

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาเปรียบเทียบความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จังหวัดนครราชสีมา ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าทฤษฎี แนวคิดและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและนำมาวิเคราะห์และสังเคราะห์ โดยนำเสนอเนื้อหาเรียงลำดับดังนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย
2. แนวคิดการสุขาภิบาลอาหาร
3. กฎหมาย ระเบียบ ข้อปฏิบัติทางสุขาภิบาลของร้านอาหาร
4. แนวคิดเกี่ยวกับความรู้
5. แนวคิดเกี่ยวกับทัศนคติ
6. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

แนวคิดเกี่ยวกับโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

จากพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของคนไทย ซึ่งมีผลกระทบก่อให้เกิดปัญหาตามมา โดยเฉพาะปัญหาความไม่สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภคภายในประเทศ ปัญหาดังกล่าวกระทบต่อการพัฒนาประเทศในหลายด้าน ทั้งในด้านสังคมที่ทำให้ประชาชนมีปัญหาสุขภาพ สูญเสียค่ารักษาพยาบาลและอาจต้องหยุดงาน และทางด้านเศรษฐกิจซึ่งไม่เพียงแต่รัฐต้องสูญเสียค่าใช้จ่ายในระหว่างที่มีการเกิดโรคเท่านั้น ในภาวะที่ประเทศไทยมีนโยบายเป็นผู้ส่งออกอาหารเลี้ยงโลก การส่งเสริมอาหารและภัตตาคารไทยในต่างประเทศและเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวของภูมิภาค การผลิตและจำหน่ายอาหารที่ไม่สะอาดจะมีผลกระทบต่อชื่อเสียงของประเทศต่อการดึงดูดนักท่องเที่ยวจากทั่วโลกอีกด้วย (สุนันท์ธนา แสนประเสริฐ, อรพรรณ ศรีสุขวัฒนา, จิตติพร คหัญญา, 2543, หน้า10) จากนโยบายรัฐบาล ที่กำหนดปีท่องเที่ยวไทย 2541 - 2542 (Amazing Thailand) เป็นการหารายได้เข้าประเทศจากอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขจึงได้มีการผสมผสานจากแนวนโยบายของรัฐทางด้านเศรษฐกิจที่มีความสัมพันธ์กับระบบอาหาร โดยกำหนดให้มีนโยบายในการพัฒนาร้านอาหารและแหล่งท่องเที่ยวผ่านเกณฑ์มาตรฐานภายใต้ชื่อโครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย หรือ เป็นที่รู้จักภายใต้ชื่อโครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย หรือ Clean Food

Good Taste อันจะส่งผลต่อการป้องกันการเกิดโรคที่เกิดจากน้ำและอาหารได้อีกทางหนึ่ง โดยเริ่มต้นดำเนินการในปี 2542 เป็น โครงการร่วมระหว่างกรมอนามัย กรมการปกครอง และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย มีขั้นตอนการดำเนินงาน หลักเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจตัดสินและขั้นตอนการติดตามประเมินผล ดังนี้

1. ขั้นตอนการดำเนินงาน ตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในระดับภูมิภาคและท้องถิ่น ในฐานะหน่วยงานผู้ปฏิบัติงาน ผู้ดูแล ควบคุม กำกับ ตรวจสอบ และประเมินผลให้สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ปรับปรุงให้ได้มาตรฐานมีดังนี้

1.1 ประชุมชี้แจงผู้ประกอบการค้าอาหาร เกี่ยวกับ รายละเอียด วัตถุประสงค์ และเงื่อนไขการเข้าร่วมโครงการของสถานที่ปรุงประกอบ จำหน่ายอาหาร การสมัครเข้าร่วมโครงการ การต้องปรับปรุงสภาพให้ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้การตรวจแนะนำของเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น

1.2 เปิดให้ผู้ประกอบการค้าอาหารสมัครเข้าร่วมโครงการ โดยร่วมกับชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารหรือองค์กรประชาชนที่สนใจ

1.3 คณะกรรมการโครงการระดับภูมิภาคและท้องถิ่น ที่ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ภาครัฐ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร องค์กรประชาชน ร่วมกันตรวจแนะนำและตัดสิน โดยอาศัยเกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพมาตรฐานทางแบคทีเรียตามที่กำหนดไว้

1.4 ดำเนินการประกันคุณภาพ โดยมีการตรวจติดตามประเมินผลของสถานที่ปรุงประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง

1.5 หน่วยงานราชการส่วนภูมิภาคและส่วนท้องถิ่น สามารถรับเรื่องราวร้องทุกข์และแก้ไขปัญหา

1.6 เมื่อตรวจตัดสินให้สถานประกอบการค้าอาหาร ได้รับป้ายสัญลักษณ์แล้ว ในการมอบป้ายจะต้องระบุ ชื่อสถานประกอบการ วันที่ เดือนและปี ที่หมดอายุบนป้ายด้วย ซึ่งวันหมดอายุมีระยะเวลา 1 ปี นับจากวันที่ออกป้ายรับรอง หรือวันที่ต่ออายุ ซึ่งกรณีที่ร้านไม่สามารถรักษาสภาพได้คณะกรรมการตรวจรับรองมาตรฐานจะยึดป้ายคืน

2. หลักเกณฑ์มาตรฐานที่ใช้ในการตรวจตัดสิน ประกอบด้วย หลักเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารตามเทศบัญญัติของราชการส่วนท้องถิ่น หรือกรมอนามัย และเกณฑ์ทางด้านแบคทีเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยน้ำยาตรวจการปนเปื้อนเบื้องต้น (SI-2)

2.1 เกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพตามข้อกำหนดสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่จะได้รับรองมาตรฐานข้อกำหนดพื้นฐานของท้องถิ่นหรือกรมอนามัย ได้แก่ เทศบัญญัติหรือข้อบังคับตำบลประกอบด้วย ใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้งของราชการส่วนท้องถิ่น และได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของท้องถิ่นหรือของกรมอนามัย 15 ข้อ

2.2 เกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่ายด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มชนิด 2 (SI-2) จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย ตัวอย่างอาหารจำนวน 5 ตัวอย่าง ตัวอย่างภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง และตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง โดยผลของการตรวจตัวอย่างจำนวน 10 ตัวอย่าง จะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป

3. ขั้นตอนการติดตามประเมินผล

3.1 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ร่วมกับหน่วยราชการส่วนท้องถิ่นดำเนินการตรวจสอบประเมินสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐาน ไม่น้อยกว่าปีละ 2 ครั้ง

3.2 ศูนย์อนามัยเขต ดำเนินการตรวจสอบประเมินสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐาน ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 20

3.3 กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการสุ่มตัวอย่างเพื่อการติดตามประเมินผล ปีละ 1 ครั้ง กำหนดจำนวนร้อยละ 10 ของสถานที่สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานของแต่ละจังหวัด นำมาวิเคราะห์ประเมินผลภาพรวมทั้งประเทศของโครงการ

3.4 ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ร่วมกับเจ้าหน้าที่ของรัฐระดับภูมิภาค และท้องถิ่น ตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารตามแบบตรวจแนะนำเพื่อควบคุมให้มีการปรับปรุง มาตรฐานด้านสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้ (กรมอนามัย, 2544)

แนวคิดการสุขาภิบาลอาหาร

การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) หมายถึง การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิและสารเคมีต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกายสุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค(กรมอนามัย, 2549) การบริโภคอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร จึงมิได้หมายความว่าเพียงแต่การบริโภคอาหาร แล้วไม่

ก่อให้เกิดโรคและโทษในระยะเวลาปัจจุบันเท่านั้น แต่ยังหมายรวมถึงความไม่มีพิษภัยที่เป็นโทษหรือก่อให้เกิดโรคในระยะยาว หรือในอนาคตอีกด้วย การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัย ทำได้โดยการควบคุมปัจจัยที่สำคัญ ที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก ได้แก่ บุคคล อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร สัตว์ แมลงนำโรค (กรมอนามัย, 2549)

1. บุคคล หมายถึง ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร แม่บ้านที่ปรุงอาหารให้สมาชิกในครอบครัว ต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติตัวอย่างถูกต้อง ทั้งในเรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและสุขนิสัยที่ดีในการประกอบ ปรุงอาหาร โดยยึดหลักว่าจะต้องทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อนทุกขั้นตอนการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหารที่ปรุงสำเร็จจะสะอาดปลอดภัยหรือไม่นั้น จะต้องคำนึงถึงปัจจัยหลายด้าน ได้แก่ ตัววัตถุดิบที่จะนำมาทำอาหารจะต้องมาจากแหล่งที่ปลอดภัย ขั้นตอนการเตรียม ประกอบ ปรุงอาหารนั้นต้องทำให้อาหารสะอาดสถานที่สะอาด ใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่เหมาะสม และสิ่งสำคัญมากที่สุดที่ต้องคำนึงคือ ผู้เตรียม ปรุง อาหาร หรือที่เรียกว่า ผู้สัมผัสอาหาร ที่สามารถแพร่โรคไปสู่ผู้บริโภคได้ ถ้าผู้สัมผัสอาหารเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากน้ำและอาหารเป็นสื่อ หรือแม้ว่าผู้สัมผัสอาหารจะมีสุขภาพดีแต่ไม่ปฏิบัติตามให้ถูกต้องในระหว่างเตรียม ปรุงอาหารจะส่งผลกระทบต่อความสะอาดปลอดภัยของอาหารที่จะบริการให้แก่ผู้บริโภค ดังนั้น ผู้สัมผัสอาหารจะต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติตามให้ถูกต้อง ตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลในขณะที่ปฏิบัติงานด้านการเตรียมปรุง ประกอบอาหารอีกด้วย (กรมอนามัย, 2548)

1.1 การแพร่กระจายโรคโดยผู้สัมผัสอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร เป็นบุคคลสำคัญที่ทำให้เกิดการแพร่กระจายของเชื้อโรค สารเคมี วัตถุปลอมปนต่าง ๆ ไปสู่ผู้บริโภคได้ โดยสามารถแพร่กระจายโรค ดังนี้

1.1.1 ในกรณีที่เป็นพาหะของโรคติดต่อทางเดินอาหาร ได้แก่ ผู้สัมผัสอาหารที่มีเชื้อโรคเช่น ไทฟอยด์ อยู่ในตัวแต่ไม่แสดงอาการ

1.1.2 ในกรณีที่ป่วยเป็นโรคที่สามารถติดต่อได้ทางการสัมผัส ได้แก่ โรคอุจจาระร่วง บิด ไทฟอยด์ ซึ่งสามารถติดต่อได้หากไม่ล้างมือให้สะอาดหลังออกจากห้องส้วมแล้วใช้มือหยิบอาหาร

1.1.3 ในกรณีที่มีบาดแผล ฝี หนอง เชื้อโรคในบาดแผลอาจจะปนเปื้อนลงในอาหารระหว่างเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ขณะใช้มือที่เป็นแผลหยิบจับอาหาร

1.1.4 ในกรณีที่ผู้สัมผัสอาหารมีสุขภาพดีไม่เป็นพาหะนำโรค แต่มีพฤติกรรมในการปรุงประกอบ และจำหน่ายอาหารไม่ถูกต้อง เช่น ไอ จามรดอาหาร ก็อาจทำให้อาหารถูกปนเปื้อนด้วยเชื้อโรคและสิ่งสกปรกได้

1.2 สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งนับว่าเป็นปัจจัยสำคัญในการควบคุมดูแลเพื่อจะทำให้อาหารสะอาดปลอดภัย ทั้งนี้ผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี ได้แก่

1.2.1 การปฏิบัติตนให้มีสุขภาพดี

1.2.1.1 รักษาความสะอาดร่างกายให้ถูกวิธีและปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ โดยอาบน้ำทุกวัน ๆ ละ 2 ครั้ง สระผมอย่างน้อย 2 ครั้ง/สัปดาห์ แปรงฟันอย่างถูกวิธีตอนเช้าและก่อนนอนทุกวัน หลังรับประทานอาหารควรบ้วนปากทุกครั้งกรณีมีฟันผุ หรือเกิดการอักเสบในช่องปากต้องรีบรักษาให้หาย ล้างมือให้สะอาดเสมอ ด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งหลังจับต้องสิ่งสกปรก หลังจากออกจากห้องน้ำ ห้องส้วมหรือก่อนปรุงอาหารและตัดเล็บให้สั้น

1.2.1.2 รับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ ที่มีคุณค่า และสะอาด ปลอดภัย ในปริมาณที่เพียงพอต่อวัน

1.2.1.3 ดื่มน้ำสะอาด อย่างน้อยวันละ 8 แก้ว เพราะน้ำจะช่วยขับถ่ายของเสีย ทำให้ร่างกายสดชื่น

1.2.1.4 ถ่ายอุจจาระเป็นเวลาทุกวัน ควรรับประทานอาหารที่มีกากมาก ๆ เช่น ผัก ผลไม้ เพื่อช่วยในการขับถ่าย

1.2.1.5 ออกกำลังกายอย่างสม่ำเสมอ ให้เหมาะสมกับสภาพร่างกาย ให้หักโหมจนเกินไป

1.2.1.6 พักผ่อน นอนหลับในที่ที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก อย่างน้อย วันละ 7-8 ชั่วโมง

1.2.1.7 ทำจิตใจให้ร่าเริงเบิกบานอยู่เสมอ

1.2.1.8 พยายามหลีกเลี่ยงแหล่งที่เป็นโรคติดต่อ ไม่คลุกคลีกับผู้ป่วยที่เป็นโรคติดต่อ

1.2.1.9 ควรมีการตรวจร่างกายประจำปี เพื่อทดสอบสมรรถภาพร่างกาย ถึงแม้ไม่เจ็บป่วยก็ตาม

1.2.1.10 หลีกเลี่ยงอบายมุข ต่าง ๆ เช่น ลดหรือเลิกการสูบบุหรี่ การดื่มสุรา เสพสิ่งผิด

1.2.2 สุขอนามัยที่ดีในระหว่างการเตรียมปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหารประกอบถ้วย

1.2.2.1 การแต่งกาย ให้สะอาดโดยสวมเสื้อผ้า อุปกรณ์ป้องกันก่อนเข้าไปในบริเวณพื้นที่ผลิตอาหาร เสื้อผ้าที่สวมใส่ต้องสะอาด ชุดที่สวมใส่ได้รับการออกแบบมาเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร และป้องกันอันตราย ดังนั้น เสื้อผ้าที่สวมใส่ จะต้องเหมาะสมกับงาน สะอาด อยู่ในสภาพดี มีสีอ่อน ๆ เพื่อสามารถเห็นสิ่งสกปรกได้ชัดเจน พร้อมทั้งจะเปลี่ยนเพื่อทำความสะอาด และควรเป็นเนื้อผ้าที่ง่ายต่อการทำความสะอาด

1.2.2.2 สวมหมวก หรือที่คลุมผม ควรเป็นหมวกที่สามารถคลุมผมได้อย่างมิดชิด อาจใช้ตาข่ายคลุมผมได้เพื่อให้สวมสบาย อากาศถ่ายเท ทำให้ไม่ร้อนและจะทำให้ผู้สัมผัสอาหารสามารถสวมใส่ได้นาน โดยไม่ก่อให้เกิดความรำคาญ

1.2.2.3 รักษาความสะอาดของมือตลอดเวลา โดยล้างมือ ด้วยน้ำ และสบู่ อย่างน้อย 20 วินาทีทุกครั้งก่อนเริ่มงาน ระหว่างมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารดิบและอาหารสุก หลังสัมผัสอาหารดิบ ไข่ดิบ เข้าห้องน้ำ การไอ จาม สัมผัสเส้นผม ใบหน้า หรืออวัยวะต่าง ๆ ของร่างกาย จัดการเก็บขยะ ของเสีย ถังขยะ ทำงานเกี่ยวกับการรักษาความสะอาด สัมผัสสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาด รับประทานอาหาร หรือสูบบุหรี่

1.2.2.4 บาดแผล ฝี หนอง ที่มีมือ ต้องมีการปกปิดส่วนที่มีบาดแผลหรือรอยข่วน ด้วย พลาสเตอร์ กันน้ำ เพื่อป้องกันการกระจายของเชื้อแบคทีเรียสู่อาหาร และช่วยป้องกันบาดแผล พลาสเตอร์กันน้ำควรมี สีสว่าง สดใส โดยปกติใช้สีน้ำเงิน เพื่อให้เห็นได้ง่ายถ้าหลุดออก และควรหยุดปฏิบัติงานกรณีมีหนองไหลซึมบริเวณบาดแผล เพราะเป็นแหล่งที่อยู่ของเชื้อ *Staphylococcus aureus* ซึ่งเป็นสาเหตุโรคอาหารเป็นพิษ

1.2.2.5 ไม่ควรใช้น้ำยาทาเล็บ หรือใส่เล็บปลอม เพราะเกล็ด หรือ เศษน้ำยาทาเล็บและเล็บปลอมอาจตกปนเปื้อนลงไปในอาหาร และมือทาสีเล็บจะทำให้ไม่สามารถมองเป็นความสกปรกที่ซ่อนอยู่ในเล็บได้ ดังนั้นจึงควรล้างสีเล็บออก หรือถอดเล็บปลอมออกก่อนทำการประกอบอาหาร

1.2.2.6 หลีกเลี่ยงการใช้มือ แคะ แกะ เกา สัมผัสอวัยวะต่าง ๆ ของร่างกาย ในขณะที่ปฏิบัติงาน เช่น ไม่ควรแคะจมูก หรือป้ายจมูกกับแขนเสื้อ

1.2.2.7 ไม่ไอ จาม รดอาหาร

1.2.2.8 ควรชิมอาหารด้วยการตักอาหารใส่ถ้วยแล้วใช้ช้อนตักชิมต่างหาก ไม่ควรชิมอาหาร โดยใช้นิ้วมือหรือเลียนิ้วมือ



1.2.2.9 ต้องปรุงและประกอบอาหารบน โต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

1.2.2.10 ไม่ควรพูดคุยกันในขณะปรุงอาหาร ถ้าจำเป็นต้องพูดคุยควรหันหน้าออกจากอาหารที่เตรียม

1.2.2.11 การหยิบจับภาชนะอุปกรณ์ ในขณะที่ปรุงหรือเสิร์ฟ ควรใช้หลักไม่ให้มือสัมผัสกับบริเวณที่ใช้ใส่อาหาร หรือที่จะเข้าปากผู้บริโภค ได้แก่ ให้จับขอบจาน ชาม จับแก้วให้จับต่ำจากส่วนกลางมาถึงก้นแก้ว ไม่จับปากแก้ว จับช้อน ส้อม ตะเกียบ มีด ทัพพี ควรจับเฉพาะด้ามเท่านั้น

1.2.2.12 การใช้ถุงมือช่วยในการหยิบอาหาร ถุงมือเป็นอุปกรณ์อย่างหนึ่งที่ช่วยลดการปนเปื้อนจากมือผู้สัมผัสอาหาร ไปสู่ตัวอาหาร แต่ถ้าใช้ไม่ถูกต้องก็สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนได้เช่นเดียวกัน หรือ เกิดการปนเปื้อนมากกว่าการใช้มือ เมื่อใช้ถุงมือควรล้างมือให้สะอาด เปลี่ยนถุงมือเมื่อฉีกขาด หรือ เปื้อนสิ่งสกปรกและควรเปลี่ยนทุก 4 ชั่วโมง แยกใช้ระหว่างอาหารดิบกับอาหารปรุงสุก ถอดถุงมือโดยไม่ให้ฝ่ามือนิ้วมือสัมผัสกับถุงมือด้านนอก ไม่ควรนำถุงมือไปล้างแล้วนำกลับมาใช้ใหม่

1.2.2.13 ใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมหยิบ ตักอาหารที่เตรียม หรือปรุงเสร็จแล้ว เช่น ทัพพี ปากคีบ ช้อน ตัก ใช้ตะเกียบคีบ โดยอุปกรณ์ดังกล่าวต้องสะอาด และจัดวางไว้ในที่เหมาะสมด้วย เช่น ช้อนตักไอศกรีม ต้องวางในภาชนะที่มีน้ำไหลอยู่เสมอ

1.2.2.14 การเสิร์ฟช้อนกลาง ทุกครั้งเมื่อลูกค้าสั่งอาหารมารับประทานร่วมกัน ตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป

2. อาหาร หมายถึง อาหารที่จะนำมาปรุง ไม่ว่าจะเป็อาหารสด เนื้อสัตว์ ผักสด อาหารแห้ง หรืออาหารกระป๋อง จะต้องเลือกอาหารที่ใหม่ สด สะอาด และปลอดภัย ผลิตจากแหล่งที่เชื่อถือได้ นอกจากนี้วัตถุดิบปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำส้ม ซอส ซีอิ๊ว เป็นต้น ต้องเลือกใช้ที่ถูกต้อง มีการรับรองความปลอดภัยจากหน่วยงานราชการ เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) เป็นต้น และในการปรุงอาหารให้สุกแล้วเก็บอย่างปลอดภัยสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ (กรมอนามัย, 2549) การเลือก ปรุง เก็บอาหาร จำแนกตามประเภทอาหารได้ดังนี้

2.1 อาหารสด

2.1.1 ผักสด – ผลไม้

2.1.1.1 การเลือก เลือกซื้อผักสด-ผลไม้ ตามฤดูกาลจะได้ผักสดหรือผลไม้สดมีคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการสูงที่สุด และราคาถูกอีกด้วย เลือกชนิดที่แน่นสีสดตามธรรมชาติ



อยู่ในสภาพใหม่สะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีร่องรอยเน่าช้ำ หรือขึ้นรา ไม่มีเศษดินหรือคราบสกปรก รวมทั้งคราบสีขาของวัตถุมีพิษฆ่าแมลงติดอยู่ หรือเลือกซื้อผักสดอนามัย (ผักกางมุ้ง) จากแหล่งที่เชื่อถือได้หรือได้รับเครื่องหมายรับรองจากหน่วยราชการ เช่น ผักอนามัย ของกระทรวงเกษตร และสหกรณ์ เป็นต้น

2.1.1.2 การเตรียมปรุงผัก ผลไม้ มักจะพบปัญหาค้ำของวัตถุมีพิษทางเกษตรหรือไขพยาธิที่ติดมากับปุ๋ยที่ใช้รดผัก ฉะนั้นการเตรียมปรุงจึงเป็นขั้นตอนสำคัญที่จะต้องเน้นถึงวิธีการลดปริมาณวัตถุมีพิษและไขพยาธิต่าง ๆ โดยวิธีการล้างผักสดหรือผลไม้ที่ถูกต้องและมีประสิทธิภาพ โดยปอกเปลือกหรือลอกเปลือกชั้นนอกของผักสดออก แคะเป็นกลีบ หรือแคะใบออกจากต้น แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดหลายๆครั้งและคลี่ใบ ถูหรือล้างด้วยการใช้น้ำก๊อกไหลผ่านผักสดนานอย่างน้อย 2 นาที หรือใช้สารละลายอื่น เช่น คลอรีน (ผงปูนคลอรีนเข้มข้น 60 % ในปริมาณครึ่งช้อนชาต่อน้ำ 20 ลิตร) น้ำเกลือ (เกลือ 2 ช้อน โตะปูน ต่อน้ำ 4 ลิตร) หรือน้ำส้มสายชู (น้ำส้มสายชู ครึ่งถ้วยต่อน้ำ 4 ลิตร) แล้วจึงนำมาล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง ก็สามารถลดหรือขจัดพิษภัยต่าง ๆ ในผักสดออกได้

2.1.1.3 การเก็บ ผัก ผลไม้ที่ล้างทำความสะอาด ควรเก็บไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 7 - 10 องศาเซลเซียส ในภาชนะที่สะอาด แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ โดยผักสดที่เตรียมจะปรุง ควรล้างแล้วหั่นให้เรียบร้อยและเก็บในภาชนะสะอาดเป็นสัดส่วนในตู้เย็น บางครั้งหากมีความจำเป็นต้องเก็บผัก-ผลไม้ไว้ใช้ ควรคำนึงถึงธรรมชาติของผัก - ผลไม้นั้นว่าเป็นประเภทใด เช่น ประเภทเหี่ยวเฉาง่าย ได้แก่ ผักบุง ผักชี ไม่ควรเก็บไว้นาน

2.1.2 เนื้อสัตว์

2.1.2.1 การเลือก เนื้อหมู เนื้อวัว จะต้องมียี่ฉลากตามธรรมชาติ ไม่ชำรุด ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด ที่สำคัญจะต้องไม่มีเม็ดสาquin (ตัวอ่อนของพยาธิตัวตืด) ในเนื้อหมู เนื้อวัว และควรเลือกซื้อจากแหล่งที่มีสัตวแพทย์รับรองโดยสังเกตจากราประทับบนหนังสัตว์ที่ชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ ปัญหาที่มักพบได้เสมอคือ การฆ่าวัว กระบือ แล้วนำมาชำแหละขายกันเองในหมู่บ้าน หรือนำสัตว์ตายโดยไม่ทราบสาเหตุมาชำแหละขาย ผู้บริโภคจึงมีโอกาสได้รับเชื้อจากโรคติดต่อ เช่น โรคแอนแทรกซ์ สำหรับเป็ด ไก่ ควรมีเนื้อแน่นสะอาด ไม่มีการทาสีตามตัวไม่มีกลิ่นเหม็นหืน โดยเฉพาะบริเวณใต้ปีกต้นขาลำคอและส่วนบนของก้น บริเวณปลายปีกต้องไม่มีสีคล้ำ ปลา ต้องมีเหงือกสีแดงสดไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ตาใส ไม่ชำรุดหรือขุ่นเป็นสีเทา เนื้อต้องแน่น กดไม่เป็นรอยบุ๋มอยู่นาน กุ้ง ต้องมีเนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นคาวเหม็น

คล้ายกลี้นแอมโมเนีย ครีบและหางต้องเป็นมันสดใส และหัวกุ้งต้องติดแน่น ไม่หลุดออก หอย ต้องสด ฝาหรือเปลือกควรปิดสนิท ไม่เปิดอ้า ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อหอยควรมีสีตามธรรมชาติ ไม่ซีดจาง

2.1.2.2 การเตรียมปรุง ก่อนนำไปปรุงต้องล้างให้สะอาด โดยเฉพาะสิ่งสกปรกที่ติดมากับไขมัน และบริเวณเปลือกหอย ถ้ามีมากควรล้างด้วยน้ำอุ่นแล้วจึงนำมาชำระเอาอวัยวะต่าง ๆ และกระดูกที่ไม่ต้องการออก หั่นเป็นชิ้น ๆ ขนาดพอดีที่จะใช้ปรุงได้ ไม่ควรหั่นหนา

2.1.2.3 การเก็บ ในลักษณะของอาหารประเภทเนื้อสด จะต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ โดยมีการแบ่งเป็นชั้นในขนาดพอเหมาะที่จะใช้ในการปรุงแต่ละครั้ง สำหรับเนื้อสัตว์ที่ต้องการจะเก็บไว้นานจะต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิต่ำกว่า 0 องศาเซลเซียส เนื้อสัตว์ที่อยู่ในระหว่างรอการปรุงให้เก็บในอุณหภูมิตู้เย็นคือ 5 - 7 องศาเซลเซียส สำหรับเนื้อสัตว์ที่อยู่ในลักษณะอาหารปรุงสำเร็จ จะต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิดและสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ในระหว่างรอเสิร์ฟ ควรจะให้ความร้อนอุ่นเป็นระยะ ๆ ทุก 2 ชั่วโมง เพื่อเป็นการทำลายเชื้อโรค

2.1.3 ไข่

2.1.3.1 การเลือก ไข่สด จะมีผิวบนเปลือกมีแป้งเคลือบอยู่ที่เปลือกไข่ (ถ้าเปลือกไข่เกลี้ยงแสดงว่าเป็นไข่เก่า) เปลือกไข่ต้องไม่แตกร้าว เปลือกสะอาดไม่มีมูลสัตว์หรือคราบสกปรกติดมา ไข่สดใหม่จะมีน้ำหนักมากกว่าไข่เก่า และเมื่อเขย่าดูจะไม่คลอน

2.1.3.2 การปรุง ก่อนตอกไข่ ควรล้างเปลือกไข่ให้สะอาดก่อนเพื่อป้องกันโรคที่อาจติดมากับเปลือกไข่ออกมาปนเปื้อนกับเนื้อไข่ และหากต้องใช้ไข่จำนวนมาก ควรตอกไข่ใส่ถ้วยเล็กก่อน ทิ้งฟอง เนื่องจากหากมีไข่เน่าเสียจะได้คัดทิ้งก่อน การปรุงอาหารจากไข่ ไม่จำเป็นต้องมีอุณหภูมิสูงถึงจุดเดือด เพราะความร้อนสูงจะทำให้ไข่ขาวมีลักษณะเหนียวเกือบเหมือนยาง และไข่แดงจะร่วนซุย

2.1.3.3 การเก็บ ควรเก็บไข่ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 5 - 7 องศาเซลเซียส ในภาชนะที่สะอาด แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะถ้าต้องการเก็บให้นานขึ้น ควรนำไข่สดไปจุ่มลงในซีฟิ่งที่หลอมเหลวเพื่อปิดรูุดอากาศบริเวณผิวไข่ จะทำให้เก็บได้นานขึ้น

2.2 อาหารแห้ง

2.2.1 ถั่วเมล็ดแห้งและธัญพืชต่าง ๆ

2.2.1.1 การเลือก ต้องเลือกอาหารแห้งที่สะอาด ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน เปลือกแห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่ลีบ ไม่ฝ่อ ไม่แตกหัก และที่สำคัญต้องไม่มีเชื้อราเกิดขึ้นที่อาหารนั้น หรือมีสีเข้มผิดปกติหรือมีสีดำ เพราะสารพิษของเชื้อราที่เรียกว่า “อะฟลาท็อก

จีน” ซึ่งสามารถทนความร้อนได้ถึง 260 องศาเซลเซียส ความร้อนขนาดน้ำเดือดไม่สามารถทำลายสารพิษนี้ได้ อาหารที่พบ อะฟลาท็อกซิน บ่อย ๆ คือ ถั่วลิสง ข้าวโพด ถั่วอื่น ๆ ธัญพืช อาหารสัตว์ กากมะพร้าว พริกป่น เป็นต้น

2.2.1.2 การเตรียมปรุงอาหารแห้ง ก่อนนำไปปรุงควรล้างทำความสะอาดก่อน โดยเฉพาะพวกหัวหอม หัวกระเทียม ถั่วลิสง ควรแกะเปลือกออก ในกรณีที่มีส่วนเน่าหรือขึ้นรา ควรคัดทิ้ง เพราะสารพิษของเชื้อราไม่สามารถทำลายได้ด้วยความร้อนขณะหุงต้ม

2.2.1.3 การเก็บ พวกเมล็ดพืชควรตากให้แห้งสนิทเสียก่อน แล้วจึงนำมาเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด และไม่อับชื้น สำหรับหอม กระเทียม ควรแขวนไว้ในที่โปร่งสะอาดมีลมโกรกและควรหมั่นนำไปผึ่งแดดอ่อน ๆ เป็นประจำด้วยจะดีมาก อาหารแห้งที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

2.2.2 เนื้อสัตว์แห้งชนิดต่าง ๆ

2.2.2.1 การเลือก ต้องเลือกที่สีหรือกลิ่นไม่ผิดจากธรรมชาติ เช่น กลิ่นหืน หรือสีเข้มมาก เช่น สีแดงจัด ซึ่งอาจเนื่องมาจากใช้สีข้อมเพื่อปกปิดความด้อยคุณภาพของอาหาร หรือใส่ดินประสีวมมากเกินไปจนอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ และควรเลือกซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้

2.2.2.2 การเตรียมปรุง ก่อนที่จะนำมาปรุง ควรล้างทำความสะอาดเพื่อลดปริมาณเชื้อโรค สิ่งสกปรก วัตถุดิบพิษลงได้บ้าง และควรนำไปปรุงให้สุกโดยทั่วถึง

2.2.2.3 การเก็บ ควรจะนำไปตากแดดให้แห้งเสียก่อน แล้วนำมาแขวนในบริเวณที่แห้ง ลมโกรกได้ดี หรือเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และไม่อับชื้น และควรเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

2.3 อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หมายถึง อาหารที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ว่าก่อนหรือหลังการบรรจุหรือปิดสนิท ซึ่งภาชนะบรรจุที่ใช้เป็น โลหะ หรือวัสดุอื่น เช่น แก้วก็ได้

2.3.1 การเลือก ลักษณะทั่วไป สภาพกระป๋องต้องอยู่ในสภาพที่ดี กระป๋องต้องเรียบทั้งฝาและก้นไม่โป่งนูนเนื่องจากแรงดันของก๊าซที่เกิดจากการเน่าเสียของอาหารภายใน กระป๋องจะต้องไม่มีรอยบุบ ไม่มีรูรั่วซึม ไม่เป็นสนิม ควรเลือกซื้ออาหารกระป๋องที่ผลิตใหม่ โดยดูจากตัวเลขวันที่ เดือน ปี ที่ผลิต หรือวัน เดือน ปี ที่หมดอายุที่กั้นกระป๋อง หรือที่ฉลากติดไว้กับภาชนะบรรจุ

2.3.2 การปรุง ตรวจสอบสภาพกระป๋องหรือภาชนะบรรจุก่อนนำมาปรุง ต้องอยู่ในสภาพที่ดีเมื่อเปิดฝาออกจะต้องไม่มีลมคั้นออกมา สภาพอาหารภายในมีสีสันตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือกลิ่นผิดปกติอย่างอื่น ลักษณะตัวกระป๋องด้านในต้องไม่ถูกกัดกร่อนจนเห็นเป็นร่องรอย หรือเป็นสีดำ ถ้าพบผิดปกติต้องทิ้งเลยห้ามนำมาบริโภค การปรุงอาหารกระป๋อง ต้องเปิดฝากระป๋องเทออกแล้วนำไปอุ่นให้เดือดในภาชนะหุงต้ม ห้ามอุ่นอาหารทั้งกระป๋อง เพราะอาจจะทำให้สารเคลือบภายในละลายปนลงในอาหารได้ ส่วนภาชนะบรรจุอื่น ๆ เช่น ขวดแก้ว หรือพลาสติก ต้องไม่แตกร้าว รั่วซึม

2.3.3 การเก็บ จะเก็บไว้ในที่ที่อากาศเย็น โปร่ง และไม่อับชื้น เพราะความชื้นจะทำให้กระป๋องเกิดสนิมได้ง่ายจนอาจเกิดการรั่วทะลุทำให้เชื้อโรคจากภายนอกเข้าไปในกระป๋องได้ และควรจัดให้เป็นหมวดหมู่ เพื่อหยิบใช้ได้สะดวกขึ้น และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร และสำหรับอาหารกระป๋องที่เปิดบริโภคแล้วคงเหลืออยู่ต้องถ่ายเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด แล้วเก็บไว้ในตู้เย็น

2.4 น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และน้ำแข็ง แบ่งออกเป็นประเภทบรรจุในภาชนะปิดสนิท และประเภทปรุงเพื่อใช้บริโภคทันที ซึ่งต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

2.4.1 การเลือก น้ำดื่ม เครื่องดื่ม จะต้องสังเกตจากลักษณะทั่วไป คือ ลักษณะกลิ่นรส ต้องเป็นไปตามธรรมชาติ ในกรณีมีสี สีต้องไม่เข้มเกินไป และต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดสนิท น้ำแข็งต้องใส ไม่มีตะกอน บรรจุอยู่ในซองพลาสติกใสที่สะอาดปิดผนึกเรียบร้อย ส่วนน้ำดื่มบรรจุขวดต้องมีฉลากชัดเจนตามข้อกำหนดว่าด้วยเรื่องฉลากอาหาร ในส่วนของน้ำแข็งต้องสะอาดและเป็นน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นมาเพื่อบริโภค โดยเฉพาะ ซึ่งสามารถสังเกตได้ว่าเมื่อละลายน้ำจะเป็นน้ำที่สะอาดและไม่มีตะกอน

2.4.2 การปรุง น้ำดื่ม น้ำบริโภค จะต้องนำมาปรุงโดยวิธีการต้ม การกรอง เพื่อให้ได้น้ำดื่มที่สะอาดเหมาะสมในการบริโภค สำหรับเครื่องดื่มประเภทปรุง เพื่อใช้บริโภคทันที ควรปรุงจากน้ำดื่มที่สะอาดปรุงด้วยวัตถุดิบที่ได้มาตรฐานทั้งพืช ผัก ผลไม้ น้ำตาล สารปรุงแต่งกลิ่นรส ต้องได้มาตรฐาน ห้ามใช้สารกับบูคหรือใช้ซัคคาริน หรือสีย้อมผ้า ประเภทบรรจุในภาชนะปิดสนิทควรมีการล้างขวด หรือภาชนะบรรจุให้สะอาดเพื่อให้เศษดิน ฝุ่นละอองที่อาจติดมาในระหว่างขนส่ง หลุดออกไปก่อนจะนำไปเก็บ

2.4.3 การเก็บ น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม ควรเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด และมีทางให้น้ำรินออกทาง เช่น คูลเลอร์ กาน้ำ น้ำดื่มประเภทน้ำพุ ควรสูงพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้ที่บรรจุในโหลแก้ว ควรจะมีฝาปิด มีฉ้อนสแตนเลส ค้ำยาวไว้

สำหรับดัก เวลาดักให้วางแก้วในจานรอง เพื่อป้องกันเครื่องคั้นไหลล้นผ่านกันแก้วลงในขวดโหลอีกครั้ง สำหรับประเภทบรรจุในภาชนะปิดสนิทควรเก็บให้เป็นระเบียบ แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และน้ำแข็งควรเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และสามารถรักษาความเย็นได้นาน โดยเฉพาะน้ำแข็งที่ใช้บริโภค ควรแยกเฉพาะห้ามนำอาหารหรือเครื่องคั้นมาแช่ในน้ำแข็งที่ใช้บริโภค เพื่อป้องกันการปนเปื้อน เชื้อโรคมาน้ำแข็ง มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตัก หรือดักประจำ ห้ามใช้มือหรืองาน จ้วงดัก โดยตรง ที่สำคัญที่เก็บน้ำคั้น น้ำแข็ง ต้องอยู่ห่างจากอ่างล้างมือ หรือที่ล้างภาชนะอุปกรณ์อย่างน้อย 1 เมตร

2.5 อาหารปรุงสำเร็จ ได้แก่ อาหารที่ผ่านการปรุงแล้ว พร้อมทั้งจะนำมาเสิร์ฟแก่ ผู้บริโภค

2.5.1 การเลือก ต้องสังเกตสี สัน กลิ่น รสของอาหารตามปกติของลักษณะอาหาร นั้น และเลือกซื้อจากสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายที่ผ่านการปรับปรุงด้านสุขาภิบาลอาหารและมีการรับรองจากหน่วยราชการ

2.5.2 การปรุง อาหารปรุงสำเร็จทุกชนิด ต้องปรุงให้สุกด้วยความร้อน เพื่อทำลาย เชื้อโรค และการปรุงอาหารปรุงสำเร็จห้ามใส่สารกันบูดเพื่อชะลอการเน่าเสียของอาหาร

2.5.3 การเก็บ ต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดป้องกันสัตว์นำโรคได้ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และจะต้องอยู่ห่างจากที่ล้างมือ หรืออ่างล้างภาชนะอุปกรณ์อย่างน้อย 1 เมตร เพื่อป้องกันการกระเซ็นของน้ำสกปรกมาปนเปื้อนอาหารปรุงสำเร็จ ในกรณีที่เก็บอาหารปรุงสำเร็จในอุณหภูมิห้อง ควรจะนำมาอุ่นให้ร้อนที่อุณหภูมิอย่างน้อย 70 องศาเซลเซียส เป็นระยะ ๆ อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง

2.6 เครื่องปรุงรสอาหาร

2.6.1 เครื่องปรุงรสอาหาร หมายถึง สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ กลิ่นรสให้ชวนรับประทาน เครื่องปรุงรสอาหารที่ใช้ประจำวัน ได้แก่ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส ผงชูรส ซึ่งในปัจจุบันมีการใช้เครื่องปรุงรสกันอย่างแพร่หลาย โดยผู้นำมาใช้ขาดความรู้ ความเข้าใจ ทำให้มีการนำสารเคมีที่ห้ามใช้กับอาหารมาใช้ จนกระทั่งเกิดพิษภัยต่อผู้บริโภค เช่น การใช้สารบอแรกซ์ช่วยทำให้อาหารกรอบกรอบ โดยไม่ทราบว่าเป็นพิษร้ายใช้เป็นยาเบื่อแมลงสาบ เมื่อบริโภคเข้าไปจะทำให้เกิดพิษสะสมในไต กรวยไตอักเสบ คลื่นไส้อาเจียนเป็นต้น ฉะนั้น เพื่อให้การใช้เครื่องปรุงรสอาหารเป็นไปอย่างถูกต้อง จำเป็นจะต้องรู้จักวิธีการใช้ให้ถูกวัตถุประสงค์ใช้ให้ถูกขนาด และชนิด รวมทั้งใช้เมื่อจำเป็นเท่านั้น กระทรวงสาธารณสุขจึงได้

กำหนดให้อาหารประเภทนี้ ต้องมีเลขสารบบอาหารแสดงตามแบบที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดไว้

2.6.1.1 การเลือกสารปรุงแต่งรสชาติ ประการแรกต้องคำนึงถึงเลขสารบบอาหารแสดงตามแบบที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ฝา จุกควรปิดสนิท ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่ายในกรณีอาหารที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงสำนักงานใหญ่ได้ ถ้าเป็นอาหารนำเข้าก็แสดงชื่อประเทศของผู้ผลิต ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยเรียงจากปริมาณมากไปหาน้อย มีการแสดงเดือน ปี ที่ผลิต หรือวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน โดยมีคำว่า “ผลิต” “หมดอายุ” “ควรบริโภคก่อน” กำกับด้วย การแสดงชื่ออาหาร ปริมาณสุทธิ วัน เดือน ปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ต้องแสดงไว้ส่วนที่สำคัญของฉลาก กรณีเป็นภาชนะที่เป็นกระป๋องจะต้องไม่บุบ บวม เป็นสนิม สภาพของอาหาร ต้องสะอาด ไม่มีตะกอน มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน หรือมีลักษณะตามที่กำหนดสำหรับเครื่องปรุงรสอาหารแต่ละชนิด เช่น น้ำปลาที่คั้นใส มีสีน้ำตาลปนแดงตามธรรมชาติ

2.6.1.2 การเก็บรักษา ควรเก็บในภาชนะสะอาด มีฝาปิดมิดชิด และเก็บในที่เย็น ไม่อับชื้น สามารถป้องกันแมลงและสัตว์อื่นได้ โดยเฉพาะภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และซอสที่ใช้ดื่ม ต้องทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส มีฝาปิด และตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

3. ภาชนะอุปกรณ์ หมายถึง ภาชนะรวมถึงอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ใส่อาหารหรือหีบจับอาหารระหว่างการเตรียม การปรุง ประกอบ และการจำหน่ายอาหาร เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ มีด เขียง หม้อ กระทะ ที่คีบอาหาร เป็นต้น

3.1 การเลือกภาชนะอุปกรณ์ ต้องเลือกใช้ให้ถูกต้องเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด เพราะภาชนะอุปกรณ์บางชนิด อาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้หากใช้ไม่ถูกต้อง สาเหตุที่ทำให้ภาชนะอุปกรณ์ไม่สะอาดปลอดภัยเพียงพอที่จะนำมาใช้กับอาหาร แบ่งได้เป็น 2 ประการ คือ เกิดจากตัวภาชนะอุปกรณ์เองและ เกิดจากภาชนะอุปกรณ์ถูกปนเปื้อน การที่จะแก้ปัญหาเรื่องความไม่สะอาดปลอดภัยเพียงพอของภาชนะอุปกรณ์ อาจทำได้โดยผู้ใช้ต้องรู้จักวิธีการเลือกชนิดภาชนะอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร ซึ่งภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหารในปัจจุบันมีมากมายหลายชนิด ทำจากวัสดุที่มีความแตกต่างกันและมีรูปแบบที่หลากหลาย การเลือกใช้จึงขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ที่ต้องการใช้งาน แต่อยู่บนพื้นฐานของความปลอดภัยในการใช้ด้วย ซึ่งภาชนะอุปกรณ์แบ่งเป็นประเภทใหญ่ ๆ ได้ดังนี้

3.1.1 ภาชนะแก้ว ภาชนะอุปกรณ์ชนิดนี้เป็นที่นิยมใช้มากอีกชนิดหนึ่ง เนื่องจากไม่ทำปฏิกิริยากับกรดหรือสารเคมีได้ง่าย ป้องกันการซึมผ่านของความชื้นได้อย่างสมบูรณ์ มีเนื้อสะอาด โปร่งใสทำให้ผู้บริโภคสามารถมองเห็นสิ่งที่บรรจุอยู่ภายในได้อย่างชัดเจน แต่แก้วมีข้อเสียคือ แดงได้ง่ายเมื่อมีการกระแทกหรือเกิดการเปลี่ยนแปลงระหว่างอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว และสิ่งสำคัญคือเศษแก้วที่แตกจะเกิดการปนเปื้อนในอาหารจะเป็นที่สังเกตเห็นได้ยากเนื่องจากมีความใส โปร่งแสง ดังนั้นไม่ควรใช้เป็นภาชนะประเภท จาน ชาม แก้วน้ำ เป็นต้น เมื่อกล่าวถึงความปลอดภัยนั้น แก้วนั้นว่ามีความปลอดภัยค่อนข้างสูง แต่ยังมีมีความหวาดกลัวกันว่าสารเคมีบางตัวในส่วนผสม ที่จัดเป็นสารอันตราย เช่น โซดาแอช ซึ่งใช้เป็นส่วนผสมในเนื้อแก้ว สารหนู ซึ่งใช้เป็นสารปรับปรุงคุณภาพเนื้อแก้ว ซึ่งปัญหาดังกล่าวในปัจจุบันนี้การผลิตแก้วในประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นแก้วชนิด โซดาไลม์และผลิตภัณฑ์ดังกล่าวหลุดปนออกมาได้ในปริมาณที่น้อยที่สุด ซึ่งไม่สามารถทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคที่ใช้ภาชนะแก้วในการบรรจุอาหารได้ ดังนั้นในปัจจุบันจึงถือว่าภาชนะแก้วเป็นภาชนะที่ใช้บรรจุอาหารบริโภคได้อย่างปลอดภัย

3.1.2 ภาชนะโลหะ โลหะที่นำมาใช้ทำภาชนะส่วนใหญ่มักอยู่ในรูปของโลหะผสม เพื่อให้ได้คุณสมบัติที่ดีและเหมาะสมสำหรับใช้งานมากที่สุด เช่น ทองแดง เหล็กหล่อ อะลูมิเนียม สแตนเลส ทองเหลือง ซึ่งสามารถแบ่งชนิดของโลหะ ได้ดังนี้

3.1.2.1 ทองแดง (Copper) เป็นโลหะที่ร้อนเร็วที่สุด มีความทนทาน แต่มีข้อเสียคือมีราคาแพง และทำปฏิกิริยากับอาหารที่มีรสเปรี้ยวได้ง่าย ซึ่งจะทำให้เกิดพิษภัยต่อผู้บริโภค ดังนั้นในการทำเป็นภาชนะอุปกรณ์จึงนิยมใช้ในลักษณะของโลหะผสม เช่น ทองเหลือง บรอนซ์ ซึ่งมีข้อดีคือเป็นตัวนำความร้อนที่ดีทนการผุกร่อน ไม่มีพิษและสามารถหล่อได้รูปร่างที่สวยงาม เป็นต้น

3.1.2.2 ทองเหลือง (Brass) เป็นโลหะผสมระหว่างทองแดงและสังกะสี ถ้าผสมสังกะสีในปริมาณมากขึ้นจะได้สารประกอบเชิงโลหะระหว่างทองแดงกับสังกะสีหลายชนิด ซึ่งมีผลทำให้เกิดความแข็งแรง ความเหนียวและคุณสมบัติทนการกัดกร่อน จะพบเครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ทำด้วยทองเหลืองบ้างเหมือนกัน เช่น กระทะทองเหลือง แต่จะมีข้อเสียคือเมื่อทิ้งไว้นาน ๆ จะเกิดคราบเขียวติดแน่น ชัดทำความสะอาดได้ยาก โดยเฉพาะที่ประดิษฐ์เป็นลวดลายเพื่อความสวยงาม

3.1.2.3 เหล็กผสมหล่อ เป็นภาชนะที่นำความร้อนได้ช้า แต่ความหนาของภาชนะจะช่วยให้มีคุณสมบัติเก็บความร้อนไว้ได้ดีไม่สะดวกในการใช้ เนื่องจากเป็นภาชนะที่มีน้ำหนักมากประกอบกับเกิดสนิมได้ง่าย แต่อย่างไรก็ตามยังพบมีผู้ใช้ภาชนะเหล็กอยู่ โดยเฉพาะใน

ร้านอาหารนิยมใช้เนื่องจากมีคุณสมบัติที่เก็บความร้อนไว้ได้ดี การล้างทำความสะอาดภาชนะเหล็กควรล้างด้วยสบู่ เพราะน้ำยาล้างจานหรือผงซักฟอกจะทำให้น้ำมันที่ทาเคลือบผิวภาชนะไว้หลุดไป ทำให้เกิดสนิมได้ง่าย และเมื่อใช้ปรุงอาหารต่อ ๆ ไปอาหารจะติดกระทะได้ง่าย

3.1.2.4 ภาชนะโลหะเคลือบโลหะบางชนิด ยังมีข้อจำกัดในการนำมาทำเป็นภาชนะบรรจุอาหาร เช่น เป็นสนิม บิดเบี้ยวง่าย ฯลฯ จึงมีการค้นหาวิธีในการแก้ปัญหาเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการใช้งานของภาชนะโลหะดังกล่าวให้สามารถใช้เป็นภาชนะที่มีคุณภาพดี และเพิ่มความคงทนรวมทั้งแก้ปัญหาคัดภาชนะของคราบอาหาร

3.1.2.5 อะลูมิเนียม (Aluminium) อะลูมิเนียม เป็น โลหะที่มีสีเงินที่มีการนำมาใช้อย่างแพร่หลาย เนื่องจากมีน้ำหนักเบา สามารถยึดเป็นเส้นหรือแผ่นยาว ๆ ได้ มีราคาถูก สามารถนำไปรีไซเคิลได้ จึงนิยมนำมาใช้เป็นภาชนะบรรจุอาหาร ภาชนะหุงต้ม เนื่องจากเนื้อโลหะมีคุณสมบัติของการถ่ายเทความร้อนได้เป็นอย่างดี ทำให้ความร้อนได้เร็วและสม่ำเสมอเหมาะสำหรับอาหารประเภททอด ข้อเสียของอะลูมิเนียมคือ ไม่ทนทานต่อการกัดกร่อนของกรดและด่าง จึงไม่เหมาะนำมาใช้ปรุงประกอบอาหารที่มีรสเปรี้ยว รูปแบบของภาชนะบรรจุอาหารจะพบได้หลายลักษณะ ส่วนใหญ่จะเป็นเนื้ออะลูมิเนียมผสมกับทองแดงและสังกะสีเพื่อให้เกิดความแข็งแรงและเหมาะสมกับการใช้งานมากที่สุด

3.1.2.6 เหล็กไร้สนิม หรือสแตนเลส (Stainless steel) เหล็กไร้สนิมที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบัน จะมีลักษณะวาว ผิวมัน ภาชนะที่ทำจากสแตนเลสเป็นภาชนะที่นิยมใช้เช่นกันเนื่องจากสแตนเลสมีส่วนผสมของโลหะหลายชนิด เช่น นิกเกิล โครเมียม เหล็ก และ โมลิบดีนัม จากการวิจัยพบว่าภาชนะเครื่องครัวที่ทำจากสแตนเลส อาจให้ประโยชน์ต่อร่างกาย เพราะสแตนเลสมีส่วนผสมของโครเมียมและธาตุเหล็กซึ่งเป็นแร่ธาตุที่จำเป็นต่อร่างกาย เมื่อนำมาใช้หุงต้มก็จะมีธาตุเหล่านั้นออกมาปะปนในอาหารเพียงเล็กน้อย จึงไม่เป็นอันตรายต่อร่างกายแต่กลับให้ประโยชน์ต่อผู้ที่ขาดโครเมียมและธาตุเหล็ก แต่ขณะเดียวกันสารนิกเกิลอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดอาการของผิวหนังในผู้ที่แพ้เหล็กได้ อย่างไรก็ตามนิกเกิลก็อาจจะละลายออกมาในอาหารที่เครื่องปรุงมีฤทธิ์เป็นกรดสูง เช่น การใช้น้ำส้มสายชู ดังนั้นคนที่มีอาการแพ้สารนิกเกิลก็อาจจะเลือกใช้ภาชนะ สแตนเลสที่เคลือบสารอีนาเมล ซึ่งเป็นสารเคมีที่ไม่ก่อให้เกิดปฏิกิริยากับอาหารที่มีฤทธิ์เป็นกรด

3.1.3 ภาชนะพลาสติก พลาสติก คือ โพลีเมอร์ที่สังเคราะห์ขึ้นมาจากปฏิกิริยาเคมีของสารประกอบอินทรีย์ ซึ่งส่วนใหญ่จะประกอบด้วย คาร์บอน ออกซิเจน ไฮโดรเจน และ ไนโตรเจน เป็นหลัก สามารถทำให้เป็นรูปต่าง ๆ ตามต้องการได้โดยใช้ความร้อนและแรงดันและสามารถคงรูปร่างนั้นได้เมื่อทำให้เย็นตัวลง พลาสติกมีแหล่งกำเนิดจากวัตถุดิบธรรมชาติ ได้แก่

ถ่านหิน ปีโตรเลียม และก๊าซธรรมชาติ และผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ เช่น เยื่อไม้ ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์พลาสติก เช่น ฟิ์มห่อหุ้มอาหาร โฟม ถุงหรือซอง เป็นต้น พลาสติกนั้นมีข้อได้เปรียบกว่าวัสดุอื่น ๆ หลายประการ กล่าวคือ มีความสามารถทำเป็นรูปแบบต่าง ๆ ได้ง่ายกว่า เช่น พลาสติกสามารถทำเป็นหลอดบีบได้ นอกจากนี้พลาสติกยังมีน้ำหนักเบา ไม่เป็นสนิมจึงนำมาใช้แทนโลหะได้ คุณสมบัติทั่วไปของพลาสติก ก็คือ เป็นวัตถุที่อุกสักระยะที่ขึ้นทั้งหมดหรือบางส่วนเป็นสารอินทรีย์มีน้ำหนักโมเลกุลสูง มีจุดหลอมเหลวสูงตั้งแต่ 80-350 องศาเซลเซียส เมื่ออยู่ที่อุณหภูมิต่ำกว่าจะแข็งและเปราะ มีความถ่วงจำเพาะต่ำ จึงมีน้ำหนักเบา เป็นฉนวนไฟฟ้า ไม่นำความร้อน ทนแรงกระแทกได้ดี มีความทนทานทางกลสูง โดยมากไม่ทำปฏิกิริยากับสารอินทรีย์ นอกจากนี้ยังมีคุณสมบัติพิเศษอื่น ๆ เช่น แข็ง ใส ทึบ อ่อนนุ่มยืดตัว เหนียว ทนต่อแรงกระแทก เบา ลอยน้ำ ทนความร้อน ทนสารเคมี ทำให้สีสวยงามได้

3.1.4 ภาชนะกระเบื้องเคลือบหรือเครื่องปั้นดินเผา เป็นภาชนะที่ทำขึ้นจากส่วนผสมหลักของดิน หิน และทรายเป็นวัสดุอนินทรีย์ที่มีโซ่โลหะและสามารถผ่านความร้อนที่อุณหภูมิสูงมากได้ โดยทั่วไปจะเป็นพวกซิลิกา อลูมินา หรือทั้ง 2 ชนิดผสมกัน มีคุณสมบัติเป็นฉนวนความร้อน ฉนวนไฟฟ้า มีความสามารถทนทานต่อการขีดข่วน ฯลฯ เป็นที่นิยมใช้กันมากในปัจจุบัน เครื่องปั้นดินเผาหรือเซรามิกนี้ สามารถแบ่งออกได้เป็นหลายชนิด ขึ้นอยู่กับส่วนผสม เทคนิคการทำ การเผา การเคลือบ และการตกแต่งสีหรือลวดลาย

3.1.5 ภาชนะที่ทำจากกระดาษ นิยมใช้เป็นภาชนะใช้ครั้งเดียวจะพบเห็นได้บ่อยในลักษณะของจานกระดาษ ถ้วยน้ำอัดลม ซึ่งมีการเคลือบขี้ผึ้ง เพื่อให้มีคุณสมบัติทนน้ำและความชื้น และที่นิยมใช้มากในปัจจุบันก็คือ การนำมาใช้เป็นภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นของเหลว เช่นนมสด น้ำผลไม้ ที่มักจะเรียกกันว่า นมกล่อง หรือนมยูเอสที ซึ่งเป็นภาชนะที่ทำจากกระดาษ ผันกับวัสดุอื่นที่ทนน้ำ เช่น อะลูมิเนียม ฟอยล์ เป็นต้น นอกจากนี้ในปัจจุบันยังพบมีการนำฟิล์มพลาสติกมาผันกับกระดาษ เพื่อใช้ห่ออาหารแห้งที่มีไขมันประเภทกัวยเตี๋ย ข้าวผัด ซึ่งนับว่าช่วยให้สะดวกมากขึ้น

3.1.6 ภาชนะที่ทำจากไม้ ภาชนะชนิดนี้พบมีใช้บ้าง ซึ่งมีทั้งชนิดที่ต้องการความสวยงาม เช่น ภาชนะที่ใช้ในร้านอาหาร หรือ โรงงานบางแห่ง ใช้ภาชนะทำจากไม้กับอาหารบางประเภท เช่น เชียง ซาม ถ้วยแบ่งสลัด เป็นต้น นอกจากนี้ การใช้ภาชนะไม้ของคนบางกลุ่มซึ่งเป็นการนิยมสืบทอดกันมานาน เช่น การใช้ภาชนะไม้ไผ่สานบรรจุข้าวเหนียวสำหรับบริโภคของคนไทยภาคอีสานหรือการใช้ตะเกียบไม้ของชาวจีน สำหรับปัญหาที่มักพบก็คือ ความไม่สะดวกในการล้างทำความสะอาด เช่น ภาชนะไม้ไผ่สานที่เรียกว่า กระต๊อบ หรือตะเกียบ หากล้างทำความสะอาด

สะอาดแล้วไม่ผึ่งแดดให้แห้งสนิทนานไปอาจเกิดราบนผิวภาชนะนั้นได้ เมื่อนำไปบรรจุอาหารหรือใช้สัมผัสกับอาหารก็อาจเกิดอันตรายได้

3.2 การล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อกำจัดสิ่งสกปรกต่าง ๆ ซึ่งเกิดขึ้นก่อนที่จะนำมาใช้และในระหว่างที่ใช้ในแต่ละครั้งด้วย การล้างทำความสะอาดเป็นสิ่งสำคัญต่อการประกอบอาหาร เนื่องจากมีผลต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร โดยตรงและยังเป็นการลดค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาได้อีกทางหนึ่งด้วย ดังนั้นภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ต้องได้รับการล้างทำความสะอาดที่พอเพียงและเหมาะสม รวมทั้งมีการบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอซึ่งวิธีการทำความสะอาดและการเลือกใช้สารทำความสะอาดจะต้องพิจารณาถึงชนิดของสิ่งสกปรกและประเภทพื้นผิวของภาชนะอุปกรณ์ที่จะทำความสะอาดเป็นสิ่งสำคัญ โดยมีขั้นตอนของการล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ดังนี้

3.2.1 แยกภาชนะเป็น 2 ประเภท คือ ประเภทภาชนะอาหารคาว และประเภทภาชนะใส่อาหารหวานและแก้วนํ้า

3.2.2 ก่อนล้างควรกวาดเศษอาหารทั้งหมดทิ้งในถังขยะ

3.2.3 ล้างภาชนะด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจาน เพื่อล้างคราบไขมัน เศษอาหารและสิ่งสกปรกที่ติดค้างอยู่ โดยใช้ฟองน้ำ ผ้าสะอาดหรือแผ่นใยสังเคราะห์ ช่วยในการทำความสะอาด ในฤดูหนาว หากใช้น้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจานจะช่วยกำจัดไขมันได้ง่ายขึ้น ทั้งนี้ในส่วนของน้ำยาที่ใช้ล้างภาชนะ ควรใช้น้ำยาล้างจาน ไม่ใช่ผงซักฟอก เพราะผงซักฟอกผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการซักฟอกชำระล้างสิ่งสกปรกออกจากเสื้อผ้า มีสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย อันตรายที่เกิดจากการได้รับสารเคมีที่ตกค้างในภาชนะที่ล้างด้วยผงซักฟอก จะทำให้มีอาการระคายเคืองต่อเยื่อบุทางเดินอาหาร คลื่นไส้ อาเจียนและถ้ารับประทานเข้าไปมาก ๆ จะทำให้อาการรุนแรงมากขึ้นช็อค หมดสติและตายได้

3.2.4 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้งหรือล้างด้วยน้ำไหล เพื่อล้างน้ำยาล้างจานและสิ่งสกปรกต่าง ๆ ที่ยังค้างอยู่ออกให้หมดและคว่ำให้แห้งไว้บนแคร์ ตะกร้า หรือตะแกรง ซึ่งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร แล้วปล่อยให้แห้งเอง หรือนำไปผึ่งแดดในบริเวณที่ไม่มีฝุ่น แผลงวันเพื่อช่วยฆ่าเชื้อโรค ห้ามใช้ผ้าเช็ด เพราะผ้าที่นำมาเช็ดนั้นอาจจะไม่สะอาดพอ เพื่อนำไปเช็ดภาชนะอุปกรณ์ซึ่งล้างสะอาดแล้ว ก็จะทำให้ภาชนะอุปกรณ์ถูกปนเปื้อนจากเชื้อโรคและสิ่งสกปรกได้อีกหรือถ้าผ้าที่นั้นสะอาดเพียงพอ แล้วนำไปเช็ดภาชนะอุปกรณ์ซึ่งยังเปียกยังไม่สะอาด ก็จะทำให้ผ้าที่นั้นสกปรกและเมื่อเช็ดต่อ ๆ ก็จะทำให้ภาชนะอุปกรณ์นั้นกลับสกปรก

3.2.5 ในกรณีที่เกิดโรคระบาด ให้ใช้น้ำร้อนอุณหภูมิ 82 - 87 องศาเซลเซียส หรือน้ำผสมคลอรีนที่มีความเข้มข้น 100 ppm. แช่ภาชนะไว้อย่างน้อย 2 นาที เพื่อฆ่าเชื้อโรค

3.3 การเก็บภาชนะอุปกรณ์

3.3.1 ภาชนะประเภท หม้อ กระทะ ต้องแขวนให้ด้วยในหันเข้าหาผนังเพื่อป้องกันฝุ่น สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

3.3.2 ซ้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้วสามารถวางเก็บได้ 2 ลักษณะ คือ วางตั้งให้ส่วนที่เป็นด้ามจับไว้ด้านบน ในภาชนะที่ไม่กว้างเกินไป และภาชนะที่ใส่ต้องโปร่งสะอาด โดยเฉพาะด้านในและด้านล่างของภาชนะ หรือวางเรียงนอนเป็นระเบียบไปทางเดียวกันและควรมีผ้าสะอาดหรือฝาภาชนะปิด โดยเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร (กรมอนามัย, 2549)

4. สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร หมายถึง บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายเป็นระเบียบ สะดวกต่อการทำงาน ไม่นำวัสดุมีพิษ ซึ่งเป็นอันตราย เช่น สารเคมีกำจัดแมลง และศัตรูพืชมาเก็บไว้ในบริเวณนี้เด็ดขาด มีการระบายอากาศที่ดี โดยมีปล่องระบายควัน กลิ่นจากการประกอบอาหาร มีบ่อดักไขมันจัดทำต่อระบายน้ำทิ้งที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ มีห้องส้วม และที่ปัสสาวะ ให้พอเพียงสำหรับการบริการลูกค้าและทำความสะอาดอยู่เสมอ บริเวณที่จำหน่ายอาหารหรือรับประทานอาหาร ก็ควรล้างทำความสะอาดอยู่เสมอเช่นกัน ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร การจัดสิ่งแวดล้อมของสถานที่ปรุงประกอบ จำหน่ายอาหารนับเป็นปัจจัยสำคัญอีกประการหนึ่งที่มีความสัมพันธ์ต่อความปลอดภัยของอาหาร เพราะถ้าสถานที่ดังกล่าวไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารแล้ว อาจเป็นปัจจัยเอื้ออำนวยต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคต่าง ๆ ลงสู่อาหารได้ การดำเนินงานเกี่ยวกับการปรับปรุงสถานที่สำหรับใช้ในกิจการอาหารแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ สถานที่เตรียมประกอบและปรุงอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร และห้องน้ำ ห้องส้วม โดยแต่ละส่วนต้องมีโครงสร้างและองค์ประกอบที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร จึงจะช่วยลดภาวะเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีต่าง ๆ ได้

4.1 สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร หมายถึง พื้นที่ที่ใช้ในการล้าง จัดเตรียม หรือปรุงอาหาร ซึ่งได้แก่ครัวของบ้านเรือน ครัวของร้านอาหาร และโรงครัวของโรงพยาบาล หรือสถาบันต่าง ๆ เป็นต้น โดยมีเกณฑ์พิจารณาในการจัดสถานที่เตรียมปรุงอาหาร ดังนี้

4.1.1 พื้นและพื้นที่ พื้นที่อยู่ในบริเวณห้องครัว หรือบริเวณที่ใช้เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ต้องสร้างด้วยวัสดุที่แข็งแรงและทำความสะอาดได้ง่าย มีลักษณะเรียบและไม่ดูดซึมน้ำไม่ลื่น ไม่มีรอยแตกหรือขรุขระ ไม่มีน้ำขัง ตรงมุมและรอยต่อระหว่างพื้นกับผนังควรทำเป็นรูปโค้ง เพื่อป้องกันสิ่งสกปรกติดอยู่ และสะดวกแก่การทำทำความสะอาด พื้นต้องไม่มีเศษอาหาร ขยะ และคราบสกปรกวัสดุที่ใช้ทำพื้นมีหลายชนิด เช่น คอนกรีต ผิวเรียบ กระเบื้องเคลือบ กระเบื้องยางหินขัด เป็นต้น

4.1.2 ประตู หน้าต่าง ควรมีพื้นที่ของประตู - หน้าต่างประมาณร้อยละ 20 ของพื้นที่ห้อง ประตู ควรเป็นชนิดเปิดออกด้านนอกและปิดได้เอง ตามประตู - หน้าต่าง ถ้าไม่ใช่ห้องปรับอากาศควรกรุด้วยลวดตาข่ายเพื่อป้องกันแมลงวันและสัตว์นำโรค

4.1.3 บริเวณที่เตรียม - ปรงอาหาร ในการเตรียมอาหารคิบเพื่อให้พร้อมสำหรับการปรงอาหาร หรือเตรียม ก่อนที่จะมีการล้างทำความสะอาด หั่น สับ ซอย แล่ รวมทั้งการปรงอาหารนั้นบริเวณที่เตรียม - ปรง

4.1.4 อ่างล้างอาหาร (หรืออ่างล้างจาน) ร้านอาหารขนาดใหญ่ อาจจะมีอ่างล้างอาหารคิบแยกโดยเฉพาะซึ่งควรอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร แต่ถ้าเป็นร้านอาหารขนาดเล็กหรือครัวของบ้านเรือน อาจใช้อ่างร่วมกับอ่างล้างภาชนะได้ โดยเมื่อล้างอาหารเสร็จแล้วต้องทำความสะอาดอ่างให้ทั่วถึง อย่างทิ้งไว้หมักหมมจนเป็นแหล่งอาหารของหนูหรือแมลงสาบได้

4.1.5 โต๊ะเตรียมอาหาร ทุกชั้นตอนในการเตรียมปรงอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการเลือกปอก หั่นหรือปรงอาหาร ต้องปฏิบัติบน โต๊ะเตรียมอาหารที่อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ผิวโต๊ะต้องทำด้วยวัสดุเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สเตนเลส โฟมก้ำ อะลูมิเนียม หรือ กระเบื้องเคลือบ เป็นต้น และ บริเวณเตาไฟ ควรตั้งอยู่ในจะมีมีการถ่ายเทอากาศ ระบายความร้อนได้ดี ไม่ควรตั้งอยู่กลางห้อง พื้น โต๊ะ และผนังบริเวณเตาไฟควรบุด้วยวัสดุทนไฟ ทำความสะอาดง่าย เช่น สเตนเลสและควรมีปล่องดูดอากาศเพื่อช่วยในการระบายควัน ทั้งนี้ต้องมีการทำความสะอาดเป็นประจำ เพราะถ้าทิ้งนานจนไขมันจับมาก จะทำให้ล้างทำความสะอาด ได้ยาก

4.1.6 ถังขยะ ในบริเวณที่เตรียมอาหารเป็นส่วนที่มีเศษอาหารทิ้งมาก ควรจัดให้มีถังขยะขนาดที่พอเหมาะ มีฝาปิดขณะที่ไม่ได้ใช้งาน หรือใช้ชนิดที่ฝาปิดมีช่องสำหรับทิ้งขยะได้ เช่น ทำเป็นรูปกรวยมีช่องตรงกลาง ซึ่งแบบหลังนี้อาจพบได้ในร้านอาหารขนาดใหญ่หรือโรงครัวของโรงพยาบาล อาจใช้ถุงพลาสติก รองไว้ภายในถังขยะ เมื่อขยะเต็มก็ผูกถุงและนำไปกำจัดต่อไป

4.1.7 การระบายอากาศและ แสงสว่าง การระบายอากาศเป็นสิ่งที่สำคัญมากสำหรับบริเวณห้องครัว บริเวณที่ใช้เตรียมปรงอาหารหรือโรงครัว ดังนั้น ในการก่อสร้างจึงควรคำนึงถึงทิศทางลมช่องระบายลม โดยเฉพาะบริเวณเตาไฟจะมีความร้อน กลิ่นและควันมาก จึงตั้งอยู่ในจะมีอากาศถ่ายเทได้ดี อาจใช้อุปกรณ์ช่วยในการระบายอากาศ เช่น พัดลมดูดอากาศ ปล่องระบายควัน ซึ่งต้องหมั่นดูแลรักษาให้มีสภาพดีใช้การ ได้หมั่นทำความสะอาดเพื่อขจัดคราบน้ำมัน ในส่วนของแสงสว่างนั้น เป็นสิ่งที่จำเป็นในการเตรียมปรงประกอบอาหารป้องกันมิให้เกิดอุบัติเหตุและทำให้สามารถมองเห็นคราบความสกปรกได้ง่าย เป็นการกระตุ้นให้ผู้ประกอบอาหารและผู้ที่เกี่ยวข้องดูแลเอาใจใส่ มีมาตรฐานกำหนดไว้ว่า ในที่ปรงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ต้องมีความเข้มข้นของ

แสงสว่างไม่น้อยกว่า 10 ฟุต-เทียน แต่ถ้าให้แสงจากธรรมชาติที่เข้าทางประตู หน้าต่าง ช่วยด้วยก็จะเป็นการดี เพราะทำให้ประหยัดไฟฟ้า หากจะติดตั้งหลอดไฟ ควรมีฝาครอบให้หลอดไฟ เพื่อป้องกันไม่ให้เศษแก้วจากหลอดไฟตกลงสู่อาหาร

4.1.8 อ่างล้างมือและอ่างล้างจานในร้านอาหารและบริเวณโรงครัวของโรงพยาบาลหรือสถาบัน ควรมีอ่างที่ใช้ล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีขนาดใหญ่พอที่จะสามารถล้างภาชนะได้โดยสะดวก มีความสูงพอเหมาะในการยืนล้าง เป็นอ่างที่มีช่องสำหรับระบายน้ำและต่อท่อหรือสายยาง เพื่อให้ น้ำระบายสู่ท่อระบายน้ำได้โดยสะดวกไม่กระเด็นหรือไหลเปื้อก และต้องมีอย่างน้อยสองอ่าง เพื่อใช้ล้างภาชนะอย่างน้อยสามชั้นตอนถ้ามีสองอ่างในอ่างที่สอง ต้องล้างด้วยน้ำไหลตลอดเวลา แต่ถ้าไม่ได้ล้างด้วยน้ำไหลควรมีอย่างน้อยสามอ่างถ้าใช้อ่างล้างภาชนะที่ไม่มีท่อระบายน้ำควรใช้อย่างน้อยสามใบ และต้องเปลี่ยนน้ำบ่อย ๆ ให้สะอาดอยู่เสมอ

4.1.9 บ่อดักไขมันและบ่อดักเศษอาหาร นำเสียจากการปรุงประกอบอาหาร เป็นน้ำเสียที่มีไขมันและเศษอาหารมาก ซึ่ง ไขมันมักเป็นปัญหาต่อระบบบำบัดน้ำเสีย เนื่องจากไขมันเป็นสารประกอบอินทรีย์ที่มีเสถียรภาพสูงและถูกย่อยสลายโดยแบคทีเรียได้ยาก นอกจากนั้น ไขมันเมื่อไหลลงสู่ท่อระบายน้ำก็มักจะเกาะติดอยู่ที่ผิวท่อ ทำให้เกิดปัญหาท่ออุดตัน ไขมันเมื่อเข้าสู่ระบบบำบัดจะรบกวนการทำปฏิกิริยาของจุลินทรีย์และขัดขวางการการถ่ายเทออกซิเจนจากอากาศสู่น้ำ ซึ่งเป็นผลให้ระดับออกซิเจนละลายในน้ำไม่เพียงพอต่อการดำรงชีวิตของจุลินทรีย์ที่ใช้ในการบำบัดน้ำเสีย ทำให้ระบบบำบัดน้ำเสียมีปัญหาได้ ดังนั้นจึงควรมีการติดตั้งบ่อดักเศษอาหารและบ่อดักไขมัน ก่อนที่จะปล่อยน้ำเสียจากการปรุง ประกอบอาหาร ลงสู่ระบบบำบัดหรือท่อสาธารณะ บ่อดักไขมันทำได้โดยใช้หลักการที่น้ำมันจะเบากว่าน้ำ จึงลอยตัวอยู่บนน้ำ ทำให้น้ำทิ้งไหลออกทางท่อด้านล่าง เหลือไขมันลอยเป็นฝ้าอยู่ด้านบน สามารถกำจัดได้โดยการตักทิ้งและควรทำทุกวัน

4.1.10 ตู้เย็นและตู้เก็บอาหารอาหารแต่ละประเภทมีการเก็บรักษาต่างกัน สำหรับอาหารสดที่เสีง่าย เช่น เนื้อ ปลา กุ้ง หมู ไก่ นม และผลิตภัณฑ์นม ต้องเก็บในที่ที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 7.5 องศาเซลเซียส คือ เก็บในตู้เย็นแข็ง หรือตู้เย็น โดยอาจเก็บในช่องแช่แข็งหรือชั้นวางของใต้ช่องแช่แข็ง ซึ่งจะมีอุณหภูมิธรรมดา ตู้เย็นที่ใช้เก็บของนี้ควรจัดเก็บของให้เป็นสัดส่วนเป็นระเบียบ แยกประเภทอาหาร ไม่ให้ปะปนกัน และควรล้างก่อนนำเข้าเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารแห้งทั่วไป เช่น น้ำตาล น้ำปลา ข้าวสาร ควรจัดเก็บให้เป็นระเบียบในตู้หรือชั้นวางของ ซึ่งควรสูงจากพื้น ไม่นต่ำกว่า 60 เซนติเมตร ทั้งนี้เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และสะดวกในการทำความสะดวก ยกเว้นอาหารบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทสามารถเก็บสูงจากพื้น ได้อย่างน้อย 30 เซนติเมตร

4.2 สถานที่รับประทานอาหาร ภายในสถานที่รับประทานอาหารควรจัดให้สะอาด สบายและเป็นระเบียบ โดยมีองค์ประกอบพื้นฐานดังนี้

4.2.1 พื้นในบริเวณที่รับประทานอาหาร ควรสร้างด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน ทำความสะอาดได้ง่าย มีลักษณะเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่มีรอยแตกหรือชำรุด ตรงมุมรอยต่อระหว่างพื้น กับฝาผนัง ควรโค้งมนเพื่อป้องกันสิ่งสกปรกติดอยู่ และสะดวกในการทำทำความสะอาดพื้นในห้อง รับประทานอาหารต้องทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน ทั้งก่อนและหลัง ก่อนประกอบกิจการดูแล มิให้มีเศษขยะ เศษอาหารหรือความสกปรกต่าง ๆ

4.2.2 ผนังและเพดาน ควรทาสีอ่อน ๆ เพื่อช่วยให้บริเวณที่รับประทานอาหาร สว่างและมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย ต้องหมั่นทำความสะอาดอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง ไม่ให้มีคราบ สกปรกหรือหยากไย่

4.2.3 การระบายอากาศภายในบริเวณที่รับประทานอาหาร ควรมีการระบายอากาศ ที่ดีไม่ร้อนอบอ้าว ไม่มี ฝุ่น ไม่มีกลิ่นคาว ถ้าเป็นร้านอาหารที่มีห้องปรับอากาศต้องแบ่งส่วนของ พื้นที่รับประทานอาหารให้เป็นเขตปลอดบุหรี่ โดยติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ที่สามารถมองเห็น ได้ชัดเจน

4.2.4 โตะเก้าอี้สำหรับรับประทานอาหารควรอยู่ในสภาพดี มั่นคง แข็งแรง พื้นผิว เรียบ ไม่หลุดลอก หรือถลอกจนก่อให้เกิดความสกปรก ไม่มีคราบอาหาร หรือคราบสกปรกที่ทิ้งไว้ นานจนทำความสะอาดได้ยาก และจัดเป็นระเบียบ

4.2.5 ประตูและหน้าต่างในห้องรับประทานอาหารควรมีประตู หน้าต่างเพียงพอ คือประมาณร้อยละ 20 ของพื้นที่ทั้งห้อง ประตูควรเป็นชนิดเปิดออกด้านนอก และปิดเองได้ ตาม ประตู หน้าต่าง ถ้าไม่ใช่ห้องปรับอากาศควรกรุด้วยลวดตาข่ายเพื่อป้องกันแมลงวันและสัตว์นำโรค

4.2.6 แสงสว่าง ในบริเวณที่รับประทานอาหาร ควรมีแสงสว่างอย่างเพียงพอ ซึ่ง อาจเป็นแสงสว่างจากธรรมชาติหรือแสงสว่างจากดวงไฟฟ้า ซึ่งควรตรวจตราสายไฟ ปลั๊กไฟอย่าง สม่ำเสมอหากชำรุดต้องรีบแก้ไขและควรมีฝาครอบให้หลอดไฟเพื่อป้องกันไม่ให้เศษแก้วจาก หลอดไฟตกสู่อาหาร สำหรับในห้องรับประทานอาหารควรมีแสงสว่างอย่างน้อย 8-10 ฟุต-เทียน สี ของผนังและเพดาน ก็มีมีส่วนช่วยให้เกิดความสว่างได้ คือถ้าพื้นผิว ผนังเพดานทาสีขาวจะทำให้ เกิดการสะท้อนแสงได้มาก ความสว่างภายในห้องก็จะมีความมาก แต่ถ้าทาผิวผนังเพดานด้วยสีเทา สี น้ำตาล การสะท้อนแสงสว่างจะมีน้อย ทำให้เกิดความสว่างในห้องนั้นน้อยลงด้วย

4.3 ห้องน้ำ ห้องส้วม ภายในร้านอาหารควรมีห้องน้ำสะอาด เพียงพอ ปลอดภัย ให้ได้มาตรฐาน หรือ Healthy Accessibility Safety (HAS) หมายถึง ส้วมจะต้องได้รับการ

ดำเนินการให้ถูกหลักสุขาภิบาล เช่น ห้องส้วม และสุขภัณฑ์ทั้งหมดจะต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีวัสดุอุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวกไว้บริการ เช่น อ่างล้างมือ น้ำสะอาด สบู่ล้างมือ กระดาษชำระเพียงพอ การเก็บกักหรือบำบัดสิ่งปฏิกูลถูกต้อง และมีสภาพแวดล้อมสวยงาม ซึ่งจะส่งผลดีต่อร่างกาย และจิตใจของผู้ให้บริการ (กรมอนามัย, 2549)

5. สัตว์ แมลงนำโรค หมายถึง หนู แมลงวัน แมลงสาบ มด รวมทั้งสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว นก ฯลฯ ซึ่งสามารถนำเชื้อโรคต่าง ๆ มาปนเปื้อนในอาหารและภาชนะอุปกรณ์ได้ ดังนั้น จึงต้องมีการควบคุมและป้องกันโดยการจัดสภาพแวดล้อม ของสถานที่ ให้สะอาดเป็นระเบียบ เพื่อไม่ให้เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์ แมลงนำโรค และการใช้สารเคมีกำจัด จะต้องระมัดระวังเป็นพิเศษ สัตว์ แมลงพาหะนำโรคหลายชนิดที่นำเชื้อโรคมารู้น โดยที่เชื้อโรคจะติดมากับลำตัว ปีก ขน หรือปะปนมากับน้ำลาย ปัสสาวะ อุจจาระของสัตว์ และแมลงดังกล่าว เมื่อสัตว์ แมลงไปติดอมอาหารที่ปรุงสุกแล้วและไม่มีการปกปิดหรือป้องกันให้มิดชิด ทำให้อาหารปนเปื้อนเชื้อโรค และสิ่งสกปรกได้ ถ้านำอาหารนั้นมารับประทานอาจทำให้เจ็บป่วยได้ สัตว์ แมลงพาหะนำโรคที่สำคัญและพบบ่อย ๆ ได้แก่ หนู แมลงวัน แมลงสาบและอื่น ๆ ดังนั้น การควบคุมสัตว์ แมลงพาหะนำโรค จึงมีความสำคัญ และจำเป็นต้องรู้จักวงจรชีวิต และลักษณะความเป็นอยู่ของสัตว์แมลงพาหะนำโรคเหล่านั้น เพื่อวางแผนทางและวิธีการในการควบคุมกำจัดที่เหมาะสมต่อไป (กรมอนามัย, 2549)

กฎหมาย ระเบียบ ข้อปฏิบัติทางสุขาภิบาลของร้านอาหาร

จากหลักการสุขาภิบาลอาหาร กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จึงได้นำมาใช้ในการกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการ เป็นเกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพ เพื่อให้เจ้าหน้าที่ใช้ในการตรวจรับรอง ร้านอาหาร จำนวน 15 ข้อ ดังนี้

1. สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน โดยกำหนดให้ ความสะอาด หมายถึง ไม่มีเศษขยะ คราบไขมันหรือหยากไย่ ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ เป็นระเบียบ หมายถึง มีการจัดเครื่องเรือนและวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ไว้อย่างเป็นระเบียบไม่มีสิ่งของรกรุงรัง หรือวางเกะกะ สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง และในประเด็นของเป็นสัดส่วน หมายถึง มีการจัดบริเวณต่าง ๆ ในการปฏิบัติงานไว้เป็นสัดส่วนตามลักษณะการปฏิบัติงานจัดเป็นระบบและไม่เป็นสาเหตุที่จะทำให้อาหารปนเปื้อน

2. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำห้องส้วมหรือในบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนสิ่งสกปรกได้ และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่าง

น้อย 60 เซนติเมตร ซึ่งการเตรียมปรุงอาหารให้หมายความรวมถึง การเตรียม การล้าง การปรุง การเก็บ การวางอาหารและภาชนะใส่อาหารทั้งอาหารก่อนปรุงและอาหารที่ปรุงเสร็จ

3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น มีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) ซึ่งมีความหมายของความปลอดภัย คือ ไม่ใช่สารปลอมปน สารที่ไม่ใช่อาหาร หรือสารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภค

4. อาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ให้ปะปนกัน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน เช่น ผักสดและ ผลไม้ แยกเก็บระหว่างก่อนล้างกับหลังล้างทำความสะอาดแล้ว อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบแยกเก็บกับอาหารสดที่เป็นอาหารทะเล และเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียสซึ่งอาจเป็นตู้เย็น ห้องเย็น หรือแช่น้ำแข็ง และแยกเก็บอาหารปรุงสำเร็จ

5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว หมายถึง อาหารที่พร้อมจะบริโภคได้ทันทีต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดโดยฝาภาชนะ ฝาชี หรืออุปกรณ์สำหรับปกปิดอาหาร และปกปิดไว้ตลอดเวลา (ยกเว้นเวลาที่ตักอาหารจำหน่าย) และตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด หมายถึง ต้องเป็นน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นมาเพื่อใช้ในการบริโภคโดยตรง ไม่มีตะกอน เมื่อละลายน้ำแล้วควรเป็นน้ำที่สะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดที่สามารถเก็บความเย็นได้ดีใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักที่มีด้ามยาวเพียงพอที่จะสามารถหยิบจับโดยมือไม่สัมผัสกับน้ำแข็ง หรือไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน โดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และในภาชนะใส่น้ำแข็งต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะร่วมไว้

7. ภาชนะทุกประเภท ต้องล้างให้สะอาดด้วยการใช้น้ำยาล้างภาชนะทำความสะอาด ขัดถู กำจัดเศษอาหาร และคราบไขมัน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด อีก 2 ครั้งหรือน้ำไหล โดยน้ำที่ล้างจะต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอ ทั้งนี้ที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

8. เหยียงที่ใช้ต้องไม่แตกร้าว เป็นร่อง ไม่ขึ้นรา ไม่มีคราบไขมันหรือคราบสกปรกฝังแน่น จนอาจเป็นเหตุให้อาหารได้รับการปนเปื้อนได้ ทั้งเหยียงและมีด ต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบและผักผลไม้

9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้วสามารถวางเก็บได้ 2 ลักษณะ คือ วางตั้งให้ส่วนที่เป็นด้ามจับไว้ด้านบน ในภาชนะที่ไม่กว้างเกินไป และภาชนะที่ใส่ต้องโปร่งสะอาด โดยเฉพาะด้านในและด้านล่างของภาชนะ หรือวางเรียงนอนเป็นระเบียบไปทางเดียวกันและควรมีผ้าสะอาดหรือฝาภาชนะปิด โดยเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

10. มูลฝอย มีการเก็บรวบรวม มิดชิด เรียบร้อย ไม่มีน้ำเสียจากขยะไหลเลอะเทอะ ไม่เป็นแหล่งอาหารและแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์นำโรค ในส่วนของน้ำเสียต้องมีรางหรือท่อระบายน้ำเสียจากจุดต่าง ๆ ที่ใช้การได้ดี ไม่ชำรุด มีการคัดกรองเศษอาหารเป็นระยะ ๆ ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง เช่น แม่น้ำ ลำคลอง บึง ทะเล

11. ห้องส้วมที่อยู่ในบริเวณร้านอาหาร ทั้งห้องส้วมสำหรับผู้บริโภค ห้องส้วมสำหรับผู้สัมผัสอาหารและพนักงานของร้านอาหาร จะต้องสะอาด พื้นผนัง ไม่มีคราบสกปรกเป็นที่น่ารังเกียจ ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่ หรือน้ำยาล้างมือใช้ตลอดเวลา

12. ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะและที่ทำงาน เกี่ยวข้องกับอาหารทุกคน ต้องแต่งกายสะอาด เรียบร้อย สวมเสื้อมีแขน สำหรับผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดและสวมหมวกหรือเน็ตที่สามารถเก็บรวบรวมได้เรียบร้อย

13. ผู้สัมผัสอาหารทุกคน ต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือน้ำยาล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารทุกครั้ง นอกจากนั้นยังควรล้างมือให้สะอาดทันทีหลังจากออกจากห้องส้วมหรือหลังจับต้องสิ่งสกปรกสำหรับอาหารที่ปรุงสำเร็จห้ามใช้มือสัมผัสอาหาร โดยตรงต้องใช้อุปกรณ์ที่สะอาดปลอดภัยในการหยิบจับอาหารเช่น คีบ ทัพพี ถังมือ

14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด โดยเฉพาะบาดแผลหรือฝีที่หนอง จะต้องหยุดหรือหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ควรไปปฏิบัติหน้าที่อื่นแทน จนกว่าแผลจะหายสนิท จึงกลับมาปฏิบัติหน้าที่ได้ตามปกติ

15. ผู้สัมผัสอาหารที่มีอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ เช่น วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้ไทฟอยด์ โรคบิด อหิวาตกโรค ไข้สวกไส ไข้หัด โรคทางทวาร โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ โรคไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ ต้องหยุดปฏิบัติงานและได้รับการรักษาจนกว่าจะหายขาด ไม่มีเชื้อโรคอยู่ในร่างกายแล้ว จึงกลับมาปฏิบัติงานได้ตามปกติ (กรมอนามัย, 2543)

แนวคิดเกี่ยวกับความรู้

1. ความหมายของความรู้ นักวิชาการและผู้รู้ได้ให้ คำจำกัดความของคำว่าความรู้ ดังนี้
 ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2520, หน้า 16) ได้ให้คำอธิบายว่า ความรู้ เป็นพฤติกรรมขั้นต้นที่ผู้เรียนรู้เพียงแต่เกิดความจำได้ โดยอาจจะเป็นการนึกได้หรือโดยการมองเห็น ได้ยิน จำได้ ความรู้ใน

ชั้นนี้ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับคำจำกัดความ ความหมาย ข้อเท็จจริง กฎเกณฑ์ โครงสร้างและวิธีแก้ไข ปัญหา เหล่านี้ เป็นต้น

ราชบัณฑิตสถาน (2546) ให้ความหมายของความรู้ไว้ว่า เป็นสิ่งที่สั่งสมมาจากการศึกษาเล่าเรียน การค้นคว้า หรือประสบการณ์ รวมทั้งความสามารถเชิงปฏิบัติและทักษะ

เบนจามิน บลูม (Bloom, 1971 อ้างถึงใน อักษร สวัสดิ์ 2542, 26-28) ได้ให้ความหมายของความรู้ ว่าหมายถึง เรื่องที่เกี่ยวกับการระลึกถึงสิ่งเฉพาะ วิธีการและกระบวนการต่าง ๆ รวมถึงแบบกระสวนของ โครงการวัตถุประสงค์ในด้านความรู้ โดยเน้นในเรื่องของกระบวนการทางจิตวิทยาของความจำ อันเป็นกระบวนการที่เชื่อมโยงเกี่ยวกับการจัดระเบียบ

จากความหมายดังกล่าว สรุปได้ว่า ความรู้ หมายถึง ความสามารถทางสติปัญญา ที่จะจดจำข้อเท็จจริง กฎ ทฤษฎี รายละเอียดของเรื่องราว หรือสิ่งที่เคยมีประสบการณ์มาก่อน โดยการมองเห็น การฝึก ได้ยิน หรือการนึกได้

2. ระดับของความรู้

เบนจามิน บลูม (Bloom, 1971 อ้างถึงใน อักษร สวัสดิ์, 2542, หน้า 26 - 28) ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับการรับรู้หรือพุทธิพิสัย (Cognitive domain) ของคน ว่าประกอบด้วยความรู้ตามระดับต่าง ๆ รวม 6 ระดับ ซึ่งอาจพิจารณาจากระดับความรู้ในขั้นต่ำไปสู่ระดับของความรู้ในระดับที่สูงขึ้นไป โดยบลูมและคณะ ได้แจกแจงรายละเอียดของแต่ละระดับไว้ดังนี้

1. ความรู้ (Knowledge) หมายถึง การเรียนรู้ที่เน้นถึงการจำและการระลึกได้ถึงความคิด วัตถุ และปรากฏการณ์ต่าง ๆ ซึ่งเป็นความจำที่เริ่มจากสิ่งง่าย ๆ ที่เป็นอิสระแก่กัน ไปจนถึงความจำในสิ่งที่ยุ่งยากซับซ้อนและมีความสัมพันธ์ระหว่างกัน

2. ความเข้าใจหรือความคิดรวบยอด (Comprehension) เป็นความสามารถทางสติปัญญาในการขยายความรู้ ความจำ ให้กว้างออกไปจากเดิมอย่างสมเหตุสมผล การแสดงพฤติกรรมเมื่อเผชิญกับสื่อความหมาย และความสามารถในการแปลความหมาย การสรุป หรือการขยายความสิ่งใดสิ่งหนึ่ง

3. การนำไปปรับใช้ (Application) เป็นความสามารถในการนำความรู้ (Knowledge) ความเข้าใจหรือความคิดรวบยอด (Comprehension) ในเรื่องใด ๆ ที่มีอยู่เดิม ไปแก้ไขปัญหาที่แปลกใหม่ของเรื่องนั้น โดยการใช้ความรู้ต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งวิธีการกับความคิดรวบยอดมาผสมผสานกับความสามารถในการแปลความหมาย การสรุปหรือการขยายความสิ่งนั้น

4. การวิเคราะห์ (Analysis) เป็นความสามารถและทักษะที่สูงกว่าความเข้าใจ และการนำไปปรับใช้ โดยมีลักษณะเป็นการแยกแยะสิ่งที่จะพิจารณาออกเป็นส่วนย่อย ที่มีความสัมพันธ์กัน

รวมทั้งการสืบค้นความสัมพันธ์ของส่วนต่าง ๆ เพื่อดูว่าส่วนประกอบปลีกย่อยนั้นสามารถเข้ากันได้หรือไม่ อันจะช่วยให้เกิดความเข้าใจต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใดอย่างแท้จริง

5. การสังเคราะห์ (Synthesis) เป็นความสามารถในการรวบรวมส่วนประกอบย่อย ๆ หรือส่วนใหญ่ ๆ เข้าด้วยกันเพื่อให้เป็นเรื่องราวอันหนึ่งอันเดียวกัน การสังเคราะห์จะมีลักษณะของการเป็นกระบวนการรวบรวมเนื้อหาสาระของเรื่องต่าง ๆ เข้าไว้ด้วยกัน เพื่อสร้างรูปแบบหรือโครงสร้างที่ยังไม่ชัดเจนขึ้นมาก่อน อันเป็นกระบวนการที่ต้องอาศัยความคิดสร้างสรรค์ภายในขอบเขตของสิ่งที่สิ่งที่กำหนดให้

6. การประเมินผล (Evaluation) เป็นความสามารถในการตัดสินเกี่ยวกับความคิด ค่านิยม ผลงาน คำตอบ วิธีการและเนื้อหาสาระเพื่อวัตถุประสงค์บางอย่าง โดยมีการกำหนดเกณฑ์ (Criteria) เป็นฐานในการพิจารณาตัดสิน การประเมินผล จัดได้ว่าเป็นขั้นตอนที่สูงสุดของพุทธิลักษณะ (Characteristics of cognitive domain) ที่ต้องใช้ความรู้ความเข้าใจ การนำไปปรับใช้ การวิเคราะห์และการสังเคราะห์เข้ามาพิจารณาประกอบกันเพื่อทำการประเมินผลสิ่งหนึ่งสิ่งใด

3. การวัดความรู้

เครื่องมือในการวัดความรู้มีหลายชนิด แต่ละชนิดก็เหมาะสมกับการวัดความรู้ตามคุณลักษณะซึ่งแตกต่างกันออกไป ในที่นี้จะกล่าวถึงเครื่องมือที่ใช้วัดความรู้ที่นิยมกันมาก คือ แบบทดสอบ (บุญธรรม กิจปริคาบวิสุทธิ, 2531, หน้า 21 - 25) ซึ่งถือว่าเป็นสิ่งเร้าเพื่อนำไปเร้าผู้ถูกสอบให้แสดงอาการตอบสนองออกมาด้วยพฤติกรรมบางอย่าง เช่น การพูด การเขียน ทำทาง เพื่อให้สามารถสังเกตเห็นหรือสามารถนับจำนวนปริมาณได้ เพื่อนำไปแทนอันดับหรือคุณลักษณะของบุคคลนั้น รูปแบบของข้อสอบหรือแบบทดสอบมี 3 ลักษณะ (ไพศาล หวังพานิช, 2536, หน้า 35 - 36) ดังนี้

1. ข้อสอบปากเปล่า เป็นการสอบโดยการให้การตอบโต้ด้วยวาจาหรือคำพูดระหว่างผู้ทำการสอบกับผู้ถูกสอบโดยตรง หรือบางครั้งเรียกว่า “การสัมภาษณ์”

2. ข้อสอบข้อเขียน ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ

2.1 แบบความเรียง เป็นแบบที่ต้องการให้ผู้ตอบอธิบายเรื่อง บรรยายเรื่องราว ประพันธ์หรือวิพากษ์วิจารณ์เรื่องราวเกี่ยวกับความรู้

2.2 แบบจำกัดความ เป็นข้อสอบที่ผู้ตอบพิจารณาเปรียบเทียบตัดสินข้อความหรือรายละเอียดต่าง ๆ มี 4 แบบ คือ แบบถูกผิด แบบเติมคำ แบบจับคู่ และแบบเลือกตอบ



3. ข้อสอบภาคปฏิบัติ เป็นข้อสอบที่ไม่ต้องการให้ผู้ถูกสอบตอบสนองออกมาด้วยคำพูด หรือการเขียนเครื่องหมายใด แต่มุ่งให้แสดงพฤติกรรมด้วยการกระทำจริง มักเป็นข้อสอบใน เนื้อหาวิชาที่ต้องการให้ปฏิบัติจริง

การวัดความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร เป็นการวัดความรู้ของผู้ประกอบการที่ เกี่ยวกับข้อกำหนดมาตรฐานการสุขาภิบาลร้านอาหาร โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์

แนวคิดเกี่ยวกับทัศนคติ

1. ความหมายของทัศนคติ

ราชบัณฑิตยสถาน (2546) ให้ความหมายของทัศนคติเพียงสั้น ๆ ไว้ว่า เป็นแนวความคิด เห็น

บุญธรรม กิจปริดาปริสุทธิ์ (2551, หน้า 308) กล่าวไว้ว่า เจตคติ หรือ ทัศนคติ คือ กิริยา ทำที่รวม ๆ ของบุคคลที่เกิดจากความพร้อมหรือความโน้มเอียงของจิตใจ ซึ่งแสดงออกต่อสิ่งเร้าหนึ่ง ๆ เช่น วัตถุ สิ่งของและสถานการณ์ต่าง ๆ ในสังคม โดยแสดงออกในทางสนับสนุนซึ่งมีความรู้สึกเห็น ดี เห็นชอบต่อสิ่งเร้า นั้น หรือในทางต่อต้านซึ่งมีความรู้สึกที่ไม่เห็นดี ไม่เห็นชอบต่อสิ่งเร้า นั้น

ทริแอนดิส (Triandis, 1971, p. 2) ได้ให้ความหมายว่า ทัศนคติเป็นความคิดที่ประกอบ ไปด้วยอารมณ์ ความรู้สึก ซึ่งเป็นแรงจูงใจที่ทำให้เกิดการกระทำเฉพาะอย่างต่อสถานการณ์ที่ เกิดขึ้น

แอลพอร์ต (Allport, 1978, p. 256) ได้ให้ความหมายว่า ทัศนคติ หมายถึง สภาวะของ ความพร้อมทางด้านจิต ซึ่งเกิดขึ้นจากประสบการณ์ สภาวะความพร้อมนี้จะเป็นแรงที่จะกำหนด ทิศทางของปฏิกิริยาของบุคคลที่จะมีต่อบุคคลหรือสถานการณ์ที่เกี่ยวข้อง

กล่าวโดยสรุป ทัศนคติ หมายถึง ความรู้สึก หรือท่าทีของบุคคลที่มีต่อบุคคล วัตถุสิ่งของ หรือสถานการณ์ต่าง ๆ เป็น ไปในทำนองที่พึงพอใจ หรือไม่พึงพอใจ เห็นด้วย หรือไม่เห็นด้วยก็ได้

2. หน้าที่ของทัศนคติ

ประสิทธิ์ ทองอุ่น และคนอื่น ๆ (2542, หน้า 293) ได้กล่าวถึงหน้าที่ของทัศนคติว่า ทัศนคติมีหน้าที่พื้นฐาน 4 ประการ คือ

2.1. ปรับตัวเพื่อให้บรรลุเป้าหมาย เช่น การปรับปรุงกิริยาท่าทางและการแต่งกาย

2.2. ปกป้องตนเอง เช่น การแสดงออกเพื่อแสดงความสูงส่งของตนเองหรือปกป้องมิ ให้ตนเองดูต่ำต้อยในสายตาของผู้อื่น

2.3. แสดงค่านิยมของตน ทักษะคิดเป็นการแสดงออกที่สะท้อนความเชื่อ ค่านิยมใน ส่วนลึกของบุคคล

2.4. ให้และรับข้อมูลความรู้ ซึ่งเป็นการตอบสนองความต้องการของมนุษย์ ในการ รับรู้และเผยแพร่ข้อมูล ความรู้ระหว่างตนเองและ โลกกว้างที่อยู่ล้อมรอบตัวเอง

3. การก่อตัวทางทัศนคติ

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2526, หน้า 91- 93) กล่าวถึงแหล่งสำคัญที่ทำให้เกิดทัศนคติไว้ 4 แหล่ง ดังต่อไปนี้

3.1. ประสบการณ์เฉพาะอย่าง (Specific experiences) วิธีการหนึ่งที่เราเรียนรู้ทัศนคติ คือ จากการมีประสบการณ์เฉพาะอย่างกับสิ่งที่เกี่ยวข้องกับทัศนคตินั้น ตัวอย่างเช่น ถ้าเรามี ประสบการณ์ที่ดีในการติดต่อกับบุคคลหนึ่ง เราจะมีความรู้สึกรับชอบบุคคลนั้น ในทางตรงข้ามถ้ามี ประสบการณ์ที่ไม่ดีจากการ ได้พบปะหรือติดต่อกับบุคคลนั้น เราก็มักจะมีแนวโน้มที่จะไม่ชอบ บุคคลนั้นได้

3.2. การติดต่อสื่อสารกับบุคคลอื่น (Communication From others) ทัศนคติหลาย อย่างของบุคคลเกิดขึ้นจากผลของการ ได้ติดต่อสื่อสารกับบุคคลอื่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากการ เรียนรู้อย่างไม่เป็นทางการ

3.3. สิ่งที่เป็นแบบอย่าง (Models) ทัศนคติบางอย่างของเราถูกสร้างขึ้นจากการ เลียนแบบจากคนอื่น

3.4. องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับสถาบัน (Institutional factors) ทัศนคติของบุคคล หลายอย่างเกิดขึ้นสืบเนื่องมาจากสถาบัน เช่น โรงเรียน สถานที่ประกอบพิธีทางศาสนาหน่วยงาน ต่างๆ สถาบันเหล่านี้จะเป็นแหล่งที่มา และสิ่งช่วยสนับสนุนให้เกิดทัศนคติบางอย่างได้

4. องค์ประกอบของทัศนคติ จากการตรวจเอกสารเกี่ยวกับองค์ประกอบของทัศนคติ พบว่า มีนักจิตวิทยาได้เสนอความคิดไว้ 3 แบบ คือ ทัศนคติแบบ 3 องค์ประกอบ ทัศนคติแบบ 2 องค์ประกอบ และ ทัศนคติแบบ 1 องค์ประกอบ ดังนี้

4.1. ทัศนคติมี 3 องค์ประกอบ นักจิตวิทยาในกลุ่มนี้เห็นว่าคนเราจะมีทัศนคติต่อสิ่งหนึ่ง สิ่งใดได้จะต้องมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนั้นและเคยมีประสบการณ์ เคยเห็น เคยสัมผัสสิ่งนั้น มาแล้ว จึงทำให้เกิดความรู้สึก ทำที่ต่อสิ่งนั้นได้ ถ้าไม่เคยรู้ไม่เคยเห็นสิ่งนั้นมาก่อนเลย จะแสดง ความรู้สึก ทำที่ต่อสิ่งนั้นไม่ได้ นักจิตวิทยาในกลุ่มนี้จึงเสนอว่าทัศนคติประกอบด้วย 3 องค์ประกอบที่ มีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องซึ่งกันและกัน ได้แก่

4.1.1 องค์ประกอบด้านความรู้ (Cognitive Component) ประกอบด้วยการรับรู้ ความเชื่อ ความรู้ ความคิดและความคิดเห็นของบุคคลที่มีต่อที่หมายของทัศนคติ

4.1.2 องค์ประกอบด้านท่าที ความรู้สึก (Affective Component) หมายถึง ความรู้สึกชอบ - ไม่ชอบ หรือท่าทางที่ดี - ไม่ดีของบุคคลที่มีต่อที่หมายของทัศนคติ

4.1.3 องค์ประกอบด้านการปฏิบัติ (Behavioral Component) หมายถึง แนวโน้ม หรือความพร้อมที่บุคคลจะปฏิบัติ หากมีสิ่งเร้าหรือที่หมายของทัศนคติที่เหมาะสมจะเกิดการปฏิบัติ หรือมีปฏิกิริยาอย่างใดอย่างหนึ่ง

4.2. ทัศนคติมี 2 องค์ประกอบ แนวคิดนี้จะระบุว่า ทัศนคติมี 2 องค์ประกอบ คือ องค์ประกอบด้านความรู้ (Cognitive Component) และ องค์ประกอบด้านท่าที ความรู้สึก (Affective Component) ไม่มีองค์ประกอบด้านการปฏิบัติ

4.3. ทัศนคติมีองค์ประกอบเดียว แนวคิดนี้จะระบุว่า ทัศนคติมีองค์ประกอบเดียว คือ ท่าทีความรู้สึกในทางชอบหรือไม่ชอบที่บุคคลมีต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใด ซึ่งแนวความคิดนี้ได้รับความนิยม และยอมรับมากที่สุดในปัจจุบัน (บุญธรรม กิจปริคาบวิสุทธิ, 2551, หน้า 308 - 309)

5. หลักการวัดทัศนคติ

บุญธรรม กิจปริคาบวิสุทธิ (2551, หน้า 309) กล่าวว่า การวัดทัศนคติมีหลักการเบื้องต้น 3 ประการ คือ

5.1. เนื้อหา (Content) การวัดทัศนคติต้องมีสิ่งเร้าหรือเรื่องไปกระตุ้นให้แสดงกริยา ท่าทีออกมา สิ่งเร้าโดยทั่วไปได้แก่ เนื้อหาที่ต้องการวัด เช่น ต้องการวัดทัศนคติต่อการตัดสินใจ เกี่ยวกับชีวิต ครอบครัว บุคคล เนื้อหาที่เป็นสิ่งเร้าในที่นี้คือ สถานการณ์การตัดสินใจเกี่ยวกับชีวิต ครอบครัวและความสัมพันธ์ภายในครอบครัว

5.2. ทิศทาง (Direction) กำหนดให้ทัศนคติมีทิศทางเป็นเส้นตรงและต่อเนื่องกันใน ลักษณะเป็น ซ้ายกับขวา หรือบวกกับลบ กล่าวคือเริ่มจากเห็นด้วยอย่างยิ่งและเห็นด้วยลงเรื่อย ๆ จนถึงความรู้สึกเฉยและลดต่อไปเป็นไม่เห็นด้วยจนไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ลักษณะของการเห็นด้วย และไม่เห็นด้วยอยู่เป็นเส้นตรงเดียวกันและต่อเนื่องกัน

5.3. ความเข้มข้น (Intensity) กริยาท่าทีและความรู้สึกที่มีปฏิกิริยาต่อสิ่งเร้า มีปริมาณ มากน้อยแตกต่างกัน ถ้ามีความเข้มข้นสูงไม่ว่าจะเป็น ไปในทิศทางใดก็ตามจะมีความรู้สึกหรือกริยา ท่าทุนแรงมากกว่า ระดับความรุนแรงหรือความเข้มข้นของความรู้สึก ค่าหรือตัวเลขที่ประเมินได้จึง เป็นตัวเลขเชิงความรู้สึก ถ้าให้ตัวเลขเหมือนกันแสดงว่ามีความรุนแรงหรือเข้มข้นเท่ากัน

ในการวัดทัศนคติของผู้ประกอบการร้านอาหารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ผู้วิจัยได้เลือกแบบลิคเคอร์ต (Likert Scale) ชนิด 5 คำตอบ ได้แก่ เห็นด้วยอย่างยิ่ง (Strongly Agree) เห็นด้วย (Agree) ไม่แน่ใจ (Neither Agree nor Disagree) ไม่เห็นด้วย (Disagree) และไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (Strongly Disagree) (บุญธรรม กิจปริดาบริสุทธิ, 2551, หน้า 317) โดยการสร้างคำถามในลักษณะการสัมภาษณ์ ให้มีทิศทางของความคิดเห็นทั้งทางบวกและทางลบ

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษาของ สมบัติ อุยตระกูล (2542) ได้รวบรวมและวิเคราะห์แนวทางการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในประเทศไทย พบว่า ปัญหางานสุขาภิบาลอาหารมีความซับซ้อน ผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้บริโภคขาดความรู้ความเข้าใจใ้ ดังนั้น จึงต้องมีการเร่งรัดให้ความรู้ความเข้าใจเพื่อให้เกิดความร่วมมือในการปฏิบัติและมีการใช้กลยุทธ์เสริม เช่น การดำเนินงานโครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย การสร้างแรงจูงใจให้ผู้ประกอบการค้าอาหาร ได้แก่ การให้ความรู้แบบตัวต่อตัว (Individual Approach) การอบรมความรู้ใหม่ (Refresher Course) การประกาศเกียรติคุณและการประชาสัมพันธ์ทุกรูปแบบจะช่วยพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารได้เป็นอย่างดี

จากการศึกษาของ จริญญาศักดิ์ มุสิกมาศและคณะ (2545) ทำการประเมินผลงานสุขาภิบาลอาหารในแผนพัฒนาการสาธารณสุขฉบับที่ 8 พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารทั้งร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่มีการศึกษาดำกว่าประถมศึกษา ปัญหาในการพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร คือผู้ประกอบการต้องจำหน่ายอาหารทุกวันทำให้ไม่มีเวลาเข้ารับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร เพื่อหาความรู้และปรับปรุงตนเองให้ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

จากการศึกษาของสุชาดา สารบุญและคณะ(2545) ได้ศึกษาการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการค้าอาหารเจ้าหน้าที่และผู้บริโภคต่อโครงการ Clean Food Good Taste พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ที่เข้าร่วมโครงการฯ ส่วนใหญ่ผ่านการอบรมจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข

จากรายงานการศึกษาวิจัยการประเมินผลงานสุขาภิบาลอาหารกรณีศึกษาจังหวัดหนองบัวลำภู ของ ธนชีพ พิระธรนิษฐ์ และลลนา เทพวรรณ (2545, หน้า 63) พบว่า สถานประกอบการด้านอาหาร โดยเฉพาะร้านอาหารและแผงลอยมีความรู้ในภาพรวมดีแต่มีการปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารต่ำถึงแม้จะเห็นด้วยกับข้อปฏิบัติก็ตาม

จากรายงานการศึกษาการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการค้าอาหาร เจ้าหน้าที่และผู้บริโภค ต่อโครงการ Clean Food Good Taste ของกรมอนามัย (2545, หน้า 53) พบว่า ประเภทร้านค้า การอบรม รวมถึงการเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการ มีผลต่อการมีส่วนร่วมต่อโครงการฯ กล่าวคือ ผู้ประกอบการที่เป็นสมาชิกชมรม ตลอดจนพนักงานที่ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจะมีความรู้ความเข้าใจ มีทัศนคติต่อโครงการ และปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารมากกว่าผู้ที่ไม่ผ่านการอบรม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p - Value < 0.01)

จากการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อสภาวะการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานของร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี โดยนฤมล วีระพันธ์ (2547) พบว่า ปัจจัยด้านจิตวิทยาสังคมและปัจจัยสนับสนุน ได้แก่ ความรู้ ทัศนคติต่อ การสุขาภิบาลอาหาร การเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการอาหาร และการมีหน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้องให้ คำแนะนำ มีผลต่อการได้มาตรฐานของร้านอาหารเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .001$) โดยปัจจัยทั้งหมดสามารถทำนายความน่าจะเป็นของการได้มาตรฐานสำหรับร้านอาหารในเขตจังหวัดปัตตานี ได้ร้อยละ 48.2 3

จากการศึกษาของนุชรา บุญกนก (2547) พบว่า ปัจจัยที่ผลต่อมาตรฐานร้านอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ได้แก่ ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ขนาดของร้านอาหาร การเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ส่วนปัจจัยที่ไม่มีผลต่อมาตรฐานอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพสมรส การผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร รายได้ และระยะเวลาที่ขายอาหาร

จากการศึกษา รูปแบบการพัฒนาแผงลอยจำหน่ายอาหารในจังหวัดพิจิตร โดยนพรัตน์ พรหมโชติ, รุ่งทิพย์ เวชกิจและฉลวย พุ่มเจริญ (2548) พบว่า รูปแบบการพัฒนาแผงลอยจำหน่ายอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย คือ การสร้างความตระหนักแก่ผู้ประกอบการให้รับรู้เกี่ยวกับ โครงการและข้อกำหนดการสุขาภิบาลอาหาร

จากการศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของสถานประกอบการจำหน่ายอาหารจังหวัดชุมพร โดย กฤษณี วิชิตะกุล (2549) พบว่า ตัวแปรที่มีผลต่อการได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย คือ การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร และการเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร