


การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัดบุรีรัมย์ ปี พ.ศ. 2547



นายวิมลศักดิ์ ปริยงค์

ศูนย์วิทยทรัพยากร

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเวชศาสตร์ชุมชน ภาควิชาเวชศาสตร์ป้องกันและสังคม

คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2547

ISBN 974-53-1769-1

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

I22021607

FOOD SANITATION OF HIGH SCHOOL CAFETERIAS IN BURIRAM PROVINCE, 2004

Mr.Wimolsak pariyong



ศูนย์วิทยุทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Science in Community Medicine
Department of Preventive and Social Medicine

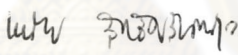
Faculty of Medicine
Chulalongkorn University
Academic Year 2004
ISBN 974-53-1769-1

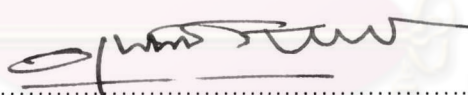
หัวข้อวิทยานิพนธ์ การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัด
บุรีรัมย์ ปี พ.ศ. 2547
โดย นายวิมลศักดิ์ ปริยงค์
สาขาวิชา เวชศาสตร์ชุมชน
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์นายแพทย์อานนท์ วรยิ่งยง
อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ผู้ช่วยศาสตราจารย์นายแพทย์วิโรจน์ เจียมจรัสรังษี

คณะแพทยศาสตร์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้หัวข้อวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็น
ส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต



.....คณบดีคณะแพทยศาสตร์
(ศาสตราจารย์ นายแพทย์ ภิรมย์ กมลรัตนกุล)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


.....ประธานกรรมการ
(ศาสตราจารย์นายแพทย์พรชัย สิริศิธรณ์กุล)


.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์นายแพทย์อานนท์ วรยิ่งยง)


.....อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นายแพทย์วิโรจน์ เจียมจรัสรังษี)


.....กรรมการ
(นางสุวรรณา ธรรมรัมย์ดี)

วิมลศักดิ์ ปริยงค์ : การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารโรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัดบุรีรัมย์
ปี พ.ศ.2547(FOOD SANITATION OF HIGH SCHOOL CAFETERIAS IN BURIRAM
PROVINCE, 2004) อ.ที่ปรึกษา : อ.นพ.อานนท์ วรียงยง, อ.ที่ปรึกษาร่วม : ผศ.นพ.วิโรจน์
เจียมจรัสรังษี, 85 หน้า. ISBN 974-53-1769-1

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา ณ จุดเวลาใดเวลาหนึ่ง มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพการสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารของโรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัดบุรีรัมย์ จำนวน 68 โรงเรียน และศึกษาร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารในโรงอาหาร จำนวน 468 ร้าน โดยแบ่งเป็นร้านปรุงสำเร็จ ร้านอาหารพร้อมปรุง ร้านเครื่องต้มและของหวาน เก็บข้อมูลระหว่างเดือนธันวาคม พ.ศ.2547 ถึง กุมภาพันธ์ พ.ศ.2548 โดยใช้แบบสังเกตสภาพการสุขาภิบาลอาหารที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น

ผลการศึกษาพบว่า โรงอาหารส่วนใหญ่ไม่ผ่านเกณฑ์ที่ตั้งไว้คือ จำนวน 64 แห่ง (ร้อยละ 94.2) ทั้งนี้ในภาพรวมพบว่าโรงอาหารของโรงเรียนในเขตเทศบาลมีสัดส่วนการผ่านเกณฑ์สภาพการสุขาภิบาลอาหารในสัดส่วนที่สูงกว่าโรงอาหารในโรงเรียนนอกเขตเทศบาล แต่ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) โดยรายละเอียดที่ทำให้โรงอาหารไม่ผ่านเกณฑ์คือ การจัดการด้านขยะ น้ำเสียและสิ่งปฏิกูลไม่ดี รวมถึงการมีแมลงวัน แมลงหิวรบกวน ส่วนสภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารพบว่าส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์มากกว่าร้อยละ 50 ของจำนวนร้านทั้งหมดในแต่ละประเภท โดยพบว่า ร้านปรุงสำเร็จ ผ่านเกณฑ์ จำนวน 136 ร้าน(ร้อยละ 68.34) ร้านพร้อมปรุง ผ่านเกณฑ์ จำนวน 95 ร้าน(ร้อยละ 54.91) ร้านเครื่องต้มและของหวาน ผ่านเกณฑ์ 52 ร้าน (ร้อยละ 58.42) ทั้งนี้ในภาพรวมพบว่าร้านจำหน่ายอาหารของโรงเรียนในเขตเทศบาลมีสัดส่วนการผ่านเกณฑ์สภาพการสุขาภิบาลอาหารในสัดส่วนที่สูงกว่าร้านจำหน่ายอาหารของโรงเรียนนอกเขตเทศบาลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ($p \leq 0.05$) โดยรายละเอียดที่ยังคงไม่ผ่านเกณฑ์อยู่ในหมวดของผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ เช่น ไม่ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว ไม่สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม เป็นต้น

ผลการศึกษาแสดงว่าโรงอาหารและร้านจำหน่ายอาหารในโรงอาหารเหล่านี้ ยังไม่มีสภาพการสุขาภิบาลอาหารที่ดีพอเพื่อความปลอดภัยในการบริโภค ไม่ว่าจะเป็นสภาพการสุขาภิบาลอาหารในด้านกายภาพ สุขวิทยาผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ จึงควรที่ผู้เกี่ยวข้องทุกคนจะต้องช่วยกันพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนให้ดีขึ้น ถูกต้อง เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคต่อไป

ภาควิชา เวชศาสตร์ป้องกันและสังคม

สาขาวิชา เวชศาสตร์ชุมชน

ปีการศึกษา 2547

ลายมือชื่อนิสิต.....

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม.....

467 47865 30 : MAJOR COMMUNITY MEDICINE

KEY WORD : FOOD SANITATION, HIGH SCHOOL CAFETERIAS, FOOD VENDORS

WIMOLSAK PARIYONG : FOOD SANITATION OF HIGH SCHOOL CAFETERIAS IN
BURIRAM PROVINCE, 2004 : THESIS ADVISOR : ARNOND VORAYINGYONG, M.D.,
THESIS CO- ADVISOR : ASST.PROF. WIROJ JIAMJARASRANGSI, M.D., Ph.D.,
75 pp. ISBN 974-53-1769-1

This cross-sectional descriptive study aimed at examining the sanitary condition of high school cafeterias in Buriram Province, Thailand. Sixty eight cafeterias and 468 food shops in 68 high schools were included in the study. The data were collected during December 2004 – February 2005 by using a structured observation.

The result showed that most of the school cafeterias (94.2 percent) did not meet the food sanitary standard condition while the conditions for school cafeterias in municipal area were better than those outside municipal areas, their difference was not statistically significant. Majority of cafeterias failed to meet the food sanitary standard condition due to poor waste management, improper wastewater and garbage treatments and disturbance from flies and fruit flies. Concerning food shops with the cafeterias, more than 50 percent met the food sanitary standard condition. These included 68.3 percent of cooked-food shop, 54.9 percent of made-to-order food shops, and 58.4 percent of desert shops. The conditions of food shops in the municipal areas were significantly better than those outside the areas. Cause of failure to meet the food sanitary standard condition of the food shops was the improper health behavior of food vendors, that was, they did not wear white apron and white cap or hair net.

In conclusion, this study results revealed that a great number of school cafeterias did not meet the food sanitary standard condition. Their improvement is therefore necessary to protect the students from food-born illnesses.

Department of Preventive and Social Medicine
Field of study Community Medicine
Academic year 2004

Student's signature.....*Nimolsak Pariyong*.....
Advisor's signature.....*Arnonnd Vorayingyong*.....
Co- advisor's signature.....*Wiroj Jiamjarasrangsi*.....

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยความกรุณาอย่างสูงยิ่งจากศาสตราจารย์นายแพทย์พรชัย สิทธิศรัณย์กุล ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ อาจารย์นายแพทย์อานนท์ วรยิ่งยง อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์นายแพทย์วิโรจน์ เจียมจรัสรังษี อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ที่ได้กรุณาดูแลเอาใจใส่ ให้คำปรึกษา คำแนะนำ ช่วยเหลือตรวจสอบ ชี้แนะแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆแก่ผู้วิจัยด้วยความเมตตา ยิ่ง รวมทั้งเป็นกำลังใจให้กับผู้วิจัยด้วยดีเสมอมา ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ภาควิชาเวชศาสตร์ป้องกันและสังคม คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ทั้งทางด้านการและจริยธรรมแก่ผู้วิจัย เป็นอย่างดี ขอกราบขอบพระคุณอาจารย์สุวรรณา ธรรมรัมย์ดี กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ที่กรุณาให้คำแนะนำทางวิชาการรวมถึงให้ความกรุณาเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ในครั้งนี้

ขอขอบพระคุณกัลยาณมิตรทุกท่าน พี่ๆเพื่อนๆน้องๆ และนิสิตภาควิชาเวชศาสตร์ป้องกันและสังคมที่ให้ความช่วยเหลือ ห่วงใยและเป็นกำลังใจแก่ผู้วิจัยเสมอมา

ท้ายที่สุดนี้ขอกราบขอบพระคุณบิดา-มารดา และพี่น้องทุกคน ที่เป็นกำลังใจสำคัญในการดูแลช่วยเหลือในทุกๆด้าน และให้กำลังใจแก่ผู้วิจัยอย่างดีที่สุดตลอดมา รวมทั้งญาติพี่น้องทุกท่าน ที่กรุณาให้การสนับสนุน ส่งเสริม ช่วยเหลือ และเป็นกำลังใจแก่ผู้วิจัยอย่างยิ่งเสมอมา

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ฅ
สารบัญแผนภูมิ.....	ญ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ที่มาและความสำคัญของปัญหา.....	1
คำถามของงานวิจัย.....	2
วัตถุประสงค์งานวิจัย.....	2
สมมติฐาน.....	2
กรอบแนวคิดในงานวิจัย.....	3
ข้อตกลงเบื้องต้น.....	4
ข้อจำกัดในการวิจัย.....	4
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการวิจัย.....	4
ตัวแปรศึกษา.....	4
ค่านิยมเชิงปฏิบัติการในงานวิจัย.....	5
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	6
ทบทวนวรรณกรรม.....	6
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	14
บทที่ 3 ระเบียบวิธีวิจัย.....	19
รูปแบบการวิจัย.....	19
ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย.....	19
ระยะเวลาดำเนินการ.....	19
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัย.....	19

	หน้า
บทที่ 3 ระเบียบวิธีวิจัย (ต่อ)	
การตรวจสอบความสมบูรณ์และความถูกต้องของเครื่องมือ.....	20
การรวบรวมข้อมูล.....	21
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	21
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	22
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา.....	22
ส่วนที่ 2 สภาพการสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพโรงอาหารของโรงเรียน.....	24
ส่วนที่ 3 สภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านปรุงสำเร็จ.....	28
ส่วนที่ 4 สภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านพร้อมปรุง.....	33
ส่วนที่ 5 ผลการศึกษาสภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านเครื่องดื่มและของหวาน...	38
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	42
สรุปผลการวิจัย.....	42
อภิปรายผล.....	44
ข้อเสนอแนะจากการวิจัย.....	48
ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป.....	48
รายการอ้างอิง.....	50
ภาคผนวก.....	54
ภาคผนวก ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ.....	55
ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	56
ภาคผนวก ค โรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัดบุรีรัมย์.....	71
ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์.....	75

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 4.1	แสดงจำนวนโรงเรียนตามเขตพื้นที่การศึกษาและที่ตั้งของโรงเรียน..... 22
ตารางที่ 4.2	แสดงจำนวนร้านจำหน่ายอาหารตามประเภทของการจำหน่ายอาหาร.... 22
ตารางที่ 4.3	สภาพการสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพของโรงอาหารด้านบริเวณโรง อาหารและสถานที่รับประทานอาหาร..... 23
ตารางที่ 4.4	สภาพการสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพของโรงอาหารด้านขยะ น้ำเสีย และสิ่งปฏิกูล..... 24
ตารางที่ 4.5	แสดงผลการประเมินระดับมาตรฐานด้านกายภาพโรงอาหาร..... 26
ตารางที่ 4.6	สภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านปรุงสำเร็จ..... 27
ตารางที่ 4.7	การประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านปรุงสำเร็จ..... 31
ตารางที่ 4.8	สภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านพร้อมปรุง..... 33
ตารางที่ 4.9	แสดงผลการประเมินระดับมาตรฐานร้านพร้อมปรุง..... 36
ตารางที่ 4.10	แสดงผลการศึกษาสภาพการสุขาภิบาลอาหารจำหน่ายเครื่องดื่มและ ของหวาน..... 38
ตารางที่ 4.11	แสดงผลการประเมินระดับมาตรฐานร้านเครื่องดื่มและของหวาน..... 40

สารบัญแผนภูมิ

หน้า

แผนภูมิที่ 1	กรอบแนวคิดในงานวิจัย.....	3
--------------	---------------------------	---



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย