

การประเมินความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหาร ของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร

Assessment of food safety knowledge, attitude, and practice of food handlers in cafeteria



ดวงใจ มาลัย

Duangjai Malai

กนกนาฏ แขวงมข่า

Kanoknat Khaengamkhum

นิตยา เหมวานิค

Nittaya Hamawanik

ศันสนีย์ ศรีพราย

Sansanee Sriprai

ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

Department of Nutrition, Faculty of Public Health, Mahidol University

Abstract

Food safety directly affects the health of consumer. The correct practice of food handles is important. Knowledge, attitude, and practice of cooking and food distribution are the main factors of the correct practice. The objective of this study was to evaluate food safety knowledge, attitude, and practice of food handlers. Data were collected from the food handlers of food shops in cafeteria of a higher education institute in Bangkok. The food handlers were divided into 2 types, type I food handlers (rice or noodle shop) had 18 people, and type II food handlers (dessert, beverage or fruit shop) had 6 people. The sanitation of cafeteria was carried out by using cafeteria food sanitation standards form. The results showed that type I food handlers had the knowledge, attitude, practice of food safety, and sanitary practices in good level (16.7%, 22.2%, 11.1%, and 27.8% respectively). Type II food handlers had the knowledge, attitude, practice of food safety, and sanitary practices in good level (33.3%, 33.3%, 50.0%, and 33.3% respectively). The sanitation standard of cafeteria is good level.

Keywords: food safety, food handlers, knowledge, attitude, practice

บทคัดย่อ

ความปลอดภัยของอาหารส่งผลกระทบโดยตรงต่อสุขภาพของผู้บริโภค การปฏิบัติที่ถูกต้องของผู้สัมผัสอาหาร จึงเป็นสิ่งสำคัญ ปัจจัยที่ส่งผลต่อการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหารคือ ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติในการปรุงประกอบอาหาร และจำหน่ายที่ถูกต้อง งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารของผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้การเก็บรวบรวมข้อมูลจากการตอบแบบสอบถามของผู้สัมผัสอาหารของร้านอาหารที่จำหน่ายในโรงอาหารของสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาแห่งหนึ่งในกรุงเทพมหานคร ซึ่งแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ประเภทที่ 1 จำหน่ายข้าวแกงหรือก๋วยเตี๋ยว จำนวน 18 คน ประเภทที่ 2 จำหน่ายขนมหวาน เครื่องดื่ม หรือผลไม้ จำนวน 6 คน และสำรวจโรงอาหารตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร พบว่า ผู้สัมผัสอาหารประเภทที่ 1 มีความรู้ ทักษะ การปฏิบัติด้านความปลอดภัย และสุขอนามัยในระดับดีร้อยละ 16.7, 22.2, 11.1 และ 27.8 ตามลำดับ และผู้สัมผัสอาหารประเภทที่ 2 มีร้อยละ 33.3, 33.3, 50.0 และ 33.3 ตามลำดับ แต่ไม่พบความสัมพันธ์ระหว่างความรู้กับทักษะ และความรู้กับการปฏิบัติที่ $p < 0.05$ และโรงอาหารมีมาตรฐานระดับดี

คำสำคัญ: ความปลอดภัยของอาหาร, ผู้สัมผัสอาหาร, ความรู้, ทักษะ, การปฏิบัติ

คำนำ

อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายจำเป็นต้องมีความปลอดภัยในการบริโภค นั่นคือต้องปราศจากเชื้อโรค หรือสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ จากรายงานการเฝ้าระวังโรคทางระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ปี 2555 พบสถานการณ์การระบาดของโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหารที่สำคัญ ได้แก่ โรคติดเชื้อระบบทางเดินอาหาร และ โรคอาหารเป็นพิษ (บวรวรรณ, 2556) ซึ่งการเกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเหล่านี้ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคโดยตรง และยังเป็นการเพิ่มภาระค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลอีกด้วย

องค์การอนามัยโลกระบุว่า ผู้สัมผัสอาหารมีบทบาทสำคัญต่อความปลอดภัยของอาหารในห่วงโซ่อาหารในทุกขั้นตอน นับตั้งแต่การผลิต การแปรรูป การเก็บรักษา และการปรุงประกอบอาหาร การละเลยและขาดความสนใจในเรื่องความปลอดภัยอาหารของผู้สัมผัสอาหารจะส่งผลให้เชื้อโรคและสารเคมีเข้าสู่อาหาร และเป็นสาเหตุของความเจ็บป่วยของผู้บริโภค รวมทั้งสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารยังเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อความปลอดภัยอาหารด้วย (WHO, 1989) ดังนั้น ผู้สัมผัสอาหารจึงต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติตนได้ถูกต้อง เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Acikel *et al.* (2008) ใช้การฝึกอบรมเพื่อให้ความรู้ด้านสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงครัว จำนวน 78 คน แล้วเพื่อประเมินระดับความรู้ และพฤติกรรมส่วนบุคคลก่อนและหลังการฝึกอบรมโดยใช้แบบสอบถาม และตรวจหาจำนวน

แบคทีเรียเพื่อเป็นตัวชี้วัดสุขอนามัยส่วนบุคคล พบว่า พฤติกรรมการไม่ใส่หน้ากากและเครื่องประดับขณะทำงาน มีการเปลี่ยนแปลงเพียงพฤติกรรมเดียว คือ มีพฤติกรรมกรรมนี้เปลี่ยนแปลงจากเดิมร้อยละ 50 เป็นร้อยละ 80 หลังฝึกอบรม และจำนวนโคโลนีของแบคทีเรียบนมือของผู้สัมผัสอาหารลดลง Angelillo *et al.* (2000) ประเมินความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมที่เกี่ยวกับโรคที่เกิดจากทางเดินอาหารและความปลอดภัยอาหารของผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้การสัมภาษณ์แบบตัวต่อตัว พบว่า ผู้สัมผัสอาหารร้อยละ 48.7 รู้จักเชื้อโรคที่เกิดจากอาหารที่สำคัญ และความรู้มีความสัมพันธ์กับระดับการศึกษาที่สูงขึ้น ระยะเวลาที่ยาวนานขึ้น และการเข้าร่วมหลักสูตรการศึกษาที่เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ Sharif *et al.* (2013) สำรวจความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหารโดยใช้แบบสอบถาม ซึ่งเป็นลูกจ้างทั้งหมด 200 คน แบ่งเป็นลูกจ้างทหาร 150 คน และลูกจ้างพลเรือน 50 คน พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีคะแนนเฉลี่ยความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ ร้อยละ 84.82, 88.88 และ 89.43 ตามลำดับ โดยกลุ่มลูกจ้างทหารมีค่าคะแนนเฉลี่ยสูงกว่ากลุ่มลูกจ้างพลเรือน และเพศหญิงมีค่าคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าผู้ชาย ขณะที่ลูกจ้างที่จบการศึกษาระดับมหาวิทยาลัยหรือวิทยาลัยมีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าที่จบการศึกษาระดับประถมศึกษา และกลุ่มนักโภชนาการและพ่อครัวมีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าพนักงานเสิร์ฟและคนทำความสะอาด

โรงอาหารของสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาแห่งหนึ่ง ในกรุงเทพมหานคร เป็นสถานที่ให้บริการด้านอาหาร เครื่องดื่ม ขนมหวานและผลไม้ สำหรับอาจารย์ เจ้าหน้าที่ นักศึกษา และบุคคลภายนอกทั่วไปที่มาใช้บริการ จากการวิเคราะห์สถานการณ์ปัญหาของโรงอาหารที่ตรวจพบโดยการรวบรวมข้อมูลในแบบรายงานการดำเนินงานโครงการโรงอาหารเพื่อสุขภาพของสถาบันแห่งนี้ ในปี 2554 พบว่า สาเหตุที่อาจทำให้เกิดความไม่ปลอดภัยอาหารก่อนดำเนินโครงการ เช่น ผู้ให้บริการอาหารมีทั้งที่ใส่และไม่ใส่หมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน ผู้สัมผัสอาหารไว้เล็บยาว ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง ใช้ช้อนชิมแล้วกลับมาใช้ชิมอาหารของลูกค้าคนถัดไป ส่วนสถานที่ปรุงประกอบพบว่า มีจำนวนอ่างล้างมือไม่เพียงพอกับจำนวนร้านค้า ไม่มีการแบ่งสัดส่วนชัดเจนทั้งในส่วนการปรุงประกอบและหลังร้านค้า ไม่มีตู้เก็บของแห้ง พื้นครัวเปียกและลื่นมาก ผัน พื้น ทางเดิน ลูกกรงเหล็ก ประตู ชั้นวางของ พัดลม

มีฝุ่น เขม่าดำจับและสกปรก ซ้อนส้อมไม่สะอาด หม้อลวก ซ้อนไม่สะอาด มีตะกรัน เศษอาหารและไขมัน น้ำไม่เดือด การดำเนินโครงการดังกล่าวมีการอบรมให้ความรู้ ความเข้าใจแก่ผู้สัมผัสอาหารในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ซึ่งผู้สัมผัสอาหารมีทั้งที่เป็นผู้ประกอบการ และพนักงานในร้านอาหาร ใช้การจัดประชุมเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมให้กับกลุ่มตัวแทนซึ่งมีผู้สัมผัสอาหารเข้ามาเป็นผู้ร่วมวิจัย ด้วยการทำกิจกรรมต่างๆ และคิดโครงการและกิจกรรมเพื่อพัฒนาโรงอาหาร (สุภัทร์ และคณะ, 2554) ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์ เพื่อประเมินความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารของผู้สัมผัสอาหารจากร้านขายอาหารของโรงอาหารแห่งนี้ เพื่อนำข้อมูลมาเป็นข้อเสนอแนะในการป้องกันหรือแก้ปัญหาด้านความปลอดภัยอาหารต่อไป

อุปกรณ์และวิธีการ

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจเพื่อประเมินความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหารของผู้สัมผัสอาหาร โดยผู้สัมผัสอาหารจากร้านขายอาหารทั้งหมด 10 ร้าน มีจำนวนรวม 24 คน ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือประเภทแรกเป็นร้านขายข้าวราดแกงหรือก๋วยเตี๋ยว และประเภทที่ 2 เป็นร้านขาย เครื่องดื่ม ขนมหวาน ไอศกรีม หรือผลไม้ สํารวจโดยใช้แบบสอบถาม ซึ่งปรับจากแบบสอบถามของธิดา คูประสิทธิ์ธิน (2553) ประกอบด้วย 5 ส่วน คือ ข้อมูลทั่วไป ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติด้านความปลอดภัยของอาหาร และ การปฏิบัติด้านสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป เป็นข้อมูลเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษา จำนวนปีที่ปฏิบัติงาน การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร การตรวจสุขภาพ และแหล่งที่ซื้อวัตถุดิบอาหาร

ส่วนที่ 2 ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหาร ประกอบด้วย ความรู้เกี่ยวกับสิ่งปนเปื้อนในอาหาร การเลือกซื้อวัตถุดิบอาหาร การเตรียม การประกอบอาหาร การจัดเก็บ การล้างทำความสะอาด และการจำหน่าย และ การใช้สารเคมีในการประกอบอาหาร มีทั้งหมด 25 ข้อ

เป็นข้อคำถามทางบวก 10 ข้อ ข้อคำถามทางลบ 15 ข้อ ซึ่งมีคำตอบให้เลือก 3 คำตอบคือถูกต้อง ไม่ถูกต้อง และไม่ทราบ ตอบถูก ได้ 1 คะแนน ตอบผิดหรือตอบไม่ทราบ ได้ 0 คะแนน

ส่วนที่ 3 ทักษะด้านความปลอดภัยอาหาร ประกอบด้วยทักษะที่เกี่ยวกับสิ่งปนเปื้อนในอาหาร การเลือกซื้อวัตถุดิบอาหาร การเตรียม การประกอบอาหาร การจัดเก็บ การล้างทำความสะอาด และการจำหน่าย และ การใช้สารเคมีในการประกอบอาหาร มีทั้งหมด 20 ข้อ เป็นข้อคำถามทางบวก 10 ข้อ ข้อคำถามทางลบ 10 ข้อ แบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 อันดับ ได้แก่ เห็นด้วยอย่างยิ่ง จนถึงไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง โดยข้อคำถามทางบวก ถ้าตอบเห็นด้วยอย่างยิ่ง ได้ 5 คะแนน และไม่เห็นด้วยอย่างยิ่งได้ 1 คะแนน ส่วนข้อคำถามทางลบ ถ้าตอบเห็นด้วยอย่างยิ่ง ได้ 1 คะแนน และไม่เห็นด้วยอย่างยิ่งได้ 5 คะแนน

ส่วนที่ 4 การปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหาร ประกอบด้วย การปฏิบัติเกี่ยวกับสิ่งปนเปื้อนในอาหาร การเลือกซื้อวัตถุดิบอาหาร การเตรียม การประกอบอาหาร การจัดเก็บ การล้างทำความสะอาด และการจำหน่าย และ การใช้สารเคมีในการประกอบอาหาร มีทั้งหมด 20 ข้อ

เป็นข้อคำถามทางบวก 10 ข้อ ข้อคำถามทางลบ 10 ข้อ แบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 อันดับ ได้แก่ ปฏิบัติทุกครั้ง หมายถึง ปฏิบัติ 9-10 ครั้ง จาก 10 ครั้ง ปฏิบัติบ่อยครั้ง หมายถึง ปฏิบัติ 7-8 ครั้ง จาก 10 ครั้ง ปฏิบัติบางครั้ง หมายถึง ปฏิบัติ 5-6 ครั้ง จาก 10 ครั้ง ไม่ค่อยปฏิบัติ หมายถึง ปฏิบัติ 2-4 ครั้ง จาก 10 ครั้ง และไม่เคยปฏิบัติ หมายถึง ปฏิบัติ 0-1 ครั้ง จาก 10 ครั้ง โดยข้อคำถามทางบวก ถ้าตอบปฏิบัติทุกครั้ง ได้ 5 คะแนน และไม่เคยปฏิบัติ 1 คะแนน ส่วนข้อคำถามทางลบ ถ้าตอบปฏิบัติทุกครั้ง ได้ 1 คะแนน และไม่เคยปฏิบัติ 5 คะแนน

ส่วนที่ 5 การปฏิบัติด้านสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย การปฏิบัติเกี่ยวกับสุขอนามัย เช่น การล้างมือ การแต่งกาย การสัมผัสอาหาร และความเจ็บป่วย มีทั้งหมด 14 ข้อ เป็นข้อคำถามทางบวก 7 ข้อ ข้อ

คำถามทางลบ 7 ข้อ แบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 อันดับ และให้คะแนนเช่นเดียวกับส่วนที่ 4

คะแนนที่ได้นำไปคำนวณเป็นร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และแบ่งคะแนนเป็น 2 ระดับ คือ การปฏิบัติในระดับดี และควรปรับปรุง โดยการปฏิบัติในระดับดี คือมีคะแนน $\geq \bar{X} \pm SD$ และควรปรับปรุงคือมีคะแนน $< \bar{X} \pm SD$ จากนั้นนำแบบทดสอบกับผู้สัมผัสอาหารจากร้านอาหารของโรงอาหารในสถาบันการศึกษา อีกแห่งหนึ่งที่มีลักษณะคล้ายกัน จำนวน 5 ร้าน ร้านละ 1 คน เพื่อนำมาปรับปรุงให้มีความเที่ยงตรงตามจุดประสงค์ของข้อคำถาม

เก็บรวบรวมข้อมูลโดยผู้วิจัยเข้าไปชี้แจงรายละเอียดเกี่ยวกับวัตถุประสงค์โครงการวิจัย อธิบายถึงการตอบแบบสอบถามในส่วนต่างๆ เพื่อความเข้าใจที่ถูกต้องของผู้สัมผัสอาหาร และให้ผู้สัมผัสอาหารตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 1 ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารของผู้สัมผัสอาหาร

ความรู้	ร้อยละของผู้สัมผัสอาหารที่ตอบถูก (จำนวนคน)		
	ประเภทที่ 1 (n = 18)	ประเภทที่ 2 (n = 6)	รวม (n = 24)
สุขอนามัย			
1. การรับประทานอาหารที่สะอาดกับโรคอุจจาระร่วง	94.4 (17)	100.0 (6)	95.8 (23)
2. การล้างมือด้วยน้ำสะอาดกับการป้องกันเชื้อโรคเข้าสู่อาหารได้	88.9(16)	83.3(5)	87.5 (21)
การเลือกวัตถุดิบ			
3. เหตุผลของการเลือกซื้อเครื่องปรุงรสที่มีเครื่องหมาย อย.	83.3 (15)	66.7 (4)	79.2 (19)
การล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์			
4. การใช้ผ้าเช็ดภาชนะหลังจากล้างแล้ว	72.2 (13)	83.3(5)	75.0 (18)
5. ขั้นตอนการล้างภาชนะที่ถูกต้อง	16.7 (3)	16.7 (1)	16.7 (4)
6. การปฏิบัติหลังการล้างภาชนะใส่อาหาร	88.9 (16)	50.0 (3)	79.2 (19)
การเตรียมและปรุงประกอบอาหาร			
7. การล้างทำความสะอาดอาหารแห้งกับการปรุงประกอบอาหาร	94.4 (17)	-	94.4 (17)*
8. ถึงขณะจำเป็นต้องมีฝาปิด	88.9 (16)	83.3(5)	87.5 (21)
9. การจับภาชนะที่ถูกต้อง	100.0 (18)	100.0 (6)	100.0 (24)
10. ระดับความสูงที่ปลอดภัยในการเตรียมหรือปรุงอาหาร	33.3 (6)	33.3 (2)	33.3 (8)
11. การป้องกันสิ่งสกปรกกระเด็นลงสู่อาหารที่ปรุงสุกแล้ว	38.9 (7)	83.3(5)	50.0 (12)
12. ขั้นตอนที่ถูกต้องในการล้างผัก	94.4 (17)	-	94.4 (17)*
13. ไม่ควรนำเขียงที่มีรอยแตกมาใช้	88.9 (16)	-	88.9 (16)*

ตารางที่ 1 ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารของผู้สัมผัสอาหาร (ต่อ)

ความรู้	ร้อยละของผู้สัมผัสอาหารที่ตอบถูก (จำนวนคน)		
	ประเภทที่ 1 (n = 18)	ประเภทที่ 2 (n = 6)	รวม (n = 24)
14. การปรุงอาหารให้สุกที่ถูกต้อง	100.0 (18)	50.0 (3)	87.5 (21)
การเก็บอาหาร			
15. การเก็บอาหาร เป็นสัดส่วน และใช้อุณหภูมิเหมาะสม	94.4 (17)	-	94.4 (17)*
16. การเก็บอาหารแห้งที่ถูกต้อง	11.1 (2)	16.7 (1)	12.5 (3)
การจำหน่ายอาหาร			
17. การเก็บอาหารดิบแยกจากอาหารสุกเพื่อป้องกัน การปนเปื้อนข้าม	100.0 (18)	100.0 (6)	100.0 (24)
18. การเก็บอาหารปรุงสุกที่อุณหภูมิห้องต้องไม่ เกิน 2 ชั่วโมง	88.9 (16)	83.3 (5)	87.5 (21)
19. การปกปิดอาหารป้องกันอาหารจากแมลงและ สิ่งสกปรก	100.0 (18)	100.0 (6)	100.0 (24)
สารเคมีในอาหาร			
20. สารที่ห้ามใช้ในอาหาร	100.0 (18)	-	100.0 (18)*
21. สารบอแรกซ์ที่นำมาใช้กับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	77.8 (14)	-	77.8 (14)*
22. สารฟอกขาวในอาหารจะทำให้อาหารมีสีขาว แม้ทิ้งไว้นาน	94.4 (17)	-	94.4 (17)*
23. อันตรายของยาฆ่าแมลงที่ตกค้างในผัก	94.4 (17)	-	94.4 (17)*
24. ความร้อนในการปรุงประกอบอาหารกับการทำลาย ยาฆ่าแมลง	88.9 (16)	-	88.9 (16)*
25. สารเคมีในอาหารที่ห้ามใช้กับการทำลายด้วยความร้อน	83.3 (15)	-	83.3 (15)*

หมายเหตุ * งามเฉพาะผู้สัมผัสอาหารประเภทที่ 1 เท่านั้น

ด้วยตนเอง แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์ผลทางสถิติ ส่วนการสำรวจสุขภาพิบาลอาหารของโรงอาหารใช้แบบสำรวจโรงอาหารตามมาตรฐานสุขภาพิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (สำนักสุขภาพิบาลอาหารและน้ำ, มปป.)

การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติใช้สถิติเชิงพรรณนา ทำโดยใช้โปรแกรม SPSS Statistics version 17.0 ในการคำนวณค่าร้อยละ สำหรับข้อมูลทั่วไป คำนวณค่าร้อยละของผู้สัมผัสอาหารที่ตอบถูกในการประเมินความรู้ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนทัศนคติ และการปฏิบัติ และหาค่าความสัมพันธ์ของความรู้กับทัศนคติและความรู้กับการปฏิบัติ โดยใช้ Fisher's exact test

ผล

การสำรวจข้อมูลความปลอดภัยอาหารของผู้สัมผัสอาหารโรงอาหาร จำนวน 24 คน ประกอบด้วยผู้ประกอบการ 10 คน ลูกจ้าง 14 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 70.8) กลุ่มที่มีสัดส่วนมากที่สุดมีอายุระหว่าง 31-45 ปี (ร้อยละ 37.5) มีวุฒิการศึกษาในระดับชั้นมัธยมศึกษาตอน

ต้น (ร้อยละ 29.2) มีประสบการณ์การทำงานด้านการประกอบอาหารน้อยกว่า 3 ปี (ร้อยละ 33.3) และส่วนใหญ่เคยผ่านการอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารหรือสุขภาพิบาลอาหาร (ร้อยละ 91.7) และได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปีทุกปี (ร้อยละ 95.8) (ไม่แสดงข้อมูล)

ตารางที่ 2 ทักษะด้านความปลอดภัยอาหารของผู้สัมผัสอาหาร

ความรู้	คะแนนของผู้ทดสอบ ($\bar{X} \pm SD$)		
	ประเภทที่ 1 (n = 18)	ประเภทที่ 2 (n = 6)	รวม (n = 24)
สุขอนามัย			
1. การล้างมือหลังจากเข้าห้องน้ำ สัมผัสเงิน และก่อนสัมผัสอาหาร	4.9 ± 0.2	4.7 ± 0.8	4.9 ± 0.4
2. พฤติกรรมที่ไม่เหมาะสมขณะเตรียม ปิ้งประกอบ หรือจำหน่ายอาหาร	5.0 ± 0.0	5.0 ± 0.0	5.0 ± 0.0
3. บาดแผลที่มือหรือนิ้วกับการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	4.7 ± 0.2	4.3 ± 0.8	4.6 ± 0.7
4. การไม่หยุดงานเมื่อเจ็บป่วย เช่น ท้องเสีย หวัด	4.3 ± 0.8	3.7 ± 0.5	4.1 ± 0.7
การเลือกวัตถุดิบ			
5. เหตุผลของการเลือกซื้ออาหาร เครื่องปรุงรสที่มีเครื่องหมาย อย.	4.9 ± 0.2	4.5 ± 0.6	4.8 ± 0.4
การล้างและเก็บอุปกรณ์			
6. การใช้ผ้าเช็ดหลังล้างภาชนะ	3.7 ± 1.3	2.8 ± 1.2	3.5 ± 1.3
7. การล้างภาชนะด้วยผงซักฟอกแทนน้ำยาล้างจาน	4.3 ± 1.0	3.8 ± 1.0	4.2 ± 1.0
การเตรียมและประกอบอาหาร			
8. บริเวณที่เตรียมและประกอบอาหารต้องทำความสะอาดทุกวัน	4.9 ± 0.2	5.0 ± 0.0	4.6 ± 0.2
9. อาหารดิบและสุกใช้เขียงร่วมกัน โดยไม่ต้องล้างทำความสะอาด	4.2 ± 0.9	-	4.2 ± 0.9*
10. อาหารแห้งถ้าคัดส่วนที่ขึ้นราทิ้ง ก็นำมาใช้ประกอบอาหารได้	4.2 ± 0.6	4.2 ± 0.4	4.2 ± 0.6
11. การล้างหรือเปลี่ยนอุปกรณ์ที่ตกพื้นระหว่างเตรียมหรือประกอบอาหาร	4.9 ± 0.3	4.7 ± 0.5	4.8 ± 0.4
การจำหน่ายอาหาร			
12. การใช้ถุงพลาสติกมาบรรจุอาหารปรุงสำเร็จโดยตรง	4.5 ± 0.6	-	4.5 ± 0.6*
13. การใช้มือที่สะอาดหยิบจับอาหารปรุงสุก	4.2 ± 0.9	4.0 ± 0.0	4.1 ± 0.8
14. อาหารที่มีแมลงวันตอมไม่ควรนำไปรับประทานต่อ	4.7 ± 0.5	4.3 ± 1.2	4.6 ± 0.7
15. วัตถุประสงค์หลักของนำอาหารใส่ตู้หรือวัสดุปกปิด	3.8 ± 1.0	3.8 ± 0.8	3.8 ± 0.9
16. การอุ่นอาหารที่เก็บไว้ก่อนนำมาจำหน่าย	3.8 ± 1.2	3.5 ± 1.6	3.7 ± 1.3
สารเคมีในอาหาร			
17. การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เช่น หมูกรอบ ลูกชิ้น	4.2 ± 0.9	-	4.2 ± 0.9*
18. การเลือกซื้อหน่อไม้ดอง ขิงดอง	4.2 ± 0.5	-	4.2 ± 0.5*
19. อันตรายของสารบอแรกซ์ในอาหาร	4.6 ± 0.9	-	4.6 ± 0.9*
20. การล้างผักและผลไม้ก่อนนำมาปรุงประกอบอาหาร	4.8 ± 0.4	5.0 ± 0.0	4.8 ± 0.4

หมายเหตุ * ถามเฉพาะผู้สัมผัสอาหารประเภทที่ 1 เท่านั้น

ตารางที่ 3 การปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหารของผู้สัมผัสอาหารจากร้านประเภทที่ 1 และ 2

การปฏิบัติ	คะแนนของผู้ทดสอบ ($\bar{X} \pm SD$)		
	ประเภทที่ 1 (n = 18)	ประเภทที่ 2 (n = 6)	รวม (n = 24)
การเลือกวัตถุดิบ			
1. หลักการเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารเพื่อประกอบอาหาร	2.4 ± 1.4	2.7 ± 0.5	2.5 ± 1.2
2. หลักการเลือกซื้อผักหรือเนื้อสัตว์	4.7 ± 0.7	-	4.7 ± 0.7*
3. หลักการเลือกเครื่องปรุงรสที่ใช้	4.9 ± 0.5	-	4.9 ± 0.5*
การล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์			
4. การใช้ น้ำยาล้างจานในการทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์	4.8 ± 1.0	4.8 ± 0.4	4.8 ± 0.9
5. การใช้ผ้าเช็ดภาชนะให้แห้งหลังล้าง	3.5 ± 1.5	3.0 ± 1.7	3.4 ± 1.5
การเตรียมและการปรุงประกอบอาหาร			
6. การเตรียมอาหารบนโต๊ะสูงอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	4.9 ± 0.3	4.8 ± 0.4	4.8 ± 0.3
7. การทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหารทุกวัน	4.9 ± 0.3	5.0 ± 0.0	5.0 ± 0.2
8. การล้างผักและผลไม้ที่ถูกต้อง	4.7 ± 0.6	-	4.7 ± 0.6*
9. การทำความสะอาดอาหารแห้ง เช่น ถั่ว พริก ก่อนปรุงประกอบ	2.7 ± 2.0	-	2.7 ± 2.0*
10. การเตรียมและเก็บอาหาร มีการแยกระหว่างอาหารดิบและสุก	5.0 ± 0.0	-	5.0 ± 0.0*
11. การใช้เขียงกับอาหารดิบและสุก	4.9 ± 0.2	-	4.9 ± 0.2*
12. การใช้ความร้อนปรุงประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์	4.9 ± 0.2	-	4.9 ± 0.2*
การเก็บอาหาร			
13. การเก็บอาหารแห้ง เช่น กระเทียม หัวหอม	4.8 ± 0.5	-	4.8 ± 0.5*
การจำหน่ายอาหาร			
14. อาหารปรุงสำเร็จวางไว้ตลอดวันกับการอุ่นอาหาร	4.7 ± 0.6	-	4.7 ± 0.6*
15. อาหารที่ปรุงประกอบในตอนกลางคืนกับการเก็บอาหาร	4.9 ± 0.5	4.5 ± 0.6	4.8 ± 0.6
16. อาหารสำเร็จรูปกับตู้เก็บที่ไม่มีการปกปิด	4.9 ± 0.3	4.8 ± 0.4	4.8 ± 0.3
17. การเก็บอาหารที่เหลือโดยแช่เย็นหรืออุ่นเพื่อจำหน่ายใหม่	2.3 ± 1.4	4.3 ± 1.0	2.8 ± 1.6
18. การเลือกภาชนะใส่อาหาร	4.4 ± 0.9	4.8 ± 0.4	4.5 ± 0.4
สารเคมีในอาหาร			
19. การเลือกซื้อเนื้อสัตว์แปรรูป เช่น หมูบด ปลาบด	3.9 ± 1.7	-	3.9 ± 1.7*
20. การเลือกซื้อซิงซอย ถั่วงอก หน่อไม้ดอง	4.6 ± 0.8	-	4.6 ± 0.8*

หมายเหตุ * งามเฉพาะผู้สัมผัสอาหารประเภทที่ 1 เท่านั้น

ผู้สัมผัสอาหารประเภทที่ 1 ที่เป็นผู้ซื้ออาหารหรือวัตถุดิบ จำนวน 7 คน โดยแหล่งที่ซื้ออาหารหรือวัตถุดิบส่วนใหญ่ (ร้อยละ 57.1-100.0) เช่น ผลิตภัณฑ์ข้าว-แป้ง เนื้อสัตว์ ไข่ ผักต่างๆ เครื่องปรุงรสและของแห้ง มาจากตลาดสดที่ผ่านเกณฑ์ตลาดสดน่าซื้อ เช่น ตลาดมีนบุรี ตลาดสี่มุมเมือง ตลาดพัฒนานนท์ ส่วนผู้สัมผัสอาหาร

ประเภทที่ 2 ที่เป็นผู้ซื้ออาหารหรือวัตถุดิบ จำนวน 3 คน ซื้อวัตถุดิบส่วนใหญ่ (ร้อยละ 66.7) เช่น ส่วนประกอบในการทำเครื่องดื่มจำพวกน้ำหวาน ขนมหวาน และผลไม้ จากตลาดสด ส่วนน้ำแข็งซื้อจากโรงโม่ น้ำแข็งที่ตั้งอยู่ใกล้โรงอาหาร (ไม่แสดงข้อมูล)

ตารางที่ 4 คะแนนเฉลี่ยการปฏิบัติตนด้านสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร

การปฏิบัติ	คะแนนของผู้ทดสอบ ($\bar{X} \pm SD$)		
	ประเภทที่ 1 (n = 18)	ประเภทที่ 2 (n = 6)	รวม (n = 24)
การล้างมือ			
1. การล้างมือหลังสัมผัสเงินสด	4.0 ± 1.1	4.3 ± 1.0	4.1 ± 1.1
2. การล้างมือหลังเข้าห้องน้ำ	5.0 ± 0.0	5.0 ± 0.0	5.0 ± 0.0
การทำความสะอาดมือ			
3. การใช้สบู่เพียงอย่างเดียวในการทำทำความสะอาดมือ	3.6 ± 1.1	3.8 ± 1.0	3.8 ± 1.0
4. การใช้สบู่หรือน้ำยาล้างจานในการทำทำความสะอาดมือ	4.6 ± 0.5	4.0 ± 1.6	4.5 ± 0.9
5. การใช้ผ้าเช็ดมือเพียงอย่างเดียวในการทำทำความสะอาดมือ	3.7 ± 1.6	4.2 ± 1.0	3.8 ± 1.5
ขณะจำหน่ายหรือปรุงประกอบอาหาร			
6. การสวมหมวกคลุมผมเมื่อประกอบอาหาร	4.6 ± 1.0	4.6 ± 1.7	4.5 ± 1.2
7. การใส่ผ้ากันเปื้อนเมื่อประกอบอาหาร	4.9 ± 0.2	4.3 ± 1.6	4.8 ± 0.8
8. การใส่เสื้อผ้าที่สะอาดและอบน้ำอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง	5.0 ± 0.0	5.0 ± 0.0	5.0 ± 0.0
9. การรักษาความสะอาดของเล็บโดยการตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ	4.9 ± 0.2	5.0 ± 0.0	5.0 ± 0.2
10. การใส่เครื่องประดับที่มือหรือแขนขณะปรุงประกอบอาหาร	4.2 ± 1.6	3.7 ± 2.1	4.1 ± 1.7
11. การใช้มือเปล่าหยิบจับหรือสัมผัสอาหารปรุงสำเร็จ	4.8 ± 0.7	4.8 ± 0.4	4.8 ± 0.6
12. พฤติกรรมเมื่อไอ จาม ก่อนประกอบหรือจำหน่ายอาหาร	3.8 ± 1.8	3.2 ± 2.0	3.7 ± 1.8
การเจ็บป่วย			
13. การหยุดปฏิบัติงานเมื่อมีอาการท้องเสีย ปวดท้อง	4.5 ± 1.5	4.5 ± 0.8	4.5 ± 1.1
14. การปฏิบัติเมื่อมีบาดแผลที่มือ	4.8 ± 0.4	4.2 ± 1.6	4.6 ± 0.9

หมายเหตุ * ถ้าเฉพาะผู้สัมผัสอาหารประเภทที่ 1 เท่านั้น

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหาร จำแนกตามระดับดีและควรปรับปรุง ในเรื่องความรู้ ทักษะ การปฏิบัติ ด้านความปลอดภัยของอาหารและการปฏิบัติด้านสุขอนามัย (n = 24)

รายการประเมิน	ประเภทของผู้สัมผัสอาหาร	ช่วงคะแนนที่ได้	ร้อยละ (จำนวนคน) ตามระดับ	
			ดี	ควรปรับปรุง
ความรู้	1	35-44	16.7 (3)	83.3 (15)
	2	23-29	33.3 (2)	66.7 (4)
	เฉลี่ย		20.8	79.2
ทัศนคติ	1	75-93	11.1 (2)	88.9 (16)
	2	56-67	33.3 (2)	66.7 (4)
	เฉลี่ย		16.7	83.3
การปฏิบัติด้านความปลอดภัยของอาหาร	1	77-100	22.2 (4)	77.8 (14)
	2	32-44	50.0 (3)	50.0 (3)
	เฉลี่ย		29.2	70.8
การปฏิบัติด้านสุขอนามัย	1	47-70	27.8 (5)	72.2 (13)
	2	51-69	33.3 (2)	66.7 (4)
	เฉลี่ย		25.0	75.0

การประเมินความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารของผู้ สัมผัสอาหารพบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ที่ถูกต้อง โดยมีความรู้มากกว่าร้อยละ 70.0 ยกเว้นในเรื่องขั้นตอนการล้างภาชนะที่ถูกต้อง ระดับความสูงที่ปลอดภัยในการเตรียมหรือปรุงอาหารการป้องกันสิ่งสกปรกกระเด็นลงสู่อาหารที่ปรุงสุกแล้ว การเก็บอาหารแห้งที่ถูกต้อง โดยตอบถูกเพียงร้อยละ 16.7 ทั้ง 2 กลุ่ม ร้อยละ 33.3 ทั้ง 2 กลุ่ม ร้อยละ 33.3 เฉพาะผู้สัมผัสอาหารประเภทที่ 1 และ ร้อยละ 11.1 สำหรับผู้สัมผัสอาหารประเภทที่ 1 และร้อยละ 16.7 สำหรับผู้สัมผัสอาหารประเภทที่ 2 ตามลำดับ (ตารางที่ 1)

การประเมินทัศนคติด้านความปลอดภัยอาหารของผู้สัมผัสอาหารพบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีทัศนคติในทางที่ถูกต้อง โดยมีคะแนนเฉลี่ยรวมทั้ง 2 ประเภทไม่น้อยกว่า 4.0 ยกเว้นในเรื่องการใช้ผ้าเช็ดภาชนะหลังจากล้างแล้ว วัตถุประสงค์หลักของนำอาหารใส่ตู้หรือวัสดุปกปิด การอุ่นอาหารที่เก็บไว้ก่อนนำมาจำหน่ายโดยมีค่าเฉลี่ย 3.5 3.8 และ 3.7 ตามลำดับ และเมื่อพิจารณาทัศนคติของผู้สัมผัสอาหารในแต่ละประเภทพบว่า ผู้สัมผัสอาหารประเภทที่ 2 มีคะแนนเฉลี่ยน้อยกว่า 4.0 ในเรื่องการไม่หยุดงานเมื่อเจ็บป่วย เช่น ท้องเสีย หัวัด คือมีคะแนนเฉลี่ย 3.7 (ตารางที่ 2)

การปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหารของผู้สัมผัสอาหารพบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติที่ถูกต้องโดยมีคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 4.0 ยกเว้นในเรื่องหลัก การเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารเพื่อประกอบอาหารการใช้ผ้าเช็ดภาชนะให้แห้งหลังล้าง การทำความสะอาดอาหารแห้ง เช่น ถั่ว พริก ก่อนปรุงประกอบอาหารที่เหลือหรือจำหน่ายไม่หมด และการเลือกซื้อเนื้อสัตว์แปรรูป เช่น หมู บด ปลาบด แต่เมื่อพิจารณาประเภทของผู้สัมผัสอาหารพบว่า ผู้สัมผัสอาหารประเภทที่ 2 ได้คะแนนเฉลี่ยในเรื่อง การเก็บอาหารที่เหลือหรือจำหน่ายไม่หมดมากกว่า 4.0 คือได้ 4.3 (ตารางที่ 3)

การปฏิบัติตนด้านสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีการปฏิบัติที่ถูกต้องโดยมีคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 4.0 ยกเว้นใน 3 เรื่องคือ การใช้ น้ำเพียงอย่างเดียวในการทำความสะอาดมือการใช้ผ้าเช็ดมือเพียงอย่างเดียวในการทำความสะอาดมือ และ

พฤติกรรมเมื่อไอ จาม ก่อนประกอบหรือจำหน่ายอาหาร และเมื่อพิจารณาประเภทของผู้สัมผัสอาหารพบว่า มีเพียง ผู้สัมผัสอาหารประเภทที่ 1 ที่ได้คะแนนเฉลี่ย 3.7 ในเรื่อง การใช้ผ้าเช็ดมือเพียงอย่างเดียวในการทำความสะอาดมือ (ตารางที่ 4)

ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ ทัศนคติ การปฏิบัติ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และการปฏิบัติด้านสุข อนามัยอยู่ในระดับควรปรับปรุง โดยคิดเป็นค่าเฉลี่ยอยู่ใน ช่วงร้อยละ 70.8-83.3 (ตารางที่ 5)

เมื่อนำคะแนนความรู้กับการปฏิบัติด้านความ ปลอดภัยของอาหารมาหาความสัมพันธ์ พบว่า ไม่มีความ สัมพันธ์กันของผู้สัมผัสอาหารทั้งประเภทที่ 1 และ 2 ($p = 0.4$ และ 1.0 ตามลำดับ) ซึ่งให้ผลเช่นเดียวกับความ สัมพันธ์ของคะแนนทัศนคติกับการปฏิบัติ ด้านความ ปลอดภัยของอาหารของ ผู้สัมผัสอาหารทั้งประเภทที่ 1 และ 2 ($p = 1.0$ และ 1.0 ตามลำดับ)

การสำรวจสุขภาพิบาลอาหารทางกายภาพโดยใช้แบบ สสำรวจโรงอาหารตามมาตรฐานสุขภาพิบาลอาหารของกรม อนามัย กระทรวงสาธารณสุข จำนวน 10 ร้าน ผลการ สสำรวจพบว่า ร้านอาหารทุกร้านได้มาตรฐานอยู่ในเกณฑ์ ดี (ปฏิบัติได้ครบ 20 ข้อ จากทั้งหมด 30 ข้อ) โดยมีข้อที่ ปฏิบัติไม่ได้อยู่ระหว่าง 1-5 ข้อ (ไม่แสดงข้อมูล) ดังนี้

- อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม ปฏิบัติไม่ได้ 3 ข้อ คือ การเก็บอาหารอยู่ในภาชนะที่ปิดไม่สนิท การเก็บ อาหารสดและอาหารแห้งยังเก็บไม่เป็นสัดส่วน มีการ ปะปนกัน ในส่วนของอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วมีบาง ร้านที่ไม่มีการปกปิดอาหาร หรือไม่มีตู้สำหรับปกปิด อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว น้ำแข็งมีการจำหน่ายโดยไม่มี อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ และมี สิ่งของอื่นแช่รวมอยู่ด้วย
- ภาชนะอุปกรณ์ ปฏิบัติไม่ได้ 2 ข้อ คือบางร้านภาชนะ ที่ใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม และเครื่องปรุงรสอื่นๆ ไม่มีฝาปิด บางร้านเขียงมีสภาพไม่ดี มีรอยแตกกร้าว หรือร่อง ไม่มีฝาชีครอบ
- การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก ปฏิบัติไม่ได้ 1 ข้อ คือทุกร้านใช้ถังขยะที่ไม่มีฝาปิด
- ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ปฏิบัติไม่ได้ 1 ข้อ คือบางร้านแต่งกาย ไม่เหมาะสม เช่น ไม่ผูกผ้ากันเปื้อน ไม่ใส่หมวก หรือ เน็ตคลุมผม และสวมใส่เครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน

วิจารณ์

จากข้อมูลทั่วไปพบว่าผู้สัมผัสอาหารประเภทที่ 1 ซึ่งเป็นผู้สัมผัสอาหารจากร้านขายข้าวราดแกงหรือก๋วยเตี๋ยว เลือกซื้ออาหารและวัตถุดิบต่างๆ ส่วนใหญ่มาจากตลาดสดที่ได้รับการรับรองให้เป็นตลาดสดน่าซื้อ จึงมีความน่าเชื่อถือว่าอาหารและวัตถุดิบที่ซื้อมีความปลอดภัย เนื่องจากเกณฑ์ที่ใช้รับรองตลาดสดน่าซื้อ ประกอบด้วย เกณฑ์ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมซึ่งเกี่ยวข้องกับการป้องกันสิ่งปนเปื้อนลงในอาหารและวัตถุดิบ เกณฑ์ด้านความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งต้องไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร 6 ชนิด คือบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์) กรดซาลิซิลิก ยาฆ่าแมลง และสารเร่งเนื้อแดง และเกณฑ์ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (กรมอนามัย, 2550) และการที่อาหารและวัตถุดิบมาจากแหล่งที่ปลอดภัยจะส่งผลให้ได้อาหารที่จำหน่ายมีความปลอดภัยด้วย ซึ่งสอดคล้องกับคำแนะนำที่ WHO รมรงค์ในเรื่องการสัมผัสอาหารและการเตรียมอาหารให้ปลอดภัยขึ้น ซึ่งประกอบด้วย 5 คำสำคัญ คือ การรักษาความสะอาด การแยกอาหารดิบและสุก การให้ความร้อนอย่างทั่วถึง การเก็บอาหารที่อุณหภูมิเหมาะสม (ทำให้อาหารปลอดภัย) และการใช้น้ำและวัตถุดิบที่ปลอดภัย (Mwamakamha *et al.*, 2012) แต่อย่างไรก็ตาม อาหารและวัตถุดิบยังไม่ได้มาจากแหล่งที่ปลอดภัยทั้งหมดสำหรับกลุ่มที่ 2 ซึ่งเป็นผู้สัมผัสอาหารจากร้านขายเครื่องดื่ม ขนมหวาน ไอศกรีม หรือผลไม้ เลือกซื้ออาหารและวัตถุดิบจากตลาดสดที่ไม่ใช่ตลาดสดน่าซื้อ จึงอาจทำให้มีความปลอดภัยที่ลดลงเมื่อเทียบกับกลุ่มแรก ซึ่งสอดคล้องกับผลการสำรวจความรู้ในเรื่องเหตุผลของการเลือกซื้อเครื่องปรุงรสที่มีเครื่องหมาย ออย. ที่มีผู้ตอบถูกเพียงร้อยละ 66.7 ซึ่งน้อยกว่ากลุ่มที่ 1 (ร้อยละ 83.3) และคะแนนการปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหารเรื่องหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารเพื่อประกอบอาหารที่ได้คะแนนน้อย (คะแนนเฉลี่ย 2.5) ซึ่ง ผู้สัมผัสอาหารเลือกซื้อโดยคำนึงถึงราคาและปริมาณเป็นหลัก แทนที่จะคำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยเป็นหลัก แต่ ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ในเรื่องเหตุผลของการเลือกซื้อเครื่องปรุงรสที่มีเครื่องหมาย ออย. ค่อนข้างสูงเฉลี่ยร้อยละ 79.2 ขณะที่คะแนนการปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหารในเรื่องหลักในการเลือกซื้อผักหรือเนื้อสัตว์ และหลักการ

เลือกเครื่องปรุงรสที่สูง (คะแนนเฉลี่ย 4.7 และ 4.9 ตามลำดับ) โดยผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีทัศนคติที่ถูกต้องในเรื่องเหตุผลของการเลือกซื้ออาหาร เครื่องปรุงรสที่มีเครื่องหมาย ออย. โดยมีคะแนนเฉลี่ย 4.8

ความรู้และความเข้าใจในเรื่องความปลอดภัยของอาหารของผู้สัมผัสอาหารบางครั้งก็ไม่มีความปลอดภัยกับทัศนคติและการปฏิบัติ คือ ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ แต่มีทัศนคติและการปฏิบัติไม่ถูกต้องได้แก่ ขั้นตอนการล้างภาชนะไม่ถูกต้องโดยคิดว่าสามารถใช้ผงซักฟอกในการล้างได้ การทำความสะอาดอาหารแห้ง เช่น ถั่ว พริก ก่อนปรุงประกอบ การปกปิดอาหารจากแมลงและสิ่งสกปรก ซึ่งสอดคล้องกับผลการหาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติด้านความปลอดภัยของอาหารที่พบว่าไม่มีความสัมพันธ์กัน และสอดคล้องกับผลการศึกษาของ Park *et al.* (2010) ที่พบว่าโปรแกรมการอบรมไม่ทำให้เกิดผลในการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งชี้ว่าความรู้และการปฏิบัติไม่มีความสัมพันธ์ไปในทางเดียวกันเสมอไป ขณะที่บางเรื่อง ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ไม่ถูกต้อง แต่มีทัศนคติและการปฏิบัติถูกต้อง ได้แก่ การใช้ผ้าเช็ดภาชนะให้แห้งหลังจากล้างแล้ว และงานวิจัยนี้ยังพบว่า ทัศนคติไม่สัมพันธ์กับการปฏิบัติด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยพบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีความรู้และการปฏิบัติที่ถูกต้องในเรื่องการปกปิดอาหารจากแมลงและสิ่งสกปรก แต่มีทัศนคติไม่ค่อยถูกต้องในเรื่องวัตถุประสงค์หลักของนำอาหารใส่ตู้หรือวัสดุปกปิด การวางอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เพื่อป้องกันสิ่งสกปรกจากพื้นกระเด็นเข้าสู่อาหาร ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ Angelillo *et al.* (2000) ที่พบว่าทัศนคติไม่สัมพันธ์กับการปฏิบัติที่ปลอดภัย จะเห็นได้ว่าทัศนคติและการปฏิบัติที่ถูกต้องด้านความปลอดภัยของอาหารอาจไม่ได้มาจากการอบรมเพียงอย่างเดียว แต่มีปัจจัยที่เกี่ยวข้อง เช่น การรับรู้ความปลอดภัยของอาหาร ความพึงพอใจต่อผลการปฏิบัติงาน (Ko, 2010) นอกจากนี้ การนำความรู้บางอย่างที่ได้จากการอบรมไปใช้ในการป้องกันความเสี่ยงของอาหารขึ้นกับสิ่งที่ผู้อบรมบอกให้ทำ ไม่ใช่เพราะความเข้าใจว่าเป็นสิ่งที่ทำให้เกิดความปลอดภัยในอาหารเมื่อปฏิบัติตาม (Machado and Monego, 2014)

สรุป

ผู้สัมผัสอาหารของโรงอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ทัศนคติ การปฏิบัติด้านความปลอดภัยของอาหาร และการปฏิบัติด้านสุขอนามัยอยู่ในระดับควรปรับปรุง โดยมีสิ่งที่ควรปรับปรุง ได้แก่ หลักในการเลือกซื้อวัตถุดิบและอาหาร ขั้นตอนการล้างทำความสะอาดและการเก็บภาชนะที่ถูกต้อง การวางอาหารและอุณหภูมิที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหารที่เหมาะสม วิธีการเก็บอาหารแห้งที่ถูกต้อง และการล้างทำความสะอาดมือที่ถูกต้อง จากผล

การศึกษานี้ชี้ให้เห็นว่าการอบรมผู้สัมผัสอาหารให้มีความรู้และความเข้าใจด้านความปลอดภัยของอาหารยังเป็นสิ่งจำเป็น ควรมีการจัดฝึกอบรมเป็นระยะๆ และเพิ่มแรงจูงใจให้ปฏิบัติได้ จะทำให้ ผู้สัมผัสอาหารเกิดทัศนคติและการปฏิบัติได้ถูกต้องมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ การทำให้อาหารที่จำหน่ายมีความปลอดภัยจำเป็นต้องได้รับความร่วมมือจากบุคลากรหลายกลุ่มทั้งผู้บริหาร อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษา

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความร่วมมือเป็นอย่างดีจากผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานของร้านอาหารในโรงอาหาร ของสถาบันการศึกษาที่ทำวิจัย จึงขอขอบพระคุณมา ณ ที่นี้

เอกสารอ้างอิง

- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2550. คู่มือตลาดสดน่าซื้อ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.
- บวรวรรณ ดิเรกโกศ. (มปป). สรุปรายการเฝ้าระวังเหตุการณ์ปี พ.ศ. 2555. ใน พจมาน ศิริอารยาภรณ์. สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค ประจำปี 2555. สำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค หน้า 207-10. (ออนไลน์) เข้าถึงได้ที่ http://www.boe.moph.go.th/Annual/AESR2012/main/AESR55_Part1/file12/6055_Summary55.pdf [วันที่ 9 ธันวาคม พ.ศ. 2556]
- ธิดา คุประลิทธิรัตน์. 2553. ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติด้านความปลอดภัยของผู้สัมผัสอาหารและการประเมินคุณภาพอาหารใส่บาตรทางชีวภาพและทางเคมี ในเขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร [วิทยาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์)]. นครปฐม: มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (มปป). มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร (ออนไลน์) เข้าถึงได้ที่ <http://foodsafety.anamai.moph.go.th/main.php?filename=school> [วันที่ 9 ธันวาคม พ.ศ. 2556]
- สุภัทร ไชยกุล, พิพัฒน์ ลักษณะจักรกุล, สิริประภา กลั่นกลิ่น, ดุสิต สุจิรารัตน์, พรารณา สติวิภาวี, เพ็ญฟ้า อุตราชรัชต์กิจ และคณะ. 2554. แบบรายงานการดำเนินงานฉบับสมบูรณ์โครงการโรงอาหารเพื่อ สุขภาพ. มปท.
- Acikel, C.H., Ogur, R., Yaren, H., Goegeldi, E., Ucar, M. and Kir, T. (2008) The hygiene training of food handlers at a teaching hospital. Food Control 19: 186-90.
- Angelillo, I., Viggiani, N., Rizzo, I. and Bianco, A. (2000) Food handlers and foodborne diseases: knowledge, attitudes, and reported behavior in Italy. Journal of Food Protection 63(3): 381-5.
- Ko, W. (2010) Evaluating food safety perceptions and practices for agricultural food handler. Food Control 21: 450-5.

Machado, M.G. and Monego, E.T. (2014). Risk perception of food safety by school food-handlers. *Journal of Health, Population & Nutrition* 32(1):19-27.

Mwamakamba, L., Mensah, P., Fontannaz-Aujoulat, F., Hlabana, M., Maiga, F., Bangoura, F., Mohamed, C. and Ingenbleck, L. (2012) The WHO five keys to safer food: a tool for food safety health promotion. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*. 12(4): 6245-59.

Park, S.H., Kwak, T.K., and Chang, H.J. (2010). Evaluation of the food safety training for food handlers in restaurants operations. *Nutrition Research and Practice*. 4(1): 58-68.

Sharif, L., Obaidat, M. and Al-Dalalah, M. (2013). Food hygiene knowledge attitude and practices of the food handlers in the military hospitals. *Food and Nutrition Sciences*. 4(3): 245-51.

WHO. (1989). Health surveillance and management procedures for food handling personnel. Geneva: WHO Technical Report Series.

