

การสุขาภิบาลร้านอาหารหวานและเครื่องดื่ม และสิ่งแวดล้อมของ โรงอาหาร โรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย ในจังหวัดสกลนคร The Sanitation of Dessert and Beverage Shops and Cafeterias Environment in High School in Sakon Nakhon Province

ภัทรพร จุลราช (Pattraporn Julrach)* ดร. มาริษา ภูภิญญกุล (Dr. Marisa Phupinyokul)**

อบเชย วงศ์ทอง (Obcheuy Wongtong)***

บทคัดย่อ

การจัดบริการอาหารในโรงเรียนถือเป็นหน้าที่หนึ่งที่สำคัญของโรงเรียน หากโรงอาหารของโรงเรียนไม่ได้คุณภาพตามมาตรฐานก็จะส่งผลเสียต่อสุขภาพอนามัยของนักเรียนได้โดยตรง ในการวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารหวานและเครื่องดื่มรวมทั้งสิ่งแวดล้อมของโรงอาหาร ในโรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย ในจังหวัดสกลนคร กลุ่มตัวอย่างได้แก่ร้านอาหารหวานและเครื่องดื่ม จำนวน 23 ร้าน จาก 11 โรงเรียน ซึ่งใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบชั้นภูมิชนิดที่เป็นสัดส่วน โดยเก็บข้อมูลโดยวิธีการสังเกตและสัมภาษณ์ ผลการศึกษานั้นพบว่าร้านอาหารหวานและเครื่องดื่มส่วนใหญ่ (ร้อยละ 70) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ส่วนด้านสิ่งแวดล้อมของโรงอาหารพบว่าโรงอาหารส่วนใหญ่ (ร้อยละ 82) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานเช่นกัน โดยในภาพรวมการสุขาภิบาลอาหารพบว่ามีโรงอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารเป็นส่วนน้อย (ร้อยละ 18) เท่านั้น แสดงให้เห็นว่า โรงอาหารของโรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลายในจังหวัดสกลนครยังมีสภาพการสุขาภิบาลอาหารไม่ดีพอ ดังนั้นผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งหลายควรจะตระหนักและร่วมกันพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหารเพื่อความปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค

ABSTRACT

Food provision is one of the most important duties of school. If the school cafeteria does not meet the standard, this will have direct health effects to the student. The objective of the study is to assess the sanitation of dessert and beverage shops and cafeterias environment. The data was sampling from 11 schools by proportional stratified sampling method. The questionnaire from food sanitation division, Ministry of Public Health has been modified. Data was collected by field observation and interview. It was revealed that 70 percent of dessert and beverage shop could not pass the criteria. Regarding the physical environment 82 percent of dessert and beverage shop could not pass the criteria. In the overall of the sanitation of school cafeteria only 18 percent could pass the criteria. It was concluded that overall management of dessert and beverage shops and cafeterias environment of the high school in Sakon Nakorn province was not good enough. It is recommended that the relevant parties should help to enhance the level of the sanitation in high school cafeteria in Sakon Nakorn Province.

คำสำคัญ : สุขาภิบาลอาหาร โรงอาหารโรงเรียน

Key Words : Food sanitation, School cafeterias

*มหบัณฑิต หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน

**อาจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน

***รองศาสตราจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน

บทนำ

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่สนองต่อความต้องการพื้นฐานทางร่างกายที่จะนำไปสู่พัฒนาการด้านต่างๆ ของชีวิต อาหารและน้ำที่บริโภคจะต้องมีคุณภาพสะอาด ปลอดภัย และปราศจากสิ่งปนเปื้อน เพื่อสร้างเสริมสุขภาพอนามัยของประชาชนให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี (ศากุน, 2547) โดยเฉพาะเด็กวัยเรียนควรได้รับประทานอาหารที่มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย เพื่อช่วยส่งเสริมให้ร่างกายและสติปัญญาเจริญเติบโตอย่างสมบูรณ์แข็งแรง (วิไลรัตน์, 2549) การจัดบริการอาหารในโรงเรียนและสิ่งแวดล้อมโรงเรียนก็มีส่วนสำคัญต่อการเสริมสร้างสุขภาพของเด็กเนื่องจากเป็นสถานที่ที่ให้บริการอาหารแก่เด็กจำนวนมาก และถ้าโรงเรียนมีการบริการอาหารและสิ่งแวดล้อมของโรงเรียนได้คุณภาพตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ย่อมส่งผลต่อสุขภาพอนามัยของเด็กในทางที่ดี (กลุ่มงานสุขาภิบาลอาหาร, 2542; นันทกา, 2544)

จากข้อมูลของสำนักกระบวนวิทยารายงานว่า ในปี พ.ศ. 2548 มีการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในสถาบันการศึกษาสูงถึงร้อยละ 27 (สำนักกระบวนวิทยา, 2548) ซึ่งทางกรมอนามัยก็ได้ดำเนินการส่งเสริมให้มีการปรับปรุงสภาพสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียน (สุวรรณ, 2548) แต่มีโรงเรียนที่ได้มาตรฐานเพียงส่วนน้อยและยังมีโรงเรียนที่ไม่ได้มาตรฐานอีกเป็นจำนวนมาก (สุนันทธนา และคณะ, 2543) โดยจากสรุปข้อมูลพื้นฐานงานสุขาภิบาลอาหารของกองสุขาภิบาลอาหาร ในปี 2541 พบว่าทั้งประเทศมีโรงเรียนในโรงเรียน 16,053 แห่ง ได้มาตรฐาน 2,675 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 16.7 และในปี 2542 พบว่า โรงเรียนในโรงเรียนทั่วประเทศมีจำนวน 19,958 โรง ได้มาตรฐาน 3,587 โรง คิดเป็นร้อยละ 18 และพบว่า โรงเรียนในโรงเรียนมีจำนวนเพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2534 ถึงปี พ.ศ. 2542 เป็นจำนวน 15,927 โรง ซึ่งเป็นการเพิ่มขึ้นในอัตราที่สูง แต่มีโรงเรียนที่ได้มาตรฐานเพิ่มขึ้นเพียง 2,924 โรง เฉลี่ยเพิ่มขึ้นปีละ 366 โรง เท่านั้น (สุนันทธนา และคณะ, 2543)

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงทำการศึกษาการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารหวานและเครื่องดื่มและสิ่งแวดล้อมของโรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลายในจังหวัดสกลนครขึ้น เพื่อนำผลการวิจัยที่ได้ไปเป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาร้านอาหารหวานและเครื่องดื่มและสิ่งแวดล้อมของโรงเรียนให้ได้มาตรฐานตามหลักการสุขาภิบาลอาหารที่ดีต่อไป

ระเบียบวิธีวิจัย

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจทำการสุ่มตัวอย่างแบบชั้นภูมิชนิดที่เป็นสัดส่วน ได้กลุ่มตัวอย่าง 11 โรงเรียน ในพื้นที่การศึกษาสกลนคร เขต 2 และร้านขายอาหารหวานและเครื่องดื่ม จำนวน 23 ร้าน จากทั้งหมด 11 โรงเรียนดังกล่าว เก็บข้อมูลโดยการสังเกตและสัมภาษณ์ผู้จำหน่ายอาหารโดยใช้แบบสำรวจที่ปรับปรุงจากแบบสำรวจโรงเรียนตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย (สอร.7) (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2547) โดยเก็บข้อมูลก่อนช่วงเวลา 13 นาฬิกา ของวันราชการ ระยะเวลาในการสำรวจ 3 สัปดาห์ ระหว่างวันที่ 3-21 กันยายน 2550 ประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติโดยใช้สถิติค่าความถี่และค่าร้อยละ (บุญเรียง, 2547)

ผลการวิจัย

การสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารหวานและเครื่องดื่มโรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย ในพื้นที่การศึกษาสกลนคร เขต 2 กลุ่มตัวอย่าง 11 โรงเรียน 23 ร้าน ประกอบด้วยโรงเรียนขนาดเล็ก (จำนวนผู้รับบริการ < 500 คน) 4 โรงเรียน มีร้านอาหารหวานและเครื่องดื่ม 6 ร้าน (26.1%) โรงเรียนขนาดกลาง (จำนวนผู้รับบริการ 500-1,500 คน) 5 โรงเรียน มีร้านอาหารหวานและเครื่องดื่ม 11 ร้าน (47.8%) และโรงเรียนขนาดใหญ่ (จำนวนผู้รับบริการ > 1,500 คน) 2 โรงเรียน มีร้านอาหารหวานและเครื่องดื่ม 6 ร้าน (26.1%) ซึ่งมีลักษณะการให้บริการแบบให้บุคคลภายนอกเข้ามาจำหน่ายอาหารทุกโรงเรียน

จากการสำรวจพบว่า มีร้านอาหารหวานและเครื่องดื่มที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารเพียงร้อยละ 30.4 (ดังตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 แสดงผลการประเมินระดับมาตรฐานร้านอาหารหวานและเครื่องดื่ม (23 ร้าน)

ปัจจัยที่ประเมิน	ระดับมาตรฐาน	
	ผ่านเกณฑ์ จำนวน (ร้าน) (ร้อยละ)	ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน (ร้าน) (ร้อยละ)
การสุขาภิบาลอาหาร		
- ด้านตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม	12 (52.2)	11 (47.8)
- ด้านภาชนะอุปกรณ์	13 (56.5)	10 (43.5)
- ด้านผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	17 (73.9)	6 (26.1)
การประเมินภาพรวม	7 (30.4)	16 (69.6)

โดยโรงเรียนที่มีร้านอาหารหวานและเครื่องดื่มที่ผ่านเกณฑ์มากที่สุดคือโรงเรียนขนาดใหญ่ จำนวน 4 ร้าน (66.7%) โรงเรียนขนาดกลางผ่านเกณฑ์ จำนวน 3 ร้าน (27.3%) ส่วนโรงเรียนขนาดเล็กไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกร้าน (0%) เมื่อประเมินมาตรฐานรายด้านพบว่าด้านตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่มนั้น ตัวแปรที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุดคือน้ำแข็งมีสิ่งของอื่นแซมรวมไว้ (69.6%) ส่วนตัวแปรอื่นๆ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกร้าน สำหรับด้านภาชนะอุปกรณ์ พบว่า ตัวแปรที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุดคือ ช้อนไม่วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะที่โปร่งสะอาด หรือไม่วางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 ซม. (43.5%) รองลงมาคือภาชนะใส่ของหวานไม่มีฝาปิด (26.1%) และไม่ใช่อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ต่อน้อย 2 อย่าง (21.7%) และด้านผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ พบว่า ตัวแปรที่ไม่

ผ่านเกณฑ์มากที่สุดมี 2 ตัวแปรคือ ไม่ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบ และผู้ปรุงไม่มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ (69.65%) และพบว่าผู้ให้บริการไม่ใส่หมวกหรือเน็คคลุมผม (30.4%) นอกจากนี้ยังพบว่าผู้ให้บริการที่ไม่ตัดเล็บสั้นและใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรงอยู่ (13.0%)

การสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของโรงอาหาร

จากการสำรวจโดยใช้แบบสำรวจที่ปรับปรุงจากแบบสำรวจโรงอาหาร สอรร.7 พบว่ามีโรงอาหารที่มีสภาพแวดล้อมทางกายภาพผ่านเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารเพียงร้อยละ 18.2 โดยโรงเรียนขนาดใหญ่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 1 โรงเรียน (50.0%) โรงเรียนขนาดกลางผ่านเกณฑ์ จำนวน 1 โรงเรียน (20.0%) ส่วนโรงเรียนขนาดเล็กไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกโรงเรียน (0%) เมื่อประเมินมาตรฐานรายด้าน ได้แก่ ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป ด้านการรวบรวมขยะและน้ำโสโครก และด้านห้องน้ำ ห้องส้วม พบว่า ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไปผ่านเกณฑ์มาตรฐานร้อยละ 54.5 ส่วนด้านการรวบรวมขยะและน้ำโสโครกผ่านเกณฑ์ร้อยละ 36.4 และด้านห้องน้ำห้องส้วมผ่านเกณฑ์ร้อยละ 27.3 (ดังตารางที่ 2) โดยรายละเอียดที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์ เช่น พื้นโรงอาหารไม่สะอาด ถึงขยะไม่มีฝาปิดหรือไม่ปิดฝาถึง บริเวณรอบๆ ถึงขยะยังมีขยะหล่นอยู่ และท่อหรือรางระบายน้ำแตกรั่ว ทำให้การระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งบำบัดหรือท่อระบายน้ำไม่ดี

ตารางที่ 2 แสดงผลการประเมินระดับมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อมของโรงอาหาร (11 โรงเรียน)

ปัจจัยที่ประเมิน	ระดับมาตรฐาน	
	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
	จำนวน (โรงเรียน) (ร้อยละ)	จำนวน (โรงเรียน) (ร้อยละ)
การสุขาภิบาลอาหาร		
- ด้านสถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป	6 (54.5)	5 (45.5)
- ด้านการรวบรวมขยะและ น้ำโสโครก	4 (36.4)	7 (63.6)
- ด้านห้องน้ำ ห้องส้วม	3 (27.3)	8 (72.7)
การประเมินภาพรวม	2 (18.2)	9 (81.8)

อภิปรายผล

โรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย ในพื้นที่การศึกษาสกลนคร เขต 2 กลุ่มตัวอย่างทั้ง 11 โรงเรียน ส่วนใหญ่มีโรงอาหารที่ไม่ผ่านมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร (69.6%) ซึ่งโรงเรียนที่มีร้านอาหารหวานและเครื่องดื่มผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ โรงเรียนขนาดใหญ่ (66.7%) รองลงมาคือโรงเรียนขนาดกลาง (27.3%) ส่วนโรงเรียนขนาดเล็กไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกร้าน (0%) ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากโรงเรียนขนาดใหญ่มีนโยบายหรือข้อบังคับด้านสุขาภิบาลอาหารกับผู้จำหน่ายอาหารมากกว่าโรงเรียนขนาดกลางและขนาดเล็ก และอาจเนื่องมาจากสภาพแวดล้อมของชุมชนที่ตั้งโรงเรียนนั้น โรงเรียนขนาดใหญ่อยู่ในเขตเทศบาลความเป็นอยู่ของผู้จำหน่ายอาหารย่อมดีกว่าผู้จำหน่ายอาหารที่อยู่นอกเขตเทศบาล การได้รับข่าวสารและข้อมูลด้านการสุขาภิบาลอาหารทั่วถึง และนักเรียนที่อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีย่อมรู้จักเลือกซื้ออาหารในการบริโภคได้ดีกว่าด้วยเช่นกัน จึงอาจเป็นเหตุผลให้ผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน

ขนาดใหญ่ปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหารได้มากกว่า

เมื่อพิจารณาในรายละเอียดที่ไม่ผ่านเกณฑ์พบว่าด้านการรวบรวมขยะและน้ำโสโครกนั้น ถึงขยะไม่มีฝาปิด หรือไม่มีการปิดฝาถัง (54.5%) นอกจากนั้นบริเวณรอบๆ ถึงขยะยังมีขยะหล่นอยู่ (45.5%) รวมทั้งท่อหรือรางระบายน้ำที่ระบายน้ำจากห้องครัวสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งบำบัดมีสภาพไม่ดี ทำให้น้ำเสียไหลซึมลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง นอกจากนั้นการจัดการขยะที่ไม่ดีจะทำให้เกิดปัญหาอื่นๆ ตามมา เช่น มีแมลงหวี่แมลงวันรบกวน กลิ่นจากถังขยะรบกวนผู้บริโภคขณะรับประทานอาหารในบริเวณที่รับประทานอาหาร

ตามหลักการสุขาภิบาลอาหารเรื่องการรวบรวมขยะ คือถังขยะต้องไม่รั่วซึมและมีฝาปิด การเก็บขยะควรแยกขยะประเภทต่างๆ ออกจากกันและต้องเก็บรวบรวมให้มิดชิด โดยควรสวมถุงพลาสติกไว้ด้านในและปิดฝาทิ้งขยะด้วย การสุขาภิบาลร้านอาหารหวานและเครื่องดื่มจากการสำรวจพบว่า การเก็บน้ำแข็งที่บริโภคยังพบการแช่สิ่งของอื่นรวมด้วย ซึ่งจะทำให้น้ำแข็งปนเปื้อนเชื้อโรค รวมทั้งการจัดเก็บช้อนยังไม่เหมาะสม จัดวางไม่เป็นระเบียบ เมื่อหยิบช้อนจะทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรคจากมือได้เช่นกัน นอกจากนั้นยังพบว่าผู้จำหน่ายอาหารบางรายใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง ทำให้อาหารที่ไม่มีการห่อหุ้มด้วยถุงพลาสติกหรือบรรจุภัณฑ์ปนเปื้อนจากการสัมผัสได้

หลักการสุขาภิบาลอาหารด้านตัวอาหาร น้ำน้ำแข็ง เครื่องดื่ม คือต้องสะอาด และใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกรือทางเทริน หรืออุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักหรือคีบโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. สำหรับน้ำดื่มชนิดถัง ต้องมีเลขสารบบ อย. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด โรงงานผลิตน้ำแข็งต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับการจัดเก็บน้ำแข็งต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่รวมไว้ ด้านภาชนะ

อุปกรณ์การจัดเก็บขยะต้องวางเอาตามชั้น หรือวางเป็นระเบียบไปทางเดียวกันในภาชนะที่โปร่งสะอาด และมีการปกปิดซึ่งข้อมาตรฐานเหล่านี้ถือว่าสำคัญและเป็นปัญหาที่ไม่สามารถละเลยได้ ทั้งนี้ การจัดการ และการควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยจะต้องได้รับการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุให้อาหารปนเปื้อนในทุกด้าน หากละเลยปัญหาเหล่านี้ไปจะเป็นสาเหตุให้นักเรียนต้องเสี่ยงต่อการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย ก่อให้เกิดโรคจากอาหารและน้ำเป็นสื่อและระบาดในโรงเรียนได้ ทั้งนี้ ในการป้องกันและแก้ไขปัญหาดังกล่าว ทุกคนที่มีส่วนเกี่ยวข้องจึงควรร่วมมือกันในการจัดการร้านอาหารและสิ่งแวดล้อมของโรงอาหารให้ถูกสุขลักษณะตามหลักการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เพื่อป้องกันโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ช่วยส่งเสริมสุขภาพของนักเรียนให้แข็งแรง สมบูรณ์ทั้งทางร่างกายและจิตใจ และยังเป็นการช่วยรักษาสภาพแวดล้อมที่ดีของหน่วยงานและชุมชนด้วย

สรุปผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารหวานและเครื่องดื่มและสิ่งแวดล้อมของโรงอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย ในจังหวัดสกลนคร รวบรวมข้อมูลโดยการสังเกตและสัมภาษณ์ผู้จำหน่ายอาหารร้านอาหารหวานและเครื่องดื่ม จำนวน 23 ร้าน และ 11 โรงอาหาร ใน 11 โรงเรียน สามารถสรุปผลได้ดังนี้

การสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารหวานและเครื่องดื่ม ทั้งหมด 23 ร้าน ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในทุกด้านเพียงร้อยละ 30.4 โดยข้อมาตรฐานที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุดคือข้อวางไม่เป็นระเบียบ (43.5%) รองลงมาคือน้ำแข็งมีสิ่งของอื่นแฉะรวมไว้ (30.4%) ส่วนข้อมาตรฐานที่ผ่านเกณฑ์มากที่สุดคือเครื่องดื่มมีคุณภาพ สะอาด และมีการจัดเก็บในภาชนะที่ถูกต้อง รวมทั้งการล้างภาชนะอุปกรณ์ถูกต้องโดยผ่านเกณฑ์ข้อมาตรฐานทุกร้าน (100%)

การสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของโรงอาหารทั้งหมด 11 โรงอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกด้านเพียงร้อยละ 18.2 โดยข้อมาตรฐานที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุดคือถังขยะไม่มีฝาปิดหรือไม่ปิดฝา (54.5%) รองลงมาคือบริเวณรอบถังขยะมีขยะหล่นอยู่นอกถัง (45.5%) และพื้นโรงอาหารไม่สะอาด (36.4%) ส่วนข้อมาตรฐานที่ผ่านเกณฑ์มากที่สุดคือไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ถังขยะไม่รั่วซึม และห้องน้ำห้องส้วมมีน้ำใช้เพียงพอ โดยผ่านเกณฑ์ข้อมาตรฐานทุกโรงอาหาร (100%)

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1. โรงเรียนควรมีนโยบายอย่างจริงจังและเคร่งครัดในการจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน
2. เจ้าหน้าที่สาธารณสุขควรนิเทศ ติดตามผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะโรงเรียนขนาดเล็กซึ่งเป็นโรงเรียนนอกเขตเทศบาลมีอัตราส่วนที่โรงอาหารไม่ผ่านมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสูงที่สุด
3. ควรมีการอบรมสัมมนาผู้บริหารสถานศึกษา และครูอนามัย รวมทั้งผู้ประกอบการร้านอาหารในโรงเรียนเพื่อให้ทุกฝ่ายเห็นความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และทำให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามได้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหารที่ดี

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อมาตรฐานของโรงอาหารในโรงเรียน เช่น การอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ การร้านอาหาร กฎระเบียบของโรงเรียน ความรู้และทัศนคติของผู้ประกอบการเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร
2. ควรศึกษาการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่อื่นๆ เช่น ร้านค้าแผงลอยในตลาด หรือร้านอาหารทั่วไป เพื่อนำผลการศึกษาไปเป็นแนวทางในการปรับปรุงการสุขาภิบาลอาหารให้ดีขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- กลุ่มงานสุขาภิบาลอาหาร ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อม เขต 8 นครสวรรค์ กรมอนามัย. 2542. รายงานการศึกษาการดำเนินงานโครงการ สาธิตการปรับปรุงห้องครัวของโรงเรียน ให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร.
- กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. 2547. แบบสำรวจ โรงอาหาร ตามมาตรฐานกาสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. พิมพ์ ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, กรุงเทพฯ.
- นันทกา หนูเทพ. 2544. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่และครูผู้ดูแลโรงอาหารของโรงเรียน. พิมพ์ครั้งที่ 5. โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์ (ร.ส.พ.), กรุงเทพฯ.
- บุญเรียง ขจรศิลป์. 2534. วิธีวิจัยทางการศึกษา. พิมพ์ครั้งที่ 3. พิชญาพรินท์ติ้ง, กรุงเทพฯ.

- วิไลรัตน์ ชันธะเจริญ. 2549. ความคิดเห็นของนักเรียนที่มีต่อการรับประทานอาหารกลางวัน โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม). วารสารสุขาภิบาลอาหาร 8 (1): 19-23.
- ศากุน เอี่ยมศิลา. 2547. การจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภคในโรงเรียน. วารสารสุขาภิบาลอาหาร 6 (3): 4-11.
- สุนันท์ธนา แสนประเสริฐ, อรพรรณ ศรีสุขวัฒนา และ จิตติพร คัญญา. 2543. สรุปสถานการณ์สุขาภิบาลอาหาร ข้อเสนอต่อการจัดการด้านความปลอดภัยเพื่อผู้บริโภคภายในประเทศ. โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์ (ร.ส.พ.), กรุงเทพฯ.
- สุวรรณ ธรรมรัตน์. 2548. ข้อปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร. โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์ (ร.ส.พ.), นนทบุรี.
- สำนักกระบวนวิชา สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข. 2548. สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค.