

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษานี้เป็นการศึกษาวิจัยเชิงพรรณนา (descriptive study) เพื่อศึกษาความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหาร และหาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาดสดอู่ยา เทศบาลตำบลต้นเปา อ.สันกำแพง จ.เชียงใหม่ เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาเป็น แบบสอบถาม และการสังเกตอย่างไม่เป็นทางการ นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน รวมทั้งหาความสัมพันธ์ โดยใช้สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson product – moment correlation coefficient)

สรุปผลการศึกษา

1. ข้อมูลทั่วไป

ผู้สัมผัสอาหารของตลาดสดอู่ยา เทศบาลตำบลต้นเปา จ.เชียงใหม่ จำนวน 25 คน เป็นชาย 4 คน เป็นหญิง 21 คน มีอายุระหว่าง 30-39 ปี จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 44.00 ผู้สัมผัสอาหาร จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 28.00 ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ เป็นเจ้าของกิจการ จำนวน 22 คน ร้อยละ 88.00 โดยผู้สัมผัสอาหารที่ทำหน้าที่ในการปรุงอาหารมากที่สุด จำนวน 21 คน ร้อยละ 52.50 ประสบการณ์ในการทำงานนานที่สุด คือมากกว่า 6 ปีขึ้นไป จำนวน 15 คน ร้อยละ 60.00 มีผู้ผ่านการอบรมเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารเพียง 9 คน คิดเป็นร้อยละ 36.00 โดยผ่านการอบรมมาแล้วเป็นเวลา ≤ 1 ปี จำนวน 4 คน ร้อยละ 44.45 ส่วนใหญ่ของผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ 88.50 จำนวน 15 คน ได้รับการตรวจสุขภาพปีละหนึ่งครั้ง ร้อยละ 68.18

2. ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารมีคะแนนความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมอยู่ในระดับดีมาก คือ มีคะแนนเฉลี่ยร้อยละ 80.80 ซึ่งเพศชายมีคะแนนเฉลี่ยความรู้มากกว่าเพศหญิง ร้อยละ 84.00 และ 80.19 ตามลำดับ ผู้สัมผัสอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำงาน 2-3 ปี มีความรู้ดีมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ย ร้อยละ 84.00 เมื่อพิจารณาจากการอบรม พบว่า ผู้ที่ผ่านการอบรม คะแนนความรู้เฉลี่ยดีกว่าผู้ที่ไม่ผ่านการอบรม คือ ร้อยละ 84.00 และ 79.00 ตามลำดับ

ส่วนความรู้ด้านต่างๆ พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อยู่ในระดับดีมาก ด้านอาหารและสารปรุงแต่ง ด้านการปนเปื้อนในอาหาร และด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล มีคะแนนเฉลี่ย ร้อยละ 90.40 , 84.80 และ 84.00 ตามลำดับ ส่วนคะแนนความรู้ของผู้สัมผัสอาหารด้านสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร อยู่ในระดับดี และความรู้ในด้านภาชนะอุปกรณ์ อยู่ในระดับปานกลาง โดยคะแนนเฉลี่ยร้อยละ 70.00 และร้อยละ 69.33

3. การปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมอยู่ในระดับดี ทั้งเพศหญิงและชาย มีคะแนนโดยเฉลี่ย 1.69 และ 1.57 ตามลำดับ ส่วนการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร จากประสบการณ์ในการทำงานของผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ผู้สัมผัสอาหารทุกกลุ่ม ปฏิบัติอยู่ในระดับดี โดยผู้สัมผัสอาหารที่มีประสบการณ์ 2-3 ปี, ≤ 1 ปี, 4-5 ปี และมากกว่า 6 ปี มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 1.76, 1.74, 1.68 และ 1.64 ตามลำดับ นอกจากนี้ เมื่อพิจารณาจากการอบรมเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหาร พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่เคยผ่านการอบรมและไม่ผ่านการอบรมเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหาร มีการปฏิบัติอยู่ในระดับดี คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 1.72 และ 1.65 ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อยู่ในระดับดีทุกด้าน โดยเฉพาะด้านการปนเปื้อนในอาหาร มีคะแนน 1.81 รองลงมา คือ ด้านสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร รวมทั้ง ด้านอาหาร และสารปรุงแต่ง มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากัน คือ 1.67 ส่วนการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านภาชนะอุปกรณ์ มีคะแนนเฉลี่ย 1.65 และสุดท้าย คือ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล มีคะแนนเฉลี่ย 1.56

4. การหาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

พบว่า คะแนนความรู้กับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวม มีความสัมพันธ์กันต่ำมาก ($p=0.12$)

เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า คะแนนความรู้กับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร มีความสัมพันธ์กันต่ำมากทุกด้าน โดยพิจารณาจากด้านสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร มีค่า ($p = 0.11$) ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ($p = 0.10$) ด้านอาหารสารปรุงแต่ง ($p=0.12$) ส่วนด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ($p = -0.08$) และด้านการปนเปื้อนในอาหาร ($p = -0.07$) มีความสัมพันธ์กันต่ำมากและเป็นไปในทางตรงข้ามกัน

อภิปรายผล

1. ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารดีมาก เนื่องจากผ่านการอบรมเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารมาแล้ว อาจเกิดจากการที่ได้ใช้ความรู้จากการอบรมที่ผ่านมา และจากประสบการณ์ในการทำงานที่ผ่านมาหลายปี ซึ่งเป็นประสบการณ์ที่ทำให้เกิดความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร กล่าวคือ ผู้สัมผัสอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำงาน 2-3 ปี และมากกว่า 6 ปี ขึ้นไป มีคะแนนความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยเฉลี่ยร้อยละ 84.00 และ 81.60 (ตาราง 4.6)ตามลำดับ นอกจากนี้ อาจเนื่องมาจากความรู้และประสบการณ์ ที่ได้เรียนรู้มาจากแหล่งอื่น เช่น การเล่าต่อของบุคคลที่มีความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร การเปิดรับข้อมูลข่าวสารจากสื่อต่างๆ ซึ่งสอดคล้องในเรื่องความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการอบรม ตามหลักสุขาภิบาลจากการศึกษาของ Gil DeVergara และคณะ (2000) ที่ศึกษาเกี่ยวกับการประเมินประสิทธิภาพของการอบรมด้านสุขอนามัยสำหรับผู้สัมผัสอาหารในเขตสุขาภิบาลเมืองกานเดย์ (วาเลนเซีย) ประเทศสเปน เพื่อตรวจสอบการพัฒนาความรู้เกี่ยวกับการสัมผัสอาหารของผู้สัมผัสอาหารในเมืองดังกล่าว หลังจากที่ได้เข้าร่วมอบรม พบว่า มีความแตกต่างอย่างเห็นได้ชัดระหว่างผลการสอบก่อนและหลังเข้ารับการอบรมด้านอนามัย ยกเว้นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยส่วนบุคคล นอกจากนี้ยังพบอีกว่า ผู้สัมผัสอาหารที่ได้ทำงานอาชีพนี้มานานกว่าคนอื่นหรือผู้ที่เคยได้รับการอบรมมาก่อน ตอบคำถามได้ถูกต้องแม่นยำกว่า ผลการศึกษาครั้งนี้ ยังสอดคล้องกับการศึกษาของ มณฑกานต์ ยังมีสุข (2545) ซึ่งได้ศึกษา ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารที่ปฏิบัติงานของโรงพยาบาล ในเครือรามคำแหงภาคเหนือ ซึ่งประกอบด้วยโรงพยาบาลเชียงใหม่ราม โรงพยาบาลเขลางค์นครราม และโรงพยาบาลพะเยาราม พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก เนื่องจากมีผู้สัมผัสอาหารส่วนหนึ่งที่ผ่านการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร จากหน่วยงานของรัฐแล้วนำความรู้ที่ได้รับมาถ่ายทอดให้กับผู้สัมผัสอาหารที่ยังไม่เคยผ่านการอบรม

เมื่อพิจารณาคะแนนความรู้ที่จำแนกตามอายุ ระดับการศึกษา และระยะเวลาที่ผ่านการอบรม (ตารางภาคผนวก ข หน้า 62) พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่มีอายุ 20-29 ปี มีคะแนนความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับความรู้ดีมาก โดยเฉลี่ยเท่ากับร้อยละ 81.75 ส่วนคะแนนความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารที่มีอายุ 40-60 ปีขึ้นไป อยู่ในระดับความรู้ดี มีคะแนนร้อยละ 79.11 ซึ่งผู้สัมผัสอาหารที่มีอายุน้อยกว่ามีคะแนนความรู้อยู่ในเกณฑ์ที่ดีกว่าผู้สัมผัสอาหารที่มีอายุมากกว่า และเมื่อพิจารณาตามระดับการศึกษาของผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่มีคะแนนดีมากที่สุด คือ ผู้สัมผัสอาหารที่มีระดับการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือ

เทียบเท่า รองลงมา คือ ระดับมัธยมศึกษา และ ประถมศึกษา มีคะแนน คิดเป็นร้อยละ 84.00, 80.00 และ 79.63 ตามลำดับ จะเห็นได้ว่าผู้สัมผัสอาหารที่มีการศึกษาดีกว่าจะมีคะแนนความรู้ที่สูงกว่า เพราะมีการใช้ข้อมูลที่ได้จากการเรียนรู้ในการศึกษา และแสดงออกถึงความเข้าใจทางกระบวนการ ความคิดที่เคยได้เรียนรู้มา สอดคล้องในเรื่องระดับการศึกษาและความรู้ ของนิศยา กฤษธนเวท (2540) ซึ่งได้ศึกษาเรื่องความรู้และการปฏิบัติของผู้ประกอบการค้าอาหารหาบเร่แผงลอย เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร เกี่ยวกับอันตรายและสารปนเปื้อนในอาหาร พบว่า อายุ ไม่มีผลกับคะแนนความรู้เกี่ยวกับอันตรายและสารปนเปื้อนในอาหาร แต่ผู้ประกอบการค้าที่มีระดับการศึกษาสูงกว่า จะมีความรู้เกี่ยวกับอันตรายและสารปนเปื้อนในอาหารมากกว่า ผู้ประกอบการค้าที่มีการศึกษาในระดับต่ำ แต่เมื่อพิจารณาระยะเวลาที่ผ่านการอบรม พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมนานกว่า คือ มากกว่า 2 ปีขึ้นไป มีคะแนนความรู้ดีกว่า ผู้สัมผัสอาหารที่เพิ่งผ่านการอบรม ≤ 1 ปี โดยมีคะแนนเฉลี่ยร้อยละ 87.00 และ 82.00 ตามลำดับ ปกติ ผู้ที่ผ่านการอบรมในระยะเวลา ไม่นานจะมีคะแนนความรู้ดีมากกว่าเพราะความสามารถในการจดจำข้อมูลที่เพิ่งผ่านไปจะทำให้จดจำข้อมูลดีกว่า แต่การศึกษา ครั้งนี้ พบผลตรงกันข้าม อาจเนื่องจากการที่ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมมากกว่า 2 ปีขึ้นไป มีประสบการณ์ในการทำงานมากกว่า 2 ปี ขึ้นไปด้วยเช่นกัน ซึ่งประสบการณ์ ในการทำงานอาจเป็นเหตุผลหนึ่งที่จะช่วยให้เพิ่มความรู้มากขึ้น

การศึกษาครั้งนี้ เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ความรู้ด้านภาชนะอุปกรณ์อยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 69.33 (ตาราง 4.4) ซึ่งสอดคล้องในเรื่องความรู้ตามหลักสุขาภิบาลในด้านภาชนะ และอุปกรณ์กับการศึกษาของ ละเอียด คงมนต์ (2542) ซึ่งได้ศึกษาลักษณะทั่วไปของผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร พร้อมทั้งความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารตลอดจนปัญหา และอุปสรรคของการดำเนินการแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในเขตสุขาภิบาล จังหวัดนครนายก พบว่า ด้านความรู้ของผู้ประกอบการเกี่ยวกับเรื่องสุขาภิบาลอาหาร เช่น การเก็บอุปกรณ์ ซ้อน สื่อม ตะเกียบ อยู่ในเกณฑ์ที่ควรปรับปรุง ซึ่งความรู้ด้านภาชนะอุปกรณ์ในการศึกษาครั้งนี้ อยู่ในระดับปานกลางและควรปรับปรุง เนื่องจากผู้สัมผัสอาหารบางรายไม่สามารถตอบคำถามในด้านนี้ได้เลย แสดงให้เห็นว่า ผู้สัมผัสอาหารยังขาดความรู้ในด้านนี้มาก

เมื่อพิจารณาภาพรวมของการตอบคำถามด้านความรู้เกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหาร จำแนกเป็นรายข้อในแต่ละด้าน(ตารางภาคผนวก ข หน้า 60) ตามข้อที่ตอบถูก พบว่า ด้านสถานที่เตรียมปรุงและจำหน่ายอาหาร ข้อที่ตอบถูกน้อยที่สุด ร้อยละ 40.00 คือ ความสูงของโต๊ะหรือแท่นที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ไม่ทราบความสูงของโต๊ะ ว่าต้องมีความสูง 60 เซนติเมตร ขึ้นไป(กองสุขาภิบาลอาหาร, 2545) ด้านภาชนะอุปกรณ์ พบว่า ข้อที่มีผู้ตอบถูก ร้อยละ 40.00 ได้แก่ ขั้นตอนการล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกสุขลักษณะ เนื่องจาก ผู้สัมผัสอาหาร

ส่วนใหญ่ยังสับสนเกี่ยวกับขั้นตอนในการล้างระหว่างการล้างโดยใช้น้ำสะอาดก่อนหรือใช้น้ำยาล้างจานล้างก่อนแล้วล้างด้วยน้ำสะอาดสองครั้ง และการวางซ้อน ส้อมที่ถูกสุขลักษณะ ผู้สัมผัสอาหารมักจะตอบผิดระหว่าง การเอาด้ามซ้อนส้อมขึ้นหรือลง ส่วนใหญ่ตอบว่าเอาด้ามลง ซึ่งคำตอบที่ถูกต้อง คือ ต้องเอาด้ามซ้อน ส้อมขึ้น (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2546) ซึ่งความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านนี้ ค่อนข้างน้อยกว่าด้านอื่นๆ เมื่อพิจารณาจากร้อยละของผู้ที่ตอบถูกต้องตามข้อที่ได้กล่าวมา ด้านอาหารและสารปรุงแต่ง พบว่า ข้อที่ตอบถูกน้อยที่สุด มีผู้ตอบถูกร้อยละ 80.00 คือ การจัดวางอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมปรุงจำหน่าย ผู้สัมผัสอาหารตอบว่า นำอาหารใส่ภาชนะที่จะจัดจำหน่ายแล้วโดยไม่ต้องปิดฝาเพื่อความสะดวกต่อการจัดจำหน่าย แต่สิ่งที่ถูกต้องควรมีการปกปิดหรือวางอาหารไว้ในตู้ที่มีมิดชิด ป้องกันแมลงได้ (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2545) ซึ่งความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านนี้ ดีมากที่สุด สืบเนื่องจากร้อยละของผู้ที่ตอบคำถามด้านนี้มีความถูกต้องมากกว่าด้านอื่นๆ แม้ในข้อที่ตอบถูกน้อยที่สุด ผู้ตอบถูกยังคงมีมากถึงร้อยละ 80 ด้านสุขวิทยา ส่วนบุคคล พบว่า ข้อที่ตอบถูกน้อยที่สุด โดยมีผู้ตอบถูกร้อยละ 60.00 การปฏิบัติตัวให้ผู้สัมผัสอาหารที่มีสุขภาพที่ดี ผู้สัมผัสอาหารมักตอบว่าควรปฏิบัติตัวให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี โดยการล้างมือหลังจากห้องน้ำด้วยน้ำสะอาดเพียงอย่างเดียวเท่านั้น โดยไม่ใช้สบู่หรือน้ำยาล้างมือ ซึ่งสิ่งที่ถูกต้อง คือ ควรล้างด้วยสบู่หรือน้ำยาล้างมือด้วย(กองสุขาภิบาลอาหาร, 2545) ด้านการปนเปื้อนในอาหาร พบว่า ข้อที่ตอบถูกน้อยที่สุด โดยมีผู้ตอบถูกร้อยละ 68.00 คือ พาหะของการปนเปื้อน ผู้สัมผัสอาหารตอบว่า การใช้ผ้าเพื่อเช็ดจานให้แห้งไม่เป็นพาหะของการปนเปื้อน ซึ่งถ้าใช้ผ้าที่สะอาด แห้ง และแยกการใช้ผ้าระหว่างผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดโต๊ะ และผ้าเช็ดจาน ทำให้หลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้ามได้ (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2545)

2. การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ในระดับที่ดี โดยมีคะแนนเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 1.67 ซึ่งเป็นผู้สัมผัสอาหารเพศหญิงร้อยละ 84.00 ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารดีกว่าเพศชายร้อยละ 16.00 มีคะแนนเฉลี่ย 1.69 และผู้สัมผัสอาหารเพศชาย ปฏิบัติดี มีคะแนนเฉลี่ย 1.57 อาจเนื่องจาก เพศหญิงเคยผ่านการอบรมความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มากกว่าเพศชาย ส่วนผู้สัมผัสอาหารที่เคยและไม่เคยผ่านการอบรมความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารปฏิบัติดี คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 1.72 และ 1.65 ตามลำดับ แต่ผู้ที่ผ่านการอบรมมีคะแนนการปฏิบัติมากกว่า ผู้ที่ไม่เคยผ่านการอบรม จากประสบการณ์ในการทำงาน พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่ประกอบการในแผงลอยจำหน่ายอาหารเป็นเวลา 2-3 ปี, ≤ -1 ปี, 4-5 ปี และมากกว่า 6 ปี มีคะแนนเฉลี่ย 1.76, 1.74, 1.68 และ 1.64 ตามลำดับ เห็นได้ว่า ผู้สัมผัสอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำงาน ≤ -1 ปี, 2-3 ปี

และ 4-5 ปี มีระดับคะแนนการปฏิบัติที่ดีกว่า ผู้สัมผัสอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำงานมากกว่า 6 ปี อาจเนื่องจาก ผู้สัมผัสอาหารประกอบอาชีพนี้เป็นระยะเวลาสั้นเกินไป จนทำให้เกิดความเคยชินในการปฏิบัติบางเรื่อง และไม่เห็นความสำคัญของปัญหาที่จะเกิดขึ้น เมื่อไม่ปฏิบัติตามหลักที่ถูกต้อง จึงเกิดการละเลย และกลายเป็นผลเสียต่อผู้บริโภคได้ นอกจากนี้ยังพบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่ทำงานมากกว่า 6 ปี บางท่านมีระยะเวลาการประกอบการทำงานถึง 15 ปี และมีอายุที่มากขึ้นตามประสบการณ์การทำงาน ในด้านของความรู้ผู้สัมผัสอาหารกลุ่มนี้ มีความรู้ที่ดีกว่ากลุ่มอื่นๆ ส่วนการปฏิบัติ ผู้สัมผัสอาหารกลุ่มนี้มีการปฏิบัติที่ดีเช่นกัน แต่น้อยกว่ากลุ่มอื่นๆ เห็นได้ชัดเจนว่า ประสบการณ์ในการทำงานไม่ได้ช่วยให้เกิดการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลที่ดีขึ้น การศึกษาครั้งนี้ สอดคล้องกับการศึกษาของโกวิท เทศเกตู และพิศิษฐ์ พวงนาค (2546) ในประเด็นปัจจัย (ตัวแปรต่างๆ) ที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร คือ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติขณะเตรียมและปรุงอาหารจำหน่ายตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ทำให้การปฏิบัติมีผลแตกต่างกัน ได้แก่ การรับทราบในเรื่องการปรุงและจำหน่ายอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และการได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ซึ่งการผ่านการอบรมช่วยให้การปฏิบัติตัวดีขึ้น จากผลการศึกษาครั้งนี้ ในเรื่องการผ่านการอบรมความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ผู้สัมผัสอาหารที่เคยผ่านการอบรมความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารได้ดีกว่าผู้ที่ไม่เคยผ่านการอบรม ทำให้คะแนนมีความแตกต่างกัน ส่วนปัจจัยที่ไม่มีผลทำให้คะแนนการปฏิบัติแตกต่างขณะเตรียมและปรุงอาหารจำหน่าย ได้แก่ ประสบการณ์ในการทำงาน และเพศ แต่การศึกษาครั้งนี้ พบว่า เพศเป็นตัวแปรหนึ่งที่มีผลต่อความแตกต่างของคะแนน นอกจากนี้ การศึกษาครั้งนี้ยังขัดแย้งในประเด็นเรื่องการอบรมตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

เมื่อพิจารณา การปฏิบัติจำแนกตามอายุ ระดับการศึกษา และระยะเวลาที่ผ่านการอบรมตามหลักสุขาภิบาลอาหาร (ตารางภาคผนวก ข หน้า 63) พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่มีอายุมากกว่า คือ 40-60 ปี ขึ้นไป สามารถปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารได้ดีกว่า อายุ 20-29 ปี มีคะแนนเฉลี่ย 1.68 และ 1.67 ตามลำดับ ซึ่งมีคะแนนในระดับที่ใกล้เคียงกันมาก ส่วนระดับการศึกษา พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่มีการศึกษาในระดับปริญญาตรีปฏิบัติดีที่สุดใน รองลงมา คือ ระดับมัธยมศึกษา และระดับประถมศึกษา มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 1.76, 1.68 และ 1.62 ตามลำดับ เมื่อพิจารณาจากระยะเวลาที่ผ่านการอบรม พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรม ≤ 1 ปี ปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารดีกว่า ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมมากกว่า 2 ปีขึ้นไป มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 1.74 และ 1.70 ตามลำดับ อาจเนื่องจากว่า ได้นำความรู้ที่เพิ่งได้รับการอบรมมาปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ถึงแม้ว่า คะแนนความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารน้อยกว่าผู้สัมผัสอาหาร

ที่มีระยะเวลาผ่านการอบรมมากกว่า 2 ปีขึ้นไป แต่ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรม ≤ 1 ปี สามารถปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารได้เป็นอย่างดี ซึ่งการศึกษาของนิตยา กฤษณเวท (2540) ศึกษาเรื่องความรู้และการปฏิบัติของผู้ประกอบการค้าอาหารหาบเร่แผงลอย เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร เกี่ยวกับอันตรายและสารปนเปื้อนในอาหาร มีความสอดคล้องกันกับการศึกษาคั้งนี้ในเรื่องตัวแปรที่ทำให้เกิดความแตกต่างของระดับคะแนน พบว่า ตัวแปรที่ชี้ให้เห็นถึงความแตกต่างของคะแนนการปฏิบัติ คือ ระดับการศึกษา เพศ การรับรู้ข้อมูลข่าวสาร โดยเฉพาะระดับการศึกษา พบว่า แต่อายุ และประสบการณ์ในการทำงานไม่มีผลทำให้การปฏิบัติแตกต่างกัน จากการศึกษาครั้งนี้ ที่พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่มีอายุมากกว่า คือ 40-60 ปี ขึ้นไป สามารถปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารได้ดีกว่า อายุ 20-29 ปี มีคะแนนเฉลี่ย 1.68 และ 1.67ตามลำดับ ซึ่งมีคะแนนในระดับที่ใกล้เคียงกันมาก ซึ่งอาจสรุปได้ว่าอายุไม่มีผลทำให้การปฏิบัติแตกต่างกัน

เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารดีทุกด้าน คือ ด้านการปนเปื้อนในอาหาร สถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหารและสารปรุงแต่ง และสุขวิทยาส่วนบุคคล มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 1.81, 1.67, 1.67, 1.65 และ 1.56 ตามลำดับ ซึ่งการปฏิบัติในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล เป็นส่วนที่มีคะแนนน้อยที่สุด แต่ยังอยู่ในระดับการปฏิบัติที่ดี ผู้ศึกษาได้พิจารณาเจาะจงเป็นเรื่องในการปฏิบัติด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล โดยเฉพาะในเรื่องการใช้มือหยิบจับ สัมผัสอาหารโดยตรงโดยไม่ใช้คีมหรืออุปกรณ์อื่น และในเรื่องการสวมใส่หมวกกับผ้ากันเปื้อน ทั้งจากการสังเกตและจากแบบสอบถามเห็นได้ชัดเจนว่า ผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตามน้อยมาก โดยมักจะใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรงและสวมเพียงผ้ากันเปื้อนเท่านั้น แต่ไม่ใส่เนทคลุมผม นอกจากนี้ ยังพบว่า ผู้สัมผัสอาหารนิยมใช้ที่รองรับเศษขยะที่เป็นถุงพลาสติกหรือถังเล็กๆที่ไม่มีการปิดให้สนิท ซึ่งเป็นแหล่งก่อเกิดการปนเปื้อน เชื้อโรคต่างๆ ได้ เนื่องจากที่รองรับขยะชนิดนั้นๆ ไม่มีความคงทน แข็งแรงมีการรั่วซึมของน้ำหรือของเหลวที่ทิ้ง รวมทั้งทำให้แมลงต่างๆมาตอมได้ง่าย ผู้ศึกษายังพบอีกว่า ส่วนมากผู้สัมผัสอาหารวางหรือเก็บอาหารไว้โดยไม่ฝาปิด ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ การศึกษาคั้งนี้ สอดคล้องกันในประเด็นการสัมผัสอาหารและการจัดเก็บหลังจากการเตรียมปรุง ของ Lucca, Alessandra and Torres และ Elizabeth Aparecida FS (2002) ซึ่งได้ศึกษาสภาวะด้านสุขอนามัยของสื่อที่ออกที่ขายอยู่ตามท้องถนนในประเทศบราซิล เพื่อระบุถึงสถานการณ์ต่างๆ ที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนในอาหาร โดยใช้วิธีการสังเกตการสัมผัสอาหารและการจัดเก็บอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ผลจากการสำรวจร้านค้า มีสภาวะสุขอนามัยอยู่ในระดับทั่วไปถึงแย่มาก การจัดเตรียมมันฝรั่งบด ไข่ และเนื้อ มีความเสี่ยงสูงต่อการปนเปื้อนในอาหาร Lucca, Alessandra, Torres และ Elizabeth Aparecida FS กล่าวด้วยว่า จากการค้นพบนี้ แสดงให้เห็นถึงพฤติกรรมทางสุขอนามัยที่ไม่เหมาะสมในการ

จัดเตรียมอาหาร และการขาดความรู้เบื้องต้นในการสัมผัสอาหาร นอกจากนี้ การศึกษาครั้งนี้ ยังขัดแย้งกันในประเด็นการสัมผัสอาหารและการแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร กับการศึกษาของ Neela Badrie, Andrew Joseph and Allyson Chen (2003) ศึกษาพฤติกรรมการรักษาความปลอดภัย ในอาหารของผู้ประกอบการแผงลอยขายอาหารข้างถนนในทรินิแดด เกาะอินดิสตะวันตก ผู้ศึกษา พบว่า ผู้ประกอบการแผงลอยส่วนใหญ่จะสวมเนทคลุมผม การประกอบและเสิร์ฟแฮมเบอร์เกอร์จะ ทำโดยการใช้คีมหนีบจับอาหาร รวมทั้งจากการศึกษาของ ปรีชา วงศ์ทิพย์ (2544) ศึกษาสภาวะการ สุขภาพบุคลากรของร้านจำหน่ายอาหารภายในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ทั้งทางด้านกายภาพและ ด้านชีวภาพ สำนักหอสมุด พบว่า ผลการศึกษาสอดคล้องกันในประเด็นของการใช้ถังขยะหรือ ที่รองรับขยะและการเก็บซ่อน ส้วม ให้ถูกสุขลักษณะ โดยจากข้อกำหนดมาตรฐาน ที่ร้านจำหน่าย อาหารปฏิบัติไม่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารมากที่สุดร้อยละ 94.40 คือ การใช้ถังขยะที่ไม่ถูก สุขลักษณะ รองลงมา คือ การเก็บซ่อน ส้วม ตะเกียบไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 79.20

เมื่อพิจารณาถึงคะแนนการปฏิบัติทางการปนเปื้อนในอาหาร พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติดีเช่นกัน และมีคะแนนการปฏิบัติมากที่สุด โดยเรื่องที่ปฏิบัติดีมากที่สุด ได้แก่ ประการแรก การเก็บสารเคมีต่างๆ ผู้สัมผัสอาหารไม่เก็บสารเคมี เช่น ยาฆ่าแมลง ไว้ในบริเวณ ที่จะเตรียมปรุงและจำหน่ายอาหาร ประการถัดมา ไม่ใช่ น้ำแข็งที่แช่อาหารมาเดิมเพื่อบริโภค และ ประการสุดท้าย การเลือกเครื่องปรุงรสที่มีสารกันบูด แต่งสีและกลิ่นมาใช้ จากการสังเกตของผู้ศึกษา พบว่า ผู้สัมผัสอาหารได้ปฏิบัติตามในสองประการแรกจริง แต่ประการที่สาม ผู้สัมผัสอาหารบางรายยังคงเลือกใช้ เครื่องปรุงรสที่มีสารกันบูด แต่งสีและกลิ่น เป็นจำนวนมาก เช่น ซอสพริก ซีโอ๊วปรุงรส เป็นต้น จากการสังเกต ครั้งนี้ พบว่า การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล อาหารด้านสถานที่ประกอบและเตรียมปรุงอยู่ในเกณฑ์ดีมาก เนื่องจากมีการปรับปรุงแผงลอยของ ตลาดใหม่ในช่วงที่เก็บข้อมูล ซึ่งลักษณะของแผงลอยจะเป็นพื้นปูนเรียบ ไม่ขรุขระ สูงเกิน 60 เซนติเมตร มีแสงสว่างพอเหมาะแต่ในบางแผงลอยก็มีอากาศถ่ายเทไม่สะดวกมากนัก โดยเฉพาะในบริเวณหลังตลาดที่ยังไม่มีการสร้างใหม่

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ ของคะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร (ตารางภาคผนวก ข หน้า 61) พบว่า ด้านสถานที่เตรียมปรุงและจำหน่ายอาหาร ข้อที่ปฏิบัติได้ น้อยที่สุด อยู่ในระดับปานกลาง มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 1.00 ได้แก่ แผงลอยตั้งอยู่ในที่ที่มีแสงสว่าง ไม่เพียงพอ ซึ่งเป็นคะแนนรายข้อน้อยกว่าในทุกด้านด้วยเช่นกัน ส่วนด้านภาชนะอุปกรณ์ พบว่า ข้อที่ปฏิบัติได้น้อยที่สุด 2 ข้อ อยู่ในระดับปานกลาง มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 1.36 และ 1.24 ตามลำดับ ได้แก่ การใช้ภาชนะที่เป็นพลาสติกที่มีสีสันทนสวยงามสดใส และการวางภาชนะซ้อนๆกันหลังล้าง เสร็จ ด้านอาหารและสารปรุงแต่ง พบว่า ข้อที่ปฏิบัติได้น้อยที่สุด อยู่ในระดับปานกลาง

มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 1.08 ได้แก่ การวางอาหารไว้โดยไม่มีฝาปิด ในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล พบว่า ข้อที่ปฏิบัติได้น้อยที่สุด 2 ข้อ อยู่ในระดับปานกลาง มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 1.08 ได้แก่ การแต่งกายที่ถูกต้องตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล และการสัมผัสอาหาร ด้านการปนเปื้อนในอาหาร พบว่า ข้อที่ปฏิบัติได้น้อยที่สุด อยู่ในระดับดี มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 1.52 ได้แก่ ใช้ผ้าปิดปากและจมูกเมื่อไอหรือจาม ซึ่งการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลด้านการปนเปื้อนในอาหาร มีคะแนนรายข้อเฉลี่ยที่ดีมากที่สุดกว่าด้านอื่นๆ ในทุกข้อ จากการสังเกต ผู้ศึกษา พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ใช้มือสัมผัสอาหาร โดยตรงจริง โดยไม่ใช้อุปกรณ์ใดๆ ช่วยในการหยิบจับอาหาร และผู้สัมผัสอาหารส่วนมาก นิยมใส่ผ้ากันเปื้อนเท่านั้น ไม่ใส่หมวกหรือเนทคลุมผมเลย แต่มีผู้สัมผัสอาหารบางท่านที่ไม่สวมทั้งผ้ากันเปื้อนและเนทคลุมผมเลย ซึ่งจากการปฏิบัติตัวดังกล่าวอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารได้ง่าย เนื่องจาก บริเวณมือที่ใช้สัมผัสอาหาร โดยตรงนั้น อาจมีเชื้อโรคต่างๆ ที่เป็นพาหะทำให้เป็นโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ (Food borne disease) ได้ ส่วนการที่ผู้สัมผัสอาหาร ไม่สวมใส่ผ้ากันเปื้อนและเนทคลุมผมเป็นประจำขณะปฏิบัติงาน เป็นอีกสาเหตุหนึ่ง ที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารได้ด้วยเช่นกัน ดังเช่น กรณีที่มีเส้นผมตกลงไปในอาหารที่เรากำลังรับประทาน และในเส้นผมนั้นมีเชื้อโรคอื่นๆ มาปนเปื้อนในอาหาร การวางภาชนะซ้อนๆ กันหลังล้างเสร็จแล้ว ทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคบริเวณใต้ภาชนะที่วางซ้อนกัน เพราะด้วยนั้นไม่ได้คว่ำเก็บฟุ้งให้แห้งตามธรรมชาติ นอกจากนี้ การใช้ภาชนะที่มีสีสันทัน อาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ ถ้าภาชนะพลาสติกนั้นไม่ทนความร้อน และเป็นพลาสติกคุณภาพต่ำ สีที่ผสมอยู่ในภาชนะนั้น จะละลายและปนเปื้อนลงในอาหารได้ เมื่อบริโภคอาหารนั้นๆ ไปจะได้รับสารเคมีต่างๆ (นิธิยา รัตนาปนนท์ และวิบูลย์ รัตนาปนนท์, 2543) ซึ่งอาจไปสะสมและทำปฏิกิริยากับส่วนต่างๆ ของร่างกาย นำมาซึ่งโรคร้ายไข้เจ็บได้ในที่สุด แต่ในด้านสถานที่เตรียมปรุงและจำหน่ายอาหาร พบว่า เกือบครึ่งหนึ่งของแผงลอยจำหน่ายอาหารตั้งอยู่ในที่ที่ไม่มีแสงสว่างเพียงพอ เนื่องจาก ระยะเวลาที่เก็บข้อมูลนั้น ทางตลาดได้มีการปรับปรุง เปลี่ยนแปลง สถานที่ใหม่ ผู้สัมผัสอาหารบางส่วนสามารถย้ายเข้ามาในแผงลอยใหม่ได้แล้ว แต่บางส่วนยังอยู่ในที่ที่มีแสงสว่างไม่เพียงพอ ซึ่งในอนาคตการปฏิบัติในข้อนี้ อาจจะไม่ใช่ปัญหาหลัก เนื่องจากผู้สัมผัสอาหารสามารถย้ายเข้ามาประกอบกรในแผงลอยใหม่ของตนได้ และจากการที่ทางตลาดได้ปรับปรุง เปลี่ยนแปลง สถานที่ใหม่ครั้งนี้ ทำให้ผู้สัมผัสอาหารสามารถปฏิบัติตัวในเรื่องสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารได้อย่างถูกต้อง โดยผู้สัมผัสอาหารได้ปฏิบัติงานในแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีการจัดระบบและระเบียบ การเก็บสารเคมีกับอาหารไว้อย่างดี

3. ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

การศึกษาครั้งนี้ พบว่า คะแนนความรู้กับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารมีความสัมพันธ์กันต่ำมาก ($p = 0.12$) (ตารางที่ 4.13) โดยพิจารณาจาก ด้านสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร มีค่า ($p = 0.11$) ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ($p = 0.10$) ด้านอาหารสารปรุงแต่ง ($p = 0.12$) ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ($p = -0.08$) ด้านการปนเปื้อนในอาหาร ($p = -0.07$) จากผลดังกล่าวเห็นได้ว่า ความสัมพันธ์ของความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ($p = -0.08$)และด้านการปนเปื้อนในอาหาร ($p = -0.07$) มีความสัมพันธ์กันเป็นไปในทิศทางตรงกันข้าม เมื่อพิจารณาด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล พบว่า คะแนนความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารดีมาก ส่วนการปฏิบัติค่อนข้างต่ำ แต่ยังอยู่ในระดับดี ในด้านการปนเปื้อนในอาหาร เมื่อพิจารณาในรายชื่อต่างๆ พบว่า คะแนนความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารดีมาก ส่วนการปฏิบัติค่อนข้างต่ำในบางข้อ แต่ยังอยู่ในระดับดีเช่นกัน ซึ่งแสดงว่า ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ในสองด้านนี้ แต่ไม่ได้ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอย่างสม่ำเสมอ เช่นเดียวกับการศึกษาของ A.M. Mwangi (2002) ศึกษาเกี่ยวกับมิติด้านโภชนาการ หลักสุขาภิบาล และสังคมเศรษฐกิจของอาหารแผงลอยในตัวเมืองไนโรบี ประเทศเคนย่า ผู้จำหน่ายอาหารมีความรู้ในเรื่องพื้นฐานหลักสุขาภิบาลต่างๆไปเป็นอย่างดี อย่างไรก็ตาม ผู้ค้าขายไม่นำความรู้ด้านการสุขาภิบาลพื้นฐานนั้นไปปฏิบัติเพื่อให้อาหารมีความปลอดภัย

ข้อเสนอแนะ

การนำผลการศึกษาไปใช้

ผู้ศึกษานำข้อมูลที่ได้ไปวางแผน และดำเนินการเพิ่มเติมสำหรับการให้ความรู้ ในเรื่อง ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้สัมผัสอาหารในแฟงลอยจำหน่ายตลาดอู๋ยา เทศบาลตำบล ดันเปา อ.สันกำแพง จ.เชียงใหม่ โดยเฉพาะในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล และด้านอื่นๆ ที่ผู้สัมผัส อาหารตอบแบบสอบถามความรู้และการปฏิบัติได้ระดับคะแนนปานกลาง ด้วยการจัดทำแผ่นพับ ที่มีเนื้อหาดังกล่าว

จากการศึกษาครั้งนี้ ผู้ศึกษา เสนอแนะว่าหน่วยงานสาธารณสุขของเทศบาลตำบลดันเปา อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ ควรมีการให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับเรื่องความรู้ตามหลัก สุขาภิบาลอาหาร รวมทั้ง ควรมีการจัดอบรมความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารเป็นประจำทุกปี เพื่อทบทวนความรู้และเพิ่มเติมความรู้ข่าวสารในเรื่องสุขาภิบาลอาหารให้มีมากยิ่งขึ้น

การศึกษาครั้งต่อไป

ควรมีการศึกษาในเรื่องต่างๆ ดังนี้

1. ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ของผู้สัมผัสอาหารในต่างสถานที่และในจำนวนที่มากขึ้น
2. ควรมีการศึกษา ความคิดเห็น หรือทัศนคติที่มีต่อหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร
3. ศึกษาเปรียบเทียบระหว่างตัวแปรต่างๆกับความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล อาหาร
4. ศึกษาปัจจัยต่างๆที่มีผลต่อความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ของผู้สัมผัสอาหาร เช่น ประเภทสถานประกอบการต่างๆ อาหารที่ผู้สัมผัสอาหารขาย การรับรู้ ข่าวสารความรู้หลักสุขาภิบาลอาหาร อุปสรรคในการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
5. ศึกษาเชิงทดสอบความรู้ก่อนหลังได้รับการอบรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของ ผู้สัมผัสอาหาร
6. ศึกษาคุณภาพอาหารกับการปนเปื้อนในอาหารที่เป็นการทดสอบทางชีวภาพ โดยการวิเคราะห์หาเชื้อโรคต่างๆ ที่เป็นสาเหตุของโรคอาหารเป็นสื่อ จากภาชนะอุปกรณ์ มือของ ผู้สัมผัสอาหาร และอาหารที่ปรุงเสร็จ เป็นต้น