

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษานี้เป็นการศึกษาการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารใน
โรงเลี้ยงทหาร ค่ายทาวีละ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ประชากรที่ศึกษาเป็นผู้สัมผัสอาหารใน
โรงเลี้ยงทหาร จำนวน 32 คน ผลการศึกษานำเสนอข้อมูลตามลำดับดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป (ตาราง 4.1-4.3)

ส่วนที่ 2 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร
การจัดเก็บอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของประชากร จากแบบสอบถาม (ตาราง 4.4-4.20)

ส่วนที่ 3 การสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเตรียมอาหาร การปรุง
อาหาร การจัดเก็บอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของประชากร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป (ตาราง 4.1-4.3)

ตาราง 4.1 จำนวนและร้อยละของประชากร จำแนกตามอายุ ระดับการศึกษา รายได้และหน้าที่ใน
โรงเลี้ยง (N = 32)

ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
อายุ ($\bar{X} = 24$, range = 19-54 ปี)		
ต่ำกว่า 20 ปี	2	6.24
20 - 30 ปี	28	87.50
31 - 40 ปี	0	0.00
41 - 50 ปี	1	3.13
51 - 60 ปี	1	3.13
การศึกษา		
ประถมศึกษา	13	40.62
มัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3)	13	40.62
มัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) ขึ้นไป	6	18.76
รายได้ /เดือน ($\bar{X} = 4,278.75$, range = 3,000-20,350 บาท)		
3,000 - 4,000 บาท	24	75.00
4,001 - 5,000 บาท	6	18.75
5,001 บาทขึ้นไป	2	6.25
หน้าที่ในโรงเลี้ยง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
จัดเก็บอาหาร	18	56.25
ปรุงอาหาร	20	62.50
เตรียมวัสดุคืบเพื่อการรอปรง	28	87.50
ให้บริการ/ตักอาหาร	17	53.13

จากตาราง 4.1 พบว่า ประชากรส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 20-30 ปี ร้อยละ 87.50 จบการศึกษาระดับประถมศึกษาเท่ากับมัธยมศึกษาตอนต้น ร้อยละ 40.62 มีรายได้ระหว่าง 3,000-4,000 บาท/เดือน ร้อยละ 75.00 และทำหน้าที่เตรียมวัสดุคืบเพื่อรอปรง ร้อยละ 87.50

ตาราง 4.2 จำนวนและร้อยละของประชากร จำแนกตามประสบการณ์การทำงานในโรงเลี้ยง และการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร (N = 32)

ข้อมูล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประสบการณ์การทำงานในโรงเลี้ยง (\bar{X} = 1 ปี 11 เดือน , range = 2 เดือน - 23 ปี)		
น้อยกว่า 1 ปี	5	15.63
1 - 2 ปี	25	78.12
3 - 4 ปี	0	0.00
5 ปีขึ้นไป	2	6.25
การอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร		
ไม่เคยอบรม	23	71.87
เคยอบรม	9	28.13
ระยะเวลาที่ผ่านการอบรม (N = 9)		
น้อยกว่า 1 ปี	6	18.75
1- 2 ปี	3	9.38

จากตาราง 4.2 พบว่า ประชากรส่วนใหญ่มีประสบการณ์การทำงานในโรงเลี้ยง 1-2 ปี ร้อยละ 78.12 และไม่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 71.87

สำหรับผู้ผ่านการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมีระยะเวลาผ่านการอบรมมาน้อยกว่า 1 ปี ร้อยละ 18.75

ตาราง 4.3 จำนวนและร้อยละของประชากร จำแนกตามสุขภาพ และการเจ็บป่วยของคนใน
ครอบครัว (N = 32)

ข้อมูล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
การตรวจสุขภาพ		
เคยตรวจ	32	100.00
ลักษณะการตรวจ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
ตรวจเลือด	26	81.25
ตรวจอุจจาระ	23	71.88
ตรวจเชื้อในลำคอ	5	15.63
เอ็กซเรย์ปอด	4	12.50
ตรวจปีศาจ	10	31.25
ความถี่ในการตรวจสุขภาพ		
ตรวจปีละ 1 ครั้ง ทุกๆ ปี	16	50.00
ตรวจปีละ 2 ครั้ง ทุกๆ ปี	16	50.00
ภาวะสุขภาพ		
ไม่มีโรคประจำตัว	32	100.00
การเจ็บป่วยของคนในครอบครัว		
ไม่มี	32	100.00

จากตาราง 4.3 พบว่า ประชากรทุกคนเคยได้รับการตรวจสุขภาพ ร้อยละ 100.00 ส่วนใหญ่
ได้รับการตรวจเลือด ร้อยละ 81.25 มีการตรวจสุขภาพปีละ 1 และ 2 ครั้ง ร้อยละ 50.00 ไม่มีโรค
ประจำตัว ร้อยละ 100.00 และในครอบครัวไม่มีผู้ป่วยด้วยโรคเกี่ยวกับทางเดินอาหาร ร้อยละ
100.00

Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 2 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเตรียม การปรุง การจัดเก็บอาหาร
และสุขวิทยาส่วนบุคคลของประชากร จากแบบสอบถาม (ตาราง 4.4-4.20)

ตาราง 4.4 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของประชากรในด้านการเตรียมอาหาร (N = 32)

การเตรียมอาหาร	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
ผัก-ผลไม้			
1. ล้างผักประเภทหัวโดยใช้มืออุเบาๆ ที่เปลือก ปอกเปลือกออกแล้วล้างน้ำสะอาดอีกครั้ง ก่อนนำไปปรุงอาหาร	1.47	0.57	ปานกลาง
2. ล้างผักใบหนาโดยตัดโคน คลี่ใบออก ล้าง ด้วยน้ำสะอาดนำไปก่อนปรุงอาหาร	1.72	0.46	ดี
3. ผักใบบางตัดรากและโคนทิ้งแล้วนำไปล้าง ด้วยน้ำสะอาด	1.84	0.37	ดี
4. ล้างผลไม้ที่มีเปลือกและไม่มีเปลือกด้วย น้ำสะอาดก่อนนำไปผ่าหรือปอกเปลือก	1.66	0.48	ดี
5. ล้างผักและผลไม้โดยใช้น้ำไหลผ่านจาก ก๊อกน้ำตลอดเวลานานประมาณ 2 นาที	1.44	0.50	ปานกลาง
6. แช่ผักผลไม้ทิ้งไว้ประมาณ 1 นาที ใช้มือขัดดู และล้างน้ำสะอาดอีกครั้งในกรณีที่น้ำไหล น้อย	1.69	0.47	ดี
เนื้อสัตว์			
7. หั่นเนื้อหมู เนื้อวัว เป็นชิ้นขนาดพอดี ล้างน้ำ สะอาดก่อนนำไปปรุงอาหาร	1.84	0.45	ดี
8. ขอดเกล็ดปลา ควักไส้ออกแล้วล้างปลาด้วย น้ำสะอาดอย่างทั่วถึงก่อนนำไปปรุง อาหาร	1.84	0.37	ดี

ตาราง 4.4 (ต่อ)

การเตรียมอาหาร	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
9. แยกเครื่องในเปิด ใ้ก่อนแล้วล้างด้วย น้ำสะอาดอย่างทั่วถึงก่อนนำไปปรุงอาหาร	1.81	0.47	ดี
10. ล้างสัตว์ทะเลทันทีก่อนนำไปแกะเปลือก	1.41	0.67	ปานกลาง
11. ล้างเปลือกไข่ให้สะอาด เช็ดหรือผึ่งให้แห้ง ก่อนนำไปปรุงอาหาร	0.72	0.73	ต่ำ
12. ตอกไข่ใส่ในถ้วยที่สะอาดเพื่อคัดแยกไข่ที่ เน่า/เสีย ก่อนนำไปปรุงอาหาร	1.28	0.73	ปานกลาง
13. ล้างเนื้อสัตว์ตากแห้งก่อนนำไปปรุงอาหาร	0.97	0.86	ต่ำ
อาหารแห้ง			
14. เก็บสิ่งแปลกปลอมที่ปนมากับข้าว ถั่วเมล็ดแห้งและธัญพืชต่างๆ ออกก่อน นำไปล้าง	1.53	0.57	ดี
15. ล้างถั่วเมล็ดแห้งในน้ำปริมาณน้อยพอท่วม	1.53	0.67	ดี
16. แช่ถั่วเมล็ดแห้งในน้ำปริมาณน้อยพอท่วม	1.53	0.62	ดี
17. ซาวข้าวเพียงครั้งเดียว	1.38	0.75	ปานกลาง
18. ซาวข้าวโดยไม่ใช้มือขัดข้าว	1.13	0.79	ปานกลาง
19. แช่ข้าวเหนียวทิ้งไว้โดยใส่น้ำพอท่วมข้าว	1.47	0.76	ปานกลาง
20. เตรียมหัวหอม กระเทียม โดยแกะเปลือก คัดส่วนที่เน่าหรือขึ้นราทิ้ง	1.50	0.67	ดี
21. ล้างหัวหอม กระเทียมด้วยน้ำสะอาดก่อน นำไปปรุงอาหาร	1.13	0.83	ปานกลาง
อาหารกระป๋อง			
22. ตรวจสอบสภาพนอกกระป๋องที่อยู่ในสภาพ ดีก่อนนำไปปรุงอาหาร	1.41	0.56	ปานกลาง
23. ตรวจสอบสภาพอาหารภายในกระป๋องก่อน นำไปปรุงอาหาร	1.44	0.56	ปานกลาง

ตาราง 4.4 (ต่อ)

การเตรียมอาหาร	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
24. ตรวจสอบวันที่ผลิต/หมดอายุของอาหาร			
กระป๋องก่อนนำไปปรุงอาหาร	1.50	0.57	ดี
โดยรวม	1.47	0.26	ปานกลาง

จากตาราง 4.4 พบว่า ประชากรมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมในด้านการเตรียมอาหารอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง มีคะแนนเฉลี่ย 1.47 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ส่วนใหญ่มีการปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ดี ยกเว้นการล้างผักประเภทหัวโดยใช้มืออุเบาะ ที่เปลือกปอกเปลือกออกแล้วล้างน้ำสะอาดอีกครั้งก่อนนำไปปรุงอาหาร ล้างผักและผลไม้โดยใช้น้ำไหลผ่านจากก๊อกน้ำตลอดเวลานานประมาณ 2 นาที ล้างสัตว์ทะเลทันทีก่อนนำไปแกะเปลือก ตอกไข่ใส่ถ้วยที่สะอาดเพื่อคัดแยกไข่ที่เน่า/เสียก่อนนำไปปรุงอาหาร ซาวข้าวเพียงครั้งเดียว ซาวข้าวโดยไม่ใช้มือขัดข้าว แช่ข้าวเหนียวโดยใส่น้ำพอท่วมข้าว ล้างหัวหอม กระเทียมก่อนนำไปปรุงอาหาร ตรวจสอบสภาพภายนอกกระป๋องก่อนนำไปปรุงอาหารและตรวจสอบสภาพภายในกระป๋องก่อนนำไปปรุงอาหารมีการปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง มีคะแนนเฉลี่ย 1.47 1.44 1.41 1.28 1.38 1.13 1.47 1.13 1.41 และ 1.44 ตามลำดับ ส่วนการล้างเปลือกไข่และเนื้อสัตว์ตากแห้งให้สะอาดก่อนนำไปปรุงอาหาร มีการปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ต่ำ มีคะแนนเฉลี่ย 0.72 และ 0.97 ตามลำดับ

ตาราง 4.5 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของประชากร ในด้านการปรุงอาหาร (N = 32)

การปรุงอาหาร	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
ผัก - ผลไม้			
1. หุงต้มผักโดยการปิดฝาภาชนะ	1.03	0.78	ปานกลาง
2. ต้มผักในน้ำเดือดเพื่อให้ผักสุกเร็ว	1.69	0.54	ดี
3. ผัดผักโดยใช้ความร้อนสูง	1.66	0.60	ดี
4. ผัดผักโดยใช้ระยะเวลาในการผัด ไม่นาน	1.06	0.72	ปานกลาง
เนื้อสัตว์			
5. ปรุงเนื้อสัตว์ทุกชนิดให้สุกโดยทั่วถึง	1.91	0.29	ดี
6. ปรุงอาหารจากไข่ให้สุกโดยทั่วถึงในภาวะที่ มีการระบาดของไข่หวัดนก	1.94	0.25	ดี
7. ปรุงอาหารจากไก่ให้สุกโดยทั่วถึงในภาวะที่ มีการระบาดของไข่หวัดนก	2.00	0.00	ดี
8. ปรุงอาหารพวกเนื้อสัตว์ตากแห้งให้สุกโดย ทั่วถึง	1.88	0.34	ดี
อาหารแห้ง			
9. ต้มถั่วเมล็ดแห้งโดยใช้น้ำที่เหลือจากการแช่ ถั่ว	1.25	0.80	ปานกลาง
อาหารกระป๋อง			
10. ไม่นำอาหารกระป๋องไปอุ่นทั้งกระป๋อง ก่อนเปิดใช้	1.69	0.54	ดี
อาหารใส่สี			
11. ใช้สีจากธรรมชาติผสมลงในอาหารแทน การใช้สีย้อมผ้า	2.00	0.00	ดี
12. ใช้สีสังเคราะห์ผสมคลุกเคล้าอาหารใน ปริมาณมากๆ	2.00	0.00	ดี

ตาราง 4.5 (ต่อ)

การปรุงอาหาร	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็ง			
13. ใช้น้ำสะอาด เช่น น้ำประปา หรือน้ำที่ผ่าน การต้มหรือกรองมาใช้ในการปรุงอาหาร	1.91	0.29	ดี
14. ใช้น้ำที่ผ่านการต้มหรือกรองสำหรับดื่ม	1.97	0.18	ดี
15. ปรุงเครื่องดื่มต่างๆ โดยไม่ใช่สารกันบูด ซักคารินหรือสีย้อมผ้า	2.00	0.00	ดี
16. ไม่นำน้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารให้ผู้อื่นบริโภค	1.75	0.44	ดี
โดยรวม	1.73	0.15	ดี

จากตาราง 4.5 พบว่า ประชากรมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมในด้าน การปรุงอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ย 1.73 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ส่วนใหญ่มี การปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ดี ยกเว้นเรื่องการหุงต้มผักโดยการปิดฝาภาชนะ ผักผักโดยใช้ระยะเวลาใน การผัดไม่นานและต้มถั่วเมล็ดแห้ง โดยใช้น้ำที่เหลือจากการแช่ถั่ว มีการปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ ปานกลาง มีคะแนนเฉลี่ย 1.03 1.06 และ 1.25 ตามลำดับ

ตาราง 4.6 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของประชากร ในด้านการจัดเก็บอาหาร (N = 32)

การจัดเก็บอาหาร	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
ผัก-ผลไม้			
1. แยกเก็บผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ต่างๆ ไว้เป็น สัดส่วนไม่ปนกัน	1.78	0.42	ดี
2. ล้างผัก ผลไม้สดและเก็บไว้ในถุงพลาสติก ก่อนนำเข้าตู้เย็นที่มีอุณหภูมิ 5-7 °C	1.19	0.82	ปานกลาง
เนื้อสัตว์			
3. ล้างทำความสะอาดเนื้อสัตว์และเก็บใน ภาชนะที่สะอาดก่อนนำเข้าตู้เย็นที่มี อุณหภูมิ 5-7 °C	1.34	0.79	ปานกลาง
4. เลือกเก็บไข่ที่เปลือกสะอาดและใหม่	1.44	0.67	ปานกลาง
5. ล้างทำความสะอาดไข่สดที่ไม่เปลือกก่อน นำไปเก็บในตู้เย็นที่มีอุณหภูมิ 5-7 °C	1.03	0.78	ปานกลาง
6. ไม่เก็บไข่โดยเอาด้านป้านของไข่ลง	1.06	0.84	ปานกลาง
อาหารแห้ง			
7. เก็บข้าว ถั่วเมล็ดแห้งและธัญพืชต่างๆ ไว้ใน ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดและวางในที่ โปร่งมีอากาศถ่ายเท	1.66	0.55	ดี
8. เก็บพริกแห้ง หอม กระเทียม ไว้ในที่โปร่ง สะอาด มีลมโกรก	1.63	0.61	ดี
9. นำพริกแห้ง หอม กระเทียมไปผึ่งแดดบ่อยๆ	1.09	0.82	ปานกลาง
อาหารกระป๋อง			
10. ไม่เก็บอาหารกระป๋องไว้ในที่แห้งและมี แสงแดดหรือความร้อนเข้าถึง	1.50	0.62	ดี
11. ไม่เก็บอาหารกระป๋องที่เปิดฝาแล้วไว้ใน ตู้เย็น	1.06	0.76	ปานกลาง

ตาราง 4.6 (ต่อ)

การจัดเก็บอาหาร	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
อาหารปรุงสำเร็จ			
12. เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด	1.84	0.37	ดี
13. วางอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วไว้สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	1.84	0.37	ดี
น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็ง			
14. ล้างขวดน้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทให้สะอาดก่อนนำไปเก็บ	1.38	0.79	ปานกลาง
15. เก็บน้ำแข็งที่ใช้สำหรับบริโภคไว้ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดและไม่เป็นสนิม	1.88	0.34	ดี
16. ไม่แช่เนื้อสัตว์ ผักสด เครื่องดื่มไว้ในน้ำแข็งที่ใช้สำหรับบริโภค	1.75	0.44	ดี
โดยรวม	1.47	0.23	ปานกลาง

จากตาราง 4.6 พบว่า ประชากรมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมในด้านการจัดเก็บอาหาร อยู่ในเกณฑ์ปานกลาง มีคะแนนเฉลี่ย 1.47 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ประชากรมีการปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง ได้แก่เรื่อง ล้างผัก ผลไม้สดและเก็บไว้ในถุงพลาสติกก่อนนำเข้าตู้เย็นที่มีอุณหภูมิ 5-7 °C ล้างทำความสะอาดเนื้อสัตว์และเก็บในภาชนะที่สะอาดก่อนนำเข้าตู้เย็นที่มีอุณหภูมิ 5-7 °C เลือกเก็บไข่ที่เปลือกสะอาดและใหม่ ล้างทำความสะอาดไข่สดที่ไม่เปื้อนก่อนนำไปเก็บในตู้เย็นที่มีอุณหภูมิ 5-7 °C ไม่เก็บไข่โดยเอาด้านป้านของไข่ลง นำพริกแห้ง หอม กระเทียม ไปผึ่งแดดบ่อยๆ ไม่เก็บอาหารกระป๋องที่เปิดฝาแล้วไว้ในตู้เย็นและล้างขวดน้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทให้สะอาดก่อนนำไปเก็บ มีคะแนนเฉลี่ย 1.19 1.34 1.44 1.03 1.06 1.09 1.06 และ 1.38 ตามลำดับ

ตาราง 4.7 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของประชากร ในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล (N = 32)

สุขวิทยาส่วนบุคคล	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
การปฏิบัติให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี			
1. อาบน้ำอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง	1.59	0.49	ดี
2. สระผมอย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 ครั้ง	1.53	0.76	ดี
3. แปรงฟันตอนเช้าและก่อนนอนทุกวัน	1.81	0.39	ดี
4. บ้วนปาก/แปรงฟันหลังรับประทานอาหาร ทุกมื้อ	1.66	0.48	ดี
5. ตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ	1.69	0.47	ดี
6. รับประทานอาหารครบทั้ง 5 หมู่ในแต่ละวัน	1.58	0.56	ดี
7. ดื่มน้ำสะอาดอย่างน้อยวันละ 8 แก้ว	1.75	0.44	ดี
8. ถ่ายอุจจาระเป็นเวลาทุกวัน	1.62	0.49	ดี
9. ทำจิตใจให้ร่าเริงแจ่มใสอยู่เสมอ	1.53	0.50	ดี
10. ออกกำลังกายเป็นประจำทุกวัน	1.47	0.50	ปานกลาง
11. นอนหลับวันละ 7-8 ชั่วโมง โดยไม่ใช้ ยานอนหลับหรือยากดประสาท	1.56	0.66	ดี
12. ตรวจสอบสุขภาพเป็นประจำทุกปี	1.88	0.33	ดี
การมีสุขอนามัยที่ดีระหว่างเตรียม - ปรงอาหาร			
13. สวมผ้ากันเปื้อนขณะเตรียมหรือปรงอาหาร	1.44	0.71	ปานกลาง
14. สวมหมวกคลุมผมขณะเตรียมหรือปรง อาหาร	1.31	0.69	ปานกลาง
15. ล้างมือด้วยสบู่/น้ำสะอาดก่อนเตรียมหรือ ปรงอาหารและหลังออกจากห้องน้ำ	1.69	0.47	ดี
16. ไม่ใส่เครื่องประดับขณะเตรียมหรือปรง อาหาร	1.13	0.83	ปานกลาง
17. รักษาและปิดบาดแผลที่มีอย่างมิดชิด	1.53	0.71	ดี
18. ใช้โต๊ะ/เตาสำหรับเตรียมหรือปรงอาหารที่มี ความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	1.72	0.45	ดี

ตาราง 4.7 (ต่อ)

สุขวิทยาส่วนบุคคล	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
19. ทำความสะอาดก่อนและหลังบริเวณที่เตรียมหรือปรุงอาหาร	1.84	0.36	ดี
20. ใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้งเมื่อไอหรือจามขณะเตรียมหรือปรุงอาหาร	1.19	0.73	ปานกลาง
21. ไม่พูดคุยกันขณะเตรียมหรือปรุงอาหาร	0.88	0.60	ต่ำ
22. ไม่สูบบุหรี่ขณะเตรียมหรือปรุงอาหาร	1.66	0.48	ดี
23. ไม่แคะจมูก ปาก หรือเกาส่วนต่างๆ ของร่างกายขณะเตรียมหรือปรุงอาหาร	1.59	0.56	ดี
24. ไม่ใช้มือหยิบอาหารที่ปรุงสำเร็จ	1.31	0.69	ปานกลาง
25. ชิมอาหาร โดยตักแบ่งใส่ถ้วยและใช้ช้อนชิมเฉพาะ	1.41	0.49	ปานกลาง
26. ปรุงอาหารให้สุก สะอาดเสมอ	1.75	0.44	ดี
27. หยุดพนักงานเพื่อรักษาตัวเมื่อเจ็บป่วย	1.50	0.62	ดี
28. อาบน้ำชำระร่างกายก่อนเตรียมหรือปรุงอาหาร	1.28	0.58	ปานกลาง
29. หยิบจับภาชนะ/อุปกรณ์ทำอาหารโดยไม่สัมผัสกับส่วนที่ถูกอาหาร	1.50	0.56	ดี
โดยรวม	1.53	0.24	ดี

จากตาราง 4.7 พบว่า ประชากรมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ย 1.53 เมื่อพิจารณาเป็นรายชื่อ พบว่า ส่วนใหญ่มีการปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ดี ยกเว้นการออกกำลังกายเป็นประจำทุกวัน สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ไม่ใส่เครื่องประดับขณะเตรียมหรือปรุงอาหาร ใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้งเมื่อไอหรือจามขณะเตรียมหรือปรุงอาหาร ไม่ใช้มือหยิบอาหารที่ปรุงสำเร็จ ชิมอาหาร โดยตักแบ่งใส่ถ้วยและใช้ช้อนชิมเฉพาะและอาบน้ำชำระร่างกายก่อนเตรียมหรือปรุงอาหาร มีการปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง มีคะแนนเฉลี่ย 1.47 1.44 1.31 1.13 1.19 1.31 1.41 และ 1.28 ตามลำดับ ส่วนการไม่พูดคุยกันขณะเตรียมหรือปรุงอาหาร มีการปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ต่ำ มีคะแนนเฉลี่ย 0.88

ตาราง 4.8 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของประชากร จำแนกเป็นรายด้าน

การปฏิบัติเกี่ยวกับ	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
การเตรียมอาหาร	1.47	0.26	ปานกลาง
การปรุงอาหาร	1.73	0.15	ดี
การจัดเก็บอาหาร	1.47	0.23	ปานกลาง
สุขวิทยาส่วนบุคคล	1.53	0.24	ดี
โดยรวม	1.55	0.17	ดี

จากตาราง 4.8 พบว่า ประชากรมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ย 1.55 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าประชากรมีการปฏิบัติในด้านการปรุงอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ย 1.73 และ 1.53 ตามลำดับ

ตาราง 4.9 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของประชากรจำแนกตามอายุ

อายุ	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
ต่ำกว่า 20 ปี (n=2)	1.51	0.37	ดี
20 - 30 ปี (n=28)	1.52	0.16	ดี
31 - 40 ปี (n=0)	-	-	-
41 - 50 ปี (n=1)	1.72	0.00	ดี
51 - 60 ปี (n=1)	1.86	0.00	ดี
โดยรวม	1.54	0.18	ดี

จากตาราง 4.9 พบว่า ประชากรทุกกลุ่มอายุมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ย 1.54

ตาราง 4.10 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของประชากร จำแนกตามระดับการศึกษา

การศึกษา	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
ประถมศึกษา (n = 13)	1.46	0.16	ปานกลาง
มัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3) (n = 13)	1.61	0.20	ดี
มัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) ขึ้นไป (n = 6)	1.55	0.10	ดี
โดยรวม	1.54	0.18	ดี

จากตาราง 4.10 พบว่า ประชากรที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นและมัธยมศึกษาตอนปลายขึ้นไป มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ย 1.61 และ 1.55 ตามลำดับ ส่วนประชากรที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษา มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง มีคะแนนเฉลี่ย 1.46

ตาราง 4.11 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของประชากร จำแนกตามรายได้

รายได้	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
3,000 - 4,000 บาท (n = 24)	1.50	0.18	ดี
4,001 - 5,000 บาท (n = 6)	1.60	0.12	ดี
5,001 บาทขึ้นไป (n = 2)	1.79	0.10	ดี
โดยรวม	1.54	0.18	ดี

จากตาราง 4.11 พบว่า ประชากรทุกกลุ่มรายได้มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
โดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ย 1.54

ตาราง 4.12 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของประชากร จำแนกตามหน้าที่ในโรงเลี้ยง

หน้าที่ในโรงเลี้ยง	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
จัดเก็บอาหาร	1.52	0.22	ดี
ปรุงอาหาร	1.58	0.19	ดี
เตรียมวัตถุดิบเพื่อการรอปปรุง	1.54	0.19	ดี
ให้บริการ/ตักอาหาร	1.56	0.21	ดี
โดยรวม	1.54	0.18	ดี

จากตาราง 4.12 พบว่า ประชากรทุกหน้าที่ มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ย 1.54

ตาราง 4.13 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของประชากร จำแนกตามประสบการณ์การทำงานในโรงเลี้ยง

ประสบการณ์การทำงานในโรงเลี้ยง	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
น้อยกว่า 1 ปี (n=5)	1.48	0.08	ปานกลาง
1-2 ปี (n=25)	1.53	0.18	ดี
3-4 ปี (n=0)	-	-	-
5 ปีขึ้นไป (n=2)	1.79	0.10	ดี
โดยรวม	1.54	0.18	ดี

จากตาราง 4.13 พบว่า ประชากรที่มีประสบการณ์ทำงาน 1-2 ปีและ 5 ปีขึ้นไป มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ย 1.53 และ 1.79 ตามลำดับ ส่วนประชากรที่มีประสบการณ์ทำงานน้อยกว่า 1 ปี มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง มีคะแนนเฉลี่ย 1.48

ตาราง 4.14 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของประชากร จำแนกตามการอบรม

การอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
เคยอบรม (n = 9)	1.55	0.21	ดี
ไม่เคยอบรม (n = 23)	1.54	0.17	ดี
โดยรวม	1.54	0.18	ดี

จากตาราง 4.14 พบว่า ประชากรที่เคยและไม่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ย 1.54

ตาราง 4.15 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของประชากร จำแนกตามระยะเวลาที่ผ่านการอบรม

ระยะเวลาผ่านการอบรม	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
น้อยกว่า 1 ปี (n = 6)	1.57	0.26	ดี
1-2 ปี (n = 3)	1.51	0.10	ดี
โดยรวม	1.55	0.21	ดี

จากตาราง 4.15 พบว่า ประชากรที่ผ่านการอบรมในระยะเวลาแตกต่างกัน มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ย 1.55

ตาราง 4.16 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของประชากรจำแนกตามการตรวจสอบสุขภาพ

การตรวจสอบสุขภาพ	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
เคยตรวจ (n = 32)	1.54	0.18	ดี
โดยรวม	1.54	0.18	ดี

จากตาราง 4.16 พบว่า ประชากรที่เคยได้รับการตรวจสอบสุขภาพ มีการปฏิบัติตามหลัก
สุขาภิบาลอาหาร โดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ย 1.54

ตาราง 4.17 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของประชากร จำแนกตามลักษณะการตรวจสอบสุขภาพ

ลักษณะการตรวจ	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
ตรวจเลือด	1.53	0.17	ดี
ตรวจอุจจาระ	1.57	0.17	ดี
ตรวจเชื้อในลำคอ	1.64	0.23	ดี
เอ็กซเรย์ปอด	1.55	0.06	ดี
ตรวจปัสสาวะ	1.56	0.18	ดี
โดยรวม	1.54	0.18	ดี

จากตาราง 4.17 พบว่า ประชากรที่ผ่านการตรวจสอบสุขภาพในลักษณะแตกต่างกัน
มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ย 1.54

ตาราง 4.18 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของประชากร จำแนกตามความถี่ในการตรวจสอบสุขภาพ

ความถี่	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
ตรวจปีละ 1 ครั้ง ทุกๆ ปี (n = 16)	1.57	0.17	ดี
ตรวจปีละ 2 ครั้ง ทุกๆ ปี (n = 16)	1.51	0.19	ดี
โดยรวม	1.54	0.18	ดี

จากตาราง 4.18 พบว่า ประชากรที่ตรวจสอบสุขภาพปีละ 1 ครั้งและปีละ 2 ครั้ง มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ย 1.54

ตาราง 4.19 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของประชากร จำแนกตามภาวะสุขภาพ

ภาวะสุขภาพ	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
ไม่มีโรคประจำตัว (n = 32)	1.54	0.18	ดี
โดยรวม	1.54	0.18	ดี

จากตาราง 4.19 พบว่า ประชากรที่ไม่มีโรคประจำตัว มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ย 1.54

ตาราง 4.20 คะแนนเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเกณฑ์การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ของประชากร จำแนกตามการเจ็บป่วยของคนในครอบครัว

การเจ็บป่วยของคนในครอบครัว	μ	σ	เกณฑ์การปฏิบัติ
ไม่มี (n = 32)	1.54	0.18	ดี
โดยรวม	1.54	0.18	ดี

จากตาราง 4.20 พบว่า ประชากรที่คนในครอบครัวไม่มีการเจ็บป่วย มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี มีคะแนนเฉลี่ย 1.54

ส่วนที่ 3 การสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเตรียม การปรุง การจัดเก็บ อาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของประชากร

จากการสังเกตการณ์ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร พบว่า

3.1 การเตรียมอาหาร

อาหารสด

ผักสด พบว่า ประชากรเตรียมผักประเภทหัวและผล เช่น หัวผักกาด มันเทศ แตงกวา โดยปอกเปลือกออกแล้วนำไปล้างน้ำสะอาด เตรียมผักใบหนา เช่น ผักกวางตุ้ง คะน้า โดยหั่นหรือเด็ดผักให้มีขนาดตามต้องการใส่ลงในภาชนะใบใหญ่ ใส่น้ำและแช่ผักทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที โดยไม่มีการขัดถูผักให้สะอาด จากนั้นเทน้ำออกแล้วนำผักไปปรุงอาหาร สำหรับผักใบบาง เช่น ผักชี ต้นตำบอง ต้นหอม จะตัดรากทิ้งแล้วนำไปล้างด้วยน้ำสะอาด

เนื้อสัตว์ พบว่า ประชากรหั่นเนื้อหมู เนื้อวัวและเนื้อไก่ เป็นชิ้นขนาดพอดี นำไปล้างด้วยน้ำสะอาดแล้วนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ อีกครั้งก่อนนำไปปรุงอาหาร ปลาน้ำจืด เช่น ปลาช่อน ปลาช่อน นำไปล้างด้วยน้ำสะอาดก่อนนำไปปรุงอาหาร

ไข่ พบว่า ประชากรไม่ล้างเปลือกไข่ให้สะอาด เช็ดหรือผึ่งให้แห้งก่อนนำไปปรุงอาหาร รวมทั้งไม่มีการตอกไข่ใส่ถ้วยเล็กที่ละฟองเพื่อตัดไข่ที่เน่าเสียทิ้งก่อนนำไปปรุงอาหาร

อาหารแห้ง

หอม กระเทียม พบว่า ประชากรแกะเปลือกหอมออก คัดส่วนที่เน่าเสียทิ้ง แต่ไม่นำไปล้างน้ำสะอาดอีกครั้งก่อนนำไปปรุงอาหาร ส่วนกระเทียมไม่มีการแกะเปลือกและไม่คัดส่วนที่เน่าเสียหรือขึ้นราทิ้ง รวมทั้งไม่นำไปล้างน้ำสะอาดก่อนนำไปปรุงอาหาร

ข้าว พบว่า ประชากรซาวข้าวเหนียว 2 ครั้ง ใช้มือคนให้น้ำพาสังสกปรกออกไป จากนั้นแช่ข้าวทิ้งไว้ เมื่อข้าวพองตัวจึงรินน้ำทิ้งก่อนนำไปนึ่งจนสุก ส่วนข้าวเจ้าใช้วิธีเตรียมเช่นเดียวกับข้าวเหนียว

3.2 การปรุงอาหาร

อาหารสด

ผักสด พบว่า ประชากรหุงต้มผักโดยไม่ปิดฝาภาชนะ ผักผักโดยใช้ความร้อนสูง แต่ใช้ระยะเวลาในการผัดนาน

เนื้อสัตว์ พบว่า ประชากรปรุงเนื้อสัตว์ทุกชนิดให้สุกโดยทั่วถึง

ไข่ พบว่า ประชากรปรุงอาหารจากไข่ให้สุกโดยทั่วถึง

อาหารแห้ง

ข้าว พบว่า ประชากรใช้วิธีนึ่งข้าวเหนียวในลังถึงโดยใช้ไฟแรงจนข้าวสุก สำหรับข้าวเจ้าใช้วิธีหุงโดยใช้หม้อหุงข้าวไฟฟ้า

น้ำ เครื่องดื่ม น้ำแข็ง

ประชากรใช้น้ำประปาสำหรับหุงต้มอาหาร สำหรับน้ำที่ใช้ในการบริโภคนั้นจะใช้น้ำที่ผ่านการกรองด้วยเครื่องกรองน้ำและใช้น้ำแข็งที่ผลิตมาจากเครื่องทำน้ำแข็งโดยตรง ไม่นำน้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารมาให้ผู้อื่นบริโภค

3.3 การจัดเก็บอาหาร

อาหารสด

ผักสด พบว่า ประชากรแยกเก็บผัก ไข่เป็นสัดส่วนไม่ปนกับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ แต่ไม่นำผักสดไปล้างก่อนเก็บไว้ในถุงพลาสติกและไม่นำเข้าตู้เย็น

เนื้อสัตว์ พบว่า ประชากรเก็บเนื้อสัตว์ไว้ในถุงพลาสติกแล้วนำเข้าตู้แช่เย็น โดยไม่ล้างทำความสะอาดก่อนเก็บ

ไข่ พบว่า ประชากรเก็บไข่ไว้ในแผงวางไข่โดยเอาด้านป้านขึ้นแต่ไม่นำไปเก็บไว้ในตู้เย็น

อาหารแห้ง

พริกแห้ง หอม กระเทียม พบว่า ประชากรเก็บไว้ในตู้สำหรับเก็บเครื่องปรุงต่างๆ ที่บุด้วยมุ้งลวด จึงทำให้มีอากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น

ข้าว ถั่วเมล็ดแห้งและธัญพืชต่างๆ พบว่า ประชากรเก็บกระสอบข้าวไว้ในห้องที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น ไม่มีแสงแดดเข้าถึง โดยวางไว้บนโต๊ะสูงจากพื้นเกิน 60 ซม.

อาหารกระป๋อง

ประชากรเก็บอาหารกระป๋องที่ยังไม่ได้เปิดไว้ในตู้สำหรับเก็บเครื่องปรุงต่างๆ ที่บุด้วยมุ้งลวด มีอากาศถ่ายเทสะดวกแห้งไม่อับชื้น

อาหารปรุงสำเร็จ

ประชากรเก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จในลงในภาชนะใบใหญ่ที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด และวางไว้บนโต๊ะสูงจากพื้นเกิน 60 ซม.

น้ำ เครื่องดื่ม น้ำแข็ง

ประชากรเก็บน้ำแข็งไว้ในภาชนะพลาสติกที่มีฝาปิดมิดชิดและไม่แช่อาหารอื่นๆ ไว้ในน้ำแข็งที่ใช้สำหรับบริโภค

3.4 สุขวิทยาส่วนบุคคล

ความสะอาดของร่างกาย พบว่า ประชากรมีผมสั้น บางคนไว้เล็บยาวโดยเฉพาะ นิ้วหัวแม่มือและนิ้วก้อย

การเจ็บป่วย/ โรค/ บาดแผล พบว่า ประชากรไม่มีอาการเจ็บป่วยหรือมีบาดแผลบริเวณ มือ

การแต่งกาย พบว่า ประชากรส่วนใหญ่ไม่ใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม มีส่วนน้อยที่ใส่ผ้ากันเปื้อนแต่ไม่ใส่หมวกคลุมผม นอกจากนี้ยังสวมใส่เครื่องประดับขณะประกอบอาหาร เช่น แหวน สร้อยข้อมือ นาฬิกาข้อมือ ในขณะที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร

การล้างมือ พบว่า ประชากรไม่ล้างมือด้วยสบู่หรือน้ำสะอาดก่อนเตรียมหรือปรุงอาหาร

การพูดคุย ไอ จามในขณะที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร พบว่า ประชากรมีการพูดคุยกันอยู่ตลอดเวลาในขณะที่เตรียมหรือปรุงอาหาร

การใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร พบว่า ประชากรใช้ทัพพีในการตักอาหารปรุงสำเร็จ

การชิมอาหารระหว่างปรุง พบว่า ประชากรใช้ช้อนตักชิมอาหารลงในภาชนะปรุงอาหาร หลายครั้งโดยไม่มี การเปลี่ยนช้อนใหม่

การใช้สิ่งเสพติด พบว่า ประชากรไม่สูบบุหรี่หรือดื่มสุราในขณะที่เตรียม ปรุงอาหาร

การเสิร์ฟ หยิบจับภาชนะอุปกรณ์ พบว่า ประชากรตักเสิร์ฟอาหารโดยการวางเรียงถาด สำหรับใส่อาหารไว้บนโต๊ะอาหาร จากนั้นใช้ทัพพีตักอาหารลงในถาดให้ผู้อื่นรับประทาน ส่วน น้ำดื่มจะมีแก้วน้ำและเหยือกน้ำวางเตรียมไว้บนโต๊ะอาหารเช่นเดียวกัน