

สภาวะสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารภายใน
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร

FOOD SANITATION SITUATION OF THE CANTEENS AT
SRINAKHARINWIROT UNIVERSITY PRASARNMITR

อนงค์ หาญสกุล*
สุคันธา โอศิริพันธ์*

Anong Hansakul*
Sukhuntha Osiriphun*

Abstract

The purpose of this survey research was to study the food sanitation situation of the two canteens at Srinakharinwirot University Prasarnmitr. The results revealed that: The food sanitation assessment of the two both canteens were at high standard level (over 80% score). The Assessment of both canteens passed every item in category A, i.e., area in canteen for food consumption and the surrounding, category B, i.e., area for dishes and utensils cleaning and drying, category C, i.e., area for storage of dishes and utensils and category D, i.e., garbage and waste water drainage, they were passed every items except item 16, i.e., they did not have leftover food trap and grease trap.

Although the assessment of the both canteens, i.e., the canteens behind the Faculty of Humanities and the green canteens showed that most of the shops in those canteens had high score (over 80%), but some shops were under standard in some categories, i.e., item 1: should be tidy and proper arrangement, item 5: good quality of fresh food and dry food are kept separately above the floor at least 60 centimeters, item 7: should have cabinet for cooked food and the front of the cabinet is made of glass, item 9: ice for soft drink must be clean, put in clean container with lid, using long tongs or spoon for ice and the container should above the floor at least 60 centimeters, item 12: using between raw food and cooked food, should have sieved cover for food, item 13: should have proper drainage sink for cleaning dishes and utensils, the sink should have sieve for filtering out the left over food, and item 14: the non-leakage trash cans should have lids.

Keywords: Food Sanitation, Canteen

* อาจารย์ ดร. ภาควิชาสุขศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาวะสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารใน มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร ผลการศึกษาพบว่า ผลการตรวจสอบด้านสุขาภิบาลสำหรับโรงอาหารทั้ง 2 แห่งภายในมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร พบว่า โรงอาหารทั้งสองแห่งผ่านเกณฑ์ในระดับสูงเกิน ร้อยละ 80 ขึ้นไป โดยผ่านทุกข้อในหมวด ก. สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป หมวด ข. บริเวณล้างตากภาชนะอุปกรณ์ หมวด ค. สถานที่เก็บภาชนะและอุปกรณ์ และ หมวด จ. สภาพและความสะอาดภายนอกโรงอาหาร ส่วนในหมวด ง. ขยะมูลฝอยและวางระบายน้ำเสีย ผ่านทุกข้อยกเว้นแต่หัวข้อย่อยที่ 16 พบว่าไม่มีบ่อตกเศษอาหารและตกไขมันในโรงอาหารทั้งสองแห่ง

สุขาภิบาลร้านอาหารภายในโรงอาหารหลังคณะมนุษยศาสตร์และร้านอาหารภายในโรงอาหารโภชนาการสีเขียว แม้ว่าร้าน ส่วนใหญ่จากการประเมินมีคะแนนผ่านเกณฑ์ในระดับสูงเกิน ร้อยละ 80 ขึ้นไป แต่บางร้านไม่ผ่านในบางหมวด ได้แก่ หัวข้อย่อย 1. ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน หัวข้อย่อย 5. อาหารสดและอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หัวข้อย่อยที่ 6. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หัวข้อย่อยที่ 7. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก หัวข้อย่อยที่ 9. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งที่มีด้ามยาวโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หัวข้อย่อยที่ 12. เชียงและมิดต้องมีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ มีฝาชีครอบ หัวข้อย่อยที่ 13. อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์มีการระบายน้ำได้ดี และมีตะแกรงกรองเศษอาหาร และหัวข้อย่อยที่ 14. ไซ้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด

คำสำคัญ: สุขาภิบาลอาหาร โรงอาหาร

บทนำ

การบริโภคอาหารที่ดีถูกสุขลักษณะและมีความปลอดภัยถือเป็นปัจจัยหนึ่งซึ่งช่วยในการเสริมสร้างสุขภาพที่ดีของมนุษย์ แต่เมื่ออาหารไม่ปลอดภัยทำให้ผู้บริโภคมีโอกาสเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมี วัตถุที่เป็นอันตรายทางกายภาพ และเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค อาหารดังกล่าวนั้นจึงย่อมเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ซึ่งเชื้อแบคทีเรียเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดการป่วยมากที่สุด (ปภานิจ สวงโท, 2552) โดยโอกาสความน่าจะเป็นที่ผู้บริโภคจะเกิดการเจ็บป่วยมักมีสาเหตุมาจากการรับประทานอาหารที่มีการปรุงประกอบอาหารไม่ถูกสุขลักษณะ สุขอนามัยส่วนบุคคลที่ไม่ดี การทำความสะอาดที่เก็บและภาชนะไม่ดีพอ (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, 2548) ทำให้เกิดการปนเปื้อนข้ามของเชื้อก่อโรคลงในอาหาร การไหลรอดของเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อโรคจากการให้ความร้อนที่ไม่เพียงพอ รวมทั้งการเก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสมทำให้เชื้อเหล่านั้นสามารถเจริญเติบโตเพิ่มจำนวนในอาหารจนมีปริมาณมากเพียงพอที่จะทำให้ผู้บริโภคเกิดการเจ็บป่วยได้ (Toronto Public Health, 2011)

จากรายงานของสำนักระบาดวิทยาในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา (พ.ศ. 2543-2552) ได้แสดงให้เห็นถึงการเจ็บป่วยด้วยโรคทางเดินอาหารที่มีสาเหตุมาจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน (Acute diarrhea) ที่มีแนวโน้มอัตราการเจ็บป่วยเพิ่มสูงขึ้นจาก 1,544.46 ต่อประชากรแสนคนในปี พ.ศ. 2543 เป็น 2,023.64 ต่อประชากรแสนคนในปี พ.ศ. 2552 (ปานิจ สงวโท, 2552) และพบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ (Food poisoning) มีแนวโน้มเปลี่ยนแปลงไม่มากนัก โดยมีอัตราป่วยสูงสุดในปี พ.ศ. 2547 คือ 247.38 ต่อประชากรแสนคน จากนั้นค่อยๆ ลดลงอย่างต่อเนื่องจนถึงปี พ.ศ. 2552 คือ อัตราป่วย 162.98 ต่อประชากรแสนคน (อมรรัตน์ ขอบกตัญญู, 2552)

ในปัจจุบัน พฤติกรรมของผู้บริโภคเปลี่ยนไป นิยมซื้ออาหารนอกบ้านมารับประทานมากกว่าการประกอบอาหารรับประทานเองในครัวเรือน (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, 2548) โดยส่วนใหญ่จะซื้ออาหารประเภทปรุงสุกต่างๆ จากสถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น โรงอาหารในสถาบันต่างๆ ศูนย์จำหน่ายอาหารในห้างสรรพสินค้า ร้านสะดวกซื้อ และแผงลอยต่างๆ ดังนั้น สถานที่จำหน่ายอาหารเหล่านี้จึงต้องมีความใส่ใจทางด้านความปลอดภัยอาหารมากยิ่งขึ้นเพื่อเป็นการเพิ่มความมั่นใจและความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภคที่มีความจำเป็นต้องซื้ออาหารรับประทาน มิฉะนั้นแล้ว อาจจะเป็นเหตุทำให้เกิดสถานการณ์การระบาดของโรคทางเดินอาหาร (อมรรัตน์ ขอบกตัญญู, 2552)

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น มหาวิทยาลัยจึงเป็นสถานที่ที่มีโอกาสเกิดการระบาดของโรคทางเดินอาหารจากการบริโภคอาหารทั่วไป ซึ่งสาเหตุการป่วยอาจเกิดจากเชื้อแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร ดังนั้น มาตรการควบคุมในเบื้องต้นเพื่อมิให้ผู้บริโภคเกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียก่อโรคต่างๆ สามารถกระทำได้ถ้ามีการส่งเสริมให้ผู้ปรุงประกอบอาหารมีความรู้และความเข้าใจหลักการทางด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยในการปรุงประกอบอาหารที่ดีและถูกสุขลักษณะ รวมถึงผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องมีการตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องดังกล่าว สามารถกระทำได้โดยทำการประเมินสุขลักษณะของผู้ปรุงประกอบอาหารและสำรวจความปลอดภัยของอาหารปรุงสำเร็จต่างๆ ที่วางจำหน่ายภายในสถานประกอบการต่างๆ ผู้วิจัย จึงมีความประสงค์ที่จะศึกษา สภาวะสุขาภิบาลอาหาร (ด้านกายภาพ) ของโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาสภาวะสุขาภิบาลอาหาร (ด้านกายภาพ) ของโรงอาหารภายในมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

ขอบเขตการศึกษา

ศึกษาเฉพาะโรงอาหาร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

- โรงอาหารโภชนาการสีเขียว จำนวน 20 ร้าน
- โรงอาหารหลังคณะมนุษยศาสตร์ จำนวน 4 ร้าน

วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้เป็นการศึกษาวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research) เก็บข้อมูลโดยทำการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารทางด้านกายภาพ และทำการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านค้า ผู้สัมผัสอาหารของร้านอาหารใน โรงอาหารโภชนาการสีเขียว จำนวน 20 ร้าน และใน โรงอาหารหลังคณะมนุษยศาสตร์ จำนวน 4 ร้าน ของ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

ระยะเวลาในการศึกษา

สิงหาคม 2554 ถึง กรกฎาคม 2555

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัย

ใช้แบบประเมิน การตรวจสอบด้านสุขาภิบาลสำหรับโรงอาหาร แบ่งออกเป็น 5 ส่วน

- ส่วนที่ 1. สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป
- ส่วนที่ 2. บริเวณล้างตากภาชนะอุปกรณ์
- ส่วนที่ 3. สถานที่เก็บภาชนะอุปกรณ์
- ส่วนที่ 4. ขยะมูลฝอยและวางระบายน้ำเสีย
- ส่วนที่ 5. สภาพและความสะอาดภายนอกโรงอาหาร

ใช้แบบประเมิน การตรวจสอบด้านสุขาภิบาลสำหรับร้านอาหาร แบ่งออกเป็น 5 ส่วน

- ส่วนที่ 1. สถานที่เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหารหรือห้องครัว
- ส่วนที่ 2. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม
- ส่วนที่ 3. ภาชนะอุปกรณ์
- ส่วนที่ 4. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก
- ส่วนที่ 5. ผู้สัมผัสอาหาร

การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย เพื่อหาสภาวะสุขาภิบาลอาหารในโรงอาหาร ตามแบบประเมินด้านสุขาภิบาลสำหรับโรงอาหาร และร้านอาหาร

ผลการวิจัย

ส่วนที่ 1 ผลการตรวจสอบด้านสุขาภิบาลสำหรับโรงอาหาร

จากการศึกษาพบว่า ผลการตรวจสอบด้านสุขาภิบาลสำหรับโรงอาหารทั้ง 2 แห่งภายในมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร พบว่า โรงอาหารทั้งสองแห่งผ่านเกณฑ์ในระดับสูงเกินร้อยละ 80 ขึ้นไป โดยผ่านทุกข้อในหมวด ก. สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป หมวด ข. บริเวณล้างตากภาชนะอุปกรณ์ หมวด ค. สถานที่เก็บภาชนะและอุปกรณ์ และ หมวด จ. สภาพและความสะอาดภายนอกโรงอาหาร ส่วนในหมวด ง. ขยะมูลฝอยและรางระบายน้ำเสีย ผ่านทุกข้อยกเว้นแต่หัวข้อย่อยที่ 16 บ่อตกเศษอาหารและดักไขมันมีสภาพดีและมีการดักไขมันไปทิ้งทุกวัน โดยพบว่าไม่มีบ่อตกเศษอาหารและดักไขมันในโรงอาหารทั้งสองแห่ง ซึ่งอาจเป็นเพราะทางมหาวิทยาลัยยังไม่มีนโยบายในการติดตั้งบ่อตกเศษอาหารและดักไขมัน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 คะแนนประเมินด้านสุขาภิบาลของโรงอาหาร 2 แห่ง แบ่งตามหมวด 5 หมวด

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลสำหรับโรงอาหาร	ผลการตรวจโรง อาหารหลังคณะ มนุษยศาสตร์		ผลการตรวจโรง อาหาร โกชนาคารสีเขียว	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ก. สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป				
1. สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป สะอาด เป็นระเบียบ	/		/	
2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ	/		/	
3. มีการระบายอากาศที่ดีเพียงพอ	/		/	
4. ตู้น้ำดื่ม ต้องสะอาด ไม่มีน้ำไหลนอง	/		/	
5. ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น	/		/	
6. มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดีและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา	/		/	
ข. บริเวณล้างตากภาชนะอุปกรณ์				
7. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยล้างด้วยน้ำยาล้างจานและล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/		/	
8. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อน้ำที่ใช้งานได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง	/		/	
9. จาน ชาม ช้อน ถ้วย แก้วน้ำ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่สะอาด มีการปกปิด	/		/	
10. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/		/	
ค. สถานที่เก็บภาชนะอุปกรณ์				
11. โต๊ะสำหรับวางภาชนะอุปกรณ์ที่ใส่อาหารแล้ว ต้องสะอาด ไม่มี	/		/	

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลสำหรับโรงอาหาร	ผลการตรวจโรง อาหารหลังคณะ มนุษยศาสตร์		ผลการตรวจโรง อาหาร โกชนาคารสีเขียว	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
	เศษอาหาร			
12. ภาชนะที่ใช้แล้วและเก็บวางไว้บนรถตอมไม่มีเศษอาหาร มีการจัดวางภาชนะแยกกันอย่างเป็นระเบียบ	/		/	
13. รถเก็บภาชนะอุปกรณ์ต้องเข็นไปตามเส้นทางเดินรถที่กำหนด	/		/	
ง. ขยะมูลฝอยและรางระบายน้ำเสีย				
14. มีการเก็บและรวบรวมขยะมูลฝอยด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล	/		/	
15. รางระบายน้ำเสีย มีสภาพดี และระบายน้ำได้ดี	/		/	
16. บ่อตักเศษอาหารและตักไขมันมีสภาพดี และมีการตักไขมันไปทิ้งทุกวัน		x		x
จ. สภาพและความสะอาดภายนอกโรงอาหาร				
17. รอบตัวอาคาร/ร้านสะอาด มีการดูแลรักษาเป็นอย่างดี ไม่มีเศษขยะ	/		/	
18. บริเวณที่ทิ้งขยะรวมสะอาดอยู่ในสภาพดี มีฝาปิด ไม่มีขยะล้นออกมา	/		/	
19. มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่เพียงพอ ใช้งานได้ และมีการตรวจสอบอุปกรณ์เป็นประจำ	/		/	
20. เครื่องดับเพลิงอยู่ในที่ที่มองเห็นและหยิบใช้ได้ง่าย	/		/	

ส่วนที่ 2 ผลการตรวจสอบด้านสุขาภิบาลสำหรับร้านอาหาร

จากการศึกษาพบว่า ร้านอาหารภายในโรงอาหารหลังคณะมนุษยศาสตร์มีคะแนนผ่านเกณฑ์ในระดับสูงเกินร้อยละ 80 ขึ้นไป โดยผ่านทุกข้อในหมวด ก. สถานที่เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหารหรือห้องครัว และหมวด ง. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก ส่วนในหมวด ข. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม ร้านอาหารส่วนใหญ่ผ่านทุกข้อยกเว้นร้าน B ไม่ผ่านในหัวข้อย่อย 6. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. เนื่องจากพบว่ามีอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วอยู่ในกระทะที่วางอยู่บนเตาแก๊สได้โต๊ะอาหารหมวด ค. ภาชนะอุปกรณ์ พบว่าร้านอาหารส่วนใหญ่ผ่านทุกร้านยกเว้นร้าน C ที่ไม่ผ่านในหัวข้อย่อย 13. อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์มีการระบายน้ำได้ดี และมีตะแกรงกรองเศษอาหาร เนื่องจากพบว่าอ่างล้างภาชนะอุปกรณ์มีการระบายน้ำได้ดีและมีน้ำที่ผ่านการชำระล้างอุปกรณ์ต่างๆแล้วขังอยู่ในอ่าง และ หมวด จ. ผู้สัมผัสอาหาร พบว่าร้านอาหารส่วนใหญ่ผ่านทุกร้านยกเว้นร้าน B ที่ไม่ผ่านในหัวข้อย่อย 16. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน

ผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม เนื่องจากผู้ปรุงประกอบอาหารหลักมิได้แต่งตั้งตัวถูกต้องตาม
สุขลักษณะ ไม่ผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

ร้านอาหารภายในโรงอาหารโภชนาการสีเขียวส่วนใหญ่มีคะแนนผ่านเกณฑ์ในระดับสูงเกินร้อยละ 80
ขึ้นไป โดยร้านอาหารในชั้นที่ 1 ผ่านทุกเกณฑ์ในหมวด จ. ผู้สัมผัสอาหาร ส่วนในหมวด ก สถานที่เตรียม-ปรุง-
ประกอบอาหารหรือห้องครัว ร้านอาหารทุกร้านส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์ ยกเว้นร้าน 8 ซึ่งไม่ผ่านในหัวข้อย่อย 1.
ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน เนื่องจากพบว่าภายหลังร้านอาหารมีการจัดวางของที่ไม่เป็นระเบียบ
หมวด ข. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม ร้านอาหารทุกร้านส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์ ยกเว้นร้าน 2 ที่ไม่ผ่านเกณฑ์ใน
หัวข้อย่อย 5. อาหารสดและอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย
60 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง เนื่องจาก อาหารสดและอาหารแห้งมีการวางปะปน
กัน หมวด ค. ภาชนะอุปกรณ์ พบว่าร้านอาหารส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์ทุกข้อ ยกเว้น ร้าน 8 ที่ไม่ผ่านในหัวข้อ
ย่อยที่ 12. เชียงและมัตต้องมีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ มีฝาชีครอบ และ หัวข้อย่อย
ที่ 13.อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์มีการระบายน้ำได้ดี และมีตะแกรงกรองเศษอาหาร เนื่องจาก เชียงและมัตไม่มีการ
แยกใช้ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ และ อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์มีการระบายน้ำไม่ได้ดี หมวด ง. การรวบรวม
ขยะและน้ำโสโครก พบว่าร้านอาหารทุกร้านไม่ผ่านในหัวข้อย่อยที่ 14. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด
โดยมีร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ 1 ร้าน ได้แก่ ร้าน 4 ส่วนในหมวดเดียวกันในหัวข้อย่อยที่ 15. มีการทิ้งขยะตาม
ระบบการจัดการขยะที่ถูกต้อง พบว่าผ่านเกณฑ์เพียง 5 ร้านและไม่ผ่านเกณฑ์จำนวน 5 ร้าน ได้แก่ ร้าน 1 ร้าน
2 ร้าน 3 ร้าน 7 และร้าน 10

ร้านอาหารในชั้นที่ 2 ภายในโรงอาหารโภชนาการสีเขียว ร้านอาหารส่วนใหญ่ผ่านทุกเกณฑ์ในหมวด
ก. สถานที่เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหารหรือห้องครัว หมวด ค. ภาชนะอุปกรณ์ ง. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก
และ หมวด จ. ผู้สัมผัสอาหาร ยกเว้นหมวด ข. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม ซึ่งร้านอาหารส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์
ในหัวข้อย่อยที่ 5. อาหารสดและอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่าง
น้อย 60 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ยกเว้น ร้าน 2 และ ร้าน 15 เนื่องจาก อาหาร
สดและอาหารแห้งมีการวางปะปนกัน ในหมวดเดียวกันพบว่าร้านอาหารส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อย่อยที่ 6.
อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ยกเว้น ร้าน 14
เนื่องจาก ไม่ได้ทำการเก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ววางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หัวข้อย่อยที่ 7. มีตู้สำหรับ
ปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก พบว่าร้านอาหารผ่านเกณฑ์ทุกร้านยกเว้น
ร้าน 14 เนื่องจากไม่มีตู้ปกปิดอาหารที่ด้านหน้าของตู้เป็นกระจก และในหัวข้อย่อยที่ 9. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้อง
สะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีอุปกรณ์สำหรับดับหรือตักน้ำแข็งที่มีด้ามยาวโดยเฉพาะวางสูงจากพื้น
อย่างน้อย 60 ซม. ร้านอาหารส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์ทุกร้านยกเว้น ร้าน 11 เนื่องจาก ไม่มีอุปกรณ์สำหรับดับหรือ
ตักน้ำแข็งที่มีด้ามยาวโดยเฉพาะ รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 2 และ 3

ตารางที่ 2 ผลการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลของร้านอาหารจำนวน 4 ร้าน โรงเรียนหลังคณะมนุษยศาสตร์

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลสำหรับร้านอาหาร	ร้านA		ร้านB		ร้านC		ร้านD	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ก. สถานที่เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหารหรือห้องครัว								
1. ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน	/		/		/		/	
2. มีการระบายอากาศเพียงพอ บริเวณที่ปรุงอาหารมีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้งานได้ดี	/		/		/		/	
3. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/		/		/		/	
ข. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม								
4. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเลขสารบบอาหารหรือเครื่องหมายรับรอง เช่น อย./ มอก.	/		/		/		/	
5. อาหารสดและอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	/		/		/		/	
6. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/			x	/		/	
7. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก			/				/	
8. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางรินน้ำ และมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/		-		-		/	
9. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งที่มีด้ามยาวโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/		-		-		/	
10. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นแฉวมไว้ในน้ำแข็ง	/		-		-		/	

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลสำหรับร้านอาหาร	ร้านA		ร้านB		ร้านC		ร้านD	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ค. ภาชนะอุปกรณ์								
11. ภาชนะบรรจุอาหารหรือบรรจุเครื่องปรุงรสต้องสะอาด ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารชนิดนั้น	/		/		/		/	
12. เชียงและมัตต้องมีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ มีฝาชีครอบ	/		/		/		/	
13. อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์มีการระบายน้ำได้ดี และมีตะแกรงกรองเศษอาหาร	/		/			x	/	
ง. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก								
14. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	/		/		/		/	
15. มีการทิ้งขยะตามระบบการจัดการขยะที่ถูกต้อง	/		/		/		/	
จ. ผู้สัมผัสอาหาร								
16. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	/			x	/		/	
17. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว	/		/		/		/	
18. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง	/		/		/		/	
19. ต้องมีสุขนิสัยที่ดี: ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่ปฏิบัติงาน ถ้ามีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด	/		/		/		/	

ตารางที่ 3 ผลการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลของร้านอาหาร 20 ร้าน โรงอาหารโภชนาการสีเขียว แบ่งออกเป็น 5 หมวด(ชั้นที่ 1 จำนวน 10 ร้าน)

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลสำหรับร้านอาหาร	ร้าน1		ร้าน2		ร้าน3		ร้าน4		ร้าน5	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ก. สถานที่เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหารหรือห้องครัว										
1. ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน	/		/		/		/		/	
2. มีการระบายอากาศเพียงพอ บริเวณที่ปรุงอาหารมีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้งานได้ดี	/		/		/		/		/	
3. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.	/		/		/		/		/	
ข. อาหาร น้ำ แอ็ง เครื่องดื่ม										
4. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหารหรือเครื่องหมายรับรอง เช่น อย./ มอก.	/		/		/		/		/	
5. อาหารสดและอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	/		x		/		/		/	
6. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.	/		/		/		/		/	
7. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก	/		/		/		/		/	
8. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางรินน้ำและมีอุปกรณ์ที่มีคำสำหรับดักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.	/		-		-		-		-	
9. น้ำแข็งที่เขมือบต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีอุปกรณ์สำหรับตีหรือตักน้ำแข็งที่มีคำยาวโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.	/		-		-		-		-	
10. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของอื่นเข้ามาไว้ในน้ำแข็ง	/		/		/		/		/	
ค. ภาชนะอุปกรณ์										
11. ภาชนะบรรจุอาหารหรือบรรจุเครื่องดื่มต้องสะอาด ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารชนิดนั้น	/		/		/		/		/	
12. เขียงและมีดต้องมีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ มีฝาปิดครอบ	/		/		/		/		/	
13. อย่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีการระบายน้ำได้ดี และมีตะแกรงกรองเศษอาหาร	/		/		/		/		/	
ง. การรวบรวมขยะและนำใส่ถัง										
14. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	x		x		x		/		/	x
15. มีการทิ้งขยะตามระบบการจัดการขยะที่ถูกต้อง	x		x		x		/		/	
จ. ผู้สัมผัสอาหาร										
16. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อแขน ผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	/		/		/		/		/	
17. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว	/		/		/		/		/	
18. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง	/		/		/		/		/	
19. ต้องมีสุรณัสัยที่ดี: ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ถ้ามีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด	/		/		/		/		/	

ตารางที่ 3 ผลการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลของร้านอาหาร 20 ร้าน โรงอาหารโภชนาการสีเขียว แบ่งออกเป็น 5 หมวด(ชั้นที่ 1 จำนวน 10 ร้าน) (ต่อ)

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลสำหรับร้านอาหาร	ร้าน 6		ร้าน 7		ร้าน 8		ร้าน 9		ร้าน 10	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ก. สถานที่เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหารหรือห้องครัว										
1. ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน	/		/		x	/	/		/	
2. มีการระบายอากาศเพียงพอ บริเวณที่ปรุงอาหารมีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี	/		/		/		/		/	
3. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.	/		/		/		/		/	
ข. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม										
4. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหารหรือเครื่องหมายรับรอง เช่น ออ./ มอก.	/		/		/		/		/	
5. อาหารสดและอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	/		/		/		/		/	
6. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.	/		/		/		/		/	
7. มีผู้สำหรับปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของผู้ต้องเป็นกระจก	-		/		/		/		/	
8. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางรินน้ำและมีอุปกรณ์ที่มีสำลสำหรับตักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.	-		-		-		/		-	
9. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีอุปกรณ์สำหรับตักหรือตักน้ำแข็งที่มีสำลยาวโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.	-		-		-		/		-	
10. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นเข้าร่วมไว้ในน้ำแข็ง			-		-					
ค. ภาชนะอุปกรณ์										
11. ภาชนะบรรจุอาหารหรือบรรจุเครื่องดื่ม ปรุงรส ต้องสะอาด ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารชนิดนั้น	/		/		/		/		/	
12. เหยือกและมิดต้องมีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ มีฝาปิดครอบ		/	/		x	/	/		/	
13. อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์มีการระบายน้ำได้ดี และมีตะแกรงกรองเศษอาหาร	/		/		x	/	/		/	
ง. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก										
14. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด		x		x		x		x		x
15. มีการทิ้งขยะตามระบบการจัดการขยะที่ถูกต้อง	/			x	/		/		/	x
จ. ผู้สัมผัสอาหาร										
16. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อแขนผูกทำกันเปื้อนและสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	/		/		/		/		/	
17. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว	/		/		/		/		/	
18. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง	/		/		/		/		/	
19. ต้องมีสุขนิสัยที่ดี: คัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงาน ถ้ามีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด	/		/		/		/		/	

ตารางที่ 3 ผลการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลของร้านอาหาร 20 ร้าน โรงอาหารโภชนาการสีเขียว แบ่งออกเป็น 5 หมวด (ชั้นที่ 2 จำนวน 10 ร้าน)

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลสำหรับร้านอาหาร	ร้าน 11		ร้าน 12		ร้าน 13		ร้าน 14		ร้าน 15	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ก. สถานที่เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหารหรือห้องครัว										
1. ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน	/				/		/		/	
2. มีการระบายอากาศเพียงพอ บริเวณที่ปรุงอาหารมีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี	/				/		/		/	
3. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.	/				/		/		/	
ข. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม										
4. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหารหรือเครื่องหมายรับรอง เช่น อย./ ม.อภ.	/				/		/		/	
5. อาหารสดและอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	/				/		/			x
6. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.	/				/		x		/	
7. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก	/				/			x	/	
8. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางรินน้ำและมีอุปกรณ์ที่มีดื่มสำหรับดักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.	/				/		-		/	
9. น้ำแข็งที่บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีอุปกรณ์สำหรับดับหรือดักน้ำแข็งที่มีคำมยาวโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.		x			/		-		/	
10. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของอื่นเข้ารวมไว้ในน้ำแข็ง	/				/		-		/	
ค. ภาชนะอุปกรณ์										
11. ภาชนะบรรจุอาหารหรือบรรจุเครื่องปรุงรส ต้องสะอาด ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารชนิดนั้น					/		/		/	
12. เชียงและมิดต้องมีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ มีฝาปิดครอบ					-		/		/	
13. อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์มีการระบายน้ำได้ดี และมีตะแกรงกรองเศษอาหาร					/		/		/	
ง. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก										
14. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด					/		/		/	
15. มีการทิ้งขยะตามระบบการจัดการขยะที่ถูกต้อง					/		/		/	
จ. ผู้สัมผัสอาหาร										
16. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม					/		/		/	
17. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว					/		/		/	
18. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง					/		/		/	
19. ต้องมีจุดขลิบยี่หิ้ว: ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงาน ถ้ามีบาดแผลที่มีมือต้องปิดแผลให้มิดชิด					/		/		/	

ตารางที่ 3 ผลการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลของร้านอาหาร 20 ร้าน โรงอาหารโภชนาการสีเขียว แบ่งออกเป็น 5 หมวด (ชั้นที่ 2 จำนวน 10 ร้าน) (ต่อ)

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลสำหรับร้านอาหาร	ร้าน16		ร้าน17		ร้าน18		ร้าน19		ร้าน20	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ก. สถานที่เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหารหรือห้องครัว										
1. ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน	/		/		/		/		/	
2. มีการระบายอากาศเพียงพอ บริเวณที่ปรุงอาหารมีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี	/		/		/		/		/	
3. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.	/		/		/		/		/	
ข. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม										
4. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหารหรือเครื่องหมายรับรอง เช่น อย./ มอก.	/		/		/		/		/	
5. อาหารสดและอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	/		/		/		/		/	
6. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.	/		/		/		/		/	
7. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของผู้ต้องเป็นกระจก	/		/		/		/		/	
8. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ได้ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางรับน้ำและมีอุปกรณ์ที่มีคำสำหรับดักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.	-		-		-		-		-	
9. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีอุปกรณ์สำหรับดักหรือดักน้ำแข็งที่มีคำยาวโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 80 ซม.	-		-		-		-		-	
10. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นเข้ารวมไว้ในน้ำแข็ง	-		/		/		/		/	
ค. ภาชนะอุปกรณ์										
11. ภาชนะบรรจุอาหารหรือบรรจุเครื่องปรุงรส ต้องสะอาด ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารชนิดนั้น	/		/		/		/		/	
12. เชียงและไม้ต้องมีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ มีฝาปิดครอบ	/		/		/		/		/	
13. ย่างล้างภาชนะอุปกรณ์มีการระบายน้ำได้ดี และมีตะแกรงกรองเศษอาหาร	/		/		/		/		/	
ง. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก										
14. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	/		/		/		/		/	
15. มีการทิ้งขยะตามระบบการจัดการขยะที่ถูกต้อง	/		/		/		/		/	
จ. ผู้สัมผัสอาหาร										
16. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	/		/		/		/		/	
17. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว	/		/		/		/		/	
18. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง	/		/		/		/		/	
19. ต้องมีจุดฉีดล้างมือ: ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงาน ถ้ามีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด	/		/		/		/		/	

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

ผลการตรวจสอบด้านสุขาภิบาลสำหรับโรงอาหารทั้ง 2 แห่งภายในมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร พบว่า โรงอาหารทั้งสองแห่งผ่านเกณฑ์ในระดับสูงเกิน ร้อยละ 80 ขึ้นไป โดยผ่านทุกข้อในหมวด ก. สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป หมวด ข. บริเวณล้างตากภาชนะอุปกรณ์ หมวด ค. สถานที่เก็บภาชนะและอุปกรณ์ และ หมวด จ. สภาพและความสะอาดภายนอกโรงอาหาร ส่วนในหมวด ง. ขยะมูลฝอยและ รางระบายน้ำเสีย ผ่านทุกข้อยกเว้นแต่หัวข้อย่อยที่ 16 พบว่าไม่มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันในโรงอาหารทั้งสองแห่ง ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ อมรา กันยวิมล (2538). ในการศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารใน

โรงเรียนประถมศึกษา สังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่น พบว่า การสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา ไม่อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งพบว่า มีบางข้อไม่ผ่านเกณฑ์

ผลการตรวจสอบด้านสุขาภิบาลสำหรับร้านอาหารภายในโรงอาหารหลังคณะมนุษยศาสตร์และร้านอาหารภายในโรงอาหารโภชนาการสีเขียว พบว่า ส่วนใหญ่จากการประเมินมีคะแนนผ่านเกณฑ์ในระดับสูงเกิน ร้อยละ 80 ขึ้นไป แต่บางร้านไม่ผ่านในบางหมวด ได้แก่ หัวข้อย่อย 1. ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน หัวข้อย่อย 5. อาหารสดและอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หัวข้อย่อยที่ 6. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หัวข้อย่อยที่ 7. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก หัวข้อย่อยที่ 9. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งที่มีด้ามยาวโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หัวข้อย่อยที่ 12. เหยียงและมัตต้องมีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ มีฝาซีครอบ หัวข้อย่อยที่ 13. อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์มีการระบายน้ำได้ดี และมีตะแกรงกรองเศษอาหาร และหัวข้อย่อยที่ 14. ใช้น้ำดื่มที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ อมรา กันยวิมล (2538). ในการศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่น พบว่า การสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารจำหน่ายอาหารในโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา ไม่อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการยกระดับมาตรฐานของโรงอาหารและร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

1. สร้างความตระหนักและชี้แจงความจำเป็นที่ต้องปรับปรุงพัฒนา โรงอาหารและร้านอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารซึ่งอาจใช้สื่อโฆษณาและใช้กฎระเบียบที่มีความเข้มงวดมากขึ้นเพราะ ณ ปัจจุบันมีการจำหน่ายอาหารภายในมหาวิทยาลัยเพิ่มมากขึ้น ดังนั้นมหาวิทยาลัยควรเพิ่มมาตรการในการควบคุมและสั่งเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องเข้าไปดูแลอย่างทั่วถึง

2. ส่งเสริมการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารต่าง ๆ มิใช่เพียงแต่เจ้าของร้านหรือผู้จัดการร้าน แต่ควรให้ทุกคนที่เกี่ยวข้องต้องได้รับการฝึกอบรมรวมทั้งได้ทราบถึงข้อกำหนดกฎเกณฑ์ต่าง ๆ และสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง

3. โรงอาหารควรมีการเพิ่มบ่อตักเศษอาหารและดักไขมันมีสภาพดีและมีการดักไขมันไปทิ้งทุกวัน เนื่องจากพบว่าจากการสำรวจยังไม่พบว่ามีบ่อดังกล่าวที่ใช้ภายในโรงอาหาร

เอกสารอ้างอิง

- กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. (2548). การศึกษาการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในเครื่องดื่มที่จำหน่ายในศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้า. เอกสารโรเนียว, กรุงเทพฯ, กองสุขาภิบาลและน้ำ, กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- ปภาณีจ สวงโท. (2552). โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน (**Acute Diarrhea**). สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค พ.ศ. 2552. สำนักระบาดวิทยา, 15-126.
- อมรรัตน์ ขอบกตัญญู (2552). โรคอาหารเป็นพิษ (**Food Poisoning**). สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค พ.ศ. 2552, สำนักระบาดวิทยา, 117-124.
- อมรา กัญยวิมล. (2538). การศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่น. ปรินญาสาธาณสุขศาสตรมหาบัณฑิต ม.ขอนแก่น.
- Toronto Public Health. (2011). **Safe food handling**. http://www.toronto.ca/health/foodhandler/pdf/fh_section03.pdf.