

## บทที่ 5

### สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive Study) มีวัตถุประสงค์เพื่อหาความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหารบริเวณสถานีขนส่ง อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้คือ แบบสอบถาม จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน หาความสัมพันธ์ระหว่างคะแนนความรู้ และคะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson product – moment correlation coefficient)

#### สรุปผล

##### 1. ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 72.41 มีอายุระหว่าง 21-30 ปี และ 41-50 ปี ร้อยละ 27.59 มีการศึกษาระดับประถมศึกษา ร้อยละ 72.41 ไม่ได้เป็นเจ้าของร้าน ร้อยละ 62.07 ทำหน้าที่เป็นผู้เตรียมอาหารและเสิร์ฟอาหาร ร้อยละ 75.86 มีประสบการณ์ทำงานในร้านจำหน่ายอาหารน้อยกว่า 2 ปี ร้อยละ 55.17 และมีชั่วโมงทำงาน 11-15 ชั่วโมง/วัน ร้อยละ 55.17 มีวันหยุด 1 วัน/สัปดาห์ ร้อยละ 55.17 ไม่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 79.31 สำหรับผู้ที่ผ่านการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร มีระยะเวลาผ่านการอบรมมาแล้ว 4-5 ปี ร้อยละ 50.00 เคยตรวจสุขภาพ ร้อยละ 51.72 โดยตรวจสุขภาพปีละ 1 ครั้ง ร้อยละ 73.33 และไม่มีโรคประจำตัว ร้อยละ 89.66

## 2. ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี คะแนนเฉลี่ยร้อยละ 79.14 ผู้สัมผัสอาหารเพศหญิงมีคะแนนความรู้เฉลี่ยสูงกว่าเพศชาย ผู้สัมผัสอาหารที่มีกลุ่มอายุ 21-30 ปี 41-50 ปี และ 51-60 ปี การศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น มัธยมศึกษาตอนปลาย อนุปริญญา มีประสบการณ์ทำงานน้อยกว่า 2 ปี เป็นเจ้าของร้าน ทำหน้าที่เตรียมและปรุงอาหาร มีชั่วโมงทำงาน 11-15, 16-20 ชั่วโมง/วัน เคยรับการอบรม โดยผ่านการอบรมน้อยกว่า 2 ปี เคยตรวจสุขภาพ โดยตรวจปีละ 1 และ 2 ครั้ง และไม่มีโรคประจำตัว มีความรู้ระดับ ดีมาก

ส่วนผู้สัมผัสอาหารที่มีอายุน้อยกว่า 20 ปี และ 31-40 ปี การศึกษาระดับประถมศึกษา ประสบการณ์ทำงาน 2-3 ปี 4-5 ปี มากกว่า 6 ปี ไม่เป็นเจ้าของร้าน ทำหน้าที่เสิร์ฟอาหาร มีชั่วโมงทำงาน 5-10 ชั่วโมง/วัน ไม่มีวันหยุดและมีวันหยุด 1 วัน/สัปดาห์ ไม่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ไม่เคยตรวจสุขภาพ และมีโรคประจำตัว มีความรู้ระดับ ดี

ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในด้านการเตรียม และการปรุงอาหาร ส่วนใหญ่มีความรู้ระดับดีจนถึงดีมาก ยกเว้นเรื่องการใช้เชิงในการเตรียมอาหาร และการเตรียมอาหารแห้ง เช่น หัวหอม กระเทียม หรือถั่วลิสง พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ในระดับปานกลาง และความรู้ระดับน้อย

ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ส่วนใหญ่มีความรู้ระดับดีจนถึงดีมาก ยกเว้นเรื่อง เชื้อโรคที่เกิดจากการไอ จาม รดอาหารของผู้สัมผัสอาหาร และโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหารไม่สะอาด มีการปนเปื้อนของเชื้อโรค มีความรู้ในระดับปานกลาง เรื่องการแพร่เชื้อโรคของผู้สัมผัสอาหารสู่ผู้บริโภค และสุขวิทยาที่ดี ระหว่างการเตรียมและการปรุงอาหาร มีความรู้ระดับน้อย

## 3. การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี ผู้สัมผัสอาหารเพศหญิงมีคะแนนการปฏิบัติเฉลี่ยสูงกว่าเพศชาย เมื่อจำแนกตามอายุ ระดับการศึกษา ประสบการณ์ทำงาน ชั่วโมงการทำงาน สถานภาพ วันหยุด/สัปดาห์ การได้รับการอบรม ระยะเวลาที่ผ่านการอบรม การตรวจสุขภาพ ความถี่ในการตรวจสุขภาพ และภาวะสุขภาพ มีคะแนนการปฏิบัติ อยู่ในเกณฑ์ดีทั้งหมด

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในด้านการเตรียมและปรุงอาหาร โดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนมากมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ด้านการเตรียม-ปรุงอาหาร อยู่ในเกณฑ์ดี ยกเว้นการปฏิบัติในเรื่องไม่ปรุงเนื้อสัตว์สุก ๆ ดิบ ๆ แยกเขียงระหว่างเนื้อสัตว์สุกและเนื้อสัตว์ดิบ ล้างเปลือกไข่ให้สะอาดก่อนตอกไข่ และล้างหัวหอม กระเทียม ก่อนนำไปปรุง พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติในระดับปานกลาง

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล โดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี ผู้สัมผัสอาหารส่วนมากมีการปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ดี ยกเว้นการปฏิบัติในเรื่องพูดคุยกันขณะปรุงหรือเสิร์ฟอาหาร และการคลุมผมขณะปฏิบัติงาน มีการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง

#### 4. ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

จากการศึกษาพบความสัมพันธ์ระหว่างคะแนนรวมความรู้กับคะแนนรวมการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ในระดับต่ำมาก ทั้งในภาพรวมและพิจารณาเฉพาะด้าน ได้แก่ ด้านการเตรียม – ปรุงอาหาร ( $\rho = -.015$ ) และด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ( $\rho = .026$ )

### อภิปรายผล

#### 1. ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี ผู้สัมผัสอาหารที่เคยผ่านการอบรมจากหน่วยงานของรัฐ มีระดับคะแนนความรู้ดีมาก สูงกว่าผู้ที่ไม่เคยผ่านการอบรม ซึ่งผู้สัมผัสอาหารที่เป็นเจ้าของร้านน่าจะมีความรู้แก่ลูกจ้างในร้าน เนื่องจากเคยผ่านการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารและมีความรู้ดีกว่าผู้ที่ไม่เคยผ่านการอบรม สอดคล้องกับการศึกษาของ มณฑกานต์ ยังมีสุข (2545) ศึกษาความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารของโรงพยาบาลในเครือรามคำแหงภาคเหนือ พบว่า ผู้ที่ผ่านการอบรมมีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าผู้ที่ไม่ผ่านการอบรม และผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในเกณฑ์ดีมาก อาจเนื่องจากผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ อาจนำความรู้ที่ได้รับกลับมาถ่ายทอดให้กับผู้สัมผัสอาหารที่ไม่เคยอบรม นอกจากนี้ รุ่ง ศรีโพธิ์ (2545) ได้ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมทางด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เขตเทศบาลนครเชียงใหม่ พบว่า การได้รับการอบรมทางด้านสุขาภิบาลอาหารช่วยให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ การปรับเปลี่ยน ความเชื่อของกลุ่มผู้สัมผัสอาหารในการแสดงออก พฤติกรรมทางด้านสุขาภิบาลอาหาร

ในการอบรมให้ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารควรให้ความรู้เรื่องให้ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้น้อย จากผลการศึกษาด้านการเตรียม การปรุงอาหาร ควรให้ความรู้เรื่อง การเตรียมอาหารแห้ง ประเภทหัวหอม กระเทียม และด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลเรื่อง สุขวิทยาที่ตระหนักรหว่างการเตรียมและปรุงอาหาร วิธีการแพร่เชื้อจากผู้สัมผัสอาหารสู่อาหาร โดยการจัดอบรมเรื่อง การปรุงเตรียมอาหารแห้ง สุขวิทยาที่ดีในการเตรียม-ปรุงอาหาร และวิธีการแพร่เชื้อของผู้สัมผัสอาหารสู่อาหาร หรือทำเอกสารเผยแพร่ให้ผู้สัมผัสอาหารทราบ เพื่อนำไปปฏิบัติได้ถูกต้อง

## 2. การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี ทั้งด้านการเตรียม-ปรุงอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคล จากการสังเกตแบบไม่เป็นทางการของผู้ศึกษาพบว่า ร้านจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ไม่มีการแยกเชิงระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ รวมทั้งผักสด ซึ่งจากการศึกษาของ มณฑล เลิศคนวานิชกุล, สมคิด เดชรัตน์และศุภรดา แก้วภักดี (2547) ศึกษาการปนเปื้อนของเชื้อโรคติดต่อทางอาหารและน้ำในสถานจำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ พบว่า ภาชนะอุปกรณ์ที่มีการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียหรือ E.coli สูงสุดคือ เขียง นอกจากนี้พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทุกร้านมีการพูดคุยกันระหว่างเตรียม ปรุง และเสิร์ฟอาหาร รวมทั้งผู้สัมผัสอาหารทุกร้านไม่มีการคลุมผมขณะปฏิบัติงาน มีเพียงการใส่ผ้ากันเปื้อน ซึ่งสอดคล้องกับการตอบแบบสอบถามของผู้สัมผัสอาหารที่มีคะแนนการปฏิบัติระดับ ปานกลาง นอกจากนั้นในด้าน การเตรียม ปรุงอาหาร ผู้สัมผัสอาหารบางร้านไม่มีการล้างผักที่ถูกวิธี โดยไม่มีการลอกใบผักก่อนแช่หรือล้างโดยการแช่น้ำไม่ถึง 1 นาที ไม่มีการทำความสะอาดเปลือกไข่ก่อนตอก รวมทั้งล้างหัวหอม กระเทียมก่อนนำไปปรุง

ในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลจากการสังเกต พบว่า ผู้สัมผัสอาหารบางคนใช้มือหยิบจับอาหารเพื่อชิม ซึ่งจากการศึกษาของพิพัฒน์ ลักษณ์จิรกุล และคณะ (2543) ที่ศึกษาสภาวะสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของร้านจำหน่ายอาหารและสุขอนามัยทางอาหารของผู้จำหน่ายอาหารบริเวณตลาดน้ำดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี พบว่า ผู้จำหน่ายอาหาร/ผู้ปรุงอาหารเชื่อว่าการใช้มือหยิบจับอาหารหรือขนมที่ปรุงเสร็จไม่มีปัญหาการปนเปื้อน เพราะมือสะอาดคืออยู่แล้ว แต่ไม่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และจากการสังเกต ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ไม่มีการล้างมือก่อนปรุงอาหารสวมใส่เครื่องประดับในการปรุงเตรียมอาหาร ได้แก่ แหวน กำไล ซึ่งขัดแย้งกับการตอบแบบสอบถามของผู้สัมผัสอาหารที่มีคะแนนปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ ดี จากการสังเกตและผลการศึกษานี้เป็นไปในแนวทางเดียวกับการศึกษาของ มณฑกานต์ ยังมีสุข (2545) ที่พบว่าผู้สัมผัสอาหารของ

โรงพยาบาลในเครือรามาธิบดีแห่งภาคเหนือมีคะแนนการปฏิบัติตัวจากการสังเกตมีค่าเฉลี่ยน้อยกว่าคะแนนการปฏิบัติตัวจากการตอบแบบสอบถาม ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าผู้สัมผัสอาหารยังมีการให้ข้อมูลการปฏิบัติที่ไม่สอดคล้องกัน นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับการศึกษาของปราบดา ประภาศิริ (2547) ศึกษาความรู้ ทักษะและการปฏิบัติตัวก่อนและหลังได้ยืมข้าวเกี่ยวกับไขหัดคนก จังหวัดนครพนม ที่พบว่า ประชาชนยังมีความเคยชินกับการปฏิบัติแบบเดิม จึงทำให้ไม่พบการเปลี่ยนแปลงไปในทางที่จะป้องกันปัจจัยเสี่ยงได้อย่างชัดเจน

ดังนั้นการให้ความรู้ในการอบรมหรือจัดทำเอกสารเผยแพร่แก่ผู้สัมผัสอาหารควรเพิ่มเติมในเรื่องที่ผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารไม่ถูกต้องด้วย และจัดการความรู้หรืออบรมอย่างสม่ำเสมอ

### 3. ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

จากการศึกษาพบว่า คะแนนความรู้กับคะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมมีความสัมพันธ์กันต่ำมาก และไปในทิศทางตรงข้าม ( $\rho = -0.17$ ) ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากคะแนนความรู้และการปฏิบัติในด้านการเตรียมและปรุงอาหารมีความสัมพันธ์กันทางด้านลบเช่นกัน กล่าวคือ ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ด้านการเตรียม-ปรุงอาหาร ในระดับปานกลาง ร้อยละ 6.90 ในขณะที่การปฏิบัติตามด้านการเตรียม-ปรุงอาหารในระดับปานกลางมีเพียงร้อยละ 3.4 เท่านั้น (ตาราง 4.6 และ 4.23) พิจารณาเป็นรายด้านคะแนนความรู้กับคะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กันต่ำมากเช่นกัน สอดคล้องกับการศึกษาของ วีระ ทัพพานิช (2543) สภาวะการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของแหล่งท่องเที่ยว จังหวัดสมุทรปราการ พบว่า ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยมีความสัมพันธ์กันในระดับปานกลาง

ความสัมพันธ์โดยรวมระหว่างคะแนนความรู้กับคะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร พบว่า มีความสัมพันธ์กัน แสดงให้เห็นว่าการศึกษาเป็นไปตามสมมุติฐานที่ตั้งไว้ว่าความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเตรียมอาหาร การปรุงอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารมีความสัมพันธ์กัน

### ข้อเสนอแนะ

#### การนำผลการศึกษาไปใช้

1. เป็นข้อมูลพื้นฐานในการวางแผนอบรมผู้สัมผัสอาหารอย่างต่อเนื่องสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
2. ให้ความรู้และการปฏิบัติที่ถูกต้องแก่ผู้สัมผัสอาหารในการศึกษารุ่นนี้ โดยการใช้แผ่นพับ
3. รณรงค์ให้ผู้บริโภคตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารจากร้านที่มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

#### การศึกษารุ่นต่อไป

1. ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในผู้สัมผัสอาหารจำนวนมากขึ้น
2. ควรมีการศึกษาในด้านคุณภาพอาหารทางชีวภาพ เพื่อเป็นตัวบ่งชี้การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารได้ชัดเจนยิ่งขึ้น
3. ศึกษาปัจจัยอื่น ๆ ที่มีผลต่อการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร
4. ศึกษาวิธีการที่จะทำให้ความรู้และการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารดีขึ้น รวมทั้งวิธีการประเมินผล