



ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาล
อาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี
ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

Factors related to the canteen food handlers' practices according to food
handling standard sanitation, Ministry of Public Health, Nonthaburi Province
during 2019 coronavirus outbreak

จุฑามาศ ทองคำ
JUTAMAS THONGKAM

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาล
อาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี
ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

Factors related to the canteen food handlers' practices according to food
handling standard sanitation, Ministry of Public Health, Nonthaburi Province
during 2019 coronavirus outbreak

จุฑามาศ ทองคำ
JUTAMAS THONGKAM

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2564

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อวิทยานิพนธ์ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน
สุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข
จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ชื่อ นามสกุล จุฑามาศ ทองคำ

ชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)

สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตร์โยม

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว

.....ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทักษิณา เครือหงส์)

.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ กี่อารีโย)

.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตร์โยม)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้
วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

.....รักษาราชการแทน
(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล) คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ชื่อวิทยานิพนธ์	ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน สุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
ชื่อ นามสกุล	จุฑามาศ ทองคำ
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตร์
สาขาวิชา และคณะ	คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2564

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร
กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
2) ศึกษาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร 3) ศึกษาปัจจัย
ที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร และ
4) เสนอแนวทางแก้ไขปัญหาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัส
อาหาร ซึ่งเป็นการวิจัยในพื้นที่โรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาด
ของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ใช้วิธีวิจัยแบบผสมประกอบด้วยการวิจัยเชิงปริมาณ กลุ่มตัวอย่าง
เป็นผู้สัมผัสอาหารร้านละ 1 คน จำนวน 100 ร้าน และการวิจัยเชิงคุณภาพสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างผู้
สัมผัสอาหาร 3 กลุ่ม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าโคสแควร์
และค่าสหสัมพันธ์เพียร์สัน

ผลการวิจัยพบว่า 1) ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ
68.00 ช่วงอายุ 41 - 50 ปี ร้อยละ 37.00 จบการศึกษาที่ระดับมัธยมศึกษาร้อยละ 36.00 รายได้
เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ระหว่าง 10,000 - 20,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 42.00 นับถือศาสนาพุทธร้อยละ
97.00 และส่วนใหญ่เป็นผู้สัมผัสอาหารจากประเภทของร้านข้าวแกงร้อยละ 27.00 2) การปฏิบัติงาน
ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
พบว่าส่วนใหญ่ปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดีมากร้อยละ 65.00 3) ปัจจัยที่มี
ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารใน
สถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่าปัจจัยส่วนบุคคลด้านประเภทร้านอาหาร
มีปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และ
ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีปัจจัยเอื้อ
ได้แก่ เคยได้รับสนับสนุนอุปกรณ์ในการทำความสะอาดหรือป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

จากหน่วยงานของรัฐ หน่วยงานของผู้สัมผัสอาหารส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานสุขาภิบาล
เคยรับการฝึกอบรมหรือได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่เกี่ยวกับการปฏิบัติตนในสถานการณ์ระบาดของ
โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนปัจจัยส่วนบุคคลด้าน เพศ อายุ การศึกษา รายได้ ศาสนา มีปัจจัยเอื้อ ได้แก่ หน่วยงานของผู้สัมผัสอาหารมีการ
รณรงค์หรือการประกาศมาตรการในการป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เคย
ได้รับการฝึกอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร มีปัจจัยเสริม ได้แก่ เคยได้รับการตรวจประเมินด้าน
สุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ได้รับใบรับรอง
ร้านอาหาร สะอาดปลอดภัย ป้องกันโรค COVID-19 และ 4) แนวทางแก้ไขปัญหาการปฏิบัติงานตาม
หลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัด
นนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ควรให้มีการจัดอบรมสุขาภิบาลเชิง
ปฏิบัติการ การตรวจประเมินการปฏิบัติงานและสุขวิทยาส่วนบุคคล ประชาสัมพันธ์เพิ่มช่องทางการ
สื่อสาร เพิ่มเติมมาตรการในส่วนของผู้ใช้บริการและการรักษาความสะอาด และการสนับสนุนอุปกรณ์
การป้องกันและทำความสะอาด

คำสำคัญ: สุขาภิบาลอาหาร, ผู้สัมผัสอาหาร, ร้านอาหาร, โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019



Thesis Title	Factors Related to Food Sanitation Practices of Food Handlers in The Canteen of The Ministry of Public Health, Nonthaburi Province According to Food Sanitation Standards of Food Handlers in The Epidemic Situation of Coronavirus Disease 2019
Author	Jutamas Thongkam
Degree	Master of Home Economics (Home Economics)
Major Program	Home Economics
Academic Year	2021

ABSTRACT

The objectives of this research were to 1) study the personal factors of food handlers in the canteen of the Ministry of Public Health, Nonthaburi Province in the epidemic situation of coronavirus disease 2019. 2) Study the operations according to the food sanitation standards of food handlers. 3) Study the factors related to the performance of food handlers according to food sanitation standards. 4) Guidelines for solving problems in the work of food handlers according to food sanitation standards, which the research area is in the canteen of the Ministry of Public Health, Nonthaburi Province in the situation of the epidemic of coronavirus disease 2019. The research used a mixed method research consisting of a quantitative research using a sample of 100 food handlers per restaurant and a qualitative research by interviewing 3 groups of food handlers. The statistics used in the data analysis were: frequency, percentage, mean, chi-square and Pearson correlation.

The results of the research showed that 1) the personal factors of the majority of food handlers 68.00 percent are female, 37.00 percent aged between 41 - 50 years, 36.00 percent graduated from high school, 42.00 percent with average monthly income between 10,000 - 20,000 baht, 97.00 percent are Buddhists and most 27 percent are food handlers from rice and curry shops. 2) The food sanitation practices of food handlers in the coronavirus disease 2019 epidemic situation, found that 65.00 percent of the workers performed according to sanitary principles at a very good level. 3)

Factors related to the performance in accordance with food sanitation standards of food handlers in the epidemic situation of coronavirus disease 2019. The results of the study revealed that as for the personal factors of the restaurant type, the leading factor is the general knowledge of the coronavirus disease 2019 epidemic situation and knowledge of food sanitation in the epidemic situation of coronavirus disease 2019 with contributing factors including the support of equipment to clean or prevent coronavirus disease 2019 from government agencies. Food handlers' agencies encourage participation in sanitation practices. They have also received training or advice from staff on how to behave in the midst of the coronavirus disease 2019 outbreak, there was a statistically significant correlation at the .05 level. As for personal factors in terms of gender, age, education, income, and religion, there are contributing factors such as the agency of food handlers campaigning or announcing measures to prevent the spread of the coronavirus disease 2019 and had been trained in food sanitation. There are additional factors such as having received food sanitation assessment during the coronavirus disease 2019 epidemic situation, received a certificate for clean and safe restaurants to prevent COVID-19, and 4) guidelines for solving problems in working in accordance with the rules of food sanitation standards of food handlers in the canteen of the Ministry of Public Health, Nonthaburi Province in the situation of the coronavirus disease 2019 epidemic, found that workshop sanitation training should be organized, performance and personal hygiene assessments should be carried out. For public relations work, there should be more communication channels, additional measures on the part of service users and cleanliness, including support for protective and cleaning equipment.

Keywords: Food Sanitation, Food Handlers, Canteens, Coronavirus Disease 2019

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ สำเร็จได้ด้วยความกรุณาจากบุคคลและหน่วยงานต่าง ๆ ที่ได้ให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูล เพื่อประกอบการศึกษาค้นคว้าและวิจัยจนทำให้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทักษิณา เครือหงส์ ประธานกรรมการสอบ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อาริโย กรรมการสอบ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่ได้ให้ความอนุเคราะห์ช่วยเหลือ แนะนำ และตรวจสอบแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ จนทำให้ผลการวิจัยครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์เป็นอย่างดี

ขอกราบขอบพระคุณผู้เชี่ยวชาญทุกท่านที่ได้ให้ความอนุเคราะห์ในการตรวจสอบเครื่องมือ และให้คำแนะนำในการปรับแก้ไขเครื่องมือให้มีความสมบูรณ์ที่สุดเป็นอย่างดี

ขอกราบขอบพระคุณครูอาจารย์ทุกท่านในภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ที่ได้ประสิทธิ์ประสาทความรู้ให้เป็นอย่างดี

ขอกราบพระคุณกระทรวงสาธารณสุข ที่ได้ให้ความอนุเคราะห์ในการให้สัมภาษณ์ในการเก็บข้อมูล และขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่านที่ได้กรุณาเสียสละเวลาอันมีค่าของท่านในการให้ข้อมูลอันเป็นประโยชน์ เพื่อทำการศึกษาวิจัยในครั้งนี้

ขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ และผู้มีพระคุณทุกท่านที่ได้ให้ความช่วยเหลือและให้กำลังใจในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้เป็นอย่างดียิ่ง คุณค่าและประโยชน์ของวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอมอบให้เป็นเครื่องบูชาคุณบิดามารดา

จุฑามาศ ทองคำ



สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(1)
Abstract	(3)
กิตติกรรมประกาศ	(5)
สารบัญ	(6)
สารบัญตาราง	(8)
สารบัญภาพ	(11)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ขอบเขตการศึกษา	3
1.4 นิยามศัพท์	4
1.5 สมมติฐาน	4
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
1.7 กรอบแนวความคิด	6
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
2.1 สุขากิจบาลอาหาร	7
2.2 โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	13
2.3 แนวคิด ทฤษฎี PRECEDE MODEL	16
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	16
บทที่ 3 วิธีดำเนินการ	22
3.1 รูปแบบการวิจัย	22
3.2 ประชากร	22
3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	24
3.4 การสร้างและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ	27
3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล	29
3.6 สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล	29

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล	31
4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล	31
4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม	33
4.3 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงาน ตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร	46
4.4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์	52
4.5 การอภิปรายผล	55
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	65
5.1 สรุปผล	67
5.2 ข้อเสนอแนะ	70
เอกสารอ้างอิง	72
ภาคผนวก	79
ภาคผนวก ก หนังสือขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย	80
ภาคผนวก ข หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์	86
ภาคผนวก ค เครื่องมือวิจัย	100
ภาคผนวก ง ผลการคำนวณค่า IOC	144
ภาคผนวก จ ผลค่าความเหมาะสม	126
ภาคผนวก ฉ บรรยายภาคการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างวิจัย	139
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	142

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3.1 แสดงจำนวนกลุ่มตัวอย่างที่ได้จากการสุ่มตัวอย่าง ร้านอาหารในโรงพยาบาล กระทรวงสาธารณสุขในแต่ละหน่วยงาน	23
4.1 จำนวนและร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคล สำหรับผู้สัมผัสอาหารในโรงพยาบาล กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี	31
4.1 จำนวนและร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคล สำหรับผู้สัมผัสอาหารในโรงพยาบาล กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี (ต่อ)	32
4.2 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหารในโรงพยาบาล กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีจำแนกตามปัจจัยนำ (ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาด ของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019)	33
4.2 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหารในโรงพยาบาล กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีจำแนกตามปัจจัยนำ (ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาด ของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019) (ต่อ)	34
4.3 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหารในโรงพยาบาล กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี จำแนกตามปัจจัยนำ (ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019)	35
4.3 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหารในโรงพยาบาล กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี จำแนกตามปัจจัยนำ (ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019) (ต่อ)	36
4.4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยนำ (ความรู้ทั่วไปเกี่ยว กับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และความรู้ เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019)	36
4.5 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหารในโรงพยาบาล กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีจำแนกตามระดับปัจจัยนำ (ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019)	37
4.6 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหารในโรงพยาบาล กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี จำแนกตามระดับปัจจัยนำ (ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019)	37
4.7 จำนวนและร้อยละของปัจจัยเอื้อ (นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร)	38
4.8 จำนวนและค่าร้อยละของปัจจัยเอื้อ (การจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร)	38

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.9 จำนวนและค่าร้อยละของปัจจัยเสริม (การได้รับการตรวจประเมินจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ)	39
4.10 จำนวนและค่าร้อยละของปัจจัยเสริม (การรับรู้ข้อมูลข่าวสารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019)	40
4.11 จำนวนและร้อยละของการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยจำแนกรายด้าน	41
4.11 จำนวนและร้อยละของการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยจำแนกรายด้าน (ต่อ)	42
4.11 จำนวนและร้อยละของการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยจำแนกรายด้าน (ต่อ)	43
4.12 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับการปฏิบัติงานของการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยจำแนกรายด้านและภาพรวม	45
4.13 จำนวนและค่าร้อยละของระดับการปฏิบัติงานของการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยตามคะแนนการปฏิบัติงานเป็นภาพรวม	45
4.14 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	46
4.14 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (ต่อ)	47
4.15 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยนำ (ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019) กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	48

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.16	ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเอื้อ (นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร และการจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร) กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	49
4.16	ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเอื้อ (นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร และการจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร) กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (ต่อ)	50
4.17	ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเสริม (การตรวจประเมินเรื่องสุขาภิบาลจากหน่วยงาน) กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	51



สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1.1	กรอบแนวคิดการวิจัย	6
2.1	แนวคิดการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย	8
2.2	แนวคิดความร่วมมือของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง	9



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

สถานการณ์โลกปัจจุบันที่ต้องเผชิญกับวิกฤตการระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือ COVID-19 องค์การอนามัยโลก (WHO) ประกาศตั้งชื่ออย่างเป็นทางการโดยใช้ชื่อว่า COVID-19 ย่อมาจาก “coronavirus disease starting in 2019” (WHO, 2020) การระบาดของไวรัสเริ่มต้นที่เมืองอู่ฮั่นประเทศจีนในเดือนธันวาคม พ.ศ. 2562 ไวรัสนี้ก่อให้เกิดอาการป่วยทางเดินหายใจในคน อาการทั่วไปจะมีอาการคล้ายหวัด มีไข้ ไอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ ในผู้ป่วยบางรายอาจมีอาการรุนแรงทำให้เกิดภาวะแทรกซ้อน เช่น ปอดบวม ปอดอักเสบโรคนี้ได้มีการระบาดอย่างรวดเร็วจนลามไปทั่วโลก ทำให้ยอดผู้ติดเชื้อทั่วโลกพุ่งสูงขึ้น ในวันที่ 30 มกราคม 2563 องค์การอนามัยโลกได้ประกาศให้โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เป็นภาวะฉุกเฉินทางสาธารณสุขระหว่างประเทศ (Public Health Emergency of International Concern) และแนะนำให้ทุกประเทศเร่งรัดการเฝ้าระวัง ป้องกัน และควบคุมโรค (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข, 2563) การระบาดในประเทศไทยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบการแพร่ระบาด การติดเชื้อเป็นกลุ่มก้อน (Cluster) ในพื้นที่ที่มีการรวมกลุ่มคนจำนวนมากและมีความแออัด เช่น สถานบันเทิง สนามมวย ร้านอาหาร โรงเรียน (กองโรคติดต่อ, 2564) การแพร่ระบาดส่วนใหญ่เกิดขึ้นจากการได้รับเชื้อไวรัสที่อยู่ในสารคัดหลั่งของระบบทางเดินหายใจ เช่น ละอองน้ำมูก น้ำลาย การไอจาม การพูดคุย แล้วเข้าสู่ทางเดินหายใจของผู้รับเชื้อ (กรมอนามัย, 2564) จึงมีมาตรการในการยับยั้งการแพร่ระบาดหลากหลายมาตรการ เช่น ต้องสวมใส่หน้ากากอนามัยเมื่อพบปะผู้คน การเว้นระยะห่างทางสังคม (WHO, 2020) รวมถึงการปิดสถานที่แออัด สถานที่สาธารณะ สถานบันเทิง โรงภาพยนตร์ ไม่เว้นแม้แต่ร้านอาหาร ที่เป็นสถานที่ที่คนทั่วไปต่างใช้ในดำรงชีวิตประจำวัน หลาย ๆ กิจกรรมที่ได้รับผลกระทบต้องปรับตัวเพื่อรับการเปลี่ยนแปลง

ร้านอาหารได้รับผลกระทบอย่างมาก หลายร้านอาหารจึงต้องปรับตัวให้สอดคล้องกับมาตรการในการป้องกัน เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในผู้ประกอบการ (สุรรัตน์, 2563) เพราะร้านอาหารนับเป็นสถานที่เสี่ยงในการแพร่ระบาด มีการรวมตัวของผู้คนเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะเวลาการรับประทานอาหารต้องถอดหน้ากากอนามัย การพูด คย ระหว่างการรับประทานอาหาร อีกปัจจัยสำคัญคือผู้ประกอบการร้านอาหารหรือผู้สัมผัสอาหารที่มีความเสี่ยงการปนเปื้อนเชื้อโรคจากการใช้ภาชนะอุปกรณ์ (กรมอนามัย, 2563) แม้ว่าปัจจุบันยังไม่มีข้อมูลว่ามีการแพร่เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ปนเปื้อนในอาหารประเภทต่าง ๆ (WHO, 2020) อย่างไรก็ตามไวรัสนี้มีความสามารถในการมีชีวิตอยู่ได้นานถึง 72 ชั่วโมงดังนั้นหากผู้ป่วยติดเชื้อไวรัสไปสัมผัสกับอาหารภาชนะใส่อาหารด้วยมือเปล่า หรือมีสารคัดหลั่งออกจากร่างกายโดยการไอ จาม ละอองฝอยนั้นไปตกลงบนภาชนะ หรืออาหาร บุคคลอื่นที่ไม่ติดเชื้อแล้วมาสัมผัสสิ่งของนั้นก็จะมีแนวโน้มที่จะได้รับเชื้อไปด้วยโดยการสัมผัส หรือการได้รับละออง

ฝอยเข้าสู่ร่างกายผ่านทางเดินหายใจ หรือเยื่อเมือกจากมือที่ไม่สะอาดไปสัมผัสจมูก ตา ปาก ทำให้เชื้อไวรัสเข้าสู่ร่างกาย (Bundesinstitut für Risikobewertung [BfR], 2020; Centers for Disease Control and Prevention [CDC], 2020). ดังนั้นการจัดการความปลอดภัยในร้านอาหารจึงจำเป็นและสำคัญไม่เพียงแต่ร้านอาหารทั่วไป ยังรวมถึงสถานที่จำหน่ายอาหาร ศูนย์อาหาร ตามห้างสรรพสินค้า ร้านค้าร้านอาหาร ในโรงงานหรือบริษัท

สำหรับร้านอาหาร ในกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี มีผู้ประกอบการร้านอาหารในร้านอาหารเป็นจำนวนมาก รวมถึงมีบุคลากรที่มาปฏิบัติงานและประชาชนทั่วไปที่เข้ามาใช้บริการเจ้าหน้าที่ที่ดูแลในส่วนงานสุขาภิบาลจำเป็นต้องตระหนักในเรื่องความปลอดภัยในอาหารกับผู้ประกอบการร้านอาหารมากขึ้น ยิ่งในปัจจุบันที่สถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ปัจจัยการแพร่ระบาดมาจากคนสู่คน โรงอาหารเป็นสถานที่เสี่ยงที่คนหลากหลายมารวมตัว และมีความเสี่ยงการปนเปื้อนเชื้อโรคจากการใช้ ภาชนะ อุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน แก้วน้ำร่วมกัน (กรมอนามัย, 2563) หรืออีกสิ่งสำคัญคือจากผู้ประกอบการ ซึ่งการปนเปื้อนในอาหารส่วนใหญ่เกิดจากพฤติกรรม อนามัยที่ไม่ถูกสุขลักษณะของผู้เตรียมปรุง ประกอบอาหารในระหว่างการเตรียมปรุง (ชณัญญาและคณะ, 2559) จึงควรมีการดูแลและเฝ้าระวัง เพื่อลดและป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค

ผู้วิจัยเป็นบุคลากรของกระทรวงสาธารณสุขจึงมีความสนใจที่จะศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารกระทรวงสาธารณสุข ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาความปลอดภัยทางด้านอาหาร และนำข้อมูลที่ได้มาวางแผนในการดำเนินงาน การกำหนดมาตรการป้องกัน และแก้ไขปัญหาได้ทันต่อสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน และเพื่อเป็นการกระตุ้นส่งเสริมให้โรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุขเกิดการพัฒาให้ได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหารอย่างถูกต้องและยั่งยืน

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม ของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

1.2.2 เพื่อศึกษาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

1.2.3 เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

1.2.4 เพื่อเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

1.3 ขอบเขตการศึกษา

การวิจัยครั้งนี้ ศึกษามีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ทำการศึกษาในกลุ่มเป้าหมายผู้ประกอบการร้านอาหารทั้งหมด 8 แห่ง จำนวน 131 ร้าน

1.3.1 ประชากร

1.3.1.1 ประชากรที่ใช้ในการศึกษาในครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี จากโรงอาหาร 8 แห่ง จำนวน 131 ร้าน

1.3.1.2 ตัวอย่าง จำนวน 100 ร้าน กำหนดขนาดตัวอย่างจากการใช้สูตรการคำนวณขนาดตัวอย่างของ Taro Yamane

1.3.2 ตัวแปร

1.3.2.1 ตัวแปรต้น ที่ใช้ในการศึกษามี 2 ปัจจัย คือ

1) ปัจจัยส่วนบุคคล ประกอบด้วย เพศ อายุ การศึกษา ศาสนา รายได้ ประเภทร้านอาหาร

2) ปัจจัยที่ส่งผลต่อการปฏิบัติงานในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

2.1 ปัจจัยนำ (Predisposing Factors) ประกอบด้วย

- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

- ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

2.2 ปัจจัยเอื้อ (Enabling Factors) ประกอบด้วย

- นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร

- การจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

2.3 ปัจจัยเสริม (Reinforcing Factors) ประกอบด้วย

- การได้รับการตรวจประเมินจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ

- การรับรู้ข้อมูลข่าวสารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

1.3.2.2 ตัวแปรตาม (Dependent Variable) คือการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

1.4 นิยามศัพท์

1.4.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หมายถึง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ สถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เช่น อาการเบื้องต้น การป้องกันตนเอง

1.4.2 ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง ความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

1.4.3 ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมประกอบ ผู้ที่สัมผัสอาหารหรือพื้นผิวที่อาจสัมผัสกับอาหาร เช่น เครื่องมือในการ ทำครัว งานและชาม ผู้สัมผัสอาหารอาจทำหน้าที่หลายอย่างสำหรับธุรกิจประกอบอาหาร ตัวอย่าง เช่น ประกอบอาหาร ทำให้สุก เตรียม เสิร์ฟ บรรจุหีบห่อ

1.4.4 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง พฤติกรรมการกระทำของผู้สัมผัสอาหารที่ต้องปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารบริหาร จัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อมรวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อ ทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิและสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

1.4.5 เกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง ข้อกำหนดการด้านสุขาภิบาลอาหารเพื่อ การจัดการและควบคุมให้อาหารสะอาดปลอดภัย และควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุง ประกอบ การบริการอาหาร

1.4.6 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการปฏิบัติงานในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หมายถึง 1) ปัจจัยนำประกอบด้วย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 2) ปัจจัยเอื้อประกอบด้วย นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร การจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร 3) ปัจจัยเสริมประกอบด้วย การได้รับการตรวจประเมินจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ การรับรู้ข้อมูลข่าวสารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

1.5 สมมติฐานการวิจัย

1.5.1 ปัจจัยส่วนบุคคลมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

1.5.2 ปัจจัยนำมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

1.5.3 ปัจจัยเอื้อมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

1.5.4 ปัจจัยเสริมมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.6.1 ใช้เป็นแนวทางในการส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี

1.6.2 ใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ดูแลร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ในร้านอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี

1.6.3 ใช้เป็นแนวทางในการวางแผนการดำเนินงานเฝ้าระวังสุขาภิบาลของร้านจำหน่ายอาหาร และพัฒนาประสิทธิภาพของการจัดการเรื่องสุขาภิบาลร้านอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019



1.7 กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการวิจัย

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผู้ศึกษาได้ทำศึกษา ทฤษฎี แนวคิด เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาใช้เป็นข้อมูลการศึกษา ครอบคลุมหัวข้อดังต่อไปนี้

- 2.1 สุขาภิบาลอาหาร
- 2.2 โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
- 2.3 แนวคิด ทฤษฎี PRECEDE MODEL
- 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 สุขาภิบาลอาหาร

การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การป้องกันโรคติดต่อต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นจากการบริโภคอาหาร ซึ่งทำได้โดยการควบคุมการจัดการสิ่งแวดล้อมรวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหาร เพื่อทำให้เกิดความสะอาดปลอดภัยปราศจากโรคหนองพยาธิและสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อร่างกายสุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของผู้บริโภค (กรมอนามัย, 2553)

2.1.1 หลักสุขาภิบาลอาหาร

การควบคุมปัจจัยที่ทำให้อาหารสะอาดปลอดภัยมีทั้งหมด 5 ปัจจัย ได้แก่

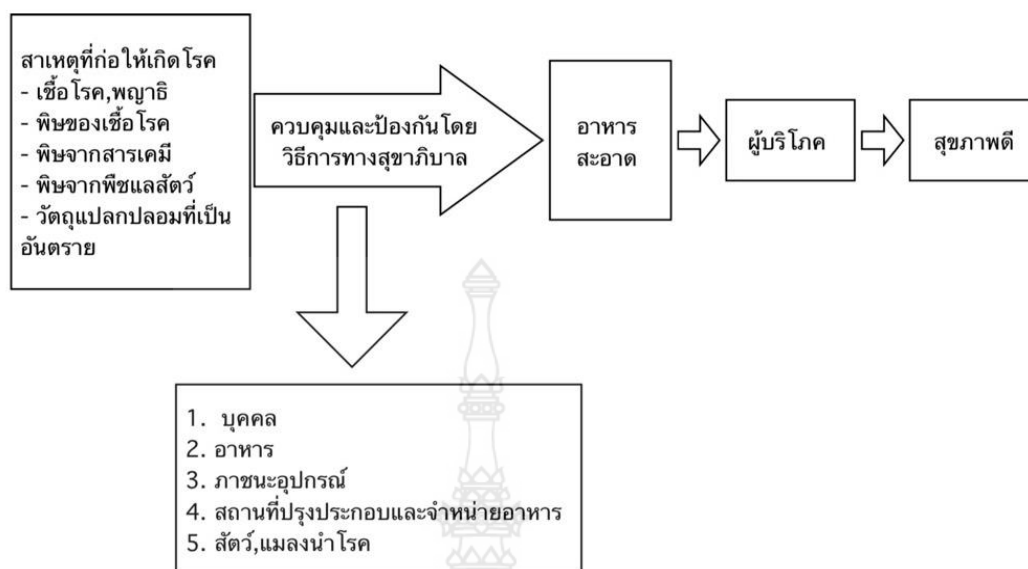
2.1.1.1 ผู้สัมผัสอาหาร คือ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับการปรุง การประกอบ และจำหน่ายอาหารทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

2.1.1.2 อาหาร คือ วัตถุดิบที่นำมาปรุงแต่ง ผักสด เนื้อสัตว์ อาหารแห้ง อาหารแปรรูป การเลือกซื้ออาหารที่ควรคำนึงถึงความปลอดภัย ความสะอาด รวมถึงสารปรุงแต่งอาหาร ต้องเลือกที่มีมาตรฐานและถูกสุขลักษณะ

2.1.1.3 ภาชนะอุปกรณ์ คือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการหยิบจับอาหารหรือใส่อาหารระหว่างการประกอบและการปรุงอาหาร การเลือกใช้ควรเลือกอุปกรณ์ที่ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย และใช้ให้เหมาะกับประเภทอาหาร การล้างและการเก็บอุปกรณ์ก็มีความสำคัญที่ทำให้อาหารนั้นเกิดการปนเปื้อนจากเชื้อโรค ควรเก็บล้างให้ถูกวิธีและปลอดภัย

2.1.1.4 สถานที่ปรุงอาหาร คือ สถานที่ใช้ในการปรุง การประกอบ การจำหน่ายอาหาร รวมถึงบริเวณที่รับประทานอาหาร

2.1.1.5 สัตว์และแมลงนำโรค คือ สัตว์ซึ่งสามารถนำเชื้อโรคมานำปนในอาหารได้ เช่น มด หนู แมลงวัน แมลงสาบ ควรต้องควบคุมและจัดการให้ถูกสุขลักษณะ (กรมอนามัย, 2557:31)



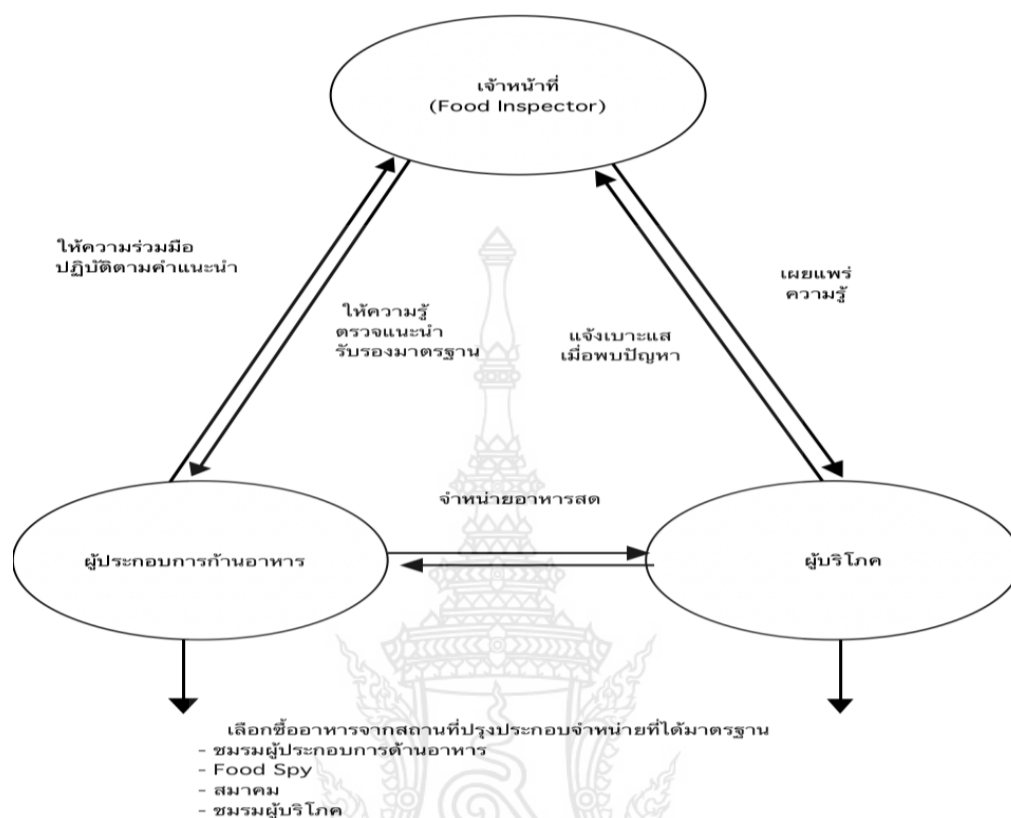
ภาพที่ 2.1 แนวคิดการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย
ที่มา: กรมอนามัย (2557)

การควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร ปัจจัยทั้ง 5 ที่กล่าวมาข้างต้น เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาด ต้องอาศัยความร่วมมือของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง คือ

1. เจ้าหน้าที่ คือ เจ้าหน้าที่ภาครัฐที่รับผิดชอบงานสุขาภิบาล มีหน้าที่ในการจัดการอบรมให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร ปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎเกณฑ์ทางวิชาการ

2. ผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร คือ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติตามให้ได้มาตรฐาน หรือข้อกำหนดที่ราชการได้กำหนดไว้ หากปฏิบัติได้ถูกต้อง ก็จะได้การรับรองจากทางราชการ

3. ผู้บริโภค คือ ประชาชนทุกเพศทุกวัย ซึ่งมีความรู้ในเรื่องการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย จากสถานที่ที่ได้มาตรฐานและทำหน้าที่เป็นสายลับอาหารปลอดภัย หากพบปัญหาจากสถานที่ผลิตหรือผู้ปรุง-ประกอบการอาหารที่ปฏิบัติไม่ถูกต้อง ก็ให้แจ้งเบาะแสหรือร้องเรียนต่อเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบในพื้นที่เขตความรับผิดชอบ หรือกรณีไม่ได้รับความเป็นธรรม อาจรวมตัวเป็นชมรมผู้บริโภค เพื่อพิทักษ์สิทธิ (กรมอนามัย, 2557:33)



ภาพที่ 2.2 แนวคิดความร่วมมือของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง
ที่มา: กรมอนามัย (2557)

2.1.2 ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย (2552) ได้กำหนดมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค ผู้ประกอบการอาหารจึงต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารให้ถูกต้องดังต่อไปนี้

1. ผู้สัมผัสอาหาร ควรแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว ใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม สุชนิสัยที่ดี เล็บสั้น ไม่ใช้มือเปล่าในการหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน สุขภาพของผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง

2. สถานที่รับประทานต้องสะอาด เป็นระเบียบ มีการระบายอากาศที่ดี บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร สถานที่เตรียมปรุงอาหารต้องทำจากวัสดุถาวร แข็งแรง สภาพดี เช่น สแตนเลส กระเบื้อง และต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่ปรุงต้องมีการระบายอากาศจากกลิ่นและควันของการทำอาหารได้ดี

3. อาหารสด เนื้อสัตว์ ผลไม้ ผักสด อาหารแห้งต้องเก็บแยกเป็นสัดส่วน และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร อาหารและเครื่องใช้ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท

ต้องมีเลขสารบบอาหาร (อย.) หรือมอก. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีการปิดคลุมอาหาร และวางจากพื้นสูงอย่างน้อย 60 เซนติเมตร สำหรับปกปิดอาหารปรุงเสร็จแล้วด้านหน้าของผู้ต้องเป็นกระจก สำหรับเครื่องต้มที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทวางเรียงให้เป็นระเบียบ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร สำหรับน้ำต้ม เครื่องต้ม น้ำแข็ง ต้องสะอาดใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมีอุปกรณ์สำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร

4. ภาชนะอุปกรณ์จาน ชาม ส้อม ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระจก เบื้องเคลือบขาว แก้ว อะลูมิเนียม เมลаниนสีขาว หรือสีอ่อน ภาชนะที่ใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลาน้ำจิ้ม เครื่องปรุงต้องทำด้วยแก้ว กระจก เบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และมีข้อตักทำด้วยกระจก เบื้องเซียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่องใช้เซียงแยกระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก

5. การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด มีรางระบายน้ำที่สภาพใช้งานได้ดี ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี มีบ่อตักเศษอาหารและตักไขมัน

2.1.3 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร

2.1.3.1 กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

สาระสำคัญของกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ที่เกี่ยวข้องกับสถานที่จำหน่ายอาหารตามหมายต่าง ๆ ดังข้อความต่อไปนี้

อาหารสด หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

อาหารประเภทปรุงสำเร็จ หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบ หรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

ผู้สัมผัสอาหาร หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

หมวดที่ 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
ข้อที่ 3 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

1. พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงไม่ชำรุดและทำความสะอาดง่าย

2. ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงและไม่ชำรุด

3. มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

4. มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

5. มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกต้องสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับใช้ทำประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภค

อาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

6. โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี

7. โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงและไม่ชำรุด

ข้อที่ 4 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม ดังต่อไปนี้

1. ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ
2. ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี

และมีแสงสว่างเพียงพอ

3. มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

4. ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม

ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้าง และที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลาต้อง

ข้อที่ 5 สถานที่จำหน่ายอาหารมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ

หมวดที่ 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อที่ 6 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

1. ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณ

สถานที่จำหน่ายอาหาร

2. ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อน

การทำความสะอาด

3. ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ

โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อที่ 7 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ และสัตว์เลี้ยงตามหลักวิชาการ

ข้อที่ 8 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

1. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

2. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

3. ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและ อุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

4. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่อ อาหารหรือก่อให้เกิดโรค

5. ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น (กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย, 2564)

ข้อที่ 21 ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้าน สุขลักษณะดังต่อไปนี้การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่น เกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร

2.1.3.2 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561

สาระสำคัญของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ที่เกี่ยวข้องกับสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมาย ต่าง ๆ ดังข้อความต่อไปนี้

หลักสูตร หมายความว่า หลักสูตรการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนด ให้จัดการอบรมแก่ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย หัวข้อวิชา เนื้อหา ระยะเวลา และวิธีการประเมินผลตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

หน่วยงานจัดการอบรม หมายความว่า

1. กรมอนามัย
2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
3. หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการ

อบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหาร หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการ เตรียมปรุงประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

หมวดที่ 1 หน้าที่ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อที่ 4 ผู้ประกอบกิจการมีหน้าที่เข้ารับการอบรมและจัดให้ผู้สัมผัสอาหารใน สถานที่จำหน่ายอาหารของตนเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดในประกาศนี้

ข้อที่ 5 ผู้ประกอบกิจการ หรือผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจากหน่วยงาน จัดการอบรมแล้วต้องนำหลักฐานการรับรองที่หน่วยงานจัดการอบรมออกให้มายื่นต่อองค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่นในเขตพื้นที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหารของตน

หมวดที่ 4 วิธีการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยาการการอบรม

ข้อที่ 16 หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร (ตามข้อ 1) ประกอบด้วย การอบรมภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติมีระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่าสามชั่วโมง ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วยหัวข้อวิชา ดังต่อไปนี้

1. หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

2. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

3. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

4. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

5. หัวข้ออื่น ๆ ที่กรมอนามัยประกาศกำหนดเพิ่มเติมตามสภาพปัญหาและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข, 2561)

2.2 โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือ COVID-19 องค์การอนามัยโลก (WHO) ประกาศตั้งชื่ออย่างเป็นทางการโดยใช้ชื่อว่า COVID -19 ย่อมาจาก “coronavirus disease starting in 2019” (WHO, 2020) การระบาดของไวรัสเริ่มต้นที่เมืองอู่ฮั่น ประเทศจีนในเดือนธันวาคม พ.ศ. 2562 ไวรัสนี้ก่อให้เกิดอาการป่วยทางเดินหายใจในคน อาการทั่วไปจะมีอาการคล้ายหวัด มีไข้ ไอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ ในผู้ป่วยบางรายอาจมีอาการรุนแรงทำให้เกิดภาวะแทรกซ้อน เช่น ปอดบวม และได้มีการแพร่ระบาดไปยังประเทศต่าง ๆ ทั่วโลกอย่างต่อเนื่อง ส่วนใหญ่ที่เป็นโรคนี้อาจไม่มีอาการรุนแรง แต่เนื่องจากเป็นโรคใหม่จึงไม่มีภูมิคุ้มกันในตัว ทำให้จำนวนผู้ที่ติดเชื้อมีมาก จึงส่งผลให้เกิดการเสียชีวิตจำนวนมาก ทำให้ระบบสาธารณสุขรองรับไม่ได้ ซึ่งมาตรการป้องกันต่าง ๆ ที่ใช้ในปัจจุบัน ได้แก่ การสวมหน้ากากอนามัย การล้างมือ การรักษาระยะห่างทางสังคม ซึ่งส่งผลกระทบต่อการทำงานของชีวิตความเป็นอยู่อย่างรุนแรง รวมถึงส่งผลกระทบต่อระบบเศรษฐกิจ ร้านค้า ร้านอาหาร ธุรกิจร้านเล็กรายใหญ่ต่างได้รับผลกระทบเป็นอย่างมาก (กรมควบคุมโรค, 2564) ร้านค้าร้านอาหารเป็นอีกธุรกิจที่ได้รับผลกระทบค่อนข้างหนักในการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เพราะร้านอาหารนับเป็นสถานที่เสี่ยงในการแพร่ระบาด มีการรวมตัวของผู้คนเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะเวลาการรับประทานอาหารต้องถอดหน้ากากอนามัย การพูด คู่ ระหว่างการรับประทานอาหาร ร้านอาหารจึงต้องปรับตัวให้สอดคล้องกับมาตรการในการป้องกัน เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในผู้ประกอบการ (สุรรัตน์, 2563)

2.2.1 สุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ในสถานการณ์ปัจจุบัน ที่ประเทศไทยและทั่วโลกต่างต้องเผชิญหน้ากับการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ซึ่งเป็นโรคอุบัติใหม่ ทำให้ผู้บริโภคกังวลเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารบริโภค จะมีโอกาสปนเปื้อนและสามารถติดต่อได้หรือไม่ (กองอาหาร, 2563) แม้ปัจจุบันยังไม่มีข้อมูลว่ามีการแพร่เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ปนเปื้อนในอาหารประเภทต่าง ๆ (WHO, 2020) จากข้อมูลในปัจจุบันที่เป็นสาเหตุของการติดเชื้อจึงมีเพียงแหล่งเดียวคือ คน ที่เป็นปัจจัยสำคัญในการแพร่ระบาดของเชื้อโรคนี้ได้ โดยผ่านจากละอองฝอย จากการไอจาม น้ำมูก น้ำลาย หรือเสมหะ หรือจากมือที่ไปสัมผัสภาชนะหรืออาหาร (Jama patient page,pseud, 2020)

2.2.1.1 ความปลอดภัยในอาหารสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2563) รายงานว่าการจัดการให้คนปลอดภัยอาหารจึงจะปลอดภัย จึงขอแนะนำให้สถานประกอบการอาหารเพิ่มมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา COVID-19 ตามคำแนะนำของ กระทรวงสาธารณสุข และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP อย่างเคร่งครัด สรุป 4 ข้อ ดังนี้

1. การป้องกันการแพร่ระบาดของคนสู่คน ผู้ปฏิบัติงานทุกคนต้องปฏิบัติตัวอย่างเคร่งครัด กล่าวคือ สวมหน้ากากอนามัยและถุงมืออย่างถูกต้องตลอดเวลาการปฏิบัติงาน หลีกเลี่ยงการสัมผัสใบหน้า ตา ปาก จมูกโดยไม่จำเป็น รวมทั้งเลี่ยงการสัมผัสผู้อื่น ก่อนเข้าปฏิบัติงาน ให้แจ้งสถานะสุขภาพของตัวเองทุกวัน โดยอาจประยุกต์ใช้แบบสอบถามสุขภาพก่อนเข้าสถานประกอบการ เช่น การเดินทางในต่างประเทศช่วงหนึ่งเดือนก่อนการไปสถานที่เสี่ยงต่าง ๆ ในช่วงหนึ่งเดือนก่อน อาการต่อระบบทางเดินหายใจ เช่น มีไข้ ไอจาม น้ำมูก หายใจติดขัด อาการจุกไม่ได้กลืน อาการต่อระบบทางเดินอาหาร เช่น ท้องเสีย บริเวณทางเข้าร้านสถานที่ขายอาหารให้จัดเจ้าหน้าที่ ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายก่อนปฏิบัติงาน และสังเกตอาการหากมีอุณหภูมิร่างกาย 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป หรือพบอาการผิดปกติ เช่น มีไข้ ไอ มีน้ำมูก เจ็บคอ หายใจถี่ หายใจลำบาก คั้นเนื้อคั้นตัว ให้หยุดปฏิบัติงานแจ้งหน่วยงานและไปพบแพทย์

2. การรักษาและทำความสะอาดสถานที่ประกอบการ จัดเตรียม แอลกอฮอล์เจล สำหรับทำความสะอาดมือไว้ในบริเวณพื้นที่ส่วนกลาง เช่น ประตูทางเข้าออก บริเวณพื้นที่รับประทานอาหาร บริเวณสถานที่ประกอบอาหารต้องดูแลความสะอาดตามจุดเสี่ยงที่ใช้ร่วมกัน เช่น ลูกบิด ประตู เก้าอี้ ห้องน้ำ ก๊อกน้ำ ล้างมือทำความสะอาดด้วยน้ำยาอย่างสม่ำเสมอ น้ำยาที่ใช้ทำความสะอาดต้องเป็นน้ำยาที่ปราศจากเชื้อโรค สามารถใช้คลอรีนตามคำแนะนำขององค์การอนามัยโลก (WHO) ปริมาณคลอรีนอิสระ 0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร (ppm.) ที่ระยะเวลาสัมผัส 30 นาที สามารถฆ่าเชื้อ COVID-19 ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากไวรัสโคโรนาสามารถอยู่ในพื้นผิวที่ผู้ได้รับเชื้อไปสัมผัสได้เป็นระยะเวลานาน 2 ชั่วโมง - 9 วัน ดังนั้นเพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรคที่ปนเปื้อน จึงควรใช้สารฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ องค์การอนามัยโลกให้คำแนะนำสาร 3 ชนิดที่ทำลายเชื้อไวรัสได้ภายในระยะเวลา 1 นาที ได้แก่สารประกอบโซเดียม-ไฮโปคลอไรต์ 0.1% (เช่น น้ำยาฟอกขาวความเข้มข้น 1000 ppm) ไฮโดรเจนเปอร์ 0.5% (500ppm) และเอทิลแอลกอฮอล์ 70 - 80 % หรือ สารอื่น ๆ ตามคำแนะนำของสำนักงานสิ่งแวดล้อมแห่งชาติสิงคโปร์ (National Environment Agency-NEA) การจัดเก็บขยะมูลฝอยที่ปนเปื้อนเสมหะน้ำลายหรือสิ่งปฏิกูลต่าง ๆ ต้องมีการป้องกันตนเอง เช่น สวมหน้ากากอนามัย ถุงมือยาง และใช้หลักคีบด้ามยาวเก็บมูลฝอยใส่ถุงบรรจุมูลฝอยปิดปากถุงให้มิดชิดนำไปรวมพักขยะมูลฝอย และล้างมือทุกครั้งหลังปฏิบัติงาน

3. การสร้างความตระหนักให้กับ ผู้ปฏิบัติงาน เจ้าของสถานประกอบการ ร้านอาหาร หรือเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบในการสถานที่จัดจำหน่ายอาหาร ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าพนักงานได้รับความรู้ถึงสถานการณ์ COVID-19 และคำแนะนำในการปฏิบัติตัวเพื่อป้องกันโรค ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพนักงานได้รับการฝึกฝนอย่างเหมาะสมในเรื่องสุขลักษณะในการผลิตอาหาร และการปฏิบัติด้านสุขอนามัย รวมทั้งกระตุ้นจิตสำนึกให้พนักงานหมั่นล้างมือด้วยสบู่เหลว

หรือสเปย์แอลกอฮอล์เป็นระยะเวลา เช่น ทุก 30 นาทีหรือเมื่อมีการสัมผัสสิ่งของต่าง ๆ ที่มีความเสี่ยง (สุวิมล, 2563) และกำกับดูแลประสิทธิภาพเพื่อสร้างการปฏิบัติที่ถูกต้องลักษณะของพนักงาน

2.2.2. แนวทางปฏิบัติด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

กรมอนามัย (2564) อธิบาย แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และผู้ปฏิบัติงานไว้ว่า ก่อนเข้าปฏิบัติงานผู้ปฏิบัติงานต้องสังเกตตนเอง หากพบว่ามีอาการไข้หรือวัดอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็วหรือหายใจลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที และเมื่อปฏิบัติงานต้องสวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ถ้าหน้ากากเปียกน้ำหรือสกปรกควรเปลี่ยนใหม่ทันที และล้างมือด้วยสบู่หรือน้ำหรือเจลแอลกอฮอล์ก่อนปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหารทุกครั้ง หลังออกจากห้องส้วม หลังสัมผัสสิ่งสกปรก การเตรียมปรุงอาหารทะเลหรือเนื้อสัตว์ดิบ ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหาร ควรสวมถุงมืออย่างสำหรับสัมผัสอาหาร และล้างอาหารทะเล/เนื้อสัตว์ดิบให้สะอาด เมื่อนำมาปรุงประกอบต้องปรุงให้สุกที่อุณหภูมิมากกว่า 70 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที เมื่อประกอบอาหารเสร็จใส่ภาชนะมีการปิดอาหารมิดชิด จัดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องอุ่นอาหารให้ร้อนทุก 2 ชั่วโมง ใช้อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหาร โดยแยกระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ ผัก และผลไม้ ไม่วางอาหารทุกประเภทบนพื้นโดยตรง ไม่ใช้มือเปล่าหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เมื่อปฏิบัติงานเสร็จให้ผู้ปฏิบัติงานทำความสะอาดและล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องสวมถุงมืออย่าง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ และใส่ถุงขยะปิดปากถุงให้มิดชิด และล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง หลังปฏิบัติงาน เมื่อปฏิบัติงานเสร็จในแต่ละวันให้อาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทันที

กรมอนามัย (2563) อธิบาย แนวทางการดูแลสุขอนามัยส่วนบุคคล เพื่อป้องกันและลดการแพร่เชื้อ COVID-19 ด้วยหลักการ 3 ล. “ลด เลี่ยง ดูแล”

1. ลดสัมผัส ล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำหรือเจลแอลกอฮอล์ทุกครั้ง ก่อนรับประทานอาหาร หลังใช้ส้วม หรือหลังจากไอ จาม เมื่อไอหรือจามควรใช้ผ้าหรือกระดาษทิชชูปิดปาก จมูก แล้วนำไปทิ้งในถังขยะที่มีฝาปิดเพื่อลดการปนเปื้อนและแพร่กระจายเชื้อโรค

2. เลี่ยงจุดเสี่ยง หลีกเลี่ยงการเข้าไปในพื้นที่ที่มีคนหนาแน่นแออัด หรือพื้นที่ปิด โดยเฉพาะผู้สูงอายุ เด็ก และสตรีตั้งครรภ์ หากจำเป็นให้ใส่หน้ากากตามความเหมาะสม เช่น หน้ากากอนามัย เมื่อมีความจำเป็นต้องไปก็ควรระวังและหลีกเลี่ยงหรืออยู่ห่างจากผู้ที่มีอาการไอจาม และมีความเสี่ยงว่าจะติดเชื้อระบบทางเดินหายใจอย่างน้อย 1 เมตร งดการใช้มือสัมผัสใบหน้า ตา ปาก จมูกโดยไม่จำเป็น

3. ดูแลสุขภาพตนเองและสังคม ดูแลตัวเองด้วยการเลือกทานอาหารปรุงร้อนหรือปรุงสุกใหม่ ๆ หากทานอาหารร่วมกันให้ใช้ช้อนกลาง ออกกำลังกายสม่ำเสมอ และพักผ่อนให้เพียงพอ หากพบว่าตนเองมีความเสี่ยงสัมผัสผู้ติดเชื้อหรือเดินทางไปในพื้นที่เสี่ยงสูงควรกักตัวเองสังเกตอาการ 14 วัน และปฏิบัติตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข

2.3 แนวคิด ทฤษฎี PRECEDE MODEL

แนวคิด PRECEDE-PROCEED Model ของ Lawrence W. Green และ Marghalla W. Kreuter (Green & Kreuter, 2005) ได้กล่าวว่าการวิเคราะห์เนื้อหาปัจจัยด้านต่าง ๆ ที่มีผลต่อพฤติกรรมบุคคลทั้งที่เป็นปัจจัยภายในตัวบุคคล และปัจจัยภายนอกตัวบุคคลเพื่อรวบรวมนำมาเป็นข้อมูลในการวางแผนโดย จะแบ่งปัจจัยที่เกี่ยวข้องออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ และปัจจัยเสริม

1. ปัจจัยนำ (Predisposing Factors) คือ ปัจจัยที่เป็นพื้นฐานและก่อให้เกิดแรงจูงใจในการแสดงพฤติกรรมของบุคคล ปัจจัยซึ่งเป็นองค์ประกอบของ ปัจจัยนำ ได้แก่ ความเชื่อ ค่านิยม การรับรู้ ความรู้ ทักษะคติ นอกจากนี้ยังรวมถึง สถานภาพทางสังคม เศรษฐกิจ เพศ อายุ และระดับการศึกษา

2. ปัจจัยเอื้อ (Enabling Factors) คือ สิ่งแวดล้อมโดยรอบหรือสถานการณ์ที่เอื้อหรืออาจจะเป็นอุปสรรคทำให้เกิดพฤติกรรม เช่น สถานที่ ร้านค้า สถานที่จำหน่าย ระยะทาง ซึ่งมีผลต่อความสามารถในการหาซื้อได้ง่าย ราคา ที่ตั้งของสถานที่ทำงาน กฎระเบียบข้อบังคับ การให้ความสำคัญและความตั้งใจจริงขององค์กร ปัจจัยเอื้อ เป็นสิ่งทำให้การแสดงพฤติกรรมนั้น ๆ เป็นไปได้ง่ายขึ้น

3. ปัจจัยเสริม (Reinforcing Factors) คือ ปัจจัยที่แสดงให้เห็นว่าการปฏิบัติหรือพฤติกรรม ของบุคคลยืนยาวต่อเนื่องหรือไม่ต่อเนื่อง เป็นผลสืบเนื่องเชิงบวกของการปฏิบัติพฤติกรรมนั้น ๆ เช่น การได้รับรางวัล การได้รับคำชมเชย การยอมรับ หรือผลสืบเนื่องเชิงลบ เช่น การถูกตำหนิ ไม่เห็นด้วย การลงโทษ โดยมีความเกี่ยวข้องกับทัศนคติ และพฤติกรรมของคนรอบตัว เช่น นายจ้าง ผู้นำ เพื่อน ครอบครัว หรือผู้มีชื่อเสียง โดยสิ่งกระตุ้นเหล่านี้ที่บุคคลได้รับจากบุคคลอื่นที่มีอิทธิพล จะแตกต่างกันตามพฤติกรรมของบุคคลและสถานการณ์ อาจจะช่วยยับยั้งหรือสนับสนุนการแสดงพฤติกรรมนั้น

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สุกัญญา และคณะ (2563) ได้ศึกษาเรื่อง กระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในการจัดการสุขาภิบาลอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action research) โดยประยุกต์กระบวนการ AIC (Appreciation Influence Control) เพื่อพัฒนากระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในการจัดการสุขาภิบาลอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารที่สมัครใจ จำนวน 30 คน ผลการวิจัยพบว่า หลังจากเข้าร่วมกระบวนการ คณะแผนนเฉลี่ยของการปฏิบัติพฤติกรรมในการจัดการสุขาภิบาลอาหารและคะแนนเฉลี่ยของเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารเพิ่มมากขึ้นกว่าก่อนเข้าร่วมกระบวนการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.001 จากการประชุมกระบวนการ AIC ได้เกิดกิจกรรมในการแก้ไขปัญหาการจัดการสุขาภิบาลอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำนวน 3 กิจกรรม

ไมลา และทัศนีย์ (2561) ได้ศึกษาเรื่องความรู้ทัศนคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียน กรุงเทพมหานคร ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้ประกอบการในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนกรุงเทพมหานคร จำนวน 311 ศูนย์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนกรุงเทพมหานคร เพื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนกรุงเทพมหานคร ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ร้อยละ 55.6 มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับน้อย ส่วนทัศนคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง ความรู้ทัศนคติ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนกรุงเทพมหานครมีความสัมพันธ์กันเชิงบวกอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.001

ลลนา (2560) ได้ศึกษาเรื่องปัจจัยที่สัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในเทศบาลนครรังสิต การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลด้าน สุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารและความสัมพันธ์ของปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อและปัจจัยเสริมกับการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร รูปแบบ การศึกษาเชิงวิเคราะห์ภาคตัดขวาง ทำการศึกษาในเขตเทศบาลนครรังสิต จังหวัดปทุมธานี ประกอบด้วย กลุ่มตัวอย่าง 2 กลุ่ม คือ 1) ผู้สัมผัสอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหารที่ทำหน้าที่เป็นผู้ปรุงหรือผู้เสิร์ฟ จำนวน 606 คน และ 2) ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในด้านสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมของ สำนักงานเทศบาลนครรังสิต จำนวน 5 คน ผลการศึกษา พบว่า ผู้สัมผัสอาหารร้อยละ 72.3 มีการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล ด้านสุขาภิบาลอาหารไม่ถูกต้อง ซึ่งการปฏิบัติที่เป็นปัญหาและไม่สามารถปฏิบัติได้อย่างครบถ้วนของ ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ การไม่สวมหมวกหรือเนื้ทคลุมผม มีการสวมใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือ ข้อมือ เล็บยาว ทาสีเล็บ ถึงแม้จะเคยผ่านการอบรมและผ่านการสอนงานเรื่องสุขาภิบาลอาหารมาแล้ว และปัจจัยที่มี ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ระดับการศึกษา ทัศนคติ ลักษณะการจ้างงาน หน้าที่หลักในสถานประกอบการ

นภสร (2559) ได้ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตดอนเมือง การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่เขตดอนเมือง กรุงเทพมหานคร โดยศึกษาจากกลุ่มประชากรจำนวน 173 คน ทำการเก็บข้อมูลด้วยแบบประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร และแบบสอบถาม ผลการวิจัยพบว่า การปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารอยู่ในระดับมากร้อยละ 59.0 ปัจจัยชีวสังคม ได้แก่ ระดับการศึกษาและรายได้ มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนเพศ อายุ สถานภาพ การอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ปัจจัยนำ ได้แก่ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารและการรับรู้ ประโยชน์และอุปสรรคของการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนเจตคติ ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ปัจจัยเอื้อ ได้แก่ นโยบายส่งเสริมด้านสุขาภิบาลอาหาร แหล่งที่ซื้อวัตถุดิบในบริเวณใกล้ร้าน เงินทุนขายอาหาร ประสบการณ์ของการเป็นผู้จำหน่ายอาหารมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ปัจจัยเสริม ได้แก่ การได้รับการสนับสนุนทางสังคม การได้รับข้อมูลข่าวสารสื่อต่าง ๆ ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

ชญัญญิศา และคณะ (2559) ได้ศึกษาเรื่องการศึกษาการพัฒนาระดับและรักษามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุข โดยเก็บข้อมูลจากแฟงจำหน่ายอาหารในโรงอาหารทุกแห่งในกระทรวงสาธารณสุข ในระหว่างปี พ.ศ. 2555 – 2556 ประชากรและตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา โรงอาหาร จำนวน 7 แห่ง ในกระทรวงสาธารณสุข โดยเก็บข้อมูลจากแฟงจำหน่ายอาหาร จำนวนทั้งสิ้น 99 แฟง และตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร และน้ำจากตู้ทำน้ำเย็น จากแฟงจำหน่ายอาหาร ในโรงอาหารทุกแห่ง ในปี พ.ศ. 2555 จำนวนทั้งสิ้น 396 ตัวอย่าง มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาสถานการณ์ความปลอดภัยอาหารของโรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุข เพื่อสนับสนุน ส่งเสริมการพัฒนาโรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุขให้ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผลการศึกษาพบว่าโรงอาหาร แทบทุกแห่งผ่านมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารเพิ่มขึ้นจากร้อยละ 40-50 ในปี พ.ศ. 2555 เป็นร้อยละ 55-76 ในปี พ.ศ. 2556 ผลการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียจากตัวอย่างอาหารพบว่า อาหารที่ไม่ผ่าน ความร้อน (ผักสดและผลไม้ น้ำพริก และไอศกรีม) พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียสูงสุด (มากกว่า ร้อยละ 80) ผลการตรวจการปนเปื้อนสารเคมีพบเพียง ร้อยละ 4-15 ของจำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมด โดยสารเคมีที่พบมากที่สุด คือ สารบอแรกซ์ และฟอร์มาลิน เมื่อเปรียบเทียบผลการศึกษาระหว่างปี พ.ศ. 2555 และ 2556 พบว่าโรงอาหารของทุกหน่วยงานผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารเพิ่มมากขึ้น เช่นเดียวกับการตรวจพบการปนเปื้อนของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหารที่ลดลง

นันทกา (2559) ได้ศึกษาเรื่องทัศนคติของผู้บริหารเทศบาลต่อการพัฒนาบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร ประชากร คือ ปลัดเทศบาล ของเทศบาลนคร เทศบาลเมือง เทศบาลตำบล ทุกแห่ง รวม 1,916 แห่ง โดยส่งแบบสอบถามให้ผู้บริหารท้องถิ่นทั้งหมด รวม 3,832 ชุด มีวัตถุประสงค์ดังนี้ เพื่อศึกษาทัศนคติของผู้บริหารท้องถิ่นในการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร เพื่อกำหนดแนวทางการพัฒนาบุคลากรของท้องถิ่น ให้สามารถปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผลการศึกษาพบว่า จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ ร้อยละ 55.6 เป็นนายกเทศมนตรี (1,072 คน) และร้อยละ 44.4 เป็นปลัดเทศบาล (856คน) ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ร้อยละ 92.0 สังกัดเทศบาลตำบล ตัวแปรอิสระที่ศึกษาได้แก่ ประเภทเทศบาล ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน อายุ และระดับการศึกษาของผู้บริหาร ไม่มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.5 กับทัศนคติของผู้บริหารต่อการพัฒนาบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับทัศนคติต่อการพัฒนาบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารของนายกเทศมนตรีและปลัดเทศบาล พบว่า ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.5

ธนซีพ และคณะ (2558) ได้ศึกษาเรื่องการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อสภาวะการณสุขาภิบาลอาหารในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก วัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อศึกษาข้อมูลด้านกายภาพ ชีวภาพ และเคมีของสถานประกอบการ ร้านอาหารในเขตเทศบาลนครพิษณุโลกเพื่อศึกษาปัจจัยด้านความรู้ทัศนคติ และการปฏิบัติตนด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการอาหาร เพื่อวิเคราะห์หาความสัมพันธ์เชิงสมการโครงสร้าง (Structural Equation Modeling) ของปัจจัยด้านกายภาพและชีวภาพของสถานประกอบการที่มีความสัมพันธ์ต่อสภาวะการณสุขาภิบาลอาหารในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก ผลการวิจัยพบว่าผู้สัมผัสอาหารมากกว่าร้อยละ 90 มีความรู้อยู่ในระดับดีส่วนใหญ่มีทัศนคติอยู่ในระดับดีและระดับปานกลางร้อยละ 53 ของผู้สัมผัสอาหารในตลาดสดมีคะแนนการปฏิบัติตนอยู่ในระดับดี ระดับความรู้มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติกับการปฏิบัติตน ($p < 0.001$)สถานประกอบการผ่านเกณฑ์ด้านกายภาพมากกว่าร้อยละ 70 พบการปนเปื้อนทางชีวภาพร้อยละ 47 มีการปนเปื้อนสารเคมีน้อยมาก

กภัสกร (2558) ได้ศึกษาเรื่องความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียนมงฟอร์ตวิทยาลัย ประชากรในการศึกษาครั้งนี้คือ ผู้สัมผัสอาหารของพนักงานระดับปฏิบัติการในโรงอาหารโรงเรียนมงฟอร์ตวิทยาลัย จำนวน 40 คน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในโรงเรียนมงฟอร์ตวิทยาลัย ผลการวิจัยพบว่า ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ (ร้อยละ 57.50) มีความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอยู่ในระดับดี การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารอยู่ในระดับดี ยกเว้น ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล และด้านสถานที่เตรียมปรุงปรุงจำหน่ายอาหารที่ผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดีมาก และการสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 12 ร้าน พบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

จิตนา (2557) ได้ศึกษาเรื่องสภาพการณ์ด้านสุขาภิบาลร้านอาหารไต้รุ่งและพฤติกรรมการบริโภคอาหารไต้รุ่งของประชาชนในเขตลาดกระบัง ประชากรที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้คือ ประชาชนผู้บริโภคอาหารไต้รุ่ง เขตลาดกระบัง กรุงเทพฯ และร้านอาหารไต้รุ่งหรือร้านหรือแผงลอยในบริเวณเขตลาดกระบัง วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของร้าน แผงลอยหรือ รถเข็นขายอาหารไต้รุ่ง และเพื่อศึกษาพฤติกรรมในการรับประทานอาหารไต้รุ่งของประชาชนในเขตลาดกระบัง จากนั้นนำข้อมูลไปวิเคราะห์หาความเสี่ยงในการบริโภคอาหารไต้รุ่ง ผลการวิจัยพบว่า พบว่า ประชาชน บริเวณตลาดหัวตะเข้ ชุมชนซอยเก็กงามใกล้กับวัดปลูกศรัทธาเคหะชุมชนร่มเกล้า และตลาดนิคมอุตสาหกรรมลาดกระบังในเขตลาดกระบัง จำนวน 100 คน ชอบรับประทานอาหารไต้รุ่งร้อยละ 69 ชอบรับประทานก๋วยเตี๋ยว ร้อยละ 41.40 และชอบรับประทานส้มตำ ยำต่าง ๆ และอาหารตามสั่ง ร้อยละ 24.10 การนำข้อมูลไปวิเคราะห์ความเสี่ยง พบว่า หัวข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ ไม่มีการ รวบรวมขยะมูลฝอยและเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด ไม่ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งหรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และผู้สัมผัสอาหารหรือผู้ปรุงไม่แต่งกายสวมหรือผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม ความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ชนิดโคลีฟอร์มของตัวอย่าง

อาหารและภาชนะ ที่สัมผัสอาหารจากร้านแผงลอย หรือรถเข็นที่ขายอาหารไต้รุ่งในบริเวณเขตลาดกระบัง พบว่า ที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ ร้านแผงลอยหรือรถเข็นที่ขายข้าวแกง ลูกชิ้นปิ้ง อาหารยำ และผลไม้ตัดแบ่ง

รัชวรรณ (2557) ได้ศึกษาสภาวะสุขาภิบาลอาหารของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการศึกษา ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ ประชากรที่ใช้ศึกษาคือ ร้านจำหน่ายอาหาร สังกัดสำนักงานคณะกรรมการอาชีวศึกษา ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 27 ร้าน ผลการศึกษาพบว่าร้านจำหน่ายอาหารทั้งหมด ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน สำหรับมาตรฐานที่ร้านจำหน่ายอาหารปฏิบัติไม่ถูกต้องมากที่สุดคือ ความสะอาดเป็นระเบียบ (ร้อยละ100) ใช้ถังขยะ ไม่มีฝาปิด (ร้อยละ100) ทางด้านชีวภาพการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียทั้งหมด (ร้อยละ40.64) โดยพบการปนเปื้อนในอาหารมากที่สุด (ร้อยละ 53.33) รองลงมาคือ มือผู้สัมผัสอาหาร (ร้อยละ 40.00) และภาชนะ-อุปกรณ์ (ร้อยละ19.75)

สิทธิโชค (2557) ได้ศึกษาเรื่องการประเมินสื่อประชาสัมพันธ์ ของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 400 คน ที่เป็นผู้เข้าร่วมกิจกรรมประชาสัมพันธ์ของกองสุขาภิบาลอาหารฯ มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาการรับรู้สื่อประชาสัมพันธ์ของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานครที่เข้าร่วมกิจกรรมประชาสัมพันธ์ของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ความพึงพอใจสื่อประชาสัมพันธ์ของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานครที่เข้าร่วมกิจกรรมประชาสัมพันธ์ของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ความตระหนักในเรื่องของการเลือกซื้อเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานครที่เข้าร่วมกิจกรรมประชาสัมพันธ์ของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะประชากรของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานครที่เข้าร่วมกิจกรรมประชาสัมพันธ์ของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานครกับการรับรู้และความพึงพอใจ และความตระหนักในเรื่องของการเลือกซื้อเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยเมื่อได้รับความรู้จากสื่อประชาสัมพันธ์ของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานครผลการวิจัยพบว่า การรับรู้สื่อชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารอยู่ในระดับมากที่สุด การรับรู้สื่อเกมประชาสัมพันธ์และการรับรู้เรื่องความปลอดภัยด้านอาหารอยู่ในระดับมาก ในส่วนของการรับรู้สื่อเอกสารแผ่นพับโดยภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ความพึงพอใจสื่อเกมประชาสัมพันธ์ สื่อเอกสารแผ่นพับ การให้ความรู้ของเจ้าหน้าที่ และสื่อของรางวัล โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ความตระหนักในเรื่องของการเลือกซื้อเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยเมื่อได้รับความรู้จากสื่อประชาสัมพันธ์อยู่ในระดับมาก เพศและศาสนาไม่มีความสัมพันธ์กับการรับรู้สื่อประชาสัมพันธ์ และลักษณะประชากรไม่มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจสื่อประชาสัมพันธ์ รวมไปถึงลักษณะประชากรในด้านเพศ อายุ และระดับการศึกษาไม่มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจสื่อประชาสัมพันธ์

สุริย์ (2556) ได้ศึกษาเรื่อง การศึกษาสถานการณ์ ระบบ และกระบวนการดำเนินงานสุขาภิบาลของประเทศไทย เป็นการศึกษาภาคตัดขวาง และประเมินผลการดำเนินงาน ของหน่วยราชการส่วนท้องถิ่น เพื่อศึกษาสถานการณ์ กระบวนการ กลวิธีการดำเนินงาน และองค์ประกอบที่มีผลต่อความสำเร็จของการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร รวบรวม วิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้บริหาร การประชุมกลุ่มเจ้าหน้าที่และเครือข่าย การประเมินมาตรฐานระบบงาน

สุขาภิบาลอาหารของหน่วยราชการส่วนท้องถิ่น และการสำรวจข้อมูลสถานประกอบการด้านอาหาร โดยทำการศึกษาในเทศบาล 10 แห่ง ระหว่างปี พ.ศ. 2553-2554 ผลการศึกษาพบว่า ในทัศนะของผู้บริหาร ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จ ได้แก่ นโยบาย กลยุทธ์ แนวทางการดำเนินงานและกิจกรรมระบบภาคีเครือข่ายช่วยเหลือการทำงาน การตรวจสอบที่เป็นระบบ และการสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์/งบประมาณ สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานมีความเห็นว่า ความสำเร็จของงานสุขาภิบาลอาหาร ประกอบด้วย การมีนโยบายระดับชาติ การมีแผนงาน/โครงการและเป้าหมายของงานอย่างชัดเจน ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องต้องให้ความร่วมมือและสนับสนุนการดำเนินงาน ในส่วนของผู้ประกอบการด้านอาหาร พบว่า มีความพึงพอใจและความคาดหวังสูงต่อการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่และภาคีที่เกี่ยวข้อง ในส่วนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารพบว่า ชมรมฯ ต้องมีความเข้มแข็งและร่วมสนับสนุนการดำเนินงาน ให้ความร่วมมือทำงานกับเจ้าหน้าที่ ต้องการให้ภาครัฐมีระบบการเฝ้าระวังฯ ที่มีคุณภาพ มีระบบการให้ความรู้และพัฒนาหลายช่องทาง ในการประเมินระบบมาตรฐานการดำเนินงาน พบว่า ส่วนใหญ่ผ่านอยู่ในเกณฑ์ขั้นปานกลางถึงก้าวหน้า สามารถดำเนินงานตามกระบวนการมาตรฐานที่กำหนดได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีหลักฐานอ้างอิงและตรวจสอบได้ผลการประเมินสถานประกอบการฯ พบว่า ส่วนใหญ่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย



บทที่ 3

วิธีดำเนินการ

การศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

- 3.1 รูปแบบการวิจัย
- 3.2 ประชากร
- 3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการการวิจัย
- 3.4 การสร้างและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ
- 3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.6 สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 รูปแบบการวิจัย

การศึกษานี้ใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Method) ประกอบด้วยการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยใช้การวิจัยเชิงปริมาณเพื่อศึกษาและเปรียบเทียบปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และใช้วิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อศึกษาปัญหาและแนวทางแก้ไขการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

3.2 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาในครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี จากโรงอาหาร 8 แห่ง จำนวน 131 ร้าน

3.2.1 กลุ่มตัวอย่าง สูตร ของ Taro Yamane กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างประชากร โดยการแทนค่าในสูตร

$$n = \frac{N}{1+131(e)^2}$$

เมื่อ n แทน ขนาดกลุ่มตัวอย่าง

N แทน ขนาดประชากร

e แทน ค่าความคลาดเคลื่อนจากการสุ่ม 5% (e = .05)

$$\begin{aligned}
 \text{แทนค่า} \quad n &= \frac{131}{1+131(0.05)^2} \\
 &= \frac{131}{1+131(0.0025)} \\
 &= \frac{131}{1+0.3275} \\
 &= \frac{131}{1.3275} \\
 &= 98.68 \text{ (เก็บข้อมูลจริง 100 ร้าน)}
 \end{aligned}$$

ตารางที่ 3.1 แสดงจำนวนกลุ่มตัวอย่างที่ได้จากการสุ่มตัวอย่าง ร้านอาหารในโรงพยาบาลกระทรวงสาธารณสุขในแต่ละหน่วยงาน

กระทรวงสาธารณสุข	ประชากร (ร้าน)	กลุ่มตัวอย่าง (ร้าน)
1) สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข	13	10
2) กรมการแพทย์	21	16
3) กรมควบคุมโรค	15	11
4) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	21	16
5) กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ	7	5
6) กรมสุขภาพจิต	5	4
7) กรมอนามัย	22	17
8) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	27	21
รวม	131	100

3.2.2 การวิจัยเชิงคุณภาพ

โดยใช้วิธีการเลือกสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive sampling) และเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interviewing) โดย กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม จำนวน 5 คน

กลุ่มที่ 1 นักวิชาการทางด้านสุขาภิบาลอาหาร 1 คน

กลุ่มที่ 2 ผู้สัมผัสอาหารในโรงพยาบาลกระทรวงสาธารณสุข 2 คน

กลุ่มที่ 3 ผู้ให้บริการร้านอาหารในหน่วยงานกระทรวงสาธารณสุข 2 คน

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

การดำเนินการวิจัยครั้งนี้ใช้วิธีวิทยาการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Method) ซึ่งใช้แบบสอบถามและแบบสังเกต เป็นเครื่องมือในการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และโดยใช้วิธีการการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interviewing) เป็นเครื่องมือในการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.3.1 การวิจัยเชิงปริมาณ

การเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยได้จากการศึกษาทฤษฎี เอกสาร แนวคิด และจากแบบสอบถามที่มีผู้สร้างขึ้นแล้วมาดัดแปลงแล้วนำมาเป็นแนวทางในการสร้างเครื่องมือ และแบบสังเกตการปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นโดยปรับปรุงจากแบบตรวจประเมินข้อกำหนดด้านสุขวิทยาดังต่อไปนี้

1. แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลสำหรับโรงอาหาร/สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (กองสุขาภิบาลอาหารน้ำ กรมอนามัย, 2561)

2. แบบตรวจประเมินเพื่อการเฝ้าระวังและป้องกันการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ประเภทร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม รถเข็น หาบเร่ แผงลอย (กรมอนามัย, 2563)

3. ข้อกำหนดด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในช่วงสถานการณ์ของการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (กระทรวงสาธารณสุข, 2563)

เพื่อให้ข้อความครอบคลุมวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยใช้เครื่องมือ เป็น 2 ชุด ชุดที่ 1 เป็นแบบสอบถามผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข และชุดที่ 2 แบบสังเกตการปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหาร รายละเอียดและเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

เครื่องมือชุดที่ 1

ส่วนที่ 1 เป็นแบบสอบถามข้อมูลทางด้านปัจจัยส่วนบุคคลประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษา ศาสนา รายได้ ประเภทร้านอาหาร จำนวน 6 ข้อ ในรูปแบบตรวจสอบรายการ (Checklist)

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามปัจจัยนำเข้า ได้แก่ ความรู้เรื่องโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 รวมจำนวน 30 ข้อ

2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เป็นแบบสอบถามแบบเลือกตอบ จำนวน 15 ข้อ โดยมีคำถามทั้งเชิงบวกและเชิงลบ โดยแบ่งคำถามเชิงบวก 8 ข้อ และเชิงลบ 7 ข้อ โดยให้ผู้ตอบเลือกคำตอบเดียว มีเกณฑ์ให้คะแนน ดังนี้

คำตอบ	คำถามเชิงบวก	คำถามเชิงลบ
ใช่	1 คะแนน	0 คะแนน
ไม่ใช่	0 คะแนน	1 คะแนน
ค่าระดับคะแนนความรู้		
ระดับมาก	≥ 14.00	คะแนน
ระดับปานกลาง	12.01 – 13.99	คะแนน
ระดับน้อย	≤ 12.00	คะแนน

2.2 ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เป็นแบบสอบถามแบบเลือกตอบ จำนวน 15 ข้อ โดยมีคำถามทั้งเชิงบวกและเชิงลบ โดยแบ่งคำถามเชิงบวก 7 ข้อ และเชิงลบ 8 ข้อ โดยให้ผู้ตอบเลือกคำตอบเดียว มีเกณฑ์ให้คะแนน ดังนี้

คำตอบ	คำถามเชิงบวก	คำถามเชิงลบ
ถูก	1 คะแนน	0 คะแนน
ผิด	0 คะแนน	1 คะแนน
ค่าระดับคะแนนความรู้		
ระดับมาก	≥ 15.00	คะแนน
ระดับปานกลาง	12.01 – 14.99	คะแนน
ระดับน้อย	≤ 12.00	คะแนน

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยเอื้อ ได้แก่ นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร การจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 5 ข้อ เป็นแบบสอบถามแบบเลือกตอบ โดยให้ผู้ตอบเลือกคำตอบเดียว โดยมีคำตอบ คือ ใช่ ไม่ใช่

ส่วนที่ 4 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยเสริม ได้แก่ การตรวจประเมินเรื่องสุขาภิบาลจากหน่วยงาน การรับรู้ข้อมูลข่าวสารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จำนวน 5 ข้อ เป็นแบบสอบถามแบบเลือกตอบคำตอบเดียว โดยมีคำตอบ คือ ใช่ ไม่ใช่

เครื่องมือชุดที่ 2 แบบสังเกตการปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารที่ผู้วิจัยนำมาแบบตรวจประเมินดังต่อไปนี้

1. แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลสำหรับโรงอาหาร/สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (กองสุขาภิบาลอาหารน้ำ กรมอนามัย, 2561)

2. แบบตรวจประเมินเพื่อการเฝ้าระวังและป้องกันการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ประเภทร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม รถเข็น หาบเร่ แผงลอย (กรมอนามัย, 2563)

แบบสังเกตการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร ในสถานการณั้ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยแบ่งออกเป็น 5 ด้าน จำนวน 25 ข้อ ดังนี้

- | | |
|------------------------------|-------------|
| 1. ผู้สัมผัสอาหาร | จำนวน 5 ข้อ |
| 2. สถานที่ประกอบอาหาร | จำนวน 5 ข้อ |
| 3. ภาชนะอุปกรณ์ | จำนวน 5 ข้อ |
| 4. อาหาร/วัตถุดิบ | จำนวน 5 ข้อ |
| 5. มาตรการเสริมและการป้องกัน | จำนวน 5 ข้อ |

เกณฑ์การประเมิน	หมายถึง	คะแนน
1. ดำเนินกิจกรรมตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร	สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นไปตามข้อกำหนด สุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน	1
2. ต้องปรับปรุง	สถานที่จำหน่ายอาหารปฏิบัติไม่ถูกต้องครบถ้วนตามข้อกำหนดสุขลักษณะ	0
3. ไม่มีกิจกรรม	สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่ปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ	1

ค่าระดับคะแนนการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร		
ระดับดีมาก	≥ 25.00	คะแนน
ระดับดี	23.01 – 24.99	คะแนน
ระดับพอใช้	≤ 23.00	คะแนน

3.3.2 การวิจัยเชิงคุณภาพ

โดยใช้วิธีการเลือกสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive sampling) และเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interviewing) โดย กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม

- กลุ่มที่ 1 นักวิชาการทางด้านสุขาภิบาลอาหาร
- กลุ่มที่ 2 ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข
- กลุ่มที่ 3 ผู้ใช้บริการโรงอาหารในหน่วยงานกระทรวงสาธารณสุข

3.4 การสร้างและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

3.4.1 การสร้างเครื่องมือ

3.4.1.1 วิจัยเชิงปริมาณ

1). ศึกษาค้นคว้าจากตำราทางวิชาการ เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการสร้างแบบสอบถาม สำหรับการวิจัย ศึกษาเอกสาร แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2). ข้อมูลต่าง ๆ ที่ได้จากการศึกษามาสร้างแบบสอบถาม โดยมีลักษณะคำถามเป็นปลายปิด และปลายเปิด และมีเนื้อหาครอบคลุมวัตถุประสงค์ของการวิจัย ซึ่งประกอบด้วยคำถามเกี่ยวกับข้อมูล ปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการร้านอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี

3). นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นเสนอผู้เชี่ยวชาญและที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อตรวจสอบความถูกต้องด้านภาษา โครงร่างเนื้อหาและนำมาปรับปรุงแก้ไข

3.4.1.2 วิจัยเชิงคุณภาพ

1). กำหนดประเด็นหลักในการสัมภาษณ์และจัดทำร่างแบบสัมภาษณ์และรายการคำถามแต่ละประเด็น

2). ตรวจสอบคุณภาพของแบบสัมภาษณ์ โดยเสนอผู้เชี่ยวชาญและที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ว่าตรงตามเนื้อหา และมีข้อมูลครบถ้วนหรือไม่ จากนั้นปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิและที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

3). ปรับปรุงแก้ไขให้แบบสัมภาษณ์สมบูรณ์ แล้วจึงนำไปเก็บข้อมูล

3.4.2 การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

การตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้ทำการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือดังนี้

3.4.2.1 นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นมาตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) ให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน ทำการตรวจสอบ ถึงความเป็นไปได้ของข้อความ ความถูกต้องของเนื้อหาภาษาที่ใช้ ตลอดจนรายละเอียดอื่น ๆ เพื่อพิจารณาความครอบคลุมและความตรงของเนื้อหาตามวัตถุประสงค์ที่ต้องการ พร้อมทั้งขอคำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

3.4.2.2 นำผลพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ท่านมาวิเคราะห์หาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) คัดเลือกเอาเฉพาะคำถามในแบบสอบถามข้อที่มีค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ตั้งแต่ 0.5 ขึ้นไปโดยใช้หลักเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้ (พิศิษฐ และพนา, 2561)

+1 = เมื่อเห็นว่าข้อคำถามดังกล่าววัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์ข้อนั้น

0 = เมื่อไม่มั่นใจว่าข้อคำถามดังกล่าววัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์ข้อนั้น

-1 = เมื่อเห็นว่าข้อสอบถามดังกล่าววัดได้ไม่ตรงตามวัตถุประสงค์ข้อนั้น

นำข้อมูลที่ได้จากผู้เชี่ยวชาญ 5 คน มาคำนวณหาค่าสัมประสิทธิ์ของความสอดคล้อง โดยใช้สูตรคำนวณ ดังนี้

สูตรหาค่า	$IOC = \frac{\sum R}{N}$	
โดย IOC		หมายถึง ค่าสัมประสิทธิ์ของความสอดคล้อง
R		หมายถึง ผลรวมของคะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญทั้งหมด
N		หมายถึง จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

เกณฑ์การตัดสินค่า IOC ถ้ามีค่า 0.50 ขึ้นไป แสดงว่า ข้อคำถามนั้นวัดได้ตรงจุดประสงค์ หรือตรงตาม เนื้อหา แต่ถ้าค่า IOC มีค่าน้อยกว่า 0.50 หรือเป็นลบ แสดงว่า ข้อคำถามข้อนั้นไม่มีความตรงเชิงเนื้อหาไม่สามารถใช้ได้ให้ทำการแก้ไขในงานวิจัยครั้งนี้ โดยผลการคำนวณคะแนนที่ได้จากผู้เชี่ยวชาญมีค่าดัชนีความสอดคล้องอยู่ระหว่าง 0.80 – 1.00 ถือว่าข้อคำถามมีค่าความเหมาะสมของเนื้อหา ความถูกต้องของสำนวนภาษา สามารถวัดได้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์

3.4.2.3 การทดสอบความเหมาะสม (Rating Scale) โดยการนำแบบสอบถามปรึกษาผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องจำนวน 5 คน ทำการตรวจสอบเนื้อหาความเหมาะสม (ละเอียด ,2562) โดยให้คะแนน ดังนี้

คะแนน	ค่าเฉลี่ย	ความหมาย
5	4.20 - 5.00	เหมาะสมมากที่สุด
4	3.40 - 4.19	เหมาะสมมาก
3	2.60 - 3.39	เหมาะสมปานกลาง
2	1.80 - 2.59	เหมาะสมน้อย
1	1.00 - 1.79	เหมาะสมน้อยที่สุด

เกณฑ์การตัดสินถ้าค่าเฉลี่ยของความเหมาะสม ถ้ามีค่า 2.60 ขึ้นไป แสดงว่า ข้อคำถามนั้นมีความเหมาะสมในเนื้อหา แต่ถ้าค่าเฉลี่ยของความเหมาะสม มีค่าน้อยกว่า 2.59 หรือเป็นลบ แสดงว่า ข้อคำถามข้อนั้นไม่มีความเหมาะสมในเนื้อหาไม่สามารถใช้ได้ให้ทำการแก้ไขในงานวิจัยครั้งนี้โดยผลการคำนวณคะแนนที่ได้จากผู้เชี่ยวชาญมีค่าความเหมาะสมของเนื้อหาอยู่ระหว่าง 3.80 – 5.00 ถือว่า ข้อคำถามมีค่าความเหมาะสมของเนื้อหา ความถูกต้องของสำนวนภาษา สามารถวัดได้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์

3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ขั้นตอนในการเก็บรวบรวมข้อมูลมีดังนี้

3.5.1 วิจัยเชิงปริมาณ

3.5.1.1 ทำหนังสือเรียนเลขานุการกรมแต่ละหน่วยงานจำนวน 8 แห่งในกระทรวงสาธารณสุขเพื่อขอเข้าเก็บสำรวจข้อมูลร้านอาหารในโรงพยาบาล

3.5.1.2 เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการแจกแบบสอบถาม (เครื่องมือชุดที่ 1) ประกอบด้วยแบบสอบถามจำนวน 4 ส่วน ผู้วิจัยเป็นดำเนินการให้ร้านอาหารแต่ละร้านในหน่วยงานนั้น ๆ ตอบแบบสอบถาม

3.5.1.3 เก็บรวมในส่วนเครื่องมือชุดที่ 2 แบบสังเกตการปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ผู้วิจัยสังเกตจากสภาพร้านและการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารตามความเป็นจริง

3.5.1.4 ตรวจสอบความสมบูรณ์ครบถ้วนแล้วรวบรวมแบบสอบถาม และแบบสังเกตการปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารไปบันทึกผลและวิเคราะห์ข้อมูล

3.5.2 วิจัยเชิงคุณภาพ

3.5.2.1 เตรียมการสัมภาษณ์ ได้แก่ ก่อนการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยเริ่มต้นด้วยการนัดหมาย วัน เวลา สถานที่ ที่จะสัมภาษณ์ โดยผู้วิจัยเตรียมประเด็นคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์และเตรียมเครื่องมือที่ใช้ในการสัมภาษณ์ เตรียมประเด็นคำถาม สมุดจดบันทึก เครื่องมือในการบันทึกเสียง และอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้พร้อมก่อนดำเนินการสัมภาษณ์

3.5.2.2 ขั้นตอนการสัมภาษณ์ ก่อนสัมภาษณ์ผู้วิจัยแจ้งให้ผู้สัมภาษณ์ทราบถึงวัตถุประสงค์ของการสัมภาษณ์ ขออนุญาตในการเก็บภาพและใช้เครื่องบันทึกเสียงในการสัมภาษณ์ รวมทั้งแจ้งให้ทราบว่าข้อมูลที่ให้สัมภาษณ์ จะเก็บเป็นความลับ ทั้งนี้หากผู้ให้สัมภาษณ์ ไม่ประสงค์จะให้เก็บภาพและบันทึกเสียงในช่วงใด ผู้วิจัยจะไม่เก็บภาพและบันทึกเสียง

3.6 สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล

หลังการเก็บข้อมูลเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยตรวจสอบความสมบูรณ์และความถูกต้องของข้อมูลนำไปวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสถิติที่นำมาใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่

3.6.1 วิเคราะห์ปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม และ การปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาล ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 วิเคราะห์ข้อมูล ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

3.6.2 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ของปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยเอื้อ และปัจจัยเสริมกับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาล ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยใช้ค่าไคสแควร์

3.6.3 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ของปัจจัยนำกับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาล ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยใช้ค่าสัมพันธของเพียร์สัน

เกณฑ์การแปลความหมายค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (ชูศรี , 2553) กำหนดดังนี้

ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (r)	ความหมาย
0.91 – 1.00	มีความสัมพันธ์ระดับสูงมาก
0.71 – 0.90	มีความสัมพันธ์ระดับสูง
0.31 – 0.70	มีความสัมพันธ์ระดับปานกลาง
0.01 – 0.30	มีความสัมพันธ์ระดับต่ำ
0.00	ไม่มีความสัมพันธ์กัน

3.6.4 การวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้สัมภาษณ์ มาวิเคราะห์และสรุปผลข้อมูลที
ศึกษาตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยด้วยวิธีสรุปความในรูปแบบของการบรรยายเชิงพรรณนา



บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล

ผลการศึกษา เรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สรุปได้ดังนี้

4.1 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี

4.2 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม และ การปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาล ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

4.3 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาล ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

4.4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์

4.5 อภิปรายผล

4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี

ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคล สำหรับผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี

ปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	32	32.00
หญิง	68	68.00
2. อายุ		
20 – 30 ปี	13	13.00
31 – 40 ปี	26	26.00
41 – 50 ปี	37	37.00

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

ปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
2. อายุ (ต่อ)		
51 – 60 ปี	15	15.00
มากกว่า 60 ปี	9	9.00
3. การศึกษา		
ประถมศึกษา	14	14.00
มัธยมศึกษา	36	36.00
ปวส./อนุปริญญา	23	23.00
ปริญญาตรีขึ้นไป	29	29.00
4. รายได้		
น้อยกว่า 10,000 บาท	21	21.00
10,000 – 20,000 บาท	42	42.00
20,001 – 30,000 บาท	21	21.00
30,001 – 40,000 บาท	12	12.00
40,001 – 50,000 บาท	3	3.00
50,001 บาทขึ้นไป	1	1.00
5. ศาสนา		
พุทธ	97	97.00
คริสต์	2	2.00
อิสลาม	1	1.00
6. ประเภทร้านอาหาร		
ร้านข้าวแกง	27	27.00
ร้านก๋วยเตี๋ยว	18	18.00
ร้านขนมหวาน	11	11.00
ร้านอาหารตามสั่ง	16	10.00
ร้านน้ำปั่น / น้ำหวาน	12	12.00
ร้านอาหารว่าง	16	16.00
รวม	100	100.00

จากตารางที่ 4.1 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ส่วนใหญ่เป็นหญิง ร้อยละ 68.00 อายุ 41 – 50 ปี ร้อยละ 37.00 มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษา ร้อยละ 36.00 มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000 – 20,000 บาท ร้อยละ 42.00 นับถือศาสนาพุทธ ร้อยละ 97.00 และเป็นประเภทร้านอาหารคือร้านข้าวแกง ร้อยละ 27.00

4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม

4.2.1 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ปรากฏผลดังตารางที่ 4.2 – 4.6

ตารางที่ 4.2 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี จำแนกตามปัจจัยนำ (ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019)

(n = 100)

ความรู้ทั่วไป	ตอบถูก		ตอบผิด	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. อาการทั่วไปของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ได้แก่ อาการระบบทางเดินหายใจ มีไข้ ไอ หายใจถี่ หายใจลำบาก	99	99.00	1	1.00
2. เพื่อการป้องกันการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ควรหลีกเลี่ยงการออกไปอยู่ในสถานที่ที่มีผู้คนจำนวนมาก	93	93.00	7	7.00
3. โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถติดต่อกันได้จากละอองฝอย อันเนื่องมาจากการไอ จาม น้ำมูก น้ำลาย	100	100.00	0	0.00
4. ผู้ที่ใกล้ชิดหรือสัมผัสบุคคลกลุ่มเสี่ยงจากผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ควรกักตัวสังเกตอาการ 14 วัน	100	100.00	0	0.00
5. หากพบว่าตนเองเป็นบุคคลกลุ่มเสี่ยงที่ไปสัมผัสผู้ติดเชื้อโดยตรง ท่านจะทำการตรวจหาเชื้อไวรัสหรือไม่ก็ได้แต่ต้องกักตัว 14 วัน	71	71.00	29	29.00
6. เมื่อได้รับวัคซีนป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 แล้วไม่จำเป็นต้องสวมใส่หน้ากากอนามัย	96	96.00	4	4.00
7. สวมใส่หน้ากากอนามัยตลอดเวลา และเว้นระยะห่างทางสังคม	90	90.00	10	10.00
8. แอลกอฮอล์ ที่ใช้ในการล้างมือควรใช้ที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ตั้งแต่ 70 % ขึ้นไป โดยสามารถสังเกตปริมาณแอลกอฮอล์ได้จากฉลากข้างผลิตภัณฑ์	96	96.00	4	4.00

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

(n = 100)

ความรู้ทั่วไป	ตอบถูก		ตอบผิด	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
9. ผู้ที่ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ไม่สามารถแพร่เชื้อไวรัสให้คนอื่น เมื่อไม่มีอาการเจ็บป่วยหรือเป็นไข้	96	96.00	4	4.00
10. การร่วมวงรับประทานอาหารกับผู้อื่นโดยมีช้อนกลางคนเดียวในการตักอาหารไม่มีความเสี่ยงในการแพร่กระจายของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	85	85.00	15	15.00
11. เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถแพร่กระจายผ่านสิ่งของได้ และอยู่ได้หลายวันหากไม่มีการทำความสะอาด	79	79.00	21	21.00
12. โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จะมีไข้หรืออุณหภูมิร่างกาย น้อยกว่า 37.5 องศาเซลเซียส	84	84.00	16	16.00
13. ควรมีการทำความสะอาดสถานที่ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่มีผู้สัมผัสจำนวนมาก เช่น ลูกบิดประตู ราวบันได โต๊ะอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือเช็ดด้วยแอลกอฮอล์ตั้งแต่ 70% อย่างน้อยวันละ 1 – 2 ครั้ง	100	100.00	0	0.00
14. ผู้สูงอายุและผู้ที่มีโรคประจำตัว มีความเสี่ยงติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 น้อยกว่าคนทั่วไป	90	90.00	10	10.00
15. การจำกัดการเดินทางการเว้นระยะห่างทางสังคม ไม่ได้ช่วยลดการแพร่กระจายของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	82	82.00	18	18.00

จากตารางที่ 4.2 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร ภัตตาคาร ภัตตาคารหรู จังหวัดนนทบุรี ส่วนใหญ่มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยข้อที่ตอบถูกมากที่สุด ร้อยละ 100.00 คือ ข้อที่ 3) โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถติดต่อกันได้จากละอองฝอย อันเนื่องมาจากการไอ จาม น้ำมูก น้ำลาย ข้อที่ 4) ผู้ที่ใกล้ชิดหรือสัมผัสบุคคลกลุ่มเสี่ยงจากผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ควรกักตัวสังเกตอาการ 14 วัน และข้อที่ 13) ควรมีการทำความสะอาดสถานที่ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่มีผู้สัมผัสจำนวนมาก เช่น ลูกบิดประตู ราวบันได โต๊ะอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือเช็ดด้วยแอลกอฮอล์ตั้งแต่ 70% อย่างน้อยวันละ 1 – 2 ครั้ง

ตารางที่ 4.3 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีจำแนกตามปัจจัยนำ (ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของ โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019)

(n = 100)

ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร	ตอบถูก		ตอบผิด	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. หากผู้สัมผัสอาหาร มีอาการเจ็บป่วย มีไข้ ไอ จามหรือวัดอุณหภูมิร่างกายได้ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส ให้หยุดปฏิบัติงานแจ้งหัวหน้าหรือเจ้าของกิจการให้ทราบ และแนะนำเข้าพบแพทย์	99	99.00	1	1.00
2. ถังขยะในสถานที่ประกอบอาหารไม่จำเป็นต้องมีฝาปิด	93	93.00	7	7.00
3. ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลาการปฏิบัติงาน	96	96.00	4	4.00
4. บริเวณที่ใช้เตรียมหรือปรุงอาหาร ต้องมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	86	86.00	14	14.00
5. พื้นหรือคิรับอาหาร/ซื้ออาหาร ควรมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 – 2 เมตร	96	96.00	4	4.00
6. หน้ากากอนามัยสามารถซักและนำมาใช้ซ้ำได้อีกหลายครั้ง	97	97.00	3	3.00
7. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่อย่างน้อย 20 วินาที ก่อนเตรียมและประกอบอาหาร	97	97.00	3	3.00
8. สถานที่ปรุงประกอบอาหารควรทำความสะอาดก่อนการประกอบอาหาร	98	98.00	2	2.00
9. ผู้สัมผัสอาหารใช้มือหยิบหรือจับอาหารปรุงสุกได้โดยตรง	97	97.00	3	3.00
10. การพูดคุยขณะปรุงอาหารแล้วใส่หน้ากากอนามัย ถือว่าปลอดภัยเชื้อไม่สามารถแพร่สู่ผู้ซื้ออาหารได้	94	94.00	6	6.00
11. อาหารปรุงสำเร็จ ต้องมีอุปกรณ์ในการปกปิดมิดชิดและอุ่นอาหารทุก ๆ 2 ชั่วโมง	96	96.00	4	4.00
12. เชียงสำหรับหั่นผักและหั่นเนื้อสัตว์ใช้รวมกันได้โดยไม่ต้องล้าง	92	92.00	8	8.00

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

(n = 100)

ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร	ตอบถูก		ตอบผิด	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
13. จัดให้มีจุดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 70% ไว้ที่จุดสั่งและรับส่งอาหาร	96	96.00	4	4.00
14. อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหารไม่ต้องแยกระหว่างอาหารสุก และอาหารดิบ	93	93.00	7	7.00
15. เมื่อล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์แล้วต้องใช้ผ้าเช็ดมือเช็ดให้แห้งเสมอ	89	89.00	11	11.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร ภัตตาคาร และร้านอาหาร จังหวัดนนทบุรี ส่วนใหญ่มีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยข้อที่ตอบถูกมากที่สุด ร้อยละ 99.00 คือ ข้อที่ 1) หากผู้สัมผัสอาหาร มีอาการเจ็บป่วย มีไข้ ไอจามหรือวัดอุณหภูมิร่างกายได้ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส ให้หยุดปฏิบัติงานแจ้งหัวหน้าหรือเจ้าของกิจการให้ทราบ และแนะนำเข้าพบแพทย์

ตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยนำ (ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019)

ปัจจัยนำ	\bar{x}	S.D.
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	13.61	1.16
ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	14.19	1.32

จากตารางที่ 4.4 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร ภัตตาคาร และร้านอาหาร จังหวัดนนทบุรี มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 คือ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 13.61 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 1.16 และมีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 คือ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 14.19 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 1.32

ตารางที่ 4.5 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี จำแนกตามระดับปัจจัยนำ (ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019)

ระดับความรู้ทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
มาก	57	57.00
ปานกลาง	30	30.00
น้อย	13	13.00
รวม	100	100.00

จากตารางที่ 4.5 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ส่วนใหญ่มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 57.00 รองลงมาอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 30.00 และระดับน้อย ร้อยละ 13.00 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.6 จำนวนและร้อยละของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี จำแนกตามระดับปัจจัยนำ (ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019)

ระดับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
มาก	54	54.00
ปานกลาง	41	41.00
น้อย	5	5.00
รวม	100	100.00

จากตารางที่ 4.6 พบว่า สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ส่วนใหญ่มีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 54.00 รองลงมาอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 41.00

4.2.2 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยเอื้อ ได้แก่ นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร และการจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหารปรากฏผลดังตาราง ที่ 4.7 – 4.8

ตารางที่ 4.7 จำนวนและร้อยละของปัจจัยเอื้อ (นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร)

นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงาน ของผู้สัมผัสอาหาร	(n = 100)			
	ใช่		ไม่ใช่	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. หน่วยงานของท่านมีการรณรงค์หรือ การ ประกาศมาตรการในการป้องกันการระบาดของโรค ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	96	96.0	4	4.00
2. ท่านเคยได้รับสนับสนุนอุปกรณ์ในการทำความสะอาด หรือป้องกันการโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เช่น หน้ากากอนามัย เจลแอลกอฮอล์ ฯลฯ จาก หน่วยงานของรัฐ	77	77.0	23	23.00
3. หน่วยงานของท่านส่งเสริมการมีส่วนร่วม ในการปฏิบัติงานสุขาภิบาล	100	100.0	0	0.00

จากตารางที่ 4.7 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร ภัตตาคาร และร้านเครื่องดื่ม จังหวัดนนทบุรี มีการส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ 100.00 รองลงมา หน่วยงานของท่านมีการรณรงค์หรือการประกาศมาตรการในการป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019ตอบใช่ ร้อยละ 96.00 และ เคยได้รับสนับสนุนอุปกรณ์ในการทำความสะอาดหรือป้องกันการโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เช่น หน้ากากอนามัย เจลแอลกอฮอล์ ฯลฯ จากหน่วยงานของรัฐ ร้อยละ 77.00

ตารางที่ 4.8 จำนวนและค่าร้อยละของปัจจัยเอื้อ (การจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร)

การจัดอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร	(n = 100)			
	ตอบใช่		ตอบไม่ใช่	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ท่านเคยได้รับการฝึกอบรมเรื่องสุขาภิบาล อาหาร	90	90.00	10	10.00
2. ท่านเคยรับการฝึกอบรมหรือได้รับคำแนะนำ จากเจ้าหน้าที่เกี่ยวกับการปฏิบัติตนในสถานการณ ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	84	84.00	16	16.00

จากตารางที่ 4.8 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร ภัตตาคาร ภัตตาคารหรู จังหวัดนนทบุรี ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เคยได้รับการฝึกอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 90.00 และผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เคยรับการฝึกอบรมหรือได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่เกี่ยวกับการปฏิบัติตน ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ร้อยละ 84.00

4.2.3 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยเสริม ได้แก่ การตรวจประเมินเรื่องสุขาภิบาลจากหน่วยงาน และการรับรู้ข้อมูลข่าวสารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ดังปรากฏตาราง ที่ 4.9 – 4.10

ตารางที่ 4.9 จำนวนและค่าร้อยละของปัจจัยเสริม (การได้รับการตรวจประเมินจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ)

การได้รับการตรวจประเมิน จากหน่วยงานที่รับผิดชอบ	ตอบใช่		ตอบไม่ใช่	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ท่านเคยได้รับการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาล อาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อ ไวรัสโคโรนา 2019	91	91.00	9	9.00
2. ท่านได้รับใบรับรองร้านอาหาร สะอาดปลอดภัย ป้องกันโรค COVIC-19	57	57.00	42	42.00

จากตารางที่ 4.9 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร ภัตตาคาร ภัตตาคารหรู จังหวัดนนทบุรี ได้รับการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ร้อยละ 91.00 และได้รับใบรับรองร้านอาหาร สะอาดปลอดภัย ป้องกันโรค (COVIC-19) ร้อยละ 57.00

ตารางที่ 4.10 จำนวนและค่าร้อยละของปัจจัยเสริม (การรับรู้ข้อมูลข่าวสารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019)

การรับรู้ข้อมูลข่าวสาร	ใช่		ไม่ใช่		รวม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ท่านเคยได้รับความรู้เรื่องสุขภาพอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จากแหล่งใดบ้าง						
- เจ้าหน้าที่ / หน่วยงาน	80	80.00	20	20.00	100	100.00
- เพื่อนร่วมงาน	28	28.00	72	72.00	100	100.00
- ครอบครัว	41	41.00	59	59.00	100	100.00
- สื่อออนไลน์ (เฟซบุ๊ก ไลน์ เว็บไซต์)	74	74.00	26	26.00	100	100.00
- สื่อโทรทัศน์	61	61.00	39	39.00	100	100.00
- สื่อสิ่งพิมพ์ (เอกสาร แผ่นพับ หนังสือพิมพ์)	29	29.00	71	71.00	100	100.00
2. ท่านเคยได้รับความรู้เรื่องการปฏิบัติตนในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จากแหล่งใดบ้าง						
- เจ้าหน้าที่ / หน่วยงาน	82	82.00	18	18.00	100	100.00
- เพื่อนร่วมงาน	36	36.00	64	64.00	100	100.00
- ครอบครัว	45	45.00	55	55.00	100	100.00
- สื่อออนไลน์ (เฟซบุ๊ก ไลน์ เว็บไซต์)	73	73.00	27	27.00	100	100.00
- สื่อโทรทัศน์	65	65.00	35	35.00	100	100.00
- สื่อสิ่งพิมพ์ (เอกสาร แผ่นพับ หนังสือพิมพ์)	25	25.00	75	75.00	100	100.00

จากตารางที่ 4.10 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ส่วนใหญ่ได้รับความรู้เรื่องสุขภาพอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จากเจ้าหน้าที่/หน่วยงานร้อยละ 80.00 รองลงมาเป็น สื่อออนไลน์ (เฟซบุ๊ก ไลน์ เว็บไซต์) ร้อยละ 74.00 ส่วนความรู้เรื่องการปฏิบัติตนในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผู้สัมผัสอาหารได้รับความรู้จาก เจ้าหน้าที่/หน่วยงาน ร้อยละ 82.00 รองลงมาเป็น สื่อออนไลน์ (เฟซบุ๊ก ไลน์ เว็บไซต์) ร้อยละ 73.00

4.2.4 ผลการวิเคราะห์การปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ดังปรากฏตาราง ที่ 4.11 – 4.13

ตารางที่ 4.11 จำนวนและร้อยละของการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยจำแนกรายด้าน

การปฏิบัติงาน	ดำเนินกิจกรรม		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
(n = 100)						
ผู้สัมผัสอาหาร						
1. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยขณะปฏิบัติงาน	100	100.00	0	0.00	0	0.00
2. สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาการปฏิบัติงาน	100	100.00	0	0.00	0	0.00
3. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน มีหมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน	86	86.00	14	14.00	0	0.00
4. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำการใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร	100	100.00	0	0.00	0	0.00
5. ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนหลังปฏิบัติงาน และหลังการสัมผัสสิ่งสกปรก	100	100.00	0	0.00	0	0.00
สถานที่ประกอบอาหาร						
1. มีโต๊ะที่ใช้เตรียมประกอบอาหาร หรือประกอบอาหาร ที่สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรกและสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร	100	100.00	0	0.00	0	0.00
2. มีการทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ของสถานที่ปรุงประกอบ / จำหน่ายอาหาร โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร ก่อนและหลังให้บริการทุกครั้ง	100	100.00	0	0.00	0	0.00
3. มีพื้นที่สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	100	100.00	0	0.00	0	0.00

ตารางที่ 4.11 (ต่อ)

(n = 100)

การปฏิบัติงาน	ดำเนินกิจกรรม		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
สถานที่ประกอบอาหาร (ต่อ)						
4.ไม่พบสัตว์ / แมลงนำโรค สัตว์ เลี้ยงบริเวณเตรียมปรุง ประกอบ อาหาร	100	100.00	0	0.00	0	0.00
5.จัดการขยะ แยกเศษอาหารออก จากขยะมูลฝอย และมีภาชนะ รองรับขยะที่มีฝาปิด	100	100.00	0	0.00	0	0.00
ภาชนะ / อุปกรณ์						
1.มีภาชนะ / อุปกรณ์ แยก ต่างหากในการชิมอาหาร	97	97.00	0	0.00	3	3.00
2.มีภาชนะ อุปกรณ์ซึ่งจัดเก็บในที่ สะอาดและมีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด	99	99.00	0	0.00	1	1.00
3.ใช้ภาชนะใส่เครื่องปรุง เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ประเภทแก้วกระเบื้องเคลือบขาว ที่มีฝาปิด	69	69.00	11	11.00	20	20.00
4.เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการ แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก ผลไม้	71	71.00	11	11.00	18	18.00
5.ใช้ตู้เย็น ตู้แช่ วัตถุที่มีขนาด เพียงพอสะอาดและสภาพดี	92	92.00	2	2.00	2	2.00
อาหาร / วัตถุดิบ						
1.เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อม บริโภค ในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหารและวางสูง จากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	100	100.00	0	0.00	0	0.00

ตารางที่ 4.11 (ต่อ)

(n = 100)

การปฏิบัติงาน	ดำเนินกิจกรรม		ต้องปรับปรุง		ไม่มีกิจกรรม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
อาหาร / วัตถุดิบ (ต่อ)						
2. ใช้เนื้อสัตว์วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารอยู่ในสภาพสะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสียหรือลักษณะผิดปกติ	100	100.00	0	0.00	0	0.00
3. เก็บอาหารแห้ง เครื่องปรุงอาหาร ด้วยความสะอาด แยกเป็นสัดส่วนไม่วางบนพื้น	100	100.00	0	0.00	0	0.00
4. อุณหภูมิที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคที่รอการจำหน่ายเช่น แกง ต้ม จัดเก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส หรืออุ่นร้อนทุก ๆ 2 ชั่วโมง	68	68.00	11	11.00	21	21.00
5. ล้างผักสด เนื้อสัตว์ ผลไม้ ก่อนนำมาปรุงประกอบอาหาร	98	98.00	1	1.00	1	1.00
มาตรการเสริมและการป้องกัน						
1. มีการเว้นระยะ ระหว่างบุคคล แผลงคำ มีอุปกรณ์ฉากกั้นป้องกันในการซื้อสินค้าและชำระเงิน	82	82.00	18	18.00	0	0.00
2. มีที่ล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ หรือ เจลแอลกอฮอล์ ให้แก่ผู้ใช้บริการ	100	100.00	0	0.00	0	0.00
3. จัดบริการภาชนะบรรจุอาหารพร้อมทานแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง	100	100.00	0	0.00	0.00	0.00
4. ตรวจวัดอุณหภูมิ สอบถามอาการก่อนปฏิบัติงาน	100	100.00	0	0.00	0.00	0.00
5. จัดให้มีคำแนะนำการเฝ้าระวังป้องกันเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ติดประกาศในจุดที่เห็นได้สะดวกเพื่อสื่อสารให้กับแรงงานเจ้าหน้าที่และบุคคลภายนอกที่ต้องเข้ามาใช้บริการ						

จากตารางที่ 4.11 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ส่วนใหญ่มีการดำเนินกิจกรรมการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารในสถานการณั้ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ร้อยละ 100.00 ในด้านผู้สัมผัสอาหาร ข้อที่ 1) มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยขณะปฏิบัติงาน ข้อที่ 2) สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาการปฏิบัติงาน ข้อที่ 4) มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บ ไม่มีสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำการใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร ข้อที่ 5) ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนหลังปฏิบัติงานและหลังการสัมผัสสิ่งสกปรก ในด้าน สถานที่ประกอบอาหาร ข้อที่ 1) มีโต๊ะที่ใช้เตรียมประกอบอาหาร หรือประกอบอาหารที่สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรกและ สูงจากพื้น 60 เซนติเมตร ข้อที่ 2) มีการทำความสะอาด บริเวณพื้นที่ของสถานที่ปรุง ประกอบ/จำหน่ายอาหาร โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร ก่อนและหลังการให้บริการทุกครั้ง ข้อที่ 3) มีพื้นสะอาด ใ้ น้ำซัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น ข้อที่ 4) ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยงในบริเวณเตรียมปรุง ประกอบอาหาร ข้อที่ 5) จัดการขยะ แยกเศษอาหาร ออกจากขยะมูลฝอยและมีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิด อาหาร/วัตถุดิบ ข้อที่ 1) เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ข้อที่ 2) ใช้เนื้อสัตว์วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารอยู่ในสภาพสะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ ข้อที่ 3) เก็บอาหารแห้ง เครื่องปรุงอาหารด้วยความสะอาด แยกเป็นสัดส่วนไม่วางบนพื้น ด้านมาตรการเสริมและการป้องกัน ข้อที่ 2) มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ ให้แก่ผู้ใช้บริการ ข้อที่ 3) จัดบริการภาชนะบรรจุอาหารพร้อมทานแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง ข้อที่ 4) ตรวจวัดอุณหภูมิ สอบถามอาการ ก่อนการปฏิบัติงาน ข้อที่ 5) จัดให้มีคำแนะนำการเฝ้าระวังป้องกันเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ติดประกาศในจุดที่เห็นได้สะดวก เพื่อสื่อสาร ให้กับแรงงาน เจ้าหน้าที่ และบุคคลภายนอกที่ต้องเข้ามาใช้บริการ

ตารางที่ 4.12 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับการปฏิบัติงานของการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยจำแนกรายด้านและภาพรวม

การปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร	\bar{x}	S.D.
ผู้สัมผัสอาหาร	4.86	0.35
สถานที่ประกอบอาหาร	5.00	0.00
ภาชนะ/อุปกรณ์	4.76	0.69
อาหาร/วัตถุดิบ	4.88	0.35
มาตรการเสริมและการป้องกัน	4.82	0.38
รวม	24.32	1.23

จากตารางที่ 4.12 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี มีคะแนนการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 คือ ด้านผู้สัมผัสอาหาร ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.86 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.35 ด้านสถานที่ประกอบอาหาร ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.00 ด้านภาชนะ/อุปกรณ์ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.76 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.69 ด้านอาหาร/วัตถุดิบ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.88 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.35 ด้านมาตรการเสริมและการป้องกัน ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.82 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.38 และคะแนนโดยรวมมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 24.32 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 1.23

ตารางที่ 4.13 จำนวนและค่าร้อยละของระดับการปฏิบัติงานของการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยตามคะแนนการปฏิบัติงานเป็นภาพรวม

ระดับปฏิบัติงาน	จำนวน	ร้อยละ
ดีมาก	65	65.00
ดี	23	23.00
พอใช้	12	12.00
รวม	100	100.00

จากตารางที่ 4.13 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ส่วนใหญ่ปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดีมาก ร้อยละ 65.00 รองลงมาอยู่ในระดับดี ร้อยละ 23.00

4.3 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ผลการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ปรากฏผลดังตารางที่ 4.14 – 4.17

ตารางที่ 4.14 ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ปัจจัยส่วนบุคคล	ระดับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร				χ^2	p-value
	พอใช้ ร้อยละ	ดี ร้อยละ	ดีมาก ร้อยละ	รวม ร้อยละ		
1.เพศ					2.734	0.255
ชาย	2(2.00)	10(10.00)	20(20.00)	32(32.00)		
หญิง	10(15.00)	13(13.00)	45(45.00)	68(68.00)		
รวม	12(12.00)	23(23.00)	65(65.00)	100(100.00)		
2.อายุ					1.458	0.834
20 – 40 ปี	6(6.00)	9(9.00)	24(24.00)	39(39.00)		
41 – 60 ปี	5(5.00)	11(11.00)	36(36.00)	52(52.00)		
มากกว่า 60 ปี	1(1.00)	3(3.00)	5(5.00)	9(9.00)		
รวม	12(12.00)	23(23.00)	65(65.00)	100(100.00)		
3.การศึกษา					1.564	0.955
ประถมศึกษา	2(2.00)	3(3.00)	9(9.00)	14(14.00)		
มัธยมศึกษา	3(3.00)	8(8.00)	23(23.00)	34(34.00)		
ปวส./อนุปริญญาตรี	2(2.00)	5(5.00)	16(16.00)	23(23.00)		
ปริญญาตรีขึ้นไป	5(5.00)	7(7.00)	17(17.00)	29(29.00)		
รวม	12(12.00)	23(23.00)	65(65.00)	100(100.00)		
4.รายได้					4.289	0.638
น้อยกว่า 10,000 บาท	4(4.00)	5(5.00)	12(12.00)	21(21.00)		
10,000 – 20,000 บาท	5(5.00)	7(7.00)	30(30.00)	42(42.00)		
20,001 – 30,000 บาท	2(2.00)	5(5.00)	14(14.00)	21(21.00)		
30,000 บาทขึ้นไป	1(1.00)	6(6.00)	9(9.00)	16(16.00)		
รวม	12(12.00)	23(23.00)	65(65.00)	100(100.00)		

ตารางที่ 4.14 (ต่อ)

ปัจจัยส่วนบุคคล	ระดับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร				χ^2	p-value
	พอใช้ ร้อยละ	ดี ร้อยละ	ดีมาก ร้อยละ	รวม ร้อยละ		
5.ศาสนา					1.665	0.797
พุทธ	12(12.00)	23(23.00)	62(62.00)	97(97.00)		
คริสต์	0(0.00)	0(0.00)	2(2.00)	2(2.00)		
อิสลาม	0(0.00)	0(0.00)	1(1.00)	1(1.00)		
รวม	12(12.00)	23(23.00)	65(65.00)	100(100.00)		
6.ประเภทร้านอาหาร					35.945*	0.00
ร้านข้าวแกง	0(0.00)	4(4.00)	23(23.00)	27(27.00)		
ร้านก๋วยเตี๋ยว	1(1.00)	6(6.00)	11(11.00)	18(18.00)		
ร้านขนมหวาน	4(4.00)	1(1.00)	6(6.00)	11(11.00)		
ร้านอาหารตามสั่ง	0(0.00)	7(7.00)	9(9.00)	16(16.00)		
ร้านน้ำปั่น / น้ำหวาน	6(6.00)	1(1.00)	5(5.00)	12(12.00)		
ร้านอาหารว่าง	1(1.00)	4(4.00)	11(11.00)	16(16.00)		
รวม	12(12.00)	23(23.00)	65(65.00)	100(100.00)		

* ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05

ผลจากตารางที่ 4.14 พบว่า ปัจจัยส่วนบุคคลด้านประเภทร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.15 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยนำ (ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019) กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ปัจจัยนำ	การปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร		
	(r)	p-value	ระดับความสัมพันธ์
1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	0.031	0.756	มีความสัมพันธ์ระดับปานกลาง
2. ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	0.30	0.766	มีความสัมพันธ์ระดับต่ำ

ผลจากตารางที่ 4.15 พบว่า ปัจจัยนำ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และ ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.16 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเอื้อ (นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร และการจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร) กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ปัจจัยเอื้อ	ระดับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร				χ^2	p-value
	พอใช้ ร้อยละ	ดี ร้อยละ	ดีมาก ร้อยละ	รวม ร้อยละ		
นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร						
1.หน่วยงานของท่านมีการ รณรงค์หรือการประกาศ มาตรการในการป้องกันการ ระบาดของโรคติดเชื้อ ไวรัสโคโรนา 2019					1.965	0.374
ตอบ ใช่	12 (12.00)	21 (21.00)	63 (63.00)	96 (96.00)		
ตอบ ไม่ใช่	0 (0.00)	2 (2.00)	2 (2.00)	4 (4.00)		
รวม	12 (12.00)	23 (23.00)	65 (65.00)	100 (100.00)		
2.ท่านเคยได้รับสนับสนุน อุปกรณ์ในการทำความสะอาด หรือป้องกันโรคติดเชื้อไวรัส โคโรนา 2019 เช่น หน้ากาก อนามัย เจลแอลกอฮอล์ ฯลฯ จากหน่วยงานรัฐ					6.419	0.040
ตอบ ใช่	6 (6.00)	17 (17.00)	54 (54.00)	77 (77.00)		
ตอบ ไม่ใช่	6 (6.00)	6 (6.00)	11 (11.00)	23 (23.00)		
รวม	12 (12.00)	23 (23.00)	65 (65.00)	100 (100.00)		
3.หน่วยงานของท่านส่งเสริม การมีส่วนร่วมในการ ปฏิบัติงานสุขาภิบาล					0.000*	0.000
ตอบ ใช่	12 (12.00)	23 (23.00)	65 (65.00)	100 (100.00)		
รวม	12 (12.00)	23 (23.00)	65 (65.00)	100 (100.00)		

ตารางที่ 4.16 (ต่อ)

ปัจจัยเอื้อ	ระดับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร				χ^2	p-value
	พอใช้ ร้อยละ	ดี ร้อยละ	ดีมาก ร้อยละ	รวม ร้อยละ		
การจัดให้มีอบรมผู้สัมผัส อาหาร						
4.ท่านเคยได้รับการฝึกอบรม เรื่องสุขาภิบาลอาหาร					4.305	0.116
ตอบ ใช่	9 (9.00)	20 (20.00)	61 (61.00)	90 (90.00)		
ตอบ ไม่ใช่	3 (3.00)	3 (3.00)	4 (4.00)	10 (10.00)		
รวม	12 (12.00)	23 (23.00)	65 (65.00)	100 (100.00)		
5.ท่านเคยรับการฝึกอบรม หรือได้รับคำแนะนำจาก เจ้าหน้าที่ เกี่ยวกับการปฏิบัติตน ใน สถานการณ์ ระบาดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019					7.238*	0.027
ตอบ ใช่	7 (7.00)	19 (19.00)	58 (58.00)	84 (84.00)		
ตอบ ไม่ใช่	5 (5.00)	4 (4.00)	7 (7.00)	16 (16.00)		
รวม	12 (12.00)	23 (23.00)	65 (65.00)	100 (100.00)		

*ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05

ผลจากตารางที่ 4.16 พบว่า ปัจจัยเอื้อด้านนโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร ข้อที่ 2) ท่านเคยได้รับสนับสนุนอุปกรณ์ในการทำความสะอาดหรือป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เช่น หน้ากากอนามัย เจลแอลกอฮอล์ ฯลฯ จากหน่วยงานของรัฐ p-value = 0.040 ข้อที่3) หน่วยงานของท่านส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานสุขาภิบาล p-value = 0.00 ด้านการจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ข้อที่ 5) ท่านเคยรับการฝึกอบรมหรือได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ เกี่ยวกับการปฏิบัติตนในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 p-value = 0.027 มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05 ส่วนด้านนโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร ข้อที่ 1) หน่วยงานของท่านมีการรณรงค์

หรือการประกาศมาตรการในการป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ด้านการจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ข้อที่ 4) ท่านเคยได้รับการฝึกอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ตารางที่ 4.17 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเสริม (การตรวจประเมินเรื่องสุขาภิบาลจากหน่วยงาน) กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ปัจจัยเสริม	ระดับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร				χ^2	p-value
	พอใช้ ร้อยละ	ดี ร้อยละ	ดีมาก ร้อยละ	รวม ร้อยละ		
1. ท่านเคยได้รับการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019					4.494	0.106
ตอบ ใช่	9(9.00)	22(22.00)	60(60.00)	91(91.00)		
ตอบ ไม่ใช่	3(3.00)	1(1.00)	5(5.00)	9(9.00)		
รวม	12(12.00)	23(23.00)	5(5.00)	100(100.00)		
2. ท่านได้รับใบรับรองร้านอาหารสะอาดปลอดภัย ป้องกันโรค COVID-19					1.916	0.384
ตอบ ใช่	5(5.00)	12(12.00)	40(40.00)	57(57.00)		
ตอบ ไม่ใช่	7(7.00)	11(11.00)	25(25.00)	43(43.00)		
รวม	12(12.00)	23(23.00)	65(65.00)	100(100.00)		

ผลจากตารางที่ 4.17 พบว่า ปัจจัยเอื้อการได้รับการตรวจประเมินจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ 2019 ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

4.4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์

ผลการศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างซึ่งแบ่งเป็น 3 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ 1 นักวิชาการทางด้านสุขาภิบาลอาหาร กลุ่มที่ 2 ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข และกลุ่มที่ 3 ผู้ให้บริการโรงอาหารในหน่วยงานกระทรวงสาธารณสุข สรุปผล ดังนี้

กลุ่มที่ 1 นักวิชาการทางด้านสุขาภิบาลอาหาร

1) มาตรการหรือนโยบายที่หน่วยงานออกมาให้ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 กระทรวงสาธารณสุข ได้กำหนดแนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 กรณีเปิดสถานประกอบการ โดยกำหนดมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) เพื่อเป็นแนวปฏิบัติของมาตรการองค์กร เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่โรค ให้เปิดกิจการ จัดกิจกรรมได้อย่างปลอดภัยและยั่งยืน ซึ่งเป็นการปรับมุมมองต่อการระบาดของโควิด ให้ประชาชนสามารถใช้ชีวิตร่วมกับการแพร่ระบาดได้ โดยมีแนวคิดในการฟื้นฟูเศรษฐกิจอย่างปลอดภัย ประกอบด้วย 3 แนวปฏิบัติ ได้แก่ แนวปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม แนวปฏิบัติสำหรับผู้ให้บริการ และแนวปฏิบัติสำหรับผู้รับบริการ โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. แนวปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (COVID Free Environment) ที่เน้นการจัดการ
 - 1.1 สุขอนามัยและความปลอดภัย (Clean and Safe)
 - 1.2 การเว้นระยะห่าง (Distancing)
 - 1.3 การระบายอากาศ (Ventilation)
2. แนวปฏิบัติสำหรับผู้ให้บริการ (COVID Free Personal)
3. แนวปฏิบัติสำหรับผู้รับบริการ (COVID Free Customer) ที่เน้นการ
 - มีภูมิคุ้มกัน โดยฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์ หรือ เคยติดเชื้อโควิด 1-3 เดือน หรือ ไม่พบเชื้อ โดยตรวจด้วย ATK
 - คัดกรองความเสี่ยงด้วย Thai Save Thai ก่อนเข้าปฏิบัติงาน
 - มาตรการป้องกันตนเอง ตาม UP-DMHTA ทั้งนี้ ทุกร้านอาหาร ต้องดำเนินการ

2) นโยบายเดิมได้ปรับปรุงให้เหมาะสมกับผู้ปฏิบัติงานอย่างไร

การปรับมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) ให้เหมาะสมกับบริบทและสถานการณ์การประกอบกิจการเพิ่มเติม เช่น บริการอาหารแบบผู้บริโภครับประทานเองโดยจัดบริการถาดมือให้กับผู้บริโภคในขณะที่ใช้บริการ หรือบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำโต๊ะ/บริเวณที่เข้าถึงง่าย รวมทั้งให้ศูนย์อาหารจัดบริการเจลแอลกอฮอล์ประจำร้าน/ทุกแผง หรือการตรวจ ATK เมื่อมีผลการประเมิน Thai Save Thai (TST) ความเสี่ยงสูง

3) นโยบายหรือมาตรการต่อไปได้กำหนดในลักษณะใด และจะนำไปถ่ายทอดให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความรู้อย่างไร

ศูนย์บริหารสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (ศบค.) ควรสื่อสารและประชาสัมพันธ์มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) และผลักดันเป็นกฎหมายตาม พรบ.โรคติดต่อ เพื่อให้สถานประกอบกิจการได้ดำเนินการและปฏิบัติตามมาตรการ รวมถึงใช้มาตรการทางบวก ในการสื่อสารให้เห็นประโยชน์ เช่น ข้อดีของผู้ประกอบการ คือ ได้ปฏิบัติตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) ในการลดความเสี่ยงในการแพร่โรค COVID-19 และสามารถเปิดกิจการได้อย่างปลอดภัยและยั่งยืน และสามารถฟื้นฟูเศรษฐกิจอย่างปลอดภัย รวมถึงผู้ประกอบการได้เน้นย้ำในการปฏิบัติตามมาตรการอย่างเคร่งครัด เนื่องจากต้องประเมินตนเองซ้ำทุก 14 วัน เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้มาใช้บริการ ข้อดีของผู้บริโภค คือ สร้างความมั่นใจเมื่อเข้าใช้บริการร้านอาหาร รวมถึงผู้บริโภคสามารถประเมินร้านอาหารผ่าน QR code จากใบประกาศของระบบ Thai Stop COVID Plus หรือร้องเรียน แนะนำ ดิชม ผ่านแพลตฟอร์ม “ผู้พิทักษ์อนามัย” หรือช่องทางอื่น ๆ

กลุ่มที่ 2 ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข

1) ทราบถึงนโยบาย มาตรการเกี่ยวกับการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มากน้อยเพียงใด และผู้สัมผัสอาหารสามารถปฏิบัติตามได้หรือไม่

ทางหน่วยงานของผู้สัมผัสอาหารมีการประกาศให้ทราบถึงนโยบายสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และมีหนังสือแจ้งเวียนเรื่องมาตรการการปฏิบัติงานในช่วงการระบาดรอบแรก และผู้สัมผัสอาหารทราบถึงนโยบายและมาตรการที่หน่วยงานให้ปฏิบัติตามเป็นอย่างดี ในส่วนของการปฏิบัติตามผู้สัมผัสอาหารสามารถปฏิบัติตามนโยบายและมาตรการได้เป็นอย่างดี

2) ผู้สัมผัสอาหารอยากให้หน่วยงานปรับปรุงแก้ไขมาตรการใดบ้าง

ให้หน่วยงานเพิ่มมาตรการของผู้ที่มาเข้าใช้บริการในโรงอาหาร เนื่องจากร้านค้าในโรงอาหารมีจำนวนมากพื้นที่ในการต่อคิวซื้ออาหารค่อนข้างมีจำกัด ในการเว้นระยะห่าง 1-2 ในช่วงเวลาที่คนเยอะในตอนเช้าและตอนเที่ยง และโต๊ะเครื่องปรุงมีจุดบริการเดียวทำให้ผู้ใช้บริการมาใช้รวมกันแน่น มาตรการในการเว้นระยะห่าง

3) ผู้สัมผัสอาหารต้องการให้หน่วยงานสนับสนุนอะไรเพิ่มเติม ที่จะสามารถอำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงานให้ท่านได้

ให้หน่วยงานสนับสนุนอุปกรณ์ทำความสะอาดประเภท น้ำยาฆ่าเชื้อ เจลแอลกอฮอล์ และอยากให้หน่วยงานเพิ่มมาตรการสำหรับผู้ใช้บริการในเรื่องของการเว้นระยะห่างในการใช้บริการในช่วงเวลาพักเที่ยงที่มีผู้ใช้บริการมาเข้าใช้บริการในโรงอาหารเป็นจำนวนมากทำให้เกิดการแออัด และมาตรการรักษาความสะอาดในการเข้าใช้บริการสำหรับผู้ใช้บริการ

กลุ่มที่ 3 ผู้ใช้บริการโรงอาหารในหน่วยงานกระทรวงสาธารณสุข

1) ความคิดเห็นเกี่ยวกับมาตรการสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผู้ใช้บริการเห็นด้วยกับมาตรการที่มีอยู่ของหน่วยงานสิ่งที่อยากให้เพิ่มเติมในส่วนของความสะอาดบริเวณพื้นที่รับประทานอาหาร สนับสนุนอุปกรณ์ในการทำความสะอาดจัดเตรียมพื้นที่รับประทานอาหารที่มีฉากกั้นให้เพียงพอต่อผู้ใช้บริการ และเพิ่มมาตรการความ

ปลอดภัยในผู้ใช้บริการ เช่น อ่างล้างมือ หม้อลวกช้อนส้อม และ ร้านขายอาหารควรมีป้ายหรือใบรับรองการฉีดวัคซีน

2) ผู้ใช้บริการมีความพึงพอใจในการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารหรือมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ผู้ใช้บริการมีความพึงพอใจในการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ปฏิบัติตามมาตรการ ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ผู้สัมผัสอาหารตระหนักในเรื่องสุขอนามัยส่วนบุคคล และหน่วยงานควรรวมนำการตรวจประเมินเป็นระยะ

ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางแก้ไขปัญหาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

จากข้อมูลการให้สัมภาษณ์ทั้ง 3 กลุ่ม ผู้วิจัยสามารถสรุปข้อเสนอแนะเป็นแนวทางแก้ไขปัญหาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ได้ดังนี้คือ

1. ควรจัดการอบรมให้ความรู้ เรื่องการปฏิบัติงานในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในเชิงปฏิบัติการ
2. ตรวจประเมินติดตามผลการปฏิบัติงานและหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลเป็นระยะ
3. เพิ่มช่องทางการสื่อสารและการประชาสัมพันธ์ถึงมาตรการที่ถูกต้อง และแม่นยำให้เข้าถึงได้ง่ายและรวดเร็ว
4. ผลักดันมาตรการความปลอดภัยให้เป็นกฎหมายตาม พ.ร.บ โรคติดต่อ เพื่อให้ผู้ประกอบการได้ดำเนินการปฏิบัติตามได้อย่างเคร่งครัด
5. เร่งรัดติดตามประเมินผลการรับวัคซีนป้องกันเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
6. หน่วยงานควรเพิ่มมาตรการสำหรับผู้ใช้บริการ ในเรื่องของการเว้นระยะห่างในการใช้บริการช่วงเวลาพักเที่ยง ผู้ใช้บริการมาเข้าใช้บริการในร้านอาหารเป็นจำนวนมากทำให้เกิดการแออัด
8. เพิ่มมาตรการการรักษาความสะอาดและความปลอดภัยในพื้นที่ร้านอาหาร จัดบริการอ่างล้างมือ เจลแอลกอฮอล์ส่วนกลางให้เพียงพอต่อการใช้งาน
9. สนับสนุนให้ความช่วยเหลืออุปกรณ์ป้องกันและทำความสะอาดให้แก่ผู้ประกอบการ

4.5 การอภิปรายผล

จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ซึ่งสามารถนำมาอภิปรายผล ได้ดังนี้

4.5.1. ปัจจัยส่วนบุคคลมีความสัมพันธ์การปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสในอาหารร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

จากสมมติฐานปัจจัยส่วนบุคคลที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

4.5.1.1 เพศ ผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่าส่วนใหญ่เพศหญิงร้อยละ 68.00 ซึ่งสอดคล้องกับธนซีพ (2558) ที่ได้ศึกษาเรื่องการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อสภาวะการณสุขาภิบาลอาหารในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก พบว่าประชากรส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 80.00 เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งสอดคล้องกับลลนา (2560) ที่ได้ศึกษาปัจจัยที่สัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในเทศบาลนครรังสิต พบว่า เพศ ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

4.5.1.2 อายุ ผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่าส่วนใหญ่ผู้สัมผัสอาหารมีอายุอยู่ในช่วง 41-50 ปี ร้อยละ 37.00 ซึ่งสอดคล้องกับธนซีพ (2558) ที่ได้ศึกษาเรื่องการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อสภาวะการณสุขาภิบาลอาหารในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่อยู่ในกลุ่มอายุ 41-50 ปี ร้อยละ 49.00 เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่าไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งสอดคล้องกับลลนา (2560) ที่ได้ศึกษาปัจจัยที่สัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในเทศบาลนครรังสิต พบว่า อายุ ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

4.5.1.3 การศึกษา ผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษา ร้อยละ 36.00 ซึ่งสอดคล้องกับไมลา (2561) ที่ได้ศึกษาเรื่องความรู้ทัศนคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนกรุงเทพ พบว่าส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษา ร้อยละ 39.40 เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งสอดคล้องกับธงศักดิ์ชัย (2564) ความสัมพันธ์ของความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารกับการปฏิบัติตามข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการอาหารในตลาดโต้รุ่ง

ในพื้นที่ตรวจราชการสำนักนายกรัฐมนตรีที่ 12 ของไทย การศึกษาไม่มีความสัมพันธ์กับความรู้ กับสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการอาหารแผงลอยในตลาดได้รุ่งอำเภอสุมเฒ่า จังหวัดกาฬสินธุ์

4.5.1.4 รายได้ ผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีรายได้อยู่ในช่วง 10,000 - 20,000 บาท ร้อยละ 42.00 เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์ มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรค ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่าไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งไม่สอดคล้องกับภสร (2559) ที่ได้ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามเกณฑ์ สุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตตอนเมือง พบว่าการศึกษารายได้ มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ.05

4.5.1.5 ศาสนา ผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่นับถือ ศาสนาพุทธ ร้อยละ 97.00 ซึ่งสอดคล้องกับสิทธิโชค (2557) ได้ศึกษาเรื่องการประเมินสื่อ ประชาสัมพันธ์ ของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร พบว่ากลุ่มตัวอย่างนับถือ ศาสนาพุทธมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 89.00 เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตาม หลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรค ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่าไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สอดคล้อง กับสิทธิโชค (2557) ที่ได้ศึกษาเรื่องการประเมินสื่อประชาสัมพันธ์ ของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร พบว่า ศาสนาไม่มีความสัมพันธ์กับการรับรู้สื่อประชาสัมพันธ์ จึงไม่ เป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

4.5.1.6 ประเภทร้านอาหาร ผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่าส่วนใหญ่เป็นร้านข้าวแกง ร้อยละ 27.00 ซึ่งสอดคล้องกับจิตนา (2557) ที่ได้ศึกษาเรื่องศึกษาสภาพการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้รุ่งและพฤติกรรมการบริโภคอาหารได้รุ่งของประชาชนในเขตลาดกระบัง พบว่าผู้ประกอบการ ร้านอาหารได้รุ่งส่วนใหญ่ ร้อยละ 70.00 จำหน่ายอาหารจานเดียว เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่ามีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

4.5.2 ปัจจัยนำมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

จากสมมติฐานปัจจัยนำมีความสัมพันธ์กับการการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน สุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผลการ วิเคราะห์ความสัมพันธ์ พบว่า

4.5.2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่าส่วนใหญ่ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรค ติด เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อยู่ในระดับมากร้อยละ 57.00 ซึ่งสอดคล้องกับอภิวดี (2564) ที่ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ของประชาชน ในเขตเทศบาลเมืองคอหงส์ จังหวัดสงขลา พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ มีระดับความรู้เกี่ยวกับโรคติด เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อยู่ในระดับสูงคิดเป็นร้อยละ 66.40 เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์

กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณั้ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่ามีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สอดคล้องกับไมลา (2561) ที่ได้ศึกษาเรื่องความรู้ทัศนคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนกรุงเทพ พบว่าความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนกรุงเทพ มีความสัมพันธ์ระดับต่ำต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.001

4.5.2.2 ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณั้ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณั้ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 54.00 รองลงมาอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 41.00 ซึ่งสอดคล้องกับภักศกร (2558) ได้ศึกษาเรื่องความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียนมงฟอร์ตวิทยาลัย พบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ร้อยละ 57.50 มีความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอยู่ในระดับดี เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณั้ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่ามีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และสอดคล้องกับนภสร (2559) ที่ได้ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตตอนเมือง พบว่าความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารของประกอบการร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

4.5.3 ปัจจัยเอื้อมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสในอาหารโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณั้ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

จากสมมติฐานปัจจัยเอื้อมีความสัมพันธ์กับการการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณั้ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์พบว่า

4.5.3.1 นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร

1) หน่วยงานของท่านมีการรณรงค์หรือการประกาศมาตรการในการป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่าผู้สัมผัสอาหารร้อยละ 96.00 ตอบว่า หน่วยงานมีการรณรงค์หรือการประกาศมาตรการในการป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ทั้งนี้กรมควบคุมโรค (2564) ได้มีแนวทางการป้องกันควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในพื้นที่เฉพาะ (Bubble and Seal) สำหรับสถานประกอบการกิจการ แต่เมื่อนำมาเมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณั้ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งไม่สอดคล้องกับนภสร (2559) ที่ได้ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตตอนเมือง จากการศึกษาปัจจัยเอื้อ ได้แก่ นโยบายการส่งเสริมด้านสุขาภิบาลอาหาร

แหล่ง/สถานที่ซื้อวัตถุดิบในบริเวณใกล้ร้านเงินทุนจำหน่ายอาหาร ประสบการณ์การเป็นผู้จำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 42.80 และเมื่อนำมาวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเอื้อกับการปฏิบัติงานตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารพบว่ามีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ.05

2) ท่านเคยได้รับสนับสนุนอุปกรณ์ในการทำความสะอาดหรือป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา2019 เช่น หน้ากากอนามัย เจลแอลกอฮอล์ ฯลฯ จากหน่วยงานของรัฐ ผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่าผู้สัมผัสอาหารเคยได้รับสนับสนุนอุปกรณ์ในการทำความสะอาดหรือป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เช่น หน้ากากอนามัย เจลแอลกอฮอล์ ฯลฯ จากหน่วยงานของรัฐร้อยละ 77.00 ซึ่งสอดคล้องกับขณัณณศา (2559) ได้ศึกษาเรื่องการศึกษาการพัฒนาระดับและรักษามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุข พบว่า การบริหารหน่วยงานมีนโยบาย สนับสนุนการปรับปรุงโรงอาหารให้สะอาด และมีสุขลักษณะที่ดีตามหลักสุขาภิบาลแต่เมื่อนำมาเมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่ามีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สอดคล้องกับกับนภสร (2559) ที่ได้ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตตอนเมือง จากการศึกษาปัจจัยเอื้อ ได้แก่ นโยบายการส่งเสริมด้านสุขาภิบาลอาหาร แหล่ง/สถานที่ซื้อวัตถุดิบในบริเวณใกล้ร้านเงินทุนจำหน่ายอาหาร ประสบการณ์การเป็นผู้จำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 42.80 และเมื่อนำมาวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเอื้อกับการปฏิบัติงานตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารพบว่ามีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ.05

3) หน่วยงานของท่านส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยเอื้อนโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร พบว่าผู้สัมผัสอาหารร้อยละ 100.00 ตอบว่าหน่วยงานส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานสุขาภิบาล เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่ามีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งสอดคล้องกับภสร (2559) ที่ได้ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตตอนเมือง จากการศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยเอื้อ ด้านนโยบายการส่งเสริมด้านสุขาภิบาลอาหาร พบว่ามีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

4.5.3.2 การจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

1) ท่านเคยได้รับการฝึกอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร ผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า ส่วนใหญ่ผู้สัมผัสอาหารเคยได้รับการฝึกอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 90.00 ซึ่งสอดคล้องกับขณัณณศา (2559) ได้ศึกษาเรื่องการศึกษาการพัฒนาระดับและรักษามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุข พบว่าทุกหน่วยงานในกระทรวงสาธารณสุข มีการจัดอบรมผู้ประกอบการอาหาร ปีละ 1 ครั้ง ซึ่งในการจัดอบรมร้อยละ 42.86 หน่วยงานจัดเอง และเชิญวิทยากรจากกรมอนามัย ร้อยละ 28.57 หน่วยงานจัดร่วมกับกรมอนามัย และร้อยละ 28.57

ให้กรมอนามัยจัดอบรมให้ โดยมีผู้ประกอบการให้ความร่วมมือในการเข้าอบรมมากกว่าร้อยละ 80.00 ขึ้นไปเมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งสอดคล้องกับชณัญญา (2559) ได้ศึกษาเรื่อง การศึกษาการพัฒนายกระดับและรักษามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุข พบว่าการอบรมมีผลต่อการปรับปรุงร้านอาหารให้ถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลทั้งด้านผู้ประกอบการ สถานที่ ความสะอาด ระดับมาก ร้อยละ 100.00

2) ท่านเคยรับการฝึกอบรมหรือได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ เกี่ยวกับการปฏิบัติตนในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เคยรับการฝึกอบรมหรือได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่เกี่ยวกับการปฏิบัติตนในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ร้อยละ 84.00 ซึ่งสอดคล้องกับกรมควบคุมโรค (2564) ได้มีการกำหนดมาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมโรคโควิด 19 สำหรับผู้ประกอบการ ในสถานประกอบการและคำแนะนำในการปฏิบัติตนสำหรับผู้ประกอบการเมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่ามีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งสอดคล้องกับชณัญญา (2559) ได้ศึกษาเรื่องการศึกษาการพัฒนายกระดับและรักษามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุข พบว่าทุกหน่วยงานในกระทรวงสาธารณสุขมีการจัดอบรมผู้ประกอบการอาหาร ปีละ 1 ครั้ง

4.5.4 ปัจจัยเสริมมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

จากสมมติฐานปัจจัยเสริมมีความสัมพันธ์กับการการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัส ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์พบว่า

4.5.4.1 การได้รับการตรวจประเมินจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ

1) ท่านเคยได้รับการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผลการวิเคราะห์ พบว่าส่วนใหญ่ผู้สัมผัสอาหารได้รับการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ร้อยละ 91.00 คน ซึ่งสอดคล้องกับกรมอนามัย (2564) มีบทบาทสำคัญในการป้องกันและลดการแพร่ระบาดของโรคฯ โดยเน้นการปกป้องสุขภาพคนทุกช่วงวัย ผ่านการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นระบบ ตั้งแต่ระดับบุคคลที่ต้องมี ความรอบรู้ มีสุขอนามัยและพฤติกรรมอนามัยสิ่งแวดล้อมที่ดีสามารถป้องกันตนเองและสมาชิกในครอบครัวจากความเสียหายการสัมผัส และการเกิดโรคฯ ชุมชนและท้องถิ่นสามารถปฏิบัติ/จัดการด้านสุขาภิบาลจึงมีการจัดทำโครงการยกระดับการจัดการสุขาภิบาลในตลาดและสถานประกอบการด้านอาหาร เพื่อรองรับการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่าไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งสอดคล้องกับลลนา (2560)

ที่ได้ศึกษาปัจจัยที่สัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในเทศบาลนครรังสิต พบว่าด้านปัจจัยเสริม ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เป็นลักษณะการจ้างรายวันซึ่งอาจจะทำให้ไม่ได้รับ การสอนงานจากนายจ้าง/เพื่อนร่วมงาน อาศัยเรียนรู้ สังเกต และรับฟังจากเจ้าหน้าที่ ที่เข้าไปตรวจประเมินร้านอาหารประมาณปีละ 1-2 ครั้ง และมีชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารของเทศบาลนครรังสิต ช่วยแวะเวียนตรวจเยี่ยมเป็นระยะ ๆ แต่การปฏิบัติตัวของผู้สัมผัสอาหารยังไม่สามารถปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร แสดงว่าการที่มีเจ้าหน้าที่เข้ามาตรวจประเมินในสถานประกอบการกับการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ไม่เกี่ยวข้องกันในการศึกษานี้

2) ท่านได้รับใบรับรองร้านอาหาร สะอาดปลอดภัย ป้องกันโรค COVID-19 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า มีผู้สัมผัสอาหารได้รับใบรับรองร้านอาหาร สะอาดปลอดภัย ป้องกันโรค (COVID-19) ร้อยละ 57.00 ทั้งนี้ร้านที่ยังไม่ได้รับใบรับรองใบรับรองร้านอาหาร สะอาดปลอดภัย ป้องกันโรค COVID-19 เพราะยังไม่ได้ลงทะเบียนประเมินผลในระบบ Thai Stop Covid ซึ่งสอดคล้องกับกรมอนามัย (2564) ที่ได้จัดทำระบบ Thai Stop Covid ระบบงานที่กรมอนามัยสร้างขึ้นเพื่อรณรงค์ให้ความรู้มาตรฐานความสะอาด ปลอดภัยป้องกัน COVID-19 เป็นแหล่งความรู้สำหรับประชาชน ผู้ประกอบการ/ผู้ดูแลสถานที่สาธารณะ เจ้าหน้าที่ และพัฒนาขึ้นเพื่อให้สถานประกอบการประเมินตนเองผ่าน platform Thai stop COVID-19 เพื่อสร้างความมั่นใจให้ประชาชนที่รับบริการด้วยประกาศนียบัตรออนไลน์(E-Certificate) และเมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่าไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และซึ่งไม่สอดคล้องกับศักดิ์นันท และกระจำ (2558) ที่ได้ศึกษาเรื่องการพัฒนารูปแบบการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) อำเภอศรีวิไล จังหวัดบึงกาฬ พบว่ากระบวนการพัฒนารูปแบบการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ซึ่งรูปแบบที่ส่งผลให้ร้านอาหาร สามารถผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยและหลังดำเนินงานผู้ประกอบการ มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมที่ได้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} < 0.05$)

4.5.4.2 การรับรู้ข้อมูลข่าวสารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

1) ท่านเคยได้รับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จากแหล่งใดบ้าง พบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนมากได้รับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จากเจ้าหน้าที่/หน่วยงานคิดเป็นร้อยละ 80.00 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่ากระทรวงสาธารณสุข โดยกรมอนามัย (2563) ซึ่งมีการกิจกรรมในการสังเคราะห์ใช้ความรู้และคุณภาพรวมเพื่อกำหนดนโยบายคู่มือการปฏิบัติสำหรับสถานศึกษา ในการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ได้กำหนดแนวทางการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับร้านอาหารในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) อีกทั้งยังมีคำแนะนำรวมไปถึงมาตรการข้อควรปฏิบัติร่วมกันของผู้ประกอบการ

2) ท่านเคยได้รับความรู้เรื่องการปฏิบัติตนในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จากแหล่งใดบ้าง พบว่า ผู้สัมผัสอาหารได้รับความรู้จาก เจ้าหน้าที่/หน่วยงาน มากที่สุดร้อยละ 82.00 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า กรมควบคุมโรค (2564) หน่วยงานใน

กระทรวงสาธารณสุข มีการประชาสัมพันธ์กำหนดแนวทางปฏิบัติเพื่อการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019(COVID-19) หรือโควิด 19 สำหรับประชาชนทั่วไปและกลุ่มเสี่ยง อีกทั้งยังมีสื่อความรู้ประเภท คลิปวิดีโอ คำแนะนำในการปฏิบัติตน มาตรการข้อควรปฏิบัติร่วมกันของผู้ประกอบการทั้งภาครัฐและเอกชน

4.5.5 ปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดีมาก ร้อยละ 65.00 รองลงมาอยู่ในระดับดี ร้อยละ 23.00 และส่วนใหญ่ผู้สัมผัสอาหารมีการดำเนินกิจกรรมการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ร้อยละ 100.00 ในด้านสถานที่ประกอบอาหาร ทั้ง 5 ข้อ รองลงมาเป็นด้านผู้สัมผัสอาหารและด้านมาตรการเสริมและการป้องกัน มีการดำเนินกิจกรรมร้อยละ 100.00 จำนวน 4 ข้อ และพบว่าผู้สัมผัสอาหารต้องปรับปรุงมากที่สุดในด้าน มาตรการเสริมและการป้องกัน ข้อที่ 1) มีการเว้นระยะระหว่างบุคคล แฝงค้ำ ควรมีอุปกรณ์ฉากกั้นป้องกัน ในการซื้อสินค้าและชำระเงิน ร้อยละ 18.00 รองลงมาในด้านผู้สัมผัสอาหาร ข้อที่ 3) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน มีหมวกคลุมผมผ้ากั้นเปื้อน ร้อยละ 14.00 ซึ่งสอดคล้องกับกบ.บ.ภ.สร (2559) ที่ได้ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตตอนเมือง พบว่าประชากรมีการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารโดยรวมในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 59.00 รองลงมาอยู่ในระดับร้อยละ 28.30 และร้อยละ 12.70 อยู่ในระดับปานกลาง เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้านการจัดการสถานที่ มีการปฏิบัติส่วนใหญ่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 94.80 ด้านสัมผัสอาหาร มีการปฏิบัติส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 80.30 และไม่สอดคล้องกับกบ.บ.ภ.สร (2560) ที่ได้ศึกษาปัจจัยที่สัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในเทศบาลนครรังสิต พบว่าผู้สัมผัสอาหารร้อยละ 72.30 ไม่สามารถปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งการปฏิบัติที่พบว่าเป็นปัญหาและไม่สามารถปฏิบัติได้อย่างครบถ้วน ของผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ การไม่สวมหมวกหรือเนื้ทคลุมผม โดยให้เหตุผลว่า ใส่แล้วร้อน ทำผมเสียทรง หรือหมวกหาย เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีผู้สัมผัสอาหารที่สวมใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือ ข้อนิ้วมือ เล็บยาว ทาสีเล็บเพื่อความสวยงาม ซึ่งผู้สัมผัสอาหารได้เคยผ่านการอบรมและผ่านการสอนงานเรื่องสุขาภิบาลอาหารมาแล้ว ทราบว่าการปฏิบัติดังกล่าวไม่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร

4.5.6 ผลการสรุปข้อมูลจากการสัมภาษณ์

กลุ่มที่ 1 นักวิชาการด้านสุขาภิบาล ข้อมูลจากการให้สัมภาษณ์ของนักวิชาการสามารถสรุปได้ว่า มาตรการหรือนโยบายที่หน่วยงานออกมาให้ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุขปฏิบัติในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ได้กำหนดแนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ประกอบด้วย 3 แนวปฏิบัติ 1. แนวปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (COVID Free Environment) ที่เน้นการจัดการ 2. แนวปฏิบัติสำหรับผู้ให้บริการ (COVID Free Personal) 3. แนวปฏิบัติสำหรับผู้รับบริการ (COVID Free Customer) มาตรการหรือนโยบายนั้นผู้สัมผัสอาหารสามารถทำได้มากน้อยเพียงใด โดยมี ร้านอาหารทั้งหมด 120,063 แห่ง ประเมินตนเอง 17,867 แห่ง

ยังไม่ประเมิน 102,196 แห่ง คิดเป็น 14.88% มาตรการนี้ใช้กับผู้ประกอบการอาหารทั่วประเทศ นับรวมถึงร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุข การเพิ่มเติมหรือปรับปรุงนโยบายเดิมที่มีให้เหมาะสมกับผู้ปฏิบัติงาน ปรับในส่วนรายละเอียดของมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) ให้เหมาะสมกับบริบทและสถานการณ์การประกอบกิจการ แนวทางในการกำหนดนโยบายหรือมาตรการต่อไปอย่างไรและจะนำไปถ่ายทอดให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความรู้ความเข้าใจสามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้อง เพิ่มช่องทางการสื่อสารและประชาสัมพันธ์มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) และผลักดันเป็นกฎหมายตาม พรบ.โรคติดต่อ เพื่อให้สถานประกอบการได้ดำเนินการและปฏิบัติตามมาตรการ รวมถึงใช้มาตรการทางบวกในการสื่อสารให้เป็นประโยชน์ ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางแก้ไขปัญหาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารจำเป็นต้องทราบองค์ความรู้ ทันทเหตุการณ์ และนำไปใช้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง โดยมีความรู้ความเข้าใจนำไปพัฒนาร้านให้สะอาดถูกสุขลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน รวมทั้งปฏิบัติตามมาตรการป้องกันในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หน่วยงานหลักอย่างกระทรวงสาธารณสุขและศูนย์บริหารสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (ศบค.) ควรมีช่องทางการสื่อสารที่ชัดเจนและรวดเร็ว ให้ข้อมูลเท็จจริงแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์ที่เข้าถึงผู้ปฏิบัติงานและให้การสนับสนุนช่วยเหลือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในส่วนของอุปกรณ์ป้องกันและทำความสะอาด และการจัดอบรม การตรวจประเมิน ให้ความรู้กับผู้สัมผัสอาหารเพิ่มขึ้น

ซึ่งสอดคล้องกับสุรีย (2556) ที่ได้ศึกษาเรื่อง การศึกษาสถานการณ์ ระบบ และกระบวนการดำเนินงานสุขาภิบาลของประเทศไทย การศึกษาในกลุ่มเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาล พบว่ากิจกรรมหลักที่เจ้าหน้าที่ใช้ในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารได้แก่ การอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและภาคีเครือข่าย ร้อยละ 46.70 การตรวจแนะนำ/ประเมินสถานประกอบการ ร้อยละ 41.70 การร่วมจัดมหกรรมอาหาร ร้อยละ 40.00 และการสนับสนุนการจัดตั้งชมรมฯ ร้อยละ 36.70 ผลลัพธ์ของงานสุขาภิบาลอาหารที่สำคัญในความคิดเห็นของเจ้าหน้าที่ อันดับที่ 1 ได้แก่ ความรู้ ความใส่ใจของผู้ประกอบการค้าอาหาร ร้อยละ 41.70 เจ้าหน้าที่มีความเห็นว่าควรปรับปรุงเป้าหมายให้ครอบคลุมสถานประกอบการด้านอาหาร และกำหนดตัวชี้วัดไม่ให้สูงเกินไป ควรมีการสนับสนุนการดำเนินงานในทุกด้าน โดยเฉพาะงบประมาณและบุคลากร มีการชี้แจงนโยบายทุกระดับก่อนจะมีการดำเนินงานในพื้นที่ เพิ่มการอบรมให้ความรู้และการบังคับใช้กฎหมายให้ตรงกลุ่มเป้าหมาย ส่วนความคาดหวังต่องานสุขาภิบาลอาหารและน้ำที่ควรจะเป็นได้แก่ การเฝ้าระวังฯ และการสื่อสารประชาสัมพันธ์ ร้อยละ 53.40

กลุ่มที่ 2 ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารกระทรวงสาธารณสุข ข้อมูลจากการให้สัมภาษณ์สามารถสรุปได้ว่า การทราบถึงนโยบาย มาตรการเกี่ยวกับการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผู้สัมผัสอาหาร ทราบถึงนโยบายและมาตรการการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผู้สัมผัสอาหารสามารถปฏิบัติตามนโยบาย และมาตรการ ได้เป็นอย่างดี ผู้สัมผัสอาหารอยากให้หน่วยงานปรับปรุงแก้ไขมาตรการและนโยบาย ให้หน่วยงานเพิ่มมาตรการของผู้ที่มาเข้าใช้บริการในร้านอาหาร การจำกัดผู้เข้าใช้บริการ การเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลผู้สัมผัสอาหารต้องการให้

หน่วยงานสนับสนุน ต้องการให้หน่วยงานสนับสนุนอุปกรณ์ทำความสะอาดประเภท น้ำยาฆ่าเชื้อ เจล แอลกอฮอล์ ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางแก้ไขปัญหาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน สุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เพื่อให้การปฏิบัติงานเป็นไปอย่างถูกต้องสมบูรณ์ ผู้สัมผัสอาหารต้องการให้หน่วยงานสนับสนุนอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานในช่วงใน สถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เช่นน้ำยาทำความสะอาด เจลแอลกอฮอล์ และ หน่วยงานควรเพิ่มมาตรการในส่วนของผู้ใช้บริการให้มีการเว้นระยะห่าง และจัดช่วงการใช้บริการใน โรงอาหารเพื่อลดความแออัดในการใช้บริการ และควรมีการประชาสัมพันธ์ในเรื่องมาตรการและ นโยบาย ทั้งด้านผู้สัมผัสอาหารและผู้ใช้บริการให้มีความชัดเจนและถูกต้อง

ซึ่งสอดคล้องกับสุกัญญา (2563) ที่ได้ศึกษาเรื่อง กระบวนการมีส่วนร่วมของ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในการจัดการสุขาภิบาลอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ผลการ สัมภาษณ์เชิงลึก เกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีการจัดการสุขาภิบาล อาหารในทางที่ดี แต่ยังมีพบว่าในบางรายหรือบางร้านอาหาร ยังมีข้อจำกัดและพฤติกรรมด้านการ จัดการสุขาภิบาลอาหารที่ยังไม่ถูกต้อง และสอดคล้องกับกับสุริย์ (2556) ที่ได้ศึกษาเรื่อง การศึกษา สถานการณ์ ระบบ และกระบวนการดำเนินงานสุขาภิบาลของประเทศไทย ข้อมูลจากกลุ่ม ผู้ประกอบการค้าอาหารในด้านข้อมูลทัศนคติต่องานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ พบว่าส่วนใหญ่มี ความเห็นอยู่ระหว่างเห็นด้วยและเห็นด้วยอย่างยิ่งในเรื่อง ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามกฎหมาย อย่างเคร่งครัด ร้อยละ 64.40 ในด้านปัญหาที่เกี่ยวกับการปรับปรุงสถานประกอบการให้ได้มาตรฐาน ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ ร้อยละ 87.00 มีปัญหาเกี่ยวกับเรื่องเงินทุน สถานที่และสิ่งแวดล้อมไม่เอื้อต่อ การปรับปรุงให้ถูกสุขลักษณะ พนักงานละเลยการปฏิบัติที่ถูกต้อง ในด้านข้อเสนอแนะต่อการ ดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำให้ดีขึ้น ผู้ประกอบการร้อยละ 85.00 เห็นว่าเจ้าหน้าที่ควรเพิ่ม ความเข้มงวดและความถี่ในการตรวจและสถานประกอบการให้มากขึ้น ควรมีการประชาสัมพันธ์ให้ ชัดเจน และมีการให้ความรู้ผู้ประกอบการและผู้บริโภคให้มีความเข้าใจที่ถูกต้อง

กลุ่มที่3 ผู้ใช้บริการโรงอาหารในหน่วยงานกระทรวงสาธารณสุข ข้อมูลจากการให้ สัมภาษณ์สามารถสรุปได้ ความคิดเห็นเกี่ยวกับมาตรการสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาด ของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผู้ใช้บริการบริการเห็นด้วยกับมาตรการที่มีอยู่ของหน่วยงานสิ่งที่ อยากรู้เพิ่มเติมในส่วนของการมาตรการความปลอดภัย และสุขวิทยาส่วนบุคคล และเพื่อเพิ่มความ มั่นใจให้กับผู้ใช้บริการร้านที่ขายโรงอาหารควรมีป้ายหรือใบรับรองการฉีดวัคซีน ผู้ใช้บริการมีความพึง พอใจในการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารหรือมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ผู้ใช้บริการมีความพึงพอใจใน การปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ปฏิบัติตามมาตรการมีการป้องกันและระมัดระวังดี ส่วน ใหญ่มีการปรุงอาหารสุกใหม่หามาต่อหามา ข้อเสนอแนะในเรื่องสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางแก้ไขปัญหาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารใน สถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เพื่อสร้างความมั่นใจความปลอดภัยให้กับ ผู้บริโภคหน่วยงานควรตรวจประเมินในเรื่องสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร และเพิ่มอุปกรณ์ ในการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ให้ทั้งผู้ใช้บริการในโรงอาหาร และผู้สัมผัส อาหาร ในหน่วยงานเร่งติดตามประเมินผลเรื่องการฉีดวัคซีนของผู้สัมผัสอาหาร

ซึ่งสอดคล้องกับสุรีย (2556) ที่ได้ศึกษาเรื่อง การศึกษาสถานการณ์ ระบบ และ กระบวนการดำเนินงานสุขาภิบาลของประเทศไทย เมื่อสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคที่ใช้ บริการในร้านอาหารหรือแผงลอย พบระดับความพึงพอใจในช่วงปานกลางถึงมากที่สุด ปัจจัยที่ ผู้บริโภคเห็นว่ามีความสำคัญต่อความไม่สะอาด ปลอดภัยของอาหารได้แก่ การไม่ปิดอาหาร ร้อยละ 36.20 ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายไม่เหมาะสม ร้อยละ 18.90 และสอดคล้องกับสุกัญญา (2563) ที่ได้ ศึกษาเรื่อง กระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ผลการสัมภาษณ์เชิงลึก ด้านสุขอนามัยพบว่าผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่มีการสวมหมวกผ้ากันเปื้อนเป็นประจำแต่ยังมีบางท่านที่ยังไม่สวมหมวกเนื่องจากคิดว่าไม่มี ผลกระทบต่อผู้บริโภครวมทั้งการดูแลสุขภาพตนเองในยามเจ็บป่วย โดยผู้ประกอบการจำหน่าย อาหารประเภทอาหารสำเร็จรูปกล่าวว่า ถ้ามีอาการไอหรือมีน้ำมูกไม่มากก็จะสวมหน้ากากอนามัยแต่ ถ้าป่วยมาก ๆ ก็จะหยุดพักไม่เปิดร้านแล้วนักศึกษาติดและกลัวอาหารปนเปื้อนด้วย



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่อง “ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019” มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม ของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 2) ศึกษาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 3) ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 4) เสนอแนวทางแก้ไขปัญหาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้คือ

วิจัยเชิงปริมาณ ผู้ประกอบการร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี จากร้านอาหาร 8 แห่ง จำนวน 131 ร้าน

กลุ่มตัวอย่างใช้ในการศึกษาคั้งนี้คือ จำนวน 100 ร้าน กำหนดขนาดตัวอย่างจากการใช้สูตรการคำนวณขนาดตัวอย่างของ Taro Yamane

วิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีการเลือกสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง โดยกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม

กลุ่มที่ 1 นักวิชาการทางด้านสุขาภิบาลอาหาร 1 คน

กลุ่มที่ 2 ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารกระทรวงสาธารณสุข 2 คน

กลุ่มที่ 3 ผู้ให้บริการร้านอาหารในหน่วยงานกระทรวงสาธารณสุข 2 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้ การดำเนินการวิจัยคั้งนี้ใช้วิธีวิทยาการวิจัยแบบผสมซึ่งใช้แบบสอบถามและแบบสังเกต เป็นเครื่องมือในการวิจัยเชิงปริมาณ และวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีการเลือกสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจงและเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก แบ่งเครื่องมือออกเป็น 3 เครื่องมือ

เครื่องมือชุดที่ 1

ส่วนที่ 1 เป็นแบบสอบถามข้อมูลทางด้านปัจจัยส่วนบุคคล

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เรื่องโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยเอื้อ ได้แก่ นโยบายส่งเสริมสุขาภิบาลอาหาร การจัดอบรมเรื่องสุขาภิบาล

ส่วนที่ 4 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยเสริม ได้แก่ การตรวจประเมินเรื่องสุขาภิบาลจากหน่วยงาน การได้รับรู้ข้อมูลข่าวสารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

เครื่องมือชุดที่ 2 แบบสังเกตการปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

เครื่องมือชุดที่ 3 เก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก โดยกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม

กลุ่มที่ 1 นักวิชาการทางด้านสุขาภิบาลอาหาร

กลุ่มที่ 2 ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารกระทรวงสาธารณสุข

กลุ่มที่ 3 ผู้ให้บริการร้านอาหารในหน่วยงานกระทรวงสาธารณสุข

การเก็บรวบรวมข้อมูล

วิจัยเชิงปริมาณ

1. ทำหนังสือเรียนเลขานุการกรมแต่ละหน่วยงานจำนวน 8 แห่งในกระทรวงสาธารณสุข เพื่อขอเข้าเก็บสำรวจข้อมูลร้านอาหารในร้านอาหาร

2. เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการแจกแบบสอบถาม (เครื่องมือชุดที่ 1) ประกอบด้วยแบบสอบถามจำนวน 4 ส่วน ผู้วิจัยเป็นดำเนินการให้ร้านอาหารแต่ละร้านในหน่วยงานนั้น ๆ ตอบแบบสอบถาม

3. เก็บรวมในส่วนเครื่องมือชุดที่ 2 แบบสังเกตการปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ผู้วิจัยสังเกตจากสภาพร้านและการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารตามความเป็นจริง

4. ตรวจสอบความสมบูรณ์ครบถ้วนแล้วรวบรวมแบบสอบถาม และแบบสังเกตการปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารไปบันทึกผลและวิเคราะห์ข้อมูล

วิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจงและเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก โดย กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม

กลุ่มที่ 1 นักวิชาการทางด้านสุขาภิบาลอาหาร

กลุ่มที่ 2 ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารกระทรวงสาธารณสุข

กลุ่มที่ 3 ผู้ให้บริการร้านอาหารในหน่วยงานกระทรวงสาธารณสุข

โดยมีขั้นตอนดังนี้

1. เตรียมการสัมภาษณ์ ได้แก่ ก่อนการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยเริ่มต้นด้วยการนัดหมาย วัน เวลา สถานที่ ที่จะสัมภาษณ์ โดยผู้วิจัยเตรียมประเด็นคำถามที่ใช้ในการ

สัมภาษณ์และเตรียมเครื่องมือที่ใช้ในการสัมภาษณ์ เตรียมประเด็นคำถาม สมุดจดบันทึก เครื่องมือในการบันทึกเสียง และอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้พร้อมก่อนดำเนินการสัมภาษณ์

2. ขั้นตอนการสัมภาษณ์ ก่อนสัมภาษณ์ผู้วิจัยแจ้งให้ผู้สัมภาษณ์ทราบถึงวัตถุประสงค์ของการสัมภาษณ์ ขออนุญาตในการเก็บภาพและใช้เครื่องบันทึกเสียงในการสัมภาษณ์รวมทั้งแจ้งให้ทราบว่าข้อมูลที่ให้สัมภาษณ์ จะเก็บเป็นความลับ ทั้งนี้หากผู้ให้สัมภาษณ์ ไม่ประสงค์จะให้เก็บภาพและบันทึกเสียงในช่วงใด ผู้วิจัยจะไม่เก็บภาพและบันทึกเสียง

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าโคสแควร์ ค่าสหสัมพันธ์เพียร์สัน

5.1 สรุปผล

5.1.1 ศึกษาปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม ของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถอภิปรายผลในแต่ละด้านดังนี้

5.1.1.1 ปัจจัยส่วนบุคคล พบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 68.00 มีอายุอยู่ในช่วง 41 - 50 ปี ร้อยละ 37.00 ระดับการศึกษาส่วนมากจบการศึกษาที่ระดับมัธยมศึกษา ร้อยละ 36.00 รายได้เฉลี่ยต่อเดือนส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 10,000 - 20,000 บาท ร้อยละ 42.00 ส่วนใหญ่คือศาสนาพุทธ ร้อยละ 97.00 เป็นร้านข้าวแกง ร้อยละ 27.00

5.1.1.2 ปัจจัยนำ ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 57.00 รองลงมาอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 30.00 และข้อที่ผู้สัมผัสอาหารตอบถูกมากที่สุด ร้อยละ 100.00 คือข้อที่ 3) โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถติดต่อกันได้จากละอองฝอย อันเนื่องมาจากการไอ จาม น้ำมูก น้ำลาย ข้อที่ 4) ผู้ที่ใกล้ชิดหรือสัมผัสบุคคลกลุ่มเสี่ยงจากผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ควรกักตัวสังเกตอาการ 14 วัน ข้อที่ 13) ควรมีการทำความสะอาดสถานที่ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่มีผู้สัมผัสจำนวนมาก เช่น ลูกบิดประตู ราวบันได โต๊ะอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือเช็ดด้วยแอลกอฮอล์ตั้งแต่ 70% อย่างน้อยวันละ 1-2 ครั้ง

ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า ส่วนใหญ่ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ในระดับมาก ร้อยละ 54.00 รองลงมาอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 41.00 และข้อที่ผู้สัมผัสอาหารตอบถูกมากที่สุด คือข้อที่ 1) หากผู้สัมผัสอาหาร มีอาการเจ็บป่วย มีไข้ ไอจามหรือวัดอุณหภูมิร่างกายได้ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส ให้หยุดปฏิบัติงานแจ้งหัวหน้าหรือเจ้าของกิจการให้ทราบ และแนะนำเข้าพบแพทย์ ร้อยละ 99.00

5.1.1.3 ปัจจัยเอื้อ นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารพบว่า ส่วนใหญ่หน่วยงานของผู้สัมผัสอาหารมีการส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลผู้สัมผัสอาหารตอบใช่ ร้อยละ 100.00 หน่วยงานของท่านมีการรณรงค์หรือการประกาศมาตรการในการป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ตอบใช่ ร้อยละ 96.00 และ เคยได้รับสนับสนุนอุปกรณ์ในการทำความสะอาดหรือป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เช่น หน้ากากอนามัย เจลแอลกอฮอล์ ฯลฯ จากหน่วยงานของรัฐ ตอบใช่ ร้อยละ 77.00

การจัดการอบรมเรื่องสุขาภิบาลพบว่า ส่วนใหญ่ผู้สัมผัสอาหารเคยได้รับการฝึกอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 90.00 และผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่เคยรับการฝึกอบรมหรือได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่เกี่ยวกับการปฏิบัติตนในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ร้อยละ 84.00

5.1.1.4 ปัจจัยเสริม การได้รับการตรวจประเมินจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ พบว่าส่วนใหญ่ผู้สัมผัสอาหารได้รับการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จำนวน ร้อยละ 91.00 และ ได้รับใบรับรองร้านอาหาร สะอาดปลอดภัย ป้องกันโรค (COVID-19) ร้อยละ 57.00

การรับรู้ข้อมูลข่าวสารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนมากได้รับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จากเจ้าหน้าที่/หน่วยงาน ร้อยละ 80.00 ส่วนความรู้เรื่องการปฏิบัติตนในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผู้สัมผัสอาหารได้รับความรู้จาก เจ้าหน้าที่/หน่วยงาน มากที่สุด ร้อยละ 82.00

5.1.2 ศึกษาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

การปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดีมาก ร้อยละ 65.00 รองลงมาอยู่ในระดับดี ร้อยละ 23.00 และพบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีการดำเนินกิจกรรมการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ร้อยละ 100.00 ในด้านผู้สัมผัสอาหาร ข้อที่ 1) มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยขณะปฏิบัติงาน ข้อที่ 2) สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาการปฏิบัติงาน ข้อที่ 4) มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บ ไม่มีสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำการใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร ข้อที่ 5) ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ ก่อนหลังปฏิบัติงานและหลังการสัมผัสสิ่งสกปรก ในด้าน สถานที่ประกอบอาหาร ข้อที่ 1) มีโต๊ะที่ใช้เตรียมประกอบอาหาร หรือประกอบอาหารที่สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรกและ สูงจากพื้น 60 เซนติเมตร ข้อที่ 2) มีการทำความสะอาด บริเวณพื้นที่ของสถานที่ปรุง ประกอบ/จำหน่ายอาหาร โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร ก่อนและหลังการให้บริการทุกครั้ง ข้อที่ 3) มีพื้นสะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น ข้อที่ 4) ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยงในบริเวณเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ข้อที่ 5) จัดการขยะ แยกเศษอาหาร ออกจากขยะมูลฝอยและมีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิด อาหาร/วัตถุดิบ ข้อที่ 1) เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ในภาชนะที่สะอาดเหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ข้อที่ 2) ใช้เนื้อสัตว์วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารอยู่ในสภาพสะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ ข้อที่ 3) เก็บอาหารแห้ง เครื่องปรุงอาหารด้วยความสะอาด แยกเป็นสัดส่วนไม่วางบนพื้น ด้านมาตรการเสริมและการป้องกัน ข้อที่ 2) มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ ให้แก่ผู้ใช้บริการ ข้อที่ 3) จัดบริการภาชนะบรรจุอาหารพร้อมทานแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง ข้อที่ 4) ตรวจวัดอุณหภูมิ สอบถามอาการ ก่อนการ

ปฏิบัติงาน ข้อที่ 5) จัดให้มีคำแนะนำการเฝ้าระวังป้องกันเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ตัดประกาศในจุดที่เห็นได้สะดวก เพื่อสื่อสาร ให้กับแรงงาน เจ้าหน้าที่ และบุคคลภายนอกที่ต้องเข้ามาใช้บริการ

5.1.3 เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถอภิปรายผลในแต่ละด้านดังนี้

5.1.3.1 ปัจจัยส่วนบุคคล เมื่อทดสอบโดยใช้ค่าไคสแควร์ พบว่า ประเภทร้านอาหาร เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วน เพศ อายุ การศึกษา รายได้ ศาสนา พบว่า ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

5.1.3.2 ปัจจัยนำ เมื่อทดสอบโดยใช้ค่าสัมพันธของเพียร์สัน พบว่า ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และ ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

5.1.3.3 ปัจจัยเอื้อ นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารเมื่อทดสอบโดยใช้ค่าไคสแควร์ พบว่า ข้อที่ 2) ท่านเคยได้รับสนับสนุนอุปกรณ์ในการทำความสะอาดหรือป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เช่น หน้ากากอนามัย เจลแอลกอฮอล์ ฯลฯ จากหน่วยงานของรัฐ และข้อที่ 3) หน่วยงานของท่านส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานสุขาภิบาล มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัส ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนข้อที่ 1) หน่วยงานของท่านมีการรณรงค์หรือการประกาศมาตรการในการป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

การจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหารเมื่อทดสอบโดยใช้ค่าไคสแควร์ พบว่า ข้อที่ 5) ท่านเคยรับการฝึกอบรมหรือได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ เกี่ยวกับการปฏิบัติตนในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัส ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนข้อที่ 4) ท่านเคยได้รับการฝึกอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหารไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

5.1.3.4 ปัจจัยเสริม การได้รับการตรวจประเมินจากหน่วยงานที่รับผิดชอบเมื่อทดสอบโดยใช้ค่าไคสแควร์ พบว่า ท่านเคยได้รับการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และท่านได้รับใบรับรองร้านอาหาร สะอาดปลอดภัย

ป้องกันโรค COVID-19 ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

5.1.3.5 เสนอแนวทางแก้ไขปัญหาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

จากข้อมูลการให้สัมภาษณ์ทั้ง 3 กลุ่ม ผู้วิจัยสามารถสรุปข้อเสนอแนะเป็นแนวทางแก้ไขปัญหาการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ได้ดังนี้คือ

1. การจัดการอบรมให้ความรู้เรื่องการปฏิบัติงานในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในเชิงปฏิบัติการ

2. ตรวจสอบประเมินติดตามผลการปฏิบัติงานและหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลเป็นระยะ

3. เพิ่มช่องทางการสื่อสารและการประชาสัมพันธ์ถึงมาตรการที่ถูกต้อง และแม่นยำให้เข้าถึงได้ง่ายและรวดเร็ว

4. ผลักดันมาตรการความปลอดภัยให้เป็นกฎหมาย ตาม พ.ร.บ. โรคติดต่อ เพื่อให้ผู้ประกอบการได้ดำเนินการปฏิบัติตามได้อย่างเคร่งครัด

5. เร่งรัดติดตามประเมินผลการรับวัคซีนป้องกันเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

6. หน่วยงานควรเพิ่มมาตรการสำหรับผู้ให้บริการในเรื่องของการเว้นระยะห่างในการใช้บริการ ในช่วงเวลาพักเที่ยงมีผู้ใช้บริการมาเข้าใช้บริการในร้านอาหารเป็นจำนวนมากทำให้เกิดการแออัด

7. เพิ่มมาตรการการรักษาความสะอาดและความปลอดภัยในพื้นที่ร้านอาหาร จัดบริการอ่างล้างมือ เจลแอลกอฮอล์ส่วนกลางให้เพียงพอต่อการใช้งาน

8. สนับสนุนให้ความช่วยเหลืออุปกรณ์ป้องกันและทำความสะอาดให้แก่ผู้ประกอบการ

5.2 ข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังต่อไปนี้

5.2.1 ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในครั้งนี้

5.2.1.1 ควรมีการแยกเก็บข้อมูลการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร โดยแบ่งเป็นร้านอาหาร

ร้านแผงลอย และร้านขายน้ำ เนื่องจากมีความแตกต่างกันทางกายภาพ และมีข้อจำกัดในการปฏิบัติที่ไม่เหมือนกัน

5.2.1.2 การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ความรู้สุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์การระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีการสาธิตและการฝึกปฏิบัติ ให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถจดจำขั้นตอนการปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและแม่นยำ

5.2.1.3 การให้การสนับสนุนอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์การระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

5.2.1.4 ส่งเสริม ให้ผู้สัมผัสอาหารเกิดความตระหนักในการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในรูปของการมีส่วนร่วมในกิจกรรม เช่น การประกวดร้านต้นแบบการปฏิบัติงานที่ดี หรือ เพิ่มนโยบายส่งเสริมสุขาภิบาลอาหารขึ้นใช้รางวัลจูงใจเพื่อปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานให้ดีขึ้น

5.2.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

5.2.2.1 ควรศึกษาความรู้ ทักษะคติและพฤติกรรมสุขาภิบาลตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

5.2.2.2 ควรศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการปนเปื้อนในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร ในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข



เอกสารอ้างอิง

- ภักดิ์สร รัตนมณี. 2558. **ความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียนมงฟอร์ตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.**
- กรมควบคุมโรค. 2564. **แนวทางการป้องกันควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในพื้นที่เฉพาะ (Bubble and Seal) สำหรับสถานประกอบการกิจการ. [ออนไลน์] เข้าใจได้จาก: https://ddc.moph.go.th/uploads/ckeditor2/files/BBS_5P_001.pdf , 1 มกราคม 2565.**
- _____. 2564. **แนวทางปฏิบัติเพื่อป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) หรือโควิด 19 สำหรับประชาชนทั่วไปและกลุ่มเสี่ยง. [ออนไลน์] เข้าใจได้จาก: https://ddc.moph.go.th/viralpneumonia/file/int_protection/int_protection_030164.pdf , 1 มกราคม 2565.**
- _____. 2564. **สถานการณ์ทั่วโลกโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 COVID-19 (EOC-DDCThailand). [ออนไลน์] เข้าใจได้จาก: <https://ddcportal.ddc.moph.go.th/portal/apps/opsdashboard/index.html#/20f3466e075e45e5946aa87c96e8ad6>, 21 เมษายน 2564.**
- _____. 2564. **มาตรการเฝ้าระวัง ป้องกัน และควบคุมโรคโควิด 19 สำหรับผู้ประกอบการประกอบกิจการ. [ออนไลน์] เข้าใจได้จาก: https://ddc.moph.go.th/viralpneumonia/file/int_operator/int_operator23_050164.pdf, 1 มกราคม 2565.**
- _____. 2563. **ข้อมูลสำหรับการป้องกันตนเองจากไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ 2019. [ออนไลน์] เข้าใจได้จาก: <https://ddc.moph.go.th/viralpneumonia/file/introduction/introduction01.pdf>, 21 เมษายน 2564.**
- _____. 2564. **โครงการยกระดับการจัดการสุขาภิบาลในตลาด และสถานประกอบการด้านอาหารเพื่อรองรับ การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19). [ออนไลน์] เข้าใจได้จาก: <https://doc.anamai.moph.go.th/index.php?r=str-project/view&id=4833>, 2 มกราคม 2565.**
- _____. 2564. **คำแนะนำการระบายอากาศเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019. [ออนไลน์] เข้าใจได้จาก: https://covid19.anamai.moph.go.th/web-upload/2xdccaaf3d7f6ae30ba6ae1459eaf3dd66/m_document/6736/35234/file_download/73e5e3a500c252afc224d0b6085c59dd.pdf, 19 สิงหาคม 2564.**

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- _____ 2564. แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019(COVID-19) ฉบับที่1. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: <https://www.cpa.go.th/cpawebsite/uploads/pdf/attachment-20210111-094112.pdf>, 1 มกราคม 2564.
- _____ 2564. มาตรฐานความปลอดภัยป้องกันโรค COVID-19 รองรับสุขภาพดีวิถีใหม่. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: <https://stopcovid.anamai.moph.go.th/webapp/>, 2 มกราคม 2565
- กระทรวงสาธารณสุข. 2563. คู่มือการปฏิบัติตามมาตรการผ่อนปรนกิจการและกิจกรรมเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 สำหรับประเภทกิจการและกิจกรรมกลุ่มที่1(สีขาว).พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์อักษรกราฟฟิคแอนกซ์ดีไซน์.
- _____ 2563. แนวทางการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับร้านอาหาร ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19).[ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: https://covid19.anamai.moph.go.th/th/establishments/?Sys_Page=3&Sys_OrderBy=news&Sys_ASCDESC=ASC , 1 มกราคม 2565.
- _____ 2563. แนวทางการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: https://covid19.anamai.go.th/en/establishments/?Sys_Page=2&Sys_OrderBy=news&Sys_ASCDESC=ASC, 14 พฤษภาคม 2563.
- _____ 2563. คู่มือมาตรการและแนวทางในการดูแลด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานการณ์(COVID). [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: https://covid19.anamai.moph.go.th/webupload/2xdcaaf3d7f6ae30ba6ae1459eaf3dd66/m_document/6730/34033/3/file_download/ecb4a988cd5b3244c0a1a20cfbb667cf.pdf, 20 มีนาคม 2563.
- กรมอนามัย. 2563. แบบตรวจประเมินเพื่อการเฝ้าระวังและป้องกันการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ประเภท ร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม รถเข็น ทาบเร่ แผงลอย. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: https://bkpho.moph.go.th/bungkanpho/uploads/media/202005070252269_63-05-06.2_A.pdf, 7 พฤษภาคม 2563.
- _____ 2563. แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุข เพื่อการจัดการภาวะระบาดของโรคโควิด-19 ในข้อกำหนดออกตามความในมาตรา9 แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.2548 (ฉบับที่ 1). กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- กระทรวงสาธารณสุข. 2563. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องท้องที่นอกราชอาณาจักรเป็นเขตโรคติดต่ออันตรายกรณีโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) พ.ศ. 2563. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: <https://ddc.moph.go.th/uploads/files/10120200330051528.PDF>, 2 มีนาคม 2563.
- กองโรคติดต่อ กรมควบคุมโรค. 2564. สถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) มาตรการสาธารณสุข และปัญหาอุปสรรคการป้องกันควบคุมโรคในผู้เดินทาง. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: <https://ddc.moph.go.th/uploads/files/2017420210820025238.pdf>, 20 สิงหาคม 2564.
- กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร. 2561. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: <http://foodsantiation.bangkok.go.th/document/detail/1>, 31 พฤษภาคม 2561.
- _____. 2561. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: <http://foodsantiation.bangkok.go.th/document/detail/1>, 31 พฤษภาคม 2561.
- กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. 2553. ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำหรับร้านอาหาร. โรงพิมพ์สำนักพระพุทธรศาสนาแห่งชาติ, นนทบุรี.
- กองอาหาร สำนักคณะกรรมการอาหารและยา. 2563. ข้อเสนอแนะ ในการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ในสถานการณ์การระบาดใหญ่ของโรคของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19). [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: https://www.fda.moph.go.th/sites/food/FileNews/2563/1357_FoodSafetyCovid19.pdf, 3 กรกฎาคม 2563.
- จินตนา บุณนาค. 2557. ศึกษาสภาพการณ์ด้านสุขาภิบาลร้านอาหารได้รุ่มและพฤติกรรมการบริโภคอาหารได้รุ่มของประชาชนในเขตลาดกระบัง. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- ชูศรี วงศ์รัตน์. 2553 เทคนิคการใช้สถิติเพื่อการวิจัย. พิมพ์ครั้งที่ 12. : ไทเนรมิตกิจอินเตอร์ โพรเกรสชิฟ, กรุงเทพฯ.
- ชนัญญา เลิศสุโภชนวิชัยและคณะ. 2559. การศึกษาการพัฒนาระดับและรักษามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุข. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ชญัญญิตา เลิศสุโกวณิษฐ์และคณะ. 2559. การศึกษาการพัฒนาระดับและรักษามาตรฐาน
สุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุข. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี.
- ธงศักดิ์ชัย สายพระราชฤทธิ์.2564. “ความสัมพันธ์ของความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาล
 อาหารกับการปฏิบัติตามข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ
 อาหารในตลาดได้รุ่มในพื้นที่ตรวจราชการสำนักรัฐมนตรีที่ 12 ของไทย”.วารสารวิจัย
และพัฒนาระบบสุขภาพ, 14,2 (พฤษภาคม-สิงหาคม): 256-264.
- ธนชีพ พิระธรณิศร์ และคณะ. 2558. การวิเคราะห์ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อสภาวะการณ
 สุขาภิบาล อาหารในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก. **วารสาร**
สาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล 58,3 (กันยายน-สิงหาคม) : 230-243.
- นภสร กันหาชาติ. 2559. **ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาล**
อาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตดอนเมือง. มหาวิทยาลัยเกริก, กรุงเทพฯ
- นรลักษณ์ เอื้อกิจ. 2553. **เอกสารคำสอนการสร้างเสริมสุขภาพ. คณะพยาบาลศาสตร์ จุฬาลงกรณ์**
มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- นันทกา หนูเทพ. 2559. **ทัศนคติของผู้บริหารต่อการพัฒนาบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร.**
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี.
- พิศิษฐ ตันทวนิช และ พนา จินดาศรี. 2561. “ความหมายที่แท้จริงของค่า IOC”. **วารสารการ**
วัดผลการศึกษา. 24, 2 (ธันวาคม): 3-12.
- ไมลา อิศสระสงคราม และ ทศนีย์บุญ ประคอง. 2561. **ความรู้ ทัศนคติ และ พฤติกรรมการสุขาภิบาล**
อาหาร ของผู้ประกอบการในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียน กรุงเทพมหานคร.
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- รัชวรรณ จันทเขต. 2557. **สภาวะการสุขาภิบาลอาหารของสถานศึกษา สังกัดสำนักงาน**
คณะกรรมการการอาชีวศึกษาในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ลลนา ทองแท้. 2560. **ปัจจัยที่สัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาล**
อาหารของผู้สัมผัสอาหารในเทศบาลนครรังสิต. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ละเอียด ศิลาน้อย. 2562. “การใช้มาตรฐานค่าในการศึกษาวิจัยทางสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์
 การโรงแรม และการท่องเที่ยว”. **วารสารบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.**
8,15 (มกราคม- มิถุนายน): 112-126.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ละเอียด ศิลาน้อย. 2562. “การใช้มาตราประมาณค่าในการศึกษาวิจัยทางสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ การโรงแรม และการท่องเที่ยว”. วารสารบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. 8,15 (มกราคม- มิถุนายน): 112-126.
- สมคิด ทิมสาด. 2548. **คู่มือการพยาบาลส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรคสุขศึกษาและพฤติกรรมศาสตร์**. กองเวชกรรมป้องกัน กรมแพทยทหารเรือ, กรุงเทพฯ.
- สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. 2557. **คู่มือการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร และน้ำสำหรับสาธารณสุขอำเภอ**. พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตร แห่งประเทศไทย จำกัด.
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. 2552. **ข้อปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหาร**. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, นนทบุรี.
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. 2561. **แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)**. [ออนไลน์] เข้าใจได้จาก: https://Foodsanold.anamai.moph.go.th/more_news.php?cid=92&filename=food_index18, 22 ธันวาคม 2563.
- สิทธิโชค กลิ่นแห. 2559. “การประเมินสื่อประชาสัมพันธ์ ของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร”. วารสารวิชาการบัณฑิต วิทยาลัยสวนดุสิต. 59,3 (กันยายน- ธันวาคม): 171-181.
- สุกัญญา อินทชัยและคณะ. 2563. “กระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในการ จัดการสุขาภิบาล อาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่”. วารสารวิจัย มข. (ฉบับบัณฑิตศึกษา), 20,1 (มกราคม-มีนาคม): 19-30.
- สุรียวัฒน์ ปิยชน และคณะ. 2556. “การศึกษาสถานการณ์ระบบ และกระบวนการ ดำเนินงานสุขาภิบาล อาหารของประเทศไทย”. วารสารสาธารณสุขศาสตร์, 42,2 (พฤษภาคม-สิงหาคม) :201-213.
- สุรียวัฒน์ ลัคณานิตย์. 2563. “New normal ของธุรกิจร้านอาหารในยุค โควิด- 19”. BOT พระสยาม MAGAZINE ธนาคารแห่งประเทศไทย. 63,3 (พฤษภาคม-มิถุนายน): 56-57.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- สุวิมล สุระเรืองชัย. 2563. ภาพรวมของมาตรการเตรียมการและตอบโต้ต่อการ ระบาดของโรคโควิด-19
สำหรับธุรกิจในห่วงโซ่อาหาร. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก:
https://issuu.com/suwimol.su/docs/covid_measure_book_-_copy/s/10413453Ekumah, B., Armah, F. A., Yawson, D. O., Quansah, R., Nyieku, F. E., Owusu, S. A., ... & Afitiri, A. R.(2020). **Disparate on-site access to water, sanitation, and food storage heightens the risk of COVID-19 spread in Sub-Saharan Africa.** Environmental research, 189, 109936, 3 เมษายน 2563.
- อภิชาติ อินทเจริญและคณะ. 2564. ”ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ของประชาชนในเขตเทศบาลเมืองคอหงส์ จังหวัดสงขลา”. **วารสารสภาการสาธารณสุขชุมชน**,3,2 (พฤษภาคม-สิงหาคม): 14-25.
- Silva, Renata R., et al. 2021. **"Basic sanitation: a new indicator for the spread of COVID-19."** Transactions of the Royal Society of Tropical Medicine and Hygiene .
- World Health Organization. 2021. **“Coronavirus disease (COVID-19) pandemic”** :https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019?gclid=EAlalQobChMIInoKaypDY7wVSHRgCh2hTglKEAAYASAAEgLvPD_BwE
- World Health Organization. 2020. **Water, sanitation, hygiene and waste management for COVID-19.** :<https://www.who.int/publicationsdetail/water-sanitation-hygiene-and-wastemanagement-for-covid-19>, 3 January 2021.
- World Health Organization. 2020. **Advice on the use of masks in the context of COVID-19 [internet].** Geneva: World Health Organization.
[https://www.who.int/publications-detail/advice-on-the-use-of-masks-in-the-community-during-home-care-and-in-healthcare-settings-in-thecontext-of-the-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)-outbreak](https://www.who.int/publications-detail/advice-on-the-use-of-masks-in-the-community-during-home-care-and-in-healthcare-settings-in-thecontext-of-the-novel-coronavirus-(2019-ncov)-outbreak), 5 January 2021.
- Bundesinstitut für Risikobewertung [BfR] (2020). **Can The New Type of Coronavirus Be Transmitted Via Food and Objects** at: https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-244090.html (accessed April 29, 2020), 3 January 2021.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

Jama patientpag. 2020. **Food Safety and COVID-19**. : <https://jamanetwork.com/journals/jama/article-abstract/2764560>, 19 February 2021.

Green,L. and Krueter,M. 2005. **Health Promotion Planning an Education Approach**.^{3^{eded}}Mayfield Publishing Company.

Tamane, T. 1973. **Statistics: An introductory statistics**, (Second Edition). Harper & Row. New York.





ภาคผนวก

ภาคผนวก ก หนังสือขอเชิญผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

ภาคผนวก ข หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

ภาคผนวก ค เครื่องมือวิจัย

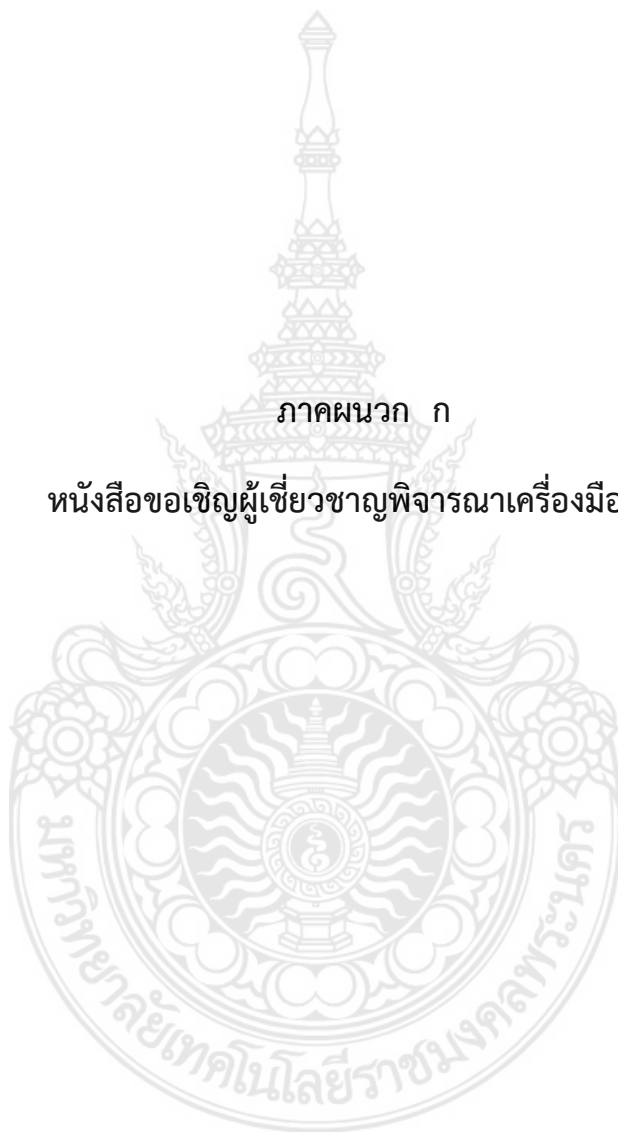
ภาคผนวก ง ผลการคำนวณค่า IOC

ภาคผนวก จ ผลค่าความเหมาะสม

ภาคผนวก ฉ บรรยากาศการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างวิจัย

ภาคผนวก ก

หนังสือขอเชิญผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๔๘๖



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๓๐ กันยายน ๒๕๖๔

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย
เรียน ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการ กรมอนามัย

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำ
วิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภพ โสทรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่า นายสุพจน์ รื่นเริงกลิ่น บุคลากรในสังกัดของ
ท่าน ซึ่งเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือ
วิจัยให้กับ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๙๘๙

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๔๘๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๓๐ กันยายน ๒๕๖๔

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย
เรียน ผู้อำนวยการสำนักสาขาวิชาโภชนาการและน้ำ

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำ
วิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสาขาวิชาโภชนาการของ
ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่า **นายเอกชัย ชัยเดช** บุคลากรในสังกัดของ
ท่าน ซึ่งเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือ
วิจัยให้กับ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๙๘๙

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๔๘๘



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๓๐ กันยายน ๒๕๖๔

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย
เรียน นางสาวณัฐวดี แมนเมธี

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๙๘๙

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๔๘๙



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๓๐ กันยายน ๒๕๖๔

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย
เรียน นางสาวอมรเรข ตั้งจิต

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวันกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๙๘๙

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๔๙๐



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๓๐ กันยายน ๒๕๖๔

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน นางสาวเสาวลักษณ์ เนคมานุรักษ์

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำ
วิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ ใสศรีโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และ
คุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ จักเป็น
พระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)


คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๙๘๙



ภาคผนวก ข

หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๗๗๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการกองกลาง สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้
แบบสอบถาม ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ กับกลุ่มผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารในร้านอาหาร จำนวน ๑๐ ร้าน ระหว่างเดือน
พฤศจิกายน ถึงเดือนธันวาคม ๒๕๖๔ ณ ร้านอาหาร สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข จักเป็นพระคุณยิ่ง
และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๙๘๙

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๗๗๖



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานเลขาธิการกรม กรมการแพทย์

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในโรงพยาบาลกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาต
อนุญาตจากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้
แบบสอบถาม ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้สัมผัสอาหารในโรงพยาบาลกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ กับกลุ่มผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารในโรงพยาบาล จำนวน ๑๖ ร้าน ระหว่างเดือน
พฤศจิกายน ถึงเดือนธันวาคม ๒๕๖๔ ณ โรงพยาบาล กรมการแพทย์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความ
ขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๙๘๙

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๗๗๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานเลขาธิการกรมการควบคุมโรค

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาต
อนุญาตจากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้
แบบสอบถาม ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ กับกลุ่มผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารในโรงอาหาร จำนวน ๑๑ ร้าน ระหว่างเดือน
พฤศจิกายน ถึงเดือนธันวาคม ๒๕๖๔ ณ โรงอาหาร กรมควบคุมโรค จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความ
ขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยชิตา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๙๘๙

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๗๗๘



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานเลขาธิการกรม กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้
แบบสอบถาม ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ กับกลุ่มผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารในร้านอาหาร จำนวน ๑๖ ร้าน ระหว่างเดือน
พฤศจิกายน ถึงเดือนธันวาคม ๒๕๖๔ ณ ร้านอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอ
แสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวินกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๙๘๙

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๗๗๙



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานเลขาธิการกรม กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอบความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้
แบบสอบถาม ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ กับกลุ่มผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารในโรงอาหาร จำนวน ๕ ร้าน ระหว่างเดือน
พฤศจิกายน ถึงเดือนธันวาคม ๒๕๖๔ ณ โรงอาหาร กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอ
แสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๙๘๙

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๗๘๐



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่ข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานเลขาธิการกรม กรมสุขภาพจิต

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาต
อนุญาตจากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้
แบบสอบถาม ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ กับกลุ่มผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารในโรงอาหาร จำนวน ๔ ร้าน ระหว่างเดือน
พฤศจิกายน ถึงเดือนธันวาคม ๒๕๖๔ ณ โรงอาหาร กรมสุขภาพจิต จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความ
ขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๙๘๙

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๗๘๑



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานเลขาธิการกรม กรมอนามัย

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาต
อนุญาตจากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้
แบบสอบถาม ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ กับกลุ่มผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารในโรงอาหาร จำนวน ๑๗ ร้าน ระหว่างเดือน
พฤศจิกายน ถึงเดือนธันวาคม ๒๕๖๔ ณ โรงอาหาร กรมอนามัย จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ
มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวิฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๙๘๙

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๗๘๒



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานเลขาธิการกรม สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์โดยใช้
แบบสอบถาม ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรีในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ กับกลุ่มผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหารในโรงอาหาร จำนวน ๒๑ ร้าน ระหว่างเดือน
พฤศจิกายน ถึงเดือนธันวาคม ๒๕๖๔ ณ โรงอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จักเป็นพระคุณยิ่ง
และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวินกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๘๘๙

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๘๒๖



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๖ มกราคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน นายเอกชัย ชัยเดช

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์โดยการ
สัมภาษณ์ท่าน ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ ระหว่างวันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ จักเป็นพระคุณยิ่ง
และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๙๘๙

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๘๒๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๖ มกราคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน นางสาววราพร โถเผือก

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรับเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์โดยการ
สัมภาษณ์ท่าน ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ ระหว่างวันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ จักเป็นพระคุณยิ่ง
และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๙๘๙

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๘๒๘



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๖ มกราคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน นางสาวอุณา สุขศรีสวัสดิ์

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์โดยการ
สัมภาษณ์ท่าน ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ ระหว่างวันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ จักเป็นพระคุณยิ่ง
และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวิฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๙๘๙

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๘๒๙



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๖ มกราคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขออนุญาตขอรับข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ว่าที่ร้อยตรีหญิงเบญจวรรณ ฉางแก้ว

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในโรงพยาบาลกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์โดยการ
สัมภาษณ์ท่าน ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในโรงพยาบาลกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ ระหว่างวันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ จักเป็นพระคุณยิ่ง
และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๙๘๙

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๘๓๐



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๖ มกราคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ที่เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ว่าที่ร้อยตรีภานุพงศ์ เผือกกันศรี

ด้วย นางสาวจุฑามาศ ทองคำ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๓๕๑๕-๓ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ
อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวจุฑามาศ ทองคำ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์โดยการ
สัมภาษณ์ท่าน ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัส
โคโรนา ๒๐๑๙ ระหว่างวันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ จักเป็นพระคุณยิ่ง
และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีสหวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๙๐๑๖ ๖๙๘๙

ภาคผนวก ค

เครื่องมือวิจัย





แบบสอบถาม

เรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

คำชี้แจง

แบบสอบถามมีทั้งหมด 4 ส่วน จำนวน 5 หน้า มีวัตถุประสงค์เกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

แบบสอบถามชุดนี้แบ่งออกเป็น 4 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ การศึกษา รายได้ ศาสนา ประเภทร้านอาหาร

ส่วนที่ 2 ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ส่วนที่ 3 ปัจจัยเอื้อ ได้แก่ นโยบายด้านส่งเสริมด้านสุขาภิบาลอาหาร การจัดการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

ส่วนที่ 4 ปัจจัยเสริม ได้แก่ การตรวจประเมินเรื่องสุขาภิบาลจากหน่วยงาน การรับรู้ข้อมูลข่าวสารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

ผู้วิจัย ขอความอนุเคราะห์ท่านให้ข้อมูลตามความเป็นจริง ซึ่งผลการศึกษาที่ได้จะเก็บเป็นความลับโดยไม่ส่งผลกระทบต่อผู้ให้ข้อมูล

ขอบคุณที่ให้ความอนุเคราะห์ตอบแบบสอบถาม

จุฑามาศ ทองคำ

ส่วนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง หน้าข้อความที่เลือกเพียงข้อความเดียว

1. เพศ

- ชาย หญิง

2. อายุ

- น้อยกว่า 20 ปี 20 -30 ปี
 31 - 40 ปี 41 – 50 ปี
 51 – 60 ปี มากกว่า 60 ปีขึ้นไป

3. การศึกษา

- ประถมศึกษา มัธยมศึกษา
 ปวส./อนุปริญญา ปริญญาตรี
 อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

4. รายได้

- น้อยกว่า 10,000 บาท 10,000 - 20,000 บาท
 20,001-30,000 บาท 30,001- 40,000 บาท
 40,001–50,000 บาท 50,001 บาทขึ้นไป

5. ศาสนา

- พุทธ คริสต์
 อิสลาม อื่น ๆ (โปรดระบุ)

6. ประเภทร้านอาหาร

- ร้านข้าวแกง ร้านก๋วยเตี๋ยว
 ร้านขนมหวาน ร้านอาหารตามสั่ง
 ร้านน้ำปั่น/น้ำหวาน อื่น ๆ (โปรดระบุ)

ส่วนที่ 2 ปัจจัยนำ

2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

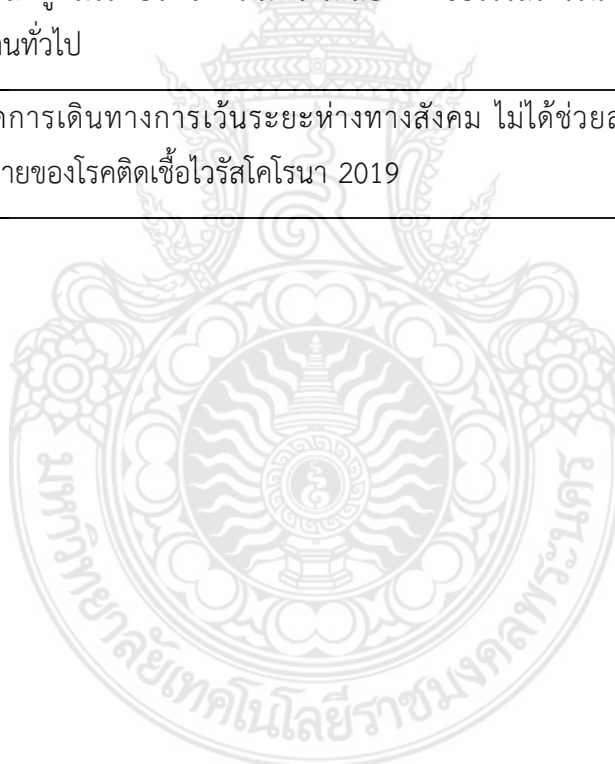
คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคำตอบที่ท่านคิดว่าถูกต้องเพียงข้อเดียว

ใช่ หมายถึง เมื่อท่านคิดว่าเป็นข้อความที่ถูกต้อง

ไม่ใช่ หมายถึง เมื่อท่านคิดว่าเป็นข้อความที่ไม่ถูกต้อง

ข้อ	ข้อความ	คำตอบ	
		ใช่	ไม่ใช่
1.	อาการทั่วไปของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ได้แก่ อาการระบบทางเดินหายใจ มีไข้ ไอ หายใจถี่ หายใจลำบาก		
2.	เพื่อการป้องกันการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ควรจะหลีกเลี่ยงการออกไปอยู่ในสถานที่ที่มีผู้คนจำนวนมาก		
3.	โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถติดต่อกันได้จากละอองฝอยอันเนื่องมาจากการไอ จาม น้ำมูก น้ำลาย		
4.	ผู้ที่ใกล้ชิดหรือสัมผัสบุคคลกลุ่มเสี่ยงจากผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ควรกักตัวสังเกตอาการ 14 วัน		
5.	หากพบว่าตนเองเป็นบุคคลกลุ่มเสี่ยงที่ไปสัมผัสผู้ติดเชื้อโดยตรง ท่านจะทำการตรวจหาเชื้อไวรัสหรือไม่ก็ได้ แต่ต้องกักตัว 14 วัน		
6.	เมื่อได้รับวัคซีนป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 แล้วไม่จำเป็นต้องสวมใส่หน้ากากอนามัย		
7.	สวมใส่หน้ากากอนามัยตลอดเวลา และเว้นระยะห่างทางสังคม		
8.	แอลกอฮอล์ ที่ใช้ในการล้างมือควรใช้ที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ตั้งแต่ 70 % ขึ้นไป โดยสามารถสังเกตปริมาณแอลกอฮอล์ได้จากฉลากข้างผลิตภัณฑ์		
9.	ผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ไม่สามารถแพร่เชื้อไวรัสให้คนอื่นเมื่อไม่มีอาการเจ็บป่วยหรือเป็นไข้		
10.	การร่วมวงรับประทานอาหารกับผู้อื่นโดยมีช้อนกลางคนเดียวในการตักอาหารไม่มีความเสี่ยงในการแพร่กระจายของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019		

ข้อ	ข้อความถาม	คำตอบ	
		ใช่	ไม่ใช่
11.	เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถแพร่กระจายผ่านสิ่งของได้ และอยู่ได้หลายวันหากไม่มีการทำความสะอาด		
12.	โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จะมีไข้หรืออุณหภูมิร่างกาย น้อยกว่า 37.5 องศาเซลเซียส		
13.	ควรมีการทำความสะอาดสถานที่ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่มีผู้สัมผัสจำนวนมาก เช่น ลูกบิดประตู ราวบันได โต๊ะอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือเช็ดด้วยแอลกอฮอล์ตั้งแต่ 70% อย่างน้อยวันละ 1-2 ครั้ง		
14.	ผู้สูงอายุและผู้ที่มีโรคประจำตัว มีความเสี่ยงติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 น้อยกว่าคนทั่วไป		
15.	การจำกัดการเดินทางการเว้นระยะห่างทางสังคม ไม่ได้ช่วยลดการแพร่กระจายของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019		



2.2 ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคำตอบที่ท่านคิดว่าถูกต้องเพียงข้อเดียว

ใช่ หมายถึง เมื่อท่านคิดว่าเป็นข้อความที่ถูกต้อง

ไม่ใช่ หมายถึง เมื่อท่านคิดว่าเป็นข้อความที่ไม่ถูกต้อง

ข้อ	คำถาม	คำตอบ	
		ใช่	ไม่ใช่
1.	หากผู้สัมผัสอาหาร มีอาการเจ็บป่วย มีไข้ ไอจามหรือวัดอุณหภูมิร่างกาย ได้ตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียส ให้หยุดปฏิบัติงานแจ้งหัวหน้าหรือเจ้าของกิจการให้ทราบ และแนะนำเข้าพบแพทย์		
2.	ถึงขยะในสถานที่ประกอบอาหารไม่จำเป็นต้องมีฝาปิด		
3.	ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลาการปฏิบัติงาน		
4.	บริเวณที่ใช้เตรียมหรือปรุงอาหาร ต้องมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร		
5.	พื้นที่รอคิวรับอาหาร/ซื้ออาหาร ควรมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร		
6.	หน้ากากอนามัยสามารถซักและนำมาใช้ซ้ำได้อีกหลายครั้ง		
7.	ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่ อย่างน้อย 20 วินาที ก่อนเตรียมและประกอบอาหาร		
8.	สถานที่ปรุงประกอบอาหารควรทำความสะอาด ก่อนการประกอบอาหาร		
9.	ผู้สัมผัสอาหารใช้มือหยิบหรือจับอาหารปรุงสุกได้โดยตรง		
10.	การพูดคุยขณะปรุงอาหารแล้วใส่หน้ากากอนามัย ถือว่าปลอดภัยเชื้อไม่สามารถแพร่สู่ผู้ซื้ออาหารได้		
11.	อาหารปรุงสำเร็จ ต้องมีอุปกรณ์ในการปกปิดมิดชิด และอุ่นอาหารทุก ๆ 2 ชั่วโมง		
12.	เชียงสำหรับหั่นผักและหั่นเนื้อสัตว์ใช้รวมกันได้โดยไม่ต้องล้าง		

ข้อ	คำถาม	คำตอบ	
		ใช่	ไม่ใช่
13.	จัดให้มีจุดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 70% ไว้ที่จุดสั่งและรับส่งอาหาร		
14.	อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหารไม่ต้องแยกระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ		
15.	เมื่อล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์แล้วต้องใช้ผ้าเช็ดมือเช็ดให้แห้งเสมอ		



ส่วนที่ 3 ปัจจัยเอื้อ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคำตอบที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุดเพียงคำตอบเดียว

ใช่ หมายถึง ท่านเคยได้รับข้อมูลหรือการปฏิบัตินั้น
ไม่ใช่ หมายถึง ท่านไม่เคยได้รับข้อมูลหรือการปฏิบัตินั้น

ข้อความถาม	คำตอบ	
	ใช่	ไม่ใช่
นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร 1. หน่วยงานของท่านมีการรณรงค์หรือการประกาศมาตรการในการป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019		
2. ท่านเคยได้รับสนับสนุนอุปกรณ์ในการทำความสะอาดหรือป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เช่น หน้ากากอนามัย เจล แอลกอฮอล์ ฯลฯ จากหน่วยงานของรัฐ		
3. หน่วยงานของท่านส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานสุขาภิบาล		
การจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร 4. ท่านเคยได้รับการฝึกอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร		
5. ท่านเคยรับการฝึกอบรมหรือได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่เกี่ยวกับการปฏิบัติตนในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019		

ส่วนที่ 4 ปัจจัยเสริม

4.1 การได้รับการตรวจประเมินจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องท้ายข้อความที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุดเพียงคำตอบเดียว

ใช่ หมายถึง ท่านเคยได้รับข้อมูลหรือการปฏิบัตินั้น

ไม่ใช่ หมายถึง ท่านไม่เคยได้รับข้อมูลหรือการปฏิบัตินั้น

ข้อความถาม	คำตอบ	
	ใช่	ไม่ใช่
1. ท่านเคยได้รับการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019		
2. ท่านได้รับใบรับรองร้านอาหาร สะอาดปลอดภัย ป้องกันโรค COVID-19		

4.2 การรับรู้ข้อมูลข่าวสารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

1. ท่านเคยได้รับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

จากแหล่งใดบ้าง

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> เจ้าหน้าที่/หน่วยงาน | <input type="checkbox"/> เพื่อนร่วมงาน |
| <input type="checkbox"/> ครอบครัว | <input type="checkbox"/> สื่อออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,เว็บไซต์) |
| <input type="checkbox"/> สื่อโทรทัศน์ | <input type="checkbox"/> สื่อสิ่งพิมพ์(เอกสาร,แผ่นพับ,หนังสือพิมพ์) |

2. ท่านเคยได้รับความรู้เรื่องการปฏิบัติตนในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

จากแหล่งใดบ้าง

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> เจ้าหน้าที่/หน่วยงาน | <input type="checkbox"/> เพื่อนร่วมงาน |
| <input type="checkbox"/> ครอบครัว | <input type="checkbox"/> สื่อออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,เว็บไซต์) |
| <input type="checkbox"/> สื่อโทรทัศน์ | <input type="checkbox"/> สื่อสิ่งพิมพ์(เอกสาร,แผ่นพับ,หนังสือพิมพ์) |

แบบสังเกตการณ์ปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดของ
โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

แบบสังเกต ร้านที่ ชื่อหน่วยงาน

คำชี้แจง ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดข้อกำหนด

สุขลักษณะ

1. ดำเนินกิจกรรม หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้
ถูกต้องครบถ้วน

2. ต้องปรับปรุง หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหารปฏิบัติไม่ถูกต้องครบถ้วนตาม
ข้อกำหนดสุขลักษณะ

3. ไม่มีกิจกรรม หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด
และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนี้

ข้อ	รายการ	ผลการตรวจแนะนำ			
		ดำเนิน กิจกรรม	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	หมายเหตุ
ผู้สัมผัสอาหาร					
1.	มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยขณะปฏิบัติงาน				
2.	สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาการปฏิบัติงาน				
3.	แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน มีหมวกคลุมผมผ้ากันเปื้อน				
4.	มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บ ไม่มีสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำกรใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร				
5.	ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ก่อนหลังปฏิบัติงานและหลังการสัมผัสสิ่งสกปรก				
สถานที่ประกอบอาหาร					
6.	มีโต๊ะที่ใช้เตรียมประกอบอาหาร หรือประกอบอาหาร ที่สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรกและ สูงจากพื้น 60 เซนติเมตร				
7.	มีการทำความสะอาด บริเวณพื้นที่ของสถานที่ปรุง ประกอบ/จำหน่ายอาหาร โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร ก่อนและหลังการให้บริการทุกครั้ง				

ข้อ	รายการ	ผลการตรวจแนะนำ			
		ดำเนิน กิจกรรม	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	หมายเหตุ
	มาตรการเสริมและการป้องกัน				
20.	มีการเว้นระยะระหว่างบุคคล แฝงค้ำ มีอุปกรณ์ฉากกั้นป้องกัน ในการซื้อสินค้าและชำระเงิน				
21.	มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ ให้แก่ผู้ใช้บริการ				
22.	จัดบริการภาชนะบรรจุอาหารพร้อมทานแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง				
23.	ตรวจวัดอุณหภูมิ สอบถามอาการ ก่อนการปฏิบัติงาน				
24.	จัดให้มีคำแนะนำการเฝ้าระวังป้องกันเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ติดประกาศในจุดที่เห็นได้สะดวก เพื่อสื่อสาร ให้กับแรงงาน เจ้าหน้าที่ และบุคคลภายนอกที่ต้องเข้ามาใช้บริการ				

อ้างอิงจาก 1. แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลสำหรับโรงอาหาร/สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (กองสุขาภิบาลอาหารน้ำ กรมอนามัย, 2561) 2. แบบตรวจประเมินเพื่อการเฝ้าระวังและป้องกันการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ประเภทร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม รถเข็น หาบเร่ แผงลอย (กรมอนามัย, 2563)

แบบสัมภาษณ์ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี
ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

(สำหรับนักวิชาการ)

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว)

นามสกุล

ตำแหน่ง

ชื่อสถานที่ทำงาน

วันที่สัมภาษณ์ เวลาที่สัมภาษณ์

**ตอนที่ 2 การสัมภาษณ์ เรื่อง การปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องใน
สถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019**

คำถามที่ 1 ให้ท่านอธิบายถึงมาตรการหรือนโยบายที่หน่วยงานออกมาให้ผู้สัมผัสอาหารใน
ร้านอาหารกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
ว่ามีมาตรการหรือนโยบายใดบ้าง แล้วมาตรการหรือนโยบายนั้นผู้สัมผัสอาหารสามารถทำได้มากน้อย
เพียงใด

คำถามที่ 2 ท่านคิดว่าจะเพิ่มเติมหรือปรับปรุงนโยบายเดิมที่มีให้เหมาะสมกับผู้ปฏิบัติงาน
อย่างไร

คำถามที่ 3 ท่านคิดว่ามีแนวทางในการกำหนดนโยบายหรือมาตรการต่อไปอย่างไรและจะ
นำไปถ่ายทอดให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความรู้ความเข้าใจสามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้อง อย่างไร

แบบสัมภาษณ์ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี
ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

(สำหรับผู้ใช้บริการ)

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

ชื่อ(นาย/นาง/นางสาว) นามสกุล

สถานที่ทำงาน

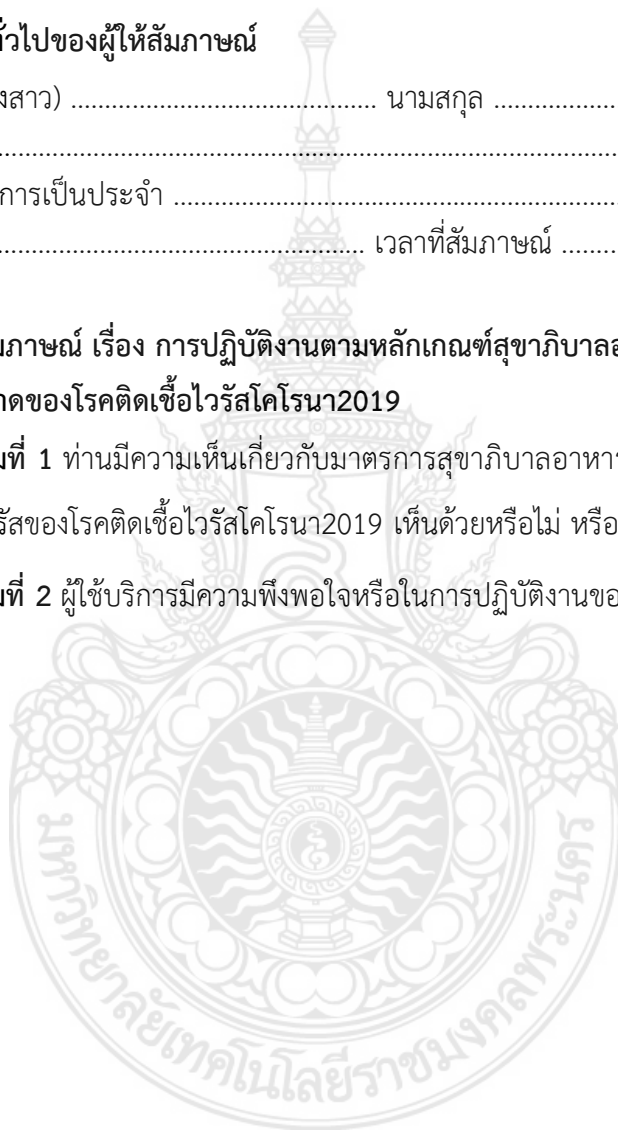
ร้านอาหารที่ใช้บริการเป็นประจำ

วันที่สัมภาษณ์ เวลาที่สัมภาษณ์

**ตอนที่ 2 การสัมภาษณ์ เรื่อง การปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องใน
สถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019**

คำถามที่ 1 ท่านมีความเห็นเกี่ยวกับมาตรการสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของ
ของโรคติดเชื้อไวรัสของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เห็นด้วยหรือไม่ หรือมีสิ่งใดที่อยากให้เพิ่มเติม

คำถามที่ 2 ผู้ใช้บริการมีความพึงพอใจหรือในการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการร้านอาหาร
หรือไม่



แบบสัมภาษณ์ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี
ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

(สำหรับผู้สัมผัสอาหาร)

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

ชื่อ(นาย/นาง/นางสาว) นามสกุล

ประเภทร้านอาหาร

วันที่สัมภาษณ์ เวลาที่สัมภาษณ์

**ตอนที่ 2 การสัมภาษณ์ เรื่อง การปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องใน
สถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019**

คำถามที่ 1 ท่านทราบถึงมาตรการ หรือ นโยบาย การปฏิบัติงานสุขาภิบาลในสถานการณ์
ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือไม่ สามารถปฏิบัติตามได้มากเพียงใด

คำถามที่ 2 มีมาตรการใดบ้างที่ท่านไม่สามารถปฏิบัติตามได้ หรือต้องการให้ปรับแก้ไข
เพิ่มเติม

คำถามที่ 3 ท่านต้องการในหน่วยงานสนับสนุนอะไรเพิ่มเติม ที่จะสามารถอำนวยความสะดวก
สะดวกในการปฏิบัติงาน

ภาคผนวก ง
ผลการคำนวณค่า IOC



ตารางที่ ง ค่า IOC ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5		
ตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคล							
1. เพศ 1 = ชาย 2 = หญิง	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
2. อายุ 1 = น้อยกว่า 20 ปี 2 = 20 -30 ปี 3 = 31 - 40 ปี 4 = 41 - 50 ปี 5 = 51 - 60 ปี 6 = มากกว่า 60 ปีขึ้นไป	+1	+1	-1	+1	+1	0.60	มีความสอดคล้อง
3. การศึกษา 1 = ประถมศึกษา 2 = มัธยมศึกษา 3 = ปวส./อนุปริญญา 4 = ปริญญาตรี 5 = อื่น ๆ (โปรดระบุ).....	+1	+1	-1	+1	+1	0.60	มีความสอดคล้อง
4. รายได้ 1 = น้อยกว่า 10,000 บาท 2 = 10,000 - 20,000 บาท 3 = 20,001-30,000 บาท 4 = 30,001- 40,000 บาท 5 = 40,001-50,000 บาท 6 = 50,000 บาทขึ้นไป	+1	+1	-1	+1	+1	0.60	มีความสอดคล้อง
5. ศาสนา 1 = พุทธ 2 = คริสต์ 3 = อิสลาม 4 = อื่น ๆ (โปรดระบุ).....	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
6. ประเภทร้านอาหาร 1 = ร้านข้าวแกง 2 = ร้านก๋วยเตี๋ยว 3 = ร้านขนมหวาน 4 = ร้านอาหารตามสั่ง 5 = ร้านน้ำปั่น/น้ำหวาน 6 = อื่น ๆ (โปรดระบุ).....	+1	+1	0	+1	+1	0.80	มีความสอดคล้อง

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5		
ส่วนที่ 2 ปัจจัยนำ							
2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019							
1. อาการทั่วไปของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ได้แก่ อาการระบบทางเดินหายใจ มีไข้ ไอ หายใจถี่ หายใจลำบาก 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
2. เพื่อการป้องกันการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ควรหลีกเลี่ยงการออกไปอยู่ในสถานที่ที่มีผู้คนจำนวนมาก 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
3. โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถติดต่อกันได้จากละอองฝอย อันเนื่องมาจากการไอ จาม น้ำมูก น้ำลาย 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
4. ผู้ที่ใกล้ชิดหรือสัมผัสบุคคลกลุ่มเสี่ยงจากผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ควรกักตัวสังเกตอาการ 14 วัน 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
5. หากพบว่าตนเองเป็นบุคคลกลุ่มเสี่ยงที่ไปสัมผัสผู้ติดเชื้อโดยตรง ท่านจะทำการตรวจหาเชื้อไวรัสหรือไม่ก็ได้ แต่ต้องกักตัว 14 วัน 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
6. เมื่อได้รับวัคซีนป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 แล้วไม่จำเป็นต้องสวมใส่หน้ากากอนามัย 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	-1	0.60	มีความสอดคล้อง
7. สวมใส่หน้ากากอนามัยตลอดเวลา และเว้นระยะห่างทางสังคม 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
8. แอลกอฮอล์ ที่ใช้ในการล้างมือควรใช้ที่มีปริมาณแอลกอฮอล์ตั้งแต่ 70 % ขึ้นไป โดยสามารถสังเกตปริมาณแอลกอฮอล์ได้จากฉลากข้างผลิตภัณฑ์ 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	0	+1	+1	0.80	มีความสอดคล้อง
9. ผู้ที่ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ไม่สามารถแพร่เชื้อไวรัสให้คนอื่น เมื่อไม่มีอาการเจ็บป่วยหรือเป็นไข้ 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	0	0.80	มีความสอดคล้อง

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5		
2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (ต่อ)							
10. การร่วมวงรับประทานอาหารกับผู้อื่นโดยมี ชั้นกลางคันเดียวในการตักอาหารไม่มีความเสี่ยง ในการแพร่กระจายของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	0	0.80	มีความ สอดคล้อง
11. เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถแพร่กระจาย ผ่านสิ่งของได้ และอยู่ได้หลายวันหากไม่มีการทำ ความสะอาด 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	0	+1	+1	0.80	มีความ สอดคล้อง
12. โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จะมีไข้หรือ อุณหภูมิร่างกายน้อยกว่า 37.5 องศาเซลเซียส 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
13. ควรมีการทำความสะอาดสถานที่ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่มีผู้สัมผัสจำนวนมาก เช่น ลูกบิดประตู ราวบันได โต๊ะอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรือเช็ดด้วยแอลกอฮอล์ตั้งแต่ 70% อย่างน้อย วันละ 1-2 ครั้ง 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	0	+1	+1	0.80	มีความ สอดคล้อง
14. ผู้สูงอายุและผู้ที่มีโรคประจำตัว มีความเสี่ยง ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 น้อยกว่าคนทั่วไป 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
15. การจำกัดการเดินทางการเว้นระยะห่างทาง สังคม ไม่ได้ช่วยลดการแพร่กระจายของโรคติด เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
2.2 ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019							
1. หากผู้สัมผัสอาหาร มีอาการเจ็บป่วย มีไข้ ไอ จามหรือวัดอุณหภูมิร่างกายได้ตั้งแต่ 37.5 ให้ หยุดปฏิบัติงานแจ้งหัวหน้าหรือเจ้าของกิจการให้ ทราบ และแนะนำเข้าพบแพทย์ 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5		
2.2 ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (ต่อ)							
2. ถึงขยะในสถานที่ประกอบอาหารไม่จำเป็นต้องมีฝาปิด 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
3. ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลาการปฏิบัติงาน 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
4. บริเวณที่ใช้เตรียมหรือปรุงอาหาร ต้องมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	0	0.80	มีความสอดคล้อง
5. พื้นที่รอคิวรับอาหาร/ซื้ออาหาร ควรมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
6. หน้ากากอนามัยสามารถซักและนำมาใช้ซ้ำได้อีกหลายครั้ง 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
7. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่ อย่างน้อย 20 วินาที ก่อนเตรียมและประกอบอาหาร 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
8. สถานที่ปรุงประกอบอาหารควรทำความสะอาด ก่อนประกอบอาหาร 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	-1	+1	0.60	มีความสอดคล้อง
9. ผู้สัมผัสอาหารใช้มือหยิบหรือจับอาหารปรุงสุกได้โดยตรง 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
10. การพูดคุยขณะปรุงอาหารแล้วใส่หน้ากากอนามัย ถือว่าปลอดภัยหรือไม่สามารถแพร่สู่ผู้ซื้ออาหารได้ 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
11. อาหารปรุงสำเร็จ ให้มีอุปกรณ์ควรมีอุปกรณ์ในการปกปิดมิดชิด และอุ่นอาหารทุก ๆ 2 ชั่วโมง 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5		
2.2 ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (ต่อ)							
12. เชียงสำหรับหั่นผักและหั่นเนื้อสัตว์ใช้ร่วมกัน ได้โดยไม่ต้องล้าง 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
13. จัดให้มีจุดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่ หรือ เจลแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 70% ไว้ที่จุดสั่งและรับส่ง อาหาร 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
14. อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหารไม่ ต้องแยกระหว่างอาหารสุก และอาหารดิบ 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
15. เมื่อล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์แล้วต้องใช้ผ้า เช็ดมือเช็ดให้แห้งเสมอ 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
ส่วนที่ 3 ปัจจัยอื่น							
นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร							
1. หน่วยงานของท่านมีการรณรงค์หรือการ ประกาศมาตรการในการป้องกันการระบาดของ โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	-1	0.60	มีความ สอดคล้อง
2. ท่านเคยได้รับสนับสนุนอุปกรณ์ในการทำความ สะอาดและป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เช่น หน้ากากอนามัย เจลแอลกอฮอล์ ฯลฯ จาก หน่วยงานของรัฐ 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	-1	0.60	มีความ สอดคล้อง
3. หน่วยงานของท่านส่งเสริมการมีส่วนร่วมใน การปฏิบัติงานสุขาภิบาล 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5		
การจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร							
4. ท่านเคยได้รับการฝึกอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
5. ท่านเคยรับการฝึกอบรมหรือได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ เกี่ยวกับการปฏิบัติตนในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	+1	+1	0	0.80	มีความ สอดคล้อง
ส่วนที่ 4 ปัจจัยเสริม							
4.1 การได้รับการตรวจประเมินจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ							
1. ท่านเคยได้รับการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	0	+1	+1	0.80	มีความ สอดคล้อง
2. ท่านได้รับใบรับรองร้านอาหาร สะอาดปลอดภัย ป้องกันโรค COVID-19 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	+1	+1	0	+1	0	0.60	มีความ สอดคล้อง
4.2 การรับรู้ข่าวสาร							
1. ท่านเคยได้รับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จากแหล่งใดบ้าง 1 = เจ้าหน้าที่/หน่วยงาน 2 = เพื่อนร่วมงาน 3 = ครอบครัว 4 = สื่อออนไลน์ (เฟซบุ๊ก, ไลน์, เว็บไซต์) 5 = สื่อโทรทัศน์ 6 = สื่อสิ่งพิมพ์(เอกสาร, แผ่นพับ, หนังสือพิมพ์)	+1	+1	0	+1	+1	0.80	มีความ สอดคล้อง

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5		
4.2 การรับรู้ข่าวสาร							
2. ท่านเคยได้รับความรู้เรื่องการปฏิบัติตนในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จากแหล่งใดบ้าง 1 = เจ้าหน้าที่/หน่วยงาน 2 = เพื่อนร่วมงาน 3 = ครอบครัว 4 = สื่อออนไลน์ (เฟซบุ๊ก,ไลน์,เว็บไซต์) 5 = สื่อโทรทัศน์ 6 = สื่อสิ่งพิมพ์(เอกสาร,แผ่นพับ,หนังสือพิมพ์)	+1	+1	0	+1	+1	0.80	มีความสอดคล้อง
แบบสังเกตการณ์ปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019							
ผู้สัมผัสอาหาร							
1. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยขณะปฏิบัติงาน 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
2. สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาการปฏิบัติงาน 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
3. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน มีหมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
4. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บ ไม่มีสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
5. ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือเจลแอลกอฮอล์ก่อนหลังปฏิบัติงานและหลังการสัมผัสสิ่งสกปรก 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5		
สถานที่ประกอบอาหาร							
6. มีโต๊ะที่ใช้เตรียมประกอบอาหาร หรือประกอบอาหาร ที่สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรกและสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
7. มีการทำความสะอาด บริเวณพื้นที่ของสถานที่ปรุง ประกอบ/จำหน่ายอาหาร โต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหาร ก่อนและหลังการให้บริการทุกครั้ง 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
8. มีพื้นสะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
9. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยงในบริเวณเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
10. จัดการขยะ แยกเศษอาหาร ออกจากขยะมูลฝอยและมีภาชนะรองรับขยะที่มีฝาปิด 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
ภาชนะ/อุปกรณ์							
11. มีภาชนะ/อุปกรณ์ แยกต่างหากในการชิมอาหาร 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
ภาชนะ/อุปกรณ์ (ต่อ)							
12. มีภาชนะ อุปกรณ์ซึ่งจัดเก็บในที่สะอาดและมีการปกปิด เช่น ตู้ ก่องที่มีฝาปิด 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5		
13. ใช้ภาชนะใส่เครื่องปรุง เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ประเภทแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว ที่มีฝาปิด 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
14. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่าง เนื้อสัตว์สุกเนื้อสัตว์ดิบ ผัก ผลไม้ 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
15. ใช้ตู้เย็น ตู้แช่ วัตถุดิบที่มีขนาดเพียงพอ สะอาดและสภาพดี 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
อาหาร/วัตถุดิบ							
16. เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ใน ภาชนะที่สะอาดเหมาะสมกับอาหาร และวางสูง จากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
17. ใช้เนื้อสัตว์วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารอยู่ ในสภาพสะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิด ธรรมชาติ 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
18. เก็บอาหารแห้ง เครื่องปรุงอาหารด้วยความ สะอาด แยกเป็นสัดส่วนไม่วางบนพื้น 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
19. อุ่นอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคที่รอการ จำหน่าย เช่น แกงต้ม จัดเก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส หรืออุ่นร้อนทุก ๆ 2 ชั่วโมง 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง
20. ล้างผักสด เนื้อสัตว์ ผลไม้ ก่อนนำมาปรุง ประกอบอาหาร 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความ สอดคล้อง

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5		
มาตรการเสริมและป้องกัน							
21. มีการเว้นระยะระหว่างบุคคล แฝงคำ มีอุปกรณ์ฉากกั้นป้องกัน ในการซื้อสินค้าและชำระเงิน 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
22. มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ ให้แก่ผู้ใช้บริการ 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
23. จัดบริการภาชนะบรรจุอาหารพร้อมทานแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
24. ตรวจวัดอุณหภูมิ การสอบถามอาการ ก่อนการปฏิบัติงาน 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
25. จัดให้มีคำแนะนำการเฝ้าระวังป้องกันเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ติดประกาศในจุดที่เห็นได้สะดวก เพื่อสื่อสาร ให้กับแรงงาน เจ้าหน้าที่ และบุคคลภายนอกที่ต้องเข้ามาใช้บริการ 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5		
แบบคำถามที่ใช้ในการจัดสนทนากลุ่ม (Focus group online)							
<p>1. นักวิชาการสาธารณสุข</p> <ul style="list-style-type: none"> - ให้นักวิชาการสาธารณสุขได้อธิบายถึงมาตรการหรือนโยบายที่หน่วยงานออกมาให้ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารปฏิบัติ - หน่วยงานจะเพิ่มเติมหรือปรับปรุงนโยบายเดิมที่มีให้เหมาะสมกับผู้ปฏิบัติงานอย่างไร - มีแนวทางในการกำหนดนโยบายหรือมาตรการต่อไปอย่างไรและจะนำไปถ่ายทอดให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความรู้ความเข้าใจสามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง อย่างไร 	+1	+1	0	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
<p>2. ผู้ประกอบการร้านอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผู้ประกอบการร้านอาหารทราบถึงนโยบายหรือไม่ ปฏิบัติตามนโยบายได้มากเพียงใด - มีนโยบายใดบางที่ผู้ประกอบการร้านอาหารไม่สามารถปฏิบัติตามได้ หรือต้องการให้ปรับแก้ไขเพิ่มเติม - ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องการให้หน่วยงานสนับสนุนอะไรเพิ่มเติม 	+1	+1	0	+1	+1	1.00	มีความสอดคล้อง
<p>3. ผู้ใช้บริการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผู้ใช้บริการมีความเห็นเกี่ยวกับนโยบายสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา2019 เห็นด้วยหรือไม่ หรือมีสิ่งใดที่อยากให้เพิ่มเติม - ผู้ใช้บริการมีความพึงพอใจหรือในการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการร้านอาหารหรือไม่ 	+1	+1	+1	+1	0	1.00	มีความสอดคล้อง

ภาคผนวก จ
ผลค่าความเหมาะสม



ตารางที่ จ ค่าความเหมาะสม ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน
สุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร กระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี
ในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					\bar{x}	sd	แปลผล
	1	2	3	4	5			
1. เพศ 1 = ชาย 2 = หญิง	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
2. อายุ 1 = น้อยกว่า 20 ปี 2 = 20 -30 ปี 3 = 31 - 40 ปี 4 = 41 - 50 ปี 5 = 51 - 60 ปี 6 = มากกว่า 60 ปีขึ้นไป	4	3	4	5	5	4.20	0.48	เหมาะสม ระดับมาก
3. การศึกษา 1 = ประถมศึกษา 2 = มัธยมศึกษา 3 = ปวส./อนุปริญญา 4 = ปริญญาตรี 5 = อื่น ๆ (โปรดระบุ).....	4	3	4	5	5	4.20	0.84	เหมาะสม ระดับมาก
4. รายได้ 1 = น้อยกว่า 10,000 บาท 2 = 10,000 - 20,000 บาท 3 = 20,001-30,000 บาท 4 = 30,001- 40,000 บาท 5 = 40,001-50,000 บาท 6 = 50,000 บาท ขึ้นไป	4	4	4	4	4	4.40	0.55	เหมาะสม ระดับมาก
5. ศาสนา 1 = พุทธ 2 = คริสต์ 3 = อิสลาม 4 = อื่น ๆ (โปรดระบุ)	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
6. ประเภทร้านอาหาร 1 = ร้านข้าวแกง 2 = ร้านก๋วยเตี๋ยว 3 = ร้านขนมหวาน 4 = ร้านอาหารตามสั่ง 5 = ร้านน้ำป่น/น้ำหวาน 6 = อื่น ๆ (โปรดระบุ).....	5	5	4	3	5	4.40	0.89	เหมาะสม ระดับมาก

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					\bar{x}	sd	แปลผล
	1	2	3	4	5			
ส่วนที่ 2 ปัจจัยนำ								
2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019								
1. อาการทั่วไปของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ได้แก่ อาการระบบทางเดินหายใจ มีไข้ ไอ หายใจถี่ หายใจลำบาก 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	4	5	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
2. เพื่อการป้องกันการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ควรจะหลีกเลี่ยงการออกไปอยู่ใน สถานที่ที่มีผู้คนจำนวนมาก 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	4	5	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
3. โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถ ติดต่อกันได้จากละอองฝอย อันเนื่องมาจากการไอ จาม น้ำมูก น้ำลาย 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
4. ผู้ที่ใกล้ชิดหรือสัมผัสบุคคลกลุ่มเสี่ยงจาก ผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ควรกักตัว สังเกตอาการ 14 วัน 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	4	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
5. หากพบว่าตนเองเป็นบุคคลกลุ่มเสี่ยงที่ไป สัมผัสผู้ติดเชื้อโดยตรง ท่านจะทำการ ตรวจสอบเชื้อไวรัสหรือไม่ก็ได้ แต่ต้องกักตัว 14 วัน 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	4	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
6. เมื่อได้รับวัคซีนป้องกันไวรัสโคโรนา 2019 แล้วไม่จำเป็นต้องสวมใส่หน้ากากอนามัย 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	4	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
7. สวมใส่หน้ากากอนามัยตลอดเวลา และ เว้นระยะห่างทางสังคม 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	4	4	5	4.60	0.55	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
8. แอลกอฮอล์ ที่ใช้ในการล้างมือควรใช้ที่มี ปริมาณแอลกอฮอล์ตั้งแต่ 70 % ขึ้นไป โดย สามารถสังเกตปริมาณแอลกอฮอล์ได้จาก ฉลากข้างผลิตภัณฑ์ 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	4	4	5	4.60	0.55	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					\bar{x}	sd	แปลผล
	1	2	3	4	5			
ส่วนที่ 2 ปัจจัยนำ (ต่อ)								
2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานการณ์ระบาดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019								
9. ผู้ที่ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ไม่สามารถแพร่เชื้อไวรัสให้คนอื่น เมื่อไม่มีอาการเจ็บป่วยหรือเป็นไข้ 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	4	4	5	4.60	0.55	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
10. การร่วมวงรับประทานอาหารกับผู้อื่นโดยมีช้อนกลางคันเดียวในการตักอาหารไม่มีความเสี่ยงในการแพร่กระจายของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	4	4	5	4.60	0.55	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
11. เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สามารถแพร่กระจายผ่านสิ่งของได้ และอยู่ได้หลายวันหากไม่มีการทำความสะอาด 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	3	4	5	4.40	0.89	เหมาะสม ระดับมาก
12. โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จะมีไข้หรืออุณหภูมิร่างกาย น้อยกว่า 37.5 องศาเซลเซียส 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
13. ควรมีการทำความสะอาดสถานที่อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่มีผู้สัมผัสจำนวนมาก เช่น ลูกบิดประตู ราวบันได โต๊ะอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือเช็ดด้วยแอลกอฮอล์ 70% อย่างน้อยวันละ 1-2 ครั้ง 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	4	3	5	4	5	4.20	0.84	เหมาะสม ระดับมาก
14. ผู้สูงอายุและผู้ที่มีโรคประจำตัว มีความเสี่ยงติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 น้อยกว่าคนทั่วไป 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	4	4	5	4.60	0.55	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
15. การจำกัดการเดินทางการเว้นระยะห่างทางสังคมไม่ได้ช่วยลดการแพร่กระจายของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	4	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					\bar{x}	sd	แปลผล
	1	2	3	4	5			
2.2 ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019								
1. หากผู้สัมผัสอาหาร มีอาการเจ็บป่วย มีไข้ ไอจามหรือวัดอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 37.5 ให้หยุดปฏิบัติงานแจ้งหัวหน้าหรือเจ้าของกิจการให้ทราบ และแนะนำเข้าพบแพทย์ 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมากที่สุด
2. ถังขยะในสถานที่ประกอบอาหารไม่จำเป็นต้องมีฝาปิด 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	4	5	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมากที่สุด
3. ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยให้ถูกต้องตลอดเวลาการปฏิบัติงาน 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมากที่สุด
4. บริเวณที่ใช้เตรียมหรือปรุงอาหาร ต้องมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	4	5	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมากที่สุด
5. พื้นที่รองหรือรวบรวมอาหาร/ซื้ออาหาร ควรมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1-2 เมตร 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	4	4	5	4.60	0.55	เหมาะสม ระดับมากที่สุด
6. หน้ากากอนามัยสามารถซักและนำมาใช้ซ้ำได้อีกหลายครั้ง 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	4	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมากที่สุด
7. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่อย่างน้อย 20 วินาที ก่อนเตรียมและประกอบอาหาร 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	4	5	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมากที่สุด
8. สถานที่ปรุงประกอบอาหารควรทำความสะอาด ก่อนประกอบอาหาร 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมากที่สุด
9. ผู้สัมผัสอาหารใช้มือหยิบหรือจับอาหารปรุงสุกได้โดยตรง 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	4	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมากที่สุด
10. การพูดคุยขณะปรุงอาหารแล้วใส่หน้ากากอนามัย ถือว่าปลอดภัยหรือไม่สามารถแพร่สู่ผู้ซื้ออาหารได้ 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	4	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมากที่สุด

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					\bar{x}	sd	แปลผล
	1	2	3	4	5			
2.2 ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (ต่อ)								
11. อาหารปรุงสำเร็จ ให้มีอุปกรณ์ควรมี อุปกรณ์ในการปกปิดการปกปิด และอุ่นอาหารทุก ๆ 2 ชั่วโมง 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	4	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
12. เขียงสำหรับหั่นผักและหั่นเนื้อสัตว์ใช้ร่วมกันได้โดยไม่ต้องล้าง 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	4	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
13. จัดให้มีจุดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์ไม่ต่ำกว่า 70% ไว้ที่จุดสั่งและรับส่งอาหาร 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	4	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
14. อุปกรณ์สำหรับการหยิบจับหรือตักอาหารไม่ต้องแยกระหว่างอาหารสุก และอาหารดิบ 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	4	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
15. เมื่อล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์แล้วต้องใช้ผ้าเช็ดมือ เช็ดให้แห้งเสมอ 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	4	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
ส่วนที่ 3 ปัจจัยอื่น								
นโยบายส่งเสริมการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหาร								
1. หน่วยงานของท่านมีการรณรงค์หรือการประกาศมาตรการในการป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	4	4	4.60	0.55	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
2. ท่านเคยได้รับสนับสนุนอุปกรณ์ในการทำ ความสะอาด และ ป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เช่น หน้ากากอนามัย เจลแอลกอฮอล์ ฯลฯ จากหน่วยงานของรัฐ 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	4	4	4.60	0.55	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
3. หน่วยงานของท่านส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานสุขาภิบาล 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	4	4	4.60	0.55	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					\bar{x}	sd	แปลผล
	1	2	3	4	5			
การจัดให้มีการอบรมผู้สัมผัสอาหาร								
4. ท่านเคยได้รับการฝึกอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	4	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมากที่สุด
5. ท่านเคยรับการฝึกอบรมหรือคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ เกี่ยวกับการปฏิบัติตนในสถานการณ์โรคระบาดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	5	5	5	4	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมากที่สุด
ส่วนที่ 4 ปัจจัยเสริม								
4.1 การได้รับการตรวจประเมินจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ								
1. ท่านเคยได้รับการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	4	5	3	4	5	4.20	0.84	เหมาะสม ระดับมากที่สุด
2. ท่านได้รับใบรับรองร้านอาหาร สะอาดปลอดภัย ป้องกันโรค COVID-19 1 = ใช่ 2 = ไม่ใช่	4	5	3	4	5	4.20	0.84	เหมาะสม ระดับมากที่สุด
4.2 การรับรู้ข้อมูลข่าวสาร								
1. ท่านเคยได้รับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จากแหล่งใดบ้าง 1 = เจ้าหน้าที่/หน่วยงาน 2 = เพื่อนร่วมงาน 3 = ครอบครัว 4 = สื่อออนไลน์ (เฟซบุ๊ก, ไลน์, เว็บไซต์) 5 = สื่อโทรทัศน์ 6 = สื่อสิ่งพิมพ์ (เอกสาร, แผ่นพับ หนังสือพิมพ์)	3	3	5	4	5	4.00	1.00	เหมาะสม ระดับมาก

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					\bar{x}	sd	แปลผล
	1	2	3	4	5			
4.2 การรับรู้ข้อมูลข่าวสาร (ต่อ)								
2. ท่านเคยได้รับความรู้เรื่องการปฏิบัติตน ในสถานการณ์ระบาดของโรค ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จากแหล่งใดบ้าง 1 = เจ้าหน้าที่/หน่วยงาน 2 = เพื่อนร่วมงาน 3 = ครอบครัว 4 = สื่อออนไลน์ (เซฟบุ๊ก, โลก, เว็บไซต์) 5 = สื่อโทรทัศน์ 6 = สื่อสิ่งพิมพ์ (เอกสาร, แผ่นพับ, หนังสือพิมพ์)	3	3	4	4	5	3.80	0.84	เหมาะสม ระดับมาก
แบบสังเกตการณ์ปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานการณ์ระบาดโรค ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019								
ผู้สัมผัสอาหาร								
1. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยขณะ ปฏิบัติงาน 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
2. สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ตลอดเวลาการปฏิบัติงาน 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
3. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน มีหมวก คลุมผมผ้ากันเปื้อน 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
4. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บ ไม่มีสีเล็บ ไม่ สูบบุหรี่ หรือกระทำการใด ๆ ที่จะก่อให้เกิด การปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน ด้านอาหาร 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					\bar{x}	sd	แปลผล
	1	2	3	4	5			
ผู้สัมผัสอาหาร (ต่อ)								
5. ล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือ เจล แอลกอฮอล์ ก่อนหลังปฏิบัติงานและหลัง การสัมผัสสิ่งสกปรก 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
สถานที่ประกอบอาหาร								
6. มีโต๊ะที่ใช้เตรียมประกอบอาหาร หรือ ประกอบอาหาร ที่สะอาด มีสภาพดี ไม่มี คราบสกปรกและสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
7. มีการทำความสะอาด บริเวณพื้นที่ของ สถานที่ปรุง ประกอบ/จำหน่ายอาหาร โต๊ะ และที่นั่งรับประทานอาหาร ก่อนและหลัง การให้บริการทุกครั้ง 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
8. มีพื้นสะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือ เศษอาหารบนพื้น 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
9. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยงใน บริเวณเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
10. จัดการขยะ แยกเศษอาหาร ออกจาก ขยะมูลฝอยและมีภาชนะรองรับขยะที่มีฝา ปิด 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					\bar{x}	sd	แปลผล
	1	2	3	4	5			
ภาชนะ/อุปกรณ์								
11. มีภาชนะ/อุปกรณ์ แยกต่างหากในการ ชิมอาหาร 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
12. มีภาชนะ อุปกรณ์ซึ่งจัดเก็บในที่สะอาด และมีการปกปิด เช่น ตู้ ก่องที่มีฝาปิด 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
13. ใช้ภาชนะใส่เครื่องปรุง เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ประเภทแก้ว กระเบื้อง เคลือบขาว ที่มีฝาปิด 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	4	5	4.80	0.45	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
14. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ ระหว่างเนื้อสัตว์สุกเนื้อสัตว์ดิบ ผัก ผลไม้ 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
อาหาร/วัตถุดิบ								
15. ใช้ตู้เย็น ตู้แช่ วัตถุดิบที่มีขนาดเพียงพอ สะอาดและสภาพดี 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
16. เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ใน ภาชนะที่สะอาดเหมาะสมกับอาหาร และ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด

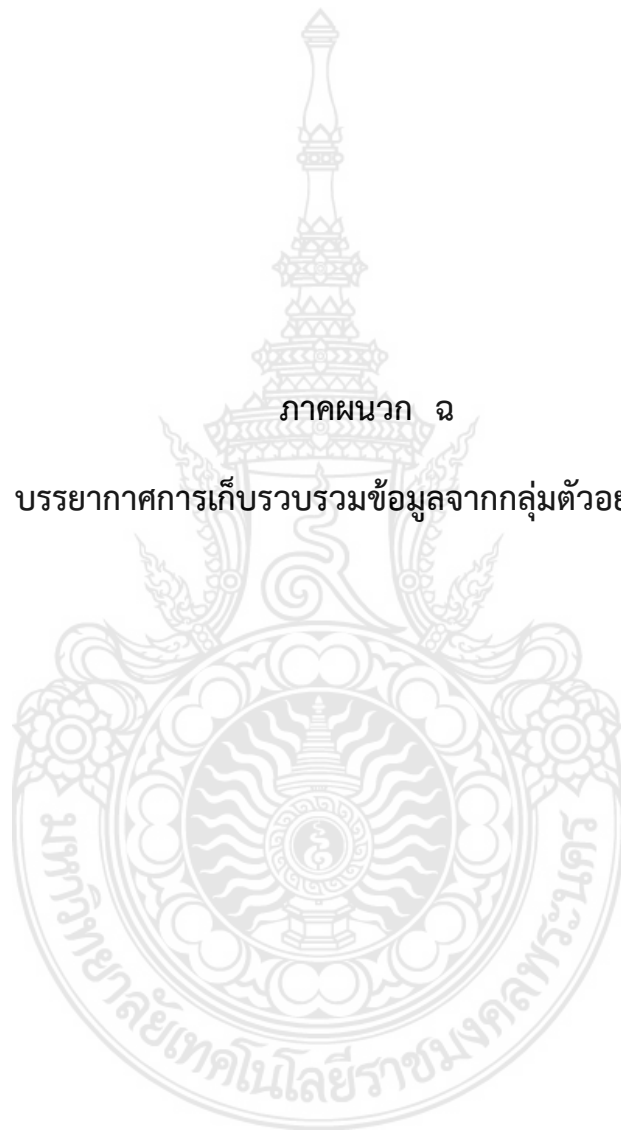
คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					\bar{x}	sd	แปลผล
	1	2	3	4	5			
อาหาร/วัตถุดิบ (ต่อ)								
17. ใช้เนื้อสัตว์วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารอยู่ในสภาพสะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสียหรือลักษณะผิดปกติ 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสมระดับมากที่สุด
18. เก็บอาหารแห้ง เครื่องปรุงอาหารด้วยความสะอาด แยกเป็นสัดส่วนไม่วางบนพื้น 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสมระดับมากที่สุด
19. อุ่นอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคที่รอการจำหน่าย เช่น แกงต้ม จัดเก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส หรืออุ่นร้อนทุก ๆ 2 ชั่วโมง 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสมระดับมากที่สุด
20. ล้างผักสด เนื้อสัตว์ ผลไม้ ก่อนนำมาปรุงประกอบอาหาร 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสมระดับมากที่สุด
มาตรการเสริมและการป้องกัน								
21. มีการเว้นระยะระหว่างบุคคล แฉก้า มีอุปกรณ์ฉากกั้นป้องกัน ในการซื้อสินค้าและชำระเงิน 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสมระดับมากที่สุด
22. มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ ให้แก่ผู้ใช้บริการ 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสมระดับมากที่สุด

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					\bar{x}	sd	แปลผล
	1	2	3	4	5			
มาตรการเสริมและการป้องกัน (ต่อ)								
22. มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจล แอลกอฮอล์ ให้แก่ผู้ใช้บริการ 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
23. จัดบริการภาชนะบรรจุอาหารพร้อม ทานแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
24. ตรวจวัดอุณหภูมิ การสอบถามอาการ ก่อนการปฏิบัติงาน 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
25. จัดให้มีคำแนะนำการเฝ้าระวังป้องกัน เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ตัดประกาศในจุดที่ เห็นได้สะดวก เพื่อสื่อสาร ให้กับแรงงาน เจ้าหน้าที่ และบุคคลภายนอกที่ต้องเข้ามา ใช้บริการ 1 = ดำเนินกิจกรรม 2 = ต้องปรับปรุง 3 = ไม่มีกิจกรรม	5	5	5	5	5	5.00	0.00	เหมาะสม ระดับมาก ที่สุด
แบบคำถามที่ใช้ในการจัดสนทนากลุ่ม (Focus group online)								
1. นักวิชาการสาธารณสุข - ให้นักวิชาการสาธารณสุขได้อธิบายถึง มาตรการหรือนโยบายที่หน่วยงานออกมาให้ ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารปฏิบัติ - หน่วยงานจะเพิ่มเติมหรือปรับปรุง นโยบายเดิมที่มีให้เหมาะสมกับผู้ปฏิบัติงาน อย่างไร - มีแนวทางในการกำหนดนโยบายหรือ มาตรการต่อไปอย่างไร และจะนำไป ถ่ายทอดให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดความรู้ความ เข้าใจสามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง อย่างไร	4	4	3	5	5	4.20	0.84	เหมาะสม ระดับมาก

คำถาม	ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ					\bar{x}	sd	แปลผล
	1	2	3	4	5			
แบบคำถามที่ใช้ในการจัดสนทนากลุ่ม (Focus group online) (ต่อ)								
2. ผู้ประกอบการร้านอาหาร - ผู้ประกอบการร้านอาหารทราบถึงนโยบายหรือไม่ ปฏิบัติตามนโยบายได้มากเพียงใด - มีนโยบายใดบ้างที่ผู้ประกอบการร้านอาหารไม่สามารถปฏิบัติตามได้ หรือต้องการให้ปรับแก้ไขเพิ่มเติม - ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องการให้หน่วยงานสนับสนุนอะไรเพิ่มเติม	4	4	3	5	5	4.20	0.84	เหมาะสมระดับมาก
3. ผู้ใช้บริการ - ผู้ใช้บริการมีความเห็นเกี่ยวกับนโยบายสุขาภิบาลอาหารในช่วงสถานการณ์ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เห็นด้วยหรือไม่ หรือมีสิ่งใดที่อยากให้เพิ่มเติม - ผู้ใช้บริการมีความพึงพอใจหรือในการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการร้านอาหารหรือไม่	4	4	4	5	5	4.40	0.55	เหมาะสมระดับมาก

ภาคผนวก ฉ

บรรยายการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างวิจัย



การเก็บข้อมูลแบบสอบถาม



หมายเหตุ: ในการลงภาพถ่ายของผู้สัมผัสอาหาร ได้ทำการขออนุญาตเจ้าของภาพเรียบร้อยแล้ว

การเก็บข้อมูลสัมภาษณ์



หมายเหตุ: ในการลงภาพถ่ายของผู้สัมภาษณ์
ได้ทำการขออนุญาตเจ้าของภาพเรียบร้อยแล้ว

ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล นางสาวจุฑามาศ ทองคำ
วัน เดือน ปี 22 พฤศจิกายน 2538

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	ชื่อสถาบัน	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาตรี	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาการจัดการอาหาร	2561

ตำแหน่งและสถานที่ทำงานปัจจุบัน

ลูกจ้าง กรมควบคุมโรค สำนักงานคณะกรรมการควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

