

**ผลการประเมินร้านอาหารโดยใช้เกณฑ์การประเมินร้านอาหาร(แบบบูรณาการ)
สำหรับร้านอาหารเครือข่ายอาหารปลอดภัยไทย-ลาว 5 เมืองคู่ปีงบประมาณ 2558**

Restaurant evaluation results using the restaurant evaluation criteria (integrated) for Food Safety
Network Restaurant Thailand - Laos 5 Twin Cities Fiscal Year 2015

สุภาภรณ์ ลมูลศิลป์, จริญญา อินทรรักษ์, วาสนา คณะวาปี

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ(Survey Research) เพื่อทราบสถานการณ์ ปัญหา การพัฒนา
ร้านอาหารโดยใช้เกณฑ์การประเมินร้านอาหาร(แบบบูรณาการ)สำหรับร้านอาหารเครือข่ายอาหารปลอดภัยไทย-
ลาว 5 เมืองคู่ตลอดจนทราบความคิดเห็นของผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติของทั้งสองประเทศในการ
พัฒนาร้านอาหารโดยใช้เกณฑ์การประเมินร้านอาหาร(แบบบูรณาการ)สำหรับร้านอาหารเครือข่ายอาหาร
ปลอดภัยไทย-ลาว 5 เมืองคู่เครื่องมือในการศึกษาคือใช้เกณฑ์การประเมินร้านอาหาร(แบบบูรณาการ)วิเคราะห์
ข้อมูลโดยใช้สถิติร้อยละและเชิงพรรณนา

ผลการวิจัยพบว่า

1. สรุปผลการตรวจร้านอาหารด้านกายภาพตามเกณฑ์บูรณาการ 15 ข้อของร้านอาหารในประเทศไทย พบว่า
ส่วนใหญ่ไม่ผ่านข้อกำหนดสุขาภิบาลตามเกณฑ์บูรณาการคือ มีระบบป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรคพบว่า
ไม่ผ่านร้อยละ100 รองลงมา มีบ่อตกไข่มีนผู้สัมผัสอาหารต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
(ตรวจเลือด ตรวจอุจจาระ เอกซเรย์ปอด) ร้อยละ 80มีวางระบายน้ำภายในห้องประกอบอาหารและล้างทำความสะอาด
ทุกวัน ร้อยละ 70ถึงขยะต้องมีฝาปิด ควรเป็นแบบใช้เท้าเหยียบ ไม่รั่วซึมขยะต้องมีฝาปิดครอบกันสัตว์
และแมลงนำโรคไม่ใช้ผ้าขาวบางปิดคลุมผ้ากันเปื้อนสีขาวและสวมหมวกคลุมผม ร้อยละ 65 และ มีการคัดแยก
ขยะก่อนกำจัด (โดยเฉพาะห้องประกอบอาหาร)ร้อยละ 60 ตามลำดับส่วนของร้านอาหารในสปป.ลาว พบว่าส่วนใหญ่
ไม่ผ่านข้อกำหนดสุขาภิบาลตามเกณฑ์บูรณาการคือ มีระบบป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรคพบว่าไม่
ผ่านร้อยละ 100 รองลงมา ขยะต้องมีฝาปิดครอบกันสัตว์และแมลงนำโรคไม่ใช้ผ้าขาวบางปิดคลุมภาชนะ
อุปกรณ์ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้ง เอาด้ามขึ้น ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็น
ระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60เซนติเมตร ร้อยละ 90.48 มีการคัด
แยกขยะก่อนกำจัด (โดยเฉพาะห้องประกอบอาหาร)ร้อยละ 85.72ผู้สัมผัสอาหารต้องได้รับการตรวจสุขภาพ
ประจำปีอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (ตรวจเลือด ตรวจอุจจาระ เอกซเรย์ปอด) ร้อยละ 76.19มีบ่อตกไข่มีนคลุมผ้ากัน
เปื้อนสีขาวและสวมหมวกคลุมผม ร้อยละ 66.67 และถึงขยะต้องมีฝาปิด ควรเป็นแบบใช้เท้าเหยียบ ไม่รั่วซึม
ร้อยละ 61.91 ตามลำดับ

2. ผลการตรวจคุณภาพอาหาร ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหารเพื่อทดสอบการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
พบว่าประเทศไทย(หนองคาย)มีการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ48.6และ สปป.ลาว(นครหลวง
เวียงจันทน์) ร้อยละ52.9

3. ความคิดเห็นของผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติของทั้งสองประเทศในการพัฒนาร้านอาหารโดยใช้
เกณฑ์การประเมินร้านอาหาร(แบบบูรณาการ)มีความคิดเห็นในระดับดีมาก ร้อยละ 100 โดยมีข้อเสนอแนะ
อยากให้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อให้เกิดความร่วมมือในการเฝ้าระวังความปลอดภัยในอาหารในแนวชายแดน
สร้างความมั่นใจแก่ประชาชนที่เดินทางเข้ามาในพื้นที่ เสริมสร้างความมั่นคงด้านอาหารและสุขภาพ และเป็นการ
ส่งเสริมการท่องเที่ยวในทั้ง 2 ประเทศ