋ยว ร้อยละ 16.7 ส่วนใหญ่มีผู้ปรุงอาหารเพียงคนเดียวร้อยละ 66.7 และผู้เสิร์ฟจำนวน 2 คนมากที่สุดร้อยละ 40.5 รองลงมาคือ 1 คน และ 3 คน ร้อยละ 33.3 และ 19.1 ตามลำดับ ผู้ประกอบการด้านอาหาร(เจ้าของร้าน) และผู้เสิร์ฟอาหาร ผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 88.1 และได้รับใบอนุญาตจากท้องถิ่นเป็นการถูกต้องแล้ว ร้อยละ 88.1 ที่เหลืออยู่ระหว่างการทดลองขายหรือเปิดกิจการมาแล้วไม่ถึง 1 ปี และจากการสอบถามหากมีการจัดอบรมด้านการสุขาภิบาลโดยหน่วยงานภาครัฐผู้ประกอบการด้านอาหารยินดีเข้าร่วม ร้อยละ 97.6

### 1.1.2 สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

ผลการศึกษา พบว่า แผงลอยส่วนใหญ่เปิดบริเวณหน้าบ้านของตนเอง ร้อยละ 35.5 ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 85.3 มี อายุระหว่าง 50-59 ปี มากที่สุด ร้อยละ 38.2 รองลงมา คือ อายุ 40-49 ปี ร้อยละ 33.8 อายุเฉลี่ย 48.1 ปี สถานภาพสมรส คู่ ร้อยละ 78.0 การศึกษา จบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 มากที่สุด ร้อยละ 41.2 รองลงมา คือ ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น ร้อยละ 20.6 ส่วนใหญ่มีรายได้ต่อเดือนอยู่ระหว่าง 6,001-9,000 บาท ร้อยละ 36.8 เมื่อเปรียบเทียบกับกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร พบว่ารายได้เฉลี่ยของแผงลอยจำหน่ายอาหารมีค่าน้อยกว่าผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยมีรายได้เฉลี่ย 8,500 บาทเท่านั้น แผงลอยส่วนใหญ่เปิดบริการด้านอาหารระหว่าง 1-10 ปี ร้อยละ 70.6 และเปิดให้บริการขายอาหารระหว่าง 8-11 ชั่วโมงมากที่สุด ร้อยละ 69.1 ประเภทของแผงลอยจำหน่ายอาหารเป็นแผงลอยสัมด้ามมากที่สุดร้อยละ 29.4 รองลงมาคือ อาหารตามสั่ง ร้อยละ 26.5 ส่วนใหญ่มีผู้ปรุงอาหารเพียงคนเดียวร้อยละ 80.9 และผู้เสิร์ฟจำนวน 2 คนมากที่สุดร้อยละ 80.9 ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร(เจ้าของร้าน)และผู้เสิร์ฟอาหาร ผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 55.9 และแผงลอยได้รับใบอนุญาตจากท้องถิ่นเป็นการถูกต้องแล้ว ร้อยละ 42.6 ที่เหลืออยู่ระหว่างการทดลองขายหรือเปิดกิจการมาไม่ถึง 1 ปี บางราย ยังไม่ได้แจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อขออนุญาตเปิดขายอย่างถูกต้อง และจากการสอบถามหากมีการจัดอบรมด้านการสุขาภิบาลโดยหน่วยงานภาครัฐผู้ประกอบการแผงลอยยินดีเข้าร่วม ร้อยละ 82.4 ส่วนที่ไม่ยินดีเข้าร่วมการอบรม จากการสอบถามในการสนทนากลุ่มพบว่า บางคนแก่แล้วไปไม่ไหว เฝ้าร้านคนเดียว ไม่มีใครเฝ้าร้านให้ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ ร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (ร้อยละ)	
	ร้าน (n=42)	แผงลอย (n=68)
1. ประเภทสถานประกอบการจำนวน 110 แห่ง	42 (38.2)	68 (61.8)
2. ประเภทร้านอาหารและแผงลอย		
ร้านอาหารพื้นที่เกินกว่า 200 ตร.ม.	22 (20.0)	-
ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	20 (18.2)	-
แผงลอยบนทางสาธารณะ	-	25 (22.7)
แผงลอยในตลาดสดราชการ	-	4 (3.6)
แผงลอยหน้าบ้านของตนเอง	-	39 (35.5)

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ ร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (ร้อยละ)	
	ร้าน (n=42)	แผงลอย (n=68)
3. เพศ		
หญิง	33 (78.6)	58 (85.3)
ชาย	9 (21.4)	10 (14.7)
4. อายุ		
ต่ำกว่า 20 ปี	0 (0.0)	0 (0.0)
21-29 ปี	2 (4.8)	5 (7.4)
30-39 ปี	8 (19.0)	5 (7.4)
40-49 ปี	13 (30.9)	23 (33.8)
50-59 ปี	15 (35.7)	26 (38.2)
60 ปีขึ้นไป	4 (9.6)	9 (13.2)
(Min, Max)	(25, 65)	(25, 66)
( $\bar{X} \pm SD$ )	(47.0 $\pm$ 9.9)	(48.1 $\pm$ 10.2)
5. สถานภาพสมรส		
โสด	7 (16.7)	13 (19.1)
สมรส	33 (78.6)	53 (78.0)
อื่นๆ(ระบุ).หม้าย	2 (4.7)	2 (2.9)
6. การศึกษา		
ประถมศึกษา(ป.4)	14 (33.3)	28 (41.2)
ประถมศึกษา(ป.6)	3 (7.1)	11 (16.2)
มัธยมศึกษาตอนต้น(ม.3)	8 (19.0)	14(20.6)
มัธยมศึกษาตอนปลาย(ม.6)	5 (11.9)	7 (10.3)
อนุปริญญาตรี	6 (14.3)	2 (2.9)
ปริญญาตรี	6 (14.3)	6 (8.8)

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (ร้อยละ)	
	ร้าน (n=42)	แผงลอย (n=68)
7. รายได้ต่อเดือน		
3,001-6,000 บาท	8 (19.1)	3 (4.4)
6,001-9,000 บาท	9 (21.4)	25 (36.8)
9,001-12,000 บาท	9 (21.4)	21 (30.9)
12,001-15,000 บาท	0 (0.0)	8 (11.8)
15,001-18,000 บาท	3 (7.1)	3 (4.4)
18,001-21,000 บาท	1 (2.4)	3 (4.4)
มากกว่า 21,001 บาท	12 (28.6)	5 (7.3)
(Min, Max)	(3,000, 200,000)	(1,000, 60,000)
( $\bar{X} \pm SD$ )	(20,333.3 $\pm$ 32,805.2)	(8,500 $\pm$ 9,144.4)
8. ระยะเวลาที่จำหน่ายอาหารจนถึงปัจจุบัน(ปี 2554)		
น้อยกว่า 1 ปี	0 (0.0)	0 (0.0)
1- 9 ปี	30 (71.4)	48 (70.6)
10-19 ปี	12 (28.6)	14 (20.6)
20-29 ปี	0 (0.0)	3 (4.4)
มากกว่า 30 ปี ขึ้นไป	0 (0.0)	3 (4.4)
(Min, Max)	(1, 18)	(1, 36)
( $\bar{X} \pm SD$ )	(6.6 $\pm$ 6.7)	(6.8 $\pm$ 7.7)
9. ช่วงเวลาที่เปิดบริการขายอาหาร		
4-7 ชั่วโมงต่อวัน	6 (14.3)	12 (17.7)
8-11 ชั่วโมงต่อวัน	25 (59.5)	47 (69.1)
มากกว่า 12 ชั่วโมงต่อวัน	11 (26.2)	9 (13.2)
(Min, Max)	(4, 14)	(4, 15)
( $\bar{X} \pm SD$ )	(9.3 $\pm$ 2.4)	(8.8 $\pm$ 2.1)

ตารางที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ ร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (ร้อยละ)	
	ร้าน (n=42)	แผงลอย (n=68)
10. ประเภทของอาหารที่จำหน่าย		
อาหารตามสั่ง	22(52.3)	18(26.5)
ส้มตำ	1 (2.3)	20(29.4)
ก๋วยเตี๋ยว	7(16.7)	10(14.7)
ลาบ ก้อย อาหารอีสาน	4(9.5)	4(5.9)
อาหารเวียดนาม (แหนมเนือง, ข้าวเกรียบปากหม้อ)	3(7.1)	5(7.3)
อื่น ๆ (ข้าวมันไก่, เนื้อย่างเกาหลี, น้ำปั้น, เบเกอรี่ ข้าวเหนียวหมูπίง, ข้าวแกง)	5(11.8)	11(16.2)
11. จำนวนผู้สัมผัสอาหารในร้าน/แผงลอย		
ผู้ปรุง 1 คน	28(66.7)	55(80.9)
ผู้ปรุง 2 คน	14(33.3)	12(17.6)
ผู้ปรุง 3 คน	0(0.0)	1(1.5)
ผู้เสิร์ฟ 1 คน	14(33.3)	1(1.5)
ผู้เสิร์ฟ 2 คน	17(40.5)	55(80.9)
ผู้เสิร์ฟ 3 คน	8(19.1)	8(11.8)
ผู้เสิร์ฟ 4 คน	2(4.8)	3(4.3)
ผู้เสิร์ฟ 6 คน	1(2.4)	1(1.5)
12. ประวัติการได้รับการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร		
เคยผ่านการอบรม	37(88.1)	38(55.9)
ไม่เคยผ่านการอบรม	5(11.9)	30(44.1)
13. ผู้ช่วยเสิร์ฟอาหารในร้าน/แผงลอย ผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหารหรือคำแนะนำเกี่ยวกับ สุขลักษณะในการประกอบอาหาร		
เคยผ่านการอบรม	37(88.1)	38(55.9)
ไม่เคยผ่านการอบรม	5(11.9)	30(44.1)

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (ร้อยละ)	
	ร้าน (n=42)	แผงลอย (n=68)
14. สถานประกอบการได้รับใบอนุญาตจากท้องถิ่น		
ได้รับใบอนุญาตจากท้องถิ่น	37(88.1)	29(42.6)
ไม่ได้รับอนุญาต หรืออยู่ระหว่างการทดลองขาย	5(11.9)	39(57.4)
15. สถานประกอบการตอบรับการอบรม หากมีการจัดการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร		
เข้าร่วม	41(97.6)	56(82.4)
ไม่เข้าร่วม	1(2.4)	12(17.6)

## 1.2 สุขลักษณะด้านกายภาพ ของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค

จากการสำรวจข้อมูลสถานประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยใช้ แบบสำรวจสุขลักษณะร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ทางด้านกายภาพในแบบสอบถามฉบับที่ 2 ของเครื่องมือที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น โดยปรับปรุงจากข้อกำหนดด้านการสุขาภิบาลอาหารของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ(แบบ สอ รร.7) กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข สำหรับร้านอาหาร จำนวน 20 ข้อ สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 18 ข้อ โดยผู้วิจัยร่วมกับอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร ออกเก็บข้อมูล นำข้อมูลมาสรุปผลการปฏิบัติการสุขาภิบาลอาหารตามแบบสำรวจ หลังจากนั้นเชิญผู้ประกอบการร้านอาหารมาร่วมการสนทนากลุ่มตามประเภทของอาหาร เพื่อคืนข้อมูลสภาวะการจัดการบริการด้านอาหารในภาพรวม และเปิดโอกาสให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และวางแผนแก้ไขปัญหาร่วมกันระหว่างผู้ประกอบการอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารและ เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง ผลการวิจัย มีดังนี้

### 1.2.1 สำหรับร้านอาหาร

#### 1.2.1.1 ก่อนดำเนินการ

ผลการวิจัย พบว่า ข้อกำหนดที่ร้านอาหารในตำบลกลุ่มกวาปี จำนวน 42 แห่ง ปฏิบัติถูกต้องมากที่สุดก่อนดำเนินการ ร้อยละ 100.0 ได้แก่ ข้อ 2, 3, 5, 6, 7 และ 20 คือ โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหาร และบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้น โต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร อาหารและเครื่องคั้นในภาชนะบรรจุที่

ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น เครื่องหมาย อย.และตัวเลข 13 หลัก อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกันวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็นถ้าเป็นห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ส่วนข้อกำหนดที่ร้านอาหารปฏิบัติถูกต้องน้อยที่สุดได้แก่ ข้อ 19 ร้อยละ 58.5 และข้อ 17 ร้อยละ 59.5 คือ การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวก หรือเนทคลุมผมด้วย ใช้ถึงขณะที่ไม่ ร่ำซึม และมีฝาปิด มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักการสุขาภิบาล รองลงมา คือ ข้อ 10, 11 และข้อ 12 ร้อยละ 71.4 คือ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับหยิบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตรและต้องไม่มีสิ่งของอื่นแทรกไว้ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำ ด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระจี๋งเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่คกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระจี๋งเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อน ตักทำด้วยกระจี๋งเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ ทำ ความสะอาดง่าย มีฝาปิด และสะอาด

### 1.2.1.2 หลังดำเนินการ

ผลการวิจัย พบว่า ข้อกำหนดที่ร้านอาหาร จำนวน 42 แห่ง ปฏิบัติถูกต้องมากที่สุด ร้อยละ 100.0 ได้แก่ ข้อ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 14, 15 และข้อ 20 ได้แก่ สะอาด เป็นระเบียบพื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรงเรียบ สภาพดี โตะเตรียม-ปรุงอาหาร และ บริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลสกระจี๋ง) มีสภาพดี และพื้น โตะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ ที่มีด้ามสำหรับหยิบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตรและต้องไม่มีสิ่งของ อื่นแทรกไว้ ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระจี๋งเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระจี๋งเคลือบขาว หรือ สแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และสะอาด ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่าง น้อย 2 ขั้นตอนโดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย

60 เซนติเมตร หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอา  
 ค้ำขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจาก  
 พื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตรต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น  
 ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว โดยตรง

### 1.2.1.3 เปรียบเทียบรายการข้อการปฏิบัติสุขลักษณะก่อนและหลัง

#### ดำเนินการ

พบว่า ร้านอาหารมีการปฏิบัติถูกต้องเพิ่มขึ้น อย่างมีนัยสำคัญ  
 ทางสถิติ จำนวน 4 ข้อ คือ ข้อ 10, 16, 17 และข้อ 19 ส่วนข้อที่ร้านอาหารปฏิบัติถูกต้องน้อยที่สุด  
 หลังดำเนินการ ได้แก่ ข้อ 11 ร้อยละ 78.6 ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำ  
 ด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระจ่างเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว  
 หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว  
 รongลงมา คือ ข้อ 13 ร้อยละ 88.1 คือ การล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอนโดย  
 ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำ  
 ไหลและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร รายละเอียดดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 เปรียบเทียบสุขลักษณะด้านกายภาพรายข้อ ของร้านอาหาร ก่อนและหลังดำเนินการ

(n=42)

มาตรฐานการสุขาภิบาล	การปฏิบัติถูกต้อง (ร้าน/ร้อยละ)			ค่า $\chi^2$ McNemar	p-value
	ก่อน ดำเนินการ	หลัง ดำเนินการ			
<b>ก. อาคาร สถานที่รับประทานอาหารบริเวณ ที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร</b>					
1. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรงเรียบ สภาพดี	40(95.2)	42(100.0)	2.00	0.5000	
2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็น ระเบียบ	42(100.0)	42(100.0)	-	-	
3. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น	42(100.0)	42(100.0)	-	-	
4. โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหาร และบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพ ดี และพื้น โต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	41(97.6)	42(100.0)	1.00	1.0000	

ตารางที่ 2 · เปรียบเทียบสุขลักษณะด้านกายภาพรายข้อ ของร้านอาหาร ก่อนและหลังดำเนินการ (ต่อ)

(n=42)

มาตรฐานการสุขาภิบาล	การปฏิบัติถูกต้อง (ร้าน/ร้อยละ)			p-value
	ก่อน ดำเนินการ	หลัง ดำเนินการ	ค่า $\chi^2$ McNemar	
<b>ข. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม</b>	42(100.0)	42(100.0)	-	-
5. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น เครื่องหมายอย. และตัวเลข 13 หลัก				
6. อาหารสด และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกันวางสูง จากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	42(100.0)	42(100.0)	-	-
7. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	42(100.0)	42(100.0)	-	-
8. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก	41(97.6)	42(100.0)	1.00	1.0000
9. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด มีฝาปิด มีก๊อก หรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	40(95.2)	42(100.0)	2.00	0.5000
10. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือดัก โดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตรและต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะรวมไว้	30(71.4)	42(100.0)	12.00	0.0005*
11. ภาชนะอุปกรณ์ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สเตนเลส แก้ว อลูมิเนียม เมลามีน สีขาวหรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม้คกแต่งสี	30(71.4)	33(78.6)	3.00	0.2500

ตารางที่ 2 เปรียบเทียบสุขลักษณะด้านกายภาพรายชื่อของร้านอาหาร ก่อนและหลังดำเนินการ (ต่อ)

(n=42)

มาตรฐานการสุขาภิบาล	การปฏิบัติถูกต้อง (ร้าน/ร้อยละ)			p-value
	ก่อน ดำเนินการ	หลัง ดำเนินการ	ค่า $\chi^2$ McNemar	
12. ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระจ่างเคลือบขาวมีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระจ่างเคลือบขาว	41(97.6)	42(100.0)	1.00	1.0000
13. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้าง ภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้าง ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	33(78.6)	37(88.1)	4.00	0.1250
14. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บ คว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือ ตะแกรงวางสูง จากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บใน ภาชนะหรือสถานที่ ที่สะอาดมีการปกปิด	40(95.2)	42(100.0)	2.00	0.5000
15. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น ใน ภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบใน ภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจาก พื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	40(95.2)	42(100.0)	2.00	0.5000
16. เหยียงต้องมีสภาพดีไม่แตกร้าวหรือเป็น ช่อง มีเหยียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ แยกจากกัน มีฝาชีครอบ	34(80.9)	41(97.6)	7.00	0.0156*
ง. การรวบรวมขยะมูลฝอย และน้ำโสโครก	25(59.5)	35(83.3)	10.00	0.0020*
17. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูก หลักการสุขาภิบาล				

ตารางที่ 2 เปรียบเทียบสุขลักษณะด้านกายภาพรายข้อ ของร้านอาหาร ก่อนและหลังดำเนินการ (ต่อ)

(n=42)

มาตรฐานการสุขาภิบาล	การปฏิบัติถูกต้อง (ร้าน/ร้อยละ)			ค่า $\chi^2$ McNemar	p-value
	ก่อน ดำเนินการ	หลัง ดำเนินการ			
18. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำ ใช้เพียงพอ มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา	36(85.7)	41(97.6)	5.00	0.0625	
จ. ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	24(58.5)	40(97.6)	16.00	0.0000*	
19. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือเนื้ทคลุมผมด้วย					
20. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรค มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้นไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง	42(100.0)	42(100.0)	-	-	

## 1.2.2 สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

### 1.2.2.1 ก่อนดำเนินการ

ผลการวิจัย พบว่า ข้อกำหนดที่แผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 68 แห่งปฏิบัติถูกต้องมากที่สุด ร้อยละ 100.0 ได้แก่ ข้อ 5, 6 และข้อ 18 คือ อาหารและเครื่องดื่มนในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น เครื่องหมาย อย.และตัวเลข 13 หลัก อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกันวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงและผู้สัมผัสอาหารต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรค มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้นไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง รองลงมา ได้แก่ ข้อ 7 และข้อ 9 ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 98.5 คือ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

ส่วนข้อกำหนดด้านการสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จที่แผงลอยปฏิบัติได้ถูกต้องน้อยที่สุด ได้แก่ ข้อ 16 ร้อยละ 27.9 คือ ไข่ถึงขยະที่ไม่ร่ำซึม และมี ฝาปิด มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักการสุขาภิบาล รองลงมา ได้แก่ ข้อ 17, 13, และ ข้อ 11 ร้อยละ 33.8, 38.2 และ 39.9 ตามลำดับ คือ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวก หรือเนทคลุมผม การล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอนโดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตรและภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว

#### 1.2.2.2 หลังดำเนินการ

ผลการวิจัย พบว่า ข้อกำหนดที่แผงลอยจำหน่ายอาหาร ปฏิบัติถูกต้องมากที่สุด ร้อยละ 100.0 ยังคงเป็นการปฏิบัติถูกต้องใน ข้อ 5, 6 และข้อ 18 ส่วนข้อที่มีการปฏิบัติได้ถูกต้องเพิ่มมากขึ้น ได้แก่ ข้อ 2, 3, 4, 9, 14, 15 และ ข้อ 17 คือ โตะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น โตะเตรียม-ปรุงอาหาร และบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้น โตะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ ที่สะอาดมีการปกปิด ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ร้อยละ 98.5 และการแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวก หรือเนทคลุมผมด้วย ร้อยละ 95.6

#### 1.2.2.3 เปรียบเทียบรายชื่อในการปฏิบัติถูกสุขลักษณะ ก่อนและหลังดำเนินการ

พบว่า หลังดำเนินการแผงลอยจำหน่ายอาหารมีการปฏิบัติถูกต้องเพิ่มขึ้น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ จำนวน 4 ข้อ คือ ข้อ 10, 13, 15, 16 และข้อ 17 รายละเอียดดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 · เปรียบเทียบสุขลักษณะด้านกายภาพรายข้อ ของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ก่อนและหลัง  
ดำเนินการ

มาตรฐานการสุขาภิบาล	การปฏิบัติถูกต้อง (ร้าน/ร้อยละ)			
	ก่อน	หลัง	ค่า $\chi^2$	p-value
	ดำเนินการ	ดำเนินการ	McNemar	
(n=68)				
<b>ก. อาคาร สถานที่รับประทานอาหาร</b>	64(94.2)	65(95.6)	1.00	1.0000
<b>บริเวณที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร</b>				
1. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรงเรียบ สภาพดี				
2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ	66(97.1)	67(98.5)	1.00	1.0000
3. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น	66(97.1)	67(98.5)	1.00	1.0000
4. โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหาร และบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้น โต๊ะ ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	66(97.1)	67(98.5)	1.00	1.0000
<b>ข. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม</b>				
5. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิด สนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น เครื่องหมาย อย. และตัวเลข 13 หลัก	68(100.0)	68(100.0)	-	-
6. อาหารสด และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกันวางสูง จาก พื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร สำหรับอาหารสด ต้อง ล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	68(100.0)	68(100.0)	-	-
7. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่ สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	67(98.5)	67(98.5)	-	-
8. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของผู้ต้องเป็นกระจก	51(75.0)	54(79.4)	3.00	0.2500

ตารางที่ 3 เปรียบเทียบสุขลักษณะด้านกายภาพรายชื่อ ของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ก่อนและหลัง  
ดำเนินการ (ต่อ)

มาตรฐานการสุขาภิบาล	การปฏิบัติถูกต้อง (ร้าน/ร้อยละ)			
	ก่อน	หลัง	ค่า $\chi^2$	p-value
	ดำเนินการ	ดำเนินการ	McNemar	
9. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาดใสใน ภาชนะ ที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อก หรือทางเทริน น้ำ หรือมี อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับ ตัก โดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	67(98.5)	67(98.5)	-	-
10. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใสใน ภาชนะ ที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้าม สำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตรและต้อง ไม่มีสิ่งของ อื่นเข้าร่วมไว้	34(50.0)	62(91.2)	28.00	0.0000*
11. ภาชนะอุปกรณ์ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็น อันตราย เช่น สแตนเลส แก้ว อลูมิเนียม เมลา มินสีขาวหรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่คกแต่งสี	27(39.7)	29(42.6)	2.00	0.5000
12. ภาชนะใส่น้ำดื่มสาขุ น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระจี๋องเคลือบขาวมีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระจี๋องเคลือบขาว	60(88.2)	61(89.7)	1.00	1.0000
13. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ขั้นตอนโดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้าง ภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้าง ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	26(38.2)	36(52.9)	10.00	0.0020*

ตารางที่ 3 เปรียบเทียบสุขลักษณะด้านกายภาพรายข้อ ของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ก่อนและหลัง  
ดำเนินการ (ต่อ)

มาตรฐานการสุขาภิบาล	การปฏิบัติถูกต้อง (ร้าน/ร้อยละ)			ค่า $\chi^2$ McNemar	p-value
	ก่อน	หลัง			
	ดำเนินการ	ดำเนินการ			
(n=68)					
<b>ค. ภาชนะ อุปกรณ์ และการล้างภาชนะ</b>					
14. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือ ตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือ เก็บในภาชนะหรือสถานที่ ที่สะอาดมีการ ปกปิด	66(97.1)	67(98.5)	1.00	1.0000	
15. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น ใน ภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ใน ภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจาก พื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	59(86.8)	67(98.5)	8.00	0.0078*	
<b>ง. การรวบรวมขยะมูลฝอย และน้ำโสโครก</b>					
16. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธี ที่ ถูกหลักการสุขาภิบาล	19(27.9)	33(48.5)	14.00	0.0001*	
<b>จ. ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ</b>					
17. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากัน เปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่ หมวกหรือเนื้ทคลุมผมด้วย	23(33.8)	65(95.6)	42.00	0.0000*	
18. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ, ไม่เป็นโรค มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบ จับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง	68(100.0)	68(100.0)	-	-	

### 1.2.2.3 เปรียบเทียบภาพรวมของสุขลักษณะด้านกายภาพ ของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

เมื่อนำข้อมูลที่ได้มาแปลผล เทียบเกณฑ์ที่กำหนด ก่อนดำเนินการ พบว่า ร้านอาหารปฏิบัติได้ถูกต้องตามเกณฑ์ด้านการสุขาภิบาลร้านอาหารครบ 20 ข้อ จำนวน 16 ร้าน ร้อยละ 38.1 ส่วนแผงลอยจำหน่ายอาหาร พบว่า มีปฏิบัติถูกต้องตามเกณฑ์ด้านการสุขาภิบาล แผงลอยจำหน่ายอาหารครบ 18 ข้อ จำนวน 2 แผง ร้อยละ 2.9 หลังดำเนินการพบว่า ร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารมีการปฏิบัติถูกต้องเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 71.4 และ 11.8 ตามลำดับ

และเมื่อนำข้อมูลมาทดสอบทางสถิติ เพื่อเปรียบเทียบผลการปรับปรุงสุขลักษณะของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร พบว่า หลังดำเนินการ ร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารมีการปฏิบัติถูกต้องเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p\text{-value} = 0.0001$  และ  $p\text{-value} = 0.0313$ ) ดังแสดงในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ผลการปรับปรุงสุขลักษณะด้านกายภาพ ก่อนและหลังดำเนินการ ของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

สถานประกอบการ	ทั้งหมด	การปฏิบัติถูกต้อง		ค่า $\chi^2$ McNemar	p-value
		ร้าน/แผง (ร้อยละ)	ก่อนดำเนินการ		
ร้านอาหาร	42	16(38.1)	30(71.4)	14.00	0.0001
แผงลอยจำหน่ายอาหาร	68	2(2.9)	8(11.8)	6.00	0.0313

## 1.3 สุขลักษณะด้านชีวภาพ ของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคนก่อนและหลังดำเนินการ

### 1.3.1 สำหรับร้านอาหาร

#### 1.3.1.1 ก่อนดำเนินการ

ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างทั้งหมด 420 ตัวอย่าง แบ่งเป็น ตัวอย่างอาหารจำนวน 210 ตัวอย่าง ภาชนะ จำนวน 126 ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 84 ตัวอย่าง พบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ 15.5 โดยพบในตัวอย่างอาหารมากที่สุด ร้อยละ 8.8 ส่วนใหญ่พบในตัวอย่างอาหารประเภท ผักสดที่เสิร์ฟพร้อมอาหารพร้อมบริโภค ได้แก่ แดงกวาหั่นหอมชอย ผักชีโรยหน้า ส้มตำ มากที่สุด ร้อยละ 5.5 รองลงมา คือ มือผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ 3.3 พบในมือผู้เสิร์ฟมากที่สุด ร้อยละ 1.9 ส่วนภาชนะสัมผัสอาหารพบร้อยละ 3.3 โดยพบมากในภาชนะประเภทแก้วน้ำและถ้วยแกงมากที่สุด

### 1.3.1.2 หลังดำเนินการ

พบว่า ผลการวิเคราะห์ โคลิฟอร์มแบคทีเรียลดลง เป็นร้อยละ 9.0 โดยยังคงพบในตัวอย่างอาหารมากที่สุด ร้อยละ 5.7 ส่วนใหญ่พบในตัวอย่างอาหารประเภท ผักสด ที่เสิร์ฟพร้อมอาหารพร้อมบริโภคน้ำ ได้แก่ แดงกวา ผักชีโรยหน้า อาหารประเภทส้มตำ มากที่สุด ร้อยละ 3.8 รองลงมา คือ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะสัมผัสอาหารร้อยละ 2.1 และ 1.2 ตามลำดับ

### 1.3.1.3 เปรียบเทียบผลการตรวจอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร

เมื่อนำมาทดสอบทางสถิติ พบว่า หลังดำเนินการ ผลการวิเคราะห์ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในกลุ่มตัวอย่างอาหาร และภาชนะสัมผัสอาหาร ลดลงกว่าก่อนดำเนินการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p\text{-value} = 0.0002$  และ  $p\text{-value} = 0.00139$  ตามลำดับ) โดยเฉพาะในอาหารประเภท ผักสด และผลไม้ที่เสิร์ฟ พร้อมอาหารพร้อมบริโภคน้ำ ส้มตำ ลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p\text{-value} = 0.0156$ ) ส่วนมือผู้สัมผัสอาหาร หลังดำเนินการ ผลการวิเคราะห์ โคลิฟอร์มแบคทีเรียลดลงอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p\text{-value} = 0.0625$ ) รายละเอียดดังในตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ผลการวิเคราะห์ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำแนกตามประเภทอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร สำหรับร้านอาหาร

ประเภทของตัวอย่าง ที่ตรวจวิเคราะห์	ผลการตรวจ					ค่า $\chi^2$ McNemar	p-value
	จำนวน (ตย.)	ก่อนดำเนินการ		หลังดำเนินการ			
		ผลบวก	ร้อยละ	ผลบวก	ร้อยละ		
1. อาหารได้แก่	210	37	8.8	24	5.7	13.00	0.0002*
1.1 ผักสดและผลไม้ ที่เสิร์ฟพร้อมอาหาร ส้มตำ	107	23	5.5	16	3.8	7.00	0.0156
1.2 ต้ม ผัด แกง ทอด ปิ้งย่าง ขนมจีน น้ำพริกจิ้ม ลาบหมู	13	8	1.9	4	0.9	4.00	0.1250
1.3 แหนมหมู, เนื้อ	4	2	0.5	2	0.5	-	-
1.4 เครื่องดื่มแช่ลอย	2	0	0.0	0	0	-	-

ตารางที่ 5 ผลการวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำแนกตามประเภทอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร สำหรับร้านอาหาร (ต่อ)

ประเภทของตัวอย่าง ที่ตรวจวิเคราะห์	ผลการตรวจ					ค่า $\chi^2$ McNemar	p-value
	จำนวน (ตย.)	ก่อนดำเนินการ		หลังดำเนินการ			
		ผลบวก	ร้อยละ	ผลบวก	ร้อยละ		
1.5 น้ำ	42	2	0.5	1	0.2	1.00	1.0000
1.6 น้ำแข็ง	42	2	0.5	1	0.2	1.00	1.0000
2. ภาชนะสัมผัสอาหาร ได้แก่	126	14	3.3	5	1.2	9.00	0.0039*
2.1 จานข้าว	34	3	0.7	1	0.2	2.00	0.5000
2.2 ถ้วยแกง	29	4	0.9	2	0.5	2.00	0.5000
2.3 แก้วน้ำ	24	4	0.9	2	0.5	2.00	0.5000
2.4 ช้อนส้อม	31	2	0.5	0	0.0	2.00	0.5000
2.5 ช้อนแกง	5	1	0.2	0	0.0	1.00	1.0000
2.6 ตะเกียบ	3	0	0.0	0	0.0	-	-
3. มือผู้สัมผัสอาหาร	84	14	3.3	9	2.1	5.00	0.0625
3.1 ผู้ปรุง	42	6	1.4	3	0.7	3.00	0.2500
3.2 ผู้เสิร์ฟ	42	8	1.9	6	1.4	2.00	0.5000
<b>รวม</b>	<b>420</b>	<b>65</b>	<b>15.5</b>	<b>38</b>	<b>9.0</b>		

### 1.3.2 สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

#### 1.3.2.1 ก่อนดำเนินการ

ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างทั้งหมด 680 ตัวอย่าง พบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ 26.6 โดยพบในตัวอย่างอาหารมากที่สุด ร้อยละ 13.9 ส่วนใหญ่พบเชื้อในตัวอย่างอาหารประเภท ผักสดที่เสิร์ฟพร้อมอาหารพร้อมบริโภค ส้มตำ มากที่สุด ร้อยละ 5.9 รองลงมาคือมือผู้สัมผัสอาหารร้อยละ 7.1 โดยพบมากในมือผู้เสิร์ฟ ร้อยละ 5.0 และภาชนะสัมผัสอาหารร้อยละ 5.6 โดยพบมากในภาชนะประเภท จานข้าว และถ้วยแกง ร้อยละ 1.3

### 1.3.2.2 หลังดำเนินการ

ผลการวิเคราะห์จากจำนวนตัวอย่างทั้งหมด 680 ตัวอย่างพบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ 19.1 ตรวจพบในตัวอย่างอาหารมากที่สุด ร้อยละ 11.2 ส่วนใหญ่พบเชื้อในตัวอย่างอาหารประเภท ผักสดที่เสิร์ฟพร้อมอาหารพร้อมบริโภค ส้มตำ มากที่สุด ร้อยละ 2.8 รองลงมา คือ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะสัมผัสอาหารร้อยละ 4.6 และ 3.4 ตามลำดับ

### 1.3.2.3 เปรียบเทียบผลการตรวจอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร

พบว่า หลังดำเนินการ ผลการวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียในกลุ่มตัวอย่างอาหาร ภาชนะสัมผัสอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร ลดลงต่ำกว่าก่อนดำเนินการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p$ -value = 0.0000, 0.0091 และ 0.0001 ตามลำดับ) โดยพบว่าในกลุ่มอาหารประเภทต้ม ผัด แกง ทอด ปิ้งย่าง ขนมหุ้น น้ำพริกจิ้ม ลาบหมู ลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p$ -value= 0.0020) รายละเอียดดังในตารางที่ 6

ตารางที่ 6 ผลการวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำแนกตามประเภทอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร สำหรับแหล่งจำหน่ายอาหาร

(n=680)

ประเภทของตัวอย่าง ที่ตรวจวิเคราะห์	ผลการตรวจ					ค่า $\chi^2$ McNemar	p-value
	จำนวน (ตย.)	ก่อนดำเนินการ		หลังดำเนินการ			
		ผลบวก	ร้อยละ	ผลบวก	ร้อยละ		
1. อาหารได้แก่	340	95	13.9	76	11.2	19.00	0.0000*
1.1 ผักสดและผลไม้ ที่เสิร์ฟพร้อมอาหาร ส้มตำ	86	40	5.9	37	5.4	3.00	0.2500
1.2 ต้ม ผัด แกง ทอด ปิ้งย่าง ขนมหุ้น น้ำพริกจิ้ม ลาบหมู	83	29	4.3	19	2.8	10.00	0.0020
1.3 แหนมหมู, เนื้อ	25	6	0.9	6	0.9	-	-
1.4 เครื่องดื่มแช่ ลอย	10	6	0.9	2	0.3	4.00	0.1250
1.5 น้ำ	68	3	0.4	3	0.4	-	-
1.6 น้ำแข็ง	68	11	1.6	9	1.3	2	0.5000



ตารางที่ 6 ผลการวิเคราะห์โคลิฟอร์ม แบคทีเรีย จำแนกตามประเภทอาหาร ภาชนะ และมีมือผู้สัมผัสอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร (ต่อ)

(n=680)

ประเภทของตัวอย่าง ที่ตรวจวิเคราะห์	ผลการตรวจ				ค่า $\chi^2$ McNemar	p-value	
	จำนวน (ตย.)	ก่อนดำเนินการ		หลังดำเนินการ			
		ผลบวก	ร้อยละ	ผลบวก			ร้อยละ
2. ภาชนะสัมผัสอาหาร ได้แก่	204	38	5.6	23	3.4	15.00	0.0001*
2.1 จานข้าว	62	9	1.3	6	0.9	3.00	0.2500
2.2 ถ้วยแกง	58	9	1.3	4	0.6	5.00	0.0625
2.3 แก้วน้ำ	23	7	1.0	5	0.7	2.00	0.5000
2.4 ช้อนส้อม	26	6	0.9	3	0.4	3.00	0.2500
2.5 ช้อนแกง	18	3	0.4	2	0.3	1.00	1.0000
2.6 ตะเกียบ	14	4	0.6	3	0.4	1.00	1.0000
3. มือผู้สัมผัสอาหาร	136	48	7.1	31	4.6	15.00	0.0001*
3.1 ผู้ปรุง	68	14	2.1	9	1.3	6.00	0.0313
3.2 ผู้เสิร์ฟ	68	34	5.0	22	3.3	12.00	0.0005
รวม	680	181	26.6	130	19.1		

#### 1.3.2.4 การปฏิบัติผ่านเกณฑ์ด้านชีวภาพ ของร้านและแผงลอยจำหน่าย

อาหาร ดังนี้

เกณฑ์การประเมินสุขลักษณะด้านชีวภาพในงานวิจัยนี้ คือ ผลการทดสอบให้ผลบวก < ร้อยละ 10 ของจำนวนตัวอย่างที่ตรวจทั้งหมด ถือว่า ผ่านเกณฑ์สุขภิบาลอาหารทางชีวภาพ ซึ่งผลการประเมินตามเกณฑ์ที่กำหนด มีดังนี้

##### 1) ก่อนดำเนินการ

ผลการวิเคราะห์โคลิฟอร์ม แบคทีเรีย เทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดจำแนกตามประเภทของสถานประกอบการแล้ว พบว่า ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์ทางด้านชีวภาพ ร้อยละ 30.9 และ 4.4 ตามลำดับ

## 2) หลังดำเนินการ

พบว่า ผลการวิเคราะห์โคลิฟอร์ม แบคทีเรีย ของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์ทางด้านชีวภาพเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 66.7 สำหรับร้านอาหารและร้อยละ 23.4 สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

## 3) เปรียบเทียบการปฏิบัติผ่านเกณฑ์ด้านชีวภาพ ก่อนและหลัง

### ดำเนินการ

พบว่า เมื่อนำข้อมูลมาทดสอบทางสถิติ เพื่อประเมินการปรับปรุงสุขลักษณะด้านชีวภาพรายสถานประกอบการแล้วพบว่า หลังดำเนินการ ทั้งร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารมีการปรับปรุงสุขลักษณะด้านชีวภาพดีขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (ร้านอาหาร p-value = 0.0001, แผงลอย p-value=0.0002) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 7

ตารางที่ 7 การปฏิบัติผ่านเกณฑ์ด้านชีวภาพ ของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ก่อนและหลังดำเนินการ

สถานประกอบการ	ทั้งหมด	การปฏิบัติผ่านเกณฑ์ ร้าน/แผง (ร้อยละ)		ค่า $\chi^2$ McNemar	p-value
		ก่อนดำเนินการ	หลังดำเนินการ		
ร้านอาหาร	42	13(30.9)	28(66.7)	15.00	0.0001
แผงลอยจำหน่าย อาหาร	68	3(4.4)	16(23.5)	13.00	0.0002

### 1.3.3 ผลการตรวจวิเคราะห์ *Staphylococcus aureus* ในอาหาร

#### 1.3.3.1 สำหรับร้านอาหาร

##### 1) ก่อนดำเนินการ

ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อวิเคราะห์ *Staphylococcus aureus* ในอาหารจำนวน 42 ตัวอย่าง พบว่า ร้านอาหารมีการปฏิบัติสุขลักษณะด้านชีวภาพไม่ผ่านเกณฑ์ คือ พบ *Staphylococcus aureus*  $\geq 100$  /กรัมของอาหาร ร้อยละ 42.8 โดยพบมากที่สุด ในอาหารประเภทต้ม ผัด แกง บั๊ง ย่าง ขนมนจีน ที่ปรุงประกอบไว้รอจำหน่าย ร้อยละ 30.9 รองลงมาคือ ผักสดและผลไม้ที่เสิร์ฟพร้อมอาหาร ส้มตำ ร้อยละ 11.9

## 2) หลังดำเนินการ

พบว่า ร้านอาหารมีการปฏิบัติสุขลักษณะด้านชีวภาพ ไม่ผ่านเกณฑ์ คือ พบ *Staphylococcus aureus*  $\geq 100$  /กรัมของอาหาร ลดลง เป็นร้อยละ30.9 และยังคงพบมากที่สุดในอาหารประเภทต้ม ผัด แกง ปิ้ง ย่าง ขนมจีน ที่ปรุงประกอบไว้รอจำหน่าย ร้อยละ 19.0 รองลงมาคือ ผักสดและผลไม้ที่เสิร์ฟพร้อมอาหาร ส้มตำ ร้อยละ11.9

## 3) เปรียบเทียบการปฏิบัติผ่านเกณฑ์ด้านชีวภาพ ก่อนและหลัง

### ดำเนินการ

เมื่อนำข้อมูลมาทดสอบทางสถิติ เพื่อประเมินผลการปรับปรุงสุขลักษณะของร้านอาหาร ด้านชีวภาพ หลังดำเนินการ พบว่า ร้านอาหารมีการปฏิบัติสุขลักษณะด้านชีวภาพ คือ ตรวจพบ *Staphylococcus aureus* เกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนดลดลงจากก่อนดำเนินการอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ (p-value=0.0625) ดังแสดงในตารางที่ 8

ตารางที่ 8 ผลการตรวจวิเคราะห์ *Staphylococcus aureus* ในอาหาร ของร้านอาหาร

ประเภทอาหาร	จำนวน (ตัวอย่าง)	ก่อนการ	หลังดำเนินการ	ค่า $\chi^2$ McNemar	p- value
		ดำเนินการ ไม่ผ่าน (จำนวน/ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน /ร้อยละ)		
1. ผักสดและผลไม้ที่เสิร์ฟพร้อมอาหาร	22	5(11.9)	5(11.9)	-	-
ส้มตำ	2	0(0)	0(0)	-	-
1.1 กะหล่ำปลี					
1.2 โหระพา	5	0(0)	0(0)	-	-
1.3 ถั่วงอก	2	1(2.4)	1(2.4)	-	-
1.4 แดงกวา	7	2(4.8)	2(4.8)	-	-
1.5 ผักชีโรยหน้า	6	2(4.8)	2(4.8)	-	-
2. ต้ม ผัด แกง ทอด ปิ้ง	19	13(30.9)	8(19.0)	5.00	0.0625
2.1 ไก่ต้ม(ข้าวมันไก่)	5	3(7.1)	3(7.1)		
2.2 ไก่ทอด,	1	1(2.4)	0(0)	1.00	1.0000
2.3 ขนมจีน	3	1(2.4)	0(0)	1.00	1.0000

ตารางที่ 8 ผลการตรวจวิเคราะห์ *Staphylococcus aureus* ในอาหาร ของร้านอาหาร (ต่อ)

ประเภทอาหาร	จำนวน (ตัวอย่าง)	ก่อนการ	หลังดำเนินการ	ค่า $\chi^2$ McNemar	p- value
		ดำเนินการ			
		ไม่ผ่าน (จำนวน/ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน /ร้อยละ)		
2.4 หมูกรอบ	4	3(7.1)	1(2.4)	2.00	0.5000
2.5 พริกน้ำปลา	1	1(2.4)	0(0.0)	1.00	1.0000
2.6 ผัดผักรวม	2	1(2.4)	1(2.4)	-	-
2.7 ลาบหมู	3	3(7.1)	3(7.1)	-	-
3. อาหารหมักดอง	-	-	-	-	-
4. เครื่องดื่มแอลกอฮอล์	1	0(0)	0(0)	-	-
4.1 สาเกเผือก	1	0(0)	0(0)	-	-
รวม	42	18(42.8)	13(30.9)	5.00	0.0625

\**S. aureus*/ 1 กรัม พบ < 100 ถือว่า ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข)

### 1.3.3.2 สำหรับแอลกอฮอล์จำหน่ายอาหาร

#### 1) ก่อนดำเนินการ

ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อวิเคราะห์ *Staphylococcus aureus* ในอาหารจำนวน 68 ตัวอย่าง พบว่า แอลกอฮอล์จำหน่ายอาหารมีการปฏิบัติสุขลักษณะด้านชีวภาพไม่ผ่านเกณฑ์ คือ พบ *Staphylococcus aureus*  $\geq$  100 /กรัมของอาหาร ร้อยละ 33.8 โดยพบมากที่สุดในอาหารประเภทผักสดและผลไม้ที่เสิร์ฟพร้อมอาหาร ส้มตำ ร้อยละ 14.7 รองลงมา คือ ต้ม ผัด แกง ปิ้ง ย่าง ขนมจีน ที่ปรุงประกอบไว้อจำหน่าย ร้อยละ 10.3

#### 2) หลังดำเนินการ

พบว่า แอลกอฮอล์จำหน่ายอาหารมีการปฏิบัติสุขลักษณะด้านชีวภาพ ไม่ผ่านเกณฑ์ลดลง คือ พบ *Staphylococcus aureus*  $\geq$  100 /กรัมของอาหาร เป็น ร้อยละ 21.9 และยังคงพบมากที่สุดในอาหารประเภทผักสดและผลไม้ที่เสิร์ฟพร้อมอาหาร ส้มตำ ร้อยละ 11.8 รองลงมา คือ ประเภทต้ม ผัด แกง ปิ้ง ย่าง ขนมจีน ที่ปรุงประกอบไว้อจำหน่าย ร้อยละ 8.8

### 3) เปรียบเทียบการปฏิบัติผ่านเกณฑ์ด้านชีวภาพ ก่อนและหลัง

#### ดำเนินการ

เมื่อนำข้อมูลมาทดสอบทางสถิติ เพื่อประเมินผลการปรับปรุงสุขลักษณะของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ด้านชีวภาพ หลังดำเนินการ พบว่าแผงลอยมีการปฏิบัติสุขลักษณะด้านชีวภาพ คือ ตรวจพบ *Staphylococcus aureus* เกินเกณฑ์มาตรฐานกำหนด ลดลงจากก่อนดำเนินการอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p\text{-value}=0.1250$ ) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 9

ตารางที่ 9 ผลการตรวจวิเคราะห์ *Staphylococcus aureus* ในอาหาร ของแผงลอยจำหน่ายอาหาร

ประเภทอาหาร	จำนวน (ตัวอย่าง)	ก่อนการ ดำเนินการ	หลังดำเนินการ	ค่า $\chi^2$ McNemar	p-value
		ไม่ผ่าน (จำนวน/ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน/ร้อยละ)		
1. ผักสดและผลไม้ที่ เสิร์ฟพร้อมอาหาร ส้มตำ	25	10(14.7)	8(11.8)	2.00	0.5000
1.1 กะหล่ำปลี	4	2(2.9)	1(1.5)	1.00	1.0000
1.2 โหระพา	2	1(1.5)	0(0.0)	1.00	1.0000
1.3 แดงกวา	8	2(2.9)	2(2.9)	-	-
1.4 ผักชีโรยหน้า	4	1(1.5)	1(1.5)	-	-
1.5 ส้มตำ	5	3(4.4)	3(4.4)	-	-
1.6 หน่อไม้ดัม	2	1(1.5)	1(1.5)	-	-
2. ดัม ผัด แงง ทอด ปิ้ง	24	7(10.3)	6(8.8)	1.00	1.0000
2.1 ไก่ดัม(ข้าวมันไก่)	2	1(1.4)	1(1.5)	-	-
2.2 ไก่ปิ้ง	6	1(1.4)	0(0.0)	1.00	1.0000
2.3 หมูปิ้ง	4	1(1.4)	1(1.5)	-	-
2.4 เครื่องในปิ้ง	5	2(2.9)	2(2.9)	-	-
2.5 ขนมนจีน	5	1(1.4)	1(1.5)	-	-
2.6 เต้าหู้ทอด	1	1(1.4)	1(1.5)	-	-

ตารางที่ 9 ผลการตรวจวิเคราะห์ *Staphylococcus aureus* ในอาหาร ของแผงลอยจำหน่ายอาหาร (ต่อ)

ประเภทอาหาร	จำนวน (ตัวอย่าง)	ก่อนการ	หลังดำเนินการ	ค่า $\chi^2$ McNemar	p-value
		ดำเนินการ ไม่ผ่าน (จำนวน/ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน/ร้อยละ)		
3. อาหารหมักดอง	12	5(7.4)	5(7.4)	-	-
3.1 แหนมหมู	2	1(1.4)	1(1.5)	-	-
3.2 แหนมเนื้อ	2	1(1.4)	1(1.5)	-	-
3.3 แจ่วบอง	8	3(4.4)	3(4.4)	-	-
4. เครื่องดื่มแผงลอย	7	1(1.5)	0(0.0)	-	-
4.1 น้ำมะพร้าว	2	0(0.0)	0(0.0)	-	-
4.2 นมเย็น	1	0(0.0)	0(0.0)	-	-
4.3 ฟักทองเชื่อม	2	1(1.5)	0(0.0)	1.00	1.0000
4.4 ลอดช่อง	2	0(0.0)	0(0.0)	-	-
รวม	68	23(33.8)	19(27.9)	4.00	0.1250

\**S. aureus*/ 1 กรัม พบ < 100 ถือว่า ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข)

#### 1.3.4 ผลการตรวจวิเคราะห์ *Salmonella*

ผลการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ก่อนและหลังดำเนินการไม่พบ *Salmonella* / 25 กรัมของอาหาร เกินมาตรฐานที่กำหนด ทั้งร้านและแผงลอยจำหน่าย รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 10 และตารางที่ 11

ตารางที่ 10 ผลการตรวจวิเคราะห์ *Salmonella* ในอาหาร ของร้านอาหาร

ประเภทอาหาร	จำนวน (ตัวอย่าง)	ก่อนการ	หลังดำเนินการ	ค่า $\chi^2$ McNemar	p-value
		ดำเนินการ ไม่ผ่าน (จำนวน/ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน /ร้อยละ)		
1. ผักสดและผลไม้ที่ เสิร์ฟพร้อมอาหาร สด	22	0(0)	0(0)	-	-
1.1 กะหล่ำปลี	2	0(0)	0(0)	-	-
1.2 โหระพา	5	0(0)	0(0)	-	-
1.3 ถั่วงอก	2	0(0)	0(0)	-	-
1.4 แดงกวา	7	0(0)	0(0)	-	-
1.5 ผักชีโรยหน้า	6	0(0)	0(0)	-	-
2. ต้ม ผัด แกง ทอด ปิ้ง	19	0(0)	0(0)	-	-
2.1 ไก่ต้ม(ข้าวมันไก่)	5	0(0)	0(0)	-	-
2.2 ไก่ทอด,	1	0(0)	0(0)	-	-
2.3 ขนมหุ้น	3	0(0)	0(0)	-	-
2.4 หมูกรอบ	4	0(0)	0(0)	-	-
2.5 พริกน้ำปลา	1	0(0)	0(0)	-	-
2.6 ผัดผักรวม	2	0(0)	0(0)	-	-
2.7 ลาบหมู	3	0(0)	0(0)	-	-
3. อาหารหมักดอง	-	-	-	-	-
4. เครื่องดื่มแอลกอฮอล์	1	0(0)	0(0)	-	-
4.1 สาเกเผือก	1				
รวม	42	0(0)	0(0)	-	-

\**Salmonella* 25 กรัม ต้องไม่พบ ถือว่า ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข)

ตารางที่ 11 ผลการตรวจวิเคราะห์ *Salmonella* ในอาหาร ของแผงลอยจำหน่ายอาหาร

ประเภทอาหาร	จำนวน (ตัวอย่าง)	ก่อนการ	หลังดำเนินการ	ค่า $\chi^2$ McNemar	p-value
		ดำเนินการ ไม่ผ่าน (จำนวน/ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน/ร้อยละ)		
1. ผักสดและผลไม้ที่เสิร์ฟพร้อมอาหาร ส้มตำ	25	0(0)	0(0)	-	-
1.1 กะหล่ำปลี	4	0(0)	0(0)	-	-
1.2 โหระพา	2	0(0)	0(0)	-	-
1.3 แดงกวา	8	0(0)	0(0)	-	-
1.4 ผักชีโรยหน้า	4	0(0)	0(0)	-	-
1.5 ส้มตำ	5	0(0)	0(0)	-	-
1.6 หน่อไม้ต้ม	2	0(0)	0(0)	-	-
2. ต้ม ผัด แกง ทอด ปิ้ง	24	0(0)	0(0)	-	-
2.1 ไก่ต้ม(ข้าวมันไก่)	2	0(0)	0(0)	-	-
2.2 ไก่ปิ้ง	6	0(0)	0(0)	-	-
2.3 หมูปิ้ง	4	0(0)	0(0)	-	-
2.4 เครื่องในปิ้ง	5	0(0)	0(0)	-	-
2.5 ขนมหิน	5	0(0)	0(0)	-	-
2.6 เต้าหู้ทอด	1	0(0)	0(0)	-	-
3. อาหารหมักดอง	12	0(0)	0(0)	-	-
3.1 แหนมหมู	2	0(0)	0(0)	-	-
3.2 แหนมเนื้อ	2	0(0)	0(0)	-	-
3.3 แจ่วบอง	8	0(0)	0(0)	-	-
4. เครื่องดื่มแผงลอย	7	0(0)	0(0)	-	-
4.1 น้ำมะพร้าว	2	0(0)	0(0)	-	-
4.2 นมเย็น	1	0(0)	0(0)	-	-
4.3 ฟักทองเชื่อม	2	0(0)	0(0)	-	-
4.4 ลอดช่อง	2	0(0)	0(0)	-	-
รวม	68	0(0)	0(0)	-	-

\**Salmonella*/ 25 กรัม ต้องไม่พบ ถือว่า ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข)

### 1.3.5 การปฏิบัติผ่านเกณฑ์ด้านกายภาพและชีวภาพ ของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

#### 1.3.5.1 ก่อนดำเนินการ

จากการประเมินสุขลักษณะร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตำบลกุมภวาปี ทั้งด้านกายภาพ และชีวภาพ กล่าวคือ มีการปฏิบัติถูกต้องในข้อกำหนดของร้านอาหารจำนวน 20 ข้อ และแผงลอยจำหน่ายอาหารจำนวน 18 ข้อ รวมถึงผ่านเกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย คือ จากการใช้ชุดทดสอบ SI-2 เพื่อตรวจวิเคราะห์เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียพบให้ผลบวก > ร้อยละ 90 ของจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ ถือว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร จากการวิจัยในครั้งนี้ พบว่า ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารตำบลกุมภวาปี มีการปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารทั้งด้านกายภาพและชีวภาพ จำนวน 14 ร้าน/แผงคิดเป็น ร้อยละ 12.7 ส่วนมากที่ปฏิบัติถูกต้องและผ่านเกณฑ์ที่กำหนดคือ ร้านอาหาร คิดเป็นร้อยละ 10.9

#### 1.3.5.2 หลังดำเนินการ

จากการดำเนินการปรับปรุงสุขลักษณะร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร พบว่า ร้านอาหารมีการปรับปรุงสุขลักษณะผ่านเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารทั้งด้านกายภาพและชีวภาพเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 59.5 และแผงลอยจำหน่ายอาหารตำบลกุมภวาปี ร้อยละ 8.8 ตามลำดับ

#### 1.3.5.3 เปรียบเทียบผลการปฏิบัติผ่านเกณฑ์ด้านกายภาพและชีวภาพ ของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

พบว่า หลังดำเนินการ ร้านอาหารมีการปรับปรุงสุขลักษณะของร้านดีขึ้นกว่าก่อนดำเนินการ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p\text{-value} = 0.0002$ ) ส่วนแผงลอยจำหน่ายอาหารมีการปรับปรุงสุขลักษณะดีขึ้นกว่าก่อนดำเนินการ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p\text{-value} = 0.007$ )

ตารางที่ 12 การปฏิบัติผ่านเกณฑ์ด้านกายภาพและชีวภาพ ของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

สถานประกอบการ	ทั้งหมด	การปฏิบัติผ่านเกณฑ์ด้านกายภาพ และชีวภาพ (ร้าน/แผง (ร้อยละ))		ค่า $\chi^2$ McNemar	p-value
		ก่อนดำเนินการ	หลังดำเนินการ		
ร้านอาหาร	42	12(28.8)	25(59.5)	13.00	0.0002
แผงลอยจำหน่าย อาหาร	68	2(2.9)	6(8.8)	4.00	0.007

\*\* อ้างอิงเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2547

#### 1.4 ปัญหาและแนวทางแก้ไข การปรับปรุงสุขลักษณะของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารทุกคนเข้าร่วมกิจกรรม Focus Group Discussion เพื่อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ และมีส่วนร่วมในการค้นหาปัญหา วิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหา และแนวทางการแก้ไขปัญหาการปรับปรุงสุขลักษณะให้ถูกหลักการ สุขาภิบาลอาหาร ตามกลุ่มประเภทของอาหาร โดยจัดแบ่งเป็น 11 กลุ่ม ตามชื่อถนนในตำบล กุมภวาปี เพื่อให้ง่ายต่อการเดินทางของผู้ประกอบการ โดยผู้วิจัยทำหน้าที่

- 1) เป็นผู้ดำเนินการสนทนา
- 2) ค้นข้อมูลสถานการณ์การจัดบริการด้านอาหารในภาพรวมแก่กลุ่มผู้ประกอบการ และอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร
- 3) ชี้แจงสภาพปัญหาที่ทำให้เกิดสภาวะการสุขาภิบาลอาหารที่ไม่ถูกต้องหลัก
- 4) เปิดโอกาสให้ทุกคนในกลุ่มเสนอความคิดเห็นและแนวทางการแก้ไขปัญหา

ร่วมกัน เพื่อให้มีการปฏิบัติที่ถูกหลักการสุขาภิบาลอาหาร ผลการจัดกิจกรรม พบว่า ผู้ประกอบการเข้าร่วมกิจกรรมครบทุกร้าน/แผง จำนวน 110 คน ร้อยละ 100 ส่วนใหญ่มีความกระตือรือร้นในการอยากพัฒนาและปรับปรุงสุขลักษณะของร้านตนเอง บางร้านสามารถทำได้เลย แต่บางร้านยังมีปัญหาในเรื่องของทุนทรัพย์ในการแก้ไขปัญหา เช่น การจัดซื้อถังขยะแบบเหยียบ มีฝาปิด หรือการทำพื้นร้าน/แผงจำหน่ายอาหารให้คงทน ถาวร เนื่องจากสภาพเดิมเป็นพื้นดิน เจ้าของร้านบางคนบอกว่า สภาพเศรษฐกิจไม่ดี ขายของก็ไม่ดี ทำให้ยากแก่การปรับปรุงร้านให้ถูกสุขลักษณะ ถ้าไม่รื้อถูกรางวัลก่อนจะสามารถทำได้ ซึ่งจากการสนทนากลุ่ม พอจับประเด็นได้ดังนี้

ตารางที่ 13 ประเด็นปัญหาและแนวทางการแก้ไข ในการปรับปรุงสุขลักษณะร้านและแผงลอย  
จำหน่ายอาหารตำบลกุมภวาปี

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหา	ผู้รับผิดชอบ
1. ร้าน/แผงใช้ถังขยะไม่มีฝาปิด เป็นแหล่งการแพร่กระจายของเชื้อโรค โดยพาหะนำโรคไปสู่คน	1. ร้าน/แผงแต่ละแห่ง เปลี่ยนถังขยะภายในร้าน และหลังเลิกการขายให้บรรจุและมัดปากถุง เพื่อนำไปทิ้งในถังขยะรวมและนำไปกำจัดโดยเทศบาลต่อไป	เจ้าของร้าน/ แผง
2. ผู้ประกอบการส่วนใหญ่สวมผ้ากันเปื้อนแต่ไม่สวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม เนื่องจากอากาศร้อน สัมไม่ถนัด	2. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องใส่ให้เกิดความเคยชิน และให้บอกเสมอว่านี่คือเครื่องแบบของพ่อค้า แม่ค้า ที่ควรภาคภูมิใจ หากร้อนเลือกแบบมีตาข่ายคลุม	ผู้ปรุง/ผู้ เสิร์ฟ/ผู้สัมผัส อาหารทุกคน
3. ร้าน/แผงหลายแห่งล้างภาชนะบนพื้น บางแห่งนอกจากล้างกับพื้นแล้วยังล้างใกล้ร่องระบายน้ำทิ้ง ไม่สะอาด และอาจเกิดการปนเปื้อนมายังภาชนะที่ล้าง	3. เจ้าของร้าน/ แผงจัดหาแคร์หรือที่วางอ่างล้างจานชั่วคราว หรือถาวร สำหรับคนที่มิทูน อาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารเสนอให้รวมกลุ่มกันซื้อแบบสำเร็จรูปจากชมรม คบส.ต. บ้านเชียง จะได้ราคาที่ถูกกลง	เจ้าของร้าน/ แผง/ อาสาสมัคร เฝ้าระวังความ ปลอดภัยของ อาหารเจ้าของ ร้าน/แผง
4. ร้าน/แผงบางแห่ง พื้นยังเป็นดิน หิน ซึ่งอาจทำให้เกิดการฟุ้งกระจายไปสู่อาหารที่จำหน่ายได้	4. เจ้าของร้าน/แผงร่วมปรับปรุงร้านตนเอง ตามกำลังทรัพย์	ผู้สัมผัส อาหาร/ผู้ปรุง/ ผู้เสิร์ฟ
5. การหยิบจับอาหารพร้อมบริโภคที่ปรุงสุกแล้ว หรือในกระบวนการปรุงประกอบอาหารผู้ประกอบการหลายคนใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง ไม่ได้ล้างมือก่อน	5. ผู้ประกอบการหาที่สำหรับหยิบ จับ ตักอาหาร โดยหลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสโดยตรง	ผู้สัมผัส อาหาร/ผู้ปรุง/ ผู้เสิร์ฟ

ตารางที่ 13 ประเด็นปัญหาและแนวทางการแก้ไข ในการปรับปรุงสุขลักษณะร้านและแผงลอย  
จำหน่ายอาหารตำบลกุมภวาปี (ต่อ)

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหา	ผู้รับผิดชอบ
6. แม่ค้าบางคน ใส่แหวนเกือบทุกนิ้วบาง คนทาเล็บแดง อาจทำให้เกิดการหมักหมม ของเชื้อโรคและปนเปื้อนลงสู่อาหาร	6. ขณะปรุง ประกอบอาหาร ไม่ใส่ เครื่องประดับ แม่ค้าฝึกให้เกิดความ เคยชิน	ผู้สัมผัสอาหาร/ ผู้ปรุง/ผู้เสิร์ฟ
7. ร้าน/แผงขายส้มตำบางแห่ง ใช้ถุงมือ ยางทางการแพทย์ สวมมือป้องกันมะนาว มะเขือเทศกัดมือ	7. ให้เปลี่ยนเป็นถุงพลาสติกแบบใส ป้องกันการปนเปื้อนจากถุงมือยางลง สู่อาหาร	เจ้าของร้าน/ แผง
8. ร้าน/แผงลอย ส่วนใหญ่ใช้ภาชนะ พลาสติกในการใส่อาหาร โดยเฉพาะร้าน/ แผงที่ขายอาหารร้อน เช่นก๋วยเตี๋ยว สังเกต ว่าสีของถ้วย ชามที่ใส่ซึ่ด แดก สีลอกหลุด	8. หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะพลาสติก กับของร้อน หากมีทุนทรัพย์ ควร เปลี่ยนเป็นแบบกระเบื้องขาว หรือ แก้ว	เจ้าของร้าน/ แผง
9. ผู้ประกอบการมักเอาของหรืออาหาร อื่นแช่ในถังน้ำแข็งที่ให้บริการน้ำดื่มแก่ ลูกค้า และไม่ใช่ที่ต้มน้ำแข็ง ใช้ตามที่หา ได้ใกล้มือ เช่น จาน แก้วน้ำ	9. อาหารอื่นควรแช่ในตู้เย็น แยก อาหารสด อาหารแช่เย็นออกจาก น้ำแข็งที่ให้บริการลูกค้า หรือดื่มกิน เอง	เจ้าของร้าน/ แผง
10. แผงลอยประเภทปิ้งย่าง ควรมีที่กัน ลม ควันท์ที่ปล่อยออกมาสู่คนรอบข้าง	10. แผงลอยจัดหาท่อ ปล่อย กำหนด ทางออกของลม	เจ้าของร้าน/ แผง
11. เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบในการดูแลร้าน/ แผงลอย ควรมาดูแลอย่างต่อเนื่อง สม่ำเสมอ และสนับสนุนสื่อ ความรู้ต่างๆ เรื่อยๆ	11. เจ้าหน้าที่ออกประเมินตาม กำหนด อย่างน้อย 2 ครั้งต่อปี แต่ สามารถประสานผ่านอาสาสมัครเฝ้า ระวังความปลอดภัยของอาหารได้ ตลอด เพราะอยู่ในพื้นที่	เจ้าหน้าที่ สาธารณสุข/ อปท.
12. การไปอบรมที่โรงพยาบาลหรือ เทศบาลค่อนข้างยาก ไม่มีใครเฝ้าร้าน ไม่ สะดวก เนื่องจากต้องค้าขาย อยากให้ เจ้าหน้าที่ออกมาจัดนอกหน่วยงาน	12. ผู้เกี่ยวข้องวางแผนการจัดการให้ ความรู้ อาจไม่ใช่แค่การอบรมใน ห้องเรียน	เจ้าหน้าที่ สาธารณสุข/ อปท. เจ้าของร้าน/ แผง
13. การประกอบอาชีพตอนนี้ไม่ค่อยดี ทำ ให้รายได้ไม่พอในการนำมาปรับปรุง ร้าน/แผงตามที่กำหนด	13. ผู้ประกอบการรวมตัวกันเป็น กลุ่มเป็นองค์กร เป็นชมรม เพื่อการ ช่วยเหลือสมาชิก	แผง

จากสภาพปัญหาการสุขลักษณะที่ไม่ถูกต้องในการจำหน่ายอาหาร ผู้ประกอบการได้ร่วมกันเสนอแนวทางการแก้ไข โดยกำหนดว่าให้ค่อย ๆ ทำไปก่อนในส่วนที่สามารถทำได้ เนื่องจากในบางประเด็นต้องใช้ทุนทรัพย์ในการจัดการเปลี่ยนแปลง เช่น ถังขยะมีฝาปิด หรือ ถ้วยจาน ชาม ภาชนะที่เป็นพลาสติก หรือแก้ว หรือชั้นสำหรับวางที่ล้างจาน เป็นต้น แต่ให้ยึดหลักการสุขาภิบาลอาหารหรือเกณฑ์ที่ผู้วิจัยและอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารแนะนำ และแนวทางที่ผู้ประกอบการคุยกันในที่ประชุม

ผลการดำเนินการปรับปรุงสุขลักษณะของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผู้วิจัยและอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารสังเกต หลังการสนทนากลุ่มผ่านไป 1 เดือน

- 1) ผู้ประกอบการใส่เครื่องแบบพ้อค้ำแม่ค้ำมากขึ้น นั่นคือ การสวมหมวกและผ้ากันเปื้อน เพิ่มมากขึ้นจากร้อยละ 42.7 เป็น ร้อยละ 95.5
- 2) แผงลอยสัมดำ ไม่ใส่ถุงมือยางแล้ว เปลี่ยนไปใช้ถุงมือพลาสติกแทน
- 3) แม่ค้ำที่ใส่แหวนเกือบทุกนิ้ว เลิกใส่แหวนขณะทำอาหาร
- 4) ร้าน/แผง บางแห่งยกแคร่มาตั้งเป็นที่ล้างจานชั่วคราวก่อน บางร้านซื้อชุดล้างจานสำเร็จรูป บางร้านสั่งทำพิเศษ ตามกำลังทุนทรัพย์
- 5) แผงปิ้งย่างบางแผงทำปล่องควันให้ลอยขึ้นข้างบน
- 6) ร้าน/แผงบางแห่งเปลี่ยนถังขยะเป็นแบบเหยียบมีฝาปิด
- 7) การตอบรับจากผู้ประกอบการดีขึ้น สังเกตจากการปฏิสัมพันธ์กับเจ้าหน้าที่และผู้วิจัยขณะไปจับจ่ายซื้อของ

#### 1.4.1 ประโยชน์ที่ได้รับจากการใช้อาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารในการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารในร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

1) อาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารเป็นผู้ประสานการทำงานเครือข่ายการคุ้มครองผู้บริโภค ด้านอาหารที่ดีก่อให้เกิดปฏิสัมพันธ์ที่ดีระหว่างเจ้าหน้าที่ภาครัฐและกลุ่มผู้ประกอบการ เนื่องจากกลุ่มอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารเป็นประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ มีความสนิทสนมและรู้จักกันดีกับผู้ประกอบการ การเข้าไปตรวจประเมินและเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจเฝ้าระวังจึงเป็นเรื่องที่ง่ายขึ้น แตกต่างจากการเข้าไปเฉพาะเจ้าหน้าที่ภาครัฐ ที่เมื่อก่อนโดนปฏิเสธการเข้าไปตรวจประเมินร้าน/แผง จากผู้ประกอบการ

2) การทำงานด้านการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารพร้อมบริโคนอกเหนือจากต้องอาศัยความตระหนักของผู้ประกอบการ ผู้บริโภค และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องแล้ว การให้ชุมชน และองค์กรที่เกี่ยวข้อง เช่น อาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร ชมรมผู้ประกอบการ เทศบาล อบต. เข้าไปทำงานในชุมชนด้วยกัน เน้นการทำงานเป็นทีม ทำให้การ

ทำงานง่ายขึ้น นอกจากจะทำให้บรรลุวัตถุประสงค์ของการทำงานแล้ว ยังก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีระหว่างบุคคลที่เกี่ยวข้องด้วย

3) การทำงานโดยอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารทำให้ได้แนวทางการพัฒนาการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารในชุมชน เป็นการทำงานที่เกิดประโยชน์ต่อชุมชนมากรูปแบบหนึ่ง หากนำไปพัฒนาและประยุกต์ใช้ในพื้นที่ที่มีบริบทใกล้เคียงกันก็จะทำให้เกิดประโยชน์ต่อชุมชนได้มาก

#### 1.4.2 ปัญหา อุปสรรค ข้อจำกัดและแนวทางแก้ไขปัญหาของอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร

จากผลการดำเนินการ ในการเข้าไปมีส่วนร่วมในการปรับปรุงสุขลักษณะของร้านและ แผลงลอยจำหน่ายอาหารของอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร พบว่าร้านและแผลงลอยมีการปรับปรุงสุขลักษณะทางกายภาพและชีวภาพดีขึ้นกว่าก่อนดำเนินการ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ( $p\text{-value} = 0.0000$ ) ซึ่งในกระบวนการทำงานของอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร ผู้วิจัยได้จัดการสนทนากลุ่มหลังการดำเนินการ เพื่อหาปัญหา ข้อจำกัดในการทำงานและแนวทางแก้ไขปัญหาในกลุ่มของอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

1) อาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารมีความสุขในการเข้ามาทำงานด้านการเฝ้าระวังร่วมกับเจ้าหน้าที่ ไม่พบปัญหาในการใช้ชีวิตส่วนตัว ครอบครัวยอมรับและเข้าใจในการทำงานอาสา การไปมาสะดวก และช่วงเวลาที่ออกทำงาน คือ ระยะเวลา 10.00 น.- 12.00 น.หากมีการวางแผนงานล่วงหน้า ก็สามารถจัดการเรื่องส่วนตัวได้ แม้บางครั้งต้องออกทำงานด่วน ก็สามารถปลีกเวลามาได้

2) การประสานระหว่างอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารกับผู้ประกอบการไม่พบปัญหา เนื่องจากรู้จักกันดี ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ให้ความร่วมมือ แต่ปัญหาที่อาสาสมัคร เฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร พบจากการสังเกต คือ ผู้ประกอบการให้ความร่วมมือในการปรับปรุงเฉพาะช่วงแรกของการเข้าไปดูแลเท่านั้น แต่พอเวลาผ่านไปสักระยะก็กลับเข้าสู่สภาพเดิม เช่น การทิ้งขยะไม่แยกประเภท ไม่มีฝาปิด การใส่หมวกหรือเนทคลุมผม การใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง เป็นต้น

3) เรื่องค่าตอบแทน ไม่เป็นปัญหา เนื่องจากเป็นงานอาสาที่ตนอาสาเข้ามาทำงานเพื่อส่วนรวม จึงไม่ใช่เรื่องสำคัญลำดับแรก แต่ถ้าเป็นน้ำใจสำหรับคนทำงานก็อาจเป็นอาหารกลางวัน หรือน้ำบางมือก็ดี

4) การแสดงจุดยืนของการติดตามและเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน โดยไม่หวังผลตอบแทน เป็นเรื่องดี ซึ่งหากพื้นที่อื่นมีอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารที่มีความเป็นจิตอาสา ควรส่งเสริม สนับสนุน และสร้างเสริมขวัญกำลังใจสำหรับผู้ทำงาน

#### 1.4.3 ข้อจำกัดของอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร

จากการสนทนากลุ่มพบว่า

1) องค์กรความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค โดยเฉพาะการใช้ชุดทดสอบและการอ่านผล เนื่องจากพื้นฐานการศึกษาและคุณลักษณะส่วนบุคคลที่แตกต่างกันของอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร ส่วนหนึ่งไม่มั่นใจว่าตนทำถูกหรืออ่านถูกหรือไม่ การแก้ไขปัญหาทำได้โดยการจับคู่อาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารเป็นเพื่อนช่วยเพื่อน ในการออกดำเนินการติดตามเฝ้าระวังและสังเกต นอกจากนี้ควรมีการอบรมฟื้นฟูและให้ความรู้ที่เกี่ยวข้อง เพิ่มเติมและต่อเนื่อง โดยพัฒนากระบวนการเรียนรู้ไม่ใช่เฉพาะการเรียนรู้ในห้องอบรมเท่านั้น และเน้นการเรียนรู้ด้วยตนเอง สัมผัสเอง และมีการฝึกปฏิบัติทักษะการตรวจและใช้ชุดทดสอบด้วย

2) ความไว้วางใจในการทำงานประสานกันระหว่างอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง จะส่งผลให้เกิดการปรับปรุงสุขลักษณะไปในทางที่ไม่ดีได้ หากฝ่ายใด ฝ่ายหนึ่งมุ่งผลประโยชน์อื่นแอบแฝง

## 2. การอภิปรายผล

จากผลการวิจัยที่ได้จากการสัมภาษณ์ สํารวจและการวิเคราะห์ทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (SI-2) ตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการครั้งนี้ พบว่า มีสถานประกอบการด้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์การสุขาภิบาลอาหารทั้งด้านกายภาพและชีวภาพจำนวน 14 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 12.7 ซึ่งถือว่า มีจำนวนน้อย โดยเฉพาะอย่างยิ่งแผงลอยจำหน่ายอาหารมี เพียง 2 แห่ง เท่านั้นที่ผ่านเกณฑ์ ทั้งด้านกายภาพและชีวภาพ แสดงให้เห็นว่าสถานการณ์การจัดบริการด้านอาหารของสถานประกอบการด้านอาหารพร้อมบริโภค ยังอยู่ในเกณฑ์ที่ไม่ดี สังเกตได้จากการศึกษาในครั้งนี้ ที่พบว่ามีข้อกำหนดหลายข้อที่ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารปฏิบัติได้ไม่ถูกต้อง และอาจส่งผลทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร จากการปฏิบัติที่ไม่ถูกต้องนั้น ดังนั้นจึงหลีกเลี่ยงไม่ได้ที่จะก่อให้เกิดโรคที่มีสาเหตุมาจากอาหารเป็นสื่อ

การพัฒนารูปแบบการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร โดยการให้ผู้ประกอบการและอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารเข้ามามีส่วนร่วมในการปรับปรุงสุขลักษณะของร้าน/

แผงลอยจำหน่ายอาหารจึงนับว่าเป็นอีกรูปแบบหนึ่ง ที่ช่วยให้การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารมีประสิทธิผลมากขึ้น

จากการวิจัยครั้งนี้มีประเด็นนำพิจารณาหลายประการ คือ

1. ข้อกำหนดด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารปฏิบัติได้ถูกต้องน้อยที่สุด คือ การเลือกใช้ภาชนะสำหรับบรรจุอาหาร ซึ่งจากการออกสำรวจและสอบถามพบว่า ภาชนะที่ผู้ประกอบการเลือกใช้ส่วนใหญ่เป็นพลาสติกสีสันต่างๆ และที่สังเกตพบว่า เมื่อภาชนะนั้นๆ ใช้ไประยะเวลาหนึ่งสีของพลาสติกจะหลุดลอกออก และอาจปนเปื้อนมากับอาหารที่จำหน่ายให้กับผู้บริโภค เมื่อบริโภคเข้าไปสารที่เป็นอันตรายเหล่านี้ก็จะเข้าสู่ร่างกาย อาจไม่เกิดพิษในทันทีแต่อาจสะสมอยู่ในร่างกายและเกิดพิษขึ้นได้ในภายหลัง

จากการสอบถามผู้ประกอบการ ได้คำตอบว่า ภาชนะที่ถูกสุขลักษณะที่เจ้าหน้าที่แนะนำให้ใช้มีราคาสูง เกินกำลังที่จะสามารถซื้อได้ เนื่องจากในปัจจุบันพบว่า อาหารที่จำหน่าย ขายไม่ดี การที่จะซื้อภาชนะที่ถูกสุขลักษณะเป็นไปได้อย่างยาก แต่ถ้าเป็นพลาสติกก็สามารถซื้อหาได้ เนื่องจากในปัจจุบันมีตลาดเคลื่อนที่จำหน่ายภาชนะราคาถูก เช่นทุกอย่าง 10 บาท, 19 บาท เป็นต้น

และการล้างภาชนะ และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร พบว่าร้าน/แผงส่วนใหญ่ยังคงล้างภาชนะกับพื้น ถึงแม้ว่าจะล้างครบทุกขั้นตอนตามมาตรฐานที่กำหนด ก็อาจทำให้เกิดการปนเปื้อน หรือกระเด็นของสิ่งสกปรกบนพื้นสู่ภาชนะสัมผัสอาหารได้

2. การตรวจพบการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งน้ำดื่มและน้ำแข็ง เมื่อเทียบกับอาหารชนิดอื่นแล้ว พบว่า น้ำดื่มและน้ำแข็งมีการปนเปื้อนมาก สาเหตุอาจเนื่องมาจากการจัดเก็บน้ำดื่ม และน้ำแข็งในภาชนะที่ไม่สะอาด โดยเฉพาะอย่างยิ่งในถังน้ำแข็ง มีการตรวจพบว่าผู้ประกอบการมักนำอาหารหรือสิ่งอื่น แช่รวมลงไปกับน้ำแข็ง ร้อยละ 41.8 บางแห่งก็พบว่าไม่มีที่ตักน้ำแข็ง โดยเฉพาะ แต่เมื่อเวลาจะนำมาจัดบริการก็จับเอาอุปกรณ์ที่อยู่ใกล้มีมือตกลงไปในถังน้ำแข็ง เช่น แก้วน้ำที่ไม่มีหุจับ ชันน้ำ ถ้วย หรือ จาน เป็นต้น ซึ่งอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ หรือบางสถานประกอบการมีการจัดแยกการเก็บน้ำแข็ง โดยไม่นำสิ่งอื่นไปแช่รวม แต่กลับพบว่าไม่มีการทำความสะอาด ถังหรือกระติกน้ำแข็งที่บรรจุอย่างสม่ำเสมอ

3. การจัดเก็บอาหารที่ปรุงสุกแล้ว จากการออกเก็บข้อมูล พบว่า สถานประกอบการส่วนใหญ่ ไม่มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และหลังจากการรับทราบปัญหาจากการสนทนากลุ่ม ผู้ประกอบการบางคนก็ไม่ได้เปลี่ยนแปลงสิ่งใด เนื่องจากมีปัจจัยของทุนทรัพย์เข้ามาเกี่ยวข้องจึงทำให้ไม่สามารถปรับปรุงให้ถูกสุขลักษณะในระยะเวลาที่กำหนด

4. จากการสอบถามการตอบรับการเข้าร่วมอบรมให้ความรู้ทางสุขาภิบาลอาหาร พบว่ามีผู้ประกอบการร้อยละ 11.8 ปฏิเสธ การเข้าร่วมอบรม เหตุผล ส่วนใหญ่คือ ไม่มีเวลา ไม่มีใคร

เฝ้าร้าน แก่แล้ว ดังนั้นผู้มีส่วนเกี่ยวข้องควรตระหนัก และมีการวางแผนการจัดการความรู้ในผู้ประกอบการกลุ่มนี้ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผู้ประกอบการรายใหม่ที่เพิ่งเปิดทดลองขาย และยังไม่มีความชำนาญ

5. การปฏิบัติถูกต้องของผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในด้านกฎหมาย พบว่า ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารที่มีพื้นที่ของร้านมากกว่า 200 ตารางเมตร ได้ขออนุญาตประกอบกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น มีการขอต่ออายุใบอนุญาต จะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุทุกหนึ่งปี ส่วนร้านอาหารที่มีพื้นที่ของร้านไม่เกิน 200 ตารางเมตร ก็มีการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอหนังสือเป็นที่เรียบร้อย นับว่าเป็นเรื่องที่ดีที่ผู้ประกอบการรู้จักสิทธิและหน้าที่ที่ปฏิบัติถูกต้องในด้านกฎหมาย เหลือเพียงบางส่วนที่อยู่ระหว่างเปิดกิจการใหม่ และอยู่ระหว่างการเปิดทดลองขาย

6. สำหรับเกณฑ์การประเมินสุขลักษณะด้านกายภาพ ที่ผู้วิจัยเลือกนำมาประเมินมาตรฐานร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารในครั้งนี้ ปรับปรุงมาจากข้อกำหนดการสุขาภิบาลอาหารของสถาบัน (สอ รร.7) มีข้อกำหนดจำนวน 30 ข้อ ผู้วิจัยปรับปรุงเหลือข้อกำหนดสำหรับร้านอาหาร 20 ข้อ และแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 18 ข้อ โดยเลือกเอาข้อที่ใกล้เคียงและคล้ายคลึงกับเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2547 ที่กำหนดสำหรับร้านอาหาร 15 ข้อ และแผงลอยจำหน่ายอาหาร 12 ข้อ ซึ่งเมื่อนำข้อกำหนดที่ปรับปรุงมาเพื่อใช้ในการวิจัยครั้งนี้ เปรียบเทียบกับข้อกำหนดของกรมอนามัยสำหรับร้านอาหาร 15 ข้อ และแผงลอยจำหน่ายอาหาร 12 ข้อ แล้วพบว่า สำหรับร้านอาหารมีข้อแตกต่างที่เพิ่มขึ้นมา 5 ข้อ ในเรื่องของภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารที่ข้อกำหนดที่ปรับปรุงมาจากแบบ สอรร.7 นั้น เน้นการมีสุขลักษณะที่ถูกต้องในเรื่องของประเภทและชนิดของภาชนะ รวมทั้งสีของภาชนะ ต้องเลือกให้เหมาะสมกับประเภทของอาหาร เช่น ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู ต้องทำด้วยแก้ว ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด เป็นต้น ข้อดีก็คือทำให้สามารถประเมินมาตรฐานตามหลักการสุขาภิบาลอาหารได้ครอบคลุม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนลงสู่อาหาร ส่วนข้อเสีย คือ ไม่เหมาะกับร้านอาหารขนาดเล็ก หรือร้านที่อยู่ในท้องถิ่นชนบท ที่มีทุนน้อย หรือประกอบกิจการค้าอาหารใหม่หรืออยู่ในช่วงทดลองขาย เนื่องจากจะกลายเป็นภาระต้นทุนการผลิตที่เพิ่มขึ้น

สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร แบบสำรวจของงานวิจัยครั้งนี้มีข้อแตกต่างจากข้อกำหนดแผงลอยจำหน่ายอาหาร 12 ข้อ เหมือนข้อกำหนดสำหรับร้านอาหาร แตกต่างตรงข้อกำหนดในส่วน of ร้านอาหารต้องมีห้องน้ำและมีอ่างล้างมือไว้บริการ และมีข้อกำหนดสำหรับเชิงที่ใช้ในร้านอาหาร ส่วนแผงลอยไม่มีข้อกำหนดในแบบสำรวจ ข้อดี คือ ทำให้สามารถประเมินมาตรฐาน

ได้ครอบคลุมตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร แผลลอยมีกาจัดบริการได้ถูกสุขลักษณะของอาหาร พร้อมบริโภคร ส่วนข้อเสีย คือ แผลลอยส่วนมากเป็นแผลลอยขนาดเล็กบางแผล อยู่ระหว่างการทดลองขาย ไม่มีกำลังทรัพย์ในการจัดแผลลอยให้ถูกหลักและถูกต้องตามข้อกำหนด หากใช้ข้อกำหนดที่ละเอียด และครอบคลุมในทุกด้านมาเป็นเกณฑ์ในการประเมินมาตรฐานก็อาจทำให้ผลการประเมินไม่ผ่านมาตรฐานและตกเกณฑ์ที่กำหนด ดังนั้นในการจะนำข้อกำหนดมาประยุกต์ใช้ในแต่ละพื้นที่ จึงควรศึกษาบริบทในพื้นที่นั้นๆ ก่อนนำมาใช้ เช่น พื้นที่ชนบทตามหมู่บ้านที่แผลลอยจำหน่ายอาหารมีจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภครบางชนิด และมีการเปิด/ปิดบางเวลา เท่านั้น ก็ควรใช้เกณฑ์ข้อกำหนดสำหรับแผลลอยจำหน่ายอาหาร 12 ข้อ ประกอบกับคำแนะนำหลักการสุขาภิบาลอาหาร และควรให้เวลาในการดำเนินการปรับปรุง หรือในพื้นที่ที่เป็นชุมชนเมือง มีการเคลื่อนย้าย เข้า-ออก ของประชาชนจำนวนมากในแต่ละวัน และหลีกเลี่ยงไม่ได้ที่ประชาชนต้องเลือกบริโภคอาหารจากแผลลอยเหล่านั้น จำเป็นที่พื้นที่ต้องเข้มงวดในเรื่องการความปลอดภัย ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร และมีการดำเนินติดตามเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง เพื่อป้องกันการเกิดโรคที่มาจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ เป็นต้น

7. อาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารมีบทบาทสำคัญในการดำเนินงานโครงการนี้อย่างมาก เนื่องจากเป็นเสมือนหนึ่งผู้เปิดประตูกลอนให้เจ้าหน้าที่สามารถเข้าถึงบ้านหรือที่อยู่อาศัย ในที่นี้เปรียบเสมือน ร้านและแผลลอยจำหน่ายอาหาร และเจ้าของบ้านก็ คือ ผู้ประกอบการนั่นเอง ที่ยินดีต้อนรับด้วยใบหน้าที่ยิ้มแย้ม และพร้อมรับคำแนะนำและปรับปรุงสุขลักษณะให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เนื่องจากมีความสนิทสนมกับอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารที่เป็นคนพื้นที่เดียวกันมีความคุ้นเคยกันมาก่อน ซึ่งเมื่อก่อน การดำเนินงานเฉพาะเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและเจ้าหน้าที่จากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ก่อนข้างยากกว่าจะแนะนำตัวต่อผู้ประกอบการก็กินเวลาไปมากกว่า 10 นาที แต่เมื่อมีอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารเข้าร่วมดำเนินกิจกรรม พบว่า การเข้าถึงร้านและแผลลอยง่ายขึ้น เปลี่ยนจากการแนะนำตัวเป็นการทักทายที่เป็นกันเอง และเปิดทางให้เจ้าหน้าที่ และสายลับอาหารทำงานและพูดคุยให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการง่ายขึ้น ข้อสังเกตก็คือ อาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร ต้องเป็นคนในหมู่บ้าน/หรือชุมชนนั้น หากต่างชุมชนกัน ก็ไม่รู้จัก หรือแค่เคยเห็นหน้า ดังนั้นในการจัดให้อาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารเข้าไปเฝ้าระวังความปลอดภัย ควรเน้นให้มีคนหรืออาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารที่อยู่อาศัยในหมู่บ้าน/ชุมชนนั้นโดยตรง เป็นต้น

8. การปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหารพบว่า หลังดำเนินการมีการตรวจพบลดลงแต่ไม่แตกต่างจากก่อนดำเนินการ ( $p\text{-value}=0.0625$ ) และพบมากในกลุ่มของผู้เสิร์ฟ

จากการสังเกตการปฏิบัติของผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟอาหาร พบว่า มีความเร่งรีบในการจัดบริการอาหาร ให้กับลูกค้าจนลืมห้างมือบางร้านหรือแผงบางแห่ง อ่างล้างมือไม่มี หรือ บางแห่งมีอ่างล้างมือ แต่อยู่ไกลจากบริเวณที่ปรุง ประกอบ หรือเสิร์ฟอาหาร ทำให้ไม่ได้ล้างหรือทำความสะอาดมือ ที่สัมผัสอาหารสม่ำเสมอ ส่งผลให้เกิดการปนเปื้อนข้ามของ โคลิฟอร์มแบคทีเรียจากสิ่งสัมผัส อาหารสัมผัส และแจกปนเปื้อนข้ามไปสู่อาหารที่บริโภคได้ ดังนั้น เจ้าหน้าที่ หรือ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง จึงควรให้คำแนะนำในการล้างมือ หรือการจัดให้มีอ่างล้างมือ หรือจัดส่วนสำหรับล้างมือให้ง่ายและ สะดวกต่อการใช้งานสำหรับผู้ปรุง หรือผู้เสิร์ฟอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ประกอบการ การ รับประทานอาหารที่มีข้อกำหนดสุขลักษณะด้านกายภาพสำหรับร้านอาหาร นอกจากนี้ห้องน้ำที่สะอาด แยกชาย-หญิงไว้บริการแล้ว ต้องมีอ่างล้างมือและสบู่ไว้บริการตลอดเวลาด้วย

9. จากผลการตรวจวิเคราะห์ *Staphylococcus aureus* ในอาหารพบเชื้อในหน่วยกรัมของ อาหาร > 100 CFU/กรัม สำหรับร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้อยละ 42.8 และ 33.8 ตามลำดับ โดยพบมากที่สุดในการปรุงสุกแล้ววางไว้รอจำหน่าย ได้แก่ อาหารประเภท คัม ผัด แกง ทอด ปิ้ง รอดลงมา คือ ผักสดและผลไม้ที่เสิร์ฟ พร้อมอาหาร หรือ ส้มตำ และยังพบเชื้อจำนวนมาก ในอาหารประเภทของหมักดอง ได้แก่ แหนมหมู แหนมเนื้อ และแจ่วบอง(น้ำพริกปลาร้า) การตรวจ พบเชื้อนี้จำนวนมาก แสดงให้เห็นว่า มีการเก็บอาหารไว้ในอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม หรือมีการหยิบ จับ สัมผัสอาหารปรุงสุก โดยไม่ใช้อุปกรณ์ และแบคทีเรียชนิดนี้สามารถแบ่งตัวสร้างสารพิษใน อาหารได้ มีระยะฟักตัว 1 – 2 ชั่วโมง

ดังนั้นการป้องกันมิให้เชื้อ โรคชนิดนี้ปนเปื้อนในอาหาร ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องควรให้คำแนะนำ แก่ผู้ปรุง ประกอบอาหาร หรือผู้สัมผัสอาหาร ให้มีการปฏิบัติดังนี้

1. ระวังมิให้อาหารถูกปนเปื้อนด้วย ฝู หนอง หรือ เสมหะ เมื่อพบว่ามีผิวหนังมี แผล ฝู หนอง หรือเป็นสิ่ว ไม่ควร ใช้มือไปสัมผัส แผล ผิวหนังที่เป็นฝู หนอง หรือสิ่ว แล้วมาสัมผัส อาหาร ควรปิดแผลให้เรียบร้อย หากไปสัมผัสบริเวณดังกล่าวมา ควรล้างมือฟอกสบู่ให้สะอาด
2. อาหารที่จะเก็บไว้ในตู้เย็นนั้น ควรให้อาหารเย็นทั่วถึง และอุณหภูมิต่ำกว่า 7 องศา เซลเซียส
3. ควรปรุงอาหารให้สุกทั่วถึง และอาหารที่ปรุงสุกแล้วควรอุ่นให้ร้อนอย่างน้อย 60 องศาเซลเซียสทุก 4 ชั่วโมง
4. ใช้อุปกรณ์หยิบ จับ สัมผัสอาหาร แทนการใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง