

ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติด้านความปลอดภัยของอาหารของผู้สัมผัสอาหาร  
และการประเมินคุณภาพอาหารใส่บาตรทางชีวภาพและทางเคมี  
ในเขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร

ธิดารัตน์ กุประสิทธิ์รัตน์

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์)

สาขาวิชาเอกโภชนวิทยา

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล

พ.ศ. 2553

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยมหิดล

ความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติด้านความปลอดภัยของอาหารของผู้สัมผัสอาหารและการประเมินคุณภาพอาหารใ้บาตรทางชีวภาพและทางเคมีในเขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร

FOOD SAFETY KNOWLEDGE, ATTITUDE AND PRACTICE OF FOOD HANDLERS, AND MICROBIOLOGICAL AND CHEMICAL FOOD QUALITY ASSESSMENT FOR MAKING MERIT BY GIVING AIMS TO MONKS IN RATCHATHEWI DISTRICT, BANGKOK

ธิดารัตน์ คุประสิทธิ์รัตน์ 5136347 PPH/M

วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาเอกโภชนาวิทยา

คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : สุวัฒน์ ศรีสรจักร์, Ph.D., เรวดี จงสุวัฒน์, Ph.D.

#### บทคัดย่อ

การศึกษานี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจสภาวะสุขาภิบาลร้านอาหาร 13 ร้านและแผงลอย 55 แผง ที่จำหน่ายอาหารใ้บาตร ประเมินความปลอดภัยของอาหาร และหาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ เจตคติ และการปฏิบัติด้านความปลอดภัยของอาหารของผู้สัมผัสอาหารในเขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร เก็บข้อมูลโดยใช้แบบตรวจร้านอาหารและแผงลอย แบบสอบถามและชุดทดสอบเบื้องต้น พบว่า มีแผงลอยเพียงร้อยละ 16.4 ที่ผ่านเกณฑ์สุขาภิบาลรายชื่อมากกว่าร้อยละ 70 โดยชื่อที่ร้านอาหารและแผงลอยไม่ผ่านส่วนมาก คือ การเก็บอาหารและสุขลักษณะส่วนบุคคล จากผลการประเมินคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จทางชีวภาพจำนวน 92 ตัวอย่าง พบว่า อาหารปรุงสำเร็จพบเชื้อแบคทีเรียทั้งหมดและพบเชื้อโคลิฟอร์มทั้งหมดเกินมาตรฐาน ร้อยละ 15.2 และร้อยละ 41.3 ตามลำดับ ผลการประเมินคุณภาพอาหารทางเคมี พบว่า อาหารปรุงสำเร็จมีการปนเปื้อนบอแรกซ์ร้อยละ 3.3 ปนเปื้อนสารกันราร้อยละ 14.3 ปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืชร้อยละ 3.3 แต่ไม่พบการปนเปื้อนของฟอร์มาลินและสารฟอกขาว และจากการประเมินความรู้ เจตคติและการปฏิบัติด้านความปลอดภัยของอาหารของผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ เจตคติและการปฏิบัติในระดับดีเพียงร้อยละ 13, 18.5 และร้อยละ 15.2 ตามลำดับ และพบว่าสภาวะสุขาภิบาลแผงลอยมีความสัมพันธ์กับการปนเปื้อนอาหารทางชีวภาพอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p \leq 0.05$ )

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งนี้ คือ ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารใ้บาตรควรปรับปรุงด้านสุขาภิบาลและมีการพัฒนาความรู้ เช่น การเก็บอาหารปรุงสำเร็จและการเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพในการปรุงประกอบอาหารเพื่อควบคุมความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนอาหารทางชีวภาพและทางเคมี

คำสำคัญ : ความรู้ เจตคติและการปฏิบัติ/ สภาวะสุขาภิบาลอาหาร/ คุณภาพอาหารทางชีวภาพ/ คุณภาพอาหารทางเคมี/ อาหารใ้บาตรพระสงฆ์

FOOD SAFETY KNOWLEDGE, ATTITUDE AND PRACTICE OF FOOD HANDLERS, AND MICROBIOLOGICAL AND CHEMICAL FOOD QUALITY ASSESSMENT FOR MAKING MERIT BY GIVING AIMS TO MONKS IN RATCHATHEWI DISTRICT, BANGKOK

THIDARAT CUPRASITRUT 5136347 PPH/M

M.Sc. (PUBLIC HEALTH) MAJOR IN NUTRITION

THESIS ADVISORY COMMITTEE: SUWAT SRISORRACHATR, Ph.D., REWADEE CHONGSUWAT, Ph.D.

ABSTRACT

This study was a survey to determine the quality of food safety among food shops and stalls which sell food for making merit by giving aims to monks and to assess the relationship among knowledge, attitude, and practice of food safety in the Ratchathewi District, Bangkok. Data were collected by a questionnaire, checklist, and test kits from April to June 2010. There were 13 food shops and 55 food stalls that were assessed for food sanitation. It was found that only 16.4% of the stalls passed the standard criteria. Ready-to-eat foods were not reheated, did not have covers, and were not hygienic which resulted in microbiological contamination. Ready-to-eat foods were tested with a test kit for bacterial count and a test kit for coliform in food. The foods were contaminated with a bacterial count of 15.2% and a coliform bacterial count of 41.3%, respectively. Chemical contamination included borax (3.3%), salicylic acid (14.3%) and organophosphate (3.3%). Formalin and sodium hydrosulfite were not found. Only 13.0% of the food providers had good knowledge of, 18.5% had a good attitude towards, and 15.2% had good practice of food safety. Furthermore, there was a significant relationship between food sanitation and microbiological quality of ready-to-eat food ( $p \leq 0.05$ ).

This study suggested that food shop and food stall owners need to improve their sanitation, warm ready-to-eat foods to reduce bacterial contamination, and buy good quality raw materials to reduce chemical contamination.

KEY WORDS: KNOWLEDGE, ATTITUDE AND PRACTICE/ FOOD SANITATION/ MICROBIOLOGICAL FOOD QUALITY ASSESSMENT/ CHEMICAL FOOD QUALITY ASSESSMENT/ MAKING MERIT BY GIVING AIMS TO MONKS

214 pages