

การศึกษาการพัฒนาระดับและรักษามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของ โรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุข

STUDY ON UPGRADING AND MAINTAINING FOOD SANITATION STANDARD OF CANTEENS IN MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

ชนัญญา เลิศสวณิช เพ็ญศิริ นาถวิล ยุวดี แก้วประดับ

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

หลักการและเหตุผล จากสภาพปัญหาการจราจรในปัจจุบัน ทำให้ผู้ที่เดินทางมาทำงาน เช่น เจ้าหน้าที่ในกระทรวงสาธารณสุข ต้องเร่งรีบในการเดินทาง วิธีการดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป ทำให้มีเวลาในการ ประกอบอาหารเองน้อยลง ต้องหันมาพึ่งบริการจากโรงอาหารของสถานที่ทำงาน ซึ่งก็อาจจะได้รับ อาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย เนื่องจากอาหารได้รับการปนเปื้อนจากเชื้อโรคและสารเคมีที่ส่วนใหญ่มีสาเหตุมาจากพฤติกรรมอนามัยที่ไม่ถูกสุขลักษณะของผู้เตรียมปรุงอาหารในระหว่างการเตรียมปรุง และจำหน่ายอาหาร

วัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาสถานการณ์ความปลอดภัยอาหารของโรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุข และเพื่อสนับสนุนส่งเสริมการพัฒนาโรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุขให้ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

วิธีการศึกษา การศึกษานี้เป็นการศึกษาวิจัยเชิงสำรวจ (survey research) แบบภาคตัดขวาง (cross sectional study) ทำการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling) โดยเก็บข้อมูลจาก โรงอาหาร 7 แห่ง ประกอบด้วยแผงจำหน่ายอาหารจำนวนทั้งสิ้น 99 แผง ในปี พ.ศ. 2555 และ 2556 โดยเก็บข้อมูลด้านกายภาพของโรงอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย ตรวจสอบการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียจากตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร และน้ำดื่มจากตู้ทำน้ำเย็น จำนวน 1028 ตัวอย่าง อาหาร) 664 ตัวอย่าง ภาชนะอุปกรณ์ 96 ตัวอย่าง มือผู้สัมผัสอาหาร 242 ตัวอย่าง และน้ำจากตู้ทำน้ำเย็น 26 ตัวอย่างโดยใช้ชุดตรวจ (การปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรียภาคสนาม) 13 และ 11) ตรวจสอบการปนเปื้อนของสารเคมี จากตัวอย่างอาหาร จำนวน 246 ตัวอย่าง โดยใช้ชุดทดสอบสารเคมีของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และเก็บข้อมูลความคิดเห็นของผู้ดูแลโรงอาหารเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการปรับปรุงโรงอาหารให้ได้มาตรฐาน

ผลการศึกษา พบว่าโรงอาหารเกือบทุกแห่งผ่านมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารเพิ่มขึ้นจากร้อยละ 40-50 ในปี พ.ศ. 2555 เป็นร้อยละ 55-76 ในปี พ.ศ. 2556 แต่ไม่มีโรงอาหารของหน่วยงานใดที่ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารครบทั้ง 30 ข้อ ผลการตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหารพบว่า อาหารที่ไม่ผ่านความร้อน (ผักสดและผลไม้ น้ำพริก และไอศกรีม) มากกว่าร้อยละ) พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียสูงสุด 80 รองลงมาได้แก่ (อาหารที่ผ่าน ความร้อนน้อยอย่าง/อาหารปิ้ง), ร้อยละ 50 และ (อาหารที่ผ่านความร้อนมาก แกง ต้ม ผัด ทอด), ร้อยละ 30-40 (ส้อม และแก้วน้ำ-ภาชนะอุปกรณ์ ที่พบการปนเปื้อนมากที่สุดคือ ชาม ถ้วย ช้อน สำหรับมือผู้สัมผัสอาหารพบการปนเปื้อนร้อยละ 61 และร้อยละ 38 และน้ำจากตู้ทำน้ำเย็น พบการปนเปื้อนมากขึ้นจากร้อยละ 20 เป็น 38.10 ในปี พ.ศ. 2555 และ 2556 ตามลำดับ ผลการตรวจหาการปนเปื้อนสารเคมีพบเพียง ร้อยละ 4-15 ของจำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมด โดยสารเคมีที่ตรวจพบมากที่สุดคือ สารบอแรกซ์ และฟอสฟอรัส เมื่อเปรียบเทียบผลการศึกษาระหว่างปี พ.ศ. 2555 และ 2556 พบว่าโรงอาหารของทุกหน่วยงานผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารเพิ่มมากขึ้น เช่นเดียวกับการตรวจพบการปนเปื้อนของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหารที่ลดลง แสดงให้เห็นถึงการปรับปรุง

และพัฒนาด้านการสุขาภิบาลอาหาร และปัจจัยที่มีผลต่อการปรับปรุงโรงอาหารของหน่วยงาน ในกระทรวงสาธารณสุขให้ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ นโยบายของผู้บริหาร งบประมาณ การอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการ และการจัดสิ่งอำนวยความสะดวก (การล้างภาชนะ ห้องส้วม อ่างล้างมือ และการกำจัดขยะมูลฝอย) ให้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร

สรุปผล โรงอาหารของทุกหน่วยงานผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารเพิ่มมากขึ้น เช่นเดียวกับการตรวจพบการปนเปื้อนของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหารที่ลดลง แสดงให้เห็นว่าเจ้าหน้าที่ผู้ดูแลโรงอาหารได้ทำการปรับปรุง แก้ไข และพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารมากขึ้น ทั้งนี้เจ้าหน้าที่ผู้ควบคุมดูแลต้องมีการให้ความรู้ความเข้าใจเรื่องความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารเห็นความสำคัญ และสามารถปฏิบัติได้อย่างถูกต้องต่อไป

ข้อเสนอแนะ นำไปใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และควบคุมความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในโรงอาหารของหน่วยงานอื่นๆ ต่อไป ข้อมูลการปนเปื้อนของน้ำดื่ม ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร สามารถนำไปใช้ให้ความรู้ผู้ดูแลโรงอาหาร ผู้ประกอบการค้าอาหาร และ ผู้สัมผัสอาหาร ให้ปฏิบัติตนได้ถูกสุขลักษณะและมีพฤติกรรมส่วนบุคคลที่ถูกต้อง เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ