

ชื่อวิทยานิพนธ์ การประเมินความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงเบื้องต้นต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมของศูนย์อาหารศรีตรัง เทศบาลตำบลคอกหงส์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
ผู้เขียน นางสาวฉานิกา แซ่เง็ง
สาขาวิชา การจัดการสิ่งแวดล้อม
ปีการศึกษา 2547

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความเสี่ยงและจัดการความเสี่ยงเบื้องต้นต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมของศูนย์อาหารศรีตรัง เทศบาลตำบลคอกหงส์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยการสำรวจด้วยแบบสำรวจตามมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร (สอรร.7) การสัมภาษณ์ด้วยแบบสอบถาม การวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาหาปริมาณแบคทีเรียรวม โคลิฟอร์มแบคทีเรีย และ *E. coli* เพื่อป้องกันความสะอาดของอาหารที่จำหน่าย และการวิเคราะห์หาสารตกค้างของวัตถุต้องห้ามในอาหาร แล้วดำเนินการให้ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและสรุปข้อเสนอแนะต่อเทศบาลตำบลคอกหงส์เพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารให้ดีขึ้น ภายหลังการจัดการความเสี่ยงเบื้องต้น พบว่ามีผู้ประกอบการผ่านเกณฑ์มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารของกระทรวงสาธารณสุข ครบทั้ง 29 ข้อ เพิ่มขึ้นร้อยละ 10.7 ผู้ประกอบการมีพฤติกรรมที่ถูกต้องเฉลี่ยเพิ่มขึ้นร้อยละ 45.1 และจากการตรวจปริมาณแบคทีเรียรวมในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร รวมทั้งโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และ *E. coli* ในอาหารและน้ำดื่ม พบว่ามีภาชนะผ่านเกณฑ์มาตรฐานแบคทีเรียรวมเฉลี่ยเพิ่มขึ้นร้อยละ 23.7 มือผู้สัมผัสอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานเพิ่มขึ้นร้อยละ 6.8 มีอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพิ่มขึ้นร้อยละ 12.0 น้ำดื่มผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพิ่มขึ้นร้อยละ 18.4 พบว่าปริมาณแบคทีเรียรวมใน จาน ช้อน แก้ว มือผู้สัมผัสอาหาร และปริมาณ Coliform ในอาหารมีค่าลดลงอย่างมีนัยสำคัญภายหลังการจัดการความเสี่ยง ($p < 0.05$) ส่วนปริมาณ *E. coli* ในอาหาร และน้ำดื่มและ ปริมาณ Coliform ในน้ำดื่มไม่ลดลงอย่างมีนัยสำคัญ ($p > 0.05$) และไม่พบการตกค้างของผงกรอบ (บอแรกซ์) กรดแอสซอร์บิก (น้ำส้มสายชูปลอม) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) และสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ในอาหารทั้งก่อนและหลังการจัดการความเสี่ยง การศึกษานี้สรุปได้ว่า สภาวะสุขาภิบาลอาหารของศูนย์อาหารศรีตรังดีขึ้นอย่างชัดเจนภายหลังการจัดการความเสี่ยงเบื้องต้น

Thesis Title Risk Assessment and Preliminary Risk Management on Health and Environment of Sri Trang Food Center, Khohong Tambon Municipality, Amphoe Hat Yai, Changwat Songkhla

Author Miss Chanika Saenge

Major Program Environmental Management

Academic Year 2004

Abstract

The objectives of this study were to assess and manage health risk and environmental risk of Srirang food center, Kho Hong Tambon Municipality, Amphoe Hat Yai, Changwat Songkhla. The study included a survey following a standard food sanitation guideline, an interview with each vendor using a questionnaire, determinations of total bacterial count, coliform bacteria and *E. coli* to assess cleanliness of food, and analyses of toxic contaminants in food samples. After an initial risk management was attempted by giving a session of food sanitation education to the food vendors and giving recommendations to Kho Hong Tambon municipality, it was found that the number of vendors passed all 29 standard food sanitation criteria increased 10.7%. The number of vendors having good practice increased 45.1%. The average numbers of food utensils and hands to be exposed to food passing the standard criterion of total bacterial count increased 23.7% and 6.8%, respectively. The number of food passing the standard criteria of total bacterial count, coliform bacteria, and *E. coli* increased 12.0%. The number of drinking water passing the standard criteria of coliform bacteria and *E. coli* increased 18.4%. The total bacterial count in food utensils and hands to be exposed to food were significantly reduced after the initial risk management ($p < 0.05$). *E. coli* in food and drinking water and coliform in drinking water were not significantly reduced after the initial risk management ($p > 0.05$). No residue of borax, free mineral acids, salicylic acid, and sodium hydrosulfite were found in food both before and after the risk management. It was concluded that the food sanitation condition of Srirang food center was significantly improved after the initial risk management.