

การศึกษาสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร พื้นที่ตลาดตำบลโพธิ์เสด็จ
อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

Food sanitation studies of food stalls Pho Sadet Subdistrict Market Area
Muang District, Nakhon Si Thammarat Province

ธาริษา อร่ามเรือง¹, วิทยา อินวันนา², ชญาภัทร พันธงาม^{3*}

Tharisa Aramruang¹, Wittaya Inwanna², Chayapat Panngam^{3*}

¹³ คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเฉลิมกาญจนา

คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยเฉลิมกาญจนา

² คณะบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยเฉลิมกาญจนา

¹ Faculty of Public Health, Chulalongkornrajavidyalaya University

² Faculty of Administrative Sciences Chulalongkornrajavidyalaya University

³ Faculty of Political Science Chulalongkornrajavidyalaya University

*Corresponding author e-mail: aon_sak06@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาด ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารและเพื่อเปรียบเทียบการสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารในแต่ละตลาด การศึกษาแผงลอยจำหน่ายอาหาร 176 แผงลอยใน 4 ตลาด ซึ่งทำการวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้การแจกแจงความถี่ ค่าร้อยละ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และ One-way ANOVA เมื่อทำการเปรียบเทียบการสุขาภิบาลสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในแต่ละตลาด พบว่า การสุขาภิบาลอาหารในตลาด A , B, C และ D ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p>0.05$) โดยจากการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหาร พบว่า แผงลอยจำหน่ายอาหารที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารมีจำนวนมากกว่าแผงลอยที่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยมีจำนวน 122 แผงลอย คิดเป็นร้อยละ 69.32

คำสำคัญ: การสุขาภิบาลอาหาร, แผงลอยจำหน่ายอาหาร, ตลาด

Abstract

This research is survey research with the objective of studying food stalls in the market. Pho Sadet Subdistrict, Mueang District, Nakhon Si Thammarat Province According to food sanitation requirements for food stalls and to compare food sanitation for food stalls in each market. A study of 176 food stalls in 4 markets was analyzed. Using frequency distribution, percentage value Standard

Deviation and One-way ANOVA. When comparing sanitation for food stalls in each market, it was found that food sanitation in markets A, B, C and D were not significantly different ($p>0.05$). From assessing food stalls, it was found that Food stalls that did not meet the food sanitation requirements for food stalls were 1 22 more stalls than those that did not meet the food sanitation requirements for food stalls, 69.32%.

Keywords: Food sanitation, food stall, market

บทนำ

อาหารเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการดำรงชีวิตของมนุษย์ โดยใช้บริโภคเพื่อทำให้ร่างกายเจริญเติบโต ช่วยให้ร่างกายแข็งแรงสมบูรณ์ให้พลังงานและความอบอุ่นต่อร่างกาย ช่วยซ่อมแซมส่วนต่าง ๆ ที่สึกหรอ สร้างภูมิคุ้มกันให้แก่ร่างกายในการต้านทานโรคต่าง ๆ และช่วยทำให้การทำงานของอวัยวะภายในร่างกายทำงานเป็นปกติมีความสัมพันธ์โดยตรงต่อภาวะโภชนาการ เป็นตัวบ่งชี้สุขภาพในการบริโภคอาหาร ซึ่งปัญหาพิษภัยในอาหารนั้นเริ่มตั้งแต่การปนเปื้อนของวัตถุดิบที่นำมาแปรรูปการปรุง การประกอบอาหาร รวมทั้งสภาพสถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหารหรือผู้สัมผัสอาหารในกระบวนการผลิตและจำหน่ายอาหารอาหารที่ไม่สะอาดมีการปนเปื้อน เมื่อผู้บริโภครับประทานอาหารย่อมเกิดโทษต่อร่างกายทั้งทางตรงและทางอ้อม ซึ่งผลที่เกิดขึ้นอาจขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของสิ่งปนเปื้อนในอาหาร (นภสร กันหาชาติ, 2559)

การเปลี่ยนแปลงด้านต่าง ๆ ของประเทศไทยส่งผลต่อชีวิตความเป็นอยู่โดยเฉพาะการบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไปจากการปรุงประกอบอาหารเองที่บ้านเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้าน (พิมพ์ภัส พงศกรรังศิลป์, 2559) จังหวัดนครศรีธรรมราชเป็นจังหวัดหนึ่งในภาคใต้ ในปี พ.ศ. 2558 มีประชากร 1,522,561 คน และเพิ่มเป็น 1,535,000 คน ในปี พ.ศ. 2563 (สำนักบริหารทะเบียนกรมการปกครอง, 2563) และการขยายตัวของเศรษฐกิจที่เพิ่มขึ้น ทำให้มีการขยายตัวของแผงลอยจำหน่ายอาหารร้านค้ารวมทั้งตลาดซึ่งส่งผลต่อพฤติกรรมบริโภคอาหารของประชาชนในจังหวัดนครศรีธรรมราช โดยมีการศึกษาพบว่า ประชาชนมีการเลือกรับประทานอาหารนอกบ้านมากถึง 20 ครั้งต่อเดือน (พิมพ์ภัส พงศกรรังศิลป์, 2559)

การเพิ่มขึ้นของตลาด ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ทำให้สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้มีการกำหนดมาตรฐานเกี่ยวกับข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด และร้านอาหาร (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2556) เพื่อใช้เป็นมาตรการในการควบคุมดูแลสถานที่ปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารและบริหารจัดการให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ลดความเสี่ยงในการบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อน เป็นการสร้างเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีและคุ้มครองสิทธิทางสุขภาพของประชาชน (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2559) แต่ปัจจุบันยังพบแผงลอยที่ไม่เป็นไปตามข้อสุขาภิบาลอาหาร จากการศึกษาสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดตำบลช้างซ้าย อำเภอพะพราหม จังหวัดนครศรีธรรมราช ตรวจสอบแผงลอยจำหน่ายอาหารจำนวน 6 ตลาด 120 แผงลอย พบว่า แผงลอยจำหน่ายอาหารตลาดตำบลช้างซ้าย อำเภอพะพราหม จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยยึดหลักเกณฑ์มาตรฐานข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารจำนวน 12 ข้อ พบว่า แผงลอยที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารมีจำนวน 64 แผงลอย โดยคิดเป็นร้อยละ 53 แผงลอยที่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารมีจำนวน 56 แผงลอย โดยคิดเป็นร้อยละ 47 (ฟาติยะห์ และสัน และคณะ, 2562) นอกจากนี้ยังมีการศึกษาสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในตลาดตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ตรวจสอบแผงลอยจำหน่ายอาหาร

จำนวน 5 ตลาด 110 แผงลอยพบว่า แผงลอยที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารมีจำนวน 106 แผงลอย โดยคิดเป็นร้อยละ 96 แผงลอยที่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารมีจำนวน 4 แผงลอย โดยคิดเป็นร้อยละ 4 (ต่อเสระห์ ลือบาน๊ะ และคณะ, 2562) ซึ่งตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ก็เป็นอีกพื้นที่หนึ่งที่มีส่วนใหญ่มักมีการค้าขาย ซึ่งพบว่าตลาดในพื้นที่ตำบลโพธิ์เสด็จเป็นตลาดที่ใหญ่ที่สุดในภาคให้ตลาดจึงเป็นแหล่งศูนย์รวมของผู้บริโภค (บุญยฤทธิ์ กัลยาณมิตร, 2561) ซึ่งถ้าตลาดร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารจะส่งผลให้เกิดการปนเปื้อนได้ อาจทำให้ผู้บริโภคมีโอกาสเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อน ซึ่งจากการสำรวจของกรมควบคุมโรคเกี่ยวกับสถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษในประเทศไทยปี 2563 ตั้งแต่วันที่ 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2563 ถึงวันที่ 6 มิถุนายน พ.ศ. 2563 พบผู้ป่วยจำนวน 31,890 ราย กลุ่มอายุที่พบมากที่สุด 3 อันดับ คือ 15-24 ปี รองลงมา คือ อายุมากกว่า 65 ปี และ 23-34 ปี โดยสาเหตุเกิดจากการปนเปื้อนของอาหารที่รับประทาน (กรมควบคุมโรค, 2563)

ดังนั้น คณะผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารของตลาดในตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อให้ทราบถึงสถานการณ์การสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาด A, B, C และ D และสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางเพื่อวางแผนป้องกันและปรับปรุงการสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร อันจะทำให้ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัยในการบริโภคอาหารมากยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารในตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อเปรียบเทียบการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ขอบเขตของการวิจัย

ขอบเขตด้านเนื้อหา

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดพื้นที่ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 4 ตลาด โดยมีแผงลอยจำหน่ายอาหารจำนวน 326 แผงลอย ได้แก่

- 1) ตลาด A มีจำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหาร 144 แผงลอย
- 2) ตลาด B มีจำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหาร 32 แผงลอย
- 3) ตลาด C มีจำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหาร 90 แผงลอย
- 4) ตลาด D มีจำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหาร 60 แผงลอย

โดยแบ่งการวิจัยออกเป็น 2 ส่วน คือ

1) การศึกษาแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยนำหลักเกณฑ์มาตรฐานข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารของสำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2556) จำนวน 12 ข้อ ดังนี้

1.1 แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดีเป็นระเบียบอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

1.2 การปรุงอาหารสุกมีการปกปิดหรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค

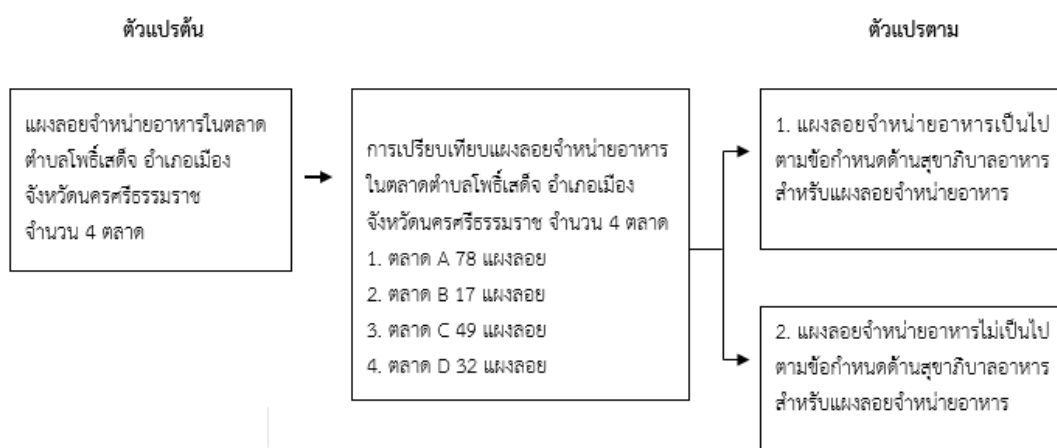
1.3 สารปรุงแต่งอาหารต้องมีเลขสารบบอาหาร (อย.)

- 1.4 น้ำดื่มต้องเป็นน้ำสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดมิดชิดหรือทางเทริน้ำ
- 1.5 เครื่องดื่มต้องใสภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดและมีที่ดักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ
- 1.6 น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 1.7 ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 1.8 ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 1.9 มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด
- 1.10 ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
- 1.1.1 ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว
- 1.12 ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2556)

ขอบเขตด้านพื้นที่

พื้นที่ที่ใช้ในการศึกษารั้งนี้ คือ ตลาด A, B, C และ D โดยเป็นตลาดประเภทที่ 1 และตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสัญลักษณ์ของตลาด พ.ศ. 2551 (กรมอนามัย, 2551) ในพื้นที่ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

ระเบียบวิธีวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร ได้แก่ แผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาด พื้นที่ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 4 ตลาด โดยมีแผงลอยจำหน่ายอาหารจำนวน 326 แผงลอย ได้แก่

- 1) ตลาด A มีจำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหาร 144 แผงลอย

2) ตลาด B มีจำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหาร 32 แผงลอย

3) ตลาด C มีจำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหาร 90 แผงลอย

4) ตลาด D มีจำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหาร 60 แผงลอย

กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ แผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดพื้นที่ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 176 แผงลอย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยเรื่องการศึกษาสุขภาพอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร พื้นที่ตลาดตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ใช้เครื่องมือในการวิจัยดังนี้

การสร้างเครื่องมือ

การประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยผู้วิจัยได้นำแบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหารของสำนักสุขภาพอาหารและน้ำ (สำนักงานสุขภาพอาหารและน้ำ, 2551) ใช้ในการตรวจประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาด ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

การทดสอบเครื่องมือ

เครื่องมือในการวิจัยครั้งนี้ คือ แบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหารของสำนักสุขภาพอาหารและน้ำ จำนวน 12 ข้อเป็นเครื่องมือที่ได้มาตรฐานของสำนักงานสุขภาพอาหารและน้ำ (สำนักงานสุขภาพอาหารและน้ำ, 2556) ซึ่งแบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารของสำนักสุขภาพอาหารและน้ำดังกล่าวทางผู้วิจัยได้นำแบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารให้อาจารย์คณะสาธารณสุขศาสตร์ได้พิจารณาและตรวจสอบ

การแปลผล

การประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาด จะต้องผ่านเกณฑ์การตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหารของสำนักสุขภาพอาหารและน้ำจำนวน 12 ข้อ หากแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานข้อใดข้อหนึ่งหรือมากกว่าหนึ่งข้อตามข้อกำหนดสุขภาพอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารของสำนักงานสุขภาพอาหารและน้ำ ถือว่าแผงลอยจำหน่ายอาหารนั้นไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานแผงลอยจำหน่ายอาหาร

การระบุตัวแปร

ตัวแปรต้น คือ แผงลอยจำหน่ายอาหาร ณ ตลาด ในพื้นที่โพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 4 ตลาด ได้แก่ ตลาด A, B, C และ D จำนวน 176 ตลาด

ตัวแปรตาม คือ

1. แผงลอยจำหน่ายอาหารที่เป็นไปได้ตามข้อกำหนดด้านสุขภาพอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร
2. แผงลอยจำหน่ายอาหารที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขภาพอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลครั้งนี้ผู้วิจัยมีวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยผู้ดำเนินการลงพื้นที่ เพื่อดำเนินการเก็บข้อมูลด้วยตัวเอง

1. ผู้วิจัยขอหนังสือคณะกรรมการสาธารณสุข มหาวิทยาลัยเฉลิมกาญจนาเพื่อขออนุญาตและขอความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล

2. ผู้วิจัยได้ติดต่อประสานงานและขอความร่วมมือจากตลาดในพื้นที่ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

3. ผู้วิจัยเข้าพบและแนะนำตัวกับเจ้าของตลาดในพื้นที่ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ในการทำวิจัย และอธิบายวิธีการเก็บข้อมูลการวิจัยและเวลาในการเก็บข้อมูล

4. ทำการเก็บข้อมูลตามวันและเวลาที่ได้กำหนดไว้โดยจะมีการแบ่งเก็บข้อมูลแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาด จำนวน 176 ชุด

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้นำแบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารมาจัดระเบียบและทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติในทางการวิจัย

1. สถิติเชิงพรรณนา โดยใช้การแจกแจงความถี่ ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ใช้สำหรับการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาด ตำบลโพธิ์ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

2. สถิติเชิงอนุมาน โดยใช้สถิติการคำนวณ One-Way ANOVA สำหรับเปรียบเทียบการสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาด A, B, C และ D ในตลาดตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ผลการวิจัย

การศึกษาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร กรณีศึกษาโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาด ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งผู้วิจัยได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับ ดังนี้

1. ผลการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารของตลาด A , B , C และ D

จากการศึกษาแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาด A , B, C และ D ของตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ตามข้อกำหนดสุขาภิบาลแผงลอยจำหน่ายอาหาร

ตารางที่ 1 ผลการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารของตลาด A ในตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร	ผลการประเมิน				S.D.
	ผ่าน		ไม่ผ่าน		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
1. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่ที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	76.00	97.44	2.00	2.56	52.33
2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิดหรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค	47.00	60.26	31.00	39.74	11.31
3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)	78.00	100.00	-	-	55.15
4. น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาดใสในภาชนะที่สะอาด มีก๊อก หรือทางเทริน้ำ	50.00	83.33	10.00	16.67	28.28
5. เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดและมีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือก๊อกหรือเทริน้ำ	48.00	81.36	11.00	18.64	26.16
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว ต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง	51.00	86.44	8.00	13.56	30.41
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	69.00	89.61	8.00	10.39	43.13
8. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	70.00	95.89	3.00	4.11	47.38
9. มีการรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด	65.00	83.33	13.00	16.67	36.77
10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	49.00	62.82	29.00	37.18	13.44
11. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จ	67.00	85.90	11.00	14.10	39.6
12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด	78.00	100.00	-	-	55.15

จากตารางที่ 1 ผลการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารของตลาด A ในตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 78 แผงลอย พบว่า ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านการประเมิน คือ ข้อที่ 3 สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) จำนวน 78 แผงลอย (ร้อยละ 100.00) และข้อที่ 12 ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด จำนวน 78 แผงลอย (ร้อยละ 100.00) ตามลำดับ

ตารางที่ 2 ผลการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารของตลาด B ในตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร	ผลการประเมิน				S.D
	ผ่าน		ไม่ผ่าน		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
1. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่ที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	14.00	82.35	3.00	17.65	7.78
2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิดหรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค	7.00	41.18	10.00	58.82	2.12
3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)	16.00	94.12	1.00	5.88	10.61
4. น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาดใสในภาชนะที่สะอาด มีก๊อก หรือทางเทริน้ำ	9.00	69.23	4.00	30.77	3.54
5. เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดและมีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือก๊อกหรือเทริน้ำ	11.00	84.62	2.00	15.38	6.36
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว ต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง	11.00	78.57	3.00	21.43	5.66
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	15.00	88.24	2.00	11.76	9.19
8. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	14.00	82.35	3.00	17.65	7.78
9. มีการรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด	17.00	100.00	0.00	0.00	12.02
10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงอาหาร ต้องผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	15.00	88.24	2.00	11.76	9.19
11. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จ	14.00	82.35	3.00	17.65	7.78
12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด	16.00	94.12	1.00	5.88	10.60

จากตารางที่ 2 ผลการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารของตลาด B ในตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 17 แผงลอย พบว่า ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านการประเมิน คือ ข้อที่ 9 มีการรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด จำนวน 17 แผงลอย (ร้อยละ 100.00) ตามลำดับ

ตารางที่ 3 ผลการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารของตลาด C ในตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร	ผลการประเมิน				S.D
	ผ่าน		ไม่ผ่าน		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
1. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่ที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	40.00	81.63	9.00	18.37	21.92
2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิดหรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค	36.00	87.80	5.00	12.20	21.92
3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)	38.00	92.68	3.00	7.32	24.75
4. น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาดใสในภาชนะที่สะอาด มีก๊อก หรือทางเทริน้ำ	39.00	79.59	10.00	20.41	20.51
5. เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดและมีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือก๊อกหรือเทริน้ำ	34.00	69.39	15.00	30.61	13.44
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว ต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง	33.00	67.35	16.00	32.65	12.02
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	38.00	77.55	11.00	22.45	19.06
8. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	41.00	91.11	4.00	8.89	26.16
9. มีการรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด	33.00	67.35	16.00	32.65	12.02
10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม	24.00	48.98	25.00	51.02	0.17
11. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จ	43.00	87.76	6.00	12.24	26.16
12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด	45.00	91.84	4.00	8.16	28.99

จากตารางที่ 3 ผลการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารของตลาด C ในตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 57 แผงลอย พบว่า ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านการประเมิน คือ ข้อที่ 12 ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด จำนวน 57 แผงลอย (ร้อยละ 91.84) ตามลำดับ

ตารางที่ 4 ผลการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารของตลาด D ในตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร	ผลการประเมิน				S.D.
	ผ่าน		ไม่ผ่าน		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	
1. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่ที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	29.00	90.62	3.00	9.38	18.39
2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิดหรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค	23.00	85.19	4.00	14.81	13.44
3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)	26.00	96.30	1.00	3.70	17.68
4. น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาดใสในภาชนะที่สะอาด มีก๊อก หรือทางเทริน้ำ	26.00	86.67	4.00	13.33	15.56
5. เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดและมีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือก๊อกหรือเทริน้ำ	24.00	80.00	6.00	20.00	12.73
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว ต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง	22.00	73.33	8.00	26.67	9.90
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	27.00	84.38	5.00	15.62	15.56
8. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	25.00	80.65	6.00	19.35	14.14
9. มีการรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด	23.00	71.88	9.00	28.12	9.00
10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงอาหาร ต้องผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกหรือเนคคัลลัม	13.00	40.63	19.00	59.37	4.24
11. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จ	24.00	75.00	8.00	25.00	11.31
12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด	30.00	93.75	2.00	6.25	19.80

จากตารางที่ 4 ผลการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารของตลาด D ในตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 32 แผงลอย พบว่า ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านการประเมิน คือ ข้อที่ 12 ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด จำนวน 30 แผงลอย (ร้อยละ 93.75) ตามลำดับ

2. ผลการประเมินผลลยจำหน่ายอาหารโดยรวมของตลาด A, B, C และ D

ตารางที่ 5 ผลการประเมินผลลยจำหน่ายอาหารของตลาด A, B, C และ D ในตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับผลลยจำหน่ายอาหาร	ผลการประเมิน			
	ผ่าน		ไม่ผ่าน	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ผลลยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่ที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	159.00	78.71	43.00	21.29
2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิดหรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค	113.00	69.33	50.00	30.67
3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)	158.00	96.93	5.00	3.07
4. น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาดใสในภาชนะที่สะอาด มีก๊อก หรือทางเทริน น้ำ	124.00	81.58	28.00	18.42
5. เครื่องดื่มต้องใสภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดและมีที่ดักที่มีด้ามยาว หรือก๊อกหรือเทรินน้ำ	117.00	77.48	34.00	22.52
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาว ต้องไม่นำอาหารหรือ สิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง	117.00	76.98	35.00	23.02
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือ ล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	149.00	82.78	31.00	17.22
8. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวาง เป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	151.00	90.42	16.00	9.58
9. มีการรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด	138.00	78.41	38.00	21.59
10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้า กันเปื้อนและสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	100.00	51.14	75.00	42.86
11. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จ	148.00	84.10	28.00	15.90
12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด	169.00	96.02	7.00	3.98

จากตารางที่ 5 ผลการประเมินผลลยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาล จำนวน 4 ตลาด 176 ผลลย ได้แก่ A, B, C และ D ในตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 12 ข้อ พบว่าโดยรวมทั้ง 4 ตลาด ส่วนใหญ่ผลลยจำหน่ายอาหารจะผ่านข้อกำหนดที่ 12 คือ ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิดมากที่สุด จำนวน 169 ผลลย (ร้อยละ 96.02) ตามลำดับ

3. ผลการเปรียบเทียบการสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารโดยรวมของตลาด A, B, C และ D

ตารางที่ 6 ผลการเปรียบเทียบแผงลอยจำหน่ายอาหารของตลาด A, B, C และ D ในตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ตลาด	ผลการเปรียบเทียบการสุขาภิบาลสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร			
	ผ่าน		ไม่ผ่าน	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
A	25.00	32.05	53.00	67.95
B	4.00	23.53	13.00	76.47
C	16.00	32.65	33.00	67.35
D	9.00	28.13	23.00	71.88

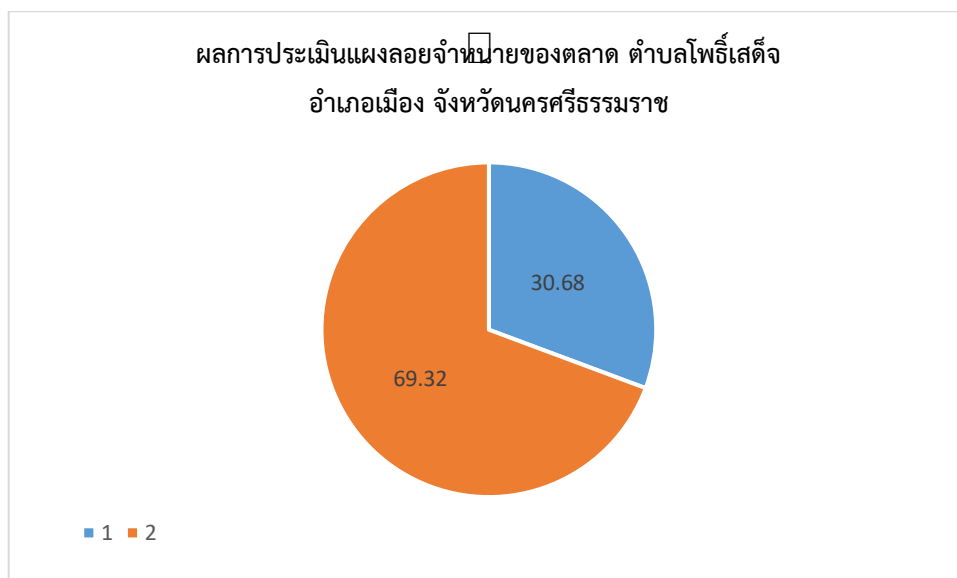
จากตารางที่ 6 ผลการเปรียบเทียบแผงลอยจำหน่ายอาหารของตลาด A, B, C และ D ในตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 4 ตลาด ดังนี้

ตลาดที่ผ่านข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารมากที่สุด คือ ตลาด C (ร้อยละ 32.65) รองลงมาตลาด A (ร้อยละ 32.05) ตลาด D (ร้อยละ 28.13) และตลาด B (ร้อยละ 23.53) นอกจากนี้ตลาดที่ไม่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายมากที่สุด คือ ตลาด B (ร้อยละ 76.47) ตลาด D (ร้อยละ 71.88) ตลาด A (ร้อยละ 67.95) และตลาด C (ร้อยละ 67.35) ตามลำดับ

ตารางที่ 7 ผลการเปรียบเทียบแผงลอยจำหน่ายอาหารของตลาด A, B, C และ D ในตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ความแปรปรวนระหว่างกลุ่ม	SS	df	MS	F	p-Value
ระหว่างกลุ่ม	8.480	3.000	2.827	1.473	0.224
ภายในกลุ่ม	330.060	172.000	1.919		
รวม	338.540	175.000			

การเปรียบเทียบการสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายตลาด พบว่า การสุขาภิบาลอาหารในแต่ละตลาด A , B, C , และ D ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($P > 0.05$) โดยจากการประเมินแผงลอยจำหน่ายแผงลอยที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารมีจำนวนมากกว่าแผงลอยที่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารมีจำนวน 122 แผงลอย (ร้อยละ 69.32) และเป็นข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารมีจำนวน 54 แผงลอย (ร้อยละ 30.68) ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 ผลการประเมินผลของจำหน่ายอาหารของตลาดทั้งหมด ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

อภิปรายผล

1. การประเมินผลของจำหน่ายอาหารของตลาด A, B, C และ D ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

การประเมินผลของจำหน่ายอาหารของในแต่ละตลาดพบว่า ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านมากที่สุดในตลาด A คือ ข้อ 1 การปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนค้ารับอาหาร (อย.) จำนวน 78 แผงลอย (ร้อยละ 100.00) และข้อ 12 ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด จำนวน 78 แผงลอย (ร้อยละ 100.00) และที่ไม่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารมากที่สุด คือ ข้อ 2 อาหารปรุงสุกมีการปกปิดหรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรคจำนวน 31 แผงลอย (ร้อยละ 39.74)

ตลาด B ที่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารมากที่สุด คือ ข้อ 9 มีการรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด จำนวน 17 แผงลอย (ร้อยละ 100.00) และที่ไม่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารมากที่สุด คือ ข้อ 2 อาหารปรุงสุกมีการปกปิดหรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค จำนวน 10 แผงลอย (ร้อยละ 58.82)

ตลาด C ที่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารมากที่สุด คือ ข้อ 12 ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิดจำนวน 45 แผงลอย (ร้อยละ 78.95) และที่ไม่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารมากที่สุด คือ ข้อ 10 ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกและเน็คคลุมผม จำนวน 25 แผงลอย (ร้อยละ 43.86)

ตลาด D ที่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายมากที่สุด คือ ข้อ 12 ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้ 30 แผงลอย (ร้อยละ 93.71) และที่ไม่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารจำหน่ายอาหารมากที่สุด คือ ข้อ 10 ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกและเน็คคลุมผม จำนวน 19 แผงลอย (ร้อยละ 59.37)

1.2 การประเมินผลของจำหน่ายอาหารในตลาด ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ผลการประเมินผลของจำหน่ายอาหารในตลาด ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 176 แผงลอย พบว่าแผงลอยที่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 54 แผงลอย (ร้อยละ 30.68) และแผงลอยที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 122 แผงลอย (ร้อยละ 69.32)

โดยผลการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารพบว่า หัวข้อที่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารมากที่สุด 3 อันดับแรกคือ ข้อ 3 สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) (ร้อยละ 96.93) ข้อ 12 ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด (ร้อยละ 96.02) และข้อ 8 ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. (ร้อยละ 90.42) นอกจากนี้พบว่าแผงลอยที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารมากที่สุด 3 อันดับแรก คือ ข้อ 10 ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม (ร้อยละ 42.86) ข้อ 2 อาหารปรุงสุกมีการปกปิดหรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค (ร้อยละ 30.61) ข้อ 6 น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาว ต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง (ร้อยละ 23.02)

3. การเปรียบเทียบการสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ผลการเปรียบเทียบสุขาภิบาลอาหารในตลาด ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช การสุขาภิบาลอาหารในตลาด 8 พบว่า ไม่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 76.47 และในส่วนของตลาด D พบว่า ไม่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยอาหาร ร้อยละ 71.88 นอกจากนี้ตลาด A พบว่า ไม่ผ่านข้อกำหนดสุขาภิบาลสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้อยละ 67.95 ตลาด C ไม่ผ่านข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่าย ร้อยละ 67.35 โดยจากการเปรียบเทียบข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารของทั้ง 4 ตลาดพบว่าสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p>0.05$) ซึ่งจากการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดพบว่า แผงลอยที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารมีจำนวนมากกว่าแผงลอยที่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยไม่ผ่านมีจำนวน 122 แผงลอย คิดเป็นร้อยละ 69.32 และผ่านมีจำนวน 54 แผงลอย คิดเป็นร้อยละ 30.68

ข้อเสนอแนะในการวิจัย

1. ผลการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาด ในครั้งนี้สามารถใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นในการวางแผนการดำเนินการเฝ้าระวังสภาวะสุขาภิบาลของแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาด
2. ใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการวางแผนพัฒนาในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในการส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารที่มีการปฏิบัติตามหลักการสุขาภิบาลอย่างถูกต้อง

เอกสารอ้างอิง

- กรมควบคุมโรค. (2563). พยากรณ์โรคและภัยสุขภาพ สืบค้น 10 พฤศจิกายน 2565 จาก <https://hfocus.org>
- ต่อเฮเราะห์ ลือบาน๊ะ. (2562). การศึกษาสถานการณ์สุขภาพอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร กรณีศึกษาตำบลในเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช.
- นภสร กันหาชาติ. (2559). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขภาพอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตตอนเมือง กรุงเทพมหานคร หลักสูตรสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกริก.
- บุญฤทธิ์ กลยามิตร. (2561). ตลาดกลางในจังหวัดนครศรีธรรมราช สืบค้น 17 มีนาคม 2566
- พิมพ์ภัส พงศกรรังศิลป์. (2559). พฤติกรรมการรับประทานอาหารนอกบ้านของผู้บริโภคชาวนครศรีธรรมราช ฉบับสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ปีที่ 22 ฉบับที่ 2.
- ฟาดิยะห์ และสัน และคณะ. (2562). การศึกษาสถานการณ์สุขภาพอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร กรณีศึกษาตลาดตำบลช้างซ้าย อำเภอพระพรหม จังหวัดนครศรีธรรมราช.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2559). สืบค้น 10 พฤษภาคม 2565 จาก <http://www.fda.moph.go.th>
- สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย. (2556). คู่มือสุขภาพอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ สืบค้น 18 พฤษภาคม 2565 จาก <https://foodsafety.anamai.moph.go.th>