

ภาคผนวก ก

แบบสัมภาษณ์

ทัศนคติและปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารต่อการจัดการให้อาหารสะอาด
ในร้านอาหาร อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง

คำชี้แจง

1. แบบสัมภาษณ์ มี 2 ชุดคือ ชุดสัมภาษณ์ผู้ประกอบการค้าอาหาร ในร้านอาหาร และชุดสัมภาษณ์ผู้ประกอบการค้าอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหาร ประกอบด้วย 3 ส่วน
 - 1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหาร และในแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 12 ข้อ
 - 1.2 ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในร้านอาหาร จำนวน 24 ข้อ และในแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 16 ข้อ
 - 1.3 ข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารและในแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 5 ข้อ
2. ให้ผู้ศึกษาชี้แจงผู้ถูกสัมภาษณ์ในการเก็บข้อมูลในการศึกษารั้งนี้ จะเก็บข้อมูลเป็นความลับและรับรองว่าจะไม่มีอันตรายใดๆ การเสนอรายงานผลการศึกษานำเสนอเป็นภาพรวมของอำเภอ และจะนำข้อมูลจากการศึกษาไปใช้ในการวางแผนพัฒนางานสุขาภิบาลอาหาร อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง

ส่วนที่ 1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหาร และในแผงลอยจำหน่ายอาหาร
 คำชี้แจง ใช้สัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหารหรือผู้จัดการร้านอาหาร และเจ้าของแผงลอย
 จำหน่ายอาหาร โดยสัมภาษณ์ตามข้อคำถาม และลงข้อมูลในช่องว่างหรือเขียนเครื่องหมาย ✓
 ลงใน หน้าข้อความ ให้ครบถ้วน

1. อายุของท่านปี
2. เพศ
 ชาย หญิง
3. สถานภาพสมรสของท่าน
 โสด คู่ หม้าย หย่า แยก
4. ระดับการศึกษาสูงสุดของท่าน
 ประถมศึกษา มัธยมศึกษาตอนต้น มัธยมศึกษาตอนปลาย
 ประกาศนียบัตรชั้นต้น ประกาศนียบัตรชั้นสูง ปริญญาตรี
 สูงกว่าปริญญาตรี อื่นๆระบุ.....
5. ชื่อร้าน.....เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....
6. ประเภทอาหารที่จำหน่ายในร้านแห่งนี้
 ก๋วยเตี๋ยว ข้าวแกง อาหารตามสั่ง
 ของหวาน อื่นๆระบุ.....
7. ลูกค้าของท่านส่วนใหญ่เป็นใคร
 ประชาชนในท้องถิ่น ข้าราชการ นักท่องเที่ยว นักเรียน-นักศึกษา
 อื่นๆระบุ.....
8. ท่านประกอบอาชีพเกี่ยวกับร้านอาหารมาเป็นเวลา.....ปี
9. ท่านได้เรียนรู้ในเรื่องเกี่ยวกับการจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหารจากแหล่งใด (ตอบได้
 หลายข้อ)
 ประสบการณ์ของตนเอง คนในครอบครัว เจ้าหน้าที่สาธารณสุข
 สมาชิกชมรมร้านอาหาร หนังสือ แผ่นพับ เอกสาร โทรทัศน์ วิทยุ
 อสม. ครู อื่นๆระบุ.....

10. ท่านเข้าร่วมโครงการ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” ในปี พ.ศ.

10.1 ท่านเคยได้รับการอบรมในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารหรือความสะอาดของอาหาร

ไม่เคย เคย เมื่อ ปี พ.ศ.....

ถ้าเคย ความรู้ที่ท่านได้รับสามารถนำมาใช้จัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหาร

ได้ ไม่ได้

10.2 ร้านของท่านเคยได้รับป้าย “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย”

ไม่เคย เคย เมื่อ ปี พ.ศ.....

ถ้าเคย สาเหตุของการมีป้าย เพื่อให้เจ้าหน้าที่สาธารณสุขพอใจ เพื่อให้เหมือนร้านอื่นๆ

เห็นว่าโครงการนี้ มีประโยชน์ตรงกับความต้องการของตนเอง อื่นๆระบุ.....

10.3 ท่านเคยเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร

ไม่เคย เคย เมื่อ ปี พ.ศ.....

ถ้าเคยสมาชิกชมรมเคยช่วยแนะนำให้ความรู้ในเรื่องเกี่ยวกับการจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหาร

ไม่เคย เคย

10.4 ร้านอาหารของท่านเคยได้รับการตรวจและได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข

ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร หรือเกี่ยวกับความสะอาดของอาหาร

ไม่เคย เคย จำนวน.....ครั้ง/ปี

ถ้าเคย เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ทำให้ท่านเข้าใจในเรื่องการจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหาร

ใช่ ไม่ใช่

11. แหล่งข่าวสารหรือข้อมูล เกี่ยวกับการจัดการให้อาหารสะอาด ที่ท่านให้ความเชื่อถือมากที่สุด

เจ้าหน้าที่สาธารณสุข โทรทัศน์ วิทยุ

หนังสือ เอกสาร แผ่นพับ อื่นๆ ระบุ

12. บุคคลที่กระตุ้นให้ท่านเห็นคุณค่าและความสำคัญของการทำอาหารให้สะอาด คือใคร (ตอบได้

หลายข้อ)

คนในครอบครัว เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ลูกค้า

สมาชิกชมรมร้านอาหาร อื่นๆระบุ.....

ส่วนที่ 2. ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร (ร้านอาหาร)

คำชี้แจง ใช้สัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหารหรือผู้จัดการร้านอาหาร โดยให้ผู้ถูกสัมภาษณ์ แสดงความรู้สึก ต่อข้อคำถามในเรื่องเกี่ยวกับการจัดการให้อาหารสะอาดแต่ละข้อ และเลือกตอบ เพียงข้อเดียว

ข้อคำถาม	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่มี ความ เห็น	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง
ด้านสถานที่					
1. การทำความสะอาด สถานที่ รับประทาน ที่เตรียม ที่ปรุงอาหารก่อนและหลัง การทำงานในแต่ละวัน เป็นสิ่งจำเป็น					
2. ร้านอาหาร จำเป็นต้องจัดให้เป็นสัดส่วน โดย จัดให้มีที่รับประทานอาหาร ที่เตรียมอาหาร ที่ ปรุงอาหาร					
ด้านตัวอาหาร					
3. อาหารสดดูกว้างกับพื้น เป็นสิ่งที่ท่านยอม รับได้*					
4. ใช้เครื่องปรุงแต่งอาหาร ที่ไม่มีเครื่องหมาย อย. ปรุงอาหารผู้บริโภครอาจได้รับอันตราย					
5. การล้างเนื้อสัตว์ ผักผลไม้ ก่อนเก็บ เป็นสิ่งจำเป็น					
6. เนื้อสัตว์ดิบ ไม่จำเป็น ต้องเก็บในที่ที่มี ความเย็นจัด*					
7. การปิดและเปิดฝาหม้อใส่อาหารปรุงสุก เป็น การเสียเวลาโดยไม่จำเป็น*					
8. กินน้ำแข็งมีตะกอน (เมื่อน้ำแข็งละลายแล้ว) ไม่มีอันตรายต่อสุขภาพ *					
9. แห่อาหารรวมกับน้ำแข็งที่ใช้กิน เป็นสิ่งไม่ ควรทำ					

ส่วนที่ 2 (ต่อ)

ข้อความ	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่มี ความ เห็น	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง
ด้านภาชนะอุปกรณ์					
10. จำเป็นต้องใช้ที่ตักน้ำแข็งชนิดมีด้ามจับสำหรับตักน้ำแข็งในถัง					
11. การล้างถ้วย ชาม กับพื้นเป็นวิธีที่ดี*					
12. ไม่จำเป็นต้องล้าง ถ้วย ชาม โดยแยกเศษอาหารออกก่อนแล้ว ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะอุปกรณ์ และล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง					
13. ไม่จำเป็นต้องแยกใช้เขียงสำหรับหั่นเนื้อสัตว์ดิบเนื้อสัตว์สุกผักผลไม้*					
14. ไม่จำเป็นต้องปิดเขียงด้วยผ้าซี เมื่อหยุดใช้งาน*					
15. การจัดเก็บช้อน ส้อม ตะเกียบ โดยวางเอาด้ามขึ้นในภาชนะที่สะอาด เป็นวิธีเก็บที่ดี					
16. ถ้วย ชาม ที่ถูกเก็บในตะกร้า ปกปิดด้วยผ้าวางบนโต๊ะสูงจากพื้น 60 ซม. เป็นวิธีเก็บที่ดี					
17. ร้านอาหารไม่จำเป็นต้องมีที่ล้างมือให้ลูกค้า*					
ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล					
18. ผู้ปรุงอาหารไม่จำเป็นต้องแต่งกายโดย ใส่ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวก ในขณะที่ปรุงอาหาร*					
19. การล้างมือด้วยสบู่ก่อน ทำอาหาร และขายอาหาร เป็นสิ่งสำคัญ					
20. ผู้ทำอาหารไม่จำเป็นต้อง ใช้เข็มจับอาหารปรุงสุก*					
21. ขณะที่มือมีบาดแผล ผู้ทำอาหารใช้มือจับอาหาร*					

ส่วนที่ 2 (ต่อ)

ข้อคำถาม	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่มี ความ เห็น	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง
22. ผู้ทำอาหาร หยุดงานเมื่อป่วยเป็นโรคติดต่อ					
ด้านการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงนำโรค 23. การกำจัดขยะ โดยส่งให้เทศบาลไปกำจัด เป็นวิธีที่ดี					
24. การกำจัดน้ำทิ้ง โดยคัดเศษอาหารออกก่อน และให้น้ำผ่านบ่อดักไขมันเป็นวิธีกำจัดน้ำทิ้งที่ดี					

*ข้อคำถามเชิงลบ

ส่วนที่ 2. ข้อมูลทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร (แผงลอยจำหน่ายอาหาร)

คำชี้แจง ใช้สัมภาษณ์เจ้าของแผงลอยจำหน่าย โดยให้ผู้ถูกสัมภาษณ์ แสดงความรู้สึกต่อ

ข้อคำถามแต่ละข้อและเลือกตอบเพียงข้อเดียว

ข้อคำถาม	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่มี ความ เห็น	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง
ด้านสถานที่					
1. การทำความสะอาดแผงลอยจำหน่าย ก่อนและ หลังการทำงาน ในแต่ละวัน เป็นสิ่งจำเป็น					
2. ถ้าท่านเลือกได้ ท่านจะเลือกที่วางจำหน่าย อาหาร ที่ทำจากวัสดุทำความสะอาดง่าย มีสภาพ ดี และมีความสูง 60 ซม. ขึ้นไป					
ด้านตัวอาหาร					
3. การปิดและเปิดฝาหม้อใส่อาหารที่ปรุงสุก เป็น การเสียเวลาโดยไม่จำเป็น*					

ส่วนที่ 2 (ต่อ)

ข้อคำถาม	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่มี ความ เห็น	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง
4. ใช้เครื่องปรุงแต่งอาหาร ที่ไม่มีเครื่องหมายอย. ปรุงอาหาร ผู้บริโภคอาจได้รับอันตราย					
5. น้ำดื่มที่ใช้ในร้าน จำเป็นต้องเป็นน้ำดื่มสุก หรือ น้ำบรรจุขวด ที่มีเครื่องหมาย อย.					
6. จำเป็นต้องวางอาหาร น้ำแข็งน้ำดื่ม สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.					
7. กินน้ำแข็งมีตะกอน (เมื่อน้ำแข็งละลายแล้ว) ไม่มีอันตรายต่อสุขภาพ*					
8. แห่อาหารรวมกันกับน้ำแข็งที่ใช้กิน เป็นสิ่งไม่ควรทำ					
ด้านภาชนะอุปกรณ์					
9. กู้อเลอร์ใส่น้ำชนิดมีก๊อก ไม่มีประโยชน์ในการ ป้องกันสิ่งสกปรกคิดว่า กระจกน้ำชนิดที่ใช้ฝา เปิด*					
10. ขณะหยุดจำหน่าย ไม่มีความจำเป็นต้องปิด ฝามือที่ใส่เครื่องดื่ม*					
11. ไม่จำเป็นต้องล้าง ถ้วย ชาม โดยแยกเศษ อาหารออกก่อนแล้ว ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และล้างด้วยน้ำสะอาด อีก 2 ครั้ง*					
12. การจัดเก็บช้อน ส้อม ตะเกียบ โดยวางเอา ค้ำขึ้นในภาชนะที่สะอาด เป็นวิธีเก็บที่ดี					
ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล					
13. ผู้ปรุงอาหารไม่จำเป็นต้องแต่งกายโดย ใส่ผ้า กั้นเปื้อน และสวมหมวก ในขณะที่ปรุงอาหาร*					

ส่วนที่ 2(ต่อ)

ข้อคำถาม	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่มี ความ เห็น	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง
14. ผู้ทำอาหาร ไม่จำเป็นต้องใช้คีมจับอาหาร ปรุงสุก*					
15. ขณะที่มือมีบาดแผล ผู้ทำอาหารใช้มือจับ อาหาร*					
ด้านการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงนำโรค 16. การกำจัดขยะ โดยส่งให้เทศบาลไปกำจัด เป็นวิธีกำจัดที่ดี					

*ข้อคำถามเชิงลบ

ส่วนที่ 3. ข้อมูลปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหาร (ร้านอาหาร)

คำชี้แจง ใช้สัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหาร โดยสัมภาษณ์เกี่ยวกับปัญหาในการจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหาร

1. ท่านมีปัญหา ในการจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหาร เกี่ยวกับสถานที่หรือไม่

1.1 การดูแลรักษาความสะอาดสถานที่

ไม่มี

มี

.....

.....

1.2 การจัดวัสดุอุปกรณ์ และสถานที่ทำงาน

ไม่มี

มี ระบุ.....

.....

2. ท่านมีปัญหาในการจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหาร เกี่ยวกับตัวอาหารหรือไม่

2.1 การเลือกซื้ออาหารหรือเลือกใช้สารปรุงแต่งอาหาร

ไม่มี

มี ระบุ.....

.....

.....

2.2 การล้างทำความสะอาดอาหาร

ไม่มี

มี ระบุ.....

.....

.....

2.3 การจัดเก็บอาหาร

ไม่มี

มี ระบุ.....

.....

.....

3. ท่านมีปัญหาในการจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหารเกี่ยวกับภาชนะอุปกรณ์หรือไม่

3.1 การจัดหาและจัดเตรียมภาชนะอุปกรณ์

 ไม่มี มี ระบุ.....

.....

3.2 การล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์

 ไม่มี มี ระบุ.....

.....

3.3 การจัดเก็บภาชนะอุปกรณ์

 ไม่มี มี ระบุ.....

.....

3.4 การใช้ภาชนะอุปกรณ์

 ไม่มี มี ระบุ.....

.....

4. ท่านมีปัญหา การจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหาร เกี่ยวกับสุขวิथाส่วนบุคคลหรือไม่

4.1 การปฏิบัติตนในการทำอาหาร

 ไม่มี มี ระบุ.....

.....

4.2 การปฏิบัติตนเมื่อเจ็บป่วย

 ไม่มี มี ระบุ..........
.....5. ท่านมีปัญหาในการจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหาร เกี่ยวกับการป้องกันและควบคุม
สัตว์และแมลงนำโรคหรือไม่

5.1 การจัดเก็บ รวบรวม และการกำจัดขยะ

 ไม่มี มี ระบุ..........
.....

5.2 การคัดแยกอาหาร การระบาย และกำจัดน้ำเสีย

 ไม่มี มี ระบุ..........
.....

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

ภาคผนวก ข

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. ผศ. บุญต่วน แก้วปิ่นตา | อาจารย์ประจำภาควิชาเวชศาสตร์ชุมชน คณะแพทยศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
| 2. คุณสมโภชน์ ศรีอัศธร | นักวิชาการสาธารณสุข 9 ชช. ศูนย์อนามัยที่ 10 เชียงใหม่ |
| 3. คุณหุมล กาไวย์ | นักวิชาการสาธารณสุข 7 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
ลำปาง |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

- ชื่อ นายไชวัฒน์ อินญาวิเลิศ
- วัน เดือน ปี เกิด 16 กรกฎาคม 2506
- ประวัติการศึกษา
- ประกาศนียบัตรเจ้าหน้าที่สาธารณสุข (พนักงานอนามัย) วิทยาลัยการสาธารณสุขภาคเหนือ จังหวัด พิชณุโลก ปีการศึกษา 2526
 - บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการทั่วไป) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ปีการศึกษา 2532
 - สาธารณสุขศาสตรบัณฑิต (บริหารสาธารณสุข) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ปีการศึกษา 2546
- ประวัติการทำงาน
- พ.ศ. 2526-2527 เจ้าหน้าที่สุขาภิบาล 1 สถานีอนามัยนาสัก อำเภอแม่เมาะ จังหวัดลำปาง
 - พ.ศ. 2527-2549 เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน 6 โรงพยาบาลห้างฉัตร อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง
 - พ.ศ. 2549-ปัจจุบัน นักวิชาการสาธารณสุข 5 โรงพยาบาลงาว อำเภองาว จังหวัดลำปาง