

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาสภาพการจัดการสุขาภิบาลอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกจากเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในหอพักมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และผู้ปกครองหอพัก ใช้แบบบันทึกการสังเกตการจัดการสุขาภิบาลอาหารในหอพักนักศึกษากับผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารในหอพักนักศึกษา และจากการใช้แบบสอบถามกับนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำนวน 364 คน ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. นักศึกษาที่พักอาศัยในหอพักนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ส่วนใหญ่รับประทานอาหารภายในหอพักเป็นประจำทุกวันอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง โดยให้ความสำคัญในการเลือกรับประทานอาหารเรียงตามลำดับ ได้แก่ รสชาติอาหาร ความสะอาด คุณค่าอาหาร ราคาถูก และปริมาณ สำหรับความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารในหอพัก นักศึกษาพบว่าอยู่ในระดับพอใช้

2. การจัดการและควบคุมปัจจัยที่ทำให้อาหารปนเปื้อน ได้แก่

2.1 สถานที่ปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร พบว่า ส่วนใหญ่ทางมหาวิทยาลัยและทางหอพักได้กำหนดรูปแบบและโครงสร้างของร้านอาหารไว้แล้ว เช่น สถานที่ปรุงอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร ห้องล้างภาชนะอุปกรณ์ ทางระบายน้ำ บ่อดักไขมัน บางแห่งยังพบปัญหาเกี่ยวกับการระบายอากาศ มีกลิ่นคาวอาหารรบกวนอยู่ เนื่องจากปล่องระบายควันอยู่ในระดับต่ำและพัดลมดูดอากาศไม่มีประสิทธิภาพ เนื่องจากเก่า ใช้มานาน มีพนักงานทำความสะอาดของบริษัทเอกชนทำหน้าที่ดูแลความสะอาดบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร

2.2 ภาชนะอุปกรณ์ พบว่า ส่วนใหญ่เลือกใช้ชนิดภาชนะอุปกรณ์ได้เหมาะสมกับประเภทอาหาร ส่วนวิธีการล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ยังไม่ถูกต้อง บางครั้งมีการใช้ผงซักฟอกในการล้างภาชนะอุปกรณ์ และภาชนะอุปกรณ์ บางชิ้นมีคราบสกปรกติดอยู่ การวางภาชนะอุปกรณ์ตากแดดหลังการล้าง พบว่า บางแห่งวางอยู่ต่ำกว่าพื้นน้อยกว่า 30 เซนติเมตร ลักษณะการเก็บซ้อนซ้อนหรือตะเกียบบางร้านยังให้ส่วนที่ใช้หยิบหรือตักขึ้นบน ส่วนที่เป็นด้านล่าง ส่วนการลวกซ้อนซ้อนตะเกียบก่อนนำไปใช้ในการรับประทานอาหาร พบว่า มีการปฏิบัติในบางหอพักเท่านั้น ซึ่งขึ้นอยู่กับความคิดเห็นของผู้ปกครองหอพัก

2.3 อาหาร พบว่า บางส่วนมีการใช้อาหารเก่า ไม่สด มีการปนเปื้อนของอาหาร เช่น มีเศษยางรัด เศษหญ้าอยู่ภายในอาหารปรุงสำเร็จ มีการใช้วัตถุปรุงแต่งอาหาร เช่น ซอส น้ำปลา ที่ไม่มีเครื่องหมายของหน่วยงานทางราชการรับรองความปลอดภัย

2.4 ผู้สัมผัสอาหาร ส่วนใหญ่ผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติตนในเรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลไม่ถูกต้อง เช่น ไม่ใส่เนื้อมือหรือหมวกคลุมผม ไม่ได้ล้างมือก่อนประกอบอาหารทุกครั้ง ใช้มือหยิบจับอาหาร มีการพูดคุยกันระหว่างประกอบอาหาร

2.5 สัตว์และแมลงนำโรค ภายในห้องอาหารทุกหอพักไม่ได้กรุด้วยลวดตาข่ายสำหรับป้องกันไม่ให้แมลงหรือสัตว์เข้าไปรบกวนอาหาร ถึงขยะไม่มีฝาปิดมิดชิด บางหอพักมีสุนัข แมว และนกอาศัยอยู่ในบริเวณห้องอาหาร

3. มหาวิทยาลัยมีนโยบายจัดร้านอาหารเพื่อเป็นสวัสดิการแก่นักศึกษาด้านความสะดวก สะอาด และประหยัด แต่ไม่มีมาตรการ วิธีการดำเนินงานและแนวปฏิบัติที่ชัดเจนในเรื่องการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ไม่มีหน่วยงานและบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถรับผิดชอบในด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารโดยตรง

The purpose of this research was to study management of food sanitation in student dormitories, Chiang Mai University. Data were collected by in-depth interview staffs who are relevant to food sanitation and with dormitory managers. Observation form was used for taking data from food vendors in student dormitories. Questionnaire was used to gather data from 364 Chiang Mai University students. The results were as the followings :

1. Majority of students residing in Chiang Mai University dormitories had eaten food from food vendors in the dormitories at least once per day. Their criteria for choosing the food were as the followings : 1. taste of food 2. sanitation 3. food nutrition 4. price 5. amount. The student opinion about food sanitation was found on fair level.

2. The management and control that may cause food contamination are :

2.1 Places of preparing and selling food

It was found that the university and dormitories have already provided the forms and structure of the places (e.g. specific areas for cooking food, areas for eating, space for washing kitchen utensils, drainage, a fat well). But in some areas, there was still a problem of air ventilation and food smell still persisted. This was because smoke drains were in low position and fans imbibe air were not efficient because they were too old and have been used for a very long time. Cleaners from private company were employed to clean the eating areas.

## 2.2 Kitchen utensils

It was found that most food shops used utensils that were suitable with the food types. However, they sometimes did not use correctly washing techniques. Sometimes, detergent was used to wash kitchen utensils. Dirty spots were found on some utensils. The placing of utensils for drying under the sun was not appropriate, that is, parts that are used for picking food were on top and a handle side of spoons, forks and chopsticks were on down side. The dipping of spoons, forks and chopsticks in boiling water before using were found to be practiced in some dormitories, depending on the dormitory managers.

## 2.3 Food

It was found that old ingredients, not fresh or those with some contamination (e.g. rubber bands, grass) were found in already prepared food. Food seasoning (e.g. soy sauce, fish sauce) that bear no safety mark from reliable authority were used in some places.

## 2.4 Food vendors

Most food vendors did not practice personal sanitary correctly. Examples are : no use of hat, no hand washing before preparing food, use bare hands to pick food, talking during cooking food.

## 2.5 Animals and insects that can carry diseases

In every dormitories there was no use of net for preventing food from insects or animals that may touch the food. Garbage bins had no lid cover. Some dormitories had dogs, cats and birds living in eating areas.

3. The university had the policy for manage food shops as a welfare for the students in the aspects of convenience, cleanliness and save. But it had no measure, or practical ways to implement clearly in food sanitary management. There was no department or staff that has the knowledge to be responsible for food sanitary management directly.