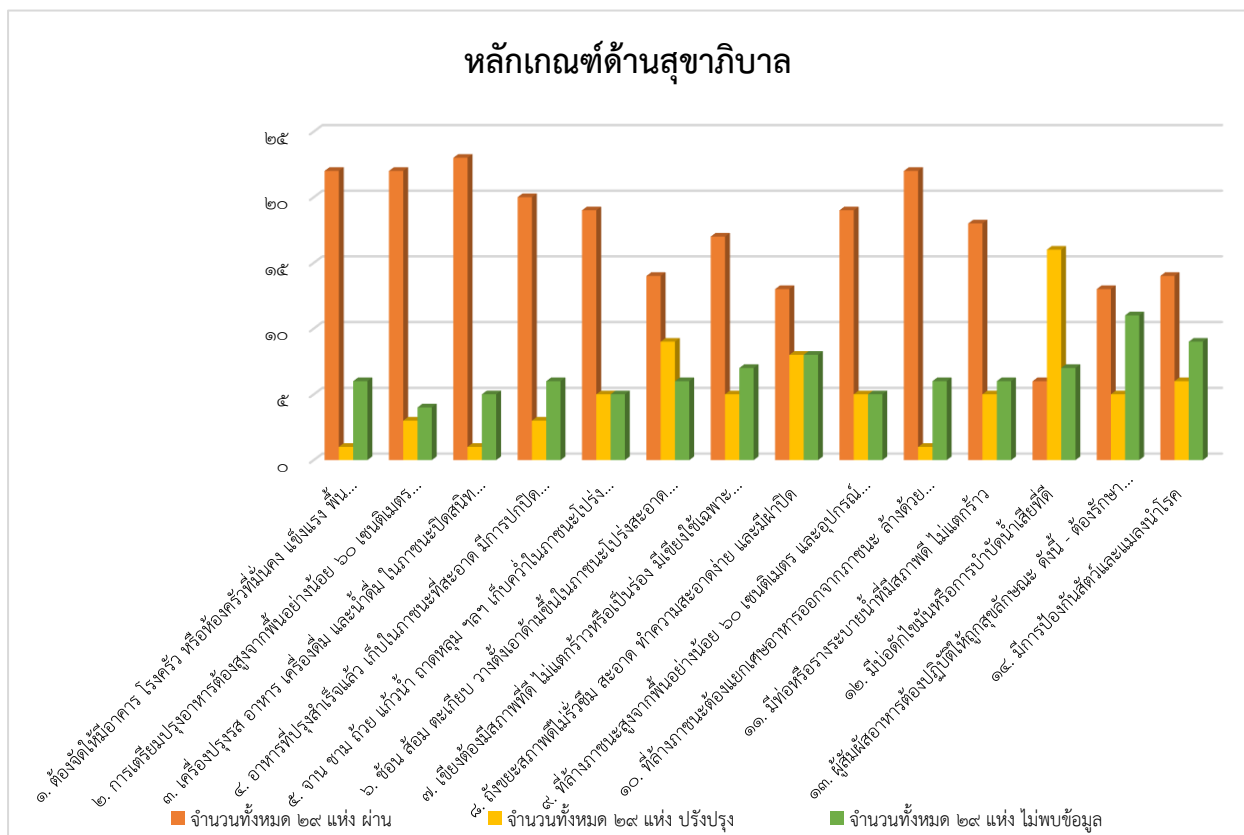


ข้อมูลสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในวัด

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ได้จัดทำโครงการการจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในครัววัด เพื่อพัฒนาแนวทางการจัดการอาหารที่เหมาะสมสำหรับพระภิกษุสงฆ์และครัววัด ภายใต้แผนบูรณาการพัฒนาศักยภาพตลอดช่วงชีวิต จึงได้ดำเนินการสำรวจ (โดยใช้แบบสอบถามตามหลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาล) ในครัววัด ๔ ภาค รวม ๒๐ จังหวัด ได้แก่ ภาคเหนือ (จังหวัดลำปาง และแพร่) ภาคกลาง (จังหวัดเพชรบูรณ์ พิษณุโลก สุโขทัย พระนครศรีอยุธยา สมุทรสาคร และสระบุรี) ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (จังหวัดกาฬสินธุ์ ขอนแก่น มหาสารคาม หนองคาย สกลนคร สุรินทร์ บึงกาฬ และร้อยเอ็ด) และภาคใต้ (จังหวัดชุมพร พังงา ปัตตานี และกระบี่) จำนวนวัดที่สำรวจทั้งสิ้น ๒๙ แห่ง จึงทำให้ทราบสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในวัดเบื้องต้น ดังนี้

จากการสำรวจวัดทั้ง ๒๙ แห่ง พบว่ามีพระสงฆ์ร้อยละ ๗๙ และแม่ชีร้อยละ ๒๑ โดยวัดมีการดำเนินการด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดังนี้

ด้านสุขาภิบาลอาหาร



รูปที่ ๑ แผนภาพแสดง
การจัดการสุขาภิบาลอาหารในครัววัด
จำแนกรายข้อตามหลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาล

จากผลการสำรวจพบว่าวัดส่วนใหญ่มีโรงครัวสำหรับปรุงประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ ๙๗ โดยข้อมูลด้านสุขลักษณะที่พบตามหลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาล มีดังนี้

ข้อ ๑ จัดให้มีอาคาร โรงครัว หรือห้องครัว ที่มั่นคง แข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๗๖ ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๓ และไม่พบข้อมูล/ไม่ตอบ ร้อยละ ๒๑

ข้อ ๒ การเตรียมปรุงอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร โต้ะ ผนังและบริเวณที่เตรียมปรุง ต้องทำด้วยวัสดุที่เรียบ ทำความสะอาดง่าย ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๗๖ ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๑๐ และไม่พบข้อมูล/ไม่ตอบ ร้อยละ ๑๔

ข้อ ๓ เครื่องปรุงรส อาหาร เครื่องดื่ม และน้ำดื่ม ในภาชนะปิดสนิท เช่น น้ำผลไม้ น้ำปลา อาหารกระป๋อง ต้องมีเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) โดยต้องเก็บเป็นระเบียบ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๘๐ ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๒ และไม่พบข้อมูล/ไม่ตอบ ร้อยละ ๑๘

ข้อ ๔ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๖๙ ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๑๑ และไม่พบข้อมูล/ไม่ตอบ ร้อยละ ๒๐

ข้อ ๕ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร เก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๖๖ ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๑๗ และไม่พบข้อมูล/ไม่ตอบ ร้อยละ ๑๗

ข้อ ๖ ซ้อน ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๔๙ ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๓๐ และไม่พบข้อมูล/ไม่ตอบ ร้อยละ ๒๑

ข้อ ๗ เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะแยกระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๕๙ ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๑๗ และไม่พบข้อมูล/ไม่ตอบ ร้อยละ ๒๔

ข้อ ๘ ถึงขยะสภาพดีไม่รั่วซึม สะอาด ทำความสะอาดง่ายและมีฝาปิด ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๔๕ ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๒๘ และไม่พบข้อมูล/ไม่ตอบ ร้อยละ ๒๗

ข้อ ๙ ที่ล้างภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และอุปกรณ์การล้าง เช่น ฟองน้ำ ไยขัด ต้องอยู่ในสภาพดี ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๖๖ ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๑๗ และไม่พบข้อมูล/ไม่ตอบ ร้อยละ ๑๗

ข้อ ๑๐ การล้างภาชนะต้องแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๗๖ ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๓ และไม่พบข้อมูล/ไม่ตอบ ร้อยละ ๒๑

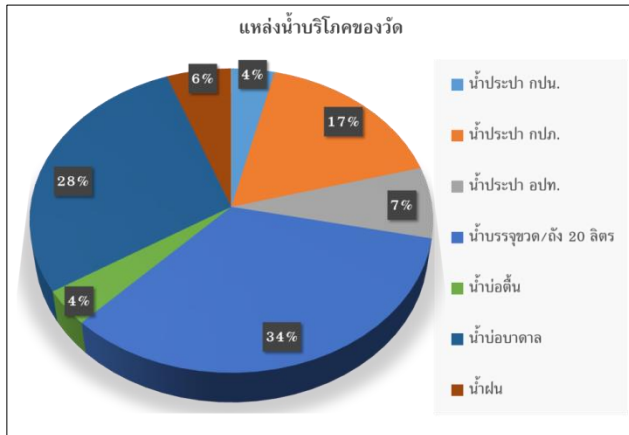
ข้อ ๑๑ มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๖๒ ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๑๗ และไม่พบข้อมูล/ไม่ตอบ ร้อยละ ๒๑

ข้อ ๑๒ มีบ่อดักไขมันหรือการบำบัดน้ำเสียที่ดี ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๒๑ ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๕๕ และไม่พบข้อมูล/ไม่ตอบ ร้อยละ ๒๔

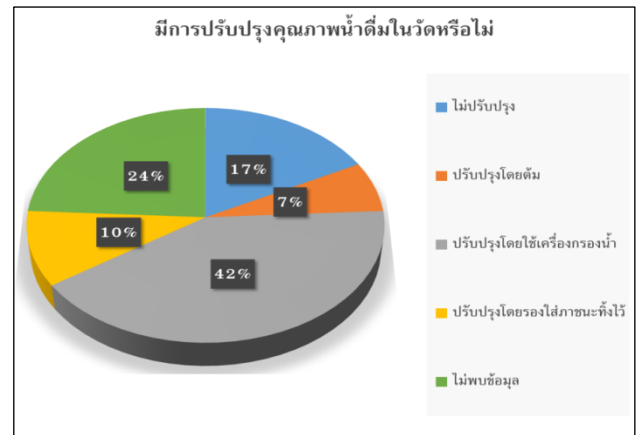
ข้อ ๑๓ ผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะ เช่น ต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด สวมเสื้อมีแขน ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม และไม่สวมใส่เครื่องประดับ เช่น ต่างหู แหวน สร้อยข้อมือ ฯลฯ ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๔๕ ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๑๗ และไม่พบข้อมูล/ไม่ตอบ ร้อยละ ๓๘

ข้อ ๑๔ มีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๔๘ ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๒๑ และไม่พบข้อมูล/ไม่ตอบ ร้อยละ ๓๑

ด้านน้ำบริโภค



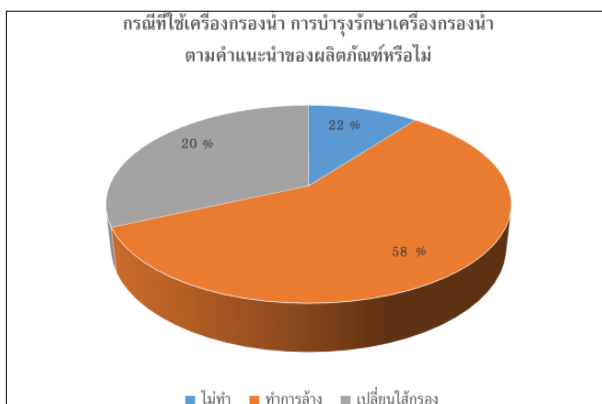
รูปที่ ๒ แผนภาพแสดง แหล่งน้ำบริโภคของวัด



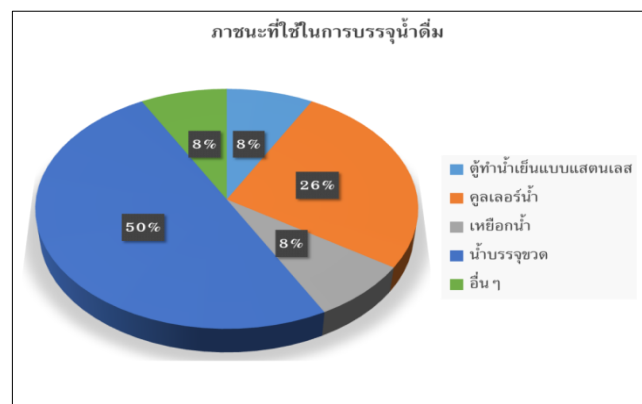
รูปที่ ๓ แผนภาพแสดง การปรับปรุงคุณภาพน้ำดื่มในวัด

จากผลการสำรวจแหล่งน้ำบริโภคของวัดพบว่า บริโภคน้ำบรรจุขวด/ถัง ๒๐ ลิตร ร้อยละ ๓๔ น้ำบ่อบาด ร้อยละ ๒๘ น้ำประปาส่วนภูมิภาค ร้อยละ ๑๗ น้ำประปาองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ร้อยละ ๗ น้ำฝน ร้อยละ ๖ น้ำประปาของการประปานครหลวงและน้ำบ่อตื้นมีจำนวนเท่ากันคือ ร้อยละ ๔

มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำดื่ม โดยวิธีใช้เครื่องกรองน้ำ ร้อยละ ๔๒ รองใส่ภาชนะทิ้งไว้ ร้อยละ ๑๐ วิธีการต้ม ร้อยละ ๗ ไม่มีการปรับปรุง ร้อยละ ๑๗ และอีกร้อยละ ๒๔ ไม่พบข้อมูล/ไม่ตอบ



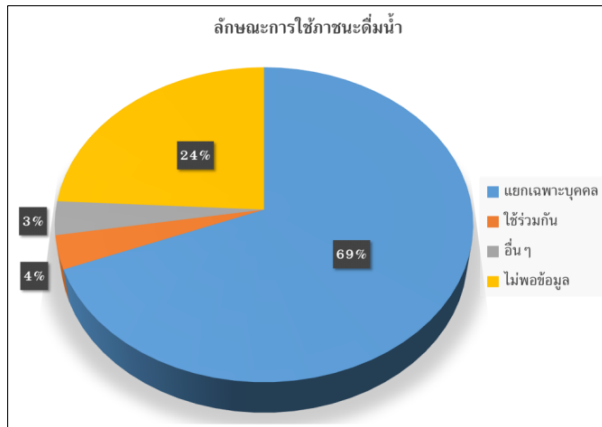
รูปที่ ๔ แผนภาพแสดง การบำรุงรักษาเครื่องกรองน้ำของวัด



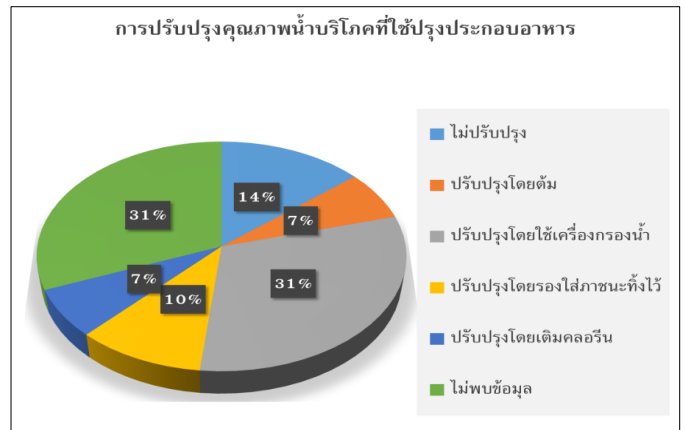
รูปที่ ๕ แผนภาพแสดง ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุน้ำดื่มของวัด

วัดที่ใช้เครื่องกรองน้ำทั้งหมด ๑๙ แห่ง และมีการบำรุงรักษาเครื่องกรองน้ำตามคำแนะนำของผลิตภัณฑ์ โดยการเปลี่ยนไส้กรอง ร้อยละ ๕๘ โดยการล้างทำความสะอาด ร้อยละ ๒๐ และไม่มีการดำเนินการเปลี่ยนไส้กรองหรือล้างทำความสะอาด ร้อยละ ๒๒

ภาชนะที่วัดใช้ในการบรรจุน้ำดื่ม บริโภคน้ำบรรจุขวด ร้อยละ ๕๐ คูลเลอร์น้ำ ร้อยละ ๒๖ ตู้ทำน้ำเย็นแบบสแตนเลส เหยือกน้ำ และภาชนะอื่นๆ เช่น กระติกน้ำ ถังสแตนเลสมีจำนวนเท่ากันคือ ร้อยละ ๘



รูปที่ ๖ แผนภาพแสดง การใช้ภาชนะตม่น้ำของวัด



รูปที่ ๗ แผนภาพแสดง การปรับปรุงคุณภาพน้ำบริโภค
ที่ใช้ปรุงประกอบอาหารของวัด

ลักษณะการใช้ภาชนะตม่น้ำ (เช่น แก้วน้ำ กระบวย ขวดน้ำ หลอดดูดน้ำ) โดยแยกเฉพาะบุคคล ร้อยละ ๖๙ ใช้ร่วมกัน (ใช้แก้ว ๑ ใบ กับทุกคนที่มาใช้บริการ) ร้อยละ ๔ อื่นๆ (เช่น แก้วกระดาษ) ร้อยละ ๓ และอีกร้อยละ ๒๔ ไม่พบข้อมูล/ไม่ตอบ

จากการสำรวจการปรับปรุงคุณภาพน้ำบริโภคที่ใช้ปรุงประกอบอาหาร พบว่า ปรับปรุงโดยใช้เครื่องกรองน้ำ ร้อยละ ๓๑ ปรับปรุงโดยรองใส่ภาชนะทิ้งไว้ ร้อยละ ๑๐ ปรับปรุงโดยการต้มและเติมคลอรีนมีจำนวนเท่ากันคือ ร้อยละ ๗ ไม่มีการปรับปรุง ร้อยละ ๑๔ และไม่พบข้อมูล/ไม่ตอบ ร้อยละ ๓๑