

ความรู้และพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียน สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1

ณัฐชา สักกะวัน¹, พลอยไพลิน ทองแก้ว², กาญจนา ปินตาคำ³ และสุเวช พิมน้ำเย็น^{4*}

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนาภาคตัดขวาง มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้และพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 จำนวน 78 คน กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างตามสัดส่วนขนาดของโรงเรียนจำนวน 34 โรงเรียน เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบถามความรู้และพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหาร วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยพบว่า ผู้ปรุงอาหารส่วนใหญ่ร้อยละ 92.30 มีความรู้หลักสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง และมีพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี ($\bar{X} \pm S.D. = 3.92 \pm 0.12$) ผลการศึกษาครั้งนี้ สามารถใช้เป็นข้อมูลพื้นฐาน สำหรับการควบคุมดูแลผู้ปรุงอาหารให้ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนต่อไป

คำสำคัญ: ความรู้, พฤติกรรม, สุขาภิบาลอาหาร, ผู้ปรุงอาหาร

¹ นักศึกษาสาขาอาชีวอนามัยและความปลอดภัย สำนักวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

² นักศึกษาสาขาอาชีวอนามัยและความปลอดภัย สำนักวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

³ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สำนักวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

⁴ อาจารย์ คณะสาธารณสุขศาสตร์ วิทยาลัยนอร์ทเทิร์น

* E-mail: suwech1981@northern.ac.th

Knowledge and Food Sanitation Behavior of Cook in School Under Chiang Rai Primary Educational Service Area Office 1

Natcha Sakkawan¹, Poypailin Tongkaew², Kanjanar Pintakham³ and Suwech Pimnumyen⁴

Abstract

This research was the cross-sectional descriptive study. The aim of this study was to determine knowledge and food sanitation behavior of 78 cook in school under Chiang Rai primary educational service area office 1. The sample size calculation for proportion of 34 schools. The tool used were knowledge and food sanitation behavior of cook questionnaire. Data were analyzed by descriptive used frequency, percentage, mean and standard deviation. Results, this study showed that the knowledge about food sanitation of most cook was moderate level and food sanitation behavior was good level ($\bar{X} \pm S.D. = 3.92 \pm 0.12$). The results from this study can be used as basic information for control among cook to comply with food sanitation in schools

Keywords: Knowledge, Behavior, Food Sanitation, Cook

¹ Student, Program in Occupational Health and Safety, School of Health Science, Chiang Rai Rajabhat University

² Student, Program in Occupational Health and Safety, School of Health Science, Chiang Rai Rajabhat University

³ Assistant Professor, School of Health Science, Chiang Rai Rajabhat University

⁴ Lecturer, Faculty of Public Health, Northern College

* E-mail: suwech1981@northern.ac.th

บทนำ

โรงเรียนถือเป็นศูนย์กลางในการพัฒนากำลังคนของประเทศ โดยเฉพาะเด็กในวัยเรียนที่ต้องเตรียมความพร้อมและพื้นฐานที่ดีให้ในทุก ๆ ด้าน การจัดหลักสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอย่างเหมาะสม ถือเป็นองค์ประกอบหนึ่งในการส่งเสริมและสนับสนุนให้นักเรียนมีคุณภาพชีวิตที่ดี (กรมอนามัย, 2558) ซึ่งความสะอาดและความปลอดภัยของอาหารทางโรงเรียนต้องมีการจัดตามหลักสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ปรุงอาหารภายในโรงอาหารของโรงเรียน นับเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อสุขภาพอนามัยของนักเรียน เพราะการดำเนินการด้านสุขาภิบาลอาหารนั้น ส่งผลให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่สะอาดและปลอดภัย จากการรายงานการเฝ้าระวังโรคจากอาหารและน้ำเป็นสื่อของสำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค พบว่าส่วนใหญ่ักเรียนในโรงเรียนจะเกิดโรคอุจจาระร่วง และอาหารเป็นพิษ (สำนักกระบาดวิทยา, 2562) และจากการศึกษาข้อมูลมาตรฐานอาหารและการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมโรงอาหารในโรงเรียน ระดับประถมศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานเขตอำเภอโคกเจริญ จำนวน 10 โรงเรียน พบว่ามีจำนวน 1 โรงเรียน ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารและการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมโรงอาหารในโรงเรียน ส่วนอีก 9 โรงเรียน พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลพบุรี, 2558) ซึ่งการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนถือเป็นการดูแลคุณภาพชีวิตของนักเรียนตามนโยบายของกระทรวงสาธารณสุขที่ต้องดูแลทุกโรงเรียนในประเทศไทย

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 มีโรงเรียนที่รับผิดชอบทั้งหมด 104 โรงเรียน (สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1, 2561) จากการสังเกตพบผู้ปรุงอาหารไม่สวมอุปกรณ์ป้องกันระหว่างทำอาหาร ไม่มีการแยกขยะที่ชัดเจน และสถานที่ในการดำเนินการไม่ถูกสุขลักษณะ ซึ่งการดำเนินการปรุงอาหารหากไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารจะส่งผลกระทบต่อตัวนักเรียนโดยตรง ทำให้มีโอกาสเกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคจากอาหาร มีผลต่อพัฒนาการทางสมองและร่างกาย รวมถึงอาจทำให้โรงเรียนเสื่อมเสียชื่อเสียงได้

ดังนั้นจากข้อมูลดังกล่าวทำให้ผู้วิจัยเกิดความสนใจและเห็นความสำคัญที่จะศึกษาระดับความรู้และระดับพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 เพื่อนำไปสู่การดำเนินการที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพอนามัยและคุณภาพชีวิตที่ดีของนักเรียน และเป็นแนวทางให้โรงเรียน รวมถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการวางแผนป้องกันแก้ไขปัญหาในด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงอาหารของโรงเรียนต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อศึกษาระดับความรู้และระดับพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1

ขอบเขตการวิจัย

งานวิจัยนี้กำหนดขอบเขตเนื้อหาในประเด็นความรู้และตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเมืองเชียงราย เวียงชัย และเวียงเชียงรุ้ง งานวิจัยนี้จึงเกี่ยวข้องกับ ผู้ปรุงอาหาร หลักสุขาภิบาลอาหาร ความรู้และพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งจะกล่าวสรุปโดยย่อต่อไปนี้

ผู้ปรุงอาหาร

เป็นผู้ที่ประกอบอาหาร เตรียมอาหาร คัดรายการอาหาร จัดหาส่วนประกอบเพื่อให้สามารถเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ มีประโยชน์ต่อร่างกาย (กองส่งเสริมการมีงานทำ กรมการจัดหางาน, 2555) ซึ่งอาจเรียกว่า "พ่อครัว" หรือ "แม่ครัว" ยกรมอนามัยได้มีการออกกฎกระทรวงฯ กำหนดผู้ประกอบการต้องอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคและพิทักษ์สิทธิของผู้ที่ทานอาหาร ไม่ให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมีหรือโลหะหนัก ต้องดูแลจุดเตรียมอาหาร แสงสว่าง ที่ล้างมือ ห้องน้ำ ที่กำจัดขยะและน้ำเสีย วัตถุประสงค์ต้องมีความสด มีการจัดเก็บอย่างดี น้ำดื่มหรือน้ำที่เอามาใช้ทำอาหารก็ต้องสะอาด ส่วนน้ำแข็งที่ใช้กินห้ามเอาหมี เอาผักหรือเอาน้ำอัดลมลงไปแช่ จาน ชาม ช้อนส้อม ต้องสะอาดและมีการฆ่าเชื้อหลังทำความสะอาด

หลักสุขาภิบาลอาหาร

คือการบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อมรวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ที่อาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค (คณะทำงานเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร, 2549) โดยต้องมีการควบคุมป้องกันไม่ให้อาหารเป็นต้นเหตุของความเจ็บป่วยแก่ผู้บริโภค ทำให้อาหารปลอดภัยและให้ประโยชน์แก่ผู้บริโภค โดยหลักสุขาภิบาลอาหาร ประกอบด้วย 1) ความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร 2) อนามัยของผู้ประกอบอาหารและผู้เสิร์ฟอาหาร 3) อนามัยของการประกอบอาหารและการผู้เสิร์ฟอาหาร 4) ความสะอาดและความปลอดภัยของน้ำ 5) การเก็บรักษาอาหาร 6) การล้าง และเก็บภาชนะเครื่องใช้ในการปรุงอาหาร 7) การกำจัดเศษอาหาร น้ำทิ้ง และอื่น ๆ และ 8) การสุขาภิบาลสถานที่ประกอบอาหาร

ความรู้และพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร เป็นสิ่งจำเป็นที่ผู้ปรุงอาหารต้องทราบถึงเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย เพื่อที่จะสามารถดำเนินการได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม ดังนี้ 1) สถานที่รับประทานอาหารบริเวณทั่วไป ต้องสะอาด เป็นระเบียบ และมีการระบายอากาศที่ดี 2) สถานที่เตรียม-ปรุงอาหาร ต้องความสะอาดเป็นระเบียบ ทำความสะอาด มีการระบายอากาศได้ดี ไม่เตรียมหรือปรุงอาหารบนพื้น ควบคุมวัตถุดิบให้มีคุณภาพดี ล้างทำความสะอาดและทำการจัดเก็บอย่างถูกต้อง 3) ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำอาหารต้องเป็นวัสดุที่ไม่อันตราย ไม่ตกแตงสี ภาชนะสะอาด 4) การรวบรวมขยะและน้ำโสโครกต้องมิดชิด ป้องกันกลิ่นและสัตว์นำโรค 5) ห้องน้ำ ห้องส้วมบริเวณโรงอาหารต้องสะอาด ไม่ส่งกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรค 6) ผู้ปรุงอาหาร ผู้เสิร์ฟ ต้องแต่งกายที่รัดกุม ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกคลุมผมสำหรับการป้องกันมลูดังปนเปื้อนลงไปในอาหาร รวมถึงมีหลักฐานการตรวจสุขภาพ มีสุขนิสัยที่ดี

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research) เพื่อศึกษาระดับความรู้และระดับพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1

กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาวิจัยเป็นผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 จำนวน 78 คน โดยได้มาจากการสุ่มกลุ่มตัวอย่างของแต่ละโรงเรียนขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ จำนวน 34 โรงเรียน

เครื่องมือการวิจัย

ผู้วิจัยสร้างขึ้นจากการดำเนินการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับหลักสุขาภิบาลอาหารแนวคิดจากงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แล้วนำมาสร้างเครื่องมือในการทำวิจัยในครั้งนี้เป็น แบบสอบถามการวิจัย (Questionnaire) โดยแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 ประกอบด้วย เพศ สถานภาพ อายุ ศาสนา ระดับการศึกษา โรคประจำตัว รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ความเพียงพอในค่าใช้จ่าย ระยะเวลาในการทำงาน การเข้าอบรมเรื่องมาตรฐานอาหารและการสุขาภิบาลเรื่องสิ่งแวดล้อม จำนวน 10 ข้อ

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามระดับความรู้หลักสุขภาพอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 จำนวน 15 ข้อ โดยมีข้อคำถามเชิงลบจำนวน 5 ข้อ ได้แก่ ข้อ 3,5,7,10 และ 15 ข้อคำถามเชิงบวกจำนวน 10 ข้อ ได้แก่ ข้อ 1,2,4,6,7,8,9,11,12,13 และ 14 สำหรับการให้คะแนน ถูกให้ 1 คะแนน ไม่ถูก 0 คะแนน

การแปลผลระดับความรู้ผู้ปรุงอาหารแบ่งออกเป็น 3 ระดับ โดยใช้เกณฑ์การพิจารณาความกว้างของอันตรภาคชั้น ดังนี้ (บุญเรียง ขจรศิลป์, 2543)

| จำนวนข้อที่ถูก | ระดับความรู้ |
|----------------|---------------------|
| 1-8 | ระดับความรู้ต่ำ |
| 9-11 | ระดับความรู้ปานกลาง |
| 12-15 | ระดับความรู้ดี |

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามระดับพฤติกรรมตามหลักสุขภาพอาหาร จำนวนทั้งหมด 9 ข้อ โดยวัดระดับของพฤติกรรม ดังนี้

| | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| ระดับที่ 4 ปฏิบัติสม่ำเสมอ | หมายถึง ทุกครั้งที่ทำการปรุงอาหาร |
| ระดับที่ 3 ปฏิบัติบางครั้ง | หมายถึง ปฏิบัติ 3-5 ครั้งต่อสัปดาห์ |
| ระดับที่ 2 ปฏิบัตินาน ๆ ครั้ง | หมายถึง ปฏิบัติสัปดาห์ละครั้ง |
| ระดับที่ 1 ไม่ปฏิบัติเลย | หมายถึง ไม่ปฏิบัติเลย |

การแปลผลระดับพฤติกรรมตามหลักสุขภาพอาหาร แบ่งออกเป็น 3 ระดับ ดังนี้

| | |
|------------------------|---|
| ระดับคะแนน 1.00 – 2.00 | หมายถึง พฤติกรรมตามหลักสุขภาพอาหารต่ำ |
| ระดับคะแนน 2.01 – 3.00 | หมายถึง พฤติกรรมตามหลักสุขภาพอาหารปานกลาง |
| ระดับคะแนน 3.01 – 4.00 | หมายถึง พฤติกรรมตามหลักสุขภาพอาหารดี |

พื้นที่วิจัย

งานวิจัยนี้เก็บข้อมูลในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 จังหวัดเชียงราย

การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

1. จัดเตรียมเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

2. ผู้วิจัยทำบันทึกข้อความขอออกหนังสือราชการจากสำนักวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ส่งไปยังสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 และโรงเรียนในเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 จำนวน 34 โรงเรียนเพื่อขอเก็บข้อมูลในการวิจัย

3. ผู้วิจัยประสานงาน แนะนำตัวชี้แจงรายละเอียดวัตถุประสงค์การทำวิจัย การตอบแบบสอบถามของผู้ปรุงอาหารภายในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1

4. ผู้วิจัยเก็บแบบสอบถามและตรวจสอบความถูกต้องเพื่อวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

สถิติที่ใช้และการวิเคราะห์ข้อมูล

ใช้สถิติสำหรับวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

ผลการวิจัย

ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 100 มีอายุอยู่ระหว่าง 49 – 56 ปี ร้อยละ 34.60 สถานภาพสมรส ร้อยละ 71.80 นับถือศาสนาพุทธ ร้อยละ 97.40 จบการศึกษาระดับประถมศึกษา ร้อยละ 56.40 ไม่มีโรคประจำตัว ร้อยละ 88.50 ส่วนใหญ่มีอายุการทำงาน 11ปีขึ้นไป ร้อยละ 46.20 มีรายได้เฉลี่ยมากกว่า 12,000 บาทต่อเดือน ร้อยละ 32.10 โดยรายได้ไม่เพียงพอ ร้อยละ 72.80 และส่วนใหญ่เคยเข้าอบรมเรื่องมาตรฐานอาหารและการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ร้อยละ 67.90

ระดับความรู้หลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหาร พบว่า ระดับความรู้ดี ร้อยละ 7.70 และระดับความรู้ปานกลาง จำนวน 72 คน ร้อยละ 92.30 ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละระดับความรู้หลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 (n = 78)

| ระดับความรู้หลักสุขาภิบาลอาหาร | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|------------------------------------|------------|------------|
| ระดับความรู้ต่ำ (1 - 8 คะแนน) | 0 | 0 |
| ระดับความรู้ปานกลาง (9 - 11 คะแนน) | 72 | 92.30 |
| ระดับความรู้ดี (12 - 15 คะแนน) | 6 | 7.70 |
| รวม | 78 | 100 |

ระดับพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหาร พบว่า โดยรวมมีพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ย 3.92 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.12 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดคือ ข้อ 3 ท่านไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ข้อที่ 5 ท่านไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน และ ข้อที่ 9 ท่านมีบาดแผลที่มือจะดำเนินการปิดแผลให้มิดชิดหรือสวมถุงมือก่อนการปรุงอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.00 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.00 ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ท่านสวมหน้ากากอนามัย สวมหมวกคลุมผมและผูกผ้ากันเปื้อนเมื่อประกอบอาหาร มีค่าเฉลี่ย 3.76 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.43 ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 (n = 78)

| ข้อ | ข้อความ | \bar{x} | SD | ระดับ |
|------------------|---|-------------|-------------|-----------|
| 1 | ท่านสวมหน้ากากอนามัย สวมหมวกคลุมผมและผูกผ้ากันเปื้อนเมื่อประกอบอาหาร | 3.76 | 0.43 | ดี |
| 2 | ท่านตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ | 3.97 | 0.16 | ดี |
| 3 | ท่านล้างมือก่อนและหลังสัมผัสอาหาร | 4.00 | 0.00 | ดี |
| 4 | ท่านไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงสุกแล้วโดยตรง | 3.99 | 0.11 | ดี |
| 5 | ท่านไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน | 4.00 | 0.00 | ดี |
| 6 | ท่านใช้ช้อนกลางในการตักชิมอาหารจากภาชนะที่ใช้ปรุงโดยตรง | 3.99 | 0.11 | ดี |
| 7 | ท่านมีการแยกขยะเมื่อปรุงอาหารเสร็จ | 3.81 | 0.40 | ดี |
| 8 | ท่านทำความสะอาดอุปกรณ์ในการปรุงอาหาร หลังการประกอบอาหารทันที | 3.78 | 0.42 | ดี |
| 9 | ท่านมีบาดแผลที่มือจะดำเนินการปิดแผลให้มิดชิดหรือสวมถุงมือก่อนการปรุงอาหาร | 4.00 | 0.00 | ดี |
| เฉลี่ยรวม | | 3.92 | 0.12 | ดี |

อภิปรายผลการวิจัย

การศึกษาระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหาร พบว่า ผู้ปรุงอาหารส่วนใหญ่มีระดับความรู้ปานกลาง ร้อยละ 92.30 และอยู่ในระดับดี ร้อยละ 7.70 ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ บุญส่ง ศรีลาวัฒน์ (2549) ทำการศึกษาความรู้ ทักษะและพฤติกรรมเกี่ยวกับ สุขาภิบาล อาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความรู้อยู่ในระดับดี โดยเฉพาะความรู้เรื่องการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ปรุงหรือประกอบอาหาร และสอดคล้องกับการศึกษาของ ชวันลักษณ์ ไทยทรงธรรม (2548) ทำการศึกษาเกี่ยวกับความรู้ และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในแผงลอย จำหน่ายอาหารที่ตลาดอู๋ยา เทศบาล ตำบลต้นเปา อำเภอสันกำแพงจังหวัดเชียงใหม่ พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีคะแนนเฉลี่ยโดยรวมของความรู้ตามหลัก สุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดีมาก แต่ไม่สอดคล้องกับการศึกษาของ อมราวดี อุทัยนิล (2549) ที่ทำการศึกษา ความรู้การปฏิบัติตัวและสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร ที่พบว่าส่วนมาก มีความรู้อยู่ในระดับต่ำ อาจเนื่องมาจากผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา เชียงราย เขต 1 ส่วนใหญ่ได้ผ่านการอบรมการให้ความรู้หลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหาร รวมถึงส่วนใหญ่มี ประสบการณ์ในการปรุงอาหารมากกว่า 11 ปีขึ้นไป จึงทำให้มีความรู้เกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารได้ดี

การศึกษาพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหาร พบว่าผู้ปรุงอาหารส่วนใหญ่มีพฤติกรรม อยู่ในระดับดี ซึ่งสอดคล้องกับ อมราวดี อุทัยนิล (2549) ได้ศึกษาความรู้การปฏิบัติตัวและสภาวะการสุขาภิบาล อาหาร ของผู้ประกอบการ แผงลอยจำหน่ายอาหารในเขต ตำบลนาภู อำเภอหางสือสุราษฎร์ จังหวัดมหาสารคาม พบว่า ผู้ประกอบการมีการปฏิบัติตัวอยู่ในระดับมาก และสอดคล้องกับการศึกษาของ ชวันลักษณ์ ไทยทรงธรรม (2548) ทำการศึกษาเกี่ยวกับความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในแผงลอย จำหน่ายอาหารที่ตลาดอู๋ยา เทศบาลตำบลต้นเปา อำเภอสันกำแพงจังหวัดเชียงใหม่ พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมี คะแนนเฉลี่ยโดยรวมของการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี โดยเฉพาะเรื่องการตัดเล็บสั้นและ สะอาด และสอดคล้องกับการศึกษาของ กภัสสร รัตนมณี (2558) ทำการศึกษาความรู้และการปฏิบัติตามหลัก สุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียนนวมพอร์ทวิทยาลัย พบว่า การปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ของผู้สัมผัสอาหารอยู่ในระดับดีมาก จากการสังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติตัวของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 พบว่ามีการป้องกันตนเองอย่างเคร่งครัด และปฏิบัติ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร จึงทำให้มีความเชื่อมั่นในการปรุงอาหารให้กับนักเรียนในโรงเรียนมากขึ้น

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณผู้อำนวยการโรงเรียนในสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 ที่ให้ ความอนุเคราะห์เข้าเก็บแบบสอบถาม รวมถึงผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนทั้ง 34 แห่งที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี

เอกสารอ้างอิง

- ภักดิ์สร รัตนมณี. (2558). การศึกษาความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารใน
โรงเรียนมงฟอร์ตวิทยาลัย. (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา
บัณฑิตวิทยาลัย). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กรมอนามัย สำนักส่งเสริมสุขภาพกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2558). **คู่มือการดำเนินงานโรงเรียน
ส่งเสริมสุขภาพ.** (พิมพ์ครั้งที่ 1). นครปฐม: สำนักพิมพ์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- กองส่งเสริมการมีงานทำ กรมการจัดหางาน. (2555). **นิยามของพ่อครัว แม่ครัว.**
<https://www.jobnorththailand.com>.
- คณะทำงานเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร. (2549). **เกณฑ์มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา.**
กรุงเทพฯ: กลุ่มงานประสานและอำนวยความสะดวกราชการสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจ
และสังคมแห่งชาติ.
- ชวันลักษณ์ ไทยทรงธรรม. (2548). การศึกษาความรู้ และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัส
อาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหาร. (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาโภชน
ศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บุญเรียง ขจรศิลป์. (2543). **วิธีวิจัยทางการศึกษา.** (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: พี.เอ็น.การพิมพ์.
- บุญส่ง ศรีลาวัลย์. (2549). **ความรู้ทัศนคติ และพฤติกรรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่าย
อาหารในร้านอาหารและแผงลอยอำเภอกุมภวาปี จังหวัดอุดรธานี.** (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตร
มหาบัณฑิต) มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1. (2561). **ข้อมูลสารสนเทศโรงเรียน.** เชียงราย: ผู้แต่ง.
- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลพบุรี. (2558). **สถิติงานระบาดวิทยาและข่าวกรอง.** ลพบุรี: กลุ่มงานโรคติดต่อ
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลพบุรี.
- สำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข. (2562). **โรคอาหารเป็นพิษ.**
http://www.boe.moph.go.th/fact/Food_Poisoning.htm.
- อมราวดี อุทัยนิล. (2549). **ความรู้ การปฏิบัติตัวและสภาวะสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการแผงลอย
จำหน่ายอาหารในเขตตำบลนาฏ อำเภอยางสีสุราช จังหวัดมหาสารคาม.** (วิทยานิพนธ์ปริญญา
สาธารณสุขมหาบัณฑิต) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.