



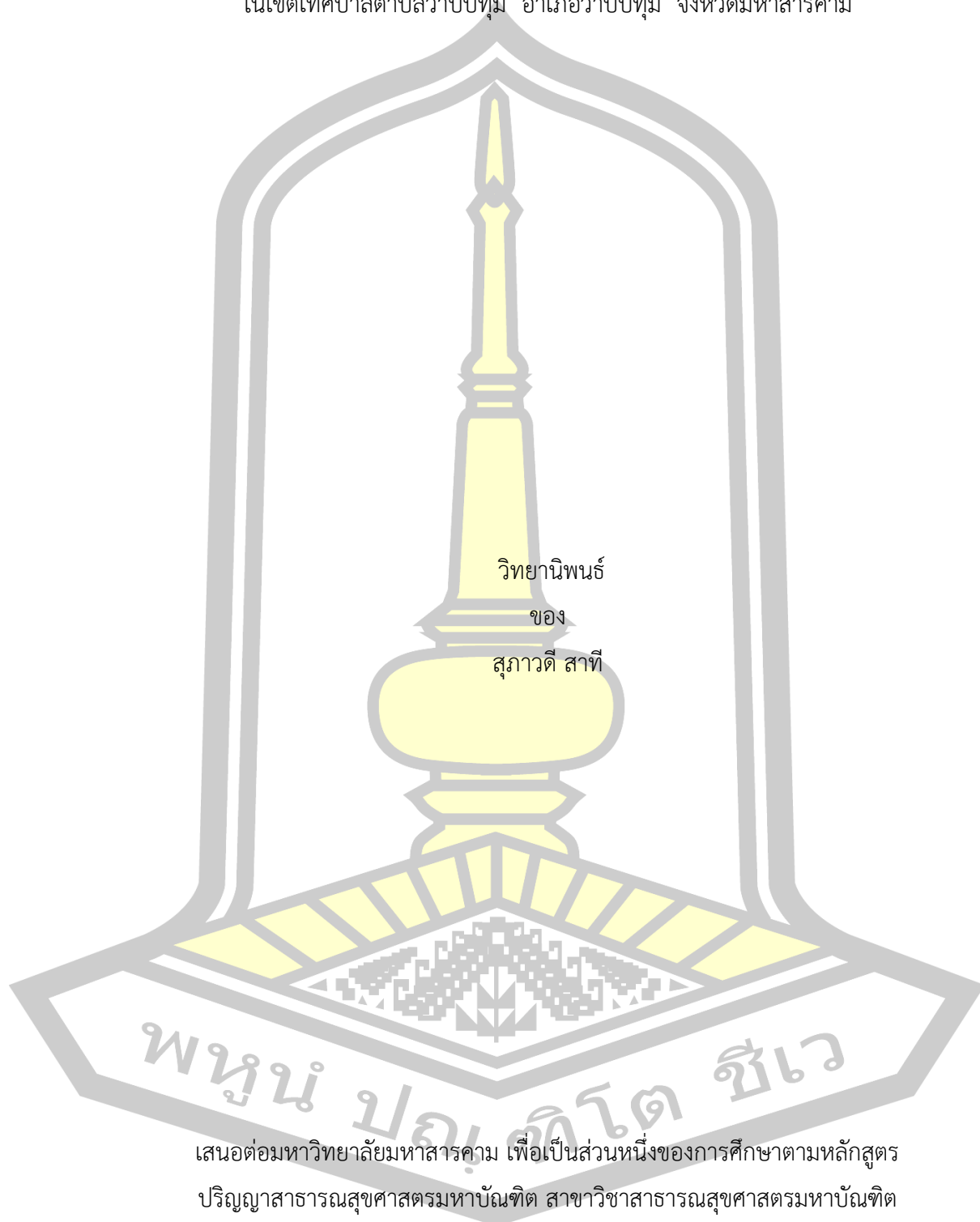
การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก
ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

วิทยานิพนธ์
ของ
สุภาวดี สาทิ

เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต
ตุลาคม 2566

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก
ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

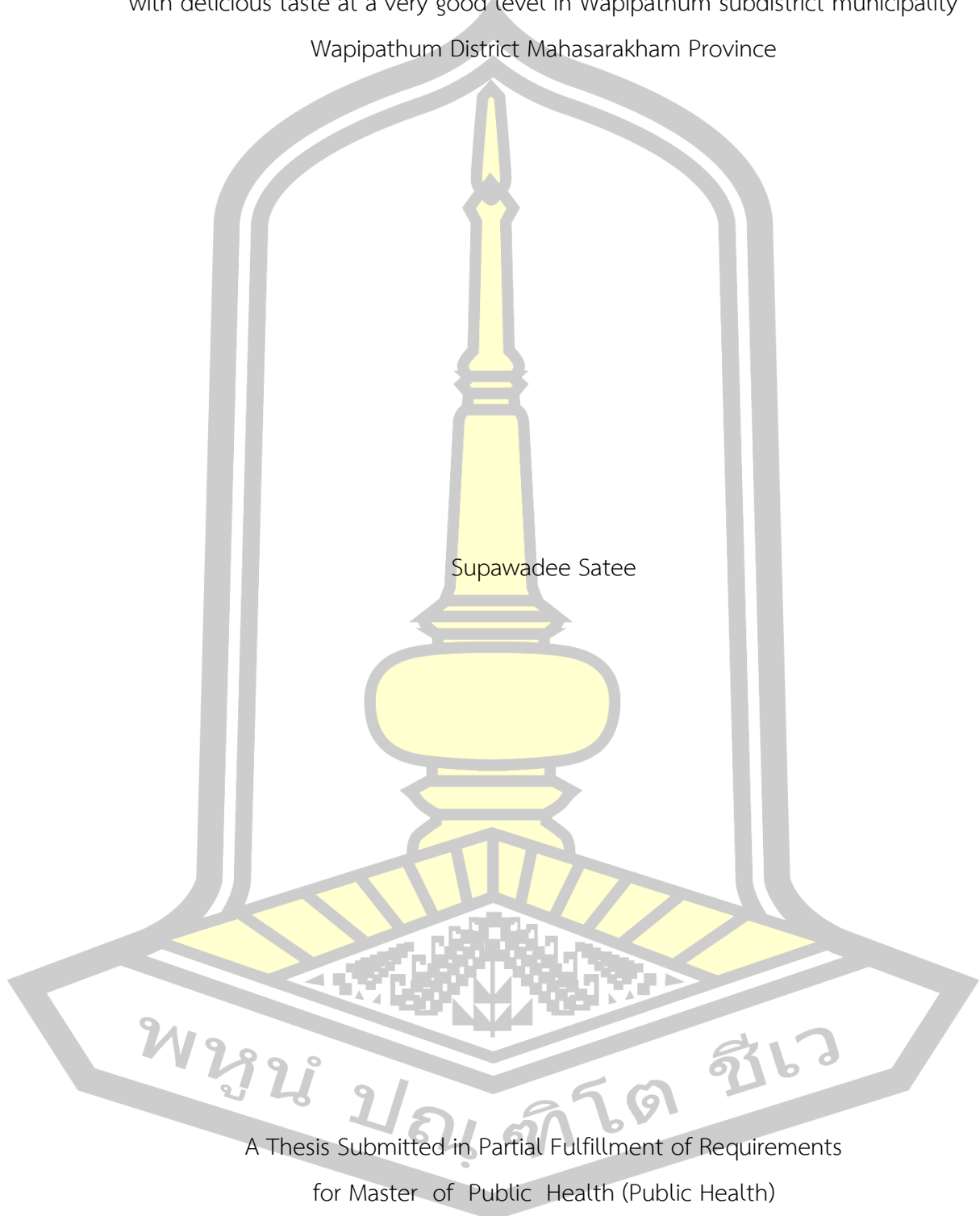


เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต

ตุลาคม 2566

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

Improving restaurant operations to a clean restaurant standard
with delicious taste at a very good level in Wapipathum subdistrict municipality
Wapipathum District Mahasarakham Province



Supawadee Satee

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of Requirements
for Master of Public Health (Public Health)

October 2023

Copyright of Mahasarakham University



คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ได้พิจารณาวิทยานิพนธ์ของนางสาวสุภาวดี สาที แล้ว เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

ประธานกรรมการ

(รศ. ดร. สุมัทธา กลางคาร)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

(รศ. ดร. วรพจน์ พรหมสัตยพรต)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

(ผศ. ดร. จตุพร เหลืองอุบล)

กรรมการ

(ผศ. ดร. ชัยวุฒิ บัวเนี้ยว)

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

(ผศ. ดร. คมสันต์ ธงชัย)

มหาวิทยาลัยอนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา สาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

(รศ. ดร. สุมัทธา กลางคาร)

คณบดีคณะสาธารณสุขศาสตร์

(รศ. ดร. กริสน์ ชัยมูล)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

ชื่อเรื่อง	การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก		
	ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม		
ผู้วิจัย	สุภาวดี สาที		
อาจารย์ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร. วรพจน์ พรหมสัตยพรต ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จตุพร เหลืองอุบล		
ปริญญา	สาธารณสุขศาสตรมหา	สาขาวิชา	สาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต
	บัณฑิต		
มหาวิทยาลัย	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	ปีที่พิมพ์	2566

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เพื่อพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายซึ่ง ประกอบด้วย ตัวแทนภาคประชาชน จำนวน 185 คน ตัวแทนภาควิชาการ จำนวน 10 คน และตัวแทนภาคการเมือง จำนวน 3 คน โดยแบ่งการศึกษาออกเป็น 3 ส่วน คือ 1) กลุ่มศึกษาบริบท สถานการณ์ คือ กลุ่มประชาชน ภาควิชาการ และภาคการเมือง จำนวน 198 คน 2) กลุ่มที่มีส่วนร่วมในการพัฒนารูปแบบ คือตัวแทนจากภาคส่วนต่างๆ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย จำนวน 60 คน 3) กลุ่มที่เข้าร่วมประเมินผลการพัฒนาและปัจจัยแห่งความสำเร็จ จำนวน 60 คน มีการเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ โดยใช้แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม แบบประเมิน และแบบทดสอบความรู้ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความถี่ ร้อยละ และ Paired simple t-test

ผลการวิจัยพบว่า จากการดำเนินงานพัฒนาร้านอาหารสู่ มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ซึ่งใช้การดำเนินงานแบบมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายทุกภาคส่วน จากการทำงานประกอบด้วย 5 ขั้นตอน คือ 1) ศึกษาบริบทของพื้นที่ และสภาพชุมชน 2) การร่วมวางแผนกับภาคีเครือข่าย 3) การดำเนินการตามแผน 4) การสังเกตและติดตามผลร่วมกับภาคีเครือข่าย 5) การสะท้อนผลและถอดบทเรียนแห่งความสำเร็จ ซึ่งทำให้ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เพิ่มขึ้นจากเดิม ร้อยละ 8.33 เป็นร้อยละ 33.33 ซึ่งจากการมีแนวทางปฏิบัติที่ดี ทำให้การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม ประสบความสำเร็จ และ

สามารถนำแนวทางไปพัฒนาต่อเพื่อให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืนในอนาคตได้ โดยอาศัยหลักการมีส่วนร่วมของชุมชน

คำสำคัญ : การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร, อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก



TITLE	Improving restaurant operations to a clean restaurant standard with delicious taste at a very good level in Wapipathum subdistrict municipality Wapipathum District Mahasarakham Province		
AUTHOR	Supawadee Satee		
ADVISORS	Associate Professor Vorapoj Promasatayaprot , Ph.D. Assistant Professor Jatuporn Luangubol , Ph.D.		
DEGREE	Master of Public Health	MAJOR	Public Health
UNIVERSITY	Mahasarakham University	YEAR	2023

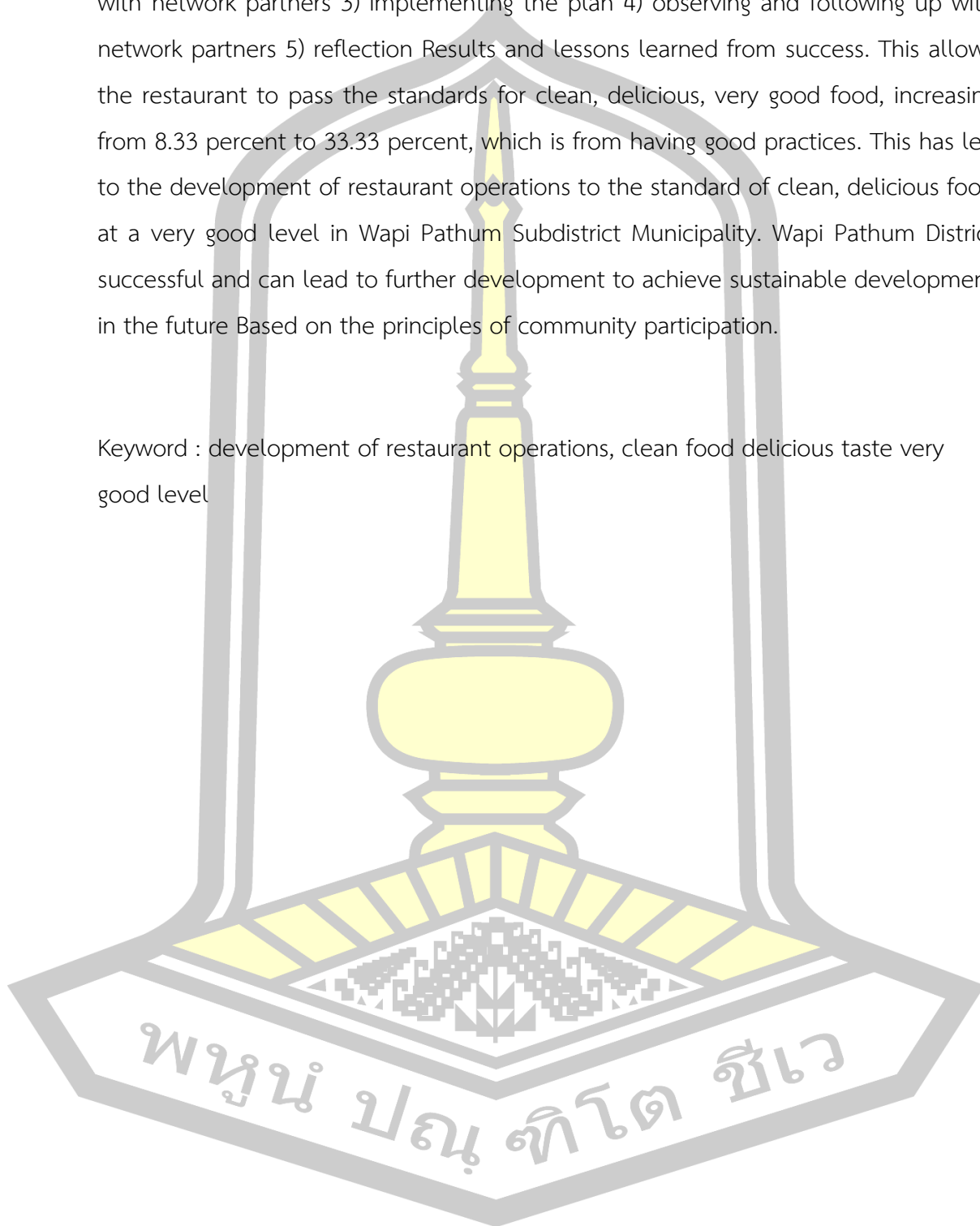
ABSTRACT

This research is participatory action research. To develop restaurant operations to meet the standards of clean, delicious food at a very good level in Wapi Pathum Subdistrict Municipality. Wapi Pathum District Maha Sarakham Province With the participation of network partners, which consists of 118 representatives of the public sector, 10 representatives of the academic sector, and 3 representatives of the political sector. The study is divided into 3 parts: (1) Situation Context Study Group is a group of citizens, academic and political sectors, totaling 178 people. (2) Group participating in the development of the model. There were 60 representatives from various sectors and stakeholders. (3) A group that participated in the evaluation of development and success factors, totaling 60 people. Both quantitative and qualitative data were collected using questionnaires, interviews, and conversations. Groups, assessments, and knowledge tests Data were analyzed using averages. Standard deviation, frequency, percentage and Paired simple t-test.

The research results found that From the restaurant development operations to the standards of clean food, delicious taste, very good level, which uses participatory operations of network partners in every sector. The operation consists of

5 steps: 1) studying the context of the area and community conditions 2) joint planning with network partners 3) implementing the plan 4) observing and following up with network partners 5) reflection Results and lessons learned from success. This allows the restaurant to pass the standards for clean, delicious, very good food, increasing from 8.33 percent to 33.33 percent, which is from having good practices. This has led to the development of restaurant operations to the standard of clean, delicious food at a very good level in Wapi Pathum Subdistrict Municipality. Wapi Pathum District successful and can lead to further development to achieve sustainable development in the future Based on the principles of community participation.

Keyword : development of restaurant operations, clean food delicious taste very good level



กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ได้รับอนุมัติทุนอุดหนุนวิจัย ประเภทนิสิตบัณฑิตศึกษา ประจำปีงบประมาณ 2566 จากคณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม และสำเร็จสมบูรณ์ลุล่วงไปได้ด้วยดี ด้วยความกรุณาและความช่วยเหลือจาก รองศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ พรหมสัตยพรต อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพร เหลืองอุบล อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ที่ช่วยชี้แนะแนวทาง สั่งสอนและให้คำปรึกษาอันเป็นประโยชน์อย่างยิ่ง ตลอดจนแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ จนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ จึงกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง ไว้ ณ ที่นี้

ขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.สุภัทนา กลางคาร ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชัยวุฒิ บัวเนี่ยว กรรมการสอบ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คมสันต์ ธงชัย กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่ให้ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ในการดำเนินการศึกษาครั้งนี้ และทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอขอบคุณ ดร.ปัทมาพร ชนะมาร เกสซ์กรหญิง ตังตาทา ต้นจารย์ และ นางสาวเบญญทิพย์ พรรณศิลป์ ที่ให้ความกรุณาตรวจสอบเครื่องมือ ทำให้เครื่องมือในการวิจัยมีคุณภาพยิ่งขึ้น

ขอขอบคุณ คุณรัชชีย์ พิณุน ผู้อำนวยบริการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเทศบาลตำบลวาปีปทุม คุณเกษราพร แก้วลาย พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ และทีมผู้รับผิดชอบงาน ในเทศบาลตำบลวาปีปทุม ที่ให้การช่วยเหลือ ตลอดการดำเนินการในการเก็บข้อมูลจนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ขอขอบคุณ กำลังใจ ความรัก จากครอบครัว ที่คอยเป็นแรงบันดาลใจ สนับสนุน และให้การช่วยเหลือ ตลอดมา ขอขอบคุณงานฝ่ายวิชาการของคณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ที่ให้การช่วยเหลือ อำนวยความสะดวก และให้คำแนะนำในทุก ๆ ด้านและคุณค่าและประโยชน์จากการทำวิทยานิพนธ์ ในครั้งนี้ ขอมอบบูชาพระคุณบูรพาจารย์ และผู้มีพระคุณทุกท่าน

สุภาวดี สาที่

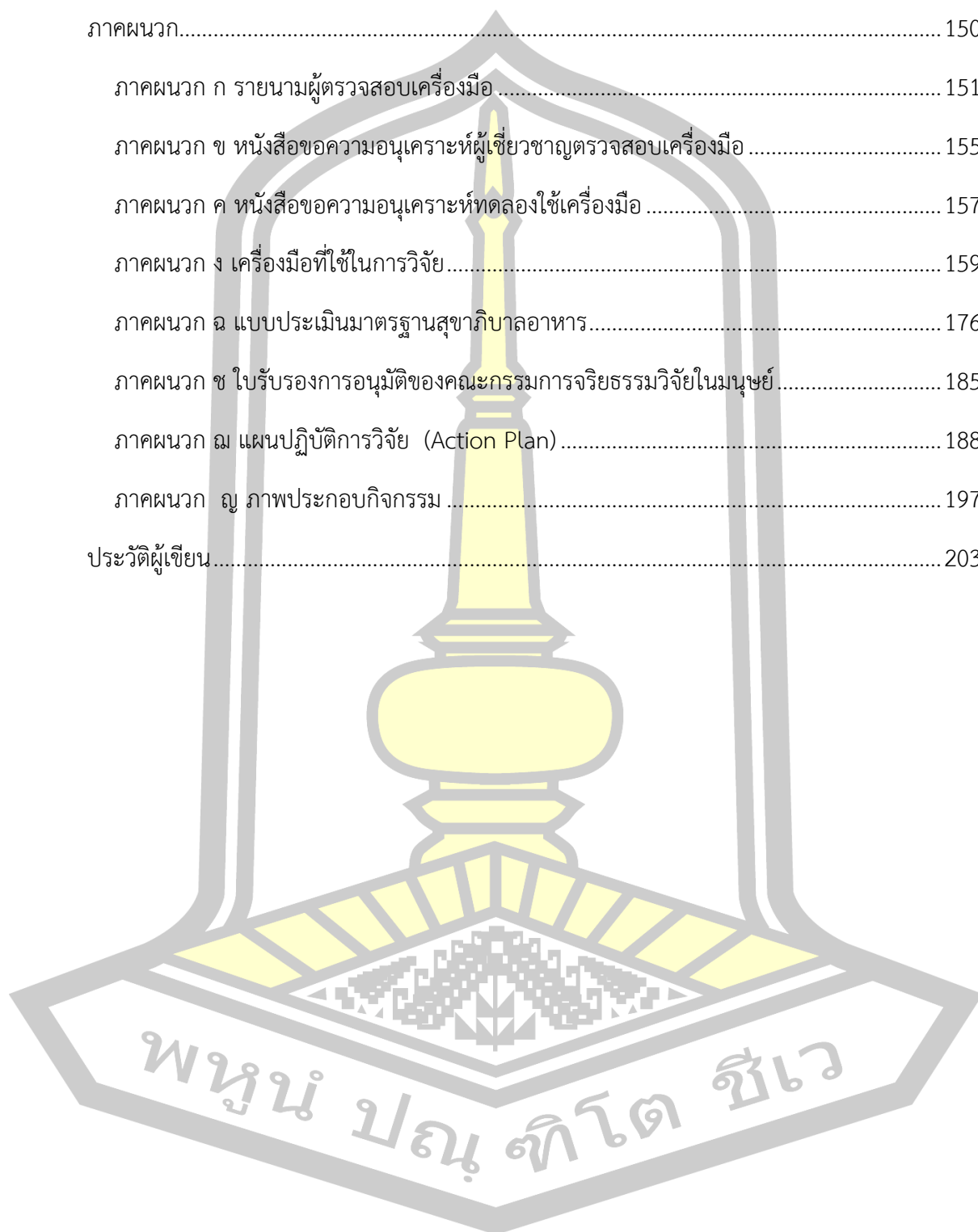
พูน ปณ ทิโต ชีเว

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ฉ
กิตติกรรมประกาศ.....	ช
สารบัญ.....	ฌ
สารบัญตาราง.....	ฉ
สารบัญรูปภาพ.....	ฅ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 หลักการและเหตุผล.....	1
1.2 คำถามการวิจัย.....	5
1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	5
1.4 ขอบเขตของการวิจัย.....	5
1.5 นิยามศัพท์ที่ใช้ในงานวิจัย.....	7
บทที่ 2 ปรัชญาเอกสารข้อมูล.....	9
2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและความปลอดภัยด้านอาหาร.....	9
2.2 แนวคิดเกี่ยวกับร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก.....	16
2.3 บทบาทหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก.....	34
2.4 แนวคิด การวิจัยเชิงปฏิบัติการ แบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research : PAR).....	40
2.5 แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนา.....	48
2.6 ข้อมูลพื้นที่ อำเภอลำปาง.....	51
2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	52

2.8	กรอบแนวคิดในการวิจัย	58
บทที่ 3	วิธีการดำเนินการวิจัย	59
3.1	รูปแบบการวิจัย	59
3.2	ประชากรและกลุ่มเป้าหมาย.....	59
3.3	ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย.....	65
3.4	เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	68
3.5	การสร้างเครื่องมือและการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ	71
3.6	การเก็บรวบรวมข้อมูล	72
3.7	การวิเคราะห์ข้อมูล	75
3.8	สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	75
3.9	จริยธรรมในการวิจัย.....	76
บทที่ 4	ผลการวิจัย.....	77
4.1	ผลการศึกษาบริบทของการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม	78
4.2	ผลการศึกษากระบวนการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม.....	93
4.3	ผลการดำเนินการพัฒนาร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม	96
4.5	ผลการศึกษาปัจจัยแห่งความสำเร็จของการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหาร สะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัด มหาสารคาม.....	126
บทที่ 5	สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	133
5.1	สรุปผล.....	133
5.2	การอภิปรายผล.....	138
5.3	ข้อเสนอแนะ	143

บรรณานุกรม.....	145
ภาคผนวก.....	150
ภาคผนวก ก รายนามผู้ตรวจสอบเครื่องมือ.....	151
ภาคผนวก ข หนังสือขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ.....	155
ภาคผนวก ค หนังสือขอความอนุเคราะห์ทดลองใช้เครื่องมือ.....	157
ภาคผนวก ง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	159
ภาคผนวก ฉ แบบประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร.....	176
ภาคผนวก ช ใบรับรองการอนุมัติของคณะกรรมการจริยธรรมวิจัยในมนุษย์.....	185
ภาคผนวก ฉ แผนปฏิบัติการวิจัย (Action Plan).....	188
ภาคผนวก ญ ภาพประกอบกิจกรรม.....	197
ประวัติผู้เขียน.....	203



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 แสดงจำนวนประชากรและกลุ่มเป้าหมาย 3 กลุ่ม	61
ตารางที่ 2 แสดงจำนวนผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม	63
ตารางที่ 3 ลักษณะข้อมูลทางประชากรของกลุ่มผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม	79
ตารางที่ 4 แสดงผลการตรวจประเมินร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ย้อนหลังในช่วงเดือน ธันวาคม พ.ศ. 2564 –ตุลาคม พ.ศ. 2565.....	84
ตารางที่ 5 แสดงผลการตรวจประเมินร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม แยกเป็นแต่ละหมวดและแต่ละร้าน	85
ตารางที่ 6 แสดงผลการประเมินเกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 9 ข้อ	86
ตารางที่ 7 แสดงผลการประเมินเกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 9 ข้อ เป็นรายชื่อ	87
ตารางที่ 8 แสดงข้อมูลการตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับ ดีมาก ย้อนหลังในช่วงเดือน ธันวาคม พ.ศ. 2564- ตุลาคม พ.ศ. 2565.....	88
ตารางที่ 9 ลักษณะข้อมูลทางประชากร กลุ่มนักวิชาการด้านสาธารณสุขและภาคการเมือง	89
ตารางที่ 10 แสดงข้อมูลการมีส่วนร่วมในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ในกลุ่มภาควิชาการ และภาคการเมือง.....	91
ตารางที่ 11 แสดงผลการตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์ มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ก่อนการดำเนินการพัฒนา.....	97
ตารางที่ 12 แสดงผลการตรวจประเมินร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม แยกเป็นแต่ละหมวดและแต่ละร้าน	98
ตารางที่ 13 แสดงผลการประเมินเกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร 9 ข้อ.....	99

ตารางที่ 14 แสดงผลการประเมินเกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร 9 ข้อ แยกเป็นรายข้อ.....	99
ตารางที่ 15 แสดงผลตรวจอาหารด้านโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ในร้านอาหารจำนวน 12 ร้าน.....	100
ตารางที่ 16 แสดงข้อมูลการตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ก่อนดำเนินการพัฒนา	101
ตารางที่ 17 แสดงลักษณะทางประชากรของผู้บริโภคอาหารในร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบล วาปีปทุม.....	102
ตารางที่ 18 แสดงความคิดเห็นของผู้บริโภคต่อร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม.....	104
ตารางที่ 19 แสดงข้อมูลลักษณะทางประชากรของผู้สัมผัสอาหารที่เข้าอบรม.....	108
ตารางที่ 20 แสดงความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก.....	110
ตารางที่ 21 แสดงระดับความรู้ของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ก่อนการอบรมสุขาภิบาลอาหาร	112
ตารางที่ 22 แสดงสรุปผลการตรวจประเมินร้านอาหารในเกณฑ์ มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในภาพรวม หลังการดำเนินการพัฒนาร้านอาหาร	114
ตารางที่ 23 แสดงผลการตรวจประเมินร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม แยกเป็นแต่ละหมวดและแต่ละร้าน	115
ตารางที่ 24 แสดงผลตรวจด้านโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยใช้ชุดตรวจ ตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข.....	116
ตารางที่ 25 แสดงผลการประเมินเกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร 9 ข้อ หลังการพัฒนาร้านอาหาร.....	117
ตารางที่ 26 แสดงผลการประเมินเกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร 9 ข้อ แยกเป็นรายข้อ.....	118
ตารางที่ 27 แสดงความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก หลังการอบรมให้ความรู้.....	119
ตารางที่ 28 แสดงระดับความรู้ของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารหลังการอบรมให้ความรู้.....	121

ตารางที่ 29 เปรียบเทียบการตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก ในแต่ละหมวด ก่อนการดำเนินการพัฒนาร้านอาหารและหลังการ ดำเนินการ พัฒนาร้านอาหาร	122
ตารางที่ 30 เปรียบเทียบจำนวนร้านอาหารที่ผ่านมาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติ อร่อย ระดับดีมาก ก่อนและหลังดำเนินการพัฒนา.....	124
ตารางที่ 31 เปรียบเทียบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ก่อนการให้ความรู้ และหลังการให้ความรู้ .	124



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย	58
ภาพที่ 2 แผนภูมิการพัฒนาร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับ ดีมาก ในเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอลำปุม จังหวัดมหาสารคาม.....	132



บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยที่สำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เป็นอย่างยิ่ง ซึ่งประโยชน์ของการบริโภคอาหารมีหลายอย่าง แต่ที่สำคัญคือเพื่อทำให้ร่างกายเจริญเติบโต แข็งแรง ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ เสริมสร้างให้ระบบการทำงานของอวัยวะต่างๆ ในร่างกายให้ทำงานเป็นปกติ ไม่เจ็บไข้ได้ป่วย ซึ่งอาหารในปัจจุบันมีหลากหลายประเภท ทั้งอาหารที่เป็นอาหารสด อาหารสำเร็จรูป อาหารกระป๋อง รวมถึงอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว กรรมวิธีในการผลิต การจัดเก็บ ก็แตกต่างกันไปตามประเภทของอาหารนั้นๆ ในการที่จะบริโภคอาหารนั้น ไม่ควรคำนึงถึงแค่รสชาติอาหารเพียงอย่างเดียว สิ่งสำคัญที่จะต้องพิจารณาด้วยก็คือ ความสะอาดและความปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อนในอาหาร ซึ่งหลักในการเลือกอาหารประเภทอาหาร ต้องคำนึงถึง หลัก 3 ป คือ ประโยชน์ ปลอดภัย และประหยัด หลักพิจารณาในการปรุงอาหาร ต้องคำนึงถึงหลัก คือ สดสะอาด สุขเสมอ สะอาดปลอดภัย หลักพิจารณาในการเก็บอาหาร ให้คำนึงถึงหลัก คือ สัตส่วน สิ่งแวดล้อมเหมาะสม สะอาดปลอดภัย (กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2562)

โดยปกติที่พบ ตัวอาหารจะไม่ก่อให้เกิดโรคหรืออันตรายต่อผู้บริโภคโดยตรง แต่สิ่งที่ทำให้เกิดโรคนั้น สารเคมีที่ปนเปื้อนอยู่ในอาหารที่เกิดจากการกระทำของมนุษย์ เช่น ยาฆ่าแมลง สารเร่งเนื้อแดง สารบอแรกซ์ สารกันรา สารฟอร์มาลิน และสารฟอกขาว เริ่มตั้งแต่การผลิต การเก็บเกี่ยว การเก็บรักษาอาหารก่อนจำหน่ายแก่ผู้บริโภค ล้วนก่อให้เกิดความเสี่ยงของอาหารที่ไม่ปลอดภัยได้ทั้งสิ้น (สุวิมล ฉัตรานุกูล, 2560) เมื่อได้รับสารเคมีที่มีพิษ เข้าสู่ร่างกายในปริมาณมาก จะเกิดพิษแบบเฉียบพลัน เช่น ทำให้กล้ามเนื้อสั่น กระสับกระส่าย ชักกระตุก และหมดสติ หายใจติดขัด และอาจหยุดหายใจได้ แต่อาการพิษที่พบมากที่สุด คือ มีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน ท้องร่วง หรือหากได้รับปริมาณไม่มาก ก็จะสะสมในร่างกาย ทำให้เกิดโรคมะเร็งได้ นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการปรุงแต่งอาหาร เช่น สีผสมอาหาร และเชื้อโรคต่างๆ เช่น มีการปนเปื้อน เชื้อแบคทีเรีย เชื้อไวรัส พยาธิต่าง ๆ เมื่อปนเปื้อนในน้ำและอาหารแล้ว จะสามารถเข้าสู่ร่างกายได้ทางปากพร้อมน้ำและอาหาร แล้วทำให้ผู้บริโภคเกิดภาวะเจ็บป่วยจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อได้

จากข้อมูลสำนักกระบาดวิทยาอันหลัง โดยการรายงานโรคจากระบบเฝ้าระวัง 506 ปี 2564 - ปี 2566 พบว่าตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม -31 ธันวาคม ปี 2564 ทั้งประเทศมีรายงานผู้ป่วยทั้งสิ้น 496,246 ราย อัตราป่วย 747.20 ต่อประชากรแสนคน ไม่พบผู้เสียชีวิต กลุ่มอายุที่พบมากที่สุดคือ มากกว่า 65 ปี (ร้อยละ 16.17) 0 - 4 ปี (ร้อยละ 15.96) 25-34 ปี (ร้อยละ 13.08) ภาคที่มีอัตรา

ป่วยสูงสุด คือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จังหวัดที่มีอัตราป่วยสูงสุด 5 อันดับแรก อํานาจเจริญ มุกดาหาร เชียงราย มหาสารคาม และจันทบุรี ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม - 14 มิถุนายน ปี 2565 พบผู้ป่วย 217,669 ราย เสียชีวิต 2 ราย กลุ่มอายุที่พบมากที่สุดคือ อายุมากกว่า 65 ปี (ร้อยละ 15.18) รองลงมา อายุ 25-34 ปี (ร้อยละ 13.89) และอายุ 15-24 ปี (ร้อยละ 12.43) จังหวัดที่มีอัตราป่วยสูงสุด 5 อันดับแรก คือ อํานาจเจริญ มุกดาหาร เชียงราย หนอง และภูเก็ต และตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม - 23 กุมภาพันธ์ ปี 2566 พบผู้ป่วยจำนวน 127,902 ราย โดยกลุ่มอายุที่พบสูงสุดอยู่ในกลุ่มวัยเรียน 2-15 ปี มีจำนวนถึง 49,971 ราย (ร้อยละ 39.07) รองลงมา คือ อายุมากกว่า 55 ปี จำนวน 14,680 ราย (ร้อยละ 11.48) และ 25 - 34 ปี จำนวน 14,545 ราย (ร้อยละ 11.37) ตามลำดับ อาการของผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วง ได้แก่ ผู้ป่วยที่มีอาการถ่ายเหลว หรือถ่ายเป็นน้ำ หรือเป็นมูกเลือด อาจมีอาเจียนหรือมีอาการขาดน้ำ ร่วมด้วย สาเหตุเกิดจากการรับประทานอาหารหรือน้ำ ที่ปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารเคมีโดยเชื้อก่อโรคอาจเป็นเชื้อแบคทีเรีย เช่น *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* หรือ *E. coli* และ Rotavirus, Norovirus เป็นต้น สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษ (food poisoning) เกิดจากการรับประทานอาหารหรือน้ำที่ปนเปื้อนเชื้อโรค (แบคทีเรีย ไวรัส หรือพยาธิ) ตลอดจนสารพิษจากสิ่งอื่นๆ เช่น พิษพืช สัตว์พิษ โลหะหนัก เป็นต้น (กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2560)

จากสถานการณ์สถิติผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษมีแนวโน้มสูงขึ้นในแต่ละปี เพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตของผู้บริโภค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จึงได้จัดทำโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ขึ้นเมื่อปี 2557 เพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตของผู้บริโภคให้บริโภคอาหารที่มีความสะอาด และปลอดภัย ซึ่งจากเป้าหมายตามกรอบแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 – พ.ศ. 2570) ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หมวดที่ 1 ด้านการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และคุ้มครองผู้บริโภคเป็นเลิศ ได้จัดให้มีโครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและบริการสุขภาพ โดยตัวชี้วัดคือ ร้อยละร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด โดยเกณฑ์เป้าหมายในปี 2566 - ปี 2570 ร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ต้องผ่านเกณฑ์ในแต่ละพื้นที่ ระดับจังหวัดและระดับอำเภอ ร้อยละ 30.00 ร้อยละ 35.00 ร้อยละ 40.00 ร้อยละ 60.00 และร้อยละ 70.00 ตามลำดับ โดยมีวัตถุประสงค์หลักคือ เพื่อให้จังหวัดมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขภาพิบาลอาหารที่มีความต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ รวมถึงร้านอาหารได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในพื้นที่เพิ่มขึ้น (กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2565)

โดยเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก จะเป็นการตรวจประเมิน โดยต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขภาพิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน จำนวน 5 หมวด และผ่านเกณฑ์การพัฒนาและ

ยกระดับมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารในระดับก้าวหน้า จำนวน 9 ข้อ ดังนี้ 1) มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร 2) มีช่องกลางสำหรับผู้บริโภค 3) มีอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค 4) ส้วมในร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS (Healthy Accessibility Safety) และมีส้วมสำหรับผู้พิการ ที่รถเข็นสามารถเข้าถึงได้ 5) ผักสดปลอดสารพิษและยาฆ่าแมลง 6) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรม 7) ใช้ผลิตภัณฑ์ที่เสริมไอโอดีน 8) ใช้ผลิตภัณฑ์บรรจุอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม 9) จัดบริการเมนูสุขภาพสำหรับผู้บริโภค (กรมอนามัย, 2564)

จากการดำเนินงานด้าน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของจังหวัดมหาสารคาม เริ่มตั้งแต่ ปี 2542 ตามนโยบายของรัฐบาล โดยใช้เกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ซึ่งการดำเนินงานร้านอาหารในระดับอำเภอ เป็นการประเมินด้านกายภาพ และด้านโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ซึ่งในปัจจุบันมีการประเมินโดยใช้เกณฑ์ ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 สำหรับการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ได้เริ่มในปี 2557 ซึ่ง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ได้มอบหมายให้เป็นหน้าที่ของ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น คือ เทศบาลตำบล เป็นหน่วยงานหลักในการตรวจประเมินร้านอาหารในระดับอำเภอ เพื่อยกระดับร้านอาหารให้เข้าสู่ มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดีมาก และเพื่อให้ร้านอาหารมีการปรุง ประกอบอาหาร ที่มีความสะอาด ปลอดภัย ต่อผู้บริโภค ป้องกันโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อได้ และลดจำนวนผู้ป่วย จากการเข้ารับการรักษาด้วยโรคดังกล่าว ในโรงพยาบาล (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดมหาสารคาม, 2565)

การดำเนินงานร้านอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ได้เริ่มดำเนินงานมาตั้งแต่ปี 2557 ซึ่งในช่วงแรกๆ เป็นการดำเนินงานส่วนรับผิดชอบของกลุ่มงานเภสัชกรรมและคุ้มครองผู้บริโภค โรงพยาบาลวาปีปทุมโดยตรง ยังไม่มีเครือข่ายในการดำเนินงานที่ชัดเจน ต่อมา ในช่วงปี 2560 การดำเนินงาน ได้เปลี่ยนเป็นกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลวาปีปทุม เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบหลัก จากการดำเนินงานช่วงเดือน ธันวาคม ปี 2564 – เดือน ตุลาคม ปี 2565 กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลวาปีปทุม ร่วมกับกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคโรงพยาบาลวาปีปทุม และสำนักงานสาธารณสุขอำเภอวาปีปทุม ได้ออกตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ประจำปี พบว่าร้านอาหารในเขตรับผิดชอบของเทศบาลตำบลวาปีปทุม มีทั้งหมด 12 ร้าน ผลการตรวจประเมินพบว่า มีร้านอาหารที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งระดับพื้นฐาน และระดับดีมาก 4 ร้าน ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับพื้นฐาน 7 ร้าน และผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับดีมาก 1 ร้าน ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ได้ทำการสำรวจเบื้องต้นในด้านข้อกำหนดตามมาตรฐานร้านอาหาร ที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก จำนวน

11 ร้าน โดยใช้เกณฑ์มาตรฐานร้านอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ทำการประเมิน จากการตรวจประเมินตามเกณฑ์ พบว่า หมวดที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ หมวดที่ 1 คือ ด้านสถานที่ ประุง ประกอบอาหาร ไม่ผ่านเกณฑ์ทั้งสิ้น 10 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 83.33 สาเหตุที่ไม่ผ่านเกณฑ์ เกิดจาก สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่ประุง ประกอบอาหาร ไม่เป็นระเบียบ มีการจัดวางอุปกรณ์ ไม่เป็นสัดส่วน และสถานที่ไม่มีความสะอาด รองลงมาคือ หมวดที่ 3 ด้านสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ไม่ผ่านเกณฑ์ทั้งสิ้น 9 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 75.00 สาเหตุที่ไม่ผ่านเกณฑ์คือ ที่สำหรับล้างภาชนะวางสูงจากพื้นไม่ถึง 60 ซม. เชียงและมิดที่ใช้ ไม่ได้แยกกระหว่างเนื้อดิบ และเนื้อสุก การล้างภาชนะใช้น้ำในการล้างแค่ 1 น้ำเท่านั้น ซึ่งน้ำในการล้าง ภาชนะควรล้าง 2 น้ำ (เทศบาลตำบลวาปีปทุม, 2565)

ด้านเกณฑ์มาตรฐานทางโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยใช้ชุดตรวจ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในการ ตรวจตัวอย่าง ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร และตัวอย่างอาหาร พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ด้านนี้ จำนวน 10 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 83.33 โดยสาเหตุการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ส่วนมากพบใน ตัวอย่างของภาชนะและอุปกรณ์ใส่อาหาร จากการสังเกตพบว่าภาชนะและอุปกรณ์ที่ ใส่อาหารไม่มีการปกปิดมิดชิด บริเวณที่ล้างภาชนะและอุปกรณ์สูงจากพื้นไม่ถึง 60 เซนติเมตร บาง ร้านใช้น้ำในการล้างภาชนะและอุปกรณ์แค่ 1 น้ำเท่านั้น จึงอาจเป็นสาเหตุให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียได้ ด้านมือผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 9 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 75.00 และยังไม่เคยเข้ารับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานราชการ ทั้งสิ้น 6 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 50.00 (เทศบาลตำบลวาปีปทุม, 2565)

จากปัญหาที่พบจากข้อมูลการตรวจประเมินร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดมหาสารคาม มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในปี 2565 แคร้อยละ 8.33 (เกณฑ์ มาตรฐานตามตัวชี้วัดระดับอำเภอต้องผ่านร้อยละ 30.00) ผู้วิจัยร่วมกับผู้รับผิดชอบงานอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดี มาก ของอำเภอลำปลายมาศ เห็นว่าในการดำเนินงานด้านร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหาร สะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ได้นั้น จะต้องมีการทำงานเป็นทีม ต้องได้รับความร่วมมือ และมี ส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ทั้งภาคประชาชน ภาควิชาการ และภาคการเมือง เข้ามามีส่วนในการ ร่วมคิดและร่วมพัฒนาการดำเนินงานในครั้งนี้ โดยภาควิชาการและภาคการเมือง มีหน้าที่ดำเนินการ ในส่วนของการกำหนดหลักเกณฑ์การประเมินร้านอาหาร การให้ความรู้ และการให้คำแนะนำเพื่อหา แนวทางพัฒนาให้ร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุมผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในส่วนของภาคประชาชน คือร้านอาหารมีหน้าที่ปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ รวมถึงปรับปรุงร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือต่อการใช้บริการของ ผู้บริโภค ในส่วนของผู้บริโภคเป็นผู้ตัดสินใจใช้บริการร้านอาหาร และมีส่วนร่วมพัฒนาร้านอาหารให้

ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน โดยการสะท้อนมุมมองในด้านความคิดเห็นของผู้บริโภคต่อร้านอาหาร และเป็น กระบอกเสียงในการแจ้งข้อมูล (Food spy) ด้านอาหารและความปลอดภัยด้านอาหารแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยจึงได้ทำการศึกษาวิจัยในเรื่อง การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัด มหาสารคาม เพื่อให้ร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ต่อไป

1.2 คำถามการวิจัย

การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม มีการพัฒนาอย่างไร

1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.3.1 วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดี มาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

1.3.2 วัตถุประสงค์เฉพาะ เพื่อศึกษา:

- 1) บริบทของการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม
- 2) กระบวนการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม
- 3) ผลการดำเนินงานการพัฒนาร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม
- 4) ปัจจัยแห่งความสำเร็จของการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหาร สะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

1.4 ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม จากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ทั้ง ภาค วิชาการ ภาคการเมือง และภาคประชาชน เพื่อพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหาร สะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการวิจัยไว้ดังนี้

1.4.1 ขอบเขตด้านเนื้อหาการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้ เป็นการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม โดยการนำความรู้เกี่ยวกับ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก มาใช้ในการตรวจประเมิน และพัฒนาร้านอาหาร มีการให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร และประเมินการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

1.4.2 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มเป้าหมาย

1.4.2.1 ประชากร

ประชากร ทั้งหมด 198 คน ได้แก่ ตัวแทนแต่ละภาคส่วน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

1.4.2.2 กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายแบ่งเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ศึกษาบริบท สถานการณ์ 2) กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร 3) กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมประเมินผลการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารและปัจจัยแห่งความสำเร็จ

1) กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มที่ 1 คือ กลุ่มเป้าหมายที่เข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องในการศึกษาบริบท สถานการณ์ ประกอบด้วย ตัวแทนจากภาคประชาชน ได้แก่ กลุ่มผู้บริหาร จำนวน 138 คน และ กลุ่มผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร จำนวน 47 คน ตัวแทนภาควิชาการ จำนวน 10 คน และตัวแทนภาคการเมือง จำนวน 3 คน

2) กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มที่ 2 คือ กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร จำนวน 60 คน ได้แก่ ภาคประชาชน คือ กลุ่มผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 47 คน ตัวแทนภาควิชาการ จำนวน 10 คน และตัวแทนภาคการเมือง จำนวน 3 คน

3) กลุ่มเป้าหมายกลุ่มที่ 3 คือ กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมประเมินผลการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร จำนวน 60 คน ได้แก่ ภาคประชาชน คือ กลุ่มผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 47 คน ตัวแทนภาควิชาการ จำนวน 10 คน และตัวแทนภาคการเมือง จำนวน 3 คน

1.4.3 ขอบเขตด้านพื้นที่วิจัย

พื้นที่ในการวิจัยเป็นพื้นที่ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

1.4.4 ขอบเขตด้านเวลาที่ใช้ในการดำเนินงาน

ระหว่างเดือน เมษายน พ.ศ. 2566 – เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2566

1.5 นิยามศัพท์ที่ใช้ในงานวิจัย

1.5.1 ความปลอดภัยด้านอาหาร หมายถึง การควบคุม ดูแล กำกับอาหารที่จำหน่าย ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ให้มีความสะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารเคมีหรือเชื้อโรคปนเปื้อน ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค โดยใช้เกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เป็นเกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน

1.5.2 ร้านอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ ที่ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ที่จัดไว้เพื่อ ปูรองอาหาร หรือประกอบอาหาร จนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้บริโภค ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ที่ซื้อได้ทันที สามารถนั่งรับประทานได้ หรือนำกลับไปรับประทานที่บ้านได้

1.5.3 ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลที่ประกอบกิจการร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม และเกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปูรอง จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

1.5.4 มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับพื้นฐาน หมายถึง ร้านอาหาร ที่ผ่านเกณฑ์การประเมิน ด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร 5 หมวด คือ

หมวดที่ 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร

หมวดที่ 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบหรือปูรอง การเก็บรักษาและการจำหน่ายอาหาร

หมวดที่ 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

หมวดที่ 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร

หมวดที่ 5 ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร

1.5.5 มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก หมายถึง ร้านอาหาร ที่มีการพัฒนาและผ่านเกณฑ์การประเมิน จำนวน 2 ข้อ คือ ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับพื้นฐาน และ ผ่านเกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน สถานที่จำหน่ายอาหาร ในระดับก้าวหน้า จำนวน 9 ข้อ

1.5.6 การดำเนินงานร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก หมายถึง การปฏิบัติตามแผนงาน หรือโครงการ ในการตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์การประเมินขั้นสูง ที่ใช้ในการประเมินมาตรฐานร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหารจากระดับพื้นฐาน เป็นระดับดีมาก

1.5.7 การมีส่วนร่วม หมายถึง การดำเนินการในการค้นหาปัญหา สาเหตุของปัญหา การวางแผนพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม โดยการมีส่วนร่วมของภาคี

เครือข่าย 3 ภาคส่วน คือ ภาคประชาชน ภาควิชาการ และภาคการเมือง โดยการมีส่วนร่วมกำหนดแนวทางในการพัฒนาเพื่อให้ร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุมผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

1.5.8 การพัฒนา หมายถึง การดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ของภาคีเครือข่าย ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ให้มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เพิ่มขึ้น

1.5.9 ชุดทดสอบ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย หมายถึง ชุดทดสอบอย่างง่ายที่ใช้ตรวจสอบอาหารหรือภาชนะ/อุปกรณ์ ว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย เกินมาตรฐานหรือไม่ โดยเก็บตัวอย่างแล้วทิ้งไว้ 17-24 ชั่วโมง หลังจากนั้นทำการอ่านผลของการเปลี่ยนแปลงสีของน้ำยาทดสอบจากสีม่วงเป็นสีเหลือง ซึ่งปฏิกิริยาดังกล่าวเป็นผลบวก แสดงว่ามีเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหารเกินตัวชี้วัดคุณภาพทางแบคทีเรีย (กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2544)



บทที่ 2

ปริทัศน์เอกสารข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ซึ่งผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิดและงานวิจัย จากตำรา เอกสาร วารสาร และบทความที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางในการวิจัย ประกอบด้วยสาระสำคัญ ดังนี้

2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและความปลอดภัยด้านอาหาร

2.2 แนวคิดเกี่ยวกับร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

2.3 บทบาทหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

2.4 แนวคิด การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

2.5 แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนา

2.6 ข้อมูลพื้นที่อำเภอวาปีปทุม

2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.8 กรอบแนวคิดการวิจัย

2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและความปลอดภัยด้านอาหาร

2.1.1 ความสำคัญของอาหาร

อาหาร เป็นปัจจัยที่มีความสำคัญ ต่อร่างกายของมนุษย์เป็นอย่างยิ่ง เพราะมีส่วนช่วยในการเจริญเติบโต สร้างความแข็งแรง และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอให้กับร่างกาย ซึ่งอาหารที่ดีและมีความปลอดภัย ย่อมจะเกิดประโยชน์แก่ร่างกายอย่างเต็มที่ ดังนั้นการเลือกรับประทานอาหาร หรือการบริโภคอาหาร ควรเลือกอาหารที่ดีมีประโยชน์ มีความสะอาด มีความปลอดภัยจากสารปนเปื้อนที่ก่อให้เกิดโรค เพื่อช่วยให้ผู้บริโภคมีความปลอดภัยและได้ประโยชน์จากสารอาหารอย่างครบถ้วน ซึ่งความรู้เกี่ยวกับอาหารและความปลอดภัยด้านอาหารที่ควรรู้เบื้องต้น มีดังต่อไปนี้

2.1.2 ความหมายของอาหาร

อาหาร ความหมายของ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หมายถึง ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่ วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อมหรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยาวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาทหรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี (กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2522)

อาหาร หมายถึง สิ่งใดก็ตามที่รับเข้าสู่ร่างกาย แล้วเกิดประโยชน์แก่ร่างกาย ซึ่งการรับเข้าสู่ร่างกายจะด้วยวิธีใดก็ตาม อาหารเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมนุษย์ เมื่ออาหารเข้าสู่ร่างกายแล้ว จะเกิดขบวนการย่อย การดูดซึม การแปรรูป การขนส่งไปยังอวัยวะส่วนต่าง ๆ เพื่อใช้ประโยชน์ในการดำรงไว้ซึ่งการทำงานของเซลล์อวัยวะต่าง ๆ ของร่างกายให้เป็นปกติ อาหารถูกย่อยให้เป็นโมเลกุลที่เล็กลง เรียกว่า สารอาหาร (Nutrients) คือ สารเคมีที่อยู่ในอาหาร โดยสามารถแบ่งออกเป็นกลุ่มดังนี้

1. สารอาหารที่ให้พลังงานแก่ร่างกาย (Macronutrients or Fuel Nutrients)

ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน

2. สารอาหารที่จำเป็นในการควบคุมปฏิกิริยาเคมีต่าง ๆ ในร่างกาย และการทำงานของอวัยวะทุกส่วน อีกทั้งช่วยในการป้องกันและต้านทานโรค หรือช่วยให้ร่างกายแข็งแรง ซึ่งเรียกว่า Micronutrients ได้แก่ สารอาหารพวก วิตามิน เกลือแร่ต่าง ๆ ซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นต่อร่างกาย

อาหารที่ดี จะเกิดประโยชน์แก่ร่างกายอย่างเต็มที่ จะต้องเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง คือ ต้องเป็นอาหารที่มีสารอาหารที่ร่างกายต้องการครบทุกชนิด มีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย ซึ่งจะส่งผลให้ร่างกายมีการเจริญเติบโตอย่างเต็มที่ ช่วยเสริมสร้างสุขภาพอนามัยและและป้องกัน ภาวะทุพโภชนาการในเด็กและผู้ใหญ่ทุกเพศทุกวัยได้ นอกจากอาหารแล้ว น้ำก็เป็นสิ่งจำเป็นที่ร่างกาย ควรได้รับอย่างเพียงพอในแต่ละวัน โดยทั่วไปแล้วร่างกายจะประกอบด้วยน้ำประมาณ 60 เปอร์เซ็นต์ โดยส่วนใหญ่จะอยู่ในเซลล์ น้ำจะช่วยในการขนส่งสารอาหารไปยังส่วนต่าง ๆ ของร่างกายแล้วยังช่วยในการควบคุมอุณหภูมิ ดังนั้นน้ำจึงจำเป็นอย่างยิ่ง สำหรับร่างกาย (สถาพร ภูใจ, 2563)

2.1.3 คุณค่าของอาหารต่อสุขภาพ

การรับประทานอาหารที่ถูกหลักโภชนาการจะทำให้ร่างกายได้รับประโยชน์และคุณค่าซึ่งส่งผลต่อสุขภาพ ดังนี้

1. ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต
2. ช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย
3. ให้พลังงานและความอบอุ่นแก่ร่างกาย
4. ช่วยให้อวัยวะต่าง ๆ ภายในร่างกายทำงานได้ตามปกติ
5. ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรคให้แก่ร่างกาย

2.1.4 ความสำคัญของอาหารกับสุขภาพ

1. กิจกรรมของมนุษย์ในแต่ละวันจำเป็นต้องใช้พลังงาน และสารอาหารที่ร่างกายได้รับจากการรับประทานอาหารในแต่ละมื้อ การรู้จักเลือกรับประทานอาหารให้เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย จะช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโตอย่างเต็มที่สมบูรณ์ และมีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง

2. โภชนาการเป็นการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับกระบวนการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ และการเจริญเติบโตของสิ่งมีชีวิต หากสภาพร่างกายได้รับอาหารที่มีสารอาหารครบ และเพียงพอต่อความต้องการ ร่างกายสามารถนำสารอาหารเหล่านั้นไปใช้ได้อย่างเต็มที่ เรียกว่าภาวะโภชนาการที่ดี แต่ถ้าร่างกายได้รับสารอาหารที่ไม่ครบถ้วน และไม่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย จะเรียกว่า ทูพลโภชนาการ

3. ภาวะโภชนาการต่ำ เป็นสภาวะของร่างกายที่ขาดอาหาร ได้รับสารอาหารต่ำกว่าที่ร่างกายต้องการ หรือรับประทานอาหารไม่ได้เนื่องจากสาเหตุต่าง ๆ ทำให้เกิดโรคขาดสารอาหาร

4. ภาวะโภชนาการเกิน เป็นสภาวะของร่างกายที่ได้อาหาร และสารอาหารเกินความต้องการของร่างกาย ทำให้เกิดการสะสมจนเกิดโทษแก่ร่างกาย

2.1.5 ความหมาย ความปลอดภัยทางอาหาร

ตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 ได้กำหนดไว้ว่า “ความปลอดภัยด้านอาหาร” หมายความว่า การจัดการให้อาหาร และสินค้าเกษตรที่นำมาเป็น อาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งอาหารที่มีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้ด้วย

1. อาหารที่มีจุลินทรีย์ก่อโรคหรือสิ่งนี้อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพเจ็บป่วยอยู่
2. อาหารที่มีสารหรือ วัตถุเคมีเจือปนอยู่ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องในปริมาณที่อาจเป็นเหตุให้เกิดอันตราย หรือสามารถสะสม ในร่างกายที่ก่อให้เกิดโรค หรือผลกระทบต่อสุขภาพ
3. อาหารที่ได้ผลิต ปรุง ประกอบ บรรจุ ขนส่ง หรือมีการเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ
4. อาหารที่ผลิตจากสัตว์หรือผลผลิตจากสัตว์ที่เป็น โรคอันอาจติดต่อถึงคนได้
5. อาหารที่ผลิต ปรุง ประกอบจากสัตว์และพืช หรือผลผลิตจากสัตว์ และพืชที่มีสารเคมีอันตราย เกล็ดเคมีภัณฑ์หรือยาปฏิชีวนะตกค้างในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
6. อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ความปลอดภัยทางอาหาร (food safety) หมายถึง การจัดการให้อาหาร วัตถุดิบในการ ปรุง ประกอบอาหาร รวมถึงสินค้าเกษตร ที่นำมาเป็นอาหาร ประกอบอาหาร บริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากอันตรายที่มา จากอาหาร สารประกอบอาหาร หรือวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร

2.1.6 อันตรายของอาหาร

ปัญหาและผลกระทบจากความไม่ปลอดภัยด้านอาหารในประเทศไทย จำแนกได้ตามการปนเปื้อนของอาหารจากเชื้อโรคและพยาธิรวมถึง การปนเปื้อนจากสารเคมีชนิดต่าง ๆ และการปนเปื้อนจากสภาพที่ไม่ถูกสุขลักษณะของแหล่งผลิตอาหาร ทั้งนี้อันตรายที่มีในอาหารและส่งผลต่อความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคมีอยู่ 3 ประเภท (พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, 2565) ได้แก่

1. อันตรายทางชีวภาพ (biological hazard) หมายถึง อันตรายในอาหาร (food hazard) ที่เกิดจากสิ่งมีชีวิตที่เป็นจุลินทรีย์ก่อให้เกิดอาการเจ็บป่วยต่อระบบทางเดินอาหารและระบบต่าง ๆ ในร่างกาย เช่น เชื้อแบคทีเรีย หนองพยาธิ เชื้อไวรัส เป็นต้น

2. อันตรายทางเคมี (chemical hazard) หมายถึง อันตรายที่เกิดจากสารเคมี ที่มีอยู่ในธรรมชาติในวัตถุดิบที่ใช้แปรรูปอาหารหรือเกิดการปนเปื้อน (contamination) ในระหว่างการผลิต วัตถุดิบ การแปรรูปอาหาร การบรรจุ และการเก็บรักษาก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภค อันตรายทางเคมี ที่มีโอกาสพบในอาหาร มีทั้งสารเคมีที่เกิดขึ้นเองในธรรมชาติ สารเคมีที่เติมลงในอาหารโดยเจตนา สารเคมีที่ปนเปื้อนมากับวัตถุดิบโดยไม่เจตนา สารเคมีที่ใช้ในโรงงาน สารเคมีที่ใช้ในขั้นตอนการผลิต และสารเคมีจากวัสดุหรือภาชนะที่สัมผัสอาหาร

3. อันตรายทางกายภาพ (physical hazard) เป็นอันตรายในอาหารที่เกิดจาก สิ่งแปลกปลอม ซึ่งอาจปนเปื้อนมากับอาหาร และเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เช่น โลหะ แก้ว เศษไม้ แมลง เส้นผม กรวดหิน ขนสัตว์ โดยที่มาของอันตรายทางกายภาพมาจากหลายแหล่ง เช่น ปนมากับวัตถุดิบ เครื่องจักรอุปกรณ์แปรรูปอาหาร กระบวนการผลิตที่ไม่ได้มาตรฐาน ระบบสุขาภิบาลที่บกพร่อง เป็นต้น

อันตรายประเภทต่าง ๆ ดังกล่าว ทำให้เกิดผลกระทบต่อผู้บริโภคได้ ตั้งแต่การเจ็บป่วยเล็กน้อยไม่รุนแรงไปจนถึงการเจ็บป่วยขั้นรุนแรงจนถึงแก่ชีวิต รวมไปถึงความเสียหาย ทางด้านเศรษฐกิจของประเทศ

2.1.7 มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร

มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารที่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในประเทศไทย ซึ่งรัฐบาลไทยได้นำมาตรฐานต่าง ๆ มาใช้ควบคุม ป้องกัน ความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับข้อตกลงทางการค้าขององค์การการค้าโลก และเพื่อให้อาหารมีความปลอดภัย ต่อสุขอนามัยของประชาชนซึ่งมีมาตรฐานสำคัญ ประกอบด้วย

1. มาตรฐาน GAP : Good Agricultural Practice การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี เป็นมาตรฐานในการควบคุมกำกับการผลิตสินค้าการเกษตรให้มีความปลอดภัย เป็นมาตรฐาน ที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ นำมาใช้ควบคุมการผลิตสินค้าเกษตร ซึ่งเป็นการกำกับควบคุมในขั้นต้น

2. มาตรฐาน GMP : Good Manufacturing Practice หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต คือ ข้อกำหนด ระเบียบ แบบแผน และวิธีปฏิบัติที่นำมาใช้ในการผลิตที่ดีและได้สินค้าที่มีคุณภาพ มาตรฐาน ซึ่งครอบคลุมถึงสถานที่ผลิต อุปกรณ์เครื่องจักร บุคลากร วัสดุ เอกสารต่าง ๆ และสิ่งอื่น ที่เกี่ยวข้องกับการบวนการผลิตทุกขั้นตอน ตั้งแต่การนำวัตถุดิบเข้าในสถานที่ผลิต จนนำสินค้า ออกจำหน่ายแก่ประชาชน เป็นมาตรฐานที่คณะกรรมการอาหารและยาใช้เป็นมาตรฐานในการควบคุม ความปลอดภัยด้านอาหาร

3. มาตรฐาน GHP : Good Hygiene Practice เป็นหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะที่จำเป็นสำหรับการผลิตอาหารที่ปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบริโภค เป็นมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขใช้ควบคุมกำกับกระบวนการผลิต

4. มาตรฐาน HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Point เป็นระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย โดยใช้หลักเกณฑ์การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ซึ่งใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้อาหารที่ปราศจากอันตรายจากเชื้อจุลินทรีย์ สารเคมี และสิ่งแปลกปลอมต่าง ๆ โดยถือเป็นมาตรฐานสากลตามข้อกำหนดของคณะกรรมการ มาตรฐานอาหาร นอกจากมาตรฐานสำคัญทั้ง 4 ประการข้างต้นที่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องพยายามนำมาใช้ ในการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อการพัฒนาคุณภาพอาหารให้มีความสามารถในการแข่งขันทางการค้าแล้ว หน่วยงานภาคเอกชนในฐานะผู้ผลิตบางรายยังมีการนำมาตรฐานรับรองคุณภาพอื่น ๆ มาใช้อีกด้วย เช่น มาตรฐาน ISO 22000 ที่พัฒนามาเพื่อให้องค์กรและบริษัทเอกชนได้นำมาจัดทำระบบ การบริหารจัดการด้านความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร

การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย สามารถทำได้โดยการ มีการจัดการ และควบคุมสาเหตุและปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่สะอาด ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ต้องมีการควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียม ปปรุง ประกอบ ซึ่งเกี่ยวข้องกับ 5 ปัจจัย ดังนี้

1. ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้เตรียม ปปรุง และให้บริการอาหาร
2. อาหาร ได้แก่ การเลือกซื้อ การปปรุง การเก็บ อาหาร น้ำแข็ง น้ำดื่มและสารปรุงแต่งอาหารที่ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน
3. ภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ การเลือกใช้ การล้าง และการเก็บที่ถูกรวิธี
4. สถานที่ ได้แก่ สถานที่ปปรุง ประกอบ และจำหน่าย/บริการอาหารที่ถูกสุขลักษณะ
5. สัตว์แมลงนำโรค ได้แก่ การควบคุมป้องกันสัตว์แมลงนำโรคในบริเวณที่เตรียม ปปรุง และให้บริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ

2.1.8 ปัจจัยที่มีผลต่อความสะอาดปลอดภัยของอาหาร

การจัดการและควบคุมปัจจัยทั้ง 5 ที่กล่าวมา ซึ่งเป็นสาเหตุที่จะทำให้อาหารไม่สะอาด ไม่ปลอดภัย ต้องอาศัยความร่วมมือของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

1. เจ้าหน้าที่ หมายถึง เจ้าหน้าที่ภาครัฐหรือภาคเอกชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ที่มีหน้าที่ในการจัดการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร ตรวจสอบ แนะนำ ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎเกณฑ์ทางวิชาการ ทั้งยังมีหน้าที่เผยแพร่ความรู้ให้แก่กลุ่มผู้บริโภค ให้มีความรู้และรู้จักพิทักษ์สิทธิของผู้บริโภค หากมีเรื่องร้องเรียนจากผู้บริโภค เจ้าหน้าที่ก็ต้องรีบดำเนินการแก้ไข ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารดำเนินการให้ถูกต้อง เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

2. ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร หมายถึง ผู้ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติให้ได้มาตรฐาน หรือข้อกำหนดที่ทางราชการได้กำหนดไว้ หากปฏิบัติได้ถูกต้อง ก็จะได้การรับรองจากทางราชการ และเพื่อความเข้มแข็งของผู้ประกอบการค้าอาหาร ก็อาจมีการรวมตัวเป็น ชมรม สมาคม เพื่อร่วมกันดำเนินกิจกรรมให้บรรลุเป้าหมายของทางราชการ

3. ผู้บริโภค หมายถึง ประชาชนทุกเพศ ทุกวัย ซึ่งต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือก บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย จากสถานที่ที่ได้มาตรฐาน และทำหน้าที่เป็น Food Spy (สายลับ อาหารปลอดภัย) หากพบปัญหาจากสถานที่ผลิตหรือผู้ปรุง-ประกอบอาหารที่ปฏิบัติไม่ถูกต้อง มีผลต่อความสะอาด ปลอดภัยของอาหาร ก็ให้แจ้งเบาะแสหรือร้องเรียนต่อเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบในพื้นที่ นั้น ๆ หรืออาจรวมตัวเป็นชมรมผู้บริโภค เพื่อพิทักษ์สิทธิ/ต่อรอง กรณีที่ไม่ได้รับความเป็นธรรม

2.1.9 หลักพิจารณาในการเลือกอาหาร

กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข ได้ให้ความรู้เกี่ยวกับหลัก 3 ป. ในการเลือกซื้ออาหารไว้ดังนี้ (กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2562)

1. ประโยชน์ คือ ต้องเป็นอาหารที่สดใหม่ มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เหมาะสมกับความต้องการในช่วงอายุต่าง ๆ ของมนุษย์

2. ปลอดภัย คือ ต้องเลือกอาหารที่แน่ใจว่าสะอาด ปลอดภัย ผลิตจากแหล่งที่เชื่อถือได้ ไม่มีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคในระบบทางเดินอาหาร เนื่องจากสารพิษและสารเคมีไม่อาจทำลายด้วยความร้อน

3. ประหยัด คือ ต้องเลือกซื้ออาหารตามฤดูกาล ซึ่งจะส่งผลให้ได้อาหารที่มีคุณภาพดีและราคาถูก หาซื้อได้สะดวก

2.1.10 โรคอาหารและน้ำเป็นสื่อ

อาหาร แม้ว่าจะมีประโยชน์ต่อร่างกายเกี่ยวกับการสร้างความเจริญเติบโต และช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกายแต่อาหารก็อาจทำให้เกิดการเจ็บป่วยได้เนื่องจากมี การปนเปื้อน

ของอาหาร ซึ่งอาหารอาจถูกปนเปื้อนได้โดยเชื้อโรค สิ่งสกปรกและสารพิษที่เกิดขึ้นในขั้นตอนการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร โดยโรคที่เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ความหมายของโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ

การเกิดโรคเนื่องจากอาหารเป็นสื่อ (Food-borne Disease) หมายถึง การเกิดการเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารที่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค หนองพยาธิ หรือ สารเคมีที่เป็นพิษเข้าไปในปริมาณที่มากพอที่จะทำให้เกิดอาการของโรค ประเภทของโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

โรคที่ติดต่อกันได้ หมายถึง โรคซึ่งเกิดกับผู้หนึ่งผู้ใดแล้ว สามารถแพร่กระจายไปสู่ผู้อื่นได้ โรคเหล่านี้มีสาเหตุมาจาก

- 1) แบคทีเรีย เช่น อหิวาตกโรค ไทฟอยด์ วัณโรค
- 2) พยาธิต่างๆ เช่น พยาธิตัวตืด พยาธิใบไม้ตับ พยาธิตัวจิ๊ด
- 3) ไวรัส เช่น โปลิโอ ตับอักเสบ

โรคที่ไม่ติดต่อกัน หมายถึง โรคที่เกิดกับผู้หนึ่งผู้ใดแล้ว ทำให้ผู้นั้นเจ็บป่วย หรือตายแต่ไม่แพร่ขยายไปสู่ผู้อื่น โรคนี้มีสาเหตุมาจาก

- 1) พิษของแบคทีเรีย เช่น พิษจากแผล ฝี หนอง
- 2) พิษของเชื้อรา เช่น อะฟลาทอกซิน
- 3) พิษจากสารเคมี เช่น สารพิษกำจัดศัตรูพืช
- 4) พิษธรรมชาติในพืชและสัตว์ เช่น คางคก เห็ดพิษ

สาเหตุที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นสื่อ อาจแยกได้ตามสาเหตุต่างๆ ดังนี้

- 1) เกิดจากเชื้อแบคทีเรียและพิษของแบคทีเรีย
- 2) เกิดจากพิษของเชื้อรา
- 3) เกิดจากเชื้อไวรัส
- 4) เกิดจากพาราสิต
- 5) เกิดจากพิษของพืชและสัตว์ตามธรรมชาติ

จากความรู้เรื่องอาหาร อาจสรุปได้ว่า อาหาร คือ สิ่งใดก็ตามที่รับเข้าสู่ร่างกายแล้วเกิดประโยชน์แก่ร่างกาย ซึ่งการรับเข้าสู่ร่างกายจะด้วยวิธีใดก็ตาม เมื่ออาหารเข้าสู่ร่างกายแล้ว จะเกิดขบวนการย่อย การดูดซึม การแปรรูป การขนส่งไปยังอวัยวะส่วนต่างๆ เพื่อใช้ประโยชน์ในการดำรงไว้ซึ่งการทำงานของเซลล์อวัยวะต่าง ๆ ทำให้ร่างกายทำงานเป็นปกติ

และความปลอดภัยด้านอาหาร คือ การกำกับ ควบคุม ดูแล อาหารที่จำหน่าย ในร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ให้มีความสะอาดปราศจากสารเคมีหรือเชื้อโรคปะปน ไม่ก่อให้เกิดอันตรายจากโรคที่เกิดจากน้ำและอาหารเป็นสื่อ

ผู้วิจัยจึงเน้นให้ผู้สัมผัสอาหาร ได้มีความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติตัวเมื่อเกิดการเจ็บป่วย เพื่อไม่ให้ เป็นพาหนะนำโรคได้ ส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารเกิดความตระหนักในการดูแลสุขภาพเป็นประจำ เช่น การตรวจสุขภาพประจำปี รวมถึงให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และผู้บริโภคมี สุขภาพที่ดี ร่างกายแข็งแรง ผู้วิจัยและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกภาคส่วน จึงได้ใช้ร่วมมือของทุกภาคส่วน ในการช่วยกันกำหนดนโยบาย และกำหนดแนวทางป้องกัน ส่งเสริมสนับสนุนให้เกิดมาตรการอาหาร ปลอดภัย เพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่มีประโยชน์ สะอาด และปลอดภัย ตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

2.2 แนวคิดเกี่ยวกับร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

จากความปลอดภัยด้านอาหาร และความปลอดภัยของอาหาร ปัจจัยที่สำคัญอีก ปัจจัยหนึ่งก็คือ ความสำคัญด้านสถานประกอบการร้านอาหาร ต้องควบคุมสถานที่ให้ถูกสุขลักษณะ เนื่องจาก ปัจจุบันประชาชนนิยมบริโภคอาหารนอกบ้าน และอาหารที่ปรุงสำเร็จมากขึ้น จึงมีความจำเป็นที่ต้อง ควบคุมสถานที่สถานประกอบการร้านอาหารให้เหมาะสม ถูกสุขลักษณะ สะอาด และปลอดภัย ซึ่ง จะช่วยในการป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรค ลดความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำ เป็นสื่อได้ แนวทางการป้องกัน ควบคุมดูแล ร้านอาหารให้ถูกสุขลักษณะตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุข ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 มีดังต่อไปนี้

ร้านอาหาร ตามความหมาย ของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข 2535 หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อ ปรุงอาหารหรือ ประกอบอาหารจน สำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้บริโภคสามารถซื้อได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้ บริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภค ที่อื่นก็ตาม ลักษณะของสถานที่ร้านอาหารตามกฎหมาย จะต้อง ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบดังนี้

1. เป็นสถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้ประโยชน์ได้ เป็นที่ตั้งของเอกชนหรือ ส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์กรมหาชน และหน่วยงานของรัฐรูปแบบใหม่ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ หรือตลาด
2. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ พร้อมบริโภค
3. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่ นั้น โดยผู้บริโภคสามารถซื้อบริโภคได้ทันที

ร้านอาหาร หมายถึง ร้านที่ให้บริการอาหารตามความต้องการของลูกค้า เป็นอาคาร ที่ จำหน่ายอาหาร และเครื่องดื่ม (ราชบัณฑิตยสถาน, 2538) ร้านอาหาร หมายถึง อาคารที่จัดไว้เพื่อ ประกอบอาหาร หรือ ปรุง อาหาร สำเร็จและจำหน่ายให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคได้ทันที ซึ่ง ครอบคลุมถึงภัตตาคาร ห้องอาหารในโรงแรม ศูนย์อาหารหรือสวนอาหาร (สมพร พานสุวรรณ, 2550)

ดังนั้น ร้านอาหาร จึงครอบคลุมกิจการสถานประกอบการร้านอาหาร ที่เป็นลักษณะร้านอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร ร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล ร้านข้าวแกง ร้านก๋วยเตี๋ยว รวมทั้งร้านกาแฟ เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ หรือร้านอาหารในลักษณะอื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน และในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ (Event) งานมหกรรมอาหาร งานเกษตรแฟร์ ของหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน ก็เข้าข่ายตามนิยามของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 อาศัยอำนาจตามความใน มาตรา 5วรรคหนึ่ง และมาตรา 6 วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ มีเนื้อหาดังต่อไปนี้

ข้อ 1 กฎกระทรวงนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศ ในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ 2 ในกฎกระทรวงนี้

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จ พร้อมทั้งจะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง โดยการอบรมควันตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“เครื่องปรุงรส” หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบรสชาติหรือกลิ่นรสชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร หรือัมสเตอร์ด

“วัตถุเจือปนอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่งและให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มีได้เจือปนในอาหาร แต่บรรจุรวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นเช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับหรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ร้านอาหาร” หมายความว่า อาคารสถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณณะ ที่จัดไว้ประกอบหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับบริโภค ณ ที่นั้น หรือเอาไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“ราชการส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า องค์การบริหารส่วนจังหวัด เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา และองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นอื่น ที่มีกฎหมายจัดตั้งขึ้น

“ข้อบัญญัติท้องถิ่น” หมายความว่า ข้อบัญญัติ เทศบัญญัติ หรือข้อบังคับ ซึ่งตราขึ้นโดยราชการส่วนท้องถิ่น

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า

- 1) นายกองค้การบริหารส่วนจังหวัดสำหรับในเขตองค์การปกครองส่วนจังหวัด
- 2) นายกเทศมนตรีสำหรับในเขตเทศบาล
- 3) นายกองค้การบริหารส่วนตำบลสำหรับในเขตองค์การปกครองส่วนตำบล
- 4) ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครสำหรับในเขตกรุงเทพมหานคร
- 5) นายกเมืองพัทยาสำหรับในเขตพัทยา
- 6) ผู้บริหารองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นอื่น สำหรับองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้ง ให้ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535

2.2.1 กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

หมวด 1 สุขลักษณะสถานที่ ของร้านอาหาร

ข้อ 3 สถานที่ของร้านอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

- 1) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุดและทำความสะอาดง่าย
- 2) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

3) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

4) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

5) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับใช้ทำประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคน้ำดื่ม เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

6) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำให้ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี

7) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงและไม่ชำรุด

ข้อ 4 ร้านอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม ดังต่อไปนี้

1) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

2) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ

3) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

4) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำประกอบหรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคน้ำดื่ม ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

ข้อ 5 ร้านอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 6 ร้านอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

1) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณที่จำหน่ายอาหาร

2) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำ

ความสะอาด

3) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ 7 ร้านอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยงตามหลักวิชาการ

ข้อ 8 ร้านอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อ 9 ร้านอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

1) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

2) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิดไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ 10 ร้านอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุดิบอาหาร ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

1) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

2) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ 11 ร้านอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

1) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

2) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

3) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ 12 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในร้านอาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตรและต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการในกรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่ายต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ 13 การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ 14 ร้านอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

- 1) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร
- 2) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตรปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนและต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ
- 3) ใช้อุปกรณ์สำหรับคืบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ

4) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ 15 ร้านอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

1) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

2) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

ข้อ 16 ร้านอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษหรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหารในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้

บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือ วัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

ข้อ 17 ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะ หรือที่รับประทานอาหารในร้านอาหาร

ข้อ 18 ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหารในร้านอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อ 19 ร้านอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

- 1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม
- 2) มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม
- 3) จัดให้มีชั้นกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน
- 4) ตู้อุ่น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาดมีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร
- 5) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด

ข้อ 20 ร้านอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

- 1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถ ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้
- 2) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกต้องสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต
- 3) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ 21 ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะดังต่อไปนี้

- 1) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่นในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้
- 2) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- 3) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้
- 4) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค
- 5) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น

2.2.2 การดำเนินงานร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดี

มาก

มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการร้านจำหน่ายอาหาร มีอยู่หลายมาตรฐานด้วยกันโดยจำแนกตามประเภทของกิจการ เช่น มาตรฐานสถานประกอบการประเภทมินิมาร์ท มาตรฐานสถานประกอบการประเภทร้านเบเกอรี่ มาตรฐานประกอบการร้านขายของชำ เป็นต้น

สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการจำเป็นต้องรู้ และนำไปปฏิบัติ เพื่อให้ร้านอาหารถูกสุขลักษณะ สะอาด ปลอดภัย จนได้รับการตรวจรับรองเพื่อให้ผ่านมาตรฐาน และได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับมาก นั้น ก็คือ มาตรฐานร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ซึ่งกรมอนามัยได้ทำการพัฒนาและยกระดับ การจัดการด้านสุขลักษณะ ภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สถานที่ของร้านอาหาร มีสุขลักษณะที่ดี รวมถึงลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคภัยไข้เจ็บ ที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ พร้อมทั้งส่งเสริมให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ร่วมมือกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โดยมีการควบคุม กำกับ สถานที่ของร้านอาหาร ในพื้นที่ที่รับผิดชอบ เพื่อพัฒนาร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

นอกจากร้านอาหารจะมีสุขลักษณะที่ดีแล้ว ยังต้องเพิ่มคุณค่า ด้านโภชนาการ เพิ่มเมนูสุขภาพ ใช้ผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน ไข่ผักและผลไม้ปลอดสารเคมี มีการสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพแก่ผู้บริโภค และสามารถต่อยอดการพัฒนาให้มีเมนู “อาหารเป็นยา” คือ อาหารที่มีผัก ผลไม้พื้นบ้าน และสมุนไพรท้องถิ่น เป็นส่วนประกอบ และผ่านการรับรองมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เพื่อให้ประชาชนตระหนักถึงความสำคัญในการบริโภคอาหาร รวมถึงส่งเสริมให้สถานที่

ปรุง ประกอบอาหารได้มาตรฐานเพิ่มมากขึ้น โดยเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก มีดังนี้

2.2.3 เกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

หมายถึง เกณฑ์การรับรองมาตรฐาน ร้านอาหาร ระดับดีมาก ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับพื้นฐาน จำนวน 5 หมวด และผ่านเกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานร้านอาหารในระดับก้าวหน้า จำนวน 9 ข้อ โดยเกณฑ์ขั้นสูงที่ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ซึ่งสามารถรักษามาตรฐานได้ผ่านการตรวจประเมินทุก 3 ปี ต่ออายุป้ายมาตรฐานโดยตลอด เป็นร้านอาหาร 5 ดาว อย่างไรก็ตาม หากผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีความพร้อมและต้องการรับการประเมินร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมากนั้น จะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ที่เพิ่มเติมจาก ระดับพื้นฐานก่อน ดังนี้ (กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2564)

1) ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับพื้นฐาน

มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับพื้นฐาน หมายความว่าสถานที่จำหน่ายอาหารมีการพัฒนาและผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 5 หมวด ดังนี้

หมวดที่ 1 สถานที่ของร้านอาหาร

หมวดที่ 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ การประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่าย อาหาร

หมวดที่ 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

หมวดที่ 4 สุขลักษณะส่วนบุคคล ของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หมวดที่ 5 ตรวจการปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร

2) เกณฑ์ทางโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยการใช้ชุดทดสอบตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 90 % ขึ้นไป

- ตรวจอาหาร/น้ำ/น้ำแข็ง จำนวน 5 ตัวอย่าง

- ตรวจภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 3 ตัวอย่าง

- ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

การตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

โคลิฟอร์มแบคทีเรีย เป็นกลุ่มแบคทีเรียแกรมลบสามารถเจริญเติบโตได้ดีในที่ที่มีอากาศและไม่มีอากาศ มักพบในสภาพแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับน้ำ หากพบว่ามี การเจือปนในน้ำดื่มมากเกินไปสามารถบ่งชี้ถึงความไม่สะอาดและไม่ถูกสุขลักษณะของแหล่งน้ำดื่มได้

เชื้อโคลิฟอร์มที่เป็นที่รู้จักมากที่สุด คือ เอสเชอริเชีย โคลิ (Escherichia coli, E. coli) เป็นเชื้อที่อาศัยอยู่ในลำไส้ของสัตว์เลือดอุ่น แต่ก็สามารถพบได้ในสิ่งแวดล้อมตามธรรมชาติและแพร่กระจายไปยังสถานที่ผลิตอาหารตลอดจนแหล่งน้ำดื่ม เชื้ออีโคไล (E. coli) ส่วนมากจะไม่มีอันตราย แต่บางสายพันธุ์อาจทำให้เกิดอาหารเป็นพิษและโรคที่รุนแรงได้

การทดสอบหา เชื้อโคลิฟอร์ม จะทำให้มองเห็นจุลินทรีย์ต่าง ๆ ที่อยู่ในส่วนประกอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และสภาพแวดล้อมของการผลิตในภาพรวมได้กว้างขึ้นแทนที่จะตรวจหาชนิดของเชื้อที่เฉพาะเจาะจง เพราะฉะนั้น เชื้อโคลิฟอร์มจึงเป็นเหมือน "จุลินทรีย์บ่งชี้" และการทดสอบหาว่ามีอยู่ในภาพรวมแทนที่จะหาสกุลหรือชนิดใดโดยเฉพาะจะสามารถบ่งชี้ถึงสภาพที่ไม่ถูกสุขลักษณะซึ่งอาจมีจุลินทรีย์ก่อโรครออยู่ หากมีการควบคุมบริเวณที่มีการเก็บตัวอย่าง จำนวนของจุลินทรีย์บ่งชี้เหล่านี้จะถูกจำกัดให้มีจำนวนที่น้อยลง เป็นที่น่าสังเกตว่าเชื้อโคลิฟอร์มบางชนิดมีประวัติที่อ้างอิงว่าเป็นเชื้อโคลิฟอร์ม (coliform) ในอุจจาระ แต่มีการวิจัยที่แสดงถึงคำศัพท์ที่เป็นปัจจุบันและเหมาะสมกว่า ได้แก่ เชื้อโคลิฟอร์ม (coliform) ที่ทนต่ออุณหภูมิ เพราะเชื้อมีแนวโน้มที่จะเจริญเติบโตและหมักน้ำตาลแลคโตสได้ในอุณหภูมิที่สูงขึ้น แม้ว่าการทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์ม (coliform) ที่ทนต่ออุณหภูมิเป็นการทดสอบในครั้งเดียวเพื่อคาดประมาณจำนวนของ เชื้ออีโคไล (E. coli) ในตัวอย่าง แต่เชื้ออีโคไล (E. coli) ที่ก่อโรคบางชนิด (โดยเฉพาะ เชื้ออีโคไล O157:H7 (E. coli O157:H7) ไม่สามารถเติบโตได้ดีในอุณหภูมิที่สูงขึ้น ดังนั้นจึงไม่สามารถใช้ผลการทดสอบได้

วิธีการตรวจสอบ

มาตรฐานของการตรวจเชื้อโคลิฟอร์ม (Coliform) มีอยู่ในเอกสารข้อกำหนดบางฉบับจาก ข้อกำหนดเชื้อโคลิฟอร์มรวม ขององค์การพิทักษ์สิ่งแวดล้อม (EPA) ซึ่งเกี่ยวข้องกับน้ำดื่มไปจนถึงนมพาสเจอร์ไรส์ เกรด เอ ตามคำจำกัดความขององค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา (FDA) การนับจำนวน เชื้อโคลิฟอร์ม (โดยใช้อาหารเลี้ยงเชื้อที่จำเพาะ เช่น แผ่นอาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูปสำหรับการทดสอบเชื้อโคลิฟอร์ม 3M™ Petrifilm™ (3M™ Petrifilm™ Coliform Count Plates) จะช่วยตรวจสอบประสิทธิภาพในด้านกระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม การทำความสะอาดฆ่าเชื้อเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต รวมถึงคุณภาพของวัตถุดิบ ระดับของเชื้อโคลิฟอร์มที่เพิ่มขึ้นบ่งบอกถึงว่าบริเวณดังกล่าวอาจจะมีการฆ่าเชื้อไม่ดีพอและควรจะได้รับการแก้ไข เชื้อโคลิฟอร์ม (Coliform) ที่พบตามธรรมชาติในอาหารจะถูกฆ่าได้ในภาวะของการแปรรูปด้วยความร้อนเป็นส่วนใหญ่ (เช่น การพาสเจอร์ไรส์นม) ดังนั้น การพบเชื้อในอาหารที่ผ่านการแปรรูปเรียบร้อยแล้วบ่งบอกถึงขั้นตอนการใช้ความร้อนที่ไม่เพียงพอ หรือการปนเปื้อนหลังจากการแปรรูป ซึ่งจะต้องได้รับการตรวจสอบและดำเนินการแก้ไขทันที

ประเภทของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ

fecal coliform เป็นโคลิฟอร์มที่พบในอุจจาระของคนและสัตว์เลือดอุ่น เพราะอาศัยอยู่ในลำไส้ใหญ่ ได้แก่ Escherichianon-fecal coliform เป็นโคลิฟอร์มแบคทีเรียที่พบในดิน แต่ไม่พบในอุจจาระ ได้แก่ Enterobacter, Klebsiella, Citrobacter, Serratia, Hafnia

การควบคุมเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในอาหาร

- 1) หุงต้มอาหารให้ร้อนระดับการพาสเจอไรซ์ (pasteurization) หากเป็นอาหารปรุงสุกแล้วนำมารับประทานต้องอุ่นให้เดือด
- 2) เก็บอาหารที่ทำให้สุกแล้วที่อุณหภูมิต่ำ หลีกเลี่ยงการเก็บรักษาอาหารช่วงอุณหภูมิที่เป็นอันตราย คือ 4-55 องศาเซลเซียส
- 3) ควบคุมให้พนักงาน หรือบุคคล ที่สัมผัสกับอาหารให้มีสุขอนามัยที่ดี (personal hygiene)
- 4) ป้องกันการเกิดปนเปื้อนข้าม (cross contamination) โดยเฉพาะอาหารที่ปรุงสุกและอาหารพร้อมรับประทานกับอาหารดิบ
- 5) ผลิตอาหารให้ถูกสุขลักษณะตามหลัก GMP (Good Manufacturing Practise) การตรวจวิเคราะห์เชื้อโคลิฟอร์มในอาหาร

การคัดเลือกและการแยกชนิดของ coliform ใช้อาหารเลี้ยงเชื้อ ที่มีน้ำตาลแลคโตส (lactose) ร่วมกับกลไกที่ระบุว่ามีหมัก (fermentation) เช่น pH indicator เพราะว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมัก ส่วนมากเป็นกรด หรือกลไกที่ระบุว่ามีการสร้างก๊าซอาหารเลี้ยงเชื้อที่ใช้ตรวจหา coliform มักจะมี meat extract และ yeast extract เพื่อเร่งการเจริญ

ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ก่อนการตรวจสอบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

1. ทำความสะอาดพื้นลาด ที่ใช้วางอุปกรณ์ด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์
2. ทำความสะอาดมือ ทั้ง 2 ข้าง ด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ 70 %
3. ทำความสะอาดมิดสำหรับตัดแถบรัดปากขวด ด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ 70 %
4. ทำความสะอาดรอบฝาขวด และคอขวดบริเวณแถบรัดปากขวด ให้สะอาด ด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ 70%
5. ตัดแถบรัดปากขวดให้ขาดด้วยมิดที่ทำความสะอาดแล้ว
6. ใช้ปลายมิดเปิดแถบรัดปากขวดออก
7. ทำความสะอาดรอบฝาขวดและคอขวดให้สะอาดอีกครั้งด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ 70%
8. ใช้นิ้วหัวแม่มือและนิ้วชี้หมุนฝาขวดให้คลายเกลียว โดยไม่ให้นิ้วมือโดนปากขวด

การตรวจการปนเปื้อนของภาชนะสัมผัสอาหาร การตรวจสอบการปนเปื้อน ของจาน ช้อน-ส้อม มือผู้สัมผัสอาหาร และ แก้วน้ำ มีวิธีดังนี้

1. เปิดห่อไม้พินสำลิจากการฆ่าเชื้อแล้ว ทางด้านที่เป็นไม้
2. นำไม้พินสำลิจุ่มลงในอาหาร ตรวจสอบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ปิดไม้กับข้างขวดแก้ว เพื่อให้สำลีดูดซับอาหาร ตรวจสอบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย พอหมด
3. นำไม้พินสำลิมาย้ายภาชนะและอุปกรณ์ หรือมือ ผู้สัมผัสอาหาร ที่จะตรวจ โดยหมุนไม้ช้าๆ ประมาณ 4 ตารางนิ้ว และป้ายซ้ำจุดเดิม 3 ครั้ง
4. หักไม้พินสำลี โดยดึงไม่ให้ไหลมาจากปากขวดประมาณครึ่งแก้ว แล้วหักไม้กับปากขวดแก้ว ปล่อยให้ส่วนที่มีสำลีอยู่ในอาหารตรวจสอบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
5. ลนไฟที่ปากขวดเพื่อฆ่าเชื้อแบคทีเรีย
6. ปิดฝาขวดให้มิดชิด
7. ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 25-40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24-48 ชั่วโมง แล้วตรวจสอบผลโดยเทียบกับแผ่นสี SI Medium (อ 13)

การสำรวจคุณภาพอาหารประเภทต่างๆ เป็นสิ่งจำเป็น โดยการตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย เพื่อตรวจสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค โดยใช้การตรวจสอบ คือ การใช้ชุดทดสอบ (SI-2) สำหรับ การตรวจสอบในเชิงคุณภาพ เพื่อปรับปรุงตรวจสอบภาชนะอุปกรณ์ อาหาร มือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้สะอาด ปลอดภัย ไม่ให้เกิดการปนเปื้อน โดยหลักสำคัญคือต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค เป็นสำคัญ และในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารในเขตเทศบาลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ใช้การตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในตัวอย่างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ ในร้านอาหาร โดยใช้ตัวอย่างในการตรวจ ร้านละ 10 ตัวอย่าง และแต่ละร้านต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ 90.00 เพื่อเป็นเกณฑ์คุณภาพให้ร้านอาหารผ่านมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

3) เกณฑ์ประเมินระดับก้าวหน้า 9 ข้อ ดังนี้

- มีช่องกลางสำหรับผู้บริโภค คือ มีช่องกลางไว้บริการ/เสิร์ฟมาพร้อมอาหารโดยไม่ต้องร้องขอ หรือมีข้อความ/สิ่งแสดงให้รู้ว่าการเสิร์ฟช่องกลางให้กับผู้บริโภค
- มีอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค คือ จัดให้มีอ่างล้างมือที่สะอาดพร้อมสบู่สำหรับผู้บริโภคใช้ได้โดยสะดวกและเพียงพอ
- ส่วนในร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS (Healthy Accessibility Safety) 16 ข้อ โดยเน้น 3 เรื่อง คือ
 - ความสะอาด (H)

- ความเพียงพอ (A)
- ความปลอดภัย (S)
- ใช้ผักสด ปลอดภัยและยาฆ่าแมลง ผักสดซื้อจากแหล่งที่ปลอดภัยเชื่อถือได้

หรือได้รับการตรวจว่าผักสดปลอดภัยฆ่าแมลง

- ผู้สัมผัสอาหารมีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารในขณะปฏิบัติงาน
- จัดบริการเมนูสุขภาพ โดยผ่านการรับรองเมนูสุขภาพ อย่างน้อย 1 เมนู
- ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีนตามมาตรฐาน
- ใช้ภาชนะปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (No Foam)
- ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัย หรือผ่านการทดสอบความรู้จากหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น

2.2.4 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหารและร้านอาหาร

ปัจจุบัน การประกอบกิจการสถานประกอบการร้านอาหาร ไม่ว่าจะเป็นภัตตาคาร สวนอาหาร ร้านอาหารและแผงลอย มีการขยายตัวเพิ่มมากขึ้น ทั้งในชุมชนเมือง และชนบท ส่งผลให้มีจำนวนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารมีมากขึ้น ทำให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่มีหน้าที่ควบคุมกำกับดูแลตามกฎหมายที่บัญญัติไว้นั้นมีภาระงานได้ยากขึ้น สาเหตุหนึ่งมาจากการไม่รู้ในตัวของกฎหมาย ไม่เข้าใจเหตุผลของกฎหมาย และไม่รับผิดชอบ หลบเลี่ยงกฎหมาย ของผู้ประกอบการ ทำให้เกิดปัญหาในเรื่องความสะอาดความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่าย ในสถานประกอบการร้านอาหาร ดังนั้นผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารจึงควรมีความรู้และความเข้าใจในบทบัญญัติ ของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบการร้านอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบการร้านอาหารที่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารควรรู้ นั้น ได้แก่

1) พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

สารบัญญัตินี้ของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้บัญญัติเกี่ยวกับเรื่องการสาธารณสุข สิ่งแวดล้อมที่ต้องควบคุมและกำกับดูแล ซึ่งได้แก่

หมวด 3 ว่าด้วยเรื่อง การจัดการสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย

หมวด 4 ว่าด้วยเรื่อง สุขลักษณะของอาคาร

หมวด 5 ว่าด้วยเรื่อง เหตุรำคาญ

หมวด 6 ว่าด้วยเรื่อง การควบคุมการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์

หมวด 7 ว่าด้วยเรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

หมวด 8 ว่าด้วยเรื่อง ตลาด สถานที่ของร้านอาหารและ สถานที่สะสมอาหาร

หมวด 9 ว่าด้วยเรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

เป็นกฎหมายที่บัญญัติถึงการคุ้มครองประชาชนด้านสุขลักษณะและการอนามัยสิ่งแวดล้อม หรือการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมซึ่งครอบคลุมทั้งกิจกรรม การกระทำ และการประกอบกิจการประเภทต่าง ๆ ที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของประชาชน พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 จะให้อำนาจแก่ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แก่ เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล เมืองพัทยา และกรุงเทพมหานคร ควบคุมกำกับสถานประกอบการค้าอาหาร ซึ่งจะแบ่งออกเป็น 2 หมวด คือ หมวด 8 ตลาด สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร และหมวด 9 การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ในที่นี้จะหมายถึงการจำหน่ายอาหาร ซึ่งครอบคลุมทั้งตลาด ภัตตาคาร ร้านอาหาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร และ หาบเร่ แผงลอย โดยการออกข้อกำหนดท้องถิ่น กำหนดรายละเอียดหลักเกณฑ์ วิธีการประกอบการ สุขลักษณะของสถานที่ อาหาร สารปรุงแต่งอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ การควบคุมสัตว์แมลงนำโรคและตัวบุคคลผู้ประกอบการหรือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้เกี่ยวข้องนำไปปฏิบัติในขณะที่ประกอบกิจการ ดังนั้นผู้ประกอบการต้องมีหน้าที่ในการปฏิบัติตามกฎหมาย โดยไปยื่นขอใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งกับองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นใน พื้นที่ที่ประกอบการ หรือที่ อบต. เทศบาลสำนักงานเขตของกรุงเทพมหานคร และเมืองพัทยา

โดยหากประกอบการในสถานที่ที่มีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตรจะต้องยื่นขอรับใบอนุญาต และพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง ส่วนผู้ที่ประกอบการร้านอาหารในที่หรือทางสาธารณะจะเป็นการยื่นขอรับใบอนุญาต ใบอนุญาตที่ได้รับจะมีอายุ 1 ปี เมื่อใบอนุญาตใกล้หมดอายุ ผู้ประกอบการต้องมาขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนถึงวันที่ ใบอนุญาตจะหมดอายุ และชำระค่าธรรมเนียมเป็นรายปี ส่วนหนังสือรับรองการแจ้งไม่ได้กำหนดอายุไว้แต่ผู้ประกอบการต้องมาเสียค่าธรรมเนียมหนังสือรับรองการแจ้งเป็นรายปีก่อนที่จะครบปี หากไม่มาชำระค่าธรรมเนียมหรือค้างชำระค่าธรรมเนียมก็จะถูกปรับอีกร้อยละ 20.00 ของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ

หน้าที่ที่สำคัญของผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหารตลอดระยะเวลาประกอบการนั้น คือ ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดท้องถิ่นและเงื่อนไขของท้องถิ่นนั้นตลอดเวลาที่ประกอบการ ไม่ว่าจะเป็นการปฏิบัติในด้านสุขลักษณะของสถานที่ ได้แก่ ที่ตั้ง การใช้ การดูแลรักษา สถานที่ กรรมวิธีการเตรียม ทำ ปรุงประกอบ เก็บ สะสมและจำหน่ายอาหาร อาหาร น้ำแข็ง น้ำดื่ม-ใช้ ภาชนะ อุปกรณ์และของใช้อื่น ๆ การป้องกันเหตุรำคาญ และการป้องกันโรคติดต่อ

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

1. มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ต้องปฏิบัติตนในขณะที่ปฏิบัติงาน เช่น การแต่งกาย(ผ้ากันเปื้อน หมวก/ตาข่ายคลุมผม) มือ-เล็บต้องสะอาด ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร แยกระหว่างอาหาร

ดิบ-สุก หลีกเลี่ยงพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสมในขณะที่ปฏิบัติงาน เช่น คู้ย แคะ แกะ เกา ไอ จาม สูดบุหรี่ เป็นต้น

2. ต้องแสดงใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผย ณ สถานที่ประกอบการ หรือสถานที่ดำเนินการตลอดเวลา หากชำรุด สูญหาย ถูกทำลาย ยื่นคำขอรับใบแทน ณ ท้องถิ่นที่อนุญาต ภายใน 15 วัน สำหรับผู้ประกอบการหรือผู้สัมผัสอาหารที่ไม่ปฏิบัติตามที่กล่าวมา ก็จะมี ความผิด ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

หากเป็นผู้ประกอบการ ที่มีสถานที่ประกอบการมีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตรและ ประกอบการโดยไม่ได้รับใบอนุญาตจะมีความผิดมีโทษ จำคุกไม่เกิน 6 เดือนหรือปรับไม่เกิน 10,000 บาท และหากเป็นผู้จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ประกอบการโดยไม่มีใบอนุญาตจะมีโทษ ปรับไม่เกิน 2,000 บาท และหากในระหว่างประกอบการไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวง ข้อกำหนด ท้องถิ่น หรือเงื่อนไขของท้องถิ่นแล้ว ท้องถิ่นสามารถออกคำสั่งให้แก้ไข ปรับปรุง สั่งพักใช้ใบอนุญาต จนถึงที่สุดสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ส่วนผู้ประกอบการที่มีสถานที่ประกอบการมีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตรและ ประกอบการโดยไม่ได้แจ้ง จะมีความผิดมีโทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือนหรือปรับไม่เกิน 5,000 บาท และ หากเคยโดนลงโทษเนื่องจากประกอบการโดยไม่แจ้งมาแล้วครั้งหนึ่งแต่ยังฝ่าฝืนประกอบกิจการอยู่ ทั้งที่ท้องถิ่นสั่งให้หยุดกิจการหรือสั่งห้ามดำเนินกิจการตามเวลาที่กำหนดแต่ไม่เกิน 2 ปี จะมีโทษ จำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 10,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับและปรับอีกวันละไม่เกิน 5,000 บาทตลอดระยะเวลาที่ประกอบกิจการโดยไม่ได้แจ้ง

2) พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535

เป็นกฎหมายที่บัญญัติถึงการรักษาความสะอาด การดูแลรักษาสนามหญ้าและต้นไม้ การห้ามทิ้งสิ่งปฏิกูลมูลฝอย และการรักษาความเป็นระเบียบเรียบร้อยในที่สาธารณะและสถาน สาธารณะ โดยที่สาธารณะ หมายถึง สาธารณสมบัติของแผ่นดินนอกจากที่กร้างว่างเปล่า และ หมายความรวมถึงถนนและทางน้ำ ด้วย ส่วนสถานสาธารณะหมายถึง สถานที่ที่จัดไว้เป็นสาธารณะ สำหรับประชาชนใช้ เพื่อการบันเทิง การพักผ่อนหย่อนใจหรือการชุมนุม

ในส่วนของการประกอบกิจการค้าอาหารนั้น พระราชบัญญัตินี้กำหนดให้เจ้าของ ร้านอาหารที่ตั้งอยู่ติดกับทางเท้า มีหน้าที่ ดูแลรักษาความสะอาดทางเท้าที่อยู่ติดกับร้าน หากไม่ ปฏิบัติปล่อยให้ทางเท้าสกปรก มีเศษอาหาร ไขมัน ฯลฯ จะถูกปรับไม่เกิน 1,000 บาท

นอกจากนั้นกฎหมายฉบับนี้ยังบัญญัติห้ามปรุงอาหาร ขายหรือจำหน่ายสินค้าบนถนน หรือในสถานสาธารณะ ห้ามใช้รถยนต์หรือล้อเลื่อนเป็นที่ปรุงอาหารเพื่อขายหรือจำหน่ายให้แก่ ประชาชนบนถนนหรือในสถานสาธารณะ ยกเว้นในถนนส่วนบุคคลหรือในบริเวณที่เจ้าพนักงาน

ห้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ประกาศผ่อนผันให้ขายได้ตามวัน เวลาที่กำหนด และห้ามขายหรือจำหน่ายสินค้าซึ่งบรรทุกบนรถยนต์ รถจักรยานยนต์หรือล้อเลื่อนบนถนนหรือในสถานสาธารณะ หากฝ่าฝืนจะถูกลงโทษปรับไม่เกิน 2,000 บาท และยังมีบัญญัติในเรื่องการจัดให้มีส่วนในร้านอาหารด้วย โดยให้เจ้าของร้านอาหารและหรือเครื่องดื่มที่มีที่นั่งสำหรับบริการลูกค้าได้ ในขณะที่เดียวกันไม่ต่ำกว่ายี่สิบคน ต้องจัดให้มีส่วนที่ถูกต้องด้วยสัญลักษณ์ ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง เพื่อให้ลูกค้าใช้ในระหว่างเปิดทำการค้า หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน 2,000 บาท

3) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

เป็นกฎหมายที่มีเจตนารมณ์เพื่อควบคุมอาหารให้มีคุณภาพและความปลอดภัยในการบริโภค ซึ่งจะควบคุมตั้งแต่สถานที่ ตัวผลิตภัณฑ์ และการโฆษณา โดยการกำหนดประเภทอาหาร การขออนุญาตผลิต มาตรฐานการผลิต การนำเข้าอาหาร การแสดงฉลาก ชนิดบรรจุภัณฑ์ การโฆษณา ซึ่งกฎหมายฉบับนี้จะให้อำนาจรัฐมนตรีกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงและประกาศกระทรวง กำหนดหลักเกณฑ์รายละเอียด ในการดำเนินงานตามพระราชบัญญัตินี้ ซึ่งที่ผ่านมา มีกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติฉบับนี้เป็นจำนวนมาก และมีการเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ ดังนั้นผู้ประกอบการค้าอาหารต้องติดตามข่าวสารอยู่เสมอ

ตามพระราชบัญญัติอาหารพ.ศ. 2522 ได้ให้ความหมายคำว่า “อาหาร” หมายถึง ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่ วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึง ยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท/ยาเสพติด และวัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้ /ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส ดังนั้นพระราชบัญญัติอาหารจึงครอบคลุมคุณภาพอาหารที่นำเข้าและผลิตในประเทศ ซึ่งในส่วนของผู้ประกอบการร้านอาหารต้องมีความรู้ และเข้าใจในประเด็นเรื่องการปนเปื้อนของสารเคมีในอาหาร โดยเฉพาะสารที่ห้ามใช้ในอาหาร เช่น ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว บอแรกซ์ สารกันรา เป็นต้น นอกจากนี้ ต้องมีความรู้ในการเลือกอาหารที่ถูกต้อง เช่น น้ำบริโภคบรรจุขวด น้ำแข็ง อาหารกระป๋อง ซึ่งสามารถดูจากเลขสารบบอาหารบนฉลากของสินค้าได้

4) พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558

พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558 ได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 132 ตอนที่ 86 ก เมื่อวันที่ 8 กันยายน 2558 ซึ่งจะมีผลใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา (6 มีนาคม 2559) มีทั้งหมด 9 หมวด 60 มาตรา พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ.2558 เป็นเครื่องมืออย่างหนึ่งด้านกฎหมายในการเฝ้าระวัง ป้องกันควบคุมโรค ซึ่งกลไกการดำเนินงานมีทั้งระดับประเทศ ระดับจังหวัดและระดับพื้นที่

นิยามศัพท์สำคัญของโรคติดต่อ

“โรคติดต่อ” หมายความว่า โรคที่เกิดจากเชื้อโรคหรือพิษของโรคซึ่งสามารถแพร่โดยตรงหรือทางอ้อมมาสู่คน

“โรคติดต่ออันตราย” หมายความว่า โรคติดต่อที่มีความรุนแรงสูงและสามารถแพร่ไปสู่ผู้อื่นได้อย่างรวดเร็ว

“โรคติดต่อที่ต้องเฝ้าระวัง” หมายความว่า โรคติดต่อที่ต้องมีการติดตาม ตรวจสอบ หรือจัดเก็บข้อมูลอย่างต่อเนื่อง

“โรคระบาด” หมายความว่า โรคติดต่อหรือโรคที่ยังไม่ทราบสาเหตุของการเกิดโรคแน่ชัด ซึ่งอาจแพร่ไปสู่ผู้อื่นได้อย่างรวดเร็วและกว้างขวางหรือมีภาวะของการเกิดโรคมกมิตปกติกว่าที่เคยเป็นมา

การเฝ้าระวังโรคติดต่อ

กรณีที่มีโรคติดต่ออันตราย โรคติดต่อที่ต้องเฝ้าระวังหรือโรคระบาดตามนิยามกฎหมายเกิดขึ้น ให้บุคคลดังต่อไปนี้แจ้งต่อเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อ

เจ้าบ้านหรือผู้ควบคุมดูแลบ้าน หรือแพทย์ผู้ทำการรักษาพยาบาลในกรณีที่พบผู้ที่เป็นหรือ มีเหตุอันควรสงสัยว่าเป็นโรคติดต่องดกล่าวเกิดขึ้นในบ้าน

ผู้รับผิดชอบในสถานพยาบาล ในกรณีที่พบผู้ที่เป็นหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าเป็นโรคติดต่อ ดงกล่าวเกิดขึ้นในสถานพยาบาล

ผู้ทำการชันสูตรหรือผู้รับผิดชอบในสถานที่ที่ได้มีการชันสูตร ในกรณีที่ได้มีการชันสูตรทางการแพทย์หรือทางการสัตว์แพทย์ตรวจพบว่าอาจมีเชื้ออันเป็นเหตุของโรคติดต่องดกล่าว

เจ้าของ หรือผู้ควบคุมสถานประกอบการหรือสถานที่อื่นใด ในกรณีที่พบผู้ที่เป็นหรือมีเหตุ อันควรสงสัยว่าเป็นโรคติดต่องดกล่าวเกิดขึ้นในสถานที่นั้น

การป้องกันและการควบคุมโรคติดต่อ

เมื่อเกิดโรคติดต่ออันตรายหรือโรคระบาด หรือมีเหตุสงสัยว่าได้เกิดโรคติดต่ออันตรายหรือโรคระบาดในเขตพื้นที่ใด ให้เจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อในพื้นที่นั้นม้อำนาจที่จะดำเนินการเองหรือออกคำสั่งเป็นหนังสือ ให้ผู้ใดดำเนินการ ดังต่อไปนี้

ให้ผู้ที่เป็นหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าเป็นโรคติดต่ออันตรายหรือโรคระบาด หรือผู้ที่เป็นผู้สัมผัสโรคหรือพาหะ มารับการตรวจหรือรักษา หรือรับการชันสูตรทางการแพทย์ และเพื่อความปลอดภัยอาจดำเนินการโดยการแยกกัก กันกัน หรือคุมไว้สังเกต ณ สถานที่ซึ่งเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่องำหนด จนกว่าจะได้รับการตรวจและชันสูตรทางการแพทย์ว่าพ้นระยะติดต่อของโรคหรือสิ้นสุดเหตุอันสงสัย

ให้ผู้ที่มีความเสี่ยงที่จะติดโรคได้รับการสร้างเสริมภูมิคุ้มกันโรค ตามวัน เวลา สถานที่ซึ่งเจ้าพนักงานโรคติดต่อกำหนด เพื่อมิให้โรคติดต่ออันตรายหรือโรคระบาดแพร่ออกไป

ให้นำศพหรือซากสัตว์ซึ่งตายหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าตายด้วยโรคติดต่ออันตรายหรือโรคระบาดไปรับการตรวจ หรือจัดการทางแพทย์

ให้เจ้าของ ผู้ครอบครอง หรือผู้พักอาศัยในบ้าน โรงเรือน สถานที่ หรือพาหนะที่มีโรคติดต่ออันตรายหรือโรคระบาดเกิดขึ้น กำจัด ทำลายสิ่งใด ๆ ที่มีเชื้อโรคติดต่อหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีเชื้อโรคติดต่อ หรือแก้ไขปรับปรุงการสุขาภิบาลให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อการควบคุมและป้องกันการแพร่โรค

ห้ามผู้ใดเข้าไปหรือออกจากที่เอกเทศ เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อเข้าไปในบ้าน โรงเรือน สถานที่ หรือพาหนะที่มีหรือสงสัยว่ามีโรคติดต่ออันตรายหรือโรคระบาดเกิดขึ้นเพื่อเฝ้าระวัง ป้องกัน และควบคุมมิให้มีการแพร่ของโรค

กรณีที่มีเหตุจำเป็นเร่งด่วนเพื่อเป็นการป้องกันการแพร่ของโรคติดต่ออันตรายหรือโรคระบาด ผู้ว่าราชการจังหวัดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด หรือผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อกรุงเทพมหานคร มีอำนาจในพื้นที่ความรับผิดชอบของตน

สั่งปิดตลาด สถานที่ประกอบหรือจำหน่ายอาหาร สถานที่ผลิตหรือจำหน่ายเครื่องดื่ม โรงงาน สถานที่ชุมนุมชน โรงมหรสพ สถานศึกษา หรือสถานที่อื่นใดไว้เป็นการชั่วคราว

สั่งให้ผู้ที่เป็นหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าเป็นโรคติดต่ออันตรายหรือโรคระบาดหยุดการประกอบอาชีพเป็นการชั่วคราว

สั่งห้ามผู้ที่เป็นหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าเป็นโรคติดต่ออันตรายหรือโรคระบาดเข้าไป ในสถานที่ชุมนุม โรงมหรสพ สถานศึกษา หรือสถานที่อื่นใด เว้นแต่ได้รับอนุญาตจาก เจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อ

อำนาจของเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อ

1. มีหนังสือเรียกบุคคลใด ๆ มาให้ถ้อยคำหรือแจ้งข้อเท็จจริงหรือทำคำชี้แจงเป็นหนังสือหรือให้ส่งเอกสาร หรือหลักฐานใดเพื่อตรวจสอบหรือเพื่อใช้ประกอบการพิจารณา
2. เข้าไปในพาหนะ อาคาร หรือสถานที่ใด ๆ ในเวลาระหว่างพระอาทิตย์ขึ้นและพระอาทิตย์ตกหรือในเวลาทำการของอาคารหรือสถานที่นั้น เพื่อตรวจสอบหรือควบคุมให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้ และหากยังดำเนินการไม่แล้วเสร็จในเวลาดังกล่าวให้สามารถดำเนินการต่อไปได้จนกว่าจะแล้วเสร็จ

จากความรู้เกี่ยวกับการดำเนินงานร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ข้างต้น การดำเนินงานร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย

เป็นแนวทางในการควบคุม กำกับ ดูแล ร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลลาวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม เพื่อให้ร้านอาหารผ่านมาตรฐาน ตามเกณฑ์ที่กระทรวงกำหนด คือ ในแต่ละอำเภอร้านอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ร้อยละ 30.00 ในปี 2566 และมีการพัฒนาร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก เพิ่มขึ้นในทุกปีต่อไป และการดำเนินงานยังต้องใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบการร้านอาหารมาเป็นเครื่องมือในการคุ้มครองสุขภาพอนามัยของประชาชนในเขตเทศบาลตำบลลาวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ในการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม โดยหลักการของกฎหมายคือ ให้มีการคุ้มครองสุขภาพอนามัยของประชาชน โดยการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมที่ ถูกต้อง เหมาะสม เป็นระเบียบ เรียบร้อย มีเจ้าหน้าที่กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมประจำเทศบาลตำบลลาวาปีปทุม ร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง เป็นผู้รับผิดชอบ ในการส่งเสริม ติดตาม กำกับ และดูแลความปลอดภัย ความเป็นระเบียบเรียบร้อย ของสถานที่จำหน่ายอาหาร และผู้ประกอบการร้านอาหาร มีหน้าที่ปฏิบัติตามข้อบัญญัติที่กฎหมายกำหนด เพื่อเป็นการคุ้มครองประชาชนด้านสุขลักษณะและด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมหรือการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมซึ่งครอบคลุมทั้งกิจกรรม การกระทำ และการประกอบกิจการประเภทต่าง ๆ ที่อาจมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของประชาชน และให้ผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลลาวาปีปทุม ตระหนักและปฏิบัติตามข้อบัญญัติของกฎหมายอย่างเคร่งครัด

2.3 บทบาทหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

2.3.1 นโยบายของกระทรวงสาธารณสุข

กระทรวงสาธารณสุข ประกาศนโยบายการขับเคลื่อนนโยบาย สุขภาพวิถีใหม่ : ต้นแบบอาหารปลอดภัย อาหารริมบาทวิถีตลาดนัดน้ำ ชื้อ และร้านอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจด้านความสะอาด ปลอดภัย ให้กับผู้บริโภค ซึ่งในปี 2565 โดยกระทรวงสาธารณสุข เร่งขับเคลื่อน พัฒนาและยกระดับมาตรฐานร้านอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร ตาม พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวงสุขลักษณะ ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ให้ได้มาตรฐาน (Clean Food Good Taste Plus) จำนวน 5 แห่ง เกณฑ์การรับรองมาตรฐานสถานที่ จำหน่ายอาหาร ระดับดีมาก ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน จำนวน 5 หมวด และผ่าน เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารในระดับ ก้าวหน้า (Clean Food Good Taste Plus) จำนวน 9 ข้อ เป้าหมาย/ตัวชี้วัด (ตัวชี้วัดที่ 16 กระทรวงสาธารณสุข) ร้านอาหาร (Clean Food Good Taste Plus) จำนวน 5 แห่ง ผลการดำเนินงาน

1. จัดทำแผน ดำเนินงาน ควบคุม กำกับ และติดตามประเมินผล
2. จัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการเข้าร่วมโครงการพัฒนาและ ยกระดับมาตรฐานร้านอาหาร (Clean Food Good Taste Plus)
3. ดำเนินงานพัฒนาและยกระดับมาตรฐานร้านอาหาร (Clean Food Good Taste Plus)
 - 3.1 การประชุมชี้แจงโครงการพัฒนา และยกระดับมาตรฐาน ร้านอาหาร
 - 3.2 สถานประกอบการประเมินตนเอง และดำเนินการปรับปรุง ให้ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
 - 3.3 รมรงค์เยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานในพื้นที่ โดยทีมเครือข่าย สาธารณสุข จังหวัดลำพูน ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โรงพยาบาล สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ ในพื้นที่
 - 3.4 จัดการอบรมหลักสูตรสุขภาพอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
 - 3.5 สนับสนุนการดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร ทางด้านชีวภาพ ได้แก่ การตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในอาหาร ภาชนะ มือ เดือน มีนาคม และ สิงหาคม 2565
 - 3.6 ประเมินมาตรฐานร้านอาหาร (Clean Food Good Taste Plus) โดยทีมเครือข่ายสาธารณสุขจังหวัดลำพูน ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดลำพูน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โรงพยาบาล สำนักงาน สาธารณสุขอำเภอในพื้นที่

ในการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในแต่ละพื้นที่จะต้องอาศัยการมีส่วนร่วมและความร่วมมือ ของทุกภาคส่วน ไม่ว่าจะเป็น ภาคการเมือง ภาควิชาการ และภาคประชาชน โดยผู้มีส่วนเกี่ยวข้องแต่ละระดับ มีส่วนร่วมในบทบาทหน้าที่ที่แตกต่างกันออกไป ตามความเหมาะสมและภาระหน้าที่ในระดับนั้น ๆ แต่โดยรวมคือทุกภาคส่วน จะมุ่งเน้นให้การดำเนินงานได้มีการพัฒนาและดำเนินต่อไปในทิศทางที่ดี มีความร่วมมือและการประสานงานกันอย่างเป็นระบบ เพื่อให้การดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีการดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพ ประสบความสำเร็จ และมีส่วนร่วม โดยหน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้อง มีดังต่อไปนี้

2.3.2 ศูนย์อนามัย และสถาบันพัฒนาสุขภาพะเขตเมือง

- 1) ประชุมชี้แจงสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด / อำเภอ เพื่อสร้างความรู้ และความเข้าใจ การดำเนินงานด้านมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก
- 2) พัฒนาศักยภาพและเสริมสร้างความรอบรู้ด้านวิชาการให้เจ้าหน้าที่ ผู้ปฏิบัติงานด้านมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด / อำเภอ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รวมถึงผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น

3) ประสานความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในเขตพื้นที่เพื่อส่งเสริมและ สนับสนุนผู้ประกอบกิจการประเมินตนเองเพื่อยกระดับมาตรฐาน สถานที่จำหน่ายอาหาร และให้คำแนะนำเพื่อการพัฒนาให้ได้มาตรฐาน

4) ประเมินรับรองมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด / สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โดยมีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในระดับพื้นที่เข้าร่วมสังเกตการณ์ทุกครั้ง

5) สุ่มประเมิน / เฝ้าระวังด้านมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของร้านอาหาร ที่ได้รับการประเมินมาตรฐาน ด้านมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในพื้นที่ และรายงานผลการสุ่มประเมินเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารให้ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ

6) จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้การพัฒนาทางด้านมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในระดับพื้นที่

7) รณรงค์ ขับเคลื่อน และเยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานด้านมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในพื้นที่

8) กำกับ ติดตาม ประเมินผล และสรุปรายงานผลการดำเนินงาน

2.3.3 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

1) ประชุมชี้แจงองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ เพื่อสร้างความเข้าใจ และขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

2) สนับสนุน และส่งเสริมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการดำเนินงานด้านมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานร้านอาหาร

3) พัฒนาศักยภาพและเสริมสร้างความรอบรู้ด้านวิชาการให้แก่ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ของสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาล องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รวมถึงผู้ประกอบกิจการ และ ผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น

4) ประเมินรับรองมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ร่วมกับศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โดยมี องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่เข้าร่วมสังเกตการณ์ทุกครั้ง

5) ประสานความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายระดับพื้นที่เพื่อสนับสนุน ให้ผู้ประกอบกิจการประเมินตนเองเพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน ร้านอาหาร และให้คำแนะนำเพื่อการพัฒนาให้ได้มาตรฐาน

6) สุ่มประเมิน เฝ้าระวังสถานประกอบการร้านอาหาร ที่ได้รับการประเมินมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก และรายงานผล การสุ่มประเมิน เฝ้าระวังให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ

7) จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้การพัฒนาทางด้านมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในระดับพื้นที่

2.3.4 องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

1) ประชุมชี้แจงผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง เพื่อประสานความร่วมมือในการดำเนินงาน ด้านมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในพื้นที่

2) สำรวจ ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการ และจัดทำทะเบียน สถานประกอบการร้านอาหาร รวมถึงข้อมูล ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ

3) พัฒนาศักยภาพ/เสริมสร้างความรอบรู้ด้านวิชาการ โดยจัดการอบรม ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร รวมถึงประชาชน ผู้บริโภคในพื้นที่ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการกฎหมายกำหนด

4) สนับสนุนให้ผู้ประกอบการร้านอาหารศึกษา เกณฑ์มาตรฐานและประเมินตนเอง เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน ร้านอาหาร และให้คำแนะนำเพื่อการพัฒนาให้ได้มาตรฐาน

5) ประเมินรับรองมาตรฐาน ร้านอาหาร ระดับพื้นฐาน และรายงานความก้าวหน้าแก่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

6) สุ่มประเมิน / เฝ้าระวังสถานประกอบการร้านอาหาร ที่ผ่านการตรวจประเมินและได้รับป้ายรับรองด้านมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในพื้นที่

7) สรุปรายงานผลการดำเนินงานด้านมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบ

8) สนับสนุนให้มีการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ในกลุ่มสถานประกอบการร้านอาหารในระดับพื้นที่

9) จัดให้มีการมอบป้ายรับรองมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก แก่ร้านอาหาร ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมากด้านสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อยกย่องและเชิดชูเกียรติแก่ร้านอาหารที่มุ่งมั่นพัฒนาและ ยกระดับจนผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ส่งเสริมให้ได้มาตรฐานมีความยั่งยืน

2.3.5 ผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

1) ศึกษาข้อมูลและนำหลักเกณฑ์ในการปฏิบัติตามกฎหมายและ นำเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ไปปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่

2) เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการหรือ ผู้สัมผัสอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรม เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แก่ กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ศูนย์อนามัย สถาบันพัฒนาสุขภาพ เขตเมือง หรือหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจาก กรมอนามัย และนำหลักฐานการรับรองผ่านการอบรมที่หน่วยงาน จัดการอบรมออกให้มายื่นต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในเขตพื้นที่ตั้งของร้านอาหารของตน

3) ขอใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งร้านอาหาร กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ตั้งของร้านอาหาร

4) ติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร หรือแสดงเอกสารรับรองผ่านการอบรม ที่ออกโดยหน่วยงานจัดการอบรมฯ เพื่อให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบได้

5) ปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

6) เข้ารับการตรวจสุขภาพประจำปีตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น อย่างน้อยปีละ 1

ครั้ง

7) รวมกลุ่มเพื่อจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารภายในพื้นที่

2.3.6 บทบาทหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับอำเภอของเทศบาลตำบลวาปีปทุม ระดับท้องถิ่น

1) กองสาธารณสุข เทศบาลตำบลวาปีปทุม มีหน้าที่ รับนโยบายจาก ส่วนกลาง และกำหนดนโยบาย ในการดำเนินงาน เผื่อระวังฯ ออกตรวจประเมิน การเก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล และนำผลไปใช้ในการวางแผน ดำเนินการและควบคุมสถานประกอบการในพื้นที่ และส่งต่อข้อมูลให้ ศูนย์อนามัย หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เพื่อรายงานผลการดำเนินงาน และหาแนวทางแก้ไข ปัญหาที่พบ ในพื้นที่เทศบาลตำบลวาปีปทุม

2) โรงพยาบาลชุมชน มีหน้าที่ สนับสนุนอุปกรณ์การออกตรวจประเมิน แนะนำ เกี่ยวกับการตรวจประเมิน และช่วยดำเนินการ ในการออกตรวจประเมิน สถานประกอบการ ร้านอาหารในพื้นที่ รวมถึง ช่วยดำเนินการในการเป็นวิทยากรในการจัดอบรมให้ความรู้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหารในเขต อำเภอวาปีปทุม

3) สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ มีหน้าที่ ส่งเสริม สนับสนุนในด้าน เจ้าหน้าที่ และช่วย ประสานงาน ในระหว่างการออกตรวจประเมินสถานประกอบการร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบล วาปีปทุม

4) ผู้นำหมู่บ้าน มีหน้าที่ แจ้งข่าวสาร ประชาสัมพันธ์ ให้สถานประกอบการในพื้นที่ที่ รับผิดชอบ เตรียมตัวในการตรวจรับการประเมินสถานประกอบการจากหน่วยงานของรัฐ

5) ผู้ประกอบการร้านอาหาร มีหน้าที่ตรวจรับการประเมินจากหน่วยงานภาครัฐ และปฏิบัติตามคำแนะนำ รวมถึงพัฒนาสถานประกอบการร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามที่กำหนด

6) ผู้บริโภคมีหน้าที่เป็นกระบอกเสียง ในการแจ้งข้อมูลข่าวสาร ในการดำเนินการของร้านอาหาร หรือ ของเจ้าหน้าที่ เพื่อเป็นอีกช่องทางในการร่วมพัฒนาร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

จากการดำเนินงานของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในงานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ที่กล่าวมาข้างต้น จะเห็นว่า ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก หมายถึง เจ้าหน้าที่ทุกภาคส่วนที่มีบทบาทหน้าที่ในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ซึ่งในงานวิจัยในครั้งนี้ ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม นั้น ผู้มีส่วนร่วมในการดำเนินงาน คือ

1) กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลวาปีปทุม มีหน้าที่กำกับ ดูแล และกำหนดนโยบาย จัดหางบประมาณ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการออกตรวจประเมิน ร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุมประจำปี และส่งรายงานผลการดำเนินงานแก่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

2) สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ มีหน้าที่ช่วยในการประสานงานระหว่างโรงพยาบาลวาปีปทุม และเทศบาลตำบลวาปีปทุม รวมถึงสนับสนุนบุคลากรในการออกตรวจประเมิน และให้ความรู้

3) โรงพยาบาลวาปีปทุม มีหน้าที่ ในการให้คำแนะนำในการออกตรวจประเมิน ร่วมออกตรวจประเมิน สนับสนุนชุดตรวจอาหาร และให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตอำเภอวาปีปทุม

4) ผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม มีหน้าที่รับการตรวจประเมิน และพัฒนาความรู้และสถานประกอบการร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามที่กำหนด ซึ่งทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง มีส่วนช่วยในการดำเนินการ ในการพัฒนาให้งานมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

5) ผู้บริโภค มีส่วนในการเป็นกระบอกเสียงและแจ้งข้อมูลข่าวสารด้านความปลอดภัย ด้านอาหาร และการดำเนินงานของผู้ประกอบการร้านอาหาร และการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ เพื่อเป็นการปรับปรุง และพัฒนาร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ต่อไป

2.4 แนวคิด การวิจัยเชิงปฏิบัติการ แบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research : PAR)

การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม นั้น สำคัญคือการมุ่งให้ประชาชนในชุมชนได้มีโอกาสเข้ามาเป็นนักวิจัยร่วมกันในการร่วมคิด ร่วมวางแผนและตัดสินใจในการวิจัย โดยชุมชนจะมีส่วนร่วมตลอดกระบวนการการวิจัยตั้งแต่การศึกษาชุมชน วิเคราะห์ปัญหา วางแผน การลงมือปฏิบัติ และติดตามประเมินผล การมีส่วนร่วมของประชาชนในชุมชนนั้นจะก่อให้เกิดการพัฒนาที่มาจากชุมชน ประชาชนตัดสินใจร่วมกัน ชาวบ้านเป็นศูนย์กลาง สามารถพึ่งพาตนเองได้ และที่สำคัญจะก่อการสร้างสรรค์ความรู้จากการผสมผสานความรู้ของนักวิชาการกับความรู้แบบพื้นบ้านให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ ซึ่งเป็นการเรียนรู้ร่วมกัน รวมทั้งยังเกิดการผสมผสานความรู้จากทฤษฎี และการปฏิบัติ เข้าด้วยกัน ความรู้ที่ประชาชนได้รับจาก PAR เป็นการปฏิบัติที่ไม่ใช่การเข้าใจเพียงอย่างเดียว แต่จะเกิดจากการลงมือกระทำให้ความเข้าใจ ที่เป็นนามธรรมออกมาสู่การปฏิบัติที่เป็นรูปธรรม ทั้งนี้จะเห็นได้ว่า PAR นั้นเป็นการวิจัยที่นำไปสู่การพัฒนาทั้งวิธีการวิจัยและการพัฒนามนุษย์อย่างแท้จริง ซึ่งหลักการวิจัยเชิงปฏิบัติการ แบบการมีส่วนร่วม มีแนวคิดดังต่อไปนี้

2.4.1 ความหมายและคุณลักษณะของการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

สุภางค์ จันทวานิช (2546) กล่าวไว้ว่า การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เป็นการวิจัยที่พัฒนาแนวคิด 2 ประการ มาผสมผสานกัน คือการปฏิบัติการ (Action) ซึ่งหมายถึงกิจกรรมที่โครงการวิจัยจะต้องดำเนินการ และคำว่า การมีส่วนร่วม (Participation) อันเป็นการมีส่วนร่วมเกี่ยวข้องของทุกฝ่ายที่เข้าร่วมกิจกรรมวิจัย ในการวิเคราะห์สภาพปัญหาหรือสถานการณ์อันใดอันหนึ่ง แล้วร่วมในกระบวนการตัดสินใจและการดำเนินการจนกระทั่งสิ้นสุดการวิจัย และอีกทางหนึ่ง การวิจัยยังเป็นส่วนสำคัญในการสร้างองค์ความรู้ให้แก่ประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมการวิจัย ซึ่งสามารถเป็นตัวนำของการพัฒนาลงสู่ชุมชนท้องถิ่นอย่างได้ผลและมีประสิทธิภาพอีกด้วย

ชนิษฐา กาญจนสินนท์ (2536) ให้ความหมายของการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมไว้ว่า หมายถึง การวิจัยที่พยายามศึกษาชุมชนโดยเน้นการวิเคราะห์ปัญหาศึกษาหาแนวทางในการแก้ไขปัญหาวางแผนและดำเนินการตามแผนในการแก้ไขปัญหา รวมทั้งการดำเนินการประเมินผล โดยที่ทุกขั้นตอนดังกล่าวสมาชิกชุมชนเข้าร่วมด้วย อันเป็นการส่งเสริมให้ชุมชนได้เกิดการเรียนรู้ ได้พัฒนาตนเอง ในการทำงานพัฒนา

กมล สุดประเสริฐ (2540) ได้ให้ความหมายไว้ว่า การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) คือ การวิจัย ค้นคว้า และหาความรู้ตามหลักการของการวิจัยเชิงวิทยาศาสตร์แบบเดิม ๆ ต่างกันเพียงแต่ว่า PAR นั้นมีวัตถุประสงค์มุ่งไปที่การแก้ปัญหาในการพัฒนา และเป็นการวิจัยที่ดำเนินไปด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชนผู้ร่วมงาน รวมทั้งในกระบวนการวิจัย และในการมีหุ้นส่วนใช้ประโยชน์ของการวิจัย

นิตยา เงินประเสริฐศรี (2544) กล่าวว่า การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเป็น กลยุทธ์ที่สะท้อนให้เห็นถึงการเดินทางไปสู่การพัฒนา (Journey of Development) โดยมีการ เปลี่ยนแปลงจากสิ่งที่เป็นอยู่ไปสู่สิ่งที่สามารถเป็นไปได้ ทั้งในระดับปัจเจกชนและระดับสังคม โดย หัวใจสำคัญของการเปลี่ยนแปลงอยู่ที่กระบวนการวิจัย ซึ่งใช้แนวทางความร่วมมือ (Collaborative Approach) ระหว่างนักวิจัยกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders) ทั้งนี้กระบวนการวิจัยจะต้อง เป็นประชาธิปไตย ยุติธรรม มีอิสระ และส่งเสริมคุณค่าของชีวิต และกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจะเข้า ร่วมสังเกต ตรวจสอบสถานการณ์ต่าง ๆ สะท้อนความคิดเห็นและความต้องการของตน ทรัพยากรที่มี อยู่ อุปสรรคและปัญหาที่ปรากฏอยู่ ตรวจสอบทางเลือกที่เป็นไปได้ และมีการเปลี่ยนแปลงอย่างมี จิตสำนึกไปสู่การเปลี่ยนแปลงใหม่

2.4.2 แนวคิดของการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ได้ถือกำเนิดขึ้นจากความคิดที่ว่าการศึกษา เป็น กิจกรรมทางสังคมที่ใช้ทรัพยากรของสังคมในการศึกษา จึงเป็นสมบัติของสังคม ซึ่งกระทำโดยมีความ มุ่งหมายที่จะรับใช้สังคม ด้วยเหตุนี้จึงควรคำนึงถึงประโยชน์สูงสุดของการวิจัยก็ควรทำให้การวิจัยนั้น เป็นการวิจัยเพื่อพัฒนา (Research and Development)(R&D)

กมล สุดประเสริฐ (2540) ได้กล่าวถึงการวิจัยเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม (PAR) ว่ามาจากความเชื่อ ดังนี้

1) เชื่อว่าการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เป็นกระบวนการที่เอนเอียงไป ทางประชาธิปไตย เพราะเป็นกระบวนการทำงานร่วมกัน

2) เชื่อว่า คนต้องพัฒนาตนเอง และการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเกิด จากประชาชนต้องการแสวงหาความรู้ในการแก้ปัญหาของตนเอง เป็นเครื่องมือหนึ่งในการช่วยคน ด้อยโอกาสด้วยการวางพื้นฐานร่วมกันระหว่างหน่วยงานพัฒนาทั้งหลายกับชุมชน

3) เน้นหนักการเรียนรู้จากประสบการณ์ เพราะการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วน ร่วมอาศัยการยอมรับของประชาชนได้สืบ தொடเนื่องเป็นประสบการณ์หลากหลาย

งานวิจัยที่สามารถใช้วิธีการวิจัยแบบมีส่วนร่วมนี้ได้ จะต้องเป็นแบบสหวิทยา เป็นการ เปลี่ยนกระบวนการคิด กระบวนทัศน์ของการพัฒนาต้องเปลี่ยนเป็นการเน้นการพึ่งตนเอง การทำ อะไรต้องมีส่วนร่วม วิธีวิทยาที่ใช้ก็คือ กระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน (Learning Process) ต้องให้โอกาส กับกลุ่มเป้าหมายหรือชุมชนที่เราศึกษา (Share Vision) ก็คือ สร้างฝันร่วมกับนักวิจัย นักพัฒนา และ ต้องพร้อมที่จะมีการยอมรับร่วมกันกับผลที่เกิดขึ้น

2.4.3 คุณลักษณะของการวิจัยเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม

- 1) PAR เป็นกระบวนการทางสังคม ที่จะนำไปสู่การพัฒนาปัจเจกชน
- 2) PAR เน้นการมีส่วนร่วมของทุกคนในกลุ่ม ที่เป็นเจ้าของงานวิจัย ร่วมกันวิจัยเรื่องของตนเองทุกขั้นตอน
- 3) PAR เน้นการปฏิบัติที่เกิดจากปฏิสัมพันธ์ของคนในสังคมองค์กร ศึกษาวิธีปฏิบัติให้ดีขึ้น กระบวนการปฏิบัติ ผลที่เกิด องค์ความรู้ที่ได้ และพื้นฐานการปฏิบัติต่อไป
- 4) PAR เน้นการวิพากษ์ สะท้อนตนเอง
- 5) PAR เป็นวงจรการเปลี่ยนแปลงเพื่อการเรียนรู้
- 6) PAR ไม่มีกรอบเจาะจงเรื่องวิธีการ ใช้แนวทางผสมผสาน เน้นเทคนิคการเก็บและวิเคราะห์ข้อมูลที่ทำให้เกิดการเรียนรู้และปฏิบัติร่วมกัน
- 7) PAR ประเมินความสัมพันธ์ระหว่างทีมวิจัยตลอดเวลา
- 8) PAR ทบทวนวัตถุประสงค์ในทีมวิจัยเป็นระยะเพื่อให้สอดคล้องกับปัญหา การเปลี่ยนแปลง และนำไปสู่การมีส่วนร่วม ตรงกับความต้องการของทุกฝ่าย
- 9) PAR เป็นกระบวนการจัดการในชุมชน และก่อให้เกิดการรวมตัวในองค์กร

2.4.4 ระเบียบวิธีของการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (กมล สุตประเสริฐ, 2540)

- 1) กิจกรรมการวิจัยปฏิบัติการ หรือการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมของผู้ประสานงาน หรือผู้อำนวยการวิจัย โดยเป็นกิจกรรมการแสวงหาความรู้ของนักวิจัยตามโครงการการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมในชุมชน พื้นที่เป้าหมายของผู้วิจัยแต่ละคน โดยจุดมุ่งหมายที่สำคัญของนักวิจัยคือการสร้างรูปแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมที่มีประสิทธิภาพ เป็นไปตามหลักการวิจัยเชิงวิทยาศาสตร์ และสามารถที่จะเผยแพร่แก่สังคมได้ โดยรูปแบบของการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมที่มีประสิทธิผลนั้นจะต้องเป็นรูปแบบที่สามารถแก้ไขปัญหาของชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ ไม่สิ้นเปลืองเงินทองและก่อให้เกิดค่าใช้จ่ายไม่มากนัก แต่ในเวลาเดียวกันก็ได้ผลตอบแทนจากการวิจัยค่อนข้างสูง
- 2) กิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการหรือการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมของชุมชน หรือเรียกว่า กิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการของชุมชน เป็นกิจกรรมที่เกิดจากความพยายามในการแก้ไขปัญหาชุมชนของนักวิจัยที่ปฏิบัติการร่วมกับชุมชน โดยนักวิจัยทำหน้าที่เป็นผู้ประสานงาน หรือเป็นผู้อำนวยการวิจัย ซึ่งมีบทบาทหลักในการเป็นผู้ช่วยเหลือในกระบวนการวิจัยตั้งแต่แรกเริ่มและค่อย ๆ ลดการช่วยเหลือลง และหวังว่าเมื่อดำเนินการวิจัยไปจนถึงสิ้นสุดโครงการแล้ว ประชาชนจะมีความรู้จากการเรียนรู้ร่วมกัน และสร้างพลังที่พอเพียงกระทั่งสามารถแก้ไขปัญหาของชุมชนได้โดยลำพังอย่างมีประสิทธิภาพ มีต้องรอรับการช่วยเหลือจากภายนอกอีก

2.4.5 กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

กระบวนการในการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ส่วนใหญ่พัฒนามาจากกระบวนการของวิจัยเชิงปฏิบัติการของ Kurt Lewin มีการประยุกต์ใช้มากในการวิจัยเพื่อจัดการหรือทำการเปลี่ยนแปลงทางสังคม กระบวนการของ Lewin จะมีลักษณะเป็นลำดับการตัดสินใจแบบบันไดเวียน (spiraling decision) ซึ่งเริ่มต้นจากการสำรวจสภาพการณ์ปัจจุบัน แล้วกำหนดขอบเขตปัญหาให้ชัดเจน วางแผนแล้วลงมือปฏิบัติ และประเมินผลที่เกิดขึ้น ดังนั้นขั้นตอนปฏิบัติการวิจัยของ Lewin จึงประกอบด้วย 4 ขั้นตอนคือ การวางแผน (planning) การค้นหาความจริง (fact finding) การดำเนินการ (execution) และการวิเคราะห์ผล (analysis) กระบวนการวิจัยปฏิบัติการจะเริ่มต้นด้วย

1) กำหนดแนวคิด (idea) ที่ต้องการปรับปรุงของกลุ่ม ผู้ปฏิบัติงานจะร่วมกันพิจารณาว่าจะเริ่มต้นปรับปรุงในส่วนไหนของงาน สิ่งใดเป็นปัญหาที่แท้จริงและผลกระทบที่ตามมา แนวความคิดทั่วไปนี้เกิดขึ้นจากการสำรวจสภาพการณ์เบื้องต้น (reconnaissance)

2) ร่วมกันวางแผนทั่วไป (general plan) กลุ่มร่วมกันพิจารณาว่าจะเริ่มต้นเปลี่ยนแปลง ณ จุดใดก่อน จะใช้วิธีการใดในการแก้ไขปรับปรุง บนพื้นฐานของความเป็นไปได้และเป็นความสนใจร่วมกัน

3) กำหนดขั้นตอนการปฏิบัติ (action steps) เริ่มต้นด้วยการเปลี่ยนแปลงวิธีการที่ใช้ในการปรับปรุงงาน และวางแผนการติดตามผลที่จะเกิดตามมา แล้วร่วมกันพิจารณาเพื่อประเมินว่าวิธีการนั้นสามารถปฏิบัติได้จริงเพียงใด ต้องมีการสะท้อนผลที่เกิดขึ้นในขั้นแรกนี้อย่างชัดเจน เพื่อเป็นสารสนเทศในการวางแผนขั้นตอนที่สอง แล้วเริ่มดำเนินการปฏิบัติงานในแผนที่สอง และติดตามตรวจสอบ ประเมินผลแล้วการวางแผนใหม่ไปเรื่อย ๆ จนปัญหาคลี่คลาย

ไพโรจน์ ชลารักษ์ อธิบายไว้ว่าหากพิจารณาในรูปของกระบวนการวิจัยการมีส่วนร่วมของฝ่ายต่าง ๆ สามารถระบุได้ตามลำดับขั้นหรือกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมได้หลายขั้นตอน ซึ่งช่วยให้เห็นบทบาทหน้าที่ของผู้เข้าร่วมการวิจัยแต่ละฝ่ายได้อย่างชัดเจนและในทางปฏิบัติแล้วกระบวนการวิจัยก็ต้องดำเนินไปโดยความร่วมมือกับทำกิจกรรมอย่างต่อเนื่องเป็นลำดับขั้นตอนตั้งแต่ต้นจนจบสิ้นกระบวนการ ดังต่อไปนี้

1) ขั้นการศึกษาบริบท ในขั้นนี้ นักวิจัยจะทำการกำหนดพื้นที่หรืออาณาบริเวณที่จะทำการศึกษาวิจัยเพื่อทำประชาคมหรือประชุมชี้แจงร่วมกันกับกลุ่ม

2) ขั้นกำหนดปัญหา ในขั้นตอนนี้ นักวิจัยสรุปคำถามหรือปัญหา รวมทั้งอธิบายเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของการแก้ไขปัญหามาให้ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องได้เห็นภาพและเกิดความเข้าใจตรงกัน ผู้ร่วมทีมวิจัยเข้าร่วมกิจกรรมเพื่อให้ข้อมูล และแสดงความคิดเห็น

3) ขั้นการวางแผนปฏิบัติงานวิจัย ในขั้นตอนนี้ นักวิจัยจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานวิจัยให้ชัดเจน รวมทั้งระบุว่าผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการทำวิจัยแต่ละฝ่ายจะมีส่วนร่วมอะไรและอย่างไร เมื่อใดบ้าง พร้อมทั้งแผนการปรับปรุงหรือปรับเปลี่ยนวิธีการวิจัย ผู้เข้าร่วมทีมวิจัยจะเข้ามีส่วนร่วมลงมือในการปฏิบัติงานวิจัยตามแผน และตรวจสอบผลว่าพึงพอใจหรือไม่

4) ขั้นการติดตาม ตรวจสอบและปรับปรุง รวมทั้งการแก้ไขระหว่างกระบวนการปฏิบัติงานวิจัยในขั้นนี้ นักวิจัยมีส่วนร่วมโดยการพิจารณาหาทางปรับปรุงแก้ไขการปฏิบัติการวิจัยแบบมีส่วนร่วมโดยอาศัยข้อมูลจากทุกฝ่าย แล้วนำมาทำการปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมเพื่อให้การดำเนินงานบรรลุเป้าหมาย

5) ขั้นการสรุปผลการวิจัย ในขั้นตอนนี้ นักวิจัยจะทำการสรุปผลการวิจัย และเรียบเรียงเป็นรายงานการวิจัยออกเผยแพร่ ผู้ร่วมวิจัยเข้ามีส่วนร่วมด้วยการให้ข้อมูลย้อนกลับผลของการวิจัยว่าพึงพอใจและได้ผลตามที่คาดหวังไว้หรือไม่ และแสดงความคิดเห็นอื่นประกอบข้อมูล ดังนั้นกระบวนการในงานวิจัยนี้ จึงประกอบด้วยขั้นตอนของกระบวนการเดียวกันกับการวิจัยเชิงปฏิบัติการตามรูปแบบ หรือกิจกรรมที่กลุ่มร่วมกันกำหนด ให้เป็นกิจกรรม หรือปัญหาที่ต้องการการแก้ไข และร่วมกันวางแผน ลงมือปฏิบัติ และติดตามประเมินผล พร้อมทั้งจะปรับปรุงแก้ไขร่วมกัน เพื่อให้เกิดประสิทธิผลมากที่สุด

2.4.6 แนวคิดการวิจัยเชิงปฏิบัติการของ เคมมิส และแมคแทกกาท (Kemmis, S. and McTaggart, 1988) กล่าวว่า การวิจัยเชิงปฏิบัติการเป็นรูปแบบหนึ่งของการวิจัยที่ไม่ได้แตกต่างไปจากการวิจัยอื่นๆ ใน เชิงเทคนิค แต่แตกต่างในด้านวิธีการ ซึ่งวิธีการของการวิจัยเชิงปฏิบัติการ คือการทำงาน ที่เป็นการสะท้อนผลการปฏิบัติงานของตนเองที่เป็นวงจรแบบขดลวด (Spiral of Self-Reflecting) โดยเริ่มต้นที่ขั้นตอนการวางแผน (planning) การปฏิบัติ (action) การสังเกต (observing) และการสะท้อนกลับ (reflecting) เป็นการวิจัยที่จำเป็นต้อง อาศัยผู้มีส่วนร่วมในกระบวนการสะท้อนกลับเกี่ยวกับการปฏิบัติเพื่อให้เกิดการพัฒนา ปรับปรุงการทำงานให้ดีขึ้น

หลักการ ของการวิจัยเชิงปฏิบัติการของ Kemmis และ McTaggart

หลักการสำคัญ 16 ประการ สรุปได้ดังนี้

1. เพิ่มพูนความเข้าใจในปัญหาต่างๆ
2. มุ่งปรับปรุงการปฏิบัติตนและการปฏิบัติงานของบุคคล
3. เน้นที่ปัญหาเร่งด่วนของผู้ปฏิบัติงาน
4. ให้ความสำคัญต่อความร่วมมือกันของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง
5. ดำเนินการวิจัยภายใต้สถานการณ์ที่กำลังเป็นปัญหา
6. ผู้เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมอย่างเป็นธรรมชาติ
7. เน้นการศึกษาเฉพาะกรณีหรือศึกษาเฉพาะหน่วยเดียว

8. ไม่มีการควบคุมหรือจัดกระทำต่อตัวแปร
9. ปัญหา วัตถุประสงค์ และระเบียบวินัย มีลักษณะเป็นกระบวนการสืบเสาะหาความรู้ ความจริง
10. มีการประเมินหรือส่องสะท้อนผลที่เกิดขึ้นเพื่อทบทวน
11. ระเบียบวิธีวิจัยมีลักษณะเป็นนวัตกรรม สามารถคิดขึ้นมาใหม่ให้เหมาะสมกับปัญหาได้
12. กระบวนการศึกษามีความเป็นระบบหรือเป็นวิทยาศาสตร์
13. มีการแลกเปลี่ยนผลวิจัยและการนำไปใช้จริง
14. ใช้วิธีการบรรยายข้อมูล หรือการอภิปรายร่วมกันอย่างเป็นธรรมชาติ
15. คิดวิเคราะห์ห้อย่างมีเหตุผล ซึ่งต้องมาจากการทำความเข้าใจ การตีความหมายและการคิดอย่างอิสระ
16. เป็นการวิจัยที่ปล่อยความคิดอย่างอิสระ และเป็นการเสริมสร้างพลังร่วมในการทำงาน (Empowerment) ให้ผู้เกี่ยวข้อง

จากภาพปรัชญาแนวคิดของ Kemmis และ McTaggart ในแต่ละวงจรประกอบด้วย 4 ขั้นตอน เพื่อนำไปปฏิบัติในวงจรต่อไปจนกว่าจะได้อุปแบบของการปฏิบัติงานที่เป็นที่พึงพอใจ ดังนี้

วงจรการวิจัยเชิงปฏิบัติการจะใช้วงจร (PAOR) ประกอบไปด้วย

- P (Plan) คือ การวางแผนหลังจากที่วิเคราะห์ และกำหนดประเด็นปัญหาที่ต้องการแก้ไข
- A (Action) คือ การปฏิบัติการตามแผนที่กำหนด
- O (Observation) คือ การสังเกตผลที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติตามแผน
- R (Reflection) คือ การสะท้อนผลหลังจากการปฏิบัติตามแผน เพื่อทำการสรุปผลและนำไปสู่การปรับปรุงแก้ไข

1. การวางแผน (Planning) เริ่มต้นด้วยสำรวจปัญหาร่วมกันระหว่างบุคคล เพื่อให้ได้ปัญหาที่สำคัญที่ต้องการให้แก้ไขตลอดจนการแยกแยะรายละเอียดของปัญหานั้นเกี่ยวกับลักษณะของปัญหาเกี่ยวข้องกับใคร แนวทางแก้ไขอย่างไร และจะต้องปฏิบัติอย่างไร

2. การปฏิบัติ (Action) เป็นการนำแนวคิดที่กำหนดเป็นกิจกรรมในการวางแผนมาดำเนินการ โดยการวิเคราะห์วิจารณ์ปัญหาอุปสรรคที่เกิดขึ้นร่วมกันของทีมงาน ประกอบไปด้วยเพื่อทำการแก้ไขปรับปรุงแผน ฉะนั้นแผนที่กำหนดควรจะมีที่ยืดหยุ่นปรับได้

3. การสังเกต (Observation) เป็นการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นด้วยความรอบคอบ ซึ่งอาจเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นทั้งที่คาดหวังและไม่คาดหวัง โดยอาศัยเครื่องมือการเก็บข้อมูลเข้าช่วย

4. การสะท้อนผล (Reflection) เป็นขั้นสุดท้ายของวงจรการทำงานวิจัยปฏิบัติการ คือ การประเมินหรือตรวจสอบกระบวนการแก้ปัญหา หรือสิ่งที่เป็นการจัดที่เป็นอุปสรรคต่อการปฏิบัติการ ผู้วิจัยร่วมกันกลุ่มผู้เกี่ยวข้องจะต้องตรวจสอบปัญหาที่เกิดขึ้นในแง่มุมต่างๆที่สัมพันธ์กับสภาพของสังคมและสิ่งแวดล้อมของโรงเรียน และของระบบการศึกษาที่ประกอบกรอยู่ โดยผ่านการถกอภิปรายปัญหา การประเมินโดยกลุ่มจะทำให้ได้แนวทางของการพัฒนาขั้นตอนการดำเนินงาน และเป็นพื้นฐานข้อมูลที่น่าไปสู่การปรับปรุงและการวางแผนการปฏิบัติต่อไป

ดังนั้น หลักการสำคัญของการวิจัยปฏิบัติการที่ต้องตระหนักอยู่เสมอ คือกลุ่มบุคคลที่เกี่ยวข้องมีความสำคัญต่อกระบวนการดำเนินการวิจัย นั่นคือ การวิจัยชนิดนี้ไม่ควรจะทำตามลำพัง และควรใช้วงจรของกระบวนการวิจัยซึ่งประกอบด้วย การวางแผน การปฏิบัติ การสังเกต และการสะท้อนผล เพื่อนำมาปรับปรุงแผนงาน แล้วดำเนินการกิจกรรมที่ปรับปรุงใหม่ซึ่งวงจรของ 4 ขั้นตอนดังกล่าว จะมีลักษณะการดำเนินการเป็นบันไดเวียน (Spiral) กระทำซ้ำตามวงจนกว่าจะได้ผลการปฏิบัติการตามจุดมุ่งหมาย จึงเห็นได้ว่า ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการดำเนินการพัฒนาร้านอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก อยู่ในการดำเนินงานตาม ขบวนการ PAOR ทุกขั้นตอน ดังนั้น วงจรการวิจัยปฏิบัติการรูปแบบ PAOR เป็นขบวนการที่ช่วยให้การดำเนินงานประสบความสำเร็จ และมีประสิทธิภาพมากขึ้น เพราะมีขั้นตอนที่ชัดเจน สามารถนำไปปฏิบัติได้โดยง่ายและมีการสะท้อนผลการปฏิบัติค่อนข้างชัดเจน เหมาะที่จะนำมาใช้ในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

2.4.7 เทคนิคการรวบรวมข้อมูลทั่วไป

ในการศึกษารูปแบบนี้ การเก็บรวบรวมข้อมูลในด้านต่าง ๆ นับว่ามีความสำคัญมาก และเพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลที่ถูกต้องนั้น จำเป็นต้องมีเทคนิค วิธีการและกระบวนการในการเก็บรวบรวมข้อมูลที่เหมาะสม การศึกษาชุมชนมีวิธีการศึกษาอยู่หลายวิธี แต่ที่สำคัญและใช้ในงานวิจัยครั้งนี้ คือ

1. การสังเกต (Observation) เป็นเครื่องมือในการรวบรวมข้อมูลประเภทหนึ่งที่นักวิจัยเชิงคุณภาพนิยมนำมาเก็บรวบรวมข้อมูล วัตถุประสงค์ที่สำคัญของการสังเกตคือ เพื่อที่จะเข้าใจลักษณะธรรมชาติและขอบเขตของการเกี่ยวข้องสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบต่าง ๆ ของปรากฏการณ์ทางสังคม และพฤติกรรมของมนุษย์ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของสมาชิกในสังคม ดังนั้น การสังเกต คือ การใช้ประสาทสัมผัสทั้งห้า ศึกษาถึงพฤติกรรม หรือปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้น เครื่องมือสำหรับการสังเกต ได้แก่ แบบบันทึกการสังเกต และเครื่องมือช่วยการสังเกตประเภทโสตทัศนอุปกรณ์ เช่น เครื่องบันทึกเสียง กล้องวิดีโอ เป็นต้น

2. การสนทนากลุ่ม (Focus group) เป็นวิธีการศึกษาอีกวิธีหนึ่งที่ประหยัดเงินและเวลา แต่ต้องมีการวางแผนเตรียมการอย่างเหมาะสม และเรื่องที่สนทนากลุ่มนั้นเป็นเรื่องที่กลุ่มให้ความสนใจ เป็นการนั่งสนทนากันเป็นกลุ่มตามปกติประมาณ 6 – 12 คน แต่ในบางกรณีอาจมีข้อยกเว้นให้มิได้ประมาณ 4 – 5 คน ในระหว่างการสนทนาจะมีผู้ดำเนินการสนทนาเป็นผู้คอยจุดประเด็นการสนทนาเพื่อเป็นการชักจูงใจให้บุคคลกลุ่มนี้ได้แสดงความคิดเห็นต่อประเด็น หรือแนวทางในการสนทนาให้ได้กว้างขวางลึกซึ้งและละเอียดที่สุดเท่าที่จะทำได้และต้องสร้างบรรยากาศที่เป็นกันเองด้วย เพื่อให้ได้ข้อมูลในลักษณะที่มีเนื้อหาสาระหรือเป็นข้อมูลเชิงคุณภาพ

3. การสัมภาษณ์ คือ การสนทนาซักถามอย่างมีจุดมุ่งหมาย เพื่อให้ได้ข้อมูลเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่ต้องการ ข้อมูลจากการสัมภาษณ์จะช่วยอธิบายสิ่งที่พบเห็นหรือสังเกตได้ แต่ยังไม่เข้าใจที่ชัดเจน การสัมภาษณ์จำเป็นต้องมีโครงสร้างของคำถาม และสามารถควบคุมทิศทางโครงสร้างของเนื้อหาให้เป็นเรื่องที่ต้องการทราบหรือปัญหาในการวิจัย ศึกษาชุมชน จุดสนใจของการสัมภาษณ์ คือ การหาข้อมูลเกี่ยวกับกฎระเบียบหรือระบบความหมายที่เหตุการณ์หรือปรากฏการณ์สังคมหนึ่งๆ มีอยู่เป็นเรื่องเกี่ยวกับบรรทัดฐานทางสังคมซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับระบบวัฒนธรรมโดยตรง

4. การใช้ข้อมูลเอกสาร เนื่องจากมีข้อมูลบางอย่างที่ไม่อาจหาได้จากการสัมภาษณ์ การสังเกต เช่น การหาข้อมูลหลักฐานเกี่ยวกับเรื่องในอดีต หรือมีข้อมูลที่พร้อมแก่การนำไปใช้ เช่น ข้อมูลทางด้านประชากรเกี่ยวกับจำนวนคนเกิด คนตาย เป็นต้น

2.4.8 การตรวจสอบข้อมูล

หลังจากที่ได้เก็บข้อมูลเรียบร้อยแล้ว ขั้นตอนสำคัญในการทำวิจัยคือ การตรวจสอบข้อมูลก่อนการวิเคราะห์ข้อมูล ซึ่งการตรวจสอบข้อมูลที่ใช้กันมากในการวิจัยเชิงคุณภาพ คือ การตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation) โดยแบ่งเป็น (สุภางค์ จันทวานิช, 2546)

1) การตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data Triangulation) คือ การพิสูจน์ว่าข้อมูลที่ผู้วิจัยได้มานั้นถูกต้องหรือไม่ วิธีการตรวจสอบของข้อมูลนั้น จะต้องตรวจสอบแหล่งที่มา 3 แหล่ง ได้แก่ เวลา สถานที่ และบุคคล

- การตรวจสอบแหล่งเวลา หมายถึง การตรวจสอบข้อมูลในช่วงเวลาที่ต่างกัน เพื่อให้ทราบว่าข้อมูลที่ได้รับในช่วงเวลาต่าง ๆ นั้นเหมือนกันหรือไม่

- การตรวจสอบสถานที่ หมายถึง ถ้าข้อมูลต่างสถานที่กัน จะเหมือนกันหรือไม่

- การตรวจสอบบุคคล หมายถึง ถ้าบุคคลผู้ให้ข้อมูลเปลี่ยนไป ข้อมูลจะเหมือนเดิมหรือไม่

2) การตรวจสอบสามเส้าด้านผู้วิจัย (Investigator Triangulation) คือ การตรวจสอบว่าผู้วิจัย แต่ละคนจะได้ข้อมูลต่างกันอย่างไร แทนการใช้ผู้วิจัยคนเดียวทั้งหมด ซึ่งจะสร้างความแน่ใจได้ดีกว่าผู้วิจัยเพียงคนเดียว

3) การตรวจสอบสามเส้าด้านทฤษฎี (Theory Triangulation) คือ การตรวจสอบว่าผู้วิจัยสามารถใช้แนวคิดทฤษฎีที่ต่างไปจากเดิมตีความข้อมูลแตกต่างกันได้มากน้อยเพียงใด ซึ่งอาจทำได้ง่ายกว่าถ้ายังอยู่ในระดับสมมติฐานชั่วคราว (Working Hypothesis) และแนวคิด ขณะลงมือตีความสร้างข้อสรุปเหตุการณ์แต่ละอย่าง การตรวจสอบสามเส้าด้านทฤษฎีนี้เป็นการตรวจสอบที่ทำได้ยากกว่าการตรวจสอบด้านอื่น ๆ

4) การตรวจสอบสามเส้าด้านวิธีการรวบรวมข้อมูล (Methodological Triangulation) คือการเก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ กัน เพื่อรวบรวมข้อมูลเรื่องเดียวกัน เช่น ใช้การสังเกตควบคู่กับการซักถามพร้อมกันนั้นก็ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งเอกสาร หรือทำการซักถามผู้ให้ข้อมูลสำคัญ หรืออาจซักถามผู้ให้ข้อมูลหลังจากสรุปผลการศึกษา เพื่อความแน่นอนว่าข้อสรุปนั้นเที่ยงตรงตามความเป็นจริงหรือไม่ แล้วจึงแก้ไขเป็นรายงานฉบับสมบูรณ์ต่อไป

จากแนวคิดการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ดังกล่าว การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม หมายถึง การร่วมกันดำเนินกระบวนการวิจัยโดยผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่ ในงานวิจัยนี้ คือ ผู้มีส่วนร่วมระหว่าง ภาควิชาการ ภาคราชการ และภาคประชาชน ในฐานะเป็นทีมวิจัยร่วมกับผู้วิจัย ในการร่วมดำเนินงาน โดยการดำเนินงานเน้นการวิเคราะห์ปัญหา ศึกษาหาแนวทางในการแก้ไขปัญหา วางแผนและดำเนินการตามแผนในการแก้ไขปัญหา รวมทั้งการดำเนินการประเมินผล โดยที่ทุกขั้นตอนทีมวิจัยกับผู้วิจัยมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน ส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ ได้ประสบการณ์ เกิดการพัฒนาตนเอง เพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในสภาพความจริงของพื้นที่ และเพื่อให้เห็นภาพแห่งคุณลักษณะสำคัญของการการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมที่เด่นชัดขึ้น โดยเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ได้นำแนวคิดนี้ไปใช้เพื่อ มุ่งแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการพัฒนาดำเนินงานร้านอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน โดยมีการศึกษาค้นคว้ารวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ปัญหา และตีความหมายสิ่งที่เกิดขึ้นอย่างมีระบบ มีแบบแผน เพื่อตอบสนองต่อความต้องการที่แท้จริงในของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในพื้นที่ และเพื่อแก้ปัญหาที่ผู้ปฏิบัติงานกำลังเผชิญอยู่ให้บรรลุผลตามเป้าหมายหรือวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้

2.5 แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนา

แนวคิดการพัฒนา ในที่นี้หมายถึงแนวทางในการก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงความรู้ ทักษะคติ และพฤติกรรมของสมาชิกในสังคม ตั้งแต่ระดับบุคคล สถาบันไปจนถึงระดับสังคม จากลักษณะที่สังคมเคยเป็นอยู่ ให้ก้าวไปสู่การเป็นสังคมตามแบบอย่างที่ดี จะเป็นหรือเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้นกว่าเดิม ซึ่งอาจเรียกว่า สังคมที่ได้รับการพัฒนานั่นเอง คำว่า พัฒนา ถูกกำหนดขึ้น โดยนักวิชาการด้านต่าง ๆ แตกต่างกันไป ทฤษฎีและแนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาต่างมีรากฐานพัฒนาการทาง

ความคิดที่แตกต่างกันด้านความเชื่อ พื้นฐานของนักคิดแต่ละยุคสมัย และความเหมาะสมของสถานการณ์ภายใต้บริบทการพัฒนาที่แตกต่างกันในแต่ละกลุ่มทฤษฎี ทฤษฎีที่สำคัญ ได้แก่ ทฤษฎีความทันสมัย ทฤษฎีการพัฒนาแบบพึ่งพาและทฤษฎีทางเลือกอื่น ๆ ได้แก่ทฤษฎีการพัฒนาที่เน้นความต้องการขั้น พื้นฐาน และทฤษฎีการพัฒนาแบบยั่งยืน

2.5.1 ความหมายของการพัฒนา

คำว่า การพัฒนา ใช้ในภาษาอังกฤษว่า Development นำมาใช้เป็นคำเฉพาะและใช้ประกอบคำอื่นก็ได้ เช่น การพัฒนาประเทศ การพัฒนาชนบท การพัฒนาเมือง และการพัฒนาข้าราชการ เป็นต้น การพัฒนาจึงถูกนำไปใช้กันโดยทั่วไปและมีความหมายแตกต่างกันออกไปดังกล่าวแล้ว เกี่ยวกับความหมายของการพัฒนานั้น ได้มีผู้ให้ความหมายไว้หลายความหมายทั้ง ความหมายที่คล้ายคลึงกัน และแตกต่างกัน ซึ่งอาจจำแนกออกได้ดังนี้

2.5.2 ความหมายจากรูปศัพท์

โดยรูปศัพท์ การพัฒนา มาจากคำภาษาอังกฤษว่า Development แปลว่าการเปลี่ยนแปลงที่ละเล็กละน้อย โดยผ่านลำดับขั้นตอนต่างๆ ไปสู่ระดับที่สามารถขยายตัวขึ้น เติบโตขึ้น มีการปรับปรุงให้ดีขึ้น และเหมาะสมกว่าเดิมหรืออาจก้าวหน้าไปถึงขั้น ที่อุดมสมบูรณ์เป็นที่น่าพอใจ (ปกรณัม ปรียากร, 2538) ส่วนความหมายจากรูปศัพท์ในภาษาไทยนั้น หมายถึง การทำความเจริญ การเปลี่ยนแปลงในทางที่เจริญขึ้น การคลี่คลายไปในทางที่ดี ถ้าเป็นกริยา ใช้คำว่า พัฒนา หมายความว่า ทำให้เจริญ คือ ทำให้เติบโตได้ งอกงาม ทำให้งอกงามและมากขึ้น เช่น เจริญทางไมตรี (ราชบัณฑิตยสถาน, 2538)

2.5.3 ความหมายโดยทั่วไป

การพัฒนา ที่เข้าใจโดยทั่วไป มีความหมายใกล้เคียงกับความหมายจากรูปศัพท์ คือ หมายถึง การทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงจากสภาพหนึ่งไปสู่อีกสภาพหนึ่งที่ดีกว่าเดิมอย่างเป็นระบบ หรือการทำให้ดีขึ้นกว่าสภาพเดิมที่เป็นอยู่อย่างเป็นระบบ (ยุวัฒน์ วุฒิเมธี, 2526) ซึ่งเป็นการเปรียบเทียบทางด้านคุณภาพระหว่างสภาพการณ์ของสิ่งใดสิ่งหนึ่งในช่วงเวลาที่แตกต่างกัน กล่าวคือ ถ้าในปัจจุบันสภาพการณ์ของสิ่งนั้นดีกว่า สมบูรณ์กว่าก็แสดงว่า เป็นการพัฒนา

การพัฒนา ในความหมายโดยทั่วไปจึง หมายถึง การเปลี่ยนแปลงสิ่งใดสิ่งหนึ่งให้เกิดคุณภาพดีขึ้นกว่าเดิม ความหมายนี้ นับว่าเป็นความหมายที่รู้จักกันโดยทั่วไป เพราะนำมาใช้มากกว่าความหมายอื่นๆ แม้ว่าจะไม่เป็นที่ยอมรับของนักวิชาการก็ตาม (สนธยา พลศรี, 2547)

2.5.4 ความหมายทางการวางแผน

ในทางการวางแผน การพัฒนา เป็นเรื่องเกี่ยวกับการชักชวน การกระตุ้นเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลง ด้วยการปฏิบัติตามแผนและโครงการอย่างจริงจัง เป็นไปตามลำดับขั้นตอนต่อเนื่องกันเป็นวงจร โดยไม่มีการสิ้นสุด (นิรันดร์ จงวุฒิเวศย์ และ พูนศิริ วัจนะภูมิ, 2534)

ดังนั้น การพัฒนา จะเกิดขึ้นได้ด้วยการวางแผนที่ดี มีการบริหารงานและการจัดการ อย่างเป็นระบบ ทำให้การดำเนินการเป็นไปอย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ

การพัฒนา ในความหมายของนักวางแผน จะเป็นไปอีกแนวทางหนึ่ง โดยอาจสรุปได้ ว่า หมายถึง การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น จากการเตรียมการของมนุษย์ไว้ล่วงหน้า ในลักษณะของแผน และโครงการ แล้วบริหารหรือจัดการให้เป็นไปตามแผนและโครงการจนประสบความสำเร็จตาม วัตถุประสงค์และเป้าหมายที่วางไว้ จะเห็นได้ว่าความหมายของการพัฒนาทางการวางแผนกำหนดให้ การพัฒนาเป็นกิจกรรมของมนุษย์และเกิดขึ้น จากการเตรียมการไว้ล่วงหน้าเท่านั้น การเปลี่ยนแปลง ที่ไม่ได้เกิดจากการวางแผนโดยมนุษย์ ไม่ใช่การพัฒนาในความหมายนี้

2.5.5 ความหมายเกี่ยวกับการปฏิบัติ

ในขั้นของการปฏิบัติ การพัฒนา หมายถึง การชักชวนหรือการกระตุ้นให้เกิดการ เปลี่ยนแปลงโดยการปฏิบัติตามแผนและโครงการอย่างจริงจังและเป็นลำดับขั้นตอน ต่อเนื่องกันใน ลักษณะที่เป็นวงจร ไม่มีการสิ้นสุด (นิรันดร์ จงวุฒิเวศย์ และ พูนศิริ วัจนะภูมิ, 2534) การพัฒนาใน ความหมายของการปฏิบัติการนี้เป็นความหมายต่อเนื่องจากความหมายทางการวางแผน โดยมุ่งเน้น ถึงการนำแผนและโครงการไปดำเนินการอย่างจริงจังและอย่างต่อเนื่อง

2.5.6 ความหมายทางด้านการพัฒนาชุมชน

นักพัฒนาชุมชนได้ให้ความหมายของ การพัฒนาไว้ว่า หมายถึง การที่คนในชุมชน และสังคมโดยส่วนรวมได้ร่วมกันดำเนินกิจกรรมเพื่อปรับปรุงความรู้ความสามารถของตนเอง และ ร่วมกันเปลี่ยนแปลงคุณภาพชีวิตของตนเอง ชุมชน สังคม ให้ดีขึ้น การพัฒนาเป็นเสมือนกลวิธีหรือ มรรควิธี (Mean) ที่ทำให้เกิดผล (Ends) ที่ต้องการ คือ คุณภาพชีวิต ชุมชน และสังคมดีขึ้น

นักพัฒนาชุมชนได้ให้ความหมายของ การพัฒนา ไว้ใกล้เคียงกับนักสังคมวิทยา คือ เป็นวิธีการเปลี่ยนแปลงมนุษย์ และสังคมมนุษย์ให้ดีขึ้น แต่นักพัฒนาชุมชนมุ่งเน้นที่มนุษย์ในชุมชน ต้องร่วมกันดำเนินงานและได้รับผลจากการพัฒนาร่วมกัน

จากความหมายของการพัฒนา ในด้านต่างๆ ที่กล่าวมาแล้วข้างต้น จะเห็นได้ว่า การ พัฒนา มีความหมายที่คล้ายคลึงกันและแตกต่างกันออกไปบ้าง ซึ่งถ้าหากพิจารณาจากความหมาย เหล่านี้ อาจสรุปได้ว่า การพัฒนา หมายถึง กระบวนการเปลี่ยนแปลงของสิ่งใดสิ่งหนึ่งให้ดีขึ้น ทั้ง ทางด้านคุณภาพ ปริมาณ และสิ่งแวดล้อม ด้วยการวางแผนโครงการและดำเนินงานโดยมนุษย์ เพื่อ ประโยชน์แก่ตัวของมนุษย์เอง ดังนั้น การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปี ปทุม อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดมหาสารคาม เป็นการพัฒนาเพื่อยกระดับร้านอาหารจากเดิมที่ยังไม่ผ่าน เกณฑ์มาตรฐาน ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยการพัฒนาการ ดำเนินงานร้านอาหารในครั้งนี้ ได้ใช้การมีส่วนร่วมในผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ทั้งภาค ภาควิชาการ ภาคการเมือง และภาคเอกชน เข้ามาร่วมดำเนินการพัฒนาในครั้งนี้

2.6 ข้อมูลพื้นที่ อำเภอวาปีปทุม

อำเภอวาปีประทุมตั้งขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 โดยยก "บ้านนาเลา" หรือ "บ้านหนองนาเลา" ขึ้นเป็นเมือง ให้ชื่อว่า "เมืองวาปีประทุม" เมื่อวันอาทิตย์ ขึ้น 6 ค่ำ เดือน 9 พ.ศ. 2424 และให้ท้าวสุริยวงศ์ (บุญมี) มีบรรดาศักดิ์เป็น พระพิทักษ์นรากร เป็นเจ้าเมือง ท้าวมหาพรหม (ย่าง) เป็นอุปราช เพี้ยพลนคร (เกตุ) เป็นราชวงศ์ พ่อเดินทางมาถึงบ้านแก่งสำโรงแขวงเมืองพุทไธสง พระพิทักษ์นรากร (บุญมี) ป่วยเป็นไข้ป่า เสียชีวิต พ.ศ. 2425 พระเจริญราชเดช เห็นว่าบ้านนาเลาเป็นบ้านทุรกันดารผิดเคื่องนั้ก จึงนำความไปบอกทูลเกล้าฯว่า บ้านหนองแสงมีชัยภูมิกว้างขวาง มีหนองน้ำคือหนองแสง กว้างลึก มีน้ำตลอดปี เป็นที่อาศัยของผู้คนและสัตว์เลี้ยงได้ จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ตั้งเป็น "เมืองวาปีประทุม" (บ้านหนองแสง คือ ที่ตั้งที่ว่าการอำเภอวาปีปทุมในปัจจุบัน) ปี พ.ศ. 2444 ทางราชการหัวเมืองมณฑลอีสานได้ยุบเมืองจัตวา ตรี โท เป็นอำเภอ โดยตัดคำว่า เมือง ออก พระพิทักษ์นรากร (อุ่น) เจ้าเมืองวาปีปทุม ได้ขอกราบบังคมทูลเกล้าฯ ขอชื่ออำเภอให้คงคำว่า "เมือง" ไว้ดังเดิม ชื่อว่า "อำเภอเมืองวาปีประทุม" (จนถึง พ.ศ. 2482 จึงได้ตัดคำว่า "เมือง" ออก) และพระพิทักษ์นรากร (อุ่น) ดำรงตำแหน่งนายอำเภอคนแรก (เทศบาลตำบลวาปีปทุม, 2565)

อำเภอวาปีปทุมแบ่งพื้นที่การปกครองออกเป็น 15 ตำบล 240 หมู่บ้าน ได้แก่

1. หนองแสง(Nong Saeng)	28 หมู่บ้าน
2. ขามป้อม (Kham Pom)	16 หมู่บ้าน
3. เสือโก้ (Suea Kok)	19 หมู่บ้าน
4. ดงใหญ่ (Dong Yai)	16 หมู่บ้าน
5. โพนชัย (Pho Chai)	12 หมู่บ้าน
6. หัวเรือ(Hua Ruea)	21 หมู่บ้าน
7. แคน (Khaen)	17 หมู่บ้าน
8. งัวบา (Ngua Ba)	19 หมู่บ้าน
9. นาข่า (Na Kha)	16 หมู่บ้าน
10. บ้านหวาย (Ban Wai)	17 หมู่บ้าน
11. หนองไฮ (Nong Hai)	17 หมู่บ้าน
12. ประชาพัฒนา (Pracha Phatthana)	11 หมู่บ้าน
13. หนองทุ่ม (Nong Thum)	10 หมู่บ้าน
14. หนองแสน (Nong Saen)	10 หมู่บ้าน
15. โคนสีทองกลาง (Khok Si Thonglang)	11 หมู่บ้าน

ข้อมูลที่ตั้งและอาณาเขต

ทิศเหนือ ติดต่อกับ อำเภอเมืองมหาสารคาม อำเภอแกดำ และอำเภอศรีสมเด็จ (จังหวัดร้อยเอ็ด)

ทิศตะวันออก ติดต่อกับ อำเภอศรีสมเด็จและอำเภอจตุรพักตรพิมาน (จังหวัดร้อยเอ็ด)

ทิศใต้ ติดต่อกับ อำเภอเกษตรวิสัย ปทุมรัตน์ (จังหวัดร้อยเอ็ด) และนาคูน

ทิศตะวันตก ติดต่อกับ อำเภอนาเชือกและอำเภอบรบือ

มีโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ ตำบล 22 แห่ง วัด 138 แห่ง มีจำนวนครัวเรือนทั้งหมด 27,024 มีประชากรทั้งสิ้น 113,577 มี 1 เทศบาล คือ เทศบาลตำบลวาปีปทุม และเทศบาลตำบลวาปีปทุม มีทั้งหมด 7 ชุมชน ประกอบไปด้วยประชากร 5,120 คน 2,070 ครัวเรือน

2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยที่เกี่ยวกับด้านการพัฒนาระบบงานสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัยด้านอาหาร

พีรพล ต่วนภูษา (2565) ได้ศึกษาการพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร ในสถานประกอบการ พบว่า จากการพัฒนาแนวทางโดยการให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหาร ในด้าน หลักการสุขาภิบาล กลุ่มผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้หลังร่วมกิจกรรม สูงกว่าก่อนร่วมกิจกรรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ความเหมาะสมในการนำความรู้ไปใช้และความพึงพอใจต่อแนวทาง อยู่ในระดับมากที่สุด

เดือนฉาย โชคอนันท์ (2564) ได้ศึกษาปัจจัยทำนายพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในเขตอำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย กลุ่มตัวอย่างมีความรู้อยู่ในระดับปานกลาง ($Mean=21.27, SD= 2.98$) ทักษะอยู่ในระดับมาก ($Mean =3.68, SD= .41$) การได้รับข้อมูลข่าวสารอยู่ในระดับปานกลาง ($Mean=2.43, SD= .40$) และพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับมาก ($Mean =92.39, SD= 14.15$) และปัจจัยทำนายพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในเขตอำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา ได้แก่ การได้รับข้อมูลข่าวสาร โดยสามารถอธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 12.60 ($R^2 = .126, p=0.004$) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

กฤษฎา หาญบรรเจิด (2563) ได้ศึกษาผลการประเมินโครงการอาหารปลอดภัย พบว่า ผลการวิเคราะห์ตามรูปแบบชิปปโมเดลพบว่า ภาพรวมของการประเมินโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยอยู่ในระดับมากที่สุด ผลการประเมินมาตรฐานด้านอาหารผู้ป่วย มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาล มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของ

ร้านอาหารในโรงพยาบาลผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และความพึงพอใจ ของผู้ป่วยต่อการบริการอาหารอยู่ในระดับมากที่สุด ($mean = 4.21, SD = 0.73$) ซึ่งให้คำแนะนำว่า การศึกษาครั้งต่อไปควรศึกษา ในโรงพยาบาลปฐมภูมิหรือโรงพยาบาลทุติยภูมิ และปรับเปลี่ยนรูปแบบการประเมินโดยประเมินก่อน ดำเนิน โครงการ ระหว่างดำเนินโครงการ และภายหลังการดำเนินโครงการเสร็จสิ้น

ปริญญา กองกาย (2563) ได้ศึกษา รูปแบบการพัฒนาอาหารปลอดภัยโรงพยาบาล ในจังหวัดกาฬสินธุ์ พบว่า ผลการศึกษา พบว่า ความเข้าใจของบุคลากรที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล ก่อนการดำเนินงานโดยรวมและรายด้าน อยู่ในระดับปานกลาง หลังการดำเนินงานโดยรวมและรายด้าน อยู่ในระดับมากที่สุด โดยที่ก่อนและหลังดำเนินการ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ($p = 0.000$) โดยที่ หลังการดำเนินงาน มีระดับความเข้าใจมากกว่าก่อนการดำเนินงานผลการตรวจประเมิน สารตกค้าง ได้แก่ บอแรกซ์ ยาฆ่าแมลง (TM Kit) กรดซาลิซิลิก และ Coliform (SI2) พบว่า ก่อนดำเนินงาน Coliform (SI2) ไม่ผ่าน 10 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.80 ของการตรวจ Coliform (SI2) ทั้งหมด และ เป็นร้อยละ 4.90 ของการตรวจทั้งหมด หลังดำเนินงาน Coliform (SI2) ไม่ผ่าน 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.50 ของการตรวจ Coliform (SI2) ทั้งหมด ยาฆ่าแมลง(TM Kit) ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.30 รวมไม่ผ่านทั้งหมด 10 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.00 ของการตรวจทั้งหมด

พัฒนา พรหมณี (2561) ได้ศึกษาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการร้านอาหารริมทาง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผลการวิจัยพบว่า ร้านอาหารริมทางตั้งอยู่ บนเส้นทางหลวงที่ผ่านจังหวัดพระนครศรีอยุธยาที่จำหน่ายอาหารพื้นเมืองอีสาน บริเวณที่ตั้งมีสภาพแวดล้อมเป็นแหล่งน้ำเสีย มีการจัดการขยะที่ไม่ถูกสุขลักษณะ มีฝุ่นควันและมลพิษ มีการจัดการร้านอาหารไม่เข้าเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารที่สะอาด ปลอดภัย จากการสำรวจผู้ประกอบการ ต้องการให้มีการอบรมให้ความรู้ มีการแจ้งข้อมูลข่าวสาร ต้องการให้มีการมีส่วนร่วมในการตรวจสอบ มีการรวมกลุ่มดูแลกันเอง และการดูแลสนับสนุนของภาครัฐและท้องถิ่น ซึ่งเป็นแนวทางที่นำไปสู่ความสำเร็จต้องดำเนินการโครงการต่าง ๆ ที่ได้วางไว้

นันทิดา แดงขาว, ฉวีวรรณ สุขศรี และ อรรถสิทธิ์ โอฟัง (2561) ได้ศึกษา อาหารปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการ พบว่า อาหารปลอดภัย เป็นเรื่องสำคัญทั้งภาครัฐ และสถานบริการอาหารทุกระดับต้องเฝ้าระวัง โดยเฉพาะภาคอุตสาหกรรมบริการที่มีการผลิตอาหารเป็นจำนวนมาก โดยแนวทางป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ จากเชื้อแบคทีเรียก่อโรค และแนวทางการประกันคุณภาพอาหารปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร ซึ่งความสำเร็จด้านอาหารปลอดภัยจะสัมพันธ์โดยตรงกับการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารให้ถูกสุขลักษณะ โดยต้องจัดการปัจจัยสำคัญได้แก่ 1) สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร 2) อาหารปนเปื้อน 3) เวลาและอุณหภูมิในการจัดเก็บและรักษาอาหาร 4) ภาชนะ และ อุปกรณ์ 5) สถานที่ ปูรง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร และ 6) การควบคุมสัตว์และแมลงนำ

โรค ซึ่งประเด็นสำคัญเหล่านี้เป็นการป้องกันและควบคุมให้เกิดความสำเร็จในการป้องกันให้อาหารในสถานบริการอาหารทุกระดับ ปลอดภัยได้

จิตาพร แก้วเอียด (2560) ได้ศึกษา การจัดการระบบข้อมูลอาหารปลอดภัย กรณีศึกษาผัก และผลไม้สด ในจังหวัดสงขลา พบว่า การจัดการระบบข้อมูลอาหารปลอดภัย เป็นการวิจัยที่มีวัตถุประสงค์ ศึกษาสถานการณ์และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการ จัดระบบข้อมูลรวมถึงแนวทางการจัดการระบบข้อมูลอาหารปลอดภัยของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในจังหวัดสงขลา โดย การจัดการระบบข้อมูล ควรมี 6 ขั้นตอน คือ 1) การเก็บรวบรวมข้อมูล ต้องมีการบูรณาการการมีส่วนร่วม โดยมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลในหน่วยงาน 2) มีการตรวจสอบคุณภาพของข้อมูล โดยควรมีแนวทาง และขั้นตอนที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน 3) การวิเคราะห์ข้อมูลควรมีการออกแบบการเก็บรวบรวมข้อมูล เพิ่มเติมทั้งข้อมูลเชิงปริมาณและข้อมูลเชิงคุณภาพ และควรพัฒนาศักยภาพบุคลากรในการวิเคราะห์ ข้อมูลอย่างสม่ำเสมอ 4) การนำเสนอข้อมูลควรมีการออกแบบและสร้างช่องทางการนำเสนอข้อมูลทั้งที่เป็นสื่อมวลชน และสื่อสังคม เพื่อสร้างความร่วมมือในการจัดการปัญหาาร่วมกัน 5) การนำนโยบายไปใช้ประโยชน์ ควรมีนโยบายสนับสนุนให้แต่ละหน่วยงานในพื้นที่นำข้อมูลอาหารปลอดภัย ด้านผักและผลไม้สด มาแลกเปลี่ยนข้อมูลเพื่อนำไปสู่การวางแผนการจัดการอาหารปลอดภัยระดับจังหวัด และแผนอาหารปลอดภัยระดับชาติที่สอดคล้องกัน 6) การตอบกลับของข้อมูล ควรมีเครื่องมือในการตอบกลับข้อมูลเพิ่มเติม

จิราภรณ์ หลาบคำ (2560) ได้ศึกษา การสุขาภิบาลในศูนย์เด็กเล็กในเขต ตำบลเมืองศรีไค อำเภวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี ผลการศึกษาพบว่า โรงอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ ด้านความแข็งแรงของโต๊ะและเก้าอี้สำหรับ รับประทานอาหาร ส่วนด้านผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อน ผู้ปรุงต้องเก็บผมโดยใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม ร้อยละ 75.00 เท่ากัน ส่วนการปนเปื้อนทางด้านชีวภาพพบว่า มีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารมากที่สุด รองลงมา คือ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะสัมผัสอาหาร ร้อยละ 80.00, 75.00, 58.30 ตามลำดับ ส่วนความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาล อาหารของผู้สัมผัสอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับดี ร้อยละ 80.00 และการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้สัมผัสอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับดี ร้อยละ 88.00

นภสร กันหาชาติ (2559) ได้ศึกษาปัจจัย ที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตาม เกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการร้านอาหาร เขตดอนเมือง กรุงเทพมหานคร ผลการวิจัยพบว่า การปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการร้านอาหารอยู่ในระดับมากร้อยละ 59.00 ปัจจัยชีวสังคม ได้แก่ ระดับการศึกษาและรายได้ มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนเพศ อายุ สถานภาพ การอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และการรับรู้ประโยชน์และ

อุปสรรคของการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนเจตคติ ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ปัจจัยเอื้อ ได้แก่ นโยบายส่งเสริมด้านสุขาภิบาลอาหาร แหล่งที่ซื้อวัตถุดิบในบริเวณใกล้ร้าน เงินทุนขายอาหาร ประสบการณ์ของการเป็นผู้จำหน่ายอาหารมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ปัจจัยเสริม ได้แก่ การได้รับการสนับสนุนทางสังคม การได้รับข้อมูลข่าวสารจากสื่อต่าง ๆ ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

เมธี ชุ่มศิริ (2559) ศึกษาการประเมินการควบคุม สถานการณ์จำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดท้องถิ่น กรณี ศึกษา เทศบาลเมืองราชบุรี ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 68.30 อายุระหว่าง 30 ถึง 49 ปี ร้อยละ 54.90 ระยะเวลาที่ดำเนินกิจการช่วง 1-5 ปี มากที่สุด เป็นจำนวนร้อยละ 43.90 การศึกษาระดับมัธยมศึกษามากที่สุด ร้อยละ 42.70 การประเมินโดยภาพรวมระดับการรับรู้ด้าน กฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรีของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ทั้งเรื่องหลัก สุขาภิบาลอาหาร และกฎหมาย อยู่ในระดับปานกลาง สำหรับความรู้ด้านกฎหมายและเทศบัญญัติฯ ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารมีความรู้อยู่ในระดับน้อยผ่านเกณฑ์ความรู้เพียงร้อยละ 30.50 ในส่วน การสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัติอยู่ในระดับดีมาก มีข้อที่ต้องปรับปรุง คือ เรื่องการแสดงใบอนุญาตซึ่งถือเป็นเงื่อนไขข้อกำหนดด้านกฎหมาย พบว่าไม่มีการแสดง แม้แต่ รายเดียวสรุปการประเมินในภาพรวมแล้วพบว่า ผู้ประกอบการรับรู้และมีความรู้ในเรื่องกฎหมายและเทศ บัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรีอยู่ในระดับปานกลางถึงน้อย สำหรับการปฏิบัติตามเทศบัญญัติด้านสุขาภิบาล อาหารจะทำได้ดีมาก ถูกต้องตามที่กำหนดไว้เป็นหลักเกณฑ์แต่จะไม่ได้ปฏิบัติในกรณีที่เป็นเงื่อนไข ข้อกำหนดด้านกฎหมาย

ดารุณี สุตาอึ้ง (2548) ได้ศึกษา การพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย พบว่า ประชาชนผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจในความหมายและความสำคัญของป้ายสัญลักษณ์ น้อยมาก มีเพียง 29.00 เท่านั้นที่ทราบความหมายของป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่ทราบความหมายของป้ายจาก โทรทัศน์ วิทยุ และการประชาสัมพันธ์ ผู้บริโภคที่ใช้บริการร้านอาหารและแผงลอย ในเขตเมืองทราบความหมายของป้ายมากกว่าผู้บริโภคในชนบท และผู้บริโภคส่วนมากตัดสินใจเลือกซื้อและใช้บริการร้านอาหาร จากรสชาติของอาหาร และความสะดวกในการเดินทางมากกว่าสัญลักษณ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย

งานวิจัยที่เกี่ยวกับการพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยและการดำเนินงานด้านอาหาร โดยการมีส่วนร่วมของชุมชน

วัชรินทร์ ทองสีเหลือง (2562) ได้ศึกษา การพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ผลการวิจัยพบว่า กระบวนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการ 4 ขั้นตอน ซึ่งใช้หลักการการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานอาหารปลอดภัยของกลุ่มเป้าหมาย ทำให้ หลังการพัฒนาเพิ่มมากขึ้นก่อนการพัฒนาอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} < 0.05$) เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างได้รับความรู้จากการประชุมเชิงปฏิบัติแบบมีส่วนร่วม AIC ที่เปิด โอกาสให้เวทีแลกเปลี่ยนความรู้ประสบการณ์ นำเสนอข้อมูลข่าวสารที่จะทำให้เกิดความ เข้าใจสภาพปัญหาการดำเนินงานอาหารปลอดภัย ความต้องการ ข้อจำกัดและศักยภาพ ของผู้ที่เกี่ยวข้อง ช่วยให้มีการระดมสมอง วิเคราะห์พัฒนาทางเลือกและพัฒนา หาแนว ทางแก้ไขงานอาหารปลอดภัยในมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามร่วมกัน โดยสรุปปัจจัย ความสำเร็จในการดำเนินงานครั้งนี้คือ มีการสร้างเครือข่ายชัดเจน เครือข่ายมีความเข้มแข็ง การทำงานเป็นลักษณะภาคีเครือข่าย การสร้างแรงจูงใจเชิงบวก เข้าร่วมกิจกรรม ในทุกระดับ มีความ ต่อเนื่องของโครงการ การติดตามและรายงานผลอย่างสม่ำเสมอ

ศิริพล ภูปุ้ย และมนกานต์ อินทรคำแหง (2559) ได้ศึกษา กระบวนการพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในตลาดชุมชน ตำบลโพน โดยพบว่า การพัฒนาการดำเนินงานอาหาร ปลอดภัย ในตลาดชุมชนในครั้งนี้มี 6 ขั้นตอนคือ 1) ศึกษาวิเคราะห์ บริบทและสภาพปัญหา 2) ประชุมเชิงปฏิบัติการวางแผนแบบมีส่วนร่วม 3) จัดทำแผนปฏิบัติการ 4) ปฏิบัติตามแผนงาน/โครงการ 5) ติดตาม สนับสนุนและประเมินผล 6) จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้และถอดบทเรียน และได้ แนวทางปฏิบัติที่ดีคือ การกระตุ้นให้ ชุมชนเกิดการรับรู้สภาพปัญหา (Stimulation) การวิเคราะห์ ปัญหา (Analysis) เพื่อกำหนดแผนการดำเนินการของตลาดชุมชน ร่วมกัน โดยการมีส่วนร่วม (Participation) ทุกขั้นตอนการดำเนินงาน การทำงานเป็นทีม (Team work) และการจัดการความรู้ (Knowledge management) ในองค์กร ปัจจัยความสำเร็จในการดำเนินงานครั้งนี้ คือความยินดีและ สัมผัสใจร่วมโครงการ เครือข่ายชัดเจนเข้มแข็ง การทำงาน เป็นลักษณะภาคีเครือข่าย การสร้าง แรงจูงใจเชิงบวก เข้าร่วมกิจกรรมในทุกระดับ มีความต่อเนื่องของโครงการ การติดตามและ รายงาน ผลอย่างสม่ำเสมอ

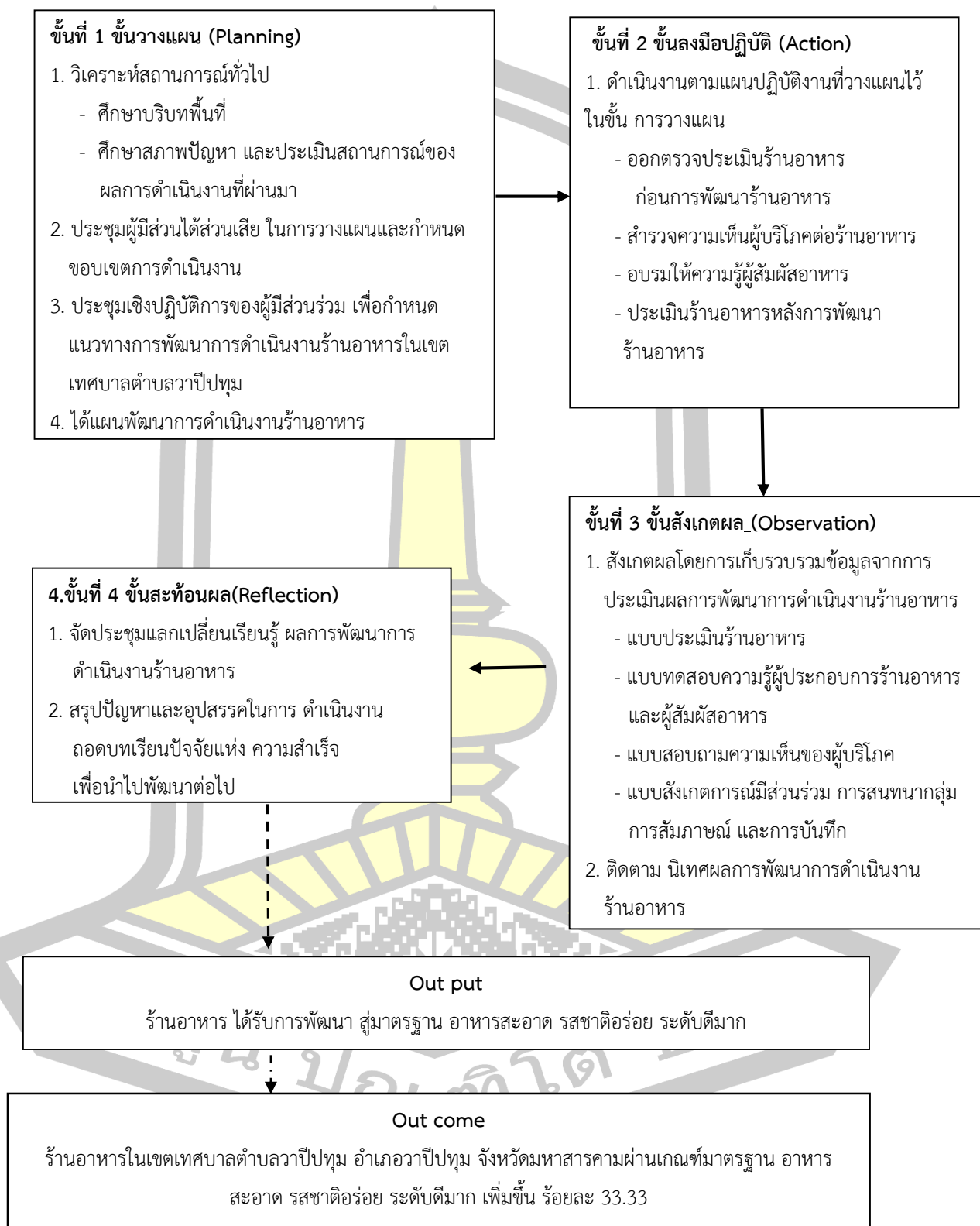
ศักดิ์นันท์ ดวงตา และ กระจ่าง ตลับนิล (2558) ได้ทำการศึกษา การพัฒนารูปแบบ การดำเนินงานอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย อากาศดี จังหวัดบึงกาฬ โดยใช้ กระบวนการพัฒนารูปแบบการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย 5 ขั้นตอนคือ การศึกษาบริบทพื้นที่ ประชุมเพื่อวิเคราะห์ปัญหา/หาแนวทางแก้ไขร่วมกับภาคี เครือข่าย อบรมเชิงปฏิบัติการ นิเทศ/ติดตาม สรุปประเมินผลและได้รูปแบบการดำเนินงาน

ร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย ที่มีองค์ประกอบสำคัญ 4 ประการได้แก่ประสานภาคี (Stakeholder) มีความรู้(Training) ติดตามผลงาน (Advisor) การยอมรับข้อปฏิบัติ (Acceptance) เรียกว่า STAA Model ซึ่งรูปแบบที่ส่งผลให้ร้านอาหาร สามารถผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยและหลังดำเนินงานผู้ประกอบการร้านอาหาร มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมที่ดีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value}<0.05$)

จากการทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องจะเห็นได้ว่า การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมไปถึงการดำเนินงานด้านเกณฑ์มาตรฐาน สถานประกอบการร้านอาหาร ของประเทศไทย นั้น ยังมีปัญหา อุปสรรค ที่ต้องเร่งดำเนินการ เพื่อแก้ไขและพัฒนา ไม่ว่าจะเป็นในส่วนของ ผู้รับผิดชอบงาน ผู้ประกอบการ รวมไปถึง ผู้กำหนดนโยบายจากส่วนกลาง ที่ต้องให้ความสำคัญ และเข้ามาดูแลอย่างจริงจัง เพื่อให้ร้านอาหาร หรือสถานที่จำหน่ายอาหาร ในประเทศไทยผ่านเกณฑ์มาตรฐานให้ได้มากที่สุด เพื่อยกระดับร้านอาหารในประเทศไทย ให้ได้มาตรฐานมากยิ่งขึ้น โดยการดำเนินงาน ต้องอาศัยความร่วมมือของทุกหน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้อง โดยอาศัยความร่วมมือ และการดำเนินงานที่ต่อเนื่อง และมีประสิทธิภาพ รวมถึงการมีส่วนร่วมของชุมชน จะทำให้การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร ประสบความสำเร็จ และเป็นผลดีต่อทุกภาคส่วน และผู้วิจัยได้ศึกษาแนวทางการดำเนินงานและข้อเสนอแนะ จากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องข้างต้น เพื่อนำไปปรับใช้ในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม เพื่อให้ร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคามผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ต่อไป



2.8 กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research-PAR) มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม โดยมีรายละเอียดของการดำเนินการวิจัย ดังต่อไปนี้

- 3.1 รูปแบบการวิจัย
- 3.2 ประชากรและกลุ่มเป้าหมาย
- 3.3 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย
- 3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
- 3.5 การสร้างเครื่องมือและการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ
- 3.6 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.7 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล
- 3.8 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล
- 3.9 จริยธรรมในการวิจัย

3.1 รูปแบบการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้ใช้รูปแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) ภายใต้แนวคิด PAOR ของเคมมิสและแมคแท็กการ์ด (Kemmis, S. and McTaggart, 1988) โดยเน้นการมีส่วนร่วมทุกขั้นตอน ประกอบด้วย 4 ขั้นตอน คือ ขั้นที่ 1 ร่วมกันวางแผน (Planning) ขั้นที่ 2 ร่วมกันปฏิบัติตามแผน (Action) ขั้นที่ 3 ร่วมกันสังเกตผล (Observation) ขั้นที่ 4 ร่วมกันสะท้อนผล (Reflection) โดยวิเคราะห์ปัญหา สถานการณ์การดำเนินการพัฒนา และแนวทางการพัฒนาให้ร้านอาหารได้มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนในทุกขั้นตอนการดำเนินงาน

3.2 ประชากรและกลุ่มเป้าหมาย

3.2.1 ประชากร

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาในผู้ที่มีส่วนร่วมในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอ

วาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ประชากร 198 คน ได้จากตัวแทนจากภาคส่วนต่างๆ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ประกอบด้วย ตัวแทนจากภาคประชาชน ซึ่งประกอบไปด้วย กลุ่มผู้บริโภคจำนวน 138 คน กลุ่มผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุมซึ่งมีร้านอาหารทั้งสิ้น 12 ร้าน จำนวน 47 คน กลุ่มเจ้าหน้าที่ภาควิชาการ 10 คน และเจ้าหน้าที่ภาคการเมือง 3 คน

3.2.2 กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายในการวิจัยครั้งนี้ แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ศึกษาบริบท สถานการณ์ 2) กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร 3) กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมประเมินผลการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร

1) กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มที่ 1 คือ กลุ่มเป้าหมายที่เข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องในการศึกษาบริบท สถานการณ์ ประกอบด้วย

1.1) กลุ่มเป้าหมายสำหรับเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ จำนวน 198 คน

- กลุ่มเป้าหมายที่มาจากภาคประชาชน ได้แก่ กลุ่มผู้บริโภค จำนวน 138 คน โดยการคำนวณกลุ่มเป้าหมายจากค่าสัดส่วนจำนวนประชากรในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม และกลุ่มผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร จำนวน 47 คน โดยคัดเลือกแบบสุ่มครีจ จากผู้สัมผัสอาหาร ในร้านอาหารจำนวน 12 ร้าน

- กลุ่มเป้าหมายที่ มาจากตัวแทน ภาควิชาการ ได้จากการคัดเลือกแบบจำเพาะเจาะจงจากผู้มีส่วนร่วมในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ได้แก่

หัวหน้าฝ่ายเภสัชกรรมชุมชน โรงพยาบาลวาปีปทุม 1 คน

เภสัชกรผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภค โรงพยาบาลวาปีปทุม 1 คน

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเทศบาลตำบลวาปีปทุม 1 คน

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร เทศบาลตำบลวาปีปทุม 3 คน

นักวิชาการสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขอำเภอวาปีปทุม 2 คน

เจ้าหน้าที่อนามัยและสิ่งแวดล้อม โรงพยาบาลวาปีปทุม 1 คน

นักโภชนาการอาหาร โรงพยาบาลวาปีปทุม 1 คน

- กลุ่มเป้าหมายที่มาจากตัวแทน ภาคการเมือง ได้จากการคัดเลือกแบบจำเพาะเจาะจง ได้แก่

นายกเทศมนตรีเทศบาล ตำบลวาปีปทุม 1 คน

ปลัดเทศบาลตำบลวาปีปทุม 1 คน

ผู้ใหญ่บ้าน ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม 1 คน

2) กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มที่ 2 คือ กลุ่มที่เข้าร่วมการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร จำนวน 60 คน ได้จากผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม จำนวน 47 คน ตัวแทนภาควิชาการ 10 คน ตัวแทนภาคการเมือง 3 คน

3) กลุ่มเป้าหมายกลุ่มที่ 3 คือ กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมประเมินผลการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารและปัจจัยแห่งความสำเร็จ 60 คน ได้จากผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร จำนวน 47 คน ตัวแทนภาควิชาการ 10 คน ตัวแทนภาคการเมือง 3 คน

ดังแสดงในตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนประชากรและกลุ่มเป้าหมาย 3 กลุ่ม

ลำดับ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ประชากร (คน)	กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มที่ 1 (คน)	กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มที่ 2 (คน)	กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มที่ 3 (คน)
1	ผู้บริโภครวม	138	138	-	-
2	ผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร	47	47	47	47
3	หัวหน้าฝ่ายเกษตรกรรม	1	1	1	1
4	ผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภค	1	1	1	1
5	นักวิชาการสาธารณสุข	2	2	2	2
6	นักโภชนาการอาหาร	1	1	1	1
7	เจ้าหน้าที่อนามัยและสิ่งแวดล้อม	1	1	1	1
8	หัวหน้ากองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม	1	1	1	1
9	ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร	3	3	3	3
10	นายกเทศมนตรีเทศบาลตำบลวาปีปทุม	1	1	1	1
11	ปลัดเทศมนตรีเทศบาลวาปีปทุม	1	1	1	1
12	ผู้ใหญ่บ้านเทศบาลตำบลวาปีปทุม	1	1	1	1
	รวม	198	198	60	60

3.2.2.1 การคำนวณกลุ่มเป้าหมาย

1) กลุ่มเป้าหมายที่เข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องในการศึกษาบริบทและ สถานการณ์ในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

(1) กลุ่มผู้บริโภค ประกอบด้วย กลุ่มผู้บริโภคอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ได้จากประชาชนผู้ที่อาศัยอยู่ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม โดยคำนวณโดยใช้สูตรดังนี้

สำหรับกลุ่มเป้าหมาย กลุ่มผู้บริโภคอาหาร ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารจากร้านอาหารที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยกลุ่มเป้าหมายได้จากการคำนวณ โดยใช้สูตร ของ (Cochran, W.G. 1953) โดยใช้สูตรคำนวณค่าสัดส่วน กรณีไม่ทราบขนาดกลุ่มประชากร โดยกำหนดระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ความแม่นยำในการประมาณค่า เท่ากับ 0.05 ได้ดังนี้

$$n = \frac{Z^2 \alpha/2 PQ}{d^2}$$

n = ขนาดกลุ่มตัวอย่าง

d = ความแม่นยำในการประมาณค่า (Maximum allowable error) = 0.05

$Z_{\alpha/2}$ = ค่ามาตรฐานที่ระดับความเชื่อมั่น $(1-\alpha) = 1.96$

P = 0.1 เนื่องจากจำนวนประชากรในเทศบาลตำบลวาปีปทุม ทั้งสิ้น 5,120 คน ตามหลักการแทนค่า P ของ บุญชม ศรีสะอาด (2535) โดยการใช้เกณฑ์ หรือการประมาณจากจำนวนประชากรหลักพัน ใช้ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง = 10%)

$$Q = 1 - 0.1 = 0.9$$

$$N = \frac{(1.96)^2 (0.1)(0.9)}{(0.05)^2}$$

$$n = 138 \text{ คน}$$

เกณฑ์คัดเข้า ดังนี้

- 1) อาศัยอยู่จริงในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุมมากกว่า 3 เดือนขึ้นไป
- 2) ใช้บริการร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม มากกว่า 1 ครั้งขึ้นไป
- 3) ยินดีเข้าร่วมขบวนการวิจัยในครั้งนี้

4) ประชาชนที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป สามารถเรียนรู้ได้ตามปกติ พูด อ่าน และเขียนภาษาไทยได้

เกณฑ์คัดออก ดังนี้

- 1) ผู้ที่ย้ายถิ่นฐาน หรือพักอาศัยนอกพื้นที่ระหว่างการวิจัยในครั้งนี้
- 2) ผู้ที่มีภาวะเจ็บป่วยรุนแรง หรือทุพพลภาพ ระหว่างการทำวิจัย
- 3) ผู้ที่ไม่สะดวกในการให้ข้อมูลในระหว่างการทำวิจัย

(2) กลุ่มผู้สัมผัสอาหาร ได้จากการคัดเลือกแบบสมัครใจ โดยเป็นผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารที่อยู่ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ทั้งสิ้น 12 ร้าน จำนวน 47 คน ดังแสดงในตารางที่ 2 ดังนี้

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม

ประเภทร้านอาหาร	จำนวน (ร้าน)	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)
ร้านก๋วยเตี๋ยว	3	12
ร้านอาหารตามสั่ง	7	25
ร้านข้าวมันไก่	2	10
รวม	12	47

เกณฑ์คัดเข้า ดังนี้

- 1) เป็นผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง-ผู้ประกอบอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร ผู้ล้างอาหาร ผู้ขนส่งอาหาร ผู้เก็บและทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ ในร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม
- 2) ประชาชนที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป สามารถเรียนรู้ได้ตามปกติ พูด อ่าน และเขียนภาษาไทยได้

เกณฑ์คัดออก ดังนี้

- 1) ผู้ไม่อยู่ในพื้นที่หรือไม่ได้ ปฏิบัติงานในร้านอาหารในระหว่างทำการวิจัย
- 2) ผู้ที่ยกเลิกประกอบกิจการร้านอาหารระหว่างการทำวิจัย
- 3) มีภาวะเจ็บป่วยกะทันหัน ในระหว่างที่ทำการวิจัย

(3) เจ้าหน้าที่ภาควิชาการ ได้มาจากการคัดเลือกแบบจำเพาะเจาะจง โดยเลือกจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาการดำเนินงานมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ได้แก่ เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงาน ในโรงพยาบาลวชิรพยาบาลและสำนักงานสาธารณสุขอำเภอวชิรพยาบาล ประกอบด้วย

หัวหน้าฝ่ายเภสัชกรรมชุมชน โรงพยาบาลวชิรพยาบาล	1 คน
เภสัชกรผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภค โรงพยาบาลวชิรพยาบาล	1 คน
ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเทศบาลตำบลวชิรพยาบาล	1 คน
เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร เทศบาลตำบลวชิรพยาบาล	3 คน
นักวิชาการสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขอำเภอวชิรพยาบาล	2 คน
เจ้าหน้าที่อนามัยและสิ่งแวดล้อม โรงพยาบาลวชิรพยาบาล	1 คน
นักโภชนาการอาหาร โรงพยาบาลวชิรพยาบาล	1 คน

เกณฑ์คัดเข้า ดังนี้

- 1) เป็นบุคคลที่ทำหน้าที่โดยตำแหน่ง
- 2) ปฏิบัติงานในหน่วยงานของพื้นที่การวิจัยในช่วงการเก็บข้อมูล
- 3) มีภาวะผู้นำและสามารถร่วมคิด ร่วมทำกิจกรรมกับชุมชนได้
- 4) ยินดีเข้าร่วมกระบวนการตลอดการวิจัย

เกณฑ์คัดออก ดังนี้

- 1) ไม่สามารถเข้าร่วมการวิจัยในระยะเวลาที่กำหนดได้
- 2) มีภาวะเจ็บป่วยกะทันหัน ในระหว่างที่ทำการวิจัย

(4) ภาคการเมือง ได้มาแบบการคัดเลือกแบบจำเพาะเจาะจง โดยเป็นเจ้าหน้าที่และผู้ดำรงตำแหน่งในเทศบาลตำบลวชิรพยาบาล และพื้นที่ในเขตเทศบาลตำบลวชิรพยาบาล อำเภอวชิรพยาบาล จังหวัดมหาสารคาม และมีส่วนได้ส่วนเสียในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ประกอบด้วย

นายกเทศมนตรี เทศบาลตำบลวชิรพยาบาล	1 คน
ปลัดเทศบาลตำบลวชิรพยาบาล	1 คน
ผู้ใหญ่บ้าน ในเขตเทศบาลตำบลวชิรพยาบาล	1 คน

เกณฑ์คัดเข้า ดังนี้

- 1) เป็นบุคคลที่ทำหน้าที่โดยตำแหน่ง
- 2) มีภาวะผู้นำและสามารถร่วมคิด ร่วมทำกิจกรรมกับชุมชนได้
- 3) ยินดีเข้าร่วมกระบวนการตลอดการทำวิจัย

เกณฑ์คัดออก ดังนี้

- 1) ไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมในระยะเวลาที่กำหนดได้
- 2) ลาออก หรือหมดวาระในการปฏิบัติหน้าที่ ในระหว่างการทำวิจัย
- 3) มีภาวะเจ็บป่วยกะทันหัน ในระหว่างการทำวิจัย

2) กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มที่ 2 คือ กลุ่มที่เข้าร่วมการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มหาสารคาม อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม จำนวน 60 คน ได้แก่ ภาคประชาชนคือผู้สัมผัสอาหาร 47 คน ภาควิชาการ 10 คน ภาคการเมือง 3 คน

3) กลุ่มเป้าหมายกลุ่มที่ 3 คือ กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมประเมินผลการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร และศึกษาปัจจัยแห่งความสำเร็จ ได้แก่ ภาคประชาชนคือผู้สัมผัสอาหาร 47 คน ภาควิชาการ 10 คน ภาคการเมือง 3 คน

3.3 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

3.3.1 ขั้นวางแผน (Planning)

กิจกรรมที่ 1 (P1) ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นและบริบทของพื้นที่ และสำรวจปัญหาร้านอาหารในพื้นที่ ในการดำเนินงานที่ผ่านมา

กิจกรรมที่ 2 (P2) ประชุมผู้มีส่วนได้ ส่วนเสีย แต่งตั้งคณะทำงาน โดยกำหนดบทบาทหน้าที่และผู้รับผิดชอบในการทำงานวิจัย เพื่อทำความเข้าใจ และรับทราบวัตถุประสงค์รวมทั้งแนวทางในการดำเนินงานตามแผนการวิจัยที่ได้วางไว้ มีการกำหนดแนวทาง การพัฒนาการดำเนินงาน ร้านอาหารสู่มหาสารคาม อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยเน้นให้เกิดความร่วมมือ การมีส่วนร่วม ให้เกิดการพัฒนามีประสิทธิภาพสูงสุด ต่อชุมชนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกภาคส่วน โดยมีการชี้แจงแนวทางก่อนการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มหาสารคาม อาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดีมาก เพื่อให้ผู้มีส่วนร่วมทราบแนวทางในการพัฒนาร่วมกัน

กิจกรรมที่ 3 (P3) ประชุมการมีส่วนร่วมเพื่อจัดทำแผนการดำเนินงาน ได้แผนพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มหาสารคาม สรุปลงแผนพัฒนาที่ได้ต่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อนำแผนที่ได้ไป พัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มหาสารคาม อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

3.3.2 ชั้นปฏิบัติ (Action)

ดำเนินการตามแผน การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ตามแผนปฏิบัติการ (Action plan) ที่เกิดจากขั้นตอนการวางแผน ดังนี้

กิจกรรม ที่ 4 (A1) มีการออกตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม ทั้ง 12 ร้าน ก่อนทำการพัฒนาร้านอาหาร เพื่อสำรวจปัญหาและประเมินร้านอาหาร ว่าแต่ละร้านไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ตามเกณฑ์มาตรฐานข้อไหน เพื่อหาแนวทางในการพัฒนา โดยผู้ประเมินเป็นผู้ที่แต่งตั้งตามมติคณะทำงานที่ได้แต่งตั้งไว้แล้ว โดยใช้แบบตรวจประเมินร้านอาหาร ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 และตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดตรวจ SI2

กิจกรรม ที่ 5 (A2) สำรวจความเห็นผู้บริโภค ต่อ การใช้บริการในร้านอาหาร และ ข้อมูลของ ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ว่ามีความสำคัญอย่างไร มีผลต่อการเข้ามาใช้บริการร้านอาหารของผู้บริโภคหรือไม่ และสำรวจความต้องการของผู้บริโภคต่อร้านอาหารที่เข้าไปใช้บริการว่า ต้องการให้ร้านอาหาร ต้องปรับปรุงในด้านไหน โดยผู้วิจัยเป็นผู้ สำรวจร่วมกับผู้ช่วย โดยใช้แบบสำรวจ

กิจกรรม ที่ 6 (A3) จัดอบรมให้ความรู้ด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดีมาก แก่ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร จำนวน 47 คน (12 ร้าน) โดยการจัดอบรม 2 วัน เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร ได้สลับกันเข้าอบรม และเข้าร่วมการอบรมทุกคน โดยในการอบรม มีการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดีมาก โดยใช้แบบทดสอบความรู้ โดยมีการประเมินความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร ทั้งก่อน และหลัง การอบรมให้ความรู้

กิจกรรม ที่ 7 (A4) ออกตรวจประเมินร้านอาหารรอบที่ 2 หลังจากร้านอาหารทำการพัฒนาร้านอาหารแล้ว เมื่อร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ส่งข้อมูลการผ่านเกณฑ์ให้จังหวัด เพื่อขอรับป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก จากกรมอนามัย และหากร้านไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ผู้รับผิดชอบโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ร่วมกับผู้ประกอบการร้านอาหารหาแนวทางแก้ไข และปรับปรุงในด้านที่เป็นปัญหา เพื่อพัฒนาให้ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ต่อไป

กิจกรรม ที่ 8 (A5) ออกประเมิน นิเทศ ติดตามให้คำแนะนำ ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และร้านอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาร้านอาหารต่อไป

3.3.3 ชั้นสังเกตผล (Observation)

กิจกรรมที่ 9 (O1) ประเมินผลการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม โดยเก็บข้อมูลทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ประกอบด้วย

ข้อมูลเชิงปริมาณ

- 1) แบบประเมินร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ก่อนการพัฒนาร้านอาหาร และหลังการพัฒนาร้านอาหาร
- 2) แบบสอบถามความเห็นของผู้บริโภคเกี่ยวกับร้านอาหาร
- 3) แบบทดสอบความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ก่อนและหลัง การอบรมให้ความรู้
- 4) แบบสังเกตการณ์มีส่วนร่วมผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร

ข้อมูลเชิงคุณภาพ

- 1) การสนทนากลุ่ม วิเคราะห์สถานการณ์ปัญหาในปัจจุบัน การวางแผนการดำเนินงาน ค้นหาแนวทางแก้ไขปัญหาร่วมกัน เพื่อหาแนวทางสู่การปฏิบัติ
- 2) การบันทึก ใช้การบันทึก เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูล การดำเนินงานและกิจกรรมที่ดำเนินงาน
- 3) แนวสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร เกี่ยวกับข้อมูลการดำเนินงานในการประกอบร้านอาหาร ข้อมูลความเห็นต่อการได้รับป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

กิจกรรมที่ 10 (O2) ติดตาม นิเทศ ให้คำแนะนำ สรุปผลการดำเนินงาน ในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

3.3.4 ชั้นสะท้อนผลการวิจัย (Reflection)

กิจกรรม ที่ 11 (R1) จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สรุปรายงานปัญหา อุปสรรค ผลการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

กิจกรรมที่ 12 (R2) ประชุมถอดบทเรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกับผู้ร่วมวิจัย เพื่อเป็นข้อมูลสะท้อนการดำเนินงาน วิเคราะห์ ผลดี ผลเสีย และร่วมสรุปผลเพื่อเสนอแนะต่อการดำเนินงานในครั้งต่อไป

3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.4.1 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ ประกอบไปด้วย

ชุดที่ 1 ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสุขาภิบาลและมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ประกอบด้วย 2 ส่วนได้แก่

ส่วนที่ 1 ลักษณะทางประชากร เป็นข้อมูล เกี่ยวกับเพศ อายุ สถานภาพสมรส ระดับการศึกษา รายได้ และการเคยเข้ารับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร เป็นคำถามแบบเลือกตอบแบบเติมคำลงในช่องว่าง ทั้งหมด 7 ข้อคำถาม

ส่วนที่ 2 แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เป็นการทดสอบ เพื่อทดสอบความรู้ ของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารทั้งหมด 47 คน ลักษณะคำถามเป็นแบบปลายปิด เลือกตอบเพียงข้อเดียว โดยมีคำตอบให้ตอบว่า ใช่ หรือ ไม่ใช่ การให้คะแนนพิจารณาให้ 1 คะแนนเมื่อตอบถูก และให้ 0 คะแนน เมื่อตอบผิด แบบทดสอบแบ่งเป็น 5 ด้าน ดังนี้

ด้านที่ 1	ด้านสถานที่รับประทานอาหาร	จำนวน	4 ข้อ
ด้านที่ 2	ด้านตัวอาหาร	จำนวน	9 ข้อ
ด้านที่ 3	ด้านภาชนะ และอุปกรณ์	จำนวน	7 ข้อ
ด้านที่ 4	ด้านห้องส้วมและการกำจัด ขยะมูลฝอย	จำนวน	4 ข้อ
ด้านที่ 5	ด้านผู้สัมผัสอาหาร	จำนวน	10 ข้อ
		รวมทั้งสิ้น	34 ข้อ

การแปลความหมายของคะแนน ระดับความรู้แบ่งโดยอิงเกณฑ์ในการแปรผลคะแนน แบ่งระดับแบบอิงเกณฑ์ตามแนวคิดของ (สุมีทนา กลางคาร และ วรพจน์ พรหมสัตยพรต, 2553) ตามการประเมินดังนี้

คะแนน 28.00- 34.00	คะแนนคิดเป็น ร้อยละ 80 ขึ้นไป หมายถึง มีระดับความรู้สูง
คะแนน 21.00-27.00	คะแนนคิดเป็น ร้อยละ 60.00-79.90 หมายถึง มีความรู้ระดับปานกลาง

คะแนน 0.00-20.00 คะแนนคิดเป็น น้อยกว่า ร้อยละ 60 หมายถึง
มีความรู้ระดับต่ำ

ชุดที่ 2 แบบตรวจมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดี
มาก ทั้งหมด 5 หมวด และ เกณฑ์มาตรฐานระดับก้าวหน้า 9 ข้อ ประกอบไปด้วย

หมวดที่ 1 สถานที่ปรุง ประกอบ อาหาร จำนวน (จำนวน 35 ข้อ)

หมวดที่ 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่าย
อาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

หมวดที่ 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ (จำนวน 11 ข้อ)

หมวดที่ 4 สุขลักษณะ ส่วนบุคคล ของผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
(จำนวน 22 ข้อ)

หมวดที่ 5 การประเมินมาตรฐานทางโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดตรวจโคลิฟอร์ม
แบคทีเรีย เพื่อตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จากภาชนะ/อุปกรณ์ อาหาร และมีมือของผู้สัมผัส
อาหาร

และร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ต้อง
ประเมินด้าน เกณฑ์มาตรฐานระดับก้าวหน้า จำนวน 9 ข้อ ประกอบด้วย

- 1) ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน
- 2) จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที
- 3) จัดบริการอ่างล้างมือ พร้อมสบู่สำหรับผู้บริโภคบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร
- 4) ใช้ผ้าก๊และผลไม้ปลอดสารเคมี
- 5) จัดบริการเมนูสุขภาพ
- 6) ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน
- 7) จัดบริการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS
- 8) ใช้ภาชนะปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
- 9) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

ชุดที่ 3 แบบสอบถามความเห็นของผู้บริโภคต่อร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปี
ปทุม อำเภอลำปำปทุม จังหวัดมหาสารคาม แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร จำนวน 2 ข้อ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลลักษณะทางประชากร ของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 5 ข้อ

ส่วนที่ 3 ข้อมูลความคิดเห็นของผู้บริโภคต่อร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปี
ปทุม อำเภอลำปำปทุม จังหวัดมหาสารคาม จำนวน 7 ข้อ

ชุดที่ 4 แบบสังเกตการณ์มีส่วนร่วม ผู้วิจัยจะทำการสังเกตการณ์มีส่วนร่วมโดยใช้แบบสังเกตการณ์มีส่วนร่วมในผู้มีส่วนเกี่ยวข้องใน การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมากในกลุ่มภาควิชาการและภาคการเมือง ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม โดยแบ่งเป็น 4 ด้าน คือ ด้านการค้นหาปัญหา ด้านการวางแผน ด้านการดำเนินการแก้ไข ปัญหา และด้านการประเมินผล โดยแบบสังเกตการณ์มีส่วนร่วม ประกอบด้วย 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลลักษณะทางประชากรของผู้ตอบแบบสังเกตการณ์ จำนวน 6 ข้อ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ลักษณะของคำถามจะเป็นแบบ คำถามปลายปิด โดยคำถามแบบปลายปิดแบบ 2 ระดับ คือ มี และไม่มี จำนวน 20 ข้อประกอบด้วย

- | | |
|---------------------------------------|-------------|
| 1) ด้านการค้นหาปัญหาและสาเหตุของปัญหา | จำนวน 5 ข้อ |
| 2) ด้านการวางแผนแก้ไขปัญหา | จำนวน 5 ข้อ |
| 3) ด้านการดำเนินการแก้ไขปัญหา | จำนวน 5 ข้อ |
| 4) ด้านการประเมินผล | จำนวน 5 ข้อ |

3.4.2 เครื่องมือที่ใช้เก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ

3.4.2.2 การบันทึก (Record) ผู้วิจัยจะทำการบันทึกการดำเนินงานทุกขั้นตอน และทุกกิจกรรมในการดำเนินงาน เช่น การจดบันทึก การบันทึกภาพ การบันทึกภาพและเสียง

3.4.2.3 การสนทนากลุ่ม (Group Discussion) งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องได้แลกเปลี่ยน เรียนรู้ประสบการณ์ซึ่งกันและกัน ร่วมกันวิเคราะห์สถานการณ์ปัญหาในปัจจุบัน วางแผนการดำเนินงาน ค้นหาแนวทางแก้ไขปัญหาร่วมกันรวมทั้ง เป็นการประเมินระหว่างที่นำแนวทางสู่การปฏิบัติโดย ผู้วิจัยเป็นผู้ดำเนินการสนทนา (Moderator) มีการแบ่งกลุ่มเพื่อสนทนากลุ่ม กลุ่มละ 5 คน โดยมีประเด็นคำถาม 2 ช่วงคือ ช่วงที่ 1 สำหรับแลกเปลี่ยนประสบการณ์ก่อนเริ่มกิจกรรม คือ ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารอย่างไร ช่วงที่ 2 มี 2 คำถามประกอบด้วย 1) ท่านคิดว่าร้านอาหารในปัจจุบันดีหรือไม่อย่างไร 2) ท่านคิดว่าจะพัฒนาร้านอาหารให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานได้อย่างไร

3.4.2.4 แนวสัมภาษณ์ เป็นการสัมภาษณ์ ผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม เกี่ยวกับข้อมูลร้านอาหาร เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการดำเนินงาน พัฒนาร้านอาหาร

3.5 การสร้างเครื่องมือและการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

3.5.1 ศึกษารวบรวมเนื้อหาจากเอกสาร ตำราและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อเพิ่มเติมและมีความรู้ในเรื่องที่จะศึกษาอย่างถูกต้อง ครบถ้วน

3.5.2 กำหนดขอบเขตและโครงสร้างของเนื้อหาของเครื่องมือ โดยยึดตามเนื้อหาในการวิจัย เพื่อให้ครอบคลุม เนื้อหา ความถูกต้องตามหลักวิชาการ แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง และครอบคลุมเนื้อหาตามกรอบแนวคิดวิจัย

3.5.3 นำเครื่องมือมาให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยโดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน ดังนี้

1) ดร.ปัทมาพร ชนะมาร พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ หัวหน้างานคุณภาพโรงพยาบาลลาปีปทุม

2) นางสาวเบญญทิพย์ พรรณศิลป์ นักวิชาการสาธารณสุข งานอนามัยและสิ่งแวดล้อม โรงพยาบาลลาปีปทุม

3) นางสาวต๋องตา ต้นจรรย์ เกษัชกรชำนาญการ หัวหน้างานคุ้มครองผู้บริโภค กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเกษัชกรรมชุมชนโรงพยาบาลลาปีปทุม

เมื่อพิจารณาว่าเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยนั้นข้อคำถามที่วัดได้ตรงตามนิยามศัพท์ หรือ วัตถุประสงค์การเรียนรู้กับข้อคำถาม โดยหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Item-Objective Congruence : IOC) คัดเลือกข้อที่มีดัชนีความสอดคล้องตั้งแต่ 0.50 ขึ้นไปจึงใช้ได้ โดยมีสูตรการคำนวณดังนี้ (ภัทรพร เกษสังข์, 2559)

$$IOC = \frac{\sum R}{N}$$

เมื่อ IOC = ดัชนีความสอดคล้องของข้อคำถาม คำตอบ กับเนื้อหาตามความเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

$\sum R$ = ผลรวมของคะแนนการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญในข้อนั้น

N = จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

เกณฑ์การให้คะแนนพิจารณา คือ

+ 1 หมายถึง เมื่อข้อคำถามสอดคล้องและครอบคลุมตัวแปรการวิจัย

0 หมายถึง ไม่แน่ใจ ไม่สามารถตัดสินใจว่าข้อคำถามสอดคล้องและครอบคลุมตัวแปรการวิจัย

-1 หมายถึง ข้อคำถามไม่สอดคล้องและไม่ครอบคลุมตามวัตถุประสงค์

เกณฑ์การพิจารณาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC)

การพิจารณาคัดเลือก ข้อที่ใช้ได้ต้องมีค่า IOC ตั้งแต่ 0.50 ขึ้นไป

ถ้าค่า IOC มีค่าเป็น (ลบ) แสดงว่าข้อคำถามนั้นไม่ตรงกับเนื้อหาและวัตถุประสงค์ของการวิจัย

3.5.4 นำเครื่องมือที่ได้ไปทดลองใช้ (Try out) กับกลุ่มตัวอย่างที่มีลักษณะคล้ายกันกับกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ ในพื้นที่เทศบาลตำบลหัวขวาง อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม จำนวน 30 คน เพื่อตรวจสอบความชัดเจนของข้อคำถาม รูปแบบของแบบสอบถาม ความเข้าใจของภาษาที่ใช้ ซึ่งให้มีความคล้ายคลึงกับกลุ่มเป้าหมายมากที่สุด แล้วนำเครื่องมือมาปรับปรุงแก้ไขอีกครั้ง ให้มีความถูกต้อง เข้าใจง่าย และมีความชัดเจนของภาษา

3.5.5 การตรวจสอบความเที่ยงของเครื่องมือ (Reliability) โดยการนำเครื่องมือมาวิเคราะห์หาค่าสัมประสิทธิ์ แอลฟาของครอนบราซ (Cronbach 's Alpha Coefficient) โดยได้ค่าคำนวณที่ 0.70 ขึ้นไปถือว่ามีความเชื่อมั่น ที่เหมาะสม และทำการปรับปรุงข้อคำถามที่มีค่าน้อยกว่า 0.70 โดยการปรึกษาผู้เชี่ยวชาญเพื่อปรับปรุงแก้ไขข้อคำถามนั้น เพื่อให้ได้ความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม โดยกำหนดค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา ตั้งแต่ 0.70 ขึ้นไปถือว่าแบบสอบถามมีความเชื่อมั่นที่ยอมรับได้ ซึ่งจากการ try out เครื่องมือแบบสอบถาม ได้ค่าความเที่ยงของเครื่องมือดังนี้

- แบบทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ได้ค่าความเที่ยง = 0.85 ถือว่าแบบสอบถามมีความเชื่อมั่นที่ยอมรับได้

- แบบสังเกตการณ์มีส่วนร่วมของผู้มีส่วนดำเนินการพัฒนา คือ ภาคการเมือง และภาควิชาการ ได้ค่าความเที่ยง = 0.88 ถือว่าแบบสอบถามมีความเชื่อมั่นที่ยอมรับได้

3.6 การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.6.1 ระยะเตรียมการ

1) ทำหนังสือจากคณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัย มหาสารคาม ไปยังเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม เพื่อขออนุญาตลงเก็บข้อมูลในการทำวิจัยประสานงานกับพื้นที่เพื่อขอความร่วมมือในการดำเนินการวิจัย

2) คัดเลือกกลุ่มตัวอย่างในการวิจัย ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้

3) เตรียมผู้ช่วยเหลืองานวิจัยในครั้งนี้ ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ในโรงพยาบาลวาปีปทุม จำนวน 5 คน ในการช่วยเก็บแบบสอบถาม โดยชี้แจงวัตถุประสงค์ ลักษณะกลุ่มตัวอย่าง ขั้นตอนในการดำเนินงาน ทำความเข้าใจในแบบสอบถาม รวมถึงชี้แจงรายละเอียดการให้ค่าตอบแทนสำหรับผู้ช่วยเหลือในการเก็บข้อมูลและแบบสอบถามการวิจัยในครั้งนี้

4) ประสานงานกับกลุ่มตัวอย่าง โดยทำหนังสือเชิญเป็นรายบุคคล ในกลุ่มเป้าหมายภาควิชาการ ภาคการเมือง และภาคประชาชนในกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร เพื่อขอความร่วมมือ ในการเข้าร่วมกระบวนการวิจัย

3.6.2 ระยะดำเนินการวิจัย

3.6.2.1 ชั้นวางแผน

1) การเก็บรวบรวมข้อมูลเบื้องต้น ผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษาและวิเคราะห์สภาพ ปัญหาและความต้องการในการพัฒนา โดยใช้แบบสัมภาษณ์ แบบสอบถามและการสนทนากลุ่ม สำหรับเก็บข้อมูลในกลุ่มผู้บริโภค และผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และสรุปผล

2) การประชุมการมีส่วนร่วม ร่วมกับภาคีเครือข่าย เพื่อร่วมกันกำหนดบทบาทหน้าที่ผู้รับผิดชอบ กำหนดแผนและแนวทางในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม โดยใช้การสนทนากลุ่ม และแบบสังเกตการณ์มีส่วนร่วม สำหรับเก็บข้อมูลในกลุ่มภาควิชาการและกลุ่มภาคการเมือง

3) สรุปแนวทาง และแผนที่ได้จากการประชุมแบบมีส่วนร่วม ในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร เพื่อนำแผนและแนวทางที่ได้ไปปฏิบัติ

3.6.2.2 ชั้นปฏิบัติการ

1) มีการออกตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม ทั้ง 12 ร้าน ก่อนทำการพัฒนาร้านอาหาร เพื่อสำรวจปัญหาและประเมินร้านอาหาร โดยใช้แบบตรวจประเมินร้านอาหาร ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 และตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดตรวจ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย

2) สำรวจความเห็นผู้บริโภค ต่อ การใช้บริการในร้านอาหาร และข้อมูลของ ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ว่ามีความสำคัญอย่างไร มีผลต่อการเข้ามาใช้บริการร้านอาหารของผู้บริโภคหรือไม่ และสำรวจความต้องการของผู้บริโภคต่อร้านอาหารที่เข้าไปใช้บริการว่า ต้องการให้ร้านอาหาร ต้องปรับปรุงในด้านไหน โดยผู้วิจัยเป็นผู้สำรวจร่วมกับผู้ช่วย โดยใช้แบบสำรวจ

3) จัดอบรมให้ความรู้ด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดีมาก แก่ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร โดยการจัดอบรม 2 วัน เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร ได้สลับกันเข้าอบรม และเข้าร่วมการอบรมทุกคน และมีการทดสอบความรู้ด้าน

สุขาภิบาลอาหาร และ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดีมาก โดยใช้แบบทดสอบความรู้ โดยมีการประเมินความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร ทั้งก่อน และหลัง การอบรมให้ความรู้

4) ออกตรวจประเมินร้านอาหารรอบที่ 2 หลังจากร้านอาหารทำการพัฒนาร้านอาหาร แล้ว เมื่อร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ส่งข้อมูลการผ่านเกณฑ์ให้จังหวัด เพื่อขอรับป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก จากกรมอนามัย และหากร้านไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ผู้รับผิดชอบโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ร่วมกับผู้ประกอบการร้านอาหารหาแนวทางแก้ไข และปรับปรุงในด้านที่เป็นปัญหา เพื่อพัฒนาให้ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ต่อไป

5) ออกประเมิน นิเทศ ติดตามให้คำแนะนำ ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และร้านอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาร้านอาหารต่อไป

3.6.2.3 ชั้นสังเกตการณ์

1) ติดตาม นิเทศ ร่วมสังเกตการณ์มีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรมเป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลที่มีผู้วิจัยเข้าไปสังเกตร่วมกับมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆ ในชุมชน โดยมีการสังเกตพฤติกรรม กิจกรรมของบุคคล และความสัมพันธ์ของบุคคลในเหตุการณ์ที่เลือกสังเกต โดยการเก็บข้อมูลโดยการจดบันทึก และแบบสังเกตการณ์ไม่มีส่วนร่วม

2) ประเมินผลก่อนและหลังการศึกษาวิจัย และเก็บรวบรวมข้อมูลที่ได้จากการวางแผน การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

3.6.2.4 ชั้นตอนสะท้อนผล

1) การนัดหมายผู้ร่วมทีมวิจัยเพื่อเตรียมการจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้และการถอดบทเรียน

2) การเตรียมข้อมูลและเอกสารเพื่อสนับสนุนการถอดบทเรียน และการจัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการวิจัย

3) การดำเนินกิจกรรมการถอดบทเรียน ตามกระบวนการที่ได้วางแผนด้วยการวิเคราะห์ปัจจัยของความสำเร็จและอุปสรรคที่เกิดขึ้น

4) รวบรวมข้อมูลและทำกิจกรรมถอดบทเรียน

3.6.3 ระยะสรุปผล

สรุปผล การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ระยะสิ้นสุด

โครงการวิจัย โดยเก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการดำเนินการวิจัย ข้อมูลเชิงคุณภาพ เขียนรายงานเชิงพรรณนา และข้อมูลเชิงปริมาณวิเคราะห์ด้วยวิธีทางสถิติ และสรุปรายงานการดำเนินงานเพื่อชี้แจงต่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง และผู้บริหารเพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปพัฒนาการดำเนินงานในครั้งต่อไป

3.7 การวิเคราะห์ข้อมูล

นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และประมวลผล โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปคอมพิวเตอร์ โดยมีขั้นตอนดังนี้

3.7.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ

1) ลงรหัสข้อมูล และป้อนข้อมูลเชิงปริมาณที่ได้จากแบบทดสอบความรู้ แบบสอบถาม ความคิดเห็นของผู้บริโภค และแบบประเมินมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

2) ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

3) วิเคราะห์ข้อมูลทางประชากร ของกลุ่มตัวอย่างโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา โดยใช้ความถี่ และ ร้อยละ

4) เปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความรู้ และการประเมินมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ก่อนและหลังการพัฒนาการดำเนินงาน

3.7.2 ข้อมูลเชิงคุณภาพ นำข้อมูลจากการบันทึก การสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม และการสังเกตการณ์ มารวบรวมและวิเคราะห์เนื้อหา ตลอดระยะเวลาของการทำการวิจัย สรุปการพัฒนาการดำเนินงานที่เปลี่ยนแปลง เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาการดำเนินงานให้ดีขึ้นกว่าเดิม

3.8 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

3.8.1 สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) อธิบายข้อมูลลักษณะทางประชากร เช่น เพศ สถานภาพ ระดับการศึกษา อาชีพ การได้รับข้อมูลข่าวสาร การเข้ารับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร และการเข้ารับการอบรมด้านมาตรฐานร้านอาหาร โดยใช้สถิติ ความถี่ ร้อยละ ในด้านข้อมูลอายุ รายได้ ใช้สถิติความถี่ ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ในด้าน แบบสังเกตการณ์มีส่วนร่วม และความเห็นของผู้บริโภคต่อร้านอาหาร ใช้สถิติ ความถี่ ร้อยละ

3.8.2 สถิติเชิงอนุมาน (Inferential Statistics)

1) ความรู้เรื่องมาตรฐาน สุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เปรียบเทียบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยด้านสุขาภิบาลอาหาร ก่อนและหลัง

ดำเนินการอบรมให้ความรู้ แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร เลือกใช้สถิติทดสอบ คือ Paired sample t-test

2) ผลการตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงร้านอาหารตามเกณฑ์การประเมิน ก่อนการดำเนินการพัฒนาและหลังการดำเนินการพัฒนา โดยสถิติความถี่ ร้อยละ

3) ผลการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย เปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงก่อนการดำเนินการพัฒนาและหลังการดำเนินการพัฒนา โดยใช้สถิติ ความถี่ ร้อยละ

3.9 จริยธรรมในการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาถึง การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ซึ่งผู้วิจัยตระหนักถึงจริยธรรมการวิจัยในครั้งนี้ เป็นอย่างยิ่ง ผู้วิจัยได้มีการพิทักษ์สิทธิ์ของกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา โดยเสนอโครงการวิจัยต่อคณะกรรมการจริยธรรมในมนุษย์ เพื่อพิจารณา และในการนี้ผู้วิจัยได้ปฏิบัติตามเงื่อนไขของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม โดยได้ขออนุมัติไปยังคณะกรรมการจริยธรรม ในมนุษย์ และได้รับใบรับรองจริยธรรม เลขที่การรับรอง 234-196/2566 เมื่อวันที่ 21 มิถุนายน พ.ศ. 2566 หลังจากการได้รับการรับรองจากคณะกรรมการจริยธรรม โดยเพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายต่อ ผู้วิจัยมีแนวทางในการปฏิบัติด้านจริยธรรม ดังนี้

3.9.1 ผู้วิจัยได้ตระหนักถึงสิทธิประโยชน์ ในการให้ข้อมูล ของผู้ร่วมวิจัย โดยผู้วิจัยได้แจ้งวัตถุประสงค์ ขั้นตอนการเก็บข้อมูล ระยะเวลาในการทำวิจัย ในครั้งนี้ให้ผู้เข้าร่วมวิจัยทราบ ผู้เข้าร่วมวิจัยจะเป็นผู้ตัดสินใจในการให้ข้อมูล ด้วยความสมัครใจว่าจะเข้าร่วมวิจัยหรือไม่เข้าร่วมวิจัย ในครั้งนี้

3.9.2 ในส่วนของข้อมูลส่วนตัว ผู้ทำการวิจัย จะถือเป็นความลับ และนำเสนอข้อมูล ด้วยความเป็นจริงเท่านั้น

3.9.3 ผู้เข้าร่วมวิจัยสามารถยกเลิกการเข้าร่วมวิจัยได้ โดยไม่ต้องแจ้งเหตุผลต่อผู้วิจัย

3.9.4 การดำเนินการในทุกขั้นตอนของการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยจะคำนึงถึงสิทธิประโยชน์ของผู้เข้าร่วมวิจัยเป็นสำคัญ

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) เพื่อพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอลำปำ จังหวัดมหาสารคาม โดย อาศัยแนวคิดการวิจัยเชิงระบบ PAOR ซึ่งประกอบด้วย การวางแผน (Plan) การปฏิบัติ (Action) การสังเกต (Observation) และการสะท้อนผล (Reflection) ในการจัดทำแผนปฏิบัติ โดยวัตถุประสงค์เฉพาะ ของการวิจัยในครั้งนี้คือ 1) ศึกษาบริบทของการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอลำปำ จังหวัดมหาสารคาม 2) ศึกษากระบวนการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอลำปำ จังหวัดมหาสารคาม 3) ศึกษาผลการดำเนินงานการพัฒนาร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอลำปำ จังหวัดมหาสารคาม 4) ศึกษาปัจจัยแห่งความสำเร็จของการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอลำปำ จังหวัดมหาสารคาม

ซึ่งการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ได้เก็บรวบรวมข้อมูลทั้งในเชิงปริมาณ (Quantitative Data) และเชิงคุณภาพ (Qualitative Data) ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลก่อนและหลังการพัฒนาการดำเนินงานด้วยการใช้แบบสัมภาษณ์ร้านอาหาร และแบบตรวจประเมินร้านอาหาร โดยใช้แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 ซึ่งมีการตรวจประเมินทั้งสิ้น 12 ร้าน และแบบสอบถามความเห็นสำหรับผู้บริโภคที่มารับประทานอาหาร หรือซื้ออาหาร ที่ร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม โดยการคำนวณกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 118 คน แบบสังเกตการณ์มีส่วนร่วมและแบบสนทนากลุ่ม ในกลุ่มภาควิชาการและภาคการเมือง จำนวน 13 คน แบบทดสอบความรู้ด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ในกลุ่มผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 47 คน โดยกลุ่มเป้าหมายในผู้สัมผัสอาหาร และผู้รับผิดชอบงานด้านมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ได้จากการคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยการกำหนดคุณลักษณะของประชากรหรือเกณฑ์คัดเข้า (Inclusion Criteria) ที่ต้องการไว้ ซึ่งจากการคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย ทำให้ได้กลุ่มเป้าหมายทั้งสิ้น 198 คน ประกอบด้วย กลุ่มตัวแทนจากภาคประชาชนทั้งสิ้น 185 คน กลุ่มตัวแทนภาควิชาการทั้งสิ้น 10 คน และกลุ่มตัวแทนจากภาคการเมืองทั้งสิ้น 3 คน

จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาตรวจสอบความถูกต้องและวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป โปรแกรม SPSS โดยผู้วิจัยได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

4.1 ผลการศึกษาริบทของการดำเนินงานร้านอาหารสุ่มมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

4.2 ผลการศึกษาระบบการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสุ่มมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

4.3 ผลการดำเนินงานการพัฒนาร้านอาหาร สุ่มมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

4.4 ผลการศึกษาปัจจัยแห่งความสำเร็จของการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสุ่มมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

4.1 ผลการศึกษาริบทของการดำเนินงานร้านอาหารสุ่มมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

เทศบาลตำบลวาปีปทุม มีร้านจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ที่เป็นเขตรับผิดชอบของเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม จำนวนทั้งสิ้น 12 ร้าน มีผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารทั้งสิ้น 47 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 74.50 มีอายุเฉลี่ย ส่วนใหญ่ อยู่ในช่วง 31-40 ปี ร้อยละ 38.30 ส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรส ร้อยละ 72.30 ระดับการศึกษาพบว่า ส่วนใหญ่อยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ร้อยละ 42.60 ซึ่งผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม มีรายได้ส่วนใหญ่อยู่ที่ 5,001-10,000 บาท ร้อยละ 38.30 ร้านอาหารส่วนใหญ่ไม่เคยได้รับป้าย อาหารสะอาดรสชาติ อร่อย ระดับดีมาก ร้อยละ 91.66 ด้านผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ไม่เคยเข้ารับการอบรมสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก ร้อยละ 78.72 และส่วนใหญ่ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสารด้านมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ร้อยละ 72.34 ดังแสดงในตารางที่ 3 ดังนี้

ตารางที่ 3 ลักษณะข้อมูลทางประชากรของกลุ่มผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบล
วาปีปทุม

คุณลักษณะทางประชากร	จำนวน (n=47)	ร้อยละ
1. เพศ		
หญิง	35	74.00
ชาย	12	25.50
2. อายุ		
20-30 ปี	14	29.80
31-40 ปี	18	38.30
41-50 ปี	9	19.10
50 ปีขึ้นไป	6	12.8
(Mean= 36.48 ปี S.D=9.35 ปี Min= 20 ปี max= 55 ปี)		
3. สถานภาพ		
สมรส	34	55.00
โสด	10	41.66
หม้าย/หย่าร้าง	3	6.40
4. ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษา (ป.1-ป.6)	7	14.90
มัธยมศึกษาตอนต้น (ม.1-ม.3)	14	29.80
มัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4-ม.6)	20	42.60
ปริญญาตรีขึ้นไป	8	12.80
5. รายได้		
1,000-5,000	3	6.40
5,001-10,000	18	38.30
10,001-15,000	11	23.40
15,001-20,000	8	17.00
20,001 ขึ้นไป	7	14.89

(Mean.=14,008.51 บาท, S.D.=6,274.96 บาท

Min.=5,000 บาท, max.= 30,000 บาท)

ตารางที่ 3 ลักษณะข้อมูลทางประชากรของกลุ่มผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบล
วาปีปทุม (ต่อ)

คุณลักษณะทางประชากร	จำนวน (n=47)	ร้อยละ
6. ร้านเคยได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย		
ไม่เคย	11	91.66
เคย	1	8.33
7. เคยเข้ารับการฝึกอบรมสุขาภิบาลอาหารและ มาตรฐานสถานประกอบการร้านอาหาร		
ไม่เคย	37	78.12
เคย	10	21.27
8. เคยได้รับข้อมูลข่าวสารด้านมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก		
ไม่เคย	34	72.34
เคย	13	27.65

ก่อนการดำเนินการพัฒนาร้านอาหาร ผู้วิจัย ได้ทำการสัมภาษณ์ ข้อมูลเบื้องต้น เกี่ยวกับการดำเนินงานของร้านอาหารในอดีตและปัจจุบัน ดังหัวข้อต่อไปนี้

1. ร้าน นี้ เปิดมานานกี่ปีแล้ว เปิดขายเวลาใดบ้าง
2. ร้าน ของท่านมีหน่วยงานใดมาตรวจบ้างหรือไม่ หากมี ท่านทราบหรือไม่ว่าเป็นหน่วยงานใด หน่วยงานนั้นมาบ่อยแค่ไหน มาตรวจครั้งสุดท้ายเมื่อไรในการมาตรวจ
3. ท่านทราบหรือไม่ว่า เดียวนี้ทางราชการได้มีการมอบป้าย ร้านอาหารสะอาดรสชาดี อร่อย ระดับดีมาก (หากไม่ทราบให้ถามต่อ ข้อ 8)
4. หากทราบ ท่านทราบหรือไม่ว่าป้ายนี้มีความหมายอย่างไร และมีความสำคัญอย่างไร
5. ท่านอยากได้ป้ายนี้หรือไม่ หากอยากได้ ถามต่อว่า ท่านทราบหรือไม่ว่าทำอย่างไรจึงจะได้ป้าย
6. หากทราบ ถามต่อว่า บอกได้หรือไม่ว่าจะต้องทำอะไรบ้าง
7. ท่านคิดว่าป้าย CFGTP นี้ จะมีความสำคัญกับท่านหรือไม่ หากสำคัญ สำคัญอย่างไร หากไม่สำคัญ ทำไมจึงคิดเช่นนั้น
8. ท่านได้เป็นสมาชิกของชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารหรือไม่

9. ท่านทราบหรือไม่ว่าชมรมนี้มีบทบาทอย่างไรและควรจะมีบทบาทอย่างไรที่ท่านคิดว่าการที่ท่านสมัครเป็นสมาชิกชมรมฯ ท่านได้ประโยชน์อะไรบ้าง

การสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม โดยผู้วิจัยและทีมผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก ได้ลงพื้นที่สัมภาษณ์ ข้อมูลการดำเนินการของร้านอาหาร จากการสัมภาษณ์ข้อมูลสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร เกี่ยวกับการดำเนินการร้านอาหาร สรุปดังนี้

แนวสัมภาษณ์ร้านอาหาร	สรุปประเด็นการให้ข้อมูลของร้านอาหาร
1. ร้านนี้เปิดมานานกี่ปีแล้ว เปิดขายเวลาไหนบ้าง	<ol style="list-style-type: none"> 1. จำนวน 4 ร้าน เปิดมานานกว่า 20 ปี 2. จำนวน 7 ร้าน เปิดมาประมาณ 1-12 ปี 3. จำนวน 1 ร้าน เพิ่งเริ่มกิจการ ได้ 1 ปี 4. มี 10 ร้าน เปิด เวลา 9.00-16.30 น. 5. มี 2 ร้านเปิด 17.30-24.00 น.
2. ร้าน ของท่านมีหน่วยงานใดมาตรวจบ้างหรือไม่ หากมี ท่านทราบหรือไม่ว่าเป็นหน่วยงานใด หน่วยงานนั้นมาบ่อยแค่ไหน มาตรวจครั้งสุดท้ายเมื่อไรในการมาตรวจ เขาตรวจอะไรบ้าง เขาให้คำแนะนำอะไรท่านอะไรบ้างหรือไม่	<ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่ ให้ข้อมูลด้านการออกตรวจตรวจประเมินร้านว่ามีเจ้าหน้าที่จากโรงพยาบาลร่วมกับกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมของเทศบาลตำบลวาปีปทุม ได้ทำการตรวจประเมินร้านประจำปี แต่เป็นการตรวจประเมินแค่ผ่านระดับอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในขั้นพื้นฐาน ครั้งล่าสุดเดือนตุลาคม ปี 2565 2. ร้านอาหารให้ข้อมูลว่าเป็นการออกตรวจร้านเหมือนที่ทำทุกปี
3. ท่านทราบหรือไม่ว่า เดียวนี้ทางราชการได้มีการมอบป้าย ร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก (หากไม่ทราบให้ถามต่อ ข้อ 8)	<ol style="list-style-type: none"> 1. จำนวน 7 ร้าน ยังไม่ทราบว่าทางราชการมีการมอบป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก 2. จำนวน 5 ร้านทราบแล้ว

แนวสัมภาษณ์ร้านอาหาร	สรุปประเด็นที่ร้านอาหารให้ข้อมูล
4. หากทราบ ท่านทราบหรือไม่ว่าป้ายนี้มีความหมายอย่างไร และมีความสำคัญอย่างไร	<ol style="list-style-type: none"> 1. ร้านอาหารที่ทราบความหมายของป้ายให้ ความเห็นว่า ป้ายร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก คือ ป้ายแสดงว่าร้านมีความสะอาด และอาหารมีรสชาติ ถูกปาก ผู้บริโภค 2. การได้รับป้าย อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก จะช่วยเพิ่มความมั่นใจ และเชื่อมั่นจากผู้บริโภค ในการมา รับประทานอาหารและซื้อ อาหาร จาก ร้านอาหารมากขึ้น
5. ท่านอยากได้ป้ายนี้หรือไม่ หากอยากได้ ถ้ามองว่า ท่านทราบหรือไม่ว่าทำอย่างไร จึงจะได้ป้าย CFGTP	<ol style="list-style-type: none"> 1. ร้านอาหาร 10 ร้านสนใจอยากได้ป้าย 2. ร้านอาหาร 2 ร้าน บอกว่าได้ก็ได้ ไม่ได้ก็ ไม่เป็นไร 3. ร้านอาหารทั้ง12 ร้าน ทราบว่าการจะได้ ป้ายต้องมีการประเมินร้านอาหารให้ผ่าน ความสะอาด ก่อน
6. หากทราบ ถ้ามองว่า บอกได้หรือไม่ว่า จะต้องทำอย่างไร	ร้านอาหาร ทั้ง 12 ร้าน บอกเป็นแนวทาง เดียวกันว่าการที่จะได้รับป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย คือ ต้องทำร้านให้สะอาด มี อาหารอร่อย มีการแต่งกายของผู้ประกอบ อาหารที่สะอาด
7. ท่านคิดว่าป้าย CFGTP นี้ จะมีความสำคัญ กับท่านหรือไม่ หากสำคัญ สำคัญอย่างไร หากไม่สำคัญ ทำไมจึงคิดเช่นนั้น	<ol style="list-style-type: none"> 1.ร้านอาหาร 5 ร้าน บอกว่า ป้ายนี้มีความสำคัญ เพราะเป็นการทำให้ผู้บริโภค เชื่อมั่นในการมาใช้บริการร้านอาหาร 2. ร้านอาหาร 7 ร้าน เห็นว่าไม่สำคัญ

แนวสัมภาษณ์ร้านอาหาร	สรุปประเด็นที่ร้านอาหารให้ข้อมูล
8. ท่านได้เป็นสมาชิกของชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารหรือไม่	ร้านอาหารทั้ง 12 ร้านยังไม่ได้เป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร
9.. ท่านทราบหรือไม่ว่าชมรมนี้มีบทบาทอย่างไร และควรจะมีบทบาทอย่างไรท่านคิดว่า การที่ท่านสมัครเป็นสมาชิกชมรมฯ ท่านได้ประโยชน์อะไรบ้าง	ร้านอาหารคิดว่า การเป็นสมาชิกชมรม จะได้รับทราบข้อมูลที่รวดเร็ว และสามารถช่วยเหลือกันในการค้าขาย ถ้ามีชมรม ก็จะเป็นสมาชิก

จากข้อมูลการดำเนินงานด้านร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในช่วง เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2564 – ตุลาคม พ.ศ. 2565 พบว่า ร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ทั้งสิ้น 1 ร้าน ผ่านเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับพื้นฐาน 2 ร้าน และไม่ผ่านเกณฑ์ทั้งระดับพื้นฐาน และระดับดีมาก จำนวน 9 ร้าน ส่วนร้านที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ยังต้องมีการดำเนินการสำรวจความก้าวหน้า ด้านมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยจากผลการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ที่ผ่านมา ซึ่งผลการประเมิน พบว่า หมวดที่ 1 คือ ด้านสถานที่ ปูรอง ประกอบอาหาร ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 25.00 หมวดที่ 2 ด้านอาหาร กรรมวิธี การปรุง ประกอบ หรือการเก็บรักษา ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 25.00 หมวดที่ 3 ด้านสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 41.66 หมวดที่ 4 ด้าน ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 33.33 หมวดที่ 5 ด้านเกณฑ์มาตรฐานทางโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 50.00 ดังแสดงในตารางที่ 4 ดังนี้



ตารางที่ 4 แสดงผลการตรวจประเมินร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ย้อนหลังในช่วงเดือน ธันวาคม พ.ศ. 2564 –ตุลาคม พ.ศ. 2565

เกณฑ์การประเมินร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก	ผลการตรวจประเมิน	
	ผ่านเกณฑ์ ร้าน(n=12)	ร้อยละ
หมวดที่ 1		
ด้านบริเวณที่จำหน่าย และสถานที่จำหน่าย อาหาร	3	25.00
หมวดที่ 2		
ด้านอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร	3	25.00
หมวดที่ 3		
ด้านสุขลักษณะ ของภาชนะ อุปกรณ์ และ เครื่องใช้อื่นๆ	5	41.66
หมวดที่ 4		
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร	4	33.33
หมวดที่ 5		
ด้านโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย	6	50.00

จากการตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยแยกประเมินเป็นแต่ละร้าน และแต่ละหมวด จากหมวดที่ 1- หมวดที่ 5 ซึ่งร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ต้องผ่านเกณฑ์การประเมิน ตามเกณฑ์ มาตรฐาน ระดับพื้นฐาน ทั้ง 5 หมวด ซึ่งจากการประเมินในแต่ละร้าน และแต่ละหมวด ดังแสดง ใน ตารางที่ 5 ดังนี้

พูน ปลูก ทัต ชีเว

ตารางที่ 5 แสดงผลการตรวจประเมินร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม แยกเป็นแต่ละหมวด และแต่ละร้าน

ร้าน	หมวดที่1	หมวดที่2	หมวดที่3	หมวดที่4	หมวดที่5
ก๋วยเตี๋ยว 1			✓	✓	✓
ก๋วยเตี๋ยว 2					
ก๋วยเตี๋ยว 3					
อาหารตามสั่ง 1	✓	✓	✓	✓	✓
อาหารตามสั่ง 2					
อาหารตามสั่ง 3	✓	✓			
อาหารตามสั่ง 4			✓		✓
อาหารตามสั่ง 5					
อาหารตามสั่ง 6	✓	✓	✓	✓	✓
อาหารตามสั่ง 7					
ข้าวมันไก่ 1	✓	✓	✓	✓	✓
ข้าวมันไก่ 2			✓		✓
รวม	3	3	5	4	6

หมายเหตุ ✓ = ผ่านเกณฑ์

ตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ต้องผ่านเกณฑ์ ระดับพื้นฐาน แล้ว ต้องผ่านเกณฑ์ มาตรฐานระดับก้าวหน้า จำนวน 9 ข้อ ประกอบด้วย

- 1) ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารในขณะปฏิบัติงาน
- 2) จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที
- 3) จัดบริการอ่างล้างมือ พร้อมสบู่สำหรับผู้บริโภคบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร
- 4) ใช้ผักและผลไม้ปลอดสารเคมี
- 5) จัดบริการเมนูสุขภาพ
- 6) ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน
- 7) จัดบริการสวมผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS
- 8) ใช้ภาชนะปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
- 9) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

ด้านการประเมิน ตามเกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 9 ข้อ พบว่า ด้านผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารขณะปฏิบัติงาน ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 8.33 ด้านการจัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคนั้นที่ ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 66.66 ด้านการจัดบริการอ่างล้างมือ พร้อมสบู่สำหรับผู้บริโภค บริเวณสถานที่รับประทานอาหาร ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 66.66 ด้านการใช้ผ้าก๊และผลไม้ปลอดสารเคมี ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 91.66 ด้านการจัดบริการเมนูสุขภาพ ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 33.33 ด้านการใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 100.00 ด้านการจัดบริการส้วมผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 41.66 ด้านการใช้ภาชนะปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 16.66 ด้านผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 33.33 ดังแสดงในตารางที่ 6 ดังนี้

ตารางที่ 6 แสดงผลการประเมินเกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 9 ข้อ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร	ผ่านเกณฑ์	
	จำนวนร้าน(n=12)	ร้อยละ
1. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารขณะปฏิบัติงาน	1	8.33
2. จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคนั้นที่	8	66.66
3. จัดบริการอ่างล้างมือ พร้อมสบู่สำหรับผู้บริโภคบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร	8	66.66
4. ใช้ผ้าก๊ และผลไม้ปลอดภัย จากสารเคมี	11	91.66
5. มีบริการเมนูสุขภาพแก่ผู้บริโภค	4	33.33
6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน	12	100.00
7. จัดบริการส้วม ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HUS	5	41.66
8. ใช้ภาชนะใส่อาหารปลอดภัย และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	2	16.66
9. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร	4	33.33

จากการตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยใช้เกณฑ์ การประเมินด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 9 ข้อ เป็นรายชื่อผลการประเมินแต่ละร้าน ดังแสดง ในตารางที่ 7 ดังนี้

ตารางที่ 7 แสดงผลการประเมินเกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ประกอบการและผู้สัมผัส
อาหาร 9 ข้อ เป็นรายชื่อ

ร้าน อาหาร	ติดบัตร ประจำ ตัวผู้ สัมผัส อาหาร	จัด บริการ ช้อนกลาง	จัด บริการ อ่าง ล้างมือ	ใช้ผักผลไม้ ปลอดสาร	มีเมนูชู สุขภาพ	ใช้ ผลิตภัณฑ์ เสริม ไอโอดีน	จัด บริการร่วม ตามเกณฑ์ HAS	ใช้ภาชนะ เป็นมิตร ต่อสิ่งแวดล้อม	ผ่านการ อบรม สุขาภิบาล
ก๋วยเตี๋ยว 1			✓	✓		✓			✓
ก๋วยเตี๋ยว 2			✓	✓		✓			
ก๋วยเตี๋ยว 3						✓			
อาหารตาม สั่ง 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
อาหารตามสั่ง 2		✓		✓		✓			
อาหารตามสั่ง 3		✓	✓	✓	✓	✓	✓		
อาหารตามสั่ง 4		✓	✓	✓	✓	✓	✓		
อาหารตามสั่ง 5		✓	✓	✓		✓	✓		
อาหารตามสั่ง 6		✓	✓	✓		✓			
อาหารตามสั่ง 7		✓		✓		✓			
ข้าวมันไก่ 1		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ข้าวมันไก่ 2				✓		✓			✓
รวม	1	8	8	11	4	12	5	2	4

หมายเหตุ ✓ = ผ่านเกณฑ์

สรุปจากการตรวจประเมินร้านอาหารช่วงเดือน ธันวาคม พ.ศ. 2564 - ตุลาคม พ.ศ. 2565
สรุปได้ว่า มีร้านอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับมาตรฐาน และระดับดีมากเป็น ร้อยละ 75.00
ผ่านเกณฑ์ระดับมาตรฐาน ร้อยละ 16.66 และผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก ร้อยละ 8.33 ดังแสดง
ในตารางที่ 8 ดังนี้

พหุ ประสิทธิภาพ

ตารางที่ 8 แสดงข้อมูลการตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ย้อนหลังในช่วงเดือน ธันวาคม พ.ศ. 2564- ตุลาคม พ.ศ. 2565

มาตรฐาน อาหารสะอาด		
รสชาติอร่อย	จำนวน (n=12)	ร้อยละ
ไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน	9	75.00
ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน ระดับพื้นฐาน	2	16.66
ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับดีมาก	1	8.33

ผลการศึกษาข้อมูลกลุ่มนักวิชาการด้านสาธารณสุข และภาคการเมือง ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับ การพัฒนาการดำเนินงาน ร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ใน เขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม

จากข้อมูลผู้รับผิดชอบการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ได้ทำการศึกษาข้อมูลผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับงาน เพื่อมีส่วนร่วมในการพัฒนา งาน ให้ประสบความสำเร็จ ตามวัตถุประสงค์ และเพื่อให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการดำเนินงานครั้งนี้ พบว่า ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ประกอบไปด้วย

ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องมาจากตัวแทน ภาควิชาการ ได้แก่

หัวหน้าฝ่ายเภสัชกรรมชุมชน โรงพยาบาลวาปีปทุม	1 คน
เภสัชกรผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภค โรงพยาบาลวาปีปทุม	1 คน
ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลวาปีปทุม	1 คน
เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร เทศบาลตำบลวาปีปทุม	3 คน
นักวิชาการสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขอำเภอวาปีปทุม	2 คน
เจ้าหน้าที่อนามัยและสิ่งแวดล้อม โรงพยาบาลวาปีปทุม	1 คน
นักโภชนาการอาหารโรงพยาบาลวาปีปทุม	1 คน

ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องมาจากตัวแทน ภาคการเมือง ได้แก่

นายกเทศมนตรี เทศบาลตำบลวาปีปทุม	1 คน
ปลัดเทศบาลตำบลวาปีปทุม	1 คน
ผู้ใหญ่บ้าน ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม	1 คน

ลักษณะทางประชากรภาควิชาการ และภาคการเมือง พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 76.90 อายุส่วนใหญ่ มากกว่า 51 ปีขึ้นไป ร้อยละ 30.80 ส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรส ร้อยละ 53.80 รองลงมาคือ โสด ร้อยละ 38.50 การศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรีขึ้นไป ร้อยละ 100.00 มีรายได้ ส่วนใหญ่ อยู่ที่ 20,001 ขึ้นไป ร้อยละ 38.50 รองลงมา 15,001-20,000 ร้อยละ 23.07 และ สถานภาพทางสังคมประกอบไปด้วย คนนักวิชาการสาธารณสุข 3 คน พนักงานเจ้าหน้าที่อนามัยและ สิ่งแวดล้อมเทศบาลตำบลวาปีปทุม 3 คน เกษีษกรชำนาญการ 2 คน พยาบาลวิชาชีพ 1 นัก โภชนาการอาหาร 1 คน นายกเทศมนตรีเทศบาลตำบลวาปีปทุม 1 คน ปลัดเทศมนตรีเทศบาลตำบล วาปีปทุม 1 คน และผู้ใหญ่บ้านชุมชนเทศบาลตำบลวาปีปทุม 1 คน คิดเป็นร้อยละ 23.10, 23.10, 15.40, 7.70, 7.70, 7.70 และ 7.70 ตามลำดับ ดังแสดงในตาราง ที่ 9 ดังนี้

ตารางที่ 9 ลักษณะข้อมูลทางประชากร กลุ่มนักวิชาการด้านสาธารณสุขและภาคการเมือง

คุณลักษณะทางประชากร	จำนวน (n=13)	ร้อยละ
1. เพศ		
หญิง	10	76.90
ชาย	3	23.10
2. อายุ		
20-30 ปี	3	23.10
31-40 ปี	3	23.10
41-50 ปี	3	23.10
51 ปีขึ้นไป	4	30.80
(Mean= 40.80 ปี,S.D= 11.81 ปี, Min= 25.00 ปี, max= 56.00 ปี)		
3. สถานภาพ		
สมรส	7	53.80
โสด	5	38.50
หม้าย/หย่าร้าง	1	7.70

ตารางที่ 9 ลักษณะข้อมูลทางประชากร กลุ่มนักวิชาการด้านสาธารณสุขและภาคการเมือง (ต่อ)

คุณลักษณะทางประชากร	จำนวน(n=13)	ร้อยละ
4. ระดับการศึกษา		
ปริญญาตรีขึ้นไป	13	100
5. รายได้		
15,001-20,000	3	23.07
20,001 ขึ้นไป	10	76.92
(Mean.=28,307.69 บาท,S.D.= 9,978.18 บาท, Min.= 15,000 บาท, max.= 45,000 บาท)		
6. ตำแหน่งทางสังคมปัจจุบัน		
นักวิชาการสาธารณสุข	3	23.10
พนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอนามัยและสิ่งแวดล้อม	3	23.10
เทศบาลตำบลวาปีปทุม		
เภสัชกรชำนาญการ	2	15.40
พยาบาลวิชาชีพ	1	7.70
นักโภชนาการอาหาร	1	7.70
นายกเทศมนตรี เทศบาลตำบลวาปีปทุม	1	7.70
ปลัดเทศมนตรี เทศบาลตำบลวาปีปทุม	1	7.70
ผู้ใหญ่บ้านชุมชน เทศบาลตำบลวาปีปทุม	1	7.70

จากข้อมูลผู้รับผิดชอบการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ได้ทำการศึกษาข้อมูลผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับงาน เพื่อมีส่วนร่วมในการพัฒนา ให้ประสบความสำเร็จ ตามวัตถุประสงค์ ผู้วิจัยจึงได้ทำการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมในการ พัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาล ตำบลวาปีปทุม ในกลุ่มภาควิชาการและภาคการเมือง ก่อนการดำเนินการพัฒนาร้านอาหาร พบว่า ด้านการค้นหาปัญหาและสาเหตุด้านการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ทุกคนมีส่วนร่วม ร้อยละ 100.00 ด้านการแก้ไขปัญหาร้านอาหารตาม เกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก มีส่วนร่วม ร้อยละ 69.23 ด้านการวางแผนแก้ไข ปัญหาด้านอาหารปลอดภัยในชุมชน ทุกคนมีส่วนร่วม ร้อยละ 100.00 และ ด้านการประเมินผลการ

ดำเนินงานด้านร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน ทุกคนมีส่วนร่วม ร้อยละ 100.00 ดังแสดงในตารางที่ 10 ดังนี้

ตารางที่ 10 แสดงข้อมูลการมีส่วนร่วมในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ในกลุ่มภาควิชาการ และภาคการเมือง

ลักษณะการมีส่วนร่วม	มีส่วนร่วม n=13	ร้อยละ
ด้านการค้นหาปัญหาและสาเหตุด้านการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก		
1. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการสำรวจข้อมูลร้านอาหารในชุมชน	13	100.00
2. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลร้านอาหาร ในชุมชน	13	100.00
3. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการค้นหาปัญหา ด้านร้านอาหารในชุมชน	13	100.00
4. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการเสนอปัญหาในด้านอาหาร ในชุมชน	13	100.00
5. ท่านได้มีส่วนร่วมในการวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหาในด้านร้านอาหารในชุมชน	13	100.00
ด้านการแก้ไขปัญหาร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก		
1. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการให้ความรู้แก่ประชาชนในเรื่องร้านอาหารในชุมชน	9	69.23
2. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารจากร้านอาหาร ในชุมชน	9	69.23
3. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการในการเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อส่งตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร จากร้านอาหาร ในชุมชน	9	69.23
4. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการในการแจ้งผลการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารจากร้านอาหาร แก่ผู้จำหน่ายในชุมชน	9	69.23
5. ท่านได้มีส่วนร่วมในการแจกสื่อความรู้ต่างๆในด้านอาหารปลอดภัย เช่น ใบปลิว จดหมายข่าว แก่ประชาชนในชุมชน	13	100.00

ตารางที่ 10 แสดงการมีส่วนร่วมในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ในกลุ่มภาค วิชาการและภาค การเมือง (ต่อ)

ลักษณะการมีส่วนร่วม	มีส่วนร่วม n =13	ร้อยละ
ด้านการวางแผนแก้ไขปัญหาด้านอาหารปลอดภัยในชุมชน		
1. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการในการเสนอแนวทางการวางแผนในการแก้ไขปัญหาการดำเนินงานร้านอาหาร ในชุมชน	13	100.00
2. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการในการเสนอกิจกรรมต่างๆ เพื่อแก้ไขปัญหาร้านอาหาร ในชุมชน	13	100.00
3. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการในการคัดเลือกกิจกรรมเพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาร้านอาหาร ในชุมชน	13	100.00
4. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการในการกำหนดขอบเขต และเป้าหมายในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ เพื่อแก้ไขปัญหาร้านอาหาร ในชุมชน	13	100.00
5. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการคัดเลือกผู้รับผิดชอบเพื่อดำเนินงานตามกิจกรรมต่างๆ เพื่อแก้ไขปัญหาร้านอาหาร ในชุมชน	13	100.00
ด้านการประเมินผลการดำเนินงานด้านร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน		
1. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการเสนอรูปแบบในการติดตามประเมินผลการดำเนินงานร้านอาหาร ในชุมชน	13	100.00
2. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการเสนอกิจกรรมต่างๆ ที่จำเป็นในการติดตามประเมินผลการดำเนินงานร้านอาหารในชุมชน	13	100.00
3. ด้านการได้มีส่วนร่วมดำเนินการประเมินผลความก้าวหน้าในการดำเนินงานร้านอาหาร ในชุมชน	13	100.00
4. ท่านและแกนนำชุมชน ได้มีส่วนร่วมดำเนินการสนับสนุนกิจกรรมต่างๆ ในการประเมินผลความก้าวหน้าในการดำเนินงานร้านอาหาร ในชุมชน	13	100.00
5. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการนำเสนอแนวทางการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารในชุมชนให้ดียิ่งขึ้น	13	100.00

4.2 ผลการศึกษากระบวนการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ได้ดำเนินงาน เป็นขั้นตอน โดยแบ่งเป็นการดำเนินงานตามกิจกรรม ดังต่อไปนี้

กิจกรรมที่ 1 (P1) ศึกษาข้อมูลเบื้องต้น ข้อมูลการดำเนินงานย้อนหลัง และบริบทของพื้นที่ สถานการณ์ และสำรวจปัญหาในพื้นที่ในช่วง วันที่ 15- 30 เมษายน พ.ศ.2566

กิจกรรมที่ 2 (P2) ประชุมคณะทำงาน และทำการแต่งตั้งคณะทำงาน โดยกำหนดบทบาทหน้าที่และผู้รับผิดชอบในการทำงานวิจัย เพื่อทำความเข้าใจ และรับทราบวัตถุประสงค์รวมทั้งแนวทางในการดำเนินงานตามแผนการวิจัยที่ได้วางไว้ โดยผู้วิจัยจึงได้ทำหนังสือ เชิญ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เข้าร่วมประชุม เพื่อหาแนวทางในการดำเนินการพัฒนาร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม โดยมีการประชุมครั้งที่ 1 ในวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ.2566 ผู้วิจัยและผู้รับผิดชอบงานมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในส่วนของอำเภอวาปีปทุม ได้มีการหาแนวทางในการดำเนินงานร่วมกันกับผู้มีส่วนในการพัฒนาการดำเนินงาน ซึ่งประกอบไปด้วยตัวแทนภาควิชาการ 10 คน ตัวแทนภาคการเมือง 3 คน และตัวแทนภาคประชาชน คือตัวแทนผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม 3 คน โดยมีการแต่งตั้งคณะทำงานดังนี้

1. หัวหน้าฝ่ายเภสัชกรรมชุมชน โรงพยาบาลวาปีปทุม จำนวน 1 คน ทำหน้าที่ รับผิดชอบนโยบายจากจังหวัด ในการดำเนินงานด้านอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ระดับดีมาก ร่วมกับเทศบาลตำบลวาปีปทุม

2. เภสัชกรผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภค โรงพยาบาลวาปีปทุมจำนวน 1 คน ทำหน้าที่ เป็นวิทยากรให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและออกตรวจประเมินร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุมร่วมกับกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลวาปีปทุม

3. ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลวาปีปทุม จำนวน 1 คน ทำหน้าที่รับผิดชอบนโยบายจากจังหวัดในการดำเนินงานตามนโยบายด้านอนามัยและสิ่งแวดล้อมรวมถึงด้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในระดับอำเภอ และเขียนโครงการเพื่อดำเนินงาน ด้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในระดับอำเภอ

4. เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร เทศบาลตำบลวาปีปทุม จำนวน 3 คนมีหน้าที่ออกตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม

5. นักวิชาการสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขอำเภอวาปีปทุม จำนวน 2 คน ทำหน้าที่เป็นทีมสนับสนุน ให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ออกตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์

มาตรฐาน อาหารสะอาดรสชาติอร่อย และติดต่อประสานงานระหว่างโรงพยาบาลกับเทศบาลตำบล วาปีทும் ในการดำเนินงานร่วมกัน

6. เจ้าหน้าที่อนามัยและสิ่งแวดล้อม โรงพยาบาลวาปีทும் จำนวน 1 คน ทำหน้าที่ เป็นหัวหน้าในการออกตรวจประเมิน ให้คำแนะนำ ร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยเป็นผู้ช่วยประเมินและ แนะนำเพื่อให้ร้านอาหารปรับปรุง ร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

7. นักโภชนาการอาหารโรงพยาบาลวาปีทும் จำนวน 1 คน ทำหน้าที่ ตรวจสอบ คุณค่าทางโภชนาการอาหาร ด้านเมนู ชูสุขภาพ ของร้านอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

8. นายกเทศมนตรี จำนวน 1 คน มีหน้าที่ อนุมัติโครงการ การดำเนินงานด้าน อาหารสะอาดรสชาติอร่อย ระดับดีมาก และ สนับสนุนด้านงบประมาณในการดำเนินโครงการ

9. ปลัดเทศมนตรี เทศบาลตำบลวาปีทும் จำนวน 1 คน ทำหน้าที่ สนับสนุนการ ดำเนินงาน และตรวจสอบความถูกต้องด้านงบประมาณ และด้านการดำเนินงาน และรับทราบผลการ ดำเนินงานของผู้รับผิดชอบโครงการ

10. ผู้ใหญ่บ้าน ในชุมชน 7 ชุมชน ของเทศบาลตำบลวาปีทும் จำนวน 1 คน ทำ หน้าที่ ประชาสัมพันธ์ และช่วยสอดส่องด้านอาหารปลอดภัย ให้ความสะดวกกับร้านอาหารในพื้นที่ เทศบาลตำบลวาปีทும் ในด้าน การขอขึ้นทะเบียนต่างๆ สำหรับร้านอาหาร

11. ตัวแทนผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน 3 คน ทำหน้าที่ในการประสานงาน และ แจ้งการดำเนินงานของพนักงานเจ้าหน้าที่แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารอื่นๆ ในการดำเนินงานออก ตรวจประเมินร้านอาหาร

กิจกรรมที่ 3 (P3) การประชุมการมีส่วนร่วม ครั้งที่ 2 วันที่ 5 มิถุนายน พ.ศ.2566
 ผู้รับผิดชอบโครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ได้เชิญผู้มีส่วนในการพัฒนา คือ ตัวแทนภาคประชาชน คือ ผู้ประกอบการร้านอาหาร 12 คน ตัวแทนภาควิชาการ 10 คน และ ตัวแทนภาคการเมือง 3 คน เข้าร่วมเพื่อเสนอแนวทางการพัฒนาร่วมกัน โดยให้ตัวแทน สรุบบัญหาที่ พบ และเสนอแนวทางการพัฒนาเป็นขั้นตอนร่วมกัน จากการประชุมได้สรุปแผนการพัฒนา ร้านอาหารสู่ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีทும் อำเภอวาปีทும் จังหวัด มหาสารคาม ออกมาเป็นขั้นตอนดังนี้

1. มีการออกตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีทும் อำเภอวาปีทும் ทั้ง 12 ร้าน ก่อนทำการพัฒนา ร้านอาหาร เพื่อสำรวจปัญหาและประเมินร้านอาหาร ว่าแต่ละร้านไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน อาหาร สะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ตามเกณฑ์มาตรฐานข้อไหน เพื่อหาแนวทางในการพัฒนา โดยผู้

ประเมินเป็นผู้ที่แต่งตั้งตามมติคณะทำงานที่ได้แต่งตั้งไว้แล้ว โดยใช้แบบตรวจประเมินร้านอาหาร ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 และตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดตรวจ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย

2. สืบหาความเห็นผู้บริโภค ต่อ การใช้บริการในร้านอาหาร และข้อมูลของ ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ว่ามีความสำคัญอย่างไร มีผลต่อการเข้ามาใช้บริการร้านอาหารของผู้บริโภคหรือไม่ และสืบหาความต้องการของผู้บริโภคต่อร้านอาหารที่เข้าไปใช้บริการ ว่า ต้องการให้ร้านอาหาร ต้องปรับปรุงในด้านไหน โดยผู้วิจัยเป็นผู้ สืบหาจร่วมกับผู้ช่วย โดยใช้แบบสำรวจ

3. จัดอบรมให้ความรู้ด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดีมาก แก่ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร จำนวน 47 คน (12 ร้าน) โดยการจัดอบรม 2 วัน เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร ได้สลับกันเข้าอบรม และเข้าร่วมการอบรมทุกคน โดยในการอบรม มีการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยใช้แบบทดสอบความรู้ โดยมีการประเมินความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร ทั้งก่อน และหลังการอบรมให้ความรู้

4. ออกตรวจประเมินร้านอาหารรอบที่ 2 หลังจากร้านอาหารทำการพัฒนาร้านอาหาร แล้ว เมื่อร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ส่งข้อมูลการผ่านเกณฑ์ให้จังหวัด เพื่อขอรับป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก จากกรมอนามัย และหากร้านไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ผู้รับผิดชอบโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ร่วมกับผู้ประกอบการร้านอาหารหาแนวทางแก้ไข และปรับปรุงในด้านที่เป็นปัญหา เพื่อพัฒนาให้ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ต่อไป

5. ออกประเมิน นิเทศ ติดตามให้คำแนะนำ ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และร้านอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาร้านอาหารต่อไป

พูน ปณ ภัโต ชีเว

4.3 ผลการดำเนินงานการพัฒนาร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

4.3.1 การออกตรวจประเมินร้านอาหารก่อนการดำเนินการพัฒนาร้านอาหาร

การออกตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม ทั้ง 12 ร้าน เพื่อสำรวจปัญหาและประเมินร้านอาหาร ว่าแต่ละร้านไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ตามเกณฑ์ มาตรฐานข้อไหน เพื่อหาแนวทางในการพัฒนา โดยผู้ประเมินเป็นผู้ที่แต่งตั้งตามมติคณะทำงานที่ได้ แต่งตั้งไว้ แล้ว โดยใช้แบบตรวจประเมินร้านอาหาร ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 และตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดตรวจ SI2 ในการตรวจประเมินด้านมาตรฐานร้านอาหารตาม ตามแบบตรวจสุขาภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่าย อาหาร ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 มีทั้งหมด 5 หมวด โดยการประเมินแต่ละร้าน ผู้วิจัยและทีมผู้รับผิดชอบ ได้ประเมินไปที่ละหมวด ซึ่งได้สรุปปัญหาที่พบ แต่ละหมวด ดังนี้

จากการออกตรวจประเมินร้านอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยทีมผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ทั้งโรงพยาบาลวาปีปทุม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเทศบาลตำบลวาปีปทุม และสำนักงานสาธารณสุขอำเภอวาปีปทุม พบว่า ในหมวดที่ 1 ด้านบริเวณที่จำหน่าย และสถานที่จำหน่ายอาหาร มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 16.66 หมวดที่ 2 ด้านอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานในหมวดที่ 2 ร้อยละ 41.66 หมวดที่ 3 ด้านสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ มีร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 41.66 หมวดที่ 4 ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล ของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีร้านอาหาร ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 16.66 เนื่องจาก หมวดที่ 5 ด้านโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย มีร้านที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 66.66 ผลของการ ตรวจประเมิน ในภาพรวมในแต่ละหมวด ดังแสดงในตารางที่ 11 ดังนี้

พูน ปรุ ทิโต ชีเว

ตารางที่ 11 แสดงผลการตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์ มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ก่อนการดำเนินการพัฒนา

เกณฑ์การประเมินร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก	ผ่านเกณฑ์ จำนวนร้าน (n=12)	ร้อยละ
หมวดที่ 1		
ด้านบริเวณที่จำหน่าย และสถานที่จำหน่ายอาหาร	2	16.66
หมวดที่ 2		
ด้านอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร	5	41.66
หมวดที่ 3		
ด้านสุขลักษณะ ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ	5	41.66
หมวดที่ 4		
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	2	16.66
หมวดที่ 5		
ด้านโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย	8	66.66

จากการตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยแยกประเมินเป็นแต่ละร้าน และแต่ละหมวด จากหมวดที่ 1- หมวดที่ 5 ซึ่งร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ต้องผ่านเกณฑ์การประเมิน ตามเกณฑ์มาตรฐาน ระดับพื้นฐาน ทั้ง 5 หมวด ซึ่งจากการประเมินในแต่ละร้าน และแต่ละหมวด ดังแสดงในตารางที่ 12 ดังนี้

พูน ปณ ทิโต ชีเว

ตารางที่ 12 แสดงผลการตรวจประเมินร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม แยกเป็นแต่ละหมวดและแต่ละร้าน

ร้าน	หมวดที่1	หมวดที่2	หมวดที่3	หมวดที่4	หมวดที่5
ก๋วยเตี๋ยว 1					✓
ก๋วยเตี๋ยว 2					
ก๋วยเตี๋ยว 3					
อาหารตามสั่ง 1	✓	✓	✓	✓	✓
อาหารตามสั่ง 2					
อาหารตามสั่ง 3		✓	✓		✓
อาหารตามสั่ง 4		✓	✓		✓
อาหารตามสั่ง 5		✓	✓		✓
อาหารตามสั่ง 6					✓
อาหารตามสั่ง 7					
ข้าวมันไก่ 1					✓
ข้าวมันไก่ 2	✓	✓	✓	✓	✓
รวม	2	5	5	2	8

หมายเหตุ ✓ = ผ่าน

ด้านการประเมิน ตามเกณฑ์ด้านข้อกำหนดสัญลักษณ์ของผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 9 ข้อ พบว่า .1) ด้านผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารขณะปฏิบัติงาน ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 8.33 2) ด้านการจัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 66.66 3) ด้านการจัดบริการอ่างล้างมือ พร้อมสบู่สำหรับผู้บริโภค บริเวณสถานที่รับประทานอาหาร ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 66.66 4) ด้านการใช้ผักและผลไม้ปลอดสารเคมี ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 91.66 5) ด้านการจัดบริการเมนูสุขภาพ ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 33.33 6) ด้านการใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 100.00 7) ด้านการจัดบริการสวมผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 41.66 8) ด้านการใช้ภาชนะปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 16.66 9) ด้านผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 33.33 ดังแสดงในตารางที่ 13 ดังนี้

ตารางที่ 13 แสดงผลการประเมินเกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร 9 ข้อ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร	ผ่านเกณฑ์	
	จำนวนร้าน(n=12)	ร้อยละ
1. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ขณะปฏิบัติงาน	1	8.33
2. จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคนั้นๆ	12	100.00
3. จัดบริการอ่างล้างมือ พร้อมสบู่สำหรับผู้บริโภคบริเวณ สถานที่รับประทานอาหาร	5	41.66
4. ใช้ผ้าก๊และผลไม้ปลอดภัย จากสารเคมี	12	100.00
5. มีบริการเมนูสุขภาพแก่ผู้บริโภค	12	100.00
6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน	12	100.00
7. จัดบริการสวม ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HUS	4	33.33
8. ใช้ภาชนะใส่อาหารปลอดภัย และเป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อม	12	100.00
9. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร	5	41.66

จากการตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยใช้
เกณฑ์ การประเมินด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร 9 ข้อ เป็นรายชื่อ ผลการประเมิน
แต่ละร้าน ดังแสดง ในตารางที่ 14 ดังนี้

ตารางที่ 14 แสดงผลการประเมินเกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร 9 ข้อ แยกเป็น
รายชื่อ

ร้าน อาหาร	ติดบัตร ประจำ ตัวผู้ สัมผัส อาหาร	จัดบริก การช้อน กลาง	จัดบริการ อ่างล้าง มือ	ใช้ผ้าก ผลไม้ ปลอด สาร	มีเมนูช สุขภาพ	ใช้ ผลิตภัณฑ์ เสริม ไอโอดีน	จัดบริก การสวม ตาม เกณฑ์ HAS	ใช้ภาชนะ เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อม	ผ่านการ อบรม สุขาภิบาล
ก๋วยเตี๋ยว 1			✓	✓		✓		✓	
ก๋วยเตี๋ยว 2			✓	✓		✓			
ก๋วยเตี๋ยว 3						✓			
อาหารตามสั่ง 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
อาหารตามสั่ง 2		✓		✓		✓			

ตารางที่ 14 แสดงผลการประเมินเกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร 9 ข้อ แยกเป็นรายข้อ (ต่อ)

ร้านอาหาร	ติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร	จัดบริการล้างมือ	จัดบริการล้างมือ	ใช้ผ้าปิดจมูก	มีเมนูสุขภาพ	ใช้ผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน	จัดบริการล้างตามเกณฑ์ HAS	ใช้ภาชนะเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	ผ่านการอบรมสุขภาพ
อาหารตามสั่ง 3		✓	✓	✓	✓	✓	✓		
อาหารตามสั่ง 4		✓	✓	✓	✓	✓	✓		
อาหารตามสั่ง 5		✓	✓	✓		✓	✓		
อาหารตามสั่ง 6		✓	✓	✓		✓			
อาหารตามสั่ง 7		✓		✓		✓			
ข้าวมันไก่ 1		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ข้าวมันไก่ 2				✓		✓			✓
รวม	1	8	8	11	4	12	5	2	4

หมายเหตุ ✓ = ผ่าน

ด้านโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย โดยใช้ชุดตรวจ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ซึ่งประกอบไปด้วย ภาชนะอุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง อาหาร 3 ตัวอย่าง และ มือผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร รวมตัวอย่างทั้งสิ้น 119 ตัวอย่าง พบว่าด้านตัวอย่าง ไม่พบเชื้อ 35 ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ 97.22 ด้านภาชนะอุปกรณ์ ไม่พบเชื้อ 31 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 86.11 และมือผู้สัมผัสอาหาร ไม่พบเชื้อ 40 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 85.10 โดยภาพรวมถือว่าการตรวจด้านด้านโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย โดยใช้ชุดตรวจ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เนื่องจาก เกณฑ์ด้านโคลิฟอร์มแบคทีเรียตาม มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 90.00 ดังแสดงในตารางที่ 15 ดังนี้

ตารางที่ 15 แสดงผลตรวจอาหารด้านโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ในร้านอาหารจำนวน 12 ร้าน

ประเภท	จำนวนตัวอย่าง	ไม่พบเชื้อ	ร้อยละ
ตัวอย่างอาหาร	36	35	97.22
ภาชนะ/อุปกรณ์	36	31	86.11
มือผู้สัมผัสอาหาร	47	40	85.10
รวม	119	106	89.07

สรุปจากการตรวจประเมินร้านอาหาร ก่อนการดำเนินการพัฒนา พบว่า มีร้านอาหาร

ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับพื้นฐาน และระดับดีมาก ร้อยละ 83.33

ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับพื้นฐาน ร้อยละ 8.33

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก ร้อยละ 8.33

ดังแสดงในตารางที่ 16 ดังนี้

ตารางที่ 16 แสดงข้อมูลการตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ก่อนดำเนินการพัฒนา

มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย	ข้อมูลการได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย	
	จำนวน (n=12)	ร้อยละ
ไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน	10	83.33
ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน ระดับพื้นฐาน	1	8.33
ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับดีมาก	1	8.33

4.3.2 การสำรวจความเห็นของผู้บริโภคต่อร้านอาหาร

ผู้บริโภคเป็นผู้ตัดสินใจใช้บริการร้านอาหาร ซึ่งผู้บริโภคมีส่วนร่วมพัฒนาร้านอาหาร ให้เกิดมาตรฐานได้ ดังนั้นเพื่อให้การศึกษาครั้งนี้สะท้อนมุมมองด้านผู้บริโภคชัดเจน ผู้วิจัยได้ทำการสอบถามผู้บริโภคที่ใช้บริการร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม เป็นการสำรวจความเห็นในการใช้บริการผู้บริโภค และความเห็นต่อป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ว่ามีความสำคัญอย่างไร มีผลต่อการเข้ามาใช้บริการร้านอาหารของผู้บริโภคหรือไม่ และสำรวจความต้องการด้านการพัฒนาร้านอาหาร ว่า ผู้บริโภคมีความต้องการให้ร้านอาหารพัฒนาและปรับปรุงในด้านไหนบ้าง เพื่อช่วยในการตัดสินใจต่อการพัฒนาร้านอาหาร ให้ได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยเป็นการสำรวจจากผู้บริโภคทั้งสิ้น 118 คน ซึ่งข้อมูลการศึกษาแบ่งออกเป็น 3 ส่วนดังนี้ ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนที่ 3 ความต้องการของผู้บริโภคต่อร้านอาหาร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหารที่ผู้บริโภคใช้บริการ

จากข้อมูลทั่วไปของร้านอาหารทั้ง 12 ร้าน ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม พบว่ามีร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับมาตรฐาน และระดับดีมาก เป็น ร้อยละ 83.33 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับพื้นฐาน ร้อยละ 8.33 และผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก ร้อยละ 8.33

ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค

ผู้บริโภคที่ได้สอบถาม เป็นผู้บริโภค ที่อาศัยอยู่ในอำเภอวาปีปทุม จำนวน 138 คน โดยการสำรวจความคิดเห็น จากผู้บริโภคที่มาใช้บริการที่ร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม โดยพบว่ากลุ่มผู้บริโภค ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 60.15 ผู้บริโภคทั้งหมดมีกลุ่มอายุระหว่าง 18-30 ปี มากที่สุดร้อยละ 53.62 รองลงมาคือ อายุ 31-40 ปี ร้อยละ 28.98 ปี การศึกษาของผู้บริโภคส่วนใหญ่สำเร็จการศึกษาแล้วร้อยละ 100.00 เมื่อศึกษาระดับการศึกษาสูงสุดของผู้บริโภคพบว่า ผู้บริโภคมีระดับการศึกษาคือ ปริญญาตรีมากที่สุดร้อยละ 35.51 รองลงมาคือมัธยมศึกษาตอนปลาย ร้อยละ 28.99 ผู้บริโภคประกอบอาชีพรับราชการมากที่สุด ร้อยละ 34.78 รองลงมาคือนักเรียนนักศึกษา ร้อยละ 25.36 ,มีรายได้มากที่สุดอยู่ที่ 10,001-15,000 ร้อยละ 34.06 รองลงมียังมีรายได้อยู่ที่ 5,001-10,000 ร้อยละ 7.97 ดังแสดงในตาราง ที่ 17 ดังนี้

ตารางที่ 17 แสดงลักษณะทางประชากรของผู้บริโภคอาหารในร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม

คุณลักษณะทางประชากร	จำนวน (n=138)	ร้อยละ
1. เพศ		
หญิง	83	60.15
ชาย	55	39.85
2. อายุ		
18-30 ปี	74	53.62
31-40 ปี	40	28.98
41-50 ปี	8	5.80
51-60 ขึ้นไป	16	11.60

(Mean= 34.04 ปี,S.D=10.76 ปีMin= 18 ปี
,max= 71 ปี)

ตารางที่ 17 แสดงลักษณะทางประชากรของผู้บริโภคอาหารในร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลลาวาปี
ปทุม (ต่อ)

คุณลักษณะทางประชากร	จำนวน (n=138)	ร้อยละ
3. ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษา (ป.1-ป.6)	3	2.17
มัธยมศึกษาตอนต้น (ม.1-ม.3)	9	6.52
มัธยมศึกษาตอนปลาย /ปวช	40	28.99
ปวส./อนุปริญญา	37	26.81
ปริญญาตรีขึ้นไป	49	35.51
4. อาชีพ		
รับราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	48	34.78
นักเรียน/นักศึกษา	35	25.36
ประกอบธุรกิจส่วนตัว	27	19.57
รับจ้าง	15	10.87
เกษตรกร	9	6.52
แม่บ้าน	2	1.45
ว่างงาน	2	1.45
5. รายได้		
1,000-5,000	11	7.97
5,001-10,000	39	28.26
10,001-15,000	47	34.06
15,001-20,000	28	20.29
20,001 ขึ้นไป	13	9.42
(Mean.= 16,360.16 บาท ,S.D.= 8,631.65 บาท Min.= 3,000 บาท ,max.= 41,000 บาท)		

ส่วนที่ 3 ความต้องการของผู้บริโภคที่มาใช้บริการในร้านอาหาร

จากการสำรวจความต้องการของผู้บริโภคต่อร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลลาวาปีปทุม พบว่าส่วนใหญ่ผู้บริโภคมาใช้บริการร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลลาวาปีปทุม มากกว่า 1 ครั้ง คิดเป็น ร้อยละ 84.06 และสาเหตุที่ตัดสินใจมาใช้บริการร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลลาวาปีปทุม พบว่าส่วนใหญ่ ชอบบรรยากาศร้านอาหาร ร้อยละ 28.26 รองลงมา ด้านรสชาติ ซึ่งผู้บริโภคเห็นว่า

ร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม มีรสชาติที่อร่อย ถูกปาก ร้อยละ 27.53 ในด้านการเสนอข้อปรับปรุงร้านอาหาร เห็นว่า ควรปรับปรุงในด้านอื่นๆ เช่น ที่จอดรถ คุณภาพวัตถุดิบ และความใส่ใจผู้บริโภค มากที่สุด ร้อยละ 36.23 รองลงมา คือด้าน ความสะอาด ร้อยละ 34.79 ในด้านการแนะนำผู้อื่นมาใช้บริการร้านอาหาร ผู้บริโภคเห็นว่า อยากแนะนำ ผู้อื่นมาใช้บริการร้านอาหารในเขตเทศบาลวาปีปทุม ร้อยละ 78.99

ด้านการรับทราบความหมายของป้าย อาหารสะอาดรสชาติอร่อย ระดับดีมาก ของผู้บริโภคที่ใช้บริการร้านอาหาร และเห็นว่าป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก มีผลต่อการมาใช้บริการร้านอาหารในเขตเทศบาลวาปีปทุม มากที่สุด ร้อยละ 66.67 ในด้านความหมายของป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ผู้บริโภคทราบความหมาย และความสำคัญ ร้อยละ 65.94 โดยผู้บริโภคเห็นว่า การได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก นั้น เป็นการแสดงให้เห็นว่าร้านอาหารมีมาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย ต่อผู้บริโภค ด้านการรับทราบข้อมูลข่าวสารด้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ผู้บริโภคส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสาร จากหน่วยงาน เทศบาลและ อบต. ร้อยละ 55.08 รองลงมาคือ ได้รับข้อมูลจาก โทรทัศน์ วิทยุ และการประชาสัมพันธ์ ร้อยละ 33.33 ดังแสดงในตารางที่ 18 ดังนี้

ตารางที่ 18 แสดงความคิดเห็นของผู้บริโภคต่อร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม

ประเด็นการความต้องการของผู้บริโภค	จำนวน (n =138)	ร้อยละ
มารับประทานอาหารหรือซื้ออาหารในร้านอาหาร แห่งนี้บ่อย		
แค่ไหน		
มากกว่า 1 ครั้ง	116	84.06
ครั้งแรก	22	15.94
ทำไมท่านจึงตัดสินใจมารับประทาน/หรือซื้ออาหารจากร้านนี้		
บรรยากาศดี	39	28.26
รสชาติอร่อย	38	27.53
ราคาถูก	20	14.50
อาหารและภาชนะที่ใส่สะอาด	13	9.42
สะดวกในการเดินทาง	8	5.80
วัตถุดิบที่ใช้มีคุณภาพ	7	5.07
เป็นร้านที่ได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก	7	5.07
เจ้าของร้านอัธยาศัยดี	6	4.35

ตารางที่ 18 แสดงความคิดเห็นของผู้บริโภคต่อร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม (ต่อ)

ประเด็นการความต้องการของผู้บริโภค	จำนวน (n =138)	ร้อยละ
ท่านคิดว่า ร้านนี้ควรที่จะปรับปรุงในด้านใดบ้างต่อไปนี้		
อื่นๆ เช่น ที่จอดรถ, วัสดุดิบและความใส่ใจ	50	36.23
ความสะอาด	48	34.79
บริการ	32	23.19
รสชาติ	8	5.79
หากท่านมีเพื่อนที่ต้องการจะรับประทานอาหารเช้า หรือซื้อของที่ร้านอาหาร ท่านคิดว่า ท่านจะแนะนำให้เพื่อนท่านมา รับประทานอาหารเช้า หรือซื้อของที่ร้านอาหารนี้หรือไม่		
แนะนำ	109	78.99
ไม่ แนะนำ	29	21.01
การที่ร้านได้ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก มีผลต่อการตัดสินใจในการเลือกเข้าร้านหรือไม่		
มีผล	92	66.67
ไม่มีผล	46	33.33
ท่านทราบหรือไม่ว่าป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก หมายถึงอะไร และมีความสำคัญอย่างไร		
ไม่ทราบ	91	65.94
ทราบ	47	34.05
ท่านรับทราบข้อมูล อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก จากแหล่งข้อมูลใด		
เทศบาล/อบต.	76	55.08
โทรทัศน์ ,วิทยุ ,ประชาสัมพันธ์	46	33.33
อื่นๆ เช่น อินเทอร์เน็ต, หนังสือ,นิตยสาร	11	7.97
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อำเภอ	3	2.17
สถานีอนามัย	2	1.45

4.3.3 การอบรมให้ความรู้ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร

การจัดอบรมให้ความรู้เรื่อง สุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาดรสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยมีระยะเวลาในการจัดอบรม 2 วัน คือวันที่ 28 กรกฎาคม พ.ศ.2566 และวันที่ 2 สิงหาคม 2566 เวลา 9.30-12.00 น. โดยวันแรกจัดการประชุมที่ ห้องประชุม ของเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม วันที่ 2 จัดที่ ห้องประชุมบัวเพชร โรงพยาบาลวาปีปทุม โดยวัตถุประสงค์ ของการจัดอบรม เพื่อ พัฒนาศักยภาพของผู้สัมผัสอาหารด้านสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาดรสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยมีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

1. เตรียมความพร้อมในการประชุม

1.1 ผู้วิจัยทำหนังสือเชิญผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร ทั้ง 12 จำนวน 47 คน เข้าร่วมประชุม โดยแจ้งวันและเวลาที่ทำการประชุม ให้ผู้เข้าอบรมทราบ และแจ้งกำหนดการจัดประชุมล่วงหน้าก่อน การประชุม 2 วันเพื่อให้ผู้เข้าประชุมเตรียมความพร้อม

1.2 จัดเตรียมวิทยากร ในการให้ความรู้ โดยวิทยากรให้ความรู้ เป็น เกษีขจร ชำนาญการ 1 คน โดยเป็นผู้รับผิดชอบงานด้านคุ้มครองผู้บริโภค เจ้าหน้าที่อนามัยและสิ่งแวดล้อม 1 คน นักโภชนาการอาหาร 1 คน

1.3 การเตรียมสถานที่จัดประชุม โดยผู้วิจัยได้ขออนุญาตในการใช้ห้องประชุม จากเทศบาลตำบลวาปีปทุม 1 วัน และห้องประชุมจากโรงพยาบาลวาปีปทุม 1 วัน

2. ขั้นตอนอบรมให้ความรู้ เรื่องสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาดรสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยการจัดการอบรมสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาดรสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในวันที่ 28 กรกฎาคม พ.ศ. 2566

2.1 ในตอนแรกผู้จัดอบรมมีการให้ผู้เข้าอบรมลงทะเบียนการอบรม และชี้แจงวัตถุประสงค์ในการจัดการอบรม และให้ผู้เข้าอบรมแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับ เกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก ว่ามีความสำคัญอย่างไร และมีวิธีการอย่างไรที่จะสามารถทำให้ร้านอาหารผ่านมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมากได้

2.2 ผู้บังคับบัญชากล่าวเปิดการอบรม ให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

2.3 ก่อนการรับฟังความรู้จากวิทยากร ผู้จัดอบรมให้ผู้เข้าอบรม ทำแบบทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เพื่อเป็นการทดสอบความรู้ก่อนการอบรม

2.4 หลังจากนั้น เชิญวิทยากรให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดีมาก และ วิทยากรสาธิตการตรวจอาหาร ด้วยชุดตรวจ

โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และสถิติการตรวจสอบสารต้องห้ามในอาหาร เช่น บอแรกซ์ สารฟอกขาว สารฟอร์มาลีน และ สารกันรา เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และสามารถนำไปตรวจเองได้ที่ร้านอาหารได้ ประเด็นเนื้อหาในการอบรม มีดังนี้

1) มาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

2) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากการปนเปื้อน

3) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

4) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

2.5 ผู้จัดอบรม ให้ผู้เข้าอบรมสรุปความรู้ที่ได้อบรม และร่วมกันเสนอแนะ และหาแนวทางร่วมกันในการที่จะพัฒนาร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก และผู้จัดอบรมแจ้งผลการประเมินร้านอาหารรอบที่ 1 และชี้แจงผลการแสดงความคิดเห็นของผู้บริโภค ต่อร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม

2.6 ให้ผู้เข้าอบรม ทำแบบทดสอบความรู้หลังจากที่ได้อบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เพื่อเป็นการทดสอบความรู้หลังการอบรม

2.7 จากนั้นผู้จัดการอบรม ทำการสรุป ข้อความรู้ที่ได้อบรม และผู้บังคับบัญชากล่าวปิดการประชุม

ผลการดำเนินงานในด้านการอบรม ให้ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก แก่ผู้สัมผัสอาหาร โดยข้อมูลทางประชากรของผู้สัมผัสอาหารที่เข้าอบรมทั้ง 47 คน พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 74.50 มีอายุเฉลี่ย ส่วนใหญ่ อยู่ในช่วง 31-40 ปี ร้อยละ 38.30 ส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรส ร้อยละ 72.30 ระดับการศึกษาพบว่า ส่วนใหญ่มีการศึกษา อยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ร้อยละ 42.60 ซึ่งผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม มีรายได้ส่วนใหญ่อยู่ที่ 5,001-10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 38.30 ส่วนใหญ่ร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุมยังไม่เคยได้รับป้าย และผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก คิดเป็น ร้อยละ 95.74 ด้านการเข้าอบรม ด้านสุขาภิบาลอาหาร ส่วนใหญ่ไม่เคยเข้าอบรม คิดเป็นร้อยละ 78.72 ด้านการรับรู้ข้อมูลข่าวสารด้านมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก พบว่าส่วนใหญ่ไม่เคยได้รับข้อมูลข่าวสาร คิดเป็นร้อยละ 72.34 ดังแสดงในตารางที่ 19 ดังนี้

ตารางที่ 19 แสดงข้อมูลลักษณะทางประชากรของผู้สัมผัสอาหารที่เข้าอบรม

คุณลักษณะทางประชากร	จำนวน (n=47)	ร้อยละ
1. เพศ		
หญิง	35	74.00
ชาย	12	25.50
2. อายุ		
20-30 ปี	14	29.80
31-40 ปี	18	38.30
41-50 ปี	9	19.10
50 ปีขึ้นไป	6	12.8
(Mean= 36.48 ปี. S.D=9.35 ปี. Min= 20 ปี. max= 55 ปี.)		
3. สถานภาพ		
สมรส	34	55.00
โสด	10	41.66
หม้าย/หย่าร้าง	3	6.40
4. ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษา (ป.1-ป.6)	7	14.90
มัธยมศึกษาตอนต้น (ม.1-ม.3)	14	29.80
มัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4-ม.6)	20	42.60
ปริญญาตรีขึ้นไป	8	12.80
5. รายได้		
1,000-5,000	3	6.40
5,001-10,000	18	38.30
10,001-15,000	11	23.40
15,001-20,000	8	17.00
20,001 ขึ้นไป	7	14.89
(Mean.=14,008.51 บาท, S.D.=6,274.96 บาท Min.=5,000 บาท, max.= 30,000 บาท)		

ตารางที่ 19 แสดงข้อมูลลักษณะทางประชากรของผู้สัมผัสอาหารที่เข้าอบรม (ต่อ)

คุณลักษณะทางประชากร	จำนวน (n=47)	ร้อยละ
6.เคยได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย		
ไม่เคย	11	91.66
เคย	1	8.33

จากแบบทดสอบทั้ง 5 ด้าน คือ ด้านสถานที่รับประทานอาหาร พบว่า ในข้ออาหารบางชนิดไม่จำเป็นต้องเตรียมที่โต๊ะสูงก็ได้ ตอบถูกมากที่สุด ร้อยละ 97.87 รองลงมาคือข้อ ต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ร้อยละ 91.48 ด้านตัวอาหาร ใน ข้อการปรุงอาหารให้สุกสามารถลดปริมาณสารพิษได้ ทุกชนิด ตอบถูกมากที่สุด ร้อยละ 100.00 รองลงมาคือข้อ ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัยมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น ทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) ร้อยละ 91.48 ด้านภาชนะอุปกรณ์ พบว่า ในข้อการล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้ว ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งก็เพียงพอ ตอบถูกมากที่สุด ร้อยละ 91.48 รองลงมาคือข้อ ภาชนะอุปกรณ์ ต้องแข็งแรงต่อการกักกรองของอาหารและทำความสะอาดง่าย และ ข้อเขียงและมิดใช้ ร่วมกันได้ ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบและผักผลไม้ ร้อยละ 89.36 ด้านห้องส้วมและการกำจัดขยะมูลฝอย พบว่า ในข้อ ห้องส้วมต้องมีน้ำไหลอย่างเพียงพอ ตอบถูกมากที่สุด ร้อยละ 89.36 รองลงมา คือข้อถังขยะใช้แบบไม่มีฝาปิดก็ได้ ร้อยละ 78.72 และใน ด้านผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ในข้อ ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ตอบถูกมากที่สุด ร้อยละ 100.00 จากการทำแบบทดสอบความรู้ในผู้สัมผัสอาหาร ประเด็นความรู้ที่ต้องให้ความรู้เพิ่มเติม เนื่องจากผู้สัมผัสอาหารตอบถูกน้อยที่สุด คือประเด็น

- 1) บริเวณปรุงอาหารควรเป็นห้องทึบเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค
- 2) การซื้อผักในการปรุงอาหารควรเลือกผักที่มีใบสวยงามเท่านั้น
- 3) อาหารกระป๋องสามารถนำไปอุ่นอาหารด้วยความร้อนภายในกระป๋องได้
- 4) ล้างล้างภาชนะ ควรใช้ผ้าสะอาด เช็ดภาชนะ ให้แห้งทุกครั้ง
- 5) ควรล้างมือวันละ 3 ครั้งโดยใช้สบู่

ดังแสดงในตารางที่ 20 ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 20 แสดงความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหาร ตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

ข้อ	ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐาน ร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก	ตอบถูก	
		จำนวน (n = 47)	ร้อยละ
ด้านสถานที่รับประทานอาหาร			
1	บริเวณเตรียมปรุงประกอบอาหารต้องแยกจากบริเวณ รับประทานอาหาร	42	89.36
2	บริเวณปรุงอาหารควรเป็นห้องทึบเพื่อป้องกันสัตว์และแมลง นำโรค	26	55.31
3	ต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	43	91.48
4	อาหารบางชนิดไม่จำเป็นต้องเตรียมที่โต๊ะสูงก็ได้	46	97.87
ด้านตัวอาหาร			
5	ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัยมีเครื่องหมาย รับรองของทางราชการ เช่น ทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)	43	91.48
6	การปรุงอาหารให้สุกสามารถลดปริมาณสารพิษได้ ทุกชนิด	47	100.00
7	อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงอาหาร	42	89.36
8	อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	36	76.59
9	น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับ คีบหรือตักโดยเฉพาะ	42	89.36
10	ผ้าและอุปกรณ์ในการปรุงอาหารไม่จำเป็นต้องผ่าน การล้างก่อนเพราะจะผ่านความร้อนอยู่แล้ว	42	89.36
11	การซื้อผ้าในการปรุงอาหารควรเลือกผ้าที่มีใบสวยงามเท่านั้น	25	53.19
12	เนื้อสัตว์ต้องเลือกซื้อจากแหล่งที่ผ่านการตรวจรับรอง ของสัตว์แพทย์	38	80.85
13	ไข่สดจะต้องเลือกซื้อที่มีลักษณะเปลือกไข่เกลี้ยง ด้านภาชนะอุปกรณ์	42	89.36
14	ภาชนะอุปกรณ์ ต้องแข็งแรงต่อการกักตัวของอาหาร และทำความสะอาดง่าย	42	89.36

ตารางที่ 20 แสดงความรู้ของผู้สัมผัสอาหารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและ มาตรฐาน
ร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก (ต่อ)

ข้อ	ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐาน ร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก	ตอบถูก	
		จำนวน (n=47)	ร้อยละ
15	อาหารกระป๋องสามารถนำไปอุ่นอาหารด้วยความร้อน ภายในกระป๋องได้	28	59.57
16	การล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้ว ล้างด้วยน้ำ สะอาด 2 ครั้งก็เพียงพอ	43	91.48
17	เจียงและมีดใช้ ร่วมกันได้ ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	42	89.36
18	ซ็อนส์อม ตะเกียบ วางเอาด้ามขึ้นในภาชนะ โปรง สะอาด	32	68.08
19	การล้างภาชนะควรล้างตามลำดับดังนี้ จานข้าว หม้อ แกงถ้วยใส่ขนม และ แก้วน้ำ	35	74.46
20	หลังล้างภาชนะ ควรใช้ผ้าสะอาด เช็ดภาชนะ ให้แห้งทุก ครั้ง	17	36.17
ด้านห้องส้วมและการกำจัดขยะมูลฝอย			
21	การกำจัดขยะเมื่อถึงเต็มเท่านั้น	32	68.08
22	ถังขยะใช้แบบไม่มีฝาปิดก็ได้	37	78.72
23	ห้องส้วมต้องมีน้ำใช้อย่างเพียงพอ	42	89.36
24	มีผ้าเช็ดมือ แบบแขวนบริเวณหน้าห้องน้ำ	36	76.59
ด้านผู้สัมผัสอาหาร			
25	ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน	47	100.00
26	ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง	47	100.00
27	ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด	43	91.48
28	ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยัง ผู้บริโภค เมื่อกินยาแล้วสามารถทำงานต่อได้	39	82.97
29	ควรล้างมือวันละ 3 ครั้งโดยใช้สบู่	26	55.31

ตารางที่ 20 แสดงความรู้ของผู้สัมผัสอาหารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐาน
ร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก (ต่อ)

ข้อ	ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐาน ร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก	ตอบถูก	
		จำนวน (n=47)	ร้อยละ
30	ในขณะที่ปรุงประกอบอาหารสามารถหยุดคุย หรือ แทะเกา	39	82.97
31	ผู้สัมผัสอาหารเมื่อไอหรือจามต้องปิดปากปิดจมูก	46	97.87
32	การชิมอาหารไม่ชิมจากทัพพีหรือตะหลิวโดยตรงต้องมี ช้อนสำหรับชิมต่างหาก	38	80.85
33	ในการปฏิบัติงานในร้านอาหารควรใส่เสื้อผ้าสะอาด ที่ไม่มี แขนก็ได้	30	63.82
34	ผู้สัมผัสอาหารต้องมีการตรวจสอบสภาพประจำปี	46	97.87

ระดับความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร ก่อนการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐาน
ร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ในระดับ
ดีมาก คิดเป็นร้อยละ 70.21 รองลงมา คือ มีความรู้ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 29.78 ดัง
แสดงในตารางที่ 21 ดังนี้

ตารางที่ 21 แสดงระดับความรู้ของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ก่อน
การอบรมสุขาภิบาลอาหาร

ระดับความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและ มาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก	จำนวน (n=47)	ร้อยละ
ความรู้ระดับมาก (28-34 คะแนน)	33	70.21
ความรู้ระดับปานกลาง (21-27 คะแนน)	14	29.78

4.3.4 การออกตรวจประเมินร้านอาหาร หลังจากมีการให้ความรู้และให้คำแนะนำ เพื่อพัฒนาร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

จากการมีส่วนร่วมในการระดมความคิด และเสนอแนวทางการพัฒนาร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก รวมถึงการรวบรวมข้อมูลความคิดเห็นของผู้บริโภคในการเสนอความคิดเห็นด้านต่างๆต่อร้านอาหาร ผู้มีส่วนร่วมทุกภาคส่วนจึงได้มีการวางแผนการพัฒนาร้านอาหารขึ้น โดยเป็นการออกตรวจประเมินมาตรฐานร้านอาหาร รอบที่ 2 เพื่อประเมินผลร้านอาหาร โดยการประเมินได้ประเมินแต่ละหมวด ดังสรุป เป็นภาพรวมแต่ละหมวด ดังนี้

สรุปโดยภาพรวม จากผลการตรวจประเมินร้านอาหาร 5 หมวด ด้วยแบบตรวจมาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร ด้านสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 และ เกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร หลังการดำเนินการพัฒนาร้านอาหาร พบว่า

หมวดที่ 1 ด้านสถานที่จำหน่ายอาหาร มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 33.33

หมวดที่ 2 ด้าน อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร พบว่า มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทุกร้าน ร้อยละ 100.00

หมวดที่ 3 ด้าน สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ พบว่า มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกร้าน ร้อยละ 100.00

หมวดที่ 4 ด้าน สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พบว่า มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทุกร้าน ร้อยละ 100.00

หมวดที่ 5 ด้าน โคลิฟอร์ม แบคทีเรีย มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 66.66 และเกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พบว่าส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 83.33

ดังแสดงในตารางที่ 22 ดังนี้

พหุ ประสิทธิภาพ

ตารางที่ 22 แสดงสรุปผลการตรวจประเมินร้านอาหารในเกณฑ์ มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติ
อร่อย ระดับดีมาก ในภาพรวม หลังการดำเนินการพัฒนาร้านอาหาร

เกณฑ์การประเมินร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก	ผลการตรวจประเมิน	
	ผ่านเกณฑ์ (n=12)	ร้อยละ
หมวดที่ 1 ด้านบริเวณที่จำหน่าย และสถานที่จำหน่ายอาหาร	4	33.33
หมวดที่ 2 ด้านอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บ รักษา และการจำหน่ายอาหาร	12	100.00
หมวดที่ 3 ด้านสุขลักษณะ ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ	12	100.00
หมวดที่ 4 ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัส อาหาร	12	100.00
หมวดที่ 5 ด้านโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย	8	66.66

ผลการตรวจประเมินร้านอาหาร แยกเป็นรายร้านและหมวดการประเมิน พบว่า ในหมวดที่ 1 ด้านบริเวณที่จำหน่าย และสถานที่จำหน่ายอาหาร ยังมีร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ในจำนวนน้อย คือ ผ่านเกณฑ์ มาตรฐานแค่ 4 ร้าน หมวดที่ 2 ด้านอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร หมวดที่ 3 ด้านสุขลักษณะ ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ อื่นๆ และ หมวดที่ 4 ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ร้านอาหารผ่าน เกณฑ์มาตรฐาน ทั้ง 12 ร้าน ซึ่งถือว่ามีการพัฒนาและผ่านเกณฑ์มาตรฐานเพิ่มขึ้นจากเดิม ในส่วน หมวดที่ 5 ด้านโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย แยกเป็นรายร้าน พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 8 ร้าน ยังถือว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในระดับปานกลาง ยังต้องมีการพัฒนาและปรับปรุง ต่อไป ดังแสดงในตารางที่ 23 ดังนี้

ตารางที่ 23 แสดงผลการตรวจประเมินร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม แยกเป็นแต่ละหมวดและแต่ละร้าน

ร้าน	หมวดที่1	หมวดที่2	หมวดที่3	หมวดที่4	หมวดที่5
ก๋วยเตี๋ยว 1		✓	✓	✓	✓
ก๋วยเตี๋ยว 2		✓	✓	✓	
ก๋วยเตี๋ยว 3		✓	✓	✓	
อาหารตามสั่ง 1	✓	✓	✓	✓	✓
อาหารตามสั่ง 2		✓	✓	✓	
อาหารตามสั่ง 3	✓	✓	✓	✓	✓
อาหารตามสั่ง 4	✓	✓	✓	✓	✓
อาหารตามสั่ง 5		✓	✓	✓	✓
อาหารตามสั่ง 6		✓	✓	✓	✓
อาหารตามสั่ง 7		✓	✓	✓	
ข้าวมันไก่ 1		✓	✓	✓	✓
ข้าวมันไก่ 2	✓	✓	✓	✓	✓
รวม	4	12	12	12	8

หมายเหตุ ✓ = ผ่าน

ด้านการตรวจโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย ในภาพรวม โดยใช้ชุดตรวจ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ซึ่งประกอบไปด้วย ภาชนะ อุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง อาหาร 3 ตัวอย่าง และ มือ ผู้สัมผัสอาหารทุกคนในร้าน รวมตัวอย่างทั้งสิ้น 119 ตัวอย่าง พบว่า

ด้านตัวอาหาร ไม่พบเชื้อ คิดเป็นร้อยละ 100.00

ด้านภาชนะอุปกรณ์ ไม่พบเชื้อ คิดเป็นร้อยละ 94.44

ด้านมือผู้สัมผัสอาหาร ไม่พบเชื้อ คิดเป็นร้อยละ 100.00

ด้านการตรวจทางโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ผ่านมาตรฐานเพิ่มขึ้น ในระดับดีมาก ถือว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานในระดับภาพรวม

ดังแสดงในตารางที่ 24 ดังนี้

ตารางที่ 24 แสดงผลตรวจด้านโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยใช้ชุดตรวจ ตามมาตรฐานกระทรวง
สาธารณสุข

ประเภท	จำนวนตัวอย่าง	ไม่พบเชื้อ	ร้อยละ
ตัวอย่างอาหาร	36	36	100.00
ภาชนะ/อุปกรณ์	36	34	94.44
มือผู้สัมผัสอาหาร	47	47	100.00
รวม	119	117	98.31

ในเกณฑ์ด้าน ข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารทั้ง 9 ข้อ หลัง
การพัฒนาร้านอาหาร ทั้ง 12 ร้าน พบว่า หลังจากอบรมให้ความรู้ และให้คำแนะนำให้ ผู้สัมผัส
อาหารติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร พบว่า

ด้านผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารขณะปฏิบัติงาน ร้อยละ
100.00

ด้านการจัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันทีพบว่า ร้านอาหารส่วนใหญ่ มีการ
จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภค โดยผู้บริโภคไม่ต้องร้องขอ ร้อยละ 100.00

ด้าน จัดบริการอ่างล้างมือ พร้อมสบู่สำหรับผู้บริโภคบริเวณสถานที่รับประทานอาหารให้
ผู้บริโภค พบว่าส่วนใหญ่ มีการจัดเตรียมอ่างสำหรับล้างมือและสบู่ไว้ บริเวณที่ล้างมือ ร้อยละ 83.33
แต่ยังมีบางร้านที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานข้อนี้เนื่องจาก บริเวณสถานที่ ยังไม่เอื้ออำนวย และ
เหมาะสม แต่ผู้ประกอบการร้านอาหาร อยู่ในช่วงการปรับปรุงและพัฒนาต่อไป

ด้านการ ใช้ผัก และผลไม้ปลอดภัย จากสารเคมี พบว่าส่วนใหญ่ ร้านอาหาร มีการซื้อผัก
และผลไม้จากแหล่งที่ปลอดสารเคมี ร้อยละ 100.00

ด้านเมนูสุขภาพ พบว่าส่วนใหญ่ร้านอาหารมีเมนูสุขภาพไว้สำหรับผู้บริโภค ร้อยละ
100.00

ด้านการใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์ที่เสริมไอโอดีน พบว่า ส่วนใหญ่ร้านอาหารมีการใช้เกลือ
และผลิตภัณฑ์เสริม ไอโอดีน ร้อยละ 100.00

ด้านส้วม ที่ให้บริการผู้บริโภคพบว่าส่วนใหญ่ร้านอาหาร มีการบริการส้วม ที่สะอาด
เพียงพอ และเหมาะสม สำหรับให้บริการผู้บริโภค ร้อยละ 100.00

ด้านการใช้ภาชนะใส่อาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม พบว่า ร้านอาหารส่วนใหญ่ มีการ
ให้บริการ ภาชนะใส่อาหารกลับบ้าน จากวัสดุธรรมชาติ คือกล่องชานอ้อย ร้อยละ 100.00

ด้านการสื่อสารความรอบรู้ด้านสุขภาพ พบว่า ร้านอาหารส่วนใหญ่มีผู้สัมผัสอาหารทุกคน ในร้าน เข้ารับการอบรม ด้านสุขาภิบาลอาหาร จากหน่วยงานราชการ ร้อยละ 100.00 ดังแสดงในตารางที่ 25 ดังนี้

ตารางที่ 25 แสดงผลการประเมินเกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร 9 ข้อ หลังการพัฒนาร้านอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจประเมิน	
	ผ่านเกณฑ์ จำนวน (n=12)	ร้อยละ
1. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ขณะปฏิบัติงาน	12	100.00
2. จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคนั้นๆ	12	100.00
3. จัดบริการอ่างล้างมือ พร้อมสบู่สำหรับผู้บริโภค บริเวณสถานที่รับประทานอาหาร	10	83.33
4. ใช้ผ้าก และผลไม้ปลอดภัย จากสารเคมี	12	100.00
5. มีบริการเมนูสุขภาพแก่ผู้บริโภค	12	100.00
6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน	12	100.00
7. จัดบริการส้วม ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HUS	12	100.00
8. ใช้ภาชนะใส่อาหารปลอดภัย และเป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อม	12	100.00
9. มีการสื่อสารความรอบรู้ด้านสุขภาพ โดยการเข้า อบรมสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร	12	100.00

จากการประเมินมาตรฐานด้าน ข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้สัมผัสในร้านอาหาร จำนวน 9 ข้อ แยกเป็นรายข้อ พบว่า ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพิ่มขึ้น แต่ยังมีด้าน การจัดบริการอ่างล้างมือ พร้อมสบู่สำหรับผู้บริโภคบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน แค่ 10 ร้าน แต่ถือว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ในระดับดี และร้านอาหารมีการพัฒนาร้านอาหาร มากขึ้น ดังแสดงในตารางที่ 26 ดังนี้

ตารางที่ 26 แสดงผลการประเมินเกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร 9 ข้อ แยกเป็นรายข้อ

ร้านอาหาร	ติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร	จัดบริการช้อนกลาง	จัดบริการอ่างล้างมือ	ใช้ผ้าก๊อชเช็ดมือ	มีเมนูสุขภาพ	ใช้ผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน	จัดบริการสวมตามเกณฑ์ HAS	ใช้ภาชนะเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	ผ่านการอบรมสุขาภิบาล
ก๋วยเตี๋ยว 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ก๋วยเตี๋ยว 2	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
ก๋วยเตี๋ยว 3	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
อาหารตามสั่ง 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
อาหารตามสั่ง 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
อาหารตามสั่ง 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
อาหารตามสั่ง 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
อาหารตามสั่ง 5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
อาหารตามสั่ง 6	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
อาหารตามสั่ง 7	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ข้าวมันไก่ 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ข้าวมันไก่ 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
รวม	12	12	10	12	12	12	12	12	12

หมายเหตุ ✓ = ผ่าน

ในด้านการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ที่ได้จากการทำแบบทดสอบความรู้ในผู้สัมผัสอาหาร ทั้ง 47 คน หลังจากมีการเข้าอบรม พบว่า แบบทดสอบ ด้านสถานที่รับประทานอาหาร ส่วนใหญ่ ผู้สัมผัสอาหารตอบถูก ร้อยละ 100.00 แบบทดสอบ ด้านตัวอาหาร พบว่า ส่วนใหญ่ผู้สัมผัสอาหารตอบถูก 100.00 แบบทดสอบด้าน ภาชนะและอุปกรณ์ พบว่าส่วนใหญ่ผู้สัมผัสอาหารตอบถูก ร้อยละ 100.00 ด้าน ด้านห้องสวมและการกำจัดขยะมูลฝอย พบว่าส่วนใหญ่ ผู้สัมผัสอาหารตอบถูก ร้อยละ 100.00 และด้านผู้สัมผัสอาหาร พบว่าส่วนใหญ่ผู้สัมผัสอาหารตอบถูก ร้อยละ 100.00 จากการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ที่จัดอบรมให้แก่ผู้สัมผัสอาหาร ส่งผลให้ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้เพิ่มขึ้น ดังแสดง ในตารางที่ 27 ดังนี้

ตารางที่ 27 แสดงความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก หลังการอบรมให้ความรู้

ข้อ	ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก	ตอบถูก	
		จำนวน (n=47)	ร้อยละ
ด้านสถานที่รับประทานอาหาร			
1	บริเวณเตรียมปรุงประกอบอาหารต้องแยกจากบริเวณรับประทานอาหาร	47	100.00
2	บริเวณปรุงอาหารควรเป็นห้องทึบเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค	47	100.00
3	ต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	47	100.00
4	อาหารบางชนิดไม่จำเป็นต้องเตรียมที่โต๊ะสูงก็ได้	47	100.00
ด้านตัวอาหาร			
5	ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัยมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น ทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)	47	100.00
6	การปรุงอาหารให้สุกสามารถลดปริมาณสารพิษได้	45	95.74
7	อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงอาหาร	47	100.00
8	อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	47	100.00
9	น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ	47	100.00
10	ผักและอุปกรณ์ในการปรุงอาหารไม่จำเป็นต้องผ่านการล้างก่อนเพราะจะผ่านความร้อนอยู่แล้ว	47	100.00
11	การซื้อผักในการปรุงอาหารควรเลือกผักที่มีใบสวยงามเท่านั้น	47	100.00
12	เนื้อสัตว์ต้องเลือกซื้อจากแหล่งที่ผ่านการตรวจรับรอง	47	100.00

ตารางที่ 27 แสดงความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหาร
สะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก หลังการอบรมให้ความรู้ (ต่อ)

ข้อ	ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐาน ร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก	ตอบถูก	
		จำนวน (n=47)	ร้อยละ
13	ไช้สัดจะต้องเลือกซื้อที่มึลัษณะเปลือกไช้เกลือย	47	100.00
	ด้านภาชนะอุปกรณ์		
14	ภาชนะอุปกรณ์ ต้องแข็งแรงต้อการกัคกร้อนของอาหาร และทำควมสะอาดง่าย	47	100.00
15	อาหารกระป๋องสามารถนำไปอุ่นอาหารด้วยควมร้อน ภายในกระป๋องได้	47	100.00
16	การล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้ว ล้างด้วยน้ำ สะอาด 2 ครั้งก็เพียงพอ	47	100.00
17	เซียงและมึตไช้ ร่วมกันได้ ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ ดิบและผักผลไม้	47	100.00
18	ซ้อน-ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะ โปรง สะอาด	47	100.00
19	การล้างภาชนะควรล้างตามลำดับตั้งนี้ งานข้าว หม้อแกง ถ้วยใส่ขนม และ แก้วน้ำ	47	100.00
20	หลังล้างภาชนะ ควรใช้ผ้าสะอาด เช็ดภาชนะ ให้แห้งทุก ครั้ง	47	100.00
	ด้านห้องส้วมและการกำจัดขยะมูลฝอย		
21	มึการกำจัดขยะเมื่อถึงเต็มเท่านั้น	47	100.00
22	ถังขยะใช้แบบมึฝาปิดก็ได้	47	100.00
23	ห้องส้วมต้อมึน้ำใช้อย่างเพียงพอ	47	100.00
24	มึผ้าเช็ดมือ แบบแขวนบริเวณหน้าห้องน้ำ	45	95.74

ตารางที่ 27 แสดงความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก หลังการอบรมให้ความรู้ (ต่อ)

ข้อ	ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ด้านภาชนะอุปกรณ์	ตอบถูก	
		จำนวน (n=47)	ร้อยละ
ด้านผู้สัมผัสอาหาร			
25	ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน	47	100.00
26	ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ ก่อนจำหน่ายอาหารทุกครั้ง	45	95.74
27	ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด	47	100.00
28	สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค เมื่อกินยาแล้วสามารถทำงานต่อได้	45	95.74
29	ควรล้างมือวันละ 3 ครั้งโดยใช้สบู่	47	95.74
30	ในขณะที่ปรุงประกอบอาหารสามารถพูดคุย หรือ แกะเกาส่วนต่างๆของร่างกายได้	47	100.00
32	การชิมอาหารไม่ชิมจากทัพพีหรือตะหลิวโดยตรงต้องมีช้อนสำหรับชิมต่างหาก	47	100.00
33	ในการปฏิบัติงานในร้านอาหารควรใส่เสื้อผ้าสะอาด ที่ไม่มีแขนก็ได้	45	95.74
34	ผู้สัมผัสอาหารต้องมีการตรวจสุขภาพประจำปี	47	100.00

ด้านระดับความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร หลังการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก พบว่าผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ อยู่ใน ระดับมาก ร้อยละ 100.00 ดังแสดงในตารางที่ 28 ดังนี้

ตารางที่ 28 แสดงระดับความรู้ของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารหลังการอบรมให้ความรู้

ระดับความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก	จำนวน (n=47)	ร้อยละ
ความรู้ระดับมาก (28-34 คะแนน)	47	100.00

สรุปผลจากการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม

1. ผลการออกตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในแต่ละหมวด ก่อนการดำเนินการพัฒนาร้านอาหารและหลังการดำเนินการพัฒนาร้านอาหาร พบว่า ในหมวดที่ 1 ด้านบริเวณที่จำหน่าย และสถานที่จำหน่ายอาหาร ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มากขึ้น ร้อยละ 33.33 ในหมวดที่ 2 ด้านด้านอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร พบว่าร้านอาหารผ่านเกณฑ์เพิ่มขึ้น ร้อยละ 100.00 หมวดที่ 3 ด้านสุขลักษณะ ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ พบว่าร้านอาหารผ่านเกณฑ์ เพิ่มขึ้น ร้อยละ 100.00 หมวดที่ 4 ด้านด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารพบว่าร้านอาหารผ่านเกณฑ์เพิ่มขึ้น ร้อยละ 100.00 หมวดที่ 5 ด้านด้านโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย พบว่าร้านอาหารผ่านเกณฑ์ เท่าเดิม คือร้อยละ 66.66 และด้านเกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (9 ข้อ) พบว่า ร้านอาหารผ่านเกณฑ์ เพิ่มขึ้น ร้อยละ 83.33 แสดงให้เห็นว่า ร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม หลังจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ร่วมกันพัฒนาร้านอาหารแล้ว ร้านอาหารมีการปรับปรุง และพัฒนาไปในทางที่ดีขึ้น ซึ่งเห็นได้จากการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ในแต่ละหมวด เพิ่มขึ้น ดังแสดงในตาราง ที่ 29 ดังนี้

ตารางที่ 29 เปรียบเทียบการตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในแต่ละหมวด ก่อนการดำเนินการพัฒนาร้านอาหารและหลังการดำเนินการพัฒนาร้านอาหาร

เกณฑ์การประเมินร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก	ก่อนดำเนินการ		หลังดำเนินการ	
	ผ่านเกณฑ์ (n=12)	ร้อยละ	ผ่านเกณฑ์ (n=12)	ร้อยละ
หมวดที่ 1				
ด้านบริเวณที่จำหน่าย และสถานที่จำหน่ายอาหาร	1	8.33	4	33.33
หมวดที่ 2				
ด้านอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร	5	41.66	12	100.00
หมวดที่ 3				
ด้านสุขลักษณะ ของภาชนะ อุปกรณ์ และ เครื่องใช้อื่นๆ	5	41.66	12	100.00

ตารางที่ 29 เปรียบเทียบการตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในแต่ละหมวด ก่อนการดำเนินการพัฒนาร้านอาหาร และหลังการดำเนินการพัฒนาร้านอาหาร (ต่อ)

เกณฑ์การประเมินร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก	ก่อนดำเนินการ		หลังดำเนินการ	
	ผ่านเกณฑ์ (n =12)	ร้อยละ	ผ่านเกณฑ์ (n=12)	ร้อยละ
หมวดที่ 4				
ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและ ผู้สัมผัสอาหาร	1	8.33	12	100.00
หมวดที่ 5				
ด้านโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย	8	66.66	8	66.66
เกณฑ์ด้านข้อกำหนดสุขลักษณะของ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (9 ข้อ)	4	33.33	10	83.33

จากการเปรียบเทียบจำนวนร้านอาหารที่ผ่านมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ก่อนและหลังดำเนินการพัฒนา พบว่า

ก่อนการดำเนินการพัฒนาร้านอาหาร มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ร้อยละ 8.33

หลังการพัฒนาร้านอาหาร พบว่า ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ร้อยละ 33.33

พบว่า หลังการพัฒนาร้านอาหาร มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เพิ่มขึ้น จาก เดิม ร้อยละ 8.33 เป็น ร้อยละ 33.33 ซึ่งถือว่าผ่านเกณฑ์ในภาพรวมระดับอำเภอ เนื่องจากตัวชี้วัดระดับจังหวัด เกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ร้านอาหารต้องผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 30.00 ของร้านอาหารที่มีในท้องที่นั้นๆ แต่การผ่านเกณฑ์ ยังอยู่ในระดับที่น้อย เนื่องจาก จากร้านอาหาร ทั้งหมด 12 ร้าน ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก แค่ 4 ร้าน ซึ่งแสดงให้เห็นว่า ทุกภาคส่วนยังต้องให้ความร่วมมือ และมีส่วนร่วมในการพัฒนาร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพิ่มขึ้น ต่อไป ดังแสดงในตารางที่ 30 ดังนี้

ตารางที่ 30 เปรียบเทียบจำนวนร้านอาหารที่ผ่านมาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติ อร่อย ระดับดีมาก ก่อนและหลังดำเนินการพัฒนา

การผ่านเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก	จำนวน (n=12)	ร้อยละ
ก่อนพัฒนา	1	8.33
หลังพัฒนา	4	33.33

2. ผลการอบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร ทั้ง 47 คน

โดยผู้สัมผัสอาหารได้เข้ารับการอบรม ทุกคน และได้ทำบททดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมากทั้งก่อนการอบรม และหลังการอบรม สรุปได้ว่า จากการเปรียบเทียบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ก่อนการอบรมให้ความรู้ เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก และหลังการให้ความรู้ พบว่า หลังการอบรม ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้มากกว่า ก่อนการอบรม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} < 0.001$) ดังแสดงในตารางที่ 31 ดังนี้

ตารางที่ 31 เปรียบเทียบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ก่อนการให้ความรู้ และหลังการให้ความรู้

ความรู้	N	Mean	SD	t	P-value
ก่อนการดำเนินการให้ความรู้	47	28.12	3.28	- 11.56	<0.001*
หลังการดำเนินการให้ความรู้	47	33.85	0.50		

*กำหนดระดับ นัยสำคัญที่ $p\text{-value} = 0.001$

3. การดำเนินการหลังการตรวจประเมินร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก พบว่า

3.1 หมวดที่ 1 ด้านบริเวณที่จำหน่าย และสถานที่จำหน่ายอาหาร มีร้านอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในหมวดนี้ จำนวน 8 ร้าน สาเหตุเนื่องจาก มีปัจจัย ที่ทำให้ร้านอาหารไม่สามารถพัฒนาในหมวดนี้ได้ เช่น ด้านห้องส้วม ยังไม่ผ่านมาตรฐาน HAS คือ ไม่มีอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม และห้องส้วมยังไม่แยกเป็นสัดส่วน ระหว่างชายและหญิง ซึ่งร้านอาหารต้องใช้เวลาในการพัฒนา ประกอบกับ ในด้านการปรับปรุงด้านนี้ต้องใช้งบประมาณในการพัฒนา เครือข่ายผู้มีส่วนร่วมในการพัฒนา จึงได้หาแนวทางร่วมกับร้านอาหาร แก้ปัญหาด้านอ่างล้างมือของผู้บริโภค บริเวณหน้าห้อง

ส้วม โดยการนำถังใส่น้ำมาวางหน้าห้องส้วม พร้อมกับสบูสำหรับล้างมือ และผ้าเช็ดมือ มาวางเพื่อให้บริการแทน เป็นการประหยัดงบประมาณในการปรับปรุง และร้านอาหารก็ได้ปรับปรุงตามคำแนะนำในด้านนี้

3.2 หมวดที่ 5 ด้านโคลiformแบคทีเรีย ที่ไม่ผ่านมาตรฐานจำนวน 4 ร้าน ทางเครือข่ายผู้รับผิดชอบ ให้คำแนะนำ ในด้านการทำความสะอาดภาชนะ และอุปกรณ์ ให้สะอาด พร้อมทั้งมีผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีการ ทำความสะอาด ทุกครั้งหลังมีการหยิบจับสิ่งของ และล้างมือทุกครั้ง หลังออกจากห้องส้วม และจะทำการตรวจติดตามมาตรฐานในด้านโคลiformแบคทีเรีย อีกครั้ง เพื่อเป็นการติดตามการเปลี่ยนแปลงในหมวดนี้ และทางเครือข่ายจะทำการแจ้งล่วงหน้า ก่อนการทำการตรวจมาตรฐานในหมวดนี้

4. ผลการศึกษาการสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วมในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ในกลุ่มผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ที่เข้าอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ตัวอย่างคำกล่าวของผู้เข้าอบรม ดังนี้

“ผมอยากให้ผู้รับผิดชอบงานงานประชาสัมพันธ์และให้ความรู้เป็นแบบเสียงตามสายเคลื่อนที่ เพราะร้านอาหารจะได้ไม่ต้องเสียเวลาเข้ามา อบรม หรือปิดร้าน”

(ผู้สัมผัสอาหารคนที่ 1 วันที่ 28 กรกฎาคม 2566: การอบรม)

“ขอเสนอเรื่องส้วม ในการให้บริการถ้าไม่แยก ชาย หญิง สามารถทำได้ไหม และจะผ่านมาตรฐานไหม เพราะอยู่ร้านพื้นที่ไม่เพียงพอค่ะ”

(ผู้สัมผัสอาหารคนที่ 2 วันที่ 28 กรกฎาคม 2566: การอบรม)

“อยากให้ทางโรงพยาบาลมีการตรวจสุขภาพให้ทุกคน ในร้าน ฟรี หรือเสียค่าใช้จ่ายน้อยที่สุด ทางโรงพยาบาลสามารถดำเนินการได้ไหม ค่ะ”

(ผู้สัมผัสอาหารคนที่ 3 วันที่ 2 สิงหาคม 2566: การอบรม)

“เรายินดีให้ความร่วมมือกับเจ้าหน้าที่ในการดำเนินงาน แต่ขอให้เจ้าหน้าที่แนะนำว่าต้องทำอะไรบ้าง”

(ผู้สัมผัสอาหารคนที่ 4 วันที่ 2 สิงหาคม 2566: การอบรม)

“ดิฉันอยากให้เจ้าหน้าที่ช่วยประชาสัมพันธ์ ร้านอาหารให้ผู้บริโภคทราบว่า ร้านอาหารของเรา ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก เพื่อเป็นการโปรโมทร้านเมื่อเราพัฒนา ร้านจนได้ป้ายมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมากแล้ว”

(ผู้สัมภาษณ์อาหารคนที่ 5 วันที่ 2 สิงหาคม 2566: การอบรม)

4.5 ผลการศึกษาปัจจัยแห่งความสำเร็จของการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

การสะท้อนผลหลังจากการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ได้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และคืนข้อมูล ในวันที่ 10 สิงหาคม พ.ศ.2566 ที่ห้องประชุม บัวเพชร โรงพยาบาลวาปีปทุม โดยมีการ วิเคราะห์ ถึงปัจจัยแห่งความสำเร็จ จากการระดมสมองในการสนทนาผู้มีส่วนร่วมในการดำเนินงานพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี โดยมีการประยุกต์ใช้วงจร วิจัยเชิงปฏิบัติการ PAOR ในการติดตามผลการดำเนินงาน ร่วมกับการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย ทั้งภาคประชาชน ภาควิชาการ และภาคการเมือง โดยมีรูปแบบการดำเนินงานดังนี้

1. มีการศึกษาบริบทของพื้นที่และข้อมูลพื้นฐานของชุมชน การประกอบอาชีพ ปัญหา ด้านสาธารณสุข ตลอดจนสภาพแวดล้อมปัจจัยสนับสนุนด้านต่างๆ เพื่อจะได้ทราบถึงสถานการณ์ของชุมชน จากนั้นมีการ ลงพื้นที่ ตรวจสอบประเมินร้านอาหาร ตามมาตรฐานกองสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, ตรวจสอบคุณภาพอาหารเพื่อหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

2. มีการประชุมภาคีเครือข่าย เพื่อร่วมกันวิเคราะห์หาสาเหตุ ปัญหา และความต้องการ ในการพัฒนาร้านอาหารของภาคีเครือข่าย เพื่อนำข้อมูลปัญหาที่ลงพื้นที่แจ้งให้เครือข่ายทราบ เปิดโอกาสให้ที่ประชุมได้แสดงความคิดเห็น ร่วมกันวิเคราะห์ปัญหาทั่วไปที่พบในพื้นที่ และหาแนวทาง พัฒนาร่วมกัน โดยมีคำกล่าว ดังนี้

“องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นหน่วยงานที่ใกล้ชิดผู้ประกอบการร้านอาหาร มากที่สุด เมื่อก่อนมองเป็นเฉพาะกระทรวงสาธารณสุข ทั้งที่เจ้าของพื้นที่เป็นเทศบาลการดำเนินงาน จากการทำ หน่วยงานในกระทรวงสาธารณสุขดำเนินการ จึงไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร คนที่จะทำเรื่องนี้ให้ สำเร็จน่าจะเป็นท้องถิ่นกับส่วนราชการที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ นอกจากนี้ พบว่า เจ้าหน้าที่ในพื้นที่บางคน

ยังไม่เข้าใจในบริบทของตัวเองและรู้ถึง บทบาทหน้าที่ของตนซึ่งสาเหตุส่วนใหญ่น่าจะเกิดจากการปรับเปลี่ยนระบบการทำงานบ่อยครั้งของกระทรวงสาธารณสุข ดังนั้น การดำเนินการพัฒนาร้านอาหาร หากหน่วยงานในพื้นที่ให้ความสำคัญรวมถึงเข้าใจบทบาทหน้าที่ของตนเอง มีความสัมพันธ์อันดี กับผู้ประกอบการร้านอาหาร จะทำให้การดำเนินงานในการพัฒนาร้านอาหารเป็นไป ด้วยดี และประสบความสำเร็จได้ค่ะ”

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 1, วันที่ 17 พฤษภาคม 2566: การประชุมทีม)

“ในการดำเนินการพัฒนาร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ซึ่งเกณฑ์ในการประเมิน ได้เพิ่มขึ้น และมีความเข้มงวดขึ้น ทำให้ร้านอาหารยังไม่ผ่านเกณฑ์ในช่วงแรกๆ เพราะต้องมีการปรับปรุง และพัฒนาหลายด้าน แต่การให้ร้านอาหาร ค่อยๆพัฒนา และปรับปรุง จะทำให้ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากขึ้น”

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่1, วันที่ 10 สิงหาคม 2566: การประชุมเครือข่าย)

“ในรอบนี้ที่เราต้องมีการพัฒนาร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ให้ผ่าน ร้อยละ 30 ตาม ตัวชี้วัดของจังหวัด เราก็คาดหวังว่าร้านอาหารจะให้ความร่วมมือ ในการพัฒนาเพื่อให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน แต่ถ้าร้านอาหารไม่ร่วมมือ เราก็ต้องหาแนวทางให้ร้านอาหารให้ความสำคัญ ไม่ใช่จะไปบังคับเขาให้ทำตามโดยไม่สมัครใจ”

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่2, วันที่ 10 สิงหาคม 2566: การประชุมเครือข่าย)

3. มีการจัดการอบรมแบบมีส่วนร่วม โดยเน้นการสื่อสารสองทาง มีส่วนร่วมในการค้นหาปัญหา และแนวทางแก้ไขปัญหา รวมถึงมีการจัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก รวมถึงมีการประเมินความรู้ โดยใช้แบบทดสอบความรู้ เพื่อประเมินความรู้ผู้เข้าอบรม ทั้งก่อนการอบรมและหลังการอบรม ในการอบรมผู้สัมผัสอาหารมีความใส่ใจและพอใจ ในการแนะนำ และให้ความรู้ ดังคำกล่าว ดังนี้

“หลังจากที่เข้าอบรมมา ก็เข้าใจแล้วว่า ร้านเราควรพัฒนาให้ดีกว่าเดิม แต่ก่อนทำแบบไหนก็ได้ แต่ตอนนี้ต้องปรับเปลี่ยนให้ร้านมีมาตรฐานขึ้น”

(ผู้สัมผัสอาหารคนที่ 1, วันที่ 28 กรกฎาคม 2566: การอบรม)

“เห็นพนักงานในร้านอาหารแต่งตัวสะอาด มีหมวก มีผ้ากันเปื้อนครบทุกคน รู้สึกว่าร้านอาหารเราเป็นร้านที่น่าเข้ามาใช้บริการมากขึ้น คนมากินอาหารเห็น ก็คงอยากเข้าร้าน”

(ผู้สัมผัสอาหารคนที่ 2 , วันที่ 28 กรกฎาคม 2566: การอบรม)

“การเข้าอบรม แต่ละครั้งพวกผมก็ตั้งใจมากันหลายร้าน แต่บางร้านที่บางครั้งต้องคอย บังคับ ให้มา ทွ่งแต่เปิดร้านหารายได้ แบบนี้ก็ไม่ได้นะครับ เพราะถ้ามีการพัฒนา ร้านอื่นๆ ก็ต้อง ร่วมด้วยช่วยกันครับ จะได้เป็นการพัฒนาไปด้วยกัน พร้อมกันครับ”

(ผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 1 , วันที่ 2 สิงหาคม 2566: การอบรม)

“อยากให้หน่วยงานของรัฐสนับสนุนชุดตรวจ อาหาร ด้วยค่ะ จะได้เอาไว้ตรวจเองในร้าน ค่ะ บางครั้งซื้อวัตุดิบมาประกอบอาหาร เช่น อาหารทะเล ผัก เนื้อแดง เราก็ไม่มั่นใจว่าจะมีสาร อันตรายอยู่นั้นไหม ถ้าหน่วยงานราชการมีสนับสนุน ก็จะดีมาก เลยค่ะ”

(ผู้ประกอบการร้านอาหารคนที่ 2 , วันที่ 2 สิงหาคม 2566: การอบรม)

4. มีการออกนิเทศ /ติดตามผลการดำเนินงาน และพื้นที่ตรวจประเมินร้านอาหาร ตาม เกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก ร่วมกับเครือข่าย เพื่อให้คำแนะนำร้านอาหารและผู้ สัมผัสอาหารในร้านอาหาร เพื่อให้ร้านอาหารมีการพัฒนาร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหาร สะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยมีคำกล่าวของผู้ร่วมการนิเทศ ดังนี้

“เคยออกตรวจประเมินร้านอาหารในเขตพื้นที่เทศบาลตำบลวาปีปทุม ยังมีร้านอาหารบาง ร้านยังไม่เข้าใจ ว่าทำไม ต้องทำการพัฒนา และถ้าไม่มีการพัฒนา จะทำให้เกิดอะไรขึ้น หรือมี ความผิดหรือไม่ ซึ่งเป็นความสงสัยของผู้ประกอบการร้านอาหารบางร้าน แต่หลังจาก มีการออกตรวจ ประเมินและให้คำแนะนำ และ การที่เจ้าหน้าที่ ชี้แจงด้านนโยบายของกระทรวงสาธารณสุข ในการที่ ร้านอาหารในเขตพื้นที่ ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เพื่ อยกระดับร้านอาหารให้ได้มาตรฐาน และเพื่อให้เกิดความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภค ผู้ประกอบการร้านอาหาร ก็รู้สึกสนใจ และให้ความร่วมมือ มากขึ้น”

(เจ้าหน้าที่ 1, วันที่ 12 สิงหาคม 2566 :ออกประเมินร้านอาหาร)

5. มีการสรุปและประเมินผลการดำเนินงาน โดยมีการจัดประชุมภาคีเครือข่ายและตัวแทน ผู้ประกอบการร้านอาหาร เพื่อร่วมกันถอดบทเรียน และสรุปผลการดำเนินงานที่ผ่านมา มีการสนทนา กลุ่ม เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลและสรุปผลร่วมกัน โดยตัวอย่างการสนทนากลุ่ม ดังนี้

“จากที่เคยออกตรวจประเมินร้านอาหารในเขตพื้นที่เทศบาลตำบลวาปีปทุม ยังมี ร้านอาหารบางร้านยังไม่เข้าใจ ว่าทำไม ต้องทำการพัฒนา และถ้าไม่มีการพัฒนา จะทำให้เกิดอะไร ขึ้น หรือมีความผิดหรือไม่ ซึ่งเป็นความสงสัยของผู้ประกอบการร้านอาหารบางร้าน แต่หลังจาก มีการ

ออกตรวจประเมินและให้คำแนะนำ และ การที่เจ้าหน้าที่ ชี้แจงด้านนโยบายของกระทรวงสาธารณสุข ในการที่ร้านอาหารในเขตพื้นที่ ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เพื่อยกระดับร้านอาหารให้ได้มาตรฐาน และเพื่อให้เกิดความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภค ผู้ประกอบการ ร้านอาหารก็รู้สึกสนใจ และให้ความร่วมมือ มากขึ้น”

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 1, วันที่ 17 พฤษภาคม 2566 :การประชุมเครือข่าย)

“การทำงานเป็นทีม และการมีส่วนร่วมกันของทุกภาคส่วน ทั้งประชาชน ผู้นำชุมชน และ เจ้าหน้าที่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ทำให้การดำเนินงานด้านการพัฒนาร้านอาหาร ประสบความสำเร็จและ สร้างเสริมความสัมพันธ์ที่ดี ระหว่างเจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินงานและชุมชน ได้อีกด้วย”

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 1, วันที่ 10 สิงหาคม 2566 :การสนทนากลุ่ม)

“การได้ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ไม่ใช่เรื่องยากในการพัฒนาสำหรับ ร้านอาหารอีกต่อไป หากร้านอาหารมีการพัฒนาตามเกณฑ์ ร่วมกับผู้มีส่วนร่วมทุกภาคส่วนให้การ สนับสนุนและร่วมแรงร่วมใจกันในการพัฒนา สุดท้ายแล้วร้านอาหารก็สามารถผ่านเกณฑ์การประเมิน ได้ โดยการช่วยเหลือของหน่วยงานต่างๆ ในพื้นที่ จะทำให้ร้านอาหารเสียค่าใช้จ่ายในการพัฒนา ร้านอาหารน้อยที่สุด ซึ่งเป็นผลดี กับทั้งผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้รับผิดชอบงาน”

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 2, วันที่ 10 สิงหาคม 2566: การสนทนากลุ่ม)

“การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก หากผู้บริหารให้การสนับสนุน และมีส่วนร่วมจะทำให้การดำเนินงานประสบความสำเร็จ มากยิ่งขึ้น”

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 3, วันที่ 10 สิงหาคม 2566: การสนทนากลุ่ม)

“การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร ร้านอาหารก็เป็นส่วนสำคัญในการร่วมพัฒนา โดย ร้านอาหารต้องสมัครใจในการเข้าร่วมการพัฒนาในครั้งนี้ หาก ร้านอาหารไม่สมัครใจ ห้ามบังคับ แต่ ต้องหาแนวทาง และแนะนำในข้อดีของการพัฒนางานร้านอาหาร เพื่อให้ร้านอาหาร อยากร่วม ด้วยความเต็มใจ เพราะมีบางร้านก็ยังไม่รู้สึกอัดอั้นใจ กลัวว่าร้านไม่ผ่านมาตรฐาน แล้วจะมีความผิด หรือกลัวว่าจะต้องปิดกิจการ ซึ่งผู้ดำเนินการพัฒนาได้อธิบายให้ผู้ประกอบการร้านอาหารเข้าใจแล้ว”

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ 4, วันที่ 10 สิงหาคม 2566: การสนทนากลุ่ม)

“จากที่ออกตรวจประเมินก็เห็นการเปลี่ยนแปลงหลายด้าน ร้านอาหารมีการพัฒนาไปในทางที่ดีขึ้น บางร้านก็ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย บางร้านจากไม่ผ่านเกณฑ์ก็พัฒนาเป็นผ่านเกณฑ์ระบบพื้นฐาน เจ้าของร้านอาหารรวมถึง พนักงาน ในร้านให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี ถ้าเป็นแบบนี้ได้ เชื่อแน่ว่า ร้านอาหารในอำเภอเรา ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ทุกร้านแน่นอนค่ะ”

(เจ้าหน้าที่คนที่ 1, วันที่ 10 สิงหาคม 2566: การสนทนากลุ่ม)

“การออกตรวจประเมินร้านอาหารแต่ละร้าน เราต้องร่วมมือกัน ไม่ใช่จะออกตรวจประเมินแค่คนรับผิดชอบงาน เพราะบางครั้ง การออกประเมินแต่ละครั้งการที่ออกเป็นทีมจะสร้างความเชื่อมั่นต่อผู้ประกอบการร้านอาหารได้ดีกว่าออก แค่ คน สองคนค่ะ”

(เจ้าหน้าที่คนที่ 2, วันที่ 10 สิงหาคม 2566: การสนทนากลุ่ม)

ผลจากการสนทนากลุ่มของผู้มีส่วนร่วม และผู้รับผิดชอบงานพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม จึงได้ทำการวิเคราะห์จุดแข็งและจุดอ่อน ดังต่อไปนี้

จุดแข็ง

- 1) การให้ความร่วมมือ และสนับสนุน ของผู้บริหาร รวมถึง ทีมที่รับผิดชอบ ทำให้การทำงานมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
- 2) เครือข่ายที่รับผิดชอบหารดำเนินงาน มีความเข้มแข็ง มีการช่วยเหลือเกื้อกูลกันในการดำเนินงาน ให้งานประสบความสำเร็จ
- 3) มีการร่วมมือร่วมแรงของผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่เทศบาลตำบลวาปีปทุม โดยผู้ประกอบการส่วนใหญ่ ได้มีส่วนร่วมในการพัฒนา ในทุกขั้นตอนของการพัฒนา
- 4) มีงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานส่วนท้องถิ่น เพื่อใช้ในการดำเนินการพัฒนาร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เช่น ค่าซื้อชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ค่าซื้อชุดตรวจสอบสารต้องห้ามในอาหาร
- 5) เครือข่ายมีการประสานงานที่ต่อเนื่อง และรวดเร็ว
- 6) มีการร่วมมือกันในการพัฒนาร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทุกภาคส่วน

จุดอ่อน

- 1) ผู้ประกอบการบางร้านยังไม่ให้ความร่วมมือ ในบางประเด็น เนื่องจาก มีข้อจำกัดในบางด้านที่ยังไม่สามารถพัฒนาได้ เช่นการตรวจสอบสุขภาพประจำปี เนื่องจากมีค่าใช้จ่าย

2) การรับรู้ข้อมูลข่าวสารของผู้ประกอบการแตกต่างกัน ทำให้บางกรณีมีความเข้าใจไม่ตรงกัน

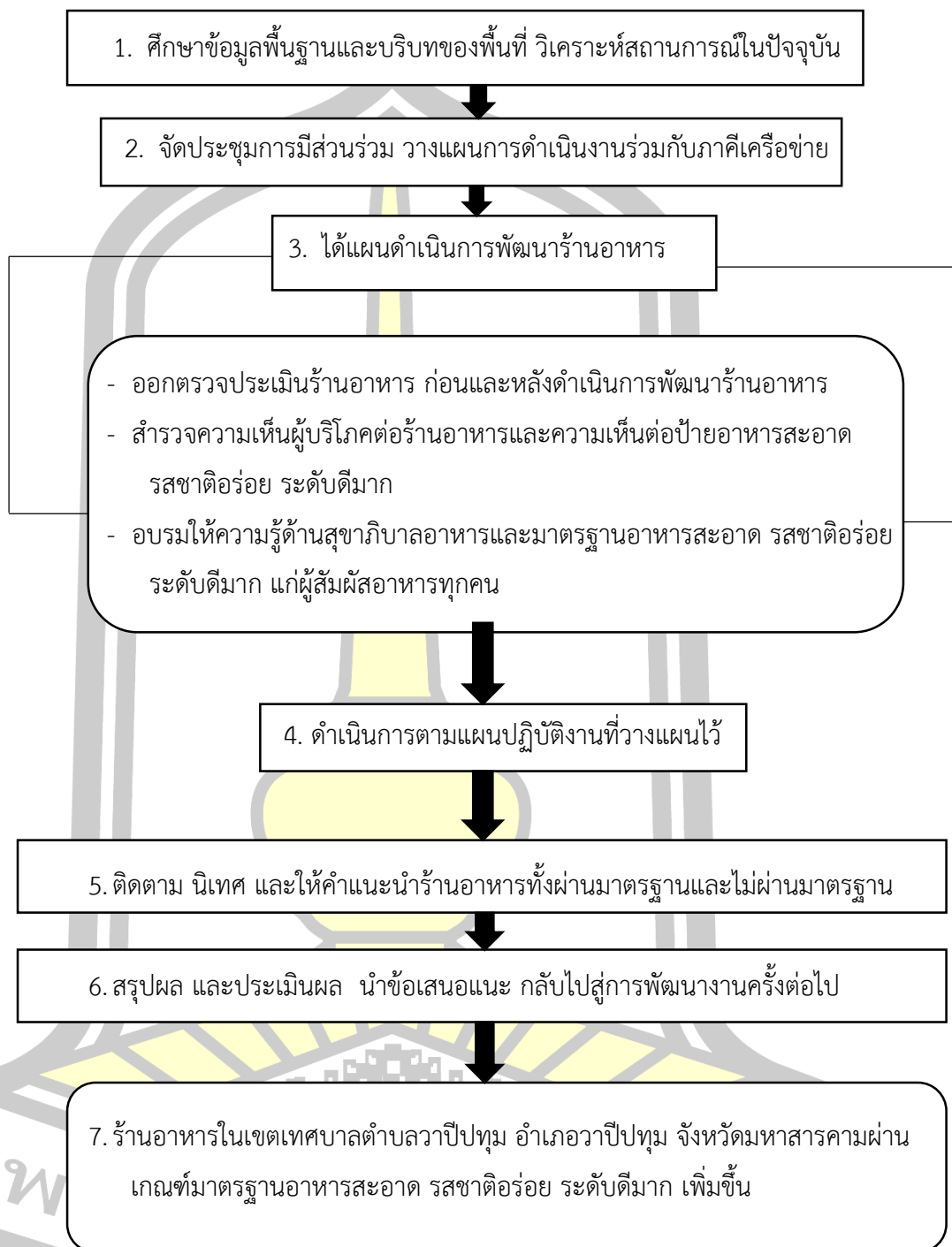
3) ผู้รับผิดชอบงานมีภาระหน้าที่ในการปฏิบัติงาน ทำให้ไม่สามารถเข้าร่วมการดำเนินงานได้ในบางกิจกรรม

การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม จะประสบความสำเร็จได้นั้น ต้องได้รับความร่วมมือจากทุกภาคส่วน ไม่ว่าจะเป็น ภาคประชาชน ภาควิชาการ และภาคการเมือง โดยมีการร่วมคิด ร่วมหาแนวทางในการพัฒนา และร่วมกันแก้ไขปัญหา เพื่อให้การดำเนินงานประสบผลสำเร็จ ตามแผนที่ได้วางไว้ โดยการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ในครั้งนี้ ทุกภาคส่วนให้ความร่วมมือ และมีส่วนร่วม ในทุกขั้นตอนของการพัฒนา ซึ่งทำให้มีร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เพิ่มขึ้น โดยจากคำกล่าว ผู้บริหาร ในการประชุมถอดบทเรียนดังนี้

“การดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ให้เกิดความยั่งยืน มีความต่อเนื่อง และมีร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานเพิ่มมากขึ้นนั้น ต้องมีการร่วมงานกันระหว่างภาคีเครือข่ายทั้งประชาชนผู้มารับประทานอาหาร ผู้ประกอบการร้านอาหาร พนักงานในร้าน และผู้รับผิดชอบงานทุกคน โดยทุกคนต้องรู้บทบาทหน้าที่ของตนเอง ต้องมีการประสานงานกัน มีการร่วมมือร่วมใจกันพัฒนา โดยมีเป้าหมายเดียวกัน ซึ่งผลลัพธ์ จะมีทั้งที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และยังไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน แต่อย่างน้อยจากการทำงานแบบมีส่วนร่วม ก็มีร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เพิ่มมากขึ้น นั่นถือว่าการทำงานของเรา ประสบความสำเร็จ”

(ผู้บริหาร คนที่ 1, วันที่ 10 สิงหาคม: การประชุมถอดบทเรียน)

จากการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม จึงขอสรุปเป็นแผนปฏิบัติการพัฒนาการดำเนินงาน ดังนี้



ภาพที่ 2 แผนปฏิบัติการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) เพื่อพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม อาศัยแนวคิดการวิจัยเชิงระบบ PAOR ซึ่งประกอบด้วย การวางแผน (Plan) การปฏิบัติ (Action) การสังเกต (Observation) และการสะท้อนผล (Reflection) โดยวัตถุประสงค์เฉพาะ ของการวิจัยในครั้งนี้คือ 1) ศึกษาบริบทของการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม 2) ศึกษากระบวนการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม 3) ศึกษาผลการดำเนินงานการพัฒนาร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม 4) ศึกษาปัจจัยแห่งความสำเร็จของการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม โดยมีหัวข้อ การนำเสนอ ดังต่อไปนี้

5.1 สรุปผล

5.2 อภิปรายผล

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผล

5.1.1 บริบทของการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม พบว่า มีร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ที่เป็นเขตรับผิดชอบของเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม จำนวนทั้งสิ้น 12 ร้าน มีผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารทั้งสิ้น 47 คน มีร้านอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก 11 ร้าน โดยประชากรและกลุ่มเป้าหมาย ที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ประกอบด้วยภาคี 3 ส่วนคือ ภาคประชาชน ประกอบด้วย ผู้บริโภคและ ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร เจ้าหน้าที่ภาควิชาการ และภาคการเมือง ซึ่งพื้นที่ศึกษาในครั้งนี้คือเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

5.1.1.1 ข้อมูลคุณลักษณะของประชากร

1) ภาคประชาชน กลุ่มผู้บริโภค

กลุ่มตัวเป้าหมาย ในครั้งนี้ มีทั้งสิ้น 118 คน โดยพบว่ากลุ่มผู้บริโภค ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 70.30 ผู้บริโภคทั้งหมดมีกลุ่มอายุระหว่าง 18-30 ปี มากที่สุดร้อยละ 45.80 รองลงมาคือ 31-40 ปี ร้อยละ 33.89 การศึกษาของผู้บริโภคส่วนใหญ่สำเร็จการศึกษาแล้วร้อยละ 100.00 เมื่อศึกษาระดับการศึกษาสูงสุดของผู้บริโภคพบว่า ผู้บริโภคมีระดับการศึกษาคือ ปริญญาตรี มากที่สุดร้อยละ 37.30 รองลงมาคือระดับ ปวส./อนุปริญญา ร้อยละ 31.10 ผู้บริโภคประกอบอาชีพรับราชการมากที่สุด ร้อยละ 28.80 รองลงมาคือ นักเรียนนักศึกษา ร้อยละ 25.40

2) กลุ่มผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร

กลุ่มเป้าหมายในครั้งนี้ มี 47 คน ลักษณะทางประชากรของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร ทั้งสิ้น 47 คน พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 74.50 มีอายุเฉลี่ย ส่วนใหญ่ อยู่ในช่วง 31-40 ปี ร้อยละ 38.30 ส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรส ร้อยละ 72.30 ระดับการศึกษาพบว่า ส่วนใหญ่อยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ร้อยละ 42.60 ซึ่งผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม มีรายได้ส่วนใหญ่ออยู่ที่ 5,001-10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 38.30

3) กลุ่มนักวิชาการด้านสาธารณสุข และภาคการเมือง

กลุ่มเป้าหมายในครั้งนี้ มี 13 คน ลักษณะทางประชากรนักวิชาการด้านสาธารณสุข และภาคการเมือง พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 76.90 อายุส่วนใหญ่ มากกว่า 51 ปีขึ้นไป ร้อยละ 30.80 ส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรส ร้อยละ 53.80 ระดับการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรีขึ้นไป ร้อยละ 100.00 มีรายได้ส่วนใหญ่ออยู่ที่ 30,001 ขึ้นไป ร้อยละ 38.50 และสถานภาพทางสังคมประกอบไปด้วย เกษีกรชำนาญการ 2 คน พยาบาลวิชาชีพ 1 คน นักวิชาการสาธารณสุข 3 คน นักโภชนาการอาหาร 1 คน พนักงานเจ้าหน้าที่อนามัยและสิ่งแวดล้อมเทศบาลตำบลวาปีปทุม 3 คน นายกเทศมนตรีเทศบาลตำบลวาปีปทุม 1 คน ปลัดเทศมนตรีเทศบาลตำบลวาปีปทุม 1 คน และผู้ใหญ่บ้านชุมชนเทศบาลตำบลวาปีปทุม 1 คน คิดเป็นร้อยละ 15.40, 7.70, 23.10, 7.70, 23.10, 7.70, 7.70 และ 7.70 ตามลำดับ

5.1.3 กระบวนการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม โดยประกอบด้วย 4 ระยะ คือ การวางแผน (Planning) การปฏิบัติ (Acting) การสังเกตผล (Observing) และสะท้อนผล (Reflecting)

5.1.2.1 ชั้นวางแผน (Planning)

1) มีการประชุมภาคีเครือข่าย ผู้มีส่วนร่วม เพื่อวิเคราะห์หาสาเหตุ ความต้องการของภาคีเครือข่าย โดยเชิญผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการดำเนินงานร้านอาหารตามมาตรฐานอาหาร

สะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ทั้งภาคประชาชน ภาควิชาการ และภาคการเมือง เข้าร่วมอบรม โดยจากการเข้าประชุมได้ข้อสรุป คือ การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ทุกภาคส่วนต้องให้ความร่วมมือกัน มีการประสานงานกัน และการทำงานที่ต่อเนื่อง เพื่อให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพ และประสบความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่ได้ตั้งไว้

2) แต่งตั้งคณะทำงาน โดยกำหนดบทบาทหน้าที่และผู้รับผิดชอบในการทำงานวิจัย เพื่อทำความเข้าใจ และรับทราบวัตถุประสงค์รวมทั้งแนวทางในการดำเนินงานตามแผนการวิจัยที่ได้วางไว้ และมีการร่วมประชุมการมีส่วนร่วม เพื่อหาแนวทางในการดำเนินงานพัฒนาร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม โดยเน้นให้เกิดความร่วมมือ การมีส่วนร่วม ในการกำหนดแนวทางการพัฒนาร่วมกัน เพื่อให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืน และมีประสิทธิภาพสูงสุด ต่อชุมชนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกภาคส่วน

5.1.2.2 การปฏิบัติตามแผน (Acting) ในการพัฒนา ร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ได้ดำเนินการตามแผน คือ

1) มีการออกตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม ทั้ง 12 ร้าน มีการประเมินมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ทั้งก่อนการดำเนินการพัฒนา และหลังจากมีการดำเนินการพัฒนาแล้ว

2) มีการตรวจคุณภาพอาหารเพื่อหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดตรวจ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย

3) ด้านผู้บริโภค มีการสำรวจความต้องการในการเข้าใช้บริการในร้านอาหาร และความเห็นของผู้บริโภค ต่อป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เพื่อนำความคิดเห็นของผู้บริโภคมาเป็นข้ออ้างอิงในการพัฒนาร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

4) ด้านผู้สัมผัสอาหาร มีการจัดอบรมให้ความรู้ด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก แก่ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร จำนวน 47 คน (12 ร้าน) โดยการจัดอบรม 2 วัน เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร ได้สลับกันเข้าอบรม จากนั้นทำการทดสอบความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร ทั้งก่อนการอบรม และหลังการอบรม

5) หลังการดำเนินงานพัฒนาร้านอาหาร มีการนิเทศ ติดตาม ให้คำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ ผู้รับผิดชอบงาน พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะและ พูดคุยซักถาม ติดตามผลและสังเกตการณ์เปลี่ยนแปลง ในร้านอาหารที่ได้รับการพัฒนามาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

5.1.4 ผลการดำเนินงานการพัฒนาร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม

5.1.4.1 การสังเกตผล (Observing)

1) การออกตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม ทั้ง 12 ร้าน ก่อนการพัฒนาร้านอาหาร พบว่า มีร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ร้อยละ 8.33 หลังจากการดำเนินงานพัฒนาร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบล วาปีปทุม พบว่ามีร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก ร้อยละ 33.33 แสดงให้เห็นว่าการพัฒนาร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ประสบความสำเร็จตาม ตัวชี้วัด (KPI) ของจังหวัดมหาสารคาม ซึ่งร้านอาหารในระดับอำเภอ ตามตัวชี้วัด ด้านเกณฑ์ มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ต้องผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 30.00 แต่มาตรฐานยัง อยู่ในระดับที่น้อย ซึ่งยังต้องมีการพัฒนาร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานเพิ่มขึ้น

2) สสำรวจความคิดเห็นผู้บริโภค เกี่ยวกับ ความต้องการของผู้บริโภคที่เข้าใช้บริการ ในร้านอาหารและความเห็นต่อป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก พบว่า จากการสอบถาม ความต้องการและความเห็นของผู้บริโภคต่อร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม พบว่าส่วนใหญ่ ผู้บริโภคมาใช้บริการร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม มากกว่า 1 ครั้ง คิดเป็น ร้อยละ 81.40 และสาเหตุที่ตัดสินใจมาใช้บริการร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม พบว่าส่วนใหญ่ ชอบ บรรยากาศร้านอาหาร ร้อยละ 24.60 รองลงมา ด้านรสชาติ ซึ่งผู้บริโภคเห็นว่า ร้านอาหารในเขต เทศบาลตำบลวาปีปทุม มีรสชาติที่อร่อย ถูกปาก ร้อยละ 23.70 ในด้านการเสนอข้อปรับปรุง ร้านอาหาร เห็นว่า ควรปรับปรุงในด้านอื่นๆ เช่น ที่จอดรถ คุณภาพวัตถุดิบ และความใส่ใจผู้บริโภค มากที่สุด ร้อยละ 38.10 รองลงมา คือด้าน ความสะอาด ร้อยละ 28.00 ในด้านการแนะนำผู้อื่นมาใช้ บริการร้านอาหาร ผู้บริโภคเห็นว่า อยากแนะนำ ผู้อื่นมาใช้บริการร้านอาหารในเขตเทศบาลวาปีปทุม ร้อยละ 92.40

จากการสอบถามความเห็น ด้านการรับทราบความหมายของป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ของผู้บริโภคที่ใช้บริการร้านอาหาร พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ทราบ ความหมายของป้าย คิดเป็นร้อยละ 77.10 ขณะที่ผู้บริโภคที่ไม่ทราบความหมายของป้าย มีเพียงร้อยละ 22.90 และเห็นว่าป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก มีผลต่อการมาใช้บริการ ร้านอาหารในเขตเทศบาลวาปีปทุม มากที่สุด ร้อยละ 65.30 โดยผู้บริโภคเห็นว่า การได้รับป้ายอาหาร สะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก นั้น เป็นการแสดงให้เห็นว่าร้านอาหารมีมาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย ต่อผู้บริโภค ด้านการรับทราบข้อมูลข่าวสารด้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

ผู้บริโภคส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสาร จากหน่วยงาน เทศบาลและ อบต. ร้อยละ 64.40 รองลงมาคือ ได้รับข้อมูลจาก โทรทัศน์ วิทยุ และการประชาสัมพันธ์ ร้อยละ 22.00

3) การจัดอบรมให้ความรู้ด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดีมาก แก่ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร จำนวน 47 คน (12 ร้าน) โดยผู้ดำเนินการพัฒนาร้านอาหารได้จัดการจัดอบรม 2 วัน เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร ได้สลับกันเข้าอบรม โดยในการอบรม มีการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยใช้แบบทดสอบความรู้ ซึ่งมีการประเมินความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร ทั้งก่อน และหลัง การอบรมให้ความรู้ พบว่า ก่อนการอบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหาร ระดับความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร ส่วนใหญ่ มีความรู้อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 70.21 รองลงมา คือ มีความรู้ระดับปานกลาง ร้อยละ 29.78 ภายหลังจากให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ระดับความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร ส่วนใหญ่ มีความรู้อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 100.00 จากการเปรียบเทียบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ก่อนการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก และหลังการอบรมให้ความรู้ พบว่า หลังการอบรมให้ความรู้ ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้มากกว่า ก่อนการอบรม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ p -value <0.05 ซึ่งถือว่าระดับความรู้หลังการอบรมเพิ่มขึ้น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

4) ผลการตรวจสอบด้านคุณภาพอาหาร โดยใช้ชุดตรวจ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ซึ่งประกอบไปด้วย ภาชนะ อุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง อาหาร 3 ตัวอย่าง และ มือ ผู้สัมผัสอาหารทุกคนในร้าน รวมตัวอย่างทั้งสิ้น 119 ตัวอย่าง พบว่าด้านตัวอย่าง ไม่พบเชื้อ คิดเป็น ร้อยละ 100.00 ด้านภาชนะอุปกรณ์ ไม่พบเชื้อ คิดเป็นร้อยละ 94.44 และมือผู้สัมผัสอาหาร ไม่พบเชื้อ คิดเป็นร้อยละ 100.00 ถือว่าด้านการตรวจสอบคุณภาพอาหารผ่านมาตรฐานมากขึ้นกว่าก่อนการพัฒนา ซึ่งสังเกตได้จาก ตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหารที่ทำการตรวจ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพิ่มขึ้น

5.1.5 ปัจจัยแห่งความสำเร็จของการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม

5.1.5.1 การสะท้อนผล (Reflection)

ปัจจัยแห่งความสำเร็จของการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม เกิดจากการศึกษาบริบทของปัญหาที่ตรงจุด ทราบปัญหาที่เกิดขึ้นอย่างแท้จริง และทราบถึงสาเหตุที่ทำให้การพัฒนางานร้านอาหารไม่ประสบความสำเร็จ ในปีที่ผ่านมา ซึ่งการดำเนินงานพัฒนาร้านอาหารในภาพรวมครั้งนี้ ที่ประสบความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ได้นั้น เกิดจากการให้ความร่วมมือ ของภาคีเครือข่าย ทั้งภาคประชาชน ภาควิชาการ และภาคการเมือง ที่ช่วยกันมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน รวมถึงมีเครือข่ายดำเนินงานที่ความเข้มแข็ง มีการช่วยเหลือเกื้อกูลกันในการดำเนินงาน มีการวางแผนการดำเนินที่เป็นขั้นตอน มี

การดำเนินงานที่ต่อเนื่อง มีการแบ่งหน้าที่การดำเนินงานที่ชัดเจน เหมาะสม ได้รับการสนับสนุน และเล็งเห็นความสำคัญจากคณะผู้บริหาร ซึ่งปัจจัยเหล่านี้ส่งผลให้การดำเนินงานพัฒนาร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในครั้งนี้ประสบความสำเร็จผ่านไปได้ด้วยดี

5.2 การอภิปรายผล

การวิจัย ในเรื่อง การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ในครั้งนี้ ได้ อภิปรายผลการวิจัย ดังนี้

5.2.1 บริบทของการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

การดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม พบว่าที่ผ่านมา มีร้านอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เนื่องจาก สถานที่ไม่ผ่านมาตรฐาน ไม่มีความเป็นสัดส่วน ไม่สะอาด ขาด การรับรู้ข้อมูลข่าวสารด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง ขาดการพัฒนาของภาคีเครือข่าย ที่ต่อเนื่อง และขาดการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน ทำให้การดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควร โดยการที่จะพัฒนาการดำเนินงาน ร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ให้ประสบความสำเร็จนั้น ต้องประกอบด้วยภาคีเครือข่าย 3 ภาคส่วน คือ ภาคประชาชน ภาควิชาการ และภาคการเมือง ซึ่งแต่ละภาคส่วนมีส่วนร่วมในการพัฒนาการดำเนินงาน ดังนี้

1) ด้านประชาชนผู้บริโภค ในการศึกษาครั้งนี้พบว่า ประชาชนผู้บริโภคร่วมช่วย เป็นกระบอกเสียง และช่วยในการสะท้อนการบริการของร้านอาหาร เพื่อให้ร้านอาหารมีการพัฒนา ร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยจากการสำรวจข้อมูล ด้านผู้บริโภค ด้านการรับทราบความหมายของป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ทราบความหมายของป้าย และผู้บริโภครู้ว่าป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ทำให้เกิดความเชื่อมั่น และนำเชื่อถือต่อการเข้าใช้บริการของผู้บริโภคได้ และผู้บริโภครู้ว่าถ้าร้านอาหารได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดีมาก จะส่งผลต่อการมาใช้บริการใน ร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม แต่ในการศึกษาครั้งนี้ผู้บริโภครู้ว่าส่วนใหญ่เข้าใช้บริการ ร้านอาหารเพราะ ชอบบรรยากาศร้านอาหาร รองลงมาชอบใน ด้านรสชาติของอาหาร ไม่เกี่ยวกับการได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ซึ่งไม่สอดคล้องกับการศึกษาของ ดารุณี สุดา อึ้ง (2548) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ผล

การศึกษา พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่เข้าใจความหมายของป้ายอาหารสะอาด รสชาติ อร่อย มีเพียงร้อยละ 29.0 เท่านั้นที่ทราบความหมายของป้าย แต่สอดคล้องในด้านที่ผู้บริโภคไม่ได้เข้ารับบริการร้านอาหารเพราะ ร้านอาหารได้รับป้ายสัญลักษณ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย แต่เข้ารับบริการร้านอาหารเพราะอาหารมีรสชาติถูกปาก

2) ด้านประชาชนผู้สัมผัสอาหาร ในการศึกษาครั้งนี้ พบว่า ผู้สัมผัสอาหารร้อยละ 78.12 ยังไม่ได้เข้ารับการอบรมด้าน สุขาภิบาลอาหาร และมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในส่วนของผู้รับผิดชอบ จึงมีการจัดอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมากขึ้น เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ และพัฒนาความรู้ในด้าน สุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารสามารถนำความรู้มาปรับปรุง และพัฒนาร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมากได้ ซึ่งจากการจัดอบรมให้ความรู้ ได้มีการทำแบบทดสอบความรู้ก่อนและหลังการอบรมให้ความรู้ ซึ่งผลการทดสอบความรู้ พบว่า ก่อนการอบรม ระดับความรู้ อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 70.21 และหลังการอบรม พบว่า ระดับความรู้ อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 100.00 แสดงให้เห็นว่าผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ เพิ่มขึ้นหลังจากมีการอบรมให้ความรู้ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษา ของ เตือนฉาย โชคอนันท์ (2564) ผลการศึกษา พบว่าการได้รับข้อมูลข่าวสาร และความรู้ ทำให้ผู้สัมผัสอาหารมีพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารดีขึ้น ซึ่งขัดแย้งกับ นภสร กันหาชาติ (2559) ผลการศึกษา พบว่า การอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร การได้รับการสนับสนุนทางสังคม การได้รับข้อมูลข่าวสารจากสื่อต่างๆ ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารที่เพิ่มขึ้น

3) ด้านภาควิชาการ และภาคการเมือง พบว่า จากการดำเนินงาน ด้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ภาควิชาการและภาคการเมือง ได้มีส่วนร่วมในการดำเนินงาน ครั้งนี้ โดยการมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน ตั้งแต่เริ่มดำเนินการ ไม่ว่าจะเป็น การประชุมการมีส่วนร่วม การกำหนดแนวทางดำเนินงานพัฒนาร้านอาหาร การออกตรวจประเมินร้านอาหาร การติดตามและประเมินผล รวมถึงการถอดบทเรียนปัจจัยแห่งความสำเร็จ ซึ่งจากการมีส่วนร่วมของภาควิชาการและภาคการเมือง จึงส่งผลให้การดำเนินงานประสบความสำเร็จ ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมากเพิ่มขึ้น สอดคล้องกับ พัฒนา พรหมณี (2561) ศึกษาแนวทางการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการร้านอาหารริมทาง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่าการดำเนินงานร้านอาหารจะประสบความสำเร็จต้องมีการแจ้งข้อมูลข่าวสาร รวมถึงมีส่วนร่วมในการตรวจสอบ และการดูแลสนับสนุนของภาครัฐและท้องถิ่น ซึ่งเป็นแนวทางที่นำไปสู่ความสำเร็จในการดำเนินงานโครงการต่างๆ ตามที่วางไว้

5.2.2 ผลการศึกษากระบวนการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ประสบความสำเร็จโดยใช้กระบวนการ PAOR เข้ามาช่วยในการดำเนินงาน โดยมีการพัฒนาการดำเนินงานตามขั้นตอน โดยเริ่มจากขั้นตอน การวางแผน (Planning) คือ ศึกษาวิเคราะห์ บริบทและสภาพปัญหา ประชุมเชิงปฏิบัติการ วางแผนแบบมีส่วนร่วม จัดทำแผนปฏิบัติการ ขั้นปฏิบัติ (Action) คือ ปฏิบัติตามแผนงาน/โครงการ ที่ได้วางไว้ ขั้นสังเกตผล (Observation) คือ ติดตาม สนับสนุนและประเมินผล ขั้นสะท้อนผล (Reflection) คือ จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้และถอดบทเรียน และได้แนวทางปฏิบัติที่ดีส่งผลให้การพัฒนาแบบมีส่วนร่วมกับภาคีเครือข่าย มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น สอดคล้องกับ ศิริพล ภูบุญ และมนกานต์ อินทรคำแหง (2559) ได้ศึกษา กระบวนการพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในตลาดชุมชน ตำบลโพธิ์ โดยพบว่า การพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัย ในตลาดชุมชนในครั้งนี้มี 6 ขั้นตอนคือ 1) ศึกษาวิเคราะห์ บริบทและสภาพปัญหา 2) ประชุมเชิงปฏิบัติการวางแผนแบบมีส่วนร่วม 3) จัดทำแผนปฏิบัติการ 4) ปฏิบัติตามแผนงาน/โครงการ 5) ติดตาม สนับสนุนและประเมินผล 6) จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้และถอดบทเรียน และได้แนวทางปฏิบัติที่ดี และก่อนการพัฒนาการดำเนินงานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ได้มีการเก็บข้อมูลร้านอาหารในพื้นที่ มีการตรวจสอบข้อมูลการดำเนินงานร้านอาหาร และมีการวิเคราะห์ข้อมูลทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ก่อนการนำข้อมูลมาใช้ประโยชน์ และนำเสนอข้อมูลการดำเนินงานให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องรับทราบร่วมกัน เพื่อหาแนวทางในการแก้ปัญหาาร่วมกัน สอดคล้องกับ จิตดาพร แก้วเอียด (2561) ศึกษา การจัดการระบบข้อมูลอาหารปลอดภัย กรณีผักและผลไม้สดในจังหวัดสงขลา พบว่า การจัดการระบบข้อมูลอาหารปลอดภัย ควรมีการเก็บรวบรวมข้อมูลเบื้องต้น มีการบูรณาการและ มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลร่วมกันในหน่วยงาน มีการตรวจสอบคุณภาพของข้อมูล มีการวิเคราะห์ข้อมูลอย่างสม่ำเสมอ และสามารถนำเสนอข้อมูลทั้งสื่อมวลชน และสื่อสังคม เพื่อสร้างความร่วมมือในการจัดการปัญหาร่วมกัน

5.2.3 ผลการศึกษาการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก โดยผลการออกตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ร้านอาหารที่จะได้ป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ในระดับพื้นฐานก่อน ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์ คือ หมวดที่ 1 ด้านบริเวณที่จำหน่าย และสถานที่จำหน่ายอาหาร หมวดที่ 2 ด้านอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร หมวดที่ 3 ด้านสุขลักษณะ ของ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ หมวดที่ 4 ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และหมวดที่ 5 ด้านโคลิฟอร์มแบคทีเรีย สอดคล้องกับ นันทิดา แดงขาว, ฉวีวรรณ สุขศรี และ อรรถสิทธิ์ โอฟัง (2561) ศึกษา อาหารปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการ พบว่า ความสำเร็จ

ด้านการดำเนินงานอาหารปลอดภัย ต้องผ่านมาตรฐาน ได้แก่ สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร อาหารปนเปื้อน เวลาและอุณหภูมิในการเก็บอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ สถานที่ปรุง ประกอบอาหารและจำหน่ายอาหาร รวมถึงการควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค ซึ่งผู้สัมผัสอาหารต้องตระหนักถึงความสำคัญในปัจจุบันดังกล่าว อาหารจึงจะสะอาดและปลอดภัย

ซึ่งผลการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ในภาพรวม ถือว่า ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เพิ่มขึ้น เนื่องจากผู้ประกอบการร้านอาหารให้ความร่วมมือ และมีส่วนร่วม ในการเข้าร่วมพัฒนาร้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหารมีความรู้เพิ่มขึ้นจากการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร สอดคล้องกับ พีรพล ต่วนภูษา (2565) ศึกษา การพัฒนาการดำเนินงานแนวทางสุขาภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร ในสถานประกอบการ พบว่าผู้สัมผัสอาหารมีความรู้หลังร่วมกิจกรรมสูงกว่าก่อนร่วมกิจกรรม อย่างมีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ 0.05 มีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปใช้ และพึงพอใจต่อแนวทางมากที่สุดจากการอบรมให้ความรู้ และผู้สัมผัสอาหารสามารถนำความรู้ด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารไปปรับปรุง เปลี่ยนแปลง ทำให้ร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เพิ่มขึ้น สอดคล้องกับ เตือนฉาย โชคอนันท์ (2564) ศึกษาปัจจัยทำนายพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในเขตอำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา พบว่า ปัจจัยทำนายพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในเขตอำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา ได้แก่ การได้รับข้อมูลข่าวสาร และความรู้ ทำให้มีพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารดีขึ้น ซึ่งขัดแย้งกับ นกสร ก้นหาชาติ (2559) ได้ศึกษาปัจจัย ที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตาม เกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการร้านอาหาร เขตดอนเมือง กรุงเทพมหานคร ผลการวิจัยพบว่า การอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร การได้รับการสนับสนุนทางสังคม การได้รับข้อมูลข่าวสารจากสื่อต่าง ๆ ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

5.2.4 ผลการศึกษาปัจจัยแห่งความสำเร็จในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก พบว่า การพัฒนาร้านอาหารตามมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ประสบความสำเร็จ เกิดจาก การมีส่วนร่วม ของภาคีเครือข่ายทุกภาคส่วน ทั้ง ภาคประชาชน ภาควิชาการ และภาคการเมือง มีการร่วมมือร่วมใจกัน มีการประสานงานที่ต่อเนื่อง เครือข่ายมีความเข้มแข็ง ทำให้การดำเนินงานครั้งนี้ประสบผลสำเร็จได้ในระดับปานกลาง และการพัฒนาจึงควรมีการดำเนินการ ต่อไปในอนาคต เพื่อให้ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มากขึ้นสอดคล้องกับ วัชรินทร์ ทองสีเหลือง (2562) ได้ศึกษาการพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยความสำเร็จในการดำเนินงาน

อาหารปลอดภัยครั้งนี้คือ มีการสร้างเครือข่ายชัดเจน เครือข่ายมีความเข้มแข็ง การทำงานเป็นลักษณะภาคีเครือข่าย การสร้างแรงจูงใจเชิงบวก เข้าร่วมกิจกรรมในทุกระดับ มีความต่อเนื่องของโครงการ การติดตามและรายงานผลอย่างสม่ำเสมอ และต่อเนื่อง จึงทำให้การดำเนินงานประสบผลสำเร็จ และการดำเนินงานด้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมากในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ได้ดำเนินการภายใต้การมีส่วนร่วม ของภาคี เครือข่าย โดยภาคประชาชน ประกอบด้วย กลุ่มผู้บริโภค ทำหน้าที่เป็นเสียงสะท้อนให้ร้านอาหารมีการ พัฒนาร้านอาหารให้ได้มาตรฐาน ผู้สัมผัสอาหาร ได้เข้าร่วมในการพัฒนา และเข้าอบรมสุขาภิบาลอาหาร ด้วยความสมัครใจ ภาควิชาการและภาคการเมืองมีส่วนร่วมและให้การสนับสนุนการดำเนินงาน อย่างเต็มที่ สอดคล้องกับ ศิริพล ภูบุญ และ มนกันต์ อินทรกำแหง พบว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการดำเนินงาน การพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในตลาดชุมชน ของตำบล โพน อำเภอคำม่วง จังหวัดกาฬสินธุ์ จะสำเร็จ เกิดจากความยินดี และสมัครใจร่วมโครงการ เครือข่ายชัดเจน มีการทำงานเข้มแข็ง การทำงานเป็นลักษณะ ภาคีเครือข่าย การสร้างแรงจูงใจเชิงบวก เข้าร่วมกิจกรรม ในทุกระดับ มีความต่อเนื่องของ โครงการ มีการติดตามและรายงานผล อย่างสม่ำเสมอ

จากการดำเนินการพัฒนาร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดี มาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ให้ยั่งยืน นั้นจำเป็นต้องยึดหลักที่สำคัญ ดังนี้

- 1) ผู้บริโภคอาหาร ต้องมีความตระหนักถึงความปลอดภัย และใส่ใจ ในการเลือกซื้ออาหารที่มีความสะอาดปลอดภัยมากกว่าความอร่อย
- 2) การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของผู้บริโภค โดยผู้บริโภคเน้นรับประทานอาหารหรือใช้บริการร้านอาหารที่ได้มาตรฐาน จะเป็นการปรับเปลี่ยนและ เพื่อกระตุ้นผู้ประกอบการร้านอาหารให้ปรับปรุงร้านอาหาร ให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้น
- 3) ผู้ประกอบการร้านอาหาร ต้องมีจิตสำนึกรับผิดชอบต่อผู้บริโภค โดยการปรุงประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่สะอาด ปลอดภัย และมีการรวมตัวของผู้ประกอบการร้านอาหาร เป็นชมรมเพื่อสร้างกิจกรรมที่เป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภค
- 4) เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ต้องมีความรู้ความเข้าใจและสามารถแนะนำผู้ประกอบการร้านอาหารให้พัฒนาร้านอาหารด้วยความรู้และวิชาการที่สอดคล้องตามสภาพความเหมาะสมที่เป็นจริงในท้องถิ่น และสามารถเข้ากับชุมชนได้ เพื่อเป็นประโยชน์ในการเข้าท้องถิ่นในการพัฒนา
- 5) หน่วยงานระดับท้องถิ่น เช่น เทศบาล ต้องมีมาตรการด้านกฎหมายที่เคร่งครัด เพื่อส่งเสริมให้เกิดกฎหมายควบคุมความสะอาด ปลอดภัย ในด้านสถานประกอบการร้านอาหารและ

มีการนำมาบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจังก่อนที่ผู้ประกอบการร้านอาหารจะเปิดกิจการ เพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ซึ่งจะเปิดกิจการร้านอาหาร

6) มีการสร้างความเชื่อมั่นต่อป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ให้ทัดเทียมป้ายรับรองอื่น ๆ และให้ผู้ประกอบการให้ความสำคัญกับป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก มากขึ้น

7) ร่วมการรณรงค์และ มีการประชาสัมพันธ์โครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ผ่านสื่อที่ทันสมัยและครอบคลุมผู้บริโภคเช่น วิทยุ โทรทัศน์ หรือ โอน์

5.3 ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งนี้ สรุปเป็นประเด็นดังนี้

1. ในการอบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารควรมีการอบรมที่ต่อเนื่อง และหาข้อมูลความรู้ให้ทันต่อเหตุการณ์มาแนะนำอย่างต่อเนื่อง เพื่อผู้สัมผัสอาหารจะได้รู้ทันเหตุการณ์ปัจจุบัน และเพิ่มพูนความรู้อยู่เสมอ

2. ในการดำเนินงานการพัฒนาร้านอาหารในครั้งนี ควรคำนึงถึงปัจจัยที่เกี่ยวข้องอื่นๆ เช่น การมีส่วนร่วมของหน่วยงานอื่นๆ การมีสัมพันธ์ที่ดีกับชุมชน รวมถึงมีการจัดกิจกรรมในการดำเนินงานให้เหมาะสมกับพื้นที่

3. ควรมีการนิเทศติดตามผล และให้คำแนะนำ ร้านอาหารอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ร้านอาหารมีการตระหนักและให้ความสำคัญกับการพัฒนาร้านอาหารให้ได้มาตรฐานมากขึ้น

4. ในด้านผู้ประกอบการร้านอาหารบางร้าน ยังไม่ให้ความร่วมมือ เช่น ในด้านการตรวจสอบสภาพประจำปี เนื่องจากมีค่าใช้จ่าย ดังนั้น ภาครัฐ หรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องควรมีแนวทางในการให้ผู้สัมผัสอาหาร หรือผู้ประกอบการร้านอาหารได้ตรวจสอบสภาพฟรี หรือสามารถใช้สิทธิในการตรวจสอบสภาพประจำปี ได้ตามสิทธิในการรักษา

5. ในด้านการรับรู้ข้อมูลข่าวสารที่แตกต่างกันของผู้ประกอบการร้านอาหาร ทำให้การสื่อสารในบางกรณีไม่ตรงกัน ผู้รับผิดชอบในการดำเนินงานควรมีการชี้แจง ผู้ประกอบการให้ชัดเจนทุกครั้ง โดยการแจ้งเป็นรายบุคคล หรือแจ้งกับผู้รับผิดชอบโดยตรงเป็นลายลักษณ์อักษร หรือแจ้งทางวาจา

6. ในด้านการดำเนินงานของเครือข่ายที่มีภาระหน้าที่ ในการทำงานต่างกัน ทำให้ผู้รับผิดชอบหรือเครือข่ายไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้ในทุกกิจกรรม ควรมีการจัดสรรเวลาในการร่วมการดำเนินงานที่เหมาะสม โดยทำเป็นตารางเวลา และแจ้งผู้รับผิดชอบ และจัดสรรเวลาให้ตรงกัน เพื่อให้ผู้รับผิดชอบจะได้มีส่วนร่วมในการดำเนินงานร่วมกันทุกกิจกรรม

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรเพิ่มเวลาในการออกนิเทศ และประเมิน ร้านอาหาร เนื่องจากร้านอาหารจะได้มีเวลาระยะเวลาในการเตรียม และปรับปรุง ร้านอาหาร มากขึ้น จะช่วยให้ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากขึ้น

2. ควรมีการสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ทั้งก่อนและหลังการพัฒนา เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้บริโภค และให้ผู้บริโภคมีส่วนร่วมในการประเมินร้านอาหารด้วย



บรรณานุกรม



บรรณานุกรม

- กมล สุดประเสริฐ. (2540). การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมของผู้ปฏิบัติงาน. กรุงเทพฯ : สำนักงาน
โครงการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ กระทรวงศึกษาธิการ.
- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2522). พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522. ราชกิจจานุเบกษา
ฉบับพิเศษ, 96 (ตอนที่ 79 ก).1-28. [ออนไลน์]. ได้จาก:
https://www.fisheries.go.th/local/file_document/20170227141540_file.pdf.
[สืบค้นเมื่อวันที่ 20 มกราคม 2566].
- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2560). กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.
2561. ราชกิจจานุเบกษา, 136 (ตอนพิเศษ 23 ง), หน้า 9-10.
- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2562). ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการ
อบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562. ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 136 ตอน
พิเศษ 123, 51.
- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2564). คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่าย
อาหารตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร. นนทบุรี:
โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2565). เป้าหมายตามกรอบแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบ
ส่งเสริมสุขภาพอนามัยสิ่งแวดล้อม ระยะ 5 ปี. [ออนไลน์]. ได้จาก:
<https://ddc.moph.go.th>. [สืบค้นเมื่อวันที่ 20 มกราคม 2566].
- กฤษฎา หาญบรรเจิด. (2563). ผลการประเมินโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย. วารสารสถาบัน
บำราศราดูร, ปีที่ 14.
- กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2544). คู่มือมาตรฐานและกลวิธีในการ
ดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร. กรุงเทพฯ:
โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- จิตาพร แก้วเอียด. (2560). การจัดการระบบข้อมูลอาหารปลอดภัย กรณีศึกษาผัก และผลไม้สด
ในจังหวัดสงขลา. ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการระบบสุขภาพ
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- จิราภรณ์ หลาบคำ. (2560). การสุขาภิบาลอาหารในศูนย์เด็กเล็กในเขตตำบลเมืองศรีไค อำเภอวาริน
ชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย
อุบลราชธานี, 19(3), 108-117.

ดารุณี สุตาอึ้ง. (2548). *การพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย.*

ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

เดือนฉาย โขคอนันท์. (2564). ปัจจัยทำนายพฤติกรรมการด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารจำหน่ายอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในเขต อำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา.

วารสารวิจัยและนวัตกรรมสุขภาพ, 4(2), 138-149.

เทศบาลตำบลวาปีปทุม. (2565). *ข้อมูลรายงานการตรวจร้านอาหารประจำปี 2565 อำเภอวาปีปทุม มหาสารคาม.* มหาสารคาม: เทศบาลตำบลวาปีปทุม.

นภสร กันหาชาติ. (2559). *ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร ในเขตตอนเมือง กรุงเทพมหานคร.* [ออนไลน์]. ได้จาก:

https://mis.krirk.ac.th/librarytext/SAS/2559/F_Nopphasorn_Kanhachat.pdf.

[สืบค้นเมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2565].

นันทิดา แดงขาว, ฉวีวรรณ สุขศรี และ อรรถสิทธิ์ โอพงษ์. (2561). *อาหารปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการ. วิทยาลัยดุสิตธานี*, 2(2), 417-431.

นิตยา เงินประเสริฐศรี. (2544). *การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม. วารสารสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์*, 27 (2) ,61-73.

นิรันดร์ จงวุฒิเวศย์ และ พูนศิริ วัจนะภูมิ. (2534). *ทฤษฎีและแนวคิดที่เกี่ยวกับการพัฒนาชุมชน หน่วยที่1-7.* กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

บุญชม ศรีสะอาด. (2535). *การวิจัยเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 2.* กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์นการพิมพ์.

ปกรณ์ ปรียากร. (2538). *ทฤษฎีและแนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนา ใน การบริหารการพัฒนา.*

กรุงเทพฯ : สามเจริญพานิช.

ปริญญา กองกาย. (2563). *รูปแบบการพัฒนาอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล ในจังหวัดกาฬสินธุ์.*

[ออนไลน์] ได้จาก: <https://so06.tci-thaijo.org/index.php/hej/article/view/255273>.

[สืบค้นเมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2565].

พัฒนา พรหมณี. (2561). *แนวทางการดำเนินงานการสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการร้านอาหารริมทางจังหวัดพระนครศรีอยุธยา. คณะสาธารณสุขศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีแห่งอยุธยา. วารสารวิชาการ สมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย (ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี), 8(2), 48-57.*

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2565). *ความปลอดภัยทางอาหาร สาขาวิชาวิศวกรรม อาหาร*

คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ:

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

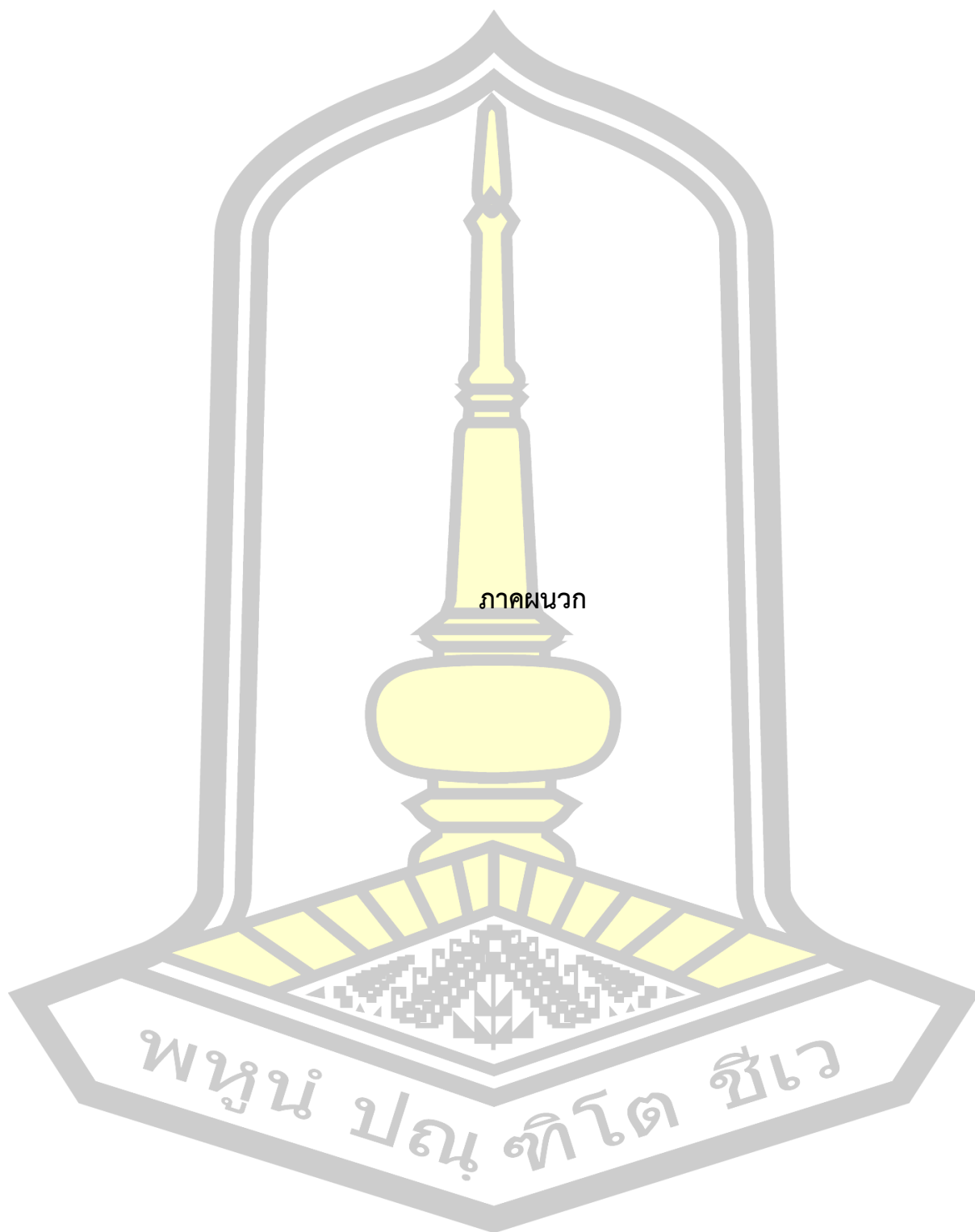
- พิรพล ต่วนภูษา. (2565). การพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร ในสถานประกอบการ. *วารสารสุขภาพและสิ่งแวดล้อมศึกษา*, 7(2), 126–134.
- ภัทรพร เกษสังข์. (2559). *วิจัยทางการศึกษา*. เลย: มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.
- เมธี ชุ่มศิริ. (2559). *การประเมินการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดท้องถิ่น. กรณีศึกษา เทศบาลเมืองราชบุรี*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ยุวัฒน์ วุฒิเมธี. (2526). *การพัฒนาชุมชนจากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ*. กรุงเทพฯ: บางกอกบล็อก.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2538). *พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525*. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: อักษรเจริญทัศน์.
- วัชรินทร์ ทองสีเหลือง. (2562). *การพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม*. มหาสารคาม: สมศักดิ์การพิมพ์.
- ศักดิ์นันทน์ ดวงตา และ กระจำง ตลับนิล. (2558). *การพัฒนารูปแบบการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean food good taste) อำเภอศรีวิไล*. บึงกาฬ: บึงกาฬพัฒนา.
- ศิริพล ภูบุญ และมนกานต์ อินทรคำแหง. (2559). การพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในตลาดชุมชน ตำบลโพน อำเภอม่วงจันทน์กาฬสินธุ์. *วารสารวิจัยทางวิทยาศาสตร์สุขภาพ*, 10(2), 50-60.
- สถาพร ภูใจ. (2563). *บทความเรื่องสารอาหาร*. [ออนไลน์]. ได้จาก : <https://www.scimath.org/lesson-biology/item/9791-1-9791>. [สืบค้นเมื่อวันที่ 24 มกราคม 2566].
- สนธยา พลศรี. (2547). *ทฤษฎีและหลักการพัฒนาชุมชน*. (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์การพิมพ์.
- สมพร พานสุวรรณ. (2550). *อาหารปลอดภัย เมื่อไรจะถึงที่หมาย*. [ออนไลน์]. สืบค้นจาก: <https://www.gotoknow.org/posts/78325>. [สืบค้นเมื่อ 25 ธันวาคม 2565].
- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดมหาสารคาม. (2565). *รายงานการดำเนินงานความปลอดภัยด้านอาหาร. ฐานข้อมูลรายงานงานด้านอาหาร: กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค*. มหาสารคาม: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดมหาสารคาม.
- สุภางค์ จันทวานิช. (2546). *การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยเชิงคุณภาพ*. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุวิมล ฉัตรานุกูล. (2560). ปัจจัยการรับรู้และการปฏิบัติด้านการป้องกันการปนเปื้อนสารเคมีในอาหารสดของประชาชนตำบลหนองปรือ.ชลบุรี. [ออนไลน์]. ได้จาก:
<https://opac01.stou.ac.th/multim/thesis/2560/157772/Fulltext.pdf>.
[สืบค้นเมื่อ 20 มกราคม 2566].

Cochran, W. G. (1953). *Sampling Techniques*. New York : John Wiley & Sons.

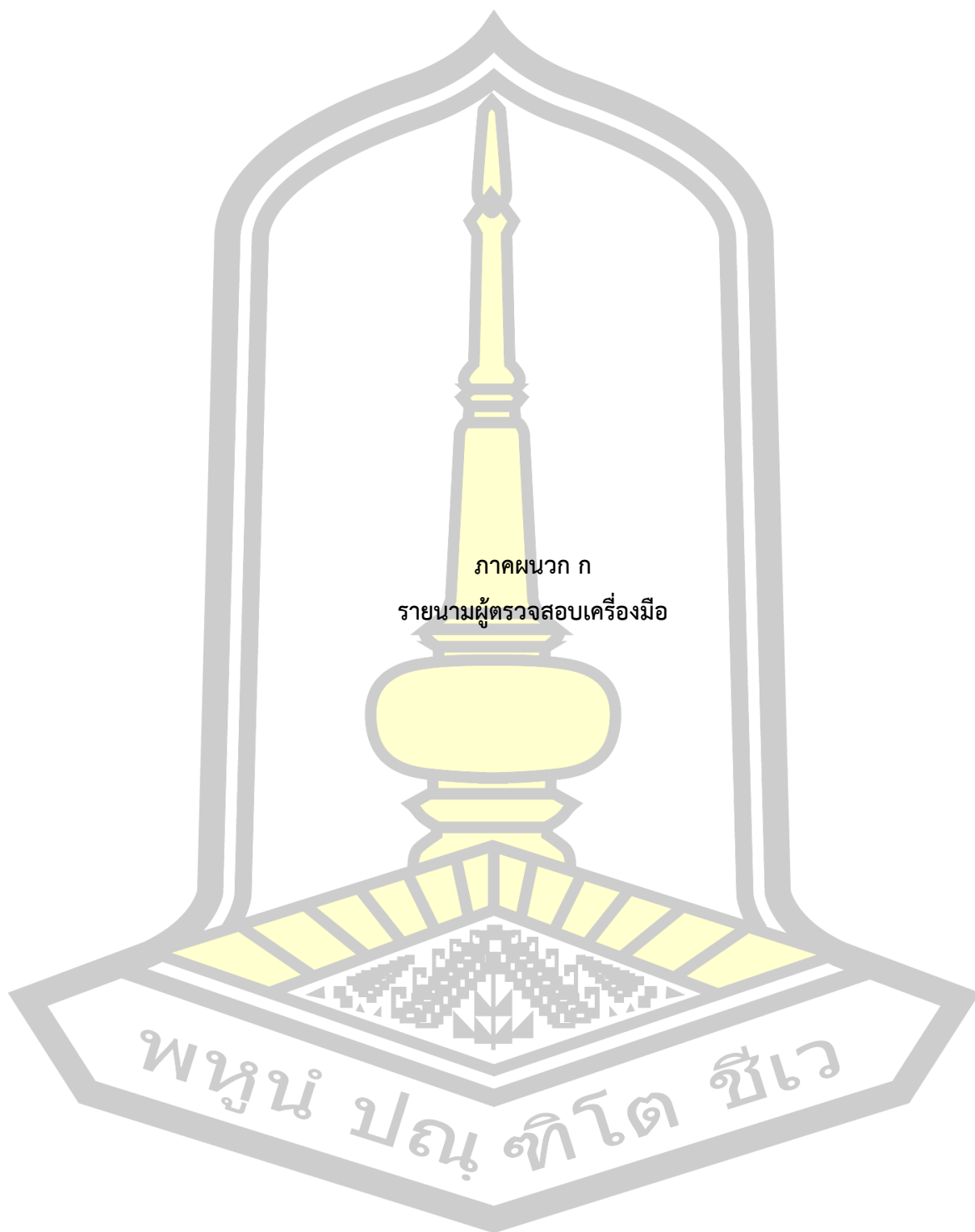
Kemmis, S. and McTaggart, R. (1988). *The Action Research Planner*. 3rd ed. Victoria: Deakin University.





ภาคนวก

พหุณ ปณ ทีโต ชีเว



ภาคผนวก ก
รายนามผู้ตรวจสอบเครื่องมือ

พหุบัน ปณฺ ทิโต ชีเว



ที่ อว 0605.18/1194

คณะสาธารณสุขศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
อำเภอกันทรวิชัย
จังหวัดมหาสารคาม 44150

10 เมษายน 2566

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือการวิจัย

เรียน นางสาวต๋องตา ดันจรรย์

- สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. คำโครงวิทยานิพนธ์ จำนวน 1 เล่ม
2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย จำนวน 1 ชุด
3. แบบรับรองการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือการเก็บข้อมูล (PH2) จำนวน 1 ชุด

เนื่องด้วย นางสาวสุภาวดี สาที รหัสนิสิต 64011481040 นิสิตระดับปริญญาโท คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม กำลังศึกษาและทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง "การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม" ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาคณะหลักสูตรสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต (ส.ม.) โดยมี รศ.ดร. วรพจน์ พรหมสัถยพรต เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ผศ.ดร.จตุพร เหลืองอุบล เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ในการศึกษาและดำเนินการวิจัยครั้งนี้

เพื่อให้การทำวิทยานิพนธ์เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุตามวัตถุประสงค์ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในเรื่องนี้ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ ที่จะใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลสำหรับทำวิทยานิพนธ์ในครั้งนี้ เพื่อที่นิสิตจะได้ดำเนินการในขั้นตอนต่อไป รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุเคราะห์ จักเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุณิรัตน์ ยังยิ้น)
รองคณบดีฝ่ายบัณฑิตศึกษาและประกันคุณภาพ
ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะสาธารณสุขศาสตร์

คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
ผู้ประสานงานนางสาวสุภาวดี สาที โทรศัพท์ 090-9015586

บุญ ทัต



ที่ อว 0605.18/1191

คณะสาธารณสุขศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
อำเภอกันทรวิชัย
จังหวัดมหาสารคาม 44150

10 เมษายน 2566

เรื่อง ขอบขออนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือการวิจัย

เรียน นางสาวเบญจทิพย์ พรรณศิลป์

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
1. คำโครงการวิทยานิพนธ์ จำนวน 1 เล่ม
 2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย จำนวน 1 ชุด
 3. แบบรับรองการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือการเก็บข้อมูล (PH2) จำนวน 1 ชุด

เนื่องด้วย นางสาวสุภาวดี สาทิ รหัสนิสิต 64011481040 นิสิตระดับปริญญาโท คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม กำลังศึกษาและทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม” ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต (ส.ม.) โดยมี รศ.ดร. วรพจน์ พรหมสัตยพรต เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ผศ.ดร.จตุพร เหลืองอุบล เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ในการศึกษาและดำเนินการวิจัยครั้งนี้

เพื่อให้การทำวิทยานิพนธ์เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุตามวัตถุประสงค์ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในเรื่องนี้ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ ที่จะใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลสำหรับทำวิทยานิพนธ์ในครั้งนี้ เพื่อที่นิสิตจะได้ดำเนินการในขั้นตอนต่อไป รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุเคราะห์ จักเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุณิรัตน์ ยังสิน)
รองคณบดีฝ่ายบัณฑิตศึกษาและประกันคุณภาพ
ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะสาธารณสุขศาสตร์

คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
ผู้ประสานงานนางสาวสุภาวดี สาทิ โทรศัพท์ 090-9015586



ที่ อว 0605.18/1143

คณะสาธารณสุขศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
อำเภอกันทรวิชัย
จังหวัดมหาสารคาม 44150

10 เมษายน 2566

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือการวิจัย

เรียน ดร.ปัทมาพร ชนะมาร

- สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. คำโครงการวิทยานิพนธ์ จำนวน 1 เล่ม
2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย จำนวน 1 ชุด
3. แบบรับรองการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือการเก็บข้อมูล (PH2) จำนวน 1 ชุด

เนื่องด้วย นางสาวสุภาวดี สาทิ รหัสนิสิต 64011481040 นิสิตระดับปริญญาโท คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม กำลังศึกษาและทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม” ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาดำเนินการตามหลักสูตรสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต (ส.ม.) โดยมี รศ.ดร. วรพจน์ พรหมสัถยพรต เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ผศ.ดร.จตุพร เหลืองอุบล เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ในการศึกษาและดำเนินการวิจัยครั้งนี้

เพื่อให้การทำวิทยานิพนธ์เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุตามวัตถุประสงค์ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในเรื่องนี้ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ ที่จะใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลสำหรับทำวิทยานิพนธ์ในครั้งนี้ เพื่อที่นิสิตจะได้ดำเนินการในขั้นตอนต่อไป รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

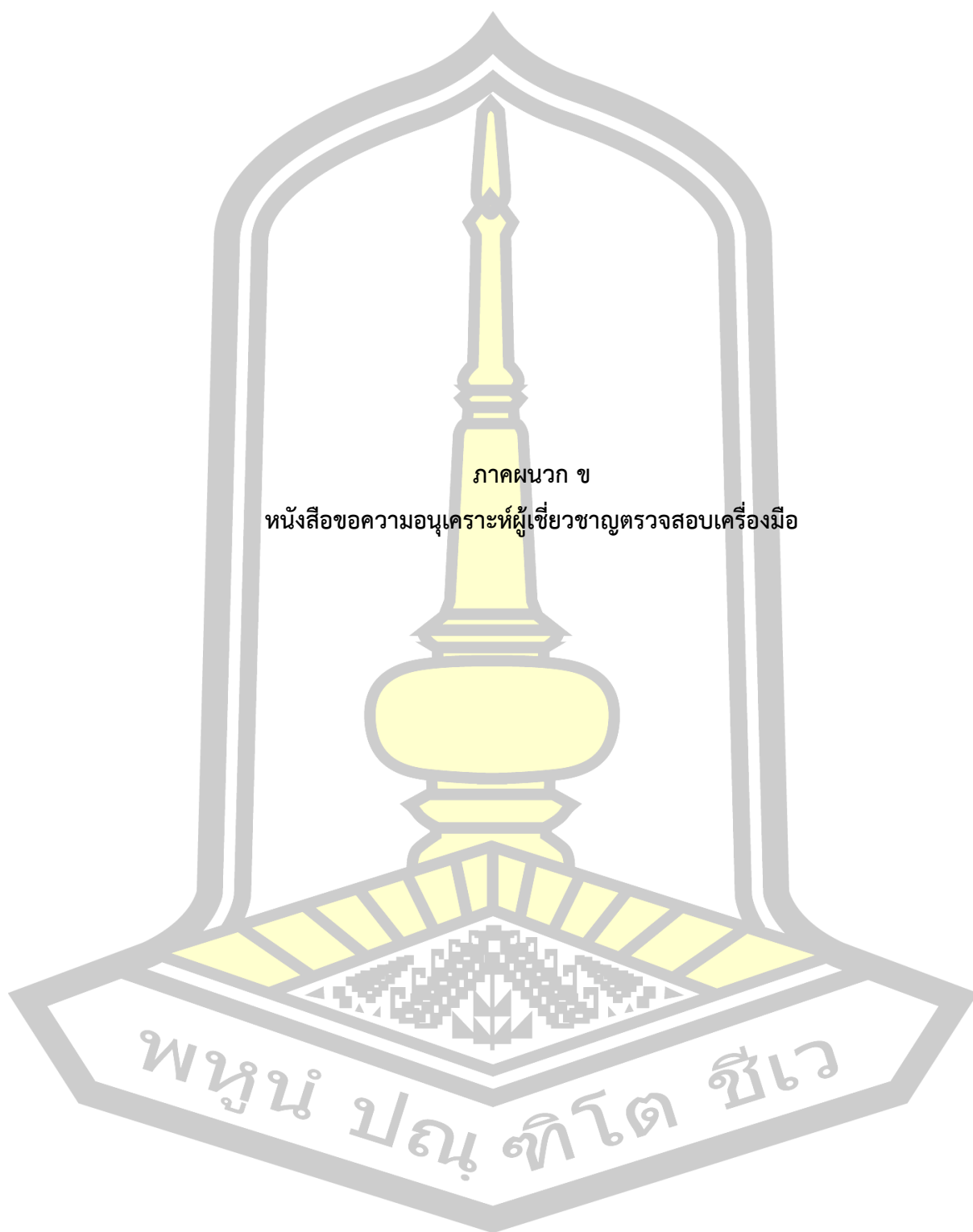
จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุเคราะห์ จักเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุเน็วิตน์ ยิ่งยืน)
รองคณบดีฝ่ายบัณฑิตศึกษาและประกันคุณภาพ
ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะสาธารณสุขศาสตร์

คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
ผู้ประสานงานนางสาวสุภาวดี สาทิ โทรศัพท์ 090-9015586

พูน ปรณ ทิโต ชีเว



ภาคผนวก ข

หนังสือขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ

พหุบัน ปณ ทิโต ชีเว



บันทึกข้อความ

คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม รับที่..... ศสค. 1995 วันที่..... 07 เม.ย. 2566 เวลา..... 15.24 น.

ส่วนราชการ งานวิจัยและนวัตกรรม คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม โทร. 4072

ที่ อว 0605.18(1.3)/

วันที่ เมษายน 2566

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ในหนังสือขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ

เรียน คณบดีคณะสาธารณสุขศาสตร์

เนื่องด้วย นางสาวสุภาวดี สาทิ รหัสนิสิต 64011481040 นิสิตระดับปริญญาโท คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม กำลังศึกษาและทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม” ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาดำเนินการตามหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ส.ม.) โดยมี รศ.ดร. วรพจน์ พรหมสัจยพต เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ผศ.ดร.จตุพร เหลืองอุบล เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ในการศึกษาและดำเนินการวิจัยครั้งนี้

ในการนี้ เพื่อให้การทำวิทยานิพนธ์เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุตามวัตถุประสงค์ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์ในหนังสือขอความอนุเคราะห์ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ ที่จะใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลสำหรับทำวิทยานิพนธ์ในครั้งนี้ เพื่อที่นิสิตจะได้ดำเนินการในขั้นตอนต่อไป รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย รายละเอียดดั่งเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวสุภาวดี สาทิ)
นิสิตระดับบัณฑิตศึกษา

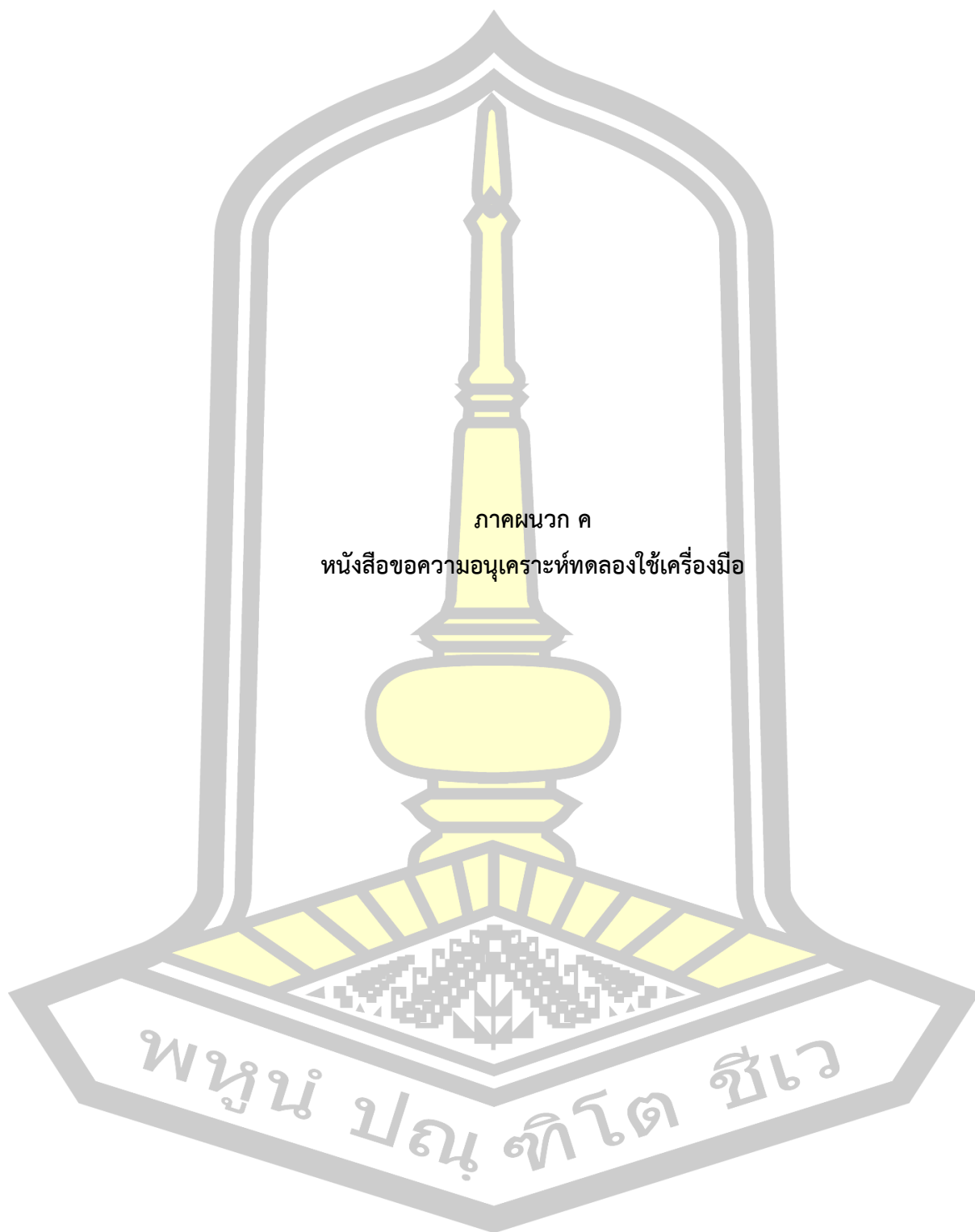
เรียน คณบดีคณะสาธารณสุขศาสตร์

- () เพื่อโปรดทราบ
() เพื่อโปรดพิจารณา
() เห็นสมควรแจ้ง.....

(รศ.ดร.วรพจน์ พรหมสัจยพต)
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

นางสาวสุภาวดี

ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุณีรัตน์ ยั่งยืน)
คณบดีฝ่ายบัณฑิตศึกษาและประกันคุณภาพ
ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะสาธารณสุขศาสตร์



ภาคผนวก ค

หนังสือขอความอนุเคราะห์ทดลองใช้เครื่องมือ

พหุบัณฑิตวิถีสวี

ที่ อว 0605.18/1191



คณะสาธารณสุขศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
อำเภอกันทรวิชัย
จังหวัดมหาสารคาม 44150

๗ เมษายน 2566

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ทดลองใช้เครื่องมือในการทำวิจัย

เรียน นายเทศมนตรีเทศบาลตำบล ~~พังงา~~ ^{โกสุมพิสัย} อำเภอ ~~พังงา~~ ^{โกสุมพิสัย} จังหวัดมหาสารคาม

เนื่องด้วย นางสาวสุภาวดี สาทิ รหัสนิสิต 64011481040 นิสิตระดับปริญญาโท คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม กำลังศึกษาและทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม” ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต (ส.ม.) โดยมี รศ.ดร. วรพจน์ พรหมสัถยพรต เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ผศ.ดร.จตุพร เหลืองอุบล เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมในการศึกษาและดำเนินการวิจัยครั้งนี้

เพื่อให้การทำวิทยานิพนธ์เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุตามวัตถุประสงค์ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม พิจารณาแล้วเห็นว่า เทศบาลตำบล ~~พังงา~~ ^{โกสุมพิสัย} อำเภอ ~~พังงา~~ ^{โกสุมพิสัย} จังหวัดมหาสารคาม มีความเหมาะสมในการทดลองใช้เครื่องมือในการวิจัยครั้งนี้ ในการนี้ ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดอนุญาตให้ นางสาวสุภาวดี สาทิ ทดลองใช้เครื่องมือในการทำวิจัย เพื่อที่นิสิตจะนำข้อมูลที่ได้นำไปดำเนินการในขั้นตอนต่อไป

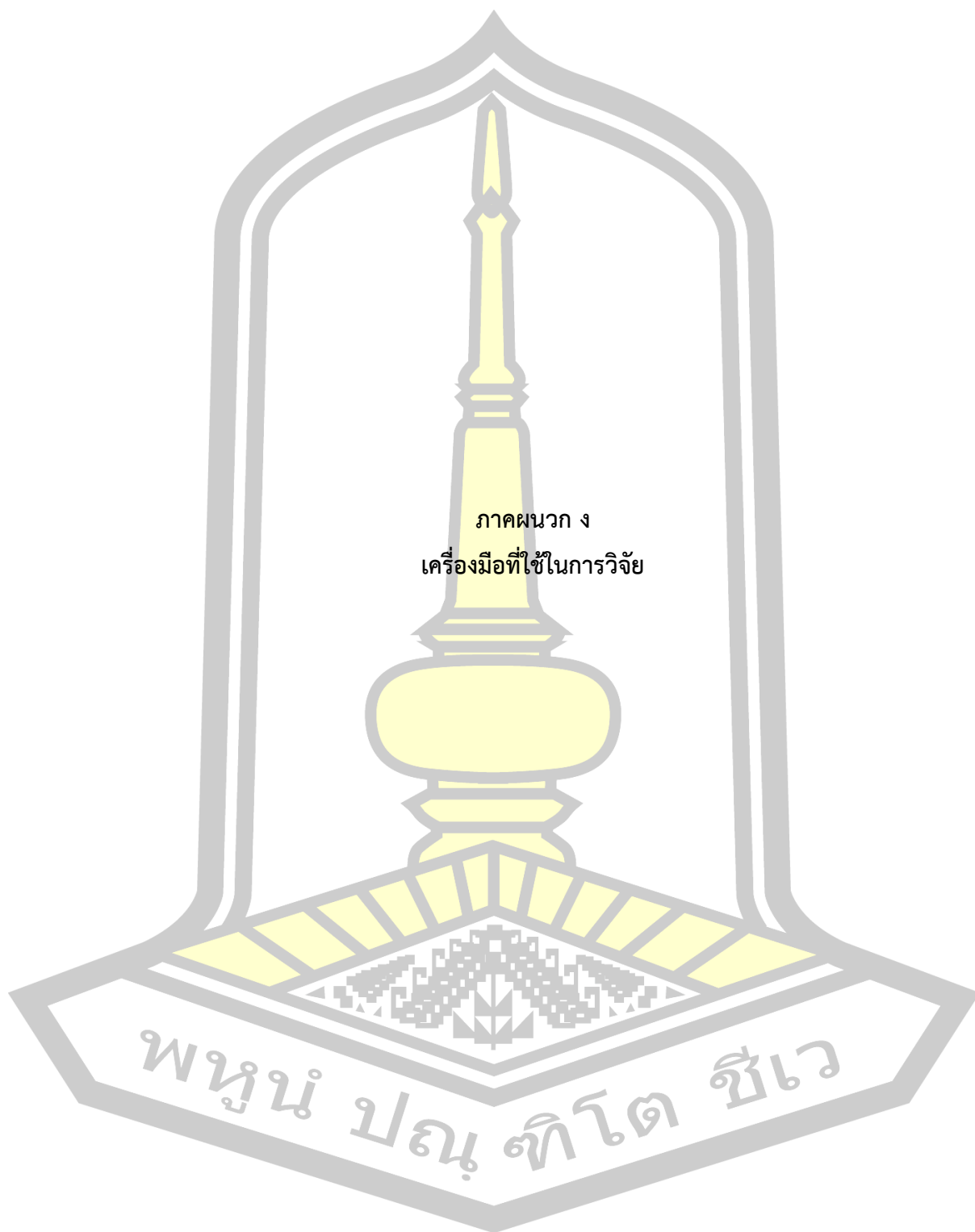
จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ จักเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุณีรัตน์ ยังยืน)
รองคณบดีฝ่ายบัณฑิตศึกษาและประกันคุณภาพ
ผู้อำนวยการแทนคณบดีคณะสาธารณสุขศาสตร์

คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
ผู้ประสานงานนางสาวสุภาวดี สาทิ โทรศัพท์ 090-9015586

ศูนย์ ประถมศึกษา



ภาควิชา วิทยาศาสตร์
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

พูน ปณ ทิโต ชีเว

เลขที่

เครื่องมือการวิจัยชุดที่ 1 แบบสังเกตการณ์มีส่วนร่วม
แบบสังเกตการณ์มีส่วนร่วมสำหรับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร

เรื่อง : แบบสอบถามการมีส่วนร่วมในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามมีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาการมีส่วนร่วมในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม เกี่ยวกับการค้นหาปัญหาและสาเหตุ การวางแผนแก้ไขปัญหา การดำเนินการแก้ไข ปัญหา และการประเมินผลการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

2. แบบสอบถามมีทั้งหมด 2 ส่วน จำนวน 28 ข้อ ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป จำนวน 8 ข้อ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม จำนวน 20 ข้อ ประกอบด้วย

- | | |
|--------------------------------------|-------------|
| - ด้านการค้นหาปัญหาและสาเหตุของปัญหา | จำนวน 5 ข้อ |
| - ด้านการวางแผนแก้ไขปัญหา | จำนวน 5 ข้อ |
| - ด้านการดำเนินการแก้ไขปัญหา | จำนวน 5 ข้อ |
| - ด้านการประเมินผล | จำนวน 5 ข้อ |

3. ในการสอบถามครั้งนี้ คำตอบของท่านจะถือเป็นความลับ ไม่มีผลกระทบต่อตัวท่านแต่อย่างใด จึงขอให้ท่านตอบคำถามทุกข้อตามความเป็นจริง

ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความร่วมมือจากท่านเป็นอย่างดีในการตอบแบบสอบถาม ขอขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้

นางสาวสุภาวดี สาทิ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง ให้เลือกตอบตามความเป็นจริง โดยทำเครื่องหมาย / ใน () ในข้อคำถามต่อไปนี้

1. เพศ

() 1. ชาย () 2. หญิง

2. อายุ.....ปี (บริบูรณ์)

3. สถานภาพสมรส

() 1. โสด () 2. คู่

() 3. หม้าย () 4. หย่า/แยกกันอยู่

4. ระดับการศึกษาสูงสุด

() 1. ไม่ได้เรียน

() 2. ประถมศึกษาตอนต้น (ป.1 – ป.4)

() 3. ประถมศึกษาตอนปลาย (ป.5 – ป.6)

() 4. มัธยมศึกษาตอนต้น (ม.1 – ม.3)

() 5. มัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4 – ม.6)

() 6. จบวิชาชีพเฉพาะ (ปวช./ปวท/ปวส. หรืออนุปริญญา)

() 7.ปริญญาตรีขึ้นไป

5. อาชีพหลัก

() 1. รับจ้าง () 2. ค้าขาย

() 3. ทำนา/ทำสวน/ทำไร่ () 4. ข้าราชการ

() 5. อื่นๆ ระบุ.....

6. รายได้เฉลี่ยของครอบครัวต่อเดือน.....บาท

7. การได้รับข้อมูลข่าวสาร เกี่ยวกับ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

() เคย () ไม่เคย

8. เคยได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและอื่นๆ

() เคย () ไม่เคย

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการมีส่วนร่วมใน การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม

ลักษณะการมีส่วนร่วมการ

การค้นหาปัญหาและสาเหตุด้านการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในชุมชน

1. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการสำรวจข้อมูลร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

.....
2. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

.....
3. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการค้นหาปัญหาด้านร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

.....
4. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการเสนอปัญหาในด้านร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

.....
5. ท่านได้มีส่วนร่วมในการวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหาในด้านร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

.....

การวางแผนแก้ไขปัญหาด้านอาหารปลอดภัยในชุมชน

1. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการในการเสนอแนวทางการวางแผนในการแก้ไขปัญหาคำ
ดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

.....

2. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการเสนอกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อแก้ไขปัญหาร้านอาหารตามเกณฑ์
อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

.....

3. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการคัดเลือกกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาร้านอาหาร
ตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

.....

4. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการกำหนดขอบเขตและเป้าหมายในการดำเนินตามกิจกรรมต่าง
ๆ เพื่อแก้ไขปัญหาร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ใน
ชุมชน

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

.....

5. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการคัดเลือกผู้รับผิดชอบเพื่อดำเนินงานตามกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อ
แก้ไขปัญหาร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

.....

พูน บัญชี โท ชี

การแก้ไขปัญหาด้านร้านอาหาร ตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อยในชุมชน

1. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการให้ความรู้แก่ประชาชนในเรื่องร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

2. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร จากร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

3. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อส่งตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารจากร้านอาหาร ตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

4. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการในการแจ้งผลการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารจากร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก แก่ผู้จำหน่ายในร้านอาหาร

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

5. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการแจกสื่อความรู้ต่าง ๆ ในด้านอาหารปลอดภัย เช่น ใบปลิวจดหมายข่าว แก่ประชาชนในชุมชน

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

พูน บุญเกิด ชีวะ

การประเมินผลการดำเนินงานด้านร้านอาหาร ตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อยในชุมชน

1. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการเสนอรูปแบบในการติดตามประเมินผลการดำเนินงานร้านอาหาร ตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

2. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการเสนอกิจกรรมต่าง ๆ ที่จำเป็นในการติดตามประเมินผลการดำเนินงานร้านอาหาร ตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

3. ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการประเมินผลความก้าวหน้าในการดำเนินงานร้านอาหาร ตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

4. ท่าน และ แกนนำชุมชน ได้มีส่วนร่วมดำเนินการสนับสนุนกิจกรรมต่าง ๆ ในการประเมินผลความก้าวหน้าในการดำเนินงานร้านอาหาร ตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชน

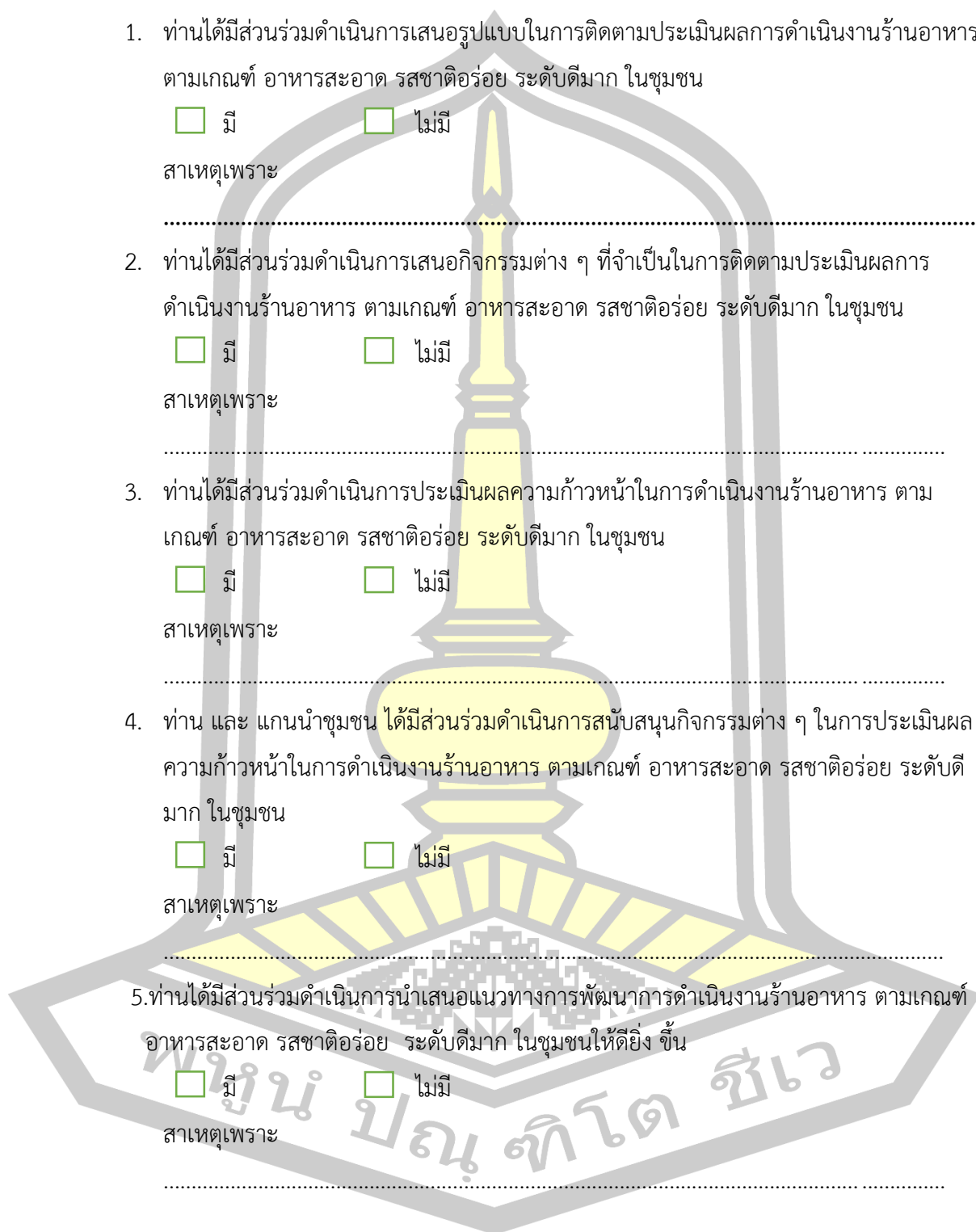
มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ

- 5.ท่านได้มีส่วนร่วมดำเนินการนำเสนอแนวทางการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร ตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในชุมชนให้ดียิ่ง ขึ้น

มี ไม่มี

สาเหตุเพราะ



เลขที่แบบทดสอบ.....

เครื่องมือการวิจัยชุดที่ 2

แบบทดสอบความรู้สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

เรื่อง : แบบทดสอบความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

คำชี้แจง

1. แบบทดสอบนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาความรู้ เรื่องสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในการศึกษาวิจัยเรื่อง การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม

2. แบบทดสอบมีทั้งหมด 2 ส่วน จำนวน 43 ข้อ ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป จำนวน 9 ข้อ

ส่วนที่ 2 ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ทั้งหมด 5 ด้าน จำนวน 34 ข้อ

3. ในการทดสอบครั้งนี้ คำตอบของท่านจะถือเป็นความลับ ไม่มีผลกระทบต่อตัวท่านแต่อย่างใด จึงขอให้ท่านตอบคำถามทุกข้อตามความเป็นจริง เพื่อจะเป็นประโยชน์ใน การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม

ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความร่วมมือจากท่านเป็นอย่างดีในการตอบแบบทดสอบ ขอขอบคุณ ไว้ ณ โอกาสนี้

นางสาวสุภาวดี สาทิ

พูน ปรณ ทิโต ชีเว

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

โปรดทำเครื่องหมาย / ลงใน () หรือเติมข้อความลงในช่องว่าง

1. เพศ () 1. ชาย () 2. หญิง
2. อายุ _____ ปี
3. สถานภาพ () โสด () สมรส () หย่าร้าง
4. ระดับการศึกษา

() 1. ประถมศึกษา	() 2. มัธยมศึกษา
() 3. มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.	() 4. อนุปริญญา/ปวส.
() 5. ปริญญาตรี	() 6. สูงกว่าปริญญาตรี
5. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน _____ บาท
6. เคยได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

() เคย	() ไม่เคย
---------	------------
7. เคยเข้ารับการฝึกอบรมสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานสถานประกอบการร้านอาหาร

() เคย	() ไม่เคย
---------	------------
8. เคยได้รับข้อมูลข่าวสารด้านมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

() เคย	() ไม่เคย
---------	------------
9. เคยได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและอื่นๆ

() เคย	() ไม่เคย
---------	------------



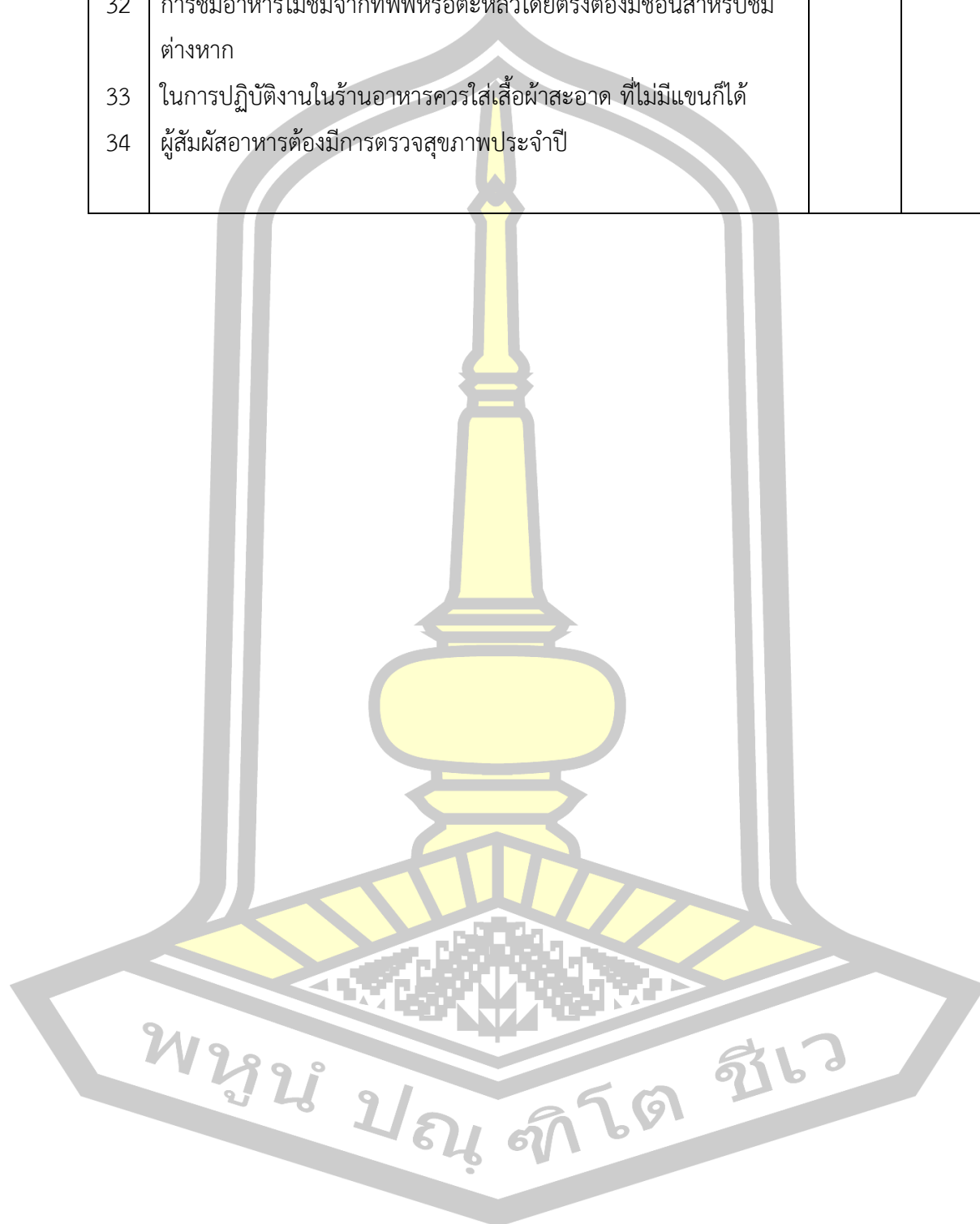
ส่วนที่ 2 แบบทดสอบความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่อง ที่ตรงกับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานสถานประกอบการร้านอาหาร ของท่านเพียงคำตอบเดียวเท่านั้น

ข้อ	เนื้อหา	ใช่	ไม่ใช่
	ด้านสถานที่รับประทานอาหาร		
1	บริเวณเตรียมปรุงประกอบอาหารต้องแยกจากบริเวณรับประทานอาหาร		
2	บริเวณปรุงอาหารควรเป็นห้องทึบเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค		
3	ต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
4	อาหารบางชนิดไม่จำเป็นต้องเตรียมที่โต๊ะสูงก็ได้		
	ด้านตัวอาหาร		
5	ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัยมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น ทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)		
6	การปรุงอาหารให้สุกสามารถลดปริมาณสารพิษได้ ทุกชนิด		
7	อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงอาหาร		
8	อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
9	น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ		
10	ผักและอุปกรณ์ในการปรุงอาหารไม่จำเป็นต้องผ่านการล้างก่อนเพราะจะผ่านความร้อนอยู่แล้ว		
11	การซื้อผักในการปรุงอาหารควรเลือกผักที่มีใบสวยงามเท่านั้น		
12	เนื้อสัตว์ต้องเลือกซื้อจากแหล่งที่ผ่านการตรวจรับรองของสัตว์แพทย์		
13	ไข่สดจะต้องเลือกซื้อที่มีลักษณะเปลือกไข่เกลี้ยง		

ข้อ	เนื้อหา	ใช่	ไม่ใช่
	ด้านภาชนะอุปกรณ์		
14	ภาชนะอุปกรณ์ ต้องแข็งแรงต่อการกักความร้อนของอาหารและทำความสะอาดง่าย		
15	อาหารกระป๋องสามารถนำไปอุ่นอาหารด้วยความร้อนภายในกระป๋องได้		
16	การล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้ว ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งก็เพียงพอ		
17	เชียงและมีดใช้ ร่วมกันได้ ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบและผักผลไม้		
18	ช้อนส้อม ตะเกียบวางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด		
19	การล้างภาชนะควรล้างตามลำดับดังนี้ จานข้าว หม้อแกง ถ้วยใส่ขนม และ แก้วน้ำ		
20	หลังล้างภาชนะควรใช้ ผ้าสะอาดเช็ดภาชนะให้แห้งทุกครั้ง		
	ด้านห้องส้วมและการกำจัดขยะมูลฝอย		
21	มีการกำจัดขยะเมื่อขยะเต็มถึงเท่านั้น		
22	ถังขยะใช้ แบบไม่มีฝาปิดก็ได้		
23	ห้องส้วมต้องมีน้ำใช้ อย่างเพียงพอ		
24	มีผ้าเช็ดมือแบบแขวนบริเวณหน้าห้องส้วม		
	ด้านผู้สัมผัสอาหาร		
25	ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน		
26	ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง		
27	ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด		
28	ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค เมื่อกินยาแล้วสามารถทำงานต่อได้		
29	ควรล้างมือวันละ 3 ครั้งโดยใช้สบู่		
30	ในขณะที่ปรุงประกอบอาหารสามารถพูดคุย หรือ แกะเกาส่วนต่างๆ ของร่างกายได้		
31	ผู้สัมผัสอาหารเมื่อไอหรือจามต้องปิดปากปิดจมูก		

ข้อ	เนื้อหา	ใช่	ไม่ใช่
32	การชิมอาหารไม่ชิมจากทัพพีหรือตะหลิวโดยตรงต้องมีช้อนสำหรับชิมต่างหาก		
33	ในการปฏิบัติงานในร้านอาหารควรใส่เสื้อผ้าสะอาด ที่ไม่มีแขนก็ได้		
34	ผู้สัมผัสอาหารต้องมีการตรวจสอบสุขภาพประจำปี		



เครื่องมือการวิจัยชุดที่ 3

แนวสัมภาษณ์สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่ยังไม่ได้ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ชื่อร้านอาหาร

เลขที่.....ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ส่วนที่ 2 แนวสัมภาษณ์เกี่ยวกับการดำเนินการร้านอาหาร

1. ร้าน นี้ เปิดมานานกี่ปีแล้ว เปิดขายเวลาใดบ้าง
2. ร้าน ของท่านมีหน่วยงานใดมาตรวจบ้างหรือไม่ หากมี ท่านทราบหรือไม่ว่าเป็นหน่วยงานใด หน่วยงานนั้นมาบ่อยแค่ไหน มาตรวจครั้งสุดท้ายเมื่อไรในการมาตรวจ เขาตรวจอะไรบ้าง เขาให้คำแนะนำอะไรท่านอะไรบ้างหรือไม่
3. ท่านทราบหรือไม่ว่า เดียวนี้ทางราชการได้มีการมอบป้าย ร้านอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ระดับดีมาก (หากไม่ทราบให้ถามต่อ ข้อ 8)
4. หากทราบ ท่านทราบหรือไม่ว่าป้ายนี้มีความหมายอย่างไร และมีความสำคัญอย่างไร
5. ท่านอยากได้ป้ายนี้หรือไม่ หากอยากได้ ถามต่อว่า ท่านทราบหรือไม่ว่าทำอะไรจึงจะได้ป้าย CFGTP
6. หากทราบ ถามต่อว่า บอกได้หรือไม่ว่าจะต้องทำอะไรบ้าง (เช่น ในเรื่องสถานที่ปรุงอาหาร การเก็บอาหารสด และพืชผัก การวางซ้อนส้อม เขียง การแต่งกายของพนักงานเสิร์ฟและผู้ปรุงอาหาร การเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ ห้องน้ำและการเก็บขยะ)
7. ท่านคิดว่าป้าย CFGTP นี้ จะมีความสำคัญกับท่านหรือไม่ หากสำคัญ สำคัญอย่างไรหากไม่สำคัญ ทำไมจึงคิดเช่นนั้น
8. ท่านได้เป็นสมาชิกของชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารหรือไม่
9. หากเป็น ทำไมท่านจึงเป็นสมาชิก มีใครหรือหน่วยงานใดมาชักชวนท่าน
10. ท่านทราบหรือไม่ว่าชมรมนี้มีบทบาทอย่างไรและควรจะมีบทบาทอย่างไรท่านคิดว่าการที่ท่านสมัครเป็นสมาชิกชมรมฯ ท่านได้ประโยชน์อะไรบ้าง

แบบสอบถามเลขที่

.....

เครื่องมือการวิจัยชุดที่ 4

แบบสอบถามความเห็นสำหรับผู้บริโภคที่มารับประทาน/ซื้อ อาหาร ในร้านอาหาร

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามมีจุดมุ่งหมายเพื่อสอบถามความเห็นของผู้บริโภคต่อร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม และเพื่อประกอบการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

2. แบบสอบถามมีทั้งหมด 3 ส่วน จำนวน 14 ข้อ ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร จำนวน 2 ข้อ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 5 ข้อ

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นของผู้บริโภคต่อร้านอาหาร จำนวน 7 ข้อ

ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความร่วมมือจากท่านเป็นอย่างดีในการตอบแบบสอบถาม ขอขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้

นางสาวสุภาวดี สาทิ

พหุบัณฑิตวิทยาลัย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร

- ชื่อร้านอาหาร.....
ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
- ร้านได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก หรือไม่
() 0 ไม่ได้ () 1 ได้

ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ (ผู้บริโภคร)

- ที่อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....
- เพศ () 1 ชาย () 2 หญิง
- อายุ.....ปี
- ระดับการศึกษา
() 1 ไม่ได้เรียนหนังสือ () 2 กำลังศึกษาอยู่ในระดับชั้น
(ระบุ.....)
() 3 สำเร็จการศึกษาแล้ว โดยระดับที่สำเร็จสูงสุดคือ.....
3.1 ประถมศึกษา 3.4 ปวส. / อนุปริญญา
3.2 มัธยมศึกษาตอนต้น 3.5 ปริญญาตรี
3.3 มัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช. 3.6 ปริญญาโท/สูงกว่า
- อาชีพ
() 0 ว่างาน/ตงาน () 4 รับราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ
() 1 เกษตรกร () 5 แม่บ้าน
() 2 ประกอบธุรกิจส่วนตัว () 6 นักเรียน/นักศึกษา / เด็ก
() 3 แรงงานรับจ้าง () 7 อื่นๆ

ระบุ.....

พูน ปณ ทิโต ชีเว

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นของผู้บริโภคเกี่ยวกับร้านอาหาร

1. มารับประทานอาหารหรือซื้ออาหารในร้านอาหาร แห่งนี้บ่อยแค่ไหน
 - () 0 มาเป็นครั้งแรก
 - () 1 มากกว่า 2 ครั้ง
2. ทำไมท่านจึงตัดสินใจมารับประทาน/หรือซื้ออาหารจากร้านนี้ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)
 - () 1 ราคาถูก
 - () 2 เป็นร้านที่มีป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก
 - () 3 อาหารและภาชนะที่ใส่สะอาด
 - () 4 เจ้าของร้านอัธยาศัยดี
 - () 5 บรรยากาศดี
 - () 6 สะดวกในการเดินทาง
 - () 7 วัตถุดิบที่ใช้มีคุณภาพ
 - () 8 รสชาติอร่อย
 - () 9 อื่นๆ (ระบุ).....
3. ท่านคิดว่า ร้านนี้ควรที่จะปรับปรุงในด้านใดบ้างต่อไปนี้
 - () 1 ความสะอาด
 - () 2 บริการ
 - () 3 รสชาติ
 - () 4 อื่นๆ (ระบุ).....
4. หากท่านมีเพื่อนที่ต้องการจะรับประทานหรือซื้อของที่ร้านอาหาร ท่านคิดว่า ท่านจะแนะนำให้เพื่อนท่านมารับประทานอาหาร หรือซื้อของที่ร้านอาหารนี้หรือไม่
 - () 0 ไม่แนะนำ
 - () 1 แนะนำ
5. การที่ร้านได้ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก มีผลต่อการตัดสินใจในการเลือกเข้าร้านหรือไม่
 - () 0 ไม่มีผล
 - () 1 มีผล

6. ท่านทราบหรือไม่ว่าป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก หมายถึงอะไร
หรือมีความสำคัญอย่างไร

() 0 ไม่ทราบ

() 1 ทราบ

หมายถึง.....

7. ท่านทราบข้อมูลมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก จากแหล่งใด

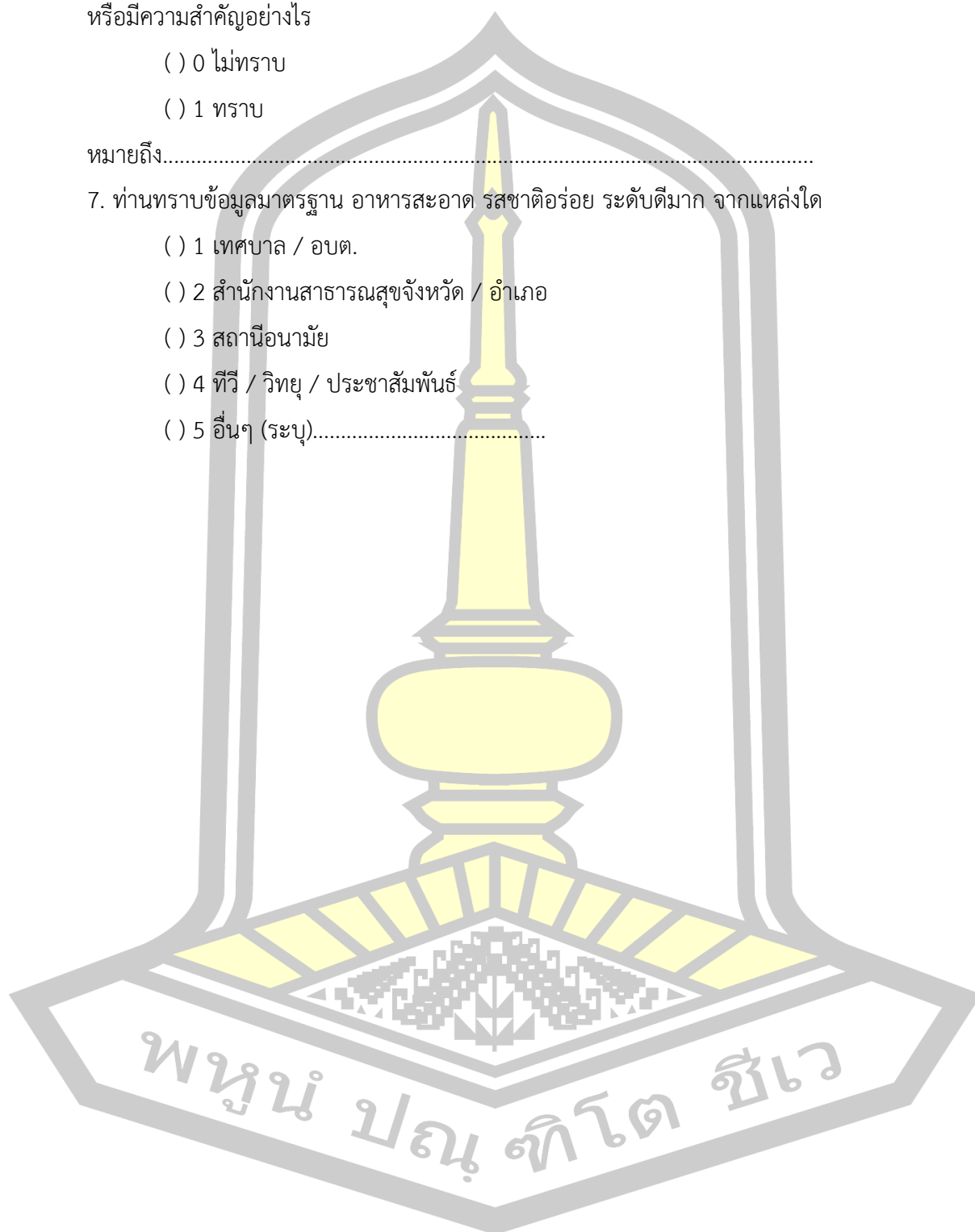
() 1 เทศบาล / อบต.

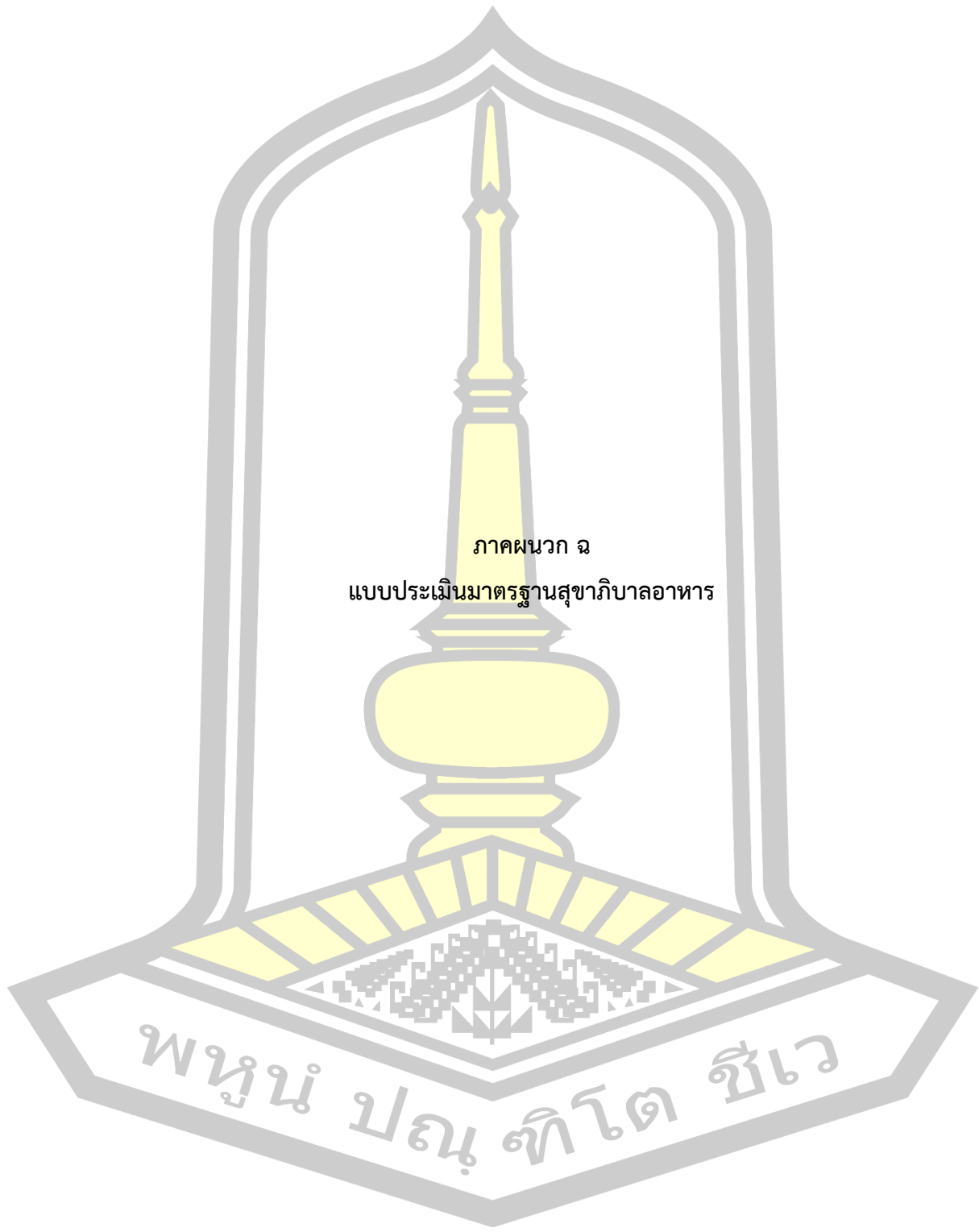
() 2 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด / อำเภอ

() 3 สถานีอนามัย

() 4 ทวี / วิทย์ / ประชาสัมพันธ์

() 5 อื่นๆ (ระบุ).....





ภาคผนวก ฉ
แบบประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

พหุณฺ์ ปณฺุ ทิโต ชีเว

เกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : สถานที่จำหน่ายอาหาร

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste และ Clean Food Good Taste Plus)
(ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ใช้สำหรับตรวจประเมินร้านจำหน่ายอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงพยาบาล/โรงเรียน/โรงแรม/โรงงาน/เรือสำราญ/รถยนต์/รถไฟ/เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึงร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน และในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ (Event) งานมหกรรมอาหาร งานเกษตรแฟร์ ของหน่วยงานภาครัฐ หรือ เอกชน (ยกเว้นแผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ)

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร :

1. ชื่อของสถานที่จำหน่ายอาหาร
 2. ประเภทอาหารที่จำหน่าย
 3. ผู้ประกอบกิจการ (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้ดูแล/ผู้จัดการ)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
 4. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
 5. ขนาดพื้นที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร น้อยกว่า 200 ตารางเมตร มากกว่า 200 ตารางเมตร
 6. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน จังหวัด
- ข้อมูลการยื่นคำขอฯ ใบอนุญาต หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
เลขที่ ออกเมื่อวันที่
- ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
- ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน
- ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

ส่วนที่ 3 แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

ระดับพื้นฐาน : ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐาน ประกอบด้วย 5 หมวด ดังนี้

หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

หมวด 5 ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 10 ตัวอย่าง)

ระดับดีมาก :

1. ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานระดับพื้นฐาน 5 หมวด และ

2. ผ่านเกณฑ์ประเมินในระดับก้าวหน้า จำนวน 9 ข้อ

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสัญลักษณ์

1. ถูกต้องครบถ้วน : สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสัญลักษณ์ได้ถูกต้องครบถ้วน
2. ต้องปรับปรุง : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสัญลักษณ์
ผู้ตรวจประเมินแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
3. ไม่มีกิจกรรม : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่พบปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร
ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสัญลักษณ์ในข้อนั้น ๆ

หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

1.1 บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคนอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ				
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร				
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีการสกปรก				
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				
8. ไม่ใช้ก๊วยทึม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร				
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์ซึ่งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.				
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				
รวม				

1.2 บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน				
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และ หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม				
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร				
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่ เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				

1.2 บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร (ต่อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร				
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ				
รวม				

1.3 บริเวณห้องล้าง (จำนวน 4 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ห้องล้าง และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				
2. ห้องล้าง สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
4. ห้องล้าง แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร				
รวม				

1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ/ความเข้มของแสงสว่าง	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ้) แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์				
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
6. ห้องล้าง แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
รวม				

งานศูนย์ ปณ. ที. โตะ ช. เ.

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ				
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส				
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				
รวม				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ				
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร				
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท				
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ				
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (ต่อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
น้ำใช้				
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่				
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				
รวม				

2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย ออย.				
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเอะอะ หรือวางใกล้ถังขยะ				
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
รวม				



หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น				
2. เขียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้				
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด				
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีควาบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้งล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				
รวม				



หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปัจจุบัน ๑ ให้ตรวจสอบได้				
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวม				

หมวด 5 ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 10 ตัวอย่าง)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะสัมผัสอาหาร ตัวอย่างอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร
หรือ ชุดตรวจสอบ SI Medium (อ.13) จำนวน 10 ตัวอย่าง ดังนี้

1. อาหาร: จำนวน 5 ตัวอย่าง 2. ภาชนะ อุปกรณ์: จำนวน 3 ตัวอย่าง 3. มือผู้สัมผัสอาหาร: จำนวน 2 ตัวอย่าง

ตัวอย่างอาหาร	ผล	ตัวอย่างภาชนะ อุปกรณ์	ผล	ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร	ผล
1.		1.		1.	
2.		2.		2.	
3.		3.			
4.					
5.		ผลการตรวจจะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป			



ระดับดีมาก : Clean Food Good Taste Plus ต้องผ่านการประเมินทุกข้อ

ข้อกำหนดสัญลักษณ์ ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	
1. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน			
2. จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที			
3. จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่สำหรับผู้บริโภคบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร			
4. ใช้ฝัก และผลไม้ปลอดภัย (เครื่องหมาย O/การล้าง/การเผ่าระวังด้วยชุดทดสอบ)			
5. จัดบริการเมนูสุขภาพ : ผ่านการรับรองเมนูสุขภาพ อย่างน้อย 1 เมนู			
6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีนตามมาตรฐาน : เกลือ/น้ำปลา/ซีอิ๊ว			
7. จัดบริการส้วมผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS			
8. ใช้ภาชนะปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม : No Foam			
9. การสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ : อาหารปลอดภัย/โภชนาการ			
รวม			

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

ลายมือชื่อ: ระดับพื้นฐาน (องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น)

1. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :

หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :

ลายมือชื่อ: ระดับดีมาก (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/ศูนย์อนามัย)

1. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :

หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :

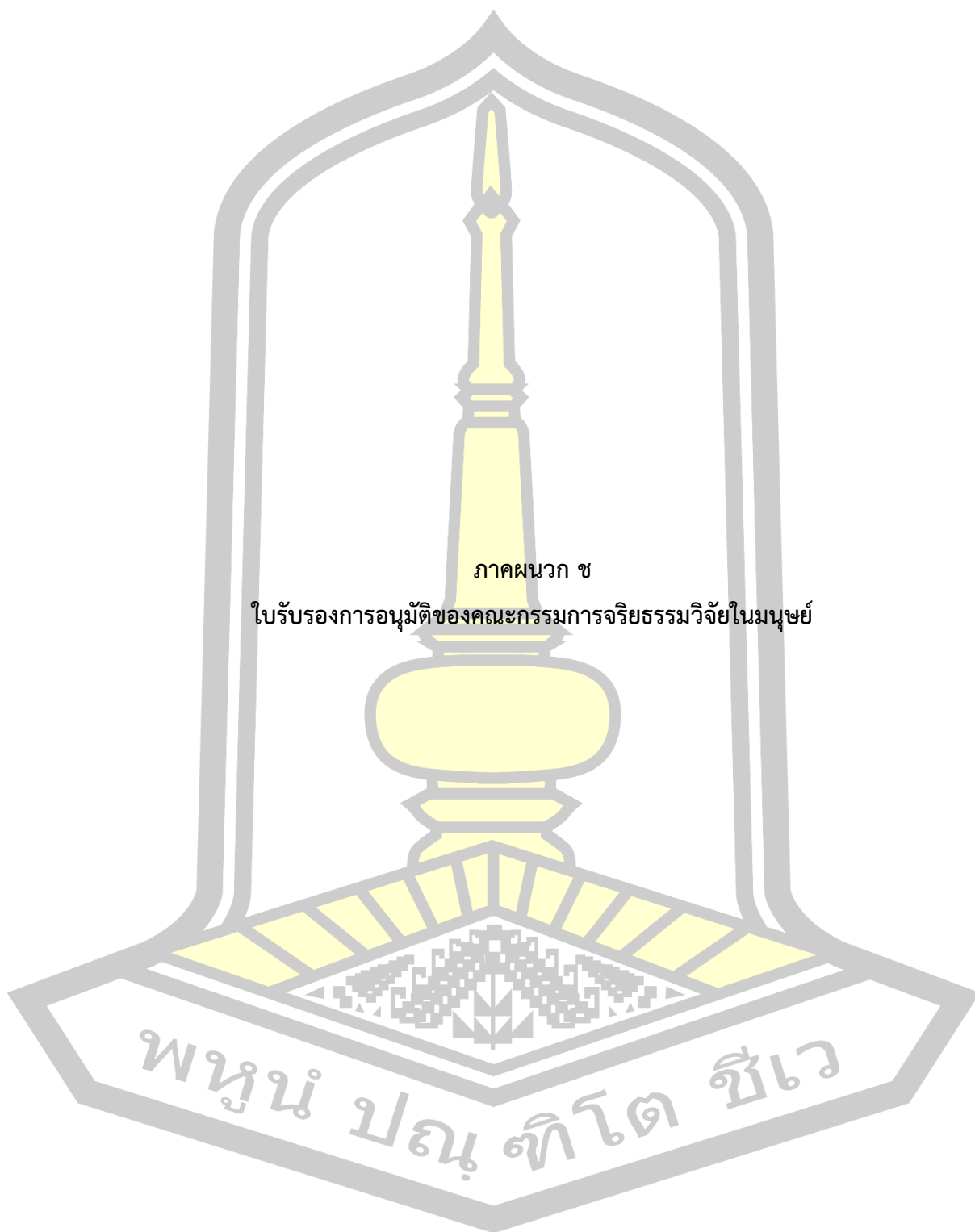
2. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :

หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :

ลายมือชื่อเจ้าของสถานที่จำหน่ายอาหาร

วันที่ตรวจประเมิน





ภาคผนวก ช

ใบรับรองการอนุมัติของคณะกรรมการจริยธรรมวิจัยในมนุษย์

พหุณฺ์ ปณฺุ ทิโต ชีเว



คณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในคน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

เอกสารรับรองโครงการวิจัย

เลขที่การรับรอง : 234-196/2566

ชื่อโครงการวิจัย (ภาษาไทย) การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตพื้นที่เทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

ชื่อโครงการวิจัย (ภาษาอังกฤษ) The development of restaurant operations to the standard of clean food, delicious taste, at a very good level in the municipality of Wapi Pathum Subdistrict Wapi Pathum District Maha Sarakham Province.

ผู้วิจัย : นางสาวสุภาวดี สาลี

หน่วยงานที่รับผิดชอบ : คณะสาธารณสุขศาสตร์

สถานที่ทำการวิจัย : เทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

ประเภทการพิจารณาแบบ : แบบเร่งรัด

วันที่รับรอง : 22 มิถุนายน 2566

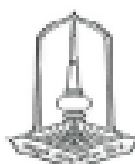
วันหมดอายุ : 21 มิถุนายน 2567

ข้อเสนอการวิจัยนี้ ได้รับการพิจารณาและให้ความเห็นชอบจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในคน มหาวิทยาลัยมหาสารคามแล้ว และอนุมัติในคำบจริยธรรมให้ดำเนินการศึกษาวิจัยเบื้องต้นได้ บนพื้นฐานของโครงการวิจัยที่คณะกรรมการฯ ได้รับและพิจารณา เมื่อเสร็จสิ้นโครงการแล้วให้ผู้วิจัยส่งแบบฟอร์มการปิดโครงการและรายงานผลการดำเนินงานมายังคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในคน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม หรือหากมีการเปลี่ยนแปลงใดๆ ในโครงการวิจัย ผู้วิจัยจะต้องยื่นขอรับการพิจารณาใหม่

ภทรี สุทธิจิตร

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นายแพทย์หญิงวราณี สุว้างจิตต์)
ประธานคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในคน
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

คำชี้แจง การรับรองนี้มีเงื่อนไขตามที่ระบุไว้ด้านหน้าของใบนี้ (ดูคำขอและเอกสารรับรองโครงการวิจัย)



MAHASARAKHAM UNIVERSITY ETHICS COMMITTEE FOR
RESEARCH INVOLVING HUMAN SUBJECTS

Certificate of Approval

Approval number: 234-196/2023

Title : The development of restaurant operations to the standard of clean food, delicious taste, at a very good level in the municipality of Wapi Pathum Subdistrict Wapi Pathum District Maha Sarakham Province.

Principal Investigator : Miss. Supawadee Satee

Responsible Department : Faculty of Public Health

Research site : Wapi Pathum Subdistrict Wapi Pathum District Maha Sarakham Province

Review Method : Expedited Review

Date of Manufacture : 22 June 2023

expire : 21 June 2024

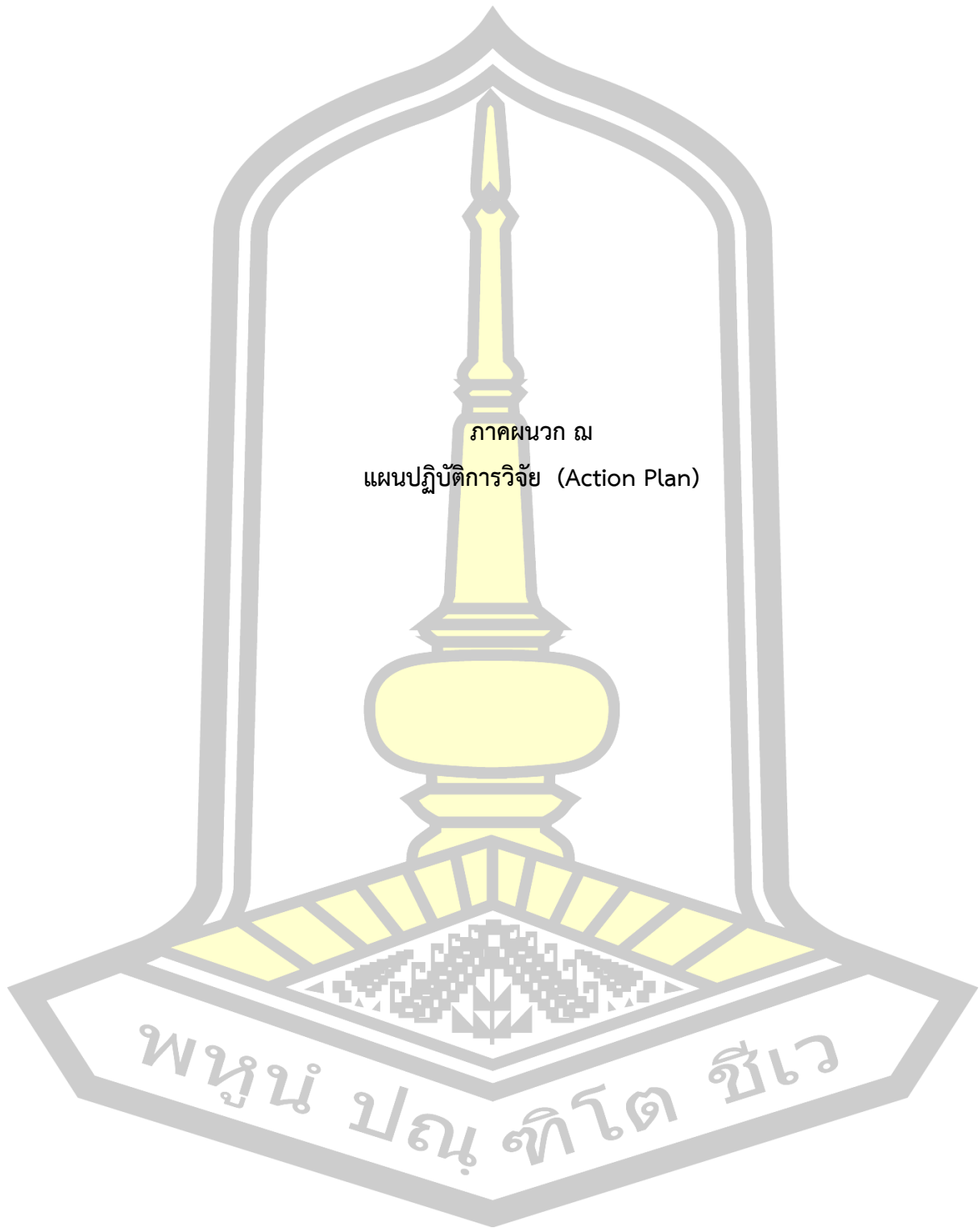
This research application has been reviewed and approved by the Ethics Committee for Research Involving Human Subjects, Mahasarakham University, Thailand. Approval is dependent on local ethical approval having been received. Any subsequent changes to the consent form must be re-submitted to the Committee.

Ratree S.

(Asst. Prof. Ratree Sawangit)

Chairman

Approval is granted subject to the following conditions: (see back of this Certificate)



ภาคผนวก ฅ
แผนปฏิบัติการวิจัย (Action Plan)

พหุ่่น ปณุ ทิโต ชีเว

แผนปฏิบัติการวิจัย (Action Plan)

ขั้นที่ 1 ขั้นตอนการวางแผน (Planning)

กิจกรรม/วัตถุประสงค์	วิธีดำเนินงาน	ระยะเวลา/สถานที่/เครื่องมือ/อุปกรณ์/งบประมาณ	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
กิจกรรมที่ 1 ศึกษาบริบท สถานการณ์และปัญหาในพื้นที่ เรื่องการพัฒนากิจการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาวปีปทุม อำเภอวาวปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม	1. ผู้วิจัยและผู้รับผิดชอบงานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในส่วนของผู้รับผิดชอบของ เทศบาลตำบลวาวปีปทุม, สสอ. วาวปีปทุม และตัวแทนผู้ประกอบการร้านอาหาร ลงพื้นที่ในเขตเทศบาลตำบลวาวปีปทุม เพื่อศึกษาบริบท สภาพปัจจุบัน ปัญหา อุปสรรค ในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาวปีปทุม อำเภอวาวปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม	ระยะเวลา เดือน เมษายน 2566 สถานที่ พื้นที่ในเขตเทศบาล ตำบลวาวปีปทุม อำเภอวาวปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม	1. ได้ทราบบริบท สถานการณ์ปัจจุบัน ปัญหา อุปสรรค และแนวทางการพัฒนา การดำเนินงาน ร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาวปีปทุม	1. ข้อมูลบริบท สถานการณ์ ปัจจุบัน ปัญหา อุปสรรค และการพัฒนา การดำเนินงาน ร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาวปีปทุม	- กองสาธารณสุขเทศบาลตำบลวาวปีปทุม - นายกเทศมนตรี ปลัดเทศมนตรี, ผู้ใหญ่บ้าน เทศบาลตำบลวาวปีปทุม - ผู้รับผิดชอบในส่วนของ สสอ. วาวปีปทุม - ผู้รับผิดชอบในส่วนของ รพ. วาวปีปทุม - ตัวแทนผู้ประกอบการ ร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาวปีปทุม - ผู้บริโภคอาหาร - ผู้วิจัย
วัตถุประสงค์ 1. เพื่อศึกษาบริบท สถานการณ์ปัจจุบัน สภาพปัญหาที่ผ่านมา รวมทั้งอุปสรรค และแนวทางการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาวปีปทุม อำเภอวาวปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม	2. ผู้วิจัยและผู้รับผิดชอบงานอาหารและสุขภาพจิตอาหาร ในส่วนของผู้รับผิดชอบของ เทศบาลตำบลวาวปีปทุม, สสอ. วาวปีปทุม และตัวแทนผู้ประกอบการ ร้านอาหาร วิเคราะห์ปัญหา สาเหตุ และความต้องการของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง โดยความร่วมมือกันแสดงความคิดเห็น เพื่อระดมความคิดเห็น ในการหาแนวทางในการพัฒนาร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาวปีปทุม	เครื่องมือ - แบบสัมภาษณ์ - การสังเกตการณ์ อุปกรณ์ - สมุดจดบันทึก - กล้องสำหรับถ่ายภาพและวิดีโอ งบประมาณ - 500 บาท			

แผนปฏิบัติการวิจัย (Action Plan)

ขั้นที่ 1 ขั้นตอนการวางแผน (Planning) ต่อ

กิจกรรม/วัตถุประสงค์	วิธีดำเนินงาน	ระยะเวลา/สถานที่/เครื่องมือ/อุปกรณ์/งบประมาณ	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
<p>กิจกรรมที่ 2</p> <p>ประชุมกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ชี้แจงและรายงานสถานการณ์และปัญหาในพื้นที่คัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย รวบรวมข้อมูลและศึกษารูปแบบการสร้างการมีส่วนร่วมของผู้เกี่ยวข้อง และแต่งตั้งคณะทำงานในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม</p> <p>วัตถุประสงค์</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อชี้แจงข้อมูลสถานการณ์และปัญหาในพื้นที่ 2. เพื่อคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายในการวิจัย 3. เพื่อแต่งตั้งคณะทำงาน 4. เพื่อมีเครื่องมือในการดำเนินงาน การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้วิจัยประสานงานผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในเขตพื้นที่เทศบาลตำบลวาปีปทุม เพื่อเข้าร่วมประชุมชี้แจง วัตถุประสงค์การดำเนินงานร่วมกัน 2. ผู้วิจัยอธิบายเกณฑ์ในการเลือกกลุ่มเป้าหมาย เพื่อดำเนินการวิจัย 3. แต่งตั้งคณะทำงานในการพัฒนาแบบการดำเนินงานร้านอาหารไทยปลอดภัย สุภาพดี ตามแนวทางอาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดีมาก (Clean food good test plus) ในเทศบาลตำบลวาปีปทุม 4. ออกแบบเครื่องมือ และตรวจสอบเครื่องมือ โดยผู้เชี่ยวชาญในการเก็บรวบรวมข้อมูล การพัฒนาแบบการดำเนินงานร้านอาหารไทย ปลอดภัย สุภาพดี ตามแนวทางอาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดีมาก (Clean food good test plus) ในเทศบาลตำบลวาปีปทุม 	<p>อุปกรณ์/งบประมาณ</p> <p>ระยะเวลา</p> <p>เดือน เดือน พฤษภาคม 2566</p> <p>สถานที่</p> <p>ห้องประชุม โรงพยาบาลวาปีปทุม</p> <p>เครื่องมือ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แบบสัมภาษณ์ - แบบสังเกตการมีส่วนร่วมของผู้เกี่ยวข้อง <p>อุปกรณ์</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. สมุดจดบันทึก 2. ปากกา 3. ปรินเตอร์นำสายอ 4. กล้องสำหรับถ่ายภาพและวิดีโอ <p>งบประมาณ</p> <p>- 1,000 บาท</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทราบข้อมูลสถานการณ์ปัจจุบัน สาเหตุของปัญหาในพื้นที่ 2. ได้กลุ่มเป้าหมายที่จะทำการศึกษารวิจัย 3. ได้คณะทำงานในการดำเนินงาน 4. ได้เครื่องมือในการพัฒนาการในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม 	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีข้อมูลสถานการณ์ปัจจุบัน และปัญหาในพื้นที่เทศบาลตำบลวาปีปทุม 2. มีกลุ่มเป้าหมายในการทำวิจัย 3. มีคณะทำงานในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม 4. มีเครื่องมือที่ตรวจสอบโดยผู้เชี่ยวชาญในการดำเนินงานวิจัย 	<ul style="list-style-type: none"> - คณะทำงานวิจัย - ประกอบกรรร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม - ผู้วิจัย

แผนปฏิบัติการวิจัย (Action Plan)

ขั้นที่ 1 ขั้นตอนการวางแผน (Planning) ต่อ

กิจกรรม/วัตถุประสงค์	วิธีดำเนินงาน	ระยะเวลา/สถานที่/เครื่องมือ/อุปกรณ์/งบประมาณ	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
<p>กิจกรรมที่ 3</p> <p>- ประชุมแบบมีส่วนร่วม สรุปแนวทาง กำหนดขอบเขตการและแผนการดำเนินงานในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม</p> <p>วัตถุประสงค์</p> <p>1. เพื่อวางแผนกำหนดกรอบการดำเนินงานในการพัฒนาแบบรูปแบบ</p> <p>2. เพื่อได้แผนการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม</p>	<p>1. ประชุมคณะกรรมการ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องไม่กรวางแผน และเพื่อกำหนดขอบเขตการดำเนินงานในการพัฒนารูปแบบ</p> <p>2. กำหนดบทบาทหน้าที่ของผู้มีส่วนร่วมในการดำเนินการ พัฒนาการ ร่วมกันผู้มีส่วน</p> <p>3. แลกเปลี่ยนแนวทางการ พัฒนาการ ดำเนินงานร้านอาหาร ร่วมกันผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในพื้นที่เทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม</p>	<p>เดือน พฤษภาคม 2566</p> <p>สถานที่ ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม</p> <p>เครื่องมือ</p> <p>- แบบสัมภาษณ์</p> <p>- การสังเกตการณ์มีส่วนร่วม</p> <p>อุปกรณ์</p> <p>- สมุดจดบันทึก</p> <p>- กล้องสำหรับถ่ายภาพ และวิดีโอ</p> <p>งบประมาณ</p> <p>- 500 บาท</p>	<p>1. กรอบในการพัฒนา การดำเนินงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม</p> <p>2. สร้างการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม</p>	<p>1. แนวทางและกรอบในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม</p> <p>2. แผนการดำเนินงานการพัฒนาร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม</p>	<p>- กองสาธารณสุข เทศบาลตำบลวาปีปทุม</p> <p>- ผู้รับผิดชอบในส่วนของ สสอ. วาปีปทุม</p> <p>- ผู้รับผิดชอบในส่วนของ รพ. วาปีปทุม</p> <p>- ตัวแทนผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม</p> <p>- ผู้วิจัย</p> <p>- ผู้วิจัย</p>

แผนปฏิบัติการวิจัย (Action Plan)

ขั้นที่ 2 ขั้นตอนการดำเนินการตามแผน (Action)

กิจกรรม/วัตถุประสงค์	วิธีดำเนินงาน	ระยะเวลา/สถานที่/เครื่องมือ/อุปกรณ์/งบประมาณ	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
กิจกรรมที่ 5 ออกตรวจร้านอาหารก่อนดำเนินการพัฒนา ร้านอาหาร กิจกรรมที่ 6 สสำรวจความเห็นผู้บริโภคที่ใช้บริการ ผู้บริโภคที่ 7 อบรมให้ความรู้ผู้ สัมผัสอาหารในร้านอาหาร กิจกรรมที่ 8 ออกตรวจประเมิน ร้านอาหารหลังการพัฒนา อาหาร วัตถุประสงค์ 1. เพื่อดำเนินการตามแผนการ พัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร ในเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอ วาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม	1. ดำเนินการตามแผนการพัฒนา ดำเนินการในเทศบาลตำบล วาปีปทุม โดยการดำเนินการของผู้มีส่วน ร่วมในการวิจัยครั้งนี้ 2. ดำเนินการตามโครงการที่ได้ วางแผนไว้ - กิจกรรมอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับ สุขาภิบาลอาหารและสถานประกอบการ ร้านอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหารในเขตเทศบาลตำบล วาปีปทุม - ออกตรวจประเมินร้านอาหารในเขต เทศบาลตำบลวาปีปทุม ร่วมกับทีม คณะทำงานที่มีส่วนเกี่ยวข้อง - เก็บข้อมูลผู้บริโภคด้านความคิดเห็น เกี่ยวกับร้านอาหาร	เดือน กรกฎาคม-สิงหาคม 2566 สถานที่ 1. อบรมให้ความรู้ที่ห้องประชุมโรงพยาบาลตำบลวาปี ปทุม อำเภอวาปีปทุม เครื่องมือ - แบบทดสอบความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร - แบบตรวจประเมินสถานประกอบการร้านอาหารในระดับ ระดับดีมาก -แบบสอบถามความคิดเห็นผู้บริโภคต่อร้านอาหาร -แบบสังเกตการณ์มีส่วนร่วม อุปกรณ์ 1. สมุดจดบันทึก 2. ปากกา 3. โปรเจคเตอร์ ให้ความรู้ 4. กล้องถ่ายภาพ 5. ใบประกาศนียบัตร 6. ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 7. ป้ายมาตรฐาน อาหารสะอาดสะอาดอร่อย งบประมาณ- 3000 บาท	1. แผนงานโครงการดำเนินการได้อย่าง มีประสิทธิภาพ 2. ผู้ประกอบการร้านอาหารในเขต เทศบาลตำบลวาปีปทุมมีความรู้ หลังจากการอบรมให้ความรู้ ร้อยละ 90 3. มีรูปแบบการพัฒนาการดำเนินงาน ร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปี ปทุม ที่ชัดเจน เกิดการมีส่วนร่วมใน การดำเนินงาน 4. สถานประกอบการร้านอาหารในเขต เทศบาลตำบลวาปีปทุมผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน อาหารสะอาดสะอาด ระดับดีมาก อย่างน้อย 4 ร้าน	1. แผนงานโครงการดำเนินโครงการได้อย่าง มีประสิทธิภาพ 2. ผู้ประกอบการร้านอาหารในเขต เทศบาลตำบลวาปีปทุม มีความรู้ ร้อยละ 90 3. มีรูปแบบการพัฒนาการดำเนินงาน ร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปี ปทุม ที่ชัดเจน เกิดการมีส่วนร่วมใน การดำเนินงาน 4. สถานประกอบการร้านอาหารในเขต เทศบาลตำบลวาปีปทุมผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน อาหารสะอาดสะอาด ระดับดีมาก อย่างน้อย 4 ร้าน	- คณะทำงานวิจัย - ผู้ประกอบการ ร้านอาหารในเขต เทศบาลตำบลวาปี ปทุม - ผู้วิจัย

แผนปฏิบัติการวิจัย (Action Plan)

ขั้นที่ 3 ขั้นตอนการสังเกต (observation)

กิจกรรม/วัตถุประสงค์	วิธีดำเนินงาน	ระยะเวลา/สถานที่/เครื่องมือ/อุปกรณ์/งบประมาณ	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
กิจกรรมที่ 9 ประเมินผล การมีส่วนร่วมในการพัฒนาการดำเนินงาน ร้านอาหาร ในเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม	1. ผู้วิจัยร่วมสังเกตทุกกิจกรรม ในการดำเนินงาน การพัฒนาการดำเนินงาน ร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม 2. ผู้วิจัยเก็บรวบรวมผลที่ได้ การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม 3. ประเมินผลการดำเนินงานร้านอาหาร การมีส่วนร่วม ในการพัฒนาการดำเนินงาน ร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม 4. นิเทศสรุปผลการดำเนินงาน	เดือน กรกฎาคม-สิงหาคม 2566 สถานที่ ห้องประชุมโรงพยาบาลวาปีปทุม เครื่องมือ - แบบบันทึกการประชุม - แบบสังเกตการณ์มีส่วนร่วม - แบบสัมภาษณ์ - แบบสอบถามความคิดเห็น ผู้วิจัยภาค - แบบประเมินร้านอาหาร - แบบทดสอบความรู้ อุปกรณ์	1. ได้การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ที่มีประสิทธิภาพ ประสิทธิภาพเมื่อดำเนินการตามแผนแล้วสถานประกอบการร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในระดับดีมาก 2. ได้ผลการพัฒนาการดำเนินงาน ที่ได้ปฏิบัติตามแผนท่างไว้ 3. ทราบปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้นในการดำเนินงาน ทุกขั้นตอน 4. ได้ผลสรุปการพัฒนาการดำเนินงาน	1. .มีการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ที่มีประสิทธิภาพ 2. มีผลการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม 3. ปัญหาและอุปสรรคในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุมได้รับการปรับปรุงแก้ไข 4. มีผลสรุปการดำเนินงานต่อคณะกรรมการวิจัยและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับงานวิจัยในครั้งนี้	- คณะทำงานวิจัย - ผู้วิจัย
วัตถุประสงค์ 1. เพื่อติดตามผลการดำเนินงานตามแผนการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคามทั้งหมดก่อนและหลังดำเนินการ					

แผนปฏิบัติการวิจัย (Action Plan)

ขั้นที่ 3 ขั้นตอนการสังเกต (observation)

กิจกรรม/วัตถุประสงค์	วิธีดำเนินงาน	ระยะเวลา/สถานที่/เครื่องมือ/อุปกรณ์/งบประมาณ	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
<p>มิกิจกรรมที่ 10</p> <p>ติดตาม นิเทศ ผลการพัฒนากิจการดำเนินงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลบึงบัว อำเภอวาปีปทุม</p>	<p>1. ติดตาม และนิเทศให้คำแนะนำร้านอาหารในเขตเทศบาลบึงบัว อำเภอวาปีปทุม</p>	<p>เดือน สิงหาคม 2566</p> <p>สถานที่</p> <p>ห้องประชุมโรงพยาบาลบึงบัว อำเภอวาปีปทุม</p> <p>เครื่องมือ</p> <p>- แบบบันทึกการประชุม</p> <p>อุปกรณ์</p> <p>1. สมุดจดบันทึก</p> <p>2. ปากกา</p> <p>3. กล้องถ่ายภาพ</p> <p>งบประมาณ</p> <p>- 1,000 บาท</p>	<p>1. ผู้ประกอบการร้านอาหารในเทศบาลตำบลบึงบัว อำเภอวาปีปทุม มีความรู้ในด้านมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก</p> <p>2. ผู้บริโภคมีความพึงพอใจและได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปราศจากเชื้อที่ก่อโรค</p>	<p>1. ผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลบึงบัว อำเภอวาปีปทุม มีความรู้เพิ่มขึ้น ร้อยละ 80</p> <p>2. ผู้บริโภคมีความพึงใจต่อร้านอาหารนำอาหารในเขตเทศบาลตำบลบึงบัว อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ในระดับดีมากเพิ่มขึ้น</p>	<p>- คณะทำงานวิจัย</p> <p>- ผู้วิจัย</p>
<p>วัตถุประสงค์</p> <p>1. เพื่อประเมินผลความรู้ของผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้บริโภค ต่อร้านจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลบึงบัว อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม</p>					

แผนปฏิบัติการวิจัย (Action Plan)

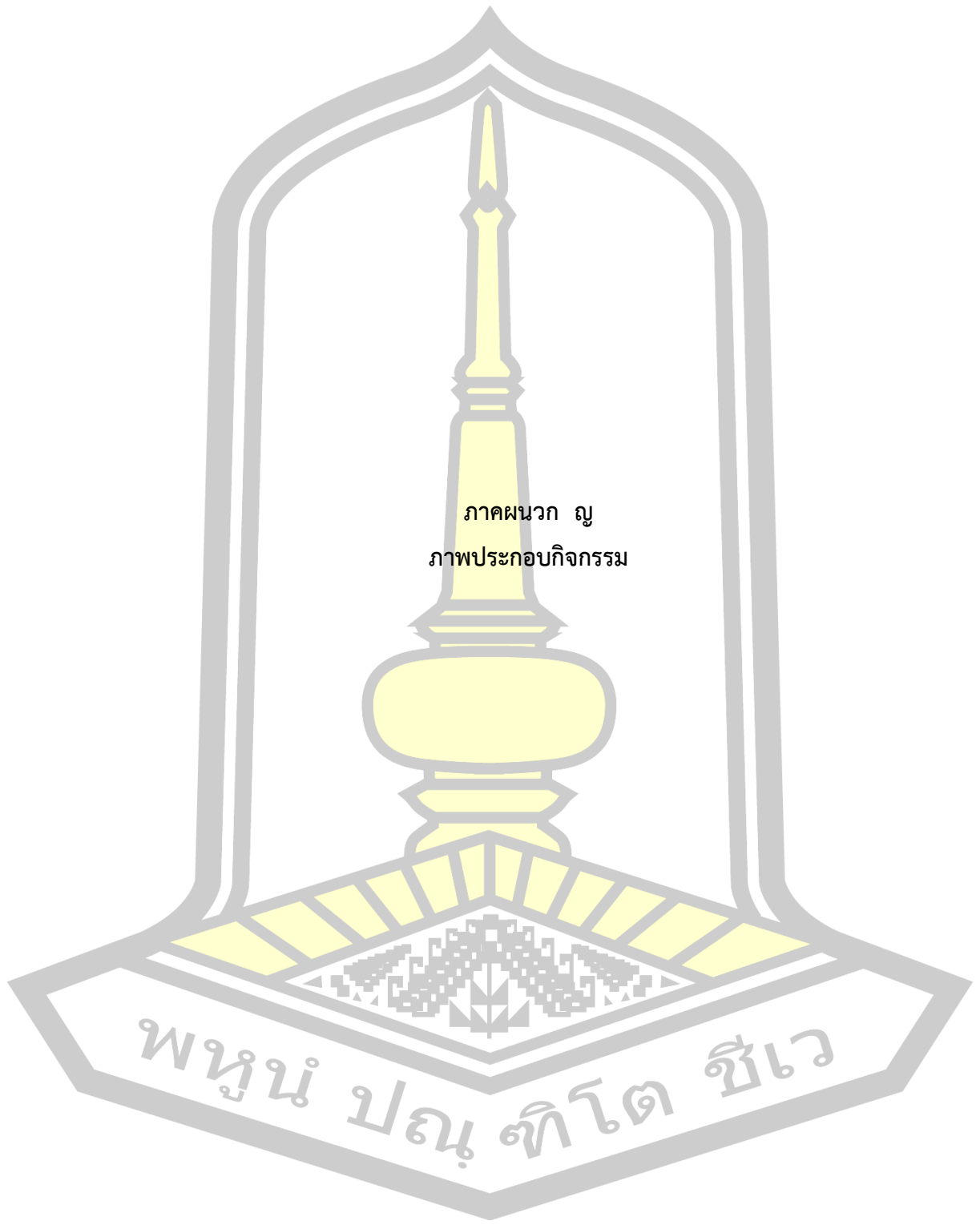
ขั้นที่ 4 ขั้นสะท้อนผล (Reflection)

กิจกรรม/วัตถุประสงค์	วิธีดำเนินงาน	ระยะเวลา/สถานที่/เครื่องมือ/อุปกรณ์/งบประมาณ	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
<p>กิจกรรมที่ 11</p> <p>ประชุม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ สรุปปัญหาและอุปสรรค และรายงานผล การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลปทุม</p> <p>วัตถุประสงค์</p> <p>1. เพื่อรายงานผลการดำเนินงานตามแผน และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การพัฒนา การดำเนินงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม</p>	<p>วิธีดำเนินงาน</p> <p>1. ประชุมสรุปรายงานและสะท้อนผลการดำเนินงานตามแผน การพัฒนาการค้าเป็นงาน ในเขตเทศบาลตำบลปทุม</p> <p>2. สรุปและรายงานเปรียบเทียบผล และหลังการดำเนินงานตามแผน การพัฒนาการค้าเป็นงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม</p>	<p>เดือน สิงหาคม 2566</p> <p>สถานที่</p> <p>ห้องประชุมโรงพยาบาลวาปีปทุม</p> <p>เครื่องมือ</p> <p>- แบบรายงานผลการดำเนินงาน</p> <p>อุปกรณ์</p> <p>1. สมุดจดบันทึก</p> <p>2. ปากกา</p> <p>3. กล้องถ่ายภาพ</p> <p>4. โปรเจคเตอร์นำเสนอ</p> <p>งบประมาณ</p> <p>- 500 บาท</p>	<p>ได้ทราบผลการเปรียบเทียบ ก่อน และหลังการพัฒนาการค้าเป็นงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลปทุม</p> <p>2. ได้ร่วมถอดบทเรียนจาก การพัฒนาการค้าเป็นงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม</p>	<p>1. มีผลการสะท้อนถึง ปัจจัยแห่งความสำเร็จ ปัญหาและอุปสรรคในการพัฒนาการค้าเป็นงานร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลปทุม</p> <p>2. มีผลการเปรียบเทียบก่อนและหลังการค้าเป็นงาน</p> <p>3. มีข้อมูลการถอดบทเรียนจากการพัฒนาการค้าเป็นงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม</p>	<p>- คณะทำงานวิจัย</p> <p>- ผู้วิจัย</p>

แผนปฏิบัติการวิจัย (Action Plan)

ขั้นที่ 4 ขั้นสะท้อนผล (Reflection)

กิจกรรม/วัตถุประสงค์	วิธีดำเนินงาน	ระยะเวลา/สถานที่/เครื่องมือ/อุปกรณ์/งบประมาณ	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
<p>กิจกรรมที่ 12</p> <p>คืนข้อมูลแก่ชุมชน ถอดบทเรียน วิเคราะห์ปัญหา อุปสรรค และปัจจัยแห่งความสำเร็จ</p> <p>วัตถุประสงค์</p> <p>1. เพื่อสรุปปัจจัยแห่งความสำเร็จในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารตามเคมพ์อาหาร สะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมีก</p>	<p>1. ประชุมถอดบทเรียนในด้าน ปัญหา อุปสรรค และปัจจัยแห่งความสำเร็จ ร่วมกัน คณะผู้วิจัย เพื่อเป็นข้อมูลและสะท้อน การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาต่อไป</p>	<p>เดือน สิงหาคม 2566</p> <p>สถานที่</p> <p>ห้องประชุมโรงพยาบาลวาปีปทุม</p> <p>เครื่องมือ</p> <p>- แบบรายงานผลการดำเนินงาน</p> <p>อุปกรณ์</p> <p>1. สมุดจดบันทึก</p> <p>2. ปากกา</p> <p>3. กล้องถ่ายภาพ</p> <p>4. โปรเจคเตอร์นำเสนอ</p> <p>งบประมาณ</p> <p>- 500 บาท</p>	<p>1. ได้ผลการสะท้อนถึง ปัจจัยแห่งความสำเร็จ และอุปสรรคในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม</p>	<p>1. มีผลการสะท้อนถึง ปัจจัยแห่งความสำเร็จ ปัญหาและอุปสรรคในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม</p>	<p>- คณะทำงานวิจัย</p> <p>- ผู้วิจัย</p>



ภาคผนวก ญ
ภาพประกอบกิจกรรม

พหุมนั ปณุ ทิโต ชีเว

ออกตรวจประเมินร้านอาหารก่อนการพัฒนาร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน
อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก



จัดอบรม ด้านสุขาภิบาลอาหารและความรู้
เรื่อง มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก
ในผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 1

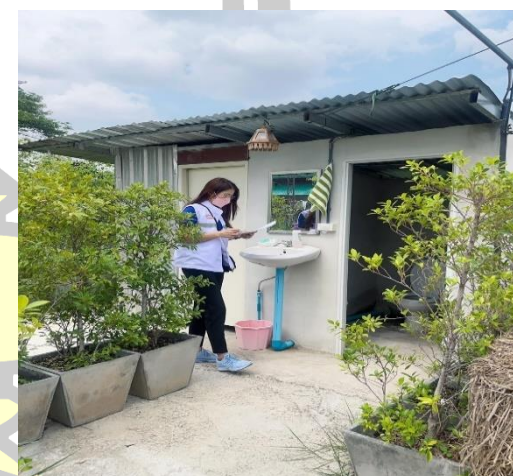


จัดอบรม ด้านสุขาภิบาลอาหารและความรู้
เรื่อง มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก
ในผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 2



มณฑลพิษณุโลก

ออกตรวจประเมินร้านอาหารหลังการพัฒนาร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน
อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก



ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก
ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม



ศูนย์ ปณ ภัต โต ข

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาวสุภาวดี สาทิ
วันเกิด	วันที่ 3 มกราคม พ.ศ. 2524
สถานที่เกิด	จังหวัดกรุงเทพมหานคร
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	บ้านเลขที่ 48 หมู่ที่ 2 ตำบลแห่ใต้ อำเภอกอสุมปี่สัย จังหวัดมหาสารคาม รหัสไปรษณีย์ 44140
ตำแหน่งหน้าที่การงาน	เจ้าพนักงานเภสัชกรรมชำนาญงาน
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	โรงพยาบาลวาปีปทุม เลขที่ 258 หมู่ 2 ตำบลหนองแสง อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม รหัสไปรษณีย์ 44120
ประวัติการศึกษา	พ.ศ. 2544 มัธยมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนโกสุมวิทยาสรรค์ อำเภอกอสุมปี่สัย จังหวัดมหาสารคาม พ.ศ. 2546 ประกาศนียบัตรสาธารณสุข (เทคนิคเภสัชกรรม) วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดอุบลราชธานี พ.ศ. 2549 ปริญญาสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต (ส.บ.) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม พ.ศ. 2566 ปริญญาสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต (ส.ม.) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

พูนุ์ ปณุ์ ทิโต ชีเว