

การพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการโรงอาหารปลอดภัยในสถานประกอบการ

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

Development of the Model of Healthy Canteen Management in Establishments Phranakhon Si Ayutthaya Province

วิชาญ ดำรงค์กิจ¹, พัชราภรณ์ กระต่ายทอง²,

เดชา บัวเทศ³ และ ประจวบ แสงดาว⁴

ศูนย์อนามัยที่4 สระบุรี^{1 2 4} สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 4 สระบุรี³

Vichan Damrongkij¹, Patchaporn Krataithong²,

Decha Buathed³ and Prachuab seangdao⁴

Health Region 4 Saraburi^{1 2 4} Office of Disease Prevention and Control, Region 4 Saraburi³

Corresponding Author, E-mail: vichan.hpc2@gmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้ เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เพื่อศึกษา ระดับความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติของผู้ประกอบการร้านอาหาร ในสถานประกอบการ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และเพื่อพัฒนารูปแบบโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) แบบมีส่วนร่วม แบ่งเป็น 4 ระยะ ได้แก่ 1) ศึกษาความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ ของผู้ประกอบการร้านอาหาร และปัญหาในการจัดการโรงอาหาร 2) ประชุมเชิงปฏิบัติการโดยการประยุกต์ใช้เทคนิคกระบวนการวางแผนแบบมีส่วนร่วม 3) ศึกษาวิธีการพัฒนาโรงอาหารให้ได้มาตรฐาน และ 4) นำเสนอรูปแบบการพัฒนาโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) เก็บข้อมูลโดยใช้ แบบสอบถาม และแบบสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา และการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการศึกษาพบว่า หลังการดำเนินงาน ระดับความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ ของผู้ประกอบการร้านอาหาร อยู่ในระดับดี วิธีการพัฒนาโรงอาหารให้ได้มาตรฐาน ประกอบด้วย 1) การสำรวจสภาพปัญหา และความต้องการในการพัฒนา 2) จัดทำขั้นตอนการพัฒนาโรงอาหาร ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ 3) จัดทำตัวชี้วัดความสำเร็จของการพัฒนาโรงอาหาร ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ 4) ประเมินผลการพัฒนา ประกอบด้วย 1) มีนโยบายการดำเนินงานโรงอาหาร ปลอดภัย 2) มีคณะกรรมการคณะกรรมการสุขภาพอาหาร 3) มีการตรวจสุขภาพผู้ประกอบการ 4) มีการคัดเลือกว่าวัตถุดิบที่ปลอดภัย 5) มีระบบสุขภาพที่ปลอดภัย 6) ทำความสะอาดโรงอาหารทุกสัปดาห์ 7.การจัดอบรมตามกฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

* วันที่รับบทความ : 2 มิถุนายน 2566; วันแก้ไขบทความ 29 มิถุนายน 2566; วันตอบรับบทความ : 30 มิถุนายน 2566

ควรมีการจัดกิจกรรมให้ความรู้กับ ผู้ประกอบการ และนำกระบวนการแบบมีส่วนร่วมมาดำเนินการ
ร่วมด้วย

คำสำคัญ: การพัฒนารูปแบบ; การบริหารจัดการโรงอาหารปลอดภัย; สถานประกอบการ

Abstracts

This research is a participatory action research to investigate the level of knowledge, attitude and behavior of restaurant operators. in factories, canteens, in factories of Phra Nakhon Si Ayutthaya province. and the development of a Healthy Canteen with participation Divided into 4phases: 1) Investigation of the knowledge, attitude and behavior of restaurant operators. 2) Workshop on the application of participatory planning process techniques 3) Investigation on how to develop the canteen to meet the standards 4) Summary and presentation of a model for the development of a healthy canteen. Using questionnaires, interview forms and interactive workshops, the data obtained were analyzed using descriptive statistics. Qualitative information was evaluated using content analysis.

The study found that after operation, the level of knowledge, attitude and practice of restaurant operators was good level. Development process the standard of Healthy Canteen Standard 1) Survey the problem conditions and development needs 2) Set up the canteen development process 3) Set up indicators for the success of healthy canteen development. 4) Evaluate Operation. The model for developing a healthy canteen consists of: 1) There is a guideline for the operation of a healthy canteen. 2) There is a food hygiene committee. 3) Health inspections for restaurant operators. 4) A choice of safe food 5) There is a good hygiene system. 6) Weekly cleaning of the canteen 7) Training as per the regulations.

Activities should be organized to educate entrepreneurs and adopt a form of participation to operate as well.

Keywords: Development of the model; Healthy canteen; Management, Establishments

บทนำ

อาหารเป็นสิ่งสำคัญต่อการในการดำรงชีวิตของมนุษย์ สภาพสังคมไทยปัจจุบันมีการเปลี่ยนจากปรุงอาหารเองมาใช้บริการร้านอาหารในสถานประกอบการมากขึ้นส่งผลให้วิถีชีวิตและพฤติกรรมการบริโภคของคนไทยได้เปลี่ยนแปลงไปจากที่เคยปรุงอาหารรับประทานกันเองในครัวเรือนเปลี่ยนมาเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้านร้อยละ 57.64 รวมทั้ง มีการซื้ออาหารปรุงสำเร็จและอาหารพร้อมรับประทาน จากร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารมารับประทานคิดเป็นร้อยละ 42.35 (สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2555 : ออนไลน์)

จากข้อมูลการสำรวจสุขภาพพนักงานไทย โดยการตรวจร่างกาย ครั้งที่ 6 พ.ศ. 2562 - 2563 เมื่อเปรียบเทียบกับครั้งที่ 5 พ.ศ.2557 พบว่า สัดส่วนของพนักงานไทยอายุ15ปีขึ้นไปที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เพิ่มขึ้น ร้อยละ 44.6 มีกิจกรรมทางกายไม่เพียงพอเพิ่มมากขึ้น ความชุกของภาวะอ้วน ($BMI \geq 25 \text{ kg/m}^2$) มีแนวโน้มสูงขึ้นอย่างชัดเจน โดยเฉพาะในผู้หญิง ร้อยละ 46.4 ส่วนในผู้ชาย ร้อยละ 37.8 ภาวะอ้วนลงพุงในผู้ชายมีความชุกเพิ่มขึ้น จากร้อยละ 26.0 เป็นร้อยละ 27.7 ความชุกของโรคเบาหวาน ร้อยละ 9.5 ความชุกในผู้หญิงสูงกว่าในผู้ชาย ส่วนโรคความดันโลหิตสูงร้อยละ 25.4 ผู้ชายร้อยละ 26.7 และผู้หญิงร้อยละ 24.2 โดยพบว่าประชากรในวัยทำงานส่วนใหญ่ จะรับจ้างในสถานประกอบกิจการ (วิชัย เอกพลากร และคณะ , 2564 : 47)

เขตสุขภาพที่ 4 มีสถานประกอบกิจการ จำนวน 45,096 แห่ง (สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2564 : ออนไลน์) ประชากรวัยทำงาน อายุ 15-59 ปี จำนวน 3,261,996 คน เป็นช่วงอายุ 15-29 ปี ร้อยละ 31.13 ช่วงอายุ 30-44ปี ร้อยละ 37.57 และช่วงอายุ 44-59 ปี ร้อยละ 30.54 พบว่าสาเหตุการป่วย 5 อันดับแรกคือ ความดันโลหิตสูงที่ไม่มีสาเหตุ เบาหวาน การติดเชื้อของทางเดินหายใจส่วนบนแบบเฉียบพลัน เนื้อเยื่อผิดปกติ และความผิดปกติอื่นๆ ของฟันและโครงสร้าง (ระบบคลังข้อมูลด้านสุขภาพ, 2564 : ออนไลน์) ทั้งนี้ ประชากรวัยทำงานถือเป็นกำลังสำคัญในเชิงเศรษฐกิจ รวมทั้งมีผลต่อการประกอบการของสถานประกอบกิจการดังนั้นสุขภาพที่ดีของคนกลุ่มนี้จึงเป็นเรื่องสำคัญ โดยในเขตสุขภาพที่ 4 มีนิคมอุตสาหกรรม ในพื้นที่ 2 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดสระบุรีและจังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยพบว่าจังหวัดพระนครศรีอยุธยาเป็นจังหวัดมีประชากรวัยทำงานมากที่สุด จำนวน 247,453 คน และมีสถานประกอบการ มากที่สุด จำนวน 1,336 แห่ง โดยจังหวัดพระนครศรีอยุธยายังไม่มีการประเมินมาตรฐานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพในสถานประกอบการ (Healthy Canteen) ซึ่งจะส่งผลต่อสุขภาพของพนักงาน หากไม่มีการจัดการพัฒนามาตรฐานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพในสถานประกอบการ

ทางผู้ทำวิจัยจึงสนใจที่จะพัฒนามาตรฐานโรงอาหารปลอดภัยในสถานประกอบการของจังหวัดพระนครศรีอยุธยาให้ได้ตามมาตรฐาน โรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) โดยการใช้เทคนิคกระบวนการ (participatory action research : PAR) เพื่อสร้างการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้บริหารในสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) และนำผลการศึกษาที่ได้ไปพัฒนาโรงอาหารในสถานประกอบการ ในพื้นที่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยาและ ในเขตสุขภาพที่ 4 ต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาระดับความรู้ทัศนคติและพฤติกรรมของผู้ประกอบการร้านอาหารในสถานประกอบการร้านอาหารในโรงงานจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เปรียบเทียบก่อน-หลัง
2. เพื่อศึกษาวิธีการพัฒนาโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) แบบมีส่วนร่วมในสถานประกอบการจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
3. เพื่อนำเสนอรูปแบบการพัฒนาโรงอาหารในสถานประกอบการปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) แบบมีส่วนร่วมในสถานประกอบการจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยและการพัฒนานี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (participatory action research : PAR) ที่เป็นการสร้างโอกาสให้ผู้ที่มีส่วนร่วมอย่างสำคัญในการพัฒนามาร่วมกันศึกษาสภาพปัจจุบัน ปัญหา และความต้องการพัฒนาโรงอาหาร เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินการจัดการโรงอาหารให้มีคุณภาพสะอาด ปลอดภัย แก่ผู้มารับบริการ การวิจัยจำแนกเป็น 4 ระยะ (Phase) ซึ่งมีรายละเอียดการดำเนินการดังนี้

ระยะที่ 1 การศึกษาความรู้ทัศนคติและพฤติกรรมของผู้ประกอบการร้านอาหารในสถานประกอบการจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ระยะที่ 2 การกำหนดแนวทางหรือวิธีการพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการโรงอาหารปลอดภัยในสถานประกอบการจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ระยะที่ 3 การพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการโรงอาหารปลอดภัยในสถานประกอบการจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ระยะที่ 4 สรุปและนำเสนอแนวทางการพัฒนาโรงอาหารให้ได้มาตรฐาน (HEALTHY Canteen) แบบมีส่วนร่วมในสถานประกอบการจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดการโรงอาหารในสถานประกอบการ และหัวหน้าฝ่ายอนามัยสิ่งแวดล้อมฯ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

กลุ่มตัวอย่าง สุ่มโดยใช้วิธีการเลือกแบบ การสุ่มแบบหลายขั้นตอน (Multi - Stage Sampling) (ศิริชัย กาญจนวาสี, ทวีรัตน์ ปิตยานนท์, ดิเรก ศรีสุข., 2551 : 58).

ขั้นที่ 1 สุ่มอำเภอในจังหวัดพระนครศรีอยุธยามีจำนวน 16 อำเภอ สุ่มมา 5 อำเภอ

ขั้นที่ 2 สุ่มโรงงานอำเภอละ 1 โรงงาน ได้มา 5 โรงงานในแต่ละโรงงาน ประกอบด้วยผู้ประกอบการที่เป็นเจ้าของร้านอาหาร ทั้ง 5 โรงงานประกอบด้วยกลุ่มตัวอย่างดังนี้

1. ผู้ประกอบการที่เป็นเจ้าของร้านอาหาร เพื่อเป็นการพัฒนาร้านที่อยู่สถานประกอบการ จำนวน 20 คน

2. ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบโรงอาหารในสถานประกอบการ 5 แห่ง แห่งละ จำนวน 2 คน รวม 10 คน

3. หัวหน้าฝ่ายอนามัยสิ่งแวดล้อมฯ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 1 คน

พื้นที่วิจัย ได้แก่ โรงงานในสถานประกอบการ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 5 สถานประกอบการ โดยใช้วิธีการสุ่มเลือกจาก 16 อำเภอเลือกมา 5 อำเภอเลือกมาอำเภอละ 1 สถานประกอบการ ได้แก่ อำเภอวังน้อยได้แก่สถานประกอบการ A อำเภอนครหลวงได้แก่ สถานประกอบการ B อำเภอท่าเรือได้แก่ สถานประกอบการ C อำเภออุทัยได้แก่ สถานประกอบการ D และอำเภอบางปะอินได้แก่ สถานประกอบการ E เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล เป็นดังนี้

1. ใช้แบบสำรวจโรงอาหาร ตามมาตรฐานของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย 74 ข้อ ของกรมอนามัยในการประเมินสถานการณ์โรงอาหารว่าอยู่ในระดับใด

2. ใช้แบบสอบถามความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

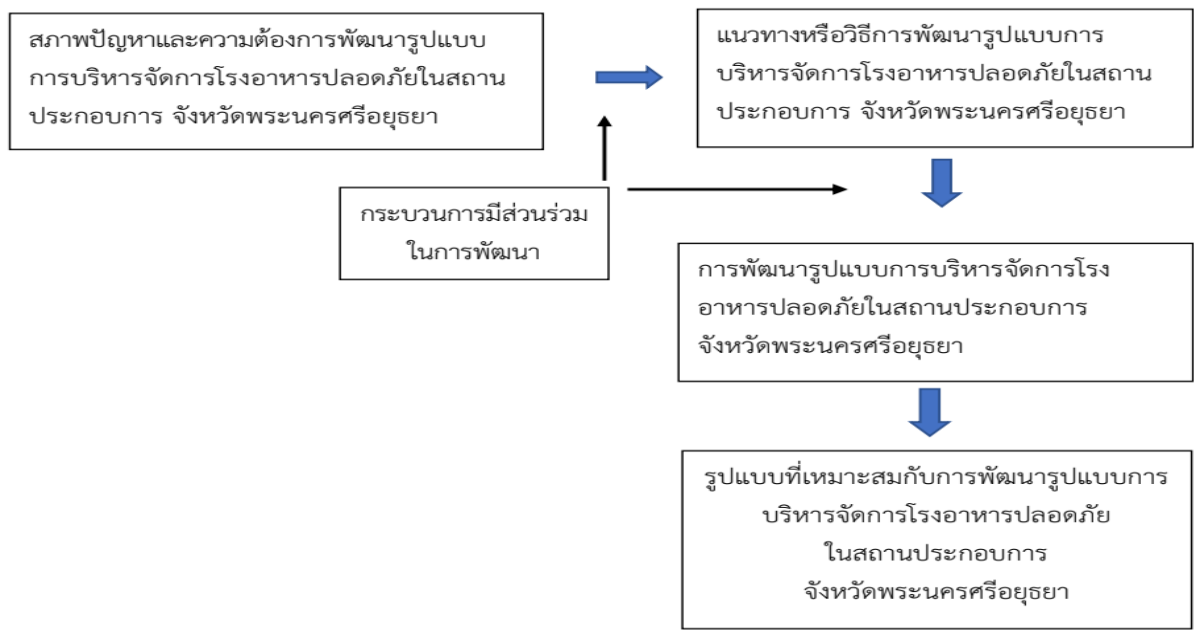
3. แบบสัมภาษณ์ คณะกรรมการของสถานประกอบกิจการผู้สัมผัสอาหาร/พ่อค้าแม่ค้าในประเด็นการจัดการโรงอาหารให้ได้ตามมาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (Healthy Canteen)

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การวิเคราะห์เชิงปริมาณ (quantitative analysis) ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการตอบแบบสอบถาม ซึ่งผู้วิจัยได้นำมาวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงบรรยาย (descriptive statistic)

2. การวิเคราะห์เชิงคุณภาพ (qualitative analysis) ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์การสังเกต การสัมภาษณ์ การศึกษาเอกสารแล้วนำมาวิเคราะห์ประกอบกัน

กรอบแนวคิดในการวิจัย



แผนภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผลการวิจัย

1. ระดับความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติของผู้ประกอบการร้านอาหาร ในสถานประกอบการโรงพยาบาลใน
 โรงงาน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เปรียบเทียบ ก่อน-หลัง

ตารางที่ 1 ระดับความรู้ของผู้ประกอบการร้านอาหาร ในสถานประกอบการโรงพยาบาลในโรงงาน จังหวัด
 พระนครศรีอยุธยา เปรียบเทียบ ก่อน-หลัง ดำเนินการพัฒนา (N=20)

ระดับความรู้	ก่อนการพัฒนา		หลังการพัฒนา	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
สูง	4	20.00	20	100
ปานกลาง	10	50.00	0	0
ต่ำ	6	30.00	0	0

จากตารางที่ 1 ระดับความรู้ของผู้ประกอบการร้านอาหาร ในสถานประกอบการร้านอาหารในโรงงาน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เปรียบเทียบ ก่อน-หลัง ดำเนินการพัฒนา พบว่าหลังการพัฒนาระดับความรู้ของผู้ประกอบการร้านอาหาร ทุกคนอยู่ในระดับสูง

ตารางที่ 2 ระดับทัศนคติและการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในสถานประกอบการ A, B, C ,D ,E เปรียบเทียบก่อน-หลัง การพัฒนา (N = 20)

ระดับการประเมิน	ก่อน			หลัง		
	\bar{x}	S.D.	แปลผล	\bar{x}	S.D.	แปลผล
ทัศนคติด้านสุขาภิบาลอาหาร	1.89	.208	ดี	2.00	0.00	ดี
การปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร	1.94	1.67	ดี	2.00	0.00	ดี

จากตารางที่ 2 ระดับทัศนคติและการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในสถานประกอบการ A, B, C ,D ,E เปรียบเทียบก่อน-หลัง พบว่า ก่อนและหลังการพัฒนาระดับทัศนคติและการปฏิบัติอยู่ในระดับดี

ตารางที่ 3 ระดับการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการร้านอาหารในสถานประกอบการ A, B, C ,D ,E เปรียบเทียบก่อน-หลัง การพัฒนา (N = 20)

ระดับการมีส่วนร่วม	ก่อน			หลัง		
	\bar{x}	S.D.	แปลผล	\bar{x}	S.D.	แปลผล
มีส่วนร่วมวางแผน	3.00	.715	ปานกลาง	4.54	.435	มาก
มีส่วนร่วมในการปฏิบัติงาน	3.07	.655	ปานกลาง	4.69	.330	มาก
มีส่วนร่วมรับผลประโยชน์	2.81	.826	ปานกลาง	4.51	.375	มาก
มีส่วนร่วมในการประเมินผล	2.82	.921	ปานกลาง	4.83	.272	มาก
ภาพรวมเฉลี่ย	2.92	.752	ปานกลาง	4.64	.321	มาก

จากตารางที่ 3 ระดับการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการร้านอาหารในสถานประกอบการ A, B, C ,D ,E เปรียบเทียบก่อน-หลัง พบว่า หลังการดำเนินงานระดับการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับมาก ทุกประเด็น

3. วิธีการพัฒนาโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) แบบมีส่วนร่วมในสถานประกอบการ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ประกอบด้วย

3.1 การสำรวจสภาพปัญหา และความต้องการในการพัฒนาโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ พบว่า โรงอาหารทุกแห่งยังไม่ได้จัดการอบรมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวง ปี 2561 ให้กับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร, การสื่อสารความรู้แก่ผู้บริโภค เรื่องอาหารปลอดภัย, การเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยในโรงอาหาร, การพัฒนาให้มีเมนูสุขภาพ, การมีส่วนร่วมในการพัฒนามาตรฐานโรงอาหาร ปลอดภัยใส่ใจสุขภาพในสถานประกอบการ, การกำกับติดตามสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารทุกวัน, การประเมินความพึงพอใจของพนักงานต่อร้านอาหาร โดยได้มีการกำหนดแผนการปฏิบัติเพื่อขับเคลื่อนภายในสถานประกอบการ

3.2 ร่วมจัดทำขั้นตอนการพัฒนาโรงอาหารในโรงงาน ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ

3.2.1. ศึกษาวิเคราะห์บริบทการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในสถานประกอบการ A สถานประกอบการ B สถานประกอบการ C สถานประกอบการ D สถานประกอบการ E

3.2.2 จัดประชุมเชิงปฏิบัติการ โดยใช้กระบวนการวางแผนแบบมีส่วนร่วม เพื่อวิเคราะห์ สถานการณ์ของโรงอาหาร กำหนดการดำเนินงานในส่วนที่ยังต้องพัฒนาอันเป็นภาพที่พึงประสงค์ในการพัฒนาโรงอาหาร ร่วมกันคิดกิจกรรมโครงการที่ทำให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามภาพที่พึงประสงค์นั้น แนวทางปฏิบัติแบ่งความรับผิดชอบตามความถนัด รวมทั้งหาทีมร่วมรับผิดชอบแนวทางปฏิบัติที่นั้นจนสำเร็จ

3.2.3 จัดทำแผนปฏิบัติการ (Action Plan)

3.2.4 ปฏิบัติตามแผนงาน/โครงการ

3.2.4.1 โครงการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัย

3.2.4.2 ประกาศนโยบายอาหารปลอดภัย

3.2.4.3 โครงการ Big Cleaning Day

3.2.4.4 จัดบอร์ดให้ความรู้แก่ผู้บริโภคในเรื่องอาหารปลอดภัย

3.2.4.5 การนำผักปลอดสารพิษมาใช้ปรุงในโรงอาหารในสถานประกอบการ

3.2.4.6 โครงการปรับปรุงการจัดการขยะในโรงอาหาร

3.2.4.7 โครงการอบรมตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

3.2.5 ติดตามสนับสนุนและประเมินผลการดำเนินงานจากเจ้าหน้าที่และกลุ่มเป้าหมาย

3.2.6 ถอดบทเรียนปัจจัยความสำเร็จที่เกิดขึ้น

3.3 ตัวชี้วัดความสำเร็จของการพัฒนาโรงอาหารในโรงงาน ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ

จากการศึกษาพบว่า สถานประกอบการกิจการทั้ง 5 แห่งมี ตัวชี้วัดความสำเร็จของการพัฒนาโรงอาหาร ในโรงงาน ได้แก่

3.3.1 มีคณะกรรมการสุขภาพอาหารดำเนินการในสถานประกอบการ

3.3.2 สถานประกอบการผ่านเกณฑ์ประเมินมาตรฐานร้านอาหาร ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ

3.4.1 การประเมินผลการพัฒนาร้านอาหารในโรงงาน ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ โดยจัดให้มีการประเมินผลการดำเนินงานก่อนและหลังการพัฒนา โดยมีผลการดำเนินงานดังนี้

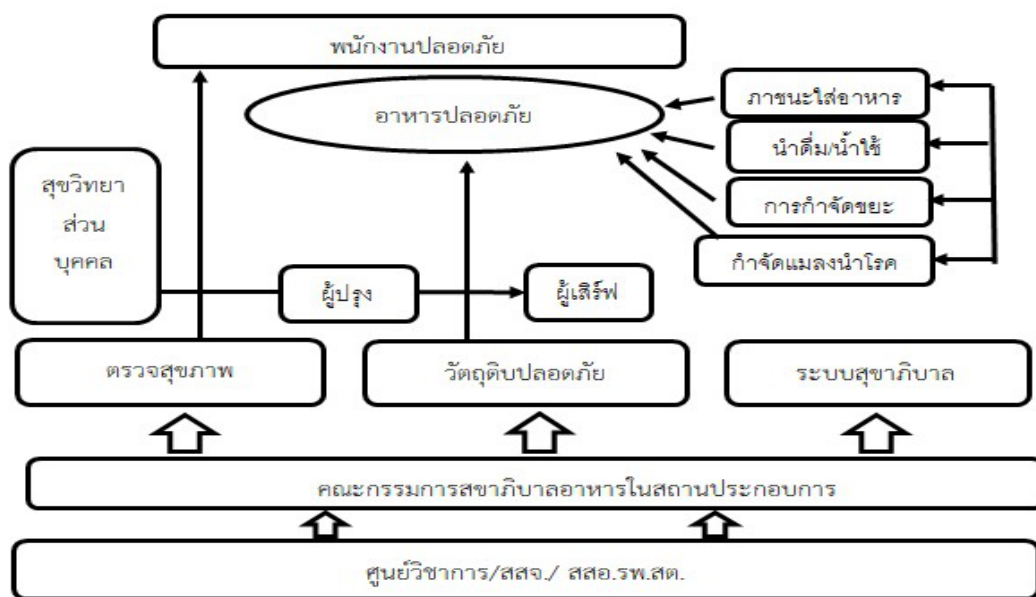
ตารางที่ 5 ผลการประเมิน ร้านอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพในสถานประกอบการ (n=5)

การประเมิน ร้านอาหารปลอดภัย	ก่อนการพัฒนา		หลังการพัฒนา	
	ผ่าน	ร้อยละ	ผ่าน	ร้อยละ
สถานประกอบกิจการ(แห่ง)	0	0	5	100

จากตารางที่ 5 ผลการประเมิน ร้านอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพในสถานประกอบการ (n=5) พบว่าหลังการพัฒนารูปแบบร้านอาหารร้านอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ ทำให้ร้านอาหารทุกแห่งสามารถผ่านเกณฑ์ประเมินได้ทั้ง 5 แห่ง

3. รูปแบบการบริหารจัดการร้านอาหารปลอดภัยในสถานประกอบการ จากการศึกษาพบว่า สถานประกอบการ

1. มีนโยบายการดำเนินงานร้านอาหารปลอดภัย
2. มีคณะกรรมการสุขภาพอาหารดำเนินการในสถานประกอบการ
3. มีการตรวจสุขภาพผู้ปรุงผู้เสิร์ฟที่มาค้าขาย
4. มีการคัดเลือกวัตถุดิบที่ปลอดภัยเพื่อนำมาปรุงอาหาร
5. มีระบบสุขภาพที่ปลอดภัย
6. ทำความสะอาดใหญ่ร้านอาหารทุกสัปดาห์
7. การจัดอบรมตามกฎกระทรวงสุขภาพอาหารฯ โดยสามารถเขียนเป็นแผนภาพ ได้ดังนี้



ภาพประกอบที่ 2 รูปแบบการบริหารจัดการโรงอาหารปลอดภัยในสถานประกอบการ

อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษา พบว่า ระดับความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติของผู้ประกอบการร้านอาหาร อยู่ในระดับดี สอดคล้องกับการศึกษาของ ธนชีพ พิระธรณิศร์ และคณะ (2558 : 230-243) ที่ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อสภาวะการณ์สุขาภิบาลอาหารในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมากกว่าร้อยละ 90 มีความรู้ในระดับดี ส่วนใหญ่มีทัศนคติอยู่ในระดับดี ของผู้สัมผัสอาหารในตลาดสดมีคะแนนการปฏิบัติตามอยู่ในระดับดี และยังสอดคล้องกับการศึกษาของ อรพิน สุขสองห้อง และคณะ (2560 : 101-110) ที่ศึกษาการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถี กรณีศึกษาถนนสังคโลก พบว่า กลุ่มผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบริเวณถนนสังคโลก มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี และทัศนคติอยู่ในระดับมาก รูปแบบการพัฒนาโรงอาหารในโรงงาน ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) แบบมีส่วนร่วม ในสถานประกอบการ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ส่งผลให้ โรงอาหารในสถานประกอบการผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ สอดคล้องกับการศึกษาของ บัญชา พจขมานะวงศ์ (2561 : 200-201) ที่พบว่า ผู้ปรุงอาหารควรมีความรู้และความเข้าใจในการใช้เครื่องปรุงและวัตถุดิบทุกชนิดเพื่อสามารถพัฒนาการปรุงอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและหลักโภชนาการ การแต่งตัวของผู้สัมผัสอาหารต้องมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยผู้สัมผัสอาหารต้องมีความรัดกุมเพื่อป้องกันเส้นผมและไม่มีการสวมใส่เครื่องประดับ เพื่อเป็นลดการปนเปื้อน ส่วนการเก็บรักษาอาหารที่ปรุงเสร็จ ควรมีภาชนะปิดอย่างมิดชิดเพื่อป้องกันสิ่งปนเปื้อนที่ลงสู่อาหาร และยังสอดคล้องสันติสิทธิ์ เขียวเงิน (2542 : 99-102)

ที่พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอยจำนวนมากปฏิบัติได้ไม่ถูกต้อง อาจเนื่องมาจากความสะดวกสบายในการปฏิบัติงานและความเร่งรีบในการจำหน่ายอาหาร ประกอบกับการขาดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องในการปฏิบัติตามหลักการด้านสุขาภิบาลอาหาร การขาดตัวอย่างที่ดีและแรงจูงใจในการปฏิบัติงานของกลุ่ม ตลอดจนการขาดหลักเกณฑ์ในการยึดปฏิบัติและขาดการควบคุมดูแลของเจ้าหน้าที่ของรัฐ และนอกจากนั้นจากการศึกษายังพบอีกว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการพัฒนาโรงอาหารในโรงงานเกิดจากการมีส่วนร่วมของผู้บริหารที่ให้ความสำคัญและมีนโยบายขับเคลื่อนงานเกี่ยวกับโรงอาหารปลอดภัย พนักงานให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระเบียบโรงอาหาร และร่วมประเมินผลร้านอาหาร รวมทั้งการมีคณะกรรมการสถานประกอบการติดตามผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล ร่วมตรวจประเมินตามกลุ่มเป้าหมายที่กำหนดไว้

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะเชิงวิชาการ

การสื่อสารความรู้ ควรจัดให้มีรูปแบบที่หลากหลาย เช่น ไลน์กลุ่ม, การจัดบอร์ดให้ความรู้แก่ผู้บริโภค เรื่องอาหารปลอดภัย การใช้เสียงตามสาย, การประชุมของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง

2. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

ควรนำรูปแบบการพัฒนาโรงอาหารในโรงงาน ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) แบบมีส่วนร่วม นำไปขยายการดำเนินงานในพื้นที่อื่น เช่น โรงอาหารในสถานศึกษา

3. ข้อเสนอแนะเชิงปฏิบัติการ

จากการศึกษาพบว่า ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ มีผลให้โรงอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ จึงควรมีการจัดกิจกรรมให้ความรู้กับผู้ประกอบการ และนำกระบวนการแบบมีส่วนร่วมมาดำเนินการร่วมด้วย

เอกสารอ้างอิง

กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2558). การเฝ้าระวังสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร ประจำปี 2558. *ออนไลน์*. สืบค้น 21 เมษายน 2565, จาก <https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/research?page=2>
กองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข. 2563. *สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค ประจำปี 2563 [e-book]*. นนทบุรี: กองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข.

- ดวงใจ มาลัย, นิตยา เหมวานิก, กนกนาฏ แวงมขำ, ศันสนีย์ ศรีพาย. (2558). การประเมินความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหารของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหาร. *วารสารอาหาร*. 45 (3), 67-78.
- ธนชีพ พีระธรณิศร์, ดุสิต สุจิรารัตน์, ศิราณี ศรีใส. (2558). การวิเคราะห์ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อสภาวะการณ์ สุขาภิบาลอาหารในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก. *วารสารสาธารณสุขศาสตร์*. 45 (3), 230-243.
- นภสร เมืองแพน. (2556). *การมีส่วนร่วมของเยาวชนในการปรับเปลี่ยนสภาวะสุขาภิบาลอาหารในครัวเรือน กรณีศึกษาบ้านหนองบัวเงิน ตำบลอุบมุง อำเภอหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี*. วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต. บัณฑิตวิทยาลัย: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- น้ำทิพย์ เตรียมการ และนฤมล นันทรักษ์ (2558) การวิจัยและพัฒนาร้านอาหารให้ได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย. *วารสารวิชาการบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต*. 11 (3), 156.
- บัญชา พจมานะวงศ์. (2561). *ต้นแบบการพัฒนากรุงเทพมหานครสู่เมืองแห่งอาหารการกินด้วยแนวคิด เศรษฐกิจสร้างสรรค์*. (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต) กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยสยาม.
- วิชัย เอกพลากร, หทัยชนก พรรคเจริญ และ วราภรณ์ เสถียรนพแก้ว. (2564). การสำรวจสุขภาพประชาชนไทย โดยการตรวจร่างกาย ครั้งที่ 6 พ.ศ. 2562-2563. *ออนไลน์*. สืบค้นจาก <https://kb.hsri.or.th/dspace/handle/11228/5425>
- วัชรินทร์ ทองสีเหลือง. (2562). *การพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในมหาวิทยาลัยราชภัฏ มหาสารคาม (ปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต)*. บัณฑิตวิทยาลัย: มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร.
- ภัทริกา ต่างใจเย็น. (2551). *การจัดการสุขาภิบาลอาหารแบบมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย ในเขตเทศบาลตำบลห้วยเม็ก อำเภอห้วยเม็ก จังหวัดกาฬสินธุ์*. วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต. บัณฑิตวิทยาลัย: มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ระบบคลังข้อมูลด้านสุขภาพ. (2564). สาเหตุการป่วย 5 อันดับแรก. *ออนไลน์*. สืบค้นจาก https://hdcservice.moph.go.th/hdc/reports/page.php?cat_id=491672679818600345dc1833920051b2
- ลลนา ทองแท้. (2560). ปัจจัยที่สัมพันธ์กับการปฏิบัติตามหลักสูตรสุขวิทยาส่วนบุคคลด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในเทศบาลนครรังสิต. *ออนไลน์*. สืบค้น 6 พฤษภาคม 2565, จาก http://ethesisarchive.library.tu.ac.th/thesis/2017/TU_2017_5517030283_3022_6385.pdf
- วิชัย ชูจิต (2551). *ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร จังหวัดพังงา*. วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต. บัณฑิตวิทยาลัย: มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.

- สันติสิทธิ์ เขียวเงิน. (2542). *การจัดการความสะอาดและความปลอดภัยของร้านอาหารแผงลอยในเขตเทศบาลเมืองพิจิตร*. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต. บัณฑิตวิทยาลัย: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ. (2555). *เอกสารสรุปผลที่สำคัญการสำรวจภาวะเศรษฐกิจและสังคมของครัวเรือน พ.ศ. 2553*. Online. Retrieved 23 ตุลาคม 2565. from <http://www.nso.go.th>
- ศิริชัย กาญจนวาสี, ทวีรัตน์ ปิตยานนท์, ดิเรก ศรีสุขโข. (2551). *การเลือกใช้สถิติที่เหมาะสมสำหรับการวิจัย*. (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2556). *คู่มือการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำสำหรับสาธารณสุขอำเภอ ข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร*. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.
- อรพิน สุขสองห้อง, วงศ์พันธ์ ลิ้มปเสนีย์ และ ธิดา ศรีคช. (2560). *การปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของ ผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถี: กรณีศึกษา ถนนสังคโลก. Networking in the Smart City. การประชุมวิชาการระดับชาติ ประจำปี 2561 มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช*. 101-110.