

**ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด
รสชาติอร่อยของผู้บริการอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารจังหวัดนครปฐม**
Attitudes and Food Sanitation Behaviors of Venders in Food Stalls in Nakhon Pathom

ณรัชนีทร์ ชัยกิจสินธรณ์¹

Narutcharin Chaikitsinthorn¹

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา (1) ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของผู้บริการอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหาร อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม (2) ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้กับทัศนคติต่อสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของผู้บริการอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารในอำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม (3) ความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติกับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของผู้บริการอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารในอำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้บริการอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ขึ้นทะเบียนตามโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยในอำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม ปีงบประมาณ 2551 จำนวน 350 ราย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าร้อยละ และทดสอบความสัมพันธ์ด้วยค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบ เพียร์สัน (Pearson's Product Moment Correlation)

ผลการวิจัย พบว่า (1) ผู้บริการอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในระดับสูง มีทัศนคติต่อสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยในระดับสูง และมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยอยู่ในระดับสูง (2) ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่มีความสัมพันธ์กับทัศนคติต่อสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (3) ทัศนคติต่อสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยมีความสัมพันธ์ระดับปานกลางในทางบวกกับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

คำสำคัญ : สุขาภิบาลอาหาร เกณฑ์มาตรฐาน

¹ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอบางเลน จ. นครปฐม 73130

Office of Banglen Sanitary, Banglen, Nakhorn Pathom 73130

ABSTRACT

The objectives of this research were to study (1) the knowledge, attitudes and food sanitation behaviors of vendors in food stalls in Nakhon Pathom Province towards Clean Food Good Taste standard, (2) the relationship between knowledge and attitudes of vendors towards Clean Food Good Taste standard, (3) the relationship between attitudes and food sanitation behaviors of vendors towards Clean Food Good Taste standard

The sample size of 350 persons were selected from vendors in food stalls participating in Clean Food Good Taste project in Nakhon Pathom Province. Data were collected by using questionnaires and analyzed by a computer program. Statistical tools employed for data analysis were percentage, mean, standard deviation and Pearson's product moment correlation.

The findings were as follows : (1) the knowledge of most vendors in food stalls about food sanitation was at a moderate level and their attitudes and behaviors towards Clean Food Good Taste standard were also at a high level, (2) the knowledge about food sanitation did not significantly affect their attitudes towards Clean Food Good Taste standard, (3) attitudes towards Clean Food Good Taste standard were moderately related to behaviors at the .01 level of significance ($r = .357$).

Keywords : Food Sanitary Standard

E-mail : mail20052005@hotmail.com

คำนำ

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 (2550-2554) มุ่งพัฒนาไปสู่สังคมอยู่เย็นเป็นสุข (Green and Happiness Society) โดยมียุทธศาสตร์การเสริมสร้างสุขภาวะคนไทยให้มีสุขภาพแข็งแรงทั้งด้านร่างกายและจิตใจ ค้ำครองชีวิตและสุขภาพ ทั้งด้านความปลอดภัยและความมั่นคงของระบบอาหาร ด้านการคุ้มครองผู้บริโภคและด้านการป้องกันควบคุมโรค นโยบายรัฐบาลตั้งแต่ ปี 2547 ได้ดำเนินการอาหารปลอดภัย (Food Safety) โดยมีเป้าหมายอาหารสด อาหารแปรรูป อาหารปรุงจำหน่าย ให้มีความสะอาดปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ พัฒนาสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ให้ได้รับการรับรองเป็นร้านอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) อันจะส่งผลให้ประชาชนได้บริโภคอาหารจากแหล่งอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารและเป็นการดำเนินงานป้องกันและควบคุมให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีอันตรายต่างๆ

ปัจจุบันประชาชนส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารนอกบ้าน (กรมอนามัย, 2543 อ้างถึง วิไลลักษณ์ แสงคุณ, 2533) นอกจากนี้ยังพบข้อมูลเกี่ยวกับการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำ เป็นสื่อที่มีสาเหตุจากผู้บริการอาหาร ส่วนมากเกิดจากผู้บริการอาหารในสถานประกอบการด้านจำหน่ายอาหารมากกว่าพบจากครัวเรือน (กรมอนามัย, 2549) ฉะนั้นความสะอาดปลอดภัยของอาหารจึงขึ้นอยู่กับ

กับสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารในสถานประกอบการด้านจำหน่ายอาหารนั้นเป็นสำคัญ เช่น การปรุงอาหาร การล้างภาชนะอุปกรณ์ การเลือกซื้อวัตถุดิบ การเก็บอาหารให้ปลอดภัยจากสัตว์และแมลงนำโรคต่างๆ เป็นต้น

สถานการณ์โรคที่ต้องเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา พบว่า กลุ่มโรคติดต่อระบบทางเดินอาหารและน้ำยังเป็นปัญหาสำคัญของประเทศ ในปี พ.ศ.2549 ประเทศไทยมีอัตราป่วยโรคอาหารเป็นพิษ 216.47 ต่อประชากรแสนคน และพบอัตราป่วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน 1,988.11 ต่อประชากรแสนคน ซึ่งแนวโน้มของการป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษและโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา มีแนวโน้มสูงขึ้น (กรมควบคุมโรค, 2550) ส่วนในจังหวัดนครปฐม พบว่า อัตราป่วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันและอาหารเป็นพิษติด 1 ใน 10 อันดับของโรคที่ต้องเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาทุกปี โดยพบว่า ในปี พ.ศ. 2550 มีอัตราป่วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน 2,735.49 ต่อประชากรแสนคน อัตราป่วยโรคอาหารเป็นพิษ 172.54 ต่อประชากรแสนคน ตามลำดับ (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม, 2551)

จากสถานการณ์ดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าการสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารในแหล่งจำหน่ายอาหาร มีผลต่ออัตราการป่วยด้วยโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาเกี่ยวกับความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของผู้บริการอาหารในแหล่งจำหน่ายอาหารในจังหวัดนครปฐม

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาระดับความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของผู้บริการอาหารในแหล่งจำหน่ายอาหารจังหวัดนครปฐม (2) หาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้กับทัศนคติต่อสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของผู้บริการอาหารในแหล่งจำหน่ายอาหารในจังหวัดนครปฐม (3) หาความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของผู้บริการอาหารในแหล่งจำหน่ายอาหารในจังหวัดนครปฐม

อุปกรณ์และวิธีการ

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้บริการอาหารในแหล่งจำหน่ายอาหารที่ขึ้นทะเบียนตามโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยในจังหวัดนครปฐม ปีงบประมาณ 2551 จำนวน 350 ราย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าร้อยละ และทดสอบความสัมพันธ์ด้วยค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson's Product Moment Correlation)

ผลการศึกษาและวิจารณ์

ผลการวิจัย พบว่า (1) ผู้บริการอาหารในแหล่งจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในระดับสูง มีทัศนคติต่อสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยในระดับสูง และมีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยอยู่ในระดับสูง (2) ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารในแหล่งจำหน่ายอาหารไม่มีความสัมพันธ์กับทัศนคติต่อสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (3) ทัศนคติต่อสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยมีความสัมพันธ์ระดับ

ปานกลางในทางบวกกับพฤติกรรมสุขภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

ผู้บริการอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารในจังหวัดนครปฐม ส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการสุขภาพอาหารอยู่ในระดับสูง มีทัศนคติและพฤติกรรมสุขภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยอยู่ในระดับสูง แสดงให้เห็นว่าผู้บริการอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารในจังหวัดนครปฐม มีความรู้เกี่ยวกับสุขภาพอาหารเป็นอย่างดี ทั้งยังมีทัศนคติและพฤติกรรมในระดับสูงด้วย ทำให้ประชาชนผู้บริโภคมีโอกาสได้รับอาหารจากแหล่งแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐาน มีคุณภาพ สะอาดและปลอดภัย

ความรู้เกี่ยวกับการสุขภาพอาหารของผู้บริการอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารในจังหวัดนครปฐม ไม่มีความสัมพันธ์กับทัศนคติต่อสุขภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ทั้งนี้อาจจะเป็นเพราะการประชาสัมพันธ์ความรู้เกี่ยวกับสุขภาพอาหารมีหลายช่องทาง ทำให้ผู้บริการอาหารมีความรู้ที่ถูกต้องในระดับสูง แต่การดำเนินงานตามมาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยในแผงลอยจำหน่ายอาหารมีข้อกำหนดที่ผู้บริการอาหารต้องปฏิบัติตามบางข้อที่ทำให้ผู้บริการอาหารต้องมีภาระต้นทุนในการประกอบการเพิ่มขึ้น หรือต้องมีความระมัดระวังในการประกอบอาหารมากขึ้น จึงทำให้ผู้บริการอาหารอาจมีความรู้สึก หรือทัศนคติที่ไม่ดี ต่อการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานดังกล่าว

ทัศนคติของผู้บริการอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารในจังหวัดนครปฐม มีความสัมพันธ์ระดับปานกลางในทางบวกกับพฤติกรรมสุขภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 ดังนั้นหากผู้บริการอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับการบวกรับรู้ การเพิ่มพูนประสบการณ์ส่วนตัว และมีถ่ายทอดทัศนคติในด้านบวกเกี่ยวกับการสุขภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยก็จะเกิดการเลียนแบบพฤติกรรมที่ถูกต้อง ซึ่งจะมีอิทธิพลต่อกลุ่มผู้จำหน่ายอาหารในแผงลอย ทำให้เกิดการพัฒนาคุณภาพแหล่งให้บริการอย่างต่อเนื่องและจริงจัง ส่งผลให้ประชาชนได้รับการบริโภคอาหารจากแหล่งจำหน่ายอาหารที่มีมาตรฐานและอาหารที่ปลอดภัยไม่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารและน้ำรวมถึงโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อด้วย นอกจากนี้ภาครัฐควรมีการสร้างทัศนคติของประชาชนด้านบวกในการเลือกบริโภคอาหารจากแหล่งจำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน เพื่อให้ผู้บริการในแผงลอยจำหน่ายอาหารพัฒนาและรักษามาตรฐานแผงลอยจำหน่ายอาหารต่อไป

สรุปผลและเสนอแนะ

ผู้บริการอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารในจังหวัดนครปฐม ส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการสุขภาพอาหารอยู่ในระดับสูง มีทัศนคติและพฤติกรรมสุขภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยอยู่ในระดับสูง แสดงให้เห็นว่าผู้บริการอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารในจังหวัดนครปฐม มีความรู้เกี่ยวกับสุขภาพอาหารเป็นอย่างดี ทั้งยังมีทัศนคติและพฤติกรรมในระดับสูงด้วย ทำให้ประชาชนผู้บริโภคมีโอกาสได้รับอาหารจากแหล่งแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐาน มีคุณภาพ สะอาดและปลอดภัย

ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารในแฉงลอยจำหน่ายอาหารในจังหวัดนครปฐม ไม่มีความสัมพันธ์กับทัศนคติต่อสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ทั้งนี้อาจจะเป็นเพราะการประชาสัมพันธ์ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารมีหลายช่องทางทำให้ผู้บริการอาหารมีความรู้ที่ถูกต้องในระดับสูง แต่การดำเนินงานตามมาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยในแฉงลอยจำหน่ายอาหารมีข้อกำหนดที่ผู้บริการอาหารต้องปฏิบัติตามบางข้อที่ทำให้ผู้บริการอาหารต้องมีภาระต้นทุนในการประกอบการเพิ่มขึ้น หรือต้องมีความระมัดระวังในการประกอบอาหารมากขึ้น จึงทำให้ผู้บริการอาหารอาจมีความรู้สึก หรือทัศนคติที่ไม่ดี ต่อการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานดังกล่าว

ทัศนคติของผู้บริการอาหารในแฉงลอยจำหน่ายอาหารในจังหวัดนครปฐม มีความสัมพันธ์ระดับปานกลางในทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 ดังนั้นหากผู้บริการอาหารในแฉงลอยจำหน่ายอาหารได้รับการบวกรเรียนรู้ การเพิ่มพูนประสบการณ์ส่วนตัว และมีถ่ายทอดทัศนคติในด้านบวกเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยก็จะเกิดการเลียนแบบพฤติกรรมที่ถูกต้อง ซึ่งจะมีอิทธิพลต่อกลุ่มผู้จำหน่ายอาหารในแฉงลอย ทำให้เกิดการพัฒนาคุณภาพแหล่งให้บริการอย่างต่อเนื่องและจริงจัง ส่งผลให้ประชาชนได้รับการบริโภคอาหารจากแหล่งจำหน่ายอาหารที่มีมาตรฐานและอาหารที่ปลอดภัยไม่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารและน้ำรวมถึงโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อด้วย นอกจากนี้ภาครัฐควรมีการสร้างทัศนคติของประชาชนด้านบวกในการเลือกบริโภคอาหารจากแหล่งจำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน เพื่อให้ผู้บริการในแฉงลอยจำหน่ายอาหารพัฒนาและรักษามาตรฐานแฉงลอยจำหน่ายอาหารต่อไป

ข้อเสนอแนะ

1. ผลการวิจัย ทำให้ทราบถึงระดับความรู้ ระดับทัศนคติและระดับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของผู้บริการอาหารในแฉงลอยจำหน่ายอาหารในจังหวัดนครปฐม ว่าอยู่ในระดับสูง จากข้อมูลเหล่านี้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการส่งเสริมด้านสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยให้ดียิ่งขึ้น
2. ผลการวิจัยครั้งนี้ พบว่า ความรู้ของผู้บริการอาหารในแฉงลอยจำหน่ายอาหารในจังหวัดนครปฐม ไม่มีความสัมพันธ์กับทัศนคติต่อสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ดังนั้น การสร้างทัศนคติที่ถูกต้องต่อสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยไม่ใช่การรณรงค์ให้ความรู้เพียงอย่างเดียวแต่ต้องมีการพัฒนาทัศนคติ พร้อมกับการปลูกฝังค่านิยมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยในทางที่ถูกต้อง เช่น สร้างกระบวนการเรียนรู้ของกลุ่มสังคมถึงความสำคัญของการประกอบอาหารที่สะอาด และสถานที่ประกอบอาหารได้มาตรฐาน สร้างค่านิยมร่วมของกลุ่มผู้ประกอบการซึ่งจะมีอิทธิพลต่อกลุ่มสังคม ทำให้มีทัศนคติคล้ายตามกลุ่มสังคมที่ตนอาศัยอยู่
3. ผลการวิจัยครั้งนี้ พบว่า ทัศนคติของผู้บริการอาหารในแฉงลอยจำหน่ายอาหารในจังหวัดนครปฐม มีความสัมพันธ์ระดับปานกลางในทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 ดังนั้น การสร้างทัศนคติที่ถูกต้องต่อ

สุขภาพิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย จะส่งผลให้พฤติกรรมสุขภาพิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของผู้บริการอาหารในแฉงลอยจำหน่ายอาหารมีแนวโน้มไปในทิศทางที่ถูกต้องสูงขึ้นตามไปด้วย โดยพฤติกรรมที่ควรได้รับการปรับเปลี่ยนอย่างเร่งด่วนนั้นคือ การใช้เพียงหันอาหารดิบและอาหารสุกร่วมกัน ซึ่งเป็นพฤติกรรมที่ผู้บริการอาหารปฏิบัติไม่ถูกต้องมากที่สุด เพราะสาเหตุดังกล่าวเป็นปัจจัยเสี่ยงของผู้บริโภคต่อการเกิดโรคระบบทางเดินอาหารและน้ำได้เนื่องจากเกิดการปนเปื้อนเชื้อโรคจากอาหารสดสู่อาหารพร้อมบริโภคได้ทันที

เอกสารอ้างอิง

- กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข. 2550. สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรคประจำปี 2549. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2548. คู่มือการดำเนินงานโครงการสุขภาพิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย (ฉบับปรับปรุง ครั้งที่ 4). พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- บุญดี บุญญาภิกษและคณะ. 2547. การจัดการความรู้จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ. กรุงเทพมหานคร: บริษัท จีรวัฒน์ เอ็กซ์เพรส จำกัด.
- ประภาเพ็ญ สุวรรณ และ สวิง สุวรรณ. 2532. ความหมายของทัศนคติ: การวัดการเปลี่ยนแปลงและพฤติกรรมอนามัย. คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สมโภชน์ เขียมสุภาษิต. 2543. ทฤษฎีและเทคนิคการปรับพฤติกรรม. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.