

## บทที่ 4

### ผลการศึกษา

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหารบริเวณสถานีขนส่งอำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน ประชากรที่ศึกษาเป็นผู้สัมผัสอาหารที่ทำหน้าที่ในการเตรียม ปรง เสิร์ฟ และจำหน่ายอาหารในร้านจำหน่ายอาหารจำนวน 29 คน เป็นเพศชาย 8 คน และเพศหญิง 21 คน ผลการศึกษานำเสนอข้อมูลตามลำดับดังนี้

1. ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
2. ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเตรียมอาหาร การปรุงอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
3. การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเตรียมอาหาร การปรุงอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
4. ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ตาราง 4.1 ผู้สัมผัสอาหารจำแนกตามเพศ อายุ และระดับการศึกษา

ข้อมูล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	8	27.59
หญิง	21	72.41
อายุ		
น้อยกว่า 20 ปี	2	6.89
21 - 30 ปี	8	27.59
31 - 40 ปี	6	20.69
41 - 50 ปี	8	27.59
51 - 60 ปี	5	17.24
ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษา	21	72.41
มัธยมศึกษาตอนต้น	4	13.79
มัธยมศึกษาตอนปลาย	3	10.35
อนุปริญญา	1	3.45
รวม	29	100.00

จากตาราง 4.1 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารเป็นเพศชาย ร้อยละ 27.59 และเพศหญิง ร้อยละ 72.41 กลุ่มอายุระหว่าง 21-30 ปี เท่ากับกลุ่มอายุ 41-50 ปี ร้อยละ 27.59 และมีการศึกษา ระดับประถมศึกษา ร้อยละ 72.41

ตาราง 4.2 ผู้สัมผัสอาหารจำแนกตามสถานภาพ ทำหน้าที่ในร้าน ประสบการณ์ในการทำงาน และชั่วโมงที่ทำงานในร้าน

ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
สถานภาพ		
เป็นเจ้าของร้าน	11	37.93
ไม่เป็นเจ้าของร้าน	18	62.07
หน้าที่ในร้าน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
เตรียมวัตถุดิบ	22	75.86
ปรุงอาหาร	13	44.83
เสิร์ฟอาหาร	22	75.86
ประสบการณ์ในการทำงาน		
น้อยกว่า 2 ปี	16	55.17
2 - 3 ปี	7	24.14
4-5 ปี	2	6.90
มากกว่า 6 ปี	4	13.79
ชั่วโมงทำงาน/วัน		
5 - 10 ชั่วโมง	12	41.38
11-15 ชั่วโมง	16	55.17
16-20 ชั่วโมง	1	3.45
รวม	29	100.00

จากตาราง 4.2 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ไม่ได้เป็นเจ้าของร้าน ร้อยละ 62.07 ทำหน้าที่เป็นผู้เตรียมอาหารและเสิร์ฟอาหาร ร้อยละ 75.86 มีประสบการณ์ทำงานในร้านจำหน่ายอาหาร น้อยกว่า 2 ปี ร้อยละ 55.17 และมีชั่วโมงทำงาน 11-15 ชั่วโมง/วัน ร้อยละ 55.17

ตาราง 4.3 ผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามวันหยุด การอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และ  
ระยะเวลาที่ผ่านการอบรม

ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
วันหยุด/สัปดาห์		
ไม่มีวันหยุด	13	44.83
1 วัน	16	55.17
การอบรม		
เคยอบรม	6	20.69
ไม่เคยอบรม	23	79.31
ระยะเวลาที่ผ่านการอบรม		
น้อยกว่า 2 ปี	1	16.67
2 - 3 ปี	2	33.33
4 - 5 ปี	3	50.00
รวม	29	100.00

จากตาราง 4.3 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีวันหยุด 1 วัน/สัปดาห์ ร้อยละ 55.17 ไม่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 79.31 สำหรับผู้ที่ผ่านการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร มีระยะเวลาผ่านการอบรมมาแล้ว 4-5 ปี ร้อยละ 50.00

ตาราง 4.4

ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
การตรวจสอบสุขภาพ		
เคยตรวจ	15	51.72
ไม่เคยตรวจ	14	48.28
ความถี่ในการตรวจสอบสุขภาพ		
ตรวจปีละ 1 ครั้ง	11	73.33
ตรวจปีละ 2 ครั้ง	1	6.67
เมื่อมีอาการเจ็บป่วย	3	20.00
ภาวะสุขภาพ		
มีโรคประจำตัว	3	10.34
ไม่มีโรคประจำตัว	26	89.66
รวม	29	100

จากตาราง 4.4 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารเคยตรวจสอบสุขภาพ ร้อยละ 51.72 โดยตรวจสอบสุขภาพปีละ 1 ครั้ง ร้อยละ 73.33 และไม่มีโรคประจำตัว ร้อยละ 89.66

ตาราง 4.5 คะแนนความรู้ จำแนกตามการเตรียม-ปรุงอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคล

คะแนนความรู้	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับความรู้
การเตรียม – ปรุงอาหาร	81.72	11.67	60.00	100.00	ความรู้ดีมาก
สุขวิทยาส่วนบุคคล	76.55	13.70	50.00	100.00	ความรู้ดี
รวม	79.14	10.36	55.00	100.00	ความรู้ดี

จากตาราง 4.5 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับ ดี ร้อยละ 79.14 โดยมี ความรู้เกี่ยวกับการเตรียม-ปรุงอาหารอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนเฉลี่ยร้อยละ 81.72 และมีความรู้ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลอยู่ในระดับ ดี ร้อยละ 76.55

ตาราง 4.6 ระดับความรู้ด้านการเตรียม-ปรุงอาหาร และความรู้ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล

ระดับความรู้	ความรู้ด้านการเตรียม-ปรุงอาหาร		ความรู้ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ความรู้ปานกลาง	2	6.90	6	20.69
ความรู้ดี	7	24.14	9	31.03
ความรู้ดีมาก	20	68.96	14	48.28
รวม	29	100.00	29	100.00

จากตาราง 4.6 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ด้านการเตรียม-ปรุงอาหาร และด้านสุขวิทยา ส่วนบุคคล ระดับดีมาก ร้อยละ 68.96 และ 48.28 ตามลำดับ

ตาราง 4.7 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขภาพโภชนาการของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเพศ

เพศ	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับความรู้
ชาย (N = 8)	75.00	11.95	55.00	95.00	ความรู้ดี
หญิง (N = 21)	80.71	9.52	70.00	100.00	ความรู้ดีมาก
รวม	79.14	10.36	55.00	100.00	ความรู้ดี

จากตาราง 4.7 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีคะแนนความรู้โดยรวมอยู่ในระดับ ดี โดยเพศหญิงมีความรู้ระดับ ดีมาก ร้อยละ 80.71 และเพศชายมีความรู้อยู่ในระดับ ดี ร้อยละ 75.00

ตาราง 4.8 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขภาพโภชนาการของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามกลุ่มอายุ

อายุ	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับความรู้
น้อยกว่า 20 ปี (N = 2)	77.50	3.54	75.00	80.00	ความรู้ดี
21 - 30 ปี (N = 8)	80.00	10.35	70.00	95.00	ความรู้ดีมาก
31 - 40 ปี (N = 6)	74.17	10.21	55.00	85.00	ความรู้ดี
41 - 50 ปี (N = 8)	81.88	10.99	70.00	100.00	ความรู้ดีมาก
51 - 60 ปี (N = 5)	80.00	12.75	70.00	100.00	ความรู้ดีมาก
รวม	79.14	10.36	55.00	100.00	ความรู้ดี

จากตาราง 4.8 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่มีกลุ่มอายุระหว่าง 41-50 ปี 21-30 ปี และ 51-60 ปี มีความรู้อยู่ในระดับ ดีมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ยร้อยละ 81.88, 80.00 และ 80.00 ตามลำดับ

**ตาราง 4.9** คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขภาพโภชนาการของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับความรู้
ประถมศึกษา (N = 21)	76.43	9.89	55.00	100.00	ความรู้ดี
มัธยมศึกษาตอนต้น (N = 4)	87.50	8.67	80.00	100.00	ความรู้ดีมาก
มัธยมศึกษาตอนปลาย (N = 3)	81.67	7.64	75.00	90.00	ความรู้ดีมาก
อนุปริญญา (N = 1)	95.00	-	-	-	ความรู้ดีมาก
รวม	79.14	10.36	55.00	100.00	ความรู้ดี

จากตาราง 4.9 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่มีการศึกษาระดับอนุปริญญา มัธยมศึกษาตอนต้น มัธยมศึกษาตอนปลาย มีความรู้ระดับ ดีมาก โดยมีคะแนนความรู้เฉลี่ยร้อยละ 95.00, 87.50 และ 81.67 ตามลำดับ

**ตาราง 4.10** คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขภาพโภชนาการของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามประสบการณ์ทำงานในร้านจำหน่ายอาหาร

ประสบการณ์ทำงาน	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับความรู้
น้อยกว่า 2 ปี (N = 16)	82.19	9.66	70.00	100.00	ความรู้ดีมาก
2 – 3 ปี (N = 7)	79.29	9.76	70.00	100.00	ความรู้ดี
4 – 5 ปี (N = 2)	72.50	3.57	70.00	75.00	ความรู้ดี
มากกว่า 6 ปี (N = 4)	70.00	12.25	55.00	70.00	ความรู้ดี
รวม	79.14	10.36	55.00	100.00	ความรู้ดี

จากตาราง 4.10 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีประสบการณ์ทำงานในร้านอาหารน้อยกว่า 2 ปี มีความรู้ระดับ ดีมาก ร้อยละ 82.19



ตาราง 4.11 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับความรู้
เป็นเจ้าของร้าน (N = 11)	84.09	14.29	55.00	100.00	ความรู้ดีมาก
ไม่เป็นเจ้าของร้าน (N = 18)	76.11	5.57	70.00	90.00	ความรู้ดี
รวม	79.14	10.36	55.00	100.00	ความรู้ดี

จากตาราง 4.11 พบว่า ผู้สัมผัสที่มีสถานภาพเป็นเจ้าของร้านจำหน่ายอาหารมีความรู้ระดับ ดีมาก ร้อยละ 84.09

ตาราง 4.12 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามหน้าที่ในร้าน

หน้าที่ในร้าน	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับความรู้
เตรียมอาหาร	80.68	9.30	70.00	100.00	ความรู้ดีมาก
ปรุงอาหาร	81.54	13.45	55.00	100.00	ความรู้ดีมาก
เสิร์ฟอาหาร	79.09	9.47	70.00	100.00	ความรู้ดี
รวม	79.14	10.36	55.00	100.00	ความรู้ดี

จากตาราง 4.12 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารซึ่งทำหน้าที่ปรุงอาหาร และเตรียมอาหาร มีความรู้ระดับ ดีมาก ร้อยละ 81.54 และ 80.68 ตามลำดับ

ตาราง 4.13 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตาม ชั่วโมงทำงาน/วัน

ชั่วโมงทำงาน/วัน	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับความรู้
5 - 10 ชั่วโมง (N = 12)	75.42	8.65	70.00	100.00	ความรู้ดี
11 - 15 ชั่วโมง (N = 16)	81.88	11.24	55.00	100.00	ความรู้ดีมาก
16 - 20 ชั่วโมง (N = 1)	80.00	-	-	-	ความรู้ดีมาก
รวม	79.14	10.36	55.00	100.00	ความรู้ดี

จากตาราง 4.13 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่ทำงาน 11-15 ชั่วโมง และ 16-20 ชั่วโมง มีความรู้ระดับ ดีมาก ร้อยละ 81.88 และ 80.00 ตามลำดับ

ตาราง 4.14 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตาม วันหยุด/สัปดาห์

วันหยุด/สัปดาห์	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับความรู้
ไม่มีวันหยุด (N = 13)	79.62	11.81	55.00	100.00	ความรู้ดี
หยุด 1 วัน (N = 16)	78.75	9.40	70.00	100.00	ความรู้ดี
รวม	79.14	10.36	55.00	100.00	ความรู้ดี

จากตาราง 4.14 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทั้งที่ไม่มีวันหยุด และมีวันหยุด 1 วัน มีความรู้ระดับ ดี ร้อยละ 79.62 และ 78.75 ตามลำดับ

ตาราง 4.15 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการอบรม

การอบรม	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับความรู้
เคยรับการอบรม (N = 6)	80.00	10.95	70.00	100.00	ความรู้ดีมาก
ไม่เคยได้รับการอบรม (N = 23)	78.91	10.44	55.00	100.00	ความรู้ดี
รวม	79.14	10.36	55.00	100.00	ความรู้ดี

จากตาราง 4.15 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่เคยรับการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร มีความรู้ระดับ ดีมาก ร้อยละ 80.00

ตาราง 4.16 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเวลาที่ผ่านการอบรม

เวลาที่ผ่านการอบรม	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับความรู้
น้อยกว่า 2 ปี (N = 1)	100.00	-	-	-	ความรู้ดีมาก
2 - 3 ปี (N = 2)	75.00	-	-	-	ความรู้ดี
4 - 5 ปี (N = 3)	76.67	7.64	70.00	85.00	ความรู้ดี
รวม	79.14	2.07	55.00	100.00	ความรู้ดี

จากตาราง 4.16 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมน้อยกว่า 2 ปี มีความรู้ระดับ ดีมาก ร้อยละ 100.00

ตาราง 4.17 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตาม การตรวจสอบสุขภาพ

การตรวจสอบสุขภาพ	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับความรู้
เคยตรวจ (N = 15)	81.00	11.21	70.00	100.00	ความรู้ดีมาก
ไม่เคย (N = 14)	77.14	9.35	55.00	90.00	ความรู้ดี
รวม	79.14	2.07	55.00	100.00	ความรู้ดี

จากตาราง 4.17 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่เคยตรวจสอบสุขภาพมีความรู้ระดับ ดีมาก ร้อยละ 81.00

ตาราง 4.18 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตาม ความถี่ในการตรวจสอบสุขภาพ

ความถี่	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับความรู้
ปีละ 1 ครั้ง (N = 11)	80.45	11.93	70.00	100.00	ความรู้ดีมาก
ปีละ 2 ครั้ง (N = 1)	95.00	-	-	-	ความรู้ดีมาก
เมื่อมีอาการเจ็บป่วย (N = 3)	78.33	7.64	70.00	85.00	ความรู้ดี
รวม	79.14	2.07	55.00	100.00	ความรู้ดี

จากตาราง 4.18 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่ตรวจสุขภาพ 2 ครั้งต่อปี และตรวจสุขภาพ ปีละครั้ง มีความรู้เท่ากันอยู่ในระดับ ดีมาก ร้อยละ 95.00 และ 80.45 ตามลำดับ

ตาราง 4.19 คะแนน และระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตาม  
ภาวะสุขภาพ

ภาวะสุขภาพ	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับความรู้
มีโรคประจำตัว (N=3)	79.04	10.86	85.00	100.00	ความรู้ดี
ไม่มีโรคประจำตัว (N=26)	80.00	5.00	75.00	85.00	ความรู้ดีมาก
รวม	79.14	2.07	55.00	100.00	ความรู้ดี

จากตาราง 4.19 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่ไม่มีโรคประจำตัวมีความรู้ระดับ ดีมาก ร้อยละ

80.00

ตาราง 4.20 ความรู้ด้านการเตรียมอาหารและการปรุงอาหารของผู้สัมผัสอาหารตามหลัก  
สุขาภิบาลอาหาร

ด้านการเตรียมและการปรุงอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ระดับความรู้
<b>ด้านการเตรียมอาหาร</b>			
ลักษณะของสถานที่เตรียม – ปรุง ประกอบอาหาร	29	100.00	ความรู้ดีมาก
การเตรียมอาหารประเภทเนื้อสัตว์	28	96.60	ความรู้ดีมาก
ลักษณะการเตรียม – ปรุงอาหาร	25	86.20	ความรู้ดีมาก
การเตรียมอาหารประเภทผัก	24	82.80	ความรู้ดีมาก
การใช้เขียงในการเตรียมอาหาร	16	55.20	ความรู้ปานกลาง
การเตรียมอาหารแห้ง เช่น หัวหอม กระเทียม หรือถั่วลิสง	14	48.30	รู้น้อย
<b>ด้านการปรุงอาหาร</b>			
การใช้ส้อมอาหาร	28	96.60	ความรู้ดีมาก
ลักษณะสารปรุงรสในการปรุงอาหาร	27	93.10	ความรู้ดีมาก
การปรุงอาหารประเภทผัก	24	82.80	ความรู้ดีมาก
การเก็บอาหารสดประเภทผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์	22	75.90	ความรู้ดี

จากตาราง 4.20 พบว่า ส่วนใหญ่ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ระดับดีจนถึงดีมาก ในด้านการเตรียมและการปรุงอาหาร ยกเว้นเรื่อง การใช้เขียงในการเตรียมอาหาร และการเตรียมอาหารแห้ง เช่น หัวหอม กระเทียม หรือถั่วลิสง พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ในระดับปานกลาง และความรู้ระดับน้อย ตามลำดับ

ตาราง 4.21 ความรู้ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารตามหลักสาขาวิชาอาหาร

ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ระดับความรู้
สุขวิทยาที่ดีในการเสิร์ฟอาหาร	29	100.00	ความรู้ดีมาก
สุขนิสัยที่ดีในการจำหน่ายอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ขณะอยู่ในภาชนะเตรียมให้บริการ	28	96.60	ความรู้ดีมาก
การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร ระหว่างเตรียมหรือ ปรุงอาหาร	28	96.60	ความรู้ดีมาก
การปฏิบัติหลังจากเข้าห้องน้ำห้องส้วม ก่อนเตรียม หรือปรุงอาหาร	28	96.60	ความรู้ดีมาก
การปฏิบัติ หากมีบาดแผล ฟัน หนองที่มือ หรือนิ้วมือ	27	93.10	ความรู้ดีมาก
สุขนิสัยที่ดีในการดูแลรักษาความสะอาดภายในร้าน จำหน่ายอาหาร	22	75.90	ความรู้ดี
เชื้อโรคที่เกิดจากการไอ จาม รดอาหารของผู้สัมผัส อาหาร	20	69.00	ความรู้ปานกลาง
โรคที่เกิดจากการรับประทานอาหารไม่สะอาด มีการ ปนเปื้อนของเชื้อโรค	18	62.10	ความรู้ปานกลาง
การแพร่เชื้อโรคของผู้สัมผัสอาหารสู่ผู้บริโภค	13	44.80	รู้น้อย
สุขวิทยาที่ดีระหว่างการเตรียมและ การปรุงอาหาร	9	31.00	รู้น้อย

จากตาราง 4.21 พบว่า ส่วนใหญ่ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ระดับดีจนถึงดีมาก ในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ยกเว้นเรื่อง เชื้อโรคที่เกิดจากการไอ จาม รดอาหารของผู้สัมผัสอาหาร และโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหารไม่สะอาด มีการปนเปื้อนของเชื้อโรค มีความรู้ในระดับปานกลาง เรื่องการแพร่เชื้อโรคของผู้สัมผัสอาหารสู่ผู้บริโภค และสุขวิทยาที่ดีระหว่างการเตรียมและการปรุงอาหาร มีความรู้ระดับน้อย

ตาราง 4.22 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหาร (N = 29)

การปฏิบัติเกี่ยวกับ	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับการปฏิบัติ
การเตรียม – ประงอาหาร	1.70	0.15	1.33	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
สุขวิทยาส่วนบุคคล	1.77	0.16	1.38	2.00	อยู่ในเกณฑ์ดี
รวม	1.52	0.13	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี

จากตาราง 4.22 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติในการเตรียม-ปรุงอาหารและด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ยการปฏิบัติ 1.70 และ 1.77 ตามลำดับ

ตาราง 4.23 การปฏิบัติด้านการเตรียม ปรุง และด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามระดับการปฏิบัติ

ระดับการปฏิบัติ	การปฏิบัติด้านการเตรียม-ปรุง		การปฏิบัติด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เกณฑ์ปานกลาง	1	3.45	2	6.90
เกณฑ์ดี	28	96.55	27	93.10
รวม	29	100.00	29	100.00

จากตาราง 4.23 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติด้านการเตรียม ปรุง และด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลอยู่ในเกณฑ์ดี ร้อยละ 96.55 และ 93.10 ตามลำดับ



ตาราง 4.24 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพโภชนาการของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามเพศ

เพศ	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับการปฏิบัติ
ชาย (N = 8)	1.73	0.16	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
หญิง (N = 21)	1.75	0.12	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
รวม	1.52	0.13	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี

จากตาราง 4.24 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทั้งเพศชายและหญิง มีระดับการปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนการปฏิบัติเฉลี่ย 1.73 และ 1.75 ตามลำดับ

ตาราง 4.25 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพโภชนาการของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามกลุ่มอายุ

กลุ่มอายุ	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับการปฏิบัติ
น้อยกว่า 20 ปี (N = 2)	1.74	0.85	1.68	1.80	อยู่ในเกณฑ์ดี
21 - 30 ปี (N = 8)	1.76	0.15	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
31 - 40 ปี (N = 6)	1.70	0.12	1.48	1.84	อยู่ในเกณฑ์ดี
41 - 50 ปี (N = 8)	1.75	0.11	1.60	1.84	อยู่ในเกณฑ์ดี
51 - 60 ปี (N = 5)	1.76	0.17	1.56	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
รวม	1.52	0.13	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี

จากตาราง 4.25 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทุกกลุ่มอายุมีการปฏิบัติตามหลักสุขภาพโภชนาการอยู่ในเกณฑ์ดี

ตาราง 4.26 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพโภชนาการของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามระดับการศึกษา

การศึกษา	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับการปฏิบัติ
ประถมศึกษา (N = 21)	1.76	0.12	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
มัธยมศึกษาตอนต้น (N = 4)	1.74	0.14	1.60	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
มัธยมศึกษาตอนปลาย (N = 3)	1.63	0.14	1.48	1.76	อยู่ในเกณฑ์ดี
อนุปริญญา (N = 1)	1.68	-	-	-	อยู่ในเกณฑ์ดี
รวม	1.52	0.13	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี

จากตาราง 4.26 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทุกระดับการศึกษามีการปฏิบัติตามหลักสุขภาพโภชนาการอยู่ในเกณฑ์ดี

ตาราง 4.27 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพโภชนาการของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามประสบการณ์ทำงานในร้านจำหน่ายอาหาร

ประสบการณ์ทำงาน	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับการปฏิบัติ
น้อยกว่า 2 ปี (N = 16)	1.71	0.13	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
2 - 3 ปี (N = 7)	1.82	0.06	1.72	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
4 - 5 ปี (N = 2)	1.76	0.11	1.68	1.84	อยู่ในเกณฑ์ดี
มากกว่า 6 ปี (N = 4)	1.72	0.18	1.48	1.88	อยู่ในเกณฑ์ดี
รวม	1.52	0.13	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี

จากตาราง 4.27 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่มีประสบการณ์ทำงานแตกต่างกันมีการปฏิบัติตามหลักสุขภาพโภชนาการอยู่ในเกณฑ์ดี

ตาราง 4.28 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับการปฏิบัติ
เป็นเจ้าของร้าน (N = 11)	1.72	0.14	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
ไม่เป็นเจ้าของร้าน (N = 18)	1.76	0.12	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
รวม	1.52	0.13	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี

จากตาราง 4.28 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทั้งที่เป็นและไม่เป็นเจ้าของร้านมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี

ตาราง 4.29 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามหน้าที่ในร้าน

หน้าที่ในร้าน	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับการปฏิบัติ
เตรียมอาหาร	1.69	0.14	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
ปรุงอาหาร	1.75	0.12	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
เสิร์ฟอาหาร	1.75	0.12	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
รวม	1.52	0.13	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี

จากตาราง 4.29 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารซึ่งทำหน้าที่เตรียม ปรุง และเสิร์ฟอาหาร มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี

ตาราง 4.30 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพโภชนาการของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามชั่วโมงทำงาน/วัน

ชั่วโมงทำงาน/วัน	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับการปฏิบัติ
5 - 10 ชั่วโมง (N = 12)	1.82	9.09	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
11 - 15 ชั่วโมง (N = 16)	1.68	0.12	1.48	1.88	อยู่ในเกณฑ์ดี
16 - 20 ชั่วโมง (N = 1)	1.84	-	-	-	อยู่ในเกณฑ์ดี
รวม	1.52	0.13	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี

จากตาราง 4.30 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่มีชั่วโมงทำงานต่างกันมีการปฏิบัติตามหลักสุขภาพโภชนาการอยู่ในเกณฑ์ดี

ตาราง 4.31 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพโภชนาการของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามวันหยุด/สัปดาห์

วันหยุด/สัปดาห์	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับการปฏิบัติ
ไม่มีวันหยุด (N = 13)	1.69	0.13	1.88	1.48	อยู่ในเกณฑ์ดี
หยุด 1 วัน (N = 16)	1.78	0.12	1.56	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
รวม	1.52	0.13	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี

จากตาราง 4.31 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่ไม่มีวันหยุดและมีวันหยุด 1 วัน/สัปดาห์ มีการปฏิบัติตามหลักสุขภาพโภชนาการอยู่ในเกณฑ์ดี

ตาราง 4.32 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการอบรม

การอบรม	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับการปฏิบัติ
เคย (N = 6)	1.72	0.15	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
ไม่เคย (N = 23)	1.75	0.12	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
รวม	1.52	0.13	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี

จากตาราง 4.32 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทั้งที่เคยและไม่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการสุขภาพอาหาร มีการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี

ตาราง 4.33 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามระยะเวลาที่ผ่านการอบรม

ระยะเวลาผ่านการอบรม	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับการปฏิบัติ
น้อยกว่า 2 ปี (N = 1)	1.92	-	-	-	อยู่ในเกณฑ์ดี
2 - 3 ปี (N = 2)	1.58	0.14	1.48	1.68	อยู่ในเกณฑ์ดี
4 - 5 ปี (N = 3)	1.74	0.83	1.68	1.84	อยู่ในเกณฑ์ดี
รวม	1.52	0.13	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี

จากตาราง 4.33 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมในระยะเวลาแตกต่างกัน มีการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี

ตาราง 4.34 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามการตรวจสอบสุขภาพ

การตรวจสอบสุขภาพ	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับการปฏิบัติ
เคยตรวจ (N = 15)	1.76	0.12	1.56	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
ไม่เคย (N = 14)	1.73	0.14	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
รวม	1.52	0.13	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี

จากตาราง 4.34 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทั้งที่เคยและไม่เคยตรวจสอบสุขภาพ มีการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี

ตาราง 4.35 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามความถี่ในการตรวจสอบสุขภาพ

ความถี่	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับการปฏิบัติ
ปีละ 1 ครั้ง (N = 11)	1.75	0.13	1.56	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
ตรวจปีละ 2 ครั้ง (N = 1)	1.68	-	-	-	อยู่ในเกณฑ์ดี
เมื่อมีอาการเจ็บป่วย (N = 3)	1.80	0.11	1.68	1.88	อยู่ในเกณฑ์ดี
รวม	1.52	0.13	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี

จากตาราง 4.35 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่ตรวจสอบสุขภาพปีละ 1 ครั้ง ปีละ 2 ครั้ง และเมื่อมีอาการเจ็บป่วย มีการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี

ตาราง 4.36 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามภาวะสุขภาพ

ภาวะสุขภาพ	$\mu$	$\sigma$	ต่ำสุด	สูงสุด	ระดับการปฏิบัติ
มีโรคประจำตัว (N = 3)	1.75	0.12	1.42	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี
ไม่มีโรคประจำตัว (N = 26)	1.64	0.18	1.48	1.84	อยู่ในเกณฑ์ดี
รวม	1.52	0.13	1.48	1.92	อยู่ในเกณฑ์ดี

จากตาราง 4.36 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทั้งที่มีโรคและไม่มีโรคประจำตัวมีการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี

ตาราง 4.37 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขภาพโภชนาการ ด้านการเตรียม-ปรุงอาหาร

การปฏิบัติด้านการเตรียม-ปรุงอาหาร	$\mu$	$\sigma$	ระดับการปฏิบัติ
ล้างผักด้วยน้ำสะอาดก่อนที่จะปรุง	2.00	0.00	ดี
ล้างเนื้อสัตว์ให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดี	1.97	0.19	ดี
ใช้สารปรุงแต่งที่มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน	1.97	0.19	ดี
ใช้น้ำสะอาดในการปรุงอาหาร	1.97	0.19	ดี
ไม่ปรุงอาหารโดยใช้ส่วนผสมอาหารปริมาณมาก ๆ	1.93	0.37	ดี
บริเวณที่ใช้เตรียม-ปรุงอาหาร สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1.93	0.26	ดี
นำอาหารกระป๋อง ไปอุ่นให้เดือดก่อนเปิดใช้	1.72	0.53	ดี
อุ่นอาหารปรุงสำเร็จโดยความร้อนเป็นระยะ ๆ	1.59	0.57	ดี
ไม่ปรุงเนื้อสัตว์สุก ๆ ดิบ ๆ	1.48	0.83	ปานกลาง
แยกเขียงระหว่างเนื้อสัตว์สุกและเนื้อสัตว์ดิบ	1.45	0.63	ปานกลาง
ล้างเปลือกไข่ให้สะอาดก่อนตอกไข่	1.31	0.60	ปานกลาง
ล้างหัวหอม กระเทียม ก่อนนำไปปรุง	1.14	0.88	ปานกลาง
รวม	1.70	0.15	ดี

จากตาราง 4.37 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติตามหลักสุขภาพโภชนาการโดยรวม ในด้านการเตรียมและปรุงอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี มีค่าเฉลี่ย 1.70 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนมากมีการปฏิบัติตามหลักสุขภาพโภชนาการ ด้านการเตรียม-ปรุงอาหาร อยู่ในเกณฑ์ดี ยกเว้นการปฏิบัติในเรื่องไม่ปรุงเนื้อสัตว์สุก ๆ ดิบ ๆ แยกเขียงระหว่างเนื้อสัตว์สุก และเนื้อสัตว์ดิบ ล้างเปลือกไข่ให้สะอาดก่อนตอกไข่ และล้างหัวหอม กระเทียม ก่อนนำไปปรุง พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติในระดับปานกลาง



ตาราง 4.38 คะแนน และระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล

การปฏิบัติด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล	$\mu$	$\sigma$	ระดับการปฏิบัติ
ล้างมือให้สะอาดก่อนทำอาหารทุกครั้ง	2.00	0.00	ดี
ล้างมือหลังจากเข้าห้องน้ำ ห้องส้วมทุกครั้ง	2.00	0.00	ดี
ไม่จับปากแก้วขณะเสิร์ฟน้ำ	2.00	0.00	ดี
ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน	2.00	0.00	ดี
ทำความสะอาดสถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร			
สวมเสื้อ	2.00	0.00	ดี
ไม่เสิร์ฟอาหาร โดยใช้นิ้วมือสัมผัสภาชนะส่วนที่			
สัมผัสอาหาร	1.93	0.26	ดี
หยิบจับช้อน ส้อมเฉพาะด้ามเท่านั้น	1.90	0.31	ดี
ปิดแผลบริเวณมือและแขน ก่อนเตรียม-ปิ้ง อาหาร	1.83	0.54	ดี
ไม่สวมใส่เครื่องประดับขณะประกอบอาหาร	1.79	0.41	ดี
ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารเพื่อชิม ขณะที่กำลังปิ้ง	1.66	0.48	ดี
ใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้ง เมื่อไอหรือจาม			
ขณะปิ้งอาหาร	1.59	0.57	ดี
ไม่พูดคุยกันขณะปิ้ง หรือเสิร์ฟอาหาร	1.28	0.53	ปานกลาง
คลุมผมขณะปฏิบัติงาน	1.14	0.64	ปานกลาง
รวม	1.77	0.16	ดี

จากตาราง 4.38 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลอยู่ในเกณฑ์ดี มีค่าเฉลี่ย 1.77 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนมากมีการปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ดี ยกเว้นการปฏิบัติในเรื่องพูดคุยกันขณะปิ้งหรือเสิร์ฟอาหาร และการคลุมผมขณะปฏิบัติงาน มีการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง

ตาราง 4.39 ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติ

คะแนนความรู้ด้าน	การปฏิบัติตัว		รวม
	การเตรียม-ปรุงอาหาร	สุขวิทยาส่วนบุคคล	
การเตรียม-ปรุงอาหาร	-0.015	-	
สุขวิทยาส่วนบุคคล	-	.026	
รวม			-0.017

จากตาราง 4.39 พบว่า คะแนนความรู้กับคะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มีความสัมพันธ์กันต่ำมาก และมีทิศทางไปในทางลบ ( $\rho = -0.017$ ) และเมื่อแยกพิจารณาทั้งในด้าน การเตรียม-ปรุงอาหาร ( $\rho = -0.015$ ) และด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ( $\rho = 0.026$ ) พบว่ามีความสัมพันธ์กันต่ำมากเช่นกัน