



รายงานการวิจัย

เรื่อง

ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรต่อโรงอาหารในมหาวิทยาลัย

The Satisfaction of Collegians and Personnels

Regarding the Canteen at University



เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รายงานการวิจัยฉบับนี้ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากสถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
ปีงบประมาณ 2550

กิติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้สำเร็จลงด้วยดีด้วยความอนุเคราะห์จากสถาบันและบุคคลต่างๆ ดังนี้
สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ที่ให้
ทุน ปีการศึกษาที่ 2550 ในการทำวิจัย

ผศ.อารีย์ สงวนชื่อ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์ความปลอดภัย ดร. น้ำฝน ศีตะ
จิตต์ รองหัวหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์ อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ผศ.ทรงพลชนนฤทธิ์
มฤครัฐอินแปลง รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา และอาจารย์นายจิตเจริญ ศรีขวัญ รอง
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ที่
กรุณาเป็นที่ปรึกษางานวิจัยและเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือในการทำงานวิจัย

นักศึกษาภาคปกติ และบุคลากรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรม
ราชูปถัมภ์ ที่ให้ความอนุเคราะห์ในการตอบแบบสอบถามการวิจัยในครั้งนี้

เจ้าของเอกสาร และแหล่งที่มาสารสนเทศทั้งหมดที่ได้นำมาใช้ประโยชน์ในการพัฒนา
งานวิจัยนี้

ข้าพเจ้าจึงขอขอบพระคุณสถาบันและบุคคลได้กล่าวไว้ข้างต้นมา ณ โอกาสนี้

เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา

15 พฤศจิกายน 2551

หัวข้อวิจัย : ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรต่อโรงอาหารในมหาวิทยาลัย
ชื่อผู้วิจัย : นางเบญจางค์ อัจฉริยะโพธา
คณะ : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ปีงบประมาณ : 2550

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ของการวิจัยศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ดำเนินการเก็บรวบรวมแบบสอบถามจากแบบสอบถามจำนวน 364 ชุด โดยเก็บข้อมูลระหว่างเดือนสิงหาคม 2551 วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ โดยสถิติที่ใช้ในการคำนวณคือ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และ t-test ผลการวิจัยพบว่า

ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรต่อโรงอาหารพบว่า นักศึกษาและบุคลากรมีความพึงพอใจภาพรวมและรายด้านอยู่ในระดับปานกลาง เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านนักศึกษาและบุคลากรมีความพึงพอใจสูงสุดคือ ด้านอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง รองลงมาคือ ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป ด้านผู้ปรุง ผู้จำหน่าย ด้านบริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ด้านภาชนะ อุปกรณ์ ด้านการรวบรวมเศษอาหารและขยะ และด้านห้องส้วม ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักศึกษาและบุคลากรพึงพอใจมากที่สุดคือ ความมั่นคงแข็งแรงของโต๊ะเก้าอี้รับประทานอาหาร รองลงมาคือ ความเหมาะสมในการจัดสถานที่รับประทานอาหารและแสงสว่างของสถานที่รับประทานอาหาร ส่วนข้อที่นักศึกษาและบุคลากรพึงพอใจต่ำที่สุดและต้องการให้ปรับปรุงมากที่สุดคือ ความสะอาดของห้องส้วม รองลงมาคือ ความสะอาดของอ่างล้างมือในห้องส้วม และการระบายน้ำ ของเสียทิ้งภายในห้องส้วม

ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า นักศึกษาและบุคลากรมีความพึงพอใจต่อโรงอาหารในภาพรวมและรายด้าน โดยจำแนกตามสถานภาพในมหาวิทยาลัยและเพศ พบว่า ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

สารบัญ

	หน้า
สารบัญ	(1)
สารบัญตาราง	(2)
สารบัญภาพ	(3)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
สมมุติฐานการวิจัย	2
ขอบเขตของการวิจัย	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
นิยามศัพท์เฉพาะ	3
ตัวแปรที่ทำการวิจัย	3
กรอบแนวความคิด	4
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
โครงการสุขภาพปลอดภัย ส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย (อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste)	5
การจัดบริการในสถาบันการศึกษา	10
สุขภาพปลอดภัยในร้านอาหาร	13
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	25
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	30
การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	30
การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	31
การเก็บรวบรวมข้อมูล	33
การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล	33

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	35
ตอนที่ 1 ข้อมูลคุณลักษณะส่วนบุคคล	
ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหาร	39
ตอนที่ 3 การเปรียบเทียบความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยต่อ โรงอาหาร โดยจำแนกตามสถานภาพในมหาวิทยาลัยและเพศ	55
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	59
สรุปผลการวิจัย	59
ข้อเสนอแนะ	61
บรรณานุกรม	62
ภาคผนวก	65
คำอำนาจจำแนกของแบบสอบถาม	66
รายชื่อผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	69
แบบสอบถามเพื่อการวิจัย	71
ใบประกาศนียบัตรเพื่อแสดงว่าโรงอาหารได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ระดับดีมาก ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข	77

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3.1 จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	31
3.2 จำนวนร้านและจำนวนผู้บริโภคในการเก็บข้อมูล	33
4.1 ความพึงพอใจ ของนักศึกษา และบุคลากรในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์	36
4.2 ความพึงพอใจภาพรวมของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหาร	39
4.3 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านสถานที่รับประทาน อาหารและบริเวณทั่วไป	41
4.4 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านบริเวณที่เตรียม-ปรุง อาหาร	44
4.5 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง	46
4.6 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านภาชนะ อุปกรณ์	48
4.7 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านการรวบรวมเศษอาหาร และขยะ	50
4.8 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านห้องส้วม	52
4.9 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านผู้ปรุง ผู้จำหน่าย	53
4.10 การเปรียบเทียบความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยต่อโรงอาหาร	56
4.11 การเปรียบเทียบความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยเพศชายและ เพศหญิงที่มีต่อโรงอาหาร	57

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 ป้ายสัญลักษณ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย สำหรับร้านจำหน่ายอาหาร/ โรงอาหาร ชูปเปอร์มาร์เกตและมินิมาร์ท	6
2.2 ป้ายสัญลักษณ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย สำหรับร้านจำหน่ายสำหรับแผงลอย จำหน่ายอาหารและแผงในศูนย์การค้า (Food center)	7
4.1 ความพึงพอใจต่อโรงอาหารภาพรวม	40
4.2 ความพึงพอใจต่อโรงอาหารด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป	42
4.3 ความพึงพอใจต่อโรงอาหารด้านบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร	45
4.4 ความพึงพอใจต่อโรงอาหารด้านอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง	47
4.5 ความพึงพอใจต่อโรงอาหารด้านภาชนะ อุปกรณ์	49
4.6 ความพึงพอใจต่อโรงอาหารด้านการรวบรวมเศษอาหารและขยะ	51
4.7 ความพึงพอใจต่อโรงอาหารด้านห้องส้วม	52
4.8 ความพึงพอใจต่อโรงอาหารด้านผู้ปรุง ผู้จำหน่าย	54

บทที่ 2

การตรวจเอกสาร

การวิจัยเรื่องความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหาร ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าตำรา เอกสาร ทฤษฎี และผลการวิจัยที่เกี่ยวข้อง แล้วได้นำมาเสนอตามหัวข้อต่อไปนี้

1. โครงการสุขภาพอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย (อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste)
2. การจัดบริการในสถาบันการศึกษา
3. สุขภาพอาหารในโรงอาหาร
4. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (กระทรวงสาธารณสุข, 8 ธันวาคม 2550)

1. ความเป็นมา วัตถุประสงค์ เป้าหมายการดำเนินงาน ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1.1 ความเป็นมา

ด้วยธุรกิจการท่องเที่ยวเป็นธุรกิจที่สามารถทำรายได้ให้กับประเทศไทยเป็นจำนวนมากและรัฐบาลไทย มีนโยบายที่จะทำให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว การบริการด้านอาหาร และการส่งเสริมอุตสาหกรรมด้านอาหารเพื่อส่งออกในภูมิภาคนี้ จึงมีการกำหนดนโยบายให้หน่วยงานราชการให้การสนับสนุนการท่องเที่ยว และส่งเสริมให้ภาคเอกชนและองค์กรประชาชนจัดกิจกรรมต่างๆ เพื่อดึงดูดให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศหันมาท่องเที่ยวในประเทศไทย

ปัจจัยเรื่องอาหารนับว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญและมีผลกระทบต่อธุรกิจการท่องเที่ยวอย่างสูง เพราะถ้าอาหารที่จัดไว้บริการไม่ปลอดภัยจน ทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อแล้ว ก็จะมีผลกระทบเชิงลบอย่างรุนแรงต่อธุรกิจการท่องเที่ยว ฉะนั้นจึงได้มีการจัดทำโครงการสุขภาพอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย เพื่อกระตุ้นมาตรการในการควบคุม กำกับ และตรวจสอบดูแลสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ให้มีความเข้มงวดกวดขันเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ โดยมาตรการทางกฎหมายร่วมกับการประสานงานของภาคธุรกิจภาคเอกชนอย่างต่อเนื่อง

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหาร
 2. เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหาร
- จำแนกตามคุณลักษณะส่วนบุคคล ได้แก่ สถานภาพ และเพศ

สมมุติฐานการวิจัย

1. สถานภาพนักศึกษาและบุคลากรที่แตกต่างกัน ทำให้มีความพึงพอใจต่อโรงอาหารในภาพรวมและรายด้านแตกต่างกัน
2. นักศึกษาและบุคลากรเพศชายและหญิงมีความพึงพอใจต่อโรงอาหารในภาพรวมและรายด้านแตกต่างกัน

ขอบเขตของการวิจัย

1. การวิจัยมุ่งศึกษาระดับความพึงพอใจที่มีต่อโรงอาหาร 1 ใน 7 ด้าน คือ ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป ด้านบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ด้านตัวอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง ด้านภาชนะอุปกรณ์ ด้านห้องสุขา ด้านการรวบรวมเศษอาหารและขยะ ด้านผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ สอดคล้องกับข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารของโครงการ Clean Food Good Taste และมุ่งศึกษาในด้านที่นักศึกษาและบุคลากร(ผู้ใช้บริการ)ประจักษ์เห็น
2. ประชากรที่ใช้ในการวิจัยนี้เป็นนักศึกษาภาคปกติ และบุคลากร ในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

เป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร มีการจัดบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย เพื่อให้ นักศึกษา บุคลากรมหาวิทยาลัยเกิดความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารมากที่สุด และรักษามาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย

นิยามศัพท์เฉพาะ

ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อการให้บริการโรงอาหาร 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ที่ได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อยแล้ว ในด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป ด้านบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ด้านตัวอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง ด้านภาชนะอุปกรณ์ ด้านห้องส้วม ด้านการรวบรวมเศษอาหารและขยะ ด้านผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

สถานภาพ หมายถึง ฐานะหรือตำแหน่งทางสังคมของคนในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ประกอบไปด้วยนักศึกษาและบุคลากร

บุคลากร หมายถึง ผู้ปฏิบัติงานตามหน้าที่ในมหาวิทยาลัยมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ได้แก่ ข้าราชการ พนักงานมหาวิทยาลัย พนักงานราชการ ลูกจ้างชั่วคราว ลูกจ้างประจำ อาจารย์

ผู้ให้บริการ หมายถึง นักศึกษาภาคปกติ และบุคลากรที่ทำงานในมหาวิทยาลัย

สถานที่รับประทานอาหาร หมายถึง สถานที่รับประทานอาหารส่วนกลาง และห้องรับประทานอาหารของอาจารย์ ในโรงอาหาร 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ห้องน้ำ หมายถึง ห้องน้ำในอาคารหอประชุม เนื่องจากเป็นสถานที่ผู้มารับประทานอาหารที่โรงอาหารมาใช้ส่วนใหญ่และมหาวิทยาลัยจัดให้เป็นสถานที่รองรับสำหรับผู้ให้บริการโรงอาหาร และเป็นส่วนหนึ่งในการตรวจสอบรับรองโครงการ Clean Food Good Taste

ตัวแปรที่ทำการวิจัย

1. ตัวแปรอิสระ ได้แก่

- สถานภาพในมหาวิทยาลัย
- เพศ

2. ตัวแปรตาม ได้แก่ ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อการให้บริการโรงอาหาร ในด้านต่างๆ ดังนี้

- ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป
- ด้านบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร
- ด้านตัวอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง
- ด้านภาชนะอุปกรณ์
- ด้านห้องส้วม

- ด้านการรวบรวมเศษอาหารและขยะ
- ด้านผู้ปรุง ผู้จำหน่าย

กรอบแนวความคิด

ตัวแปรอิสระ

สถานภาพในมหาวิทยาลัย

- นักศึกษา
- บุคลากร

เพศ

- ผู้หญิง
- ผู้ชาย

ตัวแปรตาม

ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากร มหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหาร

- สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป
- บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร
- ตัวอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง
- ภาชนะอุปกรณ์
- ด้านการรวบรวมเศษอาหารและขยะ
- ห้องน้ำ
- ด้านผู้ปรุง ผู้จำหน่าย

บทที่ 2

การตรวจเอกสาร

การวิจัยเรื่องความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหาร ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าตำรา เอกสาร ทฤษฎี และผลการวิจัยที่เกี่ยวข้อง แล้วได้นำมาเสนอตามหัวข้อต่อไปนี้

1. โครงการสุขภาพโรงอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย (อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste)
2. การจัดการบริการในสถาบันการศึกษา
3. สุขภาพโรงอาหารในโรงอาหาร
4. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (กระทรวงสาธารณสุข, 8 ธันวาคม 2550)

1. ความเป็นมา วัตถุประสงค์ เป้าหมายการดำเนินงาน ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1.1 ความเป็นมา

ด้วยธุรกิจการท่องเที่ยวเป็นธุรกิจที่สามารถทำรายได้ให้กับประเทศไทยเป็นจำนวนมากและรัฐบาลไทย มีนโยบายที่จะทำให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว การบริการด้านอาหาร และการส่งเสริมอุตสาหกรรมด้านอาหารเพื่อส่งออกในภูมิภาคนี้ จึงมีการกำหนดนโยบายให้หน่วยงานราชการให้การสนับสนุนการท่องเที่ยว และส่งเสริมให้ภาคเอกชนและองค์กรประชาชนจัดกิจกรรมต่างๆ เพื่อดึงดูดให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศหันมาท่องเที่ยวในประเทศไทย

ปัจจัยเรื่องอาหารนับว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญและมีผลกระทบต่อธุรกิจการท่องเที่ยวอย่างสูง เพราะถ้าอาหารที่จัดไว้บริการไม่ปลอดภัยจน ทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อแล้ว ก็จะมีผลกระทบเชิงลบอย่างรุนแรงต่อธุรกิจการท่องเที่ยว ฉะนั้นจึงได้มีการจัดทำโครงการสุขภาพโรงอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย เพื่อกระตุ้นมาตรการในการควบคุม กำกับ และตรวจสอบดูแลสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ให้มีความเข้มงวดกวดขันเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ โดยมาตรการทางกฎหมายร่วมกับการประสานงานของภาครัฐ ภาคเอกชนอย่างต่อเนื่อง

3.5 หน่วยงานราชการส่วนภูมิภาค และส่วนท้องถิ่นสามารถรับเรื่องราวร้องทุกข์และ
แก้ไขปัญหา

3.6 เมื่อตรวจตัดสินให้สถานประกอบการค้าอาหาร ได้ป้ายสัญลักษณ์แล้ว ในการมอบ
ป้ายจะต้องระบุ วันที่ เดือน และปีที่หมดอายุบนป้ายด้วย

3.7 สำหรับการประชาสัมพันธ์ป้าย เจ้าของสถานประกอบการ สามารถจัดทำป้ายไฟ
ตามขนาดที่ต้องการได้โดยรูปแบบไม่แตกต่างจากรูปแบบกรมอนามัย รวมถึงต้องเสียค่าใช้จ่าย
ต่างๆด้วย

4. หลักเกณฑ์มาตรฐานที่ใช้ในการตรวจตัดสิน Clean Food Good Taste

ในส่วนของเกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพ ทางกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กระทรวง
สาธารณสุข(2548) ได้ตั้งข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร จำนวน 30 ข้อ เพื่อใช้
ประกอบการตัดสินให้ป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐาน Clean Food Good Taste ดังนี้

4.1 สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป

4.1.1 สะอาด เป็นระเบียบ

4.1.2 โต๊ะ เก้าอี้สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ

4.1.3 มีการระบายอากาศที่ดี

4.2 บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร

4.2.1 สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี

4.2.2 มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มี
ปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี

4.2.3 ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น

4.2.4 โต๊ะเตรียม-ปรุง และผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความ

สะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้น โต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่าง
น้อย 60 เซนติเมตร

4.3 ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

4.3.1 อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร

4.3.2 อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บ
เป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้อง
เย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อน
นำมาปรุง



4.3.3 อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระยะเบียบ
สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร

4.3.4 อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจาก
พื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

4.3.5 มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็น
กระจก

4.3.6 น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีก๊อก
หรือทางรินน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย
60 เซนติเมตร

4.3.7 น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมีอุปกรณ์ที่มี
ด้ามสำหรับกีดหรือดักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่น
แช่รวมไว้

4.4 ภาชนะอุปกรณ์

4.4.1 ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วย วัสดุที่ไม่เป็น
อันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสี
เคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว

4.4.2 ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้อง
เคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนดักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุง
รสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และสะอาด

4.4.3 ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้าง
ด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์
การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม

4.4.4 ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง

4.4.5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะหรือตะแกรง วาง
สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

4.4.6 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็น
ระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

4.4.7 เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและ
อาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว

4.5 การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก

4.5.1 ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด

4.5.2 มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดีไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง

4.5.3 มีบ่อคัดเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง

4.6 ห้องน้ำ ห้องส้วม

4.6.1 ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ

4.6.2 ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหารและต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี อยู่ในบริเวณห้องส้วม

4.7 ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

4.7.1 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน

4.7.2 ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผมด้วย

4.7.3 ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ให้ตรวจสอบได้

4.7.4 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

การจัดบริการอาหารในสถาบันการศึกษา

1. ความหมายและความสำคัญของจัดบริการอาหารในสถาบันการศึกษา

การจัดบริการอาหารในสถาบัน หมายถึง การวางแผน การเตรียม การเสิร์ฟอาหารในสถานที่ต่างๆเพื่อคนจำนวนมาก รวมถึงการจัดอาหารในบ้านใหญ่ในบ้านใหญ่โตมีคณงานมากจนถึงการจัดอาหารตามโรงงานที่มีคนมากมาย ตามโรงเรียนและสถานศึกษาชั้นสูง โรงพยาบาล ไปจนถึงภัตตาคารและร้านอาหาร (วัฒนา ประทุมพิพัฒน์, 2527: 1)

การจัดบริการสถาบันประเภทมหาวิทยาลัยและสถาบันการศึกษาต่าง ๆ จัดบริการอาหารและเครื่องคัมภายในบริเวณมหาวิทยาลัย ทั้งในส่วนคณะ สโมสร ชมรม หอพักนักศึกษา ตลอดจนอาจารย์และเจ้าหน้าที่มหาวิทยาลัย รวมทั้งจัดบริการร้านสรรพสินค้าสะดวกซื้อด้วย โดยเฉพาะสำหรับการจัดบริการอาหารในโรงเรียนและสถานเลี้ยงเด็กเล็กจะมุ่งเน้นคุณค่าทางโภชนาการและ

ความสะอาดเช่นเดียวกัน เพื่ออนามัยของเด็กนักเรียนซึ่งอยู่ในวัยเจริญเติบโต จึงจัดบริการทั้งในระดับประถมและมัธยม ทั้งอาหารเช้าและอาหารกลางวัน และเพื่อเรียนรู้มารยาทในการรับประทานอาหารด้วย (ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์, 2548: 5)

สถาบันการศึกษาเป็นองค์กรหนึ่งที่สำคัญ เนื่องจากเด็กและเยาวชนใช้เวลาในช่วงชีวิตหนึ่งขงชีวิตในการเจริญเติบโต สะสมวิชาความรู้ ตลอดจนประสบการณ์ต่างๆของชีวิตจากโรงเรียน ดังนั้นสิ่งที่ได้รับจากโรงเรียนจึงไม่เพียงแต่การเจริญเติบโต พัฒนาการทางสติปัญญา ความรู้ ความเฉลียวฉลาด แต่ยังครอบคลุมไปถึงการมีสุขภาพอนามัยและสุขลักษณะที่ดีด้วย และการได้รับอาหารที่ปลอดภัย อันเป็นองค์ประกอบที่สำคัญก่อให้เกิดการพัฒนาและความแข็งแรงสมบูรณ์ของร่างกายเด็ก (กระทรวงสาธารณสุข2) 2542: 1)

2. ลักษณะรูปแบบของการจัดบริการอาหารในโรงเรียน

การจัดบริการอาหารในโรงเรียน จำแนกออกเป็น 3 ลักษณะ คือ

1. ลักษณะที่โรงเรียนให้ร้านค้าเข้ามาขายอาหารแก่นักเรียน โดยทางโรงเรียนเก็บค่าบำรุงการศึกษาตามสมควรขึ้นกับบริการที่ทางโรงเรียนได้จัดให้ การให้บริการรูปแบบนี้นักเรียนมักจะให้ความสนใจมาก เพราะมีอาหารหลายประเภท หลายรูปแบบจำหน่ายให้เลือกบริโภคมากมาย โดยทางโรงเรียนมักจะสอดแทรกหรือกำหนดประเภทอาหารเครื่องดื่มที่สถานศึกษาจะเป็นผู้ให้บริการเอง เช่น น้ำแข็ง ขนมหวาน น้ำหวานบางชนิด การจัดบริการอาหารในลักษณะนี้มักเป็นปัญหามากทั้งทางด้านสุขภิบาลอาหารและโภชนาการ กล่าวคือ อาหารที่มีจำหน่ายอยู่มักไม่มีคุณค่า กล่าวคือ อาหารที่มีจำหน่ายอยู่มักไม่มีคุณค่าไม่สะอาดปลอดภัย ฉะนั้นในการควบคุมกำกับการจัดบริการอาหารในลักษณะนี้จำเป็นต้องมีกฎระเบียบ และผู้รับผิดชอบตรวจสอบการดำเนินงานให้ถูกต้องอยู่เสมอ ทั้งในด้านความสะอาด ปลอดภัยของอาหาร คุณค่าอาหาร และราคาอาหาร

2. ลักษณะที่โรงเรียนจัดให้มีการประมูล โดยมีผู้รับเหมาจัดอาหารให้โดยที่นักเรียนเสียค่าอาหารเป็นรายเดือนหรือรายเทอมการศึกษา การจัดบริการอาหารลักษณะนี้ราคามักจะสูงกว่าลักษณะที่ 1 แต่อาหารที่ได้มักจะมีคุณค่า คุณประโยชน์ และสะอาด ปลอดภัยกว่า ทั้งนี้เนื่องจากโรงเรียนสามารถกำหนดรายละเอียด ชนิด ประเภท ลักษณะของอาหารที่ต้องการให้ผู้รับเหมาดำเนินการทั้งระบบ ตั้งแต่การปรุง ประกอบ จำหน่าย ล้าง เก็บอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และควบคุมดูแลในด้านสุขวิทยาของผู้ประกอบอาหารได้ การควบคุมดูแลสามารถดำเนินการได้ง่าย สะดวกกว่าลักษณะที่ 1 การจัดบริการอาหารในลักษณะนี้มักจะพบเฉพาะในโรงเรียนเอกชนที่มี

3.5 สร้างนิสัยพัฒนาปรับพฤติกรรมผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้บริโภค ในการป้องกัน และควบคุม ความปลอดภัยของวัตถุดิบ อาหารสด อาหารแห้งและอาหารปรุงสำเร็จ ที่จะเกิดการปนเปื้อนเชื้อ โรค และสารเคมีหรือผลกระทบที่จะเกิดกับสุขภาพ ลดพฤติกรรมเสี่ยงในการประกอบอาหาร สร้าง สุขนิสัยและพฤติกรรมกรบริโภคที่ถูกต้อง (คณะทำงานเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและ วุฒิสภาสาธารณสุขสงครมกลุ่มสุขภาพ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่ง ชาติ, 2549:1)

4. หลักการสุขาภิบาลในโรงอาหาร

การควบคุมให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษ ตาม หลักการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ต้องดำเนินการควบคุมปัจจัย 5 เรื่องดังนี้ คือ

ปัจจัยที่ 1 สถานที่ หมายถึง โรงอาหารและโรงครัว

ปัจจัยที่ 2 อาหาร หมายถึง อาหาร น้ำแข็ง น้ำดื่ม และสารปรุงแต่งอาหาร

ปัจจัยที่ 3 ภาชนะอุปกรณ์ หมายถึง จาน ช้อน ส้อม หม้อ

ปัจจัยที่ 4 บุคลากร หมายถึง ครูอาจารย์คณาจารย์ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

ปัจจัยที่ 5 สัตว์แมลงนำโรค หมายถึง แมลงวัน แมลงสาบ หนู (กระทรวงสาธารณสุข,

2542: 12)

4.1 สถานที่ หมายถึง โรงอาหารและโรงครัว

ภายในโรงอาหาร แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ โรงอาหารและโรงครัว ซึ่งควรจัดเป็น สัดส่วน องค์ประกอบที่สำคัญ คือ

4.1.1 สถานที่ตั้ง/ลักษณะ

โรงอาหาร โรงครัวเป็นอาคารถาวร แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ ควรตั้งห่าง จากแหล่งปนเปื้อนที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ควรตั้งอยู่ในบริเวณศูนย์กลางสถาบันการศึกษา แต่ต้องห่างจากห้องเรียน เพื่อป้องกันการรบกวนผู้เรียนขณะเล่าเรียน และควรตั้งอยู่ในบริเวณที่รถ เข้าถึง เพื่อสะดวกในการขนส่งอาหาร โรงครัวควรสร้างในด้านยาวขวางทางลมที่พัดผ่านเป็น ส่วนใหญ่ จะต้องไม่รับแดดมากเกินไปเพราะจะทำให้เกิดความร้อนและอบอ้าว ให้ด้านกว้างรับ แดดน้อยกว่าด้านแคบ อาคารมีชายคายาวพอสมควร เพื่อกันแดดและฝน

4.1.2 พื้นที่

การกำหนดพื้นที่ของโรงอาหาร โรงครัวในสถาบันการศึกษา ขึ้นอยู่กับ ปัจจัยหลายประการคือ ชนิดของการให้บริการ รายการอาหารที่เสิร์ฟ จำนวนผู้ให้บริการ ความถี่

ในการให้บริการ และอุปกรณ์เครื่องใช้ที่มี สำหรับโรงอาหารในสถาบันการเรือน ตามมาตรฐานสากล ควรมีพื้นที่ 9-12 ตารางฟุตต่อคน แต่สำหรับในประเทศไทย ใช้ขนาดพื้นที่เพียง 8 ตารางฟุตต่อคน สำหรับเนื้อที่ครัว ควรมีขนาดระหว่าง 30 – 60 % ของขนาดโรงอาหาร

4.1.3 พื้น ผนัง เพดาน

พื้น ผนัง เพดาน ทำด้วยวัสดุแข็งแรงและง่ายต่อการทำความสะอาด พื้นควรปูด้วยวัสดุที่ทนน้ำไม่ลื่น ประเภทกระเบื้อง ผนังควรบุด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย ทนไฟ และทนต่อการดูดซึมต่างๆ ควรมีการบำรุงรักษาทำความสะอาดเป็นประจำ ในกรณีที่ชำรุดควรรีบซ่อมแซม

4.1.4 การระบายอากาศ

โรงอาหารโรงครัวควรสร้างให้สูงกว่าอาคารทั่วไป มีที่ระบายอากาศอยู่ตอนบน โรงครัวบริเวณเหนือเตาไฟ ควรมีปล่องระบายควันหรือมีพัดลมระบายอากาศ เพื่อดูดและกลิ่นอาหารออกไป

4.1.5 ระบบแสงสว่าง

โรงอาหารโรงครัวควรจัดให้มีแสงสว่างกระจายทั่วถึงทั้งบริเวณโรงอาหารโรงครัว โดยเฉพาะที่ปรุง ประกอบอาหารควรจัดให้มีแสงสว่างเพียงพอ

4.1.6 โถ้-แก๊ว

โถ้และแก๊วในส่วนโรงอาหารและโรงครัว ควรทำด้วยวัสดุทนแข็งแรง พื้นผิวทำความสะอาดง่าย เช่น ไม้บุด้วยไม้ไฟไมก้า หรือโลหะไม่เป็นสนิม สำหรับภายในโรงครัว โถ้เตรียม ปรุง ประกอบการ ควรสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และควรจัดบริเวณสำหรับวางอุปกรณ์และเครื่องปรุง อาหารแห้งไว้เป็นสัดส่วนเฉพาะ

4.1.7 ระบบการกำจัดของเสียและขยะมูลฝอย

ของเสียและสิ่งปฏิกูลขับถ่ายออกมา เช่น น้ำล้างภาชนะ เศษอาหาร ขยะมูลฝอย อุจจาระ เสมหะ ฯลฯ สิ่งเหล่านี้ย่อมมีเชื้อโรคปะปนอยู่ด้วย การกำจัดของเสียและสิ่งปฏิกูลควรกระทำดังต่อไปนี้ คือ มีท่อหรือรางน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายได้ดี ควรมีบ่อดักไขมันหรือตะแกรงดักเศษอาหารและขยะจากรางระบายน้ำก่อนลงสู่สาธารณะ และมีถังขยะที่ถูกสุขลักษณะ คือ ไม้รั่ว มีฝาปิดมิดชิด ในบริเวณโรงอาหารควรมีถังขยะอย่างน้อย 2 ที่ เก็บรวบรวมเพื่อกำจัดทุกวัน สำหรับโรงครัวควรตั้งอยู่บริเวณที่ปรุงประกอบอาหารและที่ล้างอุปกรณ์ เพื่อความสะอาด (กระทรวงสาธารณสุข, 2542: 12 - 17) ป้องกันการเกิดแมลง กลิ่นที่ไม่ดี และเกิดสวองาม(พัฒน์ สุจันง, 2526: 28)

4.1.8 ส้วมและอ่างล้างมือ

ส้วมที่ถูกสุขลักษณะควรห่างจากโรงอาหารและส้วมที่ถูกสุขลักษณะสำหรับผู้ปรุงประกอบอาหารควรอยู่ในอาคารเดียวกับโรงครัว ควรมีอ่างล้างมือในบริเวณโรงอาหารและหน้าห้องหน้า รวมทั้งบริเวณโรงครัวโดยควรจัดให้มีสบู่ไว้ตลอดเวลา (กระทรวงสาธารณสุข, 2542:17)

4.2 อาหาร หมายถึง อาหาร น้ำแข็ง น้ำดื่ม และสารปรุงแต่งอาหาร

อาหารหมายถึง อาหารประเภทต่างๆ สารปรุงแต่งอาหาร น้ำดื่ม สายชู เครื่องดื่ม น้ำแข็ง นม และผลิตภัณฑ์จากนม มีหลักทางด้านสุขาภิบาลอาหารที่ต้องพิจารณาใน 3 เรื่องคือ

4.2.1 หลักพิจารณาในการเลือกอาหารสด โดยคำนึงถึงหลัก 3 ป. คือ

- (1) ประโยชน์ คือ ต้องเป็นอาหารที่สดใหม่ มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนเหมาะสมกับความต้องการในช่วงอายุต่างๆ ของมนุษย์เรา
- (2)ปลอดภัย คือ ต้องเลือกอาหารที่แน่ใจว่าสะอาด ปลอดภัยผลิตจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ ไม่มีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคในระบบทางเดินอาหาร ทั้งนี้เนื่องจากสารพิษและสารเคมีไม่อาจทำลายด้วยความร้อน (กระทรวงสาธารณสุข, 2542: 25)

สาเหตุของอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ปลอดภัย

อาหารหลายส่วนมากที่นำออกจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค นั้น ส่วนมากมักจะปรุงจากแห่งหนึ่ง ในกรณีเช่นนี้ ความจำเป็นในการควบคุมดูแลโดยทางการเทศบาลหรือรัฐต้องเป็นอย่างใกล้ชิดและฉับไว เพราะอาหารเหล่านี้อาจสกปรก เนื่องจาก

(ก) อาหารสดที่จะนำมาปรุงเป็นอาหารสำเร็จรูปนั้นสกปรก เมื่อนำมาปรุงเชื้อโรคและสิ่งสกปรกที่จะทำให้เกิดโรคมิได้ถูกทำลายให้หมดไป เมื่อผู้บริโภค บริโภคอาหารที่สกปรกนี้เข้าไปการเจ็บไข้ก็อาจจะเกิดขึ้น

(ข) การเก็บ การเสิร์ฟอาหารแก่ผู้บริโภคไม่ถูกต้องตามกรรมวิธีที่ดี หรือผิดหลักสุขาภิบาล ข้อนี้จะช่วยให้เจ้าหน้าที่อนามัยพิจารณาให้เห็นถึงความสะอาดและปลอดภัยของอาหารและเครื่องดื่มภายในสถานที่จำหน่ายอาหาร และเครื่องดื่ม

(ค) ในเวลาขนส่งหรือนำอาหารออกจำหน่าย หรือการจับต้อง ผู้คนละอองแมลงต่างๆ อาจจะทำให้อาหารนั้นสกปรกได้ (พัฒน์ สุจำนงค์, 2526.: 22)

(3) ประหยัด คือ ต้องเลือกซื้ออาหารตามฤดูกาล ซึ่งจะส่งผลให้ได้อาหารที่มีคุณภาพดีและราคาถูกหาซื้อได้สะดวก

4.2.2. หลักพิจารณาในการปรุงอาหาร โดยคำนึงถึงหลัก 3 ส. คือ

(1) สงวนคุณค่า คือ มีวิธีการปรุงเพื่อช่วยสงวนคุณค่าของอาหารให้มีประโยชน์เต็มที่

(2) สุกเสมอ คือ ใช้ความร้อนในการปรุงอาหารให้สุก เพื่อเป็นการทำลายเชื้อโรค โดยต้องใช้ความร้อนสูงในเวลานานเพียงพอเพื่อให้ความร้อนเข้าถึงส่วนในของอาหาร ก็จะทำลายเชื้อโรคได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(3) สะอาดปลอดภัย โดยต้องมีการตรวจสอบอาหารดิบก่อนปรุงทุกครั้งให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ปลอดภัย โดยเฉพาะให้ปลอดภัยจากสารพิษที่อาจตกค้างในอาหารได้และต้องมีการร่ววิธีในการปรุงอาหารที่สะอาดถูกต้อง มีผู้ปรุงอาหารที่มีสุขนิสัยในการปรุงอาหารที่ดี ใช้ภาชนะอุปกรณ์ และสารปรุงแต่งอาหารที่ถูกต้อง

4.2.3 หลักพิจารณาในการเก็บอาหาร โดยคำนึงหลัก 3 ส. คือ

(1) สัดส่วน คือ มีการจัดเก็บเป็นระเบียบ มีการแยกเก็บเป็นประเภทอาหารต่างๆ ให้เป็นสัดส่วนเฉพาะไม่ปะปนกัน

(2) สิ่งแวดล้อมเหมาะสม โดยการเก็บอาหารต้องคำนึงถึงการจัดสิ่งแวดล้อมให้เหมาะสมกับอาหารประเภทต่างๆ เพื่อให้อาหารสด เก็บได้นาน ไม่เน่าเสียง่าย โดยพิจารณาถึงความชื้น อุณหภูมิ รวมทั้งสภาพที่จะป้องกันการปนเปื้อนได้

(3) สะอาดปลอดภัย คือ ต้องเก็บอาหารในภาชนะบรรจุที่ถูกต้องและสะอาด มีการทำความสะอาดสถานที่เก็บอย่างสม่ำเสมอ ไม่เก็บใกล้สารเคมีที่เป็นพิษ (กระทรวงสาธารณสุข, 2542: 25-26)

4.3 ภาชนะอุปกรณ์ หมายถึง จาน ช้อน ส้อม หม้อ

เป็นปัจจัยหนึ่งที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร คือ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการปรุง ประกอบอาหาร ฉะนั้น เพื่อให้ภาชนะอุปกรณ์สะอาด ปลอดภัย จะต้องรู้ถึงวิธีการสำคัญ 3 ประการ คือ

ประการแรก ต้องรู้จักวิธีการเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ และใช้ใส่อาหารได้เหมาะสมกับประเภทหรือชนิดอาหาร

ประการที่สอง ต้องรู้จักวิธีการล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ประการที่สาม ต้องรู้จักเก็บและใช้ภาชนะที่ถูกต้อง

4.3.1 หลักในการเลือกภาชนะอุปกรณ์ มีดังนี้

(1) ภาชนะอุปกรณ์นั้นต้องไม่ทำหรือประกอบด้วยวัสดุที่เป็นพิษ เช่น ไม่ทำจากวัสดุที่ใช้แล้ว หรือไม่มีการตกแต่งสีในส่วนที่จะสัมผัสอาหาร

(2) ภาชนะอุปกรณ์นั้นต้องมีความแข็งแรงทนทาน คือ ไม่ชำรุดสึกหรอ หรือแตกกระเทาะ เป็นสนิมง่าย และต้องทนต่อการกักร้อนของอาหารที่มีรสเปรี้ยวจัด เค็มจัด

(3) รูปแบบต้องทำความสะอาดง่าย และปลอดภัยต่อการนำไปใช้ คือ มีผิวเรียบ ไม่มีร่องหรือ ซอก ปากไม่แคบ กันไม่ลื่น

(4) ภาชนะอุปกรณ์ ควรมีรูปแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น อุปกรณ์ที่ใช้ต้กควรมีค้ำยาว ภาชนะที่เก็บน้ำดื่ม ควรออกแบบให้มีที่รินโดยเฉพาะ เป็นต้น

ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใช้บรรจุอาหารได้แก่

ก) ภาชนะแก้ว ใช้ได้กับอาหารทุกประเภท โดยเฉพาะอาหารที่มีรสเปรี้ยวจัด เค็มจัดควรเป็นแบบเรียบ ไม่มีการตกแต่งสี ไม่มีซอกมุมที่ทำให้ทำความสะอาดยาก

ข) ภาชนะกระเบื้องเคลือบ ใช้ได้กับอาหารทุกประเภทควรเป็นกระเบื้องเคลือบขาว กระเบื้องเคลือบที่สีเมื่อเคาะจะเกิดเสียงดังกังวานใส ผิวที่เคลือบเรียบ

ค) ภาชนะเหล็กไร้สนิม ใช้ได้กับอาหารเกือบทุกชนิด ยกเว้นอาหารที่มีรสเปรี้ยว เพราะจะทำให้เกิดคราบสีดำ ซึ่งขัดล้างออกยาก

ง) ภาชนะอลูมิเนียม ใช้ได้กับอาหารเกือบทุกชนิด ยกเว้น อาหารที่มีรสเปรี้ยว จะทำให้เกิดคราบสีดำ ควรเลือกแบบที่ทำความสะอาดง่าย ไม่มีร่องหรือตะเข็บ

จ) ภาชนะเหล็กเคลือบอีนาเมล เป็นภาชนะที่ผ่านความร้อนสูง เพื่อให้สีติดแน่น ต้องเก็บหรือขอบโดยม้วนหรือพับเข้าไป ใช้ได้กับอาหารทุกชนิดแต่ต้องอยู่ในสภาพที่ไม่แตกกะเทาะ

ฉ) ภาชนะพลาสติกประเภทเมลามีน เป็นพลาสติกที่มีรูปทรงถาวร ผ่านการผลิตโดยใช้ความร้อน ไม่เหมาะกับอาหารรสเปรี้ยว รสเค็ม อาหารที่มีไขมันมากและอาหารที่ร้อนจัดควรเลือกใช้ประเภทพลาสติกเมลามีนที่ไม่ใส่สีหรือมีสีอ่อน

ช) ภาชนะประเภทไม้ ได้แก่ เขียง ตะเกียบ ควรเลือกใช้ไม้ไม่ทาสี เป็นไม้เนื้อแข็ง หรือแกนไม้ไม้แตกร้าว ใช้ได้กับอาหารทุกประเภท เพียงแต่ภาชนะไม้ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่อับชื้นจนเกิดราขึ้นได้

อุปกรณ์ที่จะต้องใช้ในการปรุงประกอบอาหาร

ก) โตะเตรียมอาหาร ทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรงสะอาด สูงอย่างน้อย 60 ซม. ควรจะเป็น โตะทึบหรือบุด้วยวัสดุที่ล้างทำความสะอาดง่าย เช่น อลูมิเนียม ฟอยล์ไมกา

เป็นต้น

ข) แทนเตาปรุงอาหาร ทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง สะอาด ผนังควรบุด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และทนต่อความร้อน เช่น อลูมิเนียม กระเบื้องเคลือบ เป็นต้น

ค) ตู้เก็บอาหารปรุงแล้ว ทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง สะอาด มีฝาปิดมิดชิดทั้ง 4 ด้าน

ง) ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง สะอาด เช่น สเตนเลส กระเบื้องเคลือบและประกอบเป็นอ่าง 3 ใบ พร้อมท่อระบายน้ำที่ใช้ได้ดีถึงตู้ต่อสาธารณะ สูงอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

4.3.2 หลักการในการล้างภาชนะอุปกรณ์

หลักการที่สำคัญ คือ ต้องการกำจัดสิ่งสกปรก เชื้อโรค และสารเคมีต่างๆ บนภาชนะอุปกรณ์ เพื่อให้ภาชนะอุปกรณ์มีความสะอาดเพียงพอก่อนที่จะนำมาใส่อาหาร การล้างอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขภิบาลอาหาร คือ การล้าง 3 ขั้นตอน โดยก่อนการล้างต้องแยกภาชนะอุปกรณ์ออกเป็น 2 พวก คือ ภาชนะใส่อาหารประเภทคาว และประเภทหวานหรือแก้วนํ้า โดยกวาดเศษอาหารที่ตกค้างทิ้งก่อนจึงเริ่มล้าง 3 ขั้นตอน คือ

ขั้นตอน 1 ล้างด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจาน เพื่อล้างไขมันเศษอาหารและสิ่งสกปรกที่ติดค้างอยู่ โดยใช้ฟองน้ำ ผ้าสะอาดช่วยทำความสะอาด

ขั้นตอน 2 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้งเพื่อล้างสิ่งสกปรกที่ตกค้างออกให้หมด

ขั้นตอน 3 เป็นกรรมวิธีในการฆ่าเชื้อโรค นิยมใช้ในกรณีเกิดโรคระบบทางเดินอาหาร โดยแช่ด้วยน้ำร้อนอุณหภูมิ 82-87 องศาเซลเซียส หรือน้ำผสมคลอรีน (คลอรีน 60 % ปริมาณ 1 ช้อนชา ต่อน้ำสะอาด 1 ปีบ) แช่ภาชนะอุปกรณ์นานอย่างน้อย 2 นาที หรือการนำอุปกรณ์ไปฝั่งแช่เกลือเป็นการฆ่าเชื้อโรคอีกวิธีหนึ่ง หากกรณีใช้น้ำปกติ ให้ใช้น้ำสะอาดล้างอีกครั้งในอ่างใบที่ 3 เพื่อให้แน่ใจว่าสิ่งสกปรกต่างๆหลุดออกหมด

เมื่อล้างภาชนะอุปกรณ์ โดยวิธีการล้าง 3 ขั้นตอนแล้วให้นำไปคว่ำไว้บนแคร่ ตะกร้าที่สูงอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ในที่มีแดดส่องเพื่อช่วยฆ่าเชื้อโรค ห้ามใช้ผ้าเช็ด เพราะผ้าที่นำมาเช็ดไม่สะอาดพอ จะทำให้ภาชนะที่สะอาดแล้วถูกปนเปื้อนเชื้อโรคและสิ่งสกปรกได้อีก หรือถ้าผ้าที่นั้นสะอาดเพียงพอแล้วนำไปเช็ดภาชนะที่บึงเอียงล้างไม่สะอาด ก็จะทำให้ผ้าที่นั้นสกปรก เมื่อเช็ดภาชนะอื่นต่อไปก็จะทำให้ภาชนะที่นั้นสกปรก

4.3.3 หลักการในการเก็บภาชนะอุปกรณ์

การเก็บภาชนะอุปกรณ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อดูแลรักษาความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ที่ผ่านการล้างให้สะอาดแล้ว หรือที่สะอาดอยู่ในระหว่างที่ยังไม่ได้นำไปใช้งาน

เพื่อให้พ้นจากการปนเปื้อนของฝุ่นละออง สิ่งสกปรกต่างๆ สัตว์นำโรคและสารเคมีที่เป็นอันตราย รวมทั้งการปนเปื้อนที่เกิดจากการหีบจับภาชนะที่ไม่ถูกต้อง การเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร มีดังนี้ คือ

(1) เก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ผึ่งแห้งดีแล้วเท่านั้น ไม่นำอุปกรณ์ที่เปียกอยู่มาเก็บ เพราะจะทำให้บริเวณที่เก็บชื้นแฉะ และป้องกันมิให้สัตว์นำโรคมารบกวนกินน้ำที่ตกค้างบนภาชนะอุปกรณ์หรือบริเวณที่เก็บ

(2) บริเวณที่เก็บ จะต้องสะอาด ไม่เปียกชื้น ไม่มีสัตว์นำโรคมารบกวน แล ไม่เก็บในบริเวณเดียวกันกับที่ใช้เก็บสารเคมีที่เป็นอันตราย

(3) ลักษณะการเก็บ

ก) ซ้อน ส้อม หรือตะเกียบ ให้เก็บในตะกร้าสูงโปร่ง โดยเอาส่วนที่ใช้หีบจับหรือดักอาหารลงล่าง และให้ส่วนหนึ่งส่วนที่เป็นค้ำขึ้นบน

ข) จาน ชาม หรือแก้ว ให้วางไว้บนตะแกรงหรือตะกร้าที่สะอาด

ค) เครื่องครัว เครื่องใช้ชนิดที่มีหูแขวน ได้แก่ หม้อ กระทะ ให้หันเอาส่วนที่ใช้ใส่อาหารเข้าผนัง โดยแขวนไว้บนตะปูที่ติดติดกับฝาผนังที่สะอาด ไม่มีฝุ่นละอองหรือหยากไย่ ส่วนชนิดที่ไม่มีหูแขวน ได้แก่ ตะหลิว พัพพี ให้เก็บเรียงให้เป็นระเบียบ ถ้ามีค้ำจับให้หันค้ำจับไปทางเดียวกัน หรือใส่ตะแกรงไว้ ถ้าไม่มีค้ำจับก็ให้คว่ำไว้

ง) ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้เพียงครั้งเดียว ต้องมีวัสดุห่อหุ้มให้มิดชิด

จ) ภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ได้แขวนไว้ ให้นำไปเก็บในตู้ที่สะอาด ไม่อับชื้น ปิดมิดชิด ป้องกันสัตว์นำโรคได้ หรือถ้าไม่มีตู้เก็บ ก็ให้เก็บในที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ในที่สะอาดไม่ชื้นแฉะและไม่มีสัตว์นำโรคมารบกวน

4.3.4 หลักการใช้ภาชนะอุปกรณ์

ก่อนการใช้ภาชนะอุปกรณ์จะต้องตรวจสอบความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ที่จะนำมาใช้และต้องหีบใช้ในสภาพที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ โดยมีหลักการดังนี้

(1) ก่อนการใช้

ก) ไม่มีคราบไขมัน ฝุ่นละออง หยากไย่ หรือสิ่งสกปรกต่างๆ ซึ่งมองเห็นได้

ข) อยู่ในสภาพดี ไม่แตกร้าว ร้อน กะเทาะ หรืออยู่ในสภาพที่ซ่อมแซมดีแล้ว

ค) การติดตั้งอุปกรณ์ที่มีขนาดใหญ่ ต้องยกสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 6 นิ้ว ไม่ปิดทึบและเว้นระยะห่างระหว่างอุปกรณ์อื่นๆ ด้วยกัน และห่างจากฝาผนังและตัวอุปกรณ์

อื่นได้ทั่วถึง

ง) ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้เพียงครั้งเดียว มีวัสดุหุ้มห่อปกปิดมิดชิด

(2) ระหว่างการใช้

ก) หลีกเลี่ยงการจับต้องภาชนะอุปกรณ์ ส่วนที่สัมผัสอาหาร

ข) ต้องใช้ให้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร ได้แก่ ไม่ใช่พลาสติก หรือ โลหะสเตนเลส หรือลูมิเนียมกับอาหารร้อนหรือรสเปรี้ยว หรือคัมจัด

ค) ไม่วางซ้อน ทับพิง กับพื้น โต๊ะโดยตรง ให้รองด้วยจาน

ง) ไม่ใช่เพียงปะปนกันระหว่างเชิงปรุงอาหารดิบและสุก และมีฝาห่อ ครอบไว้ระหว่างที่ไม่ได้หั่นหรือสับ

จ) ไม่ใช่ช้อนชิมอาหารตักจากหม้อหรือกระทะโดยตรง และไม่ชิม จากทัพพีหรือกระทง

ฉ) ไม่ใช่แก้วที่ใช้ดื่ม จั๋งดักน้ำดื่ม หรือน้ำแข็งโดยตรง

ช) ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้เพียงครั้งเดียว ประเภทภาชนะ จาน ชาม หรือ ถ้วยกระดาษเคลือบซีฟิ่ง ให้เปิดที่ก้นห่อ ส่วนหลอดกาแฟให้เปิดใช้ที่ข้างห่อ เพื่อให้จับต่ำกว่า ปลายหลอดประมาณ 1 นิ้ว ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้จับถูกส่วนที่ต้องสัมผัสกับอาหาร

ซ) ไม่นำภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในกิจกรรมอาหารใช้ประโยชน์อย่างอื่น เช่น ใส่ยาเบื่อต่อแมลงวัน (กระทรวงสาธารณสุข, 2542: 49-55)

4.4 บุคลากร หมายถึง ครูอาจารย์ผู้ดูแล ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

หากบุคลากรมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารดี รู้จักบทบาทและ หน้าที่ความรับผิดชอบของตน รู้จักปฏิบัติตน จะทำให้ให้มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี และช่วย สนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพที่ดีขึ้นได้

4.4.1 บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ประกอบด้วย

3 กลุ่ม

กลุ่มผู้ควบคุมดูแล ประกอบด้วย

1) เจ้าหน้าที่สาธารณสุข หรือนักวิชาการสุขาภิบาล ทำหน้าที่เป็นผู้ ประสานงานในฐานะที่ปรึกษาทางด้านวิชาการสุขาภิบาลอาหารผู้ที่ให้คำแนะนำชี้แจงเกี่ยวกับการ ดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้บริหารโรงเรียน ผู้ดูแลโรงอาหาร หรือผู้ที่เกี่ยวข้องในประเด็น สำคัญ เช่น วัตถุประสงค์ บทบาทหน้าที่ ขั้นตอนการดำเนินงาน

2) ผู้บริหารโรงเรียน ทำหน้าที่ในด้านบริหารจัดการเพื่อให้มีกิจกรรม ทางด้านการสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งการให้ความสนับสนุนในด้านต่างๆ เช่น การกำหนดนโยบาย

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน การกำหนดผู้รับผิดชอบในงานสุขาภิบาล การออกกฎระเบียบว่าด้วยการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน

3) ครูผู้ดูแลโรงอาหารหน้าทีเป็นผู้ควบคุมดูแลสภาพสุขาภิบาลอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดกฎระเบียบบริหารโรงเรียนเพื่อให้การดำเนินการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ในด้านการดูแลรับผิดชอบเรื่องอาคาร สถานที่ การดูแลสภาพอนามัย ของบุคลากร การบริหารจัดการอาหารและโภชนาการ

กลุ่มผู้ประกอบการค้าอาหาร ประกอบด้วย

1) ผู้ประกอบการค้าอาหารหรือเจ้าของร้านค้าอาหาร จะต้องมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญ ความจำเป็นที่จะต้องดำเนินการปรับปรุงสภาพสุขาภิบาลอาหาร สามารถปฏิบัติตนให้มีสุขนิสัยในการปรุง การประกอบอาหารที่ดี

2) ผู้ปรุงผู้เสิร์ฟอาหาร จะเป็นบุคลากรที่ปฏิบัติในเรื่องเกี่ยวกับความสะอาดจะต้องมีความรู้ความเข้าใจในวิชาการสุขาภิบาลอาหารดี โดยเฉพาะต้องสามารถปฏิบัติตนให้มีสุขวิสัยส่วนบุคคลที่ดี มีสุขนิสัยในการปรุง ประกอบอาหารและเสิร์ฟอาหาร การสวมเครื่องแบบที่สะอาด ผูกผ้ากันเปื้อนและสวม หมวกคลุมผม มีการตรวจสุขภาพประจำปี และรักษาความสะอาดของร่างกาย

กลุ่มผู้บริโภค

ส่วนใหญ่ผู้บริโภคในโรงเรียน ได้แก่ นักเรียนซึ่งจะมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องเกี่ยวกับวิชาการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อจะได้มีความรู้ สามารถเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีสุขนิสัยที่ดีในการบริโภคอาหาร และมีการรวมกลุ่มเพื่อพิทักษ์ผลประโยชน์ของผู้บริโภคเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย โดยการแพร่ความรู้ในด้านต่างๆ รวมทั้งรณรงค์ในด้านการสุขาภิบาลอาหาร

4.1.2 สุขวิสัยส่วนบุคคล

สุขวิสัยส่วนบุคคล หมายถึง เรื่องที่ว่าด้วยการดูแลและการบำรุงรักษา ปรับปรุงส่งเสริมสุขภาพให้สมบูรณ์แข็งแรงไม่เป็นโรค มีการปฏิบัติตนให้อยู่ในสภาวะที่ปลอดภัย รวมทั้งการป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคทั้งจากตนเองไปสู่ผู้อื่นและการรับเอาเชื้อโรคสิ่งปนเปื้อนจากภายนอกมาสู่ตัวเราทั้งทางตรงและทางอ้อม การปฏิบัติตนเพื่อให้มีสุขวิสัยส่วนบุคคลที่ดี ในด้านการปฏิบัติตนให้มีสุขนิสัยที่ดีในการปรุง ประกอบ การหยิบจับอาหาร และการบริโภคอาหาร ควรมีการปฏิบัติตนดังนี้

- (1) แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สะอาดก่อนปรุงอาหารทุกครั้ง
- (2) ล้างมือด้วยน้ำกับสบู่ให้สะอาดก่อนทำอาหารทุกครั้ง

(3) หากมือมีบาดแผลต้องใช้ พลาสเตอร์ปิดแผลให้เรียบร้อยและหลีกเลี่ยงการใช้มือจับต้องอาหาร

(4) ในการปรุงหรือจับต้องอาหารควรใช้เครื่องมือในการหยิบจับ

(5) การชิมอาหารควรใช้ส้อมชิมเฉพาะในแต่ละครั้ง

(6) การไอ จาม ต้องใช้ผ้า หรือกระดาษที่สะอาดปิดปากและจมูกเสมอห้าม

ใช้มือปิด หรือไอ จามรดอาหาร โดยตรง

(7) ไม่พูดคุยหรือสูบบุหรี่ ขณะปรุงอาหาร หรือรับประทานอาหารพร้อมกับ

ผู้อื่น

(8) การจับช้อน ส้อม ตะเกียบ ให้จับเฉพาะด้ามเท่านั้น

(9) การจับแก้วน้ำให้จับต่ำกว่ากึ่งกลางแก้วลงมา ถ้าจะใช้ครั้งละหลายใบให้

ใช้ถาดช่วย

(10) การจับ จาน ชาม ให้ใช้นิ้วหัวแม่มือ และที่ขบจาน และใช้นิ้วที่เหลือ

รองที่ก้นจาน ถ้าอาหารร้อนมากให้ใช้จานรองช่วย

(11) ไม่ควรใช้กระบวยหรือขันจวงตักน้ำจากโอ่ง หรือภาชนะใส่น้ำอื่นๆ มา

ดื่มโดยตรงเพราะจะทำให้เกิดการแพร่กระจายโรคจากปากต่อปากได้ ควรใช้แก้วยกดื่มเฉพาะคน

การปฏิบัติตนให้มีสุขนิสัยที่ดีในการบริโภค มีดังนี้คือ

(1) การบริโภคอาหารสุกที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยความร้อน

(2) ใช้ช้อนกลางประจำสำหรับกับข้าว

(3) การล้างมือก่อนรับประทานอาหารต้องล้างด้วยน้ำกับสบู่ทุกครั้ง

(4) รู้จักเลือกอาหารที่ สะอาด ปลอดภัย ปรุงจากภาชนะที่ใส่อาหาร

(5) ไม่รับประทานอาหารกับผู้ป่วยที่เป็นโรคติดต่อ เช่น ผู้ป่วยเป็นวัณโรค

(กระทรวงสาธารณสุข, 2542: 73-83)

4.5 สัตว์แมลงนำโรค หมายถึง แมลงวัน แมลงสาบ หนู

สัตว์และแมลงนำโรคเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สิ่งสกปรก และสารเคมีที่เป็นอันตรายลงสู่อาหารได้ สัตว์แมลงนำโรคระบบทางเดินอาหารที่สำคัญ ได้แก่ แมลงวัน แมลงสาบ หนู การแพร่กระจายโรคของสัตว์แมลงเหล่านี้เกิดจากการไต่ตอมของสัตว์ แมลงนำโรคและสิ่งสกปรกบริเวณลำตัว แขนขาตกลงปนเปื้อนในอาหาร และลักษณะการกักกิน หรือกัดแทะของสัตว์แมลงทำให้เชื้อโรคและสิ่งสกปรกที่ปนอยู่ในน้ำลายน้ำย่อยของแมลงไป ปนเปื้อนในอาหารได้ เชื้อโรคที่ติดตามมากับสัตว์แมลงเหล่านี้มีทั้งเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส โปรโต ซัว วัณโรค หนู รา ไข่หนอนพยาธิ เช่น แมลงสาบสามารถนำโรคอหิวาตกโรค ไข้ส่าหลังอักเสบ

วันโรค ส่วนหนูสามารถนำโรคกาฬโรค โรคบิดมีตัว อหิวาตกโรค โปลิโอ วันโรค ไข้รากสาด เทียม พยาธิไส้เดือน เป็นต้น

ในการควบคุมป้องกันและกำจัดสัตว์แมลงนำโรคเหล่านี้จะต้องควบคุมและรักษาสภาพไว้ อย่างสม่ำเสมอจึงจะได้ผลดีโดยดำเนินการทั้ง 2 วิธีควบคู่กันไป

4.5.1 การปรับปรุงด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมและที่อยู่อาศัยซึ่งจะเป็นวิธีการ ควบคุมและถาวร

(ก) การรักษาความสะอาดของสถานที่รับประทานอาหารและสถานที่ปรุง ประกอบในโรงอาหารให้สะอาดโดยสม่ำเสมอ

(ข) เก็บอาหารให้มีมิดชิดโดยมีฝาชีครอบ

(ค) จัดเก็บขยะมูลฝอยและเศษอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ

(ง) มีระบบกำจัดน้ำโสโครก

4.5.2 การใช้สารเคมีพ่นยาพ่นยาเมื่อและกับดักในการดักจับสัตว์แมลงนำโรค และตัวอ่อนของมัน แต่การใช้สารเคมีจะต้องกระทำอย่างระมัดระวัง โดยปฏิบัติตามคำแนะนำ ใน ฉลากที่กำกับมาอย่างเคร่งครัด (กระทรวงสาธารณสุข, 2542: 96-97)

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

กฤษณี วิชิตะกุล (2550: v) ได้ทำการวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการได้มาตรฐานอาหาร สะอาด รสชาติอร่อย ของสถานประกอบการจำหน่ายอาหารจังหวัดชุมพร โดยทำการใช้ แบบสอบถาม และแบบตรวจด้านสุขาภิบาลอาหาร พร้อมใช้เครื่องตรวจSI เพื่อประเมินการด้ว มาตรฐานเพื่อประเมินการได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ของสถานประกอบการที่เข้าร่วม โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในเขตอำเภอเมืองและอำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร จำนวน 340 แห่ง จากการศึกษา พบว่า สถานประกอบการจำหน่ายอาหารผ่านมาตรฐานโครงการอาหาร สะอาด รสชาติอร่อยร้อยละ 29.7 โดยร้านอาหารผ่านมาตรฐานร้อยละ 26.2 และแผงจำหน่าย อาหารผ่านมาตรฐานร้อยละ 39.8 ผลการวิเคราะห์โดยใช้สถิติถดถอยพหุคูณโลจิสติก เมื่อควบคุมตัว แปรอื่นๆ ที่ใช้ในการศึกษาพบว่า ตัวแปรที่มีผลต่อการได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย คือ การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหาร การเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการค้า อาหาร และระยะเวลาในการเข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

เมรีนา ปลื้มปัญญา มานิตย์ มัตถวงค์ และมาลาธิ์น ประจำดี (2548: ก) ได้ศึกษาองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารวิทยาเขตภาคพายัพ(ห้วยแก้ว) ของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา วิทยาเขตภาคพายัพ จากการศึกษาพบว่า นักศึกษามีความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง แต่มีองค์ประกอบด้านสถานที่และสิ่งแวดล้อมเกี่ยวกับจำนวนห้องน้ำ สถานที่จอดรถ องค์ประกอบด้านความสะอาดเกี่ยวกับจำนวนห้องน้ำ สถานที่จอดรถ องค์ประกอบด้านความสะอาดเกี่ยวกับความสะอาดของห้องน้ำ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย ซึ่งกลุ่มตัวอย่างเห็นว่าควรมีการจัดห้องน้ำให้เพียงพอและสะอาดสำหรับผู้ให้บริการ รวมถึงการปรับปรุงและจัดระเบียบสถานที่จอดรถให้มีปริมาณเพียงพอ และวิเคราะห์ความสัมพันธ์ พบว่า ราคาอาหารและเครื่องคั้นที่นักศึกษาซื้อในแต่ละวันมีความสัมพันธ์กับเพศของนักศึกษา

อารยา เจียไพบูลย์ (2541: 64-65) ทำการศึกษาการสุขาภิบาลร้านอาหารในมหาวิทยาลัยของรัฐบาล โดยกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา คือ ร้านอาหารและเครื่องคั้น จำนวน 74 ร้านจาก 4 มหาวิทยาลัย จากศึกษาพบว่า ร้านอาหารปฏิบัติถูกต้องในภาพรวม ด้านอาหารและน้ำดื่ม ด้านผู้สัมผัสอาหาร ด้านภาชนะอุปกรณ์ ด้านสถานที่เตรียม-ปรุงอาหาร การรวบรวมขยะ ด้านสถานที่รับประทานอาหารและการระบายน้ำเสีย คิดเป็นร้อยละ 82.5, 63.9, 67.8, 70.2 และ 87.9 ตามลำดับ และพบว่าข้อบกพร่องที่ปฏิบัติถูกต้องน้อยที่สุด คือ การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร อ่างที่ใช้ล้างภาชนะและอุปกรณ์ควรมีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้คือน้อย 2 อ่างหรือใช้อ่างที่เปลี่ยนน้ำบ่อย และการไม่มีสุนัข แมว ฯลฯ ในบริเวณที่รับประทานอาหาร คิดเป็นร้อยละ 37.2, 41.9 และ 29.7 ตามลำดับ ผลการทดสอบสมมุติฐาน พบว่า การสุขาภิบาลของร้านอาหารและเครื่องคั้นด้านผู้สัมผัสอาหาร ด้านภาชนะอุปกรณ์ ในมหาวิทยาลัยต่างกัน ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

วิมลศักดิ์ ปรีดิยงค์ (2547: ง) ทำการวิจัยเรื่องการสุขาภิบาลของโรงอาหาร โรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัดบุรีรัมย์ จำนวน 468 แห่ง(468 ร้านค้า) จากการศึกษาพบว่า โรงอาหารส่วนใหญ่ไม่ผ่านเกณฑ์ที่ตั้งไว้คือ จำนวน 64 แห่ง (ร้อยละ 94.2) โดยรายละเอียดที่ทำให้โรงอาหารไม่ผ่านเกณฑ์คือ การจัดการด้านขยะ น้ำเสียและสิ่งปฏิกูล รวมถึงการมีแมลงวัน แมลงหริวรบกวน ส่วนสภาพการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารพบว่า ร้านประเภทปรุงสำเร็จ ร้านพร้อมปรุง ร้านเครื่องคั้น และของหวานผ่านเกณฑ์มากกว่าร้อยละ 50 ส่วนรายละเอียดที่ไม่ผ่านเกณฑ์อยู่ในหมวดของผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ เช่น ไม่ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว ไม่สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม เป็นต้น ผลการศึกษาแสดงว่า โรงอาหารและร้านจำหน่ายอาหารเหล่านี้ยังไม่มีสภาพการสุขาภิบาลอาหารที่ดีพอ เพื่อความ

มณฑล เลิศคุณาวณิชกุล สมคิด เชนรัตน์ และสุภรดา แก้วภักดี (2548: 78-79) ทำการวิจัย เรื่องการปนเปื้อนของเชื้อโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ในสถานจำหน่ายอาหาร ในมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 ตรวจสอบแบคทีเรีย ที่เนาะกลุ่มโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือสัมผัสอาหาร ภายในมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ พบว่า มีตัวอย่างจำนวน 54 ตัวอย่าง จาก 205 ตัวอย่าง มีการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย คิดเป็นร้อยละ 26.37 ซึ่งอาจมีการแพร่กระจาย เชื้อโรคสู่ผู้บริโภคได้ ถ้าหากมีการปนเปื้อนเชื้อโรค ที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ดังนั้น จึงทำการ ตรวจสอบกลุ่มเชื้อก่อโรค ชนิด *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Shigella* เพื่อ ยืนยันผลดังกล่าว พบว่า สามารถตรวจพบ *Salmonella*, *Shigella*, *S.aureus* และ *E.coli* ในตัวอย่าง อาหาร และน้ำ คิดเป็นร้อยละ 83.3, 83.6, 10.0 และ 12.5 ตามลำดับ ซึ่งไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทาง จุลชีววิทยา นอกจากนี้ยังตรวจพบพาหะ ของเชื้อกลุ่มที่ไม่ใช่ใช้ไทฟอยด์ 31 ราย จาก 65 ราย คิด เป็นร้อยละ 47.7 แบ่งเป็นชนิดที่ทำให้เกิดโรค *Salmonellosis* ร้อยละ 26.2 กล่าวคือ *S.choleraesuis* และ *S.enteritidis* ร้อยละ 18.5 และ 7.7 ตามลำดับ พบเชื้อชนิด *Sh.sonnei* ร้อยละ 6.2 ซึ่งก่อโรคใน ระบบทางเดินอาหาร โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วง แบบมีมูกเลือด นอกจากนี้พบเชื้อในกลุ่ม *Plesiomonas shigelloides* ร้อยละ 7.7 และ *Aeromonas veronii* ร้อยละ 7.7 ซึ่งเป็นเชื้อที่นอกจากจะ ก่อโรคในระบบ ทางเดินอาหารแล้ว ยังสามารถแพร่เชื้อไปยังระบบอวัยวะอื่นๆ ของร่างกาย เช่น ระบบสมอง ข้อต่อ ตาอักเสบ เป็นหนองได้ โดยเฉพาะผู้ที่รับเชื้อมีภูมิคุ้มกันต่ำ

อัญชนา ไสภณ(2545: 20 เมษายน 2551) ทำการวิจัยเรื่อง สภาวะสุขาภิบาลอาหารของ ร้านอาหาร Clean Food Good Taste เทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยการสำรวจมาตรฐาน งานสุขาภิบาลอาหารตามแบบสำรวจสุขาภิบาลร้านจำหน่ายอาหาร พบว่ามาตรฐานสุขาภิบาล อาหารของร้านจำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกข้อร้อยละ 73.08 พบว่า ผ่านเกณฑ์ มาตรฐานน้อยที่สุด คือ ด้านการแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ 86.50 รองลงมา คือ ด้าน สถานที่รับประทานอาหาร เติร์มปรุง ประกอบอาหาร ร้อยละ 90.40 ผลการวิเคราะห์ MPN พบว่า ตัวอย่างอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานโคลิฟอร์มแบคทีเรียและอีโคไล ร้อยละ 94.06 ตัวอย่างน้ำดื่ม ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ 36.54 และอีโคไล ร้อยละ 86.54 จาน ช้อน แก้ว มือผู้ปรุง และมือผู้เสิร์ฟผ่านเกณฑ์มาตรฐานแบคทีเรียทั้งหมด ร้อยละ 61.54 51.92 38.46 3.85และ 1.92 ตามลำดับ เปรียบเทียบผลการตรวจสอบคุณภาพทางชีวภาพในห้องปฏิบัติการวิธีMPN/TBC กับวิธีชุดทดสอบ SI-2 พบว่า ในตัวอย่างอาหารไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p < 0.05$, t -test) ผลการศึกษาสรุปได้ว่า มีความจำเป็นต้องปรับปรุงด้านการแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร ให้ สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม ปรับปรุงด้านสถานที่เตรียมปรุงต้องสะอาดและจัดเป็นสัดส่วน และ

ปรับปรุงในเรื่องมาตรฐานทางเบคที่เรียในตัวอย่างอาหารน้ำดื่ม ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

สมกานต์ ทองเกลี้ยง(20 เมษายน 2551) ทำการวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการที่ได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่พิจารณาเลือกใช้บริการร้านอาหารที่ได้รับป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ 57.0 โดยเลือกทุกครั้ง ร้อยละ 9.0 และเลือกบางครั้ง ร้อยละ 48.0 และปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารที่ได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ของผู้บริโภค โดยใช้สถิติไค-สแควร์ พบว่าระดับการศึกษา อาชีพและการเคยได้รับรู้/เคยเห็นป้ายมาก่อนกับการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารที่ได้รับป้าย CFGT มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$)

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหาร และเปรียบเทียบความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากร จำแนกตามคุณลักษณะส่วนบุคคล ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัยตามขั้นตอนต่อไปนี้

1. การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
2. การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
3. การเก็บรวบรวมข้อมูล
4. การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล

การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1. ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ นักศึกษาภาคปกติ ทุกคณะ และบุคลากร จำแนกตามตำแหน่งวิชาการ ได้แก่ ข้าราชการ พนักงานมหาวิทยาลัย พนักงานราชการ ลูกจ้างชั่วคราว ลูกจ้างประจำ อาจารย์ จำนวน 7041 คน

2. กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้ ใช้การกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างของ Krejcie และ Morgan (ประสิทธิ์, 2542) จำนวน 364 คน และใช้วิธีการสุ่มตัวอย่าง แบบการสุ่มตามระดับชั้นอย่างมีสัดส่วน (Proportional stratified random sampling) ซึ่งงานวิจัยในครั้งนี้ได้สุ่มตัวอย่างดังกล่าวละเอียดในตาราง

ตาราง 3.1 จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

คณะ	ประชากร	กลุ่มตัวอย่าง
นักศึกษา *	6616	342
บุคลากร **	425	22
รวมทั้งสิ้น	7041	364

ที่มา: * สำนักงานส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ (2551) สํารวจ ณ เดือนสิงหาคม 2551

** มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ (2549) ทำการสำรวจ ณ วันที่ 7 สิงหาคม 2550

การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. เครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้สำหรับการวิจัยในครั้งนี้เป็นแบบสอบถาม (Questionnaire) เรื่องความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหารในมหาวิทยาลัย ซึ่งแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลคุณลักษณะส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ คณะ อายุ รายได้ อาชีพ ความถี่ในการใช้บริการ เวลาที่ใช้บริการ สถานที่รับประทานอาหาร เป็นแบบสอบถามประเภทปลายปิด แบบเลือกตอบ (Check-list) และประเภทปลายเปิด (Open form)

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหารในมหาวิทยาลัย โดยคำถามที่ใช้วัดระดับความพึงพอใจมีทั้งหมด 6 ด้าน ได้แก่

- ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป
- ด้านบริเวณที่เตรียม – ประชุมอาหาร
- ด้านตัวอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง
- ด้านภาชนะอุปกรณ์
- ด้านห้องส้วม
- ด้านการรวบรวมเศษอาหารและขยะ
- ด้านผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

เป็นแบบสอบถามปลายเปิด แบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) แบบลิเคิรต์สเกล (Likert Scale) (ประสิทธิ์, 2542) ซึ่งจัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ ได้แก่

คะแนน 5	หมายถึง	พึงพอใจมากที่สุด
คะแนน 4	หมายถึง	พึงพอใจมาก
คะแนน 3	หมายถึง	พึงพอใจปานกลาง
คะแนน 2	หมายถึง	พึงพอใจน้อย
คะแนน 1	หมายถึง	พึงพอใจน้อยที่สุด

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับการรับประทานอาหารในโรงอาหาร เป็นแบบสอบถามปลายเปิด เพื่อให้ผู้บริโภครายได้แสดงความคิดเห็นเพิ่มเติม

2. การสร้างเครื่องมือ

การสร้างแบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหารในมหาวิทยาลัย มีขั้นตอนดังนี้

2.1 ศึกษา ค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับความพึงพอใจ โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) และสุขภาพอาหาร

2.2 รวบรวมเนื้อหาสาระที่ศึกษาจากเอกสารต่างๆ เพื่อกำหนดขอบเขตในการสร้างคำถามให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์ในการวิจัย

2.3 ศึกษาหลักเกณฑ์และวิธีการสร้างแบบสอบถามจากเอกสารต่างๆ

2.4 ดำเนินการสร้างแบบสอบถามการวิจัย

2.5 นำแบบสอบถามมาตรวจสอบคุณภาพเรื่องความเที่ยงตรงตามเนื้อหา และความเหมาะสมของภาษา โดยปรึกษาผู้เชี่ยวชาญ 3 คน

2.6 นำแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบความเที่ยงตรงแล้วไปทดลองใช้ (Try Out) กับนักศึกษาและบุคลากร จำนวน 30 คน จากนั้นนำผลการวิเคราะห์มาหาค่าอำนาจจำแนก โดยการหาความสัมพันธ์ระหว่างคะแนนรายข้อกับคะแนนรวม แล้วคัดเลือกข้อคำถามที่ผ่านเกณฑ์ โดยพิจารณาจากข้อที่มีค่าอำนาจจำแนกตั้งแต่ 0.20 ขึ้นไป (พวงรัตน์, 2531)

2.7 ตรวจสอบความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม โดยหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha Coefficient) โดยวิธีครอนบัค (Cronbach) ได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามทั้งฉบับเท่ากับ 0.875

2.8 นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแก้ไขจนสำเร็จแล้วนำไปเก็บข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยและผู้ช่วยวิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง โดยการเก็บข้อมูลจาก นักศึกษา และบุคลากรมหาวิทยาลัยขณะเข้ามาใช้บริการร้านค้าในโรงอาหาร จำนวน 14 ร้าน โดยกระจายตั้งแต่วันจันทร์ถึงศุกร์ และเก็บตามอัตราส่วนโดยเก็บผู้บริโภคร 26 คนต่อร้าน ดังรายละเอียดในตาราง

ตารางที่ 3.2 จำนวนร้านและจำนวนผู้บริโภคในการเก็บข้อมูล

วัน	จำนวนร้าน	จำนวนผู้บริโภค (คน)
จันทร์	3	78
อังคาร	3	78
พุธ	2	52
พฤหัสบดี	3	78
ศุกร์	3	78
รวม	14	364

การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้ ได้นำข้อมูลมาวิเคราะห์ด้วยวิธีทางสถิติด้วยคอมพิวเตอร์โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS for Window ดังรายละเอียดดังนี้

1. ข้อมูลคุณลักษณะส่วนบุคคล ใช้การแจกแจงความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย
2. ข้อมูลความพึงพอใจที่มีต่อการให้บริการร้านค้าอาหารของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยในโรงอาหาร ในการตรวจให้คะแนนแบบสอบถามใช้เกณฑ์แปลค่าคำตอบของแบบสอบถาม ดังนี้

พึงพอใจมากที่สุด	หมายถึง	5
พึงพอใจมาก	หมายถึง	4
พึงพอใจปานกลาง	หมายถึง	3
พึงพอใจน้อย	หมายถึง	2
พึงพอใจน้อยที่สุด	หมายถึง	1

ส่วนการวิเคราะห์ความพึงพอใจใช้ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยใช้เกณฑ์ในการแปลผลโดยรวมและรายด้าน(นภาพรณ, 2545) ดังนี้

พึงพอใจมากที่สุด	หมายถึง	ค่าเฉลี่ย 4.51 - 5.00
พึงพอใจมาก	หมายถึง	ค่าเฉลี่ย 3.51 - 4.50
พึงพอใจปานกลาง	หมายถึง	ค่าเฉลี่ย 2.51 - 3.50
พึงพอใจน้อย	หมายถึง	ค่าเฉลี่ย 1.51 - 2.50
พึงพอใจน้อยที่สุด	หมายถึง	ค่าเฉลี่ย 1.00 - 1.50

3. การทดสอบสมมติฐานเพื่อหาความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหาร ใช้การทดสอบดังนี้

3.1 สถานภาพนักศึกษาและบุคลากรแตกต่างกัน ทำให้มีความพึงพอใจต่อโรงอาหารในภาพรวมและรายด้านแตกต่างกัน ใช้การทดสอบ Independent t-test

3.2 นักศึกษาและบุคลากรเพศชายและหญิงมีความพึงพอใจต่อโรงอาหารในภาพรวมและรายด้านแตกต่างกัน ใช้การทดสอบ Independent t-test

บทที่ 4

ผลการวิจัยและอภิปรายผล

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ศึกษาระดับความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ เพื่อรักษาระดับมาตรฐานภายหลังจากได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste: CFGT)แล้ว และเป็นแนวทางในการปรับปรุง รักษาสภาพการสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร และจัดบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นผู้ใช้บริการโรงอาหารคือ นักศึกษาภาคปกติและบุคลากรในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ เก็บข้อมูลระหว่างเดือนสิงหาคม 2551 โดยแจกแบบสอบถามจำนวน 364 ชุด ได้รับกลับคืนจำนวน 364 ชุด คิดเป็นร้อยละ 100 ข้อมูลที่ผู้วิจัยศึกษา สามารถแบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลคุณลักษณะส่วนบุคคล

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหาร

ตอนที่ 3 การเปรียบเทียบความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยต่อโรงอาหาร โดยจำแนกตามสถานภาพในมหาวิทยาลัยและเพศ

โดยนำข้อมูลที่ได้ทำการวิเคราะห์หาค่าทางสถิติ และเสนอผลการวิเคราะห์ ได้ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลคุณลักษณะส่วนบุคคล

ในการศึกษาตอนที่ 1 ผู้วิจัยศึกษาข้อมูลคุณลักษณะส่วนบุคคล ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการแจกแจงความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของจำนวนนักศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ตารางที่ 4.1 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ใน
พระบรมราชูปถัมภ์

(N = 364)		
ข้อมูลทั่วไป	จำนวนคน (คน)	ร้อยละ (%)
เพศ		
หญิง	237	65.1
ชาย	127	34.9
อายุ		
17-26 ปี	349	95.9
27-36 ปี	12	3.3
37-46 ปี	2	0.5
47-56 ปี	1	0.3
อายุเฉลี่ย 21 ปี		
สถานภาพ		
นักศึกษา	342	94.0
บุคลากร	22	6.0
สังกัดคณะ		
คณะครุศาสตร์	16	4.4
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	8	2.2
คณะเทคโนโลยีการเกษตร	4	1.1
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	232	63.8
คณะวิทยาการจัดการ	74	20.3
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม	30	8.2
รายได้ต่อเดือนเฉลี่ย		
น้อยกว่า 3,000 บาท	118	32.4
3,001-6,000 บาท	194	53.3
6,001-9,000 บาท	31	8.5
9,001-12,000 บาท	10	2.8

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

(N = 364)		
ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
12,001-15,000 บาท	8	2.2
15,001-18,000 บาท	2	0.5
มากกว่า 21,000 บาท	1	0.3
ความถี่ในการใช้บริการโรงอาหาร		
1-2 ครั้งต่อสัปดาห์	81	22.3
3-4 ครั้งต่อสัปดาห์	94	25.8
5-6 ครั้งต่อสัปดาห์	133	36.5
มากกว่า 7 ครั้งต่อสัปดาห์	56	15.4
มือที่นิยมรับประทาน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
มือเช้า	170	46.7
มือว่างเช้า	39	10.7
มือกลางวัน	321	88.2
มือว่างบ่าย	33	9.1
มืออื่นๆ	7	1.9
สถานที่รับประทานอาหาร		
บริเวณรับประทานอาหารกลาง	347	95.3
ห้องรับประทานอาหารของ	17	4.7
อาจารย์		
เหตุผลที่รับประทานอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
ใกล้สะดวก	342	89.0
อาหารราคาไม่แพง	212	58.2
อาหารสะอาด	100	27.5
อาหารรสชาติดี	83	22.8
เพื่อนชวน	78	21.4
ไปเพราะอื่นๆ	11	3.0

จากตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนและร้อยละของนักศึกษา จำแนกตามคุณลักษณะส่วนบุคคล พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นนักศึกษาภาคปกติ และบุคลากร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

เพศ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิงจำนวน 237 คน คิดเป็นร้อยละ 65.1 ส่วนเพศชายมีเพียง 127 คนคิดเป็นร้อยละ 34.9 ซึ่งสอดคล้องกับสัดส่วนประชากร

อายุ ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 17-26 ปี คิดเป็นร้อยละ 95.9 รองลงมาอายุระหว่าง 27-36 ปี และ 37-46 ปี และอายุ 47-56 ปี คิดเป็นร้อยละ 3.3, 0.5 และ 0.3 ตามลำดับ โดยกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีอายุเฉลี่ยประมาณ 21 ปี

สถานภาพ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นนักศึกษาจำนวน 342 คน คิดเป็นร้อยละ 94.0 รองลงมาเป็นบุคลากร จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 6.0

คณะ โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่สังกัดคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจำนวน 232 คน คิดเป็นร้อยละ 63.8 รองลงมาเป็นคณะวิทยาการจัดการ และคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม, คณะครุศาสตร์, คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, คณะเทคโนโลยีเกษตร คิดเป็นร้อยละ 20.3, 8.2, 4.4, 2.2 และ 1.1 ตามลำดับ

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีรายได้ประมาณ 3,001-6,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 53.3 โดยส่วนใหญ่เป็นนักศึกษา รองลงมา มีรายได้น้อยกว่า 3,000 บาท, รายได้ 6,001-9,000 บาท, รายได้ 9,001-12,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 32.4, 8.5 และ 2.8 ตามลำดับ

ความถี่ในการใช้บริการร้านอาหาร ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความถี่ที่ใช้บริการร้านอาหาร 5-6 ครั้งต่อสัปดาห์ คิดเป็นร้อยละ 36.5 รองลงมา คือ 3-4 ครั้งต่อสัปดาห์ 1-2 ครั้งต่อสัปดาห์, มากกว่า 7 ครั้งต่อสัปดาห์ คิดเป็นร้อยละ 25.8, 22.3 และ 15.4 ตามลำดับ

มือที่รับประทานอาหาร ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เข้ามาใช้บริการร้านอาหารในมือกลางวันจำนวน 321 คน คิดเป็นร้อยละ 88.2 รองลงมาเป็นมือเช้า, มือว่างเช้า และมือว่างบ่าย คิดเป็นร้อยละ 46.7, 10.7 และ 9.1 ตามลำดับ

สถานที่รับประทานอาหาร ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นนักศึกษาและบุคลากรเข้ามาใช้บริการในบริเวณรับประทานอาหารส่วนกลาง คิดเป็นร้อยละ 95.3 และห้องรับประทานอาหารของอาจารย์ คิดเป็นร้อยละ 4.7 ตามลำดับ

เหตุผลที่รับประทานอาหารในร้านอาหาร ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ตอบว่าใกล้สะดวกมีจำนวน 324 คนคิดเป็นร้อยละ 89.0 รองลงมา คือ อาหารมีราคาไม่แพง, อาหารสะอาด อาหารรสชาติดี และเพื่อนชวน คิดเป็นร้อยละ 58.2, 27.5, 22.8 และ 21.4 ตามลำดับ

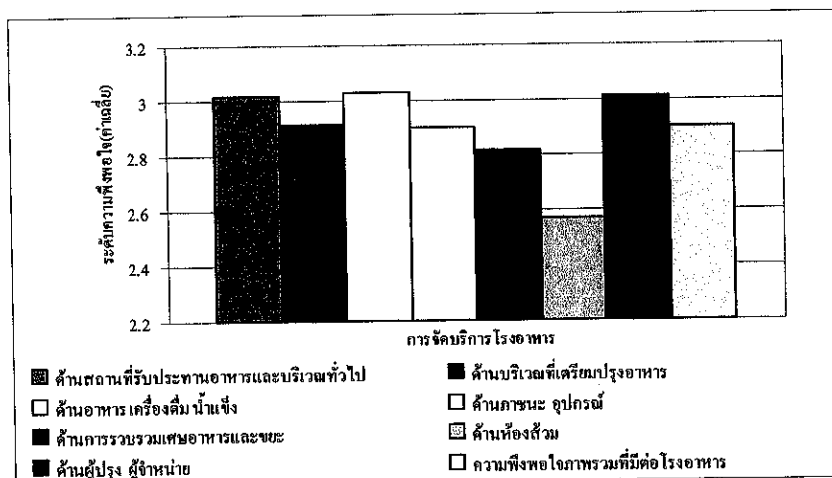
ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหาร

ในการศึกษาตอนที่ 2 ผู้วิจัยศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรต่อโรงอาหาร โดยวัดระดับความพึงพอใจมีทั้งหมด 7 ด้าน ได้แก่ ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป ด้านบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ด้านตัวอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง ด้านห้องส้วม ด้านภาชนะอุปกรณ์ ด้านการรวบรวมเศษอาหารและขยะ และด้านผู้ปรุง ผู้จำหน่าย ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน จากการศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ พบว่า

2.1 ความพึงพอใจภาพรวมของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหาร

ตารางที่ 4.2 ความพึงพอใจภาพรวมของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อ โรงอาหาร

ความพึงพอใจ	$\bar{x}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป	3.02	0.61	ปานกลาง
ด้านบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร	2.91	0.67	ปานกลาง
ด้านอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง	3.03	0.75	ปานกลาง
ด้านภาชนะ อุปกรณ์	2.90	0.69	ปานกลาง
ด้านการรวบรวมเศษอาหารและขยะ	2.82	0.83	ปานกลาง
ด้านห้องส้วม	2.57	0.90	ปานกลาง
ด้านผู้ปรุง ผู้จำหน่าย	3.01	0.73	ปานกลาง
ความพึงพอใจภาพรวมที่มีต่อโรงอาหาร	2.90	0.61	ปานกลาง



ภาพที่ 4.1 ความพึงพอใจต่อโรงอาหารภาพรวม

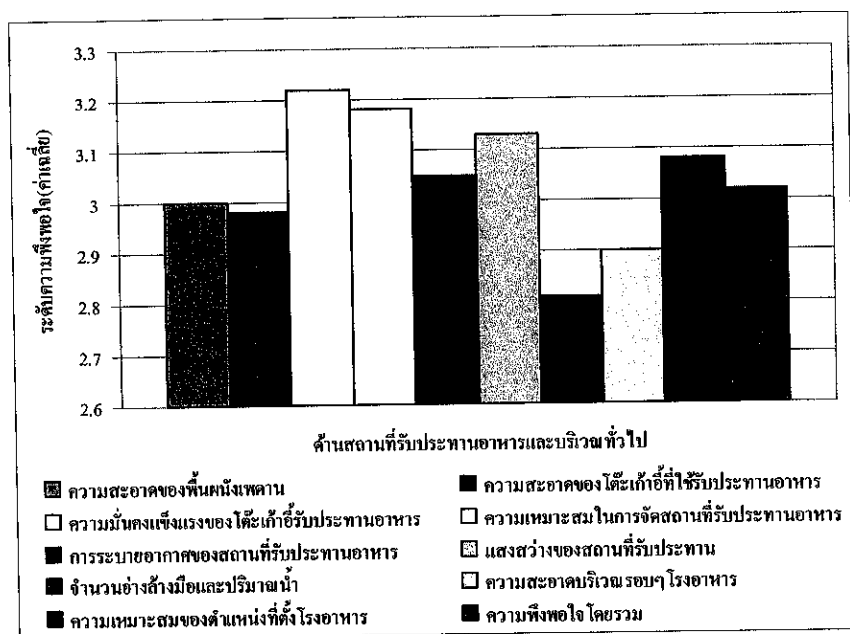
จากตารางพบว่า โดยรวมแล้วนักศึกษาและบุคลากรมีความพึงพอใจภาพรวมของโรงอาหารอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x}=2.90$, S.D.=0.61) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน จะเห็นได้ว่าทั้ง 7 ด้านและโดยภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง โดยด้านที่มีความพึงพอใจสูงสุดคือ ด้านอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง ($\bar{x}=3.03$, S.D.=0.75) รองลงมาคือ ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป ($\bar{x}=3.02$, S.D.=0.61) ด้านผู้ปรุง ผู้จำหน่าย ด้านบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ($\bar{x}=2.91$, S.D.=0.67) ด้านภาชนะ อุปกรณ์ ($\bar{x}=2.90$, S.D.=0.69) ด้านการรวบรวมเศษอาหารและขยะ ($\bar{x}=2.82$, S.D.=0.83) และด้านห้องส้วม ($\bar{x}=2.57$, S.D.=0.90) ตามลำดับ จากการศึกษาพบว่ามหาวิทยาลัยควรมีการปรับปรุงโรงอาหารในทุกด้านให้มากขึ้น เพื่อเกิดความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารให้มากที่สุด และให้เกิดสุขาภิบาลอาหารที่ดี ปลอดภัยแก่ผู้บริโภคยิ่งขึ้นและยังเป็นการรักษามาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย

เมื่อพิจารณาความพึงพอใจที่มีต่อโรงอาหารในแต่ละด้าน จากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า

2.2 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป

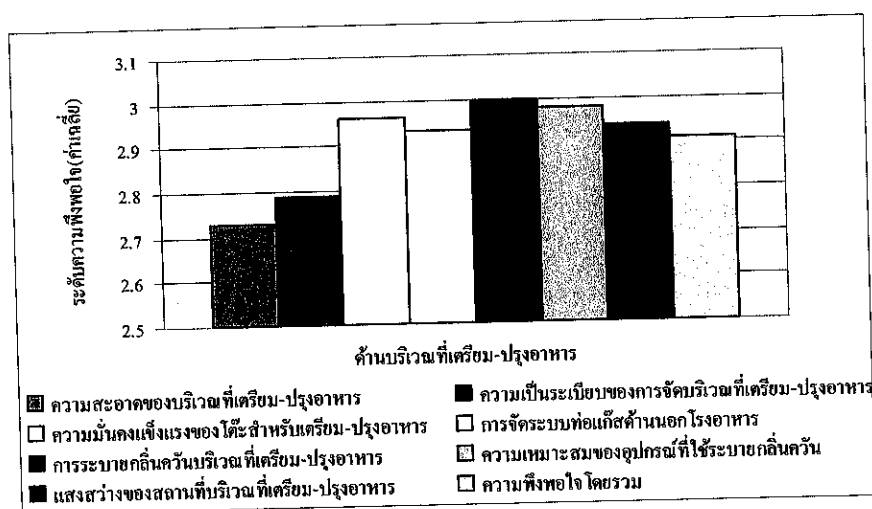
ตารางที่ 4.3 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป

รายการ	ระดับความพึงพอใจ (ร้อยละ)					$\bar{x}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
	5	4	3	2	1			
1.ความสะอาดของพื้นผนังเพดาน	4.7	18.4	52.7	20.9	3.3	3.00	0.84	ปานกลาง
2.ความสะอาดของโต๊ะเก้าอี้ที่ใช้รับประทานอาหาร	3.6	19.5	52.5	21.1	3.3	2.98	0.82	ปานกลาง
3.ความมั่นคงแข็งแรงของโต๊ะเก้าอี้รับประทานอาหาร	7.1	31.1	40.7	19.5	1.6	3.22	0.89	ปานกลาง
4.ความเหมาะสมในการจัดสถานที่รับประทานอาหาร	4.9	26.9	51.7	14.8	1.6	3.18	0.80	ปานกลาง
5.การระบายอากาศของสถานที่รับประทานอาหาร	4.7	25.3	44.8	21.7	3.5	3.05	0.89	ปานกลาง
6.แสงสว่างของสถานที่รับประทานอาหาร	7.4	27.5	40.7	20.3	4.1	3.13	0.96	ปานกลาง
7.จำนวนอ่างล้างมือและปริมาณน้ำ	2.5	21.2	38.5	31.3	6.6	2.81	0.92	ปานกลาง
8.ความสะอาดบริเวณรอบๆโรงอาหาร	3.0	19.8	47.3	24.4	5.5	2.90	0.88	ปานกลาง
9.ความเหมาะสมของตำแหน่งที่ตั้งโรงอาหาร	5.8	22.5	48.9	20.3	2.5	3.08	0.86	ปานกลาง
ความพึงพอใจโดยรวม						3.02	0.61	ปานกลาง



ภาพที่ 4.2 ความพึงพอใจต่อร้านอาหารด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป

จากตารางที่ 4.3 พบว่า โดยรวมแล้วนักศึกษาและบุคลากรมีความพึงพอใจด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไประดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.02$, S.D.=0.61) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ จะเห็นได้ว่าทุกข้ออยู่ในระดับปานกลาง โดยข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ ความมั่นคงแข็งแรงของโต๊ะเก้าอี้รับประทานอาหาร ($\bar{x} = 3.22$, S.D.=0.89) เนื่องจากโต๊ะและเก้าอี้ส่วนใหญ่ทำด้วยโครงสร้างเหล็กแข็งแรงและปูด้วยพอร์ไมก้า ซึ่งเป็นวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย ซึ่งสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ของกระทรวงสาธารณสุข (5 มกราคม 2551) ระบุว่า โต๊ะ เก้าอี้ สำหรับรับประทานอาหารอยู่ในสภาพดี มั่นคง แข็งแรงพื้นผิวเรียบ ไม่หลุดออกหรือลอกจนก่อให้เกิดความสกปรก ไม่มีคราบเศษอาหาร หรือคราบสกปรกที่ทิ้งไว้นานจนทำความสะอาด รองลงมา คือ ความเหมาะสมในการจัดสถานที่รับประทานอาหาร ($\bar{x} = 3.18$, S.D.=0.80) และอันดับ 3 คือ แสงสว่างของสถานที่รับประทานอาหาร ($\bar{x} = 3.13$, S.D.= 0.96) ส่วนความพึงพอใจต่ำสุด คือ จำนวนอ่างล้างมือและปริมาณน้ำ ($\bar{x} = 2.81$, S.D.= 0.92) เนื่องจากมีจำนวนอ่างล้างมือเพียง 4 อ่าง อาจน้อยไป เมื่อเทียบกับจำนวนที่นั่งบริเวณห้องอาหารส่วนกลาง และห้องรับประทานอาหารของอาจารย์ มีประมาณ 950 ที่ การล้างมือก่อน-หลังรับประทานอาหารทำให้เกิดความปลอดภัยของการรับประทานอาหาร สุวรรณ เทพสุนทร (5 มกราคม 2551) กล่าวว่า ประชาชนควรเพิ่มการระมัดระวังในการรับประทานอาหาร โดยก่อนรับประทานอาหาร ควรล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง



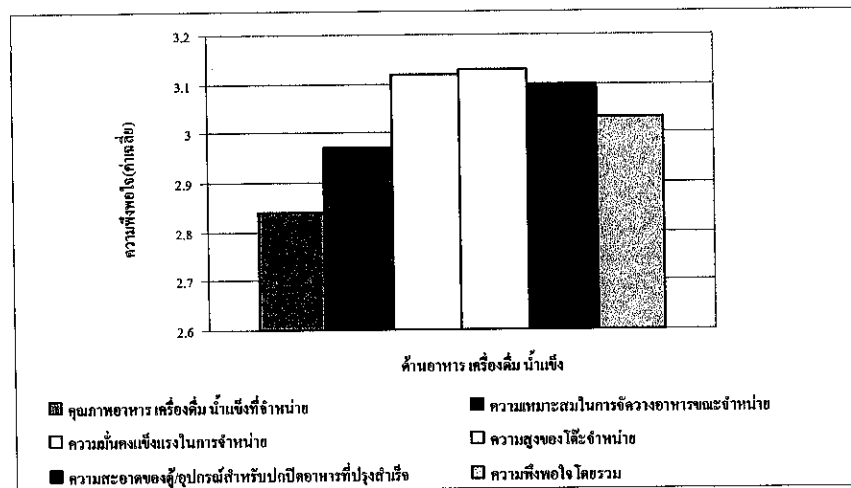
ภาพที่ 4.3 ความพึงพอใจต่อโรงอาหารด้านบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร

จากตารางที่ 4.4 พบว่า โดยรวมแล้วนักศึกษาและบุคลากรมีความพึงพอใจด้านบริเวณที่เตรียม-ปรุงระดับปานกลาง ($\bar{x}=2.91$, S.D.= 0.67) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ จะเห็นได้ว่าทุกข้ออยู่ในระดับปานกลาง โดยข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ การระบายกลิ่นควันบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ($\bar{x}=3.00$, S.D.= 0.87) รองลงมาคือ ความเหมาะสมของอุปกรณ์ที่ใช้ระบายกลิ่นควัน ($\bar{x}=2.98$, S.D.= 0.89) อาจเนื่องมาจากภายในร้านค้าอาหารมีการแบ่งพื้นที่ประกอบอาหารและพื้นที่จำหน่ายแยกจากกัน อีกทั้งสถานที่โรงอาหารมีลักษณะโล่ง ผงังโปร่ง และมีเพดานสูง จึงช่วยให้การระบายกลิ่นและควันได้ดี สอดคล้องกับวัฒนา ประทุมพัฒน์ (2527: 38) กล่าวว่าห้องครัวและห้องอาหารควรมีความสูงและมีที่ระบายอากาศอยู่ด้านบน ควรมีช่องระบายอากาศทำให้ลมผ่าน ช่วยให้ความร้อนและควันอาหารได้ดี โดยเฉพาะถ้ามีพัดลมระบายอากาศเสียออกและดูดอากาศดีเข้าแทน หรือปล่องควันระบายควัน หากร้านอาหารที่มีเพดานต่ำ ค่อนข้างทึบ ลมเข้าได้น้อย ครัวไม่มีอุปกรณ์ระบายอากาศหรือใช้การได้ไม่ดี จะทำให้กลิ่น ควันลอยมาในส่วนรับประทานอาหารและส่งผลกระทบต่อสภาพและประสิทธิภาพของผู้ประกอบอาหารด้วย (อาตยา, 2541: 51) และอันดับ 3 คือ ความมั่นคงแข็งแรงของโต๊ะสำหรับเตรียม-ปรุงอาหาร ($\bar{x}=2.96$, S.D.= 0.78) ส่วนความพึงพอใจต่ำสุด คือ ความสะอาดของบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ($\bar{x}=2.73$, S.D.= 0.85)

2.4 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง

ตารางที่ 4.5 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านอาหาร เครื่องดื่ม
น้ำแข็ง

รายการ	ระดับความพึงพอใจ(ร้อยละ)					$\bar{x}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
	5	4	3	2	1			
1.คุณภาพอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็งที่จำหน่าย	4.9	22.3	36.5	25.0	11.3	2.84	1.04	ปานกลาง
2.ความเหมาะสมในการจัดวาง อาหารขณะจำหน่าย	5.5	25.0	40.4	19.8	9.3	2.97	1.02	ปานกลาง
3.ความมั่นคงแข็งแรงในการ จำหน่าย	4.1	24.7	54.1	13.8	3.3	3.12	0.81	ปานกลาง
4.ความสูงของโต๊ะจำหน่าย	3.6	26.6	51.7	15.9	2.2	3.13	0.80	ปานกลาง
5.ความสะอาดของตู้/อุปกรณ์ สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จ	3.3	27.5	49.5	15.9	3.8	3.10	0.84	ปานกลาง
ความพึงพอใจโดยรวม						3.03	0.75	ปานกลาง



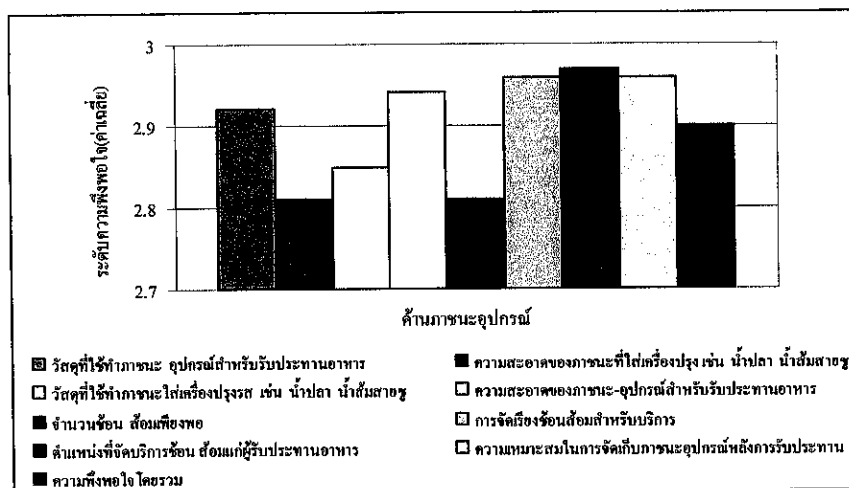
ภาพที่ 4.4 ความพึงพอใจต่อโรงอาหารด้านอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง

จากตารางที่ 4.5 พบว่า โดยรวมแล้วนักศึกษาและบุคลากรมีความพึงพอใจด้านอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง อยู่ในระดับพึงพอใจปานกลาง ($\bar{x}=3.03$, S.D.= 0.75) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ จะเห็นว่าทุกข้ออยู่ในระดับปานกลาง โดยข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุดคือ ความสูงของโต๊ะจำหน่าย ($\bar{x}=3.13$, S.D.= 0.80) โดยโต๊ะจำหน่ายในโรงอาหารมีความสูง 75 เซนติเมตร ซึ่งสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ของกระทรวงสาธารณสุข (5 มกราคม 2551) ระบุว่า โต๊ะเตรียม - ปรุง ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เพื่อสุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร รองลงมาคือ ความมั่นคงแข็งแรงในการจำหน่าย ($\bar{x}=3.12$, S.D.= 0.81) และอันดับที่ 3 คือ ความสะอาดของตู้/อุปกรณ์สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จ ($\bar{x}=3.10$, S.D.= 0.84) ส่วนความพึงพอใจต่ำสุด คือ คุณภาพอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็งที่จำหน่าย ($\bar{x}=2.84$, S.D.= 1.04) การควบคุมให้อาหารมีคุณภาพ คือ สะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษ ตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร ต้องควบคุมปัจจัยด้านสถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ บุคลากร สัตว์เลี้ยงนำโรค (กระทรวงสาธารณสุข, 2542: 13) อาจเป็นเพราะเจ้าของร้านขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารเพราะจากการสัมภาษณ์เพิ่มเติมพบว่า เจ้าของร้านได้เข้าร่วมอบรมด้านสุขาภิบาลบ้างแต่ไม่ต่อเนื่อง ตามเกณฑ์มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของคณะทำงานเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและวุฒิสภาสาธารณสุขสงขลา สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (2549: 20) ระบุว่า บุคลากรผู้ปรุง ผู้บริการ ผู้เสิร์ฟหรือผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารอย่างน้อยปีละครั้ง

2.5 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านภาษา อนุกรณ์

ตารางที่ 4.6 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านภาษา อนุกรณ์

รายการ	ระดับความพึงพอใจ(ร้อยละ)					$\bar{x}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
	5	4	3	2	1			
1.วัสดุที่ใช้ทำภาษา อนุกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร	3.5	19.0	47.3	27.2	3.0	2.92	0.84	ปานกลาง
2.ความสะอาดของภาษาที่ได้เครื่องปรุง เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู	2.2	15.7	46.4	32.4	3.3	2.81	0.81	ปานกลาง
3.วัสดุที่ใช้ทำภาษาที่ได้เครื่องปรุงรส เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู	2.2	17.8	48.1	27.2	4.7	2.85	0.84	ปานกลาง
4.ความสะอาดของภาษา-อนุกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร	3.0	22.5	45.6	23.7	5.2	2.94	0.88	ปานกลาง
5.จำนวนช้อน ส้อมเพียงพอ	3.0	18.4	45.1	24.2	9.3	2.81	0.94	ปานกลาง
6.การจัดเรียงช้อนส้อมสำหรับบริการ	3.8	23.4	43.7	23.4	5.7	2.96	0.92	ปานกลาง
7.ตำแหน่งที่จัดบริการช้อน ส้อมแก่ผู้รับประทานอาหาร	2.2	24.2	47.3	22.0	4.4	2.97	0.85	ปานกลาง
8.ความเหมาะสมในการจัดเก็บภาษาอนุกรณ์หลังการรับประทาน	3.8	23.4	42.9	25.0	4.9	2.96	0.91	ปานกลาง
ความพึงพอใจโดยรวม						2.90	0.69	ปานกลาง



ภาพที่ 4.5 ความพึงพอใจต่อโรงอาหารด้านภาระ อุปการณ

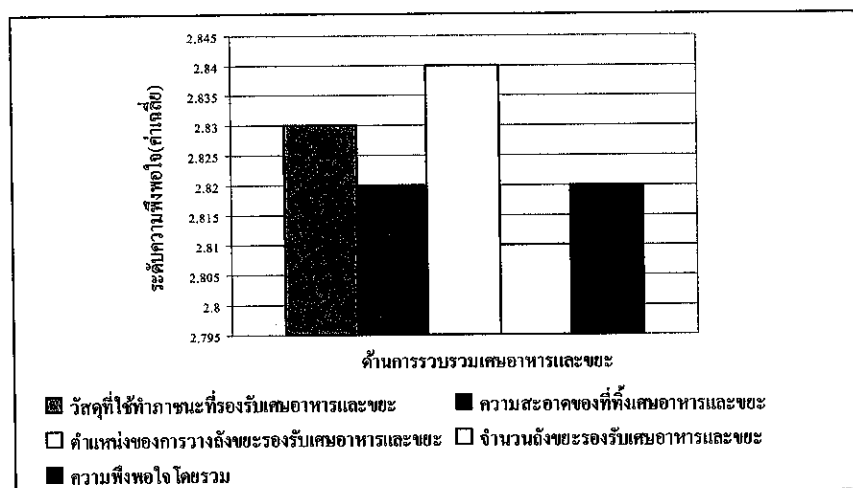
จากตารางที่ 4.6 พบว่า โดยรวมแล้วนักศึกษาและบุคลากรมีความพึงพอใจด้านภาระ อุปการณอยู่ในระดับพึงพอใจปานกลาง ($\bar{x} = 2.90$, S.D.= 0.69) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ จะเห็นได้ว่าทุกข้ออยู่ในระดับปานกลาง โดยข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ ตำแหน่งที่จัดบริการชิ้น ส้อมแก่ผู้รับประทานอาหาร ($\bar{x} = 2.97$, S.D.= 0.85) รองลงมาคือ การจัดเรียงชิ้นส้อมสำหรับบริการ ($\bar{x} = 2.96$, S.D.= 0.92) เมื่อพิจารณารายละเอียดพบว่ามีการจัดบริการชิ้น ส้อมทั้งหมด 5 จุดใหญ่กระจายอยู่ทั่ว อีกทั้งจัดวางแยกประเภทอุปการณอย่างเป็นระเบียบโดยวางตั้งเอาด้านขึ้นในภาระที่สะอาด เวลาหยิบใช้มือไม่สัมผัสกับส่วนที่ต้องเข้าปาก จึงช่วยลดการปนเปื้อนและสะดวกแก่การหยิบใช้ และวางไว้สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร โดยเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ของกระทรวงสาธารณสุข (2551) และความเหมาะสมในการจัดเก็บภาระอุปการณหลังการรับประทานอาหาร ($\bar{x} = 2.96$, S.D.= 0.91) และอันดับที่ 3 คือ ความสะอาดของภาระ-อุปการณสำหรับรับประทานอาหาร ($\bar{x} = 2.94$, S.D.= 0.88) ส่วนความพึงพอใจต่ำสุด คือ จำนวนชิ้น ส้อมเพียงพอ ($\bar{x} = 2.81$, S.D.= 0.94) และความสะอาดของภาระที่ใช้เครื่องปรุง เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู ($\bar{x} = 2.81$, S.D.= 0.81) เมื่อพิจารณารายละเอียดพบว่า ร้านค้าได้วางภาระเครื่องปรุงไว้ด้านหลัง โดยบางร้านไม่มีฝาปิดภาระ อาจเป็นเพราะเจ้าของร้านขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารเพราะจากการสัมภาษณ์พบว่า เจ้าของร้านได้เข้าร่วมอบรมด้านสุขาภิบาลบ้างแต่ไม่ต่อเนื่อง และยังมีการใช้ชิ้นสำหรับตักเครื่องปรุงที่ทำด้วยสแตนเลส ซึ่งอาจไม่ทนต่อการกัดกร่อนของเครื่องปรุงรสบางชนิด เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้มต่างๆ จึงควรต้องใช้วัสดุที่ทนทานการกัดกร่อนได้ดี โดยชิ้นตักควรใช้เป็นชิ้นกระเบื้องเคลือบขาวจะดีที่สุด สำหรับสแตนเลสต้องเลือกใช้สแตนเลสที่มีส่วนผสมที่ถูกต้องโดยสังเกตที่ตัวสแตนเลสจะมีอัตราส่วนบอกไว้

เป็นเลข 18-8 สำหรับเครื่องปรุงรสชนิดอื่นที่ไม่กั้ดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่น ถั่วป่น (กระทรวงสาธารณสุข, 2551)

2.6 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านการรวบรวมเศษอาหารและขยะ

ตารางที่ 4.7 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านการรวบรวมเศษอาหารและขยะ

รายการ	ระดับความพึงพอใจ(ร้อยละ)					$\bar{x}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
	5	4	3	2	1			
1.วัสดุที่ใช้ทำภาชนะที่รองรับเศษอาหารและขยะ	2.8	19.5	44.2	25.8	7.7	2.83	0.92	ปานกลาง
2.ความสะอาดของที่ทิ้งเศษอาหารและขยะ	3.0	19.5	41.5	28.9	7.1	2.82	0.92	ปานกลาง
3.ตำแหน่งของการวางถังขยะรองรับเศษอาหารและขยะ	2.7	19.5	45.9	23.4	8.5	2.84	0.92	ปานกลาง
4.จำนวนถังขยะรองรับเศษอาหารและขยะ	2.5	19.8	43.7	24.4	9.6	2.81	0.94	ปานกลาง
ความพึงพอใจโดยรวม						2.82	0.83	ปานกลาง



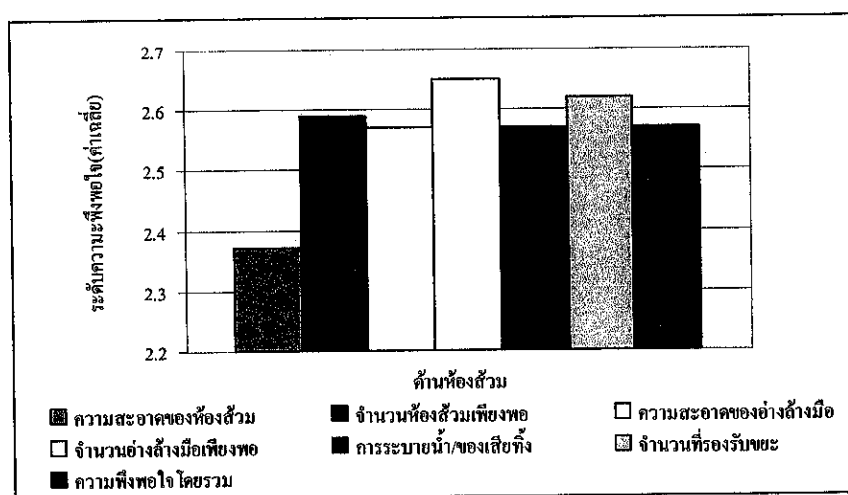
ภาพที่ 4.6 ความพึงพอใจต่อโรงอาหารด้านการรวบรวมเศษอาหารและขยะ

จากตารางที่ 4.7 พบว่า โดยรวมแล้วนักศึกษาและบุคลากรมีความพึงพอใจด้านการรวบรวมเศษอาหารและขยะอยู่ในระดับพึงพอใจปานกลาง ($\bar{x}=2.82$, S.D.= 0.83) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ จะเห็นได้ว่าทุกข้ออยู่ในระดับปานกลาง โดยข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ ตำแหน่งของการวางถังขยะรองรับเศษอาหารและขยะ ($\bar{x}=2.84$, S.D.= 0.92) รองลงมาคือ วัสดุที่ใช้ทำภาชนะที่รองรับเศษอาหารและขยะ ($\bar{x}=2.83$, S.D.= 0.92) และอันดับที่ 3 คือ ความสะอาดของที่ทิ้งเศษอาหารและขยะ ($\bar{x}=2.82$, S.D.= 0.92) ส่วนความพึงพอใจต่ำสุด คือ จำนวนถังขยะรองรับเศษอาหารและขยะ ($\bar{x}=2.81$, S.D.= 0.94) จะเห็นได้ว่าข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ ตำแหน่งของการวางถังขยะรองรับเศษอาหารและขยะ เป็นวิธีที่ให้ผู้ใช้บริการช่วยตนเองในการส่งคืนภาชนะในบริเวณด้านข้างห่างจากบริเวณรับประทานอาหารส่วนกลางพอสมควรและมีการแยกประเภทเศษอาหารขยะและภาชนะ วิธีนี้เป็นที่นิยมตามห้องอาหารในโรงเรียน โรงพยาบาล โรงงาน ช่วยลดงานของฝ่ายเก็บล้าง ช่วยให้ฝ่ายดังกล่าวดูแลเรื่องความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ได้สะดวกขึ้น (วัฒนาประทุมพิพัฒน์, 2527: 53)

2.7 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านห้องส้วม

ตารางที่ 4.8 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านห้องส้วม

รายการ	ระดับความพึงพอใจ(ร้อยละ)					$\bar{x}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
	5	4	3	2	1			
1.ความสะอาดของห้องส้วม	2.5	9.9	34.6	29.1	23.9	2.37	1.03	ปานกลาง
2.จำนวนห้องส้วมเพียงพอ	3.8	16.5	33.0	29.1	17.6	2.59	1.07	ปานกลาง
3.ความสะอาดของอ่างล้างมือ	3.8	14.6	34.6	29.4	17.6	2.57	1.05	ปานกลาง
4.จำนวนอ่างล้างมือเพียงพอ	3.3	17.3	35.2	30.5	13.7	2.65	1.02	ปานกลาง
5.การระบายน้ำ/ของเสียทิ้ง	3.3	13.7	37.9	27.8	17.3	2.57	1.03	ปานกลาง
6.จำนวนที่รองรับขยะ	5.5	12.4	37.6	28.6	15.9	2.62	1.06	ปานกลาง
ความพึงพอใจโดยรวม						2.57	0.90	ปานกลาง



ภาพที่ 4.7 ความพึงพอใจต่อโรงอาหารด้านห้องส้วม

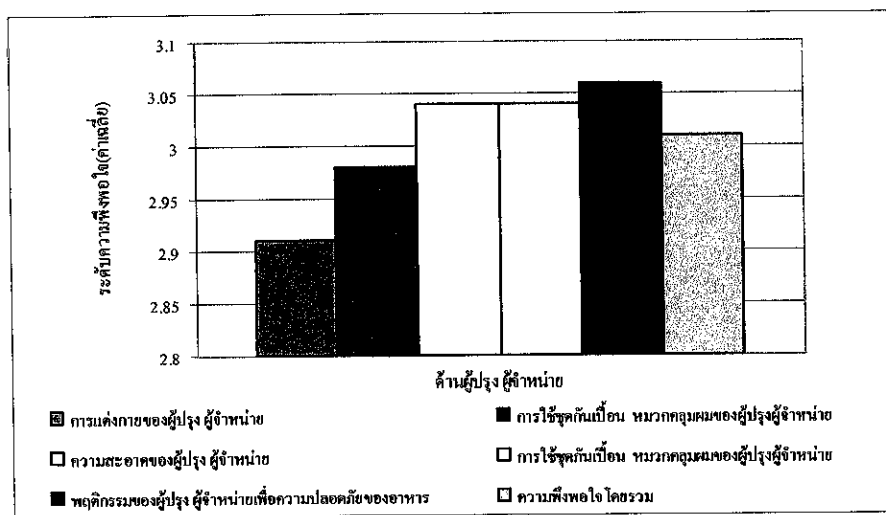
ในการศึกษาครั้งนี้ห้องส้วมหมายถึงห้องส้วมในอาคารหอประชุมใหญ่ เนื่องจากให้บริการจุดนี้เป็นส่วนใหญ่เมื่อเข้ามาใช้บริการโรงอาหาร อีกทั้งในขั้นตอนการขอรับป้าย อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste : CFGT) ของโรงอาหาร ได้ถือว่าเป็นห้องส้วมที่ใช้ตรวจ

ประกอบการขอคำรับรองป้ายดังกล่าวด้วย จากตารางที่ 4.8 พบว่า โดยรวมแล้วนักศึกษาและบุคลากรมีความพึงพอใจด้านห้องส้วม ในอาคารหอประชุมอยู่ในระดับพึงพอใจปานกลาง ($\bar{x} = 2.57$, S.D.= 0.90) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ จะเห็นได้ว่าทุกข้ออยู่ในระดับปานกลาง โดยข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ จำนวนอ่างล้างมือเพียงพอ ($\bar{x} = 2.65$, S.D.= 1.02) รองลงมาคือ จำนวนที่รองรับขยะภายในห้องส้วม ($\bar{x} = 2.62$, S.D.=1.06) โดยมีการวางถังขยะไว้ในห้องส้วมทุกห้องทำให้เกิดความสะดวกต่อการใช้งาน และอันดับที่ 3 คือ จำนวนห้องส้วมเพียงพอ ($\bar{x} = 2.59$, S.D.=1.07) ส่วนความพึงพอใจต่ำสุดคือ ความสะอาดของห้องส้วม ($\bar{x} = 2.37$, S.D.= 1.03) เมื่อพิจารณารายละเอียดพบว่า ไม่สะอาด มีคราบสกปรกต่างๆและมีกลิ่นเหม็น ห้องส้วมมีที่ระบายอากาศน้อยเกินไปคือห้องส้วมหญิง ชายมีพัดลมดูดอากาศและพัดลมคิดเพดานอย่างละ 1 เครื่อง อีกทั้งเป็นห้องน้ำในอาคารหอประชุมจึงมีผู้เข้ามาใช้จากการเข้าไปใช้บริการ โรงอาหารและหอประชุมจึงอาจมีผู้ใช้บริการค่อนข้างมากจึงอาจดูแลทำความสะอาดไม่ทั่วถึง

2.8 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านผู้ปรุง ผู้จำหน่าย

ตารางที่ 4.9 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรที่มีต่อโรงอาหารด้านผู้ปรุง ผู้จำหน่าย

รายการ	ระดับความพึงพอใจ(ร้อยละ)					$\bar{x}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
	5	4	3	2	1			
1.การแต่งกายของผู้ปรุง ผู้จำหน่าย	3.0	19.2	49.5	23.1	2.5	2.91	0.86	ปานกลาง
2.การใช้ชุดกันเปื้อน หมวกคลุมผมของผู้ปรุงผู้จำหน่าย	3.8	21.2	48.9	22.0	4.1	2.98	0.86	ปานกลาง
3.ความสะอาดของผู้ปรุง ผู้จำหน่าย	5.2	19.0	53.8	19.0	3.0	3.04	0.84	ปานกลาง
4การใช้ชุดกันเปื้อน หมวกคลุมผมของผู้ปรุงผู้จำหน่าย	5.5	23.3	46.2	20.6	4.4	3.04	0.91	ปานกลาง
5.พฤติกรรมของผู้ปรุง ผู้จำหน่าย เพื่อความปลอดภัยของอาหาร	5.5	22.8	48.1	20.0	3.6	3.06	0.88	ปานกลาง
ความพึงพอใจโดยรวม						3.01	0.73	ปานกลาง



ภาพที่ 4.8 ความพึงพอใจต่อโรงอาหารด้านผู้ปรุง ผู้จำหน่าย

จากตารางที่ 4.9 โดยรวมแล้วนักศึกษาและบุคลากรมีความพึงพอใจต่อโรงอาหาร ในด้านผู้ปรุง ผู้จำหน่ายในร้านค้าภายในโรงอาหารอยู่ในระดับพึงพอใจปานกลาง ($\bar{x}=3.01$, S.D.=0.73) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ จะเห็นได้ว่าทุกข้ออยู่ในระดับปานกลาง โดยข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ พฤติกรรมของผู้ปรุง ผู้จำหน่ายเพื่อความปลอดภัยของอาหาร ($\bar{x}=3.06$, S.D.= 0.88) รองลงมาคือ การใช้ชุดกันเปื้อน หมวกคลุมผมของผู้ปรุงผู้จำหน่าย ($\bar{x}=3.04$, S.D.= 0.91) และ ความสะอาดของผู้ปรุง-ผู้จำหน่าย ($\bar{x}=3.04$, S.D.= 0.84)

ส่วนความพึงพอใจต่ำสุดคือ การแต่งกายของผู้ปรุง ผู้จำหน่าย ($\bar{x}=2.91$, S.D.= 0.86) ซึ่งควรปรับปรุงให้ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา(2549: 20) และข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ของกระทรวงสาธารณสุข (5 มกราคม 2551) ผลการวิจัยสอดคล้องกับอารยา(2541:38) ได้การศึกษาการสุขาภิบาลอาหารในมหาวิทยาลัย พบว่าข้อกิจกรรมที่ร้านอาหารปฏิบัติถูกต้องน้อยที่สุด คือ การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร คือ ผู้สัมผัสอาหารเป็นส่วนน้อยที่มีการผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวและสวมหมวกขณะประกอบอาหาร และงานวิจัยของสุรน พึ่งคุ้ม และบุษรา พลทวี (5 เมษายน 2550) เรื่องการวิเคราะห์ สถานการณ์สุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย (Clean Food Good Taste) พื้นที่เขต 9 ปี 2542-2544 พบว่า สถานประกอบการที่ไม่ผ่านเกณฑ์ปัจจัยด้านกายภาพ โดยพบปัญหาด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารมากที่สุด และงานวิจัยของสุรน พึ่งคุ้ม สมาน ชกปัญญา และบุษรา พลทวี(2548) ได้ทำรายงานผลการวิจัยเรื่องการเฝ้าระวังสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยการประยุกต์ใช้ระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์เพื่อประเมินสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารใน

โรงเรียนในอำเภอวังทอง ตามแบบสำรวจโรงอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จำนวนข้อมาตรฐาน 30 ข้อ ผลการศึกษาพบว่า ข้อมาตรฐานที่ปฏิบัติได้น้อยที่สุดได้แก่มาตรฐานข้อ 28 คือ ผู้ปรุงผู้เสิร์ฟแต่งกายไม่ถูกต้อง ปฏิบัติได้ คิดเป็นร้อยละ 41.7 ของจำนวนโรงเรียนที่สำรวจทั้งหมด

หากพิจารณาเป็นทุกรายข้อรวมกัน จะพบว่า

ข้อที่นักศึกษาและบุคลากรพึงพอใจมากที่สุด คือ ความมั่นคงแข็งแรงของโต๊ะเก้าอี้รับประทานอาหาร รองลงมาคือความเหมาะสมในการจัดสถานที่รับประทานอาหาร และแสงสว่างของสถานที่รับประทานอาหาร

ส่วนความพึงพอใจต่ำที่สุดและนักศึกษาและบุคลากรต้องการให้ปรับปรุงมากที่สุดคือ ความสะอาดของห้องส้วม รองลงมาคือ ความสะอาดของอ่างล้างมือในห้องส้วม และการระบายน้ำ/ของเสียทิ้งภายในห้องส้วม ซึ่งเป็นด้านห้องส้วมทั้งหมด ดังนั้นมหาวิทยาลัยควรมีการจัดปรับปรุงห้องน้ำให้สะอาด ไม่ว่าจะเป็นส่วนของตัวห้องน้ำ รวมถึงบริเวณอ่างล้างมือด้านนอกห้อง เนื่องจากความสะอาดของห้องน้ำและการล้างมือหลังเข้าห้องน้ำและก่อนสัมผัสอาหารนั้นมีความสำคัญ เพื่อป้องกันไม่ให้เชื้อจุลินทรีย์ที่พบได้ในดิน น้ำ สัตว์และคน ส่วนใหญ่จะอยู่ที่มือ เสื้อผ้า และเครื่องมือ เครื่องใช้ต่างๆ ซึ่งสามารถปนเปื้อนสู่อาหาร และเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดโรค (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน (11 กรกฎาคม 2550 ก) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน (13 กรกฎาคม 2550 ข) กล่าวว่า ในห้องน้ำส่วนใหญ่ในบริเวณพื้นมีการปนเปื้อนมากที่สุด คือ 50 % รองลงมา คือ ที่รองนั่ง ที่กดโถส้วม/ปัสสาวะ ถังอ่างล้างมือ และกลอนประตูถูกบิด คิดเป็นร้อยละ 31, 7.7, 6.9 และ 2.9 ตามลำดับ

ตอนที่ 3 การเปรียบเทียบความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัย

ต่อโรงอาหาร โดยจำแนกตามสถานภาพในมหาวิทยาลัยและเพศ

ในตอนที่ 3 ผู้วิจัยทดสอบสมมติฐานเพื่อหาความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหารในภาพรวมและรายด้าน โดยจำแนกตามสถานภาพในมหาวิทยาลัยและเพศ ใช้การทดสอบ Independent t-test

3.1 การเปรียบเทียบความพึงพอใจต่อโรงอาหารของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัย
โดยจำแนกตามสถานภาพในมหาวิทยาลัย คือ นักศึกษาและบุคลากร

ตารางที่ 4.10 การเปรียบเทียบความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยต่อโรงอาหาร

ความพึงพอใจที่มีต่อโรงอาหาร	สถานภาพ	จำนวน	$\bar{x}$	S.D.	t
ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป	นักศึกษา	342	3.034	.627	1.508
	บุคลากร	22	2.827	.596	
ด้านบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร	นักศึกษา	342	2.919	.678	1.026
	บุคลากร	22	2.766	.690	
ด้านตัวอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง	นักศึกษา	342	3.056	.758	1.877
	บุคลากร	22	2.745	.653	
ด้านภาชนะอุปกรณ์	นักศึกษา	342	2.921	.691	1.543
	บุคลากร	22	2.687	.644	
ด้านการรวมรวมเศษอาหารและขยะ	นักศึกษา	342	2.84	.840	.991
	บุคลากร	22	2.659	.705	
ด้านห้องส้วม	นักศึกษา	342	2.578	.897	.617
	บุคลากร	22	2.454	1.092	
ด้านผู้ปรุง ผู้จำหน่าย	นักศึกษา	342	3.023	.740	1.100
	บุคลากร	22	2.845	.650	
ความพึงพอใจภาพรวม	นักศึกษา	342	2.919	.611	1.478
	บุคลากร	22	2.721	.597	

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.10 ผลการทดสอบสมมุติฐานด้านความพึงพอใจที่มีต่อโรงอาหาร ในภาพรวมและความพึงพอใจรายด้าน 7 ด้าน คือ ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป ด้านบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ด้านตัวอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง ด้านภาชนะอุปกรณ์ ด้านการรวมรวมเศษอาหารและขยะ ด้านห้องน้ำ ห้องส้วม และด้านผู้ปรุง ผู้จำหน่าย จำแนกตามนักศึกษาและบุคลากรในมหาวิทยาลัย พบว่า นักศึกษามีความพึงพอใจต่อโรงอาหารในภาพรวมและทุกรายด้านสูงกว่าบุคลากร แต่เมื่อทดสอบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยพบว่า ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งภาพรวมและแต่ละรายด้าน

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ของการวิจัยศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหาร และเพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหาร จำแนกตามคุณลักษณะส่วนบุคคล ได้แก่ สถานภาพในมหาวิทยาลัย และเพศ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ นักศึกษาภาคปกติและบุคลากร จำนวน 364 คน เครื่องมือที่ใช้สำหรับการวิจัยในครั้งนี้เป็นแบบสอบถาม (Questionnaire) ผู้วิจัยนำส่งและรับกลับคืน ได้รับกลับคืนคิดเป็นร้อยละ 100 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และ t-test

สรุปผลการวิจัย

จากการวิเคราะห์ข้อมูลสามารถสรุปผลได้ ดังนี้

1. คุณลักษณะส่วนบุคคลของนักศึกษาและบุคลากร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ พบว่า เป็นเพศหญิง ร้อยละ 65.1 และเพศชาย ร้อยละ 34.9 ของจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด มีอายุเฉลี่ยประมาณ 21 ปี โดยส่วนใหญ่เป็นนักศึกษา ร้อยละ 94.0 มีอายุระหว่าง 17-26 ปี ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่สังกัดคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร้อยละ 63.8 มีรายได้ประมาณ 3,001-6,000 บาท ร้อยละ 53.3 ส่วนใหญ่มาใช้บริการโรงอาหาร 5-6 ครั้งต่อสัปดาห์ ร้อยละ 36.5 เข้ามาใช้บริการในมื้อกลางวัน ร้อยละ 88.2 ในบริเวณรับประทานอาหารส่วนกลาง ร้อยละ 95.3 เหตุผลที่เข้ามารับประทานอาหารในโรงอาหาร เนื่องจากใกล้และสะดวก ร้อยละ 89.0

2. ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรต่อโรงอาหาร พบว่าโดยรวมแล้วนักศึกษาและบุคลากรมีความพึงพอใจภาพรวมของโรงอาหารอยู่ในระดับปานกลาง เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านนั้นพบว่า ด้านที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือด้านอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง รองลงมาคือ ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป, ด้านบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร, ภาชนะ อุปกรณ์, การรวบรวมเศษอาหารและขยะ และห้องส้วม ตามลำดับ เมื่อพิจารณาความพึงพอใจที่มีต่อโรงอาหารในแต่ละด้าน

จากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า

ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป มีความพึงพอใจระดับปานกลาง เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ จะเห็นได้ว่าทุกข้ออยู่ในระดับปานกลาง โดยข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ ความมั่นคงแข็งแรงของโต๊ะเก้าอี้รับประทานอาหาร รองลงมาคือ ความเหมาะสมในการจัดสถานที่รับประทานอาหาร และแสงสว่างของสถานที่รับประทานอาหาร ส่วนความพึงพอใจต่ำสุด คือ จำนวนอ่างล้างมือและปริมาณน้ำ

ด้านบริเวณที่เตรียม-ปรุง มีความพึงพอใจระดับปานกลาง เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ จะเห็นได้ว่าทุกข้ออยู่ในระดับปานกลาง โดยข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ การระบายกลิ่นควันบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร รองลงมาคือ ความเหมาะสมของอุปกรณ์ที่ใช้ระบายกลิ่นควัน และความมั่นคงแข็งแรงของโต๊ะสำหรับเตรียม-ปรุงอาหาร ส่วนความพึงพอใจต่ำสุด คือ ความสะอาดของบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร

ด้านอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง มีความพึงพอใจระดับปานกลาง เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ จะเห็นได้ว่าทุกข้ออยู่ในระดับปานกลาง โดยข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุดคือ ความสูงของโต๊ะจำหน่าย รองลงมาคือ ความมั่นคงแข็งแรงในการจำหน่าย และความสะอาดของตู้/อุปกรณ์สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จ ส่วนความพึงพอใจต่ำสุด คือ คุณภาพอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่มที่จำหน่าย

ด้านภาชนะ อุปกรณ์ มีความพึงพอใจระดับปานกลาง เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ จะเห็นได้ว่าทุกข้ออยู่ในระดับปานกลาง โดยข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือตำแหน่งที่จัดบริการช้อน ส้อมแก่ผู้รับประทานอาหาร รองลงมาคือ การจัดเรียงช้อนส้อมสำหรับบริการ และความเหมาะสมในการจัดเก็บภาชนะอุปกรณ์หลังการรับประทานอาหาร ส่วนความพึงพอใจต่ำสุดคือ จำนวนช้อน ส้อมเพียงพอและความสะอาดของภาชนะที่ใส่เครื่องปรุง เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู

ด้านการรวบรวมเศษอาหารและขยะ มีความพึงพอใจระดับปานกลาง เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ จะเห็นได้ว่าทุกข้ออยู่ในระดับปานกลาง โดยข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ ตำแหน่งของการวางถังขยะรองรับเศษอาหารและขยะ รองลงมาคือ วัสดุที่ใช้ทำภาชนะที่รองรับเศษอาหารและขยะ ความสะอาดของที่ทิ้งเศษอาหารและขยะ ส่วนความพึงพอใจต่ำสุด คือ จำนวนถังขยะรองรับเศษอาหารและขยะ

ด้านห้องส้วม ในอาคารหอประชุมอยู่ในระดับพึงพอใจปานกลาง ($\bar{x}=2.57$, S.D.=0.90) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ จะเห็นได้ว่าทุกข้ออยู่ในระดับปานกลาง โดยข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ จำนวนอ่างล้างมือเพียงพอ รองลงมาคือ จำนวนที่รองรับขยะภายในห้องส้วม และจำนวนห้องส้วมเพียงพอ ส่วนความพึงพอใจต่ำสุดคือ ความสะอาดของห้องส้วม

ด้านผู้ปรุง ผู้จำหน่ายในร้านค้าภายในโรงอาหารอยู่ในระดับพึงพอใจปานกลาง เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ จะเห็นได้ว่าทุกข้ออยู่ในระดับปานกลาง โดยข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ พฤติกรรมของผู้ปรุง ผู้จำหน่ายเพื่อความปลอดภัยของอาหาร รองลงมาคือ การใช้ชุดกันเปื้อน หมวกคลุมผมของผู้ปรุงผู้จำหน่าย และความสะอาดของผู้ปรุง-ผู้จำหน่าย ส่วนความพึงพอใจต่ำสุดคือ การแต่งกายของผู้ปรุง-ผู้จำหน่าย

หากพิจารณาเป็นทุกรายข้อรวมกัน พบว่า ข้อที่มีความพึงพอใจมากที่สุดคือ ความมั่นคงแข็งแรงของโต๊ะเก้าอี้รับประทานอาหาร รองลงมาคือความเหมาะสมในการจัดสถานที่รับประทาน อาหาร และแสงสว่างของสถานที่รับประทาน ส่วนความพึงพอใจต่ำที่สุดต้องการให้ปรับปรุงมากที่สุดคือ ความสะอาดของห้องส้วม รองลงมาคือ ความสะอาดของอ่างล้างมือ และการระบายน้ำ/ของเสียทิ้ง

3. การเปรียบเทียบความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยต่อโรงอาหาร โดยจำแนกตามสถานภาพในมหาวิทยาลัยและเพศ พบว่า

นักศึกษามีความพึงพอใจต่อโรงอาหารในภาพรวมและทุกรายด้านสูงกว่าบุคลากร เมื่อทดสอบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยพบว่า ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งภาพรวมและแต่ละรายด้าน

เพศชายมีความพึงพอใจต่อโรงอาหารในภาพรวมและทุกรายด้านสูงกว่าเพศหญิง แต่เมื่อทดสอบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยพบว่า ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ.05 ทั้งภาพรวมและแต่ละรายด้าน

ข้อเสนอแนะ

1. เพื่อให้ผู้ใช้บริการเกิดความพึงพอใจมากยิ่งขึ้น ควรมีการปรับปรุงโรงอาหารให้ถูกสุขาภิบาลอาหารในทุกด้าน เนื่องจากผลการศึกษาพบว่าผู้ใช้บริการมีความพึงพอใจในทุกด้านในระดับปานกลาง โดยเฉพาะห้องน้ำซึ่งมีความพึงพอใจต่ำสุด
2. ควรศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานของโรงอาหาร เช่น ด้านการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลแก่ผู้จำหน่ายอาหารและบุคคลที่เกี่ยวข้อง ด้านกฎระเบียบข้อบังคับมหาวิทยาลัย เป็นต้น
3. ควรมีการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารในโรงอาหาร อาจสุ่มตรวจสอบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคหรือสารพิษในอาหาร ในด้านอาหารที่จำหน่าย มีผู้ประกอบอาหาร ผู้จำหน่าย ภาชนะอุปกรณ์ เป็นต้น เพื่อเฝ้าระวัง ป้องกันและช่วยแก้ไขปัญหาอาหารไม่ปลอดภัยได้

บรรณานุกรม

- กระทรวงสาธารณสุข. (2548). คู่มือการดำเนินงานโครงการสุขภาพอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยว
สนับสนุนเศรษฐกิจไทย. (พิมพ์ครั้งที่2) กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ขนส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2542). วิชาการสุขภาพอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่และครูผู้ดูแลผู้ดูแลโรงเรียน.
อาหารของโรงเรียน. นนทบุรี: กองสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2550). Clean Food Good Taste[ออนไลน์],เข้าถึงได้จาก:
http://203.157.64.28/ewt/foodsant_web/clean_food.html?PHPSESSID=14d80a8ff6a5e1a5e91272f7e86ecad48. (2550, 8 ธันวาคม).
- กระทรวงสาธารณสุข. (2551). ข้อกำหนดด้านสุขภาพอาหาร สำหรับโรงอาหาร [ออนไลน์],
เข้าถึงได้จาก: http://203.157.64.28/ewt/foodsant_web/school.html. (2551, 5 มกราคม).
- กฤษฎิ์ วิจิตรกุล. (2550). ปัจจัยที่มีผลต่อการได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของสถาน
ประกอบการจำหน่ายอาหารจังหวัดชุมพร. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต.
มหาวิทยาลัยมหิดล.
- คณะกรรมการมาตรฐานด้านสุขภาพอาหารและวุฒิสภาสาธารณสุขการสมองกลุ่มสุขภาพ
สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2549). เกณฑ์มาตรฐาน
งานสุขภาพอาหารในสถานศึกษา. ม.ป.ท.
- ฉลองศรี พิมพ์สมพงษ์. (2543). การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ:
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ครุณี เอ็ดเวิร์ด. (2543). ระบบการผลิตอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- นภาพร จันทรรักษ์ และคณะ. (2545). วิธีการวิจัยเบื้องต้น. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัย
ธุรกิจบัณฑิต.
- ประสิทธิ์ สุวรรณรักษ์. (2542). ระเบียบวิธีวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์. (พิมพ์
ครั้งที่ 2). บุรีรัมย์: สถาบันราชภัฏบุรีรัมย์.
- พวงรัตน์ ทวีรัตน์. (2531). วิธีการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์. กรุงเทพฯ: โรง
พิมพ์เจริญผล.
- พัฒน์ สุจำนงค์. (2526). การสุขภาพ food salitation. (พิมพ์ครั้งที่ 4). ม.ป.ท.

- มณฑล เลิศคุณวนิชกุล สมคิด เจริญดี และสุรดา แก้วภักดี. (2548). การปนเปื้อนของเชื้อโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ในสถานจำหน่ายอาหาร ในมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์. วารสารการส่งเสริมสุขภาพ และอนามัยสิ่งแวดล้อม. 28 (1), 78-79.
- มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. (2551). รายงานข้อมูลด้านนักศึกษาบุคลากรและหลักสูตร ภาคเรียนที่ 1 ปี 2550 [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.vru.ac.th/uoc/index.html>. (2551, 5 มกราคม).
- เมรีนา ปลื้มปัญญา มานิตย์ มัลลวงค์ และมาลาริน ประจักษ์. (2548). การศึกษาองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารวิทยาเขตภาคพายัพ(ห้วยแก้ว) ของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา วิทยาเขตภาคพายัพ. รายงานการวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา วิทยาเขตภาคพายัพ.
- วรนนท์ สุภพิพัฒน์. (2538). อาหารโภชนาการและสารพิษ. กรุงเทพฯ: แสงการพิมพ์. -
- วัฒนา ประทุมพิพัฒน์. (2527). การจัดบริการอาหารในสถาบันต่างๆ และสถานศึกษา. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- วิไลรัตน์ ชันธุ์เจริญ. (2548). ความคิดเห็นของนักเรียนที่มีต่อการรับประทานอาหารกลางวัน โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม). รายงานการวิจัย. โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม). กรุงเทพฯ
- สมกานต์ ทองเกลี้ยง. (2548). หนังสือรายงานทางวิชาการ เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการที่ได้รับป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย. <http://hpc2.anamai.moph.go.th/html/Main%20KPI/Kpi4/cfgt.doc>. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน. (2550 ก). อนุญาต 5 ประการสู่อาหารปลอดภัย. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.mhso.moph.go.th/env/Download/safefood.pdf>. (2550, 11 กรกฎาคม).
- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน. (2550 ข). <http://www.mhso.moph.go.th/env/Download/%E0%B8%AA%E0%B9%89%E0%B8%A7%E0%B8%A1HAS.ppt> (2550, 13 กรกฎาคม).
- สุนน เพ็งคู่ สมาน ยศปัญญา และบุษรา พลทวี. (2548). รายงานผลการวิจัยเรื่องการเฝ้าระวังสถานการณ์สุขภาพอาหารในโรงเรียน โดยการประยุกต์ใช้ระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์ [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: http://hpc9.anamai.moph.go.th/research/index.php?option=com_content&task=view&id=25&Itemid=0. (2551, 5 เมษายน).

- สุธน เพ็งคุ้ม และบุษรา พลทวี. (2548). การวิเคราะห์สถานการณ์สุขภาพอาหารส่งเสริมการ
ท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย (Clean Food Good Taste) พื้นที่เขต 9 ปี 2542 – 2544
[ออนไลน์], เข้าถึงได้จาก: http://hpc9.anamai.moph.go.th/research/index.php?option=com_content&task=view&id=35&Itemid=41. (2551, 5 เมษายน)
- สุรางค์ สุขรอด. (2548). พฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันและความพึงพอใจที่มีต่อโครงการ
อาหารกลางวันของนักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
(ฝ่ายมัธยม). โครงการประชุม “วัน มศว วิชาการ” และโครงการ “นำเสนอผลงานวิชาการ
เครือข่ายการวิจัยภาคกลางตอนบน และนำเสนอข้อเสนอโครงการวิจัย ปีงบประมาณ
2549” ระหว่างวันที่ 22 – 24 พฤศจิกายน 2548 ณ อาคารวิจัยและการศึกษาต่อเนื่องฯ
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ.
- สุวรรณ เทพสุนทร. (2551). ก้าวทันโลก. [ออนไลน์], เข้าถึงได้จาก:
<http://epid.moph.go.th/weekly/wk4451.doc>. (2551, 5 เมษายน)
- เสาวนีย์ จักรพิทักษ์. (2537). หลักโภชนาการปัจจุบัน. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- หทัยรัตน์ ปรางทอง. (2547). การจัดการและควบคุมสุขลักษณะที่ดีในโรงอาหารของโรงเรียนพระ
มารดานิจจานุเคราะห์ กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สถาบัน
พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- อัญญา โสภณ. (2545). สภาพะสุขภาพอาหารของร้านอาหาร Clean Food Good Taste เทศบาล
นครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. [ออนไลน์], เข้าถึงได้จาก:
http://www.envi.psu.ac.th/thesis/t_thesis179.pdf. (2551, 5 เมษายน).
- อารยา เจียไพบูลย์. (2541). ความคิดเห็นของนักเรียนที่มีต่อการรับประทานอาหารของรัฐ.
วิทยานิพนธ์ดุษฎีศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ภาคผนวก

คำอำนาจจำแนกของแบบสอบถาม

ตารางผนวกที่ 1 ค่าอำนาจจำแนกของแบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากร
มหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหาร

ข้อ	r	การพิจารณา
ความสะอาดของพื้น พนัก เพลานใน โรงอาหาร	.677	คัดเลือกไว้
ความสะอาดของ โต๊ะเก้าอี้ที่ไว้รับประทานอาหาร	.431	คัดเลือกไว้
ความมั่นคงแข็งแรงของ โต๊ะเก้าอี้รับประทานอาหาร	.528	คัดเลือกไว้
ความเหมาะสมในการจัดสถานที่รับประทานอาหาร	.618	คัดเลือกไว้
การระบายอากาศของสถานที่รับประทานอาหาร	.461	คัดเลือกไว้
แสงสว่างของสถานที่รับประทานอาหาร	.574	คัดเลือกไว้
จำนวนอ่างล้างมือและปริมาณน้ำ	.474	คัดเลือกไว้
ความสะอาดบริเวณรอบๆ โรงอาหาร	.498	คัดเลือกไว้
ความเหมาะสมของตำแหน่งที่ตั้งโรงอาหาร	.613	คัดเลือกไว้
ความสะอาดของบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร	.539	คัดเลือกไว้
ความเป็นระเบียบของการจัดบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร	.642	คัดเลือกไว้
ความมั่นคงแข็งแรงของ โต๊ะสำหรับเตรียม-ปรุงอาหาร	.695	คัดเลือกไว้
การจัดระบบท่อแก๊สด้านนอกโรงอาหาร	.598	คัดเลือกไว้
การระบายกลิ่นควันบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร	.662	คัดเลือกไว้
ความเหมาะสมของอุปกรณ์ที่ใช้ระบายกลิ่นควัน	.650	คัดเลือกไว้
แสงสว่างของสถานที่บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร	.652	คัดเลือกไว้
คุณภาพของอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง ที่จำหน่าย	.627	คัดเลือกไว้
ความเหมาะสมในการจัดวางอาหารขณะจำหน่าย	.565	คัดเลือกไว้
ความมั่นคงแข็งแรงของ โต๊ะจำหน่าย	.718	คัดเลือกไว้
ความสูงของ โต๊ะจำหน่าย	.464	คัดเลือกไว้
ความสะอาดของตู้/อุปกรณ์สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จ	.445	คัดเลือกไว้
วัสดุที่ใช้ทำภาชนะ อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร	.595	คัดเลือกไว้
ความสะอาดของภาชนะใส่เครื่องปรุงรส	.774	คัดเลือกไว้
วัสดุที่ใช้ทำภาชนะใส่เครื่องปรุงรส	.685	คัดเลือกไว้
ความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร	.667	คัดเลือกไว้

ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

ข้อ	r	การพิจารณา
การบริการเครื่องล้างช้อนสำหรับทำความสะอาด	.180	ตัดออก
จำนวนช้อน ส้อมเพียงพอ	.494	คัดเลือกไว้
การจัดเรียงช้อน ส้อมสำหรับบริการ	.532	คัดเลือกไว้
ตำแหน่งที่จัดบริการช้อน ส้อมแก่ผู้รับประทานอาหาร	.520	คัดเลือกไว้
ความเหมาะสมในการจัดเก็บภาชนะอุปกรณ์หลังการรับประทาน	.637	คัดเลือกไว้
วัสดุที่ใช้ทำภาชนะที่รองรับเศษอาหารและขยะ	.687	คัดเลือกไว้
ความสะอาดของบริเวณที่ทิ้งเศษอาหารและขยะ	.607	คัดเลือกไว้
ตำแหน่งการวางถังขยะรองรับเศษอาหารและขยะ	.649	คัดเลือกไว้
จำนวนถังขยะรองรับเศษอาหารและขยะ	.710	คัดเลือกไว้
ความสะอาดของห้องส้วม	.340	คัดเลือกไว้
จำนวนห้องส้อมเพียงพอ	.427	คัดเลือกไว้
ความสะอาดของอ่างล้างมือ	.389	คัดเลือกไว้
จำนวนอ่างล้างมือเพียงพอ	.279	คัดเลือกไว้
การระบายน้ำ/ของเสียทิ้ง	.321	คัดเลือกไว้
จำนวนที่รองรับขยะ	.421	คัดเลือกไว้
การแต่งกายของผู้ปรุง-ผู้จำหน่าย	.570	คัดเลือกไว้
การใช้ชุดกันเปื้อน หมวกคลุมผมของผู้ปรุง-ผู้จำหน่าย	.599	คัดเลือกไว้
ความสะอาดของตัวผู้ปรุง-ผู้จำหน่าย	.727	คัดเลือกไว้
การใช้อุปกรณ์ ทัพพีในการตักและหยิบอาหารจำหน่าย	.674	คัดเลือกไว้
พฤติกรรมของผู้ปรุง-ผู้จำหน่ายเพื่อความปลอดภัยของอาหาร	.548	คัดเลือกไว้

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. คร. น้ำฝน ศีตะจิตต์ | รองหัวหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์
อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์
ผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหา |
| 2. ผศ.อารีย์ สงวนชื่อ | อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์ความปลอดภัย
ผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหาและโครงสร้างคำถาม |
| 3. ผศ.ทรงพลธนฤทธิ์ มฤครัฐอินแปลง | รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา
อาจารย์สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
ผู้เชี่ยวชาญด้านการวิจัย |
| 4. อาจารย์จิตเจริญ ศรีขวัญ | รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา
ผู้เชี่ยวชาญด้านการวิจัย
อาจารย์ประจำหลักสูตรวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม |

แบบสอบถามเพื่อการวิจัย

แบบสอบถาม

ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรต่อโรงอาหารในมหาวิทยาลัย

เรียน ผู้ตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถามฉบับนี้ต้องการทราบระดับความพึงพอใจของท่านที่มีต่อการใช้บริการโรงอาหาร 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ได้ผ่านเกณฑ์รับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste : CFGT) แล้ว (ในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร) คำตอบของท่านไม่มีการพิจารณาว่าผิดหรือถูก ขึ้นอยู่กับความรู้สึกของแต่ละคนที่แตกต่างกัน คำตอบที่ดีที่สุดคือคำตอบที่ตรงกับความรู้สึกและตรงกับสภาพความเป็นจริงของท่าน คำตอบของท่านจะเป็นความลับอย่างยิ่ง

คำชี้แจง

1. งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหารในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร และเปรียบเทียบความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยที่มีต่อโรงอาหาร
2. แบบสอบถามฉบับนี้แบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลคุณลักษณะส่วนบุคคล

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรต่อโรงอาหาร ใน 7 ด้าน คือ

- ด้านสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป
- ด้านบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร
- ด้านตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม
- ด้านภาชนะอุปกรณ์
- ด้านการรวบรวมเศษอาหารและขยะ
- ด้านห้องสุขา
- ด้านผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นเพิ่มเติม เกี่ยวกับการรับประทานอาหารในโรงอาหาร

ขอขอบพระคุณที่สละเวลาให้ความร่วมมือ

เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริง

1. เพศ

() หญิง () ชาย

2. อายุ ปี

3. สถานภาพในมหาวิทยาลัย

() นักศึกษา () บุคลากร

4. สังกัดคณะ

() คณะครุศาสตร์ () คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
() คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ () คณะวิทยาการจัดการ
() คณะเทคโนโลยีการเกษตร () คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

5. รายได้ของท่านโดยเฉลี่ยต่อเดือน

() น้อยกว่า 3,000 บาท () 12,001 – 15,000 บาท
() 3,001 – 6,000 บาท () 15,001 – 18,000 บาท
() 6,001 – 9,000 บาท () 18,001 – 21,000 บาท
() 9,001 – 12,000 บาท () มากกว่า 21,000 บาท

6. ความถี่ในการใช้บริการโรงอาหาร

() 1 – 2 ครั้งต่อสัปดาห์ () 5 – 6 ครั้งต่อสัปดาห์
() 3 – 4 ครั้งต่อสัปดาห์ () มากกว่า 7 ครั้งต่อสัปดาห์

7. โดยปกติท่านรับประทานอาหารที่โรงอาหารเมื่อใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

() มื้อเช้า () มื้อว่างบ่าย
() มื้อว่างเช้า () อื่น ๆ โปรดระบุ.....
() มื้อกลางวัน

8. สถานที่ส่วนใหญ่ที่รับประทานอาหาร

() บริเวณรับประทานอาหารส่วนกลาง () ห้องรับประทานอาหารของอาจารย์

9. เหตุผลที่ท่านเข้ามารับประทานอาหารในโรงอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

() ใกล้เคียงสะดวก () อาหารรสชาติดี
() อาหารราคาไม่แพง () เพื่อนชวน
() อาหารสะอาด () อื่น ๆ

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของนักศึกษาและบุคลากรต่อโรงอาหาร

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความรู้สึกของท่านที่มีต่อโรงอาหาร

พึงพอใจมากที่สุด มีคะแนนเท่ากับ 5

พึงพอใจมาก มีคะแนนเท่ากับ 4

พึงพอใจปานกลาง มีคะแนนเท่ากับ 3

พึงพอใจน้อย มีคะแนนเท่ากับ 2

พึงพอใจน้อยที่สุด มีคะแนนเท่ากับ 1

ความพึงพอใจที่มีต่อโรงอาหาร	ระดับความพึงพอใจ				
	1	2	3	4	5
สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป					
1. ความสะอาดของพื้น ผนัง เพดานใน โรงอาหาร					
2. ความสะอาดของโต๊ะเก้าอี้ที่ใช้รับประทานอาหาร					
3. ความมั่นคงแข็งแรงของโต๊ะเก้าอี้รับประทานอาหาร					
4. ความเหมาะสมในการจัดสถานที่รับประทานอาหาร					
5. การระบายอากาศของสถานที่รับประทานอาหาร					
6. แสงสว่างของสถานที่รับประทานอาหาร					
7. จำนวนอ่างล้างมือและปริมาณน้ำ					
8. ความสะอาดบริเวณรอบๆ โรงอาหาร					
9. ความเหมาะสมของตำแหน่งที่ตั้ง โรงอาหาร					
บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร					
1. ความสะอาดของบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร					
2. ความเป็นระเบียบของการจัดบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร					
3. ความมั่นคงแข็งแรงของโต๊ะสำหรับเตรียม-ปรุงอาหาร					
4. การจัดระบบท่อแก๊สด้านนอกโรงอาหาร					
5. การระบายกลิ่นควันบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร					
6. ความเหมาะสมของอุปกรณ์ที่ใช้ระบายกลิ่นควัน					
7. แสงสว่างของสถานที่บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร					
อาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง					
1. คุณภาพของอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็งที่จำหน่าย					
2. ความเหมาะสมในการจัดวางอาหารขณะจำหน่าย					

ความพึงพอใจที่มีต่อโรงอาหาร	ระดับความพึงพอใจ				
	1	2	3	4	5
3. ความมั่นคงแข็งแรงของ โต๊ะจำหน่าย					
4. ความสูงของ โต๊ะจำหน่าย					
5. ความสะอาดของตู้/อุปกรณ์สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จ					
ภาชนะ อุปกรณ์					
1. วัสดุที่ใช้ทำภาชนะ อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร					
2. ความสะอาดของภาชนะใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู					
3. วัสดุที่ใช้ทำภาชนะใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู					
4. ความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร					
5. จำนวนช้อน ส้อมเพียงพอ					
6. การจัดเรียงช้อน ส้อมสำหรับบริการ					
7. ตำแหน่งที่จัดบริการช้อน ส้อมแก่ผู้รับประทานอาหาร					
8. ความเหมาะสมในการจัดเก็บภาชนะอุปกรณ์หลังการรับประทาน					
การรวบรวมเศษอาหารและขยะ					
1. วัสดุที่ใช้ทำภาชนะที่รองรับเศษอาหารและขยะ					
2. ความสะอาดของบริเวณที่ทิ้งเศษอาหารและขยะ					
3. ตำแหน่งการวางถังขยะรองรับเศษอาหารและขยะ					
4. จำนวนถังขยะรองรับเศษอาหารและขยะ					
ห้องส้วม (หมายถึง ห้องน้ำหอประชุม)					
1. ความสะอาดของห้องส้วม					
2. จำนวนห้องส้วมเพียงพอ					
3. ความสะอาดของอ่างล้างมือ					
4. จำนวนอ่างล้างมือเพียงพอ					
5. การระบายน้ำ/ของเสียทิ้ง					
6. จำนวนที่รองรับขยะ					

**ใบประกาศนียบัตรเพื่อแสดงว่าโรงอาหารได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ระดับดีมาก
ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข**



กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ขอมอบประกาศนียบัตรฉบับนี้ไว้เพื่อแสดงว่า

โรงอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์
ได้มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ระดับ "ดีมาก" ของกรมอนามัย

CANTEEN FOOD SANITATION STANDARD OF HEALTH DEPARTMENT

GRADE "VERY GOOD"

ประจำปี พ.ศ. ๒๕๔๙


(นายสมยศ เจริญศักดิ์)

อธิบดีกรมอนามัย