

## บรรณานุกรม

- กันยา สุวรรณแสง. (2532). *จิตวิทยาทั่วไป*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- กรุงเทพมหานคร. (2541). *ข้อปฏิบัติพื้นฐานที่ดี 10 ประการ ของการขายอาหารริมบาทวิถี*. [แผ่นพับ].  
สำนักอนามัยผู้แต่ง.
- กรุงเทพมหานคร. (2548). *หลักเกณฑ์ แนวทางและวิธีการจัดระเบียบหาบเร่-แผงลอย*.
- กรณี น้ำผึ้ง. (2547). *กรณีมีส่วนร่วมของพนักงานบริษัทไซน์แอนด์ซิลด์สกรีน เซอร์วิส จำกัด ในการพัฒนากิจกรรม 5 ส*. วิทยานิพนธ์ครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพุทธศาสตร์การพัฒนาศาสนา สถาบันราชภัฏพระนคร. กรุงเทพฯ.
- กลม ณรงค์ศักดิ์ศิลป์. (2540). *ความรู้และการปฏิบัติของผู้ประกอบการตามมาตรการทางกฎหมายในการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร กรณีศึกษาเฉพาะจังหวัดบุรีรัมย์*. ปริญญาสาธาณสุขศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพฯ.
- เขตพญาไท. (2548). *สำนักงาน. จัดส่งประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง กำหนดจุดผ่อนผันให้ทำการค้าหาบเร่-แผงลอย*. กรุงเทพฯ.
- จรัญ โฆษณานันท์. (2547). *นิติปรัชญา*. มหาวิทยาลัยรามคำแหง. พิมพ์ครั้งที่ 13 กรุงเทพฯ.
- จิรนุช ศักดิ์คำดวง. (2546). *ความตระหนักของชุมชนท้องถิ่นต่อสิทธิและหน้าที่ในการอนุรักษ์ทรัพยากรป่าไม้ กรณีศึกษา ชุมชนรอบเขาแผงม้า อำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการบริหารทรัพยากรป่าไม้ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- จूरีย์พร สว่างจิตร. (2541). *คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารหาบเร่แผงลอยในเขต กรุงเทพมหานคร*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาโภชนาวิทยา มหาวิทยาลัย มหิดล. กรุงเทพฯ.
- ช่อทิพย์ ต้นทวี. (2532). *การรับรู้และความตระหนักเกี่ยวกับการใช้สารเคมีป้องกันกำจัดแมลง ในเคหสถานของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม*. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสังแวดล้อม มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ช่อทิพย์ สุดเลิศ. (2545). *ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี ด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสุขศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

- ดาวรุ่ง คุณวุฒิคุณากร. (2543). ความตระหนักในความสำคัญของแคลเซียมและพฤติกรรมการบริโภคอาหารซึ่งมีแคลเซียมของเด็กนักเรียนมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสุรศักดิ์มนตรี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาโภชนาวิทยา มหาวิทยาลัยมหิดล.
- นภดล ภัทรากิจ. (2541). ทักษะของผู้บริโภคอาหารริมบาทวิถีในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- นพมาศ ชีรเวทิน. (2539). จิตวิทยาสังคมกับชีวิต. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ.
- นัยนา ไข่เทียมวงศ์. (2544). วารสารสุขภาพโภชนาการ. “เชื้อโรคแอบอยู่ที่ไหนบ้างในครัวของคุณ” ปีที่ 3 ฉบับที่ 2 กุมภาพันธ์ - พฤษภาคม 2544.
- นัยนา ไข่เทียมวงศ์. (2544). วารสารสุขภาพโภชนาการ. “ห้องครัวของคุณสะอาดเพียงพอหรือไม่” ปีที่ 3 ฉบับที่ 3 มิถุนายน – กันยายน 2544.
- นัยนา ไข่เทียมวงศ์. (2548). วารสารสุขภาพโภชนาการ. “แบบร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ” ปีที่ 7 ฉบับที่ 1 ตุลาคม 2547-มกราคม 2548.
- นรินทร์ ฤทธิรงค์. (2543). ความตระหนักของสมาชิกขององค์กรทางสังคมในบริเวณตอนกลางลุ่มปัตตานีต่อการจัดการขยะ: กรณีศึกษา ตำบลตลิ่งชัน ตำบลท่าเสา จังหวัดยะลา และตำบลม่วงเตี้ย จังหวัดปัตตานี. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพัฒนาสังคม สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- เบญญา ยอดคำเนิน-แอ็ดติกัจ และคณะ. (2542). พฤติกรรมสุขภาพ : ปัญหา ตัวกำหนด และทิศทาง. มหาวิทยาลัยมหิดล.
- บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์. (2537). เทคนิคการสร้างเครื่องมือรวบรวมข้อมูลสำหรับการวิจัย. พิมพ์ครั้งที่ 4. B&B Publishing, กรุงเทพฯ.
- บรรชกร กล้าหาญ และรุ่งทิพย์ กล้าหาญ. (2545). ความตระหนักและพฤติกรรมเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมของนักศึกษาโครงการปฏิรูปการศึกษาเกษตรเพื่อชีวิต. งานวิจัยและพัฒนา ฝ่ายแผนงานการศึกษา. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่. กรมอาชีวศึกษา.
- ประทีน ไทยแท้. (2546). ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสุขภาพโภชนาการของผู้บริการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาสุขศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปรีชา สุสันต์. (2542). ความรู้ ความคิดเห็นและการปฏิบัติของผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผันเขตกรุงเทพมหานคร ต่อมาตรการสุขภาพโภชนาการและมาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวข้อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.

- ผดุงศักดิ์ แจ่มดี, ัญญาภรณ์ สร้อยนาค และสุกัญญา ทองเกลี้ยง. (2548). **คู่มือหลักสูตรการอบรม การสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี**. กราฟฟิค ไลน์. กรุงเทพฯ.
- พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน. (2542). **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542**. ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้นท์. กรุงเทพฯ.
- พิชิต ฤทธิจรูญ. (2544). **ระเบียบวิธีการวิจัยทางสังคมศาสตร์**. สถาบันราชภัฏพระนคร. กรุงเทพฯ.
- ระเบียบ ภูผา. (2547). **การสร้างคู่มือ เรื่อง การมีส่วนร่วมจัดการขยะชุมชน สำหรับนักเรียนระดับ มัธยมศึกษาตอนต้น**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการบริหาร สิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ลักขณา สิริวัฒน์. (2544). **จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน**. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. โอ.เอส.พริ้นติ้ง กรุงเทพฯ.
- วงพักตร์ ภูพันธ์ศรี และศิรินันท์ ดำรงผล. (2543). **จิตวิทยาพัฒนาการประยุกต์ทางการศึกษา**. มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพฯ.
- สุกัญญา นิพัทธศักดิ์. (2545). **ความคิดเห็นของผู้ใช้บริการต่อการให้บริการของภัตตาคารการบินไทย จังหวัดเชียงใหม่**. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการจัดการอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุวิมล ทรกานันท์ และคณะ. (2546). **รายงานการวิจัย เรื่อง การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความสะอาดปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้า**. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- สุชาติ โสมประยูร. (2528). **สุขวิทยา (ฉบับปรับปรุงใหม่)**. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. พิมพ์ครั้งที่ 6. ไทยวัฒนาพานิช จำกัด. กรุงเทพฯ.
- สุชาติ โสมประยูร. (2548). **สุขภาพเพื่อชีวิต**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ.
- สุชีพ อารีประชาภิรมย์. (2546). **คัมภีร์ปกเขียว กรณีศึกษาการปกครองท้องถิ่นเปรียบเทียบ กรุงเทพมหานคร**. พิมพ์ครั้งที่ 5 ฉบับกรณีศึกษา.
- สุนทรียา หวังชัย. (2544). **ความตระหนักของประชาชนในสิทธิความเป็นพลเมืองต่อการรับรู้ ข้อมูลข่าวสารสาธารณะ ตามพระราชบัญญัติข้อมูลข่าวสารของราชการ พ.ศ. 2540**. วิทยานิพนธ์วารสารศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สันติสิทธิ์ เขียวเงิน. (2542). **การจัดการความสะอาดและความปลอดภัยของร้านอาหารแผงลอย ในเขตเทศบาลเมืองพิจิตร**. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสาธารณสุข มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุภาภรณ์ ภูสุวรรณ. (2541). **ความคิดเห็นของเจ้าพนักงานกรุงเทพมหานครต่อมาตรการทางกฎหมายในการควบคุมอาหารริมบาทวิถี.** วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.

สุรีย์พร รัชญะกิจ. (2546). **การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนลำปางกัลยาณี.** วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาโภชนาศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2548). **เอกสารแบบเพื่อประกอบการนำเสนอคณะรัฐมนตรี. เรื่องยุทธศาสตร์และวงเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2549.**

สำนักเทศกิจ กรุงเทพมหานคร. **รวมพระราชบัญญัติเกี่ยวกับงานเทศกิจ.** โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

สำนักเลขาธิการ. **พระบรมราโชวาท และพระราชดำรัส.** โรงพิมพ์กรุงเทพ (1984) จำกัด. กรุงเทพฯ.

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร. (2545). **รวมกฎหมาย สำหรับการปฏิบัติงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อใช้เป็นคู่มือปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พศ. 2535.** เจ.เอ็น.ที.

อารี ปัญญาภรณ์. (2535). **ความตระหนักถึงปัญหาของพลาสติกเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของแม่บ้านในเขตกรุงเทพมหานคร.** วิทยานิพนธ์สังคมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยมหิดล.

Best, J.W. 1977. **Research in Education.** Englewood Cliff ; New Jersey : Prentice-Hall.

Churchill, Gilbert Jr.A.1995. **Marketing : Creating Value For Custmer.** Austen Press.

Krejcie, R.V. and D.W. Morgan. **“Determining Sample Size For Research Activities.”** Education and Psychological Measurement. 30 (1970) : 607-610.



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

ภาคผนวก



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครพนธ์

ภาคผนวก ก  
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครพนธ์



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

ภาคผนวก ข

หนังสือขอความอนุเคราะห์ในการวิจัย



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

ภาคผนวก ก

ภาพแฟ้มคำอาหารริมบาทวิถีแบบมาตรฐาน



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

**ภาคผนวก ง**

ผลการวิเคราะห์ค่าความเชื่อมั่น



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

## แบบสอบถามเพื่อการวิจัย

เรื่อง ความตระหนักต่อมาตรการทางกฎหมายของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร

---

### คำชี้แจง

1. แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสอบถามความตระหนักต่อมาตรการทางกฎหมายของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร
2. แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ส่วน
  - ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 7 ข้อ
  - ส่วนที่ 2 คำถามเกี่ยวกับความตระหนักต่อมาตรการทางกฎหมายในการควบคุมอาหารริมบาทวิถี จำนวน 44 ข้อ
  - ส่วนที่ 3 เป็นคำถามปลายเปิดสอบถามปัญหา และแนวทางแก้ไขในการจัดระเบียบผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร
3. การตอบแบบสอบถามให้ท่านตอบตามความเป็นจริง โดยตอบทุกข้อเพื่อความสมบูรณ์ของข้อมูล คำตอบของท่านจะไม่มีผลต่อการค้าขายของท่านแต่อย่างใด ผู้วิจัยจะนำข้อมูลไปวิเคราะห์ในภาพรวมเพื่อใช้ประกอบการศึกษาในเรื่องความตระหนักต่อมาตรการทางกฎหมายของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร เท่านั้น

ผู้วิจัยขอขอบคุณทุกท่านที่กรุณาตอบแบบสอบถามฉบับนี้ด้วยความร่วมมืออย่างดียิ่ง

นายจรัญยุกต์ เขียวสด

นักศึกษาระดับปริญญาโท

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

## แบบสอบถาม

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน  ให้ตรงตามความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

ชาย

หญิง

2. อายุ

ระหว่าง 18-30 ปี

ระหว่าง 31-45 ปี

ตั้งแต่ 46 ปี ขึ้นไป

3. ระดับการศึกษา

ประถมศึกษา หรือต่ำกว่า

มัธยมศึกษาตอนต้น หรือต่ำกว่า

มัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช.

อนุปริญญา / ปวส./ปวท.

ปริญญาตรี

อื่น ๆ ระบุ.....

4. รายได้ของท่านเฉลี่ยเดือนละประมาณ

ไม่เกิน 5,000 บาท

5,001 – 10,000 บาท

มากกว่า 10,000 บาท

5. ประเภทอาหารที่ขาย

อาหารสำเร็จรูป (ข้าวแกง, แกงถุง, หมูทอด ไก่ทอด น้ำพริก เป็นต้น)

อาหารพร้อมปรุง (อาหารตามสั่ง, ก๋วยเตี๋ยว, ข้าวหน้าเป็ด, ข้าวมันไก่ เป็นต้น)

6. ระยะเวลาที่ท่านจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี.....ปี.....เดือน

7. ท่านเคยเข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับมาตรการทางกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ของ

กรุงเทพมหานคร หรือไม่

เคย จำนวน.....ครั้ง

ไม่เคย



## ส่วนที่ 2 ความตระหนักต่อมาตรการทางกฎหมายในการควบคุมอาหารริมบาทวิถี

คำชี้แจง ทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ท่านเห็นว่าถูกต้องที่สุดตามความเข้าใจ

ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
<b>ด้านแผงลอยวางอาหารและเครื่องดืม</b>					
1. สถานที่ตั้งแผงลอยจำหน่ายอาหารและเครื่องดืมจำเป็นต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร					
2. แผงลอยวางอาหารและเครื่องดืมควรอยู่ในสภาพดี และความเป็นระเบียบเรียบร้อย					
3. แผงลอยจำหน่ายอาหารและเครื่องดืม ควรทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย					
4. แผงลอยจำหน่ายอาหารและเครื่องดืมต้องใช้วัสดุคงทนแข็งแรง					
5. แผงลอยจำหน่ายอาหารและเครื่องดืมควรได้รับการเช็ดถูให้สะอาดทุกครั้งที่มีการประกอบอาหาร					
<b>ด้านลักษณะอาหารที่วางจำหน่าย</b>					
6. อาหารที่วางจำหน่ายควรมีสั่งปกปิดป้องกันแมลง ฝุ่นละออง มลพิษทางอากาศ และสัตว์พาหะนำโรค					
7. อาหารที่วางจำหน่ายจำเป็นต้องมีสั่งปกปิด หากไม่มีแมลงรบกวน					
8. อาหารที่วางจำหน่ายจะมีสั่งปกปิดหรือไม่ก็ได้ขึ้นอยู่กับประเภทอาหาร					

ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
9. อาหารควรวางอยู่ในที่ที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี					
10. อาหารควรวางอยู่ห่างไกลจากสถานที่สำหรับชำระล้าง					
<b>ด้านสารปรุงแต่งอาหาร หรือเครื่องปรุง</b>					
11. สารปรุงแต่งอาหารหรือเครื่องปรุงรสที่ใช้ เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา ควรมีเลขคำรับอาหารกำกับอยู่					
12. ภาชนะที่ใช้ใส่สารปรุงรสไม่เป็นภาชนะพลาสติก					
13. ซ้อนดักสารปรุงรสควรเป็นสแตนเลส					
14. ภาชนะที่ใส่สารปรุงรสควรมีฝาปิด					
15. สารปรุงแต่งอาหารควรตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร					
<b>ด้านน้ำดื่มและเครื่องดื่ม</b>					
16. น้ำดื่มที่จำหน่ายหรือบริการลูกค้าควรเป็นน้ำที่สะอาดและมีเครื่องหมาย อ.ย.กำกับ					
17. เครื่องดื่มผสมน้ำหวาน หรือน้ำผลไม้ต่าง ๆ ใสในภาชนะที่ไม่ที่เป็นพลาสติก					

ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
18. เครื่องดื่มผสมน้ำหวาน หรือน้ำผลไม้ต่าง ๆ ควรมีฝาปิดภาชนะ					
19. เครื่องดื่มผสมน้ำหวาน หรือน้ำผลไม้ต่าง ๆ ควรใช้กระบวยค้ำยาวตัก					
<b>ด้านน้ำแข็ง</b>					
20. น้ำอัดลม เครื่องดื่ม หรืออาหารที่ผูกมัดถุงแล้วไม่สามารถนำไปแช่ไว้ในถังน้ำแข็งสำหรับจำหน่ายได้					
21. น้ำแข็งต้องมีความสะอาด					
22. น้ำแข็งควรเก็บใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดภาชนะก็ได้					
23. ที่ตักน้ำแข็งควรมีค้ำยาว					
24. กระติกน้ำแข็งวางไว้ที่พื้นไม่ได้					
<b>ด้านจาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ และภาชนะอื่น ๆ ทำด้วยวัสดุที่ถูกต้อง</b>					
25. จาน ชาม และภาชนะอื่น ๆ สามารถตกแต่งสีบนผิวของภาชนะที่สัมผัสอาหารได้					
26. ช้อน ส้อม ทำด้วยวัสดุที่ถูกต้อง ไม่ควรตกแต่งสีบนผิวช้อน หรือส้อมที่สัมผัสอาหาร					
27. จาน ชาม และภาชนะอื่น ๆ ใช้เป็นพลาสติกไม่ได้					

ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
<b>ด้านการล้างภาชนะและอุปกรณ์</b>					
28. การล้างภาชนะที่ถูกสุขลักษณะ ควรประกอบด้วย 3 ขั้นตอน คือ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน แล้วล้างด้วย น้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง					
29. น้ำล้างจาน ชาม และอุปกรณ์อื่น ๆ ควรให้ผ่านตะแกรงตักเศษอาหาร (บ่อดักไขมัน)					
30. เศษอาหารและน้ำล้างต้องจัดเก็บ ไว้ภาชนะที่มิดชิดก่อนนำไปกำจัด					
<b>ลักษณะการเก็บ และตั้งวางจาน ชาม</b>					
<b>ซ้อน ส้อม ตะเกียบ หรือภาชนะ</b>					
31. การวางจาน ชาม ควรวางไว้ ในลักษณะคว่ำ					
32. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ ควรเก็บไว้ ในภาชนะที่โปร่ง สะอาด โดยเอาด้ามลง					
33. ภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภท ควรวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร					
<b>ลักษณะถังรองรับเศษอาหาร</b>					
34. ถังรองรับเศษอาหารไม่ควรรั่วซึม					
35. ถังรองรับเศษอาหารควรมี ฝาปิดเพื่อความสะอาดในการ ทิ้งเศษอาหาร					

ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
36. ในถึงขณะควรมีถุงพลาสติก อีกชั้นหนึ่งเพื่อรองรับเศษอาหาร					
37. การกำจัดขยะมูลฝอยหรือเศษ อาหารที่ถูกวินิจฉัย คือการนำไปทิ้งใน ที่สาธารณะ					
<b>ลักษณะผู้สัมผัสอาหาร</b>					
38. ขณะปรุงอาหารผู้ปรุงอาหาร สามารถแต่งกายใส่เสื้อที่มีแขน					
39. การสวมหมวกหรือเนทคลุมผม และผูกผ้ากันเปื้อน ควรปฏิบัติ เฉพาะผู้ปรุงหรือประกอบอาหาร เท่านั้น					
40. ควรใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว					
41. หากปรากฏว่า ผู้ปรุงหรือประกอบ อาหารมีการเจ็บป่วยด้วยโรค ติดต่อ เช่น โรคท้องร่วง บิด ไทฟอยด์ ควรหยุดจำหน่ายอาหาร จนกว่าอาการป่วยจะหายเป็นปกติ					
42. ถ้ามีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผล ให้มิดชิด เพื่อมิให้เป็นแหล่งแพร่ เชื้อโรค					
43. ผู้สัมผัสอาหารควรผ่านการ ฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร					
44. การไว้เล็บยาวของผู้ปรุงอาหาร และบริการอาหารเป็นแหล่งแพร่ เชื้อโรค					

### ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน

#### 1. สถานที่จำหน่ายอาหาร

ปัญหาที่พบ.....

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

.....

#### 2. ผู้ประกอบการปรุงอาหาร

ปัญหาที่พบ.....

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

.....

#### 3. อาหาร

ปัญหาที่พบ.....

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

.....

4. มาตรการทางกฎหมายที่กรุงเทพมหานครกำหนดให้ผู้ค้าอาหารปฏิบัติ

ปัญหาที่พบ.....

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

.....



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

## ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล

นายจรูญยุคต์ เขียวสด

เกิดวันที่

4 มีนาคม 2504

สถานที่เกิด

จังหวัดเลย

ที่อยู่

62/16 หมู่บ้านมโนรมย์เพลส 7 ถนนลำลูกกาคลอง 8  
ตำบลลำลูกกา อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12150

ตำแหน่งหน้าที่การงาน

เจ้าพนักงานปกครอง 7 ว หัวหน้างานกิจการพิเศษ  
ฝ่ายเทศกิจ สำนักงานเขตพญาไท กรุงเทพมหานคร  
โทร 02-279-4012

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2529

ประกาศนียบัตรวิชาชีพ โรงเรียนเทคนิคมิตรภาพ

พ.ศ. 2535

ศิลปศาสตรบัณฑิต (รัฐศาสตร์) มหาวิทยาลัยรามคำแหง

พ.ศ. 2549

ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขายุทธศาสตร์การพัฒนา  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร