

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

การจัดการระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด

Standard Clean Catering Follow – up System of Management



T097259



นายศรัทธา เลี้ยวสวัสดิ์ รหัส 40044370

รฟ.
ศ 1637
2543

เลขหมู่.....

เลขทะเบียน.....97259

ถึงงานปี.....

เสนอ

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีการจัดการ)

ปีการศึกษา 2543

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ใบรับรองปัญหาพิเศษ

สาขาเทคโนโลยีการจัดการ ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

การจัดการระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด
Standard Clean Catering Follow – up System of Management

โดย

นายศรัทธา เลี้ยวขวลิต รหัส 40044370

รายงานฉบับนี้ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของ
การศึกษาวิชาปัญหาพิเศษ หลักสูตร วท.บ. (เทคโนโลยีการจัดการ)

เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2544

ประธานกรรมการปัญหาพิเศษ 

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เสาวรีย์ ตะโพนทอง)

รักษาการในตำแหน่งหัวหน้าภาควิชา 

(รองศาสตราจารย์ ดร.อำนวยการ แสงโนรี)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนิยม

ปัญหาพิเศษฉบับนี้จัดทำขึ้นจนเสร็จเรียบร้อยได้ด้วยความกรุณาในการให้คำแนะนำคำปรึกษา การเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาและข้อบกพร่องต่าง ๆ ของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวรีย์ ตะโพนทอง อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการจัดการ และหลักสูตรบริหารธุรกิจเกษตรทุกท่าน ที่ให้ความช่วยเหลือตั้งแต่เริ่มศึกษา ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

นอกจากนี้ผู้ศึกษาขอขอบคุณ คุณสมชาย เลี้ยวชวลิต หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม ขอขอบคุณ บริษัท SGS (ประเทศไทย) จำกัด และขอขอบคุณกระทรวงอุตสาหกรรม ที่เอื้อเฟื้อข้อมูลและรายละเอียดอันเป็นประโยชน์ต่อการทำปัญหาพิเศษ รวมทั้งเจ้าหน้าที่ควบคุมห้องคอมพิวเตอร์ที่ให้ความช่วยเหลือด้วยดีเสมอมา

สุดท้ายนี้ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อคุณแม่ ผู้เป็นที่รักและเคารพอย่างสูง พี่น้องทุกคน ที่ให้ความช่วยเหลือด้านคุณทรัพย์และเป็นกำลังใจด้วยดี รวมถึงขอบคุณเพื่อน ๆ ทุกคนที่ช่วยเหลือ พร้อมทั้งข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่ง

นายศรัทธา เลี้ยวชวลิต

กุมภาพันธ์ 2544

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : การจัดการระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด

นักศึกษา : นายศรัทธา เลี้ยวชวลิต

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

สาขาวิชา : เทคโนโลยีการจัดการ

ประธานกรรมการปัญหาพิเศษ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวรีย์ ตะโพนทอง 15 / กุมภาพันธ์ / 2544

การจัดการระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด ผู้ศึกษาได้ออกแบบระบบดังกล่าว โดยได้วิเคราะห์จากปัญหาในระบบการตรวจให้มาตรฐานร้านอาหารสะอาดคือ ร้านอาหารที่ได้รับการประเมินผลมาตรฐานดังกล่าวไปแล้วนั้น พบว่าไม่ได้รับการระดับมาตรฐานของตนให้ตรงตามข้อกำหนดของสุขาภิบาลอาหารที่ได้รับการประเมินไว้ เนื่องจากการประเมินของฝ่ายสุขาภิบาลอาหารไม่ได้มีการตรวจสอบหลังการประเมิน อีกทั้งการจัดเก็บข้อมูลการประเมินยังอยู่ในรูปของเอกสารทำให้สืบค้นได้ยาก เสียเวลาในการเรียบเรียงและการนำไปใช้งานในระบบการประเมินผล

เมื่อพิจารณาจากปัญหาที่เกิดขึ้น ผู้ศึกษาจึงได้คิดวิเคราะห์และออกแบบระบบงานโดยให้มีวัตถุประสงค์คือ ออกแบบวิธีการและกำหนดมาตรการที่ใช้ในการติดตามผลของร้านอาหารที่ได้รับการประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาด โดยนำไมโครซอฟท์วิซวลเบสิก เวอร์ชัน 6.0 และไมโครซอฟท์เอกเซล 97 มาช่วยจัดเก็บรายละเอียดรวมทั้งประมวลผลการประเมินในแต่ละครั้ง และใช้ประกอบการตัดสินใจ เพื่อคัดเลือกบุคลากรที่จะไปประเมินและติดตามผลของร้านอาหารที่ได้รับมาตรฐานร้านอาหารสะอาด จากวัตถุประสงค์นี้ ผู้ศึกษาได้เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ และรวบรวมเอกสาร แล้วนำมาวิเคราะห์ขั้นตอนการดำเนินงานประกอบกับโปรแกรมที่ใช้ช่วยในการตัดสินใจให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์และความต้องการของผู้ใช้งาน โดยจะเขียนเป็นผังรายละเอียดของระบบการดำเนินงาน ออกแบบฐานข้อมูล และออกแบบโปรแกรมมาประกอบการใช้งานในระบบด้วย

ขั้นตอนการดำเนินงานของระบบใหม่จะสอดคล้องกับระบบงานเดิม โดยขั้นตอนของระบบใหม่จะจัดเตรียมกำหนดระยะเวลาการเข้าตรวจติดตามหลังการตรวจประเมินครั้งสุดท้ายเป็นระยะเวลา 3 เดือน มีการจัดเตรียมบุคลากรที่จะเข้าทำการตรวจติดตามซึ่งต้องไม่ใช่บุคคลเดิมที่ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตรวจประเมินครั้งสุดท้าย การเข้าตรวจประเมินจะต้องพิจารณารายละเอียดการตรวจตามแบบ
ประเมินมาตรฐานของฝ่ายสุขภาพอาหาร แล้วนำผลการตรวจมาประมวลผลเพื่อนำผลนั้นมา
พิจารณาเลือกใช้มาตรการในการควบคุม ในกรณีที่พบข้อผิดพลาด ถ้าไม่พบข้อผิดพลาดก็จะจัดส่ง
รายงานผลการตรวจไปว่ายังคงรักษาระดับมาตรฐานที่มีอยู่

จากระบบที่พัฒนาขึ้นจะช่วยให้ร้านอาหารที่ได้รับมาตรฐานร้านอาหารสะอาดได้รักษา
ระดับมาตรฐานไว้อย่างถูกต้องตามหลักสุขภาพอาหาร ทำให้เกิดความสะดวกรวดเร็วในการ
ตัดสินใจ รวมทั้งมีการประมวลผลในระบบงานอย่างถูกต้องแม่นยำ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
คำนิยม	(1)
บทคัดย่อ	(2)
สารบัญตาราง	(5)
สารบัญภาพ	(6)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
ขอบเขตการศึกษา	2
นิยามศัพท์	3
การตรวจเอกสาร	3
วิธีการศึกษา	5
การเก็บรวบรวมข้อมูล	5
การวิเคราะห์ข้อมูล	6
บทที่ 2 การจัดการระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด	7
ลักษณะของกิจการและสถานที่ตั้ง	7
ประวัติความเป็นมา	7
โครงสร้างขององค์การและการบริหาร	8
การดำเนินงานในปัจจุบัน	9
ขั้นตอนการดำเนินงานในปัจจุบัน	10
ปัญหาจากการดำเนินงาน	10
ความเป็นไปได้ในการแก้ปัญหา	11
แนวความคิดในการแก้ปัญหา	12
บทที่ 3 การวิเคราะห์และออกแบบระบบ	14
การศึกษาาระบบอ้างอิง	14
การเก็บข้อมูล	14

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	หน้า
สถานที่ตั้งและลักษณะกิจการ	14
ขั้นตอนการดำเนินงาน	15
แนวความคิดในการวิเคราะห์และออกแบบระบบ	17
ขั้นตอนการปฏิบัติงานของระบบงานใหม่	31
ผลการทดสอบและอภิปรายผล	32
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	33
บทที่ 4 . สรุปและข้อเสนอแนะ	
สรุป	36
ข้อเสนอแนะ	37
เอกสารอ้างอิง	38
ภาคผนวก	39
ภาคผนวก ก ทฤษฎี	40
ภาคผนวก ข ตัวอย่างเอกสารที่ใช้ในปัจจุบัน	42
ภาคผนวก ค ตัวอย่างที่ใช้ในระบบอ้างอิง	47
ภาคผนวก ง ทฤษฎีระบบอ้างอิง	48
ภาคผนวก จ แบบประเมินอ้างอิง	51
ภาคผนวก ฉ แบบประเมินผลระบบติดตามมาตรฐานร้านอาหารสะอาด	52
ภาคผนวก ช พจนานุกรมฐานข้อมูล	54
ภาคผนวก ซ รายละเอียดของข้อมูล	78
ภาคผนวก ฅ เอกสารที่ใช้ในระบบงานมาตรฐานร้านอาหารสะอาด	81
ภาคผนวก ฉ คู่มือการใช้งาน	87

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางผนวกที่	หน้า
1. รายละเอียดเพิ่มข้อมูลร้านอาหาร	78
2. รายละเอียดข้อมูลพนักงาน	79
3. รายละเอียดข้อมูลระดับเกณฑ์ร้านอาหาร	79
4. รายละเอียดเพิ่มข้อมูลการประเมิน	80



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 โครงสร้างองค์การ	8
2 การดำเนินงานของกองอนามัยสิ่งแวดล้อม	9
3 การดำเนินงานการประเมินมาตรฐานอาหารร้านอาหาร	11
4 ผังกระบวนการชี้หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม	16
5 ผังรายละเอียดรวมของการจัดการระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด	18
6 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 0	20
7 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 1 (1.0 กระบวนการจัดเลือกข้อมูลการประเมิน)	21
8 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 1 (2.0 กระบวนการจัดทำตรวจสอบ)	21
9 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 1 (3.0 กระบวนการประมวลผล)	22
10 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 1 (5.0 กระบวนการมาตรการการควบคุม)	22
11 โมเดลเชิงสัมพันธ์ของฐานข้อมูล	25
12 ความสัมพันธ์ระหว่างเอนติตีพนักงานกับเอนติตีร้านอาหาร	26
13 ความสัมพันธ์ระหว่างเอนติตีร้านอาหารกับเอนติตีผลการประเมิน	26
14 ความสัมพันธ์ระหว่างเอนติตีประเภทร้านอาหารกับเอนติตีร้านอาหาร	26
15 ความสัมพันธ์ของแฟ้มข้อมูล	26
16 หน้าจอการนำเข้าข้อมูล	29
17 รายงานทางหน้าจอ	30
18 รูปแบบรายงานมาตรฐาน	30
19 ผังขั้นตอนการดำเนินงานของระบบใหม่	35
ภาพผนวกที่	
1 แบบการประเมิน	42
2 เกียรติบัตรมาตรฐานร้านอาหารสะอาดร้านอาหารสะอาด	46
3 รายงานวิเคราะห์จุดอันตราย	47
4 เกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสะอาด	49
5 ขั้นตอนการวิเคราะห์หาจุดอันตราย	50

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพผนวกที่	หน้า
6 แบบประเมินสถานภาพ ปัญหา ความคิดเห็นนักศึกษามหาวิทยาลัยมหิดล	51
7 เอกสารที่ใช้ในการเดินเรื่อง	81
8 แบบการประเมินติดตามผล	82
9 เอกสารที่แนบกับรายงานเสนอเรื่อง	86
10 ภาพเข้าสู่การติดตั้ง โปรแกรม	88
11 Follow_up Program Setup	88
12 การเลือกที่ตั้งของ โปรแกรม	89
13 การติดตั้งโปรแกรม	89
14 การติดตั้งเสร็จสมบูรณ์	90
15 เข้าสู่โปรแกรม	91
16 ใส่รหัสพนักงานและรหัสผ่าน	92
17 ข้อมูลร้านอาหารที่จะเลือกทำการตรวจติดตาม	93
18 เลือกบุคคลที่เข้าตรวจประเมินเมื่อครั้งก่อน	94
19 รายชื่อผู้ตรวจใช้ประกอบในการตัดสินใจ	94
20 แบบการประเมินผล	95
21 บันทึกผลและคำนวณผลการติดตาม	99

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

ปัจจุบันการเจริญเติบโตทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีของประเทศไทยได้พัฒนาก้าวหน้าไปอย่างมาก นำพาประเทศไทยสู่โลกไร้พรมแดนกล่าวคือการติดต่อสื่อสาร การเดินทางไปมาหาสู่สะดวก รวดเร็วมากขึ้น ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวิถีการดำเนินชีวิตของประชาชน ทำให้ต้องประกอบกิจกรรมในชีวิตประจำวันเป็นไปอย่างเร่งรีบ มิฉะนั้นจะไม่สามารถดำรงชีพในระบบเศรษฐกิจ และสังคมที่มีการแข่งขันกันสูงมากขึ้น ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคของประชาชนที่ต้องเปลี่ยนแปลงไปตามกระแสของเศรษฐกิจและสังคมโดยเฉพาะวิถีการบริโภคอาหารและการดำรงอยู่เปลี่ยนไปจากเดิมที่มีการประกอบอาหารรับประทานเองเป็นซื้ออาหารปรุงสำเร็จจากร้านอาหารมารับประทาน ดังนั้น ร้านอาหารหรือสถานประกอบการจำหน่ายอาหารจึงมีบทบาทสำคัญอย่างยิ่งต่อการบริโภคอาหารของประชาชน

กรุงเทพมหานคร ได้เห็นความสำคัญของพฤติกรรมกรรมการบริโภคของประชาชน ดังนั้นจึงได้จัดทำโครงการให้ร้านอาหารมีความสะอาดปลอดภัย โดยดำเนินการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หมวดที่ 4 เรื่องการควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยดังนั้น ทางกรมอนามัยได้จัดให้กองอนามัยสิ่งแวดล้อมดำเนินโครงการปรับปรุงให้ร้านอาหารปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ฝ่ายสุขาภิบาลอาหารกองอนามัยสิ่งแวดล้อมจึงได้จัดทำระบบการประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาด โดยที่ฝ่ายงานสุขาภิบาลอาหารจะประกอบไปด้วยหัวหน้าฝ่ายกับบุคลากรในบังคับบัญชา 19 คน และนักวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารประจำสำนักงานเขต 50 เขตในกรุงเทพมหานคร จำนวน 232 คน ได้ตรวจสอบและประเมินผลร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครและเก็บตัวอย่างอาหารส่งไปตรวจในห้องปฏิบัติการ ซึ่งผลการตรวจสอบและประเมินผลของฝ่ายสุขาภิบาลอาหารเกิดความผิดพลาดในการประเมินคือ ร้านอาหารที่ประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาดไปแล้วนั้นพบว่าไม่ได้รักษาระดับมาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหารที่ร้านอาหารได้รับการประเมินไว้ เนื่องจากการประเมินของฝ่ายสุขาภิบาลอาหารไม่ได้มีการตรวจสอบหลังการประเมิน อีกทั้งการจัดเก็บข้อมูลในการประเมินยังอยู่ในรูปแบบเอกสารทำให้สืบค้นยากเสียเวลาในการเรียบเรียงและใช้งานในการประเมินผล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อพิจารณาปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ ที่เกิดจากการประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาด ผู้ศึกษาจึงเกิดแรงจูงใจที่จะออกแบบและหามาตรการในการติดตามผลเพื่อให้ร้านอาหารได้รับการระดับมาตรฐานร้านอาหารสะอาด สะดวกต่อการปฏิบัติงานของบุคลากร ช่วยตัดสินใจในการดำเนินงาน และสามารถแก้ไขปัญหาดังกล่าวมาโดยนำคอมพิวเตอร์มาใช้ประกอบกับโปรแกรมสำเร็จรูปไมโครซอฟท์วิซวลเบสิก เวอร์ชัน 6.0 และไมโครซอฟท์เอกเซล 97 เพื่อให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพมากขึ้น

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. ศึกษาและออกแบบวิธีการ ตลอดจนมาตรการในการติดตามผลร้านอาหารที่ได้รับการประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาด
2. นำไมโครซอฟท์วิซวลเบสิก เวอร์ชัน 6.0 และไมโครซอฟท์เอกเซล 97 มาช่วยในการจัดเก็บรายละเอียดรวมทั้งประมวลผลการประเมินในแต่ละครั้ง และใช้ประกอบการตัดสินใจเพื่อคัดเลือกบุคลากรที่จะไปประเมินและติดตามผลร้านอาหารที่ได้รับการประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาด

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

เมื่อมีการศึกษาระบบการดำเนินงานในปัจจุบัน เพื่อเป็นแนวทางที่จะพัฒนาระบบใหม่มาใช้แทนระบบการดำเนินงานเดิม โดยวิธีการและมาตรการในการติดตามผลจะก่อให้เกิดร้านอาหารที่ได้รับการประเมินรักษาระดับมาตรฐานร้านอาหารสะอาดที่ได้รับการประเมินไว้ การจัดเก็บในรายละเอียด การประเมินและการติดตามผลเพื่อประกอบการตัดสินใจนำมาประมวลผลเปรียบเทียบการประเมินมาตรฐานกับการติดตามผล เพื่อตัดสินใจพิจารณามาตรฐานร้านอาหารสะอาดได้อย่างแม่นยำ ลดความยุ่งยากในการออกเอกสาร สะดวกต่อการดำเนินงาน การจัดเก็บข้อมูลกระทำได้อย่างรวดเร็วการตรวจสอบพิจารณากิจกรรมด้านคุณภาพและผลลัพธ์ที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานร้านอาหารสะอาดได้มีการดำเนินงานเป็นไปตามที่กำหนดไว้อย่างมีประสิทธิภาพและสอดคล้องกัน

ขอบเขตการศึกษา

การศึกษานี้เป็นการศึกษาฝ่ายสุขาภิบาลอาหารกองอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย ตั้งอยู่ที่ชั้น 8 อาคารสำนักงานเขตราษฎร์ธานี ถนนพญาไท กรุงเทพมหานคร เป็นหน่วยงานที่มีเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยจะศึกษาระบบงานมาตรฐานร้านอาหาร สะอาดและดำเนินงานติดตามผล

ระบบการติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด ใช้วิธีและมาตรการในการติดตามผล มาตรฐานร้านอาหารสะอาด การจัดการข้อมูลเพื่อประกอบการตัดสินใจในการประเมินและติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด

นิยามศัพท์

สุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจาก เชื้อโรคและสารเคมีที่เป็นพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของมนุษย์

การตรวจเอกสาร

คู่มือวิชาการสุขาภิบาล (2541) ได้รวบรวมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร การบริหาร การจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อมรวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้ อาหาร สะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ อนามัยและการดำรงชีวิตของผู้บริโภค การจัดการและการควบคุมอาหารให้สะอาดทำได้โดยการ จัด การและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุให้อาหารสกปรก ได้แก่ สถานที่ปรุงอาหาร ประกอบอาหารและ จำหน่ายอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ อาหารที่นำมาปรุง บุคคล สัตว์และแมลงนำโรค

เฉลิมชาติ และคณะ (2541) ได้ทำวิจัยในเชิงปฏิบัติการ (Action Research) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเป็นไปได้และศึกษารูปแบบการบริหารจัดการระบบที่เหมาะสมในการนำ ระบบการวิเคราะห์อันตราย ณ จุดวิกฤติที่ต้องควบคุม โดยเป็นระบบที่จะจำแนกแยกแยะปัญหา ประเมินและควบคุมอันตรายที่เกิดขึ้นมาใช้ควบคุมความสะอาด ความปลอดภัยในกระบวนการ ผลิตอาหารของโรงครัวในโรงพยาบาล ซึ่งศึกษาถึงกระบวนการค้นหาจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมก่อน แล้วออกแบบชุดเครื่องมือตรวจติดตามให้คณะโภชนาการของโรงพยาบาลเป็นผู้ดำเนินการแล้วจึง ตรวจสอบเครื่องมือและความเหมาะสมของระบบ โดยใช้ผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาของ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์และมือผู้สัมผัสอาหารเป็นตัวชี้วัด ได้แก่ จำนวนจุลินทรีย์รวม (Standard Plate Count) , MNP Coliform และ MNP Fecal Coliform โดยเปรียบเทียบผลก่อนและหลังการใช้ ระบบ รวมทั้งใช้การสังเกตพฤติกรรมและสภาพแวดล้อมระหว่างการผลิต ตลอดจนการประเมินผล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เชิงคุณภาพ โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกและสัมภาษณ์กลุ่ม การวิจัยนี้ดำเนินการในโรงพยาบาลพระนครศรีอยุธยา ระหว่างเดือนมิถุนายน 2539 – มีนาคม 2541 คณะวิจัยได้แบ่งกลุ่มประเภทอาหารที่ผลิตออกเป็น 8 ประเภท โดยพิจารณาจากรายการอาหารประจำเดือนและกระบวนการผลิตอาหารแต่ละชนิดที่ใกล้เคียงกัน และเลือกตัวแทนประเภทละ 1 ชนิด โดยคัดเลือกอาหารที่มีความเสี่ยงมากในแต่ละประเภท จากนั้นวิเคราะห์ผังกระบวนการผลิตอาหารแต่ละชนิดเพื่อกำหนดจุดเสี่ยง และกำหนดจุดวิกฤต โดยพิจารณาจากผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา ผลของการสังเกตพฤติกรรมผู้สัมผัสอาหารและสภาพสุขาภิบาลในกระบวนการผลิต ซึ่งผลการวิเคราะห์ข้อมูลสามารถกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิตอาหารได้ 5 จุดคือ อุณหภูมิตู้แช่อาหาร พกเนื้อสัตว์ มือผู้สัมผัสอาหาร การล้างผักสด เจียง มีดและอุปกรณ์ น้ำประปา การประเมินผลเชิงคุณภาพของความสะอาดปลอดภัยในกระบวนการผลิตนั้น จากการวิเคราะห์ข้อมูลผลการตรวจทางจุลชีววิทยาเปรียบเทียบก่อนและหลังการใช้ระบบการวิเคราะห์อันตราย ณ จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม โดยเป็นระบบที่จะจำแนกแยกแยะปัญหา ประเมินและควบคุมอันตรายที่เกิดขึ้น ค่าจุลินทรีย์รวมของตัวอย่างที่ไม่ได้มาตรฐานลดลงจากร้อยละ 16.22 เป็น 5.26 ค่า MNP Coliform ของตัวอย่างที่ไม่ได้มาตรฐานลดลงจากร้อยละ 24.32 เป็น 18.42 และค่า MNP Fecal Coliform ของตัวอย่างที่ไม่ได้มาตรฐานลดลงจากร้อยละ 97.30 เป็น 31.58 มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ค่าความเชื่อมั่นร้อยละ 95 (Xยกกำลัง 2 = 32.92 , p(0.001) เมื่อวิเคราะห์รวมทุกตัวชี้วัดจากตัวอย่างที่เก็บตรวจรวม 73 ตัวอย่างพบว่า ค่าร้อยละของตัวอย่างที่ไม่ได้มาตรฐานลดลงจากร้อยละ 45.90 เป็น 19.30 โดยมีความแตกต่างกัน มีนัยสำคัญที่ค่าความเชื่อมั่นร้อยละ 95 (Xยกกำลัง 2 = 18.22 , p(0.001)) นอกจากนี้การสังเกตสภาพทางสุขาภิบาลและพฤติกรรมการปรุง การประกอบอาหารของผู้สัมผัสอาหารมีสภาพดีขึ้นอย่างชัดเจน ผลการวิจัยบ่งชี้ถึงความเป็นไปได้ในการนำหลักการของระบบการวิเคราะห์อันตราย ณ จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเป็นระบบที่จะจำแนกแยกแยะปัญหา ประเมินและควบคุมอันตรายที่เกิดขึ้นไปใช้ในการควบคุมความสะอาดปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหารในโรงครัวของโรงพยาบาล โดยผลการวิจัยสามารถสรุปรูปแบบการจัดการระบบ เริ่มจากการค้นหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมโดยใช้ข้อมูลรายการอาหาร สูตรอาหารและผังกระบวนการผลิตอาหารเป็นข้อมูลหลักและวิเคราะห์จุดวิกฤตจากผังดังกล่าว ใช้การตรวจตัวชี้วัดทางชีวภาพและการสังเกตเป็นข้อมูลบ่งชี้ แล้วจึงกำหนดเครื่องมือติดตามระบบและผังการบริหารระบบตามจุดวิกฤตของแต่ละสถานที่ ทั้งนี้จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การออกแบบเครื่องมือและการตรวจติดตามในระบบการวิเคราะห์อันตราย ณ จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมโดยระบบที่จำแนกแยกแยะปัญหา ประเมินและควบคุมอันตรายที่เกิดขึ้นมีความแตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อม และกระบวนการผลิตอาหารในแต่ละโรงพยาบาล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การควบคุมติดตามผลบริษัท SGS จำกัด (2542) เป็นการวางระบบควบคุมร้านอาหาร โดยกระบวนการดำเนินการวางระบบก่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหาร ตั้งแต่การเตรียมกับการ ประกอบปรุง สถานที่ประกอบปรุง การเก็บล้างภาชนะ บุคคลที่สัมผัสอาหาร จัดระเบียบแต่ละจุด ๆ ที่เกี่ยวข้อง ให้ความรู้และการอบรม ออกรูปแบบการควบคุม การตรวจสอบการควบคุมของร้านอาหารและการตรวจสอบสภาพที่เกิดขึ้นกับการควบคุม วิเคราะห์จุดที่ทำให้เกิดอันตราย การติดตามหรือการควบคุม ประเมินความสะอาดอาหารกับปัจจัยที่เกี่ยวข้อง และจัดการกับจุดบกพร่องที่เกิดขึ้นที่เป็นเหตุก่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหาร โดยวิธีการวางระบบและดำเนินการควบคุมให้เป็นไปอย่างถูกสุขอนามัยเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

สรุปรายงานฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร (2542) การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาด ซึ่งผู้ประกอบการสามารถจัดการสุขาภิบาลอาหารในร้านของท่านได้ โดยเลือกวัตถุประสงค์ซึ่งคำนึงถึงที่มา การขนส่ง อายุการเก็บอาหาร คุณภาพอาหาร สารปรุงแต่งอาหาร น้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำแข็ง ภาชนะ อุปกรณ์สัมผัสอาหาร สถานที่รับประทานอาหารหรือสถานที่เตรียมประกอบปรุงอาหาร การเตรียมประกอบปรุงอาหาร การเก็บอาหาร การตรวจสอบและดำเนินการตรวจร้านอาหารสะอาดมีดังนี้ (1) ตรวจสอบสภาพการสุขาภิบาลอาหารตามแบบตรวจร้านอาหาร (2) เก็บตัวอย่างอาหารเข้าห้องปฏิบัติการ ส่วนการดำเนินการจากการวิเคราะห์สภาวะการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการร้านอาหารของกรุงเทพมหานครปี พ.ศ. 2542 โดยฝ่ายสุขาภิบาลอาหารพบว่าร้านอาหาร โรงอาหาร ในโรงเรียน ตลาดสด และโรงครัวในโรงพยาบาลที่ได้รับการประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาดได้ประกอบการตามมาตรฐานที่ประเมินไว้มีเพียงร้อยละ 21.7 , 9.36 , 16.8 และ 34.4 ตามลำดับ

วิธีการศึกษา

ในการศึกษานี้ได้กำหนดวิธีการและมาตรการการติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด การดำเนินงานในการตรวจสอบติดตามให้มีประสิทธิภาพ โดยจัดการเก็บข้อมูล รายละเอียดที่เกี่ยวข้องเพื่อประกอบการตัดสินใจ รวมถึงการพิจารณาในด้านต่าง ๆ เกี่ยวกับมาตรฐานร้านอาหาร โดยนำโปรแกรมสำเร็จรูปไมโครซอฟท์วิซวลเบสิก เวอร์ชัน 6.0 และไมโครซอฟท์เอกเซล 97 มาประกอบการดำเนินงานติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด วิธีการดำเนินงานดังกล่าวเพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้

การรวบรวมข้อมูล แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

1. แบบปฐมภูมิ เป็นข้อมูลเบื้องต้นที่ได้จากการสัมภาษณ์บุคลากรที่ปฏิบัติงานอยู่ในฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร ข้อมูลที่จะศึกษาเป็นข้อมูลเกี่ยวกับการดำเนินงานประเมินมาตรฐานร้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สะอาด ข้อมูลการสุขาภิบาลอาหารและข้อมูลที่จะนำมาออกแบบวิธีการและมาตรการในการตรวจติดตามผลมาตรฐานร้านอาหาร

2. แบบทฤษฎีภูมิ เป็นข้อมูลที่ฝ่ายสุขาภิบาลได้จัดทำไว้แล้วเป็นเอกสารต่าง ๆ ของบริษัท ได้แก่ แบบตรวจประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาด (ภาพผนวกที่ 1) ข้อมูลสุขาภิบาลอาหาร (ภาคผนวก ง) เกียรติบัตรมาตรฐานร้านอาหารสะอาด (ภาพผนวกที่ 2)

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การศึกษาขั้นต้นเป็นการศึกษาขั้นตอนการดำเนินงานในระบบปัจจุบัน ตลอดจนการศึกษาข้อมูลอย่างละเอียดโดยการสัมภาษณ์ และสอบถามจากหัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาลอาหารรวมทั้งเจ้าหน้าที่ในฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร

2. การวิเคราะห์ระบบการดำเนินงานในปัจจุบัน แล้วจัดทำผังสรุปขั้นตอนการดำเนินงาน ศึกษาความเป็นไปได้ของการปรับปรุงระบบเดิมในด้านเทคโนโลยีและด้านเศรษฐกิจ

3. การออกแบบระบบเป็นการออกแบบระบบใหม่ การดำเนินการเกี่ยวกับการออกแบบขั้นตอนการทำงานของการติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาดให้เหมาะสมกับการดำเนินงาน ออกแบบฐานข้อมูล ออกแบบรหัสข้อมูล ออกแบบโปรแกรมเพื่อประกอบการตัดสินใจซึ่งใช้ในการเข้า-ออกของข้อมูล ออกแบบหน้าจอการคำนวณเปรียบเทียบการประเมินกับการติดตามผลการออกแบบฟอร์ม แบบเอกสาร รวมทั้งระบบรักษาความปลอดภัยของระบบ

4. การศึกษาและพัฒนาโปรแกรม การออกแบบผังการดำเนินงาน โดยอาศัยขั้นตอนการวิเคราะห์ระบบและการเขียนผังงาน (Flow chart) เพื่อนำไปใช้ในการเขียนโปรแกรมประกอบการดำเนินงาน โดยการเขียนโปรแกรมที่พัฒนาจากโปรแกรมสำเร็จรูปไมโครซอฟท์ วิวอลเบสิก เวอร์ชัน 6.0 และโปรแกรมสำเร็จรูปไมโครซอฟท์เอกเซล 97

5. การทดสอบระบบ เป็นการตรวจสอบระบบ และโปรแกรมว่ามีการใช้งานเป็นไปตามวัตถุประสงค์และประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับหรือไม่ ตลอดจนหาข้อผิดพลาดและข้อจำกัดของโปรแกรมเพื่อจะไดแก้ไขต่อไป การทดสอบทำได้โดยใช้ข้อมูลจริงหรือสร้างชุดของข้อมูลขึ้นเอง

6. สรุปผลการศึกษาและเสนอแนะถึงผลการศึกษาที่ควรปรับปรุง และสามารถพัฒนาระบบได้ต่อไปในอนาคต จัดทำผังงาน คู่มือการใช้โปรแกรมประกอบการทำงาน

บทที่ 2

การจัดการระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด

ปัจจุบันร้านอาหารในกรุงเทพมหานครมีเป็นจำนวนมากและการจัดการร้านอาหารให้เกิดความสะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภคยังมีน้อย ด้วยสาเหตุนี้ทางด้านงานสุขาภิบาลอาหารของ กองอนามัยสิ่งแวดล้อมจึงจัดให้มีระบบมาตรฐานร้านอาหารสะอาดขึ้น แต่การจัดระบบมาตรฐานร้านอาหารสะอาดยังไม่ได้ผลเท่าที่ควร เนื่องจากร้านอาหารที่ได้รับมาตรฐานดังกล่าวไม่ได้รักษาระดับมาตรฐานความสะอาดของตนเอง ผู้ศึกษาจึงได้ออกแบบระบบการติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด ซึ่งการศึกษาและออกแบบระบบมาตรฐานร้านอาหารสะอาดนั้นจะต้องศึกษาข้อมูลต่าง ๆ ตลอดจนการทำงานในปัจจุบันให้ถี่ถ้วน เพื่อให้ได้เข้าใจปัญหาและหาทางแก้ไขให้ถูกต้อง สำหรับระบบการติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาดผู้ศึกษาได้ออกแบบโดยนำโมเดลคอมพิวเตอร์มาประยุกต์ใช้ประกอบการตัดสินใจ รวมทั้งประมวลผลข้อมูลและการออกเอกสาร

ลักษณะของกิจการและสถานที่ตั้ง

กองอนามัยสิ่งแวดล้อมกรุงเทพมหานครเป็นหน่วยงานหนึ่งของทางราชการ มีหน้าที่จัดทำแผนงาน โครงการด้านการศึกษา วิเคราะห์วิจัย และกำหนดมาตรฐานการจัดทำรวมทั้งปรับปรุงแก้ไขกฎหมาย ข้อบัญญัติ ข้อบังคับ ประกาศตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ให้คำปรึกษาแนะนำและตอบข้อหารือ ตลอดจนเผยแพร่ทางวิชาการ ตามที่ได้รับมอบหมายหรือตามที่สำนักงานเขตขอความร่วมมือ และปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง หน่วยงานนี้ตั้งอยู่ที่ ชั้น 8 อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ถนนพญาไท กรุงเทพมหานคร

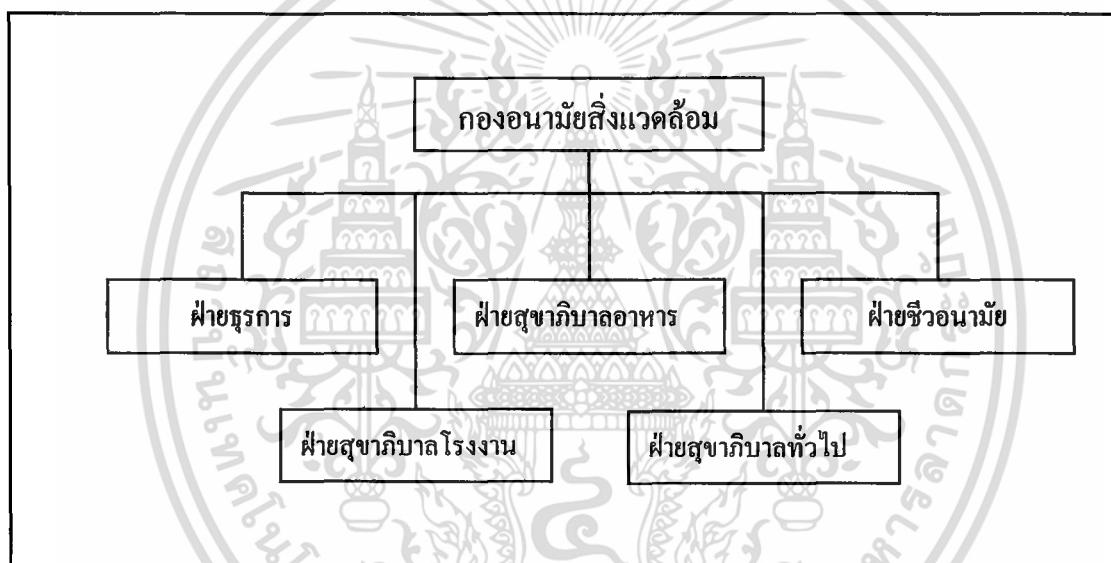
ประวัติความเป็นมา

เริ่มจากการที่ของกรุงเทพมหานครมีพระราชบัญญัติเทศบาลเมืองในปี พ.ศ.2478 และพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค กรุงเทพมหานครจึงเห็นความสำคัญของพระราชบัญญัตินี้ดังกล่าว จึงได้จัดตั้งกองสุขาภิบาลและขยายงานด้านสุขาภิบาลออกไป ซึ่งปัจจุบันได้เปลี่ยนแปลงมาเป็นกองอนามัยสิ่งแวดล้อมกรุงเทพมหานคร สังกัดสำนักอนามัย มีหน่วยงานภายใน คือ งานธุรกิจ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

งานสุขาภิบาลโรงงาน งานสุขาภิบาลอาหาร งานสุขาภิบาลทั่วไป งานชีวอนามัยเพื่อให้บริการด้านสุขาภิบาลและสาธารณสุข

โครงสร้างองค์การและการบริหาร

สภาพการบริหารงานของกองอนามัยสิ่งแวดล้อมกรุงเทพมหานคร มีผู้รับผิดชอบบริหารงานคือผู้อำนวยการกองอนามัยสิ่งแวดล้อม การดำเนินงานในปัจจุบันมีหน้าที่ความรับผิดชอบดังนี้ (ภาพที่ 1)



ภาพที่ 1 โครงสร้างองค์การ

1. งานธุรการ ได้แก่ งานสารบรรณและงานธุรการทั่วไป งานเจ้าหน้าที่ งานงบประมาณ การเงิน งานการบัญชีและพัสดุ
2. ฝ่ายสุขาภิบาลโรงงาน มีหน้าที่รับผิดชอบดูแลแหล่งกำเนิดมลพิษจากสถานประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เผยแพร่และประชาสัมพันธ์ทางด้านสิ่งแวดล้อม พัฒนาศักยภาพของบุคลากรภายในโรงงานและปฏิบัติหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้อง
3. ฝ่ายสุขาภิบาลทั่วไป มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการสุขาภิบาลของสถานประกอบการที่กำหนดให้เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งเหตุเคอร์รอนรำคาญ และปฏิบัติหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้อง

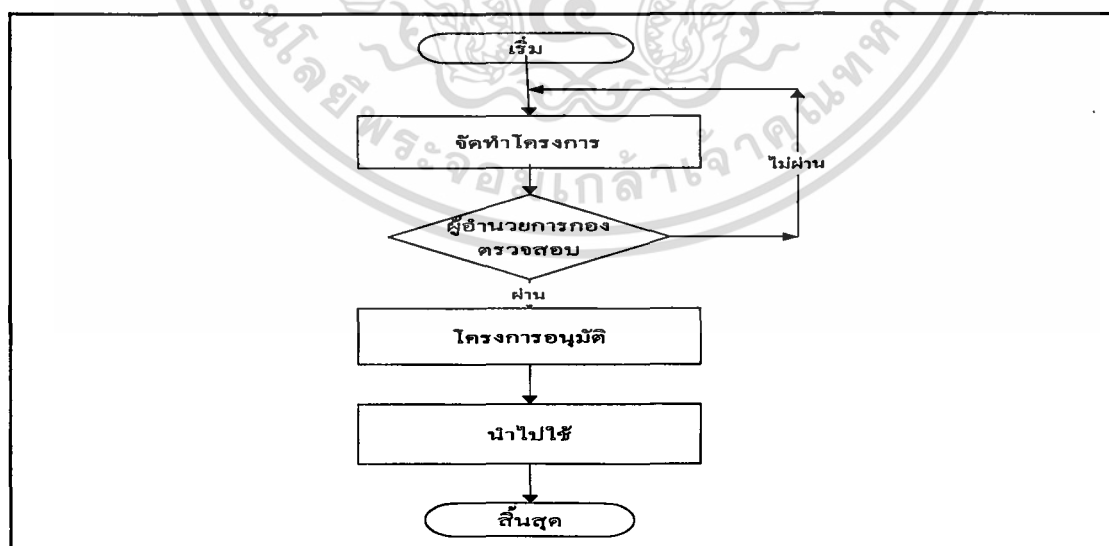
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลตลาด การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะและสถานที่สะสมอาหาร การสุขาภิบาลของสถานที่ที่มีการจำหน่ายอาหารและภัตตาคารในสถานที่เอกชน สถานที่ราชการ โรงเรียน รวมทั้งเหตุรำคาญจากการประกอบ การควบคุมเฝ้าระวังเกี่ยวกับคุณภาพอาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหารและปฏิบัติหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้อง

5. ฝ่ายชีวอนามัยมีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานด้านชีวอนามัย ความปลอดภัยจากสารเคมี อุบัติเหตุจากการทำงานและสภาพแวดล้อมในการทำงาน ส่งเสริมและให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องสุขภาพอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานแก่ผู้ประกอบการอาชีพ รวมทั้งเฝ้าระวังโรคจากการประกอบการอาชีพและปฏิบัติหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้อง

การดำเนินงานในปัจจุบัน

ปัจจุบันกองอนามัยสิ่งแวดล้อม มีหน้าที่รับผิดชอบงานเกี่ยวกับงานด้านการสุขาภิบาลทั่วไป สุขาภิบาลโรงงาน สุขาภิบาลอาหาร และการอาชีวอนามัย โดยจัดทำแผนงานและโครงการ ด้านการศึกษา วิเคราะห์วิจัยและกำหนดมาตรฐานการจัดทำและปรับปรุงแก้ไขกฎหมาย ข้อบัญญัติ ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข การให้คำปรึกษาแนะนำ สนับสนุน และเผยแพร่ทางวิชาการ การติดตามและประเมินผล การตรวจสอบสถานประกอบการตามที่ได้รับมอบหมายหรือตามที่สำนักงานเขตขอความร่วมมือ และปฏิบัติหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้อง (ภาพที่ 2)



ภาพที่ 2 การดำเนินงานของกองอนามัยสิ่งแวดล้อม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนการดำเนินงานในปัจจุบัน

ฝ่ายสุขาภิบาลอาหารกองอนามัยสิ่งแวดล้อมมีการดำเนินงานประเมินมาตรฐานร้านอาหาร สะอาดดังนี้ (ภาพที่ 3)

ขั้นตอนที่ 1 ตรวจสอบสภาพการสุขาภิบาลอาหารตามแบบตรวจร้านอาหาร ดำเนินการตรวจโดยเจ้าหน้าที่วิชาการสุขาภิบาลอาหาร ทำการวัดการตรวจมาตรฐาน ในแบบประเมินเพียงผ่าน-ไม่ผ่าน ซึ่งในแบบประเมินจะพิจารณา คือ สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมประกอบ การปรุงหรือครัว อาหารสด อาหารแห้งและสารปรุงแต่งอาหาร อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว น้ำแข็ง สำหรับบริโภค การบำบัดน้ำเสีย ถังรองรับมูลฝอย อ่างล้างมือ อุปกรณ์ดับเพลิงและระบบป้องกัน อัคคีภัย การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร พฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหาร ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผล จะต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร ต้องตัดเล็บสั้นสะอาดเสมอ ไม่ทาสีเล็บ ไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือและข้อมือ ผู้ปรุงอาหารต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี

ขั้นตอนที่ 2 เก็บตัวอย่างอาหารส่งห้องปฏิบัติการดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อม และสุขาภิบาลสำนักงานเขตเป็นผู้เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์

ขั้นตอนที่ 3 ขออนุมัติจากผู้บริหารเพื่อออกเกียรติบัตรมาตรฐานร้านอาหารสะอาด

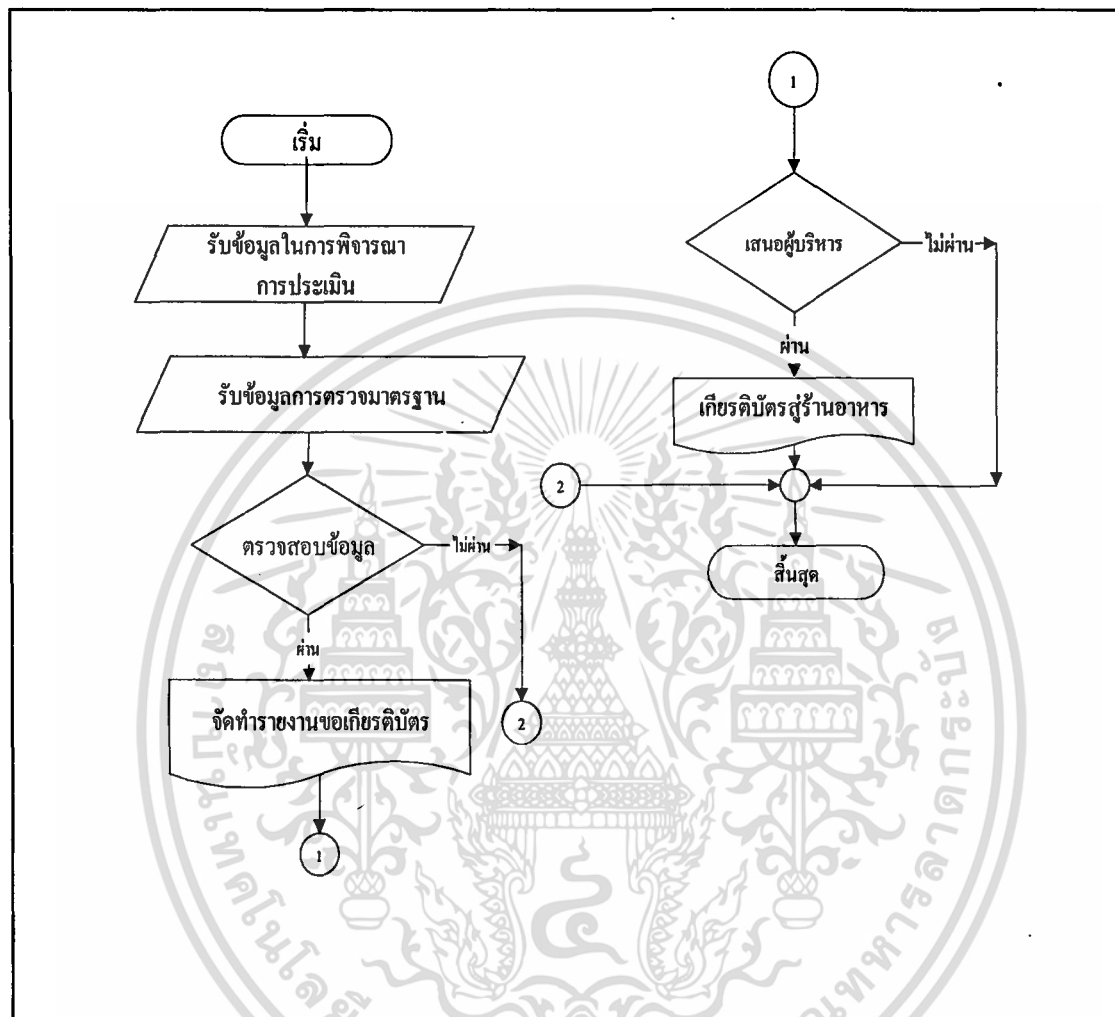
ปัญหาจากการดำเนินงาน

การศึกษาขั้นตอนในการประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาดของฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม สรุปปัญหาที่สำคัญได้ดังนี้

1. การไม่รักษาระดับมาตรฐานร้านอาหารสะอาดของร้านอาหาร เหตุเพราะไม่ได้ติดตามผลหลังการประเมิน
2. การมีข้อมูลรายละเอียดการประเมินแต่ไม่นำมาใช้ตรวจสอบติดตามผล ส่งผลให้ทางร้านอาหารละเลยต่อการควบคุมมาตรฐานร้านอาหารสะอาดประกอบด้วยไม่นำข้อมูลที่มีอยู่มาพิจารณาประกอบการตัดสินใจเกี่ยวกับการประเมิน
3. การเก็บข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการประเมินมีความล่าช้า สืบค้นได้ยาก การดึงข้อมูลมาใช้งานยุ่งยากและใช้เวลานาน
4. กองอนามัยสิ่งแวดล้อมและงานสุขาภิบาลอาหาร มีเครื่องมือโครคมพิวเตอร์ใช้ในงานพิมพ์แต่ไม่นำมาใช้จัดเก็บข้อมูล ประมวลผลข้อมูล และนำมาประกอบการดำเนินงานในระบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาดจึงทำให้ใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ไม่เต็มประสิทธิภาพ



ภาพที่ 3 การดำเนินงานการประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาด

ความเป็นไปได้ในการแก้ไขปัญหา

ความเป็นไปได้ทางเทคโนโลยี ในปัจจุบันของอนามัยสิ่งแวดล้อมกรุงเทพมหานครได้นำเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์มาช่วยในงานในฝ่ายต่าง ๆ เช่น การประมวลผล การจัดเก็บข้อมูล การจัดทำเอกสารต่าง ๆ แต่เป็นการใช้งานไม่เต็มประสิทธิภาพ ซึ่งฮาร์ดแวร์ที่มีอยู่สามารถรองรับความต้องการของระบบใหม่ที่พัฒนาขึ้นได้ โดยฮาร์ดแวร์ที่มีอยู่มีคุณสมบัติดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- | | | |
|---|-----|-----------------------|
| 1. เครื่องคอมพิวเตอร์เพนเทียม | 233 | เมกกะเฮิร์ตและมากกว่า |
| 2. หน่วยความจำสำรอง | 32 | เมกกะไบต์และมากกว่า |
| 3. ความจุฮาร์ดดิสก์ | 1 | จิกกะไบต์และมากกว่า |
| 4. ซีดีรอมความเร็ว | 24X | และมากกว่า |
| 5. โปรแกรมคริสตอลรีพอร์ท | | |
| 6. โปรแกรมสำหรับระบบปฏิบัติการ วินโดวส์ 98 ออฟฟิศ 97 และโปรแกรมสำเร็จรูป ไมโครซอฟต์ วิซวลเบสิก เวอร์ชัน 6.0 | | |

เครื่องมือและอุปกรณ์ดังกล่าวข้างต้นของอนามัยสิ่งแวดล้อม สามารถนำมารองรับระบบงานประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาด ได้ดี

ความเป็นไปได้ทางเศรษฐกิจ เนื่องจากของอนามัยสิ่งแวดล้อมมีการใช้ประโยชน์จากเครื่องคอมพิวเตอร์ ซึ่งเป็นเครื่องมือที่มีประสิทธิภาพในการทำงานสูง จึงไม่จำเป็นต้องซื้อเครื่องคอมพิวเตอร์เพิ่มเติม ประกอบกับมีเครื่องพิมพ์ เครื่องแฟกซ์เพียงพอกับงาน เมื่อนำระบบใหม่มาใช้ในการเก็บข้อมูลต่าง ๆ ด้วยเอกสารก็จะลดลง ส่งผลให้ค่าใช้จ่ายลดลงด้วย

ความเป็นไปได้ในการดำเนินงาน จากปัญหาที่พบในการดำเนินงานปัจจุบันฝ่ายสุขาภิบาลอาหารต้องรับผิดชอบงานประเมินมาตรฐานร้านอาหารที่ทำให้ร้านอาหารที่ละเลยต่อมาตรฐาน เพราะส่งผลกระทบต่อฝ่ายสุขาภิบาลอาหารมาก จากการศึกษาขั้นต้น โดยการสัมภาษณ์หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาลอาหารผู้มีอำนาจบริหารงานประเมินมาตรฐาน โดยตรงมีความต้องการที่จะเปลี่ยนแปลงระบบให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นเหตุเพราะระบบงานปัจจุบันมีปัญหา จะส่งผลกระทบต่อฝ่ายงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบสุขาภิบาลอาหาร ดังนั้นฝ่ายสุขาภิบาลอาหารจึงเปิดโอกาสให้วิเคราะห์และออกแบบระบบการติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด ผนวกกับบุคลากรมีพื้นฐานการใช้คอมพิวเตอร์พอสมควร ทำให้ง่ายต่อการเรียนรู้ระบบใหม่ นอกจากนี้ยังมีเอกสารคู่มือการใช้งานด้วยหากบุคลากรได้รับการฝึกอบรมเพิ่มเติมรวมกับความชำนาญที่มีอยู่ บุคลากรจะสามารถใช้งานในระบบใหม่ได้ดีและระบบใหม่ยังคงอำนวยความสะดวกในการทำงานให้บุคลากรมากกว่าในระบบเดิมด้วย

แนวความคิดในการแก้ไขปัญหา

การจัดการระบบการติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด นำเอาเครื่องคอมพิวเตอร์เข้ามาช่วยพัฒนาและประกอบการตัดสินใจในการตรวจสอบติดตามผลจะตรวจสอบอย่างเป็นระบบ เพื่อดูว่ากิจกรรมด้านมาตรฐานร้านอาหารสะอาดและผลลัพธ์ที่เกี่ยวข้องมีความสอดคล้องกับแผน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การดำเนินงานที่ได้จัดวางไว้หรือไม่ มีการดำเนินการไปตามที่ได้กำหนดหรือจัดวางไว้จริงอย่างมีประสิทธิภาพหรือไม่ ดังนี้

1. การกำหนดแผนการตรวจสอบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาดโดยกำหนดระยะเวลาที่ทำการตรวจสอบติดตามผลตามหลักการตรวจประเมินแบบ ISO 9000
2. คัดเลือกบุคลากรเข้าทำหน้าที่ตรวจติดตามผลตามคุณสมบัติที่เหมาะสม ประกอบกับนำข้อมูลรายละเอียดการตรวจประเมินครั้งก่อนมาตัดสินใจคัดเลือกบุคลากรที่จะมาตรวจสอบ
3. การเข้าตรวจติดตามผล ผู้ที่ทำหน้าที่นี้ต้องเข้าสังเกตในจุดที่ได้รับมอบหมายให้เข้าทำการตรวจสอบระบบ ชักถาม คู่มือหลักฐานประกอบ บันทึกข้อมูลลงในแบบประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาดของฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร
4. ระดับเกณฑ์ที่ใช้ตัดสินใจสำหรับให้ผลการตรวจ โดยนำเกณฑ์ที่ฝ่ายสุขาภิบาลอาหารสร้างไว้มาเปรียบเทียบกับรายละเอียดการตรวจของผู้ตรวจประเมิน
5. จัดทำโปรแกรมเพื่อประกอบการตัดสินใจในระบบงาน ซึ่งนำเสนอข้อมูลช่วยในการคัดเลือกบุคลากร กำหนดผลการตรวจสอบให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานและนำเสนอข้อมูลเพื่อตัดสินใจเลือกมาตรการการควบคุม
6. มาตรการการควบคุม เมื่อผลการตรวจพบว่ามีจุดที่ไม่รักษาระดับมาตรฐานร้านอาหารสะอาดตามเกณฑ์ที่กำหนด จะออกเอกสารแจ้งเตือน
7. การเข้าตรวจสอบหลังจากที่มีการแก้ไขข้อบกพร่องที่ตรวจพบ จะเข้าติดตามผลตามแผนระยะเวลาที่กำหนดไว้
8. ใช้มาตรการขั้นรุนแรงหากพบว่าไม่รักษาระดับตามเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสะอาด ซึ่งเป็นเหตุให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคตามจุดวิกฤตของฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร
9. ปรับปรุงแก้ไขข้อมูลต่าง ๆ ให้ถูกต้อง รวดเร็วและเหมาะสมกับความต้องการของผู้ใช้ การดำเนินงานแบบใหม่ สามารถแก้ไขข้อผิดพลาดในการประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาดที่เกิดขึ้นในระบบงานเดิมได้ อีกทั้งยังเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินการ และยังมีมาตรการที่จะรักษาระดับมาตรฐานที่ประเมินไว้รวมทั้งยังเพิ่มประสิทธิภาพในการเก็บข้อมูลและประมวลผลได้ดีขึ้น

บทที่ 3

การวิเคราะห์และออกแบบระบบ

การศึกษาระบบอ้างอิง

ผู้ศึกษาได้อ้างอิงระบบเพื่อทำการวิเคราะห์และออกแบบระบบโดยได้อ้างอิงระบบองค์กร 3 แห่ง คือบริษัท SGS (ประเทศไทย) จำกัด ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม และกระทรวงอุตสาหกรรม

การเก็บข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล ได้เก็บข้อมูล โดยการสัมภาษณ์ และการรวบรวมเอกสารจากองค์กรดังกล่าวข้างต้น (ภาคผนวก ข ค ง และ จ)

สถานที่ตั้งและลักษณะกิจการ

1. บริษัท SGS (ประเทศไทย) จำกัด ตั้งอยู่ที่ 100 ถนนนางลิ้นจี่ เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ 10120 เป็นองค์กรที่ดำเนินกิจการทางด้านวางระบบให้ร้านอาหารเกิดความสะอาด โดยมีผู้เชี่ยวชาญจากต่างประเทศและในประเทศเป็นผู้ให้คำปรึกษาและจัดวางระบบ เป็นองค์กรที่มีความสำเร็จในการวางระบบควบคุมให้ร้านอาหารสะอาดปลอดภัยมาแล้วในหลาย ๆ ประเทศ เช่น ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ เป็นต้น

2. ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อมกรุงเทพมหานคร เป็นองค์กรหน่วยหนึ่งของทางราชการ โดยจัดทำแผนงานและโครงการการศึกษา วิเคราะห์วิจัย รวมทั้งกำหนดมาตรฐาน การจัดทำและปรับปรุงแก้ไขกฎหมาย ข้อบัญญัติ ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง การให้คำปรึกษาแนะนำตอบข้อหารือ การส่งเสริม สนับสนุน และเผยแพร่ทางวิชาการ ตามที่ได้รับมอบหมายหรือตามที่สำนักงานเขตขอความร่วมมือ ตลอดจนปฏิบัติหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้อง โดยมีสำนักงานตั้งอยู่ที่ ชั้น 8 อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ถนนพญาไท กรุงเทพมหานคร

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนลิขสิทธิ์ให้กับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. กระทรวงอุตสาหกรรมตั้งอยู่ที่ ถนนพระราม 6 กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ 10400 โดยผู้ศึกษาได้ศึกษาระบบอ้างอิงที่กระทรวงอุตสาหกรรมดำเนินการอยู่คือ ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในผลิตภัณฑ์อาหาร

ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงานขององค์กรที่ผู้ศึกษาอ้างอิงมีดังนี้

1. บริษัท SGS (ประเทศไทย) จำกัด ได้อ้างอิงระบบในส่วนการดำเนินงานดังนี้

1.1 การตรวจสอบระบบ โดยกำหนดระยะเวลาที่เข้าไปตรวจระบบเพื่อให้ร้านอาหารที่ได้ระบบนั้นอยู่ในระดับที่กำหนดไว้ตามระยะเวลาทุก 3 เดือน (บริษัทเป็นผู้ตรวจสอบ) จะควบคู่กับการตรวจติดตามภายในร้านอาหารที่ได้วางระบบไว้ (การตรวจติดตามภายในระบบร้านอาหารเป็นผู้ตรวจสอบตนเอง)

1.2 การส่งเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบ จะส่งเจ้าหน้าที่ที่ได้รับการฝึกอบรมเข้าตรวจ และเจ้าหน้าที่ดังกล่าวจะต้องไม่ใช่เจ้าหน้าที่คนเดียวกันกับการตรวจประเมินในครั้งล่าสุด เพราะถ้าส่งผู้ตรวจประเมินในครั้งล่าสุดเข้าไปตรวจอาจเกิดการละเลยต่อการตรวจในขั้นตอนที่ประเมินให้ผ่าน

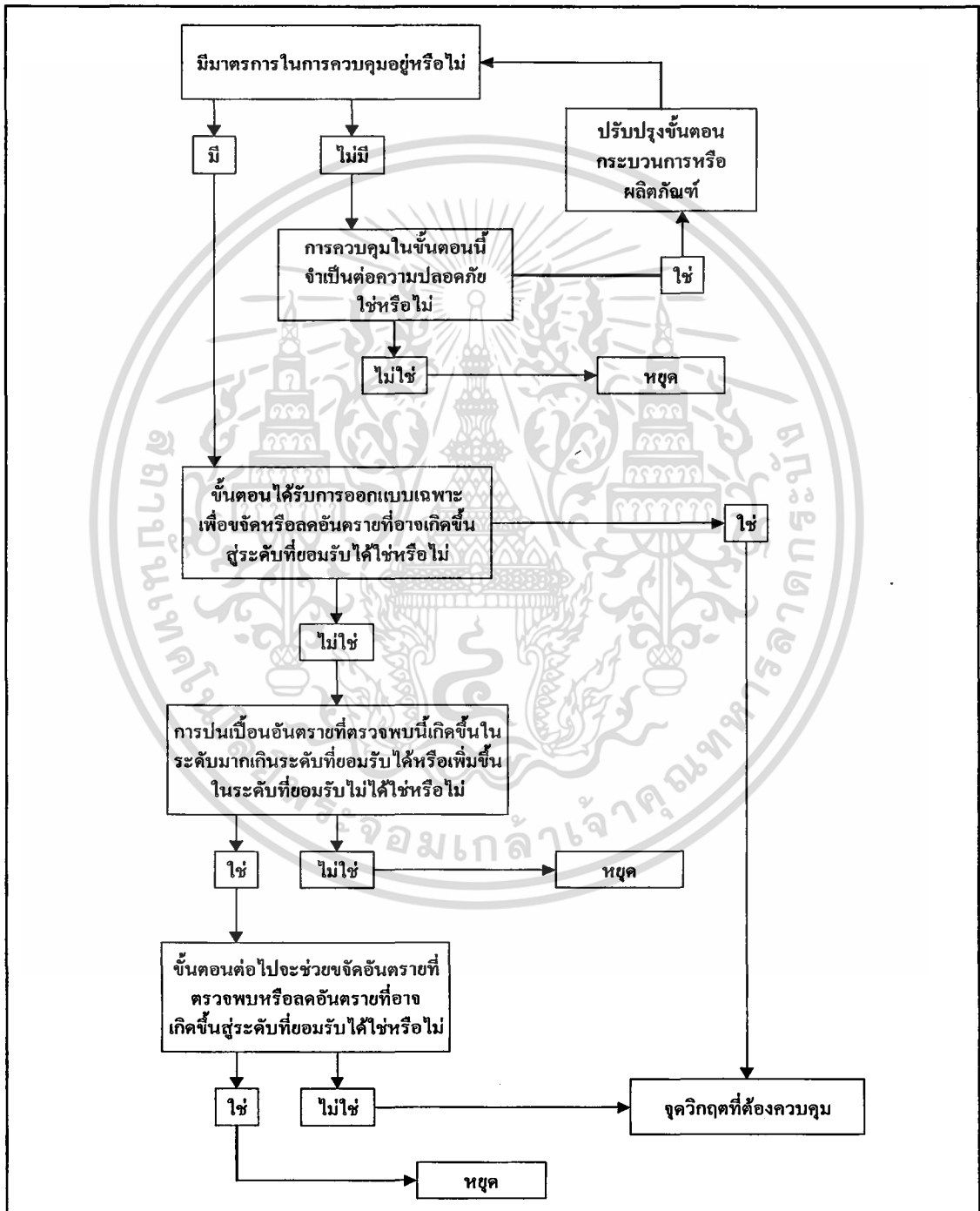
2. ฝ่ายสุขภาพอาหาร กำหนดมาตรฐานร้านอาหารสะอาดและเกณฑ์ระดับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับผู้บริโภคมีดังนี้

ร้านอาหารประเภทที่ 1	พื้นที่มากกว่า 200 ตารางเมตรขึ้นไป ต้องผ่านเกณฑ์ร้อยละ 50
ร้านอาหารประเภทที่ 2	พื้นที่ตั้งแต่ 100 - 200 ตารางเมตร ต้องผ่านเกณฑ์ร้อยละ 50
ร้านอาหารประเภทที่ 3	พื้นที่มากกว่า 100 ตารางเมตรขึ้นไป ต้องผ่านเกณฑ์ร้อยละ 50

3. กระทรวงอุตสาหกรรม ได้พิจารณาระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร อ้างอิงในส่วนที่จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมคือ

มีมาตรฐานการควบคุมหรือไม่ ถ้าไม่มีมาตรฐานควบคุมขั้นตอนนี้จะต้องปรับปรุงกระบวนการหรือผลิตภัณฑ์ให้เกิดความปลอดภัย แต่ถ้ามีมาตรการการควบคุมจะเข้าสู่ขั้นตอนที่ได้รับการออกแบบเฉพาะเพื่อลดอันตรายที่อาจเกิดขึ้นให้ไปสู่ระดับที่ยอมรับได้ถ้าระดับอันตรายดังกล่าวยอมรับได้ถือว่าเป็นจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม แต่ถ้าระดับอันตรายนี้ยอมรับไม่ได้ จะต้องตรวจสอบว่าการปนเปื้อนอันตรายที่ตรวจพบนี้เกิดขึ้นในระดับมากเกินระดับที่ยอมรับได้หรือเพิ่ม

ขึ้นเป็นระดับที่ยอมรับไม่ได้ ถ้าระดับอันตรายยอมรับไม่ได้จะเข้าสู่ขั้นตอนขจัดอันตรายที่ตรวจพบหรือลดอันตรายที่อาจเกิดขึ้นสู่ระดับที่ยอมรับได้ ถ้าระดับอันตรายยอมรับได้ถือว่าเป็นจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (ภาพที่ 4)



ภาพที่ 4 ผังกระบวนการชี้หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวความคิดในการวิเคราะห์และออกแบบระบบ

จากการพิจารณาปัญหาและความต้องการของระบบการจัดการประเมินผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาดนี้มีปัญหาที่ต้องได้รับการแก้ไข อีกทั้งยังพบปัญหาเกี่ยวกับการจัดเก็บข้อมูลที่อยู่ในรูปเอกสาร ทำให้การสืบค้นข้อมูลยาก ไม่ทันต่อความต้องการ เสี่ยงต่อการสูญหาย ถูกทำลายได้ง่าย รวมทั้งกองอำนวยการมีเครื่องคอมพิวเตอร์อยู่แล้ว แต่นำมาใช้เฉพาะพิมพ์เอกสารภายในหน่วยงานและใช้ในการประมวลผลเพียงเล็กน้อย ทั้ง ๆ ที่คอมพิวเตอร์สามารถจัดเก็บ สืบค้น รวมทั้งประมวลผลได้อย่างถูกต้องแม่นยำแต่ไม่ได้นำมาใช้ประโยชน์กับระบบงานเท่าที่ควร ดังนั้น ผู้ศึกษาจึงมีแนวความคิดที่จะวิเคราะห์และออกแบบระบบการติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด โดยนำคอมพิวเตอร์มาจัดการประกอบการตัดสินใจในระบบงานตรวจสอบติดตามผล

การวิเคราะห์ระบบ

ในส่วนของการวิเคราะห์ระบบ ผู้ศึกษาจะวิเคราะห์ข้อมูลที่เก็บรวบรวมจากแหล่งข้อมูลที่สืบค้นมา โดยสร้างเป็นแผนภาพการไหลของข้อมูล (Data Flow Diagram) ในระดับต่าง ๆ ของระบบ ตั้งแต่แผนภาพรวมของระบบจนถึงแผนภาพระดับย่อยเพื่อนำไปประกอบกับการออกแบบระบบ

ผังรายละเอียดรวมการจัดการระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด

ผังรายละเอียดรวมจะแสดงถึงความสัมพันธ์ในการทำงานของการจัดการระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด โดยระบบมีความสัมพันธ์ดังนี้

1. ฝ่ายสุขภาพอาหารจะเกี่ยวข้องกับระบบ โดยให้รายละเอียดที่ทำการประเมินก่อนการติดตามผล เพื่อระบบจะนำรายละเอียดดังกล่าวมาเป็นข้อมูลตัดสินใจเลือกผู้ตรวจสอบติดตามผลในการเข้าตรวจสอบประเมินร้านอาหาร นำระดับเกณฑ์สุขภาพอาหารมาใช้เปรียบเทียบผลการประเมินที่ได้จากผู้ประเมินที่เข้าไปเก็บรายละเอียดร้านอาหาร และยังช่วยตัดสินใจเลือกมาตรการในการควบคุมดูแล เมื่อพบจุดบกพร่อง อีกทั้งฝ่ายสุขภาพอาหารจะเป็นผู้ให้แบบฟอร์มการประเมินกับผู้ประเมินนำไปเก็บรายละเอียดตามแบบประเมิน ขั้นสุดท้ายระบบจะจัดส่งรายงานการประเมินไปสู่ฝ่ายสุขภาพอาหารจะได้จัดเก็บและใช้เป็นข้อมูลในการตรวจประเมินต่อไป

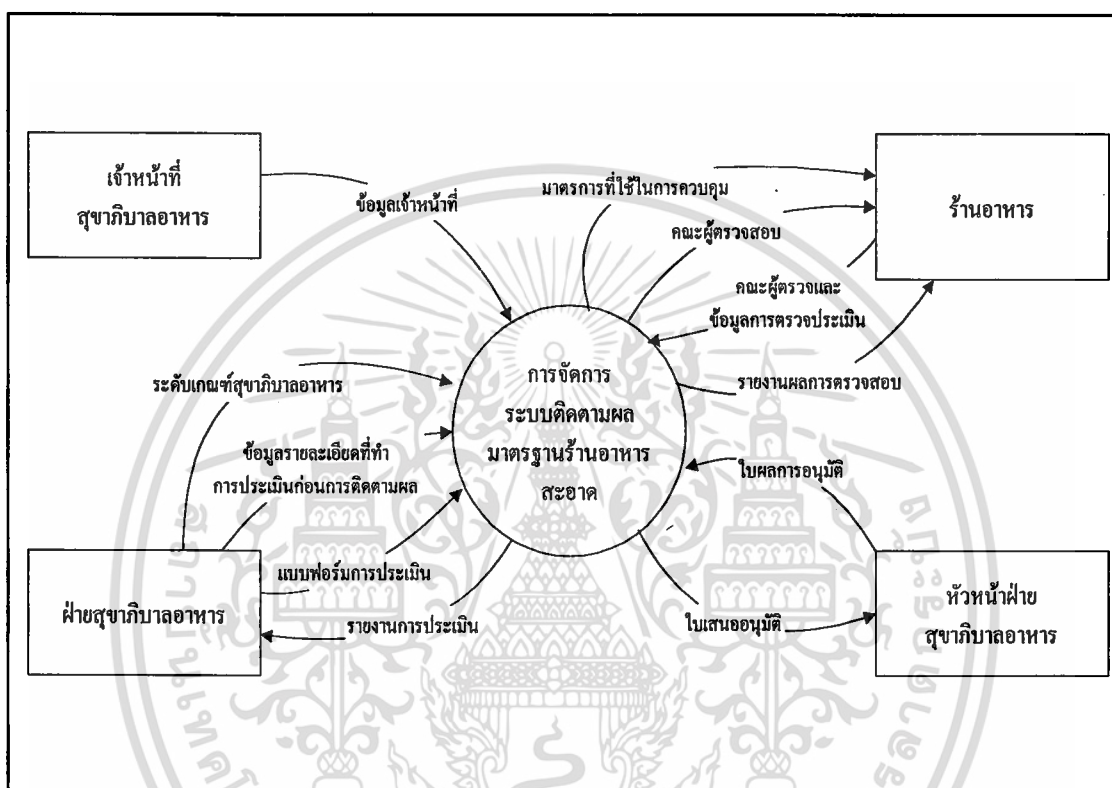
2. เจ้าหน้าที่สุขภาพอาหารเกี่ยวข้องกับระบบ โดยส่งข้อมูลเจ้าหน้าที่วิชาการเข้าระบบ

3. ร้านอาหารเกี่ยวข้องกับระบบ โดยระบบจะจัดส่งคณะผู้ตรวจสอบเก็บข้อมูลการตรวจ

ประเมินแล้วนำมาเปรียบเทียบผลออกเป็นรายงาน ผลการตรวจสอบถ้าเกิดจุดบกพร่อง ทางระบบเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จะใช้มาตรการในการควบคุมกับร้านอาหาร

4. หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาลอาหารเกี่ยวข้องกับระบบ โดยจะได้รับใบเสนออนุมัติการออกรายงานเพื่อพิจารณาผลการตรวจ แล้วส่งผลการอนุมัติอนุมัติเข้าสู่ระบบ (ภาพที่ 5)



ภาพที่ 5 ผังรายละเอียดรวมของการจัดการระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด

การไหลเวียนระดับ 0

การไหลเวียนของข้อมูลการจัดการระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด ประกอบด้วยการทำงานหลักตามกระบวนการดังนี้

กระบวนการที่หนึ่ง คือ การเลือกข้อมูลการประเมิน รับรายละเอียดที่ได้ประเมินก่อนการติดตามผลจากฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร และรายละเอียดที่ได้ประเมินจากการตรวจติดตาม ระบบก็จะให้ข้อมูลรายละเอียดที่ได้ประเมินเก็บบันทึกลงเพิ่มข้อมูล

กระบวนการที่สอง คือ การตรวจสอบ ดึงข้อมูลจากเพิ่มข้อมูลรายละเอียดที่ได้ประเมินคัดเลือกผู้ตรวจและส่งรายชื่อให้หัวหน้าฝ่ายพิจารณาอนุมัติ ผู้ตรวจรับแบบฟอร์มการประเมินจากฝ่ายสุขาภิบาลอาหารแล้วตรวจสอบ ร้านอาหารเป็นผู้ให้ข้อมูลการตรวจประเมิน ระบบจะนำเอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายละเอียดที่ตรวจสอบมาจัดเก็บลงเพิ่มข้อมูล

กระบวนการที่สาม คือ ประมวลผลการตรวจสอบติดตาม ระบบดึงรายละเอียดการตรวจสอบจากเพิ่มข้อมูลรายละเอียดการประเมินมาเปรียบเทียบกับระดับเกณฑ์สุขภาพอาหารซึ่งจะให้ผลการตรวจสอบติดตามมาจัดเก็บลงเพิ่มข้อมูล

กระบวนการที่สี่ คือ จัดทำรายงาน ระบบจะดึงผลการตรวจสอบติดตามผลมาจากเพิ่มข้อมูลการตรวจติดตามผล มาจัดทำรายงานเสนออนุมัติ หัวหน้าฝ่ายสุขภาพอาหาร จะรอผลการอนุมัติเพื่อมาจัดทำรายงานการตรวจสอบส่งให้ร้านอาหารกับฝ่ายสุขภาพอาหาร

กระบวนการที่ห้า คือ มาตรการควบคุม ระบบจะดึงผลการตรวจมาจากเพิ่มข้อมูลถ้าผลการตรวจพบได้ว่ามีข้อบกพร่องก็จะใช้มาตรการการควบคุม นำเกณฑ์ของฝ่ายสุขภาพอาหารนำมาเปรียบเทียบเลือกใช้มาตรการดังกล่าว (ภาพที่ 6)

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (1.0 กระบวนการจัดเลือกข้อมูลการประเมิน)

กระบวนการที่หนึ่ง คือ มีการตรวจรายละเอียดครบ 3 เดือนหรือไม่ และระบบจะดึงรายละเอียดการประเมินจากเพิ่มข้อมูลรายละเอียดการประเมินหรือรายละเอียดการประเมินจากฝ่ายสุขภาพอาหาร(กรณีที่ยังไม่มีการตรวจติดตามผล) การตรวจสอบจะได้รายละเอียดการประเมินที่ครบกำหนด 3 เดือนส่งไปยังกระบวนการจัดทำข้อมูล

กระบวนการที่สอง คือ จัดทำข้อมูลรับรายละเอียดการประเมินของร้านอาหารที่ทำการประเมินครบ 3 เดือนแล้ว มาจัดทำข้อมูลจัดเก็บลงเพิ่มข้อมูล (ภาพที่ 7)

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (2.0 กระบวนการจัดทำตรวจสอบติดตามผล)

กระบวนการที่หนึ่ง คือ เปรียบเทียบรายละเอียดที่ได้ประเมินกับเจ้าหน้าที่ โดยจะดึงข้อมูลจากเพิ่มข้อมูลรายละเอียดที่ได้ประเมิน และรับข้อมูลเจ้าหน้าที่จากฝ่ายสุขภาพอาหารมาเปรียบเทียบจะได้รายชื่อผู้ตรวจสอบแล้วส่งให้หัวหน้าฝ่ายสุขภาพตัดสินใจอนุมัติรายต่อไป

กระบวนการที่สอง คือ จัดส่งคณะผู้ตรวจสอบ โดยรับแบบฟอร์มการตรวจประเมินจากฝ่ายสุขภาพอาหารกับรายชื่อคณะผู้ตรวจสอบจัด แล้วส่งคณะผู้ตรวจสอบไปยังร้านอาหารที่จะตรวจติดตามผล เก็บรายละเอียดการประเมินพร้อมนำข้อมูลการตรวจประเมินมาสู่กระบวนการจัดข้อมูลรายละเอียดการตรวจประเมิน

กระบวนการที่สาม คือกระบวนการจัดข้อมูลการตรวจประเมิน โดยจะรับรายละเอียดการประเมินร้านอาหารจากคณะผู้ตรวจแล้วจัดทำข้อมูลพร้อมลงบันทึกใบเพิ่มข้อมูลรายละเอียดการประเมิน (ภาพที่ 8)

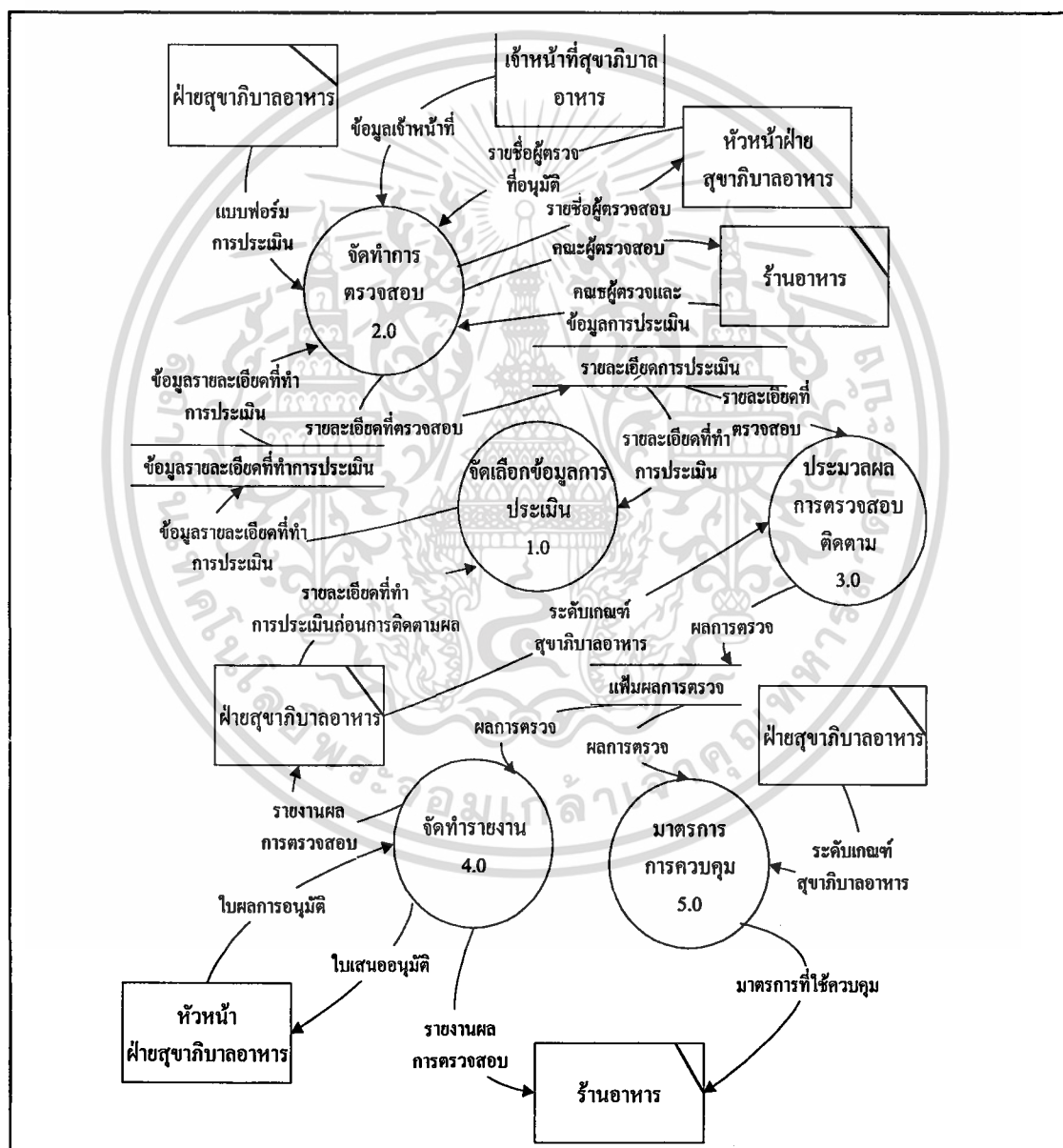
การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (3.0 กระบวนการประมวลผลการตรวจสอบติดตามผล)

กระบวนการที่หนึ่ง คือ จัดทำข้อมูลตรวจสอบติดตามผล โดยดึงรายละเอียดการประเมิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

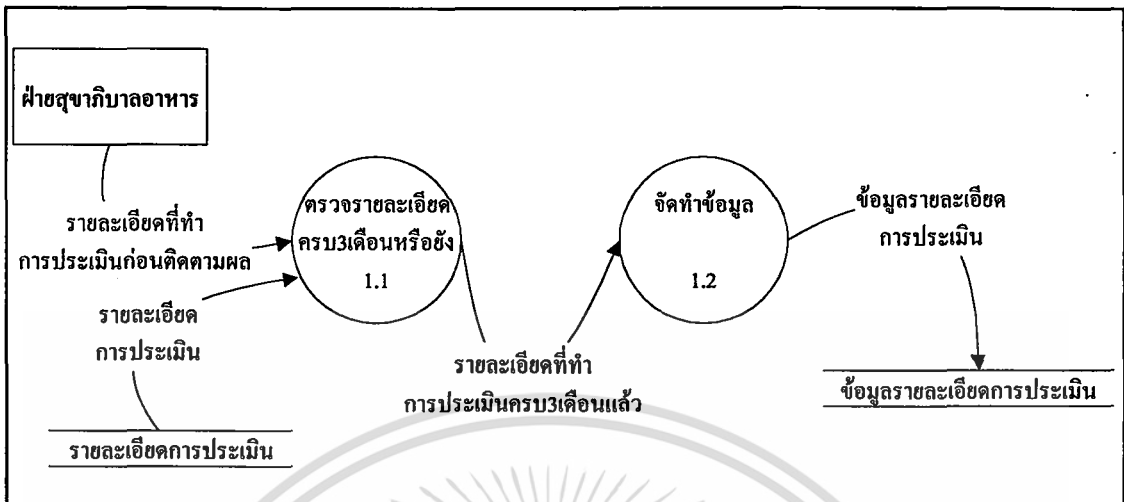
จากเพิ่มข้อมูลรายละเอียดการประเมินมาจัดทำข้อมูลแล้วให้ข้อมูลการตรวจสอบเก็บลงเพิ่มข้อมูลการตรวจสอบ

กระบวนการที่สอง คือ คำนวณเปรียบเทียบเกณฑ์ ดึงข้อมูลจากเพิ่มข้อมูลการตรวจสอบมาคำนวณเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่รับมาจากฝ่ายสุขาภิบาลอาหารเมื่อได้ผลการตรวจสอบแล้วก็นำมาจัดเก็บลงเพิ่มข้อมูลผลการตรวจสอบต่อไป (ภาพที่ 9)

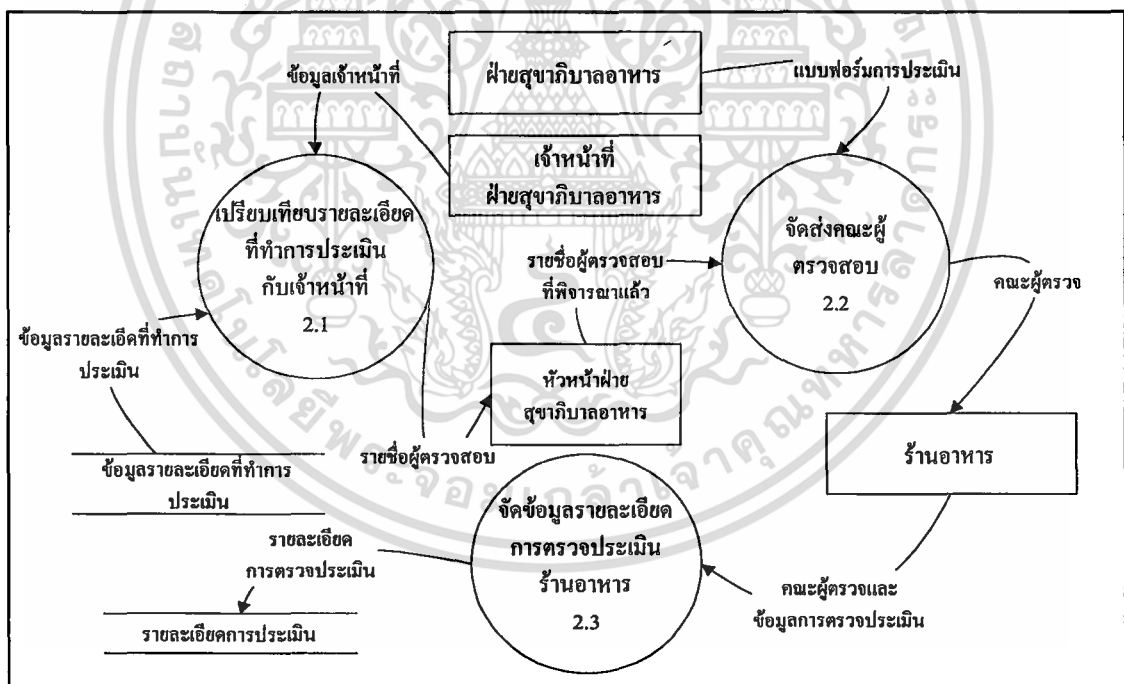


ภาพที่ 6 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 7 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 1 (1.0 กระบวนการจัดเลือกข้อมูลการประเมิน)



ภาพที่ 8 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 1 (2.0 กระบวนการจัดทำ การตรวจสอบ)

การไหลเวียนข้อมูลระดับที่ 1 (5.0 กระบวนการมาตรการในการควบคุม)

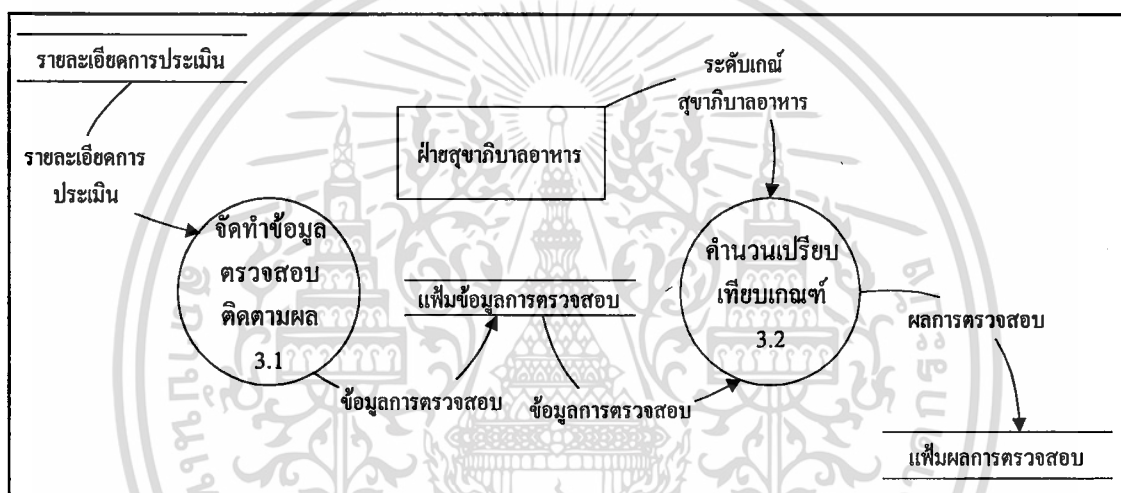
กระบวนการที่หนึ่ง คือ แยกผลการตรวจ ดึงผลการตรวจจากแฟ้มข้อมูลแยกผลการตรวจที่

ไม่ผ่านเกณฑ์ (พบจุดบกพร่อง)

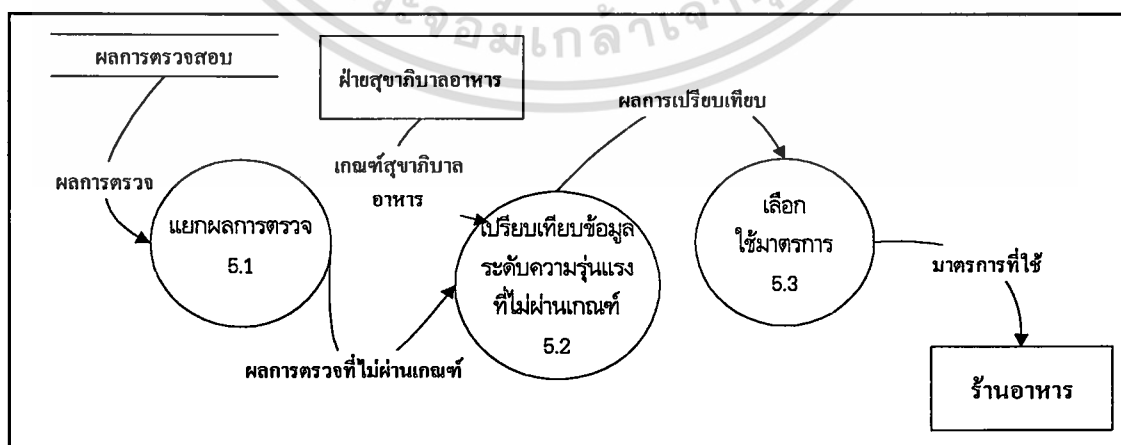
เอกสารและข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระบวนการที่สอง คือ เปรียบเทียบข้อมูลระดับความรุนแรงที่ไม่ผ่านเกณฑ์ โดยการเปรียบเทียบผลการตรวจกับเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารก็จะได้ผลการเปรียบเทียบ

กระบวนการที่สาม คือ เลือกใช้มาตรการ รับผลการเปรียบเทียบระดับความรุนแรงถ้าอยู่ในระดับที่ไม่เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคก็จะใช้มาตรการการแจ้งเตือน ถ้ายังไม่แก้ไขปรับปรุง หากตรวจพบอีกจะดำเนินการถอนประกาศนียบัตร กรณีระดับบกพร่องรุนแรงตามเกณฑ์ ซึ่งอาจทำให้ผู้บริโภคเกิดอันตราย จะใช้มาตรการที่รุนแรงถอนใบอนุญาตประกอบการ พร้อมทั้งดำเนินการตามกฎหมายต่อไป (ภาพที่ 10)



ภาพที่ 9 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 1 (3.0 กระบวนการประมวลผลการตรวจสอบ)



ภาพที่ 10 ผังการไหลเวียนข้อมูลระดับ 1 (5.0 กระบวนการมาตรการการควบคุม)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำข้อมูลไปใช้ในการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบระบบ

การออกแบบระบบเป็นขั้นตอนการทำงานที่ต่อเนื่องจากการวิเคราะห์ระบบ สำหรับการออกแบบระบบการติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาดนี้เป็นการนำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์ระบบ มาออกแบบเพื่อให้เกิดความเป็นระเบียบของระบบงานอย่างมีประสิทธิภาพ ง่ายต่อการใช้งาน โดยได้สร้างฐานข้อมูลต่าง ๆ ดังนี้

การออกแบบฐานข้อมูล

ในการออกแบบฐานข้อมูล จะต้องศึกษาถึงหน้าที่งานของระบบก่อนว่ามีรายละเอียดของการทำงานและข้อมูลที่เกี่ยวข้องอะไรบ้าง หลังจากนั้นก็กำหนดเอนทิตีที่ควรจะมีอยู่ในฐานข้อมูล ซึ่งจากการวิเคราะห์ระบบฐานข้อมูลของระบบการติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด สามารถออกแบบความสัมพันธ์ระหว่างเอนทิตีของข้อมูลต่าง ๆ โดยมีเอนทิตีอยู่ในระบบ 5 เอนทิตีซึ่งมีรายละเอียดของเอนทิตีดังนี้ (ภาพที่ 11)

1. เอนทิตีพนักงาน เป็นเอนทิตีที่เก็บข้อมูลรายละเอียดผู้ตรวจประเมินรวมถึงเจ้าหน้าที่ที่สามารถเข้าทำการตรวจประเมินโดยจะแสดงรายละเอียดของผู้ตรวจ วุฒิการศึกษา ตำแหน่ง ที่อยู่ และรหัสผ่านเข้าโปรแกรมที่ใช้ในการดำเนินงานติดตามผล
2. เอนทิตีรายละเอียดการประเมิน เป็นเอนทิตีที่เก็บข้อมูลการตรวจประเมิน เอนทิตีในส่วนนี้จะแสดงรายละเอียดทั้งหมดของการตรวจ ซึ่งประกอบไปด้วยส่วนใหญ่ ๆ คือ หัวข้อการตรวจและส่วนของเจ้าหน้าที่เป็นผู้ตรวจ
3. เอนทิตีร้านอาหาร เป็นเอนทิตีที่เก็บข้อมูลร้านอาหาร แสดงรายละเอียดร้านอาหารที่ทำการตรวจประเมิน โดยบอกถึงขนาดสถานที่ สถานที่ตั้ง ประเภทอาหารที่จำหน่ายและจำนวนพนักงาน
4. เอนทิตีผลการตรวจ เป็นเอนทิตีที่เก็บข้อมูลผลการตรวจ จะบอกถึงผลการตรวจในหัวข้อต่าง ๆ และผลการตรวจจากห้องวิจัย
5. เอนทิตีประเภทร้านอาหาร เป็นที่เก็บข้อมูลประเภทร้านอาหาร บอกถึงระดับเกณฑ์ตามประเภทร้านอาหาร

ในการสร้างโมเดลเชิงสัมพันธ์ระหว่างข้อมูล จะต้องระบุเอนทิตี ต่าง ๆ ว่ามีความสัมพันธ์กันอย่างไรบ้าง เพื่อเป็นประโยชน์ในการกำหนดโครงสร้างการเชื่อมโยงข้อมูลและลดความซ้ำซ้อนของข้อมูล และจากฐานข้อมูลการตรวจติดตามผลสามารถออกแบบความสัมพันธ์ระหว่างเอนทิตีของข้อมูลต่าง ๆ ได้ดังนี้

การแสดงรายละเอียดของการประเมินจะมีความสัมพันธ์ระหว่างเอนทิตีพนักงานกับเอนทิตีเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้านอาหาร โดยมีความสัมพันธ์แบบ $M : N$ เนื่องจากพนักงาน 1 คน สามารถตรวจประเมินร้านอาหารร้านใดก็ได้และในขณะเดียวกันร้านอาหาร 1 ร้านก็จะได้รับการตรวจโดยพนักงานคนใดก็ได้ (ภาพที่ 12)

ความสัมพันธ์ระหว่างเอนทิตีร้านอาหารกับเอนทิตีผลการตรวจประเมินนั้น มีความสัมพันธ์แบบ $1 : N$ เนื่องจากร้านอาหาร 1 ร้านสามารถมีผลการตรวจได้หลายครั้งและในขณะเดียวกันผลการตรวจ 1 ผล การตรวจจะต้องเป็นของร้านอาหารเพียงร้านเดียว (ภาพที่ 13)

ความสัมพันธ์ระหว่างเอนทิตีประเภทร้านอาหารกับเอนทิตีร้านอาหารมีความสัมพันธ์แบบ $1 : N$ เนื่องจากร้านอาหาร 1 ร้าน มีขนาดร้านเข้าประเภทร้านอาหารเพียง 1 ประเภทเท่านั้นในขณะเดียวกันประเภทร้านอาหาร 1 ประเภทสามารถบอกถึงประเภทร้านอาหารที่ร้านใดก็ได้ (ภาพที่ 14)

การออกแบบเพิ่มข้อมูล

จากการวิเคราะห์ระบบโดยอาศัยผังการไหลเวียนข้อมูล และความต้องการของระบบนั้นจะต้องมีการเก็บบันทึกข้อมูลเพื่อความถูกต้อง รวดเร็ว ง่ายต่อการสืบค้น เพื่อมาตัดสินใจในระบบงาน โดยได้สร้างเพิ่มข้อมูลของระบบขึ้นมา ซึ่งการทำงานของเพิ่มข้อมูลจะต้องมีการเชื่อมโยงความสัมพันธ์ของข้อมูลระหว่างเพิ่มข้อมูลในฐานข้อมูล เพื่อให้เกิดความคล่องตัวรวดเร็ว และมีการจัดข้อมูลไม่ซ้ำซ้อน โดยรายละเอียดของเพิ่มข้อมูลมีดังนี้ (ภาพที่ 15)

1. เพิ่มพนักงาน เป็นการเก็บข้อมูลรายละเอียดของผู้ตรวจประเมินรวมถึงเจ้าหน้าที่ที่สามารถเข้าไปตรวจประเมิน เก็บรายละเอียดของผู้ตรวจ วุฒิการศึกษา ตำแหน่ง ที่อยู่และรหัสผ่านเข้าโปรแกรมที่ใช้ในการดำเนินงาน
2. เพิ่มรายละเอียดการตรวจประเมิน เป็นการเก็บข้อมูลรายละเอียดการประเมินที่เข้าทำการตรวจ ประกอบด้วยรายละเอียดหัวข้อในการประเมิน การตรวจในหัวข้อต่าง ๆ จากผู้ตรวจ
3. เพิ่มร้านอาหาร เป็นการเก็บข้อมูลร้านอาหารประกอบด้วย ชื่อร้านอาหาร เจ้าของร้าน ที่อยู่ร้านอาหาร ประเภทร้านอาหาร ประเภทอาหาร จำนวนพนักงานและหมายเลขโทรศัพท์
4. เพิ่มผลการตรวจ เป็นการเก็บผลการตรวจ ที่คำนวณจากการเข้าไปตรวจประเมินผลของผู้ตรวจ
5. เพิ่มประเภทร้านอาหาร เป็นการเก็บข้อมูลประเภทร้านอาหาร จะระบุลักษณะประเภทร้านอาหาร กำหนดเกณฑ์ว่าประเภทใดผ่านเกณฑ์ที่ระดับไหน



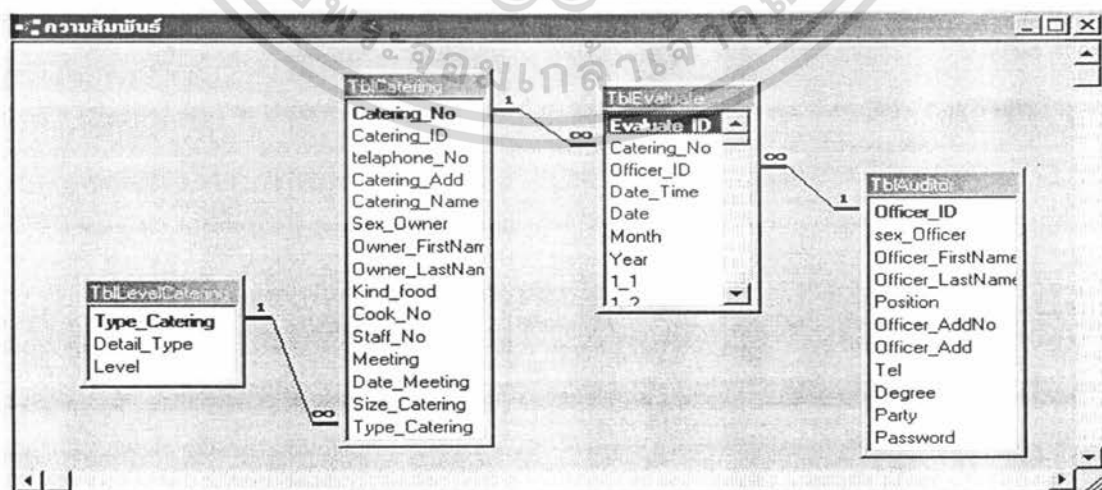
ภาพที่ 12 ความสัมพันธ์ระหว่างเอนทิตีพนักงานกับเอนทิตีร้านอาหาร



ภาพที่ 13 ความสัมพันธ์ระหว่างเอนทิตีร้านอาหารกับเอนทิตีผลการตรวจประเมิน



ภาพที่ 14 ความสัมพันธ์ระหว่างเอนทิตีประเภทร้านอาหารกับเอนทิตีร้านอาหาร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ 15 ความสัมพันธ์ของแฟ้มข้อมูลระบบการติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบรหัส

การพัฒนาระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารมีการออกแบบรหัสเป็นสื่อนำเข้าเพื่อใช้แทนข้อมูลที่มีรายละเอียดมาก และการใช้รหัสเป็นสื่อนำเข้าสามารถช่วยลดปริมาณสื่อนำเข้าและลดการสูญหายของรายละเอียดข้อมูลได้ โดยมีรายละเอียดการออกแบบดังนี้

1. เพิ่มพนักงานตั้งรหัสพนักงาน ได้มีการกำหนดรูปแบบรหัสผู้สมัครเป็นอักขระ 8 หลัก โดยใช้ภาษาไทย 2 ตัว และตามด้วยชุดตัวเลข 8 ตัว โดยจะแบ่งรหัสออกเป็น 3 ส่วนดังนี้



ในส่วนแรกกำหนดอักขระเป็นภาษาไทย ใช้แทนสังกัดของพนักงานว่าอยู่ในหน่วยงานใด ส่วนที่ 2 เป็นตัวเลข 4 ตัว ใช้แทนปี พ.ศ. ที่เข้าบรรจุเป็นพนักงาน ส่วนที่ 3 เป็นตัวเลข 4 หลัก ใช้แทนลำดับของพนักงาน

ตัวอย่างการตั้งรหัสผู้สมัคร

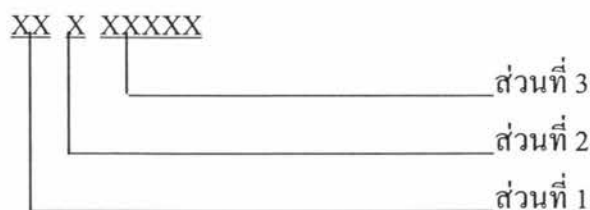
รหัสผู้สมัคร

ความหมาย

กธ25290001

ข้อมูลพนักงานสังกัดกองอนามัยสิ่งแวดล้อม โดยรับการบรรจุ
เข้าทำงานปี พ.ศ. 2529 เป็นลำดับที่ 1 ของจำนวนพนักงานใน
กองอนามัยสิ่งแวดล้อม

2. เพิ่มร้านอาหาร การตั้งรหัสร้านอาหารมีการกำหนดรูปแบบรหัสเป็นอักขระ 8 ตัว โดยใช้ภาษาไทย 2 ตัวตามด้วยชุดตัวเลข 6 ตัว โดยแบ่งเป็น 2 ส่วนดังนี้



ในส่วนแรกจะกำหนดเป็นอักขระภาษาไทย 2 ตัว แทนว่าร้านอาหารร้านใดอยู่ในพื้นที่ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำนักงานเขตใด ในส่วนที่ 2 เป็นตัวเลข 1 ตัวใช้แทนประเภทร้านอาหาร ในส่วนที่ 3 เป็นตัวเลข 6 ตัวใช้แทนลำดับที่ ซึ่งจะเรียงตามร้านอาหารที่ได้รับการตรวจประเมินเมื่อครั้งแรก

ตัวอย่างการตั้งรหัสร้านอาหาร

รหัสร้านอาหาร

ความหมาย

ปว200001

เป็นข้อมูลร้านอาหารอยู่ในเขตประเวศเป็นร้านอาหารประเภทที่ 2 (มีพื้นที่100-200 ตารางเมตร)ได้เข้ารับการตรวจประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาดร้านที่ 1

การออกแบบสิ่งนำเข้า

การออกแบบสิ่งนำเข้าเป็นขั้นตอนหนึ่งในการพัฒนาระบบที่ถือว่ามีความสำคัญมากเพราะเป็นส่วนที่ต้องมีการติดต่อกับผู้ใช้ระบบโดยตรง การออกแบบสิ่งนำเข้านี้จะต้องออกแบบให้ผู้ใช้เข้าใจและใช้งานได้ง่าย การออกแบบจะต้องไม่สลับซับซ้อนมาก รูปแบบของหน้าจอจะต้องออกแบบเป็นสัดส่วนที่ชัดเจน ซึ่งตามหลักแล้วรูปแบบของสิ่งนำเข้าจะต้องแบ่งออกได้เป็น 3 ส่วน คือ ส่วนหัว ส่วนรายละเอียด ส่วนท้าย โดยที่การนำข้อมูลนี้จะต้องมีการออกแบบให้สามารถเพิ่มระเบียบข้อมูล แก้ไข และลบข้อมูลได้ในหน้าจอเดียวกัน ซึ่งจะป้องกันการผิดพลาดของการนำเข้าข้อมูล โดยมีปุ่มคำสั่งดังนี้

ค้นหา (Search) หมายถึง เมื่อกดปุ่มจะค้นหาข้อมูลตามที่ผู้ใช้งานต้องการค้นหา

เพิ่ม (Add) หมายถึง เมื่อกดปุ่มนี้จะเคลื่อนหน้าจอเพื่อเพิ่มระเบียบข้อมูล

บันทึก (Save) หมายถึง เมื่อกดปุ่มนี้จะบันทึกข้อมูลที่แสดงอยู่ในระเบียบปัจจุบัน

แก้ไข (Edit) หมายถึง เมื่อกดปุ่มนี้จะแก้ไขข้อมูลระเบียบปัจจุบันที่แสดงอยู่

ยกเลิก (Cancel) หมายถึง เมื่อกดปุ่มนี้จะยกเลิกข้อมูลที่พิมพ์อยู่บนหน้าจอปัจจุบัน

จบการทำงานหรือการเปิดฟอร์มการทำงานอื่น (Exit) หมายถึงเมื่อกดปุ่มนี้จะปิดโปรแกรมหรือการกลับเข้าสู่การทำงานในหน้าจอการทำงานอื่น ๆ

นอกจากปุ่มคำสั่งแล้วหน้าจอยังถูกกำหนดให้มี 3 ส่วน โดยมีรายละเอียดของแต่ละส่วนดังนี้ (ภาพที่ 16)

1. ส่วนหัว (Heading) ในส่วนนี้เป็นส่วนที่แสดงชื่อระบบและรายละเอียดของโปรแกรม ส่วนหัวของหน้าจอจะเป็นส่วนที่คงตัวของแต่ละ โปรแกรมย่อย

2. ส่วนรายละเอียด (Details) ในส่วนนี้จะเป็นส่วนที่ใช้สำหรับใส่ข้อมูลหรือแสดงข้อมูล ซึ่งข้อมูลในส่วนนี้จะแสดงรายละเอียดต่าง ๆ ตามความต้องการของผู้ใช้ การออกแบบส่วนนี้จะต้องออกแบบให้สวยงาม เป็นระเบียบไม่สลับซับซ้อนจนเกินไป

3. ส่วนท้าย (Footer) จะเป็นส่วนที่กำหนดการกระทำของโปรแกรมว่า ให้กระทำการใด เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ดังที่กล่าวมาแล้วข้างต้น ซึ่งการออกแบบส่วนนี้ ต้องออกแบบให้ชัดเจนมีข้อความบอก ถึงหน้าที่ของปุ่ม

ข้อมูลเพื่อการบันทึกเลือกผู้ตรวจติดตาม : - [๒] X

วันที่ปัจจุบัน : 02 ม.ค. 2544

ผู้ทำการตรวจร้านอาหาร : _____

รหัสพนักงาน : _____

ชื่อ : _____ นามสกุล : _____

ทำการตรวจร้านอาหาร : _____

วันที่ทำการตรวจครั้งล่าสุด : _____

ค้นหาผู้ตรวจประเมินครั้งก่อน

ค้นหาผู้ตรวจวัดตาม : _____ ส่วนหัว

ค้นหาชื่อร้านอาหาร : _____ ค้นหา

ข้อมูลผู้ตรวจประเมิน

ร้านอาหารที่ทำการตรวจ	วันที่ทำการตรวจล่าสุด	ตำแหน่งผู้ตรวจ	วุฒิการศึกษา	หน่วยงานของผู้ตรวจ
				ส่วนรายละเอียด

Add Edit Delete Cancel Save Exit

ส่วนท้าย

ภาพที่ 16 หน้าจอการนำเข้าข้อมูล

การออกแบบผลลัพธ์

เป็นการแสดงผลลัพธ์ของระบบการติดตามผล มาตรฐานนี้ได้มีการออกแบบให้แสดงผล 2 รูปแบบ คือ การแสดงผลผ่านทางหน้าจอคีย์บอร์ดที่ผ่านมาแล้วข้างต้น และการแสดงผลลัพธ์ในรูปแบบของรายงาน ในส่วนนี้จะกล่าวถึงการแสดงผลลัพธ์ในรูปแบบของรายงาน ซึ่งสามารถแสดงได้ 2 ทาง คือทางหน้าจอและทางเครื่องพิมพ์ (ภาพที่ 17)

การออกแบบผลลัพธ์ในรูปแบบของรายงานมีการกำหนดมาตรฐานไว้ 3 ส่วนคือ

1. ส่วนหัวรายงาน (Heading) ในส่วนนี้ประกอบไปด้วย วันที่ออกรายงาน ชื่อรายงาน และชื่อแบบฟอร์มรายงาน
2. ส่วนรายละเอียด (Details) ในส่วนนี้จะเป็นส่วนที่แสดงถึงรายละเอียดของข้อมูลต่าง ๆ ตามความต้องการของผู้ใช้
3. ส่วนท้ายรายงาน (Footer) ในส่วนนี้รายงานบางฉบับอาจมีหรือไม่มีก็ได้ ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ใช้ (ภาพที่ 18)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โปรแกรมประกอบการคัดเลือกระบบงานติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด - [รายชื่อเพื่อคัดเลือกรู้เข้าทำการตรวจคัดค้าน]

File การทำงาน

ค้นรายชื่อผู้ตรวจตามร้านอาหารที่อยู่ในสำนักงานเขตพื้นที่
 'พิมพ์ชื่อเขตที่ร้านอาหารตั้งอยู่' ค้นหา

รหัสพนักงาน	นาย/นาง/นางสาว	ชื่อ	สกุล	ตำแหน่ง	วุฒิการศึกษา	สังกัด	โทรศัพท์
ร3030047	นาย	วรินทร์	ศรีเทพ	สุขาภิบาล3	ปริญญาตรี สาธารณะสุขศาสตร์	ประเวศ	3681669
ร3030111	นาง	วิภาร	การเมือง	สุขาภิบาล3	ปริญญาตรี สาธารณะสุขศาสตร์	ประเวศ	5565243

Print << Back Exit

Start | Microsoft Word - บทที่3 | Follow_up_Program... | WINME (C:) | โปรแกรมประกอบ... | 10:00

ภาพที่ 17 รายงานทางหน้าจอ

วิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

กรมสุขาภิบาลอาหาร กองสนับสนุนส่งเสริมและติดตามผล
สำนักงานสาธารณสุข กรุงเทพมหานคร.

วันที่ 1/กุมภาพันธ์/2001

รายชื่อผู้ตรวจติดตาม

รหัสพนักงาน	ชื่อ-สกุล	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	วุฒิการศึกษา	สังกัด	โทรศัพท์
ร3030047	นาย	วรินทร์	ศรีเทพ	สุขาภิบาล3	ปริญญาตรี สาธารณะสุขศาสตร์	ประเวศ 3681669
ร3030048	นางสาว	สุภา	สาวสวย	สุขาภิบาล4	ปริญญาตรี สาธารณะสุขศาสตร์	พระโขนง 3185645
ร0044370	นาย	ศรיתהา	เลี้ยวชวลิต	สุขาภิบาล3	ปริญญาตรี สาธารณะสุขศาสตร์	ทองนอมัย 3681222

ภาพที่ 18 รูปแบบของรายงานมาตรฐาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบระบบงานการติดตามผล

การออกแบบระบบงานการติดตามผลนี้ได้ออกแบบขั้นตอนการดำเนินงานโดยใช้งานร่วมกับโปรแกรมเพื่อช่วยในการตัดสินใจและคำนวณผลการตรวจเปรียบเทียบกันเกณฑ์ทางสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ร้านอาหารรักษาระดับมาตรฐานความสะอาดของร้านตนได้ตามเกณฑ์ที่สุขาภิบาลอาหารกำหนดเอาไว้ ซึ่งการออกแบบระบบงานมีดังนี้

1. การกำหนดแผนระยะเวลาเข้าตรวจ จะกำหนดระยะเวลา 3 เดือนหลังจากเข้ารับการตรวจประเมินการตรวจติดตามผล เพื่อให้ระยะเวลาทางร้านอาหารปรับปรุงดูแลในส่วนที่ทางร้านบกพร่องในหัวข้อการประเมินในแบบตรวจประเมิน (ภาพผนวกที่ 1)
2. การคัดเลือกบุคคลเข้าตรวจ จะเลือกบุคคลที่ไม่ได้เข้ามาตรวจประเมินเมื่อครั้งก่อนเพื่อไม่ให้เกิดความลำเอียงของผู้ตรวจประเมิน เพราะอาจมองข้ามในจุดที่ตนประเมินว่าผ่านไปเรียบร้อยแล้ว
3. การเข้าตรวจติดตามผลผู้ที่ได้รับคัดเลือกจะเข้าตรวจตามหัวข้อในแบบประเมิน
4. การใช้เกณฑ์ จะใช้เกณฑ์ทางสุขาภิบาลอาหาร (ภาพผนวกที่ 4) ที่มีอยู่ในงานประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาดเข้ามาใช้ในระบบงานติดตามผล
5. มาตรการในการควบคุม จะใช้กับร้านอาหารที่ไม่ได้รักษาระดับมาตรฐาน โดยแบ่งตามหัวข้อในแบบประเมิน ถ้าผลการตรวจออกมาพบข้อบกพร่องในหัวข้อใดก็จะแจ้งเตือนให้ทราบ แต่ถ้าทำการตรวจติดตามครั้งต่อไป ยังพบข้อผิดพลาดอีกในหัวข้อเดิมของการประเมินในครั้งก่อนจะดำเนินการถอนประกาศนียบัตรมาตรฐานร้านอาหารสะอาด สำหรับการตรวจติดตามผลครั้งใดได้คะแนนต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้จะถอนประกาศนียบัตรเช่นกัน และการตรวจครั้งใดที่ต่ำกว่าเกณฑ์ร้อยละ 50 ถือว่าอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค จะดำเนินการขึ้นรุนแรง โดยถอนใบอนุญาตที่ใช้ประกอบการร้านอาหาร

ขั้นตอนการดำเนินงานระบบใหม่

ขั้นตอนการดำเนินงานของการจัดการระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาดที่พัฒนาขึ้นมาใหม่ ใช้ประกอบในระบบการประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาด ยังคงนำรูปแบบระบบงานเดิมในบางส่วนมาใช้เพื่อป้องกันการต่อต้านการทำงานระบบใหม่จากบุคลากร โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้ (ภาพที่ 19)

1. ตรวจสอบการประเมินครั้งสุดท้าย ร้านอาหารร้านใดที่ครบกำหนดระยะเวลา 3 เดือนหลังจากการตรวจประเมิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. เลือกผู้ทำการตรวจประเมิน โดยใช้โปรแกรมช่วยในการประกอบตัดสินใจ โปรแกรมจะให้รายละเอียดเรื่องรายชื่อผู้ตรวจประเมินที่ไม่ได้เป็นผู้ตรวจประเมินร้านอาหารนั้นครั้งสุดท้าย เพื่อให้หัวหน้าฝ่ายตัดสินใจเลือกผู้ตรวจประเมินที่เหมาะสมต่อไป

3. ผู้ตรวจประเมิน จะรับแบบฟอร์มการตรวจประเมิน เพื่อเข้าทำการตรวจร้านอาหารที่ได้รับมอบหมาย โดยตรวจและเก็บรายละเอียดตามหัวข้อในแบบฟอร์มการประเมิน

4. นำรายละเอียดที่ผู้ตรวจนำส่งมาบันทึกเข้าสู่โปรแกรม เพื่อประมวลผลเปรียบเทียบกับเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสะอาด โดยโปรแกรมจะช่วยประมวลผลลัพธ์ออกมาว่าอยู่ในระดับใดตามประเภทของร้านอาหาร นอกจากนี้การประมวลผลยังให้ผลการตรวจอีกว่าพบข้อบกพร่องในหัวข้อใดบ้างตามแบบประเมินและยังจัดเก็บข้อมูลการตรวจประเมินไว้เพื่อเรียกใช้ข้อมูลต่อไป

5. กรณีผลการตรวจประเมิน พบข้อบกพร่องในระดับไม่รุนแรงตามเกณฑ์ที่ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค จะออกเอกสารแจ้งเตือนแก่ร้านอาหารเพื่อระยะเวลาในการตรวจติดตามครั้งต่อไป (ถ้าการติดตามครั้งต่อไปยังพบข้อบกพร่องอีกก็จะดำเนินการถอนเกียรติบัตรมาตรฐานร้านอาหารสะอาดเพราะถือว่าได้แจ้งเตือนแล้วแต่ยังไม่ปฏิบัติตาม)

6. กรณีที่ผลการตรวจประเมิน พบข้อบกพร่องในระดับรุนแรงคือต่ำกว่าร้อยละ 50 จะใช้มาตรการขั้นรุนแรง เพราะถ้าระดับต่ำกว่าที่กำหนดข้างต้นแล้ว อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค ได้ดังนั้นจึงต้องถอนเกียรติบัตร และใบอนุญาตประกอบการร้านอาหาร

ในขั้นตอนการดำเนินงานของการติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด ในส่วนของแผนระยะเวลายกกำหนดเข้าทำการตรวจติดตามทุก 3 เดือน เพื่อให้ร้านอาหารที่พบข้อบกพร่องปรับปรุงดูแลแก้ไขในส่วนที่ได้รับการตรวจพบและไม่ละเลยต่อมาตรฐานที่ได้รับ ส่วนการเลือกบุคลากรไปตรวจ จะคัดเลือกบุคคลที่ไม่ได้เข้าไปตรวจครั้งล่าสุดเพื่อไม่ให้ผู้ตรวจเกิดการละเลยต่อการตรวจประเมินในจุดที่ตนเคยตรวจเมื่อครั้งก่อน เพราะเหตุที่ว่าผู้ตรวจประเมินอาจละเลยต่อหัวข้อที่ตนประเมินให้ผ่านมาแล้ว โดยขั้นตอนทั้งสองนี้ผู้ศึกษาได้อ้างอิงระบบของ บริษัท SGS (ประเทศไทย) จำกัด ในส่วนของแบบประเมิน และเกณฑ์มาตรฐานที่นำมาใช้ผู้ศึกษาได้ใช้เกณฑ์และแบบประเมินของฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งใช้ในระบบการตรวจประเมินเพื่อออกเกียรติบัตรมาตรฐานร้านอาหารสะอาดเดิมมาใช้ในการดำเนินงานติดตามผล ทั้งนี้เพื่อให้ผู้ใช้งานในระบบเข้าใจการตรวจติดตามได้ง่ายขึ้น และสุดท้ายในส่วนของการวิเคราะห์มาตรการที่ใช้ในกรณีที่พบข้อบกพร่องผู้ศึกษาได้อ้างอิงจากระบบการวิเคราะห์อันตรายจากจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกระทรวงอุตสาหกรรม ควบคู่กับเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสะอาด และเกณฑ์ระดับอันตรายของอาหารจากฝ่ายสุขาภิบาลอาหารที่ผู้บริโภคพึงรับประทาน เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดกับผู้บริโภคทั้งหลาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลการทดสอบและอภิปรายผล

การนำระบบที่พัฒนาขึ้นใหม่ตามการวิเคราะห์และออกแบบระบบ มาทดสอบการปฏิบัติงานจริง ได้พบว่าสามารถช่วยให้ร้านอาหารที่ละเอียดต่อมาตรฐานร้านอาหารสะอาดที่ตนได้รับนั้น เอาใจใส่มากขึ้น เหตุเพราะมีการตรวจติดตามเพื่อเฝ้าระวังมิให้ละเอียดต่อมาตรฐานดังกล่าวโดยระบบยังช่วยให้การจัดเก็บข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการนำข้อมูลมาใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น ถูกต้องแม่นยำ รวดเร็วต่อการใช้งานในระบบ การดำเนินงานของระบบไม่ซับซ้อน เพราะมีโปรแกรมที่ช่วยจัดการข้อมูลซึ่งนำข้อมูลที่ได้มาประกอบการตัดสินใจ และโปรแกรมยังประมวลผลทำให้ได้ผลลัพธ์ที่รวดเร็ว

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้รวบรวมข้อมูลเพื่อการติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด 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) โดยการหาค่าเฉลี่ยและแปลความหมายค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยพิจารณาจากค่าสัมประสิทธิ์ของความแปรผัน $CV = S/\bar{X}$ โดยใช้เกณฑ์ดังนี้

ค่า CV ต่ำกว่าร้อยละ 30 ถือว่ามีการกระจายน้อย

ค่า CV ตั้งแต่ร้อยละ 30-35 ถือว่ามีการกระจายปานกลาง

ค่า CV มากกว่าร้อยละ 35 ถือว่ามีการกระจายมาก

ลักษณะแบบสอบถาม ลักษณะแบบสอบถามแบ่งเป็น 2 แบบ คือ

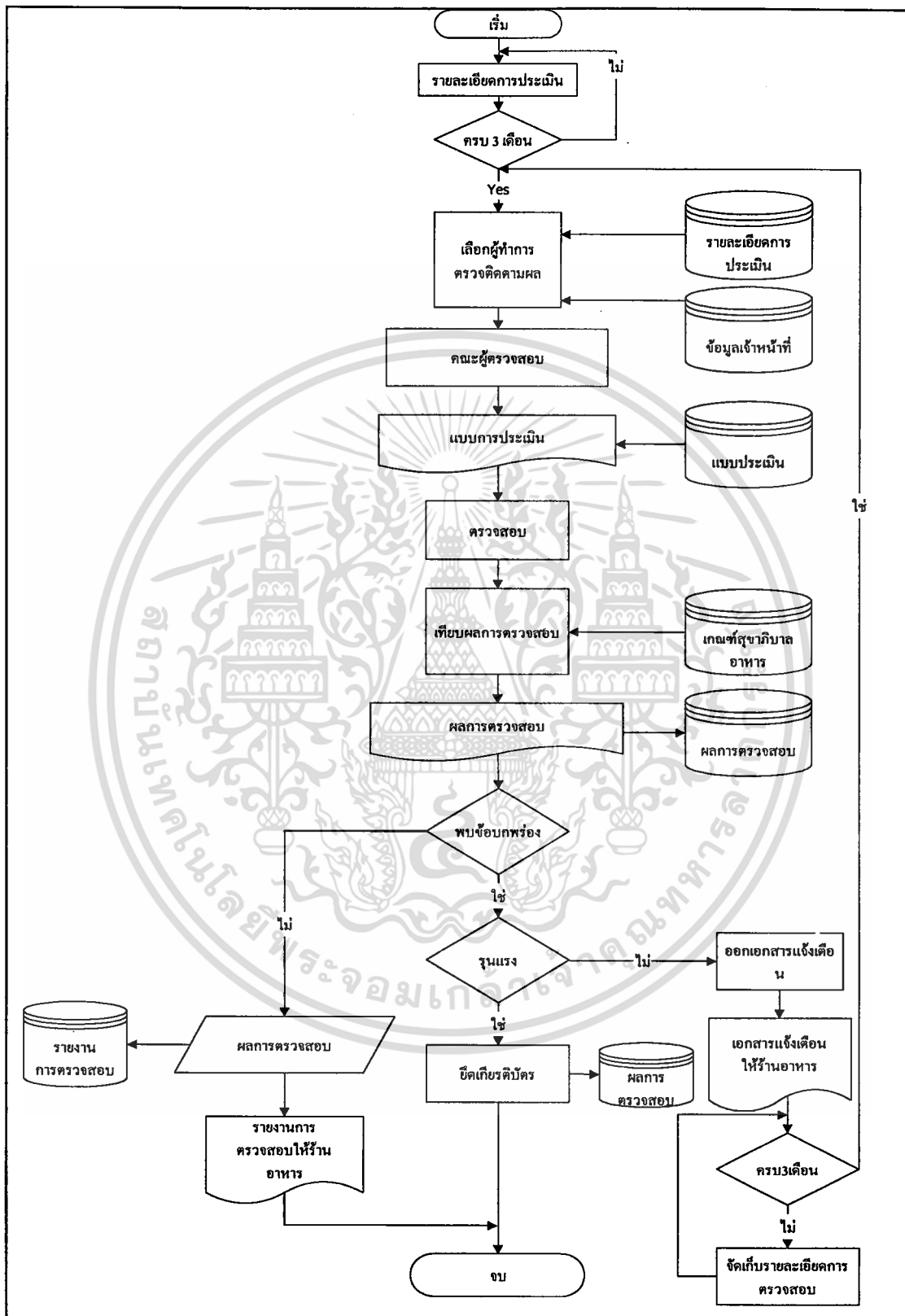
ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับสถานภาพส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม ผู้ศึกษาใช้การวิเคราะห์โดยหาค่าความถี่และร้อยละ

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับเจตคติซึ่งค่าเฉลี่ยของคะแนนที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการแปลความหมายแบ่งออกเป็น 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 19 ผังขั้นตอนการดำเนินงานของระบบใหม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

การจัดการระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด ผู้ศึกษาได้ออกแบบระบบดังกล่าว โดยได้วิเคราะห์จากปัญหาในระบบการตรวจให้มาตรฐานร้านอาหารสะอาดคือ ร้านอาหารที่ได้รับการประเมินผลมาตรฐานดังกล่าวไปแล้วนั้น พบว่าไม่ได้รักษาระดับมาตรฐานของตนให้ตรงตามข้อกำหนดของสภากาชาดอาหารที่ได้รับการประเมินไว้ เนื่องจากการประเมินของฝ่ายสภากาชาดอาหารไม่ได้มีการตรวจสอบหลังการประเมิน อีกทั้งการจัดเก็บข้อมูลการประเมินยังอยู่ในรูปของเอกสารทำให้สืบค้นได้ยาก เสียเวลาในการเรียบเรียงและการนำไปใช้งานในระบบการประเมินผล

เมื่อพิจารณาจากปัญหาที่เกิดขึ้น ผู้ศึกษาจึงได้วิเคราะห์และออกแบบระบบงานโดยให้มีวัตถุประสงค์คือ ออกแบบวิธีการและกำหนดมาตรการที่ใช้ในการติดตามผลของร้านอาหารที่ได้รับการประเมินมาตรฐานร้านอาหารสะอาด โดยนำมาโครซอฟท์วิซวลเบสิก เวอร์ชัน 6.0 และ ไมโครซอฟท์เอกเซล 97 มาช่วยจัดเก็บรายละเอียดรวมทั้งประมวลผลการประเมินในแต่ละครั้ง และใช้ประกอบการตัดสินใจ เพื่อคัดเลือกร้านอาหารที่จะไปประเมินและติดตามผลของร้านอาหารที่ได้รับมาตรฐานร้านอาหารสะอาด จากวัตถุประสงค์นี้ ผู้ศึกษาได้เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ และรวบรวมเอกสาร แล้วนำมาวิเคราะห์ขั้นตอนการดำเนินงานประกอบกับโปรแกรมที่ใช้ช่วยในการตัดสินใจให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์และความต้องการของผู้ใช้งาน โดยจะเขียนเป็นผังรายละเอียดของระบบการดำเนินงาน ออกแบบฐานข้อมูล และออกแบบโปรแกรมประกอบการใช้งานในระบบด้วย

ขั้นตอนการดำเนินงานของระบบใหม่จะสอดคล้องกับระบบงานเดิม โดยขั้นตอนของระบบใหม่จะจัดเตรียมกำหนดระยะเวลาการเข้าตรวจติดตามหลังการตรวจประเมินครั้งสุดท้ายเป็นระยะเวลา 3 เดือน มีการจัดเตรียมบุคลากรที่จะเข้าทำการตรวจติดตามซึ่งต้องไม่ใช่บุคคลเดิมที่ได้ตรวจประเมินครั้งสุดท้าย การเข้าตรวจประเมินจะต้องพิจารณารายละเอียดการตรวจตามแบบประเมินมาตรฐานของฝ่ายสภากาชาดอาหาร แล้วนำผลการตรวจมาประมวลผลเพื่อนำผลนั้นมาพิจารณาเลือกใช้มาตรการในการควบคุม ในกรณีที่พบข้อผิดพลาด ถ้าไม่พบข้อผิดพลาดก็จะจัดส่งรายงานผลการตรวจไปว่ายังคงรักษาระดับมาตรฐานที่มีอยู่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากระบบที่พัฒนาขึ้นจะช่วยให้ร้านอาหารที่ได้รับมาตรฐานร้านอาหารสะอาดได้รักษา
ระดับมาตรฐานไว้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ทำให้เกิดความสะดวกรวดเร็วในการตัด
สินใจ รวมทั้งมีการประมวลผลในระบบงานอย่างถูกต้องแม่นยำ

ข้อเสนอแนะ

เนื่องจากระบบต้องอาศัยข้อมูลรายละเอียดในการประเมินครั้งก่อน ถ้าเกิดการเปลี่ยนแปลง
ในรายละเอียดหรือแบบฟอร์มที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน โดยข้อกำหนดตามพระราชบัญญัติแล้ว จะต้อง
ออกแบบโปรแกรมประกอบการใช้งานให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น โดยเปลี่ยนแปลง
ในรายละเอียดที่ใช้ประเมินให้ครอบคลุมตามการเปลี่ยนแปลง รวมทั้งมีการประมวลผลให้เป็นไป
ตามเกณฑ์ที่เกิดการเปลี่ยนแปลงด้วย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารอ้างอิง

- กลุ่มงานอบรมและเผยแพร่. 2541. คู่มือการสุขาภิบาลอาหาร. กรุงเทพมหานคร : ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
- กองอนามัยสิ่งแวดล้อม. 2541. รวมกฎหมายสำหรับการปฏิบัติงานด้านสิ่งแวดล้อม. กรุงเทพมหานคร : กองอนามัยสิ่งแวดล้อม
- เฉลิมชาติ แจ่มจรรยาและคณะ. 2541. รายงานการวิจัยการประยุกต์ใช้ระบบการวิเคราะห์อันตราย จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมโดยเป็นระบบที่จะจำแนกแยกแยะปัญหาประเมินและควบคุมความสะอาดและปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหารในโรงพยาบาล. กรุงเทพมหานคร : กองสุขาภิบาล กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
- ชูชาติ วีระเสรี. 2542. ISO สำหรับนักบริหารมืออาชีพ. กรุงเทพมหานคร : บริษัทซีเอ็ด ยูเคชั่น จำกัด(มหาชน).
- ดวงแก้ว สวามิภักดิ์. 2540. ระบบฐานข้อมูล. กรุงเทพมหานคร : บริษัทซีเอ็ด ยูเคชั่น จำกัด(มหาชน).
- ทัศนพร มณีรัตน์และคณะ. 2542. ระบบการจัดการงานบุคคล. กรุงเทพมหานคร : ปัญหาพิเศษ. คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- ธนา สิทธิธรรมชารีและสุรสิทธิ์ ภิวประสพศักดิ์. 2542. คู่มือไมโครซอฟท์ วิชวลเบสิก เวอร์ชัน6.0. กรุงเทพมหานคร : บริษัทซีเอ็ด ยูเคชั่น จำกัด(มหาชน).
- ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร. 2542. มาตรฐานร้านอาหารสะอาด. กรุงเทพมหานคร : ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม
- สมชาย เลี้ยวขวลิต. 2542. การควบคุมติดตามผลบริษัท SGS จำกัด. กรุงเทพมหานคร : บริษัท SGS จำกัด



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก

ทฤษฎี

การกำหนดแผนการประเมิน ISO 9000

การกำหนดแผนการตรวจประเมิน ผู้รับผิดชอบในการจัดให้มีการตรวจประเมินจะต้องกำหนดแผนรวมของการตรวจประเมินให้เป็นไปตามข้อกำหนด ทั้งด้านความถี่หรือเงื่อนไขนั้น โดยกำหนดวันเวลาที่จะตรวจประเมิน และกำหนดหรือคัดเลือกตัวบุคคลหรือคณะผู้ตรวจประเมินในแต่ละคราว รวมทั้งผู้ตรวจประเมินให้ถูกต้องตามข้อกำหนดในบทบัญญัติและมาตรฐาน

บทบัญญัติของระบบคุณภาพจะต้องระบุให้มีการตรวจประเมินคุณภาพตามกำหนดระยะเวลาที่เหมาะสม ดังนี้

1. ทุก 3 เดือน โดยตรวจประเมินครั้งละไม่ต่ำกว่า 5 ประเด็นจากข้อกำหนดระบบคุณภาพ
 2. ภายในไม่เกิน 2 เดือน กรณีเกิดการเปลี่ยนแปลงหน้าที่การปฏิบัติงานที่สำคัญ
 3. ภายในไม่เกิน 2 สัปดาห์ กรณีมีการแก้ไขหรือการป้องกันข้อผิดพลาดเสร็จสิ้น
- ผู้รับผิดชอบต้องวางแผนการตรวจให้สอดคล้องตามเงื่อนไขอย่างครบถ้วน

คุณสมบัติผู้ตรวจประเมิน ISO 9000

สำหรับเกณฑ์คุณสมบัติของผู้ตรวจประเมินคุณภาพ โดยทั่วไปองค์การมาตรฐาน ISO ได้กำหนดแนวทางอันพึงประสงค์ของบุคลากร ที่จะเป็นผู้ตรวจประเมินคุณภาพไว้ในมาตรฐาน ISO 1011-2 : 1991 แต่เมื่อนำมาประยุกต์ใช้กับผู้ตรวจประเมินคุณภาพและดำเนินไปอย่างเอกเทศ ก็ควรดัดแปลงให้เข้ากับสภาพการณ์และความเหมาะสม

คุณสมบัติด้านการศึกษา คุณสมบัตินี้จะควบคู่กับประสบการณ์และความชำนาญในสาขา งานที่ตรวจประเมินคุณภาพ จะขึ้นกับดุลยพินิจหรือการพิจารณาแต่ละองค์การ แต่เหมาะสมที่สุดก็คือ เป็นผู้ที่ผ่านมามัธยมปลายหรือเทียบเท่าเป็นอย่างน้อย

คุณสมบัติด้านการผ่านการฝึกอบรม ผู้ที่เป็นผู้ตรวจประเมินได้ดี จะต้องผ่านการฝึกอบรม การเป็นผู้ตรวจประเมินประเมินสำหรับคุณภาพ เพื่อเป็นหลักประกันความสามารถว่ามีทักษะ เพียงพอต่อการรับหน้าที่เป็นผู้ตรวจประเมินคุณภาพที่ดีได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คุณสมบัติด้านประสบการณ์ทำงาน ผู้ที่เป็นผู้ตรวจประเมินได้ดี ควรมีประสบการณ์ทำงานแบบเต็มเวลาไม่ต่ำกว่า 4 ปี และควรมีประสบการณ์อย่างน้อย 2 ปี โดยเฉพาะในกิจกรรมด้านการประกันคุณภาพ

ปฏิบัติการเพื่อแก้ไขและการติดตามผล ISO 9000

1. การกำหนดปฏิบัติการเพื่อแก้ไขในเรื่องที่เป็นข้อบกพร่อง
2. กำหนดเวลาที่จะเริ่มดำเนินการปฏิบัติการที่กำหนดนั้น
3. เวลาที่คาดว่าจะดำเนินงานปฏิบัติการเพื่อแก้ไขให้แล้วเสร็จ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ข

ตัวอย่างเอกสารที่ใช้ในปัจจุบัน

คำขอรับใบอนุญาต คอลเลกชันสิ่งแวดล้อม (ป.๑)
เลขที่ -

แบบตรวจร้านอาหารสะอาด

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

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
1. สถานที่รับประทานอาหาร 1.1 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งนวล สะอาด ไม่ชำรุด 1.2 ฉนึ่งทำด้วยวัสดุแข็งนวล สะอาด ไม่ชำรุด 1.3 เพดานทำด้วยวัสดุแข็งนวล สะอาด ไม่ชำรุด 1.4 การระบายอากาศเพียงพอมีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 (หากมีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศรวมทั้งติดตั้งทวนชาย-ท้ายสลับหน้า-หลัง) 1.5 แสงสว่างพอเพียงไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์		
2. สถานที่เตรียมประกอบปรุงหรือครัว 2.1 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งนวล สะอาด ไม่ชำรุด 2.2 ฉนึ่งทำด้วยวัสดุแข็งนวล สะอาด ไม่ชำรุด 2.3 เพดานทำด้วยวัสดุแข็งนวล สะอาด ไม่ชำรุด 2.4 การระบายอากาศเพียงพอ บริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควัน/พัดลม/ปล่องระบายควัน ซึ่งสูงเพียงพอไม่น้อยให้เกนเหตุรำคาญ 2.5 แสงสว่างพอเพียงไม่น้อยกว่า 150 ลักซ์		
3. การเตรียมประกอบ-ปรุง 3.1 เครื่องอาหารที่จัดไว้ในที่เฉพาะ ไม่เตรียมบนพื้นและบริเวณสกปรกหรือในท้องฟ้าห้องครัว 3.2 เครื่องปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๘๐ ซม.		

ภาคผนวกที่ 1 แบบการประเมิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยอาหารที่ครัวบ้านอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
4. อาคารสด 4.1 อาคารอเนกประสงค์ควรสอบ สักมีข้อมุกุมภาพอาคารที่อนุญาตให้ใช้ 4.2 อาคารที่ได้รับบริการน้ำใช้สะอาดและเก็บแยกประเภทอาหาร 4.3 อาคารประเภทเนื้อดิบเก็บในอุณหภูมิสูงไม่เกิน 7.2 องศาเซลเซียส		
5. อาคารหลังอาคารปรุงเนื้ออาหาร 5.1 อาคารหลังห้องเย็นภาคดี ไม่ชื้นรา 5.2 อาคารหลังเก็บในตู้แช่แข็ง ไม่ฉีกชั้น อาคารป้องกันสัตว์ในขณะขนถ่ายโรคได้ 5.3 การปรุงเนื้ออาหารต้องปลอดโรค สำหรับอาหารที่อาจกลับสู่คนระดับที่มี เครื่องหมาย สสพหรือ มสช. เป็นอาคารที่ได้รับการส่งมอบจากทาง ราชการที่สามารถตรวจสอบได้		
6. อาคารที่ปรุงสำเร็จแล้ว 6.1 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด 6.2 วางสูงจากระดับพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
7. บ้านหรือครัวรับบริโภค 7.1 ห้องสะอาด 7.2 เก็บใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดภาชนะ 7.3 ปรุงภาชนะใส่ภาชนะสูงสุ่งจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม. 7.4 มีคอกน้ำแข็งมีลักษณะ 7.5 ต้องไม่มีน้ำขังหรือสิ่งสกปรกอย่างอื่นปนเข้าไปในน้ำแข็ง		
8. ภาชนะสุภาพรมี 8.1 ซักอบ ล้าง สะอาด เก็บในภาชนะ ปิดฝา สะอาด โยงภาชนะขึ้น 8.2 ภาชนะบรรจุอาหารหรือบรรจุเครื่องปรุงรส ต้องสะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารชนิดนั้น 8.3 เขียง ขะมีดต้องล้างภาหาคดี แยกไว้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้		
9. การล้างภาชนะสุภาพรมี 9.1 ล้างภาชนะสุภาพรมีได้ด้วยวิธี 3 ขั้นตอน (ล้างด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อจานแล้ว ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง) 9.2 ล้างภาชนะล้างด้วยน้ำอุณหภูมิสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. (ล้างจากภาชนะภาชนะ) 9.3 ภาชนะสุภาพรมีที่ล้างทำความสะอาดแล้วต้องไม่ใช้ผ้าเช็ด		

ภาพผนวกที่ 1 แบบการประเมิน (ต่อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยร้านอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
10. การบำบัดน้ำเสีย 10.1 รางระบายน้ำเสีย ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง (สำหรับรางเปิดต้องไม่มีฝาปิดทับ) 10.2 รางระบายน้ำเสียสะอาด ไม่มีเศษอาหารตกค้าง 10.3 ติดตั้งบ่อดักไขมันหรือระบบบำบัดน้ำเสีย (แบบเติมอากาศ) 10.4 บ่อดักไขมันหรือระบบบำบัดน้ำเสียมีสภาพดี สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น		
11. ถังรองรับมูลฝอย 11.1 ไม่รั่วซึม ไม่มีน้ำเสียจากขยะ ไหลเลอะเทอะ 11.2 มีฝาปิดระหว่างการใช้งาน 11.3 มีการใช้ถุงพลาสติกใส่ในถังอีกชั้นหนึ่ง		
12. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภค, 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 ติดตั้งในที่หยิบง่ายเมื่อเกิดเพลิงไหม้ 14.3 มีการตรวจสอบอุปกรณ์ดับเพลิงเป็นประจำ		
15. การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร 15.1 แต่งกายสะอาด สวมเนื้อผ้าขาว 15.2 ต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม		
16. พฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหาร 16.1 ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม ประกอบอาหาร 16.2 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว 16.3 ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร		

ภาพผนวกที่ 1 แบบการประเมิน (ต่อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
17. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร		
18. ผู้สัมผัสอาหารต้องหัดเล็บสั้นและสะอาดอยู่เสมอ ไม่ทาสีเล็บ ไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือและข้อมือ		
19. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยเฉพาะน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด		
20. ผู้ปรุงอาหารเป็นผู้มีสุขภาพดี		

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

.....

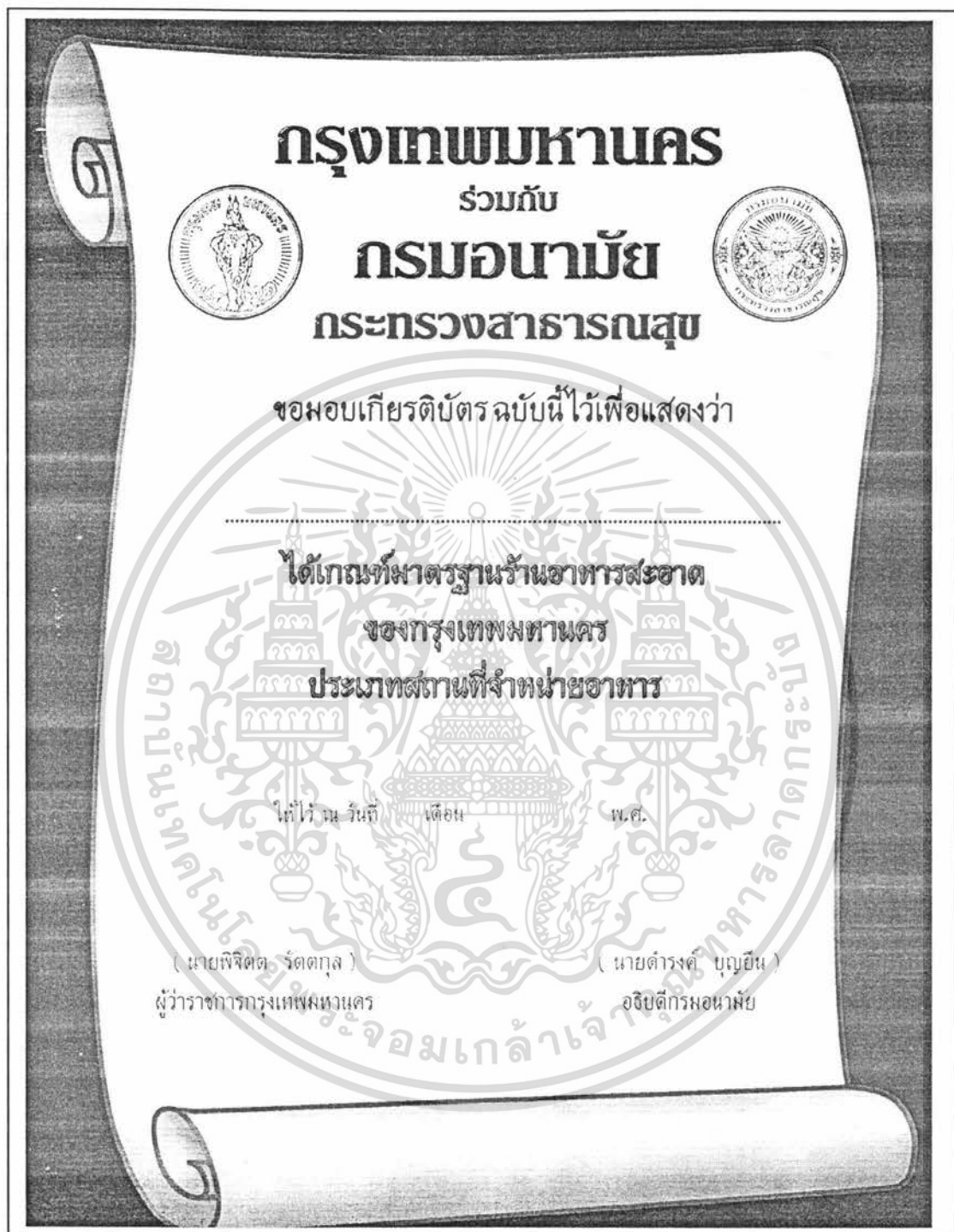
.....

ผู้ตรวจ..... เจ้าของร้าน.....
 (.....) (.....)
 วันที่ตรวจ..... วันที่ตรวจ.....
 ตำแหน่ง/สังกัด.....

ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม

ภาพผนวกที่ 1 แบบการประเมิน (ต่อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



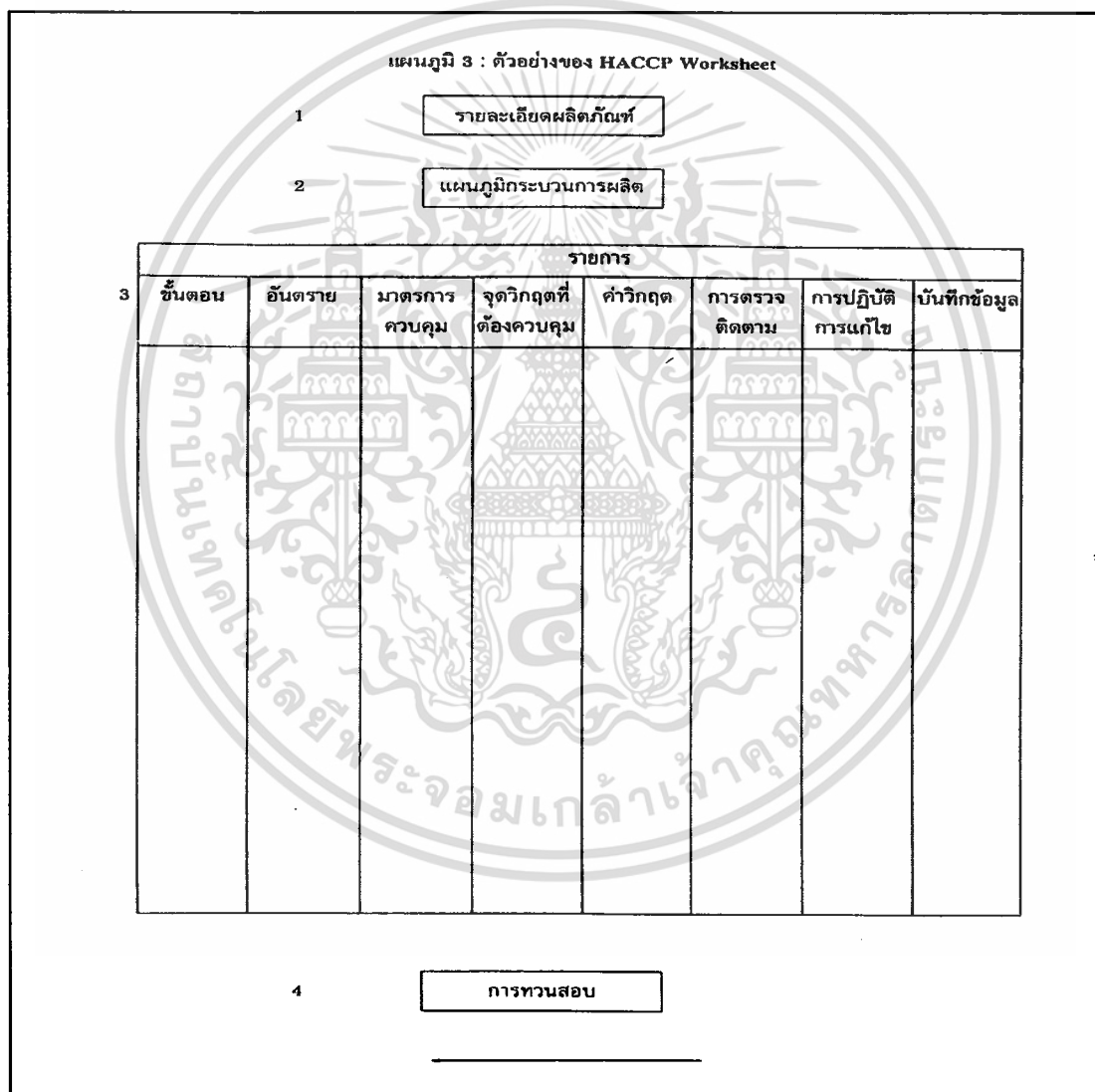
ภาพผนวกที่ 2 เกียรติบัตรมาตรฐานร้านอาหารสะอาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก

ตัวอย่างเอกสารที่ใช้ในระบบอ้างอิง

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม



ภาพผนวกที่ 3 รายงานวิเคราะห์จุดอันตราย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ง ทฤษฎีระบบอ้างอิง

บริษัท SGS (ประเทศไทย) จำกัด

1. การวางระบบร้านอาหารให้เกิดความสะอาดปลอดภัยแก่ผู้บริโภค ทางบริษัทได้ตรวจประเมินคุณภาพของระบบและตรวจแก้ไขปรับปรุงให้เกิดประสิทธิภาพและการส่งผู้มีคุณสมบัติที่จะเข้าตรวจประเมินให้ถูกค่านั้น จะต้องไม่ซ้ำกับบุคคลที่ตรวจประเมินครั้งก่อน เป็นเพราะผู้ที่เข้าไปตรวจประเมินนั้น ถ้าหากซ้ำกับผู้เข้าตรวจประเมินครั้งก่อน อาจทำให้เกิดการละเลยต่อจุดที่ประเมินให้ผ่านหรือรักษาคุณภาพที่อยู่ประเมินไว้แล้ว
2. ความถี่ในการเข้าตรวจประเมินประเมินและตรวจแก้ไขจะใช้ ระยะเวลาหลังการตรวจประเมิน 60-90 วันหลังจากการตรวจประเมินดังกล่าว

ฝ่ายสุขาภิบาลอาหารกองอนามัยสิ่งแวดล้อม

เกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสะอาด

- | | |
|----------------------|--|
| 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 |

ร้านอาหารไม่ว่าจะอยู่ในประเภทที่เท่าไร ถ้าต่ำกว่าร้อยละ 50 จะถือว่าเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



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. ได้รับความตรวจสอบอาหารจากห้องปฏิบัติการ

ภาพผนวกที่ 4 เกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารสะอาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก จ
แบบประเมินอ้างอิง

ตอนที่ ๒ เจกคติและค่านิยมของนักศึกษาามหาวิทยาลัยมหิดล
โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความรู้สึกหรือความเห็นของท่านมาก
ที่สุดเพียงสักขบเดียว

ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
26. พยาบาลเป็นวิชาชีพที่ควรยกย่อง มากในสังคม					
27. พยาบาลเป็นอาชีพที่มีรายได้ดี					
28. พยาบาลเป็นอาชีพที่ต้องเสียสละเพื่อ สังคมมาก					
29. พยาบาลเป็นอาชีพที่ต้องมีคุณภาพสูง					
30. พยาบาลเป็นอาชีพที่ต้องทำงานประจำ นานเป็นเวลานาน					
31. พยาบาลทำงานเหมือนนักรบของ พระเจ้า					
32. ถ้าเลือกได้ไม่ควรเลือกเรียนพยาบาล					
33. ท่านเลือกเรียนพยาบาลเพราะหางาน ง่าย					
34. พยาบาลเป็นวิชาชีพที่ศักดิ์ สิทธิ์					
35. พยาบาลเป็นอาชีพที่มีเกียรติ					
36. ท่านชอบสร้างจินตนาการและมีความ คิดแปลก ๆ เสมอ					
37. ท่านต้องควรมีผู้ที่รักความสงบและ มีอารมณ์เย็น					
หมายเหตุ	คำสั่งให้นักศึกษาประเภทที่ฝึกแพทย์จะเปลี่ยนคำว่าพยาบาลเป็นทันตแพทย์ นักศึกษาประเภทอื่นก็เปลี่ยนท่านเองด้วยก็ได้				

ภาคผนวกที่ 6 แบบประเมินสถานภาพ ปัญหา ความคิดเห็นนักศึกษามหาวิทยาลัยมหิดล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ฉ

แบบประเมินผลระบบติดตามมาตรฐานร้านอาหารสะอาด

คำชี้แจง

แบบประเมินนี้ใช้วัดประสิทธิภาพของระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด เนื่องจากเกิดปัญหาการทำงานในระบบการประเมินผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาดคือ ร้านอาหารไม่ได้รักษาระดับมาตรฐานที่ได้รับจากฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม ผู้ศึกษาจึงวิเคราะห์และออกแบบระบบติดตามผล เพื่อให้เกิดการควบคุมความสะอาดที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคฉะนั้น ผู้ศึกษาจึงใคร่ขอความกรุณาจากท่านได้ช่วยตอบแบบสอบถามนี้ และขอได้โปรดตอบทุกข้อตามความเป็นจริง เพื่อให้เกิดประโยชน์ดังกล่าว

แบบประเมินฉบับนี้มี 2 ตอน ประกอบด้วย

ตอนที่ 1 ถ้ามเกี่ยวกับสถานภาพ

ตอนที่ 2 ถ้ามเกี่ยวกับเจตคติ

ผู้ศึกษาขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือและเห็นแก่ประโยชน์ความสำคัญดังกล่าวข้างต้นไว้ ณ โอกาสนี้ด้วย

ตอนที่ 1 สถานภาพ

โปรดทำเครื่องหมาย / ลงใน หรือเติมข้อความลงในช่องว่าง

1. เพศ ชาย หญิง
2. ขณะนี้ท่านอายุ.....ปี
3. ท่านเคยซื้ออาหารพร้อมปรุงหรืออาหารสำเร็จรูปหรือไม่
 เคย ไม่เคย
4. ท่านคิดว่าอาหารพร้อมปรุงหรืออาหารสำเร็จรูปสะอาดปลอดภัยแค่ไหน
 สะอาดปลอดภัย ไม่สะอาดและไม่ปลอดภัย เฉย ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ท่านเห็นด้วยหรือไม่ว่าควรมีการควบคุมความสะอาดในร้านอาหาร

เห็นด้วย

ไม่เห็นด้วย

ตอนที่ 2 เจตคติต่อระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด

โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องที่ตรงกับความรู้สึกหรือความคิดเห็นของท่านมากที่สุดเพียง
คำตอบเดียว

ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
1. ให้ตรวจควบคุมร้านอาหารทุก 3 เดือน					
2. เลือคนบุคคลเข้าทำการตรวจโดย ผู้มีความรู้ทางสุขาภิบาลอาหาร					
3. วิเคราะห์ระดับความปลอดภัยให้ ตรงตามระดับที่พระราชบัญญัติ อาหารกำหนดอย่างแม่นยำ					
4. การใช้มาตรการควบคุมเมื่อพบ จุดบกพร่องที่ไม่ส่งผลอันตราย ต่อผู้บริโภค โดยการแจ้งเตือน					
5. การใช้มาตรการควบคุมเมื่อพบ จุดบกพร่องที่ส่งผลอันตรายต่อ ผู้บริโภค โดยการถอนเกียรติบัตร และใบอนุญาตประกอบการ					

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ข
พจนานุกรมข้อมูล

Project : SCCF

LABEL	:	ระบบจัดเลือกข้อมูลการประเมิน
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.0
DESCRIPTION	:	การจัดและเลือกข้อมูลการประเมินเพื่อติดตามผล
NOTE	:	-
LOCATION	:	

Project : SCCF

LABEL	:	ระบบจัดการตรวจสอบ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.0
DESCRIPTION	:	การเลือกผู้ตรวจสอบแล้วไปตรวจสอบที่ร้านอาหาร
NOTE	:	-
LOCATION	:	

Project : SCCF

LABEL	:	ระบบประมวลผลการตรวจสอบติดตาม
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	3.0
DESCRIPTION	:	การเปรียบเทียบผลการตรวจประเมินกับระดับเกณฑ์
NOTE	:	-
LOCATION	:	

Project : SCCF

LABEL	:	ระบบจัดทำรายงาน
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	4.0
DESCRIPTION	:	การจัดทำรายงาน
NOTE	:	-
LOCATION	:	

Project : SCCF

LABEL	:	ระบบมาตรการในการควบคุม
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	5.0
DESCRIPTION	:	การแยกผลการตรวจเพื่อนำมาพิจารณาเลือกใช้มาตรการควบคุมกับร้านอาหาร
NOTE	:	-
LOCATION	:	

Project : SCCF

LABEL	:	ตรวจรายละเอียดครบ 3 เดือนหรือไม่
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.1
DESCRIPTION	:	เลือกร้านอาหารที่จะตรวจประเมินไปแล้วครั้งสุดท้าย โดยตรวจว่าครบกำหนด 3 เดือนหรือไม่
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบจัดเลือกข้อมูลการประเมิน (1.0)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : SCCF

LABEL	:	จัดทำข้อมูล
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	1.2
DESCRIPTION	:	นำรายละเอียดที่ครบกำหนดมาจัดทำข้อมูลเพื่อพิจารณา ตรวจติดตามและจัดเก็บข้อมูล
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบจัดเลือกข้อมูลการประเมิน (1.0)

Project : SCCF

LABEL	:	เปรียบเทียบรายละเอียดที่จะประเมินกับเจ้าหน้าที่
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.1
DESCRIPTION	:	การนำข้อมูลที่จัดทำรายละเอียดการประเมินมาเปรียบเทียบ คัดเลือกบุคคลเข้าตรวจสอบติดตาม
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบจัดตรวจสอบ (2.0)

Project : SCCF

LABEL	:	จัดส่งคณะผู้ตรวจติดตาม
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.2
DESCRIPTION	:	ส่งผู้ตรวจติดตามเข้าตรวจร้านอาหารตามแบบฟอร์ม การตรวจประเมิน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบจัดตรวจสอบ (2.0)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : SCCF

LABEL	:	จัดข้อมูลรายละเอียดการตรวจประเมินร้านอาหาร
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	2.3
DESCRIPTION	:	การนำเอารายละเอียดที่ได้ตรวจประเมินโดยเจ้าหน้าที่มา จัดเก็บข้อมูลการตรวจประเมิน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบจัดการตรวจสอบ (2.0)

Project : SCCF

LABEL	:	จัดทำข้อมูลตรวจสอบติดตามผล
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	3.1
DESCRIPTION	:	การนำข้อมูลรายละเอียดการตรวจติดตามมาให้คะแนน ตามแบบประเมิน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบประมวลผลการตรวจสอบติดตาม (3.0)

Project : SCCF

LABEL	:	คำนวณเปรียบเทียบเกณฑ์
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	3.2
DESCRIPTION	:	การนำคะแนนมาเปรียบเทียบเกณฑ์มาตรฐาน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบประมวลผลการตรวจสอบติดตาม (3.0)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : SCCF

LABEL	:	แยกผลการตรวจ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	5.1
DESCRIPTION	:	นำผลการตรวจมาแยกประเภทว่ารักษาระดับหรือพบข้อบกพร่องระดับใด
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบมาตรการในการควบคุม (5.0)

Project : SCCF

LABEL	:	เปรียบเทียบข้อมูลระดับความรุนแรงที่ไม่ผ่านเกณฑ์
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	5.2
DESCRIPTION	:	นำผลการตรวจที่ไม่ผ่านมาเปรียบเทียบเกณฑ์ระดับความรุนแรงว่ามีความรุนแรงหรือไม่
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบมาตรการในการควบคุม (5.0)

Project : SCCF

LABEL	:	เลือกใช้มาตรการ
ENTRY TYPE	:	PROCESS
PROCESS#	:	5.3
DESCRIPTION	:	ผลที่ได้จากการเปรียบเทียบข้อบกพร่องเพื่อนำมาเลือกใช้มาตรการในการควบคุม
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบมาตรการในการควบคุม (5.0)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : SCCF

LABEL	:	รายละเอียดที่ทำการประเมินก่อนการติดตามผล
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ข้อมูลการตรวจประเมินหรือรายละเอียดการประเมินที่ใช้ในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายละเอียดที่ทำการประเมิน = ชื่อร้านอาหาร + ที่ตั้งร้าน + หัวข้อการตรวจ + ชื่อผู้ตรวจ + วันที่ไปตรวจ
NOTE	:	เป็นข้อมูลการตรวจที่ร้านอาหารยังไม่ได้ติดตามผลมาตรฐาน
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบจัดเลือกข้อมูลการประเมิน

Project : SCCF

LABEL	:	รายละเอียดที่ทำการประเมิน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ข้อมูลการตรวจประเมินหรือรายละเอียดการประเมินที่ใช้ตัดสินใจเลือกร้านอาหารตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายละเอียดที่ทำการประเมิน = ชื่อร้านอาหาร + ที่ตั้งร้าน + หัวข้อการตรวจ + ชื่อผู้ตรวจ + วันที่ไปตรวจ
NOTE	:	เป็นข้อมูลการตรวจติดตามครั้งก่อน ๆ
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบจัดเลือกข้อมูลการประเมิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : SCCF

LABEL	:	ข้อมูลรายละเอียดที่จะประเมิน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดการประเมินของร้านอาหารที่ได้รับการตัดสินใจ เข้าเลือกผู้ตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลรายละเอียดที่ทำการประเมิน = ชื่อร้าน + ที่ตั้งร้าน + หัวข้อการตรวจ + ชื่อผู้ตรวจ + วันที่ไปตรวจ
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบจัดเลือกข้อมูลการประเมิน

Project : SCCF

LABEL	:	ข้อมูลรายละเอียดที่ทำการประเมิน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดการประเมินของร้านอาหารที่ถูกตัดสินใจเข้าเลือก ทำการตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลรายละเอียดที่ทำการประเมิน = ชื่อร้าน + ที่ตั้งร้าน + หัวข้อการตรวจ + ชื่อผู้ตรวจ + วันที่ไปตรวจ
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบจัดทำการตรวจสอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : SCCF

LABEL	:	แบบฟอร์มการประเมิน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เอกสารที่ให้ผู้ตรวจติดตามบันทึกรายละเอียดการตรวจ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	แบบฟอร์มการประเมิน = รายละเอียดที่ตรวจประเมิน มาตรฐานร้านอาหารสะอาด
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบจัดการตรวจสอบ

Project : SCCF

LABEL	:	ข้อมูลเจ้าหน้าที่
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดคุณสมบัติเจ้าหน้าที่หรือผู้มีสิทธิเข้ารับการตรวจประเมินเพื่อพิจารณาเลือกผู้ตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลเจ้าหน้าที่ = ชื่อ + วุฒิกการศึกษา + ความสามารถทางด้านสุขาภิบาลอาหาร + เคยเข้ารับการตรวจร้านอาหารร้านใด
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบจัดการตรวจสอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : SCCF

LABEL	:	รายชื่อผู้ตรวจสอบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายชื่อที่คัดเลือกหรือรายชื่อผู้ที่เหมาะสมเข้าตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายชื่อผู้ตรวจสอบ = ชื่อสกุล + ตำแหน่ง + สังกัด
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบจัดการตรวจสอบ

Project : SCCF

LABEL	:	รายชื่อผู้ตรวจที่อนุมัติ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นรายชื่อที่หัวหน้าฝ่ายอนุมัติให้เข้าทำการตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายชื่อผู้ตรวจที่อนุมัติ = ชื่อสกุล + ตำแหน่ง + สังกัด + รายเซ็นอนุมัติ
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบจัดการตรวจสอบ

Project : SCCF

LABEL	:	คณะผู้ตรวจสอบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ผู้ที่เข้าตรวจสอบ ณ ร้านอาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	คณะผู้ตรวจสอบ = ผู้ทำหน้าที่เข้าตรวจติดตาม
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบจัดการตรวจสอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : SCCF

LABEL	:	คณะผู้ตรวจสอบและข้อมูลการตรวจประเมิน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	คณะผู้ตรวจนำข้อมูลที่ไ้จากการตรวจมาเข้าสู่ระบบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	คณะผู้ตรวจสอบและข้อมูลการตรวจประเมิน = ผู้ตรวจ + ข้อมูลการตรวจ
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบจัดทำ การตรวจสอบ

Project : SCCF

LABEL	:	รายละเอียดที่ตรวจสอบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ข้อมูลที่ได้รับการจัดทำจากการเข้าตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายละเอียดที่ตรวจสอบ = รายละเอียดที่บันทึกโดยผู้เข้า ตรวจติดตาม
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบจัดการตรวจสอบ

Project : SCCF

LABEL	:	รายละเอียดที่ตรวจสอบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ข้อมูลที่ได้รับจัดทำจากการเข้าตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายละเอียดที่ตรวจสอบ = รายละเอียดที่บันทึกโดยผู้เข้า ตรวจติดตาม
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบการประมวลผลติดตาม

Project : SCCF

LABEL	:	ระดับเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ระดับคะแนนเพื่อใช้ในการประมวลผลการติดตามมาตรฐาน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ระดับเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร = ระดับมาตรฐานตามขนาด ร้านอาหารของฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบการประมวลผลติดตาม

Project : SCCF

LABEL	:	ผลการตรวจ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นผลที่ได้จากจากตรวจประเมิน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ผลการตรวจ = เป็นผลที่ได้จากจากตรวจประเมิน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบการประมวลผลติดตาม

Project : SCCF

LABEL	:	ผลการตรวจ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นผลที่ได้จากการตรวจประเมิน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ผลการตรวจ = เป็นผลที่ได้จากการตรวจประเมิน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบจัดทำรายงาน

Project : SCCF

LABEL	:	ใบเสนออนุมัติ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายงานเสนอขออนุมัติรับรองผลการตรวจประเมิน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ใบเสนออนุมัติ = รายงานเสนอขออนุมัติรับรองผลการตรวจประเมิน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบจัดทำรายงาน

Project : SCCF

LABEL	:	ใบผลการอนุมัติ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นผลการอนุมัติรับรองผลการตรวจประเมิน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ใบผลการอนุมัติ = เป็นผลการอนุมัติรับรองผลการตรวจประเมิน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบจัดทำรายงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเมื่อออกเสียงเท่านั้น ไม่อนุญาตให้แก้ไขประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : SCCF

LABEL	:	รายงานผลการตรวจสอบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นเอกสารแสดงผลการตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายงานผลการตรวจสอบ = เป็นเอกสารแสดงผล การตรวจติดตาม
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบจัดทำรายงาน

Project : SCCF

LABEL	:	ผลการตรวจ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นผลที่ได้จากการตรวจประเมิน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ผลการตรวจ = เป็นผลที่ได้จากการตรวจประเมิน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบมาตรการในการควบคุม

Project : SCCF

LABEL	:	ระดับเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ระดับความรุนแรงที่ก่อให้เกิดอันตราย
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ระดับเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร = ระดับความรุนแรงที่ก่อให้เกิด อันตราย
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบมาตรการในการควบคุม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : SCCF

LABEL	:	มาตรการที่ใช้ควบคุม
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	วิธีการในการควบคุม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	มาตรการที่ใช้ควบคุม = วิธีการที่ใช้ควบคุม
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบมาตรการที่ใช้ในการควบคุม

Project : SCCF

LABEL	:	รายละเอียดที่ได้ประเมิน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ข้อมูลการตรวจประเมินหรือรายละเอียดการประเมินที่ใช้ประกอบการตัดสินใจเลือกร้านอาหารตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายละเอียดที่ประเมิน = ชื่อร้านอาหาร + ที่ตั้งร้าน + หัวข้อการตรวจ + ชื่อผู้ตรวจ + วันที่ที่ทำการตรวจ
NOTE	:	เป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งก่อน ๆ
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบตรวจรายละเอียดครบ 3 เดือนหรือไม่

Project : SCCF

LABEL	:	รายละเอียดที่ได้ประเมินครบ 3 เดือน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ข้อมูลการตรวจประเมินหรือรายละเอียดการประเมินที่ครบกำหนด 3 เดือน สำหรับร้านอาหารที่จะตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายละเอียดที่ประเมิน = ชื่อร้านอาหาร + ที่ตั้งร้าน + หัวข้อการตรวจ + ชื่อผู้ตรวจ + วันที่ที่ไปตรวจ
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบตรวจรายละเอียดครบ 3 เดือนหรือไม่

Project : SCCF

LABEL	:	ข้อมูลรายละเอียดที่ทำการประเมิน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดการประเมินของร้านอาหารที่ถูกคัดสนใจเข้าเลือกทำการตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลรายละเอียดที่ทำการประเมิน = ชื่อร้าน + ที่ตั้งร้าน + หัวข้อการตรวจ + ชื่อผู้ตรวจ + วันที่ที่ไปตรวจ
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบเปรียบเทียบรายละเอียดที่ได้ประเมินกับเจ้าหน้าที่

Project : SCCF

LABEL	:	ข้อมูลเจ้าหน้าที่
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายละเอียดคุณสมบัติเจ้าหน้าที่หรือผู้มีสิทธิเข้ารับ การตรวจประเมินเพื่อพิจารณาคัดเลือกผู้ตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลเจ้าหน้าที่ = ชื่อ + วุฒิการศึกษา + ความสามารถทางด้านสุขาภิบาลอาหาร + เคยเข้ารับการตรวจร้านอาหารร้านใด
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบเปรียบเทียบรายละเอียดที่ได้ประเมินกับ เจ้าหน้าที่

Project : SCCF

LABEL	:	แบบฟอร์มการประเมิน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เอกสารที่ให้ผู้ตรวจติดตามบันทึกรายละเอียดการตรวจ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	แบบฟอร์มการประเมิน = รายละเอียดที่ตรวจประเมิน มาตรฐานร้านอาหารสะอาด
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบจัดส่งคณะผู้ตรวจสอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : SCCF

LABEL	:	รายชื่อผู้ตรวจสอบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	รายชื่อที่คัดเลือกหรือรายชื่อผู้ที่เหมาะสมเข้าตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายชื่อผู้ตรวจสอบ = ชื่อสกุล + ตำแหน่ง + สังกัด
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบเปรียบเทียบรายละเอียดที่ทำการประเมินกับ เจ้าหน้าที่

Project : SCCF

LABEL	:	รายชื่อผู้ตรวจที่อนุมัติ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นรายชื่อที่หัวหน้าฝ่ายอนุมัติให้เข้าทำการตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายชื่อผู้ตรวจที่อนุมัติ = ชื่อสกุล + ตำแหน่ง + สังกัด + รายชื่ออนุมัติ
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบจัดส่งคณะผู้ตรวจสอบ

Project : SCCF

LABEL	:	คณะผู้ตรวจสอบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ผู้ที่เข้าตรวจสอบ ณ ร้านอาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	คณะผู้ตรวจสอบ = ผู้ทำหน้าที่เข้าตรวจติดตาม
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบจัดส่งคณะผู้ตรวจสอบ

Project : SCCF

LABEL	:	คณะผู้ตรวจสอบและข้อมูลการตรวจประเมิน
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	คณะผู้ตรวจนำข้อมูลที่ได้จากการตรวจมาเข้าสู่ระบบ
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	คณะผู้ตรวจสอบและข้อมูลการตรวจประเมิน = ผู้ตรวจ + ข้อมูลการตรวจ
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบจัดข้อมูลรายละเอียดการตรวจประเมิน ร้านอาหาร

Project : SCCF

LABEL	:	รายละเอียดที่ตรวจสอบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ข้อมูลที่ได้รับการจัดทำจากการเข้าตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายละเอียดที่ตรวจสอบ = รายละเอียดที่บันทึกโดยผู้เข้า ตรวจติดตาม
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบจัดข้อมูลรายละเอียดการตรวจประเมิน ร้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : SCCF

LABEL	:	รายละเอียดที่ตรวจสอบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ข้อมูลที่ได้รับการจัดทำจากการเข้าตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	รายละเอียดที่ตรวจสอบ = รายละเอียดที่บันทึกโดยผู้เข้า ตรวจติดตาม
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบจัดทำข้อมูลการตรวจติดตาม

Project : SCCF

LABEL	:	ข้อมูลการตรวจสอบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ข้อมูลที่ได้รับการจัดทำจากการเข้าตรวจติดตาม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ข้อมูลการตรวจสอบ = รายละเอียดที่บันทึกโดยผู้เข้า ตรวจติดตาม
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบจัดทำข้อมูลการตรวจติดตาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : SCCF

LABEL	:	ระดับเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ระดับคะแนนเพื่อใช้ในการประมวลผลการติดตามมาตรฐาน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ระดับเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร = ระดับมาตรฐานตามขนาด ร้านอาหารของฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร
NOTE	:	
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบคำนวณเปรียบเทียบเกณฑ์

Project : SCCF

LABEL	:	ผลการตรวจ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นผลที่ได้จากจากตรวจประเมิน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ผลการตรวจ = เป็นผลที่ได้จากจากตรวจประเมิน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบคำนวณเปรียบเทียบเกณฑ์

Project : SCCF

LABEL	:	ผลการตรวจ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นผลที่ได้จากการตรวจประเมิน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ผลการตรวจ = เป็นผลที่ได้จากการตรวจประเมิน
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบแยกผลการตรวจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : SCCF

LABEL	:	ผลการตรวจที่ไม่ผ่านเกณฑ์
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นผลที่ได้จากการตรวจประเมิน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ผลการตรวจที่ไม่ผ่านเกณฑ์ = เป็นผลที่ได้จากการ ตรวจติดตาม
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 1 ระบบแยกผลการตรวจ

Project : SCCF

LABEL	:	ระดับเกณฑ์สุขภาพอาหาร
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	ระดับความรุนแรงที่ก่อให้เกิดอันตราย
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ระดับเกณฑ์สุขภาพอาหาร = ระดับความรุนแรงที่ก่อให้เกิด อันตราย
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบเปรียบเทียบข้อมูลระดับความรุนแรงที่ ไม่ผ่านเกณฑ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : SCCF

LABEL	:	ผลการเปรียบเทียบ
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	เป็นผลที่ได้จากการเปรียบเทียบเกณฑ์
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	ผลการเปรียบเทียบ = เป็นผลที่ได้จากการเปรียบเทียบเกณฑ์
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบเปรียบเทียบข้อมูลระดับความรุนแรงที่ไม่ผ่านเกณฑ์

Project : SCCF

LABEL	:	มาตรการที่ใช้ควบคุม
ENTRY TYPE	:	DATA FLOW
DESCRIPTION	:	วิธีการการควบคุม
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	มาตรการที่ใช้ควบคุม = วิธีการที่ใช้ควบคุม
NOTE	:	-
LOCATION	:	ระดับ 0 ระบบเลือกใช้มาตรการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : SCCF

LABEL	:	TblEvaluate
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	ข้อมูลรายละเอียดที่ทำการประเมิน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	TblEvaluate = Officer_ID + Evaluate_ID + Date_Time +Detail_1 + Detail_2 + Detail_3 + Detail_4 +Detail_5 + Detail_6 + Detail_7 + Detail_8 +Detail_9 + Detail_10 + Detail_11 + Detail_12 +Detail_13 + Detail_14 + Detail_15+Detail_16 +Detail_17 + Detail_18 + Detail_19+Detail_20 + Result
NOTE	:	-
LOCATION	:	-

Project : SCCF

LABEL	:	TblLevelCatering
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	ระดับเกณฑ์สุขภาพอาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	TblLevelCatering = Type_Catering + Detail + Level
NOTE	:	-
LOCATION	:	-

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project : SCCF

LABEL	:	TblCatering
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	ข้อมูลร้านอาหาร
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	TblCatering = Catering_No + Address + Level + Meeting + Catering_Name + Owner_Name + Kind_food + Cook_No + Size_Catering + Size_Catering + Type_Catering
NOTE	:	-
LOCATION	:	-

Project : SCCF

LABEL	:	TblAuditor
ENTRY TYPE	:	DATA STORE
DESCRIPTION	:	ข้อมูลพนักงาน
ALIAS	:	-
COMPOSITION	:	TblAuditor = Officer_ID + Name + Position + Degree + Party + Password
NOTE	:	-
LOCATION	:	-

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ข
รายละเอียดของข้อมูล

ตารางผนวกที่ 1 รายละเอียดของข้อมูลร้านอาหาร

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
TblCatering	*Catering_No	Text	8	รหัสร้านอาหาร
	Catering_Name	Text	Standard	ชื่อร้านอาหาร
	Catering_Add	Text	Standard	ที่อยู่ร้านอาหาร
	telaphone_No	Text	Standard	หมายเลขโทรศัพท์
	Owner_Name	Text	Standard	ชื่อเจ้าของร้าน
	Kind_food	Text	Standard	ชนิดการประกอบการ
	Cook_No	Number	Standard	จำนวนผู้ประกอบปรุง
	Staff_No	Number	Standard	จำนวนพนักงาน
	Meeting	Yes/No	1	ได้รับการฝึกอบรม หรือไม่
	Date_Meeting	Date/Time	Thai Medium Date	วันที่ฝึกอบรม
	Size_Catering	Number	Standard	ขนาดร้านอาหาร
	Type_Catering	Text	1	ประเภทร้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 2 รายละเอียดข้อมูลพนักงาน

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
TblAuditor	*Officer_ID	Text	10	รหัสพนักงาน
	Officer_Name	Text	Standard	ชื่อ-นามสกุล
	Position	Text	Standard	ตำแหน่ง
	Officer_Add	Text	Standard	ที่อยู่พนักงาน
	Tel	Text	Standard	โทรศัพท์ที่ติดต่อได้
	Degree	Text	Standard	วุฒิการศึกษา
	Party	Text	Standard	สังกัด
	Password	Text	Standard	รหัสผ่านเข้าใช้งาน โปรแกรม

ตารางผนวกที่ 3 รายละเอียดข้อมูลระดับเกณฑ์ร้านอาหาร

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
TblLevelCatering	*Type_Catering	Text	1	ประเภทร้านอาหาร
	Detail_Type	Text	Standard	รายละเอียด
	Level	Number	3	ระดับเกณฑ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 4 รายละเอียดข้อมูลการประเมิน

ชื่อตาราง	ชื่อฟิลด์	ประเภท	ขนาด	รายละเอียด
TblEvaluate	*Evaluate_ID	AutoNumber	7	เลขที่ใบประเมิน
	Catering_No	Text	8	รหัสร้านอาหาร
	Officer_ID	Text	10	รหัสพนักงาน
	Date_Time	Date/Time	Thai Medium Date	วันที่ทำการตรวจ
	1	Yes/No	1	หัวข้อที่ 1
	2	Yes/No	1	หัวข้อที่ 2
	3	Yes/No	1	หัวข้อที่ 3
	4	Yes/No	1	หัวข้อที่ 4
	5	Yes/No	1	หัวข้อที่ 5
	6	Yes/No	1	หัวข้อที่ 6
	7	Yes/No	1	หัวข้อที่ 7
	8	Yes/No	1	หัวข้อที่ 8
	9	Yes/No	1	หัวข้อที่ 9
	10	Yes/No	1	หัวข้อที่ 10
	11	Yes/No	1	หัวข้อที่ 11
	12	Yes/No	1	หัวข้อที่ 12
	13	Yes/No	1	หัวข้อที่ 13
	14	Yes/No	1	หัวข้อที่ 14
	15	Yes/No	1	หัวข้อที่ 15
	16	Yes/No	1	หัวข้อที่ 16
	17	Yes/No	1	หัวข้อที่ 17
	18	Yes/No	1	หัวข้อที่ 18
	19	Yes/No	1	หัวข้อที่ 19
	20	Yes/No	1	หัวข้อที่ 20

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ฅ

เอกสารที่ใช้ในระบบงานติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด

เรื่อง	กองอนามัยสิ่งแวดล้อม
สิ่งที่แนบมาด้วย	อาคารสำนักงานเขตราชเทวี
	ถนนพญาไท กรุงเทพมหานคร
	วัน/เดือน/ปี

	()

	หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาล

ภาคผนวกที่ 7 เอกสารที่ใช้ในการเดินเรื่อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เลขที่
รหัสร้านอาหาร

แบบตรวจร้านอาหารสะอาด

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

ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยร้านอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
1. สถานที่รับประทานอาหาร 1.1 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด 1.2 ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด 1.3 เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด 1.4 การระบายอากาศเพียงพอมีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 (หากมีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศรวมทั้งเครื่องระบาย "ห้ามสูบบุหรี่") 1.5 แสงสว่างเพียงพอไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์		
2. สถานที่เตรียมประกอบปรุงหรือครัว 2.1 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด 2.2 ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด 2.3 เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด 2.4 การระบายอากาศเพียงพอ บริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควัน/ พัดลม/ปล่องระบายควัน ซึ่งสูงเพียงพอไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ 2.5 แสงสว่างเพียงพอไม่น้อยกว่า 150 ลักซ์		
3. การเตรียมประกอบ-ปรุง 3.1 เครื่องอาหารที่จัดไว้ในที่เฉพาะ ไม่เตรียมบนพื้นและบริเวณยกหรือ ไบโถงน้ำที่องส่วน 3.2 เครื่องปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		

ภาพผนวกที่ 8 แบบการประเมินติดตามผล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อกำหนดด้านสุขภาพอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
4. อาหารสด 4.1 มาตรการป้องกันการตรวจสอบ จัดมีอุปกรณ์ภาชนะสำหรับนำภาชนะใส่ 4.2 อาหารสดได้รับการอ้างใช้สะอาดและเก็บแยกประเภทอาหาร 4.3 อาหารประเภทเนื้อดิบเก็บในอุณหภูมิที่สูงไม่เกิน 7.2 องศาเซลเซียส		
5. อาหารแห้งและอาหารปรุงแต่งอาหาร 5.1 อาหารแห้งต้องมีภาชนะ ฝาปิดมิดชิด 5.2 อาหารแห้งเก็บในถังแห้ง ฝาปิดมิดชิด มาตรการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ 5.3 อาหารปรุงแต่งอาหารต้องประกอบด้วย ส่วนประกอบที่อาหารควบคุมจะต้องมี เครื่องหมาย อย. หรือ มสช. เป็นอาหารที่ไม่ได้รับการส่งเสริมจากทาง ราชการที่กรมการตรวจสอบได้		
6. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว 6.1 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด 6.2 วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
7. ภาชนะใส่ภาชนะบริโภค 7.1 ต้องสะอาด 7.2 เก็บใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดภาชนะ 7.3 ภาชนะใส่ภาชนะบริโภค อยู่สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม. 7.4 มีฉลากแจ้งให้ชัดเจน 7.5 ต้องไม่นำอาหารมาหรือวางของอย่างอื่นปนใส่ไว้ในภาชนะ		
8. ภาชนะสุภาพณ์ 8.1 ล้าง ล้าง สะอาด เก็บในภาชนะ ฝาปิด สะอาด โดยภาชนะอื่น 8.2 ภาชนะบรรจุอาหารหรือบรรจุเครื่องดื่มปรุงรส ต้องสะอาด ประกอบด้วย เหมาะสมกับอาหารชนิดนั้น 8.3 เขียง และมีดต้องล้างภาชนะ และใช้ระหว่งเปลี่ยนทุกครั้ง เพื่อตัดวัตถุดิบ และผักผลไม้		
9. การล้างภาชนะสุภาพณ์ 9.1 ล้างภาชนะสุภาพณ์ได้ทั้งหมด 3 ชั้นต่อวัน (ล้างด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อจนแล้ว ช้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง 9.2 สุภาพณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. (ใช้จากขอบภาชนะ) 9.3 ภาชนะสุภาพณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้วไม่ได้ใช้ซ้ำอีก		

ภาพผนวกที่ 8 แบบการประเมินติดตามผล (ต่อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
10. การบำบัดน้ำเสีย 10.1 รางระบายน้ำเสีย ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง (สำหรับรางเปิดต้องไม่มีฝาปิดทึบ) 10.2 รางระบายน้ำเสียสะอาด ไม่มีเศษอาหารตกค้าง 10.3 คิดตั้งบ่อดักไขมันหรือระบบบำบัดน้ำเสีย (แบบเติมอากาศ) 10.4 บ่อดักไขมันหรือระบบบำบัดน้ำเสียมีสภาพดี สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น		
11. ห้องรับลูกค้า 11.1 ไม่รับซิม ไม่มีน้ำเสียจากขยะ โหลเอะเทอะ 11.2 มีฝาปิดระหว่างการใช้งาน 11.3 มีการใช้ถุงพลาสติกใส่ในถังอีกชั้นหนึ่ง		
12. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภค, 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 ติดตั้งในที่หยิบง่ายเมื่อเกิดเพลิงไหม้ 14.3 มีการตรวจสอบอุปกรณ์ดับเพลิงเป็นประจำ		
15. การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร 15.1 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน 15.2 ต้องผูกผ้ากับเชิอน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม		
16. พฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหาร 16.1 ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม ประกอบอาหาร 16.2 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว 16.3 ไม่สากหรืไ้บะกาะปะกิบติงงานเกี่ยวกับอาหาร		

ภาพผนวกที่ 8 แบบการประเมินติดตามผล (ต่อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
17. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดบาดแผลให้มีมิดชิด พกใส่ถุงมือ การปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร		
18. ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้นและสะอาดอยู่เสมอ ไม่พาสีเล็บ ไม่ใส่ เครื่องประดับที่นิ้วมือและข้อมือ		
19. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยเฉพาะน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด		
20. ผู้ปรุงอาหารเป็นผู้มีสุขภาพดี		

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

.....

.....

ผู้ตรวจ.....
(.....)

เจ้าของร้าน.....
(.....)

วันที่ตรวจ.....

วันที่ตรวจ.....

ตำแหน่ง/สังกัด.....

ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม

ภาพผนวกที่ 8 แบบการประเมินติดตามผล (ต่อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
สำนักงานเลขาธิการ

วันที่

1 กุมภาพันธ์ 2001

รายชื่อผู้ตรวจวิทยานิพนธ์

รหัสพนักงาน	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	วุฒิการศึกษา	สังกัด	โทรศัพท์
ร3030047	นาย วิชาญ ศรีเทพ	สุขาภิบาล3	ปริญญาตรี สาธารณะศึกษาศาสตร์	ประเวศ	3681669
ร3030048	นางสาว สุภา สาวสวย	สุขาภิบาล4	ปริญญาตรี สาธารณะศึกษาศาสตร์	พระโขนง	3185645
ร0044370	นาย ศรีตรา เรืองขวลิต	สุขาภิบาล3	ปริญญาตรี สาธารณะศึกษาศาสตร์	ทองนพคุณ	3681222

ภาพผนวกที่ 9 เอกสารที่แนบกับรายงานเสนอเรื่อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ญ

คู่มือการใช้งาน

ลักษณะทั่วไปของการดำเนินงาน

การดำเนินงานในระบบติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาดเป็นระบบการดำเนินงานตามเงื่อนไขที่กำหนด โดยดำเนินงานควบคู่กับโปรแกรมช่วยประกอบในการตัดสินใจและประมวลผลการให้คะแนน ซึ่งจะช่วยให้ตัดสินใจในระบบงานได้ถูกต้องรวดเร็ว เป็นไปตามข้อกำหนดอย่างมีประสิทธิภาพในการตรวจติดตามผลมาตรฐาน ให้ร้านอาหารรักษาระดับมาตรฐานที่ได้รับเอาไว้

อุปกรณ์ที่จำเป็นในการติดตั้งระบบงาน

เครื่องมือ (Hardware)

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

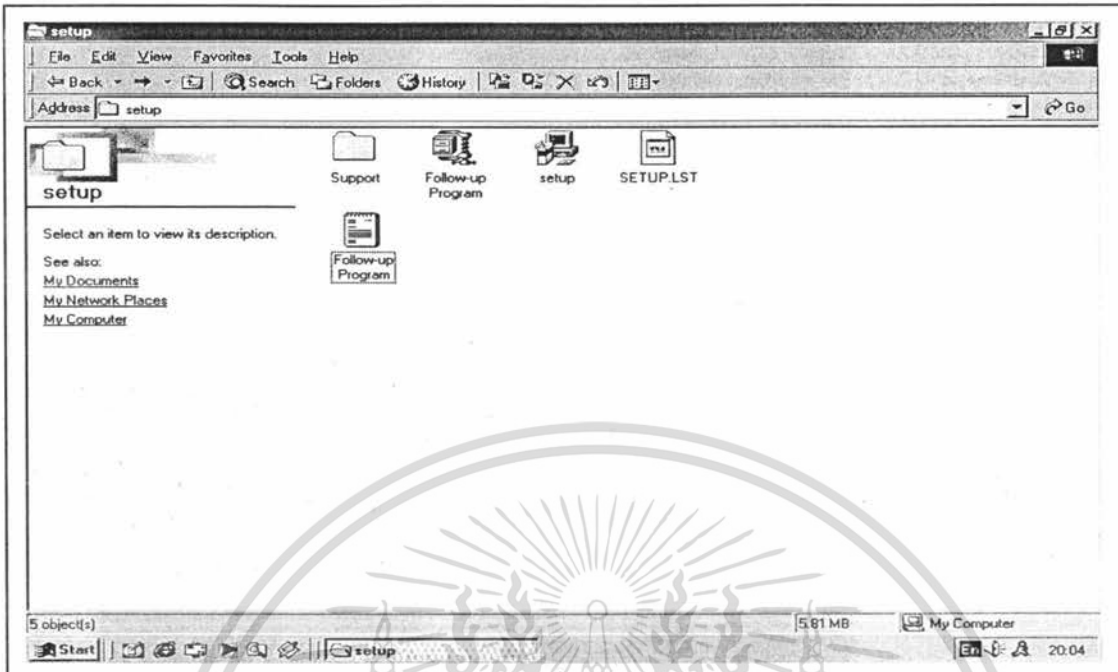
โปรแกรม (Software)

1. โปรแกรมสำหรับระบบปฏิบัติการ วินโดวส์ 98
2. ออฟฟิศ 97 และโปรแกรมสำเร็จรูป
3. ไมโครซอฟต์ วิชวลเบสิก เวอร์ชัน 6.0
4. คริสตอลรีพอร์ท เวอร์ชัน 7

การติดตั้งโปรแกรม

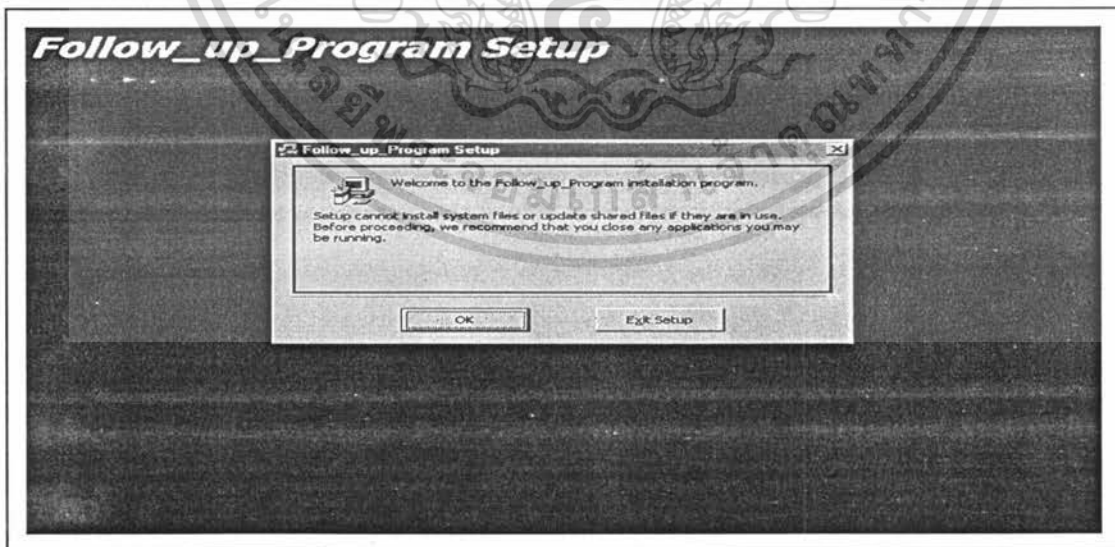
เข้าสู่การติดตั้ง โปรแกรมประกอบการตัดสินใจในระบบงานติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 10 ภาพเข้าสู่การติดตั้งโปรแกรม

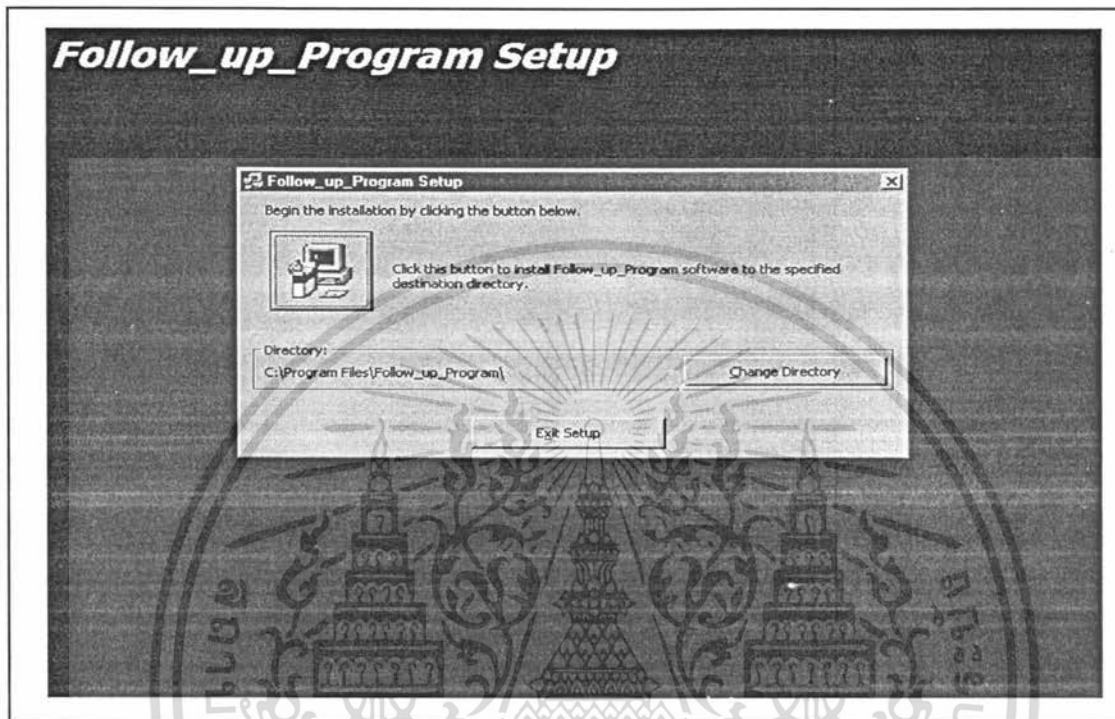
การติดตั้งโปรแกรมประกอบการตัดสินใจ โดยการติดตั้งที่ Icon Setup และเมื่อเข้าสู่การติดตั้งแล้ว ให้กดปุ่ม OK (ภาพผนวกที่ 11)



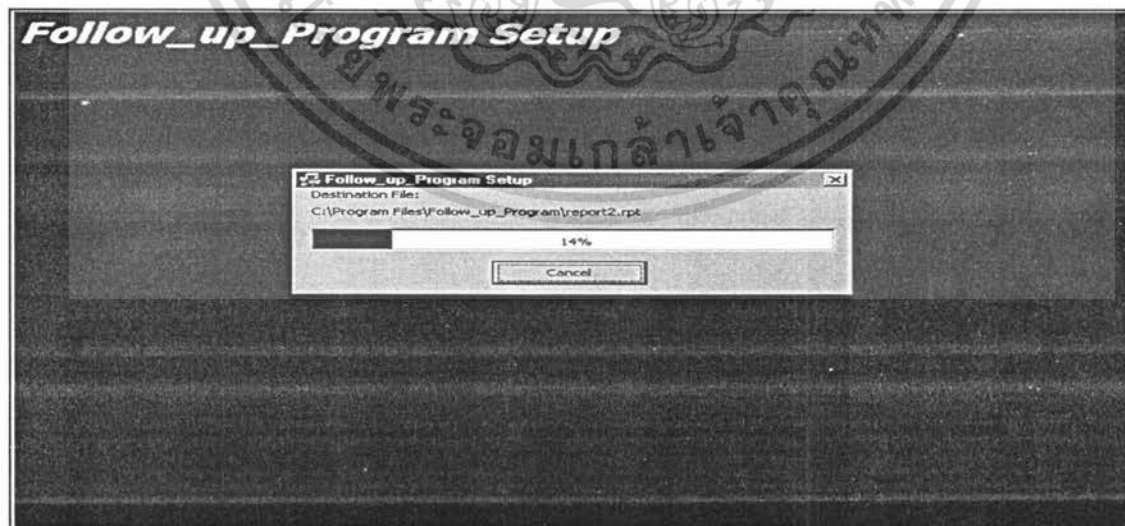
ภาพผนวกที่ 11 Follow_up_Program Setup

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเลือกที่ตั้งของโปรแกรม จะเลือก Directory ตามที่ผู้ใช้ต้องการ หลังจาก que เลือกที่ตั้งของโปรแกรมเสร็จสิ้นแล้ว เข้าสู่การติดตั้ง โดยคลิกปุ่ม Button

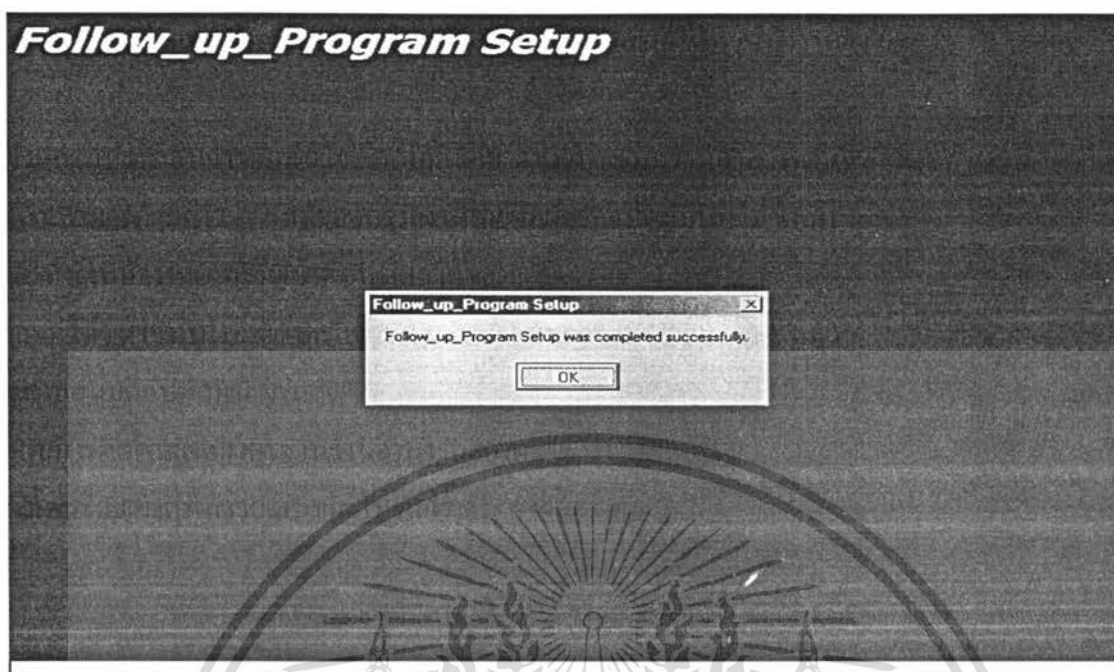


ภาพผนวกที่ 12 การเลือกที่ตั้งของ โปรแกรม



ภาพผนวกที่ 13 การติดตั้งโปรแกรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 14 การติดตั้งเสร็จสมบูรณ์

หน้าที่รับผิดชอบในระบบงาน

หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาลอาหารหรือหัวหน้างานอนามัยตามสำนักงานเขต หน้าที่ที่รับผิดชอบในระบบงานมีดังนี้

1. รับรายงานข้อมูลรายชื่อร้านอาหาร ซึ่งใช้ประกอบตัดสินใจเลือกร้านอาหารเพื่อเข้าตรวจติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาดแล้วตัดสินใจเลือกร้านอาหารที่จะเข้าตรวจ
2. รับรายงานข้อมูลรายชื่อที่ใช้ประกอบตัดสินใจเลือกบุคคลที่เข้าทำการตรวจร้านอาหาร ซึ่งจะไม่ซ้ำกับการตรวจประเมินครั้งก่อน เพื่อที่ตัดสินใจเลือกบุคคลเข้าตรวจร้านอาหารที่ได้เลือกไว้แล้ว
3. รับรายงานผลการตรวจติดตามมาตรฐานเพื่ออนุมัติรับรองผลการตรวจ แล้วออกอนุมัติมาตรการที่ต้องใช้ควบคุมกับร้านอาหารที่พบข้อบกพร่อง

เจ้าหน้าที่สังกัดกองอนามัยสิ่งแวดล้อมหรือเจ้าหน้าที่สังกัดงานอนามัยตามสำนักงานเขต หน้าที่ที่รับผิดชอบในระบบมีดังนี้

1. เข้าใช้งานโปรแกรมช่วยประกอบตัดสินใจเลือกร้านอาหาร เพื่อจะเข้าตรวจประเมิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ออกรายงานรายชื่อร้านอาหารที่ครบกำหนดการตรวจประเมินแล้ว 3 เดือน เพื่อเสนอให้หัวหน้างานตัดสินใจเลือกร้านอาหาร

2. เข้าใช้งาน โปรแกรมประกอบการตัดสินใจเลือกบุคคลเข้าตรวจประเมินร้านอาหารตามที่หัวหน้างานอนุมัติเลือกร้านอาหารดังกล่าว แล้วออกรายงานรายชื่อผู้ตรวจประเมินที่ไม่ซ้ำกับการประเมินครั้งล่าสุด เพื่อให้หัวหน้างานอนุมัติผู้เข้าตรวจติดตามผล

3. นำผลการตรวจที่ได้จากเจ้าหน้าที่ที่เข้าตรวจติดตามมาประมวลผลในโปรแกรม แล้วออกรายงานผลการตรวจเสนออนุมัติกับหัวหน้างาน

การเริ่มงานในระบบการติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด

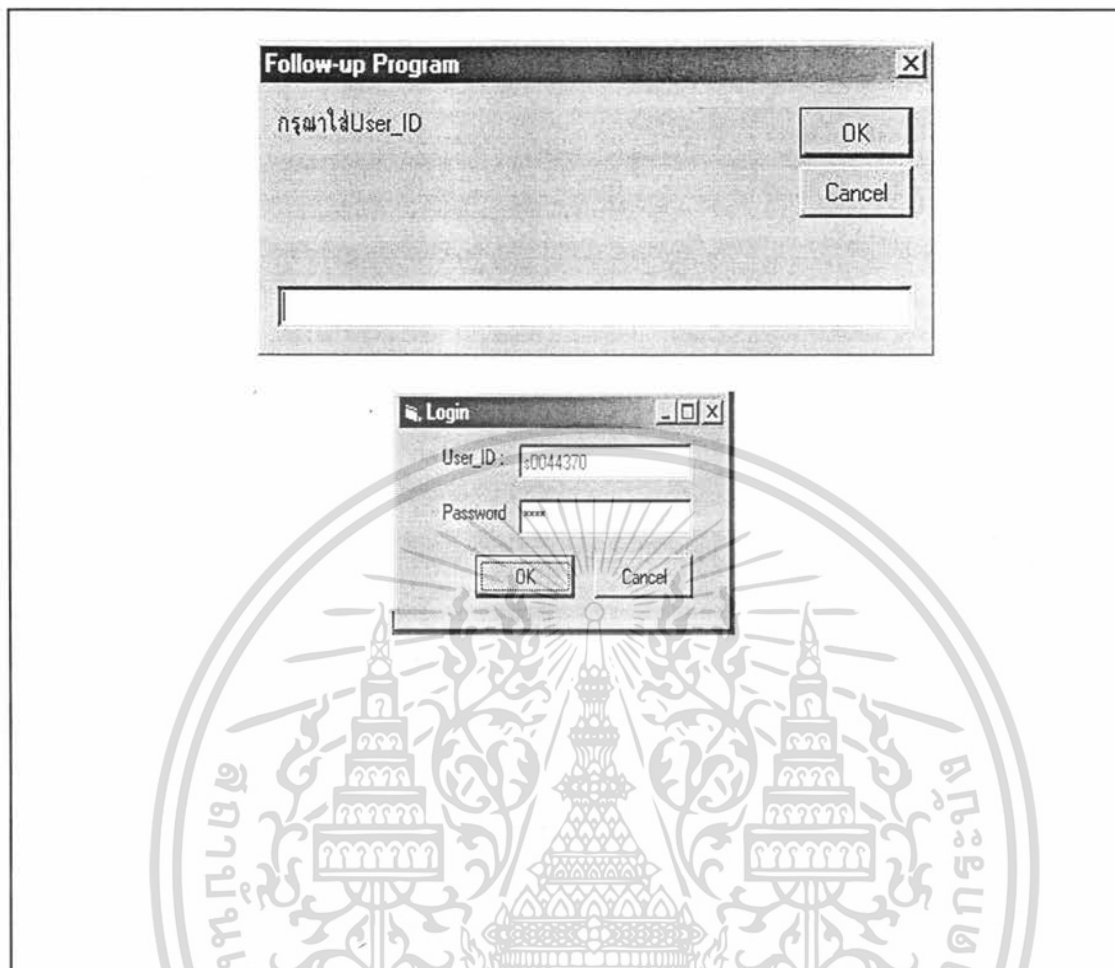
เข้าสู่โปรแกรม เริ่มต้นโดยเข้าสู่หน้าจอเมนูของโปรแกรม



ภาพผนวกที่ 15 เข้าสู่โปรแกรม

เมื่อเข้าสู่โปรแกรมระบบจะป้องกันการเข้าใช้งาน ดังนั้นผู้ใช้งานโปรแกรมต้องใส่รหัสพนักและรหัสเข้าใช้งานโปรแกรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพผนวกที่ 16 ใส่รหัสพนักงานและรหัสผ่าน

เข้าสู่การใช้งาน โดยเลือกที่เมนูการทำงาน เลือกพิจารณาตรวจเลือกร้านอาหารเพื่อคัดเลือกร้านอาหาร เพื่อที่จะตรวจติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารที่ครบกำหนดตามเงื่อนไข 3 เดือน โปรแกรมจะให้ผลคือ รายชื่อร้านอาหารที่ตรวจไปครั้งก่อนตามกำหนด 3 เดือน เพื่อออกรายงานเสนอให้หัวหน้าฝ่ายนำไปเป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจในขั้นตอนต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โปรแกรมประกอบการศึกษาในระบบงานติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด - [พิจารณาตราเลือก]

File การทำงาน

เลือกร้านอาหาร

ค้นหาร้านอาหารที่จะทำการตรวจติดตาม

ร้านอาหาร	รหัสร้าน	ชื่อร้าน	ขนาด(ตรม.)	ประเภท	วันที่ทำการตรวจ	รหัสพนักงาน	ชื่อ	สกุล	เม.ย.	
▶	พข200001	นายกลอล์ฟ	200	2	14.พ.ค.-43	ร3030047	นาย วรรัตน์	ศรี	พ.ค.	
	สพ300001	ดีรุگان	50	3	05-ก.ย.-43	ร3030047	นาย วรรัตน์	ศรี	มี.ย.	
	พข200001	นายกลอล์ฟ	200	2	25-ก.ค.-43	ร3030048	นางสาว จุฑา	สา	ก.ค.	
	ปว100001	อร่อยโคชนา	250	1	07-ก.ย.-43	ร0044370	นาย ศรัทธา	เจ็ช	ช.ก.	
	ปว100001	อร่อยโคชนา	250	1	04-ก.ย.-43	ร3030047	นาย วรรัตน์	ศรี	เทพ	
	สพ300001	ดีรุگان	50	3	07.ต.ค.-43	ร3030048	นางสาว จุฑา	สาว	ชวย	
	ปว300003	50	3	24.ม.ค.-44	ร0044370	นาย ศรัทธา	เจ็ช	ชวย	จิต	
	ปว200001	ทกดพทกด	150	2	28.ม.ค.-43	ร0044444	gfggg	sgdgsdig	dgdsgfd	
	ปว200002	ทกดพทกด	151	2	26.ม.ค.-44	ร0044370	นาย ศรัทธา	เจ็ช	ชวย	จิต

Print << Black

Start Microsoft Word... ทพsetup Follow_up_Pro... 7-Part โปรแกรมประ... 14.52

ภาพผนวกที่ 17 ข้อมูลร้านอาหารที่จะเลือกทำการตรวจติดตาม

หลังจากที่เลือกร้านอาหารที่จะตรวจประเมิน ก็เข้ามาดูการทำงานเลือกการคัดเลือกบุคคล โดยจะเลือกบุคคลที่ยังไม่ได้เข้าตรวจประเมินในครั้งก่อน ออกรายงานข้อมูลทีกล่าวมาเพื่อให้ผู้บริหารตัดสินใจ และกดปุ่มคำสั่ง Next เพื่อค้นหารายชื่อบุคคลเข้าทำการตรวจติดตามร้านอาหาร แล้วออกรายงานเพื่อใช้คัดเลือกผู้ตรวจติดตาม โดยจะนำรายงานเสนอให้หัวหน้าฝ่ายเป็นผู้อนุมัติ เลือกบุคคลดังกล่าวเข้าตรวจร้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โปรแกรมประกอบการตัดสินใจระบบงานติดตามควบคุมร้านอาหารสะอาด - [ข้อมูลใช้ประกอบการเลือกผู้ตรวจประเมิน]

File การทำงาน

วันที่ปัจจุบัน : 01 ก.พ. 2544

ผู้ทำการตรวจร้านอาหาร :

รหัสพนักงาน	ตำแหน่ง	ชื่อ	สกุล
ร3030048	นางสาว สุดา		สาวสวย

ทำการตรวจร้านอาหาร : นายกลัฟ
วันที่ทำการตรวจครั้งล่าสุด : 25-ก.ค.-43

ค้นหาผู้ตรวจประเมินครั้งก่อน

ค้นหาชื่อร้านอาหาร : นายกลัฟ ค้นหา

ค้นหาผู้ตรวจติดตาม : ค้นหา

ข้อมูลผู้ตรวจประเมิน

ร้านอาหารที่ทำการตรวจ	วันที่ทำการตรวจล่าสุด	ตำแหน่งผู้ตรวจ	วุฒิการศึกษาผู้ตรวจ	หน่วยงานของผู้ตรวจ	ชื่อเสนอแนะที่
นายกลัฟ	25-ก.ค.-43	สุชาวิภาล4	ปริญญาตรี สารานุกรศาสตร์	พระโขนง	

Print << Back Next >>

Start | Microsoft Word... | ภาพsetup | Follow_up_Pro... | 18 - Point | โปรแกรมประ... | 14:53

ภาพผนวกที่ 18 เลือกบุคคลที่เข้าตรวจประเมินเมื่อครั้งก่อน

โปรแกรมประกอบการตัดสินใจระบบงานติดตามควบคุมร้านอาหารสะอาด - [รวมชื่อผู้ตรวจประเมินที่เข้าตรวจประเมิน]

File การทำงาน

ค้นหาชื่อผู้ตรวจตามร้านอาหารที่อยู่ในสำนักงานเขตนั้นๆ
"พิมพ์ชื่อเขตที่ร้านอาหารตั้งอยู่" ประเภท ค้นหา

รหัสพนักงาน	นาย/นาง/นางสาว	ชื่อ	สกุล	ตำแหน่ง	วุฒิการศึกษา	สังกัด	โทรศัพท์
ร3030047	นาย	วิรัตน์	ศรีเทพ	สุชาวิภาล3	ปริญญาตรี สารานุกรศาสตร์	ประเวศ	3681669
ร3030111	นาง	วิภากร	การเมือง	สุชาวิภาล3	ปริญญาตรี สารานุกรศาสตร์	ประเวศ	5565243

Print << Back Exit

Start | Microsoft Word... | ภาพsetup | Follow_up_Pro... | 10 - Point | โปรแกรมประ... | 14:54

ภาพผนวกที่ 19 รายชื่อผู้ตรวจใช้ประกอบการตัดสินใจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อได้รายชื่อผู้ที่เข้าตรวจประเมินติดตามผลก็จะจัดส่งแบบพร้อมการประเมินให้ผู้ตรวจ
เพื่อเก็บรายละเอียดตามแบบประเมินตามหัวข้อที่กำหนดตามแบบประเมิน

เลขที่	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
รหัสร้านอาหาร	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
แบบตรวจร้านอาหารสะอาด		
ชื่อร้าน.....	ชื่อเจ้าของ/ผู้จัดการ (นาย/นาง/นางสาว).....	
สถานที่ตั้งปัจจุบัน.....		
ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....	จำนวนผู้ประกอบปรุงอาหาร.....คน จำนวนพนักงาน.....คน	
ผู้สัมผัสอาหารเคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร <input type="checkbox"/> เคย	จำนวนผู้ประกอบปรุงอาหาร.....คน	
	จำนวนพนักงาน.....คน	
	<input type="checkbox"/> ไม่เคย จำนวนผู้ประกอบปรุงอาหาร.....คน	
	จำนวนพนักงาน.....คน	
ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
1. สถานที่รับประทานอาหาร 1.1 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด 1.2 หลังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด 1.3 เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด 1.4 การระบายอากาศเพียงพอมีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 (หากมีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศรวมห้องดูดเครื่องทําอาหารตามสุขบัญญัติ) 1.5 แสงสว่างพอเพียงไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์		
2. สถานที่เตรียมประกอบปรุงหรือครัว 2.1 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด 2.2 หลังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด 2.3 เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด 2.4 การระบายอากาศเพียงพอ บริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควัน/พัดลม/ปล่องระบายควัน ซึ่งสูงเพียงพอไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ 2.5 แสงสว่างพอเพียงไม่น้อยกว่า 150 ลักซ์		
3. การเตรียมประกอบ-ปรุง 3.1 เตรียมอาหารที่จัดไว้ในที่สะอาด ไม่เตรียมบนพื้นและบริเวณสกปรกหรือในท้องถิ่นห้องส้วม 3.2 เตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		

ภาพผนวกที่ 20 แบบการประเมินติดตามผล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
<p>1. อาหารสด</p> <p>1.1 อาหารสดมีการตรวจสอบ คัดเลือกคุณภาพอาหารก่อนนำมาใช้</p> <p>1.2 อาหารสดได้รับการฉีกหีบสะอาดและเก็บแยกประเภทอาหาร</p> <p>1.3 อาหารประเภทเนื้อดิบเก็บในอุณหภูมิที่สูงไม่เกิน 72 องศาเซลเซียส</p>		
<p>5. อาหารแห้งและสารปรุงแต่งอาหาร</p> <p>5.1 อาหารแห้งต้องมีสภาพดี ไม่ขึ้นรา</p> <p>5.2 อาหารแห้งเก็บในพื้นแห้ง ไม่อับชื้น สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้</p> <p>5.3 สารปรุงแต่งอาหารต้องปลอดภัย สำหรับอาหารที่ออกจากรถบรรทุกจะต้องมีเครื่องหมาย ฮอหรือ มอก เป็นอาหารที่ได้รับกวดงเสริมจากหน่วยงานราชการที่สามารถตรวจสอบได้</p>		
<p>6. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว</p> <p>6.1 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด</p> <p>6.2 วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 40 ซม</p>		
<p>7. น้ำดื่มสำหรับบริโภค</p> <p>7.1 ต้องสะอาด</p> <p>7.2 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดภาชนะ</p> <p>7.3 ภาชนะใส่น้ำดื่ม สูงจากพื้น อย่างน้อย 40 ซม</p> <p>7.4 ฝักน้ำดื่มมีฝาปิด</p> <p>7.5 ต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งรบกวนเข้าไปในภาชนะใส่น้ำดื่ม</p>		
<p>8. ภาชนะอุปกรณ์</p> <p>8.1 ช้อน ส้อม ตะเกียบ เก็บในภาชนะ ปิด ภาชนะ ใสสะอาด ใ้ยกจากพื้น</p> <p>8.2 ภาชนะบรรจุอาหารหรือบรรจุเครื่องปรุงรส ต้องสะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารชนิดนั้น</p> <p>8.3 เชียง และเมล็ดสิ่งมีชีวิต แยกไว้ระหว่างเมล็ดผัก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้</p>		
<p>9. การล้างภาชนะอุปกรณ์</p> <p>9.1 ล้างภาชนะอุปกรณ์ได้ด้วยวิธี แช่น้ำร้อน (น้ำร้อนนึ่งหรือล้างจานแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง</p> <p>9.2 อุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 40 ซม (ไว้จากรถบรรทุก)</p> <p>9.3 ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้วไม่ใช้ผ้าเช็ด</p>		

ภาพผนวกที่ 20 แบบการประเมินติดตามผล (ต่อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
10. การบำบัดน้ำเสีย 10.1 รางระบายน้ำเสีย ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง (สำหรับรางเปิดต้องไม่มีฝาปิดทับ) 10.2 รางระบายน้ำเสียสะอาด ไม่มีเศษอาหารตกค้าง 10.3 คิดตั้งบ่อดักไขมันหรือระบบบำบัดน้ำเสีย (แบบเคมีอากาศ) 10.4 บ่อดักไขมันหรือระบบบำบัดน้ำเสียมีสภาพดี สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น		
11. ถังรองรับมูลฝอย 11.1 ไม่รั่วซึม ไม่มีน้ำเสียจากขยะ ไหลเลอะเทอะ 11.2 มีฝาปิดระหว่างการใช้งาน 11.3 มีการใช้ถุงพลาสติกใส่ในถังอีกชั้นหนึ่ง		
12. ห้องสำหรับผู้บริโภคริโก, ห้องสำหรับผู้สัมผัสอาหาร, 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 คิดตั้งใบที่หยิบง่ายเมื่อเกิดเพลิงไหม้ 14.3 มีการตรวจสอบอุปกรณ์ดับเพลิงเป็นประจำ		
15. การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร 15.1 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน 15.2 ต้องผูกค้ำกับเข่า และสวมหมวกหรือเบ็ดคลุมผม		
16. พฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหาร 16.1 ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม ประกอบอาหาร 16.2 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว 16.3 ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร		

ภาพผนวกที่ 20 แบบการประเมินติดตามผล (ต่อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
17. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิด หลีกเลียงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร		
18. ผู้สัมผัสอาหารต้องหัดเล็บสั้นและสะอาดอยู่เสมอ ไม่ทาสีเล็บ ไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือและข้อมือ		
19. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด		
20. ผู้ปรุงอาหารเป็นผู้มีสุขภาพดี		

ข้อแนะนำ.....

.....

.....

.....

.....

ผู้ตรวจ..... เจ้าของร้าน.....

.....

วันที่ตรวจ..... วันที่ตรวจ.....

ตำแหน่ง/สังกัด.....

ฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม

ภาพผนวกที่ 20 แบบการประเมินติดตามผล (ต่อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นำรายละเอียดการประเมินเข้าสู่โปรแกรม แล้วโปรแกรมจะประมวลผลออกรายงาน และ
คำนวณบอกถึงระดับข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้น นำมาออกรายงานตัดสินใจเลือกมาตรการการควบคุม

โปรแกรมประกอบการตัดสินใจระบบงานติดตามผลมาตรฐานร้านอาหารสะอาด - [บันทึก และประมวลผลการตรวจ(ร้านอาหารประเภทที่ 1)]

File การทำงาน

ร้านอาหาร: บว100 ชื่อเจ้าของ/ผู้จัดการ: _____ สกุล: _____ ประเภทที่ _____ วันที่ทำการตรวจ: วัน _____ เดือน _____ พ.ศ. _____
 ชื่อร้าน: _____ ประเภทอาหารที่จำหน่าย: _____ จำนวนผู้ประกอบการ: _____ คน จำนวนพนักงาน: _____
 สถานที่ตั้ง: _____ เลขเข้ามิกอบรม หนาตราอาหาร: _____ ตม. IDผู้ตรวจ: _____
 วันที่เข้าร่วมอบรม _____ Tet _____ ชื่อผู้ตรวจ _____

ตัวข้อตรวจ

รวม

ตัวข้อที่11	ตัวข้อที่12	ตัวข้อที่13	ตัวข้อที่14	ตัวข้อที่15	ตัวข้อที่16	ตัวข้อที่17	ตัวข้อที่18	ตัวข้อที่19	ตัวข้อที่20
ตัวข้อที่1	ตัวข้อที่2	ตัวข้อที่3	ตัวข้อที่4	ตัวข้อที่5	ตัวข้อที่6	ตัวข้อที่7	ตัวข้อที่8	ตัวข้อที่9	ตัวข้อที่10

1. สถานที่รับประทานอาหาร

1.1 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด	<input type="checkbox"/>	0	คะแนนรวมตัวข้อที่ 1
1.2 ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด	<input type="checkbox"/>	0	
1.3 เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด	<input type="checkbox"/>	0	
1.4 การระบายอากาศเพียงพอซึ่งระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 (หากมีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศพร้อมทั้งติดตั้ง "ห้ามสูบบุหรี่")	<input type="checkbox"/>	0	<input type="checkbox"/> ระดับปกติ <input checked="" type="checkbox"/> พบข้อบกพร่อง
1.5 แสงสว่างพอเพียงไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์	<input type="checkbox"/>	0	

Control Panel: << Data1/9 >> ค้นหา Add Edit Delete Cancel Save Print <<Back

Taskbar: Start | Microsoft Word... | ภาพsetup | Follow_up_Pro... | 13 - Paint | โปรแกรมประ... | 14:55

ภาพผนวกที่ 21 บันทึกผลคำนวณผลการตรวจติดตาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้