

ภาคผนวก

## แบบสอบถามเพื่อการวิจัย

**เรื่อง** การยกระดับและการพัฒนาร้านอาหารตามทรศนะของผู้บริโภคร้านอาหารในเกาะรัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

---

เรียน ผู้ตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถามนี้ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตได้รับทุนจาก สภาวิจัยแห่งชาติเพื่อวิจัย เรื่อง การยกระดับและการพัฒนาร้านอาหารตามทรศนะของผู้บริโภคร้านอาหารใน เกาะรัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว คณะผู้วิจัยใคร่ขอความร่วมมือจากท่าน ได้โปรดตอบแบบสอบถามให้ตรงกับความเป็นจริงที่ท่านพบและสังเกตเห็นได้

ข้อมูลต่าง ๆ ที่ได้จากท่านในครั้งนี้เป็นประโยชน์และมีค่าอย่างยิ่งต่อการวิจัย ถือเป็นความลับและไม่เกิดความเสียหายต่อตัวท่านแต่ประการใด

คณะผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ในการตอบแบบสอบถามจากท่านและขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้ด้วย

คณะผู้วิจัย  
มหาวิทยาลัยราช

ภัฏสวนดุสิต

ตอนที่ 1 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม (โปรดทำเครื่องหมาย  
√ ลงในช่องว่างที่ตรงกับสถานภาพของท่านในปัจจุบันเพียงข้อ  
เดียว)

1. เพศ

- ชาย       หญิง

2. อายุ

- 20-30 ปี    31-40 ปี    41-50 ปี    51 ปีขึ้นไป

3. วุฒิการศึกษาสูงสุด

- ต่ำกว่าปริญญาตรี    ปริญญาตรี    สูงกว่าปริญญาตรี

4. อาชีพ

- ราชการ/รัฐวิสาหกิจ    พนง.มหาวิทยาลัย    พนง.บริษัท  
ลูกจ้างประจำ
- ลูกจ้างชั่วคราว    นิสิต/นักศึกษา    อื่น ๆ

ตอนที่ 2 แบบสอบถามทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อการยกระดับ  
และการพัฒนาร้านอาหารในเกาะรัตนโกสินทร์ เพื่อส่งเสริมการ  
ท่องเที่ยว

| การยกระดับและการ<br>พัฒนาร้านอาหารตาม<br>ทัศนคติของผู้บริโภค<br>ร้านอาหารในเกาะ<br>รัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริม<br>การท่องเที่ยว | ทัศนคติของผู้บริโภคร้านอาหารใน<br>เกาะรัตนโกสินทร์ |           |             |         |               |
|---|--|-----------|-------------|---------|---------------|
|   | น้อย<br>ที่สุด                                     | น้อย<br>ย | ปาน<br>กลาง | มา<br>ก | มาก<br>ที่สุด |
|   | 1  | 2         | 3           | 4       | 5             |
| 1.ด้านบริเวณที่เตรียม<br>วัตถุดิบและการประกอบ   |  |           |             |         |               |

| อกุศลมูลระดับและการ<br>พัฒนาฐานคุณธรรมตาม<br>บรรณานุกรมของผู้นับถือศาสนา<br>ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น                                     | ทัศนคติของผู้บริโภคร้านอาหารใน<br>เกาะรัตนโกสินทร์ |           |             |         |               |
|---|--|-----------|-------------|---------|---------------|
|   | น้อย<br>ที่สุด                                     | น้อย<br>ย | ปาน<br>กลาง | มา<br>ก | มาก<br>ที่สุด |
| 1.2 ที่เตรียมและประกอบ<br>อาหารบนโต๊ะอย่างพิถีพิถัน   | 1  | 2         | 3           | 4       | 5             |
| 2. ด้านสุขอนามัยของตัว<br>ผู้สัมผัสอาหารจากห้องสุขา   |  |           |             |         |               |
| 4.3 ผู้ดูแลร้านแม่ครัวเก็บเงิน<br>สุจริต สะอาด มีตู้แช่แข็ง<br>เก็บของสด ผัก ผลไม้ อากาศเย็น<br>ในห้องครัว                            |  |           |             |         |               |
| 4.2 ผู้สัมผัสสารพิษสูงเกินไป<br>มีตู้แช่แข็ง อากาศในห้องครัวไม่<br>โปร่ง ระบาย อากาศไม่ถ่ายเท<br>จำนวนมาก                             |  |           |             |         |               |
| 4.5 ผู้สัมผัสแอลกอฮอล์ไม่มี<br>ขนาดแก้ว หรือมีขนาดแก้ว<br>ตื้นๆ และมีฝาปิด แก้วน้ำดื่ม<br>หรือมีฝาปิด แก้วน้ำดื่ม และ<br>ฝาปิดฝาผลไม้ |  |           |             |         |               |
| 2.4 ผู้สัมผัสอาหาร<br>จะต้องไม่เจ็บป่วย หาก<br>เจ็บป่วยด้วยโรคต่างๆ<br>ต้องให้หยุดงานป้องกัน<br>การแพร่เชื้อโรค                       |  |           |             |         |               |
| 3. ด้านความเพียงพอ  |  |           |             |         |               |
| 3.1 พื้น ผนัง และเพดาน<br>ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่<br>ชำรุด โตะที่นั่งเพียงพอ   |  |           |             |         |               |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
| 3.2 การระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ มีอุณหภูมิพอเหมาะสม                                 |  |  |  |  |  |
| 3.3 มีห้องสุขา ชาย-หญิง คนพิการ อย่างเพียงพอ   |  |  |  |  |  |
| 3.4 มีที่จัดเก็บขยะและเศษอาหารมิดชิดเพียงพอ  |  |  |  |  |  |
| 3.5 ห้องสุขาสะอาด มีน้ำ อ่างล้างมือ สบู่ ผ้าเช็ดมือ กระดาษชำระเพียงพอ และไม่มีกลิ่นเหม็น |  |  |  |  |  |

| การยกระดับและการพัฒนาร้านอาหารตาม<br>บรรณระของผูบริโภค<br>ร้านอาหารในเกาะ<br>รัตนโกสินทร์เพื่อ<br>ส่งเสริมการ<br>ท่องเที่ยว | บรรณระของผูบริโภคร้านอาหารใน<br>เกาะรัตนโกสินทร์ |      |             |         |               |
|---|--|------|-------------|---------|---------------|
|   | น้อย<br>ที่สุด                                   | น้อย | ปาน<br>กลาง | มา<br>ก | มาก<br>ที่สุด |
|   | 1  | 2    | 3           | 4       | 5             |
| 4. ด้านอาหารและ<br>เครื่องดื่ม  |  |      |             |         |               |
| 4.1 อาหารสะอาด<br>ภาชนะรองรับมีคุณภาพ<br>ไม่มีสารอันตราย  |  |      |             |         |               |
| 4.2 มีเมนูสุขภาพ  |  |      |             |         |               |

|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
| เหมาะกับทุกวัย  |  |  |  |  |  |
| 4.3 เมนูมีความหลากหลายของอาหารและเครื่องดื่ม                        |  |  |  |  |  |
| 4.4 เครื่องดื่มมีความสะอาดและปลอดภัย                                |  |  |  |  |  |
| 4.5 อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิดมิดชิด    |  |  |  |  |  |
| <b>5. ด้านการบริการและการเสิร์ฟอาหาร</b>                            |  |  |  |  |  |
| 5.1 พนักงานเสิร์ฟแต่งกายสุภาพสะอาด อาหารปกปิดมิดชิดก่อนถึงผู้บริโภค |  |  |  |  |  |
| 5.2 มีการเสิร์ฟช้อนกลางเพิ่มโดยไม่ต้องขอ มีป้ายแสดงชัดเจน           |  |  |  |  |  |
| 5.3 มีที่ล้างมือ นำสบู่กระดาษ สำหรับพนักงานเสิร์ฟ                   |  |  |  |  |  |
| 5.4 พนักงานมีนิสัยรักการให้บริการ                                   |  |  |  |  |  |
| 5.5 การเสิร์ฟอาหาร การเก็บเงินถูกต้องและรวดเร็ว                     |  |  |  |  |  |

### ตอนที่3 โปรดแสดงความคิดเห็น

ร้านอาหารในเกาะรัตนโกสินทร์ กรุงเทพมหานคร  
เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวควรมีการยกระดับและพัฒนาให้ถึงระดับ  
มาตรฐานสากลด้านใดหรือข้อใดบ้างตามลำดับ

ล ำ ำ ดั บ ที่ ห นี้ ง

.....

ล ำ ำ ดั บ ที่

สอง.....

ล ำ ำ ดั บ ที่

สาม.....

ล ำ ำ ดั บ ที่ สั

.....

ล ำ ำ ดั บ ที่

ห้า.....