

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ

1. สรุปผลการศึกษา

ผลการปรับปรุงสุขลักษณะร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารของผู้ประกอบการ และการเข้าไปมีส่วนร่วมของอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร มีผลทำให้การเปลี่ยนแปลงสุขลักษณะทางกายภาพและชีวภาพของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ดีขึ้น โดยพบว่าการดำเนินการ ร้านอาหารมีการปรับปรุงสุขลักษณะด้านกายภาพ ได้ถูกต้องตามเกณฑ์ครบ 20 ข้อ ร้อยละ 38.1 หลังดำเนินการเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 74.1 การปรับปรุงสุขลักษณะด้านกายภาพดีขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value}=0.0001$) ส่วนแผงลอยจำหน่ายอาหาร ปฏิบัติถูกต้องตามเกณฑ์ด้านการสุขาภิบาลแผงลอยจำหน่ายอาหารครบ 18 ข้อ ร้อยละ 2.9 หลังดำเนินการปรับปรุงสุขลักษณะด้านกายภาพดีขึ้นเป็นร้อยละ 11.8 ดีขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value}=0.0313$)

ส่วนสุขลักษณะของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ด้านชีวภาพ ก่อนดำเนินการ ร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตรวจพบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่าง ร้อยละ 15.5 และ 26.6 ตามลำดับ หลังดำเนินการ พบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ลดลงเป็นร้อยละ 9.0 และ ร้อยละ 19.1 ตามลำดับ จากการเปรียบเทียบผลการตรวจอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร พบว่า มีการลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ยกเว้นมือผู้สัมผัสอาหารในกลุ่มผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟของร้านอาหาร ลดลงอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value}=0.0625$)

ผลการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ พบ *Staphylococcus aureus* > 100 CFU /กรัมของอาหาร ในร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้อยละ 42.8 และ 33.8 ตามลำดับ หลังดำเนินการตรวจพบลดลง เป็นร้อยละ 30.9 และ 27.9 ตามลำดับ โดยพบลดลงอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value}=0.0625$ และ 0.1250 ตามลำดับ โดยพบมากที่สุด ในอาหารประเภทต้ม ผัด แกง ปรุง อย่างขนมจีน ที่ปรุงประกอบไว้รอจำหน่าย รองลงมา คือ ผักสดและผลไม้ที่เสิร์ฟพร้อมอาหาร ส้มตำ

ส่วนผลการตรวจ *Salmonella* พบ *Salmonella* ในอาหาร ไม่เกินมาตรฐานที่กำหนด คือ 25 กรัมในตัวอย่างอาหาร ตรวจไม่พบเชื้อ *Salmonella*

สังเกตได้ว่า หลังดำเนินการแล้ว ร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารมีการปฏิบัติทางกายภาพที่ถูกสุขลักษณะเพิ่มขึ้น อาจเป็นเพราะผู้ประกอบการเห็นปรากฏการณ์ใหม่ของการตรวจประเมินมาตรฐานร้านอาหารที่จากเดิม มีเจ้าหน้าที่เพียง 1-2 คน ออกตรวจประเมินมาตรฐาน แต่หลังจากใช้กิจกรรมแทรกแซงแล้ว พบว่า การออกสำรวจ ตรวจ ประเมินเป็นทีมใหญ่ อาจเป็นหนึ่งเหตุผลที่ทำให้

ให้ผู้ประกอบการอยากปรับปรุง เนื่องจากกลัวการไม่เป็นที่ยอมรับ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ หรืออาจเป็นไปตามทฤษฎีแรงจูงใจให้เกิดผลสัมฤทธิ์ในการปฏิบัติหรือทำงานของแอดคินสัน (Atkinson, 1966) ซึ่งได้อธิบายแรงจูงใจใฝ่สัมฤทธิ์ว่า เป็นแรงผลักดันที่เกิดขึ้นเมื่อบุคคลรู้ตัวว่าการกระทำของตนจะต้องได้รับการประเมินผลจากตัวเองหรือบุคคลอื่น โดยเทียบเคียงกับมาตรฐานอันดีเยี่ยม ผลจากการประเมินอาจเป็นที่พอใจเมื่อกระทำจนเสร็จ หรือไม่น่าพอใจเมื่อกระทำไม่สำเร็จ

2. ข้อเสนอแนะ

1. การดำเนินการเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารในร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภครวม โดยอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร มีผลต่อการปรับปรุงสุขลักษณะของร้าน และแผงลอยจำหน่ายอาหารในทางที่ดีขึ้น จึงควรนำแนวทางนี้ไปพัฒนาและขยายผลไปยังพื้นที่ใกล้เคียงที่มีบริบทใกล้เคียงกัน

2. ผู้มีหน้าที่เกี่ยวข้องในการจัดบริการด้านอาหารพร้อมบริโภคในพื้นที่ ควรมีการวางแผนในการแก้ปัญหาด้านการจัดบริการอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านการสุขาภิบาลอาหารเพื่อลดการปนเปื้อนของเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดยการ

2.1 จัดอบรมให้ความรู้ พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการด้านอาหารให้มีการจัดการที่ ถูกสุขลักษณะ และผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด โดยเน้นพัฒนารูปแบบการให้ความรู้ ให้เกิดการ เรียนรู้ อาจไม่ใช่ในห้องเรียนอย่างเดียวเท่านั้น อาจเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้มีส่วน เกี่ยวข้อง หรือการเรียนรู้ด้วยการสัมผัสประสบการณ์ตรง เป็นต้น

2.2 ประสานอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร หรือองค์กรที่มีส่วน เกี่ยวข้อง ออกตรวจประเมินมาตรฐานและให้คำแนะนำการปฏิบัติที่ถูกต้องตลอดจนสนับสนุนวัสดุ อุปกรณ์ สื่อการเรียนรู้ต่างๆอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง

2.3 การจัดอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารเฝ้าระวังความปลอดภัยของ อาหารในร้านและแผงลอย ควรจัดให้อาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารเป็นคนที่ อยู่ชุมชนหรือหมู่บ้านนั้นๆ และมีอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารจากหมู่บ้านอื่น คอยดูแลร่วมกับ เพื่อการทวนสอบข้อมูลที่ดี

2.4 ข้อจำกัดของอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร คือ องค์กรความรู้ เนื่องจากมีพื้นฐานด้านการศึกษาและทักษะที่ต่างกัน ดังนั้น เจ้าหน้าที่ในพื้นที่ควรให้ความสำคัญในการจัดกระบวนการเรียนรู้ให้เหมาะสม และมีความต่อเนื่อง เพื่อการทำงานที่มีประสิทธิภาพของอาสาสมัครเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารต่อไป



3. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

ควรเน้นการศึกษาการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต ตั้งแต่ วัตถุดิบ การเตรียมปรุง ประกอบ บริโภค สุขวิทยาส่วนบุคคล ภาชนะ และผู้สัมผัสอาหาร หรือศึกษาถึงจุดวิกฤตหรือจุดอันตรายของกระบวนการ เพื่อการแก้ปัญหาได้ตรงจุด กระบวนการพัฒนาอื่นเพื่อให้เกิดความตระหนักของผู้ประกอบการในการปฏิบัติด้านอาหาร ได้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร