

## ความปลอดภัยของอาหารจากแผงลอยในตลาดสัญญาเขตเทศบาลตำบลเมยวดี

### อำเภอเมยวดี จังหวัดร้อยเอ็ด

#### Food Safety of Mobile Market in Meiwadi Municipality, Moeiwadi District, Roi Et Province.

จันทร์ฉาย โปตาพล  
นักวิทยาศาสตร์การแพทย์  
โรงพยาบาลเมยวดี จังหวัดร้อยเอ็ด

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในตลาดสัญญาเป็นอย่างไร และการปฏิบัติด้านอาหารปลอดภัยของผู้ประกอบการในตลาดนัดสัญญาเป็นอย่างไร ในการศึกษาครั้งนี้เป็นการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยของอาหารทั้งทางด้านเคมี ชีวภาพ และกายภาพ ในอาหารปรุงสำเร็จรูป โดยเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงที่จำหน่ายในตลาดสัญญาเขตเทศบาลตำบลเมยวดี ในระหว่างเดือนสิงหาคม – กันยายน 2556 โดยใช้การเก็บข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นร่วมกับการสังเกต การตรวจวิเคราะห์อาหารด้านชีวภาพ ใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (SI - 2) ของกรมอนามัย และการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีส่งตรวจที่หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ผลการวิจัยพบว่า ความปลอดภัยด้านชีวภาพ มีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มในตัวอย่างอาหาร ร้อยละ 75.3 รองลงมาเป็น ภาชนะอุปกรณ์ พบร้อยละ 59.7 มีผู้สัมผัสอาหาร 27.8 และมีแนวโน้มการพบเชื้ออาหารที่เป็นของเหลวมากกว่าชนิดอื่น ความปลอดภัยด้านเคมี พบว่าไม่มีการปนเปื้อนสารกำจัดศัตรูพืช (กลุ่มคาร์บาเมทและออร์กาโนฟอสเฟส) การปนเปื้อนบอร์แรกซ์ ฟอร์มาลิน กรดซาซิลิซิลิค และไฮโดรซัลไซด์ ใช้การเก็บตัวอย่างทุกชนิดที่มีจำหน่าย ไม่พบการปนเปื้อนดังกล่าว และในการตรวจสอบสารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ พบว่าผ่านเกณฑ์ทุกตัวอย่าง ความปลอดภัยด้านกายภาพ ไม่พบการปนเปื้อนที่ไม่ได้เป็นส่วนประกอบของอาหาร การปฏิบัติด้านอาหารปลอดภัยของผู้ประกอบการอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ พบว่า มีลักษณะแต่งกายไม่ถูกต้องเกือบทั้งหมด สวมเสื้อกันเปื้อนสีต่าง ๆ กันไป ไม่มีสีขาวเลย ไม่มีการสวมหมวก มีการล้างมือหลังจากเข้าห้องน้ำ

ทุกคน ส่วนใหญ่ล้างด้วยน้ำเปล่า โดยเช็ดมือกับผ้ากันเปื้อนที่สวมใส่ เมื่อไม่สบายส่วนใหญ่ไม่หยุดพัก แต่จะมีคนมาคอยช่วยขาย การสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมในตลาดนัดสี่ถุนจรร พบว่า ไม่ผ่านเกณฑ์ ทั้ง 8 ด้าน ประกอบด้วย ด้านการบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม สุขลักษณะทั่วไปของตลาด การจัดการขยะมูลฝอย การจัดการน้ำใช้ การจัดการน้ำเสีย การจัดการสิ่งปฏิกูล การป้องกันควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด

**คำสำคัญ:** 1. ความปลอดภัยของอาหาร 2. ตลาดสี่ถุนจรร 3. เทศบาลตำบลเมยวดี

### Abstract

The purposes of this study were to examine food safety from vendors in a mobile market, Moeiwadi Municipality, Moeiwadi district, Roi Ed province. The food samples of prepared meals and beverages, collected from interview and observation of food vendors during August - September 2013, were chemically, biologically and physically analyzed to examine their food qualities. The biological analysis was conducted by using the SI-2 test kits from the country's Department of Health, but the chemical analysis was conducted by the department's Mobile Unit for Food Safety.

The results of the study was found that, in terms of the biological safety, there was coliform contamination in food samples (75.3%), food containers and kitchenware (59.7%), and hands of food handlers (27.8%), as well as coliform contamination was more found in liquid meals than others. In terms of chemical safety, there was no contamination of organophosphorus and carbamate insecticides. All the food samples in the market were also not found contaminated with borax (boric acid), formalin, salicylic acid, and sodium hydrosulfite. The polarization of reused cooking oil in all food samples was found passed the standard criteria. In terms of the physical safety, there was no contamination of non-food items. In terms of food safety operation, the personal

hygiene of food venders was not found satisfactory. The food handlers were found without uniforms and hats. Without white aprons, they were found dressed in any color. After using toilets, all of them were found to wash their hands with ordinary water and wipe them with their own aprons. In sickness, they were found not to break, but they are still on working with some assistants. The environmental sanitation in the mobile market was not found to meet with eight standard criteria: environmental management, general good manufacturing practice (GMP), waste disposal, water supply, wastewater disposal, excreta management, protection of animals and insect vectors, and hygiene of food handlers.

**Keywords:** 1. Food Safety 2. Mobile Market 3. Moeiwadi Municipality

## 1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การเปลี่ยนแปลงของสังคมนำมาสู่การเปลี่ยนแปลงการใช้ชีวิตประจำวันของผู้คนในสังคม สังคมไทยในปัจจุบันและอาจย้อนอดีตลงไปบ้างในบางเรื่องเพื่อให้เห็นภาพความต่อเนื่องของการเปลี่ยนแปลง โดยทั่ว ๆ ไปเป็นสังคมที่กำลังอยู่ในภาวะของการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วในหลาย ๆ ด้าน โดยเฉพาะทางด้านวัฒนธรรมทั้งหลาย อันได้แก่ การเปลี่ยนโครงสร้างทางเศรษฐกิจจากเกษตรกรรมแบบดั้งเดิม (traditional agriculture) มาสู่เกษตรกรรมสมัยใหม่ (modern agriculture) โดยมีการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเครื่องจักรกลเข้ามามีส่วนในการผลิตเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ ตลอดไปจนถึงการแปรรูปผลผลิตเกษตรเพื่อส่งขายในรูปของสินค้าอุตสาหกรรม เช่น ผลไม้กระป๋อง น้ำผลไม้บรรจุกระป๋องหรือขวด รวมทั้งผลิตภัณฑ์ในรูปแบบต่างๆ เป็นต้น และในขณะเดียวกันก็ได้มีการเปลี่ยนแปลงทางด้านการผลิตภาคการเกษตรที่สำคัญคือ การเพิ่มปริมาณ และคุณภาพสินค้าประเภทอุตสาหกรรมมากขึ้น นับตั้งแต่อุตสาหกรรมที่เริ่มต้นมานานแล้ว อย่างเช่น อุตสาหกรรมสิ่งทอเรื่อยมาจนถึงอุตสาหกรรมสมัยใหม่มาก ๆ อาทิ การผลิตชิ้นส่วนหรืออุปกรณ์รถยนต์ เครื่องไฟฟ้าไปจนถึงชิ้นส่วนเครื่องจักรคำนวณต่าง ๆ เป็นต้น ทางด้านอาชีพการงานก็ปรากฏว่า มีคนเข้ามาทำงานรับจ้างขายแรงงานนอกภาคเกษตรมากขึ้น แม้ว่าจำนวนคนที่ประกอบอาชีพทางการเกษตรจะยังมากอยู่แต่ก็ลดปริมาณลงเรื่อย ๆ

การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญมากประการหนึ่งเกี่ยวกับภาวะของครอบครัวไทยก็คือว่า สตรีหรือภรรยาออกมาทำงานทำนอกร้านเพิ่มมากขึ้น ปัจจุบันนี้ครอบครัวที่สามีทำงานคนเดียวลดน้อยลงไปมาก แม้ว่าเราจะไม่อาจหาข้อมูลเป็นตัวเลขแน่นอนมาแสดงไว้ ณ ที่นี้ได้ก็ตามการที่ภรรยาออกมาทำงานทำนอกร้านเพิ่มมากขึ้นมีทั้งผลดีและผลเสียต่อครอบครัว ผลดีก็คือทำให้สถานะทางเศรษฐกิจของครอบครัวดีขึ้น แต่ผลเสียก็ได้แก่มารดาไม่มีเวลาให้แก่ลูก ๆ น้อยลง โดยเฉพาะเมื่อลูกยังเล็กอยู่ นอกจากนั้นก็อาจมีปัญหาเกี่ยวกับสามี หากว่าสามียังคาดหวังบทบาทของภรรยาเหมือนสมัยก่อน คือ ผู้หญิงจะต้องรับผิดชอบทำงานบ้านทุกอย่าง รวมทั้งปรนนิบัติสามีด้วย สตรีที่ออกไปทำงานนอกร้านย่อมไม่อาจทำหน้าที่ดังกล่าวได้เต็มที่ และการทำอาหารก็ปรับเปลี่ยนเป็นการซื้ออาหารสำเร็จรูปที่ทำขายไว้ตามแผงอาหารต่าง ๆ

จากการตระหนักว่าอาหารเป็นสิ่งที่จำเป็นต่อมนุษย์เรา เพราะเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่ช่วยให้ร่างกายเราเจริญเติบโต และยังทำให้มนุษย์ดำรงชีวิตอยู่ได้ คณะรัฐมนตรีภายใต้การนำของพันตำรวจโท ทักษิณ ชินวัตร จึงมีมติคณะรัฐมนตรี ลงวันที่ 4 มีนาคม 2546 ตามหนังสือ สำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี ที่ นร 0411/สร.2/4326 ลงวันที่ 3 เมษายน 2546 เรื่อง “ผลการหารือเรื่องกรอบแนวทางปฏิบัติการตรวจสอบควบคุมคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหาร” คณะรัฐมนตรีมีบัญชาให้กระทรวงสาธารณสุขเป็นเจ้าของเรื่อง โดยกำหนดนโยบายให้ ปีพุทธศักราช 2547 เป็นปีแห่งสุขภาพอนามัย เพื่อรณรงค์และเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารชนิดต่าง ๆ ของไทยให้เป็นที่รู้จัก แพร่หลาย และกว้างขวางออกไปทั้งในประเทศและต่างประเทศทั่วโลก (สำนักงานเลขาธิการคณะรัฐมนตรี, 2546) จากมติดังกล่าว กระทรวงสาธารณสุขจึงมีคำสั่งที่ 632/2546 เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการอำนวยการแผนยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหาร (FOOD SAFETY) และคณะกรรมการศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข เพื่อปฏิบัติงานตามนโยบายรัฐบาลในฐานะผู้รับผิดชอบด้านความปลอดภัยของอาหาร มีบทบาทหน้าที่กำหนดนโยบายและยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหารของกระทรวงสาธารณสุข ให้สอดคล้องกับแนวนโยบายรัฐบาลเพื่อตรวจสอบควบคุมคุณภาพอาหารที่ผลิต และนำเข้าเพื่อการบริโภคภายในประเทศให้มีความปลอดภัยได้มาตรฐานทัดเทียมสากล นำไปสู่การเป็นครัวอาหารของโลก กระทรวงสาธารณสุขได้จัดตั้งศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 เพื่อเป็นหน่วยงานหลักของกระทรวงสาธารณสุข ในการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ที่ดำเนินการภายใต้ พ.ร.บ. ที่เกี่ยวข้อง และในปี พ.ศ. 2555 ได้มี

การปรับโครงสร้างเพื่อส่งเสริมให้เกิดความร่วมมือจากทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งเน้นการทำงานแบบบูรณาการและการสร้างภาคีเครือข่าย จึงได้เปลี่ยนชื่อหน่วยงานเป็น สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัยจนถึงปัจจุบัน (สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย, 2555)

ตลาดนัด หมายถึง ตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสัญลักษณ์ของตลาด พ.ศ. 2551 ซึ่งหมายถึงตลาด ไม่มีโครงสร้างอาคาร ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสัญลักษณ์ตลาด พ.ศ. 2551 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 โครงการตลาดนัดนำซื้อ เป็นโครงการที่อาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วนรัฐบาล และเอกชน ซึ่งหมายถึงผู้ประกอบการกิจการตลาดนัดและผู้ขายสินค้าในตลาด มีส่วนร่วมกันปรับปรุงยกระดับตลาดนัดให้ได้มาตรฐาน (สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2557)

สภาพพื้นที่อำเภอเมยวดี จังหวัดร้อยเอ็ด มีการเปลี่ยนแปลงสภาพจากสังคมชนบทแบบดั้งเดิม ที่เคยเลี้ยงสัตว์ไว้กินในบริเวณบ้าน ปลูกผักข้างรั้ว มาเป็นสังคมคนเมืองที่ต้องซื้อสินค้าในตลาดสดของเทศบาลตำบลเมยวดี และสภาพของสังคมยังต้องการความสะดวกสบายมากขึ้นจากการที่มีตลาดสดอาหารเย็นเพื่อรองรับคนทำงานที่เป็นพนักงานข้าราชการ และลูกจ้างห้างร้านต่าง ๆ หลังเลิกงาน เพื่อความสะดวกในการเตรียมอาหารเย็นให้กับครอบครัว โดยตลาดมีสภาพเป็นแผงชั่วคราวเรียงตามท้องถนนสัญจรสะดวกแก่การจอดรถซื้อหา เพื่อบริการแก่ลูกค้าสะดวกสถิติการเกิดการเจ็บป่วยจากอาหารเป็นพิษของประชาชนในเขตพื้นที่บริการของโรงพยาบาลเมยวดีได้เพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะฤดูร้อน และฤดูฝน (โรงพยาบาลเมยวดี, 2556)

จากปัญหาเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจากตลาดเร่ดังกล่าว มีผลต่อสุขภาพของประชาชนในเขตอำเภอเมยวดี จากปัญหาอาหารเป็นพิษ แม้ทางโรงพยาบาลจะให้ความรู้ในการเฝ้าระวังแก่ผู้บริโภค และผู้ประกอบการแล้ว ดังนั้นผู้วิจัยจึงสนใจทำการศึกษาความปลอดภัยของอาหารจากแผงลอยในตลาดสดอาหารเย็นในอำเภอเมยวดี จังหวัดร้อยเอ็ด

## 2. คำถามงานวิจัย

- 2.1 ความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในตลาดสดอาหารเย็นเป็นอย่างไร
- 2.2 การปฏิบัติด้านอาหารปลอดภัยของผู้ประกอบการในตลาดนัดสดอาหารเย็นเป็นอย่างไร

### 3. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

#### 3.1 วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยของอาหาร และศึกษาการปฏิบัติด้านความปลอดภัยของผู้ประกอบการในตลาดสัญญาจรเขตเทศบาลตำบลเมยวดี

#### 3.2 วัตถุประสงค์เฉพาะ

3.2.1 เพื่อตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยของอาหารในด้านชีวภาพ เคมี และกายภาพในอาหารปรุงสำเร็จ ในตลาดสัญญาจร

3.2.2 เพื่อศึกษาวิธีการเตรียม ปรุง ประกอบอาหารและเก็บรักษาอาหาร ชนิด และการล้างทำความสะอาดภาชนะของผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จ ที่จำหน่ายในตลาดสัญญาจร

3.2.3 เพื่อศึกษาแหล่งที่มาของอาหาร การเตรียมก่อนจำหน่ายอาหารในตลาดสัญญาจร

3.2.4 เพื่อประเมินสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการในตลาดสัญญาจร

3.2.5 เพื่อประเมินสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมในตลาดสัญญาจร

### 4. ขอบเขตของการวิจัย

ในการศึกษาครั้งนี้เป็นการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยของอาหารทั้งทางด้านเคมี ชีวภาพ และกายภาพ ในอาหารปรุงสำเร็จรูป โดยเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงที่จำหน่ายในตลาดสัญญาจรเขตเทศบาลตำบลเมยวดี ในระหว่างเดือน สิงหาคม – กันยายน 2556

### 5. ข้อตกลงของการวิจัย

5.1 การศึกษาครั้งนี้ใช้การเก็บข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นร่วมกับการสังเกต

5.2 การตรวจวิเคราะห์อาหารด้านชีวภาพ ใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (SI - 2) ของกรมอนามัย

5.3 การตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีส่งตรวจที่หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety)

## 6. วิธีการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงพรรณนาเพื่อตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารสด อาหารแปรรูป อาหารปรุงสำเร็จ เครื่องดื่มและน้ำมันทอด ที่จำหน่ายในตลาดนัดสัญจรในเขตเทศบาลตำบลเมยวดี จังหวัดร้อยเอ็ด โดยมีรายละเอียดวิธีการวิจัยดังนี้

### 6.1 ประชากรที่ศึกษา

ในการศึกษานี้ผู้วิจัยได้ทำการสำรวจจำนวนแผงที่จำหน่ายอาหารและจำนวนชนิดของอาหารมีรายละเอียด ดังนี้

1. จำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ	จำนวน 15 แผง
2. จำหน่ายเครื่องดื่มที่ทำจากผลไม้	จำนวน 7 แผง
3. อาหารแปรรูป	จำนวน 3 แผง
4. อาหารสด	จำนวน 5 แผง

โดยมีจำนวนอาหารที่ต้องตรวจจำนวน 183 ตัวอย่าง แบ่งตรวจตามรายการ ดังนี้

1. ตรวจสอบสารกำจัดศัตรูพืช	จำนวน 105 ตัวอย่าง
2. ตรวจสอบไฮโดรซัลไฟด์	จำนวน 12 ตัวอย่าง
3. ตรวจสอบกรดซาลิซิลิก	จำนวน 10 ตัวอย่าง
4. ตรวจสอบฟอร์มาลิน	จำนวน 10 ตัวอย่าง
5. ตรวจสอบแบรอกซ์	จำนวน 37 ตัวอย่าง
6. ตรวจสอบน้ำมันทอด	จำนวน 9 ตัวอย่าง

### 6.2 กลุ่มตัวอย่าง

การกำหนดกลุ่มตัวอย่าง (Sample Size) ใช้สูตรคำนวณของ ทาโร ยามาเน่

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$
$$= \frac{183}{1 + 183(0.05)^2}$$

$$= 125.56$$

ได้ขนาดของกลุ่มตัวอย่างเท่ากับ 126 ตัวอย่าง ซึ่งการสุ่มตัวอย่างเพื่อการศึกษาในครั้งนี้ใช้วิธีการสุ่มแบบชั้นชั้นภูมิ (Stratified Random Sampling) โดยให้กระจายทุกชนิดการตรวจ และเทียบบัญญัติไตรยางศ์ เพื่อให้ได้ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง ดังแสดงในตารางที่ 1

ชนิดการตรวจ	ตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่าง
ตรวจสอบสารกำจัดศัตรูพืช	ผักสด, ผลไม้สด, อาหารตากแห้งทุกชนิด	72
ตรวจสอบสารไฮโดรซัลไฟด์	ถั่วงอก, ของขอย, เส้นขนมจีน	8
ตรวจกรดซาลิซิลิก	แหนม, เครื่องพริกแกง	7
ตรวจฟอร์มาลีน	อาหารทะเลสด, เครื่องในสัตว์	7
ตรวจบอแรกซ์	ไส้กรอกทอด ลูกชิ้นทอด	25
ตรวจน้ำมันทอด	น้ำมันทอดอาหาร	6
รวม		126

### 6.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

6.3.1 แบบสัมภาษณ์ เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับตัวผู้ประกอบการประกอบด้วย ข้อมูลทั่วไป และความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร

6.3.2 แบบสังเกต เพื่อศึกษาขั้นตอนกรรมวิธีการปรุงอาหาร ตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมปรุง ประกอบอาหารของผู้ประกอบการ

6.3.3 การตรวจวิเคราะห์อาหาร ด้านเคมีและชีวภาพ โดยใช้หน่วยตรวจเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยในด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety)



## 7. ผลการวิจัย

จากการตรวจสอบความปลอดภัยอาหารด้านเคมี ชีวภาพ และกายภาพ การปฏิบัติด้านอาหารปลอดภัยของผู้ประกอบการที่จำหน่ายในตลาดนัดสัญญาจรในเขตเทศบาลตำบลเมยวดี จังหวัดร้อยเอ็ด มีผลการวิเคราะห์ ดังนี้

### 7.1 ความปลอดภัยด้านชีวภาพ

โดยการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น ด้วยชุดทดสอบ SI-2 พบว่า มีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มในตัวอย่างอาหาร ร้อยละ 75.3 รองลงมาเป็นภาชนะอุปกรณ์ พบร้อยละ 59.7 มือผู้สัมผัสอาหาร 27.8 และมีแนวโน้มการพบเชื้ออาหารที่เป็นของเหลวมากกว่าชนิดอื่น

### 7.2 ความปลอดภัยด้านเคมี

โดยวิธีเจาะจงชนิดตัวอย่างอาหารที่เคยมีการตรวจพบสูงมาก่อน ในการตรวจการปนเปื้อนสารกำจัดศัตรูพืชในผัก ผลไม้ และในอาหารแห้งชนิดต่าง ๆ รวมทั้ง พริก กระเทียม ที่นำมาจำหน่ายในตลาดนัดสัญญาจร จำนวน 72 ตัวอย่าง พบว่าไม่มีการปนเปื้อนสารกำจัดศัตรูพืช (กลุ่มคาร์บาเมทและออร์กาโนฟอสเฟส)

สำหรับการตรวจการปนเปื้อนบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน กรดซาซิลิซิลิก และไฮโดรซัลไซด์ ใช้การเก็บตัวอย่างทุกชนิดที่มีจำหน่าย ไม่พบการปนเปื้อนดังกล่าว และในการตรวจสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ พบว่าผ่านเกณฑ์ทุกตัวอย่าง

### 7.3 ความปลอดภัยด้านกายภาพ

ใช้การสังเกตตัวอย่างอาหาร ไม่พบการปนเปื้อนที่ไม่ได้เป็นส่วนประกอบของอาหาร

### 7.4 การปฏิบัติด้านอาหารปลอดภัยของผู้ประกอบการอาหาร

7.4.1 อาหารปรุงสำเร็จ พบว่า เป็นอาหารที่เตรียมล่วงหน้าตอนกลางวันและนำมาปรุงที่ตลาด ซึ่งวัตถุดิบมีการเตรียมล่วงหน้า 3 – 5 ชั่วโมง ไม่มีการอุ่นอาหารก่อนการจำหน่าย ในการเลือกวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหาร พบว่า มี 1 รายที่เลือกผักโดยเน้นความสด ความสวย ไม่มีรอยแพะของแมลง และราคาถูก มีการล้างผักในถังหรือกะละมัง 1 รอบ มีการแยกใช้เขียงระหว่างผักกับเนื้อ มีการแยกมีเพียง 3 ราย อาหารสำเร็จรูปมีการปิดคลุมทุกราย ไม่มีการขอชิมอาหารก่อน

7.4.2 เครื่องดื่ม พบว่า การเลือกวัตถุดิบเน้นเลือกที่ราคาถูกและตามความนิยมของลูกค้า การเก็บ มีการวางถังน้ำแข็งไว้กับพื้นที่ทั้งหมด และมีการใช้แก้วดักน้ำแข็งโดยตรง มีวิธีการล้างอุปกรณ์ในการประกอบการโดยการล้างโดยเทน้ำใส่แล้วเขย่าล้าง

7.4.3 อาหารแปรรูป พบว่า แหล่งที่มาของอาหารแปรรูปส่วนใหญ่นำมาจากตลาด โดยไม่มีตรารับรองอะไร โดยเลือกจากบรรจุภัณฑ์ที่มีความเรียบร้อย ไม่ฉีกขาด หรือชำรุด อาหารดูสด มีบอกวันหมดอายุ ในการจำหน่าย มีการตัดแบ่งขายโดยใช้มือที่สวมถุงมือยางในการหยิบจับเพื่อตัดแบ่งเป็นชิ้น ๆ การเก็บอาหารแปรรูปส่วนใหญ่ใส่ถุงที่มีรูระบายอากาศเก็บแช่ในตู้เย็น แล้วนำขายที่อื่น ๆ ต่อไป

7.4.4 อาหารสด พบว่า มีวิธีการเลือกซื้อผักเพื่อนำมาจำหน่าย โดยซื้อที่มีวางขายตามฤดูกาล ผักสดค่อนข้างสวย มีการกีดแทะของแมลงบ้าง มีปลูกเองบ้าง แต่ส่วนใหญ่รับจากผู้ค้าส่ง ผลไม้เลือกซื้อมาขายตามฤดูกาล ราคาถูก ไม่สุกมากเกินไปประเภทเนื้อหมู เนื้อวัว และเนื้อไก่ มีภาชนะรองโดยส่วนใหญ่เป็นกะละมัง หรือถาด การใช้โดยใช้มือที่สวมถุงพลาสติกหยิบจับ เพราะความสะดวกในการขาย

7.4.5 สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ พบว่า มีลักษณะแต่งกายไม่ถูกต้องเกือบทั้งหมด สวมเสื้อกันเปื้อนสีต่าง ๆ กันไป ไม่มีสีขาวเลย ไม่มีการสวมหมวก มีการล้างมือหลังจากเข้าห้องน้ำทุกคน ส่วนใหญ่ล้างด้วยน้ำเปล่า โดยเช็ดมือกับผ้ากันเปื้อนที่สวมใส่ เมื่อไม่สบายส่วนใหญ่ไม่หยุดพัก แต่จะมีคนมาคอยช่วยขาย

7.4.6 การสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมในตลาดนัดสำญจร พบว่า ไม่ผ่านเกณฑ์ทั้ง 8 ด้าน ประกอบด้วย ด้านการบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม สุขลักษณะทั่วไปของตลาด การจัดการขยะมูลฝอย การจัดหาน้ำใช้ การจัดการน้ำเสีย การจัดการสิ่งปฏิกูล การป้องกันควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค ผู้ขายของและผู้ช่วยขายในตลาด

## 8. ข้อเสนอแนะ

### 8.1 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

8.1.1 ควรมีการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารในตลาดนัดสำญจรเพื่อให้ความรู้และควบคุม ดูแลส่งเสริมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

8.1.2 ควรประชาสัมพันธ์ความรู้ให้กับประชาชนผู้มาใช้บริการซื้ออาหารในตลาดนัด  
สัญจร

8.1.3 ควรมีการส่งเสริมด้านการประกวดร้านอาหารปลอดภัย และมอบใบ  
ประกาศนียบัตรร้านค้าปลอดภัย

## 8.2 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

8.2.1 ควรมีการทำวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาสุขภาพตลาดนัดสัญจรนำซื้อในเขต  
เทศบาลตำบลเมยวดี

8.2.2 ควรทำวิจัยการพัฒนาระดับความสะอาดผู้ประกอบการร้านอาหารตลาดนัด  
สัญจรในเขตเทศบาลตำบลเมยวดี

## เอกสารอ้างอิง

- สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย. (2555). **ความเป็นมาและการจัดตั้งสำนักส่งเสริม  
และสนับสนุนอาหารปลอดภัย**. แหล่งสืบค้นออนไลน์ <https://www.foodsafety.moph.go.th/th/about-us/history.html> สืบค้นเมื่อ 25 กันยายน 2556.
- โรงพยาบาลเมยวดี. (2556). **รายงานการเฝ้าระวังโรคอหิวาต์เมยวดี จังหวัดร้อยเอ็ด พ.ศ. 2556**.  
ร้อยเอ็ด: กลุ่มงานเวชสถิติ โรงพยาบาลเมยวดี.
- สำนักงานเลขาธิการคณะรัฐมนตรี. (2546). **รายชื่อบุคคลคณะรัฐมนตรีที่เป็นหลักการ เพื่อทราบ/  
ถือปฏิบัติ**. แหล่งสืบค้นออนไลน์ [http://www.soc.go.th/principle\\_mati.htm](http://www.soc.go.th/principle_mati.htm) สืบค้น  
เมื่อ 25 กันยายน 2556
- สำนักงานสุขภาพีบาลอาหารและน้ำ. (2557). **คู่มือตลาดนัดนำซื้อ**. นนทบุรี: ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์  
แก้วเจ้าจอม.