ความรู้และพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียน สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1

Knowledge and Food Sanitation Behavior of Cook in School Under Chiang Rai Primary Educational Service Area Office 1

ณัฐชา สักกะวัน, พลอยไพลิน ทองแก้ว, กาญจนา ปินตาคำ และสุเวช พิมน้ำเย็น
Natcha Sakkawan, Poypailin Tongkaew, Kanjanar Pintakham and Suwech Pimnumyen

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนาภาคตัดขวาง มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้และพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 จำนวน 78 คน กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างตามสัดส่วนขนาดของโรงเรียนจำนวน 34 โรงเรียน เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบถามความรู้และพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหาร วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยพบว่า ผู้ปรุงอาหารส่วนใหญ่ร้อยละ 92.30 มีความรู้หลักสุขาภิบาลอาหารระดับปานกลาง และมีพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อยู่ในระดับดี ($\bar{x}$ = S.D. =3.92±0.12) ผลการศึกษาครั้งนี้ สามารถใช้เป็นข้อมูลพื้นฐาน สำหรับการควบคุมดูแลผู้ปรุงอาหารให้ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนต่อไป

คำสำคัญ : ความรู้ พฤติกรรม สุขาภิบาลอาหาร ผู้ปรุงอาหาร

ABSTRACT

This research was the cross-sectional descriptive study. The aim of this study was to determine knowledge and food sanitation behavior of 78 cook in school under Chiang Rai primary educational service area office 1.The sample size calculation for proportion of 34 schools. The tool used were knowledge and food sanitation behavior of cook questionnaire. Data were analyzed by descriptive used frequency, percentage, mean and standard deviation. Results, this study showed that the knowledge about food sanitation of most cook was moderate level and food sanitation behavior was good level ($\bar{x}$±S.D. =3.92±0.12). The results from this study can be used as basic information for control among cook to comply with food sanitation in schools

Keywords: Knowledge, Behavior, Food Sanitation, Cook

บทนำ

โรงเรียนถือเป็นศูนย์กลางในการพัฒนากำลังคนของประเทศ โดยเฉพาะเด็กในวัยเรียน ที่ต้องเตรียมความพร้อมและพื้นฐานที่ดีให้ในทุก ๆ ด้าน การจัดหลักสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอย่างเหมาะสม ถือเป็นองค์ประกอบหนึ่งในการส่งเสริมและสนับสนุนให้นักเรียนมีคุณภาพชีวิตที่ดี (กรมอนามัย, 2558) จากการรายงานการเฝ้าระวังโรคจากอาหารและน้ำเป็นสื่อของสำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค พบว่าส่วนใหญ่นักเรียนในโรงเรียนจะเกิดโรคอุจจาระร่วง และอาหารเป็นพิษ (สำนักระบาดวิทยา, 2562) และจากการศึกษาข้อมูลมาตรฐานอาหารและการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมโรงอาหารในโรงเรียนระดับประถมศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานเขตอำเภอโคกเจริญ จำนวน 10 โรงเรียน พบว่ามีจำนวน 1 โรงเรียน ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารและการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมโรงอาหารในโรงเรียน ส่วนอีก 9 โรงเรียน พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลพบุรี, 2558) ซึ่งการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนถือเป็นการดูแลคุณภาพชีวิตของนักเรียนตามนโยบายของกระทรวงสาธารณสุขที่ต้องดูแลทุกโรงเรียนในประเทศไทย

ดังนั้นจากข้อมูลดังกล่าวทำให้ผู้วิจัยเกิดความสนใจและเห็นความสำคัญที่จะศึกษาระดับความรู้และระดับพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 เพื่อนำไปสู่การดำเนินการที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพอนามัยและคุณภาพชีวิตที่ดีของนักเรียน และเป็นแนวทางให้โรงเรียน รวมถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการวางแผนป้องกันแก้ไขปัญหาในด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงอาหารของโรงเรียนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาระดับความรู้และระดับพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1

ขอบเขตของการวิจัย

งานวิจัยนี้กำหนดขอบเขตเนื้อหาในประเด็นความรู้และตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเมืองเชียงราย เวียงชัย และเวียงเชียงรุ้ง งานวิจัยนี้จึงเกี่ยวข้อกับ ผู้ปรุงอาหาร หลักสุขาภิบาลอาหาร ความรู้และพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งจะกล่าวสรุปโดยย่อดังต่อไปนี้

ผู้ปรุงอาหาร เป็นผู้ที่ประกอบอาหาร เตรียมอาหาร คิดรายการอาหาร จัดหาส่วนประกอบ

หลักสุขาภิบาลอาหาร คือการบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อมรวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกิจกรรมอาหารเพื่อทำให้อาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค หนอนพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆที่อาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และ การดำรงชีวิตของผู้บริโภค (คณะทำงานเกณฑมาตรฐานดานสุขาภิบาลอาหาร, 2549) โดยต้องมีการควบคุมป้องกันไม่ให้อาหารเป็นต้นเหตุของความเจ็บป่วยแก่ผู้บริโภค ความรู้และพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร เป็นสิ่งจำเป็นที่ผู้ปรุงอาหารต้องทราบถึงเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยเพื่อที่จะสามารถดำเนินการได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม ดังนี้ 1) สถานที่รับประทานอาหารบริเวณทั่วไป ต้องสะอาด เป็นระเบียบ และมีการระบายอากาศที่ดี 2) สถานที่เตรียม-ปรุงอาหาร ต้องความสะอาดเป็นระเบียบ ทำวามสะอาด มีการระบายอากาศได้ดี ไม่เตรียมหรือปรุงอาหารบนพื้น ควบคุมวัตถุดิบใหมีคุณภาพดี ล้างทำความสะอาดและทำการจัดเก็บอย่างถูกต้อง 3) ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำอาหารต้องเป็นวัสดุที่ไม่อันตราย ไม่ตกแต่งสี ภาชนะสะอาด 4) การรวบรวมขยะและน้ำโสโครกต้องมิดชิด ปองกันกลิ่นและสัตว์นำโรค 5) หองน้ำ หองส้วมบริเวณโรงอาหารตองสะอาด ไม่ส่งกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรค 6) ผู้ปรุงอาหาร ผู้เสิร์ฟ ต้องแต่งกายที่รัดกุม ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกคลุมผมสำหรับการป้องกันผมหลุดร่วงปนเปื้อนลงไปในอาหาร รวมถึงมีหลักฐาน

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research) เพื่อศึกษาระดับความรู้และระดับพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ผู้วิจัยสร้างขึ้นจากการดำเนินการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับหลักสุขาภิบาลอาหารแนวคิดจากงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แล้วนำมาสร้างเครื่องมือในการทำวิจัยในครั้งนี้เป็น แบบสอบถามการวิจัย (Questionnaire) โดยแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 ประกอบด้วย เพศ สถานภาพ อายุ ศาสนา ระดับการศึกษา โรคประจำตัว รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ความเพียงพอในค่าใช้จ่าย ระยะเวลาในการทำงาน การเข้าอบรมเรื่องมาตรฐานอาหารและการสุขาภิบาลเรื่องสิ่งแวดล้อม จำนวน 10 ข้อ

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามระดับความรู้หลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 จำนวน 15

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามระดับพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหาร จำนวนทั้งหมด 9 ข้อ โดยวัดระดับของพฤติกรรม

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

1. จัดเตรียมเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
2. ผู้วิจัยทำบันทึกข้อความขอออกหนังสือราชการจากสำนักวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ส่งไปยังสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 และโรงเรียนในเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 จำนวน 34 โรงเรียนเพื่อขอเก็บข้อมูลในการวิจัย
3. ผู้วิจัยประสานงาน แนะนำตัว ชี้แจงรายละเอียดวัตถุประสงค์การทำวิจัย การตอบแบบสอบถามของผู้ปรุงอาหารภายในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1
4. ผู้วิจัยเก็บแบบสอบถามและตรวจสอบความถูกต้องเพื่อวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

ผลการวิจัย

การศึกษาระดับความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหาร พบว่า ผู้ปรุงอาหารส่วนใหญ่มีระดับความรู้ปานกลาง ร้อยละ 92.30 และอยู่ในระดับดี ร้อยละ 7.70 ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ บุญส่ง ศรีลาวัณย์ (2549) ทำการศึกษาความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรมเกี่ยวกับ สุขาภิบาล อาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความรู้อยู่ในระดับดี โดยเฉพาะความรู้เรื่องการดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ปรุงหรือประกอบอาหาร และสอดคล้องกับการศึกษาของ ชวันลักษณ์ ไทยทรงธรรม (2548) ทำการศึกษาเกี่ยวกับความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในแผงลอย จำหน่ายอาหารที่ตลาดอุ๊ยทา เทศบาลตำบลต้นเปา อำเภอสันกำแพงจังหวัดเชียงใหม่ พบว่าผู้สัมผัสอาหารมีคะแนนเฉลี่ยโดยรวมของความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดีมาก แต่ไม่สอดคล้องกับการศึกษาของ อมราวดี อุทัยนิล (2549) ที่ทำการศึกษาความรู้การปฏิบัติตัวและสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร ที่พบว่าส่วนมากมีความรู้อยู่ในระดับต่ำ อาจเนื่องมากจากผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงราย เขต 1 ส่วนใหญ่ได้ผ่านการอบรมการให้ความรู้หลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหาร รวมถึงส่วนใหญ่มีประสบการณ์ในการปรุงอาหาร มากกว่า 11 ปีขึ้นไป จึงทำให้มีความรู้เกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารได้ดี

การศึกษาพฤติกรรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ปรุงอาหาร พบว่าผู้ปรุงอาหารส่วนใหญ่มีพฤติกรรมอยู่ในระดับดี ซึ่งสอดคล้องกับ อมราวดี อุทัยนิล (2549) ได้ศึกษาความรู้การปฏิบัติตัวและสภาวะการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการ แผงลอยจำหน่ายอาหารในเขต ตำบลนาภู อำเภอยางสีสุราช จังหวัดมหาสารคาม พบว่า ผู้ประกอบการมีการปฏิบัติตัวอยู่ในระดับมาก และสอดคล้องกับการศึกษาของ ชวันลักษณ์ ไทยทรงธรรม (2548) ทำการศึกษาเกี่ยวกับความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในแผงลอย จำหน่ายอาหารที่ตลาดอุ๊ยทา เทศบาลตำบลต้นเปา อำเภอสันกำแพงจังหวัดเชียงใหม่ พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีคะแนนเฉลี่ยโดยรวมของการปฏิบัติติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี โดยเฉพาะเรื่องการตัดเล็บสั้นและสะอาด และสอดคล้องกับการศึกษาของกภัสสร รัตนมณี (2558) ทำการศึกษาความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียนมงฟอร์ตวิทยาลัย พบว่าการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ของผู้สัมผัสอาหารอยู่ในระดับดีมาก