

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ญ
สารบัญตารางภาคผนวก	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.4 ขอบเขตการศึกษา	2
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 แนวคิด	3
2.2 การปนเปื้อนของอาหาร	5
2.3 หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (จี.เอ็ม.พี) ตามกฎหมายไทย	8
2.4 สุขลักษณะทั่วไป (จี.เอ็ม.พี) สำหรับโรงครัวโรงพยาบาล	15
2.5 การตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์บนพื้นผิวภาชนะอุปกรณ์	29
2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	31
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	34
3.1 วิธีการศึกษา	34
3.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	34
3.3 เฟอร์เวจและติดตามระบบทำความสะอาด	35
3.4 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูล	36

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

	หน้า
บทที่ 4 ผลการศึกษาและวิจารณ์ผล	37
4.1 ประวัติโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก	37
4.2 ผลการสนทนากลุ่มเพื่อศึกษาข้อมูลทั่วไป	40
4.3 ผลการสนทนากลุ่มเพื่อศึกษาปัญหาและข้อจำกัดทางด้านกายภาพ ของโรงครัวโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก	49
4.4 ผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาเบื้องต้น	50
4.5 ผลการศึกษาลักษณะทางกายภาพของโรงครัวโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก กับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (จี.เอ็ม.พี)	51
4.5.1 ด้านสถานที่ตั้งของอาคารผลิตและบริเวณใกล้เคียง	51
4.5.2 ด้านอาคารผลิต	54
4.5.3 ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต	71
4.6 ผลการศึกษารูปแบบการปรับปรุงโรงครัวโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (จี.เอ็ม.พี)	81
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ	90
5.1 สรุปผลการศึกษา	90
5.2 ข้อเสนอแนะ	93
เอกสารอ้างอิง	94
ภาคผนวก	98
ภาคผนวก ก 1 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต อาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป	99
ภาคผนวก ก 2 ประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพ ทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร พ.ศ. 2536	109

	หน้า
ภาคผนวก ก 3 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 98) พ.ศ. 2529 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน	114
ภาคผนวก ก 4 เกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับ โรงครัว โรงพยาบาล โดยกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข	117
ภาคผนวก ข รูปประกอบลักษณะทางกายภาพภายในโรงครัว โรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก	124
ประวัติผู้เขียน	152

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า	
2.1	ข้อกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป	10
4.1	จำนวนผู้รับบริการ (ราย) โรงครัวโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก ไตรมาสที่ 1/2548 (เดือนตุลาคม 2548-ธันวาคม 2548)	40
4.2	จำนวนเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน (คน) ในโรงครัวโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก แยกตามคุณวุฒิการศึกษา	42
4.3	ผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาเบื้องต้น	50
4.4	สรุปผลการศึกษาลักษณะทางกายภาพของโรงครัวโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก กับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (จี.เอ็ม.พี) หมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคารที่ผลิต ด้านสถานที่ตั้งของอาคารผลิต และบริเวณใกล้เคียง	53
4.5	สรุปผลการศึกษาลักษณะทางกายภาพของโรงครัวโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก กับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (จี.เอ็ม.พี) หมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคารที่ผลิต ด้านอาคารผลิต	69
4.6	สรุปผลการศึกษาลักษณะทางกายภาพของโรงครัวโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก กับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (จี.เอ็ม.พี) หมวดที่ 2 เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต	79
4.7	สรุปผลการศึกษารูปแบบการปรับปรุงโรงครัวโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (จี.เอ็ม.พี)	87

สารบัญภาพ

รูป	หน้า
3.1 การจัดแบ่งกลุ่มผู้ปฏิบัติงานภายในโรงครัวโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก	35
4.1 โครงสร้างการแบ่งงานภายในโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก	39
4.2 ระบบไหลเวียนและกระบวนการผลิตอาหารในโรงครัวโรงพยาบาล พุทธชินราช พิษณุโลก	44
4.3 แผนผังโรงครัวโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก	48
4.4 แผนผังโรงครัวโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก (เดิม)	85
4.5 แผนผังโรงครัวโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก (ปรับปรุง)	86

สารบัญตารางภาคผนวก

ตารางภาคผนวก	หน้า
ภาคผนวก ก 1 บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสัญลักษณ์ทั่วไป	103
ภาคผนวก ก 2 เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร	111
ภาคผนวก ก 4 เกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงครัวโรงพยาบาล โดยกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข	119

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved