

สถาบันวิจัยและพัฒนา
เลขที่รับ..... ๓๓ ๐๒/๒๒
วันที่..... ๑๖ ก.ค. ๒๕๕๒
เวลา..... ๑๗.๓๐ %



งานวิจัยเรื่อง

การวิจัยเชิงปฏิบัติการชุมชนมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาการจัดการด้านความปลอดภัยของ
ส้มตำในแหล่งท่องเที่ยวของเกาะรัตนโกสินทร์

(Community Participatory Action Research to Develop Food Safety Management
System (Som-Tum) in Tourism Sites around Rattanakosin Area)

โดย

นายสันติธรรม โชติประทุม

นางสาวจันทร์จิรา พิมพาเรียน

นางสาวณัฐกุลภรณ์ โกสินตระกูลชัย

คณะเกษตรและชีวภาพ

มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม

2548

(งานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
ปีการศึกษา 2548)

ชื่อเรื่องวิจัย การวิจัยเชิงปฏิบัติการชุมชนมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาการจัดการด้านความปลอดภัย
ของส้มตำในแหล่งท่องเที่ยวของเกาะรัตนโกสินทร์
ชื่อผู้วิจัย สันติธรรม โชติประทุม, จันทร์จิรา หิมทาเรียน, ณัฐกมลรัตน์ โกสินตระกูลชัย
ปีที่วิจัย 2548

บทคัดย่อ

การจัดการความปลอดภัยของร้านส้มตำเป็นวิธีการหนึ่งที่จะช่วยให้ร้านอาหารของไทยมีมาตรฐานที่ดีขึ้นและช่วยให้คนไทยมีความเป็นอยู่ในชีวิตประจำวันดีขึ้น จากการศึกษาประเมินความปลอดภัยของร้านส้มตำ 4 ประเภท คือ ร้านหาบเร่ แผงลอย/รถเข็น ร้านค้าเชิงพัก และร้านค้าภายในอาคาร ด้วยแบบประเมินของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กระทรวงสาธารณสุข และทำการตรวจสอบวัตถุดิบบางชนิดและผลิตภัณฑ์ส้มตำปูและส้มตำปูปลาร้า พบว่า ร้านส้มตำประเภทหาบเร่มีความเสี่ยงด้านสภาพแวดล้อม กายภาพ และจุลินทรีย์สูงสุด ที่อาจจะทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค เพราะมีค่าความปลอดภัยคิดเป็นร้อยละ 47.25%, 435 และ 40% ตามลำดับ ร้านค้าภายในอาคารจะมีความเสี่ยงที่ก่อให้เกิดอันตรายน้อยที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับร้านส้มตำประเภทอื่น จากการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ร้านส้มตำมาตรวจจะพบว่า ส้มตำปูปลาร้าจะมีการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์อยู่มากกว่าส้มตำปูไทย เมื่อมีการส่งเสริมให้ความรู้ด้านการจัดการความปลอดภัยของร้านส้มตำ พบว่าผลิตภัณฑ์ส้มตำของบางร้านมีการปนเปื้อนจุลินทรีย์น้อยลง ซึ่งสอดคล้องกับการปนเปื้อนที่ลดลงของวัตถุดิบ ซึ่งการจัดการความปลอดภัยของร้านส้มตำแต่ละประเภทก็จะแตกต่างกันไปตามลักษณะสภาพแวดล้อมของสถานประกอบการ

นายสันติธรรม โชติประทุม