ความพึงพอใจของผู้บริโภคและสุขาภิบาลโรงอาหาร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต

Satisfaction of Consumers and Cafeteria Sanitation Determination in Thammasat University, Rangsit Campus

อุไรรัตน์ วัฒนาสงวนศักดิ์ สรีวัลย์ สนธิรัตน์ รัตนาภรณ์ สุกาญจน์ ดวงตะวัน สุพรรณชนะบุรี วันวิสา ยิ่งยวด กิตติ ตรีทศายุธ อลิษา วรรณกิตติคุณ และสุกิจ นกขำดี

ภาควิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต

บทคัดย่อ

ความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร เป็นสิ่งที่ทุกคนต้องคำนึงถึง การที่อาหารจะถูกหลักสุขาภิบาลได้นั้นเราต้องปรุงอาหาร จำหน่ายอาหารและมีโรงอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาล ถ้าสุขาภิบาลอาหารไม่ดี อาจทำให้ผู้บริโภคป่วยเป็นโรคเกี่ยวกับทางเดินอาหาร เช่น โรคอุจจาระร่วง โรคบิด โรคอาหารเป็นพิษ อหิวาตกโรค ไวรัสตับอักเสบ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต มีบุคลากร นักศึกษาและประชาชนทั่วไปเป็นจำนวนมาก โดยโรงอาหารในมหาวิทยาลัยจะมีผู้มาใช้บริการประมาณ 8,500 คนต่อวัน จากการสังเกตเบื้องต้นที่โรงอาหารส่วนกลาง พบว่า มีเศษอาหารติดที่ช้อนส้อม มีสุนัขจรจัดเข้ามาในบริเวณโรงอาหาร ผู้บริโภคต้องคอยปัดแมลงวันขณะรับประทานอาหาร จึงคาดว่าโรงอาหารมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต น่าจะยังไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ผู้บริโภคน่าจะไม่พึงพอใจและอาจมีปัจจัยที่ทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล แต่ยังไม่พบว่าผู้ใดศึกษามาก่อนจึงวิจัย โดยมีวัตถุประสงค์ 3 ประการ ได้แก่ สำรวจโรงอาหารมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิตว่าถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลหรือไม่ เพื่อทราบถึงความพึงพอใจด้านสุขอนามัยของร้านอาหารของผู้บริโภคที่มาใช้บริการโรงอาหาร และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลของผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยการสำรวจโรงอาหาร ภายในมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต 4 แห่ง ตามแบบสำรวจโรงอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข สอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มาใช้บริการภายในโรงอาหารทั้ง 4 แห่ง และสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร 1 คนต่อร้านจำหน่ายอาหาร 1 ร้าน รวมทั้งหมด 27 คน ผลการสำรวจสุขาภิบาลพบว่าร้านอาหารถูกหลักสุขาภิบาลมีเพียงร้อยละ 3.7 เท่านั้น ผู้บริโภคจำนวนน้อยเพียงร้อยละ 13.51 มีความพึงพอใจ และผู้ประกอบการร้านอาหารมีความรู้ทุกคนแต่ปฏิบัติไม่ครบ

Abstract

Food hygiene is very important for the safety of consumers. Food preparation, serving, and servicing and cafeteria sanitation are the major factors in food hygiene and sanitation. Many gastrointestinal diseases such as diarrhoea, dysentery, food poisoning, and hepatitis have always emerged from unhygienic food and drinking water. Thammasat University cafeteria at Rangsit campus have served for about 8,500 persons a day of students, staffs, and other people. However, it was frequently complainted by the consumers that unclean utensils, visiting dogs, and the flies have usually been observed. These indicated that the cafeteria sanitation might not be good but it is still unclear. So, the objectives of this study were the survey on the sanitary of Thammasat University cafeteria, the satisfaction of the consumers on food hygiene, and the related factors of the vendor staffs hygiene. This study

was done by surveying the sanitary characteristics of all four cafeteria in Thammasat University, Rangsit campus. The satisfaction of the consumers was asked sequentially as in the questionaire. The 27 persons of vendor staffs were interviewed on their hygienic knowledge. The results revealed that there were only 3.7% of all cafeterias were of good sanitation. A few consumers, only 13.51%, were satisfied with the food hygiene. All of the vendor staff had good knowledge on food hygiene but they had been unpractical.

คำสำคัญ (KEYWORD)

การสุขาภิบาลโรงอาหาร(Cafeteria sanitation) โรงอาหาร(Cafeteria) ความพึงพอใจ(Satisfication) ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง (Related factor) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต(Thammasat university,Rangsit Campus)

1. บทนำ

การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุม เพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิและสารเคมี ที่เป็นพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพ อนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ (1) โรงอาหาร หมายถึง สถานที่จัดบริการและจำหน่ายอาหารในหน่วยงานต่างๆได้แก่ โรงเรียน สถาบันการศึกษา สำนักงาน โรงงาน บริษัท เป็นต้น รวมถึงโรงอาหารในโรงพยาบาลที่จัดให้บริการกับบุคคลทั่วไป(2) ดังนั้นการสุขาภิบาลโรงอาหารจึงหมายถึง การจัดการและการควบคุมให้อาหารในสถานที่บริการและจำหน่ายอาหารในหน่วยงานต่างๆ สะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ สารเคมีและสิ่งที่เป็นพิษต่างๆ

การเฝ้าระวังการสุขาภิบาลอาหารว่าถูกหลักสุขาภิบาลหรือไม่ สามารถทำได้ 2 ด้าน ด้านแรกคือการสำรวจทางกายภาพ ได้แก่ การสังเกตความสะอาด ความเป็นระเบียบของสถานที่รับประทานอาหาร บริเวณทั่วไป บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ความสะอาดของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และห้องน้ำห้องส้วม การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก รวมทั้งความสะอาด สุขภาพและสุขนิสัยของผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ด้วยแบบสำรวจโรงอาหาร ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข(สอรร.7) ซึ่งสามารถบอกความน่าจะเป็นว่าอาหารมีการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือไม่ วิธีนี้ใช้เวลาน้อย เพียง 1 วัน และประหยัดค่าใช้จ่าย เนื่องจากมีเพียงแบบบันทึกการสังเกต 5 แผ่นต่อ 1 ชุดเท่านั้น ด้านที่สองคือการตรวจหาเชื้อทางห้องปฏิบัติการโดยตรวจหา Coliform, *Escherichai coli*, *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus* ซึ่งเป็นดัชนีวัดความสะอาดของอาหาร แต่การตรวจด้วยวิธีนี้ต้องใช้เวลานานประมาณ 1 สัปดาห์ และเสียค่าใช้จ่ายสูงถึง 400 บาท สำหรับตรวจColiform ใน อาหารเพียง 1 ตัวอย่าง

ความสะอาดและความปลอดภัยของอาหารเป็นสิ่งที่ทุกคนต้องคำนึงถึง การที่อาหารจะถูกหลักสุขาภิบาลได้นั้น เราต้องปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และมีโรงอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาล โดยสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหารต้องสะอาด อาหารสดต้องวางบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนและต้องล้างมือให้สะอาด ถ้าสุขาภิบาลอาหารไม่ดีอาจทำให้ผู้บริโภคป่วยเป็นโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร เช่น โรคอุจจาระร่วง โรคบิด โรคอาหารเป็นพิษ อหิวาตกโรค ไวรัสตับอักเสบ ความสะอาดของอาหารและโรงอาหารเป็นปัจจัยหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับความพอใจของผู้บริโภค กล่าวคือ โรงอาหารสะอาดได้แก่ โต๊ะ เก้าอี้ และพื้น ไม่มีเศษอาหาร ถุงใส่อาหารหรือกระดาษชำระตกหล่นอยู่ ภาชนะใส่อาหารและช้อนส้อม ตะเกียบ ไม่มีเศษอาหารหรือคราบไขมันติดอยู่ อาหารที่บริโภคไม่มีเส้นผม แมลงวัน อยู่ในอาหารขณะรับประทานอาหารอากาศเย็นสบาย เป็นต้น ทำให้ผู้บริโภคได้รับความพึงพอใจ ในการมาใช้บริการที่โรงอาหาร

การที่โรงอาหารจะถูกหลักสุขาภิบาลได้ จะต้องประกอบด้วยองค์ประกอบหลายด้านแต่องค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญ คือ ผู้ประกอบการร้านอาหาร เช่น ถ้าผู้ประกอบการร้านอาหารขาด

ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหาร ก็จะไม่ทราบวิธีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต เป็นสถาบันการศึกษาที่มีชื่อเสียงแห่งหนึ่งของประเทศไทย ปัจจุบันได้ขยายการเรียนการสอนมายังวิทยาเขตที่ศูนย์รังสิต ซึ่งตั้งอยู่ที่ อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี มหาวิทยาลัยได้จัดเตรียมสาธารณูปโภคให้เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา อาทิเช่น หอพักนักศึกษา โรงพยาบาล สนามกีฬา สหกรณ์ร้านค้า โรงอาหาร โดยเฉพาะโรงอาหาร มหาวิทยาลัยได้จัดเตรียมไว้ 4 แห่งคือ โรงอาหารส่วนกลาง โรงอาหารคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โรงอาหารคณะแพทยศาสตร์และโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์ มีร้านจำหน่ายอาหารทั้งสิ้น 27 ร้าน ซึ่งในแต่ละวันโรงอาหารเหล่านี้จะมีผู้มาใช้บริการเป็นจำนวนมากถึงวันละประมาณ 8,500 คน นักศึกษามักจะรับประทานอาหารที่โรงอาหารในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 1 มื้อในเวลากลางวันและนักศึกษาบางส่วนที่อาศัยอยู่ที่หอพักของมหาวิทยาลัยก็มักจะรับประทานอาหารที่โรงอาหารมหาวิทยาลัยทั้ง 3 มื้อ

จากการสังเกตเบื้องต้นที่โรงอาหารส่วนกลาง พบว่า มีเศษอาหารติดที่ช้อนส้อม มีสุนัขจรจัดเข้ามาในบริเวณโรงอาหาร ผู้บริโภคต้องคอยปัดแมลงวันขณะรับประทานอาหาร เป็นต้น จึงคาดว่าโรงอาหารมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต น่าจะยังไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ผู้บริโภคน่าจะไม่พึงพอใจและอาจมีปัจจัยที่ทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล แต่ยังไม่พบว่าผู้ใดศึกษามาก่อนจึงวิจัยโดยมีวัตถุประสงค์ 3 ประการ ประการแรกคือ สำรวจโรงอาหารมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต ว่าถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลหรือไม่ ประการที่สองคือ เพื่อทราบถึงความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มาใช้บริการโรงอาหารและประการที่สามคือ ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลของผู้ประกอบการร้านอาหาร ด้วยการสำรวจสอบถามและสัมภาษณ์ปรากฏว่าร้านอาหารถูกหลักสุขาภิบาลน้อยมาก

2. วิธีการ

การวิจัยนี้เป็นการสำรวจสุขาภิบาลโรงอาหารมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต ด้วยการสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และได้สอบถามความพึงพอใจของผู้ที่มาใช้บริการภายในโรงอาหาร รวมทั้งสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารภายในโรงอาหารทั้ง 4 แห่งในมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต ได้แก่ โรงอาหารส่วนกลาง โรงอาหารคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โรงอาหารคณะแพทยศาสตร์และโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์ ภายในเดือนสิงหาคม 2544

การสำรวจสุขาภิบาลโรงอาหาร ทำโดยการสังเกตสิ่งต่างๆ ในโรงอาหารตามแบบสำรวจโรงอาหารตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ประกอบด้วยข้อคำถาม 7 ส่วนรวม 30 ข้อ ได้แก่ สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม ภาชนะอุปกรณ์ การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก ห้องน้ำห้องส้วม ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ถ้าผู้ประกอบการปฏิบัติได้ครบ 30 ข้อ แสดงว่าปฏิบัติได้ดีมาก ถ้าปฏิบัติได้ 20-29 ข้อ แสดงว่าปฏิบัติได้ดี และถ้าปฏิบัติได้ต่ำกว่า 20 ข้อ แสดงว่าปฏิบัติไม่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

การสอบถามความพึงพอใจด้านสุขอนามัยของร้านอาหารของผู้ใช้บริการภายในโรงอาหารทั้ง 4 แห่ง เป็นจำนวนทั้งหมด 850 คน หรือร้อยละ 10 ของผู้ใช้บริการทั้งหมด มาจากบุคลากร นักศึกษา ของมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์และบุคคลทั่วไป ซึ่งต้องเป็นผู้ที่รับประทานอาหารเสร็จแล้ว เต็มใจให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามและต้องอ่านและเข้าใจภาษาไทยได้ การสอบถามเป็นไปตามลำดับที่พบเห็นทีละคนจนครบทั้ง 850 คน แบบสอบถามประกอบด้วยข้อคำถาม 2 ส่วน ส่วนที่ 1 เป็นข้อคำถามเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม มี 3 ข้อได้แก่ เพศ อายุ และประเภทของผู้ใช้บริการ ส่วนที่ 2 เป็นคำถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้บริโภค มีทั้งหมด 16 ข้อ ประกอบด้วย คราบไขมันบนภาชนะ สิ่งปนเปื้อนในอาหาร สุขลักษณะของถังขยะ สัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ถ้าผู้บริโภคตอบว่า ไม่พบสิ่งที่ไม่ถูกหลักสุขาภิบาลมากกว่า 70% ของข้อคำถามจึงจะถือว่าผู้บริโภคได้รับความพึงพอใจ

การสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารตามข้อคำถามในแบบสัมภาษณ์ซึ่งประกอบด้วย ข้อคำถามทั้งหมด 9 ข้อ มีประเด็นสำคัญดังนี้ ความรู้เกี่ยวกับการแต่งกายให้ถูกสุขลักษณะในการประกอบอาหาร ความรู้ในการจัดเก็บอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ถ้าผู้ประกอบการร้านอาหารตอบแบบสัมภาษณ์ได้ตรงตามหลักสุขาภิบาลมากกว่า 70% จึงจะถือว่าผู้ประกอบการร้าน

อาหารมีความรู้เรื่องสุขาภิบาล นอกจากการสัมภาษณ์แล้วยังได้สังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลตามแบบ สอรร.7

แบบสอบถามได้นำไปทดลองสอบถามผู้ที่มาใช้บริการโรงอาหารส่วนกลาง เป็นจำนวน 20 คน และแบบสัมภาษณ์ได้ทดลองสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารที่หอพักอินเตอร์ปาร์ค เป็นจำนวน 5 คน และปรับปรุงให้สมบูรณ์เรียบร้อยก่อนนำไปสอบถามและสัมภาษณ์จริง

ลักษณะที่ได้จากการสังเกต การสำรวจสุขาภิบาลโรงอาหาร คำตอบที่ได้จากการสอบถามผู้บริโภคและการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร นำมาตรวจสอบความถูกต้องและความครบถ้วน รวบรวม ลงรหัส บันทึกลงในคอมพิวเตอร์ นำไปวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรม SPSS เพื่อหาค่าร้อยละของร้านอาหารที่ปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ร้อยละของผู้บริโภคที่พึงพอใจ ร้อยละของผู้ประกอบการที่มีความรู้เรื่องสุขาภิบาลและความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ในเรื่องสุขาภิบาลของผู้ประกอบการร้านอาหารกับการปฏิบัติที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ด้วย Chi-square test ที่ระดับความเชื่อมั่นไม่น้อยกว่าร้อยละ 95

3. ผล

จากการสำรวจสุขาภิบาลโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต ทั้งหมด 27 ร้าน ซึ่งแบ่งเป็นร้านอาหารจากโรงอาหารส่วนกลางร้อยละ 48.15 ร้านอาหารจากโรงอาหารคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีร้อยละ 25.93 ร้านอาหารจากโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์ร้อยละ 22.22 ร้านอาหารจากโรงอาหารคณะแพทยศาสตร์ร้อยละ 3.70 ปรากฏว่ามีเพียงร้านอาหารจากโรงอาหารคณะแพทยศาสตร์เพียงร้านเดียวที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และอยู่ในเกณฑ์ดีมาก คิดเป็นร้อยละ 3.70 ร้านอาหารปฏิบัติไม่ถูกต้องเกี่ยวกับ บริเวณที่เตรียมและปรุงอาหารร้อยละ 29.63 การรวบรวมขยะและน้ำโสโครกร้อยละ 14.87 ห้องน้ำห้องส้วมร้อยละ 40.74 ผู้ปรุงและเสริฟอาหาร ร้อยละ 14.76

การสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มาใช้บริการโรงอาหารมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต ทั้งหมด 850 คน เป็นผู้หญิงร้อยละ 58.50 ทั้งหมดเป็นนักศึกษาร้อยละ 94.20 บุคลากรร้อยละ 3.40 บุคคลภายนอกร้อยละ 2.40 ผู้บริโภคมีความพึงพอใจร้อยละ 13.51 โดยนักศึกษามีความพึงพอใจร้อยละ 13.20 บุคลากรมีความพึงพอใจร้อยละ 0.70 บุคคลภายนอกมีความพึงพอใจร้อยละ 0.50

การสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารจำนวน 27 คน ปรากฏว่าผู้ประกอบการร้านอาหารมีความรู้ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารทุกคน โดยผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีความรู้และนำไปปฏิบัติได้ดีร้อยละ 82.50 ปัจจัยทางด้านความรู้กับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลของผู้ประกอบการร้านอาหารไม่สามารถหาความสัมพันธ์ทางสถิติได้

4. วิจารณ์

การสำรวจสุขาภิบาลโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต พบว่าโรงอาหารส่วนกลางมีร้านอาหารมากที่สุด และโรงอาหารคณะแพทยศาสตร์มีร้านอาหารน้อยที่สุด เนื่องจากร้านอาหารภายในคณะแพทยศาสตร์มีผู้ประกอบการคนเดียวกันจึงถือเป็นร้านเดียว ซึ่งโรงอาหารส่วนกลางมีโรงอาหารมากที่สุด เนื่องจากเป็นโรงอาหารที่มีขนาดใหญ่ ก่อสร้างตั้งแต่เปิดมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต และต้องให้บริการแก่คนจำนวนมากเพราะตั้งอยู่ระหว่างหอพักกับอาคารเรียน ร้านอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลเพียงร้านเดียวซึ่งน้อยมาก คือ ร้านอาหารบริเวณโรงอาหารคณะแพทยศาสตร์ ทั้งนี้เพราะโรงอาหารคณะแพทยศาสตร์มีผู้ประกอบการรายเดียวที่รับผิดชอบด้านสุขภิบาลอาหาร และคอยกำกับดูแลร้านอาหารที่อยู่ในความรับผิดชอบหลายร้านจึงสามารถดูแลได้ทั่วถึง ส่วนร้านอาหารอื่น ๆ ไม่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาจเนื่องมาจากไม่ได้รับการประเมินความสะอาดตามหลักสุขาภิบาลของร้านอาหารอย่างสม่ำเสมอ เพราะฉะนั้นควรมีการประเมินเป็นระยะ เช่น ทุกเดือน และควรมีมาตรการลงโทษผู้ประกอบการด้วยการไม่อนุญาตให้จำหน่ายอาหาร หากไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลจำนวนร้านอาหารที่ปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลนี้น้อยกว่าจำนวนร้านอาหารของกระทรวงสาธารณสุขซึ่งมีถึงร้อยละ 9.09 ที่ปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

ผู้บริโภคมีความพึงพอใจน้อย อาจเป็นเพราะโรงอาหารถูกหลักสุขาภิบาลน้อย นอกจากนี้การสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคพบว่า จำนวนผู้มาใช้บริการที่เป็นผู้หญิงมากกว่าผู้ชาย และเป็นนักศึกษามากกว่าเพราะมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต เป็นสถาบันการศึกษา จึงมีจำนวนนักศึกษามากกว่า

บุคลากรและบุคคลภายนอก และนักศึกษาส่วนใหญ่เป็นผู้หญิง โดยนักศึกษามีความพึงพอใจมากที่สุด ส่วนบุคคลภายนอกมีความพึงพอใจน้อยที่สุด อาจเนื่องมาจากนักศึกษารับประทานอาหารที่โรงอาหารบ่อย จึงรู้สึกเคยชินมากกว่า ส่วนบุคคลภายนอกไม่ค่อยได้มาใช้บริการโรงอาหารจึงสังเกตโรงอาหารมากกว่า ทำให้รู้สึกไม่พอใจมากกว่านักศึกษา และอาจเป็นเพราะบุคคลภายนอกได้พบโรงอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลมากกว่าโรงอาหารมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต นอกจากนี้จะเห็นได้ว่าโรงอาหารมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต ถูกหลักสุขาภิบาลน้อย ดังนั้นควรจะปรับปรุงโรงอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลโดยปรับปรุงห้องน้ำ ห้องส้วม บริเวณที่เตรียมและปรุงอาหาร การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก ตลอดจนผู้ปรุงและเสริฟอาหาร

ผู้ประกอบการร้านอาหารทุกคนมีความรู้ในเรื่องสุขาภิบาลอาหารแต่ปฏิบัติตามไม่ครบ เช่น การล้างทำความสะอาดอาหารประเภทผักและผลไม้ไม่ถูกต้อง การล้างผักผลไม้ควรล้างให้น้ำไหลผ่านประมาณ 2 นาทีหรือแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 1 นาทีแล้วขัด ถู ให้สะอาดอย่างทั่วถึงแล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง ดังนั้นจึงควรตรวจสอบให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอย่างสม่ำเสมอ

สรุปว่า โรงอาหารมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต มีร้านอาหารที่ได้มาตรฐานตามแบบสำรวจ(สอรร.7)น้อยมาก ผู้บริโภคมีความพึงพอใจน้อย และผู้ประกอบการมีความรู้ทุกคนแต่ปฏิบัติตามไม่ครบ จึงควรจะมีการสำรวจมาตรฐานของร้านอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอยู่เสมอ และควรมีมาตรการลงโทษผู้ประกอบการที่ไม่ปฏิบัติด้วยการไม่อนุญาตให้จำหน่ายอาหาร และควรปรับปรุงโรงอาหารในด้านที่เกี่ยวกับห้องน้ำ ห้องส้วม บริเวณที่เตรียมและปรุงอาหาร การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก ตลอดจนผู้ปรุงและเสริฟอาหารให้ได้ตามหลักสุขาภิบาล

5. กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอขอบคุณ อ.ชัยณรงค์ อภิณหพัฒน์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ที่ช่วยตรวจแก้ไขนิพนธ์ต้นฉบับ

6. เอกสารอ้างอิง

[1] ข้อปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร กรุงเทพฯ: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, น. 24, 2542.

[2] คู่มือมาตรฐานและกลวิธีในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร. กรุงเทพฯ : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, น. 56, 2540.

[3] สละ ชูจงกล, สากุล เอี่ยมศิลา, นภพรรณ นันทพงษ์ และคณะ. การศึกษา การเฝ้าระวังสภาวะการสุขาภิบาลอาหาร ศึกษากรณีโรงอาหารของกระทรวงสาธารณสุข, กระทรวงสาธารณสุข น. 80, 2539.