

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษารั้วนี้ผู้ศึกษาได้รวบรวมเอกสาร แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาใช้ ในการกำหนดตัวแปร กรอบแนวคิดในการศึกษา และแนวทางการดำเนินงานศึกษาจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. การจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหาร
2. แนวคิด ทฤษฎี ทัศนคติที่เกี่ยวข้อง
3. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. การจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหาร

1.1 ความหมายอาหารสะอาด

อาหารสะอาดหมายถึง อาหารปรุงสำเร็จ ที่ผ่านกระบวนการจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหาร โดยวิธีการป้องกันและการควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุการปนเปื้อนอาหาร 5 ด้าน คือ การจัดสถานที่ภายในร้านอาหารที่ถูกต้องลักษณะ การใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาด การล้างทำความสะอาดอาหารและการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อโรคอาหารพวกเนื้อสัตว์ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ทำอาหารที่ดี และด้านการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงนำโรค และตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร โดย วิธีการตรวจด้วยน้ำยา SI-2 (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2548 : [http:// foodsan.anamai.moph. go. th/thai/index.php](http://foodsafety.moph.go.th/thai/index.php), 19 ธันวาคม 2548)

1.2 ความเป็นมาการจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหารประเทศไทย

เนื่องจากปัญหา การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นสื่อ ที่มีสาเหตุจากการติดเชื้อแบคทีเรียในอาหารประเทศไทยมีความรุนแรงมากขึ้น ในช่วงปลายแผนพัฒนาสาธารณสุข ฉบับที่ 6 (พ.ศ. 2534) ประกอบกับประชาชนมีความนิยมรับประทานอาหารนอกบ้าน กรมอนามัย จึงได้จัดทำโครงการปรับปรุงสุขาภิบาลร้านอาหารตามเกณฑ์กรมอนามัยสำหรับร้านอาหาร ในแผนพัฒนาสาธารณสุข ฉบับที่ 7 (พ.ศ.2535-2539) โดยดำเนินงาน โครงการดังกล่าวทั่วประเทศ (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2535 : 1,45) ในปี พ.ศ. 2541-2542 รัฐบาลได้แต่งตั้งให้เป็นปีแห่งการท่องเที่ยว และได้ประกาศนโยบายให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว การบริการอาหาร และส่งเสริมอุตสาหกรรมด้านอาหารเพื่อการส่งออกในภูมิภาคแห่งนี้ กรมอนามัยได้เห็นความสำคัญองปัญหาการเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นสื่อ จากการติดเชื้อแบคทีเรียในอาหาร ซึ่งอาจกระทบต่อสุขภาพของ

ผู้บริโภคทั้งคนไทยและนักท่องเที่ยว จึงได้จัดทำโครงการสุขภาพีบาลอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย (Clean Food Good Taste) ในปี พ.ศ. 2542 ร่วมกับ กรมการปกครอง การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวของประเทศ และเส้นทางท่องเที่ยวทั่วประเทศ ในการดำเนินงานให้หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น สนับสนุนให้ผู้ประกอบการค้าอาหาร พัฒนาปรับปรุงร้านอาหารให้เป็นร้านอาหารมาตรฐานกรมอนามัย ตลอดจนการใช้มาตรการทางกฎหมายโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 10 (1) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ต่อมาในปี พ.ศ. 2545 รัฐบาลได้ประกาศ ให้เป็นปีแห่งการเริ่มต้นรณรงค์การสร้างเสริมสุขภาพภายใต้กลยุทธ์ "รวมพลังสร้างสุขภาพ" (Empowerment for Health) ได้ขยายการดำเนินงานโครงการสุขภาพีบาลอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย (Clean Food Good Taste) ในพื้นที่ในโรงเรียนและรอบโรงเรียนทั่วประเทศ (กองสุขภาพีบาลอาหารและน้ำ, 2548 : [http:// foodsan. anamai.moph.go. th](http://foodsafety.moph.go.th), 19 ธันวาคม 2548) ในปี พ.ศ. 2547 รัฐบาลได้ประกาศวาระแห่งชาติ "เมืองไทยแข็งแรง" (Healthy Thailand) ซึ่งเป็นแนวคิดเชิงยุทธศาสตร์ที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดขึ้น เพื่อใช้เป็นแนวทางในการลดโรคที่เกิดจากปัจจัยเสี่ยงทางพฤติกรรม และลดโรคที่เป็นปัญหาสำคัญของประเทศ โดยมีเป้าหมายที่จะให้คนไทย 63 ล้านคน มีสุขภาพแข็งแรงใน 4 มิติ ได้แก่ มิติทางกาย (Physical) มิติทางจิตใจ (Mental Health) มิติทางสังคมและเศรษฐกิจ (Social Health) และมิติทางปัญญา (Spiritual Health) โดยมีนโยบายการดำเนินงานคือ นโยบาย 6 อ. ได้แก่ ออกกำลังกาย อาหาร อารมณ์ อนามัยสิ่งแวดล้อม อโรควา และอบายมุข ในนโยบายด้านอาหาร ได้ให้ความสำคัญและสนับสนุนส่งเสริมให้มีการดำเนินงานโครงการ "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" (Clean Food Good Taste) ในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารทั่วประเทศ และกำหนดเป้าหมายตัวชี้วัดสำหรับร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐาน ในปี พ.ศ. 2547 ร้อยละ 30 ปี พ.ศ. 2548 ร้อยละ 40 และปี พ.ศ. 2549 ร้อยละ 55 (กระทรวงสาธารณสุข, 2549 : <http:// www.moph.go.th/index.php>, 10 พฤษภาคม 2549)

1.3 การจัดการให้อาหารสะอาดในร้านอาหาร

การจัดการให้อาหารสะอาด ในร้านอาหาร ในปัจจุบันเป็นการประยุกต์ความรู้ทางสุขภาพีบาลอาหาร เพื่อป้องกันและการควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุการปนเปื้อนอาหาร จากเชื้อแบคทีเรียในอาหาร 5 ด้าน ได้แก่ ด้านสถานที่ ด้านภาชนะอุปกรณ์ ด้านตัวอาหาร ด้านสุขวิทษาส่วนบุคคลและด้านการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงนำโรค ดังมีรายละเอียดดังนี้ (กองสุขภาพีบาลอาหารและน้ำ, 2542 : 82-210)

1.3.1 ด้านสถานที่

โดยการจัดการสถานที่ในร้านอาหารให้ถูกสุขลักษณะดังนี้

- 1) พื้น ควรสร้างด้วยวัสดุแข็งแรง ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ลื่น ไม่มีรอยแตก ไม่มีน้ำขัง เศษอาหาร ขยะตกค้าง คราบสกปรก และทำความสะอาดก่อนและหลังการทำกิจกรรมเป็นประจำทุกวัน
- 2) ผนังและเพดาน สร้างด้วยวัสดุผิวเรียบ และทำความสะอาดง่าย ทาสีอ่อนๆ ไม่มีคราบสกปรกหรือหยาก ไข่ และทำความสะอาดเป็นประจำอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง
- 3) ประตู หน้าต่าง ควรมีความกว้างเพียงพอต่อการรับแสงสว่าง คือ มีพื้นที่อย่างน้อย ร้อยละ 20 ของพื้นที่ห้อง และควรกรุด้วยลวดตาข่ายเพื่อป้องกันแมลงวันและสัตว์นำโรค
- 4) บริเวณที่เตรียมและที่ปรุงอาหารควรมีอ่างล้างอาหารวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. โต๊ะเตรียมอาหาร ที่ทำจากวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. เตาไฟและบริเวณผนังเตาไฟทำด้วยวัสดุผิวเรียบทนไฟ ทำความสะอาดง่าย และถึงขยะไม่รั่ว มีฝาปิด
- 5) จัดให้มีการระบายอากาศบริเวณที่เตรียมอาหาร ที่ปรุงอาหาร โดยตั้งเตาไฟ ในจุดที่มีการถ่ายเทอากาศและระบายความร้อนได้ดี มีปล่องระบายอากาศ
- 6) จัดให้มีที่ล้างมือและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 7) จัดให้มีท่อหรือทางระบายน้ำ บริเวณห้องครัว และบริเวณที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ให้มีสภาพดี มีการดักเศษอาหารและดักเศษอาหารนำไปทิ้งเป็นประจำ
- 8) จัดให้มีบ่อดักไขมัน ในขนาดที่เหมาะสม และกำจัดไขมันเป็นประจำ
- 9) จัดให้มีตู้เย็นและตู้เก็บอาหาร สำหรับเก็บอาหารดิบและอาหารปรุงเสร็จ ที่มี ความพอเพียง

- 10) จัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วม ที่สะอาดมีน้ำใช้เพียงพอ ไม่มีกลิ่นเหม็น และขยะ

1.3.2 ด้านตัวอาหาร

โดยการจัดการตัวอาหารให้สะอาดดังนี้

- 1) ผักสดและผลไม้ โดยเลือกซื้อผักและผลไม้ที่สด มีสีตามธรรมชาติ ไม่จืดจาง ไม่มีคราบสกปรกหรือคราบของยาฆ่าแมลง หรือเลือกซื้อผักอนามัยจากแหล่งที่เชื่อถือได้ นำมาล้างให้สะอาดและเก็บในภาชนะที่สะอาดเป็นส่วนในตู้เย็นที่อุณหภูมิระหว่าง 7 ถึง 10 องศา
- 2) เนื้อสัตว์ โดยเลือกซื้อเนื้อหมู เนื้อวัว ที่มีสีแดงตามธรรมชาติ ไม่ฆ่าเลือด ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด ไม่มีเม็ดสีขาวหรือตัวอ่อนของพยาธิหรือเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่สัตว์แพทย์รับรองนำมาล้างให้สะอาดก่อนนำไปเก็บในภาชนะที่สะอาด จัดเป็นส่วนในตู้เย็นที่อุณหภูมิ ที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียสและนำมาปรุงโดยใช้ความร้อนเพื่อทำลายเชื้อโรค

3) อาหารแห้ง โดยการเลือกซื้ออาหารแห้ง ที่สะอาด มีสีหรือกลิ่นตามธรรมชาติ ไม่อับชื้น เมล็ดสมบูรณ์ ไม่มีเชื้อรา และการเก็บอาหารแห้งพวกเมล็ดพืชโดยตากให้แห้งสนิทก่อนนำมาเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดและ ไม่อับชื้นและล้างอาหารแห้งก่อนนำไปปรุง เพื่อลดปริมาณสิ่งสกปรกหรือยาฆ่าแมลงที่ตกค้าง

4) อาหารกระป๋อง โดยการเลือกซื้ออาหารกระป๋องที่บรรจุในกระป๋องที่มีสภาพดี ไม่โป่งนูน ไม่มีรอยบุบ ไม่รั่วซึม ไม่เป็นสนิม มีเครื่องหมาย อย. หรือมอก. ไม่หมดอายุ นำมาเก็บในที่อากาศเย็น โปร่งไม่อับชื้น เป็นระเบียบ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. ในการปรุงอาหารต้องตรวจอาหารในกระป๋องต้องมีสีสันตามธรรมชาติ ขณะเปิดไม่มีลมคั้นออกมา ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ลักษณะกระป๋องด้านใน ไม่ถูกกัดกร่อน การปรุงอาหารกระป๋องต้องเทอาหารลงในภาชนะหุงต้ม

5) อาหารปรุงเสร็จ ต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค ตั้งสูงวางจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และตั้งห่างจากที่ล้างมือ หรือที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ อย่างน้อย 1 เมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกอาจถูกอาหาร และควรอุ่นอาหารปรุงสุกเป็นระยะเพื่อทำลายเชื้อโรค

1.3.3 ด้านภาชนะอุปกรณ์

โดยการจัดการภาชนะอุปกรณ์ให้สะอาดดังนี้

1) เลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ แข็งแรงทนทาน ล้างทำความสะอาดง่าย เช่น ภาชนะแก้ว ภาชนะเหล็ก ไร้สนิม ภาชนะอลูมิเนียม

2) ล้างภาชนะอุปกรณ์ โดยล้างภาชนะอุปกรณ์ที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. มีขั้นตอนการล้างได้แก่ กวาดเศษอาหารที่ติดภาชนะอุปกรณ์ออกก่อน แยกล้างภาชนะที่ใส่อาหารคาว อาหารหวาน และแก้วนํ้า และใช้วิธีการล้าง 2 ขั้นตอน การล้างขั้นตอนที่ 1 ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยน้ำยาล้างภาชนะและขัดถูคราบสกปรกของอาหารและไขมันออกการล้างขั้นตอนที่ 2 ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง โดยเปลี่ยนน้ำที่ใช้ล้างให้สะอาดอยู่เสมอ หรือล้างน้ำไหลผ่านภาชนะนำภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างเสร็จแล้วคว่ำบนแคร่หรือตะกร้าที่สะอาดสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ในบริเวณที่แสงแดดส่องถึงและปล่อยให้แห้งเอง ห้ามใช้ผ้าเช็ดทำความสะอาดภาชนะที่ล้างสะอาดแล้ว

3) เก็บภาชนะอุปกรณ์ โดยเก็บและจัดเป็นระเบียบในตู้ที่สะอาด หรือเก็บในตะกร้าที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

1.3.4 ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล

โดยการจัดการผู้สัมผัสอาหารมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี ดังนี้

- 1) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมหมวก ผ้ากันเปื้อน เพื่อป้องกันคราบสกปรก และเหงื่อไหลปนเปื้อนอาหาร
- 2) รักษามือให้สะอาด โดยการล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาด ก่อนการเตรียม การปรุงอาหาร และล้างมือให้สะอาดหลังเข้าห้องน้ำ ห้องส้วมทุกครั้ง ไม่ใช้นิ้วมือแกะจุก และจี้ฟัน หรือหยิบจับ ขยะหรือสิ่งสกปรกอื่นๆ
- 3) ใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้อง โดยการตรวจความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ก่อนการใช้งานทุกครั้ง หลีกเลี่ยงการจับต้องภาชนะอุปกรณ์ส่วนที่สัมผัสอาหาร การวางซ้อนหรือทับพิงให้รองด้วยจาน โดยไม่ให้วางบนโต๊ะโดยตรง การใช้เขียงให้แยกเขียงระหว่างอาหารดิบ อาหารสุก ผักและผลไม้และมีฝาชีครอบไว้ในระหว่างไม่ได้ใช้งาน ไม่ใช้ช้อนชิมตักอาหารจากหม้อโดยตรง และไม่ชิมอาหารจากทัพพี ใช้อุปกรณ์ในการหยิบหรือตักอาหารสำหรับอาหารที่เตรียมปรุงหรืออาหารปรุงเสร็จทุกครั้ง ไม่ใช้แก้วน้ำที่ใช้ดื่มดื่มน้ำดื่มหรือน้ำแข็งโดยตรง
- 4) ป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค โดยปิดจุกเมื่อมีอาการไอ หรือจาม และไม่ควรพูดหรือคุยกัน โดยไม่จำเป็นในระหว่างการทำงาน และหยุดปฏิบัติงานเมื่อป่วยด้วยโรคติดต่อจากอาหารเป็นสื่อได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค อูจจาระร่วง โรคบิด ไทฟอยด์ แอนแทรกซ์ โรคคอตีบ โรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อ Staphylococcal
- 5) เมื่อมือมีบาดแผล ปิดบาดแผลให้มิดชิด และหลีกเลี่ยงงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

1.3.5 ด้านการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงนำโรค

โดยการจัดการป้องกันและควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค ดังนี้

- 1) ป้องกันไม่ให้สัตว์และแมลงนำโรคเข้าไปอยู่อาศัยในอาคารสถานที่ โดยการสร้างหรือปรับปรุงอาคารสถานที่ไม่ให้เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์และแมลงนำโรค
- 2) เก็บอาหารต่างๆ ให้มิดชิด จัดเก็บขยะในถังที่มีฝาปิดมิดชิด และนำขยะไปกำจัดทุกวัน เพื่อไม่ให้เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์และแมลงนำโรค
- 3) สังเกตร่องรอยของสัตว์และแมลงนำโรคเช่น หนู แมลงสาบ ภายในอาคาร และกำจัดสัตว์และแมลงนำโรคเป็นประจำ

1.4 ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลสำหรับร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลสำหรับร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร สร้างขึ้นมาจากการนำวิธีการป้องกันและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุการปนเปื้อนอาหาร จากเช็ลเบคที่เรียกใน

อาหาร 5 ด้านคือ ด้านสถานที่ ด้านภาชนะอุปกรณ์ ด้านตัวอาหาร ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล และด้านการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงนำโรค มากำหนดเป็นข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเพื่อให้ง่ายต่อการเข้าใจและเป็นเครื่องมือการสื่อสารระหว่างเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ในการให้คำแนะนำเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร และเป็นแนวทางในการปฏิบัติแก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร ในการพัฒนาปรับปรุงร้านอาหาร ให้เป็นร้านอาหารและแผงลอยได้มาตรฐานกรมอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2548 : <http://foods.anamai.moph.go.th/thai/index.php>, 19 ธันวาคม 2548)

ข้อกำหนดการสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร จำนวน 15 ข้อ

- 1) สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมอาหารและปรุงอาหารต้องสะอาด เป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน
- 2) ไม่เตรียมปรุงอาหาร บนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำห้อง ส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 3) ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก.
- 4) อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารตามประเภทต่างๆ แยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 5 องศาเซลเซียส
- 5) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 6) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ ไม่มีสิ่งอื่นแซมรวมไว้ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 7) ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล โดยที่ล้างภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 8) เหยียงและมิดต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้
- 9) ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด มีการปกปิด และเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 10) ขยะมูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักการสุขาภิบาล
- 11) ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา
- 12) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

13) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ก่อนการเตรียมการปรุงอาหาร การจำหน่ายอาหาร และใช้อุปกรณ์ ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

14) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงาน ที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

15) ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีอาหารและน้ำ เป็นสื่อ ต้องหยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 12 ข้อ

1) แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดีเป็นระเบียบอยู่สูง จากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

2) อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค

3) สารปรุงแต่งอาหาร มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการเช่น อย. หรือ มอก.

4) น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อก หรือทางเทริน้ำ

5) เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด และมีที่ตักค้ำยาวหรือมีก๊อกหรือทาง เทริน้ำ

6) น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะสะอาด มีฝาปิดอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.มีที่ตักน้ำแข็งค้ำยาว และไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่น ไปแช่ไว้

7) ถังภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

8) ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาค้ำขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบใน ภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

9) มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด

10) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดสวม หมวกหรือเน็ตคลุมผม

11) ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

12) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด

1.5 โครงการ "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" (Clean Food Good Taste)

โครงการ "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" เป็นโครงการตามนโยบายด้านอาหาร ใน วาระแห่งชาติ "เมืองไทยแข็งแรง" (Healthy Thailand) จัดทำขึ้นเพื่อแก้ปัญหาการเจ็บป่วยโรคอาหาร เป็นสื่อจากการติดเชื้อแบคทีเรียในอาหาร เครื่องมือที่สำคัญในการดำเนินงานโครงการคือ ข้อ กำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร และการตรวจหาเชื้อ

โคลิฟอร์ม โดยวิธีการตรวจด้วยน้ำยา SI-2 ในตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร และในการดำเนินงาน โครงการเป็นการทำงานร่วมกันระหว่างเจ้าหน้าที่สาธารณสุข และผู้ประกอบการ ค้าอาหาร มีขั้นตอนการดำเนินงานในโครงการดังนี้ (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2548 : <http://foods.anamai.moph.go.th/thai/index.php>, 19 ธันวาคม 2548)

- 1) รับสมัครผู้ประกอบการค้าอาหารที่สนใจอยากเข้าร่วมโครงการ
- 2) ประชุมชี้แจงรายละเอียดของโครงการแก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร
- 3) การตรวจร้านอาหาร และให้คำแนะนำโดยเจ้าหน้าที่สาธารณสุข แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร และติดตามการพัฒนาปรับปรุงร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
- 4) การเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
- 5) การตรวจรับรองร้านอาหารตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดของโครงการ ดำเนินการโดยคณะกรรมการตัดสินระดับจังหวัด สำหรับการสุ่มตรวจร้านอาหารที่ได้มาตรฐานกรมอนามัย ดำเนินการโดยคณะกรรมการสุ่มตรวจร้านอาหารระดับจังหวัด ปีละ 1 ครั้ง และการต่ออายุร้านอาหารที่ได้มาตรฐานกรมอนามัย ดำเนินการโดยคณะกรรมการการตรวจรับรองระดับอำเภอ ปีละ 1 ครั้ง
- 6) ประสานกับราชการส่วนท้องถิ่นในการนำ พ.ร.บ. สาธารณสุข พ.ศ. 2535 มาบังคับใช้

2. แนวคิด ทฤษฎี ทักษะที่เกี่ยวข้อง

2.1 ความหมายทัศนคติ

ทัศนคติเป็นทัศนทางจิตของบุคคลเป็นนามธรรมและมีความซับซ้อน ในการให้ความหมายทัศนคติ จึงพบว่าผู้ที่ศึกษาทางทัศนคติได้ให้ความหมายทัศนคติแตกต่างกันเช่น จิระวัฒน์ วงศ์สวัสดิวัฒน์ ได้ศึกษาความหมายทัศนคติของนักวิชาการทางด้านทัศนคติ ประกอบด้วย Allport, Thurstone, Krech and Crutchfield, Katz, Newcomb, Anderson and Fishbein, Triandis, Rokeach พบว่าความหมายทัศนคติมีความแตกต่างกัน แต่ก็มีลักษณะร่วมที่สำคัญ 2 ประการ คือ ทัศนคติเป็นสภาวะความพร้อมในการประเมินสิ่งที่รับรู้ และใช้อารมณ์ความรู้สึกในการประเมิน Allport ให้ความหมายทัศนคติที่สอดคล้องกับลักษณะร่วมมากที่สุดคือ ทัศนคติหมายถึง สภาวะความพร้อมทางจิต ซึ่งเกิดจากประสบการณ์ สภาวะความพร้อมนี้จะเป็นตัวกำหนดทิศทาง หรือเป็นตัวกระตุ้นปฏิกิริยาตอบสนองบุคคลต่อสิ่งต่างๆหรือสถานการณ์ที่เกี่ยวข้อง Katz ได้ให้ความหมายทัศนคติชัดเจนขึ้นคือ ทัศนคติเป็นสิ่งจูงใจให้บุคคลประเมินสิ่งหนึ่งสิ่งใด ในรูปแบบของความชอบหรือไม่ชอบ ในการประเมินจะมีความรู้สึกชอบหรือไม่ชอบ และความรู้หรือความเชื่อเกี่ยวกับสิ่งนั้น

ประกอบ Osgood ได้ให้ความหมายทัศนคติที่แตกต่างกล่าวว่า ทัศนคติหมายถึง ผลการประเมินถึงหนึ่งสิ่งใดที่เป็นเป้าของทัศนคติที่บ่งชี้ทิศทาง การประเมินและระดับความมากน้อยของการประเมิน (Allport, 1935 ; Katz, 1960 ; Osgood, 1955 อ้างใน จิระวัฒน์ วงศ์สวัสดิวัฒน์, 2536 : 1, 188) ผู้ศึกษาทางด้านทัศนคติประเทศไทยให้ความหมายทัศนคติได้แก่ เกลิมพล ต้นสกุล กล่าวว่า ทัศนคติหมายถึง ความโน้มเอียงในการประเมินค่าสิ่งหนึ่งสิ่งใดไปในทิศทางใดทิศทางหนึ่ง การประเมินจะเป็นความรู้สึกที่สามารถบอกได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ เห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วยและความโน้มเอียงจะประพฤติ (เกลิมพล ต้นสกุล, 2541 : 45) ประภาเพ็ญ สุวรรณ กล่าวว่าทัศนคติหมายถึง ความเชื่อ ความรู้สึกหรือท่าทีที่บ่งบอกถึงสภาพจิตใจของบุคคลที่มีต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใด มีความพร้อมในการโต้ตอบ และแนวทางของการสนองตอบของบุคคลต่อสิ่งเร้า (ประภาเพ็ญ สุวรรณ, 2526 : 1) ล้วน สายยศ และอังคณา สายยศ กล่าวว่าทัศนคติหมายถึง อารมณ์ความรู้สึกอันบังเกิดจากการได้รับรู้ต่อสิ่งนั้น โดยแสดงความโน้มเอียงอย่างใดอย่างหนึ่งในรูปของการประเมินว่าชื่นชอบ หรือไม่ชื่นชอบ (ล้วน สายยศ และอังคณา สายยศ, 2543 : 52)

สรุปความหมายทัศนคติคือ ทัศนทางจิตของบุคคลเป็นสภาวะความพร้อมในการประเมินสิ่งที่ได้รับรู้ ซึ่งมีอารมณ์ความรู้สึกร่วมในการประเมิน มีทิศทางและความมากน้อยในการประเมินเช่น เห็นด้วย เห็นด้วยอย่างมาก และสภาวะความพร้อมทางจิตนี้เกิดจากเรียนรู้ ประสบการณ์

2.2 ความสำคัญของทัศนคติ

เนื่องจากทัศนคติเป็นสิ่งสะท้อนให้เห็นทัศนของบุคคล ต่อสิ่งที่รับรู้ในสังคมหรือสิ่งแวดล้อม Smith et al., and Katz กล่าวว่า ทัศนคติช่วยให้เข้าใจการกระทำของบุคคลในสังคมได้แก่ ทราบความต้องการ การปรับตัว การป้องกันตนเอง ค่านิยมและแนวโน้มการกระทำของบุคคล เช่น บุคคลที่มีทัศนคติดีต่อการศึกษา เพราะเชื่อว่าการศึกษายิ่งสูงจะช่วยให้ตนเองมีชีวิตที่ดีขึ้น จึงหันมาชอบการศึกษาเล่าเรียน บุคคลที่ชอบพูดว่าคนอื่นตรงๆ ก็จะหาทางออกในการป้องกันให้ตนเองสบายใจว่าการที่ตนเองทำเช่นนั้นเพราะมีความจริงใจกับเพื่อนฝูง บุคคลที่มีทัศนคติไม่ดีมากๆ ต่อการทุจริต ก็จะแสดงออกค่านิยม โดยการไม่ชอบคนที่ทุจริต (จิระวัฒน์ วงศ์สวัสดิวัฒน์, 2536 : 8) สิทธิโชค วรรณสันติกุล กล่าวว่าทัศนคติช่วยบุคคลจัดการกับความสัมพันธ์ระหว่างตนเองกับคนอื่นให้เป็นเป็นไปอย่างราบรื่น โดยใช้ความรู้ทัศนคติของคนอื่น นำมาพิจารณาเพื่อใช้ในการตอบสนอง (สิทธิโชค วรรณสันติกุล, 2547 : 122-123) ล้วน สายยศ และอังคณา สายยศ กล่าวว่า การรู้ทัศนคติของบุคคลสามารถมองสังคมได้ เพราะทัศนคติเป็นสิ่งที่เปลี่ยนแปลงค่อนข้างยากสามารถนำมาอธิบายปรากฏการณ์ในสังคมได้ และการเปลี่ยนแปลงทัศนคติของบุคคลในสังคมจะเป็นการปรับระบบกลไกของสังคม เนื่องจากทัศนคติเป็นศูนย์กลางความคิดและเป็นฐานของพฤติกรรมสังคม (ล้วน สายยศ และอังคณา สายยศ, 2543 : 55)

สรุปความสำคัญของทัศนคติคือ ช่วยให้เข้าใจการกระทำของบุคคล ในสังคมกับสิ่งแวดล้อม

2.3 การเกิดของทัศนคติ

นักวิชาการกลุ่มแรกที่สร้างทฤษฎีด้าน โครงสร้างทัศนคติคือ Rosenberg and Hovland ; Krech et al. กล่าวว่า ทัศนคติมี 3 องค์ประกอบคือ องค์ประกอบด้านความรู้ องค์ประกอบด้านความรู้สึก และองค์ประกอบด้านพฤติกรรม

ทัศนคติเกิดจากการปะทะสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบด้านความรู้ และองค์ประกอบด้านความรู้สึก

Triandis มีแนวความคิดเชื่อว่าทัศนคติมี 3 องค์ประกอบเช่นเดียวกัน แต่เชื่อว่าการเกิดของทัศนคติที่แตกต่างกันคือ ทัศนคติเกิดขึ้นได้ในองค์ประกอบทัศนคติทั้ง 3 และมีความสัมพันธ์กัน เช่น การเกิดทัศนคติในองค์ประกอบด้านความรู้จะเกิดขึ้น เมื่อบุคคลมีความรู้ใหม่ก็จะเริ่มมีเปลี่ยนแปลงขึ้นในองค์ประกอบด้านความรู้ และส่งผลให้องค์ประกอบด้านความรู้สึกและองค์ประกอบด้านพฤติกรรมเปลี่ยนแปลงตามไปด้วย การเกิดทัศนคติในองค์ประกอบด้านพฤติกรรมจะเกิดเมื่อบุคคลถูกบังคับให้แสดงพฤติกรรมที่ขัดกับทัศนคติเดิมในระยะเวลาที่นานพอ ซึ่งจะทำให้บุคคลเปลี่ยนความรู้สึกที่มีอยู่เดิมได้ และเชื่อว่าการเปลี่ยนแปลงทัศนคติของประกอบทั้ง 3 จะไปในทิศทางเดียวกัน (Rosenberg and Hovland, 1962 ; Triandis, 1971 อ้างใน จิระวัฒน์ วงศ์สวัสดิวัฒน์, 2536 ; 7, 221)

สรุปทัศนคติเกิดจากการเรียนรู้ ประสบการณ์ และทัศนคติเกิดขึ้นได้ทั้ง 3 องค์ประกอบคือองค์ประกอบด้านความรู้ องค์ประกอบด้านความรู้สึก และองค์ประกอบด้านพฤติกรรม

2.4 การเปลี่ยนแปลงทัศนคติ

ทฤษฎีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติ ที่สำคัญได้แก่

2.4.1 ทฤษฎีสมดุล (Balance Theory)

Heider กล่าวว่า ทฤษฎีนี้มีความเกี่ยวข้องกับ 3 สิ่งได้แก่ ผู้รับรู้ การรับรู้ของบุคคลที่มีต่อบุคคลอื่นหรือสิ่งของและแนวคิดเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม บุคคลจะมีความสัมพันธ์ใน 3 สิ่งมี 2 แบบ คือ ความสัมพันธ์ทั้งความรู้สึกเช่น ความชอบ และความสัมพันธ์เป็นหนึ่งเดียว เช่น การเป็นสมาชิก

การเปลี่ยนแปลงทัศนคติจะไม่เกิดขึ้นในภาวะสมดุลย์ เช่น แดงชอบขาว แดงชอบการพนัน และขาวก็ชอบการพนัน แต่เมื่อมีภาวะไม่สมดุลย์จะเกิดการเปลี่ยนแปลงทัศนคติเช่น แดงชอบขาว แดงชอบการพนัน แต่ขาวไม่ชอบการพนัน ในกรณีที่แดงและขาวมีความรู้สึกไม่ตรง

กันเรื่องการพนัน จะทำให้แดงเกิดความไม่สบายใจเพราะแดงชอบขาว ซึ่งจะนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงทัศนคติ (Heider, 1948 : อ้างใน จิระวัฒน์ วงศ์สวัสดิวัฒน์, 2536 : 185-187)

2.4.2 ทฤษฎีความขัดแย้ง (Dissonance Theory)

Festinger กล่าวว่า ทฤษฎีนี้มีความสัมพันธ์ 3 สิ่งคือ สิ่งที่เขาารู้เกี่ยวกับตัวเอง พฤติกรรมของเขา และสิ่งที่อยู่รอบตัวเขา

การเปลี่ยนแปลงทัศนคติ จะไม่เกิดขึ้นเมื่อสิ่งที่เขาู้เกี่ยวกับตัวเอง และ พฤติกรรมของเขาไปด้วยกันได้หรือมีความสอดคล้องเช่น สิ่งที่เขาู้เกี่ยวกับตัวเอง คือ ฉันรู้ว่าฉัน สูบบุหรี่จัด และพฤติกรรมของเขาคือ ฉันรู้ว่าฉันมีความสุขจากการสูบบุหรี่ การเปลี่ยนแปลง ทัศนคติจะเกิดขึ้นเมื่อมีความขัดแย้งของสิ่งที่เขาู้เกี่ยวกับตัวเองและพฤติกรรมของเขา เช่น สิ่งที่เขา ู้เกี่ยวกับตัวเอง คือ ฉันรู้ว่าฉันสูบบุหรี่จัดและพฤติกรรมของเขาคือ ฉันรู้ว่าสูบบุหรี่ทำให้เป็นมะเร็ง ปอดซึ่งทำให้เกิดความไม่สบายใจ (Festinger, 1957 : อ้างใน จิระวัฒน์ วงศ์สวัสดิวัฒน์, 2536 : 195-202)

2.4.3 ทฤษฎีการเรียนรู้ (Learning Theory)

นักวิชาการ ที่ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทัศนคติได้อาศัยทฤษฎีการเรียนรู้ ได้แก่ Hovland and Anderson et al. เป็นแนวคิดในการศึกษาการเปลี่ยนแปลงทัศนคติ เนื่องจากทัศนคติ เป็นสิ่งที่เกิดจากการเรียนรู้ โดยใช้หลักพื้นฐานแนวคิดทฤษฎีการเรียนรู้คือ การเฝ้า การตอบสนอง และการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งต่างๆ

การเปลี่ยนแปลงทัศนคติเกิดขึ้นเมื่อ การได้รับการเสริมแรง การเพิ่มจำนวนครั้ง ของการเสริมแรงหรือวางเงื่อนไข เช่น การให้รางวัล การเปลี่ยนแปลงทัศนคติเกิดจากการเชื่อมโยง เช่น แดงไม่ชอบ ก และทราบว่า ก เป็นเพื่อนสนิทกับ ข แดงก็อาจไม่ชอบ ข ไปด้วย การเปลี่ยนแปลง ทัศนคติเกิดจากการเลียนแบบบุคคลคนเลื่อมใสศรัทธา (จิระวัฒน์ วงศ์สวัสดิวัฒน์, 2536 : 202-205)

2.4.4 ทฤษฎีการพิจารณาตัดสินสังคม (Social Judgement Theory)

Hovland et al. กล่าวว่า แนวคิดทฤษฎีนี้ เกี่ยวกับความสัมพันธ์ของทัศนคติและ การพิจารณาข้อมูล

การเปลี่ยนแปลงทัศนคติเกิดขึ้นเช่น อิทธิของแหล่งข่าว ที่มีความน่าเชื่อถือสูง จะมีสามารถให้บุคคลเกิดการเปลี่ยนแปลงทัศนคติคิดว่า ข้อมูลที่มาแหล่งข่าวที่มีความน่าเชื่อถือต่ำ และข้อมูลที่ได้รับจากแหล่งที่มีความน่าเชื่อถือสูงเป็นข้อมูลที่เป็นธรรมชาติ จะเพิ่มการยอมรับมากขึ้น และการเปลี่ยนแปลงทัศนคติยังเกี่ยวข้องกับบุคคลลักษณะของบุคคลเช่น บุคคลที่มีความผูกพัน กับเรื่องที่เกี่ยวข้องสูง จะไม่ค่อยยอมรับความคิดเห็นของคนอื่น แต่บุคคลที่มีความผูกพันกับเรื่องที่

เกี่ยวข้องต่ำจะเปิดรับความคิดเห็นคนรอบข้างมาก บุคคลที่มีการศึกษาสูงมีความเข้าใจข้อมูลข่าวสารได้ง่ายกว่า แต่การยอมรับมีน้อย บุคคลไม่เชื่อข้อมูลมากเท่าใด การเปลี่ยนแปลงจะน้อยเท่านั้น (Hovland et al., 1951 : อ้างใน จิระวัฒน์ วงศ์สวัสดิวัฒน์, 2536 : 205-218)

2.4.5 ทฤษฎีการจัดการความประทับใจ (Impression Management Theory)

ทฤษฎีอธิบายว่า บุคคลจะเกิดความตึงเครียดขึ้นในใจ เมื่อบุคคลได้แสดงพฤติกรรมออกไปตรงข้ามกับทัศนคติที่เขามีอยู่ และแสดงพฤติกรรมต่อผู้อื่น ไม่สม่ำเสมอ

การเปลี่ยนแปลงทัศนคติเป็นพยายามของบุคคล ที่จะจัดการให้ตนเองให้มีพฤติกรรมต่อผู้อื่นสม่ำเสมอ เพื่อให้ผู้อื่นเกิดความประทับใจในตนเอง และให้ได้รับแรงเสริมจากสังคม ตลอดจนไม่ให้สังคมลงโทษ

สรุปการเปลี่ยนแปลงทัศนคติเกิดจากการเรียนรู้ ประสบการณ์ ได้หลายอย่างของบุคคลในสังคม เช่น การได้รับความรู้ ข่าวสาร การเลียนแบบ การได้รับแรงเสริม การเชื่อมโยงอื่นๆ

2.5 กระบวนการเปลี่ยนแปลงทัศนคติ

McGuire Triandis อธิบาย กระบวนการเปลี่ยนแปลงทัศนคติของประกอบด้วย 5 ขั้นตอน (McGuire, 1969 and Triandis, 1977 อ้างใน จิระวัฒน์ วงศ์สวัสดิวัฒน์, 2536 : 227-229)

2.5.1 ขั้นตอนใส่ใจข่าวสารหรือข้อมูลใหม่

เนื่องจากข่าวสารหรือข้อมูลที่บุคคลได้รับในชีวิตประจำวันมีมาก บุคคลจึงใส่ใจรับรู้ข่าวสารหรือข้อมูลใหม่จากแหล่งที่มีความน่าเชื่อถือ และใส่ใจรับรู้ข่าวสารหรือข้อมูลใหม่ที่มีเนื้อหาสอดคล้องกับทัศนคติหรือค่านิยมของตนเองและหลีกเลี่ยงการรับรู้ข้อมูลที่มีความขัดแย้งกับทัศนคติ หรือค่านิยมของตนเอง เช่น เลือกรับรู้ข่าวสารหรือข้อมูลจากบุคคลที่มีความน่าเชื่อถือ หรือมีความเชี่ยวชาญ

2.5.2 ขั้นตอนทำความเข้าใจ

ขั้นตอนการทำความเข้าใจ มีความสำคัญต่อกระบวนการเปลี่ยนแปลงทัศนคติ เนื่องจากความเข้าใจเป็นพื้นฐานที่นำไปสู่การเปลี่ยนแปลงทัศนคติ บุคคลเกิดความเข้าใจในสิ่งที่รับรู้ มีองค์ประกอบดังนี้

- 1) ผู้ส่งสาร มีความสามารถในการสื่อสารที่ดีคือ ให้ข้อมูลตรงกับความต้องการผู้รับสาร เนื้อหาที่มีความยากง่ายเหมาะสมกับผู้รับ
- 2) สาร มีความชัดเจน การเสนอเนื้อหาเป็นลำดับ และอธิบายให้ง่ายต่อการทำความเข้าใจ

3) วิธีการส่งสาร ควรเป็นวิธีที่เปิดโอกาสให้ซักถาม และอธิบายเพิ่มเติมในสิ่งที่ผู้รับยังไม่เข้าใจ

4) ผู้รับสาร ที่มีลักษณะเป็นอุปสรรคต่อการทำความเข้าใจสิ่งที่รับรู้ ได้แก่ ผู้รับสารที่มีลักษณะต่อต้าน และมีความเชื่อมั่นสูงหรืออคติ จะไม่ยอมรับฟังเพราะเชื่อว่าคนรู้เรื่องนั้นดีแล้ว และผู้รับที่มีความสามารถการรับรู้ที่ต่ำ จะหลีกเลี่ยงการรับฟังข้อมูลที่มีความยุ่งยากซับซ้อน เพราะเชื่อว่าคนไม่สามารถทำความเข้าใจได้

2.5.2 ขั้นตอนการยอมรับ

การยอมรับแบ่งเป็น 3 แบบ

1) ยอมรับทำตาม เนื่องจากความเกรงกลัวอิทธิพล หรือมุ่งหวังการได้รับความพอใจจากกลุ่มบุคคลหรือกลุ่มผู้มีอิทธิพลและคาดหวังจะได้รับสิ่งตอบแทนภายหลัง ซึ่งเป็นการกระทำที่เขาไม่เชื่อหรือเห็นว่าสิ่งนั้นเป็นประโยชน์

2) การเลียนแบบ เนื่องจากบุคคลต้องการทำตนให้คล้ายคลึงกับผู้ที่ตนเลื่อมใสศรัทธา เพราะพอใจสิ่งที่มีอยู่หรือต้องการได้รับการจัดให้อยู่ในกลุ่มเดียวกันและการเรียนแบบจะมากขึ้นขึ้นอยู่ความประทับใจบุคคลที่เป็นแบบ

3) การยอมรับและผสมผสานสิ่งใหม่เข้ากับสิ่งที่ตนมีอยู่เดิม เกิดขึ้นเนื่องจากเมื่อบุคคลได้ประเมินสิ่งนั้นและยอมรับว่าดีมีประโยชน์ตรงกับความต้องการของตนและสอดคล้องกับสิ่งที่เขามีอยู่ซึ่งเป็นการยอมรับที่เกิดจากความพึงพอใจของผู้รับเอง

2.5.2 ขั้นตอนความจำ

เมื่อมีการยอมรับสิ่งใหม่และมีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติขึ้นแล้ว ความคงอยู่ของทัศนคติใหม่จะขึ้นกับความสามารถของผู้ส่งสาร ที่จะให้บุคคลเกิดความเข้าใจในสิ่งที่รับรู้อย่างต่อเนื่อง เช่น ผู้ส่ง มีความสามารถในเชิงจุด หรือกระตุ้นให้บุคคลเห็นคุณค่าสิ่งที่มีค่าสำคัญ

2.5.2 ขั้นตอนการกระทำ

เป็นขั้นตอนที่น่าสิ่งใหม่ไปปฏิบัติจริง อาจมีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติอย่างถาวรเกิดขึ้น ถ้าผู้รับประเมินแล้วผลลัพธ์เป็นไปตามคาดหมาย

2.6 การนำทัศนคติไปใช้

2.6.1 การทำความเข้าใจทัศนคติ

การทำความเข้าใจทัศนคติ ตามที่กล่าวมาแต่ต้นจะช่วยให้ ผู้ศึกษาเห็นแนวทางที่จะนำทัศนคติไปใช้ประโยชน์ และวางแผนการศึกษาได้อย่างถูกต้องเช่น การเข้าใจความหมายทัศนคติจะช่วยให้อ่างกรอบในการศึกษาที่ชัดเจนและไม่ซ้ำซ้อน ดังเช่น การศึกษาทางทัศนคติหลายการศึกษาในประเทศไทยศึกษาทัศนคติ โดยแยกการศึกษาทัศนคติด้านความรู้ ด้านความรู้สึก เพื่อ

ต้องการทราบทัศนคติของบุคคลในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง ซึ่งไม่มีความจำเป็นต้องแยกการศึกษาเพราะทัศนคติเป็นสภาวะความพร้อมในการประเมินของบุคคลต่อสิ่งที่รับรู้ โดยใช้ความรู้สึกและประสบการณ์ที่เกิดจากการเรียนรู้หลายอย่างของบุคคลเช่น การสังเกต การได้รับข่าวสาร การได้รับแรงเสริม อื่นๆ และผลการประเมินมีทิศทางและความมากน้อยของการประเมิน การเข้าใจการเกิดทัศนคติ จะช่วยให้เลือกประชากรหรือตัวอย่างในการศึกษาได้ถูกต้อง ตามที่ได้กล่าวในทฤษฎีโครงสร้างทัศนคติ เนื่องจากทัศนคติเกิดจากการปะทะระหว่างองค์ประกอบด้านความรู้และองค์ประกอบด้านความรู้สึก ดังนั้นประชากรหรือตัวอย่างในการศึกษาคือเลือกผู้ที่มีความรู้ในเรื่องที่กำลังศึกษาจึงจะทำให้ผู้ถูกศึกษาแสดงทัศนคติต่อข้อคำถามในการศึกษานั้นได้ และการเข้าใจการเปลี่ยนแปลงทัศนคติ จะช่วยให้การกำหนดตัวแปรในการศึกษาได้อย่างเหมาะสม (จิระวัฒน์ วงศ์สวัสดิวัฒน์, 2536 : 1-324)

2.6.2 การวัดทัศนคติ

การวัดทัศนคติ ต้องวัดในสิ่งหนึ่งสิ่งใดที่แน่นอน เช่น ทัศนคติต่ออะไร ทัศนคติต่อใคร Weigel and Newman กล่าวว่า การวัดทัศนคติต่างๆไป ในลักษณะกว้างๆ ควรจะศึกษากลุ่มพฤติกรรมมากกว่า ศึกษาพฤติกรรมเดี่ยวหรือพฤติกรรมเฉพาะ จะทำให้ได้ค่าความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติและพฤติกรรมสูง สอดคล้องกับ Fishbein, et al., กล่าวว่า นักวิจัยส่วนใหญ่วัดทัศนคติต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใดในลักษณะต่างๆ ไป แล้วนำไปสัมพันธ์กับพฤติกรรมเฉพาะอย่าง พบว่าค่าสหสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมและทัศนคติต่ำมากเช่น การวัดทัศนคติต่องานที่กำลังศึกษาในลักษณะกว้างแล้วนำไปสัมพันธ์กับพฤติกรรมเฉพาะได้แก่ การหยุดงาน การลาออก อื่นๆ (Fishbein, et al., 1975 ; Weigel and Newman, 1976 อ้างใน จิระวัฒน์ วงศ์สวัสดิวัฒน์, 2536 : 134-136) Fishbein and Ajzen กล่าวว่า ข้อคำถามในการวัดทัศนคติ ที่สามารถทำนายพฤติกรรมที่มีประสิทธิภาพควรเป็นข้อคำถามที่มีความเฉพาะเจาะจงต่อสิ่งที่วัด โดยให้แนวทางในสร้างข้อคำถาม 4 ประการคือ ข้อคำถามควรบ่งบอกถึงการกระทำ บอกเป้าหมายในการกระทำ บอกถึงที่จะกระทำ และเวลาในการกระทำ ข้อคำถามยังมีความครบถ้วนตามแนวทาง 4 ประการ มากเท่าใดจะสามารถทำนายพฤติกรรมได้ดี (Fishbein and Ajzen, 1980 อ้างใน สิทธิโชค วรรณสันติกุล, 2547 : 124)

2.6.3 เครื่องมือการวัดทัศนคติ

เนื่องจากการวัดทัศนคติเป็นการวัดทัศนทางจิตของบุคคล ซึ่งเป็นสิ่งที่ยากต่อการวัด เครื่องมือในการวัดทัศนคติที่นิยมใช้มี 5 ชนิด การสัมภาษณ์ การสังเกต การรายงานตนเอง เทคนิคการจินตนาการ การวัดทางสรีระภาพ ผู้ศึกษาจำเป็นต้องเลือกเครื่องมือให้เหมาะสมกับสิ่งที่จะวัด (ล้วน สายยศ และอังคณา สายยศ, 2543 : 60-63) เครื่องมือ การวัดทัศนคติชนิดการรายงานตน

เอง แบบลิเคอร์ต์ มีความเหมาะสมในการวัดทัศนคติ เนื่องจากการวัดแบบลิเคอร์ต์ มีคุณลักษณะสำคัญของข้อคำถาม 2 ประการคือ การประเมินความชอบหรือไม่ชอบ และระดับการประเมินความมากน้อยของความชอบหรือไม่ชอบ และในระดับการประเมินพบว่าสเกล 5 ระดับมีความเชื่อถือสูง และพบว่าข้อคำถามจำนวนมากจะพบความคาดเคลื่อนและความเชื่อมั่นต่ำ เนื่องจากการสร้างข้อคำถามให้มีเนื้อหาให้อยู่ในมิติที่จะทำการวัดจำนวนมากทำได้ยาก และผู้ตอบมีความรู้สึกเบื่อในการตอบข้อคำถามจำนวนมาก ดังนั้นจำนวนข้อคำถามที่เหมาะสมต่อการวัดทัศนคติควรมีจำนวน 20-25 ข้อ (จิระวัฒน์ วงศ์สวัสดิวัฒน์, 2536 : 45-64, 321-324)

2.6.4 การวิเคราะห์ข้อมูลทัศนคติ

นักวิชาการทางสถิติต่างประเทศ และในประเทศเห็นสอดคล้องกันในการวิเคราะห์ข้อมูลมาตรเรียงลำดับ (Ordinal Scale) ซึ่งเป็นการแปลงข้อมูลเชิงคุณภาพให้มีค่าเป็นตัวเลขเช่น การแบ่งระดับความรู้สึกเช่น ชอบมากที่สุด ชอบมาก ชอบ ไม่ชอบ ไม่ชอบมากที่สุด จำนวน 5 ระดับ คือ 5, 4, 3, 2 และ 1 ตัวเลขที่กำหนดขึ้นให้ความหมายเพียงแต่บอกทิศทางว่าค่าหนึ่งมากกว่าหรือน้อยกว่าอีกค่าหนึ่งเท่านั้น แต่ไม่ทราบความแตกต่างระหว่างค่านั้นได้ วิธีการทางสถิติที่ใช้กับการวัดค่ากลางคือ มัชยฐาน ฐานนิยม และร้อยละ (David, 2006 : <http://www2.chass.ncsu.edu/garson/PA765/datalev1.htm>, 9 พ.ย. 2549) และ วัฒนา สุนทรชัย, 2546 : 21-22 และ สุรีย์ ชูประทีป, 2547 : 1-2 และกนกทิพย์ พัฒนาพัวพันธ์, 2545 : 14, 61)

3. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยที่ศึกษาทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร ต่อข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในร้านอาหาร ในโครงการ "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" (Clean Food Good Taste) เพื่อต้องการทราบข้อมูลในการทำนายพฤติกรรมของผู้ประกอบการค้าอาหารหรือเพื่อทราบสถานการณ์การดำเนินงาน ในด้านการจัดให้อาหารสะอาดในร้านอาหาร ผู้ศึกษาไม่พบว่าไม่มีใครเคยศึกษาในเรื่องดังกล่าว การศึกษาที่พบเป็นการนำทฤษฎี และแบบจำลองมาอธิบายปรากฏการณ์ที่เป็นอยู่ว่าสอดคล้อง กับแนวคิดในทฤษฎีและแบบจำลองหรือไม่ ได้แก่การศึกษาของ ช่อทิพย์ สุดเลิศ ศึกษาปัจจัยที่มีผล ต่อการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี ด้านสุขาภิบาลอาหารในเขตพญาไท กรุงเทพมหานคร (ช่อทิพย์ สุดเลิศ, 2545 : 70) การศึกษาของ ธีระพล ประรามย์ ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพล ต่อพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาในจังหวัดชลบุรี (ธีระพล ประรามย์, 2542 : 62) และ การศึกษาของ รุ่ง ศรีโพธิ์ ศึกษาเปรียบเทียบปัจจัยที่มีอิทธิพล ต่อการพฤติกรรมทางด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน ที่ได้มาตรฐานและไม่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ในเขต

เทศบาลนครเชียงใหม่ (รุ่ง ศรีโพธิ์, 2544) ทั้ง 3 การศึกษามีความต้องการที่ทดสอบความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆ กับพฤติกรรมการปฏิบัติมีความสัมพันธ์หรือไม่ และในการศึกษาทัศนคติช่องท้องพิศ สุดเลิศ ศึกษาทัศนคติต่อการจำหน่ายริมบาทวิถี กับพฤติกรรมการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีด้านสุขาภิบาลอาหาร มีข้อคำถามทั้งหมด 12 ข้อประกอบด้วยข้อคำถามในเรื่องทั่วไปเกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารจำนวน 8 ข้อ ข้อคำถามเกี่ยวข้อกำหนดการสุขาภิบาลอาหารจำนวน 4 ข้อ ผลการศึกษาคือ ทัศนคติต่อการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีมีความสัมพันธ์ กับพฤติกรรมการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีด้านสุขาภิบาลอาหาร (ช่องท้องพิศ สุดเลิศ, 2545 : 99-100) และการศึกษาของ ชีระพล ประรามภ์ ศึกษาทัศนคติในเรื่องการสุขาภิบาลในโรงเรียน ในด้านต่างๆ ประกอบด้วยข้อคำถามทั้งหมด 21 ข้อ ได้แก่ ข้อกำหนดการสุขาภิบาลอาหารจำนวน 13 ข้อ ความสะอาดทั่วไปจำนวน 4 ข้อ ความอร่อยของอาหารจำนวน 1 ข้อ การลงทุนจำนวน 3 ข้อ ผลการศึกษาคือ ทัศนคติในเรื่องการสุขาภิบาลในโรงเรียน ในด้านต่างๆ มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในโรงเรียน (ชีระพล ประรามภ์, 2542 : 95-96) ผู้ศึกษาจึงสรุปได้ว่าการศึกษาทัศนคติทั้ง 2 การศึกษามุ่งศึกษาในภาพรวมในการดำเนินงาน ไม่ได้มุ่งในการศึกษาที่เฉพาะเจาะจง ต่อการปฏิบัติตามข้อกำหนดการสุขาภิบาลอาหาร และการศึกษาของ ชีระ ทัพทวนิช ศึกษารูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับแรงเสริมโดยสาธารณสุขอำเภอ ต่อสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของแหล่งท่องเที่ยว ปีการท่องเที่ยวไทย จังหวัดสมุทรปราการพบว่า ทัศนคติมีการเปลี่ยนแปลงแตกต่างจากหลังการได้รับแรงเสริมจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โดยการตรวจแนะนำและกระตุ้นให้ผู้ประกอบการทำให้เห็นความสำคัญของการสะอาด (ชีระ ทัพทวนิช, 2543 : <http://advisor.anamai.moph.go.th/232/23204.html>, 2 กุมภาพันธ์ 2549)

งานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับ ปัญหาอุปสรรคของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ การศึกษาของ นุชรา บุญกนก ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อมาตรฐานร้านอาหารในเขต 4 พบว่า ผู้ปรุงไม่ใส่ผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกคลุมผม ร้อยละ 45.40 ห้องครัวไม่มีสบู่สำหรับล้างมือ ร้อยละ 69.40 และในถังน้ำแข็งมีสิ่งของอื่นแฉ่รวมไว้ ร้อยละ 71.70 (นุชรา บุญกนก, 2547 : [hpc4.anamai.moph. go.th/Articles/abstract/abstract-2.html](http://hpc4.anamai.moph.go.th/Articles/abstract/abstract-2.html), 4 พฤศจิกายน 2549) สุรณ เฟื่องคุ้ม และบุษรา ผลทวิ ศึกษาการวิเคราะห์สถานการณ์สุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย (Clean Food Good Taste) พื้นที่เขต 9 ปี 2542-2544 พบว่าร้านอาหารที่ได้มาตรฐานกรมอนามัยแต่กายไม่เหมาะสม ร้อยละ 84.21 การล้างภาชนะอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง ร้อยละ 15.79 ร้านอาหารไม่สะอาด ร้อยละ 10.53 (สุรณ เฟื่องคุ้ม และบุษรา ผลทวิ, 2545 : <http://hpc4.anamai.moph.go.th/>, 23 กุมภาพันธ์ 2549) ชูดีพร สักคีสง่างษ์ ศึกษาการวิเคราะห์ความ

ปลอดภัยด้านแบคทีเรียวิทยาของอาหาร ที่มีต้นกำเนิดจากสัตว์ ณ งานถนนคนเดินในจังหวัดเชียงใหม่ เครื่องมือที่ใช้คือ แบบตรวจร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารในร้านอาหารพบปัญหาการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้แก่ ด้านสถานที่พบว่า การจัดสถานที่ไม่สะอาด ไม่เป็นระเบียบ ร้อยละ 20 ด้านอาหารพบว่า การล้างและการเก็บ อาหารสดไม่ถูกต้อง ร้อยละ 10 การเก็บและการใช้น้ำแข็งไม่ถูกต้อง ร้อยละ 20 ด้านภาชนะอุปกรณ์ พบว่า ห้องน้ำไม่มีอ่างล้างมือและสบู่ ร้อยละ 20 การจัดเตรียมและใช้เขียงไม่ถูกต้อง ร้อยละ 10 การจัดเก็บ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ ไม่ถูกต้อง ร้อยละ 20 ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลพบว่า การแต่งกายไม่ถูกต้อง ร้อยละ 60 การปฏิบัติตนเมื่อมีบาดแผลที่มือไม่ถูกต้อง ร้อยละ 10 และในแง่ผลจําหน่าย ด้านสถานที่พบว่า แผลงจําหน่ายอาหารไม่ถูกต้อง ร้อยละ 13.95 ด้านอาหารพบว่า การจัดเก็บอาหารปรุงสุกไม่ถูกต้อง ร้อยละ 60.47 ด้านภาชนะอุปกรณ์พบว่า การใช้ภาชนะใส่นํ้าดื่มไม่ถูกต้อง ร้อยละ 12.50 การใช้ภาชนะอุปกรณ์ใส่เครื่องดื่มไม่ถูกต้อง ร้อยละ 9.10 การจัดเก็บ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ ไม่ถูกต้อง ร้อยละ 90.70 ด้านตัวอาหารพบว่า การเก็บน้ำแข็งไม่ถูกต้อง ร้อยละ 50 ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลพบว่า การแต่งกายไม่ถูกต้อง ร้อยละ 83.73 การหยิบจับอาหารไม่ถูกต้อง ร้อยละ 18.61 ด้านการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงนำโรคพบว่า การรวบรวมขยะไปกำจัดไม่ถูกต้อง ร้อยละ 4.66 (จุลชีพ ศักดิ์สว่างษ์ และคณะ, 2548 : 17-19) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง ได้ศึกษาโครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย จังหวัดลำปาง ปี พ.ศ. 2549 พบว่า ปัจจัยที่เป็นปัญหาในการพัฒนาร้านอาหารและแผลงจําหน่ายอาหาร ให้ได้มาตรฐานกรมอนามัยได้แก่ ผู้ประกอบการค้าอาหารไม่เข้าร่วมประชุมในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และไม่มีเงินทุนในการปรับปรุงโครงสร้างร้านอาหาร ซื่อวัสดุ อุปกรณ์ และสร้างระบบกําจัดน้ำเสีย ราชการส่วนท้องถิ่นไม่มีเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในการให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร และไม่บังคับใช้กฎหมายตามพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ผู้บริโภคอาหารไม่ให้ความสำคัญเลือกซื้ออาหารในร้านอาหารมาตรฐานกรมอนามัย (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง, 2549)

กรอบแนวคิดในการศึกษา

การศึกษานี้ เป็นศึกษาเชิงพรรณนา เกี่ยวกับข้อมูลการเรียนรู้หรือประสบการณ์การจัดการให้อาหารสะอาดของผู้ประกอบการค้าอาหาร และทัศนคติของผู้ประกอบการค้าอาหาร ต่อการจัดการให้อาหารสะอาดตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร และแผลงจํา

จำหน่ายอาหาร ตลอดจนปัญหา ของผู้ประกอบการค้าอาหารในการจัดการให้อาหารสะอาดในร้าน
อาหารและแหล่งจำหน่ายอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับร้านอาหาร



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved