

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

วิธีการดำเนินการวิจัย

3.1 จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ เพื่อให้การส่งข่าวสารข้อมูลเกี่ยวกับโครงการฯ สามารถทำได้ครอบคลุมทั่วถึงกลุ่มเป้าหมาย โดยผ่านทางแผ่นพับหรือโบชัวร์ แผ่นป้ายโปสเตอร์ที่ติดเพื่อประชาสัมพันธ์บริเวณที่กลุ่มเป้าหมายเห็นได้อย่างเด่นชัด และทางเว็บไซต์ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง จากนั้นได้ทำการคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหารจำนวนไม่น้อยกว่า 30 ร้าน แบ่งเป็นร้านอาหารในพื้นที่ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิประมาณ 5 ร้าน และร้านอาหารบริเวณรอบๆพื้นที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ประมาณ 25 ร้าน ซึ่งมีหลักในการคัดเลือกผู้ประกอบการจากทั้ง 2 พื้นที่ โดยคณะกรรมการของผู้ร่วมวิจัย เพื่อทำการคัดเลือกผู้ประกอบการ เกณฑ์การคัดเลือกมีรายละเอียด ดังนี้

3.1.1 สัมภาษณ์ผู้ที่เข้าร่วมโครงการซึ่งต้องเป็นเจ้าของกิจการร้านอาหารหรือตัวแทนที่มีผลประโยชน์ในร้านอาหาร หรือเป็นเจ้าของกิจการร่วมกับผู้ปรุงอาหารของร้าน

3.1.2 ผู้ที่เข้าร่วมโครงการต้องสามารถเข้าร่วมเพื่อรับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของระยะเวลาที่ใช้ในการอบรม

3.1.3 ร้านอาหารยินดีให้ความร่วมมือกับคณะกรรมการที่ปรึกษา ในการให้เข้าไปตรวจประเมิน วินิจฉัยปัญหา วิเคราะห์ปัญหาของร้านอาหารตนเองได้

3.2 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับความรู้ด้านมาตรฐานร้านอาหาร, ระบบGMP การผลิตอาหารที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และการใช้บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อรักษาสภาพ พร้อมทั้งได้มีการทำแบบประเมินผล ก่อนและหลังการอบรม

3.3 ทำการตรวจประเมินร้านอาหารแล้วทำการวินิจฉัยปัญหา วิเคราะห์ปัญหา ของสถานประกอบการร้านอาหาร เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพอาหาร ด้านความปลอดภัยและความสะอาดของการผลิตอาหาร เพื่อให้มีการผลิตอาหารที่ถูกสุขอนามัยและปลอดภัย พร้อมทั้งให้คำปรึกษา แนะนำสถานประกอบการเพื่อนำไปปรับปรุงและพัฒนาให้ได้มาตรฐานต่อไป โดยได้ทำการตรวจประเมินร้านอาหาร 2 ทาง คือ

3.3.1 การตรวจประเมินทางแบคทีเรีย

การตรวจประเมินทางแบคทีเรีย โดยนำตัวอย่าง 10 ตัวอย่างมาตรวจทางแบคทีเรีย ซึ่งประกอบด้วย



1. ตัวอย่างอาหารที่ผลิตจากร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ จำนวน 5 ตัวอย่าง
2. ภาชนะที่ใช้ ได้แก่ จาน ชาม ช้อน ตะเกียบ เป็นต้น จำนวน 3 ตัวอย่าง
3. มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

ร้านอาหารแต่ละร้านที่เข้าร่วมโครงการทั้งหมด 30 ร้านอาหาร จะได้รับการตรวจประเมินโดยใช้การตรวจแบคทีเรียด้วยอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย หรือน้ำยา SI Medium (อ 13) ได้มาจากศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ขั้นตอนการตรวจและสุ่มตัวอย่างดังต่อไปนี้

การตรวจประเมินตัวอย่างอาหาร

- 1) ตัดอาหารตัวอย่างอาหารให้เป็นชิ้นเล็กพอมานปากขวดแล้วใช้ปากคีบที่ฆ่าเชื้อแล้ว คีบอาหารประมาณ 1 กรัม ใส่ลงในขวดอาหารที่ตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
- 2) ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง ประมาณ 25-40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24-48 ชั่วโมง แล้วตรวจสอบผลโดยเปรียบเทียบกับแผ่นสี SI Medium (อ 13) ดังภาพที่ 2



สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
ห้องสมุดงานวิจัย
วันที่..... 28 ก.ย. 2555
เลขทะเบียน..... 246417
เลขเรียกหนังสือ.....

ภาพที่ 2 แผ่นเทียบสีในการตรวจผลของการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

3) ขวดตัวอย่างที่น้ำยาเปลี่ยนเป็นสีเหลืองและมีฟองอากาศปุดขึ้นมา รายงานเป็น “ไม่ผ่าน ” ส่วนขวดตัวอย่างที่น้ำยายังคงเป็นสีม่วง คือ ไม่เปลี่ยนแปลง รายงานเป็น “ ผ่าน ”

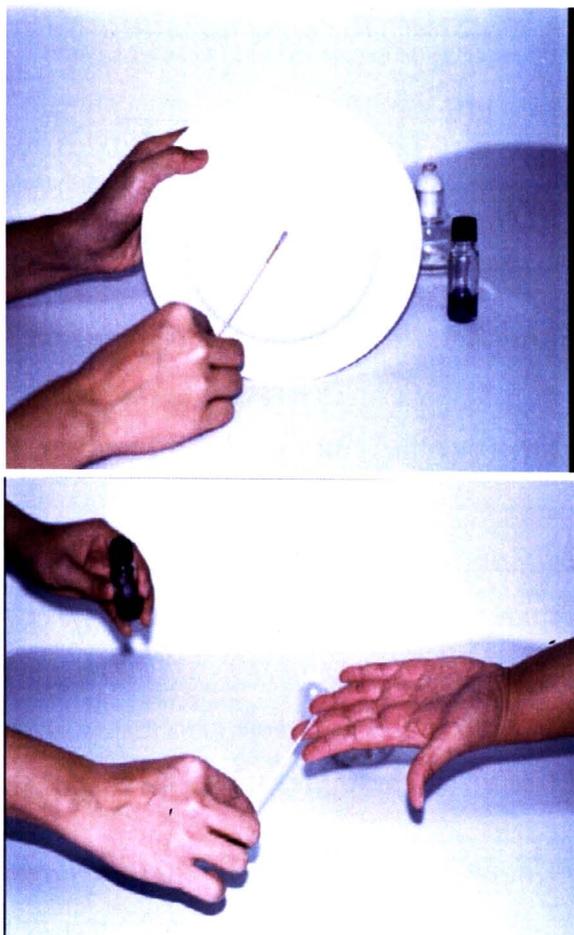
การตรวจภาชนะหรือมือผู้สัมผัสอาหาร

1) ใช้วิธีสวอป (Swab Test) คือ ใช้ไม้พันสำลีที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ไปจุ่มลงในอาหาร SI Medium (อ 13) บิดไม้กับข้างขวดแก้วเพื่อให้สำลีดูดซับอาหาร

2) นำไม้พันสำลีในข้อ 1 มาป้ายภาชนะใส่อาหาร อุปกรณ์ที่จะตรวจและมือผู้สัมผัสอาหาร ดังภาพที่ 3 โดยหมุนไม้พันสำลี อย่างช้าๆ ช้า จุดเดิม 3 ครั้ง

3) นำไม้พันสำลีในข้อ 2 จุ่มลงในอาหาร SI Medium (อ 13) และหักไม้ไม่ให้ไหลล้นปากขวด โดยให้ส่วนที่เป็นสำลีอยู่ภายในขวด ปิดจุกขวดอาหารให้แน่น

4) ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง ประมาณ 25-40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24-48 ชั่วโมง แล้วตรวจสอบผลโดยเปรียบเทียบกับแผ่นสี SI Medium (อ 13) ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 3 การใช้ไม้พันสำลีป้ายภาชนะ อุปกรณ์และมือผู้สัมผัสอาหาร

3.3.2 การตรวจประเมินทางกายภาพด้านสุขาภิบาลร้านอาหาร

การตรวจประเมินทางกายภาพของร้านอาหาร ได้ใช้เกณฑ์ทางกายภาพของมาตรฐานร้านอาหารของกรมอนามัย 15 ข้อ เป็นหลัก และคณะผู้วิจัยได้เพิ่มข้อการประเมินสำหรับโครงการนี้ให้ชัดเจนมากยิ่งขึ้นรวมเป็น 25 ข้อ ดังในภาคผนวก ข ซึ่งได้ตั้งเกณฑ์มาตรฐานไว้ว่าร้านอาหารที่จะได้รับใบเกียรติบัตรในการผ่านการอบรมจะต้องผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่า 15 ข้อ จากทั้งหมด 25 ข้อ และร้านอาหารที่จะได้รับการคัดเลือกเป็นร้านอาหารต้นแบบนั้น จะต้องผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่า 18 ข้อ จากทั้งหมด 25 ข้อ หรือคิดเป็นร้อยละ 72

3.4 จัดทำวีดิทัศน์ของสถานประกอบการร้านอาหาร ก่อนและหลัง การวินิจฉัยปัญหา พร้อมให้คำปรึกษาและแนะนำ พร้อมการแก้ไขปัญหาให้แก่สถานประกอบการร้านอาหาร

3.5 ร้านอาหารที่เข้าร่วมอบรมแต่ไม่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นร้านอาหารต้นแบบ จะได้รับการพิจารณาขอใบเกียรติบัตร ต้องผ่านเกณฑ์ ดังนี้

3.5.1 ผู้ประกอบการหรือตัวแทนต้องเข้ารับการอบรมในหัวข้อที่ 2 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของระยะเวลาการอบรม

3.5.2 ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการต้องผ่านการประเมินตามเกณฑ์การตรวจร้านอาหารทางกายภาพ ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ด้วยคะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60

3.6 คัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหารเป็นร้านอาหารต้นแบบจากร้านอาหารที่ได้ผ่านการฝึกอบรมครบหลักสูตร โดยมีเกณฑ์ประเมินขั้นต่ำ ดังนี้

3.6.1 ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาที่อบรม

3.6.2 การตรวจร้านอาหาร ต้องผ่านการประเมินทางแบคทีเรีย ตามเกณฑ์ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลร้านอาหาร ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ด้วยคะแนนไม่ต่ำกว่า ร้อยละ 90

3.6.3 การตรวจร้านอาหาร ต้องผ่านการประเมิน ทางกายภาพด้านสุขาภิบาลร้านอาหาร ผ่าน 18 ข้อจากทั้งหมด 25 ข้อ ด้วยคะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 72

3.7 ปรับปรุงสถานประกอบการร้านอาหารที่ได้รับคัดเลือกให้เป็นร้านต้นแบบทั้งสองพื้นที่ๆ ละหนึ่งแห่ง หรือ หนึ่งร้านอาหาร

3.8 สรุปรายงานผลภาพรวมของการดำเนินการ และประเมินผล

3.9 นียามคำศัพท์เฉพาะ

3.9.1 ก่อนการอบรม หรือ ก่อนการให้คำปรึกษาแนะนำ หรือ การตรวจประเมินครั้งที่ 1 หมายถึง สภาพที่คณะกรรมการวิจัยและผู้ทรงคุณวุฒิได้เข้าไปตรวจประเมินร้านอาหารครั้งแรก โดยใช้แบบประเมินทางกายภาพด้านสุขาภิบาลร้านอาหาร 25 ข้อ โดยเน้นเฉพาะ 6 จุด หรือ 6 สถานที่ภายในร้านอาหาร อันได้แก่

3.9.1.1 หลังร้าน ที่ล้างจาน การกำจัดของเสีย ที่เก็บ คิว่่างานซ้่อนซามที่ล้างแล้ว

3.9.1.2 สถานที่ปรุง ประกอบอาหาร

3.9.1.3 ตู้เย็นหรือตู้แช่เย็น

3.9.1.4 สุขลักษณะส่วนบุคคล การแต่งกาย

3.9.1.5 หน้าร้าน มีกระจกปิดกั้นหรือสิ่งห่อหุ้มอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

3.9.1.6 ที่วางจาน ช้อน ตะเกียบ เครื่องปรุงรส

3.9.2 หลังการอบรม หรือ หลังให้คำปรึกษาแนะนำ หรือ การตรวจประเมินครั้งที่ 2 หมายถึง สภาพที่คณะกรรมการวิจัยและผู้ทรงคุณวุฒิได้เข้าไปตรวจประเมินร้านอาหารครั้งที่ 1 แล้ว ได้พบปัญหาและวิเคราะห์ปัญหาที่พบในการตรวจ ซึ่งจะส่งผลต่อการผลิตอาหารที่ไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้ จึงได้ให้คำปรึกษาและแนะนำต่อผู้ประกอบการร้านอาหาร จากนั้นให้เวลาต่อผู้ประกอบการประมาณ 2 เดือนเพื่อปรับปรุงแก้ไข หรือพัฒนาให้ดีขึ้นตามที่ได้แนะนำ แล้วจึงเข้าไปตรวจประเมินครั้งที่ 2 หรือ หลังให้คำปรึกษาแนะนำ

3.9.3 ร้านอาหารต้นแบบ หมายถึง ร้านอาหารที่ได้รับการคัดเลือกจากคณะกรรมการวิจัยจำนวน 2 ร้าน เพื่อปรับปรุงให้ได้มาตรฐานร้านอาหาร ระบบGMP การผลิตอาหารที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และการใช้บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อรักษั้ลล