



องค์การบริหารส่วนตำบลหนองกะมู

เลขรับที่ ๘๘๕

วันที่ ๒๔ / ๓.๑ / ๖๗

เวลา ๑๓.๐๓ น.

## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบุรี

ที่ พบ ๐๐๓๓.๑๒/พิเศษ

วันที่ ๓ พฤษภาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์สนับสนุนตอบแบบสอบถามวิจัย

เรียน นายกเทศมนตรีทุกแห่ง, นายกองการบริหารส่วนตำบลทุกแห่ง

ข้าพเจ้า นางสาวณัฐพร เพชรสวัสดิ์ ตำแหน่ง ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ สังกัดกลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบุรี มีความประสงค์ ดำเนินการวิจัย เรื่อง “ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติงานของผู้รับผิดชอบงาน ด้านสุขาภิบาลอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรี” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณลักษณะส่วนบุคคลของผู้รับผิดชอบงานด้านสุขาภิบาลอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรี ปัจจัยภายในตัวบุคคล ประกอบด้วยความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ทักษะคิดในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ความผูกพันต่อองค์กร และแรงจูงใจในการปฏิบัติงาน ปัจจัยด้าน การบริหารที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติงานของผู้รับผิดชอบงานด้านสุขาภิบาลอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรี ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการปฏิบัติงานของผู้รับผิดชอบงานด้านสุขาภิบาลอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรี และศึกษาตัวแปรที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติงานของผู้รับผิดชอบงานด้านสุขาภิบาลอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรี ซึ่งกลุ่มเป้าหมายเป็นผู้รับผิดชอบงานด้านสุขาภิบาลอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรีทุกแห่ง แห่งละ ๒ คน นั้น

ในการนี้ ข้าพเจ้านางสาวณัฐพร เพชรสวัสดิ์ ขอความอนุเคราะห์จากท่าน และผู้รับผิดชอบงานด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๒ ท่านตอบแบบสอบถามวิจัย และส่งกลับกลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบุรี ภายในวันที่ ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๖๗

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้การสนับสนุน และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(นางสาวณัฐพร เพชรสวัสดิ์)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

## แบบสอบถามการวิจัย

เรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติงานของผู้รับผิดชอบงานด้านสุขาภิบาลอาหาร  
ในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรี

คำชี้แจง แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการปฏิบัติงานของผู้รับผิดชอบงานด้านสุขาภิบาลอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรี ซึ่งท่านสามารถเลือกตอบได้โดยอิสระตามความเป็นจริงที่เกิดขึ้นกับตัวท่านเอง คำตอบของทุกคนจะถือเป็นความลับในการศึกษานี้ จะใช้คะแนนรวมของทั้งกลุ่มประชากร ซึ่งจะไม่ส่งผลกับการปฏิบัติงานใดๆของท่าน ข้อมูลผลการศึกษานี้จะนำไปสู่แนวทางในการพัฒนางานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อไป จึงขอให้ท่านตอบคำถามทุกข้อ กรุณาอย่าเว้นข้อใดข้อหนึ่ง

แบบสอบถามทั้งหมดมี 4 ตอน ดังนี้

- |          |   |
|----------|---|
| ตอนที่ 1 | ปัจจัยคุณลักษณะส่วนบุคคล                |
| ตอนที่ 2 | ปัจจัยภายในตัวบุคคล                     |
| ตอนที่ 3 | ปัจจัยด้านการบริหาร                     |
| ตอนที่ 4 | พฤติกรรมการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร |

ผู้วิจัยขอขอบคุณในความร่วมมือในครั้งนี้ หากท่านมีข้อสงสัยในแบบสอบถาม สามารถสอบถามได้ตลอดเวลา หรือติดต่อโดยตรงที่หมายเลขโทรศัพท์\*085-1738391

นางสาวณัฐพร เพชรสวัสดิ์  
กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย  
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบุรี

รบกวนฝากแบบสอบถามวิจัยกลับ ผ่านเจ้าหน้าที่รพ.สต.

ภายในวัน30พฤษภาคม67

**ตอนที่ 1** ปัจจัยคุณลักษณะส่วนบุคคล

**คำชี้แจง** กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน  และเติมคำลงในช่องว่างที่ตรงกับคุณลักษณะของท่าน

## 1. ท่านปฏิบัติงานอยู่ในสังกัด

1. องค์การบริหารส่วนจังหวัด  
 2. เทศบาล (โปรดระบุ).....  
 3. องค์การบริหารส่วนตำบล (โปรดระบุ).....

## 2. เพศ

1. ชาย  2. หญิง

## 3. อายุ.....ปี.....เดือน (นับถึงวันเดือนปีเกิดของท่าน)

## 4. สถานภาพสมรส

1. โสด  2. สมรส  3. หม้าย/หย่าร้าง  4. แยกกันอยู่

## 5. รายได้ต่อเดือน (รายได้ทั้งเดือนโดยยังไม่หักค่าใช้จ่าย)

1. น้อยกว่า 10,000 บาท  
 2. 10,001 - 20,000 บาท  
 3. 20,001 - 30,000 บาท  
 4. 30,001 - 40,000 บาท  
 5. สูงกว่า 40,000 บาท

## 6. ระดับการศึกษาสูงสุด

1. ปวส./อนุปริญญา (ระบุ สาขา.....)  
 2. ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า (ระบุ สาขา.....)  
 3. ปริญญาโท (ระบุ สาขา.....)  
 4. ปริญญาเอก (ระบุ สาขา.....)

## 7. ระยะเวลาในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (นับทุกพื้นที่ที่ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร)

1. น้อยกว่า 1 ปี  2. 1 - 5 ปี  
 3. 6-10 ปี  4. มากกว่า 10 ปี

8. การพัฒนาศักยภาพด้านสุขาภิบาลอาหารที่เคยได้รับในช่วงระยะเวลา 5 ปีย้อนหลัง (พ.ศ.2563-พ.ศ.2567)

ไม่เคยเข้ารับการพัฒนาศักยภาพ

เคยเข้ารับการพัฒนาศักยภาพ

1. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) ระยะเวลาอบรม.....วัน พ.ศ..... จัดโดย.....

2. หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector : FSI) ระยะเวลาอบรม.....วัน พ.ศ..... จัดโดย.....

3. หลักสูตรอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ระบุชื่อหลักสูตร.....ระยะเวลาอบรม.....วัน พ.ศ..... จัดโดย.....

**ตอนที่ 2** ปัจจัยภายในตัวบุคคล ประกอบด้วย ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ทักษะคิดในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ความผูกพันต่อองค์กร และแรงจูงใจในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร

## 2.1 ปัจจัยภายในตัวบุคคล

### 2.1.1 ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

**คำชี้แจง** กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน  ที่ท่านคิดว่าถูกต้องตามความคิดเห็นของท่าน

1. สุขาภิบาลอาหารเป็นการจัดการควบคุมสิ่งแวดล้อม/ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร เตรียมอาหาร ปรงอาหารให้สะอาด ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

1. ถูก

2. ผิด

3. ไม่ทราบ/ไม่แน่ใจ

2. การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร คือการป้องกันการปนเปื้อนจากสารเคมีเท่านั้น

1. ถูก

2. ผิด

3. ไม่ทราบ/ไม่แน่ใจ

3. มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของท้องถิ่นหรือของกรมอนามัยสำหรับผู้ประกอบการ ต้องมีมาตรฐานข้อใดข้อหนึ่งก็เพียงพอแล้ว

1. ถูก

2. ผิด

3. ไม่ทราบ/ไม่แน่ใจ

4. เชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนมากับอาหาร ทำให้ผู้บริโภคเกิดโรคทางระบบทางเดินอาหาร

1. ถูก

2. ผิด

3. ไม่ทราบ/ไม่แน่ใจ

5. การควบคุมสื่อกลางที่จะนำเอาเชื้อโรค พยาธิ สารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ จำเป็นต้องใช้วิธีการสุขาภิบาลอาหาร

1. ถูก

2. ผิด

3. ไม่ทราบ/ไม่แน่ใจ

6. สิ่งที่ทำให้อาหารขาดคุณภาพ เกิดจากผู้ปรุงอาหารเพียงผู้เดียวเท่านั้น

1. ถูก

2. ผิด

3. ไม่ทราบ/ไม่แน่ใจ

7. การควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค ควรใช้ยาฆ่าแมลงในการกำจัดอย่างสม่ำเสมอ

1. ถูก

2. ผิด

3. ไม่ทราบ/ไม่แน่ใจ

8. การเลือกซื้ออาหารสดโดยเฉพาะเนื้อสัตว์ ควรเลือกซื้อที่อยู่ในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งเท่านั้น  
 1. ถูก  2. ผิด  3. ไม่ทราบ/ไม่แน่ใจ
9. การทำความสะอาดภาชนะ ควรล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง  
 1. ถูก  2. ผิด  3. ไม่ทราบ/ไม่แน่ใจ
10. การเลือกซื้ออาหารและเครื่องดื่ม ต้องดูวันที่ผลิตและวันหมดอายุเสมอ  
 1. ถูก  2. ผิด  3. ไม่ทราบ/ไม่แน่ใจ
11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ควรผึ่งไว้ให้เย็นเพื่อเป็นการระบายความร้อน  
 1. ถูก  2. ผิด  3. ไม่ทราบ/ไม่แน่ใจ
12. ผู้ประกอบอาหาร/ผู้ประกอบการต้องได้รับการตรวจสุขภาพเป็นประจำทุกปี  
 1. ถูก  2. ผิด  3. ไม่ทราบ/ไม่แน่ใจ
13. ที่ปรุงอาหารหรือที่เตรียมอาหาร ควรมีลักษณะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร  
 1. ถูก  2. ผิด  3. ไม่ทราบ/ไม่แน่ใจ
14. หลักเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ต้องมีการประเมินเกณฑ์มาตรฐาน 2 ด้านคือ ด้านกายภาพและด้านชีวภาพ  
 1. ถูก  2. ผิด  3. ไม่ทราบ/ไม่แน่ใจ
15. การใช้สารปรุงแต่งที่มีความปลอดภัย ต้องมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการเท่านั้น  
 1. ถูก  2. ผิด  3. ไม่ทราบ/ไม่แน่ใจ

### 2.1.2 ทักษะในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร

**คำชี้แจง** กรุณาอ่านข้อความในแต่ละข้อ แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน  ที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านเพียงช่องเดียว

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น					
	จริงที่สุด	จริง	ค่อนข้างจริง	ค่อนข้างไม่จริง	ไม่จริง	ไม่จริงที่สุด
1. การปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารเป็นสิ่งสำคัญที่ต้องกระทำ						
2. การควบคุมให้สถานประกอบการปฏิบัติตามข้อกำหนดหรือมาตรฐานเป็นเรื่องที่ยุ่งยากมาก						
3. การออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสถานประกอบการ จำเป็นต้องตรวจประเมินสถานประกอบการก่อนเสมอ						

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น					
	จริง ที่สุด	จริง	ค่อนข้าง จริง	ค่อนข้าง ไม่จริง	ไม่จริง	ไม่จริง ที่สุด
4. การต่อใบอนุญาตสถานประกอบการสามารถทำได้ทันที ไม่จำเป็นต้องตรวจประเมิน						
5. การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหารที่ต้องสวมเสื้อมีแขน สวมหมวกคลุมผม ผ่ากันเปื้อน ทำให้เป็นอุปสรรคในการปรุงอาหาร						
6. หากผู้ประกอบการมีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรงดี ไม่จำเป็นต้องตรวจสุขภาพทุกปี						
7. ผู้สัมผัสอาหาร สามารถประกอบอาหารปรุงอาหารในบริเวณที่ลูกค้านั่งรับประทานได้						
8. โรคทางเดินอาหารและน้ำ ก่อให้เกิดการเจ็บป่วยที่ไม่เกี่ยวข้องกับความสะอาด การปรุงอาหาร และการเสิร์ฟอาหาร						
9. ผู้ประกอบการสามารถใช้น้ำประปาในการประกอบอาหารได้ เพราะมีความสะอาดเพียงพอ						
10. การเปิดร้านอาหาร จำเป็นต้องขอใบอนุญาตหรือขอหนังสือรับรองการแจ้งก่อนเสมอ						

### 2.1.3 ความผูกพันต่อองค์กร

คำชี้แจง กรุณาอ่านข้อความในแต่ละข้อ แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน  ที่ตรงกับความเป็นจริงที่สุด

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น					
	จริง ที่สุด	จริง	ค่อนข้าง จริง	ค่อนข้าง ไม่จริง	ไม่จริง	ไม่จริง ที่สุด
1. ท่านมีความยินดีและเต็มใจในการปฏิบัติงานอย่างสุดความสามารถเพื่อชื่อเสียงขององค์กร						
2. ท่านจะอุทิศเวลาในการปฏิบัติงานเพื่อให้ได้ผลสัมฤทธิ์ของงานมากที่สุด						

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น					
	จริง ที่สุด	จริง	ค่อนข้าง จริง	ค่อนข้าง ไม่จริง	ไม่จริง	ไม่จริง ที่สุด
3. องค์กรที่ท่านปฏิบัติงานอยู่ไม่สามารถตอบสนองความต้องการได้เท่ากับองค์กรอื่น						
4. ท่านจะทำงานในหน้าที่ความผิดชอบของท่านเพียงอย่างเดียวเท่านั้น						
5. ท่านมีความตั้งใจว่าจะปฏิบัติงานในองค์กรนี้จนกว่าจะได้งานใหม่ที่ดีกว่า						
6. ท่านมีความภาคภูมิใจที่ได้ปฏิบัติงานในองค์กรนี้						
7. ท่านจะปกป้ององค์กรของท่านเสมอ เมื่อมีผู้กล่าวถึงในทางที่ไม่ดี						
8. ท่านพร้อมที่จะปฏิบัติตามค่านิยมขององค์กรอย่างเต็มที่						
9. ท่านจะเข้าร่วมและให้ความร่วมมือในทุกๆกิจกรรมขององค์กร						
10. ท่านมีความก้าวหน้าในการทำงาน และได้รับคำชมเชยอยู่เสมอ						

#### 2.1.4 แรงจูงใจในการปฏิบัติงานด้านสุขภาพอาหาร

**คำชี้แจง** กรุณาอ่านข้อความในแต่ละข้อ แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน  ที่ตรงกับความจริงมากที่สุด

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น					
	จริง ที่สุด	จริง	ค่อนข้าง จริง	ค่อนข้าง ไม่จริง	ไม่จริง	ไม่จริง ที่สุด
1. องค์กรของท่านมีการสร้างแรงจูงใจในการปฏิบัติงานให้แก่เจ้าหน้าที่ เช่น การให้รางวัลหรือการชมเชย						
2. องค์กรของท่านมีสวัสดิการด้านต่างๆ ที่นอกเหนือจากเงินเดือนประจำ						
3. ท่านมีความพึงพอใจกับการที่ท่านได้เลื่อนขั้นเงินเดือน หรือเลื่อนตำแหน่งอย่างยุติธรรม						

ข้อคำถาม	ระดับความคิดเห็น					
	จริง ที่สุด	จริง	ค่อนข้าง จริง	ค่อนข้าง ไม่จริง	ไม่จริง	ไม่จริง ที่สุด
4. องค์กรของท่านมีสิ่งอำนวยความสะดวก ต่อการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างเพียงพอ						
5. เมื่อท่านอยู่ในองค์กรของท่าน ท่านรู้สึก ปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน						
6. องค์กรของท่านมีการจัดเก็บเอกสารที่ สำคัญอย่างเป็นระบบ						
7. ท่านได้รับการสนับสนุนให้ขึ้นดำรง ตำแหน่งในระดับที่สูงขึ้น						
8. ท่านได้รับการอบรมเพิ่มพูนความรู้และ พัฒนาศักยภาพอยู่เสมอ						
9. ผู้บริหารในองค์กรของท่านรับฟังความ คิดเห็นของท่านเสมอ						
10. ท่านมีความพึงพอใจในการบริหารงาน ควบคุมกำกับของผู้บริหารระดับสูงในองค์กร ของท่าน						

**ตอนที่ 3** ปัจจัยด้านการบริหาร ประกอบด้วย การได้รับการสนับสนุนจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในด้านบุคลากร ด้านงบประมาณ ด้านวัสดุอุปกรณ์ และด้านการบริหาร  
คำชี้แจง กรุณาอ่านข้อความในแต่ละข้อ แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน  ที่ตรงกับความเป็นจริงที่สุด

ข้อคำถาม	ระดับของการได้รับการสนับสนุน					
	มากที่สุด	มาก	ค่อนข้าง มาก	ค่อนข้าง น้อย	น้อย	น้อย ที่สุด
<b>2.3.1. ด้านบุคลากร</b>						
1. องค์กรของท่านสนับสนุนให้ท่าน ปฏิบัติงานตามความรู้ ความสามารถอย่าง เต็มที่						
2. องค์กรของท่านส่งเสริมและ สนับสนุนให้ท่านเข้ารับการอบรมเพิ่มพูน ความรู้และพัฒนาศักยภาพอยู่เสมอ						



ข้อความ	ระดับของการได้รับการสนับสนุน					
	มากที่สุด	มาก	ค่อนข้าง มาก	ค่อนข้าง น้อย	น้อย	น้อย ที่สุด
3. องค์กรของท่านมีการคัดเลือก เจ้าหน้าที่ให้ปฏิบัติงานตรงกับตำแหน่ง						
4. องค์กรของท่านเปิดโอกาสให้ เจ้าหน้าที่ได้เลือกปฏิบัติงานตามที่ตนเอง ถนัด						
5. องค์กรของท่านมีการวางแผนอัตรา กำลังคนให้เหมาะสมกับภาระงาน						
6. องค์กรของท่านมีการกำหนดจำนวน เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานสุขาภิบาล อาหารอย่างเพียงพอ						
7. ท่านได้รับการประเมินผลการ ปฏิบัติงานจากผู้บังคับบัญชาตามลำดับ ชั้น						
8. องค์กรของท่านมีการจัดเวที แลกเปลี่ยนเรียนรู้และการจัด ประสบการณ์						
9. องค์กรของท่านมีการสนับสนุน เจ้าหน้าที่อื่น ๆ ร่วมเป็นที่มงานในการ ปฏิบัติงาน						
10. องค์กรของท่านมีบุคลากรที่มีความรู้ ความสามารถ และทักษะที่จำเป็นในการ ปฏิบัติงาน						
<b>2.3.2 ด้านงบประมาณ</b>						
1. องค์กรของท่านมีการวางแผนการ ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ						
2. องค์กรของท่านมีการควบคุมกำกับ การใช้จ่ายงบประมาณ						
3. องค์กรของท่านมีการประเมินผลการ ใช้จ่ายงบประมาณ						

ข้อคำถาม	ระดับของการได้รับการสนับสนุน					
	มากที่สุด	มาก	ค่อนข้าง มาก	ค่อนข้าง น้อย	น้อย	น้อย ที่สุด
4. องค์กรของท่านมีการใช้จ่ายงบประมาณที่เป็นไปตามแผนงานที่กำหนดไว้						
5. องค์กรของท่านมีการใช้จ่ายงบประมาณที่เป็นประโยชน์สูงสุด						
6. องค์กรของท่านมีการกำหนดและเขียนข้อบังคับในการเบิกจ่ายงบประมาณ						
7. องค์กรของท่านมีการตรวจสอบการใช้จ่ายงบประมาณ						
8. องค์กรของท่านเปิดโอกาสให้ท่านประมาณการการใช้จ่ายงบประมาณ						
9. องค์กรของท่านมีกาวจัดสรรงบประมาณเพื่อใช้ในการดำเนินงานสุขภาพอาหารอย่างเพียงพอ						
10. องค์กรของท่านมีการสรรหาเงินนอกงบประมาณมาสนับสนุนการดำเนินงานสุขภาพอาหาร						
<b>2.3.3 ด้านวัสดุอุปกรณ์</b>						
1. องค์กรของท่านมีการวางแผนการสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน						
2. ท่านมีวัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินงานด้านสุขภาพอาหารอย่างสะดวกและเพียงพอ						
3. องค์กรของท่านมีการจัดทำทะเบียนควบคุมการใช้จ่ายวัสดุอุปกรณ์						
4. องค์กรของท่านมีการซ่อมบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินงานอย่างสม่ำเสมอ						

ข้อความ	ระดับของการได้รับการสนับสนุน					
	มากที่สุด	มาก	ค่อนข้าง มาก	ค่อนข้าง น้อย	น้อย	น้อย ที่สุด
5. องค์กรของท่านมีการจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ที่ชำรุดไม่สามารถใช้งานได้						
6. ท่านได้รับการอบรม/สาธิต/แนะนำการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน						
7. องค์กรของท่านเปิดโอกาสให้ท่านเสนอความต้องการวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน						
8. องค์กรของท่านมีการนำอุปกรณ์ที่ทันสมัยมาอำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงาน						
9. องค์กรของท่านมีการประเมินความคุ้มค่าการใช้วัสดุอุปกรณ์การปฏิบัติงาน						
10. องค์กรของท่านมีการสรุปผลการใช้วัสดุอุปกรณ์						
<b>2.3.4 ด้านการบริหาร</b>						
1. องค์กรของท่านมีการวางแผนการแก้ไขปัญหาที่ตรงกับปัญหาที่แท้จริง						
2. องค์กรของท่านมีการนำปัญหาจากการดำเนินงานมากำหนดเป็นยุทธศาสตร์การพัฒนา						
3. องค์กรของท่านมีการวางแผนพัฒนางานด้านสุขาภิบาลอาหารทั้งระยะสั้น ระยะกลาง และระยะยาว						
4. องค์กรของท่านมีการวางแผนเพื่อตัดสินใจเลือกแนวทางที่เหมาะสมที่สุด						
5. องค์กรของท่านมีผังควบคุมกำกับการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารที่ชัดเจน						
6. องค์กรของท่านมีการกำหนดลักษณะการปฏิบัติงานที่ชัดเจน						

ข้อความ	ระดับของการได้รับการสนับสนุน					
	มากที่สุด	มาก	ค่อนข้าง มาก	ค่อนข้าง น้อย	น้อย	น้อย ที่สุด
7. องค์กรของท่านมีการแต่งตั้งและมอบอำนาจหน้าที่ความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร						
8. องค์กรของท่านมีการมอบหมายหน้าที่การปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารที่ตรงกับความรูความสามารถ						
9. องค์กรของท่านมีการจัดทำคู่มือรายละเอียดการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร						
10. องค์กรของท่านมีการประสานงานด้านสุขาภิบาลอาหารทั้งภายในและภายนอกองค์กร						
11. องค์กรของท่านมีการวัดผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารโดยใช้เกณฑ์พื้นฐานของกรมอนามัย						
12. องค์กรของท่านมีการปรับปรุงเพื่อพัฒนาข้อบกพร่องหรือจุดอ่อนในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร						
13. องค์กรของท่านเปิดโอกาสให้ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีส่วนร่วมในการบริหารงาน เพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์						
14. ท่านได้รับการนิเทศติดตามการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นระยะๆ						
15. องค์กรของท่านมีการสร้างแรงจูงใจในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร						

**ตอนที่ 4** พฤติกรรมการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรี

**คำชี้แจง** กรุณาอ่านข้อความในแต่ละข้อ แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน  ที่ตรงกับความเป็นจริงที่สุด

ข้อคำถาม	ระดับของการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร					
	มากที่สุด	มาก	ค่อนข้าง มาก	ค่อนข้าง น้อย	น้อย	น้อย ที่สุด
<b>1. ด้านการรับรองสถานประกอบการ</b>						
1. ท่านจัดทำทะเบียนผู้ประกอบการ/ ผู้สัมผัสอาหารให้เป็นปัจจุบันเสมอ						
2. ท่านจัดทำทะเบียนผู้ประกอบการ/ ผู้สัมผัสอาหารที่สามารถตรวจสอบได้						
3. ก่อนออกใบอนุญาตหรือหนังสือ รับรองการแจ้งให้กับผู้ประกอบการ ท่านจะออกตรวจและให้คำแนะนำ ผู้ประกอบการก่อนเสมอ						
4. ก่อนต่อใบอนุญาตให้กับ ผู้ประกอบการ ท่านจะตรวจสอบอย่าง รอบคอบก่อนเสมอ						
5. องค์กรของท่านมีการออก ข้อบัญญัติการประกอบกิจการอาหาร						
6. ท่านมีการรับรองมาตรฐานตาม เกณฑ์สุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย						
7. ท่านมีการรับรองมาตรฐานตาม เกณฑ์สุขาภิบาลอาหารตามข้อบัญญัติ ท้องถิ่น						
8. ท่านมีการออกใบอนุญาตให้ ผู้ประกอบการที่มีพื้นที่ประกอบอาหาร มากกว่า 200 ตารางเมตร						
9. ท่านมีการออกหนังสือรับรองการ แจ้งให้ผู้ประกอบการที่มีพื้นที่ประกอบ อาหารน้อยกว่า 200 ตารางเมตร						
10. ท่านมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ กระบวนการรับรองสถานประกอบการ						

ข้อความคำถาม	ระดับของการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร					
	มากที่สุด	มาก	ค่อนข้าง มาก	ค่อนข้าง น้อย	น้อย	น้อย ที่สุด
<b>2. ด้านพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ</b>						
1. ท่านมีการจัดทำแผนงาน/โครงการ เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร						
2. ท่านมีการสำรวจจำนวนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร เพื่อมาวางแผนด้านงบประมาณ						
3. ท่านมีการจัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการหรือผู้สัมผัสอาหาร						
4. ท่านได้เข้ารับการอบรมพัฒนาศักยภาพการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ (ในระยะเวลา 5ปี)						
5. ท่านสามารถถ่ายทอดความรู้ในการพัฒนาศักยภาพให้กับผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร						
6. ท่านให้คำแนะนำและส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร						
7. ท่านมีการมอบป้ายรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ประกอบการ						
8. ท่านมีการจัดทำทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารให้เป็นปัจจุบันเสมอ						
9. ท่านมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการด้านการรับรองสถานประกอบการกิจการด้านอาหารเป็นอย่างดี						

ข้อความคำถาม	ระดับของการปฏิบัติการด้านสุขาภิบาลอาหาร					
	มากที่สุด	มาก	ค่อนข้างมาก	ค่อนข้างน้อย	น้อย	น้อยที่สุด
10. ท่านมีการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ/ ผู้สัมผัสอาหาร ทุกๆ 3ปี						
<b>3. ด้านกระบวนการรับเรื่องร้องเรียน</b>						
1 ท่านมีการจัดทำผัง/ลำดับขั้นตอนขบวนการร้องเรียนของสถานประกอบการ						
2 ท่านจัดทำช่องทางขบวนการร้องเรียนไว้หลายช่องทาง						
3 ท่านมีการจัดทำทะเบียนการรับเรื่องร้องเรียนไว้อย่างละเอียด						
4 ท่านมีการตรวจสอบหาข้อเท็จจริงอย่างรอบคอบ เพื่อแก้ปัญหาข้อร้องเรียน						
5 ท่านมีการแจ้งผลการตรวจสอบให้กับผู้ร้องเรียนทราบเป็นลายลักษณ์อักษร						
6 ท่านมีการรายงานผลการตรวจสอบข้อร้องเรียนให้กับหัวหน้าองค์กรทราบ						
7 ท่านมีการประสานงานกับหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้องเสมอในการตรวจสอบข้อร้องเรียน						
8. ท่านจะมีการตรวจสอบ หาข้อเท็จจริงจากการร้องเรียนอย่างยุติธรรม						
9. ท่านจะออกตรวจเยี่ยมสถานประกอบการกิจการอย่างสม่ำเสมอและผู้ประกอบการเพื่อไม่ให้เกิดการร้องเรียน						
10. ท่านจะปฏิบัติหน้าที่ในทันทีเมื่อได้รับเรื่องร้องเรียน						
<b>4. ด้านการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร</b>						
1. ท่านจัดทำโครงการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่						

ข้อความ	ระดับของการปฏิบัติการด้านสุขาภิบาลอาหาร					
	มากที่สุด	มาก	ค่อนข้าง มาก	ค่อนข้าง น้อย	น้อย	น้อย ที่สุด
2. ท่านจัดทำแผนงาน/โครงการในการ แก้ปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่						
3. ท่านมีการประเมินผลการแก้ปัญหาการ เฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่						
4. ท่านมีการติดตาม/ตรวจเฝ้าระวัง ด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างสม่ำเสมอ						
5. เมื่อมีปัญหาเรื่องการเฝ้าระวังด้าน สุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ ท่านได้มีการ กำหนดเป็นพื้นที่เสี่ยงภัยด้านสุขาภิบาล อาหาร						
6. ท่านมีการสรุปผลการดำเนินงานเฝ้า ระวังให้กับหัวหน้าองค์กรทราบ						
7. ท่านมีการสรุปผลการดำเนินงานเฝ้า ระวังให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ						
8. ท่านกำหนดให้มีการวิเคราะห์ปัญหา เฝ้าระวังในพื้นที่						
9. ท่านมีการรายงานผลปัจจัยเสี่ยงให้กับ ผู้ประกอบการทราบเสมอ						
10. หน่วยงานของท่านมีการแต่งตั้ง คณะกรรมการการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาล อาหารในพื้นที่						
<b>5. ด้านการสื่อสารสาธารณะ</b>						
1. ท่านจัดทำแผนงาน/โครงการการ เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ในแผนงานประจำปี						
2. ท่านกำหนดให้มีการประชาสัมพันธ์ด้าน สุขาภิบาลอาหารผ่านสื่อต่างๆในพื้นที่ เช่น เสียงตามสาย วิทยุชุมชน โปสเตอร์ แผ่นพับ และสื่อ Social เป็นต้น						



ข้อความ	ระดับของการปฏิบัติการด้านสุขาภิบาลอาหาร					
	มากที่สุด	มาก	ค่อนข้างมาก	ค่อนข้างน้อย	น้อย	น้อยที่สุด
3. ท่านเปิดโอกาสให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือผู้ประกอบการได้มีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบายสาธารณะ						
4. ผู้นำท้องถิ่น แพทย์ประจำตำบล ประชาชนชาวบ้าน หรือผู้ที่เป็นที่ยอมรับของประชาชนในพื้นที่ มีส่วนร่วมในการประชาสัมพันธ์การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร						
5. ท่านใช้กระบวนการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร 6. ท่านมีความเข้าใจในกระบวนการสื่อสารสาธารณะด้านสุขาภิบาลอาหารให้ประชาชนทราบถึงปัญหาสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลในพื้นที่						
7. ท่านมีการแต่งตั้งและประชุมภาคีเครือข่ายในการสื่อสารประชาสัมพันธ์						
8. ท่านมีการวางแผนการดำเนินการประเมินผล และมีการสรุปเป็นรายงานการสื่อสารด้านสุขาภิบาลอาหารเสนอต่อผู้บริหาร						
9. ท่านสื่อสารให้กับประชาชนได้รับรู้ถึงปัญหา และสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงการประกอบกิจการด้านอาหารด้วยความระมัดระวัง						
10. ท่านเปิดโอกาสให้ประชาชนได้แสดงความคิดเห็น เช่น จัดทำกล่องแสดงความคิดเห็น และทางสื่อ Social เช่น Facebook, Line เป็นต้น						