



ใบรับรองวิทยานิพนธ์

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

ปริญญา

คหกรรมศาสตร์

คหกรรมศาสตร์

สาขา

ภาควิชา

เรื่อง การสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาด จังหวัดชลบุรี

The Sanitation of Seaside Restaurants in Chon Buri Province

นามผู้วิจัย นางสาวนิศากร สิริเวชพันธุ์

ได้พิจารณาเห็นชอบโดย

ประธานกรรมการ

(รองศาสตราจารย์ศิริพันธุ์ จุลกรังคะ, M.S.)

กรรมการ

(อาจารย์ชนิดา ปโชติการ, Ph.D.)

กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิพสมน รังสยาธร, Ph.D.)

หัวหน้าภาควิชา

(รองศาสตราจารย์ออบเชย วงศ์ทอง, วท.ม.)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์รับรองแล้ว

(รองศาสตราจารย์วินัย อัจจงหาญ, M.A.)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

วันที่ เดือน พ.ศ.

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

การสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาด จังหวัดชลบุรี

The Sanitation of Seaside Restaurants in Chon Buri Province

โดย

นางสาวนิศากร สิริเวชพันธุ์

เสนอ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาคุณธรรมศาสตรมหาบัณฑิต

พ.ศ. 2550

นิตสาร สิริเวชพันธุ์ 2550: การสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาด จังหวัดชลบุรี
ปริญญาเอกเกษตรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ ภาควิชาเกษตรศาสตร์
ประธานกรรมการที่ปรึกษา: รองศาสตราจารย์สิริพันธุ์ จุลกรังคะ, M.S. 138 หน้า

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณ 3 ชายหาด ได้แก่ หาดพัทยา หาดศรีราชา และหาดบางแสน จังหวัดชลบุรี ด้านสถานที่ อาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ การรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก และผู้สัมผัสอาหาร เก็บข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์ และการสังเกตจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นเจ้าของร้านอาหาร หาดละ 13 ร้าน รวมทั้งสิ้น 39 ร้าน วิเคราะห์ข้อมูลโดยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ หาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าสูงสุด ค่าต่ำสุด และวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว ใช้ค่าคะแนนเฉลี่ยของการสุขาภิบาลของร้านอาหารมาเปรียบเทียบโดยวิธีของ Scheffe' (Scheffe's method)

ผลการศึกษการสุขาภิบาลของร้านอาหาร พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลได้มากที่สุดในทุก ๆ ด้าน โดยสามารถปฏิบัติตามได้ ร้อยละ 70.97 รองลงมาเป็นร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา สามารถปฏิบัติตามได้ร้อยละ 56.45 และร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนสามารถปฏิบัติตามได้น้อยที่สุด โดยสามารถปฏิบัติตามได้ ร้อยละ 50.80 และมีเพียงร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาเท่านั้นที่ทุกร้านสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลห้องน้ำได้ครบทุกข้อ ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนไม่สามารถปฏิบัติตามข้อสุขาภิบาลได้ ในข้อการติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ในบริเวณที่รับประทานอาหาร, ติดเครื่องหมายสุขบัญญัติในที่ที่มองเห็นได้, ฝาผนังบริเวณเตาไฟไม่มีคราบสกปรก, เขียงและมีดมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่ขึ้นรา, การไม่ใช้ผ้าเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ และผู้สัมผัสอาหารสวมรองเท้าหุ้มส้น ซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้ร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนมีคะแนนการสุขาภิบาลน้อยกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา

ผลการทดสอบสมมุติฐาน พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านสถานที่และด้านภาชนะอุปกรณ์สูงและแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จากร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน ส่วนคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดทั้ง 3 ชายหาด ด้านอาหาร ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก และด้านผู้สัมผัสอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

Nisakorn Sirivejapundhu 2007: The Sanitation of Seaside Restaurants in Chon Buri Province. Master of Home Economics, Major Field: Home Economics, Department of Home Economics. Thesis Advisor: Associate Professor Siripun Chulakarangka, M.S. 138 pages.

The purpose of this research are to study and compare the sanitation among restaurants which located on the seaside of Pattaya, Sriracha and Bang San seaside in Chon Buri province. The sanitation are evaluated on place, food, utensils, garbage and sewage treatment and food handler. Data were collected by interviewing and observing owner of three groups of seaside restaurants. The populations of this study were thirteen owners per group. The computer program was used to analyze the data of thirty-nine restaurants for percentage, average, maximize, minimize and one way analysis of variance. Scheffe's method was used to compare the average points of the sanitation of seaside restaurant.

The results indicated that restaurants on Pattaya seaside achieved the most regulations of sanitation of restaurants (70.97 percent). The second best were the restaurants in Sriracha seaside (56.45 percent). And the lowest score was the restaurant in Bang San seaside (50.80 percent). All of the restaurants in Pattaya seaside achieved every topics of sanitation regulation for restroom. The restaurant on Bang San seaside can not achieved on the regulation on setting fire safety in the dining area; remarkable smoking area sign; cleanness of cooking area; boards and knives in good condition, not broken and not molded; as well as not using fabrics wiped the cleaned utensils and the food handlers ware the proper shoes. These made the restaurants on Bang San seaside got the scores of sanitation lower than the restaurant on Pattaya and Sriracha seaside.

The hypothesis testing showed that the seaside restaurants on Pattaya got the sanitation point of place and utensils significant difference to the seaside restaurants in Bangsan at the level of 0.05. There was no significant difference among the sanitation of restaurants scores of all seascides on food, garbage and sewage treatment and food handlers at the level of 0.05.

Student's signature

Thesis Advisor's signature

/ /

กิตติกรรมประกาศ

ข้าพเจ้าขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ สิริพันธุ์ จุลรังคะ ประธานกรรมการที่ปรึกษา ที่ได้ช่วยเหลือในการวางแผนงานวิจัยในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ตลอดจนการให้คำปรึกษาแนะนำและตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ขอกราบขอบพระคุณ ดร. ชนิตา ปิโศติการ กรรมการที่ปรึกษาวิชาเอก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ชีพสุมน รังสยาธร กรรมการที่ปรึกษาวิชารอง และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นันทวัน เทอดไทย ที่กรุณาให้คำปรึกษาแนะนำและช่วยเหลือในการทำวิทยานิพนธ์ให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ขอขอบพระคุณ อาจารย์นุศรา โรจน์พานิชกิจ อาจารย์โรงเรียนคาราสุมพร จังหวัดชลบุรี ที่ช่วยกรุณาให้รายละเอียดข้อมูลร้านอาหารบริเวณชายหาด ให้ข้อมูลในการเดินทาง และให้ที่พักในจังหวัดชลบุรี ขอขอบพระคุณเจ้าของร้านอาหารบริเวณชายหาดจังหวัดชลบุรีทุกร้านที่ให้การต้อนรับ และให้ความร่วมมือในการเก็บข้อมูลเป็นอย่างดี

ขอขอบคุณ คุณพ่อ คุณแม่ พี่ ๆ และทุกคนที่ให้ความช่วยเหลือ ให้กำลังใจ ชี้แนะและสนับสนุนการทำวิทยานิพนธ์จนสำเร็จลุล่วงได้

นิศากร สิริเวชพันธุ์

พฤษภาคม 2550

สารบัญ

	หน้า
สารบัญ.....	(1)
สารบัญตาราง.....	(3)
สารบัญภาพ.....	(5)
คำนำ.....	1
วัตถุประสงค์.....	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	3
ขอบเขตการวิจัย.....	4
นิยามศัพท์.....	5
การตรวจเอกสาร.....	6
การสุขาภิบาลร้านอาหาร.....	6
แนวทางในการประกอบกิจการร้านอาหารให้ถูกต้องกฎหมาย.....	20
ข้อมูลเบื้องต้นของจังหวัดชลบุรี.....	21
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	23
สมมติฐานการวิจัย.....	25
อุปกรณ์และวิธีการ.....	26
อุปกรณ์.....	26
วิธีการ.....	27
ผลและการวิจารณ์.....	32
ผล.....	32
วิจารณ์.....	96
สรุปและข้อเสนอแนะ.....	99
สรุป.....	99
ข้อเสนอแนะ.....	105
เอกสารและสิ่งอ้างอิง.....	108

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ภาคผนวก.....	111
ภาคผนวก ก.....	112
ภาคผนวก ข.....	124
ภาคผนวก ค.....	136
ประวัติการศึกษาและการทำงาน.....	138

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	สถิติการท่องเที่ยวจังหวัดชลบุรีระหว่างปี พ.ศ.2544-2547.....	22
2	ลักษณะข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับเจ้าของร้านอาหาร.....	34
3	ลักษณะข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับร้านอาหาร.....	38
4	การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านสถานที่.....	45
5	วิธีการทำความสะอาดร้านอาหาร.....	51
6	การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านอาหาร.....	56
7	การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านภาชนะอุปกรณ์.....	58
8	การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านการรวบรวมขยะและการบำบัดน้ำโสโครก.....	60
9	การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านผู้สัมผัสอาหาร.....	63
10	ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่าง สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้านทั้ง 3 อำเภอ.....	68
11	ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่าง ใน 2 อำเภอสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน.....	73
12	ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่าง สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้านเพียงอำเภอเดียว.....	80
13	ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่าง ไม่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน.....	84
14	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของการสุขาภิบาล ของร้านอาหารบริเวณชายหาดในจังหวัดชลบุรี.....	87
15	เปรียบเทียบการสุขาภิบาลโดยรวมของร้านอาหารบริเวณชายหาดจังหวัดชลบุรี.....	87
16	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของการสุขาภิบาล ของร้านอาหารบริเวณชายหาดด้านสถานที่ในจังหวัดชลบุรี.....	89
17	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของการสุขาภิบาล ของร้านอาหารบริเวณชายหาดด้านอาหารในจังหวัดชลบุรี.....	91

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
18	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของการสุขาภิบาลของร้านอาหาร บริเวณชายหาดด้านภษนะอุปกรณในจังหวัดชลบุรี.....92
19	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของการสุขาภิบาลของร้านอาหาร บริเวณชายหาดด้านขยะและการกำจัดน้ำโสโครกในจังหวัดชลบุรี.....93
20	ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของการสุขาภิบาลของร้านอาหาร บริเวณชายหาดด้านผู้สัมผัสอาหาร ในจังหวัดชลบุรี.....94
ตารางผนวกที่	
1	ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านสถานที่.....125
2	ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านอาหาร.....130
3	ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านภษนะอุปกรณ.....132
4	ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านการรวบรวมขยะ และการกำจัดน้ำโสโครก.....134
5	ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านผู้สัมผัสอาหาร.....135

สารบัญภาพ

ภาพที่

หน้า

1	ขั้นตอนที่ทำให้อาหารได้รับการปนเปื้อน.....	7
---	--------------------------------------------	---

การสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาด จังหวัดชลบุรี

The Sanitation of Seaside Restaurants in Chon Buri Province

คำนำ

อาหาร เป็นปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิต โดยในการบริโภคอาหารนอกจากจะต้องคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารนั้น ๆ แล้วต้องคำนึงถึงความสะอาดและถูกสุขลักษณะของอาหารด้วย เนื่องจากการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะนั้นอาจนำไปสู่การเกิดโรคร้ายไข้เจ็บได้ การที่มนุษย์ได้บริโภคอาหารที่ถูกสุขลักษณะมีคุณภาพดีได้มาตรฐาน ย่อมเป็นวิธีทางหนึ่งที่จะช่วยทำให้ผู้บริโภคมีสุขภาพดี ปราศจากโรคร้ายไข้เจ็บ การที่อาหารมีลักษณะปรากฏที่ดี ก็มีได้หมายความว่าอาหารนั้นเป็นอาหารที่ถูกสุขลักษณะ และมีคุณภาพดีเสมอไป อาหารนั้นอาจเป็นอาหารที่มีการปนเปื้อนจากสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ เช่น จุลินทรีย์ หรือสารปนเปื้อนอื่น ๆ ก็ได้ ดังนั้น ในการบริโภคอาหาร ควรพิจารณาความสะอาด และความปลอดภัยของอาหารที่นำมาบริโภคควบคู่กันไป การปนเปื้อนในอาหารมีสิ่งทีก่อให้เกิดโรคหลายชนิด เช่น แบคทีเรีย ไวรัส พยาธิ สารเคมี จากอาหารเข้าสู่ร่างกายโดยการรับประทาน ก่อให้เกิดการเจ็บป่วยหรือเสียชีวิต เรียกว่า โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ (Food borne disease) จากสถิติปี พ.ศ.2540-2547 พบว่า สถิติการเสียชีวิตของคนไทยด้วยอาการท้องร่วง กระจาย และลำไส้อักเสบจากการติดเชื้อมีแนวโน้มสูงขึ้นจากปี 2540 ถึงปี 2545 และลดลงในปี 2546 ถึง 2547 โดยในปี 2540 มีจำนวน 814 คนต่อประชากรแสนคน ปี 2541 จำนวน 819 คนต่อประชากรแสนคน ปี 2542 จำนวน 917 คน ต่อประชากรแสนคน ปี 2543 จำนวน 1,035 คนต่อประชากรแสนคน ปี 2544 จำนวน 1,209 คน ต่อประชากรแสนคน ปี 2545 จำนวน 1,235 คน ต่อประชากรแสนคน ส่วนปี 2546 จำนวน 1,157 คน ต่อประชากรแสนคน ปี 2547 จำนวน 1,029 คนต่อประชากรแสนคนตามลำดับ (ศูนย์ข้อมูลข่าวสารสาธารณสุข สำนักนโยบายและแผนสาธารณสุข, 2548) จากข้อมูลปี 2546 และ ปี 2547 พบว่าสถิติการเสียชีวิตของคนไทยด้วยอาการท้องร่วง กระจายและลำไส้อักเสบจากการติดเชื้อมีแนวโน้มลดลง ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากประชากรให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคเพิ่มมากขึ้น ผู้บริโภคมีความระมัดระวังในการเลือกบริโภคอาหารสูงขึ้น ในปัจจุบันสภาวการณ์สุขาภิบาลของร้านอาหารจำหน่ายอาหาร รวมถึงแหล่งที่มาของอาหารนั้น ๆ การขนส่ง การเตรียมอาหาร การปรุง การจัดจำหน่าย ความสะอาดของภาชนะ เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ ตลอดจนสุขวิทยาส่วนบุคคลของ

ผู้มีหน้าที่ปรุงจำหน่ายอาหาร มีความสำคัญและเป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร เนื่องจากประชาชนนิยมบริโภคอาหารนอกบ้านมากขึ้น ดังนั้น ร้านจำหน่ายอาหารจึงเป็นแหล่งแพร่กระจายโรคต่าง ๆ ไปสู่ผู้บริโภคได้ง่าย

จังหวัดชลบุรี เป็นจังหวัดที่มีแหล่งท่องเที่ยวชายทะเลภาคตะวันออกที่มีชื่อเสียงมาช้านาน แหล่งท่องเที่ยวชายทะเลในจังหวัดชลบุรีมีหลายแห่ง อาทิ หาดพัทยา หาดบางแสน ซึ่งในแต่ละปีจังหวัดชลบุรีมีนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นทุกปี โดยในปี 2546 มีจำนวนนักท่องเที่ยว 3,936,618 คน ปี 2547 มีจำนวนนักท่องเที่ยว 4,667,234 คน (สำนักงานสถิติจังหวัดชลบุรี, 2548) การศึกษาเรื่องสุขาภิบาลอาหารบริเวณชายหาดจังหวัดชลบุรีจึงมีความสำคัญ เพราะจังหวัดชลบุรีนั้นเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญและอยู่ห่างจากกรุงเทพมหานครเพียง 80 กิโลเมตร อีกทั้งแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ในจังหวัดนั้นก็เป็นที่รู้จักของชาวไทยและชาวต่างประเทศเป็นอย่างดี อาหารที่ผู้มาท่องเที่ยวในจังหวัดนี้นิยมบริโภคส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเล แต่เนื่องจากสภาพภูมิอากาศของประเทศไทยที่มีอากาศที่ร้อนเหมาะต่อการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดอาหารเป็นพิษ ซึ่งเป็นผลให้เกิดโรคของทางเดินอาหารได้ง่าย ในการศึกษาครั้งนี้จึงเป็นแนวทางในการเฝ้าระวังการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดจังหวัดชลบุรี เพื่อให้นักท่องเที่ยวและประชาชนทั่วไปได้รับบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย อันจะนำมาสู่ภาวะโภชนาการที่ดี และเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาวางแผนการพัฒนาแหล่งอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวบริเวณชายหาดสืบต่อไป

วัตถุประสงค์

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา

1. การสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดจังหวัดชลบุรีด้านต่าง ๆ ดังต่อไปนี้
 - 1.1 สถานที่ ประกอบด้วย สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป สถานที่เตรียมปรุงอาหาร ห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือ
 - 1.2 อาหาร
 - 1.3 ภาชนะอุปกรณ์
 - 1.4 การรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก
 - 1.5 ผู้สัมผัสอาหาร
2. เปรียบเทียบการสุขาภิบาลด้านต่าง ๆ ของร้านอาหารบริเวณชายหาด ระหว่างอำเภอ บางละมุง อำเภอศรีราชา และอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

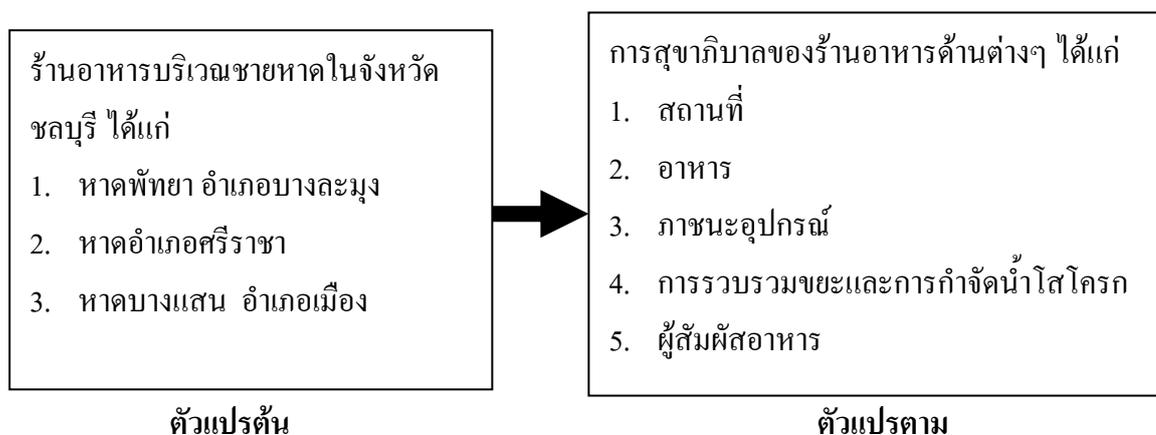
1. เป็นข้อมูลให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องใช้เป็นแนวทางเฝ้าระวังการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดจังหวัดชลบุรี
2. เป็นแนวทางในการกำกับดูแลร้านอาหารให้เป็นไปในมาตรฐานเดียวกัน และให้นักท่องเที่ยวและประชาชนทั่วไปได้รับบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย
3. เป็นแนวทางในการพิจารณาวางแผนการพัฒนา และส่งเสริมแหล่งอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวบริเวณชายหาด

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษาการสุขาภิบาลร้านอาหารที่มีการขายอาหารควาประเภทต่าง ๆ รวมถึงอาหารทะเล ที่ตั้งอยู่ริมชายหาด หรือห่างจากชายหาดไม่เกิน 400 เมตร โดยเป็นร้านอาหารที่มีขนาดพื้นที่ร้านประมาณ 101-200 ตารางเมตร และได้ขออนุญาตประกอบกิจการจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น จนถึงปี 2549 เท่านั้น จำนวน 3 อำเภอ ได้แก่

1. หาดพิทยา อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี
2. หาดอำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี
3. หาดบางแสน อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี

กรอบแนวคิด



นิยามศัพท์

ในการวิจัยครั้งนี้ ได้ใช้ศัพท์ในความหมายและขอบเขตจำกัด ดังนี้

1. การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมในด้านสถานที่ การรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และผู้สัมผัสอาหาร เพื่อให้ได้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของมนุษย์
2. เจ้าของร้านอาหาร หมายถึง ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารที่มีการขายอาหารคาวประเภทต่าง ๆ รวมทั้งอาหารทะเล และทำสัญญาไว้กับเทศบาลเมืองพัทยา เทศบาลตำบลบางละมุง และเทศบาลตำบลศรีราชา
3. ร้านอาหาร หมายถึง บริเวณที่จัดไว้สำหรับใช้ประกอบ ปิ้ง และจำหน่ายอาหารคาวและอาหารทะเล ภายในหาดพัทยา อำเภอบางละมุง ชายหาดอำเภอศรีราชา หาดบางแสน อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ที่ได้ขออนุญาตประกอบกิจการจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตั้งอยู่ริมชายหาดหรือห่างจากชายหาดไม่เกิน 400 เมตร โดยเป็นร้านอาหารที่มีขนาดพื้นที่ร้าน 101-200 ตารางเมตร
4. อาหารคาว หมายถึง อาหารประเภทกับข้าว ก๋วยเตี๋ยว อาหารจานเดียวที่มีการปรุงและจำหน่ายในร้านอาหาร
5. อาหารทะเล หมายถึง อาหารที่ใช้สัตว์ทะเลเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร เช่น ปลากระพงเผาเกลือ ปูทะเลผัดผงกระหรี่ ปลาหมึกย่าง เป็นต้น

การตรวจเอกสาร

ในการศึกษาวิจัยได้ทำการศึกษาค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ในหัวข้อดังต่อไปนี้

1. การสุขาภิบาลร้านอาหาร
2. แนวทางในการประกอบกิจการร้านอาหารให้ถูกต้องกฎหมาย
3. ข้อมูลเบื้องต้นของจังหวัดชลบุรี
4. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การสุขาภิบาลร้านอาหาร

ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร

การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของมนุษย์ ความหมายโดยย่อของการสุขาภิบาลอาหาร ก็คือ การทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัย รับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรค (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, 2548)

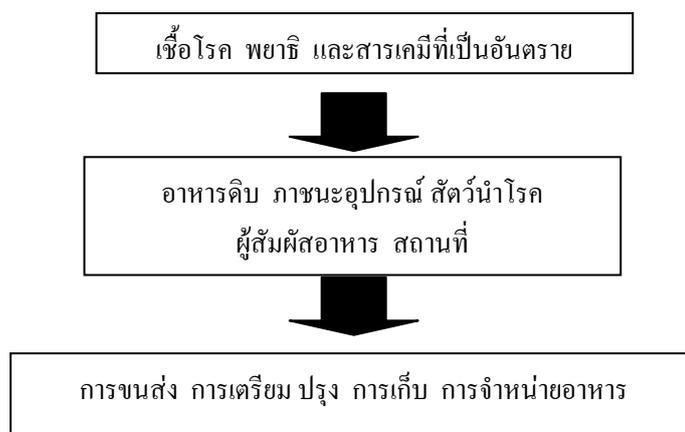
สละ และคณะ (2537) ได้อธิบายความหมายของการสุขาภิบาลอาหารไว้ว่า การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของมนุษย์ นันทกา และนัยนา (2541) กล่าวว่า การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การบริหารจัดการและการควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคคลที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่างๆ ซึ่งเป็นอันตราย

การศึกษาเรื่องสุขาภิบาลอาหารมีความสำคัญสำหรับประเทศไทยเพราะดินฟ้าอากาศเอื้อให้เชื้อแบคทีเรียเจริญงอกงามอย่างรวดเร็ว และพยาธิต่าง ๆ ที่เกิดจากอาหารเป็นเหตุ นอกจากนี้สุขนิสัยที่ไม่ถูกต้องยังมีแพร่หลายในกลุ่มประชาชนบางระดับ และคนไทยมีนิสัยกินง่าย ซึ่งเป็นผลให้

เกิดโรคของทางเดินอาหาร โรคพยาธิ โรคอาหารเป็นพิษ การแก้ไข ต้องได้รับความร่วมมือของประชาชนเอง โดยเฉพาะผู้ประกอบการอาหาร ผู้ทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

การจัดร้านอาหารให้ได้ตามข้อกำหนด

ความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร นับเป็นสิ่งที่ประชาชนทั่วไปให้ความสำคัญมากขึ้น ร้านอาหารซึ่งเป็นแหล่งปรุง ประกอบ เพื่อจัดจำหน่ายแก่ผู้บริโภคจึงมีความสำคัญต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนเป็นอย่างยิ่ง เพราะหากร้านอาหารมีสภาพหรือมีการปฏิบัติไม่ถูกสุขลักษณะเป็นเหตุให้อาหารได้รับการปนเปื้อนจากเชื้อโรคหรือสิ่งสกปรก ร้านอาหารก็จะเป็นแหล่งแพร่เชื้อโรคไปสู่ผู้บริโภคได้ ดังนั้นร้านอาหารจึงต้องให้ความสำคัญในเรื่อง “ความสะอาดและความปลอดภัย” ของอาหาร เพื่อป้องกันอันตรายต่างๆ ที่เกิดจากอาหารไม่สะอาด โดยจัดร้านและปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, 2548)



ภาพที่ 1 ขั้นตอนที่ทำให้อาหารได้รับการปนเปื้อน

ที่มา : กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย (2548)

จากแผนผังข้างต้น จะเห็นว่าสาเหตุของความไม่ปลอดภัยของอาหารคือ เชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษ ซึ่งจะปนเปื้อนอาหาร โดยผ่านสื่อกลางต่างๆ ได้แก่ ตัวอาหารดิบ ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สัตว์และแมลงนำโรค และสถานที่ในขั้นตอนการขนส่ง

การเตรียม การปรุง การเก็บ การจำหน่ายและการเสิร์ฟ ดังนั้น การป้องกันเชื้อโรค พยาธิ และ สารเคมีที่เป็นพิษปนเปื้อนในอาหาร ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร คือ การจัดการและควบคุมสื่อกลางต่าง ๆ ให้สะอาดและปลอดภัย รวมทั้งการควบคุมสื่อกลางต่าง ๆ ให้สะอาดและปลอดภัย รวมทั้งการควบคุมดูแลการปฏิบัติตนของผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟในการปรุงอาหาร การประกอบ การเก็บและการจำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะด้วย ดังนั้น เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ผู้ประกอบการร้านอาหารควรคำนึงถึงการจัดการร้านอาหารให้ถูกต้องตามข้อกำหนดด้าน สุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย (2548) ระบุข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับร้านอาหาร จำนวน 15 ข้อ ดังนี้

1. สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหารต้องสะอาด เป็นระเบียบและ จัดเป็นสัดส่วน

ร้านอาหารต้องจัดและดูแลรักษาบริเวณสถานที่รับประทาน – เตรียม – ปรุง – ประกอบอาหาร ให้สะอาดและเป็นระเบียบอยู่เสมอ พื้นมีลักษณะผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกร้าวหรือ เป็นร่อง ไม่มีเศษขยะ และไม่มีสัตว์ หรือแมลงนำโรคต่าง ๆ ส่วนผนังและเพดานควรทาสีอ่อนทำ ให้บริเวณ ร้านสว่าง บริเวณที่เตรียมปรุงอาหารทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำ ความสะอาดง่าย วัสดุ อุปกรณ์ จัดเป็นระเบียบ มีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควัน โดยเฉพาะบริเวณจัดเตรียมปรุง อาหาร ควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบ เช่น สแตนเลส โฟเมก้า กระจังเคลื่อนอยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด และต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ

2. ไม่เตรียม-ปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำห้องส้วม และต้องเตรียม-ปรุงอาหารบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เตรียมหรือวางอาหาร ภาชนะใส่อาหาร รวมถึงการหัน การล้าง การเก็บอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม ตลอดจนในบริเวณที่อาจทำให้อาหาร

ปนเปื้อนสิ่งสกปรกได้ ต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และโต๊ะที่ใช้สำหรับปรุงอาหารต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ สามารถทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส โฟเมก้า

3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ

ต้องไม่ใช้สารปลอมปน สารที่ไม่ใช่อาหาร หรือสารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภคมาปรุง ประกอบอาหาร เช่น สีย้อมผ้า ขันทศกร หรือ สารบอแรกซ์ เป็นต้น ภาชนะใส่เครื่องปรุงรส ที่มีกรดกัดกร่อนได้ เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้มต่างๆ ต้องใช้วัสดุที่ทนการกัดกร่อนได้ดี ได้แก่ แก้ว และต้องมีฝาปิด สำหรับช้อนตักควรใช้เป็นช้อนกระบือเคลือบขาว หรือสแตนเลส (ชนิด 18-8) สำหรับเครื่องปรุงรสชนิดอื่นที่ไม่กัดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่น ถั่วป่น ให้เลือกภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด หรือใช้ฝาซีปิด

4. อาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน โดยอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ต้องเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส และควรจะมีการแยกเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ คือ ผักสดก่อน-หลังจากล้างทำความสะอาด ผักผลไม้สดก่อน-หลังจากการล้างทำความสะอาด เนื้อสดที่ไม่ใช่อาหารทะเลสด เนื้อสัตว์ประเภทอาหารทะเล และอาหารพร้อมบริโภค

5. อาหารปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

อาหารปรุงสำเร็จ หรืออาหารที่พร้อมที่จะรับประทานได้โดยไม่ต้องผ่านขั้นตอนของการให้ความร้อนหรือการฆ่าเชื้อโรคอีก ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และฝุ่นละอองและตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตรและต้องไม่มีสิ่งของอื่นแสร่วมไว้

7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลที่ล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

8. เหยียงและมิด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบและผักผลไม้

เหยียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่เป็นร่อง สะอาด ไม่มีรา ไม่มีคราบไขมันหรือคราบสกปรกฝังแน่น เหยียงและมิดจะต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ โดยไม่ใช้ปะปนกัน เพราะถ้าใช้ปนกันจะทำให้มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคจากอาหารดิบสู่อาหารสุก และผัก ผลไม้ได้ ควรล้างให้สะอาด ทั้งก่อน-หลังและระหว่างการใช้งานเป็นระยะและผึ่งให้แห้งในที่โปร่ง โดยวางให้ได้รับแสงแดด ไม่ควรใช้ผ้าหรือผ้าห่มปิด เพราะจะทำให้อับชื้น ควรใช้ผ้าซีโครอบเพื่อป้องกันแมลงนำโรค

9. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะ โปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ โปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

ซ้อน ส้อม ตะเกียบที่ล้างสะอาดแล้วต้องเก็บวางในลักษณะตั้ง ให้ส่วนที่เป็นด้ามจับไว้ข้างบน ในภาชนะ โปร่งสะอาด ภาชนะไม่กว้างเกินไป หรือเก็บวางเรียงเป็นระเบียบ โดยวางเรียงนอนไปทางเดียวกัน และในการหยิบจับต้องจับเฉพาะด้ามเท่านั้น

10. มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

มีการเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมิดชิด โดยใช้ถังขยะที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม เพื่อป้องกันเศษขยะและน้ำจากขยะซึมรั่วออกนอกถัง และเพื่อความสะดวกในการรวบรวม ควรใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในถังขยะด้วยเวลาเก็บไปกำจัดควรผูกปิดถังขยะให้มิดชิดด้วย

11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาดมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ตลอดเวลา

ห้องส้วมควรแยกออกจากห้องครัวเป็นส่วนเฉพาะ โดยประตูของห้องส้วมต้องไม่เปิดตรงสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้าง ที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ และที่เก็บวางอาหารทุกชนิด เพื่อเป็นการป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรค ต้องดูแลรักษาความสะอาดห้องส้วมที่อยู่บริเวณร้านอาหารทุกห้อง ทั้งห้องส้วมสำหรับผู้บริโภค ห้องส้วมสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และพนักงานของร้านอาหาร ต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ นอกจากนี้ต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และจัดให้มีสบู่สำหรับล้างมือใช้ตลอดเวลา

12. ผู้สัมผัสอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

ผู้สัมผัสอาหารหรือผู้ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารทุกคนต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน สวมหมวกหรือเน็ต คลุมผม หรือมีเครื่องแบบเฉพาะที่สะอาดและสวมหมวกหรือเน็ตที่สามารถเก็บผมได้เรียบร้อย เพื่อป้องกันเส้นผม และสิ่งสกปรกปนเปื้อนอาหาร

13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม-ปรุง-ประกอบ และจำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือน้ำยาล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะก่อนเตรียมปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด ผู้สัมผัสอาหารแล้วทุกคนต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือน้ำยาล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะก่อนเตรียมปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารทุกครั้งและต้องล้างมือให้สะอาดทันทีหลังออกจากห้องส้วม หรือหลังจากจับต้องสิ่งสกปรก เช่น ผ้าขี้ริ้ว ขยะ การแกะเอาผิวหนัง การปิดปากขณะไอจาม เป็นต้น

14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิดและหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผล ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด โดยเฉพาะบาดแผลหรือฝีที่มีหนอง จะต้องหยุดหรือหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ ควรเลี่ยงไปปฏิบัติงานหน้าที่อื่นแทน จนกว่าบาดแผลจะหายสนิท จึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติ นอกจากนี้ ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้น และไม่สวมเครื่องประดับนิ้วมือและข้อมือ เพราะจะเป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรกและเชื้อโรคได้

15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้ โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะหายขาด

ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้ ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไทฟอยด์ บิด อูจาระร่วง ไข้สวกไส หัด คางทูม ไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ หรือโรคผิวหนังที่น่ารังเกียจต้องหยุดปฏิบัติงาน และได้รับการรักษาจนกว่าจะหายเป็นปกติ ไม่สามารถแพร่เชื้อได้ และไม่เป็นที่รังเกียจแล้วจึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติได้

นอกจากข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร จำนวน 15 ข้อ ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัยแล้ว ยังมีผู้กล่าวถึงสภาพร้านอาหารที่ถูกสุขลักษณะเพิ่มเติมจากข้อกำหนดพื้นฐานในการจัดการด้านต่าง ๆ ของร้านอาหาร ดังนี้

1. สถานที่

1.1 สถานที่ สถานที่ผลิตอาหารต้องอยู่ในที่สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อยมีขนาดเหมาะสม ไม่อยู่ใกล้แหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารหรือแหล่งพักขยะ มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายต่อการบำรุงรักษา และทำความสะอาด แบ่งพื้นที่การประกอบอาหารออกเป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนซึ่งอาจเกิดขึ้นกับอาหารที่ผลิต (สุพรรณิ, 2549)

สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป พื้น พ่นัง เพดาน ในบริเวณที่รับประทานอาหารต้องไม่มีคราบสกปรก ไม่มีวัสดุหรือสิ่งของวางเกะกะ และสำหรับบริเวณทั่วไปให้พิจารณาโดยรอบ คือ จะต้องไม่วางสิ่งของเกะกะ และไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร ไม่มีน้ำขัง ทำความสะอาดพื้น ฝาผนัง และเพดาน โดยใช้น้ำยาขจัดคราบไขมัน ผงซักฟอก น้ำสบู่ หรือน้ำยาทำความสะอาด (สละ และคณะ, 2537) พื้นควรทำความสะอาดทุกวันหลังจากเลิกประกอบกิจการแล้ว

(ขนิษฐา, 2534) ควรทำความสะอาดฝาผนังและเพดานอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง (นันทกา และนัยนา, 2541)

โต๊ะ เก้าอี้ สำหรับรับประทานอาหารอยู่ในสภาพดี มั่นคง แข็งแรง พื้นผิวโต๊ะควรทำด้วยวัสดุเรียบทำความสะอาดง่าย เช่น โฟมไม้ก้ำ จัดเป็นระเบียบ พื้นผิวโต๊ะต้องเรียบ ไม่หลุดลอก หรือถลอกจนก่อให้เกิดความสกปรก ไม่มีคราบเศษอาหารหรือคราบสกปรกที่ทิ้งไว้นานจนทำความสะอาดได้ยาก ต้องหมั่นทำความสะอาดทันทีหลังเลิกรับประทานอาหารและทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ซึ่งได้แก่ ผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาด ก่อนและหลังปฏิบัติงานในแต่ละวัน การจัดวางโต๊ะที่ถูกต้อง คือ เมื่อวางเก้าอี้ข้างโต๊ะแล้วควรเหลือช่องว่างระหว่างแถวประมาณ 1.50 เมตร (สละ และคณะ, 2537) อุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาดโต๊ะควรมีการทำความสะอาดอยู่เสมอก่อนนำไปเช็ดโต๊ะอื่น เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกจากโต๊ะหนึ่งไปสู่อีกโต๊ะหนึ่ง (นันทกา และนัยนา, 2541)

บริเวณที่รับประทานอาหารควรโปร่ง ไม่ร้อนอบอ้าว ไม่มีฝุ่น ไม่มีกลิ่นคับจวนจากการทำอาหารรบกวน ไม่มีน้ำขัง ไม่มีกองขยะ ควรป้องกันสัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว ฯลฯ ไม่ให้มาอาศัยหรือหาอาหารในโรงอาหาร และไม่ควรเลี้ยงสัตว์ทุกชนิดบริเวณโรงอาหาร (สุพรรณ, 2539) สำหรับห้องรับประทานอาหารที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศ ติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน และเป็นไปตามพระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ที่ไม่สูบบุหรี่ พ.ศ.2535 (สำนักงานควบคุมการบริโภคนิเวศ, 2535)

1.2 สถานที่เตรียมปรุงอาหาร ต้องมีแสงสว่างและการระบายอากาศที่ไหลเวียนเพียงพอ ถ้าการระบายอากาศโดยใช้พัดลม ต้องระบายจากส่วนที่สะอาดไปสู่ส่วนที่สกปรก ไม่ใช่ระบายสิ่งสกปรกไปปนเปื้อนอาหาร และจัดให้มีการป้องกันสัตว์และแมลง ไม่ให้เข้ามาในบริเวณที่ใช้ปรุง ประกอบ หรือจำหน่ายอาหาร (สุพรรณ, 2549)

บริเวณห้องครัวหรือบริเวณที่ใช้เตรียมปรุง ประกอบอาหารต้องจัดเป็นระเบียบ พื้นต้องเป็นวัสดุถาวร แข็ง เรียบ เช่น คอนกรีต หรือกระเบื้อง หากมีการชำระควรรีบบ่มแซมเพื่อไม่ให้มีน้ำขัง และไม่เปื้อนแหล่งสะสมสิ่งสกปรกและเชื้อโรค ฝาผนัง ฝาผนังบริเวณเตาไฟ และเพดานต้องไม่มีคราบสกปรก คราบไขมัน หรือหยากไย่ และควรรักษาความสะอาดอยู่เสมอหลังเลิกปฏิบัติงานในแต่ละวัน การทำความสะอาดพื้นและผนัง ควรใช้น้ำยากำจัดคราบไขมัน ซึ่ง

ได้แก่ น้ำยาล้างพื้น น้ำยาขัดพื้น หรือผงซักฟอก (สละ และคณะ, 2537) ต้องหมั่นทำความสะอาดตลอดเวลา และล้างทำความสะอาดทุกวันหลังเลิกประกอบกิจการ (ขนิษฐา, 2534)

บริเวณห้องครัวหรือบริเวณที่ใช้เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหารทั้งหมดต้องไม่อับทึบ สามารถระบายกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี ไม่มีกลิ่นไปรบกวนในบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร เครื่องดูดอากาศต้องอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี ไม่วางอาหารและภาชนะที่ใช้ในการปรุง-ประกอบอาหารบนพื้น ไม่เตรียมอาหาร เช่น การหั่น การล้าง การปรุงอาหารบนพื้น โดยต้องเตรียมปรุง ประกอบบนเคาน์เตอร์เตรียมปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่เรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น บอร์ดสแตนเลส อลูมิเนียม โฟมไม่ก้ำ กระเบื้องเคลือบ อยู่ในสภาพดีไม่ชำรุด แข็งแรงมั่นคง ไม่มีคราบสกปรก (สละ และคณะ, 2537) พื้นของครัวไม่ควรจะเล็กเกินไปจนไม่สามารถจัดข้าวของเครื่องใช้ในครัวให้เป็นระเบียบได้ ครัวควรมีพื้นที่อย่างน้อย 3.7 ตารางเมตร (สุนันทธนา และคณะ, 2536)

นอกจากนั้น บริเวณสถานที่รับประทานอาหาร และสถานที่เตรียมปรุงอาหาร ควรติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ดี และหยิบใช้ได้สะดวก เพราะอาจเกิดอุบัติเหตุไฟไหม้จากการปรุงอาหารได้ (Mary, 1995)

1.3 ห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือ ต้องสะอาด พื้นไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ ไม่มีคราบสกปรกต่างๆ ไม่มีกลิ่นเหม็น และน้ำใช้พอเพียง ห้องส้วมต้องแยกออกจากห้องครัว โดยประตูของห้องส้วมต้องไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหารที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่เก็บที่วางอาหารทุกชนิดโดยตรง และมีการระบายน้ำที่ดีในบริเวณห้องส้วม (สุวรรณ, 2539) พื้นและฝาผนังควรทำความสะอาดทุกวัน และรักษาให้สะอาด อยู่ในสภาพดีอยู่เสมอ (ขนิษฐา, 2534) ด้วยน้ำยาจัดคราบไขมัน ซึ่งได้แก่ น้ำยาทำความสะอาด ผงซักฟอก (สละ และคณะ, 2537) เพราะห้องส้วมเป็นแหล่งแพร่เชื้อโรคที่สำคัญจึงต้องดูแลรักษาความสะอาดเป็นพิเศษทั้งในบริเวณห้องส้วมและบริเวณโดยรอบ (สุวรรณ, 2539) สำหรับกระดาษชำระที่ใช้ในห้องส้วมควรเป็นกระดาษเยื่อและเมื่อใช้แล้วควรกำจัดพร้อมๆ กันไปกับการราดน้ำกำจัดอุจจาระลงส้วม ถ้าจัดให้มีถังสำหรับทิ้งกระดาษชำระจะต้องมีฝาปิดมิดชิด นอกจากนี้ ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และจะต้องมีสบู่ประจำอ่างล้างมือ (อุดม, 2540)

2. อาหาร

2.1 การเลือกอาหาร สละ และคณะ (2537) ได้กล่าวถึงหลักการเลือกอาหาร อาหารที่นำมาปรุงต้องสะอาด ปลอดภัย ซึ่งพิจารณาตามประเภทของอาหารเพิ่มเติม ดังนี้

อาหารประเภทผัก ควรเลือกให้อยู่ในสภาพสดใหม่ สะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีร่องรอยช้ำ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสีผิดปกติตามธรรมชาติ ไม่มีเศษดินหรือสิ่งสกปรกเกาะเป็นคราบติดอยู่ และที่สำคัญต้องไม่มีคราบสีขาวของวัตถุมีพิษฆ่าแมลงตกค้างอยู่

อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ ได้แก่

เนื้อหมู เนื้อวัว จะต้องมีสีแดงตามธรรมชาติ ไม่จ้ำเลือด ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด จะต้องไม่มีเม็ดสาquin ซึ่งเป็นตัวอ่อนของพยาธิตัวตืด และควรเลือกซื้อจากแหล่งที่ผ่านการตรวจโดยสัตวแพทย์แล้ว โดยสังเกตได้จากตราประทับบนหนังสัตว์

ไก่ เป็ด ควรมีเนื้อแน่นสะอาด ไม่มีสารทาสีตามตัว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน โดยเฉพาะบริเวณใต้ปีก ได้ขา ลำคอ และส่วนบนของก้นบริเวณปลายปีกต้องไม่มีสีคล้ำ

ปลา ต้องมีเหงือกสีแดงสด ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ตาใส ไม่จ้ำเลือด หรือขุ่นเป็นสีเทา เนื้อต้องแน่น กดไม่เป็นรอยบุ๋มอยู่นาน

กุ้ง ต้องมีเนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็นคล้ายกลิ่นแอมโมเนีย ครีบและหางต้องเป็นมันสดใส และหัวกุ้งต้องติดแน่นไม่หลุดออก

หอย ต้องสด ฝาหรือเปลือกควรปิดสนิท ไม่เปิดอ้า ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อหอยควรมีสีตามธรรมชาติ ไม่ซีดจาง

ไข่สด ควรเลือกที่มีผิวคล้ำ มีแป้งเคลือบอยู่ที่เปลือกไข่ เปลือกไข่ต้องไม่แตกร้าว เปลือกสะอาดไม่มีมูลสัตว์หรือคราบสกปรกติดมา

อาหารแห้ง ต้องเลือกอาหารแห้งที่สะอาดและแห้งสนิท ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน และต้องไม่มีเชื้อรา ไม่ควรเลือกกุ้งแห้งชนิดที่มีสีแดงเข้มมาประกอบอาหารเพราะอาจได้รับอันตรายจากสารประเภทโลหะหนักที่ผสมอยู่ในสีย้อมผ้า ซึ่งกุ้งแห้งเป็นอาหารที่ห้ามใส่สี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 66 (พ.ศ.2525)

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต่างๆ พิจารณาจากลักษณะภายนอกต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ภาชนะไม่บุบ บวม และยังไม่หมดอายุ ที่สำคัญต้องมีฉลากและแสดงเครื่องหมายเลขทะเบียนตำรับอาหารของกระทรวงสาธารณสุขรับรองไว้ที่ฉลากอย่างถูกต้องชัดเจน

2.2 การเก็บอาหาร ส่วนการเก็บอาหาร แยกเป็นประเภทอาหาร ดังนี้

ผักและผลไม้ ควรเก็บไว้ในตู้เย็นที่มีอุณหภูมิ 5-7 องศาเซลเซียส ควรล้างแล้วหั่นให้เรียบร้อย และเก็บในภาชนะสะอาด แยกเป็นสัดส่วนในตู้เย็น

อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ต้องใส่ภาชนะหรือถุง และแยกเป็นสัดส่วนระหว่างผักและเนื้อสัตว์ โดยอาจเก็บในตู้เย็นหรือแช่น้ำ ไม่ควรวางซ้อนกันในตู้เย็น โดยเฉพาะตู้แช่เย็นที่มีอุณหภูมิไม่เพียงพอ เพราะอาจทำให้อาหารเน่าเสียได้ง่าย และเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคภายในตู้แช่เย็นนั้น ตู้แช่เย็นควรมีอุณหภูมิต่ำกว่า 7 องศาเซลเซียส หรือเมื่อจะเก็บเนื้อสัตว์ให้มีคุณภาพดี ไม่เน่าเสียง่าย ควรเก็บในช่องแช่แข็งของตู้เย็น (นันทกา และนัยนา, 2541)

อาหารแห้ง ควรเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และไม่อับชื้น สำหรับหอม กระเทียม ควรแขวนในที่โปร่งสะอาด มีลมโกรก และควรม้วนนำไปผึ่งแดดอ่อนๆ เป็นประจำด้วยจะดีมาก อาหารแห้งที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

2.3 การปรุงอาหาร ในส่วนการปรุงอาหาร แบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน คือ การเตรียมปรุง และการปรุง

การเตรียมปรุง อาหารประเภทเนื้อสัตว์ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำไปปรุง (สละและคณะ, 2537) อาหารประเภทผัก ควรตัดแต่งเอาส่วนที่เน่าเสีย ส่วนโคนหรือรากที่ไม่ต้องการออกเสียก่อน แล้วจึงนำไปล้างเพื่อกำจัดดินและสิ่งสกปรกไป วิธีล้างผักเพื่อลดปริมาณยากำจัด

ศัตรูพืชที่ตกค้างมีหลายวิธี ได้แก่ การแช่น้ำสะอาดนาน 15 นาที จะลดปริมาณสารตกค้างได้ร้อยละ 7-33 การล้างผักด้วยน้ำโซดา โดยใช้โซเดียมไบคาร์บอเนตประมาณร้อยละ 1 ในน้ำ 4 ลิตร แช่ผักนาน 45 นาที จะลดสารตกค้างได้ร้อยละ 23-61 การล้างผักด้วยน้ำไหลจากก๊อก โดยเด็ดเป็นก้านหรือใบใส่ตะแกรงโปร่ง แล้วนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำ เปิดน้ำให้แรงพอประมาณ ใช้มือคลี่ใบผักให้ถูกน้ำก๊อกจนทั่วทุกใบ ล้างประมาณ 2 นาที จะลดสารตกค้างได้ร้อยละ 58-63 (ขนิษฐา, 2534) สำหรับอาหารแห้ง ควรจะล้างทำความสะอาดก่อนนำไปปรุง โดยเฉพาะพวกหัวหอม กระเทียม ควรแกะเปลือกออก ในกรณีที่มีส่วนเน่าหรือขึ้นราควรตัดทิ้งแล้วนำไปล้างให้สะอาด

การปรุงอาหารประเภทเนื้อสัตว์ จะต้องปรุงให้สุกทั่วถึงทั้งชิ้น เพื่อเป็นการทำลายเชื้อโรคที่ติดมากับอาหารดิบ ผักควรปรุงให้สุกโดยใช้ไฟแรง ระยะเวลาสั้น เช่น ลวกผักหรือต้มผักในเวลาสั้น เพื่อเป็นการรักษาคุณภาพอาหารให้คงอยู่

2.4 การเก็บอาหาร ควรมีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จและด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก และตู้ควรมีขนาดที่ไม่สูงเกินไป ตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ต้องส่งอาหารผ่านด้านบนของตู้ได้ เพื่อป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และฝุ่นละออง (สุวรรณ, 2539)

3. ภาชนะอุปกรณ์

การล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ ตามหลักสุขาภิบาลแล้วต้องทำการล้าง 3 ขั้นตอน โดยกวาดเศษอาหารหรือล้างเศษอาหารทิ้งเสียก่อนแล้วจึงเริ่มล้างตามขั้นตอน ดังนี้ (สละ และคณะ, 2537)

ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน เพื่อล้างไขมัน เศษอาหารและสิ่งสกปรกต่างๆ

ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง เพื่อล้างน้ำยาล้างจานและสิ่งสกปรกที่ตกค้างออกไปให้หมด หรือล้างด้วยน้ำไหล ถ้าใช้อ่างล้างภาชนะที่ไม่มีท่อระบายน้ำควรใช้อย่างน้อย 3 ใบ และต้องเปลี่ยนน้ำให้สะอาดอยู่เสมอ

ขั้นตอนที่ 3 เป็นการฆ่าเชื้อโรค มักใช้ในกรณีที่เกิดโรกระบบทางเดินอาหารระบาด โดยล้างด้วยน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิ 82-87 องศาเซลเซียส หรือใช้น้ำผสมผงปูนคลอรีน 60 เปอร์เซ็นต์ 1 ซ้อนชา ต่อน้ำสะอาด 1 ปีบ แห่อุปกรณ์ไว้นาน 2 นาที

นอกจากนั้น ควรนำไปทำให้แห้งโดยคว่ำผึ่งแดดในภาชนะที่โปร่งสะอาด หรือ ตะแกรง ซึ่งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือนำไปคว่ำผึ่งแดด ก็จะช่วยให้ภาชนะ แห้งและยังเป็นการฆ่าเชื้อโรคที่ได้ผลอีกด้วย การทำภาชนะอุปกรณ์ให้แห้ง ห้ามใช้ผ้าเช็ดเพราะ ทำให้เกิดการปนเปื้อนของผ้าที่ไม่สะอาด (สละ และคณะ, 2537)

การเก็บภาชนะ เพื่อให้ภาชนะที่ล้างสะอาดและแห้งดีแล้วไม่เกิดการปนเปื้อนและ สะดวกต่อการหยิบใช้ บริเวณที่เก็บต้องสะอาด ไม่มีสัตว์แมลงนำโรครบกวน และไม่เก็บไว้ใกล้ กับสารเคมีที่เป็นอันตราย

4. การรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก

การรวบรวมขยะ ตามหลักสุขาภิบาลแล้วต้องจัดเก็บขยะมูลฝอยและเศษอาหารอย่าง ถูกสุขลักษณะ ไม่ให้เป็นแหล่งอาศัยและเพาะพันธุ์ของสัตว์แมลงนำโรค (สละและคณะ, 2537) ภาชนะที่ใช้รองรับขยะควรเป็นถึงที่ทำด้วยวัสดุที่ล้างทำความสะอาดง่าย (อังคณาและคณะ, 2540) ไม่รั่วซึม เพราะจะทำให้เศษขยะและน้ำจากขยะเปื้อนได้ และต้องมีฝาปิดภาชนะรองรับขยะ โดยมีการปิดไว้เสมอในช่วงพักใช้งาน และควรใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านใน และควรรวบรวมเพื่อ กำจัดน้ำทิ้งทุกวัน (สละและคณะ, 2537) ควรมีถังใส่ขยะสดและขยะแห้งแยกจากกัน (อุดม, 2540) เพื่อสะดวกในการแยกกำจัดขยะแต่ละชนิด เช่น ขยะประเภทเศษอาหารนำไปเป็นอาหารสัตว์ได้ และขยะแห้งนำไปฝัง เป็นต้น (สุวรรณ, 2539)

การกำจัดน้ำโสโครก ตามหลักสุขาภิบาลแล้วต้องมีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกรั่ว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง (สละและคณะ, 2537) ฝาท่อระบายน้ำ ควรใช้ชนิดเป็นตะแกรงที่เปิดทำความสะอาดได้ง่าย (สุวรรณ, 2539) และควรมีบ่อดักเศษอาหาร และดักไขมันในจุดที่น้ำเสียผ่านก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง ขนาดของบ่อต้องเพียงพอที่จะไม่ก่อให้เกิด การอุดตัน และต้องดักกราบไขมันทิ้งทุกวัน (สุวรรณ, 2539)

5. ผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง ผู้ที่ทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้ทำความสะอาดอุปกรณ์ ผู้เตรียมอาหาร ซึ่งเป็นผู้ที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหารทุกขั้นตอน (ขนิษฐา, 2534) ผู้สัมผัสอาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนได้ (นันทกา และนัยนา, 2541) ดังนั้น ผู้สัมผัสอาหารจึงควรเป็นบุคคลที่มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี คือ มีสุขภาพดี ไม่เป็นพาหะของโรค และไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อบางชนิด เช่น โรคอหิวาต์ ไช้รากสาคน้อย บิด ไช้หวัด อูจจาระร่วงอย่างแรง การตรวจร่างกายทั่วไปจึงควรจะได้ทำเป็นประจำหรือกำหนดปีละ 2 ครั้ง เพื่อเป็นการตรวจสอบหาโรคที่ติดต่อดังกล่าวแล้วและเพื่อทราบสุขภาพของตนเอง เพราะโรคบางชนิด เช่น อหิวาต์ และไช้รากสาคน้อย อาจทำให้ผู้ป่วยไม่แสดงอาการของโรค โดยชัดเจน แต่เป็นพาหะนำโรคสู่อาหารได้ (นันทกา และนัยนา, 2541) มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ไม่ทาเล็บ ตัดเล็บสั้น (สุวรรณา, 2539) ไม่ไว้เล็บยาว ไม่สวมแหวนหรือเครื่องประดับที่มีมือ (อังคณา และคณะ, 2540) ควรรักษามือให้สะอาดอยู่เสมอ ล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาดบ่อยๆ ก่อนและหลังหยิบจับสิ่งสกปรก และควรหลีกเลี่ยงการหยิบจับสิ่งสกปรก เงิน หรือธนบัตรแล้วมาสัมผัสอาหาร (ขนิษฐา, 2534) ไม่ใช้มือหยิบจับอาหาร มีการหยิบจับภาชนะถูกต้อง โดยไม่สัมผัสบริเวณที่ผู้บริโภคต้องรับประทานหรือบริเวณที่สัมผัสอาหาร การชิมอาหารควรใช้ช้อนชิมเฉพาะในแต่ละครั้ง ไม่พูดคุยในขณะที่ปรุงอาหาร ขณะไอ จาม ต้องใช้ผ้าปิดปากและจมูก ไม่ให้เสมหะลงสู่อาหาร (สละ และคณะ, 2537) ไม่สูบบุหรี่หรือเคี้ยวหมากฝรั่งในขณะที่ปฏิบัติงาน (สุวรรณา, 2539) การแต่งกาย ต้องสะอาดเรียบร้อย สวมเสื้อที่มีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนเพื่อป้องกันไม่ให้สิ่งสกปรกจากร่างกายและเครื่องแต่งกายลงสู่อาหาร และควรใช้ผ้ากันเปื้อนสีขาวเพื่อให้เห็นภาพสกปรกได้ง่าย (ขนิษฐา, 2534) ผู้สัมผัสอาหารจะต้องเก็บผมโดยใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม (สละ และคณะ, 2537) เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เส้นผม หรือสิ่งสกปรกร่วงหล่นลงอาหาร (นันทกา และนัยนา, 2541)

โดยสรุปแล้วแสดงให้เห็นว่าการที่อาหารจะสะอาดและมีคุณภาพได้นั้น จำเป็นต้องอาศัยการบริหารจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นอย่างดี โดยเริ่มตั้งแต่ การเลือก เตรียมปรุง ประกอบ และถนอมอาหาร การดูแลอุปกรณ์ การดูแลสุขวิทยาส่วนบุคคล การดูแลสถานที่จำหน่ายและประกอบอาหาร การควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค โดยผู้บริการอาหารเป็นผู้มีส่วนสำคัญในการปฏิบัติให้สิ่งเหล่านี้เกิดขึ้นมา

แนวทางในการประกอบกิจการร้านอาหารให้ถูกต้องกฎหมาย

ร้านอาหารจัดเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของราชการส่วนท้องถิ่น (กรุงเทพมหานคร, เทศบาล, สุขาภิบาล, องค์การบริหารส่วนจังหวัด, องค์การบริหารส่วนตำบล และเมืองพัทยา) ดังนั้น การจะประกอบกิจการร้านอาหารต้องปฏิบัติ ดังนี้ (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, 2548)

1. ผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารที่มีพื้นที่ของร้านมากกว่า 200 ตารางเมตร ต้องขออนุญาตประกอบกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เมื่อได้รับใบอนุญาตแล้วจึงจะเปิดดำเนินการได้ ใบอนุญาตจะมีอายุหนึ่งปี และการขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ

2. ร้านอาหารที่มีพื้นที่ของร้านไม่เกิน 200 ตารางเมตร เมื่อเปิดดำเนินการต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้ง และเมื่อประสงค์จะเลิกกิจการ หรือโอนกิจการให้แก่บุคคลอื่น ต้องแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

3. การยื่นคำขอใบอนุญาต การต่ออายุใบอนุญาต และการขอหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ยื่นได้ที่ส่วนราชการต่างๆ ดังนี้

- สำนักงานเขตของกรุงเทพมหานคร (สำหรับร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร)
- สำนักงานเทศบาล (สำหรับร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตเทศบาล)
- สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบล (สำหรับร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล)
- สำนักงานเมืองพัทยา (สำหรับร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตเมืองพัทยา)

4. ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด

5. ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร โดยไม่มีใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท
6. ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร โดยไม่มีหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามเดือน หรือปรับไม่เกินห้าพันบาท
7. ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารต้องแสดงใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผย และเห็นได้ง่าย ในบริเวณร้านอาหาร ผู้ฝ่าฝืนต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าร้อยบาท

ข้อมูลเบื้องต้นของจังหวัดชลบุรี

จังหวัดชลบุรี เป็นจังหวัดท่องเที่ยวชายทะเลตะวันออกที่มีชื่อเสียงมาช้านาน อยู่ห่างจากกรุงเทพฯ ประมาณ 80 กิโลเมตร มีเนื้อที่ทั้งสิ้นประมาณ 4,363 ตารางกิโลเมตร

1. สถิติการท่องเที่ยวจังหวัดชลบุรี

จากข้อมูลสถิติการท่องเที่ยวจังหวัดชลบุรี พบว่า จำนวนโรงแรม จำนวนห้องพัก จำนวนนักท่องเที่ยว จำนวนผู้เยี่ยมชม และจำนวนนักท่องเที่ยว มีแนวโน้มที่จะมีเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศนั้นมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น และมีสัดส่วนมากกว่านักท่องเที่ยวชาวไทยมาก โดยนักท่องเที่ยวชาวต่างชาตินี้เป็นกลุ่มที่มีศักยภาพในการใช้จ่ายค่อนข้างสูง ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 สถิติการท่องเที่ยวจังหวัดชลบุรีระหว่างปี พ.ศ.2544-2547

รายการ	2544	2545	2546	2547
จำนวนโรงแรม	23,960	24,648	25,349	28,496
จำนวนห้องพัก	236	242	250	303
จำนวนนักท่องเที่ยว	3,595,764	3,890,509	3,936,618	4,667,234
- ชาวไทย	976,526	1,075,964	1,212,048	1,409,340
- ชาวต่างประเทศ	2,619,238	2,814,545	2,724,570	3,257,894
จำนวนผู้เยี่ยมเยือน	3,857,650	4,184,423	4,253,474	5,010,564
- ชาวไทย	1,177,762	1,305,598	1,463,304	1,680,824
- ชาวต่างประเทศ	2,679,888	2,878,825	2,790,170	3,329,740
จำนวนนักท่องเที่ยว	261,886	293,914	316,856	343,330
- ชาวไทย	201,236	229,634	251,256	271,484
- ชาวต่างประเทศ	60,650	64,280	65,600	71,846

ที่มา : สำนักงานสถิติจังหวัดชลบุรี (2548)

2. สถานที่ท่องเที่ยวบริเวณริมชายทะเลที่สำคัญของจังหวัดชลบุรี

หาดบางแสน อยู่ห่างจากตัวเมืองชลบุรีประมาณ 10 กิโลเมตร แยกขวาจากถนนสุขุมวิท กิโลเมตรที่ 104 เข้าไป 3 กิโลเมตร ชายหาดบางแสนเป็นจังหวัดที่มีชื่อเสียงมานาน เป็นถนนเรียบชายหาดยาวประมาณ 2.5 กิโลเมตร บริเวณหาดมีโรงแรมและบังกะโลให้เช่าจำนวนมาก

หาดพัทยา เป็นหาดรูปโค้ง อยู่ในตัวเมืองพัทยา มีความยาวประมาณ 3 กิโลเมตรเศษ เป็นหาดที่มีถนนเลียบริมชายหาดที่ร่มรื่นด้วยพันธุ์ไม้นานาชนิด ชายหาดทางด้านเหนือเป็นบริเวณที่ค่อนข้างเงียบสงบ นักท่องเที่ยวนิยมไปเล่นน้ำนึ่งพักผ่อน หรือเล่นกีฬาทางน้ำต่าง ๆ ส่วนชายหาดช่วงกลางไปจนถึงสุดหาดทางด้านใต้ เป็นบริเวณที่มีธุรกิจบริการหนาแน่น ทั้งแหล่งอาหารเครื่องดื่ม ห้างสรรพสินค้า ร้านขายของที่ระลึก ตลอดจนแหล่งบันเทิงริมน้ำต่าง ๆ มากมาย

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

นอกจากแนวคิดดังกล่าวข้างต้นแล้ว ผู้วิจัยได้ทำการตรวจเอกสารผลงานการวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

1. ด้านสถานที่ พนม (2537) ได้ทำการศึกษาเรื่องความรู้และการปฏิบัติของผู้ประกอบการร้านอาหาร เขต 8 ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 8 นครสวรรค์ พบว่า ข้อสำคัญที่ผู้ประกอบการร้านอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้แก่ การปฏิบัติเกี่ยวกับการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหาร โดยผู้ประกอบการร้านอาหารจัดให้มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดีเพียงร้อยละ 46.1 ซึ่งสอดคล้องกับ อารยา (2541) ที่ได้ศึกษาเรื่องการสุขาภิบาลร้านอาหารในมหาวิทยาลัยของรัฐ พบว่า ในบริเวณที่รับประทานอาหารมีการระบายอากาศไม่ดี ร้อยละ 45.9 มีกลิ่นและควันคลุ้งอยู่ในทุกมหาวิทยาลัย ยกเว้นมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ นอกจากนี้ยังพบว่ามีสุนัข แมว ฯลฯ ในบริเวณที่รับประทานอาหารสูงถึงร้อยละ 70.3

2. ด้านอาหาร มรรยาท (2531) ได้ศึกษาเรื่องความรู้ ทักษะ และปฏิบัติเรื่องความสะอาดในอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในสถานศึกษา พบว่า ผู้จำหน่ายมีการเลือกอาหารไม่ถูกต้อง คือ เลือกซื้อผักใบสวย (ร้อยละ 33.3) เลือกปลาแห้งที่แมลงวันไม่กล้าตอม (ร้อยละ 55.6) ส่วน อังสนา (2542) ได้ศึกษาการสุขาภิบาลของร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุข พบว่า ผู้จำหน่ายมีการเตรียมอาหารไม่ถูกต้อง คือ ไม่แยกเขียงระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก แต่ใช้วิธีเช็ด (ร้อยละ 46.9) และมีทัศนคติเรื่องการเก็บอาหารไม่ถูกต้อง คือ คิดว่าไม่ควรล้างเนื้อสัตว์ ผักสด ก่อนแช่เย็น เพราะจะทำให้ระยะเวลาในการเก็บสั้นลง (ร้อยละ 35.8) อะเคื้อ (2543) ที่ได้ศึกษาสถานะสุขาภิบาลของร้านอาหารในโรงอาหารของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พบว่า การสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานพบเชื้อ Coli form Bacteria เกินครึ่งของอาหารที่ตรวจ นุชรา (2548) ที่ได้ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานร้านอาหารในศูนย์อนามัยเขต 4 ราชบุรี พบว่า ร้านอาหารที่ได้รับป้าย “อาหารสะอาดรสชาติอร่อย” สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร 15 ข้อ ร้อยละ 52.1 ข้อปฏิบัติไม่ถูกต้อง คือ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดและไม่มีสิ่งอื่นแซมรวมไว้ ร้อยละ 28.3

3. ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก สุวิทย์ (2534) ได้ศึกษาพบว่าร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองสุราษฎร์ธานี ปฏิบัติข้อมาตรฐานกิจกรรมเกี่ยวกับถังขยะไม่รั่วซึมหรือใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านใน และมีฝาปิดซึ่งปฏิบัติได้เพียงร้อยละ 36.87 โดยส่วนใหญ่ยังไม่มีฝาปิด ส่วน อารยา (2541) พบว่า ร้านอาหารในมหาวิทยาลัยของรัฐไม่มีการแยกขยะสดและขยะแห้งออกจากกัน โดยใส่เศษอาหารและขยะอื่นรวมกัน ร้อยละ 39.2 ภาชนะใส่ขยะเป็นถังไม่มีฝาปิด ร้อยละ 58.1 โดยใช้ถุงดำเปิดไว้ ใช้เข่ง ใช้กระป๋องพลาสติกสีดำและสีต่างๆ ใช้ถังพลาสติกเปิดฝาไว้ และ รรรอง (2534) ได้ทำการศึกษาประสิทธิภาพของโปรแกรมสุขศึกษาในการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารเทศบาลนครเชียงใหม่ พบว่า หลังจากให้ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในกลุ่มทดลองแล้วประเมินผลมาตรฐานร้าน ปรากฏว่ากลุ่มทดลองมีการปฏิบัติด้านการปิดถังขยะดีขึ้น ศากุน (2547) ที่ได้ศึกษาเรื่องการจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภคในโรงเรียน พบว่า โรงเรียนในเขตกรุงเทพมหานครส่วนใหญ่มีโรงอาหารไม่ผ่านมาตรฐานร้อยละ 54.50 เนื่องจากไม่ผ่านเกณฑ์ในเรื่องการปกปิดและการรั่วซึมของถังขยะ ในส่วนของพื้นที่จังหวัดต่างๆ ส่วนใหญ่มีโรงอาหารไม่ผ่านมาตรฐานร้อยละ 82.71 เนื่องมาจากการรั่วซึมของถังขยะเช่นกัน รวมทั้งท่อหรือรางระบายน้ำมีสภาพไม่ดี ไม่มีรางระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะลงท่อระบายหรือแหล่งบำบัด ทำให้มีการระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง และไม่มีกระจกสำหรับการปกปิดตู้ใส่อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ซึ่งทั้ง 3 ปัญหานี้เป็นสาเหตุทำให้เกิดแหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์นำโรคต่างๆ ได้แก่ แมลงวัน แมลงสาบ และหนู ซึ่งสัตว์นำโรคเหล่านี้เป็นพาหะนำเชื้อโรคมายังสู่อาหาร

4. ด้านภาชนะอุปกรณ์ สุวิทย์ (2534) ได้ศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลร้านอาหาร เขตเทศบาลเมืองสุราษฎร์ธานี พบว่า เกณฑ์การปฏิบัติของกองสุขาภิบาลอาหารที่ร้านอาหารสามารถปฏิบัติตามได้น้อย ได้แก่ เกณฑ์การปฏิบัติของเขียง ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่แตกร้าวเป็นร่อง สะอาด มีฝาชีครอบ แยกใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ ปฏิบัติได้ร้อยละ 48.39 โดยส่วนใหญ่ไม่มีฝาชีครอบ และมีบางส่วนแตกร้าว ตลอดจนการใช้เขียงร่วมกันทั้งอาหารสุกและอาหารดิบ เช่นเดียวกับ อารยา (2541) พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารมีการเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหารไม่ถูกต้อง คือ เก็บโดยไม่มีสิ่งปกปิด (ร้อยละ 81.1) ภาชนะที่ใช้ในการเตรียมอาหาร (เขียง) ไม่ถูกต้อง คือ เขียงไม่มีการปกปิด (ร้อยละ 82.4) และภาชนะใส่เครื่องปรุงรสไม่ถูกต้อง คือ ไม่มีฝาปิด (ร้อยละ 80.0)

5. ด้านผู้สัมผัสอาหาร อารยา (2541) พบว่า ส่วนใหญ่ร้านอาหารปฏิบัติด้านผู้สัมผัสอาหารถูกต้อง แต่ข้อกิจกรรมที่ปฏิบัติได้น้อยคือเรื่องของการแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่

ผู้สัมผัสอาหารผูกผ้ากันเปื้อนพลาสติก และไม่สวมหมวกขณะประกอบอาหาร ร้อยละ 73.0 ส่วนการสวมรองเท้าหุ้มส้นปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 1.4 ซึ่งสอดคล้องกับ มรรยาท (2531) ที่พบว่า ในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลผู้จำหน่ายอาหารมากกว่าครึ่งหนึ่งที่สวมรองเท้าแตะ สุวิทย์ (2534) พบว่า ข้อมูลฐานกิจกรรมของกรมอนามัยที่ร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ปฏิบัติได้น้อย คือ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ และจะต้องใส่หมวกคลุมผม ปฏิบัติได้ร้อยละ 25.28 นุชรา (2548) ที่ได้ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานร้านอาหารในศูนย์อนามัยเขต 4 ราชบุรี พบว่า ร้านอาหารที่ได้รับป้าย “อาหารสะอาดรสชาติอร่อย” สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร 15 ข้อ ร้อยละ 52.1 ข้อปฏิบัติไม่ถูกต้อง คือ ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดสวมหมวก/เน็ตคลุมผม ร้อยละ 54.3

จากการรวบรวมงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง พบว่า ร้านอาหารส่วนใหญ่ยังปฏิบัติไม่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ซึ่งเกิดจากความเคยชินของผู้ปฏิบัติ และการขาดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้อง

สมมติฐานการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ ได้ตั้งสมมติฐานไว้ดังนี้คือ

1. การสุขาภิบาลโดยรวมของร้านอาหารบริเวณชายหาดระหว่างอำเภอบางละมุง อำเภอศรีราชา อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ไม่แตกต่างกัน
2. การสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดภายในอำเภอบางละมุง อำเภอศรีราชา อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ด้านต่างๆ ไม่แตกต่างกัน ซึ่งได้แก่
 - 2.1 สถานที่
 - 2.2 อาหาร
 - 2.3 ภาชนะอุปกรณ์
 - 2.4 การรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก
 - 2.5 ผู้สัมผัสอาหาร

อุปกรณ์และวิธีการ

อุปกรณ์

อุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย

อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้คือ แบบสัมภาษณ์และแบบสังเกต ได้แก่

1. แบบสัมภาษณ์

เพื่อสัมภาษณ์ข้อมูลทั่วไปของเจ้าของร้านอาหาร คำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์มีลักษณะ ทั้งปลายปิดและปลายเปิด แบ่งเป็น 6 ส่วน ประกอบด้วย

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหารและเจ้าของร้านอาหาร
- ส่วนที่ 2 การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านสถานที่
- ส่วนที่ 3 การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านอาหาร
- ส่วนที่ 4 การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านภาชนะอุปกรณ์
- ส่วนที่ 5 การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก
- ส่วนที่ 6 การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านผู้สัมผัสอาหาร

2. แบบสังเกต

เป็นการตรวจสอบรายการ โดยการสังเกตผู้ปฏิบัติการและผู้สัมผัสอาหาร เกี่ยวกับการสุขาภิบาลของร้านอาหารในด้านต่างๆ ซึ่งดัดแปลงมาจากข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย (2548) จำนวน 124 ข้อ ใน 5 ประเด็น คือ

สถานที่	จำนวน 59 ข้อ
อาหาร	จำนวน 22 ข้อ
ภาชนะอุปกรณ์	จำนวน 21 ข้อ
การรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก	จำนวน 10 ข้อ
ผู้สัมผัสอาหาร	จำนวน 12 ข้อ

เกณฑ์การให้คะแนน

ใช่ (ปฏิบัติถูกต้อง)	ได้คะแนน 1 คะแนน
ไม่ใช่ (ปฏิบัติไม่ถูกต้อง)	ได้คะแนน 0 คะแนน

คะแนนด้านการสุขาภิบาล ทั้ง 5 ด้าน รวมทั้งหมด 124 คะแนน ได้แก่

การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านสถานที่	คะแนนเต็ม 59 คะแนน
การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านอาหาร	คะแนนเต็ม 22 คะแนน
การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านภาชนะอุปกรณ์	คะแนนเต็ม 21 คะแนน
การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก	คะแนนเต็ม 10 คะแนน
การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านผู้สัมผัสอาหาร	คะแนนเต็ม 12 คะแนน

วิธีการ

รูปแบบการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้วิธีระเบียบวิจัยเชิงบรรยาย (Descriptive Research) เป็นประเภทการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Study)

ประชากรในการศึกษา

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ

1. ร้านอาหารประเภทอาหารคาวที่มีการขาย อาหารทะเล ที่ตั้งอยู่ริมชายหาดหรือห่างจากชายหาดไม่เกิน 400 เมตร มีขนาดพื้นที่ของร้านประมาณ 101-200 ตารางเมตร ซึ่งตั้งอยู่ในบริเวณชายหาดใน 4 อำเภอ คือ ชายหาดอำเภอศรีราชา ชายหาดอำเภอบางละมุง ชายหาดอำเภอเมือง และชายหาดอำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี และได้ขออนุญาตประกอบกิจการจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น (สำนักงานสถิติจังหวัดชลบุรี, 2548)

2. เจ้าของร้านอาหาร/ผู้สัมผัสอาหารของร้านอาหาร ในข้อ 1

กลุ่มตัวอย่าง

1. ร้านอาหาร

1.1 ใช้การสุ่มตัวอย่างอำเภอซึ่งเป็นที่ตั้งของร้านอาหารแบบเจาะจง (Purposive Sampling) จากทั้งหมด 4 อำเภอ สุ่มมา 3 อำเภอ คือ ชายหาดอำเภอศรีราชา ชายหาดพัทยา อำเภอบางละมุง และชายหาดบางแสน อำเภอเมือง เนื่องจากร้านอาหารส่วนใหญ่ในอำเภอสัตหีบมีความแตกต่างจากอำเภออื่นๆ ทั้งลักษณะของร้าน และขนาด ซึ่งอาจทำให้เกิดความคลาดเคลื่อนในการวิจัยได้ จากการสำรวจพบว่า ร้านอาหารประเภทควที่มีการขายอาหารทะเล ที่ตั้งอยู่ริมชายหาดหรือห่างจากชายหาดไม่เกิน 400 เมตร โดยเป็นร้านอาหารที่มีขนาดพื้นที่ร้านประมาณ 101-200 ตารางเมตร ในชายหาดอำเภอศรีราชา ชายหาดพัทยา อำเภอบางละมุง และชายหาดบางแสน อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี และได้ขออนุญาตประกอบกิจการจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น มีจำนวนทั้งสิ้น 43 ร้าน

1.2 ผู้วิจัยทำการกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่าง โดยใช้สูตรการคำนวณ Taro Yamane จากจำนวนประชากรทั้งสิ้น 43 ร้าน และกำหนดให้ค่าความคลาดเคลื่อนของการสุ่มตัวอย่างเท่ากับ 0.05 สามารถคำนวณกลุ่มตัวอย่างที่ต้องใช้ในการวิจัยได้ดังนี้ คือ

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

e = ความคลาดเคลื่อนของการสุ่มตัวอย่าง

N = จำนวนประชากร

n = จำนวนกลุ่มตัวอย่าง

$$n = \frac{43}{1 + (43(0.05)^2)}$$

$$n = 38.83$$

$$n = 39 \quad \text{ร้าน}$$

1.3 ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบกลุ่ม (Cluster Random Sampling) โดยสุ่มร้านอาหารในแต่ละอำเภอให้มีขนาดเท่ากัน คือ อำเภอละ 13 ร้าน

2. กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษานี้เป็นเจ้าของร้านอาหาร/ผู้สัมผัสอาหารของร้านอาหารประเภทควที่มีการขายอาหารทะเล ที่ได้จากการสุ่มในข้อ 1.3 จำนวน 39 ร้าน

การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. ศึกษาจากเอกสาร ตำราทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการสร้างเครื่องมือสำหรับการวิจัย
2. ศึกษาเอกสาร ตำรา ข้อกำหนด แนวคิด และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหารตามด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร
3. นำข้อมูลต่างๆ ที่ได้จากการศึกษามาสร้างเครื่องมือโดยมีข้อคำถามทั้งปลายปิดและปลายเปิด และมีเนื้อหาสาระครอบคลุมวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยสร้างตามกรอบในการทำแบบสอบถามที่กำหนดไว้
4. นำเครื่องมือที่สร้างไว้เสนอต่อกรรมการที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบโครงสร้างเนื้อหา ความถูกต้อง และนำมาแก้ไข
5. นำเครื่องมือไปตรวจสอบคุณภาพ

การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. แบบสัมภาษณ์และแบบสังเกตนี้ ผู้ศึกษาได้ค้นคว้างานวิจัยอาหาร สิ่งตีพิมพ์ และตำราต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการสัมภาษณ์และสังเกต แล้วนำมาปรึกษาคณะกรรมการที่ปรึกษา ผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อพิจารณาการสื่อความหมาย ความตรงตามเนื้อหา และปรับปรุงแบบสอบถามให้เหมาะสมยิ่งขึ้นตามคำแนะนำของคณะกรรมการที่ปรึกษาและผู้ทรงคุณวุฒิ

2. ทดสอบความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์ โดยการทดลองใช้แบบสัมภาษณ์กับเจ้าของร้านอาหารบริเวณชายทะเลในกรุงเทพฯ มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่างที่ทำการศึกษ จำนวน 20 ตัวอย่าง แล้วนำข้อมูลที่ได้มาปรับปรุงแก้ไข ข้อบกพร่องของแบบสัมภาษณ์

3. ทดสอบความเชื่อมั่นของแบบสังเกต โดยการทดลองใช้แบบสังเกตกับร้านอาหารบริเวณชายทะเลในกรุงเทพฯ ซึ่งมีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่างที่ทำการศึกษา จำนวน 20 ร้าน แล้วนำข้อมูลที่ได้มาปรับปรุงแก้ไข ข้อบกพร่อง และหาความเชื่อมั่น (Reliability) ตามวิธีการของ Cronbach (ที่ระดับนัยสำคัญ .05) แล้วนำมาปรับปรุงในรายชื่อเพิ่มเติม และได้นำไปปรึกษาคณะกรรมการที่ปรึกษาแล้วจึงนำไปเก็บข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่างต่อไป โดยแบบสังเกตฉบับนี้ให้ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาเท่ากับ .8415 และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าได้ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาในแต่ละด้านดังนี้

สถานที่	ได้ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาเท่ากับ .6811
อาหาร	ได้ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาเท่ากับ .7150
ภาชนะอุปกรณ์	ได้ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาเท่ากับ .5535
การรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก	ได้ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาเท่ากับ .5623
ผู้สัมผัสอาหาร	ได้ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาเท่ากับ .4039

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ผู้วิจัยทำหนังสือแนะนำตัว จากภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ออกให้ถึงเจ้าของร้านอาหารในจังหวัดชลบุรี เพื่อขอความร่วมมือเก็บรวบรวมข้อมูล

2. ผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลร้านอาหารบริเวณชายหาด จังหวัดชลบุรี ทั้งแบบสัมภาษณ์และแบบสังเกตพร้อมกัน

3. ตรวจสอบความเรียบร้อยและความถูกต้องของข้อมูลแต่ละชุด แล้วให้คะแนนแบบสังเกตตามเกณฑ์ที่กำหนด

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้นำแบบสัมภาษณ์และแบบสังเกตที่ได้รับมาตรวจสอบความสมบูรณ์ของคำตอบ แล้วนำมาวิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป ค่าสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่

1. ใช้ค่าความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย กับข้อมูลทั่วไปของร้านอาหารและเจ้าของร้านอาหาร จากแบบสัมภาษณ์
2. ใช้ค่าคะแนนดิบ และค่าร้อยละของคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาด จังหวัดชลบุรี จากแบบสังเกตมาสรุปภาพรวมของการสุขาภิบาลของร้านอาหาร

คะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหาร ดังนี้

$$\text{คะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหาร คิดเป็นร้อยละ} = \frac{\text{ผลรวมของคะแนนที่ปฏิบัติถูกต้อง} \times 100}{\text{คะแนนรวม}}$$

3. การทดสอบสมมุติฐานของการสุขาภิบาลของร้านอาหารในหาดแต่ละหาดนั้น ใช้คะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารแต่ละร้าน จากแบบสังเกตมาวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way Analysis of Variance) ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05 โดยร้านอาหารในอำเภอศรีราชา อำเภอบางละมุง และอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี เป็นตัวแปรต้น และคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารในอำเภอศรีราชา อำเภอบางละมุง และอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรีเป็นตัวแปรตาม และใช้ค่าคะแนนเฉลี่ยของการสุขาภิบาลของร้านอาหารมาเปรียบเทียบภายหลัง (Post-hoc comparisons) โดยวิธีของ Scheffe' (Scheffe's method) (บุญเรียง, 2547) ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ผลและการวิจารณ์

ผล

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาด จังหวัดชลบุรี โดยแบ่งผลการวิจัยออกเป็น 4 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหารและเจ้าของร้านอาหาร

ตอนที่ 2 การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านต่าง ๆ

ตอนที่ 3 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหาร

ตอนที่ 4 การทดสอบสมมติฐาน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหารและเจ้าของร้านอาหาร

ผลการศึกษาลักษณะพื้นฐานของกลุ่มตัวอย่างที่เป็นเจ้าของร้านอาหารจำนวน 39 คน โดยจำแนกตามที่ตั้งของร้านอาหารมี 3 กลุ่ม คือ กลุ่มร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา อำเภอบางละมุง กลุ่มร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา อำเภศรีราชา และกลุ่มร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ผลการศึกษาในตอนนี้แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ข้อมูลทั่วไปของเจ้าของร้านอาหาร และข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร

ข้อมูลทั่วไปของเจ้าของร้านอาหาร

เจ้าของร้านอาหารกลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 56.4 เป็นเพศชาย และร้อยละ 43.6 เป็นเพศหญิง เมื่อพิจารณารายกลุ่ม พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่เป็นเจ้าของร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา และศรีราชา ร้อยละ 61.5 เป็นเพศชาย มากกว่าเพศหญิง มีเพียงหาดบางแสนที่เจ้าของร้านอาหารเป็นเพศหญิง มากกว่าเพศชาย คือ ร้อยละ 53.8 ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 41-50 ปี คิดเป็นร้อยละ 30.8 รองลงมาคือมีอายุระหว่าง 31-40 ปี และ 51-60 ปี ร้อยละ 28.2 เท่ากัน ส่วนกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 30 ปีและต่ำกว่า

มีน้อยที่สุดคือ ร้อยละ 2.6 เมื่อพิจารณารายกลุ่ม พบว่า กลุ่มร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาส่วนใหญ่เจ้าของร้านอาหารมีอายุอยู่ระหว่าง 41-50 ปี และ 51-60 ปี คิดเป็นร้อยละ 38.5 เท่ากัน แต่เจ้าของร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาส่วนใหญ่มีอายุอยู่ระหว่าง 31-40 ปี คิดเป็นร้อยละ 38.5 ส่วนเจ้าของร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนนั้นพบว่า เจ้าของร้านอาหารที่มีอายุ 31-40 ปี 41-50 ปี และ 51-60 ปีนั้นมีอัตราส่วนร้อยละเท่ากันคือ ร้อยละ 30.8 เจ้าของร้านอาหารมีภูมิลำเนาเดิมอยู่ในภาคตะวันออกมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 69.2 รองลงมาคือ กรุงเทพมหานครและปริมณฑล ร้อยละ 15.4 มีกลุ่มตัวอย่างเพียงส่วนน้อยที่มีภูมิลำเนาเดิมอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคเหนือ และภาคใต้ ในปริมาณเท่ากันคือ ร้อยละ 2.6 เมื่อพิจารณารายกลุ่ม พบว่า ส่วนใหญ่เจ้าของร้านอาหารบริเวณชายหาดทั้ง 3 หาดนั้นมีภูมิลำเนาเดิมอยู่ในภาคตะวันออก เจ้าของร้านอาหารเกือบครึ่งหนึ่ง ร้อยละ 43.6 สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรี รองลงมาคือ สำเร็จการศึกษาในระดับประถมศึกษา ร้อยละ 17.9 มีเพียงส่วนน้อยที่สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโท และปริญญาเอก คิดเป็นร้อยละ 2.6 เท่ากัน เมื่อพิจารณารายกลุ่ม พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่เป็นเจ้าของร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาและศรีราชาส่วนใหญ่สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 69.2 และร้อยละ 38.5 แต่เจ้าของร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนนั้น พบว่า ส่วนใหญ่สำเร็จการศึกษาในระดับประถมศึกษา ร้อยละ 38.5 และกลุ่มตัวอย่างกว่าครึ่งหนึ่งมีระยะเวลาประกอบอาชีพทำอาหารทั้งจากที่อื่นและปัจจุบันรวมกันอยู่ระหว่าง 1-10 ปี รองลงมาคือระหว่าง 11-20 ปี ร้อยละ 15.4 ส่วนกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะเวลาที่ประกอบอาชีพทำอาหารทั้งจากที่อื่นและปัจจุบันรวมกันอยู่ระหว่าง 41-50 ปีนั้น มีน้อยที่สุด คือ ร้อยละ 2.6 เมื่อพิจารณารายกลุ่ม พบว่า ส่วนใหญ่แล้วกลุ่มตัวอย่างทั้ง 3 กลุ่มนี้ประกอบอาชีพทำอาหารมาเป็นระยะเวลา 1-10 ปี โดยเจ้าของร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน คิดเป็นร้อยละ 76.9 หาดศรีราชา ร้อยละ 46.1 และหาดพัทยา ร้อยละ 38.4 แต่หากพิจารณาระยะเวลาในการประกอบอาชีพทำอาหาร พบว่า เจ้าของร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาประกอบอาชีพทำอาหารนานที่สุด คือ มากกว่า 50 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 23.1 และกลุ่มตัวอย่างเกือบทั้งหมดเคยได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลแล้ว คิดเป็นร้อยละ 84.6 มีเพียงร้อยละ 15.2 ที่ไม่เคยผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดที่เคยได้รับการอบรมนั้นผ่านการอบรมด้านสถานที่เตรียมปรุงอาหาร และด้านอาหาร คิดเป็นอัตราส่วนร้อยละเท่ากันคือ ร้อยละ 100 เมื่อพิจารณารายกลุ่ม พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่เป็นเจ้าของร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาทั้งหมดได้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารแล้ว รองลงมาคือ เจ้าของร้านอาหารริมบางแสน ร้อยละ 92.3 และเจ้าของร้านอาหารบริเวณชายหาดอำเภอศรีราชา ร้อยละ 61.5 ตามลำดับ โดยส่วนใหญ่จะเคยผ่านการอบรมด้านอาหาร และสถานที่เตรียมปรุงอาหาร (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 ลักษณะข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับเจ้าของร้านอาหาร

ลักษณะข้อมูลทั่วไป	พัทยา (n = 13)		ศรีราชา (n = 13)		บางแสน (n = 13)		รวม (n = 39)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เพศ (คน)								
ชาย	8	61.5	8	61.5	6	46.2	22	56.4
หญิง	5	38.5	5	38.5	7	53.8	17	43.6
อายุ (คน)								
30 ปีและต่ำกว่า	0	0.0	1	7.7	0	0.0	1	2.6
31-40 ปี	2	15.3	5	38.5	4	30.8	11	28.2
41-50 ปี	5	38.5	3	23.1	4	30.8	12	30.8
51-60 ปี	5	38.5	2	15.4	4	30.8	11	28.2
61-65 ปี	1	7.7	2	15.3	1	7.6	4	10.2
ภูมิลำเนาเดิม								
กรุงเทพฯและปริมณฑล	4	30.8	1	7.7	1	7.7	6	15.3
ภาคเหนือ	1	7.7	0	0.0	0	0.0	1	2.6
ภาคใต้	0	0.0	1	7.7	0	0.0	1	2.6
ภาคกลาง	2	15.3	1	7.7	0	0.0	3	7.7
ภาคตะวันออก	5	38.5	10	76.9	12	92.3	27	69.2
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	1	7.7	0	0.0	0	0.0	1	2.6
ระดับการศึกษา								
ประถมศึกษา	0	0.0	2	15.4	5	38.5	7	17.9
มัธยมศึกษาตอนต้น	0	0.0	2	15.4	2	15.4	4	10.3
มัธยมศึกษาตอนปลาย	1	7.7	4	30.8	1	7.7	6	15.3
อนุปริญญา/ปวส./เทียบเท่า	1	7.7	0	0.0	2	15.4	3	7.7
ปริญญาตรี	9	69.2	5	38.5	3	23.1	17	43.6
ปริญญาโท	1	7.7	0	0.0	0	0.0	1	2.6
ปริญญาเอก	1	7.7	0	0.0	0	0.0	1	2.6

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ลักษณะข้อมูลทั่วไป	พัทยา (n = 13)		ศรีราชา (n = 13)		บางแสน (n = 13)		รวม (n = 39)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพ								
ทำอาหาร (จากที่อื่นและ								
ปัจจุบัน)								
1-10 ปี	5	38.4	6	46.1	10	76.9	21	53.8
11-20 ปี	3	23.1	2	15.4	1	7.7	6	15.4
21-30 ปี	4	30.8	1	7.7	0	0.0	5	12.8
31-40 ปี	1	7.7	1	7.7	1	7.7	3	7.7
41-50 ปี	0	0.0	0	0.0	1	7.7	1	2.6
51 ปีขึ้นไป	0	0.0	3	23.1	0	0.0	3	7.7
การผ่านการอบรมด้าน								
สุขาภิบาลอาหาร								
ไม่เคย	0	0.0	5	38.5	1	7.7	6	15.2
เคย (ตอบได้มากกว่า	13	100.0	8	61.5	12	92.3	33	84.6
1 คำตอบ)								
ด้านอาหาร	12	92.3	8	100.0	12	100.0	33	100.0
ด้านสถานที่เตรียม	13	100.0	8	100.0	12	100.0	33	100.0
ปรุงอาหาร								
ด้านห้องน้ำห้อง	9	69.2	6	75.0	11	91.67	26	78.8
ส้วม อ่างล้างมือ								
ด้านการรวบรวม	10	76.9	5	62.2	12	100.0	27	81.8
ขยะและการบำบัด								
น้ำโสโครก								
ด้านผู้สัมผัสอาหาร	7	53.8	4	50.0	8	66.6	19	57.6

ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร

ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างมีจำนวนผู้ปฏิบัติงานในร้าน เฉลี่ย 22 คน โดยผู้ปฏิบัติงานในร้าน ส่วนใหญ่ หรือร้อยละ 41 มีจำนวน 1-10 คน รองลงมาคือมีผู้ปฏิบัติงานจำนวน 11-20 คน ร้อยละ 28.2 และมีเพียงส่วนน้อย คือร้อยละ 2.6 ที่มีผู้ปฏิบัติงานจำนวน 51 คนขึ้นไป เมื่อพิจารณารายกลุ่ม พบว่า เจ้าของร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีผู้ปฏิบัติงานในร้านเฉลี่ยมากที่สุด คือ 36 คน รองลงมา คือ กลุ่มหาดศรีราชา เฉลี่ย 16 คน ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนมีผู้ปฏิบัติงานในร้านโดย เฉลี่ยน้อยที่สุดคือ 13 คน และเมื่อพิจารณารายช่วงพบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีจำนวน ผู้ปฏิบัติงานมากที่สุด โดยอยู่ในช่วง 31-40 คน และ 11-20 คน คิดเป็นอัตราส่วนร้อยละเท่ากัน คือ ร้อยละ 23.1 ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาและหาดบางแสนนั้นส่วนใหญ่มิมีจำนวนผู้ปฏิบัติ งานในร้านอยู่ระหว่าง 1-10 คน คิดเป็นร้อยละ 53.8 และ 46.1 ตามลำดับ ทั้งนี้จำนวนผู้ปฏิบัติงานใน ร้านอาจขึ้นอยู่กับช่วงเวลาการเปิดขายอาหาร เพราะถ้าเปิดขายตลอดทั้งเช้า กลางวัน และกลางคืน จะ แบ่งพนักงานออกเป็น 2 กะ ทำให้มีจำนวนผู้ปฏิบัติงานในร้านมากกว่าร้านที่เปิดแค่ตลอดทั้งวัน

ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างมีจำนวนโต๊ะภายในร้านเฉลี่ย 25 โต๊ะ โดยจำนวนโต๊ะในร้านร้อยละ 48.7 ของกลุ่มตัวอย่างมีจำนวน 21-30 โต๊ะ รองลงมา คือ มีจำนวน 11-20 โต๊ะ ร้อยละ 28.2 เมื่อ พิจารณารายกลุ่ม พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีจำนวนโต๊ะโดยเฉลี่ยมากที่สุด คือ 29 โต๊ะ รองลงมา คือ ร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน เฉลี่ย 27 โต๊ะ และร้านอาหารบริเวณชายหาดศรี ราชา เฉลี่ย 22 โต๊ะ แต่เมื่อพิจารณาเป็นรายช่วงพบว่า ส่วนใหญ่ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยานั้น มีจำนวนโต๊ะภายในร้าน ระหว่าง 21-30 โต๊ะ คิดเป็นร้อยละ 76.9 ในขณะที่ร้านอาหารบริเวณชายหาด ศรีราชาส่วนใหญ่มิมีจำนวนโต๊ะอยู่ระหว่าง 11-20 โต๊ะ ร้อยละ 46.2 ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดบาง แแสนนั้นมิมีจำนวนโต๊ะอยู่ระหว่าง 21-30 โต๊ะ คิดเป็นร้อยละ 46.2 ในภาพรวมร้านอาหารกลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่ไม่มีสาขาร้อยละ 79.5 มีเพียงส่วนน้อยที่มีสาขาอื่น 1-2 สาขา คิดเป็นร้อยละ 17.9 และ 3-4 สาขาคิดเป็นร้อยละ 2.6 เมื่อพิจารณาแต่ละอำเภอพบว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาและบางแสน ส่วนใหญ่มีร้านเดียวไม่มีสาขา คิดเป็นร้อยละ 84.6 เท่ากัน ส่วนร้านในหาดศรีราชามีการเปิดสาขาอื่น มากที่สุด คือเปิด 1-2 สาขา คิดเป็นร้อยละ 23.1 และ 3-4 สาขา คิดเป็นร้อยละ 7.7

ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างร้อยละ 82.1 มีป้ายหรือตราสัญลักษณ์ในร้านอาหาร มีเพียงร้อยละ 17.9 ที่ไม่มี โดยกลุ่มตัวอย่างที่ได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) คิด เป็นร้อยละ 93.7 รองลงมาคือ ได้ป้ายรับรองจากรายการโทรทัศน์ ร้อยละ 18.7 ส่วนป้ายอื่นๆ เช่น

ซึ่งพิจารณาค่าประหยัด และป้ายรับรองจากหนังสือพิมพ์นั้นมีน้อยที่สุด คือ ร้อยละ 15.6 เมื่อพิจารณารายกลุ่ม พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยานั้นมีป้ายหรือตราสัญลักษณ์ของร้านอาหาร คิดเป็นร้อยละ 92.3 รองลงมา คือ ร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน ร้อยละ 84.6 และร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา ร้อยละ 69.2 ตามลำดับ ซึ่งร้านอาหารในทุกหาดโดยส่วนใหญ่ได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

ช่วงเวลาจำหน่ายอาหารของร้านอาหารกลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 48.7 เปิดให้บริการจำหน่ายอาหารตลอดทั้งกลางวันและกลางคืน รองลงมาคือ เปิดให้บริการจำหน่ายอาหารตลอดทั้งวัน (เช้า กลางวัน เย็น) ร้อยละ 43.6 ส่วนกลุ่มตัวอย่างที่เปิดให้บริการจำหน่ายอาหารเฉพาะกลางวันเพียงอย่างเดียวนี้มีอัตราส่วนร้อยละน้อยที่สุดคือ ร้อยละ 2.6 เมื่อพิจารณารายกลุ่ม พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาและหาดบางแสนโดยส่วนใหญ่จะเปิดจำหน่ายอาหารตลอดทั้งกลางวันและกลางคืน คิดเป็นร้อยละ 53.8 ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชานั้นส่วนใหญ่เปิดจำหน่ายอาหารตลอดทั้งวัน (เช้า กลางวัน เย็น) ร้อยละ 53.8

จำนวนลูกค้าของร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างในช่วงวันธรรมดา พบว่า ในแต่ละวันมีลูกค้าเฉลี่ย 93 คน โดยส่วนมากมีจำนวนน้อยกว่า 50 คน ร้อยละ 41.1 รองลงมาคือ ระหว่าง 50-100 คน ร้อยละ 30.8 ส่วนกลุ่มตัวอย่างที่มีจำนวนลูกค้าในวันธรรมดาจะระหว่าง 151-200 คน และมากกว่า 200 คนขึ้นไป มีอัตราส่วนร้อยละน้อยที่สุดและเท่ากัน คือ ร้อยละ 5.1 เมื่อพิจารณาเป็นรายกลุ่ม พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาจะมีลูกค้าในวันธรรมดาเฉลี่ย 132 คน โดยจำนวนลูกค้าส่วนใหญ่จะอยู่ในช่วง 50-100 คนต่อวันซึ่งเป็นกลุ่มที่มีลูกค้าในช่วงวันธรรมดาสูงที่สุด คิดเป็นร้อยละ 46.2 ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนมีลูกค้าในวันธรรมดาน้อยกว่าวันละ 50 คน คิดเป็นร้อยละ 61.5 และร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาส่วนใหญ่มีลูกค้าในวันธรรมดาอยู่ระหว่าง 101-150 คนและน้อยกว่าวันละ 50 คน คิดเป็นร้อยละ 30.8 เท่ากัน ในช่วงวันหยุดหรือวันเทศกาลมีลูกค้าเฉลี่ย 232 คน โดยส่วนมากมีลูกค้าจำนวนระหว่าง 51-100 คน คิดเป็นร้อยละ 35.9 รองลงมาคือ ตั้งแต่ 350 คนต่อวันขึ้นไป ร้อยละ 20.5 เมื่อพิจารณารายกลุ่ม พบว่า ในช่วงวันหยุดหรือวันเทศกาลร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีลูกค้าเฉลี่ย 263 คน โดยส่วนใหญ่ลูกค้าอยู่ในช่วง 51-100 คน และมากกว่า 350 คนขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 38.5 และ 30.8 ตามลำดับ รองลงมาคือ ร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา มีลูกค้าเฉลี่ย 255 คน โดยส่วนใหญ่ร้านอาหารที่มีลูกค้าน้อยกว่าวันละ 50 คน และ 51-100 คน คิดเป็นจำนวนเท่ากัน คือ ร้อยละ 30.8 และร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนมีลูกค้าเฉลี่ย 165 คน โดยส่วนใหญ่ลูกค้ามีจำนวน 51-100 คน และ 151-200 คน คิดเป็นร้อยละ 38.5 และร้อยละ 23 ตามลำดับ

จากการศึกษา พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่กว่าและมีมาตรฐานกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา และบางแสน โดยพิจารณาจากจำนวนผู้ปฏิบัติงานในร้าน และจำนวนโต๊ะภายในร้านที่มากกว่า โดยมีผู้ปฏิบัติงานในร้านเฉลี่ยมากที่สุด คือ 36 คน และจำนวนโต๊ะโดยเฉลี่ยมากที่สุด คือ 29 โต๊ะ นอกจากนี้ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยายังมีป้ายหรือตราสัญลักษณ์ของร้านอาหารมากที่สุด และเจ้าของร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาทั้งหมดได้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารแล้ว เมื่อดูจำนวนลูกค้า พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา มีจำนวนลูกค้ามากกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาและบางแสน คือ ในวันธรรมดาเฉลี่ย 132 คน ในช่วงวันหยุดหรือวันเทศกาลร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีลูกค้าเฉลี่ย 263 คน ทั้งนี้เนื่องจากมีหน่วยงานราชการที่เข้ามาควบคุมดูแลเรื่องการสุขาภิบาลร้านอาหาร มีงบประมาณที่ช่วยสนับสนุน และให้การฝึกอบรมด้านการสุขาภิบาลแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารอย่างสม่ำเสมอ

ตารางที่ 3 ลักษณะข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับร้านอาหาร

ลักษณะข้อมูลทั่วไป	พัทยา (n=13)		ศรีราชา (n=13)		บางแสน (n=13)		รวม (n=39)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนผู้ปฏิบัติงานในร้าน								
1-10 คน	3	23.0	7	53.8	6	46.1	16	41.0
11-20 คน	3	23.1	3	23.1	5	38.5	11	28.2
21-30 คน	1	7.7	1	7.7	1	7.7	3	7.7
31-40 คน	3	23.1	1	7.7	1	7.7	5	12.8
41-50 คน	2	15.4	1	7.7	0	0.0	3	7.7
51 คนขึ้นไป	1	7.7	0	0.0	0	0.0	1	2.6
	$\bar{x} = 36.23$		$\bar{x} = 16.46$		$\bar{x} = 13.46$		$\bar{x} = 22.05$	
	Max = 80		Max = 50		Max = 32		Max = 80	
	Min = 8		Min = 7		Min = 4		Min = 4	
จำนวนโต๊ะภายในร้าน								
1-10 โต๊ะ	0	0.0	2	15.3	1	7.7	3	7.7
11-20 โต๊ะ	2	15.4	6	46.2	3	23.0	11	28.2
21-30 โต๊ะ	10	76.9	3	23.1	6	46.2	19	48.7
31 โต๊ะขึ้นไป	1	7.7	2	15.4	3	23.1	6	15.4
	$\bar{x} = 28.69$		$\bar{x} = 22.08$		$\bar{x} = 26.84$		$\bar{x} = 25.23$	
	Max = 35		Max = 35		Max = 36		Max = 36	
	Min = 15		Min = 10		Min = 10		Min = 10	

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ลักษณะข้อมูลทั่วไป	พัทธยา (n=13)		ศรียาชา (n=13)		บางแสน (n=13)		รวม (n=39)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนสาขาของร้านอาหาร								
ไม่มีสาขา	11	84.6	9	69.2	11	84.6	31	79.5
มี								
1 - 2	2	15.4	3	23.1	2	15.4	7	17.9
3 - 4	0	0.0	1	7.7	0	0.0	1	2.6
	$\bar{x} = 1.85$		$\bar{x} = 1.69$		$\bar{x} = 1.00$		$\bar{x} = 1.75$	
	Max = 2		Max = 4		Max = 1		Max = 4	
	Min = 1		Min = 1		Min = 1		Min = 1	
ป้ายหรือตราสัญลักษณ์ในร้านอาหาร								
ไม่มีป้าย	1	7.7	4	30.8	2	15.4	7	17.9
มี (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)	12	92.3	9	69.2	11	84.6	32	82.1
ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)	11	91.7	8	88.8	11	100.0	30	93.7
ป้ายรับรองจากรายการโทรทัศน์	1	8.3	2	22.2	3	27.3	6	18.7
อื่นๆ เช่น ป้ายรับรองจากหนังสือพิมพ์	2	16.6	3	33.3	0	0.0	5	15.6
ช่วงเวลาที่ย้ายอาหาร								
เย็น	0	0.0	1	7.7	1	7.7	2	5.1
กลางวัน	0	0.0	0	0.0	1	7.7	1	2.6
ตลอดทั้งวัน (เช้า กลางวัน เย็น)	6	46.2	7	53.8	4	30.8	17	43.6
ตลอดทั้งกลางวันและกลางวัน	7	53.8	5	38.5	7	53.8	19	48.7

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ลักษณะข้อมูลทั่วไป	พัทยา (n = 13)		ศรีราชา (n = 13)		บางแสน (n = 13)		รวม (n = 39)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนลูกค้า (คนต่อวัน)								
วันธรรมดา								
น้อยกว่า 50	4	30.8	4	30.8	8	61.5	16	41.1
50- 100	6	46.2	3	23.1	3	23.1	12	30.8
101-150	1	7.7	4	30.8	2	15.4	7	17.9
151-200	0	0.0	2	15.3	0	0.0	2	5.1
มากกว่า 200 ขึ้นไป	2	15.3	0	0.0	0	0.0	2	5.1
	$\bar{x} = 132.31$		$\bar{x} = 80.77$		$\bar{x} = 64.23$		$\bar{x} = 92.85$	
	Max = 385		Max = 200		Max = 150		Max = 385	
	Min = 20		Min = 20		Min = 25		Min = 20	
วันหยุดและ/วันเทศกาล								
น้อยกว่า 50	1	7.7	4	30.8	1	7.7	6	15.4
51- 100	5	38.5	4	30.8	5	38.5	14	35.9
101-150	1	7.7	1	7.7	1	7.7	3	7.7
151-200	2	15.3	1	7.7	3	23	6	15.4
201-250	0	0.0	0	0.0	2	15.4	2	5.1
251-300	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
301-350	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
มากกว่า 350	4	30.8	3	23	1	7.7	8	20.5
	$\bar{x} = 263.08$		$\bar{x} = 254.62$		$\bar{x} = 164.62$		$\bar{x} = 232.27$	
	Max = 500		Max = 500		Max = 500		Max = 500	
	Min = 40		Min = 30		Min = 40		Min = 30	

ตอนที่ 2 การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านต่าง ๆ

ในการศึกษานี้ได้ทำการวิจัยการสุขาภิบาลของร้านอาหารใน 5 ด้าน ได้แก่ การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านสถานที่ ด้านอาหาร ด้านภาชนะอุปกรณ์ ด้านการรวบรวมขยะและการบำบัดน้ำโสโครก และด้านผู้สัมผัสอาหาร โดยมีรายละเอียดแต่ละด้านดังนี้

1. การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านสถานที่

การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านสถานที่ ประกอบด้วย ความถี่ในการทำความสะอาดสถานที่และวิธีการทำความสะอาดสถานที่ ได้แก่ สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป สถานที่เตรียมปรุงอาหาร และห้องสุขาและอ่างล้างมือ (ดังตารางที่ 4)

1.1 ความบ่อยครั้งในการทำความสะอาดสถานที่

1.1.1 สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป ได้แก่ บริเวณพื้น ฝาผนัง เพดาน และโต๊ะเก้าอี้ พบว่า

1) ร้านอาหารส่วนใหญ่ของแต่ละอำเภอมีการทำความสะอาดพื้นทุกวัน มีกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่ทำความสะอาดสัปดาห์ละครั้ง ร้อยละ 15.4 เดือนละครั้ง คิดเป็นร้อยละ 7.7 เนื่องจากพื้นของร้านมีลักษณะเป็นร่องทำจากไม้ไผ่ จึงไม่ค่อยมีฝุ่นผงสะสม

2) ฝาผนัง ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาส่วนใหญ่ที่มีการทำความสะอาดสัปดาห์ละครั้งและเดือนละครั้ง คิดเป็นร้อยละ 38.5 เท่ากัน ร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชามีการทำความสะอาดฝาผนังทุก 2-3 วัน ร้อยละ 38.5 ส่วน ร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนส่วนใหญ่มีการทำความสะอาดฝาผนังร้านทุกวัน คิดเป็นร้อยละ 30.8 จากการสังเกตพบว่า ฝาผนังของร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทุกร้านมีลักษณะเปิดโล่ง เพื่อรับลมทะเล จึงไม่ค่อยมีฝุ่นและหยากไย่

3) เพดาน ร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนส่วนมากมีการทำความสะอาดเพดานทุกวันและเดือนละครั้ง คิดเป็นร้อยละ 46.2 เท่ากัน ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาด

พืชนั้นส่วนมากมีการทำความสะอาดเดือนละครั้ง คิดเป็นร้อยละ 46.2 ในขณะที่ร้านอาหารในบริเวณชายหาดศรีราชาส่วนมากมีการทำความสะอาดเดือนละครั้ง ร้อยละ 30.8 รองลงมาคือ ทุกวัน 2-3 วันต่อครั้ง และสัปดาห์ละครั้ง มีอัตราส่วนร้อยละเท่ากันคือ ร้อยละ 23.1

4) โຕ้ะเก๊าอี้ เมื่อพิจารณาในภาพรวม พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ในทุกอำเภอมีการทำความสะอาดโຕ้ะเก๊าอี้ทุกวัน มีกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดพญาเพียงส่วนน้อยที่มีการทำความสะอาดเดือนละครั้ง คิดเป็นร้อยละ 15.4 เหตุที่ทำความสะอาดเดือนละครั้งเนื่องจากทางร้านใช้ผ้าปูโຕ้ะ จึงใช้การเปลี่ยนผ้าปูโຕ้ะแทนการเช็ด

จากการศึกษาการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านสถานที่ เรื่องความบ่อยครั้งในการทำความสะอาดสถานที่รับประทานอาหารและและบริเวณทั่วไป ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างริมหาดบางแสนส่วนใหญ่มีการทำความสะอาดพื้น ฝาผนัง เพดาน และโຕ้ะเก๊าอี้ทุกวัน ร้านอาหารบริเวณชายหาดพญา มีการทำความสะอาดพื้น และโຕ้ะเก๊าอี้ทุกวัน ส่วนฝาผนังและเพดาน ส่วนใหญ่ทำความสะอาดเดือนละครั้ง ร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา ส่วนใหญ่มีการทำความสะอาดพื้น และโຕ้ะเก๊าอี้ทุกวันเช่นเดียวกับร้านอาหารบริเวณชายหาดพญา ส่วนฝาผนัง และเพดานมีการทำความสะอาดทุก 2-3 วัน และเดือนละครั้ง สอดคล้องกับข้อกำหนดพื้นฐานในการจัดการด้านสถานที่รับประทานอาหารและและบริเวณทั่วไป พื้นควรทำความสะอาดทุกวันหลังจากเลิกประกอบกิจการแล้ว (ขนิษฐา, 2534) ควรทำความสะอาดฝาผนังและเพดานอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง (นันทกา และนัยนา, 2541)

1.1.2 สถานที่เตรียมปรุงอาหาร ได้แก่ บริเวณพื้น ฝาผนัง เพดาน และฝาผนังบริเวณเตาไฟ

1) พื้น พบว่า กลุ่มตัวอย่างทุกกลุ่มมีการทำความสะอาดพื้นทุกวัน โดยเฉพาะร้านอาหารบริเวณชายหาดพญาทั้งหมดมีการทำความสะอาดพื้นทุกวัน มีกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนเพียงส่วนน้อยที่ทำความสะอาดทุก 4-5 วัน ร้อยละ 15.4 และทุก 2-3 วัน ร้อยละ 7.7 และกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่ทำความสะอาดพื้นเดือนละครั้ง ร้อยละ 7.7

2) ฝาผนัง กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารในทุกอำเภอโดยส่วนใหญ่มีการทำความสะอาดฝาผนังทุกวัน เพราะฝาผนังบริเวณเตรียมปรุง เป็นส่วนที่ง่ายต่อการเกาะติดของละอองไขมันและคราบสกปรก โดยร้านอาหารบริเวณหาดบางแสน ร้อยละ 53.8 มีการทำความสะอาดฝาผนังทุกวัน รองลงมาคือ กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณหาดศรีราชาและหาดพัทยา ซึ่งส่วนใหญ่มีการทำความสะอาดฝาผนังร้านอาหารทุกวัน คิดเป็นร้อยละ 46.2 และ 38.5 ตามลำดับ

3) เพดาน กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนส่วนใหญ่มีการทำความสะอาดเพดานทุกวัน คือ ร้อยละ 69.2 กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาส่วนใหญ่มีการทำความสะอาดเพดานทุกวันและเดือนละครั้ง คิดเป็นอัตราส่วนร้อยละเท่ากันคือ ร้อยละ 38.5 ส่วนกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาความบ่อยครั้งในการทำความสะอาดแตกต่างกัน แต่ร้านอาหารโดยส่วนมากแล้วมีความถี่ในการทำความสะอาดเพดานเช่นเดียวกับกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา คือ ส่วนมากมีการทำความสะอาดเดือนละครั้ง คิดเป็นร้อยละ 38.5

4) ฝาผนังบริเวณเตาไฟ เมื่อพิจารณาในภาพรวม พบว่า กลุ่มตัวอย่างทุกกลุ่มมีการทำความสะอาดบริเวณเตาไฟทุกวัน โดยกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาทั้งหมดมีการทำความสะอาดฝาผนังบริเวณเตาไฟทุกวัน เพราะฝาผนังบริเวณเตาไฟ เป็นส่วนที่สะสมคราบไขมันและสิ่งสกปรกที่เกิดจากการประกอบอาหาร

จากการศึกษาการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านสถานที่ เรื่องความบ่อยครั้งในการทำความสะอาดสถานที่เตรียมปรุงอาหาร พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา ศรีราชา และบางแสนมีการทำความสะอาดพื้น ฝาผนัง และฝาผนังบริเวณเตาไฟทุกวัน แตกต่างกันเรื่องการทำทำความสะอาดเพดาน คือ ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างริมหาดบางแสนทำความสะอาดเพดานทุกวัน แต่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างริมชายหาดพัทยา และศรีราชาทำความสะอาดเดือนละครั้ง

1.1.3 ห้องน้ำ ห้องส้วมและอ่างล้างมือ ได้แก่ บริเวณพื้น ฝาผนัง และอ่างล้างมือ

1) พื้น พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาและหาดบางแสนทั้งหมดมีการทำความสะอาดพื้นห้องสุขาและอ่างล้างมือทุกวัน และร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาส่วนใหญ่มีการทำความสะอาดพื้นห้องสุขาและอ่างล้างมือทุกวัน คิดเป็นร้อยละ 84.6 มีเพียงส่วนน้อยที่ทำความสะอาดทุก 2-3 วัน และเดือนละครั้ง คิดเป็นอัตราส่วนร้อยละเท่ากันคือ ร้อยละ 7.7

2) ฝาผนัง พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนทั้งหมด ทำความสะอาดทุกวัน กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาและหาดศรีราชา ทำความสะอาดฝาผนังห้องน้ำ และห้องส้วมทุกวันจำนวน ร้อยละ 69.2

3) อ่างล้างมือ พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน ทั้งหมดมีการทำความสะอาดอ่างล้างมือทุกวัน ส่วนกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา และหาดศรีราชา มีการทำความสะอาดอ่างล้างมือทุกวันคิดเป็นร้อยละ 92.3 เท่ากัน

จากการศึกษาการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านสถานที่ เรื่องความบ่อยครั้งในการทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือ พบว่า ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทั้ง 3 หาด ส่วนใหญ่ มีความบ่อยครั้งในการทำความสะอาดพื้น ฝาผนัง และอ่างล้างมือทุกวันเหมือนกันทั้ง 3 หาด สอดคล้องกับการสุขาภิบาล ห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือของ ขนินฐา (2534) คือ พื้นและฝาผนังควรทำความสะอาดทุกวัน และรักษาให้สะอาด อยู่ในสภาพดีอยู่เสมอ

ความบ่อยครั้งในการทำความสะอาดสถานที่ของร้านอาหารบริเวณชายหาดแต่ละ แห่งอาจแตกต่างกันออกไป ทั้งนี้อาจขึ้นอยู่กับวัสดุที่ใช้ในการก่อสร้าง เช่น ร้านที่ก่อสร้างพื้นโดยใช้กระเบื้องเคลือบ จะสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทำความสะอาดได้บ่อยกว่าร้านที่ก่อสร้างพื้นด้วยปูนไม่ขัดมัน ซึ่งต้องใช้วิธีการขัดล้าง จึงไม่สามารถทำความสะอาดทุกวันได้ เป็นต้น

ตารางที่ 4 การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านสถานที่

สถานที่	ความบ่อยครั้งในการทำความสะอาด				
	ทุกวัน	ทุก 2-3 วัน	ทุก 4-5 วัน	สัปดาห์ละครั้ง	เดือนละครั้ง
1) สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป					
1.1) พื้น					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	12 (92.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (7.7)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	10 (76.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (15.4)	1 (7.7)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	12 (92.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (7.7)
1.2) ฝาผนัง					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	1 (7.7)	2 (15.4)	0 (0.0)	5 (38.5)	5 (38.5)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	4 (30.8)	5 (38.5)	2 (15.4)	1 (7.7)	1 (7.7)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	4 (30.8)	2 (15.4)	1 (7.7)	3 (23.1)	3 (23.1)
1.3) เพดาน					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	2 (15.4)	0 (0.0)	1 (7.7)	4 (30.8)	6 (46.2)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	3 (23.1)	3 (23.1)	0 (0.0)	3 (23.1)	4 (30.8)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	6 (46.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (7.7)	6 (46.2)
1.4) โถ้-เก้าอี้					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	10 (76.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (7.7)	2 (15.4)

ตารางที่ 4 (ต่อ)

สถานที่	ความบ่อยครั้งในการทำความสะอาด				
	ทุกวัน	ทุก 2-3 วัน	ทุก 4-5 วัน	สัปดาห์ละครั้ง	เดือนละครั้ง
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	13 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	12 (92.3)	1 (7.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
2) สถานที่เตรียมปรุงอาหาร					
2.1) พื้น					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	13 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	12 (92.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (7.7)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	10 (76.9)	1 (7.7)	2 (15.4)	0 (0.0)	0 (0.0)
2.2) ฝาผนัง					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	5 (38.5)	3 (23.1)	0 (0.0)	3 (23.1)	2 (15.4)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	6 (46.2)	4 (30.8)	1 (7.7)	0 (0.0)	2 (15.4)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	7 (53.8)	0 (0.0)	1 (7.7)	5 (38.5)	0 (0.0)
2.3) เพดาน					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	2 (15.4)	2 (15.4)	3 (23.1)	1 (7.7)	5 (38.5)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	5 (38.5)	3 (23.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	5 (38.5)

ตารางที่ 4 (ต่อ)

สถานที่	ความบ่อยครั้งในการทำความสะอาด				
	ทุกวัน	ทุก 2-3 วัน	ทุก 4-5 วัน	สัปดาห์ละครั้ง	เดือนละครั้ง
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	9 (69.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	3 (23.1)	1 (7.7)
2.4) ฝาผนังบริเวณเตาไฟ					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	11 (84.6)	1 (7.7)	1 (7.7)	0 (0.0)	0 (0.0)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	13 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	12 (92.3)	0 (0.0)	1 (7.7)	0 (0.0)	0 (0.0)
3) ห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ					
3.1) พื้น					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	13 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	11 (84.6)	1 (7.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (7.7)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	13 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
3.2) ฝาผนัง					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	9 (69.2)	2 (15.4)	1 (7.7)	0 (0.0)	1 (7.7)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	9 (69.2)	3 (23.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (7.7)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	13 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

ตารางที่ 4 (ต่อ)

สถานที่	ความบ่อยครั้งในการทำความสะอาด				
	ทุกวัน	ทุก 2-3 วัน	ทุก 4-5 วัน	สัปดาห์ละครั้ง	เดือนละครั้ง
3.3) อ่างล้างมือ					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	12 (92.3)	1 (7.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	12 (92.3)	1 (7.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	13 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

1.2 วิธีการทำความสะอาดสถานที่

1.2.1 สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป ได้แก่ บริเวณพื้น ฝาผนัง เพดาน และโต๊ะเก้าอี้

1) พื้น กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาและหาดศรีราชาส่วนใหญ่ทำความสะอาดพื้นด้วยน้ำยาทำความสะอาด คิดเป็นร้อยละ 92.3 และร้อยละ 84.6 ตามลำดับ ส่วนกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณหาดบางแสนส่วนใหญ่มีวิธีทำความสะอาดพื้นด้วยการกวาดมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 92.3 รองลงมาคือ การใช้ผ้าเปียก และน้ำยาทำความสะอาด คิดเป็นอัตราส่วนร้อยละ 84.6 เท่ากัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะของพื้น ถ้าเป็นพื้นกระเบื้อง หรือพื้นปูนขัดมัน สามารถทำความสะอาดได้ด้วยน้ำยาทำความสะอาด แต่ถ้าเป็นพื้นปูนไม่ขัดมัน หรือพื้นไม้ มักจะทำความสะอาดโดยวิธีการกวาด

2) ฝาผนัง พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาส่วนมากใช้ผ้าเปียกและใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อเช็ดทำความสะอาดฝาผนัง ร้อยละ 46.2 และ 38.5 ตามลำดับ ส่วนร้านอาหารบริเวณหาดศรีราชาส่วนใหญ่ทำความสะอาดฝาผนังด้วยน้ำยาทำความสะอาด คิดเป็นร้อยละ 69.2 ในขณะที่ร้านอาหารบริเวณหาดบางแสนนิยมทำความสะอาด

สะอาดฝาผนังด้วยการกวาด คิดเป็นร้อยละ 84.6 ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะของฝาผนัง ถ้าเป็น กระจับปี่หรือกระจัก สามารถทำความสะอาดได้ด้วยน้ำยาทำความสะอาด แต่ถ้าเป็นผนังปูนทาสี หรือไม้มักจะทำความสะอาดโดยวิธีการกวาด แต่ฝาผนังส่วนใหญ่ของทุกร้านเปิดโล่งเพื่อรับลม มี เป็นส่วนน้อยที่มีผนังกั้นระหว่างบริเวณเตรียมปรุงกับบริเวณรับประทานอาหาร

3) เพดาน เมื่อพิจารณาในภาพรวม พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณ ชายหาดทุกกลุ่มส่วนใหญ่มีวิธีการทำความสะอาดเพดานโดยวิธีการกวาดเหมือนกัน โดยกลุ่ม ตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาและริมหาดบางแสนนิยมใช้วิธีการกวาด ร้อยละ 84.6 เท่ากัน ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยานิยมทำความสะอาดเพดานด้วยการกวาด ร้อยละ 76.9

4) โตะเก้าอี้ เมื่อพิจารณาในภาพรวม พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณ ชายหาดพัทยาส่วนมากทำความสะอาดโตะเก้าอี้ด้วยวิธีใช้ผ้าเปียกเช็ดและใช้น้ำยาทำความสะอาด คิด เป็นร้อยละ 61.5 และ 53.8 ตามลำดับ ส่วนกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาทั้งหมดมี การใช้น้ำยาทำความสะอาด ในขณะที่กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนส่วนมากใช้ น้ำยาทำความสะอาดกับใช้ผ้าเปียกเช็ดทำความสะอาดด้วย คิดเป็นร้อยละ 84.6 และ 92.3 ตามลำดับ

1.2.2 สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร ได้แก่ บริเวณพื้น ฝาผนัง เพดาน และฝาผนัง บริเวณเตาไฟ

1) พื้น เมื่อพิจารณาในภาพรวม พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณ ชายหาดทุกกลุ่มส่วนใหญ่มีวิธีการทำความสะอาดพื้นเหมือนกันคือ ใช้น้ำยาทำความสะอาดพื้น สถานที่เตรียมปรุงอาหาร แต่กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนส่วนใหญ่ใช้วิธีการ กวาดทำความสะอาดพื้น คิดเป็นร้อยละ 84.6 ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะของพื้นเช่นเดียวกับสถานที่ รับประทานอาหารและและบริเวณทั่วไป คือถ้าเป็นพื้นกระจับปี่หรือพื้นปูนขัดมัน สามารถทำ ความสะอาดได้ด้วยน้ำยาทำความสะอาด แต่ถ้าเป็นพื้นปูนไม่ขัดมัน หรือพื้นไม้มักจะทำความสะอาดโดยวิธีการกวาด

2) ฝาผนัง เมื่อพิจารณาในภาพรวม พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณ ชายหาดพัทยาส่วนมากทำความสะอาดฝาผนังด้วยผงซักฟอก และใช้ผ้าเปียกเช็ด ร้อยละเท่ากันคือ ร้อยละ 46.2 ส่วนกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาส่วนมากมีวิธีทำความสะอาดฝา

ผนังด้วยวิธีใช้น้ำยาทำความสะอาด คิดเป็นร้อยละ 46.2 และกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนมีวิธีการทำความสะอาดฝาผนังโดยการใช้น้ำยาทำความสะอาด กวาด และการใช้ผ้าเปียกเช็ด คิดเป็นร้อยละเท่ากันคือ 46.2

3) เพดาน เมื่อพิจารณาในภาพรวม พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดทุกกลุ่มส่วนใหญ่มีวิธีการทำความสะอาดเพดานโดยใช้วิธีการกวาดเหมือนกัน โดยกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนนิยมทำความสะอาดเพดานด้วยการกวาด ร้อยละ 76.9 ส่วนกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาและริมหาดพัทยา ร้อยละ 69.2 และ 53.8 ตามลำดับ

4) ฝาผนังบริเวณเตาไฟ เมื่อพิจารณาในภาพรวม พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาและศรีราชา ส่วนมากมีวิธีการทำความสะอาดฝาผนังบริเวณเตาไฟเหมือนกันคือ การใช้น้ำยาทำความสะอาด ร้อยละ 61.5 และ 46.2 ตามลำดับ ส่วนกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนส่วนมากทำความสะอาดฝาผนังบริเวณเตาไฟด้วยวิธีการกวาดทำความสะอาด ร้อยละ 76.9

1.2.3 ห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือ ได้แก่ บริเวณพื้น ฝาผนัง และอ่างล้างมือ

พื้น ฝาผนัง และอ่างล้างมือ เมื่อพิจารณาในภาพรวม พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดทุกกลุ่มมีวิธีการทำความสะอาดพื้น ฝาผนัง และอ่างล้างมือเหมือนกันคือ ใช้น้ำยาทำความสะอาด

จากการศึกษาการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านสถานที่ เรื่องวิธีการทำความสะอาดสถานที่ ในส่วนของสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป สถานที่เตรียมปรุงอาหาร และห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือ ภาพรวมพบว่า ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทั้ง 3 หาด ส่วนใหญ่มีวิธีการทำความสะอาดใกล้เคียงกัน จะมีแตกต่างกันเพียงเล็กน้อยเท่านั้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการก่อสร้างร้านที่แต่ละร้านแตกต่างกัน ทำให้วิธีการทำความสะอาดแตกต่างกัน เช่น ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างที่เป็นพื้นกระเบื้อง ก็จะมีวิธีการทำความสะอาดโดยใช้การกวาดและใช้น้ำยาทำความสะอาด ส่วนกลุ่มตัวอย่างที่เป็นพื้นไม้ ส่วนใหญ่มีวิธีการทำความสะอาดโดยใช้การกวาดและผ้าเปียก เป็นต้น

ตารางที่ 5 วิธีการทำความสะอาดร้านอาหาร

การทำความสะอาด (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)	วิธีการทำความสะอาด*				
	น้ำยาทำ ความ สะอาด	ผง ซักฟอก	กวาด	ผ้าเปียก	อื่นๆ
1) สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป					
1.1) พื้น					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	12 (92.3)	2 (15.4)	4 (30.8)	3 (23.1)	1 (7.7)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	11 (84.6)	1 (7.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (7.7)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	11 (84.6)	1 (7.7)	12 (92.3)	11 (84.6)	1 (7.7)
1.2) ฝาผนัง					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	5 (38.5)	4 (30.8)	3 (23.1)	6 (46.2)	1 (7.7)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	9 (69.2)	3 (23.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (7.7)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	1 (7.7)	0 (0.0)	11 (84.6)	1 (7.7)	0 (0.0)
1.3) เพดาน					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	1 (7.7)	0 (0.0)	10 (76.9)	1 (7.7)	2 (15.4)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	2 (15.4)	0 (0.0)	11 (84.6)	0 (0.0)	0 (0.0)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	1 (7.7)	0 (0.0)	11 (84.6)	0 (0.0)	1 (7.7)

ตารางที่ 5 (ต่อ)

การทำความสะอาด (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)	วิธีการทำความสะอาด*				
	น้ำยาทำ ความ สะอาด	ผง ซักฟอก	กวาด	ผ้าเปียก	อื่นๆ
1.4) โຕ้ะ-เก๊าอี้					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	7 (53.8)	1 (7.7)	1 (7.7)	8 (61.5)	1 (7.7)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	13 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	11 (84.6)	0 (0.0)	0 (0.0)	12 (92.3)	0 (0.0)
2) สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร					
2.1) พื้น					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	10 (76.9)	4 (30.8)	3 (23.1)	3 (23.1)	1 (7.7)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	11 (84.6)	1 (7.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (7.7)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	9 (69.2)	3 (23.1)	11 (84.6)	5 (38.5)	0 (0.0)
2.2) ฝาผนัง					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	4 (30.8)	6 (46.2)	4 (30.8)	6 (46.2)	0 (0.0)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	6 (46.2)	2 (15.4)	4 (30.8)	1 (7.7)	1 (7.7)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	6 (46.2)	1 (7.7)	6 (46.2)	6 (46.2)	1 (7.7)

ตารางที่ 5 (ต่อ)

การทำความสะอาด (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)	วิธีการทำความสะอาด*				
	น้ำยาทำ ความ สะอาด	ผง ซักฟอก	กวาด	ผ้าเปียก	อื่นๆ
2.3) เพดาน					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	3 (23.1)	3 (23.1)	7 (53.8)	3 (23.1)	0 (0.0)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	0 (0)	1 (7.7)	9 (69.2)	2 (15.4)	1 (7.7)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	2 (15.4)	0 (0.0)	10 (76.9)	1 (7.7)	2 (15.4)
2.4) ฝาผนังบริเวณเตาไฟ					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	8 (61.5)	4 (30.8)	2 (15.4)	5 (38.5)	0 (0.0)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	6 (46.2)	1 (7.7)	3 (23.1)	2 (15.4)	1 (7.7)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	2 (15.4)	0 (0.0)	10 (76.9)	1 (7.7)	0
3) ห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ					
3.1) พื้น					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	13 (100.0)	1 (7.7)	5 (38.5)	2 (15.4)	1 (7.7)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	7 (53.8)	0 (0.0)	2 (15.4)	5 (38.5)	1 (7.7)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	13 (100.0)	1 (7.7)	9 (69.2)	0 (0.0)	1 (7.7)

ตารางที่ 5 (ต่อ)

การทำความสะอาด (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)	วิธีการทำความสะอาด*				
	น้ำยาทำ ความ สะอาด	ผง ซักฟอก	กวาด	ผ้าเปียก	อื่นๆ
3.2) ฝาผนัง					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	10 (76.9)	1 (7.7)	2 (15.4)	4 (30.8)	1 (7.7)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	11 (84.6)	1 (7.7)	1 (7.7)	0 (0.0)	0 (0.0)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	10 (76.9)	2 (15.4)	6 (46.2)	1 (7.7)	1 (7.7)
3.3) อ่างล้างมือ					
หาดพัทยา อ.บางละมุง (n = 13)	13 (100.0)	1 (7.7)	2 (15.4)	2 (15.4)	1 (7.7)
ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา (n = 13)	8 (61.5)	1 (7.7)	1 (7.7)	3 (23.1)	0 (0.0)
หาดบางแสน อ.เมือง (n = 13)	10 (76.9)	2 (15.4)	1 (7.7)	1 (7.7)	0 (0.0)

* ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

2. การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านอาหาร

จากการสัมภาษณ์ พบว่า เจ้าของร้านอาหารทั้ง 3 กลุ่มไปซื้ออาหารเองเป็นส่วนมาก มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่ให้แม่ครัว/พ่อครัวของร้าน หรือลูกจ้างประจำร้านไปเลือกซื้ออาหารสดหรือแห้งเพื่อนำมาประกอบอาหาร ความถี่ในการซื้ออาหารสด/แห้ง พบว่าเจ้าของร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทั้ง 3 กลุ่มส่วนใหญ่ไปซื้ออาหารทุกวัน

การเก็บรักษาเนื้อสัตว์ดิบ กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาและหาดบางแสนจะเก็บรักษาเนื้อสัตว์ดิบไว้ในตู้แช่เย็น อุณหภูมิต่ำกว่า 7 องศาเซลเซียส คิดเป็นร้อยละ 76.9 และ 69.2 ตามลำดับ ส่วนกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาส่วนมากนิยมเก็บเนื้อสัตว์ดิบโดยแช่ในน้ำแข็งโดยใส่ภาชนะแยกเป็นสัดส่วนจากผัก คิดเป็นร้อยละ 61.5 ทั้งนี้ การเก็บเนื้อสัตว์ดิบโดยวิธีการแช่น้ำแข็งสามารถควบคุมอุณหภูมิให้ต่ำลงที่ได้ยาก จึงมีความเสี่ยงต่อการเกิดการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียสูง ดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการดูแลด้านสุขาภิบาลร้านอาหาร จึงควรให้ความสำคัญ และเฝ้าระวังการเกิดโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร ซึ่งอาจมีสาเหตุมาจากเนื้อสัตว์ดิบที่มีวิธีการเก็บไม่เหมาะสม โดยการให้ความรู้ และคำแนะนำที่ถูกต้องในการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ดิบแก่เจ้าของร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับข้อกำหนดพื้นฐานในการจัดการด้านอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ของนันทกา และนัยนา (2541) คือ เนื้อสัตว์ดิบต้องใส่ภาชนะหรือถุง และแยกเป็นสัดส่วนระหว่างผักและเนื้อสัตว์ โดยอาจเก็บในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็ง ไม่ควรวางซ้อนกันในตู้เย็น โดยเฉพาะตู้แช่เย็นที่มีอุณหภูมิไม่เพียงพอ เพราะอาจทำให้อาหารเน่าเสียได้ง่าย และอาจเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรครายในตู้แช่เย็นนั้น ตู้แช่เย็นควรมีอุณหภูมิต่ำกว่า 7 องศาเซลเซียส หรือเมื่อจะเก็บเนื้อสัตว์ให้มีคุณภาพดี ไม่น่าเสีง่าย ควรเก็บในช่องแช่แข็งของตู้เย็น

วิธีการล้างผักของร้านอาหาร พบว่า ในภาพรวมกลุ่มตัวอย่างทุกกลุ่มส่วนใหญ่มีการล้างโดยล้างด้วยน้ำไหล และแช่ผักในน้ำนาน 15 นาที ร้อยละ 62.1 รองลงมาคือ ล้างด้วยการปล่อยน้ำให้ไหลผ่านผัก ร้อยละ 32.4 มีเพียงส่วนน้อยที่แช่ด้วยน้ำผสมโซดาไบคาร์บอเนต 15 นาที ร้อยละ 10.8

ตารางที่ 6 การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านอาหาร

การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านอาหาร	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
ผู้เลือกซื้ออาหารสด/แห้งเพื่อนำมาประกอบอาหาร				
เจ้าของร้านไปซื้อเอง	6 (46.2)	11 (84.6)	11 (84.6)	28 (72.8)
แม่ครัว/พ่อครัวของร้าน	3 (23.1)	2 (15.4)	2 (15.4)	7 (17.9)
ลูกจ้างประจำร้าน	4 (30.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (10.3)
ความบ่อยครั้งในการซื้ออาหารสด/แห้ง				
ทุกวัน	13 (100.0)	11 (84.6)	11 (84.6)	35 (89.7)
วันเว้นวัน	0 (0.0)	2 (15.4)	1 (7.7)	3 (7.7)
สัปดาห์ละ 2 ครั้ง	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (7.7)	1 (2.6)
วิธีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์				
แช่ในน้ำแข็งโดยใส่ภาชนะแยกเป็นสัดส่วน จากผัก	3 (23.1)	8 (61.5)	4 (30.8)	15 (38.5)
เก็บในตู้แช่เย็นอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 7°C	10 (76.9)	5 (38.5)	9 (69.2)	24 (61.5)
วิธีการล้างผักของร้าน				
ไม่ได้ล้าง	1 (7.7)	1 (7.7)	0 (0.0)	2 (5.1)
ล้างโดยวิธี (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)	12 (92.3)	12 (92.3)	13 (100.0)	37 (94.9)
แช่น้ำนาน 15 นาที	1 (8.3)	3 (24.9)	4 (30.8)	9 (24.3)

ตารางที่ 6 (ต่อ)

การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านอาหาร	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
ล้างด้วยน้ำไหล	1 (8.3)	2 (16.6)	4 (30.8)	12 (32.4)
แช่ด้วยน้ำผสมโซดาไบคาร์บอเนต 15 นาที	1 (8.3)	1 (8.3)	2 (15.4)	4 (10.8)
ล้างด้วยน้ำไหลและแช่นาน 15 นาที	10 (83.3)	8 (66.6)	5 (12.8)	23 (62.1)
แช่ในน้ำยาล้างผัก	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (7.7)	1 (2.7)

3. การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านภาชนะอุปกรณ์ พบว่า ความบ่อยครั้งในการล้างภาชนะที่ใช้แล้วต่อวัน พบว่า ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทุกกลุ่มมีการล้างภาชนะทันทีทุกครั้งที่มีภาชนะใช้แล้ว คิดเป็นร้อยละ 89.7 วิธีการทำความสะอาดอ่างล้างภาชนะ พบว่า กลุ่มตัวอย่างทุกกลุ่มมีการทำความสะอาดอ่างล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ร้อยละ 89.7 กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 5.1 เท่านั้นที่คว่ำหรือผึ่งหรือเช็ดให้แห้ง และมีกลุ่มตัวอย่างเพียงส่วนน้อยคือ ร้อยละ 2.6 ที่ล้างด้วยน้ำเปล่าหรือใช้น้ำร้อนลวก สำหรับการเปลี่ยนน้ำล้างภาชนะในแต่ละวัน พบว่า กลุ่มตัวอย่างทุกกลุ่มส่วนใหญ่เปลี่ยนน้ำล้างภาชนะทุกครั้ง ร้อยละ 56.4 รองลงมาคือ เปลี่ยนน้ำล้างภาชนะไม่แน่นอนในแต่ละวัน ร้อยละ 23.1 มีกลุ่มตัวอย่างเพียงส่วนน้อยที่ใช้การล้างจากก๊อกน้ำโดยตรง ร้อยละ 20.5 (ตารางที่ 7)

จากการสัมภาษณ์ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างที่มีการล้างภาชนะทันทีทุกครั้งที่มีภาชนะใช้แล้วให้เหตุผลว่า เพื่อเป็นการลดการสะสมของคราบและเศษอาหาร ลดการสะสมของงานการทำความสะอาด คือ เมื่อปิดร้านก็จะไม่มีภาชนะอุปกรณ์สะสมมากจนต้องทิ้งไว้ทำความสะอาดในวันถัดไป ส่วนใหญ่มีการทำความสะอาดอ่างล้างภาชนะ โดยใช้น้ำยาล้างภาชนะทำความสะอาด และทุกกลุ่มส่วนใหญ่เปลี่ยนน้ำล้างภาชนะทุกครั้ง ซึ่งสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย (2548) ข้อ 7 “ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล ที่ล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร”

ตารางที่ 7 การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านภาชนะอุปกรณ์

การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านภาชนะอุปกรณ์	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
ความบ่อยครั้งในการล้างภาชนะที่ใช้แล้วต่อวัน				
ล้างทันทีทุกครั้งที่มีภาชนะที่ใช้แล้ว	12 (92.3)	12 (92.3)	11 (84.6)	35 (89.7)
ไม่แน่นอน	1 (7.7)	1 (7.7)	2 (15.4)	4 (10.3)
วิธีทำความสะอาดอ่างล้างภาชนะ				
คว่ำ หรือ ผึ่ง หรือ เช็ด ให้แห้ง	0 (0.0)	2 (15.4)	0 (0.0)	2 (5.1)
ล้างด้วยน้ำเปล่า	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (7.7)	1 (2.6)
ใช้น้ำร้อนลวก	1 (7.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.6)
ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ	12 (92.3)	11 (84.6)	12 (92.3)	35 (89.7)
ความบ่อยครั้งในการเปลี่ยนน้ำล้างภาชนะในแต่ละวัน				
ใช้การล้างจากก๊อกน้ำโดยตรง	3 (23.1)	2 (15.4)	3 (23.1)	8 (20.5)
เปลี่ยนทันทีทุกครั้งที่ล้างภาชนะ	9 (69.2)	8 (61.5)	5 (38.5)	22 (56.4)
ไม่แน่นอน	1 (7.7)	3 (23.1)	5 (38.5)	9 (23.1)

4. การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านการรวบรวมขยะและการบำบัดน้ำโสโครก

วิธีการกำจัดขยะ พบว่า ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทุกกลุ่มกำจัดขยะโดยใส่ถุงมัดปากถุงแล้วทิ้งลงถังขยะ คิดเป็นร้อยละ 94.9 มีเพียงส่วนน้อยที่ใส่ถุงแต่ไม่มัดปากถุงแล้วทิ้งลงถังขยะ ร้อยละ 5.1 โดยทั้งหมดกำจัดขยะโดยการทิ้งลงถังขยะทุกวัน ด้านการบำบัดน้ำโสโครก พบว่า กลุ่มตัวอย่างทุกกลุ่มมีการระบายน้ำเสียลงสู่บ่อดักไขมัน ร้อยละ 69.2 รองลงมาคือ ระบายลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสียและระบายลงท่อระบายน้ำของเทศบาลคิดเป็นร้อยละ 15.4 และ 12.8 ส่วนการระบายน้ำเสียโดยวิธีระบายลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะน้อยที่สุด คือ ร้อยละ 2.6 การป้องกันและกำจัดแมลงและแมลงสาบ พบว่า ในภาพรวมร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทุกกลุ่มมีวิธีการป้องกันและกำจัดแมลงและแมลงสาบโดยใช้สเปรย์ฉีดฆ่าแมลง ร้อยละ 64.1 รองลงมาคือ ใช้ชอล์กขีดฆ่าแมลง ร้อยละ 28.2 ส่วนการใช้ความร้อนลวกพื้นเป็นวิธีการที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทำน้อยที่สุด คือ ร้อยละ 7.7 วิธีการป้องกันและกำจัดแมลงวัน พบว่า วิธีการทั้งการใช้ยาฆ่าแมลง ใช้กาวดักแมลงวัน และวิธีอื่นๆ เช่น ขวดใส่น้ำ การแขวนแผ่นซีดี การใช้ไม้ตีแมลงวัน และการใช้ไม้ไล่แมลงวันก็เป็นวิธีการที่นิยมมากไม่แตกต่างกันนักทั้ง 3 วิธี เมื่อพิจารณาร้านอาหารเป็นกลุ่มตัวอย่างแต่ละกลุ่ม พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาส่วนมากใช้ยาฆ่าแมลงและกาวดักแมลงวัน คิดเป็นร้อยละ 46.2 และ 38.5 ตามลำดับ ส่วนกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา ส่วนมากใช้กาวดักแมลงวัน ร้อยละ 53.8 ในขณะที่กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนส่วนมากใช้ยาฆ่าแมลง คิดเป็นร้อยละ 53.8 วิธีป้องกันและกำจัดหนู พบว่า กลุ่มตัวอย่างทุกกลุ่มส่วนมากแล้วใช้กับดักหนูในการกำจัดหนู คิดเป็นร้อยละ 59.0 รองลงมา คือ การใช้ยาฆ่าเบื้อหนู และวิธีการอื่นๆ เช่น การใช้กาวดักหนู การเลี้ยงแมว และวิธีการทำความสะอาดครัวบ่อยครั้ง เป็นต้น โดยมีร้อยละเท่ากัน คือ ร้อยละ 20.5 ความบ่อยครั้งในการกำจัดหนู พบว่า ในภาพรวมร้านอาหารทุกกลุ่มตัวอย่างมีการกำจัดหนูทุกวัน คิดเป็นร้อยละ 35.9 รองลงมาคือ ทุกเดือน ร้อยละ 28.2 ส่วนกลุ่มที่กำจัดทุกสัปดาห์และอื่นๆ เช่น ไม่สามารถระบุได้แน่นอนนั้นมีน้อยที่สุด คือ ร้อยละ 17.9 เท่ากัน ซึ่งสาเหตุที่ไม่สามารถระบุได้แน่นอน เนื่องจากร้านนั้น ๆ ไม่มีหนู จึงไม่สามารถระบุความถี่ในการกำจัดได้ (ตารางที่ 8)

วิธีการกำจัดขยะของร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทุกกลุ่ม ส่วนใหญ่ใช้วิธีใส่ถุงมัดปากถุงแล้วทิ้งลงถังขยะทุกวัน เป็นการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้องหลักสุขาภิบาล คือ ต้องมีการเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมิดชิด โดยใช้ถังขยะที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม เพื่อป้องกันเศษขยะและน้ำจากขยะซึมรั่วออกนอกถัง และเพื่อความสะอาดในการรวบรวม ควรใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในถังขยะด้วยเวลาเก็บไปกำจัดควรผูกปิดถังขยะให้มิดชิดด้วย (สุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, 2548) ด้านการบำบัดน้ำโสโครก โดยการระบายน้ำเสียลงสู่บ่อดักไขมัน สอดคล้องกับ สุวรรณ (2539)

ที่ว่า ควรมีปอดักเศษอาหารและดักไขมันในจุดที่น้ำเสียผ่านก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง ส่วนวิธีการป้องกันและกำจัดมดและแมลงสาบ พบว่า ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทุกกลุ่มส่วนใหญ่มีการใช้สเปรย์ฉีดฆ่าแมลงกำจัดมดและแมลงสาบ ซึ่งการกำจัดโดยวิธีนี้อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนสารเคมีอันตรายจากยาฆ่าแมลงสู่ภาชนะอุปกรณ์ และอาหารได้ วิธีการป้องกันและกำจัดแมลงวัน พบว่า ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทั้ง 3 หาด มีวิธีในการป้องกันและกำจัดแมลงวันไม่แตกต่างกันนักทั้งวิธีการทั้งการใช้ยาฆ่าแมลง ใช้กาวดักแมลงวัน และวิธีอื่นๆ และวิธีป้องกันและกำจัดหนู พบว่า กลุ่มตัวอย่างทุกกลุ่มส่วนมากแล้วใช้กับดักหนูในการกำจัดหนู รองลงมา คือ การใช้ยาฆ่าเบื่อหนู และวิธีการอื่นๆ

ตารางที่ 8 การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านการรวบรวมขยะและการบำบัดน้ำโสโครก

การรวบรวมขยะและการบำบัดน้ำโสโครก	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
วิธีการกำจัดขยะ				
ใส่ถุง มัดปากถุง แล้วทิ้งลงถังขยะ	11 (84.6)	13 (100.0)	13 (100.0)	37 (94.9)
ใส่ถุง ไม่มีมัดปากถุง แล้วทิ้งลงถังขยะ	2 (15.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (5.1)
ความถี่ในการกำจัดขยะ				
ทุกวัน	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
การบำบัดน้ำโสโครก				
วิธีการระบายน้ำเสีย				
ระบายลงสู่บ่อดักไขมัน	10 (76.9)	10 (76.9)	7 (53.8)	27 (69.2)
ระบายลงระบบบำบัดน้ำเสีย	1 (7.7)	1 (7.7)	3 (23.1)	5 (12.8)
ระบายลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ	0 (0.0)	1 (7.7)	0 (0.0)	1 (2.6)

ตารางที่ 8 (ต่อ)

การรวบรวมขยะและการบำบัดน้ำโสโครก	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
ระบายลงท่อระบายน้ำของทางเทศบาล	2 (15.4)	1 (7.7)	3 (23.1)	6 (15.4)
การป้องกันและกำจัดสัตว์ แมลงนำโรค				
วิธีการป้องกันและกำจัดมดและแมลงสาบ				
ใช้สเปรย์ฉีดฆ่าแมลง	10 (76.9)	8 (61.5)	7 (53.8)	25 (64.1)
ใช้ชอล์กขีดฆ่ามด	2 (15.4)	5 (38.5)	4 (30.8)	11 (28.2)
ใช้น้ำร้อนลวกพื้น	1 (7.7)	0 (0.0)	2 (15.4)	3 (7.7)
วิธีการป้องกันและกำจัดแมลงวัน				
ใช้ยาฆ่าแมลง	6 (46.2)	2 (15.4)	7 (53.8)	15 (38.5)
ใช้กาวดักแมลงวัน	5 (38.5)	7 (53.8)	0 (0.0)	12 (30.8)
อื่นๆ เช่น บรรจุน้ำใส่ถุง/ขวดแขวนใต้ แมลงวัน	2 (15.4)	4 (30.8)	6 (46.2)	12 (30.8)
วิธีการป้องกันและกำจัดหนู				
ใช้ยาฆ่าเบื้อหนู	4 (30.8)	3 (23.1)	1 (7.7)	8 (20.5)
ใช้กับดักหนู	8 (61.5)	10 (76.9)	5 (38.5)	23 (59.0)
อื่นๆ เช่น รักษาสภาพร้านให้สะอาด, กาว ดักหนู, การเลี้ยงแมว	1 (7.7)	0 (0.0)	7 (53.8)	8 (20.5)

ตารางที่ 8 (ต่อ)

การรวบรวมขยะและการบำบัดน้ำโสโครก	พัทธา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
ความบ่อยครั้งในการกำจัด				
ทุกวัน	5 (38.5)	7 (53.8)	2 (15.4)	14 (35.9)
ทุกสัปดาห์	3 (23.1)	2 (15.4)	2 (15.4)	7 (17.9)
ทุกเดือน	4 (30.8)	1 (7.7)	6 (46.2)	11 (28.2)
เดือนเว้นเดือน หรือนานๆ ครั้ง	1 (7.7)	3 (23.1)	3 (23.1)	7 (17.9)

5. การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารทุกกลุ่มตัวอย่างมีการทำความสะอาดเครื่องแต่งกายทุกวัน คิดเป็นร้อยละ 87.2 มีเพียงส่วนน้อยที่ทำความสะอาดเครื่องแต่งกายวันเว้นวัน ร้อยละ 7.7 ทำความสะอาดเครื่องแต่งกาย 2-3 ครั้ง ต่อสัปดาห์ ร้อยละ 5.1 การเจ็บป่วยของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดไม่ปรากฏว่ามีผู้เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อ แต่หากมีผู้สัมผัสอาหารเจ็บป่วย เจ้าของร้านอาหารมีแนวทางแก้ไขโดยจะให้หยุดงานแล้วรักษาจนหายจึงให้กลับมาทำงาน (ตารางที่ 9) ผลการศึกษาข้างต้น สามารถสรุปได้ว่าผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารทุกกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีการปฏิบัติที่ถูกหลัก ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร คือผู้สัมผัสอาหารหรือผู้ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารทุกคนต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือมีเครื่องแบบเฉพาะที่สะอาดและสวมหมวกหรือเน็ตที่สามารถเก็บผมได้เรียบร้อย เพื่อป้องกันเส้นผม และสิ่งสกปรกปนเปื้อนอาหาร (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, 2548) การที่ผู้สัมผัสอาหารทุกกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีการปฏิบัติที่ถูกต้องตามข้อกำหนดการสุขาภิบาลร้านอาหารอาจเนื่องมาจากผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เคยผ่านการอบรมการสุขาภิบาลร้านอาหารแล้ว จึงมีความรู้ ความเข้าใจ และตระหนักถึงความสำคัญของการปฏิบัติตนอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

ตารางที่ 9 การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านผู้สัมผัสอาหาร

การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านผู้สัมผัสอาหาร	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม
ความบ่อยครั้งในการทำความสะอาดเครื่องแต่งกาย				
ทุกวัน	13 (100.0)	11 (84.6)	10 (76.9)	34 (87.2)
วันเว้นวัน	0 (0.0)	1 (7.7)	2 (15.4)	3 (7.7)
2-3 ครั้งต่อสัปดาห์	0 (0.0)	1 (7.7)	1 (7.7)	2 (5.1)
การเจ็บป่วยของผู้สัมผัสอาหารด้วยโรคติดต่อ				
ไม่มี	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
แนวทางการปฏิบัติเมื่อท่านหรือพนักงานในร้านเจ็บป่วย				
ให้หยุดงานแล้วรักษาจนหายขาด	13	13	13	39
จึงกลับมาทำงาน	(100.0)	(100.0)	(100.0)	(100.0)

ตอนที่ 3 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหาร

จากการศึกษารายละเอียดการปฏิบัติตามข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารของกลุ่มตัวอย่าง ผู้วิจัยได้จำแนกข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารของกลุ่มตัวอย่างออกเป็น 4 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ 1 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้านทั้ง 3 อำเภอ กลุ่มที่ 2 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างใน 2 อำเภอสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน กลุ่มที่ 3 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้านเพียงอำเภอเดียว และกลุ่มที่ 4 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างไม่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน ดังนี้

ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้านทั้ง 3 อำเภอ

ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน มี 37 ข้อ จากทั้งหมด 124 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 29.84 โดยข้อที่กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดทุกอำเภอปฏิบัติได้ถูกต้องทุกข้อ (ตารางที่ 10) ได้แก่

ด้านสถานที่ สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป ไม่มีคราบสกปรก เศษอาหารทิ้งไว้บนโต๊ะนานจนทำความสะอาดยาก เก็บภาชนะและทำความสะอาดโต๊ะทันทีหลังรับประทานอาหาร ทั้งนี้เป็นผลจากการที่ทุกร้านมีการกำหนดวิธีการในการทำความสะอาด ดูจากความบ่อยครั้งในการทำความสะอาดโต๊ะ คือ ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีการทำความสะอาดโต๊ะทุกวัน (ตารางที่ 4) และมีวิธีการทำความสะอาด คือ ให้น้ำยาทำความสะอาดและผ้าเปียก เช็ดทำความสะอาด **สถานที่เตรียมปรุง** พบว่าเพดานไม่มีคราบสกปรก และไม่มีคราบสกปรก เศษอาหารทิ้งไว้บนโต๊ะนานจนทำความสะอาดยาก อาจเนื่องมาจากร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างมักสร้างร้านให้มีลักษณะเปิดโล่ง ไม่มีผนังเพื่อรับลมทะเล การที่มีลมพัดผ่านมากจึงไม่ค่อยเกิดการสะสมของคราบไขมัน และน้ำมันต่าง ๆ อีกทั้งร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดมีการกำหนดระยะเวลาในการทำความสะอาดเพดานอย่างสม่ำเสมอ จึงทำให้เพดานไม่มีคราบสกปรกสะสม **ห้องน้ำ** พบว่าอ่างล้างมือใช้การได้ มีน้ำใช้พอเพียง มีที่สำรองน้ำ และมีกระดาษชำระ การที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทุกร้านมีอ่างล้างมือใช้การได้ มีน้ำใช้พอเพียง มีที่สำรองน้ำ และมีกระดาษชำระ เนื่องจากร้านอาหารกลุ่มตัวอย่าง เป็นร้านที่เน้นการขายอาหารทะเล และในการบริโภคอาหารทะเลส่วนใหญ่ต้องใช้มือในการหยิบจับอาหาร ผู้บริโภค

จึงจำเป็นที่จะต้องล้างมือหลังรับประทานอาหารเสร็จ ดังนั้นทุกร้านจึงจำเป็นที่จะต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ มีน้ำใช้พอเพียง มีที่สำรองน้ำ และมีกระดาษชำระ และเพื่อสนองความต้องการของลูกค้าจึงทำให้ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน

ด้านอาหาร คุณภาพอาหารก่อนการหุงต้มที่ร้านอาหารทุกร้านสามารถปฏิบัติได้ คือ เนื้อสัตว์ดิบ เช่น เนื้อหมู วัว ไก่มีสีสดตามธรรมชาติ เนื้อสัตว์ดิบ เช่น เนื้อหมู วัว ไก่ไม่ซ้เลือด เนื้อสัตว์ดิบ เช่น เนื้อหมู วัว ไก่ไม่มีกลิ่นเหม็น ผักสด ไม่เหี่ยวเฉา ผักสดสะอาด ไม่มีเศษดินหรือสิ่งสกปรกเกาะ อาหารแห้งเช่น ถั่วลิสง พริกแห้ง หอม กระเทียม กุ้งแห้ง ฯลฯ ไม่มีเชื้อรา จากข้อมูลในแบบสัมภาษณ์ด้านการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านอาหาร (ตารางที่ 6) จะเห็นได้ว่าเจ้าของร้านอาหารให้ความสำคัญกับการเลือกซื้ออาหาร โดยจะเป็นผู้เลือกซื้ออาหารสด/แห้งด้วยตนเองเป็นส่วนใหญ่ และซื้อทุกวันเพื่อที่จะได้อาหารที่สดใหม่เสมอ และมีวิธีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ที่ถูกต้อง ดังนั้นทุกร้านจึงสามารถปฏิบัติการสุขาภิบาลด้านอาหารข้างต้นได้ การเตรียมอาหาร ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม ล้างอาหารสดให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. การที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทุกร้านสามารถปฏิบัติได้ครบ อาจเป็นเพราะเจ้าของร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เคยผ่านการอบรมการสุขาภิบาลร้านอาหาร โดยเฉพาะเรื่องการสุขาภิบาลด้านอาหาร จึงทำให้มีความรู้ และเล็งเห็นถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการเตรียมปรุงและเก็บรักษาที่ไม่ถูกต้องสุลักษณะ

ด้านภาชนะอุปกรณ์ พบว่า เลือกใช้ภาชนะที่ดี ไม่แตกร้าว อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานไม่ปนทาด้วยสี ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด ซ้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้วเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหารทุกประเภทล้างสะอาด น้ำที่ใช้ล้างภาชนะสะอาด เก็บภาชนะสะอาดต่อการหยิบใช้ บริเวณที่เก็บภาชนะสะอาดไม่มีสัตว์แมลงนำโรครบกวน และไม่เก็บภาชนะไว้ใกล้กับสารเคมีที่เป็นอันตราย การที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทุกร้านสามารถปฏิบัติได้ครบ เนื่องจากเจ้าของร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ผ่านการอบรมการสุขาภิบาลร้านอาหารแล้ว จึงมีความรู้ในการเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่เหมาะสมและปลอดภัยต่อการบริโภค มีวิธีในการทำ ความสะอาด และการเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้อง

ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก พบว่า ภาชนะใส่เศษอาหารเป็นถังไม่รั่วซึม ภาชนะใส่ขยะอื่นเป็นถังไม่รั่วซึม มีการคัดเศษอาหารก่อนระบายน้ำทิ้ง และมีการคัดทราบสกปรกทิ้งเป็นประจำ การที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดสามารถปฏิบัติได้ครบ เนื่องจาก ร้านอาหารทุกร้านใช้ถุงดำสวมทับถังขยะ ทำให้ไม่มีการรั่วซึมของเศษอาหาร และขยะอื่น ๆ ส่วนการคัดเศษอาหารก่อนระบายน้ำทิ้งที่ทุกร้านสามารถปฏิบัติได้ครบเพราะเป็นข้อบังคับของทางราชการที่ทุกร้านจะต้องมีการคัดเศษอาหารก่อนระบายน้ำทิ้ง

ด้านผู้สัมผัสอาหาร พบว่า มือและเล็บของผู้สัมผัสอาหารสะอาด ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด ผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนประกอบ ผู้สัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด และผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือมีการปิดแผลมิดชิด การที่ผู้สัมผัสอาหารของร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดสามารถปฏิบัติได้ครบ อาจเนื่องมาจากผู้สัมผัสอาหารเองเคยผ่านการอบรมการสุขาภิบาลร้านอาหารมาแล้ว และเจ้าของร้านอาหารให้ความสำคัญในการดูแลและตรวจสอบสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหารภายในร้านของตนด้วย

ผู้วิจัยได้นำข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำมาบรรจุไว้ในแบบสังเกต มีจำนวน 44 ข้อ จากจำนวน 124 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 35.48 ของจำนวนข้อทั้งหมดในแบบสังเกต และเมื่อพิจารณาข้อปฏิบัติที่ร้านอาหารทั้ง 3 อำเภอสามารถปฏิบัติได้ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำทั้งหมด พบว่ามีจำนวน 10 ข้อ จากจำนวน 44 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 22.72 (ตารางที่ 10) โดยประเด็นที่ทุกอำเภอปฏิบัติถูกต้องทุกข้อได้แก่

ด้านสถานที่ ซึ่งได้แก่ สถานที่เตรียมปรุงอาหาร เพดานไม่มีคราบสกปรก ทั้งนี้สาเหตุที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทุกร้านสามารถปฏิบัติได้ อาจเนื่องมาจากร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างมักสร้างร้านให้มีลักษณะเปิดโล่ง ไม่มีผนังเพื่อรับลมทะเล การที่มีลมพัดผ่านมากจึงไม่ค่อยเกิดการสะสมของคราบไขมัน และน้ำมันต่าง ๆ อีกทั้งร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดมีการกำหนดระยะเวลาในการทำความสะอาดเพดานอย่างสม่ำเสมอ จึงทำให้เพดานไม่มีคราบสกปรกสะสม ซึ่งตรงกับสละ และคณะ (2537) ที่กล่าวว่า ฝาผนัง ฝาผนังบริเวณเตาไฟ และเพดานต้องไม่มีคราบสกปรก คราบไขมัน หรือหยากไย่ และควรรักษาความสะอาดอยู่เสมอหลังเลิกปฏิบัติงานในแต่ละวัน และสอดคล้องกับงานวิจัยของ อังสนา (2542) ที่ทำการศึกษาศักยภาพของร้านอาหารในกระหวง

สาธารณะสุข พบว่า เพดานในสถานที่เตรียมปรุงอาหารส่วนใหญ่ ร้อยละ 90.91 มีเพดานที่สะอาดไม่มีคราบสกปรก

ด้านอาหาร การเตรียมอาหาร ได้แก่ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส และการเก็บรักษาอาหาร ได้แก่ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. สาเหตุที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติได้ อาจเป็นเพราะเจ้าของร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เคยผ่านการอบรมการสุขาภิบาลร้านอาหาร โดยเฉพาะเรื่องการสุขาภิบาลด้านอาหาร จึงทำให้มีความรู้ และเล็งเห็นถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการเก็บอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบในที่ซึ่งมีอุณหภูมิไม่เหมาะสม สอดคล้องกับงานวิจัยของ อังสนา (2542) พบว่า ร้านอาหารทุกร้านปฏิบัติได้ถูกต้องครบถ้วน ในการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ดิบ ที่ต้องเก็บไว้ในช่องแช่แข็งของผู้เย็น และการเก็บอาหารที่ปรุงสุกแล้ว โดยวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. อาจเป็นผลจากการที่เจ้าของร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เคยผ่านการอบรมการสุขาภิบาลด้านอาหาร เช่นเดียวกัน

ด้านภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ ถังภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และช้อน ส้อม ตะเกียบ วางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด

ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก ได้แก่ ภาชนะใส่เศษอาหารเป็นถังไม่รั่วซึม และภาชนะใส่ขยะอื่นเป็นถังไม่รั่วซึม เนื่องจาก ร้านอาหารทุกร้านใช้ถุงดำสวมทับถังขยะ ทำให้ไม่มีการรั่วซึมของเศษอาหาร และขยะอื่น ๆ

ด้านผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด ผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนประกอบ และผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือมีการปิดแผลมิดชิด อาจเนื่องมาจากผู้สัมผัสอาหารเคยผ่านการอบรมการสุขาภิบาลร้านอาหารมาแล้ว และเจ้าของร้านอาหารให้ความสำคัญในการดูแลและตรวจสอบสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหารภายในร้านของตนด้วย

ตารางที่ 10 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติได้ครบทุกด้านทั้ง 3 อำเภอ

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
ด้านสถานที่				
<u>สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป</u>				
ไม่มีคราบสกปรก เศษอาหารทิ้งไว้บนโต๊ะนานจนทำความ สะอาดยาก	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
เก็บภาชนะและทำความสะอาดโต๊ะทันทีหลังรับประทานอาหาร	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
<u>สถานที่เตรียมปรุงอาหาร</u>				
พาดานไม่มีคราบสกปรก *	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ไม่มีคราบสกปรก เศษอาหารทิ้งไว้บนโต๊ะนานจนทำความ สะอาดยาก	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
<u>ห้องน้ำ</u>				
อ่างล้างมือใช้การได้	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
มีน้ำใช้พอเพียง	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
มีที่สำรองน้ำ	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
มีกระดาษชำระ	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ด้านอาหาร				
<u>คุณภาพ (ก่อนหุงต้ม)</u>				
เนื้อสัตว์ดิบ เช่น เนื้อหมู วัว ไก่มีสีสดตามธรรมชาติ	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
เนื้อสัตว์ดิบ เช่น เนื้อหมู วัว ไก่ไม่ขี้เลือด	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
เนื้อสัตว์ดิบ เช่น เนื้อหมู วัว ไก่ไม่มีกลิ่นเหม็น	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)

ตารางที่ 10 (ต่อ)

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	แพทย์ (n = 13)	ศรียาชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
พักผ่อน ไม่เห็นเวลา	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
พักผ่อนสะอาด ไม่มีเศษดินหรือสิ่งสกปรกเกาะ	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
อาหารแห้งเช่น ถั่วลิสง พริกแห้ง หอม กระเทียม กุ้งแห้ง ฯลฯ ไม่มีเชื้อรา	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
การเตรียมอาหาร				
ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ล้างอาหารสดให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศา เซลเซียส*	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
การเก็บรักษา				
อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.*	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ด้านภาชนะอุปกรณ์				
เลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ดี ไม่แตกร้าว	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานไม่พันทาด้วยสี	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ*	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด *	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ซ้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้วเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหารทุกประเภทล้างสะอาด	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)

ตารางที่ 10 (ต่อ)

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
น้ำที่ใช้ล้างภาชนะสะอาด	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
เก็บภาชนะสะอาดต่อการหยิบใช้	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
บริเวณที่เก็บภาชนะสะอาดไม่มีสัตว์แมลงนำโรครบกวน	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ไม่เก็บภาชนะไว้ใกล้กับสารเคมีที่เป็นอันตราย	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก				
<i>การรวบรวมขยะ</i>				
ภาชนะใส่เศษอาหารเป็นถังไม่รั่วซึม*	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ภาชนะใส่ขยะอื่นเป็นถังไม่รั่วซึม*	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
<i>การกำจัดน้ำเสียบริเวณห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์</i>				
มีการคัดเศษอาหารก่อนระบายน้ำทิ้ง	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
มีการตัดคราบไขมันทิ้งเป็นประจำ	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ด้านผู้สัมผัสอาหาร				
ผู้สัมผัสอาหารมีมือและเล็บที่สะอาด	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด *	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนประกอบ*	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ผู้สัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือมีการปิดแผลมิดชิด*	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)

* หมายถึง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย (2548)

ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างใน 2 อำเภอสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน

ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างใน 2 อำเภอสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้านมีจำนวน 39 ข้อ จากทั้งหมด 124 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 31.45 โดยข้อสุขาภิบาลที่กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาด 2 อำเภอปฏิบัติได้ถูกต้องทุกข้อ (ตารางที่ 11) ได้แก่

ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาและศรีราชาที่ปฏิบัติถูกต้องทั้งหมด มี 16 ข้อ ได้แก่ ด้านสถานที่ สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป เพดานไม่มีคราบสกปรก เพดานไม่มีน้ำรั่วซึม และไม่ร้อนอบอ้าว สถานที่เตรียมปรุงอาหาร เพดานไม่มีน้ำรั่วซึม โต๊ะทำอาหารอยู่ในสภาพมั่นคงแข็งแรง พื้นผิวโต๊ะไม่แตกเป็นร่องหรือชำรุด มีแสงสว่างเหมาะสมและกระจายทั่วทั้งบริเวณเตรียมอาหาร ด้านอาหาร พบว่าการเตรียมอาหารมีการเก็บอุปกรณ์เป็นระเบียบในที่สะอาด การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ถ้าไม่บริโภคทันที และไม่เก็บอาหารสดในตู้แช่เย็นปะปนกัน ด้านภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ ภาชนะที่ล้างสะอาดแล้ว วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และซ้อน ส้อม ตะเกียบที่ล้างสะอาดแล้วเก็บในภาชนะที่มีการปกปิด ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก พบว่า การรวบรวมขยะมีวิธีปฏิบัติโดย ภาชนะใส่เศษอาหารแยกจากภาชนะใส่ขยะอื่นๆ และภาชนะใส่เศษอาหาร/ใส่ขยะมีฝาปิดอยู่ในบริเวณเตรียมอาหาร ด้านผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายด้วยเสื้อมีแขน และผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ซึ่งข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างบริเวณชายหาดพัทยาและศรีราชาปฏิบัติถูกต้องทั้งหมด 16 ข้อนี้ มีข้อที่เป็นข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำทั้งหมด 8 ข้อ

ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างบริเวณชายหาดศรีราชาและบางแสนที่ปฏิบัติถูกต้องทั้งหมด มีจำนวน 10 ข้อ ได้แก่ ด้านสถานที่ สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป ไม่มีน้ำขังแฉะและตามบริเวณพื้น โต๊ะอยู่ในสภาพมั่นคงแข็งแรง และพื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย สถานที่เตรียมปรุงอาหาร พบว่าเพดานไม่มีหยากไย่ พื้นโต๊ะไม่มีฝุ่น เก็บภาชนะและทำความสะอาดโต๊ะทันทีหลังเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ด้านอาหาร ส่วนของคุณภาพ(ก่อนหุงต้ม) พบว่าไม่ใช้กุ้งแห้งใส่สี การเก็บรักษา ไม่ใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ด้านภาชนะอุปกรณ์ พบว่าใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่เตรียมอาหารด้วยวัสดุที่สะอาดปลอดภัย เช่น สแตนเลส ทองเหลือง อลูมิเนียม สังกะสีเคลือบขาว พลาสติกสำหรับใช้บรรจุอาหาร ด้านผู้สัมผัสอาหาร ผู้

สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนจำหน่ายอาหาร ซึ่งข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่าง บริเวณชายหาดศรีราชาและบางแสนปฏิบัติถูกต้องทั้งหมด 10 ข้อนี้ มีข้อที่เป็นข้อกำหนดด้าน สุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำทั้งหมด 4 ข้อ

ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างบริเวณหาดพัทยาและบางแสนที่ ปฏิบัติถูกต้องทั้งหมด มีจำนวน 13 ข้อ คือ ด้านสถานที่ สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป พบว่า มีการระบายอากาศที่ดี ปลอดภัย สถานที่เตรียมปรุงอาหารไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะตามบริเวณพื้น มีการระบายอากาศที่ดีไม่ร้อนอบอ้าว ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นคับวนรบกวน มีปล่องควันหรือพัดลมดูด อากาศ และมีอ่างล้างมือในบริเวณหุงต้ม พร้อมสบู่ ด้านอาหาร การเตรียมอาหาร พบว่า สารปรุง แต่งอาหารมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบณอาหาร เครื่องหมาย มอก. มีฉลาก ที่แสดงเลขทะเบียนตำรับอาหาร การปรุง เนื้อสัตว์ดิบปรุงสุกทั่วถึงทั้งชิ้นเนื้อ และผักปรุงโดยใช้ ไฟแรง ระยะเวลาสั้น การเก็บรักษา พบว่ามีการปกปิดอาหารที่สามารถป้องกันฝุ่น และแมลงนำโรค ด้านภาชนะอุปกรณ์ หลังจากล้างภาชนะด้วยน้ำยาแล้วจึงใช้น้ำสะอาดล้าง 2 ครั้ง และภาชนะที่ใส่ของ หวานและของขาวแยกจากกัน ซึ่งข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างบริเวณชายหาด พัทยาและบางแสนปฏิบัติถูกต้องทั้งหมด 13 ข้อนี้ มีข้อที่เป็นข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับ ร้านอาหารของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำทั้งหมด 4 ข้อ

จากการสรุปข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างใน 2 อำเภอสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน พบว่า กลุ่มตัวอย่างสองอำเภอที่สามารถปฏิบัติตามข้อสุขาภิบาล ได้ถูกต้องครบทุกร้านเป็นจำนวนมากที่สุด คือร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาและศรีราชา สามารถปฏิบัติได้ 16 ข้อ รองลงมาคือกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาและบางแสนที่ ปฏิบัติได้ถูกต้องครบทุกร้านจำนวน 13 ข้อ และกลุ่มตัวอย่างสองอำเภอที่สามารถปฏิบัติตามข้อ สุขาภิบาลได้ถูกต้องครบทุกร้านเป็นจำนวนน้อยที่สุด คือร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาและ บางแสนที่ปฏิบัติถูกต้องทั้งหมด มีจำนวน 10 ข้อ ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบจำนวนข้อสุขาภิบาลที่แต่ละ หาดสามารถปฏิบัติได้ถูกต้องทั้งหมด (ตารางที่ 11) พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาสามารถ ปฏิบัติได้มากที่สุด 29 ข้อ รองลงมาคือร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา 26 ข้อ และร้านอาหาร บริเวณชายหาดบางแสนสามารถปฏิบัติได้น้อยที่สุดคือ 23 ข้อ

สาเหตุที่ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาและศรีราชา เป็นร้านอาหารกลุ่มตัวอย่าง ใน 2 อำเภอ ที่สามารถปฏิบัติตามข้อสุขาภิบาลได้ถูกต้องครบทุกร้านเป็นจำนวนมากที่สุด เนื่องจาก

ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา มีคะแนนการสุขาภิบาลมากที่สุด รองลงมาคือร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา ดังนั้นเมื่อจับกลุ่มคู่กันจึงเป็นกลุ่มตัวอย่างใน 2 อำเภอ ที่สามารถปฏิบัติตามข้อสุขาภิบาลได้ถูกต้องครบทุกร้านเป็นจำนวนมากที่สุด

และเมื่อพิจารณาแต่ละหาด (ตารางที่ 11) จะพบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา สามารถปฏิบัติตามข้อสุขาภิบาลได้มากที่สุดในทุก ๆ ด้าน โดยเฉพาะด้านสถานที่ – สถานที่เตรียมปรุง, ด้านอาหาร-การเตรียมอาหาร และการปรุง, ด้านภาชนะอุปกรณ์ และด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก-การรวบรวมขยะ ที่สามารถทำได้เกือบครบ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาเป็นร้านที่มีขนาดใหญ่ และค่อนข้างมีมาตรฐานกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดอื่น ๆ โดยดูจากลักษณะการก่อสร้างร้านที่มั่นคงแข็งแรงกว่า เลือกใช้วัสดุที่ดีกว่า จำนวนโต๊ะภายในร้าน จำนวนผู้ปฏิบัติงานในร้านที่มีมากกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดอื่น และเจ้าของร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาทั้งหมดผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร ทำให้ตระหนักถึงความสำคัญของการสุขาภิบาล และนำมาปฏิบัติภายในร้านอาหาร

ตารางที่ 11 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างใน 2 อำเภอสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
สถานที่				
<i>สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป</i>				
ไม่มีน้ำขังและตามบริเวณพื้น*	12 (92.3)	13 (100.0)	13 (100.0)	38 (97.4)
เพดานไม่มีคราบสกปรก*	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (94.9)
เพดานไม่มีน้ำรั่วซึม*	13 (100.0)	13 (100.0)	11 (84.6)	37 (94.9)
โต๊ะอยู่ในสภาพมั่นคง แข็งแรง	12 (92.3)	13 (100.0)	13 (100.0)	38 (97.4)
พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย*	11 (84.7)	13 (100.0)	13 (100.0)	37 (94.9)

ตารางที่ 11 (ต่อ)

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
ไม่ร้อนอบอ้าว	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (97.4)
มีการระบายอากาศที่ดี ปลอดโปร่ง	13 (100.0)	12 (92.3)	13 (100.0)	38 (97.4)
สถานที่เตรียมปรุงอาหาร				
ไม่มีน้ำขังแฉะแฉะตามบริเวณพื้น*	13 (100.0)	11 (84.6)	13 (100.0)	37 (94.9)
เพดานไม่มีหยากไย่*	12 (92.3)	13 (100.0)	13 (100.0)	38 (97.4)
เพดานไม่มีน้ำรั่วซึม*	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (97.4)
มีการระบายอากาศที่ดี ไม่ร้อนอบอ้าว	13 (100.0)	11 (84.6)	13 (100.0)	37 (94.9)
ไม่อับชื้น	13 (100.0)	12 (92.3)	13 (100.0)	38 (97.4)
ไม่มีกลิ่นคาวเน่า	13 (100.0)	9 (69.2)	13 (100.0)	35 (89.7)
มีปล่องควันหรือพัดลมดูดอากาศ	13 (100.0)	10 (76.9)	13 (100.0)	36 (92.3)
โต๊ะทำอาหารอยู่ในสภาพมั่นคง แข็งแรง	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (97.4)
พื้นผิวโต๊ะไม่แตกเป็นร่องหรือชำรุด	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (97.4)
พื้นโต๊ะไม่มีฝุ่น*	12 (92.3)	13 (100.0)	13 (100.0)	38 (97.4)
เก็บภาชนะและทำความสะอาดโต๊ะทันทีหลังเตรียม ปรุง ประกอบ อาหาร	12 (92.3)	13 (100.0)	13 (100.0)	38 (97.4)
มีแสงสว่างเหมาะสมและกระจายทั่วทั้งบริเวณเตรียมอาหาร	13 (100.0)	13 (100.0)	11 (84.6)	37 (94.9)

ตารางที่ 11 (ต่อ)

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	แพทย์ (n = 13)	ศรียาชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
มีอ่างล้างมือในบริเวณหุงต้ม พร้อมสบู่	13 (100.0)	11 (84.6)	13 (100.0)	37 (94.9)
ด้านอาหาร				
คุณภาพ (ก่อนหุงต้ม)				
ไม่ใช่กึ่งแข็งใส	12 (92.3)	13 (100.0)	13 (100.0)	38 (97.4)
การเตรียมอาหาร				
สารปรุงแต่งอาหารมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสาร บนอาหาร เครื่องหมาย มอก. มีฉลากที่แสดงเลขทะเบียนตำรับอาหาร*	13 (100.0)	12 (92.3)	13 (100.0)	38 (97.4)
เก็บอุปกรณ์เป็นระเบียบในที่สะอาด	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (97.4)
การปรุง				
เนื้อสัตว์ดิบปรุงสุกทั่วถึงทั้งชิ้นเนื้อ	13 (100.0)	12 (92.3)	13 (100.0)	38 (97.4)
ผักปรุงโดยใช้ไฟแรง ระยะเวลาสั้น	13 (100.0)	10 (76.9)	13 (100.0)	36 (92.3)
การเก็บรักษา				
อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ถ้าไม่บริโภค ทันที*	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (97.4)
ไม่ใช่มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้ว	12 (92.3)	13 (100.0)	13 (100.0)	38 (97.4)
ไม่เก็บอาหารสดในตู้แช่เย็นปะปนกัน	13 (100.0)	13 (100.0)	9 (69.2)	35 (89.7)
มีการปกปิดอาหารที่สามารถป้องกันฝุ่น และแมลงนำโรค*	13 (100.0)	12 (92.3)	13 (100.0)	38 (97.4)
ด้านภาชนะอุปกรณ์				
ใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่เตรียมอาหารด้วยวัสดุที่สะอาดปลอดภัย เช่น สแตนเลส ทองเหลือง อลูมิเนียม สังกะสีเคลือบขาว พลาสติก สำหรับใช้บรรจุอาหาร	12 (92.3)	13 (100.0)	13 (100.0)	38 (97.4)

ตารางที่ 11 (ต่อ)

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	แพทย์ (n = 13)	ศรียาชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
หลังจากล้างภาชนะด้วยน้ำยาแล้วจึงใช้น้ำสะอาดล้าง 2 ครั้ง*	13 (100.0)	12 (92.3)	13 (100.0)	38 (97.4)
ภาชนะที่ล้างสะอาดแล้ว วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.*	13 (100.0)	13 (100.0)	10 (76.9)	36 (92.3)
ช้อน ส้อม ตะเกียบที่ล้างสะอาดแล้วเก็บในภาชนะที่มีการปกปิด	13 (100.0)	13 (100.0)	11 (84.6)	37 (94.9)
ภาชนะที่ใส่ของหวานและของคาวแยกจากกัน	13 (100.0)	12 (92.3)	13 (100.0)	38 (97.4)
ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก				
<u>การรวบรวมขยะ</u>				
ภาชนะใส่เศษอาหารแยกจากภาชนะใส่ขยะอื่นๆ	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (97.4)
ภาชนะใส่เศษอาหาร/ใส่ขยะมีฝาปิดอยู่ในบริเวณเตรียมอาหาร*	13 (100.0)	13 (100.0)	7 (53.8)	33 (84.6)
ด้านผู้สัมผัสอาหาร				
ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายด้วยเสื้อมีแขน *	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (97.4)
ผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง *	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (97.4)
ผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนจำหน่ายอาหาร	12 (92.3)	13 (100.0)	13 (100.0)	38 (97.4)

* หมายถึง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย (2548)

ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้านเพียงอำเภอเดียว

ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างเพียงอำเภอเดียวสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้านจำนวน 32 ข้อ จากทั้งหมด 124 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 25.80 โดยข้อสุขาภิบาลที่กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาด 1 อำเภอปฏิบัติได้ถูกต้องทุกข้อ (ดังตารางที่ 12) ได้แก่

ด้านสถานที่ สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไปนั้น พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาปฏิบัติได้ถูกต้องจำนวน 2 ข้อ ได้แก่ ไม่มีควัน/กลิ่นอาหารจากการทำอาหารรบกวนในขณะที่รับประทานอาหาร และมีการติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้คืออยู่ในบริเวณรับประทานอาหาร ในขณะที่ร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาปฏิบัติได้ถูกต้องทั้งหมดจำนวน 4 ข้อ คือ ฝาผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น คอนกรีต หินขัด ไม่มีหยากไย่ติดอยู่ตามผนัง เพดานไม่มีหยากไย่ และพื้นโตะไม่มีฝุ่น ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนปฏิบัติได้ถูกต้องทั้งหมดเพียง 1 ข้อ คือ จัดโต๊ะเก้าอี้เป็นระเบียบเป็นสัดส่วน

สถานที่เตรียมปรุงอาหาร พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาปฏิบัติถูกต้องทั้งหมด จำนวน 5 ข้อ ได้แก่ ฝาผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น คอนกรีต หินขัด ผนังไม่แตกร้าว เป็นร่อง ไม่มีหยากไย่ติดอยู่ตามผนัง ฝาผนังบริเวณเตาไฟทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้องเคลือบ มีการติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้คืออยู่ในบริเวณเตรียมอาหาร ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชานั้นปฏิบัติถูกต้องทั้งหมดเพียงข้อเดียวคือ พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น คอนกรีต หินขัด

ห้องน้ำ พบว่า มีเพียงร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาเท่านั้นที่ปฏิบัติถูกต้องทั้งหมดจำนวน 5 ข้อ ได้แก่ ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหาร ไม่มีกลิ่นเหม็น พื้นผนังห้องส้วมทำจากวัสดุที่แข็งแรง เรียบ และทำความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้องเคลือบ คอนกรีต หินขัด เป็นต้น อ่างล้างมือมีสบู่ใช้ตลอดเวลา มีแสงสว่างเพียงพอ และมีช่องระบายอากาศ

ด้านอาหาร การเตรียมอาหาร มีเพียงร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาเท่านั้นที่ปฏิบัติถูกต้องทั้งหมด จำนวน 2 ข้อ ได้แก่ เตรียมปรุงอาหารบนโตะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และแยกเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ เป็นสัดส่วน

ด้านภาชนะอุปกรณ์ พบว่า มีเพียงร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาเท่านั้นที่ปฏิบัติถูกต้องทั้งหมด จำนวน 4 ข้อ ได้แก่ เชียงและมิดมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่ขึ้นรา เชียงและมิดแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้ ภาชนะที่ล้างแล้วคว่ำผึ่งแดดในภาชนะที่โปร่งสะอาด หรือตะแกรง ภาชนะอุปกรณ์คว่ำผึ่งแดด ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนนั้นปฏิบัติถูกต้องทั้งหมดเพียงข้อเดียวคือ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาค้ำขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด

ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก การรวบรวมขยะ พบว่า มีเพียงร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาเท่านั้นที่ปฏิบัติถูกต้องคือ ถึงขยะอยู่ไกลจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ด้านการกำจัดน้ำเสียบริเวณห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ พบว่า มีเพียงร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาเพียงอำเภอเดียว ที่มีรางระบายน้ำเสียที่ใช้การได้ดี ไม่แตกร้าว และมีร้านอาหารริมบางแสนเท่านั้นที่บริเวณระบายน้ำไม่ส่งกลิ่นไม่พึงประสงค์

ด้านผู้สัมผัสอาหาร พบว่า มีเพียงร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาเท่านั้นที่ปฏิบัติถูกต้องทั้งหมด จำนวน 3 ข้อ ได้แก่ ผู้ปรุงผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด ผู้ปรุงสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ผู้สัมผัสอาหารสวมรองเท้าหุ้มส้น ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชานั้นมีประเด็นที่ปฏิบัติได้ถูกต้องทั้งหมด คือ ผู้สัมผัสอาหารไม่ใส่เครื่องประดับที่มือและแขน

จากการสรุปข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้านเพียงอำเภอเดียว พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาเป็นอำเภอเดียวที่สามารถปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารได้มากที่สุด คือสามารถปฏิบัติได้ 22 ข้อ จากทั้งหมด 32 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 68.75 โดยมีข้อที่เป็นข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำทั้งหมด 7 ข้อ รองลงมาคือร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาที่สามารถปฏิบัติได้ครบเพียงอำเภอเดียวมี 7 ข้อ คิดเป็น ร้อยละ 21.87 มีข้อที่เป็นข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำทั้งหมด 3 ข้อ และร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนที่สามารถปฏิบัติได้ครบเพียงอำเภอเดียวที่ปฏิบัติได้น้อยที่สุดเพียง 3 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 9.38 และมีข้อที่เป็นข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำทั้งหมด 1 ข้อ โดยการสุขาภิบาลที่ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาสามารถปฏิบัติได้ครบ คือ ด้านสถานที่- สถานที่เตรียมปรุง และห้องน้ำ, ด้านอาหาร- เรื่องการเตรียมอาหาร, ด้านภาชนะอุปกรณ์, การรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก- เรื่องการรวบรวมขยะ และด้าน

ผู้สัมผัสอาหาร โดยเฉพาะห้องน้ำ และการเตรียมอาหาร พบว่ามีเพียงร้านอาหารบริเวณชายหาด พัททยาเท่านั้นที่ทุกร้านสามารถปฏิบัติการสุขาภิบาลได้ครบ

การที่ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีผลการสุขาภิบาลที่ดีกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดอื่น ๆ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาเป็นร้านอาหารที่มีการปลูกสร้างในลักษณะถาวร มีมาตรฐานในการจัดการด้านการสุขาภิบาลอย่างเคร่งครัด และยังมีหน่วยงานราชการที่เข้ามาควบคุมดูแลเรื่องการสุขาภิบาลร้านอาหารอย่างใกล้ชิด มีงบประมาณที่ช่วยสนับสนุน และให้การฝึกอบรมด้านการสุขาภิบาลแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารอย่างสม่ำเสมอ จึงทำให้ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีผลการสุขาภิบาลที่ดีกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดอื่น ๆ ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน มีผลการสุขาภิบาลที่ด้อยกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดอื่น ๆ โดยเฉพาะด้านสถานที่ ในส่วนของสถานที่เตรียมปรุง และห้องน้ำ และด้านผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ไม่มีข้อปฏิบัติใดที่ร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน ทั้งนี้ อาจเนื่องมาจากร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนส่วนใหญ่เป็นร้านที่มีการปลูกสร้างที่ไม่ถาวร ทำให้ระบบการควบคุมการสุขาภิบาล รวมถึงวิธีในการทำความสะอาดอาจไม่เป็นไปตามข้อกำหนดด้านการสุขาภิบาล ตัวอย่างเช่น ฝาผนังบริเวณเตาไฟควรทำด้วยวัสดุเรียบทำความสะอาดง่าย และควรทำความสะอาดทุกวัน แต่ด้วยการก่อสร้างที่ไม่ถาวร จึงพบบางร้านใช้กระเบื้องแผ่นเรียบปิดบริเวณรอบเตา ซึ่งทำให้สามารถทำความสะอาดยากกว่าการใช้กระเบื้องเคลือบตามวิธีการของร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา และร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนส่วนใหญ่ ละเลยการติดตั้งเครื่องดับเพลิงบริเวณสถานที่รับประทานอาหารจนทำให้คะแนนการสุขาภิบาลโดยรวมด้านสถานที่ด้อยกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดอื่น ๆ ทั้งนี้ เนื่องจากร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนส่วนใหญ่มีลักษณะเปิดโล่ง ไม่มีฝาผนัง ปลูกสร้างในลักษณะที่ไม่มั่นคงนัก การที่จะนำถังดับเพลิงที่มีขนาดใหญ่พอสมควรไปแขวนในบริเวณที่รับประทานอาหารอาจทำให้เกิดความเกะกะ และน้ำหนักที่มากอาจทำให้การแขวนไม่มั่นคงและหล่นก่อให้เกิดอันตรายได้ นอกจากนี้ยังพบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ละเลยการปฏิบัติตามข้อกำหนดการสุขาภิบาลร้านอาหาร โดยเฉพาะเรื่องการสวมรองเท้าหุ้มส้น จนทำให้คะแนนการสุขาภิบาลด้านนี้ด้อยกว่าคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดอื่น ประกอบกับเจ้าของร้านอาหารบางร้านยังไม่มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลที่ดีพอ และไม่เข้มงวดกับการบังคับและตรวจสอบสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหารในร้านของตน เพราะจากการศึกษาพบว่าเจ้าของร้านอาหารบางร้านยังไม่เคยผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาล แต่ในภาพรวมแล้วมีการสุขาภิบาลอยู่ในเกณฑ์ดี

ตารางที่ 12 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน
เพียงอำเภอเดียว

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
ด้านสถานที่				
<u>สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป</u>				
ฝาผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น คอนกรีต หินขัด	12 (92.3)	13 (100.0)	11 (84.6)	36 (92.3)
ไม่มีหยากไย่ติดอยู่ตามผนัง*	12 (92.3)	13 (100.0)	11 (84.6)	36 (92.3)
เพดานไม่มีหยากไย่*	12 (92.3)	13 (100.0)	11 (84.6)	36 (92.3)
พื้น โตะ ไม่มีฝุ่น*	11 (84.7)	13 (100.0)	12 (92.3)	36 (92.3)
จัด โตะเก้าอี้เป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน*	12 (92.3)	12 (92.3)	13 (100.0)	37 (94.9)
ไม่มีครัน/กลิ่นอาหารจากการทำอาหารรบกวนในขณะที่ รับประทานอาหาร	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)
มีการติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณรับประทานอาหาร	13 (100.0)	8 (61.5)	5 (38.5)	26 (66.7)
<u>สถานที่เตรียมปรุงอาหาร</u>				
พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น คอนกรีต หินขัด	12 (92.3)	13 (100.0)	12 (92.3)	37 (94.9)
ฝาผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น คอนกรีต หินขัด	13 (100.0)	11 (84.6)	12 (92.3)	36 (92.3)
ผนังไม่แตกร้าว เป็นร่อง*	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)
ไม่มีหยากไย่ติดอยู่ตามผนัง*	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)
ฝาผนังบริเวณเตาไฟทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้องเคลือบ	13 (100.0)	12 (92.3)	11 (84.6)	36 (92.3)
มีการติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณเตรียม อาหาร	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)

ตารางที่ 12 (ต่อ)

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศรียา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
ห้องน้ำ				
ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารไม่มีกลิ่นเหม็น	13 (100.0)	12 (92.3)	11 (84.6)	36 (92.3)
พื้นผนังห้องส้วมทำจากวัสดุที่แข็งแรง เรียบ และทำความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้องเคลือบ คอนกรีต หินขัด เป็นต้น	13 (100.0)	12 (92.3)	11 (84.6)	36 (92.3)
อ่างล้างมือมีสบู่ใช้ตลอดเวลา	13 (100.0)	11 (84.6)	12 (92.3)	36 (92.3)
มีแสงสว่างเพียงพอ	13 (100.0)	12 (92.3)	11 (84.6)	36 (92.3)
มีช่องระบายอากาศ	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)
ด้านอาหาร				
การเตรียมอาหาร				
เตรียมปรุงอาหารบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. *	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)
แยกเก็บอาหารประเภทต่างๆ เป็นสัดส่วน	13 (100.0)	12 (92.3)	11 (84.6)	36 (92.3)
ด้านภาชนะอุปกรณ์				
เขียงและมีดมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่ขึ้นรา*	13 (100.0)	12 (92.3)	7 (53.8)	32 (82.1)
เขียงและมีดแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้*	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)
ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด	12 (92.3)	12 (92.3)	13 (100.0)	37 (94.9)
ภาชนะที่ล้างแล้วคว่ำผึ่งแดดในภาชนะที่โปร่งสะอาด หรือ ตะแกรง	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)
ภาชนะอุปกรณ์คว่ำผึ่งแดด	13 (100.0)	11 (84.6)	11 (84.6)	35 (89.7)

ตารางที่ 12 (ต่อ)

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	แพทย์ (n = 13)	ศรียาชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก				
<i>การรวบรวมขยะ</i>				
ถังขยะอยู่ไกลจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)
<i>การกำจัดน้ำเสียบริเวณห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์</i>				
มีรางระบายน้ำเสียที่ใช้การได้ดี ไม่แตกรั่ว	11 (84.6)	13 (100.0)	12 (92.3)	36 (92.3)
บริเวณระบายน้ำไม่ส่งกลิ่นไม่พึงประสงค์	12 (92.3)	12 (92.3)	13 (100.0)	37 (94.9)
ด้านผู้สัมผัสอาหาร				
ผู้สัมผัสอาหารไม่ใส่เครื่องประดับที่มือและแขน	11 (84.6)	13 (100.0)	9 (69.2)	33 (84.6)
ผู้ปรุงผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด*	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)
ผู้ปรุงสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม*	13 (100.0)	11 (84.6)	10 (76.9)	34 (87.2)
ผู้สัมผัสอาหารสวมรองเท้าหุ้มส้น	13 (100.0)	10 (76.9)	6 (46.2)	29 (74.4)

* หมายถึง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย (2548)

ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างไม่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน

ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทั้ง 3 อำเภอไม่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน มีจำนวน 16 ข้อ จากจำนวน 124 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 12.90 (ตารางที่ 13) โดยข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลที่ทั้ง 3 อำเภอไม่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน ได้แก่ **ด้านสถานที่** สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป ได้แก่ พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น คอนกรีต หินขัด พื้นไม่มีคราบสกปรก พื้นไม้แตกร้าวเป็นร่อง ผงังไม่มีคราบสกปรก ผงังไม้แตกร้าวเป็นร่อง ติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน และไม่มีสัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว มาอาศัยหรือหากินอาหารในบริเวณร้านอาหาร สถานที่เตรียมปรุงอาหาร ได้แก่ พื้นไม่มีคราบสกปรก พื้นไม้แตกร้าวเป็นร่อง ฝาผนังบริเวณเตาไฟไม่มีคราบสกปรก คราบไขมัน พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส กระเบื้อง โฟมไมก้า และปล่องควันหรือพัดลมดูดอากาศใช้การได้ดี สามารถระบายควันและกลิ่นอาหารได้สะดวก **ด้านอาหาร** การเก็บรักษา ได้แก่ ไม่วางอาหารซ้อนกัน **ด้านภาชนะอุปกรณ์** ได้แก่ ไม่ใช่ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์ **ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก** การกำจัดน้ำเสียบริเวณห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ มีบ่อดักเศษอาหารและไขมันที่ใช้การได้ดีในจุดที่น้ำเสียผ่านก่อนระบายน้ำทิ้ง

จากตารางที่ 13 จะเห็นได้ว่า ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างไม่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน และมีคะแนนการสุขาภิบาลน้อยที่สุด คือ การไม่ใช่ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างสะอาดแล้ว เป็นสิ่งที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติได้เพียงร้อยละ 59 ถึงแม้ว่าผู้ปฏิบัติงานในร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะเคยผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร หรือทราบถึงข้อปฏิบัติที่ถูกต้องแล้วก็ตาม แต่ผู้ปฏิบัติงานในร้านอาหารก็ยังคงใช้ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์ที่ผ่านการทำความสะอาดแล้ว ซึ่งการปฏิบัติเช่นนี้จะเป็นการเพิ่มความเสี่ยงในการปนเปื้อนจากเชื้อโรคหรือสิ่งสกปรกที่ติดอยู่ที่ผ้า สาเหตุขึ้นอยู่กับผู้สัมผัสอาหารคิดว่าผ้าที่ใช้เช็ดสะอาด คงไม่มีการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก และเห็นว่าการใช้ผ้าเช็ดจะทำให้ภาชนะอุปกรณ์แห้งเร็ว ไม่เป็นคราบ และข้อสุขาภิบาลที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างไม่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน และมีคะแนนการสุขาภิบาลน้อยรองลงมา คือ การติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน คือ ร้อยละ 61.5 สาเหตุอาจเนื่องจากเจ้าของร้านอาหารส่วนใหญ่เห็นลูกค้าที่มารับประทานอาหารที่ร้านส่วนใหญ่นิยมกินเหล้าและสูบบุหรี่ และสภาพร้านอาหารบริเวณชายหาดมีลักษณะเปิดโล่ง มีลมพัดผ่านมาก ควันบุหรี่อาจจะเจือจางและไม่มีผลกระทบกับลูกค้าที่ไม่สูบบุหรี่ อีกทั้งยังไม่มียกกฎหมายที่กำหนดให้ร้านอาหารลักษณะเปิดโล่งจำเป็นต้องติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ เจ้าของร้านอาหารจึงละเลยการติดเครื่องหมายห้ามสูบ

บุหรืในที่สามารถมองเห็นได้ ส่วนข้อสุขาภิบาลอื่น ๆ ที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างไม่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน พบว่า ส่วนใหญ่มีคะแนนใกล้เคียงกัน และพบว่ามีกรปฏิบัติตามข้อสุขาภิบาลอยู่ในเกณฑ์ดี คือ ส่วนใหญ่ยังปฏิบัติตามข้อสุขาภิบาลร้านอาหาร มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่ละเลยการปฏิบัติ

ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างไม่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน มีข้อที่เป็นข้อกำหนดของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จำนวน 7 ข้อ ซึ่งเป็นด้านสถานที่ทั้งหมด โดยแบ่งเป็นสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป คือ พื้นไม่มีคราบสกปรก ผนังไม่มีคราบสกปรก ผนังไม้แตกร้าวเป็นร่อง และสถานที่เตรียมปรุง คือ พื้นไม่มีคราบสกปรก ผนังไม้แตกร้าวเป็นร่อง ผนังไม้ไม่มีคราบสกปรก และฝาผนังบริเวณเตาไฟไม่มีคราบสกปรก คราบไขมัน ซึ่งสาเหตุที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างไม่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้านเช่นเดียวกัน อาจเนื่องมาจากร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดเป็นร้านอาหารที่ตั้งอยู่บริเวณชายหาด และมีการขายอาหารทะเล ดังนั้นจึงมีโอกาสที่พื้นจะมีคราบสกปรกที่เกิดจากทราย และ น้ำที่ติดมากับรองเท้าจึงเป็นไปได้มาก และการที่ร้านอาหารมีการขายอาหารทะเล และเน้นใช้วัสดุที่ทะเลสด ๆ จึงทำให้เกิดคราบน้ำที่พื้นได้ นอกจากนี้ร้านอาหารที่ตั้งอยู่ริมชายหาดจะมีความชื้นสูง เมื่อเจอละอองน้ำมันจากการปรุงอาหารทำให้จับตัวกันได้ง่ายและเกาะจับเป็นคราบที่ทำความสะอาดได้ยาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีจำนวนร้านที่สามารถปฏิบัติได้ มากกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน

ตารางที่ 13 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างไม่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
ด้านสถานที่				
<u>สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป</u>				
พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย	9	12	10	31
เช่น คอนกรีต หินขัด	(69.2)	(92.3)	(76.9)	(79.5)
พื้นไม่มีคราบสกปรก *	12	11	8	31
	(92.3)	(84.6)	(61.5)	(79.5)
พื้นไม้แตกร้าว เป็นร่อง	12	11	10	33
	(92.3)	(84.6)	(76.9)	(84.6)

ตารางที่ 13 (ต่อ)

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศิริราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
ผนังไม่มีคราบสกปรก *	11 (84.7)	12 (92.3)	11 (84.6)	34 (87.2)
ผนังไม่แตกร้าว เป็นร่อง *	12 (92.3)	11 (84.6)	12 (92.3)	35 (89.7)
ติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน	12 (92.3)	8 (61.5)	4 (30.8)	24 (61.5)
ไม่มีสัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว มาอาศัยหรือหากินอาหารในบริเวณ ร้านอาหาร	12 (92.3)	8 (61.5)	10 (76.9)	30 (76.9)
สถานที่เตรียมปรุงอาหาร				
พื้นไม่มีคราบสกปรก*	12 (92.3)	12 (92.3)	8 (61.5)	32 (82.1)
พื้นไม่แตกร้าว เป็นร่อง *	12 (92.3)	12 (92.3)	12 (92.3)	36 (92.3)
ผนังไม่มีคราบสกปรก *	12 (92.3)	10 (76.9)	11 (84.6)	33 (84.6)
ฝ้าผนังบริเวณเตาไฟไม่มีคราบสกปรก คราบไขมัน *	12 (92.3)	8 (61.5)	7 (53.8)	27 (69.2)
พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส กระเบื้อง โฟมไมก้า (ระบุชนิด)	12 (92.3)	12 (92.3)	12 (92.3)	36 (92.3)
ปล่องควันหรือพัดลมดูดอากาศใช้การได้ดี สามารถระบายควัน และกลิ่นอาหารได้สะดวก	12 (92.3)	11 (84.6)	11 (84.6)	34 (87.2)
ด้านอาหาร				
การเก็บรักษา				
ไม่วางอาหารซ้อนกัน	12 (92.3)	12 (92.3)	12 (92.3)	36 (92.3)
ด้านภาชนะอุปกรณ์				
ไม่ใช่ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์	12 (92.3)	8 (61.5)	3 (23.1)	23 (59.0)

ตารางที่ 13 (ต่อ)

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก				
<u>การกำจัดน้ำเสียบริเวณห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์</u>				
มีบ่อดักเศษอาหารและไขมันที่ใช้การได้ดีในจุดที่น้ำเสียผ่านก่อนระบายน้ำทิ้ง	12 (92.3)	11 (84.6)	12 (92.3)	35 (89.7)

* หมายถึง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย (2548)

จากจำนวนข้อสุขาภิบาลตามแบบสังเกตทั้ง 124 ข้อ พบว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา มีจำนวนข้อสุขาภิบาลที่ทุกร้านสามารถปฏิบัติได้ทั้งสิ้น 88 ข้อ จากทั้งหมด 124 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 70.97 รองลงมาเป็นร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา มีจำนวนข้อสุขาภิบาลที่ทุกร้านสามารถปฏิบัติได้ทั้งสิ้น 70 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 56.45 และร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน สามารถปฏิบัติตามข้อสุขาภิบาลได้น้อยที่สุด โดยมีจำนวนข้อสุขาภิบาลที่ทุกร้านสามารถปฏิบัติได้ทั้งสิ้น 63 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 50.80 และมีเพียงร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาเท่านั้นที่ทุกร้านสามารถปฏิบัติการสุขาภิบาลห้องน้ำได้ครบ และข้อสุขาภิบาลที่ร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนปฏิบัติได้น้อย และเป็นสาเหตุที่ทำให้ร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนมีคะแนนการสุขาภิบาลน้อยกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา คือ มีการติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ในบริเวณที่รับประทานอาหาร, ติดเครื่องหมายสุขุบบุหรี่ในที่ที่มองเห็นได้, ฝาผนังบริเวณเตาไฟไม่มีคราบสกปรก, เชียงและมีดมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่ขึ้นรา, การไม่ใช้ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์ และผู้สัมผัสอาหารสวมรองเท้าหุ้มส้น

ตอนที่ 4 การทดสอบสมมติฐาน

สมมติฐานที่ 1

การสุขาภิบาลโดยรวมของร้านอาหารบริเวณชายหาดระหว่างอำเภอบางละมุง อำเภอศรีราชา อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ไม่แตกต่างกัน

จากการวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียวของการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดในจังหวัดชลบุรี พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดที่ต่างกันมีการสุขาภิบาลร้านอาหาร แตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งไม่เป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ (ตารางที่ 14)

ตารางที่ 14 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดในจังหวัดชลบุรี

แหล่งของความแปรปรวน	df	SS	MS	F	p
ระหว่างกลุ่ม	2	1.393	.697	3.199	0.05
ภายในกลุ่ม	36	7.838	.218		
รวม	38	9.231			

ตารางที่ 15 เปรียบเทียบการสุขาภิบาลโดยรวมของร้านอาหารบริเวณชายหาดจังหวัดชลบุรี

คะแนนรวมเฉลี่ย	ร้านอาหารบริเวณชายหาดสถานที่	ความแตกต่างของคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหาร		
		ชายหาดพัทยา	ชายหาดศรีราชา	ชายหาดบางแสน
56.61	ชายหาดพัทยา	-	.3077	.6154*
54.08	ชายหาดศรีราชา		-	.3077
52.53	ชายหาดบางแสน			-

ตารางที่ 15 (ต่อ)

คะแนนรวม เฉลี่ย	ร้านอาหาร บริเวณชายหาด	ความแตกต่างของคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหาร		
		ชายหาดพัทยา	ชายหาดศรีราชา	ชายหาดบางแสน
อาหาร				
21.77	ชายหาดพัทยา	-	7.692×10^2	.1538
21.30	ชายหาดศรีราชา		-	7.692×10^2
21.23	ชายหาดบางแสน			-
ภาชนะอุปกรณ์				
20.76	ชายหาดพัทยา	-	.3077	.5385*
19.69	ชายหาดศรีราชา		-	.2308
19.38	ชายหาดบางแสน			-
การรวบรวมขยะและ การกำจัดน้ำโสโครก				
9.69	ชายหาดพัทยา	-	7.692×10^2	.3077
9.53	ชายหาดศรีราชา		-	.2308
9.30	ชายหาดบางแสน			-
ผู้สัมผัสอาหาร				
11.77	ชายหาดพัทยา	-	.3077	.3077
11.15	ชายหาดศรีราชา		-	.000
11.07	ชายหาดบางแสน			-

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากการเปรียบเทียบภายหลังโดยวิธีการของ Scheffe' (ตารางที่ 22) ปรากฏว่าการสุขาภิบาลโดยรวมของร้านอาหารบริเวณชายหาดระหว่างอำเภอบางละมุง อำเภอศรีราชา อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 คือ ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาแตกต่างจากหาดบางแสน 2 ด้าน คือ การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านสถานที่และด้านภาชนะอุปกรณ์ โดยหาดพัทยามีคะแนนการสุขาภิบาลร้านอาหารทั้งสองด้านนี้มากที่สุด และหาดบางแสนมีคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารสองด้านนี้น้อยที่สุด

สมมติฐานที่ 2

การสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดภายในอำเภอบางละมุง อำเภอศรีราชา อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ด้านต่างๆ ไม่แตกต่างกัน ซึ่งได้แก่

สมมติฐานที่ 2.1 การสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดต่างๆ ในจังหวัดชลบุรี ด้านสถานที่ที่ไม่แตกต่างกัน

จากการวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียวของการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดด้านสถานที่ในจังหวัดชลบุรี พบว่า ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างที่ตั้งอยู่บริเวณชายหาดที่ต่างกัน มีการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านสถานที่ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งไม่เป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ (ตารางที่ 16)

ตารางที่ 16 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดด้านสถานที่ในจังหวัดชลบุรี

แหล่งของความแปรปรวน	df	SS	MS	F	p
ระหว่างกลุ่ม	2	2.462	1.231	7.579	0.002
ภายในกลุ่ม	36	5.846	.162		
รวม	38	8.308			

จากการเปรียบเทียบภายหลังโดยวิธีการของ Scheffe' ปรากฏว่า คะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านสถานที่ของร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาสูง และแตกต่างจากคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนบางร้านพื้นเป็นไม้ มีร่องไม้ ทำให้มีเศษอาหารและสิ่งสกปรกอุดตามร่องพื้น และบางร้านมีน้ำขังและจากอ่างน้ำที่ใช้โซว์ปู ปลา เป็นๆ และด้วยเป็นร้านที่ติดชายหาดทำให้ไม่มีฝาผนัง เพื่อเปิดรับลม ทำให้อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น จึงทำให้ร้านอาหารส่วนใหญ่ละเลยการติดป้ายห้ามสูบบุหรี่ พื้นบริเวณสถานที่เตรียมปรุง พบว่าบางร้านยังคงมีคราบสกปรก ฝาผนังบริเวณเตาไฟมีคราบสกปรก และคราบไขมันติดอยู่ ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา พื้นส่วนใหญ่เป็นกระเบื้อง ทำให้สามารถทำความสะอาดได้ง่าย

และมีการดูแลไม่ให้มีฝุ่นละออง ส่วนบริเวณอ่างน้ำที่โซ่วบู ปลา ก็มีมาตรฐาน ทำให้ไม่มีน้ำไหลเฉอะแฉะ ซึ่งสอดคล้องกับรายงานผลการวิจัยใน ส่วนที่ 3 ซึ่งสรุปข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้านเพียงอำเภอเดียว (ตารางที่ 12) พบว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาเป็นอำเภอเดียวที่สามารถปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารได้มากที่สุด คือสามารถปฏิบัติได้ 22 ข้อ จากทั้งหมด 32 โดยการสุขาภิบาลที่ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาสามารถปฏิบัติได้คือด้านสถานที่ โดยเฉพาะสถานที่เตรียมปรุง และห้องน้ำ และข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหาร ที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างไม่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน (ตารางที่ 13) พบว่ามีข้อที่เป็นข้อกำหนดของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จำนวน 7 ข้อ ซึ่งเป็นด้านสถานที่ทั้งหมด และเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีจำนวนร้านที่สามารถปฏิบัติได้ มากกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน

จากการศึกษาแสดงให้เห็นว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาส่วนใหญ่มีการปฏิบัติตาม ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร คือ ด้านสถานที่รับประทานสถานที่เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหารต้องสะอาด เป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน ร้านอาหารต้องจัดและดูแลรักษาบริเวณสถานที่รับประทาน – เตรียม – ปรุง – ประกอบอาหาร ให้สะอาดและเป็นระเบียบอยู่เสมอ พื้นมีลักษณะผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง ไม่มีเศษขยะ และไม่มีสัตว์หรือแมลงนำโรคต่าง ๆ ส่วนผนังและเพดานควรทาสีอ่อนทำให้บริเวณ ร้านสว่าง บริเวณที่เตรียมปรุงอาหารทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำ ความสะอาดง่าย วัสดุอุปกรณ์ จัดเป็นระเบียบ มีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควัน โดยเฉพาะบริเวณจัดเตรียมปรุงอาหาร ควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบ เช่น สแตนเลส โฟมเก่า กระเบื้องเคลือบอยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด และต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, 2548)

สมมติฐานที่ 2.2 การสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดต่างๆ ในจังหวัดชลบุรีด้านอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียวของการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดด้านอาหารในจังหวัดชลบุรี พบว่า ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างที่ตั้งอยู่บริเวณริมชายหาดที่ต่างกัน มีคะแนนการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านอาหาร ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ (ตารางที่ 17)

ตารางที่ 17 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดด้าน
อาหารในจังหวัดชลบุรี

แหล่งของความแปรปรวน	df	SS	MS	F	p
ระหว่างกลุ่ม	2	.154	7.692×10^{-2}	.340	.714
ภายในกลุ่ม	36	8.154	.226		
รวม	38	8.308			

จากการสังเกตและสอบถาม พบว่า ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างที่ตั้งอยู่บริเวณชายหาด ทั้งหาดพัทยา หาดศรีราชา และหาดบางแสน มีการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านอาหารโดยรวมดีมาก เนื่องจากร้านอาหารที่ทำการเก็บข้อมูลทุกร้านเป็นร้านที่มีการขายอาหารทะเล จึงเน้นที่ความสะอาดของวัตถุดิบที่ใช้ เช่น มีอ่างโซว์สัตว์จำพวกปูทะเล ปลาทะเล เป็น ๆ ไว้บริการลูกค้า ส่วนของคุณภาพอาหารก่อนหุงต้ม ได้แก่ เนื้อสัตว์ดิบ เช่น เนื้อหมู วัว ไก่ก็มีสีสดตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น ผักสดไม่เหี่ยวเฉา และมีการล้างผักก่อนนำมาปรุงอาหาร มีการเตรียม การปรุง และการเก็บอาหารที่ปรุงสุกแล้ว โดยวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ซึ่งสอดคล้องกับกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย (2548) ที่ระบุข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารว่า ต้องไม่เตรียม-ปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำห้องส้วม และต้องเตรียม-ปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

สมมติฐานที่ 2.3 การสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดต่างๆ ในจังหวัดชลบุรีด้านภาชนะอุปกรณ์ไม่แตกต่างกัน

จากการวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียวของการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดด้านภาชนะอุปกรณ์ในจังหวัดชลบุรี พบว่า ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างที่ตั้งอยู่บริเวณชายหาดที่ต่างกัน มีคะแนนการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านภาชนะอุปกรณ์ แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งไม่เป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ (ตารางที่ 18)

ตารางที่ 18 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดด้าน
 ภาชนะอุปกรณ์ในจังหวัดชลบุรี

แหล่งของความแปรปรวน	df	SS	MS	F	p
ระหว่างกลุ่ม	2	1.897	.949	5.692	0.007
ภายในกลุ่ม	36	6.000	.167		
รวม	38	7.897			

จากการเปรียบเทียบภายหลังโดยวิธีการของ Scheffe' ปรากฏว่า คะแนนการ
 สุขาภิบาลของร้านอาหารด้านภาชนะอุปกรณ์ของร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาสูง และแตกต่าง
 จากคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ
 .05 ทั้งนี้จากการสังเกตและสอบถาม พบว่า ร้านอาหารในหาดบางแสนมีการสุขาภิบาลร้านอาหาร
 ด้านภาชนะอุปกรณ์ ส่วนใหญ่ปฏิบัติได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ในเรื่องการเลือกใช้ภาชนะ
 อุปกรณ์ที่ดี ไม่แตกร้าว อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานไม่ปนด้วยสี ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้าง
 ภาชนะ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด เก็บในภาชนะที่สูงจากพื้น
 อย่างน้อย 60 เซนติเมตร ภาชนะที่ใส่อาหารทุกประเภทล้างสะอาด น้ำที่ใช้ล้างภาชนะสะอาด เก็บ
 ภาชนะสะอาดต่อการหยิบใช้ บริเวณที่เก็บภาชนะสะอาดไม่มีสัตว์แมลงนำโรครบกวน และไม่
 เก็บภาชนะไว้ใกล้สารเคมีที่เป็นอันตราย แต่ยังมีบางร้านที่ละเลยการเก็บภาชนะจำพวกซ้อน ส้อม
 ตะเกียบที่ล้างแล้วในที่ปกปิด จากการสอบถามพบว่าที่ภาชนะไม่มีการปกปิดป้องกันฝุ่นละออง
 และสัตว์นำโรค เนื่องจากเพื่อความสะดวก รวดเร็วในการหยิบใช้ ในขณะที่ร้านอาหารบริเวณ
 ชายหาดพัทยาส่วนใหญ่ปฏิบัติได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ซึ่งสอดคล้องกับการสรุปข้อปฏิบัติการ
 สุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้านเพียงอำเภอเดียว (ตารางที่ 12)
 พบว่า มีเพียงร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาเท่านั้นที่ปฏิบัติถูกต้องทั้งหมด จำนวน 4 ข้อ ได้แก่เชียง
 และมีดมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่ขึ้นรา เชียงและมีดแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก
 ผลไม้ ภาชนะที่ล้างแล้วคว่ำผึ่งแดดในภาชนะที่โปร่งสะอาดหรือตะแกรง ภาชนะอุปกรณ์คว่ำผึ่งแดด
 ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนนั้นปฏิบัติถูกต้องทั้งหมดเพียงข้อเดียวคือ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ
 วางตั้งเอาค้ำขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด

และจากการสังเกตโดยรวมด้านภาชนะอุปกรณ์ของร้านอาหารบริเวณชายหาดทั้ง
 3 หาดพบว่า ข้อปฏิบัติเรื่องการไม่ใช้ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว เป็นข้อที่

ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติได้น้อยที่สุด เพียงร้อยละ 59 ถึงแม้ว่าผู้ปฏิบัติงานในร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะเคยผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร หรือทราบถึงข้อปฏิบัติที่ถูกต้องแล้วก็ตาม แต่ผู้ปฏิบัติงานในร้านอาหารก็ยังคงใช้ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์ที่ผ่านการทำความสะอาดแล้ว ซึ่งการใช้ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนจากผ้าที่ไม่สะอาด (สละ และคณะ, 2537)

สมมติฐานที่ 2.4 การสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดต่างๆ ในจังหวัดชลบุรีด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครกไม่แตกต่างกัน

จากการวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียวของคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครกในจังหวัดชลบุรี พบว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดที่ต่างกันมีคะแนนการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก ไม่แตกต่างกันอย่างมีระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ (ตารางที่ 19)

ตารางที่ 19 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครกในจังหวัดชลบุรี

แหล่งของความแปรปรวน	df	SS	MS	F	p
ระหว่างกลุ่ม	2	.667	.333	1.444	0.249
ภายในกลุ่ม	36	8.308	.231		
รวม	38	8.974			

จากการสังเกตและสอบถาม พบว่า ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างที่ตั้งอยู่บริเวณชายหาดทั้งหาดพัทยา หาดศรีราชา และหาดบางแสน มีการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครกโดยรวมดีมาก คือ ด้านการรวบรวมขยะ ใช้ภาชนะใส่เศษอาหารและภาชนะใส่ขยะอื่นเป็นถังไม่รั่วซึม แต่จากการสังเกตพบว่าที่ยังปฏิบัติไม่ถูกต้องในเรื่องการสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านการรวบรวมขยะ คือ ร้านอาหารส่วนใหญ่มักตั้งขยะอยู่ใกล้กับอาหารที่ปรุงสุกแล้ว และถังขยะที่พบมักไม่มีฝาปิด ซึ่งทางร้านให้เหตุผลว่าเพื่อความสะดวกในการทิ้ง ส่วนการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านการกำจัดน้ำโสโครก พบว่า ทุกร้านที่ทำการเก็บข้อมูลมีการคัดเศษอาหารก่อนระบายน้ำทิ้ง และทุกร้านมีบ่อคัดเศษอาหารและไขมัน มีรางระบายน้ำเสีย เนื่องจากเป็นกฎ

ข้อบังคับในการประกอบกิจการร้านอาหาร และมีเป็นส่วนน้อยที่พบปัญหาของรังระบายน้ำเสียที่แตกร้าง ขาดการบำรุง และจากการสรุปข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้านทั้ง 3 อำเภอ (ตารางที่ 10) พบว่า การสุขาภิบาลร้านอาหารด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก ที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทั้ง 3 อำเภอ ทำได้ คือ ภาชนะใส่เศษอาหารเป็นถึงไม่รั่วซึม ภาชนะใส่ขยะอื่นเป็นถึงไม่รั่วซึม มีการดักเศษอาหารก่อนระบายน้ำทิ้ง ซึ่งสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย (2548) ข้อ 10 มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้องหลักสุขาภิบาล มีการเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมีฉีดยา โดยใช้ถังขยะที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม เพื่อป้องกันเศษขยะและน้ำจากขยะซึมรั่วออกนอกถัง และเพื่อความสะดวกในการรวบรวม ควรให้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในถังขยะด้วยเวลาเก็บไปกำจัดควรผูกปิดถังขยะให้มีฉีดยาด้วย

สมมติฐานที่ 2.5 การสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดต่างๆ ในจังหวัดชลบุรีด้านผู้สัมผัสอาหาร ไม่แตกต่างกัน

จากการวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียวของคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดด้านผู้สัมผัสอาหารในจังหวัดชลบุรี พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดที่ต่างกันมีคะแนนการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านผู้สัมผัสอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ (ตารางที่ 20)

ตารางที่ 20 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดด้านผู้สัมผัสอาหารในจังหวัดชลบุรี

แหล่งของความแปรปรวน	df	SS	MS	F	p
ระหว่างกลุ่ม	2	.821	.410	1.684	0.200
ภายในกลุ่ม	36	8.769	.244		
รวม	38	9.590			

จากการสังเกตและสอบถาม พบว่า ร้านอาหารในหาดบางแสนมีการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านผู้สัมผัสอาหาร โดยรวมดี เช่นเดียวกับร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา และร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา คือ ผู้สัมผัสอาหารมีมือและเล็บที่สะอาด ผู้สัมผัสอาหารแต่งกาย

สะอาด และสวมผ้ากันเปื้อน ผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนประกอบ ผู้สัมผัสอาหารใช้ อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด ซึ่งสอดคล้องกับกองสุขาภิบาลอาหารและ น้ำ กรมอนามัย (2548) ที่ระบุข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารว่า ผู้สัมผัสอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดและสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ผู้สัมผัสอาหารหรือผู้ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารทุกคนต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากัน เปื้อน สวมหมวกหรือเน็ต คลุมผม หรือมีเครื่องแบบเฉพาะที่สะอาดและสวมหมวกหรือเน็ตที่ สามารถเก็บผมได้เรียบร้อย เพื่อป้องกันเส้นผม และสิ่งสกปรกปนเปื้อนอาหาร ผู้สัมผัสอาหารต้อง ล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม-ปรุง-ประกอบ และจำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องใช้อุปกรณ์ในการ หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือน้ำยา ล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะก่อนเตรียมปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารทุกครั้ง และ ต้องใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด ผู้สัมผัสอาหารแล้วทุกคนต้องล้างมือ ด้วยน้ำและสบู่หรือน้ำยาล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะก่อนเตรียมปรุงประกอบและจำหน่าย อาหารทุกครั้งและต้องล้างมือให้สะอาดทันทีหลังออกจากห้องส้วม หรือหลังจากจับต้องสิ่ง สกปรก เช่น ผ้าเช็ดมือ ขยะ การแกะเกาผิวหนัง การปิดปากขณะไอจาม เป็นต้น ผู้สัมผัสอาหารที่มี บาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิดและหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

แต่ทั้งนี้ยังพบข้อบกพร่องด้านผู้สัมผัสอาหาร คือ ผู้สัมผัสอาหารบางส่วนไม่สวม รื่องทำหุ้มส้น มักสวมใส่รองเท้าแตะ สอดคล้องกับการศึกษาของ อังสนา (2542) พบว่า ร้านอาหารส่วนใหญ่ในกระทรวงสาธารณสุขปฏิบัติได้ถูกต้องเกี่ยวกับการสุขาภิบาลของ ร้านอาหารด้านผู้สัมผัสอาหาร โดยรวมเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 80.05 ส่วนที่ปฏิบัติไม่ถูกต้อง คือ ผู้ สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ไม่สวมรองเท้าหุ้มส้น และไม่สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมขณะปฏิบัติงาน

วิจารณ์

จากผลการศึกษายกขึ้นได้ว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน มีคะแนนสุขาภิบาลร้านอาหารน้อยกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาในเกือบทุกด้าน และผลการทดสอบสมมติฐานพบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านสถานที่และด้านภาชนะอุปกรณ์สูงและแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จากร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน ส่วนคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดทั้ง 3 ชายหาด ด้านอาหาร ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก และด้านผู้สัมผัสอาหาร ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ซึ่งความแตกต่างกันในด้านสถานที่และภาชนะอุปกรณ์ของร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา และบางแสน อาจเนื่องมาจากสาเหตุต่าง ๆ ดังนี้

ด้านสถานที่ เมื่อพิจารณาผลคะแนนการสุขาภิบาลด้านสถานที่โดยรวมทั้งหมด (ตารางผนวกที่ ข1) พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีคะแนนข้อสุขาภิบาลอาหารด้านสถานที่ ที่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้านมากที่สุด เป็นจำนวน 34 ข้อ รองลงมาเป็นร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน จำนวน 26 ข้อ และร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนที่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้านน้อยที่สุดเพียง 22 ข้อ เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาทุกร้านสามารถปฏิบัติข้อสุขาภิบาลด้านสถานที่ในส่วนของห้องน้ำได้ครบทุกข้อ รองลงมาเป็นส่วนของพื้นที่เตรียม-ปรุง และสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป ซึ่งตรงข้ามกับร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนที่ปฏิบัติได้น้อย โดยเฉพาะสถานที่รับประทานอาหาร-บริเวณทั่วไป และสถานที่เตรียมปรุง

ทั้งนี้การที่ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีคะแนนการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านสถานที่ดีกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนอาจเนื่องมาจาก

1) ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา เป็นร้านที่มีมาตรฐานกว่า ทั้งในเรื่องการควบคุมดูแลการสุขาภิบาล โดยดูจากจำนวนโต๊ะภายในร้าน จำนวนผู้ปฏิบัติงานในร้าน ที่มีมากกว่าร้านอาหารหาดอื่น เจ้าของร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาทั้งหมดผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร ทำให้ตระหนักถึงความสำคัญของการสุขาภิบาล และนำมาปฏิบัติภายในร้านอาหาร

2) ลักษณะทางกายภาพของการปลูกสร้างอาคารของร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน ที่ไม่เอื้อต่อการทำความสะอาดและการดูแลเรื่องการสุขาภิบาล เช่น สถานที่เตรียมปรุงร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนบางร้านมีการเลือกใช้วัสดุทำฝาผนังบริเวณเตาไฟฟ้าจากกระเบื้องแผ่นเรียบ ซึ่งทำความสะอาดได้ค่อนข้างยาก ในขณะที่ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาส่วนใหญ่ใช้กระเบื้องเคลือบเป็นวัสดุในการทำฝาผนังบริเวณเตาไฟ ซึ่งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายกว่า เป็นต้น ลักษณะการปลูกสร้างเรื่องความมั่นคงถาวรและคุณภาพวัสดุที่แตกต่างกัน ทั้งนี้อาจเป็นผลมาจากนโยบายของจังหวัดชลบุรี หรือเทศบัญญัติของเทศบาลแสนสุข ที่กำหนดเขตพื้นที่โดยวัดจากแนวชายฝั่งไม่ให้มีการปลูกสร้างที่ล้ำเขตชายฝั่ง ทำให้อาคารที่สร้างขึ้นริมชายหาดไม่กล้าที่จะลงทุนก่อสร้างด้วยงบประมาณที่สูง เพราะกลัวว่าในอนาคตอาจมีคำสั่งรื้อถอนได้

3) และ/หรือ อาจเป็นผลจากกฎหมายเรื่องการประกอบกิจการร้านอาหารที่ไม่เข้มงวดพอ โดยเฉพาะร้านอาหารที่มีพื้นที่ของร้านไม่เกิน 200 ตารางเมตร ที่สามารถเปิดร้านก่อนแล้วจึงแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้ง และในกระบวนการออกหนังสือรับรองการแจ้ง ไม่มีการเข้าไปตรวจสอบมาตรฐานการสุขาภิบาลด้านสถานที่ หรือด้านอื่น ๆ ที่จะรองรับก่อนการเปิดจำหน่ายอาหาร ทำให้อาจมีผู้ประกอบการร้านอาหารที่ละเลยข้อปฏิบัติด้านการสุขาภิบาล และบทลงโทษที่ใช้ควบคุมร้านที่เปิดโดยไม่ได้รับอนุญาตนั้นน้อยมาก เมื่อเทียบกับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นกับผู้บริโภคในกรณีที่ร้านนั้น ๆ ปฏิบัติไม่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและก่อให้เกิดอันตรายร้ายแรงแก่ผู้บริโภค

ด้านภาชนะอุปกรณ์ เมื่อพิจารณาผลคะแนนการสุขาภิบาลด้านภาชนะอุปกรณ์โดยรวมทั้งหมด (ตารางผนวกที่ 3) พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีคะแนนข้อสุขาภิบาลอาหารด้านภาชนะอุปกรณ์เฉลี่ยมากที่สุด รองลงมาเป็นร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา และร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนมีคะแนนการสุขาภิบาลเฉลี่ยน้อยที่สุด เมื่อพิจารณารายข้อ จะพบว่า ข้อที่เป็นสาเหตุสำคัญให้ร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนมีคะแนนการสุขาภิบาลน้อยกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา คือ เชียงและมีมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่ขึ้นรา และการไม่ใช้ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์ ทั้งสองข้อนี้ร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนปฏิบัติได้น้อยมาก ซึ่งอาจมีสาเหตุมาจาก

1) เจ้าของร้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหารบริเวณชายหาดบางแสนไม่เล็งเห็นถึงความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร เพราะจากการศึกษา จะเห็นได้ว่าส่วนใหญ่จะเคยผ่านการ

อบรมการสุขาภิบาลร้านอาหารมาก่อน แต่ยังคงละเลยการปฏิบัติตามข้อสุขาภิบาล คือ ยังคงใช้ เชียงและมิดที่มีสภาพแตกร้าว และขึ้นรา และยังคงใช้ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์

2) เจ้าของร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนอาจละเลยการเอาใจใส่ดูแลการ ปฏิบัติงานของพนักงานภายในร้าน และคุณภาพของภาชนะอุปกรณ์ เพราะถ้าเจ้าของร้านเห็นว่า เชียงและมิดที่ใช้ยังมีสภาพที่ไม่เหมาะสมกับการใช้งานแล้ว ก็ควรดำเนินการเปลี่ยนใหม่ หรือ เลือกลงใช้เชียงและมิดที่เป็นพลาสติก เพื่อลดการสะสมของสิ่งสกปรก และลดโอกาสการเกิดเชื้อรา

ดังนั้น ถ้าเพิ่มการเอาใจใส่การสุขาภิบาลด้านภาชนะอุปกรณ์มากกว่านี้ โดยเฉพาะสองข้อ ที่กล่าวข้างต้น จะสามารถทำให้คะแนนการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านภาชนะอุปกรณ์ของ ร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนทัดเทียมกับคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณ ชายหาดอื่น ๆ ได้

จากการที่ผู้วิจัยได้มีโอกาสไปเก็บข้อมูลด้วยตัวเอง และทำการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ พอสรุปได้ว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา ศรีราชา และบางแสน มีการสุขาภิบาลโดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี ทั้งหมด คือ ร้านอาหารบริเวณริมชายหาดทั้ง 3 ชายหาด ส่วนใหญ่สามารถปฏิบัติตามข้อ สุขาภิบาลร้านอาหาร แตกต่างกันไปเล็กน้อย คือ เมื่อพิจารณาในรายละเอียดจะพบว่าร้านอาหาร บริเวณชายหาดพัทยามีการสุขาภิบาลดีมากกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดอื่น ๆ ในด้านสถานที่ และด้านภาชนะอุปกรณ์ ทั้งนี้อาจเกิดจากปัจจัยต่าง ๆ ทั้งปัจจัยภายนอก เช่น นโยบายของจังหวัด ของแต่ละพื้นที่ในการกำหนดกฎเกณฑ์หรือเทศบัญญัติในการอนุญาตการปลูกสร้างที่แตกต่างกัน, การส่งเสริมด้านการสุขาภิบาลร้านอาหารที่แตกต่างกัน, กลุ่มผู้บริโภคที่แตกต่างกัน คือพัทยาเน้น นักท่องเที่ยวต่างชาติ ส่วนบางแสนเน้นนักท่องเที่ยวชาวไทย หรืองบประมาณในการลงทุนของแต่ละร้านที่แตกต่างกัน ปัจจัยภายใน เช่น ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลร้านอาหาร, การผ่านการอบรม , จิตสำนึกของผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น ซึ่งอาจส่งผลให้ร้านอาหาร บริเวณริมชายหาดพัทยา มีการสุขาภิบาลดีกว่าร้านอาหารบริเวณริมชายหาดบางแสน ซึ่ง ร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา และบางแสนสามารถพัฒนาเพื่อให้เทียบเท่าได้ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และตัวผู้ประกอบการร้านอาหารนั้น ๆ ที่จะต้องเอาใจใส่กับการปฏิบัติตามข้อ สุขาภิบาลร้านอาหารอย่างเข้มงวด ให้อยู่ในจิตสำนึกของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารทุกคน

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาด จังหวัดชลบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาด จังหวัดชลบุรี โดยศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นเจ้าของร้านอาหาร จำนวน 39 ร้าน ในจังหวัดชลบุรี รวม 3 หาด หาดละ 13 ร้าน ได้แก่ หาดพัทยา อำเภอบางละมุง หาดศรีราชา อำเภอสัตหีบ และหาดบางแสน อำเภอเมือง เก็บตัวอย่างโดยวิธีการสัมภาษณ์และสังเกต วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าสูงสุด ค่าต่ำสุด และวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way Analysis of Variance) ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05 โดยร้านอาหารในอำเภอสัตหีบ อำเภอบางละมุง และอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี เป็นตัวแปรต้น และการสุขาภิบาลของร้านอาหารในอำเภอสัตหีบ อำเภอบางละมุง และอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรีเป็นตัวแปรตาม และใช้ค่าคะแนนเฉลี่ยของการสุขาภิบาลของร้านอาหารมาเปรียบเทียบโดยวิธีของ Scheffe' (Scheffe's method) (บุญเรียง, 2547) ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สรุปผลการศึกษาได้ดังนี้

ข้อมูลทั่วไปของเจ้าของร้านอาหาร

เจ้าของร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิง มีอายุระหว่าง 41-50 ปี คิดเป็นร้อยละ 30.8 รองลงมาคือ มีอายุระหว่าง 31-40 ปี และ 51-60 ปี ร้อยละ 28.2 เท่ากัน มีภูมิลำเนาเดิมอยู่ในภาคตะวันออกมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 69.2 รองลงมาคือ กรุงเทพมหานครและปริมณฑล เจ้าของร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างเกือบครึ่งหนึ่ง ร้อยละ 46.2 สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรี รองลงมาคือ สำเร็จการศึกษาในระดับประถมศึกษา ร้อยละ 17.9 มีเพียงส่วนน้อยที่สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโท และปริญญาเอก คิดเป็นร้อยละ 2.6 เท่ากัน มีระยะเวลาประกอบอาชีพทำอาหารทั้งจากที่อื่นและปัจจุบันรวมกันอยู่ระหว่าง 1-10 ปี มากที่สุด ร้อยละ 53.8 รองลงมาคือ ระหว่าง 11-20 ปี ร้อยละ 15.4 และพบว่า เจ้าของร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา ประกอบอาชีพทำอาหารนานที่สุด คือ มากกว่า 50 ปีขึ้นไป เจ้าของร้านอาหารส่วนใหญ่เคยได้รับการอบรมด้านการสุขาภิบาลแล้ว คิดเป็นร้อยละ 84.6 มีเพียงร้อยละ 15.2 ที่ไม่เคยผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยกลุ่มตัวอย่างทั้งหมดที่เคยได้รับการอบรมนั้นผ่านการอบรมด้านสถานที่เตรียมปรุงอาหาร และด้านอาหาร คิดเป็นอัตราส่วนร้อยละเท่ากันคือ ร้อยละ 100

ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร

ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างมีจำนวนผู้ปฏิบัติงานในร้าน เฉลี่ย 22 คน เมื่อพิจารณารายกลุ่ม พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีจำนวนผู้ปฏิบัติงานในร้านเฉลี่ยมากที่สุด คือ 36 คน ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนมีผู้ปฏิบัติงานในร้านโดยเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ 13 คน จำนวนโต๊ะภายในร้าน เฉลี่ย 25 โต๊ะ โดยร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีจำนวนโต๊ะโดยเฉลี่ยมากที่สุด คือ 29 โต๊ะ รองลงมา คือ ร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน เฉลี่ย 27 โต๊ะ และร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา เฉลี่ย 22 โต๊ะ

ในภาพรวมร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ไม่มีสาขาอื่น ร้อยละ 79.5 มีเพียงส่วนน้อยที่มีสาขาอื่น 1-2 สาขา และ 3-4 สาขาตามลำดับ เมื่อพิจารณาแต่ละอำเภอพบว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาและบางแสนส่วนใหญ่เปิดร้านเดียว ไม่มีสาขาอื่นเช่นเดียวกัน ส่วนร้านในหาดศรีราชามีการเปิดสาขาอื่นมากที่สุด คือเปิด 2 สาขา

ป้าย/ตราสัญลักษณ์ของร้านอาหาร กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีป้ายหรือตราสัญลักษณ์ในร้านอาหาร โดยส่วนใหญ่ได้รับป้ายอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) รองลงมาคือ ได้รับรองจากรายการโทรทัศน์ ซึ่งร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยานั้นมีป้ายหรือตราสัญลักษณ์ของร้านอาหารมากที่สุด รองลงมา คือ ร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน และร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา ตามลำดับ

ช่วงเวลาจำหน่ายอาหาร เกือบครึ่งหนึ่งนั้นเปิดให้บริการจำหน่ายอาหารตลอดทั้งกลางวันและกลางคืน โดยร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาและหาดบางแสนส่วนใหญ่จะเปิดจำหน่ายอาหารตลอดทั้งกลางวันและกลางคืน ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชานั้นส่วนใหญ่เปิดจำหน่ายอาหารตลอดทั้งวัน (เช้า กลางวัน เย็น) จำนวนลูกค้าในช่วงวันธรรมดา พบว่า ในแต่ละวันร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างมีลูกค้าเฉลี่ย 93 คน โดยส่วนมากมีจำนวน 50 คนหรือน้อยกว่า เมื่อพิจารณารายกลุ่ม พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาจะมีลูกค้าในวันธรรมดาเฉลี่ย 132 คน มากกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดอื่น ในช่วงวันหยุดหรือวันเทศกาลร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างมีลูกค้าเฉลี่ย 232 คน โดยส่วนมากมีลูกค้าจำนวนระหว่าง 51-100 คน โดยในช่วงวันหยุดหรือวันเทศกาลร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีลูกค้าเฉลี่ยมากที่สุด 263 คน รองลงมาคือ ร้านอาหาร

บริเวณชายหาดศรีราชามีลูกค้าเฉลี่ย 255 คน และร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนมีลูกค้าเฉลี่ย น้อยที่สุด 165 คน

ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหาร

การศึกษานี้ได้ทำการวิจัยการสุขาภิบาลของร้านอาหารใน 5 ด้าน ได้แก่ การสุขาภิบาล ร้านอาหารด้านสถานที่ ด้านอาหาร ด้านภาชนะอุปกรณ์ ด้านการรวบรวมขยะและการบำบัดน้ำ โสโครก และด้านผู้สัมผัสอาหาร โดยผลการสุขาภิบาลของร้านอาหารทุกด้านโดยรวมถูกต้อง เฉลี่ยร้อยละ 95.08 และในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยได้สรุปผลการศึกษาแล้วนำเสนอเป็น 4 กลุ่ม คือ

กลุ่มที่ 1 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน ทั้ง 3 อำเภอ กลุ่มที่ 2 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างใน 2 อำเภอสามารถ ปฏิบัติได้ครบทุกร้าน กลุ่มที่ 3 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติ ได้ครบทุกร้านเพียงอำเภอเดียว และกลุ่มที่ 4 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่าง ไม่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน ดังนี้

กลุ่มที่ 1 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติได้ ครบทุกร้าน มีข้อ 37 ข้อ จากทั้งหมด 124 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 29.84 เป็นด้านสถานที่ 8 ข้อ คิดเป็น ร้อยละ 21.62 สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป - ไม่มีคราบสกปรกเศษอาหารทิ้งไว้บน โต๊ะนานจนทำความสะอาดยาก เก็บภาชนะและทำความสะอาดโต๊ะทันทีหลังรับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง - เพดานไม่มีคราบสกปรก และไม่มีคราบสกปรก เศษอาหารทิ้งไว้บน โต๊ะนาน จนทำความสะอาดยาก ห้องน้ำ - อ่างล้างมือใช้การได้ มีน้ำใช้พอเพียง มีที่ล้างรองน้ำ และมีกระดาษ ชำระ ด้านอาหาร 10 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 27.03 คุณภาพอาหารก่อนการหุงต้ม- เนื้อสัตว์ดิบ เช่น เนื้อหมู วัว ไก่มีสีสดตามธรรมชาติ ไม่ซ้ําเลือด ไม่มีกลิ่นเหม็น ผักสด ไม่เหี่ยวเฉา ผักสดสะอาดไม่มี เศษดินหรือสิ่งสกปรกเกาะ อาหารแห้งเช่น ถั่วลิสง พริกแห้ง หอม กระเทียม กุ้งแห้ง ฯลฯ ไม่มีเชื้อรา การเตรียมอาหาร- ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม ล้างอาหาร สดให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศา เซลเซียส การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ด้านภาชนะ อุปกรณ์ เลือกใช้ภาชนะที่ดี ไม่แตกร้าว อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานไม่ปนทาศด้วยสี ล้างภาชนะ ด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด ซ้อน ส้อม ตะเกียบ

ที่ล้างสะอาดแล้วเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหารทุกประเภทล้างสะอาด น้ำที่ใช้ล้างภาชนะสะอาด เก็บภาชนะสะดวกต่อการหยิบใช้ บริเวณที่เก็บภาชนะสะอาดไม่มีสัตว์ แมลงนำโรครบกวน และไม่เก็บภาชนะไว้ใกล้กับสารเคมีที่เป็นอันตราย **ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก** ภาชนะใส่เศษอาหารเป็นถังไม่รั่วซึม ภาชนะใส่ขยะอื่นเป็นถังไม่รั่วซึม มีการคัดแยกอาหารก่อนระบายน้ำทิ้ง และมีการคัดกราบสกปรกทิ้งเป็นประจำ และด้านผู้สัมผัสอาหาร มือและเล็บของผู้สัมผัสอาหารสะอาด แต่งกายสะอาด ล้างมือให้สะอาดก่อนประกอบ ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด และผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือมีการปิดแผลมิดชิด

กลุ่มที่ 2 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างใน 2 อำเภอสามารถปฏิบัติได้ครบทุก ร้านมีจำนวน 39 ข้อ จากทั้งหมด 124 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 31.45 กลุ่มตัวอย่างสองอำเภอที่สามารถ ปฏิบัติตามข้อสุขาภิบาลได้ถูกต้องครบทุกร้านเป็นจำนวนมากที่สุด คือร้านอาหารบริเวณชายหาด พัทยาและศรีราชา สามารถปฏิบัติได้ 16 ข้อ รองลงมาคือกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารบริเวณชายหาด พัทยาและบางแสนที่ปฏิบัติได้ถูกต้องครบทุกร้านจำนวน 13 ข้อ และกลุ่มตัวอย่างสองอำเภอที่ สามารถปฏิบัติตามข้อสุขาภิบาลได้ถูกต้องครบทุกร้านเป็นจำนวนน้อยที่สุด คือร้านอาหารบริเวณ ชายหาดศรีราชาและบางแสนที่ปฏิบัติถูกต้องทั้งหมด มีจำนวน 10 ข้อ เมื่อพิจารณารายหาดพบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาส่งสามารถปฏิบัติตามข้อสุขาภิบาลได้มากที่สุดในทุก ๆ ด้าน

กลุ่มที่ 3 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างเพียงอำเภอเดียวสามารถ ปฏิบัติได้ครบทุกร้านจำนวน 32 ข้อ จากทั้งหมด 124 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 25.80 โดยร้านอาหารบริเวณ ชายหาดพัทยาเป็นอำเภอเดียวที่สามารถปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารได้มากที่สุด คือสามารถ ปฏิบัติได้ 22 ข้อ จากทั้งหมด 32 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 68.75 **ด้านสถานที่** สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป- ไม่มีควัน/กลิ่นอาหารจากการทำอาหารรบกวนในขณะที่รับประทานอาหาร, มีการ ติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณรับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุงอาหาร - ฝาผนังทำ ด้วยวัสดุแข็งแรงผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย, ผนังไม่แตกร้าว เป็นร่อง, ไม่มีหยากไย่ติดอยู่ตามผนัง, ฝา ผนังบริเวณเตาไฟทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย, มีการติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณ เตรียมอาหาร ห้องน้ำ- ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารไม่มีกลิ่นเหม็น, พื้นผนังห้องส้วม ทำจากวัสดุที่แข็งแรง เรียบ และทำความสะอาดง่าย, อ่างล้างมือมีสบู่ใช้ตลอดเวลา, มีแสงสว่างเพียงพอ, มีช่องระบายอากาศ ซึ่งมีเพียงร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาเท่านั้นที่ปฏิบัติถูกต้องทั้งหมด **ด้าน อาหาร** การเตรียมอาหาร - เตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และแยกเก็บอาหาร ประเภทต่างๆ เป็นสัดส่วน **ด้านภาชนะอุปกรณ์** เขียงและมีดมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่ขึ้นรา เขียง

และมีดแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้ ภาชนะที่ล้างแล้วคว่ำผึ่งแดดในภาชนะที่โปร่งสะอาดหรือตะแกรง ภาชนะอุปกรณ์คว่ำผึ่งแดด ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก การรวบรวม ขยะ - ถังขยะอยู่ไกลจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ด้านผู้สัมผัสอาหาร ผู้ปรุงผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด ผู้ปรุงสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ผู้สัมผัสอาหารสวมรองเท้าหุ้มส้น

รองลงมาคือร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชาที่สามารถปฏิบัติได้ครบเพียงอำเภอเดียวมี 7 ข้อ คิดเป็น ร้อยละ 21.87 ด้านสถานที่ สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป- ผาผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น คอนกรีต หินขัด ไม่มีหยากไย่ติดอยู่ตามผนัง เพดานไม่มีหยากไย่ และพื้นโต๊ะไม่มีฝุ่น สถานที่เตรียมปรุงอาหาร- พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น คอนกรีต หินขัด ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก ด้านการกำจัดน้ำเสีย บริเวณห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ - มีวางระบายน้ำเสียที่ใช้การได้ดี ไม่แตกร้าว ด้านผู้สัมผัสอาหาร ผู้สัมผัสอาหารไม่ใส่เครื่องประดับที่มือและแขน

และร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนที่สามารถปฏิบัติได้ครบเพียงอำเภอเดียวที่ปฏิบัติได้น้อยที่สุดเพียง 3 ข้อคิดเป็นร้อยละ 9.38 ด้านสถานที่ สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป- จัดโต๊ะเก้าอี้เป็นระเบียบเป็นสัดส่วนด้านภาชนะอุปกรณ์ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก ด้านการกำจัดน้ำเสียบริเวณห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ - บริเวณระบายน้ำไม่ส่งกลิ่นไม่พึงประสงค์

กลุ่มที่ 4 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างทั้ง 3 อำเภอไม่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน มีจำนวน 16 ข้อ จากจำนวน 124 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 12.90 เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า เป็นด้านสถานที่ 13 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 81.25 ด้านอาหาร 1 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 6.25 ด้านภาชนะอุปกรณ์ 1 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 6.25 ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก 1 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 6.25 และไม่มีด้านผู้สัมผัสอาหาร โดยมีข้อที่เป็นข้อกำหนดของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จำนวน 7 ข้อ ซึ่งเป็นด้านสถานที่ทั้งหมด สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป- พื้นไม่มีคราบสกปรก, ผนังไม่มีคราบสกปรก, ผนังไม่แตกร้าวเป็นร่อง สถานที่เตรียมปรุง- พื้นไม่มีคราบสกปรก, ผนังไม่แตกร้าวเป็นร่อง, ผนังไม่มีคราบสกปรก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีจำนวนร้านที่สามารถปฏิบัติได้ มากกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน

ข้อสุขาภิบาลตามแบบสังเกตทั้ง 124 ข้อ ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา มีจำนวนข้อสุขาภิบาลที่ทุกร้านสามารถปฏิบัติได้ทั้งสิ้น 88 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 70.97 รองลงมาเป็นร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา มีจำนวนข้อสุขาภิบาลที่ทุกร้านสามารถปฏิบัติได้ทั้งสิ้น 70 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 56.45 และร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนสามารถปฏิบัติตามข้อสุขาภิบาลได้น้อยที่สุด โดยมีจำนวนข้อสุขาภิบาลที่ทุกร้านสามารถปฏิบัติได้ทั้งสิ้น 63 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 50.80 และมีเพียงร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาเท่านั้นที่ทุกร้านสามารถปฏิบัติการสุขาภิบาลห้องน้ำได้ครบ และข้อสุขาภิบาลที่ร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนปฏิบัติได้น้อย และเป็นสาเหตุที่ทำให้ร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนมีคะแนนการสุขาภิบาลน้อยกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา คือ มีการติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ในบริเวณที่รับประทานอาหาร, ติดเครื่องหมายสูบบุหรี่ในที่ที่มองเห็นได้, ฝาผนังบริเวณเตาไฟไม่มีคราบสกปรก, เหยียงและมิดมีสภาพดี ไม่แตกร้าวไม่ขึ้นรา, การไม่ใช่ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์ และผู้สัมผัสอาหารสวมรองเท้าหุ้มส้น

การทดสอบสมมติฐาน

จากการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว พบว่า ร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา อำเภอ บางละมุง ชายหาดศรีราชา อำเภอศรีราชา และหาดบางแสน อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี มีคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านสถานที่ และด้านภาชนะอุปกรณ์แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ โดยร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยามีคะแนนการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านสถานที่ และด้านภาชนะอุปกรณ์มากที่สุด และแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติกับคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน ซึ่งมีคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหาร 2 ด้านนี้น้อยที่สุด ส่วนคะแนนการสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาด จังหวัดชลบุรีด้านอื่น ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ได้แก่ คะแนนการสุขาภิบาลร้านอาหารด้านอาหาร ด้านขยะและการบำบัดน้ำโสโครก และด้านผู้สัมผัสอาหาร

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

จากการศึกษาทำให้ทราบถึงข้อบกพร่องของร้านอาหารบริเวณริมชายหาด จังหวัดชลบุรี ซึ่งมีผลต่อการสุขาภิบาลร้านอาหารและเพื่อเป็นแนวทางในการวางแผนแก้ไขปัญหการสุขาภิบาลของร้านอาหารในบริเวณริมชายหาด จังหวัดชลบุรี ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวสำคัญอีกแห่งหนึ่งที่อยู่ไม่ไกลจากกรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยจึงมีข้อเสนอแนะดังต่อไปนี้

1. รัฐบาล หรือ หน่วยงานประจำจังหวัดหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรมีการจัด Zoning พื้นที่สำหรับก่อสร้างร้านอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารจะได้มีการจัดระบบ วางโครงสร้างอาคารที่มั่นคงถาวร และเหมาะสมกับการจัดการเรื่องการสุขาภิบาลให้ดีขึ้น
2. สื่อต่าง ๆ ควรเล็งเห็นถึงความสำคัญของการสุขาภิบาลร้านอาหาร และช่วยรณรงค์ให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้บริโภคเล็งเห็นถึงความสำคัญของการสุขาภิบาลร้านอาหาร
3. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการให้ความรู้และการอบรมด้านการสุขาภิบาล ควรมีการปลูกฝังจิตสำนึกเรื่องการสุขาภิบาลที่ถูกต้องเหมาะสม ให้กับผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร นอกจากนี้ สถานศึกษา ควรมีการจัดการเรียนการสอนที่เสริมสร้างความรู้ และช่วยปลูกฝังจิตสำนึกของเด็กให้เห็นถึงความสำคัญของการสุขาภิบาล
4. การใช้ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างสะอาดแล้ว เป็นพฤติกรรมที่ไม่ถูกต้อง เป็นสิ่งที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างปฏิบัติได้มากที่สุด เพียงร้อยละ 59 ถึงแม้ว่าผู้ปฏิบัติงานในร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะเคยผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร หรือทราบถึงข้อปฏิบัติที่ถูกต้องแล้วก็ตาม แต่ผู้ปฏิบัติงานในร้านอาหารก็ยังคงใช้ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์ที่ผ่านการทำความสะอาดแล้ว ซึ่งการปฏิบัติเช่นนี้จะเป็นการเพิ่มความเสี่ยงในการปนเปื้อนจากเชื้อโรคหรือสิ่งสกปรกที่ติดอยู่ที่ผ้า ดังนั้น จึงควรมีการส่งเสริมความรู้ความเข้าใจ หรือรณรงค์ให้ผู้ปฏิบัติงานเห็นถึงความสำคัญของการหลีกเลี่ยงการปนเปื้อน และเล็งเห็นถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการละเลยการปฏิบัติทางด้านสุขาภิบาล

5. จากการวิจัยนี้ พบว่า ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหารที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างไม่สามารถปฏิบัติได้ครบทุกร้าน ด้านสถานที่ เรื่องการติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน เป็นข้อที่มีจำนวนร้านที่สามารถปฏิบัติได้น้อย คือ ร้อยละ 61.5 รองจากการไม่ใช้ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์ ซึ่งเป็นข้อที่สามารถปฏิบัติได้น้อยที่สุด ดังนั้นควรมีความเข้มงวดในการบังคับติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจนในบริเวณร้านอาหาร ถึงแม้ว่าร้านอาหารนั้นจะมีลักษณะโปร่ง และสามารถระบายอากาศได้ดีก็ตาม เพราะหากมีการสูบบุหรี่ภายในร้าน โดยเฉพาะร้านอาหารที่ติดริมชายหาดนั้นจะมีลมพัดค่อนข้างแรง ทำให้ควัน รวมทั้งขี้บุหรี่อาจลอยไปที่โต๊ะใกล้เคียง ซึ่งทำให้คนรอบข้างเสียสุขภาพ และก่อให้เกิดความรำคาญได้ ดังนั้นควรมีการติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ในบริเวณที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน หรือทางร้านอาหารอาจจัดสถานที่เป็นบริเวณสำหรับสูบบุหรี่โดยเฉพาะ

6. จากการศึกษาพบว่า ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างบางส่วนยังคงมีการละเลยการปฏิบัติการสุขาภิบาลร้านอาหารในบางข้อ เช่น พื้นไม่มีคราบสกปรก ผนังไม่มีคราบสกปรก ฝาผนังบริเวณเตาไฟไม่มีคราบสกปรก คราบไขมัน ไม่มีสัตว์ต่าง ๆ เช่น สุนัข แมว มาอาศัยหรือหากินอาหารในบริเวณร้านอาหาร หรือการไม่ใช้ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์ เป็นต้น ซึ่งเป็นสาเหตุที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกสู่อาหารได้ ดังนั้นผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในแต่ละหน่วยงานควรตระหนักถึงความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร และถือเป็นนโยบายของหน่วยงานที่จะดำเนินการเรื่องนี้อย่างเคร่งครัดและต่อเนื่อง โดยมอบหมายให้เจ้าหน้าที่รับผิดชอบให้ควบคุมดูแลร้านอาหารอย่างใกล้ชิด ให้ร้านอาหารมีการปรับปรุงและแก้ไขข้อสุขาภิบาลที่ยังละเลยการปฏิบัติ มีการติดตามผลการปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ และผู้บริหารควรรับฟังปัญหาแล้วหาทางแก้ไข รวมทั้งส่งเสริมปรับปรุงร้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยวให้ถูกสุขลักษณะมากยิ่งขึ้น

7. สาธารณสุขจังหวัด หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรจัดอบรมเจ้าของร้านอาหารให้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถแก้ไขปัญหา และสามารถถ่ายทอดคำแนะนำที่ถูกต้องให้กับคนอื่น ซึ่งเป็นผู้ปฏิบัติงานในร้านจำหน่ายอาหารและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการทำงานภายในร้าน ที่ไม่เคยผ่านการอบรม ให้สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม และมีความเข้าใจตรงกัน

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการสังเกตการสุขาภิบาลของร้านอาหารมากกว่า 1 ครั้งในแต่ละร้าน เพราะการสังเกตมากกว่าครั้งจะทำให้ได้ข้อมูลที่ละเอียดและถูกต้องมากขึ้น หรือควรมีการสังเกตในแต่ละช่วงเวลา เพราะผู้สัมผัสอาหารอาจมีการปฏิบัติที่แตกต่างกันออกไปตามแต่ละช่วงเวลา
2. ควรศึกษาหาปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานของร้านอาหารบริเวณชายหาดตามแหล่งท่องเที่ยว เช่น การอบรมให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่เจ้าของร้านอาหาร กฏระเบียบ ข้อบังคับของแหล่งท่องเที่ยวแต่ละแหล่ง และศึกษาเปรียบเทียบก่อนและหลังการอบรมให้ความรู้ ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่เจ้าของร้านอาหารหรือผู้สัมผัสอาหารในแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ
3. ควรมีการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเสริมหรือปัจจัยสนับสนุนทางสังคม ได้แก่ การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องสุขาภิบาลอาหารเฉพาะแหล่งท่องเที่ยว
4. ควรมีการเพิ่มการสัมภาษณ์ และสังเกตเกี่ยวกับวิธีการล้างเนื้อสัตว์ เพราะจากการวิจัยในครั้งนี้ผู้วิจัยศึกษาแต่เพียงวิธีในการล้างผักของร้านอาหารเท่านั้น
5. ควรศึกษาการสุขาภิบาลร้านอาหารก่อนที่ได้รับป้ายอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean food good taste) และการสุขาภิบาลร้านอาหารหลังจากที่ได้รับป้ายอาหารสะอาดรสชาติอร่อย เพื่อ ดูความแตกต่างด้านการสุขาภิบาล เพราะจากการศึกษาในครั้งนี้จะเห็นได้ว่า ร้านอาหารส่วนใหญ่ ได้รับป้ายอาหารสะอาดรสชาติอร่อยเกือบทุกร้าน แต่ยังคงพบความแตกต่างด้านการสุขาภิบาลของแต่ละร้าน ซึ่งในความเป็นจริงร้านอาหารที่ได้รับป้ายอาหารสะอาดรสชาติอร่อยควรมีมาตรฐาน เดียวกัน
6. ควรมีการคว้านอนุญาติ และวันหมดอายุของป้ายอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean food good taste) หรือป้ายอื่น ๆ ซึ่งร้านอาหารบางร้านอาจมีการติดป้ายที่หมดอายุแล้วได้ เพราะในการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยดูเพียงร้านอาหารมีป้ายอาหารสะอาดรสชาติอร่อยหรือไม่เท่านั้น

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. 2548. **ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร.** โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, นนทบุรี.
- ขนิษฐา พูนผลกุล. 2534. **เอกสารประกอบการสอนวิชาสุขาภิบาลอาหาร.** ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- นันทกา หนูเทพ และนัยนา ใ้เทียมวงศ์. 2541. **คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่.** โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี.
- นุชรา บุญกนก. 2548. **รายงานการวิจัยเรื่องการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานร้านอาหารในศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 4 ราชบุรี.** ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อม เขต 4 ราชบุรี. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, กรุงเทพฯ.
- บุญเรียง ขจรศิลป์. 2547. **สถิติวิจัย II.** พิมพ์ครั้งที่ 3, ห้างหุ้นส่วนเบสท์กราฟฟิคเพรส, กรุงเทพฯ.
- พนม ทิพย์ชาติ. 2537. **รายงานการวิจัยเรื่องความรู้และการปฏิบัติของผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหาร.** ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อม เขต 8 นครสวรรค์. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, กรุงเทพฯ.
- มรรยาท ปรีชาชาญ. 2531. **ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติเรื่องความสะอาดในอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา.** วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยมหิดล.
- รกรอง ดุริยพันธ์. 2534. **ประสิทธิผลของโปรแกรมสุขศึกษาในการปรับปรุงสถานะสุขาภิบาลร้านอาหาร เทศบาลเชียงใหม่.** วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยมหิดล.

ศากุน เอี่ยมศิลา. 2547. การจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภคในโรงเรียน. กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, นนทบุรี.

ศูนย์ข้อมูลข่าวสารสาธารณสุข สำนักนโยบายและแผนสาธารณสุข. 2548. สถิติสาธารณสุข 2547. ศูนย์ข้อมูลข่าวสารสาธารณสุข สำนักนโยบายและแผนสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข. นนทบุรี.

สละ ชูงกอด, ชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย และศิริวัฒนา ตอวิวัฒน์. 2537. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่และครูผู้ดูแลโรงอาหารของโรงเรียน. กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี.

สำนักงานควบคุมการบริโภคยาสูบ. 2535. พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ พ.ศ. 2535. พิมพ์ครั้งที่ 1 โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. สำนักงานปลัดกระทรวง, กระทรวงสาธารณสุข, กรุงเทพฯ.

สำนักงานสถิติจังหวัดชลบุรี. 2548. สถิติจังหวัดชลบุรี. อ้างถึงใน <http://www.chonburi.go.th>. วันที่ 1 พฤศจิกายน พ.ศ.2548.

สุนันท์ธนา แสนประเสริฐ และศรีปราชญ์ บุญนำมา. 2536. รายงานการวิจัยเรื่องสภาวะทางสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ศึกษาเฉพาะกรณีเขตเทศบาลตำบลพระพุทธบาท. ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 1 นนทบุรี ร่วมกับ ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 2 สระบุรี. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, กรุงเทพฯ.

สุพรรณิ เทพอรุณรัตน์. 2549. “ร้านอาหารถูกสุขาภิบาลหรือเปล่า..”. วิทยากรย์. 105/3 (มกราคม 2549): 64-67

สุวรรณา ชรรรมดี. 2539. ข้อปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี.

- สุวิทย์ ไพร้ชวรรณ. 2534. รายงานการสำรวจสถานะการณ์สุขาภิบาลร้านอาหาร เขตเทศบาลเมืองสุราษฎร์ธานี. ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อม เขต 8 สุราษฎร์ธานี. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, กรุงเทพฯ.
- อะเคื้อ งามสระคู. 2543. ความสัมพันธ์ระหว่างสถานะสุขาภิบาลอาหาร การทดสอบคุณภาพอาหารทางชีวภาพเบื้องต้น พฤติกรรมสุขาภิบาลของผู้ประกอบการค้าอาหารกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนิสิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- อังคณา คงกัน ภาคภูมิ องค์กรสุริยานนท์ และอรสา เลิศสุโกชนิชย์. 2540. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร. กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี.
- อังสนา พิสนุภูมิ. 2542. การสุขาภิบาลของร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุข. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- อารยา เจียไพบูลย์. 2541. การสุขาภิบาลร้านอาหารในมหาวิทยาลัยของรัฐ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- อุดม คมพชัยค์. 2540. หลักการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่บริหารอาหาร ใน มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมธิราช (ผู้รวบรวม). เอกสารการสอนชุดวิชาอาหารและโภชนาการ หน่วยที่ 15 สาขาคหกรรมศาสตร์. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมธิราช, นนทบุรี.
- Mary, A.H. 1995. Topic C: sanitation and safety. **Review of Dietetics 2**: 78-88.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
แบบสัมภาษณ์ และแบบสังเกต

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง การสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาด จังหวัดชลบุรี

1. ชื่อร้านค้า
2. ที่ตั้ง 1. หาดพัทยา อ.บางละมุง
 2. ชายหาดศรีราชา อ.ศรีราชา
 3. หาดบางแสน อ.เมือง

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของเจ้าของร้านอาหาร

3. เพศ 1.ชาย 2.หญิง
4. อายุ ปี
5. สัญชาติ 1.ไทย 2.อื่น ๆ (โปรดระบุ).....
6. ภูมิลำเนาเดิม
 1. กรุงเทพมหานคร 5. ภาคตะวันออก
 2. ภาคเหนือ 6. ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
 3. ภาคใต้ 7. ภาคตะวันตก
 4. ภาคกลาง 8. อื่นๆ (โปรดระบุ).....
7. ระดับการศึกษา
 1. ประถมศึกษา 5.ปริญญาตรี
 2. มัธยมศึกษาตอนต้น 6. ปริญญาโท
 3. มัธยมศึกษาตอนปลาย / หรือเทียบเท่า 7. อื่นๆ (โปรดระบุ)
 4. อนุปริญญา / ปวส. / หรือเทียบเท่า
8. จำนวนผู้ปฏิบัติงานในร้าน..... คน
9. จำนวนโต๊ะภายในร้าน..... โต๊ะ
10. ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพทำอาหาร (จากที่อื่นและปัจจุบันรวมกัน) ปี
11. ร้านนี้มีสาขาอื่นหรือไม่
 1. มี จำนวน.....แห่ง 2. ไม่มี

12. ร้านอาหารของท่าน มีป้าย/ตราสัญลักษณ์อะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- 1. ไม่มีป้ายรับรอง
- 2. ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
- 3. ป้ายรับรองจากรายการโทรทัศน์
- 4. อื่นๆระบุ.....

13. การผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

- 1. ไม่เคย
- 2. เคย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) คือ
 - 2.1 ด้านอาหาร
 - 2.2 ด้านสถานที่เตรียมปรุงอาหาร
 - 2.3 ด้านห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ
 - 2.4 ด้านการรวบรวมขยะและการบำบัดน้ำโสโครก
 - 2.5 ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป
 - 2.6 ด้านภาชนะอุปกรณ์
 - 2.7 ด้านผู้สัมผัสอาหาร
 - 2.8 อื่นๆ (โปรดระบุ).....

14. ช่วงเวลาที่ขายอาหาร

- 1. ตอนเช้า
- 2. กลางวัน
- 3. เย็น
- 4. กลางคืน
- 5. ตลอดทั้งวัน (เช้า-กลางวัน-เย็น)
- 6. ตลอดทั้งกลางวันและกลางคืน

15. จำนวนลูกค้า

- 15.1 วันธรรมดาประมาณ คน ต่อวัน
- 15.2 วันหยุดและ/หรือวันเทศกาล คนต่อวัน

ส่วนที่ 2 การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านสถานที่

16. การสุขาภิบาลด้านสถานที่

16.1 ความถี่ในการทำความสะอาด

การทำความสะอาด	ทุกวัน (5)	ทุก 2-3 วัน (4)	ทุก 4-6 วัน (3)	สัปดาห์ละ ครั้ง (2)	เดือนละครั้ง (1)	หมายเหตุ
1) สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป						
1.1) พื้น						
1.2) ฝาผนัง						
1.3) เพดาน						
1.4) โถ้-แก้อี						
2) สถานที่เตรียมปรุงอาหาร						
2.1) พื้น						
2.2) ฝาผนัง						
2.3) เพดาน						
2.4) ฝาผนังบริเวณเตาไฟ						
3) ห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ						
3.1) พื้น						
3.2) ฝาผนัง						
3.3) อ่างล้างมือ						

16.2 วิธีการทำความสะอาด (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

การทำความสะอาด	น้ำยาทำความสะอาด (1)	ผงซักฟอก (2)	กวาด (3)	ผ้าเปียก (4)	อื่นๆ (5)
1) สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป					
1.1) พื้น					
1.2) ฝาผนัง					
1.3) เพดาน					
1.4) โถ้-แก้อี					
2) สถานที่เตรียมปรุงอาหาร					
2.1) พื้น					
2.2) ฝาผนัง					
2.3) เพดาน					
2.4) ฝาผนังบริเวณเตาไฟ					
3) ห้องน้ำ ห้องส้วม					
3.1) พื้น					
3.2) ฝาผนัง					
3.3) อ่างล้างมือ					

16.3 อุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาดโถ้-แก้อีมีการทำความสะอาดทุกครั้งก่อนนำไปเช็ดโถ้-แก้อีอื่นอีก

1. ใช่

2. ไม่ใช่

ส่วนที่ 3 การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านอาหาร

17. ในร้านของท่านส่วนใหญ่ใครเป็นผู้เลือกซื้ออาหารสด/แห้งเพื่อนำมาประกอบอาหาร
1. เจ้าของร้านไปซื้อเอง 3. ลูกจ้างประจำร้าน
2. แม่ครัว/พ่อครัวของร้าน 4. อื่นๆ
18. ความถี่ในการซื้ออาหารสด/แห้งเพื่อนำมาประกอบอาหาร
1. ทุกวัน 3. สัปดาห์ละ 2 ครั้ง
2. วันเว้นวัน 4. อื่นๆ
19. วิธีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์
1. แช่ในน้ำแข็งโดยใส่รวมในภาชนะเดียวกับผัก 3. เก็บในตู้แช่เย็นอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 7°C
2. แช่ในน้ำแข็งโดยใส่ภาชนะแยกเป็นสัดส่วนจากผัก 4. อื่นๆ
20. วิธีการล้างผักของร้าน
1. ไม่ได้ล้าง
2. ล้างโดยวิธี
- 2.1 แช่น้ำนาน 15 นาที
- 2.2 ล้างด้วยน้ำไหล
- 2.3 แช่ด้วยน้ำผสมโซดาไบคาร์บอเนต 15 นาที
- 2.4 ล้างด้วยน้ำไหลและแช่น้ำนาน 15 นาที
- 2.5 อื่นๆ

ส่วนที่ 4 การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านภาชนะอุปกรณ์

21. ท่านล้างภาชนะบ่อยครั้งเพียงใดในแต่ละวัน
1. ล้างทันทีทุกครั้งที่มีภาชนะที่ใช้แล้ว 3. ไม่แน่นอน
2. ล้าง ครั้ง 4. ไม่ทราบ/ไม่ตอบ
22. ท่านทำความสะอาดอ่างล้างภาชนะด้วยวิธีใด
1. ครู่ หรือฟู่ หรือเช็ดให้แห้ง 4. ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ
2. ล้างด้วยน้ำเปล่า 5. ไม่ล้างทำความสะอาดด้วยวิธีการใดๆ
3. ใช้น้ำร้อนลวก 6. อื่นๆ
23. ในแต่ละวันท่านเปลี่ยนน้ำสำหรับการล้างภาชนะบ่อยครั้งเพียงใด
1. ใช้การล้างจากก๊อกน้ำโดยตรง 4. ไม่แน่นอน
2. เปลี่ยนทันทีทุกครั้งที่มีภาชนะแล้ว 5. ไม่ทราบ/ไม่ตอบ
3. เปลี่ยน ครั้ง 6. อื่นๆ

ส่วนที่ 5 การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านการรวบรวมขยะและการบำบัดน้ำโสโครก

24. การรวบรวมขยะและการบำบัดน้ำโสโครก

24.1 วิธีการกำจัดขยะ

- 1. ใส่ถุง มัดปากถุง แล้วทิ้งลงถังขยะ
- 2. ใส่ถุง ไม่มีมัดปากถุง แล้วทิ้งลงถังขยะ
- 3. ไม่ใส่ถุง เทใส่ถังขยะโดยตรง
- 4. กำจัดโดยการนำไปเผาไฟเอง
- 5. นำไปหมักทำปุ๋ย
- 6. นำไปเลี้ยงสัตว์
- 7. ฝังกลบในบริเวณร้าน
- 8. อื่นๆ

24. ความถี่ในการกำจัดขยะ

- 1. ทุกวัน
- 2. วันเว้นวัน
- 3. สัปดาห์ละ 2 ครั้ง
- 4. อื่นๆ

25. การบำบัดน้ำโสโครก

25.1 วิธีการระบายน้ำเสีย

- 1. ระบายลงสู่บ่อดักไขมัน
- 2. ระบายลงระบบบำบัดน้ำเสีย
- 3. ระบายลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ
- 4. ระบายลงท่อระบายน้ำของทางเทศบาล
- 5. อื่น ๆ.....

26. การป้องกันและกำจัดสัตว์ แมลงนำโรค

26.1 วิธีการป้องกันและกำจัดมดและแมลงสาบ

- 1. ใช้สเปรย์ฉีดฆ่าแมลง
- 2. ใช้ชอล์กขีดฆ่ามด
- 3. ใช้น้ำร้อนลวกพื้น
- 4. อื่นๆ

26.2 วิธีการป้องกันและกำจัดแมลงวัน

- 1. ใช้ยาฆ่าแมลง
- 2. ใช้กาวดักแมลงวัน
- 3. ใช้ไม้ตีแมลงวัน
- 4. บรรจุน้ำใส่ถุงหรือขวดพลาสติก
- 5. อื่นๆ

- 26.3 วิธีการป้องกันและกำจัดหนู 1. ใช้ยาฆ่าเบื่อหนู
 2. ใช้กับดักหนู
 3. อื่นๆ

- 26.4 ความถี่ในการกำจัด
 1. ทุกวัน 3. ทุกเดือน
 2. ทุกสัปดาห์ 4. อื่นๆ

ส่วนที่ 6 การสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านผู้สัมผัสอาหาร

27. การปฏิบัติตนของผู้สัมผัสอาหาร

- 27.1 ความถี่ในการทำความสะอาดเครื่องแต่งกาย
 1. ทุกวัน 3. 2-3 ครั้งต่อสัปดาห์
 2. วันเว้นวัน 4. อื่นๆ

27.2 ในร้านอาหารของท่านนั้นมีผู้สัมผัสอาหารเจ็บป่วยด้วยโรคดังต่อไปนี้หรือไม่

1. ไม่มี
2. มี 2.1 วัณโรค 2.2 อหิวาตกโรค
 2.3 หัด 2.4 ไทฟอยด์
 2.5 คางทูม 2.6 บิด
 2.7 ไวรัสตับอักเสบนชนิดเอ 2.8 อูจาระร่วง
 2.9 โรคผิวหนัง 2.10 อื่นๆ

27.3 วิธีการปฏิบัติเมื่อเจ็บป่วยท่าน/พนักงานในร้านเจ็บป่วย

1. ให้หยุดงานแล้วรักษาจนหายขาดจึงกลับมาทำงาน
 2. ไม่หยุดพัก ยังดำเนินการจำหน่ายอาหารต่อไป
 3. ไม่หยุดพัก แต่เปลี่ยนไปทำหน้าที่อื่นที่ไม่สัมผัสอาหาร
 4. อื่นๆ

28. ข้อเสนอแนะ

.....

แบบสังเกต

เรื่อง การสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาด จังหวัดชลบุรี

1. สภาพปัจจัยแวดล้อม/บริเวณร้านอาหาร

ลักษณะสภาพแวดล้อม	ไม่ใช่ (0)	ใช่ (1)	หมายเหตุ
A. ด้านสถานที่			
▪ สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป			
1. พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น คอนกรีต หินขัด			
2. ไม่มีน้ำขังและตามบริเวณพื้น*			
3. พื้นไม่มีคราบสกปรก*			
4. พื้นไม่แตกร้าว เป็นร่อง			
5. ฝาผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น คอนกรีต หินขัด			
6. ผนังไม่มีคราบสกปรก*			
7. ผนังไม่แตกร้าว เป็นร่อง*			
8. ไม่มีหยากไย่ติดอยู่ตามผนัง*			
9. เพดานไม่มีคราบสกปรก*			
10. เพดานไม่มีหยากไย่*			
11. เพดานไม่มีน้ำรั่วซึม*			
12. โถ้อยู่ในสภาพมั่นคง แข็งแรง			
13. พื้นผิวโถ้ทำด้วยวัสดุเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย*			
14. ไม่มีคราบสกปรก เศษอาหารทิ้งไว้บนโถ้นานจนทำความสะอาดยาก			
15. พื้นโถ้ไม่มีฝุ่น*			
16. เก็บภาชนะและทำความสะอาดโถ้ทันทีหลังรับประทานอาหาร			
17. จัดโถ้เก้าอี้เป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน*			
18. ไม่มีร้อนอบอ้าว			
19. มีการระบายอากาศที่ดี ปลอดโปร่ง			
20. ไม่มีควัน/กลิ่นอาหารจากการทำอาหารรบกวนในขณะที่รับประทานอาหาร			
21. มีการติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณรับประทานอาหาร			
22. ติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน			
23. ไม่มีสัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว มาอาศัยหรือหากินอาหารในบริเวณร้านอาหาร			
▪ สถานที่เตรียมปรุงอาหาร			
24. พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น คอนกรีต หินขัด			

ลักษณะสภาพแวดล้อม	ไม่ใช่ (0)	ใช่ (1)	หมายเหตุ
25. ไม่มีน้ำขังเลอะเลอะตามบริเวณพื้น*			
26. พื้นไม่มีคราบสกปรก*			
27. พื้นไม่แตกร้าว เป็นร่อง*			
28. ฝาผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น คอนกรีต หินขัด			
29. ผนังไม่มีคราบสกปรก*			
30. ผนังไม่แตกร้าว เป็นร่อง*			
31. ไม่มีหยากไย่ติดอยู่ตามผนัง*			
32. ฝาผนังบริเวณเตาไฟฟ้าทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้องเคลือบ			
33. ฝาผนังบริเวณเตาไฟฟ้าไม่มีคราบสกปรก คราบไขมัน*			
34. เพดานไม่มีคราบสกปรก*			
35. เพดานไม่มีหยากไย่*			
36. เพดานไม่มีน้ำรั่วซึม*			
37. มีการระบายอากาศที่ดี ไม่ร้อนอบอ้าว			
38. ไม่อับชื้น			
39. ไม่มีกลิ่นคับวันรบกวน			
40. มีปล่องควันหรือพัดลมดูดอากาศ			
41. ปล่องควันหรือพัดลมดูดอากาศใช้การได้ดี สามารถระบายควันและกลิ่นอาหารได้สะดวก			
42. โถ้ทำอาหารอยู่ในสภาพมั่นคง แข็งแรง			
43. พื้นผิวโถ้ทำด้วยวัสดุเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส กระเบื้อง โฟมกำ (ระบุชนิด)			
44. พื้นผิวโถ้ไม่แตกเป็นร่องหรือชำรุด			
45. ไม่มีคราบสกปรก เศษอาหารทิ้งไว้บนโถ้นานจนทำความสะอาดยาก			
46. พื้นโถ้ไม่มีฝุ่น*			
47. เก็บภาชนะและทำความสะอาดโถ้ทันทีหลังเตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร			
48. มีแสงสว่างเหมาะสมและกระจายทั่วทั้งบริเวณเตรียมอาหาร			
49. มีการติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้คืออยู่ในบริเวณเตรียมอาหาร			
50. มีอ่างล้างมือในบริเวณหุงต้ม พร้อมสบู่			
■ ห้องน้ำ			
51. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารไม่มีกลิ่นเหม็น			
52. พื้นผนังห้องส้วมทำจากวัสดุที่แข็งแรง เรียบ และทำความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้องเคลือบ คอนกรีต หินขัด เป็นต้น			

ลักษณะสภาพแวดล้อม	ไม่ใช่ (0)	ใช่ (1)	หมายเหตุ
53. อ่างล้างมือใช้การได้			
54. อ่างล้างมือมีสบู่ใช้ตลอดเวลา			
55. มีแสงสว่างเพียงพอ			
56. มีช่องระบายอากาศ			
57. มีน้ำใช้พอเพียง			
58. มีที่สำรองน้ำ			
59. มีกระดาษชำระ			
B. ด้านอาหาร			
<u>คุณภาพ (ก่อนหุงต้ม)</u>			
60. เนื้อสัตว์ดิบ เช่น เนื้อหมู วัว ไก่มีสีสดตามธรรมชาติ			
61. เนื้อสัตว์ดิบ เช่น เนื้อหมู วัว ไก่ไม่ซ้ําเลือด			
62. เนื้อสัตว์ดิบ เช่น เนื้อหมู วัว ไก่ไม่มีกลิ่นเหม็น			
63. ผักสด ไม่เหี่ยวเฉา			
64. ผักสดสะอาดไม่มีเศษดินหรือสิ่งสกปรกเกาะ			
65. อาหารแห้งเช่น ถั่วลิสง พริกแห้ง หอม กระเทียม กุ้งแห้ง ฯลฯ ไม่มีเชื้อรา			
66. ไม่ใช่กุ้งแห้งใส่สี			
<u>การเตรียมอาหาร</u>			
67. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม			
68. เตรียมปรุงอาหารบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. *			
69. สารปรุงแต่งอาหารมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบนอาหาร เครื่องหมาย มอก. มีฉลากที่แสดงเลขทะเบียนตำรับอาหาร*			
70. ล้างอาหารสดให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ			
71. แยกเก็บอาหารประเภทต่างๆ เป็นสัดส่วน			
72. อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส*			
73. เก็บอุปกรณ์เป็นระเบียบในที่สะอาด			
<u>การปรุง</u>			
74. เนื้อสัตว์ดิบปรุงสุกทั่วถึงทั้งชิ้นเนื้อ			
75. ผักปรุงโดยใช้ไฟแรง ระยะเวลาสั้น			
<u>การเก็บรักษา</u>			
76. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ถ้าไม่บริโภคทันที *			
77. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.*			
78. ไม่ใช่มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้ว			

ลักษณะสภาพแวดล้อม	ไม่ใช่ (0)	ใช่ (1)	หมายเหตุ
79. ไม่เก็บอาหารสดในตู้แช่เย็นปะปนกัน			
80. ไม่วางอาหารซ้อนกัน			
81. มีการปกปิดอาหารที่สามารถป้องกันฝุ่น และแมลงนำโรค*			
C. ด้านภาชนะอุปกรณ์			
82. เลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ดี ไม่แตกร้าว			
83. ใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่เตรียมอาหารด้วยวัสดุที่สะอาดปลอดภัย เช่น สแตนเลส ทองเหลือง อลูมิเนียม สังกะสีเคลือบขาว พลาสติกสำหรับใช้บรรจุอาหาร			
84. อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานไม่พันทาด้วยสี			
85. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ*			
86. หลังจากล้างภาชนะด้วยน้ำยาแล้วจึงใช้น้ำสะอาดล้าง 2 ครั้ง*			
87. ภาชนะที่ล้างสะอาดแล้ว วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.*			
88. เชียงและมีดมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่ขึ้นรา*			
89. เชียงและมีดแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้*			
90. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด			
91. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด *			
92. ช้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้วเก็บในภาชนะที่มีการปกปิด			
93. ช้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้วเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
94. ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหารทุกประเภทล้างสะอาด			
95. ภาชนะที่ใส่ของหวานและของคาวแยกจากกัน			
96. น้ำที่ใช้ล้างภาชนะสะอาด			
97. ภาชนะที่ล้างแล้วคว่ำผึ่งแดดในภาชนะที่โปร่งสะอาด หรือตะแกรง			
98. ภาชนะอุปกรณ์คว่ำผึ่งแดด			
99. ไม่ใช้ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์			
100. เก็บภาชนะสะดวกต่อการหยิบใช้			
101. บริเวณที่เก็บภาชนะสะอาด ไม่มีสัตว์แมลงนำโรครบกวน			
102. ไม่เก็บภาชนะไว้ใกล้กับสารเคมีที่เป็นอันตราย			
D. ด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก			
<i>การรวบรวมขยะ</i>			
103. ภาชนะใส่เศษอาหารแยกจากภาชนะใส่ขยะอื่นๆ			
104. ภาชนะใส่เศษอาหารเป็นถึงไม่รั่วซึม*			
105. ภาชนะใส่ขยะอื่นเป็นถึงไม่รั่วซึม*			
106. ถังขยะอยู่ไกลจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว			

ลักษณะสภาพแวดล้อม	ไม่ใช่ (0)	ใช่ (1)	หมายเหตุ
107. ภาชนะใส่เศษอาหาร / ใต้อ่างล้างจานอยู่ในบริเวณเตรียมอาหาร*			
<i>การกำจัดน้ำเสียบริเวณห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์</i>			
108. มีระบบระบายน้ำเสียที่ใช้การได้ดี ไม่แตกรั่ว			
109. มีบ่อดักเศษอาหารและไขมันที่ใช้การได้ดีในจุดที่น้ำเสียผ่านก่อนระบายน้ำทิ้ง			
110. มีการดักเศษอาหารก่อนระบายน้ำทิ้ง			
111. มีการดักคราบไขมันทิ้งเป็นประจำ			
112. บริเวณระบายน้ำไม่ส่งกลิ่นไม่พึงประสงค์			
E. ด้านผู้สัมผัสอาหาร			
113. ผู้สัมผัสอาหารมีมือและเล็บที่สะอาด			
114. ผู้สัมผัสอาหารไม่ใส่เครื่องประดับที่มือและแขน			
115. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด *			
116. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายด้วยเสื้อมีแขน *			
117. ผู้ปรุงผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด*			
118. ผู้ปรุงสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม*			
119. ผู้สัมผัสอาหารสวมรองเท้าหุ้มส้น			
120. ผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง *			
121. ผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนประกอบ*			
122. ผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนจำหน่ายอาหาร			
123. ผู้สัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด			
124. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือมีการปิดแผลมิดชิด*			

หมายเหตุ : * แบบตรวจร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของกองสุขาภิบาลอาหาร
และน้ำ กรมอนามัย

2. บันทึกพฤติกรรมอนามัยของผู้ประกอบการร้านอาหารหรือสภาพร้านอาหาร (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

ภาคผนวก ข

ปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหาร

ตารางผนวกที่ ข1 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านสถานที่

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป				
พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย	9	12	10	31
เช่น คอนกรีต หินขัด	(69.2)	(92.3)	(76.9)	(79.5)
ไม่มีน้ำขังและตามบริเวณพื้น*	12	13	13	38
	(92.3)	(100.0)	(100.0)	(97.4)
พื้นไม่มีคราบสกปรก*	12	11	8	31
	(92.3)	(84.6)	(61.5)	(79.5)
พื้นไม่แตกร้าว เป็นร่อง	12	11	10	33
	(92.3)	(84.6)	(76.9)	(84.6)
ฝาผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย	12	13	11	36
เช่น คอนกรีต หินขัด	(92.3)	(100.0)	(84.6)	(92.3)
ผนังไม่มีคราบสกปรก*	11	12	11	34
	(84.7)	(92.3)	(84.6)	(87.2)
ผนังไม่แตกร้าว เป็นร่อง*	12	11	12	35
	(92.3)	(84.6)	(92.3)	(89.7)
ไม่มีหยากไย่ติดอยู่ตามผนัง*	12	13	11	36
	(92.3)	(100.0)	(84.6)	(92.3)
เพดานไม่มีคราบสกปรก*	13	13	12	38
	(100.0)	(100.0)	(92.3)	(97.4)
เพดานไม่มีหยากไย่*	12	13	11	36
	(92.3)	(100.0)	(84.6)	(92.3)
เพดานไม่มีน้ำรั่วซึม*	13	13	11	37
	(100.0)	(100.0)	(84.6)	(94.9)
โต๊ะอยู่ในสภาพมั่นคง แข็งแรง	12	13	13	38
	(92.3)	(100.0)	(100.0)	(97.4)
พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย*	11	13	13	37
	(84.7)	(100.0)	(100.0)	(94.9)

ตารางผนวกที่ ข1 (ต่อ)

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศิริราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
ไม่มีคราบสกปรก เศษอาหารทิ้งไว้บนโต๊ะนานจนทำความสะอาดยาก	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
พื้นโต๊ะไม่มีฝุ่น*	11 (84.7)	13 (100.0)	12 (92.3)	36 (92.3)
เก็บภาชนะและทำความสะอาดโต๊ะทันทีหลังรับประทานอาหาร	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
จัดโต๊ะเก้าอี้เป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน*	12 (92.3)	12 (92.3)	13 (100.0)	37 (94.9)
ไม่ร้อนอบอ้าว	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (97.4)
มีการระบายอากาศที่ดี ปลอดโปร่ง	13 (100.0)	12 (92.3)	13 (100.0)	38 (97.4)
ไม่มีกลิ่น/กลิ่นอาหารจากการทำอาหารรบกวนในขณะที่รับประทานอาหาร	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)
มีการติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ตั้งอยู่ในบริเวณรับประทานอาหาร	13 (100.0)	8 (61.5)	5 (38.5)	26 (66.7)
ติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน	12 (92.3)	8 (61.5)	4 (30.8)	24 (61.5)
ไม่มีสัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว มาอาศัยหรือหากินอาหารในบริเวณ ร้านอาหาร	12 (92.3)	8 (61.5)	10 (76.9)	30 (76.9)
สถานที่เตรียมปรุงอาหาร				
พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น คอนกรีต หินขัด	12 (92.3)	13 (100.0)	12 (92.3)	37 (94.9)
ไม่มีน้ำขังและตามบริเวณพื้น*	13 (100.0)	11 (84.6)	13 (100.0)	37 (94.9)
พื้นไม่มีคราบสกปรก*	12 (92.3)	12 (92.3)	8 (61.5)	32 (82.1)
พื้นไม่แตกร้าว เป็นร่อง*	12 (92.3)	12 (92.3)	12 (92.3)	36 (92.3)

ตารางผนวกที่ ข1 (ต่อ)

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศิริราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
ฝาผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น คอนกรีต หินขัด	13 (100.0)	11 (84.6)	12 (92.3)	36 (92.3)
ผนังไม่มีคราบสกปรก*	12 (92.3)	10 (90.9)	11 (84.6)	33 (84.6)
ผนังไม่แตกร้าว เป็นร่อง*	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)
ไม่มีหยากไย่ติดอยู่ตามผนัง*	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)
ฝาผนังบริเวณเตาไฟทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้อง เคลือบ	13 (100.0)	12 (92.3)	11 (84.6)	36 (92.3)
ฝาผนังบริเวณเตาไฟไม่มีคราบสกปรก คราบไขมัน*	12 (92.3)	8 (61.5)	7 (53.8)	27 (69.2)
เพดานไม่มีคราบสกปรก*	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
เพดานไม่มีหยากไย่*	12 (92.3)	13 (100.0)	13 (100.0)	38 (97.4)
เพดานไม่มีน้ำรั่วซึม*	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (97.4)
มีการระบายอากาศที่ดี ไม่ร้อนอบอ้าว	13 (100.0)	11 (84.6)	13 (100.0)	37 (94.9)
ไม่อับชื้น	13 (100.0)	12 (92.3)	13 (100.0)	38 (97.4)
ไม่มีกลิ่นควันรถควัน	13 (100.0)	9 (69.2)	13 (86.7)	35 (89.7)
มีปล่องควันหรือพัดลมดูดอากาศ	13 (100.0)	10 (90.9)	13 (86.7)	36 (92.3)
ปล่องควันหรือพัดลมดูดอากาศใช้การได้ดี สามารถระบายควัน และกลิ่นอาหารได้สะดวก	12 (92.3)	11 (84.6)	11 (84.6)	34 (87.2)
โต๊ะทำอาหารอยู่ในสภาพมั่นคง แข็งแรง	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (97.4)

ตารางผนวกที่ ๗1 (ต่อ)

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	แพทย์ (n = 13)	ศรียาชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส	12	12	12	36
กระเบื้อง โฟมก้ำ (ระบุชนิด)	(92.3)	(92.3)	(92.3)	(92.3)
พื้นผิวโต๊ะไม่แตกเป็นร่องหรือชำรุด	13	13	12	38
	(100.0)	(100.0)	(92.3)	(97.4)
ไม่มีคราบสกปรก เศษอาหารทิ้งไว้บนโต๊ะนานจนทำความสะอาดยาก	13	13	13	39
	(100.0)	(100.0)	(100.0)	(100.0)
พื้น โต๊ะไม่มีฝุ่น*	12	13	13	38
	(92.3)	(100.0)	(100.0)	(97.4)
เก็บภาชนะและทำความสะอาดโต๊ะทันทีหลังเตรียม ปรง ประกอบอาหาร	12	13	13	38
	(92.3)	(100.0)	(100.0)	(97.4)
มีแสงสว่างเหมาะสมและกระจายทั่วทั้งบริเวณเตรียมอาหาร	13	13	11	37
	(100.0)	(100.0)	(84.6)	(94.9)
มีการติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้คืออยู่ในบริเวณเตรียมอาหาร	13	12	12	37
	(100.0)	(92.3)	(92.3)	(94.9)
มีอ่างล้างมือในบริเวณहुงต้ม พร้อมสบู่	13	11	13	37
	(100.0)	(84.6)	(100.0)	(94.9)
ห้องน้ำ				
ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารไม่มีกลิ่นเหม็น	13	12	11	36
	(100.0)	(92.3)	(84.6)	(92.3)
พื้นผนังห้องส้วมทำจากวัสดุที่แข็งแรง เรียบ และทำความสะอาดง่าย	13	12	11	36
เช่น กระเบื้องเคลือบ คอนกรีต หินขัด เป็นต้น	(100.0)	(92.3)	(84.6)	(92.3)
อ่างล้างมือใช้การได้	13	13	13	39
	(100.0)	(100.0)	(100.0)	(100.0)
อ่างล้างมือมีสบู่ใช้ตลอดเวลา	13	11	12	36
	(100.0)	(84.6)	(92.3)	(92.3)
มีแสงสว่างเพียงพอ	13	12	11	36
	(100.0)	(92.3)	(84.6)	(92.3)
มีช่องระบายอากาศ	13	12	12	37
	(100.0)	(92.3)	(92.3)	(94.9)

ตารางผนวกที่ ๑ (ต่อ)

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	แพทย์ (n = 13)	ศรียาชา (n = 11)	บางแสน (n = 15)	รวม (n = 39)
มีน้ำใช้พอเพียง	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
มีที่สำรองน้ำ	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
มีกระดาษชำระ	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)

* หมายถึง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย (2548)

ตารางผนวกที่ ข2 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านอาหาร

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศิริราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
คุณภาพ (ก่อนหุงต้ม)				
เนื้อสัตว์ดิบ เช่น เนื้อหมู วัว ไก่มีสีสดตามธรรมชาติ	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
เนื้อสัตว์ดิบ เช่น เนื้อหมู วัว ไก่ไม่ชำเลือด	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
เนื้อสัตว์ดิบ เช่น เนื้อหมู วัว ไก่ไม่มีกลิ่นเหม็น	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ผักสด ไม่เหี่ยวเฉา	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ผักสดสะอาดไม่มีเศษดินหรือสิ่งสกปรกเกาะ	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
อาหารแห้งเช่น ถั่วลิสง พริกแห้ง หอม กระเทียม กุ้งแห้ง ฯลฯ ไม่มีเชื้อรา	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ไม่ใช่กุ้งแห้งใส่สี	12 (92.3)	13 (100.0)	13 (100.0)	38 (97.4)
การเตรียมอาหาร				
ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
เตรียมปรุงอาหารบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. *	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)
สารปรุงแต่งอาหารมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร เครื่องหมาย มอก. มีฉลากที่แสดงเลขทะเบียนตำรับอาหาร*	13 (100.0)	12 (92.3)	13 (100.0)	38 (97.4)
ล้างอาหารสดให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
แยกเก็บอาหารประเภทต่างๆ เป็นสัดส่วน	13 (100.0)	12 (92.3)	11 (84.6)	36 (92.3)
อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส*	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
เก็บอุปกรณ์เป็นระเบียบในที่สะอาด	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (97.4)

ตารางผนวกที่ ข2 (ต่อ)

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม
การปรุง				
เนื้อสัตว์ดิบปรุงสุกทั่วถึงทั้งชิ้นเนื้อ	13 (100.0)	12 (92.3)	13 (100.0)	38 (97.4)
ผักปรุงโดยใช้ไฟแรง ระยะเวลาสั้น	13 (100.0)	10 (76.9)	13 (100.0)	36 (92.3)
การเก็บรักษา				
อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ถ้าไม่บริโภคทันที *	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (97.4)
อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.*	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ไม่ใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้ว	12 (92.3)	13 (100.0)	13 (100.0)	38 (97.4)
ไม่เก็บอาหารสดในตู้แช่เย็นปะปนกัน	13 (100.0)	13 (100.0)	9 (69.2)	35 (89.7)
ไม่วางอาหารซ้อนกัน	12 (92.3)	12 (92.3)	12 (92.3)	36 (92.3)
มีการปกปิดอาหารที่สามารถป้องกันฝุ่น และแมลงนำโรค*	13 (100.0)	12 (92.3)	13 (100.0)	38 (97.4)

* หมายถึง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย (2548)

ตารางผนวกที่ ข3 ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านภาชนะอุปกรณ์

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศิริราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
เลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ดี ไม่แตกร้าว	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่เตรียมอาหารด้วยวัสดุที่สะอาดปลอดภัย เช่น สแตนเลส ทองเหลือง อลูมิเนียม สังกะสีเคลือบขาว พลาสติกสำหรับใช้บรรจุอาหาร	12 (92.3)	13 (100.0)	13 (100.0)	38 (97.4)
อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานไม่พันทาด้วยสี	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ*	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
หลังจากล้างภาชนะด้วยน้ำยาแล้วจึงใช้น้ำสะอาดล้าง 2 ครั้ง*	13 (100.0)	12 (92.3)	13 (100.0)	38 (97.4)
ภาชนะที่ล้างสะอาดแล้ว วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.*	13 (100.0)	13 (100.0)	10 (76.9)	36 (92.3)
เขียงและมีดมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่ขึ้นรา*	13 (100.0)	12 (92.3)	7 (53.8)	32 (82.1)
เขียงและมีดแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้*	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)
ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด	12 (92.3)	12 (92.3)	13 (100.0)	37 (94.9)
ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด *	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ช้อน ส้อม ตะเกียบที่ล้างสะอาดแล้วเก็บในภาชนะที่มีการปกปิด	13 (100.0)	13 (100.0)	11 (84.6)	37 (94.9)
ช้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้วเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหารทุกประเภทล้างสะอาด	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ภาชนะที่ใส่ของหวานและของคาวแยกจากกัน	13 (100.0)	12 (92.3)	13 (100.0)	38 (97.4)

ตารางผนวกที่ ข3 (ต่อ)

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
น้ำที่ใช้ล้างภาชนะสะอาด	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ภาชนะที่ล้างแล้วคว่ำผึ่งแดดในภาชนะที่โปร่งสะอาด หรือตะแกรง	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)
ภาชนะอุปกรณ์คว่ำผึ่งแดด	13 (100.0)	11 (84.6)	11 (84.6)	35 (89.7)
ไม่ใช่ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์	12 (92.3)	8 (61.5)	3 (23.1)	23 (59.0)
เก็บภาชนะสะอาดต่อการหยิบใช้	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
บริเวณที่เก็บภาชนะสะอาดไม่มีสัตว์แมลงนำโรครบกวน	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ไม่เก็บภาชนะไว้ใกล้กับสารเคมีที่เป็นอันตราย	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)

* หมายถึง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย (2548)

ตารางผนวกที่ ๔ ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านการรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 11)	บางแสน (n = 15)	รวม
การรวบรวมขยะ				
ภาชนะใส่เศษอาหารแยกจากภาชนะใส่ขยะอื่นๆ	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (97.4)
ภาชนะใส่เศษอาหารเป็นถังไม่รั่วซึม*	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ภาชนะใส่ขยะอื่นเป็นถังไม่รั่วซึม*	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ถังขยะอยู่ไกลจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)
ภาชนะใส่เศษอาหาร/ใส่ขยะมีฝาปิดอยู่ในบริเวณเตรียมอาหาร*	13 (100.0)	13 (100.0)	7 (53.8)	33 (84.6)
การกำจัดน้ำเสียบริเวณห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์				
มีระบบระบายน้ำเสียที่ใช้การได้ดี ไม่แตกรั่ว	11 (84.6)	13 (100.0)	12 (92.3)	36 (92.3)
มีบ่อดักเศษอาหารและไขมันที่ใช้การได้ดีในจุดที่น้ำเสียผ่านก่อนระบายน้ำทิ้ง	12 (92.3)	11 (84.6)	12 (92.3)	35 (89.7)
มีการดักเศษอาหารก่อนระบายน้ำทิ้ง	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
มีการดักคราบไขมันทิ้งเป็นประจำ	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	38 (97.4)
บริเวณระบายน้ำไม่ส่งกลิ่นไม่พึงประสงค์	12 (92.3)	12 (92.3)	13 (100.0)	37 (94.9)

* หมายถึง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย (2548)

ตารางผนวกที่ ขร ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลของร้านอาหารด้านผู้สัมผัสอาหาร

ลักษณะสภาพแวดล้อม (เฉพาะข้อที่ตอบใช่)	พัทยา (n = 13)	ศรีราชา (n = 13)	บางแสน (n = 13)	รวม (n = 39)
ผู้สัมผัสอาหารมีมือและเล็บที่สะอาด	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ผู้สัมผัสอาหารไม่ใส่เครื่องประดับที่มือและแขน	11 (84.6)	13 (100.0)	9 (69.2)	33 (84.6)
ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด *	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายด้วยเสื้อมีแขน *	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (97.4)
ผู้ปรุงผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด*	13 (100.0)	12 (92.3)	12 (92.3)	37 (94.9)
ผู้ปรุงสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม*	13 (100)	11 (84.6)	10 (76.9)	34 (87.2)
ผู้สัมผัสอาหารสวมรองเท้าหุ้มส้น	13 (100.0)	10 (76.9)	6 (46.2)	29 (74.4)
ผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง*	13 (100.0)	13 (100.0)	12 (92.3)	38 (97.4)
ผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนประกอบ*	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนจำหน่ายอาหาร	12 (92.3)	13 (100.0)	13 (100.0)	38 (97.4)
ผู้สัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วทุกชนิด	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)
ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือมีการปิดแผลมิดชิด*	13 (100.0)	13 (100.0)	13 (100.0)	39 (100.0)

* หมายถึง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย (2548)

ภาคผนวก ค

หนังสือแนะนำตัว เพื่อขอความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ที่ ศธ 0513.10204/ 274



ภาควิชาคหกรรมศาสตร์
คณะเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
50 ถนนพหลโยธิน จตุจักร
กรุงเทพมหานคร 10900

24 พฤษภาคม 2549

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ขอข้อมูล และขอสังเกตการณ์ร้านอาหาร

เรียน เจ้าของร้านอาหาร

ด้วยนางสาวนิศากร สิริเวชพันธุ์ นิสิตปริญญาโท สาขาอาหารและโภชนาการ
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การควบคุมของประธานกรรมการ
รศ. สิริพันธุ์ จุลกรังคะ ได้รับอนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัยให้ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง การสุขาภิบาลของ
ร้านอาหารบริเวณชายหาด จังหวัดชลบุรี โดยมีวัตถุประสงค์ในการวิจัยเพื่อศึกษาการสุขาภิบาล
ของร้านอาหารในบริเวณชายหาดจังหวัดชลบุรีด้านต่าง ๆ ทั้งด้านสถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์
การรวบรวมขยะและการกำจัดน้ำโสโครก และผู้สัมผัสอาหาร เพื่อให้ผลการวิจัยเป็นไปตาม
วัตถุประสงค์ จึงขอความอนุเคราะห์ขอข้อมูล และขอสังเกตการณ์ร้านอาหาร เพื่อมาเป็นข้อมูลใน
การวิจัยในครั้งนี้

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์และโปรดพิจารณา ขอขอบพระคุณอย่างสูง

ขอแสดงความนับถือ

(รศ.อบเชย วงศ์ทอง)

หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์

โทร 0-2579-5534, 0-2942-8522

โทรสาร 0-2940-6657

ประวัติการศึกษา และการทำงาน

ชื่อ -นามสกุล	นิสากร สิริเวชพันธุ์
วัน เดือน ปี ที่เกิด	วันที่ 9 เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2524
สถานที่เกิด	อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี
ประวัติการศึกษา	ศศ.บ.(ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ตำแหน่งหน้าที่การงานปัจจุบัน	นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	บริษัท อินเตอร์ไอเชียนิครีซอร์สเสสจำกัด