

## บทที่ 4

### สรุปและข้อเสนอแนะ

สภาวะสุขาภิบาลอาหารของศูนย์อาหารศรีตรังดีขึ้นอย่างชัดเจนเมื่อเปรียบเทียบก่อนและหลังการจัดการความเสี่ยงทั้งในเรื่องจำนวนร้านที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน สอรร.7 จำนวน 29 ข้อเพิ่มขึ้นคิดเป็นร้อยละ 10.7 จากการศึกษาสภาวะสุขาภิบาลอาหารทางด้านกายภาพและสิ่งแวดล้อมของศูนย์อาหารศรีตรังทั้งก่อนและหลังการจัดการความเสี่ยงนั้นส่วนใหญ่อยู่ในเกณฑ์ดี มีเพียงการปรับปรุงพฤติกรรมของผู้ประกอบการเป็นประเด็นที่ต้องเน้นในศูนย์อาหาร การอบรมให้ความรู้ความเข้าใจทางด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการ นำไปสู่การปฏิบัติที่ถูกต้องและเหมาะสมดังจะเห็นได้จากผลการสำรวจหลังการอบรมมีการปรับปรุงดีขึ้นอย่างชัดเจนทั้งในเรื่องการเก็บอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ หลังการจัดการความเสี่ยงแล้ว จำนวนร้านที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานเพิ่มขึ้น แต่ก็ยังมีบางร้านที่ยังไม่ผ่านมาตรฐานก็จะต้องดำเนินการเข้มงวดกวดขันให้มากขึ้นต่อไปหากจะให้ได้ผลยั่งยืนต้องมีการปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่องตลอดไป

#### ด้านพฤติกรรมและทัศนคติความเชื่อ

ภายหลังการจัดการความเสี่ยงผู้ประกอบการมีพฤติกรรมรวมทั้งทัศนคติความเชื่อที่ต้องเพิ่มขึ้นร้อยละ 45.1 หลังจากการจัดการความเสี่ยงโดยการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมทางด้านสุขาภิบาลอาหารที่ต้องเพิ่มขึ้น ยกเว้นบางพฤติกรรมที่ผู้ประกอบการเห็นว่าเป็นปัญหาหรือมีความไม่สะดวกในการปฏิบัติ ด้านความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติที่ดีขึ้นหลังจากการจัดการความเสี่ยงมีผลต่อการปนเปื้อนทางจุลชีววิทยาที่ลดลง ซึ่งผลจากการศึกษารั้งนี้ เป็นข้อบ่งชี้ที่ทำให้ผู้ประกอบการ ตระหนักถึงความสำคัญและยึดถือปฏิบัติตาม การตรวจสอบในห้องปฏิบัติการ โดยวิเคราะห์ปริมาณแบคทีเรียรวม ในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

วิเคราะห์ปริมาณแบคทีเรียรวม โคลิฟอร์มแบคทีเรีย และ *E. coli* ในภาชนะ อาหารและน้ำดื่ม โดยเปรียบเทียบก่อนและหลังการจัดการความเสี่ยง

#### 1) ภาชนะ อุปกรณ์

หลังการจัดการความเสี่ยงพบว่าภาชนะอุปกรณ์ผ่านเกณฑ์คุณภาพจุลชีววิทยาของภาชนะเพิ่มขึ้นคิดเป็นร้อยละ 23.7 โดย จำนวนผ่านเกณฑ์คุณภาพแบคทีเรียรวมเพิ่มขึ้นร้อยละ 31.3 ซ้อนผ่านเกณฑ์คุณภาพแบคทีเรียรวมเพิ่มขึ้นร้อยละ 26.3 แก้วผ่านเกณฑ์คุณภาพแบคทีเรียรวมเพิ่มขึ้นร้อยละ 21.0 ส่วนมือผู้สัมผัสอาหารผ่านเกณฑ์คุณภาพแบคทีเรียรวมเพิ่มขึ้นร้อยละ 6.8

## 2) อาหาร น้ำดื่ม

หลังการจัดการความเสี่ยงอาหารผ่านเกณฑ์คุณภาพจุลชีววิทยาของอาหารเพิ่มขึ้นคิดเป็นร้อยละ 12.0 เครื่องดื่มผ่านเกณฑ์คุณภาพเครื่องดื่มหาบเร่งแพร่กระจายเพิ่มขึ้นคิดเป็นร้อยละ 18.4 โดยอาหารผ่านเกณฑ์คุณภาพแบคทีเรียรวมร้อยละ 100 ทั้งก่อนและหลังการจัดการความเสี่ยง ผ่านเกณฑ์คุณภาพโคลิฟอร์มแบคทีเรียเพิ่มขึ้นร้อยละ 8.1 ผ่านเกณฑ์คุณภาพ *E. coli* เพิ่มขึ้นร้อยละ 2.3 น้ำผ่านเกณฑ์คุณภาพโคลิฟอร์มแบคทีเรียหลังการจัดการความเสี่ยงเพิ่มขึ้นร้อยละ 9.1 ผ่านเกณฑ์คุณภาพ *E. coli* เพิ่มขึ้นร้อยละ 9.1 และ ผ่านทั้ง 2 เกณฑ์คุณภาพเพิ่มขึ้นร้อยละ 8.4

เมื่อนำข้อมูลผลการตรวจสอบคุณภาพทางจุลชีววิทยาก่อนและหลังการจัดการความเสี่ยงมาวิเคราะห์ทางสถิติโดยใช้ paired t-test พบว่าพบว่ามีปริมาณแบคทีเรียรวมใน งาน ช้อน แก้ว มือผู้สัมผัสอาหารและในอาหาร และปริมาณ coliform ในอาหารมีค่าลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p < 0.05$ ) ภายหลังการจัดการความเสี่ยงส่วนปริมาณ *E. coli* ในอาหาร ปริมาณ *E. coli* ในน้ำดื่ม ปริมาณ coliform ในน้ำดื่มไม่ลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p > 0.05$ ) ภายหลังการจัดการความเสี่ยง

อาหาร น้ำดื่ม และความสะอาดของภาชนะ งาน ชาม ช้อน แก้ว มีผลการตรวจสอบหลังการจัดการความเสี่ยงดีขึ้นกว่าก่อนการจัดการความเสี่ยงซึ่งทำให้ภาชนะเหล่านี้มีความสะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภคมากขึ้น เนื่องจากผู้ประกอบการเอาใจใส่ต่อการป้องกันการปนเปื้อนมากขึ้น โดยนำความรู้จากการให้ความรู้ในการอบรมมาใช้อย่างถูกต้อง จากผลการศึกษาก็เห็นได้ว่าหลังการจัดการความเสี่ยงทำให้คุณภาพทางจุลชีววิทยาดีขึ้น แต่ก็ยังมีบางส่วนที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปอย่างยั่งยืนควรมีมาตรการในการติดตามตรวจสอบร้านอาหารดังกล่าวอย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอ เพื่อยกระดับคุณภาพร้านอาหารให้ดียิ่งขึ้น และเพื่อให้ประชาชนได้รับบริโภคอาหารที่มีคุณภาพ สะอาดและปลอดภัยอย่างแท้จริง

### การตรวจการตกค้างของสารเคมีต้องห้าม

ในตัวอย่างอาหารประเภทต่าง ๆ ของศูนย์อาหารศรีตรังไม่พบการตกค้างของสารผงกรอบ (บอแรกซ์) กรดแอสซอร์บิก (น้ำส้มสายชูปลอม) กรดซาลิซิลิก (สารกันรา) และ โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ทั้งก่อนและหลังการจัดการความเสี่ยงซึ่งหมายถึงสภาวะการปนเปื้อนทางเคมีของศูนย์อาหารศรีตรังนั้นปลอดภัยแต่ทั้งนี้ก็ต้องมีการเฝ้าระวังเพื่อให้เกิดความปลอดภัยอย่างยั่งยืน

## การเฝ้าระวังเกี่ยวกับความปลอดภัยของศูนย์อาหารศรีตรัง

สาเหตุของความปลอดภัยของอาหารก็คือ เชื้อ โรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษซึ่งจะเข้าสู่ร่างกายคนโดยการปนเปื้อนไปกับอาหาร องค์ประกอบที่สำคัญที่นำมาพิจารณาคือ อาหาร ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สัตว์แมลงนำโรค และสถานที่ซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหาร องค์ประกอบเหล่านี้จะเป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่จะนำมาใช้พิจารณาในการเฝ้าระวังสถานะการณ์สุขภาพอาหาร เมื่อพิจารณาองค์ประกอบทั้ง 5 องค์ประกอบ ในด้านการเฝ้าระวังทางสุขภาพอาหารนั้น จะแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ การเฝ้าระวังทางเคมี กายภาพ และชีวภาพ สำหรับการเฝ้าระวังทางเคมีทำได้โดยการเก็บตัวอย่างของอาหารและสารปรุงแต่งส่งตรวจวิเคราะห์ การเฝ้าระวังทางกายภาพทำได้โดยการตรวจแนะนำสถานที่ปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร โดยพิจารณาว่ามีกรปฏิบัติถูกต้องตามมาตรฐานที่กำหนดหรือไม่ สำหรับการเฝ้าระวังทางชีวภาพนั้นทำได้โดยการเก็บตัวอย่างอาหารและการป้ายภาชนะอุปกรณ์ส่งตรวจวิเคราะห์ทางแบคทีเรีย ส่วนการเฝ้าระวังในเบื้องต้นผู้บริโภคและหน่วยงานราชการต้องร่วมมือกันดังนี้

1. การสังเกตความสะอาดทางกายภาพ เช่น ความเป็นระเบียบเรียบร้อยของสถานที่รับประทานอาหาร บริเวณทั่วไป ความสะอาดของอาหาร อุปกรณ์รวมทั้งสุขภาพและสุขนิสัยของผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟ
2. จัดให้มีการอบรมแก่ผู้ประกอบการ โดยเจ้าหน้าที่ของรัฐที่รับผิดชอบด้านนี้โดยตรง เพื่อเพิ่มพูนความรู้ด้านสุขภาพอาหาร และมีการติดตามผลหลังการอบรมเป็นระยะๆ
3. เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องควรหมั่นตรวจสอบอาหารอย่างสม่ำเสมอ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของคุณภาพอาหาร เพื่อประโยชน์และความมั่นใจต่อผู้บริโภคและสังคมส่วนรวม

## ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยต่อไป

1. ควรมีการทดสอบการตกค้างของสารกำจัดแมลง และโลหะหนักต่าง ๆ ในอาหารด้วย
2. ดำเนินการปรับปรุงระบบสุขภาพอาหารขององค์การบริหารส่วนท้องถิ่นอื่นๆ ในจังหวัดสงขลาโดยการอบรมเจ้าหน้าที่ของแต่ละท้องถิ่นให้สามารถปรับปรุงระบบสุขภาพอาหารในพื้นที่ของตนได้