

378.13625

๙ 48๘๖

5-3

สภาพและปัญหาในการจัดการสุขภาพอาหาร ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

ห้องสมุดบัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

วิทยานิพนธ์

ของ

จินตนา ชุนภักดิ์

5-6 พ.ค. 2535

เสนอต่อมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาค้นคว้าหลักสูตร

ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต

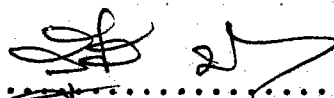
เมษายน 2531

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

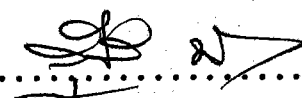
178277

คณะกรรมการที่ปรึกษาประจำตัวนิสิต และคณะกรรมการสอบได้พิจารณา
ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษามหาหลักสูตรปริญญา
การศึกษามหาบัณฑิตของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒได้.

คณะกรรมการที่ปรึกษา

ประธาน
กรรมการ

คณะกรรมการสอบ

ประธาน
กรรมการ
.....กรรมการ

ประกาศคุณูปการ

ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลงได้เพราะผู้วิจัยได้รับคำแนะนำและความช่วยเหลือจากผู้ช่วยศาสตราจารย์สุจินต์ ปริษามารถ รองศาสตราจารย์อุคม คมพยัคม ผู้วิจัย ขอกราบขอบพระคุณท่านอาจารย์ทั้งสองไว้เป็นอย่างสูง

ขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.สมฤทธิ อินทรชาติย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ บุญผ่อง วรธนภิรมย์ อาจารย์ประสิทธิ์ ลีระพันธ์ อาจารย์ทรง เหลี่ยมมั่งมี และ คุณศากุน เข้มมศิอา ที่ได้กรุณาตรวจและให้คำแนะนำในการสร้างเครื่องมือ และขอขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร. ส.วาสนา ประवालพุดกัณฑ์ ที่ให้คำแนะนำปรึกษาในเรื่องการวิจัยสถิติ

ขอขอบพระคุณ อาจารย์ผู้ควบคุมการสุรภูมิบาลอาหาร วิทยาลัยเทคโนโลยี และ อาชีวศึกษา วิทยาเขตเทเวศร์ ที่กรุณาให้ความสะดวกในการเก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อทดลองเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้

ขอขอบคุณ คณะกรรมการควบคุมการสุรภูมิบาลอาหาร คณะกรรมการสโมสรนักศึกษา และผู้จำหน่ายอาหารในสหวิทยาสนัรคนโกสินทร์ทุกท่าน ที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีในการเก็บรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ

จินตนา ชุนภักดิ์

สารบัญ

บทที่		หน้า
1	บทนำ	1
	ภูมิหลัง	1
	ความมุ่งหมายในการศึกษาค้นคว้า	5
	ความสำคัญของการศึกษาค้นคว้า	5
	ข้อตกลงเบื้องต้น	5
	ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า	6
	นิยามศัพท์เฉพาะ	6
2	เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	9
	เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้า	9
	งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้า	17
	สมมติฐานในการศึกษาค้นคว้า	35
3	วิธีดำเนินการ	37
	ประชากร	37
	กลุ่มตัวอย่าง	37
	เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล	39
	การเก็บรวบรวมข้อมูล	42
	การวิเคราะห์ข้อมูล	43
	สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	44
4	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	47
	สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	47
	การเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล	47

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	48
สภาพโรงอาหารโดยทั่วไปของวิทยาลัยครูสวนสุนันทา	49
สภาพโรงอาหารโดยทั่วไปของวิทยาลัยครูพระนคร	50
สภาพโรงอาหารโดยทั่วไปของวิทยาลัยครูจันทรมณฑล	51
สภาพโรงอาหารโดยทั่วไปของวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ..	53
สภาพโรงอาหารโดยทั่วไปของวิทยาลัยครูธนบุรี	54
5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	77
ความมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า	77
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	77
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้า	77
การวิเคราะห์ข้อมูล	78
สรุปผลการศึกษาค้นคว้า	78
อภิปรายผล	79
ข้อเสนอแนะ	85
ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยต่อไป	91
บรรณานุกรม	92
ภาคผนวก	96
ภาคผนวก ก แบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร	97
ภาคผนวก ข แบบสำรวจสุขภาพของโรงอาหารในโรงเรียน	109
ภาคผนวก ค แบบสอบถามปัญหาในการจัดการสุขภาพอาหาร	114

บัญชีตาราง

ตาราง	หน้า
1 แสดงจำนวนร้านอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์	37
2 แสดงจำนวนคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารและ คณะกรรมการสโมสรนักศึกษา แต่ละวิทยาลัยครู ใน สหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์	38
3 แสดงจำนวนและคำร้อยละของระดับมาตรฐานโรงอาหารใน สหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์	48
4 แสดงจำนวนและคำร้อยละ ระดับมาตรฐานของร้านอาหารใน วิทยาลัยครูสวนสุนันทา	56
5 แสดงจำนวนและคำร้อยละ ระดับมาตรฐานของร้านอาหารใน วิทยาลัยครูพระนคร	57
6 แสดงจำนวนและคำร้อยละ ระดับมาตรฐานของร้านอาหารใน วิทยาลัยครูจันทรมณฑล	58
7 แสดงจำนวนและคำร้อยละ ระดับมาตรฐานของร้านอาหารใน วิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา	59
8 แสดงจำนวนและคำร้อยละ ระดับมาตรฐานของร้านอาหารใน วิทยาลัยครูธนบุรี	60
9 แสดงคำสถิติพื้นฐานของปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ด้านต่าง ๆ ของคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูสวนสุนันทา	61
10 แสดงคำสถิติพื้นฐานของปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ด้านต่าง ๆ ของคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูพระนคร	63

11	แสดงคำสถิติพื้นฐานของปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ด้านต่าง ๆ ของคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการส่งเสริมนักศึกษาในวิทยาลัยครูจันทระเกษม	65
12	แสดงคำสถิติพื้นฐานของปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ด้านต่าง ๆ ของคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการส่งเสริมนักศึกษาในวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา	67
13	แสดงคำสถิติพื้นฐานของปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ด้านต่าง ๆ ของคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการส่งเสริมนักศึกษาในวิทยาลัยครูธนบุรี	69
14	แสดงการเปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารระหว่าง คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารกับคณะกรรมการ ส่งเสริมศึกษาในวิทยาลัยครูสวนสุนันทา	71
15	แสดงการเปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารระหว่าง คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารกับคณะกรรมการ ส่งเสริมศึกษาในวิทยาลัยครูพระนคร	72
16	แสดงการเปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารระหว่าง คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารกับคณะกรรมการ ส่งเสริมศึกษาในวิทยาลัยครูจันทระเกษม	73
17	แสดงการเปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารระหว่าง คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารกับคณะกรรมการ ส่งเสริมศึกษาในวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา	74
18	แสดงการเปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารระหว่าง คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารกับคณะกรรมการ ส่งเสริมศึกษาในวิทยาลัยครูธนบุรี	75

19	แสดงการเปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขภาพอาหารระหว่าง คณะกรรมการควบคุมการสุขภาพอาหารกับคณะกรรมการ สโมสรนักศึกษาในสภวิทยาลัยรัตนโกสินทร์	76
----	--	----

บัญชีภาพประกอบ

ภาพประกอบ	หน้า
1 แสดงสาเหตุที่ทำให้อาหารไม่สะอาด	10
2 แสดงผลของการบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนจากเชื้อโรค หนอนพยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษ	13
3 แสดงสาเหตุที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย	14
4 แสดงการควบคุมและป้องกันพิษภัยในอาหารโดยอาศัยหลักการสุขาภิบาล อาหาร	15
5 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างการสุขาภิบาลอาหาร สุขภาพ แรงงาน รายได้ และภาวะเศรษฐกิจ	16

ภูมิหลัง

ปัจจัยที่สำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ คือ อาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค จะเห็นได้ว่าอาหารเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญ ในประเทศที่กำลังพัฒนานั้น การหาอาหารให้เพียงพอแก่การบริโภคของประชาชนเป็นสิ่งจำเป็น แต่การที่จะทำให้ประชาชนในประเทศมีคุณภาพชีวิตที่ดีนั้น นอกจากจะได้บริโภคอาหารที่เพียงพอแล้ว อาหารนั้นจะต้องสะอาดและปลอดภัยในการบริโภค ถ้าอาหารที่ไม่สะอาดมีการปนเปื้อนจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นอันตราย อันเกิดจากการประกอบอาหารที่ไม่ถูกต้อง ตลอดจนสภาพแวดล้อมไม่ดี ย่อมก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ โดยจะทำให้เกิดโรคที่เกี่ยวข้องกับระบบทางเดินอาหาร จากสถิติของกองระบาดวิทยา กระทรวงสาธารณสุข (กองระบาดวิทยา 2527 : 28) ได้รายงานการเฝ้าระวังโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน (Acute Diarrhoea) พบว่าในปี พ.ศ. 2520 มีผู้ป่วยจำนวน 98,662 คน พ.ศ. 2527 พบผู้ป่วยจำนวน 414,340 คน และโรคอาหารเป็นพิษ (Food Poisoning) พบว่าในปี พ.ศ. 2520 มีจำนวนผู้ป่วย 5,858 คน พ.ศ. 2527 พบผู้ป่วยจำนวน 36,961 คน

จะเห็นได้ว่า จำนวนผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน และโรคอาหารเป็นพิษ มีแนวโน้มสูงขึ้นเรื่อย ๆ จากการศึกษาเพื่อหาสาเหตุและปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดโรคอุจจาระร่วงพบว่า สาเหตุส่วนใหญ่เกิดจากการบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อน การบริโภคอาหารที่สุก ๆ ดิบ ๆ ไม่ได้ผ่านการประกอบอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ผู้ประกอบอาหารมีสุขวิทยาส่วนบุคคลไม่ถูกต้อง (สำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร 2529 : 1)

นอกจากนี้ จากการศึกษาของ เจริมชาติ แจ่มจรรยา และลีลาบุช สุเทพารักษ์ (เจริญชาติ แจ่มจรรยา และลีลาบุช สุเทพารักษ์ 2527 : 47 - 51) ได้กล่าวถึงสาเหตุของโรคอาหารเป็นพิษว่า มาจากการสุขาภิบาลอาหารไม่ดี จะป้องกันโรคอาหารเป็นพิษได้ก็ต่อเมื่อมีการดำเนินการเลือก การเตรียม การปรุง การเสิร์ฟ และการเก็บอาหาร

ตลอดจนการล้าง การเก็บภาชนะอุปกรณ์ถูกต้องตามหลักการทางการสุขาภิบาลอาหาร
เท่านั้น

องค์ประกอบที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหารมี 5 องค์ประกอบ คือ
การสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของสถานที่และที่ตั้ง บุคคลหรือผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์
สัมผัสอาหาร อาหารและการเก็บรักษา การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค องค์ประกอบ
ทั้ง 5 ประการนี้ เป็นปัจจัยที่สำคัญซึ่งเป็นสื่อให้นำให้อาหารสกปรกได้ (อุคม คมพยัคฆ์
2527 : 1010)

จากการศึกษาของ อุคม คมพยัคฆ์ (อุคม คมพยัคฆ์ 2521 : ก - ข) เรื่อง
การศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลร้านจำหน่ายอาหารในเขตพญาไท กรุงเทพมหานคร พบว่า
สภาวะการสุขาภิบาลของร้านจำหน่ายอาหาร ที่ได้มาตรฐานอันดับที่ 1 มีร้อยละ 1.3
มาตรฐานอันดับที่ 2 มีร้อยละ 6.3 มาตรฐานอันดับ 3 มีร้อยละ 81.8 และมีร้านจำหน่าย
อาหารที่ไม่ได้มาตรฐานร้อยละ 10.6 นอกจากนั้นในเรื่องการทำความสะอาด การล้างและ
การจัดเก็บภาชนะสัมผัสอาหาร ที่อยู่ในเกณฑ์มากมีร้อยละ 0.3 ระดับที่มีร้อยละ 2.6
ระดับพอใช้มีร้อยละ 19.5 ระดับไม่ดีกว่าร้อยละ 55.3 และอยู่ในเกณฑ์ที่เลวมีร้อยละ 22.2
นั่นคือ การทำความสะอาด การล้างและการจัดเก็บภาชนะสัมผัสอาหาร ที่ถูกสุขลักษณะมี
เพียงร้อยละ 22.4 ไม่ถูกสุขลักษณะมีมากถึงร้อยละ 77.6 ส่วนทางด้านความรู้ ความคิด
และความเข้าใจในสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในแต่ละเรื่อง ส่วนใหญ่อยู่ในเกณฑ์
ที่มีมากกว่าร้อยละ 70 ที่รู้ถึงวิธีการแพร่เชื้อ จากร้านจำหน่ายอาหารไปสู่ผู้บริโภค แต่ใน
ทางปฏิบัติ ผู้สัมผัสอาหารยึดเอาความสะดวกสบาย ความเคยชิน มีได้ง่าย มากกว่าที่จะ
ปฏิบัติตามความรู้ ความเข้าใจที่ตนเองมีอยู่ จึงมีผลทำให้การสุขาภิบาลของร้านจำหน่าย
อาหารและการทำความสะอาด การล้าง และการจัดเก็บภาชนะสัมผัสอาหารไม่ถูกสุขลักษณะ
เท่าที่ควร

ประสิทธิ์ ลีระพันธ์ และคนอื่น ๆ (ประสิทธิ์ ลีระพันธ์ และคนอื่น ๆ
2527 : 77) ได้ศึกษารูปแบบการปรับปรุงการสุขาภิบาลร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร
ผลการศึกษารูปแบบไว้ว่า สภาพการสุขาภิบาลร้านอาหารโดยทั่ว ๆ ไป แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ

สภาพที่เป็นวัสดุ อุปกรณ์ และการรักษาสภาพความสะอาดของวัสดุ อุปกรณ์ชนิดต่าง ๆ เมื่อพิจารณาอย่างหยาบ ๆ แล้ว ส่วนใหญ่ (ประมาณร้อยละ 80) ของวัสดุ อุปกรณ์ อยู่ในสภาพที่ดีถูกสุขลักษณะ เช่น สภาพพื้นทรายเรียบไม่เป็นหลุมเป็นบ่อมีประมาณ ร้อยละ 87.1 ฯลฯ ส่วนความสะอาดและการรักษาความสะอาด ของสถานที่และวัสดุ อุปกรณ์ ในร้านอาหาร เช่น การล้างจาน ชาม แก้ว และช้อนส้อม การเก็บภาชนะหลังล้าง ห้องล้าง สถานที่ปรุงอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร และความสะอาดของเครื่องปรุงรสประจำโต๊ะอาหาร ปรากฏว่า ส่วนใหญ่อยู่ในสภาพที่สกปรก และผลจากการสำรวจสภาพการสุขาภิบาล ร้านอาหาร 3 ครั้ง ห่างกันช่วงละประมาณ 1 ปี (พ.ศ. 2522, พ.ศ. 2523, พ.ศ. 2524) ผลปรากฏว่า ส่วนใหญ่สภาพต่าง ๆ จะไม่แตกต่างกันมากมายนัก แต่เมื่อพิจารณา รายละเอียดสภาพร้านอาหารที่เกี่ยวกับ วัสดุ อุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น วัสดุพื้น ห้องรับประทานอาหาร ห้องล้าง และฝายนึ่ง เปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้น ถูกสุขลักษณะมากขึ้น ในขณะที่ความสะอาดและการรักษาความสะอาดหลาย ๆ เรื่องมีแนวโน้มว่าจะสกปรกมากยิ่งขึ้น เช่น ความสะอาดของห้องครัว หรือสถานที่ปรุงอาหารและทางระบายน้ำ นอกจากนี้ยังมีการสำรวจ ความคิดเห็นจากเจ้าหน้าที่ ผู้ช่วยหัวหน้าเขตซึ่งมีความคิดเห็นว่า งานเรื่องอาหาร มีผลต่อสุขภาพของประชาชนมากที่สุด และเป็นงานที่เจ้าหน้าที่ควรให้ความสนใจมากที่สุดด้วย

สุจินดา ขจรรุ่งศิลป์ (สุจินดา ขจรรุ่งศิลป์ 2526 : 62 - 65) ได้ศึกษา เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ที่อยู่ในสังกัดกรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า โรงเรียนส่วนใหญ่มีการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ไม่ถูกต้องเท่าไรนัก มีเพียงร้อยละ 11.63 ที่พยายามจัดให้อาหารกลางวันในโรงเรียนถูกต้องตามหลักโภชนาการ และการสุขาภิบาลอาหาร

นายแพทย์วรวิทย์ เล็บนาค ผู้อำนวยการกองอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ได้เปิดเผยเกี่ยวกับการรณรงค์ตรวจสอบ และปรับปรุงร้านอาหารในเขต กรุงเทพมหานคร พบว่า จากร้านอาหารทั่วกรุงเทพฯ 11,421 ราย คณะกรรมการได้ คัดเลือกร้านอาหารมาตรฐานได้ 303 ราย เป็นประเภทดีเลิศ 36 ราย ประเภทดีมาก 92 ราย ประเภทดี 175 รายเท่านั้น (ร้านอาหารมาตรฐานของกรุงเทพมหานคร 2530 : 7)

จากสภาพปัญหาต่าง ๆ ทางด้านการสุขาภิบาลอาหาร ที่กล่าวมาข้างต้นนี้ หน่วยงานที่รับผิดชอบจึงจำเป็นที่จะต้องหาทางป้องกันมิให้เกิดการระบาดของโรค อันเนื่องมาจากอาหารเป็นสื่อ โดยส่งเสริมให้มีการสุขาภิบาลอาหารที่ดีภายในประเทศ ซึ่งในแผนพัฒนาการสาธารณสุข ฉบับที่ 6 (พ.ศ. 2530 - 2534) ได้มุ่งเน้น 4 กลุ่มเป้าหมายด้วยกัน คือ ร้านอาหาร ตลาดสด โรงอาหารในโรงเรียน และครัวชนบท ซึ่งเน้นให้ท้องถิ่นดำเนินการเอง และในส่วนของประชาชนผู้บริโภค จะอาศัยกลวิธีการพัฒนาการสาธารณสุขมูลฐาน โดยจะให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถพึ่งตนเองและสอนกันเองได้ ในวัตถุประสงค์เฉพาะของแผนพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารแผนที่ 6 มีอยู่ข้อหนึ่ง กล่าวถึงการยกระดับการสุขาภิบาลอาหาร ของสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารของประเทศให้ได้มาตรฐาน โดยให้ครอบคลุม ร้อยละ 55 ของร้านอาหารทั่วประเทศ ร้อยละ 100 ของตลาดสดในเขตเทศบาล และร้อยละ 10 ของตลาดสด ในเขตการสุขาภิบาล ร้อยละ 20 ของโรงอาหารในโรงเรียน (สังกัดกรมสามัญศึกษา, สำนักงานการศึกษาเอกชนและเทศบาล) ร้อยละ 50 ของหมู่บ้านในชนบท (สำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร 2529 : 3)

จะเห็นได้ว่า ในแผนพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารแผนที่ 6 ในส่วนของวิทยาลัยครู สังกัดกรมการฝึกหัดครู ไม่ได้อยู่ในแผนเลย ซึ่งอันที่จริงปัญหาการสุขาภิบาลร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร ก็กำลังเป็นปัญหายุ่งยากไป ซึ่งไม่เฉพาะแต่ร้านอาหารทั่วไป หรือร้านอาหารในโรงเรียน เท่านั้น แต่ยังมีร้านอาหารตามสถาบันหรือสถานที่ทำการต่าง ๆ เช่น โรงพยาบาล วิทยาลัยและมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ซึ่งผู้รับผิดชอบเรื่องนี้ยังไม่สามารถเข้าไปดำเนินการได้อย่างทั่วถึง โดยเฉพาะในวิทยาลัยครู ซึ่งเป็นสถาบันหลักในการผลิตครู จึงควรจะเป็นแบบอย่างที่ดี ในหลาย ๆ ด้าน รวมทั้งควรเป็นแบบอย่างของการจัดการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง เพื่อเป็นตัวอย่างที่ดีสำหรับนักศึกษาที่จบการศึกษา จะนำไปเป็นแบบอย่างต่อไป ดังนั้นในส่วนของวิทยาลัยครู กลุ่มสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ ผู้วิจัยจึงมีแนวความคิดว่า น่าจะศึกษาเกี่ยวกับเรื่องนี้ เพื่อต้องการทราบถึงสภาพของโรงอาหาร สภาพของร้านอาหารว่าเป็นอย่างไร มีมาตรฐานหรือไม่ มากน้อยเพียงไร มีปัญหาค้นไคม้างในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ทั้งนี้เพื่อจะได้เป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ต่อไป

ความมุ่งหมายในการศึกษาค้นคว้า

1. เพื่อทราบถึงสภาพของโรงอาหาร ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์
2. เพื่อทราบถึงสภาพของร้านอาหาร ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์
3. เพื่อทราบถึงปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์
4. เพื่อเปรียบเทียบปัญหา ในการจัดการสุขาภิบาลอาหารตามความคิดเห็นระหว่างคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

ความสำคัญของการศึกษาค้นคว้า

1. เพื่อนำผลที่ได้จากการศึกษาค้นคว้า เสนอต่อต้นสังกัดให้หาทางสนับสนุนช่วยเหลือส่งเสริมและปรับปรุงการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ มากขึ้น
2. เพื่อเป็นแนวทางในการส่งเสริมให้ทุกคนในวิทยาลัยครูมีสุขภาพดี
3. เพื่อเป็นแนวทางในการวางแผนแก้ไขปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร แต่ละวิทยาลัยครู ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

ข้อกวดง เบื้องต้น

การศึกษาสภาพและปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารนี้ ผู้วิจัยมุ่งศึกษาในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ คือ วิทยาลัยครูสวนสุนันทา วิทยาลัยครูพระนคร วิทยาลัยครูจันทระเกษม วิทยาลัยครูชนบุรี วิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ยกเว้น วิทยาลัยครูสวนดุสิต ซึ่งจัดโครงการอาหารกลางวันโดยเฉพาะ

ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า

1. ประชากร ประชากรที่ใช้ศึกษาในครั้งนี้ เป็นโรงอาหาร จำนวน 5 แห่ง
ร้านอาหาร จำนวน 66 ร้าน อาจารย์ จำนวน 1,013 คน และนักศึกษา จำนวน
7,681 คน ซึ่งสังกัดอยู่ในมหาวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

2. กลุ่มตัวอย่าง เป็นอาจารย์และนักศึกษาในมหาวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ ซึ่งได้
มาโดยการสุ่มตัวอย่างแบบเลือกเจาะจง คือ คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร
จำนวน 35 คน และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา จำนวน 68 คน

3. ตัวแปรที่ศึกษา

3.1 สภาพของโรงอาหารในมหาวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

3.2 สภาพของร้านอาหารในมหาวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

3.3 ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลในมหาวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. สภาพ หมายถึง สภาพของโรงอาหาร ร้านอาหาร ในการจัดดำเนินงาน
การสุขาภิบาลอาหาร ในมหาวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

2. สภาพของโรงอาหาร หมายถึง สภาพการจัดดำเนินงานการสุขาภิบาลอาหาร
โดยประเมินจาก แบบสำรวจสภาพของโรงอาหารที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น โดยศึกษาในหัวข้อต่อไปนี้
คือ สถานที่ตั้ง พื้น ผนัง เพดาน การระบายอากาศ แสงสว่าง การควบคุมแมลง และสัตว์
นำโรค การกำจัดขยะมูลฝอย การกำจัดน้ำโสโครก ห้องส้วม อ่างล้างมือ น้ำดื่ม น้ำใช้

นอกจากนี้ผู้วิจัยยังได้วัดมาตรฐานของโรงอาหารซึ่งใช้แบบสำรวจสุขาภิบาล
โรงอาหารในโรงเรียนของสำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข
การวัดมาตรฐาน แบ่งออกเป็น 2 ระดับ คือ มาตรฐานดีและมาตรฐานดีมาก

3. สภาพของร้านอาหาร หมายถึง สภาพการจัดดำเนินงานการสุขาภิบาลอาหาร
โดยประเมินจากแบบสำรวจสุขาภิบาลโรงอาหารในโรงเรียนของสำนักงานโครงการสุขาภิบาล
อาหาร กระทรวงสาธารณสุข โดยพิจารณาประเมิน 8 เรื่อง คือ สถานที่รับประทานอาหาร

สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร อาหาร น้ำดื่ม-น้ำแข็งและเครื่องดื่ม ภาชนะอุปกรณ์ การกำจัดขยะและน้ำโสโครก ส้วม ผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟ การวัดมาตรฐานแบ่งเป็น 2 ระดับ คือ มาตรฐานดี และมาตรฐานดีมาก

4. ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง ความคิดเห็นของคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา ที่ได้เห็นว่าปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ โดยพิจารณาสิ่งแวดล้อมของอาคารสถานที่และที่ทิ้ง รวมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวก การเลือก การล้าง การเก็บภาชนะอุปกรณ์ อาหาร (การเก็บอาหาร การใช้อาหาร) ผู้จำหน่ายอาหาร (ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ) การควบคุมแมลง และสัตว์นำโรค ผู้บริโภค การบริหารงานและการจัดการ ซึ่งผู้วิจัยได้สร้างแบบสอบถามปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

5. สหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ หมายถึง วิทยาลัยครูที่ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร ได้แก่ วิทยาลัยครูสวนสุนันทา วิทยาลัยครูพระนคร วิทยาลัยครูจันทระเกษม วิทยาลัยครูชนบท วิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ยกเว้น วิทยาลัยครูสวนดุสิต ซึ่งจัดโครงการอาหารกลางวัน

6. คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง หัวหน้าของอาจารย์ที่มาจากการแต่งตั้ง เป็นผู้มีหน้าที่ในการควบคุมดูแล การสุขาภิบาลอาหารของแต่ละวิทยาลัยครูในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ชุดปัจจุบัน (พ.ศ. 2530)

7. คณะกรรมการสโมสรนักศึกษา หมายถึง หัวหน้าของนักศึกษาที่มาจากการเลือกตั้งและทำหน้าที่เสนอความคิดเห็น ให้ข้อเสนอแนะในการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ชุดปัจจุบัน (พ.ศ. 2530)

8. การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง เป็นการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด และปลอดภัยจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารพิษที่เป็นอันตรายหรืออาจจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ โดยมีการปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะต่าง ๆ เช่น มีการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของสถานที่ และที่ทิ้ง จัดสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร มีการเลือก ล้าง เก็บภาชนะ และอุปกรณ์ให้สะอาด มีการเลือกเตรียม ปรุง เก็บอาหารให้ถูกต้อง และมีการควบคุมแมลง และสัตว์นำโรค

9. ร้านอาหาร หมายถึง สถานที่ที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งดำเนินการโดยเอกชน
ร้านอาหารนี้จะอยู่ภายในบริเวณโรงอาหาร ที่สร้างขึ้นโดยเฉพาะแต่ละวิทยาลัยครูใน
สหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ โดยมีคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารดำเนินการควบคุม
ดูแล

10. โรงอาหาร หมายถึง สถานที่ที่ประกอบไปด้วย ร้านจำหน่ายอาหารและสถานที่
รับประทานอาหาร ซึ่งแต่ละวิทยาลัยครูในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์จัดสร้างขึ้นโดยเฉพาะ

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผู้วิจัยดำเนินการสำรวจเอกสารและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาเป็นแนวทาง และสนับสนุนการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้

เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้า

ความหมายการสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) มีผู้ให้ความหมายของการสุขาภิบาลอาหารไว้ดังนี้

หุ้ม นาคสีทอง (หุ้ม นาคสีทอง 2514 : 17) ให้ความหมายการสุขาภิบาลอาหาร ว่า หมายถึง การป้องกันโรคอันเกิดจากอาหาร (Food Borne Diseases) สาขานี้อาจแยกเป็นสาขาต่าง ๆ ออกไปอีก เช่น การสุขาภิบาลอาหารทะเล (Seafood Sanitation) การสุขาภิบาลอาหารพวกเนื้อ (Meat Sanitation) ฯลฯ

ทัศน สุจำนงค์ (ทัศน สุจำนงค์ 2527 : 107) ให้ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร ว่า หมายถึง วิธีการต่าง ๆ ที่จัดการเกี่ยวกับอาหาร เพื่อให้อาหารที่ปรุงขึ้นถึงปากผู้บริโภค โดยปลอดภ้ยต่อการเกิดโรค โดยจัดการการควบคุมและแก้ไขสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น สถานที่ประกอบอาหาร และการเก็บอาหาร ก่อนและหลังปรุงแล้ว น้ำ อากาศ แสงสว่าง ภาชนะ และเครื่องมือประกอบอาหาร รวมทั้งผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟอาหาร

อุคม คมพยัักษ์ (อุคม คมพยัักษ์ 2517 : 1009) ได้ให้ความหมายการสุขาภิบาลอาหาร ว่า หมายถึง การจัดการและการควบคุมอาหารให้สะอาดโดยปลอดภ้ยจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารที่เป็นอันตรายหรืออาจจะเป็นอันตราย ต่อการเจริญเติบโตทางร่างกาย สุขภาพ และการดำเนินชีวิตของมนุษย์ได้

จากความหมายต่าง ๆ ที่กล่าวมาแล้ว พอสรุปไว้ดังนี้

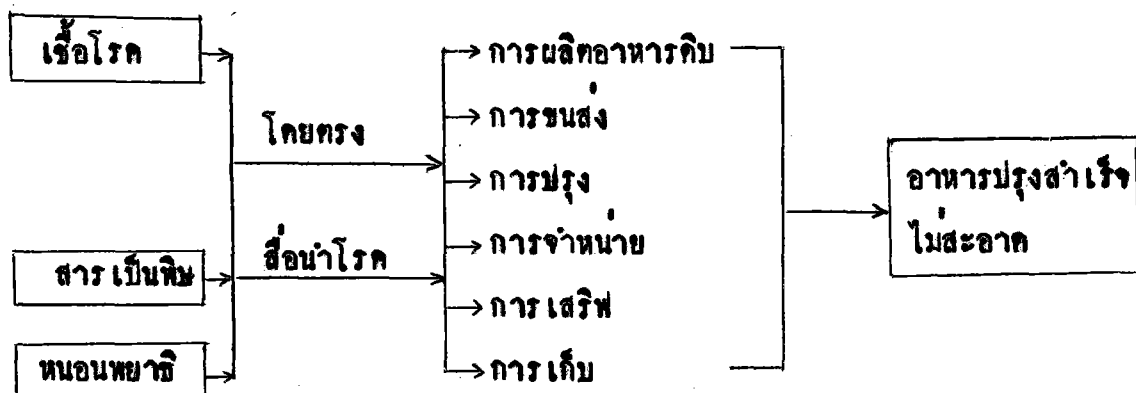
การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) หมายถึง การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดและปลอดภ้ยจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารพิษที่เป็นอันตราย หรืออาจจะ

เป็นอันตรายต่อสุขภาพ โดยมีการปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะ คือ มีการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของสถานที่และที่ทิ้ง จักสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร มีการเลือก ล้าง เก็บภาชนะและอุปกรณ์ให้สะอาด จักการเลือก เตรียม ประุง เก็บอาหารให้ถูกต้อง และมีการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค

ความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร

เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยสำคัญในชีวิตของมนุษย์ที่จะขาดไม่ได้ อาหารที่มนุษย์บริโภคมีหลักการที่สำคัญ คือ ต้องเป็นอาหารที่มีคุณค่า กินได้ครบตามหลักโภชนาการ กินได้เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย นอกจากนี้จะต้องมีความสะอาดและปลอดภัยต่อการบริโภค

จะเห็นได้ว่า ความสะอาดและปลอดภัยเป็นสิ่งหนึ่งที่เน้นมากในการบริโภคอาหาร เพราะถ้ามนุษย์บริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนพวกเชื้อโรค หนองพยาธิ สารพิษต่าง ๆ ย่อมจะมีผลเสียหรือเกิดอันตรายต่อสุขภาพแน่นอน โดยเฉพาะในปัจจุบันชนวนการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น ตั้งแต่ การปลูกพืช ผัก ผลไม้ ก็จะต้องมีการฉีดยาฆ่าแมลงเป็นส่วนใหญ่ ตลอดจนชนวนการขนส่ง ฯลฯ สิ่งเหล่านี้ล้วนมีโอกาสทำให้อาหารสกปรก หรือปนเปื้อนได้ทั้งนั้น เพราะฉะนั้น เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค จึงจำเป็นต้องมีหลักการสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) เข้ามาเกี่ยวข้อง



ภาพประกอบ 1 แสดงสาเหตุที่ทำให้อาหารไม่สะอาด

ที่มา : กองอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร การสุขาภิบาลอาหาร 2527, หน้า 2

วัตถุประสงค์ของการจัดการสุขาภิบาลอาหาร มีดังต่อไปนี้

1. เพื่อป้องกันโรคต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น เนื่องมาจากอาหารเป็นสื่อ เช่น โรคที่เกิดจากเชื้อโรค โรคที่เกิดจากพยาธิ โรคที่เกิดจากสารเคมีเป็นพิษ
2. เพื่อส่งเสริมสุขภาพของผูบริโภค กล่าวคือ เมื่อบริโภคน้ำอาหาร ผูบริโภคนั้นควรได้รับประโยชน์จากอาหารนั้น มิใช่กินเข้าไปแล้ว ก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพ
3. เพื่อออกการเสื่อมคุณภาพของอาหาร

ความสำคัญของการปรับปรุงร้านจำหน่ายอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาล

เนื่องจากร้านอาหารเป็นแหล่งผลิต และจำหน่ายอาหารแก่ประชาชนทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเขตเมือง มีจำนวนร้านอาหารเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก เพื่อให้สอดคล้องกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น ประกอบกับแนวโน้มในการประกอบอาชีพของประชาชนทำให้ต้องออกทำงานนอกบ้านเป็นประจำ จึงไม่สะดวกในการกลับไปบริโภคน้ำอาหารที่บ้านได้ จำเป็นต้องรับประทานอาหารนอกบ้านอยู่เสมอ เพราะฉะนั้น ถ้าหากร้านอาหารไม่ระมัดระวังในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแล้ว ร้านอาหารก็จะเป็นแหล่งแพร่เชื้อโรคสู่ประชาชนที่บริโภคน้ำได้

ซึ่งร้านอาหารในวิทยาลัยครู ก็เช่นกัน เป็นสถานที่ที่นักศึกษาตลอดจนอาจารย์คณาจารย์ ภารโรงและบุคคลทั่วไป ต้องอาศัยบริโภคน้ำอาหารเป็นประจำ

ร้านอาหารและลูกค้าจึงต้องพึ่งพาซึ่งกันและกัน ดังนั้น การแลกเปลี่ยนควรเป็นไปด้วยความยุติธรรม ผูบริโภคนั้นก็จะจ่ายเงินให้กับผู้ขาย เพื่อแลกเปลี่ยนกับอาหารที่มีรสชาติอร่อยถูกปาก บริการที่ดี มีอัธยาศัย และที่สำคัญ คือ ความสะอาด และปลอดภัยจากอาหารที่บริโภคน้ำ

ขอบเขตของการสุขาภิบาลอาหาร

โดยความหมายของการสุขาภิบาลอาหารดังกล่าวแล้วนั้น มีความหมายกว้างขวางมาก การจัดการและการควบคุมใด ๆ ที่มีผลทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัยจากสิ่งเป็นพิษภัยต่อผูบริโภคน้ำแล้ว ถือได้ว่าเป็นการดำเนินงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารทั้งสิ้น

เนื่องจากอาหารที่มนุษย์บริโภคน้ำกันทั่วไปมีมากมายหลายชนิด แต่ละชนิดก่อนที่จะนำมาบริโภคน้ำ จะต้องผ่านกระบวนการที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ กันทำให้การดำเนินงานสุขาภิบาล

อาหาร แยกต่างกันไปตามชนิดหรือประเภทของอาหาร

งานสุขาภิบาลอาหารที่สำคัญและมีความจำเป็นต้องรีบดำเนินการโดยด่วนสำหรับประเทศไทยเรา ได้แก่

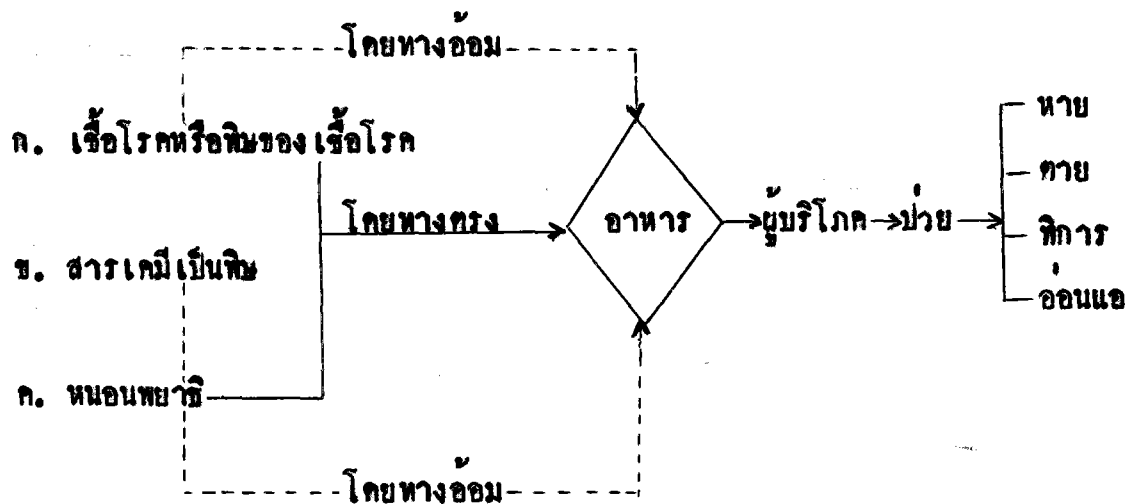
1. การสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหารหรือร้านอาหาร
2. การสุขาภิบาลตลาดสด
3. การสุขาภิบาลโรงงานผลิตน้ำแข็ง
4. การสุขาภิบาลอาหารกระป๋อง
5. การสุขาภิบาลโรงงานฆ่าสัตว์
6. การสุขาภิบาลโรงงานอาหารทะเล
7. การสุขาภิบาลเกี่ยวกับน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม
8. การสุขาภิบาลโรงงานผลิตเครื่องดื่มบรรจุขวด
9. การสุขาภิบาลโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูป
10. การควบคุมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และไข่ ฯลฯ

ในทางปฏิบัติแล้ว การดำเนินงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานที่ผลิตและจำหน่ายดังกล่าวแล้วนั้น ได้เน้นจัดทำในประเด็นสำคัญเกี่ยวกับความสะอาดและถูกสุขลักษณะในองค์ประกอบที่สำคัญ 5 องค์ประกอบ คือ การสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของสถานที่และที่คั่ง บุคคลหรือผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร อาหารและการเก็บรักษาอาหาร และการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค

การสุขาภิบาลอาหาร มีองค์ประกอบที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับความสกปรกของอาหารหรือทำให้เชื้อโรค หนองพยาธิ และสารพิษปนเปื้อน ลงสู่อาหารได้มี 5 ประการคือ

1. การสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของสถานที่และที่คั่ง
2. บุคคลหรือผู้สัมผัสอาหาร
3. ภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร
4. อาหารและการเก็บรักษาอาหาร
5. เชื้อโรค หนองพยาธิและสารเคมีเป็นพิษ แมลงและสัตว์นำโรค

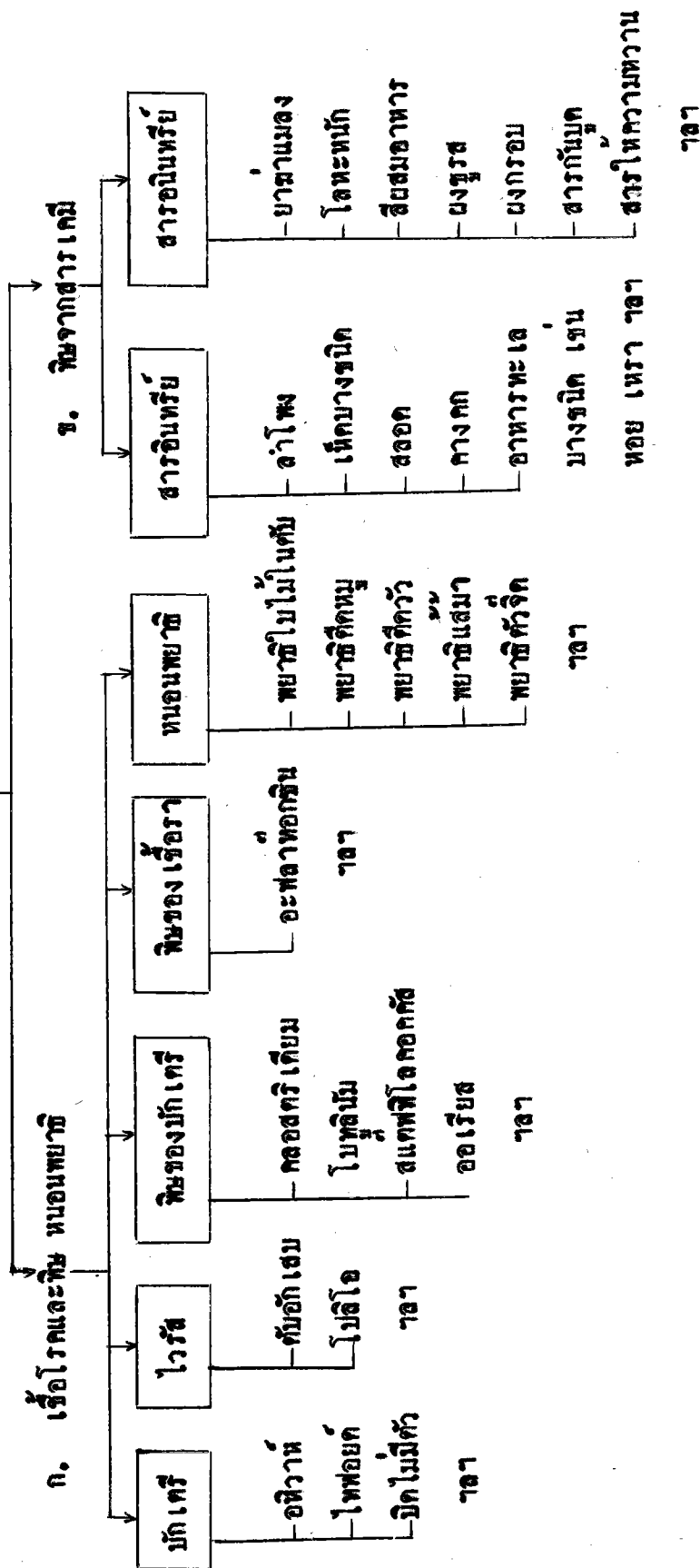
เนื่องจาก 5 องค์ประกอบนี้ เป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องกัน ซึ่งจะมีผลต่อการทำให้
อาหารไม่สะอาดและปลอดภัยสำหรับการบริโภคจึงจำเป็นต้องหาทางควบคุมและป้องกัน
ปัจจัย 5 ประการนี้ ให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะปลอดภัยจากสิ่งต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นเชื้อโรค
หนอนพยาธิ หรือสารเคมีที่เป็นพิษ จึงจำเป็นต้องมีการสุขาภิบาลอาหารเกิดขึ้น



ภาพประกอบ 2 แสดงผลของการบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนจากเชื้อโรค หนอนพยาธิ
และสารเคมีที่เป็นพิษ

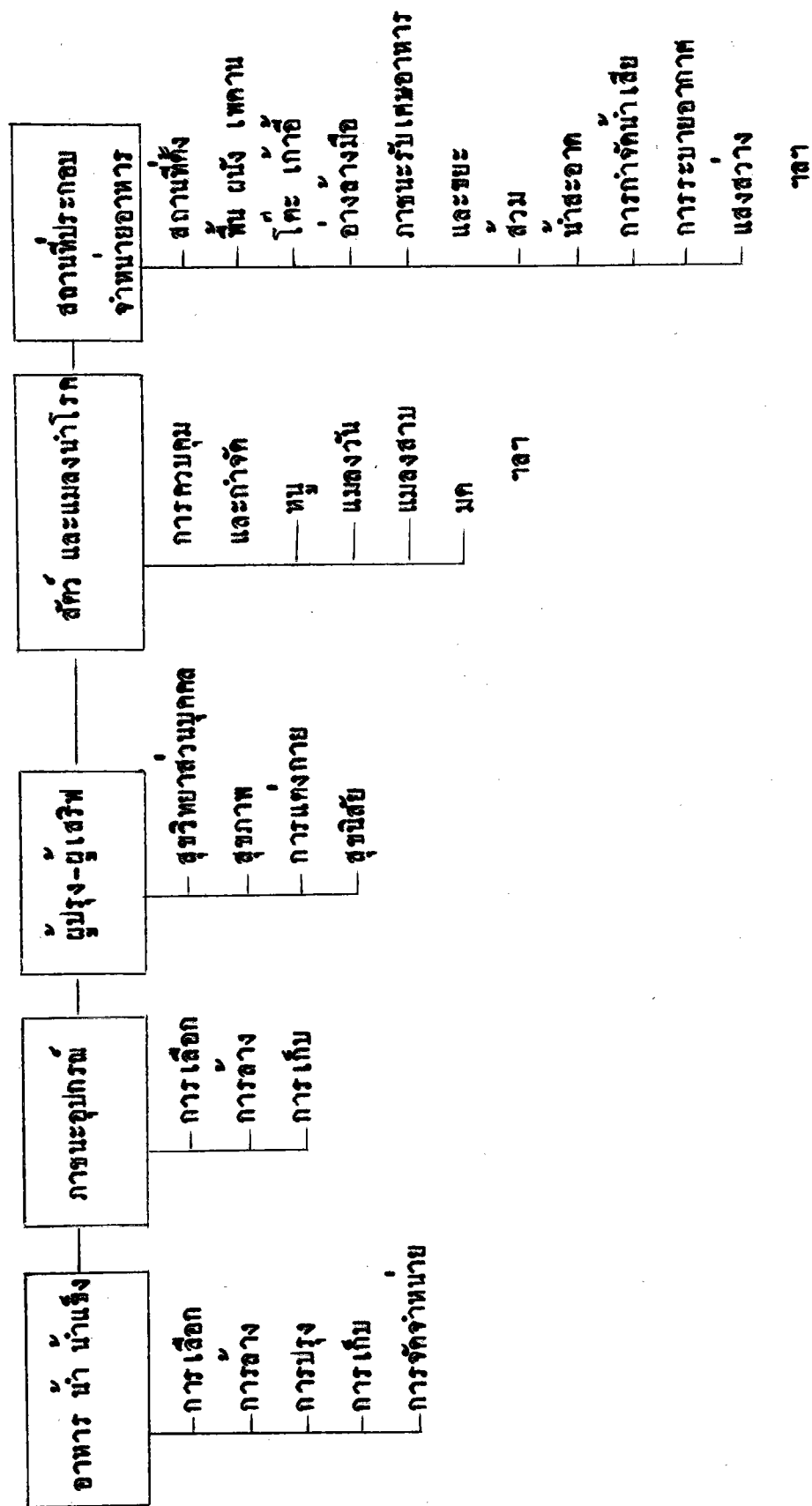
ที่มา : กองอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร การสุขาภิบาลอาหาร
2527, หน้า 2

สาเหตุที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย



ภาพประกอบ 3 แสดงสาเหตุที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย

ที่มา : คัดแปลงมาจาก กองอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร การสุขาภิบาลอาหาร 2527, หน้า 5



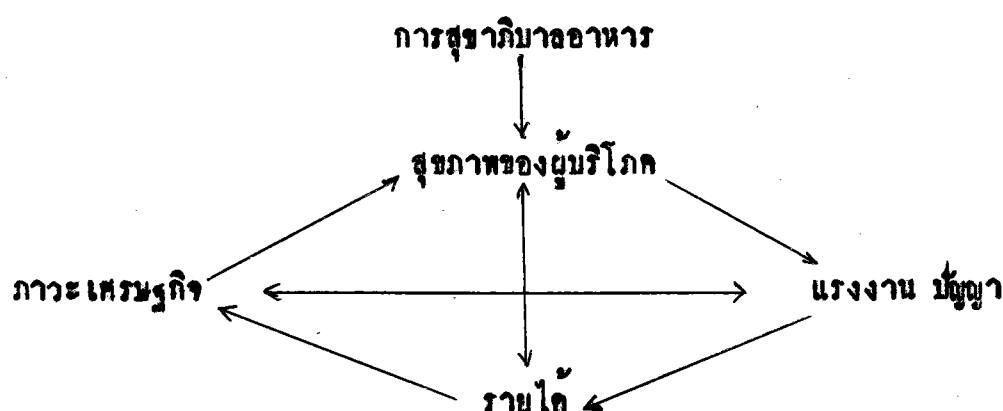
ภาพประกอบ 4 แสดงการควบคุมและป้องกันภัยในอาหารโดยอาศัยหลักการสุขาภิบาลอาหาร

ที่มา : กองอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร การสุขาภิบาลอาหาร 2527, หน้า 12

ความสัมพันธ์ของการสุขาภิบาลอาหาร กับสุขภาพ

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการดำรงชีวิต การเจริญเติบโตทำให้เกิดพลังงาน สร้างภูมิคุ้มกันโรค ข่อมแซมส่วนที่ชำรุดสึกหรอของร่างกายและควบคุมการทำงานของระบบอวัยวะต่าง ๆ อาหารที่รับประทาน นอกจากจะต้องคำนึงถึงคุณค่าประโยชน์ต่อร่างกายแล้ว ยังต้องคำนึงถึงคุณภาพของอาหารโดยพิจารณาถึงความสะอาด และความปลอดภัยของอาหารที่บริโภค

จากสถิติการเจ็บป่วยของประเทศไทยในปัจจุบัน โรคระบบทางเดินอาหารทำให้ประชาชนเจ็บป่วย และตายเป็นจำนวนมาก และในป็นหนึ่ง ๆ รัฐต้องเสียงบประมาณในการรักษาพยาบาลผู้ป่วยประเทศใดก็ตามถ้าการสุขาภิบาลอาหารไม่ดี อัตราป่วยและอัตราการตายของประชาชนที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ นำโดยเฉพาอย่างยิ่งโรคระบบทางเดินอาหารจะมีมาก ซึ่งจะมีผลทำให้สุขภาพของประชาชนไม่ดี เพื่อคนเราเจ็บป่วยร่างกายและไม่แข็งแรง และปัญญาไม่เฉียบแหลมเท่าที่ควรจะเป็น จึงไม่สามารถทำงานประกอบอาชีพได้ก็เท่าที่ควรมีผลทำให้รายได้ของครอบครัวต่ำลง ทำให้เสียเงิน เสียเวลา ถ้าผู้บริโภคส่วนใหญ่ของประเทศอยู่ในสภาพเช่นนี้ ย่อมสะท้อนถึงภาวะเศรษฐกิจของชาติโดยจะทำให้เศรษฐกิจของชาติตกต่ำลง ชาคแรงงานในการพัฒนาประเทศ คงจะจรความสัมพันธ์ระหว่างการสุขาภิบาลอาหาร สุขภาพ แรงงาน รายได้ และภาวะเศรษฐกิจ



ภาพประกอบ 5 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างการสุขาภิบาลอาหาร สุขภาพ แรงงาน รายได้ และภาวะเศรษฐกิจ

ที่มา : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช เอกสารการสอนทฤษฎีอาหารและโภชนาการ
หมายเลข ๕ - ๑๕ ๒๕๒๗ หน้า ๑๐๑๔

ดังนั้น จะเห็นได้ว่าการสุขาภิบาลอาหารนั้นมีความสำคัญมาก จึงจำเป็นที่จะต้องสร้างความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้กระบวนการทางสุขศึกษา โดยเฉพาะกับผู้บริหาร ผู้ประกอบอาชีพจำหน่ายอาหาร เช่น มีการอบรมให้ความรู้กับผู้ประกอบร้านค้าจำหน่ายอาหาร มีการตรวจสอบสุขภาพผู้เสิร์ฟอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร มีการถ่ายเอกสารทางหนังสือพิมพ์ วารสาร นิตยสาร วิทยุ

นอกจากนี้ ยังมีการสอนเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในระดับโรงเรียน วิทยาลัย และมหาวิทยาลัยโดยมีความมุ่งหมายที่สำคัญคือ ต้องการป้องกัน ส่งเสริมสุขภาพประชาชนในการบริโภคอาหาร

งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้า

นางอัมม ถิรศิรินทร์ (สุวรรณ จักเจน 2530 : 17 อ้างอิงมาจาก นางอัมม ถิรศิรินทร์ 2520) แห่งกองอนามัยโรงเรียน กระทรวงสาธารณสุข ได้ศึกษาสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนในเขตกรุงเทพมหานคร 20 แห่ง ผลการศึกษาพบว่า ร้านอาหารในโรงเรียนมักมีปัญหาเกี่ยวกับการปกปิดอาหาร การหยิบจับภาชนะและอาหาร รวมทั้งการล้าง และการทำภาชนะให้แห้ง ยังไม่ถูกสุขลักษณะเท่าที่ควร นอกจากนี้ยังมีการตรวจอุจจาระและ X - Ray ปกติให้กับผู้ประกอบการค้าอาหาร พบว่า เป็นพยาธิไส้ ร้อยละ 10 - 45 พบแบคทีเรีย ร้อยละ 2.09 และพบวัณโรคปอดระยะที่ทองการรักษาราย

อุดม ฅมพักษ์ และคนอื่น ๆ (อุดม ฅมพักษ์ และคนอื่น ๆ 2521 : บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาเรื่อง "การศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลร้านจำหน่ายอาหารในเขตพญาไท กรุงเทพฯ ผลการศึกษาพบว่า

1. สภาวะการสุขาภิบาลของร้านจำหน่ายอาหาร เมื่อวัดมาตรฐานตามคะแนนที่ได้จากการสำรวจ พบว่า มีร้านจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐานอันดับที่ 1 ร้อยละ 1.3 มาตรฐานอันดับที่ 2 ร้อยละ 6.3 มาตรฐานอันดับที่ 3 มีร้อยละ 81.8 และมีร้านจำหน่ายอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานร้อยละ 10.6

2. การทำความสะอาด การล้าง และการซักเก็บภาชนะสัมผัสอาหาร ที่อยู่ในเกณฑ์ดีมาก มีร้อยละ 0.3 ดี มีร้อยละ 2.6 พอใช้ ร้อยละ 19.5 ไม่ดี ร้อยละ 55.3 และอยู่ในเกณฑ์ที่เลว มีร้อยละ 22.2 นั่นคือการทำความสะอาด การล้างและการซักเก็บภาชนะสัมผัสอาหารที่ถูกสุขลักษณะมีเพียงร้อยละ 22.4 ไม่ถูกสุขลักษณะมีมากถึงร้อยละ 77.6

3. ความรู้ ความคิด และความเข้าใจในสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ในแต่ละเรื่องส่วนใหญ่อยู่ในเกณฑ์ที่มีมากกว่า ร้อยละ 70 รู้ถึงวิธีการแพร่เชื้อจากร้านจำหน่ายอาหารไปสู่ผู้บริโภค แต่ในทางปฏิบัติผู้สัมผัสอาหารนึกเอาความสะดวก สมาย ความเคยชิน มีก๊วย มากกว่าที่จะปฏิบัติตามความรู้ ความเข้าใจที่ตนเองมีอยู่ จึงมีผลทำให้การสุขาภิบาลของร้านและการทำความสะอาดการล้างและการซักเก็บภาชนะสัมผัสอาหารไม่ถูกสุขลักษณะเท่าที่ควร

4. ความสะอาดของภาชนะสัมผัสอาหาร เมื่อตรวจโดย "Swab Test" พบว่า ความสะอาดของภาชนะแต่ละประเภทมีไม่แน่นอน ความสะอาดส่วนมากอยู่ในขั้นที่ใช่ไม่ได้ คือ สกปรก และสกปรกมาก ซึ่งมีมากกว่าร้อยละ 60 แม้แต่ร้านจำหน่ายอาหารประเภทเหล่านี้ ไม่เหมาะที่จะนำมาใช้ใส่อาหารสำหรับการบริโภค เพราะจะเกิดการแพร่เชื้อโรคจากผู้สัมผัสอาหาร ไปสู่ผู้บริโภคได้โดยตรง แสดงให้เห็นถึงอันตรายที่จะเกิดกับผู้บริโภคทั้งสุขภาพและชีวิต

5. สภาวะการสุขาภิบาลของร้านจำหน่ายอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กับความรู้ ความคิด และการปฏิบัติในสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร แต่มีความสัมพันธ์กับการศึกษาของผู้ประกอบการค้าโดยตรง อย่งมีนัยสำคัญทางสถิติในระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์

อุคมศิลป์ ศรีสมบุรณ์ (สุวรรณา จักเจน 2530 : 18 อ้างอิงมาจาก อุคมศิลป์ ศรีสมบุรณ์ 2522) ได้ศึกษาปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า โดยทั่ว ๆ ไป การจัดจำหน่ายอาหารกลางวันในโรงเรียนมักเป็นเรื่องของพ่อค้า แม่ค้า มาจากการจำหน่ายอาหาร โดยโรงเรียนจะเก็บผลประโยชน์จากพ่อค้า แม่ค้า เหล่านั้นนำมาใช้จ่ายในกิจการของโรงเรียน แต่ละโรงเรียน

ส่วนใหญ่ก็จะเลยไม่ค่อยมีการควบคุมด้านคุณภาพ หรือคุณค่าของอาหารรวมทั้งไม่ค่อย
 ควบคุมเรื่องความสะอาดของอาหาร และอาหารที่ห่อหุ้ม แม้คำวางขายทั้งอาหารคาว
 และอาหารหวานที่ทำสำเร็จรูปแล้วนั้น ส่วนใหญ่จะใส่ภาชนะหุ้มไว้ โดยไม่มีอะไรปกปิด
 ทำให้แมลงวันไค้คอม และปนเปื้อนได้โดยง่าย

อุดม ภูมิพิทักษ์ และคนอื่น ๆ (อุดม ภูมิพิทักษ์ และคนอื่น ๆ 2524 :

34 - 35) ได้ศึกษา เรื่อง "การตรวจความสะอาดของผิวหน้าภาชนะทางค่านจุนหรียวิทยา
 โดยการป้ายด้วยไม้พันสำลีและผลประโยชน์ที่จะได้รับ เมื่อนำมาใช้ในการปรับปรุงตาม
 โครงการสุขาภิบาลร้านจำหน่ายอาหารในอำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี" ผลการศึกษา
 พบว่า ก่อนดำเนินการตามโครงการฯ นั้น ความสะอาดของภาชนะสัมผัสอาหารอยู่ในชั้น
 สกปรกและสกปรกมาก ซึ่งจุลชีพมีจำนวนมากไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80 (เมื่อตรวจโดย Total
 Plate Count) และไม่ต่ำกว่าร้อยละ 50 (เมื่อตรวจโดย Coliform Count) และ
 สถานะการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของร้านอาหารที่อยู่ในมาตรฐานชั้นต่ำมีร้อยละ 60 นอกนั้น
 ร้อยละ 40 อยู่ในชั้นต่ำกว่ามาตรฐาน

สำหรับการล้างภาชนะที่ถูกต้องสุขลักษณะไม่มีเลย แต่ที่พออนุโลมได้โดยจัดอยู่ในชั้น
 พอใช้มีร้อยละ 55 ที่เหลืออยู่นอกนั้นเป็นการล้างที่ผิดสุขลักษณะ ซึ่งมีมากถึงร้อยละ 45 เมื่อ
 ได้ดำเนินการตามโครงการฯ โดยโคออดิเนตผู้สัมผัสอาหารครบทั้ง 3 กลุ่ม และมีการตรวจ
 ผิวหน้าภาชนะวิธี Swab Test ครบ 4 ครั้งแล้ว พบว่า ในการอบรมผู้สัมผัสอาหารประเภท
 เจ้าของร้านและผู้ปรุงอาหาร มีผลทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงสถานะการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม
 ของร้านอาหารดีขึ้น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่ไม่ถึงกับช่วยให้เปลี่ยนแปลงเกรดหรือ
 มาตรฐานอันดับที่ของร้านอาหารได้ สำหรับการอบรมเฉพาะผู้เสิร์ฟหรือคนงาน โดยที่เจ้าของ
 ร้านและผู้ปรุงไม่เคยผ่านการอบรมนั้น จะไม่ช่วยให้เกิดการเปลี่ยนแปลงสถานะการสุขาภิบาล
 สิ่งแวดล้อมของร้านอาหารได้ และพบว่า การล้างภาชนะและความสะอาดของภาชนะเมื่อ
 ก่อนดำเนินการ และหลังดำเนินการตามโครงการฯ แล้ว การเปลี่ยนแปลงไม่มีความแตกต่าง
 กันในทางสถิติ

บงยศ รุทมาทบางกูร และคนอื่น ๆ (บงยศ รุทมาทบางกูร และคนอื่น ๆ 2526 : 38 - 40) ได้ศึกษาเรื่อง "สภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนของกรุงเทพมหานคร" ได้ศึกษา 3 ด้าน คือ

1. สภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน
2. ความคิดเห็นของผู้บริหาร และครูผู้ควบคุมการจัดอาหารกลางวันที่มีต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียน
3. ความรู้ และความคิดเห็นของครูในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ที่มีต่อการสุขาภิบาลอาหาร

จากการศึกษาเรื่องสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนของกรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า

1. สภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โรงอาหารของโรงเรียน แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ โรงอาหารถาวร และโรงอาหารชั่วคราว มีจำนวนใกล้เคียงกัน (ร้อยละ 52.3 และ 47.7 ตามลำดับ) สภาพทั่ว ๆ ไปของโรงอาหารทั้งสองประเภท ใกล้เคียงกันมาก ยกเว้น เรื่องสภาพที่แห้งและสภาพพื้นโรงอาหาร ที่โรงอาหารถาวรมีสภาพดีกว่ามาก ส่วนสภาพอื่นที่แยกเป็นวัสดุและความสะอาดของสภาพนั้น ส่วนใหญ่อยู่ในระดับกลางค่อนข้างดี อาทิเช่น ความสะอาดของพื้นห้องรับประทานอาหาร ประมาณร้อยละ 60 อยู่ในระดับพอใช้ และสภาพของโต๊ะเก้าอี้ ประมาณร้อยละ 70 อยู่ในสภาพที่ดีเหลือมีสภาพชำรุดบ้างและชำรุดเป็นจำนวนมาก
2. โรงครัวเป็นสภาพที่สัมพันธ์โดยตรงกับโรงอาหารของโรงเรียน แต่กลับพบว่า ส่วนใหญ่โรงครัวของโรงเรียนจัดสร้างขึ้นชั่วคราวเท่านั้น (คิดเป็นร้อยละ 63) และสภาพค่อนข้างแตกต่างกับโรงอาหาร กล่าวคือ โดยทั่วไปโรงครัวถาวรส่วนใหญ่ มีสภาพวัสดุอุปกรณ์ค่อนข้างดี ถูกสุขลักษณะในขณะที่โรงครัวชั่วคราวมีสภาพอยู่ในระดับกลาง ส่วนสภาพความสะอาดนั้นส่วนใหญ่ของโรงครัวทั้งสองประเภทอยู่ในระดับพอใช้ และพอใช้ค่อนข้างต่ำ ตัวอย่างเช่น พื้นห้องครัวโรงอาหารถาวรและโรงอาหารชั่วคราว มีสภาพความสะอาดระดับพอใช้คิดเป็นร้อยละ 45.8 และ 61.0 ตามลำดับ และมีสภาพสกปรกคิดเป็นร้อยละ 20.8 และ 34.1 ตามลำดับ

3. การวางภาระและอาหารนั้น พบว่า มีเพียงเรื่องแพนเค้กอาหารเช้าและอุปกรณ์การล้างภาระเท่านั้นที่ส่วนใหญ่ว่างไว้กับพื้น หรือสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 เซนติเมตร และเมื่อพิจารณารายละเอียดการล้างภาระนั้น พบว่า ร้อยละ 57.7 ของโรงเรียนที่จัดให้มีการล้างถ้วยอ่าง 3 ใบ พร้อมท่อระบายน้ำซึ่งเป็นวิธีการที่ถูกต้องแต่มีเพียงร้อยละ 32.4 เท่านั้น ที่ล้างตามขั้นตอนที่ถูกสุขาภิบาลอาหาร หลังจากล้างเสร็จแล้วภาระจะอุปกรณ์เหล่านี้ ร้อยละ 53.5 เก็บไม่ถูกสุขลักษณะ ส่วนการแต่งกายของผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟอาหารนั้นมีเพียงร้อยละ 22.5 เท่านั้นที่แต่งกายสะอาดเรียบร้อยและสำหรับการควบคุมแมลง และสัตว์นำโรคในโรงอาหารนั้น พบว่า มีเพียงร้อยละ 8.4 เท่านั้น ที่จัดระบบป้องกันแมลงที่มีประสิทธิภาพและร้อยละ 81.7 ไม่เคยมีการกำจัดแมลงและสัตว์นำโรคเลย

4. ผู้บริหารและครูผู้ควบคุมการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นเรื่องปัญหาโรงอาหารและโรงครัวใกล้เคียงกันมาก กล่าวคือ เกือบทุกเรื่องที่ทั้ง 2 กลุ่มเห็นว่ายังคงมีปัญหาในระดับปานกลางค่อนข้างมาก (ระดับคะแนนระหว่าง 3 - 4) มีเพียงเรื่องปัญหาเกี่ยวกับสภาพความเก่าของโรงครัวและโรงอาหารเท่านั้นที่เห็นว่ามีความเกิดขึ้นน้อย

5. เกี่ยวกับอุปกรณ์ เครื่องใช้ นั้น ความคิดเห็นของทั้งสองกลุ่มสอดคล้องกันมาก โดยที่เห็นว่าปัจจุบันมีปัญหาหนักหรือมากที่สุด เรื่องการขาดแคลนอุปกรณ์ประเภทต่าง ๆ เช่น ตู้ โต๊ะ อุปกรณ์เครื่องครัวและตู้เก็บอาหารสด และอาหารปรุงสำเร็จ

6. ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของครูในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ผลปรากฏว่า โดยเฉลี่ยแล้ว ครูมีความรู้เรื่อง การสุขาภิบาลอาหาร ประมาณร้อยละ 64.4 เท่านั้น

7. ความคิดเห็นที่มีต่อวิธีการปรับปรุงการสุขาภิบาลร้านอาหาร ผลปรากฏว่า มากกว่าร้อยละ 90 ของครูทั้งหมดต่างเห็นด้วยกับวิธีการต่าง ๆ ในการปรับปรุงการสุขาภิบาลร้านอาหาร ยกเว้นเรื่องการควบคุมร้านอาหาร ที่มีข้อเสียงเป็นพิเศษจากเจ้าหน้าที่ผู้เห็นด้วยเพียง ร้อยละ 76.83 เท่านั้น

สุจินดา ขจรรุ่งศิลป์ (สุจินดา ขจรรุ่งศิลป์ 2526 : 62 - 65) ได้ศึกษาเรื่อง "การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนที่อยู่ในสังกัดกรุงเทพมหานคร" ผลการศึกษาพบว่า โรงเรียนส่วนใหญ่คือ ร้อยละ 95.56 มีการจัดอาหารกลางวันสำหรับเด็กนักเรียน โดยมี

จุดประสงค์เพื่อสนองนโยบายของกรุงเทพมหานคร ในการจัดโครงการอาหารกลางวัน
 ดังนั้น ลักษณะการจัดอาหารกลางวันจึงออกมาในรูปของการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ไม่ใช่
 มีการวางแผนไว้อย่างหน้ามาก่อน เช่น เรื่องของสถานที่ที่จะมีโรงเรียนที่มีสถานที่พร้อม
 ร้อยละ 46.51 และโรงเรียนส่วนมากมีวัตถุประสงค์แรก คือ ต้องการให้นักเรียนได้รับ
 อาหารกลางวันอย่างทั่วถึงก่อน จึงไม่คำนึงถึงหลักการสุขภาพอาหารเท่าไรนัก และ
 เนื่องจากทางสำนักศึกษาไม่ได้มีการเน้นการจัดโครงการสุขภาพอาหารในโรงเรียนด้วย
 ดังนั้น การสุขภาพอาหารในโรงเรียน สังกัดกรุงเทพมหานคร จึงเป็นไปในรูปแบบที่แล้ว
 แต่การบริหารงานของผู้บริหารในระดับโรงเรียน ว่าจะดำเนินการออกมาในรูปใด แต่ก็มีอยู่
 หลายโรงเรียนที่พยายามจัดให้อาหารกลางวันในโรงเรียน ถูกหลักทั้งทางโภชนาการและ
 ทางสุขภาพ ซึ่งโรงเรียนเหล่านี้มีเพียงร้อยละ 11.63 ของกลุ่มโรงเรียนตัวอย่าง

สำหรับผู้ปรุงและสัมผัสอาหาร เช่น ในเรื่องของการสะอาดของเสื้อผ้า เล็บมือ
 และทรงผม พบว่า มีการรักษาความสะอาดในทุกโรงเรียนที่มีการปรุงอาหาร แต่ในด้านการ
 การระวังรักษาการเป็นพาหะนำโรคหรือเป็นผู้แพร่เชื้อโรคนั้น ไม่ได้รับการเอาใจใส่ เช่น
 ผู้ที่ปรุงอาหารและสัมผัสอาหารไม่เคยได้รับการตรวจจักษุจักษุมาต่อน มีเพียงร้อยละ
 48.84 ที่เคยเอ็กซเรย์ปอดมาก่อนถือเป็นการไม่เพียงพอในการป้องกันโรค และไม่มี
 โรงเรียนใดที่ผู้ปรุงและผู้สัมผัสอาหารมีการควบคุมด้วยผ้าคลุม หรือใช้หมวกป้องกันผิวง
 ฟูอาหาร

นอกจากนี้ สุจินดา ขจรรุ่งศิลป์ ยังได้ศึกษาเกี่ยวกับความนึกเห็นของผู้บริหาร
 และผู้ควบคุมการประกอบอาหารต่อการสุขภาพอาหารในโรงเรียน สรุปผลได้ดังนี้

1. ทั้งผู้บริหารโรงเรียน และผู้ควบคุมการประกอบอาหารมีความนึกเห็นด้วย
 อย่างยิ่งว่า การสุขภาพอาหารเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งในการประกอบอาหาร
2. ทั้งผู้บริหารและผู้ควบคุมการประกอบอาหาร มีความนึกเห็นด้วยว่าการ
 สุขภาพอาหารในโรงเรียนจะต้องมีการปรับปรุงอีก
3. สำหรับอุปสรรคของการจัดการสุขภาพอาหารในโรงเรียน ผู้บริหารโรงเรียน
 และผู้ควบคุมการประกอบอาหารมีความนึกเห็นดังนี้คือ

3.1 ผู้บริหารไม่มีความคิดเห็นต่ออุปสรรคที่เกิดขึ้น เนื่องจากผู้ที่มีหน้าที่ในการประกอบอาหารขาดความรู้ในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร ส่วนผู้ควบคุมการประกอบอาหารไม่เห็นด้วยกับอุปสรรคข้อนี้

3.2 ทั้งผู้บริหารและผู้ควบคุมการประกอบอาหารไม่เห็นด้วยกับอุปสรรคของการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนที่เกิดขึ้น เนื่องจากทางโรงเรียนยังไม่ตระหนักถึงความสำคัญของการสุขาภิบาลทางอาหาร

3.3 ทั้งผู้บริหารโรงเรียนและผู้ควบคุมการประกอบอาหาร ไม่เห็นด้วยกับข้อสังเกตที่ว่าอุปสรรคของการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนนั้นเกิดขึ้น เนื่องจากโรงเรียนยังไม่คุ้นเคยกับการสุขาภิบาลอาหารว่าต้องจัดอย่างไร

3.4 สำหรับอุปสรรคของการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนที่เกิดขึ้น เนื่องจากขาดงบประมาณในการดำเนินการ ทั้งผู้บริหารโรงเรียนและผู้ควบคุมการประกอบอาหารมีความคิดเห็นด้วยกับข้อสังเกตนี้

3.5 ทั้งผู้บริหารโรงเรียนและผู้ควบคุมการประกอบอาหาร มีความคิดเห็นด้วยที่อุปสรรคของการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเกิดขึ้น เนื่องจากขาดบุคลากรในการดำเนินการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

4. ทั้งผู้บริหารโรงเรียน และผู้ควบคุมการประกอบอาหาร มีความคิดเห็นด้วยว่าควรจะมีการอบรมเพิ่มพูนความรู้ เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารให้กับครูที่รับผิดชอบ

5. ทั้งผู้บริหารโรงเรียนและผู้ควบคุมการประกอบอาหาร มีความคิดเห็นด้วยว่าควรจะมีการอบรมเพิ่มพูนความรู้ เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารให้กับครูทุกคน

6. การจัดหาสื่อความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไว้ในห้องสมุด ทั้งผู้บริหารโรงเรียนและผู้ควบคุมการประกอบอาหาร มีความคิดเห็นด้วยว่า ควรมีการจัดสื่อความรู้ไว้ในห้องสมุด

7. ทั้งผู้บริหารโรงเรียนและผู้ควบคุมการประกอบอาหาร มีความคิดเห็นด้วยอย่างยิ่งว่าในการเรียนการสอน ครูควรปลูกฝังให้นักเรียนมีความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติถึงหลักสุขนิสัยในการรับประทานอาหาร

8. ทั้งผู้บริหารโรงเรียนและผู้อยู่ควบคุมการประกอบอาหาร มีความคิดเห็นกันว่า นักเรียนในโรงเรียนส่วนมากไม่คำนึงถึงความสะดวกของอาหารที่รับประทาน

9. สำหรับความคิดเห็นที่ว่านักเรียนจำนวนมากที่ยังขาดการปลูกฝังหลักการปฏิบัติ ที่ถูกต้องในการรับประทานอาหารทั้งผู้บริหารโรงเรียน และผู้อยู่ควบคุมการประกอบอาหารไม่มีความคิดเห็นในข้อนี้

10. ทางโรงเรียน เห็นความจำเป็นในเรื่องการเสริมให้นักเรียนมีความเก่งกาจ ในเรื่องวิชาการมากกว่าในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ในระดับผู้บริหารโรงเรียนมีความ คิดเห็นไม่เห็นด้วย ส่วนผู้อยู่ควบคุมการประกอบอาหารนั้นไม่มีความคิดเห็น

11. สำหรับความคิดเห็นที่ว่า สิ่งแวดล้อมทางครอบครัวของนักเรียน เป็นอุปสรรค ต่อการปลูกฝังความรู้ หัดนคคิ และการปฏิบัติตัวเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารให้กับนักเรียน ทั้งผู้บริหารโรงเรียนและผู้อยู่ควบคุมการประกอบอาหารมีความคิดเห็นด้วยกับข้อนี้

ประสิทธิ์ สิริระพันธ์ และคนอื่น ๆ (ประสิทธิ์ สิริระพันธ์ และคนอื่น ๆ 2527 : 48 - 86) ได้ศึกษาเรื่อง "รูปแบบการปรับปรุงสุขาภิบาลร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร" ได้ศึกษาในประเด็นที่สำคัญ 3 ด้าน ซึ่งเป็นข้อมูลพื้นฐานที่จะใช้ในการกำหนดรูปแบบา ที่ ต้องการได้คือ

1. สภาพและปัญหาการปรับปรุงการสุขาภิบาลร้านอาหาร ด้วยการใช้อาสาสมัคร
2. ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะการปรับปรุงการสุขาภิบาลร้านอาหารของ
เจ้าหน้าที่

3. ความคิดเห็นของเจ้าหน้าที่ในงานอนามัยเขต ที่มีต่อโครงสร้างการบริหาร งานและศักยภาพของงานอนามัยเขต

ผลของการศึกษาเรื่องรูปแบบการปรับปรุงการสุขาภิบาลร้านอาหารในกรุงเทพ มหานคร พบว่า

1. สภาพและปัญหาการปรับปรุงการสุขาภิบาลร้านอาหาร ด้วยการใช้อาสาสมัคร ครอบคลุมเกี่ยวกับสภาพการสุขาภิบาลร้านอาหาร 5 เรื่องใหญ่ ๆ คือ สถานที่รับประทาน อาหาร ห้องครัว หรือสถานที่ปรับปรุง การล้างและการเก็บภาชนะอุปกรณ์ น้ำแข็ง น้ำดื่ม

และห้องส้วม จากผลการสำรวจ 3 ครั้ง ในปี พ.ศ. 2522, พ.ศ. 2523 และ พ.ศ. 2524 พบว่า เมื่อพิจารณาจากผลของการสำรวจทั้ง 3 ครั้ง ห่างกันช่วงละประมาณ 1 ปี ผลปรากฏว่าส่วนใหญ่สภาพต่าง ๆ จะไม่แตกต่างกันมากมายนัก แต่เมื่อพิจารณารายละเอียดแต่ละเรื่อง มีข้อน่าสังเกตว่า สภาพร้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น วัสดุพื้นห้องรับประทานอาหาร ห้องส้วม และฝาดับัง เปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้น ถูกสุขลักษณะมากขึ้น ในขณะที่ความสะอาดและการรักษาความสะอาดหลาย ๆ เรื่อง มีแนวโน้มว่าจะสกปรกมากยิ่งขึ้น เช่น ความสะอาดของห้องครัวหรือสถานที่ปรุงอาหารและทางระบายน้ำ

2. เจ้าหน้าที่ในงานอนามัยเทศบาลส่วนใหญ่ เห็นว่างานการควบคุมดูแลร้านอาหารมีความสำคัญในอันที่มองจากงานอื่น ๆ เสมอไม่ว่าจะพิจารณาจากพื้นฐาน ความชอบ ในการทำงานมากที่สุดและงานที่เจ้าหน้าที่คิดว่าทำแล้วมีโอกาสได้รับความดีความชอบมากที่สุดก็ตาม แต่ก็อยู่ในระดับกลาง ๆ เมื่อเปรียบเทียบกับงานอื่น ๆ ที่อยู่ในขอบเขตหน้าที่ความรับผิดชอบ ซึ่งความนึกเห็นนี้ค่อนข้างแตกต่างจากผู้ช่วยหัวหน้าเขตที่พิจารณาเห็นความสำคัญของงาน เรื่องร้านอาหารมากกว่างานอื่น ๆ ในหลาย ๆ แง่มุม เช่น งานเรื่องร้านอาหารมีผลต่อสุขภาพของประชาชนมากที่สุด และเป็นงานที่เจ้าหน้าที่ควรให้ความสนใจมากที่สุดด้วย

3. ปัญหาในเรื่องความร่วมมือจากเจ้าของร้านอาหารนั้น ส่วนใหญ่เจ้าหน้าที่เห็นว่ายังอยู่ในระดับต่ำมาก (อยู่ในระดับปัญหามากและปานกลาง) ด้วยสาเหตุหลัก 2 ประการ คือ ขาดความรู้ ความเข้าใจหลักการสุขาภิบาลร้านอาหาร และขาดความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนและระเบียบกฎเกณฑ์ต่าง ๆ ที่ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามส่วนความร่วมมือของประชาชนในฐานะผู้บริโภค และสนับสนุนการดูแลและควบคุมความสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อยของร้านอาหารได้นั้น ยังอยู่ในระดับต่ำมาก ทั้งนี้เนื่องจากประชาชนยังขาดความสำนึกต่อบทบาทของตนเองต่อการมีส่วนร่วมช่วยเหลือเจ้าหน้าที่ในการดูแลควบคุมร้านอาหารให้มีลักษณะเป็นการพิทักษ์ผลประโยชน์ผู้บริโภคอย่างแท้จริง

4. รูปแบบและวิธีปรับปรุงการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ควรจะเป็น คือ "ข้อกำหนดขั้นต่ำสภาพการสุขาภิบาลร้านอาหาร" และข้อกำหนดขั้นต่ำสภาพการสุขาภิบาลร้านอาหาร หมายถึง สภาพการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารทุกร้านต้องจัดให้ได้อย่างน้อยตามสภาพ

ที่กำหนดทุกเรื่อง ขึ้นทำสภาพการสุขาภิบาลร้านอาหารได้กำหนดไว้ครอบคลุมเรื่องต่าง ๆ
 9 เรื่อง คือ สถานที่รับประทานอาหาร ครว้ การล้าง และเก็บภาชนะ อาหาร น้ำแข็ง
 สำหรับการบริโภค น้ำดื่ม อ่างล้างมือ ส้วม ตู้ปรุง และผู้เสิร์ฟ โดยมีรายละเอียดดังนี้

9.1 สถานที่รับประทานอาหาร

9.1.1 พื้น

9.1.1.1 สภาพพื้น ไม่แตกร้าว เป็นหลุมเป็นบ่อ

9.1.1.2 ไม่มีเศษขยะ เศษอาหารและคราบสกปรกค้างคิน

9.1.2 ฉนังเพดาน ไม่แตกร้าว รั่วหรือซึม

9.1.3 โตะอาหาร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย

9.1.4 เครื่องทวง

9.1.4.1 ภาชนะใส่เครื่องปรุงรสต้องมีฝาปิด

9.1.4.2 ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และซอสกักไม่ทำด้วย

พลาสติก สังกะสีหรืออลูมิเนียม

9.1.5 ความเป็นระเบียบเรียบร้อย

9.1.5.1 ไม่วางโต๊ะ เก้าอี้ และอุปกรณ์ต่าง ๆ นอกบ้าน

9.1.5.2 ไม่แขวน ติดตั้งสิ่งของรกรุงรังตามฝาผนังและ

เพดาน

9.2 ครว้

9.2.1 พื้นเรียบ ไม่ชำรุด

9.2.1.1 สภาพพื้นเรียบ ไม่แตกร้าว เป็นหลุมเป็นบ่อ

9.2.1.2 ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร และคราบสกปรก

ค้างคิน

9.2.2 ที่เตรียมและประกอบอาหาร

9.2.2.1 ทำด้วยวัสดุไม่ชื้นน้ำ

9.2.2.2 สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

9.2.2.3 ฝาดนึ่งที่ติดกับเตาไฟ ต้องบุด้วยวัสดุทำความ สะอาดง่ายและไม่ดูดซับน้ำ เช่น กระเบื้องเคลือบ โฟมเก่า อลูมิเนียม หรือสแตนเลส

9.2.3 ที่รองรับขยะและเศษอาหาร

9.2.3.1 มีอย่างน้อย 2 ใบ วัสดุใส่ขยะแห้ง และขยะเปียก แยกกันเป็นการเฉพาะขนาดหรือจำนวนถังขยะ ต้องมีเพียงพอสำหรับใส่ขยะในแต่ละวัน

9.2.3.2 สภาพถังขยะต้องมีฝาปิด น้ำไม่รั่ว

9.2.4 การกำจัดน้ำโสโครก

9.2.4.1 มีทางระบายน้ำที่หาค่ายวัสดุถาวร ไม่แตกกร้าว และมีทางระบายของน้ำท่อน้ำสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้

9.2.4.2 มีตะแกรงกรองเศษอาหารในทางระบายน้ำ

9.3 อุปกรณ์การล้างและเก็บภาชนะ

9.3.1 อุปกรณ์การล้างภาชนะ

9.3.1.1 มีอ่างล้างภาชนะอย่างน้อย 2 อ่าง และ ติดตั้งท่อระบายน้ำที่กันอ่างระบายลงสู่แหล่งกำจัด

9.3.1.2 อ่างล้างภาชนะตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60

เซนติเมตร

9.3.1.3 จัดให้มีก๊อกประปา หรือมีที่เก็บน้ำไว้ใช้สำหรับ ล้างภาชนะ

9.3.2 การเก็บภาชนะ

9.3.2.1 มีภาชนะสำหรับเก็บจาน ชาม ที่ล้างแล้ว เป็น การเฉพาะในลักษณะที่คง เก็บจากแบบคว่ำหรือตะแคง

9.3.2.2 มีภาชนะสำหรับเก็บช้อนส้อม และตะเกียบ เป็นการเฉพาะในลักษณะที่คง เก็บโดยให้วางตรงหรือตะแคง เอาส่วนค้ำมือขึ้น

9.4 อาหาร

9.4.1 อาหารก่อนปรุง

น้ำแข็ง

9.4.1.1 อาหารประเภทเนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็นหรือตู้

9.4.1.2 เก็บในที่อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

9.4.2 อาหารปรุงสำเร็จแล้ว

9.4.2.1 เก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด จากแสงวัน

และสัตว์นำโรค

9.4.2.2 เก็บอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

9.5 น้ำแข็งสำหรับการบริโภค

9.5.1 เก็บไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด

9.5.2 ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

9.5.3 มีภาชนะที่ปิดมิดชิดสำหรับ จับ ตัก หรือคั้นน้ำแข็งประจำอยู่ใน

ภาชนะ

9.5.4 ภาชนะวางห่างจากประตูส้วม และสถานที่ล้างภาชนะอย่าง

น้อย 2 เมตร

9.5.5 ไม่นำสิ่งอื่น ๆ เช่น อาหารและเครื่องดื่มมาแช่ในภาชนะ

ที่ใส่น้ำแข็ง

9.6 น้ำสำหรับดื่ม

9.6.1 เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด และมีทางน้ำออกที่เป็นเครื่อง

รินเท

9.6.2 ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

9.7 อ่างล้างมือ

9.7.1 ติดตั้งอ่างล้างมืออย่างน้อย 1 ที่

9.7.2 ติดตั้งอุปกรณ์ และจัดให้มีน้ำและสบู่ประจำอ่างล้างมือ

9.8 ส้วม

9.8.1 พื้น เป็นซีเมนต์หรือวัสดุเรียบ น้ำไม่ขัง

9.8.2 ผนังก่ออิฐฉาบปูน ผิวเรียบง่ายต่อการทำความสะอาด และ

มีช่องระบายอากาศ

- 9.8.3 หัวส้อมเป็นค้อนแหลมหรือวัสดุอื่นที่ทำความสะอาดง่าย
- 9.8.4 มีที่สำรองน้ำ และกระดกชำระ
- 9.8.5 ห้ามจัดให้มีภาชนะใส่เศษกระดกชำระ
- 9.9 ผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟ
 - 9.9.1 สวมเสื้อมีแขน สะอาด
 - 9.9.2 ไม่เป็นโรคผิวหนังที่นำรังเกียจ

ข้อปฏิบัติสำหรับร้านจำหน่ายอาหาร

การพิจารณาใบอนุญาตร้านจำหน่ายอาหารรายใหม่ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์เงื่อนไข
ดังนี้

1. การพิจารณาใบอนุญาตร้านจำหน่ายอาหารรายใหม่ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์
เงื่อนไขดังนี้
 - 1.1 ต้องจัดร้านให้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดขั้นต่ำของการสุขาภิบาลอาหาร
 - 1.2 ผู้ขออนุญาตหรือเจ้าของร้าน หรือผู้จัดการร้านอาหารจะต้องมีใบรับรอง
ผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนดหรือสถาบันอื่นที่
กรุงเทพมหานครรับรอง
 - 1.3 ให้เขตเป็นผู้รับผิดชอบกำหนดแนวทาง วิธีทางปฏิบัติ เงื่อนไข และ
อื่น ๆ ที่จำเป็นในการจัดการอบรมดังกล่าว
2. การดำเนินการ สำหรับร้านอาหารที่ได้รับใบอนุญาตก่อนระเบียบกรุงเทพ
มหานครฉบับนี้ประกาศใช้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์เงื่อนไข ดังนี้
 - 2.1 ต้องจัดร้านให้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดขั้นต่ำ ของการสุขาภิบาลอาหาร
ภายใน 3 ปี หลังการประกาศใช้
 - 2.2 ผู้ขออนุญาตหรือเจ้าของร้าน หรือผู้จัดการร้านอาหาร จะต้องมีใบรับรอง
ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด หรือสถาบันอื่นที่
กรุงเทพมหานครรับรอง ภายใน 5 ปีหลังการประกาศใช้

2.3 ให้เขคเป็นผู้รับผิดชอบกำหนดแนวทาง วิธีการปฏิบัติ เงื่อนไขและอื่น ๆ ในการจัดอบรมดังกล่าว

อย่างไรก็ตามข้อกำหนดขั้นต่ำ สภาพการสุขาภิบาลร้านอาหารนี้ เป็นสิ่งที่คณะกรรมการฯ เสนอต่อผู้บริหารกรุงเทพมหานคร แต่ยังไม่ได้ใช้ เป็นระเบียบปฏิบัติในขณะนี้

จริยาวัตร คมพักษ์ และคนอื่น ๆ (จริยาวัตร คมพักษ์ และคนอื่น ๆ 2528 : 142 - 144) ได้ศึกษาเรื่อง การประเมินสภาวะอนามัยโรงเรียนในโรงเรียนราษฎร์เขต บางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร พบว่า ร้อยละ 68.0 ของโรงเรียนราษฎร์ที่สำรวจมีการจัดอาหารกลางวันให้นักเรียน โดยใช้ครู เป็นผู้ปรุง หรือดูแล อีกร้อยละ 32.0 นักเรียนสามารถที่จะเลือกซื้ออาหารกลางวันจากพ่อค้าแม่ค้าที่ขาย อยู่ในโรงเรียนและบางวันนักเรียนอาจนำอาหารมาเองจากบ้าน การให้โภชนศึกษา พบว่า มีน้อยมาก นอกจากนี้ในเรื่องการใช้ถังขยะ พบว่า ร้อยละ 84.0 ใช้ถังขยะที่ไม่มีฝาปิด น้ำคั้น น้ำใช้ ทุกโรงเรียนใช้น้ำประปา

ราเชล เซลิเกมานและ อายาลา โคเฮน (อุคม คมพักษ์ และคนอื่น ๆ 2524 : 2 อ้างอิงมาจาก Rachel Seligmann and Ayala Cohen. n.d. ได้ศึกษา "Utensil Swab Test"

จากร้านจำหน่ายอาหาร 95 ร้านในชนบททางภาคเหนือของประเทศอิสราเอล พบว่า ในการตรวจหาขณะแต่ละครั้งโดยกระทำซ้ำร้านเดิมบ่อย ๆ 4 - 8 ครั้งต่อปี พบว่า จำนวนจุลินทรีย์ต่อหนึ่งตารางพื้นที่ของผิวภาชนะสัมผัสอาหาร จะมีจำนวนแปรผันแตกต่างกันมาก ทำให้ Utensil Swab Test ไม่สามารถจะนำมาใช้บอกให้ทราบถึงสุขวิทยาของภาชนะในร้านจำหน่ายอาหารได้ และการกระทำเช่นนี้ก็ยังไม่สามารถช่วยกระตุ้นให้ร้านจำหน่ายอาหารนั้น ๆ มีการปรับปรุงการสุขาภิบาลร้านอาหารให้ดีขึ้นได้

บุญชอบ สุขขงสิงห์ (ประสิทธิ์ สิริพันธ์ และคนอื่น ๆ 2527 : 29 - 34 อ้างอิงมาจาก บุญชอบ สุขขงสิงห์ ม.ป.ป.) สำหรับในต่างประเทศนั้น การสุขาภิบาลร้านอาหารในประเทศพัฒนาแล้ว มีมาตรฐานสูงกว่าประเทศไทยมาก หรือแม้แต่ประเทศในเอเชียอาคเนย์ที่เป็นเพื่อนบ้านภูมิภาคนี้ก็ตาม มีผลงานการปรับปรุงการสุขาภิบาลร้านอาหารที่เป็นแบบอย่างหลายประเทศ ในกลุ่มเอเชียอาคเนย์ ประเทศสิงคโปร์ เป็นประเทศที่มีผลงาน

ที่เด่นมากที่สุด จากการรายงานผลการศึกษากฎงานค่าน้ำของ บุญชอบ สุขนงสิงห์ เจ้าหน้าที่บริหารงานสาธารณสุข 6 หัวหน้างานอนามัย เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร มีสาระที่สำคัญดังนี้

การปรับปรุงร้านอาหารของประเทศสิงคโปร์มีหลักที่สำคัญคือ

1. มีการกำหนดผังเมือง จะกำหนดชัดเจนว่าบริเวณใดควรเป็นที่บริการอาหารกับชุมชนประเทศใด

2. ก่อนที่จากราชอาณาจักรจะต้องมีแบบแปลนแผนผังบริเวณใกล้เคียง เป็นประวัติดังนั้น พร้อมกับการจัดกฎท้องตามข้อกำหนด

3. แบ่งประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารตามลักษณะซึ่งได้แก่

3.1 Restaurants

3.2 Eating Houses

3.3 Coffee Shops

3.4 Canteens

3.5 Cold Drink Shops

3.6 Snack Bars

3.7 Food Catering Establishments

3.8 Take - Away Food Shops

3.9 Construction Site Canteens

แต่ละลักษณะของอาหารและสถานที่ ได้กำหนดมาตรการควบคุมด้านการสุขาภิบาลแตกต่างกันออกไป โดยมีมาตรฐานกลางกำหนดไว้ดังนี้

1. ต้องจัดให้มีครัวที่ประกอบปรุงอาหารที่ได้สุขลักษณะ ภายในห้องครัวต้องให้มีพื้นที่ว่างไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 เพื่อสะดวกต่อการบำรุงรักษา

2. ต้องจัดให้มีการถ่ายเทอากาศภายในครัว โดยใช้พัดลมที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 30 เซนติเมตร 2 ตัว คุ้ดูดอากาศออก ซึ่งมีประสิทธิภาพได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของพื้นที่ครัวทั้งหมด

3. ผนังของครัวและบริเวณที่เตรียมอาหารตามแนวกึ่ง ต้องชักทำด้วยวัสดุ
ราบเรียบ คงทน ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 1.5 เมตร
4. ต้องชักให้มีฝาปิดช่องระบายควัน โดยมีพัดลมดูดควันระบายควันออกไปพ้นหลังคา
และต้องไม่เกิดปัญหาเกี่ยวกับกลิ่นเคี้ยว
5. อุปกรณ์ การล้างภาชนะ และอุปกรณ์เครื่องครัวต่าง ๆ จะต้องตั้งสูงจากพื้น
ไม่น้อยกว่า 50 เซนติเมตร และให้มีความสัมพันธ์กับบริเวณที่จะกำจัดสิ่งโสโครก
6. ระบายพื้นห้องอาหารต้องสูงกว่าระดับพื้นทั่วไป 6 เซนติเมตร
7. จักรมีที่เตรียมอาหารคิกเป็นเนื้อที่ 15 ตารางเมตร พื้นห้องครัวและใช้เป็นที่
ที่คิกคั้ง อ่างล้างภาชนะ ที่วางของ อุปกรณ์ อ่างล้างภาชนะนี้ให้มี 1 ที่ ต่อพื้นที่ 24 ตารางเมตร
8. ต้องมีบริเวณห้องป้องกันสัตว์และ ไม่น้อยกว่า 5 ตารางเมตร หรือร้อยละ 10
ของพื้นที่ครัว ในกรณีที่เป็นพื้นที่โล่งแจ้ง ห้องเก็บของต้องมีพื้นที่ 10 ตารางเมตร หรือร้อยละ 20
ของพื้นที่ครัว
9. ผู้ขอรับอนุญาตประกอบการต้องให้ความร่วมมือเสนอแบบแปลนแผนผัง รายละเอียด
รูปแบบ โครงสร้างของห้องครัว จำนวนขนาดโต๊ะ อุปกรณ์เครื่องครัว อ่างล้างภาชนะ ดัง
การชักวางโต๊ะ เก้าอี้ รวมทั้งบริเวณที่จะจัดสร้างบรรยากาศที่ดีในบริเวณด้วย
10. กรณีที่มีเคาน์เตอร์ คานบนต้อง เป็นวัสดุราบเรียบ ทำความสะอาดง่าย ป้องกัน
การดูดซึมของสารเคมี พร้อมกับชักมีอ่างล้างภาชนะคิกคิกอยู่หลังเคาน์เตอร์
11. พื้นผิวบนของโต๊ะ ต้องเป็นวัสดุราบเรียบ ทำความสะอาดง่าย
12. ประตูของห้องน้ำ ห้องส้วม หรือห้องชำระล้างต่าง ๆ ไม่เปิดคิกคิกตรงไป
ยังห้องครัว ห้องเก็บอาหาร หรืออื่น ๆ ที่เกี่ยวกับการบริโภค
13. ที่สำหรับใส่ภาชนะอุปกรณ์ การชักมีขนาดยาว 3 เมตร ถึง 0.4 เมตร
สูง 0.75 เมตร ตั้งสูงกว่าระดับพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร
14. การเตรียมอาหารบางชนิด ซึ่งจะก่อปัญหาเกี่ยวกับกลิ่น จะต้องพิจารณาชัก
การป้องกันไม่ให้ไปรบกวนทั้งภายในภายนอก
15. อุณหภูมิที่เหมาะสมในห้องรับประทานอาหารอยู่ระหว่าง 23 - 27 องศา
เซลเซียส

16. เพศานเป็นสิ่งสำคัญของสถานที่

ทั้งหมดนี้เป็นหลักการของสถานที่จำหน่ายอาหาร จำต้องปฏิบัติส่วนรายละเอียดของลักษณะของสถานที่ทั้ง 9 ประเภ่นั้น ได้กำหนดตามความเหมาะสมแตกต่างกันออกไป

กฎหมายของประเทศสิงคโปร์บางส่วนที่ใช้เกี่ยวกับร้านอาหาร มีดังนี้

1. การยื่นขอใบอนุญาตจะต้องยื่นเป็นลายลักษณ์อักษร และประกอบด้วยแบบแผนผังที่สมบูรณ์ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงขอบเขตของพื้นที่ที่จะใช้ เป็นสถานที่ประกอบกิจการร้านอาหารพร้อมกับคำขออนุญาต

2. ผู้ขออนุญาตจะต้องนำใบอนุญาตที่จะต้องได้รับติดตัวไว้ในที่ที่เห็นได้ตลอดเวลา

3. ผู้ได้รับอนุญาตจะต้องรักษาความสะอาดสถานที่ และอุปกรณ์ตลอดเวลา

4. รักษาห้องน้ำ ห้องส้วมที่สะอาด อ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาดถูก

สุขลักษณะ

5. ห้ามแขวนสิ่งของเกี่ยวกับเครื่องนอน หรือเสื้อผ้าหรือสิ่งของอื่นนอกเหนือจากสิ่งที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจของผู้รับอนุญาต

6. จัดดูแลป้องกันสถานที่ไม่ให้มีสิ่งสกปรก ผุ่นละออง ขยะ หนู และแมลง

7. ห้ามผู้ประกอบการเก็บน้ำให้เกิดหรือปล่อยให้มีขยะสิ่งปฏิกูลอยู่ใกล้เคียงกับที่ประกอบปรุงอาหาร ยกเว้นเก็บไว้ในถังขยะ

8. ผู้ประกอบการจะต้องทำให้สถานที่และเครื่องมือ เครื่องใช้ตลอดจนภาชนะที่จำหน่าย หรือเตรียมการเพื่อจำหน่ายให้สะอาดอยู่ตลอดเวลา ปลอดภัยจากวัตถุมีพิษหรือสิ่งที่น่ารังเกียจ ตลอดจนการปนเปื้อนหรือมลภาวะ

9. ผู้รับอนุญาตต้องแน่ใจว่าอาหารทุกอย่าง เก็บรักษาไว้อย่างสะอาดปลอดภัย

10. ห้ามผู้ประกอบการทำให้เกิดหรือปล่อย หรือนำ หรือขนถ่ายสิ่งของจากรถบรรทุกขยะ สิ่งขี้ถ่าย หรือวัตถุมีพิษ หรือสิ่งที่น่ารังเกียจผ่านบริเวณสถานที่ประกอบอาหารของผู้รับอนุญาต

11. ห้ามใช้เป็นที่อยู่อาศัยในบริเวณสถานที่ขออนุญาต

12. ห้ามผู้รับอนุญาตจำหน่ายหรือเตรียมอาหาร เพื่อจำหน่ายในสถานที่อื่นใด นอกจากบริเวณที่ได้รับอนุญาต

13. ห้ามผู้รับอนุญาต เปลี่ยนแปลงหรือถอนเคลื่อนย้ายหรือทำสิ่งอื่นมาทดแทนหรือ
 คัดแปลงใหม่โดยไม่รับอนุญาต

14. ผู้ใดกระทำการฝ่าฝืนข้อกฎหมายดังกล่าว มีความผิดต้องรับโทษด้วยการปรับ
 อย่างน้อยไม่ต่ำกว่า 50 เหรียญสิงคโปร์ และในกรณีที่มีความผิดซ้ำครั้งที่สอง จะถูกปรับไม่
 น้อยกว่า 1,000 เหรียญสิงคโปร์

ประสิทธิ์ สิริพันธ์ และคนอื่น ๆ (ประสิทธิ์ สิริพันธ์ และคนอื่น ๆ 2527 :
 231 - 232) ได้กล่าวถึง การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกา
 ประเทศสหรัฐอเมริกาคือเป็นประเทศใหญ่ แบ่งการปกครองออกเป็นรัฐต่าง ๆ แต่ละรัฐได้มีการ
 การบริหารงานสาธารณสุขเป็นเอกเทศ ซึ่งหมายความว่าแต่ละรัฐอาจจะกำหนดข้อบังคับ
 ในเรื่องงานสาธารณสุขแตกต่างกันได้แต่ทุกรัฐจะยึดถือกฎเกณฑ์ที่กำหนดโดยรัฐบาลกลางที่
 เรียกว่า Food Service Sanitation Ordinance and Code, U.S. Department of
 Health, Education and Welfare, Public Health Service.

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารแต่ละรัฐจะอยู่ภายใต้ State Board of Health
 เจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินงานเกี่ยวกับ Food Service Sanitation ส่วนใหญ่ก็เป็น Sanitarian
 (นักวิชาการสุขาภิบาล) หรือ Sanitary Inspector (เจ้าหน้าที่สุขาภิบาล) ซึ่งจะออก
 ไปตรวจและนำร้านจำหน่ายอาหาร สถานที่ประกอบอาหารซึ่งเจ้าหน้าที่ดังกล่าวจะรับผิดชอบ
 ความพื้นที่ที่กำหนดไว้แตกต่างกัน การออกตรวจและนำของเจ้าหน้าที่ดังกล่าวนี้มีกฎหมาย
 คุ้มครองและมีอำนาจที่จะสั่งการให้ผู้ประกอบการค้าได้ปรับปรุงแก้ไขตามที่เห็นสมควร
 เจ้าหน้าที่จะออกใบสั่งเตือนก่อนในครั้งแรก หากเจ้าของร้านยังไม่ปฏิบัติตามก็จะได้รับใบสั่ง
 ให้ไปพบศาลเพื่อพิจารณาถูกลงโทษตามที่กำหนดไว้ในกฎหมาย การปฏิบัติงานในลักษณะนี้
 เหมาะสมสำหรับประเทศที่เจริญแล้ว โดยถือว่าประชาชนมีการศึกษาค้นคว้าและเข้าใจข้อบังคับหรือ
 กฎหมายแล้วผู้ไม่ปฏิบัติตามก็ยอมถือว่าจริงใจจะกระทำผิดกฎหมาย

หลักเกณฑ์การกำหนดให้ร้านขายอาหารปฏิบัตินั้น คล้ายคลึงกับของประเทศไทยมาก
 คือพิจารณาจากสิ่งต่อไปนี้

1. หัวอาหารจะต้องมีความสะอาด ปลอดภัย ซื้อมาจากแหล่งที่เชื่อถือได้ มีการ
 เก็บที่ถูกต้อง

2. ครัวบุคคลที่ปฏิบัติงานจะต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่ออื่น ๆ และมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีด้วย

3. ภาชนะอุปกรณ์ ต้องเลือกอุปกรณ์ที่ถูกต้อง ออกแบบที่ทำความสะอาดง่ายและมีการล้างและเก็บอย่างถูกต้องหลักเกณฑ์

4. การพิจารณาในเรื่องน้ำดื่ม น้ำใช้ต้องเป็นน้ำสะอาดตามมาตรฐาน ระบบท่อน้ำต้องอยู่ในสภาพดี จำนวนส่วนที่มีไว้บริการลูกค้าและสำหรับพนักงานของแต่ละร้านจะต้องมีพอเพียงและสะดวก อ่างล้างมือก็มีความจำเป็นไม่เฉพาะมีไว้ที่น้ำห้องส่วนเท่านั้น จะต้องมีส่วนบริเวณปรุงอาหารด้วย การเก็บรวบรวมเศษอาหารและขยะจะต้องมีที่รองรับเหมาะสมและเพียงพอ การป้องกันสัตว์นำโรค เช่น หนู แมลงวัน แมลงสาบ จะต้องไม่ให้ไต่ทอมหรือสัมผัสอาหาร

5. อาคารสถานที่ประกอบอาหารและห้องรับประทานอาหารจะต้องพิจารณาเรื่องของพื้น ผนัง เพดาน แสงสว่าง การระบายอากาศให้อยู่ในสภาพที่ดี สะอาด เหมาะสมและเพียงพอ หากเป็นห้องอาหารหรือภัตตาคารใหญ่มีพนักงานมาก จะต้องจัดห้องไว้สำหรับเปลี่ยนเครื่องแต่งตัวของพนักงานด้วย

จากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องที่ได้กล่าวมาข้างต้นเป็นแนวทางในการตั้งสมมติฐานต่อไป

สมมติฐานในการศึกษาค้นคว้า

1. คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารกับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูสวนสุนันทา มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

2. คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารกับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูพระนคร มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

3. คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารกับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูจันทน์พร เกษม มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

4. คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารกับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา
ในวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาในการจัดการสุขาภิบาล
อาหารแตกต่างกัน

5. คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารกับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา
ในวิทยาลัยครูธนบุรี มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

บทที่ 3

วิธีดำเนินการ

ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้างนี้ เป็นโรงอาหาร จำนวน 5 แห่ง ร้านอาหาร จำนวน 66 ร้าน อาจารย์ จำนวน 1,013 คน และนักศึกษา จำนวน 7,681 คน ใน สหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่าง เป็นอาจารย์และนักศึกษาในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ ซึ่งเป็นคณะกรรมการ ควบคุมการสุชาภิบาลอาหาร จำนวน 35 คน และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา จำนวน 68 คน ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ ซึ่งได้มาโดยการสุ่มตัวอย่างแบบเลือกเจาะจง

ตาราง 1 แสดงจำนวนร้านอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

วิทยาลัยครู	จำนวนร้านอาหาร
1. สวนสุนันทา	21
2. พระนคร	13
3. จันทร เกษม	8
4. บ้านสมเด็จเจ้าพระยา	17
5. ชนบุรี	7
รวม	66

ตาราง 2 แสดงจำนวนคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารและคณะกรรมการสโมสรมักศึกษา แต่ละวิทยาลัยครู ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

วิทยาลัยครู	คณะกรรมการ	จำนวน
1. สวนสุนันทา	กรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร	6
	กรรมการสโมสรมักศึกษา	15
2. พระนคร	กรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร	10
	กรรมการสโมสรมักศึกษา	13
3. จันทระเกษม	กรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร	6
	กรรมการสโมสรมักศึกษา	10
4. บ้านสมเด็จเจ้าพระยา	กรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร	6
	กรรมการสโมสรมักศึกษา	10
5. ชนบุรี	กรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร	7
	กรรมการสโมสรมักศึกษา	15
รวม	กรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร	35
	กรรมการสโมสรมักศึกษา	68

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลในการศึกษาค้างนี้มี 3 ชุด คือ

1. แบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร
2. แบบสำรวจสภาพของร้านอาหาร (ใช้แบบสำรวจสุขภาพของร้านอาหารในโรงเรียนของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข)
3. แบบสอบถามปัญหาในการจัดการสุขภาพอาหาร

แบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร

แบบสำรวจสภาพของโรงอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์นี้ ผู้วิจัยได้สร้างขึ้นซึ่งแบ่งเป็น 2 ส่วน ดังนี้คือ

- ส่วนที่ 1 เป็นแบบสอบถามข้อมูลเบื้องต้นของโรงอาหาร
- ส่วนที่ 2 เป็นแบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร มีขอบเขตเนื้อหาในเรื่องสถานที่ตั้ง พื้น ผนัง เพดาน โถง แก้ว การระบายอากาศ แสงสว่าง การเก็บรวบรวมขยะมูลฝอย ส่วนที่ปัสสาวะชาย อ่างล้างมือในบริเวณโรงอาหาร การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค การกำจัดน้ำโสโครก น้ำคั้น น้ำใช้ (คงรายละเอียดในภาคผนวก ก)

ขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือ

ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1. ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโรงอาหาร
2. สร้างแบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร
3. นำแบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร เสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อขอคำแนะนำเพิ่มเติมและปรับปรุงให้ดีขึ้น
4. นำแบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร ไปให้ผู้เชี่ยวชาญการสุขภาพอาหาร จำนวน 5 ท่าน ตรวจสอบหาความเที่ยงตรงเชิงพิสัย (Face Validity)
5. หลังจากที่ได้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบแล้ว นำเอาแบบสำรวจสภาพของโรงอาหารที่ได้มาปรับปรุงเพื่อที่จะนำไปใช้จริงต่อไป

การหาคุณภาพของเครื่องมือ

ความเที่ยงตรง (Validity) ของเครื่องมือ

นำแบบสำรวจสภาพของโรงอาหารที่สร้างขึ้นเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 5 ท่าน เพื่อหาความเที่ยงตรงเชิงพิพจน์ (Face Validity) โดยการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง เมื่อพบว่าข้อใดมีค่าเท่ากับหรือมากกว่า .5 ก็นำมาใช้เป็นแบบสำรวจได้

แบบสำรวจสภาพของร้านอาหาร (ใช้แบบสำรวจ สุขาภิบาลโรงอาหารในโรงเรียน ของสำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข)

แบบสำรวจสภาพของร้านอาหารนี้ ได้ใช้แบบสำรวจสุขาภิบาลโรงอาหารในโรงเรียน ของสำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข พร้อมทั้งยังได้นำแบบสำรวจนี้ มาประเมินวัดมาตรฐานของโรงอาหารด้วย

แบบสำรวจสุขาภิบาลโรงอาหารในโรงเรียนของสำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุขนี้ได้เป็นที่ยอมรับทั่วไปว่าเชื่อถือได้เพราะได้ผ่านการพิจารณาและทดลองใช้ มาแล้วจากสำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหารจึงถือว่าเครื่องมือนี้ได้เป็นมาตรฐานผู้วิจัย จึงได้เสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญพิจารณาอีกครั้ง ก็เป็นที่ยอมรับว่าใช้เครื่องมือนี้ วัดสภาพของร้านอาหารและวัดมาตรฐานของโรงอาหารได้

เกณฑ์การให้คะแนนของ เครื่องมือ

สภาพของร้านอาหาร และระดับมาตรฐานของโรงอาหาร จากการสำรวจจะแบ่ง เป็น 2 ระดับ

1. มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติได้ครบ 15 ข้อ ตรงกับเลขข้อในกรอบ ☐
2. มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติได้ครบ 25 ข้อ (ดูภาคผนวก ข)

การหาคุณภาพของเครื่องมือ

ความเที่ยงตรง (Validity) ของเครื่องมือ

ผู้วิจัยนำแบบสำรวจสภาพของร้านอาหาร ของสำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ไปหาความเที่ยงตรงเชิงพิพจน์ (Face Validity) โดยนำเสนอต่อ

ผู้เชี่ยวชาญสาขาการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 5 ท่าน ได้พิจารณาตรวจสอบความถูกต้องของโครงสร้าง เนื้อหา ตลอดจนสำนวนภาษาที่ใช้

แบบสอบถามปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

แบบสอบถามปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารนี้ ผู้วิจัยได้สร้างขึ้นโดยให้คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษา เป็นผู้ประเมินตามความคิดเห็นที่มีต่อปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของแต่ละวิทยาลัยครูในสหวิทยาส์รัตนโกสินทร์

แบบสอบถามนี้ ผู้วิจัยแบ่ง เป็น 2 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 เป็นแบบสอบถามข้อมูลเบื้องต้นของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 เป็นแบบสอบถามปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร มีลักษณะเป็นมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) มีขอบเขตเนื้อหา ดังนี้

สิ่งแวดล้อมของอาคาร สถานที่ และที่ทิ้งรวมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวก การเลือก การล้าง การเก็บภาชนะอุปกรณ์ อาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร แมลงและสัตว์นำโรค ผู้บริโภค การบริหารและการจัดการ

เกณฑ์การให้คะแนนของ เครื่องมือ

การตอบแบบสอบถาม และการให้คะแนนนั้น ให้ผู้ตอบอ่านคำถามในแบบสอบถามทีละข้อ และให้คะแนนดังนี้

มีระดับปัญหามากที่สุด	กำหนดให้คะแนน	4
มีระดับปัญหามาก	กำหนดให้คะแนน	3
มีระดับปัญหากลาง	กำหนดให้คะแนน	2
มีระดับปัญหาน้อย	กำหนดให้คะแนน	1
ไม่มีปัญหา	กำหนดให้คะแนน	0

ขั้นตอนในการสร้าง เครื่องมือ

ผู้วิจัยดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อนำมาสร้างเป็นแบบสอบถาม
2. นำร่างแบบสอบถามเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อขอคำแนะนำเพิ่มเติม
3. สร้างแบบสอบถามปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 55 ข้อ เสนอผู้เชี่ยวชาญทางด้านการสุขาภิบาลอาหาร และผู้เชี่ยวชาญได้ตรวจสอบเรียบร้อยแล้ว เห็นว่าเป็นปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารที่ดีเพียง 51 ข้อ จึงนำไปหาคุณภาพของ เครื่องมือต่อไป

การหาคุณภาพของ เครื่องมือ

1. ความเที่ยงตรง (Validity)

นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญสาขาการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 5 ท่าน เพื่อหาความเที่ยงตรงเชิงพื้นผิว (Face Validity) โดยการหาค่าดัชนี ความสอดคล้อง เมื่อพบว่าข้อใดมีค่าเท่ากับหรือมากกว่า .5 ก็นำมาใช้เป็นแบบสอบถาม ลักษณะเป็นมาตราส่วนประมาณค่า 5 อันดับ จำนวน 51 ข้อ

2. ความเชื่อมั่น (Reliability)

นำแบบสอบถามไปหาค่าความเชื่อมั่น โดยวิธีของ ครอนบัค ซึ่งใช้สัมประสิทธิ์ แอลฟา (Cronbach. 1970 : 161) ปรากฏว่าได้ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา = 0.97 ($\alpha = 0.97$) ซึ่งแสดงว่ามีความเชื่อมั่นสูง เหมาะสมที่จะนำไปใช้ในการศึกษาต่อไป

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ผู้วิจัยขอหนังสือแนะนำตัวจากบัณฑิตวิทยาลัย เสนอต่ออธิการบดีวิทยาลัยครูทั้ง 5 แห่ง ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ เพื่อขอความอนุเคราะห์ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ตั้งแต่ วันที่ 5 ธันวาคม ถึงวันที่ 10 ธันวาคม พ.ศ. 2530

2. นำแบบสำรวจ และแบบสอบถามไปเก็บรวบรวมข้อมูล โดยผู้วิจัยได้ออกไปเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง ทั้งแต่วันที่ 14 ธันวาคม ถึง 20 มกราคม พ.ศ. 2531

3. ในการเก็บข้อมูลครั้งนี้ ได้เก็บข้อมูลจากโรงอาหาร จำนวน 5 แห่ง
ร้านอาหาร จำนวน 66 ร้าน คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 35 คน
และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา จำนวน 68 คน

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. จากแบบสำรวจ และแบบสอบถามที่ได้เก็บรวบรวมข้อมูลมา ผู้วิจัยนำมาตรวจสอบความเรียบร้อยและความถูกต้องอีกครั้ง

2. แยกข้อมูลออกเป็นแต่ละวิทยาลัยครู จำนวน 5 แห่ง ในมหาวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

3. ตรวจสอบให้คะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ทั้งแบบสำรวจและแบบสอบถาม แต่ละวิทยาลัยครูในมหาวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

4. วิเคราะห์สภาพของโรงอาหารในมหาวิทยาลัยรัตนโกสินทร์โดยวัดมาตรฐานโรงอาหาร ตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข แล้วจึงนำมาหาค่าร้อยละ และวิเคราะห์สภาพของโรงอาหารโดยทั่วไป จากการสังเกตและการสัมภาษณ์

5. วิเคราะห์สภาพของร้านอาหารในมหาวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข แล้วจึงนำมาหาค่าร้อยละ

6. วิเคราะห์ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร แต่ละวิทยาลัยครูในมหาวิทยาลัยรัตนโกสินทร์โดยวิธีหาค่าสถิติพื้นฐานของคะแนนปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร แต่ละวิทยาลัยครู การแปรผลปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารได้ใช้อันดับความสำคัญของเบสต์ (Best. 1970 : 257)

คะแนนเฉลี่ย 1.00 - 1.99 มีระดับปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
น้อย

คะแนนเฉลี่ย 2.00 - 2.99 มีระดับปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
ปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 3.00 - 4.00 มีระดับปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
มาก

7. เปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างคะแนนเฉลี่ยของตัวแปร 2 กลุ่ม ที่เป็นอิสระจากกัน คือ คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา แต่ละวิทยาลัยครู ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ โดยใช้การทดสอบค่าที (t-test) เพื่อทดสอบสมมติฐานข้อ 1, 2, 3, 4 และ 5

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

1. หาค่าดัชนีความสอดคล้องของผู้เชี่ยวชาญ เพื่อหาความเที่ยงตรงเชิงพื้นิจ (Face Validity) โดยใช้วิธีการของ โรวินเลลี และแฮมเบิลตัน (Rovinele and Hambleton) โดยใช้สูตร (คณะกรรมการผู้สอนวิจัย 521 2528 : 178)

$$IC = \frac{\sum R}{N}$$

เมื่อ IC แทน ดัชนีความสอดคล้องของแบบสำรวจและแบบสอบถาม
ER แทน ผลรวมคะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ
N แทน จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

2. การวิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบสอบถาม โดยวิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (α -Coefficient) ของ ครอนบัค โดยใช้สูตร (Cronbach. 1970 : 161)

$$\alpha = \frac{k}{k-1} \left\{ 1 - \frac{\sum s_i^2}{s_t^2} \right\}$$

เมื่อ α แทน สัมประสิทธิ์ของความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม
k แทน จำนวนข้อของแบบสอบถาม
 $\sum s_i^2$ แทน ผลรวมความแปรปรวนของ คะแนนในแต่ละข้อของแบบสอบถาม
 s_t^2 แทน ความแปรปรวนของคะแนนรวมของแบบสอบถาม

3. ค่าสถิติพื้นฐาน ได้แก่

3.1 ค่าคะแนนเฉลี่ย โดยใช้สูตร (Ferguson. 1981 : 49)

$$\bar{X} = \frac{\sum X}{N}$$

เมื่อ $\bar{X}$ แทน ค่าคะแนนเฉลี่ย

$\sum X$ แทน ผลรวมของ คะแนนทั้งหมด

N แทน จำนวนคนในกลุ่มตัวอย่าง

3.2 ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยใช้สูตร (Ferguson. 1981 : 68)

$$S = \sqrt{\frac{N \sum X^2 - (\sum X)^2}{N(N-1)}}$$

เมื่อ S แทน ความเบี่ยงเบนมาตรฐานของ คะแนน

$\sum X^2$ แทน ผลรวมของคะแนนแต่ละตัวยกกำลังสอง

$(\sum X)^2$ แทน ผลรวมของคะแนนทั้งหมดยกกำลังสอง

N แทน จำนวนคนในกลุ่มตัวอย่าง

4. ทดสอบความแตกต่างระหว่างคะแนนเฉลี่ยของความพึงพอใจเกี่ยวกับปัญหาในการจัดการสุขภาพอาหารระหว่างคณะกรรมการควบคุมการสุขภาพอาหาร กับคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาและวิทยาลัยครูในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ โดยใช้สูตร (บุศรีวงศ์รัตน์ 2527 : 177)

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\frac{s_1^2}{N_1} + \frac{s_2^2}{N_2}}} \quad \text{โดยมี } df = \frac{\left[\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2} \right]^2}{\frac{\left[\frac{s_1^2}{n_1} \right]^2}{n_1 - 1} + \frac{\left[\frac{s_2^2}{n_2} \right]^2}{n_2 - 1}}$$

เมื่อ	t	แทน ความแตกต่างระหว่างคะแนนเฉลี่ยในกลุ่มที่ 1 และกลุ่มที่ 2
$\bar{X}_1, \bar{X}_2$		แทน คะแนนเฉลี่ยของกลุ่มที่ 1 และกลุ่มที่ 2
s_1^2, s_2^2		แทน ความแปรปรวนของคะแนนในกลุ่มที่ 1 และกลุ่มที่ 2
N_1, N_2		แทน จำนวนคนในกลุ่มที่ 1 และกลุ่มที่ 2
df		แทน ชั้นแห่งความเป็นอิสระ (Degree of freedom)

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

N	แทน	จำนวนโรงอาหาร หรือจำนวนร้านอาหาร
n	แทน	จำนวนคนในกลุ่มตัวอย่าง
$\bar{X}$	แทน	คะแนนเฉลี่ย
S.D.	แทน	ความเบี่ยงเบนมาตรฐาน
t	แทน	ค่าสถิติที่ใช้พิจารณาใน t-distribution

การเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูลครั้งนี้ แบ่งออกเป็น 4 ตอน คือ

ตอนที่ 1 วิเคราะห์สภาพของโรงอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ โดยวัดมาตรฐานของโรงอาหารตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข แล้วนำมาคิดเป็นร้อยละ และวิเคราะห์สภาพของโรงอาหารโดยทั่วไป แต่ละวิทยาลัยครูในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

ตอนที่ 2 วิเคราะห์สภาพของร้านอาหาร แต่ละวิทยาลัยครูในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ ตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข แล้วนำมาคิดเป็นร้อยละ

ตอนที่ 3 วิเคราะห์ปัญหาในการจัดการสุขภาพอาหารแต่ละวิทยาลัยครูในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ โดยหาค่าสถิติพื้นฐานของคะแนนปัญหาในการจัดการสุขภาพอาหาร ความความคิดเห็นของคณะกรรมการควบคุมการสุขภาพอาหาร และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา

ตอนที่ 4 ทดสอบความแตกต่างของปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
ตามความคิดเห็นระหว่างคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารกับคณะกรรมการสโมสร
นักศึกษาของแต่ละวิทยาลัยครู ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ โดยการทดสอบค่าที (t-test)
ตามสมมติฐานข้อที่ 1, 2, 3, 4 และ 5

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ตอนที่ 1 วิเคราะห์สภาพของโรงอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์โดยวัดมาตรฐาน
โรงอาหาร ตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข และ
วิเคราะห์สภาพของโรงอาหารโดยทั่ว ๆ ไป แต่ละวิทยาลัยครูในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

1. วัดมาตรฐานของโรงอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ตามเกณฑ์ของ
สำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ดังปรากฏตามตาราง 3

ตาราง 3 แสดงจำนวนและร้อยละของระดับมาตรฐานโรงอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

ระดับมาตรฐาน	N	ร้อยละ
มาตรฐานดีมาก	-	-
มาตรฐานดี	-	-
ไม่ผ่านมาตรฐาน	5	100.00
รวม	5	100.00

จากตาราง 3 แสดงว่าวิทยาลัยครูทั้ง 5 แห่งในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ มีสภาพ
ของโรงอาหารไม่ผ่านระดับมาตรฐานตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร
กระทรวงสาธารณสุข คิดเป็นร้อยละ 100.00

2. สภาพของโรงอาหารโดยทั่วไป แต่ละวิทยาลัยครูในสหวิทยาลัย
รัตนโกสินทร์ ซึ่งมีจำนวน 5 แห่ง สภาพของโรงอาหารโดยทั่วไปในที่นี้ ผู้วิจัยได้ศึกษา
ถึงสถานที่ตั้ง พื้น ผนัง เพดาน โถะเก้าอี้ การระบายอากาศ แสงสว่าง การเก็บรวบรวม
ขยะมูลฝอย ห้องส้วม ที่ปัสสาวะชาย อ่างล้างมือในบริเวณโรงอาหาร การควบคุมแมลงและ
สัตว์นำโรค การกำจัดน้ำโสโครก น้ำคั้นน้ำใช้

สภาพโรงอาหารโดยทั่วไปของวิทยาลัยครูสวนสุนันทา

สถานที่ตั้งของโรงอาหาร เป็นส่วนหนึ่งของอาคารหอประชุมคือ อยู่ใต้อาคาร
หอประชุมใหญ่ของวิทยาลัย

สภาพสถานที่ตั้ง ไม่มีน้ำขัง ไม่เฉอะแฉะ หรือน้ำท่วมไม่ถึง

พื้น เป็นวัสดุคอนกรีต สภาพของพื้นชำรุดเป็นบางส่วน ความสะอาดของพื้นอยู่ใน
ระดับสะอาด

ผนังโรงอาหาร ไม่มีฝาผนังกัน

เพดาน เป็นวัสดุคอนกรีต ทาสีอ่อน สภาพของเพดานไม่ชำรุด ความสะอาดอยู่ใน
ระดับพอใช้

โถะ ทำจากวัสดุประเภทไม้ซีกมัน สภาพของโถะไม่ชำรุด ความสะอาดอยู่ในระดับ
สะอาด

เก้าอี้ ทำจากวัสดุประเภทไม้ซีกมัน สภาพของเก้าอี้ไม่ชำรุด ความสะอาดอยู่ใน
ระดับสะอาด

การระบายอากาศ ลักษณะของการระบายอากาศอาศัยจากลมธรรมชาติ สภาพอากาศ
ในบริเวณโรงอาหารค่อนข้างร้อนอบอ้าวเนื่องจากอากาศถ่ายเทไม่สะดวก และยังมีกลิ่น
อาหารรบกวนบริเวณใกล้เคียง

แสงสว่างในบริเวณโรงอาหาร มีความสว่างทั้งเพียงพอและไม่เพียงพอโดยที่
บางแห่งในบริเวณโรงอาหาร แสงสว่างมีน้อย มองเห็นสิ่งต่าง ๆ ไม่ชัดเจน

การเก็บรวบรวมขยะมูลฝอย ไม่มีการแยกประเภทเป็นขยะเปียก ขยะแห้ง ชนิดของถังขยะเป็นถังสังกะสี สภาพของถังขยะถูกสุขลักษณะ ความเพียงพอของถังขยะสามารถเก็บขยะได้หมด ระยะเวลาการเก็บขยะมูลฝอยจะมีการกำจัดทุกวัน ส่วนวิธีการกำจัดขยะมูลฝอยจะมีรถเก็บขยะของกรุงเทพมหานครมาเก็บ

ห้องส้วม การจัดห้องส้วมจะแยกเพศชายและหญิง จำนวนส้วมชายมี 6 ที่ จำนวนส้วมหญิงมี 21 ที่ ความสะอาดของห้องส้วมอยู่ในระดับพอใช้ ถังขยะภายในห้องส้วมมี แต่ไม่ถูกสุขลักษณะ

ที่ปัสสาวะชาย มีจำนวน 6 ที่ ความสะอาดที่ปัสสาวะชายอยู่ในระดับพอใช้ มีอ่างล้างมือในห้องส้วมแต่สบู่ล้างมือไม่มี ความสะอาดของอ่างล้างมืออยู่ในระดับสกปรก มีถังขยะบริเวณอ่างล้างมือแต่ไม่ถูกสุขลักษณะ

อ่างล้างมือ บริเวณโรงอาหารนั้นไม่มี

การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรคในโรงอาหารนั้น ไม่มีการควบคุม ส่วนสัตว์นำโรคที่เป็นปัญหาคือ แมว และหนู

การกำจัดน้ำโสโครกของโรงอาหาร มีการกำจัดน้ำโสโครกโดยมีรางระบายน้ำ มีตะแกรงกักเศษอาหารและขยะ สภาพของรางระบายน้ำใช้งานได้ไม่ดี

น้ำดื่มและน้ำใช้ในโรงอาหาร ใช้น้ำประปา

สภาพโรงอาหารโดยทั่วไปของวิทยาลัยครูพระนคร

สถานที่ตั้งของโรงอาหาร แยกเป็นเอกเทศและห่างจากแหล่งที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ขยะหรือน้ำโสโครก

สภาพสถานที่ตั้ง ไม่มีน้ำขัง ไม่เฉอะแฉะ หรือน้ำท่วมไม่ถึง

พื้น เป็นวัสดุคอนกรีต สภาพของพื้นไม่ชำรุด ความสะอาดอยู่ในระดับสะอาด

ผนังโรงอาหาร ไม่มีผาผนังกัน

เพดานของโรงอาหาร ไม่มี

โต๊ะ ทำจากวัสดุประเภทไม้ธรรมชาติ วัสดุ สภาพของโต๊ะไม่ชำรุด ความสะอาด
อยู่ในระดับสะอาด

เก้าอี้ ทำจากวัสดุประเภทไม้ธรรมชาติ วัสดุ สภาพของเก้าอี้ไม่ชำรุด ความสะอาด
อยู่ในระดับสะอาด

การระบายอากาศ ลักษณะของการระบายอากาศอาศัยจากลมธรรมชาติ สภาพ
อากาศในโรงอาหาร มีลมพัดผ่านดี ไม่มีกลิ่นควัน ไม่มีกลิ่นอาหาร

แสงสว่างในบริเวณโรงอาหาร ความสว่างมีเพียงพอ

การเก็บรวบรวมขยะมูลฝอย รอบ ๆ บริเวณโรงอาหารนั้นยังไม่มี มีเฉพาะใน
ห้องครัวร้านค้าเท่านั้น ซึ่งไม่แยกประเภทขยะเปียก ขยะแห้ง ชนิดของถังขยะเป็นพวก
แข็ง สภาพของถังขยะไม่ถูกสุขลักษณะ ความเพียงพอของถังขยะสามารถเก็บขยะได้หมด
ระยะเวลาการเก็บขยะมูลฝอยจะมีการกำจัดทุกวัน ส่วนวิธีการกำจัดขยะจะมีรถเก็บขยะของ
กรุงเทพมหานครมาเก็บ

ห้องสุขา ทางวิทยาลัยยังไม่ได้สร้าง แต่มีโครงการว่าจะสร้างต่อไป

ที่ปัสสาวะชาย ไม่มี

อ่างล้างมือ บริเวณโรงอาหารนั้นไม่มี

การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรคในโรงอาหาร มีการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค
ที่เป็นปัญหาคือ แมลงวัน ซึ่งมีการกำจัดโดยใช้การคลึงจับแมลงวัน แต่ก็ยังคง เป็นปัญหาคือ

การกำจัดน้ำโสโครกของโรงอาหาร มีการกำจัดน้ำโสโครกโดยมีรางระบายน้ำ
ที่มีตะแกรงกักเศษอาหารและขยะและบ่อคักไขมัน สภาพของรางระบายน้ำใช้งานได้ดี
แต่ยัง ไม่มีฝาบิครางระบายน้ำ

น้ำดื่มและน้ำใช้ในโรงอาหาร ใช้น้ำประปา

สภาพโรงอาหารโดยทั่วไปของวิทยาลัยจุรินทร์ เกษม

สถานที่ตั้งของโรงอาหาร แยกเป็นเอกเทศ แต่อยู่ใกล้กับแหล่งที่อาจเป็นอันตราย
ต่อสุขภาพคือ อยู่ติดกับสระน้ำที่ไม่สะอาด

สภาพสถานที่ตั้ง ไม่มีน้ำขัง ไม่เฉอะแฉะ หรือน้ำท่วมไม่ถึง
 พื้น ทำจากวัสดุคอนกรีต สภาพไม่ชำรุด ความสะอาดอยู่ในระดับพอใช้
 ผนังโรงอาหาร ทำจากวัสดุพวกกระเบื้อง ทาสีอ่อน สภาพผนังโรงอาหารชำรุด
 เป็นบางส่วน ความสะอาดอยู่ในระดับพอใช้
 เพดาน เป็นวัสดุพวกไม้ฉีก ทาสีอ่อน สภาพของเพดานไม่ชำรุด ความสะอาดอยู่ใน
 ระดับสะอาด

โต๊ะ ทำจากวัสดุพวกไม้บุด้วยวัสดุทำความสะอาดยาก สภาพของโต๊ะไม่ชำรุด
 ความสะอาดอยู่ในระดับสะอาด

เก้าอี้ ทำจากวัสดุพวกโลหะไม่เป็นสนิม สภาพของเก้าอี้ไม่ชำรุด ความสะอาด
 อยู่ในระดับสะอาด

การระบายอากาศ ลักษณะของการระบายอากาศอาศัยลมธรรมชาติ และใช้พัดลม
 ช่วยด้วย สภาพอากาศในโรงอาหารมีลมพัดผ่านดี ไม่มีกลิ่นคาว หรือกลิ่นอาหาร

แสงสว่างในบริเวณโรงอาหาร ความสว่างมีเพียงพอ

การเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยนั้น ไม่แยกประเภทขยะเปียก ขยะแห้ง ชนิดของ
 ถังขยะทำจากถังน้ำมัน (อยู่รอบนอกโรงอาหาร) สภาพของถังขยะไม่ถูกสุสลักษณะ ความ
 เพียงพอของถังขยะมีความเพียงพอ ระยะเวลาการเก็บขยะมูลฝอยจะมีการกำจัดทุกวัน
 วิธีการกำจัดขยะจะมีรถเก็บขยะของกรุงเทพมหานครมาเก็บ

ที่มีส้วมชาย ไม่มี

อ่างล้างมือ ในบริเวณโรงอาหาร มี 2 ที่ แต่ชำรุด ใช้งานไม่ได้

การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรคในโรงอาหาร เคยมีการกำจัดแมลง และสัตว์
 นำโรค แต่ในปัจจุบันไม่มีการกำจัด สัตว์นำโรคที่เป็นปัญหาคือ แมว และสุนัข

การกำจัดน้ำโสโครกมีการกำจัดโดยวิธีการขุดดินเป็นร่องระบายน้ำ สภาพการใช้งาน
 อยู่ในสภาพไม่ดี

น้ำดื่มและน้ำใช้ ใช้น้ำประปาในโรงอาหาร

สภาพโรงอาหารโดยทั่วไปของวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

สถานที่ตั้ง ของโรงอาหารแยกเป็นเอกเทศ แยกอยู่ใกล้กับแหล่งที่อาจเป็นอันตราย
ต่อสุขภาพคือ ที่เก็บขยะ ซึ่งอยู่ห่างโรงอาหารไม่ถึง 100 เมตร

สภาพสถานที่ตั้ง น้ำไม่ขัง ไม่เอะอะแอะ หรือน้ำท่วมไม่ถึง

พื้น ทำจากวัสดุคอนกรีต สภาพไม่ชำรุด ความสะอาดอยู่ในระดับพอใช้

ผนังโรงอาหาร ทำจากวัสดุพวกกระเบื้อง และฉาบคาวาย สภาพผนังโรงอาหาร
ไม่ชำรุด ความสะอาดอยู่ในระดับสะอาด

เพดาน ทำจากวัสดุไม้สักหยาบสีอ่อน สภาพเพดานไม่ชำรุด ความสะอาดอยู่ในระดับ
สะอาด

โต๊ะ ทำจากวัสดุไม้บุด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย สภาพชำรุดเป็นบางส่วน ความ
สะอาดอยู่ในระดับพอใช้

เก้าอี้ ทำจากวัสดุไม้สีทึบ สภาพชำรุดเป็นบางส่วน ความสะอาดอยู่ในระดับพอใช้

การระบายอากาศ ลักษณะของการระบายอากาศอาศัยลมธรรมชาติและพัดลม
สภาพอากาศในโรงอาหารมีลมพัดผ่านดี ไม่มีกลิ่นควัน หรือกลิ่นอาหาร

แสงสว่างในบริเวณโรงอาหาร ความสว่างมีเพียงพอ

การเก็บรวบรวมขยะมูลฝอย ไม่แยกประเภทขยะเปียก ขยะแห้ง ชนิดของถังขยะ
เป็นถังสังกะสี สภาพของถังขยะถูกสุขลักษณะ ความเพียงพอของถังขยะสามารถเก็บขยะได้หมด
ระยะเวลาการเก็บขยะมูลฝอยจะมีการกำจัดทุกวัน วิธีการกำจัดขยะจะเข็นบนพื้นดินบางส่วน
นอกจากนั้น จะมีรถเก็บขยะของกรุง เทพมหานครมาเก็บ

ห้องส้วม จะไม่แยกเพศชาย-หญิง มีจำนวนส้วม 8 ที่ ความสะอาดของห้องส้วม
พอใช้ ถังขยะภายในห้องส้วมมีแค่ถังขยะไม่ถูกสุขลักษณะ

พื้นสีสวาทะราย ไม่มี

อ่างล้างมือในห้องส้วมมี 2 ที่ สมุดล้างมือไม่มี ความสะอาดของอ่างล้างมืออยู่ใน
ระดับสกปรก ถังขยะบริเวณอ่างล้างมือมีแค่ถังขยะไม่ถูกสุขลักษณะ

อ่างล้างมือ ในบริเวณโรงอาหารไม่มี

การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรคในโรงอาหารนั้นไม่มีการควบคุม สัตว์นำโรคที่เป็นปัญหาคือ แมลงวัน สุนัข

การกำจัดน้ำโสโครกของโรงอาหารมีการกำจัดโดยมีรางระบายน้ำ และมีตะแกรงล็กเศษอาหารและขยะ สภาพมีรางระบายน้ำที่ใช้งานได้ดี น้ำคั้นและน้ำใช้ในโรงอาหาร ใช้น้ำประปา

สภาพโรงอาหารโดยทั่วไปของวิทยาลัยครูธนบุรี

สถานที่ตั้ง ของโรงอาหารวิทยาลัยครูธนบุรีนั้นไม่แยกออกเป็นเอกเทศ แต่จัดเป็นส่วนหนึ่งของอาคารเรียน

สภาพสถานที่ตั้ง ไม่มีน้ำขัง ไม่เฉอะแฉะ หรือน้ำท่วมไม่ถึง พื้น เป็นวัสดุคอนกรีต สภาพไม่ชำรุด ความสะอาดอยู่ในระดับพอใช้ ผนัง โรงอาหารไม่มีฝาผนัง

เพดาน เป็นวัสดุคอนกรีต ทาสีอ่อน สภาพไม่ชำรุด ความสะอาดอยู่ในระดับพอใช้ โถะ เป็นวัสดุพวกไม้ธรรมชาติ ทาสี สภาพไม่ชำรุด ความสะอาดอยู่ในระดับสะอาด เก้าอี้ ทำจากวัสดุพวกไม้ธรรมชาติ ทาสี สภาพไม่ชำรุด ความสะอาดอยู่ในระดับ

สะอาด

การระบายอากาศ ลักษณะการระบายอากาศ อาศัยลมธรรมชาติ สภาพอากาศในโรงอาหาร มีลมพัดผ่านดี ไม่มีกลิ่นควันหรือกลิ่นอาหาร

แสงสว่างในบริเวณโรงอาหาร มีความสว่างเพียงพอ

การเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยไม่แยกประเภทขยะเปียก ขยะแห้ง ขนิกดังขยะทำจากปูนซีเมนต์ข้างในเป็นลวดตาข่าย สภาพของถังขยะไม่ถูกสุขลักษณะ ความเพียงพอของถังขยะสามารถเก็บได้หมด ระยะเวลาการเก็บขยะมูลฝอยไม่แน่นอน ส่วนวิธีการกำจัดขยะจะมีรถเก็บขยะของกรุงเทพมหานครมาเก็บ

ห้องส้วม ในโรงอาหารไม่มี

ที่ปัสสาวะชาย ไม่มี

อ่างล้างมือ ในบริเวณโรงอาหารไม่มี

การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรคในโรงอาหาร ไม่มีการควบคุม ส่วนสัตว์นำโรค
ที่เป็นปัญหาคือ แมว และหนู
การกำจัดน้ำโสโครกของโรงอาหาร มีการกำจัดโดยมีวางระบายน้ำที่โรงงานได้ดี
น้ำคั้นและน้ำใช้ในโรงอาหาร ใช้น้ำประปา

ตอนที่ 2 สภาพของร้านอาหารแต่ละวิทยาลัยครูในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

1. สภาพของร้านอาหารในวิทยาลัยครูสวนสุนันทา ซึ่งพิจารณาตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขภาพอนามัยอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ดังปรากฏตามตาราง 4

ตาราง 4 แสดงจำนวนและร้อยละ ระดับมาตรฐานของร้านอาหารในวิทยาลัยครูสวนสุนันทา

ระดับมาตรฐาน	N	ร้อยละ
มาตรฐานดีมาก	-	-
มาตรฐานดี	6	28.57
ไม่ผ่านมาตรฐาน	14	71.42
รวม	21	100.00

จากตาราง 4 แสดงว่า วิทยาลัยครูสวนสุนันทา ซึ่งมีร้านอาหารจำนวน 21 ร้าน ในบริเวณโรงอาหาร เมื่อวัดมาตรฐานของร้านอาหารตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขภาพอนามัยอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ผลปรากฏว่าระดับมาตรฐานดีมาก ไม่มี ระดับมาตรฐานดี มีร้อยละ 28.57 และไม่ผ่านระดับมาตรฐาน มีร้อยละ 71.42

2. สภาพของร้านอาหารในวิทยาลัยพระนคร ซึ่งพิจารณาตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ดังปรากฏตามตาราง 5

ตาราง 5 แสดงจำนวนและร้อยละ ระดับมาตรฐานของร้านอาหารในวิทยาลัยพระนคร

ระดับมาตรฐาน	N	ร้อยละ
มาตรฐานดีมาก	-	-
มาตรฐานดี	1	7.69
ไม่ผ่านมาตรฐาน	12	92.30
รวม	13	100.00

จากตาราง 5 แสดงว่า วิทยาลัยพระนคร ซึ่งมีร้านอาหาร จำนวน 13 ร้าน ในบริเวณโรงอาหาร เมื่อวัดมาตรฐานของร้านอาหารตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ผลปรากฏว่า ระดับมาตรฐานดีมาก ไม่มี ระดับมาตรฐานดี มีร้อยละ 7.69 และไม่ผ่านระดับมาตรฐาน มีร้อยละ 92.30

3. สภาพของร้านอาหารในวิทยาลัยครูจันทระเกษม ซึ่งพิจารณาตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ดังปรากฏตามตาราง 6

ตาราง 6 แสดงจำนวนและค่าร้อยละ ระดับมาตรฐานของร้านอาหารในวิทยาลัยครูจันทระเกษม

ระดับมาตรฐาน	N	ร้อยละ
มาตรฐานดีมาก	-	-
มาตรฐานดี	-	-
ไม่ผ่านมาตรฐาน	8	100.00
รวม	8	100.00

จากตาราง 6 แสดงว่าวิทยาลัยครูจันทระเกษม ซึ่งมีร้านอาหารจำนวน 8 ร้าน ในบริเวณโรงอาหาร เมื่อวัดมาตรฐานของร้านอาหารตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ผลปรากฏว่า ไม่ผ่านระดับมาตรฐานทั้งหมดคือ ร้อยละ 100.00

4. สภาพของร้านอาหารในวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ซึ่งพิจารณา
ตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ดังปรากฏตาม
ตาราง 7

ตาราง 7 แสดงจำนวนและค่าร้อยละระดับมาตรฐานของร้านอาหารในวิทยาลัยครู
บ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ระดับมาตรฐาน	N	ร้อยละ
มาตรฐานดีมาก	-	-
มาตรฐานดี	3	17.65
ไม่ผ่านมาตรฐาน	14	82.35
รวม	17	100.00

จากตาราง 7 แสดงว่า วิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ซึ่งมีร้านอาหาร
จำนวน 17 ร้าน ในบริเวณโรงอาหาร เมื่อวัดมาตรฐานของร้านอาหาร ตามเกณฑ์ของ
สำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ผลปรากฏว่า ระดับมาตรฐาน
ดีมาก ไม่มี ระดับมาตรฐานดี มีร้อยละ 17.65 และไม่ผ่านระดับมาตรฐาน มีร้อยละ 82.35

5. สภาพของร้านอาหารในวิทยาลัยครูบุรีรัมย์ ซึ่งพิจารณาตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุรภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ดังปรากฏตามตาราง 8

ตาราง 8 แสดงจำนวนและร้อยละระดับมาตรฐานของร้านอาหาร ในวิทยาลัยครูบุรีรัมย์

ระดับมาตรฐาน	N	ร้อยละ
มาตรฐานดีมาก	-	-
มาตรฐานดี	1	14.28
ไม่ผ่านมาตรฐาน	6	85.71
รวม	7	100.00

จากตาราง 8 แสดงว่า วิทยาลัยครูบุรีรัมย์ ซึ่งมีร้านอาหารจำนวน 7 ร้าน ในบริเวณโรงอาหาร เมื่อวัดมาตรฐานของร้านอาหารตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุรภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ผลปรากฏว่า ระดับมาตรฐานดีมาก ไม่มี ระดับมาตรฐานดี มีร้อยละ 14.28 และไม่ผ่านระดับมาตรฐาน มีร้อยละ 85.71

**ตอนที่ 3 วิเคราะห์ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร แต่ละวิทยาลัยครูใน
สหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ ตามความคิดเห็นของคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร
และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา**

**1. วิเคราะห์ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารในวิทยาลัยครูสวนสุนันทา
ตามความคิดเห็นของคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการสโมสร
นักศึกษา ทั้งปรากฏตามตาราง 9**

**ตาราง 9 แสดงค่าสถิติพื้นฐานของปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ด้านต่าง ๆ ของ
คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครู
สวนสุนันทา**

ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร	คณะกรรมการ					
	ควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร			สโมสรนักศึกษา		
	n	$\bar{X}$	S.D.	n	$\bar{X}$	S.D.
1. สิ่งแวดล้อมของอาคาร สถานที่ และที่ทิ้ง รวมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวก	6	0.89	0.79	15	2.02	0.50
2. การเลือก การล้าง การเก็บ ภาชนะอุปกรณ์	6	0.94	0.90	15	2.16	0.92
3. อาหาร	6	1.58	1.07	15	1.80	0.90
4. ผู้จำหน่ายอาหาร	6	1.13	1.12	15	1.70	0.59
5. แมลงและสัตว์นำโรค	6	1.75	1.37	15	2.07	0.84
6. ผู้บริโภค	6	1.08	1.00	15	2.10	0.76
7. การบริหารและการจัดการ	6	0.77	0.89	15	2.07	0.67
รวม	6	0.99	0.90	15	1.97	0.47

จากตาราง 9 แสดงว่า คณะกรรมการควบคุมการสุราภิบาลอาหาร และคณะกรรมการ สโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูสวนสุนันทา มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุราภิบาลอาหาร อยู่ในระคน้อย ($\bar{X} = 0.99, 1.97$ และ S.D. 0.90, 0.47 ตามลำดับ โดยเกณฑ์ ค่าเฉลี่ยในระคน้อยที่พึงไว้คือ ตั้งแต่ 1.00 - 1.99) และเมื่อพิจารณาในปัญหาการจัดการ สุราภิบาลอาหาร แต่ละด้านแล้ว ก็พบว่ามีความเฉลี่ยอยู่ในระคน้อยถึงปานกลางคือ มีความเฉลี่ย อยู่ระหว่าง 0.77 - 2.16

เมื่อพิจารณาในรายละเอียดแต่ละด้านในปัญหาการจัดการสุราภิบาลอาหาร ก็พบว่า ในด้านที่ 1, 2, 5, 6, 7 คณะกรรมการควบคุมการสุราภิบาลอาหาร จะมีความคิดเห็น ในปัญหาการจัดการสุราภิบาลอาหารอยู่ในระคน้อย ส่วนคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาจะมีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุราภิบาลอาหารอยู่ในระคนปานกลาง

2. วิเคราะห์ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในวิทยาลัยครูพระนคร
ตามความคิดเห็นของคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการสโมสร
นักศึกษา ดังปรากฏตามตาราง 10

ตาราง 10 แสดงค่าสถิติพื้นฐานของปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ด้านต่าง ๆ ของ
คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครู
พระนคร

ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร	คณะกรรมการ					
	ควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร			สโมสรนักศึกษา		
	n	$\bar{X}$	S.D.	n	$\bar{X}$	S.D.
1. สิ่งแวดล้อมของอาคาร สถานที่ และที่ทิ้ง รวมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวก	10	1.74	0.66	13	1.62	0.63
2. การเลือก การล้าง การเก็บ ภาชนะอุปกรณ์	10	1.67	1.07	13	2.03	1.06
3. อาหาร	10	1.65	0.78	13	1.58	1.04
4. ผู้จำหน่ายอาหาร	10	1.59	0.90	13	1.33	0.80
5. แมลงและสัตว์นำโรค	10	1.25	1.14	13	1.69	0.92
6. ผู้บริโภค	10	1.53	0.90	13	1.23	0.56
7. การบริหารและการจัดการ	10	1.63	0.66	13	1.82	0.91
รวม	10	1.63	0.70	13	1.60	0.62

จากตาราง 10 แสดงว่า คณะกรรมการควบคุมการสุราภิบาลอาหาร และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูพระนคร มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุราภิบาลอาหาร อยู่ในระคน้อย ($\bar{X} = 1.63, 1.60$ และ S.D. 0.70, 0.62 ตามลำดับ โดยเกณฑ์ค่าเฉลี่ยในระคน้อยที่พึงไว้คือ ตั้งแต่ 1.00 - 1.99) และเมื่อพิจารณาปัญหาในการจัดการสุราภิบาลอาหารในแต่ละค่านแล้ว ก็พบว่ามีค่าเฉลี่ยอยู่ในระคน้อยเกือบทุกค่านคือ มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1.23 - 1.82 มีอยู่ 1 ค่านคือ ค่านที่ 2 ในความคิดเห็นของคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาที่มีต่อปัญหาในการจัดการสุราภิบาลอาหาร ที่เห็นว่าปัญหา ยังอยู่ในระดับปานกลาง ในขณะที่คณะกรรมการควบคุมการสุราภิบาลอาหาร เห็นว่าปัญหา ยังอยู่ในระคน้อย

3. วิเคราะห์ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารในวิทยาลัยครูจันทร์เกษม
ตามความคิดเห็นของคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการสโมสร
นักศึกษา ดังปรากฏตามตาราง 11

ตาราง 11 แสดงค่าสถิติพื้นฐานของปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารด้านต่าง ๆ ของ
คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครู
จันทร์เกษม

ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร	คณะกรรมการ					
	ควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร			สโมสรนักศึกษา		
	n	$\bar{X}$	S.D.	n	$\bar{X}$	S.D.
1. สิ่งแวดล้อมของอาคาร สถานที่ และที่ทิ้ง รวมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวก	6	2.66	0.39	15	2.30	0.56
2. การเลือก การจ้าง การเก็บ ภาชนะอุปกรณ์	6	2.78	0.66	15	2.58	0.38
3. อาหาร	6	2.58	0.38	15	2.60	0.71
4. ผู้จำหน่ายอาหาร	6	2.71	0.45	15	2.53	0.53
5. แมลงและสัตว์นำโรค	6	2.33	0.26	15	2.43	0.71
6. ผู้บริโภค	6	2.63	0.54	15	2.43	0.49
7. การบริหารและการจัดการ	6	2.81	0.48	15	2.83	0.37
รวม	6	2.70	0.34	15	2.53	0.41

จากตาราง 11 แสดงว่าคณะกรรมการควบคุมการสุรภาพอาหาร และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูจันทบุรี มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุรภาพอาหารอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 2.70, 2.53$ และ S.D. 0.34, 0.41 ตามลำดับ โดยเกณฑ์ค่าเฉลี่ยในระดับปานกลางที่พึงไว้คือ ตั้งแต่ 2.00 - 2.99) และเมื่อพิจารณาปัญหาในการจัดการสุรภาพอาหารในแต่ละด้านแล้ว ก็พบว่ามีความเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลางทุกด้าน คือ มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.30 - 2.83

4. วิเคราะห์ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ตามความนึกเห็นของคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาทั้งปรากฏตามตาราง 12

ตาราง 12 แสดงค่าสถิติพื้นฐานของปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารด้านต่าง ๆ ของคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร	คณะกรรมการ					
	ควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร			สโมสรนักศึกษา		
	n	$\bar{X}$	S.D.	n	$\bar{X}$	S.D.
1. สิ่งแวดล้อมของอาคาร สถานที่ และที่ทิ้ง รวมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวก	6	1.27	0.50	10	2.20	0.51
2. การเลือก การล้าง การเก็บภาชนะอุปกรณ์	6	1.28	0.61	10	2.27	0.41
3. อาหาร	6	1.17	0.88	10	2.40	1.02
4. ผู้จำหน่ายอาหาร	6	1.11	0.48	10	2.28	0.62
5. แมลงและสัตว์นำโรค	6	1.17	0.52	10	2.20	0.98
6. ผู้บริโภค	6	1.63	0.59	10	1.80	0.73
7. การบริหารและการจัดการ	6	1.59	0.20	10	2.35	0.64
รวม	6	1.33	0.20	10	2.24	0.54

จากตาราง 12 แสดงว่าคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับน้อยถึงปานกลาง ($\bar{X} = 1.33, 2.24$ และ S.D. 0.20, 0.54 ตามลำดับ โดยเกณฑ์ค่าเฉลี่ยในระดับน้อยที่หึงไว้ คือตั้งแต่ 1.00 - 1.99 และระดับปานกลางที่หึงไว้ คือ ตั้งแต่ 2.00 - 2.99) และเมื่อพิจารณาปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารในแต่ละด้านแล้ว ก็พบว่ามียค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับน้อยถึงระดับปานกลางเกือบทุกด้านคือ มียค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1.11 - 2.40

จะเห็นได้ว่าปัญหาคำถามที่ 1, 2, 3, 4, 5, 7 คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับน้อย ส่วนคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนปัญหาคำถามที่ 6 กรรมการทั้ง 2 ชุด ต่างเห็นปัญหายุอยู่ในระดับน้อยเหมือนกัน

5. วิเคราะห์ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในวิทยาลัยครูธนบุรี
 ความความคิดเห็นของคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการสโมสร
 นักศึกษา ดังปรากฏความตาราง 13

ตาราง 13 แสดงค่าสถิติพื้นฐานของปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารด้านต่าง ๆ ของ
 คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาล และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูธนบุรี

ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร	คณะกรรมการ					
	ควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร			สโมสรนักศึกษา		
	n	$\bar{X}$	S.D.	n	$\bar{X}$	S.D.
1. สิ่งแวดล้อมของอาคาร สถานที่ และที่ทิ้ง รวมทั้งสิ่งอำนวย ความสะดวก	7	2.34	0.36	15	2.11	0.68
2. การเลือก การล้าง การเก็บ ภาชนะอุปกรณ์	7	2.48	0.54	15	1.93	0.96
3. อาหาร	7	2.07	0.35	15	1.70	0.75
4. ผู้จำหน่ายอาหาร	7	2.39	0.42	15	1.98	0.74
5. แมองและส้วมน้ำโรค	7	2.21	0.64	15	2.30	1.18
6. ผู้บริโภค	7	2.14	0.24	15	2.23	1.14
7. การบริหารและการจัดการ	7	2.38	0.48	15	2.47	0.90
รวม	7	2.34	0.27	15	2.16	0.70

จากตาราง 13 แสดงว่าคณะกรรมการควบคุมการสุราภิบาลอาหาร และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูธนบุรี มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุราภิบาลอาหาร อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 2.34, 2.16$ และ S.D. 0.27, 0.70 ตามลำดับ โดยเกณฑ์ค่าเฉลี่ยในระดับปานกลางที่คิดไว้คือ ตั้งแต่ 2.00 - 2.99) และเมื่อพิจารณาปัญหาในการจัดการสุราภิบาลอาหารในแต่ละด้านแล้ว ก็พบว่ามีความเฉลี่ยอยู่ในระดับน้อยถึงปานกลางคือ มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1.70 - 2.48

จะเห็นได้ว่าปัญหาคำถามที่ 1, 5, 6, 7 คณะกรรมการทั้ง 2 ชุด ต่างมีความคิดเห็นในปัญหาอยู่ในระดับปานกลางเหมือนกัน

และปัญหาคำถามที่ 2, 3, 4 คณะกรรมการควบคุมการสุราภิบาลอาหาร มีความคิดเห็นในปัญหาอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนคณะกรรมการสโมสรนักศึกษามีความคิดเห็นในปัญหาอยู่ในระดับน้อย

ตอนที่ 4 ทดสอบความแตกต่างของปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารตามความคิดเห็นระหว่างคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา และวิทยาลัยครู ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

1. เปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารตามความคิดเห็นระหว่างคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูสวนสุนันทา ดังปรากฏตามตาราง 14

ตาราง 14 แสดงการเปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารระหว่างคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารกับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูสวนสุนันทา

คณะกรรมการ	n	$\bar{X}$	S.D.	t
คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร	6	0.99	0.90	-2.52 *
คณะกรรมการสโมสรนักศึกษา	15	1.97	0.47	

* $p < .05$ ($t = 2.45$, $df = 6.12$)

จากตาราง 14 แสดงว่าคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาวิทยาลัยครูสวนสุนันทา มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหารโดยส่วนรวมแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

2. เปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารตามความคิดเห็นระหว่างคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูพระนคร ดังปรากฏตามตาราง 15

ตาราง 15 แสดงการเปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารระหว่างคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูพระนคร

คณะกรรมการ	n	$\bar{X}$	S.D.	t
คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร	10	1.63	0.70	0.11
คณะกรรมการสโมสรนักศึกษา	13	1.60	0.62	

จากตาราง 15 แสดงว่าคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูพระนคร มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหารโดยส่วนรวมไม่แตกต่างกัน

3. เปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารตามความคิดเห็น
ระหว่างคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา ใน
วิทยาลัยครูจันทระเกษม ดังปรากฏตามตาราง 16

ตาราง 16 แสดงการเปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารระหว่างคณะกรรมการ
ควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา ในวิทยาลัยครูจันทระเกษม

คณะกรรมการ	n	$\bar{X}$	S.D.	t
คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร	6	2.70	0.34	0.97
คณะกรรมการสโมสรนักศึกษา	15	2.53	0.41	

จากตาราง 16 แสดงว่าคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารกับคณะกรรมการ
สโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูจันทระเกษม มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
โดยส่วนรวมไม่แตกต่างกัน

4. เปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารตามความนึกเห็นระหว่างคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา ในวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ดังปรากฏตามตาราง 17

ตาราง 17 แสดงการเปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารระหว่างคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา ในวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

คณะกรรมการ	n	$\bar{X}$	s.d.	t
คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร	6	1.33	0.20	-4.82**
คณะกรรมการสโมสรนักศึกษา	10	2.24	0.54	

** $p < .01$ ($t = \pm 2.18$, $df = 12.33$)

จากตาราง 14 แสดงว่าคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา มีความนึกเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหาร โดยส่วนรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

5. เปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารตามความคิดเห็นระหว่างคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูธนบุรี ดังปรากฏตามตาราง 18

ตาราง 18 แสดงการเปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารระหว่างคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูธนบุรี

คณะกรรมการ	n	$\bar{X}$	S.D.	t
คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร	7	2.34	0.27	0.88
คณะกรรมการสโมสรนักศึกษา	15	2.16	0.70	

จากตาราง 18 แสดงว่าคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูธนบุรี มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหาร โดยส่วนรวมไม่แตกต่างกัน

6. เปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารตามความคิดเห็นระหว่างคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในมหาวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ ดังปรากฏตาราง 19

ตาราง 19 แสดงการเปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ระหว่างคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในมหาวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

คณะกรรมการ	n	$\bar{X}$	S.D.	t
คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร	35	1.80	0.80	-1.98
คณะกรรมการสโมสรนักศึกษา	68	2.10	0.62	

จากตาราง 19 แสดงว่าคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในมหาวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหาร โดยส่วนรวมไม่แตกต่างกัน

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

ความมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า

1. เพื่อทราบถึงสภาพของโรงอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์
2. เพื่อทราบถึงสภาพของร้านอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์
3. เพื่อทราบถึงปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์
4. เพื่อเปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ตามความคิดเห็นระหว่างคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้านี้ ได้แก่ โรงอาหาร จำนวน 5 แห่ง ร้านอาหาร จำนวน 66 ร้าน และกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้านี้ คือ คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 35 คน คณะกรรมการสโมสรนักศึกษา จำนวน 68 คน ซึ่งได้มาโดยการสุ่มตัวอย่างแบบเลือกเจาะจง

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้า

เป็นแบบสำรวจ และแบบสอบถามซึ่งแบ่งเป็น 3 ชุด คือ

1. แบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร
2. แบบสำรวจสภาพของร้านอาหาร ซึ่งใช้แบบสำรวจสุขาภิบาลโรงอาหารในโรงเรียนของสำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข
3. แบบสอบถามปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งมีลักษณะเป็นมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล ได้ดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1. วิเคราะห์สภาพของโรงอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์โดยวัดมาตรฐานโรงอาหาร ตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุขแล้วนำมาคิดเป็นร้อยละ และยังวิเคราะห์สภาพของโรงอาหารโดยทั่วไป แต่ละวิทยาลัยครูในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์
2. วิเคราะห์สภาพของร้านอาหาร แต่ละวิทยาลัยครูในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ ตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข แล้วนำมาคิดเป็นร้อยละ
3. หาค่าสถิติพื้นฐานของปัญหาในการจัดการสุขภาพอาหาร แต่ละวิทยาลัยครูในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ โดยใช้ค่าสถิติตัวกลาง เลขคณิต ($\bar{X}$) และความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)
4. ทดสอบความแตกต่างของปัญหาในการจัดการสุขภาพอาหารตามความคิดเห็นระหว่างคณะกรรมการควบคุมการสุขภาพอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาโดยใช้การทดสอบค่าที (t-test)

สรุปผลการศึกษาค้นคว้า

1. สภาพของโรงอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ ไม่ผ่านระดับมาตรฐานทั้งหมดตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข
2. สภาพของร้านอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ โดยส่วนรวมยังไม่ผ่านระดับมาตรฐานตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข
3. คณะกรรมการควบคุมการสุขภาพอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขภาพอาหารต่างกัน โดยส่วนรวมอยู่ในระดับน้อย ถึงระดับปานกลาง

4. คณะกรรมการควบคุมการสุชาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูสวนสุนันทา มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุชาภิบาลอาหารโดยส่วนรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยคณะกรรมการสโมสรนักศึกษามีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุชาภิบาลอาหารสูงกว่าคณะกรรมการควบคุมการสุชาภิบาลอาหาร

5. คณะกรรมการควบคุมการสุชาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูพระนคร มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุชาภิบาลอาหารโดยส่วนรวมไม่แตกต่างกัน

6. คณะกรรมการควบคุมการสุชาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูจันทร์เกษม มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุชาภิบาลอาหารโดยส่วนรวมไม่แตกต่างกัน

7. คณะกรรมการควบคุมการสุชาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุชาภิบาลอาหารโดยส่วนรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 โดยคณะกรรมการสโมสรนักศึกษามีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุชาภิบาลอาหารสูงกว่า คณะกรรมการควบคุมการสุชาภิบาลอาหาร

8. คณะกรรมการควบคุมการสุชาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูธนบุรี มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุชาภิบาลอาหารโดยส่วนรวมไม่แตกต่างกัน

9. คณะกรรมการควบคุมการสุชาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุชาภิบาลอาหารโดยส่วนรวมไม่แตกต่างกัน

อภิปรายผล

1. ผลการศึกษาสภาพของโรงอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ พบว่า ไม่ผ่านระดับมาตรฐานทั้งหมด ตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุชาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งแสดงให้เห็นว่าสภาพของโรงอาหารในแต่ละวิทยาเขตในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ ยังจะต้องมีการปรับปรุงแก้ไขให้ไ้ระดับมาตรฐาน

เมื่อวัดมาตรฐานของโรงอาหาร วิทยาลัยครูสวนสุนันทา พบว่า ยังขาดเพียง 1 ข้อที่จะทำให้ได้มาตรฐานระดับที่ และต้องปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอีก 11 ข้อ จึงจะ

โคระคัมมากรรมฐานคัมภีร์ ข้อที่ทำให้ไม่ผ่านมาตรฐานระดับดี คือ ข้อที่ว่าควย อาหารปรุงสำเร็จเก็บในตู้ หรือภาชนะที่มีฝาปิด ป้องกันสัตว์นำโรคได้ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และจะต้องอยู่ห่างจากที่ล้างมือ หรืออ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ อย่างน้อย 1 เมตร

วิทยาลัยครูพระนคร เมื่อวัดมาตรฐานของโรงอาหาร พบว่า ยังขาดอยู่ 2 ข้อ ที่จะทำให้ได้มาตรฐานระดับดี และต้องปฏิบัติให้ครบตามเกณฑ์มาตรฐานอีก 12 ข้อ จึงจะได้ระดับมาตรฐานคัมภีร์ ข้อที่ทำให้ไม่ผ่านมาตรฐานระดับดี คือ 1. อาหารปรุงสำเร็จเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิด ป้องกันสัตว์นำโรคได้ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และจะต้องอยู่ห่างจากที่ล้างมือ หรืออ่างล้างภาชนะอุปกรณ์อย่างน้อย 1 เมตร และ 2. ภาชนะใส่น้ำดื่ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่น ๆ รวมทั้งช่องที่ใส่ผักต้องสะอาด และหาคำยแก้วหรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสมีฝาปิด และตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

วิทยาลัยครูจันทระเกษม เมื่อวัดมาตรฐานของโรงอาหาร พบว่า ยังขาดอยู่ 4 ข้อ ที่จะทำให้ได้มาตรฐานระดับดี และต้องปฏิบัติให้ครบตามเกณฑ์มาตรฐานอีก 14 ข้อ จึงจะได้ระดับมาตรฐานคัมภีร์ ข้อที่ทำให้ไม่ผ่านมาตรฐานระดับดี คือ 1. อาหารปรุงสำเร็จเก็บในตู้ หรือภาชนะที่มีฝาปิด ป้องกันสัตว์นำโรคได้ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และจะต้องอยู่ห่างจากที่ล้างมือ หรืออ่างล้างภาชนะอุปกรณ์อย่างน้อย 1 เมตร 2. น้ำแข็ง น้ำหวาน และน้ำผลไม้เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีอุปกรณ์ที่มีก้านยาวสำหรับคีบหรือคีบประจำ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 3. ช้อน ส้อม และตะเกียบเก็บโดยเอาค้ำขึ้น ในภาชนะโปร่งสะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 4. ภาชนะใส่น้ำดื่ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่น ๆ รวมทั้งช่องที่ใส่ผักต้องสะอาดและหาคำยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสมีฝาปิด และตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

วิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เมื่อวัดมาตรฐานของโรงอาหาร พบว่า ยังขาดอยู่ 4 ข้อ ที่จะทำให้ได้มาตรฐานระดับดี และต้องปฏิบัติให้ครบตามเกณฑ์มาตรฐานอีก 14 ข้อ จึงจะได้ระดับมาตรฐานคัมภีร์ ข้อที่ทำให้ไม่ผ่านมาตรฐานระดับดี คือ 1. อาหารปรุงสำเร็จเก็บในตู้ หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์นำโรคได้ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และจะต้องอยู่ห่างจากที่ล้างมือหรืออ่างล้างภาชนะอุปกรณ์อย่างน้อย 1 เมตร 2. น้ำแข็ง น้ำหวาน และน้ำผลไม้ เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีอุปกรณ์ที่มีก้านยาวสำหรับคีบ

หรือตั้งประจำที่ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 3. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธี 3 ขั้นตอน และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 4. ร้อน ส้ม และตะเกียบ เก็บโดยเอาค้ำขึ้น ในภาชนะโปร่งสะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 4. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่น ๆ รวมทั้งร้อนที่ใช้ตักของสะอาด และหาคั่ว แก้วหรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสมีฝาปิด และตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

วิทยาลัยครูบุรี เมื่อวัดมาตรฐานของโรงอาหาร พบว่า ยังขาดอยู่ 3 ข้อ ที่จะทำให้ได้มาตรฐานในระดับดีและต้องปฏิบัติให้ครบตามเกณฑ์มาตรฐานอีก 13 ข้อ จึงจะ ได้ระดับมาตรฐานดีมาก ข้อที่ทำให้ไม่ผ่านมาตรฐานระดับดี คือ 1. อาหารปรุงสำเร็จ เก็บในตู้ หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์นำโรคได้ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และจะคงอยู่ห่างจากพื้นล่างมือหรืออ่างล้างภาชนะอุปกรณ์อย่างน้อย 1 เมตร 2. ร้อน ส้ม และตะเกียบเก็บโดยเอาค้ำขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 3. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่น ๆ รวมทั้งร้อนที่ใช้ตักของสะอาด และหาคั่วแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสมีฝาปิด และตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

จากที่กล่าวมาแล้ว เป็นการวัดมาตรฐานโรงอาหาร ตามหลักเกณฑ์ของสำนักงาน โครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งแบ่งระดับมาตรฐานออกเป็น 2 ระดับ คือ มาตรฐานระดับดี ต้องปฏิบัติได้ครบ 15 ข้อ ตรงกับเลขข้อในกรอบ ☐ (ในแบบสำรวจ) และมาตรฐานระดับดีมาก ต้องปฏิบัติได้ครบทั้งหมด คือ 25 ข้อ

จากผลการวิจัย ซึ่งปรากฏว่า โรงอาหารทั้งหมดในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ ไม่ผ่านระดับมาตรฐาน ร้อยละ 100 นั้นย่อมแสดงว่าโรงอาหารทุกแห่งจะต้องมีการปรับปรุง ให้ดีขึ้นอีก โดยคณะวิทยากรในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์อาจจะยึดหลักเกณฑ์การวัดมาตรฐาน ของโรงอาหารของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข มาเป็นเกณฑ์ ปรับปรุงโรงอาหาร โดยดูจากแบบสำรวจว่าข้อใดบ้างที่ไม่ผ่านและข้อใดบ้างที่ผ่าน (ดูแบบ พ้องการสำรวจวัดมาตรฐานของโรงอาหาร จากภาคผนวก ข)

และจากแบบสำรวจสภาพของโรงอาหารโดยทั่วไปซึ่งผู้วิจัยสร้างขึ้น เป็นการสำรวจรายละเอียดสภาพของโรงอาหารแต่ละวิทยาลัยครู ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ ซึ่งผลการสำรวจก็ได้บ่งบอกถึงลักษณะสภาพของโรงอาหารที่มีทั้งข้อดีและข้อที่ควรปรับปรุง (รายละเอียดอยู่ในบทที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูลสภาพของโรงอาหารโดยทั่วไป)

จะเห็นได้ว่าผู้วิจัยได้ศึกษาสภาพของโรงอาหารเป็น 2 แบบ คือ 1. ศึกษาสภาพของโรงอาหารเป็นภาพรวม ๆ คือ วัตถุประสงค์ของโรงอาหารว่าผ่านมาตรฐานหรือไม่ ถ้าผ่านระดับมาตรฐาน จะอยู่ในระดับใด และ 2. ศึกษาสภาพของโรงอาหารโดยทั่วไป เป็นการศึกษาในรายละเอียดของโรงอาหารเป็นค่าน ๆ ไป

อย่างไรก็ตาม ผลการศึกษาค้างนี้ได้ออกคล้องกับผลการศึกษาของอาจารย์ ขงยศ จุฬามายากร และคนอื่น ๆ (ประสิทธิ์ สิริพันธ์ และคนอื่น ๆ 2527 : 277 อ้างอิงมาจาก ขงยศ จุฬามายากร และคนอื่น ๆ ม.ป.ป.) ที่พบว่า โรงอาหาร ข้าราชการ และโรงอาหารตำรวจในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ส่วนใหญ่ยังไม่ถูกสุขลักษณะ และยังไม่อยู่ในระดับที่มีความปลอดภัยมากพอ

2. ผลการศึกษา สภาพของร้านอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ โดยส่วนรวม ยังไม่ผ่านระดับมาตรฐาน ตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข

สภาพของร้านอาหารในวิทยาลัยครูสวนสุนันทา พบว่า ร้านอาหารที่ไ้ระดับมาตรฐานดีมาก ไม่มี ผ่านระดับมาตรฐานที่มีร้อยละ 28.57 ไม่ผ่านระดับมาตรฐานมีร้อยละ 71.42

สภาพของร้านอาหารในวิทยาลัยครูพระนคร พบว่า ร้านอาหารที่ไ้ระดับมาตรฐานดีมากไม่มี ผ่านระดับมาตรฐานที่มีร้อยละ 7.69 และไม่ผ่านระดับมาตรฐาน ร้อยละ 92.30

สภาพของร้านอาหารในวิทยาลัยครูจันทระ พบว่า ร้านอาหารทั้งหมดไม่ผ่านระดับมาตรฐานร้อยละ 100

สภาพของร้านอาหาร ในวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา พบว่า ร้านอาหารที่ไ้ระดับมาตรฐานดีมากไม่มี ผ่านระดับมาตรฐานที่มีร้อยละ 17.65 ไม่ผ่านระดับมาตรฐาน ร้อยละ 82.35

สภาพของร้านอาหารในวิทยาลัยครูบุรีรัมย์ พบว่า ร้านอาหารที่ได้ระดับมาตรฐาน
ดีมากไม่มี ผ่านระดับมาตรฐานที่มีร้อยละ 14.28 ไม่ผ่านระดับมาตรฐานที่มีร้อยละ 85.71

สภาพของร้านอาหารส่วนใหญ่ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์หรือที่ไม่ผ่านมาตรฐาน
ระดับดี ความเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข คือ

1. อาหารปรุงสุกสุกเร็ว เก็บในตู้ หรือภาชนะที่มีฝาปิด ป้องกันสัตว์นำโรค
ได้ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และจะต้องอยู่ห่างจากที่ล้างมือ หรืออ่างล้าง
ภาชนะอุปกรณ์อย่างน้อย 1 เมตร

2. ภาชนะใส่น้ำดื่ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่น ๆ รวมทั้งร้อนที่ใช้ตักต้องสะอาด
และหาคั่วยกแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสมีฝาปิด และตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย
60 เซนติเมตร

3. ร้อน ส้ม และตะเกียบ เก็บโดยเอาค้ำขึ้น ในภาชนะโปร่งสะอาด
สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

4. ล้างภาชนะ อุปกรณ์ด้วยวิธี 3 ขั้นตอน และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย
60 เซนติเมตร จากสภาพของร้านอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ ส่วนใหญ่ที่ไม่ผ่าน
ระดับมาตรฐานก็เป็นข้อบกพร่องที่ได้ว่า แต่ละวิทยาลัยครูในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์จะต้องมี
การปรับปรุง ร้านอาหาร อย่างจริงจัง และต่อเนื่อง เพราะร้านอาหารเหล่านี้จะส่งผล
ต่อผู้บริโภคอาหาร เนื่องจาก การสุขภาพอาหารยังไม่ดีพอไม่ได้มาตรฐานเป็นส่วนใหญ่

ผลการวิจัยเกี่ยวกับสภาพของร้านอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์นี้ได้สอดคล้อง
กับผลการศึกษารอง อุดม ทรัพย์ศรี (อุดม ทรัพย์ศรี 2521 : ก - ข) ที่ศึกษาสภาวะ
การสุขภาพ ร้านอาหารจำหน่ายอาหารในเขตพญาไท กรุงเทพมหานคร ผลการศึกษพบว่า
ร้านอาหารจำหน่ายอาหารได้มาตรฐานอันดับที่ 1 มีร้อยละ 1.3 มาตรฐานอันดับที่ 2 มีร้อยละ
6.3 มาตรฐานอันดับที่ 3 มีร้อยละ 81.8 และมีร้านอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน
มีร้อยละ 10.6

และจากการที่ นายแพทย์วรวิทย์ เอ็มมาศ ผู้อำนวยการกองอนามัยสิ่งแวดล้อม
สำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร ได้เปิดเผยเกี่ยวกับการรณรงค์ตรวจสอบและปรับปรุงร้าน
อาหารในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า จากร้านอาหารทั่วกรุงเทพฯ 11,421 ราย

คณะกรรมการฯ ได้คัดเลือกร้านอาหารมาตรฐานได้ 303 ราย เป็นประเภทเคีเล็ค 36 ราย ประเภทมีมากได้ 92 ราย ประเภทที่ 175 รายเท่านั้น (ร้านอาหารมาตรฐานของ กรุงเทพมหานคร 2530 : 7)

3. คณะกรรมการควบคุมการสุราภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุราภิบาลอาหาร โดยส่วนรวม อยู่ในระดับน้อย ถึงระดับปานกลาง

จากการศึกษาในปัญหาการจัดการสุราภิบาลอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ พบว่า ปัญหาในแต่ละด้าน ทั้ง 7 ด้าน คือ สิ่งแวดล้อมของอาคาร สถานที่ และที่ตั้ง รวมทั้ง สิ่งอำนวยความสะดวก การเลือก การล้าง การเก็บภาชนะอุปกรณ์ อาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร แม่ของและสัคว์นำโรค ผู้บริโภค การบริหารและการจัดการ อยู่ในระดับปัญหาค้างคั้งแต่น้อยถึง ปานกลาง เมื่อวิเคราะห์ปัญหาในการจัดการสุราภิบาลอาหาร ในแต่ละวิทยาลัยครูหรือทั้ง สหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์แล้ว จะเห็นได้ว่า ทั้งคณะกรรมการควบคุมการสุราภิบาลอาหาร และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุราภิบาลอาหาร ใกล้เคียงกันทุกเรื่องคือ ระดับปัญหาค้างคั้งแต่น้อยถึงระดับปานกลาง

จะเห็นได้ว่าสภาพของโรงอาหาร สภาพของร้านอาหารส่วนใหญ่ไม่ผ่านระดับ มาตรฐาน แต่ก็เป็นที่น่าสัง เกตว่าจากผลการศึกษาคณะกรรมการทั้ง 2 ชุดต่างมองในปัญหา การจัดการสุราภิบาลอาหาร อยู่ในระดับน้อยถึงปานกลางเท่านั้น ซึ่งแสดงให้เห็นว่า คณะกรรมการทั้ง 2 ชุด แต่ละวิทยาลัยครูในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ ไม่ค่อยเห็นความสำคัญ ของการสุราภิบาลอาหารเท่าใดนัก จึงมิได้ปรับปรุงโรงอาหาร ร้านอาหารให้ไ้มาตรฐาน เท่าที่ควร

4. คณะกรรมการควบคุมการสุราภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุราภิบาลอาหาร ทั้งแตกต่างกัน และไม่แตกต่างกัน

ที่มีความคิดเห็นแตกต่างกัน คือ วิทยาลัยครูสวนสุนันทา วิทยาลัยครูบ้านสมเด็จ เจ้าพระยา

ที่มีความคิดเห็นไม่แตกต่างกัน คือวิทยาลัยครูพระนคร วิทยาลัยครูจันทระเกษม และวิทยาลัยครูธนบุรี

จากผลการศึกษานี้เป็นข้อคิดที่ว่า ถ้าคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรมักศึกษา มีความคิดเห็นในปัญหาการวัดการสุขาภิบาลอาหาร แตกต่างกันก็แสดงให้เห็นว่ามีความคิดเห็นไม่ตรงกัน เพราะฉะนั้นจึงจำเป็นต้องชี้แจงที่ คณะกรรมการทั้ง 2 ชุด จะต้องปรึกษาหารือหาแนวทางแก้ไขปัญหา การจัดการสุขาภิบาลอาหารในวิทยาลัยครูของตนเองร่วมกัน

ส่วนการมีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหารตรงกันของคณะกรรมการ ทั้ง 2 ชุด คือ มีความคิดเห็นไม่แตกต่างกันนั้น ย่อมแสดงว่าจะเป็นการง่ายขึ้นในการร่วมมือกันแก้ไขปัญหการจัดการสุขาภิบาลอาหาร และถ้าคณะกรรมการทั้ง 2 ชุด มีความคิดเห็น ในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับสูง ก็แสดงว่าคณะกรรมการทั้ง 2 ชุด ตระหนักและเห็นความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร แต่ผลการศึกษาที่ออกมาพบว่า ปัญหา ส่วนใหญ่คณะกรรมการทั้ง 2 ชุด มีความเห็นอยู่ในระดับคิดเห็นในปัญหาระดับน้อยถึงปานกลาง เท่านั้น ก็แสดงว่า คณะกรรมการทั้ง 2 ชุด ให้ความสำคัญการสุขาภิบาลอาหารน้อยมาก ทั้ง ๆ ที่มีปัญหาที่ต้องแก้ไขมาก

ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาสภาพและปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสหวิทยาลัย รัตนโกสินทร์ ซึ่งก็พบว่า บางวิทยาลัยครูมีแนวคิดที่จะปรับปรุงโรงอาหาร ร้านอาหาร ให้มีสภาพที่ดีขึ้น แต่ขาดงบประมาณ ขาดความร่วมมือจากคณะกรรมการฯ หรือผู้บริหาร ระดับสูงไม่ค่อยให้ความสนใจในเรื่องนี้ หรืออาจจากสาเหตุอื่น ๆ จึงมีผลทำให้สภาพของ โรงอาหาร ร้านอาหาร ไม่ได้มาตรฐานเป็นส่วนใหญ่ อย่างไรก็ตามผลจากการศึกษาค้างนี้ คงจะเป็นแนวทางให้วิทยาลัยครูในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญ ของการสุขาภิบาลอาหารมากยิ่งขึ้น

1. วิทยาลัยครูสวนสุนันทา

สภาพของโรงอาหาร ร้านอาหาร ในวิทยาลัยครูสวนสุนันทาโดยทั่วไป
 จักว่าดี คือ มีลักษณะกว้างขวาง วัสดุ อุปกรณ์ มั่นคงแข็งแรง และจากการสัมภาษณ์
 อาจารย์ใหญ่ศรี สายจันทร์ดี กรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร ว่าทางคณะกรรมการฯ
 ก็มีความสนใจ และเห็นความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร มีแนวความคิดที่จะพัฒนางาน
 ด้านนี้ต่อไป

อย่างไรก็ตามผู้วิจัยขอเสนอแนะสิ่งที่ควรปรับปรุงที่สำคัญ ๆ ดังนี้คือ

1.1 ปรับปรุงเรื่องแสงสว่าง เพราะบางบริเวณภายในบริเวณโรงอาหาร
 แสงสว่างยังไม่เพียงพอ ซึ่งแสงสว่างควรมีก่าสองส่องสว่างอย่างน้อย 20 แรงเทียน

1.2 ปรับปรุงเรื่องกลิ่นอาหาร ซึ่งมารบกวนผู้บริโภคในบริเวณใกล้เคียง
 ซึ่งถ้าเป็นไปได้ควรทำฝาครอบเตาหรือตู้ (Hood) จักไว้ในส่วนที่ปรุงอาหาร เพื่อ
 ช่วยรวมควันและกลิ่นภายในตู้ควรจะมีเครื่องดูดควัน ถังน้ำ หรืออากาศสกปรกที่เกิดจาก
 การปรุงอาหาร เพื่อให้ออกจากครัวด้วย ส่วนของตู้ที่ยื่นออกจากตัวอาคารซึ่งเราเรียกว่า
 ปล่องระบายควันนั้นควรยื่นออกไปสูงจากหลังคา ในส่วนที่สูงที่สุดไม่น้อยกว่า 2 ฟุต และ
 ควรติดตั้งพัดลมเพดานในบริเวณโรงอาหาร เนื่องจากอากาศค่อนข้างร้อนอบอ้าว อากาศ
 ถ่ายเทไม่สะดวก

1.3 ความสะอาดของห้องส้วม ควรจะมีเจ้าหน้าที่คอยทำความสะอาด
 และดูแลอย่างสม่ำเสมอ

1.4 ควรจะมีการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค ทั้งบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร
 และห้องครัวในร้านอาหาร เนื่องจากมีแมลงวันและหนูคอยมารบกวน เพราะฉะนั้น
 ควรจะตงหาทางกำจัด เพราะทั้งแมลงวันและหนู เป็นพาหะนำโรค

1.5 ควรปรับปรุงวางระบายน้ำโสโครกในร้านอาหาร เนื่องจากวาง
 ระบายน้ำโสโครกในร้านอาหารที่ใช้อยู่ในปัจจุบันมีกลิ่นเหม็นของน้ำโสโครก เนื่องจากไม่มี
 ฝาปิดระบายน้ำ และมีการอุดตัน ซึ่งการกำจัดน้ำโสโครกของร้านอาหารที่ดี ควรจะ
 ทำห้ระบายน้ำเป็นแบบรางเปิดที่มีฝาปิด ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด
 และก่อนที่จะถึงหอสาธารณะนั้น ควรจัดทำบ่อตกเพื่อขังเศษผัก อาหาร หรือของแข็งอื่นใด

ที่ปนออกมากับน้ำโสโครก และจะต้องจัดทำบ่อตกไขมัน (Grease Trap) ในระบบวางระบายน้ำ เพื่อแยกไขมันออกจากน้ำเสียก่อนที่จะไหลลงสู่ท่อสาธารณะ หรือถึง เกรดหรือไหลลงสู่ระบบการกำจัดน้ำโสโครกวิธีอื่น ๆ และควรจัดทำให้มีการทำความสะอาดรางระบายน้ำนี้ทุก ๆ สัปดาห์

น้ำโสโครกจากห้องครัว → บ่อตกเศษอาหาร → บ่อตกไขมัน → ท่อสาธารณะ
หรือของแข็ง หรือถึง เกรด

1.6 ดังขยะในบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร ควรมีอย่างน้อยละ 2 ที่ และดังขยะในครัวจากการสำรวจส่วนใหญ่มักไม่มีฝาปิด เพราะฉะนั้นควรปรับปรุงเรื่องนี้ด้วย เพราะพวกหนู แมว สุนัข แมลงสาบ แมลงวัน จะมารบกวนในดังขยะ ถ้าไม่มีฝาปิด ซึ่งลักษณะดังขยะที่ถูกทิ้งคือ ไม้รวักมี ฝาปิด และดังมีขาตั้งรองรับตัวดังขยะ ก็จะมีมาด

1.7 ควรมีอ่างล้างมือในบริเวณโรงอาหารจัดบริการแก่นักศึกษาและบุคคลทั่วไป เพื่อเสริมสร้างสุขนิสัยที่ดี คือ ล้างมือก่อนรับประทานอาหาร

1.8 การปรับปรุงตู้โชว์อาหารหรือที่เก็บอาหารที่ปรุงแล้ว สภาพส่วนใหญ่ของร้านอาหารในวิทยาลัยครูสวนสุนันทานั้น มีตู้เก็บอาหารที่ปรุงแล้วจริง แต่สภาพการใช้งานยังไม่ถูกต้อง เช่น เปิดกระຈกคานหม้อบ้าง คานหลังบ้าง หรือมีตะแกรงเอาอาหารที่ปรุงแล้วบางส่วนวางไว้นอกตู้ ซึ่งสิ่งเหล่านี้แมลงวันเข้าไปรบกวนได้

ผู้วิจัยขอเสนอแนะว่า การมีตู้เก็บอาหารที่มีอยู่เช่นนั้นเป็นสิ่งที่ดี แต่ควรปรับปรุงการใช้งานคือ จะต้องมีการปกปิดคานทุกคานโดยมีให้แมลงวันเข้าไปรบกวนได้ หรือมีองค์ประกอบ น้ำมูก น้ำลาย จากผู้ขายและผู้ซื้อ ควรวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

เวลาจะขายอาหารแก่ผู้บริโภค ก็ใช้วิธีเลื่อนกระຈกคานหลัง หรืออาหารปรุงสำเร็จที่วางไว้นอกตู้ การแก้ปัญหา แมลงวันรบกวน ก็คือ ไล่ไล่หรือครอบ

2. วิทยาลัยครูพระนคร สภาพของโรงอาหาร ร้านอาหารในวิทยาลัยครูพระนคร สภาพทั่วไปดีกว่าคือ เป็นโรงอาหารที่สร้างใหม่ บริเวณกว้างขวาง แสงสว่างเพียงพอ อากาศถ่ายเท วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ มีความมั่นคงแข็งแรง อยู่ในสภาพดี และจากการสัมภาษณ์กรรมการควบคุมการสุราภิบาลอาหาร มีแนวความคิดที่จะปรับปรุงโรงอาหารใหม่นี้ให้สมบูรณ์แบบ

มากยิ่งขึ้น ซึ่งก็เป็นสิ่งที่น่ายินดีที่คณะกรรมการควบคุมการสุราภิบาลอาหาร ได้เห็นความสำคัญงานด้านการสุราภิบาลอาหาร และจะมีการพัฒนาเรื่องนี้ต่อไป

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงที่สำคัญ ๆ มีดังนี้คือ

2.1 การปรับปรุงรางระบายน้ำโสโครกให้มีฝาปิดเพื่อกันกลิ่นเหม็น และเปิดทำความสะอาดรางระบายน้ำได้

2.2 การจะมีการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค โดยเฉพาะแมลงวันมีอยู่มาก การจะมีการทำลายแหล่งเพาะพันธุ์แมลงวัน และกำจัดตัวแมลงวันจากกำจัดโดยวิธีการกักแมลงวัน

2.3 การจะมีอ่างล้างมือในบริเวณโรงอาหาร เพื่อสร้างสุขนิสัยที่ดีแก่นักศึกษาและบุคคลทั่วไป คือ ล้างมือก่อนรับประทานอาหาร

2.4 การปรับปรุงตู้โชว์อาหารหรือที่เก็บอาหารที่ปรุงแล้ว เช่นเดียวกับวิทยาลัยครูสวนสุนันทา ข้อ 1.8

2.5 การมีถังขยะในบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร อย่างน้อย 2 ที่ และถังขยะในครัว จากการสำรวจส่วนใหญ่มักไม่มีฝาปิด อาจทำให้แมลงวัน และหนูแมลงสาบมารบกวน ซึ่งลักษณะถังขยะที่ถูกต้อง คือ มีร้วซึม มีฝาปิด และถ้ามีขาตั้งรองรับตัวถังขยะก็จะดีมาก

2.6 ปรับปรุงเรื่องกลิ่นอาหาร เช่นเดียวกับวิทยาลัยครูสวนสุนันทา ข้อ 1.2

3. วิทยาลัยครูจันทระเกษม สภาพของโรงอาหาร ร้านอาหารในวิทยาลัยครูจันทระเกษม สภาพโดยทั่วไปจึกว่าไร้ได้ คือ ลักษณะตัวอาคารแข็งแรง กว้างขวางพอเพียงกับจำนวนนักศึกษา แสงสว่างเพียงพอ อากาศถ่ายเทดี แต่สถานที่ซึ่งอาจจะไกลจากตัวบริเวณไปเล็กน้อย ผู้วิจัยขอเสนอแนะสิ่งที่ควรปรับปรุงที่สำคัญ ๆ ดังนี้

3.1 การสร้างรางระบายน้ำโสโครกในร้านอาหาร รางระบายน้ำโสโครกที่ควรจะทำหรือระบายน้ำเป็นแบบรางเปิดที่มีฝาปิด ดังรายละเอียดเช่นเดียวกับวิทยาลัยครูสวนสุนันทา ข้อ 1.5

3.2 ควรปรับปรุงตู้โชว์อาหารหรือที่เก็บอาหารที่ปรุงแล้ว เช่นเดียวกับ
วิทยาลัยครูสวนสุนันทา ข้อ 1.8

3.3 ควรมีถังขยะในบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร อย่างน้อย 2 ที่
และถังขยะในครัวควรมีฝาปิด ซึ่งลักษณะถังขยะที่ถูกต้อง คือ ไม่รั่วซึม มีฝาปิด และถ้า
มีชาคังรองรับตัวถังขยะก็จะดีมาก

3.4 อ่างล้างมือในบริเวณโรงอาหาร วิทยาลัยครูจันทรเกษมมี 2 ที่
แต่สภาพใช้งานไม่ได้ ซึ่งผู้วิจัยคิดว่าน่าจะมีการซ่อมแซมให้ใช้งานได้

3.5 ควรจะมีการควบคุมแมลง และสัตว์นำโรค โดยเฉพาะในโรงอาหาร
ของวิทยาลัยครูจันทรเกษม มีแมลงวัน แมว สุนัข มารบกวน

4. วิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา สภาพของโรงอาหาร ร้านอาหารใน
วิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยานั้น สภาพโดยทั่วไปคือ ลักษณะตัวอาคารแข็งแรง
บริเวณโรงอาหารกว้างขวาง อากาศถ่ายเทดี แสงสว่างเพียงพอ แต่มีสิ่งที่จะต้องปรับปรุง
ที่สำคัญ ๆ มีดังนี้คือ

4.1 ที่เก็บรวบรวมขยะมูลฝอยอยู่ใกล้บริเวณโรงอาหาร คือ อยู่ห่างไม่เกิน
100 เมตร ซึ่งเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงวันและสิ่งกลิ่นเหม็นรบกวนเวลาคนเดินผ่าน
ผู้วิจัยมีแนวความคิดว่าน่าจะมีการเปลี่ยนแปลงตำแหน่งที่เก็บรวบรวมขยะมูลฝอยเสียใหม่
และอาจจะสร้างที่กันควมอิฐบดออกกันความไม่น่าดูจากกองขยะ

4.2 ควรจะปรับปรุงเรื่องส้วม เพราะจากสภาพปัจจุบันไม่แยกเพศชาย-
หญิง และไม่สะอาดเท่าที่ควร เพราะฉะนั้นถ้าเป็นไปได้ควรจะแยกส้วมเป็นส้วมชาย และ
ส้วมหญิง และมีคนงานคอยทำความสะอาดดูแลสม่ำเสมอ

4.3 ควรจะมีอ่างล้างมือในบริเวณโรงอาหาร

4.4 ควรมีถังขยะภายในบริเวณสถานที่รับประทานอาหารอย่างน้อย 2 ที่
เพราะปัจจุบันไม่มีถังขยะเลย และถังขยะในครัวควรมีฝาปิดทุกร้านอาหาร รายละเอียด
เช่นเดียวกับวิทยาลัยครูสวนสุนันทา ข้อ 1.6

4.5 ควรจะปรับปรุงตู้โชว์อาหาร หรือที่เก็บอาหารที่ปรุงแล้ว เช่นเดียวกับ
วิทยาลัยครูสวนสุนันทา ข้อ 1.8

5. วิทยาลัยครูธนบุรี

สภาพของโรงอาหาร ร้านอาหาร วิทยาลัยครูธนบุรีโดยทั่วไปจั่วว่าใช้ได้ คือ แสงสว่างเพียงพอ อากาศถ่ายเทดี โต๊ะและเก้าอี้มั่นคงแข็งแรงแก่สภาพของร้านอาหาร ก่อนข้างที่จะคับแคบ ไม่สะดวกในการประกอบอาหาร ซึ่งก็เป็นเรื่องของทางวิทยาลัยที่จะดำเนินการ อาจจะสร้างโรงอาหารใหม่หรือจะปรับปรุงของเดิมให้มีสภาพที่ดียิ่งขึ้น

อย่างไรก็ตามผู้วิจัยขอเสนอสิ่งที่ควรปรับปรุงที่สำคัญ ๆ ดังนี้

5.1 ควรจะปรับปรุงตู้โชว์อาหาร หรือที่เก็บอาหารที่ปรุงแล้ว เช่นเดียวกับ วิทยาลัยครูสวนสุนันทา ข้อ 1.8

5.2 ควรจะสร้างอ่างล้างมือในบริเวณโรงอาหาร

5.3 ควรจะมีการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค โดยเฉพาะแมลงวัน หนู แมว ซึ่งมารบกวนในบริเวณโรงอาหารของวิทยาลัยครูธนบุรี

5.4 ควรจะปรับปรุงรางระบายน้ำโสโครกในร้านอาหาร เช่นเดียวกับ วิทยาลัยครูสวนสุนันทา ข้อ 1.5

5.5 ดังขยะในร้านอาหารควรมีฝาปิด เพื่อกันแมลงและสัตว์มารบกวน

6. ควรจะมีการจัดตั้งคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารอย่างเป็นทางการ ควรจะประกอบไปด้วยบุคคลหลายฝ่าย เช่น รองอธิการฝ่ายบริหาร หัวหน้าฝ่ายสวัสดิการ หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาล หัวหน้าฝ่ายอาคารสถานที่ หัวหน้าสำนักงานอธิการ หัวหน้าภาควิชา คณะกรรมการ (หรืออาจารย์ในภาควิชา) หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ (หรืออาจารย์ในภาควิชา) นายกสโมสรนักศึกษา ฯลฯ และควรมีการกำหนดบทบาทหน้าที่ของ คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารให้เด่นชัด

7. ควรส่งเสริมให้คณะกรรมการสโมสรนักศึกษา เข้ามามีส่วนร่วมในการควบคุม การสุขาภิบาลอาหารให้มากขึ้นกว่าในปัจจุบัน

8. วิทยาลัยครูควรมีข้อบัญญัติหรือระเบียบเกี่ยวกับร้านอาหารให้ชัดเจน และ รัดกุม เพื่อจะได้มีอำนาจในการควบคุมร้านอาหารให้ปฏิบัติตามระเบียบ

9. ควรจะมีการตรวจสอบสุขภาพ ผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟ ทุกปี เช่น X - RAY ปอด และ ตรวจพยาธิไส้

10. ควรจะมีการอบรมให้ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟ อย่างสม่ำเสมอ เช่น ปีละครั้ง

11. ควรจะให้เด็กศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร เพราะจะมีผลต่อการปรับปรุงร้านอาหาร

12. การดำเนินงานควบคุมร้านอาหารที่ไคยลนั้นขึ้นอยู่กับความร่วมมือของคณะกรรมการควบคุมสุขาภิบาลอาหาร และความกระตือรือร้น ความสม่ำเสมอในการตรวจร้านอาหาร

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยต่อไป

1. ควรจะศึกษา ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติการสุขาภิบาลอาหารกับผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟ และผู้บริโภค

2. ควรจะศึกษาปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารกับผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟ, ผู้บริโภค และผู้บริหาร

3. ควรจะศึกษาสภาพของโรงอาหาร ร้านอาหาร ในโรงเรียน เขตเมือง กับเขตชนบท

ဘဝဗျာဏ်

บรรณานุกรม

คณะกรรมการอาหารและยา, สำนักงาน พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ธันวาคม

2528 เอกสารชี้คํานํา

สิ่งเจือปนและปลอมปนในอาหาร ธันวาคม 2525 เอกสารชี้คํานํา

คณะกรรมการผู้สอนวิจัย 521 เอกสารประกอบการสอน วิชาวิจัย 521 วิจัยทางพฤติกรรม

ศาสตร์และสังคมศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

2528, 276 หน้า

จริยวัตร คณพักษ์ และคนอื่น ๆ การประเมินสภาวะอนามัยโรงเรียน ในโรงเรียนราษฎร์

เขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร รายงานการวิจัย คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัย

มหิดล 2528, 204 หน้า

เจียมชาติ แจ่มจรรยา และลีลาบุช สุเทพารักษ์ "อาหารเป็นพิษเนื่องจากพิษของสแตฟฟีโล

คอคคัส" กองสุขาภิบาล 3 : เมษายน - มิถุนายน 2527

เจียมศักดิ์ สุภาผล การสุขาภิบาลอาหาร 2527, 162 หน้า

ชูศรี วงศ์รัตน์ สถิติเพื่อการวิจัย โรงพิมพ์เจริญผล 2527, 370 หน้า

ณรงค์ ณ เชียงใหม่ มลพิษสิ่งแวดล้อม 0, S Printing house 2525, 248 หน้า

ณรงค์ นิยมวิทย์ "การควบคุมคุณภาพอาหาร" อาหาร 4 : ตุลาคม - ธันวาคม 2522

ทอง ภทวัชรพันธุ์ "ภาชนะบรรจุกับอาหาร" วิทยาศาสตร์การอาหาร 2 : 1 - 2

ธันวาคม 2522

ประสิทธิ์ สีระพันธ์ และคนอื่น ๆ รูปแบบการปรับปรุงการสุขาภิบาลร้านอาหารในกรุงเทพ

มหานคร รายงานการวิจัย 2527, 287 หน้า

ประคอง กรวรรณ สถิติเพื่อการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์ โรงพิมพ์เจริญผล 2525,

344 หน้า

ทุม นาคสีทอง การสุขาภิบาล ข. วิวัฒน์ 2514, 118 หน้า

พันธ์ สุจํานงค์ การสุขาภิบาลทั่วไป O, S Printing house Co. Ltd. 2527,

107 หน้า

พงษ์ จุฬาทายากร และคนอื่น ๆ การสำรวจการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนของ
กรุงเทพมหานคร รายงานการวิจัย 2526, 107 หน้า

ระภาภักดิ์, กอง สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค 2527 โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์
 ทหารผ่านศึก 2527, 347 หน้า

"ร้านอาหารมาตรฐานของกรุงเทพมหานคร" ไทยรัฐ 31 สิงหาคม 2530 หน้า 7, 20
 สุขาภิบาล, กอง คู่มือการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์
 การขายและการซื้อ 2519, 412 หน้า

สุโขทัยธรรมมาธิราช, มหาวิทยาลัย โภชนศาสตร์สาธารณสุข 2527, 1208 หน้า

สมจิตรา เรืองศรี การสร้างแบบทดสอบ 3 คุณพิณอักษรกิจ 2527, 160 หน้า

สมฤทธิ์ อินทราพิทย์ สุขภาพสิ่งแวดล้อม โอเคเอ็นเอสโคร์ 2521, 247 หน้า

สุจินดา ขจรสูงศิลป์ การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนที่อยู่ในสังกัดกรุงเทพมหานคร
 วิทยานิพนธ์ ค.ม. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2526, 70 หน้า ชักสำเนา

สุวรรณา จักเจน การวิเคราะห์และปรับปรุงพฤติกรรมทางค่านสุขาภิบาลอาหารของผู้
ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา กรุงเทพมหานคร โดยใช้
PRECEDE FRAMEWORK โครงร่างวิทยานิพนธ์ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
 2530, 26 หน้า

อุดม คมพยัคฆ์ ผู้รวบรวม การสุขาภิบาลอาหาร มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช เอกสาร
 การสอนสุขศึกษาอาหารและโภชนาการ หน้าที่ 8 - 15 รุ่งศิลป์การพิมพ์ 2527,
 1066 หน้า

อุดม คมพยัคฆ์ และคนอื่น ๆ การศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลร้านจำหน่ายอาหารในเขต
พญาไท รายงานการวิจัย คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล 2521, 134 หน้า
การตรวจความสะอาดของผิวหน้าภาชนะทางค่านสุขาภิบาลวิทยา โดยการป้ายด้วย
ไม้พันสำลี และผลประโยชน์ที่จะได้รับเมื่อนำมาใช้ในการปรับปรุงตามโครงการสุขาภิบาล
ร้านจำหน่ายอาหารในอำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ รายงานการวิจัยคณะ
 สาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล 2524, 38 หน้า

อนามัย, กรม สำนักงานโครงการสุรภาพาอาหาร งานสุรภาพาอาหารในแผนพัฒนาการ
สาธารณสุร ฉบับที่ 6 2529, 22 หน้า

อนามัยสิงแวกลอม, กอง สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร การสุรภาพาอาหาร โรงพิมพ์
อักษรพัฒนา 2527, 87 หน้า

อนามัย, กรม คู่มือการสุรภาพาอาหารสำหรับผู้ประกอบการค้าอาหาร โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์
การเกษตรแห่งประเทศไทย 2520, 74 หน้า

Best, John W. Research in Education. New Jersey, Prentice Hall Inc., 1970.
399 p.

Cronbach, Lee Joseph. Essentials of Psychological Testing. New York,
Harper and Row, 1970. 752 p.

Ferguson, George A. Statistical Analysis in Psychology and Education.
Tokyo, McGraw-Hill, International Book, 1981. 549 p.

Graham, Morace D. The safety of Foods. Westport, AVI Publishing
Company Inc., 1980. 774 p.

Longree, Karla. Quantity Food Sanitation. New York, John Wiley & Sons,
1979. 670 p.

Minor, Lewis J. Sanitation, Safety & Environmental Standards. Westport,
AVI Publishing Company, Inc., 1983. 245 p.

Thorner, Marvin Edward. Quality Control in Food Service. Westport, AVI
Publishing Company, Inc., 1981. 368 p.

West, Bessie Brooks. Food Service in institutions. New York, John Wily &
Sons, Inc., 1977. 839 p.

ကာကွယ်ရေး

ภาคผนวก ก

แบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร

แบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร

ตอนที่ 1 ข้อมูลเบื้องต้นของโรงอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ และเติมคำลงในช่องว่างให้สมบูรณ์

1. โรงอาหารสังกัดวิทยาลัยครู

2. สังกัดโรงอาหาร ☐ โรงอาหารชั่วคราว

☐ โรงอาหารถาวร

ตอนที่ 2 แบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่กำหนด ที่ตรงกับสภาพความเป็นจริงของโรงอาหาร

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
1. สถานที่ตั้ง () แยกเป็นเอกเทศและห่างจากแหล่งที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ขยะหรือน้ำโสโครก () แยกเป็นเอกเทศ แต่อยู่ใกล้กับแหล่งที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ขยะหรือน้ำโสโครก () เป็นส่วนหนึ่งของอาคารใด อาคารหนึ่งหรือไร่สามคาบูกเรียน () อื่น ๆ	
2. สภาพสถานที่ตั้ง () น้ำขัง เจาะแฉะ หรือน้ำท่วมถึง () น้ำไม่ขัง ไม่เจาะแฉะ หรือน้ำท่วมไม่ถึง () อื่น ๆ	

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
3. พื้น 3.1 วัสดุ () พื้นดิน () คอนกรีต () หินซัก () ไม้ซีเมนต์ () ปูกระเบื้อง () อื่น ๆ 3.2 สภาพ () ชำรุดเป็นส่วนมาก () ชำรุดเป็นบางส่วน () ไม่ชำรุด 3.3 ความสะอาด () สะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรก คราบสกปรกหรือหยากไย่) () พอใช้ () สกปรก 4. ผนังโรงอาหาร 4.1 วัสดุ () ไม้ () ทราย () อิฐบล็อก	

ลักษณะพิจารณา	หมายเหตุ
() ไม่นั่งลงกินเป็นบางส่วน () กอนกรีก () ไม่นั่งลงกิน () ไม่มีคน () อื่น ๆ	
4.2 ถ้ามีที่นั่งรับประทานอาหาร มีสภาพ () ชำรุดเป็นจำนวนมาก () ชำรุดเป็นบางส่วน () ไม่ชำรุด	
4.3 ความสะอาด () สะอาด (ไม่มีคราบสกปรกหรือหยากไย่) () พอใช้ () สกปรก	
5. เพดาน 5.1 วัสดุ () กอนกรีก หาสีอ่อน () กอนกรีก ไม่หาสี () ไม้ฉีก หาสีอ่อน () ไม้ฉีก ไม่หาสี () ไม่มีเพดาน () ไม้ หาสี () ไม้ไม่หาสี	

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
() กระเบื้อง () สังกะสี () อื่น ๆ 5.2 ถ้ามี เพดาน มีสภาพ () ชำรุดเป็นส่วนใหญ่ () ชำรุดเป็นบางส่วน () ไม่ชำรุด 5.3 ความสะอาด () สะอาด (ไม่มีคราบสกปรก หรือหยากไย่) × () พอใช้ () สกปรก 6. โถะ 6.1 วัสดุ () ไม้สักมัน () ไม้พยุงวัสดุทำความสะอาดง่าย () โลหะไม่เป็นสนิม () ไม้ธรรมชาติ ไม้ไผ่สักมัน 6.2 สภาพ () ชำรุดเป็นส่วนใหญ่ () ชำรุดเป็นบางส่วน () ไม่ชำรุด	

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
6.3 ความสะอาด () สะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบกปรก) × () พอใช้ () สกปรก 7. แก้ว 7.1 วัสดุ () ไม้รักมัน () ไม้ค้ำยวัสดุทำความสะอาดง่าย () โอทะไม้เป็นสนิม () ไม้ธรรมชาติ ไม้ไค้รักมัน 7.2 สภาพ () ชำรุดเป็นส่วนใหญ่ () ชำรุดเป็นบางส่วน () ไม่ชำรุด 7.3 ความสะอาด () สะอาด (ไม่มีเศษอาหาร และคราบกปรก) × () พอใช้ () สกปรก 8. การระบายอากาศ 8.1 ลักษณะการระบายอากาศ () ลมธรรมชาติ () ใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า เช่นพัดลม	

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
8.2 สภาพอากาศในโรงอาหาร () ร้อนอบอ้าว () ร้อนอบอ้าว มีกลิ่นควัน กลิ่นอาหาร () มีลมพัดผ่านดี ไม่มีกลิ่นควัน ไม่มีกลิ่น () อื่น ๆ 9. แสงสว่าง แสงสว่างบริเวณโรงอาหารแรงเทียน 10. การเก็บรวบรวมขยะมูลฝอย 10.1 การเก็บรวบรวมขยะมูลฝอย () แยกประเภท ขยะเปียก ขยะแห้ง () ไม่แยกประเภท ขยะเปียก ขยะแห้ง 10.2 ชนิดของถังขยะ () เป้ง () ดึงพลาสติก () ถังน้ำมัน () อื่น ๆ 10.3 สภาพของถังขยะ () ถังขยะถูกสุขลักษณะ (มีฝาปิด ทำความสะอาด ไม่รั่วซึม) () ถังขยะไม่ถูกสุขลักษณะ 10.4 ตำแหน่งที่วางถังขยะ	

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
10.5 ความเพียงพอของถังขยะ (ใช้ 1 วันเป็นเกณฑ์) () เก็บขยะไค้หมด () เก็บขยะไค้ไม่หมด มีขยะกองอยู่สกปรก 10.6 ระยะเวลาการเก็บขยะมูลฝอย () กำจัดทุกวัน () กำจัด วันเว้นวัน () ไม่แน่นอน 10.7 วิธีการกำจัดขยะ () ฝัง () ฉนวนพื้นดิน () เผา () อื่น ๆ	
11. ห้องส้วม 11.1 การจัดการห้องส้วม () แยกเพศ () ไม่แยกเพศ ➤ จำนวนส้วมชายที่ ➤ จำนวนส้วมหญิงที่ 11.2 ความสะอาดของห้องส้วม () สะอาด (ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก) ✕ () พอใช้ () สกปรก	

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
11.3 ถึงขบะภายในห้องส้วม () มี () ไม่มี ถ้ามี มีลักษณะ () ถึงขบะถูกสุขลักษณะ (มีฝาปิด เป็นวัสดุไม่รั่วซึม) () ถึงขบะไม่ถูกสุขลักษณะ () ไม่มี 11.4 ที่ปัสสาวะทราย () มี () ไม่มี ถ้ามี มีจำนวนที่ 11.5 ความสะอาดที่ปัสสาวะทราย () สะอาด (ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบบก) () พอใช้ ()สกปรก 11.6 ข้างล้างมือในห้องส้วม () มี () ไม่มี 11.7 สมุดล้างมือ () มี () ไม่มี 11.8 ความสะอาดของข้างล้างมือ () สะอาด (ไม่มีคราบบก)	

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
☒ () พอใช้ ☐ () สกปรก 11.9 ถึงระยะบริเวณอ่างล้างมือ ☐ () มี ☐ () ไม่มี ถ้ามี มีลักษณะ ☐ () ถึงระยะถูกสุขลักษณะ (มีฝาปิด ทำด้วยวัสดุไม่รั่วซึมน้ำ) ☐ () ถึงระยะไม่ถูกสุขลักษณะ 12. อ่างล้างมือในบริเวณโรงอาหาร ☐ () มี ☐ () ไม่มี ถ้ามี มีจำนวนคู่ อ่างล้างมือ ☐ () มี ☐ () ไม่มี ความสะอาดของอ่างล้างมือ ☐ () สะอาด (ไม่มีคราบสกปรก) ☒ () พอใช้ ☐ () สกปรก 13. การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรคในโรงอาหาร ☐ () มีการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค	

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
() ไม่มีการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค ถ้ามี มีการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรคโดยวิธีการ สัตว์นำโรคที่เป็นปัญหา (ระบุชนิด)	
14. การกำจัดน้ำโสโครกของโรงอาหาร 14.1 การกำจัดน้ำโสโครก () มี () ไม่มี ถ้ามี มีวิธีการ () มีวางระบายน้ำ () มีวางระบายน้ำ มีตะแกรงคัดเศษอาหารและขยะ () มีวางระบายน้ำ มีตะแกรงคัดเศษอาหารและขยะและท่อคักไขมัน () ขุดดินเป็นวางระบายน้ำ () อื่น ๆ 14.2 สภาพ () มีวางระบายน้ำที่โรงงานไค้ดี () มีวางระบายน้ำที่โรงงานไม่ไค้ดี	
15. น้ำดื่ม น้ำใสในโรงอาหาร <u>น้ำดื่ม</u> ชนิดของน้ำดื่ม () น้ำฝน () น้ำประปา	

ลักษณะพิจารณา	หมายเหตุ
() น้ำบรรจุขวด () อื่น ๆ <u>น้ำใช้</u> ชนิดของน้ำใช้ () น้ำฝน () น้ำประปา () อื่น ๆ	

ภาคผนวก ข

แบบสำรวจสุขภาพนิเวศวิทยาของโรงเรียน

แบบสำรวจสุขภาพโรงอาหารในโรงเรียน
(ของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข)

ชื่อวิทยาสึก
ชื่อเจ้าของร้านอาหาร

วิธีการใช้แบบสำรวจ

1. ให้แสดงเครื่องหมาย "✓" ในช่องหลังข้อมาตรฐานที่ถูกต้องครบถ้วน และ
เครื่องหมาย "X" ในช่องหลังข้อมาตรฐานที่ยังไม่ถูกต้องทั้งหมดในกรณีที่ไม่มีการกระทำที่ระบุไว้
ในข้อมาตรฐานซึ่งไม่เป็นปัญหาทางด้านสุขภาพอาหาร ให้ใส่เครื่องหมาย "—" ในช่อง
หลังมาตรฐานนั้น

2. การวัดมาตรฐาน ให้ถือข้อกำหนดดังนี้

2.1 มาตรฐานที่ ต้องปฏิบัติได้ครบ 15 ข้อ ตรงกับเลขข้อในกรอบ ☐

2.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติได้ครบทั้งหมด 25 ข้อ

เรื่อง	มาตรฐานที่ควรดำเนินการ	ผลการสำรวจ
1. สถานที่รับประทานอาหาร	1. ทิวอาคารไม่อับทึบ ไม่มีหยากไย่ มีแสงสว่างเพียงพอ 2. พื้นทำด้วยวัสดุแข็ง เช่น คอนกรีต สะอาด ไม่ชำรุด ไม่มีน้ำขัง 3. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง สะอาด จักเป็นระเบียบ 4. มีที่ล้างมือ และมีน้ำใช้ตลอดเวลา	
2. สถานที่เตรียมและปรุง	5. โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหาร และโต๊ะวางจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวรแข็งแรง สะอาด และสูงอย่างน้อย 60 ซม. 6. มีเขียงที่สะอาดไม่แตกร้าว หรือเป็นร่องและมีฝาปิดครอบ (ยกเว้นครัวที่มี การป้องกันแมลงวันแล้ว)	

เรื่อง	มาตรฐานที่องค์การดำเนินการ	ผลการสำรวจ
3. อาหาร	[7.] อาหารปรุงสำเร็จ เก็บในตู้ หรือภาชนะที่มีฝาปิด ป้องกันสัตว์นำโรคได้ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และจะต้องอยู่ห่างจากที่ล้างมือ หรืออ่างล้างภาชนะ อุปกรณ์อย่างน้อย 1 เมตร [8.] สารปรุงแต่งอาหารที่ใช้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข 9. เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ อ่างและเก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่ปะปนกัน ทั้งไว้สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.	
4. น้ำดื่ม-น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม	[11.] น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดและมีหางน้ำสำหรับริน เทออกเฉพาะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. [12.] น้ำแข็ง น้ำหวาน และน้ำผลไม้ เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด และมีอุปกรณ์ที่มีความยาวสำหรับคีบ หรือคีบประจำ ทั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. [13.] น้ำแข็ง ที่ใช้บริโภคต้องไม่นำอาหารและเครื่องมือไปแช่ไว้	

เรื่อง	มาตรฐานที่องค์การดำเนินการ	ผลการสำรวจ
5. ภาชนะอุปกรณ์	14. ที่เก็บน้ำดื่มและน้ำแข็ง จะต้องอยู่ห่างจากพื้นล่างมือหรืออ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ อย่างน้อย 1 เมตร 15. อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยวิธี 3 ขั้นตอน และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 16. ช้อน ส้อม และตะเกียบเก็บโดยเอาก้นขึ้น ในภาชนะโปร่งสะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. จาน ชาม แก้วน้ำ และภาชนะอื่น ๆ เก็บในที่ที่มีการปกปิด หรือห่อในภาชนะโปร่ง สะอาด ซึ่งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. ภาชนะใส่น้ำดื่ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่น ๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักของสะอาด และห่อด้วยแก้วหรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสมีฝาปิด และตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 19. จาน ชาม ช้อนและส้อม ต้องห่อด้วยสแตนเลสหรือกระเบื้องเคลือบไม่ทกแต่งสี หรือกระเบื้องเคลือบตกแต่งสีได้เคลือบหรือแก้ว หรือเมลามีน หรืออะลูมิเนียม หรือสังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ทกแต่งสี หรือวัสดุอื่นที่ไม่มีส่วน	

เรื่อง	มาตรฐานที่องค์การดำเนินการ	ผลการสำรวจ
6. การกำจัดขยะ และน้ำโสโครก	20. ขยะ จะต้องมีการกำจัดทุกวัน 21. ถังขยะในบริเวณสถานที่รับประทานอาหารต้องมีอย่างน้อย 2 ที่ และต้องไม่รั่วซึม หรือใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในเฉพาะในห้องครัวต้องมีฝาปิด 22. มีท่อ หรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะ หรือแหล่งกำจัดได้	
7. ส้วม	23. ส้วม ต้องอยู่นอกอาคารโรงอาหาร กรณีที่อยู่ในตัวอาคาร ประตูต้องไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงเตรียมอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด	
8. ผู้ปรุง - ผู้เสิร์ฟ	24. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ สวมเสื้อมีแขนที่สะอาด และซักเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอ 25. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ถูกฝึกฝนเป็นมืออาชีพ หรือมีเครื่องหมายผู้ปรุงจะต้องเก็บผมโดยใช้เนท หรือหมวกคลุมผมด้วย	

ภาคผนวก ค

แบบสอบถามปัญหาในการจัดการสุขภาพอาหาร

แบบสอบถามปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

ตอนที่ 1 ร้อยละเบื้องต้นของผู้ประเมิน

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ และเติมคำลงในช่องว่างให้สมบูรณ์
ซึ่งตรงกับความเป็นจริงของท่าน

1. ตำแหน่งที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร

- ☐ คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร
☐ คณะกรรมการส่งเสริมการศึกษา

2. ชื่อกักขัตติยบาล

ตอนที่ 2 แบบสอบถามปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

คำชี้แจง ให้คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษา
อ่านข้อความในแต่ละข้อ แล้วใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องทางขวามือ ให้ตรงกับ
ในแต่ละข้อ ตามที่ท่านเห็นว่าตรงตามความเป็นจริงในความคิดเห็นของท่าน
เกี่ยวกับปัญหาในการจัดสุขาภิบาลอาหาร

แบบสอบถามปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร	ระดับปัญหา				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีปัญหา
<u>สิ่งแวดล้อมของ อาคาร สถานที่ และ</u> <u>ที่ตั้ง รวมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวก</u>					
1. โรงอาหารมีพื้นที่คับแคบ					
2. โรงอาหารเก่าและชำรุดเป็นส่วนใหญ่					
3. สถานที่ตั้งโรงอาหารไม่เหมาะสม เช่น เฉอะแฉะ เวลาฝนตกหรือน้ำท่วมถึง					
4. ร้านอาหารแต่ละร้านมีพื้นที่คับแคบ					
5. ที่นั่งรับประทานอาหารไม่เพียงพอ					
6. ที่นั่งรับประทานอาหารจัดไม่เป็นระเบียบ วาง เกะกะ					
7. ห้องครัวของร้านอาหารส่วนใหญ่สกปรก					
8. อ่างล้างมือในโรงอาหารไม่มี					
9. โต๊ะขยะไม่ถูกสุขลักษณะ เช่น ไม่มีฝาปิด ทั่วถึงทั่วริม					
10. การกำจัดขยะไม่กำจัดทุกวัน					
11. ห้องส้วม ไม่ถูกสุขลักษณะ เช่น มีกลิ่นเหม็น ชำรุดเป็นส่วนใหญ่ เฉอะแฉะสกปรก					
12. แสงสว่างในบริเวณโรงอาหารไม่เพียงพอ					
13. การถ่ายเทอากาศไม่ดี เช่น กลิ่นควัน กลิ่น อาหาร ร้อนอบอ้าว					

ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร	ระดับปัญหา				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีปัญหา
14. การระบายน้ำโสโครกไม่ถูกต้อง เช่น ไม่มี รางระบายน้ำ หรือรางระบายน้ำอุดตัน หรือ หรือรางระบายน้ำแตกรั่ว					
15. ไม่มีการจัดบริการน้ำดื่ม น้ำใช้ ในบริเวณ โรงอาหาร					
<u>การเลือก การล้าง การเก็บ ภาชนะอุปกรณ์</u>					
16. ผู้จำหน่ายอาหาร มีการ เลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ ไม่ถูกต้อง เช่น ใช้ถุงพลาสติกใส่อาหารที่มี ความร้อนหรือน้ำสัมผัสหรือกระเบื้องเคลือบ ชนิดทกต่างสี					
17. ผู้จำหน่ายอาหารล้างภาชนะอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง เช่น ไม่ล้างภาชนะอุปกรณ์ 3 ขั้นตอน คือ ล้างควายนํ้าและนํ้ายาล้างจาน หรือผงซักฟอก					

ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร	ระดับปัญหา				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีปัญหา
14. การระบายน้ำโสโครกไม่ถูกต้อง เช่น ไม่มี รางระบายน้ำ หรือรางระบายน้ำอุดตัน หรือ หรือรางระบายน้ำแตกร้าว					
15. ไม่มีการจัดบริการน้ำดื่ม น้ำใช้ ในบริเวณ โรงอาหาร					
<u>การเลือก การล้าง การเก็บ ภาชนะอุปกรณ์</u>					
16. ผู้จำหน่ายอาหาร มีการเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ ไม่ถูกต้อง เช่น ใช้ถุงพลาสติกใส่อาหารที่มี ความร้อนหรือน้ำส้มสายชูหรือกระเบื้องเคลือบ ชนิดทกแก่งสี					
17. ผู้จำหน่ายอาหารล้างภาชนะอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง เช่น ไม่ล้างภาชนะอุปกรณ์ 3 ขั้นตอน คือ ล้างด้วยน้ำและน้ำยาล้างจาน หรือผงซักฟอก แล้ว ล้างตามด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง					
18. ผู้จำหน่ายอาหารเก็บภาชนะอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง เช่น เก็บในที่มืดมิดหรือสกปรกสกปรก ใช้ซ้ำใช้ภาชนะอุปกรณ์หลังจากล้างเสร็จ วางภาชนะอุปกรณ์หงาย หรือวางบนพื้น					

ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร	ระดับปัญหา				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีปัญหา
<u>อาหาร</u> (การเก็บอาหาร การโชว์อาหาร)					
19. ผู้จำหน่ายอาหาร เก็บอาหารไม่ถูกต้อง เช่น ใส่ในภาชนะไม่สะอาด หรือไม่ล้างผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ให้สะอาดก่อนแช่ตู้เย็น					
20. การโชว์อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เพื่อการจำหน่ายสำหรับผู้บริโภคยังไม่ถูกต้อง เช่น ไม่มีฝาปิดมิดชิด หรือไม่มีตู้กระจกครอบอาหาร ทำให้มีแมลงวันไต่คอมได้					
<u>ผู้จำหน่ายอาหาร</u> (ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ)					
21. ผู้จำหน่ายอาหาร ไม่ปฏิบัติตามระเบียบหรือข้อบังคับของวิทยาลัย					
22. ผู้จำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ ไม่มีความรู้ ความเข้าใจทางค่านสุขาภิบาลอาหาร					
23. ผู้ปรุง มีสุขนิสัยไม่ถูกต้องในการประกอบ หรือปรุงอาหาร เช่น ไอจาม ไม่ปิดปาก ไม่สวมรองเท้าน้ำ และล้างมือ สวมบุรุษ					
24. ผู้เสิร์ฟ มีสุขนิสัยไม่ถูกต้องในการปฏิบัติระหว่างเสิร์ฟอาหาร เช่น ไอจาม ไม่ปิดปาก ไม่สวมรองเท้าน้ำ และล้างมือ สวมบุรุษ					

ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร	ระดับปัญหา				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีปัญหา
25. ผู้จำหน่ายอาหารขาดความร่วมมือในการปรับปรุงร้านอาหารให้ดีขึ้น					
26. ผู้จำหน่ายอาหารไม่ได้รับการตรวจสอบคุณภาพประจำปี					
27. ผู้จำหน่ายอาหาร ไม่ได้รับการอบรมเรื่อง การสุขาภิบาลอาหารก่อนเข้าดำเนินการ จำหน่ายอาหาร					
28. ผู้จำหน่ายอาหารใช้เสียมมือยาวสกปรก					
29. ผู้จำหน่ายอาหารสวมเสื้อผ้าไม่สะอาด					
30. ผู้จำหน่ายอาหาร ไม่ผูกผ้ากันเปื้อน					
31. ผู้จำหน่ายอาหาร ไม่สวมรองเท้า					
32. ผู้จำหน่ายอาหาร ไม่มีการคลุมผมด้วยหมวก หรือเนทคลุมผม					
<u>แมลงวันและสัตว์นำโรค</u>					
33. มีแมลงและสัตว์นำโรค เช่น แมลงวัน แมลงสาบ หนู ในบริเวณโรงอาหาร					
34. ไม่มีการควบคุม แมลงและสัตว์นำโรค					

ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร	ระดับปัญหา				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีปัญหา
<u>ผู้บริโภค</u>					
35. ผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่เห็นความสำคัญในเรื่อง ความสะอาดของอาหาร					
36. ผู้บริโภค ไม่ได้แสดงความคิดเห็นในเรื่อง การจัดการสุขาภิบาลอาหาร					
37. ผู้บริโภค มีความรู้ ความเข้าใจในเรื่อง การสุขาภิบาลอาหารไม่เพียงพอ					
38. ขาดความร่วมมือในการสนับสนุนของผู้บริโภค					
<u>การบริหารและการจัดการ</u>					
39. ไม่มีการลงโทษร้านอาหารที่กระทำผิดข้อ บังคับหรือระเบียบของวิทยาลัย					
40. คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร ไม่มีอำนาจในการตรวจและควบคุมร้าน อาหารให้เป็นไปตามระเบียบข้อบังคับของ วิทยาลัย					
41. ผู้จำหน่ายอาหาร ไม่ยึดปฏิบัติตามข้อบังคับ หรือ ระเบียบของวิทยาลัย					
42. เจ้าหน้าที่รักษาความสะอาดในโรงอาหาร ไม่ปฏิบัติตามหน้าที่อย่างจริงจัง ทำให้โรง อาหารสกปรก					

ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร	ระดับปัญหา				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีปัญหา
43. ขาดความร่วมมือของคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร หรือคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาต่อการดำเนินการสุขาภิบาลอาหาร					
44. คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารไม่มีการตรวจและควบคุมการดำเนินการของร้านอาหารอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง					
45. คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร หรือคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาไม่เห็นความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร					
46. คณะกรรมการสโมสรนักศึกษาไม่มีบทบาทหน้าที่ ที่แน่ชัดในการควบคุมร้านอาหาร					
47. ผู้บริหารของวิทยาลัย ไม่ให้ความสำคัญสนับสนุนหรือไม่เห็นความสำคัญเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารในวิทยาลัย					
48. ไม่มีการจัดอบรมให้ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้จำหน่ายอาหาร					
49. การประสานงานร่วมกันระหว่างผู้บริหาร คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร คณะกรรมการสโมสรนักศึกษา และผู้จำหน่ายอาหารไม่ดีพอ					

ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร	ระดับปัญหา				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีปัญหา
50. การปรับปรุงงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร ต้องใช้งบประมาณสูง จึงทำให้ขาดความ สนใจ และสนับสนุนจากผู้บริหารของวิทยาลัย					
51. ขาดงบประมาณในการปรับปรุงโรงอาหาร ให้มีประสิทธิภาพที่ดียิ่งขึ้น					

สภาพและปัญหาในการจัดการสุขภาพอาหาร ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์

บทคัดย่อ
ของ
จินตนา ชุนภักดิ์

เสนอต่อมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาคามหลักสูตร
ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต
เมษายน 2531

การศึกษาค้างนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาสภาพของโรงอาหาร ร้านอาหาร ปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร และเปรียบเทียบปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ กลุ่มประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้างนี้เป็นโรงอาหารจำนวน 5 แห่ง ร้านอาหาร จำนวน 66 ร้าน อาจารย์และนักศึกษาในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ ส่วนกลุ่มตัวอย่าง เป็นคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 35 คน และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา จำนวน 68 คน ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ ซึ่งได้มาจากการสุ่มแบบเลือกเจาะจง

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ 1. แบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร ซึ่งผู้วิจัยได้สร้างขึ้น นอกจากนี้ยังได้วัดมาตรฐานของโรงอาหาร ซึ่งใช้แบบสำรวจของสำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข 2. แบบสำรวจสภาพของร้านอาหาร ซึ่งใช้แบบสำรวจของสำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข 3. แบบสอบถามปัญหาในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งผู้วิจัยได้สร้างขึ้น และวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติค่าร้อยละ ตัวกลาง เลขคณิต การทดสอบค่าที (t-test)

ผลการศึกษาพบว่า

1. สภาพของโรงอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ไม่ผ่านระดับมาตรฐานทั้งหมด
2. สภาพของร้านอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์โดยส่วนรวม ยังไม่ผ่านระดับมาตรฐาน
3. คณะกรรมการควบคุมสุขาภิบาลอาหาร และคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหารโดยส่วนรวมอยู่ในระดับน้อย ถึงระดับปานกลาง
4. คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษาในวิทยาลัยครูสวนสุนันทา มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหารโดยส่วนรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยคณะกรรมการสโมสรนักศึกษามีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหารสูงกว่าคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร

5. คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรมักศึกษา
ในวิทยาลัยครูพระนคร มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหารโดยส่วนรวม
ไม่แตกต่างกัน

6. คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรมักศึกษา
ในวิทยาลัยครูจันทรมณฑล มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหารโดยส่วนรวม
ไม่แตกต่างกัน

7. คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรมักศึกษา
ในวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
โดยส่วนรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 โดยคณะกรรมการสโมสรมักศึกษา
มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหารสูงกว่าคณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาล
อาหาร

8. คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรมักศึกษา
ในวิทยาลัยครูธนบุรี มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหารโดยส่วนรวมไม่แตกต่างกัน

9. คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรมักศึกษา
ในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

SITUATIONS AND PROBLEMS CONCERNING THE MANAGEMENT OF FOOD SANITATION
IN RATANAKOSIN UNITED COLLEGES

AN ABSTRACT

BY

JINTANA KUNPAXDEE

Presented in partial fulfillment of the requirements

for the Master of Education degree

at Srinakharinwirot University

April 1988

This research purpose was to study the sanitary situation of cafeterias and food shops and comparing the problems concerning the management of food sanitation between Food Sanitation Control Committee and student Club Committee in Ratanakosin United Colleges. A total of 5 cafeterias and 66 food shops were specific sample for this study. The number of instructors and students were specific selected from 35 persons of Food Sanitation Control Committee and 68 students of Student Club Committee to be interviewed by using questionnaire.

The survey forms which were used to collect the data were as follow :

1. Questionnaire using for survey the sanitary situation of cafeteria was invented by the researcher and the survey form for setting the standard of cafeteria had got from the Office of Food Sanitation Program Health Department, Ministry of Public Health.

2. Questionnaire using for survey the sanitary situation of food shop had got from the Office of Food Sanitation Program Health Department, Ministry of Public Health.

3. Questionnaire for study the problems concerning the management of food sanitation in Ratanakosin United Colleges was invented by the researcher.

Analysis of data were designed to use; percentage, arithmetic mean, standard diviation and t-test.

The result were :

1. Sanitary situation of each Cafeteria in Ratanakosin United Colleges did not meet the requirement of food sanitation standard.

2. Sanitary Situation of all food shops in Ratanakosin United Colleges did not meet the requirement of food sanitation standard.

3. Both Food Sanitation Control Committee and Student Club Committee had been in low level and moderate level of the opinion toward problems concerning the management of food sanitation.

4. Food Sanitation Control Committee and Student Club Committee in Suansunanta Teachers College were significantly different in their problems concerning the management of food sanitation at the .05 level. Student Club Committee had higher problems concerning the management of food sanitation than the Food Sanitation Control Committee.

5. Food Sanitation Control Committee and Student Club Committee in Pranakorn Teachers College were not different in their problems concerning the management of food sanitation.

6. Food Sanitation Control Committee and student Club Committee in Chandrakasem Teachers College were not different in their Problems concerning the management of food sanitation.

7. Food Sanitation Control Committee and Student Club Committee in Ban Sombij Chao Phaya Teachers College were significantly different in their problems concerning the management of food sanitation at the .01 level. Student Club Committee higher problems concerning the management of food sanitation than the Food Sanitation Control Committee.

8. Food Sanitation Control Committee and Student Club Committee in Thonburi Teachers College were not different in their problems concerning the management of food sanitation.

9. Food Sanitation Control Committee and Student Club Committee in Ratanakosin United Colleges were not different in their problems concerning the management of food sanitation.

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ ชื่อสกุล	นางสาวจินตนา ชุนภักดิ์
วัน เดือน ปีเกิด	6 กันยายน 2502
สถานที่เกิด	94 หมู่ 6 ต. หาดอาษา อ. สรรพยา จ. ชัยนาท
ที่อยู่ปัจจุบัน	1/91 หมู่บ้านวิเวชา วิทยาลัยครูนครศรีธรรมราช อ. เมือง จ. นครศรีธรรมราช
ประวัติการศึกษา	พ.ศ. 2517 มัธยมศึกษาปีที่ 3 จากโรงเรียนสรรพยาวิทยา จ. ชัยนาท พ.ศ. 2521 ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง วิทยาศาสตร์ทั่วไป จากวิทยาลัยครูสวนสุนันทา พ.ศ. 2524 กศ.บ. (สุขศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ วิทยาเขต พลศึกษา พ.ศ. 2531 กศ.ม. (สุขศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ วิทยาเขต ประสานมิตร
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2524 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำภาควิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ วิทยาลัยครูนครศรีธรรมราช จ. นครศรีธรรมราช