



ใบรับรองปัญหาพิเศษ

เรื่อง

**การสำรวจความรู้และพฤติกรรมทางด้านสุขลักษณะของผู้ประกอบอาหารในสถาบันเทคโนโลยี
พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง**

**(SURVEYS ON KNOWLEDGE AND HYGIENE PRACTICE OF
FOOD HANDLERS IN KMITL.)**

โดย

**นาย นัตพล เพ็ญชัย
นายยศ พฤษศิริสมบัติ**

ได้รับการพิจารณาเห็นชอบจาก

..... 15/5/44

อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ

ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร

.....
()

หัวหน้าภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การสำรวจความรู้และพฤติกรรมทางด้านสุขลักษณะของผู้ประกอบอาหาร
 ในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
 (Surveys on Knowledge and Hygiene Practice of Food Handlers in KMITL)



T096522

นาย นิตพล เพี้ยชัย

รหัสนักศึกษา 42045087

นายยศ พฤษศิริสมบัติ

รหัสนักศึกษา 42045099

ร.พ.

๑๖ ๑๑ ๕๗

๑๕๔๑

เลขหมู่.....

เลขทะเบียน..... ๑๖๕๒๒

รับเล่มที่.....

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต

ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

พ.ศ. ๒๕๔๓

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นายภัตพล เพ็ญชัย, นายยศ พฤษศิริสมบัติ 2543 : เรื่องการสำรวจความรู้และพฤติกรรมทางด้านสุขลักษณะของผู้ประกอบอาหารใน สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (Surveys on knowledge and hygiene practice of food handlers in KMITL) ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

การศึกษาครั้งนี้ เป็นการสำรวจข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับความรู้และพฤติกรรมด้านสุขลักษณะของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารใน สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง โดยการตอบแบบสอบถาม

ผลการศึกษาด้านความรู้และข้อมูลทั่วไปพบว่า ผู้ประกอบและผู้จำหน่ายอาหารส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 76 อายุอยู่ในวัยทำงาน คือ 35 – 45 ปีร้อยละ 53.33 และมีสภาพภาพสมรสร้อยละ 76 มีการศึกษาอยู่ในระดับประถมศึกษาร้อยละ 48 ผู้ประกอบและผู้จำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ไม่เคยผ่านการอบรมหรือเรียนรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะคิดเป็นร้อยละ 64 แต่ส่วนใหญ่ทราบว่าจะจุลินทรีย์เป็นสาเหตุของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษร้อยละ 73.33 และทราบว่าเชื้อโรคในบาดแผลและเล็บมีส่วนเกี่ยวข้องกับเกิดโรคอาหารเป็นพิษร้อยละ 82.67และ90.67 ตามลำดับ ผู้ประกอบ และผู้จำหน่ายอาหารส่วนใหญ่อยากเข้าร่วมการอบรมเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารคิดเป็นร้อยละ 96.67 เพราะอยากมีความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยให้มากขึ้น

ด้านพฤติกรรมของผู้ประกอบ และผู้จำหน่ายอาหาร พบว่ามีการสวมอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนต่าง ๆ อย่างสม่ำเสมอในขณะที่ประกอบ และจำหน่ายอาหารร้อยละ 97.33 และไม่สวมเครื่องประดับขณะประกอบ และจำหน่ายอาหารร้อยละ 60 มีวิธีการล้างและเก็บรักษาวัตถุดิบและอุปกรณ์อย่างถูกต้อง สภาพบริเวณที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร บริเวณล้างวัตถุดิบและอุปกรณ์ต่างๆสะอาด ภาชนะอุปกรณ์เครื่องมือต่างๆสะอาด ผู้ประกอบ และผู้จำหน่ายอาหารมีวิธีการจัดการกับเศษอาหารและเศษวัตถุดิบที่เหลือจากการรับประทาน โดยการใส่ในถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด

ภัตพล เพ็ญชัย

๒/๖

15 มีค ๕๖

ยศ พฤษศิริสมบัติ

ลายมือชื่อนักศึกษา

ลายมืออาจารย์ที่ปรึกษา

วัน / เดือน / ปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

ปัญหาพิเศษฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต ภาควิชา
อุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาด
กระบัง ประจำปีการศึกษา 2543 โดยมี ผศ.ดร.ประภาพร ขอไพบุลย์ กรุณาเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
ปัญหาพิเศษ

ปัญหาพิเศษนี้สามารถเสร็จลุล่วงได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับคำปรึกษาและคำแนะนำจากท่าน
อาจารย์ที่ปรึกษา นอกจากนี้ยังได้รับกำลังใจจากเพื่อนรวมทั้งบุคลากรทุกท่านที่เกี่ยวข้อง

ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณสำหรับความกรุณาของอาจารย์และเพื่อนๆ นื่องๆ และบุคลากร
ทุกท่านสำหรับกำลังใจ และความช่วยเหลือ

นิตพล เพ็ญชัย
ยศ พฤษศิริสมบัติ
15 มีนาคม 2544

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ค
กิตติกรรมประกาศ	ง
สารบัญ	จ
สารบัญตารางภาคผนวก	ช
สารบัญภาพภาคผนวก	ฉ
บทที่	
1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	1
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
2 วารสารปริทรรศน์	3
2.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกำหนดสุขลักษณะของอาหาร	3
2.1.1 สุขภาพและสุขวิทยาส่วนบุคคล	3
2.1.2 สุขลักษณะในกระบวนการผลิต	4
2.2 ความสำคัญของจุลินทรีย์	5
2.2.1 จุลินทรีย์ทำให้อาหารเกิดการเน่าเสีย	5
2.2.2 จุลินทรีย์ทำให้อาหารเป็นพิษ	6
3 ระเบียบและวิธีการ	7
3.1 กลุ่มตัวอย่างในการศึกษา	7
3.2 แบบสอบถามที่ใช้ในการสำรวจ	7
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล	7
3.4 การวิเคราะห์	8
4 ผลการสำรวจ	9
5 สรุปผลการสำรวจ วิเคราะห์ผลการสำรวจ และข้อเสนอแนะ	15
เอกสารอ้างอิง	19

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก	20
ภาคผนวก ก	21
ภาคผนวก ข	36
ภาคผนวก ค	68
ประวัติผู้เขียน	78



สารบัญตารางภาคผนวก

ตารางภาคผนวกที่	หน้า
ก.1 แสดงจำนวนร้อยละของเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม	21
ก.2 แสดงสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม	21
ก.3 แสดงกลุ่มอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม	21
ก.4 แสดงระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม	21
ก.5 แสดงการผ่านการอบรมหรือเคยเรียนเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหาร	22
ก.6 แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการมีความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร	22
ก.7 แสดงความรู้เกี่ยวกับจุลินทรีย์ของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	22
ก.8 แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับจุลินทรีย์ที่เป็นสาเหตุของโรคทางเดินอาหารของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	22
ก.9 แสดงความรู้เกี่ยวกับการปนเปื้อนของจุลินทรีย์สู่อาหารของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	23
ก.10 แสดงความรู้เกี่ยวกับสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษที่ไม่ใช่สาเหตุจากจุลินทรีย์ของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	23
ก.11 แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสาเหตุของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อโรคในบาดแผลของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	23
ก.12 แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสาเหตุของโรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อโรคในเล็บของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	23
ก.13 แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความจำเป็นในการใช้อุปกรณ์ในการป้องกันการปนเปื้อนของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	24
ก.14 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่จำเป็นในการป้องกันการปนเปื้อน	24
ก.15 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับความสะอาดของเครื่องแต่งกายที่มีผลการช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ	24

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตารางภาคผนวก(ต่อ)

ตารางภาคผนวกที่	หน้า
ก.16 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและเจ้าหน้าที่อาหารเกี่ยวกับ ขั้นตอนการทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการ ประกอบอาหาร	25
ก.17 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและเจ้าหน้าที่อาหารเกี่ยวกับ ขั้นตอนการล้างวัตถุดิบ	25
ก.18 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและเจ้าหน้าที่อาหารเกี่ยวกับ ขั้นตอนการล้างวัตถุดิบ	25
ก.19 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและเจ้าหน้าที่อาหารเกี่ยวกับ วิธีทำความสะอาดวัตถุดิบและอุปกรณ์อย่างถูกต้องมีผลต่อ คุณภาพอาหาร	26
ก.20 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและเจ้าหน้าที่อาหารเกี่ยวกับ การล้างมือก่อนการประกอบอาหารเพื่อลดความเสี่ยงของการเกิด โรคอาหารเป็นพิษ	26
ก.21 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและเจ้าหน้าที่อาหารเกี่ยวกับ การสวมใส่เครื่องประดับของผู้ประกอบอาหารมีผลต่อการเกิด โรคอาหารเป็นพิษ	26
ก.22 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและเจ้าหน้าที่อาหารเกี่ยวกับการ ใช้น้ำสะอาดในการประกอบอาหารหรือในการเตรียมวัตถุดิบก่อนการ ปรุงอาหารจะช่วยลดความเสี่ยงของการเกิด โรคอาหารเป็นพิษ	27
ก.23 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและเจ้าหน้าที่อาหารเกี่ยวกับการ ใช้ภาชนะที่ไม่สะอาดใส่อาหารมีความเสี่ยงของการเกิดโรค อาหารเป็นพิษ	27
ก.24 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและเจ้าหน้าที่อาหารเกี่ยวกับการ รับประทานอาหารขณะประกอบอาหารเป็นพฤติกรรมที่เสี่ยงต่อการ ปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร	27

สารบัญตารางภาคผนวก (ต่อ)

ตารางภาคผนวกที่	หน้า
ก.25 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการ สูบบุหรี่ในขณะที่ประกอบอาหารเป็นพฤติกรรมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อน ของเชื้อโรคสู่อากาศ	28
ก.26 แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการบ้วนน้ำลายลงบนพื้นบริเวณที่ ประกอบอาหารเป็นพฤติกรรมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรค สู่อากาศ	28
ก.27 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับ การอบรมของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับสุขอนามัย	28
ก.28 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับ การร่วมมือของผู้ประกอบอาหารในการอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัย	28
ก.29 แสดงความถี่ในการทำความสะอาดมือก่อนการประกอบอาหาร ของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	29
ก.30 แสดงอุปกรณ์ป้องกันที่ผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารสวมใส่	29
ก.31 แสดงความสม่ำเสมอในการสวมอุปกรณ์ป้องกันของผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหาร	29
ก.32 แสดงความสะอาดของมือและเล็บของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	30
ก.33 แสดงการสวมใส่เครื่องประดับของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	30
ก.34 แสดงความถี่ของการทำความสะอาดมือของผู้ประกอบและจำหน่าย อาหารหลังการเข้าห้องน้ำ	30
ก.35 แสดงวิธีการล้างมือของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารหลังการ เข้าห้องน้ำ	30
ก.36 แสดงความถี่ของการสูบบุหรี่ในบริเวณที่ทำการประกอบอาหาร ของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	31
ก.37 แสดงความถี่ของการรับประทานอาหารภายในบริเวณที่ทำการ ประกอบอาหารของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	31

สารบัญตารางภาคผนวก (ต่อ)

ตารางภาคผนวกที่	หน้า
ก.38 แสดงพฤติกรรมกรรมการเลือกซื้อวัตถุดิบของผู้ประกอบและจำหน่าย อาหาร(คำถามที่ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	31
ก.39 แสดงพฤติกรรมกรรมการเก็บรักษาวัตถุดิบของผู้ประกอบและจำหน่าย อาหารหลังการซื้อมาแล้ว(คำถามที่ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	32
ก.40 แสดงพฤติกรรมกรรมการล้างวัตถุดิบของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	32
ก.41 แสดงพฤติกรรมกรรมการแยกภาชนะใส่อาหารของสุกและดิบของ ผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	32
ก.42 แสดงลักษณะของภาชนะที่ใส่อาหาร	33
ก.43 แสดงพฤติกรรมกรรมการปฏิบัติต่ออาหารที่จำหน่ายไม่หมดของ ผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	33
ก.44 แสดงระยะเวลาที่นานที่สุดในการจำหน่ายอาหารแต่ละชนิด	33
ก.45 แสดงประเภทของน้ำที่ใช้ในการประกอบอาหาร	33
ก.46 แสดงพฤติกรรมกรรมการจัดเก็บขยะที่เหลือจากการเตรียมและการ ประกอบอาหารของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	34
ก.47 แสดงพฤติกรรมกรรมการจัดการกับเศษอาหารที่เหลือจากกา รับประทานที่โต๊ะอาหาร	34
ก.48 แสดงสภาพของบริเวณประกอบอาหาร	34
ก.49 แสดงสภาพของบริเวณที่ล้างวัตถุดิบ	34
ก.50 แสดงสภาพบริเวณที่ล้างภาชนะที่ประกอบและใส่อาหาร	35
ก.51 แสดงสภาพแวดล้อมโดยรวมของโรงอาหาร	35
ก.52 แสดงพฤติกรรมกรรมการจัดการกับเศษอาหารที่เหลือจากการรับประทาน	35

สารบัญสภาพภาคผนวก

ภาพภาคผนวกที่	หน้า
ข.1 แผนภูมิแสดงจำนวนร้อยละของเพศผู้ตอบแบบสอบถาม	36
ข.2 แผนภูมิแสดงสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม	36
ข.3 แผนภูมิแสดงกลุ่มอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม	37
ข.4 แผนภูมิแสดงระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม	37
ข.5 แผนภูมิแสดงการผ่านการอบรมหรือเคยเรียนเกี่ยวกับสุขอนามัย ของผู้ประกอบอาหาร	38
ข.6 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการมีความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัย ของผู้ประกอบอาหาร	38
ข.7 แผนภูมิแสดงความรู้เกี่ยวกับจุลินทรีย์ของผู้ประกอบอาหาร	39
ข.8 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับจุลินทรีย์ที่เป็นสาเหตุของ โรคทางเดินอาหารของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	39
ข.9 แผนภูมิแสดงความรู้เกี่ยวกับการปนเปื้อนของจุลินทรีย์สู่อาหาร ของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	40
ข.10 แผนภูมิแสดงความรู้เกี่ยวกับสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ที่ไม่ใช่สาเหตุจากจุลินทรีย์ของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	41
ข.11 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสาเหตุของการเกิดโรคอาหาร เป็นพิษจากเชื้อโรคในขนาดแผลของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	41
ข.12 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสาเหตุของโรคอาหารเป็นพิษ จากเชื้อโรคในเล็บของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	42
ข.13 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความจำเป็นในการใช้อุปกรณ์ ในการป้องกันการปนเปื้อนของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	42
ข.14 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับอุปกรณ์ ที่จำเป็นในการป้องกันการปนเปื้อน	43
ข.15 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร เกี่ยวกับความสะอาดของเครื่องแต่งกายที่มีผลการช่วยลดความ เสี่ยงของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ	44

สารบัญญากาศภาคผนวก (ต่อ)

ภาพภาคผนวกที่	หน้า
ข.16 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร เกี่ยวกับขั้นตอนการทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ ในการประกอบอาหาร	45
ข.17 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร เกี่ยวกับขั้นตอนการล้างวัตถุดิบ (วัตถุดิบจำพวกผัก)	46
ข.18 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร เกี่ยวกับขั้นตอนการล้างวัตถุดิบ (วัตถุดิบจำพวกเนื้อสัตว์)	47
ข.19 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร เกี่ยวกับวิธีทำความสะอาดวัตถุดิบและอุปกรณ์อย่างถูกต้องมีผล ต่อคุณภาพของอาหาร	47
ข.20 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร เกี่ยวกับการล้างมือก่อนการประกอบอาหารเพื่อลดความเสี่ยง ของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ	48
ข.21 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร เกี่ยวกับการสวมใส่เครื่องประดับของผู้ประกอบอาหารมีผลต่อ การเกิดโรคอาหารเป็นพิษ	48
ข.22 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร เกี่ยวกับการใช้น้ำที่สะอาดในการประกอบหรือในการเตรียม วัตถุดิบก่อนการปรุงอาหารจะช่วยลดความเสี่ยงของการเกิด โรคอาหารเป็นพิษ	49
ข.23 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร เกี่ยวกับการใช้ภาชนะที่ไม่สะอาดใส่อาหารมีความเสี่ยงของการ เกิดโรคอาหารเป็นพิษ	49
ข.24 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร เกี่ยวกับการรับประทานอาหารขณะประกอบอาหารเป็นพฤติกรรม ที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร	50

สารบัญภาพภาคผนวก (ต่อ)

ภาพภาคผนวกที่	หน้า
ข.25 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร เกี่ยวกับการสูบบุหรี่ในขณะที่ประกอบอาหารเป็นพฤติกรรมที่เสี่ยง ต่อการปนเปื้อนของเชื้อ โรคลงในอาหาร	50
ข.26 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร เกี่ยวกับการบ้วนน้ำลายลงบนพื้นบริเวณที่ประกอบอาหารเป็น พฤติกรรมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อ โรคสู่อาหาร	51
ข.27 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร เกี่ยวกับการผ่านการอบรมของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับสุขอนามัย	51
ข.28 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร เกี่ยวกับการร่วมมือของผู้ประกอบอาหารในการอบรมเกี่ยวกับ สุขอนามัย	52
ข.29 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นในการทำความสะอาดมือก่อนการประกอบ อาหารของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	52
ข.30 แผนภูมิแสดงอุปสรรคป้องกันที่ผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารสวมใส่	53
ข.31 แผนภูมิแสดงความสม่ำเสมอในการสวมอุปสรรคป้องกันของ ผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	53
ข.32 แผนภูมิแสดงความสะดวกของมือและเล็บของผู้ประกอบและ จำหน่ายอาหาร	54
ข.33 แผนภูมิแสดงการสวมใส่เครื่องประดับของผู้ประกอบและ จำหน่ายอาหาร	54
ข.34 แผนภูมิแสดงความถี่ของการทำความสะอาดมือของผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารหลังการเข้าห้องน้ำ	55
ข.35 แผนภูมิแสดงวิธีการล้างของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร หลังการเข้าห้องน้ำ	56
ข.36 แผนภูมิแสดงความถี่ของการสูบบุหรี่ในบริเวณที่ทำประกอบ อาหารของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร	57

สารบัญภาพภาคผนวก (ต่อ)

ภาพภาคผนวกที่	หน้า
ข.37 ความถี่ของการรับประทานอาหารภายในบริเวณที่ประกอบ อาหารของผู้ประกอบและเจ้าหน้าที่อาหาร	57
ข.38 แผนภูมิแสดงพฤติกรรมกรรมการเลือกซื้อวัตถุดิบของผู้ประกอบ และเจ้าหน้าที่อาหาร	58
ข.39 แผนภูมิแสดงพฤติกรรมกรรมการเก็บรักษาวัตถุดิบของผู้ประกอบ และเจ้าหน้าที่อาหารหลังการซื้อมาแล้ว	59
ข.40 แผนภูมิแสดงพฤติกรรมกรรมการล้างวัตถุดิบของผู้ประกอบและ เจ้าหน้าที่อาหาร	60
ข.41 แผนภูมิแสดงการแยกภาชนะใส่อาหารของสุกและดิบของ ผู้ประกอบและเจ้าหน้าที่อาหาร	61
ข.42 แผนภูมิแสดงลักษณะของภาชนะที่ใส่อาหาร	61
ข.43 แผนภูมิแสดงพฤติกรรมกรรมการปฏิบัติต่ออาหารที่จำหน่ายไม่หมด ของผู้ประกอบและเจ้าหน้าที่อาหาร	62
ข.44 แผนภูมิแสดงระยะเวลาที่นานที่สุดในการจำหน่ายอาหารแต่ละชนิด	63
ข.45 แผนภูมิแสดงประเภทของน้ำที่ใช้ในการประกอบอาหาร	63
ข.46 แผนภูมิแสดงพฤติกรรมกรรมการจัดเก็บขยะที่เหลือจากการเตรียม หรือประกอบอาหารของผู้ประกอบและเจ้าหน้าที่อาหาร	64
ข.47 แผนภูมิแสดงพฤติกรรมกรรมการจัดการกับเศษอาหารที่เหลือจากการ รับประทานที่โต๊ะอาหาร	64
ข.48 แผนภูมิแสดงสภาพของบริเวณที่ประกอบอาหาร	65
ข.49 แผนภูมิแสดงสภาพของบริเวณที่ล้างวัตถุดิบ	65
ข.50 แผนภูมิแสดงสภาพบริเวณที่ล้างภาชนะที่ประกอบและใส่อาหาร	66
ข.51 แผนภูมิแสดงสภาพแวดล้อมโดยรวมของโรงอาหาร	66
ข.52 แผนภูมิแสดงพฤติกรรมกรรมการจัดการกับเศษอาหารที่เหลือจากการ รับประทาน	67

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญมากปัจจัยหนึ่งในการดำรงชีวิตสำหรับมนุษย์ โดยในแต่ละวันคนในวัยทำงานจึงควรบริโภคอาหารอย่างน้อยวันละ 3 มื้อ เพื่อให้ได้พลังงานตามต้องการ ช่วยเสริมสร้างส่วนที่สึกหรอและอาหารยังมีประโยชน์อีกมากมาย

ในสภาพสังคมปัจจุบัน โดยเฉพาะสังคมเมือง ด้วยวิถีชีวิตที่รีบเร่งทำให้ต้องเปลี่ยนพฤติกรรมในการประกอบอาหารด้วยตัวเองเปลี่ยนไปเป็นการซื้ออาหารปรุงสำเร็จที่สามารถบริโภคได้ทันที หรือผ่านการปรุงบางส่วน โดยประชากรส่วนใหญ่ในเมืองมักบริโภคอาหารนอกบ้าน อย่างน้อย 1 มื้อต่อวัน (กรมอนามัย 2530) จนเกิดความเสี่ยงในเรื่องอาหารที่บริโภค

เนื่องจากนักศึกษาในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เป็นผู้ที่อยู่ในวัยศึกษาหาความรู้และยังเป็นบุคลากรที่สำคัญในการพัฒนาประเทศด้านต่างๆในอนาคต ซึ่งนักศึกษาเหล่านี้ในขณะที่ศึกษาอยู่ที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังจำเป็นต้องพึ่งพาร้านอาหารในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ดังนั้นการที่นักศึกษาเหล่านี้ได้บริโภคอาหารที่มีประโยชน์และปลอดภัยนั้นจะมีปัจจัยหลายอย่างเข้ามาเกี่ยวข้อง ปัจจัยประการหนึ่งคือ ผู้ประกอบอาหารมีความรู้และมีพฤติกรรมด้านสุขลักษณะทางอาหารที่ดี ดังนั้นปัญหาพิเศษนี้จึงได้ทำการศึกษาเพื่อสำรวจความรู้ ทศนคติ พฤติกรรมของผู้ประกอบอาหารในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาว่าผู้ประกอบการร้านค้าอาหารในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารมากน้อยเพียงใด
2. เพื่อศึกษาพฤติกรรมของผู้ประกอบการร้านอาหารในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และพฤติกรรมเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

1. การศึกษาค้นคว้ามุ่งศึกษาถึงความรู้ และพฤติกรรมของผู้ประกอบการร้านอาหารเกี่ยวกับสุขอนามัย
2. กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาค้นคว้า ได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหารภายในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
3. ตัวแปรที่ศึกษา
 - ตัวแปรอิสระ ได้แก่ อายุ เพศ ระดับการศึกษา
 - ตัวแปรตาม ได้แก่ ความรู้ และพฤติกรรมเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหารในการประกอบอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงฐานความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร และพฤติกรรมในการประกอบอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
2. เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาความรู้ พฤติกรรมของผู้ประกอบการร้านค้าเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหารให้ถูกต้อง

บทที่ 2

วารสารปริทรรศน์

2.1 สุขลักษณะของอาหาร

2.1.1 สุขวิทยาส่วนบุคคลจากมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมซึ่งได้กำหนดเกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหารซึ่งสามารถนำมาประยุกต์ใช้กับประกอบและจำหน่ายอาหารทั่วไปได้ดังนี้

2.1.1.1 การอบรมสุขวิทยา

ผู้ประกอบการและจำหน่ายอาหารควรได้รับการอบรมอย่างต่อเนื่องเกี่ยวกับสุขลักษณะในการผลิตอาหาร และการปฏิบัติในระหว่างการผลิต เพื่อให้เข้าใจถึงความจำเป็นในการป้องกันการปนเปื้อน

2.1.1.2 การตรวจสุขภาพ

ผู้ที่ทำงานเกี่ยวกับการผลิตอาหาร ต้องได้รับการตรวจสุขภาพจากแพทย์ก่อนเข้าทำงาน การตรวจประจำปีหรือการตรวจกรณีที่เป็น ถ้าผลการตรวจสุขภาพระบุว่า เป็นโรคติดต่อหรือโรคอื่นๆ ให้อยู่ในดุลยพินิจของแพทย์ในการพิจารณารับเข้าทำงานต่อไป

2.1.1.3 โรคระบาด

ผู้ประกอบการและจำหน่ายอาหารต้องเอาใจใส่สุขภาพและแน่ใจว่าไม่ป่วยหรือเป็นพาหะนำโรคจากคนไปสู่อาหาร หรือถ้าอยู่ระหว่างการเจ็บป่วย มีแผลติดเชื้อ เป็นโรคผิวหนังติดเชื้อ หรือท้องร่วงอันอาจจะนำไปสู่การปนเปื้อนอาหารโดยจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ต้อง ได้รับการรักษาจนแน่ใจว่าหายจากโรคดังกล่าวแล้ว จึงอนุญาตให้ทำงานได้

2.1.1.4 การบาดเจ็บ

ผู้ประกอบการและจำหน่ายอาหารที่มีบาดแผล หรือได้รับบาดเจ็บ ไม่ควรปฏิบัติงานในหน้าที่ที่ต้องสัมผัสกับอาหารจนกว่าจะได้รับการรักษาให้หายแล้ว

2.1.1.5 การล้างมือ

ผู้ประกอบการและจำหน่ายต้องหมั่นล้างมือให้สะอาด โดยเฉพาะก่อนเริ่มงานทุกครั้ง ระหว่างปฏิบัติหน้าที่ และหลังจากออกจากห้องสุขา หรือจับวัตถุที่อาจปนเปื้อนอาหาร หลังจากจับวัตถุอื่นที่อาจเป็นพาหะนำโรคต้องรีบล้างมือ และใช้สารฆ่าเชื้อทันที ควรมีประกาศเตือนให้ล้างมือให้สะอาด และควรมีผู้ดูแลให้คำแนะนำเกี่ยวกับการล้างมือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.1.6 การรักษาความสะอาดส่วนบุคคล

ผู้ประกอบการอาหาร ต้องระมัดระวังความสะอาดส่วนบุคคลอย่างเคร่งครัด ขณะปฏิบัติงาน ต้องสวมเสื้อผ้า หมวกและรองเท้าน้ำที่สะอาด ตามสภาพของงานที่ทำ กรณีที่ต้องใช้มือสัมผัสกับอาหาร ห้ามไว้เล็บยาวและทาเล็บ และห้ามสวมแหวน สร้อยข้อมือ หรือกำไล

2.1.1.7 พฤติกรรมส่วนบุคคล

ห้ามบุคคลกระทำการใด ๆ ซึ่งมีผลในการทำให้เกิดการปนเปื้อนอาหาร เช่น การรับประทานอาหาร การเคี้ยวของขบเคี้ยวต่าง ๆ การสูบบุหรี่ การบ้วนน้ำลาย และการปฏิบัติใด ๆ ที่ไม่ถูกสุขลักษณะ

2.1.2 สุขลักษณะในกระบวนการผลิต

2.1.2.1 วัตถุดิบ

ต้องไม่รับวัตถุดิบหรือส่วนประกอบต่าง ๆ ที่เสีย มีพยาธิ จุลินทรีย์ หรือสารพิษ หรือวัตถุดิบเสื่อมสภาพหรือสิ่งอื่น ๆ ที่เจือปนกับวัตถุดิบหรือส่วนประกอบต่าง ๆ

วัตถุดิบ หรือส่วนประกอบต่าง ๆ ต้องผ่านการตรวจสอบก่อนที่จะนำมาผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย

การเก็บรักษาวัตถุดิบและส่วนประกอบ ต้องเก็บในห้องเก็บเฉพาะที่สามารถควบคุมสภาพแวดล้อมได้ เพื่อป้องกันการถูกทำลาย การปนเปื้อน และการเน่าเสีย ถ้าเป็นไปได้ควรใช้วัตถุดิบให้หมดเป็นวัน ๆ

2.1.2.2 การป้องกันการปนเปื้อน

ต้องมีการป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุดิบทั้งทางตรงและทางอ้อมตั้งแต่ขั้นแรกของการผลิตอาหาร

ผู้ที่ทำหน้าที่เตรียมวัตถุดิบไม่ควรสัมผัสกับอาหารที่สำเร็จแล้วจนกว่าจะได้ถอดผ้ากันเปื้อน หรือชุดที่สวมใส่หรือปฏิบัติงานอยู่ออกและเปลี่ยนชุดใหม่ที่สะอาด

ผู้ประกอบการควรล้างมือทุกขั้นตอนการผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น เครื่องมือทุกชนิดซึ่งมีการสัมผัสกับวัตถุดิบหรือสารปนเปื้อน ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนที่จะนำไปใช้กับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

2.1.2.3 การใช้น้ำ

น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง ต้องมีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำบริโภค เล่ม 1 ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพ มาตรฐานเลขที่ มอก. 257 เล่ม 1

น้ำที่มีการนำกลับมาใช้ใหม่ ต้องได้รับการปรับปรุงคุณภาพและจัดการให้อยู่ในภาวะที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ วิธีการทำน้ำให้อยู่ในภาวะที่เหมาะสม ต้องทำด้วยความระมัดระวัง และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับวัตถุพิษและผลิตภัณฑ์ ต้องมีการแยกท่อให้สามารถเห็น ได้ชัดเจน

2.1.2.4 การผลิตอาหาร

ทุกขั้นตอนของการผลิตอาหาร รวมทั้งการบรรจุ ต้องทำด้วยความรวดเร็วภายใต้ภาวะที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน การเสื่อมสภาพและการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดที่ทำให้อาหารเสียและชนิดที่ทำให้อาหารเป็นพิษ

หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะที่ไม่สะอาดและขาดคุณภาพ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนอาหาร

วิธีการใช้ในการถนอมอาหารและควบคุม ต้องถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ และเสื่อมสภาพในระยะเวลาที่ยังไม่หมดอายุการเก็บ

2.1.2.5 ภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุทั้งหมดต้องเก็บไว้ในสภาพที่สะอาดถูกหลักสุขาภิบาล วัสดุที่ใช้ต้องเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ และไม่ละลายลงในอาหารที่บรรจุเกินมาตรฐานที่กำหนด

ภาชนะบรรจุที่ใช้กับผลิตภัณฑ์อาหาร ห้ามนำไปใช้กับจุดประสงค์อื่นใด ซึ่งอาจนำไปสู่การปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ ก่อนการนำไปใช้ต้องตรวจสอบจนแน่ใจว่าอยู่ในสภาพที่เหมาะสมและฆ่าเชื้อในกรณีที่เป็น ถ้ามีการล้างต้องทำให้สะอาดน้ำก่อนที่จะนำไปใช้

การบรรจุ ต้องทำภายใต้ภาวะที่ป้องกันมิให้เกิดการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

ไม่ควรเก็บอาหารที่เหลือจากการจำหน่ายไว้ค้างคืนถ้ามีความจำเป็นจะต้องเก็บภายใต้สภาพที่เหมาะสม และป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมเสียของอาหาร

2.2 ความสำคัญของจุลินทรีย์ด้านอาหาร

2.2.1 จุลินทรีย์ทำให้อาหารเกิดการเน่าเสีย

อาหารจะเกิดการเน่าเสียเนื่องจากจุลินทรีย์ได้นั้น ต้องอาศัยขั้นตอนดังนี้ คือ ต้องมีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารอาจมาจาก ดิน น้ำ อากาศ ผัก ผลไม้ สัตว์ การผลิตและการจำหน่าย ขั้นตอนต่อไป คือ จุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนเหล่านี้จะต้องสามารถเติบโตในอาหารนั้น ๆ ได้ การจุลินทรีย์จะเติบโตในอาหารได้หรือไม่ขึ้นอยู่กับปัจจัยภายในตัวอาหารเอง เช่น สารอาหารในอาหาร พิเศษ ความชื้น ปริมาณออกซิเจน โครงสร้างทางชีววิทยาของอาหาร หรือ สารยับยั้งในอาหาร นอกจากนี้ยังขึ้นอยู่กับปัจจัยภายนอก เช่น อุณหภูมิที่เก็บอาหาร ความชื้นสัมพัทธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และปริมาณก๊าซ เมื่อจุลินทรีย์สามารถเติบโตในอาหารได้แล้วขั้นต่อไป คือ ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ไม่ต้องการ

2.2.2 จุลินทรีย์ทำให้อาหารเป็นพิษ

อาหารเป็นพิษที่เกิดจากจุลินทรีย์มี 2 แบบใหญ่ ๆ คือ เกิดจากสารพิษที่จุลินทรีย์สร้างขึ้นในอาหาร (food intoxication) สารพิษเหล่านี้อาจสร้างโดยเชื้อรา และสารพิษที่สร้างจากแบคทีเรีย อาหารเป็นพิษอีกแบบหนึ่งเกิดจากตัวเซลล์จุลินทรีย์ (food infection) ซึ่งแบ่งออกได้เป็น 2 พวก คือ พวกแรก อาหารไม่ได้เป็นแหล่งให้เชื้อโรคเติบโต แต่ตัวพาเชื้อโรคนั้น ส่วนอีกพวก อาหารเป็นแหล่งให้เชื้อโรคเพิ่มจำนวนมากขึ้น จนเป็นพิษต่อผู้บริโภคอาหารนั้น



บทที่ 3

ระเบียบ วิธีศึกษาวิจัย

3.1 กลุ่มตัวอย่างในการศึกษา

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการสำรวจครั้งนี้เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารของคณะต่างๆภายในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง รวม 6 แห่ง ดังนี้

1. คณะเทคโนโลยีการเกษตร
2. คณะครุศาสตร์
3. คณะวิทยาศาสตร์
4. คณะวิศวกรรมศาสตร์
5. คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
6. ตึกสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา

สำหรับขนาดของตัวอย่างเพื่อสะดวกในการเก็บรวบรวมข้อมูลและขีดจำกัดของผู้ศึกษาวิจัย จึงได้กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างเป็น 80 คน จากร้านอาหารทั้งหมด 40 ร้าน

3.2 แบบสอบถามที่ใช้ในการสำรวจ

แบบสอบถามที่ใช้ในการสำรวจครั้งนี้เป็นแบบสอบถาม ที่คณะผู้วิจัยสร้างขึ้นโดยอาศัยเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย 3 ส่วน ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหาร
2. ความรู้ของผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหาร
3. พฤติกรรมของผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลกระทำในช่วงเดือนพฤศจิกายนจนถึงเดือนมกราคม เป็นเวลา 3 เดือน ในการเก็บรวบรวมจำนวน 80 ชุด ปรากฏว่าได้แบบสอบถามที่สมบูรณ์ 75 ชุด คิดเป็นร้อยละ 93.75 ของจำนวนแบบสอบถามทั้งหมด

3.4 การวิเคราะห์

1. เมื่อได้แบบสอบถามเรียบร้อยแล้ว คณะผู้สำรวจได้ทำการตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของข้อมูลทั้งหมดแล้วนำมาจัดระเบียบ โดยยึดหลักการจัดกลุ่ม คือ กลุ่มคำตอบแต่ละกลุ่มจะต้องแยกออกจากกันอย่างชัดเจน แต่ละกลุ่มที่แยกจากกันต้องมีความหมาย และแบ่งกลุ่มได้อย่างครบถ้วน

1.1 นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์โดยใช้ค่าร้อยละ และแสดงความถี่ของข้อมูล

บทที่ 4

ผลการสำรวจ

การเก็บรวบรวมข้อมูลสำหรับการศึกษาวิจัยครั้งนี้อาศัยการเก็บข้อมูลจากแบบสอบถามที่ได้จากผู้ประกอบการร้านอาหาร 75 คน ภายในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ตามคณะต่างๆ คณะเทคโนโลยีการเกษตร คณะครุศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ดิศสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา โดยแบ่งข้อมูลออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ และจำหน่ายอาหาร
2. ด้านความรู้ของผู้ประกอบการ และจำหน่ายอาหาร
3. ด้านพฤติกรรมของผู้ประกอบการ และจำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม

เมื่อจำแนกผู้ตอบแบบสอบถามตามร้านอาหารจากคณะต่างๆ ในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง พบว่าผู้ประกอบการ และจำหน่ายอาหารมีลักษณะดังนี้

1. เพศของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่าผู้ประกอบการ และจำหน่ายอาหารร้อยละ 76 เป็นเพศหญิง เป็นเพศชาย ร้อยละ 24 ดังแสดงในตารางที่ ก.1 และรูปที่ ข.1
2. สถานภาพสมรสของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่าผู้ประกอบการ และจำหน่ายอาหาร ร้อยละ 76 มีสถานภาพสมรส และมีสถานภาพสมรส โสดร้อยละ 24 ดังแสดงในตารางที่ ก.2 และรูปที่ ข.2
3. อายุของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่พบว่าผู้ประกอบการ และจำหน่ายอาหาร อยู่ในวัย 35 ปีขึ้นไป ร้อยละ 82.66 ดังแสดงในตารางที่ ก.3 และรูปที่ ข.3
4. การศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่าผู้ประกอบการ และจำหน่ายอาหารอยู่ในระดับประถมศึกษาเป็น ร้อยละ 48 ในระดับมัธยมศึกษาจะเท่ากับ ระดับการศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ คือ ปวช. และ ปวส. ร้อยละ 18.66 ดังแสดงในตารางที่ ก.4 และรูปที่ ข.4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนที่ 2 ความรู้ของผู้ประกอบ และเจ้าหน้าที่อาหาร

1. ผู้ประกอบ และเจ้าหน้าที่อาหารในสถาบัน ฯ เคยผ่านการอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยร้อยละ 36 และไม่เคยผ่านการอบรม ร้อยละ 64 ดังแสดงในตารางที่ ก.5 และรูปที่ ข.5
2. ผู้ประกอบ และเจ้าหน้าที่อาหารคิดว่าการประกอบอาหารจำเป็นต้องมีความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัย ร้อยละ 96 คิดว่าไม่จำเป็น และไม่ทราบ ร้อยละ 2.67 ดังแสดงในตารางที่ ก.6 และรูปที่ ข.6
3. ผู้ประกอบ และเจ้าหน้าที่อาหารส่วนใหญ่รู้จักจุลินทรีย์ ร้อยละ 62.67 ในส่วนที่ไม่รู้จัก ร้อยละ 37.33 ดังแสดงในตารางที่ ก.7 และรูปที่ ข.7
4. ผู้ประกอบ และเจ้าหน้าที่อาหารคิดว่าจุลินทรีย์เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เกิดโรคทางเดินอาหารได้ ร้อยละ 73.33 คิดว่าไม่ใช่ และไม่ทราบ ร้อยละ 9.33, 17.33 ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ ก.8 และรูปที่ ข.8
5. ผู้ประกอบ และเจ้าหน้าที่อาหารส่วนใหญ่ทราบถึงทางปนเปื้อนของจุลินทรีย์ ร้อยละ 61.33 และไม่ทราบ ร้อยละ 38.67 ดังแสดงในตารางที่ ก.9 และรูปที่ ข.9
6. ผู้ประกอบ และเจ้าหน้าที่อาหารส่วนใหญ่ทราบว่านอกจากจุลินทรีย์แล้วยังมีสาเหตุอื่น ๆ อีกที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ร้อยละ 66.67 และไม่ทราบ ร้อยละ 33.33 ดังแสดงในตารางที่ ก.10 และรูปที่ ข.10
7. ผู้ประกอบ และเจ้าหน้าที่อาหารคิดว่าเชื้อโรคในบาดแผลเป็นสาเหตุของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ ร้อยละ 82.67 คิดว่าไม่ใช่และไม่ทราบ ร้อยละ 14.67, 2.67 ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ ก.11 และรูปที่ ข.11
8. ผู้ประกอบ และเจ้าหน้าที่อาหารคิดว่าเชื้อโรคในเล็บเป็นสาเหตุของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ ร้อยละ 90.67 คิดว่าไม่ใช่และไม่ทราบ ร้อยละ 6.67, 2.67 ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ ก.12 และรูปที่ ข.12
9. ผู้ประกอบ และเจ้าหน้าที่อาหารคิดว่าอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารมีความจำเป็น ร้อยละ 97.33 และคิดว่าไม่จำเป็น ร้อยละ 2.67 ดังแสดงในตารางที่ ก.13 และรูปที่ ข.13
10. ผู้ประกอบ และเจ้าหน้าที่อาหารคิดว่าอุปกรณ์สำคัญที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน คือ หมวกคลุมผม และผ้ากันเปื้อนในอัตราส่วน ร้อยละ 100 ดังแสดงในตารางที่ ก.14 และรูปที่ ข.14
11. ผู้ประกอบ และเจ้าหน้าที่อาหารคิดว่าการสวมใส่เครื่องแต่งกายที่สะอาดมีส่วนช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ ร้อยละ 100 ดังแสดงในตารางที่ ก.15 และรูปที่ ข.15

12. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารให้ความสำคัญต่อขั้นตอนการทำความสะดวกอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ ในการประกอบอาหาร โดยการกำจัดเศษขยะจากภาชนะ, ล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาด, ล้างด้วยน้ำสะอาด, ผึ่งให้แห้ง และเช็ดด้วยผ้าสะอาด คิดเป็นอัตราส่วน ร้อยละ 100 ดังแสดงในตารางที่ ก.16 และรูปที่ ข.16

13. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารคิดว่าการล้างวัตถุดิบจำพวกผัก ควรมีขั้นตอนดังนี้ คือ ล้างโดยการแช่น้ำสะอาด ร้อยละ 64, ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง ร้อยละ 24 และล้างด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ ร้อยละ 12 ดังแสดงในตารางที่ ก.17 และรูปที่ ข.17

14. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารคิดว่าการล้างวัตถุดิบจำพวกเนื้อสัตว์ ควรมีขั้นตอนดังนี้ คือ ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง ร้อยละ 81.33, ล้างโดยการแช่น้ำสะอาด ร้อยละ 10.67 และล้างด้วยน้ำสะอาด 1 ครั้ง ร้อยละ 5.33 ดังแสดงในตารางที่ ก.18 และรูปที่ ข.18

15. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารคิดว่าการทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ถูกต้อง มีความสำคัญต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารคิดเป็น ร้อยละ 100 ดังแสดงในตารางที่ ก.19 และรูปที่ ข.19

16. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารคิดว่าการล้างมือก่อนการประกอบ และเตรียมอาหาร จะสามารถลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษได้ ร้อยละ 100 ดังแสดงในตารางที่ ก.20 และรูปที่ ข.20

17. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารคิดว่าการสวมเครื่องประดับของผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหาร เป็นแหล่งเชื้อโรคที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษได้ คิดเป็นร้อยละ 90.67 คิดว่าไม่ใช่และไม่ทราบ คิดเป็นร้อยละ 8, 1.33 ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ ก.21 และรูปที่ ข.21

18. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารทุกคนคิดว่าการใช้น้ำที่สะอาดในการประกอบอาหาร หรือเตรียมวัตถุดิบ จะช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ คิดเป็น ร้อยละ 100 ดังแสดงในตารางที่ ก.22 และรูปที่ ข.22

19. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารทั้งหมดคิดว่าการใช้ภาชนะที่ไม่สะอาดใส่อาหารทำให้มีความเสี่ยงในการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ คิดเป็น ร้อยละ 100 ดังแสดงในตารางที่ ก.23 และรูปที่ ข.23

20. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารทั้งหมดคิดว่าการรับประทานอาหารในขณะที่ประกอบอาหาร เป็นพฤติกรรมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร คิดเป็น ร้อยละ 100 ดังแสดงในตารางที่ ก.24 และรูปที่ ข.24

21. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่คิดว่าการสูบบุหรี่ในขณะที่ประกอบอาหาร เป็นพฤติกรรมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู้อาหาร คิดเป็นร้อยละ 98.67 และคิดว่าไม่ใช่คิด เป็นร้อยละ 1.33 ดังแสดงในตารางที่ ก.25 และรูปที่ ข.25

22. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารทั้งหมดคิดว่าการบ้วนน้ำลายลงบนพื้นบริเวณที่ ประกอบอาหาร เป็นพฤติกรรมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู้อาหาร คิดเป็นร้อยละ 100 ดัง แสดงในตารางที่ ก.26 และรูปที่ ข.26

23. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่คิดว่าผู้ประกอบอาหารควรผ่านการอบรม เกี่ยวกับสุขอนามัยอาหาร คิดเป็น ร้อยละ 94.67 และคิดว่าไม่ควรเพียง ร้อยละ 5.33 ดังแสดงใน ตารางที่ ก.27 และรูปที่ ข.27

24. ถ้าเชิญผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหาร เข้ารับการอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหาร ส่วน ใหญ่จะให้ความร่วมมือ คิดเป็นร้อยละ 96 และไม่ให้ความร่วมมือ คิดเป็นร้อยละ 4 ดังแสดงใน ตารางที่ ก.28 และรูปที่ ข.28

ส่วนที่ 3 พฤติกรรมของผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

1. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ทำความสะอาดมือก่อนการประกอบอาหาร และสัมผัสอาหารทุกครั้ง คิดเป็นร้อยละ 70.67 ล้างวันละหนึ่งครั้ง คิดเป็นร้อยละ 28.67 และล้างเมื่อ เปื้อน หรือสกปรก คิดเป็นร้อยละ 2.67 ดังแสดงในตารางที่ ก.29 และรูปที่ ข.29

2. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารสวมอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน ดังต่อไปนี้ คือ หมวก ร้อยละ 99.33, ผ้ากันเปื้อน ร้อยละ 100, ผ้าปิดปาก ร้อยละ 1.33 และถุงมือ ร้อยละ 8 ดังแสดงใน ตารางที่ ก.30 และรูปที่ ข.30

3. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารมีความถี่ในการสวมอุปกรณ์ป้องกัน ดังต่อไปนี้ คือ สวมทุกวัน ร้อยละ 97.33, สวมเป็นบางเวลา ร้อยละ 1.33 และ ไม่สวมเลย ร้อยละ 1.33 ดังแสดงใน ตารางที่ ก.31 และรูปที่ ข.31

4. ความสะอาดของมือ และเล็บของผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่จะสะอาด คิดเป็นร้อยละ 96 และไม่สะอาดมีเพียง ร้อยละ 4 ดังแสดงในตารางที่ ก.32 และรูปที่ ข.32

5. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ไม่สวมเครื่องประดับขณะเตรียมอาหาร ร้อย ละ 60 แต่สวมก็สูงพอสมควร ร้อยละ 40 ดังแสดงในตารางที่ ก.33 และรูปที่ ข.33

6. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ทำความสะอาดมือทุกครั้งหลังเข้าห้องน้ำ คิดเป็นร้อยละ 98.67 และล้างเป็นบางครั้ง ร้อยละ 1.33 ดังแสดงในตารางที่ ก.34 และรูปที่ ข.34

7. วิธีการทำความสะอาดมือของผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารทั้งหมดล้างด้วยสบู่แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด คิดเป็นร้อยละ 100 ดังแสดงในตารางที่ ก.35 และรูปที่ ข.35
8. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ไม่สูบบุหรี่ภายในบริเวณที่ประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 98.67 มีส่วนน้อยที่สูบบุหรี่คิดเป็นร้อยละ 1.33 ดังแสดงในตารางที่ ก.36 และรูปที่ ข.36
9. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ไม่รับประทานอาหารในบริเวณที่ประกอบอาหาร แต่รับประทานบริเวณหลังร้านและที่โต๊ะอาหาร คิดเป็นร้อยละ 94.67 รับประทาน 1 – 2 ครั้ง / สัปดาห์ ร้อยละ 2.67, 2 – 3 ครั้ง / สัปดาห์ ร้อยละ 1.33 และไปรับประทานที่อื่น ร้อยละ 1.33 ดังแสดงในตารางที่ ก.37 และรูปที่ ข.37
10. การเลือกซื้อวัตถุดิบของผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารมีหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้ คือ ความสด และความสะอาด ร้อยละ 100, ราคาถูก ร้อยละ 20, ความสะอาด ร้อยละ 9.33 และบริการส่งถึงร้าน ร้อยละ 1.33 ดังแสดงในตารางที่ ก.38 และรูปที่ ข.38
11. วิธีการเก็บรักษาวัตถุดิบหลังจากซื้อมาแล้วของผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่แช่ในถังน้ำแข็ง ร้อยละ 64 , แช่ในตู้เย็น ร้อยละ 36 และอื่น ๆ ร้อยละ 13.33 ดังแสดงในตารางที่ ก.39 และรูปที่ ข.39
12. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ล้างวัตถุดิบโดยแช่น้ำสะอาด ร้อยละ 53.33 , ล้างน้ำธรรมดา ร้อยละ 25.33 , ล้างด้วยน้ำไหล ร้อยละ 16 และล้างด้วยสารเคมี ร้อยละ 5.33 ดังแสดงใน ตารางที่ ก.40 และรูปที่ ข.40
13. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารมีการแยกภาชนะใส่อาหารสุก และดิบทุกครั้ง คิดเป็นร้อยละ 100 ดังแสดงในตารางที่ ก.41 และรูปที่ ข.41
14. ภาชนะที่ใส่อาหารทั้งหมดมีลักษณะสะอาดและแห้ง คิดเป็นร้อยละ 100 ดังแสดงในตารางที่ ก.42 และรูปที่ ข.42
15. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารมีวิธีการปฏิบัติต่ออาหารที่จำหน่ายไม่หมดโดยการนำกลับไปทาน ร้อยละ 34.67 , แช่ในถังน้ำแข็ง ร้อยละ 33.33 , แช่ไว้ในตู้เย็น ร้อยละ 26.67 และอุ่นเก็บไว้ เพียงร้อยละ 5.33 ดังแสดงในตารางที่ ก.43 และรูปที่ ข.43
16. ระยะเวลาในการจำหน่ายอาหารแต่ละชนิดส่วนใหญ่ใช้เวลาไม่แน่นอน คิดเป็นร้อยละ 96 และมากกว่า 2 ชั่วโมง ร้อยละ 4 ดังแสดงในตารางที่ ก.44 และรูปที่ ข.44
17. น้ำที่ใช้ในการประกอบอาหารส่วนใหญ่เป็นน้ำประปา ร้อยละ 94.67 และน้ำถัง เพียงร้อยละ 5.33 ดังแสดงในตารางที่ ก.45 และรูปที่ ข.45

18. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่จัดการกับขยะที่เหลือจากการประกอบและการเตรียมอาหารโดยใส่ในถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด ร้อยละ 65.33 ใส่ในถุงพลาสติกไว้ในบริเวณเตรียมอาหาร ร้อยละ 34.67 ดังแสดงในตารางที่ ก.46 และรูปที่ ข.46

19. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่จัดการกับเศษอาหารที่เหลือจากการรับประทานโดยรวมใส่ในถังขยะ ร้อยละ 96 และอื่น ๆ ร้อยละ 4 ดังแสดงในตารางที่ ก.47 และรูปที่ ข.47

20. สภาพของบริเวณประกอบอาหารโดยรวมแล้วสะอาดแห้ง ร้อยละ 98.67 และเปียกแฉะ ร้อยละ 1.33 ดังแสดงในตารางที่ ก.48 และรูปที่ ข.48

21. สภาพบริเวณที่ล้างวัตถุดิบโดยรวมแล้วสะอาดแห้ง คิดเป็นร้อยละ 60 และเปียกแฉะค่อนข้างสูง ร้อยละ 38.67 และอื่น ๆ อีก ร้อยละ 1.33 ดังแสดงในตารางที่ ก.49 และรูปที่ ข.49

22. สภาพของบริเวณที่ล้างภาชนะที่ประกอบ และใส่อาหารโดยรวมแล้วสะอาดและแห้ง คิดเป็นร้อยละ 53.33 เปียกแฉะก็สูงพอสมควร คิดเป็นร้อยละ 46.67 ดังแสดงในตารางที่ ก.50 และรูปที่ ข.50

23. สภาพแวดล้อมโดยรวมของแต่ละร้านอาหารคณะต่าง ๆ มีความสะอาด คิดเป็นร้อยละ 98.67 และไม่สะอาด คิดเป็นร้อยละ 1.33 ดังแสดงในตารางที่ ก.51 และรูปที่ ข.51

24. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารจัดการกับเศษอาหารที่เหลือจากการรับประทานส่วนใหญ่โดยการนำไปเป็นอาหารสัตว์ ร้อยละ 54.67 , ขाय คิดเป็นร้อยละ 34.67 และทิ้งขยะ คิดเป็นร้อยละ 10.67 ดังแสดงในตารางที่ ก.52 และรูปที่ ข.52

บทที่ 5

สรุป และวิจารณ์ผลการสำรวจ และข้อเสนอแนะ

การสำรวจความรู้และพฤติกรรมของผู้ประกอบการร้านอาหารภายในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และพฤติกรรมเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ของผู้ประกอบการ และจำหน่ายอาหาร ตามตัวแปรข้อมูลทั่วไป คือ เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา โดยใช้กลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร ของคณะต่างๆ รวมทั้งสิ้น 80 คน การเก็บรวบรวมข้อมูล โดยใช้แบบสอบถาม 80 ฉบับ เมื่อนำมาตรวจสอบพบว่าได้แบบสอบถามที่สมบูรณ์ 75 ฉบับ แล้วนำมาวิเคราะห์โดยหาค่าร้อยละ และหาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และพฤติกรรมของผู้ตอบแบบสอบถาม

สรุป และวิจารณ์ผลการสำรวจ

ในการสำรวจความรู้และพฤติกรรมของผู้ประกอบการและจำหน่ายอาหารภายในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังครั้งนี้ เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ได้แยกประเด็นในการสำรวจออกเป็น 5 ส่วน ดังนี้

1. ความรู้และการอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหารของผู้ประกอบการ และจำหน่ายอาหาร
2. ความรู้เกี่ยวกับจุลินทรีย์
3. ลักษณะส่วนบุคคล
4. ลักษณะของวัตถุดิบ น้ำใช้ ภาชนะบรรจุและการเก็บรักษาอาหาร
5. การจัดการกับขยะและเศษอาหารที่เหลือ

1. ความรู้และการอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหารของผู้ประกอบการ และจำหน่ายอาหารในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ผู้ประกอบการ และจำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับ ประถมศึกษาและไม่เคยผ่านการอบรมหรือเคยเรียนรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร แต่มีความยินดีที่จะให้ความร่วมมือในการอบรมเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร

2. ความรู้เกี่ยวกับจุลินทรีย์ ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่รู้จักจุลินทรีย์ ในแง่ของเชื้อโดยทั่วไปที่ใช้ผลิตอาหารหมัก เช่น เชื้อจุลินทรีย์ที่ผลิตโยเกิร์ต ไม่ใช่เชื้อที่เป็นสาเหตุของการเกิดโรคทางอาหาร แต่ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ทราบว่าจุลินทรีย์เป็นสาเหตุของโรคทางเดินอาหาร , ทราบถึงสาเหตุของการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ และทราบถึงสาเหตุอื่น ๆ ที่นอกจากจุลินทรีย์แล้วยังทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ ซึ่งความรู้เหล่านี้อาจมาจากประสบการณ์ในการทำงานในสถานที่ต่าง ๆ หรือเคยเห็นสื่อต่าง ๆ ที่ให้ความรู้ถึงเรื่องของอันตรายจากจุลินทรีย์แก้ไขทางปฏิบัติ ผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารยังมีพฤติกรรมต่าง ๆ ที่ขัดแย้งกับความรู้ที่มี เช่น การสวมใส่เครื่องประดับและการพูดคุยในขณะที่ ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

3. ลักษณะส่วนบุคคล จากการสำรวจความรู้และพฤติกรรมของผู้ประกอบอาหารภาสสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล มีดังนี้

ผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่มีความรู้ในเรื่องของ เชื้อโรคในบาดแผล ,เชื้อโรคในเล็บ การสูบบุหรี่ในขณะที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร และการบ้วนน้ำลายลงบนพื้นที่บริเวณประกอบและจำหน่ายอาหาร ว่าเป็นสาเหตุหรือมีความเสี่ยงที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร ด้านพฤติกรรมปฏิบัติที่ตอบแบบสอบถามในส่วนของความรู้ จะมีพฤติกรรมการปฏิบัติที่สอดคล้องกัน เช่น การรักษาความสะอาดของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ

ผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารยังมีความคิดเห็นว่า อุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารมีความจำเป็นต่อผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร อาทิเช่น หมวกคลุมผม และผ้ากันเปื้อน และผู้ตอบแบบสอบถามมีแนวคิดที่ว่าเครื่องแต่งกายที่สะอาดจะมีส่วนช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษอีกด้วย

ส่วนในเรื่องของการสวมใส่เครื่องประดับในขณะที่ประกอบอาหาร ผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ คิดว่าการสวมใส่เครื่องประดับจะเป็นแหล่งเชื้อโรคที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษได้ แต่ในด้านพฤติกรรมผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารยังมีการสวมใส่เครื่องประดับ เช่น แหวน นาฬิกา สร้อยข้อมือ กำไล ถึงร้อยละ 40 ซึ่งเป็นการขัดแย้งกันในการตอบแบบสอบถาม

4. ลักษณะของวัตถุดิบ นำใช้ ภาชนะบรรจุและการเก็บรักษาอาหาร จากการสำรวจมีดังนี้

4.1 การเตรียมอาหาร

ผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร มีการล้างวัตถุดิบ (จำพวกผัก) โดยการแช่ในน้ำสะอาด และล้างวัตถุดิบ (จำพวกเนื้อสัตว์) โดยการล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง ส่วนการเลือกซื้อวัตถุดิบของผู้

ประกอบและจำหน่ายอาหารจะอาศัยหลักเกณฑ์การเลือกซื้อโดยใช้ ความสด และความสะอาด เป็น ส่วนใหญ่ โดยคำนึงถึงคุณภาพของวัตถุดิบมากกว่าราคาหรือการบริการอื่น ๆ

4.2 น้ำใช้

ผู้ประกอบการและจำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่มีความคิดที่ว่า การใช้ น้ำสะอาดในการประกอบอาหารและเตรียมวัตถุดิบ จะช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ ซึ่งสอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่ใช้น้ำประปาในการประกอบอาหาร และมีผู้ประกอบการและจำหน่ายอาหารบางรายใช้น้ำดื่มบรรจุถังในการประกอบ

4.3 ภาชนะบรรจุ

ผู้ประกอบการและจำหน่ายอาหาร มีความคิดที่ว่า การทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่ถูกต้อง มีความสำคัญต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร และให้ความสำคัญต่อขั้นตอนการทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ คือ การกำจัดเศษขยะจากภาชนะ ,การล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาด และการล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง นอกจากนี้ ผู้ประกอบการและจำหน่ายอาหารยังมีพฤติกรรมที่ดี โดยการแยกภาชนะที่ใส่อาหารว่าเป็นภาชนะที่ใส่ของสุก, ภาชนะที่ใส่ของดิบ และภาชนะที่ใส่อาหารมีลักษณะสะอาดและแห้ง

4.4 การเก็บรักษา

ผู้ประกอบการและจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่จะเก็บรักษาวัตถุดิบหลังจากซื้อมาแล้วไว้ในถังน้ำแข็ง และแช่ในตู้เย็น ตามลำดับ การที่เก็บในถังน้ำแข็งอาจเป็นเพราะผู้ประกอบการและจำหน่ายอาหารไม่ได้พักอยู่ที่ร้านอาหารจึงนิยมใช้ถังน้ำแข็ง หรืออาจเป็นเพราะต้นทุนของถังน้ำแข็งถูกกว่าตู้เย็น และผู้ประกอบการและจำหน่ายอาหารมีวิธีการจัดการกับอาหารที่จำหน่ายไม่หมด โดยส่วนใหญ่ผู้ประกอบการและจำหน่ายอาหารจะนำกลับไปปรับปรุทานในครอบครัว และจะแช่ในถังน้ำแข็งเพื่อนำกลับมาจำหน่ายใหม่ในวันรุ่งขึ้นเฉพาะอาหารบางชนิด เช่น ไข่พะโล้

5.การจัดการกับขยะและเศษอาหารที่เหลือ ผู้ประกอบการและจำหน่ายอาหารมีการจัดการการเศษอาหาร และขยะที่เหลือจากการประกอบอาหาร โดยส่วนใหญ่จะนำไปทิ้งโดยการใส่ในถังขยะที่ปิดฝามิดชิด ส่วนเศษอาหารที่เหลือจากการรับประทานจะนำไปเป็นอาหารสัตว์

ข้อเสนอแนะ

จากการสำรวจผู้ประกอบการและจำหน่ายอาหารครั้งนี้ ทำให้ทราบถึงฐานความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารของผู้ประกอบการ และจำหน่าย พบว่าส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารพอสมควร และพฤติกรรมของผู้ประกอบการ และจำหน่ายอาหาร ปฏิบัติสัมพันธ์กับความรู้ที่มีอย่างสม่ำเสมอและถูกต้องน่ามั่งคั่ง ซึ่งจะเป็นประโยชน์โดยตรงต่อผู้บริโภค

จากข้อมูลที่รวบรวมได้ พบว่าผู้ประกอบการ และจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ไม่เคยได้รับการอบรมหรือเรียนรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร และรู้จักจุลินทรีย์ในส่วนของจุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์เช่น จุลินทรีย์ที่ใช้ทำโยเกิร์ต นมเปรี้ยว เป็นต้น ไม่ได้รู้จักจุลินทรีย์ที่เป็นสาเหตุของการทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษซึ่งสำคัญต่ออาชีพของผู้ประกอบการ และจำหน่ายอาหารเป็นอย่างมาก จึงมีความเห็นว่าการจัดการอบรมเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารที่ถูกต้องแก่ผู้ประกอบการ และจำหน่ายอาหาร ในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ผู้ประกอบการ และจำหน่ายอาหารจะได้รู้วิธีการป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหารอย่างถูกวิธี ควรมีการจัดตั้งคณะกรรมการเพื่อทำการตรวจสอบคุณภาพของร้านอาหาร โดยทำการตรวจสอบเดือนละครั้งเป็นอย่างต่ำ และควรมีการสุ่มตัวอย่างอาหารไปตรวจสอบ อีกประการหนึ่งคือควรมีการทำ Swab test ภาชนะอุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆที่ใช้ในการประกอบอาหาร รวมทั้งมือและเครื่องแต่งกายของผู้ประกอบการและจำหน่ายอาหารด้วย

ข้อเสนอแนะดังกล่าวมีความสำคัญเป็นอย่างมาก หากมีการดูแลเอาใจใส่อย่างเต็มที่ ซึ่งจะ เป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการและจำหน่ายอาหารเอง และเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคอีกด้วย

เอกสารอ้างอิง

- บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์ .2533 มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา นครปฐม ภาควิชาศึกษาศาสตร์
 คณะศึกษาศาสตร์ : 974-414-5
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิลาวัลย์ เจริญจิระตระกูล .2539. “จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร” คณะ
 วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พิมพ์ครั้งที่ 1:1-2
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม 2536. กำหนดสุขลักษณะของอาหาร. มอก. 34 สำนักงานมาตร
 ฐานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม , 8-11
- Angelillo et. al. 1999. “ Food handlers and foodborne diseases.” Journal of Food
 Protection. 63(3) : 380 - 385.
- Louis J. Ronsivalli ., and Ernest R. Vieira. 1992. “ Sanitation Handling of Foods. ” Element of
 Food Scienc. , 29-57
- Mc. Grath , Heleu. 1994. “ Hygiene and safety. ” All About Food Practical home economic. ,
 42-43
- Miner , Lewis J. 1983. “ Safe Food Handing” . Sanitation, Safty & Environmental Standards.
 ,47-90



ภาคผนวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก

ตารางที่ ก.1 แสดงจำนวนร้อยละของเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	18	24
หญิง	57	76
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.2 แสดงสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

สถานภาพ	จำนวน	ร้อยละ
โสด	18	24
สมรส	57	76
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.3 แสดงกลุ่มอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 35 ปี	13	17.33
35 - 45 ปี	40	53.33
45 - 60 ปี	22	29.33
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.4 แสดงระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม

การศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ประถมศึกษา	36	48
มัธยมศึกษา	14	18.67
ปริญญาตรี	11	14.67
อื่น ๆ	14	18.67
รวมทั้งหมด	75	100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามนำข้อมูลไปเผยแพร่อย่างอื่นถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ก.5 แสดงการผ่านการอบรมหรือเคยเรียนเกี่ยวกับสุขอนามัยอาหาร

การอบรม	จำนวน	ร้อยละ
เคย	27	36
ไม่เคย	48	64
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.6 แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการมีความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
จำเป็น	72	96
ไม่จำเป็น	2	2.67
ไม่ทราบ	1	1.33
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.7 แสดงความรู้เกี่ยวกับจุลินทรีย์ของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

ความรู้	จำนวน	ร้อยละ
รู้จัก	47	62.67
ไม่รู้จัก	28	37.33
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.8 แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับจุลินทรีย์ที่เป็นสาเหตุของโรคทางเดินอาหารของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
ใช่	55	73.33
ไม่ใช่	7	9.33
ไม่ทราบ	13	17.33
รวมทั้งหมด	75	100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ก.9 แสดงความรู้เกี่ยวกับการปนเปื้อนของจุลินทรีย์สู่อาหารของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

ความรู้	จำนวน	ร้อยละ
ทราบ	46	61.33
ไม่ทราบ	29	38.67
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.10 แสดงความรู้เกี่ยวกับสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษที่ไม่ใช่สาเหตุจากจุลินทรีย์ของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

ความรู้	จำนวน	ร้อยละ
ทราบ	50	66.67
ไม่ทราบ	25	33.33
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.11 แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสาเหตุของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อโรคในใบacleของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
ใช่	62	82.67
ไม่ใช่	11	14.67
ไม่ทราบ	2	2.67
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.12 แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสาเหตุของโรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อโรคในเล็บของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
ใช่	68	90.67
ไม่ใช่	5	6.67
ไม่ทราบ	2	2.67
รวมทั้งหมด	75	100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ก.13 แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความจำเป็นในการใช้อุปกรณ์ในการป้องกันการปนเปื้อนของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
จำเป็น	73	97.33
ไม่จำเป็น	2	2.67
ไม่ทราบ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.14 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่จำเป็นในการป้องกันการปนเปื้อน (คำถามที่ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
หมวกคลุมผม	75	100
ผ้ากันเปื้อน	75	100
ผ้าปิดปาก	6	8
ถุงมือ	12	16
รองเท้าบูท	2	2.67

ตารางที่ ก.15 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับความสะอาดของเครื่องแต่งกายที่มีผลการช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
ใช่	75	100
ไม่ใช่	0	0
ไม่ทราบ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.16 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับขั้นตอนการทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร (คำถามที่ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
กำจัดเศษขยะจากภาชนะ	75	100
ล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาด	75	100
ล้างด้วยน้ำสะอาด	75	100
แช่น้ำร้อนประมาณ 15 นาที	7	9.33
ผึ่งให้แห้ง	75	100
เช็ดด้วยผ้าสะอาด	72	96

ตารางที่ ก.17 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับขั้นตอนการล้างวัตถุดิบ (วัตถุดิบจำพวกผัก) (คำถามที่ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
นำไปประกอบอาหารเลย	0	0
ล้างน้ำสะอาด 1 ครั้ง	0	0
ล้างน้ำสะอาด 2 ครั้ง	18	24
ล้างน้ำยามาเชื้อ	9	12
อื่นๆ	48	64

ตารางที่ ก.18 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับขั้นตอนการล้างวัตถุดิบ (วัตถุดิบจำพวกเนื้อสัตว์) (คำถามที่ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
นำไปประกอบอาหารเลย	2	2.67
ล้างน้ำสะอาด 1 ครั้ง	4	8.33
ล้างน้ำสะอาด 2 ครั้ง	61	81.33
อื่นๆ	8	10.67

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ก.19 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับวิธีทำความสะอาดวัตถุดิบและอุปกรณ์อย่างถูกต้องต่อคุณภาพของอาหาร

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
ใช่	75	100
ไม่ใช่	0	0
ไม่ทราบ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.20 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการล้างมือก่อนการประกอบอาหารเพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
ใช่	75	100
ไม่ใช่	0	0
ไม่ทราบ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.21 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการสวมใส่เครื่องประดับของผู้ประกอบอาหารมีผลต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
ใช่	68	90.67
ไม่ใช่	6	8
ไม่ทราบ	1	1.33
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.22 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการใช้น้ำที่สะอาดในการประกอบอาหารหรือในการเตรียมวัตถุดิบก่อนการปรุงอาหารจะช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
ทราบ	75	100
ไม่ทราบ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.23 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการใช้ภาชนะที่ไม่สะอาดใส่อาหารมีความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
ใช่	75	100
ไม่ใช่	0	0
ไม่ทราบ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.24 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการรับประทานอาหารขณะประกอบอาหารเป็นพฤติกรรมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
ใช่	75	100
ไม่ใช่	0	0
ไม่ทราบ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ก.25 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการสูบบุหรี่ในขณะประกอบอาหารเป็นพฤติกรรมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคลงในอาหาร

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
ใช่	74	98.67
ไม่ใช่	1	1.33
ไม่ทราบ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.26 แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการบ้วนน้ำลายลงบนพื้นบริเวณที่ประกอบอาหารเป็นพฤติกรรมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
ใช่	75	100
ไม่ใช่	0	0
ไม่ทราบ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.27 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการผ่านการอบรมของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับสุขอนามัย

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
ควร	71	94.67
ไม่ควร	4	5.33
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.28 แสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการร่วมมือของผู้ประกอบอาหารในการอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัย

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
ร่วมมือ	72	96
ไม่ร่วมมือ	3	4
รวมทั้งหมด	75	100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ก.29 แสดงความถี่ในการทำความสะอาดมือก่อนการประกอบอาหารของผู้ประกอบและ
เจ้าหน้าที่อาหาร

ความถี่	จำนวน	ร้อยละ
วันละ 1 ครั้ง	17	22.67
วันละ 2 ครั้ง	3	4
ทุกครั้ง	53	70.67
ไม่ล้างเลย	0	0
อื่น ๆ	2	2.67
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.30 แสดงอุปกรณ์ป้องกันที่ผู้ประกอบและเจ้าหน้าที่อาหารสวมใส่

อุปกรณ์	จำนวน	ร้อยละ
หมวก	73	97.33
ผ้ากันเปื้อน	75	100
ผ้าปิดปาก	1	1.33
ถุงมือ	6	8
อื่น ๆ	0	0

ตารางที่ ก.31 แสดงความสม่ำเสมอในการสวมอุปกรณ์ป้องกันของผู้ประกอบและเจ้าหน้าที่อาหาร

ความถี่	จำนวน	ร้อยละ
สวมบางเวลา	1	1.33
สวมทุกวัน	73	97.33
ไม่สวมเลย	1	1.33
อื่น ๆ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ก.32 แสดงความสะอาดของมือและเล็บของผู้ประกอบและผู้นำอาหาร

ความสะอาด	จำนวน	ร้อยละ
สะอาด	72	96
ไม่สะอาด	3	4
อื่น ๆ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.33 แสดงการสวมใส่เครื่องประดับของผู้ประกอบและผู้นำอาหาร

พฤติกรรม	จำนวน	ร้อยละ
สวม	30	40
ไม่สวม	47	60
อื่น ๆ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.34 แสดงความถี่ของการทำความสะอาดมือของผู้ประกอบและผู้นำอาหารหลังการเข้าห้องน้ำ

ความถี่	จำนวน	ร้อยละ
ล้างเป็นบางครั้ง	1	1.33
ล้างทุกครั้ง	74	98.67
ไม่ล้างเลย	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.35 แสดงวิธีการล้างมือของผู้ประกอบและผู้นำอาหารหลังการเข้าห้องน้ำ

วิธีการ	จำนวน	ร้อยละ
ล้างด้วยน้ำธรรมดา	0	0
ล้างด้วยสบู่แล้วล้างออกด้วยน้ำธรรมดา	75	100
ไม่ได้ล้างแต่เช็ดด้วยผ้าเช็ดมือ	0	0
อื่น ๆ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ก.36 แสดงความถี่ของการสูบบุหรี่ในบริเวณที่ทำการประกอบอาหารของผู้ประกอบและ
เจ้าหน้าที่อาหาร

ความถี่	จำนวน	ร้อยละ
เคย 1 – 2 ครั้ง / สัปดาห์	0	0
2 – 3 ครั้ง / สัปดาห์	0	0
ทุกวัน	1	1.33
ไม่เคย	74	98.67
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.37 แสดงความถี่ของการรับประทานอาหารภายในบริเวณที่ทำการประกอบอาหารของผู้
ประกอบและเจ้าหน้าที่อาหาร

ความถี่	จำนวน	ร้อยละ
1 – 2 ครั้ง / สัปดาห์	2	2.67
2 – 3 ครั้ง / สัปดาห์	0	0
ทุกครั้งที่	1	1.33
ไม่เคย	71	94.67
อื่น ๆ	1	1.33
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.38 แสดงพฤติกรรมกรเลือกซื้อวัตถุดิบของผู้ประกอบและเจ้าหน้าที่อาหาร (คำถามที่
ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

พฤติกรรม	จำนวน	ร้อยละ
ราคาถูก	15	20
สะดวก	7	9.33
ความสด	75	100
ความสะอาด	75	100
อื่น ๆ	1	1.33

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ก.39 แสดงพฤติกรรมการเก็บรักษาวัตถุดิบของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารหลังการซื้อ
มาแล้ว (คำถามที่ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

พฤติกรรม	จำนวน	ร้อยละ
แช่ในตู้เย็น	27	36
แช่ในถังน้ำแข็ง	48	64
เก็บไว้ในตู้ฉนวนหุ้มห้อง	0	0
อื่นๆ	11	13.33

ตารางที่ ก.40 แสดงพฤติกรรมการล้างวัตถุดิบของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

พฤติกรรม	จำนวน	ร้อยละ
ล้างน้ำธรรมดา	19	25.33
ล้างโดยใช้สารเคมี	4	5.33
ล้างน้ำไหล	12	16
อื่นๆ	40	53.33
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.41 แสดงพฤติกรรมการแยกภาชนะใส่อาหารของสุกและดิบของผู้ประกอบและจำหน่าย
อาหาร

พฤติกรรม	จำนวน	ร้อยละ
เคย	0	0
บางครั้ง	0	0
ทุกครั้ง	75	100
ไม่เคย	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ก.42 แสดงลักษณะของภาชนะที่ใส่อาหาร

ลักษณะของภาชนะ	จำนวน	ร้อยละ
สะอาดและแห้ง	75	100
มีความมันและเปียก	0	0
อื่น ๆ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.43 แสดงพฤติกรรมกรปฏิบัติต่ออาหารที่จำหน่ายไม่หมดของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

พฤติกรรม	จำนวน	ร้อยละ
แช่ในตู้เย็น	20	26.67
แช่ในถังน้ำแข็ง	25	33.33
อุ่นเก็บไว้	4	5.33
เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง	0	0
อื่น ๆ	26	34.67
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.44 แสดงระยะเวลาที่นานที่สุดในการจำหน่ายอาหารแต่ละชนิด

ระยะเวลา	จำนวน	ร้อยละ
มากกว่า 2 ชั่วโมง	1	1.33
มากกว่า 3 ชั่วโมง	2	2.67
อื่น ๆ	72	96
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.45 แสดงประเภทของน้ำที่ใช้ในการประกอบอาหาร

ประเภทของน้ำ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำประปา	71	94.67
น้ำถัง	4	5.33
อื่น ๆ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ก.46 แสดงพฤติกรรมกรจัดการเก็บขยะที่เหลือจากการเตรียมและการประกอบอาหารของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

พฤติกรรม	จำนวน	ร้อยละ
ใส่ในถุงพลาสติกไว้บริเวณเตรียมอาหาร	26	34.67
ใส่ในถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด	49	65.33
อื่น ๆ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.47 แสดงพฤติกรรมกรจัดการกับเศษอาหารที่เหลือจากการรับประทานที่โต๊ะอาหาร

พฤติกรรม	จำนวน	ร้อยละ
รวบรวมใส่ภาชนะและแยกใส่ในถังขยะ	72	96
ทิ้งลงท่อระบายน้ำ	0	0
อื่น ๆ	3	4
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.48 แสดงสภาพของบริเวณประกอบอาหาร

สภาพ	จำนวน	ร้อยละ
สะอาดและแห้ง	74	98.67
เปียกแฉะ	1	1.33
สกปรกมาก	0	0
อื่น ๆ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.49 แสดงสภาพของบริเวณที่ล้างวัตถุดิบ

สภาพ	จำนวน	ร้อยละ
สะอาดและแห้ง	45	60
เปียกแฉะ	29	38.67
สกปรกมาก	0	0
อื่น ๆ	1	1.33
รวมทั้งหมด	75	100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ก.50 แสดงสภาพบริเวณที่ล้างภาชนะที่ประกอบและใส่อาหาร

สภาพ	จำนวน	ร้อยละ
สะอาดและแห้ง	40	53.33
เปียกและ	35	46.67
สกปรกมาก	0	0
อื่น ๆ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.51 แสดงสภาพแวดล้อมโดยรวมของ โรงอาหาร

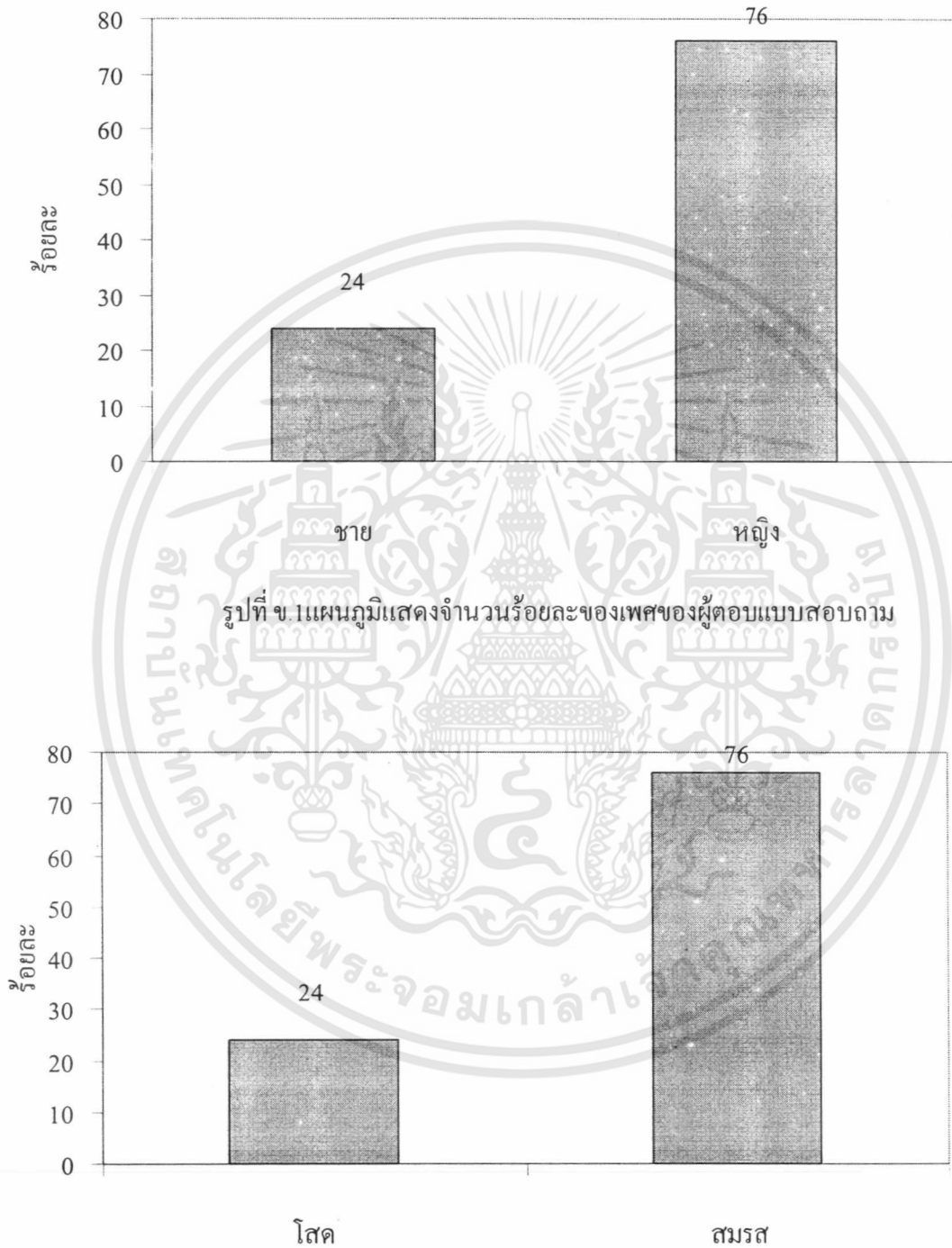
สภาพ	จำนวน	ร้อยละ
สะอาด	74	98.67
ไม่สะอาด	1	1.33
อื่น ๆ	0	0
รวมทั้งหมด	75	100

ตารางที่ ก.52 แสดงพฤติกรรมกรรมการจัดการกับเศษอาหารที่เหลือจากการรับประทาน

พฤติกรรม	จำนวน	ร้อยละ
ขาย	26	34.67
ทิ้งขยะ	8	10.67
อื่น ๆ	41	54.67
รวมทั้งหมด	75	100

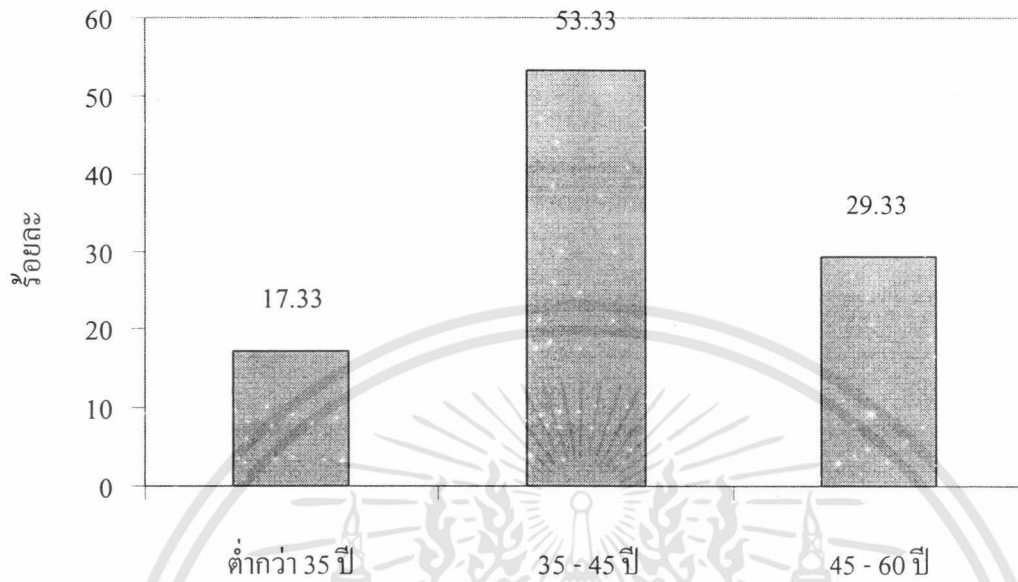
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ข

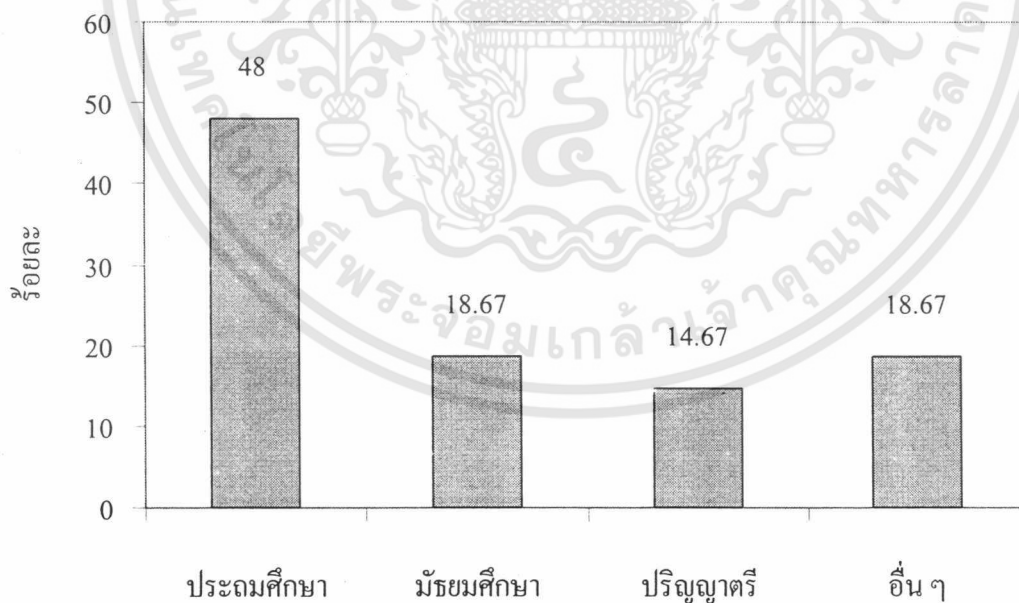


รูปที่ ข.2 แผนภูมิแสดงสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

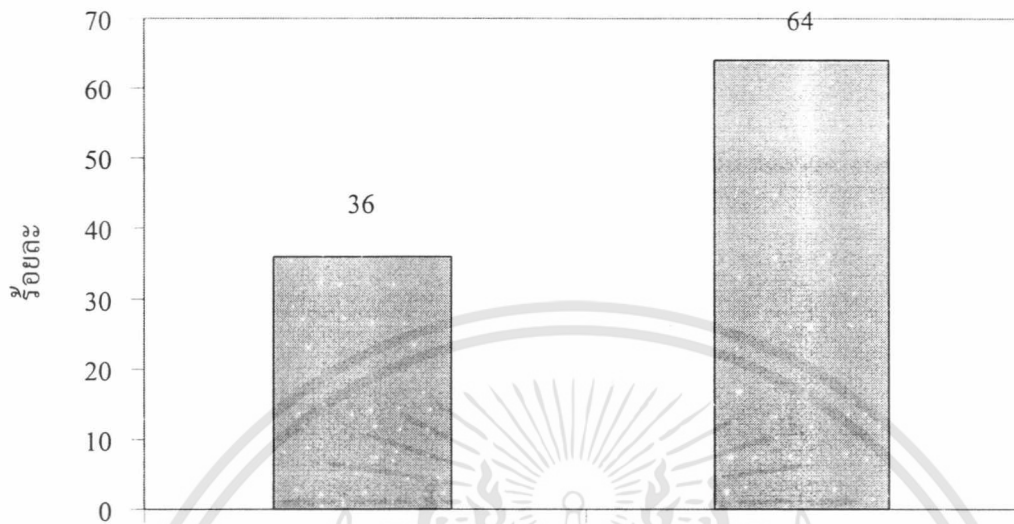


รูปที่ ข.3 แผนภูมิแสดงกลุ่มอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

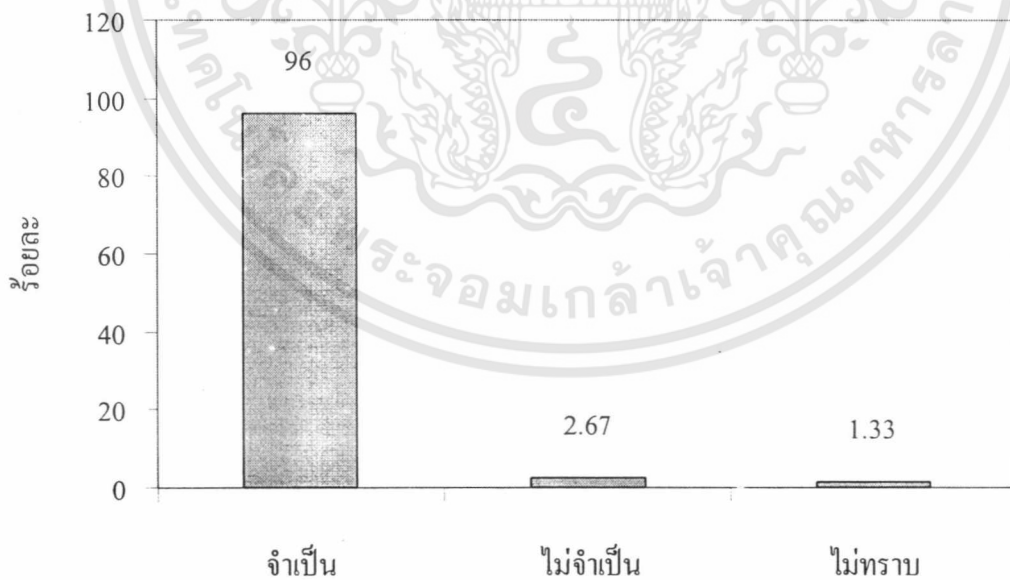


รูปที่ ข.4 แผนภูมิแสดงระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

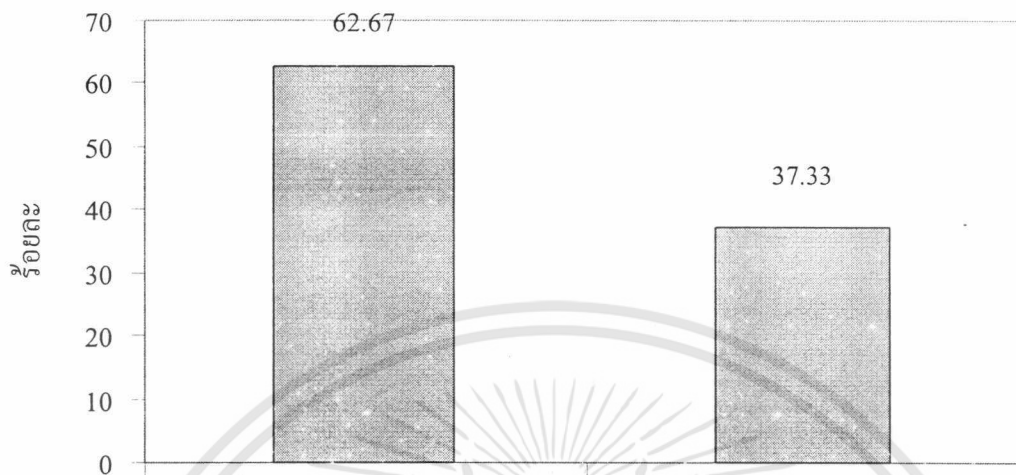


รูปที่ ข.5 แผนภูมิแสดงการผ่านการอบรมหรือเคยเรียน
เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร

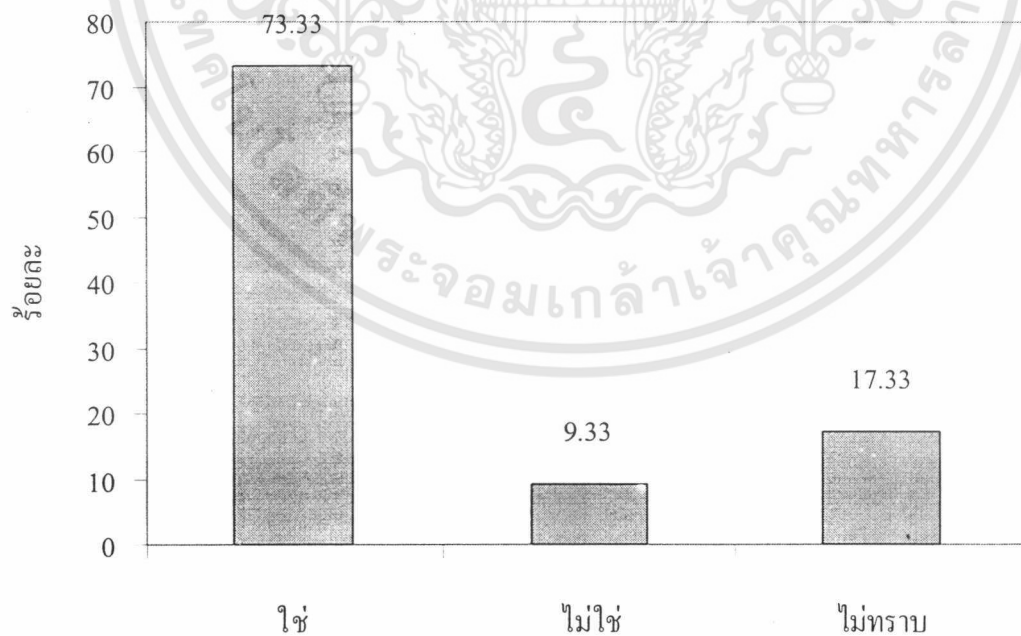


รูปที่ ข.6 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการมีความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยของ
ผู้ประกอบอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



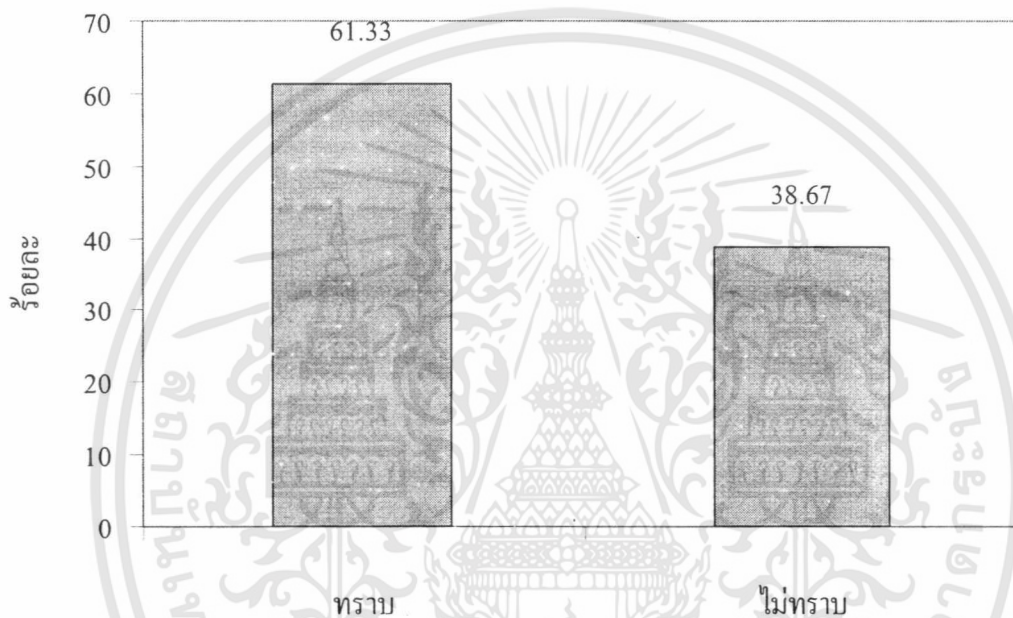
รูปที่ ข.7 แผนภูมิแสดงความรู้เกี่ยวกับจุลินทรีย์
ของผู้ประกอบอาหาร



รูปที่ ข.8 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับจุลินทรีย์ที่เป็น

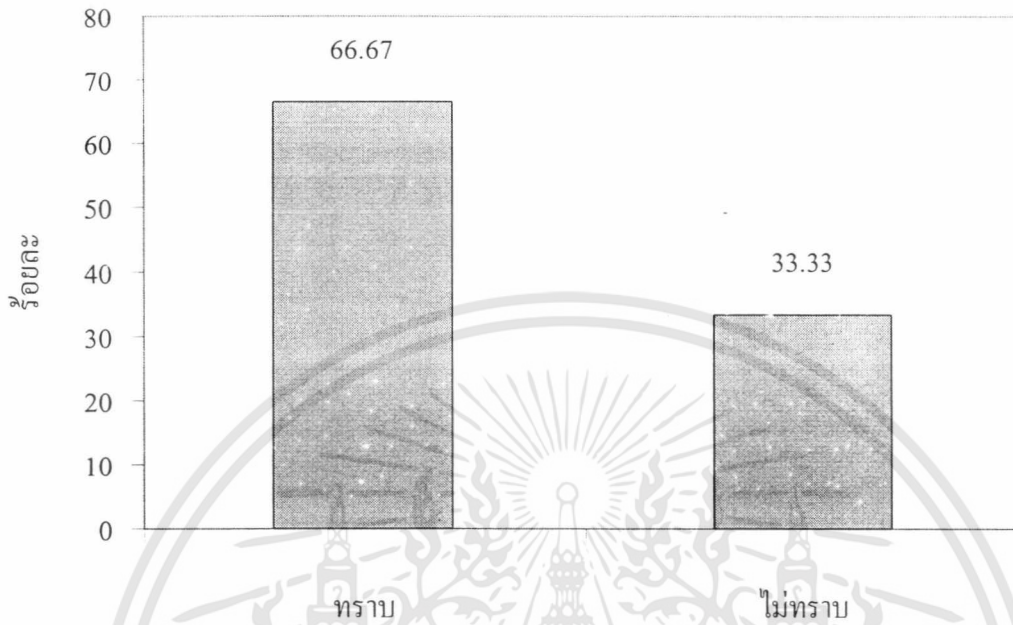
สาเหตุของโรคทางเดินอาหารของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

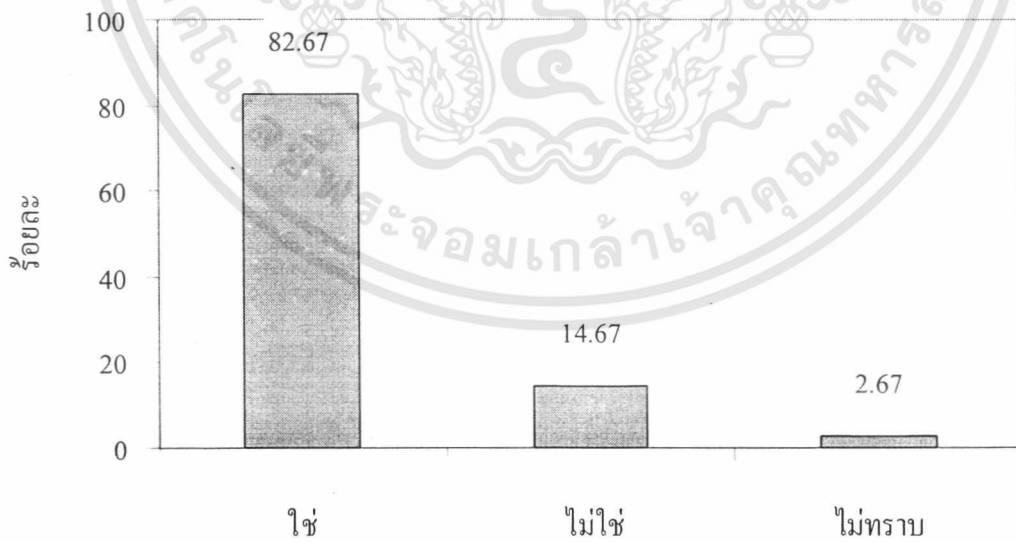


รูปที่ ๑.๑ แผนภูมิแสดงความรู้เกี่ยวกับการปนเปื้อนของจุลินทรีย์สู่อาหารของผู้
ประกอบและจำหน่ายอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

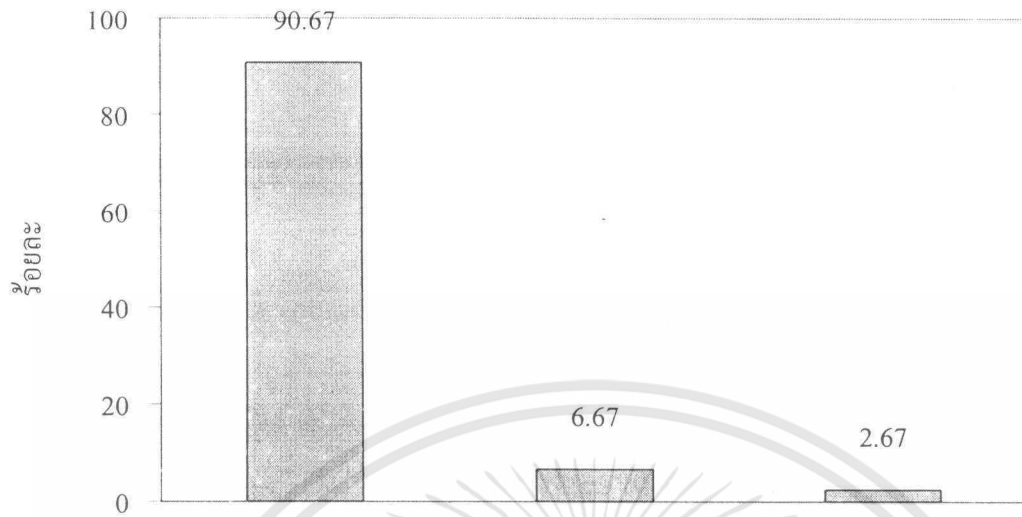


รูปที่ ข.10 แผนภูมิแสดงความรู้เกี่ยวกับสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษที่ไม่ใช้สาเหตุจากจุลินทรีย์ของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร



รูปที่ ข.11 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสาเหตุของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อโรคในขนาดแผลของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

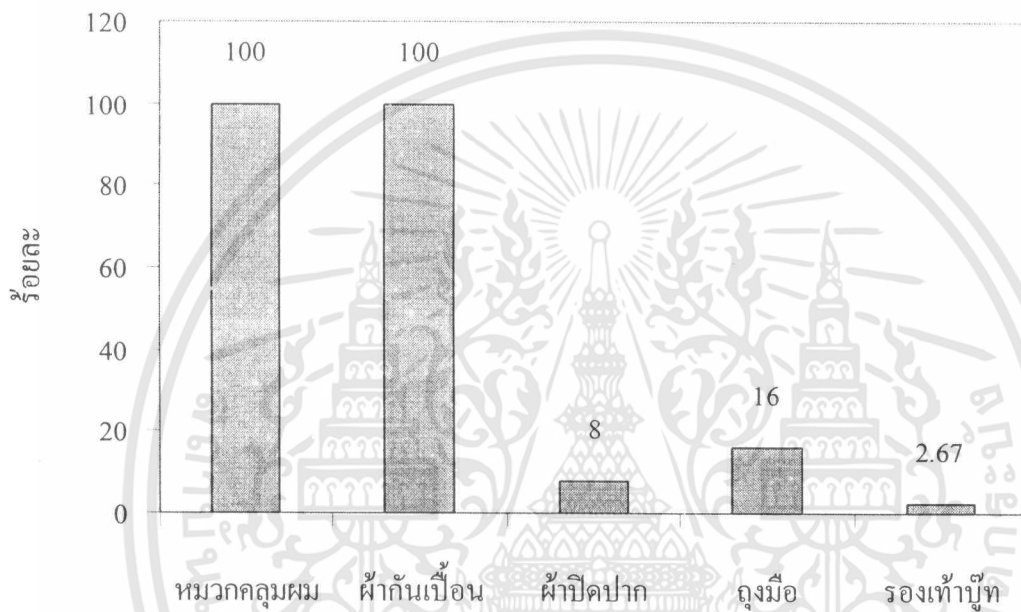


รูปที่ ข.12 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสาเหตุของโรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อโรคในเล็บของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร



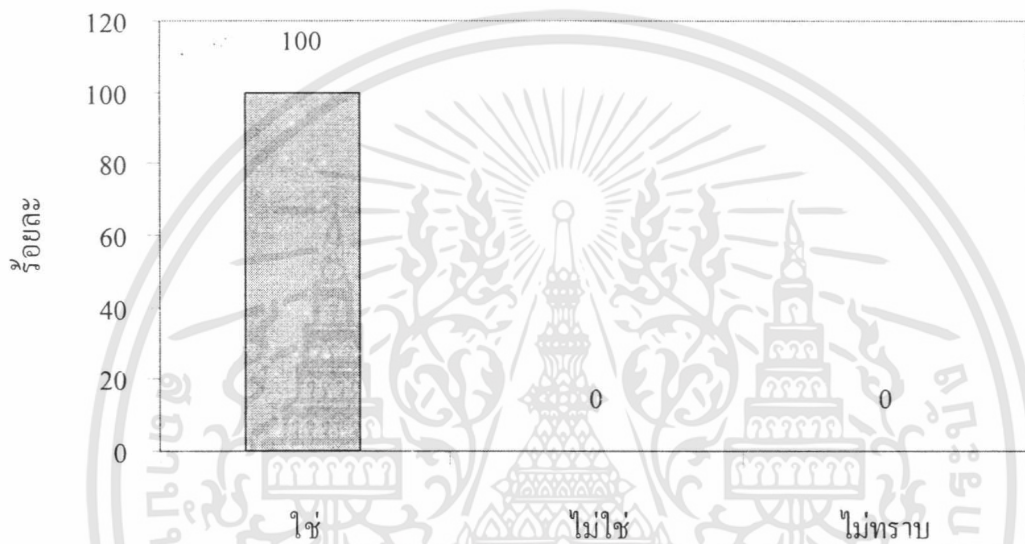
รูปที่ ข.13 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความจำเป็นในการใช้อุปกรณ์ในการป้องกันการปนเปื้อนของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



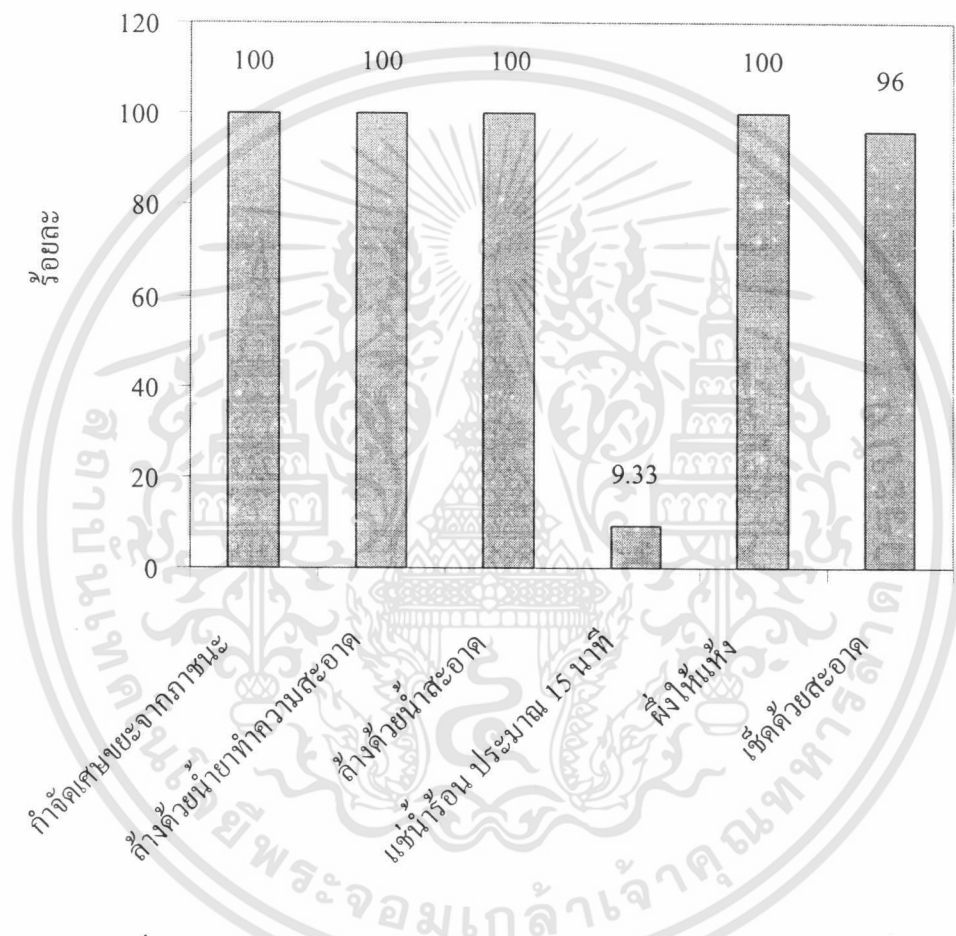
รูปที่ ข.14 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่
จำเป็นในการป้องกันการปนเปื้อน
(คำถามที่ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



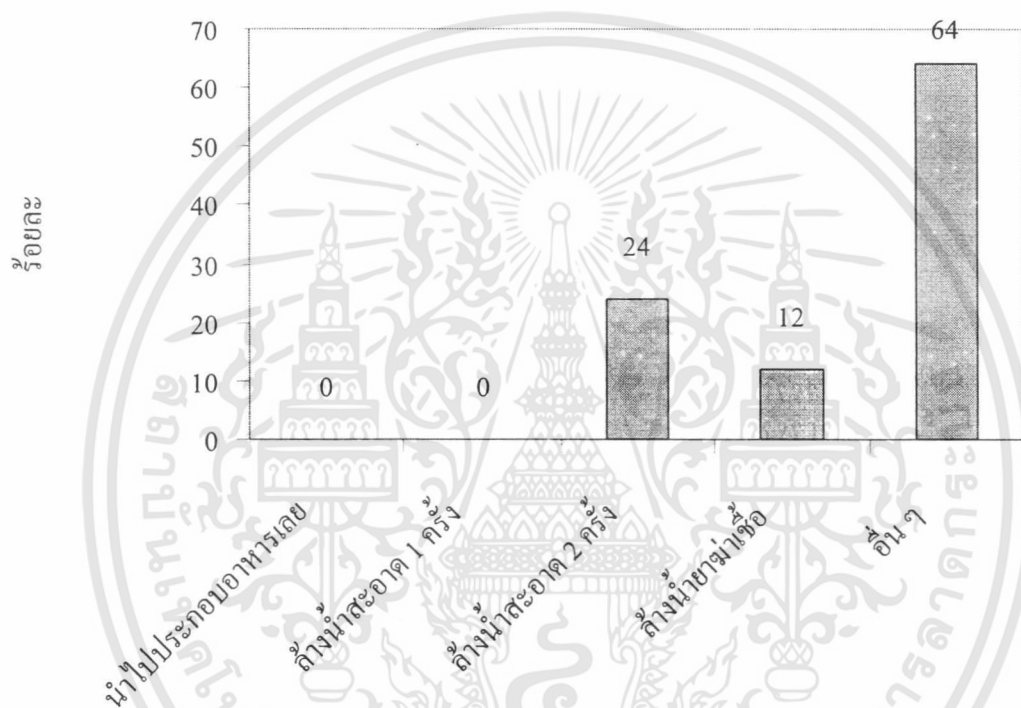
รูปที่ ข.15 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับ
 ความสะอาดของเครื่องแต่งกายที่มีผลการช่วยลดความเสี่ยงของ
 การเกิดโรคอาหารเป็นพิษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



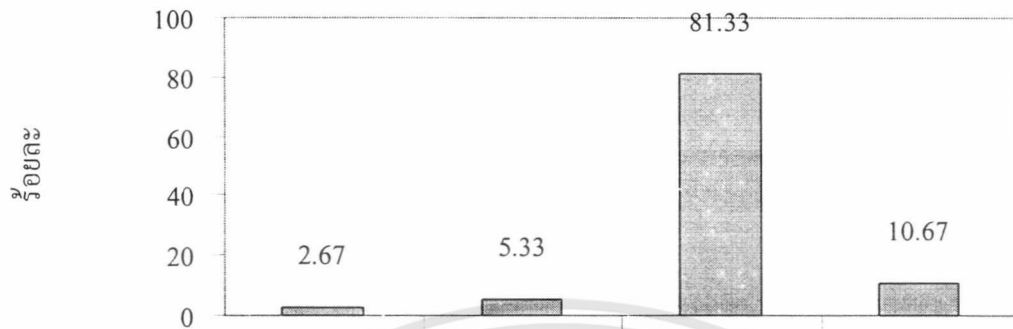
รูปที่ ข.16 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับ
ขั้นตอนการทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ใน
การประกอบอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

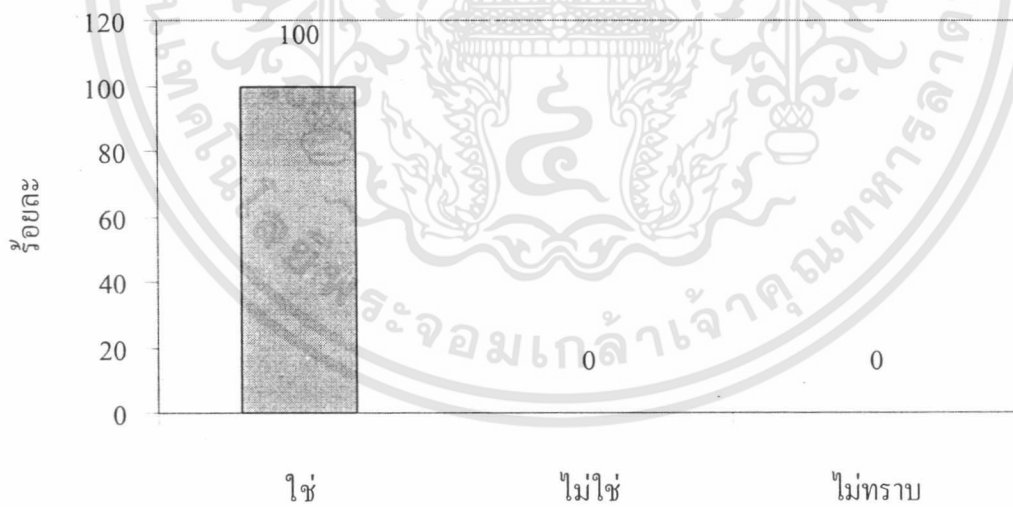


รูปที่ ข.17 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับขั้นตอนการล้างวัตถุดิบ (วัตถุดิบจำพวกผัก)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

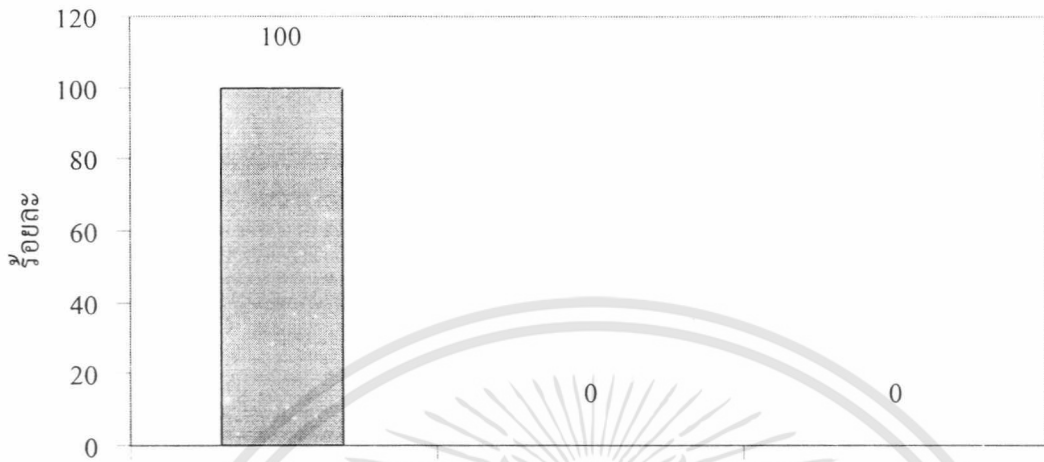


รูปที่ ข.18 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับขั้นตอนการล้างวัตถุดิบ (วัตถุดิบจำพวกเนื้อสัตว์)

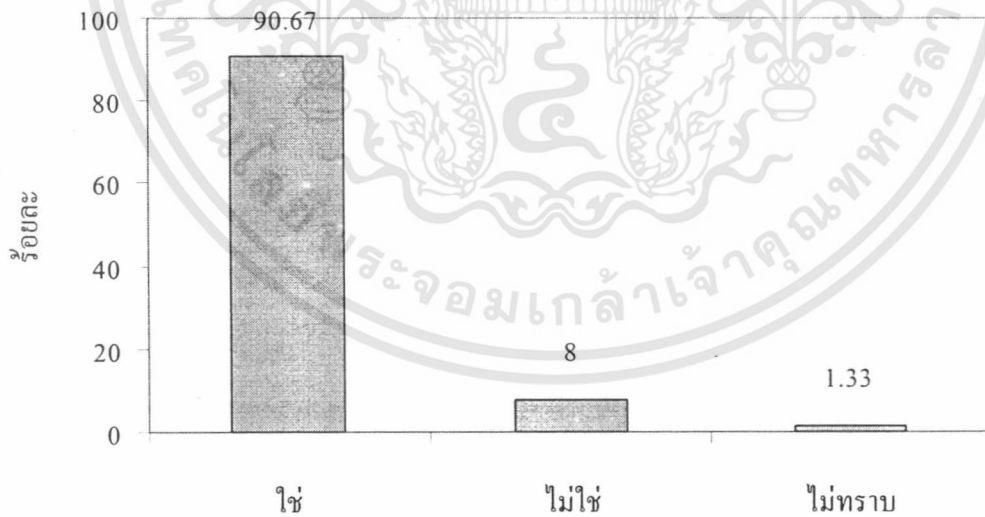


รูปที่ ข.19 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายเกี่ยวกับวิธีทำความสะอาดวัตถุดิบและอุปกรณ์อย่างถูกต้องมีผลต่อคุณภาพของอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

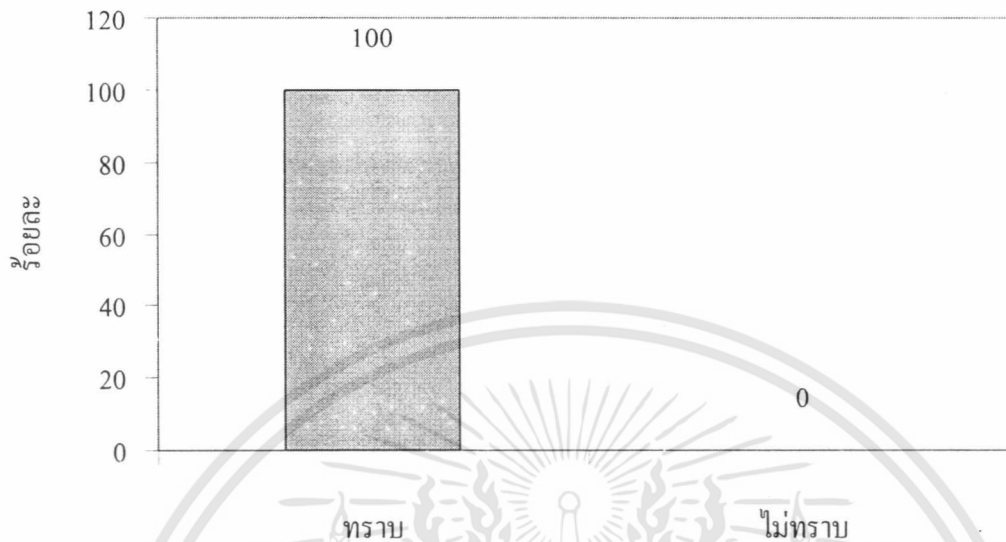


รูปที่ ข.20 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการล้างมือก่อนการประกอบอาหารเพื่อลดความเสี่ยงของเกิดโรคอาหารเป็นพิษ

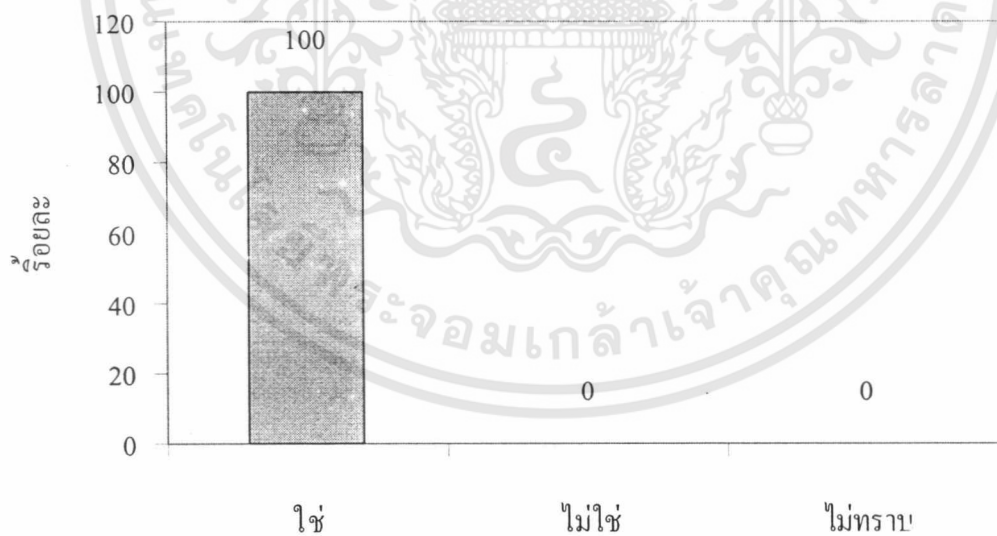


รูปที่ ข.21 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการสวมใส่เครื่องประดับของผู้ประกอบอาหารมีผลต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ

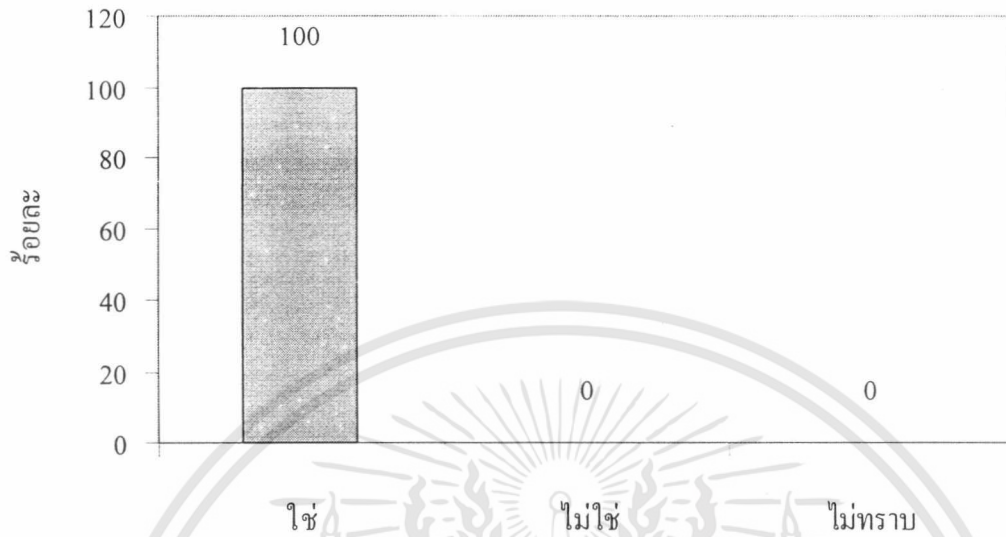
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



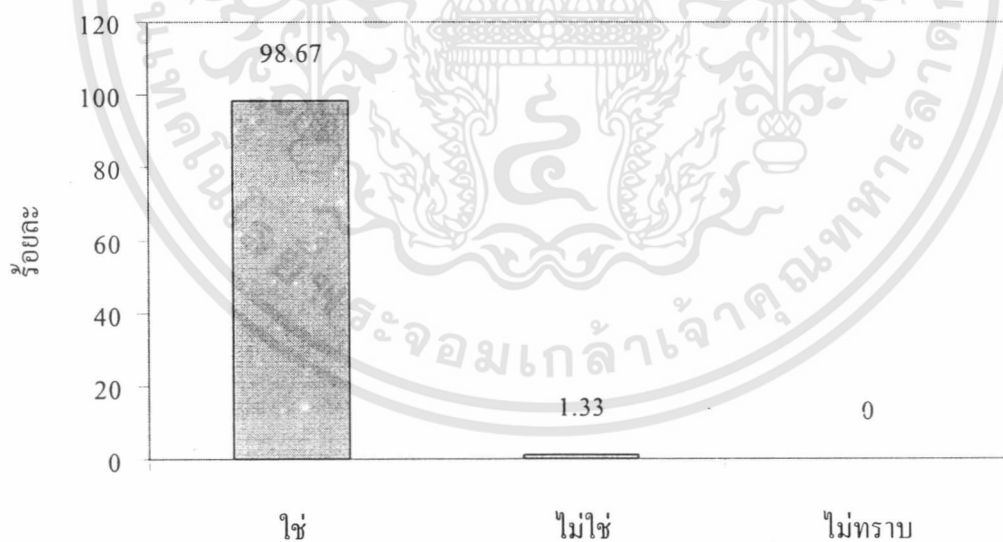
รูปที่ ข.22 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการใช้น้ำที่สะอาดในการประกอบอาหารหรือในการเตรียมวัตถุดิบก่อนการปรุงอาหารจะช่วยลดความเสี่ยงของการเกิด โรคอาหารเป็นพิษ



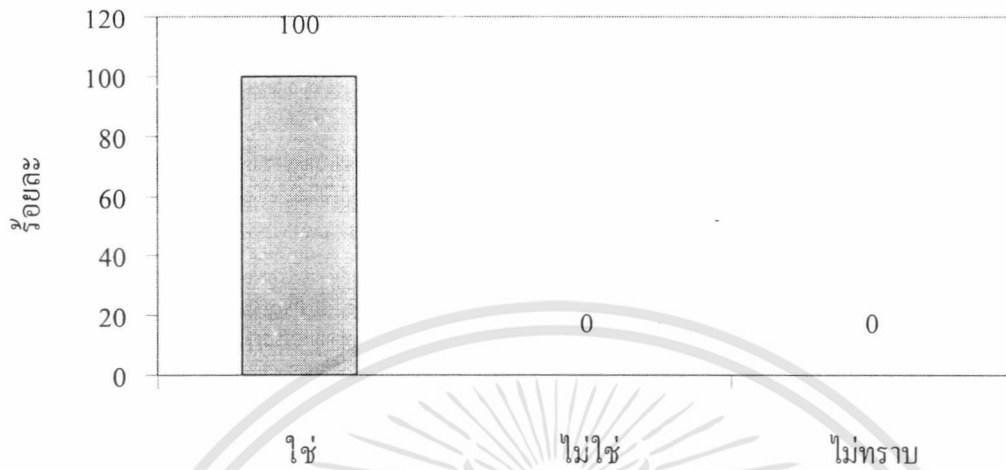
รูปที่ ข.23 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการใช้ภาชนะที่ไม่สะอาดใส่อาหารมีความเสี่ยงของการเกิด โรคอาหารเป็นพิษ



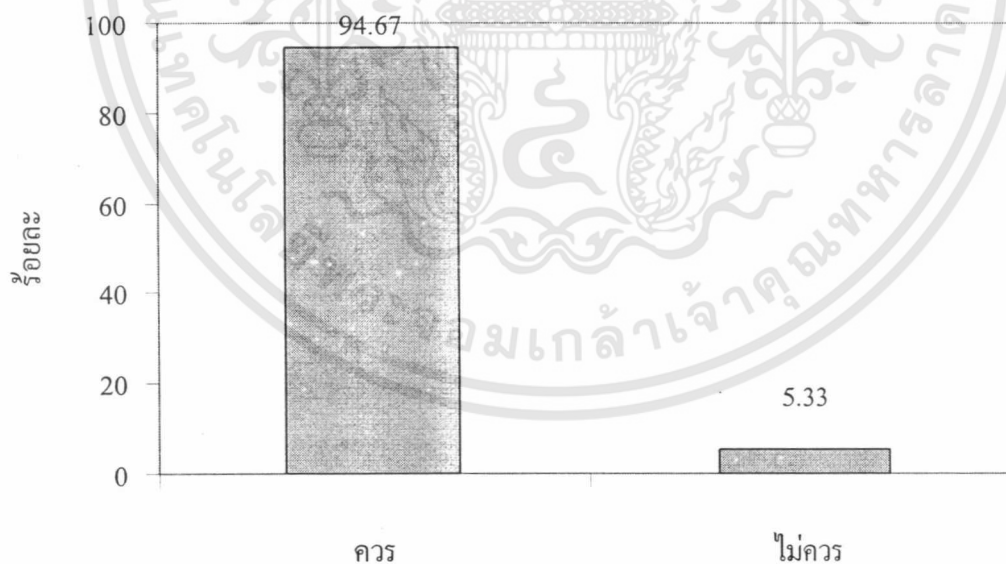
รูปที่ ข.24 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการรับประทานอาหารเช้าประกอบอาหารเป็นพฤติกรรมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร



รูปที่ ข.25 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการสูบบุหรี่ในขณะประกอบอาหารเป็นพฤติกรรมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคลงในอาหาร

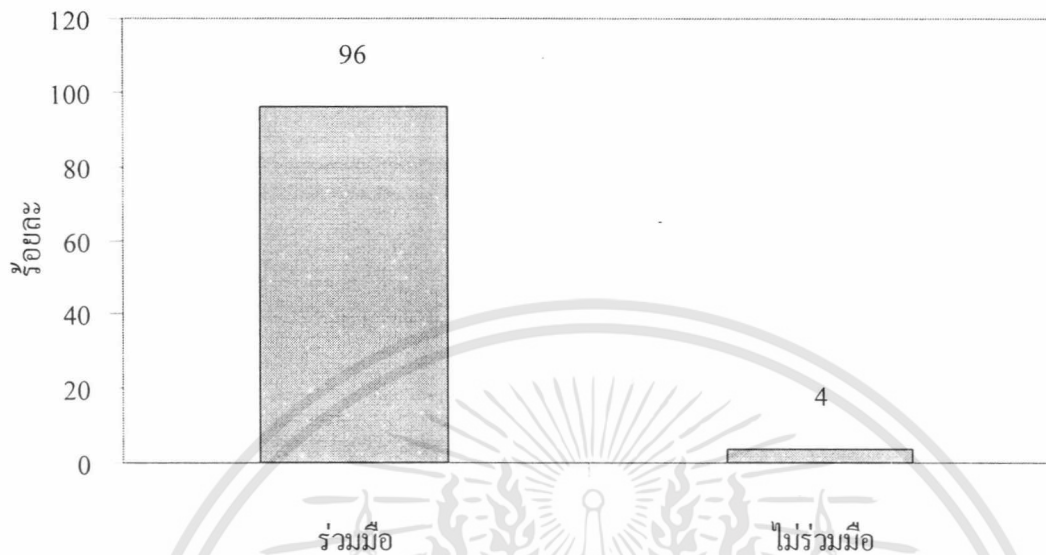


รูปที่ ข.26 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการบ้วนน้ำลายลงบนพื้นบริเวณที่ประกอบอาหารเป็นพฤติกรรมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร

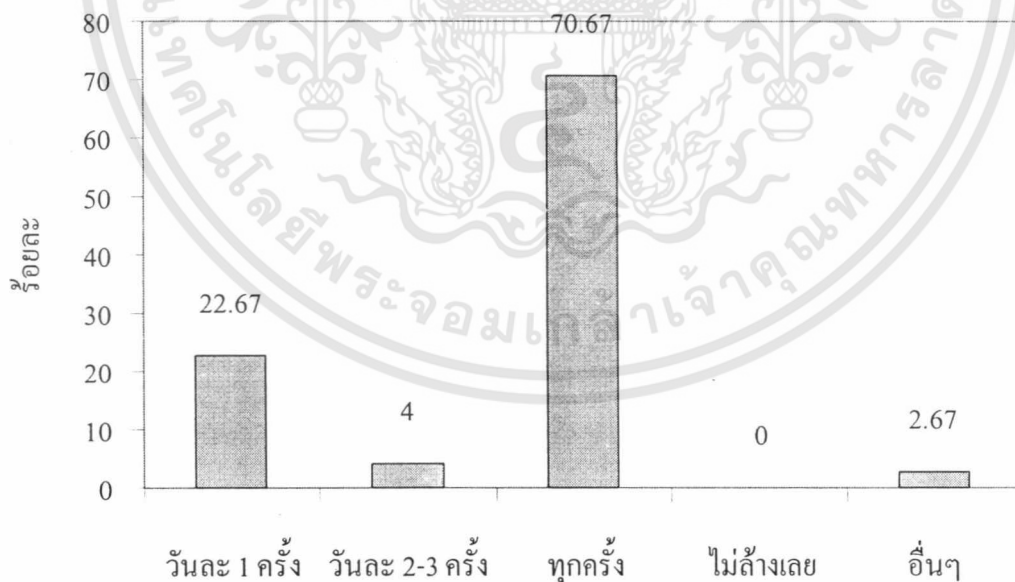


รูปที่ ข.27 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการผ่านการอบรมของผู้ประกอบอาหารเกี่ยวกับสุขอนามัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

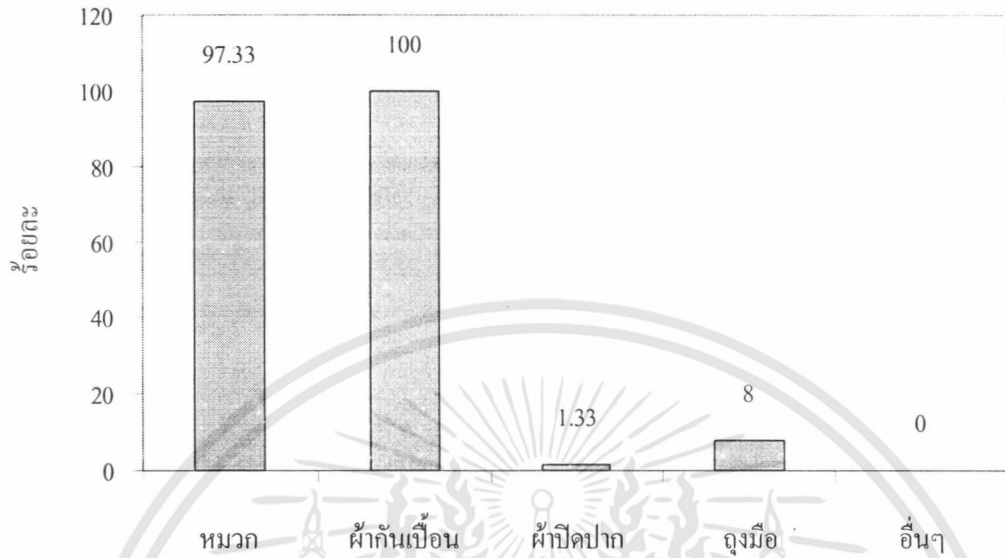


รูปที่ ข.28 แผนภูมิแสดงความคิดเห็นของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับการร่วมมือของผู้ประกอบอาหารในการอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัย



รูปที่ ข.29 แผนภูมิแสดงความถี่ในการทำความสะอาดมือก่อนการประกอบอาหารของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

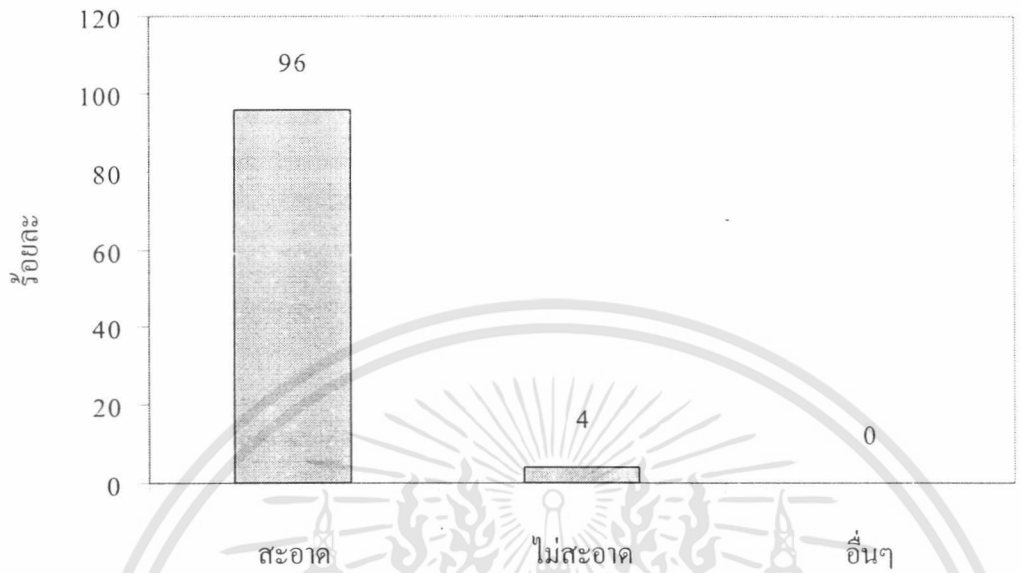


รูปที่ ข.30 แผนภูมิแสดงอุปกรณ์ป้องกันที่ผู้ประกอบและ
จำหน่ายอาหารสวมใส่

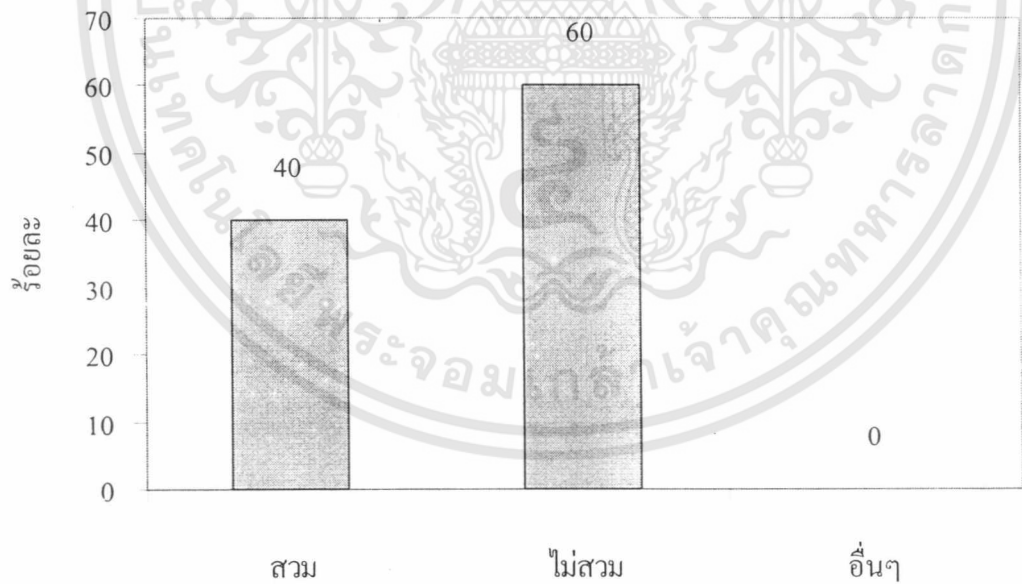


รูปที่ ข.31 แผนภูมิแสดงความสม่ำเสมอในการสวมอุปกรณ์ป้องกัน
ของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

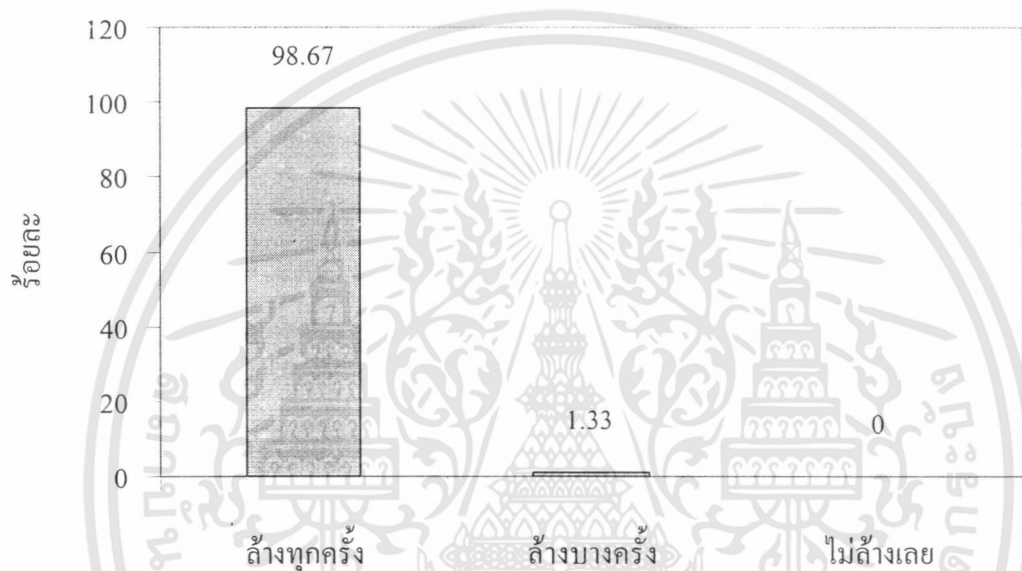


รูปที่ ข.32 แผนภูมิแสดงความสะอาดของมือและเล็บของผู้ประกอบและ
เจ้าหน้าที่อาหาร



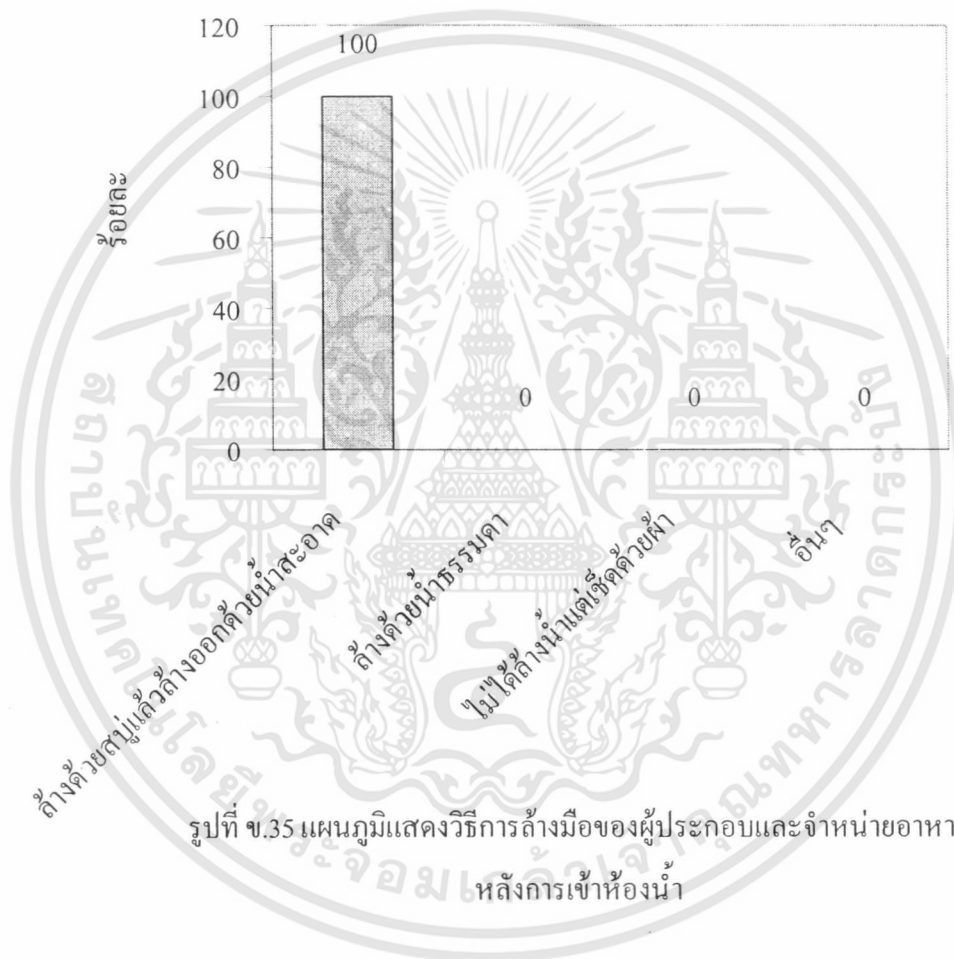
รูปที่ ข.33 แผนภูมิแสดงการสวมใส่เครื่องประดับของผู้ประกอบ
และเจ้าหน้าที่อาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

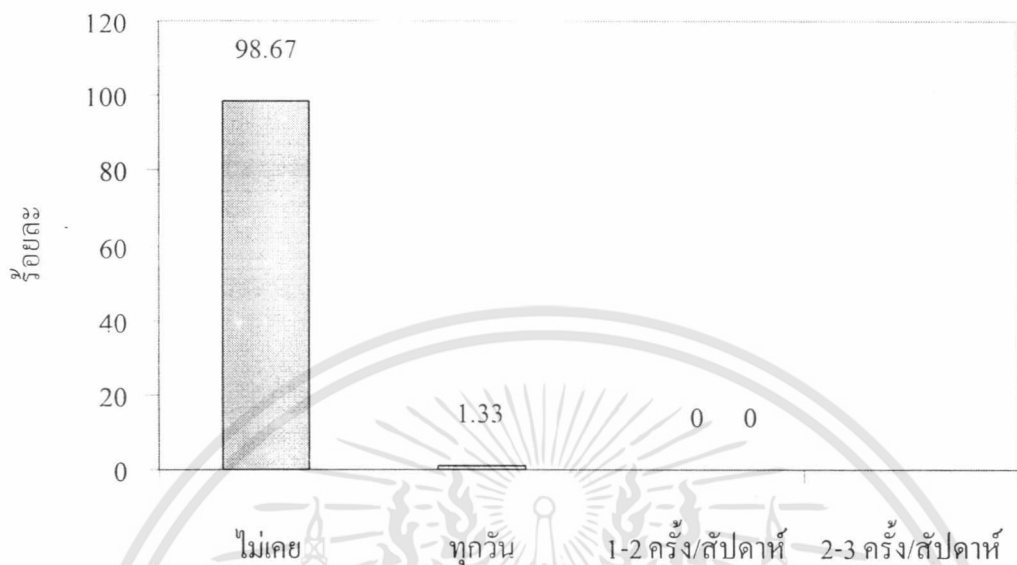


รูปที่ ข.34 แผนภูมิแสดงความถี่ของการทำความสะอาดมือของ
ผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารหลังการเข้าห้องน้ำ

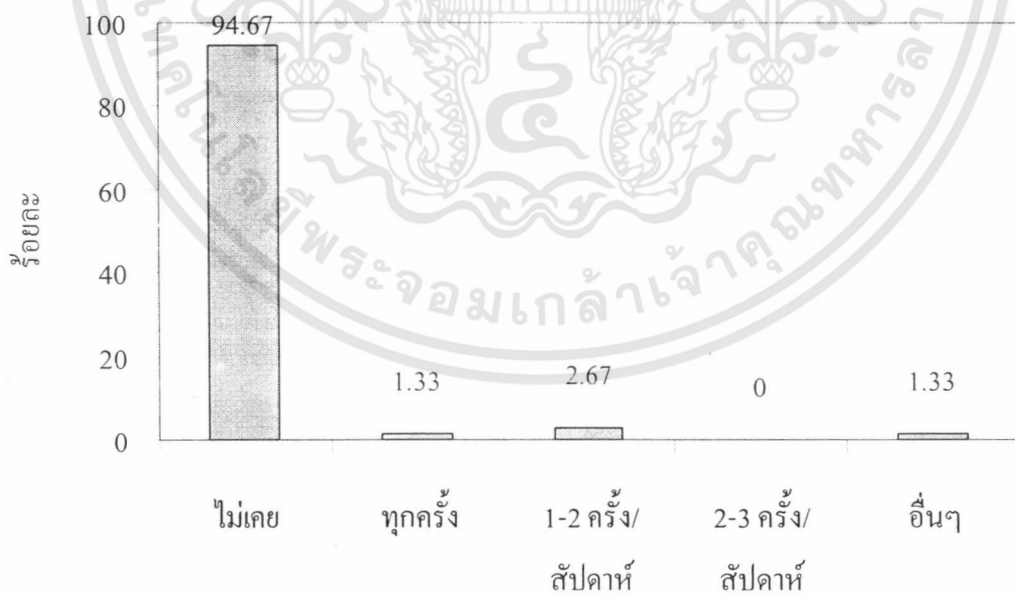
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

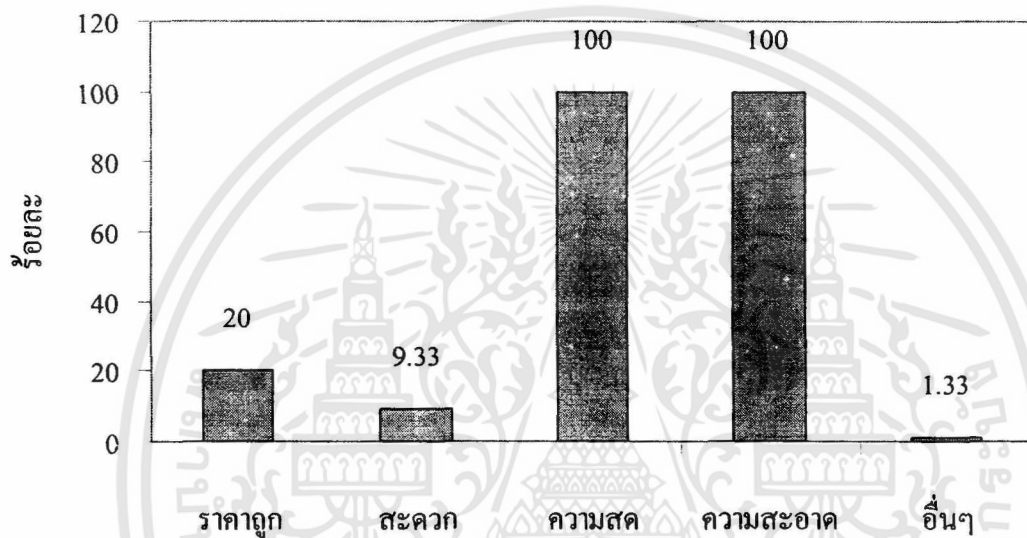


รูปที่ ข.36 แผนภูมิแสดงความถี่ของการสูบบุหรี่ในบริเวณที่ทำการประกอบอาหารของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร



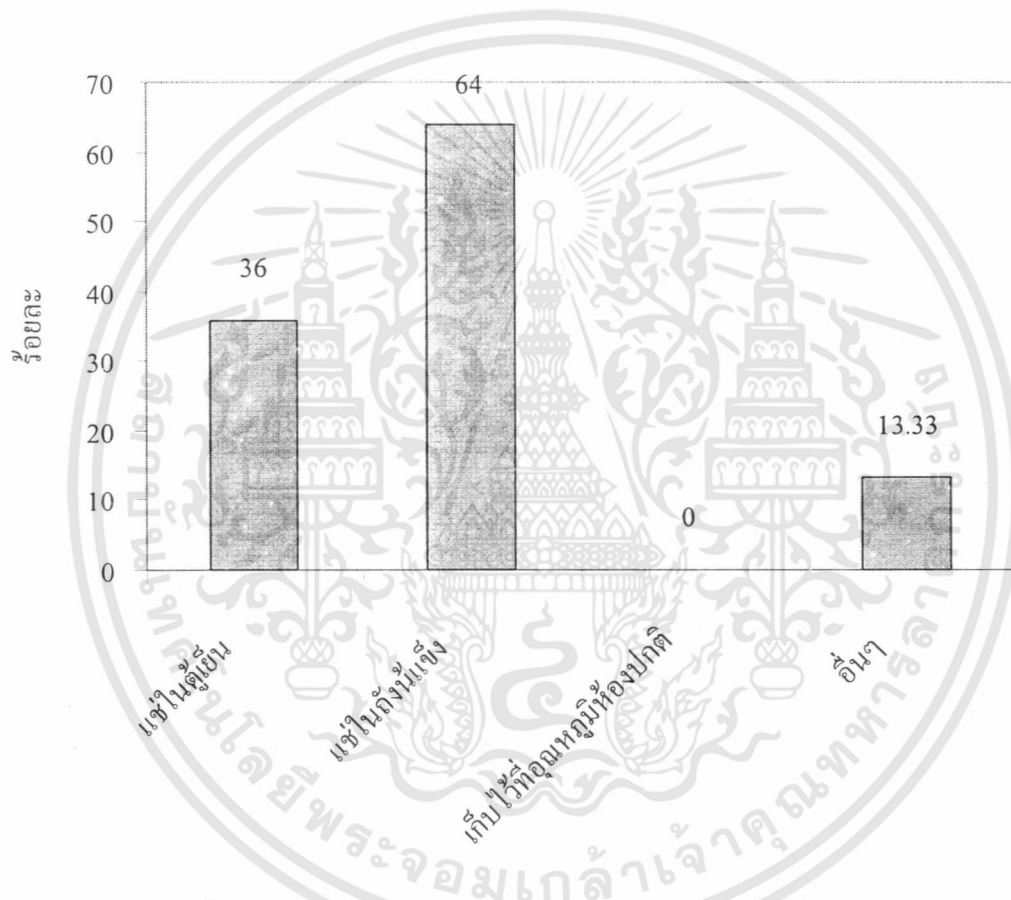
รูปที่ ข.37 แผนภูมิแสดงความถี่ของการรับประทานอาหารภายในบริเวณที่ประกอบอาหารของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



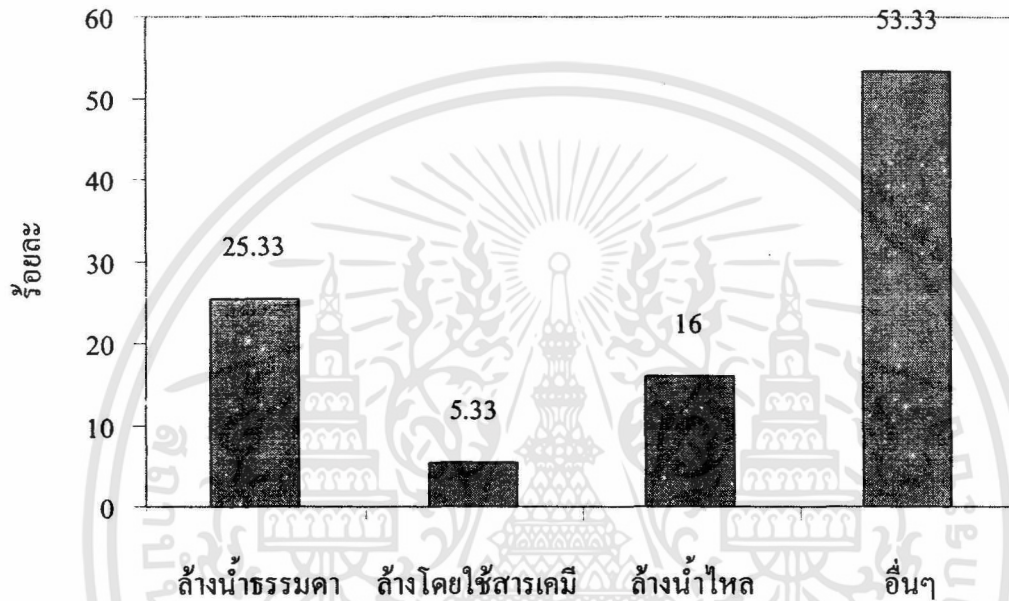
รูปที่ ข.38 แผนภูมิแสดงพฤติกรรมกรรมการเลือกซื้อวัตถุดิบของ
ผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



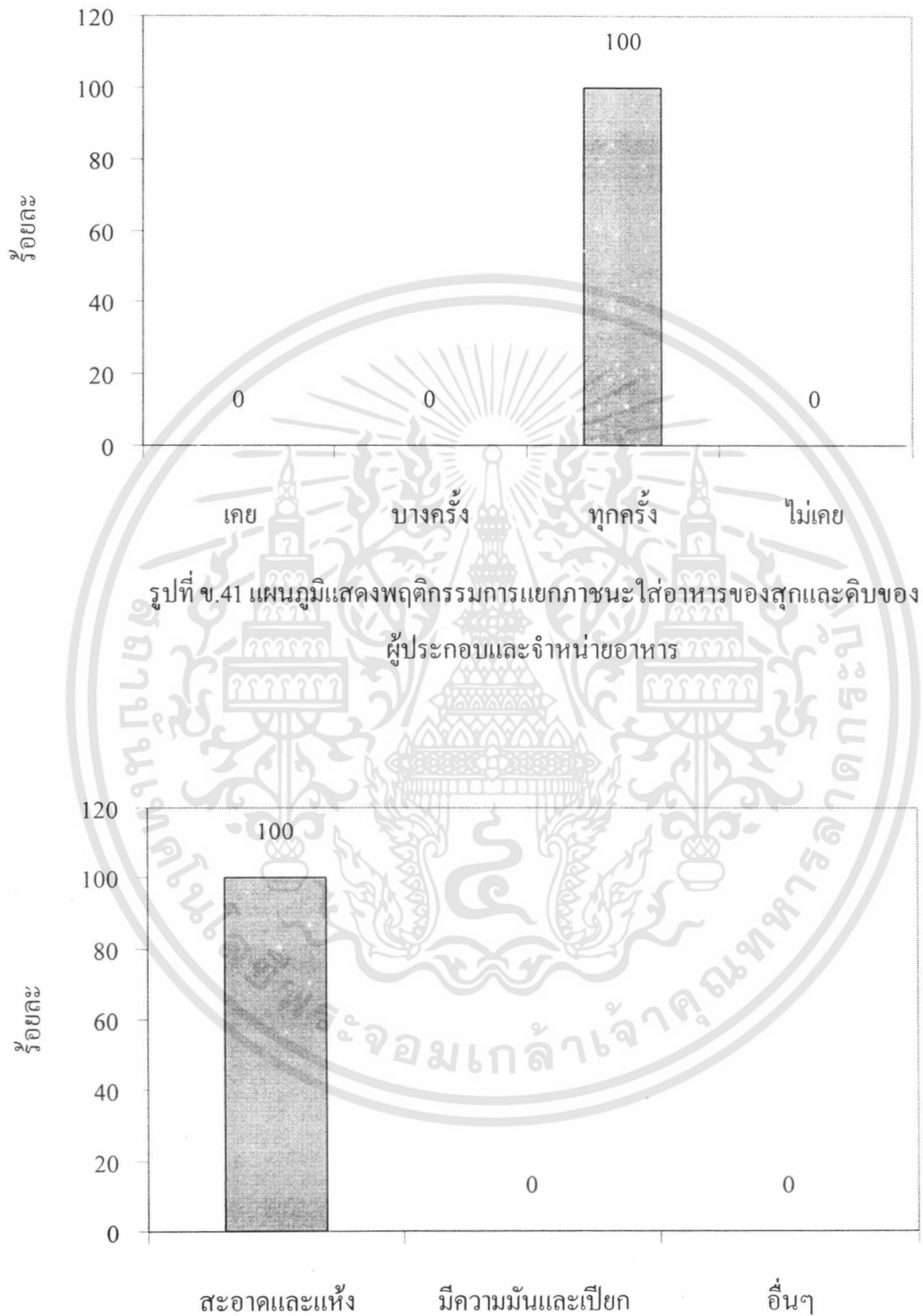
รูปที่ ข.39 แผนภูมิแสดงพฤติกรรมการเก็บรักษาวัตถุดิบของผู้ประกอบและ
จำหน่ายอาหารหลังการซื้อมาแล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



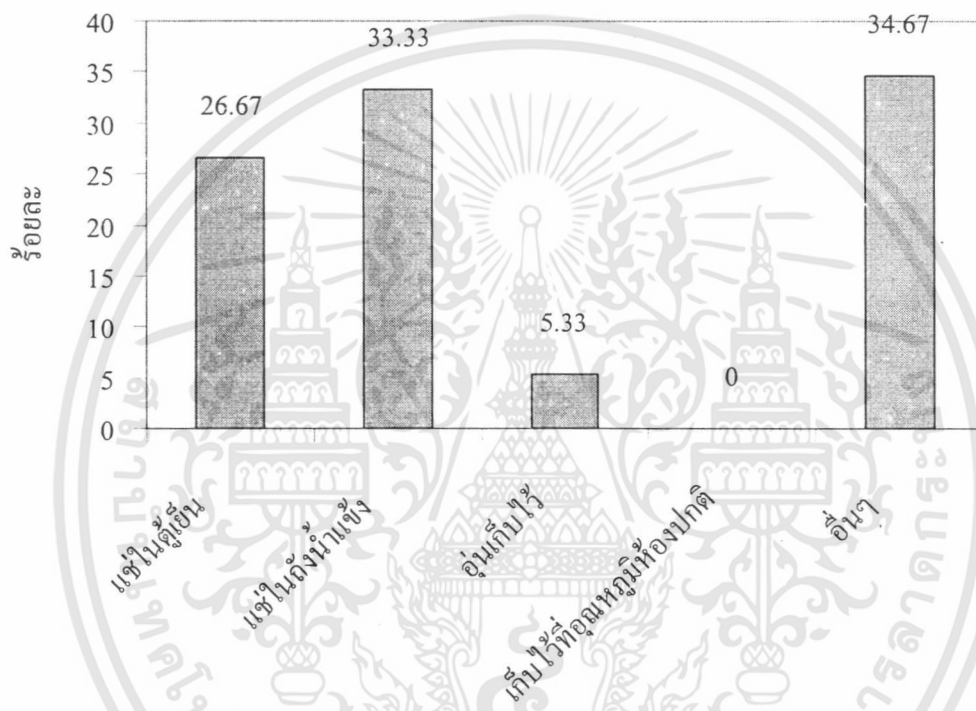
รูปที่ ข.40 แผนภูมิแสดงพฤติกรรมกรล้างวัตถุดิบของผู้ประกอบและจำหน่าย
อาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



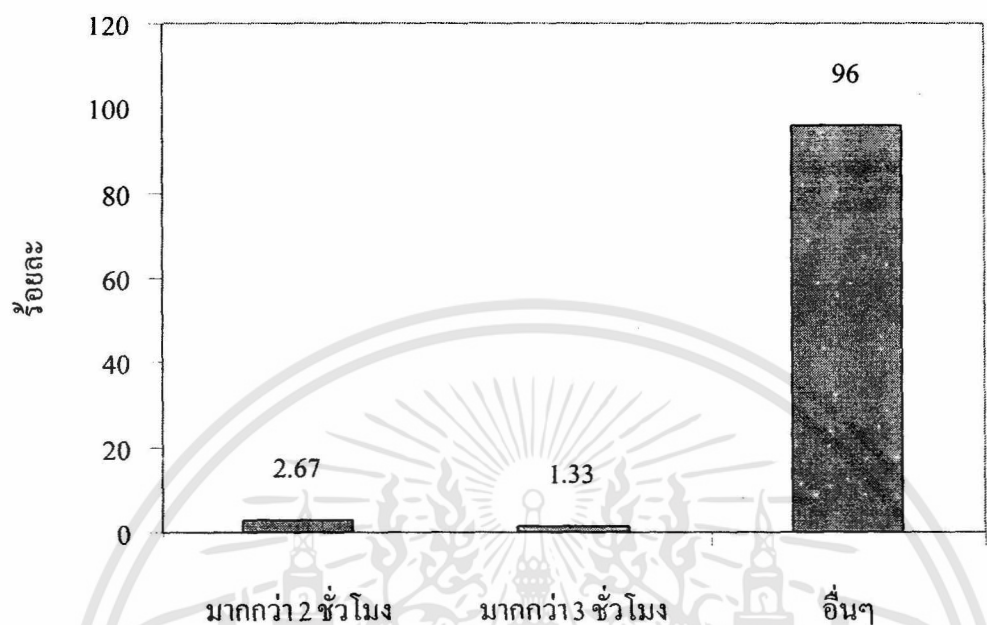
รูปที่ ข.42 แผนภูมิแสดงลักษณะของอาหารที่ใส่อาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ ข.43 แผนภูมิแสดงพฤติกรรมกรรมการปฏิบัติต่ออาหารที่จำหน่ายไม่หมด
ของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

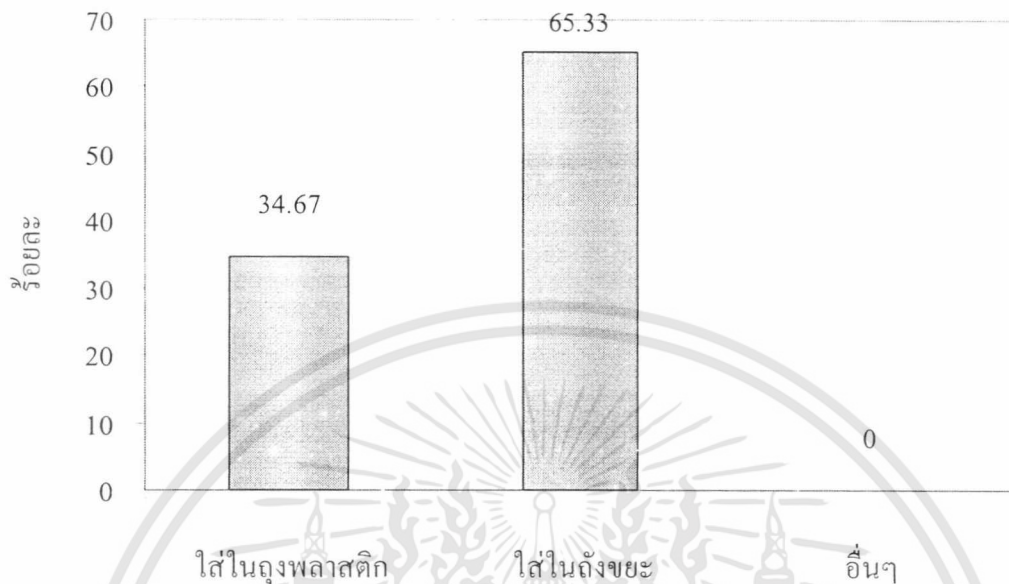


รูปที่ ข.44 แผนภูมิแสดงระยะเวลาที่นานที่สุดในการจำหน่ายอาหารแต่ละชนิด



รูปที่ ข.45 แผนภูมิแสดงประเภทของน้ำที่ใช้ในการประกอบอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

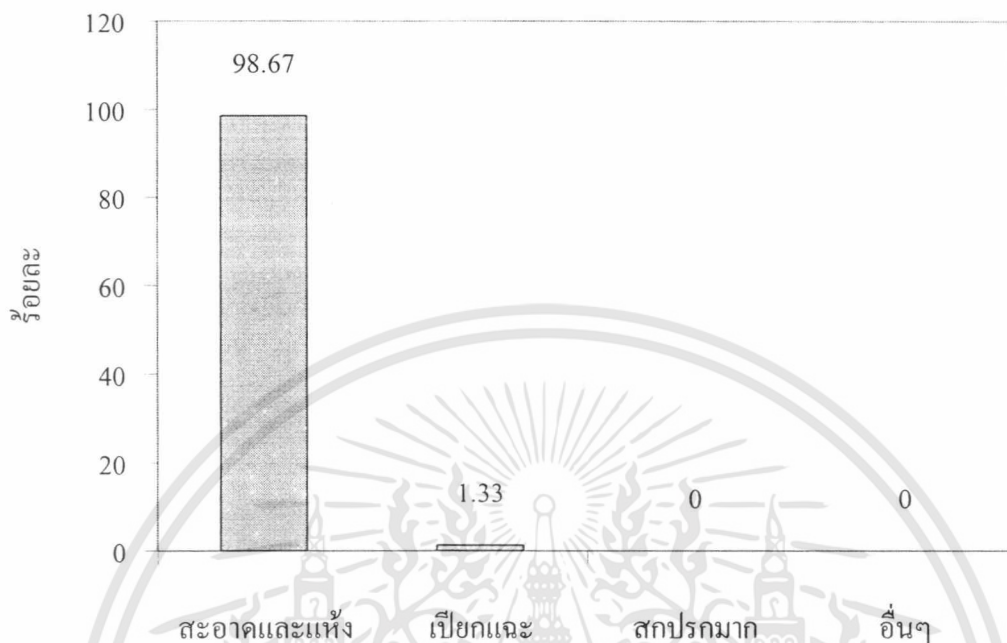


รูปที่ ข.46 แผนภูมิแสดงพฤติกรรมการจัดเก็บขยะที่เหลือจากการเตรียมหรือประกอบอาหารของผู้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

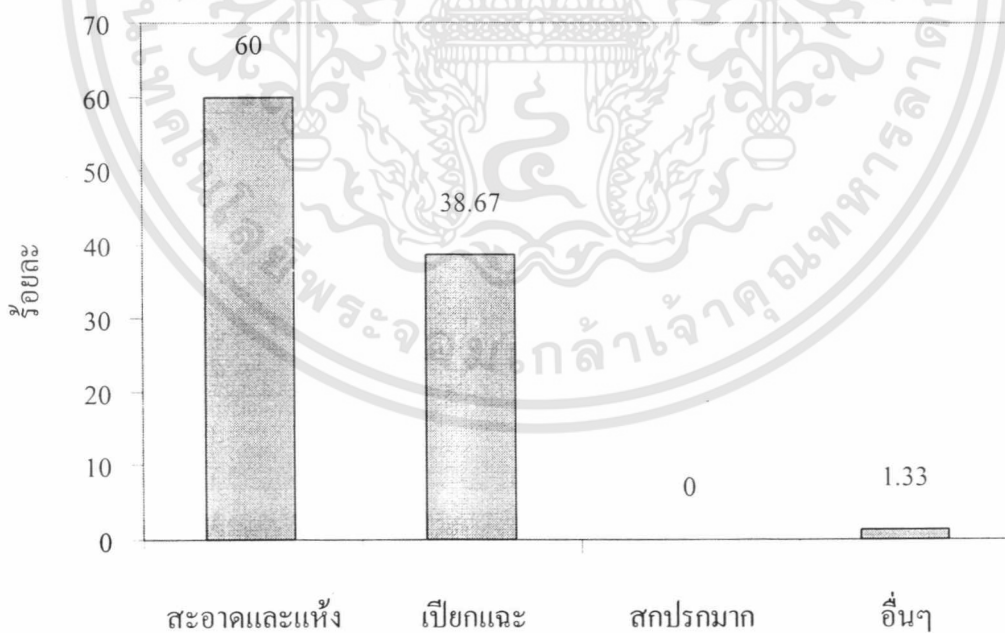


รูปที่ ข.47 แผนภูมิแสดงพฤติกรรมการจัดการกับเศษอาหารที่เหลือจากการรับประทานที่โต๊ะอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

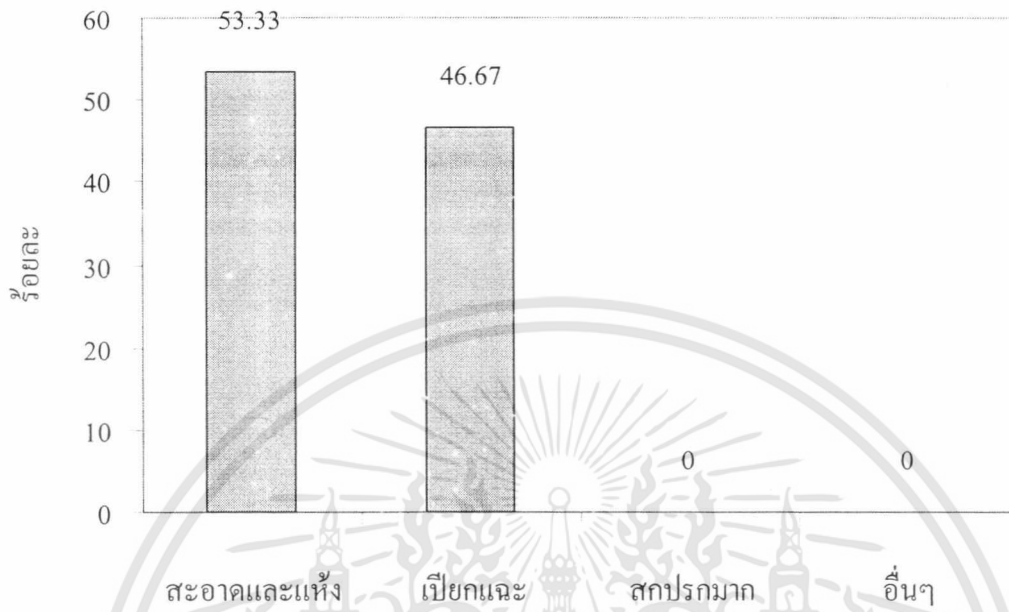


รูปที่ ข.48 แผนภูมิแสดงสภาพของบริเวณประกอบอาหาร

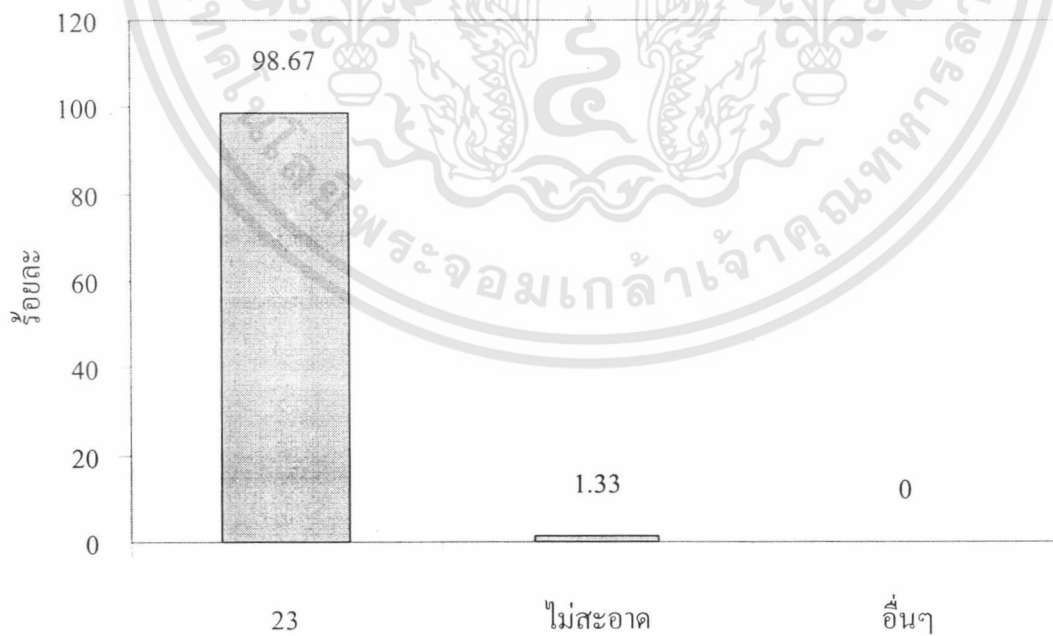


รูปที่ ข.49 แผนภูมิแสดงสภาพของบริเวณที่ล้างวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

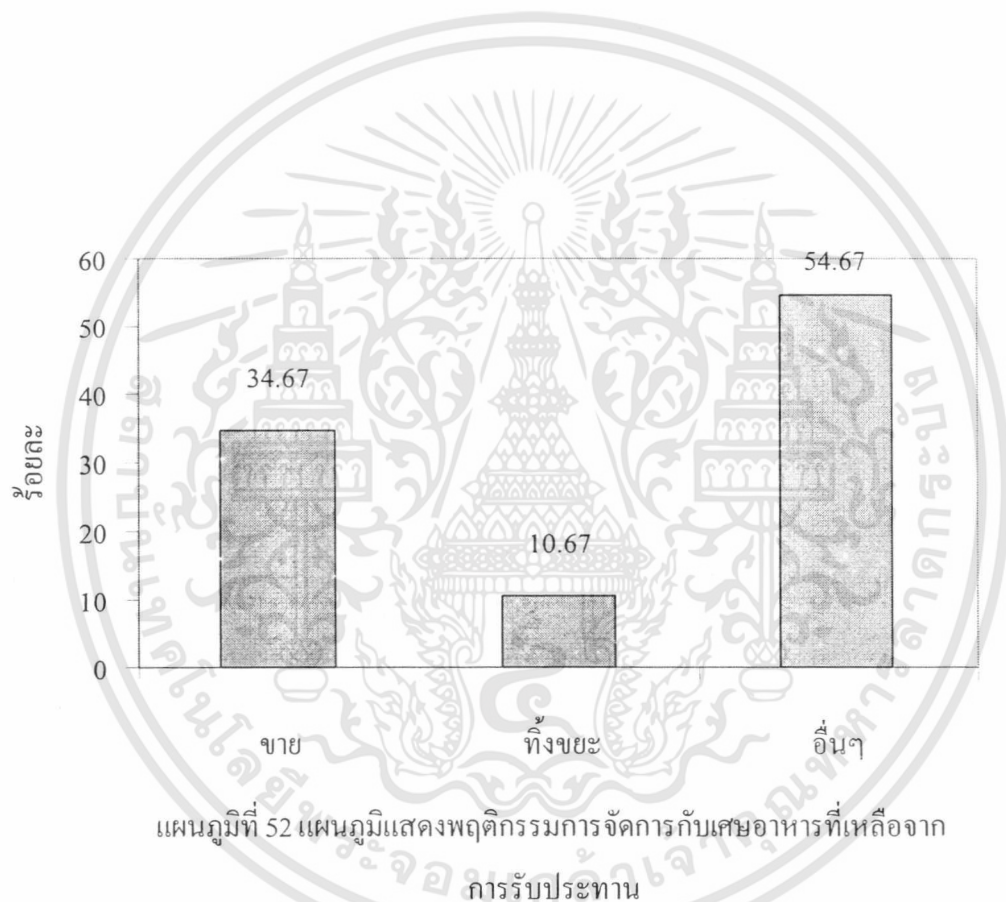


รูปที่ ข.50 แผนภูมิแสดงสภาพบริเวณที่ล้างภาชนะที่ประกอบและใส่อาหาร



รูปที่ ข.51 แผนภูมิแสดงสภาพแวดล้อมโดยรวมของโรงอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม

เรื่อง การสำรวจความรู้และพฤติกรรมทางด้านสุขลักษณะของผู้ประกอบอาหาร
ในสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ตอนที่ 1 ข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม

- เพศ ชาย หญิง
- สถานภาพสมรส โสด สมรส
- อายุ ปี
- ระดับการศึกษา
- ไม่ได้รับการศึกษา
- ระดับประถมศึกษา
- ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น
- ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย
- ระดับปริญญาตรี
- อื่น ๆ (ระบุ)

ตอนที่ 2 ความรู้ของผู้ประกอบอาหาร

- ท่านเคยผ่านการอบรมหรือเคยเรียนเกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารหรือไม่
 - เคย จากที่ (ระบุ)
 - ไม่เคย
- ท่านคิดว่าในการประกอบอาหารผู้ประกอบอาหารจำเป็นต้องมีความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคลหรือไม่
 - จำเป็น เพราะ
 - ไม่จำเป็น เพราะ
 - ไม่ทราบ

3. ท่านรู้จักคำว่าจุลินทรีย์หรือไม่
- รู้จัก ถ้ารู้จักท่านคิดว่าจุลินทรีย์จะเกี่ยวข้องกับอะไรบ้าง (ระบุ)_____
- ไม่รู้จัก
4. ท่านคิดว่าจุลินทรีย์เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เกิดโรคทางเดินอาหาร เช่น ท้องเสีย หรือไม่
- ใช่
- ไม่ใช่
- ไม่ทราบ
5. ท่านทราบหรือไม่ว่าจุลินทรีย์สามารถปนเปื้อนสู่อาหารทางใดบ้าง
- ทราบ ยกตัวอย่าง _____
- ไม่ทราบ _____
6. ท่านทราบหรือไม่ว่านอกจากสาเหตุของจุลินทรีย์แล้วยังมีสาเหตุอื่นอีกหรือไม่ที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ
- ทราบ (ระบุ) _____
- ไม่ทราบ _____
7. ท่านคิดว่าเชื้อโรคในบาดแผลเป็นสาเหตุของการเกิด โรคอาหารเป็นพิษหรือไม่
- ใช่
- ไม่ใช่
- ไม่ทราบ
8. ท่านคิดว่าเชื้อโรคในเล็บ เป็นสาเหตุของการเกิด โรคอาหารเป็นพิษหรือไม่
- ใช่
- ไม่ใช่
- ไม่ทราบ
9. ท่านคิดว่าอุปกรณ์ที่ใช้ในการป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร (เช่น ผ้าปิดปาก ผ้ากันเปื้อน ถุงมือ ฯลฯ) มีความจำเป็นต่อการประกอบอาหารหรือไม่
- จำเป็น เพราะ _____
- ไม่จำเป็น เพราะ _____
- ไม่ทราบ

10. ท่านคิดว่าผู้ประกอบอาหารควรสวมอุปกรณ์อะไรบ้างเพื่อป้องกันการปนเปื้อน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- หมวกคลุมผม
- ผ้ากันเปื้อน
- ผ้าปิดปาก
- ถุงมือ
- รองเท้าบูท

11. ท่านคิดว่าการใช้เครื่องแต่งกายที่สะอาดจะเป็นการช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษหรือไม่

- ใช่
- ไม่ใช่
- ไม่ทราบ

12. ท่านคิดว่าขั้นตอนในการทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารควรมีอะไรบ้าง(ตอบตามวิธีที่ปฏิบัติ)

- กำจัดเศษขยะจากภาชนะ
- ล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาด
- ล้างด้วยน้ำสะอาด
- แช่ในน้ำร้อน ประมาณ 15 นาที
- ผึ่งให้แห้ง

13. ท่านคิดว่า การล้างวัตถุดิบควรมีขั้นตอนอะไรบ้าง (วัตถุดิบจำพวกผัก)

- ไม่ต้องล้างนำไปเก็บหรือนำไปประกอบอาหารเลย
- ล้างน้ำสะอาด 1 ครั้ง
- ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง
- ล้างในน้ำยาฆ่าเชื้อ เช่น ด่างทับทิม
- อื่นๆ (ระบุ) _____

14. ท่านคิดว่าการล้างวัตถุดิบควรมีขั้นตอนอะไรบ้าง (วัตถุดิบจำพวกเนื้อสัตว์)

- ไม่ต้องล้างนำไปเก็บหรือนำไปประกอบอาหารเลย
- ล้างน้ำสะอาด 1 ครั้ง
- ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง
- อื่นๆ (ระบุ) _____

15. ท่านคิดว่าวิธีการทำความสะอาดของวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ถูกต้องมีความสำคัญต่อคุณภาพของอาหารและความปลอดภัยของอาหารหรือไม่

- ใช่
- ไม่ใช่
- ไม่ทราบ

16. ท่านคิดว่าการล้างมือก่อนการประกอบอาหารและก่อนการเตรียมอาหาร จะสามารถลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษหรือไม่

- ใช่
- ไม่ใช่
- ไม่ทราบ

17. ท่านคิดว่าเครื่องประดับที่ผู้ประกอบอาหารสวมใส่จะมีเชื้อโรคที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษหรือไม่

- ใช่
- ไม่ใช่
- ไม่ทราบ

18. ท่านทราบหรือไม่ว่าการใช้น้ำที่สะอาดในการประกอบอาหารหรือในการเตรียมวัตถุดิบก่อนการปรุงอาหารจะช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ

- ทราบ
- ไม่ทราบ

19. ท่านคิดว่าหากใช้ภาชนะที่ไม่สะอาดใส่อาหารจะทำให้มีความเสี่ยงในการเกิดโรคอาหารเป็นพิษหรือไม่

- ใช่
- ไม่ใช่
- ไม่ทราบ

20. ท่านคิดว่าการรับประทานอาหารในขณะที่ประกอบอาหาร เป็นพฤติกรรมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหารหรือไม่

- ใช่
- ไม่ใช่
- ไม่ทราบ

21. ท่านคิดว่าการสูบบุหรี่ในขณะที่ประกอบอาหารเป็นพฤติกรรมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคลงในอาหารหรือไม่

- ใช่
- ไม่ใช่
- ไม่ทราบ

22. ท่านคิดว่าการบ้วนน้ำลายลงบนพื้นบริเวณที่ประกอบอาหาร เป็นพฤติกรรมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหารหรือไม่

- ใช่
- ไม่ใช่
- ไม่ทราบ

23. ท่านคิดว่าผู้ประกอบอาหารควรผ่านการอบรมเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารหรือไม่

- ควร
- ไม่ควร

24. ถ้าเชิญท่านเข้ารับการอบรมเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารท่านจะให้ความร่วมมือหรือไม่

- ร่วมมือ เพราะ
- ไม่ร่วมมือ เพราะ

ตอนที่ 2 ด้านพฤติกรรมของผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

1. ก่อนการประกอบอาหาร (เตรียมอาหารหรือสัมผัสอาหาร) ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารทำความสะอาดมือหรือไม่

- วันละ 1 ครั้ง
- วันละ 2-3 ครั้ง
- ทุกครั้งที่สัมผัสอาหาร/เตรียมอาหาร
- ไม่ล้างเลย
- อื่นๆ (ระบุ) _____

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารสวมอุปกรณ์ป้องกันอะไรบ้าง เพื่อป้องกันสิ่งต่าง ๆ จากร่างกายปนเปื้อนสู่อาหาร(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- หมวก
- ผ้ากันเปื้อน
- ผ้าปิดปาก
- ถุงมือ
- อื่นๆ (ระบุ)

3. ถ้าผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารสวมอุปกรณ์ตามข้อ 2 จงบอกความสม่ำเสมอในการสวม

- สวมเป็นบางเวลา
- สวมทุกวันขณะประกอบ/จำหน่ายอาหาร
- ไม่สวมเลย
- อื่นๆ (ระบุ)

4. ความสะอาดของมือและเล็บของผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

- สะอาด
- ไม่สะอาด
- อื่นๆ (ระบุ)

5. ผู้ประกอบและจำหน่ายสวมอาหารใส่เครื่องประดับ (แหวน นาฬิกา สร้อยข้อมือ ฯลฯ) ขณะเตรียมอาหารหรือประกอบอาหารหรือไม่

- สวม ได้แก่ _____
- ไม่สวม
- อื่นๆ (ระบุ) _____

6. หลังจากผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารเข้าห้องน้ำแล้วมีการทำความสะอาดมือทุกครั้งหรือไม่

- ล้างเป็นบางครั้ง
- ล้างทุกครั้ง
- ไม่ล้างเลย

7. จากข้อ 6 ถ้าตอบว่าล้างผู้ประกอบและผู้จำหน่ายอาหาร ล้างอย่างไร

- ล้างด้วยน้ำธรรมดา
- ล้างด้วยสบู่แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด
- ไม่ได้ล้างน้ำแต่เช็ดด้วยผ้าเช็ดมือ
- อื่นๆ (ระบุ)

8. ผู้ประกอบและผู้จำหน่ายอาหารสูบบุหรี่ภายในบริเวณที่ทำการประกอบอาหารหรือไม่

- เคย 1-2 ครั้ง/สัปดาห์
- 2-3 ครั้ง/สัปดาห์
- ทุกวัน
- ไม่เคย

9. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารรับประทานอาหารภายในบริเวณที่ทำการประกอบอาหารหรือไม่

- 1-2 ครั้ง / สัปดาห์
- 2-3 ครั้ง / สัปดาห์
- ทุกครั้ง
- ไม่เคย แต่ไปรับประทานอาหารที่
- อื่นๆ (ระบุ)

10. การเลือกซื้อวัตถุดิบ ผู้ประกอบและผู้จำหน่ายอาหารมีวิธีการเลือกอย่างไร

- ราคาถูก
- สะดวก
- ความสด
- ความสะอาด
- อื่น ๆ (ระบุ)

11. วัตถุดิบที่ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารซื้อมาแล้วมีวิธีการเก็บรักษาอย่างไร

- แช่ในตู้เย็น
- แช่ในถังน้ำแข็ง
- เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องปกติ
- อื่น ๆ (ระบุ)

12. ในการเตรียมวัตถุดิบผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารมีวิธีการล้างวัตถุดิบโดยวิธีใด

- ล้างน้ำธรรมดา
- ล้างโดยใช้สารเคมี (ต่างทับทิม)
- ล้างน้ำไหล
- อื่น ๆ (ระบุ)

13. ในการประกอบอาหารผู้ประกอบ/ผู้จำหน่ายอาหารแยกภาชนะที่ใส่ว่าเป็นของสุกและของดิบหรือไม่

- เคย
- บางครั้ง
- ทุกครั้ง
- ไม่เคย

14. ภาชนะที่ใส่อาหารมีลักษณะอย่างไร

- สะอาดและแห้ง
- มีความมันและเปียก
- อื่น ๆ (ระบุ)

15. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารมีวิธีการปฏิบัติต่ออาหารที่จำหน่ายไม่หมดอย่างไร

- แซะในตู้เย็น
- แซะในถังน้ำแข็ง
- อุ่นเก็บไว้
- เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องปกติ
- อื่น ๆ (ระบุ)

16. ระยะเวลาที่นานที่สุดในการจำหน่ายอาหารแต่ละชนิดใช้เวลาเท่าใด

- มากกว่า 2 ชั่วโมง
- มากกว่า 3 ชั่วโมง
- อื่น ๆ (ระบุ)

17. น้ำที่ใช้ในการประกอบอาหารเป็นน้ำจากที่ใด

- น้ำประปา
- น้ำดื่มบรรจุถัง
- อื่น ๆ (ระบุ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

18. ขยะที่เหลือจากการประกอบอาหาร และการเตรียมวัตถุดิบ ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารมีวิธีการจัดเก็บอย่างไร

- ใส่ในถุงพลาสติกไว้บริเวณเตรียมอาหาร
- ใส่ในถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด
- อื่น ๆ (ระบุ)

19. เศษอาหารที่เหลือจากการรับประทานที่ได้ระอาหาร ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารมีวิธีการจัดการอย่างไร

- รวบรวมใส่ภาชนะและแยกใส่ในถังขยะ
- ทิ้งลงท่อระบายน้ำ
- อื่น ๆ (ระบุ)

20. สภาพของบริเวณประกอบอาหารเป็นอย่างไร

- สะอาดและแห้ง
- เปียกแฉะ
- สกปรกมาก (ระบุ)
- อื่นๆ (ระบุ)

21. สภาพของบริเวณที่ล้างวัตถุดิบเป็นอย่างไร

- สะอาดและแห้ง
- เปียกแฉะ
- สกปรกมาก (ระบุ)
- อื่นๆ (ระบุ)

22. สภาพของบริเวณที่ล้างภาชนะที่ประกอบ หรือใส่อาหารเป็นอย่างไร

- สะอาดและแห้ง
- เปียกแฉะ
- สกปรกมาก (ระบุ)
- อื่นๆ (ระบุ)

23. สภาพแวดล้อมโดยรวมของร้านอาหาร (ระบุ) _____ (ความสะอาดของ
โต๊ะอาหาร และความสะอาดของพื้นที่บริเวณร้านอาหาร) เป็นอย่างไร

- สะอาด
- ไม่สะอาด (ระบุ)
- อื่น ๆ (ระบุ)

24. ผู้ประกอบ และจำหน่ายอาหารจัดการกับเศษอาหารที่เหลือจากการรับประทานอาหารอย่างไร

- ขาย
- ทิ้งขยะ
- อื่น ๆ (ระบุ)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้เขียน

นายฉัตรพล เพ็ชร์ชัย ภูมิลำเนาเดิมอยู่ที่จังหวัดนครราชสีมา วุฒិการศึกษาระดับปริญญาตรี
 วิชาชีพชั้นสูงจากสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลวิทยาเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

นายยศ พฤษศิริสมบัติ ภูมิลำเนาเดิมอยู่ที่จังหวัดสมุทรสาคร วุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี
 วิชาชีพชั้นสูงจากสถาบันราชภัฏธนบุรี



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้