

## บรรณานุกรม

- กฤษณี วิชิตะกุล. (2549). *ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของสถานประกอบการจำหน่ายอาหารจังหวัดชุมพร*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเอกโรคติดเชื้อและวิทยาการระบาด, คณะสาธารณสุขศาสตร์, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยมหิดล.
- กรมอนามัย. (2543). *คู่มือมาตรฐานและกลวิธีในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร*. กองสุขาภิบาลอาหาร.
- \_\_\_\_\_. (2544). *คู่มือการดำเนินงาน โครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย (อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste)*. (พิมพ์ครั้งที่2). กรุงเทพฯ: องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- \_\_\_\_\_. (2545). *รายงานการศึกษาการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการค้าอาหารเจ้าหน้าที่และผู้บริโภคต่อโครงการ Clean Food Good Taste*. กองสุขาภิบาลอาหาร
- \_\_\_\_\_. (2548). *คู่มือผู้สัมผัสอาหาร*. กองสุขาภิบาลอาหาร.
- \_\_\_\_\_. (2549). *คู่มือ Food Inspector (พิมพ์ครั้งที่1)*. กรุงเทพฯ: องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- จรรยาศักดิ์ มุสิกมาศและคณะ. (2545). *การประเมินผลงานสุขาภิบาลอาหารในแผนพัฒนาการสาธารณสุขฉบับที่ 8*. กองสุขาภิบาลอาหาร.
- ทรวง เหลี่ยมรังสีและคณะ. (2537). *คู่มือวิชาการกรมอนามัย*. กรุงเทพฯ: องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- ธนชีพ พีรธรณิศร์ และลลนา เทพวรรณ. (2545). *การประเมินผลงานสุขาภิบาลอาหารกรณีศึกษาจังหวัดหนองบัวลำภู*. กองสุขาภิบาลอาหาร.
- นุชรา บุญกนก. (2547). *ปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานร้านอาหารในเขต 4 ราชบุรี*. ศูนย์อนามัยที่ 4 ราชบุรี.
- นพรัตน์ พรหมโชติ รุ่งทิพย์ เวชกิจและฉลวย พุ่มเจริญ. (2548). *รูปแบบการพัฒนาแผงลอยจำหน่ายอาหารในจังหวัดพิจิตร*. *วารสารสุขาภิบาลอาหาร*, 9 (1), 4-10.  
วันที่ค้นข้อมูล 17 สิงหาคม 2552, เข้าถึงได้จาก <http://foods.anamai.moph.go.th>

- นฤมล วีระพันธ์. (2547). ปัจจัยที่มีผลต่อสภาวะการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์  
ข้อกำหนดมาตรฐานของร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี.  
วันที่ค้นบทความ 15 สิงหาคม 2552, เข้าถึงได้จาก  
<http://kaekae.oas.psu.ac.th/psuhsej/viewarticie>
- บุญธรรม กิจปริดาปริสุทธ์. (2531). *ระเบียบวิธีการวิจัยทางสังคมศาสตร์*. กรุงเทพฯ:  
ห้างหุ้นส่วนจำกัดสามเจริญ.
- \_\_\_\_\_. (2549). *สถิติวิเคราะห์เพื่อการวิจัย* (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จามจุรี  
โปรดักท์.
- \_\_\_\_\_. (2551). *ระเบียบวิธีการวิจัยทางสังคมศาสตร์* (พิมพ์ครั้งที่ 10). กรุงเทพฯ:  
โรงพิมพ์จามจุรี โปรดักท์.
- ประภาพัญญ์ สุวรรณ. (2520). *ทัศนคติ: การวัด การเปลี่ยนแปลงและพฤติกรรมอนามัย*.  
กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- \_\_\_\_\_. (2526). *ทัศนคติ: การวัด การเปลี่ยนแปลงและพฤติกรรมอนามัย* (พิมพ์ครั้งที่ 2).  
กรุงเทพฯ: พีระพันธุ์นา.
- ประสิทธิ์ ทองอ่อน และคนอื่นๆ. (2542). *พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน*. กรุงเทพฯ:  
เวิร์คเวฟ เอ็ดดูเคชั่น.
- ผาสุข อยู่ละ. (2542). *ระดับความสัมพันธ์ของนักวิชาการสาธารณสุขในการปฏิบัติงาน  
พัฒนาคุณภาพบริการ โรงพยาบาลศูนย์โรงพยาบาลทั่วไป. วิทยานิพนธ์ปริญญา  
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเอกการบริหารโรงพยาบาล,  
คณะสาธารณสุขศาสตร์, บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.*
- ไพศาล หวังพานิช. (2536). *การวัดผลการศึกษา*. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- ราชบัณฑิตสถาน. (2546). *พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตสถาน พ.ศ. 2542*. กรุงเทพฯ:  
นานมีบุ๊คส์.
- ศูนย์อนามัยที่ 12. (2549, 17 5). *แจ้งผลการสุ่มตรวจมาตรฐานร้านอาหาร*. ที่ สธ.0922.04/547.  
หนังสือราชการ.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคนอื่นๆ. (2541). *พฤติกรรมองค์กร*. กรุงเทพฯ. ซีระฟิล์มและ  
ไซเท็กซ์.

- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา. (2552). รายงานประจำปีสำนักงานสาธารณสุข  
จังหวัดนครราชสีมา ประจำปี 2552. ม.ป.ท.
- สำนักกระบวนวิชา. (2552). ข้อมูลทางระบาควิทยา. วันที่ค้น 20 กุมภาพันธ์ 2552, เข้าถึงได้  
จาก <http://203.157.15.4/>
- สุชาดา สารบุญและคณะ. (2545). การมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการค้าอาหาร เจ้าหน้าที่และ  
ผู้บริหารโรคต่อโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย. กรุงเทพฯ: องค์การส่งเสริม  
อาหารผ่านศึก.
- สุนันท์ธนา แสนประเสริฐ, อรพรรณ ศรีสุขวัฒนา, จิตพร คหัญญา. (บรรณาธิการ). (2543).  
สรุปสถานการณ์สุขาภิบาลอาหาร. กองสุขาภิบาลอาหาร.
- สมบัติ อุตระกุล. (2542). แนวทางการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในประเทศไทย.  
สำนักวิชาการ กรมอนามัย.
- อภัยร สวัสดิ์. (2542). ความรู้ความเข้าใจ และความตระหนักในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมของ  
นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย กรณีศึกษาในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร.  
ภาคนิพนธ์ปริญญาพัฒนบริหารศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาสังคม),  
สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- อัญชญา โสภณ. (2547). สภาวะสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย  
เทศบาลนครหาดใหญ่. วารสารสงขลานครินทร์ฉบับวิทยาศาสตร์และ  
เทคโนโลยี, 26 (1), 71.
- Allport, G.W. (1978). *In The nature of attitudes and attitude change*. Massachusetts:  
Weisley Publishing Co.
- Bloom Benjamin, S. (1971). *Hand book on formative and summative Evaluation of  
Student Learning*. New York: Graw-Hill book company.
- Cronbach, L. J. (1990). *Essential of Psychological Testing*. New York: Harper Collins.
- Triandis, H.C. (1971). *Attitude and attitude change*. New York: Johe Wiley and Sons.

ภาคผนวก

เลขที่แบบสัมภาษณ์.....

แบบสัมภาษณ์สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร  
โครงการศึกษาเปรียบเทียบความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร  
ของผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐาน  
อาหารสะอาด รสชาติอร่อย จังหวัดนครราชสีมา

\*\*\*\*\*

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหารและผู้ประกอบการร้านอาหาร

ชื่อร้านอาหาร.....เปิดดำเนินการเมื่อปี.....

ให้ทำเครื่องหมาย / ในช่อง  ที่ท่านเลือกตอบ

1. การได้รับป้ายรับรองมาตรฐาน “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” ของร้านอาหาร

ได้รับป้ายรับรองมาตรฐาน  ไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐาน

2. ขนาดของร้านอาหาร

น้อยกว่า 200 ตารางเมตร  200 ตารางเมตรขึ้นไป

3. เพศ

ชาย  หญิง

4. อายุ.....ปี (เต็ม)

5. ศาสนาที่ท่านนับถือ

พุทธ  อิสลาม

6. สถานภาพสมรสของท่านในปัจจุบัน

โสด  คู่

หม้าย/หย่า/แยก

7. ระดับการศึกษาที่เรียนจบชั้นสูงสุดของท่าน

ไม่ได้เรียนหนังสือ  ประถมศึกษา  
 มัธยมศึกษาตอนต้น  มัธยมศึกษาตอนปลาย  
 ปริญญาตรี  สูงกว่าปริญญาตรี

8. ปัจจุบันท่านเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารหรือไม่

เป็นสมาชิกชมรม  ไม่เป็นสมาชิกชมรม

## ส่วนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

1. ความสะอาดของสถานที่เตรียมปรุงอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารต้องมีลักษณะอย่างไร
  - ก. ไม่มีเศษขยะและเศษอาหาร
  - ข. ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ
  - ค. ไม่มีคราบไขมันหรือหยากไย่
  - ง. ต้องมีลักษณะครบทั้งข้อ ก ข และ ค
2. ความเป็นสัดส่วนของสถานที่เตรียมปรุงอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารต้องมีลักษณะอย่างไร
  - ก. โถ้สำหรับเตรียมปรุงอาหารอยู่หน้าห้องน้ำห้องส้วม
  - ข. ภาชนะสำหรับล้างผักวางเก็บมีฉีดยาในห้องน้ำห้องส้วม
  - ค. ทางเข้าห้องน้ำห้องส้วมต้องไม่ผ่านสถานที่เตรียมปรุงอาหาร
  - ง. สถานที่เตรียมปรุงอยู่ร่วมกับห้องน้ำห้องส้วม
3. โถ้ที่ใช้ในการวางพักอาหารดิบก่อนปรุงตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ต้องมีความสูงจากพื้น อย่างน้อยเท่าไร
  - ก. อย่างน้อย 15 เซนติเมตร
  - ข. อย่างน้อย 30 เซนติเมตร
  - ค. อย่างน้อย 45 เซนติเมตร
  - ง. อย่างน้อย 60 เซนติเมตร
4. พื้นผิวของโถ้ที่ใช้ในการวางพักอาหารดิบก่อนปรุงตามหลักสุขาภิบาลอาหารในข้อใดมีความเหมาะสม
  - ก. ปูด้วยไม้กระดานมีช่องว่างให้เศษอาหารร่วงลงพื้นได้โดยง่าย
  - ข. ปูด้วยแผ่นสแตนเลสหรืออลูมิเนียม
  - ค. ปูด้วยไม้อัด
  - ง. ทำปูด้วยผ้าพลาสติก
5. หลักการเลือกซื้อสารปรุงแต่งรสชาติอาหารนอกจากสภาพที่สะอาดแล้ว ต้องคำนึงถึงข้อใด เป็นสำคัญ
  - ก. ยี่ห้อเป็นที่นิยม
  - ข. เครื่องหมายรับรองมาตรฐานจากทางราชการ
  - ค. วันผลิตที่แสดงบนฉลาก
  - ง. สัดส่วนของวัตถุเคมีที่เป็นส่วนประกอบของสารปรุงแต่งนั้น

6. การเก็บอาหารสดตามหลักสุขาภิบาลอาหารต้องปฏิบัติอย่างไร
- เก็บแยกเป็นสัดส่วนแต่ละประเภทอาหาร โดยห้ามล้างน้ำก่อนเก็บ
  - เก็บรวมในภาชนะเดียวกันทุกประเภทอาหาร โดยห้ามล้างน้ำก่อนเก็บ
  - ล้างน้ำให้สะอาดแล้วเก็บอาหารแต่ละประเภทแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน
  - ล้างน้ำให้สะอาดแล้วเก็บอาหารแต่ละประเภทรวมไว้ในภาชนะเดียวกัน
7. โตะที่ใช้วางอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคควรมีความสูงจากพื้นอย่างน้อยกี่เซนติเมตร
- สูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร
  - สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร
  - สูงจากพื้นอย่างน้อย 45 เซนติเมตร
  - สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
8. ลักษณะของน้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องมีลักษณะอย่างไร
- เป็นน้ำแข็งที่ผลิตสำหรับบริโภคโดยเฉพาะ
  - เป็นน้ำแข็งที่ไม่มีตะกอน
  - เมื่อละลายน้ำแล้วต้องเป็นน้ำที่สะอาด
  - ถูกทั้งข้อ ก ข และ ค
9. การ เก็บน้ำแข็งสำหรับบริโภค ต้องปฏิบัติอย่างไร
- เก็บรวมกับสิ่งของอย่างอื่นได้ ยกเว้น อาหารประเภทเนื้อสัตว์
  - ห้ามเก็บรวมกับสิ่งของอย่างอื่นโดยเด็ดขาด
  - เก็บรวมกับสิ่งของอย่างอื่นได้ ยกเว้นอาหารทะเล
  - เก็บรวมกับสิ่งของอย่างอื่นได้ ยกเว้น อาหารประเภทผักสด
10. ลักษณะสำคัญของอุปกรณ์ที่ใช้ในการตักน้ำแข็งบริโภคจากภาชนะ ต้องเป็นอย่างไร
- มีด้ามยาวเพียงพอที่จะสามารถหยิบจับโดยมือไม่สัมผัสน้ำแข็ง
  - มีขนาดใหญ่เพียงพอที่จะตักน้ำแข็งได้เต็มแก้วภายในครั้งเดียว
  - มีความคงทนในการใช้งานเกิน 5 ปี
  - ไม่จำเป็นต้องใช้อุปกรณ์ในการตักน้ำแข็ง

11. ภาชนะที่ใส่น้ำแข็งต้องมีลักษณะอย่างไร

- ก. สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร
- ข. สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร
- ค. สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 45 เซนติเมตร
- ง. สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

12. เชียงที่ทำจากไม้ ต้องมีลักษณะในข้อใด

- ก. ไม้แตกร้าว
- ข. คุคซึมน้ำได้ดี
- ค. ทำด้วยไม้เนื้ออ่อน
- ง. ถูกทั้งข้อ ก ข และ ค

13. ข้อใดคือมาตรฐานในการใช้เชียง

- ก. แยกใช้ระหว่าง อาหารสด อาหารปรุงสำเร็จและผักสด
- ข. เชียงอันเดียวสามารถใช้ได้กับอาหารทุกประเภท
- ค. เชียงหันเนื้อไม่ควรล้างจะทำให้เป็นรา
- ง. กรณีที่เชียงมีรอยแตกให้ใช้เฉพาะอาหารที่พร้อมบริโภคเท่านั้น

14. น้ำยาที่ช่วยให้ล้างภาชนะได้สะอาดปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหารคือ

- ก. น้ำเปล่า
- ข. น้ำยาล้างจาน
- ค. ผงซักฟอก
- ง. น้ำมะนาว

15. ข้อปฏิบัติในการล้างน้ำยาออกจากภาชนะตามหลักสุขาภิบาลอาหารคือข้อใด

- ก. ล้างด้วยน้ำสะอาด 1 ครั้งแล้วปล่อยให้แห้งเอง
- ข. ล้างด้วยน้ำสะอาด 1 ครั้งใช้ผ้าเช็ดให้แห้งทุกครั้ง
- ค. ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งหรือน้ำไหลแล้วปล่อยให้แห้งเอง
- ง. ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งหรือน้ำไหลแล้วใช้ผ้าเช็ดให้แห้งทุกครั้ง

16. ที่สำหรับล้างภาชนะต้องมีลักษณะอย่างไร
- ก. การล้างภาชนะต้องล้างบนที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร
  - ข. การล้างภาชนะต้องล้างบนที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร
  - ค. การล้างภาชนะต้องล้างบนที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 45 เซนติเมตร
  - ง. การล้างภาชนะต้องล้างบนที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
17. ข้อปฏิบัติในการเก็บภาชนะอุปกรณ์ ประเภทช้อน ส้อมคือข้อใด
- ก. วางเอาด้ามขึ้น
  - ข. วางเอาด้ามลง
  - ค. วางสลับกันไปมา
  - ง. การวางไม่มีความสำคัญจึงวางอย่างไรก็ได้
18. ความสูงในการเก็บภาชนะอุปกรณ์ ประเภทช้อน ส้อมคือข้อใด
- ก. เก็บสูงจากพื้น 15 เซนติเมตร
  - ข. เก็บสูงจากพื้น 30 เซนติเมตร
  - ค. เก็บสูงจากพื้น 45 เซนติเมตร
  - ง. เก็บสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร
19. ลักษณะของ ภาชนะเก็บ ช้อน ส้อม ที่เหมาะสมคือข้อใด
- ก. ภาชนะที่มีลวดลายสวยงาม
  - ข. ภาชนะทึบ
  - ค. ภาชนะโปร่งสะอาด
  - ง. ภาชนะที่ทนความร้อนได้ดี
20. ข้อปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหารเช่นเมื่อมีบาดแผลที่นิ้วหรือมีฝีหนองควรเป็นข้อใด
- ก. ใช้พลาสติกปิดบาดแผลและเปลี่ยนหน้ามือไปทำงานที่ไม่ต้องสัมผัสอาหาร
  - ข. ใช้พลาสติกปิดแผลและทำงานตามปกติ
  - ค. ให้กินยาแก้ปวดและทำงานตามปกติ
  - ง. รักษาแผลตามความรุนแรงของแผลและทำงานตามปกติ

21. ข้อปฏิบัติในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จที่พร้อมบริโภคควรเป็นข้อใด
- ก. ใช้มือหยิบจับได้เฉพาะอาหารแห้งๆ
  - ข. ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะทุกครั้ง
  - ค. ใช้มือหรืออุปกรณ์ก็ได้ตามความสะดวก
  - ง. ใช้อุปกรณ์เฉพาะอาหารประเภทของทอด
22. ข้อปฏิบัติเมื่อผู้เสิร์ฟอาหารป่วยเป็นโรคอุจจาระร่วงควรเป็นข้อใด
- ก. ให้เสิร์ฟอาหารได้ตามปกติ
  - ข. ให้ช่วยงานอยู่ในครัว โดยห้ามพบลูกค้า
  - ค. ควรให้หยุดปฏิบัติงาน จนกว่าจะหาย
  - ง. ซักยาให้กินและให้เสิร์ฟอาหารได้ตามปกติ
23. ข้อใดคือวัตถุประสงค์ของการใส่หมวกคลุมผมของผู้ปรุงอาหาร
- ก. รับการตรวจจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข
  - ข. ป้องกัน เส้นผม และเหงื่อ ตกหรือปลิวลงในอาหาร
  - ค. ทำให้ดูสวยงาม
  - ง. เป็นเครื่องแบบของผู้ปรุงอาหาร
24. ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของมือโดยการปฏิบัติอย่างไร
- ก. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ก่อนเตรียมปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารทุกครั้ง
  - ข. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หลังออกจากห้องน้ำห้องส้วมทุกครั้ง
  - ค. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หลังจับต้องสิ่งสกปรกทุกครั้ง
  - ง. ต้องปฏิบัติทั้งข้อ ก ข และ ค
25. สิ่งที่ร้านอาหารต้องจัดให้มีควบคู่กับห้องน้ำห้องส้วมที่สะอาดสำหรับผู้บริโภคคือข้อใด
- ก. น้ำหอมดับกลิ่น
  - ข. ดอกไม้สดใส่
  - ค. อ่างล้างมือที่สะอาดและมีสบู่พร้อมใช้ตลอดเวลา
  - ง. ผ้าเช็ดมือ

26. ถังขยะในร้านอาหารควรมีลักษณะอย่างไร
- ก. ไม้รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด
  - ข. ไม้รั่วซึมก็เพียงพอแล้ว
  - ค. ขนาดใหญ่รองรับขยะได้หลายวัน
  - ง. เป็นภาชนะโปร่งระบายอากาศได้ดี
27. วิธีการบำบัดน้ำเสียจากการปรุงประกอบอาหาร ที่เหมาะสมคือข้อใด
- ก. ใช้บ่อดักไขมันก่อนปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำ
  - ข. ต่อท่อขนาดใหญ่ลงท่อระบายน้ำ
  - ค. ทำรางระบายน้ำลงสู่ท่อระบายน้ำ
  - ง. ระบายให้ซึมบนพื้นดิน

### ส่วนที่ 3 ทศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

ข้อความ	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
1. ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องรักษาความสะอาดของอาหาร					
2. ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องจัดสถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหารให้สะอาด					
3. การจัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่ไว้บริการลูกค้าทำให้ทางร้านต้องยุ่งยากในการดูแลและเพิ่มต้นทุนโดยไม่จำเป็น					
4. ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องจัดบริการห้องน้ำห้องส้วมที่สะอาดไว้บริการลูกค้า					
5. ร้านอาหารต้องดูแลความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์					
6. การปฏิบัติตามเกณฑ์ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” มีความยุ่งยาก					
7. การมีป้ายรับรอง “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” ทำให้ลูกค้าเพิ่มมากขึ้น					
8. เจ้าหน้าที่ตรวจรับรองมาตรฐาน “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” มีความเข้มงวดมากเกินไป					
9. การกำหนดให้มีการต่ออายุป้าย “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” ทุก 1 ปีเป็นระยะเวลาที่ถี่เกินไปทำให้ยุ่งยาก					
10. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องป้องกันการแพร่เชื้อโรคสู่ลูกค้า					
11. การได้รับป้าย “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” ไม่ได้บ่งบอกถึงความสะอาดของร้านอาหาร					



## ประวัติย่อของผู้วิจัย

ชื่อ- สกุล

นายพฤทธิ ไชยเหมวงส์

วัน เดือน ปี เกิด

8 ธันวาคม 2507

สถานที่เกิด

อำเภอป่าบอน จังหวัดพัทลุง

สถานที่อยู่ปัจจุบัน

5 ซอย 11 ถนนประชาพัฒนา ตำบลบางนาค

อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 96000

ตำแหน่งและประวัติการทำงาน

พ.ศ. 2547-ปัจจุบัน

นักวิชาการสาธารณสุข ชำนาญการพิเศษ

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2529-2533

สาธารณสุขศาสตรบัณฑิต

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

พ.ศ. 2550-2552

สาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต

มหาวิทยาลัยบูรพา

