

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

ได้ดำเนินการศึกษาวิจัยการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารในบริเวณเขตลาดกระบังและท่าอากาศยานสุวรรณภูมิในด้านมาตรฐานอาหาร ความสะอาด และความปลอดภัยของอาหาร โดยใช้ชื่อโครงการอย่างย่อสั้นๆ เพื่อให้สอดคล้องกับสัญลักษณ์ของดอกไม้ประจำสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ว่า “แคสอาดแคร์ฟู้ด” (Khae-saad Care food) จากผลการศึกษาวิจัยได้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ โดยมีรายละเอียดดังนี้

ได้มีผู้ประกอบการร้านอาหารเข้าร่วมโครงการทั้งหมด 30 ร้านอาหาร (32 คน) โดยได้จัดให้มีการอบรมเชิงปฏิบัติการให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารเป็นเวลา 3 วัน ซึ่งได้ให้ความรู้ความเข้าใจในการผลิตอาหารที่สะอาด ปลอดภัยจากอันตรายที่เกิดจากอาหาร พร้อมกับนำผู้เข้าร่วมโครงการไปศึกษาดูงานร้านอาหารที่ได้มาตรฐานเพื่อให้เห็นแบบอย่างที่ดี จากนั้นได้ทำการตรวจประเมินเพื่อวินิจฉัยสถานประกอบการร้านอาหารทั้ง 30 ร้านอาหาร โดยใช้การตรวจประเมิน 2 ลักษณะ ดังนี้

ลักษณะที่ 1 ทำการตรวจประเมินทางแบคทีเรีย โดยวิธีการตรวจด้วยน้ำยาทดสอบสำเร็จรูปชนิดตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ชนิดเอสไอ มีเดียม อ 13 (SI Medium, อ 13) ของศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พบว่า การตรวจประเมินครั้งที่ 1 (ก่อนการให้คำปรึกษาแนะนำ) ตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์ มีร้อยละ 30-90 ส่วนตัวอย่างที่ผ่านเกณฑ์ มีร้อยละ 10-80 และ การตรวจประเมินครั้งที่ 2 (หลังจากการให้คำปรึกษาแนะนำแล้ว) พบว่า ตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มีร้อยละ 0-50 ส่วนตัวอย่างที่ผ่านเกณฑ์ มีร้อยละ 30-100 นั้นแสดงว่าผู้ประกอบการร้านอาหารได้มีการพัฒนาและปรับปรุงการผลิตอาหาร ทั้งด้านความสะอาดและความปลอดภัยจากเชื้อแบคทีเรียที่อาจทำให้เกิดโรคได้

ลักษณะที่ 2 ทำการตรวจประเมินทางกายภาพด้านสุขาภิบาลร้านอาหาร พบว่า การตรวจประเมินครั้งที่ 1 ร้านอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ มีร้อยละ 10-80 และ การตรวจประเมินครั้งที่ 2 พบว่าร้านอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ มีร้อยละ 0-48 ซึ่งมีจำนวนลดลงมาก อย่างเห็นได้ชัด นั้นแสดงว่าผู้ประกอบการร้านอาหารได้มีการพัฒนาและปรับปรุงด้านสุขาภิบาลของร้านอาหารได้ตามเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานร้านอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

นอกจากนั้นผู้วิจัยได้นำข้อมูลในการประเมินทางกายภาพด้านสุขาภิบาลร้านอาหาร มาวิเคราะห์หาปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานร้านอาหาร พบว่า หัวข้อที่ร้านอาหารทั้ง 30 ร้าน ไม่ผ่านเกณฑ์ถึงร้อยละ 30 ได้แก่ หัวข้อที่ 21 คือ น้ำเสียทุกชนิดได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล ไม่ผ่านมีร้อยละ 67 อันดับรองลงมาคือในหัวข้อที่ 22 ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหาร ต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่ใช้ตลอดเวลาไม่ผ่านมีร้อยละ 53 และในหัวข้อที่ 20 คือ ขยะมูลฝอยได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาลไม่ผ่านมีร้อยละ 37 ตามลำดับ

จากผลการประเมินทั้ง 2 ครั้ง ได้ร้านต้นแบบมี 2 สถานภาพ คือ ร้าน 1 ครัวฯ ร้านป่าไก่อ ตั้งอยู่ในบริเวณสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังซึ่งเป็นร้านอาหารแบบทั่วไปตามโรงอาหารของสถานศึกษา เนื่องจากเป็นร้านอาหารที่มีการพัฒนาตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ แบบก้าวกระโดด และ ร้านป๊อบแอนด์ปอนด์ สเต็กเฮ้าส์ ตั้งอยู่ใกล้บริเวณท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ ซึ่งเป็นร้านอาหารแบบตามศูนย์การค้าหรือศูนย์อาหาร แล้วได้ทำการปรับปรุงร้านอาหารต้นแบบให้ได้มาตรฐานในด้านความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ผลิตอาหารที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

5.2 ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการตั้งกลุ่มผู้บริโภคขึ้นในการสร้างพลังต่อรองและสามารถคัดเลือกร้านอาหารที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาลร้านอาหาร
2. ควรปลูกฝังทัศนคติที่ดีหรือแบบแผนพฤติกรรมกรบริโภคที่ถูกต้องให้กับเยาวชนหรือนักศึกษาเมื่อเจริญเติบโตไปทำงานหรือเป็นผู้ใหญ่จะได้มีบริโภคนิสัยที่ดีติดตัวตลอดไป
3. ควรมีการตรวจติดตามร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการอย่างต่อเนื่อง และให้มีกิจกรรมเกี่ยวกับการให้ความรู้ความเข้าใจการผลิตอาหารที่ปลอดภัยตลอดไป