

ระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร
ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

ภัทรวดี

จันทาร

เพื่อความสำเร็จแห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีสารสนเทศ)
สาขาวิชาคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
พ.ศ. 2564

ระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร
ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

ภัทรวดี จันทวรร

เพื่อความสำเร็จแห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีสารสนเทศ)
สาขาวิชาคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
พ.ศ. 2564

ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ
เรื่อง ระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร
ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

นามผู้จัดทำโครงการ นางสาวภัทรวดี จันทาร
ได้พิจารณาเห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาโครงการงานด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีสารสนเทศ)
ของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ลงชื่อ.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์คณินณัฐ โชติพรสีมา)

ลงชื่อ.....อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรสา เตตวิวัฒน์)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤพนธ์ พนาวงศ์)

ลงชื่อ.....
(ดร.สมพร พูลพงษ์)

หัวหน้าสาขาวิชาคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

กิตติกรรมประกาศ

การพัฒนาระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหารผ่านเว็บแอปพลิเคชัน นี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีได้รับความอนุเคราะห์ในการจัดทำโครงการนี้จากหลาย ๆ ท่าน ทางผู้จัดทำขอขอบพระคุณทุกท่านที่มีส่วนร่วมในความสำเร็จครั้งนี้

ขอขอบพระคุณ อาจารย์คณินณัฐ โชติพรสีมา และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรสา เตตวิวัฒน์ อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ ผู้ให้คำแนะนำและควบคุมการทำงาน ติดตามการทำงานให้ความรู้และชี้แนะแนวทางที่เป็นประโยชน์ในการจัดทำโครงการ

ขอขอบพระคุณคณะกรรมการ และอาจารย์ทุก ๆ ท่าน ที่ได้ให้วิชาความรู้ และหลักวิชาการต่าง ๆ เพื่อเป็นพื้นฐานในการดำเนินชีวิตและการทำงาน

ขอขอบพระคุณ นางสาวจุไรรัตน์ ชำนาญไพร เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 ที่ได้ให้ความอนุเคราะห์เกี่ยวกับการให้ข้อมูลปัญหาที่เกิดขึ้นภายในหน่วยงานทำให้ได้หัวข้อในการพัฒนาระบบในครั้งนี้พร้อมกับให้ข้อมูลต่าง ๆ และเป็นกำลังใจเสมอมา

ขอขอบคุณเพื่อน ๆ ในสาขาทุกคนที่คอยช่วยเหลือกันมาตลอด 4 ปี

และต้องขอขอบคุณบุคคลสำคัญที่สุดในชีวิตที่ทำให้ผู้จัดทำได้มีวันนี้ นั่นคือ บิดา มารดา และบุคคลในครอบครัวอันเป็นที่เคารพรักซึ่งได้เลี้ยงดูคอยสั่งสอนผู้จัดทำมาเป็นอย่างดี พร้อมทั้งให้โอกาสในการศึกษาอย่างเต็มที่ และยังให้กำลังใจ ความรักเสมอมา ผู้จัดทำขอกราบขอบพระคุณมา ณ ที่นี้สุดทายนี้อุทิศค่าและประโยชน์ที่ได้มาจากโครงการวิจัยฉบับนี้ ผู้จัดทำขอขอบแต่ผู้มีพระคุณทุกท่าน

ภัทรวิดี จั่นถาวร

บทคัดย่อ

การประเมินผลของจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารเป็นสิ่งสำคัญและจำเป็นต่อผู้บริโภคและผู้ขายอาหาร เนื่องจากผลของจำหน่ายอาหารเป็นที่นิยมสำหรับผู้ซื้อเป็นจำนวนมาก ดังนั้นผลของจำหน่ายอาหารควรมีลักษณะที่เหมาะสมและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบความต้องการและพัฒนาระบบการประเมินผลของจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร การศึกษาเริ่มจากการรวบรวมข้อมูลจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง จากนั้นทำการสัมภาษณ์ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ของศูนย์อนามัยที่ 3 จำนวน 11 คน แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อหารูปแบบความต้องการระบบฯ ผลจากการสัมภาษณ์พบว่าผู้ซื้อต้องการให้มีหน้าจอหลัก เกณฑ์การประเมิน นโยบาย รายงานผล ติดต่อเรา ลงทะเบียน และเข้าสู่ระบบสำหรับเจ้าหน้าที่เพื่อทำการประเมิน แล้วทำการวิเคราะห์และออกแบบระบบเชิงวัตถุด้วย Use case diagram, Class diagram, Activity diagram แล้วออกแบบหน้าจอและทำการพัฒนาระบบฯ ด้วยโปรแกรม Sublime Text 3 ใช้โปรแกรม MariaDB ในการจัดการฐานข้อมูล และใช้ภาษา HTML5, CSS3, JavaScript และ PHP 7.4.8 ในการโปรแกรม จากนั้นนำระบบไปทดลองใช้และประเมินระบบกับผู้ใช้จำนวน 24 คน ผลจากการประเมินพบว่าผู้ใช้งานมีความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.30 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.73 ซึ่งแสดงว่าระบบนี้สามารถช่วยให้เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 และผู้ประเมินในการจัดการการประเมินอย่างมีประสิทธิภาพ ผู้บริหารสามารถดูรายงานผลการประเมินได้อย่างสะดวกรวดเร็วขึ้น รวมทั้งระบบนี้ใช้งานง่าย ผู้ใช้สามารถเข้าถึงได้ทั้งสมาร์ทโฟน แท็บเล็ต และเดสก์ท็อป

คำสำคัญ: ผลของจำหน่ายอาหาร, การสุขาภิบาลอาหาร, เว็บแอปพลิเคชัน, การประเมินผล

Abstract

Assessing food stalls according to food sanitation requirements is important and necessary for food buyers and sellers. This is because the food stalls are popular with many food buyers. Therefore, food stalls should have proper characteristics and comply with food sanitation. The purpose of this study was to investigate system requirements and to develop an assessment system for food stalls in accordance with food sanitation requirements. The study began by gathering information from relevant documents and research papers. After that, 11 executives and staff of the Health Center 3 were interviewed. Then interview data was analyzed to find out the system requirements. The results of the interview revealed that users would like to have Main Page, Assessment Criteria, Policies, Reports, Contact Us, User Register, and Login for staff to perform assessments. Then, data was analyzed using object-oriented approach with use case diagram, class diagram, and activity diagram. Next, the screen was designed and the system was developed using program Sublime Text 3, using MariaDB program to manage the database, and using HTML5, CSS3, JavaScript and PHP 7.4.8 languages to program. The system was then tested and evaluated with 24 users. The results revealed that the system users were satisfied with the system's performance at the highest level. with a mean of 4.30 with a standard deviation of 0.72. This indicates that this system could assist staff and assessors of Health Center 3 to manage assessments effectively. Executives could view the assessment report more conveniently and quickly. In addition, this system was easy to use. Users could access it on smartphones, tablets and desktop computers.

Keywords: Food stalls, Food Sanitation, Web Application, Evaluation

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	ก
บทคัดย่อ.....	ข
ABSTRACT.....	ค
สารบัญ.....	ง
สารบัญตาราง.....	ฉ
สารบัญภาพ.....	ช
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	3
1.3 คำถามการวิจัย.....	3
1.4 สมมติฐานของโครงการ.....	3
1.5 ขอบเขตของโครงการ.....	3
1.6 คำสำคัญหรือคำจำกัดความที่ใช้ในโครงการ.....	6
1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	6
1.8 แผนการดำเนินการศึกษา.....	8
บทที่ 2 ทฤษฎี เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	9
2.1 แนวคิดเกี่ยวกับข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร.....	9
2.2 แนวคิดเกี่ยวกับหลักการพัฒนาระบบ.....	11
2.3 แนวคิดเกี่ยวกับเว็บแอปพลิเคชัน.....	13
2.4 แนวคิดเกี่ยวกับหลักการประเมิน.....	14
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	17
2.6 กรอบแนวคิดในการศึกษา.....	20
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน.....	22
3.1 เครื่องมือที่ใช้ในการสอบถามความต้องการ.....	22
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์และออกแบบระบบ.....	23
3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการพัฒนาระบบ.....	24
3.4 เครื่องมือสำหรับการประเมินประสิทธิภาพการทำงานของระบบ.....	27
3.5 ประชากรกลุ่มตัวอย่าง.....	28

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.6 วิธีการดำเนินการศึกษา.....	29
บทที่ 4 ผลการศึกษา.....	31
4.1 ผลการศึกษาความต้องการ	31
4.2 ผลการวิเคราะห์ และออกแบบระบบ	32
4.3 ผลการออกแบบหน้าจอ INPUT และ OUTPUT	56
4.4 ผลการพัฒนาระบบ.....	61
4.5 ผลการประเมินระบบ.....	69
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา และข้อเสนอแนะ	74
5.1 สรุปผลงานวิจัย.....	74
5.2 อภิปรายผลการวิจัย.....	75
5.3 ข้อจำกัดของระบบฯ	77
5.4 คุณค่าของงานวิจัย.....	77
5.5 ข้อเสนอแนะ	77
บรรณานุกรม	78
ภาคผนวก	82
ภาคผนวก ก. แบบสอบถามความต้องการเพื่อศึกษาและพัฒนารูปแบบความต้องการของระบบการประเมินแผนกจ่ายจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารผ่านเว็บแอปพลิเคชัน	83
ภาคผนวก ข. แบบสอบถามเพื่อประเมินประสิทธิภาพระบบการประเมินแผนกจ่ายจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน.....	86
ภาคผนวก ค. คู่มือการใช้งานระบบการประเมินแผนกจ่ายจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน.....	89
ภาคผนวก ง. รูปภาพกิจกรรมต่าง ๆ ระหว่างพัฒนาระบบการประเมินแผนกจ่ายจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน.....	133
ประวัติผู้ศึกษา.....	135

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1.1 แผนการดำเนินการ.....	8
4.1 USE CASE DESCRIPTION จัดการผู้ใช้.....	34
4.2 USE CASE DESCRIPTION กำหนดสิทธิ์ผู้ใช้.....	34
4.3 USE CASE DESCRIPTION เข้าสู่ระบบ.....	35
4.4 USE CASE DESCRIPTION จัดการข้อมูลแบบประเมิน.....	36
4.5 USE CASE DESCRIPTION จัดการข้อมูลข่าว.....	37
4.6 USE CASE DESCRIPTION จัดการเกณฑ์การประเมิน.....	38
4.7 USE CASE DESCRIPTION ประเมินร้านค้า.....	38
4.8 USE CASE DESCRIPTION ดูผลการประเมิน.....	39
4.9 USE CASE DESCRIPTION บันทึกข้อมูลร้านค้า.....	40
4.10 USE CASE DESCRIPTION บันทึกแบบตรวจทางแบคทีเรีย.....	40
4.11 USE CASE DESCRIPTION ประเมินร้านค้า.....	41
4.12 USE CASE DESCRIPTION ดูผลการประเมิน.....	41
4.13 USE CASE DESCRIPTION ลงทะเบียน.....	42
4.14 USE CASE DESCRIPTION ประเมินตนเอง.....	43
4.15 USE CASE DESCRIPTION ดูผลการประเมินตนเอง.....	43
4.16 USE CASE DESCRIPTION ดูผลการประเมินโดยเจ้าหน้าที่.....	43
4.17 USE CASE DESCRIPTION ดูผลร้านค้าที่ผ่านการประเมิน.....	44
4.18 USE CASE DESCRIPTION ดูผลร้านค้าที่ไม่ผ่านการประเมิน.....	45
4.19 USE CASE DESCRIPTION ดูผลการประเมินร้านค้าแบบกราฟ.....	45
4.20 USE CASE DESCRIPTION อ่านข่าว.....	46
4.21 USE CASE DESCRIPTION ดูคู่มือเกณฑ์การประเมิน.....	47
4.22 USE CASE DESCRIPTION ดูนโยบาย.....	47
4.23 USE CASE DESCRIPTION ดูผลการประเมิน.....	48
4.24 USE CASE DESCRIPTION ดูข้อมูลการติดต่อ.....	48
4.25 รายละเอียดของคลาส USER.....	50
4.26 รายละเอียดของคลาส MANAGER.....	50
4.27 รายละเอียดของคลาส MUNICIPAL_STAFF.....	50

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
4.28 รายละเอียดของคลาส HEALTH_STAFF.....	51
4.29 รายละเอียดของคลาส OWNER.....	51
4.30 รายละเอียดของคลาส EVAL	51
4.31 รายละเอียดของคลาส EVAL_PASS.....	51
4.32 รายละเอียดของคลาส EVAL_FORM	52
4.33 รายละเอียดของคลาส TBL_NEWS	53
4.34 รายละเอียดของคลาส PROVINCES	54
4.35 รายละเอียดของคลาส AMPHURES	54
4.36 รายละเอียดของคลาส DISTRICTS	54
4.37 ข้อมูลเพศของผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ.....	69
4.38 ข้อมูลสถานะของผู้ตอบแบบประเมินความพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ	69
4.39 ข้อมูลอายุของผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ.....	70
4.40 ข้อมูลระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ.....	70
4.41 ข้อมูลอายุการทำงานของผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ.....	71
4.42 สรุปผลการประเมินประสิทธิภาพเกี่ยวกับระบบในด้านต่าง ๆ	72

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
2.1 กรอบแนวคิดในการศึกษา.....	20
4.1 Use case diagram ภาพรวมของระบบฯ	33
4.2 USE CASE DIAGRAM เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3.....	36
4.3 USE CASE DIAGRAM เจ้าหน้าที่เทศบาล	39
4.4 USE CASE DIAGRAM ผู้ประกอบการ	42
4.5 USE CASE DIAGRAM ผู้บริหาร	44
4.6 USE CASE DIAGRAM ประชาชนทั่วไป.....	46
4.7 CLASS DIAGRAM ของระบบฯ	49
4.8 ACTIVITY DIAGRAM แสดงภาพรวมของระบบ	55
4.9 ออกแบบระบบ (หน้าหลัก).....	56
4.10 ออกแบบระบบ (นโยบาย).....	56
4.11 ออกแบบระบบ (รายงานผล).....	57
4.12 ออกแบบระบบ (ลงทะเบียน)	57
4.13 ออกแบบระบบ (ติดต่อเรา)	58
4.14 ออกแบบระบบ (เข้าสู่ระบบ).....	58
4.15 ออกแบบระบบ (เจ้าหน้าที่เทศบาล).....	59
4.16 ออกแบบระบบ (เจ้าหน้าที่เทศบาล).....	59
4.17 ออกแบบระบบ (เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3).....	60
4.18 ออกแบบระบบ (เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3).....	60
4.19 ออกแบบระบบ (ผู้บริหาร)	60
4.20 ตัวอย่างการใช้งานระบบฯ บนอุปกรณ์ต่าง ๆ	61
4.21 หน้าหลักของระบบสำหรับผู้ประกอบการร้านค้า และประชาชนทั่วไป	62
4.22 หน้าคู่มือการประเมินสำหรับผู้ประกอบการร้านค้า และประชาชนทั่วไป.....	63
4.23 หน้านโยบายสำหรับผู้ประกอบการร้านค้า และประชาชนทั่วไป	64
4.24 หน้าแสดงผลการประเมินสำหรับผู้ประกอบการร้านค้า และประชาชนทั่วไป	65
4.25 หน้าติดต่อเราสำหรับผู้ประกอบการร้านค้า และประชาชนทั่วไป.....	66
4.26 หน้าลงทะเบียนสำหรับผู้ประกอบการร้านค้า	67

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
4.27 หน้าเข้าสู่ระบบสำหรับผู้ดูแลระบบ ผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 เจ้าหน้าที่เทศบาล (เจ้าหน้าที่ประเมิน)	68
ค.1 หน้าหลักของระบบฯ.....	89
ค.2 เมนูหน้าหลัก.....	90
ค.3 เมนูคู่มือเกณฑ์การประเมิน.....	91
ค.4 เมนูนโยบาย.....	92
ค.5 เมนูผลการประเมิน.....	93
ค.6 หน้าแสดงผลการประเมินที่ต้องการ.....	94
ค.7 เมนูติดต่อเรา.....	96
ค.8 เมนูประเมินระบบโดยผู้ประกอบการ.....	97
ค.9 หน้าเข้าสู่ระบบ.....	98
ค.10 เมนูประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่.....	99
ค.11 หน้าสำหรับผู้ดูแลระบบ.....	100
ค.12 หน้าเพิ่มผู้ใช้.....	101
ค.13 หน้าแก้ไขผู้ใช้.....	102
ค.14 หน้าสำหรับผู้บริหาร.....	103
ค.15 เมนูดูผลการประเมิน.....	104
ค.16 หน้าแสดงผลการประเมินสำหรับผู้บริหาร.....	105
ค.17 หน้าผลการประเมินที่ผ่านการประเมิน.....	106
ค.18 หน้าผลการประเมินที่ไม่ผ่านการประเมิน.....	107
ค.19 หน้าดูผลการประเมินแบบกราฟรายวัน.....	108
ค.20 หน้าดูผลการประเมินแบบกราฟรายเดือน.....	109
ค.21 หน้าดูผลการประเมินแบบกราฟรายปี.....	110
ค.22 หน้าดูผลการประเมินที่ผ่านการประเมินแบบกราฟ.....	111
ค.23 หน้าดูผลการประเมินที่ไม่ผ่านการประเมินแบบกราฟ.....	112
ค.24 หน้าสำหรับเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3.....	113
ค.25 เมนูจัดการข่าว.....	114
ค.26 หน้าเพิ่มข่าวประชาสัมพันธ์.....	115

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพ	หน้า
ค.27 หน้าแก้ไขข่าวประชาสัมพันธ์	116
ค.28 หน้าจัดการเกณฑ์การประเมิน	117
ค.29 หน้าเพิ่มเกณฑ์แบบประเมิน	118
ค.30 หน้าแก้ไขเกณฑ์แบบประเมิน	119
ค.31 เมนูดูผลการประเมิน.....	120
ค.32 หน้าดูผลการประเมินสำหรับเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3	121
ค.33 หน้าทำแบบประเมินร้านค้าทางแคคทีเรีย	122
ค.34 หน้าทำแบบประเมินร้านค้าทางแคคทีเรีย	123
ค.35 หน้าทำแบบประเมินแผงลอยสำหรับเจ้าหน้าที่เทศบาล.....	124
ค.36 หน้าดูผลการประเมินสำหรับเจ้าหน้าที่เทศบาล.....	125
ค.37 หน้าดูผลการประเมินสำหรับเจ้าที่เทศบาล	126
ค.38 หน้าสำหรับผู้ประกอบการ.....	128
ค.39 เมนูทำแบบประเมินร้านค้าสำหรับผู้ประกอบการ.....	129
ค.40 เมนูดูผลการประเมินสำหรับผู้ประกอบการ	130
ค.41 หน้าแสดงผลการประเมินสำหรับผู้ประกอบการ	131
ง.1 ลงพื้นที่สอบถามปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการระบบฯ	133
ง.2 ลงพื้นที่สอบถามปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการระบบฯ	133
ง.3 นำเสนอระบบที่พัฒนาแล้วบางส่วน ไปให้เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3	134
ง.4 นำเสนอระบบที่พัฒนาเสร็จแล้ว ไปให้เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3	134

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

แฟงลอยจำหน่ายอาหารเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารในชุมชน มีร้านอาหารที่ให้บริการมีความหลากหลายมากขึ้น มีทั้งอาหารปรุงสำเร็จ อาหารตามสั่ง อาหารประเภทของหวานที่พร้อมรับประทาน ปัจจุบันประชาชนชาวไทยนิยมออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจและสังคมที่ต้องการความสะดวกสบายและรวดเร็ว หรือถ้าหากครอบครัวใดเป็นครอบครัวขนาดเล็กก็อาจจะไม่คุ้มค่าที่จะประกอบอาหารรับประทานเองในครอบครัว ดังนั้นจะเห็นได้ว่าไม่ว่าจะไปในพื้นที่ หรือสถานที่ใดจะพบว่ามีแฟงลอยจำหน่ายอาหารจำนวนมากไว้ให้บริการผู้บริโภคหลากหลายประเภทด้วยกัน ทั้งนี้ก็เพื่อความสะดวกแก่ผู้บริโภคโดยทั่วไป อาจกล่าวได้ว่าการบริโภคอาหารนั้นนอกจากจะเป็นสิ่งจำเป็นเพราะเป็นปัจจัยสี่ขั้นพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์แล้วยังเป็นการแสดงออกทางวัฒนธรรมและวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในสังคมนั้นอีกด้วยอย่างหนึ่ง

ความสำคัญของการบริการด้านอาหารนอกจากรสชาติอาหารและความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยประจำแต่ละภาคหรือท้องถิ่นแล้วสิ่งสำคัญที่สุดที่ต้องคำนึงถึง และตระหนักอีกสิ่งหนึ่งก็คือต้องให้เป็นไปตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งหมายถึงความสะอาด ความปลอดภัย และถูกสุขลักษณะ ทั้งนี้ก็เพื่อเป็นหลักประกันว่าผู้บริโภคทั่วไปจะได้รับบริการบริการด้านอาหารที่จะบริโภคจากร้านอาหารหรือสถานประกอบการอย่างมีคุณภาพ (สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว, 2550) มาตรฐานบริการอาหารเพื่อผู้บริโภคจึงเป็นประเด็นที่สำคัญอีกประเด็นหนึ่งเพราะจะทำให้ผู้บริโภคเกิดความไว้วางใจที่ตนเองได้รับการบริการ และได้บริโภคอาหารที่มีความสะอาด ปลอดภัยตามสุขอนามัย นอกเหนือไปจากความประทับใจในรสชาติของอาหารอีกมิติหนึ่งผู้ประกอบการร้านค้าอาหารควรตระหนักและให้ความสำคัญในเรื่องมาตรฐานบริการอาหารโดยเริ่มตั้งแต่สถานที่ปรุงอาหาร เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร วัตถุดิบในการประกอบอาหาร การจำหน่ายอาหาร การจัดบริการอาหาร ไปจนถึงสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารเป็นต้น หากจะกล่าวถึงร้านอาหารโดยทั่วไปแล้ว ร้านอาหารที่เปิดเป็นร้านห้องแถว และร้านอาหารแบบแฟงลอยมักจะเป็นที่นิยมบริโภคของคนทั่วไปในทุกอาชีพเพราะราคาไม่สูงเกินไป มีโอกาสเลือกอาหารได้หลายประเภทโดยเฉพาะร้านอาหารประเภทแฟงลอยนั้นสามารถจัดการให้บริการ

อาหารได้หลายประเภทในสถานที่เดียวกันเพราะจะมีร้านค้าที่ขายอาหารหลากหลายประเภท มีตั้งแต่อาหารคาวหวานที่ทำสำเร็จ หรืออาหารคาวหวานที่ต้องประกอบทำสด เสร็จแล้วรับประทานได้เลยทันที สะดวกต่อการเลือกสั่งอาหารไม่ว่าจะเป็น อาหารตามสั่ง ก๋วยเตี๋ยว รับประทานได้ที่ร้าน หรือนำกลับไปรับประทานที่บ้านทันทีได้ ที่สำคัญร้านอาหารประเภทนี้สามารถหาซื้อหรือรับประทานได้ในเกือบทุกพื้นที่ที่เป็นเขตพื้นที่ในชุมชนใหญ่ ๆ ซึ่งอาหารแฝงลอยส่วนใหญ่ผู้ประกอบการไม่คำนึงถึงสุขภาพอาหารเท่าที่ควรจึงทำให้การเอาใจใส่นั้นน้อยลงทำให้ผู้บริโภคเกิดความเสี่ยงต่อการเป็นโรคต่าง ๆ ที่เกิดจากการบริโภคอาหาร เช่น โรคมะเร็งลำไส้ ท้องร่วง อาหารพิษ โรคอ้วน โดยเฉพาะคนในท้องถิ่นนั้น ๆ

จากปัญหาข้างต้นทางสำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขในฐานะที่เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบทางด้านการส่งเสริมสุขภาพดีของประชาชน และเพื่อให้เกิดการปฏิบัติของผู้ประกอบการแฝงลอยจำหน่ายอาหาร จึงได้จัดทำข้อกำหนดด้านสุขภาพอาหารสำหรับแฝงลอยจำหน่ายอาหารขึ้นให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสะดวก ปลอดภัยของอาหาร

ในปัจจุบันทางกรมอนามัยสิ่งแวดล้อมได้มีการทำการประเมินแฝงลอยจำหน่ายอาหารโดยใช้กระดาษมาเป็นอุปกรณ์ในการประเมิน เนื่องจากขอบเขตงานที่ศูนย์อนามัยที่ 3 รับผิดชอบมีหลายจังหวัด ดังนั้นข้อมูลที่ได้จากการลงพื้นที่สำรวจเพื่อประเมินจึงมีปริมาณที่เยอะ และทางศูนย์อนามัยยังไม่มีระบบจัดเก็บที่ดี ซึ่งทำให้ยากต่อการเก็บรวบรวมข้อมูล มีความซับซ้อนในการปฏิบัติงาน ทำให้เกิดความล่าช้า สิ้นเปลืองทรัพยากร และการประเมินนั้นอาจประมวลผลไม่ถูกต้องแม่นยำ อาจมีการสูญหายของข้อมูลได้ ทางกรมอนามัยเล็งเห็นถึงปัญหาที่เกิดขึ้นจึงมีความต้องการให้มีการนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยแก้ไขปัญห และต้องการพัฒนาระบบงานด้านการประเมินให้เกิดความสะดวก และรวดเร็วในการรับ-ส่งข้อมูลรวมถึงการจัดเก็บรวบรวมข้อมูลในรูปแบบฐานข้อมูลเพื่อให้ข้อมูลของการประเมินแฝงลอยจำหน่ายอาหารมีประสิทธิภาพ มีความถูกต้องแม่นยำมากที่สุด และเพื่อป้องกันการสูญหายของข้อมูล

ปัจจุบันเทคโนโลยีสารสนเทศมีความก้าวหน้ามากขึ้น โดยเฉพาะเว็บแอปพลิเคชันกำลังเข้ามามีบทบาทต่อชีวิตประจำวัน จะเห็นได้ว่าปัจจุบันมีการนำเอาเทคโนโลยีเว็บแอปพลิเคชันมาพัฒนาเพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน และการทำงานโดยเราสามารถควบคุมผ่านสมาร์ตโฟนได้เมื่อมีเทคโนโลยีสื่อสารไร้สายความเร็วสูงรองรับก็ยิ่งทำให้ผู้ใช้สามารถทำงานได้ทุกที่ซึ่งเว็บแอปพลิเคชันนี้ เป็นเทคโนโลยีที่มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว

จากปัญหาที่เกิดขึ้น และความก้าวหน้าของเว็บเทคโนโลยีนั้นผู้ศึกษาจึงสนใจที่จะทำการศึกษารูปแบบความต้องการ และพัฒนาระบบการประเมินแฝงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน ซึ่งเป็นการช่วยเพิ่มความสะดวกสบายให้กับเจ้าหน้าที่ในการประเมิน

และง่ายต่อการเก็บรวบรวมข้อมูลมากยิ่งขึ้น อีกทั้งยังช่วยส่งเสริมให้ผู้ประกอบการร้านอาหารแพลงลอยของแต่ละพื้นที่ตระหนักถึงความสะอาดปลอดภัยอาหาร

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1) เพื่อศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารสำหรับแพลงลอยจำหน่ายอาหารและข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแพลงลอยจำหน่ายอาหาร
- 2) เพื่อพัฒนาระบบการประเมินแพลงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน
- 3) เพื่อประเมินความพึงพอใจต่อประสิทธิภาพของระบบการประเมินแพลงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

1.3 คำถามการวิจัย

รูปแบบความต้องการระบบการประเมินแพลงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารผ่านเว็บแอปพลิเคชัน มีอะไรบ้าง

1.4 สมมติฐานของโครงการ

ผู้มีความพึงพอใจต่อประสิทธิภาพของระบบการประเมินแพลงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน อยู่ในระดับมาก

1.5 ขอบเขตของโครงการ

ในการพัฒนาระบบการประเมินแพลงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน มีขอบเขตทางด้านการศึกษา ดังต่อไปนี้

1.5.1 ขอบเขตพื้นที่

พื้นที่ที่ใช้ในการศึกษาถนนริมชลภายในเขตจังหวัดนครสวรรค์ที่ศูนย์อนามัยที่ 3 รับผิดชอบ

1.5.2 ขอบเขตด้านเวลา

เริ่มดำเนินการศึกษา และพัฒนาระบบการประเมินแพลงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน ตั้งแต่ เดือนพฤศจิกายน 2562 จนถึง เดือนสิงหาคม 2564

1.5.3 ขอบเขตด้านข้อมูล

1) ข้อมูลร้านค้า

- ชื่อ-สกุล (เจ้าของแผงลอย)
- บริเวณที่ตั้งแผงลอย
- ประเภทอาหารที่จำหน่าย
- จำนวนผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ
- ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร (จำนวนกี่คน)
- เลขที่ใบอนุญาต (ที่สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำกระทรวงสาธารณสุขออกให้)
- วัน/เดือน/ปี และใครออกให้

2) ข้อมูลเจ้าหน้าที่

- ชื่อ-สกุล (เจ้าหน้าที่ผู้ทำการประเมิน)
- หน่วยงานที่สังกัด
- วัน/เดือน/ปี ที่ทำการประเมิน

3) ข้อมูลระบบการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชันแบ่งเป็น 2 ส่วนหลัก ๆ ได้แก่

- สุขลักษณะโดยทั่วไป
 - ลักษณะของวัสดุที่ใช้
 - ความสูงจากพื้น
 - สัตว์แมลงนำโรค
 - สารเคมี
 - ภาชนะ
- พฤติกรรมสุขอนามัย
 - การแต่งกายสะอาด ผูกผ้ากันเปื้อน สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
 - อุปกรณ์ที่ใช้ในการหยิบจับอาหาร

1.5.4 ขอบเขตด้านระบบ

การพัฒนาการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารผ่านเว็บแอปพลิเคชัน มีรายละเอียดด้านระบบงานดังนี้

1) ผู้ดูแลระบบ

- กำหนดผู้ใช้ ประกอบด้วย Username, Password
- กำหนดสิทธิ์ในการเข้าถึงข้อมูล

- 2) เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3
 - เข้าสู่ระบบของเจ้าหน้าที่
 - จัดการข้อมูลข่าว
 - จัดการเกณฑ์การประเมินตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอย
 - เรียกดูรายงานการประเมิน
- 3) เจ้าหน้าที่เทศบาล
 - เข้าสู่ระบบประเมิน
 - กรอกข้อมูลทั่วไปร้านค้า
 - ประเมินร้านค้า
 - เรียกดูรายงานการประเมิน
- 4) ผู้บริหาร
 - เข้าสู่ระบบการประเมิน
 - เรียกดูรายงานการประเมินต่าง ๆ
- 5) ผู้ประกอบการ
 - ลงทะเบียน
 - เข้าสู่ระบบการประเมิน
 - เพิ่ม ข้อมูลร้านค้า
 - ประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหาร
 - เรียกดูรายงานผลการประเมิน (เฉพาะของผู้ประกอบการ)
- 6) รายงาน
 - แสดงผลร้านค้าที่ผ่านการประเมิน
 - แสดงผลร้านค้าที่ไม่ผ่านการประเมิน
 - แสดงผลการประเมินโดยรวม

1.5.5 ขอบเขตด้านเทคโนโลยี

การพัฒนาระบบการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารผ่านเว็บแอปพลิเคชัน ด้วยระบบปฏิบัติการ Windows 10 โดยใช้โปรแกรม Sublime Text 3 ใช้ในการพัฒนาระบบ ภาษาที่ใช้ ได้แก่ ภาษา HTML5, CSS3, JavaScript และ PHP 7.4.8 และ ใช้ Framework Bootstrap ในการพัฒนาระบบฯ ใช้ XAMPP Version 7.4.8 เพื่อจำลอง Web Server ใช้โปรแกรม MariaDB 10.4.13 บริการฐานข้อมูล ใช้โปรแกรม phpMyAdmin 5.0.2 การ จัดการฐานข้อมูล MariaDB 10.4.13 ใช้เว็บแอปพลิเคชัน Draw.io ในการวิเคราะห์ และออกแบบ UML ใช้โปรแกรม Adobe

Photoshop CS5 ในการออกแบบและตกแต่งระบบ User Interface ใช้ Microsoft Office Word 2018 และ Microsoft office PowerPoint สำหรับการจัดทำเอกสาร ทำการทดสอบระบบที่พัฒนาโดยใช้ ฮาร์ดแวร์ ได้แก่คอมพิวเตอร์ โน้ตบุ๊ก และสมาร์ทโฟน

1.6 คำสำคัญหรือคำจำกัดความที่ใช้ในโครงการ

ระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน มีคำสำคัญหรือคำจำกัดความที่ใช้ในการศึกษาประกอบด้วย

แฟ้มอาหาร หมายถึง แคร่ แท่น โต๊ะ แฟง รถเข็น หรือพาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยตั้งประจำที่ (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2560)

การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) หมายถึง การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อมรวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภคอาหาร แฟ้มอาหารส่วนใหญ่อยู่ตามพื้นที่สาธารณะหรือตามพื้นที่ใช้สอยของคนส่วนใหญ่ซึ่งพื้นที่เหล่านั้นอาจจะมีฝุ่น แผลง หรือเชื้อแบคทีเรียต่าง ๆ ที่ไม่ดีต่อร่างกาย (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2560)

เว็บแอปพลิเคชัน (Web Application) หมายถึง การเขียนโปรแกรมที่ให้ตอบสนองต่อผู้ใช้มากที่สุดแต่รูปแบบของเว็บแอปพลิเคชันจะอยู่ในรูปแบบของเว็บ ซึ่งนั่นก็คือ สามารถใช้งานได้ทุกหน้าจอที่มีความแตกต่างของขนาดหน้าจอ เพราะมันสามารถยืดหยุ่นและหดตัวได้ตามสภาพของ UI (ยู ไอ) (mindphp, 2561)

การประเมินผล หมายถึง กระบวนการในการเก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลของการดำเนินโครงการ และพิจารณาปัจจัยให้ทราบถึงจุดเด่นหรือจุดด้อยของโครงการนั้นอย่างมีระบบ แล้วตัดสินใจว่าจะปรับปรุงแก้ไขโครงการนั้นเพื่อการดำเนินงานต่อไปหรือจะยุติการดำเนินงานโครงการนั้นเสีย (เกษม ศิริสุขโตม, 2550)

1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน เมื่อพัฒนาเสร็จสามารถได้ประโยชน์ดังต่อไปนี้

1) ได้ระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

- 2) เจ้าหน้าที่สามารถทำการประเมินได้อย่างสะดวกรวดเร็ว และมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
- 3) ผู้บริหารได้รับผลการประเมินที่ถูกต้องใช้เป็นหลักในการบริหารหรือวางแผนดูแลให้ได้มาตรฐานสุขาภิบาลมากขึ้น
- 4) ผู้ประกอบการสามารถเข้าใจถึงมาตรฐานสุขาภิบาลของอาหาร และใส่ใจคุณภาพของอาหารมากขึ้น
- 5) ประชาชนได้รับประทานอาหารที่สะอาดปลอดภัย และมีคุณภาพ

บทที่ 2

ทฤษฎี เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการพัฒนาระบบการประเมินผลของร้านอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารผ่านเว็บแอปพลิเคชัน ซึ่งผู้ศึกษาได้นำแนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องโดยตามลำดับ ดังต่อไปนี้

- 2.1 แนวคิดเกี่ยวกับข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับแฟรนไชส์ร้านอาหาร
- 2.2 แนวคิดเกี่ยวกับหลักการพัฒนาระบบ
- 2.3 แนวคิดเกี่ยวกับเว็บแอปพลิเคชัน
- 2.4 แนวคิดเกี่ยวกับหลักการประเมิน
- 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- 2.6 กรอบแนวคิด

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับแฟรนไชส์ร้านอาหาร

ในการศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับแฟรนไชส์ร้านอาหารในครั้งนี้ ประกอบด้วย 1) ความหมายแฟรนไชส์ร้านอาหาร 2) หลักการและเหตุผลของข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับแฟรนไชส์ร้านอาหาร 3) เกณฑ์การประเมินแฟรนไชส์ร้านอาหาร ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

2.1.1 ความหมายแฟรนไชส์ร้านอาหาร

แฟรนไชส์ร้านอาหาร หมายถึง แคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็น หรือพาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยตั้งประจำที่ ซึ่งมีข้อกำหนดทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้งสิ้น 12 ข้อ โดยข้อกำหนดดังกล่าวเป็นข้อที่จำเป็น หากไม่มีอาจเกิดความเสี่ยงทำให้อาหารมีการปนเปื้อนก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารแก่ผู้บริโภคได้ (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ)

2.1.2 หลักการและเหตุผลของข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับแฟรนไชส์ร้านอาหาร

หลักการและเหตุผลของข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับแฟรนไชส์ร้านอาหาร คือ การดำรงชีวิตของคนในปัจจุบัน มีการปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัยรวมไปถึงการจัดหา และเลือก

ที่จะรับประทานอาหาร จากอดีตที่มีการจัดหาวัสดุมาดำเนินการปรุงการประกอบอาหารเองที่บ้าน หรือในครัวเรือน ในปัจจุบันมีการจัดตั้งร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารไว้ให้บริการอาหารปรุงสำเร็จแก่ประชาชนสะดวกต่อการเลือกซื้อมาเพื่อการบริโภคทั้งในครัวเรือน หรือการจัดเลี้ยง อาหารในรูปแบบต่าง ๆ มากมาย ดังนั้นการควบคุมดูแลให้การประกอบกิจการการจัดบริการอาหารโดยสถานประกอบการด้านอาหารเป็นไปอย่างเหมาะสม เน้นความสะอาดและปลอดภัยแก่ผู้บริโภค จึงเป็นงานสำคัญที่ต้องดำเนินการอย่างจริงจังเพื่อให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงความสำคัญ และให้ความร่วมมือในการปรับปรุง และพัฒนายกระดับสถานประกอบการให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารประเภทร้านอาหาร แผงลอย และโรงอาหารในโรงเรียนศูนย์เด็กเล็ก จึงเป็นเป้าหมายสำคัญที่ทางโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านสวนโคก ได้มุ่งเน้นส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการดังกล่าวให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน ทั้งนี้โดยการตรวจแนะนำสถานประกอบการอย่างสม่ำเสมอ และต่อเนื่อง การพัฒนาตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่เกี่ยวข้อง รวมไปถึงการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ความรู้ในการเลือกซื้อและการจัดบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารปนเปื้อนที่อาจเป็นสาเหตุให้เกิดโรคในระบบทางเดินอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคในพื้นที่ (วิลาวัลย์ ประกอบเลิศ, 2559)

2.1.3 เกณฑ์การประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหาร

- 1) แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย สภาพดี อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 2) อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค
- 3) สารปรุงแต่งอาหารต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)
- 4) น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดมิดชิดหรือทางเทรินน้ำ
- 5) เครื่องดื่ม ต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อก หรือทางเทรินน้ำ
- 6) น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาว และต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง

- 7) ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
 - 8) ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอนด้านขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
 - 9) มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด
 - 10) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
 - 11) ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว
 - 12) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด
- (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ)

ผู้ศึกษานำแนวคิดในส่วนนี้มาใช้เป็นข้อมูลในการทำระบบการประเมินแผนกลยุทธ์จำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน ในเรื่องของข้อกำหนดทั้ง 12 ข้อ

2.2 แนวคิดเกี่ยวกับหลักการพัฒนาระบบ

ในการศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับหลักการพัฒนาระบบ ประกอบด้วย 1) ความจำเป็นของการพัฒนาระบบ 2) หลักการพัฒนาระบบ 3) ประเภทของการพัฒนาระบบ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

2.2.1 ความจำเป็นของการพัฒนาระบบ

1) การเปลี่ยนแปลงกระบวนการบริหารและการปฏิบัติงานระบบเดิมไม่สามารถให้ข้อมูล หรือทำงานได้ตามต้องการ มีการดำเนินงานหลายขั้นตอน ยุ่งยากในการรวบรวมข้อมูลเพื่อนำมาจัดทำข้อมูลสรุปสำหรับการติดตามการปฏิบัติงานโดยรวมขององค์กร จึงจำเป็นต้องพัฒนา หรือปรับปรุงระบบสารสนเทศที่สามารถช่วยให้ขั้นตอนการปฏิบัติงานภายในและกระบวนการบริหารมีประสิทธิภาพมากขึ้น

2) การเปลี่ยนแปลงด้านเทคโนโลยีที่ใช้อยู่ในระบบสารสนเทศปัจจุบันล้าสมัย ค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาระบบมีราคาสูง จึงต้องรับเอาเทคโนโลยีใหม่ ๆ มาประยุกต์ใช้ซึ่งทำให้มีการเปลี่ยนแปลงระบบการทำงานที่มีอยู่เดิม

3) การปรับปรุงโครงสร้างและสร้างรายได้เปรียบในการแข่งขัน

- ระบบที่ใช้งานอยู่ปัจจุบันมีขั้นตอนการทำงานที่ยุ่งยากซับซ้อน ขนาดเอกสารอ้างอิง หรือเอกสารที่มีอยู่ไม่ได้มาตรฐาน ทำให้การปรับปรุงหรือแก้ไขทำได้ยาก
- ความต้องการปรับปรุงเพื่อให้เหมาะสมเพื่อสามารถตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ
- ระบบปัจจุบันไม่สามารถรองรับการเปลี่ยนแปลงในอนาคตได้ (อำนาจ พันธุ์ผูก, 2558)

2.2.2 หลักการพัฒนาระบบ

- 1) คำนึงถึงเจ้าของและผู้ใช้ระบบ
- 2) เข้าถึงปัญหาให้ตรงจุดซึ่งมีแนวทางการแก้ปัญหาที่เป็นระบบมีดังนี้
 - ศึกษาทำความเข้าใจในปัญหาที่เกิดขึ้น
 - รวบรวมและกำหนดความต้องการ
 - หาวิธีการแก้ปัญหาหลาย ๆ วิธี และเลือกวิธีที่ดีที่สุด
 - ออกแบบและทำการแก้ปัญหาตามวิธีที่เลือก
 - สังเกต และประเมินผลกระทบจากวิธีแก้ปัญหาที่นำมาใช้ และปรับปรุงวิธีการให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด
- 3) กำหนดขั้นตอนหรือกิจกรรมในการพัฒนาระบบ
- 4) กำหนดมาตรฐานในการพัฒนาระบบ
- 5) ตระหนักว่าการพัฒนาระบบเป็นการลงทุนประเภทหนึ่ง
- 6) เตรียมความพร้อมหากจะต้องยกเลิกหรือทบทวนระบบสารสนเทศที่กำลังพัฒนา
- 7) แต่กระบบสารสนเทศที่จะพัฒนาออกเป็นระบบย่อย
- 8) ออกแบบระบบให้สามารถรองรับต่อการขยาย หรือการปรับเปลี่ยนในอนาคต (อำนาจ พันธุ์ผูก, 2558)

2.2.3 ประเภทของการพัฒนาระบบ

- 1) การพัฒนาระบบแบบน้ำตก (Waterfall Model) แบบจำลองน้ำตกเป็นแบบจำลองกระบวนการแรกที่จะนำมาใช้ นอกจากนี้ยังเรียกว่าวงจรชีวิตตามลำดับ การทำความเข้าใจและการใช้งานเป็นเรื่องง่ายมาก ในแบบจำลองน้ำตกแต่ละขั้นต้องเสร็จสิ้นอย่างสมบูรณ์ก่อนที่จะเฟสถัดไปจะเริ่มขึ้น รูปแบบการพัฒนาซอฟต์แวร์ประเภทนี้จะใช้สำหรับโครงการที่มีขนาดเล็กและไม่มีข้อกำหนดที่ไม่แน่นอน

ในตอนท้ายของแต่ละเฟสการตรวจสอบจะเกิดขึ้นเพื่อพิจารณาว่าโครงการอยู่ในเส้นทางที่ถูกต้อง และไม่
 จะดำเนินการต่อหรือยกเลิกโครงการในการทดสอบซอฟต์แวร์รูปแบบนี้จะเริ่มต้นหลังจากการพัฒนา
 เสร็จสิ้นในช่วงน้ำตกแบบจำลองไม่ซ้อนทับกัน การพัฒนาในรูปแบบของโมเดลน้ำตกจะมีลักษณะคล้าย
 กับวงจรพัฒนาระบบ โดยทั่วไปแล้วจะประกอบไปด้วย 6 ขั้นตอน

- การกำหนดและเลือกโครงการ (System Initiation and Selection)
- การเริ่มต้นและวางแผนโครงการ (System Initiation and Planning)
- การวิเคราะห์ระบบ (System Analysis)
- การออกแบบ (System Design)
- การนำไปใช้ (System Implementation)
- การบำรุงรักษาระบบ (System Maintenance)

2) การพัฒนาระบบแบบน้ำตกที่ย้อนกลับขั้นตอนได้ (Adapted Waterfall) เป็นรูปแบบ
 การพัฒนาที่หากดำเนินการในขั้นตอนใดอยู่สามารถย้อนกลับไปขั้นตอนก่อนหน้านี้ได้เพื่อแก้ไข
 ข้อผิดพลาดหรือเพื่อต้องการความชัดเจน

3) การพัฒนาระบบอย่างรวดเร็ว (Rapid Application Development) เป็นรูปแบบ
 การพัฒนาที่มีการทำซ้ำบางขั้นตอนจนกว่าขั้นตอนต่าง ๆ ของระบบที่สร้างจะได้รับการยอมรับ

4) การพัฒนาระบบในรูปแบบขดลวด (Evolutionary Model SDLC) เป็นการพัฒนาระบบแบบวนรอบเพื่อให้การพัฒนาระบบมีความรวดเร็ว โดยการพัฒนาระบบจะเริ่มจากแกนกลางในรอบแรกของการพัฒนาจะได้ระบบรุ่น (Version) แรกออกมา และจะปรับปรุงให้ดีขึ้นในรุ่นที่สองและดำเนินการแบบนี้ไปเรื่อย ๆ จนกว่าจะได้รุ่นที่สมบูรณ์ (อำนาจ พันธุ์ผูก, 2558)

ผู้ศึกษานำมาใช้เป็นหลักการในการพัฒนาระบบแบบขดลวดมาใช้ในการพัฒนาระบบประเมิน
 แผลงรอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน เพราะเนื่องจากการ
 พัฒนาแบบขดลวดทำให้รู้ความต้องการอย่างแน่นอนและปรับได้อย่างรวดเร็ว

2.3 แนวคิดเกี่ยวกับเว็บแอปพลิเคชัน

ในการศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับเว็บแอปพลิเคชัน ประกอบด้วย 1) ความหมายเว็บแอปพลิเคชัน
 2) ประโยชน์ของเว็บแอปพลิเคชัน มีรายละเอียดดังนี้

2.3.1 ความหมายของเว็บแอปพลิเคชัน

การพัฒนาระบบงานบนเว็บ ซึ่งมีข้อดีคือ ข้อมูลต่าง ๆ ในระบบมีการไหลเวียนในแบบ Online ทั้งแบบ Local (ภายในวง LAN) และ Global (ออกไปยังเครือข่ายอินเทอร์เน็ต) ทำให้เหมาะสำหรับงานที่ต้องการข้อมูลแบบ Real Time ระบบมีประสิทธิภาพแต่ใช้งานง่าย เหมือนกับท่านกำลังท่องเว็บ ระบบงานที่พัฒนาขึ้นมาจะตรงกับความต้องการกับหน่วยงาน หรือห้างร้านมากที่สุด ไม่เหมือนกับโปรแกรมสำเร็จรูปทั่วไป ที่มักจะจัดทำระบบในแบบกว้าง ๆ ซึ่งมักจะไม่ตรงกับความต้องการที่แท้จริง ระบบสามารถโต้ตอบกับลูกค้า หรือผู้ใช้บริการแบบ Real Time ทำให้เกิดความประทับใจ เครื่องที่ใช้งานไม่จำเป็นต้องติดตั้งโปรแกรมใด ๆ เพิ่มเติมทั้งสิ้น (dailytech, 2062)

2.3.2 ประโยชน์ของเว็บแอปพลิเคชัน

ในส่วนของการใช้งานที่สามารถใช้งานได้ง่ายสะดวกทุกที่ทุกเวลา ถ้าหากไม่มีเครื่องคอมพิวเตอร์แต่ต้องการใช้ Web browser (เว็บเบราว์เซอร์) ก็สามารถใช้งานแอปพลิเคชันประเภทนี้ได้ รวมถึงมีการอัพเดท แก้ไขข้อผิดพลาดต่าง ๆ อยู่ตลอดเวลา และใช้งานได้ทุกแพลตฟอร์ม (mindphp, 2561)

ผู้ศึกษานำแนวคิดนี้มาเป็นส่วนในการทำความเข้าใจเกี่ยวกับเว็บแอปพลิเคชันเพื่อที่จะพัฒนาระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชันให้มีคุณภาพสูง

2.4 แนวคิดเกี่ยวกับหลักการประเมิน

ในการศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับหลักการประเมินซึ่งประกอบด้วย 1) ความหมายของการประเมิน 2) องค์ประกอบของการประเมิน 3) เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน 4) ประโยชน์ของการประเมิน ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

2.4.1 ความหมายของการประเมิน

การประเมินผลเป็นกระบวนการที่ทำต่อเนื่องจากการวัดผลช่วยในการตัดสินใจ สรุปผล เพื่อพิจารณาความเหมาะสม หรือหาคุณค่าของคุณลักษณะ และพฤติกรรมอย่างมีกฎเกณฑ์ และมีคุณธรรม (มลิวัลย์ ผิวคราม, ม.ป.ป.)

จากความหมายของการประเมินผลแสดงให้เห็นว่าเมื่อมีการวัดผลแล้วจะได้รายละเอียดหลาย ๆ ด้าน แล้วนำผลทั้งหลายมาพิจารณา หรือที่เรียกว่าประเมินผล ผลการประเมิน จะถูกต้อง

เหมาะสมเพียงใดย่อมขึ้นกับผลของการวัดเป็นประการสำคัญทั้งการวัดผล และการประเมินผลจึงสัมพันธ์ เกี่ยวโยงกันแต่อย่างไรก็ตามการวัดผล และการประเมินผลยังมีลักษณะ รายละเอียดที่แตกต่างกัน

2.4.2 องค์ประกอบของการประเมิน

การประเมินผลจะต้องมีองค์ประกอบหลัก 8 ประการ คือ

- 1) การศึกษาและวิเคราะห์โครงการเพื่อทำความเข้าใจโครงการอย่างน้อยในด้านต่าง ๆ ดังนี้
 - สถานการณ์ทั่วไป
 - วัตถุประสงค์เป้าหมายของโครงการ
 - แผนการปฏิบัติงาน นอกจากนี้ยังขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ประเมินโครงการที่ต้องการจะรู้ข้อมูลอะไรเพิ่มเติม โดยอาจศึกษาได้จากเอกสารโครงการ การพูดคุยกับเจ้าหน้าที่โครงการ รวมทั้งการออกไปดูการดำเนินโครงการในพื้นที่
- 2) วัตถุประสงค์ในการประเมินผลโดยทั่วไปจะเป็นผลที่สืบเนื่องมาจากความต้องการของผู้ประเมินผลรวม 2 นัย คือ
 - โครงการมีความก้าวหน้าตามแผนที่กำหนดไว้หรือไม่ มีปัญหา และอุปสรรคในการดำเนินงานเพียงใด และมีแนวทางแก้ไขอย่างไร
 - เมื่อโครงการสิ้นสุดลงแล้ว โครงการประสบผลสำเร็จหรือไม่เพียงใด และโครงการสมควรกระทำต่อเนื่องหรือไม่
- 3) ข้อมูลที่จะต้องรวบรวม ต้องกำหนดว่าจะใช้ข้อมูลอะไรบ้างที่นำมาวิเคราะห์แล้วสามารถตอบอธิบาย หรือชี้แจงวัตถุประสงค์ในการประเมินผลนั้นได้ การพิจารณาข้อมูลที่ต้องการรวบรวมนั้น ควรแยกพิจารณาไปตามวัตถุประสงค์ในการประเมินผลแต่ละข้อ วิธีการที่ผู้เขียนนิยมใช้ในการกำหนดข้อมูลที่จะต้องรวบรวม คือ การใช้ตัวชี้วัดมาช่วย เช่น เราต้องการประเมินผลในส่วนผลกระทบระยะสั้น (Effect) ของโครงการในเรื่องเพิ่มผลผลิตข้าวต่อไร่ ตัวชี้วัดในเรื่องนี้ก็คือ ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่) เพิ่มขึ้น ซึ่งในการนี้เราจะต้องเก็บข้อมูล ผลผลิตเฉลี่ย 2 ข้อมูลมาเปรียบเทียบกัน คือ ผลผลิตเฉลี่ยก่อนโครงการ กับผลผลิตเฉลี่ยหลังโครงการ หรือผลผลิตเฉลี่ยของกลุ่มในโครงการกับผลผลิตเฉลี่ยของกลุ่มนอกโครงการ
- 4) แหล่งของข้อมูลและการสำรวจข้อมูลด้วยกลุ่มตัวอย่าง พิจารณาว่าข้อมูลเหล่านั้นสามารถหาได้จากใครหรือจากที่ไหน จะใช้ข้อมูลปฐมภูมิ หรือข้อมูลทุติยภูมิ ซึ่งข้อมูลปฐมภูมิ คือ ข้อมูลที่เก็บรวบรวมขึ้นต้นหรือขึ้นแรกด้วยตนเอง หรือจากบุคคลใดบุคคลหนึ่ง เช่น ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์

ส่วนข้อมูลทุติยภูมิ คือ ข้อมูลที่ผู้ใดผู้หนึ่ง หรือกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งได้ทำการรวบรวมและเรียบเรียงไว้เรียบร้อยแล้ว เช่น ข้อมูลที่ได้จากรายงานต่าง ๆ

5) เครื่องมือและวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล จะต้องกำหนดว่าจะเก็บรวบรวมข้อมูลเหล่านั้นด้วยเครื่องมือชนิดใด และใช้วิธีใดในการเก็บรวบรวมข้อมูล การที่จะใช้เครื่องมือ หรือวิธีการใดนั้นจะต้องเลือกใช้ให้เหมาะสมกับข้อมูลที่จะรวบรวม และบุคคลที่จะเป็นผู้ให้ข้อมูล ซึ่งเครื่องมือที่เป็นที่นิยมใช้กันแพร่หลาย ได้แก่ แบบสอบถาม การสัมภาษณ์ และการสังเกตการณ์

6) การเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นขั้นตอนสำคัญที่สุดที่จะทำให้ได้ข้อมูล เพื่อนำมาใช้ในการวิเคราะห์ และแปลความ ผู้ที่ทำการรวบรวมข้อมูลจะต้องทำการรวบรวมข้อมูลให้ได้ตามที่กำหนด และข้อมูลที่ได้จะต้องมีความถูกต้องและน่าเชื่อถือ การเก็บรวบรวมข้อมูลนั้นมีเทคนิคแตกต่างกันออกไปตามชนิดของเครื่องมือและวิธีการใช้เครื่องมือ นั้น ๆ เช่น การสัมภาษณ์ เป็นต้น

7) การประมวลผลและการวิเคราะห์ข้อมูล ข้อมูลที่ได้ยังไม่อยู่ในรูปที่จะนำมาใช้ประโยชน์ได้โดยตรง ต้องนำข้อมูลเหล่านั้นมาทำการตรวจสอบเรียบเรียง หรือประมวล และทำการวิเคราะห์ก่อนจึงจะได้ข้อมูลที่สามารถอ่านได้ง่าย เพื่อที่จะได้แปลความและนำเสนอต่อไป

8) การแปลความและการรายงาน การแปลความเป็นการนำข้อมูลที่ได้จากการประมวลผล และการวิเคราะห์มาอธิบายให้ความหมายและชี้แนะ หรือตั้งข้อสังเกตในประเด็นต่าง ๆ โดยแสดงให้เห็นทราบถึงข้อเท็จจริงตามตัวเลขที่ได้รับและทำให้ออกมาเป็นภาษาสามัญที่บุคคลทั่วไปสามารถเข้าใจได้ตรงกัน จุดสำคัญของการแปลความก็คือ จะต้องอธิบาย หรือชี้แจงวัตถุประสงค์ของการประเมินผลได้ชัดเจนและครบถ้วน จากนั้นนำมาจัดทำเป็นรายงานซึ่งในการเขียนรายงานนั้นผู้เขียนจะต้องคำนึงถึง

- ผู้อ่านเป็นใครมีพื้นความรู้ในเรื่องที่ทำการประเมินแค่ไหน
- การนำผลของการประเมินไปใช้ประโยชน์
- รูปแบบการรายงาน เช่น จัดทำรายงานแบบย่อ แบบละเอียด หรือรูปแบบอื่น ๆ

นอกจากนี้การเขียนรายงานผู้เขียนต้องพยายามเขียนให้ได้ความชัดเจน กระชับรัดกุม มีความสมบูรณ์ ถูกต้อง และที่สำคัญ คือ ต้องเชื่อถือ (Eva, 2561)

2.4.3 เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินโครงการ คือ การประเมินแบบสำรวจรายการ (Checklist) เป็นรายการที่กำหนดไว้เกี่ยวกับพฤติกรรมที่ต้องการให้กระทำ หรือวิธีการที่มีจุดประสงค์ว่าจะให้ทำตามนั้น การใช้แบบสำรวจจึงเป็นการกำหนดเป็นน้ำหนักคะแนนว่าผ่าน หรือไม่ผ่าน ถ้าผ่านแสดงว่าผู้

ปฏิบัติได้กระทำตามรายการนั้นถูกต้อง แต่ถ้าไม่ผ่านก็แสดงว่าผู้ปฏิบัติทำไม่ถูกต้อง (มลิวัลย์ ผิวคราม, ม.ป.ป.)

2.4.4 ประโยชน์ของการประเมิน

1) ช่วยให้ได้ข้อมูลเพื่อนำไปใช้ในการตัดสินใจเกี่ยวกับการกำหนดโครงการ การตรวจสอบความพร้อมของทรัพยากรต่าง ๆ ที่จำเป็นต้องใช้ในการดำเนินโครงการ ตลอดจนความเป็นไปได้ในการจัดทำโครงการ

2) ประเมินปัจจัยหรือทรัพยากร (Input Evaluation)

3) ประเมินกระบวนการ (Process Evaluation)

4) ประเมินผลผลิตหรือผลลัพธ์ (Product Evaluation) (อัญชลี ธรรมะวิสิฏกุล, 2552)

ผู้ศึกษานำแนวคิดนี้มาใช้ในการออกแบบ แบบสำรวจ และตั้งเกณฑ์การประเมินเพื่อให้ทราบวาระบบที่พัฒนานั้นมีความถูกต้องสมบูรณ์หรือไม่

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จิตรพงษ์ เจริญจิตร และนิธิ ทะนันท (2559) ได้ศึกษาการทำวิจัยเรื่อง “พัฒนาเว็บแอปพลิเคชันในระบบงานตรวจสอบสุขภาพ” พบว่าการตรวจสอบสุขภาพระบบเดิมมีการทำงานที่ไม่มีประสิทธิภาพ การจัดเก็บข้อมูลจะอยู่ในรูปแบบเอกสารทำให้ยากต่อการสืบค้นข้อมูลและเสี่ยงต่อการสูญหายของข้อมูล การทำรายงานผลการตรวจทำได้ยากอาจมีข้อผิดพลาดและสิ้นเปลือง ที่สำคัญคือยังไม่มีระบบการติดตามผลหลังการตรวจที่เป็นมาตรฐาน เมื่อทราบปัญหาแล้วทางผู้ศึกษาจึงทำการพัฒนาเว็บแอปพลิเคชันในระบบงานตรวจสอบสุขภาพ ซึ่งมีการประเมินคุณภาพของระบบ 2 รูปแบบ คือการ ประเมินประสิทธิภาพของระบบโดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน และประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้งานจำนวน 20 คน จากผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อแอปพลิเคชันโดยรวมอยู่ในระดับดี

ผู้ศึกษาจึงนำการวิจัยพัฒนาเว็บแอปพลิเคชันในระบบงานตรวจสอบสุขภาพ มาประยุกต์ใช้ในระบบการประเมินแผนกลยุทธ์จำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน ซึ่งศึกษาการพัฒนาเว็บแอปพลิเคชัน และศึกษาวิธีการดำเนินการวิจัยเอกสารที่เกี่ยวข้องที่สามารถนำมาใช้ในการพัฒนาระบบการประเมินแผนกลยุทธ์จำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชันได้

ปภาสร นิลสระคู (2559) ได้ศึกษาการวิจัยเรื่อง “การพัฒนาเว็บแอปพลิเคชันสำหรับวัดความถนัดทางการเรียน” ในการเรียนการสอนโดยทั่วไปมักพบว่าในชั้นเรียนหนึ่งมักจะมีทั้งนักศึกษาที่เรียนเก่ง

และอ่อนปะปนกันเสมอจึงทำให้นักศึกษาเกิดการเรียนรู้จากครูผู้สอนไม่เท่ากัน ทั้งนี้เนื่องมาจากแต่ละบุคคลมีความถนัดในการเรียนแตกต่างกัน การที่บุคคลใดจะเรียนรู้ได้อย่างรวดเร็วจะต้องเป็นผู้ที่มีความถนัด และเจตคติที่ดีต่อสิ่งนั้น ผู้ที่มีความถนัดในการเรียนมักจะประสบความสำเร็จในการเรียนมากกว่าผู้ที่มีความถนัดน้อย ด้วยเหตุผลดังกล่าวผู้พัฒนาจึงมีความสนใจที่จะพัฒนาเว็บแอปพลิเคชันสำหรับวัดความถนัดทางการเรียนโดยศึกษาทฤษฎีการเลือกอาชีพของ จอห์น แอล ฮอลแลนด์ (John L. 2 Holland) ซึ่งเป็นผู้สร้าง “แบบสำรวจความพอใจในอาชีพ” (The Vocation Preference Inventory) เว็บแอปพลิเคชันสำหรับวัดความถนัดทางการเรียน สามารถพยากรณ์ความสามารถในการเรียน หรือความชอบในอาชีพของบุคคล ซึ่งหากนำไปใช้วัดความถนัดทางการเรียนก่อนที่ผู้เรียนจะตัดสินใจเลือกเรียนในสาขาวิชาใดจะทำให้เกิดประโยชน์กับผู้เรียนในการประสบความสำเร็จทางการเรียนไม่ทำให้เกิดความสูญเปล่าทางการศึกษาในเรื่องการออกกลางคันของนักศึกษาอันเนื่องมาจากไม่สามารถเรียนได้ เว็บแอปพลิเคชันสำหรับวัดความถนัดทางการเรียน พัฒนาขึ้นโดยโปรแกรม Adobe Dreamweaver CS6 ใช้โปรแกรมภาษา PHP เป็นพื้นฐานโครงสร้างสำหรับการสร้างเว็บไซต์ เนื่องจากเป็นภาษาที่เหมาะสมกับการพัฒนาเว็บไซต์ และบริหารจัดการฐานข้อมูลด้วยโปรแกรม MySQL จากผลการทดสอบด้วยเว็บแอปพลิเคชันสำหรับวัดความถนัดทางการเรียน สามารถสรุปได้ว่าเว็บแอปพลิเคชันสำหรับวัดความถนัดทางการเรียนมีความน่าเชื่อถือ และผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อแอปพลิเคชันโดยรวมอยู่ในระดับดี

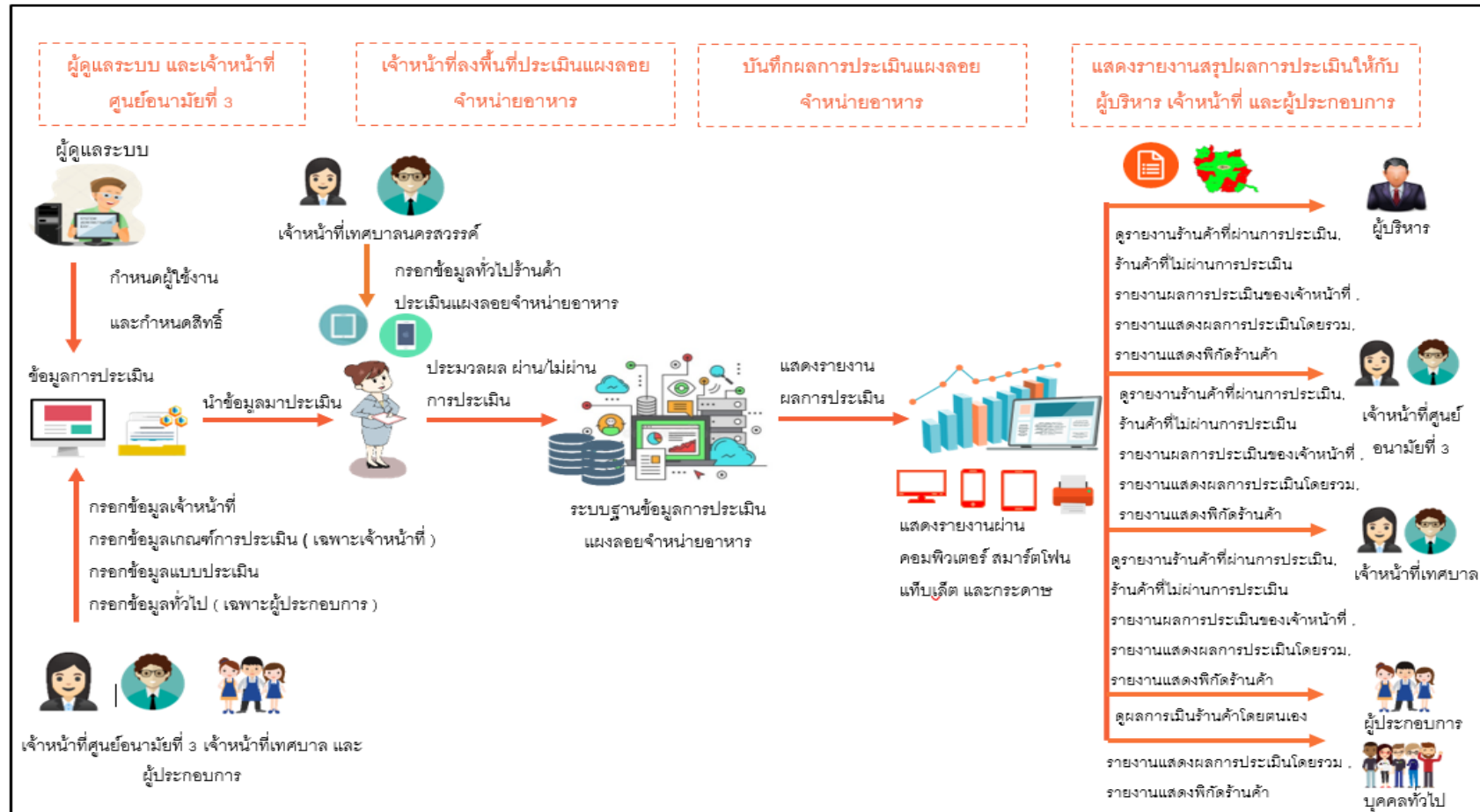
ผู้ศึกษาจึงนำการวิจัยการพัฒนาเว็บแอปพลิเคชันสำหรับวัดความถนัดทางการเรียนมาประยุกต์ใช้ในระบบการประเมินแผนกจ่ายจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน ซึ่งศึกษาเครื่องมือที่ใช้ในการพัฒนาเว็บแอปพลิเคชัน เอกสารที่เกี่ยวข้องที่สามารถนำมาใช้ในการพัฒนาระบบการประเมินแผนกจ่ายจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชันได้

สุดจิต ครุจิต (2558) ได้ศึกษาการวิจัยเรื่อง “ต้นแบบระบบประเมินคุณภาพสิ่งแวดล้อมแบบ On-line เพื่อการจัดการสิ่งแวดล้อมชุมชนที่เข้มแข็ง” ทิศทางการพัฒนาของประเทศไทยที่ผ่านมาจะเน้นไปในการเร่งรัดพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจเป็นหลัก ก่อให้เกิดผลกระทบตามมามากมายต่อชุมชน ทั้งในชุมชนเมืองและชุมชนชนบท อาทิ ทรัพยากรธรรมชาติถูกทำลายอย่างรวดเร็ว ระบบนิเวศขาดความสมดุล มลพิษในชุมชนทวีความรุนแรงมากขึ้น ทั้งปัญหายยะ น้ำเสีย และมลพิษทางอากาศ ชุมชนมีการขยายตัวอย่างรวดเร็วและขาดการวางแผนที่ดี โดยเฉพาะด้านการควบคุมมลพิษในชุมชนชนบทซึ่งขาดแคลนทรัพยากรบุคคลและงบประมาณด้านสิ่งแวดล้อม จึงเป็นที่มาของโครงการวิจัยนี้ซึ่งมีเป้าหมายหลักในการเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนในด้านการดูแลสิ่งแวดล้อมและควบคุมมลพิษด้วยตัวเองโดยนำมา

พัฒนาและปรับปรุงต่อเพื่อสร้าง “ระบบการประเมินคุณภาพสิ่งแวดล้อมแบบ On-line” สำหรับใช้ในชุมชน วัตถุประสงค์ของการวิจัย 1) เพื่อพัฒนาต้นแบบระบบประเมินคุณภาพสิ่งแวดล้อมแบบ On-line สำหรับชุมชนในจังหวัดนครราชสีมา โดยมีองค์ประกอบที่สำคัญ ได้แก่ ตัวชี้วัดเกณฑ์ วิธีการเก็บข้อมูล และแนวทางการประเมิน 2) เพื่อพัฒนา Web Site ของโครงการซึ่งสามารถให้บริการในการประเมินคุณภาพ สิ่งแวดล้อมสำหรับชุมชนที่ร่วมโครงการ โดยให้ชุมชนสามารถกรอกข้อมูลวิเคราะห์ผล และแลกเปลี่ยนข้อมูลซึ่งกันและกันได้ จากผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อแอปพลิเคชันโดยรวมอยู่ในระดับดี

ผู้ศึกษาจึงนำการวิจัยต้นแบบระบบประเมินคุณภาพสิ่งแวดล้อมแบบ On-line เพื่อการจัดการสิ่งแวดล้อมชุมชนที่เข้มแข็ง มาประยุกต์ใช้ในระบบการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาล ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน ซึ่งศึกษาการพัฒนาเว็บแอปพลิเคชัน และศึกษาวิธีการดำเนินการวิจัยเอกสารที่เกี่ยวข้องที่สามารถนำมาใช้ในการพัฒนาระบบการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชันได้

2.6 กรอบแนวคิดในการศึกษา



ภาพ 2. 1 กรอบแนวคิดในการศึกษา

กรอบแนวคิดในการศึกษาระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน ประกอบไปด้วย 4 ส่วนสำคัญดังนี้

ส่วนที่ 1 ผู้ดูแลระบบกำหนดผู้ใช้งาน และกำหนดสิทธิ์ ผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 เจ้าหน้าที่เทศบาล ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไป กรอกข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการประเมินผลอาหารเพื่อบันทึกหลักฐานข้อมูล

ส่วนที่ 2 เจ้าหน้าที่ทำการประเมินผลอาหาร และประมวลผลการประเมิน

ส่วนที่ 3 เจ้าหน้าที่นำผลการประเมินผลอาหารบันทึกลงในฐานข้อมูลการประเมินผลอาหาร

ส่วนที่ 4 แสดงรายงานสรุปผลการประเมินผลอาหารให้กับผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 เจ้าหน้าที่เทศบาล ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไป ตามสิทธิ์ในการเข้าถึงข้อมูล

บทที่ 3

วิธีการดำเนินงาน

วิธีการดำเนินงานในการพัฒนาระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน ประกอบด้วยหัวข้อดังนี้

- 3.1 เครื่องมือที่ใช้ในการสอบถามความต้องการ
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์และออกแบบระบบ
- 3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการพัฒนาระบบ
- 3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินความพึงพอใจในระบบ
- 3.5 ประชากรที่ใช้ในการศึกษา
- 3.6 วิธีการดำเนินการศึกษา

3.1 เครื่องมือที่ใช้ในการสอบถามความต้องการ

เครื่องมือที่ใช้ในการสอบถามความต้องการของระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน คือ แบบสัมภาษณ์ ดังแสดงในภาคผนวก ก ซึ่งประกอบด้วยหัวข้อดังนี้

- 1) ข้อมูลระบบงานเดิม
- 2) ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความต้องการด้านการออกแบบของระบบฯ
- 3) ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับฟังก์ชันการทำงานของระบบฯ
- 4) ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าถึงฟังก์ชันการทำงานของระบบฯ
- 5) ข้อเสนอแนะ

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์และออกแบบระบบ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์และออกแบบของระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน คือ เว็บแอปพลิเคชัน Draw.io ใช้ในการวิเคราะห์และออกแบบ 1) Use Case Diagram 2) Class Diagram และ 3) Activity Diagram มีรายละเอียดดังนี้

3.2.1 เว็บแอปพลิเคชัน Draw.io เป็นเครื่องมือออกแบบไดอะแกรมต่าง ๆ ผ่านเว็บไซต์ได้โดยไม่ต้องลงโปรแกรม ผ่านเว็บไซต์ www.draw.io และไม่จำเป็นต้องสมัครสมาชิก ที่สำคัญคือสามารถใช้งานได้ฟรี draw.io สามารถทำงานร่วมกับ cloud storage ต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี หรือถ้าไม่ต้องการเก็บไฟล์ไว้บน cloud ก็สามารถเลือกที่จะเก็บไฟล์ไว้บนเครื่องได้ (พีรวัฒน์ จินสุริวงษ์, 2560)

Draw.io มีความเกี่ยวข้องกับ Software Engineering คือเป็นเครื่องมือที่ใช้สร้างไดอะแกรม Flow Chart ในส่วนของการออกแบบระบบ เมื่อเก็บความต้องการของลูกค้าแล้ว ก่อนที่จะนำไปให้ฝั่งโปรแกรมเมอร์เขียนโปรแกรม จะต้องมีการออกแบบเพื่อให้เข้าใจตรงกัน และเข้าใจกระบวนการทำงาน (พีรวัฒน์ จินสุริวงษ์, 2560)

3.2.2 Use Case Diagram เป็นแผนภาพที่ใช้แสดงให้เห็นว่าระบบทำงานมีหน้าที่ใดบ้าง โดยมีสัญลักษณ์รูปวงรีแทน Use Case และสัญลักษณ์รูปคน (Stick Man Icon) แทน Actor สำหรับชื่อ Use Case นั้น ให้ใช้คำกริยาหรือกริยาวลี (คำกริยามีกรรมมารับ) เช่น ลงทะเบียนเรียน, ตรวจสอบรายวิชา, บันทึกการชำระเงิน, Generate Report, Enter Sales Data, Compute Commission เป็นต้น ส่วนการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่าง Use Case และ Actor จะใช้เส้นตรงลากเชื่อมต่อกัน หรือจะใช้เส้นตรงมีหัวลูกศรก็ได้ในที่นี้เลือกใช้เส้นตรงไม่มีหัวลูกศร ส่วนเส้นแบ่งขอบเขตระหว่าง Actor กับ Use Case จะใช้เส้นกรอบสี่เหลี่ยม เรียกว่า “System Boundary” และสิ่งสำคัญส่วนสุดท้ายก็คือ “ชื่อของระบบ (System Name)” ให้แสดงไว้ด้านบนสุดของแผนภาพ (mahidol)

3.2.3 Class Diagram คือ การอธิบายคุณลักษณะการดำเนินงานของ Class และข้อจำกัดที่กำหนดไว้ในระบบ Class diagram มีการใช้อย่างกว้างขวางในการสร้างแบบจำลองของระบบเชิงวัตถุ โดยแสดงชุดของวัตถุ

วัตถุประสงค์ของคลาสไดอะแกรมคือการสร้างแบบจำลองมุมมองแบบคงที่ของแอปพลิเคชัน คลาสไดอะแกรมเป็นไดอะแกรมเดียวที่สามารถแมปโดยตรงกับภาษาเชิงวัตถุ และใช้กันอย่างแพร่หลายสำหรับนักเขียน code ด้วย Class diagram มีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

- 1) การวิเคราะห์และออกแบบมุมมองแบบคงที่ของแอปพลิเคชัน

- 2) อธิบายความรับผิดชอบของระบบ
- 3) ฐานสำหรับส่วนประกอบและไดอะแกรมการปรับใช้
- 4) วิศวกรรมแบบไปข้างหน้าและวิศวกรรมย้อนกลับ (NUTHDANAI WANGPRATHAM, 2562)

3.2.4 Activity Diagram หรือแผนภาพกิจกรรมใช้อธิบายกิจกรรมที่เกิดขึ้นในลักษณะกระแสการไหลของการทำงาน (Workflow) Activity Diagram จะมีลักษณะเดียวกับ Flowchart (แสดงขั้นตอนการทำงานของระบบ) โดยขั้นตอนในการทำงานแต่ละขั้นจะเรียกว่า Activity การใช้ Activity Diagram อธิบายกระแสการไหลของการทำงาน (Workflow) แสดงขั้นตอนการทำงานของระบบ Activity อาจเป็นการทำงานต่าง ๆ ได้แก่ การคำนวณผลลัพธ์บางอย่าง การเปลี่ยนแปลงสถานะ (State) ของระบบ การส่งค่ากลับคืน การส่งสัญญาณ การเรียกใช้ Operation (Method) อื่น ๆ เพื่อทำงาน และการสร้าง หรือ ทำลายวัตถุ ลักษณะของ Activity Diagram จะต้องมียุจุดเริ่มต้นกับจุดสิ้นสุด และในระหว่างจุดเริ่มต้นกับจุดสิ้นสุดจะมีขั้นตอน หรือ Activity ต่าง ๆ ของระบบ ปกติแล้วจะเขียน Activity Diagram โดยอ่านจากด้านบนลงล่าง (blogspot, 2559)

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการพัฒนาระบบ

เครื่องมือที่ใช้ในระบบการประเมินแผนกจ่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหารผ่านเว็บแอปพลิเคชัน มีดังนี้

3.3.1 ด้านซอฟต์แวร์

1) โปรแกรม Sublime Text 3 เป็นโปรแกรมแก้ไขข้อความ และเขียนโค้ด สำหรับโปรแกรมเมอร์ และนักพัฒนาที่มีขนาดเล็กแต่ยังคงประสิทธิภาพและฟังก์ชันไว้มากมายใช้งานง่ายและทำงานได้อย่างรวดเร็ว อีกทั้งยังรองรับการใช้งานได้หลากหลายภาษาไม่ว่าจะเป็น ภาษาหลักอย่าง C, C++, C# เขียนเว็บไซต์ HTML, PHP โค้ด CSS เขียนภาษา JAVA, Python หรืออื่น ๆ อีกมากมาย ด้วยหน้าต่างของโปรแกรมที่ใช้งานง่าย ส่วนโค้ดแบ่งแต่ละส่วนอย่างชัดเจนสามารถแก้ไขข้อความหลาย ๆ บรรทัดพร้อมกันได้ ค้นหา Text แต่ละส่วนได้ อีกทั้งยังมีแถบแสดงโค้ดทั้งหมดให้เลื่อนดูด้านข้างได้อีก โปรแกรมนี้ความสามารถจาก Python API ที่ช่วยให้สามารถติดตั้งปลั๊กอินเสริมต่าง ๆ และ Package ให้โปรแกรมมีประสิทธิภาพในการทำงานมากยิ่งขึ้น โดยโปรแกรมนี้สามารถรองรับระบบปฏิบัติการ Windows Linux และ MacOS (Thaiware, 2560)

ในการพัฒนาระบบฯ ใช้โปรแกรม Sublime และใช้ภาษา HTML5, CSS, JavaScript, SQL, PHP7.4.8 และ Framework Bootstrap5 ในการพัฒนาระบบ ฯ

2) โปรแกรม Photoshop เป็นโปรแกรมในตระกูล Adobe ที่ใช้สำหรับตกแต่งภาพถ่ายและภาพกราฟิก ได้อย่างมีประสิทธิภาพไม่ว่าจะเป็นงานด้านสิ่งพิมพ์ นิตยสาร และงานด้านมัลติมีเดีย อีกทั้งยังสามารถ Retouching ตกแต่งภาพและสร้างภาพ ทั้งยังสามารถใส่ Effect ต่าง ๆ ให้กับภาพและตัวหนังสือ การทำภาพขาวดำและการทำภาพถ่ายเป็นภาพเขียน การนำภาพต่าง ๆ มารวมกัน การ Retouch ตกแต่งภาพ เป็นต้น นอกจากนี้แล้วโปรแกรม Photoshop เป็นโปรแกรมที่มีเครื่องมือมากมายเพื่อสนับสนุนการสร้างงานประเภทสิ่งพิมพ์ งานวิทัศน์ งานนำเสนอ งานมัลติมีเดีย ตลอดจนงานออกแบบ และพัฒนาเว็บไซต์ในชุดโปรแกรม Adobe Photoshop จะประกอบด้วยโปรแกรมสองตัว ได้แก่ Photoshop และ ImageReady (จิรวรงค์ โชติพงษ์, 2561)

ในการพัฒนาระบบฯ ใช้โปรแกรม Photoshop ในการออกแบบหน้า User Interface และตัดต่อรูปภาพที่ใช้สำหรับการพัฒนาระบบฯ

3) โปรแกรม Xampp เป็นโปรแกรม Apache web server ไว้จำลอง web server เพื่อไว้ทดสอบสคริปต์ หรือเว็บไซต์ในเครื่องของเราโดยไม่ต้องเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต และไม่ต้องมีค่าใช้จ่ายต่อการติดตั้งและใช้งาน โปรแกรม Xampp จะมาพร้อมกับ PHP ภาษาสำหรับพัฒนาเว็บแอปพลิเคชันที่เป็นที่นิยม MySQL ฐานข้อมูล Apache จะทำหน้าที่เป็นเว็บเซิร์ฟเวอร์ Perl อีกทั้งยังมาพร้อมกับ OpenSSL, phpMyadmin (ระบบบริหารฐานข้อมูลที่พัฒนาโดย PHP เพื่อใช้เชื่อมต่อไปยังฐานข้อมูลสนับสนุนฐานข้อมูล MySQL และ SQLite โปรแกรม Xampp จะอยู่ในรูปแบบของไฟล์ Zip, tar, 7z หรือ exe (blogspot, 2560)

ในการพัฒนาระบบฯ ใช้โปรแกรม Xampp ในการจำลองเครื่องคอมพิวเตอร์ให้เป็น Web Server

4) โปรแกรม phpMyAdmin คือ โปรแกรมที่ถูกพัฒนาโดยใช้ภาษา PHP เพื่อใช้ในการบริหารจัดการฐานข้อมูล MySQL แทนการคีย์คำสั่ง เนื่องจากถ้าเราใช้ฐานข้อมูลที่เป็น MySQL บางครั้งจะมีความลำบากและยุ่งยากในการใช้งาน ดังนั้นจึงมีเครื่องมือในการจัดการฐานข้อมูล MySQL ขึ้นมา เพื่อให้สามารถจัดการตัว DBMS ที่เป็น MySQL ได้ง่ายและสะดวกยิ่งขึ้น โดย phpMyAdmin ก็ถือเป็นเครื่องมือชนิดหนึ่งในการจัดการนั่นเอง

phpMyAdmin เป็นส่วนต่อประสานที่สร้างโดยภาษา PHP ซึ่งใช้จัดการฐานข้อมูล MySQL ผ่านเว็บเบราว์เซอร์ โดยสามารถที่จะทำการสร้างฐานข้อมูลใหม่ หรือทำการสร้าง Table ใหม่ ๆ และยังมี function ที่ใช้สำหรับการทดสอบการ query ข้อมูลด้วยภาษา SQL พร้อมกันนั้น ยังสามารถทำการ insert delete update หรือแม้กระทั่งใช้คำสั่งต่าง ๆ เหมือนกับกับการใช้ภาษา SQL ในการสร้างตารางข้อมูล

phpMyAdmin เป็นโปรแกรมประเภท MySQL Client ตัวหนึ่งที่ใช้ในการจัดการข้อมูล MySQL ผ่านเว็บเบราว์เซอร์ได้โดยตรง phpMyAdmin ตัวนี้จะทำงานบน Web server เป็น PHP Application ที่ใช้ควบคุมจัดการ MySQL Server ความสามารถของ phpMyAdmin คือ 1) สร้างและลบ Database 2) สร้างและจัดการ Table เช่น แทรก record, ลบ record, แก้ไข record, ลบ Table, แก้ไข field 3) โหลดเท็กซ์ไฟล์เข้าไปเก็บเป็นข้อมูลในตารางได้ 4) หาผลสรุป (Query) ด้วยคำสั่ง SQL (aosoft, 2561)

ในการพัฒนาระบบฯ ใช้โปรแกรม phpMyadmin ในการบริหารจัดการฐานข้อมูล MariaDB ผ่านเว็บเพจ

5) เว็บแอปพลิเคชัน Draw.io เป็นเครื่องมือออกแบบไดอะแกรมต่าง ๆ ผ่านเว็บไซต์ได้เลย โดยไม่ต้องลงโปรแกรมผ่านเว็บไซต์ www.draw.io และไม่จำเป็นต้องสมัครสมาชิก ที่สำคัญคือสามารถใช้งานได้ฟรี สามารถบันทึกลงในเครื่องคอมพิวเตอร์ได้ทันทีที่ทั้งสะดวกและใช้งานง่ายมีความเกี่ยวข้องกับ Software Engineering คือ เป็นเครื่องมือที่ใช้สร้างไดอะแกรม Flow Chart ในส่วนของการออกแบบระบบเมื่อเก็บความต้องการของลูกค้าแล้ว ก่อนที่จะนำไปให้ฝั่งโปรแกรมเมอร์เขียนโปรแกรม จะต้องมีการออกแบบเพื่อให้เข้าใจตรงกัน และเข้าใจกระบวนการทำงาน (พิรวัฒน์ จินสุริวงษ์, 2560)

ในการพัฒนาระบบฯ ใช้เว็บแอปพลิเคชัน Draw.io ในการออกแบบ UML หน้าจอ Input และ Output

3.3.2 ด้านฮาร์ดแวร์

1) คอมพิวเตอร์ ใช้ในการพัฒนาระบบ และทดสอบระบบฯ

- ระบบปฏิบัติการ Windows 10
- หน่วยประมวลผล AMD Ryzen 7 3750H with Radeon Vega Mobile Gfx

2.30 GHz

- หน่วยความจำ 8 GB
- System Type 64 bit

2) สมาร์ทโฟน ใช้ในการบันทึกข้อมูล บันทึกภาพระหว่างการลงพื้นที่ และทดสอบระบบฯ

3.4 เครื่องมือสำหรับการประเมินประสิทธิภาพการทำงานของระบบ

เครื่องมือสำหรับการประเมินระบบการประเมินแผนกระจายจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน ประกอบด้วย 1) แบบสอบถามเพื่อประเมินประสิทธิภาพ 2) สถิติการวิเคราะห์ข้อมูล และ 3) ผลการวิเคราะห์ข้อมูล มีดังนี้

3.4.1 แบบสอบถามเพื่อประเมินประสิทธิภาพ มีรายละเอียด ดังนี้

- 1) ด้าน Functional Requirement Test เป็นการประเมินความถูกต้องและประสิทธิภาพของระบบตรงตามความต้องการมากน้อยเพียงใด
- 2) ด้าน Functional Test เป็นการประเมินความถูกต้องและประสิทธิภาพในการทำงานของระบบว่าสามารถทำงานได้ตามฟังก์ชันงานของระบบมากน้อยเพียงใด
- 3) ด้าน Usability Test เป็นการประเมินลักษณะการออกแบบระบบว่ามีความง่ายต่อการใช้งานมากน้อยเพียงใด
- 4) ด้าน Security Test เป็นการประเมินการรักษาความปลอดภัยของข้อมูลว่ามีความปลอดภัยมากน้อยเพียงใด

3.4.2 สถิติการวิเคราะห์ข้อมูล

เมื่อได้แบบประเมินประสิทธิภาพจะวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ย $\bar{x}$ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D) เพื่อหาความพึงพอใจที่มีต่อระบบประเมินแผนกระจายจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

$$\text{สูตร } \bar{x} = \frac{\sum x}{n}$$

เมื่อ $\bar{x}$ แทน ค่าเฉลี่ย

$\sum x$ แทน ผลรวมข้อมูลทุกค่า

N แทน จำนวนข้อมูลทั้งหมด

การหาส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

$$\text{สูตร S.D.} = \sqrt{\frac{n \sum x^2 - (\sum x)^2}{n(n-1)}}$$

สูตร S.D. แทน ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

N แทน จำนวนข้อมูลทั้งหมด

X แทน ข้อมูลแต่ละตัว

$\sum x^2$ แทน ผลรวมของความแตกต่างของคะแนนแต่ละคู่

3.4.3 เกณฑ์การวิเคราะห์ข้อมูล

แบบสอบถามความพึงพอใจการใช้งานระบบประเมินแผนกลยุทธ์จำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน ผู้ศึกษาได้ใช้แบบสอบถาม ซึ่งมีความมาตรฐานวัดความพึงพอใจแบบมาตราส่วนประมาณค่าของลิเคิร์ท (Linkert Rating Scale) โดยแบ่งเป็น 5 ระดับดังนี้

ระดับการประเมิน 1 หมายถึง ระดับความพึงพอใจในประสิทธิภาพน้อยที่สุด

ระดับการประเมิน 2 หมายถึง ระดับความพึงพอใจในประสิทธิภาพน้อย

ระดับการประเมิน 3 หมายถึง ระดับความพึงพอใจในประสิทธิภาพปานกลาง

ระดับการประเมิน 4 หมายถึง ระดับความพึงพอใจในประสิทธิภาพมาก

ระดับการประเมิน 5 หมายถึง ระดับความพึงพอใจในประสิทธิภาพมากที่สุด

เกณฑ์คะแนนเฉลี่ย โดยจะแบ่งเป็นระดับการประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของแบบสอบถามดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 1.00 – 1.50 แปลความหมายว่า พึงพอใจน้อยที่สุด

คะแนนเฉลี่ย 1.51 – 2.50 แปลความหมายว่า พึงพอใจน้อย

คะแนนเฉลี่ย 2.51 – 3.50 แปลความหมายว่า พึงพอใจปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 3.51 – 4.50 แปลความหมายว่า พึงพอใจมาก

คะแนนเฉลี่ย 4.51 – 5.00 แปลความหมายว่า พึงพอใจมากที่สุด

3.5 ประชากรกลุ่มตัวอย่าง

ระบบการประเมินแผนกลยุทธ์จำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน มีประชากรกลุ่มตัวอย่างที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

3.5.1 ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ประกอบด้วย 1) บุคคลที่เกี่ยวข้องด้านการดูแลควบคุม ได้แก่ ผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 2) บุคคลที่เกี่ยวข้องด้านการปฏิบัติงาน ได้แก่ เจ้าหน้าที่เทศบาลนครสวรรค์ เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 และ 3) บุคคลที่เกี่ยวข้องในด้านการมีส่วนร่วมการใช้ระบบ ฯ ได้แก่ ผู้ประกอบการ ผู้สนใจ และอาจารย์สาขาวิชาคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

3.5.2 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่

1) กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการทำวิจัยเพื่อศึกษารูปแบบความต้องการของระบบการประเมินแผนล่อยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน จำนวน 11 คน โดยกลุ่มตัวอย่างเป็นแบบเจาะจง คือ ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3

2) กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการทดลองใช้และประเมินรูปแบบระบบการประเมินแผนล่อยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน ประกอบด้วยผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 เจ้าหน้าที่เทศบาล รวมทั้งผู้ประกอบการ และประชาชนที่สนใจจำนวน 24 คน

3.6 วิธีการดำเนินการศึกษา

3.6.1 ศึกษารวบรวมข้อมูลเอกสารที่เกี่ยวข้องกับ 1) แนวคิดเกี่ยวกับข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผนล่อยจำหน่ายอาหาร 2) แนวคิดเกี่ยวกับหลักการพัฒนาระบบ 3) แนวคิดเกี่ยวกับเว็บแอปพลิเคชัน 4) แนวคิดเกี่ยวกับหลักการประเมิน และ 5) งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.6.2 สัมภาษณ์ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 จำนวน 11 คน ที่เกี่ยวข้องกับระบบการประเมินแผนล่อยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน เพื่อให้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้น และรูปแบบความต้องการระบบ

3.6.3 นำข้อมูลจากการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์ความต้องการของระบบฯ

3.6.4 วิเคราะห์ออกแบบเชิงวัตถุด้วย UML ซึ่งประกอบไปด้วย Use case diagram, Class diagram, Activity diagram โดยใช้โปรแกรม draw.io

3.6.5 ออกแบบหน้าจอ input และ output ของระบบฯ โดยใช้โปรแกรม Adobe Photoshop CS5

3.6.6 พัฒนาระบบฯ โดยใช้โปรแกรม Sublime Text 3 สำหรับเขียนโปรแกรม ใช้โปรแกรม phpMyadmin เป็นระบบการจัดการฐานข้อมูล ใช้โปรแกรม MariaDB เป็นฐานข้อมูล ใช้ภาษา HTML5, CSS3, JavaScript, php 7.4.8 ในการพัฒนาระบบ และ Framework Bootstrap ในการพัฒนาระบบฯ

3.6.7 ทดสอบเว็บแอปพลิเคชันทำการทดสอบฟังก์ชันต่าง ๆ ของเว็บแอปพลิเคชันว่าสามารถทำงานได้ตามที่กำหนดไว้หรือไม่

3.6.8 นำระบบฯ ไปให้ผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 เจ้าหน้าที่เทศบาล ผู้ประกอบการ รวมทั้งผู้สนใจจำนวน 24 คนทดลองใช้และทำการประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ

3.6.9 จัดทำเอกสาร และคู่มือการใช้งานระบบการประเมินแหล่งจ่ายจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

บทที่ 4

ผลการศึกษา

ในการพัฒนาระบบการประเมินผลลยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหารผ่านเว็บแอปพลิเคชัน สามารถสรุปผลการศึกษาได้ดังต่อไปนี้

- 4.1 ผลการศึกษาความต้องการ
- 4.2 ผลการวิเคราะห์ และออกแบบระบบ
- 4.3 ผลการออกแบบหน้าจอ Input และ Output
- 4.4 ผลการพัฒนาระบบ
- 4.5 ผลการประเมินระบบ

4.1 ผลการศึกษาความต้องการ

ผลการศึกษาความต้องการของระบบฯ จากแบบสัมภาษณ์ความต้องการระบบการประเมินผลลยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

เมื่อผู้ศึกษาได้นำแบบสัมภาษณ์ความต้องการระบบฯ ไปสัมภาษณ์ผู้บริหารศูนย์และเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 จำนวน 11 คน ว่าจากการลงพื้นที่ประเมินคุณภาพผลลยจำหน่ายอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขภาพอาหารหรือไม่ การสอบถามพบว่าการประเมินผลลยจำหน่ายอาหารในปัจจุบันทำการประเมินคุณภาพผ่านกระดาษที่เป็นแบบฟอร์มการประเมิน ในส่วนของปัญหาของการประเมินคือทำให้เกิดความล่าช้าในการประเมินผล อาจเกิดการผิดพลาดในการสรุปการประเมิน และแบบฟอร์มที่ทำการประเมินนั้นอาจสูญหาย ทำให้ไม่มีแหล่งข้อมูลการประเมิน จึงสามารถสรุปได้ดังนี้ ความต้องการระบบในรูปแบบการใช้งานง่าย สีสันสวยงาม ในส่วนของฟังก์ชันสำหรับผู้ใช้งานสามารถสรุปตามผู้ใช้งานได้ ดังนี้

- เมนูสำหรับประชาชนควรประกอบไปด้วย หน้าหลัก คู่มือการประเมินข้อมูลนโยบายฯ ดูผลการประเมิน และดูข้อมูลการติดต่อเรา

- เมนูสำหรับผู้ประกอบการควรประกอบไปด้วย หน้าหลัก คู่มือการประเมินข้อมูลนโยบายฯ ดูผลการประเมิน ดูข้อมูลการติดต่อเรา และประเมินระบบโดยผู้ประกอบการ

- เมนูสำหรับเจ้าหน้าที่เทศบาลควรประกอบไปด้วย ประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่ ทำแบบประเมินร้านค้าทางแบคทีเรีย ทำแบบประเมินตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร และดูผลการประเมิน
- เมนูสำหรับเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 ควรประกอบไปด้วย ประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่ จัดการข้อมูลข่าว จัดการเกณฑ์การประเมิน และดูผลการประเมิน
- เมนูสำหรับผู้บริหารควรประกอบไปด้วย ประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่ ดูผลการประเมิน และดูผลการประเมินแบบกราฟ
- เมนูสำหรับผู้ดูแลระบบควรประกอบไปด้วย ประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่ จัดการผู้ใช้ และกำหนดสิทธิ์ผู้ใช้

4.2 ผลการวิเคราะห์ และออกแบบระบบ

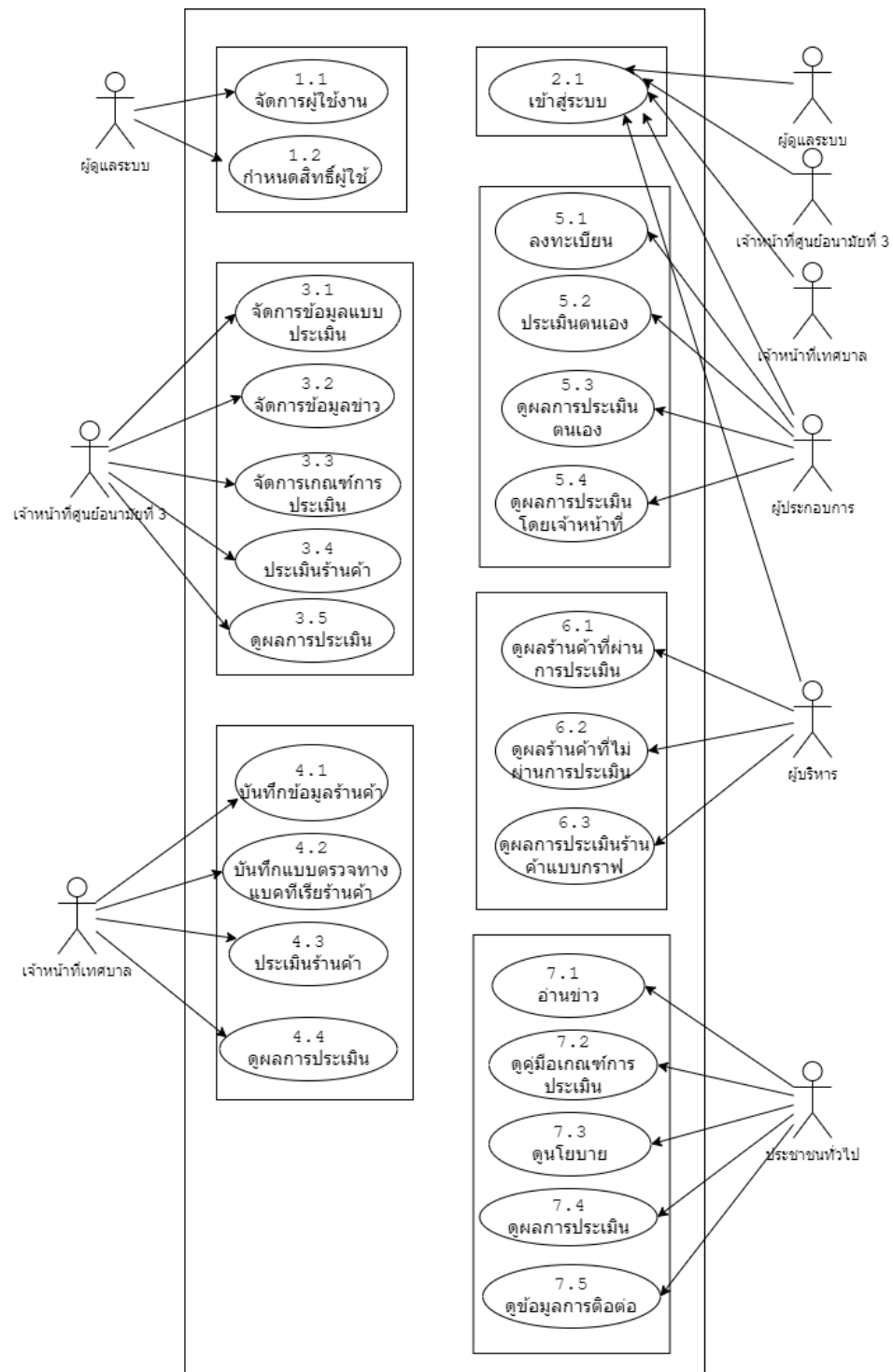
จากการศึกษาและรวบรวมข้อมูลระบบการประเมินแฟงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน สามารถแบ่งรายละเอียดได้ดังนี้ 1) Use Case Diagram 2) Class Diagram และ 3) Activity Diagram สามารถอธิบายได้ดังนี้

4.2.1 Use Case Diagram

1) Use Case Diagram แสดงภาพรวมของระบบ ฯ สามารถแสดงรายละเอียดของ Use Case Diagram ภาพรวมของระบบ ดังแสดงในภาพที่ 4.1

Actor ของระบบนี้มีทั้งหมด 6 Actor คือ

- 1) ผู้ดูแลระบบ
- 2) ผู้บริหาร
- 3) เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3
- 4) เจ้าหน้าที่เทศบาล
- 5) ผู้ประกอบการ
- 6) ประชาชนทั่วไป



ภาพ 4 .1 Use case diagram ภาพรวมของระบบ ฯ

จากภาพที่ 4.1 มีรายละเอียดของ Use Case Description ของระบบ ดังตาราง 4.1 – 4.3

ตารางที่ 4.1 Use Case Description จัดการผู้ใช้

User case ID	1.1
Use case Name:	จัดการผู้ใช้
Actor:	ผู้ดูแลระบบ
Description:	เพิ่ม ลบ ข้อมูลผู้ใช้งาน กำหนด User สำหรับใช้งานระบบ
Normal Course:	1) เพิ่มข้อมูลผู้ใช้ - กรอกข้อมูล ชื่อ นามสกุล ชื่อร้านค้า - สร้างรหัสผู้ใช้งาน พร้อมรหัสผ่าน - ปรับสถานะ User ว่าใช้งานในระบบได้หรือไม่ - บันทึกข้อมูล 2) แก้ไขข้อมูลผู้ใช้ - เลือกข้อมูลผู้ใช้ที่ต้องการแก้ไข - กรอกข้อมูล ชื่อ นามสกุล ชื่อร้านค้า ที่ต้องการแก้ไข - สร้างรหัสผู้ใช้งาน พร้อมรหัสผ่าน - ปรับสถานะ User ว่าใช้งานในระบบได้หรือไม่ - บันทึกข้อมูล 3) ลบข้อมูลผู้ใช้ - เลือกข้อมูลผู้ใช้ที่ต้องการลบ - ยืนยันบันทึกการลบ
Alternate Course:	1) หากมีข้อมูลอยู่ในระบบแล้วจะไม่สามารถดำเนินการต่อ
Precondition:	-
Post condition:	1) มีข้อมูล User ในระบบสามารถใช้งานได้ตามที่กำหนด

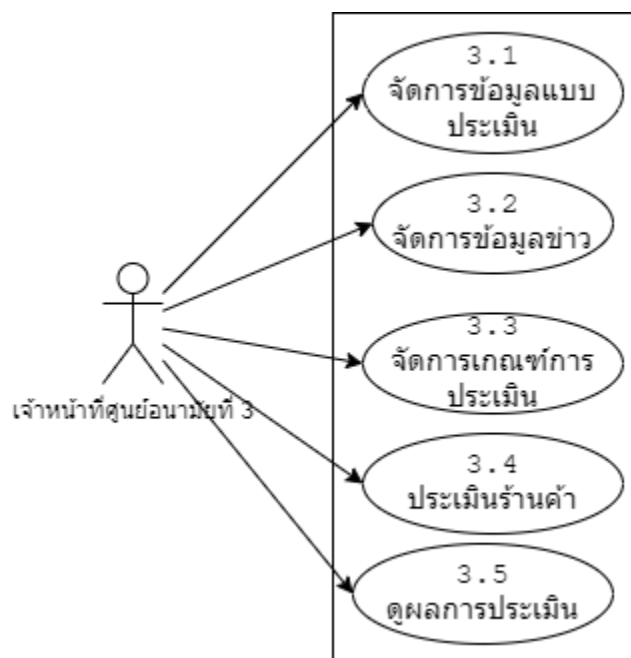
ตารางที่ 4.2 Use Case Description กำหนดสิทธิ์ผู้ใช้

User case ID	1.2
Use case Name:	กำหนดสิทธิ์ผู้ใช้
Actor:	ผู้ดูแลระบบ
Description:	กำหนดสิทธิ์ผู้ใช้งานในระบบ
Normal Course:	1) กำหนดสิทธิ์การเข้าถึง
Alternate Course:	1) ถ้าไม่เข้าสู่ระบบจะไม่กำหนดสิทธิ์ได้
Precondition:	-
Post condition:	1) มีข้อมูลการกำหนดสิทธิ์ผู้ใช้งาน

ตารางที่ 4.3 Use Case Description เข้าสู่ระบบ

User case ID	2.1
Use case Name:	เข้าสู่ระบบ
Actor:	1) ผู้ดูแลระบบ 2) ผู้บริหาร 3) เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 4) เจ้าหน้าที่เทศบาล 5) ผู้ประกอบการ
Description:	เข้าสู่ระบบ
Normal Course:	1) กดเมนูเข้าสู่ระบบ 1.1 กรอก Username 1.2 กรอก Password 1.3 ยืนยันการเข้าสู่ระบบ
Alternate Course:	1) ถ้า Username หรือ Password ผิดจะไม่สามารถเข้าสู่ระบบได้
Precondition:	1) ต้องมี Username Password ก่อนถึงจะสามารถเข้าสู่ระบบได้
Post condition:	1) เข้าสู่ระบบได้

2) Use Case Diagram แสดงภาพการทำงานของระบบฯ ที่เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 สามารถจัดการได้ แสดงรายละเอียดของ Use Case Diagram ได้ดังภาพ 4.2



ภาพ 4.2 Use Case Diagram เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3

จากภาพ 4.2 มีรายละเอียดของ Use Case Description ของระบบ ดัง ตาราง 4.4 – 4.8

ตารางที่ 4.4 Use Case Description จัดการข้อมูลแบบประเมิน

User case ID	3.1
Use case Name:	จัดการข้อมูลแบบประเมิน
Actor:	1) เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3
Description:	เพิ่ม ลบข้อมูลการประเมิน
Normal Course:	1) เพิ่มข้อมูลแบบประเมิน - กรอกข้อมูลแบบประเมิน

	- บันทึกข้อมูล 2) ลบข้อมูลแบบประเมิน - เลือกข้อมูลประเมินที่ต้องการลบ - ยืนยันบันทึกการลบ
Alternate Course:	1) ถ้าไม่เข้าสู่ระบบจะไม่จัดการข้อมูลแบบประเมินได้
Precondition:	-
Post condition:	1) มีข้อมูลแบบประเมินในระบบ

ตารางที่ 4.5 Use Case Description จัดการข้อมูลข่าว

User case ID	3.2
Use case Name:	จัดการข้อมูลข่าว
Actor:	1) เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3
Description:	เพิ่ม แก้ไข ลบข้อมูลข่าว
Normal Course:	1) เพิ่มข้อมูลข่าว - กรอกข้อมูลข่าว - บันทึกข้อมูล 2) แก้ไขข้อมูลผู้ใช้ - เลือกข้อมูลผู้ใช้ที่ต้องการแก้ไข - กรอกข้อมูล ที่ต้องการแก้ไข - บันทึกข้อมูล 3) ลบข้อมูลผู้ใช้ - เลือกข้อมูลข่าวที่ต้องการลบ - ยืนยันบันทึกการลบ
Alternate Course:	1) ถ้าไม่เข้าสู่ระบบจะไม่จัดการข้อมูลข่าวได้
Precondition:	-
Post condition:	1) มีข้อมูลข่าว

ตารางที่ 4.6 Use Case Description จัดการเกณฑ์การประเมิน

User case ID	3.3
Use case Name:	จัดการเกณฑ์การประเมิน
Actor:	1) เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3
Description:	เพิ่ม ลบเกณฑ์การประเมิน
Normal Course:	1) เพิ่มข้อมูลเกณฑ์การประเมิน - กรอกเกณฑ์การประเมิน - บันทึกข้อมูล 3) ลบข้อมูลผู้ใช้ - เลือกเกณฑ์การประเมินต้องการลบ - ยืนยันบันทึกการลบ
Alternate Course:	1) ถ้าไม่เข้าสู่ระบบจะไม่จัดการเกณฑ์การประเมินได้
Precondition:	-
Post condition:	1) มีเกณฑ์การประเมิน

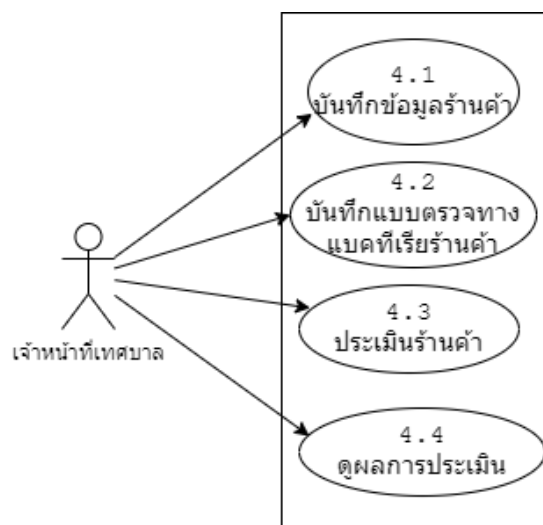
ตารางที่ 4.7 Use Case Description ประเมินร้านค้า

User case ID	3.4
Use case Name:	ทำประเมินร้านค้า
Actor:	1) เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3
Description:	ทำแบบประเมิน
Normal Course:	1) ทำการประเมินร้านค้า - กรอกข้อมูลตามเกณฑ์การประเมิน - บันทึกข้อมูลการประเมิน
Alternate Course:	1) หากทำแบบประเมินไม่ครบถ้วนจะไม่สามารถดำเนินการต่อได้
Precondition:	1) เจ้าหน้าที่เทศบาลต้องเข้าสู่ระบบก่อน
Post condition:	1) มีข้อมูลทำการประเมิน

ตารางที่ 4.8 Use Case Description ดูผลการประเมิน

User case ID	4.2
Use case Name:	ดูผลการประเมิน
Actor:	1) เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3
Description:	ดูผลการประเมิน
Normal Course:	-
Alternate Course:	-
Precondition:	-
Post condition:	-

3) Use Case Diagram แสดงภาพการทำงานของระบบฯ ที่เจ้าหน้าที่เทศบาลสามารถจัดการได้ แสดงรายละเอียดของ Use Case Diagram ได้ดังภาพ 4.3



ภาพ 4.3 Use Case Diagram เจ้าหน้าที่เทศบาล

จากภาพ 4.3 มีรายละเอียดของ Use Case Description ของระบบ ดัง ตาราง 4.9 – 4.12

ตารางที่ 4.9 Use Case Description บันทึกข้อมูลร้านค้า

User case ID	4.1
Use case Name:	บันทึกข้อมูลร้านค้า
Actor:	1) เจ้าหน้าที่เทศบาล
Description:	เพิ่มข้อมูลร้านค้า
Normal Course:	1) เพิ่มข้อมูลร้านค้า - กรอกข้อมูลร้านค้า ชื่อเจ้าของร้าน ชื่อร้าน พิกัดร้าน ใบอนุญาต - บันทึกข้อมูล
Alternate Course:	1) หากมีข้อมูลอยู่ในระบบอยู่แล้วจึงไม่สามารถดำเนินการต่อได้
Precondition:	-
Post condition:	1) มีข้อมูลร้านค้าอยู่ในระบบ

ตารางที่ 4.10 Use Case Description บันทึกแบบตรวจทางแบคทีเรีย

User case ID	4.2
Use case Name:	บันทึกแบบตรวจทางแบคทีเรีย
Actor:	1) เจ้าหน้าที่เทศบาล
Description:	เพิ่มข้อมูลแบคทีเรีย
Normal Course:	1) เพิ่มข้อมูลแบคทีเรีย - กรอกข้อมูลแบคทีเรีย - บันทึกข้อมูล
Alternate Course:	1) ถ้าไม่เข้าสู่ระบบจะไม่สามารถบันทึกแบบตรวจได้
Precondition:	-
Post condition:	1) มีข้อมูลตรวจแบคทีเรีย

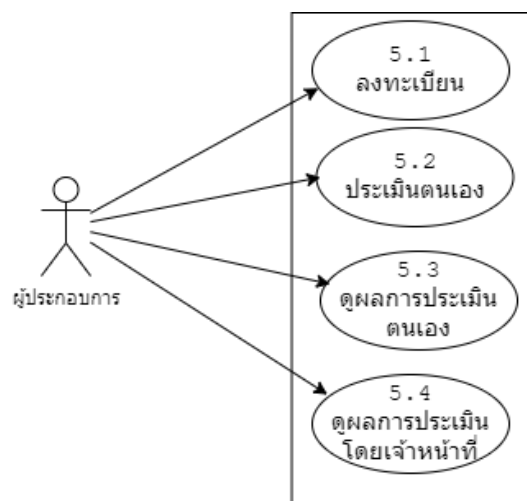
ตารางที่ 4.11 Use Case Description ประเมินร้านค้า

User case ID	4.3
Use case Name:	ทำประเมินร้านค้า
Actor:	1) เจ้าหน้าที่เทศบาล
Description:	ทำแบบประเมิน
Normal Course:	1) ทำการประเมินร้านค้า - กรอกข้อมูลตามเกณฑ์การประเมิน - บันทึกข้อมูลการประเมิน
Alternate Course:	1) หากทำแบบประเมินไม่ครบถ้วนจะไม่สามารถดำเนินการต่อได้
Precondition:	1) เจ้าหน้าที่เทศบาลต้องเข้าสู่ระบบก่อน
Post condition:	1) มีข้อมูลทำการประเมิน

ตารางที่ 4.12 Use Case Description ดูผลการประเมิน

User case ID	4.2
Use case Name:	ดูผลการประเมิน
Actor:	1) เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3
Description:	ดูผลการประเมิน
Normal Course:	-
Alternate Course:	-
Precondition:	-
Post condition:	-

4) Use Case Diagram แสดงภาพการทำงานของระบบฯ ที่ผู้ประกอบการสามารถจัดการได้ แสดงรายละเอียดของ Use Case Diagram ได้ดังภาพ 4.4



ภาพ 4.4 Use Case Diagram ผู้ประกอบการ

จากภาพ 4.4 มีรายละเอียดของ Use Case Description ของระบบ ดัง ตาราง 4.13 – 4.16

ตารางที่ 4.13 Use Case Description ลงทะเบียน

User case ID	5.1
Use case Name:	ลงทะเบียน
Actor:	1) ผู้ประกอบการ
Description:	ลงทะเบียน
Normal Course:	1) ทำการลงทะเบียน - กรอกข้อมูล - บันทึกข้อมูลการลงทะเบียน
Alternate Course:	-
Precondition:	-
Post condition:	1) มีข้อมูลการลงทะเบียน

ตารางที่ 4.14 Use Case Description ประเมินตนเอง

User case ID	5.2
Use case Name:	ทำแบบประเมินตนเอง
Actor:	ผู้ประกอบการ
Description:	ทำแบบประเมิน
Normal Course:	1) ทำแบบประเมิน - กรอกข้อมูลตามเกณฑ์การประเมิน - บันทึกการประเมิน
Alternate Course:	1) ถ้าทำแบบประเมินไม่ครบจะไม่สามารถบันทึกการประเมินได้
Precondition:	1) ผู้ประกอบการต้องทำการเข้าสู่ระบบก่อน
Post condition:	1) มีข้อมูลการทพแบบประเมิน

ตารางที่ 4.15 Use Case Description ดูผลการประเมินตนเอง

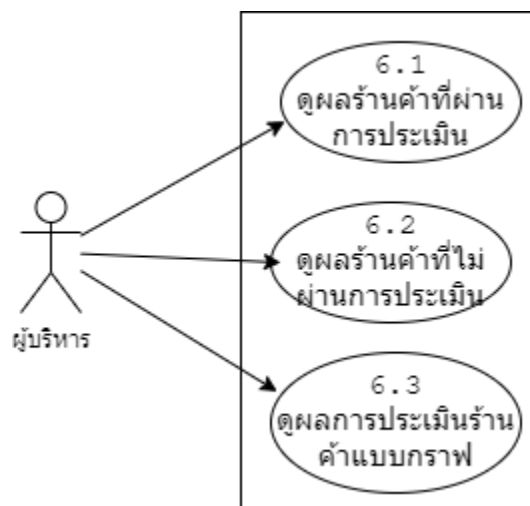
User case ID	5.3
Use case Name:	ดูผลการประเมินตนเอง
Actor:	1) ผู้ประกอบการ 2) เจ้าหน้าที่เทศบาล
Description:	ดูผลการประเมินร้านค้าโดยตนเอง(ผู้ประกอบการ)
Normal Course:	1) ดูผลการประเมิน
Alternate Course:	1) ถ้าไม่ทำการประเมินก่อนจะไม่สามารถดูผลการประเมินได้
Precondition:	1) ผู้ประกอบการต้องเข้าสู่ระบบก่อน
Post condition:	1) ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่เทศบาลสามารถดูผลการประเมินได้

ตารางที่ 4.16 Use Case Description ดูผลการประเมินโดยเจ้าหน้าที่

User case ID	5.4
Use case Name:	แสดงผลการประเมินร้านค้าโดยเจ้าหน้าที่

Actor:	1) ผู้ประกอบการ
Description:	ดูผลการประเมิน
Normal Course:	1) ดูผลการประเมินร้านค้านั้น ๆ ที่เจ้าหน้าที่ประเมิน
Alternate Course:	1) ถ้าไม่ทำการประเมินก่อนจะไม่สามารถดูผลการประเมินได้
Precondition:	1) ผู้ประกอบการต้องเข้าสู่ระบบก่อน
Post condition:	1) มีข้อมูลผลการประเมิน

5) Use Case Diagram แสดงภาพการทำงานของระบบฯ ที่ผู้บริหารสามารถจัดระบบได้ แสดงรายละเอียดของ Use Case Diagram ได้ดังภาพ 4.5



ภาพ 4.5 Use Case Diagram ผู้บริหาร

จากภาพ 4.5 มีรายละเอียดของ Use Case Description ของระบบ ดัง ตาราง 4.17 – 4.19

ตารางที่ 4.17 Use Case Description ดูผลร้านค้าที่ผ่านการประเมิน

User case ID	6.1
Use case Name:	ดูผลร้านค้าที่ผ่านการประเมิน
Actor:	1) ผู้บริหาร
Description:	ดูรายงานร้านค้าที่ผ่านการประเมิน

Normal Course:	1) ดูผลการประเมินร้านค้าที่ผ่านการประเมิน
Alternate Course:	-
Precondition:	1) ผู้บริหาร ต้องเข้าสู่ระบบก่อน
Post condition:	1) ต้องเข้าสู่ระบบก่อนสามารถดูผลการประเมินร้านค้าที่ผ่านการประเมินได้

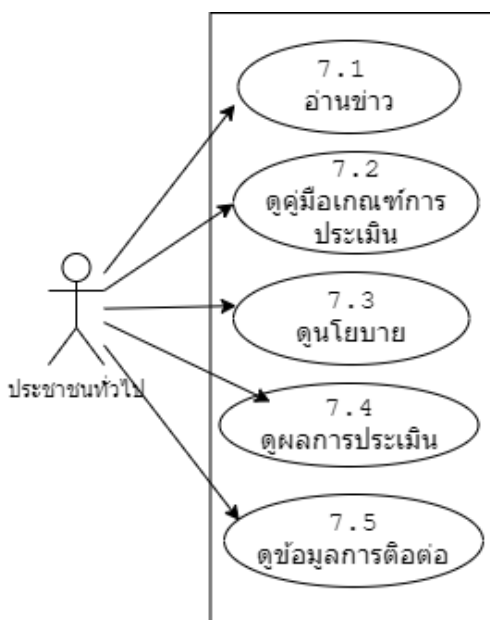
ตารางที่ 4.18 Use Case Description ดูผลร้านค้าที่ไม่ผ่านการประเมิน

User case ID	6.2
Use case Name:	ดูผลร้านค้าที่ไม่ผ่านการประเมิน
Actor:	1) ผู้บริหาร
Description:	ดูรายงานร้านค้าที่ไม่ผ่านการประเมิน
Normal Course:	1) ดูผลการประเมินร้านค้าที่ผ่านการประเมิน
Alternate Course:	1) ถ้าไม่เข้าสู่ระบบจะไม่สามารถดูผลการประเมินร้านค้าที่ผ่านการประเมินได้
Precondition:	1) ผู้บริหารต้องเข้าสู่ระบบก่อน
Post condition:	1) ต้องเข้าสู่ระบบก่อนถึงดูผลการประเมินร้านค้าที่ไม่ผ่านการประเมินได้

ตารางที่ 4.19 Use Case Description ดูผลการประเมินร้านค้าแบบกราฟ

User case ID	6.3
Use case Name:	ดูผลการประเมินร้านค้าแบบกราฟ
Actor:	1) ผู้บริหาร
Description:	ดูผลการประเมินร้านค้าแบบกราฟ
Normal Course:	1) ดูผลการประเมินร้านค้าที่ผ่านการประเมิน
Alternate Course:	1) ถ้าไม่เข้าสู่ระบบจะไม่สามารถดูผลการประเมินร้านค้าแบบกราฟ
Precondition:	1) ผู้บริหารต้องเข้าสู่ระบบก่อน
Post condition:	1) ต้องเข้าสู่ระบบก่อนสามารถดูผลการประเมินร้านค้าแบบกราฟได้

6) Use Case Diagram แสดงภาพการทำงานของระบบฯ ที่ประชาชนสามารถดูระบบได้ แสดงรายละเอียดของ Use Case Diagram ได้ดังภาพ 4.6



ภาพ 4.6 Use Case Diagram ประชาชนทั่วไป

จากภาพ 4.6 มีรายละเอียดของ Use Case Description ของระบบ ดัง ตาราง 4.20 – 4.24

ตารางที่ 4.20 Use Case Description อ่านข่าว

User case ID	7.1
Use case Name:	อ่านข่าว
Actor:	1) ประชาชนทั่วไป
Description:	อ่านข่าวสารต่าง ๆ
Normal Course:	1) อ่านข่าว
Alternate Course:	-
Precondition:	-
Post condition:	-

ตารางที่ 4.21 Use Case Description ดูคู่มือเกณฑ์การประเมิน

User case ID	7.2
Use case Name:	ดูคู่มือเกณฑ์การประเมิน
Actor:	1) ประชาชนทั่วไป
Description:	ดูคู่มือเกณฑ์การประเมิน
Normal Course:	1) ดูคู่มือเกณฑ์การประเมิน
Alternate Course:	-
Precondition:	-
Post condition:	1) ประชาชนทั่วไปรู้เกณฑ์การประเมิน

ตารางที่ 4.22 Use Case Description ดูนโยบาย

User case ID	7.3
Use case Name:	ดูนโยบาย
Actor:	1) ประชาชนทั่วไป
Description:	ดูข้อมูลนโยบาย
Normal Course:	-
Alternate Course:	1) ถ้าไม่มีข้อมูลนโยบายไม่สามารถดูได้
Precondition:	-
Post condition:	-

ตารางที่ 4.23 Use Case Description คู่มือการประเมิน

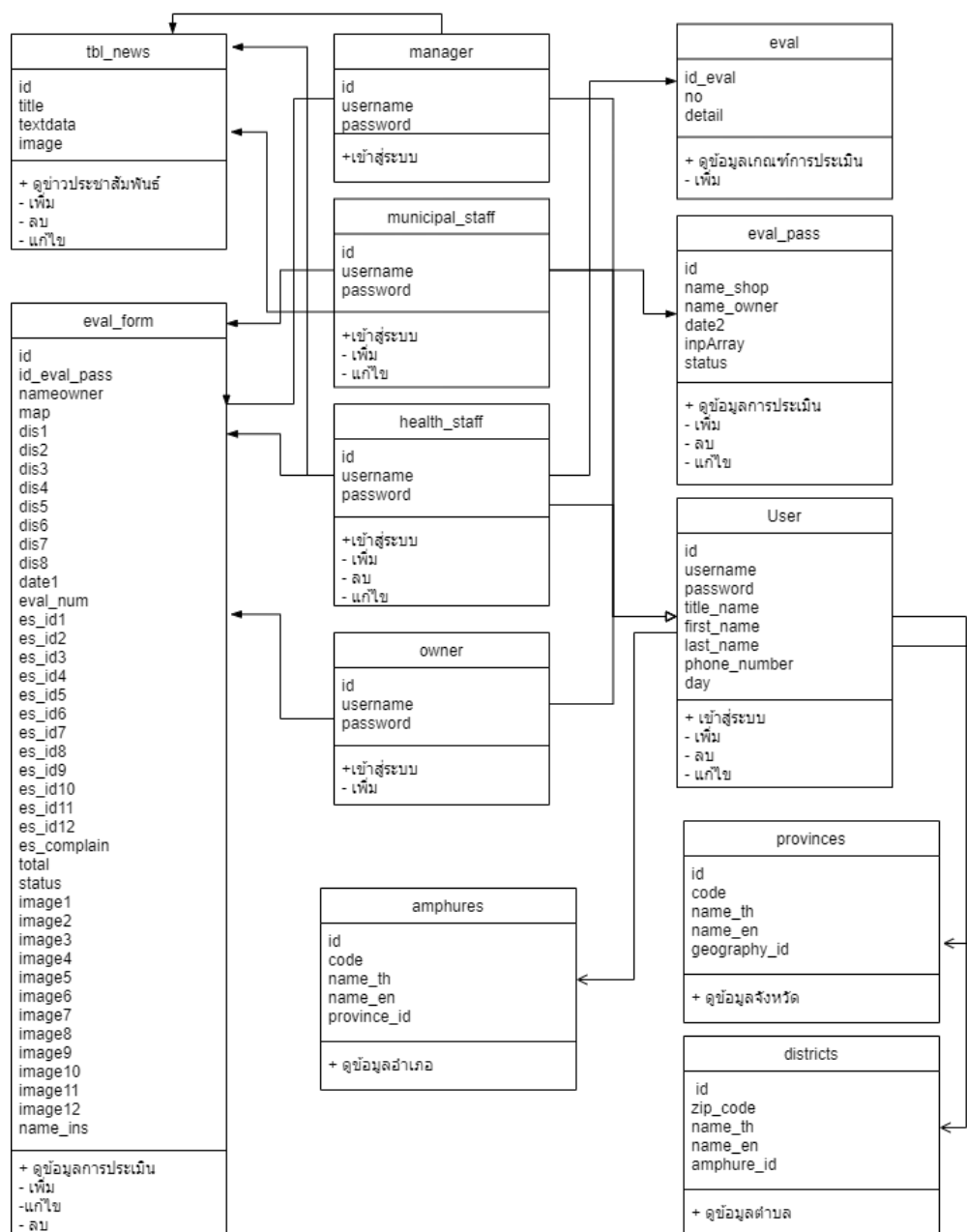
User case ID	7.4
Use case Name:	คู่มือการประเมิน
Actor:	1) ประชาชนทั่วไป
Description:	คู่มือการประเมิน
Normal Course:	1) คู่มือการประเมินร้านค้า
Alternate Course:	1) ถ้าไม่มีการทำแบบประเมินไม่สามารถดูได้
Precondition:	-
Post condition:	1) มีข้อมูลการประเมิน

ตารางที่ 4.24 Use Case Description คู่มือการติดต่อ

User case ID	7.5
Use case Name:	คู่มือการติดต่อ
Actor:	ประชาชน
Description:	คู่มือการติดต่อ
Normal Course:	1) เลือกติดต่อเรา 1.1 คู่มือแผนที่ตั้งหน่วยงาน 1.2 คู่มือที่ตั้งหน่วยงาน
Alternate Course:	-
Precondition:	-
Post condition:	-

4.2.2 Class Diagram

2) Class Diagram แสดงภาพรวมของระบบ ฯ สามารถแสดงรายละเอียดของ Class Diagram ภาพรวมของระบบ ดังแสดงในภาพที่ 4.7



ภาพ 4.7 Class Diagram ของระบบ ฯ

2.2 Data Dictionary เป็นการกำหนด Attribute หรือเป็นการอธิบายรายละเอียดของคลาสต่าง ๆ ของระบบฯ มีรายละเอียดดังตาราง 4.25 – 4.36

ตารางที่ 4.25 รายละเอียดของคลาส user

ลำดับ	ชื่อฟิลด์	ประเภทข้อมูล	PK or FK	ความหมาย
1	id	Int (11)	PK	Id ของผู้ใช้งาน
2	username	Varchar (20)	-	Username ผู้ใช้งาน
3	password	Varchar (20)	-	Password ผู้ใช้งาน
4	title_name	Varchar (10)	-	ตำแหน่งผู้ใช้งาน
5	firstname	Varchar (30)	-	ชื่อจริงผู้ใช้งาน
6	lastname	Varchar (30)	-	นามสกุลผู้ใช้งาน
8	phone_number	Varchar (10)	-	เบอร์โทรศัพท์ผู้ใช้งาน

ตารางที่ 4.26 รายละเอียดของคลาส manager

ลำดับ	ชื่อฟิลด์	ประเภทข้อมูล	PK or FK	ความหมาย
1	id	Int (11)	PK	Id ของผู้ใช้งาน
2	username	Varchar (20)	-	Username ผู้ใช้งาน
3	password	Varchar (20)	-	Password ผู้ใช้งาน

ตารางที่ 4.27 รายละเอียดของคลาส municipal_staff

ลำดับ	ชื่อฟิลด์	ประเภทข้อมูล	PK or FK	ความหมาย
1	id	Int (11)	PK	Id ของผู้ใช้งาน
2	username	Varchar (20)	-	Username ผู้ใช้งาน
3	password	Varchar (20)	-	Password ผู้ใช้งาน

ตารางที่ 4.28 รายละเอียดของคลาส health_staff

ลำดับ	ชื่อฟิลด์	ประเภทข้อมูล	PK or FK	ความหมาย
1	id	Int (11)	PK	Id ของผู้ใช้งาน
2	username	Varchar (20)	-	Username ผู้ใช้งาน
3	password	Varchar (20)	-	Password ผู้ใช้งาน

ตารางที่ 4.29 รายละเอียดของคลาส owner

ลำดับ	ชื่อฟิลด์	ประเภทข้อมูล	PK or FK	ความหมาย
1	id	Int (11)	PK	Id ของผู้ใช้งาน
2	username	Varchar (20)	-	Username ผู้ใช้งาน
3	password	Varchar (20)	-	Password ผู้ใช้งาน

ตารางที่ 4.30 รายละเอียดของคลาส eval

ลำดับ	ชื่อฟิลด์	ประเภทข้อมูล	PK or FK	ความหมาย
1	id_eval	Int (11)	PK	Id เกณฑ์การประเมิน
2	no	Int (3)	-	ข้อเกณฑ์การประเมิน
3	detail	varchar(250)	-	รายละเอียดแต่ละข้อ

ตารางที่ 4.31 รายละเอียดของคลาส eval_pass

ลำดับ	ชื่อฟิลด์	ประเภทข้อมูล	PK or FK	ความหมาย
1	id	Int (11)	PK	Id แบบตรวจแบบคี่เรีย
2	name_shop	Varchar (50)	-	ชื่อร้าน
3	name_owner	Varchar (50)	-	ชื่อเจ้าของร้าน
4	date2	date	-	วันที่ทำแบบประเมิน
5	inpArray	Varchar (10)	-	รายการของที่ประเมิน
6	status	Varchar (10)	-	ผลการประเมิน

ตารางที่ 4.32 รายละเอียดของคลาส eval_form

ลำดับ	ชื่อฟิลด์	ประเภทข้อมูล	PK or FK	ความหมาย
1	id	Int (10)	PK	Id แบบประเมิน
2	id_eval_pass	Int (10)	FK	Id แบบตรวจแบบคดีเรีย
3	nameowner	Varchar (50)	-	ชื่อเจ้าของร้าน
4	map	Varchar (50)	-	ที่ตั้งร้าน
5	dis1	Varchar (20)	-	พื้นที่ตั้งร้าน
6	dis2	Varchar (20)	-	ประเภทอาหาร
7	dis3	Varchar (5)	-	จำนวนผู้ปรุง
8	dis4	Varchar (5)	-	จำนวนผู้เสิร์ฟ
9	dis5	Varchar (5)	-	จำนวนผู้ผ่านการอบรม
10	dis6	Varchar (20)	-	เลขที่ใบอนุญาต
11	dis7	date	-	วันที่ออกใบอนุญาต
12	dis8	Varchar (50)	-	ผู้ออก
13	date1	timestamp	-	วันที่ทำแบบประเมิน
14	eval_num	int(5)	-	การประเมินครั้งที่
15	es_id1	int(10)	-	ผลการประเมินข้อ 1
16	es_id2	int(10)	-	ผลการประเมินข้อ 2
17	es_id3	int(10)	-	ผลการประเมินข้อ 3
18	es_id4	int(10)	-	ผลการประเมินข้อ 4
19	es_id5	int(10)	-	ผลการประเมินข้อ 5
20	es_id6	int(10)	-	ผลการประเมินข้อ 6
21	es_id7	int(10)	-	ผลการประเมินข้อ 7
22	es_id8	int(10)	-	ผลการประเมินข้อ 8
23	es_id9	int(10)	-	ผลการประเมินข้อ 9
24	es_id10	int(10)	-	ผลการประเมินข้อ 10
25	es_id11	int(10)	-	ผลการประเมินข้อ 11

26	es_id12	int(10)	-	ผลการประเมินข้อ 12
27	es_complain	Varchar (250)	-	ข้อเสนอแนะ
28	total	Varchar (5)	-	ผลการประเมิน
29	status	Varchar (10)	-	สถานะผลการประเมิน
30	image1	Varchar (10)	-	รูปข้อ 1
31	image2	Varchar (10)	-	รูปข้อ 2
32	image3	Varchar (10)	-	รูปข้อ 3
33	image4	Varchar (10)	-	รูปข้อ 4
34	image5	Varchar (10)	-	รูปข้อ 5
35	image6	Varchar (10)	-	รูปข้อ 6
36	image7	Varchar (10)	-	รูปข้อ 7
37	image8	Varchar (10)	-	รูปข้อ 8
38	image9	Varchar (10)	-	รูปข้อ 9
39	image10	Varchar (10)	-	รูปข้อ 10
40	image11	Varchar (10)	-	รูปข้อ 11
41	image12	Varchar (10)	-	รูปข้อ 12
42	name_ins	Varchar (50)	-	ผู้ตรวจ

ตารางที่ 4.33 รายละเอียดของคลาส tbl_news

ลำดับ	ชื่อฟิลด์	ประเภทข้อมูล	PK or FK	ความหมาย
1	id	Int (11)	PK	รหัสข่าว
2	title	Varchar (250)	-	หัวข้อข่าว
3	textdata	Varchar (200)	-	เนื้อหาข่าว
4	image	Varchar (250)	-	รูปภาพ

ตารางที่ 4.34 รายละเอียดของคลาส provinces

ลำดับ	ชื่อฟิลด์	ประเภทข้อมูล	PK or FK	ความหมาย
1	id	int(5)	PK	Id ของจังหวัด
2	code	varchar(2)	-	รหัสจังหวัด
3	name_th	varchar(150)	-	ชื่อจังหวัด

ตารางที่ 4.35 รายละเอียดของคลาส amphures

ลำดับ	ชื่อฟิลด์	ประเภทข้อมูล	PK or FK	ความหมาย
1	id	int(5)	PK	Id ของอำเภอ
2	code	varchar(5)	-	รหัสอำเภอ
3	name_th	varchar(150)	-	ชื่ออำเภอ
4	province_id	int(5)	FK	Id ของจังหวัด

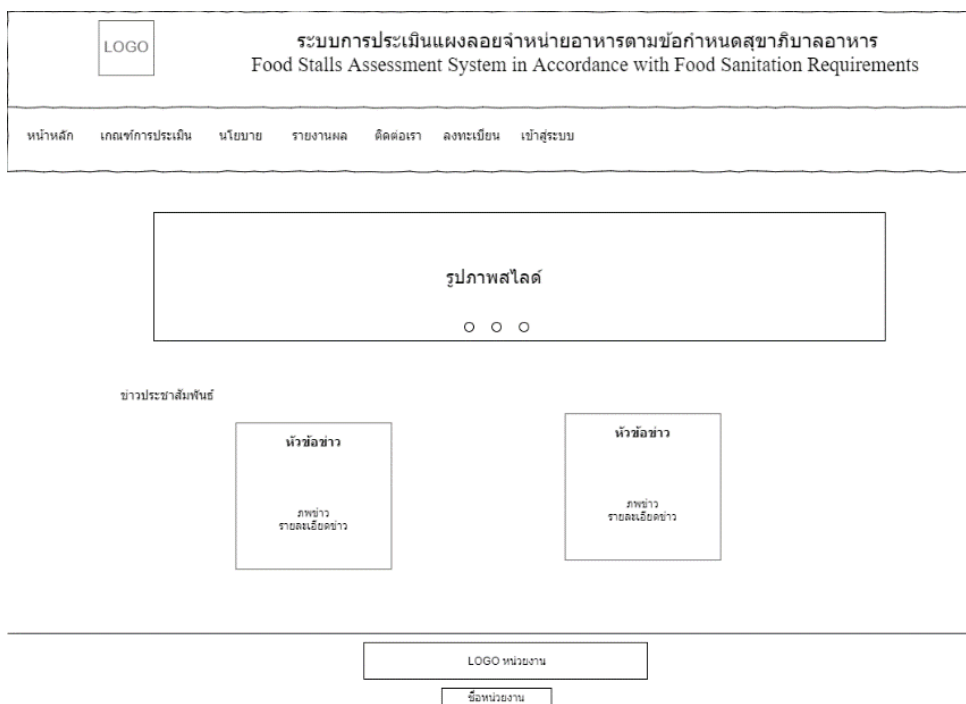
ตารางที่ 4.36 รายละเอียดของคลาส districts

ลำดับ	ชื่อฟิลด์	ประเภทข้อมูล	PK or FK	ความหมาย
1	id	varchar(6)	PK	Id ของตำบล
2	zip_code	int(11)	-	รหัสตำบล
3	name_th	varchar(150)	-	ชื่อตำบล
4	amphures_id	int(11)	FK	Id ของอำเภอ

4.3 ผลการออกแบบหน้าจอ Input และ Output

ผลการออกแบบหน้าจอ Input และ Output มีองค์ประกอบต่าง ๆ ของระบบฯ

ดังภาพ 4.9 – 4.19



ภาพ 4.9 ออกแบบระบบ (หน้าหลัก)



ภาพ 4.10 ออกแบบระบบ (นโยบาย)

LOGO

ระบบการประเมินแหล่งจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร
Food Stalls Assessment System in Accordance with Food Sanitation Requirements

[หน้าหลัก](#)
[เกณฑ์การประเมิน](#)
[นโยบาย](#)
[รายงานผล](#)
[ติดต่อเรา](#)
[ลงทะเบียน](#)
[เข้าสู่ระบบ](#)

ชื่อเจ้าของ	บริเวณที่ตั้ง	เป็นพื้นที่	ประเภทอาหาร	ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ	ผ่านการอบรม	ใบอนุญาตเลขที่	ออกเมื่อ	โดย	ดู
XXXXX	XXXXX	XXXXX	XXXXX	XX	XX	XX	XXXXX	XXXXX	XXXXX	ดู

ภาพ 4.11 ออกแบบระบบ (รายงานผล)

LOGO

ระบบการประเมินแหล่งจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร
Food Stalls Assessment System in Accordance with Food Sanitation Requirements

[หน้าหลัก](#)
[เกณฑ์การประเมิน](#)
[นโยบาย](#)
[รายงานผล](#)
[ติดต่อเรา](#)
[ลงทะเบียน](#)
[เข้าสู่ระบบ](#)

ลงทะเบียน

ชื่อ

นามสกุล

เบอร์โทร

ชื่อร้าน

User name

Password

ลงทะเบียน

LOGO หน่วยงาน

ชื่อหน่วยงาน

ภาพ 4.12 ออกแบบระบบ (ลงทะเบียน)

	ระบบการประเมินแฟงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร Food Stalls Assessment System in Accordance with Food Sanitation Requirements					
	หน้าหลัก	เกณฑ์การประเมิน	นโยบาย	รายงานผล	ติดต่อเรา	ลงทะเบียน

เจ้าหน้าที่กลุ่มพัฒนามัยถึงแวลลอมศูนย์อานมัยที่ 3

แผนที่สำนักงาน

ภาพ 4.13 ออกแบบระบบ (ติดต่อเรา)

	ระบบการประเมินแฟงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร Food Stalls Assessment System in Accordance with Food Sanitation Requirements					
	หน้าหลัก	เกณฑ์การประเมิน	นโยบาย	รายงานผล	ติดต่อเรา	ลงทะเบียน



User Name:

Password:

ภาพ 4.14 ออกแบบระบบ (เข้าสู่ระบบ)

เจ้าหน้าที่เทศบาล
ออกจากระบบ

ทำแบบประเมินร้านค้า
ผลการประเมิน

แบบตรวจแหล่งอาหารตามรัศมีการขนส่งจากตลาดอาหาร

ชื่อเจ้าของร้าน
 บริเวณที่ตั้งแหล่งอยู่
 เป็นพื้นที่ ☐ ทางสาธารณะ ☐ เอกชน
 ประเภทอาหารที่จำหน่าย
 จำนวนผู้ปรุง
 จำนวนผู้เสิร์ฟ
 ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
 ใบอนุญาตเลขที่
 ออกเมื่อวันที
 โดย

ตัวชี้วัดการประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ภาพ

ข้อเสนอแนะ

ส่งแบบประเมิน

ภาพ 4.15 ออกแบบระบบ (เจ้าหน้าที่เทศบาล)

เจ้าหน้าที่เทศบาล											
ทำแบบประเมินร้านค้า ผลการประเมิน	ชื่อเจ้าของ	บริเวณที่ตั้ง	เป็นพื้นที่	ประเภทอาหาร	ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ	ผ่านการอบรม	ใบอนุญาตเลขที่	ออกเมื่อ	โดย	ดู
	xxxxx	xxxxx	xxxxx	xxxxx	xx	xx	xx	xxxxx	xxxxx	xxxxx	ดู

ภาพ 4.16 ออกแบบระบบ (เจ้าหน้าที่เทศบาล)

เจ้าหน้าที่ศูนย์
อนามัยที่ 3 ☰ ออกจากระบบ

จัดการข้อมูลข่าว
จัดการเกณฑ์การประเมิน
จัดการข้อมูลแบบประเมิน
ดูผลการประเมิน

จัดการข่าวประชาสัมพันธ์

เพิ่มข่าวประชาสัมพันธ์

หัวข้อ	รายละเอียด	รูป	Edit	Delete
xxxxx	xxxxx xxxxx xxxxx xx		Edit	Delete

ภาพ 4.17 ออกแบบระบบ (เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3)

เจ้าหน้าที่ศูนย์
อนามัยที่ 3 ☰ ออกจากระบบ

จัดการข้อมูลข่าว
จัดการเกณฑ์การประเมิน
จัดการข้อมูลแบบประเมิน
ดูผลการประเมิน

จัดการเกณฑ์การประเมิน

หัวข้อ	รายละเอียด	Delete
xxxxx	xxxxx xxxxx xxxxx xx	Delete

ภาพ 4.18 ออกแบบระบบ (เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3)

ผู้บริหาร ☰ ออกจากระบบ

ดูผลการประเมิน

ชื่อเจ้าของ	บริเวณที่ตั้ง	เป็นพื้นที่	ประเภทอาหาร	ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ	ผ่านการอบรม	ใบอนุญาตเลขที่	ออกเมื่อ	โดย	ดู
xxxxx	xxxxx	xxxxx	xxxxx	xx	xx	xx	xxxxx	xxxxx	xxxxx	ดู

ภาพ 4.19 ออกแบบระบบ (ผู้บริหาร)

4.4 ผลการพัฒนาระบบ

ผลการพัฒนาระบบการประเมินแฟงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารผ่านเว็บแอปพลิเคชัน ในส่วนของเจ้าหน้าที่และประชาชนทั่วไป ประกอบไปด้วย 5 เมนู ได้แก่ 1) หน้าหลัก 2) คู่มือเกณฑ์การประเมิน 3) นโยบาย 4) ผลการประเมิน และ 5) ติดต่อเรา ในส่วนของผู้ประกอบการ ประกอบไปด้วย 6 เมนู ได้แก่ 1) หน้าหลัก 2) คู่มือเกณฑ์การประเมิน 3) นโยบาย 4) ผลการประเมิน 5) ติดต่อเรา และ 6) ประเมินระบบโดยผู้ประกอบการ และในส่วนของผู้ดูแลระบบ ผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 เจ้าหน้าที่เทศบาล ได้แก่ ประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่ หน้าจอของระบบการประเมินแฟงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารผ่านเว็บแอปพลิเคชัน ดังแสดงในภาพ 4.21 - 4.29 ส่วนรายละเอียดของแต่ละเมนูสามารถดูเพิ่มเติมได้ในภาคผนวก ค คู่มือการใช้งานระบบ



ภาพ 4.20 ตัวอย่างการใช้งานระบบฯ บนอุปกรณ์ต่าง



ระบบการประเมินแหล่งจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร

Food Stalls Assessment System in Accordance with Food Sanitation Requirements

🏠 หน้าแรก
📋 คู่มือการประเมิน
👤 นโยบาย
📄 ผลการประเมิน
📊 ศักยภาพ
📢 ประเด็นระบบโดยเจ้าหน้าที่
📢 ประเด็นระบบโดยเจ้าหน้าที่



Facebook Live & Media

ศูนย์อนามัยที่ 3 นครสวรรค์

วันที่ 13 สิงหาคม 2564 ศูนย์อนามัยที่ 3 นครสวรรค์ ร่วมกับ สสจ. เขต 3 จัดกิจกรรมรณรงค์ส่งเสริมสุขภาพประชาชน

วันที่ 13 สิงหาคม 2564 ศูนย์อนามัยที่ 3 นครสวรรค์ ร่วมกับ สสจ. เขต 3 จัดกิจกรรมรณรงค์ส่งเสริมสุขภาพประชาชน

ข่าวประชาสัมพันธ์



ตรวจเยี่ยมตลาดสด ตลาดสดน้ำซ้อย

covid-19 การประชุมหารือมาตรการการให้บริการจัดส่งอาหารในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) (06/05/2564)



คอ.3 ประชุมชี้แจงถึงกรมการกีฬา Season 3 จ.พิจิตร (2021-03-12 10:03:39)



คอ.3 ประชุม EHA องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น จ.พิจิตร (2021-03-12 10:03:39)



คอ.3 ขับเคลื่อนการดำเนินงาน แผนชุมชนภาพ นครสวรรค์ (2021-03-12 10:03:39)

อ่านต่อ >>

Anamai Poll COVID-19 เขตสุขภาพที่ 3

การสำรวจพฤติกรรมสุขภาพของประชาชน ในการป้องกันโรคโควิด-19

เขตสุขภาพที่ 3
จังหวัดนครสวรรค์
จังหวัดพิจิตร
จังหวัดกำแพงเพชร
จังหวัดอุทัยธานี
จังหวัดชัยนาท





©2020 คณะวิจัยด้านเทคโนโลยีสารสนเทศในการพัฒนาชุมชน (IT4CD)
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
อีเมล : pattaranawadee@nsru.ac.th

ภาพ 4.21 หน้าหลักของระบบสำหรับผู้ประกอบการร้านค้า และประชาชนทั่วไป




ระบบการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร

Food Stalls Assessment System in Accordance with Food Sanitation Requirements

หน้าแรก
คู่มือการประเมิน
แบบสอบถาม
ผลการประเมิน
ติดต่อเรา
ประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่
ประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่

คู่มือข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

แผงลอยจำหน่ายอาหาร หมายถึง แคร่ แทน โต๊ะ เกอี้ หรือพาหนะอื่นใดที่ ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยสิ่งประจำที่ ซึ่งมีข้อกำหนดทางสุขาภิบาลอาหารทั้งสิ้น 12 ข้อ โดยข้อกำหนดดังกล่าวเป็นข้อที่จำเป็น หากไม่ปฏิบัติตามความเสี่ยง ทำให้เกิดการปนเปื้อน ก่อให้เกิดโรครุนแรงทางเดินอาหารแก่ผู้บริโภคได้ ซึ่งรายละเอียดดังนี้

1. แผงลอยจำหน่ายอาหารที่วางวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. บริเวณที่ใช้เตรียม บรรจุ และเก็บอาหารที่จำหน่ายของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ไม่ควรเป็นแคร่ แทน โต๊ะ เกอี้ แทน หรือทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟมเก่า ฯลฯ อยู่ในสภาพดี ไม่แตกชำรุด ไม่มีคราบสกปรก และมีการจัดวางของ เป็นระเบียบ ไม่ทรุดทรึงงาต่อการใช้งานและป้องกันการปนเปื้อนได้
2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงเข้าโรค อาหารปรุงสุกแล้ว หรือจะบริการลูกค้า หรือใช้เตรียมไว้บริการลูกค้าต้องเก็บในภาชนะที่มีฝาปิด ภาชนะปิดอาหาร หรือมีผู้ปิดอาหาร โดยผู้ปิดอาหารต้องสวมหน้ากากอนามัย 3 ด้าน และล้างมือก่อนสัมผัสภาชนะหรือภาชนะบรรจุอาหารทุกครั้ง ที่ต้องปิดอาหารไว้ตลอดเวลา ยกเว้นเวลาจำหน่ายอาหารเท่านั้น
3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเอกสารอาหาร (อย.) สารปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอสปรุงรส ฯลฯ ต้องมีฉลากที่ชัดเจน สารปนเปื้อนอาหารที่ถูกต้อง
4. น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีฉลากหรือฉลากที่ชัดเจน น้ำดื่มที่ใช้บริการแก่ผู้บริโภค ควรเป็นน้ำที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคแล้วโดยการต้ม หรือกรอง เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด เช่น ขวด กาน้ำ เทียนกาน้ำ หรือตุลเดอร์
5. เครื่องดื่ม ต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ใส่ที่ดื่มหรือแก้วที่ดื่ม หรือภาชนะที่ดื่ม
6. เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ที่ให้บริการแก่ลูกค้าควรบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีอุปกรณ์ที่ใส่ด้านยาวติดโดยเฉพาะ หรือใช้ภาชนะเช่นเดียวกับข้อ 4
7. น้ำแข็งที่ใช้น้ำดื่ม ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ใช้น้ำแข็งมีฉลากว่า และต้องไม่จำหน่าย หรือใช้ภาชนะเช่นเดียวกับข้อ 4
8. น้ำแข็งที่ใช้น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการบริโภคโดยตรง ไม่มีตะกอน ต้องบรรจุหรือใส่ในภาชนะที่สะอาด ไม่เป็นสนิม มีฝาปิด ต้องมีอุปกรณ์สำหรับดื่มหรือดื่มที่มีด้านยาวเพื่อที่จะหยิบจับได้ โดยไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน และในภาชนะใส่น้ำแข็งต้องไม่มีสิ่งของอื่นปะปนอยู่ ยกเว้นที่ใส่น้ำแข็ง
9. ล้างภาชนะด้วยน้ำสะอาดล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์ล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ภาชนะใส่อาหารทุกประเภท ต้องล้างให้สะอาดด้วยการใช้น้ำไหลล้างภาชนะทำความสะอาด จัดการจัดเศษอาหารและขยะในถัง แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล โดยที่น้ำใช้ล้างจะต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอ
10. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งด้านข้างในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ช้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้ว ต้องวางหรือเก็บในลักษณะดังนี้ คือ วางตั้ง ให้ส่วนที่เป็นด้านจับไว้ด้านบน ในภาชนะที่ไม่กว้างเกิน 10 ซม. และภาชนะที่ใส่น้ำโปร่งสะอาด วางเรียงจนเป็นระเบียบเข้าข้างเดียวกัน และควรมีฝาปิดหรือฝาภาชนะปิด
11. มีการรวบรวมขยะ และเศษอาหารเพื่อเข้าถังขยะ ขยะ มูลฝอย และเศษอาหาร ที่ตั้งจากการเตรียม บรรจุ ประกอบ และเหลือทิ้งจากการบริโภค ต้องมีการเก็บรวบรวมโดยภาชนะที่สามารถป้องกันการกระเด็นของขยะมูลฝอย เศษอาหารออกจากบริเวณขายและมีการนำไปกำจัดทันที
12. ผู้มีหน้าที่การทำความสะอาด ส่วนอื่นใดเช่น ผู้ปรุงต้องหมั่นเก็บกวาดพื้นสะอาด สวมหน้ากากอนามัยและถุงมือ
13. ผู้มีหน้าที่การทำความสะอาด ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียม ผู้ล้างภาชนะ ต้องแต่งกายสะอาด และสวมหน้ากากอนามัย สำหรับผู้ปรุง ต้องหมั่นล้างมือและล้างภาชนะที่ล้างแล้ว
14. ผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟต้องล้างมือก่อนปรุงอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว
15. อาหารที่ปรุงสำเร็จ และผักสดพร้อมรับประทาน ไม่ให้สัมผัสภาชนะโดยตรง ควรใช้ช้อน พลาสติก ที่คีบ หรือควรสวมถุงมือที่สะอาด และเปลี่ยนถุงมือสำหรับหยิบจับอาหารทันที โดยเฉพาะ
16. ผู้มีหน้าที่การประเมินแผงลอยต้องปฏิบัติตามแนวทางมาตรฐาน โดยตรง จะต้องมีชุดหรือมีเครื่องหมายที่ผู้ประเมินใช้เพื่อระบุถึงหน้าที่การประเมิน





©2020 กลุ่มวิจัยด้านเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการพัฒนาชุมชน (IT4CD)
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ติดต่อ : pattarawadee.j@vru.ac.th

ภาพ 4.22 หน้าคู่มือการประเมินสำหรับผู้ประกอบการร้านค้า และประชาชนทั่วไป




ระบบการประเมินแหล่งจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร

Food Stalls Assessment System in Accordance with Food Sanitation Requirements

🏠 หน้าแรก
📄 คู่มือการประเมิน
📄 นโยบาย
📄 ผลการประเมิน
📄 ติดต่อเรา
📄 ประเด็นระบบโดยเจ้าหน้าที่
📄 ประเด็นระบบโดยเจ้าหน้าที่

นโยบายแหล่งจำหน่ายอาหาร

แหล่งจำหน่ายอาหาร ในที่หรือทางสาธารณะ: การจำหน่ายอาหารในที่หรือทาง สาธารณะให้ถูกกฎหมาย (พระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ.2535) ต้องมีใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ณ สถานที่ต่อไปนี้

- สำนักงานเทศบาล เมื่ออยู่ในเขตเทศบาล
- สำนักงานเขต เมื่ออยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร
- สำนักงานเมืองพัทยา เมื่ออยู่ในเขต เมืองพัทยา
- ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบล เมื่ออยู่ในเขตองค์การบริหารส่วน ตำบล

การขออนุญาต

- 1.ยื่นคำขอใบอนุญาตพร้อมแบบ หลักฐาน ดังนี้
 - รูปถ่ายหน้าตรงครึ่งตัวไม่สวมหมวก ไม่สวมแว่นตาของผู้ยื่นใบอนุญาต ขนาด 1x1.5 นิ้ว จำนวน 2 รูป
 - สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจของผู้ยื่นใบอนุญาต
 - หลักฐานอื่น ๆ ที่เจ้าพนักงาน ท้องถิ่น กำหนด
- 2.ต้องระบุพื้นที่ที่จะตั้งแหล่งขาย ชนิด ของอาหารและกรรมวิธีการขาย ในคำขอใบ อนุญาต
3. ผู้ขายอาหารต้องมีความรู้ด้าน สุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการอบรมหรือ ผ่านการทดสอบความรู้จากราชการส่วน ท้องถิ่นตามเกณฑ์ของกรมอนามัย
4. ใบอนุญาตมีอายุ 1 ปี ขึ้นจากวัน ออกใบอนุญาต

การปฏิบัติเมื่อได้รับใบอนุญาตแล้ว

1. ต้องขายตามวัน เวลา และพื้นที่ ที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น ประเภทของอาหาร กรรมวิธีการขายเป็นไปตามที่ได้รับอนุญาต ถ้าจะเปลี่ยนแปลงต้องได้รับอนุญาตจาก เจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อน
2. ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของ ท้องถิ่นและเงื่อนไขขอใบอนุญาต
3. ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของ เจ้าหน้าที่ที่มาตรวจสอบสภาพแหล่งขาย
4. ต้องยื่นคำขอต่ออายุก่อนใบ อนุญาตหมดอายุ

บทลงโทษ

1. ผู้ขายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ โดยไม่มีใบอนุญาต มีโทษปรับไม่เกิน 2,000 บาท
2. ผู้ขายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของราชการส่วน ท้องถิ่น มีโทษปรับไม่เกิน 1,000 บาท





©2020 กลุ่มวิจัยด้านเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการพัฒนาชุมชน (IT4CD)
 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
 ติดต่อ : pattarawadee.j@nsru.ac.th

ภาพ 4.23 หน้านโยบายสำหรับผู้ประกอบการร้านค้า และประชาชนทั่วไป

ระบบการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร

Food Stalls Assessment System in Accordance with Food Sanitation Requirements

[หน้าแรก](#)
[คู่มือการประเมิน](#)
[นโยบาย](#)
[ผลการประเมิน](#)
[ติดต่อเรา](#)
[ประเมินระบบโดยผู้ประกอบการ](#)
[ประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่](#)

ผลการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหาร

Show 10 entries

Search:

ลำดับ	วันที่ประเมิน	ชื่อเจ้าของ	บริเวณที่ตั้ง	เป็นพื้นที่	ประเภทอาหาร	ผลการประเมินแบบเต็ม	ผลการประเมินแผงลอย	ดู
1	2021-08-31 16:05:51	กานดา มีสุข	ถนนริมเขื่อน	สาธารณะ	อาหารตามสั่ง	ไม่ผ่าน	10	ดู
2	2021-08-31 16:04:16	ปรีชา เพียรวิเศษ	หน้าหอ	สาธารณะ	ยำ	ผ่าน	12	ดู
3	2021-08-31 15:11:07	เพ็ญสิริ โนนมาก	ถนนริมเขื่อน	สาธารณะ	ลูกชิ้นทอด	ผ่าน	12	ดู

Showing 1 to 3 of 3 entries

[Previous](#)
[Next](#)

©2020 กลุ่มวิจัยด้านเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการพัฒนาชุมชน (IT4CD)
 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
 ติดต่อ : pattarawadee.j@nsru.ac.th

ภาพ 4.24 หน้าแสดงผลการประเมินสำหรับผู้ประกอบการร้านค้า และประชาชนทั่วไป




ระบบการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร

Food Stalls Assessment System in Accordance with Food Sanitation Requirements

🏠 หน้าแรก
📄 คู่มือการประเมิน
📄 นโยบาย
📄 ผลการประเมิน
📄 ติดต่อเรา
🔔 ประเด็นระบบโดยเจ้าของร้าน
🔔 ประเด็นระบบโดยเจ้าหน้าที่

ติดต่อเรา

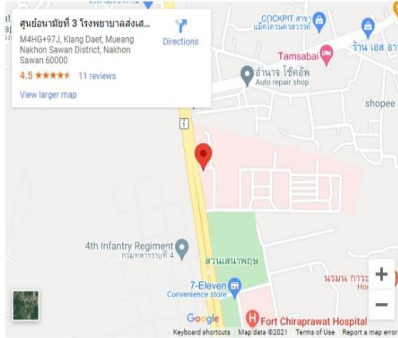
ที่อยู่ 📍: เลขที่ 157 ถนนพหลโยธิน ตำบลนครสวรรค์ออก อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ 60000 รหัสไปรษณีย์ (056)

เบอร์โทรศัพท์ ☎: 0 5625 5451-5 ภายใน 104 โทรสาร 0 5625 5403 มือถือ 08 7310 2885, 08 7687 4285

เวลาทำการ 🕒: จันทร์ - ศุกร์ (เวลา 08:00 - 16:00)

Email ✉: hpc3@anamai.moph.go.th

แผนที่ 🗺:







©2020 กลุ่มวิจัยด้านเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการพัฒนามนุษย์ (IT4CD)
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
ติดต่อ : pattarawadee.j@nsru.ac.th

ภาพ 4.25 หน้าติดต่อเราสำหรับผู้ประกอบการร้านค้า และประชาชนทั่วไป

67




ระบบการประเมินแหล่งจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร

Food Stalls Assessment System in Accordance with Food Sanitation Requirements

หน้าแรก

คู่มือการใช้งาน

นโยบาย

ผลการประเมิน

ติดต่อเรา

ประเมินระบบโดยเจ้าหน้าบ้าน

ประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่

ลงทะเบียน

ก่อนทำการประเมินแหล่งจำหน่ายอาหารโดยตนเองต้องทำการลงทะเบียนก่อน เพื่อเข้า Username และ Password เข้าสู่ระบบประเมิน

Username

Password

ตำแหน่งร้านค้า

นาย

ชื่อจริง

นามสกุล

E-mail

เบอร์โทร

ที่อยู่

จังหวัด

อำเภอ

ตำบล

รหัสไปรษณีย์

เลือกจังหวัด

เลือกอำเภอ

เลือกตำบล

รูปร้านค้า

Choose file

Browse

ลงทะเบียน





©2020 กลุ่มวิจัยด้านเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการพัฒนาชุมชน (IT4CD)

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ติดต่อ : pattarawadee.j@nsru.ac.th

ภาพ 4.26 หน้าลงทะเบียนสำหรับผู้ประกอบการร้านค้า

ระบบการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร
Food Stalls Assessment System in Accordance with Food Sanitation Requirements

หน้าแรก ผู้จัดการประเมิน เจ้าหน้าที่ระบบ ผลการประเมิน ติดต่อเรา ประเมินระบบโดยเจ้าของร้าน ประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่

LOG IN

Username

Password

☐ Remember me

Login

[Forgot Password?](#)

IT4CD
 สถาบันส่งเสริมเทคโนโลยีเพื่อสังคม
 Institute of Technology for Society Development

กระทรวงสาธารณสุข
 MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

NSRIU
 สถาบันวิจัยระบบสาธารณสุข
 National Science Research Institute for Quality of Life

©2020 กลุ่มงานเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการพัฒนาชุมชน (IT4CD)
 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
 ติดต่อ : pattaraswadee.j@nsw.ac.th

ภาพ 4.27 หน้าเข้าสู่ระบบสำหรับผู้ดูแลระบบ ผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 เจ้าหน้าที่ประเมิน และผู้ประกอบการร้านค้า

4.5 ผลการประเมินระบบ

ผู้ศึกษาได้นำระบบการประเมินแผนกระจายจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารผ่านเว็บแอปพลิเคชัน มาทำการทดสอบใช้งานและทำการประเมินผลความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ โดยผู้ใช้งานจำนวน 24 คน ประกอบด้วยผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 เจ้าหน้าที่เทศบาล ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไป ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.37 ข้อมูลเพศของผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	10	41.7
หญิง	14	58.3
รวม	24	100

จากตาราง 4.37 จากผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ พบว่าเป็นเพศชาย 10 คน คิดเป็นร้อยละ 41.7 และเป็นเพศหญิง 14 คน คิดเป็นร้อยละ 58.3

ตารางที่ 4.38 ข้อมูลสถานะของผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ

สถานะ	จำนวน	ร้อยละ
เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3	11	45.9
ผู้ประกอบการร้านค้า	5	20.8
นักวิชาการ	0	0
อาจารย์	0	0
นักศึกษา	3	12.5
ประชาชน	5	20.8
อื่น ๆ	0	0
รวม	24	100

จากตาราง 4.38 จากผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ พบว่าเป็นเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 45.9 รองลงมาเป็นผู้ประกอบการร้านค้าจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 20.8 รองลงมาเป็นประชาชน จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 20.8 และนักศึกษาจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 12.5

ตารางที่ 4.39 ข้อมูลอายุของผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 20 ปี	0	0
21 - 30 ปี	10	41.6
31- 40 ปี	11	45.9
41 - 50 ปี	3	12.5
51 - 60 ปี	0	0
มากกว่า 60 ปี	0	0
รวม	24	100

จากตาราง 4.39 จากผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ พบว่า อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 31 - 40 ปี จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 45.9 รองลงมาอยู่ในช่วง 21 - 30 ปี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 41.6 และอยู่ในช่วง 41 - 50 ปี จำนวน 3 คิดเป็นร้อยละ 12.5

ตารางที่ 4.40 ข้อมูลระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ประถมศึกษา	0	0
มัธยมศึกษา/ปวช.	6	25
อนุปริญญา/ปวส.	0	0
ปริญญาตรี/เทียบเท่า	14	58.3
ปริญญาโท	0	0
ปริญญาเอก	0	0
อื่น ๆ	4	16.7
รวม	24	100

จากตาราง 4.40 จากผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ พบว่า ส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาปริญญาตรี จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 58.3 รองลงมาคือมัธยมศึกษา/ปวช. จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 25 และอื่น ๆ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 16.7

ตารางที่ 4.41 ข้อมูลอายุการทำงานของผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 5 ปี	8	33.3
6 - 10 ปี	6	25
11 - 15 ปี	7	29.2
16 - 20 ปี	3	12.5
21 - 25 ปี	0	0
มากกว่า 26 ปี	0	0
รวม	24	100

จากตาราง 4.41 จากผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ พบว่า อายุการทำงานส่วนใหญ่อยู่ในช่วง น้อยกว่า 5 ปี จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 33.3 รองลงมาคือ อยู่ในช่วง 11 - 15 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 29.2 และ อยู่ในช่วง 6 - 10 ปี จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 25 และอยู่ในช่วง 16 - 20 ปี จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 12.5

ตอนที่ 2 การประเมินประสิทธิภาพเกี่ยวกับระบบในด้านต่าง ๆ

ซึ่งจะใช้เกณฑ์การวัดความพึงพอใจในประสิทธิภาพดังนี้

ระดับการประเมิน 1 หมายถึง ระดับความพึงพอใจในประสิทธิภาพน้อยที่สุด

ระดับการประเมิน 2 หมายถึง ระดับความพึงพอใจในประสิทธิภาพน้อย

ระดับการประเมิน 3 หมายถึง ระดับความพึงพอใจในประสิทธิภาพปานกลาง

ระดับการประเมิน 4 หมายถึง ระดับความพึงพอใจในประสิทธิภาพมาก

ระดับการประเมิน 5 หมายถึง ระดับความพึงพอใจในประสิทธิภาพมากที่สุด

เกณฑ์คะแนนเฉลี่ย โดยจะแบ่งเป็นระดับการประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของแบบสอบถามดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 1.00 – 1.50 แปลความหมายว่า พึงพอใจน้อยที่สุด

คะแนนเฉลี่ย 1.51 – 2.50 แปลความหมายว่า พึงพอใจน้อย

คะแนนเฉลี่ย 2.51 – 3.50 แปลความหมายว่า พึงพอใจปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 3.51 – 4.50 แปลความหมายว่า พึงพอใจมาก

คะแนนเฉลี่ย 4.51 – 5.00 แปลความหมายว่า พึงพอใจมากที่สุด

ตารางที่ 4.42 สรุปผลการประเมินประสิทธิภาพเกี่ยวกับระบบในด้านต่าง ๆ

รายการการประเมิน	ระดับการประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพ							แปลผล
	5	4	3	2	1	$\bar{X}$	S.D	
1. ด้านตรงตามความต้องการของผู้ใช้ระบบ (Functional Requirement Test)								
1.1 ความสามารถในการบันทึกข้อมูล	10	9	5	0	0	4.21	0.76	มาก
1.2 ความสามารถในการให้คำแนะนำ	11	7	6	0	0	4.21	0.82	มาก
มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารแผงลอย								
1.3 ความสามารถในการแสดงการสรุปผล	11	7	6	0	0	4.21	0.82	มาก
ด้านตรงตามความต้องการของผู้ใช้ระบบมีความพึงพอใจในประสิทธิภาพ						4.21	0.80	มาก
2. ด้านความสามารถทำงานได้ตามหน้าที่ของระบบ (Functional Test)								
2.1 ความถูกต้องของการบันทึกข้อมูล	11	9	4	0	0	4.29	0.73	มาก
2.2 ความถูกต้องของการประมวลผลข้อมูล	11	8	5	0	0	4.25	0.78	มาก
2.3 ความถูกต้องของการแสดงผลข้อมูล	11	8	4	1	0	4.21	0.87	มาก
2.4 ความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูล	10	10	4	0	0	4.25	0.72	มาก
2.5 ความถูกต้องของการจัดหมวดหมู่เนื้อหา	11	10	3	0	0	4.33	0.69	มาก
ด้านความสามารถทำงานได้ตามหน้าที่ของระบบมีความพึงพอใจใน						4.27	0.76	มาก
ประสิทธิภาพ								
3. ด้านความง่ายต่อการใช้งาน (Usability Test)								
3.1 ความง่ายในการกรอกและบันทึกข้อมูล	11	9	4	0	0	4.29	0.73	มาก
3.2. ความง่ายในการค้นหาข้อมูล	11	10	3	0	0	4.33	0.69	มาก
3.3 ความง่ายในการใช้ระบบและไม่ซับซ้อน	10	10	4	0	0	4.25	0.72	มาก
3.4 ความเหมาะสมของตัวอักษรและขนาด	12	10	2	0	0	4.42	0.64	มาก
3.5 ความเหมาะสมของโทนสีของเว็บไซต์	13	9	2	0	0	4.46	0.64	มาก
3.6 ความเหมาะสมของแผนภาพและกราฟ	9	9	4	2	0	4.04	0.98	มาก
ด้านความง่ายต่อการใช้งานมีความพึงพอใจในประสิทธิภาพ						4.30	0.73	มาก

รายการการประเมิน	ระดับการประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพ					$\bar{X}$	S.D	แปลผล
	5	4	3	2	1			
4. ด้านการรักษาความปลอดภัยของข้อมูล (Security Test)								
4.1 การกำหนดรหัสผู้ใช้ และรหัสผ่านในการตรวจสอบผู้เข้าใช้ระบบ	13	10	1	0	0	4.50	0.58	มาก
4.2 การใช้งานระบบมีการควบคุมให้ใช้งานตามสิทธิ์ผู้ใช้อย่างถูกต้อง	13	10	1	0	0	4.50	0.58	มาก
ด้านการรักษาความปลอดภัยของข้อมูลมีความพึงพอใจในประสิทธิภาพ						4.50	0.58	มาก
รวม	178	145	58	3	0	4.30	0.73	มาก

จากตารางที่ 4.42 การประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบการประเมินผล
 ลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

ด้าน Functional Requirement Test พบว่าอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย $\bar{X} = 4.21$
 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) = 0.80

ด้าน Functional Test พบว่าอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย $\bar{X} = 4.27$ และส่วน
 เบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) = 0.76

ด้าน Usability Test พบว่าอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย $\bar{X} = 4.30$ และส่วนเบี่ยงเบน
 มาตรฐาน (S.D.) = 0.73

ด้าน Security Test พบว่าอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย $\bar{X} = 4.50$ และส่วนเบี่ยงเบน
 มาตรฐาน (S.D.) = 0.58

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบ ด้านต่าง ๆ พบว่า
 อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย $\bar{X} = 4.30$ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) = 0.73

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ

ในการสรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะของการพัฒนาระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน สามารถสรุปผลการศึกษาได้โดยประกอบไปด้วย ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- 5.1 สรุปผลการศึกษา
- 5.2 อภิปรายผล
- 5.3 ข้อจำกัดของโครงการ
- 5.4 คุณค่าของการศึกษา
- 5.5 ข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลงานวิจัย

ในการพัฒนาระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารผ่านเว็บแอปพลิเคชัน มีวัตถุประสงค์ 3 ข้อ คือ 1) เพื่อศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผนกอาหารและข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผนกอาหาร 2) เพื่อพัฒนาระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารผ่านเว็บแอปพลิเคชัน 3) เพื่อประเมินความพึงพอใจต่อประสิทธิภาพของระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

มีวิธีการดำเนินการศึกษาแบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอน ซึ่งมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

- 1) โดยศึกษาเริ่มเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร งานวิจัย วิทยานิพนธ์ ที่เกี่ยวข้องกับแนวคิดเกี่ยวกับข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผนกอาหาร แนวคิดเกี่ยวกับหลักการพัฒนาระบบ แนวคิดเกี่ยวกับเว็บแอปพลิเคชัน แนวคิดเกี่ยวกับหลักการประเมิน และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- 2) ขั้นตอนวิเคราะห์และการออกแบบระบบฯ ประกอบด้วยดังนี้ Use case diagram, Class diagram, Activity diagram จากนั้นออกแบบหน้าจอ Input และ Output ของระบบฯ โดยใช้โปรแกรม draw.io
- 3) ขั้นตอนในการพัฒนาระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน โดยใช้โปรแกรม Sublime Text 3 และภาษา HTML5,

CSS, JavaScript, SQL, PHP 7.4.8 และ Framework Bootstrap 5 ในการพัฒนาระบบฯ ใช้ Xampp เป็นโปรแกรม Apache web server ใช้ในการจำลองเครื่องคอมพิวเตอร์ให้เป็น WebServer โปรแกรม phpMyAdmin ใช้ในการบริหารจัดการฐานข้อมูล MariaDB 10.4.13 ผ่าน Webpage ใช้เว็บแอปพลิเคชัน Draw.io สำหรับออกแบบ User Interface และออกแบบจำลองแผนภาพ ใช้โปรแกรม Adobe Photoshop CS5 ตัดต่อรูปภาพ ใช้โปรแกรม Microsoft Word 2018 สำหรับการจัดทำเอกสาร และทดสอบระบบฯ ที่พัฒนาโดยใช้ฮาร์ดแวร์ ได้แก่ โน้ตบุ๊ก สมาร์ทโฟน และแท็บเล็ต

4) ขั้นตอนการนำระบบไปทดลองใช้และการประเมินความพึงพอใจ โดยจากกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 เจ้าหน้าที่เทศบาล ผู้ประกอบการ รวมทั้งผู้ที่สนใจ จำนวน 24 คน ทดลองใช้ระบบ ทำการประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพของระบบฯ และนำข้อมูลมาวิเคราะห์ผล

ผลจากการพัฒนาระบบการประเมินแผนกจ่ายจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน โดยใช้โปรแกรม Sublime Text ในการพัฒนา ซึ่งมีเมนูสำหรับผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไป ประกอบไปด้วย หน้าหลัก คู่มือเกณฑ์การประเมิน นโยบายผลการประเมิน ติดต่อเรา และประเมินระบบโดยผู้ประกอบการ เมนูสำหรับผู้ดูแลระบบ ประกอบไปด้วย ประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่ จัดการผู้ใช้ และกำหนดสิทธิ์ผู้ใช้ เมนูสำหรับผู้บริหาร ประกอบไปด้วย ประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่ ดูผลการประเมิน และดูผลการประเมินแบบกราฟ เมนูสำหรับเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 ประกอบไปด้วย ประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่ จัดการข้อมูลชาวจัดการเกณฑ์การประเมิน และดูผลการประเมิน เมนูสำหรับเจ้าหน้าที่เทศบาล ประกอบไปด้วย ประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่ ทำแบบประเมินร้านค้า และดูผลประเมิน

ผลจากการประเมินความพึงพอใจในประสิทธิภาพด้านต่าง ๆ โดยประเมินจากผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 เจ้าหน้าที่เทศบาล ผู้ประกอบการ และ ประชาชนทั่วไป จำนวน 24 คน พบว่าผลการประเมินความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย $\bar{X} = 4.30$ และ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) = 0.73

5.2 อภิปรายผลการวิจัย

ในการพัฒนาระบบการประเมินแผนกจ่ายจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารผ่านเว็บแอปพลิเคชัน ผู้ศึกษาได้แปลผลสิ่งที่ค้นพบในลักษณะการตีความส่วนที่มีความสัมพันธ์และเกี่ยวข้องกับวัตถุประสงค์ของการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ โดยแบ่งการอภิปรายผล ดังนี้

1. วัตถุประสงค์ข้อแรกคือ “เพื่อศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผนกจ่ายจำหน่ายอาหารและข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผนกจ่ายจำหน่ายอาหาร”

โดยเริ่มศึกษาปัญหาและความต้องการจากผู้บริหาร และเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 จำนวน 11 คน มีความต้องการด้านฟังก์ชัน ในส่วนของผู้ดูแลระบบสามารถจัดการผู้ใช้ และกำหนดสิทธิ์ ในส่วนของผู้บริหารสามารถดูผลการประเมิน และดูสรุปผลการประเมิน ในส่วนของเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 สามารถจัดการข่าวประชาสัมพันธ์ จัดการเกณฑ์แบบประเมิน และแสดงผลการประเมิน ในส่วนของเจ้าหน้าที่ประเมินสามารถทำการประเมินแผนล่อยจำหน่ายอาหาร แสดงผลการประเมิน และดูผลการประเมิน ในส่วนของผู้ประกอบการ สามารถลงทะเบียนร้านค้า ทำแบบประเมิน ดูหน้าหลัก คู่มือการประเมิน นโยบาย ผลการประเมิน และติดต่อเรา และในส่วนของประชาชนทั่วไปสามารถดูหน้าหลัก คู่มือการประเมิน นโยบาย ผลการประเมิน และติดต่อเรา ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ จิตรพงษ์ เจริญจิตร และนิธิ ทัศนะ (2559) ได้ทำการศึกษาการทำวิจัยพัฒนาเว็บแอปพลิเคชันในระบบงานตรวจสุขภาพ ซึ่งมีวัตถุประสงค์ตรงกับการศึกษาครั้งนี้ ในเรื่องการศึกษาความต้องการระบบรวมถึงปัญหาที่เกิดขึ้นและข้อเท็จจริง และนำข้อมูลมาใช้ในการวิเคราะห์หาสาเหตุ และวางแผนแก้ปัญหา เพื่อให้ประชาชนมีสุขภาพที่ดี ปลอดภัย

2. วัตถุประสงค์ข้อสองคือ “เพื่อพัฒนาระบบการประเมินแผนล่อยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน” วัตถุประสงค์ข้อนี้สืบเนื่องมาจากวัตถุประสงค์ข้อแรก โดยนำข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์มาวิเคราะห์ความต้องการของระบบฯ ผลการวิจัยพบว่าการวิเคราะห์และออกแบบระบบประกอบด้วย UML ซึ่งประกอบไปด้วย Use case diagram, Class diagram, Activity diagram และออกแบบหน้าจอ Input และ Output แล้วทำการพัฒนาระบบฯ โดยโปรแกรม Sublime Text 3 ด้วยภาษา HTML5, CSS, JavaScript, SQL, PHP 7.4.8 และ Framework Bootstrap ในการพัฒนาระบบฯ ผลจากการพัฒนาระบบการประเมินแผนล่อยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน จะแบ่งผู้ใช้เป็น 6 ส่วน ได้แก่ ส่วนของผู้ประกอบการ ส่วนของประชาชนทั่วไป ส่วนของผู้ดูแลระบบ ส่วนของผู้บริหาร ส่วนของเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 และ ส่วนของเจ้าหน้าที่เทศบาล ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยภาสกร นิลสระคู (2559) ได้ทำการศึกษาการพัฒนาเว็บแอปพลิเคชันสำหรับวัดความถนัดทางการเรียน ซึ่งสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ข้อนี้ในเรื่องของการส่งเสริมพัฒนาการเรียนรู้ได้อย่างรวดเร็วตามความถนัดเพื่อให้ประสบความสำเร็จในการเรียน และการทำงานในอนาคต

3. วัตถุประสงค์ข้อสามคือ “เพื่อประเมินความพึงพอใจต่อประสิทธิภาพของระบบการประเมินแผนล่อยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน” วัตถุประสงค์ข้อนี้เป็นตัวบ่งชี้ถึงความพึงพอใจของผู้ใช้ในระบบประสิทธิภาพของระบบฯ ว่าอยู่ในระดับใด ซึ่งได้แบ่งออกเป็น 4 ด้าน 1) ด้านตรงความต้องการของผู้ใช้ระบบ เป็นการประเมินผลความถูกต้องและประสิทธิภาพของระบบตรงตามความต้องการมาก 2) ด้านความสามารถทำงานได้ตามหน้าที่ของระบบ เป็นการประเมินความถูกต้องและประสิทธิภาพในการทำงานของระบบว่าสามารถทำงานได้

ตามฟังก์ชันงานของระบบมาก 3) ด้านความง่ายต่อการใช้งาน เป็นการประเมินลักษณะการออกแบบระบบว่ามีความง่ายต่อการใช้งานมาก 4) ด้านการรักษาความปลอดภัยของข้อมูล เป็นการประเมินระบบในด้านการรักษาความปลอดภัยของข้อมูลได้มาก ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของสุดจิต ครุจิต (2558) ได้ทำการวิจัยต้นแบบระบบประเมินคุณภาพสิ่งแวดล้อมแบบ On-line เพื่อการจัดการสิ่งแวดล้อมชุมชนที่เข้มแข็ง ซึ่งมีวัตถุประสงค์ตรงกับการศึกษาครั้งนี้ ในเรื่องการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้ในประสิทธิภาพระบบหลังจากทำการพัฒนาระบบเสร็จ ในเรื่องการนำข้อมูลใช้สถิติเชิงพรรณนา ประกอบด้วย จำนวนร้อยละ และค่าเฉลี่ย เพื่อประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้ในประสิทธิภาพของระบบอีกด้วย

5.3 ข้อจำกัดของระบบฯ

- 1) ระบบนี้สามารถทำการประเมินได้
- 2) ระบบนี้สามารถแสดงผลการประเมินโดยรวมได้
- 3) ระบบนี้สามารถทำการประเมินได้โดยที่ต้อกรอกข้อมูลทุกครั้ง

5.4 คุณค่าของงานวิจัย

ในการพัฒนาระบบการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารผ่านเว็บแอปพลิเคชัน มีคุณค่าของการศึกษา ดังต่อไปนี้

- 1) ระบบนี้ช่วยให้เจ้าหน้าที่เทศบาล ลดขั้นตอนในการทำแบบประเมิน
- 2) ระบบนี้ช่วยให้เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 ทำงานมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
- 3) ระบบนี้ช่วยให้ผู้บริหาร วางแผนงานได้ดียิ่งขึ้น
- 4) ระบบนี้ช่วยให้ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไป สามารถดูผลการประเมินได้

5.5 ข้อเสนอแนะ

- 1) ในการศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาในขอบเขตพื้นที่ถนนริมชลภายในเขตจังหวัดนครสวรรค์ที่ศูนย์อนามัยที่ 3 รับผิดชอบ สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับจังหวัดอื่นได้
- 2) ในอนาคตควรมีการเก็บพิกัดหรือตำแหน่งของแผงลอยบนแผนที่
- 3) ในอนาคตควรมีการแสดงผลการประเมินบนพิกัดหรือตำแหน่งจริงบนแผนที่
- 4) ในอนาคตควรมีปุ่มถ่ายรูปขนาดทำการประเมิน
- 5) ในอนาคตควรมีการดึงข้อมูลจากฐานข้อมูลมาแสดงเมื่อเลือกที่จะทำการประเมินร้านใด

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- เกษม ศิริสุโขตม. (2550). การประเมินผล. สืบค้นเมื่อ 22 มกราคม 2563, จาก
<http://mail.oae.go.th/assess.pdf>
- จิตรพงษ์ เจริญจิตร และนิติ ทะนนท์. (2559). พัฒนาเว็บแอปพลิเคชันในระบบงานตรวจสอบคุณภาพ. สืบค้นเมื่อ 28 มกราคม 2563, จาก
[http://www.hu.ac.th/conference/conference2016/proceedings/data/4-1
 บรรยาย/5.%20เทคโนโลยีฯ/5-076I-O\(จิตรพงษ์%20%20เจริญจิตร\).pdf](http://www.hu.ac.th/conference/conference2016/proceedings/data/4-1บรรยาย/5.%20เทคโนโลยีฯ/5-076I-O(จิตรพงษ์%20%20เจริญจิตร).pdf)
- จิรวงศ์ โชติพงษ์. (2561). Photoshop. สืบค้นเมื่อ 28 มกราคม 2563, จาก
[https://sites.google.com/a/npu.ac.th/osakisono_photoshopcs6/bth-thi-1-reim-
 tn-photoshop](https://sites.google.com/a/npu.ac.th/osakisono_photoshopcs6/bth-thi-1-reimtn-photoshop)
- ธัญชัย วรรณสุข และ ราชัน อีระพิทยาทระกูล. (2558). ต้นแบบระบบประเมินคุณภาพสิ่งแวดล้อมแบบ On-line เพื่อการจัดการสิ่งแวดล้อมชุมชนที่เข้มแข็ง. สืบค้นเมื่อ 28 มกราคม 2563, จาก
<http://sutir.sut.ac.th:8080/jspui/bitstream/123456789/5511/2/Fulltext.pdf>
- ปภาสกร นิลสระคู. (2559). การพัฒนาเว็บแอปพลิเคชันสำหรับวัดความถนัดทางการเรียน. สืบค้นเมื่อ 28 มกราคม 2563, จาก
<http://www.research-system.siam.edu/>
- พีรวัฒน์ จินสุริวงษ์, (2560). เว็บแอปพลิเคชัน Draw.io. สืบค้นเมื่อ 28 มกราคม 2563, จาก
<https://www.glurgeek.com/education/draw-io-เครื่องมือสร้างไดอะแกรม/>
- มลิวัลย์ ผิวคราม, (2558). ความหมายของการประเมิน สืบค้นเมื่อ 28 มกราคม 2563, จาก
http://050wijittra.blogspot.com/2015/09/blog-post_16.html
- วิลาวัลย์ ประกอบเลิศ. (2559). หลักการและเหตุผลของข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร. สืบค้นเมื่อ 25 มกราคม 2563, จาก
http://203.157.186.16/kmblog/page_research_detail.php?ResID=104
- สุดจิต ครุจิต. (2558). ต้นแบบระบบประเมินคุณภาพสิ่งแวดล้อมแบบ On-line เพื่อการจัดการสิ่งแวดล้อมชุมชนที่เข้มแข็ง. สืบค้นเมื่อ 28 มกราคม 2563, จาก
<http://sutir.sut.ac.th:8080/sutir/handle/123456789/5500>

บรรณานุกรม (ต่อ)

- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2560). แพลตฟอร์มจำหน่ายอาหาร. สืบค้นเมื่อ 22 มกราคม 2563, จาก
<http://foods.anamai.moph.go.th/main.php?filename=stand>
- อัญชลี ธรรมะวิจิตรกุล, (2552). ประโยชน์ของการประเมิน สืบค้นเมื่อ 25 มกราคม 2563, จาก
<https://panchalee.wordpress.com/2009/04/28/project-evaluation1/>
- อำนาจ พันธุ์ผูก. การพัฒนาระบบ. สืบค้นเมื่อ 25 มกราคม 2563, จาก
<https://sites.google.com/site/ispmizzijex/kar-phathna-rabb-sarsnthes>
- Aosoft. (2561). phpMyAdmin. สืบค้นเมื่อ 28 ตุลาคม 2563, จาก
<https://www.aosoft.co.th/article/310/%20phpMyAdmin-คืออะไร.html>
- atthakorn. (2563). Use Case Diagram. สืบค้นเมื่อ 28 ตุลาคม 2563, จาก
<https://med.mahidol.ac.th/ramapharmacy/sites/default/files/public/pdf/Use-Case-Diagram.pdf>
- blogspot. (2559). Activity Diagram. สืบค้นเมื่อ 28 ตุลาคม 2563, จาก
<http://infomation54.blogspot.com/>
- blogspot. (2560). Xampp. สืบค้นเมื่อ 28 ตุลาคม 2563, จาก
<https://computer2know.blogspot.com/2017/03/xampp.html>
- dailytech. (2562). ความหมายเว็บแอปพลิเคชัน. สืบค้นเมื่อ 22 มกราคม 2563, จาก
<https://www.dailytech.in.th/web-application/>
- Eva. (2561). องค์ประกอบของการประเมิน. สืบค้นเมื่อ 21 เมษายน 2563, จาก
<http://www.plan.doae.go.th/myweb2/Eva.htm>
- Mahidol. Use Case Diagram. สืบค้นเมื่อ 28 มกราคม 2563, จาก
<https://gla.reru.ac.th/UML/Use-Case-Diagram1.pdf>
- mindphp. (2561). เว็บแอปพลิเคชัน. สืบค้นเมื่อ 22 มกราคม 2563, จาก
<https://www.mindphp.com/A3.html>
- NUTHDANAI WANGPRATHAM. (2562). Class Diagram. สืบค้นเมื่อ 28 ตุลาคม 2563, จาก
<https://nutdnuy.medium.com/class-diagram-f7f1b0494cf1>
- WANGPRATHAM. (2562). Class Diagram. สืบค้นเมื่อ 28 ตุลาคม 2563, จาก
<https://nutdnuy.medium.com/class-diagram-f7f1b0494cf1>
- thaiware. (2560). Sublime Text. สืบค้นเมื่อ 28 ตุลาคม 2563, จาก
<https://software.thaiware.com/13452-Sublime-Text-Download.html>

บรรณานุกรม (ต่อ)

wipada. (2557). การพัฒนาระบบแบบน้ำตัก. สืบค้นเมื่อ 21 กรกฎาคม 2563, จาก
[http://www.elfhs.ssrุ.ac.th/wipada_ch/pluginfile.php/906/course/summary/
Chapter3-System%20Development.pdf](http://www.elfhs.ssrु.ac.th/wipada_ch/pluginfile.php/906/course/summary/Chapter3-System%20Development.pdf)

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก. แบบสอบถามความต้องการเพื่อศึกษาและพัฒนารูปแบบความต้องการของระบบ
การประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

คำชี้แจง

แบบสอบถามเพื่อศึกษาและพัฒนารูปแบบความต้องการของระบบ จัดทำขึ้นโดยมี
วัตถุประสงค์เพื่อนำไปออกแบบและพัฒนาระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนด
สุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชันแบ่งออกเป็น 5 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม และข้อมูลระบบงานเดิม

ตอนที่ 2 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความต้องการด้านการออกแบบของระบบการประเมินผล
อาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

ตอนที่ 3 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับฟังก์ชันการทำงานของระบบการประเมินผลอาหาร
ตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

ตอนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าถึงฟังก์ชันการทำงานของระบบการประเมินผลอาหาร
ตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม และข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับการจัดเก็บข้อมูลระบบงาน
เดิม

วันที่สัมภาษณ์ : เวลา : สถานที่ :

หน่วยงาน :

ผู้ให้สัมภาษณ์ : ตำแหน่ง :

เพศ: อายุ : ปี ระดับการศึกษา.....

เบอร์โทรศัพท์ : อีเมล:

1. ในปัจจุบันการจัดการการประเมินของหน่วยงานท่านดำเนินการด้วยวิธีใด

.....

.....

.....

2. วิธีการจัดเก็บข้อมูลเป็นอย่างไร

.....

.....

.....

3. ปัญหาของการทำแบบประเมินเป็นอย่างไรบ้าง

.....

.....

.....

ตอนที่ 2 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความต้องการด้านการออกแบบของระบบการประเมินผลอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

1. ท่านมีความต้องการรูปแบบของระบบการประเมินตามข้อกำหนดสุขภาพอาหารสำหรับ
ผลอาหารตามข้อกำหนดสุขภาพอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน ในรูปแบบใดบ้าง เช่น โทนสีของเว็บไซต์

.....

.....

.....

ตอนที่ 3 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับฟังก์ชันการทำงานของระบบการประเมินผลอาหารตาม
ข้อกำหนดสุขภาพอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

1. ท่านคิดว่าควรมีรูปแบบฟังก์ชันการใช้งานอะไรบ้างในระบบ ฯ (สามารถเลือกตอบได้
มากกว่า 1 ข้อ)

- | | | |
|--|--|-------------------------------------|
| ☐ หน้าหลัก | ☐ ข้อมูลร้านค้า | ☐ รายงานสรุป |
| ☐ องค์ความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดสุขภาพอาหาร | ☐ หน้า Login | ☐ ติดต่อเรา |
| ☐ คำถามที่พบบ่อย | ☐ ออกจากระบบ | |
| ☐ อื่น ๆ | | |

ตอนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าถึงฟังก์ชันการทำงานของระบบการประเมินผลอาหารตาม
ข้อกำหนดสุขภาพอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

1. ท่านคิดว่าเจ้าหน้าที่/ผู้ประเมิน สามารถทำอะไรได้บ้างในระบบ ฯ (สามารถเลือกตอบได้
มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|--|---|
| ☐ Login เข้าสู่ระบบ | ☐ เพิ่ม ลบ เกณฑ์การประเมิน |
| ☐ เพิ่ม ลบ แก้ไข ข้อมูลการประเมิน | ☐ ดูรายงานสรุปผลการประเมิน |
| ☐ อื่น ๆ | |

2. ท่านคิดว่าผู้บริหาร สามารถทำอะไรได้บ้างในระบบ ฯ (สามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|--|---|
| ☐ Login เข้าสู่ระบบ | ☐ เพิ่ม ลบ เกณฑ์การประเมิน |
| ☐ เพิ่ม ลบ แก้ไข ข้อมูลการประเมิน | ☐ รายงานสรุปผลการประเมิน |
| ☐ อื่น ๆ | |

3. ท่านคิดว่าผู้ประกอบ สามารถทำอะไรได้บ้างในระบบ ฯ (สามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | | |
|--|--|---|
| ☐ Login เข้าสู่ระบบ | ☐ ทำแบบประเมินในระบบได้ | ☐ ดูผลการประเมิน |
| ☐ เพิ่มข้อมูลร้านค้า | ☐ สอบถามข้อมูลเกี่ยวกับการประเมิน | |
| ☐ ดูข้อมูลติดต่อเจ้าหน้าที่ | ☐ องค์กรความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดสุขภาพอาหาร | |
| ☐ อื่น ๆ | | |

4. ท่านคิดว่าประชาชนทั่วไป สามารถทำอะไรได้บ้างในระบบ ฯ (สามารถเลือกตอบได้มากกว่า

1 ข้อ)

- | | | |
|--|--|---|
| ☐ Login เข้าสู่ระบบ | ☐ ทำแบบประเมินในระบบได้ | ☐ ดูผลการประเมิน |
| ☐ เพิ่มข้อมูลร้านค้า | ☐ สอบถามข้อมูลเกี่ยวกับการประเมิน | |
| ☐ ดูข้อมูลติดต่อเจ้าหน้าที่ | ☐ องค์กรความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดสุขภาพอาหาร | |
| ☐ อื่น ๆ | | |

ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

ภาคผนวก ข. แบบสอบถามเพื่อประเมินประสิทธิภาพระบบการประเมินผลของจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

คำชี้แจง

แบบสอบถามเพื่อประเมินประสิทธิภาพนี้ จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินประสิทธิภาพของระบบการประเมินผลของจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน โดยแบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 แบบการประเมินประสิทธิภาพของระบบฯ

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐

1. เพศ

☐ ชาย

☐ หญิง

2. ประเภทบุคคล

☐ เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ☐ เจ้าหน้าที่ลงพื้นที่

☐ นักวิชาการ

☐ ผู้ประกอบการ

☐ อื่น ๆ ระบุ.....

3. อายุ

☐ น้อยกว่า 20 ปี

☐ 21 – 30 ปี

☐ 31 – 40 ปี

☐ 41 – 50 ปี

☐ 51 – 60 ปี

☐ มากกว่า 60 ปี

4. ระดับการศึกษา

☐ ประถมศึกษา

☐ มัธยมศึกษา/ปวช.

☐ อนุปริญญา/ปวส.

☐ปริญญาตรี/เทียบเท่า

☐ปริญญาโท

☐ปริญญาเอก

☐ อื่นๆ ระบุ.....

ตอนที่ 2 แบบการประเมินประสิทธิภาพของระบบการประเมินผลของจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

คำชี้แจง แบบประเมินประสิทธิภาพระบบนี้จะแบ่งออกเป็น 5 ด้าน คือ

1. ด้าน Functional Requirement Test เป็นการประเมินผลความถูกต้อง และประสิทธิภาพของระบบตรงตามความต้องการมากน้อยเพียงใด

2. ด้าน Functional Test เป็นการประเมินความถูกต้องและประสิทธิภาพในการทำงานของระบบว่า-สามารถทำงานได้ตามฟังก์ชันงานของระบบมากน้อยเพียงใด

3. ด้าน Usability Test เป็นการประเมินลักษณะการออกแบบระบบว่ามีความง่ายต่อการใช้งานมากน้อยเพียงใด

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ระดับความพึงพอใจ 5 = มากที่สุด, 4 = มาก, 3 = ปานกลาง, 2 = น้อย, 1 = น้อยที่สุด

รายการ	ระดับการประเมิน				
	5	4	3	2	1
ด้านตรงความต้องการของผู้ใช้ระบบ Functional Requirement Test					
1. ความสามารถในการบันทึกข้อมูล					
2. ความสามารถในการให้คำแนะนำมาตรฐาน สุขาภิบาลอาหารแผงลอย					
3. ความสามารถในการแสดงการสรุปผลประเมิน					
ด้านความสามารถทำงานได้ตามหน้าที่ของระบบ Functional Test					
1. ความถูกต้องของการบันทึกข้อมูล					
2. ความถูกต้องของการประมวลผลข้อมูล					
3. ความถูกต้องของการแสดงผลข้อมูล					
4. ความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูล					
5. ความถูกต้องของการจัดหมวดหมู่เนื้อหา					
ด้านความง่ายต่อการใช้งาน Usability					
1. ความง่ายในการกรอกข้อมูลและบันทึกข้อมูล					
2. ความง่ายในการค้นหาข้อมูล					
3. ความง่ายในการใช้ระบบและไม่ซับซ้อน					
4. ความเหมาะสมของตัวอักษรและขนาด					
5. ความเหมาะสมของโทนสีของเว็บไซต์					
6. ความเหมาะสมของแผนภาพและกราฟที่แสดง					
ด้านการรักษาความปลอดภัยของข้อมูล (Security Test)					

1. การกำหนดรหัสผู้ใช้ และรหัสผ่านในการตรวจสอบผู้ เข้าใช้ระบบ					
2. การใช้งานระบบมีการควบคุมให้ใช้งานตามสิทธิผู้ใช้ อย่างถูกต้อง					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

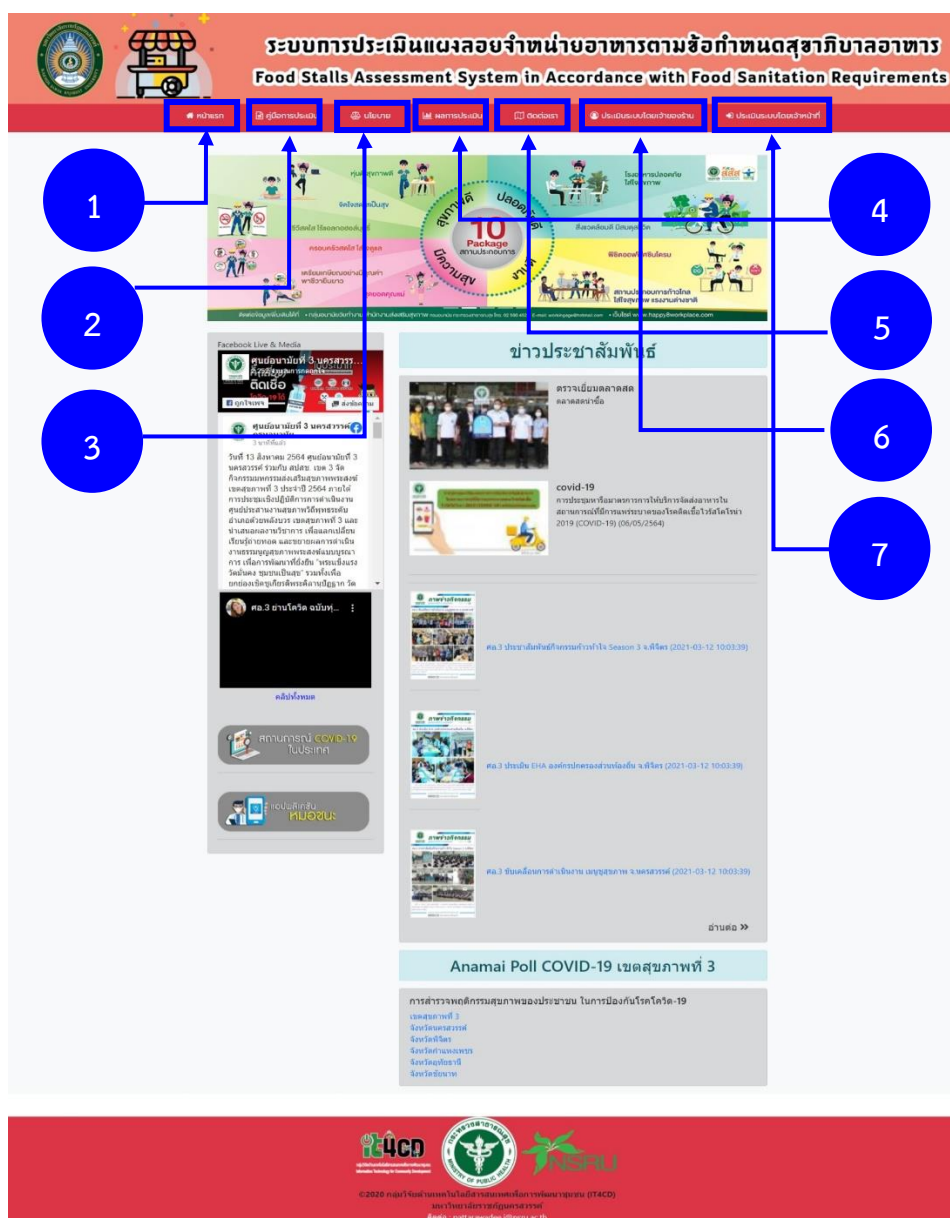
.....

ขอขอบพระคุณที่ให้ความอนุเคราะห์

ภาคผนวก ค. คู่มือการใช้งานระบบการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน

ระบบการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน จะอยู่ที่ <https://it4cd.com/dash/dist/index.php?p=home> โดยหน้าหลักจะประกอบไปด้วย 7 เมนู ได้แก่ 1) เมนูหน้าหลัก 2) เมนูคู่มือเกณฑ์การประเมิน 3) เมฆนโยบาย 4) เมนูผลการประเมิน 5) เมนูติดต่อเรา 6) เมนูประเมินระบบโดยผู้ประกอบการ และ 7) เมนูประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่ ดังแสดงในภาพ ค.1

1. หน้าหลักของระบบฯ



ภาพ ค.1 หน้าหลักของระบบฯ

2. เมนูหลัก

The screenshot shows the main menu of the Food Stalls Assessment System. The header includes the system title in Thai and English: "ระบบการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร" and "Food Stalls Assessment System in Accordance with Food Sanitation Requirements". Below the header is a navigation bar with icons and labels for various functions: "หน้าแรก" (Home), "คู่มือการประเมิน" (Assessment Manual), "แบบสอบถาม" (Questionnaire), "ผลการประเมิน" (Assessment Results), "ติดต่อเรา" (Contact Us), "ประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่" (Assess system by official), and "ประเมินระบบโดยเจ้าภาพ" (Assess system by owner).

On the left side, there are three numbered annotations:

- 1: Points to the "หน้าแรก" (Home) button in the navigation bar.
- 1: Points to the "คู่มือการประเมิน" (Assessment Manual) icon.
- 2: Points to the "แบบสอบถาม" (Questionnaire) icon.

The main content area features a large circular diagram titled "10 Package" with various icons representing different assessment criteria. Below this, there are two main sections:

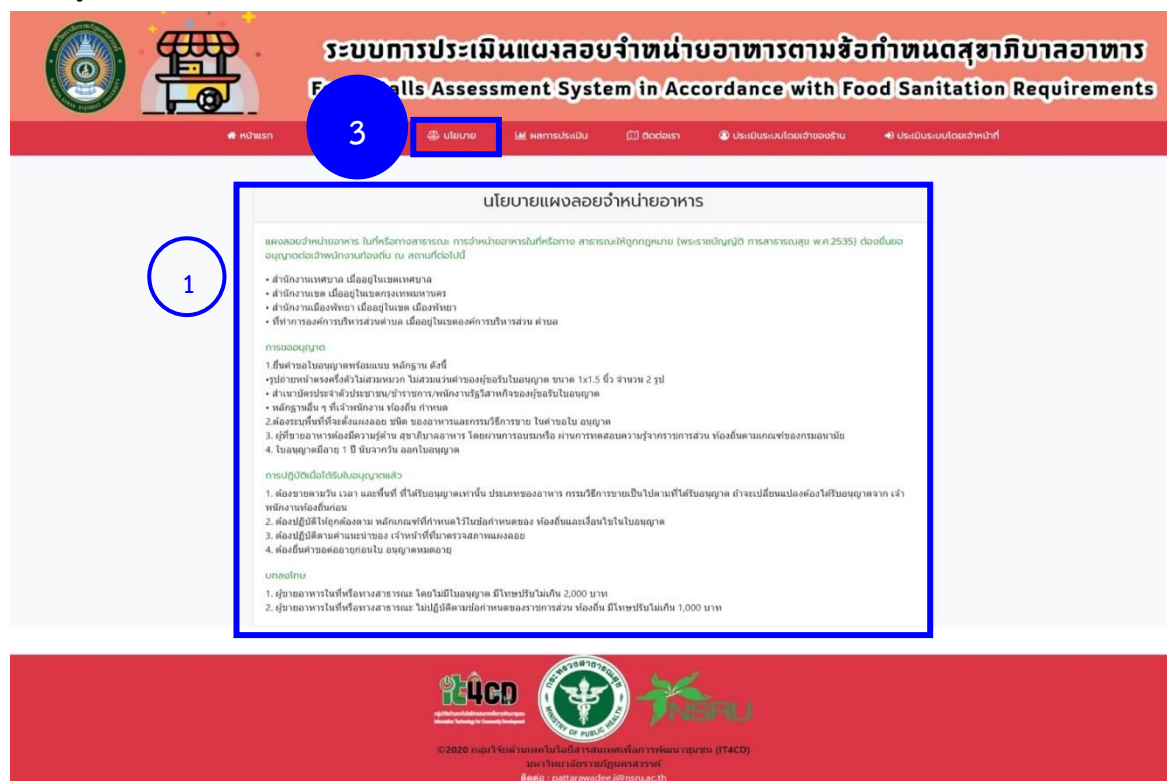
- Facebook Live & Media**: A section displaying a Facebook post from "ศูนย์อนามัยที่ 3 นครสวรรค์" (Anamai Poll 3 Nakhon Sawan) dated 13/05/2564. The post discusses the 3rd National Food Safety Week and the importance of food safety. Below the post are buttons for "ดูวิดีโอ" (Watch video), "ดูภาพ" (View photo), and "ดูข้อมูล" (View information).
- ข่าวประชาสัมพันธ์** (Public Relations News): A section listing news items related to COVID-19 and food safety. The items include:
 - ตรวจเยี่ยมตลาดสด ตลาดสวนพริก (Inspection of fresh market, Phrik Garden Market)
 - covid-19 การประชุมหารือมาตรการการให้บริการจัดส่งอาหารในสถานการณ์ที่มีการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) (06/05/2564) (COVID-19 Meeting to discuss food service measures in the context of the COVID-19 outbreak (06/05/2564))
 - ศบ.3 ประชุมชี้แจงกิจกรรมการรณรงค์ Season 3 จ.พิจิตร (2021-03-12 10:03:39) (SCB.3 Meeting to clarify the Season 3 promotion activity in Phichit province (2021-03-12 10:03:39))
 - ศบ.3 ประเมิน EHA องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น จ.พิจิตร (2021-03-12 10:03:39) (SCB.3 Evaluate EHA of local government in Phichit province (2021-03-12 10:03:39))
 - ศบ.3 ชุมเคลื่อนการดำเนินงาน เมนูสุขภาพ จ.นครสวรรค์ (2021-03-12 10:03:39) (SCB.3 Mobile working menu health in Nakhon Sawan province (2021-03-12 10:03:39))

At the bottom of the page, there is a red banner with the following text:

©2020 กลุ่มวิจัยด้านเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการพัฒนาชุมชน (IT4CD)
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
ติดต่อ : pattarawadee.j@kps.ac.th

ภาพ ค.2 เมนูหลัก

4. เมนูนโยบาย



ภาพ ค.4 เมนูนโยบาย

ถ้าผู้ใช้งานต้องการดูข้อมูลนโยบาย ให้คลิกที่หมายเลข 3 เมนูนโยบาย ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.4

1) คำอธิบายเกี่ยวกับข้อปฏิบัติต่าง ๆ ของผู้ที่ต้องการจำหน่ายอาหารแผงลอย

5. เมนูผลการประเมิน

ระบบการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร
Food Stalls Assessment System in Accordance with Food Sanitation Requirements

หน้าแรก | คู่มือการประเมิน | **ผลการประเมิน** | ติดต่อเรา | ประเมินระบบโดยเจ้าของร้าน | ประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่

ผลการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหาร

Show 10 entries

ลำดับ	วันที่ประเมิน	ชื่อเจ้าของ	บริเวณที่ตั้ง	เป็นพื้นที่	ประเภทอาหาร	ผลการประเมินแบบที่เรีย	ผลการประเมินแผงลอย	ดู
1	2021-08-08 12:05:18	ddd	ddd	สาธารณะ	ddd	ผ่าน	12	ดู
2	2021-07-28 21:28:53	w	w	w	w	ผ่าน	11	ดู
3	2021-07-28 21:26:40	เจ้เต่า	ถนนศรีเมือง	ฉ	อาหารตามสั่ง	ผ่าน	5	ดู
4	2021-07-28 21:25:53	ฉ	ฉ	ฉ	ฉ	ผ่าน	10	ดู
5	2021-07-28 21:25:44	ฉ	ฉ	ฉ	ฉ	ผ่าน	10	ดู
6	2021-07-28 21:23:48	ฉ	ฉ	ฉ	ฉ	ผ่าน	10	ดู
7	2021-07-28 21:23:23	ฉ	ฉ	ฉ	ฉ	ผ่าน	10	ดู
8	2021-07-28 21:23:04	ฉ	ฉ	ฉ	ฉ	ผ่าน	10	ดู
9	2021-07-28 21:22:45	ฉ	ฉ	ฉ	ฉ	ผ่าน	10	ดู
10	2021-06-11 10:01:08	ggg	ggg	สาธารณะ	อาหารตามสั่ง	ผ่าน	12	ดู

Showing 1 to 10 of 15 entries

Previous 12 Next

©2020 กลุ่มวิจัยแผงลอยจำหน่ายอาหารและระบบการประเมิน (IT4CD)
 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
 ติดต่อ : pattarawadee.j@nso.ac.th

ภาพ ค.5 เมนูผลการประเมิน

ถ้าผู้ใช้งานต้องการดูผลการประเมิน ให้คลิกที่หมายเลข 4 เมนูผลการประเมิน ซึ่งมีรายละเอียดดังแสดงในภาพ ค.5

1) แสดงผลการประเมิน ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้

- ลำดับ
- วันที่ทำประเมิน
- ชื่อเจ้าของร้าน
- บริเวณที่ตั้ง
- เป็นพื้นที่
- ประเภทอาหาร
- ผลการประเมินแบบที่เรีย
- ผลการประเมินแผงลอย

2) ช่องค้นหาสำหรับผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไป ให้ค้นหาชื่อเจ้าของร้าน ค้นหาบริเวณที่ตั้งร้านค้า และค้นหาผลการประเมินที่ต้องการ

3) เมื่อต้องการดูผลการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ต้องการ ให้คลิกที่  ซึ่งมีข้อมูลต่อไปนี้ ดังแสดงในภาพ ค.6

6. หน้าแสดงผลการประเมินที่ต้องการ



ภาพ ค.6 หน้าแสดงผลการประเมินที่ต้องการ

ถ้าผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไป ต้องการดูผลการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ต้องการ ให้คลิกที่  ดังแสดงในภาพ ค.5 ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.6

1) แสดงรายละเอียดข้อมูลของแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ต้องการดู ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้

- ชื่อเจ้าของแผงลอย
- บริเวณที่ตั้งแผงลอย
- เป็นพื้นที่
- ประเภทอาหารที่จำหน่าย
- จำนวนผู้ปรุง
- จำนวนผู้เสิร์ฟ
- ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ใบอนุญาตเลขที่
- ออกเมื่อวันที่

- โดย
- การประเมินครั้งที่
- วันที่ประเมิน
- ข้อเสนอแนะ
- สรุปผลการประเมิน

2) เมื่อต้องการดูผลการประเมินแผนกลยุทธ์จำหน่ายอาหารเพิ่มเติม ให้คลิกที่ [ย้อนกลับ](#) ดัง
แสดงในภาพ ค.6

7. เมนูติดต่อเรา



ภาพ ค.7 เมนูติดต่อเรา

ถ้าผู้ใช้งานต้องการดูข้อมูลการติดต่อ ให้คลิกที่หมายเลข 5 เมนูติดต่อเรา ซึ่งมีรายละเอียดดังแสดงในภาพ ค.7

- 1) แสดงข้อมูลการติดต่อ ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้
 - ที่อยู่ของศูนย์อนามัยที่ 3
 - เบอร์โทรติดต่อ และแฟกซ์ของศูนย์อนามัยที่ 3
 - เวลาทำการของศูนย์อนามัยที่ 3
 - E-mail ของศูนย์อนามัยที่ 3
- 2) เมื่อคลิกแผนที่ จะสามารถดูพิกัดที่ตั้งของศูนย์อนามัยที่

8. เมนูประเมินระบบโดยผู้ประกอบการ

ระบบการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร
Food Stalls Assessment System in Accordance with Food Sanitation Requirements

ลงทะเบียน

ก่อนทำการประเมินแผงลอยโดยผู้ประกอบการต้องดำเนินการลงทะเบียนก่อน เพื่อเข้า Username และ Password เข้าสู่ระบบประเมิน

Username
Password
คำนำหน้าชื่อ
นาม
ชื่อจริง
นามสกุล
E-mail
เบอร์โทร
ที่อยู่
จังหวัด
อำเภอ
ตำบล
รหัสไปรษณีย์
รูปร้านค้า
Choose file
Browse

ลงทะเบียน

©2020 กลุ่มวิจัยด้านเทคโนโลยีสารสนเทศทางการแพทย์ (IT4CD)
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
Email : pattarawadee.j@ru.ac.th

ภาพ ค.8 เมนูประเมินระบบโดยผู้ประกอบการ

ถ้าผู้ประกอบการต้องการทำแบบประเมิน ให้คลิกที่หมายเลข 6 เมนูประเมินระบบโดยผู้ประกอบการ ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.8

1) ให้กรอกข้อมูลพื้นฐาน ดังแสดงรายละเอียดดังนี้

- Username
- Password
- คำนำหน้าชื่อ
- ชื่อจริง
- นามสกุล
- E-mail
- เบอร์โทร
- ที่อยู่
- รูปร้านค้า

2) กรอกข้อมูลครบถ้วน ให้คลิก **ลงทะเบียน** เพื่อทำการลงทะเบียน หลังจากนั้นจะแสดงหน้า Login เพื่อเข้าสู่ระบบไปทำแบบประเมินดังแสดงในภาพ ค.9

9. หน้าเข้าสู่ระบบ

ภาพ ค.9 หน้าเข้าสู่ระบบ

ถ้าผู้ประกอบการต้องการเข้าสู่ระบบ ให้ทำการลงทะเบียนก่อนถึงจะสามารถทำการเข้าสู่ระบบได้ ดังแสดงในภาพ ค.9

- 1) ให้ผู้ประกอบการ กรอกข้อมูล Username และ Password
- 2) จากนั้นคลิกที่ **Login** เพื่อเข้าสู่ระบบ

10. เมนูประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่

ภาพ ค.10 เมนูประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่

ถ้าผู้ดูแลระบบ ผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 และเจ้าหน้าที่เทศบาลต้องการเข้าสู่ระบบ ให้คลิกที่หมายเลข 7 เมนูประเมินระบบโดยเจ้าหน้าที่ ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.10

- 1) ให้ผู้ดูแลระบบ ผู้บริหาร และเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 และเจ้าหน้าที่เทศบาล กรอกข้อมูล Username และ Password
- 2) จากนั้นคลิกที่  เพื่อเข้าสู่ระบบ

11. หน้าสำหรับผู้ดูแลระบบ

1. เมนูจัดการผู้ใช้

2. เพิ่มผู้ใช้

3. เพิ่มผู้ใช้

4. เพิ่มผู้ใช้

5. เพิ่มผู้ใช้

username	password	คำนำหน้าชื่อ	ชื่อ	นามสกุล	e-mail	เบอร์โทรศัพท์	สถานะผู้ใช้	วันที่เข้าระบบ	แก้ไข	ลบ
admin	1122	นางสาว	กิริยาดี	จิณการ	naeyn11@hotmail.com	0642916796	a	0000-00-00 00:00:00		
nw	nw	นาง	เจี๋ย	โชนภา	supa@gmail.com	0988261563	nw	2021-03-30 16:05:22		
ma	ma	นางสาว	กิริยาดี	จิณการ	pattarawadee.j@rsru.ac.th	0642916796	ma	2021-03-30 16:06:03		
mm	mm	นาย	วิษณุ	จิณการ	wisanu@gmail.com	0873199713	m	2021-03-30 16:06:38		
pp	pp	นางสาว	กิริยาดี	จิณการ	pattarawadee.j@rsru.ac.th	0642916796	p	2021-03-30 16:07:18		
user	user	นางสาว	จิตยา	สง	thitaya.d@rsru.ac.th	0621547989	p	2021-04-16 20:06:06		
www	www	นาย	กิตติ	กิติ	www@gmail.com	0238746139	p	2021-05-17 22:09:21		
zz	zz	นาย	zz	zz	zz@gmail.com	0258963147	p	2021-05-17 23:05:27		
zz	zz	นาย	zz	zz	zz@gmail.com	0258963147	p	2021-05-17 23:06:04		
nn	nn	นาย	nn	nn	nn@gmail.com	0236547896	p	2021-05-17 23:11:05		

ภาพ ค.11 หน้าสำหรับผู้ดูแลระบบ

หน้าสำหรับผู้ดูแลระบบ จะประกอบด้วย 1) เมนูจัดการผู้ใช้ ถ้าผู้ดูแลระบบต้องการจัดการผู้ใช้ ให้คลิกที่หมายเลข 1 ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.11

1) แสดงรายละเอียดข้อมูลผู้ใช้ ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้

- Username และ Password ของผู้ใช้
- คำนำหน้าชื่อ
- ชื่อ - นามสกุลของผู้ใช้
- E-mail ของผู้ใช้
- เบอร์โทรศัพท์ของผู้ใช้
- สถานะผู้ใช้
- วันที่เข้าเป็นผู้ใช้

2) เมื่อต้องการเพิ่มผู้ใช้ ให้คลิกที่ **เพิ่มผู้ใช้** ดังแสดงในภาพ ค.12

- 3) เมื่อต้องการแก้ไขผู้ใช้ ให้คลิกที่  ดังแสดงในภาพ ค.13
- 4) เมื่อต้องการลบผู้ใช้ ให้คลิกที่  และเลือกตกลง
- 5) เมื่อต้องการออกจากระบบให้คลิกที่ 

12. หน้าเพิ่มผู้ใช้



ภาพ ค.12 หน้าเพิ่มผู้ใช้

ถ้าผู้ดูแลระบบต้องการเพิ่มผู้ใช้ ให้คลิกที่  ดังแสดงในภาพ ค.11 ซึ่งมีรายละเอียดดังแสดงในภาพ ค.12

- 1) ให้ผู้ดูแลระบบ กรอกข้อมูลดังต่อไปนี้ให้ครบทุกช่อง
 - Username
 - Password
 - คำนำหน้าชื่อ
 - ชื่อ
 - นามสกุล
 - e-mail
 - เบอร์โทรศัพท์
 - สถานะผู้ใช้งาน
- 2) จากนั้นคลิกที่  เพื่อบันทึกข้อมูลผู้ใช้ และเลือกตกลง
- 3) หากต้องการยกเลิกเพิ่มผู้ใช้ให้คลิกที่ 

13. หน้าแก้ไขผู้ใช้

Admin | หน้าแก้ไขผู้ใช้

แก้ไขผู้ใช้

1

username: admin

password: ---

title_name: นางสาว

first_name: กิรณดี

last_name: ชื่นฉวี

ประเภทผู้ใช้: พนักงาน

ระดับผู้ใช้: 3

2 3 4

บันทึก ยกเลิก กลับไปจัดการผู้ใช้

ภาพ ค.13 หน้าแก้ไขผู้ใช้

ถ้าผู้ดูแลระบบต้องการแก้ไขผู้ใช้ ให้คลิกที่  ดังแสดงในภาพ ค.11 ซึ่งมีรายละเอียดดังแสดงในภาพ ค.13

- 1) ให้ผู้ดูแลระบบ แก้ไขข้อมูลที่ต้องการให้ครบทุกช่อง
 - Username
 - Password
 - คำนำหน้าชื่อ
 - ชื่อ
 - นามสกุล
 - ประเภทผู้ใช้งาน
 - ระดับผู้ใช้
- 2) จากนั้นคลิกที่ **บันทึก** เพื่อบันทึกการแก้ไขข้อมูลผู้ใช้ และเลือกตกลง
- 3) หากต้องการยกเลิกการแก้ไขข้อมูลผู้ใช้ให้คลิกที่ **ยกเลิก**
- 4) หากต้องการกลับไปหน้าจัดการผู้ใช้ให้คลิกที่ **กลับสู่จัดการผู้ใช้**

14.หน้าสำหรับผู้บริหาร

1

2

3

ลำดับ	วันที่ประเมิน	ชื่อเจ้าของ	บริเวณที่ตั้ง	เป็นพื้นที่	ประเภทอาหาร	ผลการประเมินแคตอรี	ผลการประเมินมงคล	ผู้
1	2021-06-11 10:01:08	ss	ss	สาธารณะ	อาหารตามสั่ง	ผ่าน	12	ดู
2	2021-06-11 09:42:34	ss	ss	ทางสาธารณะ	ss	ผ่าน	12	ดู
3	2021-05-18 19:59:30	cc	ข้างถ้ำสี1	สาธารณะ	อาหารตามสั่ง	ผ่าน	10	ดู
4	2021-05-18 19:52:22	xx	กองจัดหน้าด้วย	สาธารณ	ต้มยำ	ผ่าน	12	ดู
5	2021-05-11 10:25:49	ccc	cc	เอกชน	sa	ผ่าน	12	ดู
6	2021-04-29 13:59:36	vv	vv	สาธารณ	vv	ผ่าน	12	ดู

Showing 1 to 6 of 6 entries

Previous 1 Next

ภาพ ค.14 หน้าสำหรับผู้บริหาร

หน้าสำหรับผู้บริหาร จะประกอบด้วย 1) เมนูดูผลการประเมิน และ 2) เมนูดูผลการประเมินแบบกราฟ ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.11

1) เมนูดูผลการประเมิน แสดงสรุปผลการประเมิน ซึ่งมีสรุปย่อยดังต่อไปนี้

- สรุปผลการประเมินภาพรวม ดังแสดงในภาพ ค.15
- สรุปผลการประเมินที่ผ่าน/ไม่ผ่านการประเมิน ให้คลิก [ดูผลการประเมิน](#) ดังแสดงในภาพ ค.17

2) เมนูดูผลการประเมินแบบกราฟ ซึ่งมีสรุปย่อยดังต่อไปนี้

- สรุปผลการประเมินรายวัน ดังแสดงในภาพ ค.19
- สรุปผลการประเมินรายเดือน ดังแสดงในภาพ ค.20
- สรุปผลการประเมินรายปี ดังแสดงในภาพ ค.21

3) เมื่อต้องการออกจากระบบให้คลิกที่

[ออกจากระบบ](#)

15. เมนูผลการประเมิน

ลำดับ	วันที่ประเมิน	ชื่อเจ้าของ	บริเวณที่ตั้ง	เป็นพื้นที่	ประเภทอาหาร	ผลการประเมินแบบคดีเรีย	ผลการประเมินแฟ้มลอย	ผู้
1	2021-06-11 10:01:08	ss	ss	สาธารณะ	อาหารตามสั่ง	ผ่าน	12	ดู
2	2021-06-11 09:42:34	ss	ss	ทางสาธารณะ	ss	ผ่าน	12	ดู
3	2021-05-18 19:59:30	cc	ข้างถ้ำซี1	สาธารณะ	อาหารตามสั่ง	ผ่าน	10	ดู
4	2021-05-18 19:52:22	xx	กองก้นถ้ำน้ำ	สาธารณะ	ก๋วยเตี๋ยว	ผ่าน	12	ดู
5	2021-05-11 10:25:49	ccc	cc	เอกชน	สา	ผ่าน	12	ดู
6	2021-04-29 13:59:36	vv	vv	สาธารณะ	vv	ผ่าน	12	ดู

ภาพ ค.15 เมนูผลการประเมิน

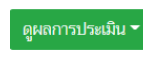
ถ้าผู้บริหารต้องการดูสรุปภาพรวมผลการประเมิน ให้คลิกที่หมายเลข 1 ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.15

1) แสดงผลการประเมิน ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้

- ลำดับ
- วันที่ทำประเมิน
- ชื่อเจ้าของร้าน
- บริเวณที่ตั้ง
- เป็นพื้นที่
- ประเภทอาหาร
- ผลการประเมินแบบคดีเรีย
- ผลการประเมินแฟ้มลอย

2) ช่องค้นหาสำหรับผู้บริหารให้ค้นหาชื่อเจ้าของร้าน ค้นหาบริเวณที่ตั้งร้านค้า และค้นหาผลการประเมินที่ต้องการ

3) เมื่อต้องการดูผลการประเมินที่ต้องการ ให้คลิกที่  ซึ่งมีข้อมูลต่อไปนี้ ดังแสดงในภาพ ค.16

4) เมื่อต้องการดูผลการประเมินที่ผ่าน/ไม่ผ่านการประเมิน ให้คลิก  ดังแสดงในภาพ ค.17 - ค.18

16. หน้าแสดงผลการประเมินที่ต้องการสำหรับผู้บริหาร

ผลการประเมิน

ชื่อเจ้าของแฉก: ddt
 บริเวณที่ตั้งแฉก: ddt
 เป็นพื้นที่ (ทางสาธารณะ/เอกชน): สาธารณะ
 ประเภทอาหารที่จำหน่าย: ddt

จำนวนผู้ปรุง: 1
 ผู้ชี้พ: 1
 ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร: 1

ใบอนุญาตเลขที่: 111111
 ออกเมื่อวันที่: 08/01/2021
 โดย: ลง
 การประเมินครั้งที่: 1

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแฉกจำหน่ายอาหาร	ผลการประเมิน
1. แฉกจำหน่ายอาหารที่จากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีภาชนะเป็นระบบ อยู่จากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	ผ่าน
2. อาคารปรุงสุกมีการปิด หรือมีการป้องกันสัตว์รบกวนเข้า	ผ่าน
3. การปรุงสุกอาหาร ต้องมีเอกสารเป็นหลักฐาน (สส.)	ผ่าน
4. น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ได้มาตรฐานที่สะอาด มีการปิด มีฉลากที่แสดงวันที่	ผ่าน
5. เครื่องมือที่ใช้สำหรับปรุงอาหาร มีการปิด และมีการทำความสะอาด หรือใช้กระดาษเช็ดมือ	ผ่าน
6. น้ำดื่มที่ใช้บริโภค 6.1 ต้องสะอาด 6.2 น้ำดื่มที่สะอาด ต้องมีฉลาก ระบุจากแหล่งน้ำ 6.3 ที่ดื่มต้องเป็นน้ำดื่ม 6.4 ต้องไม่มีการใช้เครื่องครัวที่ไม่สะอาด	ผ่าน
7. ถ้ามีการจำหน่ายอาหาร แก้วน้ำต้องสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำร้อน และ อุปกรณ์การล้างต้องสะอาดอย่างน้อย 60 ซม.	ผ่าน
8. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งอย่างเรียบร้อยในภาชนะที่สะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ภาชนะที่สะอาด และมีการปิด เป็นรูปจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	ผ่าน
9. มีการสวมหน้ากากอนามัย และใส่ถุงมือที่สะอาด	ผ่าน
10. ผู้มีลักษณะอาการป่วยหรือมีอาการอื่น ๆ ผู้ปรุงต้องหยุดทำในทันที และสวมหน้ากาก หรือใช้ถุงมือ	ผ่าน
11. ใช้อุปกรณ์การรับประทานอาหารที่ปรุงสุก	ผ่าน
12. ผู้มีลักษณะอาการป่วยหรือมีอาการอื่น ๆ ผู้ปรุงต้องหยุดทำในทันที และสวมหน้ากาก หรือใช้ถุงมือ	ผ่าน

ค่าแบบจำลอง

สรุปผลการประเมิน

ผ่าน

ยืนยัน

ภาพ ค.16 หน้าแสดงผลการประเมินสำหรับผู้บริหาร

ถ้าผู้บริหารต้องการดูผลการประเมินที่ต้องการ ให้คลิกที่  ดังแสดงในภาพ ค.15 ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.16

1) แสดงรายละเอียดข้อมูลของแฉกจำหน่ายอาหารที่ต้องการดู ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้

- ชื่อเจ้าของแฉก
- บริเวณที่ตั้งแฉก
- เป็นพื้นที่
- ประเภทอาหารที่จำหน่าย
- จำนวนผู้ปรุง
- จำนวนผู้เสิร์ฟ

- ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ใบอนุญาตเลขที่
- ออกเมื่อวันที่
- โดย
- การประเมินครั้งที่

2) แสดงรายละเอียดผลการประเมินเป็นข้อ ๆ พร้อมแสดงผลการประเมิน

3) เมื่อต้องการดูผลการประเมินเพิ่มเติม ให้คลิกที่ [ย้อนกลับ](#) ดังแสดงในภาพ ค.16

17. หน้าผลการประเมินที่ผ่านการประเมิน

ลำดับ	ชื่อร้าน	ผลการประเมิน	ดู
1	รส	ผ่าน	ดู
2	รส	ผ่าน	ดู
3	รส	ผ่าน	ดู
4	รส	ผ่าน	ดู
5	รส	ผ่าน	ดู
6	รส	ผ่าน	ดู

ภาพ ค.17 หน้าผลการประเมินที่ผ่านการประเมิน

ถ้าผู้บริหารต้องการดูผลการประเมินที่ผ่านการประเมิน ให้คลิกที่หมายเลข 1 ซึ่งมีรายละเอียดดังแสดงในภาพ ค.17

1) แสดงผลการประเมิน ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้

- ลำดับ
- ชื่อร้าน
- ผลการประเมิน

2) เมื่อต้องการดูผลการประเมินแฟ้มลอยจำหน่ายอาหารที่ต้องการ ให้คลิกที่ [ดู](#) ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้ ดังแสดงในภาพ ค.16

18. หน้าผลการประเมินที่ไม่ผ่านการประเมิน

ลำดับ	ชื่อร้าน	ผลการประเมิน	ดู
1	พ	ไม่ผ่าน	ดู
2	เจ๊ต๋อ	ไม่ผ่าน	ดู
3	อ.อ	ไม่ผ่าน	ดู
4	อ.อ	ไม่ผ่าน	ดู
5	อ.อ	ไม่ผ่าน	ดู
6	อ.อ	ไม่ผ่าน	ดู
7	อ.อ	ไม่ผ่าน	ดู

ภาพ ค.18 หน้าผลการประเมินที่ไม่ผ่านการประเมิน

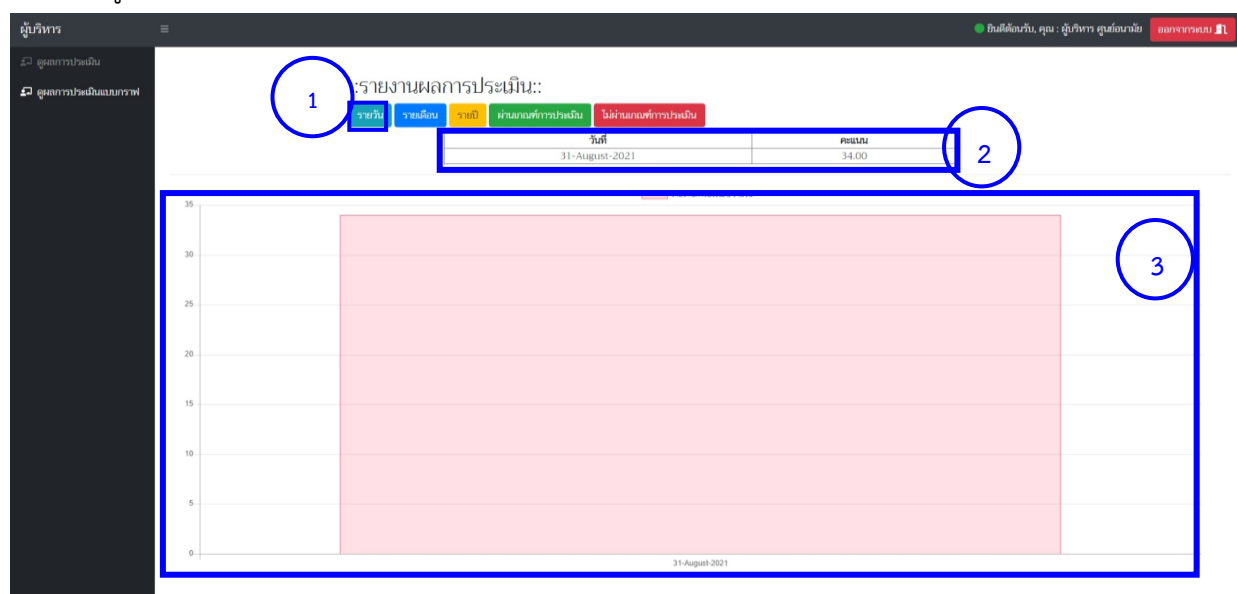
ถ้าผู้บริหารต้องการดูผลการประเมินที่ไม่ผ่าน ให้คลิกที่หมายเลข 1 ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.18

1) แสดงผลการประเมิน ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้

- ลำดับ
- ชื่อร้าน
- ผลการประเมินแผลย

2) เมื่อต้องการดูผลการประเมินแผลยจำหน่ายอาหารที่ต้องการ ให้คลิกที่  ซึ่งมีข้อมูลต่อไปนี้ ดังแสดงในภาพ ค.16

19. หน้าดูผลการประเมินแบบกราฟรายวัน

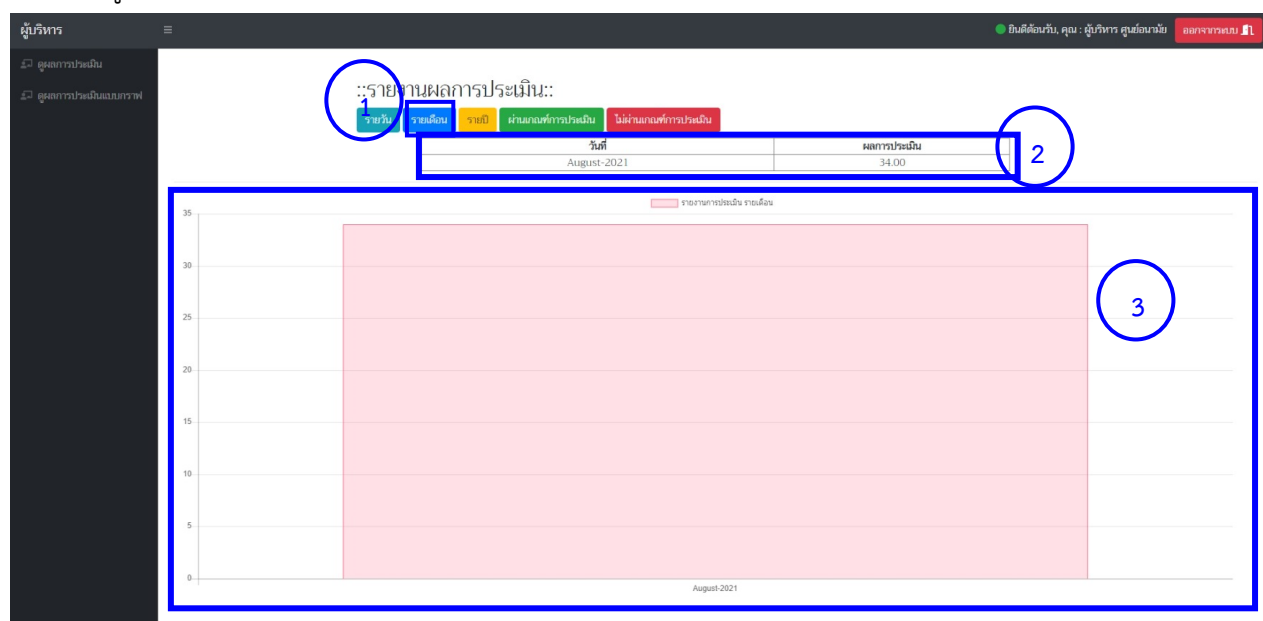


ภาพ ค.19 หน้าดูผลการประเมินแบบกราฟรายวัน

ถ้าผู้บริหารต้องการดูผลการประเมินแบบกราฟ ให้คลิกหมายเลข 2 ดังแสดงในภาพที่ ค.14 ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- 1) เมื่อต้องการดูผลการประเมินรายวัน ให้คลิก **รายงาน** ดังแสดงในภาพ ค.19
- 2) แสดงผลการประเมินรายวัน ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้
 - วันที่
 - คะแนน
- 3) กราฟแท่งแสดงผลการประเมินรายวัน

20. หน้าดูผลการประเมินแบบกราฟรายเดือน

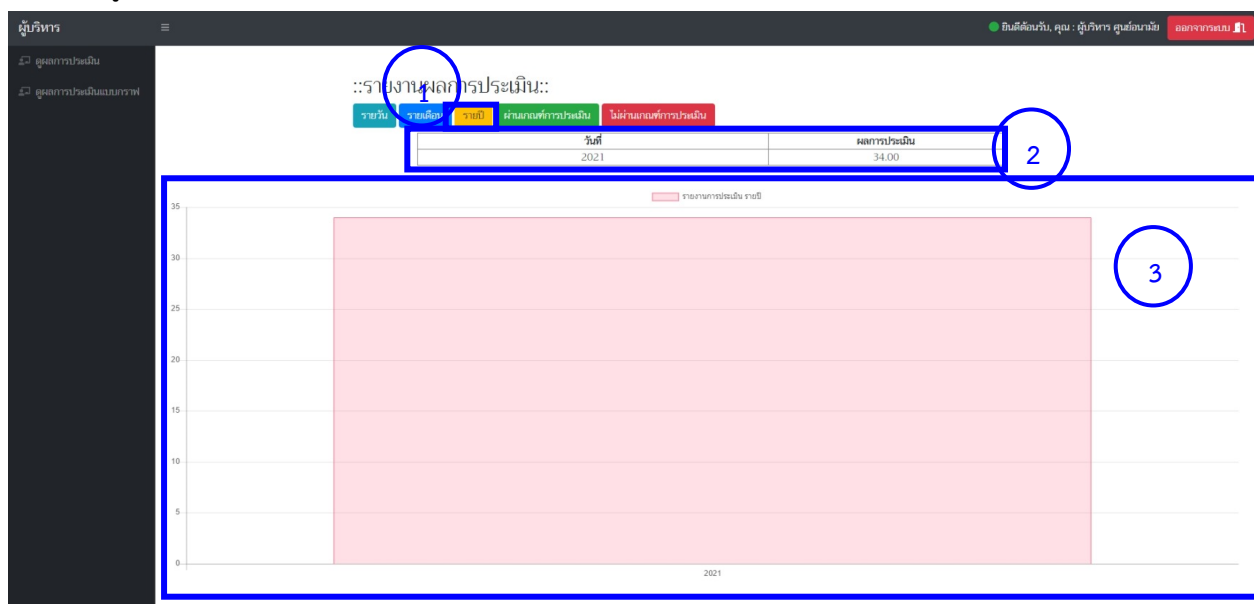


ภาพ ค.20 หน้าดูผลการประเมินแบบกราฟรายเดือน

ถ้าผู้บริหารต้องการดูผลการประเมินแบบกราฟ ให้คลิกหมายเลข 2 ดังแสดงในภาพที่ ค.14 ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- 1) เมื่อต้องการดูผลการประเมินรายเดือน ให้คลิก **รายเดือน** ดังแสดงในภาพ ค.20
- 2) แสดงผลการประเมินรายเดือน ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้
 - วันที่
 - คะแนน
- 3) กราฟแท่งแสดงผลการประเมินรายเดือน

21. หน้าดูผลการประเมินแบบกราฟรายปี

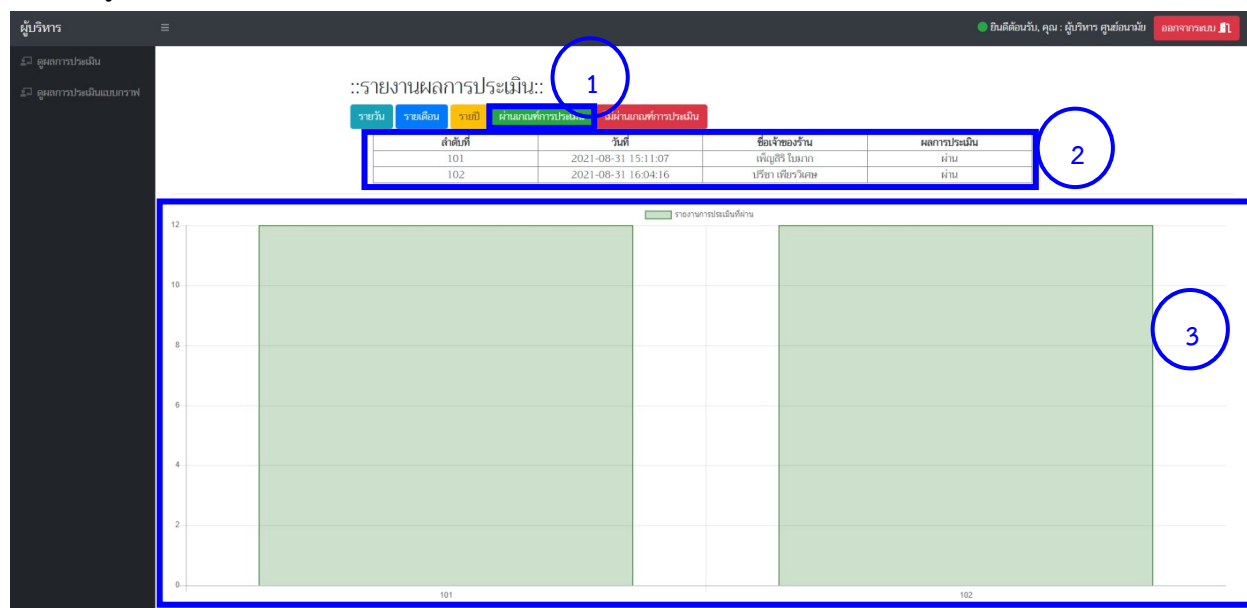


ภาพ ค.21 หน้าดูผลการประเมินแบบกราฟรายปี

ถ้าผู้บริหารต้องการดูผลการประเมินแบบกราฟ ให้คลิกหมายเลข 2 ดังแสดงในภาพที่ ค.14 ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- 1) เมื่อต้องการดูผลการประเมินรายปี ให้คลิก **รายปี** ดังแสดงในภาพ ค.21
- 2) แสดงผลการประเมินรายปี ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้
 - วันที่
 - คะแนน
- 3) กราฟแท่งแสดงผลการประเมินรายปี

22. หน้าดูผลการประเมินที่ผ่านการประเมินแบบกราฟ

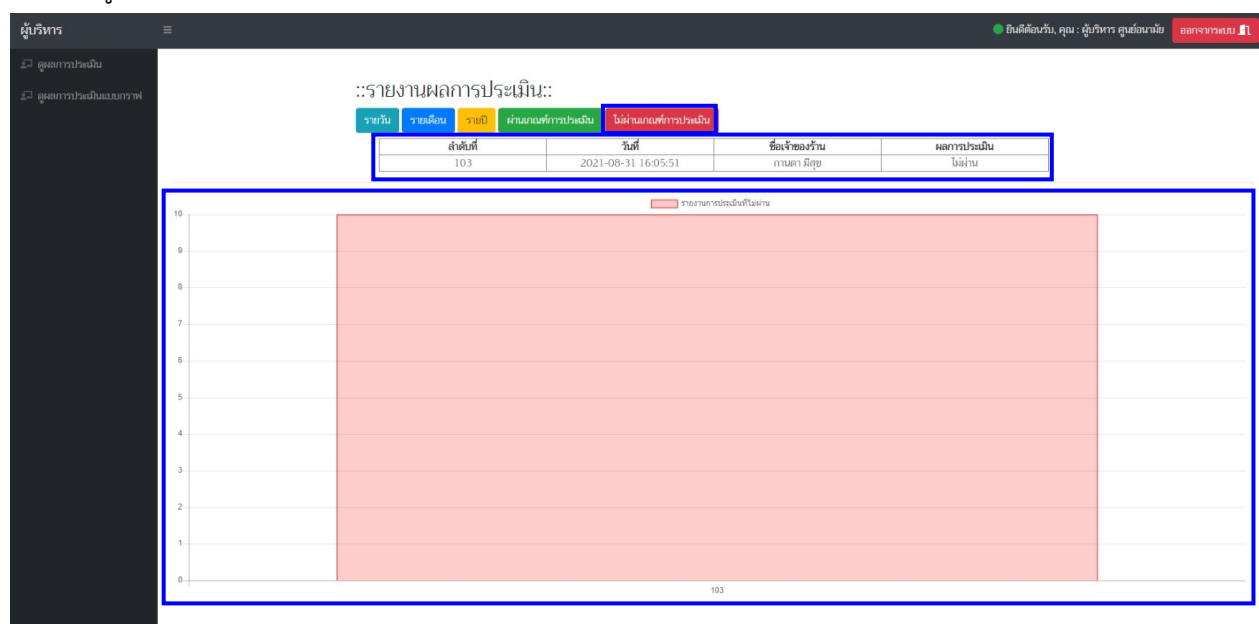


ภาพ ค.22 หน้าดูผลการประเมินที่ผ่านการประเมินแบบกราฟ

ถ้าผู้บริหารต้องการดูผลการประเมินแบบกราฟ ให้คลิกหมายเลข 2 ดังแสดงในภาพที่ ค.14 ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- 1) เมื่อต้องการดูผลการประเมินที่ผ่านการประเมิน ให้คลิก **ผ่านเกณฑ์การประเมิน** ดังแสดงในภาพ ค.22
- 2) แสดงผลการประเมินที่ผ่านการประเมิน ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้
 - ลำดับที่
 - วันที่
 - ชื่อเจ้าของร้าน
 - ผลการประเมิน
- 3) กราฟแท่งแสดงผลการประเมินที่ผ่านการประเมิน

23. หน้าดูผลการประเมินที่ไม่ผ่านการประเมินแบบกราฟ



ภาพ ค.23 หน้าดูผลการประเมินที่ไม่ผ่านการประเมินแบบกราฟ

ถ้าผู้บริหารต้องการดูผลการประเมินแบบกราฟ ให้คลิกหมายเลข 2 ดังแสดงในภาพที่ ค.14 ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

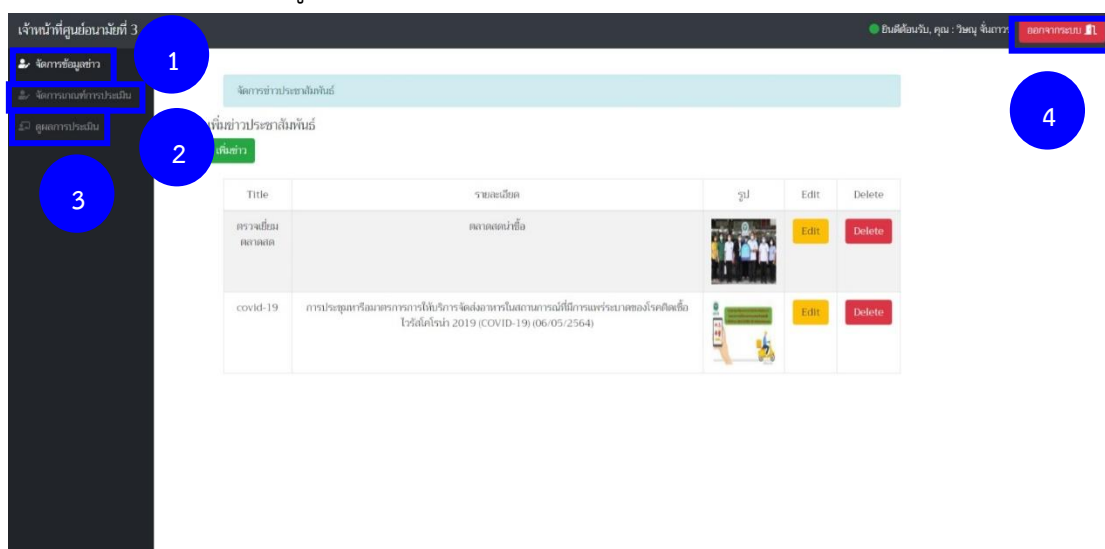
1) เมื่อต้องการดูผลการประเมินที่ไม่ผ่านการประเมิน ให้คลิก **ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน** ดังแสดงในภาพ ค.23

2) แสดงผลการประเมินที่ไม่ผ่านการประเมิน ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- ลำดับที่
- วันที่
- ชื่อเจ้าของร้าน
- ผลการประเมิน

3) กราฟแท่งแสดงผลการประเมินที่ไม่ผ่านการประเมิน

24. หน้าสำหรับเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3

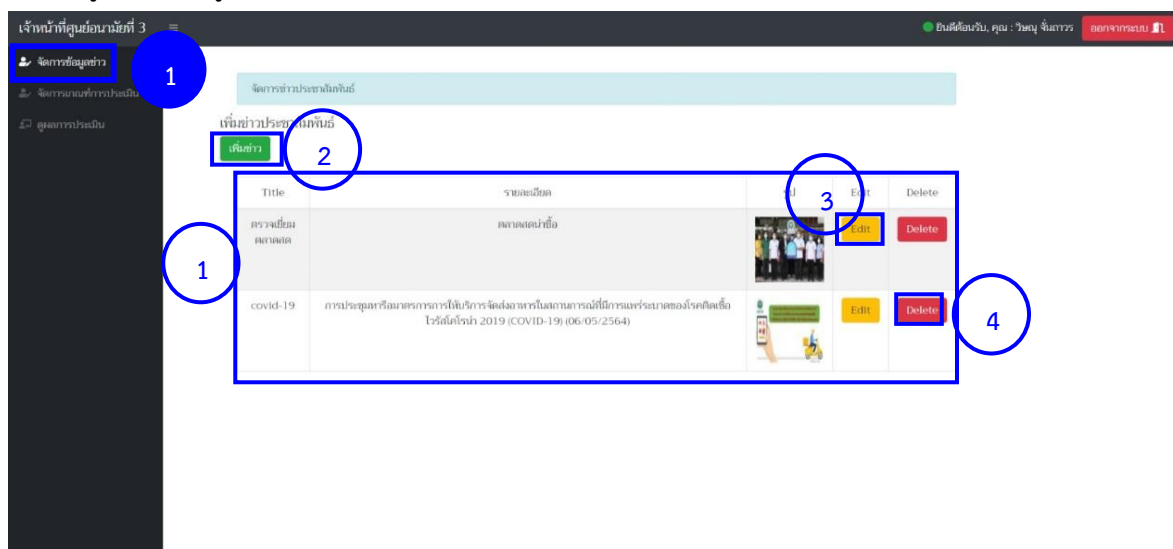


ภาพ ค.24 หน้าสำหรับเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3

หน้าสำหรับเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 จะประกอบด้วย 1) เมนูจัดการข้อมูลข่าว 2) เมนูจัดการเกณฑ์แบบประเมิน 3) เมนูดูผลการประเมิน ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.24

- 1) เมนูจัดการข้อมูลข่าว ดังแสดงในภาพ ค.25
- 2) เมนูจัดการเกณฑ์แบบประเมิน ดังแสดงในภาพ ค.28
- 3) เมนูดูผลการประเมิน ดังแสดงในภาพ ค.28
- 4) เมื่อต้องการออกจากระบบให้คลิกที่ [ออกจากระบบ](#)

25. เมนูจัดการข้อมูลข่าว



ภาพ ค.25 เมนูจัดการข่าว

ถ้าเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 ต้องการจัดการข้อมูลข่าว ให้คลิกที่หมายเลข 1 ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.24

- 1) แสดงรายละเอียดข้อมูลข่าวประชาสัมพันธ์ ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้
 - หัวข้อข่าวประชาสัมพันธ์
 - รายละเอียดข่าวประชาสัมพันธ์
 - รูปภาพข่าวประชาสัมพันธ์
- 2) เมื่อต้องการเพิ่มข่าวประชาสัมพันธ์ ให้คลิกที่ **เพิ่มข่าว** ดังแสดงในภาพ ค.26
- 3) เมื่อต้องการแก้ไขข่าวประชาสัมพันธ์ ให้คลิกที่ **Edit** ดังแสดงในภาพ ค.27
- 4) เมื่อต้องการลบข่าวประชาสัมพันธ์ ให้คลิกที่ **Delete** และเลือกตกลง

26. หน้าเพิ่มข่าวประชาสัมพันธ์

ภาพ ค.26 หน้าเพิ่มข่าวประชาสัมพันธ์

ถ้าเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 ต้องการเพิ่มข่าวประชาสัมพันธ์ ให้คลิกที่ **เพิ่มข่าว** ดังแสดงในภาพ ค.25 ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.26

- 1) ให้เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3/เจ้าหน้าที่ กรอกข้อมูลดังต่อไปนี้ให้ครบทุกช่อง
 - หัวข้อข่าวประชาสัมพันธ์
 - รายละเอียดข่าวประชาสัมพันธ์
 - รูปภาพข่าวประชาสัมพันธ์
- 2) จากนั้นคลิกที่ **Insert** เพื่อบันทึกข่าวประชาสัมพันธ์ และเลือกตกลง
- 3) หากต้องการยกเลิกเพิ่มข่าวประชาสัมพันธ์ให้คลิกที่ **Cancel**

27. หน้าแก้ไขข่าวประชาสัมพันธ์

ภาพ ค.27 หน้าแก้ไขข่าวประชาสัมพันธ์

ถ้าเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 ต้องการแก้ไขข่าวประชาสัมพันธ์ ให้คลิกที่ [Edit](#) ดังแสดงในภาพ ค.25 ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.27

- 1) ให้เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 แก้ไขข้อมูลที่ต้องการให้ครบทุกช่อง
 - หัวข้อข่าวประชาสัมพันธ์
 - รายละเอียดข่าวประชาสัมพันธ์
 - รูปภาพข่าวประชาสัมพันธ์
- 2) จากนั้นคลิกที่ [Update](#) เพื่อบันทึกการแก้ไขข่าวประชาสัมพันธ์ และเลือกตกลง
- 3) หากต้องการยกเลิกการแก้ไขข่าวประชาสัมพันธ์ให้คลิกที่ [Cancel](#)

28. หน้าจัดการเกณฑ์แบบประเมิน

หน้าจอที่ศูนย์อนามัยที่ 3

จัดการข้อมูลทั่วไป

จัดการเกณฑ์แบบประเมิน

ดูผลการประเมิน

เพิ่มแบบประเมิน

จัดการเกณฑ์แบบประเมิน

ข้อ	รายละเอียด	แก้ไข	ลบ
1	แผนกจ่ายจ่ายน้ำสะอาดสำหรับใช้ดื่มและอาบน้ำใช้ มีภาชนะ ปิดมิดชิด เก็บในที่สะอาด ปลอดภัยจากสิ่งสกปรก 60 ชม.	แก้ไข	ลบ
2	อาคารปรุงอาหารมีการปิด หรือมีการป้องกันสัตว์ แมลงเข้า	แก้ไข	ลบ
3	อาคารปรุงอาหาร ต้องมีลักษณะเป็นครัวอาหาร (คห.)	แก้ไข	ลบ
4	น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใช้ในภาชนะที่สะอาด มีการปิดมิดชิด มีฉลากหรือเครื่องหมาย	แก้ไข	ลบ
5	เครื่องใช้ในห้องน้ำสะอาด มีการปิดมิดชิด และมีที่ใส่ผ้าขาว หรือถังขยะสำหรับผ้า	แก้ไข	ลบ
6	น้ำดื่มที่ใช้บริโภค 6.1 ต้องสะอาด 6.2 น้ำดื่มในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ปลอดภัยจากสิ่งสกปรก 60 ชม. 6.3 ที่ต้มน้ำดื่มมีฉลาก 6.4 ต้องมี น้ำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นปนเข้าในน้ำดื่ม	แก้ไข	ลบ
7	ถังขยะด้วยน้ำดื่มภาชนะ แก้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำร้อน และอุปกรณ์การล้างต้องล้างจากสิ่งสกปรก 60 ชม.	แก้ไข	ลบ
8	ห้อง ล้างมือ ล้างจาน ล้างผักผลไม้ในภาชนะที่สะอาด หรือวางบนโต๊ะในภาชนะที่สะอาด และมีการปิดมิดชิด น้ำดื่มจากสิ่งสกปรก 60 ชม.	แก้ไข	ลบ
9	มีการรวบรวมมูลฝอย และขยะอาหารเพื่อนำไปกำจัด	แก้ไข	ลบ
10	ผู้รับผิดชอบการทำความสะอาด สวมเสื้อกันเปื้อน ผู้ปรุงต้องสวมหน้ากากอนามัย และสวมหมวก หรือผ้าคลุมผม	แก้ไข	ลบ
11	ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จ	แก้ไข	ลบ
12	ผู้รับผิดชอบที่มีงานแม่ที่มือ ต้องปิดมิดชิด	แก้ไข	ลบ
13	XXXXXXXXXXXXXX	แก้ไข	ลบ

ภาพ ค.28 หน้าจัดการเกณฑ์การประเมิน

ถ้าเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 ต้องการจัดการเกณฑ์แบบประเมิน ให้คลิกที่ หมายเลข 2 ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.28

- 1) แสดงรายละเอียดข้อมูลเกณฑ์แบบประเมิน ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้
 - ข้อ
 - รายละเอียดของแต่ละข้อแบบประเมินจำนวน 12 ข้อ
- 2) เมื่อต้องการเพิ่มเกณฑ์แบบประเมินให้คลิกที่ **เพิ่มแบบประเมิน** ดังแสดงในภาพ ค.29
- 3) เมื่อต้องการแก้ไขเกณฑ์แบบประเมินให้คลิกที่ **แก้ไข** ดังแสดงในภาพ ค.30
- 4) เมื่อต้องการลบเกณฑ์แบบประเมินให้คลิกที่ **ลบ** และเลือกตกลง

29. หน้าเพิ่มเกณฑ์แบบประเมินสำหรับเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3

ภาพ ค.29 หน้าเพิ่มเกณฑ์แบบประเมิน

ถ้าเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 ต้องการเพิ่มเกณฑ์แบบประเมิน ให้คลิกที่  ดังแสดงในภาพ ค.28 ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.29

- 1) ให้เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 กรอกข้อมูลดังต่อไปนี้ให้ครบทุกช่อง
 - หัวข้อการประเมิน
 - รายละเอียดของข้อประเมิน
- 2) จากนั้นคลิกที่  เพื่อบันทึกเกณฑ์แบบประเมิน และเลือกตกลง
- 3) หากต้องการยกเลิกเพิ่มเกณฑ์แบบประเมินให้คลิกที่ 

30. หน้าแก้ไขเกณฑ์แบบประเมิน

เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3

Online: วิษณุ จันทร์

แก้ไขข้อมูล

ชื่อ	รายละเอียด
1	แผนกอนามัยอาหารจากสัตว์ที่ความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ สุภาพชนอย่างน้อย 60 คน.

update Cancel เปลี่ยนป้าย

1 2 3 4

ภาพ ค.30 หน้าแก้ไขเกณฑ์แบบประเมิน

ถ้าเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 ต้องการแก้ไขข่าวประชาสัมพันธ์ ให้คลิกที่  ดังแสดงในภาพ ค.28 ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.30

- 1) ให้เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 แก้ไขข้อมูลที่ต้องการให้ครบทุกช่อง
 - ชื่อแบบประเมิน
 - รายละเอียดของข้อประเมิน
- 2) จากนั้นคลิกที่  เพื่อบันทึกการแก้ไขเกณฑ์แบบประเมิน และเลือกตกลง
- 3) หากต้องการยกเลิกการแก้ไขเกณฑ์แบบประเมินให้คลิกที่ 
- 4) หากต้องการกลับสู่หน้าจัดการเกณฑ์การประเมินให้คลิก 

31. เมนูผลการประเมิน

ลำดับ	วันที่ประเมิน	ชื่อเจ้าของ	บริเวณที่ตั้ง	เป็นพื้นที่	ประเภทอาหาร	ผลการประเมินแบบครัวเรือน	ผลการประเมินแฟ้มลอย	ดู
1	2021-05-18 19:59:30	cc	ข้างถ้ำอี	สาธารณะ	อาหารสวนส้ม	ผ่าน	10	ดู
2	2021-05-18 19:52:22	xx	ตลาดนัดบ้านค่าย	สาธารณะ	ส้ม	ผ่าน	12	ดู
3	2021-05-11 10:25:49	ccc	cc	เอกชน	ส้ม	ผ่าน	12	ดู
4	2021-04-29 13:59:36	vv	vv	สาธารณะ	vv	ผ่าน	12	ดู

ภาพ ค.31 เมนูผลการประเมิน

ถ้าผู้เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 ต้องการดูสรุปภาพรวมผลการประเมิน ให้คลิกที่หมายเลข 3 ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.31

1) แสดงผลการประเมิน ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้

- ลำดับ
- วันที่ทำประเมิน
- ชื่อเจ้าของร้าน
- บริเวณที่ตั้ง
- เป็นพื้นที่
- ประเภทอาหาร
- ผลการประเมินแบบครัวเรือน
- ผลการประเมินแฟ้มลอย

2) ช่องค้นหาสำหรับเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 ให้ค้นหาชื่อเจ้าของร้าน ค้นหาบริเวณที่ตั้งร้านค้า และค้นหาผลการประเมินที่ต้องการ

3) เมื่อต้องการดูผลการประเมินที่ต้องการ ให้คลิกที่  ซึ่งมีข้อมูลต่อไปนี้ ดังแสดงในภาพ

ค.32

32. หน้าดูผลการประเมิน

ผลการประเมิน

ชื่อเจ้าของแผงลอย: บริเวณที่ตั้งแผงลอย: เป็นพื้นที่ (ทางสาธารณะ/เอกชน): ประเภทอาหารที่จำหน่าย:

จำนวนผู้ปรุง: ผู้สำรวจ: ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร:

ใบอนุญาตเลขที่: ลงนามวันที่: โดย: การประเมินครั้งที่:

111111 08-01-2021 ๒๒ ๑๑ 1

ข้อ	ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร	ผลการประเมิน
1	แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทนทานและแข็งแรง มีสภาพดี เป็นระเบียบ สะอาด	ผ่าน
2	อาหารปรุงสุกมีการปิดฝาทันทีหลังปรุงเสร็จเรียบร้อย	ผ่าน
3	การปรุงสุกสะอาด สดชื่น สะอาด เป็นที่น่าพอใจ (ชม.)	ผ่าน
4	น้ำดื่มสะอาด มีภาชนะปิดฝา มีภาชนะสำหรับน้ำดื่ม	ผ่าน
5	แหล่งน้ำสะอาด มีภาชนะปิดฝา มีภาชนะสำหรับน้ำดื่ม	ผ่าน
6	น้ำดื่มสะอาด 6.1 มีภาชนะปิดฝา 6.2 มีภาชนะปิดฝา 6.3 มีภาชนะปิดฝา 6.4 มีภาชนะปิดฝา	ผ่าน
7	แผงลอยจำหน่ายอาหารสะอาด มีภาชนะสำหรับน้ำดื่ม 2 ครั้ง หรือมากกว่านั้น และอุปกรณ์การล้างจานสะอาด	ผ่าน
8	แผงลอยจำหน่ายอาหารสะอาด มีภาชนะสำหรับน้ำดื่ม 2 ครั้ง หรือมากกว่านั้น และอุปกรณ์การล้างจานสะอาด	ผ่าน
9	มีการควบคุมและทำความสะอาดเป็นประจำ	ผ่าน
10	ผู้ปรุงอาหารสะอาด สดชื่น เป็นที่น่าพอใจ	ผ่าน
11	ได้ผ่านการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหาร	ผ่าน
12	ผู้ปรุงอาหารที่ปรุงสุกสะอาด สดชื่น เป็นที่น่าพอใจ	ผ่าน

ค้นพบข้อบกพร่อง:

สรุปผลการประเมิน: ผ่าน

123456789101112

ภาพ ค.32 หน้าดูผลการประเมินสำหรับเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3

ถ้าเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3 ต้องการดูผลการประเมินที่ต้องการ ให้คลิกที่ ดังแสดงในภาพ ค.31 ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.32

- แสดงรายละเอียดข้อมูลของแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ต้องการดู ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้
 - ชื่อเจ้าของแผงลอย
 - บริเวณที่ตั้งแผงลอย
 - เป็นพื้นที่
 - ประเภทอาหารที่จำหน่าย
 - จำนวนผู้ปรุง
 - จำนวนผู้เสิร์ฟ
 - ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
 - ใบอนุญาตเลขที่

- ออกเมื่อวันที่
- โดย
- การประเมินครั้งที่

2) แสดงรายละเอียดผลการประเมินเป็นข้อ ๆ พร้อมแสดงผลการประเมิน

3) เมื่อต้องการดูผลการประเมินเพิ่มเติม ให้คลิกที่ [ย้อนกลับ](#) ดังแสดงในภาพ ค.30

33. หน้าสำหรับเจ้าหน้าที่เทศบาล

ภาพ ค.33 หน้าทำแบบประเมินร้านค้าทางแบคทีเรีย

- หน้าสำหรับเจ้าหน้าที่เทศบาล จะประกอบด้วย
- 1) เมนูทำแบบประเมินร้านค้า
 - 2) เมนูดูผลประเมิน ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.33
 - 1) เมนูทำแบบประเมินร้านค้า ดังแสดงในภาพ ค.34
 - 2) เมนูดูผลประเมิน ดังแสดงในภาพ ค.36
 - 3) เมื่อต้องการออกจากระบบให้คลิกที่ [ออกจากระบบ](#)

34. หน้าทำแบบประเมินร้านค้าทางแบคทีเรีย

หน้าทำแบบประเมินร้านค้าทางแบคทีเรีย

1. ชื่อร้าน: [input field]

2. ชื่อเจ้าของร้าน: [input field]

3. วันที่เก็บตัวอย่าง: [input field]

4. เลือกจำนวนการประเมิน: [input field] [Reset]

ประเมิน: [input field] ผ่าน: [radio button] ไม่ผ่าน: [radio button]

ประเมิน: [input field] ผ่าน: [radio button] ไม่ผ่าน: [radio button]

ประเมิน: [input field] ผ่าน: [radio button] ไม่ผ่าน: [radio button]

ส่งแบบประเมิน

ภาพ ค.34 หน้าทำแบบประเมินร้านค้าทางแบคทีเรีย

ถ้าเจ้าหน้าที่เทศบาลต้องการทำแบบประเมิน ให้คลิกที่ หมายเลข 1 ซึ่งมีรายละเอียดดังแสดงในภาพ ค.34

1) ให้เจ้าหน้าที่ผู้ทำประเมินกรอกข้อมูลดังต่อไปนี้ให้ครบถ้วน

- ชื่อร้าน
- ชื่อเจ้าของร้าน
- วันที่เก็บตัวอย่าง

2) เลือกจำนวนที่ต้องการทำประเมิน โดยคลิก [3] เพื่อเลือกจำนวนตัวอย่างที่ต้องการตรวจสอบ ถ้าต้องการเปลี่ยนจำนวนตัวอย่างให้คลิก [Reset]

3) กรอกชนิดตัวอย่างให้ครบตามจำนวนที่เลือก จากนั้นคลิก ผ่าน: [radio button] ไม่ผ่าน: [radio button] ว่าผ่าน/ไม่ผ่าน

4) จากนั้นกดส่งแบบประเมินร้านค้าทางแบคทีเรียโดยคลิก [ส่งแบบประเมิน] เมื่อคลิกส่งแบบประเมินแล้วจะแสดงแบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหาร ดังแสดงในภาพ ค.35

35. หน้าทำแบบประเมินแผลลอยสำหรับเจ้าหน้าที่เทศบาล

เจ้าหน้าที่เทศบาล

บันทึกข้อมูล, ค้นหา, เข้าสู่ระบบ

แบบตรวจแผลลอยจำหน่ายอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อเจ้าของแผลลอย: บริเวณที่โดนแผลลอย: เป็นพื้นที่ (ทางสาธารณะ/เอกชน): ประเภทอาหารที่จำหน่าย:

จำนวนผู้ปรุง: ผู้ฉีกรหัส: ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร: ใบอนุญาตเลขที่:

ออกเมื่อวันที่: โดย: วันที่ทำแบบประเมิน: การประเมินครั้งที่:

ผู้ตรวจ:

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร	ผ่าน	ไม่ผ่าน	รูป
1 แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีภาพสี เป็นระเบียบ อยู่ห่างพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	☐	☐	Choose File No file chosen
2 อาหารปรุงสุกมีการปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงไม่ให้	☐	☐	Choose File No file chosen
3 สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนสำหรับอาหาร (อย.)	☐	☐	Choose File No file chosen
4 น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใช้ในภาชนะที่สะอาด มีการปิด มีฉลากหรือทาสีน้ำ	☐	☐	Choose File No file chosen
5 เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปิด และมีฉลากมีข้อมูล หรือฉลากหรือทาสีน้ำ	☐	☐	Choose File No file chosen
6 น้ำแข็งที่ใช้บริโภค 6.1 ต้องสะอาด..... 6.2 ถ้าในภาชนะที่สะอาด มีฉลาก อยู่ห่างจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6.3 ที่ปิดน้ำแข็งมีฉลาก..... 6.4 ต้องไม่จำหน่าย หรือให้ของอย่างอื่นไปปะปนกับน้ำแข็ง.....	☐	☐	Choose File No file chosen
7 สิ่งของและถ้วยน้ำดื่มที่สะอาด แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำร้อน และอุปกรณ์ล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	☐	☐	Choose File No file chosen
8 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางในภาชนะที่ขึ้นในภาชนะที่ปิดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่ปิดและมีการปิด น้ำสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	☐	☐	Choose File No file chosen
9 มีการรวบรวมมูลถ่าย และเศษอาหารที่ปนเปื้อนทิ้ง	☐	☐	Choose File No file chosen
10 ผู้ใส่เสื้อผ้าสะอาด สวมเสื้อแขนยาว ผู้ปรุงต้องล้างมือบ่อยๆ และสวมหน้ากาก หรือผ้าคลุมผม	☐	☐	Choose File No file chosen
11 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จ	☐	☐	Choose File No file chosen
12 ผู้ใส่เสื้อผ้าที่มิดชิดและสะอาด ต้องปิดกั้นไม่ให้คนอื่น	☐	☐	Choose File No file chosen

ชื่อและนามสกุล:

ส่งแบบประเมิน

ภาพ ค.35 หน้าทำแบบประเมินแผลลอยสำหรับเจ้าหน้าที่เทศบาล

ถ้าเจ้าหน้าที่เทศบาลต้องการประเมินแผลลอยจำหน่ายอาหาร ซึ่งมีรายละเอียดดังแสดงในภาพ ค.35

1) ให้เจ้าหน้าที่ผู้ทำการประเมินกรอรายละเอียดข้อมูลของแผลลอยจำหน่ายอาหารให้ครบถ้วน ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้

- ชื่อเจ้าของแผลลอย
- บริเวณที่ตั้งแผงลอย

- เป็นพื้นที่
- ประเภทอาหารที่จำหน่าย
- จำนวนผู้ปรุง
- จำนวนผู้เสิร์ฟ
- ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ใบอนุญาตเลขที่
- ออกเมื่อวันที่
- โดย
- การประเมินครั้งที่
- ผู้ตรวจ

2) จากนั้นทำการประเมิน โดยคลิกที่ปุ่มผ่าน/ไม่ผ่านตามเกณฑ์ที่แสดงอยู่ในแต่ละข้อตามความเป็นจริง

- 3) อัปโหลดไฟล์ภาพ โดยคลิก Choose File No file chosen ของแต่ละข้อ
- 4) กรอกข้อมูลที่ต้องการแสดงความคิดเห็น
- 5) กดส่งแบบประเมิน โดยคลิก ส่งแบบประเมิน

36. เมนูดูผลการประเมินสำหรับเจ้าที่เทศบาล

ลำดับ	วันที่ประเมิน	ชื่อเจ้าของ	บริเวณที่ตั้ง	เป็นพื้นที่	ประเภทอาหาร	ผลการประเมินแผงลอย	ผลการประเมินแผงลอย	ดู
1	2021-05-18 19:59:30	cc	ข้างวัดกษิ	สาธารณะ	อาหารตามสั่ง	ผ่าน	10	ดู
2	2021-05-18 19:52:22	xx	กลางเมืองเก่า	สาธารณะ	คัสต	ผ่าน	12	ดู
3	2021-05-11 10:25:49	ccc	cc	เอกชน	ลา	ผ่าน	12	ดู
4	2021-04-29 13:59:36	vv	vv	สาธารณะ	vv	ผ่าน	12	ดู

Showing 1 to 4 of 4 entries

Previous 1 Next

ภาพ ค.36 หน้าดูผลการประเมินสำหรับเจ้าที่เทศบาล

ถ้าเจ้าที่เทศบาลต้องการดูผลการประเมิน ให้คลิกที่หมายเลข 2 ซึ่งมีรายละเอียดดังแสดงในภาพ ค.36

1) แสดงผลการประเมิน ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้

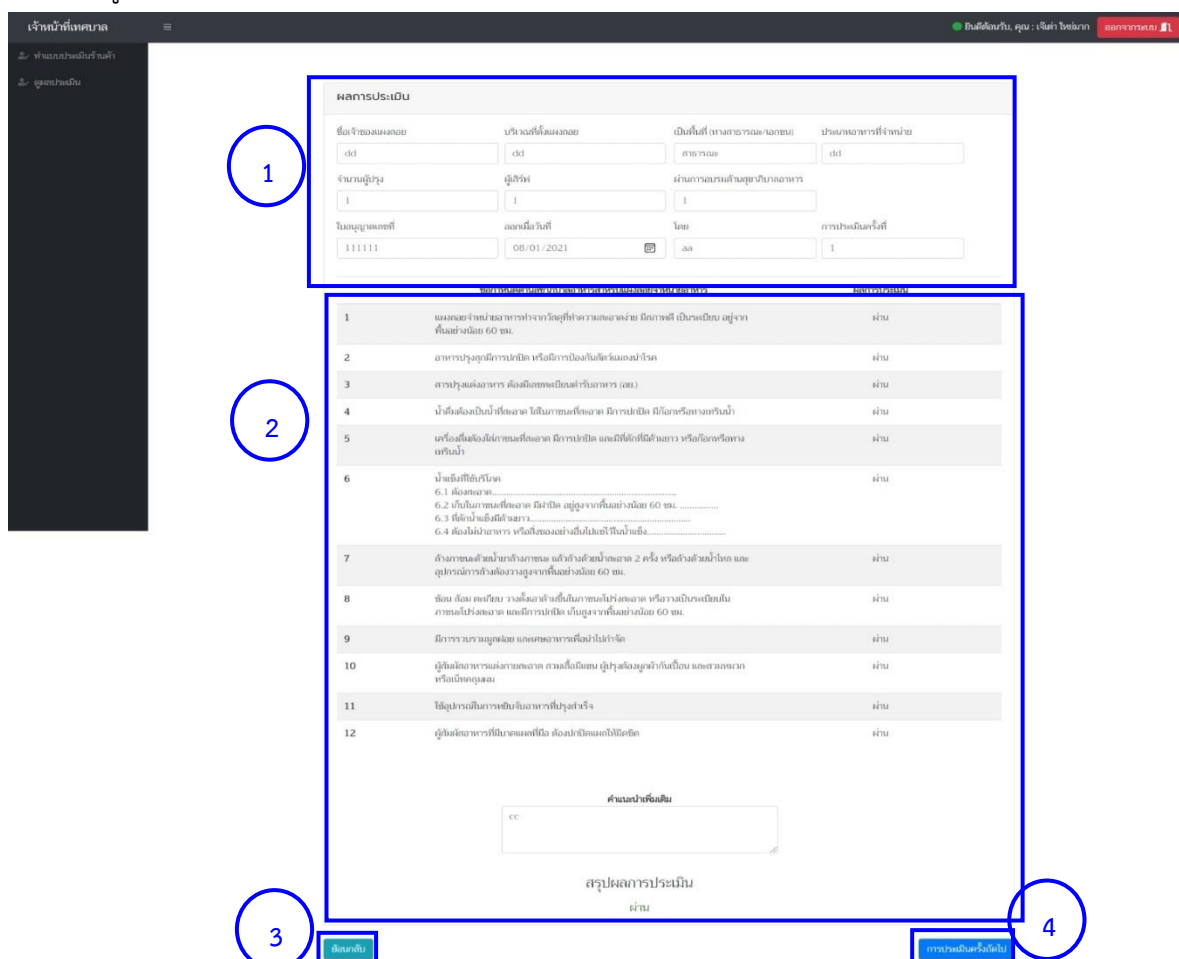
- ลำดับ

- วันที่ทำประเมิน
- ชื่อเจ้าของร้าน
- บริเวณที่ตั้ง
- เป็นพื้นที่
- ประเภทอาหาร
- ผลการประเมินแบบที่เรีย
- ผลการประเมินแฝงลอย

2) ช่องค้นหาสำหรับเจ้าหน้าที่เทศบาลให้ค้นหาชื่อเจ้าของร้าน ค้นหาบริเวณที่ตั้งร้านค้า และ ค้นหาผลการประเมินที่ต้องการ

3) เมื่อต้องการดูผลการประเมินที่ต้องการ ให้คลิกที่  ซึ่งมีข้อมูลต่อไปนี้ ดังแสดงในภาพ ค.37

37. หน้าดูผลการประเมิน



ผลการประเมิน

ชื่อเจ้าของแหล่งขาย: บริเวณที่ได้ประเมิน: เป็นที่ (ประเภทอาคาร/สถานที่): ประเภทอาหารที่จำหน่าย:

จำนวนผู้ปรุง: ผู้ได้รับ: จำนวนการมาเล่นสุขาภิบาลอาหาร:

ใบอนุญาตเลขที่: ออกเมื่อวันที่: โดย: การประเมินครั้งที่:

ลำดับ	รายละเอียดการประเมิน	ผลการประเมิน
1	แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ไม่เหมาะสม อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ	ผ่าน
2	อาคารจำหน่ายอาหาร ไม่มีการป้องกันสัตว์รบกวน	ผ่าน
3	การนำส่งของอาหาร ไม่มีการป้องกันสัตว์รบกวน (ขยะ)	ผ่าน
4	น้ำดื่มและน้ำดื่มร้อน ไม่มีการฆ่าเชื้อโรค	ผ่าน
5	เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหาร ไม่สะอาด	ผ่าน
6	น้ำดื่มที่เสิร์ฟ	ผ่าน
7	แผงลอยจำหน่ายอาหาร ไม่มีการป้องกันสัตว์รบกวน	ผ่าน
8	แผงลอยจำหน่ายอาหาร ไม่มีการป้องกันสัตว์รบกวน	ผ่าน
9	แผงลอยจำหน่ายอาหาร ไม่มีการป้องกันสัตว์รบกวน	ผ่าน
10	แผงลอยจำหน่ายอาหาร ไม่มีการป้องกันสัตว์รบกวน	ผ่าน
11	แผงลอยจำหน่ายอาหาร ไม่มีการป้องกันสัตว์รบกวน	ผ่าน
12	แผงลอยจำหน่ายอาหาร ไม่มีการป้องกันสัตว์รบกวน	ผ่าน

ค้นหาประเมิน

การประเมินเสร็จสิ้น

ภาพ ค.37 หน้าดูผลการประเมินสำหรับเจ้าหน้าที่เทศบาล

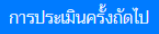
ถ้าเจ้าหน้าที่เทศบาลต้องการดูผลการประเมินที่ต้องการ ให้คลิกที่  ดังแสดงในภาพ ค.36 ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.37

1) แสดงรายละเอียดข้อมูลของแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ต้องการดู ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้

- ชื่อเจ้าของแผงลอย
- บริเวณที่ตั้งแผงลอย
- เป็นพื้นที่
- ประเภทอาหารที่จำหน่าย
- จำนวนผู้ปรุง
- จำนวนผู้เสิร์ฟ
- ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ใบอนุญาตเลขที่
- ออกเมื่อวันที่
- โดย
- การประเมินครั้งที่

2) แสดงรายละเอียดผลการประเมินเป็นข้อ ๆ พร้อมแสดงผลการประเมิน

3) เมื่อต้องการดูผลการประเมินเพิ่มเติม ให้คลิก  ดังแสดงในภาพ ค.36

4) ถ้าเจ้าหน้าที่เทศบาลต้องการทำแบบประเมินซ้ำ ให้คลิก  ดังแสดงในภาพ ค.37 ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.35 โดยจะแสดงรายละเอียดของร้านขึ้นมาอัตโนมัติ

38. หน้าสำหรับผู้ประกอบการ

หน้าสำหรับผู้ประกอบการ

1. เมนูทำแบบประเมินร้านค้า

2. เมนูดูผลประเมิน

3. แบบตรวจแหล่งจำหน่ายอาหาร

แบบตรวจแหล่งจำหน่ายอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยอาหาร

ชื่อเจ้าของแหล่งจำหน่ายอาหาร: _____

บริเวณ/โฉนดเลขที่: _____

พื้นที่ (ตารางเมตร): _____

ประเภทอาหารที่จำหน่าย: _____

จำนวนผู้ปรุง: _____

ผู้จัดทำ: _____

ดำเนินการตรวจด้านสุขอนามัยอาหาร: _____

ใบอนุญาตเลขที่: _____

สถานที่: _____

โดย: _____

วันที่ทำแบบประเมิน: _____

การประเมินครั้งที่: _____

mm/dd/yyyy

mm/dd/yyyy

ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยสำหรับแหล่งจำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยสำหรับแหล่งจำหน่ายอาหาร	ผ่าน	ไม่ผ่าน	รูป
1. แหล่งจำหน่ายอาหารที่วางจำหน่ายอาหารต้องเป็นอาคารที่มั่นคงแข็งแรง มีหลังคาที่ปิดมิดชิด ป้องกันฝนและสิ่งสกปรกภายนอก	☐	☐	Choose File No file chosen
2. อาคารจำหน่ายอาหารต้องมีการป้องกันสัตว์พาหะนำโรค	☐	☐	Choose File No file chosen
3. การวางผังอาคารต้องไม่ขัดขวางการจราจร (ถ้ามี)	☐	☐	Choose File No file chosen
4. น้ำดื่มหรือน้ำแข็งที่สะอาด ปลอดภัยต้องมีการป้องกันไม่ให้ปนเปื้อน	☐	☐	Choose File No file chosen
5. บุคลากรต้องไม่ป่วยหรือมีอาการทางสุขภาพ การปฏิบัติงานต้องไม่ก่อให้เกิดอันตรายหรือเสี่ยงต่อสุขภาพ	☐	☐	Choose File No file chosen
6. บันไดหรือลิฟต์บันได 6.1 ต้องสะอาด 6.2 พื้นผิวสัมผัสต้องสะอาด มีสีพื้นผิวอยู่จนกระทั่งอายุ 60 ซม. 6.3 พื้นผิวสัมผัสต้องสะอาด 6.4 ต้องไม่ชำรุด หรือมีสิ่งสกปรกปนเปื้อน	☐	☐	Choose File No file chosen
7. ลักษณะด้านหน้าร้านต้องสะอาด สวยงาม มีป้ายบอกชื่อร้าน หรือชื่อเจ้าของร้าน และมีการแจ้งราคาของอาหารที่จำหน่าย	☐	☐	Choose File No file chosen
8. ถังน้ำดื่ม หรือถังน้ำแข็งต้องสะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันไม่ให้ปนเปื้อน	☐	☐	Choose File No file chosen
9. มีการควบคุมดูแล และทำความสะอาดเป็นประจำ	☐	☐	Choose File No file chosen
10. ผู้ประกอบการต้องสะอาด สวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด และสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา	☐	☐	Choose File No file chosen
11. ใ้ผู้ประกอบการต้องมีการเก็บรักษาของแห้ง	☐	☐	Choose File No file chosen
12. ผู้ประกอบการต้องมีการเก็บรักษาของสด	☐	☐	Choose File No file chosen

ชื่อและนามสกุล: _____

ส่งแบบประเมิน

ภาพ ค.38 หน้าสำหรับผู้ประกอบการ

หน้าสำหรับผู้ประกอบการ จะประกอบด้วย 1) เมนูทำแบบประเมินร้านค้า

2) เมนูดูผลประเมิน ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.38

1) เมนูทำแบบประเมินร้านค้า ดังแสดงในภาพ ค.38

2) เมนูดูผลประเมิน ดังแสดงในภาพ ค.39

3) เมื่อต้องการออกจากระบบให้คลิกที่

ออกจากระบบ

39. เมนูทำแบบประเมินร้านอาหารสำหรับผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการ

ทำแบบประเมินร้านค้า

ชื่อและนามสกุล

แบบตรวจแหล่งจ่ายจำหน่ายอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยร้านอาหาร

ชื่อเจ้าของแหล่งจ่าย

บริเวณที่ตั้งแหล่งจ่าย

เป็นพื้นที่สาธารณะ/เฉพาะ

ประเภทอาหารที่จำหน่าย

จำนวนผู้ปรุง

ผู้จัดทำ

ดำเนินการตามด้านสุขอนามัยอาหาร

ใบอนุญาตเลขที่

สถานที่ตั้ง

โดย

วันที่ทำแบบประเมิน

การประเมินครั้งที่

mm/dd/yyyy

mm/dd/yyyy

mm/dd/yyyy

เลือกกำหนดด้านสุขอนามัยสำหรับแหล่งจ่ายจำหน่ายอาหาร

	ผ่าน	ไม่ผ่าน	รูป
1 แหล่งจ่ายจำหน่ายอาหารที่ตรวจได้ถูกต้องตามมาตรฐาน มีเอกสารเป็นที่ยอมรับ อยู่ตรงที่ อย่างน้อย 60 ซม.	☐	☐	Choose File No file chosen
2 อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันโดยมิดชิด	☐	☐	Choose File No file chosen
3 การปรุงสุกอาหาร ต้องมีเอกสารเป็นหลักฐาน (สส.)	☐	☐	Choose File No file chosen
4 น้ำดื่มและน้ำแข็งสะอาด ได้มาตรฐานที่สะอาด มีการปกปิด มีฉลากที่ใส่น้ำดื่ม น้ำ	☐	☐	Choose File No file chosen
5 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่สะอาด มีการปกปิด แยกใช้เพื่อป้องกันการปนเปื้อนหรือการสัมผัส น้ำ	☐	☐	Choose File No file chosen
6 บังคับใช้ผ้าปิดปาก 6.1 ต้องสะอาด 6.2 ปิดในขณะเตรียมอาหาร มีผ้าปิด อยู่ตรงที่อย่างน้อย 60 ซม. 6.3 ปิดตลอดเวลาที่ทำงาน 6.4 ต้องไม่ทำการ หรือสิ่งของสกปรกไปอยู่ที่อื่นบ้าง	☐	☐	Choose File No file chosen
7 ถังขยะด้านข้างร้านขยะ แยกถังสำหรับขยะ 2 ครั้ง หรือถังสำหรับขยะ และ อุปกรณ์การกำจัดมูลจากที่อย่างน้อย 60 ซม.	☐	☐	Choose File No file chosen
8 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งด้านข้างในภาชนะที่สะอาด หรือวางในภาชนะที่สะอาด ไม่พร้อมใช้ และมีการปกปิด ปกป้องจากที่อย่างน้อย 60 ซม.	☐	☐	Choose File No file chosen
9 มีการสวมถุงมือ และถอดอาหารก่อนนำมารับใช้	☐	☐	Choose File No file chosen
10 ผู้ให้บริการอาหารสะอาดสะอาด สวมเสื้อเชิ้ต ผู้ปรุงแต่งหน้าปกปิด และสวมหน้ากาก หรือ ผ้าปิดปาก	☐	☐	Choose File No file chosen
11 ให้อุปกรณ์การรับประทานอาหารที่ปรุงสุก	☐	☐	Choose File No file chosen
12 ผู้ให้บริการที่ให้บริการแก่ผู้ซื้อ ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์	☐	☐	Choose File No file chosen

ชื่อและนามสกุล

ส่งแบบประเมิน

ภาพ ค.39 เมนูทำแบบประเมินร้านอาหารสำหรับผู้ประกอบการ

ถ้าผู้ประกอบการต้องการประเมินแหล่งจ่ายจำหน่ายอาหาร ให้คลิกที่หมายเลข 1 ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.39

1) ให้ผู้ทำการประเมินกรอกรายละเอียดข้อมูลของแหล่งจ่ายจำหน่ายอาหารให้ครบถ้วน ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้

- ชื่อเจ้าของแหล่งจ่าย
- บริเวณที่ตั้งแหล่งจ่าย
- เป็นพื้นที่
- ประเภทอาหารที่จำหน่าย
- จำนวนผู้ปรุง
- จำนวนผู้เสิร์ฟ

- ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ใบอนุญาตเลขที่
- ออกเมื่อวันที่
- โดย
- การประเมินครั้งที่

2) จากนั้นทำการประเมิน โดยคลิกที่ปุ่มผ่าน/ไม่ผ่านตามเกณฑ์ที่แสดงอยู่ในแต่ละข้อตามความเป็นจริง

- 3) อัปโหลดไฟล์ภาพ โดยคลิก Choose File No file chosen ของแต่ละข้อ
- 4) กรอกข้อมูลที่ต้องการแสดงความคิดเห็น
- 5) กดส่งแบบประเมิน โดยคลิก ส่งแบบประเมิน

40. เมนูดูผลการประเมิน

ลำดับ	วันที่ประเมิน	ชื่อเจ้าของ	บริเวณที่ตั้ง	ประเภทอาหาร	ผลการประเมินแบบเต็ม	ผลการประเมิน	ดู
1	2021-08-08 12:05:18	ร้านข้าวต้ม	ตลาด	อาหารคาว	ผ่าน	12	ดู
2	2021-07-26 21:28:53	ร้านข้าวต้ม	ตลาด	อาหารคาว	ผ่าน	11	ดู
3	2021-07-26 21:26:40	ร้านข้าวต้ม	ตลาด	อาหารคาว	ผ่าน	5	ดู
4	2021-07-26 21:25:53	ร้านข้าวต้ม	ตลาด	อาหารคาว	ผ่าน	10	ดู
5	2021-07-26 21:25:44	ร้านข้าวต้ม	ตลาด	อาหารคาว	ผ่าน	10	ดู
6	2021-07-26 21:23:48	ร้านข้าวต้ม	ตลาด	อาหารคาว	ผ่าน	10	ดู
7	2021-07-26 21:23:23	ร้านข้าวต้ม	ตลาด	อาหารคาว	ผ่าน	10	ดู
8	2021-07-26 21:23:04	ร้านข้าวต้ม	ตลาด	อาหารคาว	ผ่าน	10	ดู
9	2021-07-26 21:22:45	ร้านข้าวต้ม	ตลาด	อาหารคาว	ผ่าน	10	ดู
10	2021-06-11 10:01:08	ร้านข้าวต้ม	ตลาด	อาหารคาว	ผ่าน	12	ดู

ภาพ ค.40 เมนูดูผลการประเมินสำหรับผู้ประกอบการ

ถ้าผู้ประกอบการต้องการดูผลการประเมิน ให้คลิกที่หมายเลข 2 ซึ่งมีรายละเอียดดังแสดงในภาพ ค.40

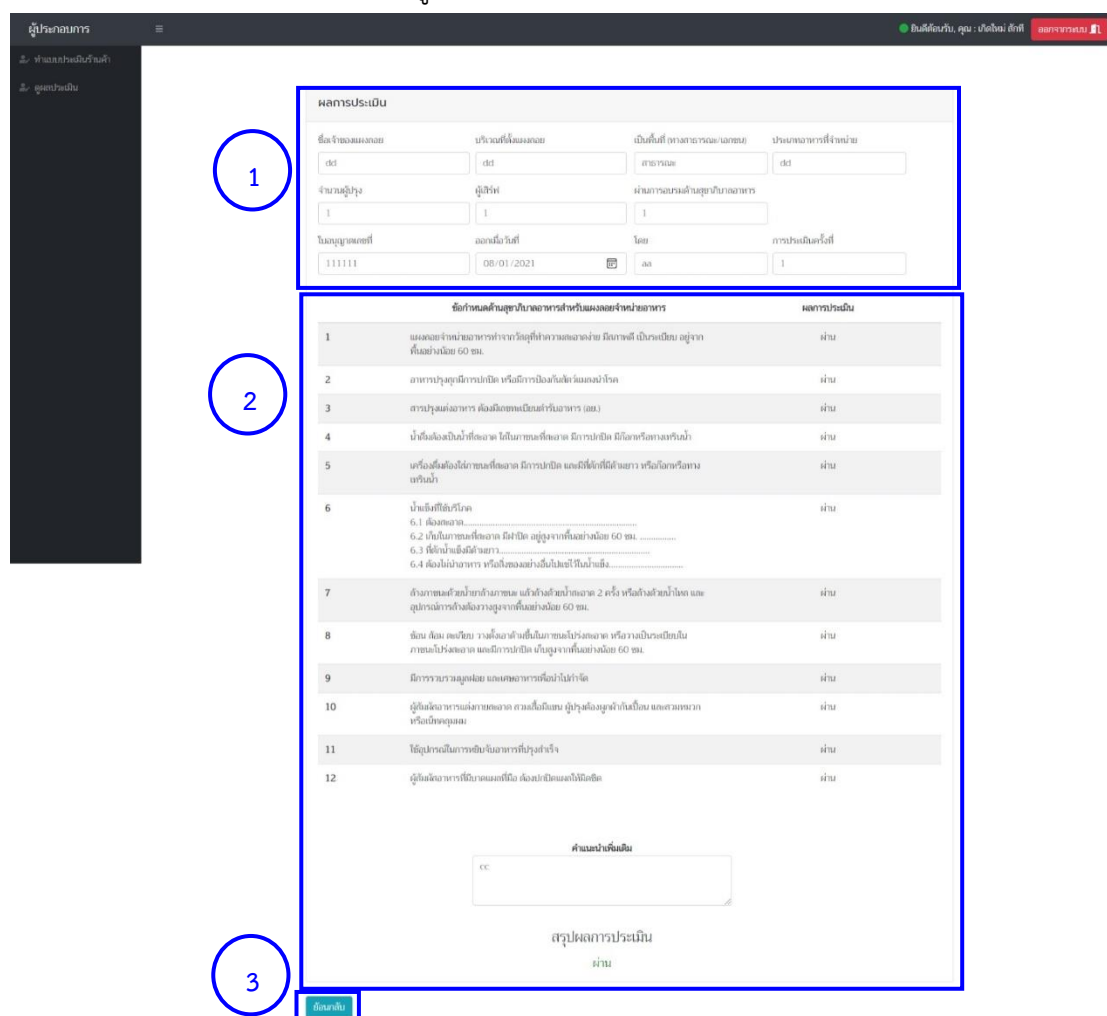
- 1) แสดงผลการประเมิน ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้
 - ลำดับ
 - วันที่ทำประเมิน
 - ชื่อเจ้าของร้าน
 - บริเวณที่ตั้ง

- เป็นพื้นที่
- ประเภทอาหาร
- ผลการประเมินแบบที่เรีย
- ผลการประเมินแฝงลอย

2) ช่องค้นหาสำหรับผู้ประกอบให้ค้นหาชื่อเจ้าของร้าน ค้นหาบริเวณที่ตั้งร้านค้า และค้นหาผลการประเมินที่ต้องการ

3) เมื่อต้องการดูผลการประเมินที่ต้องการ ให้คลิกที่  ซึ่งมีข้อมูลต่อไปนี้ ดังแสดงในภาพ ค.41

41. หน้าแสดงผลการประเมินสำหรับผู้ประกอบการ



ผลการประเมิน

ชื่อผู้ประกอบการ	ประเภทอาหาร	วันที่ประเมิน	ผลการประเมิน
1	อาหารประเภท...	...	ผ่าน
2	...	...	ผ่าน
3	...	...	ผ่าน
4	...	...	ผ่าน
5	...	...	ผ่าน
6	...	...	ผ่าน
7	...	...	ผ่าน
8	...	...	ผ่าน
9	...	...	ผ่าน
10	...	...	ผ่าน
11	...	...	ผ่าน
12	...	...	ผ่าน

ค้นหาชื่อผู้ประกอบการ

ดู

ภาพ ค.41 หน้าแสดงผลการประเมินสำหรับผู้ประกอบการ

ถ้าผู้ประกอบการต้องการดูผลการประเมินที่ต้องการ ให้คลิกที่  ดังแสดงในภาพ ค.40 ซึ่งมีรายละเอียด ดังแสดงในภาพ ค.41

1) แสดงรายละเอียดข้อมูลของแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ต้องการดู ซึ่งมีข้อมูลดังต่อไปนี้

- ชื่อเจ้าของแผงลอย
- บริเวณที่ตั้งแผงลอย
- เป็นพื้นที่
- ประเภทอาหารที่จำหน่าย
- จำนวนผู้ปรุง
- จำนวนผู้เสิร์ฟ
- ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ใบอนุญาตเลขที่
- ออกเมื่อวันที่
- โดย
- การประเมินครั้งที่

2) แสดงรายละเอียดผลการประเมินเป็นข้อ ๆ พร้อมแสดงผลการประเมิน

3) เมื่อต้องการดูผลการประเมินเพิ่มเติม ให้คลิก  ดังแสดงในภาพ ค.40

ภาคผนวก ง. รูปภาพกิจกรรมต่าง ๆ ระหว่างพัฒนาระบบการประเมินผลอาหาร
ตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเว็บแอปพลิเคชัน



ภาพ ง.1 ลงพื้นที่สอบถามปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการระบบฯ
จากเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3



ภาพ ง.2 ลงพื้นที่สอบถามปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการระบบฯ
จากเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3



ภาพ ง.3 นำเสนอระบบที่พัฒนาแล้วบางส่วน ไปให้เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 3
ดูว่าตรงตามความต้องการระบบหรือไม่



ภาพ ง.4 นำเสนอระบบที่พัฒนาเสร็จแล้ว ไปให้เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่

ประวัติผู้ศึกษา



ชื่อ – ชื่อสกุล

ภัทรวดี จันถาวร

วัน เดือน ปี เกิด

10 พฤศจิกายน 2541

ที่อยู่ปัจจุบัน

บ้านเลขที่ 137/22 ถนนมาตุลี ซอยมาตุลี7 ตำบลปากน้ำโพ

อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ 60000

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2560

วท.บ. (สาขาเทคโนโลยีสารสนเทศ) มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

พ.ศ. 2559

มัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนนวมินทราชูทิศ มัชฌิม

พ.ศ. 2556

มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนนวมินทราชูทิศ มัชฌิม

พ.ศ. 2553

ประถมศึกษา โรงเรียนเทศบาลวัดวรรณาบวรพต