

## องค์ประกอบที่ ๓ กระบวนการ ประกอบด้วย

### ๑. การเตรียมปรุงอาหาร

- ๑.๑ ไม่เตรียม ปรุงอาหารในห้องน้ำหรือห้องส้วม
- ๑.๒ ปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ๑.๓ ทำให้อาหารสุกโดยการใช้ความร้อนหรืออุณหภูมิสูงที่พอเหมาะ

### ๒. การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ

- ๒.๑ ไม่ตั้งวางอาหารที่ปรุงแล้วไว้ที่อุณหภูมิปกติในห้องนานกว่า ๒ ชั่วโมง (ในกรณีที่ตั้งอาหารนานกว่า ๒ ชั่วโมง ต้องมีการควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร เช่น อาหารบริโภคร้อน อุณหภูมิ ๖๓ องศาเซลเซียส อาหารบริโภคเย็น อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส)
- ๒.๒ ด้านหน้าของตู้อาหารปรุงเสร็จต้องเป็นกระจก พลาสติก หรือวัสดุอื่นใดที่เหมาะสม

## องค์ประกอบที่ ๔ บุคลากร ประกอบด้วย ผู้สัมผัสอาหาร

๑. สุขนิสัยที่ดีในการแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร (ผู้ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร)
๒. มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง
๓. ต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปี ให้ตรวจสอบได้
๔. มีสุขนิสัยที่ดี ในระหว่างการเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร
๕. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาล อาหารมีวุฒิบัตรหรือหลักฐานแสดงว่าได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร



## องค์ประกอบที่ ๕ ภาชนะ,อุปกรณ์ ประกอบด้วย

### ๑. วัสดุที่ใช้งาน

๑.๑ ภาชนะและอุปกรณ์ใช้ในงานทุกขั้นตอนต้องผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย

๑.๒ ประเภทวัสดุของภาชนะ อุปกรณ์ มีความเหมาะสมกับการใช้งาน

๑.๓ รูปลักษณะและขนาดเหมาะแก่การใช้งาน สามารถทำความสะอาดได้ง่าย

### ๒. การทำความสะอาด

๒.๑ ใช้เครื่องมือล้างภาชนะที่มีประสิทธิภาพ หรือล้างอุปกรณ์ด้วยวิธีการ ๓ ขั้นตอน

- ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ

- ขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล

- ขั้นตอนที่ ๓ ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง ในกรณีเกิดโรคระบาดทางเดินอาหารควรมีการฆ่า

เชื้อโรคด้วยน้ำร้อน หรือผงปูนคลอรีน ๖๐%

๒.๒ อุปกรณ์การล้างทำความสะอาด ต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๒.๓ ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดีและต่อเข้าสู่บ่อดักไขมัน

### ๓. การเก็บรักษา

๓.๑ การเก็บรักษา ต้องอยู่ในสถานที่ที่ถูกสุขลักษณะ

๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดที่ดีวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๓.๓ จัดเก็บในอุณหภูมิที่พอเหมาะกับชนิดของภาชนะ อุปกรณ์



## องค์ประกอบที่ ๖ ความปลอดภัย ประกอบด้วย

### ๑. สถานที่

- ๑.๑ ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข รวมทั้งปฏิบัติตาม กฎระเบียบอื่น ๆ
- ๑.๒ มีความปลอดภัยในการใช้บริการ ตั้งอยู่ใน สภาพแวดล้อมที่ดีไม่มีมลภาวะ
- ๑.๓ มีระบบป้องกันสัตว์และแมลงต่าง ๆ
- ๑.๔ มีการควบคุมปัจจัยการเกิดภัยต่าง ๆ เช่น อัคคี ภัย ไฟฟ้าลัดวงจร เป็นต้น
- ๑.๕ มีการเตรียมความพร้อมต่อกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน

## องค์ประกอบที่ ๗ การให้บริการนักท่องเที่ยว ประกอบด้วย

### ๑. ผู้ให้บริการ

- ๑.๑ ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมไทยที่งดงาม
- ๑.๒ มีรายการอาหาร พร้อมระบุเวลาที่บริการ
- ๑.๓ สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ หรือภาษาต่างชาติดกับนักท่องเที่ยว ต่างชาติได้
- ๑.๔ ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว เรียบร้อย
- ๑.๕ สามารถบริการให้ข้อมูลทางการท่องเที่ยวในบริเวณใกล้เคียงได้
- ๑.๖ พนักงานต้อนรับมีขั้นตอนในการปฏิบัติงานตั้งแต่เริ่มต้อนรับ จนกระทั่งส่งลูกค้า
- ๑.๗ มีการบริการจัดการปัญหาด้านการบริการ

### ๒. สถานที่ให้บริการ

- ๒.๑ มีความสะดวกในการเข้าไปใช้บริการ
- ๒.๒ ไม่มีสิ่งทำลายภาพลักษณ์ของประเทศ
- ๒.๓ มีการแสดงการรับรองมาตรฐานอาหารจากหน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง
- ๒.๔ การจัดระบบสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคนพิการ

## องค์ประกอบที่ ๘ การตระหนัก รักษาและรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรมประกอบด้วย

### ๑. นำหลักการความรับผิดชอบต่อสังคมมาใช้ในการ ดำเนินธุรกิจ

- ๑.๑ มีธรรมาภิบาลองค์กร (Organizational Governor) ได้แก่ การดำเนินธุรกิจอย่างถูกต้องตามกฎหมาย ระเบียบข้อบังคับ เช่น การชำระภาษี การไม่ละเมิดต่อสิทธิทางทรัพย์สินและปัญญา เป็นต้น
- ๑.๒ สิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติต่อแรงงาน (Human Rights and Fair Labor Practice) ได้แก่ การจัดสรรผลตอบแทนอย่างเป็นธรรม เรื่องของความเท่าเทียมกันในการทำงานระบบค่าชดเชยค่าตอบแทน เป็นต้น
- ๑.๓ ความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค (ในการรับรู้ข่าวสารรวมทั้งการพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอ)
- ๑.๔ มีส่วนร่วมในการพัฒนาสังคม ชุมชนใกล้เคียง
- ๑.๕ ไม่มีสิ่งทำลายภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ

### ๒. การจัดการด้านสิ่งแวดล้อม

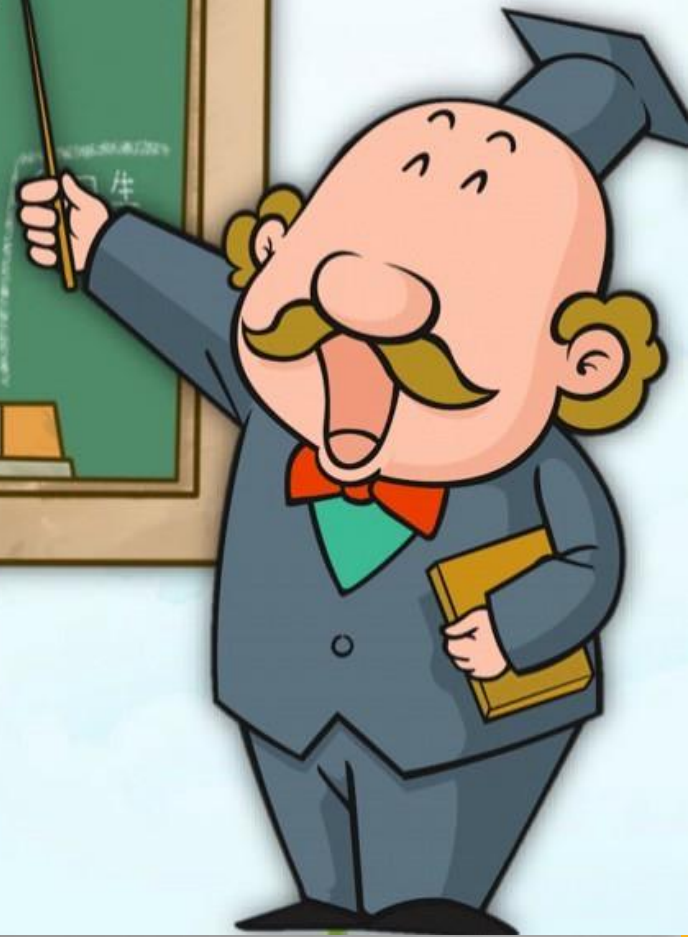
- ๒.๑ สร้างความตระหนักเรื่องการจัดการสิ่งแวดล้อม
- ๒.๒ มีระบบการกำจัดขยะที่ดีมีประสิทธิภาพ
- ๒.๓ มีระบบการบำบัดน้ำทิ้งที่มีประสิทธิภาพ
- ๒.๔ มีการส่งเสริมให้ใช้วัสดุที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม
- ๒.๕ ส่งเสริมการประหยัดพลังงานและน้ำ

### ๓. การส่งเสริมความสัมพันธ์และความร่วมมือกับ ชุมชน

- ๓.๑ มีส่วนร่วมกิจกรรมของชุมชนในการรักษาสิ่งที่ดีงาม วัฒนธรรม ประเพณี อย่างสม่ำเสมอ
- ๓.๒ เป็นสมาชิกสมาคม ชมรมต่าง ๆ และมองหาช่องทางความร่วมมือเกี่ยวกับหน่วยงานต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง
- ๓.๓ สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชนท้องถิ่น



**สรุปได้ว่า** กรอบดัชนีชี้วัดคุณภาพมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวข้างต้น จะใช้เป็นเครื่องมือในการวัดมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวจากนักท่องเที่ยว สามารถสรุปได้ว่า การให้บริการด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยวมีความสำคัญอย่างมาก เพราะการบริโภคอาหารเป็นสิ่งที่จำเป็นแก่นักท่องเที่ยวหากอาหารที่จัดไว้บริการนักท่องเที่ยวไม่มีความปลอดภัยส่งผลให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและเครื่องดื่มเป็นสื่อ อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพอย่างรุนแรงต่อธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว






๖.๓ มาตรฐานการ

ส่งเสริมการ






ท่องเที่ยว



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น (๒๕๔๙) ได้จัดทำมาตรฐานและตัวชี้วัดด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวกำหนดไว้เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นโดยกำหนดมาตรฐานออกเป็น ๓ ด้าน ได้แก่

๖.๓.๑ มาตรฐานด้านแหล่งหรือกิจกรรมท่องเที่ยว ประกอบด้วย

๑. สนับสนุนหรือจัดให้มีเส้นทางเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว
  ๒. สนับสนุนหรือจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกในแหล่งท่องเที่ยว
  ๓. สนับสนุนหรือจัดให้มีระบบดูแลรักษาแหล่งท่องเที่ยว
- 
- 
- 

### ๖.๓.๒ มาตรฐานด้านการบริการการท่องเที่ยว ประกอบด้วย

๑. สนับสนุนหรือจัดให้มีบริการด้านความปลอดภัย
๒. สนับสนุนหรือจัดให้มีบริการภัตตาคารและร้านอาหาร
๓. สนับสนุนหรือจัดให้มีบริการสินค้าและของที่ระลึก
๔. สนับสนุนหรือจัดให้มีบริการที่พักค้างแรมสำหรับนักท่องเที่ยว
๕. สนับสนุนหรือจัดให้มีบริการนำเที่ยวและมัคคุเทศก์
๖. สนับสนุนหรือจัดให้มีบริการด้านบันเทิง และนันทนาการ
๗. สนับสนุนหรือจัดให้มีบริการด้านสารสนเทศ
๘. สนับสนุนหรือจัดให้มีบริการด้านขนส่ง

### ๖.๓.๓ มาตรฐานด้านการตลาดท่องเที่ยว ประกอบด้วย

๑. สนับสนุนหรือจัดให้มีการกำหนดแผนการตลาดท่องเที่ยว
๒. สนับสนุนหรือจัดให้มีการสร้างเส้นทางหรือกิจกรรมท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยว
๓. สนับสนุนหรือจัดให้มีการโฆษณาไปยังกลุ่มนักท่องเที่ยว



๖.๔ จรรยาบรรณวิชาชีพ  
ของผู้ประกอบการธุรกิจ  
ท่องเที่ยว



ข้อบังคับสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยว่าด้วยจรรยาบรรณ  
ของผู้ประกอบอุตสาหกรรมท่องเที่ยว พ.ศ. ๒๕๕๐ ออกข้อบังคับว่าด้วย  
จรรยาบรรณของผู้ประกอบอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไว้ ดังต่อไปนี้

### ข้อ ๑ จรรยาบรรณต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว

๑. ผู้ประกอบอุตสาหกรรมท่องเที่ยว พึงใช้ความรู้ ทักษะ วิชาชีพ ด้วยความซื่อสัตย์ เที่ยงตรง เป็น  
ธรรม ไม่แสวงหาประโยชน์โดยมิชอบ ในกรณีที่วิชาชีพใดมีจรรยาบรรณวิชาชีพกำหนดไว้ก็ให้ปฏิบัติ  
ตามวิชาชีพนั้นด้วย
๒. ผู้ประกอบอุตสาหกรรมท่องเที่ยว พึงมีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพและอุตสาหกรรมท่องเที่ยว มุ่งมั่น  
พัฒนาคุณภาพ ประสิทธิภาพ ของธุรกิจอย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม
๓. ผู้ประกอบอุตสาหกรรมท่องเที่ยว พึงมีภาระหน้าที่ในการทำความเข้าใจและเคารพค่านิยมของ  
วัฒนธรรมที่หลากหลาย ความเชื่อทางศาสนา ปรัชญาและศีลธรรมอันดีงามของประเทศหรือท้องถิ่น  
ที่เป็นเป้าหมายของแหล่งท่องเที่ยวโดยผู้ประกอบอุตสาหกรรมท่องเที่ยวต้องไม่ดำเนินการใด ๆ อัน  
เกี่ยวกับกิจกรรมการประกอบธุรกิจท่องเที่ยวที่เป็นปฏิปักษ์ต่อจารีตประเพณีทางสังคม วัฒนธรรม  
และธรรมเนียมปฏิบัติของชนทุกหมู่เหล่า รวมถึงชนส่วนน้อยและชนพื้นเมืองในแต่ละท้องถิ่น
๔. ผู้ประกอบอุตสาหกรรมท่องเที่ยว พึงปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ และระเบียบที่เกี่ยวข้องกับ  
อุตสาหกรรมท่องเที่ยว

## ข้อ ๒ จรรยาบรรณต่อนักท่องเที่ยว

๑. ผู้ประกอบอุตสาหกรรมท่องเที่ยว พึงประกอบธุรกิจ อาชีพ วิชาชีพ โดยให้บริการกับนักท่องเที่ยวอย่างเต็มกำลังความสามารถ ด้วยความเอื้อเฟื้อ มีน้ำใจ ซื่อตรงและสุจริตโดยยึดถือประโยชน์ของนักท่องเที่ยวเป็นสำคัญ
๒. ผู้ประกอบอุตสาหกรรมท่องเที่ยว พึงรับผิดชอบต่อคุณภาพของสินค้าและบริการ ที่ส่งมอบให้กับนักท่องเที่ยวอย่างครบถ้วนและเรียบร้อย ตามที่ได้เสนอและที่ได้ตกลงไว้กับนักท่องเที่ยว รวมทั้งมีพันธะที่จะต้องชดใช้ค่าเสียหายในกรณีที่มีการร้องเรียนและพิสูจน์ได้ว่าผู้ประกอบการเป็นฝ่ายผิดสัญญาที่ได้ให้ไว้
๓. ผู้ประกอบอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ต้องดำเนินการเพื่อให้เกิดความมั่นคงและความปลอดภัยต่อชีวิตและทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว ป้องกันอุบัติเหตุทั้งหลายอันอาจเกิดขึ้นจากการดำเนินกิจกรรมท่องเที่ยวรวมทั้งต้องให้ความช่วยเหลือทันทีที่ทราบว่านักท่องเที่ยวประสบภัยเนื่องจากกิจกรรมท่องเที่ยวนั้น

### ข้อ ๓ จรรยาบรรณต่อประชาชน สังคม และสภาพแวดล้อม

1. ผู้ประกอบอุตสาหกรรมท่องเที่ยว พึ่งประกอบธุรกิจ อาชีพ วิชาชีพ อย่างเกื้อกูลกับประชาชนสังคม และสภาพแวดล้อม โดยส่งเสริมคุณภาพซึ่งกันและกัน ไม่ทำ ร้ายหรือทำ ลายสังคมและสภาพแวดล้อม
2. ผู้ประกอบอุตสาหกรรมท่องเที่ยว พึ่งรักษาประเพณีปฏิบัติ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมของท้องถิ่นและพึงแสดงออกด้วยความเคารพ
3. ผู้ประกอบอุตสาหกรรมท่องเที่ยว พึ่งถือเป็นการระในการดูแล รักษา ปกป้องและฟื้นฟู ทรัพยากรต่าง ๆ ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว รวมถึงสภาพแวดล้อม และวิถีชีวิตในสังคม

### ข้อ ๔ คณะกรรมการจรรยาบรรณ สภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

1. ให้มีคณะกรรมการจรรยาบรรณการท่องเที่ยว ของสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเป็นองค์กรที่ทำหน้าที่รับคำร้องเรียน โต้สวน และพิจารณาวินิจฉัยชี้ขาดระงับข้อพิพาทว่าด้วยจรรยาบรรณตามข้อบังคับนี้
2. ประธานสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย มีอำนาจหน้าที่ออกระเบียบกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีพิจารณาวินิจฉัยข้อพิพาท ตามข้อบังคับสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ว่าด้วยจรรยาบรรณของผู้ประกอบอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ตลอดจนการแต่งตั้งคณะอนุกรรมการต่าง ๆ ตามที่คณะกรรมการจรรยาบรรณท่องเที่ยวเสนอ ทั้งนี้ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
3. คณะกรรมการจรรยาบรรณการท่องเที่ยว มีอำนาจหน้าที่ในการตีความตามข้อบังคับนี้ การตีความให้คำวินิจฉัยถึงกฎหมาย จารีต ประเพณี ขนบธรรมเนียม รวมถึงสภาพทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมในขณะที่เกิดข้อพิพาท
4. องค์กรประกอบของคณะกรรมการจรรยาบรรณการท่องเที่ยว จำนวนการแต่งตั้งวาระการดำรงตำแหน่ง ให้เป็นไปตามระเบียบสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ว่าด้วยคณะกรรมการจรรยาบรรณการท่องเที่ยว



สแกนเพื่อทำแบบทดสอบ