

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์

การจัดการความสะอาดและความปลอดภัยของร้านอาหารแม่ลอดอย  
ในเขตเทศบาลเมืองพิจิตร

ชื่อผู้เขียน

นายสันติสิทธิ์ เขียวเงิน

ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการส่งเสริมสุขภาพ

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

รองศาสตราจารย์ มนัส ยอดคำ

ประธานกรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ไสวฤณ อรุณรัตน์

กรรมการ

รองศาสตราจารย์ อุเทน ปัญญา

กรรมการ

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงการจัดการความสะอาดและความปลอดภัยของผู้สัมผัสอาหาร ในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหารและภาวะการเจ็บป่วยของผู้สัมผัสอาหาร ด้านกระบวนการผลิตอาหาร และด้านสิ่งแวดล้อม ของร้านอาหารแม่ลอดอย ในเขตเทศบาลเมืองพิจิตร กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาเป็นผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแม่ลอดอยในเขตเทศบาลเมืองพิจิตร ใช้การสุ่มตัวอย่างแบบง่ายด้วยวิธีการจับฉลากรายชื่อร้านอาหารแม่ลอดอยในเขตเทศบาลเมืองพิจิตร จำนวน 54 ร้าน และผู้สัมผัสอาหารในร้านแม่ลอดอยดังกล่าวที่ได้เลือกไว้แล้ว จำนวน 80 คน เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัยเป็น แบบสำรวจสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหารของผู้สัมผัสอาหาร แบบสำรวจด้านสิ่งแวดล้อมในร้านอาหารแม่ลอดอย และแบบสั้นเกิดการจัดการในกระบวนการผลิตอาหาร แบบบันทึกผลการตรวจสุขภาพของผู้สัมผัสอาหาร และแบบบันทึกผลการตรวจความสะอาด ทางแบคทีเรีย วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS for Windows โดยหาค่าร้อยละ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าเฉลี่ยเลขคณิต

## ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

### 1. การจัดการด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหาร และภาระการเจ็บป่วยของผู้สัมผัสอาหาร

#### 1.1 การจัดการด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารเผยแพร่โดยเขตเทศบาลเมืองพิจิตรส่วนใหญ่มีการจัดการในการป้องกันและควบคุมความสะอาดและปลอดภัยด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานขั้นต่ำทางสุขาภิบาลอาหาร

#### 1.2 ด้านภาระการเจ็บป่วยของผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารเผยแพร่โดยเขตเทศบาลเมืองพิจิตร ตรวจไม่พบว่าเจ็บป่วยหรือเป็นพาหะนำโรคที่ติดต่อทางอาหารและน้ำดื่ม แต่พบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีภูมิคุ้มกันต่อเชื้อไวรัสตับอักเสบ เอ ซึ่งหมายถึงผู้สัมผัสอาหารจำนวนมากเดย์ได้รับเชื้อไวรัสตับอักเสบเอ ขั้นเนื่องมาจากภาระสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่ถูกต้อง

### 2. การจัดการในขั้นตอนของการผลิตอาหารและความสะอาดของร้านอาหาร

#### 2.1 การจัดการด้านกระบวนการผลิต

ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารเผยแพร่โดยเขตเทศบาลเมืองพิจิตรส่วนใหญ่มีการจัดการในการป้องกันและควบคุมความสะอาดและความปลอดภัยในขั้นตอนต่างๆ ของการผลิตอาหาร ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานขั้นต่ำทางสุขาภิบาลอาหาร

#### 2.2 ด้านความสะอาดของร้านอาหารเผยแพร่

ร้านอาหารเผยแพร่โดยเขตเทศบาลเมืองพิจิตรส่วนใหญ่มีความสะอาดทางแบคทีเรีย ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานขั้นต่ำทางสุขาภิบาลอาหาร

### 3. การจัดการด้านสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ

ร้านอาหารเผยแพร่โดยเขตเทศบาลเมืองพิจิตรส่วนใหญ่มีการจัดการในการป้องกันและควบคุมความสะอาดและปลอดภัยด้านสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานขั้นต่ำทางสุขาภิบาลอาหาร

**Thesis Title**              Cleaning and Safety Management of Food Vendors  
                                in Muang Pichit Municipal Area

**Author**                  Mr. Santisith Khiewkhern

**M.Ed.**                  Health Promotion

**Examining Committee**

Assoc. Prof. Manus Yodcome	Chairman
Assist. Prof. Sopon Arunrutana	Member
Assoc. Prof. Uthen Panyo	Member

**Abstract**

The purposes of this research were to study the managing of food handlers' cleanliness and safety about personal hygiene in cooking and illness circumstances, food producing process and environment of food vendors in Muang Pichit municipal area. The samples consisted of 54 food vendors selected by simple random sampling technique, and 80 food handlers from 54 food vendors were purposively selected. This research was carried out by questionnaire of food handlers' hygiene in cooking, questionnaire in food vendor environment, observing form in food producing process, recording form of food handlers' diagnostic result and recording form of the cleanliness result in bacterial process. The data were statistically analyzed by using SPSS for Windows to obtain percentage, standard deviation and arithmetic means.

The findings were as follows:

1. Managing personal hygiene in cooking, and food handlers' illness circumstances.

1.1 Managing personal hygiene in cooking. Most of food handlers from food vendors in Municipality Pichit did not pass base criteria of food sanitation in protecting and controlling cleanliness and safety.

1.2 Food handlers' illness circumstances. Food handlers from food vendors in Municipality Pichit had good health circumstances. Most of them were immune to Hepatitis A Virus that means they got this disease because of bad personal hygiene.

2. Managing the steps of food production and the cleanliness of food vendors.

2.1 Managing in producing process. Most of food handlers from food vendors in Municipality Pichit did not pass base criteria of food sanitation about managing in protecting and controlling the cleanliness and safety in various steps of production.

2.2 Cleanliness of food vendors. Most of food vendors in Municipality Pichit did not pass base criteria of food sanitation about cleanliness in bacterial process.

3. Managing food vendor environment. Most of food vendors in Municipality Pichit passed base criteria of food sanitation in protecting and controlling the cleanliness and safety of food vendor environment.