

ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. การจัดการด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหาร และภาวะการเจ็บป่วยของผู้สัมผัสอาหาร

1.1 การจัดการด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแมงลวยเขตเทศบาลเมืองพิจิตรส่วนใหญ่มีการจัดการในการป้องกันและควบคุมความสะอาดและปลอดภัยด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลในการประกอบอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานขั้นต่ำทางสุขาภิบาลอาหาร

1.2 ด้านภาวะการเจ็บป่วยของผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแมงลวยเขตเทศบาลเมืองพิจิตร ตรวจไม่พบว่าเจ็บป่วยหรือเป็นพาหะนำโรคที่ติดต่อทางอาหารและน้ำดื่ม แต่พบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีภูมิคุ้มกันต่อเชื้อไวรัสตับอักเสบบี เอ ซึ่งหมายถึงผู้สัมผัสอาหารจำนวนมากเคยได้รับเชื้อไวรัสตับอักเสบบี เอ อันเนื่องมาจากการมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่ถูกต้อง

2. การจัดการในขั้นตอนของการผลิตอาหารและความสะอาดของร้านอาหาร

2.1 การจัดการด้านกระบวนการผลิต

ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแมงลวยเขตเทศบาลเมืองพิจิตรส่วนใหญ่มีการจัดการในการป้องกันและควบคุมความสะอาดและความปลอดภัยในขั้นตอนต่างๆ ของการผลิตอาหาร ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานขั้นต่ำทางสุขาภิบาลอาหาร

2.2 ด้านความสะอาดของร้านอาหารแมงลวย

ร้านอาหารแมงลวยในเขตเทศบาลเมืองพิจิตรส่วนใหญ่มีความสะอาดทางแบคทีเรียไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานขั้นต่ำทางสุขาภิบาลอาหาร

3. การจัดการด้านสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ

ร้านอาหารแมงลวยในเขตเทศบาลเมืองพิจิตรส่วนใหญ่มีการจัดการในการป้องกันและควบคุมความสะอาดและปลอดภัยด้านสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ 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' cleanness 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 cleanness 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 cleanness 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 cleanness 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 cleanness and safety in various steps of production.

2.2 Cleanness of food vendors. Most of food vendors in Municipality Pichit did not pass base criteria of food sanitation about cleanness 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 cleanness and safety of food vendor environment.