

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การดำรงชีวิตของมนุษย์ต้องอาศัยปัจจัย 4 และหนึ่งในนั้นคือ อาหารเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีความจำเป็นต่อร่างกายมนุษย์ต้องบริโภคอาหารเพื่อให้ร่างกายมีการเจริญเติบโตที่สมบูรณ์และต้องบริโภคอาหารในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อให้ร่างกายได้รับสารอาหารในปริมาณที่เพียงพอต่อการนำไปใช้ในการทำกิจกรรมต่างๆ ในแต่ละวัน

ปัจจุบัน ด้วยรูปแบบของปัญหาที่เปลี่ยนแปลงไปตามอิทธิพลของวัฒนธรรม ประเพณีและสังคม ตลอดจนการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ ความเป็นเมืองและการพัฒนาด้านอุตสาหกรรมและเทคโนโลยีต่างๆ ที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่อวิถีชีวิตของประชาชนไม่ว่าจะเป็น การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างขนาดของครอบครัวซึ่งในอดีตเป็นครอบครัวขยาย แต่ปัจจุบันส่วนมากเป็นครอบครัวเดี่ยว คือจะมีสมาชิกในครอบครัวเพียง พ่อ แม่และลูกและบวกกับการทำงานในยุคที่เร่งรีบต้องแข่งขันกับเวลา ทำให้วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของประชาชนได้เปลี่ยนจากการปรุงประกอบอาหารในบ้านเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้าน ซึ่งอาหารประเภทปรุงสำเร็จและอาหารกึ่งสำเร็จรูปได้รับความนิยมมากขึ้น ทำให้สถานบริการประเภทร้านอาหารมีเปิดบริการอย่างกว้างขวางร้านอาหารทั่วไป ร้านอาหารหรือภัตตาคารที่อยู่ในโรงแรมและร้านอาหารตามห้างสรรพสินค้าต่างๆ ซึ่งแต่ละร้านได้หากกลยุทธ์ต่างๆ มาดึงดูดใจให้ผู้บริโภคสนใจมาใช้บริการ ทำให้เกิดการแข่งขันด้านคุณภาพ การบริการและราคาอย่างมาก (สุรชัย ไชยนิติก, 2546) ในพ.ศ.2545 จำนวนผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคารในจังหวัดเชียงใหม่ มีจำนวน 1,065 ร้าน จำแนกเป็นบุคคลธรรมดา 876 ร้าน คณะบุคคล 44 ร้านและนิติบุคคล 145 ร้าน (สำนักงานสรรพากรจังหวัดเชียงใหม่, 2545) จากการศึกษาการบริโภคอาหารนอกบ้านของครัวเรือนผู้บริโภคในเขตเมืองเชียงใหม่ พบว่าปัจจัยที่ผู้บริโภคคิดว่าสำคัญที่สุดที่จะต้องคำนึงในการพาสมาชิกในครอบครัวไปบริโภคอาหารนอกบ้าน คือ ความสะอาดของสถานที่ รองลงมาได้แก่รสชาติอาหาร ความสะดวกในการไปบริโภค และราคาอาหารตามลำดับ สิ่งที่ร้านอาหารและภัตตาคารอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ควรปรับปรุงมากที่สุดคือ สุขาภิบาลอาหาร ควรเข้มงวดในเรื่องของความสะอาดของสถานที่และอาหารและผู้สัมผัสอาหารให้มีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง (เขาวเรศ เขาวนพุลผล, 2536)

ปัจจุบันพิษภัยในอาหารและความไม่สะอาด ไม่ปลอดภัยของผู้บริโภคอาหารนับวันยิ่งทวีความรุนแรงมากขึ้น จนเกิดผลกระทบที่สำคัญต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน การมีพฤติกรรม การเลือกซื้อ เลือกลบบริโภค หรือการปฏิบัติไม่ถูกต้อง ทำให้ประชาชนเกิดความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วย การเกิดโรคหรืออันตรายที่มากับอาหารมากขึ้น ดังนั้นผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับอาหารจึงต้องมีความรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารที่ผลิต ประง หรือประกอบ และจำหน่ายนั้นจะไม่ก่อให้เกิดอันตราย จนถึงเจ็บป่วยหรือปัญหาอื่น ๆ แก่ผู้บริโภค (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2545) อาหารเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิต การบริโภคอาหาร ควรพิจารณาถึงความสะอาดและความปลอดภัยของอาหารที่นำมาบริโภคควบคู่กันไปด้วย เนื่องจากมีการปนเปื้อน มีสิ่งทีก่อให้เกิดโรคหลายชนิด เช่น แบคทีเรีย ไวรัส พยาธิและสารเคมีในอาหาร ซึ่งเข้าสู่ร่างกายโดยการรับประทานก่อให้เกิดการเจ็บป่วย หรือเสียชีวิต เรียกว่า โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ (Food borne disease) จากสถิติปี พ.ศ.2537-2540 พบว่า อัตราป่วยเนื่องจากโรคอาหารเป็นสื่อ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน (Acute Diarrhoea) มีแนวโน้มสูงขึ้น อัตราป่วย 1,488.51, 1,690.05, 1,649.96 และ 1,778.79 ต่อประชากรแสนคน ตามลำดับ และเป็นสาเหตุให้คนไทยเสียชีวิต จำนวน 1,153 ราย ในปี พ.ศ.2539 สำหรับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน จังหวัดสมุทรปราการ ปี พ.ศ.2538 – 2540 พบอัตราป่วย 1,819.24, 1,584.86 และ 1,509.3 ต่อประชากรแสนคน ตามลำดับ และยังคงเป็นปัญหาสาธารณสุขที่สำคัญ ข้อมูลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าประชาชนยังมีการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดและเกิดการปนเปื้อนในอาหารแล้ว มีความสัมพันธ์โดยตรงกับสภาวะการณ์สุขาภิบาลของร้านจำหน่ายอาหารและภัตตาคาร รวมถึงแหล่งที่มาของอาหารนั้นๆ การขนส่ง การเตรียมอาหาร การปรุง การจัดจำหน่ายและความสะอาดของภาชนะ เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ตลอดจนสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้มีหน้าที่ปรุงอาหารจำหน่ายโดยที่ผู้สัมผัสอาหารเหล่านั้นถือได้ว่าเป็นบุคคลที่สำคัญที่ทำให้อาหารสะอาดหรือสกปรกและเกิดการแพร่กระจายโรคต่างๆ ไปสู่ผู้บริโภคได้ (ธีระ ทัพพวนิช, 2543)

จากการรายงานการสอบสวน โรคอาหารเป็นพิษของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดต่างๆ ระหว่างเดือนเมษายน พ.ศ.2544 ถึง กุมภาพันธ์ พ.ศ.2545 พบอาหารเป็นพิษระบาดในจังหวัด เชียงใหม่ ลำปาง นครราชสีมา อุดรธานี ฉะเชิงเทราและกรุงเทพฯ โดยเฉพาะเกิดขึ้นตามโรงเรียน งานเลี้ยงและการจัดประชุมโดยประชาชนที่เป็นกลุ่มเสี่ยง ได้แก่ เด็กเล็ก นักเรียน ชาวบ้าน คนงาน และผู้เข้าร่วมประชุม อาหารก่อโรคในงานเลี้ยง การจัดประชุมและในโรงเรียนส่วนใหญ่เป็นอาหารกลางวันที่ปรุงสุก มีการจัดเตรียมโดยใช้มือจับต้อง ภายหลังที่อาหารทิ้งช่วงเวลานาน ได้แก่ ข้าวผัด นม ผัดผักกาดขาว ข้าวราดหน้าปู ยำถั่วพู ไก่ทอดกระเทียม ขนมปังไส้ไก่และข้าวเหนียวหน้าไก่ ในกลุ่มชาวบ้านและคนงาน ได้แก่ อาหารดิบและอาหารที่ปรุงสุกๆ ดิบๆ (กองระบาควิทยา,

2548) ผลกระทบทางตรงที่เห็นได้ชัดเจนในส่วนของภัตตาคาร งานเลี้ยงและการจัดประชุม จาก การที่อาหารไม่สะอาดหรือมีขั้นตอน การปฏิบัติที่ไม่ถูกต้องนั้นจะส่งผลให้เป็นโรคที่เกิดจากอาหาร เป็นสื่อแก่ผู้บริโภค โดยเฉพาะ โรงแรมซึ่งจัดบริการที่พักอาศัยและห้องอาหารหรือภัตตาคารแก่นักท่องเที่ยวทั้งภายในและจากต่างประเทศ ในปี พ.ศ.2541-2542 ทางรัฐบาลกำหนดให้เป็นปี "Amazing Thailand Year" เป็นนโยบายของรัฐบาลด้านความปลอดภัยของอาหาร เพื่อลดความเสี่ยง อันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารและน้ำไม่สะอาด ซึ่งมีสาเหตุจากร้านจำหน่ายอาหาร ภัตตาคาร และแหล่งจำหน่ายอาหารและได้ส่งเสริมในแหล่งท่องเที่ยวให้มีการปฏิบัติที่ถูกต้องลักษณะโดย มีการบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยวและส่งเสริมให้ท้องถิ่นจัดการการบริการด้าน อาหารและสิ่งแวดล้อมในแหล่งท่องเที่ยวให้ถูกต้องลักษณะและปลอดภัยสู่ผู้บริโภคให้ได้มาตรฐาน เป็นที่รู้จักแพร่หลายออกไปทั้งในและต่างประเทศ จึงกำหนดให้สถานที่จำหน่ายอาหารต้องสะอาด ถูกต้องลักษณะผ่านเกณฑ์ที่กำหนดและต้องมีป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) (กระทรวงสาธารณสุข, 2547) เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์เชิญชวนนักท่องเที่ยวจาก ต่างประเทศเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย เพื่อฟื้นฟูสภาพเศรษฐกิจ จากสถิติของจำนวนผู้เยี่ยมชม เยือนในปีพ.ศ.2545 จังหวัดเชียงใหม่มีนักท่องเที่ยวทั้งภายในและจากต่างประเทศรวมทั้งสิ้น 3,460,886 คนเป็นชาวไทยคิดเป็นร้อยละ 54 และชาวต่างชาติคิดเป็นร้อยละ 46 (กองสถิติและวิจัย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2545) ในแต่ละปีมีนักท่องเที่ยวเข้ามาจำนวนมาก ถ้านักท่องเที่ยว บริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนของเชื้อโรค หรือสารเคมี อาจก่อให้เกิดโรคต่างๆ เช่น โรคอุจจาระ ร่วงอย่างแรง หรือโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ย่อมจะส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจ กล่าวคือ ส่งผลกระทบต่อด้านการค้า ผลกระทบต่อชื่อเสียงของประเทศและส่งผลเสียรวมต่อไปถึง อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวอีกด้วย

ประเทศไทยถือว่าเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงแห่งหนึ่งของโลก ในแต่ละปีมี นักท่องเที่ยวต่างชาติหลั่งไหลเข้ามาเที่ยวเป็นจำนวนมากและจังหวัดเชียงใหม่ก็เป็นสถานที่ ท่องเที่ยวแห่งหนึ่งซึ่งชาวต่างชาติที่มาเมืองไทยจะต้องมาเที่ยวที่จังหวัดเชียงใหม่ เพราะเชียงใหม่มี สถานที่ท่องเที่ยวทั้งทางธรรมชาติและศิลปวัฒนธรรม รวมทั้งสถานที่สำคัญจำนวนมาก เช่น วัดพระธาตุดอยสุเทพ น้ำตกและภูเขา รวมทั้งสถานที่ท่องเที่ยวอื่นๆ อีกจำนวนมาก นอกจาก สถานที่ท่องเที่ยวแล้ว นักท่องเที่ยวต่างชาติยังให้ความสนใจในวัฒนธรรมต่างๆ โดยเฉพาะอาหาร ของประเทศไทยที่มี รสชาติอร่อยและดีต่อสุขภาพมากกว่าอาหารทางตะวันตก เนื่องด้วยอาหาร ไทยมีความเป็นเอกลักษณ์มีกรรมวิธีในการปรุงอย่างประณีตเป็นศิลปะ ในปัจจุบันอาหารไทยได้ พัฒนาไปเป็นอาหารเพื่อสุขภาพจึงทำให้ภาพลักษณ์ของอาหารไทยเป็นที่ยอมรับและเป็นที่ยอมรับ มากยิ่งขึ้นในระดับนานาชาติ จากการที่อาหารไทยเป็นอาหารที่ถูกปากและได้รับความนิยมมากขึ้นเหตุ

นี่เองจึงทำให้ร้านอาหารไทยในต่างประเทศเพิ่มจำนวนขึ้นอย่างรวดเร็ว ในปีพ.ศ.2543 มีภัตตาคาร และร้านอาหารไทยจำนวนถึง 5,000 แห่ง เปิดดำเนินการในเมืองใหญ่ๆ ทั่วโลก จึงทำให้อาหารไทย กลายเป็นสิ่งดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวหลังไหลเข้ามาเที่ยวประเทศไทยจำนวนมาก (กรมส่งเสริม การส่งออก, 2542) ในขณะที่นักท่องเที่ยวที่เข้ามาเยี่ยมเยือนเป็นจำนวนมากจึงทำให้เกิดธุรกิจอย่าง หนึ่งที่ควบคู่กับการท่องเที่ยว นั่นคือธุรกิจที่พักและโรงแรม ซึ่งในจังหวัดเชียงใหม่มีโรงแรม จำนวน 44 แห่ง ซึ่งเป็นสมาชิกของสมาคมโรงแรมจังหวัดเชียงใหม่ (สมาคมโรงแรมจังหวัด เชียงใหม่, 2548) โรงแรมแต่ละแห่งจัดให้มีบริการด้านอาหารหรือห้องอาหารอยู่ด้วย เพื่อเป็น การอำนวยความสะดวกและตอบสนองต่อความต้องการแก่ผู้ที่มาพักและลูกค้าทั่วไป เช่น การจัด สัมมนาและจัดงานเลี้ยงซึ่งการจัดแต่ละครั้งมีแขกเข้าร่วมงานเป็นจำนวนมาก ผู้ที่ใช้บริการของ โรงแรม แต่ละคนล้วนต้องการการบริการที่ดี อาหารอร่อยและสะอาด แต่ถ้าผู้ประกอบการหรือผู้ที่ เกี่ยวข้องไม่ให้ความสำคัญ ไม่คำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยของอาหารแล้ว อาจ ก่อให้เกิดการเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารนั้นได้และจะส่งผลเสียต่อกิจการได้อีกด้วย ดังนั้นเรื่อง ของการสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารจึงมีความสำคัญมาก ผู้สัมผัส อาหารจึงควรมีความรับผิดชอบที่จะทำให้อาหารนั้นมีความสะอาด ปลอดภัยและปราศจากสิ่ง ปนเปื้อน เพื่อให้ผู้บริโภคจะได้มีสุขภาพอนามัยที่ดี

การสุขาภิบาลอาหารเป็นการบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อมรวมทั้งบุคลากรที่ เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหาร เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดกับผู้บริโภค การจัดการร้านอาหารและ ภัตตาคารให้ได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุ ทำให้อาหารสกปรก ที่สำคัญคือเรื่องสถานที่ปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร ควรจัดให้สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย สะดวกต่อการทำกิจกรรมต่างๆ มีการดูแลทำความสะอาดสถานที่อย่าง สม่าเสมอภาชนะอุปกรณ์เลือกใช้ให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด เช่น การระมัดระวังในการใช้ ภาชนะที่เป็นพลาสติกเมลามีนในการใส่ของร้อน หรือนำเข้าไมโครเวฟ เพราะคลื่นไมโครเวฟจะทำ ให้คุณภาพภาชนะเสื่อม สิ้นหลุดลอกปนลงไปในอาหาร (กิตติพงษ์ ภูอุดม, 2546) อาหารที่นำมา ปรุงประกอบไม่ว่าจะเป็นอาหารสด อาหารแห้ง ต้องเลือกที่สด สะอาด ปลอดภัย การปรุงและมึ การเก็บอาหารอย่างถูกวิธี เพื่อรักษาคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภคตลอดเวลา ผู้สัมผัสอาหารต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติตัวอย่างถูกต้อง ป้องกันและควบคุม กำจัดสัตว์ และแมลงนำโรคต่างๆ การจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรกอาจทำได้โดย การให้ความรู้ต่อผู้ผลิต ผู้จำหน่ายและผู้บริโภคเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องและเหมาะสม รวมทั้งการตรวจสอบ แนะนำสถานที่ประกอบการอย่างต่อเนื่องและการใช้มาตรการทางกฎหมาย (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2540)

จากข้อมูลขององค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกาของผู้บริโภค หลังพบรายงานผลเกี่ยวกับพฤติกรรมอนามัยของผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคารมีข้อบกพร่องของเรื่องการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร จากการติดตามตรวจสอบอาหารปรุงสำเร็จเกี่ยวกับการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ ซึ่งปัจจุบันยังพบว่ามีการปนเปื้อนในอาหารปรุงสำเร็จอยู่บ้าง ทั้งนี้จากการรายงานผลการเฝ้าระวังพฤติกรรมสุขภาพ เมื่อปี 2547 ที่ผ่านมามีพบว่าบางรายยังปฏิบัติไม่ถูกต้องตามสุขลักษณะที่ดีโดยร้อยละ 20 ยังมีการแช่ล้างของและอาหารในถังใส่น้ำแข็งสำหรับบริโภคร้อยละ 49 ของผู้เสิร์ฟจับแก้วน้ำ จานชามและช้อนไม้ถูกวิธี ผู้ล้างจานร้อยละ 6 ยังใช้ผ้าสกปรกเช็ดภาชนะใส่อาหาร ที่วางจานไม่มีการปกปิดป้องกันฝุ่นและพาหะนำโรคถึงร้อยละ 37 และร้อยละ 15 พบว่ายังมีแมลงชุกชุมและไต่ตอมอาหาร รวมถึงสัตว์เลี้ยงในร้านอาหาร เป็นต้น โดยข้อบกพร่องเหล่านี้เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้มีการแพร่กระจายของเชื้อโรคไปสู่อาหารได้ โดยเฉพาะเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคทางเดินอาหาร ดังนั้นผู้ประกอบการร้านอาหาร ภัตตาคารทุกคน ควรปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารและภัตตาคารอย่างเคร่งครัดและให้การเอาใจใส่ทุกขั้นตอนก่อนที่อาหารจะถึงมือผู้บริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่งน้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานจีเอ็มพี ผ่านการขออนุญาตจากองค์การอาหารและยาแล้วและต้องมีการเก็บน้ำแข็งในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ ที่สำคัญอย่านำอาหารสดและสิ่งของอื่นๆ เช่นขวดน้ำอัดลมแช่รวมไว้ด้วย เพราะจะทำให้ น้ำแข็งสกปรกปนเปื้อนเชื้อโรคได้อีกทั้งผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนทุกครั้งและใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จอาหารแล้วทุกชนิด นอกจากนี้ขอเน้นย้ำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคารเน้นในเรื่องของความสะอาดโดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นหลักและให้ความร่วมมือร่วมใจในการทำให้ประเทศไทยเป็นเขตอาหารปลอดภัย (มานิตย์ อรุณากูร, 2548) ซึ่งจะส่งผลดีกับเศรษฐกิจเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของประเทศไทย เพื่อเป็นการเพิ่มความเชื่อมั่นให้แก่นักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ

ผู้ศึกษาซึ่งทำงานในโรงแรมแพนกออาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งมีบทบาทและหน้าที่ในด้านการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแก่แขก ผู้มาใช้บริการ จึงมีความสนใจศึกษาเรื่องการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงแรม

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

วัตถุประสงค์ของการศึกษาในครั้งนี้ เพื่อศึกษาการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงแรม

ขอบเขตการศึกษา

ขอบเขตด้านเนื้อหา

การศึกษาถึงการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สถานที่จัดเก็บและสะสมอาหาร การเตรียมปรุงประกอบอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

ขอบเขตด้านประชากร

ผู้สัมผัสอาหารในโรงแรมระดับ 4 ดาว แห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ คนเตรียมคนปรุง คนทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ และคนเสิร์ฟ

นิยามศัพท์เฉพาะ

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การกระทำ การแสดงออกทางกาย ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารกระทำได้อย่างถูกต้อง ในด้านสถานที่ประกอบและบริการอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์ การขนส่งหรือลำเลียงอาหาร การเลือก (ซื้อ หรือใช้) วัตถุดิบในการปรุงอาหาร การเตรียมปรุงประกอบอาหาร การจัดเก็บอาหาร การเสิร์ฟอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง ผู้ปฏิบัติงานในขั้นตอนการเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร การทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ และการเสิร์ฟอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารของโรงแรมระดับ 4 ดาว

โรงแรม หมายถึง โรงแรมระดับ 4 ดาว แห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งได้รับการรับรองการจัดระดับมาตรฐานโรงแรมในประเทศไทยจากมูลนิธิพัฒนามาตรฐานและบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว ในปี พ.ศ.2545 โดยมีหลักเกณฑ์การให้คะแนนจากการพิจารณาตัดสินด้านสิ่งก่อสร้าง การบำรุงรักษา สิ่งอำนวยความสะดวกและด้านคุณภาพการบริการที่นอกจากจะได้คะแนนรวมตามที่กำหนดไว้แล้ว คะแนนของบริเวณล็อบบี้ ห้องพัก ห้องอาหาร ห้องครัวและห้องน้ำสาธารณะ ในแต่ละจุดได้ตามคะแนนที่กำหนดไว้ (มูลนิธิพัฒนามาตรฐานและบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว, 2547)

ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

จากการศึกษาได้ประโยชน์ดังนี้

1. เป็นข้อมูลพื้นฐานสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง หรือเจ้าของผู้ประกอบการโรงแรมใช้ในการปรับปรุงคุณภาพและมาตรฐานของบุคลากรและสถานที่จำหน่ายอาหารในโรงแรม

2. ได้ข้อมูลเป็นแนวทางส่งเสริมความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารรวมทั้งส่งเสริมการค้าในประเด็นอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องต่อไป



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved