สภาวะสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาเขตพื้นที่การศึกษายะลาเขต 2

Food Sanitation Situation in Primary School, Yala Primary Education Service Area 2

อำพร ท่าดะ* ซุรียาณี อาบูวะ และดารีนา อาบูวะ
Amporn Thada*, Sureeyanee Abuwa and Dareena Abuwa

ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา อำเภอเมือง จังหวัดยะลา 95000
Science center, Yala Rajabhat University, Muang, Yala, 95000

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพด้านอาหารในโรงเรียนเขตพื้นที่การศึกษา และศึกษาสภาวะสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเขตพื้นที่การศึกษายะลา เขต 2 และแจ้งผลการศึกษา ข้อเสนอแนะให้ผู้บริหารของโรงเรียนให้ทราบ โดยมีกลุ่มตัวอย่าง คือ โรงเรียนในเขตพื้นที่การศึกษายะลา เขต 2 จำนวน 6 โรงเรียน ผลการวิจัยพบว่า ผู้ปรุงอาหารและผู้สอนในโรงเรียนส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีการศึกษาระดับปริญญาตรี โดยประสบการณ์ในการทำงานมากที่สุดคือได้ผ่านการอบรมด้านโภชนาการ 5 ครั้งขึ้นไป ผลการเก็บข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับงานโภชนาการอย่างมีคุณภาพโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ด้านการวางแผนโภชนาการอยู่ในระดับมาก ด้านการปฏิบัติงานโภชนาการอยู่ในระดับปานกลาง ด้านการพัฒนาส่งเสริมงานโภชนาการอยู่ในระดับมาก ด้านการตรวจสอบติดตามงานโภชนาการอยู่ในระดับปานกลาง และด้านการประเมินผลงานโภชนาการอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียนตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข (สอรร.7) นั้น โดยรวมแล้วโรงเรียนมีมาตรฐานดีที่สุดอยู่ในระดับปานกลางถึงระดับต่ำมาก และการวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารและภาชนะสำหรับเตรียมอาหารนั้น พบว่า มีการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียสูงสุดร้อยละ 87.5 และต่ำสุดร้อยละ 75.0 ซึ่งเป็นอัตราที่มีการปนเปื้อนสูง ถือว่าโรงเรียนยังมีเกณฑ์และระบบในเรื่องสุขาภิบาลอาหารของเด็กนักเรียนน้อยมาก จำเป็นที่จะต้องปรับปรุงและแก้ไขอย่างเร่งด่วน

คำสำคัญ : สุขาภิบาลอาหาร การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร แบคทีเรียโคลิฟอร์ม

Abstract

The objective of the research was to study the food sanitation surveillance situation in primary school, Yala Primary Education Service Area 2 and the results of the study are available suggestion for the school administrators . The sample is a school in Yala Education Service Area 2 Area 6 schools The research findings is take lunch and teacher in School is female and graduate A bachelor's degree. The experience is the most trained nutritional 5 more times. the overview of general information about the nutritional quality is moderate. The nutrition

*Corresponding Author, e-mail: Aumporn.t@yru.ac.th

วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มรย.
YRU Journal of Science and Technology
ISSN : 2539-5688

plan at a high level. The nutrition operational is moderate. promoting the development of the nutrition at a high level. The monitoring nutrition is moderate and the evaluation nutrition is moderate. the standard of the food sanitation of the Department of Public Health, Ministry of Health's cafeteria surveying the best school is moderate to very low and analysis coliform bacteria contamination in foods and containers for foods are contaminated with coliform bacteria maximum 87.5 percent ant the minimum 75.0 percent the rates are highly contaminated also considered criteria Schools and sanitation systems in much less children.The need to improve and solved urgently.

Keywords : Food sanitation, Food sanitation surveillance situation, Coliform bacteria

บทนำ

อาหารเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีความสำคัญต่อสุขภาพของนักเรียน อาหารสามารถให้พลังงานเพื่อนำไปใช้ในการทำงานของระบบต่าง ๆ ทำให้ร่างกายสามารถเจริญเติบโต และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ อาหารที่ดีนอกจากจะได้สารอาหารตามสัดส่วนที่ร่างกายต้องการ ยังต้องปลอดภัยจากสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งปนเปื้อนที่เป็นโทษต่อร่างกาย โดยเฉพาะสิ่งปนเปื้อนทางชีวภาพ ได้แก่ เชื้อจุลินทรีย์ สารพิษของจุลินทรีย์ และพยาธิต่าง ๆ (สุมณฑา วัฒนสินธุ, 2547 อ้างถึงในธารหทัย มาลาเวช, 2553) ถ้าอาหารมีการปนเปื้อนของเชื้อโรคหรือสารเคมีก็จะเป็นอันตรายต่อสุขภาพของนักเรียนได้ จากรายงานการเฝ้าระวังโรคจากอาการท้องร่วงเฉียบพลันและอาหารเป็นพิษจากสำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ปี พ.ศ. 2546 - 2550 พบว่า มีเด็กและเยาวชนเจ็บป่วยรวมทั้งสิ้น 2,676,305 ราย ตาย 115 ราย จำแนกเป็นเด็กทารกป่วย 478,111 ราย ตาย 41 ราย เด็กก่อนวัยเรียนป่วย 1,144,300 ราย เสียชีวิต 40 ราย เด็กอนุบาลป่วย 403,968 ราย เสียชีวิต 14 ราย นักเรียนชั้นประถมศึกษาและมัธยมศึกษาตอนต้นป่วย 649,926 ราย เสียชีวิต 20 ราย นอกจากนี้ ยังพบว่าเมื่อปี พ.ศ.2547 ถึง 2549 พบเด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษาและศูนย์เด็กเล็กเกิดอุบัติการณ์ของโรคอาหารเป็นพิษ (Food poisoning) รวมทั้งสิ้น 56 ครั้ง สาเหตุที่ทำให้มีการระบาด และผู้ ป่วยจำนวนมากมักเกิดขึ้นในโรงเรียน ส่วนใหญ่ ร้อยละ 90 เกิดจากอาหารที่ทางโรงเรียนจัดเตรียมให้เป็นอาหารกลางวันแก่นักเรียน รองลงมาเป็นการจัดงานในวาระต่าง ๆ เช่น งานวันเด็ก งานกีฬาสี และการไปทัศนศึกษา (ธีรภัทร์ ฉ่ำแสง, 2556)

โรงเรียนถือว่าเป็นสถาบันแห่งหนึ่งที่มีความสำคัญเป็นสถานที่สำหรับอบรมสั่งสอนให้ความรู้แก่เด็กตั้งแต่วัยเรียน เมื่อโตขึ้นเป็นผู้ใหญ่ที่มีความรู้ ความคิด มีทัศนคติที่ดีและมีประสิทธิภาพ การได้รับการดูแลเอาใจใส่ด้านสุขภาพและความปลอดภัยเป็นสิ่งที่ผู้ปกครองมุ่งหวัง (จันทรัตน์ ระเบียบโลก, 2535 อ้างถึงในวิมลจิต ชีวกาญจนา, 2550) ดังนั้น การจัดบริการด้านอาหารและโภชนาการของโรงเรียนจึงมีความจำเป็นและสำคัญอย่างยิ่งที่ทางโรงเรียนควรดูแลเอาใจใส่เป็นพิเศษ อาหารที่ทางโรงเรียนจัดให้บริการจะต้องคำนวณถึงความพอเพียงและครบถ้วนของสารอาหารตามหลักโภชนาการสิ่งสำคัญ คือ ความสะอาดปลอดภัยของอาหารและภาชนะทำอาหารต้องปราศจากเชื้อโรคพยาธิหรือสารเคมีที่อาจเป็นพิษหรือก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ โรงเรียนจึงมีหน้าที่ควบคุมดูแลด้านงานโภชนาการในโรงเรียนให้มีความปลอดภัยและมีคุณภาพยิ่งขึ้น (วิมลจิต ชีวกาญจนา, 2550)

เด็กและเยาวชนถือว่าเป็นทรัพยากรที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาประเทศ ดังนั้น เพื่อให้ได้ทรัพยากรที่มีคุณภาพในอนาคต เด็กทุกคนควรที่จะได้รับการเลี้ยงดูให้ได้มีคุณภาพทั้งในด้านร่างกายและจิตใจ เป็นผู้ที่มีสุขภาพที่แข็งแรงไม่เป็นโรค มีความรู้ประพฤติดี เพื่อไปสู่ความเจริญก้าวหน้าของประเทศได้ (กิตติกร มีทรัพย์, 2534 อ้างถึงใน วิมลจิต ชีวกาญจนา, 2550) การประเมินคุณภาพด้านอาหารเป็นสิ่งที่สำคัญอย่างหนึ่งที่เราจำเป็นต้องมีการประเมินเพื่อให้เด็กมีร่างกายที่เจริญเติบโตสมวัย รู้จักดูแลรักษาสุขภาพอนามัยและสามารถพัฒนาสมรรถภาพของร่างกายให้เหมาะสมกับการทำงานและอาชีพด้านสังคม มีพฤติกรรมทางสังคมที่ดีงามในการทำงานและอยู่ร่วมกันในครอบครัว (เรื่องเดียวกัน, 53 อ้างถึงในวิมลจิต ชีวกาญจนา, 2550)

การวิจัยครั้งนี้เพื่อให้เห็นว่า การศึกษาสภาวะและเฝ้าระวังคุณภาพด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นเรื่องที่จำเป็นต้องรู้และสร้างความเข้าใจยิ่ง เพื่อความปลอดภัยในเรื่องของอาหารสำหรับเด็กในโรงเรียนที่จะต้องช่วยดูแล สอดส่อง เพราะเด็กไม่สามารถดูแลปกป้องตนเองจากพิษภัยของอาหารที่ไม่ปลอดภัยได้ ฉะนั้นเราทุกคนต้องตระหนักในความสำคัญของความปลอดภัยด้านอาหาร ด้านความสะอาด การเก็บรักษาอาหารอย่างถูกต้อง การสังเกต และการทดสอบ เพื่อสร้างความปลอดภัยของสุขภาพเด็กได้

วัตถุประสงค์ในการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา ยะลาเขต 2 พร้อมแจ้งผลการศึกษา ข้อเสนอแนะให้กับผู้บริหารของโรงเรียนให้ทราบ
2. เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพด้านอาหารในโรงเรียนเขตพื้นที่การศึกษายะลาเขต 2

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative research) และรูปแบบการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey study)

กำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ โรงเรียนในเขตพื้นที่การศึกษายะลา เขต 2 จำนวน 6 โรงเรียน โดยเป็นบุคลากรโรงเรียนละ 3 คน และผู้ดูแลอาหารกลางวันโรงเรียนละ 2 คน รวมทั้งหมด 30 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1) ข้อมูลปฐมภูมิ ได้แก่ ประเมินครูผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารและผู้สัมผัสอาหาร โดยเจาะจงผู้ปรุงอาหาร ทำการจดบันทึกประกอบกับวิธีสังเกตการณ์

2) ข้อมูลทุติยภูมิ เป็นการอาศัยข้อมูลที่สืบค้นจากการศึกษาเอกสาร ห้องสมุด งานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

3) ชนิดของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยมีดังต่อไปนี้คือ

3.1 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคล แบบวัดความรู้ แบบวัดเจตคติ และแบบวัดการปฏิบัติด้านการสุขาภิบาลอาหารของผู้ที่เกี่ยวข้อง

3.2 เครื่องมือประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ประกอบด้วย

- แบบสำรวจโรงอาหาร (แบบ สอรร.7) ของกรมอนามัยจำนวน 30 ข้อ แบ่งออกเป็น 7 หมวด คือ

วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี YRU Journal of Science and Technology ISSN : 2539-5688

หมวดที่ 1 สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป จำนวน 3 ข้อ
หมวดที่ 2 บริเวณที่เตรียมและปรุงอาหาร จำนวน 4 ข้อ
หมวดที่ 3 ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม จำนวน 7 ข้อ
หมวดที่ 4 ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 7 ข้อ
หมวดที่ 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก จำนวน 3 ข้อ
หมวดที่ 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม จำนวน 2 ข้อ
หมวดที่ 7 ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ จำนวน 4 ข้อ

ซึ่งแบบสำรวจจะแบ่งมาตรฐานโรงอาหารออกเป็น 2 ระดับ คือ ระดับดีมาก โรงอาหารต้องปฏิบัติได้ครบทั้ง 30 ข้อ ส่วนระดับดีโรงอาหารปฏิบัติได้เพียง 20 ข้อ โดยยกเว้นข้อที่ปฏิบัติไม่ได้ คือ ข้อ 3 5 10 18 19 21 24 26 28 29

- ชุดทดสอบภาคสนาม (Test kit) เป็นชุดทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรียโคลิฟอร์มเบื้องต้น

การตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารภาชนะและอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบแบคทีเรีย (SI-2) มีรายละเอียดดังนี้

1. การจัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ ชุดอุปกรณ์การตรวจประกอบด้วย
   1.1 น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มชั้นต้น (SI-2)
   1.2 ไม้พันสำลีที่ฆ่าเชื้อแล้ว
   1.3 กรรไกร
   1.4 ปากคีบและช้อนชา
   1.5 มีดคัทเตอร์
   1.6 แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อโรค
   1.7 ตะเกียงแอลกอฮอล์

หมายเหตุ: อุปกรณ์ข้อ 1.3 1.4 และ 1.5 ให้ฆ่าเชื้อโดยการเช็ดด้วยแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อโรค และลนไฟทุกครั้ง (Sterile technique) ก่อนนำมาใช้

2. การเก็บและการรักษาชุดทดสอบแบคทีเรีย (SI-2) น้ำยา SI-2 ควรเก็บไว้ในที่แห้งและเย็น ถ้าเก็บที่อุณหภูมิห้อง เก็บได้นาน 3 เดือน ถ้าเก็บในตู้เย็นเก็บได้นาน 6 เดือน

3. ขั้นตอนการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย มีดังนี้

   3.1 การตรวจภาชนะอุปกรณ์และมือผู้สัมผัสอาหาร

   3.1.1 จุ่มไม้พันสำลีในน้ำยา SI-2 บิดพอหมาด (ไม้พันสำลี) 1 อันต่อน้ำยา 1 ขวดต่อภาชนะ 1 ชิ้น

   3.1.2 ป้ายไม้พันสำลีบนผิวภาชนะอุปกรณ์ หมุนไปช้า ๆ ป้ายซ้ำ 3 ครั้ง วิธีการ swap แก้วน้ำ swap แก้วน้ำในตำแหน่งครึ่งนิ้วจากขอบบนทั้งภายนอกและภายใน วิธีการ swap ช้อนส้อมให้ swap ที่ตัวช้อนส้อมทั้งภายนอกและในส่วนที่สัมผัสอาหาร เขียงให้ swap ด้านที่ใช้งาน 2x2 ตารางนิ้ว จาน-ชาม ถ้วย swap พื้นที่สัมผัสอาหาร 2x2 ตารางนิ้ว ตะเกียบ swap ตะเกียบ 1 นิ้วครึ่งรอบปลายที่สัมผัสอาหารถ้าเป็นมือผู้สัมผัสอาหาร ให้หงายฝ่ามือขึ้น swap จากปลายนิ้วถึงข้อที่ 2 นอกจากหัวแม่มือให้ swap ถึงข้อที่ 1

   3.1.3 จุ่มไม้พันสำลีลงในขวดน้ำยาหมุนไปมาหลายๆ ครั้ง หักไม้ swap โดยดึงไม้ให้พันปากหลอดประมาณครึ่งหนึ่งแล้วหักไม้กับปากขวด ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24 ชั่วโมง อ่านผลและรายงานผล

3.2 การตรวจอาหาร

3.2.1 อาหารแข็ง ใช้กรรไกรตัดตัวอย่างอาหารให้มีขนาดเล็ก และใช้ปากคีบที่ฆ่าเชื้อแล้วคีบอาหารใส่ประมาณ 1 กรัม

3.2.2 อาหารเหลวใช้ช้อนชาที่ฆ่าเชื้อแล้วตักตัวอย่างอาหารประมาณ 1 มิลลิลิตรใส่ลงในขวดน้ำยาตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 24 ชั่วโมงแล้วอ่านและรายงานผล

4. การอ่านและรายงานผลถ้าสารละลายเปลี่ยนจากลีม่วงเป็นลีเหลืองภายใน 24 ชั่วโมง แสดงว่ามีเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้รายงานผลเป็นบวก ถ้าสารละลายยังคงมีสีม่วง (หรือจางลงเล็กน้อย) แสดงว่าตัวอย่างนั้นไม่มีเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียให้รายงานผลเป็นลบ

ผล

ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร และภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารของโรงเรียน โดยใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test kit) ตัวอย่างที่นำมาตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ได้แก่ จานข้าว กะละมัง ช้อน ทัพพี ชาม มีด ตะหลิว และกับข้าวกลางวัน พบว่าโรงเรียนที่ 1 พบการปนเปื้อนในภาชนะที่เป็นตัวอย่าง ได้แก่ จานเด็กนักเรียน ช้อน ชาม และกับข้าว โรงเรียนที่ 2 พบการปนเปื้อนในภาชนะที่เป็นตัวอย่าง ได้แก่ จานเด็กนักเรียน ช้อน ชาม ตะหลิว และกับข้าว โรงเรียนที่ 3 พบการปนเปื้อนในภาชนะที่เป็นตัวอย่าง ได้แก่ จานเด็กนักเรียน กะละมัง ช้อน ทัพพี ชาม และกับข้าว โรงเรียนที่ 4 พบการปนเปื้อนในภาชนะที่เป็นตัวอย่าง ได้แก่ จานเด็กนักเรียน ช้อน ชาม และกับข้าว โรงเรียนที่ 5 พบการปนเปื้อนในภาชนะที่เป็นตัวอย่าง ได้แก่ จานเด็กนักเรียน กะละมัง ช้อน ชาม ตะหลิว และกับข้าว สุดท้ายโรงเรียนที่ 6 พบการปนเปื้อนในภาชนะที่เป็นตัวอย่าง ได้แก่ จานเด็กนักเรียน ช้อน ชาม และกับข้าว ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงผลการวิเคราะห์การปนเปื้อนของแบคทีเรียโคลิฟอร์มในอาหารและภาชนะสำหรับเตรียมอาหารของเด็กนักเรียนด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test kit)(SI-2) ของโรงเรียนในเขตพื้นที่การศึกษายะลาเขต 2 จำนวน 6 โรงเรียน

ตัวอย่าง	โรงเรียนที่ 1		โรงเรียนที่ 2		โรงเรียนที่ 3		โรงเรียนที่ 4		โรงเรียนที่ 5		โรงเรียนที่ 6	
จานเด็กนักเรียน	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
กะละมัง	+	-	+	-	+	+	+	-	+	+	-	+
ช้อน	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ทัพพี	+	-	-	-	+	+	-	-	-	-	+	-
ชาม	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
มีด	-	+	+	-	-	+	-	+	+	-	-	-
ตะหลิว	+	-	+	+	-	-	-	+	+	+	-	-
กับข้าว	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

หมายเหตุ : ผลบวก คือ พบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้ผลเป็น**สีเหลือง**
ผลลบ คือ ไม่พบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้ผลเป็น**สีม่วง**
: ทำการทดลองตัวอย่างครั้งละ 2 ซ้ำ

อภิปรายผล

ตามเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียนนั้น พบว่า โรงเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในเขตพื้นที่การศึกษายะลา เขต 2 ไม่พบโรงเรียนที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ส่วนใหญ่ที่พบนั้นโรงเรียนอยู่ในเกณฑ์ที่ดีที่สุด คือ ระดับปานกลาง ตามหลักแล้วยังถือว่าไม่ดีพอ และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน สอดคล้องกับงานวิจัยของฐานิศา สาเบด และคณะ (2556) เรื่องสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเอกชนสอนศาสนาควบคู่สามัญจังหวัดสตูล ที่มีการประเมินในภาพรวมการสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลายในจังหวัดสกลนคร เขต 2 จำนวน 11 โรงเรียน ที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง พบว่า มีโรงอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 18 เท่านั้น แสดงให้เห็นว่าโรงอาหารของโรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลายจังหวัดสกลนครยังมีสภาพการสุขาภิบาลไม่ดีพอ และยังกล่าวอีกว่า การปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารที่ไม่ดี ก่อให้เกิดสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนไม่ดีตามไปด้วย กล่าวคือ ผู้ที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหารที่มีการปฏิบัติไม่ดี ก็จะส่งผลให้สภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนไม่ดีตามไปด้วย

การปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารและภาชนะสำหรับเตรียมอาหารโดยพบมากที่สุดพบในตัวอย่างที่เป็นภาชนะสำหรับการรับประทานอาหารของเด็กนักเรียนที่เป็นจานอาหาร ช้อน ชาม และกับข้าว ที่มีความสอดคล้องกับงานวิจัยของสุวรรณ แช่มชูกลิ่น และคณะ (2556) เรื่อง สถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำดื่มในโรงเรียน สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน พบว่า ภาชนะมีการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ 42.2 โดยประเภทภาชนะที่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียมากที่สุด คือ ชาม ส้อม ตะเกียบ เพื่อลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนในอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วและภาชนะที่ใช้ในการรับประทานอาหารของเด็ก โรงเรียนจึงควรมีการจัดการด้านสุขลักษณะตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารให้ต่อเนื่องและให้ความสำคัญเป็นอย่างมากเพื่อความปลอดภัยและปราศจากโรคต่อสุขภาพของเด็กนักเรียน นอกจากนี้ยังเห็นด้วยกับคำกล่าวของอาจมีสาเหตุจากการจัดการสิ่งแวดล้อมโดยรอบโรงอาหารไม่ถูกหลักของอนามัยสิ่งแวดล้อม และการขาดความรู้ ความเข้าใจในหลักการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องของผู้สัมผัสอาหารและคุณครูที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียน ซึ่งจะต้องคำนึงถึงความสะอาดปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นหลักสุขาภิบาลอาหารให้ต่อเนื่องและให้ความสำคัญเป็นอย่างมากเพื่อความปลอดภัยและปราศจากโรคต่อสุขภาพของเด็กนักเรียน นอกจากนี้ยังเห็นด้วยกับคำกล่าวของอาจมีสาเหตุจากการจัดการสิ่งแวดล้อมโดยรอบโรงอาหาร ไม่ถูกหลักของอนามัยสิ่งแวดล้อม และการขาดความรู้ ความเข้าใจในหลักการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องของผู้สัมผัสอาหารและคุณครูที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียน ซึ่งจะต้องคำนึงถึงความสะอาดปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นหลัก

เอกสารอ้างอิง

ฐานิศา สาเบด ชาญชัย เรืองขจร และกัลยา ตันสกุล. (2556). *สภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเอกชนสอนศาสนาควบคู่สามัญจังหวัดสตูล.* สงขลา : สาขาวิชาสาธารณสุขชุมชน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา.

ธารหทัย มาลาเวช. (2553). *คู่มือมาตรฐานและกลวิธีในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของสถานศึกษา.* กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ธีรภัทร์ ฉ่ำแสง. (2556). การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำในโรงเรียนในเขตพื้นที่ศูนย์อนามัยที่ 2 สระบุรี. *วารสารสุขาภิบาลอาหารและน้ำ*, *4*(3), 14-16.

วิมลจิต ชีวกาญจนา. (2550). *การบริหารงานโภชนาการอย่างมีคุณภาพของโรงเรียนอนุบาลเอกชน.* การค้นคว้าอิสระตามหลักสูตรปริญญาศึกษาศาตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาการบริหารการศึกษา ภาควิชาการบริหารการศึกษา, มหาวิทยาลัยศิลปากร.

สุวรรณ แช่มชูกลิ่น และคณะ. (2556). สถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำดื่มในโรงเรียน สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน. *วารสารสุขาภิบาลอาหารและน้ำ*, *4*(1), 16-23.