การปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารเพื่อป้องกันโรคอุจจาระร่วงในชุมชนบ้านเชียงใหม่ ตำบลเชียงใหม่ อำเภอโพธิ์ชัย จังหวัดร้อยเอ็ด

Food Sanitation Improvement for Diarrhea protect in Ban Chiang Mai community, Chiang Mai Sub-District, Pho Chai District, Roi-et Province.

<u>อรุณรัตน์ ปัญจะ กลิ่นเกษร</u> ,ฉัตรลดา ดีพร้อม คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฎร้อยเอ็ด

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงปฏิบัติการ (Action Research) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผล ของการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารเพื่อป้องกันโรคอุจจาระร่วงในชุมชนบ้านเชียงใหม่ หมู่ 9 ตำบลเชียงใหม่ อำเภอโพธิ์ชัย จังหวัดร้อยเอ็ด เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามในประชาชนบ้านเชียงใหม่ หมู่ 9 ตำบลเชียงใหม่ อำเภอโพธิ์ชัย จังหวัดร้อยเอ็ด จำนวน 150 คน เครื่องมือในการรวบรวมข้อมูลใช้แบบสอบถามที่มีค่าความ เที่ยง เท่ากับ 0.79 วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณด้วยสถิติเชิงพรรณนา ทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยความรู้ ด้านสุขาภิบาลอาหาร และการปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในครัวเรือนของประชาชนบ้านเชียงใหม่ ก่อนและหลังการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารโดยใช้สถิติ Paired Sample T-test

ผลการศึกษา พบว่า หลังเข้าร่วมการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารเพื่อป้องกันโรคอุจจาระร่วงใน ชุมชน บ้านเชียงใหม่ ประชาชนบ้านเชียงใหม่ มีคะแนนเฉลี่ยของความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในครัวเรือน เพิ่มขึ้น อย่างมีนัยสำนัยสำคัญที่ 0.01 (p-value< 0.000) มีการปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารใน ครัวเรือนเพิ่มขึ้น อย่างมีนัยสำนัยสำคัญที่ 0.01 (p-value< 0.000) ภาพรวมผลการเปรียบเทียบการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรียเกินมาตรฐานลดลง ร้อยละ 37.50

ข้อเสนอแนะ การปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารเพื่อป้องกันโรคอุจจาระร่วงในชุมชนบ้านเชียงใหม่ มีทั้ง กลุ่มที่ประสบความสำเร็จในการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหาร แต่ก็พบกลุ่มที่ไม่ประสบความสำเร็จ ดังนั้นจึงควรมี การอบรมเพิ่มความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยเฉพาะเรื่อง การแช่อาหารแยกประเภทกันระหว่างน้ำแข็งแช่ อาหารดิบ และน้ำแข็งสำหรับบริโภคและควรจัดเตรียมอาหารบนโต๊ะที่มีความสูงที่เหมาะสม คือ 60 เซนติเมตร ขึ้นไป รวมทั้งเมื่อไอ หรือจามต้องใช้ผ้าปิดปาก ปิดจมูกทุกครั้ง ควรอยู่ห่างจากบริเวณที่มีการปรุงประกอบ อาหารควรมีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในครัวเรือน โดยเฉพาะเรื่องการ จัดการขยะมูลฝอยและเศษอาหาร การใช้แก้วน้ำส่วนบุคคล และการจัดครัวเรือนให้สะอาดเป็นหมวดหมู่ เนื่องจากผลการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ทั้ง 4 ด้านยังพบการปนเปื้อน จึงควรมีการให้ความรู้ด้านสุขาภิบาล อาหารแบบเชิงรุกทุกครัวเรือน

คำสำคัญ: ความรู้, สุขาภิบาลอาหาร, โรคอุจจาระร่วง

This study was Action Research. The objectives for study Food Sanitation Improvement Program for Diarrhea protect in community Ban Chiang Mai Moo. 9, Chiang Mai Sub-District, Pho Chai District, Roi-et Province. The Collect data by questionnaire in people group of 150 people in Ban Chiang Mai community Moo. 9, Chiang Mai Sub-District, Pho Chai District, Roi-et Province. The tool to collected data was using questionnaires, the reliability; Overall of Cronbach's alpha coefficient was the knowledge 0.79, Quantitative data analysis with descriptive statistics. Test the difference of average Knowledge of food sanitation and Compliance with food sanitation standards in households Ban Chiang Mai. Before and after joining the program with Paired Sample T-test.

Study results found the Food Sanitation Improvement Program protect for Diarrhea in Ban Chiang Mai community. People in Ban Chiang Mai of average Knowledge of food sanitation increased showed a statistically at 0.01 (p-value= 0.000). Compliance with food sanitary standards has increased showed a statistically at 0.01 (p-value= 0.000). Comparison results contamination exceeding standards coliform bacteria decreased by 37.50 percent.

The suggestion: Food Sanitation Improvement Program for Diarrhea protect in Ban Chiang Mai community. There are both groups that had succeeded in improving food sanitation but the group was unsuccessful Therefore, there should be training on food sanitation especially freezing the food between the ice, freezing the raw food and ice for consumption, and should been prepared on a table with a suitable height of 60 centimeters as well Or sneeze using a gag. Closed nose every time should be away from the cooking area should have a workshop about household food sanitation standards especially waste management and food waste. The use of personal glass. This is due to the coliform bacteria. The 4 sides also found contamination there should be awareness of food hygiene in all households.