

นิตสาร สิริเวชพันธุ์ 2550: การสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาด จังหวัดชลบุรี
ปริญญาเอกกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขากรรมศาสตร์ ภาควิชากรรมศาสตร์
ประธานกรรมการที่ปรึกษา: รองศาสตราจารย์สิริพันธุ์ จุลกรังคะ, M.S. 138 หน้า

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณ 3 ชายหาด ได้แก่ หาดพัทยา หาดศรีราชา และหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านสถานที่ อาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ การรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก และผู้สัมผัสอาหาร เก็บข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์ และการสังเกตจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นเจ้าของร้านอาหาร หาดละ 13 ร้าน รวมทั้งสิ้น 39 ร้าน วิเคราะห์ข้อมูลโดยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ หาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าสูงสุด ค่าต่ำสุด และวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว ใช้ค่าคะแนนเฉลี่ยของการสุขาภิบาลของร้านอาหารมาเปรียบเทียบโดยวิธีของ Scheffe' (Scheffe's method)

ผลการศึกษการสุขาภิบาลของร้านอาหาร พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลได้มากที่สุดในทุก ๆ ด้าน โดยสามารถปฏิบัติตามได้ ร้อยละ 70.97 รองลงมาเป็นร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา สามารถปฏิบัติตามได้ร้อยละ 56.45 และร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนสามารถปฏิบัติตามได้น้อยที่สุด โดยสามารถปฏิบัติตามได้ ร้อยละ 50.80 และมีเพียงร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยานั้นที่ทุกร้านสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลห้องน้ำได้ครบทุกข้อ ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนไม่สามารถปฏิบัติตามข้อสุขาภิบาลได้ ในข้อการติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ในบริเวณที่รับประทานอาหาร, ติดเครื่องหมายสุขุบนุหรีในที่ที่มองเห็นได้, ฝาผนังบริเวณเตาไฟไม่มีคราบสกปรก, เจริงและมีดมสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่ขึ้นรา, การไม่ใช้ผ้าเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ และผู้สัมผัสอาหารสวมรองเท้าหุ้มส้น ซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้ร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนมีคะแนนการสุขาภิบาลน้อยกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา

ผลการทดสอบสมมุติฐาน พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัชามีคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านสถานที่และด้านภาชนะอุปกรณ์สูงและแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จากร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน ส่วนคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดทั้ง 3 ชายหาด ด้านอาหาร ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก และด้านผู้สัมผัสอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

