

## รายการอ้างอิง

1. WHO report. Acute diarrhea situation in Thailand 1991-2000[online]. Available from : <http://www.who.int/whr/2004/annex/topic/annex3.xls>. [13/07/2004]
2. Mead PS, Slutsker L., Dietz V. Food - related illness and death in the United States. Emerg Infect Dis 1999;5: 607-625
3. สำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรคติดต่อ กระทรวงสาธารณสุข. รายงานโรคที่ต้องเฝ้าระวังประจำปี2545 [online]. Available from <http://www.epid.moph.go.th>. [13/07/2004]
4. ศากุน เขียมศิลา. สถานการณ์สุขภาพิบาลอาหารในประเทศไทย[online]. กองสุขภาพิบาลอาหาร กรมอนามัย. Available from: <http://www.anamai.moph.go.th/factsheet>. [12/06/2004]
5. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. สรุปข้อมูลพื้นฐานงานสุขภาพิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ปี 2545[online]. กองสุขภาพิบาลอาหาร.Available from: <http://www.foodsan.anamai.moph.go.th/thai/news/data.php>. [28/03/2004]
6. สุโขทัยธรรมาริราช มหาวิทยาลัย เอกสารการสอนชุดวิชาอนามัยสิ่งแวดล้อม หน่วยที่ 8 – 15 .กรุงเทพมหานคร : กิจจันทร์การพิมพ์,2529 : 407-408
7. ณรงค์ ณ เชียงใหม่. สุขภาพสิ่งแวดล้อมชุมชน. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์, 2530.
8. กองสุขภาพิบาลอาหาร. คู่มือวิชาการสุขภาพิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่. กรุงเทพฯ. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.,2540
9. สุนันทนา แสงประเสริฐ. คู่มือการเฝ้าระวังทางสุขภาพิบาลอาหารในโรงเรียนส่งเสริมสุขภาพิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์,2544
10. Sato A, Saldias ME, Oviedo . Prevalence of Staphylococcus aureus among Food Handlers from a Metropolitan University in Chile. Southeast Asian J Trop Med Public Health 1995,26(4) : 705-8

11. Zain MM , Naing NN. Socio-demographic of food handlers and their knowledge, attitude, and practice towards food sanitation. The Southeast Asian Journal of Tropical Medicine and Public Health 2002,33 : 410 - 417
12. Azanza MP, Gatchalian CF and Ortega MP. Food safety Knowledge and Practice of street food vendors in a Philippines University campus. Roc panstr Zaklhig 1990,41(1-2) : 75-83
13. Pan Chiou TM , CS Hsu , SY Huang .Food - born disease outbreaks in Taiwan. The Journal of School Health 2002,72(6) : 229-234
14. Luiz Simeao do Cormo, Ricardo Souza Diaz, Roberto Linardi. An Outbreak of Staphylococcal Food Poisoning in The Municipality of Passus, Mg. Brazil. Brazilian Archives of Biology and Technology International Journal 2002,46(4) : 581 – 586
15. ธวัชชัย เนียรวิฑูรย์ . การตรวจสอบคุณภาพทางจุลินทรีย์ในอาหารพร้อมบริโภคในเขตเทศบาลนครขอนแก่น. วารสารส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม 2540, 20 (ฉบับที่ 3): 20-31
16. Sripo R. A Comparative Study of Factors Influencing Sanitation Behavior of Food Handlers in Standard and substandard School Canteens in Chiangmai Municipality. The Thesis for M.P.H. of Graduate Student Chiangmai University,2002
17. พนม ทิพย์ชาติ, กัมปนาท นิยะโมสถ และวิสุทธิ บุญน้อยกอ. การศึกษาเปรียบเทียบการให้มาตรฐานร้านอาหารของกรมอนามัยโดยใช้แบบสำรวจ(สำรวจ.7)กับวิธีห้องปฏิบัติการ(SI-2) .รายงานการวิจัยศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 8 นครสวรรค์ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข , 2539.
18. พิพัฒน์ ลักษณะิจรัลกุล, พิเศษฐ์ วัฒนสมบุญ, ประสาท ฉัตรไชยรัตน์, สมพร เตรียมชัยศรี. สภาวะสุขภาพของร้านอาหารบริเวณตลาดน้ำดำเนินสะดวกจังหวัดราชบุรี. วารสารสาธารณสุขศาสตร์ 2545,31,(2) : 102-113
19. Khiewkhern S. Cleaning and Safety Management of Food Vendors in Muang Pichit Municipal Area. The Thesis for M.P.H. of Graduate student Chiangmai University,2002

20. ธนชีพ พีระธรณิศร์ และ ลลนา เทพวรรณ. ประเมินผลงานสุขาภิบาลอาหาร กรณีศึกษา จังหวัดหนองบัวลำภู. วารสารสุขาภิบาลอาหาร 2545,4(3): 21 – 32
21. อัมรา กันยวิมล. การศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่น. วิทยานิพนธ์ศาสตรมหาบัณฑิต สาขาอนามัยสิ่งแวดล้อม. ขอนแก่น: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2539
22. ธีระพล ปรารมย์. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดชลบุรี. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสุขศึกษา. กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2541
23. สุปังอร จิรวาตานนท์. สภาวะการสุขาภิบาลอาหารของศูนย์อาหารในมหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการจัดการสิ่งแวดล้อม. สงขลา: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2540
24. ปรีชา สุลันทัด. ความรู้ ความคิดเห็นและการปฏิบัติของผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี ในจุดผ่อนผันเขตกรุงเทพมหานครต่อมาตรการสุขาภิบาลอาหารและมาตรการกฎหมายที่เกี่ยวข้อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาบริหารกฎหมายการแพทย์และสาธารณสุข. กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล, 2541
25. สุทธิ ชัยรัตน์มโนกร และ อุสาร์ เพ็งภาภา. โครงการการปรับปรุงพฤติกรรมด้านการสุขาภิบาลอาหารโดยการใช้กระบวนการกลุ่ม (Group Process) แก่ผู้ประกอบการร้านค้าในโรงอาหารโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา จ.ปัตตานี[online]. Available from: <http://www.203.157.3.100/research/search.php> [24/06/2004]
26. อัญชญา โสภณ, ดวงพร คันธโชติ และณรงค์ ฌ เชียงใหม่. สภาวะสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย"เทศบาลนครหาดใหญ่. วารสารสงขลานครินทร์ สาร 2547,26(1) : 71-82.
27. อุดม คมพยัคฆ์. การศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารร้านจำหน่ายอาหารในเขตพญาไทย. กรุงเทพฯ: รายงานการวิจัยคณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2521.

28. สุนันธนา แสงประเสริฐ และ ศรีปราชญ์ บุญมานำ. การศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ศึกษาเฉพาะกรณีเขตเทศบาลตำบลพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2536
29. สุจินดา ขจรรุ่งศิลป์. การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนที่อยู่ในสังกัดกรุงเทพฯ. วิทยานิพนธ์ครุศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาสุขศึกษา. กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2525.
30. ชาญศักดิ์ เทพมาลี. อนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียนสาธิตและโรงเรียนตัวอย่างด้านอนามัยโรงเรียนของศูนย์ส่งเสริมสุขภาพเขต 3 ชลบุรี. รายงานการวิจัยศูนย์ส่งเสริมสุขภาพเขต 3 ชลบุรี, 2538.
31. จิรพรรณ พรหมลิขิตชัย และ ลลนา เทพวรรณ. การศึกษาสถานการณ์ความเสี่ยงต่อพฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร จังหวัดระนอง. วารสารสุขาภิบาลอาหาร 2546(มิ.ย.-ก.ย.): 13-14
32. ศากุน เขียมศิลา. การจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภคในโรงเรียน. วารสารสุขาภิบาลอาหาร 2547(มิ.ย.-ก.ย.): 4-11

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาคผนวก

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## ภาคผนวก ก


### รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ

ตรวจสอบความถูกต้องตามเนื้อหา(Content validity) ของแบบสอบถาม

1. ศ.นพ. พรชัย สิริศรีธัญกุล ภาควิชาเวชศาสตร์ป้องกันและสังคม คณะแพทยศาสตร์  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
2. ผศ.นพ.วิโรจน์ เจียมจรัสรังษี ภาควิชาเวชศาสตร์ป้องกันและสังคม คณะแพทยศาสตร์  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
3. อาจารย์นายแพทย์อานนท์ วรยิ่งยง ภาควิชาเวชศาสตร์ป้องกันและสังคม คณะแพทยศาสตร์  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาคผนวก ข  
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## ส่วนที่ 1 แบบสังเกตสภาพการสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพโรงอาหารของโรงเรียน

รหัสโรงเรียน .....

เขตพื้นที่การศึกษาที่.....

จำนวนนักเรียน.....คน

ที่ตั้งของโรงเรียน (.....) 1.ในเขตเทศบาล (.....) 2.นอกเขตเทศบาล

จำนวนร้านอาหารปรุงสำเร็จที่จำหน่ายในโรงอาหาร .....ร้าน

จำนวนร้านอาหารพร้อมปรุงที่จำหน่ายในโรงอาหาร .....ร้าน

จำนวนร้านเครื่องดื่มและอาหารหวานที่จำหน่ายในโรงอาหาร .....ร้าน

คำชี้แจง ให้ใส่เครื่องหมาย / ลงในช่องที่ตรงกับการสังเกตได้

### 1. บริเวณโรงอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร

#### 1.1 ลักษณะพื้นโรงอาหาร

( ) 1.ไม้ ( ) 2.คอนกรีต ( ) 3. หินขัด ( ) 4. ดิน

( ) 5.อื่นๆ ระบุ.....

#### 1.2 ความสะอาดของพื้น

( ) 1.สะอาด(ไม่มีเศษขยะ เศษอาหารหล่นอยู่บนพื้น)

( ) 2.ไม่สะอาด(มีเศษขยะ เศษอาหารหล่นอยู่บนพื้น)

#### 1.3 เพดานโรงอาหาร

( ) 1.มีฝุ่นหรือหยากไย่( ) 2.ไม่มีฝุ่นหรือหยากไย่

#### 1.4 มีสัตว์ในโรงอาหารเช่น สุนัข แมว ไก่ แมลงสาบ หนู

( ) 1.มี ( ) 2.ไม่มี

#### 1.5 การจัดวางโต๊ะ เก้าอี้ สำหรับนั่งรับประทานอาหาร

( ) 1.จัดวางเป็นระเบียบ ( ) 2.จัดวางไม่เป็นระเบียบ

#### 1.6 ความสะอาดของโต๊ะ เก้าอี้ สำหรับนั่งรับประทานอาหาร

( ) 1.สะอาด(ไม่มีเศษอาหารตกหล่นบนพื้นโต๊ะ/เก้าอี้)

( ) 2.ไม่สะอาด(มีเศษอาหารตกหล่นบนพื้นโต๊ะ/เก้าอี้)



## 1.7 การระบายอากาศ

- ( ) 1.ดี ไม่มีกลิ่นเหม็นอับชื้น  
 ( ) 2.ไม่ดี มีกลิ่นเหม็นอับชื้น

## 1.8 แผลงวัน/แผลงหัว

- ( ) 1.มี ( ) 2.ไม่มี

## 2. ขยะ และน้ำเสีย และสิ่งปฏิกูล

## 2.1 ถึงขยะในบริเวณโรงอาหาร

- ( ) 1.มี ( ) 2.ไม่มี(ข้ามไปตอบข้อ 2.4)

## 2.2 ลักษณะถึงขยะ

- ( ) 1.มีฝาปิดตลอดเวลา ( ) 2.มีฝาปิดแต่เปิดทิ้งไว้  
 ( ) 3.ไม่มีฝาปิด

## 2.3 ลักษณะการทิ้งขยะ

- ( ) 1.มีขยะอยู่นอกถึงขยะ ( ) 2.ไม่มีขยะอยู่นอกถึงขยะ

## 2.4 บ่อตกเศษอาหารและไขมัน

- ( ) 1.มี ( ) 2.ไม่มี

## 2.5 ห้องน้ำ ห้องส้วม

- ( ) 1.แยกเป็นสัดส่วนออกจากอาคารโรงอาหาร  
 ( ) 2.อยู่บริเวณเดียวกันกับอาคารโรงอาหาร

## 2.6 น้ำใช้ในห้องน้ำ ห้องส้วม

- ( ) 1.มีพอเพียง ( ) 2.มีไม่พอเพียง

## 2.7 อ่างล้างมือ

- ( ) 1.มี ( ) 2.ไม่มี

## 2.8 สบู่ประจำอ่างล้างมือ

- ( ) 1.มี ( ) 2.ไม่มี

## 2.9 น้ำสำหรับอ่างล้างมือ

- ( ) 1.มีพอเพียง ( ) 2.มีไม่พอเพียง

## 2.10 กระดาษหรือผ้าเช็ดมือ

- ( ) 1.มี ( ) 2.ไม่มี

2.11 ความสะอาดของห้องน้ำ

- ( ) 1. มีน้ำขังในห้องน้ำ ( ) 2. ไม่มี
- ( ) 1. มีกลิ่น ( ) 2. ไม่มีกลิ่น
- ( ) 1. มีสิ่งปฏิกูลบนพื้น ( ) 2. ไม่มี



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## ส่วนที่ 2 ชุดที่ 1 สภาพการสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านปรุงสำเร็จ

คำชี้แจง ให้ใส่เครื่องหมาย / ลงในช่องที่ตรงกับการสังเกตได้

1. การเก็บรักษาตัวอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว
  - 1.1 ผู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จ
 

( ) 1.มี ( ) 2.ไม่มี
  - 1.2 ลักษณะด้านหน้าของตู้เก็บอาหาร
 

( ) 1.กระจกใส ( ) 2. อื่นๆ ระบุ.....
  - 1.3 การวางอาหารที่ปรุงสำเร็จ
 

( ) 1.สูง 60 เซนติเมตร ขึ้นไป ( ) 2.สูงน้อยกว่า 60 เซนติเมตร
  - 1.4 การใช้ทัพพีและอุปกรณ์ตักขาย
 

( ) 1.ใช้ ( ) 2.ไม่ใช้
2. ภาชนะอุปกรณ์
  - 2.1 ลักษณะจาน ชามใส่อาหาร
 

( ) 1.สแตนเลส ( ) 2.กระเบื้องเคลือบขาว

( ) 3.อื่นๆ ระบุ.....
  - 2.2 ลักษณะช้อน ส้อมรับประทานอาหาร
 

( ) 1.สแตนเลส ( ) 2.สังกะสี

( ) 3.อื่นๆ ระบุ.....
  - 2.3 ลักษณะตะเกียบ
 

( ) 1.ไม้ ( ) 2. เมลามีน

( ) 3.อื่นๆ ระบุ.....
  - 2.4 ความสะอาดของจาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ
 

( ) 1. สะอาดไม่มีคราบรอยเปื้อน ( ) 2. มีคราบรอยเปื้อน
  - 2.5 ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม
 

( ) 1. แก้ว ( ) 2.กระเบื้องเคลือบขาว

( ) 3.อื่นๆ ระบุ.....

2.6 ข้อกลางสำหรับภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม  
 1. มีระบุชนิด.....  2. ไม่มี

2.7 อุปกรณ์การล้างภาชนะอุปกรณ์

- 2.อ่าง 3 ตอน  2.กาละมัง 3 ใบ  
 3.อื่นๆ ระบุ.....

2.8 ความสูงของที่ล้างภาชนะอุปกรณ์

- 1.สูง 60 เซนติเมตร ขึ้นไป  
 2.สูงน้อยกว่า 60 เซนติเมตร  
 3.ล้างกับพื้น

2.9 วิธีการล้างภาชนะอุปกรณ์

- 1.น้ำ + น้ำผสมผงซักฟอกหรือน้ำยาล้างจาน+น้ำ  
 2.น้ำผสมผงซักฟอกหรือน้ำยาล้างจาน+น้ำ+น้ำ  
 3.น้ำผสมผงซักฟอกหรือน้ำยาล้างจาน+น้ำไหล  
 4.อื่นๆ ระบุ.....

2.10 การทำภาชนะให้แห้ง

- 1.ผึ่งให้แห้งเอง  
 2.เช็ดให้แห้ง  
 3.อื่นๆ ระบุ.....

2.11 ภาชนะที่ใส่ช้อน ส้อม ตะเกียบ

- 1.ตะกร้าโปร่ง ทรงสูง  
 2.ตะกร้าโปร่ง ทรงนอน  
 3.กระป๋องพลาสติกทึบ  
 4.อื่นๆ ระบุ.....

2.12 ลักษณะการวางช้อน ส้อม ตะเกียบ

- 1.วางนอนเรียงไปในทางเดียวกัน  
 2.วางตั้งเอาด้ามขึ้น  
 3.วางตั้งเอาด้ามลง  
 4.วางสลับกันไปมา  
 5.อื่นๆ ระบุ.....

- 2.13 ภาชนะใส่น้ำร้อนสำหรับแช่ช้อน ส้อม ตะเกียบก่อนนำไปใช้  
 1.มี     2.ไม่มี

### 3. ผู้ตักอาหารจำหน่าย ผู้เสิร์ฟ

#### 3.1 การแต่งกาย

- 1.สวมเสื้อมีแขนทุกคน  
 2.สวมเสื้อไม่มีแขนทุกคน  
 3.สวมเสื้อมีแขนเป็นบางคน

#### 3.2 การใช้ผ้ากันเปื้อน

- 1.ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวทุกคน  
 2.ไม่ได้ผูกผ้ากันเปื้อน

#### 3.3 การใช้หมวกหรือเน็คคลุมผม

- 1.สวมทุกคน     2.ไม่สวมเลยทุกคน  
 3.สวมเป็นบางคน

#### 3.4 การตักอาหารจำหน่าย

- 1.ใช้ทัพพีหรือช้อนกลาง  
 2.ใช้มือจับหยิบอาหารบางอย่างโดยตรง เช่น ปลาทอด

#### 3.5 การตรวจสอบสภาพประจำปี

- 1.มีการตรวจทุกคน  
 2.มีการตรวจไม่ครบทุกคน  
 3.ไม่มีการตรวจเลย

#### 3.6 ความสะอาดเล็บ

- 1.ตัดเล็บสั้น     2.เล็บยาว

#### 3.7 การสูบบุหรี่

- 1.ไม่มีการสูบบุหรี่ขณะปรุง/ตักอาหารจำหน่าย  
 2.ไม่มีการสูบบุหรี่ขณะปรุง/ตักอาหารจำหน่าย

#### 3.8 พฤติกรรมการไอ จาม

- 1.ไม่มีการไอจามขณะปรุง/ตักอาหารจำหน่าย  
 2.มีการไอจามขณะปรุง/ตักอาหารจำหน่าย

## ส่วนที่ 2 ชุดที่ 2 แบบสังเกตสภาพการสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านพร้อมปรุง

คำชี้แจง ให้ใส่เครื่องหมาย / ลงในช่องที่ตรงกับการสังเกตได้

### 1. บริเวณที่เตรียมและปรุงอาหาร

#### 1.1 พื้น

- ( ) 1.ไม้ ( ) 2.คอนกรีต ( ) 3.หินขัด ( ) 4.ดิน  
( ) 5.อื่นๆ ระบุ.....

#### 1.2 การระบายอากาศ

- ( ) 1.การระบายอากาศดีมีปล่องระบายควัน  
( ) 2.การระบายอากาศดีเพราะเป็นสถานที่เปิดโล่ง โปร่ง ไม่มีผนังทึบ  
( ) 3.การระบายอากาศไม่ดี แม้เป็นสถานที่เปิดโล่ง โปร่ง ไม่มีผนังทึบ  
( ) 4.การระบายอากาศไม่ดีและไม่มีปล่องระบายควัน

#### 1.3 การเตรียมและปรุงอาหาร

- ( ) 1.เตรียมและปรุงอาหารบนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.  
( ) 2.เตรียมและปรุงอาหารบนโต๊ะสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 ซม.  
( ) 3. เตรียมและปรุงอาหารกับพื้น

#### 1.4 พื้นโต๊ะที่ใช้สำหรับเตรียมและปรุงอาหาร

- ( ) 1.สแตนเลส ( ) 2.กระเบื้อง ( ) 3.อื่นๆ ระบุ.....

### 2. ลักษณะตัวอาหารสดและเครื่องปรุงแต่งรส

#### 2.1 การเก็บอาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก

- ( ) 1.เก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน  
( ) 2.เก็บไม่เป็นสัดส่วน ปะปนกัน

#### 2.2 การรักษาคุณภาพอาหารสดพวกเนื้อสัตว์

- ( ) 1.เก็บในตู้เย็น  
( ) 2.แขวนในตู้กระจก  
( ) 3.เก็บในถังน้ำแข็ง  
( ) 4.อื่นๆ ระบุ.....

## 2.3 การทำความสะอาดฝัก

- ( ) 1.ล้างก่อนนำมาปรุง  
 ( ) 2.นำมาปรุงเลยโดยไม่ได้ล้าง  
 ( ) 3.อื่นๆ ระบุ.....

## 2.4 เครื่องปรุงหรืออาหารที่อยู่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

- ( ) 1.มีเครื่องหมาย อย.  
 ( ) 2.ไม่มีเครื่องหมาย อย.

## 2.5 เชียง

- ( ) 1.สภาพดีมีฝาซีครอบเวลาไม่ได้ใช้  
 ( ) 2.สภาพดีแต่ไม่มีฝาซีครอบเวลาไม่ได้ใช้  
 ( ) 3.มีรอยแตกร้าวเป็นร่องมีฝาซีครอบเวลาไม่ได้ใช้  
 ( ) 4.มีรอยแตกร้าวเป็นร่องไม่มีฝาซีครอบเวลาไม่ได้ใช้

## 2.6 ลักษณะการใช้เชียง

- ( ) 1.ใช้อันเดียวทั้งอาหารพร้อมรับประทานและไม่พร้อมรับประทาน  
 ( ) 2.แยกเชียงสำหรับพร้อมรับประทานและไม่พร้อมรับประทาน

## 3. การเก็บรักษาตัวอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

## 3.1 ตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จ

- ( ) 1.มี ( ) 2.ไม่มี(ข้ามไปตอบข้อ3.3)

## 3.2 ลักษณะด้านหน้าของตู้เก็บอาหาร

- ( ) 1.กระจกใส ( ) 2.อื่นๆ ระบุ.....

## 3.3 การวางอาหารที่ปรุงสำเร็จ

- ( ) 1.สูง 60 เซนติเมตร ขึ้นไป ( ) 2.สูงน้อยกว่า 60 เซนติเมตร

## 3.4 การใช้ทัพพีและอุปกรณ์ตักขาย

- ( ) 1.ใช้ ( ) 2.ไม่ใช้

## 4. ภาชนะอุปกรณ์

## 4.1 ลักษณะจาน ชามใส่อาหาร

- ( ) 1.สแตนเลส ( ) 2.กระเบื้องเคลือบขาว  
 ( ) 3.อื่นๆ ระบุ.....

## 4.2 ลักษณะข้ออื่น ส้อมรับประทานอาหาร

( ) 1.สแตนเลส ( ) 2.สังกะสี

( ) 3.อื่นๆ ระบุ.....

## 4.3 ลักษณะตะเกียบ

( ) 1.ไม้ ( ) 2.เมลามีน

( ) 3.อื่นๆ ระบุ.....

## 4.4 ความสะอาดของจาน ชาม ข้ออื่น ส้อม ตะเกียบ

( ) 1.สะอาดไม่มีคราบรอยเปื้อน ( ) 2.มีคราบรอยเปื้อน

## 4.5 ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม

( ) 1.แก้ว ( ) 2.กระเบื้องเคลือบขาว

( ) 3.อื่นๆ ระบุ.....

## 4.6 ข้อกลางสำหรับภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม

( ) 1.มีระบุชนิด..... ( ) 2.ไม่มี

## 4.7 อุปกรณ์การล้างภาชนะอุปกรณ์

( ) 1.อ่าง 3 ตอน ( ) 2.กาละมัง.....ใบ

( ) 3.อื่นๆ ระบุ.....

## 4.8 ความสูงของที่ล้างภาชนะอุปกรณ์

( ) 1.สูง 60 เซนติเมตร ขึ้นไป

( ) 2.สูงน้อยกว่า 60 เซนติเมตร

( ) 3.ล้างกับพื้น

## 4.9 วิธีการล้างภาชนะอุปกรณ์

( ) 1.น้ำ + น้ำผสมน้ำยาล้างจาน+น้ำ

( ) 2.น้ำผสมน้ำยาล้างจาน+น้ำ+น้ำ

( ) 3.น้ำยาล้างจาน+น้ำไหล

( ) 4.อื่นๆ ระบุ.....



## 4.10 การทำภาชนะให้แห้ง

- ( ) 1. ปล่อยให้แห้งเอง
- ( ) 2. เช็ดให้แห้ง
- ( ) 3. อื่นๆ ระบุ.....

## 4.11 ภาชนะที่ใส่ชั้น ล้อม ตะเกียบ

- ( ) 1. ตะกร้าโปร่ง ทรงสูง
- ( ) 2. ตะกร้าโปร่ง ทรงนอ
- ( ) 3. ครอบพลาสติกทึบ
- ( ) 4. อื่นๆ ระบุ.....

## 4.12 ลักษณะการวางชั้น ล้อม ตะเกียบ

- ( ) 1. วางนอนเรียงไปในทางเดียวกัน
- ( ) 2. วางตั้งเอาด้ามขึ้น
- ( ) 3. วางตั้งเอาด้ามลง
- ( ) 4. วางสลับกันไปมา
- ( ) 5. อื่นๆ ระบุ.....

## 4.13 ภาชนะใส่น้ำร้อนสำหรับแช่ชั้น ล้อม ตะเกียบก่อนนำไปใช้

- ( ) 1. มี ( ) 2. ไม่มี

## 5. ผู้ตัดอาหารจำหน่าย ผู้เสิร์ฟ

## 5.1 การแต่งกาย

- ( ) 1. สวมเสื้อมีแขนทุกคน
- ( ) 2. สวมเสื้อไม่มีแขนทุกคน
- ( ) 3. สวมเสื้อมีแขนเป็นบางคน

## 5.2 การใช้ผ้ากันเปื้อน

- ( ) 1. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวทุกคน ( ) 2. ผูกผ้ากันเปื้อนสีอื่นทุกคน
- ( ) 3. ไม่ได้ผูกผ้ากันเปื้อน

## 5.3 การใช้หมวกหรือเน็คคลุมผม

- ( ) 1.สวมทุกคน ( ) 2.ไม่สวมเลยทุกคน  
( ) 3.สวมเป็นบางคน

## 5.4 การตักอาหารจำหน่าย

- ( ) 1.ใช้ทัพพีหรือช้อนกลาง  
( ) 2.ใช้มือจับหยิบอาหารบางอย่างโดยตรง เช่น ปลาทอด

## 5.5 การตรวจสุขภาพประจำปี(ดูใบรับรองการตรวจสุขภาพ)

- ( ) 1.มีการตรวจทุกคน  
( ) 2.มีการตรวจไม่ครบทุกคน  
( ) 3.ไม่มีการตรวจเลย

## 5.6 ความสะอาดเล็บ

- ( ) 1.ตัดเล็บสั้น ( ) 2.เล็บยาว

## 5.7 การสูบบุหรี่

- ( ) 1.มีการสูบบุหรี่ขณะปรุง/ตักอาหารจำหน่าย  
( ) 2.ไม่มีการสูบบุหรี่ขณะปรุง/ตักอาหารจำหน่าย

## 5.8 พฤติกรรมการไอ จาม

- ( ) 1.ไม่มีการไอจามขณะปรุง/ตักอาหารจำหน่าย  
( ) 2.มีการไอจามขณะปรุง/ตักอาหารจำหน่าย

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

**ส่วนที่2 ชุดที่3 แบบสังเกตสภาพการสุขภาพิบาลอาหารสำหรับร้านเครื่องต้ม/ของหวาน**

**คำชี้แจง** ให้ใส่เครื่องหมาย / ลงในช่องที่ตรงกับการสังเกตได้

**1. เครื่องต้มในภาชนะปิดสนิท**

1.1 เครื่องหมาย อย.

( ) 1.มีเครื่องหมาย อย.

( ) 2.ไม่มีเครื่องหมาย อย.

1.2 สภาพการหมดอายุโดยดูจากฉลาก

( ) 1.ยังไม่หมดอายุ

( ) 2.หมดอายุแล้ว

**2. การเก็บรักษาของหวาน**

2.1 ภาชนะที่ใส่

( ) 1.โถแก้วใส

( ) 2.ขวดใส

( ) 3.อื่นๆ ระบุ.....

2.2 ภาชนะใส่ของหวานมีฝาปิดหรือไม่

( ) 1.มี ( ) 2.ไม่มี

2.3 การวางภาชนะใส่ของหวาน

( ) 1.สูง 60 เซนติเมตร ขึ้นไป ( ) 2.สูงน้อยกว่า 60 เซนติเมตร

2.4 ทัพพีและอุปกรณ์ตักขาย

( ) 1.มี ( ) 2.ไม่มี

**3. ภาชนะอุปกรณ์**

3.1 ลักษณะจาน ชามใส่ของหวาน

( ) 1.สแตนเลส ( ) 2.กระเบื้องเคลือบขาว ( ) 3.อื่นๆ ระบุ.....

3.2 ลักษณะช้อน

( ) 1.สแตนเลส ( ) 2.สังกะสี ( ) 3.อื่นๆ ระบุ.....

3.3 ลักษณะแก้วใส่เครื่องต้ม

( ) 1.แก้วใส ( ) 2.แก้วพลาสติก

( ) 3.แก้วกระดาษชนิดใช้ครั้งเดียว

( ) 4. อื่นๆ ระบุ.....

### 3.4 อุปกรณ์การล้างภาชนะอุปกรณ์

( ) 1. อ่าง 3 ตอน ( ) 2. กาละมัง.....ใบ

( ) 3. อื่นๆ ระบุ.....

### 3.5 ความสูงของที่ล้างภาชนะอุปกรณ์

( ) 1. สูง 60 เซนติเมตร ขึ้นไป ( ) 2. สูงน้อยกว่า 60 เซนติเมตร

( ) 3. ล้างกับพื้น

### 3.6 วิธีการล้างภาชนะอุปกรณ์

( ) 1. น้ำ + น้ำผสมน้ำยาล้างจาน+น้ำ

( ) 2. น้ำผสมน้ำยาล้างจาน+น้ำ+น้ำ

( ) 3. น้ำผสมน้ำยาล้างจาน+น้ำไหล

( ) 4. อื่นๆ ระบุ.....

### 3.7 การทำภาชนะให้แห้ง

( ) 1. ผึ่งให้แห้งเอง ( ) 2. เช็ดให้แห้ง อื่นๆ ระบุ.....

### 3.8 ภาชนะที่ใส่ซ้อน

( ) 1. ตะกร้าโปร่ง ทรงสูง ( ) 2. ตะกร้าโปร่ง ทรงนอน

( ) 3. ครอบพลาสติกทึบ ( ) 4. อื่นๆ ระบุ.....

### 3.9 ลักษณะการวางซ้อน

( ) 1. วางนอนเรียงไปในทางเดียวกัน

( ) 2. วางตั้งเอาด้ามขึ้น

( ) 3. วางตั้งเอาด้ามลง

( ) 4. วางสลับกันไปมา

( ) 5. อื่นๆ ระบุ.....

### 3.10 ภาชนะใส่น้ำร้อนสำหรับแช่ซ้อน ก่อนนำไปใช้

( ) 1. มี ( ) 2. ไม่มี

#### 4. ผู้ตักอาหารจำหน่าย ผู้เสิร์ฟ

##### 4.1 การแต่งกาย

- ( ) 1.สวมเสื้อมีแขนทุกคน
- ( ) 2.สวมเสื้อไม่มีแขนทุกคน
- ( ) 3.สวมเสื้อมีแขนเป็นบางคน

##### 4.2 การใช้ผ้ากันเปื้อน

- ( ) 1.ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวทุกคน ( ) 2.ผูกผ้ากันเปื้อนสีอื่นทุกคน
- ( ) 3.ไม่ได้ผูกผ้ากันเปื้อน

##### 4.3 การใช้หมวกหรือเน็ตคลุมผม

- ( ) 1.สวมทุกคน ( ) 2.ไม่สวมเลยทุกคน
- ( ) 3.สวมเป็นบางคน

##### 4.4 การตักอาหารจำหน่าย

- ( ) 1.ใช้ทัพพีหรือช้อนกลาง
- ( ) 2.ใช้มือจับหยิบอาหารบางอย่างโดยตรง เช่น ปลาทอด

##### 4.5 การตรวจสอบสภาพประจำปี(ดูใบรับรองการตรวจสอบสภาพ)

- ( ) 1.มีการตรวจทุกคน
- ( ) 2.มีการตรวจไม่ครบทุกคน
- ( ) 3.ไม่มีการตรวจเลย

##### 4.6 ความสะอาดเล็บ


- ( ) 1.ตัดเล็บสั้น ( ) 2.เล็บยาว

##### 4.7 การสูบบุหรี่

- ( ) 1.ไม่มีการสูบบุหรี่ขณะปรุง/ตักอาหารจำหน่าย
- ( ) 2.มีการสูบบุหรี่ขณะปรุง/ตักอาหารจำหน่าย

##### 4.8 พฤติกรรมการไอ จาม

- ( ) 1.ไม่มีการไอจามขณะปรุง/ตักอาหารจำหน่าย
- ( ) 2.มีการไอจามขณะปรุง/ตักอาหารจำหน่าย



ภาคผนวก ค  
โรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัดบุรีรัมย์

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

### รายชื่อโรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัดบุรีรัมย์

ลำดับ ที่	โรงเรียน	อำเภอ	เขต	ที่ตั้งใน/นอก เขตเทศบาล	จำนวนนักเรียน
1	ลำดวนพิทยาคม	กระสัง	2	นอก	552
2	สูงเนินพิทยาคม	กระสัง	2	นอก	243
3	กระสังพิทยาคม	กระสัง	2	ใน	2274
4	ชุมแสงพิทยาคม	กระสัง	2	นอก	491
5	แคนดงพิทยาคม	กึ่งแคนดง	4	ใน	1019
6	ดงพลองพิทยาคม	กึ่งแคนดง	4	นอก	342
7	รัมย์บุรีพิทยาคม	กึ่งบ้านด่าน	1	ใน	1012
8	คูเมืองพิทยาคม	คูเมือง	4	ใน	1046
9	ตูมใหญ่วิทยา	คูเมือง	4	นอก	924
10	มัธยมพรสำราญ	คูเมือง	4	นอก	557
11	หนองขมารพิทยาคม	คูเมือง	4	นอก	336
12	พนมรุ้ง	เฉลิมพระเกียรติ	3	ใน	691
13	เมืองยางพิทยาคม	ชำนิ	1	ใน	552
14	ถนนหักพิทยาคม	นางรอง	3	นอก	347
15	ทุ่งแสงทองพิทยาคม	นางรอง	3	นอก	525
16	นางรอง	นางรอง	3	ใน	2742
17	นางรองพิทยาคม	นางรอง	3	ใน	912
18	พิมพ์รัฐประชาสรรค์	นางรอง	3	นอก	627
19	ศึกษาสงเคราะห์นางรอง	นางรอง	3	ใน	815
20	สิงห์พิทยาคม	นางรอง	3	นอก	891
21	เหลื่องพนาพิทยาคม	นางรอง	3	นอก	430
22	นาโพธิ์พิทยาคม	นาโพธิ์	4	ใน	960
23	อุดมอักษรพิทยาคม	นาโพธิ์	4	นอก	425
24	ร่วมเกล้าบุรีรัมย์	โนนดินแดง	3	ใน	933
25	โนนสุวรรณพิทยาคม	โนนสุวรรณ	3	ใน	633

ลำดับ ที่	โรงเรียน	อำเภอ	เขต	ที่ตั้งใน/นอก เขตเทศบาล	จำนวนนักเรียน
26	โนนเจริญพิทยาคม	บ้านกรวด	2	นอก	713
27	บ้านกรวดวิทยาคาร	บ้านกรวด	2	ใน	1639
28	กุสุวันแดงพิทยาคม	บ้านใหม่ไชยพจน์	4	ใน	927
29	บ้านบุวิทยาสรค์	ประโคนชัย	2	นอก	605
30	ประโคนชัยพิทยาคม	ประโคนชัย	2	ใน	2893
31	ไพศาลพิทยาคม	ประโคนชัย	2	นอก	467
32	เมืองตลุงพิทยาสรรค์	ประโคนชัย	2	ใน	1177
33	แสงทองพิทยาคม	ประโคนชัย	2	นอก	491
34	ไทยเจริญวิทยา	ปะคำ	3	นอก	781
35	ปะคำพิทยาคม	ปะคำ	3	นอก	329
36	พลับพลาชัยพิทยาคม	พลับพลาชัย	2	ใน	722
37	พุทไธสง	พุทไธสง	4	ใน	2132
38	กนกศิลป์พิทยาคม	เมือง	1	นอก	435
39	กลิ่นทาพิทยาคม	เมือง	1	นอก	370
40	บัวหลวงพิทยาคม	เมือง	1	นอก	1299
41	บุรีรัมย์พิทยาคม	เมือง	1	ใน	3418
42	พระครูพิทยาคม	เมือง	1	นอก	1300
43	ภัทรบพิตร	เมือง	1	นอก	1549
44	สวายจีกพิทยาคม	เมือง	1	นอก	308
45	สองห้องพิทยาคม	เมือง	1	นอก	656
46	หนองตาตพิทยาคม	เมือง	1	นอก	196
47	ตาจพิทยาสรรค์	ละหานทราย	3	นอก	398
48	ร่วมจิตต์วิทยา	ละหานทราย	3	นอก	309
49	ละหานทรายรัชดาภิเษก	ละหานทราย	3	ใน	1810
50	ละหานทรายวิทยา	ละหานทราย	3	นอก	431
51	จตุราษฎร์พิทยาคม	ลำปลายมาศ	1	นอก	434
52	ตลาดโพธิ์พิทยาคม	ลำปลายมาศ	4	นอก	510



ลำดับ ที่	โรงเรียน	อำเภอ	เขต	ที่ตั้งใน/นอก เขตเทศบาล	จำนวนนักเรียน
53	ทะเลน้อยพิทยาคม	ลำปลายมาศ	1	นอก	192
54	ธารทองพิทยาคม	ลำปลายมาศ	1	ใน	1616
55	เมืองแฝกพิทยาคม	ลำปลายมาศ	1	นอก	210
56	ลำปลายมาศ	ลำปลายมาศ	1	ใน	2811
57	จุฬารัตน์ราชวิทยาลัย	สตึก	4	ใน	544
58	เมืองแกพิทยาคม	สตึก	4	นอก	866
59	ร้อนทองพิทยาคม	สตึก	4	นอก	623
60	สตึก	สตึก	4	ใน	1941
61	สมเสมิตวิทยา	สตึก	4	นอก	390
62	สะแกพิทยาคม	สตึก	4	นอก	547
63	เมืองโพธิ์ชัยพิทยาคม	หนองกี่	3	นอก	433
64	สามัคคีพิทยาคม	หนองกี่	3	นอก	404
65	หนองกี่พิทยาคม	หนองกี่	3	ใน	2339
66	หนองหงส์พิทยาคม	หนองหงส์	3	ใน	751
67	ห้วยหินพิทยาคม	หนองหงส์	3	นอก	407
68	ห้วยราชพิทยาคม	ห้วยราช	2	นอก	1071

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

## ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์

นายวิมลศักดิ์ ปริยงค์ เกิดวันที่ 17 มีนาคม พ.ศ.2517 ที่จังหวัดบุรีรัมย์ สำเร็จการศึกษาปริญญาสาธาณสุขศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช เมื่อปีการศึกษา 2541 เข้าศึกษาต่อปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ในสาขาเวชศาสตร์ชุมชน ภาควิชาเวชศาสตร์ป้องกันและสังคม คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เมื่อปีการศึกษา 2546 ปัจจุบันรับราชการตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธาณสุขชุมชน ระดับ 5 สถานีอนามัยตำบลห้วยหิน สำนักงานสาธาณสุขอำเภอหนองหงส์ สำนักงานสาธาณสุขจังหวัดบุรีรัมย์ จังหวัดบุรีรัมย์



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย