

T 154215

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลและหลักสุขาภิบาลอาหารในเรื่องการเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร และการเก็บรักษาอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนลำปางกัลยาณี ประชากรที่ใช้ในการศึกษามีจำนวน 32 คน เป็นหญิง 29 คน ชาย 3 คน เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาประกอบด้วย แบบสัมภาษณ์ ข้อมูลส่วนบุคคล พร้อมทั้งสอบถามการปฏิบัติ และแบบสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลและหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยมีค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามการปฏิบัติเท่ากับ 0.76 และความเชื่อมั่นของแบบสังเกตการปฏิบัติเท่ากับ 0.71 ข้อมูลที่ได้นำมาวิเคราะห์ด้วยการหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาพบว่า

ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล และหลักสุขาภิบาลอาหาร อยู่ในเกณฑ์ถูกต้องดีมาก ทั้ง 4 ด้าน คือ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล การเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร และการเก็บรักษาอาหาร

จากการสังเกตการปฏิบัติตามหลักดังกล่าว พบว่า การปฏิบัติด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล มีการปฏิบัติถูกต้องดี การเลือกซื้ออาหาร มีการปฏิบัติถูกต้องดีมาก การเตรียมและปรุงอาหาร และการเก็บรักษาอาหาร มีการปฏิบัติถูกต้องดี

ABSTRACT

TE 154215

The purpose of this research was to study the performances of food sellers at Lampang Kanlayanee School according to the principles of personal hygiene and food sanitation in terms of food purchasing, food preparation and cooking, and food storage. The population in this study were 32 food sellers; 29 females and 3 males. The instruments for data collection were a questionnaire asking for their performance concerning the principles of personal hygiene and food sanitation and a form of observation on their practice. The reliabilities of the questionnaire and the observation form were 0.76 and 0.71 respectively. Data were analyzed by using mean and standard deviation.

The results of study showed that in accordance with the principles of personal hygiene and food sanitation, the subjects performed in all four aspects- personal hygiene, food selection, food preparation and cooking, and food storage at an excellent level. From the observation on the principles as mentioned above, personal hygiene was performed at a good level; food purchasing was at an excellent level; and food preparation and cooking and food storage were at a good level.