

## บทที่ 4

### ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่องการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล และสุขาภิบาลอาหารในด้านการเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร การเก็บรักษาอาหาร ของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงอาหารโรงเรียนลำปางกัลยาณี ประชากรที่ศึกษาเป็นผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน จำนวนทั้งหมด 32 คน เป็นเพศหญิง 29 คน และเพศชาย 3 คน ผู้ศึกษาได้วิเคราะห์ข้อมูลโดยคำนวณหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการศึกษาคั้งนี้ผู้ศึกษาได้นำเสนอข้อมูลตามลำดับ ดังนี้

1. ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน
2. การปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลและหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร การเก็บรักษาอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน จากแบบสอบถาม
3. การปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลและหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร การเก็บรักษาอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน จากแบบสังเกต

### ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน

ตาราง 4.1 จำนวน ร้อยละของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามเพศ อายุและระดับการศึกษา

ข้อมูลผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>เพศ</b>		
หญิง	29	90.63
ชาย	3	9.37
<b>อายุ</b>		
21 – 30 ปี	4	12.50
31 – 40 ปี	17	53.12
41 – 50 ปี	7	21.88
51 – 60 ปี	4	12.50
<b>ระดับการศึกษา</b>		
ประถมศึกษาตอนปลาย	7	21.88
มัธยมศึกษาตอนต้น	10	31.24
มัธยมศึกษาตอนปลาย	7	21.88
ปวช. หรือ ปกศ.ต้น	2	6.25
ปวส. หรือ ปกศ.สูง	2	6.25
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	4	12.50
รวม	32	100.00

จากตาราง 4.1 พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 90.63 มีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 53.12 และการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนต้น คิดเป็นร้อยละ 31.25

ตาราง 4.2 จำนวน ร้อยละของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามประสบการณ์ประกอบ  
การค้าอาหาร การอบรม จำนวนครั้ง และระยะเวลาของการผ่านการอบรมเกี่ยวกับ  
สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ

ประสบการณ์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>ประกอบการค้าอาหาร</b>		
น้อยกว่า 1 ปี	1	3.13
1 – 5 ปี	19	59.37
6 – 10 ปี	8	25.00
11 – 15 ปี	2	6.25
มากกว่า 15 ปี	2	6.25
<b>การอบรมสุขาภิบาลอาหาร</b>		
เคย	22	68.75
ไม่เคย	10	31.25
<b>จำนวนครั้งที่ได้รับการอบรม (n = 22)</b>		
1 ครั้ง	9	40.90
2 ครั้ง	6	27.27
3 ครั้ง	3	13.64
4 ครั้ง	1	4.55
5 ครั้ง	2	9.09
6 ครั้ง	1	4.55
<b>ระยะเวลาที่ผ่านการอบรมครั้งสุดท้าย (n = 22)</b>		
น้อยกว่า 1 ปี	5	22.72
1 ปี	12	54.54
2 ปี	3	13.64
3 ปี	1	4.55
4 ปี	1	4.55

จากตาราง 4.2 พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่มีประสบการณ์ประกอบการค้าขายอาหารอยู่ในระหว่าง 1 – 5 ปี คิดเป็นร้อยละ 59.37 เคยได้รับการอบรมสุขภาพอาหารจากหน่วยงานของรัฐจำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 68.75 ได้รับการอบรม จำนวน 1 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 40.90 ระยะเวลาที่ผ่านการอบรมมาแล้ว 1 ปี คิดเป็นร้อยละ 54.45

ตาราง 4.3 จำนวน ร้อยละของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามการตรวจสอบภาพ จำนวนครั้งในการตรวจสอบภาพต่อปีและการตรวจสอบภาพรายด้าน

การตรวจสอบภาพของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>รับการตรวจสอบภาพ</b>		
เคย	26	81.25
ตรวจปีละครั้ง (n = 26)	25	96.15
ตรวจปีละ 2 ครั้ง (n = 26)	1	3.85
ไม่เคย	6	18.75
<b>การตรวจสอบภาพด้านต่าง ๆ (n = 26)</b>		
เอ็กซ์เรย์ปอด	15	57.70
ตรวจอุจจาระ	18	69.23
ตรวจเลือด	23	88.50

จากตาราง 4.3 พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารได้รับการตรวจสอบภาพ คิดเป็นร้อยละ 81.25 ทำการตรวจปีละครั้ง คิดเป็นร้อยละ 96.15 ส่วนใหญ่ตรวจเลือด คิดเป็นร้อยละ 88.50

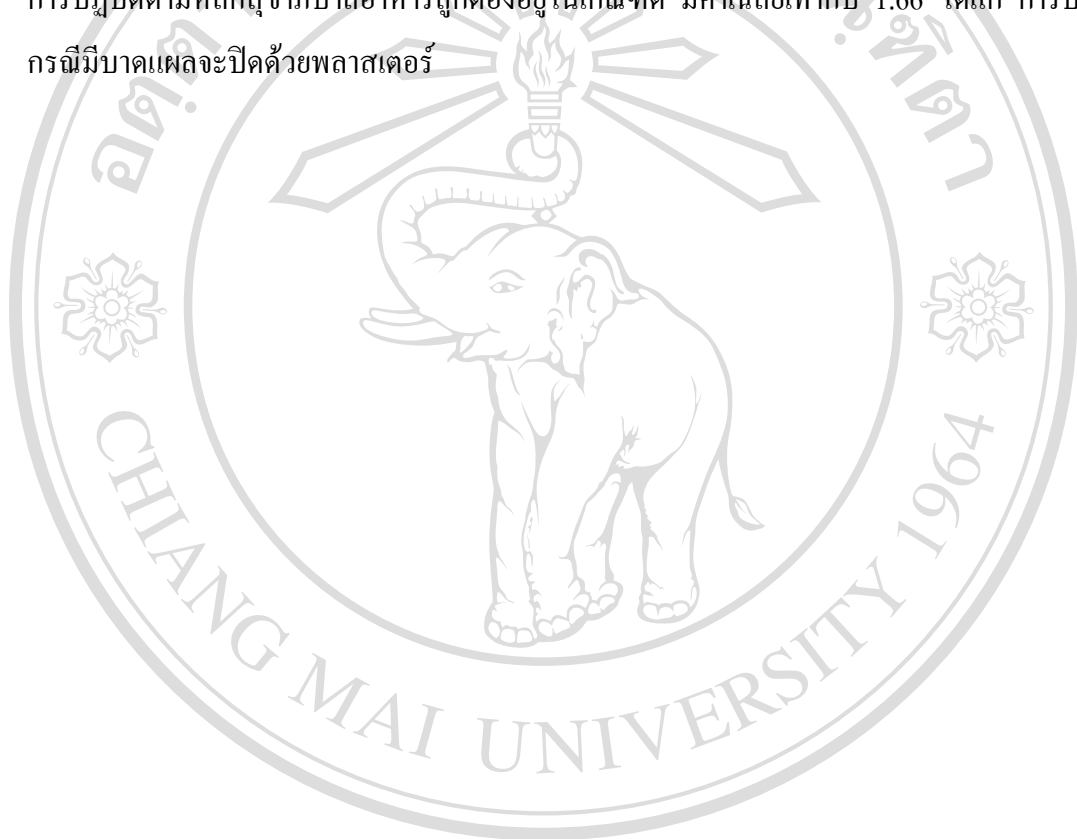
การปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลและสุขาภิบาลอาหารในด้านการเลือกซื้ออาหาร การเตรียม และปรุงอาหาร การเก็บรักษาอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนจากแบบสอบถาม

ตาราง 4.4 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารจำแนกเป็นรายชื่อ

ข้อที่	ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล	ระดับการปฏิบัติ		
		ค่าเฉลี่ย	SD	แปลความ
1.	ตัดเล็บสั้น ไม่สวมแหวน	3.00	0.00	ดีมาก
2.	การชิมอาหาร ตักใส่ถ้วยหรือช้อนชิมเฉพาะ	3.00	0.00	ดีมาก
3.	สวมบุหรีขณะประกอบอาหาร*	3.00	0.00	ดีมาก
4.	เมื่อมีอาการอุจจาระร่วง ยังคงมาทำงานตามปกติ*	3.00	0.00	ดีมาก
5.	ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง*	2.97	0.17	ดีมาก
6.	ล้างมือด้วยสบู่ก่อนการประกอบอาหาร	2.97	0.17	ดีมาก
7.	ล้างมือด้วยสบู่หลังการเข้าห้องส้วม	2.94	0.24	ดีมาก
8.	ซักผ้ากันเปื้อนให้สะอาด	2.89	0.33	ดีมาก
9.	ขณะเตรียม-ปรุงและจำหน่ายอาหารแต่งตัวด้วยเสื้อมีแขน	2.88	0.33	ดีมาก
10.	ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว ใส่หมวกคลุมผม	2.81	0.39	ดีมาก
11.	สวมรองเท้านุ่มส้นขณะปฏิบัติงาน	2.79	0.42	ดีมาก
12.	ใช้ผ้าเช็ดมือผืนเดียวเช็ด ตลอดวัน*	2.71	0.68	ดีมาก
13.	พुकุยในขณะประกอบอาหาร*	1.94	1.04	ดี
14.	กรณีมีบาดแผลทันทปิดด้วยพลาสติก	1.66	1.45	ดี
	โดยรวม	2.75	0.17	ดีมาก

\* คำถามเชิงลบ

จากตาราง 4.4 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโดยรวมในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.75 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมากโดยมีค่าเฉลี่ย เท่ากับ 3.00 ได้แก่ การปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลในเรื่อง การตัดเล็บสั้น ไม่สวมแหวน การชิมอาหารโดยใช้ถ้วยหรือช้อนชิมเฉพาะ การไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ประกอบอาหาร และหยุดงานเมื่อมีอาการอุจจาระร่วง การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.66 ได้แก่ การปฏิบัติกรณีมีบาดแผลจะปิดด้วยพลาสติก



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตาราง 4.5 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้าน การเลือกซื้ออาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกเป็นรายข้อ

ข้อที่	การเลือกซื้ออาหาร	ระดับการปฏิบัติ		
		ค่าเฉลี่ย	SD	แปล ความ
15.	ผักสดเลือกซื้อจากความสด สะอาด	3.00	0.00	ดีมาก
16.	เลือกใช้สีผสมอาหารที่มีเครื่องหมาย ออย.	2.94	0.24	ดีมาก
17.	ใช้ผงชูรสแบบตักแบ่งขาย*	2.90	0.53	ดีมาก
18.	เลือกซื้ออาหารกระป๋องโดยดูวันหมดอายุ ลักษณะกระป๋องไม่บุบ ไม่มีรอยร้าวซึม	2.88	0.55	ดีมาก
19.	เลือกซื้อเครื่องดัดในภาชนะปิดสนิทมีเครื่องหมาย ออย.	2.88	0.33	ดีมาก
20.	การเลือกซื้อน้ำปลาและซอสปรุงรสหรือเครื่องปรุง มีฉลากแสดงวันหมดอายุและเครื่องหมาย ออย.	2.88	0.33	ดีมาก
21.	การเลือกซื้อน้ำปลา ซอสปรุงรสหรือเครื่องปรุงรส ดูที่ภาชนะปิดสนิท สะอาด	2.81	0.53	ดีมาก
22.	เนื้อไก่พิจารณาจากเนื้อแน่น สะอาด ไม่มีกลิ่นหืน หรือรอยชำตามผิวหนัง	2.56	1.01	ดีมาก
23.	เลือกซื้อไข่ที่มีรอยแตกร้าวมาใช้ปรุงอาหาร*	2.56	0.91	ดีมาก
24.	เลือกซื้อเนื้อหมูมีสีแดงสดและมีจุดขาวของเลือด*	2.53	1.01	ดีมาก
25.	เลือกซื้ออาหารแห้งเช่น ถั่วลิสง พริกป่น โดยดูจากไม่อับชื้น หรือไม่มีเชื้อรา	2.31	1.17	ดี
26.	ผักสดที่เลือกซื้อมีคราบสีขาวและเศษดินติดอยู่*	2.19	0.96	ดี
โดยรวม		2.70	0.33	ดีมาก

\* คำถามเชิงลบ

จากตาราง 4.5 พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมในด้านการเลือกซื้ออาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก มีค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 2.70 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า มีการปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 3.00 ได้แก่ การปฏิบัติเรื่องการเลือกซื้อผักสดโดยเลือกซื้อจากความสด สะอาด รองลงมาคือการปฏิบัติเรื่องการเลือกซื้อสัสมอาหารที่มีเครื่องหมาย อย. มีค่าเฉลี่ย 2.94 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้อง อยู่ในเกณฑ์ดี และมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.19 ได้แก่ การเลือกซื้อผักสดที่มีคราบสีขาวและเศษดินติดอยู่



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved



ตาราง 4.6 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเตรียมและปรุงอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกเป็นรายชื่อ

ข้อที่	ด้านการเตรียมและปรุงอาหาร	ระดับการปฏิบัติ		
		ค่าเฉลี่ย	SD	แปลความ
27.	ทำความสะอาดสถานที่เตรียมหรือปรุงหลังเสร็จงาน	3.00	0.00	ดีมาก
28.	ล้างเนื้อสัตว์ก่อนนำมาหั่นหรือประกอบอาหาร	3.00	0.00	ดีมาก
29.	โต๊ะที่ใช้เตรียมหรือปรุงอาหาร มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	2.90	0.29	ดีมาก
30.	ใช้น้ำสะอาดในการประกอบอาหาร	2.90	0.29	ดีมาก
31.	บำบัดน้ำเสียทุกชนิดอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล	2.90	0.29	ดีมาก
32.	เตรียมหรือปรุงอาหารบนพื้น*	2.88	0.55	ดีมาก
33.	ทำความสะอาดสถานที่ก่อนเตรียมหรือปรุงอาหาร	2.88	0.33	ดีมาก
34.	ล้างผักด้วยน้ำสะอาดแช่ในน้ำสะอาดประมาณ 15 นาที	2.88	0.33	ดีมาก
35.	เก็บภาชนะโดยการคว่ำภาชนะ	2.88	0.33	ดีมาก
36.	เก็บข้อลื้อม ตะเกียบ โดยวางในแนวตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางในแนวนอนเป็นระเบียบ มีที่ปกปิด	2.88	0.33	ดีมาก
37.	ทำความสะอาดเชิงหลังใช้งาน	2.88	0.33	ดีมาก
38.	เก็บภาชนะอุปกรณ์การปรุงอาหารในตะแกรงโปร่ง สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	2.84	0.36	ดีมาก
39.	เชิงที่ใช้มีผิวเรียบไม่มีรอยแตกร้าว ไม่มีเชื้อรา	2.84	0.36	ดีมาก
40.	ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ทำด้วยวัสดุที่ทนการกัดกร่อน เช่น กระเบื้องเคลือบขาวสำหรับใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา	2.84	0.36	ดีมาก
41.	แช่สิ่งของอื่นปะปนกับน้ำแข็งที่ใช้ใส่น้ำดื่ม*	2.75	0.83	ดีมาก
42.	แยกการเตรียมอาหารดิบและอาหารสุกออกจากกัน	2.72	0.63	ดีมาก
43.	ประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์สุก ๆ ดิบ ๆ*	2.69	0.85	ดีมาก

ตาราง 4.6 (ต่อ)

ข้อที่	ด้านการเตรียมและปรุงอาหาร	ระดับการปฏิบัติ		
		ค่าเฉลี่ย	SD	แปลความ
44.	แยกล้างภาชนะต่าง ๆ เป็นประเภท เช่น แยกแก้วล้างหรือภาชนะใส่อาหารคาว	2.63	0.49	ดีมาก
45.	ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะและล้างด้วย น้ำสะอาด 2 ครั้งหรือด้วยน้ำไหล	2.63	0.60	ดีมาก
46.	ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม มีฝาปิด มีถุงดำรองรับภายใน	2.63	0.70	ดีมาก
47.	ใช้เชิงเฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน	2.59	0.71	ดีมาก
48.	ปรุงอาหารสำเร็จรูปการจำหน่ายเกิน 4 ชั่วโมง*	2.53	0.94	ดีมาก
49.	ล้างหัวหอมหรือกระเทียมก่อนนำไปประกอบอาหาร	2.22	1.00	ดี
50.	ถั่วลันเตาล้างให้สะอาดก่อนนำไปใช้ประกอบอาหาร	2.16	1.24	ดี
51.	มีฝาชีครอบเขียง	2.13	1.12	ดี
52.	ปรุงอาหารโดยใช้ผงชูรส*	1.25	1.01	พอใช้
53.	ล้างผลไม้ด้วยการแช่ทิ้งไว้ในน้ำหลังจากซื้อจากตลาด*	1.13	1.26	พอใช้
โดยรวม		2.61	0.15	ดีมาก

\* คำถามเชิงลบ

จากตาราง 4.6 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโดยรวมในด้านการเตรียมและปรุงอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.61 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 3.00 ได้แก่ การปฏิบัติเรื่องการทำความสะอาดสถานที่หลังเสร็จงานและการปฏิบัติเรื่องการล้างเนื้อสัตว์ก่อนนำมาประกอบอาหาร รองลงมาคือ การปฏิบัติเรื่องโต๊ะที่ใช้เตรียมหรือปรุงอาหารมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.90 และปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์พอใช้ มีค่าเฉลี่ย 1.13 คือการล้างผลไม้ด้วยการแช่ทิ้งไว้ในน้ำหลังจากซื้อจากตลาด

ตาราง 4.7 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเก็บรักษาอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกเป็นรายชื่อ

ข้อที่	ด้านการเตรียมและปรุงอาหาร	ระดับการปฏิบัติ		
		ค่าเฉลี่ย	SD	แปลความ
54.	แยกเก็บผักหรือผลไม้ที่ล้างสะอาดในภาชนะที่สะอาดแยกเป็นสัดส่วน	2.97	0.17	ดีมาก
55.	ท่านเก็บอาหารแห้งไว้บนพื้น*	2.94	0.35	ดีมาก
56.	เก็บอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด	2.94	0.24	ดีมาก
57.	เก็บอาหารแห้งในภาชนะที่ปิดสนิท	2.91	0.39	ดีมาก
58.	อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ววางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	2.91	0.29	ดีมาก
59.	เก็บเครื่องปรุงต่าง ๆ ไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด	2.91	0.29	ดีมาก
60.	ล้างผักที่รับประทานสดและจัดเก็บเป็นสัดส่วนโดยไม่เก็บปะปนกับผักรับประทานสุก	2.88	0.33	ดีมาก
61.	อาหารปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด	2.84	0.51	ดีมาก
62.	นำอาหารที่เหลือผสมกับอาหารปรุงใหม่เพื่อจำหน่าย*	2.84	0.36	ดีมาก
63.	เมื่อซื้อเนื้อสัตว์ จัดเก็บในตู้เย็นเพื่อรอการนำไปประกอบอาหาร	2.81	0.59	ดีมาก
64.	เก็บเนื้อสัตว์แยกแต่ละชนิดไม่ปะปนกัน	2.81	0.59	ดีมาก
65.	น้ำแข็ง น้ำแข็งที่ใช้ดื่ม ใสในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	2.81	0.47	ดีมาก
66.	แยกเก็บอาหารระหว่างอาหารสดและอาหารแห้งไม่ปะปนกัน	2.75	0.43	ดีมาก
67.	อาหารที่ท่านปรุงสำเร็จมีการอุ่นตลอดเวลา	2.68	0.64	ดีมาก
68.	นำอาหารที่เหลือมาอุ่นขาย*	2.68	0.78	ดีมาก
69.	เก็บอาหารปรุงสำเร็จพร้อมรับประทานร่วมกับอาหารสด*	2.53	0.91	ดีมาก
70.	ทำอาหารขายวันต่อวัน โดยไม่นำอาหารเหลือมาจำหน่ายซ้ำอีก	2.21	1.23	ดี
โดยรวม		2.79	0.17	ดีมาก

\* คำถามเชิงลบ

จากตาราง 4.7 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร โดยรวมในด้านการเก็บรักษาอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 2.79 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 2.97 ได้แก่ การปฏิบัติเรื่องการแยกเก็บผักหรือผลไม้ที่ล้างสะอาดในภาชนะที่สะอาดและเป็นสัดส่วน รองลงมา คือ การปฏิบัติเรื่องการเก็บอาหารแห้งไว้บนพื้นและการปฏิบัติเรื่องการเก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จ เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.94 และการปฏิบัติถูกต้องดี โดยมีค่าเฉลี่ย 2.21 ได้แก่ การปฏิบัติเรื่องการทำอาหารขายวันต่อวัน โดยไม่นำอาหารเหลือมาจำหน่ายซ้ำอีก

ตาราง 4.8 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกเป็นรายด้าน

การปฏิบัติรายด้าน	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับการปฏิบัติ
สุขวิทยาส่วนบุคคล	2.75	0.17	ถูกต้องดีมาก
การเลือกซื้ออาหาร	2.70	0.33	ถูกต้องดีมาก
การเตรียมและปรุงอาหาร	2.61	0.15	ถูกต้องดีมาก
การเก็บรักษาอาหาร	2.79	0.17	ถูกต้องดีมาก
โดยรวม	2.70	0.12	ถูกต้องดีมาก

จากตาราง 4.8 พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมถูกต้อง อยู่ในเกณฑ์ดีมาก มีค่าเฉลี่ย 2.70 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารทุกด้านถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ด้านการเก็บรักษาอาหาร มีค่าเฉลี่ย 2.79 รองลงมาคือ การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล มีค่าเฉลี่ย 2.75 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเลือกซื้ออาหาร มีค่าเฉลี่ย 2.70 และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเตรียมและปรุงอาหาร มีค่าเฉลี่ย 2.61

ตาราง 4.9 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของ  
ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับการปฏิบัติ
หญิง	29	2.71	0.11	ถูกต้องดีมาก
ชาย	3	2.58	0.11	ถูกต้องดีมาก
โดยรวม	32	2.70	0.12	ถูกต้องดีมาก

จากตาราง 4.9 พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารทั้งสองกลุ่มมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร  
ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยเพศหญิงมีค่าเฉลี่ยในการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารสูงกว่า  
เพศชาย มีค่าเฉลี่ย 2.71 ส่วนเพศชายมีค่าเฉลี่ย 2.58

ตาราง 4.10 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของ  
ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับการปฏิบัติ
21 - 30 ปี	4	2.69	6.99	ถูกต้องดีมาก
31 - 40 ปี	17	2.69	0.16	ถูกต้องดีมาก
41 - 50 ปี	7	2.74	0.12	ถูกต้องดีมาก
51 - 60 ปี	4	2.68	0.17	ถูกต้องดีมาก
โดยรวม	32	2.70	0.12	ถูกต้องดีมาก

จากตาราง 4.10 พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล  
อาหารโดยรวมอยู่ในเกณฑ์ถูกต้องดีมาก ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีอายุระหว่าง 41 – 50 ปี  
มีค่าเฉลี่ย 2.74 ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีอายุระหว่าง 51 – 60 ปี มีค่าเฉลี่ย 2.68

ตาราง 4.11 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารของ  
ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับการปฏิบัติ
ประถมศึกษาตอนปลาย	7	2.79	8.46	ถูกต้องดีมาก
มัธยมศึกษาตอนต้น	10	2.69	9.49	ถูกต้องดีมาก
มัธยมศึกษาตอนปลาย	7	2.63	0.13	ถูกต้องดีมาก
ปวช. หรือ ปกศ. ต้น	2	2.62	0.11	ถูกต้องดีมาก
ปวส. หรือ ปกศ. สูง	2	2.56	0.00	ถูกต้องดีมาก
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	4	2.77	7.59	ถูกต้องดีมาก
โดยรวม	32	2.70	0.12	ถูกต้องดีมาก

จากตาราง 4.11 พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาตอนปลายมีการปฏิบัติถูกต้องดีมาก มีค่าเฉลี่ย 2.79 และผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีการศึกษาระดับ ปวช. หรือ ปกศ. สูง มีค่าเฉลี่ย 2.56



ตาราง 4.12 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารของ  
ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามประเภทการค้ำอาหาร

ประเภทการค้ำ	จำนวน (คน)	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับการปฏิบัติ
น้อยกว่า 1 ปี	1	2.87	0.00	ถูกต้องดีมาก
1 – 5 ปี	19	2.71	9.38	ถูกต้องดีมาก
6 – 10 ปี	8	2.60	9.76	ถูกต้องดีมาก
11 – 15 ปี	2	2.84	9.19	ถูกต้องดีมาก
มากกว่า 15 ปี	2	2.81	6.34	ถูกต้องดีมาก
โดยรวม	32	2.70	0.12	ถูกต้องดีมาก

จากตาราง 4.12 พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารที่มีประเภทรูปการค้ำอาหาร น้อยกว่า 1 ปี มีค่าเฉลี่ยในการปฏิบัติตามเท่ากับ 2.87 รองลงมาคือ ผู้มีประเภทรูปการค้ำอาหาร 11 – 15 ปี มีค่าเฉลี่ย 2.84 ผู้จำหน่ายอาหารที่มีประเภทรูปการค้ำอาหาร มากกว่า 20 ปี มีค่าเฉลี่ย 2.81 ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีประเภทรูปการค้ำอาหาร 1 - 5 ปี และ 6 - 10 ปี มีค่าเฉลี่ยในการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารอยู่ที่ 2.71 และ 2.60 ตามลำดับ โดยทุกกลุ่มมีการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก

ตาราง 4.13 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของ  
ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจาก  
หน่วยงานของรัฐ

การอบรมสุขาภิบาลอาหาร จากหน่วยงานของรัฐ	จำนวน (คน)	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับการปฏิบัติ
เคยได้รับการอบรม	22	2.69	0.12	ถูกต้องดีมาก
ไม่เคยได้รับการอบรม	10	2.70	0.11	ถูกต้องดีมาก
โดยรวม	32	2.70	0.12	ถูกต้องดีมาก

จากตาราง 4.13 พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารซึ่งไม่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับ  
สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ มีค่าเฉลี่ยสูงกว่าผู้ที่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร  
จากหน่วยงานของรัฐ โดยมีค่าเฉลี่ยในการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร 2.70 และ 2.69  
ตามลำดับ ทั้งสองกลุ่มมีระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก



การปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลและสุขาภิบาลอาหารในด้านการเลือกซื้ออาหาร การเตรียม และปรุงอาหาร การเก็บรักษาอาหารและของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน จากแบบสังเกต

ตาราง 4.14 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล ของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกเป็นรายชื่อ

ข้อที่	ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล	ระดับการปฏิบัติ		
		ค่าเฉลี่ย	SD	แปลความ
1.	สุขบุหรืขณะประกอบอาหาร*	3.00	0.00	ดีมาก
2.	ซักผ้ากันเปื้อนให้สะอาด	2.94	0.35	ดีมาก
3.	ผูกผ้ากันเปื้อน ใ้หมวกคลุมผม	2.92	0.35	ดีมาก
4.	ขณะเตรียมปรุงและจำหน่ายอาหารแต่งกายด้วยเสื้อมีแขน	2.91	0.29	ดีมาก
5.	ตัดเล็บสั้น ไม่สวมแหวน	2.88	0.55	ดีมาก
6.	ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง*	2.53	0.67	ดีมาก
7.	สวมรองเท้านุ่มส้นขณะปฏิบัติงาน	2.16	0.88	ดี
8.	การชิมอาหาร ท่านักใส่ถ้วยหรือช้อนชิมเฉพาะ	1.84	1.46	ดี
9.	พูดคุยในขณะประกอบอาหาร*	1.66	0.60	ดี
10.	ใช้ผ้าเช็ดมือเช็ดซ้ำๆ ตลอดวัน*	0.81	0.78	พอใช้
11.	ล้างมือด้วยสบู่ก่อนการประกอบอาหาร	0.34	0.48	ไม่ถูกต้อง
โดยรวม		2.18	0.29	ดี

\* คำถามเชิงลบ

จากตาราง 4.14 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโดยรวมในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี โดยมีค่าเฉลี่ย 2.18 เมื่อพิจารณาเป็นรายชื่อ พบว่า การปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.00 ได้แก่ การปฏิบัติเรื่องการไม่สุขบุหรืขณะประกอบอาหาร รองลงมาคือ การปฏิบัติเรื่องการการซักผ้ากันเปื้อนให้สะอาด มีค่าเฉลี่ย 2.94 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์พอใช้ ได้แก่ การใช้ผ้าเช็ดมือเช็ดซ้ำๆ ตลอดวัน มีค่าเฉลี่ย 0.81 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ไม่ถูกต้อง ได้แก่ การล้างมือด้วยสบู่ก่อนการประกอบอาหาร มีค่าเฉลี่ย 0.34 ตามลำดับ

ตาราง 4.15 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร  
ด้านการเลือกซื้ออาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกเป็นรายชื่อ

ข้อที่	ด้านการเลือกซื้อปรุงอาหาร	ระดับการปฏิบัติ		
		ค่าเฉลี่ย	SD	แปลความ
12.	อาหารแห้ง เช่น ถั่วลิสง พริกป่น มีกลิ่นเหม็นอับชื้น*	3.00	0.00	ดีมาก
13.	ผักสดมีคราบสีขาว*	2.94	0.25	ดีมาก
14.	เลือกซื้อไข่ที่มีรอยแตกร้าวมาใช้ปรุงอาหาร*	2.72	0.46	ดีมาก
15.	เลือกซื้อเครื่องปรุงรสต่าง ๆ อยู่ในภาชนะปิดสนิท			
	สะอาด มีการรับรองคุณภาพ	2.38	0.66	ดี
	โดยรวม	2.76	0.19	ดีมาก

\* คำถามเชิงลบ

จากตาราง 4.15 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโดยรวมในด้านการเลือกซื้ออาหารของผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหาร ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก มีค่าเฉลี่ย 2.76 เมื่อพิจารณาเป็นรายชื่อ พบว่า มีการปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก มีค่าเฉลี่ย 3.00 ได้แก่ การปฏิบัติเรื่องการเลือกซื้ออาหารแห้งมีกลิ่นเหม็นอับชื้น รองลงมาคือ การปฏิบัติเรื่องการเลือกซื้อผักสดที่มีคราบสีขาว มีค่าเฉลี่ย 2.94 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี มีค่าเฉลี่ย 2.38 ได้แก่ การเลือกซื้อเครื่องปรุงรสต่าง ๆ มีการรับรองคุณภาพ

ตาราง 4.16 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร  
ด้านการเตรียมและปรุงอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกเป็นรายข้อ

ข้อที่	ด้านการเตรียมและปรุงอาหาร	ระดับการปฏิบัติ		
		ค่าเฉลี่ย	SD	แปลความ
16.	ทำความสะอาดสถานที่เตรียมหรือปรุงหลังเสร็จงาน	3.00	0.00	ดีมาก
17.	ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะและล้างด้วย น้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือด้วยน้ำไหล	3.00	0.00	ดีมาก
18.	เก็บภาชนะโดยการคว่ำภาชนะ	3.00	0.00	ดีมาก
19.	เตรียมหรือปรุงอาหารบนพื้น*	2.94	0.25	ดีมาก
20.	เก็บข้อสัมผัส ตะเกียบโดยวางในแนวตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางในแนวนอนเป็นระเบียบ มีภาชนะที่ปิด	2.91	0.29	ดีมาก
21.	ประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์สุก ๆ ดิบ ๆ*	2.90	0.29	ดีมาก
22.	แยกการเตรียมอาหารดิบและอาหารสุกออกจากกัน	2.88	0.34	ดีมาก
23.	โต๊ะที่ใช้เตรียมหรือปรุงอาหารมีความสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	2.75	0.76	ดีมาก
24.	ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ทำด้วยวัสดุที่ทนการกัดกร่อน เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว สำหรับใส่น้ำ น้ำส้มสายชู น้ำปลา	2.69	0.89	ดีมาก
25.	ปรุงอาหารเพื่อรอการจำหน่ายเกิน 4 ชั่วโมง*	2.63	0.49	ดีมาก
26.	บำบัดน้ำเสียทุกชนิดอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล	2.25	0.72	ดี
27.	มีผ้าเช็ดมือเปียก	2.25	0.57	ดี
28.	ทำความสะอาดเชิงหลังใช้งาน	2.22	1.01	ดี
29.	แยกล้างภาชนะต่าง ๆ เป็นประเภท เช่น แยกแก้วล้าง ต่างหากหรือภาชนะใส่อาหารคาว	2.09	0.29	ดี
30.	เชิงที่ใช้มีผิวเรียบไม่มีรอยแตกร้าว ไม่มีเชื้อรา	1.97	0.31	ดี
31.	ทำความสะอาดสถานที่ก่อนเตรียมหรือปรุงอาหาร	1.75	0.76	ดี

ตาราง 4.16 (ต่อ)

ข้อที่	ด้านการเตรียมและปรุงอาหาร	ระดับการปฏิบัติ		
		ค่าเฉลี่ย	SD	แปลความ
32.	ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมีถุงดำรองรับภายใน	1.34	1.18	พอใช้
34.	แยกขยะใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ แยกจากกัน	0.34	0.70	ไม่ถูกต้อง
	โดยรวม	2.33	0.12	ดี

\* คำถามเชิงลบ

จากตาราง 4.16 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโดยรวมในด้านการเตรียมและปรุงอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี โดยมีค่าเฉลี่ย 2.33 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 3.00 ได้แก่ การปฏิบัติเรื่องการทำความสะอาดสถานที่เตรียมหรือปรุงอาหารหลังเสร็จงาน การล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะและล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือด้วยน้ำไหล และการเก็บภาชนะโดยการคว่ำภาชนะรองลงมาคือ การเตรียมหรือปรุงอาหารบนพื้น มีค่าเฉลี่ย 2.94 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์พอใช้ ได้แก่ ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมีถุงดำรองรับภายใน หลังล้างภาชนะใช้ผ้าเช็ดภาชนะให้แห้ง การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ไม่ถูกต้อง โดยมีค่าเฉลี่ย 0.34 ได้แก่ การไม่แยกขยะอาหารสุกและอาหารดิบจากกัน

ตาราง 4.17 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร  
ด้านการเก็บรักษาอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกเป็นรายชื่อ

ข้อที่	ด้านการเก็บรักษาอาหาร	ระดับการปฏิบัติ		
		ค่าเฉลี่ย	SD	แปลความ
35.	เก็บอาหารแห้งไว้บนพื้น*	2.84	0.44	ดีมาก
36.	เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมรับประทานไว้ รวมกับอาหารสด*	2.81	0.39	ดีมาก
37.	เก็บผักที่ล้างสะอาดในภาชนะที่สะอาดแยกเป็นสัดส่วน	2.56	0.50	ดีมาก
38.	แช่สิ่งของอื่นปนกับน้ำแข็งที่ใช้ดื่ม*	2.56	0.91	ดีมาก
39.	นำอาหารเหลือผสมกับอาหารปรุงใหม่เพื่อจำหน่ายต่อ*	2.47	0.80	ดี
40.	ทำอาหารขายวันต่อวัน	2.28	0.95	ดี
41.	เก็บเนื้อสัตว์แยกแต่ละประเภทไม่ปะปนกัน	2.25	0.88	ดี
42.	เก็บอาหารแห้งในภาชนะที่ปิดสนิท	2.19	0.82	ดี
43.	อาหารปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด	1.94	0.87	ดี
44.	อาหารที่ปรุงสำเร็จมีการอุ่นตลอดเวลา	1.87	1.31	ดี
45.	เก็บอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด	1.72	0.95	ดี
โดยรวม		2.32	0.33	ดี

\* คำถามเชิงลบ

จากตาราง 4.17 พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโดยรวมในด้านการเก็บรักษาอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี โดยมีค่าเฉลี่ย 2.32 เมื่อพิจารณาเป็นรายชื่อ พบว่า การปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 2.84 ได้แก่ การปฏิบัติเรื่องการเก็บอาหารแห้งไว้บนพื้น รองลงมาคือ การไม่เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมรับประทานไว้รวมกับอาหารสด โดยมีค่าเฉลี่ย 2.81 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี โดยมีค่าเฉลี่ย 1.72 ได้แก่ เรื่องการเก็บอาหารปรุงเสร็จแล้วไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด

ตาราง 4.18 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของ  
ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกเป็นรายด้าน

การปฏิบัติรายด้าน	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับการปฏิบัติ
สุขวิทยาส่วนบุคคล	2.18	0.29	ถูกต้องดี
การเลือกซื้ออาหาร	2.76	0.19	ถูกต้องดีมาก
การเตรียมและปรุงอาหาร	2.33	0.12	ถูกต้องดี
การเก็บรักษาอาหาร	2.32	0.33	ถูกต้องดี
โดยรวม	2.33	0.16	ถูกต้องดี

จากตาราง 4.18 พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีระดับการปฏิบัติตามหลัก  
สุขาภิบาลอาหารโดยรวมถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี มีค่าเฉลี่ย 2.33 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า  
การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ได้แก่ ด้านการเก็บรักษาอาหาร  
มีค่าเฉลี่ย 2.76 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี ได้แก่ การปฏิบัติตาม  
หลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเตรียมและปรุงอาหาร มีค่าเฉลี่ย 2.33 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล  
อาหารด้านการเลือกซื้ออาหาร มีค่าเฉลี่ย 2.32 และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้าน  
สุขวิทยาส่วนบุคคล มีค่าเฉลี่ย 2.18



ตาราง 4.19 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของ  
ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับการปฏิบัติ
หญิง	29	2.31	0.61	ถูกต้องดี
ชาย	3	2.44	4.50	ถูกต้องดี
โดยรวม	32	2.33	0.18	ถูกต้องดี

จากตาราง 4.19 พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารทั้งสองกลุ่มมีการปฏิบัติตามหลัก  
สุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี โดยเพศชายมีค่าเฉลี่ยในการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร  
สูงกว่าเพศหญิง 2.44 ส่วนเพศหญิง มีค่าเฉลี่ย 2.31

ตาราง 4.20 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของ  
ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับการปฏิบัติ
21-30 ปี	4	2.42	0.10	ถูกต้องดี
31- 40 ปี	17	2.31	0.16	ถูกต้องดี
41-50 ปี	7	2.35	0.13	ถูกต้องดี
51- 60 ปี	4	2.26	0.17	ถูกต้องดี
โดยรวม	32	2.33	0.18	ถูกต้องดี

จากตาราง 4.20 พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีระดับการปฏิบัติตามหลัก  
สุขาภิบาลอาหารโดยรวมถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีอายุระหว่าง  
21 - 30 ปี มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอยู่ในเกณฑ์ดี โดยมีค่าเฉลี่ย 2.42 รองลงมาคือ

อายุระหว่าง 41 - 50 ปี มีค่าเฉลี่ย 2.35 และผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีอายุระหว่าง 51- 60 ปี มีค่าเฉลี่ย 2.26

ตาราง 4.21 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับการปฏิบัติ
ประถมศึกษาตอนปลาย	7	2.31	0.12	ถูกต้องดี
มัธยมศึกษาตอนต้น	10	2.28	0.15	ถูกต้องดี
มัธยมศึกษาตอนปลาย	7	2.41	6.28	ถูกต้องดี
ปวช. หรือ ปกศ. ต้น	2	2.43	6.36	ถูกต้องดี
ปวส. หรือ ปกศ. สูง	2	1.89	0.00	ถูกต้องดี
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	4	2.34	0.11	ถูกต้องดี
โดยรวม	32	2.33	0.18	ถูกต้องดี

จากตาราง 4.21 พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีการปฏิบัติโดยรวมถูกต้อง อยู่ในเกณฑ์ดี ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องดี โดยมีค่าเฉลี่ย 2.41 ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีการศึกษาระดับปวส. หรือ ปกศ.สูง มีค่าเฉลี่ย 1.89



ตาราง 4.22 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของ  
ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามประสบการณ์การค้าอาหาร

ประสบการณ์	จำนวน (คน)	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับการปฏิบัติ
น้อยกว่า 1ปี	1	2.27	2.27	ถูกต้องดี
1 - 5 ปี	19	2.35	0.12	ถูกต้องดี
6 - 10 ปี	8	2.33	0.23	ถูกต้องดี
11 - 15 ปี	2	2.32	1.41	ถูกต้องดี
มากกว่า 15 ปี	2	2.09	0.00	ถูกต้องดี
โดยรวม	32	2.33	0.18	ถูกต้องดี

จากตาราง 4.22 พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารทุกกลุ่มประสบการณ์ มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี ผู้ที่มีประสบการณ์ประกอบการค้าอาหาร มีค่าเฉลี่ยในการปฏิบัติตัว 2.35 ได้แก่ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีประสบการณ์ประกอบการค้าอาหาร 1 - 5 ปี และผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีประสบการณ์ประกอบการค้าอาหารมากกว่า 15 ปี มีค่าเฉลี่ย 2.09

ตาราง 4.23 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของ  
ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำแนกตามการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจาก  
หน่วยงานของรัฐ

การอบรมสุขาภิบาลอาหาร	จำนวน (คน)	ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับการปฏิบัติ
เคยได้รับการอบรม	22	2.32	0.17	ถูกต้องดี
ไม่เคยได้รับการอบรม	10	2.33	0.14	ถูกต้องดี
รวม	32	2.34	0.16	ถูกต้องดี

จากตาราง 4.23 พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารทั้งสองกลุ่มมีระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารซึ่งไม่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐมีค่าเฉลี่ยสูงกว่าผู้ที่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ โดยมีค่าเฉลี่ยในการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารเท่ากับ 2.33 และ 2.32 ตามลำดับ