

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาความตระหนักต่อมาตรการทางกฎหมายของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยได้ศึกษาทบทวนวรรณกรรม และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยแบ่งการศึกษารายละเอียดดังนี้

1. แนวนโยบายและมาตรการทางกฎหมายของกรุงเทพมหานคร
2. พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535
3. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
4. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
5. แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความตระหนัก
6. แนวคิดทฤษฎีว่าด้วยสุขภาพและสุขบัญญัติ
7. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
8. กรอบแนวคิดในการวิจัย
9. สมมติฐานการวิจัย

1. แนวนโยบายและมาตรการทางกฎหมายของกรุงเทพมหานคร

กรุงเทพมหานครเป็นองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ซึ่งมีพันธกิจในการบริหารท้องถิ่นให้เป็นไปตามกฎหมาย เพื่อบำบัดทุกข์ บำรุงสุขของประชาชนในเขตเมืองหลวง

ในปี พ.ศ. 2528 หลังจากที่พระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ.2528 มีผลบังคับใช้ กรุงเทพมหานครมีอำนาจหน้าที่ดำเนินกิจการในเขตกรุงเทพมหานครในเรื่องต่าง ๆ ซึ่งดูแลครอบคลุมถึงอำนาจหน้าที่และภารกิจของกรุงเทพมหานครที่มีต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร จำนวน 44 ประการ ด้วยหน้าที่หลัก ที่ว่านั่น ก็คือ ดูแลรักษา บริการ ควบคุม จัดการ ส่งเสริมและพัฒนา

งานด้านการดูแลสุขภาพ ได้แก่ การรักษาความสงบเรียบร้อยและความปลอดภัยในชีวิต และทรัพย์สิน รักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยดูแลสุขภาพสถานที่สาธารณะ บำรุงรักษาศิลปะ จารีตประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น วัฒนธรรมอันดีของท้องถิ่น เป็นต้น

งานด้านบริการ ได้แก่ จัดให้มีสถานรักษาพยาบาลให้การรักษา และป้องกันควบคุมโรคติดต่อ การสาธารณสุข และอนามัยครอบครัว การให้บริการแก่ประชาชนและหน่วยงานในการติดต่อราชการ จัดให้มีสถานที่พักผ่อนหย่อนใจ การเก็บขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล การขนส่งมวลชน

งานด้านการจัดการ ได้แก่ การกำจัดมูลฝอย สิ่งปฏิกูล และน้ำเสีย การจัดการศึกษาการสาธารณสุขปโภค การจัดการด้านที่อยู่อาศัยเพื่อแก้ไขปัญหาชุมชนแออัด การจัดการสิ่งแวดล้อมและมลพิษต่าง ๆ จัดตั้งและดูแลตลาดกลาง จัดให้มีพิพิธภัณฑ์และหอจดหมายเหตุ การจัดสรรงบประมาณ จัดการและดูแลสถานียขนส่ง ทั้งทางบกและทางน้ำ รวมทั้งจัดกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ของประชาชนในท้องถิ่น

งานด้านการควบคุม ได้แก่ การควบคุมอาหาร การผังเมือง การเลี้ยงสัตว์ การฆ่าสัตว์ ความปลอดภัยและการอนามัยโรงมหรสพ จัดให้มีและควบคุมสุสานและฌาปนสถาน

งานด้านการส่งเสริมและพัฒนา ได้แก่ การส่งเสริมการศึกษา การฝึกอาชีพและประกอบอาชีพ ส่งเสริมการท่องเที่ยว ส่งเสริมประชาธิปไตย ความเสมอภาค สิทธิเสรีภาพ และการมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนาท้องถิ่น ส่งเสริมการลงทุนและประกอบกิจการ และปรับปรุงแหล่งชุมชนแออัด เป็นต้น

การจัดระเบียบราชการของกรุงเทพมหานคร ตามพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ. 2528 มาตรา 60 กำหนดส่วนราชการของกรุงเทพมหานคร ดังนี้

1. สำนักงานเลขานุการสภากรุงเทพมหานคร
2. สำนักงานเลขานุการผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร
3. สำนักงานคณะกรรมการข้าราชการกรุงเทพมหานคร

4. สำนักปลัดกรุงเทพมหานคร

5. สำนักหรือส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นซึ่งมีฐานะเป็นสำนัก ได้แก่ สำนักยุทธศาสตร์และประเมินผล สำนักการคลัง สำนักงบประมาณกรุงเทพมหานคร สำนักการโยธา สำนักการจราจรและขนส่ง สำนักการระบายน้ำ สำนักสิ่งแวดล้อม สำนักเทศกิจ สำนักพัฒนาสังคม สำนักผังเมือง สำนักวัฒนธรรม กีฬา และการท่องเที่ยว สำนักการศึกษา สำนักการแพทย์ สำนักอนามัย สำนักป้องกันและบรรเทาสาธารณภัย

6. สำนักงานเขต ได้แก่ สำนักงานเขตคลองเตย คลองสาน คลองสามวา คันนายาว จตุจักร จอมทอง ดอนเมือง ดินแดง ดุสิต ดลิ่งชัน ทวีวัฒนา ทุ่งครุ ธนบุรี บางกอกน้อย บางกอกใหญ่

บางกะปิ บางขุนเทียน บางเขน บางคอแหลม บางซื่อ บางนา บางพลัด บางรัก บึงกุ่ม ปทุมวัน
 ประเวศ ป้อมปราบฯ พญาไท พระโขนง พระนคร ภาษีเจริญ มีนบุรี ยานนาวา ราชเทวี ราษฎร์
 บูรณะ ลาดกระบัง ลาดพร้าว วังทองหลาง วัฒนา สวนหลวง สะพานสูง สัมพันธวงศ์ สาทร สายไหม
 หนองแขม หนองจอก หลักสี่ ห้วยขวาง

โครงสร้างอำนาจหน้าที่ ภารกิจของหน่วยงาน

สำนักงานเขต เป็นหน่วยงานที่มีความรับผิดชอบให้บริการประชาชนโดยตรงอย่าง
 ใกล้ชิด มีภาระหน้าที่รับผิดชอบกว้างขวาง การปฏิบัติงานของสำนักงานเขตจึงเป็นภาพลักษณ์หนึ่ง
 ของเขตกรุงเทพมหานคร ดังนั้น การพัฒนาประสิทธิภาพในการบริหารงานและการให้บริการ
 ประชาชน จึงเป็นนโยบายสำคัญของสำนักงานเขต

หน้าที่ความรับผิดชอบ

สำนักงานเขต มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวกับงานการปกครองท้องถิ่น การพัฒนาชุมชน
 การส่งเสริมอาชีพ การทะเบียน การโยธา การรักษาที่สาธารณะ การพัฒนาผังเมืองเขต การระบายน้ำ
 การสาธารณสุข การจัดเก็บรายได้ การรักษาความสะอาด การดูแลบำรุงรักษาต้นไม้ การดำเนินการ
 เกี่ยวกับการศึกษา การควบคุมดูแลโรงเรียนประถมศึกษา การดูแลและรักษาการให้เป็นไปตาม
 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร หรือกฎหมายอื่นกำหนดให้เป็นอำนาจหน้าที่กรุงเทพมหานคร ตามที่
 ได้รับมอบหมาย มีส่วนราชการ ดังนี้

1. ฝ่ายปกครอง
2. ฝ่ายทะเบียน
3. ฝ่ายโยธา
4. ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
5. ฝ่ายรายได้
6. ฝ่ายรักษาความสะอาดและสวนสาธารณะ
7. ฝ่ายการศึกษา
8. ฝ่ายการคลัง
9. ฝ่ายเทศกิจ
10. ฝ่ายพัฒนาชุมชนและสวัสดิการสังคม
11. ฝ่ายการศึกษา

ในบรรดาส่วนราชการของสำนักงานเขตทั้ง 11 หน่วยงานนั้น มีหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
 กับผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีโดยตรง 2 หน่วยงาน ซึ่งประกอบด้วย ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และ
 ฝ่ายเทศกิจ และมีการกำหนดลักษณะงานไว้ ดังนี้

บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

1. กลุ่มงานธุรการ มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานธุรการ งานสารบรรณ งานการเจ้าหน้าที่ งานงบประมาณ งานการเงินและบัญชีพัสดุ รับใบคำร้อง ให้แจ้งและตรวจสอบหลักฐานการออกใบนำส่งเงินค่าธรรมเนียมและค่าปรับ การออกใบอนุญาต การออกหนังสือรับรองการแจ้งการจัดทำทะเบียนคุมใบอนุญาตเกี่ยวกับการขออนุญาตกิจการต่าง ๆ ตามที่กำหนดกำหนดให้ควบคุม กำกับ ดูแล ออกหนังสือรับรองการแจ้ง เตือนเร่งรัดค่าธรรมเนียม หนังสือแนะนำด้านสุขลักษณะ คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือคำสั่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข รวบรวมจัดทำและบันทึกข้อมูลสถิติเกี่ยวกับการรับเรื่องราวจุดทุกซ์และจัดทำทะเบียนเหตุรำคาญ จัดทำประชุมอบรมสัมมนา การประสานงาน และการปฏิบัติหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้องตามผู้บังคับบัญชามอบหมาย
2. กลุ่มงานสุขาภิบาลอาหารและตลาด มีหน้าที่เกี่ยวกับการตรวจด้านการสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด ซุปเปอร์มาร์เก็ต และการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี การควบคุมอาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร การควบคุมตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ การควบคุมเหตุรำคาญจากสถานประกอบการข้างต้น
3. กลุ่มงานสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลทั่วไป มีหน้าที่เกี่ยวกับการตรวจด้านการสุขาภิบาลโรงงาน สถานประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สถานที่แต่งผม การควบคุมเหตุรำคาญจากสถานประกอบการข้างต้น งานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม กฎหมายว่าด้วยการควบคุมการโฆษณาโดยใช้เครื่องขยายเสียง และการสุขาภิบาลทั่วไป



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

แผนภูมิแสดงการแบ่งส่วนราชการในการฟ้ายิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล



ภาพที่ 2.1 การแบ่งส่วนราชการฝ้ายิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล

บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายเทศกิจ

ตามประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่องการแบ่งส่วนราชการภายในหน่วยงานและการทำหน้าที่ของส่วนราชการกรุงเทพมหานคร ลงวันที่ 31 ตุลาคม 2528 และตามมติ ก.ก. ครั้งที่ 10/2540 เมื่อวันที่ 20 ตุลาคม 2540 ได้มีการปรับปรุงหน้าที่ความรับผิดชอบของส่วนราชการในสำนักงานเขต โดยให้ฝ่ายเทศกิจมีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการควบคุมดูแลความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมืองและบังคับการให้เป็นไปตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครและกฎหมายอื่นที่กำหนดให้เป็นอำนาจหน้าที่ของกรุงเทพมหานคร การป้องกันภัยฝ่ายพลเรือน การวางแผนปฏิบัติงาน การชี้แจงประชาสัมพันธ์ การประสานงานกับเจ้าหน้าที่ตำรวจในส่วนที่เกี่ยวข้องกับคดีและปฏิบัติหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้อง

เพื่อให้การปฏิบัติงานของฝ่ายเทศกิจมีความคล่องตัวและเป็นมาตรฐานเดียวกันทั้ง 50 สำนักงานเขต จึงแบ่งงานภายในออกเป็น 3 งาน ดังนี้

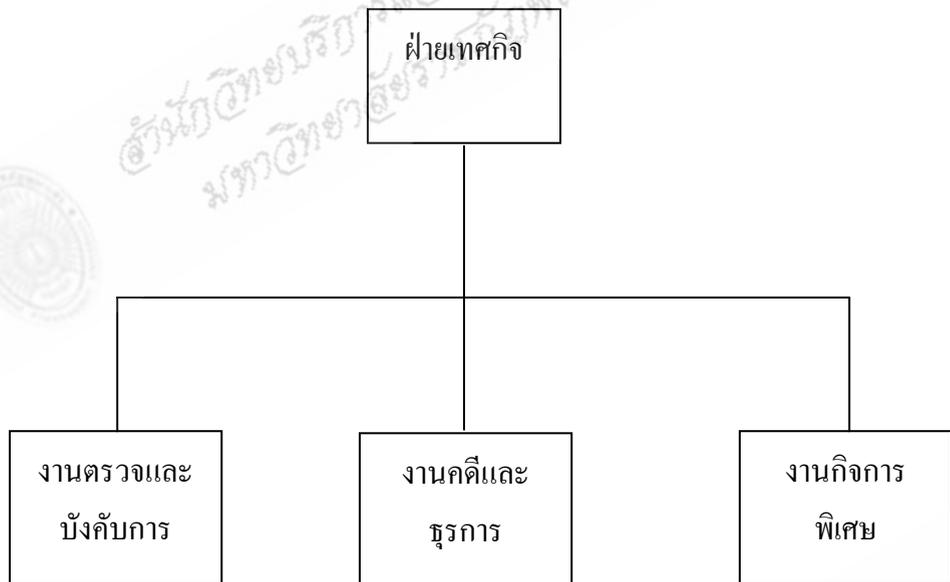
1. งานตรวจและบังคับการ มีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดระเบียบหาบเร่แผงลอย การสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี การควบคุมการติดตั้ง ตาก วาง แขนงสิ่งใด ๆ ในที่สาธารณะ การควบคุมการทิ้งซากยานยนต์ในที่สาธารณะ การควบคุมการปิดป้ายโฆษณา และการใช้เครื่องขยายเสียงโฆษณาโดยไม่ได้รับอนุญาต การควบคุมการขูด ขีด เขียน กะเทาะ ฟันสีบนกำแพง ถนน ดันไม้ การปล่อย นำสัตว์จูงไปตามถนน การรักษาความเป็นระเบียบเรียบร้อยโดยทั่ว ๆ ไป การปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องหรือตามที่ผู้บังคับบัญชามอบหมายหรือสั่งการ เป็นต้น

2. งานคดีและธุรการ มีหน้าที่รับผิดชอบ การรับแจ้งความ รับคำร้องเรียน การสอบสวน และการดำเนินคดี การเปรียบเทียบปรับให้เป็นไปตามกฎหมายที่กำหนดให้เป็นอำนาจหน้าที่ของกรุงเทพมหานคร เช่น ความผิดตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง เป็นต้น การตรวจสอบการกระทำผิดเกี่ยวกับอาคาร โดยทั่วไป การเก็บรักษาของกลาง การจำหน่ายของกลาง การทำรายงานประจำวัน การสารบรรณและธุรการทั่วไป การงบประมาณ การเงิน การบัญชี การพัสดุ การดูแลทรัพย์สิน ยานพาหนะ เครื่องมือสื่อสาร การรับ-ส่งเงินค่าปรับ การรวบรวมสถิติรายงาน การบริหารงานบุคคล และปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ผู้บังคับบัญชามอบหมายหรือสั่งการ

3. งานกิจการพิเศษ มีหน้าที่รับผิดชอบในการตรวจตราควบคุมบังคับการให้เป็นไปตามกฎหมายที่อยู่ในอำนาจหน้าที่ ได้แก่ การตรวจตราและจับกุมรถยนต์ รถจักรยานยนต์ที่ก่อมลภาวะ รถบรรทุกที่มีได้จัดสิ่งป้องกันวัสดุที่บรรทุกตกหล่นหรือรั่วไหล ปลิว ฟุ้ง กระจายบนถนน การจอดรถยนต์ไม่ดับเครื่องยนต์ในที่สาธารณะ การตรวจ ควบคุมการก่อเหตุเดือดร้อนรำคาญ การป้องกัน อัคคีภัย การป้องกันและการบรรเทาสาธารณภัย การให้ความช่วยเหลือและบริการประชาชนใน

กรณีเกิดเหตุสาธารณภัยต่าง ๆ ทั้งขณะเกิดเหตุและหลังเกิดเหตุ การตรวจตราสิ่งสาธารณะชำระ
 บกพร่อง การอำนวยความสะดวกด้านการจราจร การให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกแก่
 นักท่องเที่ยวและปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ผู้บังคับบัญชามอบหมายหรือสั่งการ

แผนภูมิแสดงการแบ่งส่วนราชการในการฝ่ายเทศกิจ



ภาพที่ 2.2 การแบ่งส่วนราชการฝ่ายเทศกิจ

ความเป็นมาของเขตพญาไท

เขตพญาไท มีฐานะเป็นอำเภอมาแต่เดิม โดยได้รับการจัดตั้งขึ้นตามพระราชบัญญัติจัดตั้งอำเภอพญาไท พ.ศ. 2509 โดยแบ่งพื้นที่บางส่วนของอำเภอดุสิต และอำเภอบางกะปิ รวมเป็นพื้นที่ของอำเภอพญาไท ซึ่งมีทั้งสิ้น 7 ตำบล คือ

1. ตำบลถนนเพชรบุรี รวมพื้นที่เดิมของตำบลแขกคร้ว ตำบลประเจจิน ตำบลประตูน้ำ เข้าด้วยกัน และให้ชื่อตำบลตามชื่อถนนซึ่งเป็นชื่อของกรมหลวงเพชรบุรี

2. ตำบลถนนพญาไท เป็นพื้นที่ของตำบลพญาไทเดิม ตั้งชื่อตามถนนสายหลักของตำบลคือ พญาไท

3. ตำบลทุ่งพญาไท เป็นพื้นที่ของตำบลสัมปอຍเดิม ตั้งชื่อตามสภาพเดิมซึ่งเป็นทุ่งโล่งหน้าพระราชวังพญาไท และใช้เป็นสถานที่กระทำพิธีแรกนาขวัญ ปัจจุบันเป็นโรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า (ในระยณะนั้นคลองสัมปอຍต้นเงินจนหมดสภาพคลองไปแล้ว)

4. ตำบลมักกะสัน เป็นพื้นที่ในอาณาบริเวณรอบ ๆ โรงงานรถไฟมักกะสันเข้าใจว่าตั้งชื่อตามชื่อคลองบางกระสัน ซึ่งถูกถมเพื่อสร้างโรงงานดังกล่าว

5. ตำบลสามเสนใน เป็นพื้นที่บริเวณคลองสามเสนตอนใน เดิมอยู่ในพื้นที่ของอำเภอดุสิต ซึ่งรับโอนมาจากตำบลบางซื่อ (ตำบลบางซื่อถูกยุบเลิกเมื่อ พ.ศ.2481) ต่อมาได้มีประกาศกระทรวงมหาดไทย ลงวันที่ 23 ธันวาคม 2508 แบ่งพื้นที่บางส่วนไปรวมกับตำบลบางซื่ออีกครั้ง และพื้นที่ตั้งแต่ทางรถไฟสายเหนือจรดคลองเปรมประชากรไปขึ้นกับตำบลถนนไชยศรี ส่วนที่เหลือจึงเป็นตำบลสามเสนในของอำเภอพญาไท เมื่อ พ.ศ. 2509

6. ตำบลบางกะปิ เป็นพื้นที่ซึ่งรับมอบมาจากอำเภอบางกะปิเดิม

7. ตำบลห้วยขวาง แยกพื้นที่ออกจากตำบลสามเสนนอก มาตั้งแต่เป็นตำบลใหม่ตามชื่อพื้นที่ซึ่งใช้เรียกกันในขณะนั้น ตามประกาศกระทรวงมหาดไทย ลงวันที่ 23 ธันวาคม 2508 เช่นเดียวกัน

เมื่อมีการจัดตั้งกรุงเทพมหานคร ตามประกาศคณะปฏิวัติ ฉบับที่ 335 ลงวันที่ 13 ธันวาคม 2515 อำเภอพญาไท จึงเปลี่ยนฐานะเป็น “เขตพญาไท” โดยรวมเอาภารกิจของเทศบาลในส่วนที่เกี่ยวข้องมาดำเนินการในพื้นที่ด้วย และตำบลต่าง ๆ ก็เปลี่ยนไปเป็น “แขวง” ตามประกาศคณะปฏิวัติฉบับดังกล่าว

ต่อมาในปี พ.ศ. 2521 ได้มีพระราชกฤษฎีกาเปลี่ยนแปลงพื้นที่เขตพญาไท เขตห้วยขวาง และเขตบางกะปิ เพื่อให้แต่ละเขตมีพื้นที่และประชากรที่เหมาะสมต่อการบริการประชาชนอย่างทั่วถึง โดยที่เขตพญาไทมีการเปลี่ยนแปลง ดังนี้ โอนพื้นที่แขวงดินแดง และแขวงสามเสนใน (บางส่วน) ให้แก่เขตห้วยขวาง และรับโอนแขวงบางกะปิบางส่วนมาอยู่ในความรับผิดชอบของพญาไท ตั้งแต่

วันที่ 3 พฤษภาคม 2521 เป็นต้นมา และในปี พ.ศ. 2528 ได้มีพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ. 2528 เปลี่ยนแปลงจากเขตพญาไทเป็น “สำนักงานเขต พญาไท”

ต่อมาในปี พ.ศ. 2531 ได้มีประกาศกรุงเทพมหานคร เปลี่ยนแปลงพื้นที่เขตปกครองเดิมของเขตพญาไท โดยแยกแขวงทุ่งพญาไท ถนนพญาไท มักกะสัน ถนนเพชรบุรี ขึ้นเป็น “เขตราชเทวี” เมื่อวันที่ 9 พฤศจิกายน 2532 พื้นที่เดิมของเขตพญาไท จึงเหลือแขวงสามเสนในเพียงแขวงเดียว

และครั้งสุดท้าย ได้มีประกาศกรุงเทพมหานคร ลงวันที่ 21 ตุลาคม 2536 ตั้งแขวงดินแดง เขตดินแดง ตัดพื้นที่เขตพญาไทบางส่วนด้านทิศตะวันออกเฉียงใต้ให้เขตดินแดงซึ่งจัดตั้งเขตขึ้นใหม่

เขตพญาไท มีพื้นที่ทั้งหมด 9,595 ตารางกิโลเมตร แบ่งพื้นที่ออกเป็น 1 แขวง คือ แขวงสามเสนใน มีอาณาเขตติดต่อ ดังนี้

ทิศเหนือ ติดต่อกับแขวงลาดยาว เขตจตุจักร โดยมีคลองบางซื่อเป็นแนวแบ่งเขต

ทิศตะวันออก ติดต่อกับแขวงดินแดง เขตดินแดง

ทิศใต้ ติดต่อกับแขวงถนนพญาไท และแขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี

ทิศตะวันตก ติดต่อกับแขวงถนนนครไชยศรี เขตดุสิต

การให้ความรู้แก่ผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี สำนักงานเขตพญาไท ได้จัดฝึกอบรมแก่ผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน เขตพญาไท ในวันที่ 5 – 7 กันยายน 2548 เวลา 09.00 – 16.00 น. ณ ห้องประชุม 2 ชั้น 4 สำนักงานเขตพญาไท

เขตพญาไท ได้กำหนดจุดผ่อนผันสำหรับผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี ตามประกาศกรุงเทพมหานคร ลงวันที่ 11 พฤษภาคม 2548 เรื่อง การกำหนดจุดผ่อนผันให้ทำการค้าหาบเร่แผงลอย ไว้ดังนี้

รายละเอียดผู้ค้าในจุดผ่อนผันของสำนักงานเขตพญาไท

ลำดับที่	สถานที่จุดผ่อนผัน	จำนวนผู้ค้า (ราย)	ช่วงเวลาทำการค้า
1	ถนนประดิพัทธ์ ฝั่งเฉลิมสิน (กลางวัน)	91	09.00-19.00 น.
	ถนนประดิพัทธ์ ฝั่งเฉลิมสิน (กลางคืน)	28	19.00-02.00 น.
2	ถนนประดิพัทธ์ ฝั่งโรงแรมมิได้ (กลางคืน)	20	19.00-20.00 น.
3	ถนนอารีย์ฝั่งซ้าย (กลางวัน)	60	09.00-19.00 น.
	ถนนอารีย์ฝั่งซ้าย (กลางคืน)	16	19.00-01.00 น.
4	ถนนสาทรรัฐวิภาค (กลางวัน)	40	09.00-19.00 น.
	ถนนสาทรรัฐวิภาค (กลางคืน)	11	19.00-02.00 น.
5	คลองบางซื่อ-แยกสะพานควาย	46	05.00-24.00 น.
6	แยกสะพานควาย-ธนาคารออมสิน	17	09.00-24.00 น.
7	หน้าร้านเซเว่น (ปากซอยพหลโยธิน 14)	25	05.00-24.00 น.
8	ซอยพหลโยธิน 14 (ข้าง สน.บางซื่อ)	3	06.00 – 18.00 น.
9	หน้าชินวัตร 1-หน้า ธ.กรุงเทพ (สาขาอารีย์)	31	06.00 – 22.00 น.
10	หน้า ไอ.บี.เอ็ม. (ปากซอยพหลโยธิน 6)	21	06.00 – 18.00 น.
11	ใต้ทางด่วนชั้นที่ 2- ริมคลองสามเสน	26	06.00 – 22.00 น.
12	ร้านทองแม่สุพรรณทางขึ้นใต้ทางด่วนชั้นที่ 2	32	06.00 – 22.00 น.
13	หน้าตลาดสนามเป้า- S.M.ทาวเวอร์	43	07.00-18.00 น.
14	ซอยพหลโยธิน 3	8	06.00-18.00 น.
15	ปากซอยพหลโยธิน 7	16	09.00-02.00 น.
16	ซอยพหลโยธิน 9	11	06.00-18.00 น.
17	ห้างเมอริคิงส์-สถานีรถไฟ (หน้า KFC)	27	07.00-24.00 น.

ลำดับที่	สถานที่จุดผ่อนผัน	จำนวนผู้ค้า (ราย)	ช่วงเวลาทำการค้า
18	ธนาคารนครหลวงไทย- คลองบางซื่อ	17	08.00-18.00 น.
19	B.S.G. ออโตกลาส-หน้า บ.แซร์เมคกิ้ง จำกัด	17	09.00-02.00 น.
20	หน้าร้าน ดิ โอลด์ ทาวน์	5	08.00-02.00 น.
21	หน้า ปปส.-ปากซอยบุญอยู่	29	08.00-22.00 น.
22	ร้านทองแม่ทองใบ-ซอยสุทธิสาร 1	15	09.00-02.00 น.
23	ซอยอินทามระ 1/1 – ซอยอินทามระ 27	23	09.00-24.00 น.
24	แยกตัดพหลโยธิน – ซอยอินทามระ 16	15	09.00-22.00 น.
25	ซอยประดิพัทธ์ 6 – ซอยประดิพัทธ์ 14	8	15.00-19.00 น.
26	ซอยประดิพัทธ์ 11 – ซอยประดิพัทธ์ 17	5	08.00-02.00 น.
27	ข้างกรมโยธาธิการ-หน้า บ.เจมส์ จิวเวลลี่	6	06.00-02.00 น.
28	ข้างโรงเรียนสามเสนวิทยาลัย	8	15.00-18.00 น.
29	หน้าโรงเรียนเรวดี	9	15.00-18.00 น.
30	หน้าโรงแรมแกรนด์ทาวเวอร์อินน์	6	06.00-09.00 น.
31	ตรงข้ามแพลตฟอร์มสวัสดิการทหารบก	7	08.00-22.00 น.
32	ฝั่งแพลตฟอร์มสวัสดิการทหารบก	17	06.00-02.00 น.
33	ฝั่งโรงพยาบาลวิชัยยุทธ (ทางออกแพลตฟอร์มสวัสดิการทหารบก)	6	06.00-19.00 น.
	รวมผู้ค้าทั้งสิ้น	765	



สำนักงานบริการและตลาดไม่ยั้ง
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

มาตรการทางกฎหมายในการควบคุมผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี

มาตรการทางกฎหมายในการควบคุมผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 และมาตรการทางกฎหมายอื่นซึ่งคณะกรรมการ โครงการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีกำหนดเป็นหลักเกณฑ์ แนวทาง และวิธีการจัดระเบียบหาบเร่แผงลอยในจุดผ่อนผัน (16 ข้อ) ข้อปฏิบัติผู้ค้า 10 ประการ สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ โดยสรุปว่าการควบคุมอาหารริมบาทวิถีมีกฎหมายและมาตรการที่ใช้ในการควบคุมผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี

2. พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535

เหตุผลในการประกาศใช้พระราชบัญญัติฉบับนี้เนื่องจากพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2503 ซึ่งเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมืองได้ใช้บังคับมาเป็นเวลานาน ไม่เหมาะสมกับสภาพการณ์ในปัจจุบัน โดยเฉพาะในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบดลงโทษและอำนาจหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่น เป็นเหตุให้การดำเนินการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมืองไม่ได้ผลเท่าที่ควร สมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมืองให้เหมาะสม

สาระสำคัญของกฎหมายฉบับนี้ มีดังนี้

มาตรา 4 ถนน หมายถึง ทางเดินรถ ทางเท้า ขอบทาง ไหล่ทาง ทางข้าม ตามกฎหมายว่าด้วยการจราจรทางบก ตรอก ซอย สะพาน หรือถนนส่วนบุคคล ซึ่งเจ้าของยินยอมให้ประชาชนใช้เป็นเส้นทางสัญจรได้

ที่สาธารณะ หมายถึง สาธารณสมบัติของแผ่นดิน นอกจากที่รกร้างว่างเปล่าและหมายความรวมถึงถนนและทางด้วย

สิ่งปฏิกูล หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ รวมตลอดถึงวัตถุอื่นใดซึ่งเป็นของโสโครก หรือมีกลิ่นเหม็น

มูลฝอย หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า ถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร เถ้า มูลสัตว์หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น

พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 แบ่งออกเป็น 6 หมวด ผู้ศึกษาวิจัยได้นำกฎหมายในส่วนที่เกี่ยวข้องกับโครงการพัฒนาอาหาร

ริมบาทวิถี ศึกษาเฉพาะหมวด 1 การรักษาความสะอาดในที่สาธารณะและสถานสาธารณะ (มาตรา 19 และ 20) หมวด 3 การห้ามทิ้งสิ่งปฏิกูลมูลฝอยในที่สาธารณะและสถานสาธารณะ (มาตรา 32, 33 และ 39) โดยมีเนื้อหาสำคัญดังนี้

มาตรา 19 ได้กล่าวถึงการที่ผู้ประกอบการค้าจะตั้งวางหรือกองวัตถุใด ๆ บนถนน ต้องเป็นที่ซึ่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยความเห็นชอบของเจ้าพนักงานจราจรประกาศไว้

มาตรา 20 เจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยความเห็นชอบของเจ้าพนักงานจราจร ได้กำหนดจุดผ่อนผันและวันเวลาในการทำการค้าสำหรับในที่หรือทางสาธารณะเท่านั้น มิได้รวมถึงที่เอกชน ฉะนั้น การปรุง การขาย หรือจำหน่ายสินค้า การใช้รถยนต์ หรือล้อเลื่อนเป็นที่จำหน่ายหรือขายและการขายหรือจำหน่ายสินค้าที่บรรทุกอยู่บนรถยนต์ จักรยานยนต์ หรือล้อเลื่อนบนถนน หรือในสถานสาธารณะ จะต้องทำการค้าในจุดที่ประกาศผ่อนผันเท่านั้น

มาตรา 32 ได้กล่าวถึง ข้อห้ามสำหรับผู้ประกอบการค้า ไม่ให้ทิ้งปฏิกูลหรือมูลฝอยลงบนที่สาธารณะ หรือปล่อยปละละเลยให้สิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยในที่ดินตนเอง ไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย ซึ่งประชาชนสามารถหรืออาจเห็นได้จากที่สาธารณะ

มาตรา 33 ได้กล่าวถึงการห้ามเทหรือทิ้งปฏิกูลมูลฝอย น้ำโสโครก หรือสิ่งอื่นใดลงบนถนนหรือในทางน้ำ

มาตรา 39 ได้กล่าวถึงการติดตั้ง ตาก วาง หรือแขวนสิ่งใด ๆ ในที่สาธารณะ ต้องได้รับหนังสืออนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น และหากการติดตั้ง ตาก วาง หรือแขวนสิ่งใด ๆ ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขการอนุญาต เจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจสั่งให้ผู้กระทำผิดลดหรือรื้อถอนภายในเวลาที่กำหนด หากยังละเลยหรือเพิกเฉย ก็ให้ดำเนินการตามกฎหมายได้

3. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

เนื่องจากพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พุทธศักราช 2484 และพระราชบัญญัติควบคุมการใช้อุจจาระเป็นปุ๋ย พุทธศักราช 2480 ซึ่งเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติที่เกี่ยวกับการดำเนินงานควบคุมดูแลในด้านการสาธารณสุขได้ใช้บังคับมานานแล้ว แม้ว่าได้มีการแก้ไขเพิ่มเติมอีกหลายครั้งก็ตาม แต่ก็ยังไม่อาจทันต่อสภาพความเปลี่ยนแปลงการความเจริญก้าวหน้าของสังคม จำเป็นต้องขยายขอบเขตการกำกับดูแลกิจการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการสาธารณสุขในด้านต่าง ๆ ให้กว้างขวางขึ้น เพื่อสามารถนำมาปรับใช้กับเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นได้ทันทั่วถึง และโดยที่ในปัจจุบันเป็นที่ยอมรับว่าการสาธารณสุขเป็นเรื่องเกี่ยวพันกับความเป็นอยู่และสภาพแวดล้อมของมนุษย์อย่างใกล้ชิด แต่บทบัญญัติของกฎหมาย ปัจจุบันยังมีได้กำหนดมาตรการกำกับดูแลและป้องกันเกี่ยวกับการอนามัยสิ่งแวดล้อมสมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายว่า

ด้วยการควบคุมการใช้อุจจาระเป็นปุ๋ยเสียใหม่ และรวมกฎหมายทั้งสองฉบับดังกล่าวเป็นฉบับเดียวกันจึงจำเป็นต้องตราพระราชบัญญัตินี้

สาระสำคัญของกฎหมายฉบับนี้ มีดังนี้

มาตรา 4 ที่ หรือทางสาธารณะ หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชน และประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“ข้อกำหนดของท้องถิ่น” หมายความว่า ข้อบัญญัติ เทศบัญญัติ หรือข้อบังคับซึ่งตราขึ้นโดยราชการส่วนท้องถิ่น

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งให้ไปปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า

นายกเทศมนตรีสำหรับในเขตเทศบาล

ประธานกรรมการสุขาภิบาลสำหรับในเขตสุขาภิบาล

ผู้ว่าราชการจังหวัด สำหรับในเขตองค์การบริหารส่วนจังหวัด

ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร สำหรับในเขตกรุงเทพมหานคร

ปลัดเมืองพัทยา สำหรับในเขตเมืองพัทยา

หัวหน้าผู้บริหารท้องถิ่นขององค์การปกครองท้องถิ่นอื่นที่กฎหมายกำหนดให้เป็นราชการส่วนท้องถิ่น

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 แบ่งออกเป็น 16 หมวด มีมาตรการของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการพิจารณาอาหารริมบาทวิถีในหมวด 9 การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (มาตรา 41, 42, 43, 44 และ 46) โดยมีเนื้อหาสำคัญ ดังนี้

มาตรา 41 ได้กล่าวถึง เจ้าพนักงานท้องถิ่น ซึ่งหมายถึง ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครในเขตกรุงเทพมหานคร โดยมอบหมายให้ผู้อำนวยการทั้ง 50 เขต ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร หรือผู้ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติในตำแหน่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น ต้องควบคุมดูแลในที่หรือทางสาธารณะเพื่อประโยชน์ใช้สอยของประชาชน หากผู้ใดจะจัดตั้งแผงลอยหรือหาบเร่เพื่อการค้า ต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อน จึงจะทำการค้าได้

มาตรา 42 ได้กล่าวถึง การกำหนดจุดให้ทำการค้าหรือซื้อสินค้า ประเภทของสินค้า และเวลาที่ใช้ทำการค้าหรือกฎเกณฑ์และเงื่อนไขต่าง ๆ ในบริเวณที่หรือทางสาธารณะ เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะต้องได้รับความเห็นชอบจากเจ้าพนักงานจราจร จึงประกาศให้ประชาชนหรือผู้ค้าทราบมิให้น้อยกว่าสิบห้าวันนับแต่วันประกาศ

มาตรา 43 ได้กล่าวถึง ประโยชน์ที่ประชาชนจะได้รับ และการควบคุมการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี โดยออกเป็นข้อกำหนดท้องถิ่นใช้บังคับ เช่น ด้านสุขลักษณะและผู้ช่วยด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ตลอดจนการรักษาความสะอาดและการจัดระเบียบหาบเร่ เพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อย เป็นต้น

มาตรา 44 ได้กล่าวถึงอำนาจหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเจ้าพนักงานสาธารณสุข เช่น เข้าไปในอาคารเพื่อการตรวจเก็บตัวอย่างอาหาร ยึดหรืออายัดสิ่งของใด ๆ ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ ตลอดจนการแนะนำให้ปฏิบัติให้ถูกต้องตามกฎหมาย เป็นต้น

มาตรา 46 ได้กล่าวถึงอำนาจหน้าที่ของเจ้าพนักงานสาธารณสุขโดยเฉพาะ เมื่อมีการตรวจพบหรือพบเห็นความไม่ถูกต้องผิดเงื่อนไขกฎหมาย ก็ให้รีบแจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่นดำเนินการตามอำนาจต่อไปโดยไม่ชักช้า

4. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

เหตุผลในการประกาศใช้พระราชบัญญัติฉบับนี้คือ โดยที่กฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารที่ใช้อยู่ปัจจุบัน มีบทบัญญัติที่ไม่เหมาะสมสถานการณ์ปัจจุบันและยังไม่มีบทบัญญัติคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคที่รัดกุมเพียงพอ สมควรปรับปรุงเสียใหม่ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น จึงจำเป็นต้องตราพระราชบัญญัตินี้

สาระสำคัญของกฎหมายฉบับนี้ มีดังนี้

มาตรา 4 “อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือสิ่งค้ำจุนชีวิต ได้แก่

1. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย ไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยกรณันั้น แล้วแต่กรณี

2. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่น รส

“ฉลาก” หมายความว่า รูป ของประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือข้อความใด ๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร

วิธีการควบคุมฉลาก

วิธีการควบคุมฉลากตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 นั้น จะออกเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุข ใน 2 รูปแบบ กล่าวคือ กำหนดวิธีการแสดงฉลากของอาหารทั่วไป และกำหนดวิธีการแสดงฉลากของอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ นอกจากนี้ก็จะมีประกาศ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อกำหนดในรายละเอียดบางอย่างเพิ่มเติม อาหารประเภท หรือชนิดใดจะแสดงข้อความหรือรายละเอียดอย่างไร ขึ้นอยู่กับองค์ประกอบหลายอย่างที่เกี่ยวข้องกับอาหารอื่น ๆ เช่น ส่วนประกอบ การปรุงเพื่อรับประทาน จุดประสงค์ในการบริโภค กรรมวิธีการผลิตลักษณะอาหาร เป็นต้น

ประกาศต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมฉลากอาหาร ได้แก่

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขแห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ที่เกี่ยวข้องกับฉลากอาหาร มี 2 ฉบับ ได้แก่

1.1 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 68 (พ.ศ. 2525) เรื่อง ฉลาก

1.2 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 98 (พ.ศ. 2528) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2)

2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารเฉพาะเรื่องที่มีการกำหนดการแสดงฉลากอาหารที่เกี่ยวกับอาหารริมบาทวิถี ได้แก่

2.1 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 48 (พ.ศ. 2523) เรื่อง น้ำส้มสายชู

2.2 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

2.3 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 135 (พ.ศ. 2534) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2)

2.4 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็ง

2.5 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2)

2.6 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 118 (พ.ศ.2532) เรื่อง น้ำปลา

2.7 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 175 (พ.ศ.2539) เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุง และอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

2.8 ประกาศคณะกรรมการว่าด้วยฉลาก ลงวันที่ 23 กันยายน 2541 เรื่อง ลักษณะของฉลากสินค้าที่ควบคุมฉลาก พ.ศ. 2541

สาระสำคัญของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ฉบับที่ 68 (พ.ศ. 2525) และ ฉบับที่ 95 (พ.ศ.2528) ฉบับที่ 2 มีดังนี้

1. กลุ่มของอาหารที่ต้องมีฉลาก มี 4 กลุ่ม ได้แก่

1.1 อาหารควบคุมเฉพาะ

1.2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

1.3 อาหารที่นำเข้าเพื่อจำหน่าย

1.4 อาหารอื่นที่จำหน่ายนอกจากที่กำหนดไว้ใน (1) และ (2) ซึ่งรัฐมนตรีประกาศกำหนดให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

2. ประเภทของฉลากอาหาร แบ่งเป็น 4 ประเภท ได้แก่

2.1 ฉลากอาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

2.2 ฉลากอาหารที่จำหน่ายโดยผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร

2.3 ฉลากอาหารที่จำหน่ายเป็นวัตถุดิบให้โรงงานผลิตอาหาร

2.4 ฉลากอาหารผลิตเพื่อส่งออก

3. ข้อกำหนดที่เกี่ยวกับฉลากอาหาร

3.1 ฉลากของอาหารตามที่กำหนดไว้ในข้อ 1 ต้องส่งมอบให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตรวจสอบอนุญาตให้ใช้ก่อนนำไปใช้

3.2 ฉลากอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้แล้ว ต้องแสดงเครื่องหมายที่ได้รับอนุญาตตามแบบที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กำหนดไว้ที่ฉลาก

3.3 ฉลากอาหารต้องปิด ตัด หรือแสดงไว้ในที่เปิดเผยที่ประชาชนบรรจุ หรือหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร และมองเห็นได้ชัดเจน

3.4 ฉลากอาหาร ต้องไม่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ หรือเครื่องหมายที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น ไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อม ซึ่งอาจทำให้เข้าใจผิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เหล่านั้นกับอาหาร

3.5 ฉลากอาหารที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ หรือเครื่องหมายไม่ว่าภาษาใดที่ปรากฏในฉลากต้อง

3.5.1 ไม่เป็นเท็จ หรือ หลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ โดยไม่สามารถหรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ

3.5.2 ไม่แสดง ชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร สัดส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือ แสดงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จ หรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

3.5.3 ไม่ทำให้เข้าใจว่า มีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์หรือเครื่องหมายดังกล่าวผสมอยู่ในอาหาร โดยไม่มีวัตถุนั้นผสมหรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณได้

3.6 ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย

3.7 การแสดงสีของพื้นฉลาก และสีของข้อความในฉลาก ต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ขนาดของตัวอักษร หรือบริเวณพื้นที่ในฉลากที่ระบุข้อความนั้น

ต้องมีขนาดตัวอักษรสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ต้องมีขนาดตัวอักษร ตำแหน่ง และแบบตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กำหนด

3.7.1 เลขทะเบียนตำรับอาหาร

3.7.2 ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กำหนดให้ต้องมีสำหรับอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประกาศกำหนดเครื่องหมายการได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลาก

4. การแสดงรายละเอียดของฉลากอาหาร

4.1 ฉลากอาหารที่กำหนดโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความใด

4.1.1 ชื่ออาหาร

4.1.2 เลขทะเบียนตำรับอาหารสำหรับอาหารที่ต้องขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเลขที่อนุญาตให้ใช้ฉลากอาหาร

4.1.3 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือแบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย หรือแสดงสำนักงานใหญ่ก็ได้ ในกรณีนำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

4.1.4 ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

4.1.4.1 อาหารที่เป็นผลหรือแห้งหรือก้อน ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

4.1.4.2 อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาณสุทธิ

4.1.4.3 อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

4.1.4.4 อื่น ๆ แสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ

ในกรณีเป็นอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท นอกจากต้องแสดงปริมาณสุทธิแล้วจะต้องแสดงน้ำหนักเนื้ออาหาร (Drained Weight) ด้วย เว้นแต่อาหารที่ไม่อาจแยกเนื้อออกจากน้ำได้

4.1.5 ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณให้แสดงเรียงจากปริมาณมากไปหาน้อย กรณีที่เป็นอาหารที่ต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภค ให้แสดงส่วนประกอบที่สำคัญ เมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก (ยกเว้นส่วนประกอบอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารชนิดนั้น)

4.1.6 การแสดง วัน เดือน ปี ที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่หมดอายุการใช้หรือวันเดือนปี ที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยที่ข้อความว่า "ผลิต" "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

4.1.6.1 อาหารที่เก็บไว้ได้ไม่เกิน 90 วัน ให้แสดง วัน เดือน ปีที่ผลิตหรือหมดอายุ หรือวันเดือนปี ที่อาหารมีคุณภาพและมาตรฐานดี

4.1.6.2 อาหารที่เก็บไว้ได้เกิน 90 วัน ให้แสดง วัน เดือน ปี ที่ผลิต หรือวัน เดือน ปีที่หมดอายุการใช้ หรือวันเดือนปี ที่อาหารมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี

4.1.6.3 สำหรับอาหารที่คณะกรรมการอาหารและยา กำหนดให้แสดงวันเดือนปี ที่หมดอายุการใช้ เช่น อาหารทารก นมพาสเจอร์ไรส์ นมเปรี้ยว เป็นต้น

4.1.7 คำแนะนำในการเก็บรักษา ถ้ามี

4.1.8 วิธีปรุงเพื่อรับประทาน ถ้ามี

4.1.9 ข้อความว่า "ใช้วัตถุดิบเสีย" ถ้ามีการใช้

4.1.10 ข้อความที่ว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

4.1.11 ข้อความที่ว่า "ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร" และระบุชนิดของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้ในวงเล็บกำกับข้อความดังกล่าวด้วย

4.1.12 วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อน หรือกลุ่มบุคคลใดไว้เฉพาะ

4.1.13 ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนแบบธรรมชาติ"

"แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนแบบธรรมชาติ" ถ้ามีใช้แล้วแต่กรณี

4.1.14 ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประกาศกำหนด เช่น นมผงขาดมันเนย ต้องแสดงคำว่า "อย่าใช้เลี้ยงทารก" น้ำมันดิบแสดงคำว่า "ห้ามรับประทาน" เป็นต้น

การแสดงชื่ออาหารและปริมาณสุทธิให้แสดงไว้ที่ส่วนสำคัญของฉลาก (Principal Display Panel) และวันเดือนปี ที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อนนั้น ควรแสดงไว้ที่ส่วนสำคัญของฉลาก หรือด้านบนหรือด้านล่างของภาชนะบรรจุก็ได้ แต่ถ้าแสดงไว้ที่ส่วนล่างของภาชนะบรรจุต้องมีข้อความที่ฉลากว่า จะดูวันเดือนปี ที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อนได้ที่ใด

4.2 ฉลากอาหารจำหน่ายให้ผู้ปรุงหรือผู้จำหน่าย ให้แสดงฉลากเหมือนอาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค เว้นแต่ในกรณีที่คุณี่มือหรือเอกสารประกอบที่ แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับส่วนประกอบ คำแนะนำในการเก็บรักษา วิธีการปรุงเพื่อรับประทาน "ใช้วัตถุดิบเสีย" (ถ้ามี) "ใช้วัตถุดิบปรุงแต่งรสอาหาร" (ถ้ามีการใช้) "เจือสี..." (ถ้ามีการใช้) วิธีการใช้และข้อความกำหนดให้แสดงอยู่แล้วก็แสดงที่ฉลากเพียงชื่ออาหาร เลขทะเบียนตำรับอาหาร หรือเลขที่อนุญาตให้ใช้ฉลากอาหารแล้วแต่กรณี ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต ปริมาณสุทธิ และวันเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ การใช้ควรบริโภคก่อนก็ได้

ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545 โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 43 มาตรา 54 มาตรา 55 และมาตรา 58 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย ประกอบกับ มาตรา 97 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ. 2528 กรุงเทพมหานคร โดยความเห็นชอบของสภากรุงเทพมหานคร จึงตราข้อบัญญัติขึ้นไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545”

ข้อ 2 ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหกสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ 3 บรรดาข้อบัญญัติ เทศบัญญัติ กฎ ข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่งอื่นใดในส่วนที่ตราไว้ในข้อบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ 4 ในข้อบัญญัตินี้

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

1. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่มน้ำ หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

2. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า ถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร ถ้ำ มูลสัตว์ หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาดที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งให้ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 5 ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งใดที่เป็นปกติหรือเร่ขาย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 6 การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าจะต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

1. แต่งกายสะอาด สุภาพเรียบร้อย
2. จัดวางสิ่งของ อุปกรณ์ประกอบการค้าและทรัพย์สินใด ๆ ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ยื่นล้ำบริเวณที่กำหนด รวมทั้งตัวผู้ค้าต้องไม่ล้ำลงมาในผิวจราจร
3. แผงสำหรับวางขาย เช่น แคร่ แท่น โต๊ะ รถเข็น ต้องทำด้วยวัตถุที่แข็งแรงมีขนาดและความสูงจากพื้นตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด
4. รักษาความสะอาดบริเวณที่จำหน่ายสินค้าอยู่เสมอ ทั้งในระหว่างทำการค้าและหลังจากเลิกทำการค้า
5. จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ
6. ให้จัดวางสินค้าที่จำหน่ายบนแผงหรือจัดวางในลักษณะอื่นตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด
7. ห้ามกระทำการใด ๆ กับต้นไม้หรือคอกต้นไม้ เช่น พาด ติดตั้ง วางแผงค้า หรือเกาะเกี่ยวสายไฟฟ้า หลอดไฟฟ้าหรืออุปกรณ์ประกอบการค้า รวมตลอดถึงการตอกตะปู ผูกเชือกหรือยึดสิ่งหนึ่งสิ่งใดโดยเด็ดขาด
8. ห้ามใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้า เครื่องขยายเสียงหรือเปิดวิทยุเทปหรือกระทำโดยอื่นใดที่ก่อให้เกิดเสียงดังจนเกิดเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น
9. หลังจากเลิกทำการค้าต้องเก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบการค้าออกจากบริเวณที่อนุญาตให้แล้วเสร็จโดยไม่ชักช้า

10. หยุดประกอบการค้าเพื่อประโยชน์ทางด้านสุขลักษณะ การรักษาความสะอาด สาธารณประโยชน์หรือประโยชน์ของทางราชการตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

11. ปฏิบัติการอื่นใดตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของกรุงเทพมหานคร

ข้อ 7 การจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า จะต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

1. ปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ 6 (1) ถึง (11)
2. แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่มีแขน สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สุภาพเรียบร้อย และสวมรองเท้าหุ้มส้น มีสิ่งปกปิดเส้นผมมิให้ตกลงปนเปื้อนในอาหาร
3. รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผล หรือถูกฉีก หรือระคายเคืองผิวหนัง บริเวณมือหรือนิ้วมือต้องทำแผลให้เรียบร้อย
4. ไม่สูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบ ประจุหรือจำหน่ายอาหารหรือไม่ไ้อจามรดบนอาหาร
5. ที่เตรียม ทำ ประกอบ ประจุ และแพ่งวางจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และจัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ประจุ และเก็บอาหาร
6. การจำหน่ายอาหารที่ต้องมีการล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ต้องไม่ถ่ายเทน้ำที่มีเศษอาหารหรือไขมันลงพื้นหรือลงสู่ท่อหรือทางระบายน้ำสาธารณะ
7. รักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการจำหน่ายอาหารให้สะอาดและใช้การได้คืออยู่เสมอ
8. ให้ปกปิดอาหาร เครื่องปรุงอาหาร ภาชนะใส่อาหาร เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับประกอบอาหารด้วยอุปกรณ์ที่สามารถป้องกันฝุ่นละออง แมลงวัน สัตว์และสิ่งซึ่งเป็นพาหะนำโรครวมทั้งดูแลรักษาให้สะอาด และใช้การได้คืออยู่เสมอ
9. ใช้น้ำสะอาดในการทำ ประกอบ ประจุ แห่ ล้างอาหาร เครื่องมือ เครื่องใช้ภาชนะและอุปกรณ์
10. ใช้วัสดุ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ที่สะอาด ปลอดภัย สำหรับใส่หรือเตรียม ทำ ประกอบ ประจุ และจำหน่ายอาหาร
11. จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอและไม่ถ่ายเททิ้งลงในท่อหรือทางระบายน้ำหรือทางสาธารณะ

12. ปฏิบัติการอื่นใดตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของกรุงเทพมหานคร

ข้อ 8 การระบายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า จะต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

1. จำหน่ายสินค้าในบริเวณที่ได้รับอนุญาต
2. ต้องแต่งกายสะอาด สุภาพเรียบร้อย
3. มุสลอยจากการระบาย ห้ามทิ้งลงในที่หรือทางสาธารณะ
4. ในขณะที่ระบาย การไหลหรือของขยายเสียงหรือเปิดวิทยุเทปหรือส่งเสียงต้องไม่ดังจนเกิดความรำคาญแก่ผู้อื่น
5. หยุดประกอบการค้าเพื่อประโยชน์ทางด้านสุขลักษณะ การรักษาความสะอาด สาธารณประโยชน์หรือประโยชน์ของทางราชการตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

6. ปฏิบัติการอื่นใดตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของกรุงเทพมหานคร

ข้อ 9 การระบายสินค้าประเภทอาหาร ในที่หรือทางสาธารณะ ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า ต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

1. ปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ 7 (1) ถึง (5)
2. อาหารที่ระบายต้องสะอาด ปลอดภัย
3. ใช้วัสดุ ภาชนะ หีบห่อ ที่สะอาดปลอดภัยสำหรับใส่อาหาร
4. ดูแลรักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้การระบายอาหารให้สะอาดและใช้การได้คืออยู่เสมอ
5. แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่มีแขน และสวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สุภาพเรียบร้อย
6. รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผล หรือถูกฉีก หรือระคายเคืองผิวหนัง บริเวณมือหรือนิ้วมือต้องทำแผลให้เรียบร้อย
7. ไม่สูบบุหรี่ หรือไอจามรดบนอาหารในขณะที่ขาย
8. ปฏิบัติการอื่นใดตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของกรุงเทพมหานคร

ข้อ 10 ห้ามผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าประกอบกิจการเมืองมีเหตุควรเชื่อว่าเป็นโรคติดต่อหรือเมืองเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ตรวจพบว่าเป็นพาหะของโรคติดต่อ ดังต่อไปนี้

1. วัณโรค
2. อหิวาตกโรค

3. ไชยโรคสาคน้อย (ไข้ไทฟอยด์)
4. โรคบิด
5. ไข้สูกไส
6. โรคคางทูม
7. โรคเรื้อน
8. โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ
9. โรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัส
10. โรคอื่น ๆ ตามที่ทางราชการกำหนด

ข้อ 11 ผู้ขอรับใบอนุญาตและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไข ดังนี้

1. เป็นผู้มีสัญชาติไทย
2. ต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะของโรคติดต่อตามที่กำหนดไว้ในข้อ 10
3. เงื่อนไขอื่นตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ข้อ 12 ผู้ใดประสงค์จะจำหน่ายสินค้าหรือเร่ขายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบพร้อมทั้งหลักฐานตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ข้อ 13 เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอรับใบอนุญาตแล้วปรากฏว่า ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้ออกใบอนุญาตบัตรประจำตัวผู้ได้รับใบอนุญาต และบัตรประจำตัวผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าตามแบบที่กรุงเทพมหานครกำหนด แล้วแต่กรณี

เงื่อนไขและวิธีการรับใบอนุญาตและการชำระค่าธรรมเนียมให้เป็นไปตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ข้อ 14 ในขณะที่ทำการจำหน่ายสินค้าหรือเร่ขายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตตลอดเวลาที่ทำการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะตามประเภทสินค้าและลักษณะการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะที่ได้รับอนุญาต

ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ต้องติดบัตรประจำตัวผู้ได้รับใบอนุญาต หรือบัตรประจำตัวผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าไว้ที่หน้าอกเสื้อด้านซ้ายตลอดเวลาที่จำหน่ายสินค้า

ข้อ 15 ใบอนุญาตฉบับหนึ่งให้ใช้ได้เฉพาะผู้ได้รับใบอนุญาตกับผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะซึ่งระบุไว้ในใบอนุญาต

ข้อ 16 เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาตให้จำหน่ายสินค้าหรือเรขายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กรุงเทพมหานครกำหนด พร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยค่าธรรมเนียมตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ

ข้อ 17 ใบอนุญาต บัตรประจำตัวผู้ได้รับใบอนุญาต บัตรประจำตัวผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต หรือวันออกบัตร

ข้อ 18 เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตไม่ประสงค์จะประกอบกิจการอีกต่อไป ให้ยื่นคำขอบอกเลิกการดำเนินกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กรุงเทพมหานครกำหนดก่อนถึงกำหนดเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ข้อ 19 หากผู้ได้รับใบอนุญาตประสงค์จะเปลี่ยนแปลงชนิดหรือประเภทสินค้า หรือลักษณะวิธีการจำหน่ายหรือสถานที่จัดวางสินค้าให้แตกต่างไปจากที่ระบุไว้ในใบอนุญาต หรือรายการอื่นใดให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ข้อ 20 ในกรณีที่ใบอนุญาต บัตรประจำตัวผู้รับใบอนุญาต หรือบัตรประจำตัวผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ผู้ได้รับใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กรุงเทพมหานครกำหนด เพื่อขอรับใบแทนใบอนุญาตบัตรประจำตัวผู้ได้รับอนุญาต หรือบัตรประจำตัวผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า แล้วแต่กรณีภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ

การออกใบแทนใบอนุญาต บัตรประจำตัวผู้ได้รับใบอนุญาต หรือบัตรประจำตัวผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า ให้ดำเนินการตามหลักเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ข้อ 21 ผู้ได้รับใบอนุญาตและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าต้องจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะตามเวลาที่กรุงเทพมหานคร

ข้อ 22 ผู้ใดฝ่าฝืนข้อบัญญัตินี้มีโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 23 ให้ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครรักษาการตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง ประกาศ เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

หลักเกณฑ์เกี่ยวกับจุดผ่อนผันในการจำหน่ายสินค้าและอาหารในที่สาธารณะ

หลักเกณฑ์การปฏิบัติของผู้ค้าในจุดผ่อน 16 ประการ

1. ผู้ค้าในจุดผ่อนผันต้องเป็นผู้มีรายชื่ออยู่ในทะเบียนผู้ค้าในจุดผ่อนผันเท่านั้น และให้ได้ค้าขายไม่เกินพื้นที่และวันเวลาที่กำหนด และไม่ให้เกิดป้ายแสดงจุดผ่อนผัน

2. การจำหน่ายสินค้า ให้ตั้งวางสินค้าบนแผงค้า โดยมีขนาดกว้างไม่เกิน 1 เมตร ยาวไม่เกิน 1.5 เมตร สูงไม่เกิน 1.5 เมตร และอยู่ในสภาพสะอาดและเรียบร้อย

3. ผู้ค้าต้องติดบัตรประจำตัวผู้ค้าในขณะที่จำหน่ายสินค้า พร้อมให้เจ้าหน้าที่ตรวจ
4. ห้ามตั้งแผงส่วนหนึ่งส่วนใดของแผง ร่ม หรือผ้าใบกันแดด หรือวัสดุอุปกรณ์ใด ๆ ล้ำเส้นที่กำหนด หรือล้ำลงบนผิวจราจร รวมทั้งตัวผู้ค้าด้วย
5. ให้รักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อย บริเวณที่ทำการค้าในระหว่างทำการค้า โดยจัดให้มีภาชนะรองรับขยะไว้ และให้ทำความสะอาดบริเวณที่ทำการค้าหลังจากเลิกทำการค้าแล้ว
6. เมื่อเลิกประกอบการค้าแล้วต้องเก็บแผงค้า และวัสดุอุปกรณ์การค้าออกจากบริเวณที่ค้าให้แล้วเสร็จโดยไม่ชักช้า ห้ามตั้งวางหรือล้ำ โขแผงค้าและอุปกรณ์การค้าในบริเวณที่ค้าโดยเด็ดขาด
7. ให้หยุดประกอบการค้าในวันพุธ หรือวันอื่น ๆ ที่ทางราชการกำหนด โดยผู้ค้าต้องมาล้างทำความสะอาดบริเวณที่ค้าขายทุกครั้ง
8. ห้ามตั้งวางแผงค้า เตา บริเวณที่ปลูกต้นไม้ ไม้ ไม้ให้มีของหนักทับต้นไม้ ตลอดจนการตอกตะปู ผูกเชือกกางเต็นท์ หรือยึดสิ่งหนึ่งสิ่งใดกับต้นไม้
9. ห้ามใช้ต้นไม้หรือคอกต้นไม้เป็นที่พาด ติดตั้ง เคาเกี่ยวสายไฟฟ้า หลอดไฟฟ้า ปลั๊กไฟฟ้าโดยเด็ดขาด
10. ห้ามใช้รถยนต์ รถจักรยานยนต์ เป็นที่ปรุงอาหารหรือจำหน่ายสินค้าโดยเด็ดขาด
11. ห้ามประกอบการค้าโดยใช้เครื่องขยายเสียง และห้ามใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้าที่ใช้เครื่องยนต์มีเสียงดัง
12. ผู้ประกอบการค้าต้องแต่งกายสุภาพ และมีมารยาทในการค้าขาย
13. ห้ามผู้ประกอบการค้าประเภท หุง ต้ม ทอด ย่าง หรือปิ้ง โดยเด็ดขาด เพราะเป็นการสร้างความเดือดร้อนรำคาญแก่บุคคลอื่น และอาจเป็นอันตรายได้
14. ผู้ประกอบการค้าประเภทอาหารต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติ 10 ประการ ตามโครงการพัฒนาสุขภาพตลาดอาหารริมบาทวิถี
15. ผู้ค้าต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ระเบียบ กฎหมาย และคำสั่งของเจ้าพนักงานโดยเคร่งครัด
16. ผู้ค้าไม่ปฏิบัติหรือฝ่าฝืนตามข้อ 15 ต้องถูกลงโทษ ตามมาตรการบังคับที่กำหนดไว้ ข้อปฏิบัติ 10 ประการ สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ถูกสุกลักษณะ (กรุงเทพมหานคร 2535 : 1)
 1. เป็นแผงลอยวางอาหารและเครื่องต้ม
 - 1.1 ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย แข็งแรง สะอาดอยู่เสมอ

- 1.2 มีสภาพดี เป็นระเบียบ
- 1.3 อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
2. อาหารที่วางจำหน่ายมีสิ่งปกปิดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง ความสกปรก และแมลงหรือสัตว์นำโรค
3. สารปรุงแต่งอาหาร หรือเครื่องปรุง (เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา)
 - 3.1 ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร
 - 3.2 ภาชนะที่ใส่และช่องที่ตักต้องทำด้วยแก้วหรือกระเบื้อง หรือสแตนเลส มีฝาปิด (ไม่ใช่ภาชนะพลาสติก)
 - 3.3 ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
4. น้ำดื่มและเครื่องดื่ม
 - 4.1 น้ำดื่มต้องเป็นน้ำสะอาด บรรจุขวด มีเครื่องหมาย อ.ย.
 - 4.2 เครื่องดื่มผสมน้ำหวาน หรือน้ำผลไม้อื่น ๆ ให้ใส่ภาชนะแก้ว หรือสแตนเลส มีฝาปิด ใช้กระบวยด้ามยาวตัก
5. น้ำแข็ง
 - 5.1 ต้องสะอาด
 - 5.2 เก็บใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดภาชนะ
 - 5.3 ภาชนะใส่น้ำแข็งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
 - 5.4 ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว
 - 5.5 ต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่น ไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง
6. จาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ และภาชนะอื่น ๆ ทำด้วยวัสดุที่ถูกต้องไม่ตกแต่งสีบนผิว ภาชนะที่สัมผัสอาหาร
7. การล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธี 3 ขั้นตอน ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง
 - 7.1 น้ำล้างจาน ชาม และอุปกรณ์อื่น ๆ ให้ผ่านตะแกรงตักเศษอาหาร (บ่อดักไขมัน)
8. จาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ หรือภาชนะต่าง ๆ
 - 8.1 จาน ชาม ต้องเก็บในลักษณะคว่ำ
 - 8.2 ช้อน ส้อม ตะเกียบ เก็บในภาชนะโปร่ง สะอาด โดยเอาด้ามขึ้น
 - 8.3 ภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภท ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
9. มีถังรองรับเศษอาหาร
 - 9.1 ไม้รูดซึม

- 9.2 มีฝาปิดระหว่างใช้งาน
- 9.3 มีการใช้ถุงพลาสติกใส่ในถังอีกข้างหนึ่ง
- 10. ผู้สัมผัสอาหาร (ผู้ปรุง ผู้ช่วยผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟอาหาร)
 - 10.1 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
 - 10.2 ต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
 - 10.3 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว
 - 10.4 ถ้ามีบาดแผลที่มีมือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด
 - 10.5 ผู้สัมผัสอาหาร ได้ผ่านการฝึกอบรมการสุขาภิบาลอาหาร
 - 10.6 ตัดเล็บสั้น และสะอาดอยู่เสมอ

หลักเกณฑ์ แนวทาง และวิธีการจัดระเบียบหาบเร่-แผงลอย (กรุงเทพมหานคร 2548 : 2)

1. ลักษณะของแผงค้าและการตั้งวาง
 - 1.1 ให้จัดวางแผงค้าให้เพียงฝั่งเดียวตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่ และจะต้องเหลือพื้นที่ว่างสำหรับสัญจร กว้างไม่น้อยกว่า 1 เมตร รวมทั้งต้องจัดให้มีพื้นที่ว่างใช้เป็นทางเข้าออกตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่ด้วย
 - 1.2 จัดพื้นที่ให้ผู้ค้าแต่ละรายตามที่มีการใช้ค้าขายจริง แต่ต้องไม่เกิน 2 ตารางเมตร
 - 1.3 ระดับความสูงของพื้นที่แผงค้าประเภทเดียวกันต้องสูงเท่ากัน (ประมาณ 0.8-0.9 เมตร) และส่วนประกอบของแผงค้าสูงจากพื้นที่ได้ไม่เกิน 1.50 เมตร และให้ตั้งวางแขวนสินค้าที่ขายได้เฉพาะบนแผงค้า และส่วนประกอบของแผงค้าเท่านั้น
 - 1.4 พื้นที่ตอนบนของแผงค้าให้มีหลังคาหรือร่มขนาดที่เหมาะสมกางไว้ได้ แต่ต้องดูโปร่ง ถ่ายเทอากาศดี และห้ามเพิ่มเติมเสริมแต่งด้วยวัสดุสิ่งใด ๆ ที่ดูแล้ว ทำให้เกิดความไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย ยกเว้นการบังแดดและกันฝนเป็นครั้งคราวเท่านั้น และเมื่อหมดความจำเป็นต้องปลดออกทันที
 - 1.5 ร่มหรือหลังคา ต้องใช้วัสดุเดียวกันทั้งคู่
2. พื้นที่บนทางเท้าที่ห้ามตั้งวางแผงค้าโดยเด็ดขาด
 - 2.1 ป้ายและศาลาที่พักผู้โดยสาร เว้นระยะห่างก่อนถึงและหลังป้าย ช่วงละไม่น้อยกว่า 10 เมตร
 - 2.2 ทางขึ้นลงสะพานลอยคนเดินข้าม เว้นระยะไม่น้อยกว่า 5 เมตร
 - 2.3 ทางเท้าบริเวณข้ามถนนที่มีทางม้าลาย
 - 2.4 บริเวณโดยรอบตู้โทรศัพท์ ตู้ไปรษณีย์ และห้องสุขาสาธารณะ

2.5 ช่องทางเข้าออกของอาคารที่ประชาชนใช้สอย

3. ข้อห้ามที่ต้องถือปฏิบัติโดยเคร่งครัด

3.1 ห้ามแขวน ผูก ตอก เกี่ยวผ้าใบ หลอดไฟหรือสิ่งอื่นใดกับต้นไม้และเครื่องหมาย

จราจร

3.2 ห้ามตั้งวาง สะสมอุปกรณ์สินค้า เกินความจำเป็น

3.3 ห้ามทำเพิงพักถาวรหรือกึ่งถาวรเพื่อทำการค้าหรือเก็บอุปกรณ์

3.4 ห้ามนำรถยนต์ รถจักรยานยนต์ รถเข็น ก่อสร้างใส่สินค้า จอดหรือวางบนทางหรือ
ผิวจราจรหลังแผงค้า

3.5 ต้องเก็บสินค้าและอุปกรณ์แผงค้าทันทีหลังจากสิ้นสุดระยะเวลาผ่อนผันหรือเลิก
ทำการค้า

3.6 ห้ามมิให้บุคคลอื่นทำการค้าแทนโดยเด็ดขาด ไม่ว่ากรณีใด ๆ ทั้งสิ้น ยกเว้น
ผู้ช่วยผู้ค้าที่เป็นทายาทโดยธรรมเฉพาะบิดา มารดา บุตร ภรรยาเท่านั้น หากตรวจสอบพบว่ามีกร
ฝ่าฝืน จะยกเลิกอนุญาตทำการค้าทันที

3.7 ต้องหยุดทำการค้าสัปดาห์ละ 1 วัน ตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

4. ผู้ประกอบการอาหาร ปรุง หุง ต้ม ไม่อนุญาตให้ตั้งวางโต๊ะบริการลูกค้า ในช่วงเวลา
กลางวัน เว้นแต่จะเป็นบริเวณที่จำหน่ายสินค้าในประเภทอาหารด้วยกันทั้งหมด ในช่วงเวลา 11.00 น.
ถึง 13.30 น. ที่มีเหตุผลความจำเป็นพิเศษ โดยให้พิจารณาเสนอเหตุผลความจำเป็นผ่าน
คณะกรรมการประสานงานความเป็นระเบียบเรียบร้อย ระดับเขต แล้วส่งกรุงเทพมหานครพิจารณา
เป็นกรณีไป โดยผู้ค้า 1 ราย จะตั้งโต๊ะเก้าอี้บริการลูกค้า ไม่เกิน 2 ชุด (1 ชุด มีโต๊ะ 1 ตัว เก้าอี้ 4 ตัว)
หรืออาจจัดให้มีโต๊ะเก้าอี้ส่วนกลางของผู้ค้าโดยส่วนรวม แต่ต้องยึดหลักเกณฑ์วันช่องทางสัญจร
บนทางเท้าไม่น้อยกว่า 1 เมตร

5. ผู้ประกอบการอาหาร ปรุง หุง ต้ม ตั้งวางโต๊ะบริการลูกค้า ในช่วงเวลากลางคืนในจุดที่
กำหนดให้สามารถกระทำได้ในระหว่างเวลา 19.00 น. ถึง 02.00 น. ของวันรุ่งขึ้น โดยผู้ค้า 1 ราย จะ
ตั้งวางโต๊ะเก้าอี้ได้จำนวนไม่เกิน 2 ชุด (1 ชุด มีโต๊ะ 1 ตัว เก้าอี้ 4 ตัว) เว้นแต่บางพื้นที่มีเหตุผล
ความจำเป็นต้องบริหารจัดการเป็นอย่างอื่น ให้พิจารณาผ่านคณะกรรมการประสานงานความเป็น
ระเบียบเรียบร้อยระดับเขต แล้วส่งกรุงเทพมหานครพิจารณาเป็นกรณีไป (กรุงเทพมหานคร
2548 : 2)

แนวคิดเกี่ยวกับด้านอาหารสะอาด

สุวิมล ทรกานันท์ และคณะ (2546 : 11) ทำวิจัยการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อ ความสะอาด
ปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้า กล่าวถึงลักษณะการปนเปื้อนของ

เชื้อโรคอาหารเป็นพิษ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2544 :40) การปนเปื้อนอาจเกิดได้จาก 3 แหล่งด้วยกัน คือ

1. จากตัวผู้ปรุงเอง ที่ขาดสุขลักษณะที่ดี
2. จากสภาพแวดล้อม เช่น เชื้อคลอสทริเดียม เพอร์ฟรินเจนส์ และบาซิลลัส ซีเรียส ซึ่งพบได้ในฝุ่นผงห้องปรุงอาหารหรือห้องครัวนั่นเอง หรือปนเปื้อนจากวัตถุขับไปสู่อาหารปรุงเสร็จแล้วการเก็บอาหารดิบและสุกจึงต้องแยกกันให้ดี

3. จากตัวอาหารเอง อาจจะเนื่องจากการปรุงไม่เหมาะสม ใช้ความร้อนหรือเวลาในการปรุงน้อยเกินไป ล้างวัตถุดิบไม่สะอาดพอ หรือประเภทชอบรับประทานอาหารดิบ ๆ

บริเวณที่เป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคในครัว (นัยนา ใช้เทียมวงศ์ 2544 : 44-46)

1. ฟองน้ำล้างจาน เป็นแหล่งสะสมที่ดีของเชื้อโรคต่าง ๆ เนื่องจากเปียกชื้นอยู่ตลอดเวลา และสัมผัสกับสิ่งสกปรก เช่น เศษอาหารต่าง ๆ สิ่งสกปรกเหล่านี้จะสะสมอยู่บนและในฟองน้ำ เนื่องจากฟองน้ำเป็นรูพรุนจึงเป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกได้เป็นอย่างดี ดังนั้นจึงควรล้างฟองน้ำทุกครั้งภายหลังการใช้ ปล่อยให้แห้งไว้ให้แห้ง ไม่ควรแช่ฟองน้ำทิ้งไว้ใส่สบู่หรือน้ำยาล้างจาน และควรเปลี่ยนฟองน้ำบ่อย ๆ หากฟองน้ำนั้นเปลี่ยนสีหรือรูปร่าง และมีการสะสมของสิ่งสกปรกจำนวนมาก

2. ผ้าเช็ดจาน เป็นอีกแหล่งสะสมของเชื้อโรคและอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร หากใช้ผ้าเช็ดจานซ้ำ ๆ เป็นจำนวนมาก และจานนั้นล้างไม่สะอาด แล้วนำมาเช็ดจานที่ล้างสะอาด จะทำให้เชื้อโรคสามารถแพร่กระจายและปนเปื้อนไปยังจานหรือภาชนะอื่นได้ ดังนั้น ภาชนะที่ล้างสะอาดแล้ว ไม่ควรใช้ผ้าเช็ด ควรปล่อยให้แห้งโดยการตากแดด หรือใช้การอบด้วยไอน้ำ หรือความร้อนเช่นเดียวกับที่ใช้ในเครื่องล้างจาน

3. กระดาษทิชชู นิยมใช้บนโต๊ะอาหารในระหว่างการรับประทานอาหาร ส่วนมากจะถูกนำมาใช้เช็ดภาชนะอุปกรณ์ก่อนการรับประทานอาหาร การใช้กระดาษทิชชูควรใช้เพียงครั้งเดียวแล้วทิ้ง ไม่ควรใช้กระดาษชื้นเดิมมาเช็ดภาชนะหลาย ๆ ชิ้นในคราวเดียวกัน เพราะจะทำให้เชื้อโรคแพร่กระจายไปสู่ภาชนะอุปกรณ์อื่น ๆ และอาหารได้

4. อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ จะใช้ในการทำความสะอาดทั้งตัวอาหารสด ผัก ผลไม้ และภาชนะอุปกรณ์ หากไม่ทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคอย่างทั่วถึง ก็จะทำให้การสะสมของเชื้อโรคในอ่าง และจะเป็นแหล่งแพร่กระจายของเชื้อโรคไปสู่ส่วนอื่น ๆ ของห้องครัวได้

5. ผ้ากันเปื้อน การใช้ผ้ากันเปื้อนในระหว่างการเตรียมปรุงประกอบอาหารมีวัตถุประสงค์เพื่อป้องกันความสกปรกและเชื้อโรคของเสื้อผ้าชุดปกติที่สวมใส่มาจากบ้านที่อาจปนเปื้อนลงสู่อาหารขณะเดียวกันยังช่วยป้องกันการเปื้อนจากอาหาร และสิ่งอื่น ๆ บนเสื้อผ้า

ชุดปกติระหว่างการเตรียมปรุงประกอบอาหาร แต่ผู้สัมผัสอาหารส่วนมากจะใช้ผ้ากันเปื้อนเป็นสารพัดประโยชน์ ทั้งเช็ดมือ เก็บเงิน และเช็ดภาชนะอุปกรณ์ในบางครั้ง ซึ่งเป็นพฤติกรรมที่ไม่ถูกสุขลักษณะ และอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนลงในอาหารได้

6. เชียง เป็นอุปกรณ์ที่มีความเสี่ยงสูงในการแพร่กระจายและปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร หากมีการใช้เชียงร่วมกันระหว่างอาหารดิบ อาหารสุก หรือผัก ผลไม้ ที่ไม่ต้องผ่านการปรุงด้วยความร้อนเพราะเชื้อโรคต่าง ๆ จากอาหารดิบจะสะสมอยู่บนเชียง และปนเปื้อนลงในอาหารชนิดอื่น ๆ ภายหลังจากใช้เชียงกับอาหารดิบ นอกจากนี้เชียงที่ใช้งานเป็นเวลานาน อาจมีร่องรอยแตกร้าว ชำรุด เป็นหลุมที่จะเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคและเศษอาหารได้เป็นอย่างดี หากล้างทำความสะอาดไม่ทั่วถึง ดังนั้น จึงไม่ควรใช้เชียงชำรุด และไม่ควรใช้เชียงร่วมกันระหว่างอาหารดิบ อาหารสุก และอาหารพวกผัก ผลไม้ ที่ไม่ต้องปรุงด้วยการใช้ความร้อน เพื่อลดการปนเปื้อนข้ามระหว่างอาหาร (cross contamination)

7. ภาชนะอุปกรณ์ที่เป็นไม้ เช่น ชามสลัด ทัพพีไม้ ถ้วยต่าง ๆ ซึ่งนิยมใช้ในการปรุงประกอบอาหาร เนื่องจากไม่เป็นตัวนำความร้อน และมีความคงตัวไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารสามารถใช้ใส่อาหารได้หลายชนิด โดยเฉพาะพวกผัก ผลไม้ สลัดผัก แต่ภาชนะไม้นี้จะมีปัญหาเรื่องการสะสมของเชื้อโรค เชื้อรา และสิ่งสกปรก หากทำความสะอาดไม่ทั่วถึง

8. เครื่องบด/ปั่นอาหาร ใช้ในการบดอาหารพวกเนื้อสัตว์หรือปั่นอาหารที่มีส่วนผสมของนํ้านม ครีมและไข่ ภายหลังจากใช้หากล้างทำความสะอาดไม่ทั่วถึง ก็จะมีการสะสมของเศษอาหาร และเชื้อโรค เครื่องบด/ปั่นอาหารที่ล้างไม่สะอาดนี้ หากตั้งทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้องจะทำให้เชื้อโรคมีโอกาสเจริญเติบโตและเพิ่มจำนวนได้ และหากนำไปใช้ใหม่ก็จะทำให้มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหารอื่น ๆ ได้

9. โต๊ะ เคาน์เตอร์ และสถานที่ใช้ปรุงอาหาร เป็นบริเวณที่มีการสะสมของสิ่งสกปรกมากที่สุดเนื่องจากเป็นบริเวณที่มีการเตรียมอาหารทุกชนิด ไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ซึ่งหากไม่ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคบริเวณดังกล่าวให้เหมาะสมแล้ว ก็จะทำให้มีการสะสมและแพร่กระจายของสิ่งสกปรก และเชื้อโรคไปสู่อาหารและบริเวณอื่น ๆ ได้

10. มือของผู้ปรุงอาหารเป็นอีกแหล่งสะสมของเชื้อโรคในระหว่างการเตรียมปรุงประกอบอาหาร หากไม่ล้างทำความสะอาดอย่างถูกต้องเพราะในขณะที่เตรียม ปรุงอาหาร หากมือที่หยิบจับอาหารปนเปื้อนข้ามของเชื้อโรคลงสู่อาหารได้ ผู้ปรุงประกอบอาหารจึงควรล้างมือด้วยสบู่ทุกครั้งหลังหยิบจับอาหารดิบ/สด หยิบจับภาชนะอุปกรณ์ที่ผ่านการใช้แล้ว เช่น ถังขยะ หลังเข้าห้องน้ำห้องส้วม ก่อนปรุงอาหารและหยิบจับอาหารปรุงสุก หากเป็นไปได้ควรใช้ถุงมือพลาสติกที่ใช้ครั้งเดียวทิ้ง หรือภาชนะอุปกรณ์อื่น ๆ ในการหยิบจับอาหารปรุงสุกแล้ว

การป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2544 : 40-42)

1. สุขลักษณะส่วนบุคคล
2. สุขลักษณะของสถานที่
3. สุขลักษณะในการประกอบอาหาร

สุขลักษณะส่วนบุคคล

บุคคลในที่นี้คือผู้ทำหน้าที่ประกอบอาหารนั่นเอง สุขลักษณะที่ดัดนั้น ประกอบด้วย

1. ล้างมือให้สะอาดก่อนประกอบอาหาร อาจจะต้องล้างบ่อย ๆ เพราะระหว่างการประกอบอาหารอาจมีการจับต้องอาหารดิบหรือหยุดพักเข้าห้องน้ำห้องส้วม หรือใช้มือปิดปากขณะไอ จาม เป็นต้น การล้างมือควรล้างด้วยน้ำยาล้างมือหรือสบู่แล้วเช็ดมือให้แห้งด้วยผ้าสะอาด
 2. การไอจาม ควรใช้ผ้าเช็ดหน้าหรือกระดาษชำระปิดปากและจมูก ควรหันหน้าไปทางอื่น
 3. ไม่ควรสูบบุหรี่ขณะปรุงอาหาร เพราะมือกับปากจะสัมผัสกัน และอาจปนเปื้อนไปกับอาหารและการสูบบุหรี่ยังกระตุ้นให้เกิดการไออีกด้วย
 4. ควรมีผ้ากันเปื้อนที่สะอาดป้องกันขณะประกอบอาหารและควรซักผ้ากันเปื้อนเป็นประจำ หากมีผ้าคลุมผมด้วยจะยิ่งดี
 5. หากเป็นแผลควรระมัดระวังป้องกันเพราะแผลเป็นแหล่งของจุลินทรีย์อย่างดี
 6. ควรตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ
 7. เครื่องประดับเช่น แหวน ควรถอดออกก่อนประกอบอาหาร เพราะเครื่องประดับมักเป็นแหล่งสะสมจุลินทรีย์
 8. สุขภาพผู้ประกอบอาหารเป็นสิ่งสำคัญ หากร่างกายไม่สบาย เช่น มีอาหารท้องร่วง อาเจียน เป็นแผล หู ตา อักเสบ เป็นหวัดน้ำมูกไหล เป็นต้น ไม่ควรประกอบอาหาร
- สุขลักษณะของสถานที่
- สถานที่ในที่นี้คือ ห้องครัว หรือห้องประกอบอาหารจะต้องมีสุขลักษณะ ดังนี้
1. อุปกรณ์ที่ใช้ทุกชนิดต้องสะอาด
 2. ล้างทำความสะอาดห้องประกอบอาหารอยู่เสมอ ทั้งพื้น เพดาน และฝาผนัง
 3. ไม่ควรเก็บสะสมขยะในห้องประกอบอาหาร ควรนำไปทิ้งวันต่อวัน ถึงขยะควรล้างเป็นประจำและมีฝาปิดเพื่อป้องกันหนู
 4. ควบคุมดูแลพวกสัตว์รบกวนและแมลง การใช้สารเคมีกำจัดหนู และแมลงต้องระมัดระวัง และปฏิบัติตามข้อแนะนำบนฉลากอย่างเคร่งครัด

สัญลักษณ์ในการประกอบอาหาร

1. การประกอบอาหาร

1.1 ให้หลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหารด้วยมือโดยตรง ควรใช้ภาชนะหรืออุปกรณ์อื่นที่สะอาดช่วย เช่น คีมหนีบ ช้อนส้อม เป็นต้น

1.2 อาหารโดยเฉพาะพวกเนื้อ เนื้อไก่ ควรปรุงให้สุกทั่วเพื่อให้แน่ใจว่าเชื้อแบคทีเรียและสารพิษที่มันสร้างขึ้นถูกทำลายไป หากเป็นเนื้อชิ้นโต ๆ ควรใช้เวลาในการให้ความร้อนมากขึ้น

1.3 อาหารที่รับประทานร้อน หากต้องเก็บไว้รับประทานวันอื่น ควรอุ่นอีกครั้ง ทำให้เย็นแล้วจึงเก็บไว้ในตู้เย็น อย่านำอาหารร้อน ๆ เข้าเก็บในตู้เย็นทันที เพราะนอกจากจะทำให้ตู้เย็นทำงานหนักแล้ว ความร้อนจากอาหารจะทำให้อุณหภูมิในตู้เย็นสูงขึ้น ทำให้เชื้อจุลินทรีย์เติบโตแบ่งตัวได้ เมื่อรับประทานให้อุ่นอาหารด้วยไฟแรง ๆ และให้อาหารร้อนทั่ว เพื่อให้มั่นใจว่าแบคทีเรียและสารพิษซึ่งอาจมีอยู่ถูกทำลายไป

2. การเก็บอาหาร

2.1 อาหารต่าง ๆ ควรเก็บรักษาไว้ในตู้เย็น ยกเว้น อาหารกระป๋อง อาหารแห้ง หรืออาหารที่มีการเก็บถนอมรักษาไว้เป็นอย่างดี เพื่อควบคุมการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย การเก็บอาหารสดไว้ในตู้เย็นจะเก็บไว้ได้เพียงระยะสั้น ๆ การเก็บไว้ในระยะเวลานาน ๆ จุลินทรีย์บางชนิดที่ทนต่อความเย็นได้ดียังเจริญอยู่ได้ และทำให้อาหารเสียในที่สุด

2.2 เพื่อให้ตู้เย็นทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ การไหลเวียนของอากาศภายในตู้เย็นต้องดีด้วย เพราะฉะนั้น ไม่ควรนำของเข้าตู้เย็นจนแน่นเกินไป

2.3 อาหารที่มีโปรตีนสูงและความชื้นสูง เช่น เนื้อ ปลา นม และไข่ ควรเก็บในส่วนที่เย็นที่สุดของตู้เย็น รongจากห้องแช่แข็ง คือ ช่องใต้ห้องแช่เย็น อาหารอื่น ๆ เช่น ผัก ผลไม้ควรเก็บในที่อุณหภูมิสูงขึ้นมาหน่อย ได้แก่ ส่วนล่างของตู้เย็น

2.4 เนื่องจากตู้เย็นมีอากาศหมุนเวียนอยู่ตลอด อาหารที่มีกลิ่นแรง ๆ เช่น ปลาควรเก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด อาหารอื่น ๆ ควรเก็บในภาชนะที่มีฝาปิดเพื่อป้องกันการสูญเสียน้ำ

2.5 อาหารดิบ ควรแยกจากอาหารสุก เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากอาหารดิบ

2.6 ช่องแช่แข็ง หรือที่เราเรียกว่า ช่องฟรีซ (Freezer) ใช้สำหรับเก็บอาหารเป็นระยะเวลานาน ๆ ช่องแช่แข็งนี้ควรรักษาให้อยู่ในอุณหภูมิ -18 องศา หรือต่ำกว่า และรักษาให้อุณหภูมิคงที่อยู่เสมอ เพราะอุณหภูมิที่ขึ้น ๆ ลง ๆ ไม่คงที่ จะมีผลต่อเนื้อสัมผัส สี และรสของอาหาร

2.7 อาหารแช่แข็งเมื่อนำมาทำละลายแล้วไม่ควรแช่แข็งอีก เพราะช่วงที่ทำละลายอยู่ อุณหภูมิอาหารจะสูงขึ้น เชื้ออาจเจริญเติบโต ทำให้อาหารที่นำมาแช่แข็งใหม่ไม่ปลอดภัยได้ หากเหลือให้เก็บไว้ได้ช่องแข็งและบริโภคให้หมดใน 2 วัน

2.8 กรณีไฟฟ้าขัดข้อง อาหารแช่แข็งยังอยู่ต่อไปได้อีก 8 ชั่วโมง หากไม่เปิดฝาช่องแข็ง แต่ถ้าเกิน 8 ชั่วโมง ต้องนำอาหารนั้นมาประกอบทันที

2.9 การทำละลายอาหารแช่แข็งโดยเฉพาะเนื้อไก่ หรือเนื้อชิ้นโต ๆ ควรทำละลายในที่เย็น ๆ เช่น ในตู้เย็น ไม่ควรทำละลายในน้ำหรือในห้องที่อุณหภูมิสูง ๆ เพราะจุลินทรีย์เจริญเติบโตได้ ทางที่ดีถ้าคิดว่าจะเอาอาหารแช่แข็งมาปรุง ก็เอาอาหารนั้นออกจากช่องแช่แข็ง มาใส่ไว้ที่ช่องปกติในตู้เย็นล่วงหน้าสัก 1-2 ชั่วโมง

สันติสิทธิ์ เขียวเงิน (2542 : 20) ได้ศึกษาการจัดการความสะอาดและความปลอดภัยของร้านอาหารแพนดอยในเขตเทศบาลเมืองพิจิตร ได้มีข้อกำหนดทางสุขาภิบาลของร้านอาหารแพนดอย

1. แผงมีสภาพดี แข็งแรง ชั้นวางและภาชนะสะอาด

2. อาหารมีการปกปิดป้องกันแมลงวัน

3. น้ำส้มสายชู น้ำปลา สารปรุงแต่งอาหาร มีอยู่

4. น้ำแข็ง เครื่องดื่ม น้ำบริโภคที่ใช้

4.1 ต้องสะอาด

4.2 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด

4.3 ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว

4.4 ไม่นำอาหารหรือสิ่งอื่นแช่รวม

5. งาน ชาม ซ้อน ตะเกียบ ทำด้วยวัสดุไม่ตกแตงสี ล้างภาชนะด้วยวิธี 3 ขั้นตอน การเก็บภาชนะงาน ชาม เก็บในลักษณะคว่ำสูง 60 เซนติเมตร ซ้อน ส้อม ตะเกียบ เก็บในภาชนะโปร่ง

6. ภาชนะใส่เครื่องปรุงรสทำด้วยวัสดุถูกต้อง (ตามชนิดของสารปรุงรส)

7. ที่มีรองรับเศษอาหาร ไม่รั่วซึม

8. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟปฏิบัติตามหลักสุขวิทยา

แนวคิดด้านบริการ

สุกัญญา นิพัทธศักดิ์ (2545 : 4) ได้ศึกษาความคิดเห็นของผู้ใช้บริการต่อการให้บริการของภัตตาคารการบินไทย จังหวัดเชียงใหม่ ให้ความหมาย การบริการ หมายถึง การจัดหาหรืออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ที่ใช้บริการ แบ่งการบริการออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มปัจจัยที่มีผลก่อนรับบริการ กลุ่มปัจจัยที่มีผลขณะรับบริการ และกลุ่มปัจจัยที่มีผลหลังรับบริการแล้ว

กิลเบิร์ต เอ.เชอร์ชิลล์ จูเนียร์ (Gilbert A. Churchill JR, 1995 : 388) ได้กล่าวถึง เกณฑ์ในการพิจารณาคุณภาพของการให้บริการ ไว้ดังนี้

1. การเข้าถึงลูกค้า (Access) คือ บริการที่ให้กับลูกค้าต้องอำนวยความสะดวกในด้านเวลา สถานที่ คือ ไม่ให้ลูกค้าต้องคอยนาน สถานที่บริการตั้งอยู่ในที่ที่สะดวกเหมาะแก่การติดต่อเป็นต้น

2. การติดต่อสื่อสาร (Communication) เป็นการสื่อสารและให้ข้อมูลแก่ลูกค้าอย่างถูกต้อง ใช้ภาษาที่เข้าใจง่าย และการรับฟังความคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะของลูกค้าในเรื่องต่าง ๆ ได้

3. ความสามารถ (Competence) การที่ผู้ให้บริการมีความรู้ความสามารถ และความชำนาญในการปฏิบัติงานเป็นอย่างดี

4. ความมีน้ำใจ (Courtesy) การที่ผู้ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์ มีความเป็นกันเองกับลูกค้า

5. ความน่าเชื่อถือ (Credibility) บริษัทและผู้ให้บริการต้องสร้างความเชื่อมั่น และความไว้วางใจในบริการ โดยเสนอบริการที่ดีที่สุดแก่ลูกค้า

6. ความคงเส้นคงวา (Reliability) บริการที่มีให้กับลูกค้าต้องและสม่ำเสมอ และทัดเทียมกับลูกค้ารายอื่น

7. การตอบสนอง (Responsiveness) ความเต็มใจในการให้บริการ และสามารถตอบสนองทันทีที่ลูกค้าต้องการ หรือเกิดปัญหา

8. ความปลอดภัย (Security) การให้บริการต้องปราศจากอันตราย ไม่มีความเสี่ยงหรือความเคลือบแคลงใด ๆ

9. ลักษณะภายนอก (Tangible) ลักษณะที่มองเห็นได้ของอุปกรณ์ บุคลากรที่บริการ ตลอดจนสื่อต่าง ๆ ว่ามีความเหมาะสมและทันสมัยหรือไม่ เพราะลูกค้าสามารถคาดคะเนคุณภาพของบริการได้

10. การเข้าใจและรู้จักลูกค้า (Understanding Knowing Customer) พยายามรู้จักและเข้าใจถึงความต้องการต่าง ๆ ของลูกค้า และให้ความสนใจต่อการตอบสนองความต้องการดังกล่าวได้อย่างรวดเร็ว

5. แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความตระหนัก

ความตระหนัก (Awareness)

พจนานุกรมฉบับบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 (2542:428) ได้ให้ความหมายของ “ตระหนัก” ไว้ว่า ตระหนัก หมายถึง รู้ ประจักษ์ชัด, รู้ ชัดแจ้ง

บรรชกร กล่าวหาญ และรุ่งทิพย์ กล่าวหาญ (2545:5) ได้ให้ความหมายของ ความตระหนัก หมายถึง ความรู้สึกเห็นคุณค่าหรือเห็นความสำคัญ ซึ่งความตระหนักสามารถแบ่งได้ 5 ระดับ ได้แก่ การรับรู้ การตอบสนอง การจัดระบบคุณค่า และการเอกคุณค่ามาเป็นลักษณะนิสัยประจำตัว

จิรนุช ศักดิ์คำดวง (2546:16) ได้ให้ความหมายของ ความตระหนัก หมายถึง ความรู้สึก รับผิดชอบของบุคคลที่สำนึกถึงสิ่งต่าง ๆ ในปรากฏการณ์โดยผ่านการสัมผัส การรับรู้ ความเอาใจใส่ การให้คุณค่า และการเรียนรู้ ซึ่งความตระหนักเป็นองค์ประกอบอันจะนำไปสู่ความพร้อมที่จะแสดงหรือกระทำพฤติกรรมต่อไป

ศุนทรียา หวังชัย (2544:13) ได้ให้ความหมายของความตระหนัก หมายถึง ความสำนึก ความรู้สึกนึกคิดของบุคคลต่อสิ่งหนึ่งหรือเหตุการณ์ใดเหตุการณ์หนึ่ง โดยมีเหตุการณ์สภาพแวดล้อมในสังคม หรือสิ่งเร้าภายนอกเป็นปัจจัย ทำให้บุคคลเกิดความตระหนักซึ่งองค์ประกอบที่สำคัญที่ก่อให้เกิดความตระหนัก มี 3 ประการ คือ ความรู้ความเข้าใจ อารมณ์ ความรู้สึก พฤติกรรม

นรินทร์ ฤทธิรงค์ (2543:24) ได้ให้ความหมายของความตระหนัก (Awareness) หมายถึง ความแน่ใจ ความสำนึก การรับรู้ รับทราบโดยให้ความสำคัญต่อเรื่องใดเรื่องหนึ่ง หรือเหตุการณ์ใดเหตุการณ์หนึ่ง หรือสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งมีปัจจัยเอื้อทำให้บุคคลเกิดความตระหนัก

ระเบียบ ภูผา (2547:7) ได้ให้ความหมายของความตระหนัก หมายถึง การแสดงออกมา ซึ่งความรู้สึก รับรู้ คิดได้ มองเห็นประโยชน์ และความสำคัญในการมีส่วนร่วมจัดประชุมขะขุมชน ประกอบด้วยความตระหนักด้านสาเหตุการเกิดมลพิษจากขยะ การมีส่วนร่วมเก็บรวบรวมขยะ การมีส่วนร่วมกำจัดขยะ การมีส่วนร่วมลดปริมาณ การผลิตขยะ การมีส่วนร่วมแยกขยะ การมีส่วนร่วมกิจกรรมนำขยะกลับมาใช้ใหม่ และรูปแบบการมีส่วนร่วมในการจัดการขยะชุมชน

สรุปความตระหนัก

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

ปัจจัยที่มีผลต่อความตระหนัก

แบรคเกอร์ (1968 อ้างใน ประภาส บุญยินดี, 2536:15) กล่าวว่า “ความตระหนัก” เกิดจากทัศนคติที่มีต่อสิ่งเร้า อันได้แก่ บุคคล สถานการณ์ กลุ่มสังคม และสิ่งต่าง ๆ ที่โน้มเอียง หรือพร้อมที่จะสนองตอบในทางบวกหรือทางลบ เป็นสิ่งที่เกิดจากการเรียนรู้และประสบการณ์ องค์ประกอบที่สำคัญก่อให้เกิดความตระหนักมี 3 ประการ คือ

1. พุทธิปัญญา หรือความรู้ ความเข้าใจ ความรู้ความเข้าใจ จะเริ่มต้นจากระดับง่ายและมีการพัฒนาขึ้นตามลำดับ

2. อารมณ์ความรู้สึก เป็นความรู้สึกด้านทัศนคติ ค่านิยม ความตระหนักชอบหรือไม่ชอบดีหรือไม่ดี เป็นองค์ประกอบในการประเมินสิ่งเร้าต่าง ๆ

3. พฤติกรรม เป็นการแสดงออกทั้งทางวาจา กิริยา ท่าทาง ที่มีต่อสิ่งเร้า หรือแนวโน้มที่บุคคลจะกระทำ ดังนั้น บุคคล สถานการณ์ กลุ่มสังคม การเรียนรู้ และประสบการณ์ จึงเป็นปัจจัยที่มีผลต่อความตระหนัก

4. ความตระหนัก โดยมีความรู้ ความเข้าใจ ความรู้สึก และพฤติกรรมเป็นองค์ประกอบที่ก่อให้เกิดความตระหนัก

การวัดความตระหนัก

ชวาล แพรัตกุล (2526:201-203) ได้กล่าวถึงการวัดความตระหนักว่า ความตระหนักเป็นพฤติกรรมที่เกี่ยวกับความรู้สึกว่ามีสิ่งนั้นอยู่ จำแนกการรับรู้ ซึ่งเป็นพฤติกรรมที่ละเอียดอ่อนเกี่ยวกับด้านความรู้สึกและอารมณ์ ดังนั้น การที่จะทำการวัดและประเมินจึงต้องมีหลักและวิธีการตลอดจนเทคนิคเฉพาะจึงจะวัดความรู้สึก และอารมณ์ดังกล่าวออกมาให้เที่ยงตรง และเชื่อมั่นได้ เครื่องมือที่ใช้วัดความรู้สึก และอารมณ์มีหลายประเภทด้วยกันคือ

1. วิธีการสัมภาษณ์ อาจเป็นวิธีการสัมภาษณ์ชนิดที่เป็น โครงสร้างแน่นอน โดยสร้างคำถามให้เลือกเหมือน ๆ กัน แบบสอบถามชนิดเลือกตอบและคำถามจะต้องตั้งไว้ก่อน เรียงลำดับก่อนหลังไว้ให้ดี หรืออาจเป็นแบบไม่มีโครงสร้าง ซึ่งเป็นการสัมภาษณ์ที่มีแต่หัวข้อใหญ่ ๆ ให้ผู้ตอบมีเสรีภาพในการตอบมาก ๆ และคำถามเป็นไปตามโอกาสอันววยในขณะสนทนากัน

2. แบบสอบถาม แบบสอบถามอาจเป็นชนิดเปิด หรือปิด หรือแบบสอบถามระหว่างเปิดกับปิดก็ได้

3. แบบตรวจสอบรายการ เป็นเครื่องมือวัดชนิดตรวจสอบว่าเห็นด้วย ไม่เห็นด้วย

4. มาตรการวัดอันดับคุณภาพ เครื่องมือชนิดเหมาะสำหรับวัดอารมณ์และความรู้ที่ต้องการทราบความเข้มว่ามีมากน้อยเพียงใด ในเรื่องนี้

5. การวัดความหมายภาษา เทคนิคการวัดโดยใช้ความหมายของภาษา ของชาลส์ ออสกู๊ด เป็นเครื่องมือที่วัดได้ครอบคลุมมากชนิดหนึ่ง เครื่องมือวัดชนิดนี้จะประกอบด้วย “เรื่อง” ซึ่งถือเป็น “สิ่งกัป” และจะมีคุณศัพท์ที่ตรงข้ามกันเป็นคู่ ๆ ประกอบกับสิ่งกัปนั้นหลายคู่ แต่ละคู่จะมี 2 ขั้วช่องห่างระหว่าง 2 ขั้วนี้ บ่งด้วยตัวเลข ถ้าใกล้ข้างใดมาก ก็จะมีลักษณะตามคุณศัพท์ขั้วนั้นมาก

คำศัพท์ที่ประกอบขึ้นเป็น 2 ขั้วนี้ แยกออกเป็น 3 พวกใหญ่ ๆ คือ พวกที่เกี่ยวกับประเมินค่า พวกที่เกี่ยวกับศักยภาพ และพวกที่เกี่ยวกับกิจกรรม

ยุทธศาสตร์บริหารจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของคณะรัฐมนตรี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2549 (เอกสารแนบเพื่อประกอบการนำเสนอคณะรัฐมนตรี เรื่องยุทธศาสตร์

การพัฒนาและวงเงินงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2549) ซึ่งได้มีการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองแข็งแรงและน่าอยู่ โดยมีเป้าประสงค์เชิงยุทธศาสตร์ ดังต่อไปนี้

1. พัฒนากกรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองที่มีคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อมที่ดี มีความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน และมีโครงสร้างพื้นฐานที่ตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมเมือง

2. ตัวชี้วัด

2.1 มาตรฐาน คุณภาพ และความทั่วถึงของการบริการด้านสาธารณสุขและการศึกษา

2.2 จำนวนคดีอาชญากรรมในกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล

2.3 คุณภาพของสิ่งแวดล้อม น้ำเสีย ขยะ และมลพิษทางอากาศ

2.4 ระบบเครือข่ายโครงสร้างพื้นฐานด้านคมนาคมที่ทันสมัยและครอบคลุมทั่วทุก

พื้นที่

3. เป้าหมาย กรุงเทพมหานครได้รับการเลื่อนอันดับความเป็นเมืองน่าอยู่สูงขึ้น

4. แนวทางการจัดสรรงบประมาณ

4.1 สร้างระบบการเดินทางที่สะดวกสบาย คล่องตัว มีประสิทธิภาพ และประหยัด

4.2 สร้างโอกาสให้เด็กและเยาวชนในกรุงเทพมหานคร ได้เรียนโรงเรียนดี ใกล้บ้าน

4.3 สร้างสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัย ปลอดภัย ปลอดภัย

4.4 ส่งเสริมให้คนกรุงเทพมหานคร มีสุขภาพที่แข็งแรงและมีครอบครัวที่อบอุ่น

รวมถึงผู้สูงอายุได้รับการดูแลที่ดีขึ้น

5. พัฒนาสภาพแวดล้อมทางกายภาพของกรุงเทพมหานครให้สวยงามเป็นศูนย์กลางการค้าบริการระดับนานาชาติและตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมเมือง

6. ปรับปรุงคุณภาพของสิ่งแวดล้อม น้ำเสีย ขยะ และมลพิษทางอากาศในกรุงเทพมหานคร (Bangkok Green and Clean)

6. แนวคิดทฤษฎีว่าด้วยสุขภาพและสุขบัญญัติ

ปัญหาด้านสุขภาพและอนามัยของมนุษย์ที่เกิดขึ้นนั้น ส่วนใหญ่มักเกิดจากพฤติกรรมของมนุษย์เป็นหลัก และพฤติกรรมของมนุษย์จะถูกกำหนดโดยโครงสร้างใหญ่ทางสังคม เช่น โครงสร้างทางประชากร เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และการเมือง การศึกษาความสัมพันธ์ของพฤติกรรมที่จะส่งผลกระทบต่อปัญหาสุขภาพและอนามัยของมนุษย์ โดยกำหนดขอบเขตการศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องไว้ 7 กลุ่ม คือ พฤติกรรมการบริโภค พฤติกรรมการทำงานและความปลอดภัย พฤติกรรมความเครียด พฤติกรรมทางเพศและอนามัยเจริญพันธุ์ พฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับ

ปัญหาสิ่งแวดล้อม พฤติกรรมการแสวงหาบริการสุขภาพ และพฤติกรรมการดูแลเด็กและผู้สูงอายุ (เบญจา ยอดดำเนิน-แอ็ดติงค์ และคณะ 2542 : บทคัดย่อ)

องค์การอนามัยโลก ให้ความหมายของ สุขภาพ (Health) “สุขภาพ หมายถึง ภาวะแห่งความสมบูรณ์ของร่างกายและจิตใจ รวมถึงการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมด้วยดี และคำว่าสุขภาพนี้มิได้หมายความว่าเฉพาะเพียงแต่ความปราศจากโรคหรือปราศจากทุพพลภาพเท่านั้น”

สุขภาพแบ่งตามสภาพของบุคคลได้เป็น 2 แบบ คือ สุขภาพทางกาย (Physical health) และสุขภาพจิต (Mental health) ถ้าแบ่งตามประโยชน์ที่บุคคลจะพึงได้รับก็แบ่งออกได้เป็น 2 แบบ คือสุขภาพของบุคคล (Personal health) และสุขภาพของชุมชนหรือสาธารณสุข (Community health หรือ Public health) ซึ่งได้แก่ ภาวะแห่งการรวมเอาสุขภาพของบุคคลต่าง ๆ ในชุมชนเข้าไว้ด้วยกัน

สุขลักษณะ (Hygienic or Healthful Aspect) หมายถึง ลักษณะสำคัญที่ทำให้คนเรามีสุขภาพดีและมีความสุข โดยจะต้องประกอบไปด้วยอย่างน้อย 3 ลักษณะด้วยกัน คือ

1. ความสะอาด ปราศจากเชื้อโรค หรือแหล่งที่ทำให้เกิดโรค
2. ความเป็นระเบียบเรียบร้อย สวยงาม และน่าชื่นชม
3. ความปลอดภัย ไม่ล่อแหลมต่ออันตรายหรืออุบัติเหตุต่าง ๆ

สุขปฏิบัติ (Health Practice) หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่คนเรากระทำหรือปฏิบัติโดยมีความมุ่งหมายเพื่อก่อให้เกิดสุขภาพและสวัสดิภาพ เช่น การรับประทานอาหารที่ดีมีประโยชน์ การสร้างภูมิคุ้มกันโรคให้แก่ร่างกาย การตรวจร่างกายประจำปี และการปฏิบัติตามกฏจราจร

สุขนิสัย (Health Habit) หมายถึง นิสัยที่ก่อให้เกิดสุขลักษณะอันเป็นผลทำให้บุคคลมีสุขภาพดี เช่น การล้างมือเมื่อมือสกปรก การแปรงฟันเป็นประจำ และการไม่โอ้อวมรดคนอื่น

ฮอยแมน (Dr. H.S. Hoyman) แห่งมหาวิทยาลัยฮิลลินอยส์ ประเทศสหรัฐอเมริกา ได้ให้ความหมายของคำสุขภาพไว้ว่า “สุขภาพ หมายถึง สภาวะของความสมบูรณ์ที่สุดในการดำรงชีวิตอยู่ด้วยดีของแต่ละบุคคลซึ่งจะพึงมีได้” หรือดังที่องค์การอนามัยโลกได้ให้ความไว้ว่า “สุขภาพ หมายถึงสภาวะแห่งความสมบูรณ์ของร่างกายและจิตใจ รวมถึงความสามารถในการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมด้วยดี และคำว่าสุขภาพนี้มิใช่จะหมายถึงแต่เพียงความปราศจากโรคและทุพพลภาพเท่านั้น”

วิลเลียม ดูแรนต์ (DR. Will Durant) นักเขียนและนักปรัชญาชาวอเมริกัน ได้กล่าวว่า “สุขภาพของประชาชนย่อมสำคัญยิ่งกว่าความมั่งคั่งของประเทศชาติมากมายนัก”

สุขบัญญัติแห่งชาติ

จากสภาพปัญหาสาธารณสุขในปัจจุบันได้เปลี่ยนแปลงไปตามกระแสของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและสิ่งแวดล้อม ซึ่งเห็นได้จากปัญหาสาธารณสุขในแผนพัฒนาสาธารณสุข ฉบับที่ 7

(พ.ศ. 2539) และแนวโน้มปัญหาสาธารณสุขในอนาคต ส่วนใหญ่เป็นสาธารณสุขในกลุ่มปัญหาโรคไม่ติดต่อ และมีสาเหตุมาจากพฤติกรรมเสี่ยงของประชาชนเป็นสิ่งสำคัญ ดังนั้น การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพของประชาชน จึงเป็นเรื่องจำเป็น และสำคัญต่อการแก้ไขปัญหาสุขภาพในสภาวะปัจจุบัน

การปฏิบัติตามสุขบัญญัติแห่งชาติเป็นบรรทัดฐานสำหรับการสร้างเสริมและปลูกฝังพฤติกรรมสุขภาพที่ถูกต้องให้เกิดขึ้นกับประชาชนตามนโยบายการสุขศึกษาแห่งชาติ เพื่อให้เยาวชนและประชาชนทั่วไปยึดเป็นแนวปฏิบัติขั้นพื้นฐาน เพื่อการมีสุขภาพอนามัยที่ดี

สุขบัญญัติ คือ ข้อกำหนดที่เด็กและเยาวชน ตลอดจนประชาชนทั่วไปพึงปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอจนเป็นนิสัยเพื่อให้มีสุขภาพดี ทั้งร่างกาย จิตใจ และสังคม ดังนั้น การส่งเสริมสุขบัญญัติ จึงเป็นวิธีหนึ่งในการสร้างเสริม และปลูกฝังพฤติกรรมสุขภาพที่พึงประสงค์ เพื่อให้เด็ก เยาวชน และประชาชน ปฏิบัติเพื่อนำไปสู่การมีสุขภาพที่ดีได้

คณะกรรมการสุขภาพ ซึ่งแต่งตั้งโดยอนุมนตรีจากคณะรัฐมนตรี ได้ร่วมกันพิจารณาสุขบัญญัติแห่งชาติ และเห็นสมควรให้นำเสนอคณะรัฐมนตรีพิจารณาอนุมัติ และประกาศใช้ “สุขบัญญัติแห่งชาติ” เมื่อ พ.ศ. 2539 เพื่อให้กระทรวง ทบวง กรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องนำไปเผยแพร่แก่ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนำไปปฏิบัติเพื่อเสริมสร้างและปลูกฝังพฤติกรรมที่ถูกต้องนำไปสู่การมีสุขภาพดีทั้งร่างกาย จิตใจ และสังคมต่อไป

สุขบัญญัติแห่งชาติ 10 ประการ

1. ดูแลรักษาร่างกายและของใช้ให้สะอาด
2. รักษาฟันให้แข็งแรงและแปรงฟันทุกวันอย่างถูกต้อง
3. ล้างมือให้สะอาดก่อนกินอาหารและหลังขับถ่าย
4. กินอาหารสุก สะอาด ปราศจากสารอันตราย และ หลีกเลี่ยง อาหารรสจัด สีฉูดฉาด
5. งดบุหรี่ สุรา สารเสพติด การพนัน และการสำส่อนทางเพศ
6. สร้างความสัมพันธ์ในครอบครัวให้อบอุ่น
7. ป้องกันอุบัติเหตุด้วยการไม่ประมาท
8. ออกกำลังกายสม่ำเสมอและตรวจสุขภาพประจำปี
9. ทำจิตใจให้ร่าเริงแจ่มใสอยู่เสมอ
10. มีสำนึกต่อส่วนรวม ร่วมสร้างสรรค์สังคม

แนวทางปฏิบัติขั้นพื้นฐานตามสุขบัญญัติแห่งชาติ

1. ดูแลรักษาร่างกายและของใช้ให้สะอาด
 - 1.1 อาบน้ำให้สะอาดทุกวันอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง

- 1.2 สระผมอย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 ครั้ง
- 1.3 ตัดเล็บมือ เล็บเท้าให้สั้นอยู่เสมอ
- 1.4 ถ่ายอุจจาระเป็นเวลาทุกวัน
- 1.5 ใส่เสื้อผ้าสะอาด ไม่อับชื้น และให้อบอุ่นเพียงพอ
- 1.6 จัดเก็บของใช้ให้เป็นระเบียบ
2. รักษาฟันให้แข็งแรงและแปรงฟันทุกวันอย่างถูกต้อง
 - 2.1 ถูฟันหรือบ้วนปากหลังกินอาหาร
 - 2.2 หลีกเลี่ยงการกินลูกอม ลูกกวาด ทอฟฟี่ เป็นต้น
 - 2.3 ตรวจสอบสุขภาพในช่องปากอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
 - 2.4 แปรงฟันทุกวันอย่างถูกวิธีอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง ในตอนเช้าและก่อนนอน
 - 2.5 ห้ามใช้ฟันกัด ขบเคี้ยวของแข็ง
3. ล้างมือให้สะอาดก่อนกินอาหารและหลังการขับถ่าย
 - 3.1 ล้างมือให้สะอาดก่อนกินอาหารและหลังขับถ่ายทุกครั้ง
4. กินอาหารสุก สะอาด ปราศจากอันตรายและหลีกเลี่ยงอาหารรสจัดสีจัดฉูดฉาด
 - 4.1 เลือกซื้ออาหารที่สด สะอาด ปราศจากสารอันตราย
 - 4.2 กินอาหารที่มีการเตรียม การประกอบ การ และใส่ภาชนะที่สะอาด
 - 4.3 กินอาหารที่ปรุงเสร็จใหม่ ๆ
 - 4.4 ไม่กินอาหารที่ใส่สี มีสารอันตราย เช่น สีย้อมผ้า ยากันบูด ผงชูรส บอแรกซ์ ยาฆ่าแมลง ฟอร์มาลิน เป็นต้น
 - 4.5 กินอาหารให้เป็นเวลา
 - 4.6 กินอาหารให้ครบ 5 หมู่ในปริมาณที่พอเหมาะ
 - 4.7 ดื่มน้ำที่สะอาดอย่างน้อยวันละ 8 แก้ว เช่น น้ำประปา น้ำดื่ม น้ำฝน น้ำที่ผ่านการกลั่นกรอง น้ำกลั่น น้ำที่ผ่านกระบวนการผลิตอย่างถูกวิธี เป็นต้น
 - 4.8 หลีกเลี่ยงอาหารรสจัด เค็มจัด เปรี้ยวจัด เผ็ดจัด และของหมักดอง
 - 4.9 หลีกเลี่ยงของกินเล่น
5. งดบุหรี่ สุรา สารเสพติด การพนัน และการสำส่อนทางเพศ
 - 5.1 งดบุหรี่ สุรา สารเสพติด การพนัน
 - 5.2 สร้างเสริมค่านิยม รักเดียวใจเดียว รักนวลสงวนตัว ไม่ชิงสุกก่อนห่าม (มีคู่ครองเมื่อเวลาอันควร)
6. สร้างความสัมพันธ์ในครอบครัวให้อบอุ่น

- 6.1 สมาชิกในครอบครัวช่วยเหลือกันทำงานบ้าน
- 6.2 มีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นในครอบครัว
- 6.3 มีการปรึกษาหารือกับสมาชิกในครอบครัวเมื่อมีปัญหา
- 6.4 เพื่อแผ้วถางใจไมตรีให้กับสมาชิกในครอบครัว
- 6.5 มีกิจกรรมรื่นเริงสร้างสรรค์และพักผ่อนภายในครอบครัว
7. ป้องกันอุบัติเหตุด้วยการไม่ประมาท
 - 7.1 ระวังระมัดระวังในการป้องกันอุบัติเหตุภายในบ้าน เช่น ไฟฟ้า เต้าแก๊ส ของมีคม
จุดรูปเทียนบูชาพระ ไม้ขีดไฟ เป็นต้น
 - 7.2 ระวังระมัดระวังในการป้องกันอุบัติเหตุในที่สาธารณะ เช่น ปฏิบัติตามกฎหมายแห่งความปลอดภัยจากการจราจรทางบกทางน้ำ ป้องกันอันตรายจากโรงฝึกงาน ห้องปฏิบัติการ เขตก่อสร้าง หลีกเลี่ยงการชุมนุมห้อมล้อมในขณะเกิดอุบัติเหตุ
8. ออกกำลังกายสม่ำเสมอ และตรวจสุขภาพประจำปี
 - 8.1 ออกกำลังกายอย่างน้อยสัปดาห์ละ 3 ครั้ง
 - 8.2 ออกกำลังกายและเล่นกีฬาให้เหมาะสมกับสภาพร่างกายและวัย
 - 8.3 เล่นกีฬาหรือออกกำลังกายอย่างสนุกสนาน
 - 8.4 ตรวจสุขภาพโดยแพทย์ หรือเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
9. ทำจิตใจให้ร่าเริงแจ่มใสอยู่เสมอ
 - 9.1 พักผ่อนให้เพียงพอ
 - 9.2 เมื่อมีปัญหาไม่สบายใจ ควรหาทางผ่อนคลาย โดยการปรึกษาผู้ใกล้ชิดที่ไว้ใจได้ หรือเข้าหาสิ่งบันเทิงใจ เช่น เล่นกีฬา ฟังเพลง ดูภาพยนตร์ เป็นต้น
 - 9.3 ทำงานอดิเรกในยามว่าง
 - 9.4 ช่วยเหลือผู้อื่นที่มีปัญหา
10. มีส่วนร่วมต่อส่วนรวม ร่วมสร้างสรรค์สังคม
 - 10.1 ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด
 - 10.2 อนุรักษ์และพัฒนาสิ่งแวดล้อม เช่น ชุมชน ป่า น้ำ สัตว์ป่า เป็นต้น
 - 10.3 หลีกเลี่ยงการใช้ วัสดุอุปกรณ์ที่ก่อให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม เช่น พลาสติก สเปร์ย เป็นต้น
 - 10.4 ทิ้งขยะในที่รองรับ
 - 10.5 มีและใช้ส้วมถูกสุขลักษณะ
 - 10.6 มีการกำจัดน้ำทิ้งในครัวเรือนและโรงเรียนที่ถูกต้อง

แนวทางในการแก้ปัญหาสาธารณสุข

ปัญหาทางด้านสาธารณสุขหรือปัญหาสุขภาพของประชาชน ส่วนใหญ่ขึ้นอยู่กับเรื่องสุขปฏิบัติหรือสุขนิสัยของประชาชนเป็นสำคัญ ดังนั้น การแก้ไขปัญหาสุขภาพเหล่านี้จึงไม่สามารถจะแก้ไขได้โดยการที่รัฐเพียงแต่จัดบริการต่าง ๆ ให้ เช่น สร้างโรงพยาบาลให้พอกับความต้องการของประชาชน ผลิตแพทย์พยาบาลให้สำเร็จออกมา มาก ๆ ให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานสากล จัดสรรงบประมาณเพื่อใช้ซื้อยารักษาโรค อุปกรณ์และเครื่องสักรักษาต่าง ๆ อย่างครบถ้วน (service) รวมทั้งการออกกฎหมายบังคับให้ประชาชนต้องปฏิบัติตามกระทรวงสาธารณสุข หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องแนะนำให้ทำอย่างเคร่งครัด (enforcement) โดยเฉพาะฐานะทางเศรษฐกิจปัจจุบันของประเทศซึ่งกำลังอยู่ในสภาพตกต่ำเช่นนี้ ก็จะยังไม่สามารถจัดบริการสุขภาพ หรือใช้กฎหมายบังคับ การแก้ไขปัญหาสุขภาพที่ได้ผลดีนั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องพิจารณาถึงด้านการให้ความรู้เกี่ยวกับการระวังรักษาสุขภาพของตนเองแก่ประชาชนควบคู่กันไป หรือด้วยการให้สุขศึกษานั้นเอง (education) และจะต้องกระทำทั้งการสุขศึกษาโรงเรียน การสุขศึกษาในชุมชน และการสุขศึกษาในสถานพยาบาลไปด้วยพร้อม ๆ กัน (สุชาติ โสมประยูร 2528 : 32)

7. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

อารี ปัญญากรณ์ (2535 : 67) ได้ศึกษาความตระหนักถึงปัญหาของพลาสติกเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของแม่บ้านในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่าทัศนคติต่อปัญหาพลาสติกที่ใช้บรรจุห่อหุ้ม และสัมผัสกับอาหาร มีความสัมพันธ์กับความตระหนักถึงปัญหาของพลาสติกเกี่ยวกับการบริโภคอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และเป็นความสัมพันธ์ในเชิงบวก

จุริย์พร สว่างจิตร์ (2541:50) ได้ศึกษาคุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารหาบเร่แผงลอย พบว่า ในด้านของอาหารที่จำหน่ายถูกสุขลักษณะในด้านมีภาชนะปกปิดป้องกันแมลงและฝุ่นละอองต่าง ๆ พบ 86 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 61 อาหารต่างถูกนำมาอุ่นให้ร้อนอยู่เสมอ 32 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 22.9 ในด้านผู้จำหน่ายอาหารปฏิบัติตามสุขวิทยาส่วนบุคคล ได้แก่ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนในขณะปฏิบัติงาน พบ 140 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 100 ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว พบ 2 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 1.4 ไม่พบร้านใดสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ดัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ ไอหรือจาม ในขณะปฏิบัติงาน พบ 124 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 88.6 ในส่วนที่ไม่ถูกสุขลักษณะแบ่งเป็น เล็บมือยาวและสกปรก 16 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 11.5 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหาร 130 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 92.9 สำหรับถังขยะจากการสำรวจพบ 100 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 71.4 โดยพบถังขยะมีฝาปิดมิดชิด 8 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 8 และถังขยะที่ไม่มีการรื้อซึม 97 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 97

นภดล ภัทรากิจ (2541:84) ได้ศึกษาทัศนะของผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถีใน กรุงเทพมหานครและปริมณฑล พบว่า ในเขตกรุงเทพมหานคร ผู้บริโภคยังขาดความตระหนักในการดูแลสุขภาพ น้ำดื่มสายชู น้ำปลา เครื่องปรุงที่มีคุณภาพ วัสดุที่ทำภาชนะใส่อาหาร และการเลือกน้ำดื่มที่บริโภค ซึ่งผู้มีหน้าที่รับผิดชอบที่เกี่ยวข้องจะต้องนำมาตราการทางกฎหมายมาใช้กับผู้ประกอบการให้มีความตระหนักเกี่ยวกับข้อปฏิบัติสำหรับแหล่งจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ โดยการดูแลสุขภาพ น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และเครื่องปรุงรสที่มีคุณภาพ และการเลือกน้ำดื่มที่บริโภค ด้วยการนำพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ว่าด้วยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 48 (พ.ศ. 2523) เรื่องน้ำดื่มสายชู, ประกาศกระทรวงฯ ฉบับที่ 18 (พ.ศ. 2532) เรื่องน้ำปลา และประกาศกระทรวงฯ ฉบับที่ 61 (2534) เรื่องน้ำบริโภคในภาชนะที่ปิดสนิท กับประกาศกระทรวงฯ ฉบับที่ 135 (พ.ศ. 2534) เรื่องน้ำบริโภคในภาชนะปิดสนิท (ฉบับที่ 2) และข้อบัญญัติ 10 ประการ สำหรับแหล่งจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะที่กรุงเทพมหานครประกาศใช้กับโครงการอาหารริมบาทวิถีมาบังคับใช้เพื่อให้เกิดความตระหนักกับผู้ประกอบการให้มีความปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจนมีการแสดงฉลากและคำโฆษณาที่ถูกต้อง เป็นข้อมูลข่าวสารแก่ผู้บริโภคในการตัดสินใจในการเลือกบริโภคอย่างเหมาะสม ไม่ถูกหลอกลวง ส่วนในการขาดความตระหนักในวัสดุที่ทำภาชนะใส่อาหาร ซึ่ง จาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ และภาชนะอื่น ๆ ทำด้วยวัสดุที่ถูกต้องไม่ตกแต่งสี ภายในผิวภาชนะที่สัมผัสอาหาร ผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถียังขาดความตระหนักในเรื่องนี้ ทั้งในกรุงเทพมหานครและในเขตปริมณฑล ซึ่งผู้บริโภคไม่มีหน้าที่ที่จะไปให้คำแนะนำกับผู้ประกอบการได้ จะต้องเป็นหน้าที่ของเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบให้ปฏิบัติตามข้อบัญญัติ 10 ประการ สำหรับแหล่งจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ให้มีความตระหนักถึงคุณภาพชีวิตของผู้บริหาร

สุภาภรณ์ ภูสุวรรณ (2541:ง) ได้ศึกษาความคิดเห็นของเจ้าพนักงานกรุงเทพมหานครต่อมาตรการทางกฎหมายในการควบคุมอาหารริมบาทวิถี พบว่า เจ้าพนักงานกรุงเทพมหานครมีความรู้ความคิดเห็นและการนำไปปฏิบัติงานต่อมาตรการทางกฎหมายในการควบคุมอาหารริมบาทวิถีอยู่ในระดับสูง และสามารถนำมาตราการดังกล่าวไปปฏิบัติงานได้ในระดับสูง โดยพบว่าปัจจัยเกี่ยวกับระดับการศึกษาและตำแหน่ง มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นและการปฏิบัติงานของเจ้าพนักงานกรุงเทพมหานครต่อมาตรการทางกฎหมายในการควบคุมอาหารริมบาทวิถีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\alpha=0.05$) ปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญพบว่าบุคลากรไม่เพียงพอกับปริมาณงานในการควบคุมอาหารริมบาทวิถี ร้อยละ 64.2 ผู้ประกอบการค้าอาหารรู้จักผู้มีอิทธิพล ร้อยละ 62.0 วัสดุ อุปกรณ์ยานพาหนะไม่เพียงพอ ร้อยละ 6.10

ปรีชา สุสันต์ (2542: 79) ได้ศึกษาความรู้ ความคิดเห็นและการปฏิบัติของผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผันเขตกรุงเทพมหานคร ต่อมาตรการสุขาภิบาลอาหารและ

มาตรการกฎหมายที่เกี่ยวข้อง พบว่า การประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผันปฏิบัติตามเงื่อนไขของทางราชการเพียงร้อยละ 35.7 เป็นการแสดงให้เห็นว่าส่วนใหญ่ของผู้ประกอบกิจการยังมีการประกอบกิจการในวันพุธ อาจเป็นเพราะเจ้าหน้าที่ผู้ดูแลและรับผิดชอบขาดความสนใจหรือผ่อนปรนในช่วงเวลาดังกล่าว และจำนวนเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบอาจไม่พอเพียงจึงไม่มีเวลาไปดูแลได้ทั่วถึง

คารุง คุณวุฒิกุลานกร (2543 : ง.) ได้ศึกษาความตระหนักในความสำคัญของแคลเซียมและพฤติกรรมการบริโภคอาหารซึ่งมีแคลเซียมของเด็กนักเรียนมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสุรศักดิ์มนตรี พบว่า นักเรียนส่วนใหญ่มีความตระหนักในความสำคัญของแคลเซียมต่อร่างกายอยู่ในระดับสูง พฤติกรรมการบริโภคอาหารซึ่งมีแคลเซียมอยู่ในระดับต่ำ มีการบริโภคอาหารกลุ่มนมและผลิตภัณฑ์นมมากที่สุด ได้แก่ นมรสจืด นมรสหวาน นมเปรี้ยว ยาคุลท์ และไอศกรีม รองลงมาบริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ได้แก่ ไข่ ลูกชิ้นปลา และกุ้ง ถั่วและผลิตภัณฑ์จากถั่วเมล็ดแห้งและอาหารอื่น ๆ มีการบริโภคมากเป็นบางชนิด คือ ไวตามิลค์และซ็อกโกแลต ผักมีการบริโภคน้อยมาก นอกจากนี้การรับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับความสำคัญของแคลเซียมต่อร่างกายที่ได้รับจากโรงเรียน สื่อมวลชน ครอบครัว ส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลาง แต่ที่ได้รับจากบุคลากรทางการแพทย์อยู่ในระดับต่ำ ทศนคติในความสำคัญของแคลเซียมต่อร่างกายอยู่ในระดับสูง ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ พบว่า การรับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับความสำคัญของแคลเซียมต่อร่างกายที่ได้รับจากโรงเรียน มีความสัมพันธ์ทางบวกกับทศนคติในความสำคัญของแคลเซียมต่อร่างกายอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทศนคติในความสำคัญของแคลเซียมต่อร่างกายมีความสัมพันธ์ทางบวกกับความตระหนักในความสำคัญของแคลเซียมต่อร่างกายมีนัยสำคัญทางสถิติ และความตระหนักในความสำคัญของแคลเซียมต่อร่างกายมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารซึ่งมีแคลเซียมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ เพศมีผลทำให้เกิดความตระหนักในความสำคัญของแคลเซียมต่อร่างกายแตกต่างกัน

ช่อทิพย์ สุดเลิศ (2545:76) ได้ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีด้านการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร พบว่า ยังมีบางประเด็นที่ผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีตอบได้ถูกต่ำกว่าร้อยละ 50 ได้แก่ การล้างภาชนะที่ถูกสุขลักษณะ ประกอบด้วย 2 ขั้นตอน คือ ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานแล้วล้างด้วย น้ำสะอาดอีก 1 ครั้ง, การสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม และผูกผ้ากันเปื้อนให้ปฏิบัติเฉพาะผู้ปรุงหรือประกอบอาหารเท่านั้น, ผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถีหมายถึง ผู้ประกอบ ปรุง และจำหน่ายอาหารบนแผงลอยที่เป็นจุดผ่อนผันในที่สาธารณะ แต่ไม่รวมผู้ช่วยหรือผู้เสิร์ฟอาหาร, ใต้แผงลอยสามารถทำเป็นที่จัดเก็บสิ่งของได้ และสถานที่ตั้งแผงลอยจำหน่ายอาหาร ต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 50 เซนติเมตร ดังนั้น ในการอบรมเรื่องการ

สุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ค้าอาหารหรือการให้คำแนะนำเกี่ยวกับการปฏิบัติในการจำหน่ายอาหาร จึงควรให้ความสำคัญกับประเด็นดังกล่าวให้มากยิ่งขึ้นด้วย

ประทีน ไทยแท้ (2546 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า ความเชื่ออำนาจในตนเกี่ยวกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร สามารถทำนายความแปรปรวนของพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร ได้ร้อยละ 39.4 และตัวแปรร่วมทำนายได้ 3 ตัว ได้แก่ การสนับสนุนทางสังคม และอายุ โดยสามารถร่วมทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารได้ร้อยละ 43.5

สุรีย์พร ชาญฤทธิ (2546:48) ได้ศึกษาการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนลำปางกัลยาณี พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีระดับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวมถูกต้อง อยู่ในเกณฑ์ดีมาก มีค่าเฉลี่ย 2.70 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารทุกด้านถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก ด้านการเก็บรักษาอาหารมีค่าเฉลี่ย 2.79 รองลงมาคือ การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล มีค่าเฉลี่ย 2.75 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเลือกซื้ออาหาร มีค่าเฉลี่ย 2.70 และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้านการเตรียมและปรุงอาหาร มีค่าเฉลี่ย 2.61

8. กรอบความคิดในการวิจัย

จากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับ ความตระหนักของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผันต่อมาตรการทางกฎหมาย ผู้วิจัยได้นำข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ พ.ศ. 2545 ลงวันที่ 30 มกราคม 2545 และแนวคิดด้านอาหารสะอาดของ สุวิมล ตรกานันท์ และคณะ (2546:11), สันติสิทธิ์ เขียวเงิน (2542:20) และแนวคิดด้านบริการของสุกัญญา นิพัทธศักดิ์ (2545:4) มาประยุกต์เป็นกรอบแนวคิด ได้ดังนี้

ตัวแปรอิสระ

สถานภาพส่วนบุคคล
เพศ
อายุ
ระดับการศึกษา
รายได้
ประเภทอาหารที่ขาย
ระยะเวลาที่ขาย
การเข้ารับการฝึกอบรม



ตัวแปรตาม

ความตระหนักต่อมาตรการทางกฎหมาย
ของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน
เขตพญาไท โดยจำแนก เป็น 10 ด้าน คือ

1. ด้านแผงลอยวางอาหารและ เครื่องดื่ม
2. ลักษณะอาหารที่วางจำหน่าย
3. ด้านสารปรุงแต่งอาหารหรือเครื่องปรุง
4. ด้านน้ำดื่มและเครื่องดื่ม
5. ด้านน้ำแข็ง
6. ด้านจาน ชาม ซ้อน ส้อม ตะเกียบ และ
ภาชนะอื่นๆ ทำด้วยวัสดุที่ถูกต้อง
7. ด้านการล้างภาชนะอุปกรณ์
8. ลักษณะการเก็บและตั้งวางจาน ชาม
ซ้อน ส้อม ตะเกียบ หรือภาชนะ
9. ลักษณะถังรองรับเศษอาหาร
10. ลักษณะผู้สัมผัสอาหาร



นำผลการศึกษาไปใช้เป็นแนวทาง
ในการกำหนดยุทธศาสตร์

ภาพที่ 2.3 กรอบแนวคิดในการวิจัย

9. สมมติฐานการวิจัย

ผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีที่มีสถานภาพส่วนบุคคลแตกต่างกัน มีความตระหนักต่อมาตรการทางกฎหมายที่แตกต่างกัน