

## บทที่ 4

### ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่องการตรวจหาอีสต์และเชื้อราในน้ำผักและน้ำผลไม้พร้อมดื่มครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงสำรวจ (Survey research) มีวัตถุประสงค์เพื่อตรวจวิเคราะห์ปริมาณของอีสต์และเชื้อราในน้ำผักและน้ำผลไม้พร้อมดื่มที่วางจำหน่ายในร้านแผงลอยบนถนนสุเทพ บริเวณประตูด้านหลังมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำนวน 2 ร้าน ทำการเก็บตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้จำนวน 2 ครั้ง โดยเก็บตัวอย่างครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 5 - 17 ธันวาคม 2550 มีน้ำผักและน้ำผลไม้จำนวน 16 ชนิด และเก็บตัวอย่างครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 4 - 10 กุมภาพันธ์ 2551 มีน้ำผักและน้ำผลไม้จำนวน 16 ชนิด รวมตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ที่เก็บทั้งสองครั้ง จำนวน 32 ตัวอย่าง ทำการตรวจวิเคราะห์หาปริมาณของอีสต์และเชื้อราในน้ำผักและน้ำผลไม้พร้อมดื่ม ตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอีสต์และเชื้อราในเครื่องดื่มหาบเร่แผงลอย ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข (2544) ผลการศึกษานำเสนอข้อมูลตามลำดับ ดังนี้

ส่วนที่ 1 ผลการตรวจวิเคราะห์หาปริมาณของอีสต์และเชื้อราที่ปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ที่วางจำหน่ายในร้านแผงลอยที่ 1 และ 2 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 (ตาราง 4.1 – 4.5)

ส่วนที่ 2 ผลการสังเกตการปฏิบัติตัวของผู้สัมผัสอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารแบบไม่มีส่วนร่วม จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 (ตาราง 4.6 – 4.9)

ส่วนที่ 1 ผลการตรวจหาวิเคราะห์ปริมาณของยีสต์และเชื้อราที่ปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ การตรวจวิเคราะห์หาปริมาณของยีสต์และเชื้อราที่ปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ ที่วางจำหน่ายในร้านแผงลอย ตามเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของยีสต์และเชื้อราในเครื่องดื่ม หาบเร่แผงลอย ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข (2544) กำหนดให้ พบยีสต์ น้อยกว่า  $1 \times 10^3$  โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 มิลลิลิตร และเชื้อราน้อยกว่า 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 มิลลิลิตร ผลการตรวจหาวิเคราะห์ปริมาณของยีสต์และเชื้อราที่ปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำผักและ น้ำผลไม้ที่วางจำหน่ายในร้านแผงลอยที่ 1 และร้านแผงลอยที่ 2 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และ ครั้งที่ 2 ซึ่งผลการตรวจวิเคราะห์ดังแสดงในตาราง 4.1-4.2

The logo of Chiang Mai University is a circular emblem. In the center is a detailed illustration of an elephant standing and facing left. Above the elephant's head is a traditional Thai umbrella (parasol). The entire emblem is enclosed within a circular border. The Thai text 'มหาวิทยาลัยเชียงใหม่' is written along the top inner edge of the circle, and 'CHIANG MAI UNIVERSITY 1964' is written along the bottom inner edge. There are decorative floral motifs on either side of the elephant.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตาราง 4.1 ตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ที่วางจำหน่ายในร้านแผงลอยที่ 1 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 จำแนกตามปริมาณของยีสต์และเชื้อราที่พบและเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยา

ครั้งที่	ตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้	ปริมาณยีสต์ที่พบ (โคโลนี/มิลลิลิตร)	ปริมาณเชื้อราที่พบ (โคโลนี/มิลลิลิตร)
1	น้ำผัก		
	น้ำกระเจี๊ยบ	$87 \times 10$	$1 \times 10$
	น้ำตะไคร้	$38 \times 10^2$	ไม่พบ
	น้ำใบบัวบก	$24 \times 10^3$	ไม่พบ
	น้ำผลไม้		
	น้ำลำไย	$13 \times 10^3$	$6 \times 10^3$
	น้ำมะตูม	$18 \times 10^3$	ไม่พบ
	น้ำมะพร้าว	$64 \times 10^3$	$4 \times 10^3$
2	น้ำผัก		
	น้ำกระเจี๊ยบ	$39 \times 10^2$	$2 \times 10^2$
	น้ำตะไคร้	$59 \times 10^2$	ไม่พบ
	น้ำใบบัวบก	$15 \times 10^4$	$2 \times 10^4$
	น้ำผลไม้		
	น้ำมะตูม	$77 \times 10^3$	ไม่พบ
	น้ำลำไย	$31 \times 10^4$	$4 \times 10^4$
	น้ำมะพร้าว	$36 \times 10^4$	$2 \times 10^4$
เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยา (โคโลนี/มิลลิลิตร)		น้อยกว่า $1 \times 10^3$	น้อยกว่า 100

จากตาราง 4.1 พบว่า ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ที่วางจำหน่ายในร้านแผงลอยที่ 1 ซึ่งมีจำนวนตัวอย่างทั้งหมด 6 ชนิด จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 พบว่า น้ำผักและน้ำผลไม้ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของยีสต์และเชื้อราจำนวน 1 ชนิด คือ น้ำกระเจี๊ยบ คิดเป็นร้อยละ 16.67

จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 2 พบว่า น้ำผักและน้ำผลไม้ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของยีสต์และเชื้อราทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100

ตาราง 4.2 ตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ที่วางจำหน่ายในร้านแผงลอยที่ 2 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 จำแนกตามปริมาณของยีสต์และเชื้อราที่พบและเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยา

ครั้งที่	ตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้	ปริมาณยีสต์ที่พบ (โคโลนี/มิลลิลิตร)	ปริมาณเชื้อราที่พบ (โคโลนี/มิลลิลิตร)
1	น้ำผัก		
	น้ำฝรั่งมะนาว	$19 \times 10^2$	ไม่พบ
	น้ำมะขาม	$27 \times 10^3$	$2 \times 10^3$
	น้ำผักรวม	$36 \times 10^3$	$3 \times 10^3$
	น้ำมะเขือเทศ	$93 \times 10^3$	$3 \times 10^3$
	น้ำบีทรูท	$35 \times 10^4$	$2 \times 10^4$
	น้ำผลไม้		
	น้ำเสาวรส	$21 \times 10^2$	ไม่พบ
	น้ำส้ม	$60 \times 10^2$	$4 \times 10^2$
	น้ำสำรอง	$10 \times 10^3$	ไม่พบ
	น้ำมะพร้าว-แคนตาลูป	$81 \times 10^3$	ไม่พบ
	น้ำสตอเบอร์รี่	$82 \times 10^3$	$5 \times 10^3$
	2	น้ำผัก	
น้ำฝรั่งมะนาว		$14 \times 10^3$	ไม่พบ
น้ำมะขาม		$45 \times 10^3$	$3 \times 10^3$
น้ำมะเขือเทศ		$41 \times 10^4$	$2 \times 10^4$
น้ำบีทรูท		$54 \times 10^4$	$4 \times 10^4$
น้ำผักรวม		$27 \times 10^5$	$1 \times 10^5$
น้ำผลไม้			
น้ำเสาวรส		$36 \times 10^2$	ไม่พบ
น้ำสำรอง		$11 \times 10^3$	ไม่พบ
น้ำส้ม		$31 \times 10^3$	$8 \times 10^3$
น้ำมะพร้าว-แคนตาลูป		$10 \times 10^5$	$2 \times 10^5$
น้ำสตอเบอร์รี่		$11 \times 10^5$	$3 \times 10^5$
เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยา (โคโลนี/มิลลิลิตร)		น้อยกว่า $1 \times 10^3$	น้อยกว่า 100

จากตาราง 4.2 พบว่า ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ที่วางจำหน่ายในร้านแผงลอยที่ 2 ซึ่งมีจำนวนตัวอย่างทั้งหมด 10 ชนิด

จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 พบว่า น้ำผักและน้ำผลไม้ไม่ผ่านเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอีสต์และเชื้อราทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ผลการตรวจวิเคราะห์เฉพาะปริมาณของยีสต์ที่ปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ที่วางจำหน่ายในร้านแผลงลอยที่ 1 และ 2 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 ซึ่งผลการตรวจวิเคราะห์ ดังแสดงในตาราง 4.3

ตาราง 4.3 ตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ จำแนกตามปริมาณของยีสต์ที่พบและเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยา

แผลงลอยที่	ตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้	ปริมาณยีสต์ที่พบ (โคโลนี/มิลลิลิตร)	
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2
1	น้ำผัก		
	น้ำกระเจี๊ยบ	$87 \times 10$	$39 \times 10^2$
	น้ำตะไคร้	$38 \times 10^2$	$59 \times 10^2$
	น้ำใบขี้เหล็ก	$24 \times 10^3$	$15 \times 10^4$
	น้ำผลไม้		
	น้ำลำไย	$13 \times 10^3$	$31 \times 10^4$
	น้ำมะตูม	$18 \times 10^3$	$77 \times 10^3$
	น้ำมะพร้าว	$64 \times 10^3$	$36 \times 10^4$
2	น้ำผัก		
	น้ำฝรั่งมะนาว	$19 \times 10^2$	$14 \times 10^3$
	น้ำมะขาม	$27 \times 10^3$	$45 \times 10^3$
	น้ำผักรวม	$36 \times 10^3$	$27 \times 10^5$
	น้ำมะเขือเทศ	$93 \times 10^3$	$41 \times 10^4$
	น้ำบีทรูท	$35 \times 10^4$	$54 \times 10^4$
	น้ำผลไม้		
	น้ำเสาวรส	$21 \times 10^2$	$36 \times 10^2$
	น้ำส้ม	$60 \times 10^2$	$31 \times 10^3$
	น้ำสำรอง	$10 \times 10^3$	$11 \times 10^3$
น้ำมะพร้าว-แคนตาลูป	$81 \times 10^3$	$10 \times 10^5$	
น้ำสตอเบอรี่	$82 \times 10^3$	$11 \times 10^5$	

เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของยีสต์ที่พบต้องน้อยกว่า  $1 \times 10^3$  โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 มิลลิลิตร

จากตาราง 4.3 ผลการตรวจวิเคราะห์ซึ่งพิจารณาเฉพาะปริมาณของยีสต์ที่ปนเปื้อนใน ตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ที่วางจำหน่ายในร้านแผงลอยที่ 1 และ 2 ซึ่งมีจำนวนตัวอย่างทั้งหมด 16 ชนิด พบว่า จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 น้ำผักและน้ำผลไม้ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาจำนวน 1 ชนิด คือ น้ำกระเจี๊ยบ คิดเป็นร้อยละ 6.25 น้ำผักและน้ำผลไม้ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยา จำนวน 15 ชนิด คือ น้ำตะไคร้ น้ำเสาวรส น้ำมะเขือเทศ น้ำลำไย น้ำใบบัวบก น้ำมะพร้าว น้ำฟุ้งมะนาว น้ำลำลอง น้ำมะตูม น้ำสตอเบอรี่ น้ำผักรวม น้ำมะขาม น้ำบิทรูท น้ำส้ม และน้ำมะพร้าว-แคนตาลูป คิดเป็นร้อยละ 93.75 โดยน้ำบิทรูทพบยีสต์มากที่สุด รองลงมา คือ น้ำมะเขือเทศและน้ำสตอเบอรี่ โดยมีปริมาณยีสต์เท่ากับ  $35 \times 10^4$ ,  $93 \times 10^3$  และ  $82 \times 10^3$  โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 มิลลิลิตร ตามลำดับ

จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 2 น้ำผักและน้ำผลไม้ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาทุก ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 โดยน้ำผักรวมพบยีสต์มากที่สุด รองลงมา คือ น้ำสตอเบอรี่และ น้ำมะพร้าว-แคนตาลูป มีปริมาณยีสต์เท่ากับ  $27 \times 10^5$ ,  $11 \times 10^5$  และ  $10 \times 10^5$  โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 มิลลิลิตร ตามลำดับ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
 Copyright© by Chiang Mai University  
 All rights reserved

ผลการตรวจวิเคราะห์เฉพาะปริมาณของเชื้อราที่ปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ที่วางจำหน่ายในร้านแผงลอยที่ 1 และ 2 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 ซึ่งผลการตรวจวิเคราะห์ ดังแสดงในตาราง 4.4

ตาราง 4.4 ตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ จำแนกตามปริมาณของเชื้อราที่พบและเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยา

แผงลอยที่	ตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้	ปริมาณเชื้อราที่พบ (โคโลนี/มิลลิลิตร)	
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2
1	น้ำผัก		
	น้ำตะไคร้	ไม่พบ	ไม่พบ
	น้ำใบขี้เหล็ก	ไม่พบ	$2 \times 10^4$
	น้ำกระเจี๊ยบ	$1 \times 10$	$2 \times 10^2$
	น้ำผลไม้		
	น้ำมะตูม	ไม่พบ	ไม่พบ
	น้ำมะพร้าว	$4 \times 10^3$	$2 \times 10^4$
	น้ำลำไย	$6 \times 10^3$	$4 \times 10^4$
2	น้ำผัก		
	น้ำฝรั่งมะนาว	ไม่พบ	ไม่พบ
	น้ำมะขาม	$2 \times 10^3$	$3 \times 10^3$
	น้ำมะเขือเทศ	$3 \times 10^3$	$2 \times 10^4$
	น้ำผักรวม	$3 \times 10^3$	$1 \times 10^5$
	น้ำบีทรูท	$2 \times 10^4$	$4 \times 10^4$
	น้ำผลไม้		
	น้ำสำรอง	ไม่พบ	ไม่พบ
	น้ำเสาวรส	ไม่พบ	ไม่พบ
	น้ำมะพร้าว-แคนตาลูป	ไม่พบ	$2 \times 10^5$
น้ำส้ม	$4 \times 10^2$	$8 \times 10^3$	
น้ำสตอเบอรี่	$5 \times 10^3$	$3 \times 10^5$	

เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของเชื้อราที่พบต้องน้อยกว่า 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 มิลลิลิตร



จากตาราง 4.4 ผลการตรวจวิเคราะห์ซึ่งพิจารณาเฉพาะปริมาณของเชื้อราที่ปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ที่วางจำหน่ายในร้านแผงลอยที่ 1 และ 2 ซึ่งมีจำนวนตัวอย่างทั้งหมด 16 ชนิด พบว่า จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 น้ำผักและน้ำผลไม้ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาจำนวน 8 ชนิด คือ น้ำกระเจี๊ยบ น้ำใบบัวบก น้ำมะตูม น้ำเสาวรส น้ำฝรั่งมะนาว น้ำมะพร้าว-แคนตาลูป น้ำสำรอง และน้ำตะไคร้ คิดเป็นร้อยละ 50 น้ำผักและน้ำผลไม้ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาจำนวน 8 ชนิด คือ น้ำสตรอเบอร์รี่ น้ำลำไย น้ำส้ม น้ำมะเขือเทศ น้ำมะพร้าว น้ำมะขาม น้ำผักรวม และน้ำบิทรูท คิดเป็นร้อยละ 50 โดยน้ำบิทรูทพบเชื้อรามากที่สุด รองลงมา คือ น้ำลำไยและน้ำสตรอเบอร์รี่ โดยมีปริมาณเชื้อราเท่ากับ  $2 \times 10^4$ ,  $6 \times 10^3$  และ  $5 \times 10^3$  โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 มิลลิลิตร ตามลำดับ

จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 2 น้ำผักและน้ำผลไม้ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาจำนวน 5 ชนิด คือ น้ำตะไคร้ น้ำมะตูม น้ำเสาวรส น้ำฝรั่งมะนาวและน้ำสำรอง คิดเป็นร้อยละ 31.25 น้ำผักและน้ำผลไม้ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาจำนวน 11 ชนิด คือ น้ำกระเจี๊ยบ น้ำใบบัวบก น้ำส้ม น้ำมะพร้าว น้ำลำไย น้ำมะเขือเทศ น้ำผักรวม น้ำมะขาม น้ำบิทรูท น้ำสตรอเบอร์รี่ และน้ำมะพร้าว-แคนตาลูป คิดเป็นร้อยละ 68.75 โดยน้ำสตรอเบอร์รี่พบเชื้อรามากที่สุด รองลงมา คือ น้ำมะพร้าว-แคนตาลูปและน้ำผักรวมมีปริมาณเชื้อราเท่ากับ  $3 \times 10^5$ ,  $2 \times 10^5$  และ  $1 \times 10^5$  โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 มิลลิลิตร ตามลำดับ

ผลการตรวจยีสต์และเชื้อราที่ปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ที่วางจำหน่ายในร้าน  
แผงลอยที่ 1 และร้านแผงลอยที่ 2 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 ซึ่งผลการตรวจวิเคราะห์  
ดังแสดงในตาราง 4.5

ตาราง 4.5 ผลการตรวจยีสต์และเชื้อราที่ปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ที่วางจำหน่ายใน  
ร้านแผงลอยที่ 1 และแผงลอยที่ 2 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2

แผงลอยที่	ตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้	ผลการตรวจครั้งที่ 1		ผลการตรวจครั้งที่ 2	
		ยีสต์	เชื้อรา	ยีสต์	เชื้อรา
1	น้ำผัก				
	น้ำกระเจี๊ยบ	/	/	X	X
	น้ำตะไคร้	X	/	X	/
	น้ำใบบัวบก	X	/	X	X
	น้ำผลไม้				
	น้ำลำไย	X	X	X	X
	น้ำมะตูม	X	/	X	/
	น้ำมะพร้าว	X	X	X	X
2	น้ำผัก				
	น้ำฝรั่งมะนาว	X	/	X	/
	น้ำมะขาม	X	X	X	X
	น้ำผักรวม	X	X	X	X
	น้ำมะเขือเทศ	X	X	X	X
	น้ำบีทรูท	X	X	X	X
	น้ำผลไม้				
	น้ำเสาวรส	X	/	X	/
	น้ำส้ม	X	X	X	X
	น้ำสำรอง	X	/	X	/
น้ำมะพร้าว-แคนตาลูป	X	/	X	X	
น้ำสตอเบอร์รี่	X	X	X	X	

/ หมายถึง น้ำผักและน้ำผลไม้ที่ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางชีววิทยา

X หมายถึง น้ำผักและน้ำผลไม้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางชีววิทยา

จากตาราง 4.5 ผลการตรวจยีสต์และเชื้อราที่ปนเปื้อนในตัวอย่างน้ำผักและน้ำผลไม้ที่วางจำหน่ายในร้านแผงลอยที่ 1 และแผงลอยที่ 2 ซึ่งมีจำนวนตัวอย่างทั้งหมด 16 ชนิด พบว่า น้ำผักและน้ำผลไม้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางชีววิทยาทั้งยีสต์และเชื้อรา จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 จำนวน 8 ชนิด คือ น้ำลำไย น้ำมะพร้าว น้ำมะขาม น้ำผักรวม น้ำมะเขือเทศ น้ำบิทรูท น้ำส้ม และน้ำสตอเบอรี่ คิดเป็นร้อยละ 50



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
 Copyright© by Chiang Mai University  
 All rights reserved

ส่วนที่ 2 การสังเกตการปฏิบัติตัวของผู้สัมผัสอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารแบบไม่มีส่วนร่วม  
 ตาราง 4.6 ผลการสังเกตการปฏิบัติตัวของผู้สัมผัสอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร แบบไม่มีส่วนร่วม  
 ของร้านแพงลอยที่ 1 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1

ข้อกำหนดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
<b>ด้านอาหาร</b>		
1. น้ำผักและน้ำผลไม้ต้องปฏิบัติดังนี้		
1.1. เก็บหรือใส่ในภาชนะที่สะอาด	/	/
1.2. มีการปกปิดหรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค ผุ่นละออง	/	/
1.3. มีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ	/	/
1.4. วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	/
2. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องมีลักษณะ ดังนี้		
2.1. สะอาดและใส	/	/
2.2. เก็บในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิด	/	/
2.3. มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ	/	/
2.4. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็งที่ใช้สำหรับบริโภค	/	/
2.5. วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	/
<b>ด้านภาชนะและอุปกรณ์</b>		
3. ที่ตักน้ำผักและน้ำผลไม้และอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็ง ต้องมีลักษณะ ดังนี้		
3.1. สะอาด	/	/
3.2. วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะสะอาดและมีฝาปิด	/	/
3.3. ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ	/	/
3.4. วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	/
4. ภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำผักและน้ำผลไม้สำหรับจำหน่าย ต้องมีลักษณะ ดังนี้		
4.1. สะอาด	/	/
4.2. ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ	/	/
4.3. วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	/

ตาราง 4.6 (ต่อ)

ข้อกำหนดตามหลักสุขภาพอาหาร	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
<b>ด้านผู้สัมผัสอาหาร</b>		
5. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องปฏิบัติ ดังนี้		
5.1. แต่งกายสะอาด	/	
5.2. สวมเสื้อมีแขน	/	
5.3. ผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด	/	
5.4. สวมหมวกหรือเนื้ทคลุมผม	/	
5.5. ปิดปากหรือไม่พูดคุย ขณะบรรจุน้ำผักและน้ำผลไม้ใส่ในภาชนะที่ไว้สำหรับตักขายหรือขณะตักขาย	/	
5.6. เมื่อมีอาการไอหรือจาม ขณะบรรจุน้ำผักและน้ำผลไม้ใส่ในภาชนะที่ไว้สำหรับตักขายหรือขณะตักขาย ต้องหันหน้าออกหรือออกไปจากบริเวณที่ใกล้เคียงกับน้ำผักและน้ำผลไม้และล้างมือหลังจากไอหรือจาม	/	
5.7. ไม่สวมเครื่องประดับ แหวน กำไล ขณะตักหรือสัมผัสน้ำผักและน้ำผลไม้	/	
5.8. มีเล็บมือสะอาด ไม่ทำสีเล็บ ไม่ไว้เล็บยาว	/	
5.9. เป็นผู้ที่มิสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง	/	
6. ผู้สัมผัสอาหารต้องมีการล้างมือด้วยสบู่ก่อนการสัมผัสอาหาร	/	
7. มือของผู้สัมผัสอาหารไม่สัมผัสกับน้ำผักและน้ำผลไม้	/	
8. ผู้สัมผัสอาหาร ไม่จับภาชนะในส่วนที่สัมผัสกับน้ำผักและน้ำผลไม้	/	
9. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผล ต้องปกปิดแผลให้มิดชิดและหลีกเลี่ยงการสัมผัสของแผลกับอาหาร	/	
10. ใช้อุปกรณ์ในการตักน้ำผักและน้ำผลไม้ที่ปรุงสำเร็จแล้ว	/	
11. ต้องมีการแยกระหว่างผ้าเช็ดมือของผู้สัมผัสอาหารกับผ้าเช็ดโต๊ะทำความสะอาด	/	
<b>ด้านแมลงและสัตว์นำโรค</b>		
12. บริเวณจำหน่ายอาหารไม่มีแมลงหรือสัตว์นำโรค	/	

ตาราง 4.6 (ต่อ)

ข้อกำหนดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
<b>ด้านสิ่งแวดล้อม</b>		
13. แพลงลอยจำหน่ายน้ำผักและน้ำผลไม้ ต้องมีลักษณะ ดังนี้		
13.1. ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย ไม่สะสมสิ่งสกปรก (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง)	/	
13.2. มีสภาพดี	/	
13.3. พื้นโต๊ะหรือบริเวณวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
13.4. ไม่มีฝุ่นละอองหรือเศษขยะในบริเวณวางอาหารและใกล้เคียง	/	
13.5. ใต้แพลงลอยหรือใต้ชั้นวาง ไม่มีสิ่งของสะสมให้รกรุงรัง	/	
13.6 จัดวางของเป็นระเบียบ	/	
14. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารใส่ในถังขยะหรือถุงปิดมิดชิด ไม่รั่วซึม เพื่อนำออกไปกำจัดนอกบริเวณ	/	

จากตาราง 4.6 ผลการสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารแบบไม่มีส่วนร่วมของร้านแพลงลอยที่ 1 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร เมื่อพิจารณาเป็นรายชื่อที่ผู้สัมผัสอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ พบว่า ผู้สัมผัสอาหารไม่ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและใส มีการนำอาหารไปแช่ไว้ในน้ำแข็งที่ใช้สำหรับบริโภคที่ตักน้ำผักและน้ำผลไม้และอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งไม่ได้เก็บในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิด ไม่สวมเสื้อมีแขน ไม่ใช้ผ้ากันเปื้อน ไม่สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม ไม่มีผ้าปิดปากและมีการพูดคุยขณะตักขาย ไม่ล้างมือหลังจากมีการไอหรือจาม สวมเครื่องประดับ แหวน กำไล ขณะตักหรือสัมผัสน้ำผักและน้ำผลไม้ มีการทาสีเล็บ ไว้เล็บยาว ไม่มีการล้างมือด้วยสบู่ก่อนการสัมผัสน้ำผักและน้ำผลไม้ มือของผู้สัมผัสอาหารสัมผัสกับน้ำผักและน้ำผลไม้ ผู้สัมผัสอาหารจับภาชนะในส่วนที่สัมผัสกับน้ำผักและน้ำผลไม้ ไม่มีการแยกระหว่างผ้าเช็ดมือของผู้สัมผัสอาหารกับผ้าเช็ดโต๊ะทำความสะอาด บริเวณจำหน่ายอาหารมีหนูกับแมลงสาปและมีฝุ่นละอองหรือเศษขยะในบริเวณใกล้เคียง

ตาราง 4.7 ผลการสังเกตการปฏิบัติตัวของผู้สัมผัสอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร แบบไม่มีส่วนร่วม  
ของร้านแพงลอยที่ 1 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 2

ข้อกำหนดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
<b>ด้านอาหาร</b>		
1. น้ำผักและน้ำผลไม้ต้องปฏิบัติดังนี้		
1.1. เก็บหรือใส่ในภาชนะที่สะอาด	/	
1.2. มีการปกปิดหรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค ผุนละออง	/	
1.3. มีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ	/	
1.4. วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
2. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องมีลักษณะ ดังนี้		
2.1. สะอาดและใส	/	
2.2. เก็บในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิด	/	
2.3. มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ	/	
2.4. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็งที่ใช้สำหรับบริโภค	/	
2.5. วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
<b>ด้านภาชนะและอุปกรณ์</b>		
3. ที่ตักน้ำผักและน้ำผลไม้และอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็ง ต้องมีลักษณะ ดังนี้		
3.1. สะอาด	/	
3.2. วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะสะอาดและมีฝาปิด	/	
3.3. ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ	/	
3.4. วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
4. ภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำผักและน้ำผลไม้สำหรับจำหน่าย ต้องมีลักษณะ ดังนี้		
4.1. สะอาด	/	
4.2. ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ	/	
4.3. วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	

ตาราง 4.7 (ต่อ)

ข้อกำหนดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
<b>ด้านผู้สัมผัสอาหาร</b>		
5. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องปฏิบัติ ดังนี้		
5.1. แต่งกายสะอาด	/	
5.2. สวมเสื้อมีแขน	/	
5.3. ผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด	/	
5.4. สวมหมวกหรือเนื้ทคลุมผม	/	
5.5. กัดผ้าปิดปากหรือ ไม่พูดคุย ขณะบรรจุน้ำผักและน้ำผลไม้ใส่ในภาชนะที่ไว้สำหรับตัดขายหรือขณะตัดขาย	/	
5.6. เมื่อมีอาการไอหรือจาม ขณะบรรจุน้ำผักและน้ำผลไม้ใส่ในภาชนะที่ไว้สำหรับตัดขายหรือขณะตัดขาย ต้องหันหน้าออกหรือออกไปจากบริเวณที่ใกล้เคียงกับน้ำผักและน้ำผลไม้และล้างมือหลังจากไอหรือจาม	/	
5.7. ไม่สวมเครื่องประดับ แหวน กำไล ขณะตัดหรือสัมผัสน้ำผักและน้ำผลไม้	/	
5.8. มีเล็บมือสะอาด ไม่ทำสีเล็บ ไม่ไว้เล็บยาว	/	
5.9. เป็นผู้ที่มีความสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง	/	
6. ผู้สัมผัสอาหารต้องมีการล้างมือด้วยสบู่ก่อนการสัมผัสอาหาร	/	
7. มือของผู้สัมผัสอาหาร ไม่สัมผัสกับน้ำผักและน้ำผลไม้	/	
8. ผู้สัมผัสอาหาร ไม่จับภาชนะในส่วนที่สัมผัสกับน้ำผักและน้ำผลไม้	/	
9. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผล ต้องปกปิดแผลให้มีดซิดและหลีกเลี่ยงการสัมผัสของแผลกับอาหาร	/	
10. ใช้อุปกรณ์ในการตัดน้ำผักและน้ำผลไม้ที่ปรุ้งสำเร็จแล้ว	/	
11. ต้องมีการแยกระหว่างผ้าเช็ดมือของผู้สัมผัสอาหารกับผ้าเช็ดโต๊ะทำความสะอาด	/	
<b>ด้านแมลงและสัตว์นำโรค</b>		
12. บริเวณจำหน่ายอาหาร ไม่มีแมลงหรือสัตว์นำโรค	/	



ตาราง 4.7 (ต่อ)

ข้อกำหนดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
<b>ด้านสิ่งแวดล้อม</b>		
13. แพลงลอยจำหน่ายน้ำผักและน้ำผลไม้ ต้องมีลักษณะ ดังนี้		
13.1. ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย ไม่สะสมสิ่งสกปรก (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง)	/	
13.2. มีสภาพดี	/	
13.3. พื้นโต๊ะหรือบริเวณวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
13.4. ไม่มีฝุ่นละอองหรือเศษขยะในบริเวณวางอาหารและใกล้เคียง	/	
13.5. ใต้แพลงลอยหรือใต้ชั้นวาง ไม่มีสิ่งของสะสมให้รกรุงรัง	/	
13.6 จัดวางของเป็นระเบียบ	/	
14. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารใส่ในถังขยะหรือถุงปิดมิดชิด ไม่รั่วซึม เพื่อนำออกไปกำจัดนอกบริเวณ	/	

จากตาราง 4.7 ผลการสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารแบบไม่มีส่วนร่วมของร้านแพลงลอยที่ 1 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 2 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร เมื่อพิจารณาเป็นรายชื่อที่ผู้สัมผัสอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติเหมือนกับการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1

ตาราง 4.8 ผลการสังเกตการปฏิบัติตัวของผู้สัมผัสอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร แบบไม่มีส่วนร่วม  
ของร้านแพงลอยที่ 2 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1

ข้อกำหนดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
<b>ด้านอาหาร</b>		
1. น้ำผักและน้ำผลไม้ต้องปฏิบัติดังนี้		
1.1. เก็บหรือใส่ในภาชนะที่สะอาด	/	
1.2. มีการปกปิดหรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค ผุนละออง		/
1.3. มีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ	/	
1.4. วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
2. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องมีลักษณะ ดังนี้		
2.1. สะอาดและใส		/
2.2. เก็บในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิด	/	
2.3. มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ	/	
2.4. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็งที่ใช้สำหรับบริโภค	/	
2.5. วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
<b>ด้านภาชนะและอุปกรณ์</b>		
3. ที่ตักน้ำผักและน้ำผลไม้และอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็ง ต้องมีลักษณะ ดังนี้		
3.1. สะอาด	/	
3.2. วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะสะอาดและมีฝาปิด		/
3.3. ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ	/	
3.4. วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
4. ภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำผักและน้ำผลไม้สำหรับจำหน่าย ต้องมีลักษณะ ดังนี้		
4.1. สะอาด	/	
4.2. ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ	/	
4.3. วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	

ตาราง 4.8 (ต่อ)

ข้อกำหนดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
<b>ด้านผู้สัมผัสอาหาร</b>		
5. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องปฏิบัติ ดังนี้		
5.1. แต่งกายสะอาด	/	
5.2. สวมเสื้อมีแขน	/	
5.3. ผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด	/	
5.4. สวมหมวกหรือเนื้ทคลุมผม	/	
5.5. กัดผ้าปิดปากหรือไม่พูดคุย ขณะบรรจุน้ำผักและน้ำผลไม้ใส่ในภาชนะที่ไว้สำหรับตัดขายหรือขณะตัดขาย	/	
5.6. เมื่อมีอาการไอหรือจาม ขณะบรรจุน้ำผักและน้ำผลไม้ใส่ในภาชนะที่ไว้สำหรับตัดขายหรือขณะตัดขาย ต้องหันหน้าออกหรือออกไปจากบริเวณที่ใกล้เคียงกับน้ำผักและน้ำผลไม้และล้างมือหลังจากไอหรือจาม	/	
5.7. ไม่สวมเครื่องประดับ แหวน กำไล ขณะตัดหรือสัมผัสน้ำผักและน้ำผลไม้	/	
5.8. มีเล็บมือสะอาด ไม่ทำสีเล็บ ไม่ไว้เล็บยาว	/	
5.9. เป็นผู้ที่มีความสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง	/	
6. ผู้สัมผัสอาหารต้องมีการล้างมือด้วยสบู่ก่อนการสัมผัสอาหาร	/	
7. มือของผู้สัมผัสอาหารไม่สัมผัสกับน้ำผักและน้ำผลไม้	/	
8. ผู้สัมผัสอาหารไม่จับภาชนะในส่วนที่สัมผัสกับน้ำผักและน้ำผลไม้	/	
9. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผล ต้องปกปิดแผลให้มีดซิดและหลิกลีเยง	/	
การสัมผัสของแผลกับอาหาร	/	
10. ใช้อุปกรณ์ในการตัดน้ำผักและน้ำผลไม้ที่ปรุงสำเร็จแล้ว	/	
11. ต้องมีการแยกระหว่างผ้าเช็ดมือของผู้สัมผัสอาหารกับผ้าเช็ดโต๊ะทำความสะอาด	/	
<b>ด้านแมลงและสัตว์นำโรค</b>		
12. บริเวณจำหน่ายอาหาร ไม่มีแมลงหรือสัตว์นำโรค	/	

ตาราง 4.8 (ต่อ)

ข้อกำหนดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
<b>ด้านสิ่งแวดล้อม</b>		
13. แพลงลอยจำหน่ายน้ำผักและน้ำผลไม้ ต้องมีลักษณะ ดังนี้		
13.1. ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย ไม่สะสมสิ่งสกปรก (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง)	/	
13.2. มีสภาพดี	/	
13.3. พื้นโต๊ะหรือบริเวณวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
13.4. ไม่มีฝุ่นละอองหรือเศษขยะในบริเวณวางอาหารและใกล้เคียง	/	
13.5. ใต้แพลงลอยหรือใต้ชั้นวาง ไม่มีสิ่งของสะสมให้รกรุงรัง	/	
13.6 จัดวางของเป็นระเบียบ	/	
14. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารใส่ในถังขยะหรือถุงปิดมิดชิด ไม่รั่วซึม เพื่อนำออกไปกำจัดนอกบริเวณ	/	

จากตาราง 4.8 ผลการสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารแบบไม่มีส่วนร่วมของร้านแพลงลอยที่ 2 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อที่ผู้สัมผัสอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ พบว่า น้ำผักและน้ำผลไม้ไม่มีการปกปิดหรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค ฝุ่นละออง ผู้สัมผัสอาหารไม่ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและใส มีการนำอาหารไปแช่ไว้ในน้ำแข็งที่ใช้สำหรับบริโภค ที่ตักน้ำผักและน้ำผลไม้และอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งไม่มีฝาปิด ไม่มีผ้าปิดปากและมีการพูดคุยขณะตกขาย ไม่ล้างมือหลังจากมีการไอหรือจาม ไม่มีการล้างมือด้วยสบู่ก่อนการสัมผัสน้ำผักและน้ำผลไม้มือของผู้สัมผัสอาหารสัมผัสกับน้ำผักและน้ำผลไม้ ผู้สัมผัสอาหารจับภาชนะในส่วนที่สัมผัสกับน้ำผักและน้ำผลไม้ ไม่มีการแยกระหว่างผ้าเช็ดมือของผู้สัมผัสอาหารกับผ้าเช็ดโต๊ะทำความสะอาดบริเวณจำหน่ายอาหารมีหนูกับแมลงสาปและมีฝุ่นละอองหรือเศษขยะในบริเวณใกล้เคียง

ตาราง 4.9 ผลการสังเกตการปฏิบัติตัวของผู้สัมผัสอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารแบบไม่มีส่วนร่วมของร้านแผงลอยที่ 2 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 2

ข้อกำหนดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
<b>ด้านอาหาร</b>		
1. น้ำผักและน้ำผลไม้ต้องปฏิบัติดังนี้		
1.1. เก็บหรือใส่ในภาชนะที่สะอาด	/	
1.2. มีการปกปิดหรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค ผุ่นละออง		/
1.3. มีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ	/	
1.4. วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
2. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องมีลักษณะ ดังนี้		
2.1. สะอาดและใส		/
2.2. เก็บในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิด	/	
2.3. มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ	/	
2.4. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็งที่ใช้สำหรับบริโภค	/	
2.5. วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
<b>ด้านภาชนะและอุปกรณ์</b>		
3. ที่ตักน้ำผักและน้ำผลไม้และอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งต้องมีลักษณะ ดังนี้		
3.1. สะอาด	/	
3.2. วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะสะอาดและมีฝาปิด		/
3.3. ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ	/	
3.4. วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
4. ภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำผักและน้ำผลไม้สำหรับจำหน่ายต้องมีลักษณะ ดังนี้		
4.1. สะอาด	/	
4.2. ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ	/	
4.3. วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	

ตาราง 4.9 (ต่อ)

ข้อกำหนดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
<b>ด้านผู้สัมผัสอาหาร</b>		
5. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องปฏิบัติ ดังนี้		
5.1. แต่งกายสะอาด	/	
5.2. สวมเสื้อมีแขน	/	
5.3. ผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด	/	
5.4. สวมหมวกหรือเนื้ทคลุมผม	/	
5.5. กัดผ้าปิดปากหรือไม่พูดคุย ขณะบรรจุน้ำผักและน้ำผลไม้ใส่ในภาชนะที่ไว้สำหรับตัดขายหรือขณะตัดขาย	/	
5.6. เมื่อมีอาการไอหรือจาม ขณะบรรจุน้ำผักและน้ำผลไม้ใส่ในภาชนะที่ไว้สำหรับตัดขายหรือขณะตัดขาย ต้องหันหน้าออกหรือออกไปจากบริเวณที่ใกล้เคียงกับน้ำผักและน้ำผลไม้และล้างมือหลังจากไอหรือจาม	/	
5.7. ไม่สวมเครื่องประดับ แหวน กำไล ขณะตัดหรือสัมผัสน้ำผักและน้ำผลไม้	/	
5.8. มีเล็บมือสะอาด ไม่ทำสีเล็บ ไม่ไว้เล็บยาว	/	
5.9. เป็นผู้ที่มีความสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง	/	
6. ผู้สัมผัสอาหารต้องมีการล้างมือด้วยสบู่ก่อนการสัมผัสอาหาร	/	
7. มือของผู้สัมผัสอาหารไม่สัมผัสกับน้ำผักและน้ำผลไม้	/	
8. ผู้สัมผัสอาหารไม่จับภาชนะในส่วนที่สัมผัสกับน้ำผักและน้ำผลไม้	/	
9. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผล ต้องปกปิดแผลให้มีดซิดและหลีกเลี่ยงการสัมผัสของแผลกับอาหาร	/	
10. ใช้อุปกรณ์ในการตัดน้ำผักและน้ำผลไม้ที่ปรุ้งสำเร็จแล้ว	/	
11. ต้องมีการแยกระหว่างผ้าเช็ดมือของผู้สัมผัสอาหารกับผ้าเช็ดโต๊ะทำความสะอาด	/	
<b>ด้านแมลงและสัตว์นำโรค</b>		
12. บริเวณจำหน่ายอาหาร ไม่มีแมลงหรือสัตว์นำโรค	/	

ตาราง 4.9 (ต่อ)

ข้อกำหนดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
<b>ด้านสิ่งแวดล้อม</b>		
13. แผลงลอยจำหน่ายน้ำผักและน้ำผลไม้ ต้องมีลักษณะ ดังนี้		
13.1. ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย ไม่สะสมสิ่งสกปรก (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง)	/	
13.2. มีสภาพดี	/	
13.3. พื้นโต๊ะหรือบริเวณวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
13.4. ไม่มีฝุ่นละอองหรือเศษขยะในบริเวณวางอาหารและใกล้เคียง	/	
13.5. ใต้แผลงลอยหรือใต้ชั้นวาง ไม่มีสิ่งของสะสมให้รกรุงรัง	/	
13.6 จัดวางของเป็นระเบียบ	/	
14. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหาร ใส่ในถังขยะหรือถุงปิดมิดชิด ไม่รั่วซึม เพื่อนำออกไปกำจัดนอกบริเวณ	/	

จากตาราง 4.9 ผลการสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารแบบไม่มีส่วนร่วมของร้านแผลงลอยที่ 2 จากการเก็บข้อมูลครั้งที่ 2 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อที่ผู้สัมผัสอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ พบว่าผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติเหมือนกับการเก็บข้อมูลครั้งที่ 1