



ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

Factors Related to the Canteen Food Handlers' Practices According to Food Handling Standard Sanitation, Ministry of Public Health, Nonthaburi Province During 2019 Coronavirus Outbreak

จุฑามาศ ทองคำ¹ และธนภพ โสตรโยม²

Jutamas Thohgkam¹ and Thanapop Soteyome²

¹ นักศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Master student Home Economics Faculty of Home Economics Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ประจำหลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Assistant Professor Course Doctor Home Economics Faculty of Home Economics Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

Corresponding Author: E-mail: Jutamas-th@rmutp.ac.th

Received: 20 ก.พ. 65 Revised: 3 มี.ค. 65 Accepted: 29 เม.ย. 65

DOI: 10.14416/j.ted.2023.12.010

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริมของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 2) ศึกษาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี 3) ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี และ 4) เสนอแนวทางแก้ไขปัญหการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยใช้แบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือในการวิจัย กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยคือ ผู้ประกอบการร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี จำนวน 100 คน นักวิชาการทางด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 1 คน ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จำนวน 2 คน และผู้ใช้บริการโรงอาหารในหน่วยงานกระทรวงสาธารณสุข จำนวน 2 คน สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าโคสแควร์ และค่าสหสัมพันธ์เพียร์สัน



ผลการศึกษาพบว่า 1) ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 41-50 ปี จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษา โดยมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ระหว่าง 10,000-20,000 บาท ซึ่งส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ และให้บริการร้านข้าวแกงเป็นหลัก 2) การปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดีมาก 3) ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า ปัจจัยส่วนบุคคล จำแนกตามประเภทร้านอาหาร และปัจจัยเอื้อ จำแนกตามการจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร มีความสัมพันธ์กัน ส่วนปัจจัยนำ และปัจจัยเสริม ไม่มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ 4) เสนอแนวทางแก้ไขปัญหามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า ให้มีการจัดอบรมสุขาภิบาลเชิงปฏิบัติการ การตรวจประเมินการปฏิบัติงานและสุ่มหาส่วนบุคคล ประชาสัมพันธ์เพิ่มช่องทางการสื่อสาร เพิ่มเติมมาตรการในส่วนของผู้ใช้บริการและการรักษาความสะอาด และการสนับสนุนอุปกรณ์การป้องกันและทำความสะอาด

คำสำคัญ: สุขาภิบาลอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี

Abstract

The objectives of this research are to 1) a study of personal factors, leading factors, facilitating factors, and complementary factors of food handlers in Ministry of Public Health canteen Nonthaburi Province in the epidemic situation of coronavirus disease 2019, 2) study the work practices according to food sanitation standards of food handlers in canteens Ministry of Health Nonthaburi Province, 3) study the factors relate to the performance according to food sanitation standards for food handlers in canteens Ministry of Health, and 4) to propose solutions to problems operating in accordance with food sanitation standards of food handlers in the canteen Ministry of Health Nonthaburi Province in the situation of the coronavirus disease 2019 epidemic. By using questionnaires and interviews as research instrument. The sample use in research is restaurant operator 100 people in the Ministry of Public Health, Nonthaburi Province, 1 food sanitation scholar, 2 food handlers in the Ministry of Public Health canteen, and 2 people who use canteens in the Ministry of Public Health. The statistics use in the data analysis are as follows: frequency, percentage, mean, Chi-Squared and Pearson Correlation.

Results were as follows: 1) the personal factors of food handlers were mostly female, aged 41-50 years, graduating from high school. The average monthly income was between 10,000-20,000 baht, most of them are Buddhists and serving mainly rice and curry restaurants. 2) Operation in accordance with food sanitation principles of food handlers in the situation of the coronavirus disease 2019 epidemic, it was found that most food handlers performed sanitation practices at a very good level. 3) Factors related to food handlers' work practices according to food sanitation standards in the epidemic situation of coronavirus disease 2019, it was found that personal factors Classified by restaurant type and contributing factors classified by the provision of training for food handlers. There was a relationship between the leading factor and the auxiliary factor and not relationship statistically significant at the .05 level. 4) Propose solutions to problems operating in accordance with food sanitation standards of food handlers in the canteen Ministry of Health Nonthaburi



บทควาณวิจัย

ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขอนามัยร้านอาหารของพ่อค้าแม่ค้าในร้านอาหาร
กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

Province in the epidemic situation of the coronavirus disease 2019. It was found that a sanitation workshop was organizing. Performance assessment and personal hygiene Public relations to increase communication channels. And additional measures for service users and cleanliness and protection and cleaning equipment support.

Keywords: Food Sanitation, Food Contact, Coronavirus Disease 2019, Ministry of Public Health, Nonthaburi Province

1. บทนำ

สถานการณ์โลกปัจจุบันที่ต้องเผชิญกับวิกฤตการระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือ COVID-19 องค์การอนามัยโลก (WHO) ประกาศตั้งชื่ออย่างเป็นทางการโดยใช้ชื่อว่า COVID-19 ย่อมาจาก “Coronavirus Disease Starting in 2019” [1] การระบาดของไวรัสเริ่มต้นที่เมืองอู่ฮั่นประเทศจีนในเดือน ธันวาคม พ.ศ. 2562 ไวรัสนี้ก่อให้เกิดอาการป่วยทางเดินหายใจ ในคน อาการทั่วไปจะมีอาการคล้ายหวัด มีไข้ ไอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ ในผู้ป่วยบางรายอาจมีอาการรุนแรงทำให้เกิดภาวะแทรกซ้อน เช่น ปอดบวม ปอดอักเสบ โรคนี้ได้มีการระบาดอย่างรวดเร็วจนลามไปทั่วโลก ทำให้อัตราผู้ติดเชื้อทั่วโลกพุ่งสูงขึ้น ในวันที่ 30 มกราคม 2563 องค์การอนามัยโลกได้ประกาศให้โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เป็นภาวะฉุกเฉินทางสาธารณสุขระหว่างประเทศ (Public Health Emergency of International Concern) และแนะนำให้ทุกประเทศเร่งรัดการเฝ้าระวัง ป้องกัน และควบคุมโรค [2] การระบาดในประเทศไทยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบการแพร่ระบาด การติดเชื้อเป็นกลุ่มก้อน (Cluster) ในพื้นที่ที่มีการรวมกลุ่มคนจำนวนมากและมีความแออัด เช่น สถานบันเทิง สนามมวย ร้านอาหารโรงเรียน [3] การแพร่ระบาดส่วนใหญ่เกิดขึ้นจากการได้รับเชื้อไวรัสที่อยู่ในสารคัดหลั่งของระบบทางเดินหายใจ เช่น ละอองน้ำมูก น้ำลาย การไอจาม การพูดคุย แล้วเข้าสู่ทางเดินหายใจของผู้รับเชื้อ จึงมีมาตรการในการยับยั้งการแพร่ระบาดหลากหลายมาตรการ เช่น ต้องสวมใส่หน้ากากอนามัยเมื่อพบปะผู้คน การเว้นระยะห่างทางสังคม รวมถึงการปิดสถานที่แออัด สถานที่สาธารณะ สถานบันเทิง โรงภาพยนตร์ ไม่เว้นแม้แต่ร้านอาหาร ที่เป็นสถานที่ที่คนทั่วไปต่างใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน หลาย ๆ กิจกรรมที่ได้รับผลกระทบต้องปรับตัวเพื่อรับการเปลี่ยนแปลง [4]

ร้านอาหารได้รับผลกระทบอย่างมาก หลายร้านอาหารจึงต้องปรับตัวให้สอดคล้องกับมาตรการในการป้องกัน เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในผู้ประกอบการ เพราะร้านอาหารนับเป็นสถานที่เสี่ยงในการแพร่ระบาด มีการรวมตัวของผู้คนเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะเวลาการรับประทานอาหารต้องถอดหน้ากากอนามัย การพูดคุย ระหว่างการรับประทานอาหารอีกปัจจัยสำคัญคือผู้ประกอบการร้านอาหารหรือผู้สัมผัสอาหารที่มีความเสี่ยงการปนเปื้อนเชื้อโรคจากการใช้ภาชนะ อุปกรณ์ แม้ว่าปัจจุบันยังไม่มีข้อมูลว่ามีการแพร่เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ปนเปื้อนในอาหารประเภทต่าง ๆ อย่างไรก็ตาม ไวรัสนี้มีความสามารถในการมีชีวิตอยู่ได้นานถึง 72 ชั่วโมง ดังนั้นหากผู้ป่วยติดเชื้อไวรัสไปสัมผัสกับอาหารภาชนะใส่อาหารด้วยมือเปล่า หรือมีสารคัดหลั่งออกจากร่างกาย โดยการไอ จาม ละอองฝอยนั้นไปตกลงบนภาชนะ หรืออาหาร บุคคลอื่นที่ไม่ติดเชื้อแล้วมาสัมผัสสิ่งของนั้นก็จะมีแนวโน้มที่จะได้รับเชื้อไปด้วยโดยการสัมผัส หรือการได้รับละอองฝอยเข้าสู่ร่างกายผ่านทางเดินหายใจ หรือเยื่อเมือกผิวหนังจากมือที่ไม่สะอาดไปสัมผัสจมูก ตา ปาก ทำให้เชื้อไวรัสเข้าสู่ร่างกาย ดังนั้นการจัดการความปลอดภัยในร้านอาหารจึงจำเป็นและสำคัญไม่เพียงแต่ร้านอาหารทั่วไป ยังรวมถึงสถานที่จำหน่ายอาหาร ศูนย์อาหาร ตามห้างสรรพสินค้า ร้านค้าร้านอาหาร ในโรงงานหรือบริษัท [5]

สำหรับร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี มีผู้ประกอบการร้านอาหารในโรงพยาบาลเป็นจำนวนมาก รวมถึงมีบุคลากรที่มาปฏิบัติงานและประชาชนทั่วไปที่เข้ามาใช้บริการ เจ้าหน้าที่ที่ดูแลในส่วนงานสุขาภิบาลจำเป็นต้องตระหนักในเรื่องความปลอดภัยในอาหารกับผู้ประกอบการร้านอาหารมากขึ้น ยิ่งในปัจจุบันที่สถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ปัจจัยการแพร่ระบาดมาจากคน



สู่คน โรงอาหารเป็นสถานที่เสี่ยงที่คนหลากหลายมารวมตัว และมีความเสี่ยงการปนเปื้อนเชื้อโรคจากการใช้ภาชนะ อุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน แก้วน้ำร่วมกัน หรืออีกสิ่งสำคัญคือ จากผู้ประกอบการ ซึ่งการปนเปื้อนในอาหารส่วนใหญ่เกิดจาก พฤติกรรม อนามัยที่ไม่ถูกสุขลักษณะของผู้เตรียมปรุง ประกอบอาหารในระหว่างการเตรียมปรุง จึงควรมีการดูแล และเฝ้าระวัง เพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค [6]

ผู้วิจัยเป็นบุคลากรของกระทรวงสาธารณสุขจึงมีความสนใจที่จะศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาความปลอดภัยทางด้านอาหาร และนำข้อมูลที่ได้มาวางแผนในการดำเนินงานการกำหนดมาตรการป้องกัน และแก้ไขปัญหาได้ทันต่อสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในปัจจุบันและเพื่อเป็นการกระตุ้นส่งเสริมให้โรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุข เกิดการพัฒนาให้ได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหารอย่างถูกต้องและยั่งยืน

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม ของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

2.2 เพื่อศึกษาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

2.3 เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

2.4 เพื่อเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

3. สมมติฐานการวิจัย

3.1 ปัจจัยส่วนบุคคลมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

3.2 ปัจจัยนำมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

3.3 ปัจจัยเอื้อมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

3.4 ปัจจัยเสริมมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

4. วิธีการดำเนินการวิจัย

4.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย

1) วิจัยเชิงปริมาณ ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี จากโรงอาหาร 8 แห่ง มีจำนวน 131 คน และกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างจากสูตรของ Taro Yamane ได้จำนวนกลุ่มตัวอย่าง 100 คน

2) วิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีการเลือกสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) และเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interviewing) โดยกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม จำนวน 5 คน ได้แก่ นักวิชาการทางด้านสุขาภิบาลอาหาร 1 คน ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข 2 คน และผู้ใช้บริการโรงอาหารในหน่วยงานกระทรวงสาธารณสุข 2 คน

4.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1) วิจัยเชิงปริมาณ ได้แก่ แบบสอบถาม และแบบสังเกต แบบสอบถาม ได้แก่ ส่วนที่ 1 เป็นแบบสอบถามข้อมูลทางด้านปัจจัยส่วนบุคคล เป็นแบบตรวจสอบรายการ (Checklist) ส่วนที่ 2 แบบสอบถามปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เรื่องโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เป็นแบบสอบถามแบบเลือกตอบ ส่วนที่ 3 แบบสอบถาม



บทควาณวิจัย

ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร
กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

เกี่ยวกับปัจจัยเอื้อ ได้แก่ นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร การจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหารเป็นแบบเลือกตอบ ส่วนที่ 4 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยเสริม ได้แก่ การตรวจประเมินเรื่องสุขาภิบาลจากหน่วยงานการรับรู้ข้อมูลข่าวสารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เป็นแบบเลือกตอบ

แบบสังเกต ได้แก่ แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลสำหรับโรงอาหาร/สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 แบบตรวจประเมินเพื่อการเฝ้าระวังและป้องกันการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ประเภทร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม รถเข็น หาบเร่แผงลอย

2) วิจัยเชิงคุณภาพ ได้แก่ แบบสัมภาษณ์ เพื่อสัมภาษณ์เชิงลึกกลุ่มตัวอย่างในรายการคำถามแต่ละประเด็น

4.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

1) วิจัยเชิงปริมาณ ผู้วิจัยดำเนินการดังนี้ 1) ทำหนังสือเรียนเลขานุการกรมแต่ละหน่วยงานจำนวน 8 แห่ง ในกระทรวงสาธารณสุขเพื่อขอเข้าเก็บสำรวจข้อมูลร้านอาหารในโรงอาหาร 2) เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการแจกแบบสอบถามโดยผู้วิจัยเป็นดำเนินการให้ร้านอาหารแต่ละร้านตอบแบบสอบถาม 3) เก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสังเกตการปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งผู้วิจัยสังเกตจากสภาพร้านและการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารตามความเป็นจริง และ 4) ตรวจสอบความสมบูรณ์ครบถ้วนแล้วรวบรวมแบบสอบถาม และแบบสังเกตการปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารไปบันทึกผลและวิเคราะห์ข้อมูล

2) วิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยเตรียมการสัมภาษณ์ ได้แก่ ก่อนการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ จะทำกำหนัดหมาย วัน เวลา สถานที่ ที่จะสัมภาษณ์ โดยผู้วิจัยเตรียมประเด็นคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์และเตรียมเครื่องมือที่ใช้ในการสัมภาษณ์ เตรียมประเด็นคำถามสมุดจดบันทึก เครื่องมือในการบันทึกเสียง และอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้พร้อมก่อนดำเนินการสัมภาษณ์ และดำเนินการสัมภาษณ์ ก่อนสัมภาษณ์ผู้วิจัยแจ้งให้ผู้สัมภาษณ์ทราบถึงวัตถุประสงค์ของการสัมภาษณ์ ขออนุญาตในการเก็บภาพ

และใช้เครื่องบันทึกเสียงในการสัมภาษณ์รวมทั้งแจ้งให้ทราบว่าข้อมูลที่ให้สัมภาษณ์ จะเก็บเป็นความลับ ทั้งนี้หากผู้ให้สัมภาษณ์ ไม่ประสงค์จะให้เก็บภาพและบันทึกเสียงในช่วงใด ผู้วิจัยจะไม่เก็บภาพและบันทึกเสียง

4.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

1) วิจัยเชิงปริมาณ

1.1) วิเคราะห์ปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม และการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 วิเคราะห์ข้อมูล ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

1.2) วิเคราะห์ความสัมพันธ์ของปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยเอื้อ และปัจจัยเสริมกับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาล ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยใช้ค่าไคสแควร์

1.3) วิเคราะห์ความสัมพันธ์ของปัจจัยนำกับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยใช้ค่าสหสัมพันธ์ของเพียร์สัน

2) วิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้สัมภาษณ์มาวิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลที่ศึกษาตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยด้วยวิธีสรุปความในรูปแบบของการบรรยายเชิงพรรณนา

5. ผลการวิจัย

5.1 วิจัยเชิงปริมาณ

1) ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี พบว่า ร้อยละ 68.00 ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุประมาณ 41-50 ปี ร้อยละ 37.00 โดยมีการศึกษาระดับมัธยมศึกษา ร้อยละ 36.00 มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000-20,000 บาท ร้อยละ 42.00 นับถือศาสนาพุทธ ร้อยละ 97.00 และให้บริการร้านอาหารข้างทางเป็นหลัก ร้อยละ 27.00

2) ผลการวิเคราะห์ปัจจัยนำ

2.1) ด้านความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ส่วนใหญ่



มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยข้อที่ตอบถูกมากที่สุด ร้อยละ 100.00 ได้แก่ 1) โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถติดต่อกันได้จากละอองฝอย อันเนื่องมาจากการไอ จาม น้ำมูก น้ำลาย ข้อที่ 2) ผู้ที่ใกล้ชิดหรือสัมผัสบุคคลกลุ่มเสี่ยงจากผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ควรกักตัวสังเกตอาการ 14 วัน และ 3) ควรมีการทำความสะอาดสถานที่ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่มีผู้สัมผัสจำนวนมาก เช่น ลูกบิดประตู ราวบันได โต๊ะอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือเช็ดด้วยแอลกอฮอล์ตั้งแต่ 70% ขึ้นไปอย่างน้อยวันละ 1-2 ครั้ง

2.2) ด้านความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ส่วนใหญ่มีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยข้อที่ตอบถูกมากที่สุด ร้อยละ 99.00 คือ หากผู้สัมผัสอาหาร มีอาการเจ็บป่วย มีไข้ ไอจาม หรือวัดอุณหภูมิร่างกายได้ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส ให้หยุดปฏิบัติงานแจ้งหัวหน้าหรือเจ้าของกิจการให้ทราบ และแนะนำเข้าพบแพทย์

3) ผลการวิเคราะห์ปัจจัยอื่น

3.1) ด้านนโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี มีการส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ 100.00 รองลงมา หน่วยงานของท่านมีการรณรงค์หรือการประกาศมาตรการในการป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ตอบใช่ ร้อยละ 96.00 และ เคยได้รับสนับสนุนอุปกรณ์ในการทำมาสะอาดหรือป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เช่น หน้ากากอนามัย เจลแอลกอฮอล์ ฯลฯ จากหน่วยงานของรัฐ ร้อยละ 77.00

3.2) ด้านการจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เคยได้รับการฝึกอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 90.00 และผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เคยรับการฝึกอบรมหรือได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่เกี่ยวกับการปฏิบัติตนในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อ

ไวรัสโคโรนา 2019 ร้อยละ 84.00

4) ผลการวิเคราะห์ปัจจัยเสริม

4.1) ด้านการตรวจประเมินเรื่องสุขาภิบาลจากหน่วยงาน พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ได้รับการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ร้อยละ 91.00 และได้รับใบรับรองร้านอาหารสะอาดปลอดภัย ป้องกันโรค (COVIC-19) ร้อยละ 57.00

4.2) ด้านการรับรู้ข้อมูลข่าวสารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ส่วนใหญ่ได้รับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จากเจ้าหน้าที่/หน่วยงาน ร้อยละ 80.00 รองลงมา เป็นสื่อออนไลน์ (เฟซบุ๊ก ไลน์ เว็บไซต์) ร้อยละ 74.00 ส่วนความรู้เรื่องการปฏิบัติตนในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผู้สัมผัสอาหารได้รับความรู้จากเจ้าหน้าที่/หน่วยงาน ร้อยละ 82.00 รองลงมา เป็น สื่อออนไลน์ (เฟซบุ๊ก ไลน์ เว็บไซต์) ร้อยละ 73.00

5) ผลการวิเคราะห์การปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ส่วนใหญ่มีการดำเนินกิจกรรมการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ร้อยละ 100.00 ในด้านผู้สัมผัสอาหาร ข้อที่ 1) มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยขณะปฏิบัติงาน ข้อที่ 2) สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาการปฏิบัติงาน ข้อที่ 3) มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บ ไม่มีสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำการใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหารข้อที่ 4) ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนหลังปฏิบัติงานและหลังการสัมผัสสิ่งสกปรก ในด้านสถานที่ประกอบอาหาร ข้อที่ 1) มีโต๊ะที่ใช้เตรียมประกอบอาหาร หรือประกอบอาหารที่สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรกและสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร ข้อที่ 2) มีการทำความสะอาด บริเวณพื้นที่ของสถานที่ปรุงประกอบ/จำหน่ายอาหาร โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร



บทควาณวิจัย

ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร
กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ก่อนและหลังการให้บริการทุกครั้ง ข้อที่ 3) มีพื้นสะอาดไม่มี
น้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น ข้อที่ 4) ไม่พบสัตว์/
แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยงในบริเวณเตรียมปรุง ประกอบอาหาร
ข้อที่ 5) จัดการขยะ แยกเศษอาหารออกจากขยะมูลฝอย
และมีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิด อาหาร/วัตถุดิบ ข้อที่ 1)
เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคในภาชนะที่สะอาด
เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60
เซนติเมตร ข้อที่ 2) ใช้เนื้อสัตว์วัตถุดิบที่นำมาประกอบ
อาหารอยู่ในสภาพสะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะ
ผิดปกติ ข้อที่ 3) เก็บอาหารแห้ง เครื่องปรุงอาหารด้วย
ความสะอาด แยกเป็นสัดส่วนไม่วางบนพื้น ด้านมาตรการ

เสริมและการป้องกัน ข้อที่ 1) มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่
หรือเจลแอลกอฮอล์ ให้แก่ผู้ให้บริการ ข้อที่ 2) จัดบริการ
ภาชนะบรรจุอาหารพร้อมทานแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง ข้อที่ 3)
ตรวจวัดอุณหภูมิ สอบถามอาการ ก่อนการปฏิบัติงาน
ข้อที่ 4) จัดให้มีคำแนะนำการเฝ้าระวังป้องกันเชื้อไวรัสโคโรนา
2019 ติดประกาศในจุดที่เห็นได้สะดวก เพื่อสื่อสารให้กับ
แรงงาน เจ้าหน้าที่ และบุคคลภายนอกที่ต้องเข้ามาใช้บริการ
5) ผลการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงาน
ตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลของผู้สัมผัสอาหาร ในโรงอาหาร
กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของ
โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ดังตารางที่ 1-4

ตารางที่ 1 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัส
อาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุขจังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา 2019

ปัจจัยส่วนบุคคล	ระดับการปฏิบัติ ตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร	
	χ^2	p-value
เพศ	2.734	0.255
อายุ	1.458	0.834
การศึกษา	1.564	0.955
รายได้	4.289	0.638
ศาสนา	1.665	0.797
ประเภทร้านอาหาร	35.945*	0.00

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ผลจากตารางที่ 1 พบว่า ปัจจัยส่วนบุคคล ด้านประเภท
ร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์
มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์

ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 นอกนั้นไม่มีความ
สัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05



ตารางที่ 2 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยนำกับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร ผู้สัมผัสอาหารใน
สถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ปัจจัยนำ	ระดับการปฏิบัติ ตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร		
	(r)	p-value	ระดับความสัมพันธ์
1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อ ไวรัสโคโรนา 2019	2.734	0.255	ไม่มีความสัมพันธ์กัน
2. ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของ โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	1.458	0.834	ไม่มีความสัมพันธ์กัน

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ผลจากตารางที่ 2 พบว่า ปัจจัยนำ ด้านความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และด้านความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเอื้อกับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร
ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ปัจจัยเอื้อ	ระดับการปฏิบัติ ตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร	
	χ^2	p-value
นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร	1.965	0.374
การจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร	0.000*	0.000

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ผลจากตารางที่ 3 พบว่า ปัจจัยเอื้อ ด้านการจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ส่วนด้านนโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05



บทควาณวิจัย

ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร
กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ตารางที่ 4 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเสริม กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร
ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ปัจจัยเสริม	ระดับการปฏิบัติ ตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร	
	χ^2	p-value
การตรวจประเมินเรื่องสุขาภิบาลจากหน่วยงาน	4.494	0.106

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4 พบว่า ปัจจัยเสริม ด้านการได้รับการตรวจประเมินจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ 2019 ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

5.2 วิจัยเชิงคุณภาพ

จากข้อมูลการให้สัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง ผู้วิจัยสามารถสรุปข้อเสนอแนะเป็นแนวทางแก้ไขปัญหาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ได้ดังนี้คือ

1) การจัดการอบรมให้ความรู้เรื่องการปฏิบัติงานในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในเชิงปฏิบัติการ

2) ตรวจประเมินติดตามผลการปฏิบัติงานและหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลเป็นระยะ

3) เพิ่มช่องทางการสื่อสารและการประชาสัมพันธ์ถึงมาตรการที่ถูกต้อง และแม่นยำให้เข้าถึงได้ง่ายและรวดเร็ว

4) ผลักดันมาตรการความปลอดภัยให้เป็นกฎหมายตาม พ.ร.บ โรคติดต่อ เพื่อให้ผู้ประกอบการได้ดำเนินการปฏิบัติตามได้อย่างเคร่งครัด

5) เร่งรัดติดตามประเมินผลการรับวัคซีนป้องกันเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

6) หน่วยงานควรเพิ่มมาตรการสำหรับผู้ให้บริการในเรื่องของการเว้นระยะห่างในการให้บริการ ในช่วงเวลาพักเที่ยง มีผู้ใช้บริการมาเข้าใช้บริการในร้านอาหารเป็นจำนวนมาก ทำให้เกิดการแออัด

6.สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

6.1 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล

1) ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า ปัจจัยส่วนบุคคล ด้านประเภทร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 นอกนั้นไม่มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งสอดคล้องกับจินตนา [7] ที่ได้ศึกษาเรื่อง ศึกษาสภาพการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารได้รุ่งและพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารได้รุ่งของประชาชนในเขตลาดกระบัง พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารได้รุ่ง ส่วนใหญ่ร้อยละ 70.00 จำหน่ายอาหารจานเดียวเมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

2) ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยนำกับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า ปัจจัยนำ ด้านความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และด้านความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์



มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งสอดคล้องกับอภิวดี [8] ที่ได้ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรม การป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ของประชาชนในเขตเทศบาลเมืองคอหงส์ จังหวัดสงขลา พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีระดับความรู้เกี่ยวกับโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อยู่ในระดับสูง คิดเป็นร้อยละ 66.40 เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่ามีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และสอดคล้องกับภสร [9] ที่ได้ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตตอนเมือง พบว่า ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารของประกอบการร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

3) ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเกี่ยวกับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสในอาหารโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่าปัจจัยเอื้อ ด้านการจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหารมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงาน ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ส่วนด้านนโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งสอดคล้องกับกรมควบคุมโรค [3] ได้มีการกำหนดมาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน และควบคุมโรคโควิด 19 สำหรับผู้ประกอบการสถานประกอบการ และคำแนะนำในการปฏิบัติตนสำหรับผู้ประกอบการ เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่ามีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งสอดคล้องกับชนัญญา [6] ได้ศึกษาเรื่องการศึกษา

การพัฒนายกระดับและรักษามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุข พบว่าทุกหน่วยงานในกระทรวงสาธารณสุขมีการจัดอบรมผู้ประกอบการอาหารปีละ 1 ครั้ง

4) ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเสริมกับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่าปัจจัยเสริม ด้านการได้รับการตรวจประเมินจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งสอดคล้องกับกรมอนามัย [4] มีบทบาทสำคัญในการป้องกัน และลดการแพร่ระบาดของโรค โดยเน้นการปกป้องสุขภาพคนทุกช่วงวัย ผ่านการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นระบบ ตั้งแต่ระดับบุคคลที่ต้องมีความรอบรู้ มีสุขอนามัยและพฤติกรรมอนามัยสิ่งแวดล้อมที่ดี สามารถป้องกันตนเองและสมาชิกในครอบครัวจากความเสี่ยงการรับสัมผัสและการเกิดโรค ชุมชนและท้องถิ่นสามารถปฏิบัติ/จัดการด้านสุขาภิบาลจึงมีการจัดทำโครงการยกระดับการจัดการสุขาภิบาลในตลาด และสถานประกอบการด้านอาหาร เพื่อรองรับการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่าไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

6.2 ข้อเสนอแนะ

1) ควรมีการแยกเก็บข้อมูลการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร โดยแบ่งเป็นร้านอาหาร ร้านแผงลอย และร้านขายน้ำ เนื่องจากมีความแตกต่างกันทางกายภาพ และมีข้อจำกัดในการปฏิบัติที่ไม่เหมือนกัน

2) การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ความรู้สุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์การระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีการสาธิตและการฝึกปฏิบัติ ให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถจดจำขั้นตอนการปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและแม่นยำ



บทควาณวิจัย

ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงพยาบาล
กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

เอกสารอ้างอิง

- [1] World Health Organization. (2020). Advice on the use of masks in the context of COVID-19 [internet]. Geneva: World Health Organization. [Available 5 January 2021].: <https://www.who.int/publications-detail/>.
- [2] กระทรวงสาธารณสุข. (2563). [ออนไลน์]. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องท้องที่นอกราชอาณาจักรเป็นเขตโรคติดต่ออันตรายกรณีโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) พ.ศ. 2563. [สืบค้นเมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2563]. เข้าถึงได้จาก: <https://ddc.moph.go.th/>,
- [3] กองโรคติดต่อ กรมควบคุมโรค. (2564). [ออนไลน์]. สถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) มาตรการสาธารณสุข และปัญหาอุปสรรคการป้องกันควบคุมโรคในผู้เดินทาง. [สืบค้นเมื่อวันที่ 20 สิงหาคม 2564]. เข้าถึงได้จาก: <https://ddc.moph.go.th/>,
- [4] กรมอนามัย. (2563). [ออนไลน์]. แบบตรวจประเมินเพื่อการเฝ้าระวังและป้องกันการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ประเภท ร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม รถเข็น หาบเร่ แผงลอย. [สืบค้นเมื่อวันที่ 7 พฤษภาคม 2563]. เข้าถึงได้จาก: <https://bkpho.moph.go.th/>,
- [5] สุรรัตน์ ลัคนานิตย์. (2563). New normal ของธุรกิจร้านอาหารในยุคโควิด-19. BOT พระสยาม MAGAZINE ธนาคารแห่งประเทศไทย. 63 (3), 56-57.
- [6] ชณัญญา เลิศสุโกวณชัย. (2559). การศึกษาการพัฒนายกระดับและรักษามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุข. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- [7] จินตนา บุนนาค. (2557). ศึกษาสภาพการณ์ด้านสุขาภิบาลร้านอาหารใต้ร่มและพฤติกรรมการบริโภคอาหารใต้ร่มของประชาชนในเขตลาดกระบัง. คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- [8] อภิวิทย์ อินทเจริญและคณะ. (2564). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ของประชาชนในเขตเทศบาลเมืองคอหงส์ จังหวัดสงขลา. วารสารสภาการสาธารณสุขชุมชน. 3(2), 14-25.
- [9] นกสร กันหาชาติ. (2559). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตดอนเมือง คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกริก .