

๑. หัวข้อ การพัฒนาสถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสายไหมให้เป็นต้นแบบด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

๒. ความสำคัญของการศึกษา / ที่มาของการนำเสนอ

กรุงเทพมหานคร เป็นเมืองหลวงที่มีอัตราการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจค่อนข้างสูง เป็นแหล่งศูนย์รวมของธุรกิจด้านต่างๆ มีประชากรอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก รวมถึงที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ซึ่งจำนวนนักท่องเที่ยวมีแนวโน้มเพิ่มสูง ทำให้เกิดธุรกิจเกี่ยวกับอาหารไว้บริการและรองรับการเพิ่มขึ้นของประชากร นั่นคือสถานประกอบการภัตตาคาร ร้านอาหาร ซึ่งเป็นธุรกิจพื้นฐานคู่กับสังคมไทย อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารจึงเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐ ในผู้ประกอบการรายย่อย การขยายตัวของธุรกิจร้านอาหารอย่างต่อเนื่อง ส่งผลกับการใช้ทรัพยากรและการเกิดของเสียจากการดำเนินธุรกิจ เป็นสาเหตุทำให้เกิดปัญหาทางสิ่งแวดล้อมและส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของสิ่งมีชีวิตทั้งทางตรงและทางอ้อม มีผลต่อวิถีชีวิตของผู้อาศัยบริเวณใกล้เคียง ดังนั้น การสร้างจิตสำนึกด้านสิ่งแวดล้อมกับการให้บริการแก่ผู้บริโภคของธุรกิจร้านอาหาร จึงจำเป็นต้องบูรณาการและสนับสนุนการพิจารณาด้านสิ่งแวดล้อม สามารถรับผิดชอบต่อสังคมและการปฏิบัติที่ลดผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม ธุรกิจร้านอาหารจึงควรเพิ่มความตระหนักรู้ด้านสิ่งแวดล้อมและสังคม และสร้างความพึงพอใจต่อผู้บริโภค

กรุงเทพมหานคร ได้ดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๖๕) และสำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหาร ได้สนับสนุนหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ให้กับสำนักงานเขตทั้ง ๖ กลุ่มเขต เพื่อดำเนินกิจกรรมความปลอดภัยด้านอาหาร ตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร ครอบคลุมพื้นที่ทั่วกรุงเทพมหานคร ดังนั้น เพื่อความเข้มแข็งในการกำกับดูแลและการคุ้มครองผู้บริโภค กองสุขาภิบาลอาหาร จึงได้ดำเนินกิจกรรมสำรวจสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ณ สถานที่จำหน่ายอาหารมาอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยของอาหารและเสริมสร้างสุขภาพของประชาชนอย่างยั่งยืน ตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๕๖ – ๒๕๗๕) กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานคร เป็น “มหานครแห่งเอเชีย” ภายในปี พ.ศ.๒๕๗๕ โดยยุทธศาสตร์ที่ ๑ “มหานครปลอดภัย” ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมายคือ “ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจาก เชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ” สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๖๑- ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและ ป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี โดยปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔ ดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย มีระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยมีแนวทางดำเนินการโดยส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๔ องค์ประกอบหลัก

ได้แก่ ๑) ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ๒) ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ๓) ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ๔) ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ซึ่งเป็นเกณฑ์ที่นำมาประเมินเพิ่มเติมในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ โดยกำหนดให้มีการพัฒนาเกณฑ์การด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) เพื่อเป็นแนวทางการใช้ทรัพยากรและพลังงานอย่างคุ้มค่ามีประสิทธิภาพและมีการจัดการสิ่งแวดล้อมที่ดี ส่งเสริมการผลิตและการบริโภคอย่างมีความรับผิดชอบต่อและลดการทิ้งอาหารโดยไม่จำเป็น เพื่อให้เกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภค การบริการและการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตไปสู่การบริโภค และการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอย่างพอเพียงและยั่งยืน ซึ่งสำนักงานเขตจะต้องดำเนินการให้สถานประกอบการพัฒนาตามเกณฑ์ให้ได้อย่างน้อยร้อยละ ๒๐ ของสถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล มีภารกิจหน้าที่ความรับผิดชอบหลักในการตรวจสอบและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยดังกล่าวข้างต้น ซึ่งสถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสายไหม ยังไม่ได้รับการประเมินการดำเนินการตามเกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) จึงต้องหามาตรการและวิธีการที่จะดำเนินการให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารเห็นความสำคัญและปฏิบัติให้ได้ตามเกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งปัจจุบันสถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารพื้นที่เขตสายไหมเพิ่มขึ้นทุกปี ในปี ๒๕๖๓ มีสถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข จำนวน ๓๔๗ ราย ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๓ องค์ประกอบหลัก แต่ยังไม่ได้รับการประเมินด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ซึ่งเป็นเกณฑ์ที่นำมาประเมินเพิ่มเติมในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ดังนั้นจึงต้องดำเนินการเพิ่มประสิทธิภาพของสถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารในการปฏิบัติตามเกณฑ์ ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ให้สามารถก้าวไปสู่การเป็นสถานประกอบการต้นแบบด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ในพื้นที่เขตสายไหม

ปัจจุบันเขตสายไหมมี สถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารพื้นที่เขตสายไหม ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข จำนวน ๓๔๗ ราย แบ่งตามขนาดพื้นที่ประกอบการดังนี้

สถานประกอบการจำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร	จำนวน (ราย)
มีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร	๑๕๙
มีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร	๑๘๘
รวม	๓๔๗

จะเห็นได้ว่าหากสถานประกอบการเหล่านี้ ไม่ใส่ใจหรือละเลยต่อการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมย่อมจะส่งผลทำให้เกิดภาพลักษณ์ที่ไม่ดีต่อสถานประกอบการเองและหน่วยงานที่ควบคุมกำกับดูแล ดังนั้น ผู้จัดทำรายงานในฐานะผู้รับผิดชอบงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร จึงมีแนวคิดในการพัฒนาคุณภาพการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ให้มีการพัฒนาการดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยเฉพาะด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งยังไม่มีกฎข้อบังคับทางด้านกฎหมายให้ถือปฏิบัติ โดยกำหนดให้สถานประกอบการ มีการพัฒนาการดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม อย่างน้อยร้อยละ ๒๐ ของสถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสายไหม ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขแล้ว จำนวน ๓๔๗ ราย ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์อย่างน้อย ๗๐ ราย โดยผู้ประกอบการจะต้องตระหนักและเห็นความสำคัญเอง และหากมีการปรับปรุงพัฒนาคุณภาพการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จะสามารถก้าวไปสู่การเป็นสถานประกอบการต้นแบบด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในพื้นที่เขตสายไหม ประชาชนย่อมเกิดความความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ส่งผลดีต่อภาพลักษณ์ของสถานประกอบการ สำนักงานเขตและกรุงเทพมหานคร

๓. วัตถุประสงค์

เพื่อยกมาตรฐานสถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสายไหม ให้เป็นสถานประกอบการต้นแบบด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

๔. เป้าหมาย

๔.๑ สถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสายไหม เห็นความสำคัญในการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

๔.๒ สถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสายไหมจำนวน ๗๐ แห่ง ดำเนินการบริการเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และผ่านเกณฑ์ฯ ทั้งหมดภายในระยะเวลา ๑ ปี

๕. แนวคิด / หลักการที่ใช้ในการศึกษา

ในการการพัฒนาคุณภาพการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ให้มีการพัฒนาการดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย สามารถก้าวไปสู่การเป็นสถานประกอบการต้นแบบด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ต้องสร้างความเข้าใจและสร้างความตระหนักให้ผู้ประกอบการเห็นความสำคัญและยินดีปรับปรุงพัฒนาคุณภาพการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยมีแนวคิดการศึกษาดังนี้

๑. การใช้แนวคิดและหลักการการเสริมสร้างพลังอำนาจ (empowerment) ตามแนวคิดของกิบสัน (Gibson, ๑๙๙๕) เป็นแนวคิดแบบพลวัต มีการให้ การรับ การแลกเปลี่ยน การมีปฏิสัมพันธ์กัน วางเป้าหมาย ในการทำงานร่วมกัน ช่วยให้ผู้เกิดการเรียนรู้ เกิดความ ตระหนักเป็นการสร้างความเข้มแข็งให้บุคคลมุ่งเน้นการแก้ปัญหา การเสริมสร้างพลังอำนาจเป็นกระบวนการพัฒนาคน และกลุ่มบุคคล โดยใช้กระบวนการที่เน้นให้กลุ่มเป้าหมายมีส่วนร่วมในการดำเนินการ ใช้วิธีการสนทนา แลกเปลี่ยนความรู้และความคิดเห็นซึ่งกันและกัน ร่วมกันระบุปัญหาของตนเอง วิเคราะห์หาสาเหตุและความเป็นมาของปัญหาโดยใช้วิจารณญาณในการมองภาพที่ต้องการจะเป็นและร่วมกันพัฒนา หากลวิธี

ในการที่จะแก้ไขอุปสรรคเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามที่ต้องการ หัวใจสำคัญของการเสริมสร้างพลังอำนาจคือการให้เครื่องมือ ทักษะ ข้อมูล ความช่วยเหลือ เพื่อให้ผู้ประกอบการรับรู้ปัญหาสามารถแก้ปัญหาและมองเห็นความสำคัญของการเข้าร่วมดำเนินการและแก้ปัญหาคล้อยตามสามารถปฏิบัติตามเกณฑ์การประเมินได้

การสร้างเสริมพลังอำนาจ(Empowerment) แนวคิดหลักของการสร้างเสริมพลังอำนาจได้มาจากงานของArlinsky (๑๙๗๑),Freire(๑๙๗๐,๑๙๗๓),และ Rothman ๑๙๗๑ นักคิดทั้งสามคนได้ร้อยเรียงประเด็นสำคัญที่กลายมาเป็นทฤษฎีของการสร้างเสริมพลังอำนาจ นั่นคือ กระบวนการหลักของการสร้างเสริมพลังอำนาจต้องมีการพัฒนาระดับปัจเจกบุคคล การมีส่วนร่วม การกระตุ้นให้เกิดสำนึก และการทำงานด้านการปรับเปลี่ยน หรือเปลี่ยนแปลงสังคม

เจ้าหน้าที่จำเป็นต้องเพิ่มการปฏิสัมพันธ์กับผู้ประกอบการเพื่อทำให้เกิดการรับรู้เรื่อง การปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อันจะนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

๒. หลักการบริหารงาน ตามวงจรของเดมมิง คือ PDCA หรือ (Plan-Do-Check-Act) เป็นกิจกรรมพื้นฐานในการพัฒนาประสิทธิภาพและคุณภาพของการดำเนินงาน ซึ่งประกอบด้วย ๔ ขั้นตอน ส่งผลให้การดำเนินการมีประสิทธิภาพและมีคุณภาพเพิ่มมากขึ้น คือ

๒.๑ การวางแผน (Plan) หมายถึง การวางแผนงานอย่างรอบคอบ ครอบคลุมถึงการกำหนดหัวข้อที่ต้องการปรับปรุงเปลี่ยนแปลง ซึ่งรวมถึงการพัฒนาสิ่งใหม่ๆ การแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงาน อาจประกอบด้วยการกำหนดเป้าหมายหรือวัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน Plan การจัดอันดับความสำคัญของเป้าหมาย กำหนดการดำเนินการ กำหนดระยะเวลาการดำเนินงาน กำหนดผู้รับผิดชอบหรือผู้ดำเนินการ และกำหนดงบประมาณที่จะใช้

๒.๒ การปฏิบัติตามแผน (DO) หมายถึง การดำเนินการตามแผน มีวิธีการดำเนินการ และมีผลของการดำเนินการ โดยดำเนินการตามแผนงาน นำเกณฑ์การประเมินด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ทั้ง ๗ หัวข้อ ชี้แจงและอธิบายให้ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมายได้รับทราบ และประเมินผลการตอบรับในแต่ละหัวข้อว่ามีปัญหาหรืออุปสรรคในการปฏิบัติหรือไม่ ทั้งนี้ให้ชี้แจงถึงผลดีและผลเสียในแต่ละหัวข้อ พร้อมแจ้งประโยชน์ที่จะได้รับหากมีการดำเนินการตามเกณฑ์ที่ตั้งไว้ โดยการสร้างแรงจูงใจในการดำเนินการ

๒.๓ การตรวจสอบการปฏิบัติงานตามแผน (Check) หมายถึง การประเมินแผน การประเมินขั้นตอนการดำเนินงาน และการประเมินผลของการดำเนินงานตามแผนที่ได้ตั้งไว้ โดยตรวจสอบการปฏิบัติงานตามแผนของเจ้าหน้าที่ที่สามารถดำเนินการสร้างแรงจูงใจ และสร้างความตระหนักให้กับผู้ประกอบการยินดีเข้าร่วมโครงการและยินดีปฏิบัติตามเกณฑ์ พร้อมจัดระดับการประเมินเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยให้ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าจำนวนของสถานประกอบการที่ตั้งไว้

๒.๔ การประเมินผลการจัดกิจกรรม (Act) หมายถึง การนำผลการประเมินมาพัฒนาแผน อาจประกอบด้วย การนำผลการประเมินมาวิเคราะห์ว่ามีขั้นตอนการปฏิบัติงานใดที่ควรปรับปรุงหรือพัฒนาสิ่งที่ดีอยู่แล้วให้ดียิ่งขึ้น

๓. เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สถานประกอบการอาหารที่จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จะต้องเป็นสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผ่านเกณฑ์ตามองค์ประกอบ ดังนี้

องค์ประกอบเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร		
ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว)	ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service)	ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green ServicePlus)
๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)	๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ๔. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)* (* ต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการฯ อย่างน้อย ๔ ข้อ โดยต้องผ่านข้อมาตรฐานหลักทั้งหมด)	๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ๔. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)* (*ต้องผ่านเกณฑ์ด้านการบริการฯ ทั้ง ๗ ข้อ)

กรุงเทพมหานคร ให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยมี อายุการรับรองฯ ๑ ปี นับจากวันที่ให้การรับรองฯ

การศึกษาในครั้งนี้ ตั้งเป้าหมายให้สถานประกอบการที่มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทั้ง ๗๐ แห่ง ได้รับป้ายรับรองการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในระดับดีมาก ถึงระดับดีเลิศ เพื่อให้เป็นต้นแบบด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ในพื้นที่เขตสายไหม และเข้าสู่ระบบการประชาสัมพันธ์ สถานประกอบการร้านอาหารแนะนำในพื้นที่เขตสายไหม และของกรุงเทพมหานครเพื่อให้เป็นที่ยู้งักของผู้บริโภคเป็นแนวทางในการเลือกใช้บริการต่อไป โดยดำเนินการสื่อสาร สร้างความเข้าใจและสร้างความตระหนักให้แก่ผู้ประกอบการทราบถึงผลลัพธ์ที่ได้หลังจากเข้าร่วมดำเนินการ โดยใช้ทั้งวิธีการสร้างความเข้าใจ สร้างแรงจูงใจ และประโยชน์ที่จะได้รับตามมา

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในภายนอก (SWOT Analysis)

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม โดยนำแนวคิดของ Albert Humphrey (อัลเบิร์ต ฮัมฟรี) เพื่อค้นหาจุดแข็ง จุดอ่อน หรือสิ่งที่อาจเป็นปัญหาสำคัญในการดำเนินงานสู่สภาพที่ต้องการในอนาคต ซึ่งเป็นการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในภายนอก (SWOT Analysis)

จุดแข็ง (Strenght) คือ ส่วนที่องค์กรทำได้ดี ส่วนที่มีความเข้มแข็งขององค์กร ส่วนที่เป็นความสามารถพิเศษขององค์กร

จุดอ่อน (Weakness) คือ ส่วนที่เป็นอุปสรรค ล้าหลัง ทำให้องค์กรเสียหาย ทำให้ภาพลักษณ์ขององค์กรเสียหายซึ่งมีลักษณะตรงข้ามกับจุดแข็ง

โอกาส (Opportunity) คือ สภาพแวดล้อมที่เกิดการได้เปรียบ ได้ประโยชน์ หรือ ทำให้การปฏิบัติงานมีความสะดวก

อุปสรรค (Threats) คือ สภาพแวดล้อมภายนอกที่เป็นอุปสรรคต่อองค์กร เป็นปัจจัยที่ทำให้เกิดเสียเปรียบเสียประโยชน์

จากการศึกษาสภาพแวดล้อมภายในและภายนอกองค์กรดังกล่าวข้างต้น เพื่อนำมาพิจารณาถึงปัจจัยความสำเร็จในการพัฒนาสถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสายไหม ให้เป็นต้นแบบด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

วิเคราะห์ปัจจัยภายใน	
<u>จุดแข็ง (Strength)</u> ๑. มีหน่วยงานประชาสัมพันธ์ของสำนักงานเขตในการให้ข้อมูลข่าวสารและประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ดำเนินการตามเกณฑ์และได้รับการยอมรับเป็นสถานประกอบการต้นแบบการดำเนินการบริการเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมแก่ประชาชนในพื้นที่และประชาชนทั่วไปทราบ	<u>จุดอ่อน (Weakness)</u> ๑. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ไม่ได้กำหนดเป็นเกณฑ์ข้อบังคับในการพิจารณาออกใบอนุญาตประกอบกิจการ ๒. เจ้าหน้าที่ในหน่วยงานมีภารกิจหลายด้านทำให้การดำเนินการชี้แจงผู้ประกอบการและติดตามผลการปฏิบัติตามเกณฑ์ของผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมายได้ไม่ต่อเนื่อง
วิเคราะห์ปัจจัยภายนอก	
<u>โอกาส (Opportunity)</u> ๑. สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๓ องค์ประกอบหลัก ตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในหลักเกณฑ์การออกใบอนุญาต ๒. สถานประกอบการจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่เป็นแบบเจ้าของคนเดียว ง่ายต่อการสร้างความเข้าใจ และการตัดสินใจในการดำเนินการตามเกณฑ์	<u>อุปสรรค (Threats)</u> ๑. สถานประกอบการขนาดเล็กส่วนใหญ่ขาดทุนทรัพย์ในการจัดซื้ออุปกรณ์หรือภาชนะที่เข้าตามเกณฑ์การดำเนินการด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประกอบกับสภาพทางเศรษฐกิจในปัจจุบันและการระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-๑๙ ที่ทำให้ต้องมีการหยุดดำเนินกิจการบ่อส่งผลให้ผู้ประกอบการขาดสภาพคล่องทางการเงิน จึงหันไปให้ความสนใจกับการทำให้เกิดผลกำไรมากกว่าการให้ความร่วมมือกับส่วนราชการ ๒. สถานประกอบการขนาดใหญ่ที่เป็นรูปแบบของบริษัท จะมุ่งเน้นการปฏิบัติตามกฎระเบียบของบริษัทมากกว่า หากมีการดำเนินการที่แตกต่างจากรูปแบบเดิมจะต้องนำเสนอให้ผู้บริหารทราบเพื่อพิจารณาก่อนซึ่งอาจใช้เวลานาน

จากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอก (SWOT Analysis) พบว่า จุดอ่อนและอุปสรรค ทำให้ต้องนำเสนอแนวความคิดที่มุ่งเน้นให้ผู้ประกอบการเห็นความสำคัญในการดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมเพื่อประโยชน์ของส่วนรวม

๖. แนวทางการดำเนินการ / ระยะเวลา และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

ผู้ศึกษาในฐานะเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสายไหม ได้พัฒนาต้นแบบสถานประกอบการ โดยประยุกต์ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานครด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) หลักการบริการงานของ ตามวงจรของเดมมิ่ง (Plan-Do-Check-Act) และแนวคิดการเสริมสร้างพลังอำนาจ (empowerment) ของกิบสัน (Gibson, ๑๙๙๕) มีรายละเอียดและขั้นตอน ดังนี้

๑. การวางแผน (Plan) โดยประชุมทีมงานเจ้าหน้าที่ในฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล เพื่อวางแผนงานดังนี้

๑.๑ ศึกษาเกณฑ์การประเมินด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ความยากง่ายในการเข้าถึงเกณฑ์ และคาดการณ์ว่าผู้ประกอบการจะปฏิเสธหรือตอบรับเมื่อนำ ข้อเสนอแนะและแนวทางการปฏิบัติตามเกณฑ์ประเมินให้ทราบ

๑.๒ วิเคราะห์และคัดเลือกสถานประกอบการที่สามารถเข้าถึงข้อมูลได้ง่าย จำนวนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของสถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารพื้นที่เขตสายไหม ที่ได้รับ ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขแล้ว จำนวนทั้งหมด ๓๔๗ ราย คิดเป็นจำนวนของสถานประกอบการต้องผ่านเกณฑ์อย่างน้อย ๗๐ ราย เนื่องจากสถานประกอบการ เหล่านี้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ๓ ด้านแล้ว แต่ยังไม่มีการประเมินด้านการบริการที่เป็น มิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) เนื่องจากกฎหมายยังไม่บังคับใช้ในการพิจารณาตามเกณฑ์การ ออกใบอนุญาต จึงทำให้ผู้ประกอบการจะปฏิบัติตามเกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือไม่ได้ อย่างไรก็ตามผู้ประกอบการบางรายมีความพร้อมในด้านการจัดหาวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ได้ตาม เกณฑ์การประเมิน รวมถึงมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและต่อเจ้าหน้าที่ ซึ่งเป็นขั้นตอนการ ค้นพบสภาพการณ์จริง

๒. การปฏิบัติตามแผน (DO) โดยดำเนินการตามแผนงาน นำเกณฑ์การประเมินด้าน การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ทั้ง ๗ หัวข้อ ชี้แจงและอธิบายให้ผู้ประกอบการ กลุ่มเป้าหมายได้รับทราบ และประเมินผลการตอบรับในแต่ละหัวข้อว่ามีปัญหาหรืออุปสรรคในการปฏิบัติ หรือไม่ ทั้งนี้ให้ชี้แจงถึงผลดีและผลเสียในแต่ละหัวข้อ พร้อมแจ้งประโยชน์ที่จะได้รับหากมีการ ดำเนินการตามเกณฑ์ที่ตั้งไว้ ซึ่งเป็นกระบวนการสะท้อนคิดอย่างมีวิจารณญาณ (การตระหนักถึงคุณค่า) รับรู้ศักยภาพของสถานประกอบการที่มีอยู่ สร้างแรงจูงใจโดยการรับรู้ความสามารถในการปรับเปลี่ยน บริการของสถานประกอบการ เพื่อให้เกิดความตั้งใจและยอมรับการเสริมสร้างพลังอำนาจ ตัดสินใจ เลือกวิธีปฏิบัติที่เหมาะสมกับการเป็นสถานประกอบการต้นแบบด้านการบริการที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อม มีการดำเนินการ ดังนี้

๒.๑ ให้ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในระดับดีมาก – ระดับดีเลิศ จำนวนร้อยละ ๑๐๐

๒.๒ ได้รับการประชาสัมพันธ์ให้เป็นสถานประกอบการต้นแบบด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ในพื้นที่เขตสายไหม เพื่อให้ประชาชนได้รู้จักและเข้าถึงบริการได้ง่ายขึ้น

๒.๓ ได้รับการเสนอชื่อให้หน่วยงานประชาสัมพันธ์ของกรุงเทพมหานครพิจารณาขึ้นทะเบียนเป็นอาหารอร่อยของดี ๕๐ เขต

๓. การตรวจสอบการปฏิบัติงานตามแผน (Check) โดยตรวจสอบการปฏิบัติงานตามแผนของเจ้าหน้าที่ที่สามารถดำเนินการสร้างแรงจูงใจ และสร้างความตระหนักให้กับผู้ประกอบการยินดีเข้าร่วมโครงการและยินดีปฏิบัติตามเกณฑ์ พร้อมจัดระดับการประเมินเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยให้ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าจำนวนของสถานประกอบการที่ตั้งไว้

๔. การประเมินผลการจัดกิจกรรม (Act) การนำผลการประเมินมาพัฒนาแผนอาจประกอบด้วยการนำผลการประเมินมาวิเคราะห์ว่ามีขั้นตอนการปฏิบัติงานใดที่ควรปรับปรุงหรือพัฒนาสิ่งที่ดีอยู่แล้วให้ดียิ่งขึ้น ซึ่งเป็นการคงไว้ซึ่งการปฏิบัติอย่างมีประสิทธิภาพโดยประเมินดังนี้

๔.๑ ตรวจสอบจำนวนสถานประกอบการที่ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ให้ได้อย่างน้อย ๔ หัวข้อ

๔.๒ วิเคราะห์ผลการดำเนินการจากความพึงพอใจของประชาชนผู้บริโภคในพื้นที่เขตสายไหม ในการได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่เดือนพฤษภาคม ๒๕๖๔ – เดือนกันยายน ๒๕๖๔

ลำดับ	การดำเนินงาน	ปีงบประมาณ ๒๕๖๔					ผู้เกี่ยวข้อง
		พ.ค. .๖๔	มิ.ย. .๖๔	ก.ค. ๖๔	ส.ค. ๖๔	ก.ย. ๖๔	
Plan : วางแผนการดำเนินงาน							
๑	ประชุมเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล เพื่อวางแผนงานและศึกษาเกณฑ์การประเมินด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)	↔					หน.ฝ่ายและเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมฯ
๒	สำรวจและคัดเลือกสถานประกอบการกลุ่มเป้าหมาย		↔				เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมฯ

Do: ดำเนินการตามแผน						
๓	ดำเนินการตามแผนงาน นำเกณฑ์การประเมินด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ทั้ง ๗ หัวข้อ ชี้แจงและอธิบายให้ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมายได้รับทราบ			←→		เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมฯ
Check : ประเมินผลการดำเนินการ						
๔	ตรวจสอบการปฏิบัติงานตามแผนของเจ้าหน้าที่และตรวจสอบจำนวนผู้ประกอบการที่ปฏิบัติตามเกณฑ์ พร้อมจัดระดับการประเมินเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย			←→		เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมฯ
๕	สำรวจความพึงพอใจการให้บริการหลังดำเนินการตามแผน			←→		เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมฯ
Action : การปรับปรุง พัฒนา						
๖	จัดทำข้อมูลจำนวนสถานประกอบการที่ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) เพื่อส่งสำนักอนามัยรับรองป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัย			←→		เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมฯ
๗	สำรวจความพึงพอใจการให้บริการหลังดำเนินการตามแผน พร้อมประเมินผลและสรุปผลการดำเนินงาน			←→		เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมฯ

๗. ประโยชน์จากการศึกษา

๗.๑ สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสายไหมผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีจำนวนเพิ่มขึ้น และสามารถพัฒนาเป็นสถานประกอบการต้นแบบด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ได้รับความไว้วางใจและสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในการได้รับบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๗.๒ ประชาชนผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจและมีความเชื่อมั่นในการได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน

๗.๓ การมีส่วนร่วมระหว่างผู้ประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐในการดำเนินกิจกรรมการพัฒนาสถานประกอบการ ทำให้เกิดการพัฒนาย่างยั่งยืน

๗.๔ กรุงเทพมหานครเป็นองค์กรที่มีภาพลักษณ์ที่ดีด้านการพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัย

๘. งบประมาณ

เป็นการปฏิบัติงานตามหน้าที่ความรับผิดชอบโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ตามแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานครประจำปี ๒๕๖๔ ซึ่งต้องมีการพัฒนางานให้สำเร็จตามเป้าหมาย โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่และใช้งบประมาณประจำปี ๒๕๖๔

๙. แนวทางการติดตามและประเมินผล

๙.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ ระดับผลผลิต (Output) และ หรือระดับผลลัพธ์ (Outcome)

เป้าหมาย	ตัวชี้วัด ผลลัพธ์	วิธีการและเครื่องมือ
๑. สถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสายไหม เห็นความสำคัญในการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	๑. สถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสายไหม ดำเนินการบริการเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และผ่านเกณฑ์ประเมินจำนวนไม่น้อยกว่า ๗๐ แห่ง	๑. จำนวนสถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารผ่านการประเมินตามเกณฑ์ฯ
เป้าหมาย	ตัวชี้วัด ผลผลิต	วิธีการและเครื่องมือ
๒. สถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสายไหม สามารถพัฒนาเป็นสถานประกอบการต้นแบบด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	๒. สถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยในระดับดีมาก – ระดับดีเลิศ ร้อยละ ๑๐๐	๒. จำนวนสถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยในระดับดีมาก – ระดับดีเลิศ
วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์	วิธีการและเครื่องมือ
๑. เพื่อยกมาตรฐานสถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารให้เป็นสถานประกอบการต้นแบบด้านการบริการที่เป็นมิตรกับ	๑. ร้อยละความพึงพอใจของประชาชนผู้บริโภคต่อสถานประกอบการต้นแบบด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	๑. ร้อยละ ๘๐ ของประชาชนมีความพึงพอใจจากแบบสำรวจ

สิ่งแวดล้อม ส่งผลให้ประชาชน ผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจและมี ความเชื่อมั่นในการได้บริโภค อาหารที่สะอาดปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน		
--	--	--

๙.๒ การติดตามความก้าวหน้า

ดำเนินการตรวจสอบติดตามการปฏิบัติตามมาตรการของสถานประกอบการ และจัดทำข้อมูลจำนวนสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกเดือนเพื่อจัดส่งให้สำนักอนามัย พิจารณาการออกป้ายรับรองการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร พร้อมออกแบบสำรวจความพึงพอใจของประชาชนผู้บริโภคต่อสถานประกอบการต้นแบบด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

๑๐. ข้อเสนอแนะ

๑๐.๑ กรุงเทพมหานคร สนับสนุนให้มีการส่งเสริมการปรับเปลี่ยนทัศนคติของผู้ประกอบการจำหน่าย โดยมุ่งเน้นการผลิต และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยต่อการบริโภค การมุ่งเน้นรักษาสภาพแวดล้อมที่ดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมมากกว่าการดำเนินการเพื่อมุ่งหวังผลกำไรเพียงอย่างเดียวและกระตุ้นให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีความตระหนัก มีจิตสำนึก ต่อสังคม และมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคเพื่อเพิ่มทัศนคติที่ดีต่อการบริการ ส่งผลให้เกิดภาพลักษณ์ที่ดีต่อสถานประกอบการและหน่วยงาน

๑๐.๒ พัฒนาศักยภาพผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัยอย่างเป็นระบบโดยการสร้างความตระหนักให้แก่ผู้บริโภค และการพัฒนาระบบการให้บริการข้อมูลและการเข้าถึงข้อมูลต่างๆ ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

๑๐.๓ ส่งเสริมการสร้างการมีส่วนร่วมของประชาชนผู้บริโภคคน โดยการเปิดโอกาสให้เข้ามามีส่วนร่วมในรูปแบบต่างๆ อย่างยั่งยืนและเป็นระบบ ในการดำเนินงานด้านการพัฒนาสถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสายไหมให้เป็นต้นแบบด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ภาคผนวก

รายละเอียดเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สถานประกอบการอาหารที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จะต้องเป็นสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๔ องค์ประกอบหลัก ดังนี้

๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ด้านอาคารสถานที่ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร โดยใช้แบบตรวจ ประเมินด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร แต่ละประเภท ดังนี้ ตารางที่ ๑ แสดงแนวทางการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร

ประเภทสถานประกอบการ	แบบตรวจสุขลักษณะเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	เกณฑ์ผ่านการประเมินเพื่อให้การรับรองฯ
ตลาด	แบบตรวจสุขลักษณะตลาดประเภทที่ ๑	ผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๑๐๐
	แบบตรวจสุขลักษณะตลาดประเภทที่ ๒	ผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๑๐๐
ซูเปอร์มาร์เก็ต	แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหารประเภท ซูเปอร์มาร์เก็ต	ผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๑๐๐
มินิมาร์ท	แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหารประเภท มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	ผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๑๐๐
ร้านอาหาร	แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร	ผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๑๐๐
แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	แบบตรวจสุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหาร ริมบาทวิถี	ผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๑๐๐

๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ด้านคุณภาพอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

๒.๑ อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

๒.๒ ความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร ตรวจประเมินโดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ ๑๐

กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไข โดยกำหนดแนวทางในการสุ่มตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ดังนี้

ตารางที่ ๒ แสดงแนวทางการสุ่มตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ คุณภาพอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ ในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

ประเภทสถานประกอบการ	แนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์
ตลาด	- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด น้อยกว่า ๑๐๐ แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๘๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด - จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด ตั้งแต่ ๑๐๐ - ๒๐๐ แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๖๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด - จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด มากกว่า ๒๐๐ แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๕๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด
ซูเปอร์มาร์เก็ต	เก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้ง ทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง
มินิมาร์ท	เก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อน ทั้งทางด้านเคมีและจุลินทรีย์รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง (ยกเว้น มินิมาร์ทจำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบ ตามที่กำหนด)
ร้านอาหาร	- ขนาดพื้นที่มากกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หา การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง - ขนาดพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หา การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง
แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	เก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อน ทั้งทางด้านเคมีและจุลินทรีย์รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง (ยกเว้น แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี บางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่าง ได้ครบตามที่กำหนด)

๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองหรือบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารทุกราย

๔. **ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)*** โดยบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หมายถึง สถานประกอบการอาหารมีการให้บริการ ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การกำหนดข้อมาตรฐานหลัก ในเกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

๑. ข้อมาตรฐานหลัก “ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ” สถิติข้อมูลเรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญที่เกิดจากสถานประกอบการอาหาร ในช่วงปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๒ พบว่าเรื่องร้องเรียนมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ (๒,๒๓๖ ครั้ง) และลดลงเล็กน้อย ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ (๒,๐๕๒ ครั้ง) โดยสถานประกอบการประเภทสถานที่จำหน่าย อาหาร เป็นกลุ่มสถานประกอบการที่มีเรื่องร้องเรียนมากที่สุด รายละเอียดดังนี้

สถิติเรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญในพื้นที่เขตกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๒ แหล่งก่อเหตุรำคาญ : กลุ่มสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหาร

ปีงบประมาณ พ.ศ.	จำนวนเรื่องร้องเรียน ตามประเภทแหล่งก่อเหตุรำคาญ (ครั้ง)				
	สถานที่จำหน่าย อาหาร	สถานที่สะสม อาหาร	การจำหน่ายสินค้า ในที่หรือทาง สาธารณะ	ตลาด	รวม
๒๕๖๐	๑,๒๒๕	๑๐๐	๑๔๘	๒๒๖	๑,๖๙๙
๒๕๖๑	๑,๔๙๒	๑๓๐	๑๓๔	๔๘๐	๒,๒๓๖
๒๕๖๒	๑,๔๐๓	๘๘	๑๔๙	๔๑๒	๒,๐๕๒
รวมทั้งหมด	๔,๑๒๐	๓๑๘	๔๓๑	๑,๑๑๘	๕,๙๘๗

หมายเหตุ : การร้องเรียน ๑ ครั้ง อาจมีเหตุรำคาญมากกว่า ๑ เรื่อง และอาจมีผลวินิจฉัยมากกว่า ๑ อย่าง ข้อมูล สำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย

ปัญหาเหตุรำคาญด้านสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากสถานประกอบการอาหาร จะมีทั้งเรื่องกลิ่นเหม็น คับชื้น เสียงดัง หรือน้ำเสีย ซึ่งส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอนามัยของประชาชน ดังนั้น จึงได้กำหนดเป็นเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) โดยกำหนดเป็นข้อมาตรฐานหลักที่สถานประกอบการอาหารต้องปฏิบัติเพื่อลดมลภาวะสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากสถานประกอบการอาหารและคุ้มครองสุขภาพประชาชน

๒. ข้อมาตรฐานหลัก “ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม” การใช้ภาชนะโฟมมาบรรจุอาหาร อาจก่อให้เกิดอันตรายได้ หากใช้ไม่ถูกต้องกับประเภทอาหาร เช่น นำภาชนะโฟมมาใส่บรรจุอาหารร้อน และอาหารทอด น้ำมันจากอาหารจะเกิดปฏิกิริยากับโฟม ทำให้เกิด สารอันตรายปะปนออกมากับอาหาร

สารเหล่านี้ ได้แก่ สารสไตรีน (styrene) และสารเบนซีน (benzene) สารสไตรีนจะมีผลเสียต่อร่างกาย คือ ทำลายระบบฮอร์โมนในร่างกาย มีผลต่อระบบประสาท เม็ดเลือดแดง ตับและไต เมื่อถูกผิวหนังหรือเข้าตาหรือสูดดมเข้าไป ทำให้เยื่อเมือกเกิดการระคายเคือง มีอาการไอและหายใจลำบาก ปวดศีรษะ ง่วงซึม สำหรับสารเบนซีนจัดเป็นสารก่อมะเร็งในกลุ่ม ๒B ตามประกาศของกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง ระบบการจำแนกและการสื่อสารความเป็นอันตรายของวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๕๕ ซึ่งเป็นอันตรายต่อผู้สูดดมหรือรับประทานเข้าไป และส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในเรื่องการนำไปกำจัด ซึ่งโคมต้องใช้เวลามากกว่า ๔๕๐ ปี จึงจะย่อยสลายได้หมด

กรอบนโยบายของกรุงเทพมหานคร ได้ดำเนินโครงการและกิจกรรมเพื่อการลดและคัดแยก มูลฝอยอย่างต่อเนื่อง ซึ่ง พล.ต.อ.อัศวิน ขวัญเมือง ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ได้ประกาศเจตนารมณ์ “กรุงเทพมหานครเป็นองค์กรชั้นนำในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มุ่งมั่นลดการใช้พลาสติกและโฟม โดยให้หน่วยงานกรุงเทพมหานครเป็นพื้นที่ปลอดขยะพลาสติกและโฟม” ซึ่งเป็นไปตามมติคณะรัฐมนตรีที่เห็นชอบให้ทุกหน่วยงานช่วยกัน ลด ละ เลิกการใช้ถุงพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง ภายในวันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๓ โดยกำหนดมาตรการสำคัญ ๕ มาตรการ คือ

๑. ขอความร่วมมือบุคลากรกรุงเทพมหานครทุกคน ไม่นำถุงพลาสติกหูหิ้วและโฟมเข้าอาคาร สำนักงานของกรุงเทพมหานครทุกแห่ง ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๖๓ เป็นต้นไป

๒. ให้หน่วยงานสังกัดกรุงเทพมหานครทุกแห่งกำหนดมาตรการสร้างจิตสำนึกและส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติตามเจตนารมณ์ “กรุงเทพมหานครเป็นองค์กรชั้นนำในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มุ่งมั่น ลดการใช้พลาสติกและโฟมโดยให้หน่วยงานกรุงเทพมหานครเป็นพื้นที่ปลอดขยะพลาสติกและโฟม

๓. ให้หน่วยงานสังกัดกรุงเทพมหานครทุกแห่ง มีการสื่อสารนโยบาย ส่งเสริม รวมทั้งสร้าง แรงจูงใจให้บุคลากรปฏิบัติตามประกาศเจตนารมณ์ “กรุงเทพมหานครเป็นองค์กรชั้นนำในการอนุรักษ์ สิ่งแวดล้อม มุ่งมั่นลดการใช้พลาสติกและโฟมโดยให้หน่วยงานกรุงเทพมหานครเป็นพื้นที่ปลอดขยะพลาสติก และโฟม

๔. ให้หน่วยงานสังกัดกรุงเทพมหานครทุกแห่ง กำหนดให้ร้านอาหารที่นำของเข้ามาขายใน หน่วยงาน ลด/งดใช้ถุงพลาสติกหูหิ้วและโฟม

๕. ขอความร่วมมือให้บุคลากรของกรุงเทพมหานครทุกคนให้คำแนะนำบุคคลภายนอกที่มา ติดต่อราชการ ห้ามนำถุงพลาสติกหูหิ้วและโฟมเข้ามาในอาคาร การประกาศเจตนารมณ์นี้เพื่อให้บุคลากรของกรุงเทพมหานครมีส่วนร่วมในการแสดงพลัง ขับเคลื่อนนโยบายการลดปริมาณขยะ และเป็นต้นแบบให้หน่วยงานราชการอื่น รวมถึงกระตุ้นให้ประชาชน พร้อมใจกันเลิกใช้ถุงพลาสติกและโฟม ดังนั้น จึงได้กำหนดเป็นเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) โดยกำหนดเป็นข้อมาตรฐานหลักที่สถานประกอบการอาหารต้องปฏิบัติ ซึ่งเป็นการลดมลพิษสิ่งแวดล้อม และคุ้มครองสุขภาพอนามัยของประชาชนรวมทั้งเป็นส่วนสำคัญในความสำเร็จของกรุงเทพมหานครในการลดและควบคุมปริมาณการใช้โฟมที่แหล่งกำเนิดอย่างมีประสิทธิภาพ

การตรวจประเมินตามเกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

เกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)	แนวทางการตรวจประเมิน
๑. ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ (ข้อมาตรฐานหลัก)	ไม่มีเรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการตามมาตรา ๒๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เช่น คว้น กลิ่น เสียง เป็นต้น หากมีเรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการต้องได้รับการแก้ไขจนระงับเหตุรำคาญนั้น
๒. ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)	ห้ามใช้ภาชนะสำหรับบรรจุอาหารที่ทำจากโฟม ยกเว้นภาชนะโฟมที่บรรจุวัตถุดิบอาหาร เช่น อาหารทะเล ผลไม้ ผักสด เป็นต้น
๓. เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมหรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้	กรณีจำหน่ายอาหารที่มีการประกอบปรุง (ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท) มีการเลือกใช้วัตถุดิบอาหาร (อาหารสด และอาหารแห้ง) ในการประกอบปรุงอาหาร เช่น - วัตถุดิบอาหารที่หาง่ายในท้องถิ่น - วัตถุดิบอาหารออร์แกนิก - ผักผลไม้ตามฤดูกาล - วัตถุดิบอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ เช่น เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร(เครื่องหมาย Q)เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน Organic Thailand's Brand - มีการปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ใช้เอง กรณีจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร (ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี) มีการจัดให้มีจุดหรือแผงจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร (อาหารสด และอาหารแห้ง) เช่น - วัตถุดิบอาหารที่หาง่ายในท้องถิ่น - วัตถุดิบอาหารออร์แกนิก - ผักผลไม้ตามฤดูกาล - วัตถุดิบอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้าน ความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ เช่น เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร(เครื่องหมาย Q)เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน OrganicThailand's Brand

	 ตัวอย่างหน่วยงาน ที่ให้การ รับรองสินค้าเกษตรอินทรีย์ไทย
๔. มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะที่ย่อยสลายได้ และขยะอันตราย เป็นต้น	มีการคัดแยกขยะอย่างน้อย ๔ ประเภท หรือตามประเภท ขยะที่เกิดขึ้นจากการประกอบกิจการ ได้แก่ ขยะทั่วไป ขยะที่ย่อยสลายได้ (เศษอาหาร) ขยะที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ และ ขยะอันตราย ตามข้อบังคับกรุงเทพมหานคร ว่าด้วย หลักเกณฑ์ การจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลของอาคาร สถานที่และ สถานที่บริการการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๔๕ ดังนี้ ๑. ขยะที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ หรือขยะรีไซเคิล คือ ขยะซึ่งสามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่ได้ หรือนำมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตใหม่ เช่น กระดาษ แก้ว โลหะ พลาสติก อลูมิเนียม เป็นต้น ๒. ขยะทั่วไป คือ ขยะอื่นใดที่มีใช้ขยะที่ย่อยสลายได้ ขยะที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ ขยะอันตราย และขยะติดเชื้อ ๓. ขยะที่ย่อยสลายได้ คือ ขยะประเภทเศษอาหาร เศษพืชผัก ผลไม้ รวมตลอดสิ่งอื่นใดที่เป็นอินทรีย์วัตถุ ที่สามารถย่อยสลายเน่าเปื่อย ที่ไม่ใช่ขยะติดเชื้อ และ ไม่ใช่ขยะอันตราย ๔. ขยะอันตราย คือ ขยะที่มีส่วนประกอบหรือปนเปื้อนสารเคมีอันตราย เช่น สารไวไฟ สารเกิดปฏิกิริยาได้ง่าย สารที่มีความเป็นพิษ สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือสารอันตรายใด ที่ก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม  ข้อบังคับกรุงเทพมหานคร เกี่ยวกับการจัดการมูลฝอย
๕. มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์	มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ จากสถานประกอบกิจการ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ เช่น - นำเศษอาหารไปเลี้ยงสัตว์ หรือส่งให้กับชุมชน - นำเศษผักผลไม้ไปผลิตเป็นน้ำหมัก ปุ๋ย หรือส่งให้กับชุมชน

	- นำน้ำมันใช้แล้วจากการทอดอาหารไปผลิตเป็นพลังงานทดแทนใช้ในสถานประกอบกิจการ หรือส่งให้กับชุมชน - นำไขมันจากถังดักไขมันไปทำปุ๋ย หรือทำก้อนเชื้อเพลิง - บริจาควัตถุติดไฟที่เหลือใช้/ไม่ได้ใช้งานแล้ว ให้กับหน่วยงานอื่นๆ นำไปใช้ประโยชน์ - บริจาคอาหารเหลือที่ยังมีคุณภาพดี ส่งต่อไปยังผู้ด้อยโอกาส
๖. เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือ การกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธี หรือ ส่วนประกอบจากธรรมชาติ	มีการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรค ที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ ซึ่งเป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อม เช่น ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสูตรเอนไซม์ชีวภาพ หรือผลิตภัณฑ์กำจัดสัตว์ แมลงนำโรค ที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อม
๗. มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะ มาใส่อาหารเองได้	มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้ โดยมีป้ายแสดงให้เห็นได้อย่างชัดเจน หรือสื่อสารผ่านทางช่องทางโซเชียลมีเดีย แอปพลิเคชัน ในการส่งเสริมการขาย จูงใจให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้เช่น ให้ลูกค้านำ ปิ่นโต กล่องอาหาร แก้วน้ำ หรืออื่นๆ มาใส่อาหารและเครื่องดื่ม แทนการใช้บรรจุภัณฑ์แบบใช้ครั้งเดียว

**แบบสำรวจความพึงพอใจของประชาชนต่อสถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหาร
ที่ให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
ของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสายไหม**

คำชี้แจง

แบบสำรวจฉบับนี้เป็นแบบสำรวจที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการศึกษาเรื่องการพัฒนาสถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสายไหมให้เป็นต้นแบบด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จึงขอความร่วมมือจากท่านได้กรุณาแสดงความคิดเห็นที่ตรงความเป็นจริงทุกข้อ ข้อมูลต่าง ๆ ที่ได้รับจากท่านจะเป็นประโยชน์และมีคุณค่าอย่างยิ่งในการพัฒนามาตรฐานสถานประกอบการร้านอาหารให้เป็นต้นแบบด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม คำตอบของท่านไม่มีผลกระทบประการใดต่อท่าน

แบบสำรวจแบ่งเป็น ๓ ตอน คือ

ตอนที่ ๑ แบบสำรวจเกี่ยวกับปัจจุบันส่วนบุคคลของผู้กรอกแบบสอบถาม

ตอนที่ ๒ แบบสำรวจเกี่ยวกับความพึงพอใจของประชาชนต่อสถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสายไหม ที่ให้บริการเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยผู้ตอบแบบสำรวจเลือกตอบตามระดับความคิดเห็น จำนวน ๕ ระดับ คือ

๕ มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด

๔ มีระดับความพึงพอใจมาก

๓ มีระดับความพึงพอใจปานกลาง

๒ มีระดับความพึงพอใจน้อย

๑ มีระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด

ตอนที่ ๓ แบบสำรวจข้อเสนอแนะเกี่ยวกับปัญหาและแนวทางส่งเสริมความพึงพอใจของประชาชนต่อการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ของสถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่สำนักงานเขตสายไหม

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสายไหม หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความร่วมมือจากท่านด้วยดี และขอขอบคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตสายไหม

ตอนที่ ๑ ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง () หน้าข้อความที่ท่านเห็นว่าตรงกับความเป็นจริง

๑. เพศ

() ชาย

() หญิง

๒. อายุ

() ไม่เกิน ๒๐ ปี

() ๒๑ - ๔๐ ปี

() ๔๑ - ๖๐ ปี

() ๖๑ ปีขึ้นไป

๓. ระดับการศึกษา

() ต่ำกว่ามัธยมศึกษา

() มัธยมศึกษา - ปวส. หรือเทียบเท่า

() ปริญญาตรี

() สูงกว่าปริญญาตรี

๔. อาชีพ

() ข้าราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ

() พนักงานบริษัทเอกชน

() ค้าขาย ธุรกิจส่วนตัว

() รับจ้างทั่วไป และอื่น ๆ

๕. ประเภทบ้านพักอาศัย

() หมู่บ้านจัดสรร

() ตึกแถว/คอนโด/อพาทเมนต์

() ชุมชน

() อื่น ๆ ระบุ

ตอนที่ ๒ ข้อมูลด้านระดับความพึงพอใจ ของประชาชนต่อการให้บริการของสถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหารดานการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องตารางขวามือ ของแต่ละคำถามตามที่ท่านเห็นว่าตรงกับข้อเท็จจริงของท่านมากที่สุด เพียงคำตอบเดียว

ข้อ	คำถาม	ระดับความพึงพอใจ				
		๕	๔	๓	๒	๑
๑	ทางร้านรณรงค์ให้นำภาชนะมาใส่อาหารเองหรือใช้ภาชนะประเภทใช้แล้วทิ้งและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม					
๒	ร้านอาหารเลือกใช้วัตถุดิบที่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้					
๓	ทางร้านมีการดูแลรักษาความสะอาด และมีการคัดแยกขยะ					
๔	ร้านอาหารเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และมีความคุ้มค่ากับการมาใช้บริการ					
๕	มีคุณสมบัติ หรือสรรพคุณตามที่ประชาสัมพันธ์ หรือโฆษณา					

ตอนที่ ๓ ข้อเสนอแนะ เกี่ยวกับปัญหาและแนวทางส่งเสริมความพึงพอใจต่อการให้บริการของสถานประกอบการร้านอาหารที่มีการบริการเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ระบุ.....