

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

จากการตรวจคุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร ภาชนะสัมผัสอาหาร เครื่องดื่มและน้ำดื่ม รวมถึงตรวจหาเชื้อ *Salmonella* จากอุจจาระของผู้ประกอบการขายอาหาร ในอาคารโภชนาการ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ระหว่างเดือน เมษายน ถึง สิงหาคม พ.ศ. 2541 พบว่าส่วนใหญ่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ได้แก่

1. อาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ลงวันที่ 24 สิงหาคม 2536 ร้อยละ 70.6 (24/34)
2. ภาชนะสัมผัสอาหาร ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 36.7 (11/30)
3. เครื่องดื่มไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 76.5 (13/17)
4. น้ำแข็งไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 100 (4/4)
5. น้ำดื่มบรรจุขวดปิดสนิทผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทั้งหมด (4/4)
6. น้ำดื่มจากจุดบริการน้ำดื่มของมหาวิทยาลัย ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 16.7 (1/6)
7. ตรวจพบเชื้อ *Salmonella* จากอุจจาระของผู้ประกอบการขายอาหารครั้งที่ 1 ร้อยละ 49 (25/51) และตรวจพบเชื้อ *Salmonella* จากอุจจาระของผู้ประกอบการขายอาหารที่เคยพบเชื้อและแนะนำไปพบแพทย์แล้วร้อยละ 42.1 (8/19)

จากผลวิจัยชี้ให้เห็นว่าอาหาร ภาชนะสัมผัสอาหาร เครื่องดื่ม และน้ำแข็งในอาคารโภชนาการ ส่วนใหญ่ไม่ถูกสุขลักษณะ และมีโอกาสปนเปื้อนเชื้อ *Salmonella* จากผู้ประกอบการขายอาหารบางรายที่มีสุขอนามัยไม่ดี อาจทำให้นักกลางกรและนักศึกษาในมหาวิทยาลัยที่รับประทานอาหารเหล่านี้ ได้รับอันตรายจากเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อน ทำให้เกิดโรคในระบบทางเดินอาหาร เช่น โรคอุจจาระร่วง และ โรคอาหารเป็นพิษได้

#### ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงคุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม

##### มหาวิทยาลัย

1. ทางมหาวิทยาลัยควรมีนโยบายให้ผู้ประกอบการขายอาหารในอาคาร โภชนาการตรวจร่างกาย เพื่อป้องกันโรคต่างๆที่ติดต่อได้ทางอาหารและน้ำอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
2. มีการจัดอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคล และติดตามผลเป็นระยะ เช่น การแต่งกาย ต้องสะอาด สวมหมวกและผ้ากันเปื้อนที่สะอาด ไม่ไอหรือจามรดอาหาร ล้างมือด้วยสบู่ ให้สะอาดก่อนประกอบหรือสัมผัสอาหาร เพื่อป้องกันเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนในอาหาร

### ผู้ประกอบการขายอาหาร

1. เลือกใช้วัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพ สด และสะอาด อาหารชนิดที่รับประทานดิบต้องล้างให้สะอาด เช่น ผัก และผลไม้ เพื่อลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์
2. ไม่ควรทำอาหารและเครื่องดื่มครั้งละมาก ๆ ทำให้ระยะเวลาในการขายนาน เพราะจะทำให้เชื้อเพิ่มจำนวนและสร้างสารพิษได้ หากเลี้ยงไม่ได้ควรอุ่นให้ร้อนเป็นครั้งคราวหรือเก็บในตู้เย็น
3. การปรุงอาหารสุกต้องให้ผ่านความร้อนและใช้เวลานานเพียงพอ เพราะความร้อนสามารถทำลายหรือลดปริมาณเชื้อที่ปนเปื้อนได้
4. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วควรใส่ภาชนะที่มีฝาปิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ของเชื้อจากแหล่งอื่น
5. ผู้ปรุงอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี ไม่เป็น โรคติดต่อ เช่น ไวรัสตับอักเสบชนิด เอ และไม่เป็นพาหะของเชื้อ *Salmonella*
6. ปรับปรุงวิธีการล้างภาชนะให้ถูกสุขลักษณะ
7. วัสดุ อุปกรณ์อื่น ๆ ควรหมั่นทำความสะอาดอยู่เสมอ เช่น ผ้าเช็ดมือ ตู้วางจำหน่ายอาหาร เขียง มีด เป็นต้น
8. หลีกเลี่ยงการหยิบจับ สัมผัสอาหารโดยตรง ควรใช้ ทัพพี ช้อน ที่คีบหรือ ถุงมือ
9. ผู้ปรุงอาหาร ดักและจำหน่ายอาหาร และผู้รับและทอนเงินต้องเป็นคนละคนกัน
10. ควรมีหม้อคั้นน้ำเดือดสำหรับลวกช้อนและส้อม เพื่อฆ่าทำลายเชื้อก่อนใช้รับประทานอาหาร

\*\*\*\*\*