

การปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารและการปฏิบัติตามแนวทางการป้องกันโรคติดเชื้อ ไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ของแหล่งจำหน่ายอาหารในพื้นที่จังหวัดปัตตานี

มารีนี โด

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ ๑๒ ยะลา

ในช่วงการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) การปฏิบัติตามแนวทางการป้องกันการแพร่กระจายของโรคจึงเป็นสิ่งสำคัญโดยเฉพาะแหล่งจำหน่ายอาหารประเภทต่างๆ ซึ่งงานวิจัยนี้วัตถุประสงค์เพื่อประเมินการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร รวมทั้งตรวจประเมินการปฏิบัติตามแนวทางการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) และสุขลักษณะของแหล่งจำหน่ายอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นระดับเทศบาลจำนวน ๗ เทศบาล ของจังหวัดปัตตานี ช่วงเดือนมิถุนายน- กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๓ โดยสุ่มตัวอย่างอาหารและน้ำจากแหล่งจำหน่ายอาหาร คือ ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาด โดยตรวจประเมินเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารและน้ำด้วยชุดตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร อ ๑๓ (SI-๒) และใช้แบบประเมิน พบว่า จากตัวอย่างอาหารและน้ำจำนวน ๘๕๒ ตัวอย่าง (อาหาร ๔๕๗ ตัวอย่าง ภาชนะอุปกรณ์ ๒๓๑ ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร ๑๖๔ ตัวอย่าง) มีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาพรวมร้อยละ ๘๕ โดยวิเคราะห์แยกตามประเภท ได้แก่ อาหาร (ร้อยละ ๘๘.๑๘) ภาชนะอุปกรณ์ (ร้อยละ ๘๐.๕๒) และมือผู้สัมผัสอาหาร (ร้อยละ ๘๔.๑๕) แยกตามร้านอาหาร พบว่าตามประเภทอาหาร (ร้อยละ ๘๗.๘๘) ภาชนะอุปกรณ์ (ร้อยละ ๘๐.๐๐) และมือผู้สัมผัสอาหาร (ร้อยละ ๘๕.๔๐) แยกตามแผงลอยจำหน่ายอาหาร พบว่าตามประเภทอาหาร (ร้อยละ ๙๑.๓๘) ภาชนะอุปกรณ์ (ร้อยละ ๘๕.๗๑) และมือผู้สัมผัสอาหาร (ร้อยละ ๘๐.๙๕) เมื่อแยกตามตลาด พบว่า ประเภทอาหาร (ร้อยละ ๘๖.๑๑) และมือผู้สัมผัสอาหาร (ร้อยละ ๖๖.๖๗) และเมื่อวิเคราะห์ตามประเภทอาหารของแหล่งจำหน่ายอาหารในภาพรวม พบว่า อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคได้ทันทีที่มีการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียมากที่สุด (ร้อยละ ๑๐๐.๐๐) และการประเมินการปฏิบัติตามแนวทางการปฏิบัติตามแนวทางการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) และสุขลักษณะของแหล่งจำหน่ายอาหาร พบว่า คือ ด้านการสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยทั้งผู้ให้และผู้รับบริการมีการปฏิบัติมากที่สุด (ร้อยละ ๖๒.๓๗) และปฏิบัติน้อยที่สุด คือ ถังขยะไม่รั่ว ซึม และมีฝาปิดมิดชิด ให้บริการอย่างเพียงพอ (ร้อยละ ๕.๓๘) ดังนั้นทางหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรสื่อสารให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและประชาชน ตลอดจนมีการเฝ้าระวังและติดตามการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียและแนวทางการปฏิบัติตามแนวทางการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)

คำสำคัญ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย แหล่งจำหน่ายอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙)