

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive Study) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล และหลักสุขาภิบาลอาหาร ด้านการเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร การเก็บรักษาอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร โรงเรียนลำปางกัลยาณี ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2545 กลุ่มประชากร คือผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนลำปางกัลยาณี จำนวน 32 คน เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษานี้ประกอบด้วย แบบสัมภาษณ์ ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน แบบสอบถามเรื่องการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล แบบสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล จากนั้นนำข้อมูลที่ได้อาวิเคราะห์ หาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

สรุปผลการศึกษา

1. ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร

ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำนวน 32 คน เป็นเพศหญิง ร้อยละ 90.62 เพศชาย ร้อยละ 9.36 มีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี ร้อยละ 53.13 การศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ร้อยละ 31.25 ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ มีประสบการณ์ประกอบการค้าขายอาหาร อยู่ในระหว่าง 1 – 5 ปี ร้อยละ 59.4 เคยได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐมากที่สุด ร้อยละ 68.75 ได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ จำนวน 1 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 40.90 ระยะเวลาที่ผ่านการอบรมมาแล้ว 1 ปี มีจำนวนมากที่สุด ร้อยละ 54.50 ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ ได้รับการตรวจสุขภาพ ร้อยละ 81.25 ทำการตรวจปีละครั้ง ร้อยละ 96.15 ส่วนใหญ่ตรวจเลือด ร้อยละ 88.50

2. การปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลและหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร การเก็บรักษาอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน จากแบบสอบถามการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลถูกต้อง

อยู่ในเกณฑ์ดีมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า มีการปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ได้แก่ การตัดเล็บสั้น ไม่สวมแหวน การชิมอาหารโดยใช้ถ้วยหรือช้อนชิมเฉพาะ การไม่สูบบุหรี่ในขณะประกอบอาหาร การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี ได้แก่ กรณีมีบาดแผลจะปิดแผลด้วยพลาสติก

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมในด้านการเลือกซื้ออาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า มีการปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ได้แก่ การเลือกซื้อผักสด คือ การเลือกซื้อจากความสด สะอาด รองลงมาคือ การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมาย. การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี ได้แก่ การเลือกซื้อผักสดที่มีคราบสีขาวและเศษดินติดอยู่

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโดยรวมในด้านการเตรียมและปรุงอาหารปฏิบัติ ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ได้แก่ การทำความสะอาดสถานที่หลังเสร็จงาน และการล้างเนื้อสัตว์ก่อนนำมาประกอบอาหาร รองลงมาคือ การปฏิบัติเรื่องโต๊ะที่ใช้เตรียมหรือปรุงอาหารมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์พอใช้ คือการล้างผลไม้ด้วยการแช่น้ำทิ้งไว้หลังจากซื้อจากตลาด

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโดยรวมในด้านการเก็บรักษาอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ได้แก่ การแยกเก็บผักหรือผลไม้ที่ล้างสะอาดในภาชนะที่สะอาดและเป็นสัดส่วน รองลงมาคือ การไม่เก็บอาหารแห้งไว้บนพื้น และการเก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด และการปฏิบัติถูกต้องดี ได้แก่ การทำอาหารขายประจำวันโดยไม่นำอาหารเหลือมาจำหน่ายซ้ำ

เมื่อพิจารณาจากเพศ อายุ ระดับการศึกษา ประสบการณ์ประกอบการค้าอาหาร และการได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารหญิงและชาย มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารหญิงมีค่าเฉลี่ยการปฏิบัติสูงกว่าชาย ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีอายุระหว่าง 41 – 50 ปี มีค่าเฉลี่ยสูงสุด และผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีอายุระหว่าง 51 – 60 ปี มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด ผู้ที่มีระดับการศึกษาประถมศึกษาตอนปลาย ปฏิบัติถูกต้องดีมาก มีค่าเฉลี่ยสูงสุดและผู้ประกอบการจำหน่าย

อาหารที่มีระดับการศึกษา ปวส. หรือ ปกศ. สูง มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด ผู้จำหน่ายอาหารที่มีประสบการณ์ ประกอบการค้าอาหารน้อยกว่า 1 ปี มีค่าเฉลี่ยในการปฏิบัติตัวสูงสุด ผู้ที่ประกอบการค้าอาหาร 6 - 10 ปี มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด โดยทุกกลุ่มมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ผู้ประกอบจำหน่ายอาหารซึ่งไม่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐมีค่าเฉลี่ยสูงกว่าผู้ที่เคยได้รับการอบรม โดยทั้งสองกลุ่มมีระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก

3. การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลส่วนบุคคลและหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร การเก็บรักษาอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน พิจารณาจากแบบสังเกต การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมในด้านสุขาภิบาลส่วนบุคคล ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ได้แก่ การไม่สูบบุหรี่ขณะประกอบอาหาร การซักผ้ากันเปื้อนให้สะอาด การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์พอใช้ ได้แก่ การใช้ผ้าเช็ดมือเช็ดซ้ำ ๆ ตลอดวัน การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ไม่ถูกต้อง ได้แก่ การล้างมือด้วยสบู่ก่อนการประกอบอาหาร

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมในด้านการเลือกซื้ออาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ได้แก่ การเลือกซื้ออาหารแห้งมีกลิ่นเหม็น อับชื้น การเลือกซื้อผักสดที่มีคราบสีขาว การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี ได้แก่ การเลือกซื้อเครื่องปรุงรสต่าง ๆ มีการรับรองคุณภาพ

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมในด้านการเตรียมและปรุงอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ได้แก่ การทำความสะอาดสถานที่เตรียมหรือปรุงอาหารหลังเสร็จงาน การล้างภาชนะด้วยน้ำล้างภาชนะและล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือด้วยน้ำไหล และการเก็บภาชนะโดยการคว่ำภาชนะ รองลงมาคือ การไม่เตรียมหรือปรุงอาหารบนพื้น การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ไม่ถูกต้อง ได้แก่ การแยกเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมในด้านการเก็บรักษาอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ได้แก่ การไม่เก็บอาหารแห้งไว้บนพื้น รองลงมาคือ เรื่องการเก็บผักที่ล้างสะอาดในภาชนะที่สะอาดแยกเป็นสัดส่วน การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี ได้แก่ การเก็บอาหารปรุงเสร็จแล้วไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด

เมื่อพิจารณาจากข้อมูลส่วนบุคคล เพศ อายุ ระดับการศึกษา ประสบการณ์การประกอบการค้าอาหาร และการได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารทั้งหญิงและชาย มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี โดยเพศชายมีค่าเฉลี่ยในการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารสูงกว่าเพศหญิง ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีอายุระหว่าง 20 - 30 ปี มีค่าเฉลี่ยสูงสุด และผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีอายุระหว่าง 51 - 60 ปี มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด โดยทุกกลุ่มมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอยู่ในเกณฑ์ดี ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร มีการปฏิบัติโดยรวมถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี เมื่อพิจารณาจากระดับการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีการศึกษา ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย มีค่าเฉลี่ยสูงสุด และผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีการศึกษาระดับ ปวส. หรือ ปกศ. สูง มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด ผู้จำหน่ายอาหารมีประสบการณ์ประกอบการค้าอาหารทุกกลุ่ม มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้อง อยู่ในเกณฑ์ดี โดยมีค่าเฉลี่ยในการปฏิบัติตัวสูงสุด คือ ผู้จำหน่ายอาหารที่มีประสบการณ์ประกอบการค้าอาหาร 1 - 5 ปี ผู้จำหน่ายอาหารที่มีประสบการณ์ประกอบการค้าอาหารมากกว่า 15 ปี มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด ผู้จำหน่ายอาหารซึ่งไม่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ มีค่าเฉลี่ยสูงกว่าผู้ที่เคยได้รับการอบรมโดยมีค่าเฉลี่ย โดยทั้งสองกลุ่มมีระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี

อภิปรายผล

จากการศึกษาการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลและหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร การเก็บรักษาอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนลำปางกัลยาณี อภิปรายผลได้ดังนี้

1. ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล

การปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล มีค่าเฉลี่ยการปฏิบัติดีมากทั้งจากแบบสอบถาม และจากแบบสังเกตมีการปฏิบัติดี โดยมีค่าเฉลี่ยแตกต่างกันเพียงเล็กน้อย โดยการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล สามารถปฏิบัติได้ดี โดยเฉพาะการไม่สูบบุหรี่ขณะประกอบอาหาร เนื่องจากสูบบุหรี่ในขณะการประกอบอาหารอาจทำให้เศษขี้เถ้าของบุหรี่ตกใส่อาหาร ซึ่งทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนได้และเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ทั้งนี้การปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลนับเป็นเรื่องสำคัญที่สุดที่จะสามารถป้องกันการปนเปื้อนในอาหารได้ จากการศึกษายังพบอีกว่า

ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารจำนวนเกือบครึ่งหนึ่งของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารทั้งหมดไม่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร และบางส่วนยังคงไม่ได้รับการตรวจร่างกาย ซึ่งเป็นการปฏิบัติไม่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (2539) ได้สรุปไว้ว่า สุขภาพของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญยิ่งในกระบวนการปรุงอาหาร การอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารควรทำในทุกระดับและสม่ำเสมอ ซึ่งศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์พิษณุโลกได้ทำการสำรวจพาหะนำโรคอุจจาระร่วงในผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร พบว่า มีเชื้อซิกเกลา และ vibrio ในทุกตัวอย่าง และพบว่าผู้ที่มีการศึกษาค่า จะมีความถี่ของการเกิดอุจจาระร่วงบ่อย ดังนั้นจึงควรมีการตรวจสุขภาพของผู้ประกอบการจำหน่าย อยู่เสมอ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ สุภาพ กลีบบัว (2536) ที่พบว่า สถานะการสุขาภิบาลอาหาร โรงเรียนที่ไม่ได้มาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยนั้น มีปัญหาส่วนใหญ่อยู่ที่ผู้สัมผัส อาหาร และส่วนใหญ่ไม่เคยได้รับตรวจสุขภาพซึ่งการบริการอาหารนั้นผู้สัมผัสอาหารเป็นบุคคลที่สำคัญที่จะต้องปฏิบัติตามกฎการบริการอาหารที่ถูกต้องรวมทั้งต้องมีสุขภาพที่ดี ไม่เป็นโรคติดต่อ และเป็นพาหะของโรคไปสู่บุคคลอื่น ๆ ดังนั้นจึงควรอย่างยิ่งที่จะต้องได้รับการตรวจสุขภาพจากแพทย์ ซึ่งในทางปฏิบัติโรงเรียนสามารถกำหนดไว้เป็นกฎข้อบังคับสำหรับผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ในโรงเรียนได้ ส่วนในเรื่องการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลที่จำเป็นจะต้องทำการปรับปรุง คือการใช้ผ้าเช็ดมือเช็ดซ้ำ ๆ ตลอดวัน การล้างมือด้วยสบู่ก่อนการประกอบอาหาร และการปิด ฝาขวดด้วยพลาสติก ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ Denise Worsfold & Christopher Griffith (1997) เรื่อง พฤติกรรมความปลอดภัยด้านอาหารภายในบ้าน พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่แจ้งว่า มีการล้างมือก่อนจับอาหาร เมื่อศึกษาลงในรายละเอียด พบว่า ร้อยละ 66 จะไม่ล้างมือก่อนที่จะ เตรียมอาหาร และพบว่า กว่าครึ่งของกลุ่มตัวอย่างจะไม่ล้างมือ และทำความสะอาดมือหลังจากที่จับ เนื้อดิบ จากข้อค้นพบนี้ทำให้มีข้อวิตกกังวลว่ากลุ่มตัวอย่างกลุ่มนี้จะใช้มือที่สกปรกไปจับอาหาร ทำให้เกิดโรค มีการสังเกตพบว่ากลุ่มตัวอย่างจำนวนมากใช้มือที่สกปรกในการสัมผัสอาหารและ อุปกรณ์อื่น ๆ เช่น เขียง โตะทำอาหาร ผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดจาน ถ้วยจานชามต่าง ๆ ส่วนเรื่องการใช้ ผ้าเช็ดมือเช็ดซ้ำ ๆ ตลอดวัน ซึ่ง MAFF (1991) แนะนำว่าผ้าที่ใช้เช็ดมือสามารถที่จะแพร่กระจาย เชื้อโรค และเชื้อโรคนั้นสามารถเจริญเติบโตและระบาดได้ง่าย ดังนั้นควรทำความสะอาดผ้าอยู่เสมอ อย่าใช้ซ้ำ ๆ กัน

2. การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ได้ทำการศึกษาในเรื่องการเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร และการเก็บรักษาอาหาร จากการศึกษาพบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารจากตอบแบบสอบถามโดยรวม อยู่ในเกณฑ์ดีมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเก็บรักษาอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ยสูงสุด รองลงมาคือ การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเลือกซื้ออาหาร และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด ได้แก่ การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเตรียมและปรุงอาหาร เมื่อพิจารณาจากแบบสังเกต พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเลือกซื้ออาหารปฏิบัติได้ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก การปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี ได้แก่ การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเตรียมและปรุงอาหาร โดยการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเก็บรักษาอาหารมีค่าเฉลี่ยต่ำสุด จากผลการศึกษาจะเห็นว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารจากการตอบแบบสอบถามของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร มีค่าเฉลี่ยสูงกว่าการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารจากแบบสังเกตเพียงเล็กน้อย อาจกล่าวได้ว่าการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหารทั้งจากแบบสอบถามและแบบสังเกตมีความสอดคล้องกัน อาจเนื่องจากผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่เคยได้รับการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลจากหน่วยงานของรัฐ ร้อยละ 68.75 ซึ่งทำให้สามารถปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง จึงทำผู้ที่ไม่เคยได้รับการอบรมสามารถปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้อง และที่สำคัญคือความนิยมและแรงจูงใจในการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหารด้วยตนเองที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติที่ถูกต้องของผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีการกระทำอย่างมีเหตุผลของ Fishbein & Ajzen (อ้างใน สันติสิทธิ์ เขียวเงิน, 2542) ได้กล่าวไว้ว่า ผู้ใดจะลงมือปฏิบัติการสิ่งใดนั้นขึ้นอยู่กับความตั้งใจที่จะปฏิบัติพฤติกรรมนั้น แต่ความตั้งใจจะเกิดขึ้นได้ต่อเมื่อทัศนคติและบรรทัดฐานทางจิตวิสัยที่ดี โดยทัศนคติที่ดีต่อการปฏิบัติจะเกิดขึ้นเมื่อผู้ปฏิบัติประเมินแล้วว่าการปฏิบัตินั้นจะประสบความสำเร็จและบรรทัดฐานทางจิตวิสัยที่ดีต่อการปฏิบัติจะเกิดขึ้นได้ต่อเมื่อมีแรงจูงใจจากกลุ่มหรือเพื่อนของผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหาร จากการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารบางส่วนไม่ได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลของรัฐ แต่มีระดับการปฏิบัติถูกต้องอยู่ในเกณฑ์

ดีมากและดี อาจเนื่องจากการที่รัฐบาลได้เน้นถึงความสำคัญของการเพิ่มมากขึ้น มีการประชาสัมพันธ์เรื่องอาหารสะอาด เช่น โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จึงทำให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารตื่นตัวเรื่องสุขาภิบาลอาหารมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้โรงเรียนยังคงให้ความสนใจเรื่องสุขาภิบาลอาหาร คอยแนะนำเรื่องการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารจึงทำให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสามารถนำไปใช้ได้ถูกต้อง สอดคล้องกับการศึกษาของ ชีระพล ปรารมย์ (2542) ซึ่งศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาสังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี พบว่า ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ได้แก่ การเลือกซื้อผักสด โดยเลือกซื้อจากความสด สะอาด การทำความสะอาดสถานที่หลังเสร็จงาน การใช้โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารที่มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ เฉลิมชัย แจ่มจรยา (2540) ศึกษาถึงความสูงจากพื้นของแผงจำหน่ายอาหารในตลาดที่มีผลต่อความปลอดภัยจากการปนเปื้อนจากพื้นตลาด พบว่า สินค้าเมื่ออยู่ระดับ 60 เซนติเมตร พบว่า จำนวนตัวอย่างที่พบการปนเปื้อนมีความสัมพันธ์เชิงเส้นตรงในระดับสูงกับค่าเฉลี่ยร้อยละการปนเปื้อนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทำนายค่าเฉลี่ยร้อยละความสกปรกแล้วคำนวณหาค่าระดับความสูงที่ปราศจากการปนเปื้อนร้อยละ 90 โดยสรุปข้อกำหนดทางวิชาการซึ่งระบุไว้ในกฎกระทรวงสาธารณสุขเรื่องตลาด ว่าการวางจำหน่ายอาหารควรจัดโครงสร้างหรือแผงให้สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ส่วนเรื่องที่จะต้องทำการปรับปรุง ได้แก่ การแยกเชิงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน เนื่องจากไม่มีการแยกใช้เชิงเฉพาะอาหารดิบและอาหารสุกอย่างชัดเจน มีการปฏิบัติไม่ถูกต้อง ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ Demise Worsfold (2001) เรื่อง พฤติกรรมการจัดจำหน่ายอาหารอย่างปลอดภัยของร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ พบว่า ข้อบกพร่องของร้านจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ คือได้มีการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ เช่น มีด โต๊ะเตรียมอาหาร ตราซังและเครื่องมือบรรจุภัณฑ์สุญญากาศร่วมกัน โดยไม่มีการแยกใช้ระหว่างอาหารสดและผลิตภัณฑ์ที่ปรุงสุกแล้ว รวมทั้งการใช้พนักงานที่ปฏิบัติงานร่วมกันระหว่างอาหารทั้ง 2 ประเภท อีกทั้งยังมีการทำความสะอาดน้อยมาก ส่งผลให้การจัดการเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารมีโอกาสได้รับการปนเปื้อนได้ง่าย

ส่วนการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี ได้แก่ เรื่องการเก็บอาหารปรุงเสร็จแล้วไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด สอดคล้องกับการสำรวจของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง (2544) พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารของโรงเรียนลำปางกัลยาณีไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ข้อ 11 คือ อาหารปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตรและข้อ 12 คือ มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก ชัดแย้งกับการศึกษาของ สุรน พึ่งคุ้ม สมาน ยศปัญญา และบุษรา ผลทวี (2540) ทำการเฝ้าระวังสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน พบว่า โรงเรียนที่ได้มาตรฐานมีการปฏิบัติเรื่องอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหาร

เมื่อพิจารณาผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารจำแนกตามเพศ อายุ ระดับการศึกษา ประสบการณ์การประกอบการค้าอาหาร และการได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารกับการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลและสุขาภิบาลอาหาร พบว่า ไม่มีความแตกต่างกันในการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร สอดคล้องกับการศึกษาของ รุ่งเรือง เด่นดวงใจ (2540) ที่พบว่าการศึกษาระดับสูง และประสบการณ์ในการทำงานไม่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติงานของครูผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

จากการศึกษาทำให้ทราบว่าผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียนลำปางกัลยาณีมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมที่ถูกต้องในเกณฑ์ดี คาดว่าจะมีความปลอดภัยในอาหารและถูกสุขลักษณะ ซึ่งส่งผลดีต่อผู้บริโภค แต่อย่างไรก็ตามยังควรพิจารณาในด้านอื่น ๆ ประกอบด้วยเช่นกัน

ข้อเสนอแนะ

การนำผลการศึกษาไปใช้

จากการศึกษาครั้งนี้พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลอยู่ในเกณฑ์ดีมาก จากแบบสอบถามและดีจากแบบสังเกต ผู้ศึกษาขอเสนอแนะการนำผลการศึกษาไปใช้ดังนี้

1. โรงเรียนสามารถนำไปใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการวางแผนการให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล

2. ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนควรมีการปรับปรุงเกี่ยวกับด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล เพื่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหาร

3. หน่วยงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ควรมีการให้ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลแก่ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารอย่างสม่ำเสมอ และมีการติดตามผลภายหลังการอบรมอย่างต่อเนื่อง

4. โรงเรียนควรมีการรณรงค์เรื่องการล้างมือให้มากเพื่อลดการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสร้างสุขนิสัยที่ดีแก่ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร

การศึกษาครั้งต่อไป

1. ควรพิจารณาถึงทัศนคติ ความตระหนักของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่มีต่อการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล เพื่อผลการศึกษาได้ชัดเจนยิ่งขึ้น

2. ควรมีการศึกษาในด้านคุณภาพอาหารทางชีวภาพ เพื่อเป็นตัวบ่งชี้การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลได้ชัดเจนยิ่งขึ้น

3. ควรศึกษาถึงความสัมพันธ์ระหว่างสภาวะการสุขาภิบาลอาหารกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของบุคคลกรในหน่วยงาน

4. ควรมีการทำการศึกษาเปรียบเทียบการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในหลาย ๆ โรงเรียนเพื่อเปรียบเทียบผลการปฏิบัติอย่างชัดเจน