

## บทที่ 4

### อภิปรายผลการวิจัยและวิจารณ์

#### 4.1 จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์โครงการ

คณะผู้วิจัยได้ดำเนินการจัดประชาสัมพันธ์โครงการ “การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารในบริเวณเขตลาดกระบังและท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ : มาตรฐานอาหาร ความสะอาด และความปลอดภัยของอาหาร” โดยตั้งชื่อโครงการดังกล่าวให้สั้นลงเพื่อให้สามารถจำได้ง่าย และให้เป็นชื่อที่สอดคล้องกับสัญลักษณ์ของดอกไม้ประจำสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง คือ โครงการ “แคสเสดแคร์ฟู้ด” หรือชื่อภาษาอังกฤษ คือ “Khae-saad Care food” โดยการประชาสัมพันธ์ตามแนวทางดังต่อไปนี้

4.1.1 ใช้แผ่นพับหรือโบชัวร์ มีรายละเอียดวัตถุประสงค์ของโครงการ และใบสมัครของกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ ดังในภาพที่ 4 และ 5



ภาพที่ 4 แผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการแคสเสดแคร์ฟู้ด (ด้านหน้า)

### “ความไม่มีโรคเป็น ลาภอันประเสริฐ”

เป็นสิ่งที่คุณบรรดาณา การบริโภคอาหารสะอาดปลอดภัยถูกสุขลักษณะทำให้ประชาชนของเรามีสุขภาพดีแข็งแรงร้านอาหารจึงต้องสะอาดปลอดภัย ไม่ก่อให้เกิดโรคและพิษภัยต่อผู้บริโภค

**ร้านอาหาร**จึงต้องประกอบอาหารที่สะอาดและปลอดภัยได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยหรือมาตรฐาน GMP ของสถานที่ ผลิตอาหารตามข้อกำหนดของคณะกรรมการอาหารและยา(อย.) กระทรวงสาธารณสุข

การพัฒนากิจภาพผู้ประกอบการร้านอาหารให้ได้เกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด ปลอดภัย และ ไร้เชื้อโรคในบริเวณและแวดวงตลาดระบับและทำจากคณาสุวรรณภูมิโดยเฉพาะภายในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังจึงเป็นการตอบสนองตามนโยบายของรัฐบาลและตามกฎหมายของไทยเพื่อทำให้เยาวชนและคนไทยมีสุขภาพแข็งแรงปราศจากโรคภัยต่างๆที่มากับอาหารอีกด้วย

#### กำหนดการรับสมัคร

ตั้งแต่วันที่  
18 ตุลาคม 2553 ถึงวันที่ 13 ธันวาคม 2553

#### สอบสัมภาษณ์

วันเสาร์ที่ 18 ธันวาคม 2553 เวลา 9.00 น.  
ห้อง ก.150 ชั้น 1 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

#### กำหนดเวลาในการอบรมและดูงาน

รวม 4 วัน  
วันเสาร์ที่ 15 22 และ 29 มกราคม 2554  
เวลา 9.00-16.00 น.  
ห้อง ก.234 ชั้น 2 อาคารปฏิบัติการรวมโดย  
คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

#### ดูงานนอกสถานที่

ร้านอาหารที่ได้รับรองมาตรฐานอาหารและปลอดภัย  
วันเสาร์ที่ 5 กุมภาพันธ์ 2554

#### คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตลาดกระบัง  
บุคลากรจากร้านอาหารใน สจล  
ร้านอาหารในบริเวณสุวรรณภูมิ

#### เกณฑ์การคัดเลือก

ผ่านการสอบสัมภาษณ์  
มีเวลาเข้าร่วมอบรมไม่น้อยกว่า  
ระยะเวลาที่กำหนด (70 %)

#### กิจกรรม

ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานอาหารอาหารสะอาด ปลอดภัยและบรรจุภัณฑ์อาหารระดับโลก

ตรวจวินิจฉัยปัญหาและให้คำปรึกษาแนะนำการจัดการร้านอาหารให้ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข

ศึกษาดูงานร้านอาหารต้นแบบตรวจสอบประเมินร้านอาหาร  
ทำการคัดเลือกเพื่อตั้งเป็นร้านอาหารต้นแบบ

#### สิ่งที่ผู้เข้าอบรมจะได้รับ

วุฒิบัตรจากกรมพัฒนาอาหาร  
ชุดเครื่องมือเบื้องต้นพร้อมหมวกคลุมผม  
ติดป้ายโลโก้ แคนสเตอร์ฟู้ด  
เขียนชนิดดีสำหรับใช้สับ หรือหั่นอาหาร  
สดกเกอร์ของป๊าย แคนสเตอร์ฟู้ด

ร้านอาหารต้นแบบ จะได้รับเงินค่าวัสดุและอุปกรณ์เพื่อใช้ในการปรับปรุงร้านอาหาร

ประสานงานกับสำนักงานเขตลาดกระบัง ในการขอป้าย “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย”  
“Clean Food Good Taste”  
ต่อไปให้ด้วย

ภาพที่ 5 แผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการแคนสเตอร์ฟู้ด (ด้านหลัง)



คณะผู้วิจัยได้ไปแจกจ่ายแผ่นพับและประชาสัมพันธ์โครงการให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารซึ่งเป็นกลุ่มเป้าหมายทั้ง 2 สถานที่ คือ ร้านอาหารบริเวณท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ และร้านอาหารบริเวณภายในและบริเวณรอบๆสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ดังในภาพที่ 6



ภาพที่ 6 ประชาสัมพันธ์แจกแผ่นพับกับกลุ่มเป้าหมาย

4.1.2 ใช้แผ่นโปสเตอร์ เป็นแผ่นไวนิล (ขนาด 80 X 60 เซนติเมตร) ที่สามารถกันน้ำได้ โดยนำไปติดไว้ตามเส้นทางที่ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือประชาชนเห็นได้อย่างเด่นชัด ดังในภาพที่ 7 (โปสเตอร์ไวนิล)

**แคสเสด  
แคร่ฟู๊ด**

กรมการส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

**ขอเชิญเข้าร่วมอบรม**

โครงการ **พัฒนาศักยภาพ  
ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร**  
เพื่อ ความสะดวก  
มาตรฐาน  
และความปลอดภัยของอาหาร

**กำหนดการรับสมัคร**  
ตั้งแต่วันที่ 18 ตุลาคม 2553  
ถึงวันที่  
13 ธันวาคม 2553

**ฟรี!**

**สำนักงาน**  
กรมการส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
โทรศัพท์ 02-3298000-99 ต่อ 3699, 6072  
โทรสาร 02-3298436-0037, 02-2590-6133

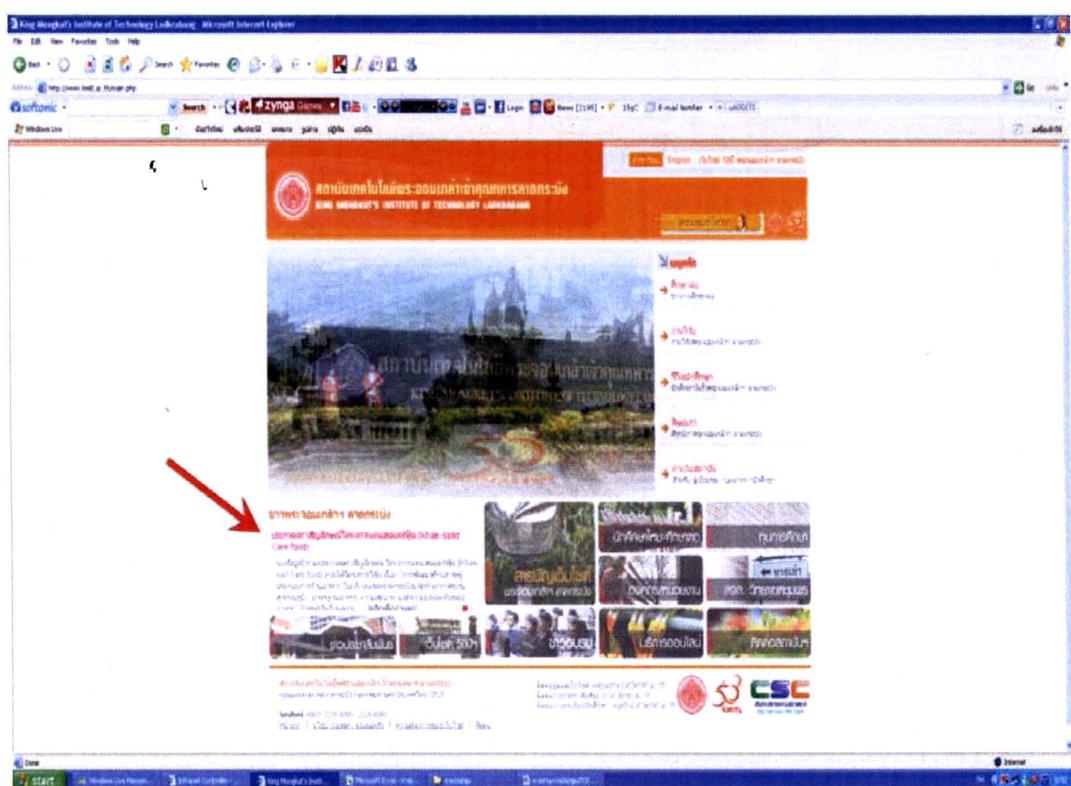
**หรือ**  
สำนักงาน เชียงใหม่  
เมือง โทร 053-9173-2020  
โทรสาร 02-2595436  
หรือ 02-3298437 ต่อ 104

ภาพที่ 7 โปสเตอร์ไวนิลการประชาสัมพันธ์โครงการ

### 4.1.3 ทางเว็บไซต์ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ได้จัดทำเสนอการประกวดตราสัญลักษณ์ของโครงการแคสเตรฟู้ด ลงในเว็บไซต์ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เป็นระยะเวลา 1 เดือน ดังในภาพที่ 8

### โครงการประกวดตราสัญลักษณ์ "แคสเตรฟู้ด"



ภาพที่ 8 การประกวดตราสัญลักษณ์ของโครงการแคสเตรฟู้ด ในเว็บไซต์ www.kmitl.ac.th



ภาพที่ 9 สัญลักษณ์ของโครงการแคสอาดแคร์ฟู้ดที่ชนะการประกวด

จากการประกวดรูปแบบตราสัญลักษณ์ของโครงการ ได้มีผู้ส่งเข้าประกวดทั้งหมด 8 ราย และได้ตัดสินโดยคณะกรรมการผู้ร่วมวิจัยทั้ง 5 ท่าน พบว่า ตราสัญลักษณ์ของโครงการแคสอาดแคร์ฟู้ด ดังในภาพที่ 9 ที่ได้รับการออกแบบโดย นายอนิรุธ เอมอิม เป็นผู้ชนะการประกวด และได้นำตราสัญลักษณ์ฯ นี้ไปใช้ต่อไปตลอดโครงการวิจัยเรื่องนี้ ได้แก่ เป็นองค์ประกอบหนึ่งในการออกแบบใบเกียรติบัตรของผู้ที่ผ่านการอบรมครบหลักสูตร และใช้ในการออกแบบเสื้อกันเปื้อนและหมวกคลุมผมให้กับผู้ประกอบการที่ต้องสัมผัสอาหารในร้านอาหารได้สวมใส่ให้ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย

#### 4.2 การคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ

ผู้ประกอบการร้านอาหารทั้ง 2 สถานที่ ดังได้กล่าวแล้ว ได้มีผู้มาสมัครเข้าร่วมโครงการแคสอาดแคร์ฟู้ด นี้ มากกว่า 40 ร้านอาหาร และคณะกรรมการผู้ร่วมวิจัย ได้จัดสอบสัมภาษณ์แบบสอบถาม (ภาคผนวก ก.) เพื่อคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหารเข้าร่วมโครงการ และเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการในโครงการ “การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารในบริเวณเขตลาดกระบังและท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ : มาตรฐานอาหาร ความสะอาด และความปลอดภัยของอาหาร” กิจกรรมการสอบสัมภาษณ์ ดังในภาพที่ 10 ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าร่วมโครงการนั้น มีทั้งหมด 30 ร้านอาหาร (มีจำนวนคน 32 คน) รายชื่อของผู้ประกอบการและชื่อร้านอาหาร ดังแสดงในตารางที่ 1



ภาพที่ 10 กรรมการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร



ตารางที่ 1 รายชื่อผู้ประกอบการและร้านอาหารที่ได้รับการคัดเลือกเข้าร่วมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ “แคสเสดแคร่ฟู้ด”

ร้านที่	ชื่อ-สกุล	ชื่อร้านอาหาร	ประเภทอาหาร	สถานที่ตั้ง
1	นางประวิณนุช ภู่ออด	ร้าน1 ครุฑ ร้านป่าไก่	ข้าวมันไก่ และ ก๋วยเตี๋ยว	คณะครุศาสตร์ อุตสาหกรรม สจล.
2	นายวุฒินันท์ ลอยไสว	ร้าน2 ครุฑ ร้านบ้านวล	ข้าวแกง และ อาหารตามสั่ง	คณะครุศาสตร์ อุตสาหกรรม สจล.
3	นางสาวสมฤทัย มัดขอ	ร้าน3 ครุฑ ร้านอิสลามรสเด็ด	ข้าวแกง(อิสลาม)	คณะครุศาสตร์ อุตสาหกรรม สจล.
4	นางสุจิตรา สุปรินายก	ร้าน4 ครุฑ ร้านพีตา	ขนมขบเคี้ยว น้ำดื่มเครื่องดื่ม	คณะครุศาสตร์ อุตสาหกรรม สจล.
5	นางสังเวียน ฮกเฮง	ร้าน5 ครุฑ ร้านผลไม้้องแนน	ผลไม้ตัดแต่ง และ ขนมหวาน	คณะครุศาสตร์ อุตสาหกรรม สจล.
6	นางสาวศิราณี เอี่ยมอุไร	ร้าน6 ครุฑ ร้านเล็ก สเด็กของทอด	อาหาร เนื้อสัตว์ ชนิดต่างๆ ของทอด	คณะครุศาสตร์ อุตสาหกรรม สจล.
7	นางบุษบา ศุภผล	ร้าน J' house	อาหารปักษ์ใต้	คณะวิทยาศาสตร์ สจล.
8	นางสาวชนิษฐา วิสวะวิสุทธิ	ร้านพี่น้อง	ข้าวแกง-อาหาร ตามสั่ง	คณะวิทยาศาสตร์ สจล.
9	นางพาภิญญ์ ธรรมจรรยา	ร้านต้มยำนายแจ่ม	ก๋วยเตี๋ยว	คณะวิทยาศาสตร์ สจล.
10	นายชาติชาย ศรีไทย	ร้านลุงป้า	ข้าวแกง-อาหาร ตามสั่ง	คณะเทคโนโลยี การเกษตร สจล.
11	นางสาวณิชา โชตนันติกุล	ร้านข้าวคุณยาย	ข้าวแกง-อาหาร ตามสั่ง	คณะเทคโนโลยี การเกษตร สจล.
12	นางสาวพิมพ์พร คงสุไพพร	ร้านครัวสุนันท์	อาหารตามสั่ง	คณะเทคโนโลยี การเกษตร สจล.
13	นางประเสริฐ คล้ายอุดม นางสาวศิริรัตน์ ศรีชะ	ร้านป่าตุน	ข้าวแกง-อาหาร ตามสั่ง	ตึกเฟส3 สจล.
14	นางสาวสุริรัตน์ ศรีชะ	ร้านย่าแซบ	อาหารตามสั่ง- ยำต่าง ๆ	ตึกเฟส3 สจล.
15	นายอภิวัฒน์ สามารถ	ร้านเทคโนโลยีอินเตอร์ฟู้ดส์	อาหารตามสั่ง	ตึกเฟส3 สจล.
16	นางสาวอัญชุลี สารกิจ	ร้านสมายน์ดัดเด้นท์	ก๋วยเตี๋ยว	ตึกเฟส3 สจล.

**ตารางที่ 1 (ต่อ) รายชื่อผู้ประกอบการและร้านอาหารที่ได้รับการคัดเลือกเข้าร่วมโครงการอบรม  
เชิงปฏิบัติการ “แคสเสดแคร่ฟู้ด”**

ร้านที่	ชื่อ-สกุล	ชื่อร้านอาหาร	ประเภทอาหาร	สถานที่ตั้ง
17	นางสาวสุจินดา กมลนิธิพิสิฐ	ร้านคุณดวงสเด็กเฮาส์	อาหารตามสั่ง	สมาคมศิษย์เก่าฯ สจล.
18	นางสุธาทิพย์ จรจิต	ร้านตำรา	อาหารอีสาน อาหารตามสั่ง	ชอยเก๊ก ถนนฉลองกรุง 1
19	นายสุเทพ กองภูเขียว	ร้านส้มตำครกแตก	อาหารอีสาน	ชอยเก๊ก ถนนฉลองกรุง 1
20	นายปราโมทย์ สว่างโลก	ร้านส้มโอ	อาหารตามสั่ง	ชอยRPN ถนนฉลองกรุง 1
21	นายถนัด จิตโรสง	ร้านไก่อ่างโคราช	อาหารอีสานตามสั่ง	ถนนอ่อนนุช
22	นายธนาทิพย์ ทองอ่อน	ร้านเจ็กรี่	ข้าวต้มรอบดึก	ถนนอ่อนนุช
23	นางวัลภา ฉันทวารานุรักษ์	ร้านของพ่อ	อาหารตามสั่ง และ อาหารจานเดียว หลากหลาย	ศูนย์การค้า เดอะพาสซิโอ ถนนอ่อนนุช
24	นายศิริชัย เผ่าบรรจง	ร้านนัดเจอ	ข้าวแกงจานด่วน อาหารว่าง สำเร็จรูป	ท่าอากาศยาน สุวรรณภูมิ
25	นางสาวนิชาภา ไชยศรี	ร้านไบเตย	ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ	ท่าอากาศยาน สุวรรณภูมิ
26	นายวุฒิพงษ์ วิศิษฎ์ศักดิ์	ร้านป๊อบแอนด์ปอนด์ สเด็กเฮาส์	อาหารไทย อาหารยุโรป	ศูนย์การค้า เดอะพาสซิโอ ถนนอ่อนนุช
27	นางอารีนา หมินหมั่น	ร้านมุสลิมโภชนา	อาหารอิสลาม (ข้าวหมกไก่)	ชอยจินดา เขตลาดกระบัง
28	นางสาวหัตดาว เทพสุวรรณ นางสาวมนต์จันทร์ เทพสุวรรณ	All season อาหารปักษ์ใต้	ข้าวแกง-ตามสั่ง	ถนนอ่อนนุช
29	นายสีอึ้ง แซ่หยาง	ร้านห่อย้งจิ้ง ขนมจีนเส้นสด	ขนมจีน และแกง ชนิดต่างๆ	ถนนอ่อนนุช
30	นายอุทัย หงส์ขาว	ชายทัย ก๋วยเตี๋ยวไก่ มะระ	ก๋วยเตี๋ยวไก่	ถนนอ่อนนุช

### 4.3 ดำเนินการอบรมเชิงปฏิบัติการให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร

ได้ดำเนินการอบรมเชิงปฏิบัติการให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารทั้ง 30 ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ ซึ่งเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจทางด้านมาตรฐานสุขาภิบาลของร้านอาหาร หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice, GMP) อันตรายที่เกิดจากอาหาร การใช้บรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อรักษาสภาพ โดยมีการอบรมแล้ว ให้ทำแบบประเมินผล ก่อนและหลังการอบรม

4.3.1 หัวข้อการอบรมและผู้บรรยาย พร้อมทั้งได้นำไปศึกษาดูงานนอกสถานที่ ณ ร้านอาหารที่ผลิตอาหารได้มาตรฐานความสะอาด ดังในภาพที่ 11 เป็นการอบรมบรรยาย ภาพที่ 12 อบรมการใช้บรรจุภัณฑ์รักษาสภาพ และการดูงานนอกสถานที่ ดังในภาพที่ 13 พร้อมตารางกำหนดการอบรมดังในตารางที่ 2



ภาพที่ 11 ภาพกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการของโครงการฯ



ภาพที่ 12 ภาพกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการทางด้านบรรจุภัณฑ์รักษ์โลก



ภาพที่ 13 ผู้ประกอบการร้านอาหารไปศึกษาดูงานนอกสถานที่

**ตารางที่ 2** ตารางกำหนดการอบรม โครงการ แคสเสดแคร์ฟู้ด (Khae-saad Care food)  
ระหว่างวันที่ 15 22 29 มกราคม 2554 (ภาคบรรยาย) ณ ห้อง ค.234  
อาคารจอมไตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สจล.

เวลา วัน	09:00 – 12:00 น.	พัก รับประทานอาหารกลางวัน	13:00 – 16:00 น.	
ส. 15 ม.ค. 54	สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร เพื่อการจำหน่าย (ผศ.ดร.มาฤดี ผ่องพิพัฒน์พงศ์)		อันตรายที่เกิดกับอาหาร (รศ.ดร.จินตนา บุณนาค)	
ส. 22 ม.ค. 54	อย.กับงานอาหาร (อ.ตรีรัตน์ รุ่งโรจน์ชัยพร)		การดำเนินงาน การขอป้าย Clean Food Good Taste (คุณกัญญา ลัยภาค ฝ่ายสิ่งแวดล้อม สำนักงานเขตลาดกระบัง)	
ส. 29 ม.ค. 54	กลยุทธ์การวางแผน และเป้าหมาย ธุรกิจอาหาร (รศ.กตัญญู หิรัญญสมบูรณ์)	บรรจุภัณฑ์รักษ์โลก (รศ.ดร.วิไลพร วรจิตตานนท์ และ อ.ทิพย์วัลย์ สีสสไส)	กรณีศึกษา ปรึกษาหารือ (ผศ.ทัศนีย์ ขาเจียมเงิน)	

หมายเหตุ :

- 1) เวลา 10:30 – 10:45 น. และ เวลา 14:30 – 14:45 น. พัก รับประทานอาหารว่าง
- 2) วันเสาร์ที่ 5 กุมภาพันธ์ 2554 ศึกษาดูงานนอกสถานที่ ณ ร้านอาหารต้นแบบที่ได้มาตรฐาน

4.3.2 การประเมินผลของผู้ที่เข้าร่วมโครงการในการอบรม ได้ประเมินความรู้ความเข้าใจ  
ใน 3 หัวเรื่องที่เป็นหลักการทางด้านมาตรฐานอาหาร คือ เรื่อง สุขลักษณะที่ดีในการประกอบ  
อาหารเพื่อการจำหน่าย เรื่องอันตรายที่เกิดกับอาหาร และ เรื่อง อย.กับงานอาหาร ผลการประเมิน  
ก่อนและหลังการอบรม ดังในตารางที่ 3

### ตารางที่ 3 ผลคะแนนการประเมิน ก่อนและหลังการอบรม

ที่	หัวข้อบรรยาย	คะแนน ก่อนอบรม	คะแนน หลังอบรม	วิทยากร
1	สัญลักษณ์ที่ดีในการประกอบ อาหารเพื่อการจำหน่าย	1.77	4.20	ผศ.ดร.มาฤดี ผ่องพิพัฒน์พงศ์
2	อันตรายที่เกิดกับอาหาร	1.60	4.37	รศ.ดร.จินตนา บุญนาค
3	อย.กับงานอาหาร	3.03	4.33	อาจารย์ตรีรัตน์ รุ่งโรจน์ชัยพร

จากตารางที่ 3 จะเห็นได้ว่าคะแนนความรู้ความเข้าใจทั้ง 3 หัวข้อที่บรรยาย หลังให้การอบรม ได้คะแนนสูงกว่าก่อนให้การอบรม โดยเฉพาะอย่างยิ่งในหัวข้อที่เกี่ยวกับอันตรายที่เกิดกับอาหาร หลังให้การอบรมแล้ว ได้คะแนนสูงกว่าก่อนการอบรม นั้นแสดงว่าความรู้ความเข้าใจด้านอันตรายที่เกิดกับอาหาร ผู้ผลิตอาหารหรือผู้ประกอบการก่อนการอบรมยังไม่มีความรู้และความเข้าใจในเรื่องดังกล่าว แต่เมื่อให้ความรู้ความเข้าใจแล้วผู้ผลิตอาหาร/ผู้ประกอบการ มีความเข้าใจมากขึ้นซึ่งเป็นผลนำไปสู่การผลิตอาหารที่ปราศจากอันตราย นั่นคืออาหารที่ผู้ผลิตขาย มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

#### 4.4 การตรวจประเมินร้านอาหาร

ได้ดำเนินการตรวจประเมินร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการทั้งหมด 30 ร้านอาหาร ได้แบ่งการตรวจประเมินเป็น 2 ลักษณะ คือ

##### 4.4.1 ตรวจประเมินทางแบคทีเรีย

ได้ทำการสุ่มตัวอย่างในร้านอาหารและภาชนะตลอดจนมือผู้สัมผัสอาหาร รวมทั้งหมด 10 ตัวอย่าง ได้ใช้การตรวจแบคทีเรียด้วยอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์ม หรือน้ำยา SI Medium (อ 13) ซึ่งได้มาจากศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยวิธีการดำเนินการวิจัยในหัวข้อที่ 3.3.1 (บทที่ 3) ผลของการตรวจตัวอย่างของอาหารและภาชนะตลอดจนมือผู้สัมผัสอาหาร ทั้งก่อนการให้คำปรึกษาแนะนำกับหลังการให้คำปรึกษาแนะนำ ดังแสดงในภาพที่ 14 เป็นตัวอย่างของร้านอาหาร บ๊อบแอนด์ปอนด์ สเต็กเฮ้าส์ ในศูนย์การค้า เดอะพาซิโอ ตั้งอยู่บริเวณใกล้กับสนามบึงสุวรรณภูมิ และผลการตรวจตัวอย่างของอาหารและภาชนะตลอดจนมือผู้สัมผัสอาหารของร้านอาหารทั้ง 30 ร้าน ที่เข้าร่วมโครงการฯ ดังแสดงในตารางที่ 4



ก่อนให้คำปรึกษาแนะนำ



หลังให้คำปรึกษาแนะนำ

ภาพที่ 14 ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียที่ตรวจตัวอย่างอาหาร ทั้งก่อนและหลังให้คำปรึกษาแนะนำ

ตารางที่ 4 การตรวจประเมินทางแบคทีเรีย

ร้านที่	ชื่อร้าน	ก่อนการให้คำแนะนำ (ร้อยละ) ของตัวอย่าง		หลังการให้คำแนะนำ (ร้อยละ)	
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	ร้าน1 ครุฑ ร้านป่าไก่อ	10	90	90	10
2	ร้าน2 ครุฑ ร้านบ้านवल	50	50	70	30
3	ร้าน3 ครุฑ ร้านอิสลามรสเด็ด	20	80	70	30
4	ร้าน 4 ครุฑ ร้านพีตา	40	60	70	30
5	ร้าน 5 ครุฑ ร้านผลไม้ห้องแนน	50	50	60	50
6	ร้าน 6 ครุฑ ร้านเล็ก สติ๊กของทอด	30	70	70	30
7	ร้าน J' house	50	50	60	40
8	ร้านพีน้อง	70	30	70	30
9	ร้านต้มยำนายแจ่ม	70	30	100	0
10	ร้านลุงป่า	70	30	80	20
11	ร้านข้าวคุณยาย	60	40	70	30
12	ร้านครัวสุนันท์	40	60	60	40
13	ร้านป่าตุน	80	30	90	10
14	ร้านย่าแซบ	50	50	50	50
15	ร้านเทคโนโลยีเตอร์ฟู้ดส์	40	60	80	20
16	ร้านสมายน์ดัดพันธ์	50	50	70	30
17	ร้านคุณดวงสติกเฮาส์	30	70	60	40
18	ร้านตำรา	50	50	50	50
19	ร้านส้มตำครกแตก	60	40	70	30
20	ร้านส้มโอ	40	60	60	40
21	ร้านไก่อ่างโคราช	50	50	60	40
22	ร้านเจ็ทรี	60	40	80	20
23	ร้านของพ่อ	60	40	70	30
24	ร้านนัดเจอ	40	60	60	40
25	ร้านไบเตย	70	30	80	20
26	ร้านป๊อบแอนด์ปอนด์ สติ๊กเฮาส์	60	40	90	10
27	ร้านมุสลิมโภชนา	20	80	30	70
28	All season อาหารปักษ์ใต้	40	60	60	40
29	ร้านหรร้อยจิง ขนมจีนเส้นสด	40	60	70	30
30	ชายทัย ก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ	20	80	60	40



ผลการตรวจประเมินทางแบคทีเรีย ทั้ง 30 ร้าน พบว่า การตรวจประเมินครั้งที่ 1 (ก่อนการให้คำปรึกษาแนะนำ) ตัวอย่างจากร้านอาหารทั้ง 30 ร้าน ที่ไม่ผ่านเกณฑ์มีร้อยละ 30-90 ส่วนตัวอย่างที่ผ่านเกณฑ์ มีร้อยละ 10-80 และ การตรวจประเมินครั้งที่ 2 (หลังการให้คำปรึกษาแนะนำแล้ว) พบว่า ตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มีร้อยละ 0-50 ส่วนตัวอย่างที่ผ่านเกณฑ์ มีร้อยละ 30-100 นั้นแสดงว่าผู้ประกอบการร้านอาหารได้มีการพัฒนาและปรับปรุงการผลิตอาหาร ทั้งด้านความสะอาดและความปลอดภัยจากเชื้อแบคทีเรียที่อาจทำให้เกิดโรค เป็นผลต่อเนื่องทำให้ผู้บริโภครับประทานอาหารที่ปลอดภัยจากโรคอาหารเป็นพิษได้ จากตารางที่ 4 จะเห็นได้อย่างชัดเจนว่า ตัวอย่างที่สุ่มจากอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินนั้นสูงกว่าตัวอย่างที่สุ่มจากภาชนะใส่อาหารไว้รับประทาน อันได้แก่ จาน ชาม แก้วน้ำ ช้อน และตะเกียบ เป็นต้น และมีสัมผัสของทั้งผู้ปรุงและผู้ให้บริการอาหาร

#### 4.4.2 การตรวจประเมินทางกายภาพด้านสุขาภิบาลร้านอาหาร

การประเมินโดยใช้แบบฟอร์มการตรวจประเมินซึ่งได้ดัดแปลงจากแบบตรวจประเมินร้านอาหารของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เพื่อให้ละเอียดและมีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น (ภาคผนวก ข) ในแบบตรวจประเมินนั้นมีการตรวจทั้งหมด 25 ข้อ อันได้แก่ บริเวณที่เตรียมวัตถุดิบ ปรุงประกอบอาหาร ตู้เย็นที่ใช้เก็บอาหาร ที่ล้างและทำความสะอาดอุปกรณ์และภาชนะที่ใส่อาหาร การกำจัดขยะและน้ำเสีย และอื่นๆ เป็นต้น ผลการตรวจดังแสดงในตารางที่ 5

#### ตารางที่ 5 ร้อยละการผ่านและไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินทางกายภาพด้านสุขาภิบาลร้านอาหาร

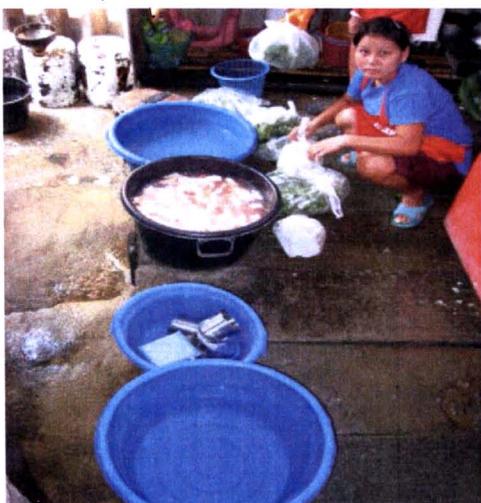
ร้านที่	ชื่อร้าน	ก่อนการให้คำแนะนำ (ร้อยละ)		หลังการให้คำแนะนำ (ร้อยละ)	
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	ร้าน1 ครุฑ ร้านป่าไก่อ	48	52	80	20
2	ร้าน2 ครุฑ ร้านบ้านพล	52	48	52	48
3	ร้าน3 ครุฑ ร้านอิสลามรสเด็ด	56	44	80	20
4	ร้าน 4 ครุฑ ร้านพีตา	64	36	80	2
5	ร้าน 5 ครุฑ ร้านผลไม้ร้อนแน่น	64	36	84	16
6	ร้าน 6 ครุฑ ร้านเล็ก สเด็กของทอด	48	52	60	40
7	ร้าน J' house	80	20	84	16
8	ร้านพี่น้อง	72	28	76	24
9	ร้านต้มยำนายแจ่ม	84	16	84	16
10	ร้านลุงป่า	72	28	92	8

ตารางที่ 5 (ต่อ) ร้อยละการผ่านและไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินทางกายภาพด้านสุขาภิบาลร้านอาหาร

ร้านที่	ชื่อร้าน	ก่อนการให้คำแนะนำ (ร้อยละ)		หลังการให้คำแนะนำ (ร้อยละ)	
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
11	ร้านข้าวคุณยาย	80	20	92	23
12	ร้านครัวสุนันท์	92	8	96	4
13	ร้านป่าตุน	72	28	96	4
14	ร้านย่าแซ่บ	68	32	96	4
15	ร้านเทคโนโลยีเตอร์ฟู้ดส์	80	20	96	4
16	ร้านสมายน์นุดเด็นท์	76	24	100	0
17	ร้านคุณดวงส์เด็กเฮาส์	64	36	80	20
18	ร้านตำรา	68	32	60	40
19	ร้านส้มตำครกแตก	64	36	84	16
20	ร้านส้มโอ	56	44	80	20
21	ร้านไก่อ่างโคราช	48	52	60	40
22	ร้านเจ็ทรี	84	16	92	8
23	ร้านของพ่อ	84	16	100	0
24	ร้านนิตเจอ	44	56	56	44
25	ร้านไบเตย	92	8	100	0
26	ร้านป๊อบแอนด์ปอนด์ สเต็กเฮาส์	96	4	100	0
27	ร้านมุสลิมโภชนา	32	68	60	40
28	All season อาหารปักษ์ใต้	88	12	100	0
29	ร้านห่อจิ้ง ขนมหุ้นเส้นสด	76	24	88	12
30	ชายทัย ก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ	36	64	76	24

จากตารางที่ 5 พบว่าร้านอาหารทั้ง 30 ร้าน ก่อนการให้คำปรึกษาแนะนำ ที่ไม่ผ่านเกณฑ์ด้านสุขาภิบาล ทั้ง 25 ข้อ มีร้อยละ 8-68 แต่เมื่อทำการการตรวจประเมินครั้งที่ 2 (หลังการให้คำปรึกษาแนะนำแล้ว) พบว่า ตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มีร้อยละ 0-40 ซึ่งมีหัวข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์ลดลงอย่างเห็นได้ชัดนั้นแสดงว่าผู้ประกอบการร้านอาหารได้มีการพัฒนาและปรับปรุงร้านอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาล เพื่อให้การผลิตอาหารทั้งด้านความสะอาดและความปลอดภัยจากเชื้อแบคทีเรียที่อาจทำให้เกิดโรค เป็นผลต่อเนื่องทำให้ผู้บริโภครับประทานอาหารที่ปลอดภัยจากโรคอาหารเป็นพิษได้

ในการตรวจประเมินครั้งที่ 1 (ก่อนการให้คำปรึกษาแนะนำ) ได้ทำการวินิจฉัยปัญหา วิเคราะห์ปัญหา พร้อมให้คำแนะนำกับผู้ประกอบการร้านอาหาร เกี่ยวกับการผลิตอาหารให้ถูก สุขอนามัยและปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยใช้เกณฑ์การประเมินของสำนักสุขาภิบาลน้ำและอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และได้ถ่ายภาพ ดังในภาพที่ 15 และ 16 จากนั้นได้ให้คำแนะนำ กับผู้ประกอบการร้านอาหาร ถึงปัญหาต่างๆ และต้องพัฒนาปรับปรุงการผลิตอาหารที่ถูกสุขอนามัย โดยให้ระยะเวลาประมาณ 2 เดือน จากนั้นจึงได้ไปตรวจประเมินเป็นครั้งที่ 2 (หลังการให้คำปรึกษา แนะนำ) ดังในภาพที่ 17 และภาพที่ 18 พบว่ามี 5 ร้านอาหารที่มีการพัฒนาปรับปรุงด้านการผลิต อาหารให้ได้มาตรฐาน จึงได้นำไปการทำวีดิทัศน์ด้วย ได้นาแบนวีดิทัศน์ (DVD) มาพร้อมกับ รายงานฉบับนี้



ภาพที่ 15 สถานที่เตรียมอาหารครั้งที่ 1 (ก่อนให้คำแนะนำ)



ภาพที่ 17 สถานที่เตรียมอาหารครั้งที่ 2 (หลังให้คำแนะนำ)



ภาพที่ 16 สถานที่ล้างภาชนะครั้งที่ 1 (ก่อนให้คำแนะนำ)



ภาพที่ 18 สถานที่ล้างภาชนะครั้งที่ 2 (หลังให้คำแนะนำ)

จากภาพเปรียบเทียบการประเมินครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 (ภาพที่ 15, 16, 17 และ 18) ทั้ง 6 ตำแหน่งภายในร้านอาหาร พบว่า สถานที่ใช้เตรียมอาหาร และสถานที่ล้างภาชนะ ก่อนการให้คำปรึกษาแนะนำ ผู้ประกอบร้านอาหารโดยส่วนใหญ่ยังไม่มีความรู้และความเข้าใจถึงสุขาภิบาลการผลิตอาหาร และการเตรียมอาหารที่ถูกสุขอนามัย โดยการเตรียมอาหารและล้างภาชนะนั้นวางกับพื้น (ภาพที่ 14 และภาพที่ 15) ทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ได้ง่าย แต่หลังจากที่ได้ให้คำปรึกษาแนะนำ การตรวจประเมินครั้งที่ 2 (ภาพที่ 17 และภาพที่ 18) ได้มีการทำสถานที่ที่เตรียมอาหาร และสถานที่ล้างภาชนะที่มีระเบียบ สะอาดมีการยกขึ้นจากพื้น ทำให้โอกาสที่มีการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์นั้นได้ยากขึ้น เมื่อได้ผลิตอาหารที่สำเร็จพร้อมรับประทานแล้ว มีความปลอดภัยต่อเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคได้

นอกจากนี้จากการตรวจประเมินทางกายภาพด้านสุขาภิบาลร้านอาหาร ในตารางที่ 5 สามารถนำมาสรุปปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการฯ ทั้ง 30 ร้านอาหาร โดยหาค่าความถี่ของทุกหัวข้อจากทั้งหมด 25 ข้อที่ใช้ในการตรวจประเมินทางสุขาภิบาล (ภาคผนวก ก.) ดังนั้น จึงได้นำเสนอเฉพาะหัวข้อด้านสุขาภิบาลร้านอาหารที่ได้คะแนนต่ำกว่าร้อยละ 40 หรือการปฏิบัติของร้านอาหาร ในหัวข้อที่ “ไม่ผ่าน” ดังแสดงในตารางที่ 6

**ตารางที่ 6** ปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานร้านอาหาร<sup>1/</sup> ของร้านอาหาร<sup>2/</sup> ที่ผลิตอาหารก่อนและหลังให้คำแนะนำ

หัวข้อที่	ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลสำหรับร้านอาหาร	ก่อนการให้คำแนะนำ				หลังการให้คำแนะนำ			
		จำนวนร้านที่ผ่าน	ร้อยละ	จำนวนร้านที่ไม่ผ่าน	ร้อยละ	จำนวนร้านที่ผ่าน	ร้อยละ	จำนวนร้านที่ไม่ผ่าน	ร้อยละ
1	สถานที่เตรียมปรุงสะอาด เป็นระเบียบ และจัดให้เป็นสัดส่วน	15	50	15	50	23	77	7	23
2	สถานที่ปรุงอาหารสะอาด เป็นระเบียบ และจัดให้เป็นสัดส่วน	16	53	14	47	23	77	7	23
8	การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน	18	60	12	40	25	83	5	17
9	อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส	13	43	17	57	22	73	8	27

ตารางที่ 6 (ต่อ) ปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานร้านอาหาร<sup>1/</sup> ของร้านอาหาร<sup>2/</sup> ที่ผลิตอาหารก่อนและหลังให้คำแนะนำ

หัวข้อ ที่	ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล สำหรับร้านอาหาร	ก่อนการให้คำแนะนำ				หลังการให้คำแนะนำ			
		จำนวน ร้าน ที่ผ่าน	ร้อยละ	จำนวน ร้าน ที่ไม่ผ่าน	ร้อยละ	จำนวน ร้าน ที่ผ่าน	ร้อยละ	จำนวน ร้าน ที่ไม่ผ่าน	ร้อยละ
17	เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้	18	60	12	40	27	90	3	10
20	ขยะมูลฝอย ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล	13	43	17	57	19	63	11	37
21	น้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล	5	17	25	83	10	33	20	67
22	ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหาร ต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา	10	33	20	67	14	47	16	53
24	ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง และใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด	18	60	12	40	29	97	1	3

<sup>1/</sup> : นำเสนอเฉพาะหัวข้อด้านสุขาภิบาลอาหารที่ได้คะแนนต่ำกว่าร้อยละ 40

<sup>2/</sup> : ร้านอาหารทั้งหมด 30 ร้าน

จากตารางที่ 6 พบว่า ก่อนการให้คำแนะนำ(ตรวจประเมินครั้งที่ 1) ปัจจัยที่เป็นปัญหาต่อมาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลของร้านอาหารที่ไม่ผ่านมากกว่าร้อยละ50คือ ในเรื่อง น้ำเสียทุกชนิดได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล (หัวข้อที่ 21) ไม่ผ่านร้อยละ 83 และ อันดับรอง คือ ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหาร ต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา (หัวข้อที่ 22) มีร้านที่ไม่ผ่านมากถึงร้อยละ 67 และ หัวข้อที่ 2 และ 20 อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส และ ขยะมูลฝอยได้รับการกำจัดด้วยวิธี

ที่ถูกหลักสุขาภิบาลตามลำดับมากถึง ร้อยละ 57 สำหรับในกรณีที่หลังการให้คำแนะนำ (ตรวจประเมินครั้งที่ 2) ปัจจัยที่เป็นปัญหาต่อมาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลของร้านอาหารที่ไม่ผ่าน มากกว่าร้อยละ 50 คือน้ำเสียทุกชนิดได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล (หัวข้อที่ 21) ไม่ผ่านร้อยละ 67 และ อันดับรองคือ ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดีและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา (หัวข้อที่ 22) มีร้านที่ไม่ผ่าน มากถึงร้อยละ 53 จะเห็นได้ว่าปริมาณที่ร้านอาหารไม่ผ่านลดลงจากการตรวจประเมินก่อนการให้คำแนะนำ (ครั้งที่ 1)

#### 4.5 ร้านอาหารที่เข้าร่วมอบรมที่ไม่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นร้านอาหารต้นแบบ

ร้านอาหารจะได้รับการพิจารณาขอใบเกียรติบัตร ต้องผ่านเกณฑ์ที่ได้กล่าวไว้แล้วในหัวข้อที่ 3.5 ของบทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย การขอใบเกียรติบัตร มอบโดยคณบดีคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สจล. ดังภาพที่ 19 และภาพที่ 20 เป็นใบเกียรติบัตร



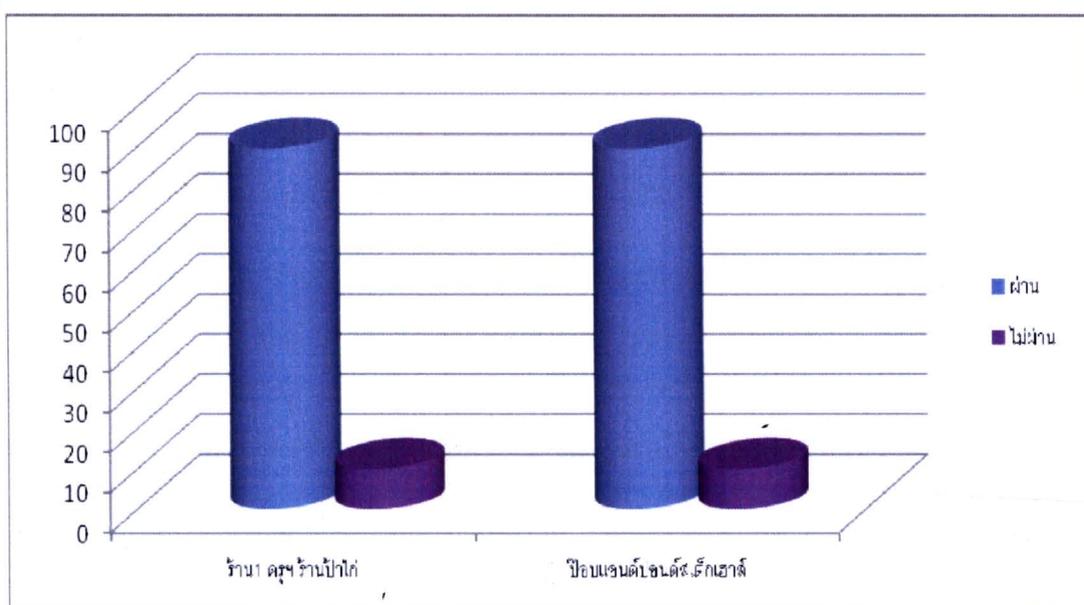
ภาพที่ 19 คณบดีคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมมอบเกียรติบัตรให้กับผู้ประกอบการ



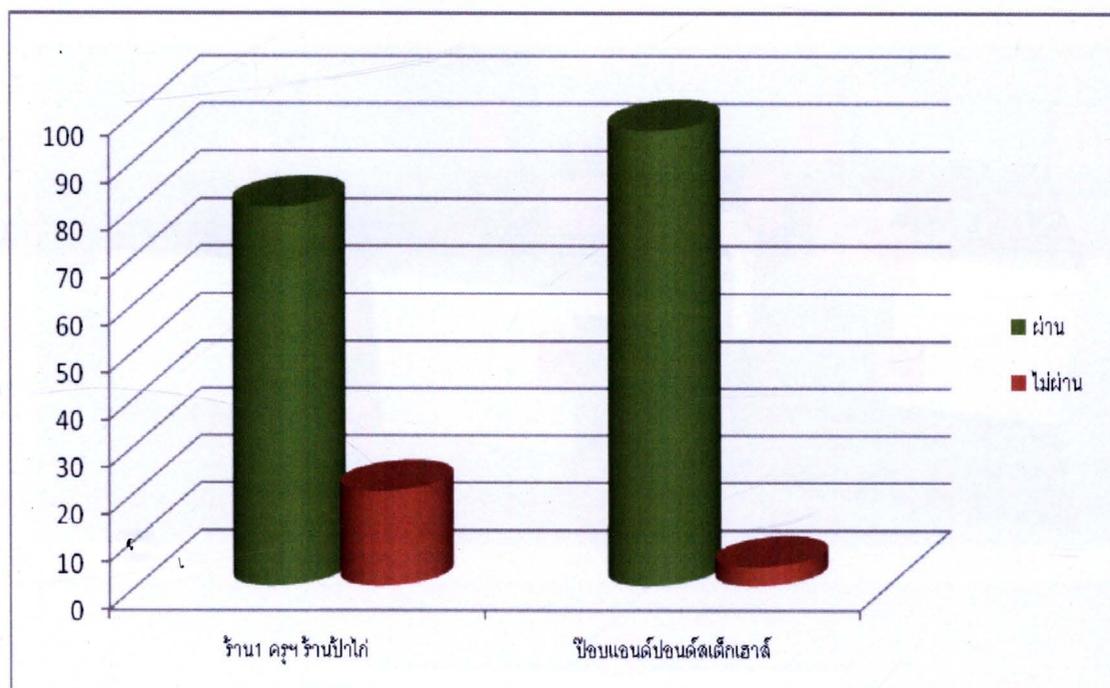
ภาพที่ 20 ใบเกียรติบัตรผู้ประกอบการที่เข้าร่วมการอบรมโครงการแคสแคร์ฟู้ด

#### 4.6 การคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหารเป็นร้านอาหารต้นแบบ

หลักเกณฑ์การคัดเลือกร้านอาหารต้นแบบ ต้องผ่านเกณฑ์ที่ได้กล่าวไว้แล้วในหัวข้อที่ 6 ของ บทที่ 3 ของวิธีการดำเนินการวิจัย หลังการให้คำแนะนำ ผลปรากฏว่า ร้าน 1 ครัวฯ ร้านป่าไก่ (ร้านที่ 1) ซึ่งเป็นร้านขายอาหารประเภท ข้าวมันไก่ทอด ไก่ย่าง และ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อหมู เป็นร้านที่ตั้งอยู่ภายในโรงอาหารของคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม และ ร้านป๊อบแอนด์ปอนด์สเต็กเฮาส์ (ร้านที่ 26) ซึ่งเป็นร้านขายอาหารประเภทอาหารตามสั่งหรืออาหารจานด่วนเป็นร้านที่ตั้งอยู่ใกล้เคียงกับสนามบินสุวรรณภูมิ ผ่านเกณฑ์การประเมินข้อกำหนดทางแบคทีเรียร้อยละ 90 (ตารางที่ 4 ) และ ผ่านเกณฑ์การประเมินทางกายภาพด้านสุขาภิบาลร้านอาหาร ของโครงการ แคนแสดแคร์ฟู้ด ด้วยคะแนนไม่ต่ำกว่า ร้อยละ 80 (จากเกณฑ์ตั้งไว้ร้อยละ 72) ดังแสดงในตารางที่ 5 และดังแสดงในภาพที่ 21 (ทางแบคทีเรีย) และภาพที่ 22 (ทางกายภาพ) อีกทั้งได้รับคะแนนสูงสุดจากคณะกรรมการในการตรวจประเมินในภาพรวมของร้านทั้งสองอีกด้วย ดังนั้นร้านทั้งสองนี้ จึงได้รับการคัดเลือกให้ปรับปรุงเพื่อเป็นร้านอาหารต้นแบบต่อไป ซึ่งจะได้รับเงินงบประมาณในการปรับปรุง หรือการจัดหาวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกสุขอนามัยในการผลิตอาหารให้สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค



ภาพที่ 21 เกณฑ์การประเมินทางแบคทีเรีย (หลังการให้คำแนะนำ)

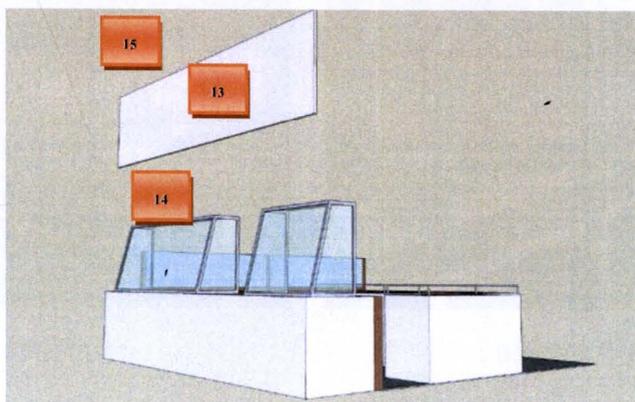
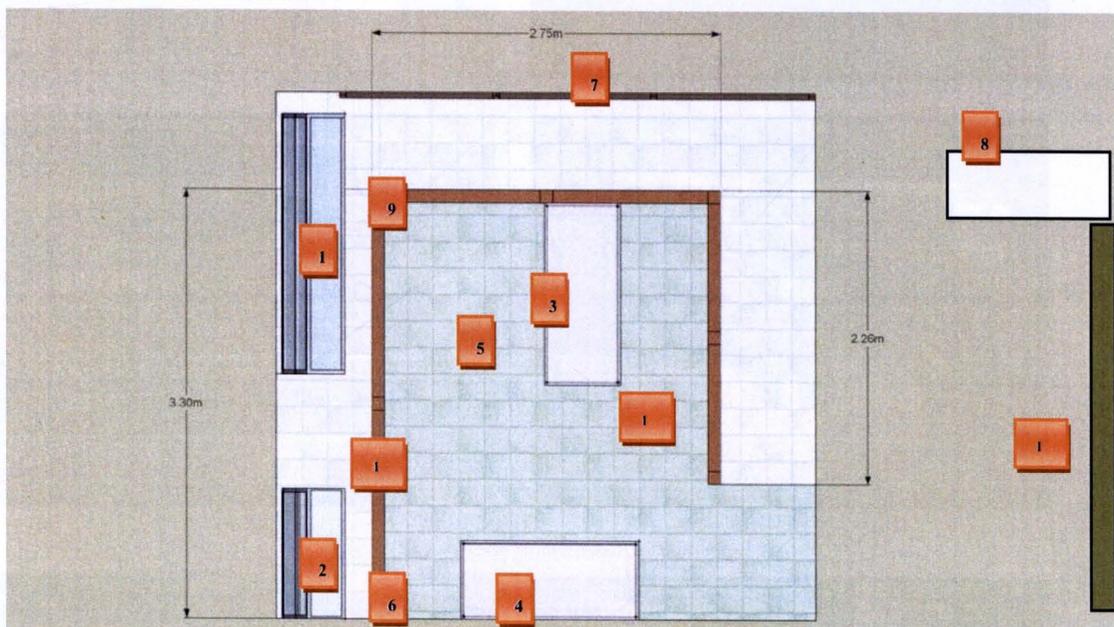
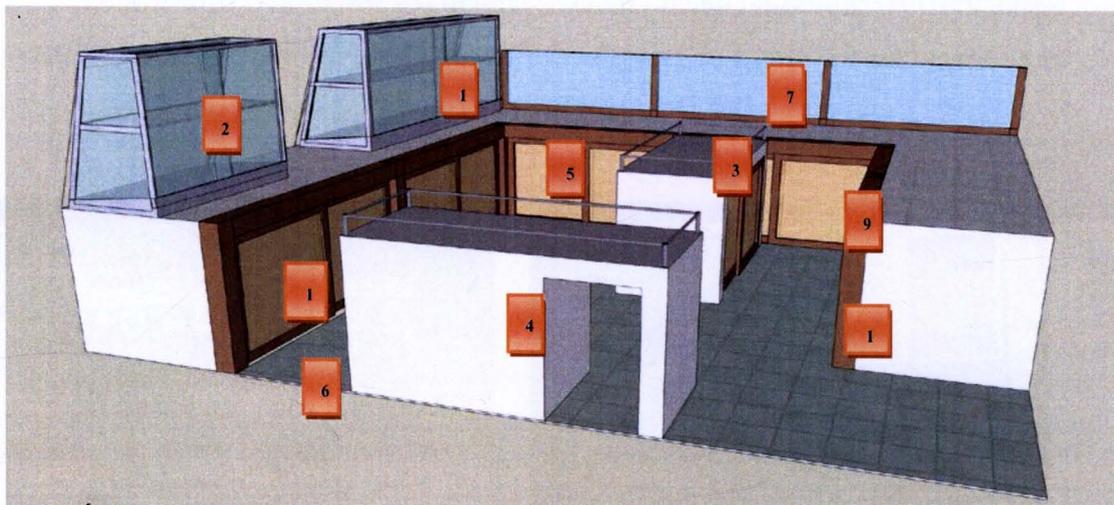


ภาพที่ 22 เกณฑ์การประเมินทางกายภาพด้านสุขาภิบาลร้านอาหาร (หลังการให้คำแนะนำ)

#### 4.7 จัดตั้งหรือทำการปรับปรุงสถานประกอบการร้านอาหารต้นแบบทั้ง 2 ร้านอาหาร

##### 4.7.1 ดำเนินการปรับปรุงและออกแบบตกแต่งร้านอาหารต้นแบบ

4.7.1.1 ร้าน1 ครูฯ ร้านป่าไก่อ เป็นร้านอาหารภายในคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ซึ่งจำหน่ายอาหารให้กับนักศึกษา และบุคลากรของ สจล. สภาพของร้านอาหารก่อนการปรับปรุง การจัดวางภาชนะและอาหารที่ผลิตสำเร็จแล้วอย่างง่าย ๆ และไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย คณะผู้วิจัยจึงให้ข้อมูลที่ต้องถูกหลักมาตรฐานของสุขาภิบาลร้านอาหาร แล้วช่วยดำเนินการจัดทำแบบร่างโครงสร้างการปรับปรุงร้านอาหารต้นแบบ ร้าน1 ครูฯ ร้านป่าไก่อข้ามมันไก่ ให้ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ดังในภาพที่ 23



ภาพที่ 23 แบบร่างโครงสร้างการปรับปรุงร้านอาหารต้นแบบ ร้าน1 ครุฑ ร้านป่าไถ่

เมื่อจัดทำแบบร่างฯ (ภาพที่ 23) เสร็จเรียบร้อยแล้ว คณะผู้วิจัยได้จัดสรรงบประมาณเพื่อทำการปรับปรุงเป็นร้านอาหารต้นแบบตามแบบร่างฯ ดังกล่าว ซึ่งสภาพของร้านอาหารก่อนการปรับปรุง และหลังการปรับปรุงแล้ว ดังในภาพที่ 24



ก่อนการปรับปรุง

หลังการปรับปรุง

ภาพที่ 24 การปรับปรุงพัฒนาของร้านอาหารต้นแบบ (ก่อน-หลังการปรับปรุง)

4.7.1.2 ร้านที่ 26 ร้านป๊อบแอนด์ปอนด์สเต็กเฮาส์ ซึ่งเป็นร้านขายอาหารประเภทอาหารตามสั่งหรืออาหารจานด่วนในศูนย์อาหาร เป็นร้านที่ตั้งอยู่ใกล้เคียงกับสนามบิณสุวรรณภูมิ จำหน่ายอาหารให้กับลูกค้าที่เป็นชนชั้นกลาง สภาพของร้านอาหารก่อนการปรับปรุงมีการจัดวางภาชนะและอาหารในสภาพที่ค่อนข้างเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่แล้ว สภาพส่วนใหญ่มีข้อบกพร่องเพียงเล็กน้อยทางด้านบ่อดักไขมัน เพื่อกำจัดน้ำเสีย มีเพียงบางจุดเท่านั้นที่ยังไม่เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลร้านอาหาร ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงไม่ต้องปรับปรุงมากนัก ดังในภาพที่ 25



ก่อนการปรับปรุง

หลังการปรับปรุง

ภาพที่ 25 การปรับปรุงพัฒนาของร้านอาหารต้นแบบ (ก่อน-หลังการปรับปรุง)

4.7.2 ได้มอบเกียรติบัตรหรือป้ายที่แสดงการเป็นร้านอาหารต้นแบบ ดังในภาพที่ 26 จากงานวิจัยนี้สรุปได้ร้านต้นแบบ 2 สถานภาพ คือ ร้านป่าไก่ข้าวมันไก่ ตั้งอยู่ในบริเวณสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังซึ่งเป็นร้านอาหารแบบทั่วไปตามโรงอาหารของสถานศึกษา เนื่องจากเป็นร้านอาหารที่มีการพัฒนาตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ แบบก้าวกระโดด และ ร้านป๊อบแอนด์ปอนด์ สเต็กเฮ้าส์ ตั้งอยู่ใกล้บริเวณท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ ซึ่งเป็นร้านอาหารแบบตามศูนย์การค้าหรือศูนย์อาหาร



ภาพที่ 26 เกียรติบัตรหรือป้ายที่แสดงการเป็นร้านอาหารต้นแบบ