

การพัฒนาารูปแบบการบริหารจัดการโรงอาหารปลอดภัย
ในโรงพยาบาลจังหวัดปทุมธานี
**Development of a Safe Canteen Management Model in
Pathum Thani Provincial Hospital**

ภูไทย กมลวารินทร์¹, วิชาญ ดำรงค์กิจ²,
ประจวบ แสงดาว³ และ จุฑามาต บदनอก⁴
สสจ.ปทุมธานี^{1,4}, ศูนย์อนามัยที่4 สระบุรี^{2,3}

**Puthai Kamolwarin¹, Vichan Damrongkij²,
Prachuab Seangdao³ and Chuthamat Bodnok⁴**
Pathumthani Provincial Public Health Office^{1,4}, Health Center 4, Saraburi^{2,3}
Corresponding Author, E-mail: KkPuthai@yahoo.com.sg

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้ เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เพื่อศึกษา ระดับความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ ของผู้ประกอบการร้านอาหาร ในโรงพยาบาล จังหวัดปทุมธานี และเพื่อพัฒนารูปแบบโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) แบบมีส่วนร่วม แบ่งเป็น 4 ระยะ ได้แก่ 1) ศึกษาความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ ของผู้ประกอบการร้านอาหาร และปัญหาในการจัดการโรงอาหาร 2) ประชุมเชิงปฏิบัติการโดยการ ประยุกต์ใช้เทคนิคกระบวนการวางแผนแบบมีส่วนร่วม 3) ศึกษาวิธีการพัฒนาโรงอาหารให้ได้มาตรฐาน และ 4) นำเสนอรูปแบบการพัฒนาโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) เก็บข้อมูลโดยใช้ แบบสอบถาม และแบบสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา และการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการศึกษาพบว่า หลังการดำเนินงาน ระดับความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติ ของผู้ปรุง/เสิร์ฟในโรงอาหาร อยู่ในระดับดี วิธีการพัฒนาโรงอาหารให้ได้มาตรฐาน ประกอบด้วย 1. มีนโยบายการดำเนินงานโรงอาหาร ปลอดภัย Food Safety Hospital 2. มีคณะกรรมการสุขภาพอาหารดำเนินการในโรงพยาบาล 3. มีการ ตรวจสอบสุขภาพผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟที่มาค้าขาย 4. มีการคัดเลือกวัตถุดิบที่ปลอดภัยเพื่อนำมาปรุงอาหาร 5. มีระบบ สุขภาพที่ปลอดภัย 6. มีความร่วมมือจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องในงานสุขภาพอาหาร 7. มีเครือข่ายเทศบาล/ อบจ. 8. มีเครือข่ายศูนย์วิชาการเช่นศูนย์อนามัยที่4 สสจ.ปทุมธานี โหมบายสสจ.สระบุรี มาร่วมในการทำงาน สุขภาพอาหารฯ ดังนั้น จึงควรมีการจัดกิจกรรมให้ความรู้กับผู้บริหารทุกระดับของโรงพยาบาลในการ ดำเนินงาน และนำกระบวนการแบบมีส่วนร่วมมาดำเนินการร่วมเพื่อส่งเสริมให้โรงอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน โรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ

* วันที่รับบทความ : 2 ตุลาคม 2567; วันแก้ไขบทความ 16 ตุลาคม 2567; วันตอบรับบทความ : 17 ตุลาคม 2567

คำสำคัญ: การพัฒนารูปแบบ; การบริหารจัดการ; โรงอาหารปลอดภัย

Abstract

This is participatory action research to study the level of knowledge, attitudes, and practices of food vendors in hospitals in Pathum Thani Province, and to develop a participatory model for a safe and health-conscious canteen (Healthy Canteen). The study is divided into 4 phases: 1) Study of knowledge, attitudes, and practices of food vendors and problems in canteen management; 2) Workshop applying participatory planning process techniques; 3) Study of methods to develop the canteen to meet standards; and 4) Presentation of the safe and health-conscious canteen (Healthy Canteen) development model. Data was collected using questionnaires and interviews, and analyzed using descriptive statistics and content analysis. The results showed that after implementation, the level of knowledge, attitudes, and practices of cooks/servers in the canteen were at a good level. The methods for developing the canteen to meet standards include: 1) Having a Food Safety Hospital policy; 2) Having a food sanitation committee operating in the hospital; 3) Conducting health checks for cooks and servers who come to sell; 4) Selecting safe ingredients for cooking; 5) Having a safe sanitation system; 6) Having cooperation from all parties involved in food sanitation work; 7) Having a network with the municipality/provincial administrative organization; and 8) Having a network with academic centers such as Health Center 4, Pathum Thani Provincial Health Office, Mobile Saraburi Provincial Health Office to participate in food sanitation work. Therefore, there should be activities to educate hospital administrators at all levels on the implementation and use of participatory processes to promote the canteen to pass the standards of a safe and health-conscious canteen.

Keywords: Model development; Management; Safe canteen

บทนำ

การบริโภคเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตและเป็นความต้องการพื้นฐานที่สำคัญของมนุษย์ และการบริโภคยังมีอิทธิพลต่อการเจริญเติบโต พัฒนาการของเด็กจนถึงวัยผู้ใหญ่ ดังนั้นการ เตรียม การปรุง การผลิต และการจัดจำหน่ายเป็นปัจจัยสำคัญและเป็นสิ่งท้าทายที่จะทำให้เกิดอาหารปลอดภัย อาหารที่ผลิตไม่ถูกสุขลักษณะอาหาร ด้วยเนื่องจากมีสิ่งที่จะทำให้เกิดโรคหลายชนิดเข้าสู่ร่างกายของมนุษย์ได้ทางปากพร้อมน้ำ และอาหาร สภาพสังคมไทยปัจจุบัน มีการเปลี่ยนจากปรุงอาหารเองมาใช้บริการร้านอาหารหรือโรงอาหารมากขึ้น ส่งผลให้วิถีชีวิตและพฤติกรรมกรรมการบริโภคของคนไทยได้เปลี่ยนแปลงไป จากที่เคยปรุงอาหารรับประทานเองในครัวเรือนเปลี่ยนมาเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้าน ร้อยละ 57.64 รวมทั้งมีการซื้ออาหารปรุงสำเร็จ และอาหารพร้อมรับประทานจากร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารมารับประทาน คิดเป็นร้อยละ 42.35 (สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2555) พฤติกรรมการปรุงอาหารในครัวเรือนเปลี่ยนมาใช้บริการอาหารจากร้านอาหารหรือโรงอาหารมากขึ้น โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ หรือโรคที่นำโดยอาหารและน้ำ (Food and water borne diseases) ซึ่งความรุนแรงของโรคนี้นี้ขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของสิ่งปนเปื้อนดังกล่าว

มีความเกี่ยวข้องกับการดำเนินการจัดการอาหารให้เกิดความสะอาด ปลอดภัย และมีความน่าบริโภค ด้วยการปรับปรุง บำรุงรักษา และแก้ไขให้สิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ในการดำเนินการจัดการอาหารในทุกขั้นตอน ไม่ว่าจะเป็นการคัดเลือกอาหารดิบการขนส่ง และการเก็บรักษาอาหารดิบ การเตรียม และการปรุงอาหาร และอาหารปรุงสำเร็จ (ผลิตภัณฑ์อาหาร) ก่อนบริโภค (วัชรินทร์ ทองสีเหลือง, 2562)

โรงอาหาร หมายถึง สถานที่ที่ใช้ในการประกอบและจัดจำหน่ายอาหาร รวมไปถึงเป็นพื้นที่สำหรับรับประทานอาหาร (วิจิตรา ยวดยิ่ง, 2553) แนวคิดโรงอาหารสีเขียวโดยกรมอนามัย สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ หมวดการพัฒนาโรงอาหาร คุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (กรมอนามัย, 2566) ได้ระบุไว้ว่าโรงอาหารเป็นสถานที่ที่มีใช้บริการเป็นจำนวนมาก ทั้งเจ้าหน้าที่ที่ทำงานในหน่วยงาน ตลอดจนประชาชนทั่วไป ซึ่งถ้าหากผู้ดูแลโรงอาหาร และผู้ประกอบการขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร การจัดการมูลฝอย การจัดการสิ่งแวดล้อม ตลอดจนความรู้ด้านโภชนาการ ประชาชนจะมีโอกาสเสี่ยงต่อการได้รับอาหาร และน้ำที่ไม่สะอาด ไม่ได้มาตรฐานโภชนาการ และยังส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมบริเวณโดยรอบ

ทั้งนี้ จังหวัดปทุมธานี มีโรงพยาบาลในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขจำนวน 8 แห่ง ที่ให้บริการประชาชนทุกกลุ่มวัย การพัฒนาคุณภาพชีวิตทั้งด้านการศึกษาและสุขภาพ จะมีผลต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ สุขภาพที่ดีของคนกลุ่มนี้จึงเป็นเรื่องสำคัญ กรมอนามัย ตระหนักและเห็นถึงความสำคัญของสุขภาพอนามัยของประชาชน โดยเฉพาะวัยทำงาน จึงร่วมกับภาคีเครือข่ายในการพัฒนารูปแบบของการส่งเสริมสุขภาพคนวัยทำงานด้วยชุดความรู้สุขภาพ 10 เรื่อง เพื่อเป็นการส่งเสริมสุขภาพที่ดี ลดความเสี่ยง และลดการเกิดโรค โดยโรงอาหารในโรงพยาบาล จังหวัดปทุมธานี ยังไม่มีการประเมินมาตรฐานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพในสถานประกอบการ (Healthy Canteen) ซึ่งอาจจะส่งผลต่อสุขภาพของประชาชน หากไม่มีการจัดการพัฒนามาตรฐานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ ในโรงอาหารโรงพยาบาล โดยมีการสุ่มจาก 7 อำเภอ เลือกมา 3 อำเภอ เพื่อมาพัฒนาโรงอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล ของจังหวัดปทุมธานีให้ได้ตามมาตรฐานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)

ทางผู้ทำวิจัยจึงสนใจที่จะพัฒนามาตรฐานโรงอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล จังหวัดปทุมธานี ให้ได้ตามมาตรฐาน โรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) โดยการใช้เทคนิคกระบวนการ (participatory action research : PAR) เพื่อสร้างการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้บริหารในสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาโรงอาหารให้ได้มาตรฐาน Healthy Canteen และนำผลการศึกษาที่ได้ไปพัฒนาโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) ในพื้นที่จังหวัดปทุมธานี และในเขตสุขภาพต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาระดับความรู้ ทักษะ และพฤติกรรม ของผู้ประกอบการร้านอาหาร ในโรงพยาบาลของโรงพยาบาล จังหวัดปทุมธานี เปรียบเทียบ ก่อน-หลัง
2. เพื่อศึกษาวิธีการพัฒนาโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) แบบมีส่วนร่วมในโรงพยาบาล จังหวัดปทุมธานี
3. เพื่อนำเสนอแนวทางการพัฒนาโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) แบบมีส่วนร่วมในโรงพยาบาล จังหวัดปทุมธานี

ระเบียบวิธีวิจัย

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

ระยะที่ 1 การศึกษาความรู้ทัศนคติและพฤติกรรมของผู้ประกอบการร้านอาหารในโรงพยาบาลจังหวัดปทุมธานี

ระยะที่ 2 การกำหนดแนวทางหรือวิธีการพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการโรงอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลจังหวัดปทุมธานี

ระยะที่ 3 การพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการโรงอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลจังหวัดปทุมธานี

ระยะที่ 4 สรุปและนำเสนอแนวทางการพัฒนาโรงอาหารให้ได้มาตรฐาน (HEALTHY Canteen) แบบมีส่วนร่วมในโรงพยาบาลจังหวัดปทุมธานี

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้รับผิดชอบการจัดการโรงอาหารในโรงพยาบาล และหัวหน้าฝ่ายอนามัยสิ่งแวดล้อมฯ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จังหวัดปทุมธานี

กลุ่มตัวอย่าง สุ่มโดยใช้วิธีการเลือกแบบการสุ่มแบบหลายขั้นตอน (Multi - Stage Sampling) (ศิริชัย กาญจนวาสี, ทวีวัฒน์ ปิตยานนท์ และ ดิเรก ศรีสุขโข, 2551)

ขั้นที่ 1 สุ่มอำเภอในจังหวัดปทุมธานี มีจำนวน 7 อำเภอ สุ่มมา 3 อำเภอ

ขั้นที่ 2 สุ่มโรงพยาบาลอำเภอละ 1 โรงอาหาร ได้มา 3 โรงอาหาร ในแต่ละโรงอาหาร ประกอบด้วยผู้ประกอบการที่เป็นเจ้าของร้านอาหาร ทั้ง 3 โรงอาหาร ประกอบด้วยกลุ่มตัวอย่างดังนี้ กลุ่มตัวอย่างที่เป็นผู้ประกอบการที่เป็นเจ้าของร้านอาหาร เพื่อเป็นการพัฒนาทุกร้านที่อยู่ในโรงอาหารจำนวน 20 ร้าน ร้านละ 1 คน รวมเป็นจำนวน 20 คน

1. กลุ่มตัวอย่างที่เป็นผู้รับผิดชอบการจัดการโรงอาหารในโรงพยาบาล 3 แห่ง แห่งละ จำนวน 2 คน รวม 6 คน

2. กลุ่มตัวอย่างที่เป็นหัวหน้าฝ่ายที่รับผิดชอบงานอนามัยสิ่งแวดล้อมฯ จำนวนโรงพยาบาล ละ 1 คน รวมเป็นจำนวน 3 คน

พื้นที่การวิจัย ได้แก่ โรงอาหารโรงพยาบาลในจังหวัดปทุมธานี จำนวน 3 แห่ง คือ โรงพยาบาล ปทุมธานี โรงพยาบาลธัญบุรี และโรงพยาบาลลำลูกกา

ระยะเวลาการวิจัย ในการศึกษาได้กำหนดระยะเวลาในการศึกษาตั้งแต่ เดือนเมษายน 2567 – ตุลาคม 2567

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล เป็นดังนี้

1. ใช้แบบสำรวจโรงอาหาร ตามมาตรฐานของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย 74 ข้อ ของกรมอนามัยในการประเมินสถานการณ์โรงอาหารว่าอยู่ในระดับใด

2. ใช้แบบสอบถามความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

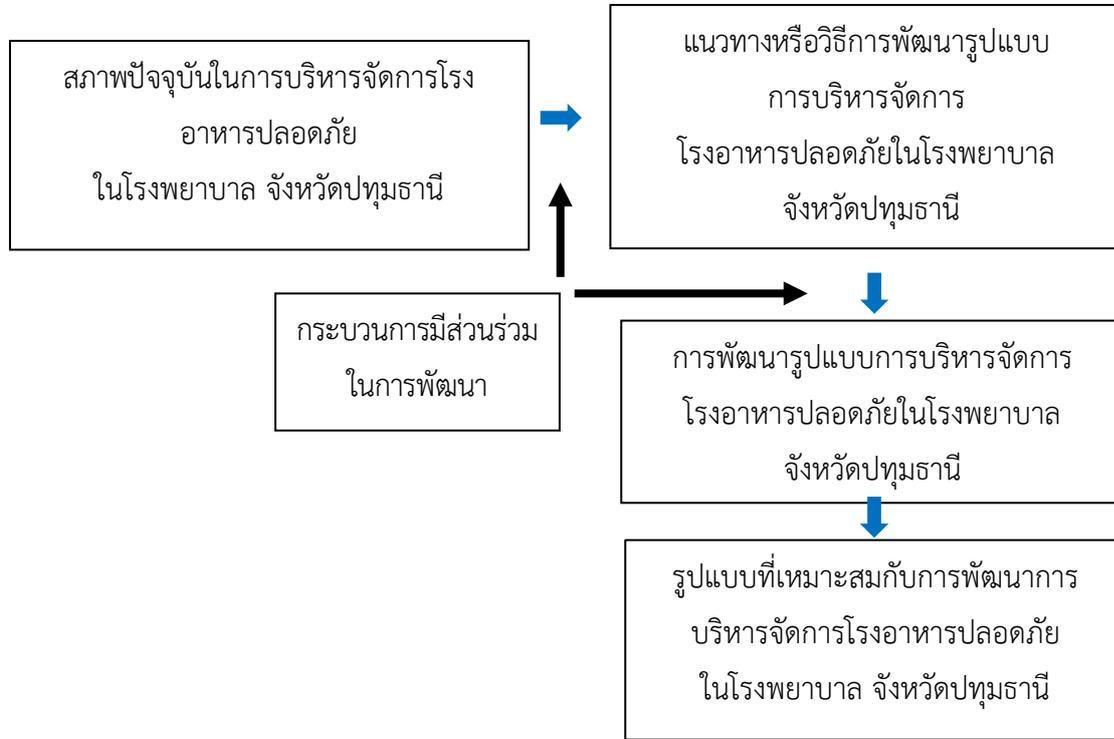
3. แบบสัมภาษณ์ คณะกรรมการอาหารของโรงพยาบาลผู้สัมผัสอาหาร/พ่อค้าแม่ค้าในประเด็น การจัดการโรงอาหารให้ได้ตามมาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (Healthy Canteen)

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การวิเคราะห์เชิงปริมาณ (quantitative analysis) ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการตอบ แบบสอบถาม ซึ่งผู้วิจัยได้นำมาวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงบรรยาย (descriptive statistic)

2. การวิเคราะห์เชิงคุณภาพ (qualitative analysis) ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการ สัมภาษณ์การสังเกต การสัมภาษณ์ การศึกษาเอกสารแล้วนำมาวิเคราะห์ประกอบกัน

กรอบแนวคิดในการวิจัย



แผนภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผลการวิจัย

ระดับความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติของผู้ปรุง/เสิร์ฟร้านอาหาร ของโรงอาหารในโรงพยาบาล จังหวัดปทุมธานี เปรียบเทียบ ก่อน-หลัง

ตารางที่ 1 พบว่าร้านอาหารในโรงอาหารทั้ง 3 แห่ง จาก 15 รายการ ก่อนมีความรู้อยู่ในระดับสูง 12 รายการ และอยู่ในระดับต่ำ 3 รายการ หลังมีความรู้อยู่ในระดับสูงทุกรายการ

ความรู้	ก่อน		หลัง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ระดับสูง	12	80	15	100
ระดับปานกลาง	0	0	0	0
ระดับต่ำ	3	20	0	0

ด้านทัศนคติด้านสุขาภิบาลอาหาร

ตารางที่ 2 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานทัศนคติด้านสุขาภิบาลอาหาร พบว่าร้านอาหารในโรงพยาบาลทั้ง 3 แห่ง พบว่า ด้านการล้างภาชนะน้อยที่สุด (\bar{X} =1.65) รองลงมาด้านการใช้เชียง (\bar{X} =1.75) เฉลี่ยร่วมทัศนคติด้านสุขาภิบาลอาหาร (\bar{X} =1.89) เท่ากับดี

ระดับทัศนคติด้านสุขาภิบาลอาหาร	ก่อน		แปลผล	หลัง		แปลผล
	\bar{X}	S.D		\bar{X}	S.D	
เฉลี่ยร่วมทัศนคติด้านสุขาภิบาลอาหาร	1.89	.208	ดี	2.00	0.00	ดี

ด้านพฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

ตารางที่ 3 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร พบว่าร้านอาหารในโรงพยาบาลทั้ง 3 แห่ง มีค่าเฉลี่ยร่วมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร (\bar{X} =1.94)

ระดับการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร	ก่อน		แปลผล	หลัง		แปลผล
	\bar{X}	S.D		\bar{X}	S.D	
เฉลี่ยร่วมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร	1.94	1.67	มาก	2.00	0.00	มาก

การร่วมปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ก่อนและหลังมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก

จากตาราง 4 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานการมีส่วนร่วมในการพัฒนารูปแบบโรงอาหารปลอดภัย พบว่า ร้านอาหารในโรงพยาบาลทั้ง 3 แห่ง พบว่า เฉลี่ยร่วมวางแผน ตัดสินใจและออก กฎ ระเบียบ (\bar{X} =4.54) เฉลี่ยในการปฏิบัติงานและประชาสัมพันธ์ (\bar{X} =4.69) เฉลี่ยร่วมรับผลประโยชน์ (\bar{X} =4.51) เฉลี่ยร่วมประเมินผล (\bar{X} =4.83) ภาพรวมการมีส่วนร่วม (\bar{X} =4.64)

ระดับการมีส่วนร่วมในการพัฒนารูปแบบโรงอาหาร	ก่อน		แปลผล	หลัง		แปลผล
	\bar{X}	S.D		\bar{X}	S.D	
ร่วมวางแผน	3.00	.715	ปานกลาง	4.54	.435	มากที่สุด
ร่วมในการปฏิบัติงาน	3.07	.655	ปานกลาง	4.69	.330	มากที่สุด
ร่วมรับผลประโยชน์	2.81	.826	ปานกลาง	4.51	.375	มากที่สุด
ร่วมในการประเมินผล	2.82	.921	ปานกลาง	4.83	.272	มากที่สุด
ภาพรวมเฉลี่ย	292	.752	ปานกลาง	4.64	.321	มากที่สุด

ก่อนดำเนินการระดับการมีส่วนร่วมในการพัฒนารูปแบบโรงอาหารเฉลี่ยอยู่ระดับปานกลาง หลังการพัฒนาเฉลี่ยอยู่ระดับมากที่สุด ทุกประเด็น

รูปแบบหรือแนวทางการพัฒนาโรงอาหารในโรงพยาบาล ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) แบบมีส่วนร่วม ในโรงพยาบาล จังหวัดปทุมธานี

1. การสำรวจสภาพปัญหา และความต้องการในการพัฒนาโรงอาหารในโรงพยาบาล ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ

ข้อมูลจากการสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) ในการศึกษาถึงพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารโรงพยาบาลทั้ง 3 แห่ง ในการจัดความสะอาดและขั้นตอนต่าง ๆ ของกระบวนการผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายโดยได้บันทึกจากการสังเกตแล้วนำมาความตรงต่อเนื้อหา ตามวัตถุประสงค์ นำมาแยกประเด็นและรวบรวมในรายประเด็นรายละเอียดเข้าด้วยกันและพิจารณารายละเอียดที่แตกต่างออกไปในรายประเด็น ตามกระบวนการผลิตอาหาร ดังนี้

ลำดับ	ชื่อกิจกรรม	ผู้เสนอ
1	การอบรมสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวง ปี 2561	พ่อค้าแม่ค้า
2	โครงการ BIG CLEANING DAY ทำความสะอาดสัปดาห์ละครั้ง	คณะกรรมการโรงอาหาร
3	จัดบอร์ดให้ความรู้แก่ผู้บริโภค เรื่องอาหารปลอดภัย	คณะกรรมการโรงอาหาร
4	เผื่อระวังอาหารปลอดภัยในโรงอาหาร	คณะกรรมการโรงอาหาร
5	แยกขยะ ก่อนทิ้ง	แม่บ้าน
ลำดับ	ชื่อกิจกรรม	ผู้เสนอ
6	มีเมนูสุขภาพ	คณะกรรมการโรงอาหาร
7	การกำหนดราคาอาหาร	คณะกรรมการโรงอาหาร แม่ค้า และตัวแทนเจ้าหน้าที่
8	การกำกับติดตามสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารทุกวัน	คณะกรรมการโรงอาหาร
9	การมีส่วนร่วมในการพัฒนามาตรฐานโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพในโรงพยาบาล	คณะกรรมการโรงอาหาร แม่ค้า และตัวแทนเจ้าหน้าที่
10	การประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการต่อร้านอาหาร	คณะกรรมการโรงอาหาร

ผลการศึกษาบริบทการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล ปัจจุบันการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโดยมีการเผื่อระวังโดยการตรวจโรงอาหารจากเจ้าหน้าที่คณะกรรมการของโรงอาหาร เมื่อเดือน ธันวาคม 2566 ดังตาราง 1

สรุปขั้นตอนการพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล

1. ศึกษาวิเคราะห์บริบทการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลปทุมธานี โรงพยาบาลธัญบุรี
โรงพยาบาลลำลูกกา

2. จัดประชุมเชิงปฏิบัติการ โดยใช้กระบวนการวางแผนแบบมีส่วนร่วม เพื่อวิเคราะห์ สถานการณ์ของ
โรงอาหาร กำหนดการดำเนินงานในส่วนที่ยังต้องพัฒนาอันเป็นภาพที่พึงประสงค์ ในการพัฒนาโรงอาหาร
ร่วมกันคิดกิจกรรมโครงการที่ทำให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามภาพที่พึงประสงค์นั้น แนวทางปฏิบัติ แบ่งความรับผิดชอบ
ชอบตามหน้าที่ รวมทั้งหาทีมร่วมรับผิดชอบแนวทางปฏิบัตินั้นจนสำเร็จ

3. จัดทำแผนปฏิบัติการ (Action Plan)

4. ปฏิบัติตามแผนงาน/โครงการ ดังนี้

4.1 โครงการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัย

4.2 โครงการประกาศนโยบายอาหารปลอดภัย

4.3 โครงการ Big Cleaning Day

4.4 จัดบอร์ดให้ความรู้แก่ผู้บริโภครู้ในเรื่องอาหารปลอดภัย

4.5 การนำผักปลอดสารพิษมาใช้ปรุงในโรงอาหารในโรงพยาบาล

4.6 โครงการปรับปรุงการจัดการขยะในโรงอาหาร

4.7 โครงการอบรมผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

พ.ศ. 2561

5. ติดตามสนับสนุนและประเมินผลการดำเนินงานจากเจ้าหน้าที่และกลุ่มเป้าหมาย

6. ถอดบทเรียนปัจจัยความสำเร็จที่เกิดขึ้น

จากการศึกษาพบว่า โรงอาหารในโรงพยาบาลทั้ง 3 แห่งมี ตัวชี้วัดความสำเร็จของการพัฒนา
โรงอาหารในโรงพยาบาล ได้แก่ 1 มีคณะกรรมการสุขภาพอาหารดำเนินการในโรงพยาบาล 2 โรงพยาบาล
ผ่านเกณฑ์ประเมินมาตรฐานโรงอาหาร ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ

การประเมินผลการพัฒนาโรงอาหารในโรงพยาบาล ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ โดยจัดให้มีการประเมินผลการดำเนินงานก่อนและหลังการพัฒนา โดยมีผลการดำเนินงานดังนี้
ตารางที่ 5 ผลการประเมิน โรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพในสถานประกอบการ (n=3)

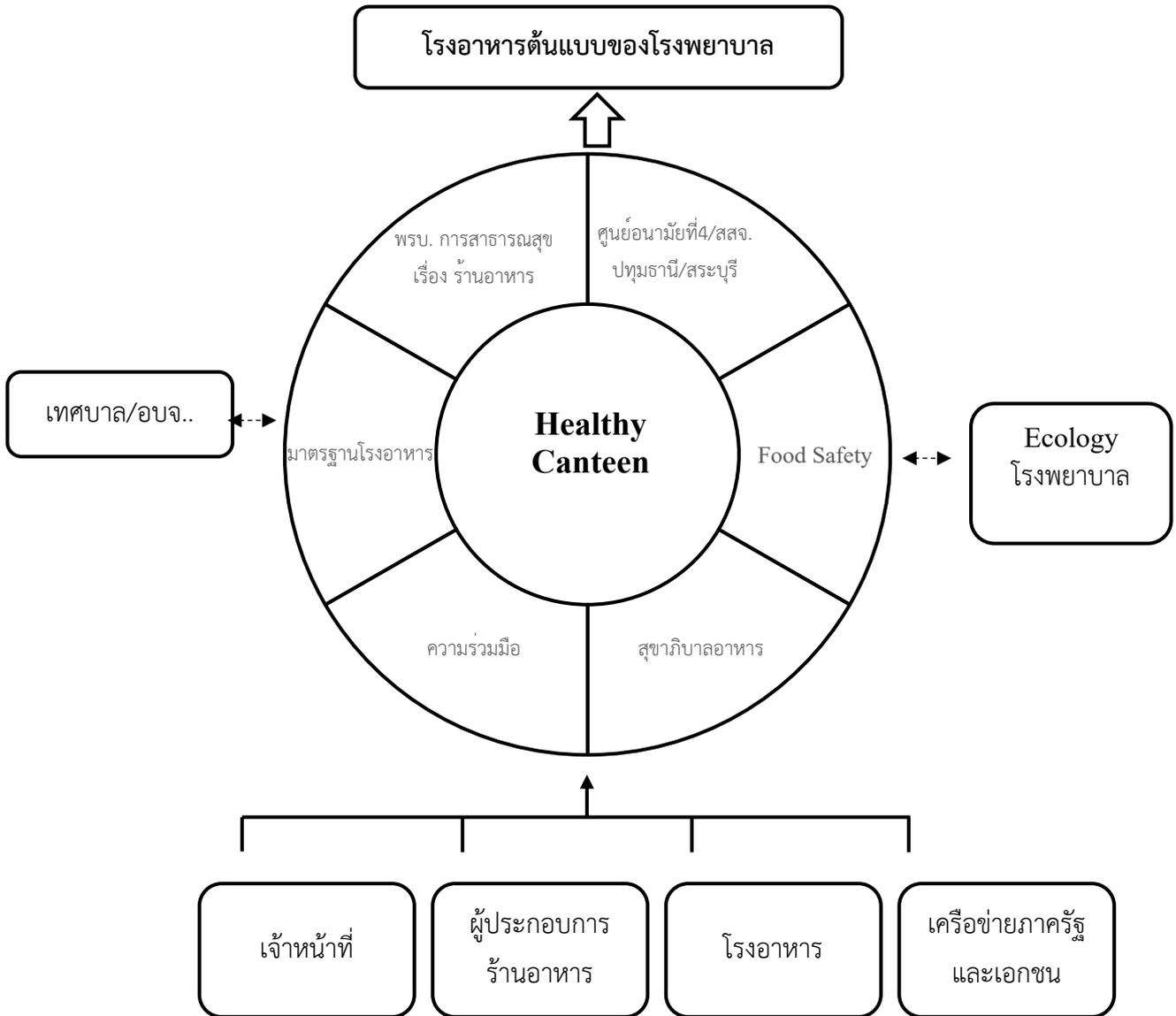
การประเมิน โรงอาหารปลอดภัย	ก่อนผ่าน	หลังผ่าน
โรงอาหารในโรงพยาบาล(แห่ง)	0	3
	0%	100%

หลังการพัฒนาพบว่าทุกโรงพยาบาลผ่านเกณฑ์ทุกแห่ง

ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการพัฒนาโรงอาหารในโรงพยาบาลเกิดจากอะไร กระบวนการขับเคลื่อนงานได้แก่อะไร จะขยายงานต่อไปได้อย่างไร

- ผู้บริหารผู้ให้ความสำคัญและมีนโยบายขับเคลื่อนงานเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย
- หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล ร่วมตรวจประเมินตามกลุ่มเป้าหมายที่กำหนดไว้ โดยเฉพาะองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ซึ่งเป็นหน่วยงานที่จะช่วยขับเคลื่อนงานตามนโยบาย
- การขับเคลื่อนงานในโรงพยาบาล ในปีนี้ได้รับความสนใจจากมากขึ้นกว่าปีที่แล้ว ซึ่งทางสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปทุมธานี และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เข้าประเมินตามหลักเกณฑ์ และให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุงแก้ไขให้ถูกสุขลักษณะ นำไปสู่การพัฒนาให้ได้ตามเกณฑ์ฯ ที่กำหนด และผ่านการรับรองจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปทุมธานี

MODEL รูปแบบการบริหารจัดการโรงอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล



อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษา พบว่า ระดับความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการประกอบกรร้านอาหาร อยู่ในระดับดี สอดคล้องกับการศึกษาของ ธนชีพ พิระธรณิศร์ และคณะ (2558 : 230-243) ที่ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อสมภาวะกรรสุขภาพอาหารในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมากกว่าร้อยละ 90 มีความรู้อยู่ในระดับดี ส่วนใหญ่มีทัศนคติอยู่ในระดับดี ของผู้สัมผัสอาหารในตลาดสด และปฏิบัติตนอยู่ในระดับดี และยังสอดคล้องกับการศึกษาของ อรพิน สุขสองห้อง และคณะ (2560 : 101-110) พบว่า กลุ่มผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบริเวณถนนสังคโลก มีความรู้ด้านสุขภาพอาหารอยู่ในระดับดี และทัศนคติอยู่

ในระดับมาก รูปแบบการพัฒนาโรงอาหารในโรงพยาบาล ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) แบบมีส่วนร่วม ในโรงพยาบาล จังหวัดปทุมธานี ส่งผลให้โรงอาหารในโรงพยาบาลผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหาร ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ สอดคล้องกับการศึกษาของ บัญชา พงษ์มานะวงศ์ (2561: 200-201) ที่พบว่า ผู้ปรุงอาหารควรมีความรู้และความเข้าใจในการใช้เครื่องปรุงและวัตถุดิบทุกชนิดเพื่อสามารถพัฒนาการปรุงอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและหลักโภชนาการ เพื่อเป็นลดการปนเปื้อน ส่วนการเก็บรักษาอาหารที่ปรุงเสร็จ ควรมีภาชนะปิดอย่างมิดชิดเพื่อป้องกันสิ่งปนเปื้อนที่ลงสู่อาหาร และยังสอดคล้องกับการศึกษาของ สันติ สิทธิ เขียวเขิน (2542: 99-102) ที่พบว่า ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารแผงลอยจำนวนมากปฏิบัติได้ไม่ถูกต้อง อาจเนื่องมาจากความสะทกสบายในการปฏิบัติงาน และความเร่งรีบในการจำหน่ายอาหาร ประกอบกับการขาดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องในการปฏิบัติตามหลักการด้านสุขาภิบาลอาหาร และขาดการควบคุมดูแลของเจ้าหน้าที่ของรัฐ และนอกจากนั้นจากการศึกษายังพบอีกว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการพัฒนาโรงอาหารในโรงพยาบาลเกิดจากการมีส่วนร่วมของผู้บริหารที่ให้ความสำคัญและมีนโยบายขับเคลื่อนงานเกี่ยวกับโรงอาหาร ปลอดภัย ผู้ประกอบการให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามระเบียบโรงอาหาร และร่วมประเมินผลร้านอาหารรวมทั้งการมีคณะกรรมการ โรงอาหารติดตามผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล ร่วมตรวจประเมินตามกลุ่มเป้าหมายที่กำหนดไว้

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะเชิงวิชาการ

จากการวิจัยการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัยพบว่า การสื่อสารความรู้ ควรจัดให้มีรูปแบบที่หลากหลาย เช่น ไลน์กลุ่ม, การจัดบอร์ดให้ความรู้แก่ผู้บริโภค เรื่องอาหารปลอดภัย, การใช้เสียงตามสาย, การประชุมของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง

2. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

ควรนำรูปแบบการพัฒนาโรงอาหารในโรงพยาบาลปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) แบบมีส่วนร่วม นำไปขยายการดำเนินงานในพื้นที่อื่น เช่น โรงอาหารในสถานศึกษา โรงอาหารในสถานประกอบการ วัด ศูนย์อาหาร เป็นต้น

3. ข้อเสนอแนะเชิงปฏิบัติการ

จากการศึกษาพบว่า ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ มีผลให้โรงอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหาร ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ จึงควรมีการจัดกิจกรรมให้ความรู้กับผู้บริหารทุกระดับของโรงพยาบาลในการดำเนินงาน และนำกระบวนการแบบมีส่วนร่วมมาดำเนินการร่วมด้วย

เอกสารอ้างอิง

- กรมอนามัย. (2566). คู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2566 (Food Safety).
ออนไลน์. สืบค้นเมื่อ 15 กรกฎาคม 2566. แหล่งที่มา: <https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/food-sanitation/212315>
- กรมอนามัย. (2564). เกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen). สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. ออนไลน์. สืบค้นเมื่อ 2 กันยายน 2564. แหล่งที่มา: <https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/green-canteen/204474>
- ธนชัย พิระธรณิศร์, ดุสิต สุจิรารัตน์ และ ศิราณี ศรีใส. (2558). การวิเคราะห์ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อสภาวะการสุขาภิบาลอาหารในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก. *วารสารสาธารณสุขศาสตร์*. 45 (3), 230-243.
- บัญชา พงษ์มานะวงศ์. (2561). *ต้นแบบการพัฒนากรุงเทพมหานครสู่เมืองแห่งอาหารการกินด้วยแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์*. ปริญญาดุขฎิบัณฑิต. บัณฑิตวิทยาลัย: มหาวิทยาลัยสยาม.
- วิจิตรา ยวดยิ่ง. (2553). *การบริหารจัดการพื้นที่อาคารโรงอาหาร (ส่วนรับประทานอาหาร) ให้มีประสิทธิภาพสูงสุดกรณีศึกษา : มหาวิทยาลัยศรีปทุม บางเขน*. คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีปทุม
- วัชรินทร์ ทองสีเหลือง. (2562). *การพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม*. ปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต. บัณฑิตวิทยาลัย: มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร.
- ศิริชัย กาญจนวาสี, ทวีรัตน์ ปิตยานนท์ และ ดิเรก ศรีสุขโข. (2551). *การเลือกใช้สถิติที่เหมาะสมสำหรับการวิจัย*. (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- สันติสิทธิ์ เขียวเงิน. (2542). *การจัดการความสะอาดและความปลอดภัยของร้านอาหารแผงลอยในเขตเทศบาลเมืองพิจิตร*. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต. บัณฑิตวิทยาลัย: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ. (2555). เอกสารสรุปผลที่สำคัญการสำรวจภาวะเศรษฐกิจและสังคมของครัวเรือน พ.ศ. 2553. ออนไลน์. สืบค้นเมื่อ 23 ตุลาคม 2565. แหล่งที่มา: <http://www.nso.go.th>
- อรพิน สุขสองห้อง, วงศ์พันธ์ ลิ้มปเสนีย์ และ ธิตา ศรีคช. (2560). การปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถี: กรณีศึกษา ถนนสังคโลก. *Networking in the Smart City. การประชุมวิชาการระดับชาติ ประจำปี 2561 มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช*, 101-110.