

สถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
จังหวัดพื้นที่รับผิดชอบศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น

Situation of Food Sanitation Management in Primary Schools under THE BASIC EDUCATION
IMPLEMENTSCHOOLS ACCORDING Commission WITHIN RESPONSIBILITY PROVINCES OF
REGIONAL HEALTH CENTER 7 KHON KAEN

สุภาภรณ์ ลมูลศิลป์, จริญญา อินทรศรี
เตือนใจ ภูสระแก้ว, อัญธิกา บรรจงสวัสดิ์

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน
ประถมศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานจังหวัดพื้นที่รับผิดชอบศูนย์อนามัยที่ 7
ขอนแก่น กลุ่มตัวอย่าง คือ โรงเรียนประถมศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานจังหวัด
พื้นที่รับผิดชอบศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น สุ่มตัวอย่างแบบเป็นระบบ จำนวน 340 โรงเรียน เครื่องมือที่ใช้เป็น
แบบสำรวจโรงอาหาร (แบบ สอรร.7) 7 หมวด 30 ข้อ การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติใช้สถิติเชิงพรรณนาในการ
แจกแจงความถี่ ร้อยละ

ผลการวิจัย จากการสำรวจสุขลักษณะทางกายภาพของโรงอาหารพบว่า โรงอาหารส่วนใหญ่ร้อยละ
100 ยังไม่ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน พบว่า หมวดที่ 1-3 และหมวดที่ 6 คือหมวดที่ 1
ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป หมวดที่ 2 ด้านสถานที่เตรียม-ปรุงอาหาร หมวดที่ 3 ด้าน
อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม และหมวดที่ 6 ด้านห้องน้ำ ห้องส้วม พบว่า ห้องน้ำ ห้องส้วมที่สะอาด ไม่มีกลิ่น
เหม็น และมีน้ำใช้เพียงพอ ส่วนใหญ่ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร แต่พบว่า หมวดที่ 4 ภาชนะอุปกรณ์ คือ
ช้อนช้อน 20 คือ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่
สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.และช้อนช้อน 21คือ เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าว
หรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน และมีผ้าชีครอบ ไม่ผ่าน ร้อยละ52.4และ
50.0 หมวดที่ 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก ไม่ผ่านทั้ง3 ข้อ คือช้อนช้อน 22 ใช้ถังขยะที่ไม่รื้อซึม และมี
ฝาปิด ช้อนช้อน 23 ท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะ
อุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ช้อนช้อนที่
24 บ่อตักเศษอาหารและไขมันต้องใช้งานได้ ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง ไม่ผ่านร้อยละ94.5 72.6และ94.3 และ
หมวดที่ 7 ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ พบว่า ช้อนช้อนที่ 28 ผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุง
จะต้องใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผมด้วย ไม่ผ่านร้อยละ77.8 จากผลการวิจัยจะเห็นว่าในหมวดที่ ไม่ผ่าน
มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของนักเรียนสามารถทำให้เกิดแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ที่เป็น
พาหะที่ทำให้เกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อเช่น โรคอุจจาระร่วงและ โรคอาหารเป็นพิษได้