ชื่อวิทยานิพนธ์	สภาวะสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร Clean Food Good Taste เทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
ผู้เขียน	นางสาวอัญชนา โสภณ
สาขาวิชา	อนามัยสิ่งแวดล้อม
ปีการศึกษา	2545

บทคัดย่อ

การศึกษาสภาวะสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร Clean Food Good Taste (อาหารสะอาด รสชาติอร่อย) เทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยการสำรวจมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารตามแบบสำรวจสุขาภิบาลร้านจำหน่ายอาหาร และ วิเคราะห์ปริมาณแบคทีเรียทั้งหมด โคลิฟอร์มแบคทีเรีย และอีโคไล ในอาหารร้านละ 4 ตัวอย่าง วิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียและอีโคไล ในน้ำดื่มร้านละ 1 ตัวอย่าง และวิเคราะห์ปริมาณแบคทีเรียทั้งหมด ในตัวอย่างจาน ช้อน แก้ว มือผู้ปรุง และมือผู้เสริฟ์ อย่างละ 1 ตัวอย่าง/ร้าน จำนวน 52 ร้าน โดยวิเคราะห์ด้วยวิธี Most Probable Number (MPN) สำหรับโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และอีโคไล และด้วยวิธีชุดทดสอบ SI-2 และวิเคราะห์ทางสถิติโดยใช้ร้อยละ ค่าเฉลี่ย สัดส่วน แจกแจงความถี่ และ t-test ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกข้อร้อยละ 73.08 พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานน้อยที่สุดคือ ด้านการแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ 86.50 รองลงมาคือ ด้านสถานที่รับประทานอาหาร เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ร้อยละ 90.40 ผลการวิเคราะห์ MPN พบว่า ตัวอย่างอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานโคลิฟอร์มแบคทีเรียและอีโคไล ร้อยละ 94.06 ตัวอย่างน้ำดื่ม ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ 36.54 และอีโคไล ร้อยละ 86.54 จาน ช้อน แก้ว มือผู้ปรุง และมือผู้เสริฟ์ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานแบคทีเรียทั้งหมด ร้อยละ 61.54 51.92 38.46 3.85 และ 1.92 ตามลำดับ และผลการวิเคราะห์ชุดทดสอบ SI-2 พบว่า อาหาร น้ำดื่ม จาน ช้อน แก้ว มือผู้ปรุง และมือผู้เสริฟ์ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 95.54 57.70 86.54 82.70 63.46 42.31 และ 63.46 ตามลำดับ เปรียบเทียบผลการตรวจสอบคุณภาพทางจุลชีววิทยาในห้องปฏิบัติการวิธี MPN/TBC กับวิธีชุดทดสอบ SI-2 พบว่า ในตัวอย่างอาหารไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p>0.05$, t-test) ส่วนตัวอย่างน้ำดื่ม จาน ช้อน แก้ว มือผู้ปรุง และมือผู้เสริฟ์ พบว่า มีความ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p<0.05$, t-test) ผลการศึกษาสรุปได้ว่า มีความจำเป็นต้องปรับปรุงด้านการแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร ให้สวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม ปรับปรุงด้านสถานที่เตรียมปรุงต้องสะอาดและจัดเป็นสัดส่วน และปรับปรุงในเรื่องมาตรฐานทางแบคทีเรียในตัวอย่างอาหาร น้ำดื่ม ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

Thesis Title	Sanitation Conditions of Clean Food Good Taste Restaurants in Hat Yai City Municipality, Changwat Songkhla
Author	Aunchana Sopon
Major Program	Environmental Health
Academic Year	2002

Abstract

A study on sanitation conditions of 52 Clean Food Good Taste restaurants in Hat Yai city municipality, Changwat Songkhla was examined using a standard of food sanitation survey checklist following Food Sanitation division and microbiological quality of foods, dirnking water, utensils and 2 food handlers based on Department of Medical Science. At each restaurant, four samples of foods were tested for total bacterial count (TBC), coliform bacteria and *Escherichia coli* (*E.coli*) ; One drinking of water was also tested for coliform bacteria and *E.coli*, 5 pieces for 1 sample of plate, spoon, glass and 2 food handlers were swabbed for culture of TBC. The laboratory examination used were Most Probable Number (MPN) for coliform bacteria, *E.coli* and standard plate count method for TBC, and field work examination using SI-2. Data analysis were analysed using SPSS and percentage, mean, proportions, frequency and t-test are reported.

The mean percentage of standard of food sanitation items was 73.08%. The dressing of food handler had the lowest level of food sanitation conditions at 86.50% and the second worst was area for eating, preparing and cooking at 90.40%. Laboratory results revealed that the passed food standard of coliform bacteria and *E.coli* was 94.06% while drinking water was 36.54% for coliform bacteria and it was 86.54% for *E.coli*, In addition, plates, spoons, glasses, cooker handlers and server handlers passed standard TBC in order of 61.54%, 51.92%, 38.46%, 3.85% and 1.92%. Field work examination demonstrated that foods, drinking water, plates, spoons, glasses, cooker handlers and server handlers passed standard 95.54%, 57.70%, 86.54%, 82.70%, 63.46%, 42.31% and 63.46% in order. By comparing laboratory and field work examination showed that it was no significant difference for foods ($p>0.05$, t-test), but there were significant differences for drinking water, plates, spoons, glasses, cooker handlers and server handlers ($p<0.05$, t-test). In conclusion, the results of the

study revealed that food sanitation issues which should be improved are dressing of food handlers, using hair net, cleanliness of areas for eating, preparing and cooking, in order to control bacterial contamination in foods, drinking water, utensils and food handlers.