

18226



การจัดการระบบสรรหาและประเมินผลร้านค้าในศูนย์อาหาร
Management of Recruitment and Assessment of kiosk in Food Center



T097168



โดย

นายอริพันธ์ มณีแสง รหัส 41044330

นายเอกชาติ บุญยะศิลป์ รหัส 41044333

พ.ศ.
๒๕๔๓
๒๕๔๔

เลขที่.....
เลขทะเบียน..... ๑๗๑๖๘
วันเดือนปี..... ๒๕๔๓

เสนอ

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีการจัดการ)

ปีการศึกษา ๒๕๔๔

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ใบรับรองปัญหาพิเศษ

สาขาเทคโนโลยีการจัดการ ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

การจัดการระบบสรรหาและประเมินผลร้านค้าในศูนย์อาหาร
Management of Recruitment and Assessment of kiosk in Food Center

โดย

นายอภิพันธ์ มณีแสง รหัส 41044330

นายเอกชาติ บุญยะศิลป์ รหัส 41044333

รายงานฉบับนี้ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของ
การศึกษาวិชาปัญหาพิเศษ หลักสูตร วท.บ. (เทคโนโลยีการจัดการ)

เมื่อวันที่ 13 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2545

ประธานกรรมการปัญหาพิเศษ

(รองศาสตราจารย์เสาวรีย์ ตะโพนทอง)

หัวหน้าภาควิชา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิสิทธิ์ แก้วฉา)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนิยม

ปัญหาพิเศษฉบับนี้จัดทำขึ้นจนสำเร็จเรียบร้อยเป็นอย่างดี เป็นผลของความกรุณาในการให้คำแนะนำ คำปรึกษา รวมถึงการเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาและข้อบกพร่องต่าง ๆ ที่มี ของ รองศาสตราจารย์เสาวรีย์ ตะโพนทอง อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ อาจารย์ไพโรจน์ เอี่ยมชัยมงคล และท่านอาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการจัดการ และหลักสูตรบริหารธุรกิจเกษตรทุกท่าน ที่ให้ความช่วยเหลือตั้งแต่เริ่มศึกษา ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

นอกจากนี้ผู้ศึกษาขอขอบคุณ คุณพงษ์ศักดิ์ โอฬารสุวรรณชัย ผู้จัดการของศูนย์อาหาร ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว ขอขอบคุณ ฝ่ายสุขภาพโภชนาการ กองอนามัยสิ่งแวดล้อม กรุงเทพมหานคร ที่เอื้อเฟื้อข้อมูลและรายละเอียดอันเป็นประโยชน์ต่อการทำปัญหาพิเศษ รวมทั้ง คุณสมศักดิ์ เกตุณี คุณอดิศักดิ์ พุ่มอ้อม คุณกัญญารัตน์ ปันปีตานุสรณ์ เจ้าหน้าที่ควบคุมห้องคอมพิวเตอร์ และคุณศรัทธา เลี้ยวชวลิตรัตน์ที่บัณฑิตที่ให้ความช่วยเหลือด้วยดีเสมอมา

สุดท้ายนี้ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อคุณแม่ ผู้เป็นที่รักและเคารพอย่างสูง ญาติพี่น้องทุกคน ที่ให้ความช่วยเหลือด้านคุณทรัพย์และเป็นกำลังใจด้วยดี รวมถึงขอบคุณเพื่อน ๆ ทุกคนที่ช่วยเหลือ ให้กำลังใจ พร้อมทั้งข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่ง

นายธิพันธ์ มณีแสง
นายเอกชาติ บุญยะศิลป์
13 กุมภาพันธ์ 2545

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : การจัดการระบบการสรรหาและประเมินผลร้านค้าในศูนย์อาหาร

นักศึกษา : (1) นาย อธิพันธ์ มณีแสง

(2) นาย เอกชาติ บุญยะศิลป์

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

สาขาวิชา : เทคโนโลยีการจัดการ

ประธานกรรมการปัญหาพิเศษ : รองศาสตราจารย์เสาวรีย์ ตะโพนทอง 13 / กุมภาพันธ์ / 2545

การจัดการระบบการสรรหาและประเมินผลร้านค้าในศูนย์อาหาร ผู้ศึกษาได้ออกแบบระบบดังกล่าวโดยได้วิเคราะห์จากปัญหาในระบบการสรรหาร้านค้าคือ เกิดความล่าช้าในการที่จะหาร้านค้าเข้ามาดำเนินกิจการแทนที่ร้านค้าเก่าที่ออกไปประกอบด้วยสาเหตุที่ว่าในการรวบรวมคั้นหารายชื่อนั้นจะกระทำก็ต่อเมื่อมีร้านค้าใดร้านค้าหนึ่งนั้นเกิดว่างหรือเมื่อร้านค้าที่มาทดสอบอาหารนั้นไม่ผ่านการทดสอบ ซึ่งทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่ายในการติดต่อร้านค้าใหม่ สำหรับปัญหาในระบบการประเมินผลร้านค้าคือ ร้านค้าภายในศูนย์อาหาร พบว่าร้านค้าไม่รักษาระดับมาตรฐานความสะอาดของร้านตนเอง ทั้งสุขอนามัยส่วนบุคคลและการสุขาภิบาลอาหารในร้าน เนื่องจากทางศูนย์อาหารไม่มีกฎเกณฑ์ที่สามารถใช้ตรวจและประเมินผลร้านค้าที่สามารถวัดผลร้านค้าได้อย่างเป็นระบบ อีกทั้งการจัดเก็บข้อมูลยังอยู่ในรูปเอกสารทำให้สืบค้นได้ยาก สูญหายง่าย เสียเวลาในการเรียบเรียงและการนำไปใช้

เมื่อพิจารณาจากปัญหาที่เกิดขึ้น ผู้ศึกษาจึงได้คิดวิเคราะห์แล้วจึงปรับปรุงระบบงานเดิมในบางส่วน ได้ทำการสร้างฐานข้อมูลและโปรแกรมเพื่อใช้อำนวยความสะดวกในการใช้งาน โดยได้นำโปรแกรมคอมพิวเตอร์ประยุกต์ ไมโครซอฟท์วิซวลเบสิก เวอร์ชัน 6.0 และไมโครซอฟท์เอกเซล 97 มาช่วยจัดเก็บ สืบค้น ออกเอกสาร แก้ไขข้อมูลต่าง ๆ อีกทั้งยังได้คิดวิเคราะห์และออกแบบระบบงานประเมินผลใหม่โดยให้มีวัตถุประสงค์คือ ออกแบบข้อกำหนดด้านกายภาพที่ใช้ตรวจร้านค้าเพื่อให้สอดคล้องกับหลักการสุขาภิบาลอาหารมากยิ่งขึ้น กำหนดเกณฑ์มาตรฐานที่สามารถใช้วัดผลหลังการตรวจ เพื่อจัดแยกสถานะร้านค้าได้และมาตรการที่ใช้กับร้านค้า เพื่อให้ร้านค้าปฏิบัติตามแก้ไขในหัวข้อที่ไม่ผ่านการตรวจ โดยการออกแบบขั้นตอนการดำเนินงานในระบบประเมินผลใหม่ร่วมกับการดำเนินงานบางส่วนในระบบงานเดิม การจัดเก็บรายละเอียดข้อมูล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต่าง ๆ รวมทั้งประมวลผลการประเมินในแต่ละครั้งและสรุปผลการตรวจเพื่อใช้ประกอบการตัดสินใจเลือกใช้มาตรการกับร้านค้า การตรวจสอบผลการตรวจครั้งก่อนเพื่อบอกสถานะร้านค้า ผู้ศึกษาได้เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ และรวบรวมเอกสาร แล้วนำมาวิเคราะห์ขั้นตอนการดำเนินงาน ประกอบกับโปรแกรมที่ใช้ช่วยในการคำนวณผลการตรวจและตัดสินใจให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์และความต้องการของผู้ใช้งาน โดยจะเขียนเป็นผังรายละเอียดของระบบการดำเนินงาน ออกแบบฐานข้อมูล และออกแบบโปรแกรมมาประกอบการใช้งานในระบบด้วย

ขั้นตอนการดำเนินงานของระบบการประเมินผลใหม่จะเริ่มจากจัดเตรียมแบบฟอร์มที่ใช้ตรวจร้านค้า โดยได้ออกแบบหัวข้อในการตรวจใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับหลักการทางสุขาภิบาลอาหาร โดยแบ่งเป็น 5 หัวข้อใหญ่ 30 ข้อย่อย การเข้าตรวจประเมินจะต้องพิจารณารายละเอียดตามแบบฟอร์มการตรวจร้านค้า หลังจากการตรวจแล้วจะนำผลการตรวจเข้าโปรแกรมที่ช่วยคำนวณผลการตรวจ เพื่อจัดแบ่งร้านค้าตามเกณฑ์ที่กำหนด มีการกำหนดมาตรการที่ใช้กับร้านค้าและจำนวนครั้งในการตรวจติดตามสำหรับร้านค้าที่พบข้อบกพร่องจากระบบงานเดิมในกรณีที่ผลการตรวจต่ำกว่าเกณฑ์ และถ้าผลการตรวจสูงกว่าเกณฑ์ก็จะจัดร้านค้าอยู่ในสถานะปกติ ทั้งหมดนี้จะจัดทำสรุปผลเป็นรายงานสรุปผลการตรวจ

จากระบบที่พัฒนาขึ้น จะช่วยการดำเนินงานด้านการสรรหาและประเมินผลร้านค้าในศูนย์อาหารเป็นไปได้อย่างรวดเร็ว ลดค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ สามารถช่วยในการคำนวณผลการตรวจเพื่อประกอบการตัดสินใจเลือกใช้มาตรการควบคุมร้านค้า ทั้งยังช่วยให้ร้านค้ารักษามาตรฐานสะอาดตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งการตรวจสอบสถานะร้านค้าแต่ละร้าน การค้นหาร้านค้าตามสถานะต่าง ๆ ในระบบงานได้อย่างถูกต้องแม่นยำ ทำให้เกิดความสะดวกรวดเร็วในการดำเนินงานมากยิ่งขึ้น

สารบัญ

	หน้า
คำนิยาม	(1)
บทคัดย่อ	(2)
สารบัญ	(4)
สารบัญตาราง	(6)
สารบัญภาพ	(7)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
ขอบเขตการศึกษา	2
นิยามศัพท์	3
การตรวจเอกสาร	3
วิธีการศึกษา	5
บทที่ 2 การจัดการระบบการสรรหาและประเมินผลร้านค้าในศูนย์อาหาร	7
ลักษณะของกิจการและสถานที่ตั้ง	7
โครงสร้างขององค์กร	7
การดำเนินงานในปัจจุบัน	8
ขั้นตอนการดำเนินงานในปัจจุบัน	10
ปัญหาจากการดำเนินงาน	15
ความเป็นไปได้ในการแก้ปัญหา	16
แนวความคิดในการแก้ไขปัญหา	18
บทที่ 3 การวิเคราะห์และออกแบบระบบ	19
การศึกษาระบบอ้างอิง	19
การเก็บข้อมูล	19
แนวความคิดในการวิเคราะห์และออกแบบระบบ	21

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิเคราะห์ระบบ	22
การออกแบบระบบ	40
ขั้นตอนการดำเนินงานใหม่	52
ผลการทดสอบและอภิปรายผล	53
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	54
บทที่ 4 สรุปและข้อเสนอแนะ	57
สรุป	57
ข้อเสนอแนะ	59
เอกสารอ้างอิง	60
ภาคผนวก	61
ภาคผนวก ก ทฤษฎี	62
ภาคผนวก ข ตัวอย่างเอกสารที่ใช้ในปัจจุบัน	64
ภาคผนวก ค ตัวอย่างเอกสารที่ใช้ในระบบอ้างอิง	66
ภาคผนวก ง ทฤษฎีระบบอ้างอิง	70
ภาคผนวก จ แบบประเมินอ้างอิง	77
ภาคผนวก ฉ แบบประเมินผลระบบประเมินผลร้านค้าย่อยในศูนย์อาหาร	78
ภาคผนวก ช พจนานุกรมฐานข้อมูล	80
ภาคผนวก ซ รายละเอียดของข้อมูล	125
ภาคผนวก ฌ เอกสารที่ใช้ในระบบงานประเมินผลใหม่	133
ภาคผนวก ญ คู่มืออธิบายแบบตรวจร้านค้า	135
ภาคผนวก ฎ คู่มือการใช้งาน	138

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1	21
1	125
2	125
3	126
4	126
5	126
6	128
7	131
8	131

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 ผังโครงสร้างองค์การศูนย์อาหารเซ็นทรัลลาดพร้าว	7
2 ผังการดำเนินงานของศูนย์อาหารในปัจจุบัน	9
3 ผังขั้นตอนการดำเนินงานการสรรหาร้านค้า	10
4 ผังขั้นตอนการดำเนินงานการประเมินผลร้านค้า	13
5 ผังรายละเอียดรวมของระบบ	23
6 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 0	25
7 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 1 (1.0 การสรรหาร้านค้า)	28
8 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 2 (1.2 กระบวนการจองร้านค้า)	29
9 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 2 (1.3 กระบวนการทดสอบอาหาร)	30
10 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 2 (1.4 กระบวนการทำสัญญา)	31
11 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 2 (1.6 กระบวนการตกแต่งและตรวจสอบ)	32
12 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 3 (1.4.4 กระบวนการบันทึกข้อมูลร้านค้าที่ทำสัญญา)	33
13 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 3 (1.6.1 กระบวนการพิมพ์ใบแจ้ง)	34
14 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 3 (1.6.3 กระบวนการตรวจสอบระบบก่อนเข้าตกแต่ง)	34
15 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 3 (1.6.5 กระบวนการตรวจสอบระบบหลังเข้าตกแต่ง)	35
16 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 1 (2.0 การประเมินผลร้านค้า)	36
17 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 2 (2.2 กระบวนการประมวลผล)	37
18 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 2 (2.3 กระบวนการตรวจสอบผล)	38
19 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 2 (2.4 กระบวนการสรุปผล)	39
20 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 3 (2.4.3 กระบวนการตรวจติดตามผล)	39
21 โมเดลเชิงสัมพันธ์ของฐานข้อมูล	42
22 ความสัมพันธ์ของแฟ้มข้อมูลในฐานข้อมูล	46
23 การออกแบบสิ่งนำเข้าข้อมูล	47
24 ผลลัพธ์ทางหน้าจอ	48
25 ผลลัพธ์ทางเครื่องพิมพ์	48
26 ขั้นตอนการดำเนินงานใหม่ของระบบการประเมินผลร้านค้า	56

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพผนวกที่	หน้า
1 แบบฟอร์มที่ใช้ในการตรวจร้านค้าในปัจจุบัน	64
2 แบบฟอร์มใบทดสอบอาหาร	65
3 แบบฟอร์มตรวจร้านอาหารสะอาด ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม	66
4 เกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสะอาด	74
5 องค์ประกอบหรือปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความสะอาด ปลอดภัยของอาหาร	75
6 แบบประเมินสถานภาพ ปัญหา ความคิดเห็นนักศึกษามหาวิทยาลัยมหิดล	77
7 แบบฟอร์มที่ใช้ในการตรวจร้านค้าในระบบงานใหม่	133
8 หน้าจอบันทึกโฟลเดอร์บันทึก Package ลงเครื่อง	139
9 หน้าจอรายละเอียดภายใน โฟลเดอร์ Package	139
10 หน้าจอขั้นตอนแรกของการติดตั้ง	140
11 หน้าจอยืนยันเพื่อติดตั้ง โปรแกรม	140
12 หน้าจอการตั้ง โฟลเดอร์ โปรแกรม	141
13 หน้าจอการกำหนดชื่อ ShortCut ในเมนู Start	141
14 หน้าจอสิ้นสุดการติดตั้งโปรแกรม	142
15 หน้าจอแนะนำโปรแกรม	143
16 หน้าจอรหัสผ่าน	144
17 หน้าจอเมนูหลัก	144
18 หน้าจอบันทึกผลการตรวจประเมิน	145
19 หน้าจอสรุปผลการตรวจในแต่ละวัน	146
20 หน้าจอตรวจสอบผลการตรวจ	146
21 หน้าจอแสดงรายละเอียดผลการตรวจ	147
22 หน้าจอแสดงการตรวจสอบสถานะร้านค้า	147
23 หน้าจอตรวจสอบสถานะการเช่า	148
24 หน้าจอประวัติการทำสัญญา	149
25 หน้าจอร้านอาหารที่จะติดต่อ	149
26 หน้าจอประวัติการทดสอบอาหาร	150
27 หน้าจอบันทึกผลการทดสอบอาหาร	151
28 หน้าจอสรุปผลการทดสอบอาหาร	152
29 หน้าจอบันทึกข้อมูลร้านค้าปัจจุบัน	152
30 หน้าจอบันทึกข้อมูลลูกค้าภายในร้าน	153

เอกสารนี้เป็นเอกสารเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

การดำเนินธุรกิจในโลกแห่งการค้าเสรีในปัจจุบัน ทุกหน่วยธุรกิจไม่ว่าจะอยู่ในภาครัฐหรือภาคเอกชนจะต้องเผชิญกับสภาพการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปตลอดเวลาทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง การศึกษาและเทคโนโลยี ธุรกิจที่สามารถแข่งขันกับธุรกิจอื่น ๆ ได้ ธุรกิจนั้นจะต้องสามารถปรับตัวให้สอดคล้องกับสภาพการณ์เหล่านี้ได้ การบริหารองค์กรที่มีประสิทธิภาพเป็นสิ่งสำคัญ ผู้บริหารมีความจำเป็นที่จะต้องตัดสินใจในการดำเนินงานในทางที่เห็นว่าจะเกิดประโยชน์สูงสุดกับองค์กร สามารถใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดได้อย่างมีประสิทธิภาพ และต้องพยายามหาแนวทางใหม่ ๆ มาช่วยในการพัฒนาระบบการดำเนินงานให้ทันสถานการณ์ของโลกธุรกิจในปัจจุบันด้วย ซึ่งในกรณีนี้การจัดการสรรหาและเตรียมการร้านค้าประกอบกับการดำเนินงานการทำสัญญาให้ร้านเข้ามาเช่าพื้นที่ภายในศูนย์อาหาร ตลอดจนการประเมินผลการปฏิบัติงานร้านค้าเพื่อให้ร้านค้าดำเนินงานไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล อันนำมาซึ่งความพอใจจากลูกค้าที่เข้ามารับประทานอาหารภายในศูนย์อาหาร ส่งผลให้องค์กรได้รับผลกำไรเพิ่มมากขึ้นและมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับจากลูกค้ามากยิ่งขึ้น

อย่างไรก็ตามจากระบบการสรรหา เตรียมการและระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานร้านค้าก็ยังมีส่วนที่เป็นปัญหาจากการดำเนินงาน กล่าวคือ ในระบบการสรรหาร้านค้า องค์กรธุรกิจไม่สามารถจัดหาร้านค้าให้ได้ทันเมื่อพื้นที่เช่าว่างลง เนื่องจากขาดการจัดเตรียมร้านค้าไว้ก่อนล่วงหน้า ซึ่งก่อให้เกิดการสูญเสียประโยชน์และรายได้กับทางศูนย์อาหารอย่างมาก สำหรับในส่วนของการประเมินผลสุขอนามัยร้านค้า ทางศูนย์อาหารยังขาดระบบการควบคุมและตรวจสอบร้านค้าที่มีประสิทธิภาพเพียงพอ วิธีการ ขั้นตอนการประเมินผลที่ใช้ดำเนินการยังไม่เป็นระบบ ซึ่งทำให้ไม่เป็นไปตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร เกณฑ์ที่ใช้ตรวจสอบบางหัวข้อยังไม่ชัดเจนและยังไม่ครอบคลุมด้านสุขอนามัยเท่าที่ควร นอกจากนี้ยังไม่มีส่วนในการคำนวณผลที่ได้จากการประเมิน ส่งผลให้ข้อมูลที่ได้จากการประเมินไม่สามารถนำมาใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาระบบการดำเนินงานส่วนการจัดการสรรหาและประเมินผลร้านค้า
2. เพื่อออกแบบและจัดทำฐานข้อมูล จัดทำโปรแกรมสำเร็จรูปในการช่วยดำเนินการด้านการสรรหา การคัดเลือก การเตรียมการและการประเมินผลร้านค้าด้านต่าง ๆ
3. ปรับปรุงระบบการประเมินผลและเกณฑ์ที่ใช้ตรวจให้เหมาะสมและมีประสิทธิภาพกับองค์กรที่ศึกษา

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การนำฐานข้อมูลเข้ามาช่วยในการจัดเก็บและสืบค้นข้อมูล ส่งผลให้ข้อมูลถูกจัดเก็บอย่างมีระบบระเบียบ ไม่เกิดความซ้ำซ้อนของข้อมูล การสูญหายของข้อมูลและข้อมูลนั้นมีความทันสมัยตลอดเวลาของการตรวจสอบ ทั้งยังสืบค้นข้อมูล ได้ถูกต้องและรวดเร็ว ลดพื้นที่ในการจัดเก็บเอกสารในระบบ และเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน โดยอาศัยโปรแกรมสำเร็จรูป Microsoft Visual Basic 6.0 และ Microsoft Access 97 นอกจากนี้ยังได้ปรับปรุงระบบการประเมินผลร้านค้าให้มีความเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ เชื่อมการทำงานกับฐานข้อมูล การออกเอกสารและรายงานเพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทำให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ขอบเขตการศึกษา

หน่วยงานที่ได้ศึกษานี้ เป็นลักษณะของศูนย์อาหารที่ดำเนินการในรูปแบบธุรกิจการจัดสรรร้านอาหารให้มาเช่าพื้นที่เพื่อจำหน่ายอาหารประเภทต่าง ๆ โดยทางศูนย์อาหารจะเป็นผู้จัดทำเครื่องต้มชนิดต่าง ๆ เช่น ชา กาแฟ น้ำอัดลม มาจำหน่ายลูกค้าที่บริเวณชั้น 3 ของศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว ถนนพหลโยธิน เขตลาดยาว กรุงเทพมหานคร สำหรับในส่วนที่ได้ศึกษานี้จะแบ่งเป็น 2 เรื่อง ได้แก่ การสรรหา เตรียมการร้านค้าและการประเมินผลสุขอนามัยร้านค้า โดยศึกษาในช่วงเวลาประมาณเดือนมิถุนายน 2544 – เดือนมกราคม 2545

นิยามศัพท์

สุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัยจาก เชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกายสุขภาพ อนามัยและการดำรงชีวิต

ร้านค้า หมายถึง ร้านขายอาหารโดยเช่าพื้นที่ภายในศูนย์อาหาร

ร้านอาหาร หมายถึง ร้านที่ยังไม่ได้ทำสัญญาเช่าพื้นที่ในศูนย์อาหาร

การตรวจเอกสาร

ดวงรัตน์ และ ศิริพร (2543) ได้ศึกษาเรื่องการจัดการระบบการเช่าพื้นที่ขายสินค้า บริษัท ตะวันนา ในที่บาศาร์ จำกัด สรุปได้ว่าการแข่งขันขององค์กรธุรกิจทำให้มีการปรับกลยุทธ์ ทางการตลาดเพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และเพื่อประสิทธิภาพในการดำเนินงานที่ ทัดเทียมกับคู่แข่งมากขึ้น ระบบการจัดการที่ดีจะทำให้องค์กรประสบผลสำเร็จตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ ดังนั้น บริษัท ตะวันนา ในที่บาศาร์ จำกัด จึงจำเป็นต้องมีระบบการเช่าพื้นที่ขายสินค้า เพื่อ การดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพสูงสุด การวิเคราะห์ถึงระบบการดำเนินงานของฝ่ายขายในส่วนการ เช่าพื้นที่ขายสินค้า การตรวจสอบและประเมินสถานะผู้เช่า โดยวิเคราะห์ห้ออกแบบและพัฒนา ระบบ งานใหม่ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น รวมทั้งออกแบบใบเสร็จรับเงินและรายงานให้มีความเหมาะสม มากขึ้น โดยนำคอมพิวเตอร์และคอมพิวเตอร์มือถือเข้ามาประยุกต์ใช้ในการออกแบบฐานข้อมูล และนำโปรแกรมสำเร็จรูปที่พัฒนาขึ้นมาใช้งานเพื่อแก้ปัญหาด้านงานลงทะเบียน การให้สิทธิ์เช่า พื้นที่ขายสินค้าภายในฮอลล์ การตรวจสอบการเช่าพื้นที่ การประเมินสถานะ การจัดทำรายงาน สรุปผล ซึ่งจากการพัฒนาระบบพบว่าระบบใหม่สามารถเพิ่มศักยภาพในการดำเนินงานต่าง ๆ ของ ระบบการเช่าพื้นที่ขายสินค้าได้มากขึ้น ได้แก่ การลงทะเบียนเช่าพื้นที่ขายสินค้ามีความรวดเร็วขึ้น การให้สิทธิ์แก่ผู้เช่าถูกต้อง สามารถคำนวณและออกใบเสร็จรับเงินได้ทันที ลดปริมาณงานของเจ้า หน้าที่ตรวจสอบผู้เช่าพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทำให้ผลการประเมินสถานะผู้เช่ามีความถูกต้อง นอกจากนั้น โปรแกรมที่พัฒนาขึ้นยังสามารถจัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงานได้ตรงตามเวลา และมีแบบแผน แต่ยังพบข้อบกพร่องที่ควรปรับปรุงและแก้ไขตามข้อเสนอแนะในส่วนต่าง ๆ ของ ระบบ เช่น ระบบการประเมินสิทธิ์ผู้เช่า หรือระบบการเช่าพื้นที่ขายสินค้า เป็นต้น

ธนา (2543) ได้ศึกษาระบบการจัดการงานคัดเลือกบุคลากร ฝ่ายส่งเสริมอาสาชวกาชาด สำนักงานชวกาชาด กล่าวคือได้เข้าไปปรับปรุงในส่วนของการประเมินผลด้านคุณลักษณะของ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาสาชวยกาชาด ซึ่งเดิมเอกสารที่ใช้ไม่เป็นมาตรฐานเดียวกัน การจัดเก็บ การสืบค้นเพื่อนำข้อมูลมาใช้เป็นไปได้อาก เนื่องจากมีจำนวนอาสาชวยกาชาดเป็นจำนวนมากโดยได้ศึกษาข้อมูลจากหน่วยงานแม่แบบ คือ เขาวมานพคริสเตียนอมตยสมาคมกรุงเทพ ฯ และมูลนิธิ วาย.เอ็ม.ซี.เอ.กรุงเทพ ฯ และนำข้อมูลที่ได้นั้นไปปรับปรุงการทำงานแบบเดิมของฝ่ายส่งเสริมอาสาชวยกาชาด จากนั้นได้พัฒนาระบบการทำงาน โดยนำไมโครคอมพิวเตอร์มาช่วยจัดการข้อมูลประวัติอาสาชวยกาชาด แบบประเมินอาสาชวยกาชาด เพื่อการคัดเลือกอาสาชวยกาชาดให้มีความสะดวกรวดเร็ว ซึ่งประกอบด้วยการทำงานหลัก 4 ด้าน คือ การบันทึกประวัติอาสาชวยกาชาด การบันทึกแบบประเมินของอาสาชวยกาชาด การสืบค้นอาสาชวยกาชาดตามคุณลักษณะที่ต้องการและการออกรายงาน เพื่อแก้ไขปัญหาการคัดเลือกบุคลากรที่เจ้าหน้าที่ไม่สามารถคัดเลือกอาสาชวยกาชาดได้ทันที เนื่องจากข้อมูลของอาสาชวยกาชาดได้เก็บไว้ในรูปเอกสารซึ่งมีจำนวนมาก ยากในการจัดเก็บ เกิดการเสียหายและสูญหายของข้อมูลได้ง่าย การค้นหาข้อมูลที่จัดเก็บไว้เพื่อนำมาจัดทำรายงานเป็นเรื่องยุ่งยากซับซ้อนและใช้เวลานาน สำหรับการจัดทำโปรแกรมการคัดเลือกขึ้นนี้ จะใช้โปรแกรมไมโครซอฟต์เอกเซล 97 ในการออกแบบและจัดการฐานข้อมูล ใช้โปรแกรมวิซวลเบสิก เวอร์ชัน 6.0 ออกแบบหน้าจอเมนูในส่วนที่มีการปฏิสัมพันธ์กับผู้ใช้ระบบ ซึ่งโปรแกรมที่ได้พัฒนาขึ้นมานี้จะช่วยลดปัญหาการคัดเลือกอาสาชวยกาชาด เพราะมีระบบที่ช่วยจัดการการทำงานให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ มีฐานข้อมูลที่สามารถจัดเก็บข้อมูลอย่างเป็นระเบียบได้เป็นจำนวนมากและสามารถจัดทำรายงานสรุปผล การดำเนินงานเพื่อนำไปใช้ประกอบการตัดสินใจ ทำให้การดำเนินการในระบบการคัดเลือกบุคลากรมีความสะดวกรวดเร็วขึ้น

ศรัทธา (2543) ได้ศึกษาเรื่องการจัดการระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด โดยผู้ศึกษาได้ออกแบบระบบดังกล่าวจากการวิเคราะห์ปัญหาในระบบการตรวจให้มาตรฐานร้านอาหารสะอาด กล่าวคือร้านอาหารที่ได้รับการประเมินผลมาตรฐานดังกล่าวไปแล้วนั้น พบว่าไม่ได้รักษาระดับมาตรฐานของตนให้ตรงตามข้อกำหนดของสขงาภิบาลอาหารที่ประเมินไว้ เนื่องจากการประเมินของฝ่ายสขงาภิบาลอาหารไม่ได้มีการตรวจสอบหลังการประเมินผ่านไป แล้ว อีกทั้งการจัดเก็บข้อมูลในการประเมินยังอยู่ในรูปของเอกสาร ทำให้สืบค้นได้อาก เสียเวลาในการเรียบเรียง และการนำไปใช้งานในระบบการประเมินผล ดังนั้นเมื่อพิจารณาจากปัญหาที่เกิดขึ้น ผู้ศึกษาจึงได้คิดวิเคราะห์และออกแบบระบบงานโดยให้มีวัตถุประสงค์คือ ออกแบบวิธีการและกำหนดมาตรการที่ใช้ในการติดตามผลของร้านอาหารที่ได้รับการประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาด โดยนำไมโครซอฟต์วิซวลเบสิก เวอร์ชัน 6.0 และไมโครซอฟต์เอกเซล 97 มาช่วยจัดเก็บรายละเอียดรวมทั้งประมวลผลการประเมินในแต่ละครั้ง เพื่อใช้ประกอบการตัดสินใจในการคัดเลือกบุคลากรออกไปประเมินและติดตามผลของร้านอาหารที่ได้รับมาตรฐานร้านอาหารสะอาด จากวัตถุประสงค์นี้เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ศึกษาได้เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ และรวบรวมเอกสาร แล้วนำมาวิเคราะห์ขั้นตอนการดำเนินงาน ประกอบกับโปรแกรม ที่ใช้ช่วยในการตัดสินใจให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์และความต้องการของผู้ใช้งาน โดยจะเขียนเป็นผังรายละเอียดของระบบการดำเนินงาน ออกแบบฐานข้อมูล และออกแบบโปรแกรมมาประกอบการใช้งานในระบบ ด้วยขั้นตอนการดำเนินงานของระบบใหม่จะสอดคล้องกับระบบงานเดิม เพราะขั้นตอนของระบบใหม่จะจัดเตรียมกำหนดระยะเวลาการเข้าตรวจติดตามหลังการตรวจประเมินครั้งสุดท้ายเป็นระยะเวลา 3 เดือน มีการจัดเตรียมบุคลากรที่จะเข้าไปตรวจติดตามและต้องไม่ใช่บุคคลเดิมที่ได้ตรวจประเมินครั้งสุดท้าย สำหรับการเข้าตรวจประเมินจะต้องพิจารณารายละเอียดการตรวจตามแบบประเมินมาตรฐานของฝ่ายสุขภาพอาหาร แล้วนำผลการตรวจมาประมวลผลเพื่อนำผลนั้นมาพิจารณาเลือกใช้มาตรการในการควบคุมในกรณีที่พบข้อผิดพลาด แต่ถ้าไม่พบข้อผิดพลาดก็จะจัดส่งรายงานผลการตรวจว่ายังคงรักษาระดับมาตรฐานที่มีอยู่จากระบบที่พัฒนาขึ้นจะช่วยให้ร้านอาหารที่ได้รับมาตรฐานร้านอาหารสะอาดได้รักษาระดับมาตรฐานไว้อย่างถูกต้องตามหลักสุขภาพอาหาร ทำให้เกิดความสะดวกรวดเร็วในการตัดสินใจ รวมทั้งมีการประมวลผลในระบบงานอย่างถูกต้องแม่นยำ

วิธีการศึกษา

ในการศึกษาครั้งนี้ได้เข้าไปเรียนรู้ระบบการทำงานจริง และลำดับขั้นตอนที่ทำงานภายในขอบเขตการศึกษา โดยใช้วิธีการศึกษาตามขั้นตอนดังนี้

การเก็บรวบรวมข้อมูล แบ่งเป็น 2 วิธี คือ

1. ข้อมูลปฐมภูมิ ได้จากการสังเกตการทำงานต่าง ๆ ภายในศูนย์อาหาร รวมทั้งได้รับข้อมูลในการดำเนินงานจากผู้บริหารด้วย ทำให้ทราบเกี่ยวกับระบบการดำเนินงานและปัญหาที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน

2. ข้อมูลทุติยภูมิ ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูลตามแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ที่พิมพ์ขึ้นเป็นลายลักษณ์อักษรและเอกสารต่าง ๆ ของหน่วยงาน เช่น ยอดขายจากการดำเนินงานของร้านค้า ผลการประเมินหลังจากการปฏิบัติงานของร้านค้า และรายงานการตรวจร้านค้าประจำวัน เป็นต้น

การวิเคราะห์ข้อมูล นำข้อมูลที่ได้มาจากการรวบรวมข้อมูลของระบบงานปัจจุบัน มาวิเคราะห์ปัญหาการดำเนินงาน ความเป็นไปได้ด้านต่าง ๆ เปรียบเทียบข้อดีข้อเสียของระบบ โดยอาศัยผังรายละเอียดรวม และผังการไหลเวียนข้อมูลระดับต่าง ๆ มาช่วยในการวิเคราะห์ระบบการดำเนินงานตามขั้นตอนดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.ศึกษาเบื้องต้น เป็นการศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับขั้นตอนการดำเนินงาน ปัญหาในการทำงานตามนโยบายต่าง ๆ ขององค์กรที่เป็นข้อจำกัดในการดำเนินงาน ตลอดจนการจัดเก็บข้อมูลของระบบปัจจุบัน

2.วิเคราะห์ระบบการดำเนินงานและการจัดเก็บข้อมูลของระบบปัจจุบัน เกี่ยวกับการดำเนินงานของความเป็นไปได้ในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ ด้านเทคโนโลยี และด้านการดำเนินงาน เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาเตรียมการวางแผนในการออกแบบระบบ

3.ออกแบบระบบการดำเนินงานใหม่ ในส่วนของขั้นตอนการดำเนินงานมีทั้งศึกษาระบบงานจากบริษัทอ้างอิง เพื่อนำมาปรับปรุงระบบงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น และการออกแบบหน้าจอเพื่อช่วยในการทำงานภายในระบบ การจัดทำรายงานและการออกเอกสารสำคัญต่าง ๆ ตลอดจนการรักษาความปลอดภัยของระบบ

4.วิเคราะห์และพัฒนาโปรแกรม ได้ศึกษาโปรแกรมสำเร็จรูปไมโครซอฟท์เอกเซล 97 และโปรแกรมสำเร็จรูปไมโครซอฟท์ วิวอลเบสิก เวอร์ชัน 6.0 เพื่อนำมาใช้คำนวณผลการประเมินการจัดการฐานข้อมูลและการพัฒนาระบบ โดยการเขียนคำสั่งต่าง ๆ ให้ระบบงานตามที่ได้ออกแบบไว้

5.ทดสอบระบบ มีการทดสอบระบบงานใหม่ที่พัฒนาขึ้นและตรวจสอบข้อผิดพลาดต่าง ๆ ที่เกิดจากการทดลองใช้ระบบ และนำข้อผิดพลาดมาแก้ไขปรับปรุงให้ทำงานสมบูรณ์ขึ้น

6.สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะที่ควรปรับปรุงเพื่อพัฒนาต่อไป พร้อมทั้งจัดทำคู่มือการใช้งาน

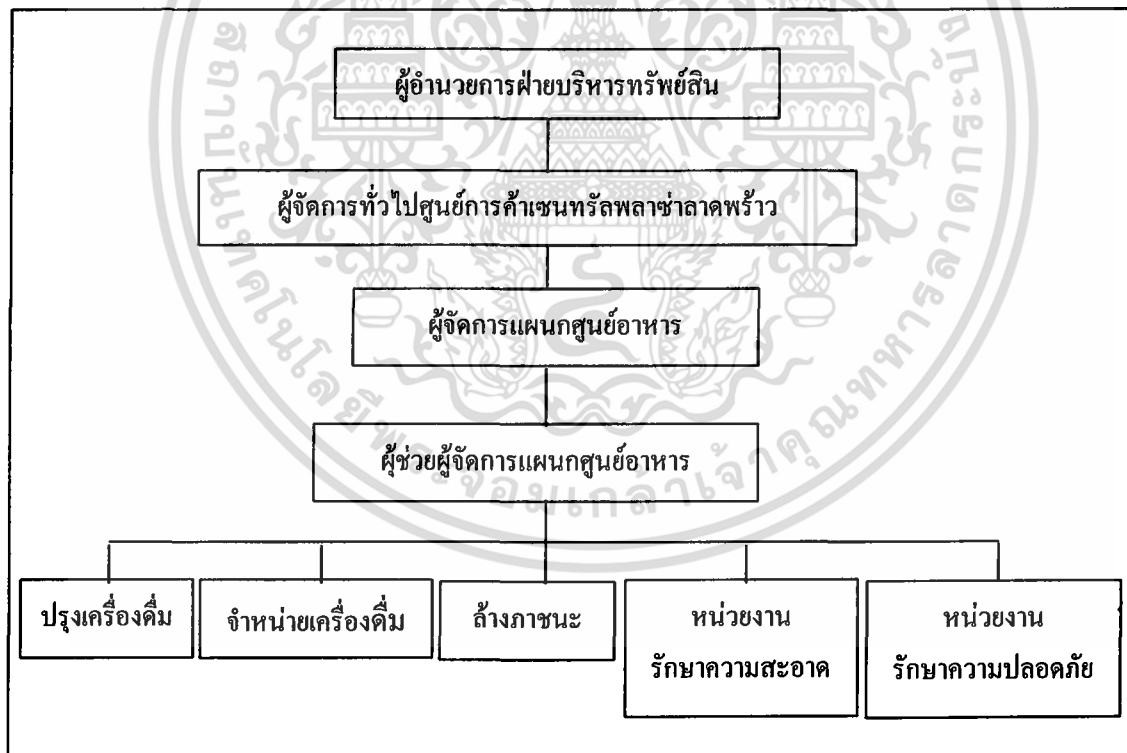
บทที่ 2

การจัดการระบบสรรหาและประเมินผลร้านค้าในศูนย์อาหาร

ลักษณะของธุรกิจและสถานที่ตั้ง

ศูนย์อาหารเซ็นทรัลลาดพร้าวดำเนินการในรูปแบบธุรกิจการจัดสรรให้เช่าพื้นที่ในการขายอาหารประเภทต่าง ๆ โดยทางศูนย์อาหารจะเป็นผู้จัดหาเครื่องคั้นชนิดต่าง ๆ มาจัดจำหน่ายเอง สำหรับสถานที่ทำการอยู่ที่ชั้น 3 ของศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่าลาดพร้าว เปิดบริการตั้งแต่ 10.00 - 21.00 น. ซึ่งโครงสร้างขององค์การจะมีดังนี้ (ภาพที่ 1)

โครงสร้างองค์การ



ภาพที่ 1 ผัง โครงสร้างองค์การศูนย์อาหารเซ็นทรัลลาดพร้าว

ศูนย์อาหารเซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว เป็นหน่วยงานหนึ่งของศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่าลาดพร้าว ซึ่งศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่าลาดพร้าวก็เป็นศูนย์การค้าหนึ่งในเครือศูนย์การค้า เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ของบริษัท เซ็นทรัลพัฒนา จำกัด (มหาชน) ดังนั้นโครงสร้างองค์การจึงมีส่วนเกี่ยวข้องกัน โดยในระดับสูงสุดของโครงสร้างองค์การนั้นจะเป็นผู้อำนวยการฝ่ายบริหารทรัพย์สินของบริษัท เซ็นทรัลพัฒนา ต่อมาก็จะเป็นผู้จัดการทั่วไปของศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว ต่อจากนั้นจะเป็นผู้จัดการแผนกศูนย์อาหาร ซึ่งเป็นผู้บริหารจัดการที่มีบทบาทหน้าที่ในศูนย์อาหารมากที่สุด โดยมีผู้ช่วยผู้จัดการศูนย์อาหารเป็นตำแหน่งรองลงมาอีก 1 คน จะควบคุมหน่วยงานย่อย ๆ อีก 5 หน่วยงานคือ

1.แผนกปรุ้งเครื่องคั้ม มีหน้าที่ปรุ้งเครื่องคั้มประเภท ชา กาแฟ และน้ำผลไม้ เพื่อนำออกมาจำหน่ายบริการให้แก่ลูกค้า

2.แผนกจำหน่ายเครื่องคั้ม มีหน้าที่นำเครื่องคั้มที่ปรุ้งเสร็จเรียบร้อยออกมาจำหน่าย

3.แผนกล้างภาชนะ มีหน้าที่จัดเก็บภาชนะที่ลูกค้ารับประทานเสร็จแล้วนำมาล้างโดยใช้เครื่อง ล้างภาชนะภายในห้องล้างภาชนะและจัดเตรียมเพื่อส่งต่อให้แต่ละร้านค้า

4.แผนกรักษาความสะอาด มีหน้าที่ดูแลรักษาความสะอาดภายในบริเวณศูนย์อาหาร

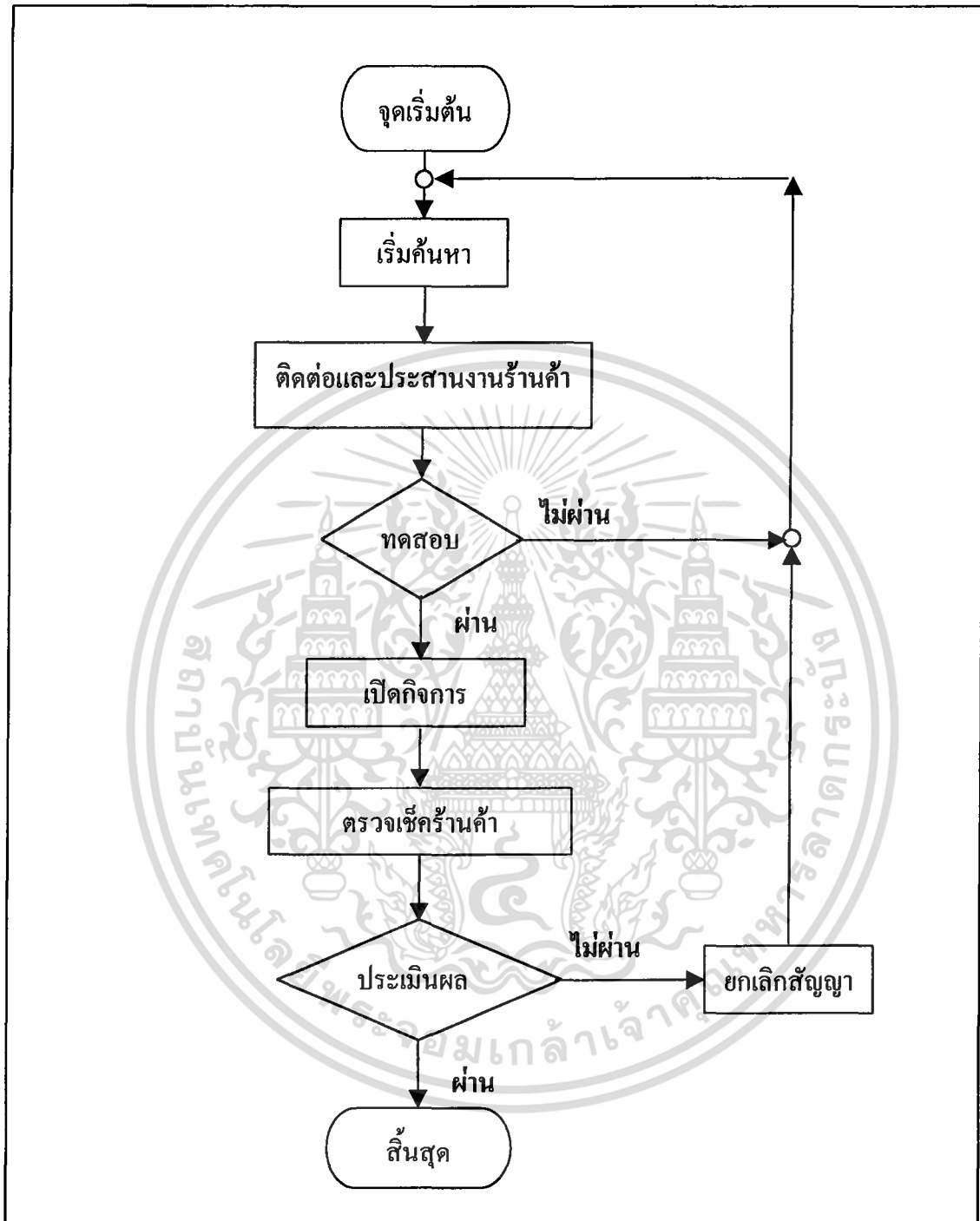
5.แผนกรักษาความปลอดภัย มีหน้าที่ดูแลรักษาความปลอดภัยและความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในบริเวณศูนย์อาหาร

ทั้งนี้ทางบริษัทได้มีการจ้างบริษัทอื่นเป็นลักษณะทำสัญญา ให้เข้ามาทำหน้าที่ภายในศูนย์อาหารบางอย่าง เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้า คือ หน่วยงานรักษาความสะอาดและหน่วยงานรักษาความปลอดภัย

การดำเนินงานในปัจจุบัน

ศูนย์อาหารเซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว ดำเนินการจัดสรรร้านค้าเข้ามาทำสัญญาเช่าพื้นที่บริการร้านอาหาร ซึ่งร้านค้าจะดำเนินการจำหน่ายอาหารนานาชาติ โดยจะต้องผ่านขั้นตอนการทดสอบจากทางศูนย์อาหารก่อนที่จะเข้ามาขายอาหาร เมื่อเปิดกิจการขายอาหารภายในศูนย์อาหารแล้ว ทางศูนย์อาหารจะดำเนินการคิดค่าเช่าพื้นที่โดยการหักเปอร์เซ็นต์จากยอดขายตามที่ตกลงกันในแต่ละร้านซึ่งอาจจะไม่เท่ากัน เพราะแต่ละร้านจะตั้งเกณฑ์ในเรื่องยอดขายไม่ให้ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนด ถ้าต่ำกว่าเกณฑ์ที่ตกลงกันได้ ทางศูนย์อาหารจะแจ้งและประสานงานกับร้านค้าเพื่อปรับปรุงด้านต่าง ๆ ในการเพิ่มยอดขาย ซึ่งจะมีผลต่อการพิจารณาหรือการยกเลิกสัญญา นอกจากนี้ทางศูนย์อาหารยังมีการควบคุม ตรวจสอบ เพื่อจะใช้ในการประเมินผลร้านค้าในเรื่องสุขอนามัยในแต่ละร้านสำหรับใช้พิจารณาการต่อหรือยกเลิกสัญญาซึ่งมีขั้นตอนดังนี้ (ภาพที่ 2)

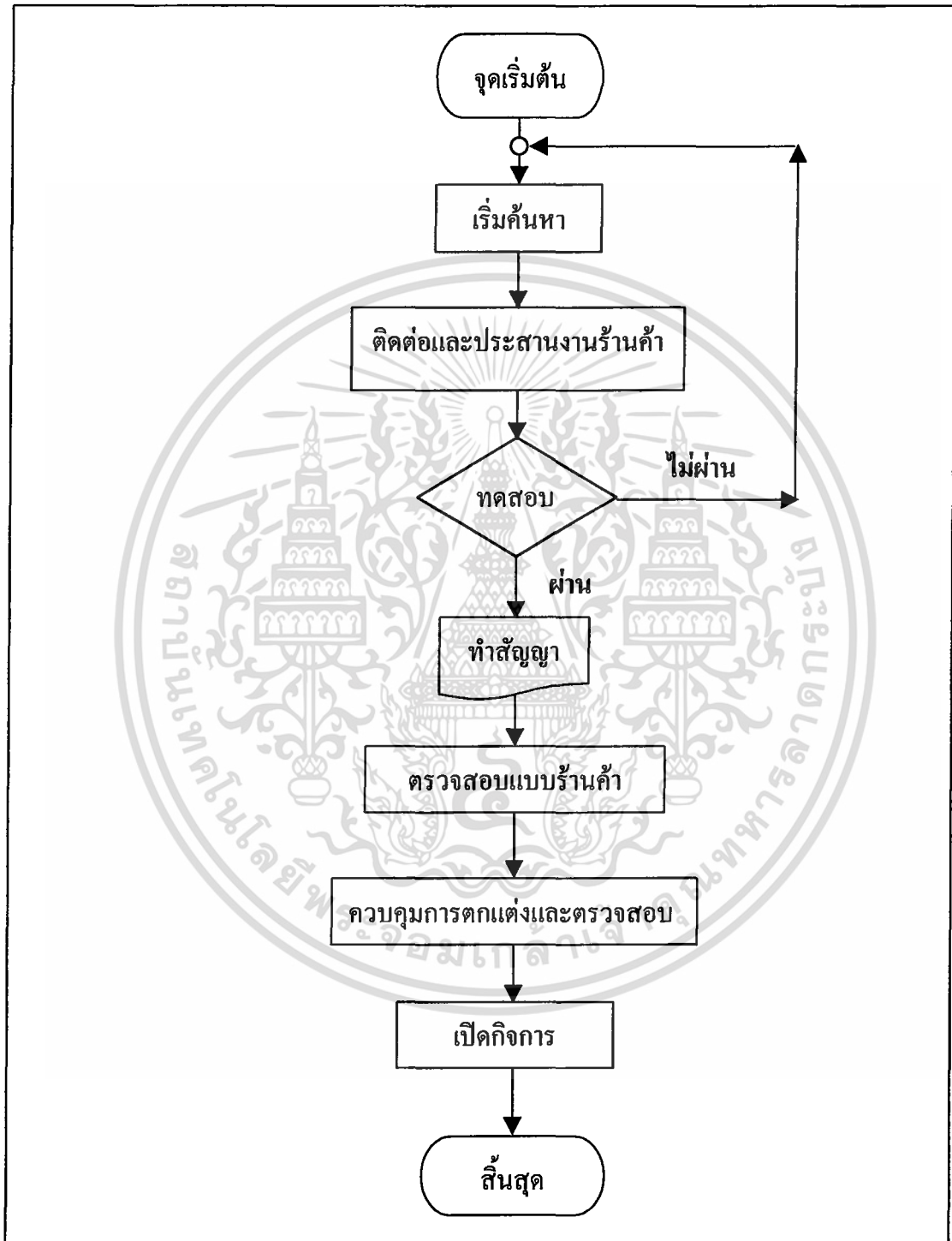
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2 ฟังการดำเนินงานของศูนย์อาหารในปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนการดำเนินการในปัจจุบัน



ภาพที่ 3 ฟังขั้นตอนการดำเนินงานส่วนการสรรหาร้านค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในขั้นตอนการดำเนินงานการสรรหาและจัดเตรียมร้านค้าจะเกิดขึ้นก็ต่อเมื่อมีร้านค้าใดร้านค้าหนึ่งว่าง เนื่องจากสาเหตุต่าง ๆ เช่น การยกเลิกสัญญาเพราะร้านค้าทำตามข้อตกลงไม่ได้ (ทำยอดขายขั้นต่ำไม่ได้ตามที่ตกลงไว้ในสัญญา การประพฤติหรือการปฏิบัติของร้านค้าโดยรวมถึงพนักงานภายในร้านไม่เป็นไปตามระเบียบข้อบังคับของทางศูนย์อาหาร) ร้านค้าไม่พร้อมที่จะต่อสัญญาออกไป ซึ่งสัญญาระหว่างร้านค้าและศูนย์อาหารจะเป็นสัญญาแบบเดือนต่อเดือน แบบ 3 เดือน แบบ 6 เดือน หรือแบบเป็นปี เป็นต้น ซึ่งทางศูนย์อาหารนั้นจะพิจารณาคุณสมบัติร้านค้าเป็นราย ๆ ไปว่าจะทำสัญญาเป็นระยะเวลาเท่าใด

ดังรายละเอียดตามขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้ (ภาพที่ 3)

1. ค้นหา

1.1 รวบรวมข้อมูลร้านอาหารที่มีรายการอาหารประเภทที่ต้องการ ซึ่งชื่อเสียงน่าเชื่อถือ เช่น ได้รับการรับรองจากสถาบันอาหาร อาทิ เซลล์ชวนชิม เป็บพิศดาร เป็นต้น

1.2 จัดทำรายชื่อการติดต่อร้านค้าเพื่อใช้พิจารณาประมาณ 3 ร้าน โดยมีเกณฑ์ว่าร้านค้าจะต้องอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครหรือปริมณฑลเท่านั้น แต่ถ้าอยู่นอกเขตจะพิจารณาเป็นราย ๆ ไปว่ามีความพร้อมหรือความต้องการที่จะมาร่วมกิจการมากน้อยเพียงไร

2. ติดต่อและประสานงานร้านค้า

2.1 ติดต่อและประสานงานกับร้านค้าตามรายชื่อ พร้อมทั้งให้ร้านค้ากรอกเอกสารใบจองของศูนย์อาหาร และแนบรูปอาหารพร้อมราคา และประวัติ

2.2 นัดวันทดสอบอาหารกับร้านค้าที่สนใจร่วมธุรกิจกับศูนย์อาหาร ต้องนำตัวอย่าง 7 วันก่อนการทดสอบ

3. ทดสอบ

3.1 จัดคณะกรรมการ โดยเชิญผู้จัดการแผนกแต่ละแผนกในศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว ไม่น้อยกว่า 5 ท่านมาร่วมพิจารณา

3.2 ทดสอบอาหารที่ร้านค้าปรุงอาหารตามใบทดสอบอาหาร

3.3 แจ้งผลการประเมินให้ร้านค้าทราบภายใน 7 วันหลังจากวันทดสอบ

4. ทำสัญญา

4.1 นัดหมายให้ร้านค้าที่ผ่านการคัดเลือกส่งเอกสารเพื่อจัดทำสัญญาประกอบด้วยสำเนาบัตรประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน และรายละเอียดอาหาร

4.2 รับ ตรวจสอบเอกสารร้านค้า และจัดทำสัญญา

4.3 การจัดเก็บสัญญา แบ่งสัญญาเป็น 3 ส่วนดังนี้

- ต้นฉบับ จัดส่งฝ่ายบัญชี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- คู่มือฉบับ จัดส่งร้านค้าให้เซ็นรับเอกสาร

- สำเนาสัญญา ศูนย์อาหารและฝ่ายการเงินจะเป็นผู้จัดเก็บ

4.4 การชำระเงินประกัน ณ วันทำสัญญา 30% ของเงินประกันทั้งหมดที่ฝ่ายการเงิน

4.5 การอธิบายกฎระเบียบของศูนย์อาหาร คุณสมบัติพนักงานขายตามกฎระเบียบ

5. ตรวจสอบแบบร้านค้า

5.1 ร้านค้าจัดส่งแบบการตกแต่งมาให้ตรวจสอบ โดยส่งภายใน 7 วันหลังจากทำสัญญา

5.2 จัดส่งแบบและบันทึกการส่งแบบให้ทางฝ่ายอาคารสถานที่ตรวจสอบ และติดตามแบบคืนหลังพิจารณาแล้วเสร็จ (ภายใน 3 วันหลังส่งแบบ)

5.3 แจ้งร้านค้ารับแบบคืน เพื่อให้ดำเนินการตกแต่ง โดยจะแจ้งให้มารับคืนภายใน 2 วันนับตั้งแต่วันแจ้ง

6. ควบคุมการตกแต่งและตรวจสอบ

6.1 ทำใบแจ้งกับฝ่ายรปภ. แจ้งกำหนดการตกแต่ง แต่ต้องแล้วเสร็จภายใน 1 วัน

6.2 ส่งใบแจ้งงานระบบควบคุมอุปกรณ์ไฟฟ้า/แก๊ส/น้ำประปา

6.3 ให้ร้านค้าตรวจสอบลงนามรับรองสภาพร้านค้าในใบบันทึกการตรวจสอบสภาพร้านค้าก่อนเข้าไปตกแต่ง

6.4 ควบคุมการตกแต่งเพื่อดูแลความปลอดภัย

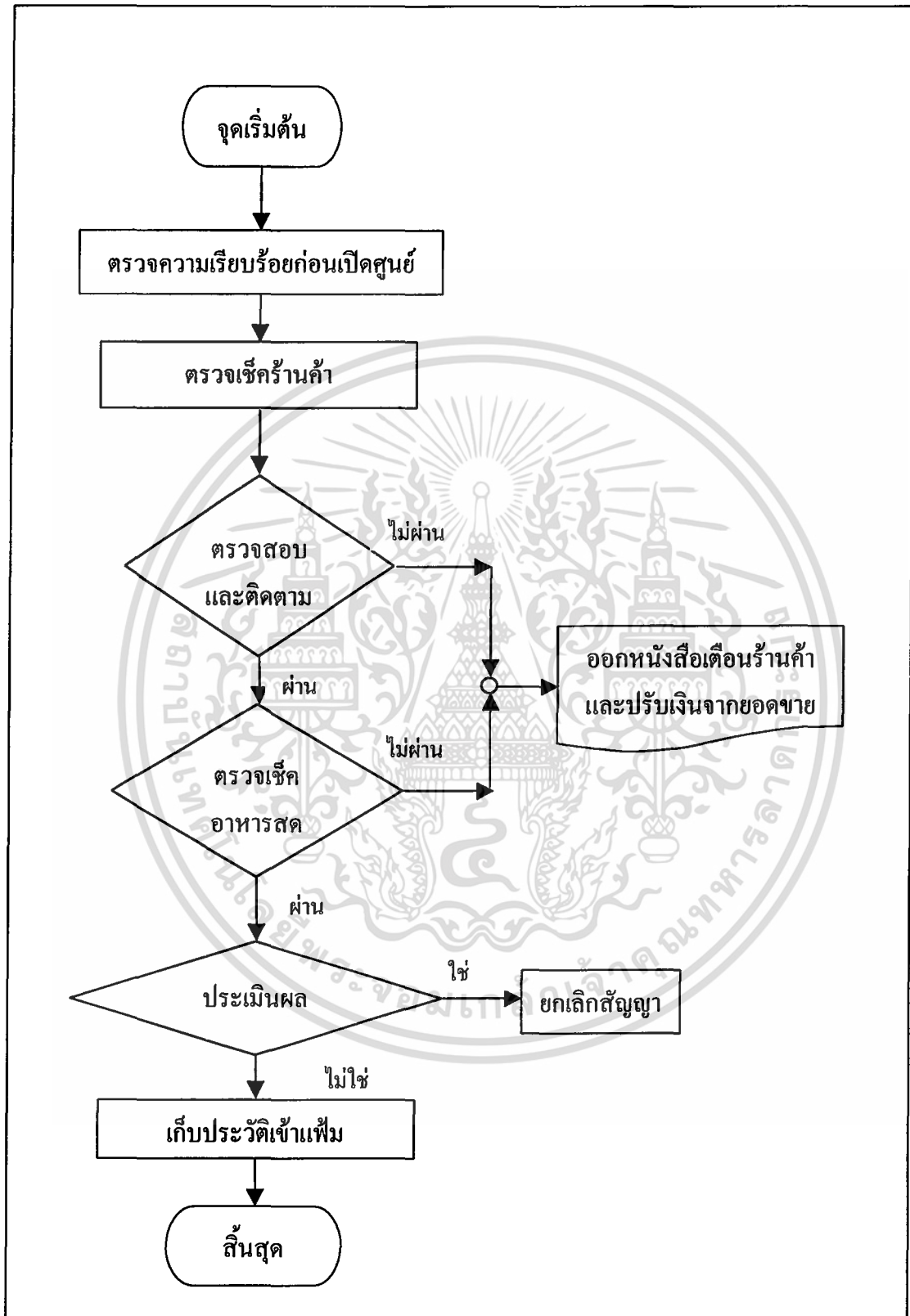
6.5 แจ้งฝ่ายงานระบบอาคารเพื่อตรวจสอบร้านค้าที่แล้วเสร็จหลังจากการตกแต่ง

7. เปิดกิจการ

ประสานงานกับฝ่ายส่งเสริมการขายเพื่อประชาสัมพันธ์ร้านค้าใหม่

งานการประเมินผลสุขอณามัยร้านค้า ทางศูนย์อาหารจะตรวจสอบร้านค้าภายในศูนย์ในด้านสุขอนามัย เพื่อหาข้อบกพร่องในแต่ละร้านค้า ซึ่งถือว่าเป็นเรื่องที่มีความสำคัญมากสำหรับการประกอบกิจการขายอาหาร นอกจากนี้ยังมีการประเมินผลเพื่อแจ้งให้ร้านค้าทราบถึงข้อบกพร่องหรือผิดระเบียบที่จะต้องแก้ไข ทั้งนี้ยังสรุปผลเป็นรายเดือนสำหรับใช้เป็นข้อพิจารณาในการต่อสัญญากับทางร้านค้าอีกด้วย

งานการตรวจสอบและประเมินผลร้านค้า มีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้ (ภาพที่ 4)



ภาพที่ 4 ฟังขั้นตอนการดำเนินงานการประเมินผลสุขอนามัยร้านค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากขั้นตอนการดำเนินงานในการประเมินผลด้านสุขอนามัยร้านค้าสามารถแจกแจงรายละเอียดได้ดังนี้

1. การกำหนดหน้าที่ก่อนเปิดศูนย์

1.1 ผู้ช่วยผู้จัดการตรวจสอบเครื่องจำหน่ายบัตรเงินที่เคาน์เตอร์จำหน่ายบัตรและ ความสะอาดเรียบร้อยทั่วไปภายในศูนย์

1.2 พนักงาน Sub contract ตรวจสอบเช็คความเรียบร้อยตามตารางการทำงานประจำวัน

- แม่บ้าน ใช้ตารางการตรวจเช็คความสะอาดของแม่บ้าน
- รปภ. ใช้ตารางการตรวจเช็คความปลอดภัยของรปภ.

2. ตรวจเช็คร้านค้า

2.1 ผู้จัดการเข้าตรวจเช็คร้านค้าตามแบบฟอร์มการตรวจร้านค้าประจำสัปดาห์แต่ละร้านค้า

2.2 พนักงานฝ่ายระบบเข้าตรวจสอบความปลอดภัยของงานระบบต่าง ๆ พร้อมกับให้ผู้จัดการเซ็นรับทราบ

- ระบบแก๊ส
- ระบบไฟฟ้า
- ระบบน้ำประปา
- ระบบป้องกันอัคคีภัย (ตรวจสอบถังดับเพลิง)

ทั้งนี้มีการตรวจเป็นประจำทุกสัปดาห์ โดยตรวจทุกวันจันทร์พร้อมกับผ่านแบบฟอร์มการตรวจเช็คของฝ่ายงานระบบ

3. ตรวจสอบและติดตาม

3.1 ผู้ช่วยผู้จัดการติดตามผลในกรณีที่ตรวจพบว่ามีร้านค้าใดยังมีข้อบกพร่องในเรื่องความสะอาด การจัดร้าน การวางสิ่งของไม่ถูกหลักการสุขาภิบาลอาหาร

3.2 ผู้จัดการติดตามผลการตรวจสอบของฝ่ายงานระบบต่าง ๆ ในกรณีที่พบว่าร้านค้าใด ยังมีข้อบกพร่องอยู่

3.3 ผู้จัดการจัดทำหนังสือเตือนให้ร้านค้านั้นแก้ไขปรับปรุง และหนังสือปรับเงินจากยอดขาย

3.4 ผู้จัดการติดตามผลหลังจากที่จัดทำหนังสือเตือน

4. ตรวจเช็คอาหารสด

4.1 ผู้จัดการหรือผู้ช่วยผู้จัดการเข้าตรวจเช็คอาหารสดทุกร้าน โดยจะตรวจทุกวันจันทร์ และวันพฤหัสบดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 ให้คำแนะนำกับทางร้านค้าเกี่ยวกับเรื่องการจัดเก็บวัตถุดิบและให้ทราบถึงภัยต่าง ๆ ที่จะส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคในการรับประทานอาหารที่จัดเก็บไม่ถูกสุขอนามัยหรือวัตถุดิบไม่มีคุณภาพ

4.3 ผู้จัดการจัดทำหนังสือเตือนให้ร้านค้านั้นแก้ไขปรับปรุงในกรณีที่พบความผิดปกติ รุนแรง

5. ประเมินผล

5.1 ประเมินผลการทำความสะอาดของร้านค้าแต่ละร้านพร้อมทั้งตรวจเช็คปัญหาของร้านค้าว่าติดปัญหาใด

5.2 ศูนย์อาหารพิจารณาหาแนวทางแก้ไข

5.3 สรุปผลการทำความสะอาดของร้านค้าและให้พนักงานร้านค้าเซ็นรับทราบ

5.4 ในกรณีที่พบว่าร้านค้าใดมีผลไม่ผ่านการตรวจเป็นจำนวน 3 ครั้งติดต่อกัน ทางศูนย์อาหารจะพิจารณายกเลิกสัญญากับทางร้านค้านั้น

6. เก็บประวัติ

6.1 รวบรวมผลการตรวจสอบในรอบ 1 เดือนของร้านค้าแต่ละร้าน

6.2 สรุปผลการตรวจสอบทั้งเดือน เพื่อใช้พิจารณาการต่อสัญญาของร้านค้าต่อไป

จากที่ได้กล่าวมาจะเห็นได้ว่าการประเมินผลด้านสุขอนามัยของร้านค้า เป็นการดำเนินงานที่ทางศูนย์อาหารจะต้องดำเนินการพิจารณาอย่างมาก เพื่อให้การดำเนินงานของศูนย์อาหารเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพในเรื่องการบริการลูกค้าที่มีคุณภาพ มีร้านค้าที่ถูกสุขอนามัย มีความสะอาด ถูกต้องตามหลักโภชนาการที่ดี ทั้งนี้เพื่อให้ได้ตรงตามวัตถุประสงค์ขององค์กร นั่นก็คือการเพิ่มยอดขายจากการเข้ามาใช้บริการของลูกค้า

ปัญหาจากการดำเนินงาน

เนื่องจากระบบการดำเนินงานในด้านต่าง ๆ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับร้านค้าของศูนย์อาหารเช่นตลาดพร้าวนั้น ได้เกิดปัญหาเกี่ยวกับการดำเนินงานดังนี้

1. เกิดความล่าช้าในการที่จะหาร้านค้าเข้ามาดำเนินการแทนที่ร้านค้าเก่าที่ออกไปด้วยสาเหตุที่ว่า

1.1 ในการรวบรวมคั้นหารายชื่อนั้นจะกระทำก็ต่อเมื่อมีร้านค้าใดร้านค้านั้นนั้นเกิดว่างขึ้นมา ซึ่งมารู้ก็ครั้งหนึ่งก็ช้าเกินไปที่จะสรรหาร้านค้าใหม่เข้ามาดำเนินการ ทำให้ศูนย์อาหารสูญเสียผลประโยชน์ไปจำนวนหนึ่ง เนื่องจากขาดรายได้จากการให้เช่าพื้นที่ร้านที่เกิดว่างลง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 กรณีเมื่อร้านค้าที่มาทดสอบนั้นไม่ผ่านการทดสอบทั้งหมด หรืออาจจะผ่านการทดสอบมาแล้วแต่ก็ขาดคุณสมบัติอย่างใดอย่างหนึ่ง ศูนย์อาหารต้องดำเนินการสรรหาร้านค้าประเภทนั้นใหม่ ทำให้เสียเวลาในการติดต่อร้านค้าใหม่อีกครั้งหนึ่ง

2. เกิดความยุ่งยาก สับสน และอาจทำให้เกิดความผิดพลาดได้ในการที่จะรวบรวมจัดเก็บเอกสารในการทำสัญญา และการดำเนินงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับร้านค้า

3. ระบบการประเมินผลร้านค้ายังไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอ ดังนี้

3.1 ขั้นตอนการตรวจเช็คร้านค้าและตรวจเช็คอาหารสด ระบบยังขาดประสิทธิภาพ กล่าวคือ การตรวจร้านค้าและการตรวจเช็คอาหารสดจะอาศัยเพียงการตัดสินใจตามความคิดเห็น ความรู้สึกของผู้จัดการ โดยไม่มีกฎเกณฑ์ที่แน่นอน ส่งผลให้ไม่สามารถควบคุมร้านค้าให้รักษามาตรฐานความสะอาดได้ ทำให้ร้านค้าบางร้านไม่ได้มาตรฐานความสะอาด ไม่เป็นที่พึงพอใจของลูกค้าที่ เข้ามารับบริการ

3.2 ขั้นตอนการสรุปและประเมินผลในกรณีตรวจพบข้อผิดพลาดจากทางร้านค้า บางร้านยังขาดหลักเกณฑ์ในการติดตามผล เพื่อให้ร้านค้าได้แก้ไขข้อบกพร่องที่ตรวจพบ

4. เกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจสอบร้านค้าบางหัวข้อยังไม่ชัดเจน ไม่มีรายละเอียดของเกณฑ์ ไม่ครอบคลุมและถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร เนื่องจากทางศูนย์อาหารได้จัดทำขึ้นมาเอง

5. การคำนวณผลจากการตรวจตลอดจนเกณฑ์มาตรฐานที่จะตรวจวัด ร้านค้ายังไม่มีหลักเกณฑ์ที่แน่นอน ส่งผลให้ข้อมูลที่ได้จากการประเมินไม่สามารถนำมาใช้ประเมินร้านค้าแต่ละร้านได้อย่างถูกต้องและเป็นระบบ

6. การดำเนินงานตรวจร้านค้าเป็นการจดบันทึก การเก็บข้อมูลในแต่ละเรื่องแต่ละร้านค้ามีจำนวนมาก ทำให้สิ้นเปลืองทรัพยากรและพื้นที่ในการจัดเก็บข้อมูล ส่งผลให้การสืบค้นและแก้ไขข้อมูลทำได้ยาก ต้องใช้เวลานาน ซึ่งหากมีการเก็บข้อมูลไว้นานจะทำให้เสี่ยงต่อการสูญหายหรือเกิดความเสียหายแก่ข้อมูลได้

ความเป็นไปได้ในการแก้ไขปัญหา

ในการดำเนินการต่าง ๆ ผู้ออกแบบระบบต้องพิจารณาถึงความคุ้มค่าของระบบที่ได้พัฒนาขึ้นว่าให้ผลตอบแทนที่คุ้มค่ากับการลงทุนพัฒนาระบบหรือไม่ มีความพร้อมของทรัพยากรทางด้านบุคลากร หรือปัจจัยในส่วนที่จะช่วยในการดำเนินงานในระบบใหม่พร้อมหรือไม่ และมีความจำเป็นมากน้อยเพียงใดในการนำระบบใหม่มาใช้แทนระบบเดิม ดังนั้นการนำระบบใหม่เข้ามาใช้แก้ปัญหานี้ จึงต้องมีการพิจารณาในด้านต่าง ๆ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความเป็นไปได้ทางเทคโนโลยี

ในปัจจุบันทางศูนย์อาหาร ได้นำเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์มาช่วยในการดำเนินงานของฝ่ายต่าง ๆ เช่น การจัดทำเอกสารต่าง ๆ การประมวลผลและการเก็บข้อมูลของบางอย่าง แต่ยังใช้งานคอมพิวเตอร์ที่มีอยู่ได้ไม่เต็มประสิทธิภาพ ซึ่งอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการนำระบบใหม่มาใช้ คือ

1. เครื่องไมโครคอมพิวเตอร์ ประกอบด้วย
 - ไมโครโปรเซสเซอร์ เอเอ็มดี คูรอน 600 เมกะเฮิร์ต
 - หน่วยความจำสำรอง 64 เมกะไบต์
 - ความจุฮาร์ดดิสก์ 3 เมกะไบต์
 - ซีดีรอมความเร็ว 50X
2. เครื่องพิมพ์สำหรับพิมพ์รายงานต่าง ๆ
3. โปรแกรมระบบปฏิบัติการ วินโดวส์ 98
4. โปรแกรมสำเร็จรูปไมโครซอฟท์ วิซวล เบสิก เวอร์ชัน 6.0
5. โปรแกรมสำเร็จรูปไมโครซอฟท์ แอ็กเซส เวอร์ชัน 97

ทางศูนย์อาหารมีไมโครคอมพิวเตอร์ตามคุณสมบัติเหล่านี้จำนวน 3 เครื่อง และมีโปรแกรมตามที่จำเป็นต้องใช้รวมทั้งอุปกรณ์ต่าง ๆ อยู่อย่างเพียงพอต่อการรองรับความต้องการของระบบใหม่และพร้อมที่จะจัดสรรทรัพยากรดังกล่าว เพื่อใช้ในระบบงานใหม่ที่พัฒนาขึ้น

ความเป็นไปได้ทางเศรษฐกิจ

ศูนย์อาหารมีโปรแกรมที่ต้องใช้ในระบบใหม่ มีเครื่องคอมพิวเตอร์และเครื่องพิมพ์ที่มีประสิทธิภาพเพียงพอต่อความต้องการของระบบใหม่อยู่แล้ว จึงไม่จำเป็นต้องจัดหาโปรแกรมเครื่องคอมพิวเตอร์และเครื่องพิมพ์เพื่อรองรับระบบใหม่เพิ่มขึ้น หากนำระบบใหม่มาใช้จะทำให้การเก็บข้อมูลต่าง ๆ ในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับร้านค้าด้วยเอกสารลดน้อยลง ทำให้ลดค่าใช้จ่ายลงได้เกี่ยวกับกระดาษและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่ใช้ประกอบในการดำเนินงานด้วยเอกสาร

ความเป็นไปได้ทางการดำเนินงาน

เหตุผลที่บุคลากรยังใช้ประโยชน์จากทรัพยากรที่มีอยู่ไม่เต็มประสิทธิภาพ เนื่องจากไม่ยอมปรับเปลี่ยนระบบที่เคยดำเนินงานและมีความรู้ในการใช้คอมพิวเตอร์พอประมาณ แต่จากการได้ศึกษาการปฏิบัติงานและปัญหาที่เกิดขึ้นในการปฏิบัติงานเดิมจากบุคลากร จึงได้เสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาโดยพัฒนาโปรแกรมคอมพิวเตอร์ขึ้นใหม่ที่ง่ายต่อการใช้ มีหน้าจอที่แสดงข้อมูลและปุ่มคอนโทรลแสดงการทำงานในด้านต่าง ๆ โดยง่าย และถ้ามีการฝึกอบรมการใช้งานระบบใหม่เพิ่มเติม ประกอบกับมีเอกสารคู่มือการใช้งานจะทำให้ผู้จัดการและผู้ช่วยผู้จัดการศูนย์อาหาร เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเอกสารต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต่างเข้าใจและเรียนรู้การใช้งานได้โดยไม่ยาก เนื่องจากระบบงานใหม่อำนวยความสะดวกในการดำเนินงานให้กับผู้ใ้ใช้มากกว่าระบบเดิมในด้านการเก็บบันทึก เพิ่มหรือแก้ไข การสืบค้นและการจัดพิมพ์เอกสาร ผู้ใช้จึงสามารถใช้งานระบบใหม่ได้เป็นอย่างดี

แนวความคิดในการแก้ไข้ปัญหา

1. เพื่อแก้ไข้ปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานในระบบเดิม จึงได้มีการศึกษาการจัดเก็บข้อมูลในรูปแบบฐานข้อมูล ซึ่งเป็นการนำเอาข้อมูลต่าง ๆ ที่มีความสัมพันธ์กัน จากเดิมที่จัดเก็บอยู่ในแต่ละแฟ้มข้อมูลมาเก็บไว้ที่เดียวกัน และเป็นข้อมูลที่ใช้สนับสนุนการดำเนินงานขององค์กรได้ มีการออกแบบโปรแกรมจัดทำฐานข้อมูลในการจัดเก็บข้อมูลต่าง ๆ เกี่ยวกับร้านค้าประเภทต่าง ๆ ที่ต้องการจะมาร่วมการค้าไว้ก่อนล่วงหน้า เพื่อลดความล่าช้าที่จะเกิดขึ้นในการที่จะหาร้านค้าที่เกิดว่างลง ในระบบงานเดิมที่เมื่อเกิดร้านค้าว่างขึ้นมาแล้วจะดำเนินการสรรหาร้านค้าในตอนนั้นทันที เช่น จากสื่อโฆษณาต่าง ๆ จากคำแนะนำของลูกค้า จากแบบสอบถามของลูกค้า รายการโทรทัศน์ เป็นต้น เพื่อลดปัญหาเดิม และฐานข้อมูลต่าง ๆ ที่ใช้ดำเนินการเกี่ยวกับร้านค้า เช่น เก็บข้อมูลการทำสัญญา เงื่อนไขและผลการตรวจสอบด้านความสะอาด สุขอนามัยของแต่ละร้าน ซึ่งสามารถสืบค้นข้อมูลที่ต้องการเกี่ยวกับร้านค้าได้ ตลอดจนการออกใบเสร็จต่าง ๆ พิมพ์ใบแจ้งหรือเอกสารในการติดต่อประสานงานต่าง ๆ กับแผนกอื่น ๆ และผลการตรวจประเมินที่ดำเนินการกับทางร้านแต่ละร้าน เป็นต้น โดยใช้โปรแกรม Microsoft Visual Basic 6.0 และ Microsoft Access 97 ในการออกแบบให้สอดคล้องและตรงกับความต้องการของผู้ใช้ โดยใช้ผังแสดงขั้นตอนการดำเนินงาน (Flow Chart) ในการแสดงขั้นตอนการทำงานใช้แผนภาพกระแสข้อมูล (Data Flow Diagram)

2. ศึกษางานด้านการตรวจสอบและประเมินผลสุขอนามัยจากองค์กรที่อ้างอิง เพื่อใช้เป็นแนวทางปรับปรุงระบบให้มีการดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพและเหมาะสม

3. ศึกษาหลักเกณฑ์หรือข้อควรพิจารณาในการตรวจสอบและประเมินผลสุขอนามัยจากแหล่งอ้างอิงเพื่อนำมาปรับใช้ให้เข้ากับองค์กรที่ศึกษา

4. การนำผลที่ได้จากการประเมินหลังผ่านการตรวจสอบแล้ว มาใช้ให้เกิดประโยชน์ด้วยการนำหลักวิธีการคำนวณผลที่เหมาะสมเข้ามาใช้

บทที่ 3

การวิเคราะห์และออกแบบระบบ

การศึกษาระบบอ้างอิง

ผู้ศึกษาได้อ้างอิงระบบเพื่อทำการวิเคราะห์และออกแบบระบบในส่วนของงานประเมินผลร้านค้าเช่าภายในศูนย์อาหาร โดยได้อ้างอิงระบบองค์กร 2 แห่ง คือฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม กรุงเทพมหานครและกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

การเก็บข้อมูล

ผู้ศึกษาได้เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ และรวบรวมเอกสารจากองค์กรดังกล่าวข้างต้น (ภาคผนวก กและภาคผนวก ง)

สถานที่ตั้งและลักษณะกิจการ

1. ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อมกรุงเทพมหานคร เป็นหน่วยงานราชการ มีหน้าที่ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ที่มีการจำหน่ายอาหารหรือภัตตาคารในสถานที่ราชการ เอกชน โรงพยาบาล โรงเรียน แผงลอยต่าง ๆ ซึ่งจะควบคุมเกี่ยวกับคุณภาพอาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหารตามที่พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภคได้กำหนด

ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม ตั้งอยู่ที่ชั้น 8 อาคารสำนักงานเขตราษฎร์เจริญ ถนนพญาไท กรุงเทพมหานคร

2. กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย สังกัดกระทรวงสาธารณสุข เป็นหน่วยงานราชการ ภายในของกรมอนามัย มีหน้าที่ศึกษา ค้นคว้า วิจัยงานสุขาภิบาลอาหารที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดมาตรฐานความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ สถานที่ผลิตปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร ดำเนินการเฝ้าระวังสภาวะการณ์สุขาภิบาลอาหารของประเทศ ให้คำแนะนำและปรับปรุงแก้ไขกฎหมายที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติงานที่เอื้ออำนวยให้ท้องถิ่น รวมทั้งสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของท้องถิ่น โดยการพัฒนากระบวนการต่าง ๆ เช่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบสารสนเทศการจัดการทรัพยากรบุคคล การจัดตั้งโครงการเพื่อนิทรรศการ รวมทั้งส่งเสริม
อบรมและ เผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน ผู้บริโภคและผู้ประกอบการ

กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย ตั้งอยู่ชั้น 3 อาคาร 3 ตึกกรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 88/22 หมู่ 4 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี

ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงานขององค์กรที่ผู้ศึกษาอ้างอิงมีดังนี้

1. ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัยสิ่งแวดล้อม ได้อ้างอิงระบบการดำเนินงานดังนี้

1.1 การตรวจประเมินสถานที่ที่มีการจำหน่ายอาหารหรือภัตตาคาร ให้เป็นไปตาม หลัก
การสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสะอาด เพื่อที่จะยื่นเรื่องจัดทำรายงานขอเกียรติ
บัตรมาตรฐานร้านอาหารสะอาดไปทางฝ่ายบริหาร โดยที่จะอาศัยเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหาร
สะอาดในการตรวจประเมินร้านอาหาร เป็นจำนวน 20 ข้อใหญ่ ซึ่งแบ่งได้เป็น 55 ข้อย่อย

1.2 วิธีการคิดคะแนน การให้นำหนักเกณฑ์ในแต่ละหัวข้อที่แตกต่างกัน การคำนวณ
ผลโดยการรวมคะแนนทั้งหมดที่ได้จากการตรวจ ซึ่งในกรณีที่ผ่านในแต่ละหัวข้อจะได้คะแนนใน
หัวข้อนั้นแต่ถ้าไม่ผ่านก็จะไม่ได้คะแนน จากนั้นจะเทียบคะแนนจากคะแนนเต็มคิดเป็นร้อยละ เพื่อ
ใช้พิจารณายื่นเรื่องขอเกียรติบัตรมาตรฐานร้านอาหารสะอาด

1.3 เกณฑ์ในการวัดผลหลังจากการคิดคะแนนเทียบเป็นร้อยละ โดยอาศัยตามเกณฑ์ใน
แบบตรวจมาตรฐานร้านอาหารสะอาด ซึ่งต้องได้ผลการคิดคะแนนผ่านเกณฑ์ที่ฝ่ายสุขาภิบาล
อาหารยอมรับได้ โดยแบ่งตามพื้นที่ขนาดร้านอาหารคือ ร้อยละ 90 ร้อยละ 80 และร้อยละ 75 ขึ้น
ไปจึงจะผ่านการตรวจประเมินและเกณฑ์ในระดับอันตรายที่จะส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคได้ ถ้าได้คะแนน
การตรวจต่ำกว่าร้อยละ 50

2. กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย ได้อ้างอิงข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร 20 ข้อใน
การสำรวจสถานะทางสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพของร้านอาหารย่อยในศูนย์อาหาร โดยจัดแยก
หัวข้อตามทฤษฎีหลักการสุขาภิบาลอาหารที่แสดงปัจจัย 5 ปัจจัยได้แก่ ตัวอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร
ภาชนะอุปกรณ์ สัตว์พาหะนำโรค สภาพสถานที่และสิ่งแวดล้อม อันเป็นสื่อกลางที่ส่งผลให้อาหาร
สกปรกไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค (ตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 เกณฑ์การตรวจร้านอาหารในศูนย์อาหาร กองสุขภาพิบาลอาหาร กรมอนามัย

ข้อกำหนดด้านสุขภาพิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลการตรวจ
1. ผู้สัมผัสอาหาร 1.1 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน 1.2 ผูกผ้ากันเปื้อนหรือสวมเครื่องแบบ สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม 1.3 ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ 1.4 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น คัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่หรือพุดคุยในขณะที่ปฏิบัติงาน	
2. ตัวอาหาร น้ำ เครื่องดื่ม 2.1 อาหารใส่ภาชนะที่เปิดสนิท เก็บถูกสุขลักษณะ ต้องมีเครื่องหมาย อ.ย. 2.2 อาหารสดและอาหารแห้งต้องมีคุณภาพดี เก็บถูกสุขลักษณะ 2.3 อาหารที่ปรุงสำเร็จเก็บถูกสุขลักษณะ 2.4 น้ำดื่ม เครื่องดื่ม ต้องสะอาด เก็บถูกสุขลักษณะ มีค้ำสำหรับดัก 2.5 น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด เก็บถูกสุขลักษณะ มีค้ำสำหรับดัก	
3. ภาชนะอุปกรณ์ 3.1 ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธี 3 ขั้นตอน (ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน น้ำสะอาด 2 ครั้ง) 3.2 เชียงมีสภาพดี ไม่แตกร้าว มีการใช้แยกตามประเภทอาหาร 3.3 ภาชนะต่าง ๆ เก็บถูกสุขลักษณะ สะอาดและปลอดภัย 3.4 ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้วไม่ใช้ผ้าเช็ด	
4. สัตว์พาหะนำโรค 4.1 การใช้ถังขยะต้องมีร้วซึมและมีฝาปิด 4.2 มีท่อหรือรางระบายน้ำเสียที่สภาพดี สะอาด ระบายน้ำได้ดีและไม่มีเศษอาหารตกค้าง 4.3 บ่อคักไขมันหรือบ่อคักเศษอาหาร ใช้การได้ดี สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	
5. สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร 5.1 มีความสะอาด เป็นระเบียบ และสภาพของพื้นมีความพร้อม 5.2 มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหาร 5.3 ไม่เตรียม และปรุงอาหารบนพื้น 5.4 โตะสำหรับเตรียม ปรุงอาหารและ พื้นโตะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	

แนวความคิดในการวิเคราะห์และออกแบบระบบ

จากการพิจารณาปัญหาและความต้องการในการดำเนินงานของระบบการสรรหาและการประเมินผลร้านค้าเช่าภายในศูนย์อาหารนี้มีปัญหาที่ต้องได้รับการแก้ไข อีกทั้งปัญหาเกี่ยวกับการจัดเก็บข้อมูลที่อยู่ในรูปเอกสาร ทำให้การสืบค้นข้อมูลยาก ไม่ทันต่อความต้องการ เสี่ยงต่อการสูญหาย ถูกทำลายได้ง่าย ซึ่งทางศูนย์อาหารมีเครื่องคอมพิวเตอร์อยู่แล้ว แต่นำมาใช้เฉพาะพิมพ์เอกสารภายในหน่วยงานและใช้ในการประมวลผลเพียงเล็กน้อย ทั้ง ๆ ที่คอมพิวเตอร์สามารถจัดเก็บ สืบค้น รวมทั้งประมวลผลได้อย่างถูกต้องแม่นยำแต่ไม่ได้นำมาใช้ประโยชน์กับระบบงานเท่าที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องสมุดคณะเทคโนโลยีการเกษตร

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯ ลาดกระบัง

ควร ดังนั้นผู้ศึกษาจึงมีแนวความคิดที่จะวิเคราะห์และออกแบบระบบการสรรหาและประเมินผล
ร้านค้า โดยนำคอมพิวเตอร์มาจัดการประกอบการตัดสินใจและช่วยในการดำเนินงานของระบบ

การวิเคราะห์ระบบ

การวิเคราะห์ระบบ เป็นการนำข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมในขั้นต้นมาทำการวิเคราะห์และ
ศึกษารายละเอียดโดยอาศัยเครื่องมือต่าง ๆ เช่น ผังการไหลเวียนของข้อมูล เข้ามาช่วยจัดทำเอกสาร
ในการศึกษา เพื่อให้เข้าใจง่าย อันจะนำไปสู่การปรับปรุงหรือแก้ไขระบบให้การดำเนินงานมีประ
สิทธิภาพ การวิเคราะห์ระบบจะเริ่มภายหลังจากทราบปัญหาและผ่านขั้นตอนการศึกษาความเป็น
ไปได้แล้ว โดยการออกแบบและพัฒนาระบบนั้นจะใช้โปรแกรมไมโครซอฟท์ แอ็กเซส เวอร์ชัน 97
และไมโครซอฟท์ วิวอลเบสิก เวอร์ชัน 6.0 สำหรับการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ได้ใช้แผนภาพแสดงการไหล
เวียนของข้อมูลที่เรียกว่า แผนภาพแสดงกระแสข้อมูล (Data Flow Diagram : DFD) และ ผังงาน
ระบบ (System Flowchart) เป็นเครื่องมือช่วยแสดงรายละเอียดและกิจกรรม ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับ
ระบบให้ชัดเจนและเข้าใจง่าย รวมทั้งอธิบายรายละเอียดของแต่ละกระบวนการเพื่อความเข้าใจ
ลักษณะและขั้นตอนการทำงานของระบบอย่างถูกต้อง

ผังรายละเอียดรวมของระบบ

ผังรายละเอียดรวมของระบบ แสดงถึงความสัมพันธ์ในการทำงานโดยรวมของระบบ
การสรรหาและประเมินผลร้านค้า โดยระบบมีการติดต่อประสานงานกับหน่วยงานภายนอกและ
หน่วยงานภายใน 8 ฝ่าย ดังนี้ (ภาพที่ 5)

ฝ่ายที่หนึ่ง คือ ฝ่ายอาคารสถานที่ ทำหน้าที่ช่วยอำนวยความสะดวกในการดูแลการเข้ามา
ตกแต่งสภาพร้านค้า โดยการตรวจสอบ อนุมัติแบบที่ต้องการตกแต่งและตรวจสอบสภาพร้านค้า
ภายหลังจากตกแต่งแล้วว่าตรงกับแบบข้างต้นหรือไม่

ฝ่ายที่สอง คือ ฝ่ายงานระบบ ทำหน้าที่ตรวจเช็คและดูแลความปลอดภัยในงานระบบต่าง ๆ
คือ ระบบน้ำประปา ระบบไฟฟ้า ระบบแก๊ส ระบบป้องกันอัคคีภัย โดยจะนำผล การตรวจงาน
ระบบแต่ละร้านเข้ามาที่ระบบ นอกจากนี้ยังทำหน้าที่รับแจ้งความประสงค์ของทางร้านค้าที่จะเข้า
มาตกแต่งร้าน โดยตรวจสอบสภาพระบบต่าง ๆ ภายในร้านก่อนที่จะเข้าไปตกแต่ง

ฝ่ายที่สาม คือ ฝ่ายรปภ. ทำหน้าที่ในการควบคุมดูแลรักษาความปลอดภัยของบุคคลและ
ทรัพย์สินของทางศูนย์อาหาร โดยจะออกใบแจ้งกำหนดการตกแต่งร้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฝ่ายที่สี่ คือ ร้านค้า ทำหน้าที่ให้ข้อมูลรายละเอียดของร้านค้าที่จะเข้ามาเช่าพื้นที่โดยให้ร้านค้ากรอกใบจองพร้อมกับให้ทำสัญญาโดยทางร้านจะเก็บสัญญาไว้ 1 ฉบับ และออกแบบฟอร์มรับรองสภาพก่อนการตกแต่งเข้าสู่ระบบการสรรหา

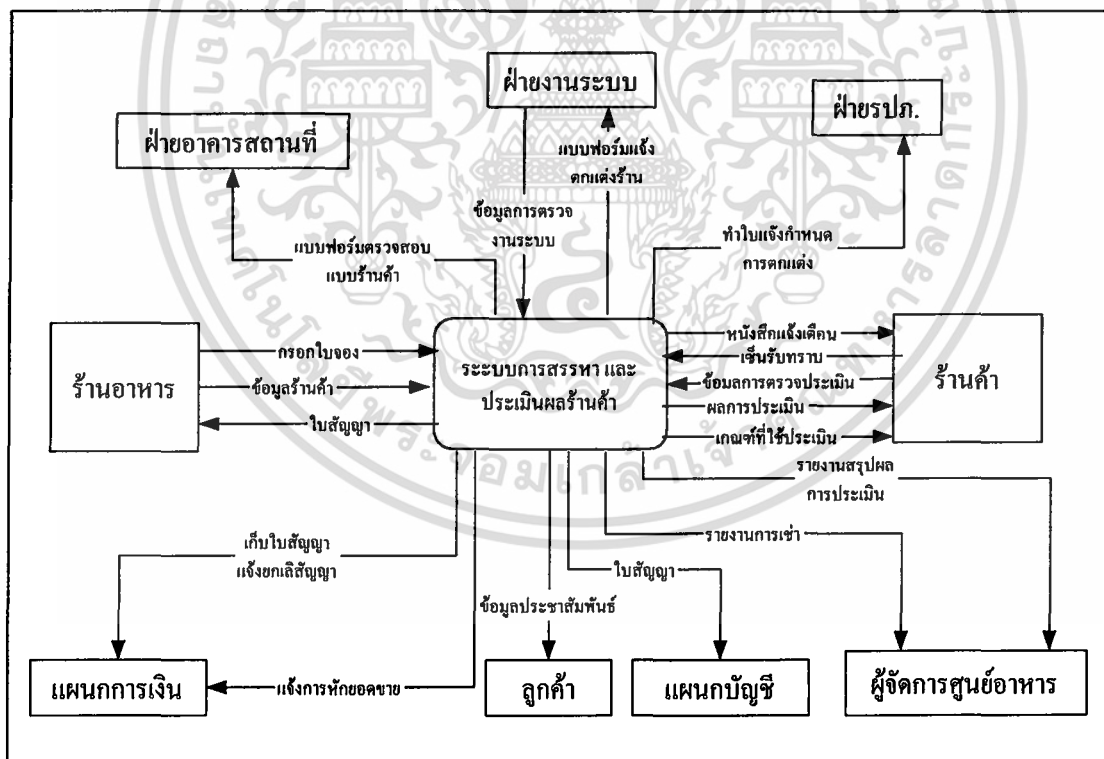
นอกจากนี้เมื่อมีการประเมินผลร้านค้าแต่ละร้าน หลังจากทราบผลการตรวจแล้วจะมีการแจ้งผลการประเมินให้ร้านค้าเช่นรับทราบ มีการออกหนังสือแจ้งเตือนให้กับทางร้านค้า

ฝ่ายที่ห้า คือ ผู้จัดการศูนย์อาหาร มีหน้าที่รับรายงานสรุปผลต่าง ๆ เพื่อนำไปใช้ในการตัดสินใจดำเนินงานด้านต่าง ๆ

ฝ่ายที่หก คือ ฝ่ายการเงิน มีหน้าที่เก็บใบสัญญาจากทางระบบ หลังจากมีร้านค้าเข้ามาทำสัญญา มีการแจ้งปรับเงินจากยอดขายในกรณีที่มีผลการตรวจต่ำกว่ามาตรฐานและเมื่อร้านค้าใดหมดสัญญาหรือถูกยกเลิกสัญญา ทางระบบก็ต้องแจ้งกับฝ่ายนี้ด้วย

ฝ่ายที่เจ็ด คือ ฝ่ายบัญชี มีหน้าที่เก็บใบสัญญาหลังจากมีร้านค้าเข้ามาทำสัญญา

ฝ่ายที่แปด คือ ลูกค้า จะรับข้อมูลการประชาสัมพันธ์ร้านค้าที่จะเปิดบริการขึ้นใหม่ในพื้นที่ส่วนใดส่วนหนึ่งของศูนย์อาหาร โดยอาจจะอยู่ในรูปใบปลิว บทความ แผ่นป้ายโฆษณา เป็นต้น



ภาพที่ 5ผังรายละเอียดรวมของระบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การไหลเวียนข้อมูลระดับ 0

จากผังรายละเอียดรวมของระบบเป็นผังที่แสดงการไหลเวียนข้อมูลของระบบทั้ง 2 ระบบ ซึ่งผู้ศึกษาได้ศึกษา คือ 1.0 ระบบการสรรหาร้านค้า และ 2.0 ระบบการประเมินผลร้านค้า (ภาพที่ 6)

การไหลเวียนข้อมูลระดับ 0 (1.0 ระบบการสรรหาร้านค้า)

ระบบการสรรหาร้านค้ามีการติดต่อประสานงานกับหน่วยงานภายนอกกับหน่วยงานภายในอยู่ 6 ฝ่าย ดังนี้

ฝ่ายที่หนึ่ง คือ ฝ่ายอาคารสถานที่ ทำหน้าที่ในการช่วยอำนวยความสะดวกในการดูแลเกี่ยวกับการเข้ามาทำการตกแต่งสภาพร้านค้า โดยการตรวจสอบ อนุมัติแบบที่ต้องการตกแต่งและตรวจสอบสภาพร้านค้าภายหลังการตกแต่งแล้วว่าตรงกับแบบข้างต้นหรือเปล่า

ฝ่ายที่สอง คือ ฝ่ายงานระบบ ทำหน้าที่ในการตรวจเช็คและดูแลความปลอดภัยในงานระบบต่าง ๆ คือ ระบบน้ำประปา ระบบไฟฟ้า ระบบแก๊ส ระบบป้องกันอัคคีภัย ทำหน้าที่รับแจ้งความประสงค์ของทางร้านค้าที่จะเข้ามาตกแต่งร้าน โดยจะตรวจสอบสภาพระบบต่าง ๆ ภายในร้านก่อนที่จะเข้ามาตกแต่ง

ฝ่ายที่สาม คือ ฝ่ายรปภ. ทำหน้าที่ในการควบคุมดูแลรักษาความปลอดภัยของบุคคลและทรัพย์สินของทางศูนย์อาหาร โดยจะรับใบแจ้งกำหนดการตกแต่งจากทางร้านค้าเพื่อควบคุมกำกับดูแลความสงบเรียบร้อยภายในศูนย์อาหารบริเวณร้านที่กำลังตกแต่งอยู่

ฝ่ายที่สี่ คือ ร้านค้า ทำหน้าที่ให้ข้อมูลรายละเอียดของร้านค้าที่จะเข้ามาเช่าพื้นที่ให้ร้านค้ากรอกใบจองพร้อมทั้งทำสัญญา โดยทางร้านจะเก็บสัญญาไว้ 1 ฉบับ และกรอกแบบฟอร์มรับรองสภาพก่อนการตกแต่ง

ฝ่ายที่ห้า คือ ฝ่ายการเงิน มีหน้าที่เก็บใบสัญญาจากทางระบบ หลังจากมีร้านค้าเข้ามาทำสัญญา

ฝ่ายที่หก คือ ฝ่ายบัญชี มีหน้าที่เก็บใบสัญญาจากทางระบบ หลังจากมีร้านค้าเข้ามาทำสัญญา

ฝ่ายที่เจ็ด คือ ลูกค้า จะรับข้อมูลการประชาสัมพันธ์ร้านค้าที่จะเปิดบริการขึ้นใหม่ในพื้นที่ส่วนใดส่วนหนึ่งของศูนย์อาหาร โดยอาจจะอยู่ในรูปใบปลิว บทความ แผ่นป้ายโฆษณา เป็นต้น

การไหลเวียนข้อมูลระดับ 0 (2.0ระบบการประเมินผลร้านค้า)

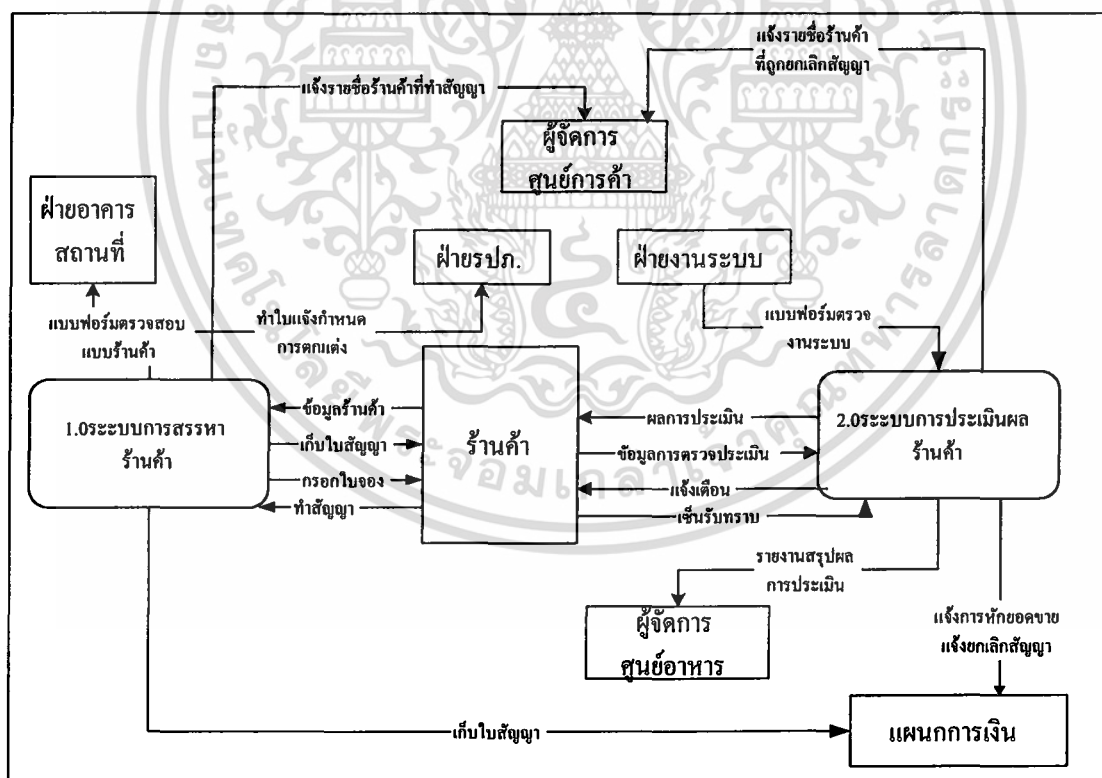
ระบบการประเมินผลร้านค้ามีการติดต่อประสานงานกับหน่วยงานภายนอกและหน่วยงานภายในอยู่ 5 ฝ่าย ดังนี้

ฝ่ายที่หนึ่ง คือ ฝ่ายงานระบบ ทำหน้าที่ในการตรวจเช็คและดูแลความปลอดภัยในงานระบบต่าง ๆ คือ ระบบน้ำประปา ระบบไฟฟ้า ระบบแก๊ส ระบบป้องกันอัคคีภัย โดยจะนำผลการตรวจงานระบบแต่ละร้านเข้ามาที่ระบบ

ฝ่ายที่สอง คือร้านค้า มีหน้าที่ รับการตรวจประเมินผลจากทางศูนย์อาหาร หลังจากทราบผลการตรวจแล้วจะมีการแจ้งผลการประเมินให้ร้านค้านั้นรับทราบ มีการออกหนังสือแจ้งเตือนให้ร้านค้านั้นทราบ ในกรณีที่ได้ผลการตรวจต่ำกว่ามาตรฐาน

ฝ่ายที่สาม คือ ฝ่ายการเงิน มีหน้าที่รับการแจ้งปรับเงินจากยอดขายในกรณีที่มิได้ผลการตรวจต่ำกว่ามาตรฐานที่กำหนดและเมื่อร้านค้าใดหมดสัญญาหรือถูกยกเลิกสัญญา ทางระบบก็ต้องแจ้งกับฝ่ายนี้ด้วย

ฝ่ายที่สี่ คือ ผู้จัดการศูนย์อาหาร มีหน้าที่รับรายงานสรุปผลการประเมิน เพื่อนำไปใช้ในการตัดสินใจดำเนินงานด้านต่าง ๆ



ภาพที่ 6 ฟังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การไหลเวียนของข้อมูลระดับ 1 (1.0 ระบบการสรรหาร้านค้า)

ผังการไหลเวียนข้อมูลของระบบการสรรหาร้านค้าจะสัมพันธ์กับระบบภายในและระบบภายนอก โดยมีกระบวนการทำงาน 8 กระบวนการ คือ การบันทึกข้อมูลร้านอาหาร การจองร้านค้า การทดสอบ การทำสัญญา การตรวจสอบแบบ การควบคุมการตกแต่ง การประชาสัมพันธ์ และการจัดทำรายงานเข้า ซึ่งมีกระบวนการทำงานดังนี้

กระบวนการที่หนึ่ง คือ การบันทึกข้อมูลร้านอาหาร กระบวนการนี้จะพิจารณารวบรวมรายชื่อและข้อมูลของร้านอาหารต่าง ๆ ที่สนใจซึ่งได้รวบรวมมาโดยจัดเก็บในแฟ้มข้อมูลร้านอาหารที่จะติดต่อ

กระบวนการที่สอง คือ การจองร้านค้า กระบวนการนี้จะดึงเอาข้อมูลของร้านอาหารที่มีคุณสมบัติที่ต้องการจะติดต่อ โดยจะให้ร้านอาหารที่ต้องการเข้ามาทำธุรกิจด้วย เขียนใบจองร้านค้าแล้วจะทำใบแจ้งนัดเพื่อทดสอบอาหารส่งไปให้ที่หลัง

กระบวนการที่สาม คือ การทดสอบ กระบวนการนี้คือการทดสอบการทำอาหารตามใบทดสอบอาหาร โดยมีคณะกรรมการเป็นผู้ให้คะแนนจากองค์ประกอบต่าง ๆ ในการปรุงอาหารจะมีหัวข้อในใบทดสอบอาหาร แล้วจะแจ้งผลการทดสอบอาหารแก่ร้านอาหารที่เข้ามาทดสอบ และจัดเก็บข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการทดสอบแล้วในแฟ้มข้อมูลการทดสอบ

กระบวนการที่สี่ คือ การทำสัญญา กระบวนการนี้จะดึงข้อมูลของร้านอาหารที่ได้ผ่านการทดสอบแล้ว โดยนำข้อมูลเหล่านั้นมาพิจารณาเลือกร้านอาหารที่ดีที่สุดที่จะเข้ามาเช่าพื้นที่ เมื่อเลือกได้แล้วก็นัดหมายให้นำเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาตรวจสอบในการทำสัญญาที่ศูนย์อาหาร เมื่อทำสัญญาเสร็จเรียบร้อย ก็จะส่งต้นฉบับของสัญญาให้ทางฝ่ายบัญชีเป็นคนจัดเก็บ ส่วนคู่ฉบับจะส่งให้ร้านอาหารเก็บไว้เป็นหลักฐานพร้อมทั้งทำสำเนาสัญญา 2 ฉบับให้ฝ่ายการเงินเป็นผู้จัดเก็บชุดหนึ่งส่วนอีกชุดหนึ่งทางศูนย์อาหารจะเก็บไว้ พร้อมทั้งอธิบายรายละเอียดและมอบเอกสารต่าง ๆ แก่ร้านค้า ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับกฎระเบียบข้อบังคับการดำเนินงานภายในศูนย์อาหาร สุดท้ายทางศูนย์อาหารจะบันทึกข้อมูลต่าง ๆ ของร้านอาหารที่ทำสัญญาด้วยไว้ในแฟ้มข้อมูลร้านค้าปัจจุบัน

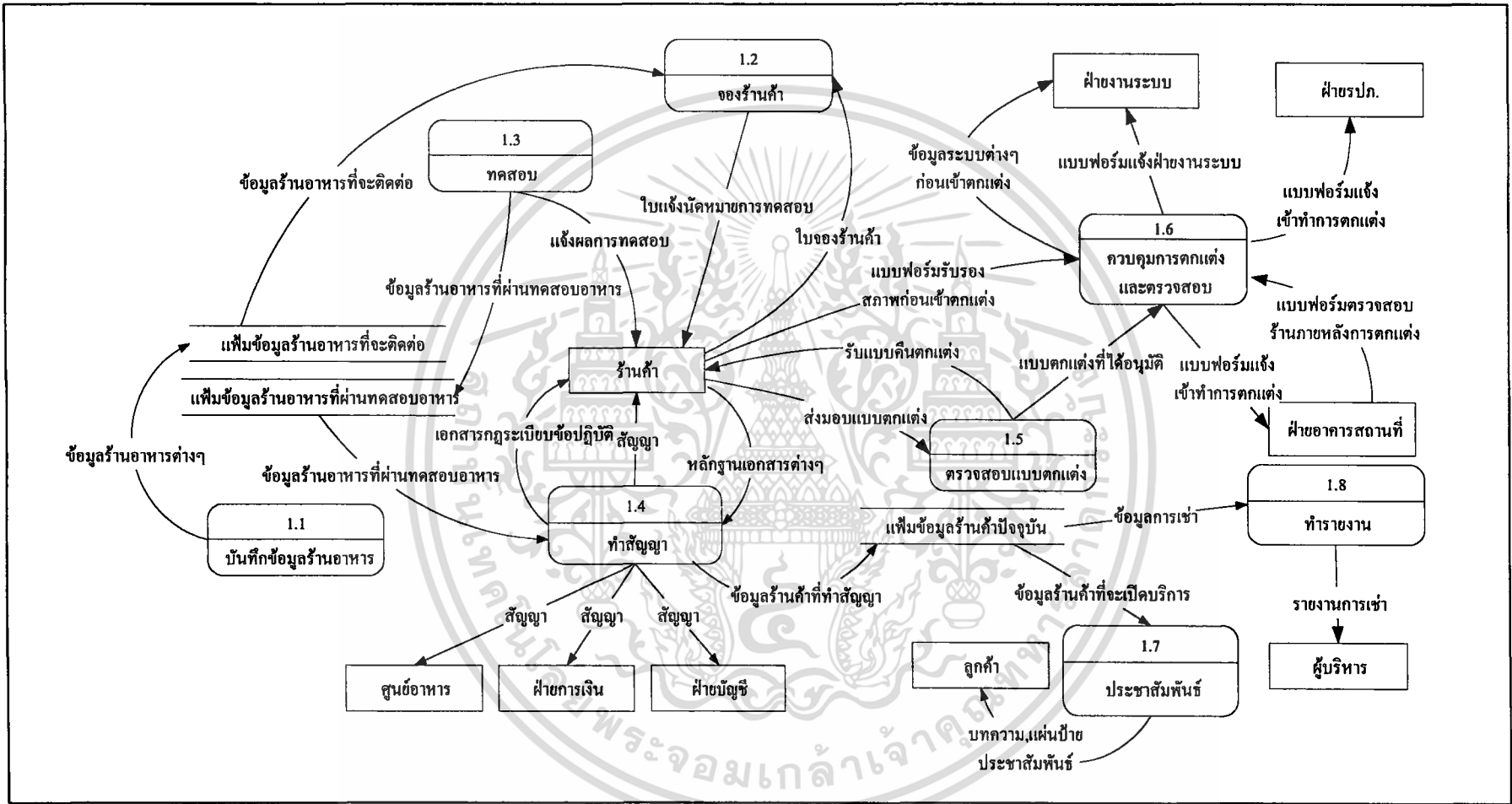
กระบวนการที่ห้า คือ การตรวจสอบแบบตกแต่ง กระบวนการนี้ศูนย์อาหารจะรับแบบการตกแต่งสภาพร้านขายอาหารจากร้านค้า เพื่อส่งไปให้ทางฝ่ายอาคารสถานที่เป็นผู้พิจารณาตรวจสอบแบบ ถ้าฝ่ายอาคารสถานที่ตรวจสอบแล้วผ่านการอนุมัติ ทางศูนย์อาหารจะเก็บไว้แล้วดำเนินการไปสู่กระบวนการตกแต่งและตรวจสอบต่อไป แต่ถ้าไม่ผ่านการอนุมัติก็จะส่งแบบตกแต่งคืนให้ทางศูนย์อาหารคืนให้ร้านค้าไปปรับปรุงแก้ไขแบบตกแต่งก่อน แล้วค่อยมาขึ้นแบบให้พิจารณาในครั้งต่อไปจนกว่าจะผ่านการอนุมัติ

กระบวนการที่หก คือ การควบคุมการตกแต่งและตรวจสอบ กระบวนการนี้ร้านค้าจะทำใบแจ้งไปทางฝ่ายระบบงาน เพื่อให้เข้ามาตรวจสอบสภาพระบบต่าง ๆ ในร้านอาหารที่จะเข้าไปตกแต่งก่อน แจ้งฝ่ายอาคารสถานที่เพื่อให้เข้ามาตรวจสอบสภาพพื้นที่ภายในร้านอาหารก่อนการตกแต่ง พร้อมทั้งร้านค้าจะต้องเซ็นรับรองสภาพร้านค้าก่อนทดสอบด้วยเพื่อเก็บไว้เป็นหลักฐานเมื่อเกิดปัญหาอะไรขึ้น และแจ้งฝ่ายรปภ. ว่าร้านค้าจะเข้ามาร้านอาหาร

กระบวนการที่เจ็ด คือ การประชาสัมพันธ์ กระบวนการนี้จะดึงข้อมูลร้านค้าที่จะเปิดบริการเพื่อเป็นข้อมูลในการประชาสัมพันธ์ โดยดูจากแฟ้มข้อมูลร้านค้าปัจจุบัน โดยการประกาศผ่านทางเรื่องขยายเสียง หรือแผ่นป้าย บทความประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ เป็นต้น

กระบวนการที่แปด คือ การจัดทำรายงานการเช่า กระบวนการนี้จะดึงข้อมูลการเช่าพื้นที่ขายอาหารและเครื่องดื่ม มาจัดทำเป็นรายงานการเช่าเสนอต่อผู้บริหาร (ภาพที่ 7)





ภาพที่ 7 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (1.0การสรรหาร้านค้า)

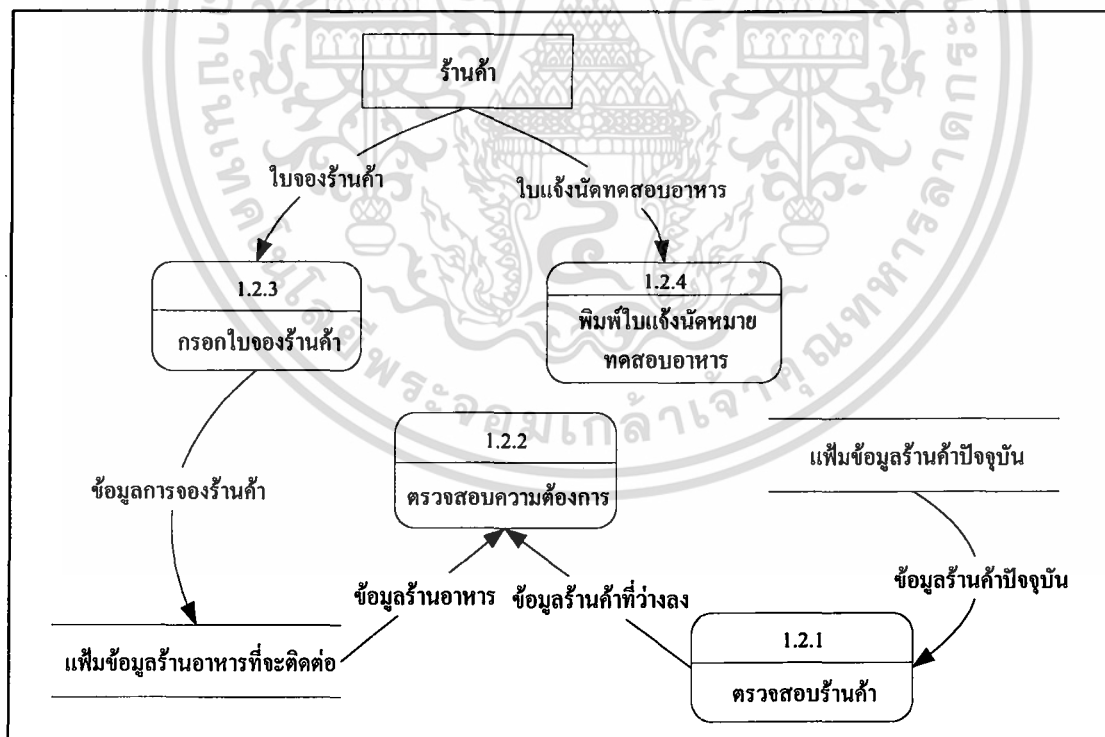
การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 2 (1.2 กระบวนการจองร้านค้า)

กระบวนการที่หนึ่ง คือ ตรวจสอบร้านค้า กระบวนการนี้จะค้นหาว่าร้านค้าใดบ้างที่ไม่มีคุณสมบัติที่จะต่อสัญญา โดยจะเข้าไปดูข้อมูลการเช่าและการปฏิบัติงานในแฟ้มข้อมูลร้านค้าปัจจุบัน แล้วจะส่งข้อมูลร้านค้าประเภทที่ว่างลงไปยังกระบวนการตรวจสอบความต้องการต่อไป

กระบวนการที่สอง คือ ตรวจสอบความต้องการ กระบวนการนี้จะรับเอาข้อมูลร้านค้าประเภทที่ว่างลงจากกระบวนการตรวจสอบร้านค้ามาว่ามีร้านค้าที่ขายอาหารประเภทใดบ้าง ต่อจากนั้นก็จะได้ดึงข้อมูลร้านอาหารที่สนใจมาติดต่อกัน โดยเอาข้อมูลร้านอาหารเหล่านั้นมาจากแฟ้มข้อมูลร้านอาหารที่จะติดต่อกัน แล้วตรวจสอบความต้องการกับเจ้าของร้านว่ามีความต้องการที่จะร่วมทำธุรกิจกับศูนย์อาหารหรือไม่ ถ้าผู้ติดต่อตอบต้องการก็จะนำไปสู่กระบวนการต่อไป

กระบวนการที่สาม คือ กรอกใบจองร้านค้า กระบวนการนี้จะให้ทางเจ้าของร้านอาหารกรอกใบจองร้านค้า เมื่อได้รับข้อมูลการจองมาแล้ว ก็จะบันทึกข้อมูลการจองร้านค้าลงในแฟ้มข้อมูลร้านอาหารที่จะติดต่อกัน

กระบวนการที่สี่ คือ นัดหมายทดสอบอาหาร กระบวนการนี้จะพิมพ์ใบแจ้งนัดหมายทดสอบอาหารส่งไปยังร้านอาหารที่ต้องการเข้าร่วมธุรกิจด้วย (ภาพที่ 8)



ภาพที่ 8 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 2 (1.2 กระบวนการจองร้านค้า)

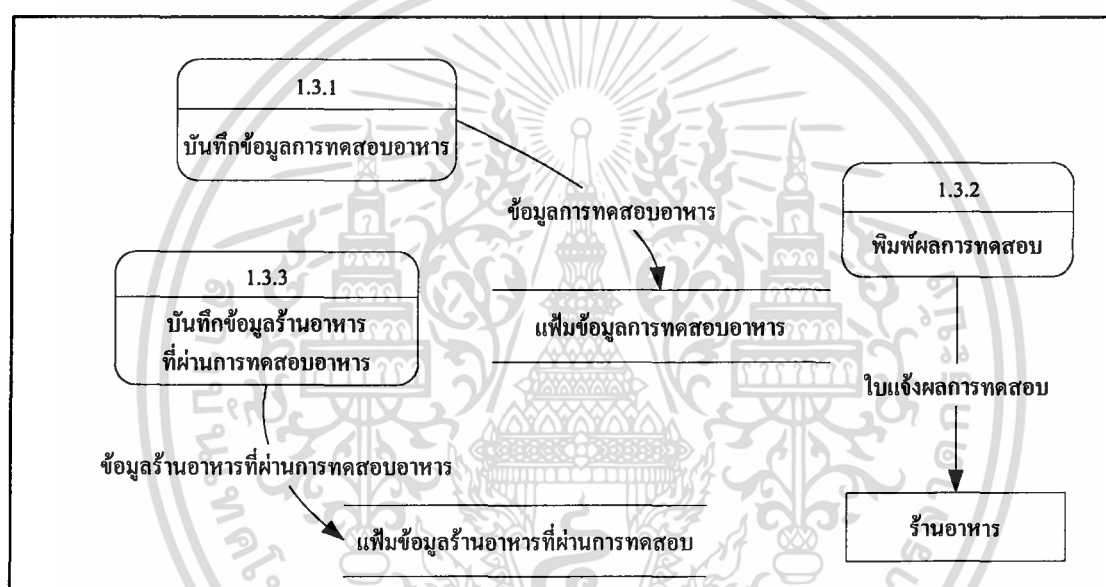
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 2 (1.3 กระบวนการทดสอบอาหาร)

กระบวนการที่หนึ่ง คือ บันทึกข้อมูลการทดสอบอาหาร กระบวนการนี้จะบันทึกข้อมูลการทดสอบอาหารจากใบทดสอบลงในแฟ้มข้อมูล

กระบวนการที่สอง คือ พิมพ์ใบแจ้งผลการทดสอบ กระบวนการนี้จะพิมพ์ใบแจ้งผลการทดสอบอาหารไปให้ร้านอาหารที่เข้าร่วมทดสอบว่ามีระดับคะแนนในด้านต่าง ๆ เท่าใด ผ่านการทดสอบหรือไม่อย่างไร

กระบวนการที่สาม คือ บันทึกข้อมูลที่ผ่านมาการทดสอบ กระบวนการนี้จะบันทึกข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านมาการทดสอบลงในแฟ้มข้อมูลที่ผ่านมาการทดสอบอาหาร (ภาพที่ 9)



ภาพที่ 9 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 2 (1.3 กระบวนการทดสอบอาหาร)

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 2 (1.4 กระบวนการทำสัญญา)

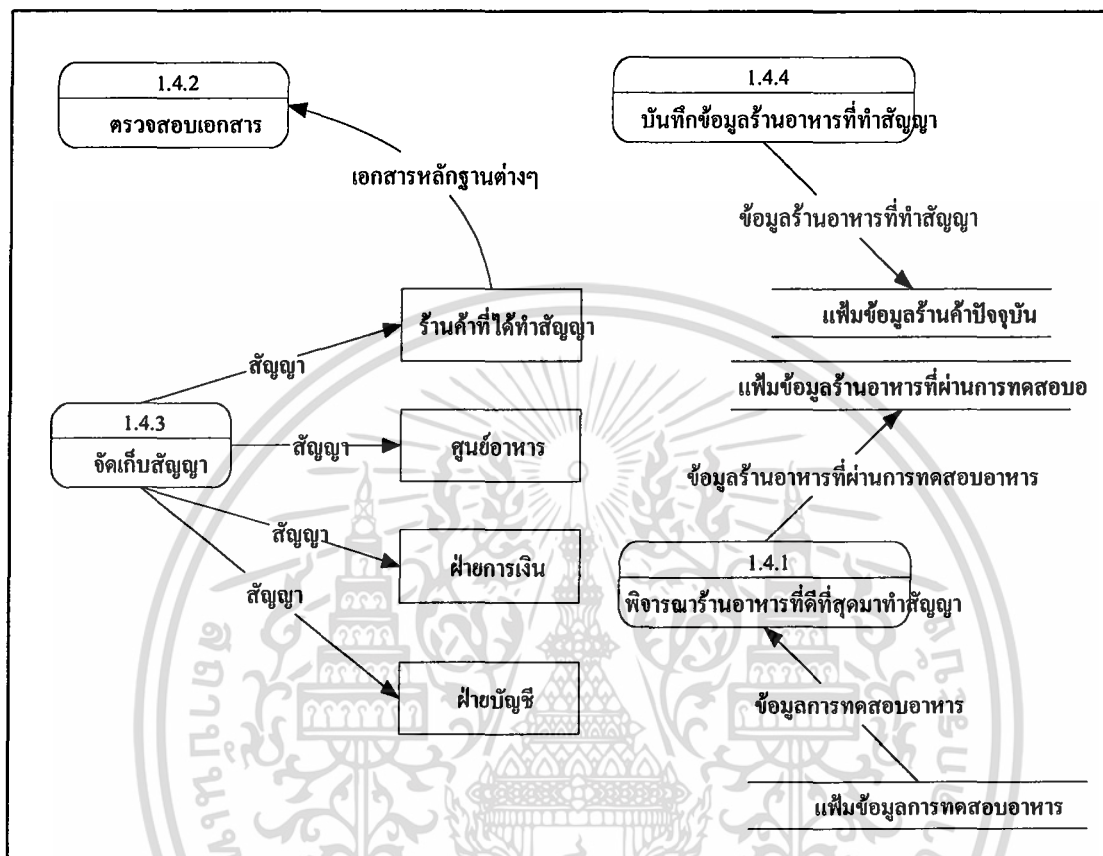
กระบวนการที่หนึ่ง คือ พิจารณาร้านค้าที่ดีที่สุด กระบวนการนี้จะดึงข้อมูลการทดสอบอาหารจากแฟ้มข้อมูลและข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านมาการทดสอบจากแฟ้มข้อมูลร้านอาหารมาพิจารณาร้านอาหารที่ดีที่สุดมาทำสัญญา

กระบวนการที่สอง คือ ตรวจสอบเอกสาร กระบวนการนี้จะตรวจสอบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบการทำสัญญาจากร้านอาหารที่ได้ทำสัญญา

กระบวนการที่สาม คือ จัดเก็บสัญญา กระบวนการนี้จะจัดเก็บตัวสัญญาและสำเนาสัญญาเพื่อเก็บไว้เป็นหลักฐาน โดยส่งให้ฝ่ายต่าง ๆ เป็นผู้จัดเก็บดังนี้คือ ศูนย์อาหาร ฝ่ายการเงิน ฝ่ายบัญชี และร้านอาหารที่ได้ทำสัญญา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระบวนการที่สี่ คือ บันทึกข้อมูลร้านอาหารที่ทำสัญญา กระบวนการนี้จะบันทึกข้อมูลของร้านอาหารที่ทำสัญญาลงในเพิ่มข้อมูลร้านค้าปัจจุบัน (ภาพที่ 10)



ภาพที่ 10 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 2 (1.4 กระบวนการทำสัญญา)

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 2 (1.6 กระบวนการควบคุมการตกแต่งและตรวจสอบ)

กระบวนการที่หนึ่ง คือ พิมพ์ใบแจ้ง กระบวนการนี้จะพิมพ์ใบแจ้งเข้าทำการตกแต่งร้านค้าไปยังฝ่ายต่าง ๆ ดังนี้คือ ฝ่ายอาคารสถานที่ ฝ่ายรปภ. ฝ่ายงานระบบ

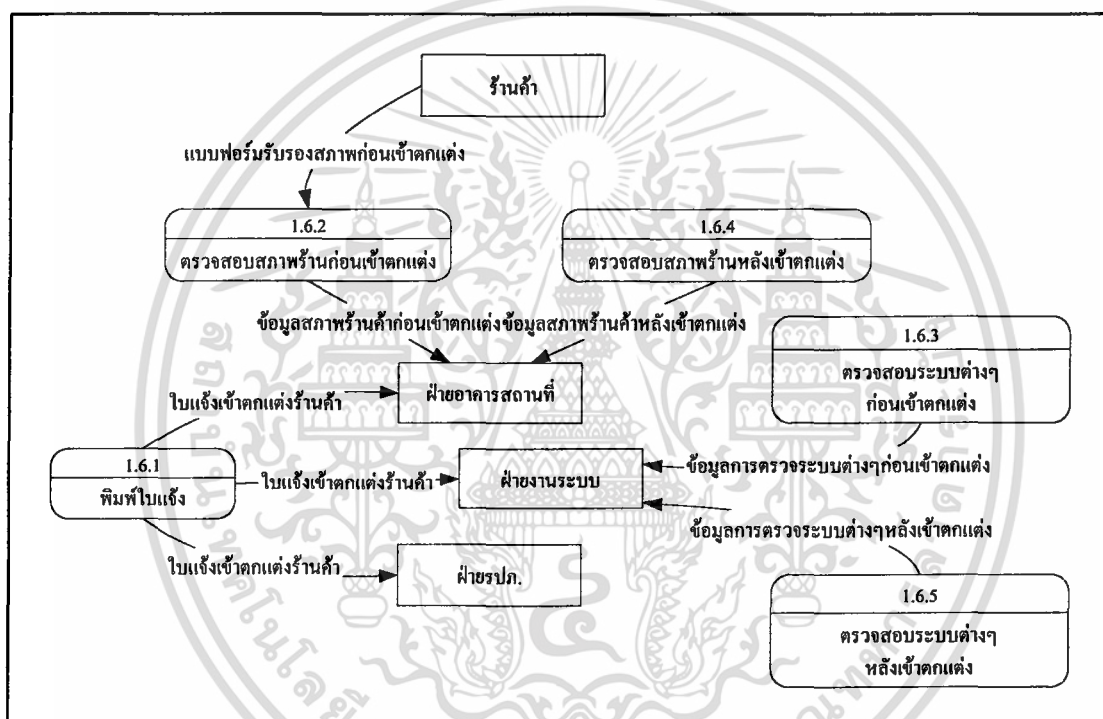
กระบวนการที่สอง คือ ตรวจสอบสภาพก่อนเข้าตกแต่ง กระบวนการนี้ฝ่ายอาคารสถานที่จะเป็นผู้เข้าไปตรวจสอบสภาพร้านค้าก่อนการตกแต่ง แล้วเก็บข้อมูลสภาพร้านค้านั้นไว้เพื่อนำไปเปรียบเทียบกับข้อมูลสภาพร้านค้าหลังเข้ามาตกแต่ง เมื่อตรวจสอบเสร็จก็จะให้ร้านค้าเซ็นรับรองลงในแบบฟอร์มรับรองสภาพร้านค้าก่อนเข้าตกแต่ง

กระบวนการที่สาม คือ ตรวจสอบระบบต่าง ๆ ก่อนเข้าตกแต่ง กระบวนการนี้ฝ่ายงานระบบจะเป็นผู้เข้าไปตรวจสอบระบบต่าง ๆ คือ ระบบไฟฟ้า ระบบน้ำประปา และระบบแก๊ส ก่อนที่ร้านค้าจะเข้าไปตกแต่ง แล้วเก็บข้อมูลการตรวจระบบไว้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระบวนการที่สี่ คือ ตรวจสอบสภาพหลังเข้าทำการตกแต่ง กระบวนการนี้ฝ่ายอาคารสถานที่จะเป็นผู้เข้าไปตรวจสอบสภาพร้านค้าอีกครั้งหลังจากร้านค้าได้ตกแต่งร้านเสร็จ เพื่อเข้าไปตรวจสอบว่าตรงตามแบบตกแต่งหรือไม่ หรือเกิดความเสียหายกับส่วนต่าง ๆ ตรงไหนบ้าง เก็บบันทึกเป็นข้อมูลไว้ แล้วนำไปเปรียบเทียบกับข้อมูลการตรวจสอบสภาพร้านค้าก่อนเข้ามาตกแต่ง

กระบวนการที่ห้า คือ ตรวจสอบระบบต่าง ๆ หลังเข้ามาตกแต่ง กระบวนการนี้ฝ่ายงานระบบจะเป็นผู้เข้าไปตรวจสอบระบบต่าง ๆ คือ ระบบไฟฟ้า ระบบน้ำประปา และระบบแก๊ส หลังจากจากร้านค้าเข้าไปตกแต่ง แล้วเก็บข้อมูลการตรวจระบบไว้ (ภาพที่ 11)



ภาพที่ 11 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 2 (1.6 กระบวนการควบคุมการตกแต่งและตรวจสอบ

การไหลเวียนข้อมูลระดับ 3 (1.4.4 กระบวนการบันทึกข้อมูลร้านค้าที่ทำสัญญา)

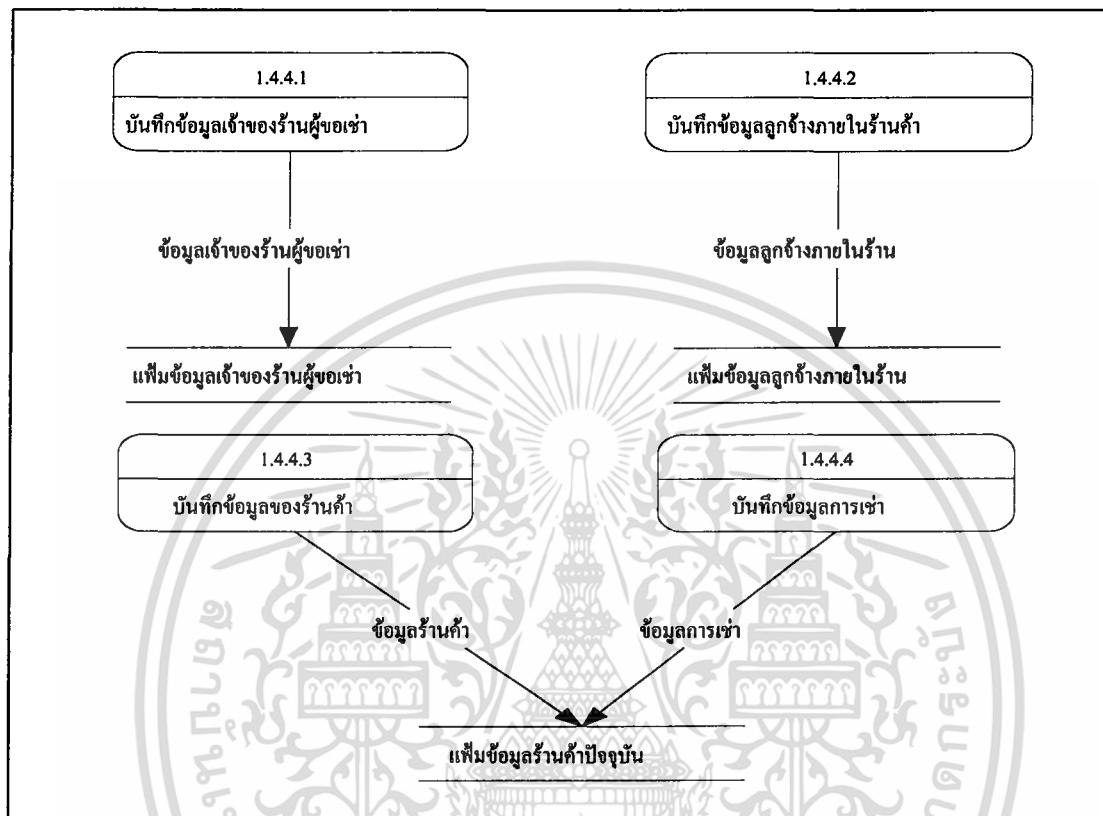
กระบวนการที่หนึ่ง คือ บันทึกข้อมูลเจ้าของร้านผู้เช่า กระบวนการนี้จะบันทึกข้อมูลเจ้าของร้านค้าที่ทำสัญญาด้วยการลงใบเพิ่มข้อมูลเจ้าของร้านผู้เช่า

กระบวนการที่สอง คือ บันทึกข้อมูลลูกจ้าง กระบวนการนี้จะบันทึกข้อมูลลูกจ้างภายในร้านค้าที่ทำสัญญาด้วยการลงใบเพิ่มข้อมูลลูกจ้างภายในร้านค้า

กระบวนการที่สาม คือ บันทึกข้อมูลของร้านค้า กระบวนการนี้จะบันทึกข้อมูลร้านค้าที่ทำสัญญาด้วยการลงใบเพิ่มข้อมูลร้านค้าปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระบวนการที่สี่ คือ บันทึกข้อมูลการเช่า กระบวนการนี้จะบันทึกข้อมูลการเช่าลงในแฟ้มข้อมูลร้านค้าปัจจุบัน (ภาพที่ 12)



ภาพที่ 12 การไหลเวียนข้อมูลระดับ 3 (1.4.4 กระบวนการบันทึกข้อมูลร้านค้าที่สำคัญ)

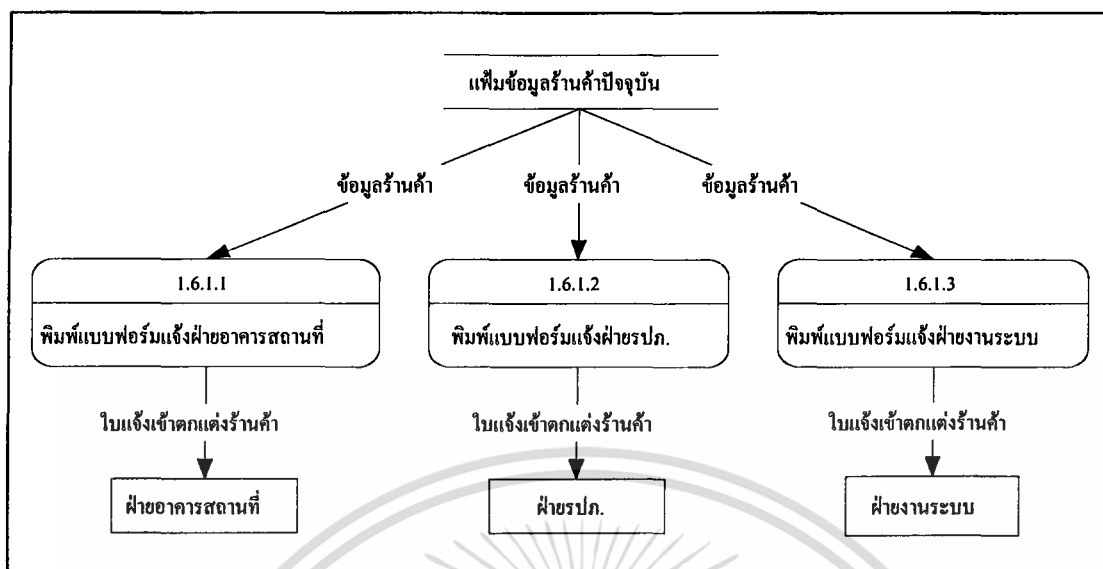
การไหลเวียนข้อมูลระดับ 3 (1.6.1 กระบวนการพิมพ์ใบแจ้ง)

กระบวนการที่หนึ่ง คือ พิมพ์แบบฟอร์มแจ้งฝ่ายอาคารสถานที่ กระบวนการนี้จะพิมพ์แบบฟอร์มแจ้งฝ่ายอาคารสถานที่ เพื่อแจ้งเข้าตึกแต่งร้าน

กระบวนการที่สอง คือ พิมพ์แบบฟอร์มแจ้งฝ่ายรปภ. กระบวนการนี้จะพิมพ์แบบฟอร์มแจ้งฝ่ายรปภ. เพื่อแจ้งเข้าตึกแต่งร้าน

กระบวนการที่สาม คือ พิมพ์แบบฟอร์มแจ้งฝ่ายงานระบบ กระบวนการนี้จะพิมพ์แบบฟอร์มแจ้งฝ่ายงานระบบ เพื่อแจ้งเข้ามาตึกแต่งร้าน (ภาพที่ 13)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



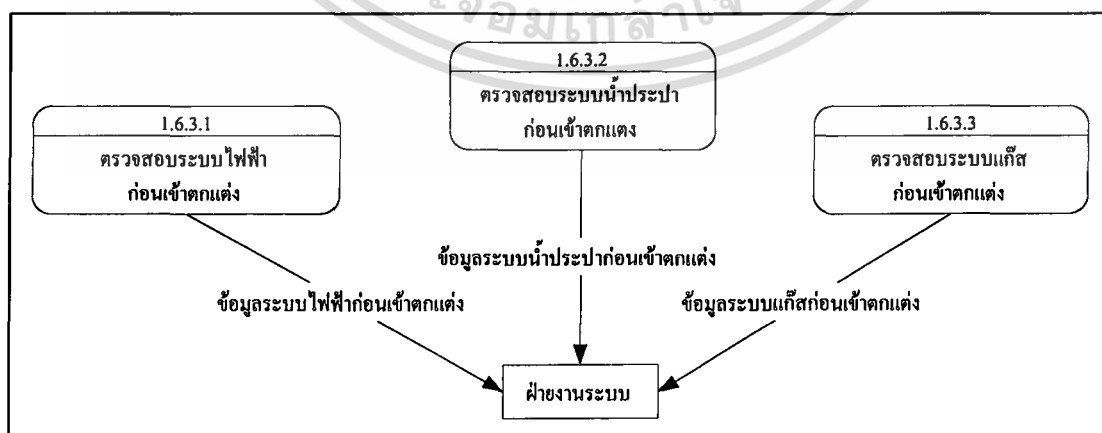
ภาพที่ 13 การไหลเวียนข้อมูลระดับ 3 (1.6.1 กระบวนการพิมพ์ใบแจ้ง)

การไหลเวียนข้อมูลระดับ 3 (1.6.3 กระบวนการตรวจสอบระบบต่าง ๆ ก่อนเข้าคดแต่ง)

กระบวนการที่หนึ่ง คือ ตรวจสอบระบบไฟฟ้าก่อนเข้ามาคดแต่ง กระบวนการนี้ฝ่ายงานระบบจะเป็นผู้เข้าไปตรวจสอบระบบไฟฟ้าก่อนที่ร้านค้าจะเข้ามาคดแต่งร้าน แล้วบันทึกเก็บข้อมูลเอาไว้

กระบวนการที่สอง คือ ตรวจสอบระบบน้ำประปาก่อนเข้ามาคดแต่ง กระบวนการนี้ฝ่ายงานระบบจะเป็นผู้เข้าไปตรวจสอบระบบน้ำประปาก่อนที่ร้านค้าจะเข้ามาคดแต่งร้าน แล้วบันทึกเก็บข้อมูลเอาไว้

กระบวนการที่สาม คือ ตรวจสอบระบบแก๊สก่อนเข้าคดแต่ง กระบวนการนี้ฝ่ายงานระบบจะเป็นผู้เข้าไปตรวจสอบระบบแก๊สก่อนที่ร้านค้าจะเข้ามาคดแต่งร้าน (ภาพที่ 14)



ภาพที่ 14 การไหลเวียนข้อมูลระดับ 3 (1.6.3 กระบวนการตรวจสอบระบบต่าง ๆ ก่อนเข้าคดแต่ง)

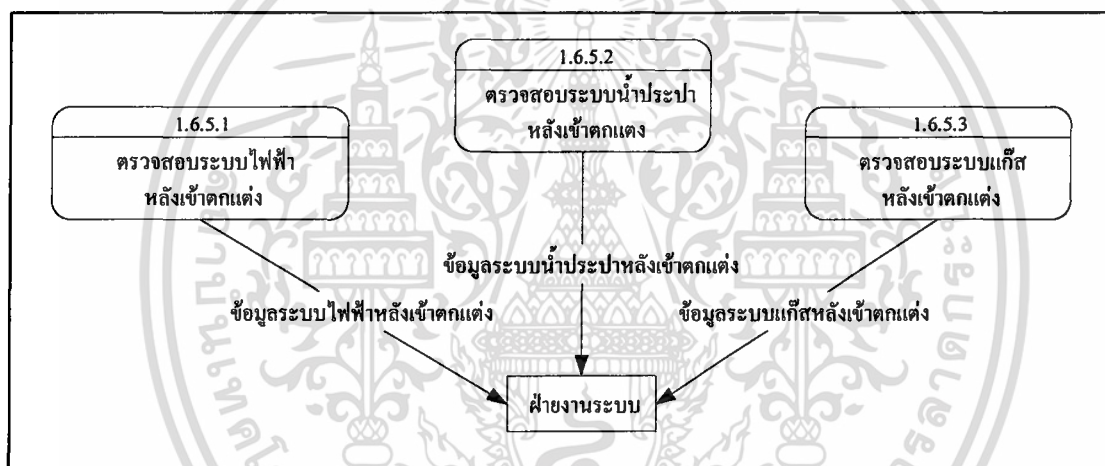
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การไหลเวียนข้อมูลระดับ 3 (1.6.5 กระบวนการตรวจสอบระบบต่าง ๆ หลังเข้าตักแต่ง)

กระบวนการที่หนึ่ง คือ ตรวจสอบระบบไฟฟ้าหลังจากเข้ามาตักแต่ง กระบวนการนี้ฝ่ายงานระบบจะเป็นผู้เข้าไปตรวจสอบระบบไฟฟ้าหลังจากที่ร้านค้าจะเข้ามาตักแต่งร้าน แล้วบันทึกเก็บข้อมูลเอาไว้

กระบวนการที่สอง คือ ตรวจสอบระบบน้ำประปาหลังเข้ามาตักแต่ง กระบวนการนี้ฝ่ายงานระบบจะเป็นผู้เข้าไปตรวจสอบระบบน้ำประปาหลังจากที่ร้านค้าจะเข้ามาตักแต่งร้าน แล้วบันทึกเก็บข้อมูลเอาไว้

กระบวนการที่สาม คือ ตรวจสอบระบบแก๊สหลังเข้ามาตักแต่ง กระบวนการนี้ฝ่ายงานระบบจะเป็นผู้เข้าไปตรวจสอบระบบแก๊สหลังจากที่ร้านค้าจะเข้ามาตักแต่งร้าน แล้วบันทึกเก็บข้อมูลเอาไว้ (ภาพที่ 15)



ภาพที่ 15 การไหลเวียนข้อมูลระดับ 3 (1.6.5 กระบวนการตรวจสอบระบบต่าง ๆ หลังเข้าตักแต่ง)

การไหลเวียนของข้อมูลระดับ 1 (2.0 ระบบการประเมินผลร้านค้า)

ผังการไหลเวียนข้อมูลของระบบการประเมินผลร้านค้าจะสัมพันธ์กับระบบภายในและระบบภายนอก โดยมีกระบวนการทำงาน 4 กระบวนการ ได้แก่ กระบวนการเก็บข้อมูลเข้าสู่ระบบ กระบวนการประมวลผล กระบวนการตรวจสอบผล กระบวนการสรุปผล ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

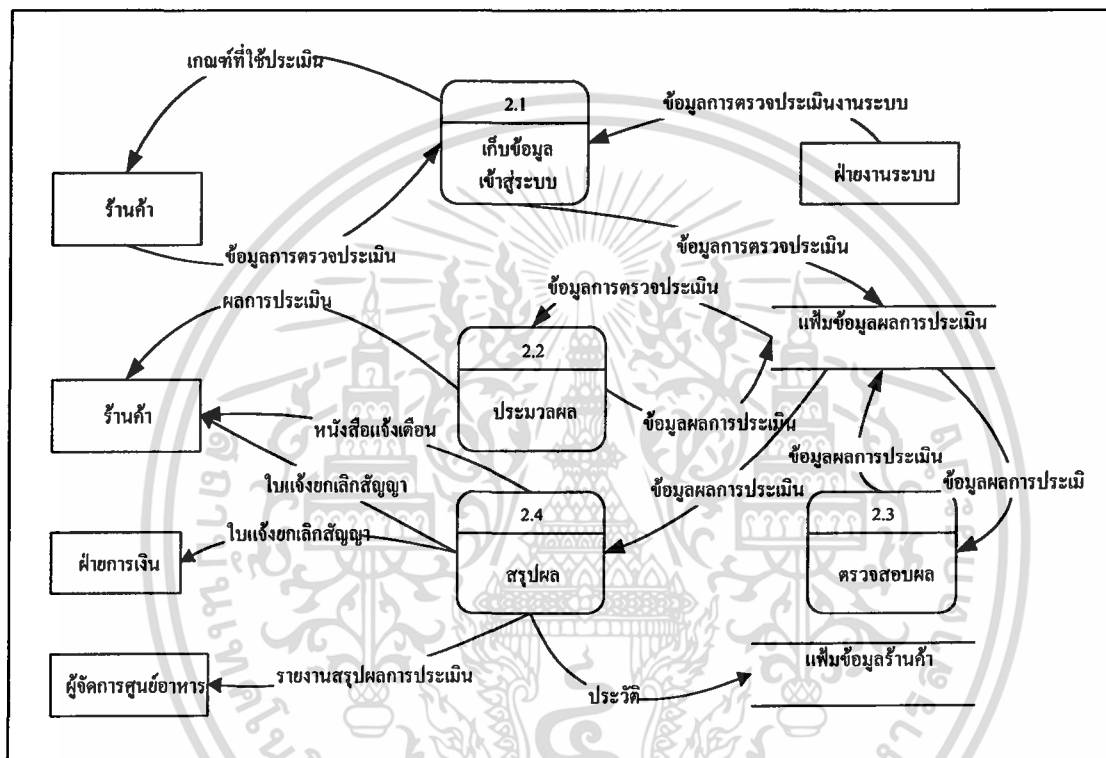
กระบวนการที่หนึ่ง คือ กระบวนการเก็บข้อมูลเข้าสู่ระบบ จะเก็บข้อมูลการตรวจประเมินจากร้านค้า โดยอาศัยเกณฑ์ที่ให้ประเมินจากทางศูนย์อาหารและฝ่ายงานระบบ

กระบวนการที่สอง คือ กระบวนการประมวลผล โดยเริ่มจากการนำข้อมูลการตรวจประเมินเข้าสู่กระบวนการคำนวณผลและเปรียบเทียบเกณฑ์ จากนั้นจะนำข้อมูลผลการประเมินเข้าสู่เพิ่มข้อมูลผลการประเมิน และจะส่งผลการประเมินไปให้ร้านค้าทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระบวนการที่สาม คือ กระบวนการตรวจสอบผล โดยเริ่มจากการนำข้อมูลจากเพิ่มข้อมูลผลการประเมินมาตรวจสอบผล โดยแบ่งตามระดับเกณฑ์ จากนั้นจะนำข้อมูลผลการประเมินกลับเข้าสู่เพิ่มข้อมูลผลการประเมิน

กระบวนการที่สี่ คือ กระบวนการสรุปผล กระบวนการนี้จะเป็นการสรุปผลหลังจากผ่านกระบวนการตรวจสอบผล เพื่อสรุปผลหลังการประเมิน โดยแบ่งตามผลที่ประเมินได้(ภาพที่ 16)

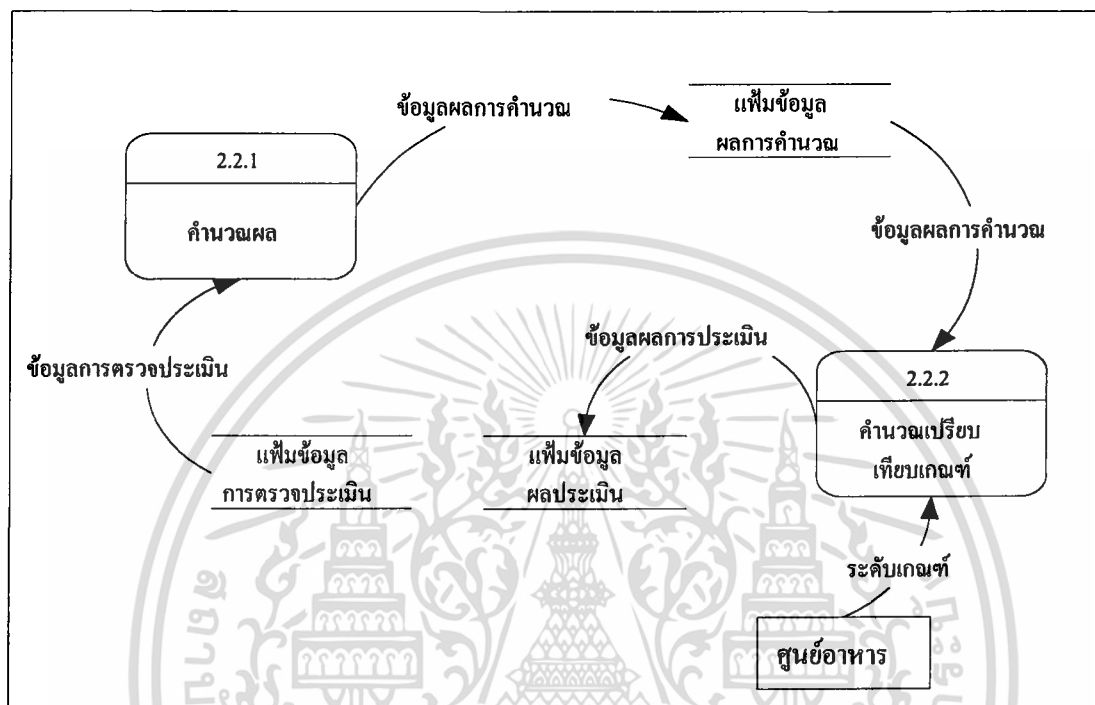


ภาพที่ 16 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (2.0 ระบบการประเมินผลร้านค้า)

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 2 (2.2 กระบวนการประมวลผล)

กระบวนการที่หนึ่ง คือ คำนวณผลการตรวจ โดยรับข้อมูลการตรวจประเมินจากเพิ่มข้อมูลการตรวจประเมิน แล้วให้ข้อมูลผลการคำนวณเก็บลงเพิ่มข้อมูลผลการคำนวณ

กระบวนการที่สอง คือ จำนวนเปรียบเทียบเกณฑ์ โดยรับข้อมูลผลการคำนวณจากเพิ่มข้อมูลผลการคำนวณ เปรียบเทียบกับระดับเกณฑ์จากทางศูนย์อาหาร เมื่อได้ผลการเปรียบเทียบแล้วก็นำมาจัดเก็บลงเพิ่มข้อมูลผลการประเมิน (ภาพที่ 17)

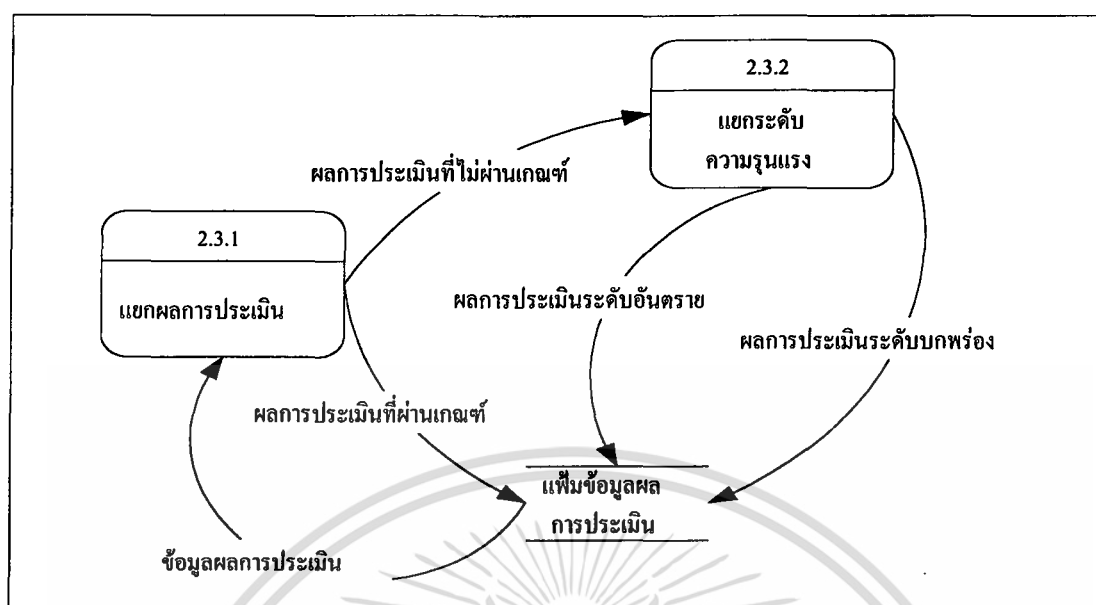


ภาพที่ 17 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 2 (2.2 กระบวนการประมวลผล)

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 2 (2.3 กระบวนการตรวจสอบผล)

กระบวนการที่หนึ่ง คือ จัดแยกผลการประเมิน โดยรับข้อมูลผลประเมินจากเพิ่มข้อมูลผลการประเมิน แล้วให้ข้อมูลผลการประเมินที่ไม่ผ่านเกณฑ์(ต่ำกว่าร้อยละ75) เข้าสู่กระบวนการที่สอง ส่วนข้อมูลผลการประเมินที่ผ่านเกณฑ์(มากกว่าร้อยละ75) จะเก็บลงเพิ่มข้อมูลผลการประเมิน

กระบวนการที่สอง คือ จัดแยกระดับความรุนแรง โดยรับข้อมูลผลการประเมินที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาแยกระดับความรุนแรง โดยแยกเป็นข้อมูลผลการประเมินระดับอันตราย (ต่ำกว่าร้อยละ50) และข้อมูลผลการประเมินระดับบกพร่อง (มากกว่าร้อยละ50 แต่ต่ำกว่าร้อยละ75) ทั้งหมดจะเก็บลงเพิ่มข้อมูลผลการประเมิน (ภาพที่ 18)



ภาพที่ 18 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 2 (2.3 กระบวนการตรวจสอบผล)

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 2 (2.4 กระบวนการสรุปผล)

กระบวนการที่หนึ่ง คือ จัดทำเอกสารยกเลิกสัญญา โดยจะรับข้อมูลผลการประเมินระดับอันตรายจากเพิ่มข้อมูลผลการประเมิน จัดทำหนังสือยกเลิกสัญญาแจ้งแก่ร้านค้าและแผนกการเงิน

กระบวนการที่สอง คือ บันทึกประวัติ โดยจะรับข้อมูลผลการประเมินที่ผ่านเกณฑ์จากเพิ่มข้อมูลผลการประเมิน จัดเก็บประวัติผลการประเมินเก็บไว้ในเพิ่มข้อมูลร้านค้า

กระบวนการที่สาม คือ การตรวจติดตามผล โดยจะรับข้อมูลผลการประเมินที่พบข้อบกพร่องจากเพิ่มข้อมูลผลการประเมินเข้าสู่กระบวนการติดตามผล (ภาพที่ 19)

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 3 (2.4.3 กระบวนการตรวจติดตามผล)

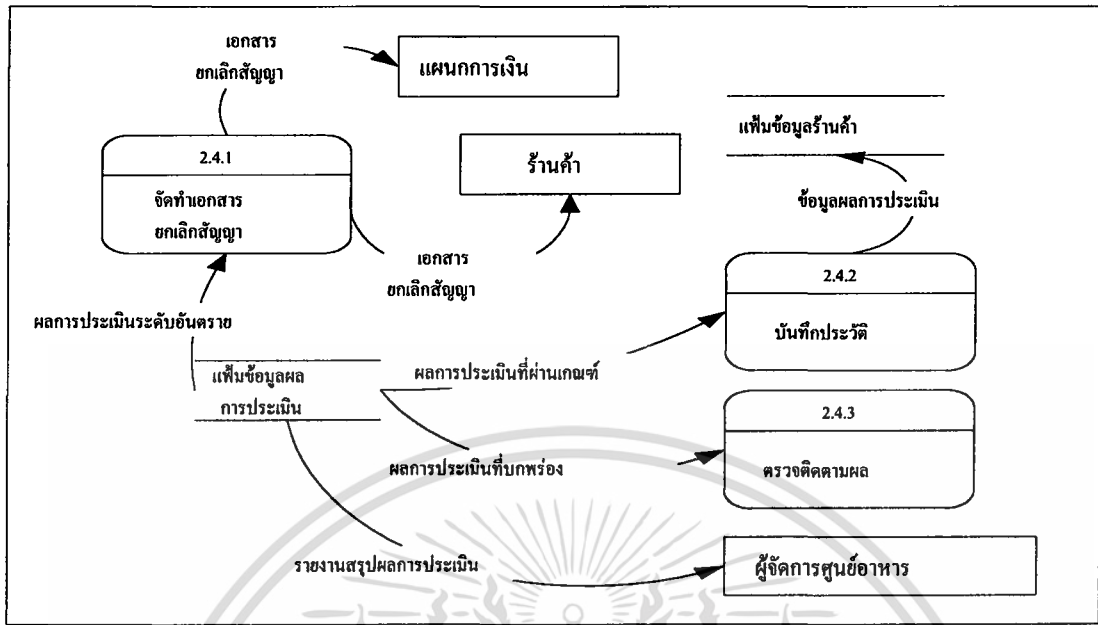
กระบวนการที่หนึ่ง คือ จัดทำเอกสารแจ้งเตือน โดยจะรับข้อมูลผลการประเมินระดับที่บกพร่องจากเพิ่มข้อมูลผลการประเมิน จัดทำหนังสือแจ้งเตือนให้ร้านค้าทราบ เพื่อให้ร้านค้าได้แก้ไขปรับปรุงส่วนที่บกพร่อง

กระบวนการที่สอง คือ ตรวจสอบหัวข้อที่ไม่ผ่านการประเมิน โดยจะรับข้อมูลผลการประเมินที่บกพร่องจากเพิ่มข้อมูลผลการประเมิน เพื่อใช้ตรวจสอบในสัปดาห์ต่อไป

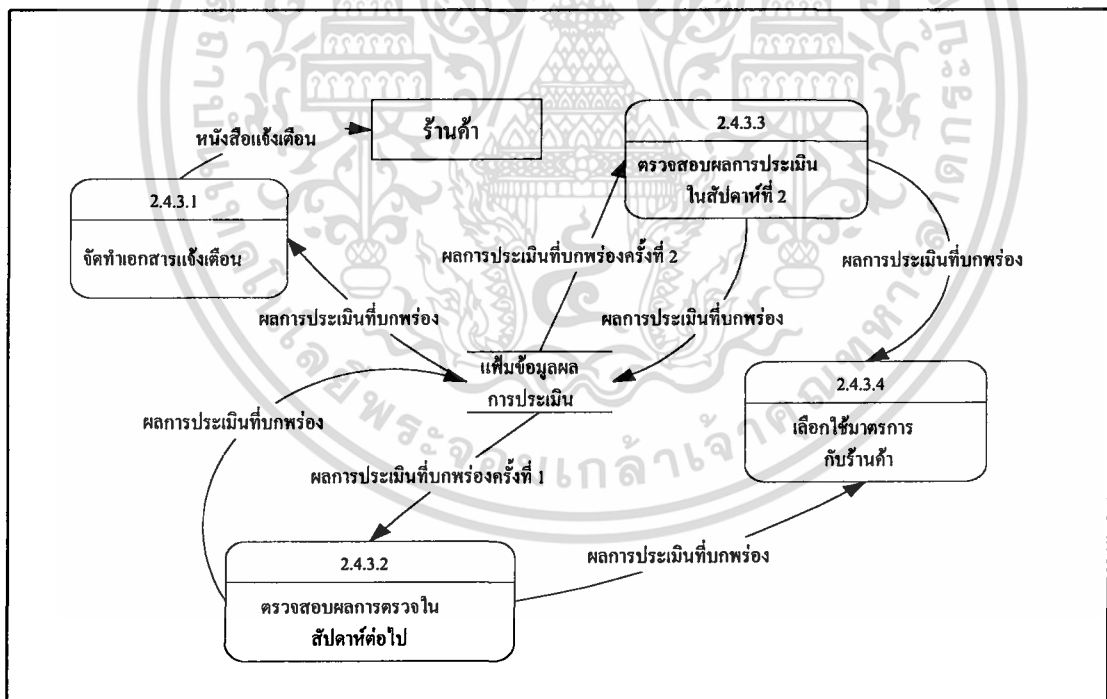
กระบวนการที่สาม คือ ตรวจสอบผลการประเมินในสัปดาห์ต่อไป โดยพิจารณาหัวข้อที่ไม่ผ่านการประเมินในสัปดาห์ก่อน เพื่อพิจารณาใช้มาตรการกับร้านค้า

กระบวนการที่สี่ คือ เลือกใช้มาตรการกับทางร้านค้า ซึ่งทางศูนย์อาหารจะพิจารณาความเหมาะสมหลังจากได้ตรวจติดตามผลการประเมินกับร้านค้าแล้ว (ภาพที่ 20)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 19 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 2 (2.4 กระบวนการสรุปผล)



ภาพที่ 20 การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 3 (2.4.3 กระบวนการตรวจติดตามผล)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบระบบ

การออกแบบระบบเป็นขั้นตอนการทำงานที่ต่อเนื่องจากการวิเคราะห์ระบบ สำหรับการออกแบบระบบการสรรหาและประเมินผลร้านค้าเช่าในศูนย์อาหารนี้ เป็นการนำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์ระบบมาออกแบบ เพื่อให้ระบบงานมีประสิทธิภาพ ง่ายต่อการใช้งาน โดยสร้างฐานข้อมูลต่าง ๆ เพื่อใช้ในระบบ ดังนี้

การออกแบบฐานข้อมูล

การออกแบบฐานข้อมูลของระบบ จะใช้การจัดเก็บข้อมูลแบบฐานข้อมูลเชิงสัมพันธ์ซึ่งมีรูปแบบการจัดเก็บข้อมูลเป็นตาราง ทำให้ง่ายต่อการใช้งานและทำให้ผู้ใช้สามารถปฏิบัติงานได้สะดวกรวดเร็ว

การออกแบบฐานข้อมูลจะใช้โมเดลเชิงสัมพันธ์ หรือ Entity-Relationship Model หรือที่เรียกกันว่า E-R Model ซึ่งเป็นการนำเสนอโครงสร้างข้อมูลในลักษณะของแผนภาพที่ง่ายต่อการทำความเข้าใจ สามารถอธิบายโครงสร้างของข้อมูลได้เป็นอย่างดี โมเดลเชิงสัมพันธ์สามารถแบ่งความสัมพันธ์ได้ 3 ประเภทดังนี้ One-to-One Relationship (1-1), One-to-Many Relationship (1-M) และ Many-to-Many Relationship (M-N) ในการสร้างโมเดลเชิงสัมพันธ์ระหว่างข้อมูล จะต้องระบุเอนทิตีต่าง ๆ ว่ามีความสัมพันธ์กันอย่างไรบ้าง เพื่อเป็นประโยชน์ในการกำหนดโครงสร้างการเชื่อมโยงข้อมูลและลดความซ้ำซ้อนของข้อมูล และจากฐานข้อมูลการตรวจติดตามผลสามารถออกแบบความสัมพันธ์ระหว่างเอนทิตีของข้อมูลต่าง ๆ ได้ดังนี้ (ภาพที่ 21)

1. ความสัมพันธ์ระหว่างเอนทิตีหนึ่งสื่อสัญญาเช่ากับเอนทิตีร้านค้าเช่ามีความสัมพันธ์แบบ 1 : N เนื่องจากร้านค้าเช่า 1 ร้าน ทำหนังสือสัญญาเช่าได้หลายครั้ง ในขณะที่หนังสือสัญญาเช่า 1 สัญญาต้องเป็นของร้านค้าเช่าร้านเดียว
2. ความสัมพันธ์ระหว่างเอนทิตีร้านค้าปัจจุบันกับเอนทิตีผลการตรวจประเมินนั้น มีความสัมพันธ์แบบ 1 : N เนื่องจากร้านค้า 1 ร้านจะมีผลการตรวจได้หลายครั้งและในขณะที่เดียวกันผลการตรวจ 1 ครั้ง จะต้องเป็นการตรวจของร้านค้าเพียงร้านเดียว
3. ความสัมพันธ์ระหว่างเอนทิตีประเภทอาหารกับเอนทิตีร้านค้าเช่าและเอนทิตีร้านอาหารที่จะติดต่อมีความสัมพันธ์แบบ 1 : N เนื่องจากร้านค้าเช่าและร้านอาหาร 1 ร้าน จะต้องจำหน่ายอาหาร 1 ประเภท ในขณะที่ประเภทของอาหาร 1 ประเภท สามารถระบุร้านค้าและร้านอาหารได้หลายร้าน

4. ความสัมพันธ์ระหว่างเอนติตี้ผลการทดสอบอาหารกับร้านอาหารที่ติดต่อก็มีความสัมพันธ์แบบ 1 : N เนื่องจากร้านอาหารสามารถมีผลการทดสอบได้หลายครั้งและในขณะเดียวกันผลการทดสอบ 1 ผล จะต้องเป็นของร้านอาหารร้านเดียว

5. ความสัมพันธ์ระหว่างเอนติตี้ร้านค้าปัจจุบันกับลูกจ้างภายในร้านมีความสัมพันธ์แบบ 1 : N เนื่องจากร้านค้าปัจจุบันสามารถมีลูกจ้างภายในร้านได้หลายคนและในขณะเดียวกัน ลูกจ้างแต่ละคนนั้นจะต้องเป็นลูกจ้างของร้านค้าปัจจุบันได้ร้านค้าเดียวเท่านั้น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบเพิ่มข้อมูล

จากการวิเคราะห์ระบบโดยอาศัยผังการไหลเวียนข้อมูล และความต้องการของระบบนั้นจะต้องเก็บบันทึกข้อมูลเพื่อความถูกต้อง ง่ายต่อการสืบค้น เพื่อนำมาใช้ดำเนินงานในระบบงาน โดยได้สร้างเพิ่มข้อมูลของระบบขึ้นมา ซึ่งเพิ่มข้อมูลจะต้องทำงาน เชื่อมโยงความสัมพันธ์กันของข้อมูลระหว่างเพิ่มข้อมูลในฐานะข้อมูล เพื่อให้รวดเร็วและมีการจัดเก็บข้อมูลไม่ซ้ำซ้อน โดยรายละเอียดของเพิ่มข้อมูล 8 เพิ่ม มีดังนี้ (ภาพที่ 22)

1. เพิ่มข้อมูลร้านค้าปัจจุบัน เป็นเอนทิตีที่เก็บข้อมูลร้านอาหาร แสดงรายละเอียดร้านอาหารที่เช่าพื้นที่ขายอาหาร โดยบอกถึงชื่อร้าน รายละเอียดเจ้าของร้าน ประเภทสัญญาเช่า วันที่ทำสัญญา วันที่หมดอายุสัญญา ประเภทอาหารที่จำหน่ายและจำนวนพนักงาน

2. เพิ่มข้อมูลประเภทสัญญาเช่า เป็นเอนทิตีที่เก็บข้อมูลประเภทสัญญาเช่า แสดงถึง รายละเอียดระยะเวลาสัญญาเช่าและอัตราค่าเช่าต่อเดือน

3. เพิ่มข้อมูลร้านอาหารที่จะติดต่อ เป็นเอนทิตีที่เก็บข้อมูลร้านอาหาร แสดงรายละเอียดร้านอาหารที่คัดเลือกโดยบอกถึงประเภทอาหาร ชื่อผู้ติดต่อและหมายเลขโทรศัพท์ที่ติดต่อ

4. เพิ่มข้อมูลประเภทอาหาร เป็นเอนทิตีที่เก็บข้อมูลชื่อประเภทอาหาร

5. เพิ่มข้อมูลผลการตรวจประเมิน เป็นเอนทิตีที่เก็บข้อมูลผลการตรวจประเมิน แสดงถึงรายละเอียดการตรวจประเมินในหัวข้อต่างๆ

6. เพิ่มข้อมูลผลการทดสอบอาหาร เป็นเอนทิตีที่เก็บข้อมูลการทดสอบอาหารของร้านอาหาร แสดงถึงรายละเอียดการทดสอบอาหารในหัวข้อต่างๆ

7. เพิ่มข้อมูลหนังสือสัญญา เป็นเอนทิตีที่เก็บข้อมูลการทำสัญญาของร้านค้าที่ทำสัญญาเช่าจำหน่ายอาหารภายในศูนย์อาหาร

8. เพิ่มข้อมูลลูกจ้างภายในร้าน เป็นเอนทิตีที่เก็บข้อมูลของลูกจ้างภายในร้านค้า

การออกแบบรหัสข้อมูล

การสร้างฐานข้อมูลจะต้องมีการกำหนดรหัสข้อมูล เพื่อแทนข้อมูลที่มีรายละเอียดมาก เพื่อเป็นการง่ายต่อการนำเข้าและสืบค้นข้อมูลซึ่งช่วยลดความผิดพลาดในการนำเข้าข้อมูล

1. เพิ่มร้านค้าปัจจุบัน ได้ตั้งรหัสร้านค้าที่ทำสัญญาเช่าจำหน่ายอาหารอยู่ในศูนย์การค้า โดยมีการกำหนดรูปแบบรหัสร้านค้าเป็นอักษร 5 หลัก โดยใช้ตัวเลข 2 ตัว และตามด้วยชุดตัวเลข 3 ตัว โดยจะแบ่งรหัสออกเป็น 2 ส่วนดังนี้



ในส่วนแรกกำหนดเป็นตัวเลข 2 หลัก ใช้แทนประเภทสัญญาของร้านค้าว่าจัดอยู่ในสัญญาประเภทใด ส่วนที่ 2 เป็นตัวเลข 3 ตัว ใช้แทนลำดับของร้านค้า

ตัวอย่างการตั้งรหัสร้านค้า

รหัสร้านค้า

ความหมาย

12001

ข้อมูลร้านค้า โดยมีระยะเวลาสัญญา 12 เดือน เป็นลำดับที่ 1 ของประเภทสัญญา

2. เพิ่มร้านอาหารที่จะติดต่อตั้งรหัสร้านอาหาร ได้มีการกำหนดรูปแบบรหัสร้านค้าเป็นอักษร 5 หลัก โดยใช้ตัวเลข 2 ตัว และตามด้วยชุดตัวเลข 3 ตัว โดยจะแบ่งรหัสออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้



ในส่วนแรกกำหนดเป็นตัวเลข 2 หลัก ใช้แทนประเภทอาหารของร้านค้าว่าจัดอยู่ประเภทอาหารใด ส่วนที่ 2 เป็นตัวเลข 3 ตัว ใช้แทนลำดับของร้านค้า

ตัวอย่างการตั้งรหัสร้านอาหาร

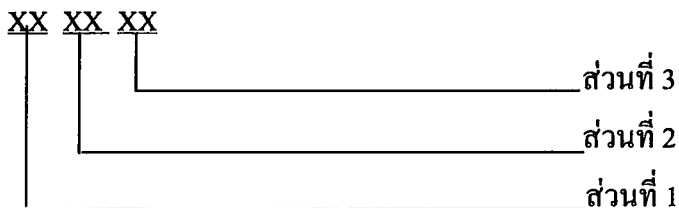
รหัสร้านอาหาร ความหมาย

20001

ข้อมูลร้านอาหาร โดยจำหน่ายประเภทอาหารญี่ปุ่น เป็นลำดับที่ 1 ของประเภทอาหารนี้

3. เพิ่มสัญญาเช่า ได้มีการกำหนดรูปแบบเลขที่ใบสัญญาเป็นอักษร 6 หลัก โดยใช้ชุดตัวเลข 2 ตัว ชุดตัวเลข 2 ตัว และตามด้วยชุดตัวเลข 2 ตัว โดยจะแบ่งรหัสออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



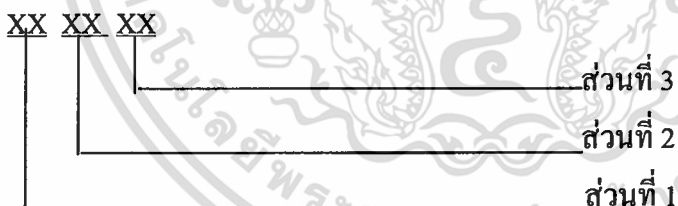
ในส่วนแรกกำหนดเป็นตัวเลข 2 หลัก ใช้แทนปีพ.ศ. 2 ตัวหลังที่ทำสัญญา ส่วนที่ 2 เป็นตัวเลข 2 ตัว ใช้แทนประเภทสัญญาว่าเป็นสัญญาแบบกี่เดือน และส่วนที่ 3 เป็นตัวเลข 2 ตัว ใช้แทนลำดับของร้านค้าที่ทำสัญญาในปีนั้น ๆ

ตัวอย่างการตั้งเลขที่ใบสัญญา

เลขที่ใบสัญญา ความหมาย

440301 ข้อมูลเลขที่ใบสัญญา โดยร้านค้าทำสัญญาเมื่อปีพ.ศ. 2544 เป็นสัญญาเช่าประเภท 3 เดือน และเป็นลำดับร้านที่ 1 ที่ทำสัญญาในปีพ.ศ. 2544

4. เพิ่มการทดสอบอาหาร ได้มีการกำหนดรูปแบบรหัสการทดสอบเป็นอักษร 6 หลัก โดยใช้ชุดตัวเลข 2 ตัว ชุดตัวเลข 2 ตัว และตามด้วยชุดตัวเลข 2 ตัว โดยจะแบ่งรหัสออกเป็น 3 ส่วนดังนี้



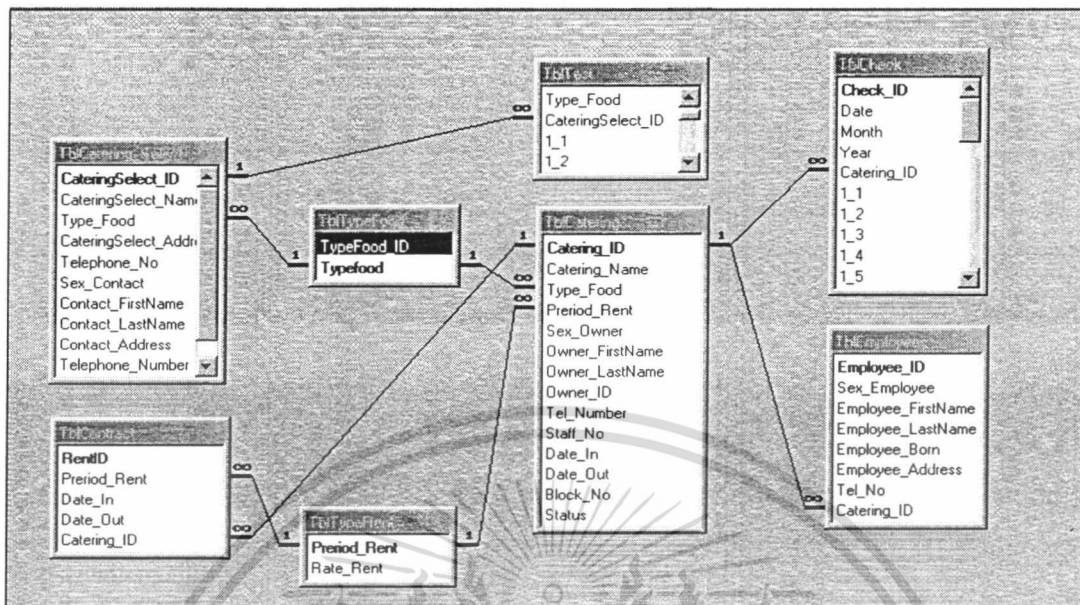
ในส่วนแรกกำหนดเป็นตัวเลข 2 หลัก ใช้แทนปีพ.ศ. 2 ตัวหลังที่ทำการทดสอบ ส่วนที่ 2 เป็นตัวเลข 2 ตัว ใช้แทนประเภทอาหารของร้านอาหารที่เข้าทดสอบอาหาร และส่วนที่ 3 เป็นตัวเลข 2 ตัว ใช้แทนลำดับของร้านอาหารที่เข้าทดสอบอาหาร

ตัวอย่างการตั้งรหัสการทดสอบอาหาร

รหัสการทดสอบ ความหมาย

450401 ข้อมูลการทดสอบ โดยเป็นการทดสอบอาหารในปีพ.ศ. 2545 เป็นการทดสอบร้านอาหารที่ขายอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวเรือ และเป็นลำดับที่ 1








เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 22 ความสัมพันธ์ของของแฟ้มข้อมูลในฐานข้อมูล

การออกแบบสิ่งนำเข้า

การนำเข้าข้อมูล ได้มีการออกแบบให้สามารถเพิ่ม แก้ไข ลบ และบันทึกข้อมูลได้ในหน้าจอเดียวกัน โดยที่ส่วนล่างของหน้าจอ จะมีปุ่มต่างๆ ดังนี้ (ภาพที่ 23)

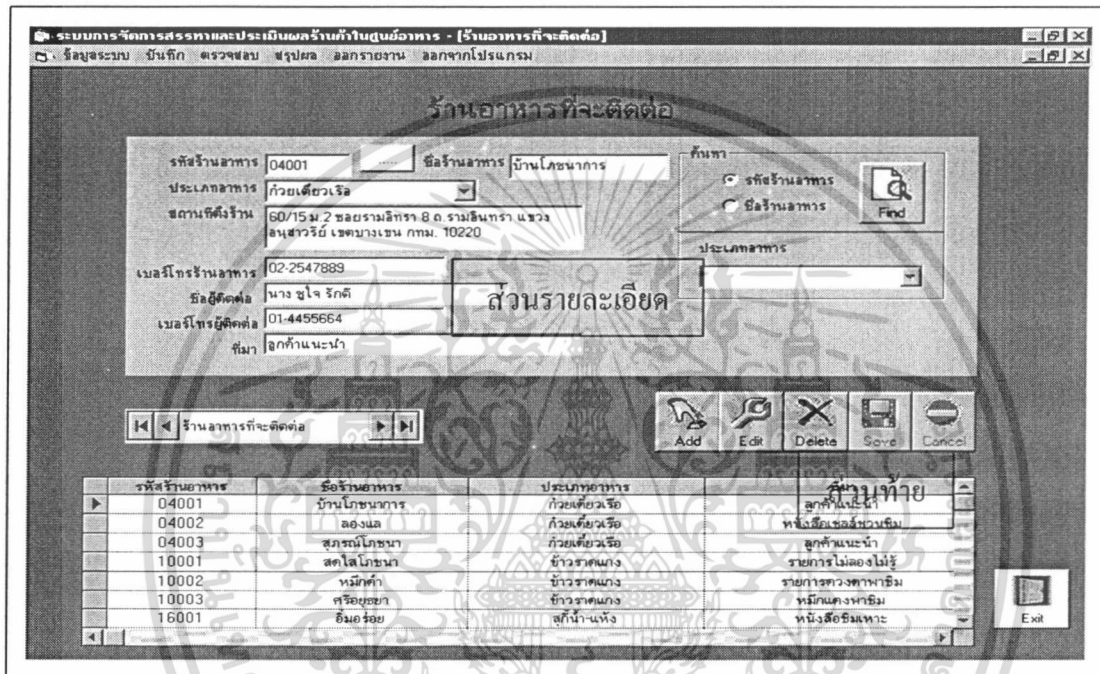
- ปุ่ม  หมายถึง เมื่อกดปุ่มนี้ จะเป็นการเพิ่มระเบียบข้อมูล
- ปุ่ม  หมายถึง เมื่อกดปุ่มนี้จะเป็นการแก้ไขข้อมูลที่แสดงทางหน้าจออยู่
- ปุ่ม  หมายถึง เมื่อกดปุ่มนี้ จะเป็นการลบข้อมูลที่แสดงทางหน้าจออยู่
- ปุ่ม  หมายถึง เมื่อกดปุ่มนี้ จะเป็นการบันทึกข้อมูล
- ปุ่ม  หมายถึง เมื่อกดปุ่มนี้จะเป็นการยกเลิกการกระทำที่ผู้ใช้จะทำ
- ปุ่ม  หมายถึง เมื่อกดปุ่มนี้ จะออกจากหน้าจอ
- ปุ่ม  หมายถึง เมื่อกดปุ่มนี้จะเป็นการค้นหาระเบียบที่ต้องการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปุ่ม  หมายถึง เมื่อกดปุ่มนี้จะเป็นการออกรายงาน

ในส่วนของหน้าจอถูกกำหนดให้มี 3 ส่วน ดังนี้

1. ส่วนรายละเอียด เป็นส่วนที่ใช้สำหรับใส่ข้อมูลหรือแสดงข้อมูล
2. ส่วนท้าย เป็นส่วนที่กำหนดให้ผู้ใช้เลื่อนระเบียนและค้นหาข้อมูลได้



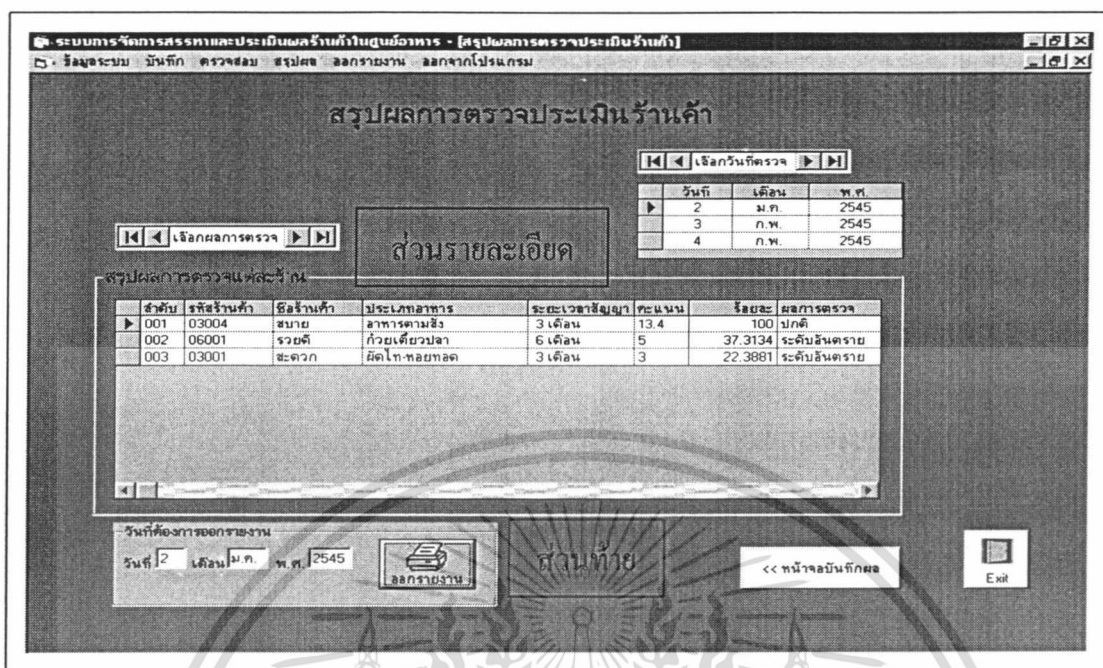
ภาพที่ 23 การออกแบบสิ่งนำเข้า

การออกแบบผลลัพธ์

การออกแบบผลลัพธ์เป็นสิ่งที่บ่งชี้ถึงการทำงานในแต่ละกิจกรรม โดยนำเสนอในรูปแบบที่เข้าใจง่ายตรงกับความต้องการของผู้ใช้ระบบเป็นสำคัญ การออกแบบผลลัพธ์ของระบบมีการแสดง 2 รูปแบบ คือ การแสดงผลผ่านทางหน้าจอและการแสดงผลทางเครื่องพิมพ์ ดังนี้

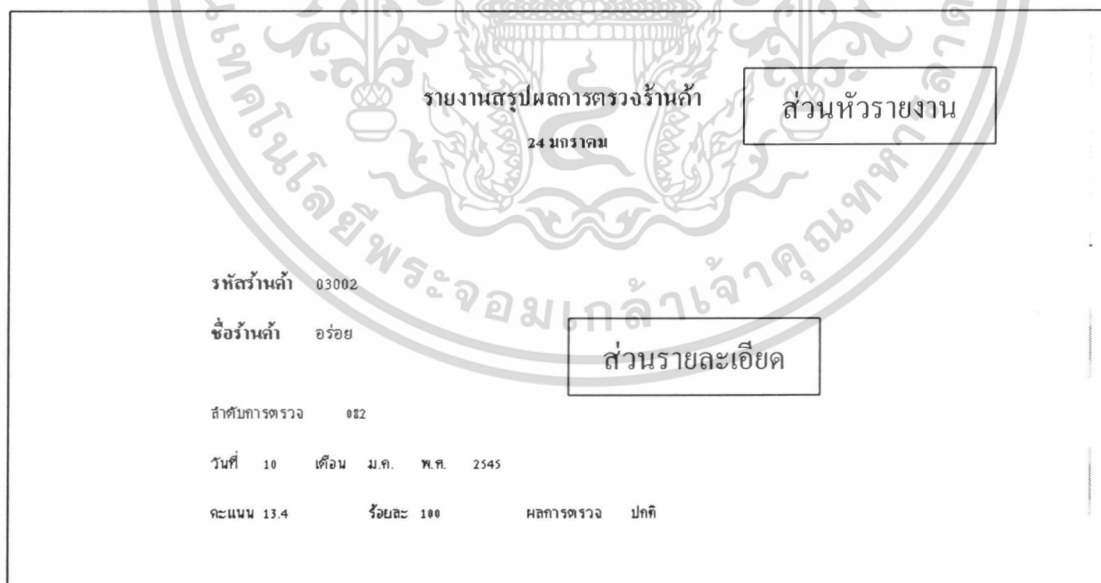
1. การแสดงผลผ่านทางหน้าจอ การออกแบบคำนึงถึงความต้องการของผู้ใช้เป็นหลัก โดยจอภาพประกอบด้วย 2 ส่วน คือ ส่วนรายละเอียดและส่วนท้าย (ภาพที่ 24)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 24 การออกแบบผลลัพธ์ทางหน้าจอ

2. การแสดงผลทางเครื่องพิมพ์ เป็นการแสดงรูปแบบของรายงานและเอกสารต่าง ๆ เสนอต่อผู้บริหาร โดยกำหนดรูปแบบดังนี้ (ภาพที่ 25)



ภาพที่ 25 การแสดงผลทางเครื่องพิมพ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การกำหนดรูปแบบรายงาน กำหนดไว้ 2 ส่วน คือ ส่วนหัวรายงานและส่วนรายละเอียด โดยมีส่วนประกอบดังนี้

1. ส่วนหัวรายงาน ประกอบด้วย

- ชื่อรายงาน
- วันที่ออกรายงาน

2. ส่วนรายละเอียด ประกอบด้วย

- รหัสและชื่อร้านค้า
- รายละเอียดที่ออกเป็นรายงานของแต่ละร้าน

การออกแบบระบบงานสรรหาและประเมินผลร้านค้า

การออกแบบระบบงานการสรรหา ผู้ศึกษาได้ออกแบบโปรแกรมคอมพิวเตอร์ เพื่อช่วยในการดำเนินงานในระบบ การคัดเลือกร้านอาหารที่หมดสัญญาและหรือถูกพิจารณายกเลิกสัญญา จากทางศูนย์อาหารเข้ามาพิจารณาคัดเลือก โดยผ่านการทดสอบ ทั้งนี้ โปรแกรมสามารถคำนวณผลการทดสอบอาหารเพื่อใช้เปรียบเทียบคัดเลือกที่เหมาะสมพิจารณาทำสัญญาเช่าจำหน่ายอาหาร สำหรับระบบงานประเมินผล ได้ออกแบบขั้นตอนการดำเนินงานใหม่โดยใช้งานร่วมกับโปรแกรมที่ออกแบบขึ้น เพื่อช่วยในการตัดสินใจดำเนินงานกับร้านค้า คำนวณผลการตรวจประเมินเปรียบเทียบกับเกณฑ์ทางสุขาภิบาลอาหารที่ศูนย์อาหารกำหนดเพื่อให้ร้านค้ารักษามาตรฐานความสะอาด มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสามารถรักษาระดับมาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ได้ ทั้งนี้การออกแบบระบบงานใหม่มีดังนี้

ข้อกำหนดการตรวจร้านค้าและการให้น้ำหนักคะแนนแต่ละหัวข้อ

การกำหนดเกณฑ์ที่ใช้ประเมินผลร้านค้าอยู่ภายในศูนย์อาหารและการให้น้ำหนักคะแนนในแต่ละหัวข้อ โดยอาศัยเกณฑ์การตรวจมาตรฐานร้านอาหารสะอาดและการให้น้ำหนักคะแนนจากการศึกษา ระบบการตรวจร้านอาหาร แผงลอย ให้รักษามาตรฐานความสะอาดและประเมินผลตามเกณฑ์ จากแหล่งอ้างอิง 2 แห่ง คือ ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม กรุงเทพมหานครและ กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยเป็นข้อกำหนดการตรวจร้านค้าด้านสุขาภิบาลอาหารทั้งหมด 30 ข้อ(13.4 คะแนน) ซึ่งแบ่งตามปัจจัย 5 ปัจจัยอันเป็นสื่อกลางที่ส่งผลให้อาหารสกปรก ไม่ปลอดภัย ได้ดังนี้

หัวข้อที่ 1 ตัวอาหาร (3 คะแนน)

1. อาหารสดมีการตรวจสอบ คัดเลือกคุณภาพอาหารก่อนนำมาใช้ (0.4 คะแนน)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. อาหารสดต้องล้างให้สะอาด และเก็บแยกประเภทอาหาร (0.3 คะแนน)
3. อาหารประเภทเนื้อดิบต้องเก็บในตู้เย็นที่จัดไว้ให้ (0.3 คะแนน)
4. อาหารแห้งต้องมีสภาพดี ไม่ขึ้นรา (0.3 คะแนน)
5. อาหารแห้งเก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น ป้องกันสัตว์และแมลงได้ (0.3 คะแนน)
6. สารปรุงแต่งอาหารต้องปลอดภัย ต้องมีเครื่องหมาย อย.หรือ มอก. (0.4 คะแนน)
7. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด ปิดสนิท (0.5 คะแนน)
8. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. (0.5 คะแนน)

หัวข้อที่ 2 ผู้สัมผัสอาหาร (5 คะแนน)

1. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน (0.5 คะแนน)
2. ต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม (0.5 คะแนน)
3. ต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมประกอบอาหาร (0.4 คะแนน)
4. ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว (0.3 คะแนน)
5. ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน (0.3 คะแนน)
6. ถ้ามีบาดแผลที่มือ ต้องปิดให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหาร (1 คะแนน)
7. ต้องตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือและข้อมือ (1 คะแนน)
8. เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่ป่วยเป็นโรคที่สามารถติดต่อโดยน้ำและอาหาร (1 คะแนน)

หัวข้อที่ 3 ภาชนะอุปกรณ์ (1.4 คะแนน)

1. ภาชนะบรรจุอาหารหรือบรรจุเครื่องปรุงรส ต้องสะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารชนิดนั้น (0.3 คะแนน)
2. เชียงและมิดต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก และเนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้ (0.4 คะแนน)
3. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธี 3 ขั้นตอน (ล้างน้ำยาล้างจานและล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง) (0.4 คะแนน)
4. ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างแล้วทำความสะอาดโดยไม่ใช้ผ้าเช็ด (0.3 คะแนน)

หัวข้อที่ 4 สัตว์พาหะนำโรค (2 คะแนน)

1. รางระบายน้ำเสีย ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหารตกค้าง (0.5 คะแนน)
2. บ่อดักไขมันใช้ได้ดี สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น (0.5 คะแนน)
3. ถังขยะมูลฝอย ไม่รั่วซึม ไม่มีน้ำเสียจากขยะไหลเลอะเทอะ (0.4 คะแนน)
4. ถังขยะมูลฝอย ต้องมีฝาปิดระหว่างการใช้งาน (0.3 คะแนน)
5. ถังขยะมูลฝอย ต้องใช้พลาสติกใส่ในถังอีกชั้นหนึ่ง (0.3 คะแนน)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อที่ 5 สภาพสถานที่และสิ่งแวดล้อม (2 คะแนน)

1. พื้น ผนัง เพดานและประตูหน้าต่าง ไม่ชำรุด สะอาดอยู่เสมอ (0.6 คะแนน)
2. ชูดูดควัน ช่องลมระบายอากาศ สะอาด ระบายอากาศได้ดีไม่ส่งกลิ่นและควันจากการประกอบอาหาร (0.2 คะแนน)
3. เตรียม-ประกอบปรุงอาหารในที่ที่มีแสงสว่างพอเพียง (0.2 คะแนน)
4. เตรียมอาหารในที่ที่จัดไว้ให้เฉพาะ ไม่เตรียมบนพื้นหรือบริเวณอื่น (0.5 คะแนน)
5. เตรียมอาหารบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. (0.5 คะแนน)

การตรวจสอบและประเมินผลร้านค้า

วิธีการตรวจสอบข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านค้าโดยให้ผู้จัดการศูนย์อาหาร ตรวจสอบเช็คเครื่องหมายในช่องผลการตรวจวัดด้วยเครื่องหมาย (✓) เมื่อเห็นว่าหัวข้อการตรวจนั้นผ่านการตรวจสอบแล้ว

การคิดคะแนน

วิธีการคิดคะแนนจากการตรวจร้านค้า โดยรวมคะแนนของแต่ละหัวข้อ ที่ผ่านการตรวจแล้วนำมาคิดเทียบคะแนนเป็นร้อยละจากคะแนนเต็ม (13.4 คะแนน)

เกณฑ์การประเมินผลร้านค้า

จากการศึกษาระบบการประเมินผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด ของฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม กรุงเทพมหานคร โดยใช้เกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสะอาดขั้นต่ำสำหรับการยื่นเรื่องขอเกียรติบัตรมาตรฐานร้านอาหารสะอาดของร้านอาหารที่มีพื้นที่ขนาดเล็กคือ ร้อยละ 75 และเกณฑ์ที่จัดอยู่ในระดับอันตรายต่อผู้บริโภคคือ ร้อยละ 50

การแบ่งสถานะร้านค้าหลังการตรวจประเมิน

การแบ่งสถานะร้านค้าโดยอาศัยเกณฑ์การประเมินผลร้านค้า ได้ดังนี้

1. ร้านค้าที่มีผลการตรวจประเมินตั้งแต่ ร้อยละ 75 ขึ้นไป จัดอยู่ในสถานะปกติ
2. ร้านค้าที่มีผลการตรวจประเมินตั้งแต่ ร้อยละ 50 แต่ต่ำกว่า ร้อยละ 75 จัดอยู่ในสถานะ

พบข้อบกพร่อง

3. ร้านค้าที่มีผลการตรวจประเมินน้อยกว่า ร้อยละ 50 จัดอยู่ในสถานะระดับอันตราย

การใช้มาตรการควบคุมร้านค้า

ร้านค้าที่ไม่ผ่านการตรวจประเมินและจัดอยู่ในสถานะระดับอันตราย จะใช้มาตรการควบคุมขั้นรุนแรง คือ การแจ้งยกเลิกสัญญา

ร้านค้าที่ไม่ผ่านการตรวจประเมินและจัดอยู่ในสถานะที่พบข้อบกพร่อง ผู้ศึกษาได้ออกแบบระบบให้มีการตรวจติดตาม โดยใช้ร่วมกับระบบเดิม คือจำนวนครั้งในการติดตามผล 3 ครั้งติดต่อกัน โดยใช้ร่วมกับมาตรการที่ใช้กับร้านค้า คือ

1. การพบข้อบกพร่องครั้งที่ 1 จะใช้มาตรการ โดยการจัดทำหนังสือแจ้งเตือน
2. การพบข้อบกพร่องครั้งที่ 2 จะใช้มาตรการ โดยการจัดทำหนังสือแจ้งการปรับลดขาย
3. การพบข้อบกพร่องครั้งที่ 3 จะใช้มาตรการขั้นรุนแรง คือ การแจ้งยกเลิกสัญญา

สำหรับการดำเนินการจัดทำหนังสือแจ้งการปรับลดขายเป็นการดำเนินการตามความประสงค์ของทางศูนย์อาหารซึ่งแล้วแต่กรณีและตามความเหมาะสมที่ทางศูนย์อาหารเห็นสมควร

ขั้นตอนการดำเนินงานระบบใหม่

สำหรับงานด้านสรรหาร้านค้า ผู้ศึกษาได้ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงระบบการทำงานบางส่วน โดยยังคงนำรูปแบบการดำเนินงานเดิมในบางส่วนมาใช้ เพื่อให้เป็นไปตามนโยบายการดำเนินงานของบริษัทที่ผู้บริหารวางไว้ ทั้งนี้จะอาศัยเครื่องคอมพิวเตอร์เข้ามาประยุกต์ใช้กับระบบงานใหม่ทำให้ผลการดำเนินงานมีความถูกต้อง ลดความยุ่งยากซับซ้อนในการทำงาน ง่ายต่อการใช้งาน ลดเวลาและปริมาณในการทำงาน

สำหรับงานด้านการประเมินผลร้านค้า ผู้ศึกษาได้พัฒนาขั้นตอนการดำเนินงานขึ้นมาใหม่เพื่อใช้ประกอบในระบบการประเมินผลร้านค้า โดยยังคงนำรูปแบบระบบงานเดิมในบางส่วนมาใช้สำหรับป้องกันการต่อต้านการทำงานระบบใหม่จากบุคลากรและผู้เข้าร้านค้า ซึ่งมีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้ (ภาพที่ 26)

1. ตรวจสอบสถานะร้านค้าก่อนการตรวจว่าแต่ละร้านมีสถานะเป็นอย่างไร หรือรื้อค้นหาร้านค้าตามสถานะที่ต้องการ
2. การเข้าตรวจร้านค้า จะเข้าตรวจร้านตามหัวข้อในตารางการตรวจร้านค้าที่ได้ออกแบบขึ้นใหม่โดยการตรวจประเมินจะเป็นแบบตรวจเช็คตามแต่ละหัวข้อแบบผ่าน-ไม่ผ่าน
3. การคิดคำนวณผลการตรวจหลังจากการตรวจตามหัวข้อของการตรวจร้านค้า โดยจะใช้โปรแกรมช่วยในการคิดคำนวณผลรวมคะแนนจากการให้น้ำหนักในแต่ละหัวข้อ ออกมาเป็นคะแนนทั้งหมดและคิดเทียบจากคะแนนเต็มออกมาเป็นร้อยละเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่ทางศูนย์อาหารได้กำหนด(ร้อยละ75)รวมทั้งเกณฑ์ระดับผลการตรวจที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ (ร้อยละ 50)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. หลังจากการคำนวณผลการตรวจประเมินแล้ว ทางศูนย์อาหารจะทราบผลการตรวจว่าร้านค้าที่ได้ตรวจไปได้คะแนนคิดเป็นร้อยละเท่าไร จัดอยู่ในสถานะใด และยังจัดเก็บข้อมูลการตรวจประเมินไว้เพื่อเรียกใช้ข้อมูลต่อไป

5. การสรุปผลการตรวจ เพื่อใช้ในการจัดแยกร้านค้าตามสถานะ โดยอาศัยเกณฑ์มาตรฐานและเกณฑ์ระดับอันตราย เพื่อช่วยการตัดสินใจเลือกใช้มาตรการกับร้านค้าแต่ละร้านค้าตามผลการตรวจประเมิน

6. การใช้มาตรการควบคุมร้านค้า ถ้าพบว่าร้านค้าใดไม่ผ่านการตรวจประเมิน แต่ไม่ถึงระดับเกณฑ์อันตราย(พบข้อบกพร่อง)จะจัดทำหนังสือแจ้งเตือนแก่ร้านค้านั้น เพื่อรอเวลาการตรวจครั้งต่อไปและให้ร้านค้านั้นได้ปรับปรุงในหัวข้อที่ไม่ผ่านการประเมิน

7. การเข้าตรวจร้านค้าในครั้งต่อมา หากพบว่าร้านค้าที่ไม่ผ่านการตรวจประเมินในครั้งก่อนยังไม่ปรับปรุงในหัวข้อที่ไม่ผ่านการประเมินและมีผลการตรวจระดับพบข้อบกพร่องอีก จะจัดทำหนังสือแจ้งปรับร้านค้าและถ้าในครั้งต่อไปหากตรวจพบเช่นเดิมอีก จะดำเนินการขั้รุนแรง คือ จัดทำหนังสือแจ้งยกเลิกสัญญาแก่ร้านค้านั้น

8. การเข้าตรวจร้านค้า หากพบว่าร้านค้านั้น ไม่ผ่านการตรวจประเมินโดยต่ำกว่าระดับเกณฑ์อันตราย (ร้อยละ50) จะดำเนินการขั้รุนแรง คือ จัดทำหนังสือแจ้งยกเลิกสัญญาเพราะถือว่าอาจจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้

ขั้นตอนการดำเนินงานของระบบประเมินผลร้านค้า ในส่วนของแบบฟอร์มการตรวจร้านค้า การคิดคะแนนเทียบเป็นร้อยละและเกณฑ์มาตรฐานที่นำมาใช้ ผู้ศึกษาได้ใช้เกณฑ์และระบบการประเมินตามแบบการตรวจร้านอาหารของฝ่ายสุขภาพโภชนาการ กองอนามัยสิ่งแวดล้อม ซึ่งใช้ในระบบการตรวจประเมิน เพื่อออกเกียรติบัตรมาตรฐานร้านอาหารสะอาดเดิม มาใช้ในการตรวจและประเมินร้านค้าร่วมกับข้อกำหนดด้านกายภาพ ด้านสุขภาพโภชนาการและทฤษฎีหลักการสุขภาพโภชนาการที่กล่าวถึง 5 ปัจจัย อันเป็นสื่อกลางที่ทำให้อาหารสกปรก ไม่สะอาด ของกองสุขภาพโภชนาการ กรมอนามัยและสุดท้าย การนำการตรวจติดตามผลมาใช้กรณีที่ตรวจพบข้อบกพร่อง เพื่อให้แก้ไข ทั้งนี้ผู้ศึกษาได้อ้างอิงจากทฤษฎีการตรวจประเมินคุณภาพภายในของ ISO 9001 ควบคู่กับมาตรการควบคุมและจำนวนครั้งที่ใช้ในการตรวจติดตามของระบบงานเดิม

ผลการทดสอบและอภิปรายผล

จากการศึกษาระบบการสรรหาของศูนย์อาหารเซ็นทรัล พลาซ่า ลาดพร้าว ทำให้ทราบระบบการดำเนินงานและปัญหาที่เกิดขึ้นจึงได้วิเคราะห์และออกแบบระบบการดำเนินงานใหม่ โดย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แก้ปัญหาจากการนำคอมพิวเตอร์มาช่วยในการทำงาน ผลการทดลองใช้พบว่าสามารถแก้ไขปัญหา และเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานของระบบได้ การดำเนินงานเป็นขั้นตอน ข้อมูลถูกต้องไม่สูญหาย เนื่องจากระบบที่พัฒนาได้สร้างฐานข้อมูลให้เหมาะสมกับงาน โดยเก็บข้อมูลเป็นแฟ้มต่าง ๆ คือ แฟ้มข้อมูลร้านอาหารที่จะติดต่อกัน แฟ้มข้อมูลร้านค้าปัจจุบัน แฟ้มข้อมูลการทดสอบอาหาร แฟ้มข้อมูลประเภทอาหาร แฟ้มข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการทดสอบ แฟ้มข้อมูลการตรวจประเมินร้านค้า แฟ้มข้อมูลลูกค้าภายในร้าน และแฟ้มข้อมูลประเภทสัญญาเช่า โดยระบบนำข้อมูลจากแฟ้มข้อมูลเหล่านี้มาสืบค้นรายละเอียดต่าง ๆ ที่ต้องการทราบ จะทำได้ถูกต้องและรวดเร็ว โดยเพิ่มข้อมูลจะเชื่อมโยงการทำงานกับโปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่ได้พัฒนาขึ้น การใช้งานโปรแกรมในหน้าจอต่าง ๆ เข้าไปใช้งานได้ง่าย การจัดเก็บข้อมูลทำได้รวดเร็วและเก็บได้เป็นจำนวนมาก เพราะหน้าจอออกแบบสนับสนุนต่อการทำงาน นอกจากนั้นยังเอื้อต่อแก้ไข บันทึกข้อมูล ลบข้อมูล ค้นหา ซึ่งทำได้ทันทีในหน้าจอเดียวกัน

การนำระบบที่พัฒนาขึ้นใหม่ตามการวิเคราะห์และออกแบบระบบ มาทดสอบการปฏิบัติงานจริง ได้พบว่าสามารถช่วยให้ร้านค้าที่ลงทะเบียนต่อความสะอาด การจัดร้านค้า การปฏิบัติตามเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารกลับเอาใจใส่มากขึ้น เหตุเพราะมีระบบประเมินร้านค้าที่แน่นอน สามารถจัดแบ่งร้านค้าได้ตามผลการตรวจประเมิน อีกทั้งการใช้มาตรการควบคุมและการตรวจติดตามเพื่อให้ร้านค้าที่บกพร่องสามารถแก้ไขข้อบกพร่องของตนได้ โดยระบบยังช่วยให้การจัดเก็บข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการนำข้อมูลมาใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น ถูกต้องแม่นยำ รวดเร็วต่อการใช้งานในระบบการดำเนินงานของระบบไม่ซับซ้อน เพราะมีโปรแกรมที่ช่วยจัดการข้อมูล ซึ่งนำข้อมูลที่ได้มาใช้คำนวณผลและประกอบการตัดสินใจ ซึ่งทำให้ได้ผลลัพธ์ที่รวดเร็ว

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้รวบรวมข้อมูลเพื่อการประเมินผลร้านค้าย่อยในศูนย์อาหาร มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์และออกแบบระบบงาน โดยมีแบบประเมินค่า Rating Scale ของ Likert Scale ซึ่งแบ่งออกเป็น 5 ระดับ คือ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง โดยกำหนดค่าคะแนนเป็น 5,4,3,2 และ 1

การวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ตามวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์และออกแบบระบบงานในครั้งนี้ ใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) โดยการหาค่าเฉลี่ย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และแปลความหมายค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานโดยพิจารณาจากค่าสัมประสิทธิ์ของความแปรผัน
 $CV = S/X$ โดยใช้เกณฑ์ดังนี้

ค่า CV ต่ำกว่าร้อยละ 30 ถือว่ามีการกระจายน้อย

ค่า CV ตั้งแต่ร้อยละ 30-35 ถือว่ามีการกระจายปานกลาง

ค่า CV มากกว่าร้อยละ 35 ถือว่ามีการกระจายมาก

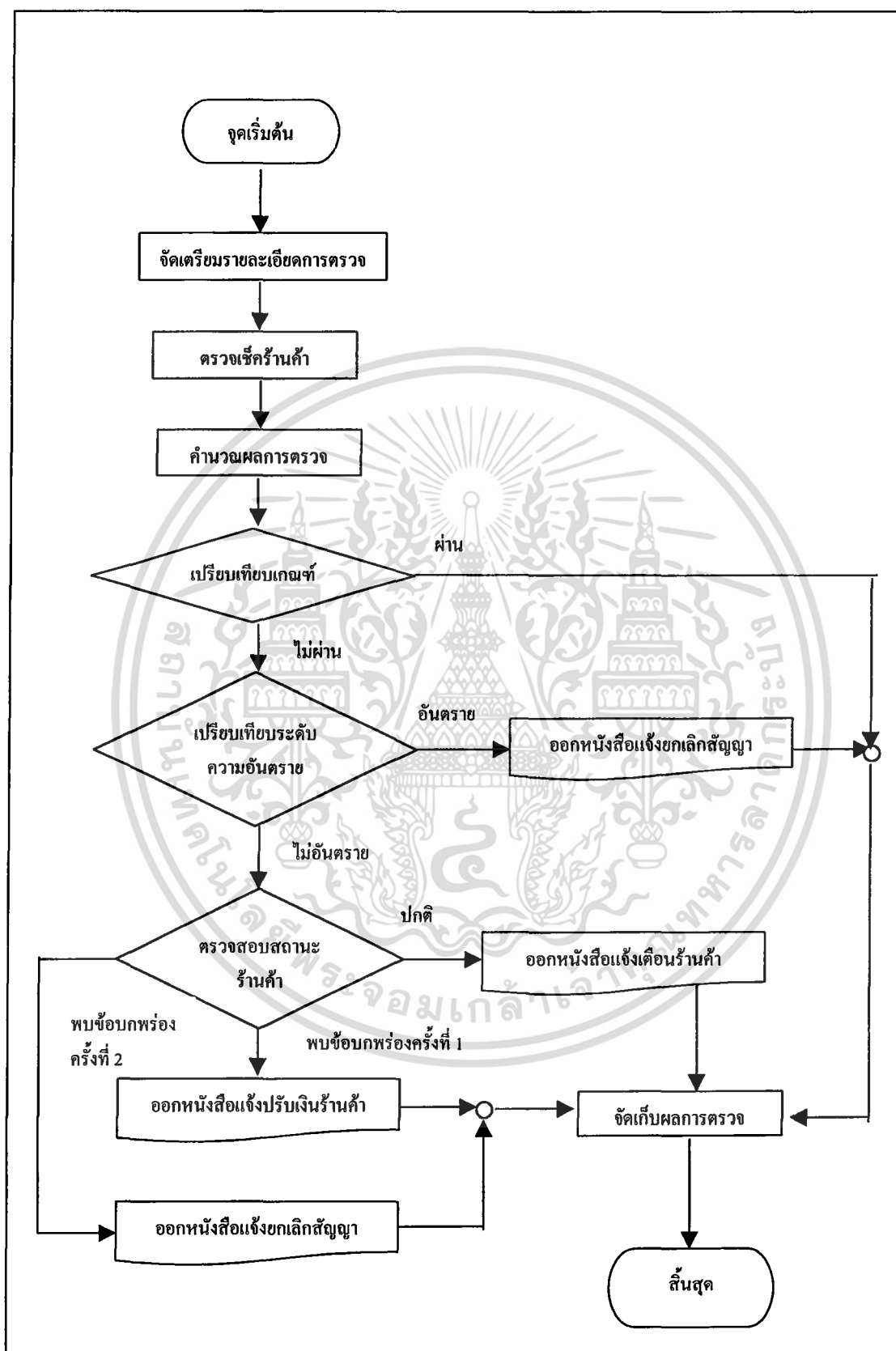
ลักษณะแบบสอบถาม ลักษณะแบบสอบถามแบ่งเป็น 2 แบบ คือ

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับสถานภาพส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม ผู้ศึกษา
 ใช้การวิเคราะห์โดยหาค่าความถี่และร้อยละ

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับเจตคติซึ่งค่าเฉลี่ยของคะแนนที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการ
 แปลความหมายแบ่งออกเป็น 5 ระดับ คือ

4.50 – 5.00	หมายถึง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
3.50-4.49	หมายถึง	เห็นด้วย
2.50-3.49	หมายถึง	ไม่แน่ใจ
1.50-2.49	หมายถึง	ไม่เห็นด้วย
1.00-1.49	หมายถึง	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 26 ขั้นตอนการดำเนินงานใหม่ของระบบการประเมินผลร้านค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

การจัดการระบบการสรรหาและประเมินผลร้านค้าเช่าในศูนย์อาหาร ผู้ศึกษาได้ออกแบบระบบดังกล่าวโดยการวิเคราะห์จากปัญหาในระบบการสรรหาคัดเลือกร้านค้าเข้ามาเช่าในศูนย์อาหาร คือ เกิดความล่าช้าในการที่จะหาร้านค้าเข้ามาดำเนินกิจการแทนที่ร้านค้าเก่าที่ออกไป ประกอบด้วยสาเหตุที่ว่าในการรวบรวมคั้นหารายชื่อนั้นจะกระทำต่อเมื่อมีร้านค้าใดร้านค้านั้นนั้นเกิดว่างขึ้นมาซึ่งมารู้อีกครั้งหนึ่งก็ช้าเกินไปที่จะสรรหาร้านค้าใหม่เข้ามาดำเนินกิจการ ทำให้ศูนย์อาหารสูญเสียผลประโยชน์ไปจำนวนหนึ่ง เนื่องจากขาดรายได้จากการให้เช่าพื้นที่ร้านที่เกิดว่างลงเมื่อร้านค้าที่มาทำการทดสอบนั้นไม่ผ่านการทดสอบ หรือขาดคุณสมบัติอย่างใดอย่างหนึ่ง ศูนย์อาหารต้องดำเนินการสรรหาร้านค้าประเภทนั้นใหม่ ทำให้เสียเวลาในการติดต่อร้านค้าใหม่อีกครั้งหนึ่ง เกิดความยุ่งยาก สับสน และอาจจะทำให้เกิดความผิดพลาดได้ในการที่จะรวบรวม จัดเก็บเอกสารในการทำสัญญา และการดำเนินงานอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับร้านค้าการประสานงานกับแผนกอื่นที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการดำเนินงานนั้นยังขาดความคล่องตัวอยู่ คือ ต้องมีการทำเอกสารเป็นใบแจ้ง หรือเอกสารในรูปแบบต่างๆ ส่งไปยังแผนกที่เกี่ยวข้อง ทำให้บางครั้งเกิดความล่าช้า การสูญหายเกิดขึ้น ส่วนปัญหาในระบบการประเมินผลร้านค้า คือร้านค้าที่ทำสัญญาเช่าจำหน่ายอาหารภายในศูนย์อาหาร พบว่าร้านค้าไม่รักษาระดับมาตรฐานความสะอาดของตนให้ตรงตามหลักการการสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ผู้ประกอบ เตรียม ปรุงอาหารละเลยการปฏิบัติทั้งสุขอนามัยส่วนบุคคลและการสุขาภิบาลอาหารในร้านของตนเนื่องจากทางศูนย์อาหารไม่มีเกณฑ์ที่สามารถใช้ตรวจและประเมินผลร้านค้าที่สามารถวัดผลร้านค้าได้อย่างแน่นอนและเป็นระบบ อีกทั้งยังขาดระบบการคิดคะแนนจากการตรวจร้านค้าและเกณฑ์มาตรฐานที่สามารถจัดแบ่งร้านค้าหลังการประเมินเพื่อที่ทางศูนย์อาหารจะใช้มาตรการต่างๆกับร้านค้าที่ไม่ผ่านการตรวจ นอกจากนี้การเก็บข้อมูลการประเมินยังอยู่ในรูปของเอกสารทำให้สืบค้นได้ยาก เสียเวลาในการนำไปใช้งานในการคำนวณผลหลังการตรวจและเรียบเรียงข้อมูลเพื่อใช้ในการดำเนินการมาตรการต่างๆกับร้านค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อพิจารณาจากปัญหาที่เกิดขึ้น ผู้ศึกษาจึงได้คิดวิเคราะห์และออกแบบระบบงานโดยให้มีวัตถุประสงค์คือ ศึกษาการจัดเก็บข้อมูลในรูปแบบฐานข้อมูล ซึ่งเป็นการนำเอาข้อมูลต่าง ๆ ที่มีความสัมพันธ์กัน จากเดิมที่จัดเก็บอยู่ในแต่ละแฟ้มข้อมูลมาเก็บไว้ที่เดียวกัน และเป็นข้อมูลที่ใช้สนับสนุนการดำเนินงานขององค์กรได้ ออกแบบโปรแกรมจัดทำฐานข้อมูลในการจัดเก็บข้อมูลต่างๆเกี่ยวกับร้านค้าประเภทต่างๆที่ต้องการจะมาร่วมการค้าด้วยไว้ก่อนล่วงหน้าเพื่อเป็นการลดความล่าช้าที่จะเกิดขึ้นในการที่จะหาร้านค้าที่คิดว่างลง แทนที่ระบบงานเดิมที่เมื่อเกิดร้านค้าว่างขึ้นมาแล้วจะดำเนินการสรรหาร้านค้าในตอนนั้นทันที เช่น จากสื่อโฆษณาต่างๆ ได้รับคำแนะนำจากลูกค้า จากแบบสอบถามของลูกค้า รายการโทรทัศน์ เป็นต้น เพื่อลดปัญหาเดิม สามารถสืบค้นข้อมูลที่ต้องการที่เกี่ยวกับร้านค้าได้ พิมพ์ใบแจ้งหรือเอกสารในการติดต่อประสานงานต่างๆกับแผนกอื่นๆ ออกแบบระบบการประเมินผล วิธีการคิดคะแนนและกำหนดเกณฑ์มาตรฐานที่ใช้ในการจัดแบ่งร้านค้าเพื่อสามารถใช้มาตรการกับร้านค้าที่ไม่ผ่านการตรวจได้ โดยนำโมโครซอฟท์ วิวอลเบสิก เวอร์ชัน 6.0 และโมโครซอฟท์เอกเซล 97 มาช่วยจัดเก็บรายละเอียดรวมทั้งประมวลผลการประเมินในแต่ละครั้งและสรุปผลการตรวจเพื่อใช้ประกอบการตัดสินใจเลือกใช้มาตรการกับร้านค้า การตรวจสอบผลการตรวจครั้งก่อนเพื่อบอกสถานะร้านค้าแต่ละร้าน การสืบค้นร้านค้าที่มีสถานะไม่ผ่านการตรวจประเมิน จากวัตถุประสงค์นี้ ผู้ศึกษาได้เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ และรวบรวมเอกสาร แล้วนำมาวิเคราะห์ขั้นตอนการดำเนินงานประกอบกับ โปรแกรมที่ใช้ช่วยในการคำนวณผลการตรวจและตัดสินใจให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์และความต้องการของผู้ใช้งาน โดยจะเขียนเป็นผังรายละเอียดของระบบการดำเนินงาน ออกแบบฐานข้อมูล และออกแบบโปรแกรมมาประกอบการใช้งานในระบบด้วย

ขั้นตอนการดำเนินงานของระบบการประเมินผลใหม่จะสอดคล้องกับระบบงานเดิม โดยขั้นตอนของระบบใหม่จะเริ่มจากการเตรียมแบบฟอร์มที่ใช้ตรวจร้านค้าโดยได้ออกแบบหัวข้อในการตรวจใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับหลักการทางสุขาภิบาลอาหาร โดยแบ่งเป็น 5 หัวข้อใหญ่ 30 ข้อย่อย การเข้าตรวจประเมินจะต้องพิจารณารายละเอียดการตรวจตามแบบฟอร์มการตรวจร้านค้า ประกอบกับคู่มืออธิบายการตรวจ ร้านค้าตามมาตรฐานหลักการสุขาภิบาลอาหาร หลังจากการตรวจแล้ว จะนำผลการตรวจเข้าสู่โปรแกรมที่ช่วยคำนวณผลการตรวจเพื่อจัดแบ่งร้านค้าตามเกณฑ์ที่กำหนด มีการกำหนดมาตรการที่นำมาใช้ควบคุมร้านค้าและการกำหนดจำนวนครั้งในการตรวจติดตามสำหรับร้านค้าที่พบข้อบกพร่องจากระบบงานเดิมเพื่อป้องกันการต่อต้านจากร้านค้า ในกรณีที่ผลการตรวจต่ำกว่าเกณฑ์ และถ้าผลการตรวจสูงกว่าเกณฑ์ก็จะจัดร้านค้าอยู่ในสถานะปกติ ทั้งหมดนี้จะจัดทำสรุปผลเป็นรายงานสรุปผลการตรวจในแต่ละครั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากระบบที่พัฒนาขึ้นจะช่วยให้ร้านค้ารักษามาตรฐานความสะอาด สามารถช่วยในการคำนวณผลการตรวจและประกอบการตัดสินใจเลือกใช้มาตรการควบคุมร้านค้าได้สะดวกและรวดเร็ว รวมทั้งการตรวจสอบสถานะร้านค้าแต่ละร้าน การค้นหาร้านค้าตามสถานะต่างๆในระบบงานได้อย่างถูกต้องแม่นยำ ทำให้เกิดความสะดวกรวดเร็วในการดำเนินงาน

ข้อเสนอแนะ

จากการพัฒนาระบบการสรรหาและประเมินผลร้านค้าของศูนย์อาหารเซนต์ทริล พลาซ่า ลาดพร้าว และจัดทำโปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อประยุกต์ใช้งานกับระบบงาน สามารถเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงานในส่วนที่ศึกษา แต่ยังมีข้อบกพร่องที่ควรปรับปรุงและแก้ไข ซึ่งมีข้อเสนอแนะดังต่อไปนี้

1. หากในอนาคตถ้ามีการเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมของร้านค้าที่จำหน่ายอาหาร ควรมีการเปลี่ยนแปลงเกณฑ์ที่ใช้ตรวจร้านค้าบางหัวข้อเพื่อให้เหมาะสมกับสภาพร้านค้าที่เปลี่ยนไปและทำให้ระบบประเมินผลมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

2. ระบบการประเมินผลร้านค้าจำเป็นต้องอาศัยผู้ตรวจประเมินที่มีความรู้ ความเข้าใจในหัวข้อการตรวจอย่างละเอียด โดยการเข้าร่วมอบรมเพื่อส่งเสริมให้มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารมากยิ่งขึ้นกับหน่วยงานทางราชการหรือเอกชนเพื่อให้การตรวจประเมินมีความถูกต้องมากที่สุด

3. ข้อกำหนดที่นำมาใช้ในระบบประเมิน ต้องจัดเป็นข้อปฏิบัติให้ทางร้านค้าทราบและกำหนดให้ปฏิบัติตามก่อนที่จะเริ่มประเมินผลร้านค้า

4. ในส่วนของตัวโปรแกรมที่ช่วยอำนวยความสะดวกในการใช้งาน บางหน้าจอยังทำความเข้าใจลำบากอยู่บ้างเล็กน้อย ควรมีการเพิ่มรายละเอียดของข้อมูล เช่น หน้าจอการบันทึกผลการทดสอบอาหารและบันทึกผลการตรวจประเมินร้านค้า ควรเพิ่มรายละเอียดที่ใช้ทดสอบอาหารหรือตรวจประเมินให้ผู้เข้าใจมากยิ่งขึ้น

5. สำหรับฐานข้อมูลที่จัดทำขึ้น อาจมีการปรับปรุงหรือเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมตามสภาพการดำเนินงานของหน่วยงานที่อาจเปลี่ยนแปลงในอนาคต เช่น เมื่อมีการปรับเปลี่ยนข้อมูลบางอย่างในขั้นตอนการทำงานหรือมีการปรับเปลี่ยนขั้นตอนการทำงาน อาจจำเป็นต้องมีการเพิ่มหรือแก้ไขบางส่วนของแฟ้มข้อมูล เพื่อให้การทำงานของระบบฐานข้อมูลที่สร้างขึ้นสำหรับระบบงานนั้นทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- ดวงรัตน์ ฉวีวัฒนานนทน์และศิริพร ไชยยันบุรณ์ . 2543 . การจัดการระบบการเช่าพื้นที่ขายสินค้า . กรุงเทพมหานคร . ปัญหาพิเศษ . ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- ธนา มลิหอม . 2543 . การศึกษาระบบการจัดการงานคัดเลือกบุคคลากร . กรุงเทพมหานคร . ปัญหาพิเศษ.ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- ศรัทธา เลี้ยวขวลิตกุล . 2543 . การจัดการระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด . กรุงเทพมหานคร . ปัญหาพิเศษ . ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- เสาวรีย์ ตะโพนทอง . 2541. การจัดการงานบุคคล . กรุงเทพมหานคร . ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- เสาวรีย์ ตะโพนทอง . 2543 . การจัดการทรัพยากรมนุษย์ . กรุงเทพมหานคร . ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง



ภาคผนวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก

ทฤษฎี

หลักการตรวจประเมินคุณภาพภายในองค์กร

การตรวจประเมินคุณภาพภายในองค์กร หรือ Internal Quality Audit หรือที่นิยมเรียกกันอย่างย่อ ๆ ว่า IQA ระบุไว้ว่า

1. ผู้ประกอบการจะต้องมีและยึดมั่นปฏิบัติในระเบียบปฏิบัติที่เป็นลายลักษณ์อักษรว่าด้วยการวางแผนและดำเนินการในการตรวจประเมินคุณภาพภายในองค์กร เพื่อตรวจสอบว่า กิจกรรมทางด้านคุณภาพและผลลัพธ์ที่ได้ เป็นไปตามแผนดำเนินการที่วางไว้หรือไม่

2. จะต้องมีการวางกำหนดการสำหรับการตรวจประเมินคุณภาพภายในองค์กร ให้เป็นไปตามสถานภาพและความสำคัญของกิจกรรมที่จะทำการตรวจประเมินนั้นๆ กับจะต้องให้การตรวจประเมินคุณภาพนี้ ดำเนินการ โดยบุคลากรที่มีความอิสระจากผู้ที่ได้รับผิดชอบในกิจกรรมที่กำลังถูกตรวจประเมิน

3. ต้องบันทึกผลการตรวจประเมินไว้และต้องแจ้งผลการตรวจประเมินแก่ผู้ถูกตรวจประเมินจะต้องมีการกำหนดให้มีปฏิบัติการเพื่อการแก้ไขข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจประเมิน โดยมีซักช้าและต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้น

4. จะต้องมีการติดตามผล เพื่อการตรวจสอบและบันทึกสิ่งที่ได้ลงมือปฏิบัติเพื่อการแก้ไข

ความรับผิดชอบของผู้ทำการตรวจประเมิน

การตรวจประเมินจะดำเนินการสำเร็จลงได้อย่างสมบูรณ์ด้วยดี ก็ต่อเมื่อดำเนินการตรวจประเมินโดยกระบวนการที่ถูกต้อง ด้วยผู้ที่มีความรู้ในวิธีการ ขึ้นตอน เงื่อนไข ข้อกำหนด ฯลฯ อันเกี่ยวข้องกับ การตรวจประเมินนั้นๆ อย่างแท้จริง อันได้แก่

1. ต้องดำเนินการตรวจประเมินไปตามข้อกำหนดการตรวจประเมิน
2. ซี่แจง ทำความเข้าใจข้อกำหนดการตรวจประเมิน ให้ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องทราบ
3. วางแผนและดำเนินการตรวจประเมินอย่างมีประสิทธิภาพและมีประสิทธิผล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. บันทึกผลสิ่งที่ตรวจพบในการตรวจประเมิน

5. จัดทำและรายงานผลการตรวจประเมิน

6. ตรวจสอบประสิทธิผลของปฏิบัติการเพื่อป้องกันที่เกิขึ้นจากผลการตรวจประเมิน

คุณสมบัติที่เป็นข้อบังคับสำหรับผู้ตรวจประเมินที่ปรากฏในข้อกำหนดของมาตรฐาน กำหนดไว้ว่า การตรวจประเมินคุณภาพจะต้องดำเนินการโดยบุคลากรซึ่งมีความอิสระจากกิจกรรมที่กำลังถูกตรวจประเมิน

ความอิสระ(Independent) ดังกล่าว หมายถึงการปลอดพ้นจากสิ่งที่จะเป็นเครื่องชักนำให้เกิดความลำเอียงหรือฉันทาคติใดๆ ซึ่งจะมีผลต่อการตรวจสอบ หรือชี้ผิดชี้ถูกได้ ไม่ว่าจะเป็ในเชิงบวกหรือเชิงลบก็ตาม

การกำหนดแผนการตรวจประเมิน

เมื่อองค์กรได้กำหนดเงื่อนไข หรือความถี่ของการตรวจประเมินไว้ในบทบัญญัติว่าอย่างไร ผู้รับผิดชอบการตรวจประเมิน ก็จะต้องกำหนดแผนรวมของการตรวจประเมิน ให้เป็นไปตามข้อกำหนดด้านความถี่หรือเงื่อนไขนั้น โดยกำหนดวันเวลาที่ตรวจประเมิน พื้นที่ที่จะตรวจ หัวข้อหรือประเด็นที่จะทำการตรวจประเมินให้ถูกต้องตามข้อกำหนด

การปฏิบัติการเพื่อแก้ไขและการติดตามผล

หากปรากฏผลจากการตรวจประเมินคุณภาพพบว่า มีข้อบกพร่อง (Non conformity) ผู้ที่เกี่ยวข้องจะต้องกำหนดการปฏิบัติการเพื่อการแก้ไข (Corrective action) ในเรื่องที่เป็นข้อบกพร่อง โดยผู้ถูกตรวจประเมิน จะต้องเป็นผู้รับผิดชอบต่อการปฏิบัติการเพื่อการแก้ไข โดยจะต้องมั่นใจว่าเมื่อปฏิบัติการเพื่อการแก้ไขแล้ว ข้อบกพร่องต่างๆจะถูกขจัดไม่ทำให้เกิดข้อบกพร่องอีก

โดยบทบัญญัติของระบบคุณภาพจะต้องระบุให้มีการตรวจประเมินคุณภาพ กรณีมีการแก้ไขในสิ่งที่พบข้อบกพร่องตามกำหนดระยะเวลาที่เหมาะสม คือ ภายในไม่เกิน 2 สัปดาห์

ภาคผนวก ข

ตัวอย่างเอกสารที่ใช้ในปัจจุบัน

รายงานการตรวจร้านค้า
ศูนย์อาหาร เซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว

วันที่ตรวจ _____

ชื่อร้าน _____ หมายเลขร้าน _____

ลำดับ	รายการ	ดีมาก	ดี	พอใช้	แก้ไข	ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม
1	ประตูร้านค้า					
2	พื้นครัว					
3	ฝาผนัง					
4	ฝ้าเพดาน					
5	ตู้เย็น					
6	อ่างล้างจาน ล้างผัก					
7	เตาแก๊ส					
8	ตู้กระจกหน้าร้าน					
9	บ่อดักไขมัน					
10	ถังขยะเปียกแห้ง					
11	หน้ากากช่องลม					
12	ความสะอาดหลังครัว					
13	ชุดคลุมกัน					
14	เคาน์เตอร์หน้าร้าน					
15	อุปกรณ์เครื่องปรุง					
16	ผู้เก็บของทั่วไป					

ลงชื่อ _____ ผู้ตรวจสอบ

ลงชื่อ _____ พนักงานร้านค้า

ภาพผนวกที่ 1 แบบฟอร์มที่ใช้ในการตรวจร้านค้าในปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการแข่งขันเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใบทดสอบอาหาร

วันที่ _____ เวลา _____

ชื่อร้าน _____ ประเภท _____

สถานที่ตั้ง _____

โทรศัพท์/ผู้ติดต่อ _____

ขั้นตอนการพิจารณาการประกอบอาหาร (ผู้จัดการศูนย์อาหารประเมิน)

เกณฑ์ในการพิจารณา	ลำดับคะแนน
1. ความสด + ความสะอาดของวัตถุดิบ	5 4 3 2 1
2. ความสะอาดของภาชนะใช้ประกอบอาหาร	5 4 3 2 1
3. การแต่งกายและความสะอาดของผู้ประกอบอาหาร	5 4 3 2 1
4. คุณภาพของเครื่องปรุง/ส่วนประกอบ (สินค้าได้ ออ. เป็นต้น)	5 4 3 2 1
5. ขั้นตอนการประกอบอาหารถูกสุขอนามัยหรือไม่	5 4 3 2 1
6. ความรวดเร็วในการประกอบอาหาร (ไม่เกิน 3 นาที)	5 4 3 2 1
รวมคะแนน (ต้องมีคะแนนไม่น้อยกว่า 20 คะแนน)	5 4 3 2 1

ขั้นตอนการพิจารณาโดยคณะกรรมการ

1. ความสะอาดของภาชนะขณะเสิร์ฟ	5 4 3 2 1
2. การตกแต่ง และการจัดเรียงอาหาร	5 4 3 2 1
3. ปริมาณอาหารที่ให้ สัดส่วนเหมาะสมกับราคา	5 4 3 2 1
4. รสชาติอาหารกลมกล่อม	5 4 3 2 1
5. รสชาติของเครื่องเคียง อาทิ น้ำซุปล น้ำจิ้ม	5 4 3 2 1

- **ตัวคูณน้ำหนัก** ข้อ 1 × 2 = _____
- ข้อ 2 × 2 = _____
- ข้อ 3 × 2 = _____
- ข้อ 4 × 10 = _____
- ข้อ 5 × 4 = _____

รวม _____ คะแนน

สรุปผล

ดีมาก

80 - 100 คะแนน

ดี

70 - 79 คะแนน

พอใช้

60 - 69 คะแนน

ปรับปรุง

ต่ำกว่า 60 คะแนน

ลงชื่อ _____

ภาคผนวก ค

ตัวอย่างเอกสารที่ใช้ในระบบอ้างอิง

ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม (ปอ.1)
เลขที่ -

แบบตรวจร้านอาหารสะอาด

ชื่อร้าน.....ชื่อเจ้าของ/ผู้จัดการ (นาย/นาง/นางสาว).....
สถานที่ตั้งปัจจุบัน.....
ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....จำนวนผู้ประกอบอาหาร.....คน จำนวนพนักงาน.....คน
ผู้สัมผัสอาหารเคยผ่านการอบรมจากฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร เคย จำนวนผู้ประกอบอาหาร.....คน
จำนวนพนักงาน.....คน ไม่เคย จำนวนผู้ประกอบอาหาร.....คน
จำนวนพนักงาน.....คน

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
1. สถานที่รับประชนอาหาร 1.1 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรงแจจ สดอาด ไม่ชำรุด 1.2 ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรงแจจ สดอาด ไม่ชำรุด 1.3 เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรงแจจ สดอาด ไม่ชำรุด 1.4 การระบายอากาศเพียงพอมีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 (หากมีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศรวมทั้งสิ้นเครื่องหมาย "กันสูบลูทรี") 1.5 แสงสว่างพอเพียงไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์		
2. สถานที่เครื่องประกอบปรุงหรือครัว 2.1 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรงแจจ สดอาด ไม่ชำรุด 2.2 ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรงแจจ สดอาด ไม่ชำรุด 2.3 เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรงแจจ สดอาด ไม่ชำรุด 2.4 การระบายอากาศเพียงพอ บริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควัน/พัดลม/ปล่องระบายควัน ซึ่งสูงเพียงพอไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ 2.5 แสงสว่างพอเพียงไม่น้อยกว่า 150 ลักซ์		
3. การเตรียมประกอบ-ปรุง 3.1 เครื่องอาหารที่จัดไว้ในที่เฉพาะ ไม่เตรียมบนพื้นและบริเวณนอกหรือใบตองน้ำที่ลงส่วน 3.2 เครื่องปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม		

ภาพผนวกที่ 3 แบบตรวจร้านอาหารสะอาด ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
10. การบำบัดน้ำเสีย 10.1 รางระบายน้ำเสีย ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง (สำหรับรางเปิดต้องไม่มีฝาปิดทับ) 10.2 รางระบายน้ำเสียสะอาด ไม่มีเศษอาหารตกค้าง 10.3 คิดตั้งบ่อดักไขมันหรือระบบบำบัดน้ำเสีย (แบบเติมอากาศ) 10.4 บ่อดักไขมันหรือระบบบำบัดน้ำเสียมีสภาพดี สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น		
11. ตั้งรองรับมูลฝอย 11.1 ไม้รั้วซีเมนต์ ไม่มีน้ำเสียจากขยะ ไหลเอะเทอะ 11.2 มีฝาปิดระหว่างการใช้งาน 11.3 มีการใช้ถุงพลาสติกใส่ในถังอีกชั้นหนึ่ง		
12. ห้องส้วมสำหรับคูบริโกล, ห้องส้วมสำหรับผู้สัมผัสอาหาร, พนักงาน 12.1 มีเพียงพอ 12.2 สะอาด ไม่ชำรุด ใช้การได้ดี		
13. อ่างล้างมือ 13.1 มีเพียงพอ 13.2 สะอาด ไม่ชำรุด 13.3 มีสบู่หรือน้ำยาล้างมือใช้ตลอดเวลา		
14. อุปกรณ์ดับเพลิงและระบบป้องกันอัคคีภัย 14.1 มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่เพียงพอ 14.2 คิดตั้งในที่หยิบง่ายเมื่อเกิดเพลิงไหม้ 14.3 มีการตรวจสอบอุปกรณ์ดับเพลิงเป็นประจำ		
15. การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร 15.1 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน 15.2 ต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม		
16. พฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหาร 16.1 ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม ประกอบอาหาร 16.2 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว 16.3 ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร		

ภาพผนวกที่ 3 แบบตรวจร้านอาหารสะอาด ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม(ต่อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
17. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดบาดแผลให้มีมิดชิด หลีกเลียงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร		
18. ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้นและสะอาดอยู่เสมอ ไม่ทาสีเล็บ ไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือและข้อมือ		
19. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด		
20. ผู้ปรุงอาหารเป็นผู้มีสุขภาพดี		

ข้อแนะนำ.....

.....

.....

.....

.....

ผู้ตรวจ..... เจ้าของร้าน.....
(.....) (.....)

วันที่ตรวจ..... วันที่ตรวจ.....

ตำแหน่ง/สังกัด.....

ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม

ภาพผนวกที่ 3 แบบตรวจร้านอาหารสะอาด ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม(ต่อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ง
ทฤษฎีระบบอ้างอิง

ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม

การตรวจสอบแลประเมินผลร้านอาหารสะอาด

วิธีการตรวจสอบข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารให้ผู้ตรวจสอบเช็ค
เครื่องหมายในช่องผลการตรวจวัดด้วยเครื่องหมายที่กำหนด

เครื่องหมาย (✓) เมื่อเห็นด้วยและเครื่องหมายผิด (✗) เมื่อไม่เห็นด้วย

1. สถานที่รับประทานอาหาร ประกอบด้วย 5 ข้อย่อย(1 คะแนน)
 - 1.1 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด(0.2 คะแนน)
 - 1.2 ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด(0.2 คะแนน)
 - 1.3 เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด(0.2 คะแนน)
 - 1.4 มีการระบายอากาศเพียงพอ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 (หากมี เครื่องปรับอากาศ ต้องมีเครื่องดูดอากาศและติดเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่”)(0.2 คะแนน)
 - 1.5 แสงสว่างพอเพียง ไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์(0.2 คะแนน)
2. สถานที่เตรียมประกอบปรุง ประกอบด้วย 5 ข้อย่อย(1 คะแนน)
 - 2.1 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด(0.2 คะแนน)
 - 2.2 ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด(0.2 คะแนน)
 - 2.3 เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด(0.2 คะแนน)
 - 2.4 การระบายอากาศเพียงพอต้องมีเครื่องดูดควัน/พัดลม/ปล่องระบายควัน สูงเพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ(0.2 คะแนน)
 - 2.5 แสงสว่างพอเพียง ไม่น้อยกว่า 150 ลักซ์(0.2 คะแนน)
3. การเตรียมประกอบ-ปรุง ประกอบด้วย 2 ข้อย่อย(1 คะแนน)
 - 3.1 เตรียมอาหารที่จัดไว้ให้ไม่เตรียมบนพื้นหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม(0.5 คะแนน)
 - 3.2 เตรียมปรุงอาหารบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.(0.5 คะแนน)
4. อาหารสด ประกอบด้วย 3 ข้อย่อย(1 คะแนน)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 4.1 อาหารสดมีการตรวจสอบ คัดเลือกคุณภาพอาหารก่อนนำมาใช้(0.4 คะแนน)
- 4.2 อาหารสดต้องล้างให้สะอาดและเก็บแยกประเภทอาหาร(0.3 คะแนน)
- 4.3 อาหารประเภทเนื้อดิบเก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 7.2 องศาเซลเซียส(0.3 คะแนน)
5. อาหารแห้งและสารปรุงแต่งอาหาร ประกอบด้วย 3 ข้อย่อย(1 คะแนน)
 - 5.1 อาหารแห้งต้องมีสภาพดี ไม่ขึ้นรา(0.3 คะแนน)
 - 5.2 อาหารแห้งเก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น ป้องกันสัตว์และแมลงได้(0.3 คะแนน)
 - 5.3 สารปรุงแต่งอาหารต้องปลอดภัยมีฉลากควบคุมเครื่องหมายอย.หรือมอก. หรือเป็นอาหารที่ทางราชการส่งเสริมให้ใช้ได้(0.4 คะแนน)
6. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ประกอบด้วย 2 ข้อย่อย(1 คะแนน)
 - 6.1 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด(0.5 คะแนน)
 - 6.2 วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.(0.5 คะแนน)
7. น้ำแข็งสำหรับบริโภค ประกอบด้วย 5 ข้อย่อย(1 คะแนน)
 - 7.1 ต้องสะอาด(0.2 คะแนน)
 - 7.2 เก็บใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดภาชนะ(0.2 คะแนน)
 - 7.3 ภาชนะใส่น้ำแข็ง อยู่สูงจากพื้น 60 ซม. (0.2 คะแนน)
 - 7.4 ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว(0.2 คะแนน)
 - 7.5 ต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง(0.2 คะแนน)
8. ภาชนะอุปกรณ์ ประกอบด้วย 3 ข้อย่อย(1 คะแนน)
 - 8.1 ช้อน ส้อม ตะเกียบ เก็บในภาชนะ โปรง สะอาด โดยเอาด้ามขึ้น(0.3 คะแนน)
 - 8.2 ภาชนะบรรจุอาหารหรือบรรจุเครื่องปรุงรส ต้องสะอาดปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารชนิดนั้น(0.3 คะแนน)
 - 8.3 เขียงและมีดมีสภาพดี แยกระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ(0.4 คะแนน)
9. การล้างภาชนะอุปกรณ์ ประกอบด้วย 3 ข้อย่อย(1 คะแนน)
 - 9.1 ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธี 3 ขั้นตอน (ล้างด้วยน้ำยาล้างจานแล้วล้าง ด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง)(0.4 คะแนน)
 - 9.2 อุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.(0.3 คะแนน)
 - 9.3 ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้วไม่ใช่ผ้าเช็ด(0.3 คะแนน)
10. การบำบัดน้ำเสีย ประกอบด้วย 4 ข้อย่อย (1 คะแนน)
 - 10.1 รวบรวมน้ำเสีย ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง(0.3 คะแนน)
 - 10.2 ระบายน้ำเสียสะอาด ไม่มีเศษอาหารตกค้าง(0.2 คะแนน)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 10.3 ติดตั้งบ่อนักไขมันหรือระบบบำบัดน้ำเสีย(0.3 คะแนน)
- 10.4 บ่อนักไขมันหรือการบำบัดน้ำเสีย สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น(0.2 คะแนน)
11. ถังรองรับมูลฝอย ประกอบด้วย 3 ข้อย่อย(1 คะแนน)
 - 11.1 ไม้รั้วซีม ไม่มีน้ำเสียจากขยะไหลเลอะเทอะ(0.4 คะแนน)
 - 11.2 มีฝาปิดระหว่างการใช้งาน(0.3 คะแนน)
 - 11.3 มีการใช้ถุงพลาสติกใส่ในถังอีกชั้นหนึ่ง(0.3 คะแนน)
12. ห้องส้วม สำหรับผู้บริโภครและผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย 2 ข้อย่อย(1คะแนน)
 - 12.1 มีเพียงพอ(0.5 คะแนน)
 - 12.2 สะอาด ไม่ชำรุด ใช้การได้ดี(0.5 คะแนน)
13. อ่างล้างมือ ประกอบด้วย 3 ข้อย่อย(1 คะแนน)
 - 13.1 มีเพียงพอ(0.4 คะแนน)
 - 13.2 สะอาด ไม่ชำรุด(0.3 คะแนน)
 - 13.3 มีสบู่หรือน้ำยาล้างมือใช้ตลอดเวลา(0.3 คะแนน)
14. อุปกรณ์ดับเพลิงและระบบป้องกันอัคคีภัย ประกอบด้วย 3 ข้อย่อย(1คะแนน)
 - 14.1 มีอุปกรณ์ดับเพลิงเพียงพอ(0.4 คะแนน)
 - 14.2 ติดตั้งในที่หยิบง่ายเมื่อเกิดเพลิงไหม้(0.3 คะแนน)
 - 14.3 มีการตรวจสอบอุปกรณ์ดับเพลิงเป็นประจำ(0.3 คะแนน)
15. การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย 2ข้อย่อย(1 คะแนน)
 - 15.1 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน(0.5 คะแนน)
 - 15.2 ต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกคลุมผม(0.5 คะแนน)
16. พฤติกรรมผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย 3ข้อย่อย(1 คะแนน)
 - 16.1 ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมประกอบอาหาร(0.4 คะแนน)
 - 16.2 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว(0.3 คะแนน)
 - 16.3 ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร(0.3 คะแนน)
17. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปิดบาดแผลให้มีชนิดหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร (1 คะแนน)
18. ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บให้สั้นและสะอาดอยู่เสมอไม่ทาสีเล็บไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือและข้อมือ(1 คะแนน)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

19. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหาร เป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด(1 คะแนน)

20. ผู้ปรุงอาหารเป็นผู้มีสุขภาพดี(1 คะแนน)

การประเมินผลร้านอาหารจะทำการรวมคะแนนทั้งหมดที่ได้ในแต่ละข้อที่ทำการตรวจ โดยข้อที่ได้เครื่องหมาย (✓) เมื่อเห็นด้วยจะได้คะแนนในหัวข้อนั้นแต่ถ้าได้เครื่องหมายผิด(✗) เมื่อไม่เห็นด้วยจะไม่ได้คะแนนในหัวข้อนั้น จากนั้นจะนำคะแนนไปคิดเทียบเป็นค่าร้อยละจาก คะแนนเต็มทั้งหมด(20 คะแนน)

เกณฑ์การประเมินร้านอาหารสะอาด

ร้านอาหารประเภทที่ 1	พื้นที่มากกว่า 200 ตารางเมตร ขึ้นไป ต้องผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 90 ขึ้นไป
ร้านอาหารประเภทที่ 2	พื้นที่ 100-200 ตารางเมตร ต้องผ่านเกณฑ์ร้อยละ 80 ขึ้นไป
ร้านอาหารประเภทที่ 3	พื้นที่ต่ำกว่า 100 ตารางเมตร ต้องผ่านเกณฑ์ร้อยละ 75 ขึ้นไป

ร้านอาหารทุกประเภทไม่ว่าจะมีขนาดพื้นที่เท่าไร ถ้าได้ผลการตรวจคิดเป็นร้อยละต่ำกว่าร้อยละ 50 จะจัดว่าเป็นระดับที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ที่บริโภคได้



เกณฑ์การประเมินร้านอาหารสะอาด

ร้านอาหารที่จะได้รับเกียรติบัตร จะต้องผ่านเกณฑ์การตัดสินดังนี้

1. เจ้าของผู้ประกอบการร้านอาหารทุกคนในร้านอาหารนั้นๆ ต้องผ่านการอบรม

2. เกณฑ์ในแบบตรวจร้านอาหาร (ปอ. 1)

ร้านอาหารประเภทที่ 1 พื้นที่มากกว่า 200 ตร.ม.ขึ้นไป ต้องผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 90 ขึ้นไป

ร้านอาหารประเภทที่ 2 พื้นที่ 100-200 ตร.ม. ต้องผ่านเกณฑ์ร้อยละ 80 ขึ้นไป

ร้านอาหารประเภทที่ 3 พื้นที่ต่ำกว่า 100 ตร.ม. ต้องผ่านเกณฑ์ร้อยละ 75 ขึ้นไป

3. ได้รับผลการตรวจสอบอาหารจากห้องปฏิบัติการ

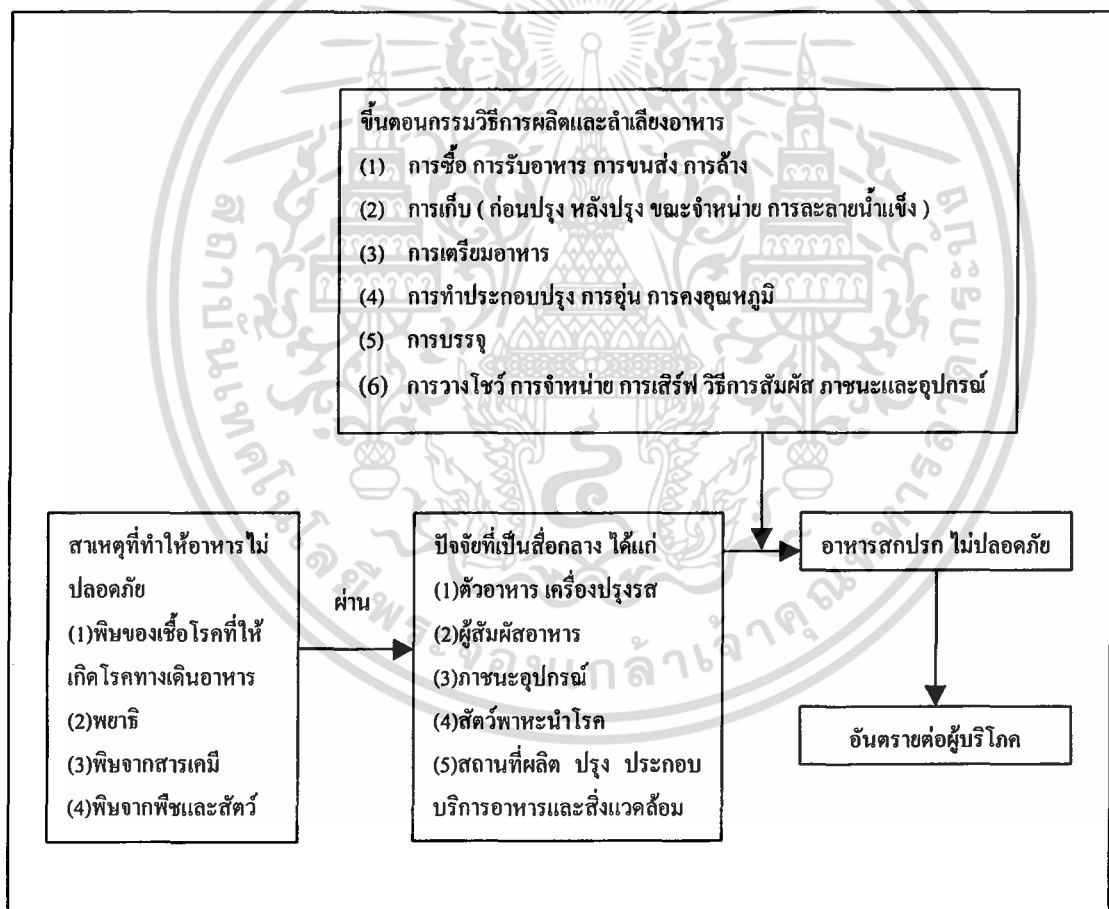
ภาพผนวกที่ 4 เกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสะอาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย

ทฤษฎีหลักการสุขาภิบาลอาหาร

การสุขาภิบาลอาหาร เป็นการจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของมนุษย์ หรืออาจกล่าวโดยย่อได้ว่า การสุขาภิบาลอาหาร คือ “การทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัยเหมาะสมแก่การบริโภค” หรือ “การทำอาหารให้สะอาดและปราศจากพิษภัย” ดังนั้น การสุขาภิบาลอาหารจึงเป็นความจำเป็นพื้นฐาน ในความปลอดภัยของอาหาร และสุขภาพอนามัยที่ดีของประชาชน



ภาพผนวกที่ 5 องค์ประกอบ หรือปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความสะอาด ปลอดภัยของอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิธีการทางสุขาภิบาลอาหาร

หลักการที่สำคัญทางสุขาภิบาลอาหารจะต้องมุ่งเน้นการป้องกันการปนเปื้อน และการจัดสภาพแวดล้อม ให้สะอาด ปลอดภัย โดยอาศัยวิธีการดังนี้

1. การฆ่าและยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อโรค โดยใช้ความร้อนและการควบคุมอุณหภูมิของอาหารที่เหมาะสม
 - 1.1 อาหารประเภทปรุงร้อน ควรรักษาระดับอุณหภูมิให้สูงกว่า 63 องศาเซลเซียส
 - 1.2 อาหารประเภทเย็น ควรรักษาระดับอุณหภูมิให้ต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส
2. การให้ความรู้การปรับปรุงพฤติกรรมสำหรับผู้สัมผัสอาหาร โดยการอบรม ดังนี้
 - 2.1 ผู้สัมผัสอาหาร ผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ควรมีสุขภาพดี แข็งแรง ผสมควรตัดสั้น ฝอยหนักร ควรสะอาดไม่เป็นแผล
 - 2.2 ผู้สัมผัสอาหาร ผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ควรมีสุขนิสัยที่ดี เช่น ไม่สูบบุหรี่ขณะ ทำหรือสัมผัสอาหาร ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสุกแล้ว
 - 2.3 มือ : ควรรักษาความสะอาด ไม่ให้เป็นแผล ไม่ใส่เครื่องประดับ ควรล้างมือ ก่อนหยิบจับอาหารและล้างทุกครั้งหลังจากการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วมและจับขยะ
 - 2.4 นิ้ว : ไม่ควรสวมแหวน ทาเล็บหรือเล็บยาว
3. การจัดการ โครงสร้างพื้นฐานทางสุขาภิบาล
 - 3.1 อุปกรณ์และพื้นผิวบริเวณที่ทำงานในครัวต้องสะอาด เช่น โต๊ะเตรียมอาหาร เตาแก๊ส เหยียงและมีด
 - 3.2 อาหารทุกชนิด เครื่องปรุงรส ควรมีสภาพสดใหม่ เก็บในที่สะอาด
 - 3.3 เศษอาหาร ขยะแห้ง ควรกำจัดออกไปให้หมด ในบริเวณห้องครัว
 - 3.4 ไม่มีสัตว์และแมลงอาศัยอยู่บริเวณสถานที่เตรียมทำอาหาร โดยมีการควบคุม

ภาคผนวก จ
แบบประเมินอ้างอิง

ตอนที่ 2 เจตคติและค่านิยมของนักศึกษาชั้นมหาวิทยาลัยมหิดล
โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความรู้สึกหรือความเห็นของท่านมากที่สุด
ที่สุดเพียงคำตอบเดียว

ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่เห็นใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
26. พยายามเป็นอาชีพที่ให้บริการของ มากในสังคม					
27. พยายามเป็นอาชีพที่มีรายได้ดี					
28. พยายามเป็นอาชีพที่ต้องเสียสละเพื่อ สังคมมาก					
29. พยายามเป็นอาชีพที่ต้องมีคุณภาพสูง					
30. พยายามเป็นอาชีพที่ต้องทำงานจำเจ วันเป็นวัน					
31. พยายามทำงานเหมือน นักท่องเที่ยว ฟรี					
32. ถ้าเลือกได้ ไม่ควรเลือกเรียนพยาบาล					
33. ท่านเลือกเรียนพยาบาลเพราะพวง งาย					
34. พยายามเป็นอาชีพที่ก้าวหน้า					
35. พยายามเป็นอาชีพที่มั่นคง					
36. ท่านชอบสร้างจินตนาการและมีความ คิดแปลก ๆ เสมอ					
37. ท่านต้องทรมานจิตใจกับความตึงเครียด นักรบ					
หมายเหตุ	ตัวส่งให้นักศึกษาประเภททัศนศึกษาจะป้อนค่าว่าพยายามเป็นทัศนศึกษา นักศึกษา ประเภทอื่นก็เปลี่ยนตำแหน่งตัวกัน				

ภาคผนวกที่ 6 แบบประเมินสถานภาพ ปัญหา ความคิดเห็นนักศึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก

แบบประเมินผลระบบการประเมินผลร้านค้าในศูนย์อาหาร

คำชี้แจง

แบบประเมินนี้ใช้วัดประสิทธิภาพของระบบการประเมินผลร้านอาหารย่อยในศูนย์อาหาร เนื่องจากเกิดปัญหาการทำงานในระบบการประเมินผลร้านอาหารย่อยในศูนย์อาหารคือ ร้านอาหารย่อยในศูนย์อาหารไม่ได้รักษาระดับมาตรฐานความสะอาดทั้งสุขอนามัยส่วนบุคคลและการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารที่ดี ผู้ศึกษาจึงวิเคราะห์และออกแบบระบบการประเมินผล เพื่อให้ทางศูนย์อาหารสามารถควบคุมร้านค้าให้ปฏิบัติตามหลักการสุขาภิบาลอาหารและประเมินผลพิจารณาใช้มาตรการกับร้านค้าในกรณีที่ร้านค้านั้นไม่ผ่านการตรวจ ทั้งนี้เพื่อให้ร้านค้าเกิดความสะอาดความเป็นระเบียบเรียบร้อย ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหารและปลอดภัยต่อผู้บริโภคที่เข้ามาใช้บริการดังนั้น ผู้ศึกษาจึงใคร่ขอความกรุณาจากท่านได้ช่วยตอบแบบสอบถามนี้ และขอได้โปรดตอบทุกข้อตามความเป็นจริง เพื่อให้เกิดประโยชน์ดังกล่าว

แบบประเมินฉบับนี้มี 2 ตอน ประกอบด้วย

ตอนที่ 1 ถ้ามเกี่ยวกับสถานภาพ

ตอนที่ 2 ถ้ามเกี่ยวกับเจตคติ

ผู้ศึกษาขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือและเห็นแก่ประโยชน์ความสำคัญดังกล่าวข้างต้น ไว้ ณ โอกาสนี้ด้วย

ตอนที่ 1 สถานภาพ

โปรดทำเครื่องหมาย / ลงใน หรือเติมข้อความลงในช่องว่าง

1. เพศ ชาย หญิง
2. ขณะนี้ท่านอายุ.....ปี
3. ท่านเคยซื้ออาหารพร้อมปรุงหรืออาหารสำเร็จรูปในศูนย์อาหารตามห้างสรรพสินค้าหรือไม่
 เคย ไม่เคย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ท่านคิดว่าอาหารพร้อมปรุงหรืออาหารสำเร็จรูปในศูนย์อาหาร สะอาดปลอดภัยแค่ไหน
 สะอาดปลอดภัย ไม่สะอาดและไม่ปลอดภัย เฉย ๆ
5. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าควรมีการควบคุมความสะอาดในร้านอาหารย่อยในศูนย์อาหาร
 เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย

ตอนที่ 2 เจตคติต่อระบบการประเมินผลร้านค้าย่อยในศูนย์อาหาร

โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องว่างที่ตรงกับความรู้สึกหรือความคิดเห็นของท่านมากที่สุดเพียงคำตอบเดียว

ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
1. ข้อกำหนดที่ใช้ตรวจร้านค้ามีความเหมาะสม					
2. การคิดคะแนนจากข้อกำหนดที่ใช้ตรวจมีความเหมาะสม					
3. เกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดมีความเหมาะสม					
4. การแบ่งสถานะร้านค้าหลังการตรวจประเมินมีความเหมาะสม					
5. การใช้วิธีการตรวจติดตามผลร้านค้าที่ไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดมีความเหมาะสม					

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ข
พจนานุกรมข้อมูล

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการสรรหาร้านค้า
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.0
DESCRIPTION	:	การสรรหาร้านค้าเข้ามาทำสัญญาเช่าในศูนย์อาหาร
NOTE	:	-
LOCATION	:	-

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการบันทึกข้อมูลร้านอาหาร
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.1
DESCRIPTION	:	การบันทึกข้อมูลร้านอาหารลงในแฟ้มข้อมูล
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบการสรรหาร้านค้า (1.0)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการจองร้านค้า
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.2
DESCRIPTION	:	การติดต่อกับร้านอาหารแล้วให้ร้านอาหารเขียนใบจองร้านค้า
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบการสรรหาร้านค้า (1.0)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์อื่นใด
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการทดสอบ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.3
DESCRIPTION	:	การทดสอบอาหาร โดยมีคณะกรรมการให้คะแนนการทำอาหารตามหัวข้อต่าง ๆ ในใบทดสอบอาหาร
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบการสรรหาร้านค้า (1.0)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการทำสัญญา
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.4
DESCRIPTION	:	การทำสัญญา
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบการสรรหาร้านค้า (1.0)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการตรวจสอบแบบตกแต่ง
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.5
DESCRIPTION	:	การตรวจสอบแบบตกแต่งที่ทางร้านค้าเสนอมาแล้วทำการอนุมัติ
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบการสรรหาร้านค้า (1.0)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการควบคุมการตกแต่งและตรวจสอบ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.6
DESCRIPTION	:	การควบคุมการตกแต่งร้านตั้งแต่เข้าทำการตกแต่งจนถึงสิ้นสุดการตกแต่งพร้อมทั้งตรวจสอบว่าสภาพร้านหลังตกแต่งตรงกับแบบตกแต่งหรือไม่
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบการสรรหาร้านค้า (1.0)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการประชาสัมพันธ์
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.7
DESCRIPTION	:	การประชาสัมพันธ์ร้านค้าที่จะเปิดบริการ
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบการสรรหาร้านค้า (1.0)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการทำรายงาน
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.8
DESCRIPTION	:	การจัดทำรายงานเสนอต่อผู้บริหาร
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบการสรรหาร้านค้า (1.0)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project :MRAF

LABEL	:	ระบบการตรวจสอบร้านค้า
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.2.1
DESCRIPTION	:	การตรวจสอบร้านค้าที่ไม่มีคุณสมบัติที่จะต่อสัญญา
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการจอร์ร้านค้า (1.2)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการตรวจสอบความต้องการ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.2.2
DESCRIPTION	:	การตรวจสอบความต้องการของร้านค้าที่จะเข้าร่วมทำธุรกิจกับศูนย์อาหาร
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการจอร์ร้านค้า (1.2)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการกรอกใบจอร์ร้านค้า
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.2.3
DESCRIPTION	:	การกรอกใบจอร์ร้านค้า
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการจอร์ร้านค้า (1.2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการพิมพ์ใบแจ้งนัดหมายการทดสอบอาหาร
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.2.4
DESCRIPTION	:	การพิมพ์ใบแจ้งนัดหมายการทดสอบอาหารส่งไปยัง ร้านอาหารที่จะเข้าร่วมธุรกิจด้วย
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการจองร้านค้า (1.2)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการบันทึกข้อมูลการทดสอบอาหาร
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.3.1
DESCRIPTION	:	การบันทึกข้อมูลการทดสอบอาหารจากใบทดสอบอาหารลงใน แฟ้มข้อมูลการทดสอบอาหาร
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการทดสอบอาหาร (1.3)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการพิมพ์ผลการทดสอบ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.3.2
DESCRIPTION	:	การพิมพ์ใบแจ้งผลการทดสอบอาหารส่งไปยังร้านอาหารที่ เข้าร่วมการทดสอบอาหาร
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการทดสอบอาหาร (1.3)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการบันทึกข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการทดสอบอาหาร
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.3.3
DESCRIPTION	:	การบันทึกข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการทดสอบลงในแฟ้มข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการทดสอบอาหาร
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการทดสอบอาหาร (1.3)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการพิจารณาร้านอาหารที่ดีที่สุดมาทำสัญญา
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.4.1
DESCRIPTION	:	การนำข้อมูลผลการทดสอบอาหารและข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการทดสอบอาหารมาพิจารณาหาร้านที่ดีที่สุดมาทำสัญญา
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการทำสัญญา (1.4)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการตรวจสอบเอกสาร
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.4.2
DESCRIPTION	:	การตรวจสอบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำสัญญา
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการทำสัญญา (1.4)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการจัดเก็บสัญญา
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.4.3
DESCRIPTION	:	การจัดเก็บตัวสัญญาและสำเนาสัญญาไว้เป็นหลักฐาน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการทำสัญญา (1.4)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการบันทึกข้อมูลร้านอาหารที่ทำสัญญา
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.4.4
DESCRIPTION	:	การบันทึกข้อมูลร้านอาหารที่ทำสัญญาลงในเพิ่มข้อมูล
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการทำสัญญา (1.4)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการพิมพ์ใบแจ้ง
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.6.1
DESCRIPTION	:	การพิมพ์ใบแจ้งเข้าตงแต่งไปยังฝ่ายต่าง ๆ
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการควบคุมการตงแต่งและตรวจสอบ (1.6)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการตรวจสอบสภาพรื้อก่อนเข้าตกแต่ง
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.6.2
DESCRIPTION	:	การตรวจสอบสภาพรื้อก่อนเข้าตกแต่ง
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการควบคุมการตกแต่งและตรวจสอบ (1.6)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการตรวจสอบระบบต่าง ๆ ก่อนเข้าตกแต่ง
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.6.3
DESCRIPTION	:	การตรวจสอบระบบต่าง ๆ ก่อนเข้าตกแต่ง
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการควบคุมการตกแต่งและตรวจสอบ (1.6)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการตรวจสอบสภาพรื้อหลังเข้าตกแต่ง
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.6.4
DESCRIPTION	:	การตรวจสอบสภาพรื้อหลังเข้าตกแต่ง
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการควบคุมการตกแต่งและตรวจสอบ (1.6)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการตรวจสอบระบบต่าง ๆ หลังเข้าตกแต่ง
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.6.5
DESCRIPTION	:	การตรวจสอบระบบต่าง ๆ หลังเข้าตกแต่ง
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการควบคุมการตกแต่งและตรวจสอบ (1.6)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการบันทึกข้อมูลเจ้าของร้านผู้ขอเช่า
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.4.4.1
DESCRIPTION	:	การบันทึกข้อมูลเจ้าของร้านผู้ขอเช่าลงในแฟ้มข้อมูล
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบการบันทึกข้อมูลร้านค้าที่ทำสัญญา (1.4.4)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการบันทึกข้อมูลลูกจ้างภายในร้านค้า
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.4.4.2
DESCRIPTION	:	การบันทึกข้อมูลลูกจ้างภายในร้านค้าลงในแฟ้มข้อมูล
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบการบันทึกข้อมูลร้านค้าที่ทำสัญญา (1.4.4)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการบันทึกข้อมูลของร้านค้า
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.4.4.3
DESCRIPTION	:	การบันทึกข้อมูลร้านค้าลงในแฟ้มข้อมูล
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบการบันทึกข้อมูลร้านค้าที่ทำสัญญา (1.4.4)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการบันทึกข้อมูลการเช่า
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.4.4.4
DESCRIPTION	:	การบันทึกข้อมูลเจ้าของร้านผู้เช่าลงในแฟ้มข้อมูล
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบการบันทึกข้อมูลร้านค้าที่ทำสัญญา (1.4.4)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการพิมพ์แบบฟอร์มแจ้งฝ่ายอาคารสถานที่
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.6.1.1
DESCRIPTION	:	การพิมพ์แบบฟอร์มแจ้งเข้าตักแต่งส่งไปยังฝ่ายอาคารสถานที่
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบการพิมพ์ใบแจ้ง (1.6.1)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการพิมพ์แบบฟอร์มแจ้งฝ่ายรปภ.
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.6.1.2
DESCRIPTION	:	การพิมพ์แบบฟอร์มแจ้งเข้าตักแต่งส่งไปยังฝ่ายรปภ.
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบการพิมพ์ใบแจ้ง (1.6.1)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการพิมพ์แบบฟอร์มแจ้งฝ่ายงานระบบ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.6.1.3
DESCRIPTION	:	การพิมพ์แบบฟอร์มแจ้งเข้าตักแต่งส่งไปยังฝ่ายงานระบบ
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบการพิมพ์ใบแจ้ง (1.6.1)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการตรวจสอบระบบไฟฟ้าก่อนเข้าตักแต่ง
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.6.3.1
DESCRIPTION	:	การตรวจสอบระบบไฟฟ้าก่อนเข้าตักแต่งร้าน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบการตรวจสอบระบบต่าง ๆ ก่อนเข้าตักแต่ง (1.6.3)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการตรวจสอบระบบน้ำประปาก่อนเข้าตึกแต่ง
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.6.3.2
DESCRIPTION	:	การตรวจสอบระบบน้ำประปาก่อนเข้าตึกแต่งร้าน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบการตรวจสอบระบบต่าง ๆ ก่อนเข้าตึกแต่ง (1.6.3)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการตรวจสอบระบบแก๊สก่อนเข้าตึกแต่ง
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.6.3.3
DESCRIPTION	:	การตรวจสอบระบบแก๊สก่อนเข้าตึกแต่งร้าน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบการตรวจสอบระบบต่าง ๆ ก่อนเข้าตึกแต่ง (1.6.3)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการตรวจสอบระบบไฟฟ้าหลังเข้าตึกแต่ง
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.6.5.1
DESCRIPTION	:	การตรวจสอบระบบไฟฟ้าหลังเข้าตึกแต่งร้าน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบการตรวจสอบระบบต่าง ๆ หลังเข้าตึกแต่ง (1.6.5)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการตรวจสอบระบบน้ำประปาหลังเข้าตักแต่ง
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.6.5.2
DESCRIPTION	:	การตรวจสอบระบบน้ำประปาหลังเข้าตักแต่งร้าน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบการตรวจสอบระบบต่าง ๆ หลังเข้าตักแต่ง (1.6.5)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการตรวจสอบระบบแก๊สหลังเข้าตักแต่ง
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.6.5.3
DESCRIPTION	:	การตรวจสอบระบบแก๊สหลังเข้าตักแต่งร้าน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบการตรวจสอบระบบต่าง ๆ หลังเข้าตักแต่ง (1.6.5)

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลร้านอาหารต่าง ๆ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลร้านอาหารต่าง ๆ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายชื่อและข้อมูลร้านอาหารต่าง ๆ ที่สนใจซึ่งได้รวบรวมเก็บไว้ในแฟ้มข้อมูลร้านอาหารที่จะติดต่อ
NOTE	:	รายชื่อและข้อมูลร้านอาหารต่าง ๆ
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบบันทึกข้อมูลร้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลร้านอาหารที่จะติดต่อ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลร้านอาหารที่จะติดต่อ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายชื่อและข้อมูลร้านอาหารที่จะติดต่อนัดหมายเพื่อทำการทดสอบอาหาร
NOTE	:	รายชื่อและข้อมูลร้านอาหารที่จะติดต่อ
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบจอร์นค้ำ

Project : MRAF

LABEL	:	ใบแจ้งนัดหมายการทดสอบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ใบแจ้งนัดหมายการทดสอบอาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบจอร์นค้ำ

Project : MRAF

LABEL	:	ใบจอร์นค้ำ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ใบจอร์นค้ำในศูนย์อาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลการจอร์นค้ำของร้านอาหาร
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบจอร์นค้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ใบแจ้งนัดหมายการทดสอบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ใบแจ้งนัดหมายการทดสอบอาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายละเอียดการนัดหมายเพื่อทำการทดสอบอาหาร
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบจอร์จทาวน์

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการทดสอบอาหาร
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการทดสอบอาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	รายชื่อและข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการทดสอบอาหาร
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบทดสอบ

Project : MRAF

LABEL	:	แจ้งผลการทดสอบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ใบแจ้งผลรายละเอียดการทดสอบอาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	รายชื่อและข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการทดสอบอาหาร
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบทดสอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	เอกสารกฎระเบียบข้อปฏิบัติ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เอกสารกฎระเบียบข้อปฏิบัติ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบทำสัญญา

Project : MRAF

LABEL	:	หลักฐานเอกสารต่าง ๆ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	หลักฐานเอกสารต่าง ๆ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบทำสัญญา

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลร้านค้าที่ผ่านการทดสอบอาหาร
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลร้านค้าที่ผ่านการทดสอบอาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบทำสัญญา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลร้านค้าที่ทำสัญญา
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลร้านค้าที่ทำสัญญา
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบทำสัญญา

Project : MRAF

LABEL	:	สัญญา
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ใบสัญญา
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบทำสัญญา

Project : MRAF

LABEL	:	ส่งมอบแบบตกแต่ง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ส่งมอบแบบตกแต่ง
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบตรวจสอบแบบตกแต่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	รับแบบตกแต่งคีน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รับแบบตกแต่งคีน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบตรวจสอบแบบตกแต่ง

Project : MRAF

LABEL	:	แบบตกแต่งที่ได้อนุมัติ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แบบตกแต่งที่ได้อนุมัติ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบตรวจสอบแบบตกแต่ง

Project : MRAF

LABEL	:	แบบฟอร์มแจ้งฝ่ายงานระบบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แบบฟอร์มแจ้งฝ่ายงานระบบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบควบคุมการตกแต่งและตรวจสอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลระบบต่าง ๆ ก่อนเข้าตกแต่ง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลระบบต่าง ๆ ก่อนเข้าตกแต่ง
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบควบคุมการตกแต่งและตรวจสอบ

Project : MRAF

LABEL	:	แบบฟอร์มแจ้งเข้าทำการตกแต่ง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แบบฟอร์มแจ้งเข้าทำการตกแต่งร้านต่อฝ่ายรปภ.
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบควบคุมการตกแต่งและตรวจสอบ

Project : MRAF

LABEL	:	แบบฟอร์มแจ้งเข้าทำการตกแต่ง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แบบฟอร์มแจ้งเข้าทำการตกแต่งร้านต่อฝ่ายอาคารสถานที่
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบควบคุมการตกแต่งและตรวจสอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	แบบฟอร์มตรวจสอบร้านภายหลังการตกแต่ง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แบบฟอร์มตรวจสอบสภาพร้านภายหลังการเข้าตกแต่งร้าน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบควบคุมการตกแต่งและตรวจสอบ

Project : MRAF

LABEL	:	แบบฟอร์มรับรองสภาพก่อนเข้าตกแต่ง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แบบฟอร์มรับรองสภาพร้านก่อนเข้าตกแต่ง
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบควบคุมการตกแต่งและตรวจสอบ

Project : MRAF

LABEL	:	แบบตกแต่งที่ได้อนุมัติ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แบบตกแต่งที่ได้รับการอนุมัติ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบควบคุมการตกแต่งและตรวจสอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลร้านค้าที่จะเปิดบริการ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลร้านค้าที่จะเปิดบริการ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายชื่อและข้อมูลร้านค้าที่จะเปิดบริการ
NOTE	:	
LOCATION	:	ระดับ ระบบประชาสัมพันธ์

Project : MRAF

LABEL	:	บทความ, แผ่นป้ายประชาสัมพันธ์
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	สื่อที่ใช้ในการ โฆษณาประชาสัมพันธ์ร้านค้าใหม่
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ ระบบประชาสัมพันธ์

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลการเช่า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ข้อมูลการเช่าพื้นที่ขายอาหารในศูนย์อาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบทำรายงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	รายงานการเช่า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายงานการเช่าพื้นที่ขายอาหารในศูนย์อาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบทำรายงาน

Project : MRAF

LABEL	:	ใบจอร์ร้านค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ใบจอร์ร้านค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบกรอกใบจอร์ร้านค้า

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลการจอร์ร้านค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดการจอร์ร้านค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบกรอกใบจอร์ร้านค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ใบแจ้งน้ดการทดสอบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดน้ดทดสอบอาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 พิมพ์ใบแจ้งน้ดหมายทดสอบอาหาร

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลร้านค้าปัจจุบัน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลร้านค้าปัจจุบัน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ตรวจสอบร้านค้า

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลร้านค้าที่ว่างลง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลร้านค้าที่ว่างลง
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ตรวจสอบความต้องการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลร้านอาหาร
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลร้านอาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ตรวจสอบความต้องการ

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลการทดสอบอาหาร
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลการทดสอบอาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 บันทึกข้อมูลการทดสอบอาหาร

Project : MRAF

LABEL	:	ใบแจ้งผลการทดสอบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ใบแจ้งผลการทดสอบอาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 พิมพ์ผลการทดสอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการทดสอบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการทดสอบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 บันทึกข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการทดสอบ

Project : MRAF

LABEL	:	เอกสารหลักฐานต่าง ๆ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เอกสารหลักฐานต่าง ๆ ในการทำสัญญา
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ตรวจสอบเอกสาร

Project : MRAF

LABEL	:	สัญญา
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เอกสารใบสัญญา
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 จัดเก็บเอกสาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลร้านอาหารที่ทำสัญญา
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลร้านอาหารที่ทำสัญญา
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 บันทึกข้อมูลร้านอาหารที่ทำสัญญา

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการทดสอบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการทดสอบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 บันทึกข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการทดสอบ

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลการทดสอบอาหาร
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลการทดสอบอาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 พิจารณาร้านอาหารที่ดีที่สุดมาทำสัญญา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	แบบฟอร์มรับรองสภาพก่อนเข้าตึกแต่ง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	แบบฟอร์มรับรองสภาพร้านก่อนเข้าตึกแต่ง
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ตรวจสอบสภาพร้านก่อนเข้าตึกแต่ง

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลสภาพร้านค้ำก่อนเข้าตึกแต่ง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลสภาพร้านค้ำก่อนเข้าตึกแต่ง
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ตรวจสอบสภาพร้านก่อนเข้าตึกแต่ง

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลสภาพร้านค้ำหลังเข้าตึกแต่ง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลสภาพร้านค้ำหลังเข้าตึกแต่ง
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ตรวจสอบสภาพร้านหลังเข้าตึกแต่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ใบแจ้งเข้าตกแต่งร้าน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดแจ้งเข้าตกแต่งร้าน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 พิมพ์ใบแจ้ง

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลการตรวจระบบต่าง ๆ ก่อนเข้าตกแต่ง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลการตรวจระบบต่าง ๆ ก่อนเข้าตกแต่ง
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ตรวจสอบระบบต่าง ๆ ก่อนเข้าตกแต่ง

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลการตรวจระบบต่าง ๆ หลังเข้าตกแต่ง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลการตรวจระบบต่าง ๆ หลังเข้าตกแต่ง
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ตรวจสอบระบบต่าง ๆ ก่อนหลังตกแต่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลเจ้าของร้านผู้ขอเช่า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลเจ้าของร้านผู้ขอเช่า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 บันทึกข้อมูลเจ้าของร้านผู้ขอเช่า

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลลูกจ้างภายในร้าน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลลูกจ้างภายในร้าน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 บันทึกข้อมูลลูกจ้างภายในร้าน

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลร้านค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลร้านค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 บันทึกข้อมูลร้านค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลการเช่า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลการเช่า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 บันทึกข้อมูลการเช่า

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลร้านค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลร้านค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 พิมพ์แบบฟอร์มแจ้งฝ่ายอาคารสถานที่, พิมพ์แบบฟอร์มแจ้งฝ่ายรปภ., พิมพ์แบบฟอร์มแจ้งฝ่ายงานระบบ

Project : MRAF

LABEL	:	ใบแจ้งเข้าตกแต่งร้านค้า
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดแจ้งเข้าตกแต่งร้านค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 พิมพ์แบบฟอร์มแจ้งฝ่ายอาคารสถานที่, พิมพ์แบบฟอร์มแจ้งฝ่ายรปภ., พิมพ์แบบฟอร์มแจ้งฝ่ายงานระบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับคนละใช้เฉพาะที่ออกหรือตั้งเองเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์อื่น การค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลระบบไฟฟ้าก่อนเข้าตึกแต่ง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลระบบไฟฟ้าก่อนเข้าตึกแต่ง
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ตรวจสอบระบบไฟฟ้าก่อนเข้าตึกแต่ง

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลระบบน้ำประปาก่อนเข้าตึกแต่ง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลระบบน้ำประปาก่อนเข้าตึกแต่ง
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ตรวจสอบระบบน้ำประปาก่อนเข้าตึกแต่ง

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลระบบแก๊สก่อนเข้าตึกแต่ง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลระบบแก๊สก่อนเข้าตึกแต่ง
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ตรวจสอบระบบแก๊สก่อนเข้าตึกแต่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลระบบไฟฟ้าหลังเข้าตงแต่ง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลระบบไฟฟ้าหลังเข้าตงแต่ง
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ตรวจสอบระบบไฟฟ้าหลังเข้าตงแต่ง

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลระบบน้ำประปา ก่อนหลังเข้าตงแต่ง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลระบบน้ำประปา หลังเข้าตงแต่ง
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ตรวจสอบระบบน้ำประปา หลังเข้าตงแต่ง

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลระบบแก๊ส ก่อนหลังเข้าตงแต่ง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดข้อมูลระบบแก๊ส หลังเข้าตงแต่ง
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ตรวจสอบระบบแก๊ส หลังเข้าตงแต่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบประเมินผลร้านค้า
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.0
DESCRIPTION	:	การประเมินผลร้านค้าเช่าในศูนย์อาหาร
NOTE	:	-
LOCATION	:	-

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบเก็บข้อมูลเข้าสู่ระบบ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.1
DESCRIPTION	:	การเก็บข้อมูลการตรวจประเมินกับร้านค้า
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบประเมินผลร้านค้า(2.0)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบประมวลผล
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.2
DESCRIPTION	:	การคำนวณผลคิดคะแนนหลังการเก็บข้อมูล
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบประเมินผลร้านค้า(2.0)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบตรวจสอบผล
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.3
DESCRIPTION	:	การตรวจสอบผลเทียบกับเกณฑ์มาตรฐานหลังการคำนวณผล
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบประเมินผลร้านค้า(2.0)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการสรุปผล
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.4
DESCRIPTION	:	การใช้มาตรการกับร้านค้าตามผลการตรวจ
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบประเมินผลร้านค้า(2.0)

Project : MRAF

LABEL	:	คำนวณผล
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.2.1
DESCRIPTION	:	นำข้อมูลการตรวจมาคำนวณกิตคะแนน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบประมวลผล (2.2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	คำนวณเปรียบเทียบเกณฑ์
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.2.2
DESCRIPTION	:	การนำข้อมูลหลังจากการคิดคะแนนมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ มาตรฐานที่ศูนย์อาหารได้กำหนด
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบประมวลผล (2.2)

Project : MRAF

LABEL	:	แยกผลการประเมิน
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.3.1
DESCRIPTION	:	จัดแยกผลการประเมินผ่านเกณฑ์หรือไม่ผ่านเกณฑ์
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบตรวจสอบผล (2.3)

Project : MRAF

LABEL	:	แยกระดับความรุนแรง
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.3.2
DESCRIPTION	:	จัดแยกผลการประเมินเทียบระดับความรุนแรง
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบตรวจสอบผล (2.3)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	จัดทำเอกสารยกเลิกสัญญา
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.4.1
DESCRIPTION	:	จัดทำเอกสารยกเลิกสัญญาในกรณีที่ตรวจพบผลการประเมินระดับอันตราย
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบสรุปผลการตรวจ (2.4)

Project : MRAF

LABEL	:	บันทึกประวัติ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.4.2
DESCRIPTION	:	จัดเก็บบันทึกประวัติในกรณีที่ตรวจพบผลการประเมินที่ผ่านเกณฑ์
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบสรุปผลการตรวจ (2.4)

Project : MRAF

LABEL	:	ระบบการตรวจติดตามผล
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.4.3
DESCRIPTION	:	การตรวจติดตามผลในครั้งต่อไปในกรณีที่ผลการประเมินพบข้อบกพร่อง
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบสรุปผลการตรวจ (2.4)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	จัดทำเอกสารแจ้งเตือน
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.4.3.1
DESCRIPTION	:	จัดทำเอกสารแจ้งเตือนในกรณีตรวจพบผลการประเมินที่พบข้อบกพร่องในครั้งแรก
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบการตรวจติดตามผล (2.4.3)

Project : MRAF

LABEL	:	ตรวจสอบผลการตรวจในครั้งต่อไป
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.4.3.2
DESCRIPTION	:	เปรียบเทียบผลการตรวจที่บกพร่องในครั้งก่อนกับผลการตรวจในครั้งนี้
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบการตรวจติดตามผล (2.4.3)

Project : MRAF

LABEL	:	ตรวจสอบผลการตรวจในครั้งถัดไปต่อจากครั้งก่อน
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.4.3.3
DESCRIPTION	:	เปรียบเทียบผลการตรวจที่บกพร่องใน 2 ครั้งก่อนกับผลการตรวจในครั้งนี้
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบการตรวจติดตามผล (2.4.3)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	เลือกใช้มาตรการกับร้านค้า
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.4.3.4
DESCRIPTION	:	จัดเลือกใช้มาตรการกับทางร้านค้า
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบการตรวจติดตามผล (2.4.3)

Project : MRAF

LABEL	:	รายละเอียดที่ทำการตรวจประเมิน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ข้อมูลการตรวจประเมินที่ใช้ตรวจร้านค้า
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายละเอียดที่ทำการตรวจประเมิน = รายละเอียดร้านค้าที่ตรวจ + วันที่ตรวจ + หัวข้อการตรวจ
NOTE	:	เป็นข้อมูลการตรวจเพื่อใช้ตรวจร้านค้า
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบเก็บข้อมูล

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลการตรวจประเมิน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ข้อมูลการตรวจประเมินหรือรายละเอียดที่ได้จากการตรวจ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลการตรวจประเมิน = รายละเอียดร้านค้าที่ตรวจ + วันที่ตรวจ + ผลการตรวจแต่ละหัวข้อ
NOTE	:	เป็นผลการตรวจของร้านค้าที่ตรวจ
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบเก็บข้อมูล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้ใช้เฉพาะภายในหน่วยงานที่ออกหรือเผยแพร่เท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลผลการประเมิน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ข้อมูลผลการประเมินหลังการตรวจที่คำนวณผลแล้ว
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลผลการประเมิน = รายละเอียดร้านค้า + วันที่ตรวจ + ผลการคำนวณแต่ละหัวข้อ + ผลการตรวจโดยแบ่งตามเกณฑ์
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบประมวลผล

Project : MRAF

LABEL	:	เอกสารแจ้งเตือน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นหนังสือแจ้งเตือนร้านค้าให้แก้ไขในจุดที่บกพร่อง
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	เอกสารแจ้งเตือน = เอกสารแจ้งผลการตรวจที่บกพร่องให้แก่อ ร้านค้าทราบและปรับปรุงแก้ไข
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบสรุปผล

Project : MRAF

LABEL	:	เอกสารแจ้งยกเลิกสัญญา
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นหนังสือแจ้งร้านค้าที่ต่ำกว่าการเกณฑ์มาตรฐาน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	-
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบสรุปผล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนูญาติเห็นไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	รายงานสรุปผลการตรวจประเมิน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายงานสรุปผลการตรวจร้านค้าแต่ละร้าน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายงานสรุปผลการตรวจประเมิน= รายละเอียดร้านค้า + วันที่ ตรวจ + ผลการตรวจ
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1ระบบสรุปผล

Project : MRAF

LABEL	:	ข้อมูลผลการคำนวณ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นข้อมูลหลังจากการคำนวณผลแต่ละข้อก่อนการ เปรียบเทียบเกณฑ์
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลผลการคำนวณ=ผลการคำนวณในแต่ละหัวข้อ
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบคำนวณผล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ผลการประเมินที่ไม่ผ่านเกณฑ์
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นรายละเอียดผลการประเมินหลังการคำนวณที่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน (ต่ำกว่าร้อยละ 75)
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ผลการประเมินที่ไม่ผ่านเกณฑ์= รายละเอียดของผลการประเมิน+ รายละเอียดร้านค้า
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการแยกผลการประเมิน

Project : MRAF

LABEL	:	ผลการประเมินที่ผ่านเกณฑ์
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นรายละเอียดผลการประเมินหลังการคำนวณที่สูงกว่าเกณฑ์มาตรฐาน (สูงกว่าร้อยละ 75)
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ผลการประเมินที่ผ่านเกณฑ์= รายละเอียดของผลการประเมิน+ รายละเอียดร้านค้า
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบการแยกผลการประเมิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ผลการประเมินระดับอันตราย
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นรายละเอียดผลการประเมินหลังการคำนวณที่ต่ำกว่าระดับอันตราย (ต่ำกว่าร้อยละ 50)
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ผลการประเมินระดับอันตราย= รายละเอียดของผลการประเมิน+ รายละเอียดร้านค้า
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบแยกระดับความรุนแรง

Project : MRAF

LABEL	:	ผลการประเมินระดับบกพร่อง
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นรายละเอียดผลการประเมินหลังการคำนวณที่สูงกว่าระดับอันตรายแต่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน(สูงกว่าร้อยละ 50แต่ต่ำกว่า ร้อยละ 75)
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ผลการประเมินระดับบกพร่อง= รายละเอียดของผลการประเมิน+ รายละเอียดร้านค้า
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 2 ระบบแยกระดับความรุนแรง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	ผลการประเมินระดับบพร่องครั้งที่ 1
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นรายละเอียดผลการประเมินหลังการคำนวณที่สูงกว่าระดับอันตรายแต่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน(สูงกว่าร้อยละ 50 แต่ต่ำกว่า ร้อยละ 75) ของครั้งก่อนที่ติดกัน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ผลการประเมินระดับบพร่องครั้งที่ 1= รายละเอียดของผลการประเมิน+ รายละเอียดร้านค้า
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบตรวจติดตามผล

Project : MRAF

LABEL	:	ผลการประเมินระดับบพร่องครั้งที่ 2
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นรายละเอียดผลการประเมินหลังการคำนวณที่สูงกว่าระดับอันตรายแต่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน(สูงกว่าร้อยละ 50 แต่ต่ำกว่า ร้อยละ 75) ของ 2 ครั้งก่อนที่ติดกัน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ผลการประเมินระดับบพร่องครั้งที่ 2= รายละเอียดของผลการประเมิน+ รายละเอียดร้านค้า
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 3 ระบบตรวจติดตามผล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	TblCheck
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	ข้อมูลผลการตรวจประเมิน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	TblCheck = Check_ID + Catering_ID + Date + Month + Year +1_1+1_2+1_3+ 1_4+1_5+1_6+1_7+1_8 +2_1+2_2+2_3+2_4+2_5+2_6+2_7+2_8+3_1 +3_2+3_3+3_4+4_1+4_2+4_3+4_4+4_5+5_1 5_2 +5_3+5_4+5_5 + Mark + Percent + Result
NOTE	:	-
LOCATION	:	-

Project : MRAF

LABEL	:	TblCatering_Select
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	ข้อมูลร้านอาหารที่จะติดต่อ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	TblCatering_Select = Catering_SelectID + Catering_SelectName + Type_food + Address + Tel + Sex + Name + LastName
NOTE	:	-
LOCATION	:	-

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : MRAF

LABEL	:	TblCatering
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	ข้อมูลร้านค้าเช่าในปัจจุบัน
ALIAS	:	-
COMPOSITION:		TblCatering = Catering_ID + Catering_Name + Type_food + Preriod_rent+ Date_In + Date_Out + Sex_Owner +Owner_Name + Owner_Lastname + Owner_ID + Tel + Staff_No + Status
NOTE	:	-
LOCATION	:	-

Project : MRAF

LABEL	:	Tbl Test
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	ข้อมูลการทดสอบอาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	
NOTE	:	-
LOCATION	:	-

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ข
รายละเอียดของข้อมูล

ตารางผนวกที่ 1 รายละเอียดข้อมูลร้านค้าที่จะติดต่อ

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
TblCatering_Select	*CateringSelect_ID	Text	5	รหัสร้านอาหาร
	CateringSelect_Name	Text	20	ชื่อร้านอาหาร
	Type_food	Text	30	ประเภทอาหาร
	CateringSelect_Address	Text	200	สถานที่ตั้งร้านอาหาร
	Telephone_No	Text	50	เบอร์โทรศัพท์ ร้านอาหาร
	Sex_contact	Text	6	คำนำหน้าชื่อ
	Contact_Firstname	Text	20	ชื่อผู้ติดต่อ
	Contact_Lastname	Text	20	นามสกุลผู้ติดต่อ
	Contact_Address	Text	200	ที่อยู่ผู้ติดต่อ
	Telephone_Number	Text	50	เบอร์โทรศัพท์ ผู้ติดต่อ
	From	Text	50	ที่มา

ตารางผนวกที่ 2 รายละเอียดข้อมูลสัญญาของร้านค้า

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
TblContract	*ContractID	Text	5	เลขที่ใบสัญญา
	Type_Contract	Text	7	ประเภทสัญญา
	Date_In	Date/Time	Short Date	วันที่ทำสัญญา
	Date_Out	Date/Time	Short Date	วันที่หมดสัญญา
	Catering_ID	Text	5	รหัสร้านค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 3 รายละเอียดข้อมูลร้านค้าภายในศูนย์อาหาร

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
TblCatering	*Catering_ID	Text	5	รหัสร้านค้า
	Catering_Name	Text	20	ชื่อร้านค้า
	Type_Food	Text	30	ประเภทอาหารที่ขาย
	Type_Contract	Text	7	ประเภทสัญญา
	Sex_Owner	Text	6	คำนำหน้าชื่อ
	Owner_FirstName	Text	20	ชื่อเจ้าของร้าน
	Owner_LastName	Text	20	นามสกุลเจ้าของร้าน
	OwnID	Text	13	หมายเลขบัตรประชาชน
	Tel_Number	Text	50	เบอร์โทรศัพท์
	Staff_No	Number	Interger	จำนวนลูกจ้าง
	Block_No	Text	2	ร้านที่
	Status	Text	20	สถานะ

ตารางผนวกที่ 4 รายละเอียดข้อมูลประเภทอาหาร

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
TblTypefood	*Type_food	Text	30	ชื่อประเภทอาหาร
	Typefood_ID	Text	3	รหัสประเภทอาหาร

ตารางผนวกที่ 5 รายละเอียดข้อมูลผลการตรวจประเมิน

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
TblCheck	*Check_ID	Text	3	ลำดับผลการตรวจ
	Date	Text	5	วันที่ตรวจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 5 รายละเอียดข้อมูลผลการตรวจประเมิน (ต่อ)

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
	Month	Text	5	เดือนที่ทำการตรวจ
	Year	Text	4	ปีที่ทำการตรวจ
	1_1	Yes/No	1	หัวข้อที่ 1 ข้อย่อยที่ 1
	1_2	Yes/No	1	หัวข้อที่ 1 ข้อย่อยที่ 2
	1_3	Yes/No	1	หัวข้อที่ 1 ข้อย่อยที่ 3
	1_4	Yes/No	1	หัวข้อที่ 1 ข้อย่อยที่ 4
	1_5	Yes/No	1	หัวข้อที่ 1 ข้อย่อยที่ 5
	1_6	Yes/No	1	หัวข้อที่ 1 ข้อย่อยที่ 6
	1_7	Yes/No	1	หัวข้อที่ 1 ข้อย่อยที่ 7
	1_8	Yes/No	1	หัวข้อที่ 1 ข้อย่อยที่ 8
	2_1	Yes/No	1	หัวข้อที่ 2 ข้อย่อยที่ 1
	2_2	Yes/No	1	หัวข้อที่ 2 ข้อย่อยที่ 2
	2_3	Yes/No	1	หัวข้อที่ 2 ข้อย่อยที่ 3
	2_4	Yes/No	1	หัวข้อที่ 2 ข้อย่อยที่ 4
	2_5	Yes/No	1	หัวข้อที่ 2 ข้อย่อยที่ 5
	2_6	Yes/No	1	หัวข้อที่ 2 ข้อย่อยที่ 6
	2_7	Yes/No	1	หัวข้อที่ 2 ข้อย่อยที่ 7
	2_8	Yes/No	1	หัวข้อที่ 2 ข้อย่อยที่ 8
	3_1	Yes/No	1	หัวข้อที่ 3 ข้อย่อยที่ 1
	3_2	Yes/No	1	หัวข้อที่ 3 ข้อย่อยที่ 2
	3_3	Yes/No	1	หัวข้อที่ 3 ข้อย่อยที่ 3
	3_4	Yes/No	1	หัวข้อที่ 3 ข้อย่อยที่ 4
	4_1	Yes/No	1	หัวข้อที่ 4 ข้อย่อยที่ 1
	4_2	Yes/No	1	หัวข้อที่ 4 ข้อย่อยที่ 2
	4_3	Yes/No	1	หัวข้อที่ 4 ข้อย่อยที่ 3
	4_4	Yes/No	1	หัวข้อที่ 4 ข้อย่อยที่ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 5 รายละเอียดข้อมูลผลการตรวจประเมิน (ต่อ)

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
	4_5	Yes/No	1	หัวข้อที่ 4 ข้อย่อยที่ 5
	5_1	Yes/No	1	หัวข้อที่ 5 ข้อย่อยที่ 1
	5_2	Yes/No	1	หัวข้อที่ 5 ข้อย่อยที่ 2
	5_3	Yes/No	1	หัวข้อที่ 5 ข้อย่อยที่ 3
	5_4	Yes/No	1	หัวข้อที่ 5 ข้อย่อยที่ 4
	5_5	Yes/No	1	หัวข้อที่ 5 ข้อย่อยที่ 5
	Mark	Text	10	คะแนน
	Percent	Number	10	ร้อยละ
	Result	Text	15	ผลการตรวจ

ตารางผนวกที่ 6 รายละเอียดข้อมูลการทดสอบอาหาร

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
TblTest	*Test_TD	Text	5	รหัสการทดสอบ
	Test_Date	Date/Time	Short Date	วันที่ทดสอบ
	Test_Time	Date/Time	Short Time	เวลาทดสอบ
	Type_Food	Text	30	ประเภทอาหาร
	CateringSelect_ID	Text	5	รหัสร้านอาหารที่จะ ทดสอบ
	1_1	Number	Integer	หัวข้อที่ 1 (ผู้จัดการศูนย์อาหาร)
	1_2	Number	Integer	หัวข้อที่ 2 (ผู้จัดการศูนย์อาหาร)
	1_3	Number	Integer	หัวข้อที่ 3 (ผู้จัดการศูนย์อาหาร)
	1_4	Number	Integer	หัวข้อที่ 4 (ผู้จัดการศูนย์อาหาร)

ตารางผนวกที่ 6 รายละเอียดข้อมูลการทดสอบอาหาร (ต่อ)

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
	1_5	Number	Integer	หัวข้อที่5 (ผู้จัดการศูนย์อาหาร)
	2_11	Number	Integer	หัวข้อที่1 (กรรมการ1)
	2_12	Number	Integer	หัวข้อที่2 (กรรมการ1)
	2_13	Number	Integer	หัวข้อที่3 (กรรมการ1)
	2_14	Number	Integer	หัวข้อที่4 (กรรมการ1)
	2_15	Number	Integer	หัวข้อที่5 (กรรมการ1)
	3_11	Number	Integer	หัวข้อที่1 (กรรมการ2)
	3_12	Number	Integer	หัวข้อที่2 (กรรมการ2)
	3_13	Number	Integer	หัวข้อที่3 (กรรมการ2)
	3_14	Number	Integer	หัวข้อที่4 (กรรมการ2)
	3_15	Number	Integer	หัวข้อที่5 (กรรมการ2)
	4_11	Number	Integer	หัวข้อที่1 (กรรมการ3)
	4_12	Number	Integer	หัวข้อที่2 (กรรมการ3)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 6 รายละเอียดข้อมูลการทดสอบอาหาร (ต่อ)

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
	4_13	Number	Integer	หัวข้อที่3 (กรรมกร3)
	4_14	Number	Integer	หัวข้อที่4 (กรรมกร3)
	4_15	Number	Integer	หัวข้อที่5 (กรรมกร3)
	5_11	Number	Integer	หัวข้อที่1 (กรรมกร4)
	5_12	Number	Integer	หัวข้อที่2 (กรรมกร4)
	5_13	Number	Integer	หัวข้อที่3 (กรรมกร4)
	5_14	Number	Integer	หัวข้อที่4 (กรรมกร4)
	5_15	Number	Integer	หัวข้อที่5 (กรรมกร4)
	6_11	Number	Integer	หัวข้อที่1 (กรรมกร5)
	6_12	Number	Integer	หัวข้อที่2 (กรรมกร5)
	6_13	Number	Integer	หัวข้อที่3 (กรรมกร5)
	6_14	Number	Integer	หัวข้อที่4 (กรรมกร5)
	6_15	Number	Integer	หัวข้อที่5 (กรรมกร5)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 6 รายละเอียดข้อมูลการทดสอบอาหาร (ต่อ)

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
	Score_M	Number	Integer	คะแนนรวม (ผู้จัดการศูนย์อาหาร)
	Score_1	Number	Integer	คะแนนรวม (กรรมการ1)
	Score_2	Number	Integer	คะแนนรวม (กรรมการ2)
	Score_3	Number	Integer	คะแนนรวม (กรรมการ3)
	Score_4	Number	Integer	คะแนนรวม (กรรมการ4)
	Score_5	Number	Integer	คะแนนรวม (กรรมการ4)
	Total_Score	Number	Integer	คะแนนรวมทั้งหมด
	Percent	Text	10	คิดเป็นเปอร์เซ็นต์
	Test_Result	Text	15	ผลการทดสอบ

ตารางผนวกที่ 7 รายละเอียดข้อมูลประเภทสัญญา

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
TblTypeContract	*Type_Contract	Text	7	ประเภทสัญญา
	Rate_Rent	Text	4	อัตราค่าเช่าต่อเดือน

ตารางผนวกที่ 8 รายละเอียดข้อมูลลูกจ้างภายในร้าน

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
TblEmployees	*Employee_ID	Text	13	หมายเลขบัตรประชาชน
	Sex_Employee	Text	6	ค่านำหน้าชื่อลูกจ้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 8 รายละเอียดข้อมูลลูกจ้างภายในร้าน (ต่อ)

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
	Employee_ FirstName	Text	20	ชื่อลูกจ้าง
	Employee_ LastName	Text	20	นามสกุลลูกจ้าง
	Employee_Born	Text	20	วันเดือนปีเกิด
	Employee_ Address	Text	200	ที่อยู่
	Tel_No	Text	50	เบอร์โทรศัพท์
	Catering_ID	Text	5	รหัสร้านค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ฉ
เอกสารที่ใช้ในระบบงานใหม่

แบบฟอร์มการตรวจร้านค้า
ศูนย์อาหาร เซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว

ชื่อร้านค้า _____ ประเภทอาหาร _____

หัวข้อที่ 1 ตัวอาหาร

ผลการตรวจ

1. อาหารสดมีการตรวจสอบ คัดเลือกคุณภาพอาหารก่อนนำมาใช้
2. อาหารสดต้องล้างให้สะอาด และเก็บแยกประเภทอาหาร
3. อาหารประเภทเนื้อดิบต้องเก็บในตู้เย็นที่จัดไว้ให้
4. อาหารแห้งต้องมีสภาพดี ไม่ขึ้นรา
5. อาหารแห้งเก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น ป้องกันสัตว์และแมลงได้
6. สารปรุงแต่งอาหารต้องปลอดภัย ต้องมีเครื่องหมาย อย.หรือ มอก.
7. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด ปิดสนิท
8. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

หัวข้อที่ 2 ผู้สัมผัสอาหาร

1. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
2. ต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
3. ต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมประกอบอาหาร
4. ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว
5. ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน
6. ถ้ามีบาดแผลที่มือ ต้องปิดให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหาร
7. ต้องตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือและข้อมือ
8. เป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่ป่วยเป็นโรคที่สามารถติดต่อโดยน้ำและอาหาร

ภาพผนวกที่ 7 แบบฟอร์มที่ใช้ในการตรวจร้านค้าในระบบงานใหม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อที่ 3 ภาชนะอุปกรณ์	ผลการตรวจ
1. ภาชนะบรรจุอาหารหรือบรรจุเครื่องปรุงรส ต้องสะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารชนิดนั้น	<input type="checkbox"/>
2. เชียงและมิดต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้	<input type="checkbox"/>
3. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธี 3 ขั้นตอน (ล้างด้วยน้ำยาล้างจานแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง)	<input type="checkbox"/>
4. ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างแล้วทำความสะอาด โดยไม่ใช้ผ้าเช็ด	<input type="checkbox"/>
หัวข้อที่ 4 สัตว์พาหนะนำโรค	
1. รางระบายน้ำเสีย ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	<input type="checkbox"/>
2. บ่อดักไขมัน ใช้ได้ดี สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	<input type="checkbox"/>
3. ถังขยะมูลฝอย ไม่รั่วซึม ไม่มีน้ำเสียจากขยะไหลเลอะเทอะ	<input type="checkbox"/>
4. ถังขยะมูลฝอย ต้องมีฝาปิดระหว่างการใช้งาน	<input type="checkbox"/>
5. ถังขยะมูลฝอย ต้องใช้พลาสติกใส่ในถังอีกชั้นหนึ่ง	<input type="checkbox"/>
หัวข้อที่ 5 สภาพสถานที่และสิ่งแวดล้อม	
1. พื้น ผืนดิน เพดานและประตูร้านค้า ไม่ชำรุด สะอาดอยู่เสมอ	<input type="checkbox"/>
2. ชูดูดควัน ช่องลมระบายอากาศ สะอาด ระบายอากาศได้ดี ไม่ส่งกลิ่นและควันจากการประกอบอาหาร	<input type="checkbox"/>
3. เตรียม-ประกอบปรุงอาหารในที่ที่มีแสงสว่างพอเพียง	<input type="checkbox"/>
4. เตรียมอาหารในที่ที่จัดไว้ให้เฉพาะ ไม่เตรียมบนพื้นหรือบริเวณอื่น	<input type="checkbox"/>
5. เตรียมอาหารบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	<input type="checkbox"/>
ลงชื่อ _____ พนักงานร้านค้า	ลงชื่อ _____ ผู้ตรวจสอบ
	วันที่ _____ เดือน _____ พ.ศ. _____

ภาพผนวกที่ 7 แบบฟอร์มที่ใช้ในการตรวจร้านค้าในระบบงานใหม่(ต่อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ญ

คู่มืออธิบายแบบตรวจร้านค้า

วิธีการตรวจข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านค้าให้ผู้ตรวจสอบเช็คเครื่องหมาย
ในช่องผลการตรวจวัดด้วยเครื่องหมาย (✓) เมื่อเห็นว่าผ่านการตรวจ โดยจะได้เครื่องหมายถูกเมื่อ
ผ่านเงื่อนไขดังต่อไปนี้

หัวข้อที่ 1 ตัวอาหาร(3 คะแนน)

1. อาหารสดมีการตรวจสอบ ผ่านการคัดเลือกคุณภาพอาหารทางกายภาพ เช่น ลักษณะภายนอกของอาหาร กลิ่น สภาพอาหารไม่ผิดปกติ มีสีสดตามธรรมชาติ ไม่เน่าเสีย ไม่มีกลิ่นเหม็น(0.4 คะแนน)
2. อาหารสดต้องล้างให้สะอาด และเก็บแยกประเภทอาหาร เช่น ผักสด เนื้อสัตว์สดต้องล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้(0.3 คะแนน)
3. อาหารประเภทเนื้อดิบต้องเก็บในตู้เย็นที่จัดไว้ให้ หรือในที่ที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 7.2 องศาเซลเซียส เช่น แขน้ำแข็งและจะต้องเก็บเป็นสัดส่วนไม่ให้ปะปนกัน(0.3 คะแนน)
4. อาหารแห้งต้องมีสภาพดี ไม่ขึ้นรา พิจารณาด้วยตาเปล่าประกอบการดมกลิ่น ต้องไม่มีกลิ่นอับ(0.3 คะแนน)
5. อาหารแห้งเก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น เพื่อป้องกันการเน่าเสีย โดยแยกเก็บเป็นสัดส่วน ใส่ภาชนะโปร่ง เก็บวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ (0.3 คะแนน)
6. สารปรุงแต่งอาหารต้องปลอดภัย ต้องไม่ใช่สารปลอมปน สารที่ห้ามใส่ในอาหารหรือสารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภคมาประกอบปรุงอาหารและต้องมีฉลากควบคุมความปลอดภัยของอาหารเช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) (0.4 คะแนน)
7. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดสนิทตลอดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง สัตว์ และแมลงนำโรค ยกเว้นเฉพาะในเวลาที่ยำหน่ายอาหาร (0.5 คะแนน)
8. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.(0.5 คะแนน)

หัวข้อที่ 2 ผู้สัมผัสอาหาร(5 คะแนน)

แต่งกายภาพผนวกที่ 7 แบบฟอร์มที่ใช้ในการตรวจร้านค้าในระบบงานใหม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. สะอาด สวมเสื้อมีแขน เสื้อผ้าใช้สีอะไรก็ได้ แต่ต้องสะอาด (0.5 คะแนน) 2. ต้องผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมสีขาวเท่านั้น เพราะผ้ากันเปื้อนและหมวกช่วยป้องกัน ไม่ให้ความสกปรกและเชื้อโรคจากเสื้อผ้าของผู้ใส่ปนเปื้อนลงในอาหาร ฉะนั้นจะต้องรักษาผ้าผืนนี้ให้สะอาดอยู่เสมอ และสีที่แสดงความสะอาดก็คือ สีขาวเท่านั้น (0.5 คะแนน)
3. ต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมประกอบ ปิ้งอาหาร(0.4 คะแนน)
4. ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเพื่อช่วยป้องกันอาหารปนเปื้อนจากมือได้ เช่น ทัพพี ช้อน ปากคีบ ฯลฯ หลีกเลี่ยงการใช้มือจับโดยตรง(0.3 คะแนน)
5. ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน(0.3 คะแนน)
6. ถ้ามีบาดแผลที่นิ้วและมือ ที่เป็นสาเหตุให้เชื้อโรคมิโอกาสปะปนลงสู่อาหารในระหว่างการเตรียม การปรุงและการเสิร์ฟ จึงจำเป็นต้องปิดพลาสติกที่บาดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหาร(1 คะแนน)
7. ต้องตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือและข้อมือ เนื่องจากการที่เล็บยาวจะเป็นที่สะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค ในขณะที่การสวมเครื่องประดับจะทำให้การล้างนิ้วและมือไม่สะอาดทั่วถึง(1คะแนน)
8. เป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่ป่วยเป็นโรคที่สามารถติดต่อโดยน้ำและอาหาร(1 คะแนน)

หัวข้อที่ 3 ภาชนะอุปกรณ์(1.4 คะแนน)

1. ภาชนะบรรจุอาหารและ ภาชนะบรรจุเครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เปื้อนพิษภัยและไม่ถูกกัดกร่อนด้วยอาหารรสเปรี้ยวหรืออาหารร้อนได้ง่าย ต้องสะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารชนิดนั้น(0.3 คะแนน)
2. เชียงต้องไม่แตกร้าว เป็นร่อง ไม่ขึ้นรา ไม่มีคราบน้ำมันหรือคราบสกปรกฝังแน่น มีดต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้(0.4 คะแนน)
3. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธี 3 ขั้นตอน (ล้างน้ำยาล้างจานและล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง) (0.4 คะแนน)
4. ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้วควรทำให้แห้งโดยการอบ เป่า ด้วยความร้อน การตากแดดหรือเป่าให้แห้ง ไม่ใช้ผ้าเช็ด(0.3 คะแนน)

หัวข้อที่ 4 สัตว์พาหะนำโรค(2 คะแนน)

1. ร่างระบายน้ำเสีย ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหารตกค้าง อุดตัน(0.5 คะแนน)
2. บ่อตกไขมันใช้ได้ดี สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่อุดตัน(0.5 คะแนน)
3. ถังขยะมูลฝอย ไม่รั่วซึม ไม่มีน้ำเสียจากขยะไหลเลอะเทอะ(0.4 คะแนน)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ถึงขยะมูลฝอย ต้องมีฝาปิดระหว่างการใช้งานเพื่อป้องกันแมลงวัน(0.3 คะแนน)
5. ถึงขยะมูลฝอย ต้องใช้พลาสติกใส่ในถังอีกชั้นหนึ่งเพื่อสะดวกในการนำไปกำจัด ลดความสกปรกและเหม็นและลดภาระการทำความสะอาดได้ดีด้วย(0.3 คะแนน)

หัวข้อที่ 5 สภาพสถานที่และสิ่งแวดล้อม(2 คะแนน)

1. พื้น ผนัง เพดานและประตูหน้าต่าง ไม่ชำรุด สะอาดอยู่เสมอพิจารณาจากฝุ่นละออง ขยะ เศษอาหาร ไขมัน หยากไข่ คราบสกปรก หากมีความสกปรกถือว่าไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจ (0.6 คะแนน)
2. ชูคุดควัน ช่องลมระบายอากาศ มีการทำความสะอาดอยู่เสมอ การถ่ายเทอากาศได้ดีไม่ส่งกลิ่นคาวจากการประกอบอาหาร (0.2 คะแนน)
3. เตรียม-ประกอบปรุงอาหาร ในที่ที่มีแสงสว่างพอเพียง โดยสามารถมองเห็น ได้ชัดเจน (0.2 คะแนน)
4. เตรียมอาหารในที่ที่จัดไว้ให้เฉพาะ ไม่เตรียมบนพื้นหรือบริเวณอื่นที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนสิ่งสกปรกได้(0.5 คะแนน)
5. เตรียมอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ต้องไม่มีการเตรียมวัตถุดิบ การล้าง การเก็บ การวางอาหารและภาชนะใส่อาหารทั้งก่อนปรุงและอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วบนพื้น (0.5 คะแนน)

ภาคผนวก ก

คู่มือการใช้งาน

ลักษณะการดำเนินงาน

การดำเนินงานในระบบการสรรหาและประเมินผลร้านค้าในศูนย์อาหารเป็นระบบการดำเนินงานตามเงื่อนไขที่กำหนด ประกอบควบคู่กับโปรแกรมช่วยในการดำเนินงานตั้งแต่เริ่มค้นหาร้านอาหารที่จะเข้ามาติดต่อทำสัญญาจำหน่ายอาหารในศูนย์อาหาร โดยเลือกตามประเภทอาหาร การทดสอบอาหาร การตรวจประเมินร้านค้า เพื่อควบคุมร้านค้าให้มีมาตรฐานความสะอาด ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร การแบ่งสถานะร้านค้าตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดจากระบบประเมิน ทั้งนี้โปรแกรมจะช่วยประมวลผลการให้คะแนนและประกอบกรตัดสินใจ ซึ่งจะทำให้การดำเนินงานในระบบงานถูกต้องรวดเร็วเป็นไปตามข้อกำหนดอย่างมีประสิทธิภาพในระบบการสรรหาและประเมินผลร้านค้า

อุปกรณ์ที่จำเป็นในการติดตั้งระบบงาน

เครื่องมือ (Hardware)

- | | | |
|------------------------------|-----|-----------------------|
| 1.เครื่องคอมพิวเตอร์เพนเทียม | 233 | เมกกะเฮิร์ตและมากกว่า |
| 2.หน่วยความจำสำรอง | 32 | เมกกะไบต์และมากกว่า |
| 3.ความจุฮาร์ดดิสก์ | 1 | จิกกะไบต์และมากกว่า |
| 4.ซีดีรอมความเร็ว | 24X | และมากกว่า |
| 5.เครื่องพิมพ์ | | |

โปรแกรม (Software)

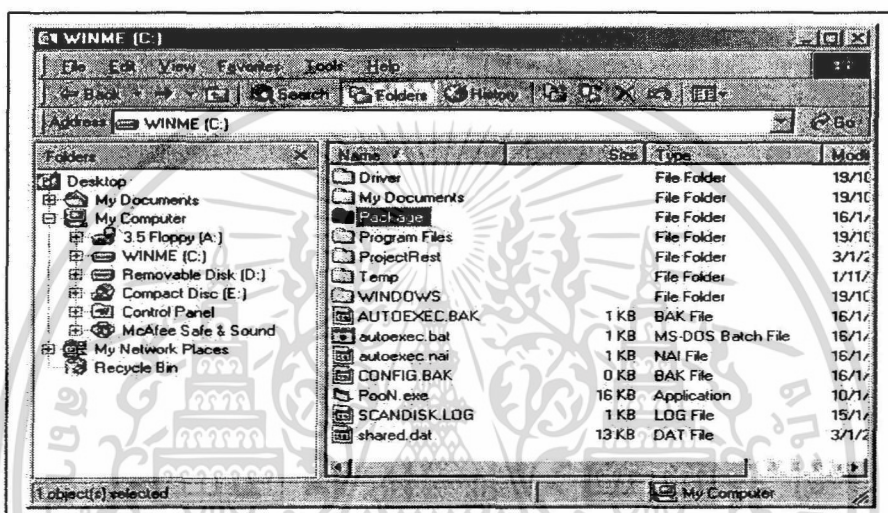
- 1.โปรแกรมสำหรับระบบปฏิบัติการ วินโดวส์ 98
- 2.ออฟฟิศ 97 และ โปรแกรมสำเร็จรูป
- 3.ไมโครซอฟต์ วิชวลเบสิก เวอร์ชัน 6.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การติดตั้งโปรแกรม (Installation)

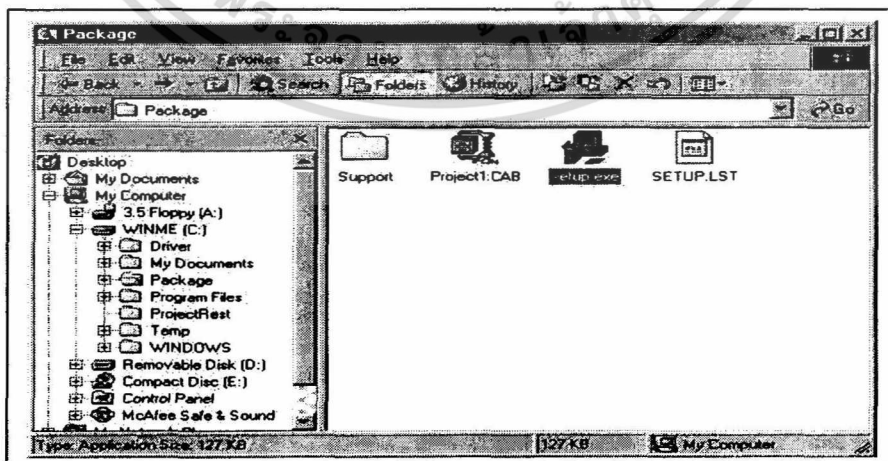
เข้าสู่การติดตั้งโปรแกรมระบบการสรรหาและประเมินผลร้านค้าได้ดังนี้

1. เปิด Windows Explorer แล้วทำการก๊อปปี้โฟลเดอร์ Package ลงในไดรฟ์ C ของคอมพิวเตอร์ (ภาพผนวกที่ 8)



ภาพผนวกที่ 8 หน้าจอการบันทึกโฟลเดอร์ Package ลงเครื่อง

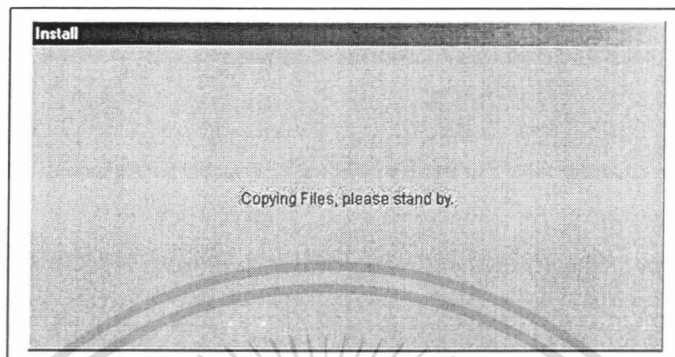
2. ดับเบิลคลิกที่โฟลเดอร์ Package จะพบไฟล์ setup.exe ปรากฏขึ้น จากนั้นให้ทำการดับเบิลคลิกที่ไฟล์ setup.exe เพื่อทำการติดตั้งโปรแกรม (ภาพผนวกที่ 9)



ภาพผนวกที่ 9 หน้าจอรายละเอียดภายในโฟลเดอร์ Package

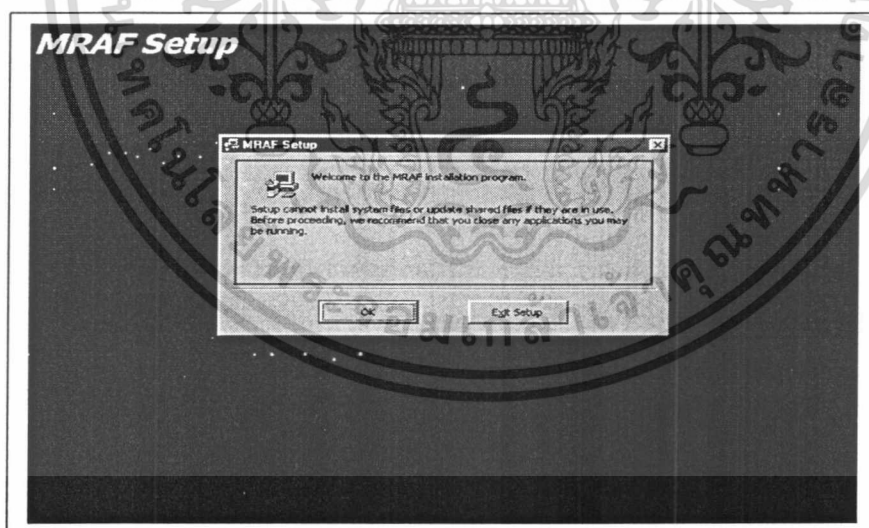
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. จากนั้นเครื่องคอมพิวเตอร์จะทำการติดตั้งโปรแกรมระบบสรรหาและประเมินผลตั้ง มีขั้นตอนดังรูป (ภาพผนวกที่ 10)



ภาพผนวกที่ 10 หน้าจอขั้นตอนแรกของการติดตั้ง

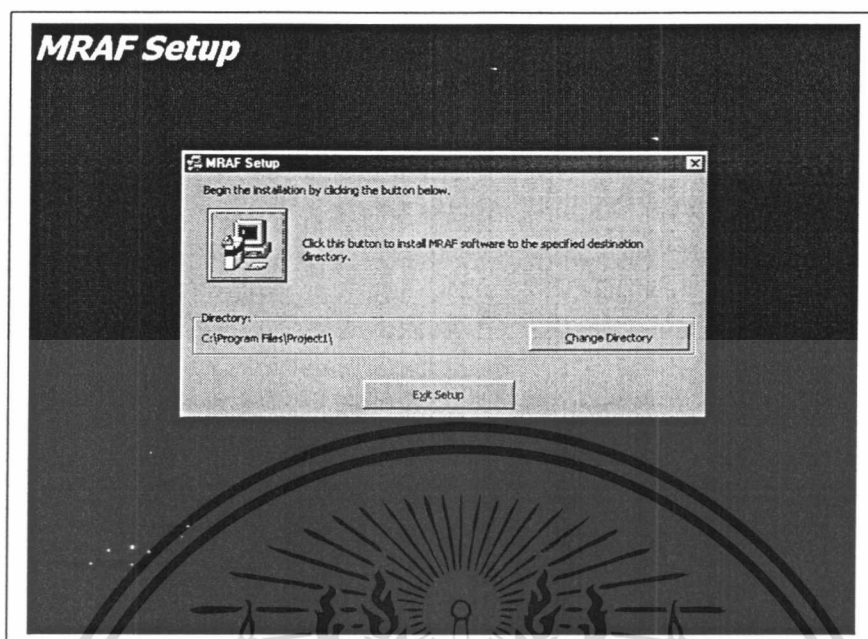
4. ขั้นตอนต่อไปจะเป็นการให้ผู้ใช้ยืนยันว่า จะทำการติดตั้งโปรแกรมหรือไม่ โดยที่ จะมีหน้าจอแสดงให้ทราบถึงการติดตั้งให้คลิกที่ปุ่ม OK เพื่อเข้าสู่ขั้นตอนต่อไปหรือปุ่ม Cancel เพื่อยกเลิกการติดตั้ง ดังรูป (ภาพผนวกที่ 11)



ภาพผนวกที่ 11 หน้าจอยืนยันเพื่อติดตั้งโปรแกรม

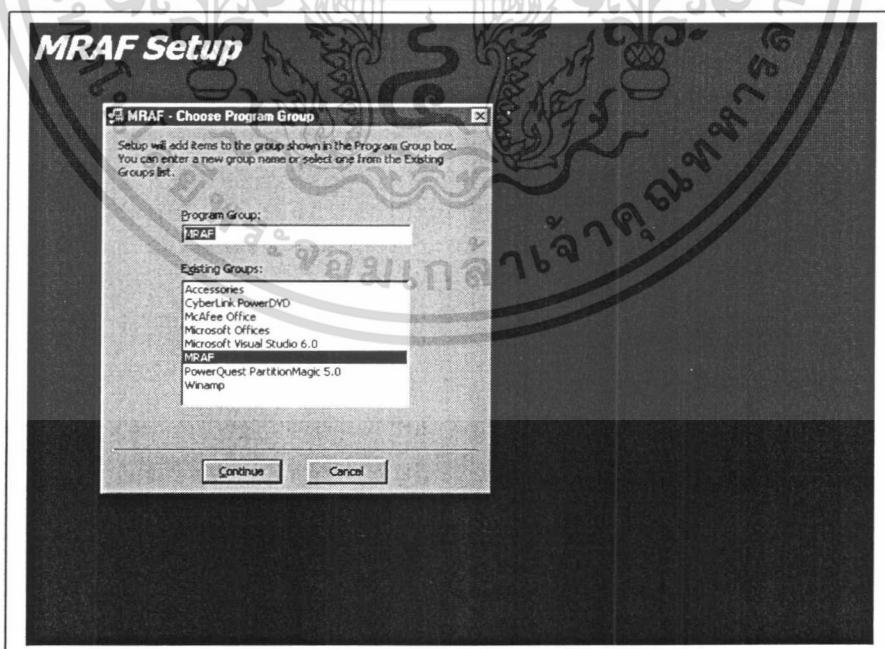
5. ขั้นตอนต่อไปจะให้เลือกว่าจะติดตั้งโปรแกรมลงในโฟลเดอร์ใด ถ้าต้องการที่ เปลี่ยนโฟลเดอร์ให้คลิกที่ปุ่ม Change Directory ถ้าไม่ต้องการให้คลิกปุ่มรูปภาพ (ภาพผนวกที่ 12)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 12 หน้าจอการตั้งชื่อโฟลเดอร์โปรแกรม

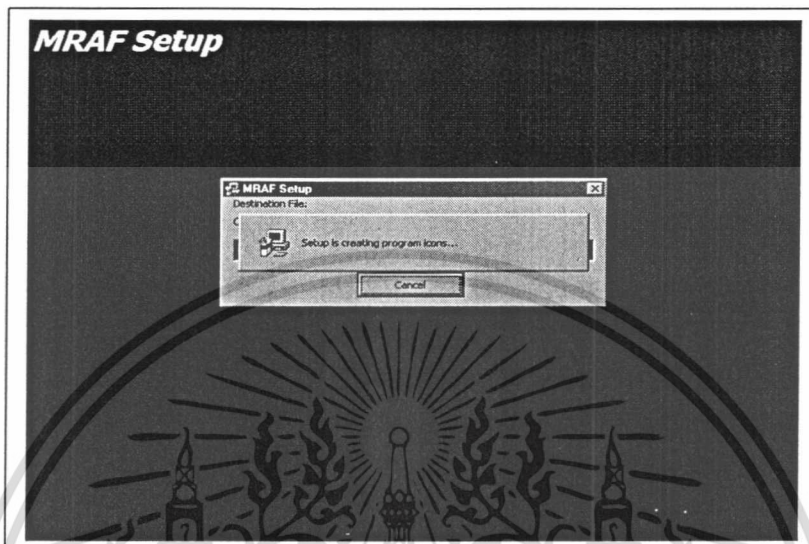
6. ขั้นตอนต่อไปจะเป็นขั้นตอนในการตั้งชื่อของช็อตคัท ในปุ่มเมนู Start ถ้าไม่ต้องการข้อความที่เครื่องเลือกให้ก็สามารถเปลี่ยนได้จากนั้นทำการคลิกที่ปุ่ม Continue (ภาพผนวกที่ 13)



ภาพผนวกที่ 13 หน้าจอการกำหนดชื่อ Shortcut ในเมนู Start

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. ขั้นตอนต่อไปเครื่องจะทำการติดตั้งโปรแกรมลงเครื่องให้ เมื่อโปรแกรมติดตั้งเสร็จเรียบร้อยแล้วพร้อมที่จะใช้งานต่อไป (ภาพผนวกที่ 14)



ภาพผนวกที่ 14 หน้าจอสิ้นสุดการติดตั้งโปรแกรม

วิธีการใช้โปรแกรม

ความหมายของปุ่มต่าง ๆ ในโปรแกรม



Add

เมื่อกดปุ่มนี้จะเป็นการเพิ่มระเบียบข้อมูลที่ต้องการลงในแฟ้ม



Cancel

เมื่อกดปุ่มนี้จะเป็นการยกเลิกการบันทึกหรือแก้ไขข้อมูลลงในแฟ้ม



Delete

เมื่อกดปุ่มนี้จะเป็นการลบระเบียบข้อมูลที่ต้องการออกจากแฟ้ม



Edit

เมื่อกดปุ่มนี้จะเป็นการแก้ไขข้อมูลในระเบียบที่ต้องการลงในแฟ้ม



Exit

เมื่อกดปุ่มนี้จะออกจากหน้าจอที่ใช้งานอยู่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เมื่อกดปุ่มนี้จะเป็นการบันทึกระเบียบข้อมูลที่ต้องการลงในแฟ้ม



เมื่อกดปุ่มนี้จะเป็นการค้นหาระเบียบที่ต้องการจากแฟ้ม



เมื่อกดปุ่มนี้จะเป็นการเลื่อนข้อมูลที่เป็นระเบียบแรก

ระเบียบก่อนหน้า ระเบียบถัดไป ระเบียบสุดท้ายมาแสดงในหน้าจอ



เมื่อกดปุ่มนี้จะเป็นการพิมพ์รายงานผ่านทางเครื่องพิมพ์

การใช้งาน โปรแกรม

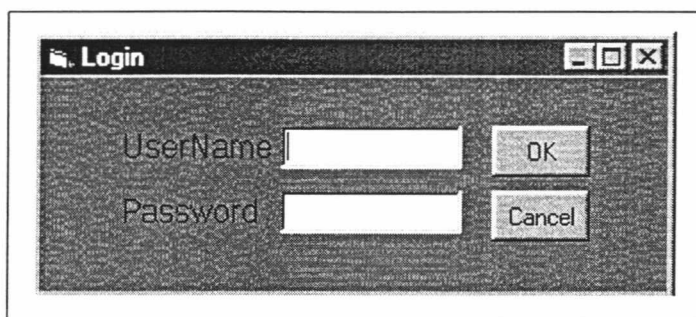
1. การเข้าโปรแกรม จะเข้าสู่หน้าจอแนะนำโปรแกรมก่อนการใช้งาน (ภาพผนวกที่ 15)



ภาพผนวกที่ 15 หน้าจอแนะนำโปรแกรม

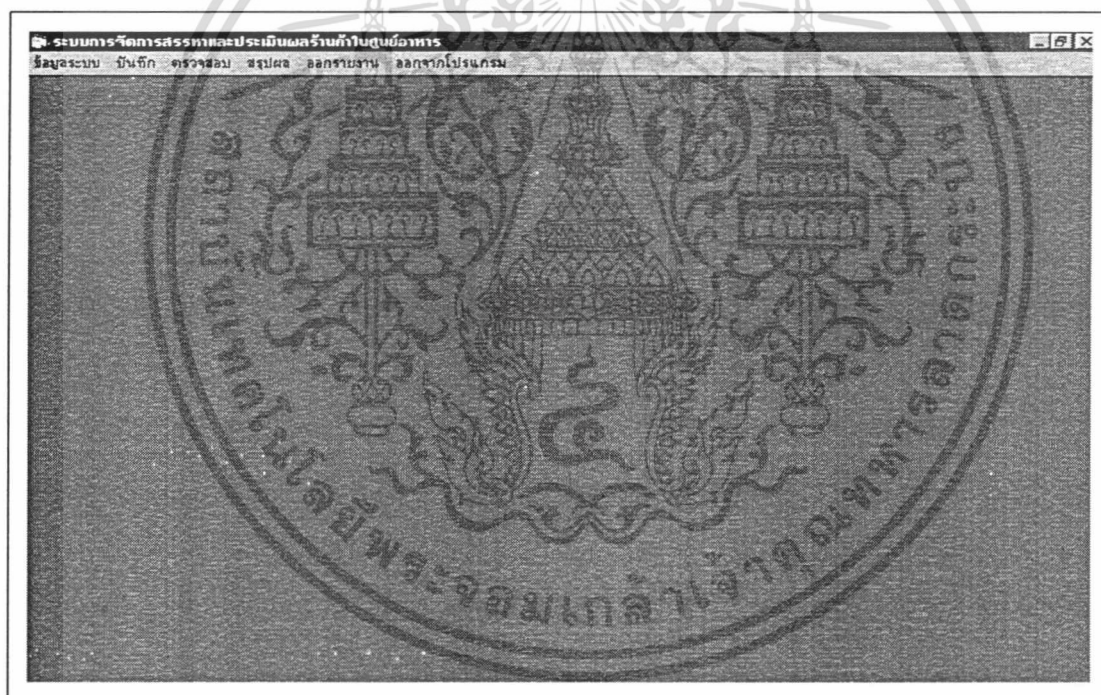
2. ก่อนที่จะเข้าไปใช้งานในโปรแกรมได้ต้องมีกรใส่ชื่อ User Name คือ foodcenter และ Password คือ 41044330 เพื่อเป็นการตรวจสอบผู้ใช้โปรแกรม (ภาพผนวกที่ 16)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 16 หน้าจอรหัสผ่าน

2. เมื่อชื่อและรหัสถูกต้องแล้ว โปรแกรมก็จะเข้าสู่หน้าจอการทำงานหลัก โดยจะมีเมนูของการทำงานในโปรแกรกดังนี้ (ภาพผนวกที่ 17)



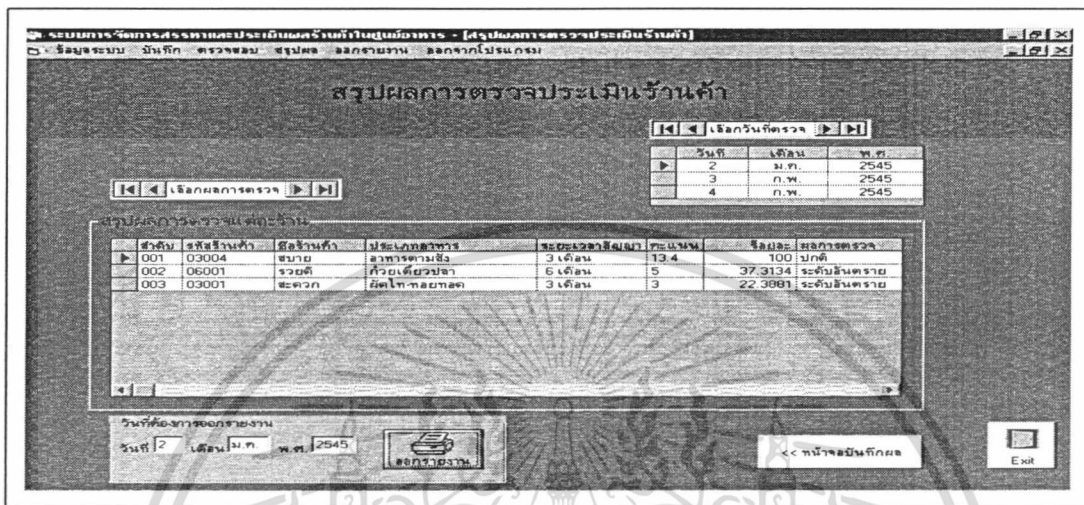
ภาพผนวกที่ 17 หน้าจอเมนูหลัก

ขั้นตอนการดำเนินงานระบบประเมินผลร้านค้า

การดำเนินงานในระบบประเมินผลร้านค้า ผู้จัดการศูนย์อาหารจะดำเนินการตรวจประเมินร้านค้าตามแบบฟอร์มการตรวจร้านค้าที่ได้จัดทำขึ้นใหม่ (ภาพผนวกที่ 7)

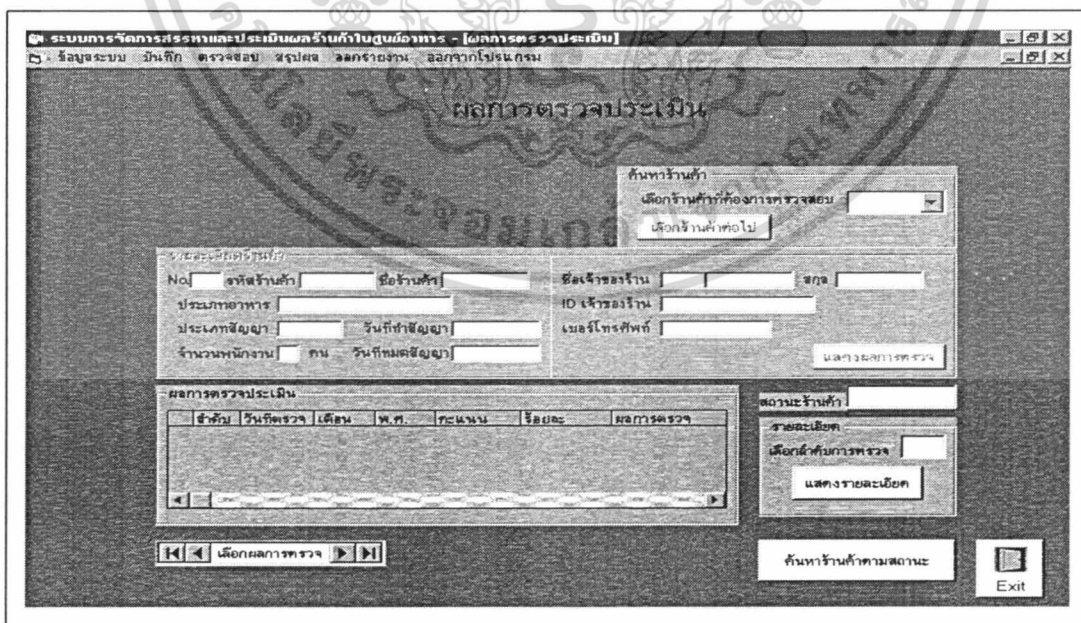
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตรวจประเมินหรือเมนูสรุปผลการตรวจประเมิน จะได้น้ำจอสรุปผลการตรวจที่ ผู้ใช้สามารถตรวจสอบผลสรุปการตรวจแต่ละร้านได้โดยจำแนกตามวันที่ตรวจโดยสามารถคลิกเลื่อนเปลี่ยนวันที่ได้ (ภาพผนวกที่ 19)



ภาพผนวกที่ 19 หน้าจอสรุปผลการตรวจในแต่ละวัน

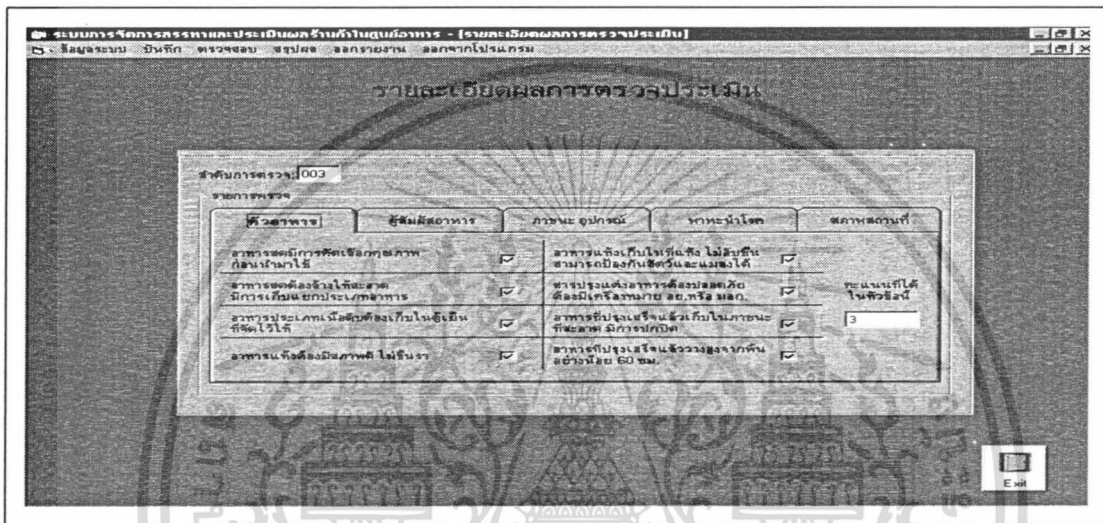
จากหน้าจอบันทึกผลการตรวจประเมิน ผู้ใช้ระบบสามารถตรวจสอบผลการตรวจประเมินของร้านค้าได้โดยคลิกที่เมนูตรวจสอบสถานะการตรวจประเมินจากหน้าจอหลัก จะได้น้ำจอ ดังนี้ (ภาพผนวกที่ 20)



ภาพผนวกที่ 20 หน้าจอตรวจสอบผลการตรวจ

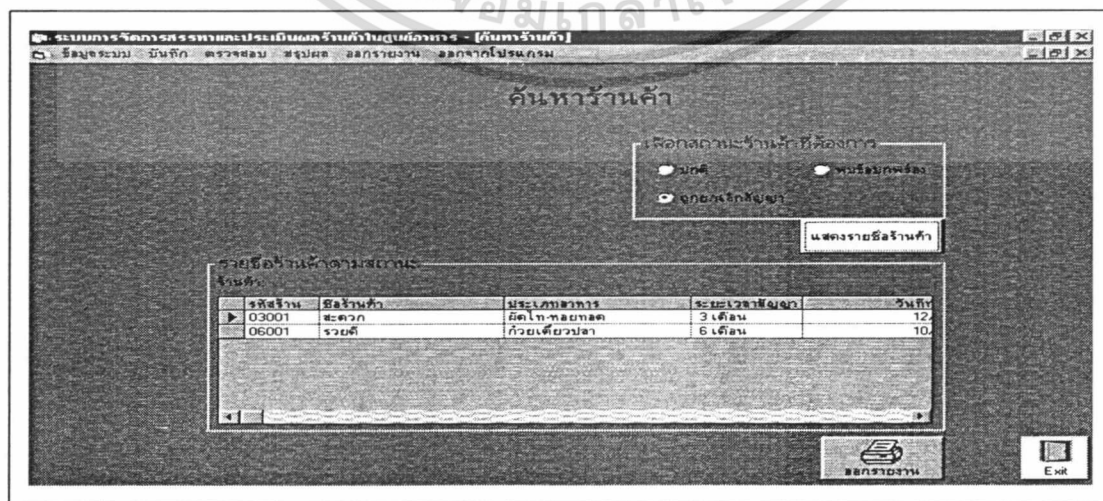
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าจอนี้ ผู้ใช้สามารถระบุร้านค้าที่ต้องการตรวจสอบ ในช่องเลือกร้านค้า หลังจากนั้น โปรแกรมจะแสดงรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับร้านค้าที่เลือกไว้ หลังจากนั้นคลิกที่ปุ่มแสดงผลการตรวจ โปรแกรมจะแสดงผลสรุปการตรวจย้อนหลังจนถึงผลสรุปการตรวจล่าสุดของร้านค้านั้น โดยแสดงในรายละเอียดของผลการตรวจประเมิน ผู้ใช้สามารถเลือกคลิกเลื่อนผลการตรวจที่ต้องการทราบรายละเอียดของผลการตรวจนั้นและคลิกที่ปุ่มแสดงรายละเอียด โดยจะปรากฏหน้าจอแสดงรายละเอียดของผลการตรวจที่เลือกไว้ (ภาพผนวกที่ 21)



ภาพผนวกที่ 21 หน้าจอแสดงรายละเอียดผลการตรวจ

หลังการตรวจสอบร้านค้าแต่ละร้านแล้ว ผู้ใช้สามารถตรวจสอบสถานะร้านค้าทั้งหมด ได้โดยเลือกที่เมนูตรวจสอบสถานะร้านค้าซึ่งจะแบ่งสถานะร้านค้าออกเป็น 3 ประเภทตามการตรวจร้านค้าของศูนย์อาหาร ได้แก่ สถานะปกติ สถานะพบข้อบกพร่อง สถานะถูกยกเลิกสัญญา โดยมีหน้าจอดังนี้ (ภาพผนวกที่ 22)

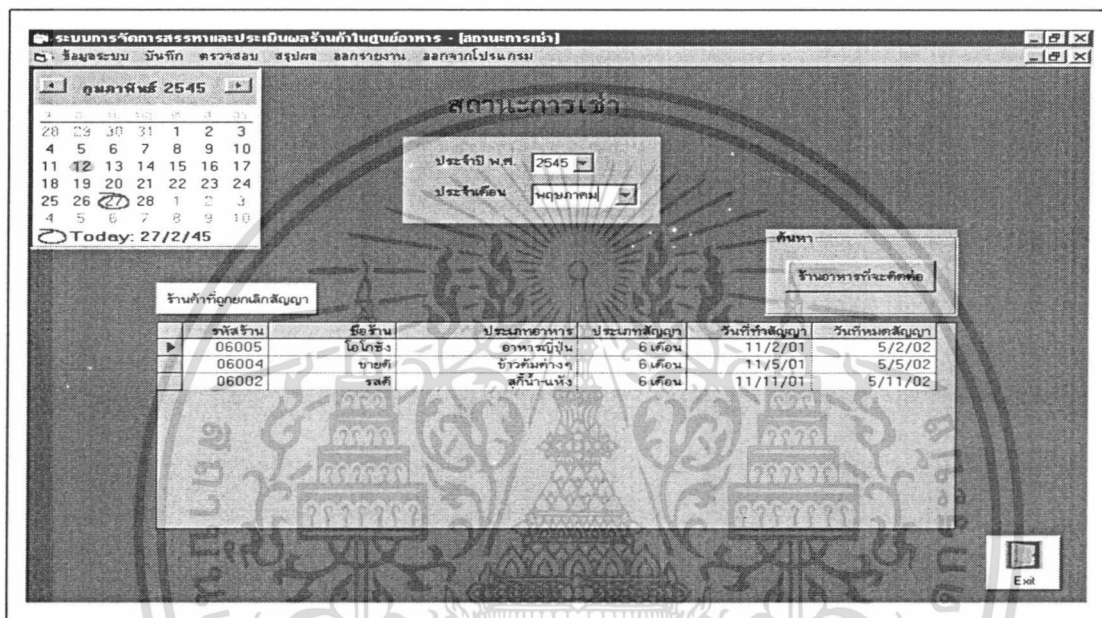


ภาพผนวกที่ 22 หน้าจอแสดงการตรวจสอบสถานะร้านค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เฉพาะในการศึกษารายงานนี้ ไม่แนะนำให้ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนการดำเนินงานระบบสรรหาร้านค้า

ในขั้นตอนการดำเนินงานการสรรหาและจัดเตรียมร้านค้า จะเริ่มจากการพิจารณาร้านค้าที่จะหมดสัญญาหรือถูกยกเลิกสัญญาว่ามีร้านอาหารประเภทใดบ้างจะมีหน้าจอบริการช่วยในการทำงาน คือ หน้าจอตรวจสอบสถานะการเช่าดังรูป (ภาพผนวกที่ 23)



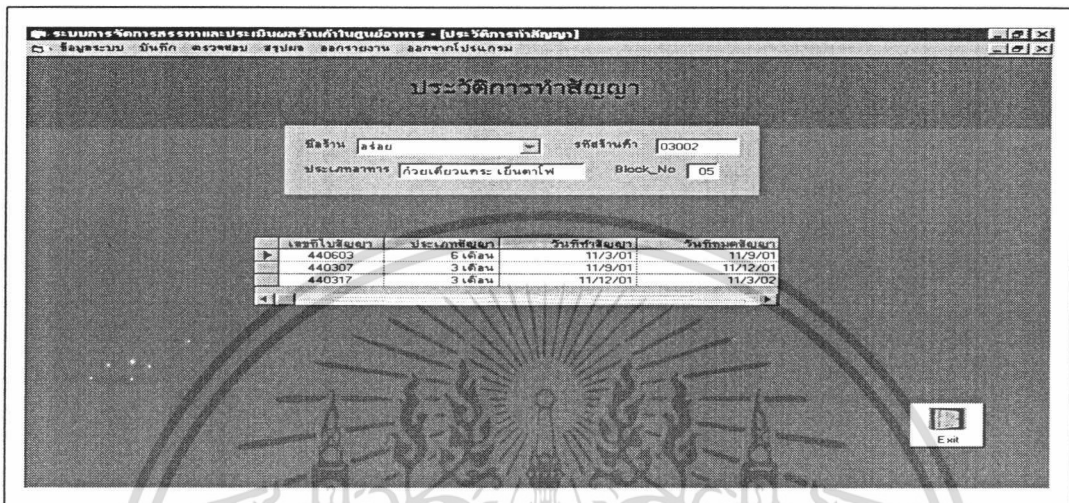
ภาพผนวกที่ 23 หน้าจอตรวจสอบสถานะการเช่า

โดยมีขั้นตอนการใช้งานดังนี้

1. สามารถตรวจสอบดูข้อมูลของร้านค้าที่จะหมดสัญญาในเดือนต่าง ๆ และในปีพ.ศ. ต่าง ๆ ที่จะถึงได้ โดยคลิกเลือกปีพ.ศ. ได้ที่ Combo Box ประจำปีพ.ศ. และคลิกเลือกเดือนที่ต้องการได้จาก Combo Box ประจำเดือน เมื่อเลือกเสร็จสิ้นทั้ง 2 Combo Box ก็จะปรากฏข้อมูลของร้านค้าที่จะหมดสัญญาในเดือนนั้น ๆ และปีนั้น ๆ ออกมา อันได้แก่ รหัสร้าน, ชื่อร้าน, ประเภทอาหาร, ประเภทสัญญา, วันที่ทำสัญญา และวันที่หมดสัญญาทาง DBGrid ข้างล่าง

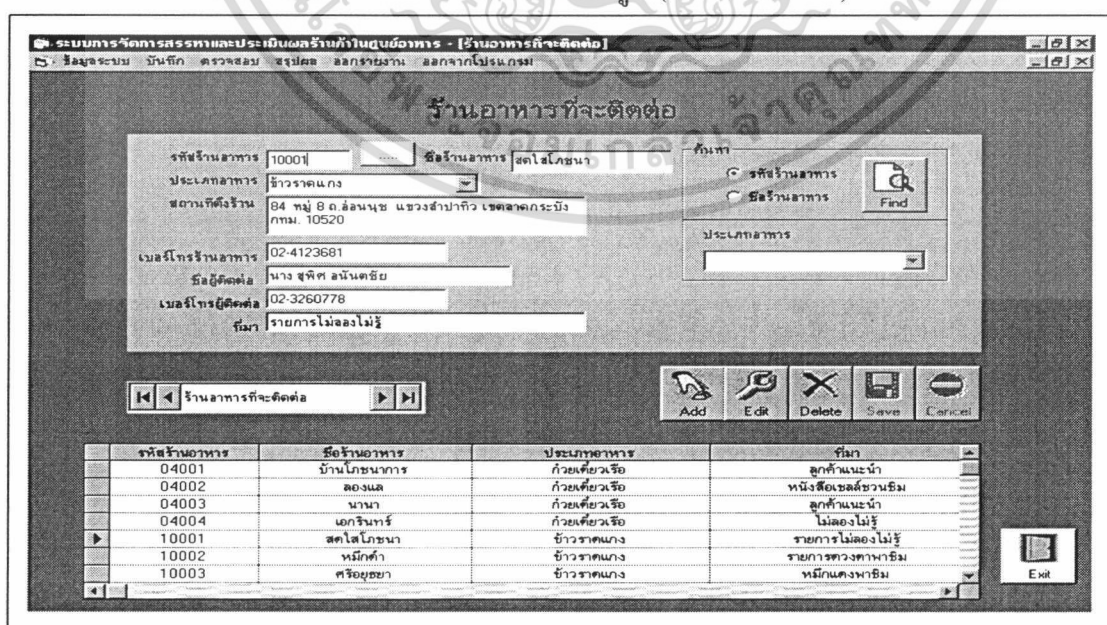
2. มีปุ่มร้านค้าที่ถูกยกเลิกสัญญาด้วย เมื่อกดปุ่มนี้ก็จะแสดงข้อมูลของร้านค้าที่ยกเลิกสัญญาออกมาให้ดูด้วยทาง DBGrid ข้างล่าง นอกจากนี้แล้วยังมีปุ่มร้านอาหารที่จะติดต่อด้วย เมื่อกดปุ่มนี้ก็จะปรากฏหน้าจอร้านอาหารที่จะติดต่อเพื่อทำการค้นหาร้านอาหารต่อไป

ทั้งนี้ยังมีหน้าจอประวัติการทำสัญญาด้วยรูป (ภาพผนวกที่ 24) เพื่อใช้ในการพิจารณาที่จะทำการต่อสัญญากับร้านอาหารที่กำลังจะหมดสัญญาอีกด้วย โดยสามารถเลือกร้านค้าที่ต้องการจะดูได้ โดยเลือกที่ Combo Box ร้านค้า



ภาพผนวกที่ 24 หน้าจอประวัติการทำสัญญา

เมื่อรู้ข้อมูลของร้านอาหารที่กำลังจะหมดสัญญาแล้วทางศูนย์อาหารก็จะทำการพิจารณาต่อสัญญากับร้านค้าเหล่านั้น แต่ถ้าทางร้านค้าดังกล่าวนั้นไม่ต่อสัญญาหรืออีกในกรณีหนึ่งคือร้านค้าที่ถูกทางศูนย์อาหารยกเลิกสัญญาแล้ว จะทำให้ทราบว่ามีร้านค้าที่ขายอาหารประเภทใดบ้างที่ว่างลงก็จะมาถึงการใช้งานหน้าจอร้านอาหารที่จะติดต่อดังรูป (ภาพผนวกที่ 25)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับครูใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ภาพผนวกที่ 25 หน้าจอร้านอาหารที่จะติดต่อ
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

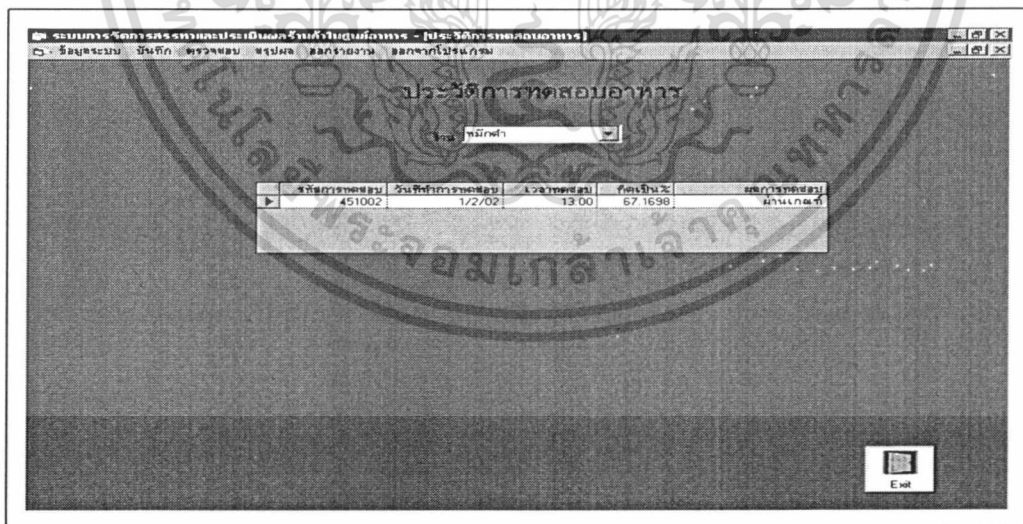
โดยจะมีขั้นตอนการใช้งานดังนี้

1. สามารถบันทึกข้อมูลร้านอาหารที่จะติดต่ออันได้แก่ รหัสร้านอาหารซึ่งในส่วนของรหัสร้านอาหารถ้าเป็นผู้ที่เริ่มใช้งาน โปรแกรมนี้ยังไม่ชำนาญในการตั้งรหัสร้านอาหารที่จะติดต่อสามารถกดปุ่ม เพื่อดูวิธีการตั้งรหัสร้านอาหาร, ชื่อร้านอาหาร, ประเภทอาหารจะเป็น Combo Box ให้เลือกประเภทอาหารและสามารถบันทึกประเภทอาหารใหม่ได้, สถานที่ตั้งร้านอาหาร, เบอร์โทรศัพท์ของร้านอาหาร, ชื่อผู้ติดต่อ, เบอร์โทรศัพท์ผู้ติดต่อ และที่มาของร้านอาหาร

2. จากนั้นก็กดปุ่ม Save เพื่อทำการบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับร้านค่าต่าง ๆ ลงในฐานข้อมูล และสามารถแก้ไขข้อมูลได้โดยกดปุ่ม Edit สามารถลบทิ้งได้โดยกดปุ่ม Delete สามารถยกเลิกการทำงานทั้งหมดที่เกิดขึ้นในหน้าจอได้โดยกดปุ่ม Cancel

3. มีส่วนในการช่วยอำนวยความสะดวกในการค้นหาข้อมูล โดยสามารถเลือกได้ระหว่าง รหัสร้านอาหาร หรือชื่อร้านอาหาร ในการค้นหา จากนั้นก็กดปุ่ม Find หาได้ และยังสามารถหาข้อมูลร้านอาหารได้โดยเลือกจากประเภทประเภทอาหารก็ได้ โดยคลิกเลือกประเภทอาหารได้ที่ Combo Box ประเภทอาหาร เมื่อคลิกเลือกประเภทอาหารแล้วจะแสดงข้อมูลของร้านอาหารที่มีอาหารประเภทนั้น ๆ แสดงอยู่ ได้แก่ รหัสร้านอาหาร, ชื่อร้านอาหาร, ประเภทอาหาร และที่มา

นอกจากนี้แล้วยังมีหน้าจอประวัติการทดสอบอาหารดังรูป (ภาพผนวกที่ 26) เพื่อทำการพิจารณาร้านอาหารควบคู่กันไปกับหน้าจอร้านอาหารที่จะติดต่อ เนื่องจากมีบางร้านที่เคยทำการทดสอบกับทางศูนย์อาหารมาแล้ว โดยสามารถเลือกชื่อร้านอาหารได้ที่ Combo Box ร้าน



ภาพผนวกที่ 26 หน้าจอประวัติการทดสอบอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อทำการติดต่อกับร้านอาหารเพื่อที่จะมาทำการทดสอบอาหารด้วยแล้ว จะมาถึงหน้าจอการบันทึกผลการทดสอบอาหารดังรูป (ภาพผนวกที่ 27)

บันทึกผลการทดสอบอาหาร

ข้อมูลร้านค้าที่เข้าทำการทดสอบ

รหัสการทดสอบ: 451003 | จำนวนการทดสอบ: | วันที่เข้าทดสอบ: 11 กุมภาพันธ์ 2545 | เวลาทดสอบ: | น.

ชื่อร้านอาหาร: | ประเภทอาหาร: |

ผู้ควบคุมการวิจัยระบบประเมินผลอาหาร (ผู้จัดทำแบบฟอร์มประเมินผล): | ผู้ควบคุมการวิจัยจากโดยคณะกรรมการอาหาร:

เกณฑ์การพิจารณา	ระดับคะแนน	กรรมกร 1	กรรมกร 2	กรรมกร 3	กรรมกร 4	กรรมกร 5
1. ความสะอาดและความสะอาดของวัตถุ	5	วิธีเลือกวัตถุดิบ	ระดับคะแนน			
2. ความสะอาดของภาชนะที่ใช้ประกอบอาหาร	5	1. ความสะอาดของภาชนะและเครื่องใช้	5			
3. การแต่งกายและความสะอาดของผู้ประกอบการ	5	2. การตกแต่ง และการจัดเรียงอาหาร	5			
4. คุณสมบัติของเครื่องปรุง/ส่วนผสม (สินค้าได้ ออ. เป็นต้น)	5	3. ปริมาณอาหารที่ให้บริการต่อส่วนประกอบ	5			
5. ขั้นตอนการประกอบอาหารถูกสุขอนามัยหรือไม่	5	4. รสชาติอาหารกลมกล่อม	5			
6. ความรวดเร็วในการประกอบอาหาร (ไม่เกิน 3 นาที)	5	5. จรรยาบรรณของเครื่องเคียง อาทิ น้ำจิ้ม น้ำจิ้ม	5			

แสดงระบบแนวทางการทดสอบอาหาร

ตัวชี้วัด	คะแนน	เกณฑ์	คะแนนรวม	คะแนน
ดี	90 - 100	%		
ดี	80 - 89	%		
พอใช้	70 - 79	%	คิดเป็นเปอร์เซ็นต์	จำนวน
ต่ำเกณฑ์	60 - 69	%	สรุปผล	
ไม่ผ่านเกณฑ์	ต่ำกว่า 60	%		

หมายเหตุ: คะแนนในส่วนที่ผู้จัดการศูนย์อาหารเป็นผู้ประเมินต้องไม่ต่ำกว่า 20 คะแนน

ร้านอาหารต่อไป [Save] [Exit]

ภาคผนวกที่ 27 หน้าจอบันทึกข้อมูลการทดสอบอาหาร

โดยมีขั้นตอนการใช้งานดังนี้

1. ใส่ข้อมูลร้านค้าที่จะเข้าทดสอบอาหารซึ่งเป็นร้านอาหารที่ขายอาหารประเภทเดียวกันในการทดสอบแต่ละครั้งจะมีร้านค้าเข้าร่วมในการทดสอบอาหารครั้งละ 3 ร้าน
2. เลือกระดับคะแนนตามหัวข้อที่แสดงไว้ในหน้าจอซึ่งจะเหมือนกันกับใบทดสอบอาหาร
3. กดปุ่มประมวลผลเพื่อทำการประเมินผลให้แสดงคะแนนรวม คิดเป็นเปอร์เซ็นต์ และสรุปผลการทดสอบ แล้วกดปุ่ม Save เพื่อบันทึกข้อมูลคะแนนของการทดสอบ
4. เมื่อทำการประมวลผลร้านอาหารแรกเสร็จ ก็ให้กดปุ่มร้านอาหารต่อไปเพื่อทำการเลือกระดับคะแนนตามหัวข้อที่แสดงรายละเอียดไว้แล้วต่อไป แล้วทำต่อไปตามหัวข้อที่ 3 ข้างต้น ทำแบบนี้ไปเรื่อย ๆ จนครบ 3 ร้าน เมื่อถึงร้านค้าสุดท้ายปุ่มแสดงผลก็จะใช้งานได้ จากนั้นก็กดปุ่มนี้จะแสดงผลการเปรียบเทียบระดับคะแนนตามหัวข้อต่าง ๆ เปรียบเทียบกันระหว่างร้าน 3 ร้านที่ทำการทดสอบ
5. จากนั้นก็กดปุ่ม Save เพื่อทำการบันทึกข้อมูลการทดสอบอาหารลงในฐานข้อมูล และสามารถแก้ไขข้อมูลได้โดยกดปุ่ม Edit สามารถลบทิ้งได้โดยกดปุ่ม Delete

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อได้ผลการเปรียบเทียบระดับคะแนนการทดสอบอาหารของร้านทั้ง 3 ร้านจากหน้าจอสรุปผลการทดสอบอาหารดังรูป (ภาพผนวกที่ 28) แล้วผู้บริหาก็จะนำข้อมูลเหล่านั้นมาพิจารณาเปรียบเทียบหาร้านค้าที่ดีที่สุดมาทำสัญญาด้วย

รหัส	สาขา	ชื่อร้าน	คะแนน	ใบประเมิน	ผลการทดสอบ
451002	1	สดใจโภชนา	530	100	ดีมาก
451002	2	ทมิฬคำ	356	67.1698	ปานกลาง
451002	3	ศรีอยุธยา	361	71.8868	พอใช้

ภาพผนวกที่ 28 หน้าจอสรุปผลการทดสอบอาหาร

เมื่อพิจารณาได้แล้วก็ติดต่อเพื่อทำสัญญาร่วมกัน จากนั้นก็จะทำการบันทึกข้อมูลร้านอาหารที่ทำสัญญาด้วยลงในแฟ้มข้อมูลร้านค้าปัจจุบัน โดยมีลักษณะหน้าจอให้บันทึกข้อมูล ทั้งยังสามารถดูรายละเอียดร้านค้าได้อีกด้วยดังรูป (ภาพผนวกที่ 29)

ข้อมูลร้านค้า

รหัสร้านค้า: 03001 | ชื่อร้านค้า: สะตวง | ประเภทอาหาร: ผักโขม-กะหล่ำปลี | Block_No: 02 | ค้นหา: รหัสร้านค้า ชื่อร้านค้า

ข้อมูลการเข้า

เลขที่ใบสัญญา: 450303 | ประเภทสัญญา: 3 เดือน | วันที่ทำสัญญา: 12 มกราคม 2545 | วันที่หมดสัญญา: 12 เมษายน 2545

สถานที่ตั้งร้าน: 9121/23 ถ.ลาดพร้าว ซ.ลาดพร้าว 98 แขวงวังทองหลาง เขตบางกะปิ กทม.

เบอร์โทรศัพท์: 02-7878938 | จำนวนพนักงาน: 3 คน

ชื่อเจ้าของร้าน: นาย | นามสกุล: | สัญชาติ: ไทย

หมายเลขบัตรประชาชน: 1542635258915

ที่อยู่เจ้าของร้าน: 9121/23 ถ.ลาดพร้าว ซ.ลาดพร้าว 98 แขวงวังทองหลาง เขตบางกะปิ กทม. 10310

เบอร์โทรศัพทน์: 01-7899851

Buttons: Add, Edit, Delete, Save, Cancel, Exit

ภาพผนวกที่ 29 หน้าจอบันทึกข้อมูลร้านค้าปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยมีขั้นตอนการใช้งานดังนี้

1. สามารถบันทึกข้อมูลร้านค้า ได้แก่ รหัสร้านค้าซึ่งในส่วนจากรหัสร้านค้าถ้าเป็นผู้ที่เริ่มใช้งาน โปรแกรมนี้ยังไม่ชำนาญในการตั้งรหัสร้านค้า สามารถกดปุ่ม เพื่อดูวิธีการตั้งรหัสร้านค้า, ชื่อร้านค้า, ประเภทอาหารจะเป็น Combo Box ให้เลือกประเภทอาหารและสามารถบันทึกประเภทอาหารใหม่ได้, และ Block_No ข้อมูลการเช่า ได้แก่ เลขที่ใบอนุญาต, Combo ให้เลือกประเภทสัญญาเช่าว่าเป็นแบบใด, วันที่ทำสัญญา, วันที่หมดสัญญา, สถานที่ตั้งร้าน, เบอร์โทรศัพท์ของร้าน, และจำนวนลูกจ้างภายในร้าน ในส่วนของจำนวนลูกจ้างภายในร้านสามารถกดปุ่มข้อมูลลูกจ้างภายในร้านเพื่อเข้าไปดูข้อมูลลูกจ้างในร้านนั้น ๆ ได้ ข้อมูลเจ้าของร้านผู้ขอเช่า ได้แก่ ชื่อเจ้าของร้าน, นามสกุลเจ้าของร้าน, หมายเลขบัตรประชาชน, วันเดือนปีเกิด, ที่อยู่เจ้าของร้าน และเบอร์โทรศัพท์เจ้าของร้าน

2. จากนั้นก็กดปุ่ม Save เพื่อทำการบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับร้านค้าต่าง ๆ ลงในฐานข้อมูล และสามารถแก้ไขข้อมูลได้โดยกดปุ่ม Edit สามารถลบทิ้งได้โดยกดปุ่ม Delete สามารถยกเลิกการทำงานทั้งหมดที่เกิดขึ้นในหน้าจอได้โดยกดปุ่ม Cancel

3. มีส่วนในการช่วยอำนวยความสะดวกในการค้นหาข้อมูล โดยสามารถเลือกได้ระหว่างรหัสร้านค้าหรือชื่อร้านค้าในการค้นหา จากนั้นก็กดปุ่ม Find หาได้

จากหน้าจอบันทึกข้อมูลร้านค้าแล้วก็ยังมีหน้าจอสำหรับบันทึกข้อมูลลูกจ้างภายในร้านค้านั้น ๆ อีกด้วยทั้งยังสามารถดูรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับลูกจ้างได้อีกด้วยดังรูป (ภาคผนวกที่ 30)

ชื่อร้าน	ตำแหน่ง/ชื่อ	ชื่อ	นามสกุล	หมายเลขบัตรประชาชน
ชายดี	นาง	อรสา	ช่วยเรื่อง	8423100047983
ชายดี	นางสาว	สายหยุด	สิงคโปร์	3684427178312
ชายดี	นางสาว	น้ำเพชร	แฉ่ไถ่	6730072377768
งามใจ	นางสาว	สมศิริ	อนันต์โกษนา	4891156444491
งามใจ	นาง	สัฟ	พุทธริกษา	523737785700
งามใจ	นาย	สนุชาติ	ช่วยเรื่อง	2724572102785
งามใจ	นาย	ไหว	ช่วยกิจส่ง	4757514763258
อิมจู	นางสาว	จิระวดี	ดีค่า	7227720400475
อิมจู	นางสาว	ศุภาวดี	จันทร์เพชร	7000476742688

ภาพผนวกที่ 30 หน้าจอบันทึกข้อมูลลูกจ้างภายในร้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยมีขั้นตอนการใช้งานดังนี้

- 1.สามารถบันทึกข้อมูลลูกจ้างภายในร้านได้ ได้แก่ ชื่อลูกจ้าง, นามสกุลลูกจ้าง, อายุ, วันเดือนปีเกิด, หมายเลขบัตรประชาชน, ที่อยู่ลูกจ้าง และเบอร์โทรศัพท์
- 2.จากนั้นก็กดปุ่ม Save เพื่อทำการบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับร้านค้าต่าง ๆ ลงในฐานข้อมูล และสามารถแก้ไขข้อมูลได้โดยกดปุ่ม Edit สามารถลบทิ้งได้โดยกดปุ่ม Delete สามารถยกเลิกการทำงานทั้งหมดที่เกิดขึ้นในหน้าจอได้โดยกดปุ่ม Cancel
- 3.มีส่วนในการช่วยอำนวยความสะดวกในการค้นหาข้อมูล โดยสามารถเลือกได้ระหว่างชื่อตัวลูกจ้างเองหรือชื่อร้านค้าในการค้นหา จากนั้นก็กดปุ่ม Find หาได้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลังจากตรวจประเมินร้านค้าเสร็จแล้ว ผู้จัดการศูนย์อาหารจะนำผลการตรวจประเมินที่ได้ นำเข้าสู่ระบบ โดยเลือกที่หัวข้อบันทึกผลการตรวจประเมินซึ่งมีลักษณะดังนี้ (ภาพผนวกที่ 18)

1. เลือกร้านค้าที่ตรวจจากช่องชื่อร้านค้า
2. บันทึกผลการตรวจตามหัวข้อใหญ่ 5 หัวข้อ คือ
 - ตัวอย่าง ประกอบด้วย 8 ข้อย่อย
 - ผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย 8 ข้อย่อย
 - ภาชนะอุปกรณ์ ประกอบด้วย 4 ข้อย่อย
 - พาหะนำโรค ประกอบด้วย 5 ข้อย่อย
 - สภาพสถานที่ ประกอบด้วย 5 ข้อย่อย

โดยสามารถคลิกเลือกหัวข้อใหญ่ได้ตามชื่อหัวข้อใหญ่และคลิกเลือกหัวข้อย่อยในหัวข้อที่ผ่านการตรวจด้วยเครื่องหมายถูก ส่วนหัวข้อที่ไม่ผ่าน ไม่ต้องคลิกเครื่องหมาย

3. คลิกปุ่มคำนวณผลเพื่อให้โปรแกรมคำนวณผลการตรวจ โดยหลักจากคำนวณผลแล้วโปรแกรมจะบอกระดับคะแนนและร้อยละพร้อมทั้งสรุปผลการตรวจ
4. บันทึก วันที่ เดือน พ.ศ. ที่ทำการบันทึก
5. คลิกปุ่มจัดเก็บ เพื่อจัดเก็บผลการตรวจ

ภาพที่ 18 หน้าจอบันทึกผลการตรวจประเมิน

หลังจากการบันทึกผลการตรวจเสร็จสิ้น ผู้ใช้ระบบสามารถแก้ไขผลการตรวจได้โดยการเลื่อนเรคคอร์ดและตรวจสอบผลสรุปโดยคลิกที่ปุ่มสรุปผลการตรวจจากหน้าจอบันทึกผลการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้