

มาตรฐานโรงอาหารของโรงเรียนในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการ  
การศึกษาขั้นพื้นฐาน: กรณีศึกษาโรงเรียนประถมศึกษา จังหวัดลพบุรี



จิตรดา มาตยาคุณ

สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์)  
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล

Copyright by Mahidol University

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยมหิดล

มาตรฐานโรงอาหารของโรงเรียนในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการ การศึกษาขั้นพื้นฐาน: กรณีศึกษาโรงเรียน  
ประถมศึกษา จังหวัดลพบุรี

SCHOOL CAFETERIA STANDARD UNDER THE ADMINISTRATION OF BASIC EDUCATION OFFICE:  
A CASE STUDY OF PRIMARY SCHOOL IN LOPBURI PROVINCE

จิตรดา มาตยาคุณ 5637688 PPH/M

วท.ม.(สาธารณสุขศาสตร์)

คณะกรรมการที่ปรึกษาสารนิพนธ์: นิตศน์ ศิริโชติรัตน์, Dr.P.H.(PREVENTIVE CARE), ฉัตรสุมน พงศ์ภิญโญ,  
ปช.ด.(ประชากรศาสตร์)

#### บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษามาตรฐานโรงอาหารของโรงเรียนใน  
สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน : กรณีศึกษาโรงเรียนประถมศึกษา จังหวัดลพบุรี ประชากรศึกษา  
โรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา จำนวน 10 โรงเรียน เครื่องมือที่ใช้ คือแบบสำรวจมาตรฐานสุขาภิบาลโรงอาหาร  
ของกรมอนามัยและแบบตรวจมาตรฐานแบคทีเรีย SI-2 โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ด้วยค่าร้อยละ

ผลการศึกษาพบว่า โรงอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ระดับดี ร้อยละ 70.00 และไม่มี  
โรงเรียนใดผ่านเกณฑ์ระดับดีมาก ด้านที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ ด้านตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม รองลงมา ด้าน  
ภาชนะอุปกรณ์ ส่วนข้อที่โรงเรียนไม่ผ่านเกณฑ์ทั้งหมด คือ อ่างล้างภาชนะไม่มีท่อระบาย ไม่มีบ่อดักไขมัน และไม่มี  
ผลการตรวจสุขภาพประจำปีของผู้สัมผัสอาหาร การตรวจแบคทีเรียในอาหาร พบการปนเปื้อนข้าวราดแกง ปนเปื้อน  
มากที่สุด โดยเฉพาะอาหารที่ใส่กะทิ ร้อยละ 57.14 รองลงมา รานก๋วยเตี๋ยว พบมากที่สุด ในลูกชิ้น และน้ำแข็ง ร้อยละ  
50 เท่ากัน ด้านภาชนะพบการปนเปื้อนมากที่สุดคือ ตะเกียบ ร้อยละ 50.00 จาน-ชาม ร้อยละ 41.91 และช้อน-ส้อม ร้อยละ  
33.33 ตามลำดับ ด้านมือผู้สัมผัสอาหาร พบการปนเปื้อนของร้านอาหารตามสั่ง ร้อยละ 50.00 ร้านก๋วยเตี๋ยว ร้อยละ  
25.00 และร้านข้าวราดแกง ร้อยละ 23.01 พบการปนเปื้อนมือผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟไม่แตกต่างกัน อภิปรายผลพบว่าการไม่  
ผ่านเกณฑ์โรงอาหารมี 2 ส่วน คือด้านโครงสร้างของโรงอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

การศึกษาครั้งนี้มีข้อเสนอแนะ คือ การปรับแบบฟอร์มการประเมินมาตรฐานโรงอาหารให้ชัดเจน  
เนื่องจากมาตรฐานส่วนแรกเป็นการประเมินด้านโครงสร้างของโรงเรียน ซึ่งต้องเป็นผู้บริหารโรงเรียนเท่านั้นที่จะ  
ดำเนินการให้ผ่านเกณฑ์ได้ และส่วนที่สองเป็นการประเมินด้านตัวบุคคล คือผู้สัมผัสอาหาร แต่สรุปผลการ  
ประเมินโรงอาหารมีการนำทั้งสองส่วนมาเป็นการประเมินเดียวกัน และผู้บริหารโรงเรียนมีนโยบายในการจัด  
ระบบสุขาภิบาลอาหารต่างๆ เช่น ท่อระบายน้ำทิ้ง อ่างล้างภาชนะ รวมถึงบ่อดักไขมัน เป็นหน้าที่ทางโรงเรียนควร  
ทำให้ได้มาตรฐาน ไม่ใช่ผู้จำหน่ายอาหารต้องดำเนินการเอง เพราะมีการเปลี่ยนผู้จำหน่ายอาหารในโรงอาหารทุกปี

คำสำคัญ: มาตรฐานโรงอาหาร / สุขาภิบาลอาหาร / การตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย / โรงเรียนประถมศึกษา

**SCHOOL CAFETERIA STANDARD UNDER THE ADMINISTRATION OF BASIC EDUCATION OFFICE: A CASE STUDY OF PRIMARY SCHOOL IN LOPBURI PROVINCE****JITRADA MATTAYAKUN 5637688 PHPH/M****M.Sc.(PUBLIC HEALTH)****THEMATIC PAPER ADVISORY COMMITTEE: NITHAT SIRICHOTIRATANA, Dr.PH.(PREVENTIVE CARE), CHARDSUMON PRUTIPINYO, Ph.D.(DERMOGRAPHY)****ABSTRACT**

This study was a survey research. The objective of this study was to investigate the cafeteria standard of schools under the Office of the Basic Education Commission. The population was 10 elementary school cafeterias in Lopburi province. The tool used was surveys on the cafeteria sanitation standard of the Department of Health and SI-2. Data were analyzed through descriptive statistics including mean.

The results of this study found that cafeterias that did not meet at the sanitary standards of which a very good level was set at 70.00 percent. No school cafeteria passed this very good level of standard. The aspects that failed the most were the food, water, ice, and beverage, followed by food containers. For schools which did not meet any of the standards, it was due to the sinks not having drains, not having grease traps, and not having an annual medical examination of food handlers. According to food testing detection of bacteria in food it was found that main course over rice was the most contaminated, particularly foods that contain coconut milk which was contaminated with bacteria at 57.14 %, followed by noodle shop vendors, with the most contamination found in meat balls with contamination at 50 %. As for the containers, chopsticks were found to be contaminated the most at 50.00 %, plates and bowls at 41.91 %, and forks and spoons at 33.33 % respectively. As for food handlers, it was found that a la carte vendors were contaminated at 50.00 %, noodle vendors were found to be contaminated at 25.00 %, and the main course over rice vendors was at 23.01 %. There was no difference in the aspect of cook and servers. The results of the study found that there were 2 aspects that caused the cafeteria to not meet the sanitary standards; the cafeteria structure and food handlers.

The suggestion from the study is to form a clear assessment of the cafeteria. This is because the first part of the standard is to assess the structure of the school. The school administrators are the only ones that can make the schools pass the standards. The second part is an assessment of food handlers. The conclusion of the cafeteria assessment is based on the assessment on 2 aspects. The school administrators have policies on food sanitation system management such as sewers, wash basin, and grease traps. The school has a duty to set a standard that all vendors must meet regard less of the food vendors changes over many years.

**KEY WORDS: CAFETERIA STANDARD / FOOD SANITATION /  
COLIFORM BACTERIA INSPECTION / PRIMARY SCHOOL**

97 pages