ภาคผนวก

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ภาคผนวก ก

วิธีการคัดเลือกข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารที่ใช้ในการวิจัย

ผลการให้คะแนนรายข้อในข้อกำหนดด้านต่าง ๆ ของผู้เชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 5 ท่าน โดยพิจารณาในรายละเอียดของ ขนาดของผลกระทบ ความรุนแรงของผลกระทบ ความยากง่ายในการดำเนินการ และความร่วมมือของผู้สัมผัสอาหารในการดำเนินการ เป็นรายข้อ โดยมีเกณฑ์ในการพิจารณาให้คะแนนในแต่ละด้าน ดังนี้

4 คะแนน หมายถึง มากที่สุด

3 คะแนน หมายถึง มาก

2 คะแนน หมายถึง ปานกลาง

1 คะแนน หมายถึง น้อย

โดยทุกข้อจะมีคะแนนเต็ม 16 คะแนน แล้วนำข้อที่มีคะแนนเฉลี่ยมากกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป นำมาเป็นข้อกำหนดในการปฏิบัติขั้นพื้นฐานที่ร้านอาหารแผงลอยต้องปฏิบัติได้ โดยผู้วิจัยนำเสนอรายละเอียดการพิจารณาตามวัตถุประสงค์ในการวิจัย ดังนี้

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ตาราง 13 จำนวนและร้อยละของคะแนนเฉลี่ยของข้อกำหนดด้านสุขวิทยาในการปรุงประกอบอาหาร จำแนกตามรายข้อ

ข้อกำหนดสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีในการประกอบอาหาร	1	2	3	4	รวม	ร้อยละ
1.แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกคลุมผม	2	1	2	2	7	43.75
2.ตัดเล็บสั้น ไม่สวมแหวน กรณีมีบาดแผลต้องปิดด้วยพลาสเตอร์	3	3	4	3	13	81.25
3.ล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่ก่อนปรุงอาหารและหลังการใช้ส้วม	3	3	3	2	11	68.75
4.การชิมอาหารต้องตักใส่ถ้วย หรือช้อนชิมเฉพาะ	1	2	3	1	7	43.75
5.ใช้ผ้าสะอาดปิดปาก จมูกทุกครั้งเมื่อไอหรือจาม	3	4	2	1	10	62.50
6.ปรุงอาหารให้สุก สะอาด บนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	3	3	3	3	12	75.00
7.ไม่พูดคุยหรือสูบบุหรี่ในขณะปรุง ประกอบอาหาร	2	3	3	2	10	62.50
8.จับช้อน ส้อม ตะเกียบ เฉพาะทางด้าม	3	3	2	2	10	62.50
9.ใช้อุปกรณ์สะอาดในการหยิบจับอาหาร	2	3	2	1	8	50.00
10.จับแก้วน้ำต่ำกว่าก๋งกลางแก้วลงมา	3	3	4	2	12	75.00

จากตาราง 13 พบว่าข้อกำหนดด้านสุขวิทยาในการปรุงประกอบอาหารที่มีค่าคะแนนเฉลี่ยเกินร้อยละ 60 ขึ้นไป ได้แก่ ข้อ 2, 3, 5, 6, 7, 8 และข้อ 10

หมายเหตุ ; แถวแรกในตาราง 1 หมายถึง ขนาดของผลกระทบ
2 หมายถึง ความรุนแรงของผลกระทบ
3 หมายถึง ความยากง่ายในการดำเนินงาน
4 หมายถึง ความร่วมมือที่จะได้รับในการดำเนินงาน

ตาราง 14 จำนวนและร้อยละของคะแนนเฉลี่ยในกระบวนการผลิตอาหารจำแนกตามขั้นตอนการผลิตอาหาร

ขั้นตอนในการผลิต	1	2	3	4	รวม	ร้อยละ
1.การเตรียม	2	2	3	3	10	62.50
2.การปรุง-ประกอบ	4	4	3	3	14	87.50
3.การเก็บ	3	2	4	2	11	68.75
4.การเสิร์ฟ	4	4	3	2	13	81.25
5.การล้าง	4	4	3	2	13	81.25
6.การบรรจุ	1	2	2	2	7	43.75
7.การจำหน่าย	3	3	1	1	8	50.00

จากตาราง 14 พบว่าขั้นตอนในการผลิตอาหารที่มีคะแนนเฉลี่ยมากกว่าร้อยละ 60 คือ ขั้นตอนการเตรียม ขั้นตอนการปรุง ประกอบ ขั้นตอนการเก็บ ขั้นตอนการเสิร์ฟ และขั้นตอนการล้าง

หมายเหตุ ; แถวแรกในตาราง 1 หมายถึง ขนาดของผลกระทบ
2 หมายถึง ความรุนแรงของผลกระทบ
3 หมายถึง ความยากง่ายในการดำเนินงาน
4 หมายถึง ความร่วมมือที่จะได้รับในการดำเนินงาน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ตาราง 15 จำนวนและร้อยละของคะแนนเฉลี่ยด้านความสะอาดทางแบคทีเรียจำแนกตามตัวอย่างส่งตรวจ

ชนิดตัวอย่าง	1	2	3	4	รวม	ร้อยละ
1.อาหารดิบ	2	2	2	2	8	50.00
2.อาหารสุก	4	4	3	2	13	81.25
3.น้ำดื่ม	3	4	4	2	13	81.25
4.น้ำใช้	2	2	2	1	7	43.75
5.อุปกรณ์	3	3	2	1	9	56.25
6.ภาชนะ	3	3	3	3	12	75.00
7.มือผู้สัมผัสอาหาร	3	4	3	2	12	75.00

จากตาราง 15 พบว่าชนิดของตัวอย่างส่งตรวจที่มีร้อยละของคะแนนเฉลี่ยมากกว่าร้อยละ 60 คือ อาหารสุก น้ำดื่ม ภาชนะ และมือของผู้สัมผัสอาหาร

หมายเหตุ ; แถวแรกในตาราง 1 หมายถึง ขนาดของผลกระทบ
2 หมายถึง ความรุนแรงของผลกระทบ
3 หมายถึง ความยากง่ายในการดำเนินงาน
4 หมายถึง ความร่วมมือที่จะได้รับในการดำเนินงาน

ตาราง 16 คะแนนและร้อยละของคะแนนเฉลี่ยของข้อกำหนดด้านสิ่งแวดล้อมจำแนกตามรายข้อ

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหาร	1	2	3	4	รวม	ร้อยละ
1.แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	3	3	2	3	11	68.75
2.สถานรับประทาน สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	3	3	3	3	12	75.00
3.ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องเตรียมในที่ที่ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	3	4	3	2	12	75.00
4.อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆต้องแยกเป็นสัดส่วน	2	2	2	2	8	50.00
5.อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	3	3	3	3	12	75.00
6.น้ำแข็งที่ใช้ในการบริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	3	2	3	1	9	56.25
7.น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาดใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน	3	3	4	3	13	81.25
8.ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือด้วยน้ำไหลและที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	2	3	2	2	9	56.25
9.เขียงและมีดต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบและผัก ผลไม้	2	2	3	2	9	56.25
10.ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	2	2	3	1	8	50.00
11.ขยะ มูลฝอย เศษอาหาร ทุกชนิด ได้รับการกำจัดหรือเก็บรวบรวมด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล ที่รองรับขยะต้องไม่รั่วซึม	3	3	3	2	11	68.75
12. น้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดอย่างถูกต้อง	2	3	3	1	9	56.25

จากตาราง 16 พบว่าข้อกำหนดด้านสิ่งแวดล้อมที่มีร้อยละของคะแนนเฉลี่ยมากกว่าร้อยละ 60 คือ ข้อ 1, 2, 3, 5, 7 และข้อ 11

หมายเหตุ ; แถวแรกในตาราง 1 หมายถึง ขนาดของผลกระทบ
2 หมายถึง ความรุนแรงของผลกระทบ
3 หมายถึง ความยากง่ายในการดำเนินงาน
4 หมายถึง ความร่วมมือที่จะได้รับในการดำเนินงาน

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Chiang Mai University

ภาคผนวก ข

แบบสำรวจที่ 1 **(ส่วนที่ 1)**

แบบบันทึกผลการตรวจสุขภาพของผู้สัมผัสอาหาร

รหัส (ID).....ชื่อเจ้าของร้าน.....ว.ด.ป.ที่ตรวจ.....

ผู้สัมผัสอาหาร	TB	Hep.A	Vibrio	Shigella	Sanmo.	Para vib.	Parasite
1. ชื่อ..... 2. ชื่อ..... 3. ชื่อ..... 4. ชื่อ.....							

/ หมายถึง พบเชื้อ

X หมายถึง ไม่พบเชื้อ

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Chiang Mai University

แบบสำรวจที่ 1

(ส่วนที่ 2)

แบบสำรวจสุขวิทยาในการประกอบและจำหน่ายอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอย

รหัส (ID).....ชื่อเจ้าของร้าน.....ว.ด.ป.ที่ตรวจ.....

จำนวนผู้สัมผัสอาหาร.....คน

ข้อกำหนดสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีในการประกอบอาหาร	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
1.แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกคลุมผม		
2.ตัดเล็บสั้น ไม่สวมแหวน กรณีมีบาดแผลต้องปิดด้วยพลาสเตอร์		
3.ล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่ก่อนปรุงอาหารและหลังการใช้ส้วม		
4.การชิมอาหารต้องตักใส่ถ้วย หรือช้อนชิมเฉพาะ		
5.ใช้ผ้าสะอาดปิดปาก จมูกทุกครั้งเมื่อไอหรือจาม		
6.ปรุงอาหารให้สุก สะอาด บนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร		
7.ไม่พูดคุยหรือสูบบุหรี่ในขณะปรุง ประกอบอาหาร		
8.จับช้อน ส้อม ตะเกียบ เฉพาะทางด้าม		
9.ใช้อุปกรณ์สะอาดในการหยิบจับอาหาร		
10.จับแก้วน้ำต่ำกว่าก้นกลางแก้วลงมา		

แบบสำรวจที่ 2 ส่วนที่ 1

แบบสังเกตการจัดการความสะอาดและความปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหาร ของร้านอาหารแผงลอย

รหัส (ID) .....

ชื่อเจ้าของร้านแผงลอย.....ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ( ) เคย ( ) ไม่เคย

บริเวณที่ตั้งแผงลอย.....อาหารที่จำหน่าย.....จำนวนผู้สัมผัสอาหาร..... คน

ได้รับอนุญาตเลขที่.....วดป.....โดย.....

ขั้นตอนในการผลิต	การสังเกตที่ได้	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1.การเตรียม			
2.การปรุง-ประกอบ			
3.การเก็บ			
4.การเสิร์ฟ			
5.การล้าง			
6.การบรรจุ			
7.การจำหน่าย			

แบบสำรวจที่ 2 (ส่วนที่ 2)

แบบตรวจร้านอาหารแผงลอยทางแบคทีเรีย

รหัส (ID).....ชื่อเจ้าของร้าน.....ว.ด.ป.ที่ตรวจ.....

ชนิดตัวอย่าง	ผลตรวจ	ชนิดตัวอย่าง	ผลตรวจ
1.อาหารดิบ ระบุ..... 2.อาหารสุก ระบุ..... 3.น้ำดื่ม 4.น้ำใช้		5.อุปกรณ์ 6.ภาชนะ 7.มือผู้สัมผัสอาหาร	

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Chiang Mai University

แบบสำรวจที่ 3 id.....

แบบสำรวจด้านสิ่งแวดล้อมร้านแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหาร	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1.แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร		
2.สถานรับประทาน สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร		
3.ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องเตรียมในที่ที่ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร		
4.อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆต้องแยกเป็นสัดส่วน		
5.อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร		
6.น้ำแข็งที่ใช้ในการบริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร		
7.น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาดใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน		
8.ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือด้วยน้ำไหลและที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร		
9.เขียงและมีดต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบและผัก ผลไม้		
10.ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร		
11.ขยะ มูลฝอย เศษอาหาร ทุกชนิด ได้รับการกำจัดหรือเก็บรวบรวมด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล ที่รองรับขยะต้องไม่รั่วซึม		
12. น้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดอย่างถูกต้อง		

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – สกุล นายสันติสิทธิ์ เขียวเขิน

วันเดือนปีเกิด 22 กรกฎาคม 2510

ที่อยู่ปัจจุบัน 4/1 ซอยพรรณเชษฐ ตำบลในเมือง อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร

ประวัติการศึกษา

2530 สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษา โรงเรียนสามง่ามชนูปถัมภ์
อำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร

2532 สำเร็จการศึกษาประกาศนียบัตรเจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน
วิทยาลัยการสาธารณสุขภาคเหนือ จังหวัดพิษณุโลก

2535 สำเร็จการศึกษาสาธารณสุขศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

ประวัติการทำงาน

2532-2535 เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุม 2 ปฏิบัติงานที่สถานีอนามัยตำบลท่าเสา
อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร

2536-2537 เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน 3ปฏิบัติงานที่สำนักงานสาธารณสุขอำเภอโพทะเล
อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร

2537-2540 นักสถิติ 3 ปฏิบัติงานฝ่ายวิชาการ โรงพยาบาลนครพิงค์
ตำบลดอนแก้ว อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่

2540-ปัจจุบัน นักวิชาการสุขาภิบาล 5 ปฏิบัติงานกลุ่มงานเวชกรรมสังคม โรงพยาบาลพิจิตร
อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร