

เปรียบเทียบสุขลักษณะของร้านอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตร
การสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการอบรมในห้องอบรม
(Class room) และวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
Comparison of Restaurants' Hygiene Practice between Restaurants
with Classroom-study and Self-study on Food Handlers' Training
Curriculum Courses in Bangkok Area

พรสุดา พานุกาณ์* พีระยา สมชัยยานนท์* และ อาภาพร รุจิระเศรษฐ**^a

*กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

**คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์

^aผู้นิพนธ์หลัก e-mail: apaporn.ruc@rmutr.ac.th

Pornsuda Phanukarn* Peeraya Somchaiyanon* and Apaporn Ruchiraset**^a

*Food Sanitation Division, Health Department, Bangkok Metropolitan Administration

**Faculty of Science and Technology, Rajamangala University of Technology Rattanakosin

^aCorresponding author, e-mail: apaporn.ruc@rmutr.ac.th

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเปรียบเทียบสุขลักษณะของร้านอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการอบรมในห้องอบรม (Class room) และวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยใช้รูปแบบการวิจัยเชิงสำรวจ กลุ่มตัวอย่าง แบ่งเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่ 1 ร้านอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการอบรมในห้องอบรม (จำนวน 27 แห่ง) และ กลุ่มที่ 2 ร้านอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (จำนวน 32 แห่ง) โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง ทำการเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสำรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า มีร้านอาหาร จำนวน 1 แห่งที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานคร และเมื่อเปรียบเทียบสุขลักษณะของร้านอาหารทั้งสองกลุ่ม พบว่า ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} > 0.05$) โดยข้อกำหนดสุขลักษณะที่ร้านอาหารทั้งสองกลุ่มปฏิบัติไม่ถูกต้องมากที่สุด คือ การมีหลักฐานผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร การจัดให้มีความเข้มของแสงสว่างที่เพียงพอ และการจัดเก็บอาหารสดในอุณหภูมิที่เหมาะสม

คำสำคัญ : หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร การอบรมในห้องอบรม การเรียนรู้ด้วยตนเอง
สุขลักษณะอาหาร กรุงเทพมหานคร

Abstract

This study aimed to compare restaurants' hygiene practices between restaurants having food handlers who had passed training curriculum on food sanitation with Class room-study and on Self-study in Bangkok area by using a survey research study. Samples were divided into two groups; group 1 is restaurants with food handlers who had passed training curriculum on food sanitation with Class room-study and group 2 is restaurants with food handlers passing the training curriculum on food sanitation with self-study. Purposive random sampling method was used in the study. Data were collected using a checklist for hygiene in restaurant by the Food Sanitation Division, Health Department, Bangkok Metropolitan Administration. Results showed that there is only one restaurant passing the standard of the Bangkok Metropolitan Administration. The finding reveals that hygienic practice of restaurants between two groups was of no significant statistical difference. The most missing hygienic requirements were having evidence of passing food sanitation curriculum, providing adequate lighting intensity, and storing fresh food in proper temperature.

Keyword: Food Sanitation Curriculum, Class room-study, Self-study, Food Hygiene, Bangkok

บทนำ

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ การบริโภคอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอาจนำมาซึ่งการเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษได้ ประกอบกับในปัจจุบันด้วยความเร่งรีบในการใช้ชีวิตคนส่วนใหญ่ไม่มีเวลาในเตรียมหรือประกอบอาหารรับประทานเอง จึงมีความจำเป็นต้องซื้ออาหารปรุงสำเร็จหรือรับประทานอาหารนอกบ้านจากแหล่งผลิตอาหาร เช่น ร้านอาหาร แผงลอย ความเสี่ยงในการได้บริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัยหรือเกิดการ

เจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นสื่อก็มากขึ้นด้วย ดังนั้นผู้ประกอบการร้านอาหารจึงต้องมีการบริหารจัดการให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งประกอบด้วย 5 ด้าน ได้แก่ สถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ ผู้สัมผัสอาหาร และแมลงและสัตว์นำโรค เพื่อให้อาหารที่จำหน่ายสะอาด ปลอดภัย จากสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคต่างๆ ที่ส่งผลต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้ ทั้งนี้ ปัจจัยที่สำคัญปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ร้านอาหารมีการสุขาภิบาลอาหารที่เหมาะสม คือ ผู้สัมผัสอาหาร เนื่องจากผู้สัมผัสอาหารมีบทบาท

สำคัญต่อความปลอดภัยของอาหารในห่วงโซ่อาหาร ในทุกขั้นตอน นับตั้งแต่การผลิต การแปรรูป การเก็บรักษา และการปรุงประกอบอาหาร การละลาย และขาดความสนใจในเรื่องความปลอดภัยอาหารของผู้สัมผัสอาหารจะส่งผลให้เชื้อโรคและสารเคมี เข้าสู่อาหาร และเป็นสาเหตุของความเจ็บป่วยของผู้บริโภค รวมทั้งสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารยังเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อความปลอดภัยอาหารด้วย ดังนั้น ผู้สัมผัสอาหารจึงต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติตนได้ถูกต้อง เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ และทำให้ร้านอาหารมีสุขลักษณะที่เหมาะสมมากขึ้นด้วย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ จินดาวัลย์ วิบูลย์อุทัย และคณะ¹ ที่ศึกษาผลของการใช้กระบวนการอบรมสุขาภิบาลอาหาร เพื่อพัฒนาอาหารปลอดภัย โดยการเปรียบเทียบความรู้และการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร พบว่า หลังการดำเนินการฝึกอบรมผู้จำหน่ายนมรถเข็น มีความรู้และการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดีขึ้น และงานวิจัยของปัญญ์พัชรรณ บัญพร้อมและคณะ² คณะผู้วิจัยได้ทำการประเมินมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารโรงอาหารวิทยาลัยเทคโนโลยี สุขภาพและบริการกรุงเทพฯ ผลการตรวจสอบด้านสุขาภิบาลอาหารภายในวิทยาลัยเทคโนโลยี สุขภาพและบริการกรุงเทพ ฯ พบว่าก่อนการอบรม มีร้านอาหารไม่ได้มาตรฐานร้อยละ 100 หลังการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร พบว่า ร้านจำหน่ายอาหารมีมาตรฐานอยู่ในระดับดีคิดเป็นร้อยละ 100

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร มีหน้าที่ในการส่งเสริมความรู้ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ให้แก่ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบกิจการ

ด้านอาหาร เช่น ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ผู้ขายของในตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร การส่งเสริมความรู้มี 2 วิธีการ ได้แก่ 1. การจัดอบรมในห้องอบรม (Class room-study) และ 2. การจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) โดยเริ่มดำเนินการตั้งแต่ปี พ.ศ. 2557 เป็นต้นมา (ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2562 การส่งเสริมความรู้ให้แก่ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารมีเฉพาะวิธีการจัดอบรมในห้องอบรมเท่านั้น) ซึ่งจากงานวิจัยของอาภาพร รุจิระเศรษฐ์ และคณะ³ ทำการศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) และการจัดอบรมในห้องอบรม (Class room) ของผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร พบว่าผลสัมฤทธิ์ทางการอบรมระหว่างกลุ่มการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเองและกลุ่มจัดอบรมในห้องอบรมไม่พบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ กล่าวคือ ทั้งสองวิธีการที่กองสุขาภิบาลอาหารดำเนินการมีประสิทธิภาพใกล้เคียงกัน นอกจากนี้ กองสุขาภิบาลอาหารยังมีหน้าที่ส่งเสริมให้สถานประกอบกิจการด้านอาหารปฏิบัติตามเกณฑ์สุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร ด้วย โดยได้สุ่มตรวจสอบสุขลักษณะของร้านอาหาร เพื่อตรวจประเมินการปฏิบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานครหรือไม่เป็นประจำทุกปี แต่ที่ผ่านมายังไม่มี การติดตามประเมินผลว่าร้านอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมด้วยวิธีการดังกล่าวมีสุขลักษณะแตกต่างกันหรือไม่ ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์ เพื่อเปรียบเทียบสุขลักษณะของร้านอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมด้วยวิธีการอบรมในห้องอบรมและวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง เพื่อนำข้อมูลมาเป็น

ข้อเสนอแนะในการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครต่อไป

วิธีการศึกษา

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจเพื่อเปรียบเทียบสุขลักษณะของร้านอาหารที่มีผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการอบรมในห้องอบรม (Class room) และวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ประชากรในการศึกษาคั้งนี้คือ ร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมในหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (ทั้งวิธีการอบรมในห้องอบรม (Class room) และวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) ที่กรุงเทพมหานคร จัดการอบรมให้เมื่อปี พ.ศ. 2561 ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Random Sampling) โดยคัดเลือกจากเขตที่มีร้านอาหารมากกว่า 100 แห่งขึ้นไป ได้แก่ร้านอาหารในเขตสาทร บางรัก ภาษีเจริญ บางขุนเทียน คลองสาน ดุสิต บางเขน บางคอแหลม บางซื่อ บางกะปิ ประเวศ บางแค พญาไท วังทองหลาง และยานนาวา จำนวน 59 แห่ง กลุ่มตัวอย่างแบ่งออกเป็น 2 กลุ่มคือ กลุ่มที่ 1 ร้านอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีการอบรมในห้องเรียน (Class room) จำนวน 27 แห่ง และกลุ่มที่ 2 ร้านอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) จำนวน 32 แห่ง

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ได้จัดทำเจ้าหน้าที่ลงสำรวจและตรวจประเมินสุขลักษณะ

ของร้านอาหาร ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ - เมษายน พ.ศ. 2563 โดยใช้แบบสอบถามข้อมูลทั่วไป ซึ่งปรับจากแบบสอบถามของอาภาพร รุจิระเศรษฐ และคณะ³ และแบบตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ซึ่งมีทั้งหมด 50 ข้อ แบ่งเป็น 5 หมวดสุขลักษณะ ได้แก่ หมวดที่ 1 สุขลักษณะของสถานที่ (10 ข้อ) หมวดที่ 2 สุขลักษณะของอาหาร (19 ข้อ) หมวดที่ 3 สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ (9 ข้อ) หมวดที่ 4 ระบบสุขาภิบาล จำนวน 7 ข้อ และหมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 5 ข้อ (ถ้าผ่านเกณฑ์สุขลักษณะได้ 1 คะแนน และถ้าไม่ผ่านเกณฑ์สุขลักษณะได้ 0 คะแนน โดยในแต่ละหมวดต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะทุกข้อ จึงจะผ่านเกณฑ์ในหมวดนั้น) ทั้งนี้เกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานครคือต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะทุกข้อ (50 คะแนน)

การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ในการแจกแจงความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) และใช้สถิติเชิงอนุมาน (Inferential Statistics) โดยใช้สถิติ Mann-Whitney U test ในการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา เนื่องจากข้อมูลมีการแจกแจงไม่ปกติ (non-normal distribution)

ผลการศึกษาและอภิปรายผล

1. ข้อมูลทั่วไป

การสำรวจร้านอาหาร จำนวน 59 แห่ง แบ่งเป็นกลุ่มที่ 1 ร้านอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมด้วยวิธีการอบรมในห้องอบรม จำนวน

27 แห่ง (มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 28 คน) และกลุ่มที่ 2 ร้านอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมด้วยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง จำนวน 32 แห่ง (มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 53 คน) โดยใช้แบบสอบถามข้อมูลทั่วไป พบว่า ร้านอาหารกลุ่มที่ 1 ผู้ตอบแบบสอบถามมีอายุระหว่าง 23-47 ปี เป็นเพศหญิง จำนวน 16 คน (ร้อยละ 57) และเพศชาย จำนวน 12 คน (ร้อยละ 43) ส่วนใหญ่มีวุฒิการศึกษา ระดับปริญญาตรีขึ้นไป จำนวน 13 คน (ร้อยละ 46) รองลงมาคือระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 8 คน (ร้อยละ 29) โดยทำงานในตำแหน่งเจ้าของ/ผู้จัดการ จำนวน 14 คน (ร้อยละ 50) และเป็นพนักงาน จำนวน 14 คน (ร้อยละ 50) ในขณะที่ร้านอาหารกลุ่มที่ 2 ผู้ตอบแบบสอบถามมีอายุระหว่าง 20-57 ปี เป็นเพศหญิง จำนวน 30 คน (ร้อยละ 57) และเพศชาย จำนวน 23 คน (ร้อยละ 43) ส่วนใหญ่มีวุฒิการศึกษา ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/อนุปริญญา จำนวน 25 คน (ร้อยละ 47) รองลงมาคือระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 13 คน (ร้อยละ 25) และทำงานในตำแหน่งพนักงาน จำนวน 41 คน (ร้อยละ 77) และเป็นเจ้าของ/ผู้จัดการ จำนวน 12 คน (ร้อยละ 23)

2. การประเมินสุขลักษณะของร้านอาหาร

2.1 ร้านอาหารกลุ่มที่ 1 (ร้านอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมด้วยวิธีการอบรมในห้องอบรม)

ผลการประเมินสุขลักษณะผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานคร (ได้คะแนนเต็ม 50 คะแนน) พบว่าร้านอาหารกลุ่มที่ 1 ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 1 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 4 และผลการประเมินสุขลักษณะในรายหมวดสุขลักษณะ (ต้องผ่านเกณฑ์ทุกข้อ) จำนวน 5 หมวด ได้แก่ หมวดที่ 1 สุขลักษณะ

ของสถานที่ หมวดที่ 2 สุขลักษณะของอาหาร หมวดที่ 3 สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ หมวดที่ 4 ระบบสุขาภิบาล และ หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล พบว่า ร้านอาหารปฏิบัติได้ถูกต้องผ่านเกณฑ์ที่กำหนดมากที่สุด คือ หมวดที่ 3 (ร้อยละ 89) รองลงมาคือหมวดที่ 4, หมวดที่ 2 และ หมวดที่ 1 คิดเป็นร้อยละ 67, 44 และ 37 ตามลำดับ ในขณะที่ร้านอาหารปฏิบัติได้ถูกต้องผ่านเกณฑ์ที่กำหนดน้อยที่สุด คือ หมวดที่ 5 (ร้อยละ 22) รายละเอียดในรายชื่อในแต่ละหมวดสุขลักษณะ แสดงในตารางที่ 1 ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

หมวดที่ 1 สุขลักษณะของสถานที่ (ข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติทั้งหมด 10 ข้อ) พบว่าร้านอาหารทุกแห่งปฏิบัติได้ถูกต้องร้อยละ 100.0 ทุกข้อ ยกเว้นข้อที่ 5 มีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอ และข้อที่ 10 ต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือ เครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัย โดยมีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 40.7 และ 96.3 ตามลำดับ

หมวดที่ 2 สุขลักษณะของอาหาร (ข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติทั้งหมด 19 ข้อ) พบว่าร้านอาหารทุกแห่งปฏิบัติได้ถูกต้องร้อยละ 100.0 ในข้อที่ 14-15, 19-22 และ 25-27 ยกเว้นข้อที่ 13, 16, 23 และ 24 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 96.3 ข้อที่ 11 และ 17 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 92.6 ข้อที่ 18 มีร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 88.9 ข้อที่ 28 และ 29 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 74.1 และข้อที่ 12 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 70.4

หมวดที่ 3 สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ (ข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติทั้งหมด 9 ข้อ) พบว่าร้านอาหารทุกแห่งปฏิบัติได้ถูกต้องร้อยละ 100.0 ทุกข้อ ยกเว้นข้อที่ 31, 34 และ 36 มี

ร้านอาหารผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 96.3

หมวดที่ 4 ระบบการสุขาภิบาล (ข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติทั้งหมด 7 ข้อ) พบว่าร้านอาหารทุกแห่งปฏิบัติได้ถูกต้องร้อยละ 100.0 ในข้อที่ 41, 42, 43 และ 45 ยกเว้นข้อที่ 39, 40 และ 44 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 81.5, 77.8 และ 96.3 ตามลำดับ

หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล (ข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติทั้งหมด 5 ข้อ) พบว่าร้านอาหารทุกแห่งปฏิบัติได้ถูกต้องร้อยละ 100.0 ในข้อที่ 49 ยกเว้นข้อที่ 46 และ 48 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 88.9 ข้อที่ 47 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 22.2 และข้อที่ 50 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 96.3

2.2 ร้านอาหารกลุ่มที่ 2 (ร้านอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมด้วยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง)

ผลการประเมินสุขลักษณะของร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานคร (ได้คะแนนเต็ม 50 คะแนน) พบว่าไม่มีร้านอาหารกลุ่มที่ 2 ผ่านเกณฑ์ฯ และผลการประเมินสุขลักษณะในรายหมวดสุขลักษณะ (ต้องผ่านเกณฑ์ทุกข้อ) พบว่าร้านอาหารปฏิบัติได้ถูกต้องผ่านเกณฑ์ที่กำหนดมากที่สุด คือ หมวดที่ 3 (ร้อยละ 91) รองลงมาคือ หมวดที่ 4, หมวดที่ 2 และหมวดที่ 5 คิดเป็นร้อยละ 88, 50 และ 38 ตามลำดับ ในขณะที่ร้านอาหารปฏิบัติได้ถูกต้องผ่านเกณฑ์ที่กำหนดน้อยที่สุด คือ หมวดที่ 1 (ร้อยละ 34) ดังแสดงในรูปที่ 1 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อในแต่ละหมวดสุขลักษณะ (ตารางที่ 1) รายละเอียด ดังนี้

หมวดที่ 1 สุขลักษณะของสถานที่ (ข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติทั้งหมด 10 ข้อ) พบว่า

ร้านอาหารทุกแห่งปฏิบัติได้ถูกต้องร้อยละ 100.0 ทุกข้อ ยกเว้นข้อที่ 5 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 40.67 และข้อ 7 และ 10 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 93.8

หมวดที่ 2 สุขลักษณะของอาหาร (ข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติทั้งหมด 19 ข้อ) พบว่าร้านอาหารทุกแห่งปฏิบัติได้ถูกต้องร้อยละ 100.0 ในข้อที่ 14-18, 21-22 และ 25-27 ยกเว้นข้อที่ 11 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 96.7 ข้อที่ 12 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 62.5 ข้อที่ 13, 19, 23, 28 และ 29 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 96.9 และข้อที่ 20 และ 24 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 93.8

หมวดที่ 3 สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ (ข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติทั้งหมด 9 ข้อ) พบว่าร้านอาหารทุกแห่งปฏิบัติได้ถูกต้องร้อยละ 100.0 ทุกข้อ ในข้อที่ 30-34, 36 และ 37 ยกเว้นข้อที่ 35 และ 38 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 96.9 และ 93.8 ตามลำดับ

หมวดที่ 4 ระบบการสุขาภิบาล (ข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติทั้งหมด 7 ข้อ) พบว่าร้านอาหารทุกแห่งปฏิบัติได้ถูกต้องร้อยละ 100.0 ในข้อที่ 41-45 ยกเว้นข้อที่ 39 และ 40 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 93.8 และ 87.5 ตามลำดับ

หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล (ข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติทั้งหมด 5 ข้อ) พบว่าร้านอาหารทุกแห่งปฏิบัติได้ถูกต้องร้อยละ 100.0 ในข้อที่ 46, 48, 49 และ 50 ยกเว้นข้อที่ 47 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 37.5

ตารางที่ 1 ร้อยละของจำนวนร้านอาหารที่ปฏิบัติถูกต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานคร

ข้อกำหนด	กลุ่มที่ 1 (n=27)	กลุ่มที่ 2 (n = 32)
หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่ (10 คะแนน)		
1. บริเวณโดยทั่วไปสะอาด เป็นระเบียบ	100.0	100.0
2. พื้น ต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย	100.0	100.0
3. ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด	100.0	100.0
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ	100.0	100.0
5. มีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอ	40.7	40.6
6. บริเวณห้องครัวต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่มีสภาพดี สะอาด พร้อมใช้งาน	100.0	100.0
7. บริเวณที่บริโภคร้านอาหาร ต้องจัดให้มีที่ล้างมือที่มีสภาพดี สะอาด พร้อมใช้งาน หรือจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม	100.0	93.8
8. ไม่เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร บนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม	100.0	100.0
9. โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคร้านอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด	100.0	100.0
10. ต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัย	96.3	93.8
หมวดที่ 2 สุขลักษณะของอาหาร (19 คะแนน)		
11. อาหารสดมีคุณภาพดี และมีการล้างทำความสะอาดอย่างถูกวิธี	92.6	96.7
12. อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม	70.4	62.5
13. จัดเก็บอาหารสดเป็นสัดส่วน มีการปกปิด มีการจัดเก็บเหมาะสม	96.3	96.9
14. อาหารแห้งต้องสะอาดปลอดภัย และจัดเก็บในภาชนะที่เหมาะสม	100.0	100.0
15. อาหารในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมายที่ราชการรับรอง	100.0	100.0
16. อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหาร และมีการป้องกันการปนเปื้อน	96.3	100.0
17. อาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริโภคร้อนที่รอการจำหน่าย เก็บที่อุณหภูมิ 60 °C ขึ้นไป	92.6	100.0

ตารางที่ 1 ร้อยละของจำนวนร้านอาหารที่ปฏิบัติตามถูกต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานคร (ต่อ)

ข้อกำหนด	กลุ่มที่ 1 (n=27)	กลุ่มที่ 2 (n = 32)
หมวดที่ 2 สุขลักษณะของอาหาร (19 คะแนน)		
18. อาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริโภคเย็น เก็บที่อุณหภูมิ ต่ำกว่า 5 °C	88.9	100.0
19. น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร	100.0	96.9
20. น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่ไม่ได้อยู่ในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.	100.0	93.8
21. น้ำดื่มและน้ำใช้สำหรับเตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องมีคุณภาพ	100.0	100.0
22. น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องสะอาด และมีคุณภาพ	100.0	100.0
23. จัดเก็บน้ำแข็งไว้ในภาชนะที่มีสภาพดี สะอาด	96.3	96.9
24. จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับคืบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ มีสภาพดี สะอาด มีด้ามจับ	96.3	93.8
25. น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา และจัดเก็บในภาชนะบรรจุน้ำใช้ที่สะอาด ปลอดภัย และสภาพดี	100.0	100.0
26. สารเคมี ต้องมีการจัดเก็บแยกบริเวณเป็นสัดส่วน	100.0	100.0
27. ห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	100.0	100.0
28. ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการประกอบหรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	74.1	96.9
29. ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบปรุง หรืออุ่นอาหาร	74.1	96.9
หมวดที่ 3 สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ (9 คะแนน)		
30. ภาชนะและอุปกรณ์และเครื่องใช้ต่างๆ ต้องมีสภาพดี สะอาด ทำจากวัสดุที่ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท	100.0	100.0
31. มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ ไว้ในที่สะอาด เก็บให้เป็นระเบียบ	96.3	100.0
32. ตู้อุ่น ตู้อุ่น ต้องมีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี	100.0	100.0

ตารางที่ 1 ร้อยละของจำนวนร้านอาหารที่ปฏิบัติถูกต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานคร (ต่อ)

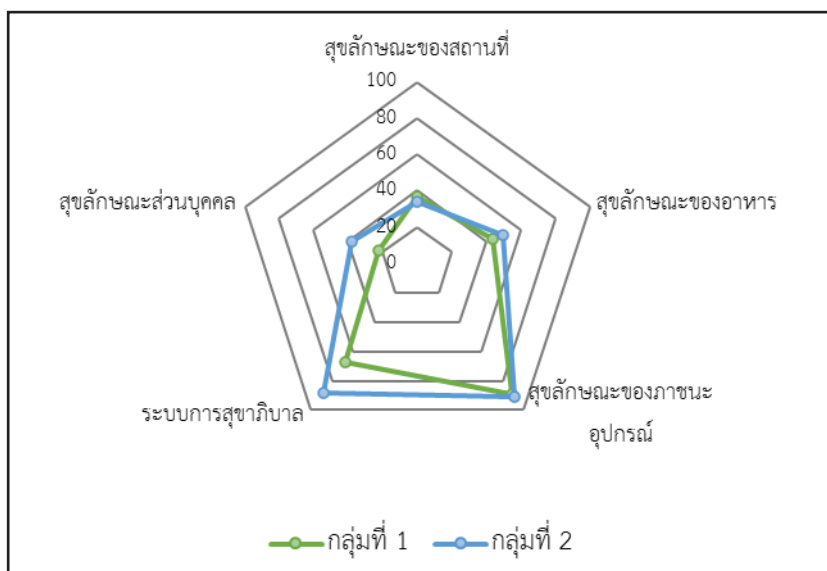
ข้อกำหนด	กลุ่มที่ 1 (n=27)	กลุ่มที่ 2 (n = 32)
หมวดที่ 3 สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ (9 คะแนน)		
33. อุปกรณ์ประกอบอาหารด้วยความร้อน ต้องสะอาด ไม่ชำรุด	100.0	100.0
34. ต้องมีบริการช้อนกลางสำหรับตัก แบ่งอาหาร	96.3	100.0
35. ภาชนะอุปกรณ์ ที่รอการทำความสะอาด มีการแยกเศษอาหารออก ก่อนการทำความสะอาด	100.0	96.9
36. จัดให้มีที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ให้เพียงพอ อุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	96.3	100.0
37. มีการทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ ถูกสุขลักษณะ โดยล้างภาชนะ อุปกรณ์ 3 ขั้นตอน	100.0	100.0
38. จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะอุปกรณ์ ภายหลังจากการทำความสะอาด	100.0	93.8
หมวดที่ 4 ระบบการสุขาภิบาล (7 คะแนน)		
39. มีถังรองรับมูลฝอยเพียงพอ ขนาดเหมาะสม สภาพดี มีฝาปิดมิดชิด	81.5	93.8
40. ต้องมีการแยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น	77.8	87.5
41. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี	100.0	100.0
42. มีการแยกเศษอาหารจากภาชนะอุปกรณ์ก่อนทำความสะอาด และมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ	100.0	100.0
43. ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วม และที่ล้างมือ ที่มีสภาพดี พร้อมใช้งานและมีจำนวนเพียงพอ แยกเป็นสัดส่วน	100.0	100.0
44. ห้องส้วมและสุขภัณฑ์ต้องสะอาด มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ	96.3	100.0
45. จัดให้มีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยง ตามหลักวิชาการ	100.0	100.0
หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล (5 คะแนน)		
46. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ	88.9	100.0

ตารางที่ 1 ร้อยละของจำนวนร้านอาหารที่ปฏิบัติถูกต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานคร (ต่อ)

ข้อกำหนด	กลุ่มที่ 1	กลุ่มที่ 2
	(n=27)	(n = 32)
หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล (5 คะแนน)		
47. มีหลักฐานแสดงว่าผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร	22.2	37.5
48. ผู้สัมผัสอาหาร สวมเสื้อผ้าสะอาดมีแขน	88.9	100.0
49. ผู้สัมผัสอาหาร ล้างมือได้ถูกต้อง	100.0	100.0
50. ผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ ปิ้ง จำหน่าย และเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ	96.3	100.0

เมื่อพิจารณาหมวด พบว่า ร้านอาหารทั้งสองกลุ่มปฏิบัติได้ถูกต้องผ่านเกณฑ์ที่กำหนดมากที่สุด ในหมวดที่ 3 สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ รองลงมาคือหมวดที่ 4 ระบบการสุขาภิบาล ในขณะที่ร้านอาหารทั้งสองกลุ่มปฏิบัติได้ถูกต้องผ่านเกณฑ์ที่กำหนดน้อยที่สุด คือ หมวดที่ 5 สุขลักษณะ

ส่วนบุคคล เมื่อเปรียบเทียบในหมวดสุขลักษณะ ในหมวดที่ 1 พบว่าร้านอาหารกลุ่มที่ 1 ปฏิบัติได้ถูกต้องมากกว่าร้านอาหารกลุ่มที่ 2 ในขณะที่ ในหมวดที่ 2-5 พบว่าร้านอาหารกลุ่มที่ 2 ปฏิบัติได้ถูกต้องมากกว่าร้านอาหารกลุ่มที่ 1 (ดังแสดงในรูปที่ 1)



รูปที่ 1 ร้อยละของร้านอาหารที่ปฏิบัติถูกต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานคร (5 หมวดสุขลักษณะ)

3. การเปรียบเทียบสุขลักษณะของร้านอาหาร เมื่อทำการทดสอบความแตกต่างของคะแนนในแต่ละหมวดสุขลักษณะระหว่างร้านอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมด้วยวิธีการอบรม 2 แบบ ที่เป็นอิสระกัน โดยใช้สถิติ Mann-Whitney U Test พบว่า มีเพียงหมวดที่ 5 ที่คะแนนแตกต่างกัน

อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยได้ค่าสถิติทดสอบ Mann-Whitney U Test= 306.0 (p-value<0.05) และเมื่อพิจารณาความแตกต่างของคะแนนรวมของร้านอาหารทั้งสองกลุ่ม พบว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p-value>0.05) ดังรายละเอียดในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยของคะแนนการปฏิบัติที่ถูกต้องของร้านอาหาร

หมวดสุขลักษณะ	กลุ่ม	Mean Rank	N	Mann-Whitney U	p-value
หมวดที่ 1	กลุ่มที่ 1	31.06	27	403.5	0.61
	กลุ่มที่ 2	29.11	32		
หมวดที่ 2	กลุ่มที่ 1	27.57	27	366.5	0.28
	กลุ่มที่ 2	32.05	32		
หมวดที่ 3	กลุ่มที่ 1	29.72	27	424.5	0.83
	กลุ่มที่ 2	30.23	32		
หมวดที่ 4	กลุ่มที่ 1	26.78	27	345.0	0.07
	กลุ่มที่ 2	32.72	32		
หมวดที่ 5	กลุ่มที่ 1	25.33	27	306.0	0.03
	กลุ่มที่ 2	33.94	32		
คะแนนรวม	กลุ่มที่ 1	27.17	27	355.5	0.23
	กลุ่มที่ 2	32.39	32		

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

จากการประเมินสุขลักษณะของร้านอาหาร โดยใช้แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารของกองสุขภิบาลอาหารสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ซึ่งเกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานคร คือ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะทุกข้อ (50 คะแนน) ผลการศึกษาพบว่า มีเพียงร้านอาหารกลุ่มที่ 1 จำนวน 1 แห่งเท่านั้นที่ปฏิบัติได้ถูกต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานคร (ได้ 50 คะแนน) ในขณะที่ร้าน

อาหารกลุ่มที่ 2 ไม่มีร้านใดผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานคร โดยข้อกำหนดสุขลักษณะที่ร้านอาหารส่วนใหญ่ปฏิบัติไม่ถูกต้อง คือ การมีหลักฐานผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขภิบาลอาหาร (ข้อที่ 47) การจัดให้ความเข้มของแสงสว่างที่เพียงพอในบริเวณที่กำหนด (ข้อที่ 5) และการจัดเก็บอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสม (ข้อที่ 12) ซึ่งข้อกำหนดเหล่านี้เป็นข้อกำหนดที่เป็นไปตามกฎ

กระทรวงสุขภาพของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561⁴ ซึ่งเป็นกฎหมายที่เริ่มประกาศใช้เมื่อปี 2561 ผู้ประกอบกิจการอาจยังไม่ทราบหรือยังอยู่ระหว่างปรับปรุงสถานที่และอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด อีกทั้งหลักเกณฑ์การผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ยังอยู่ในช่วงเวลาที่กฎหมายดังกล่าวให้เวลาผู้ประกอบการในการจัดให้พนักงานในร้านเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรและวิธีการที่กฎหมายกำหนด จึงอาจเป็นสาเหตุให้ร้านอาหารส่วนใหญ่ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานคร อย่างไรก็ตามจากการเปรียบเทียบผลของสุขลักษณะของร้านอาหารกลุ่มที่ 1 และกลุ่มที่ 2 โดยใช้การเปรียบเทียบคะแนนรวมทุกหมวดสุขลักษณะที่ถูกต้องระหว่างร้านอาหารทั้งสองกลุ่ม พบว่าไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} > 0.05$) แสดงให้เห็นว่าร้านอาหารที่มีผู้ผ่านการอบรมในหลักสูตรที่แตกต่างกัน (วิธีการอบรมในห้องเรียน (Class room) และวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study)) มีการปฏิบัติตนภายหลังได้รับการอบรมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาแต่ละหมวดสุขลักษณะ พบว่าค่าเฉลี่ยคะแนนในหมวดที่ 5 ของร้านอาหารกลุ่มที่ 2 มีค่าสูงกว่าร้านอาหารกลุ่มที่ 1 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ซึ่งแสดงว่าร้านอาหารกลุ่มที่ 2 มีการปฏิบัติตนของผู้สัมผัสอาหารที่ถูกต้องมากกว่าร้านอาหารกลุ่มที่ 1 และเมื่อพิจารณาจากข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่ามีร้านอาหารกลุ่มที่ 2 จำนวน 10 แห่ง มีผู้สัมผัสอาหารมากกว่า 1 คน ที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารแล้ว จึงอาจจะส่งผลให้การปฏิบัติตามสุขลักษณะทำได้ถูกต้องและครบถ้วนมากขึ้น ซึ่งอาจจะสรุปได้ว่าการส่งเสริม

การให้ความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสามารถช่วยส่งเสริมการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารให้กับร้านอาหารได้เป็นอย่างดี ไม่ว่าจะด้วยวิธีการอบรมในห้องอบรมหรือวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของวิชย ชูจิต⁵ ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร จังหวัดพังงา พบว่า การได้รับข้อมูลข่าวสารทางด้านสุขาภิบาลอาหารมีผลต่อพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหารในการปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับสูง และงานวิจัยของจินดาวัลย์ วิบูลย์อุทัย และคณะ¹ ศึกษาผลของการใช้กระบวนการอบรมสุขาภิบาลอาหาร เพื่อพัฒนาอาหารปลอดภัย โดยการเปรียบเทียบความรู้และการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร พบว่าหลังการดำเนินการฝึกอบรมผู้จำหน่ายนมรถเข็นมีความรู้และการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดีขึ้น โดยพบว่าเฉลี่ยของคะแนนความรู้ หลังการทดลองมากกว่าก่อนการทดลอง มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} < 0.05$) และงานวิจัยของปัญจปัทมกร บุญพร้อม และคณะ² ทำการประเมินมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารกรณีศึกษาโรงอาหารวิทยาลัยเทคโนโลยีสุขภาพและบริการกรุงเทพฯ ผลการตรวจสอบด้านสุขาภิบาลอาหารภายในวิทยาลัยเทคโนโลยีสุขภาพและบริการกรุงเทพฯ พบว่าก่อนการอบรมมีร้านอาหารไม่ได้มาตรฐานร้อยละ 100 หลังการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร พบว่า ร้านจำหน่ายอาหารมีมาตรฐานอยู่ในระดับดีคิดเป็นร้อยละ 100

สรุปผลการศึกษา

การเปรียบเทียบสุขลักษณะของร้านอาหารที่มีผู้ผ่านการประเมินผลความรู้ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการอบรมในห้องอบรม (Class room) และวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร พบว่ามีร้านอาหารมีผู้ผ่านการประเมินผลความรู้ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการอบรมในห้องอบรม (Class room) จำนวน 1 แห่งที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานคร และเมื่อเปรียบเทียบสุขลักษณะของร้านอาหารทั้งสองกลุ่มไม่พบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value}=0.059$) กล่าวคือ ร้านอาหารทั้งสองกลุ่มมีสุขลักษณะที่ถูกต้องใกล้เคียงกัน โดยข้อกำหนดสุขลักษณะที่ร้านอาหารทั้งสองกลุ่มปฏิบัติไม่ถูกต้องมากที่สุด คือ การมีหลักฐานผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร การจัดให้มีความเข้มของแสงสว่างที่เพียงพอ และการจัดเก็บอาหารสดในอุณหภูมิที่เหมาะสม ซึ่งข้อกำหนดเหล่านี้เป็นข้อกำหนดที่เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 25614 ซึ่งเป็นกฎหมายที่เริ่มประกาศใช้เมื่อปี 2561 ผู้ประกอบกิจการอาจอยู่ระหว่างดำเนินการให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

ควรจัดระบบการควบคุมกำกับด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่อง โดยต้องจัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการให้เป็นปัจจุบัน มีการประชาสัมพันธ์ข้อมูลด้านกฎหมายที่มีผลบังคับใช้ในหลายช่องทาง เพื่อให้ผู้ประกอบการ

รับรู้เรื่องกฎหมาย มีการปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎหมาย และต้องมีการบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจัง

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

ควรมีการศึกษาปัจจัยความสำเร็จในการพัฒนาสุขลักษณะของร้านอาหารให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดในทุกภาคส่วน ได้แก่ ผู้ประกอบกิจการ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน ผู้บริโภค เจ้าหน้าที่ผู้มีหน้าที่ในการบังคับใช้กฎหมาย

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความร่วมมือเป็นอย่างดีจากผู้ประกอบกิจการและผู้ปฏิบัติงานของร้านอาหารที่ทำวิจัย และเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตฯ จึงขอขอบพระคุณมา ณ ที่นี้

เอกสารอ้างอิง

- จินดาวัลย์ วิบูลย์อุทัย, ธิดารัตน์ สมดี, สุรณี กุชชัยภูมิ, พจิมญ์ ปทุมวัน และพลอยไพลิน พรรุ่ง. การพัฒนาอาหารปลอดภัยโดยกระบวนการอบรมสุขาภิบาลอาหารในผู้จำหน่ายนมรถเข็นจังหวัดมหาสารคาม. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการระดับชาติ “นเรศวรวิจัย” ครั้งที่ 12 เรื่อง : วิจัยและนวัตกรรมกับการพัฒนาประเทศ: 21-22 กรกฎาคม 2559; ณ มหาวิทยาลัยนเรศวร. พิษณุโลก : กองบริหารการวิจัย; 2559. หน้า 614-26.
- ปัญจภัทร บัญพร้อม, อินจิรา นิยมธูร, สิทธิพันธุ์ ไชยนันท์ และบุญส่ง ไขเกษ. การประเมินมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารกรณีศึกษาโรงอาหารวิทยาลัยเทคโนโลยี

- สุขภาพและบริการ กรุงเทพฯ. วารสารวิจัย
รำไพพรรณี, 2560; 11(2), 177-87.
3. อภาพร รุจิระเศรษฐ, พรสุดา ผานุกาณ์,
สายใจ อุ๋นจิตร และพีระยา สมชัยยานนท์.
ผลสัมฤทธิ์ทางการอบรมหลักสูตรการ
สุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยวิธี
การเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) และวิธี
การอบรมในห้องอบรม (Class room) ของ
ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร พื้นที่
กรุงเทพมหานคร. วารสารวิจัยและพัฒนา
วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์, 2562;
14(3), 204-11.
 4. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย
อาหาร พ.ศ. 2561 ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่
135 ม ตอนที่ 42ก. (ลงวันที่ 20 มิถุนายน
2561)
 5. วิชัย ชูจิต. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติ
ตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารจังหวัดพังงา
(ครุศาสตร์มหาบัณฑิต). สาขาการส่งเสริม
สุขภาพ, บัณฑิตศึกษา : ภูเก็ต : มหาวิทยาลัย
ราชภัฏภูเก็ต; 2551