

สถานการณ์และการจัดการอาหารที่มีฉลากระบุวันหมดอายุภายในวัดพุทธ

Expiry Date Food Situation and Management in Buddhist Temples

ณัฏฐริยา คำยัง Natchareeya Kumyoung^๑
กุหลาบ รัตนสังธรรม Koolarb Rudtanasudjatam^๒
อนามัย เทศกะทีก Anamai Thetkathuek^๓
สุนิสา แสงจันทร์ Sunisa Sangjun^๔

บทคัดย่อ

การจัดการอาหารที่มีฉลากระบุวันหมดอายุที่ถูกต้องเป็นเรื่องที่สำคัญ การวิจัยเชิง
ผสวนวิธีทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ เพื่อวิเคราะห์สถานการณ์และการจัดการอาหารที่มีฉลากระบุ
วันหมดอายุในวัด ศึกษาจากอาหารที่มีการสำรวจพบในวัด และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดการ
อาหารของวัด จำนวน ๓๓ วัด โดยใช้แบบตรวจรายการอาหารที่พบ แนวคำถามสัมภาษณ์เชิงลึก
และแบบบันทึกการจัดการของวัด ที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพแล้ว วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติ
พรรณนาและการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า ประเภทอาหารที่มีฉลากระบุวันหมดอายุที่
พบมาก คือ อาหารประเภทแป้ง ร้อยละ ๘๔.๘๕ นมและผลิตภัณฑ์จากนม ร้อยละ ๗๕.๗๖
พบอาหารหมดอายุเกือบทุกประเภท โดยพบในวันปกติมากที่สุด คือ เครื่องปรุงรส ๒,๑๕๕ วัน
รองลงมาคือ อาหารแห้ง ๖๕๐ วัน ระบบการจัดการอาหารที่ระบุวันหมดอายุของวัดไม่ชัดเจน
อาหารที่เหลือส่วนใหญ่จะแจกจ่ายญาติโยมและค่ายทหาร มีบางวัดที่มีผู้มีจิตศรัทธาช่วยมา
ทำบุญจะเก็บอาหารไว้ที่วัด ทั้งส่วนที่แจกจ่ายและเก็บไว้ที่วัดไม่มีการตรวจสอบวันหมดอายุ และ
ไม่มีกลวิธีการจัดการอาหารตามหลักการทางสาธารณสุข ซึ่งต้องหาวิธีการในการจัดการอาหาร
ตามจำนวนวันหมดอายุและจัดลำดับการนำออกมารับประทานหรือนำมาแจกจ่ายตามวัน
หมดอายุต่อไป

^๑ สาธารณสุขศาสตรดุษฎีบัณฑิต คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา Doctor of
Public Health Program, Faculty of Public Health, Burapha University,
Email:natchareeya.kum@hotmail.com

^๒ ภาควิชาพื้นฐานสาธารณสุข คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา Department
of Public Health Foundation, Faculty of Public Health, Burapha University, Thailand.

^๓ ภาควิชาสุขศาสตร์อุตสาหกรรมและความปลอดภัย คณะสาธารณสุขศาสตร์
มหาวิทยาลัยบูรพา ^๔Department of Industrial Hygiene and Safety, Faculty of Public Health,
Burapha University, Thailand.



คำสำคัญ: อาหาร, ฉลากระบุวันหมดอายุ, การจัดการ, วัดพุทธ

Abstract

Managing food with a label indicated the corrected expiration date is important. This study used mixed methods, which combined both quantitative and qualitative study. The research aims to analyze the situation and management of the expired date food in Buddhist temples. The study samples were dietaries found in temple and the person who was dealing with the food management of 33 temples. Checklist forms and interview guideline questions that passed the quality inspection were used in this study. Data analysis included descriptive statistics and content analysis. The results showed that the labeled expiration date food mostly found were 84.85 percent of the starch products, and 75.76 percent of milk and dairy products. The survey found most types of food were expired which was mostly found in the regular days such as the longest was 2,155 expired days found in the seasonings products. The second longest days of expiration were dried food at 650 expired days. The food management system of the expiration date food in temples was not clear. Most of the remaining food will be distributed to folks and military camp. In some temples, they had a small number of the Buddhism, there were kept food in temples. Both distributed food and stored food were not inspected the expiratory date and did not have the management strategies in accordance with the public health principles. Therefore, it is required to find the food management method according to the number of expiration date food and prioritizing the categories of consumed food and distributed food.

Keywords: food, expiry dates on food, management, Buddhist temples



๑. บทนำ

สภาพแวดล้อมทางสังคมทำให้ผู้บริโภคเกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการเลือกบริโภคอาหาร เพื่อตอบสนองความรวดเร็วและสะดวกสบายในวิถีชีวิตปัจจุบัน กระแสความนิยมในการบริโภคอาหารสำเร็จรูปเพิ่มมากขึ้น ดังจะเห็นได้จากผลการสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนไทยในปี ๒๕๕๖ พบว่า อาหารในกลุ่มอาหารสำเร็จรูป แช่แข็ง หรืออาหารพร้อมปรุงตามร้านสะดวกซื้อเป็นที่นิยมในการเลือกบริโภคมากถึง ๑ - ๒ วันต่อสัปดาห์ (ร้อยละ ๓๘.๖)^๒ ด้วยความเร่งรีบของสังคมไทยปัจจุบัน ส่งผลต่อการเลือกอาหารเพื่อนำมาถวายพระเช่นกัน ดังเห็นได้จากการศึกษาของศนิกานต์ ศรีมณี และคณะ^๓ ทำการศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อพฤติกรรมการบริโภคของพระภิกษุสงฆ์และพฤติกรรมการถวายภัตตาหารของประชาชนในเขตภาษีเจริญ

^๒ สำนักงานสถิติแห่งชาติ. ๒๕๕๖. บทสรุปสำหรับผู้บริหาร การสำรวจพฤติกรรม การบริโภคอาหารของประชากร พ.ศ.๒๕๕๖. [Online] [Cited: ก.พ. ๗, ๒๕๖๐.] https://www.m-society.go.th/article_attach/๑๑๔๘๗/๑๕๘๐๐.pdf.

^๓ ศนิกานต์ ศรีมณีและคณะ. ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อพฤติกรรมการบริโภคของพระภิกษุสงฆ์และพฤติกรรมการถวายภัตตาหารของประชาชนในเขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ, ๒๕๕๖.

กรุงเทพมหานคร พบว่า ประชาชนเลือกอาหารสำเร็จรูปมาทำบุญ ร้อยละ ๕๔.๙ โดยให้เหตุผลของการเลือกอาหารจากความสะดวก ร้อยละ ๖๒.๓

ตามข้อวินัยบัญญัติในพระไตรปิฎกนั้น ได้ห้ามพระภิกษุหยิบจับอาหารมาฉันเอง โดยไม่มีผู้ประเคนให้ ดังนั้นอาหารที่พระภิกษุฉัน ร้อยละ ๘๕.๙ พบว่าได้มาจากการบิณฑบาต^๔ ส่งผลให้พระภิกษุไม่สามารถเลือกฉันอาหารหรือหลีกเลี่ยงอาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพได้ จากการศึกษาพฤติกรรมการรับประทานอาหารของพระภิกษุสงฆ์ในเขตยานนาวา พบว่า พระสงฆ์มีการบริโภคข้าวร้อยละ ๙๕.๘^๕ และ

^๔ สุมิตรมา มาเมือง. ๒๕๔๕.ภาวะโภชนาการและพฤติกรรม การฉันภัตตาหารของพระสงฆ์ที่ศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์ราชวิทยาลัย วิทยาเขตเชียงใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Cuprasitrut, Thidarat, Srisorrachatr, Suwat and Malai, Duangjai. 2011. Food Safety Knowledge, Attitude and Practice of food Handlers and Microbiological and Chemical Food Quality Assessment of Food for Making Merit for Monks in Ratchathewi District, Bangkok. Asia Journal of Public Health. January-April p.27-34. (in Thai)

^๕ มณฑนา หิรัญประดิษฐ์. พฤติกรรมการรับประทานอาหารของพระภิกษุสงฆ์ในเขตยานนาวา. กรุงเทพมหานคร : คณะ



การศึกษาของ Suwan Kurama และคณะ^๖ พบว่า อาหารที่พระสงฆ์ฉันบ่อยที่สุด อย่าง น้อย ๔ วันต่อสัปดาห์ เป็นอาหารประเภท น้ำพริก ร้อยละ ๖๖.๕ แกงไก่ ร้อยละ ๖๐.๗ อาหารทอด ร้อยละ ๕๓.๓ การบริโภคอาหาร ดังกล่าวมีผลให้ พระสงฆ์ได้รับปริมาณไขมัน และคาร์โบไฮเดรตสูง จากผลการสำรวจและ ตรวจสุขภาพพระสงฆ์ ในกลุ่มพระภิกษุอายุ ๓๕ ปีขึ้นไป พบว่า พระภิกษุมีน้ำหนักเกิน มาตรฐาน ร้อยละ ๒๕.๑^๗ สอดคล้องกับ การศึกษาภาวะสุขภาพของพระภิกษุในเขต อำเภอมือง จังหวัดสมุทรสาคร พบว่า พระภิกษุมีภาวะโภชนาการเกิน ร้อยละ ๔๗.๘^๘ และจากการศึกษาอาหารที่พบใน บาตรพระ พบว่า มีการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย ถึง ร้อยละ ๑๕.๒ และปนเปื้อนโคลิฟอร์ม

เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์,มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ,๒๕๕๐.

^๖ Suwan Kurama, B, et al., et al. 2013. Diabetes, impaired fasting glucose, life activities, food and beverage consumption among Buddhist monks in Chanthaburi province, Thailand., Journal Diabetes Dev Ctries, pp. 33: 23-8. (in Thai)

^๗ จงดี ภิรมย์ไชย. ผลการตรวจ สุขภาพพระภิกษุสงฆ์ในจังหวัดขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๕๐. รายงานการวิจัยสำนักงานสาธารณสุข จังหวัดขอนแก่น. ๒๕๕๑.

^๘ โมลี วนิชสุวรรณ. สภาวะสุขภาพ ของพระสงฆ์ อำเภอมือง จังหวัดสมุทรสาคร. วารสารวิชาการสาธารณสุข, ๒๕๕๑; ๑๗: ๘๙๗- ๙๐๓.

แบคทีเรีย ร้อยละ ๔๑.๓ การฉันอาหาร เหล่านี้เป็นสาเหตุสำคัญที่ส่งผลต่อการอาพาธ ด้วยโรคเรื้อรัง จากข้อมูลสถิติการเข้ารับ การรักษาในโรงพยาบาลสงฆ์ ปี ๒๕๕๘ พบโรค ไขมันในเลือดสูง โรคความดันโลหิต โรคเบาหวาน โรคไตวาย และโรคข้อเข่าเสื่อม เป็นอาการป่วยสูงสุดใน ๕ อันดับที่พบใน พระสงฆ์^๙ ในการศึกษาปัญหาจากการบริโภค อาหารของพระสงฆ์ที่ผ่านมา พบว่าส่วนใหญ่ เคยมีการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหาร สด(^{๒,๓,๔,๕,๖}) แต่ยังไม่พบการศึกษาบริบทด้าน อาหารสำเร็จรูป แช่แข็ง อาหารพร้อมปรุง อาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่ พระสงฆ์ได้รับจากการบิณฑบาต และการ ถวายสังฆทาน โดยงานวิจัยนี้จะเรียกอาหาร กลุ่มนี้ว่า “อาหารที่มีฉลากระบุวันหมดอายุ” อาหารกลุ่มนี้เป็นอาหารที่มีการตกค้างภายใน วัด เนื่องจากพระสงฆ์จะพิจารณาฉันอาหาร สดที่ได้จากการบิณฑบาตก่อน ในส่วนของ อาหารแห้ง อาหารกระป๋อง บะหมี่กึ่ง สำเร็จรูป เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่อการ หมดอายุอาจเป็นอันตรายต่อพระสงฆ์ในการ นำไปฉัน และเมื่อนำออกมาฉันมักพบอาหาร หมดอายุแล้วและมีคุณภาพต่ำ

อาหารที่มีฉลากระบุวันหมดอายุที่ ผู้มีจิตศรัทธานิยมนำมาถวายพระนั้น ส่งผล ต่อการคงค้างของอาหารภายในวัดจากการที่ พระสงฆ์ไม่ได้ฉัน และไม่มีการตรวจสอบวัน หมดอายุของอาหารที่ได้รับมา ดังนั้นผู้วิจัยจึง

^๙โรงพยาบาลสงฆ์. รายงานสถิติการ เข้ารับการรักษาในแผนกผู้ป่วยในของพระภิกษุ สงฆ์ ประจำปี ๒๕๕๘. มปป



สนใจศึกษาสถานการณ์ของอาหารที่มีผลกระทบวันหมดอายุภายในวัดพุทธ เพื่อวิเคราะห์สถานการณ์อาหารและการจัดการอาหารที่มีผลกระทบวันหมดอายุภายในวัดพุทธ

๒. วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อวิเคราะห์สถานการณ์ของอาหารและการจัดการอาหารที่มีผลกระทบวันหมดอายุภายในวัดพุทธ

๓. วิธีการศึกษา

การศึกษาครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงผสมวิธีทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ (Mixed Method Research)

ประชากรที่ศึกษา คือ อาหารที่มีผลกระทบวันหมดอายุที่ผู้มีจิตศรัทธานำมาถวายพระภิกษุ ในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดหนึ่งของประเทศไทย และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดการอาหารของวัด

ตัวอย่างเป็นอาหารที่มีผลกระทบวันหมดอายุที่มีการสำรวจพบในวัด ในช่วงเดือนมกราคม พ.ศ.๒๕๕๙ โดยเก็บข้อมูลเกี่ยวกับอาหารที่มีผลกระทบวันหมดอายุในวันที่ตรงกับวันพระและวันปกติ วัดละ ๒ วัน โดยเก็บอาหารทั้งหมดที่ผู้มีจิตศรัทธานำมาถวายพระ และผู้ให้ข้อมูลหลักเป็นผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดการอาหารของวัด จำนวน ๓๓ วัด (ร้อยละ ๕๐ ของอำเภอเมือง) สังกัดวัดธรรมยุติกนิกาย ๕ วัด มหานิกาย ๒๘ วัด และวัดที่มีโรงเรียนพระปริยัติธรรม ๒ วัด

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและการเก็บข้อมูล ผู้วิจัยทำการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ในส่วนของข้อมูลเชิงปริมาณ ผู้วิจัยใช้แบบตรวจรายการอาหาร (Check

list) ที่พบในวัด และเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยใช้แบบบันทึกการสังเกตการจัดการอาหารของวัดและแนวคำถามสัมภาษณ์เชิงลึกระบบการจัดการอาหาร ตั้งแต่อาหารที่ได้รับจากผู้มีจิตศรัทธา จนถึงการจัดอาหารที่หมดอายุหรือเสื่อมคุณภาพ ตามลำดับ การเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ ผู้วิจัยเก็บข้อมูลโดยใช้แบบตรวจรายการ ผู้วิจัยได้สำรวจรายการอาหาร ๗ ประเภทอาหารที่มีผลกระทบวันหมดอายุ ประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากแป้ง นมและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท อาหารแห้ง อาหารกระป๋อง และอาหารประเภทอื่นๆ ตามลำดับ นอกเหนือจากที่ระบุ และใช้สำรวจอาหารที่มีผลกระทบวันหมดอายุที่ผู้มีจิตศรัทธานำมาถวายพระในวันพระและวัน แบ่งออกเป็น ๓ ขนาด จำแนกตามจำนวนผู้มีจิตศรัทธานำอาหารที่มีผลกระทบมาถวายพระ คือ ขนาดมาก (มากกว่า ๕๐ คน/วัน) ปานกลาง (๒๐-๕๐ คน/วัน) และน้อย (ต่ำกว่า ๒๐ คน/วัน) ตามลำดับ ส่วนการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ ผู้วิจัยเก็บข้อมูลการสังเกต โดยใช้แบบบันทึกและแนวคำถามสำหรับสัมภาษณ์เชิงลึกที่เตรียมไว้ โดยแบบบันทึก จำนวน ๖ ข้อ ประกอบด้วย อาหารที่พระภิกษุ และสามเณรได้รับหลังจากที่ผู้มีจิตศรัทธานำมาใส่บาตรหรือนำมาถวาย ขั้นตอนการคัดแยกอาหาร วิธีการตรวจสอบวันหมดอายุของอาหารที่มีผลกระทบวันหมดอายุ การเก็บรักษาคุณภาพ จำนวนวันก่อนหมดอายุของอาหารที่มีผลกระทบ และช่วงเวลาที่สามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย ตามลำดับ ส่วนแนวคำถามการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดการอาหารของวัด



ประกอบด้วย ๖ ข้อคำถาม เช่น อาหารที่ได้พบในบาตรพระหรือผู้มีจิตศรัทธานำมาถวายพระ วิธีการคัดแยกประเภทอาหาร การเก็บและรักษาคุณภาพอาหารที่มีผลากระบุวันหมดอายุ การตรวจสอบวันหมดอายุบนฉลากอาหาร การเก็บรักษาอาหารที่มีผลากระบุวันหมดอายุหรือมีการเสื่อมคุณภาพ

ผู้วิจัยจัดสร้างเครื่องมือในการรวบรวมข้อมูล โดยใช้แนวคิดทฤษฎี งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และการลงพื้นที่สำรวจเป็นแนวทางในการสร้างแบบตรวจรายการอาหารแบบบันทึกผลการสังเกต และแนวคำถามสัมภาษณ์เชิงลึก การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือใช้การตรวจสอบสามเส้า ตรวจสอบความตรงตามเนื้อหาและตามสภาพปรากฏ โดยผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน ๓ ท่าน แล้วปรับแก้ไขให้สมบูรณ์ก่อนเก็บข้อมูลต่อไป การวิเคราะห์ข้อมูล ประกอบด้วย ส่วนที่ ๑ ข้อมูลประเภทอาหารที่มีผลากระบุวันหมดอายุ

ตารางที่ ๑ ร้อยละและจำนวนของอาหารที่มีผลากระบุวันหมดอายุจำแนกตามประเภทอาหาร และขนาดความศรัทธาต่อวัด

ประเภทอาหาร	ประเภทวัน	ขนาดความศรัทธาต่อวัดระดับ			
		น้อย	ปานกลาง	มาก	รวม
๑. ผลิตภัณฑ์จากแป้ง	วันพระ	๘๐.๐๐(๑๖)	๑๐๐.๐๐(๘)	๘๐.๐๐(๔)	๘๔.๘๕(๒๘)
	วันปกติ	๗๕.๐๐(๑๕)	๕๐.๐๐(๔)	๘๐.๐๐(๔)	๖๙.๗๐(๒๓)
๒. นมและผลิตภัณฑ์จากนม	วันพระ	๖๕.๐๐(๑๓)	๑๐๐.๐๐(๘)	๘๐.๐๐(๔)	๗๕.๗๖(๒๕)
	วันปกติ	๖๕.๐๐(๑๓)	๖๒.๕๐(๕)	๘๐.๐๐(๔)	๖๖.๖๗(๒๒)
๓. เครื่องปรุงรส	วันพระ	๓๐.๐๐(๖)	๓๗.๕๐(๓)	๔๐.๐๐(๒)	๓๓.๓๓(๑๑)
	วันปกติ	๓๕.๐๐(๗)	๘๗.๕๐(๗)	๖๐.๐๐(๓)	๕๑.๕๒(๑๗)
๔. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท	วันพระ	๓๐.๐๐(๖)	๕๐.๐๐(๔)	๐.๐๐(๐)	๓๐.๓๐(๑๐)
	วันปกติ	๕๕.๐๐(๑๑)	๓๗.๕๐(๓)	๒๐.๐๐(๑)	๔๕.๔๕(๑๕)
๕. อาหารแห้ง	วันพระ	๓๐.๐๐(๖)	๓๗.๕๐(๓)	๖๐.๐๐(๓)	๓๖.๓๖(๑๒)
	วันปกติ	๔๐.๐๐(๘)	๑๒.๕๐(๑)	๔๐.๐๐(๒)	๓๓.๓๓(๑๑)
๖. อาหารกระป๋อง	วันพระ	๒๕.๐๐(๕)	๕๐.๐๐(๔)	๔๐.๐๐(๒)	๓๓.๓๓(๑๑)
	วันปกติ	๒๕.๐๐(๕)	๗๕.๐๐(๖)	๒๐.๐๐(๑)	๓๖.๓๖(๑๒)
๗. อาหารประเภทอื่นๆ	วันพระ	๕.๐๐(๑)	๐.๐๐(๐)	๐.๐๐(๐)	๓.๐๓(๑)
	วันปกติ	๕.๐๐(๑)	๒๕.๐๐(๒)	๐.๐๐(๐)	๙.๐๙(๓)

หมายเหตุ : ขนาดความศรัทธาต่อวัด จำแนกตามจำนวนผู้มีจิตศรัทธาทำบุญถวายอาหารที่มีผลามากถวายพระ คือ ขนาดมาก (มากกว่า ๕๐ คน/วัน) ปานกลาง (๒๐-๕๐ คน/วัน) และน้อย (ต่ำกว่า ๒๐ คน/วัน)

ลักษณะของวันที่ผู้มีจิตศรัทธาทำบุญ ขนาดความศรัทธาที่มีต่อวัด ใช้สถิติเชิงพรรณนา แสดงผลเป็นการแจกแจงความถี่ ค่าร้อยละ ส่วนที่ ๒ ข้อมูลการสังเกตและการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดการอาหารของวัด ใช้การวิเคราะห์เนื้อหาโดยการนำข้อมูล มาถอดเทปและแปลเป็นรหัสตามคำสำคัญ วิเคราะห์ความเหมือนและความต่าง

๔. ผลการศึกษา

๔.๑ สถานการณ์ของอาหารที่มีผลากระบุวันหมดอายุภายในวัดพุทธ พบว่า

๔.๑.๑ อาหารที่มีผลากระบุวันหมดอายุ ที่ผู้มีจิตศรัทธานำมาถวายพระสามอันดับแรกสามารถพบได้ทั้งในวันพระและวันปกติ และทุกขนาดความศรัทธาต่อวัด คือ อาหารที่มีผลากระบุวันหมดอายุประเภทผลิตภัณฑ์จากแป้ง นมและผลิตภัณฑ์จากนม และเครื่องปรุงรส ดังรายละเอียดในตารางที่ ๑



๔.๑.๒ ประเภทอาหารที่พบ
หมดอายุ และตกค้างภายในวัด

อาหารที่ตกค้างภายในวัดมีการ
ตรวจพบ อาหารเกือบทุกประเภทหมดอายุ
แล้วทั้งในวันพระและวันปกติ และในทุกขนาด
ความศรัทธาที่มีต่อวัด โดยในภาพรวมพบ

หมดอายุมากที่สุดเรียงลำดับ ๓ อันดับแรก
คือ เครื่องปรุงรส อาหารแห้ง และเครื่องดื่มใน
ภาชนะบรรจุปิดสนิท ดังรายละเอียดใน
ตารางที่ ๒

ตารางที่ ๒ จำนวนวันหมดอายุของอาหารแต่ละประเภทจำแนกตามประเภทวัน และขนาดความศรัทธาต่อวัด

ประเภทอาหาร	ประเภทวัน	ขนาดความศรัทธาต่อวัดระดับ			
		น้อย	ปานกลาง	มาก	รวม
		Min/Max	Min/Max	Min/Max	Min/Max
๑. เครื่องปรุงรส	วันพระ	-๑๘๗/๑๐๗๘	๙/๓๗๗	๓๐/๑๑๘๕	-๑๘๗/๑๑๘๕
	วันปกติ	-๒๑๕๕/๖๓๔	-๓๐๘/๕๔๑	-๑๐๘/๖๑๔	-๒๑๕๕/๖๓๔
๒. อาหารแห้ง	วันพระ	-๔๕/๕๖๔	๕๕/๑๒๕	-๔๕/๑๓๔๓	-๔๕/๑๓๔๓
	วันปกติ	-๖๕๐/๕๗๐	๑๓๙/๑๓๙	๓๑/๕๖๘	-๖๕๐/๕๗๐
๓. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุ ปิดสนิท	วันพระ	-๑๗๐/๒๗๓	-๓๐/๒๘๕	-	-๑๗๐/๒๘๕
	วันปกติ	-๒๕๘/๙๑๘	๒๕/๗๐	-	-๒๕๘/๙๑๘
๔.นมและผลิตภัณฑ์จากนม	วันพระ	-๗๓/๕๑๙	-๓๔/๑๓๐	๑๒๙/๕๔๑	-๗๓/๕๔๑
	วันปกติ	๒/๙๓๓	๑๑๕/๔๖๒	๑๖/๘๔๖	-๑๐๗/๙๓๓
๕. ผลิตภัณฑ์จากแป้ง	วันพระ	๑/๔๕๙	๔/๑๘๒	-๕๑/๖๔๘	-๕๑/๖๔๘
	วันปกติ	-๗๗/๓๓๓	-๖๔/๒๘๐	๓๗/๘๒๘	-๗๗/๘๒๘
๖. อาหารประเภทอื่นๆ	วันพระ	๑/๑	-	-	๑/๑
	วันปกติ	๒๓๙/๒๓๙	๑๕๐/๒๔๕	-	๑๕๐/๒๔๕
๗. อาหารกระป๋อง	วันพระ	๔๐/๑๐๑๙	๑๖๙/๔๓๑	๙๓/๑๔๑๗	๔๐/๑๔๑๗
	วันปกติ	๔/๙๓๓	๓๐๓/๑๐๐๕	๖๖๕/๖๖๕	๔/๑๐๐๕

หมายเหตุ : ค่าติดลบ หมายถึง หมดอายุแล้ว

๔.๒ การจัดการอาหารที่มีผล
กระทบวันหมดอายุของวัด จากการสังเกตและ
และการสัมภาษณ์เชิงลึกพบพฤติกรรมการนำ
อาหารมาทำบุญ การคัดแยกอาหาร การ
ตรวจสอบวันหมดอายุ การเก็บรักษาคุณภาพ
อาหาร การตรวจสอบคุณภาพอาหาร และ
การกำจัดอาหารที่หมดอายุหรือมีการเสื่อม
คุณภาพ พบดังนี้คือ

๔.๒.๒ พฤติกรรมการนำอาหารมา
ทำบุญในช่วงวันต่าง ๆ พบว่า

๑) ในวันสำคัญทางพระพุทธศาสนา
และวันหยุดราชการวัดที่มีผู้มีจิตศรัทธามาก

และปานกลาง ได้รับถวายอาหารที่มีผลกระทบ
วันหมดอายุมีปริมาณมากกว่า ๔ เท่าของ
อาหารทั่วไป ส่วนวันปกติพบปริมาณไม่
แตกต่างกัน ดังคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“วันศีล วันพระ อาหารจะเยอะ เป็น
สองโตะยาวๆ ที่เหลือก็เอาไว้บางอย่าง อัน
ไหนมันอยู่ได้นาน ถ้าเหลือก็ให้ญาติโยมเอาไป
แจกจ่ายกันครับ พวกที่ไม่คุ้มนานเก็บแล้วก็
แจกจ่ายครับ ถ้ามีคนมากก็แจกไป แจกนักเรียน
หรือพระไปสอน พระท่านไปฝึกสอน ก็นำไป
แจก” (อดีตข้าราชการครู อายุ ๖๑ ปี วัด
ขนาดความศรัทธาปานกลาง)



๒) ในวัดที่มีขนาดความศรัทธา
ระดับน้อย ได้รับถวายอาหารที่มีผลภาระบุญวัน
หมดอายุมีปริมาณที่ไม่แตกต่างกับปริมาณ
อาหารทั่วไป ไม่ว่าจะตรงกับวันใดก็ตาม ดัง
คำสัมภาษณ์ที่ว่า

“คนที่มาทำก็มาทำ แต่ปกตินี้ ๘
คำ ๑๕ คำ วันปกติก็ไม่ค่อยเยอะ แต่คนที่ไม่
ไปวัดนี้ ถ้ามีกับข้าวก็เอาใส่บาตรไป พวกยาย
นี่ก็ไปเปิดออกแล้วก็เอามาใส่ถ้วยใส่จานไปให้
ฉัน บางวันก็เยอะหน่อย บางวันก็ไม่เยอะ แต่
มันมีเยอะก็แบ่งกันกินหลายพา (หมายถึงจัด
หลายถาด:นักวิจัย) ถ้ามันน้อยก็ฉันด้วยกัน”
(คุณยายผู้ไปทำบุญที่วัดเป็นประจำ อายุ ๗๔
ปี วัดขนาดความศรัทธาน้อย)

“แต่ที่วัดไม่ค่อยมีอาหาร พวก
มาฆา พวกขนมปัง ไม่ค่อยมีส่วนมากจะมีแต่
ข้าวบ้านทำกับเอง ตักใส่แล้วนำไป ใส่บาตร”
(คุณยายบุญ อายุ ๕๘ ปี วัดขนาดความ
ศรัทธาน้อย)

๔.๒.๒ การคัดแยกอาหารที่มี
ผลภาระบุญหมดอายุของวัด พบว่า

๑) อาหารที่ได้รับจากการใส่
บาตรหรือมีผู้นำมาถวายพระ ในทุกขนาด
ความศรัทธาที่มีต่อวัด ยังไม่มีกลวิธีจัดการ
อาหารตามหลักการทางสาธารณสุข เป็นเพียง
การแยกอาหารสดออกจากอาหารที่มีผลภาระ
บุญหมดอายุเท่านั้น โดยในส่วนอาหารสด
จะมีแม่ครัวหรือผู้มีจิตศรัทธาทำการแยกตาม
ชนิดอาหารและจัดใส่ภาชนะเพื่อถวายให้
พระสงฆ์ฉันในช่วงเช้า ในส่วนอาหารที่มีผลภาระ
บุญหมดอายุจะรวมอาหารทุกชนิดไว้ใน
ภาชนะเดียวกันและทำการถวายรวมให้
พระสงฆ์เลือกฉันหรือเก็บไว้สำหรับฉันในช่วง

เพล สำหรับวัดที่มีการฉันอาหาร ๒ มื้อ ดังคำ
สัมภาษณ์ที่ว่า

“แม่ก่อเอาบาตรเพิ่มมาแยกข้าว
ออก เอาไว้อุ่นบางแม่เอาไปกินบ้านบาง แล้ว
เอาข้าวใหม่ให้พระฉันฉัน ของแห้งก็แยกไว้
รวมกัน” (คุณยายบุญมาก อายุ ๘๐ ปี)

๒) ในวัดที่อยู่ห่างไกลชุมชนจะมี
สภาพที่ขาดแคลนอาหารจากผู้มีจิตศรัทธาเมื่อ
พระสงฆ์ได้รับอาหารจากการบิณฑบาตจะทำ
การเก็บอาหารเอาไว้รับประทานในวันต่อไป
และในวัดที่มีอาหารเหลือจากการที่พระสงฆ์
เลือกเก็บไว้แล้ว พระสงฆ์จะถวายทานโดยการ
ให้ผู้มีจิตศรัทธานำกลับบ้าน หรือในช่วง
เทศกาลหรือวันสำคัญทางพระพุทธศาสนาที่มี
ปริมาณอาหารจำนวนมากเกินความต้องการ
ของพระสงฆ์และผู้มีจิตศรัทธาที่มาทำบุญที่วัด
ทางวัดจะนำอาหารที่มีผลภาระบุญหมดอายุ
ไปให้ค่ายทหาร หรือโรงเรียนที่อยู่บริเวณ
ใกล้เคียงโดยไม่มีการตรวจสอบวันหมดอายุ
ดังคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“ไม่ค่อยมีโยมมาหรรอก ไปบิณฑ
บาตรก็ ๔-๕ โล อาหารแห้งก็เก็บไว้ฉันเพล
บ้าง บางวันไม่ได้กับข้าวมาก็มี” (หลวงพ่
อายุ ๕๒ ปี วัดขนาดความศรัทธาน้อย)

“มีเยอะก็ให้ญาติโยมไปบ้าง”
(หลวงปู่ อายุ ๗๖ ปี วัดขนาดความศรัทธา
ปานกลาง) “แม่เห็นกับตานะที่วัดหลวงปู่ ที่มี
งานพระราชทานเพลิงท่านก็จะจัดเป็นถุงไป
เลี้ยงทหาร”(คุณยายบุญเยอะ อายุ ๖๒ ปี วัด
ขนาดความศรัทธามาก)

๔.๒.๓ การตรวจสอบวัน
หมดอายุของอาหารที่มีผลภาระบุญ พบว่า

๑) ใช้การสังเกตการเปลี่ยนแปลง
สภาพภายนอกที่พบบนอาหาร โดยมิได้ทำการ



ตรวจสอบวันหมดอายุที่ระบุไว้บนฉลากบรรจุอาหาร ซึ่งพบในวัดทุกขนาดความศรัทธา ดังคำสัมภาษณ์ที่ว่า “ขนมปังดูว่าไม่มีราไม่เหม็นรสปกติก็ฉันได้” (เจ้าอาวาส อายุ ๒๙ ปี)

๒) การตรวจสอบโดยการรับประทาน เมื่อมีรสชาติเปลี่ยนไปจากปกติ จึงทำให้พบว่าปัญหาอาหารหมดอายุไปแล้ว ดังคำสัมภาษณ์ที่ว่า “บางครั้งดู ที่ฉันแล้วมีรสแปลกๆ มันเปรี้ยว มันบูดก็ทิ้ง” (พระรูปหนึ่ง อายุ ๔๕ ปี)

๔.๒.๔ การเก็บรักษาคุณภาพอาหาร โดยดูจากลักษณะการบรรจุหากสามารถเก็บไว้ได้นานจะเก็บไว้ โดยมีได้ทำการตรวจสอบวันหมดอายุตามที่ระบุบนฉลากอาหาร เช่น อาหารในกลุ่มผลิตภัณฑ์นมชนิดที่มีการฆ่าเชื้อด้วยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ และผลิตภัณฑ์จากแป้ง ในกลุ่มขนมปัง จะเป็นอาหารที่ทุกวัดไม่เลือกเก็บไว้ภายในวัด ดังคำสัมภาษณ์ที่ว่า “ส่วนใหญ่ก็ไม่มันมเปรี้ยวเก็บไว้อยู่แล้ว มันต้องแช่เย็นเนอะ นมกล่องก็ไม่เสียง่ายจะเก็บไว้” (พระลูกวัด อายุ ๔๓ ปี)

๔.๒.๕ การตรวจสอบคุณภาพอาหารที่เก็บรักษาไว้ พบว่า ในวัดที่มีการฉันอาหารรวมกันในช่วงเช้าหรือเพล จะมีการนำอาหารมารวมกันไว้ที่โรงครัว ส่วนวัดที่ไม่ได้ฉันอาหารร่วมกันพระสงฆ์จะทำการเก็บอาหารไว้ฉันภายในที่พักของตนเองโดยไม่มี การตรวจสอบ ยกเว้นในกลุ่มพระสงฆ์ที่มีการศึกษา ก่อนการฉันอาหารจะมีการตรวจสอบวันหมดอายุที่ระบุไว้บนฉลากอาหารและเตือนผู้อื่นให้ร่วมตรวจสอบ ดังคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“หลวงพ่อดูทุกครั้งพวกนมกล่องๆ ส่วนที่ให้เณรก็บอกเณรทุกครั้งนะ ว่า

ก่อนฉันต้องดูก่อน เณรบางทีก็ไม่ดู ก็เคยมีปวดท้องบ้าง” (หลวงพ่อดู อายุ ๖๕ ปี)

๔.๒.๖ การกำจัดอาหารที่หมดอายุหรือมีการเสื่อมคุณภาพ อาหารที่หมดอายุแล้ว หรือมีสิ่งเกตุพบเชื้อราบนอาหาร จะนำอาหารไปทิ้งถังขยะ ในส่วนอาหารที่พบหมดอายุแต่ไม่มีการเปลี่ยนแปลงสภาพภายนอกจะสังเกตเห็นและได้ข้อมูลว่า บางวัดนำอาหารหมดอายุกลุ่มนี้มาเลี้ยงสัตว์ ดังคำสัมภาษณ์ที่ว่า “อาหารที่จะหมดอายุจะให้ญาติโยมหรือถ้าหมดอายุจะทิ้งหรือให้สัตว์” (พระครู อายุ ๕๘ ปี)

๕. อภิปรายผล

การเปลี่ยนแปลงสภาพสังคม ส่งผลต่อความเร่งรีบในการทำงาน อาหารที่มีฉลากระบุวันหมดอายุจึงได้รับความนิยมในการเลือกนำมาถวายพระ อาหารประเภทผลิตภัณฑ์จากแป้ง และผลิตภัณฑ์จากนมเป็นอาหารที่พบมากในบาตรพระ สอดคล้องกับการศึกษาของ มัชฌิมา หิรัญประดิษฐ์พบว่า ขนมปังเป็นอาหารที่พระสงฆ์ได้จากการบิณฑบาตเป็นอันดับรองจากข้าว ร้อยละ ๔๘.๙๐ นมและผลิตภัณฑ์นมเป็นอาหารที่มีการนำมาถวายพระสงฆ์จำนวนมาก จากการลงพื้นที่สำรวจพบว่า นมกล่องแลคตาซอย โอวัลติน นมจืด นมเปรี้ยวยี่ห้อต่างๆ จำนวนมาก อาหารที่มีฉลากเป็นอาหารที่มีการตกค้างภายในวัดและเกือบทุกประเภทของอาหารพบว่าหมดอายุแล้ว เนื่องจากพระสงฆ์จะเลือกฉันอาหารปรุงสำเร็จก่อน อาหารที่มีฉลากเป็นอาหารที่สามารถเก็บไว้ได้ การศึกษาของ ปภา



ดา สุขสวัสดิ์^{๑๐} ให้เหตุผลของการที่พระสงฆ์ไม่ฉันอาหารที่มีฉลากระบุวันหมดอายุเนื่องจาก อาหารบางชนิดหรือบางยี่ห้อเป็นยี่ห้อที่พระสงฆ์ไม่คุ้นเคย ทำให้ไม่สามารถนำมาฉันได้ และการคัดแยกอาหารเป็นเพียงการแยกอาหารที่มีฉลากออกจากอาหารปรุงสำเร็จ โดยไม่คำนึงถึงวันหมดอายุของอาหาร จึงพบเครื่องปรุงรสตกค้างและหมดอายุภายในวัด เนื่องจากการไม่ได้มีการประกอบอาหารภายในวัดเป็นประจำ เมื่อขาดการจัดการและขาดการตรวจสอบ เมื่อนำมารับประทานอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพได้ ในเรื่องนี้คณะกรรมการอาหารและยา^{๑๑} จึงได้กำหนดฉลากระบุวันหมดอายุของอาหาร เพื่อควบคุมคุณภาพของอาหาร หากรับประทานหลังวันที่กำหนดอาจก่อความเสี่ยงต่อผู้บริโภคได้ และสอดคล้องกับวรวิทย์ ฤทธิพิศ^{๑๒} ที่กล่าวว่า สิทธิที่ได้รับความปลอดภัย

จากการใช้สินค้าที่ปลอดภัย มีสภาพและคุณภาพตามมาตรฐานที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อชีวิต ร่างกาย และทรัพย์สิน ในกรณีที่มีการใช้ตามคำแนะนำหรือระมัดระวังตามสภาพของสินค้าที่มีการระบุไว้บนฉลากอาหารนั้นแล้ว ดังนั้น จึงเป็นสิ่งสำคัญที่ต้องมีการดำเนินการให้ถูกต้องต่อไป

การจัดการอาหารที่มีฉลากระบุวันหมดอายุ พบเพียงขั้นตอนการคัดแยกอาหารที่มีฉลากระบุวันหมดอายุออกจากอาหารปรุงสำเร็จ ซึ่งตามหลักการทางสาธารณสุข อาหารที่มีฉลากระบุวันหมดอายุควรมีการตรวจสอบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๑๙๔ เรื่องฉลากอาหาร พ.ศ.๒๕๕๓ โดยกำหนดให้อาหารที่มีฉลากต้องระบุข้อความอาหารหมดอายุ หมายถึงวันที่อาหารนั้นหมดอายุ หลังจากวันนั้นแล้วอาหารจะเน่าเสีย หรือบูด ห้ามรับประทานควรนำไปทิ้ง และคำว่าควรบริโภคก่อน หมายถึง อาหารจะมีรสชาติดี ยังคงคุณค่าทางอาหารครบถ้วนตามที่ระบุไว้ บนฉลากอาหารจนถึงวันนั้น หลังจากวันนั้นไปรสชาติ คุณภาพ และคุณค่าทางอาหารจะลดลง แต่จะไม่มีปัญหาในเชิง ความปลอดภัย จึงยังสามารถบริโภคได้โดยไม่มีอันตรายแต่อาจไม่ได้ประโยชน์ จากการศึกษาSkulwong D^{๑๓} พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจ และรับรู้ข้อมูลจากฉลากอาหารอยู่ใน

^{๑๐} ปภาดา สุขสวัสดิ์. รูปแบบสังฆทานที่เหมาะสมกับการนำไปใช้ประโยชน์ของพระสงฆ์ในปัจจุบัน : กรณีศึกษาพระสงฆ์ในตำบลดอนเจดีย์ อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี. กรุงเทพมหานคร : สาขาวิชาการประกอบการ, บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร ๒๕๕๖.

^{๑๑} คณะกรรมการอาหารและยา. การดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร. บัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร ๒๕๕๗. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, ๒๕๕๗.

^{๑๒} วรวิทย์ ฤทธิพิศ. ข้อพิจารณาเกี่ยวกับกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค. ดุลพาห, ๒๕๕๒. ๕๖(๒), ๙๑-๑๐๘.

^{๑๓} Skulwong D. .Perception and use of information on food label and nutritional label among food producers. Food Water Sanitation journal. 2011; 2(2):20-24. (in Thai)



เกณฑ์ต่ำ ทำให้การคัดแยกเป็นเพียงแยกอาหารสดออกจากอาหารแห้ง ในทุกขนาดความศรัทธาที่มีต่อวัดมิได้ทำการตรวจสอบวันหมดอายุที่ระบุไว้บนฉลากบรรจุอาหาร เป็นการตรวจสอบวันหมดอายุโดยใช้การสังเกตการเปลี่ยนแปลงภายนอก ซึ่งตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนดแล้วจะต้องตรวจสอบคุณภาพอาหารในด้านคุณภาพทางกายภาพ คุณภาพทางประสาทสัมผัส คุณค่าทางโภชนาการ ทางจุลินทรีย์ และความปลอดภัยต่อการบริโภคด้วย ไม่ใช่เพียงตรวจสอบลักษณะจากการสังเกต^{๑๔} อาหารที่มีฉลากที่วัดเลือกเก็บจะเป็นอาหารที่ดูจากลักษณะการบรรจุแล้วสามารถเก็บไว้ได้นาน โดยอาหารส่วนใหญ่จะบรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท ซึ่งกรมอนามัยได้ให้คำแนะนำควรเก็บอาหารในบริเวณที่สะอาด ไม่มีความชื้น และควรวางให้สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร^{๑๕} การจัดการอาหารภายในวัด ไม่มีวิธีการที่ใช้ในการตรวจสอบจำนวนวันก่อนหมดอายุของอาหารที่มีฉลากซึ่งส่งผลให้อาหารที่มีการเก็บไว้หรือมีคงค้างภายในวัด เมื่อนำออกมารับประทานจึงพบอาหารหมดอายุไปเป็นระยะเวลานาน และกลายเป็นขยะที่ต้องทิ้งกลายเป็นปัญหาที่จะต้องจัดการต่อไป

^{๑๔} อนุกุล พลศิริ. การควบคุมคุณภาพอาหาร. กรุงเทพฯ ฯ: คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.๒๕๓๗.

^{๑๕} กระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัย. คู่มือหลักการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร. กรุงเทพฯ ฯ: กระทรวงสาธารณสุข.๒๕๕๗.

๖. สรุปและข้อเสนอแนะ

อาหารประเภทผลิตภัณฑ์จากแป้ง นมและผลิตภัณฑ์จากนม เป็นอาหารที่มีฉลากระบุวันหมดอายุที่พบว่าผู้มีจิตศรัทธา นิยมนำมาถวายพระ อาหารที่มีฉลากระบุวันหมดอายุมีการกำหนดระยะเวลาการบริโภค เมื่อมีการตกค้างโดยไม่ได้ตรวจสอบส่งผลต่อการหมดอายุอาหาร เครื่องปรุงรส เป็นอาหารที่พบหมดอายุมากที่สุด การจัดการอาหารที่มีฉลากระบุวันหมดอายุของวัดเป็นเพียงการคัดแยกอาหารที่มีฉลากออกจากอาหารปรุงสำเร็จโดยไม่คำนึงถึงวันหมดอายุของอาหาร ดังนั้นเมื่อนำอาหารที่มีฉลากออกมารับประทานจึงพบอาหารที่หมดอายุไปเป็นระยะเวลานาน ซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงทางภาวะสุขภาพของพระสงฆ์ตามมา ข้อเสนอแนะที่สำคัญ คือ

๑. ควรมีมาตรการในการตรวจสอบวันหมดอายุของอาหารและวิธีการจัดลำดับอาหารตามวันหมดอายุบนฉลาก เพื่อป้องกันการตกค้างของอาหารภายในวัดต่อไป

๒. ควรคัดแยกอาหารที่มีฉลากระบุวันหมดอายุตามจำนวนวันที่เหลือก่อนหมดอายุ

๓. ก่อนการนำอาหารไปแจกจ่ายต่อ ควรมีการตรวจสอบวันหมดอายุ เพื่อให้ผู้รับได้อาหารที่มีคุณภาพเหมาะสม

๔. ควรมีการประชาสัมพันธ์ให้กับญาติโยมที่นำอาหารมาถวายพระ ตรวจสอบวันหมดอายุของอาหารทุกประเภท ให้มีจำนวนวันเหลืออย่างน้อย ๗ วัน

๕. ควรศึกษารูปแบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่มีฉลากระบุวันหมดอายุภายในวัด





บรรณานุกรม

- กระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัย. คู่มือหลักการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร. กรุงเทพฯ: กระทรวงสาธารณสุข.๒๕๕๗.
- คณะกรรมการอาหารและยา. การดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร. บัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร ๒๕๕๗. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.๒๕๕๗
- จงดี ภิรมย์ไชย. ผลการตรวจสุขภาพพระภิกษุสงฆ์ในจังหวัดขอนแก่น พ.ศ.๒๕๕๐. รายงานการวิจัยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น. ๒๕๕๑.
- ปภาดา สุขสวัสดิ์. รูปแบบสังฆทานที่เหมาะสมกับการนำไปใช้ประโยชน์ของพระสงฆ์ในปัจจุบัน : กรณีศึกษาพระสงฆ์ในตำบลตอนเจดีย์ อำเภอดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี. กรุงเทพมหานคร : สาขาวิชาการประกอบการ, บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร, ๒๕๕๖.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่องฉลาก.
- มณฑนา หิรัญประดิษฐ์. พฤติกรรมการรับประทานอาหารของพระภิกษุสงฆ์ในเขตยานนาวา. กรุงเทพมหานคร : คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์,มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ.๒๕๕๐.
- โมลี วณิชสุวรรณ. สภาวะสุขภาพของพระสงฆ์ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร.วารสารวิชาการสาธารณสุข, ๒๕๕๑.
- โรงพยาบาลสงฆ์. รายงานสถิติการเข้ารับการรักษาในแผนกผู้ป่วยในของพระภิกษุสงฆ์ ประจำปี ๒๕๕๘. มปท
- วรวิทย์ ฤทธิพิศ. ข้อพิจารณาเกี่ยวกับกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค. ดุลพาห, ๒๕๕๒.ศนิกันต์ ศรีมณีและคณะ. ๒๕๕๖.ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อพฤติกรรมการบริโภคของพระภิกษุสงฆ์และพฤติกรรมการถวายภัตตาหารของประชาชนในเขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ.
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ. บทสรุปสำหรับผู้บริหาร การสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารของประชากร พ.ศ.๒๕๕๖. [Online] [Cited: ก.พ. ๗, ๒๕๖๐.] https://www.m-society.go.th/article_attach/๑๑๔๘๗/- ๒๕๕๖.
- สุมิตร มาเมือง.. ภาวะโภชนาการและพฤติกรรม การฉันทาอาหารของพระสังฆาธิราชที่ศึกษาอยู่ที่ มหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์ราชวิทยาลัย วิทยาเขตเชียงใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ๒๕๔๕



อนุกุล พลศิริ. การควบคุมคุณภาพอาหาร. กรุงเทพฯ ฯ: คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง, ๒๕๓๗.

Cuprasitutr, Thidarat, Srisorrachatr, Suwat and Malai, Duangjai. 2011. Food Safety Knowledge, Attitude and Practice of food Handlers and Microbiological and Chemical Food Quality Assessment of Food for Making Merit for Monks in Ratchathewi District, Bangkok. *Asia Journal of Public Health*. January-April p.27-34. (in Thai)

Skulwong D. .Perception and use of information on food label and nutritional label among food producers. *Food Water Sanitation journal*. 2011; 2(2):20-24. (in Thai)

Suwan Kurama, B, et al., et al. 2013. *Diabetes, impaired fasting glucose, life activities, food and beverage consumption among Buddhist monks in Chanthaburi province, Thailand.*, *Journal Diabetes Dev Ctries*, pp. 33: 23-8. (in Thai)

