



# ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

## ภาคผนวก ก

## รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ

- |                                     |                                                                                         |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. รองศาสตราจารย์ภรณ์ทิพย์ พจน์สนิท | อาจารย์พิเศษสาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา<br>บัณฑิตวิทยาลัย<br>มหาวิทยาลัยเชียงใหม่           |
| 2. อาจารย์ ดร.ศักดา พริ้งล้าภู      | สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ<br>มหาวิทยาลัยเชียงใหม่                                    |
| 3. อาจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง          | ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร<br>คณะอุตสาหกรรมเกษตรศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
| 4. อาจารย์บุญต่วน แก้วปิ่นตา        | ภาควิชาเวชศาสตร์ชุมชน<br>คณะแพทยศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยเชียงใหม่                          |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

## ภาคผนวก ข

## ตัวอย่าง เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

## แบบสอบถามการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงแรม

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามนี้ใช้เก็บข้อมูล มีวัตถุประสงค์เพื่อการศึกษาค้นคว้าแบบอิสระเรื่อง การปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหารใน โรงแรม หลักสูตรวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี กรุงเทพมหานคร บัณฑิตศึกษาสถาน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คำตอบที่ได้ จะไม่มีผลกระทบต่อผู้ตอบแบบสอบถามแต่อย่างใด ผลการศึกษาที่ได้จะใช้ประโยชน์ทางการศึกษา และจะเสนอผลการศึกษาในภาพรวมเท่านั้น

2. รายละเอียดของแบบสอบถาม ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป จำนวน 12 ข้อ

ส่วนที่ 2 การปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหาร จำนวน 4 ชุด

ชุดที่ 1 ด้านภาชนะและอุปกรณ์ และการขนส่งหรือลำเลียงอาหาร จำนวน 28 ข้อ

ชุดที่ 2 ด้านการเลือก(ซื้อ หรือใช้)วัตถุดิบในการปรุงอาหาร การเตรียมปรุงประกอบอาหาร การจัดเก็บอาหาร จำนวน 44 ข้อ

ชุดที่ 3 ด้านการเสิร์ฟอาหาร จำนวน 5 ข้อ

ชุดที่ 4 ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล จำนวน 27 ข้อ

3. กรุณาอ่านคำถามให้ชัดเจนและตอบคำถามตามความเป็นจริง เพื่อเป็นประโยชน์ในการศึกษา

การศึกษา

(น.ส.ณัฐกาญจน์ บุญศรี)

ผู้ศึกษา

ขอขอบคุณในความร่วมมือ

## ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่อง (  ) หน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริง

สำหรับผู้ศึกษา

1. เพศ

ชาย

หญิง

2. ท่านอายุ \_\_\_\_\_ ปี

3. ระดับการศึกษาของท่าน

ประถมศึกษา

มัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3 หรือ มศ.3)

มัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6 หรือ มศ.5)

ปวช. หรือ ปกศ. ต้น

ปวส. หรือ ปกศ. สูง

ปริญญาตรี หรือ เทียบเท่า

อื่นๆ (ระบุ) \_\_\_\_\_

12. ในครอบครัวหรือคนใกล้ชิดของท่านมีผู้ป่วยด้วยโรคเกี่ยวกับทางเดินอาหาร เช่น 

ไวรัสตับอักเสบ ไทฟอยด์ วัณโรค หรือไม่

ไม่มี

มี (ระบุโรค) \_\_\_\_\_

ผู้ป่วยมีความสัมพันธ์กับท่านเป็น \_\_\_\_\_

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

ส่วนที่ 2 การปฏิบัติตามหลักสาขาวิชาอาหาร ในด้านสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร ภาชนะ และอุปกรณ์ การเลือก(ซื้อ หรือใช้)วัตถุดิบในการปรุงอาหาร การเตรียมปรุงประกอบอาหาร การจัดเก็บอาหาร การเสิร์ฟ และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

คำอธิบายการตอบแบบสอบถามเรื่องระดับการปฏิบัติ ดังนี้

ปฏิบัติเป็นประจำ	หมายถึง	ทุกครั้ง
ปฏิบัติบ่อยครั้ง	หมายถึง	3 – 4 ครั้งต่อสัปดาห์
ปฏิบัติเป็นบางครั้ง	หมายถึง	1 – 2 ครั้งต่อสัปดาห์
ไม่เคยปฏิบัติเลย	หมายถึง	ไม่ปฏิบัติเลย

ชุดที่ 1 การปฏิบัติตามหลักสาขาวิชาอาหาร ในด้านภาชนะและอุปกรณ์

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องคำตอบที่ตรงกับความเป็นจริงที่ท่านปฏิบัติ

ข้อที่	ท่านปฏิบัติตามหลักสาขาวิชาอาหาร ในด้านต่างๆ อย่างไร	ระดับการปฏิบัติ				สำหรับ ผู้ศึกษา
		ไม่เคย ปฏิบัติ เลย	ปฏิบัติ เป็น บางครั้ง	ปฏิบัติ บ่อย ครั้ง	ปฏิบัติ เป็น ประจำ	
<b>ภาชนะและอุปกรณ์</b>						
<b>การเลือกใช้ภาชนะและอุปกรณ์</b>						
1.	เลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ทำด้วยวัสดุที่ทนต่อการกัดกร่อนสำหรับใส่น้ำส้มสายชู และน้ำปลา เช่น สแตนเลส กระจกเคลือบขาว					
2.	เลือกใช้รูปแบบของภาชนะที่ทำความสะอาดได้ง่าย และปลอดภัยต่อการนำไปใช้คือ ผิวเรียบ ไม่มีร่องรอยร้าว หรือปิ่นแตก					
28.	สถานที่ใช้เป็นจุดรับส่งอาหาร สะอาด ไม่อยู่ใกล้จุดที่เป็นแหล่งสกปรกปนเปื้อน					

ชุดที่ 4 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องคำตอบที่ตรงกับความเป็นจริงที่ท่านปฏิบัติ

ข้อที่	ท่านปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ในด้านต่างๆ อย่างไร	ระดับการปฏิบัติ				สำหรับ ผู้ศึกษา
		ไม่เคย ปฏิบัติ เลย	ปฏิบัติ เป็น บางครั้ง	ปฏิบัติ บ่อย ครั้ง	ปฏิบัติ เป็น ประจำ	
<b>สุขวิทยาส่วนบุคคล</b>						
<b>การปฏิบัติตนให้มีสุขภาพดี</b>						
1.	อาบน้ำชำระล้าง และทำความสะอาดร่างกายทุกส่วน อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง					
2.	สระผมอย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 ครั้ง					
3.	แปรงฟันในตอนเช้าและก่อนนอนทุกวัน หลัง รับประทานอาหารแล้วบ้วนปากด้วยน้ำสะอาด					
4.	ล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาดหลังการเข้าห้องน้ำ หรือ จับต้องสิ่งสกปรก					
.						
.						
.						
27.	ใช้มือหยิบหรือจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง					

## ภาคผนวก ก

## หนังสือพิทักษ์สิทธิ์

## การพิทักษ์สิทธิ์ของผู้เข้าร่วมการศึกษา

## คำชี้แจงผู้เข้าร่วมการศึกษา

## เรื่อง การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงแรม

เรียน พนักงานแผนกอาหารและเครื่องดื่ม

ข้าพเจ้า นางสาวณัฐกาญจน์ บุญศรี เป็นนักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ กำลังศึกษาชั้นคว่ำแบบอิสระ (Independent Study) เรื่อง การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงแรม

ท่านเป็นผู้ที่เหมาะสมและมีคุณสมบัติในการตอบแบบสอบถามชุดนี้ ดังนั้นจึงใคร่ขอความร่วมมือจากท่านในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้ โดยกรุณาตอบแบบสอบถามให้ครบ ทุกข้อตามความเป็นจริงที่สุด ซึ่งข้อมูลทั้งหมดที่ได้รับ ผู้ศึกษาจะเก็บเป็นความลับและใช้ประโยชน์ในการศึกษาเท่านั้น คำตอบของท่านมีส่วนสำคัญอย่างยิ่งเพื่อนำไปเป็นแนวทางหนึ่งในการวางแผนดำเนินงาน แก้ไข และส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารได้ถูกต้อง

เมื่อท่านยินดีให้ความร่วมมือ กรุณาลงนามการร่วมมือในการศึกษาครั้งนี้ไว้ด้วย ขอขอบคุณสำหรับความร่วมมือของท่านเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ลายมือชื่อ..... ผู้เข้าร่วมโครงการศึกษา

(.....)

ลายมือชื่อ..... พยาน

(.....)

ลายมือชื่อ..... ผู้ศึกษา

(นางสาวณัฐกาญจน์ บุญศรี)

## ภาคผนวก ง

## แบบสังเกต

## การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ในด้านสถานที่เตรียมปรุงและบริการอาหาร

ข้อที่	การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร สิ่งที่สังเกต	การปฏิบัติ
สถานที่เตรียมปรุงและบริการอาหาร		
1.	โครงสร้างของสถานที่	
1.1	บริเวณที่ใช้เตรียม ปรุงและบริการอาหาร ทำด้วย วัสดุแข็งแรง ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นผิวเรียบ ไม่ ดูดซึมน้ำ และไม่แตกชำรุด	..... ..... .....
.		
.		
.		
3.	การกำจัดของเสีย	
3.1	การใช้ถังขยะ	..... ..... .....
.		
.		
.		
3.4	มีการบำบัดน้ำเสีย	..... .....

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – สกุล	นางสาวณัฐกาญจน์ บุญศรี
วัน เดือน ปี เกิด	29 กันยายน 2524
ประวัติการศึกษา	
2542	มัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนกำแพงเพชรพิทยาคม จังหวัดกำแพงเพชร
2546	ศิลปศาสตรบัณฑิต (ภาษาอังกฤษ) มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก
ประสบการณ์การทำงาน	
2546	แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ฝ่ายห้องครัว โรงแรมเดอะริเจนเชียงใหม่ รีสอร์ท แอนด์ สปา อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่
2546 – 2549	แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรมโนโวเทลเชียงใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
มีนาคม – กรกฎาคม 2549	เข้าร่วมโครงการ Work and Travel in USA เมือง Laughlin รัฐ Nevada ประเทศสหรัฐอเมริกา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved