

ชื่อเรื่อง	อาการเรื้อรังในระบบทางเดินหายใจของพนักงานร้านอาหารตามสั่ง ในเขตเทศบาลเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก
ผู้ศึกษาค้นคว้า	ดวงทิพย์ ศิริวัฒน์
ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.ชัชวาลย์ จันทรวิจิตร
ประเภทสารนิพนธ์	การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง วท.บ. ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร 2562
คำสำคัญ	อาการเรื้อรังในระบบทางเดินหายใจ มลพิษจากร้านอาหาร การทำงานในร้านอาหาร

บทคัดย่อ

พนักงานร้านอาหารมีความเสี่ยงต่อปัญหาสุขภาพจากการรับสัมผัสมลพิษจากการทำอาหาร งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความชุกของอาการเรื้อรังในระบบทางเดินหายใจ และปัจจัยเสี่ยง ผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลพฤติกรรมและอาการเรื้อรังในระบบทางเดินหายใจจากพนักงานในร้านอาหารตามสั่ง 120 ร้าน ที่ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก ผลการวิจัยพบว่า ความชุกของอาการเรื้อรังในระบบทางเดินหายใจที่พบมากที่สุด คือ อาการคัดจมูกเมื่ออากาศเย็น (ร้อยละ 45.0) รองลงมาคือ อาการหอบเหนื่อย และแน่นหน้าอกเวลาทำงานหนัก (ร้อยละ 40.0) และอาการหอบเหนื่อยอย่างรุนแรง (ร้อยละ 36.7) และปัจจัยเสี่ยงที่มีผลต่ออาการเรื้อรังในระบบทางเดินหายใจของพนักงานในร้านอาหาร คือ การทำอาหารประเภทผัดทอด มีความสัมพันธ์กับอาการเรื้อรังหลายอย่าง โดยพบว่า เมื่อเปรียบเทียบกับการทำอาหารประเภทผัดทอด 0-30 จานต่อวัน ผู้ที่ทำอาหารประเภทผัดทอดมากกว่า 100 จานต่อวัน มีความเสี่ยงมากขึ้นที่จะมีอาการไอเรื้อรัง (OR=17.81, 95%CI 2.75,115.44) อาการมีเสมหะเรื้อรัง (OR=13.84,95%CI 1.95,98.37) อาการหอบเหนื่อย (OR=15.90, 95%CI 1.61,157.52) และอาการหอบเหนื่อยอย่างรุนแรง (OR=4.78, 95%CI 1.00,23.40) นอกจากนี้พบว่า เมื่อเปรียบเทียบกับร้านอาหารที่ใช้เครื่องดูดควัน (Hood) ร้านที่ไม่ใช้เครื่องดูดควัน (Hood) มีความเสี่ยงมากขึ้นที่จะมีอาการหอบเหนื่อย (OR=4.03, 95%CI 1.51,10.75) และอาการหอบเหนื่อยอย่างรุนแรง (OR=3.31, 95%CI 1.27,8.64) ผลการศึกษานี้แสดงให้เห็นว่าพนักงานในร้านอาหารมีความเสี่ยงที่จะมีปัญหาเรื้อรังในระบบทางเดินหายใจ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรต้องหามาตรการป้องกันผลกระทบดังกล่าว

Title	Chronic Symptoms in the Respiratory System of Restaurant Workers in Phitsanulok Municipality, Phitsanulok Province
Author	Duangtip Siriwat
Advisor	Assoc. Prof. Chudchawal Juntarawijit
Academic Paper	Self-study B. Sc. Natural Resources and Environment, 2019
Keyword	Chronic symptoms in the respiratory system, Pollution from restaurants, Working in a restaurant

Abstract

Restaurant staff is at risk of chronic respiratory effects due to cooking smoke. This research was aimed to study the prevalence of chronic respiratory syndrome and the related risk factors. Staff in 120 restaurants located in Phitsanulok municipality, Phitsanulok province were interviewed for working practice and respiratory symptoms. The result showed that of the most common chronic respiratory syndrome were stuffy nose when cold (45.0%), dyspnea (40.0%) and severe dyspnea (36.7%). Compared to fried cooking 0-30 dishes per day, those who cook fried foods over 100 dishes per day were more risk to have chronic cough (OR=17.81, 95%CI 2.75,115.44), chronic sputum (OR=13.84,95%CI 1.95,98.37), dyspnea (OR=15.90, 95%CI 1.61,157.52) and severe dyspnea (OR=4.78, 95%CI 1.00,23.40). Compared to a restaurant using a hood, those who worked in a restaurant without a hood was at risk to have dyspnea (OR=4.03, 95 %Cl 1.51, 10.75) and severe dyspnea (OR=3.31, 95%CI 1.27,8.64). This study found that workers were at risk of chronic respiratory symptoms and governmental organization should take action to prevent it.

All rights reserved