บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาการวิจัย

กรุงเทพมหานครเป็นองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในรูปแบบพิเศษ มีอำนาจบริหารจัดการบ้านเมืองในเขตกรุงเทพมหานคร ตามพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ. 2528 โดยมีหน้าที่หลัก แบ่งออกเป็น 5 ด้าน คือ ด้านการดูแลรักษา ได้แก่ การรักษาความสงบเรียบร้อยและความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน รักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อย ดูแลรักษาสถานที่สาธารณะ บำรุงรักษาศิลปะ จารีตประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น วัฒนธรรมอันดีของท้องถิ่น เป็นต้น ด้านบริการ ได้แก่ จัดให้มีสถานรักษาพยาบาลให้การรักษา และป้องกันควบคุมโรคติดต่อ การสาธารณสุขและอนามัยครอบครัว การให้บริการแก่ประชาชนและหน่วยงานในการติดต่อราชการ จัดให้มีสถานที่พักผ่อนหย่อนใจ การเก็บขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล การขนส่งมวลชน ด้านการจัดการ ได้แก่ การกำจัดมูลฝอย สิ่งปฏิกูล และน้ำเสีย การจัดการศึกษา การสาธารณูปโภค การจัดการด้านที่อยู่อาศัย เพื่อแก้ไขปัญหาชุมชนแออัด การจัดการสิ่งแวดล้อมและมลพิษต่าง ๆ จัดตั้งและดูแลตลาดกลาง จัดให้มีพิพิธภัณฑ์และหอจดหมายเหตุ การจัดสรรงบประมาณ จัดการและดูแลสถานีขนส่ง ทั้งทางบกและทางน้ำ รวมทั้งจัดกิจการที่เป็นประโยชน์ของประชาชนในท้องถิ่น ด้านการควบคุม ได้แก่ การควบคุมอาคาร การผังเมือง การเลี้ยงสัตว์ การฆ่าสัตว์ ความปลอดภัยและการอนามัยในโรงมหรสพ จัดให้มีและควบคุมสุสานและ ฌาปนสถาน ด้านการส่งเสริมและพัฒนา ได้แก่ การส่งเสริมการกีฬา การฝึกอาชีพและประกอบอาชีพส่งเสริมการท่องเที่ยว ส่งเสริมประชาธิปไตย ความเสมอภาค สิทธิเสรีภาพ และการมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนาท้องถิ่น ส่งเสริมการลงทุนและประกอบกิจการและการปรับปรุงแหล่งชุมชนแออัด เป็นต้น กรุงเทพมหานครหน่วยงานบริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในเมืองหลวงของประเทศได้ตระหนักถึงความอยู่ดีมีสุข และสุขภาพอนามัยของประชาชน เพราะการที่ประชาชนมีสุขภาพอนามัยสมบูรณ์ บ้านเมืองสะอาด สังคมได้รับการจัดระเบียบอย่างเหมาะสม ย่อมทำให้บ้านเมืองน่าอยู่ อาศัย และเป็นแหล่งดึงดูดชาวต่างชาติให้เข้ามาท่องเที่ยว อันจะนำมาซึ่งรายได้ของประชาชาติอีกด้วย

ประชาชนในเขตกรุงเทพมหานครมีวิถีการดำรงชีวิตที่หลากหลายอาชีพแตกต่างกัน ตั้งแต่ระดับความเชี่ยวชาญในสาขาต่าง ๆ จนถึงระดับรากหญ้า คือ ผู้ใช้แรงงาน

การประกอบอาชีพหาบเร่แผงลอยเป็นอาชีพหนึ่งของคนในกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นอาชีพที่เชื่อกันมาแต่ดั้งเดิมว่าเป็นอาชีพของคนจน แต่ในปัจจุบันอาชีพดังกล่าวได้พัฒนาเป็นแหล่งทำมาหากินของนายทุนรายย่อยที่มีความมั่งคั่ง เนื่องจากต้นทุนในการประกอบอาชีพต่ำและเสียภาษีน้อย อาศัยทางเท้าสาธารณะเป็นที่ตั้งขายสินค้าจนกลายเป็นแผงลอยอย่างถาวร ส่วนอาชีพหาบเร่นั้นเริ่มหมดไป เพราะปัญหาเรื่องการจราจรและจุดที่จะตั้งวางขายชั่วคราวถูกยึดครอง โดยผู้มีอิทธิพล และอาจจะพัฒนามาอยู่ในรูปแบบของการใช้ยานพาหะแทน (สุชีพ อารีประชาภิรมย์ 2546 : 28)

การตั้งแผงลอยนั้น ในระยะแรก ๆ มิได้มีการจัดระเบียบ แผงลอยจะมีอยู่ตามจุดต่าง ๆ แทบจะทุกแห่ง ในชุมชนของกรุงเทพมหานคร โดยเฉพาะบนทางเท้าสาธารณะ ก่อให้เกิดความไร้ระเบียบ ขัดขวางต่อการสัญจรไปมา ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้สัญจร ซึ่งอาจต้องลงมาเดินในถนนก่อเกิดมลพิษ ปัจจุบันร้านอาหารริมบาทวิถีเป็นแผงลอยอีกประเภทหนึ่งที่พบได้มากในทางเท้าสาธารณะ ร้านอาหารแผงลอยเหล่านี้แม้จะอำนวยความสะดวกกับผู้บริโภค แต่ก็เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค ขัดขวางต่อการสัญจร ก่อมลพิษและความสกปรกบ้านเมือง และทำลายภูมิทัศน์

ดังนั้น กรุงเทพมหานครจึงอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 20 แห่งพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 ซึ่งบัญญัติไว้ว่า “ห้ามมิให้ผู้ใด

1. ปรุงอาหาร ขายหรือจำหน่ายสินค้าบนถนน หรือในสถานสาธารณะ

2. ใช้รถยนต์หรือล้อเลื่อนเป็นที่ปรุงอาหารเพื่อขายหรือจำหน่ายให้แก่ประชาชนบนถนนหรือในสถานสาธารณะ

3. ขายหรือจำหน่ายสินค้าซึ่งบรรทุกบนรถยนต์ รถจักรยานยนต์ หรือล้อเลื่อนบนถนนหรือในสถานสาธารณะ

ความในวรรคหนึ่งมิให้ใช้บังคับแก่การปรุงอาหารหรือการขายสินค้าตาม 1. หรือ 2.ในถนนส่วนบุคคล หรือในบริเวณที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ประกาศผ่อนผันให้กระทำได้ ในระหว่างวัน เวลาที่กำหนด ด้วยความเห็นชอบของเจ้าพนักงานจราจร” มาใช้บังคับ

กรุงเทพมหานครได้อาศัยข้อความในวรรคสองของมาตราดังกล่าวมาเป็นแนวทางในการจัดระเบียบแผงลอยในทางเท้าสาธารณะ กรุงเทพมหานคร โดยผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครในฐานะเจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจกำหนดให้บริเวณทางเท้าสาธารณะ เป็นจุดผ่อนผันให้ผู้ค้าขายสินค้าได้ โดยความเห็นชอบจากเจ้าพนักงานตำรวจราจร (สำนักเทศกิจ 2535 : 58) จากพระราชบัญญัติดังกล่าวจึงมีผลทำให้มีผู้ค้า พ่อค้า แม่ค้า ตั้งวางขายอาหารริมบาทวิถี ในจุดผ่อนผัน

ผลกระทบที่เป็นปัญหาตามมา คือ ประการแรกคือความไม่เป็นระเบียบเรียบร้อยของร้านแผงลอย อาหารริมบาทวิถี ซึ่งจะพบเห็นได้ทุกหนทุกแห่ง ประการที่สองปัญหาส่วนใหญ่ของอาหารริมบาทวิถี คือ เรื่องความสะอาด อาหารส่วนใหญ่ไม่ว่าจะเป็นอาหารพร้อมปรุง หรืออาหารพร้อมบริโภค อาจถูกเตรียมอย่างไม่ถูกสุขลักษณะ และวางจำหน่ายเป็นระยะเวลานาน มิได้ทำการอุ่นไว้ตลอดเวลา อาหารบางชนิดไม่มีสิ่งปกคลุมหรือภาชนะปิด ฝุ่นละอองทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ที่อยู่เต็มท้องถนนก็จะปนเปื้อนได้อย่างเต็มที่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรุงเทพมหานคร เคยมีรายงานเกี่ยวกับสารพิษปนเปื้อนอยู่ในอาหารมากกว่า 38 ชนิด และมากกว่า 10 ชนิด เป็นสารพิษที่ทำให้เกิดสารก่อมะเร็ง (Carcinogen) และปัญหาเรื่องความสะอาดของจาน ชาม หรือภาชนะอื่น ๆ ที่ต้องใส่หรือสัมผัสอาหาร ถ้ามีการล้างน้ำอย่างไม่พอเพียงหรือขาดแคลนน้ำ หรือมีภาชนะที่ถูกต้องตามข้อบัญญัติ 10 ประการ ซึ่งผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีต้องปฏิบัติตาม แต่มิได้ใช้ หรือวางไว้เฉย ๆ แผงลอยหรือร้านอาหารเหล่านี้จะเป็นแหล่งแพร่เชื้อได้อย่างดี (ปรีชา สุสันทัด 2542 : 3) ประการที่สามอันตรายเกิดจากการบริโภคอาหารริมบาทวิถี อาจจำแนกออกเป็น 3 ประการ คือ สารพิษที่มาจากอาหารมีฝุ่นละออง เชื้อโรค แม้กระทั่งโลหะหนักที่ออกมาจากท่อไอเสียรถยนต์ สารพิษมาจากสารพิษจากตัวอาหาร ไม่ว่าเป็นคุณภาพอาหารปรุงสุกรอจำหน่าย ทั้งช่วงระยะเวลาจำหน่ายมากน้อยเพียงใดมีสิ่งปกปิดหรือไม่ สารเคมีที่มีอยู่ในอาหารสด และในอาหารแห้ง โดยเฉพาะ ปลา และเนื้อตากแห้งจะมี สารไนเตรท สารไนไตท์ ที่ดูแล้วมีสีแดงสวยน่ารับประทาน ผักและผลไม้ที่มีสารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สุขภาพของผู้ประกอบการโดยตรง เช่น เป็นโรคติดต่อหรือมีสุขวิทยาส่วนบุคคลไม่ดี โรคต่าง ๆ ที่มากับผู้บริโภคที่มารับประทาน เช่น เชื้อไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ โรคหวัด เชื้อเหล่านี้ติดต่อกันได้โดยรับประทานอาหารโดยไม่มีช้อนกลาง หรือสั่งซื้ออาหารแล้วไอหรือจามรดอาหาร (ช่อทิพย์ สุดเลิศ 2545:3)

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาความตระหนักต่อมาตรการทางกฎหมายของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร ว่าอยู่ในระดับใด เพื่อนำผลการวิจัยได้จากการศึกษาไปเป็นแนวทางการปรับปรุงแก้ไข และกำหนดยุทธศาสตร์ในการพัฒนาร้านอาหารริมบาทวิถีให้ถูกต้องตามหลักสุขบัญญัติต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาระดับความตระหนักต่อมาตรการทางกฎหมายของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร

2. เพื่อศึกษาเปรียบเทียบความตระหนักต่อมาตรการทางกฎหมายของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร จำแนกตามสถานภาพส่วนบุคคล

ประโยชน์ของการวิจัย

1. สามารถนำผลวิจัยที่ได้เป็นข้อมูลเสนอแนะให้กับหน่วยงานที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน เพื่อให้ดำเนินการในเรื่องความตระหนักต่อมาตรการทางกฎหมายของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี และกวดขันให้ปฏิบัติตามมาตรการให้ดียิ่งขึ้น

2. นำเสนอแนวทางแก้ไขในการจัดระเบียบผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผันพื้นที่เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร ที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการแก้ไขปัญหาของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้

ขอบเขตของการวิจัย

1. ประชากร

การวิจัยครั้งนี้ ประชากรคือ ผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี ในจุดผ่อนผันที่ได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของกรุงเทพมหานคร โดยความเห็นชอบจากเจ้าพนักงานจราจร ในเขตพญาไท กรุงเทพมหานคร จำนวน 765 ราย (เขตพญาไท 2548:2)

2. ขอบเขตเนื้อหา ศึกษาความตระหนักต่อมาตรการทางกฎหมายของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ พ.ศ. 2545 ลงวันที่ 30 มกราคม 2545 (สำนักอนามัย 2545 : 130) สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ 10 ประการ ประกอบด้วย

1. ด้านแผงลอยวางอาหารและเครื่องดื่ม
2. ลักษณะอาหารที่วางจำหน่าย
3. ด้านสารปรุงแต่งอาหาร หรือเครื่องปรุง
4. ด้านน้ำดื่มและเครื่องดื่ม
5. ด้านน้ำแข็ง
6. ด้านจาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ และภาชนะอื่น ๆ ทำด้วยวัสดุที่ถูกต้อง
7. ด้านการล้างภาชนะอุปกรณ์
8. ลักษณะการเก็บและตั้งวางจาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ หรือภาชนะ
9. ลักษณะถังรองรับเศษอาหาร
10. ลักษณะผู้สัมผัสอาหาร

3. ระยะเวลา

ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษาวิจัย คือ ภาคการศึกษาที่ 2 และ 3 ปีการศึกษา 2548

ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย

1. ตัวแปรอิสระ (Independent Variable) ได้แก่ ผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน จำแนกตาม เพศ อายุ ระดับการศึกษา รายได้ ประเภทอาหารที่ขาย ระยะเวลาที่ขาย การเข้ารับการฝึกอบรม

2. ตัวแปรตาม (Dependent Variable) ได้แก่ ความตระหนักต่อมาตรการทางกฎหมายของ ผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร โดยจำแนก เป็น 10 ด้าน คือ

1. ด้านแผงลอยวางอาหารและเครื่องดื่ม
2. ลักษณะอาหารที่วางจำหน่าย
3. ด้านสารปรุงแต่งอาหาร หรือเครื่องปรุง
4. ด้านน้ำดื่มและเครื่องดื่ม
5. ด้านน้ำแข็ง
6. ด้านจาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ และภาชนะอื่น ๆ ทำด้วยวัสดุที่ถูกต้อง
7. ด้านการล้างภาชนะอุปกรณ์
8. ลักษณะการเก็บและตั้งวางจาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ หรือภาชนะ
9. ลักษณะถังรองรับเศษอาหาร
10. ลักษณะผู้สัมผัสอาหาร

นิยามศัพท์เฉพาะ

ความตระหนัก หมายถึง การรับรู้ การรู้ชัด ความสำนึก ความรู้สึก หรือ การปฏิบัติต่อสิ่งเร้า เช่น ความตระหนักต่อมาตรการทางกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ของกรุงเทพมหานคร

ผู้ค้าอาหาร หมายถึง ผู้ประกอบปรุงและจำหน่ายอาหารบนแผงลอย รวมถึงผู้ช่วย และผู้บริการ ซึ่งทำการค้าในจุดผ่อนผันที่กรุงเทพมหานคร ได้รับอนุญาตและอยู่ในที่สาธารณะ

บาทวิถี หมายถึง ทางเท้าในพื้นที่เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร

ริมบาทวิถี หมายถึง ขอบทางเท้าในพื้นที่เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร

จุดผ่อนผัน หมายถึง บริเวณหรือสถานที่ที่กรุงเทพมหานคร โดยคณะกรรมการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของกรุงเทพมหานคร และเจ้าพนักงานจราจรได้ตกลงและมีความเห็นอนุญาตให้ผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถีทั้งในช่วงเวลากลางวัน และกลางคืน (มาตรา 20 แห่งพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535) จำนวน 732 จุด ปฏิบัติตามระเบียบและข้อปฏิบัติ 10 ประการ และเงื่อนไข 16 ประการ

มาตรการ หมายถึง วิธีการที่ตั้งเป็นกฎ ข้อกำหนด ระเบียบ หรือกฎหมาย หรือวิธีการที่จะปรับเข้าไปสู่ผลสำเร็จ

มาตรการทางกฎหมาย หมายถึง ระเบียบหรือข้อกำหนดที่บังคับใช้แก่บุคคลผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี ตามข้อบัญญัติของกรุงเทพมหานครซึ่งกำหนดไว้เป็นข้อปฏิบัติ 10 ประการ สำหรับแผงค้าจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ

ความตระหนักต่อมาตรการทางกฎหมาย หมายถึง การรับรู้ การรู้ชัด ความสำนึก ความรู้สึก หรือการปฏิบัติต่อสิ่งเร้า เช่น ความตระหนักต่อมาตรการทางกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ของกรุงเทพมหานคร ซึ่งกำหนดไว้เป็นข้อบัญญัติ 10 ประการ สำหรับแผงค้าจำหน่ายอาหาร ถูกสุขลักษณะ

อายุ หมายถึง อายุของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี แบ่งเป็น 3 ช่วง คือ ระหว่าง 18-30 ปี ระหว่าง 31-45 ปี และตั้งแต่ 46 ปีขึ้นไป

ระดับการศึกษา หมายถึง ระดับการศึกษาขั้นสูงสุดของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีจุดผ่อนผัน เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร แบ่งออกเป็น 6 ระดับ คือ ระดับประถมศึกษา หรือต่ำกว่า ระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือต่ำกว่า ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช. ระดับอนุปริญญา / ปวส. / ปวท. ระดับปริญญาตรี และระดับอื่น ๆ

รายได้ หมายถึง รายได้จากการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีต่อเดือน แบ่งออกเป็น 3 ระดับ คือ รายได้ระดับต่ำ คือ ไม่เกิน 5,000 บาท รายได้ระดับปานกลาง 5,001 – 10,000 บาท และรายได้ระดับสูง มากกว่า 10,000 บาท

ประเภทอาหารที่ขาย หมายถึง อาหารสำเร็จรูป และอาหารพร้อมปรุง

อาหารสำเร็จรูป หมายถึง อาหารที่ผู้ค้าได้ประกอบปรุงสำเร็จมาจากบ้าน เช่น ข้าวแกง แกงถุง หมูทอด เนื้อทอด ไก่ทอด น้ำพริก เป็นต้น

อาหารพร้อมปรุง หมายถึง อาหารตามสั่ง ก๋วยเตี๋ยว ข้าวหน้าเป็ด ข้าวมันไก่

ระยะเวลาที่ขาย หมายถึง ระยะเวลาที่ผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี จุดผ่อนผัน เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร จนถึงปัจจุบันเป็นเวลาโดยมีหน่วยเป็นปี และเดือน

การเข้ารับการฝึกอบรม หมายถึง ผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีเข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับมาตรการทางกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับ

ด้านแผงลอยวางอาหารและเครื่องดื่ม หมายถึง แผงลอยทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย แข็งแรง สะอาดอยู่เสมอ มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

ลักษณะอาหารที่วางจำหน่าย หมายถึง อาหารที่วางจำหน่ายต้องมีสิ่งปกปิดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง ความสกปรก และแมลงหรือสัตว์นำโรค

ด้านสารปรุงแต่งอาหาร หรือเครื่องปรุง หมายถึง นำส้มสายชู น้ำปลา ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร ภาชนะที่ใส่และช้อนที่ตักต้องทำด้วยแก้วหรือกระเบื้อง หรือสแตนเลส มีฝาปิด (ไม่ใช้ภาชนะพลาสติก)

ด้านน้ำดื่มและเครื่องดื่ม หมายถึง น้ำดื่มต้องเป็นน้ำสะอาด บรรจุขวด มีเครื่องหมาย อ.ย. เครื่องดื่มผสมน้ำหวาน หรือน้ำผลไม้อื่น ๆ ให้ใส่ภาชนะแก้ว หรือสแตนเลสฝาปิด ใช้กระบวยด้ามยาวตัก

ด้านน้ำแข็ง หมายถึงน้ำแข็งต้องสะอาด เก็บใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดภาชนะ ภาชนะใส่น้ำแข็งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว และต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง

ด้านจาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ และภาชนะอื่น ๆ ทำด้วยวัสดุที่ถูกต้อง หมายถึง จาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ และภาชนะอื่น ๆ ทำด้วยวัสดุที่ถูกต้องไม่ตกแต่งสีบนผิวภาชนะที่สัมผัสอาหาร

ด้านการล้างภาชนะอุปกรณ์ หมายถึง การล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธี 3 ขั้นตอน การล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง น้ำล้างจาน ชาม และอุปกรณ์อื่น ๆ ให้ผ่านตะแกรงตักเศษอาหาร (บ่อดักไขมัน)

ลักษณะการเก็บและตั้งวางจาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ หรือภาชนะ หมายถึง การเก็บและตั้งวางจาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ หรือภาชนะ เช่น จานชาม ต้องเก็บในลักษณะคว่ำ ช้อน ส้อม ตะเกียบ เก็บในภาชนะโปร่ง สะอาด โดยเอาด้ามขึ้น ภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภท ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

ลักษณะถังรองรับเศษอาหาร หมายถึง ถังรองรับเศษอาหารที่ต้องไม่รั่วซึม มีฝาปิดระหว่างใช้งาน มีกรใช้ถุงพลาสติกใส่ในถังอีกข้างหนึ่ง

ลักษณะผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง ผู้ปรุง ผู้ช่วยปรุง ผู้เสิร์ฟอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม ใช้อุปกรณ์ในการหยิบอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ถ้ามีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด ผู้สัมผัสอาหารได้ผ่านการฝึกอบรมการสุขาภิบาลอาหาร ต้องตัดเล็บสั้น และสะอาดอยู่เสมอ

เขตพญาไท หมายถึง เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร