การพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ

Developmet of food sanitation implementation guidelines "Place to sell food" in Industrial Plants.

(Received: June 14,2022 ; Accepted: June 29,2022)

พีระพล ต่วนภูษา[1]
Peeraphol Tuanpoosa[1]

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีเป็นการวิจัยและพัฒนา (research and development) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาแนวทางในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการ การศึกษาแบ่งเป็น 3 ขั้นตอน คือ 1) ศึกษาสภาพปัญหาและความต้องการ 2) พัฒนาแนวทางและ3) ประเมินแนวปฏิบัติ กลุ่มตัวอย่างในการทดลอง คือ ผู้สัมผัสอาหารทุกคนในโรงงานอุตสาหกรรมเป้าหมาย จำนวน 30 คน ผู้ประกอบกิจการทุกคนในโรงงานอุตสาหกรรมเป้าหมาย จำนวน 30 คน ประกอบด้วย 1) หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร 2) แบบทดสอบความรู้หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ 3) แบบทดสอบความรู้ หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร และ 4) แบบประเมินความพึงพอใจ สถิติที่ใช้คือความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เปรียบเทียบความแตกต่างภายในกลุ่ม แบบ nonparametric ได้แก่ Wilcoxon Signed-Rank Test

ผลการวิจัย พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความรู้หลังร่วมกิจกรรมสูงกว่าก่อนร่วมกิจกรรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ความเหมาะสมในการนำไปใช้และความพึงพอใจต่อการแนวทางฯ อยู่ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ : แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานประกอบการ

Abstract

The study was research and development. The objectives were to development of food sanitation implementation guidelines in Industrial Plants . The study was comprising 3 stages.(1) to study of the need and content (2) to designing and construction guideline. And (3) to evaluate and improvement of the guideline.The research sample consisted of 60 employees comprising entrepreneur 30 persons and food handler 30 persons.The research instruments were (1) food sanitation course (2) the learning achievement test of entrepreneur for pre-test and post-test (3) the learning achievement test of food handler for pre-test and post-test and (3) a questionnaire to assess satisfaction.Statistics employed in the research were mean, standard division and Wilcoxon Signed-Rank Test.

Research finding indicated that the development of food sanitation implementation guidelines "Place to sell food" in Industrial Plants was efficient by the post-learning achievement of the entrepreneur and food handler were significantly higher than their pre-learning achievement at the 0.05 level. Suitable for used and the samples were satisfied with the guideline at the highest level.

Keywords: food sanitation implementation guidelines, Place to sell food, Industrial Plants

[1] กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทรา

บทนำ

จากกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 ให้ไว้ ณ วันที่ 31 พฤษภาคม 2561 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 135 ตอนที่ 42 ก เมื่อวันที่ 20 มิถุนายน 2561 โดยให้มีผลใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป หรือวันที่ 16 ธันวาคม 2561 ได้กำหนดให้สถานประกอบกิจการร้านอาหารจะต้องดำเนินการให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบหรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร โดยยกเว้นข้อ 21 (2) กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา โดยมีบทเฉพาะกาลกำหนดให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในกำหนดเวลาสองปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ หรือวันที่ 16 ธันวาคม 2563 ส่งผลให้สถานประกอบกิจการโรงงานทุกแห่งที่เคยเข้าร่วมการดำเนินงานโรงอาหารมาตรฐาน หรือ (Clean Food Good Taste) ไม่สามารถผ่านเกณฑ์มาตรฐานในเรื่องนี้ได้ กระทรวงสาธารณสุข จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 136 ตอนพิเศษ 23 ง ลงวันที่ 25 มกราคม 2562 เพื่อมารองรับกับกฎกระทรวงดังกล่าว โดยมีสาระสำคัญคือ กำหนดหน้าที่ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร กำหนดหลักเกณฑ์การแจ้ง และการขอหนังสือรับรองเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร กำหนดวิธีการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยากรการอบรม และกำหนดการกำกับ ติดตาม และประเมินผล ซึ่งสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ได้แจ้งให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัดทำการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้สถานประกอบกิจการร้านอาหารได้รับทราบ รวมถึงประสานความร่วมมือกับกรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย เพื่อแจ้งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกระดับ ดำเนินการจัดการอบรมให้เป็นไปตามเงื่อนเวลาที่กำหนด แต่อย่างไรก็ตามด้วยสาเหตุหลายปัจจัย ทำให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นส่วนใหญ่ไม่สามารถดำเนินการได้ทั้ง ๆ ที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้อำนวยความสะดวกทั้งการจัดทำแบบฟอร์มคำขออนุญาตจัดการอบรม แผนการจัดการอบรม แบบประเมินผลก่อนและหลังการอบรม รายงานผลการอบรม รวมถึง เอกสารประกอบการการอบรมในรูปแบบของ Power Point ที่ครอบคลุมเนื้อหาในหลักสูตรไว้อย่างครบถ้วน แต่เมื่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเกือบทุกแห่งปฏิเสธที่จะไม่จัดการอบรม สถานประกอบกิจการโรงงานในฐานะที่ได้รับผลกระทบโดยตรงเพราะต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎหมาย และมีผลต่อการทำธุรกิจกับบริษัทคู่ค้า โดยเฉพาะบริษัทที่อยู่ในประเทศที่พัฒนาแล้ว บางส่วนจึงไปขอใช้บริการจากหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและ ผู้สัมผัสอาหารแทน ซึ่งมีค่าใช้จ่ายต่อรายค่อนข้างสูงมาก ดังนั้นเพื่อเป็นการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นโดยเฉพาะโรงงานที่มีความจำเป็นต้องใช้วุฒิบัตรผู้ผ่านการอบรมหลักสูตร “การสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร” แต่ไม่มีงบประมาณเพียงพอสำหรับการใช้บริการจากหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทรา ในฐานะหน่วยงานด้านวิชาการที่มีหน้าที่ในการให้การสนับสนุนทางด้านวิชาการแก่หน่วยงาน/องค์กร/สถานที่/

สถานประกอบการ รวมถึงภาคประชาชน เพื่อเป็นการคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ปลอดภัยจากมลพิษสิ่งแวดล้อม และเอื้อต่อการมีสุขภาพดี จึงได้ดำเนินการ ดังนี้

1. ชี้แจงทำความเข้าใจเกี่ยวกับสาระบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 แก่ผู้ประกอบกิจการโรงงานที่เคยเข้าร่วมการดำเนินงานโรงอาหารมาตรฐานหรือ (Clean Food Good Taste) ให้เข้าใจในรายละเอียดของเกณฑ์มาตรฐานในแต่ละข้อ ความแตกต่างของเกณฑ์มาตรฐานที่เพิ่มเติมมาด้วยเหตุผลความจำเป็นที่ต้องมีการเพิ่มเกณฑ์มาตรฐาน รวมถึง บทกำหนดโทษตามกฎหมายหากมีการฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงฯ เป็นต้น

2. ศึกษาปัญหาและความต้องการในการพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ

3. ทำการตรวจประเมินสถานที่ปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารภายในโรงงาน เพื่อหาส่วนขาดที่ทำให้ไม่ผ่านเกณฑ์ หรือยังไม่เป็นไปตามกฎกระทรวงฯ

4. ขอความร่วมมือให้ผู้บริหารโรงงานฯ จัดอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารในโรงงานที่รับผิดชอบ โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทราจะเป็นหน่วยงานในการขออนุญาตจัดการอบรมต่อกรมอนามัย สนับสนุนวิทยากร เก็บรวบรวมและตรวจสอบแบบสอบถามก่อนและหลังการอบรม รวมถึงแบบสอบถามความพึงพอใจ และเสนอวุฒิบัตรผู้ผ่านการอบรมให้ผู้บริหารหน่วยงานลงนาม เพื่อแจกจ่ายให้แก่ผู้ผ่านการอบรมต่อไป

5. ให้โรงงานที่ประสงค์ใช้บริการในการอบรมจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทราเป็นผู้ให้การสนับสนุนอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่มรวมถึงการจัดทำวุฒิบัตรเพื่อมอบให้แก่ผู้ผ่านการอบรม

6. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทราเข้าทำการตรวจประเมินซ้ำด้วยแบบสำรวจมาตรฐานตามกฎกระทรวงฯ เพื่อให้ทราบว่าผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารในโรงงานได้มีการปฏิบัติให้เป็นไปตามนั้นหรือไม่

7. ในกรณีที่โรงงานยังไม่สามารถปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎกระทรวง ก็ให้ทำการปรับปรุงแก้ไขและตรวจประเมินซ้ำจนกว่าจะผ่านมาตรฐานตามกฎกระทรวง

เนื่องจากการดำเนินการให้เป็นไปตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ถือว่าเป็นสิ่งที่ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎหมาย ซึ่งหากมีการฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตาม อาจได้รับโทษจำคุกไม่เกิน 50,000 บาท ตามที่บัญญัติไว้ในมาตรา 68 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ผู้วิจัยจึงมีแนวคิดในการแก้ปัญหาการดำเนินงานการพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ ขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาและความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ

2. เพื่อพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ

3. เพื่อประเมินผลแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ ในด้านความรู้ ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ และความพึงพอใจ หลังเข้าโครงการ

วิธีการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยใช้วิธีการวิจัยและพัฒนา (research and development) โดยจัดขั้นตอนในการศึกษาวิจัยตามแนวทางการบริหารจัดการและกระบวน การวิจัยและพัฒนา 3 ขั้นตอน ระยะ

การเก็บข้อมูลทุติยภูมิในขั้นตอนที่ 1 ที่ได้ดำเนินการไปแล้วตั้งแต่เดือน มิถุนายน - ธันวาคม 2563 ส่วนการนำผลนำแนวทาง ฯ ที่พัฒนาขึ้นไปทดลองใช้จริงกับกลุ่มตัวอย่าง จนสิ้นสุดกระบวนการ ใช้ระยะเวลาดำเนินการ 6 เดือน ตั้งแต่เดือนมีนาคม ถึง เดือนกันยายน 2564 งานวิจัยได้รับการอนุมัติจากคณะกรรมการจริยธรรมการ วิจัยในมนุษย์สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทรา (เลขที่รับรอง PH_CCO_REC 17/2564) มีวิธีการดำเนินงาน ดังนี้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือ ตัวแทนสถานประกอบการ ที่สมัครใจเข้าร่วมโครงการ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา บางน้ำเปรี้ยว และบางปะกง จากการรับสมัครเบื้องต้น จำนวน 8 โรงงาน ประกอบด้วย ผู้สัมผัสอาหารทุกคนในโรงงานอุตสาหกรรมเป้าหมาย จำนวน 281 คน ผู้ประกอบกิจการทุกคนในโรงงานอุตสาหกรรมเป้าหมาย จำนวน 141 คน

กลุ่มตัวอย่าง คือ ตัวแทนสถานประกอบการที่สมัครใจเข้าร่วมโครงการ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา บางน้ำเปรี้ยว และบางปะกง จากการรับสมัครเบื้องต้น จำนวน 8 โรงงาน และจับสลากเข้าทดลองเครื่องมือ จำนวน 1 โรงงาน ประกอบด้วย ผู้สัมผัสอาหารทุกคนในโรงงานอุตสาหกรรมเป้าหมาย จำนวน 30 คน ผู้ประกอบกิจการทุกคนในโรงงานอุตสาหกรรมเป้าหมาย จำนวน 30 คน ผู้วิจัยจึงกำหนดกลุ่มตัวอย่าง โดยเลือกทุกคนที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมโครงการ รวมทั้งสิ้น 60 คน

วิธีดำเนินการศึกษา

ขั้นที่ 1 ขั้นศึกษาสภาพปัญหาและความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในขั้นตอนนี้ผู้วิจัยประเมินวิเคราะห์ปัญหาของ โดย 1) ทำการสนทนากลุ่มเกี่ยวกับปัญหาและความต้องการการพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ หลังได้รับการพิจารณาจากคณะกรรมการฯ 2) นำข้อมูลมาวิเคราะห์หาปัญหาและความต้องการ 3) กำหนดปัญหาในการการพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการจากข้อมูลที่ได้จากข้อที่ 1 ร่วมกับการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง 4) สรุปปัญหาและความต้องการในการการพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ

ขั้นที่ 2 การพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถาน ประกอบการ ในขั้นตอนนี้ผู้วิจัยดำเนินการดังนี้

2.1 การวางแผนการพัฒนาและยกร่างแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ โดย 1) ผู้วิจัยนำสรุปผลปัญหาและความต้องการในการพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการจากขั้นตอนที่ 1 นำมาจัดลำดับความสำคัญของความต้องการและปัญหาสำคัญและเร่งด่วน จากนั้นนำไปดำเนินการยกร่างกระบวนการแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ ดังนี้ 1.1) การจัดการความรู้สำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการ 1.2) การดำเนินตามแนวทางที่พัฒนาขึ้น ระยะเวลา 6 เดือน ประกอบด้วยการดำเนินการปฏิบัติจริงในสถานประกอบการ ประกอบด้วย 5 องค์ประกอบ คือ (1) การจัดการความรู้ (2) การจัดทำบทบาทหน้าที่ของสถานประกอบการ (3) การจัดการแหล่งสนับสนุน (4) แนวทางการดำเนินงาน (5) การประเมินผล

2.2 การตรวจสอบและหาประสิทธิภาพแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ ในขั้นตอนนี้ผู้วิจัยดำเนินการดังนี้ 1) ในขั้นตอนนี้ผู้วิจัยนำร่างแนวทางการดำเนินงาน ฯ ที่สร้างขึ้นไปเสนอ

ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน ทำการประเมินแนวทาง ฯ แล้วนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Item Objective Congruence, IOC) นำมาวิเคราะห์ข้อมูลคำนวณโดยให้ได้ค่าดัชนีความสอดคล้องมากกว่าหรือเท่ากับ 0.5 ซึ่งแสดงว่าเนื้อหาในการดำเนินงานมีความเที่ยงตรง แต่ถ้ามีค่าดัชนีความสอดคล้องน้อยกว่า 0.5 ต้องนำไปปรับปรุง ปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ 2) นำร่างกระบวนการ ฯ ที่ผ่านกระบวนการปรับปรุงจากผู้เชี่ยวชาญและผ่านการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Item Objective Congruence, IOC) แล้วมาทดลองใช้จริงกับกลุ่มที่มีความคล้ายคลึงกับกลุ่มตัวอย่าง 3 คู่ และนำข้อมูลจากการทดลองใช้ไปปรับแก้ก่อนนำไปใช้จริง

ขั้นที่ 3 ประเมินการพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ ด้านความรู้ ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ และความพึงพอใจ ในขั้นตอนนี้ผู้วิจัยดำเนินการดังนี้

3.1 ผู้วิจัยนัดประชุมชี้แจงตัวแทนผู้ประกอบการและตัวแทนผู้จำหน่ายอาหาร เพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับแนวทาง ฯ วิธีการฝึกปฏิบัติกิจกรรม บทบาทหน้าที่ของแต่ละบุคคล รวมถึงการประเมินผล

3.2 ทำการฝึกอบรมภาคทฤษฎี โดยให้ความรู้กลุ่มตัวอย่าง โดยผู้ประกอบการจะใช้เวลา 6 ชั่วโมง ส่วนผู้สัมผัสอาหารจะใช้เวลาในการอบรม 3 ชั่วโมง พร้อมประเมินผลความรู้

3.3 นำไปปฏิบัติในสถานการณ์จริง เป็นเวลา 3 เดือน

3.4 จบโปรแกรม สรุปผล และประเมินผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ และความพึงพอใจ

เครื่องมือวิจัย

1. หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบการการวิเคราะห์ข้อมูล เป็นหลักสูตรที่พัฒนาโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย เนื้อหาการอบรม ประกอบด้วย สถานการณ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรอบแนวคิดการยกระดับร้านอาหารให้มีคุณภาพ แนวทาง/กลไกการยกระดับร้านอาหารสู่ความเป็นเลิศ (การพัฒนาด้านบุคลากร/เจ้าหน้าที่ การพัฒนาด้านผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร การส่งเสริมความรอบรู้สู่ประชาชน (อาหารปลอดภัย) การจัดการความเสี่ยงที่เกิดในร้านอาหาร ช่องทางการสนับสนุน การประสานและขับเคลื่อนงาน (การสนับสนุนทางด้านวิชาการ การสนับสนุนด้านกฎหมาย)

2. แบบทดสอบความรู้ หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ ประกอบด้วยข้อคำถาม 50 ข้อ ทั้งหมดเป็นแบบอัตนัยชนิดเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ ที่ผู้วิจัยนำมาใช้ตามมาตรฐาน การดำเนินงาน มีค่าความยากง่าย (p) และค่าอำนาจจำแนก (r) ของแบบทดสอบเป็นรายข้อ โดยพิจารณาแบบสอบถามข้อที่มีค่าความยากง่าย (p) ตั้งแต่ 0.20 ถึง 0.80 และค่าอำนาจจำแนก (r) ตั้งแต่ 0.20-1.00 จำนวน 50 ข้อ ค่าสัมประสิทธิ์ความเชื่อมั่นของข้อสอบทั้งฉบับ โดยใช้สูตรของคูเดอร์ ริชาร์ดสัน สูตรที่ 20 (Kuder Richardson 20-KR-20) ได้ค่าความเชื่อมั่นทั้งฉบับเท่ากับ 0.84

3. แบบทดสอบความรู้ หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วยข้อคำถาม 20 ข้อ ทั้งหมดเป็นแบบอัตนัยชนิดเลือกตอบ 4 ตัวเลือก มีค่าความยากง่าย (p) และค่าอำนาจจำแนก (r) ของแบบทดสอบเป็นรายข้อ โดยพิจารณาแบบสอบถามข้อที่มีค่าความยากง่าย (p) ตั้งแต่ 0.20 ถึง 0.80 และค่าอำนาจจำแนก (r) ตั้งแต่ 0.20-1.00 จำนวน 20 ข้อ และค่าสัมประสิทธิ์ความเชื่อมั่น โดยใช้สูตรของคูเดอร์ ริชาร์ดสัน สูตรที่ 20 (Kuder Richardson 20-KR-20) ได้ค่าความเชื่อมั่นทั้งฉบับเท่ากับ 0.71

4. แบบประเมินความพึงพอใจ เป็นลักษณะแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ ตามรูปแบบของลิเคอร์ท (Likert Scaling) มีค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of

Item Objective Congruence IOC) ของความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญแต่ละข้อ ได้ค่าดัชนีความสอดคล้องทั้งฉบับเท่ากับ 1 มีเกณฑ์ในการแปลผลคะแนน ดังนี้

ระดับคะแนน 1.00 – 1.80 หมายถึง พึงพอใจระดับน้อยที่สุด

ระดับคะแนน 1.81– 2.60 หมายถึง พึงพอใจระดับน้อย

ระดับคะแนน 2.61 – 3.40 หมายถึง มีพึงพอใจระดับปานกลาง

ระดับคะแนน 3.41 – 4.20 หมายถึง พึงพอใจระดับมาก

ระดับคะแนน 4.21 – 5.00 หมายถึง พึงพอใจระดับมากที่สุด

การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติพรรณนา ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สำหรับข้อมูลพื้นฐาน เปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างกลุ่ม แบบ nonparametric ได้แก่ Wilcoxon Signed Ranks

ผลการศึกษา

1. แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ

1.1 ศึกษาสภาพปัญหาและความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ พบว่า ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความสำเร็จในการดำเนินการ คือ 1) ปัจจัยด้านการกำหนดนโยบายของสถานประกอบการ โดยผู้บริหารยังไม่กำหนดนโยบายการดำเนินงานที่สอดคล้องกับนโยบายทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ จึงทำให้การกำหนดแนวทางการดำเนินงานไม่ชัดเจน 2) ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารยังมีความรู้ ความเข้าใจในการดำเนินการไม่เพียงพอ ส่งผลให้การสนับสนุนให้ผู้ประกอบดำเนินการตามนโยบายจึงยังไม่ครอบคลุมตามมาตรฐาน 3) การเข้าถึงบริการด้านการขอรับรองมาตรฐานสำหรับส่วนราชการยังไม่ชัดเจน จากข้อสรุปดังกล่าว นำไปสู่การศึกษาเอกสารและงานวิจัย นำมาสังเคราะห์ได้เป็นแนวทางฯ ดังนี้

1.2 แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ ที่พัฒนาขึ้น ประกอบด้วย 5 องค์ประกอบ คือ

(1) การจัดการความรู้ สำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย

หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบการการวิเคราะห์ข้อมูล เป็นหลักสูตรที่พัฒนาโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย เนื้อหาการอบรม ประกอบด้วย สถานการณ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรอบแนวคิดการยกระดับร้านอาหารให้มีคุณภาพ แนวทาง/กลไกการยกระดับร้านอาหารสู่ความเป็นเลิศ (การพัฒนาด้านบุคลากร/เจ้าหน้าที่ การพัฒนาด้านผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร การส่งเสริมความรอบรู้สู่ประชาชน (อาหารปลอดภัย)) การจัดการความเสี่ยงที่เกิดในร้านอาหาร ช่องทางการสนับสนุน การประสานและขับเคลื่อนงาน (การสนับสนุนทางด้านวิชาการ การสนับสนุนด้านกฎหมาย)

(2) การจัดทำบทบาทหน้าที่ของสถานประกอบการ ประกอบด้วย 1) ผู้บริหาร กำหนดนโยบายการดำเนินงาน 2) บุคลากร จัดทำแนวปฏิบัติ และเป็นพี่เลี้ยงและผู้ประเมินสำหรับสถานประกอบการ 3) ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารสร้างแนวทางในการดำเนินกิจกรรม 4) ผู้สัมผัสอาหารดำเนินกิจกรรมโดยเคร่งครัด และ 5) เจ้าหน้าที่สาธารณสุข เป็นพี่เลี้ยงในด้านความรู้ และผู้บริหารหลักสูตรตามบทบาทของผู้อำนวยความสะดวก (facilitator) ต่อการเรียนรู้ วิธีปฏิบัติ รวมถึงการขอรับการประเมินตามมาตรฐาน

(3) การจัดการแหล่งสนับสนุน

- แหล่งสนับสนุนด้านผู้บริหารสถานประกอบการ ในการดำหนดนโยบาย ทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ และ“สถานที่จำหน่ายอาหาร” สถานที่

- แนวทางการเข้าถึงระบบการขึ้นทะเบียนและแนวปฏิบัติของส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง

(4) แนวทางการดำเนินงาน

- การชี้แจงนโยบายการดำเนินงานสำหรับผู้บริหารสถานประกอบการ

- การพัฒนาด้านบุคลากร/เจ้าหน้าที่ให้มีความรู้ ความเข้าใจและสามารถเป็นพี่เลี้ยงและผู้ตรวจสอบสถานประกอบการได้

- ช่องทางการเข้าถึงบริการภาครัฐ

- การพัฒนาด้านผู้ประกอบกิจการร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

- การส่งเสริมความรอบรู้สู่บุคลากรในสถานประกอบการ (อาหารปลอดภัย)

(5) การประเมินผล ประเมินด้านความรู้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร ความพึงพอใจของผู้บริหาร ผู้ประกอบการและผู้สัมผัส และพนักงานในด้านความพึงพอใจและความเหมาะสมของการดำเนินงาน

2. ประเมินผลแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ ในด้านความรู้ ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ และความพึงพอใจ

2.1 ผลการศึกษาความรู้สำหรับผู้ประกอบกิจการ ที่ได้เข้าร่วมรับความรู้หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบการ พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่เข้าร่วมกิจกรรม มีค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานก่อนศึกษาความรู้ เท่ากับ ($\overline{X}$ = 23.17, SD.= 4.75) มีค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานหลังศึกษาความรู้ เท่ากับ ($\overline{X}$ = 35.60, SD.= 5.75) และสูงขึ้นกว่าก่อนเข้ารับความรู้ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 .

ตารางที่ 1 ผลการเปรียบเทียบเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างกลุ่ม คะแนนเฉลี่ยความรู้ก่อนและหลังเข้าประเมินความรู้ด้วยสำหรับผู้ประกอบกิจการ (n=30)

กลุ่มตัวอย่าง	**จำนวนคู่**	จำนวน	Mean rank	Sum of rank	Z	p-value
ความรู้หลังเรียน-ความรู้ก่อนเรียน	- Negative Ranks	0	0.00	0.00	-4.790	0.01*
	- Positive Ranks	30	15.50	465.00		
	- Ties	0				
	- Total	30				

* Z <0.05

2.3 ผลการศึกษาความรู้สำหรับผู้สัมผัสอาหาร ที่ได้เข้าร่วมรับความรู้หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบการ พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่เข้าร่วมกิจกรรม มีค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานก่อนศึกษาความรู้ เท่ากับ ($\overline{X}$ = 8.27, SD.= 2.56) มีค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานหลังศึกษาความรู้ เท่ากับ ($\overline{X}$ = 13.67, SD.= 3.17) และสูงขึ้นกว่าก่อนเข้ารับความรู้ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 2 ผลการเปรียบเทียบเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างกลุ่ม คะแนนเฉลี่ยความรู้ของกลุ่มตัวอย่างก่อนและหลังเข้าประเมินความรู้ด้วยสำหรับเจ้าหน้าที่ (n=30)

กลุ่มตัวอย่าง	**จำนวนคู่**	จำนวน	Mean rank	Sum of rank	Z	p-value
	- Negative Ranks	0	0.00	0.00	-4.793	0.01*

ความรู้หลังเรียน-ความรู้ก่อนเรียน						
	- Positive Ranks	30	15.50	465.00		
	- Ties	0				
	- Total	30				

* Z <0.05

2.6 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในการนำแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการไปใช้

ด้านความพึงพอใจของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในการนำแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการไปใช้ พบว่า มีความพึงพอใจภาพรวมต่อการเข้าร่วมโครงการ ระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ($\overline{X}$ = 4.30, SD.= 0.46) แยกรายด้านความรู้ที่ได้จากการจัดกิจกรรมโครงการ พบว่า ความพึงพอใจต่อรูปแบบการจัดกิจกรรม ด้านความรู้ที่ได้จากการจัดกิจกรรม และระยะเวลาในการจัดกิจกรรม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ($\overline{X}$ = 3.83, SD.= 0.64) ($\overline{X}$ = 3.87, SD.= 0.62) และ ($\overline{X}$ = 3.90, SD.= 0.58) ส่วนความเห็นด้านการนำแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ ที่พัฒนาขึ้นไปใช้ มีความเหมาะสมสามารถนำไปใช้ได้จริง อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ ($\overline{X}$ = 4.21, SD.= 0.40) ตามลำดับ

สรุปและอภิปรายผล

การศึกษาเรื่องการพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ ครั้งนี้ อภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

การประเมินผลแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ ในด้านความรู้ ด้านความเหมาะสมในการนำไปใช้ และความพึงพอใจ หลังนำแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ ซึ่งประกอบด้วย 5 องค์ประกอบ คือ (1) การจัดการความรู้ สำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (2) การจัดทำบทบาทหน้าที่ของสถานประกอบการ ประกอบด้วย 1) ผู้บริหาร กำหนดนโยบายการดำเนินงาน 2) บุคลากร จัดทำแนวปฏิบัติ และเป็นพี่เลี้ยงและผู้ประเมินสำหรับสถานประกอบการ 3) ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารสร้างแนวทางในการดำเนินกิจกรรม 4) ผู้สัมผัสอาหารดำเนินกิจกรรมโดยเคร่งครัด และ 5) เจ้าหน้าที่สาธารณสุข เป็นพี่เลี้ยงในด้านความรู้ และผู้บริหารหลักสูตรตามบทบาทของผู้อำนวยความสะดวก (facilitator) ต่อการเรียนรู้ วิธีปฏิบัติ รวมถึงการขอรับการประเมินตามมาตรฐาน (3) การจัดการแหล่งสนับสนุน (4) แนวทางการดำเนินงาน (5) การประเมินผล ประเมินด้านความรู้ผู้ประกอบการผู้สัมผัสอาหาร ความพึงพอใจของผู้บริหารผู้ประกอบการและผู้สัมผัส และพนักงาน ในด้านความพึงพอใจและความเหมาะสมของการดำเนินงานและการนำไปใช้ พบว่า ความเห็นด้านการนำแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการ ที่พัฒนาขึ้นไปใช้ มีความเหมาะสมสามารถนำไปใช้ได้จริง อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ ($\overline{X}$ = 4.21, SD.= 0.40) ที่เป็นเช่นนี้เนื่องจาก การที่เรานำ ไปให้สถานประกอบการดำเนินการในครั้งแรก ซึ่งเป็นการทำตามนโยบายด้านสาธารณสุข ทางสถานประกอบการยังไม่มีความรู้ ความเข้าใจ ถึงประโยชน์ของการดำเนินการตามแนวทางที่ให้สถานประกอบการดำเนินการ จึงทำให้การดำเนินงานไม่เป็นไปตามมาตรฐาน แต่หลังจากที่ได้

มีการศึกษาถึงปัญหาและความต้องการ รวมถึงการพัฒนาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ในสถานประกอบการอย่างเป็นระบบ และมีคุณภาพตรงกับสภาพปัญหาและความต้องการของสถานประกอบการ และได้รับความรู้ในการนำไปดำเนินการ ซึ่งประกอบด้วย 1) สถานการณ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ 2) กรอบแนวคิดการยกระดับร้านอาหารให้มีคุณภาพ 3) แนวทาง/กลไกการยกระดับร้านอาหารสู่ความเป็นเลิศ การพัฒนาด้านบุคลากร/เจ้าหน้าที่ การพัฒนาด้านผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร การส่งเสริมความรอบรู้สู่ประชาชน (อาหารปลอดภัย) 4) การจัดการความเสี่ยงที่เกิดในร้านอาหาร 5) ช่องทางการสนับสนุนการประสานและขับเคลื่อนงาน การสนับสนุนทางด้านวิชาการ การสนับสนุนด้านกฎหมาย ซึ่งองค์ความรู้ดังกล่าวช่วยส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจและเห็นประโยชน์จากการนำความรู้นี้ไปใช้เพื่อช่วยเพิ่มมูลค่าของอาหารและบริการของตนเอง โดยผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ เป็นวัยผู้ใหญ่ ในการเรียนรู้ในวัยนี้เป็นการเรียนรู้ในวัยผู้ใหญ่ อนันต์ บุญสนองและประคอง สุคนธจิตต์, 2560 กล่าวว่า การเรียนรู้ของผู้ใหญ่แตกต่างจาก การเรียนรู้ของเด็ก เพราะผู้ใหญ่มีประสบการณ์มากกว่า ดังนั้นการเรียนการสอนต้องยึดหลักให้ ตอบสนองต่อธรรมชาติของผู้ใหญ่ นั่นคือต้องรู้หลักการศึกษาผู้ใหญ่ ซึ่งโนลส์ (Knowles: 1980) เรียกวิชาการศึกษาผู้ใหญ่นี้ว่า Andragogical Model ซึ่งประกอบสร้างด้วยปัจจัยด้านต่าง ๆ โดยเฉพาะความต้องการรู้ (need to know) ความต้องการรู้ของผู้เรียนผู้ใหญ่นั้น จะเกิดขึ้น เมื่อผู้เรียนผู้ใหญ่เล็งเห็นว่า การเรียนรู้นั้นเกิดประโยชน์ต่อชีวิตจริง และตระหนักว่าการเรียนรู้ สามารถตอบสนองความต้องการ และความสนใจของตนเองได้ซึ่งก่อนการเรียนรู้ผู้ใหญ่มักต้องการจะรู้ว่า เพราะเหตุใดหรือทำไมจึงจำเป็นจะต้องเรียนรู้ จะได้รับประโยชน์อะไรจากการเรียนรู้ และจะสูญเสียประโยชน์อะไรถ้าไม่ได้เรียนรู้ในสิ่งเหล่านั้น ผู้ใหญ่จึงมีความพร้อมที่จะเรียนรู้ในสิ่งที่ต้องการเรียนรู้และพึงพอใจ มากกว่าจะให้ผู้อื่นมากำหนดให้ ดังนั้นจึงเป็นหน้าที่ของผู้บริหารหลักสูตร ซึ่งในที่นี้คือเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ที่จะต้องเป็นผู้อำนวยความสะดวก (facilitator) ต่อการเรียนรู้ที่จะต้องช่วยเหลือผู้เรียนให้ได้รับรู้ถึงความต้องการรู้ อย่างน้อยที่สุดผู้อำนวยความสะดวกอาจชี้ให้เห็นคุณค่าของการเรียนรู้ที่จะช่วยเสริมเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของผู้เรียนหรือคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้นในอนาคตได้ ความต้องการรู้ของผู้ใหญ่นั้น จะเกิดขึ้นเมื่อผู้เรียนผู้ใหญ่เล็งเห็นว่า การเรียนรู้นั้นเกิด ประโยชน์ต่อชีวิตจริง และตระหนักว่าการเรียนรู้สามารถตอบสนองความต้องการและความสนใจของ ตนเองได้ จากการพัฒนาแนวทางฯ ผู้วิจัยได้นำหลักการเรียนรู้ในวัยผู้ใหญ่มาใช้ในการจัดทำหลักสูตรและการพัฒนาแนวทาง จึงทำให้แนวทางฯ ที่พัฒนาขึ้นตรงตามความต้องการและช่วยส่งเสริมให้กลุ่มตัวอย่างมีความรู้เพิ่มสูงขึ้น โดยพบว่า ทั้งผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้หลังการเข้ารับความรู้สูงขึ้นกว่าก่อนเข้ารับความรู้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 นั่นหมายถึงว่า ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากระดับพื้นฐาน (functional health literacy) ที่มีการรู้และจำประเด็นเนื้อหาสำคัญในการปฏิบัติตัวเพื่อให้มีสุขภาพดี มาสู่ระดับวิจารณญาณ (Critical health literacy) คือการมีความรู้ ความเข้าใจระดับปฏิสัมพันธ์และสามารถวิเคราะห์หรือเปรียบเทียบอย่างมีเหตุผลเกี่ยวกับแนวทางการมีพฤติกรรมที่ถูกต้องได้ จึงทำให้กลุ่มตัวอย่างมีทักษะการตัดสินใจ (decision skill) จากระดับจากระดับพื้นฐาน (functional health literacy) คือมีความสามารถในการกำหนดทางเลือกและปฏิเสธหรือหลีกเลี่ยง หรือเลือกวิธีการปฏิบัติเพื่อให้มีสุขภาพดี มาสู่ระดับวิจารณญาณ (Critical health literacy) คือ มีทักษะการตัดสินในระดับปฏิสัมพันธ์และสามารถแสดงทางเลือกที่เกิดผลกระทบน้อยต่อตนเองและผู้อื่นหรือแสดงข้อมูลที่หักล้างความเข้าใจผิดได้

ส่งผลให้เกิดพฤติกรรมการจัดการตนเอง (self-management) จากระดับพื้นฐาน (functional health literacy) ที่มีความสามารถในการกำหนดเป้าหมายและวางแผนในการปฏิบัติตนเพื่อให้มีพฤติกรรมสุขภาพที่ถูกต้อง มาสู่ระดับวิจารณญาณ (Critical health literacy) คือ มีการจัดการตนเองระดับปฏิสัมพันธ์และมีความสามารถในการทบทวนวิธีการปฏิบัติตนตามเป้าหมายเพื่อนำมาปรับเปลี่ยนวิธีปฏิบัติตนให้มีพฤติกรรมสุขภาพที่ถูกต้อง (เตือนใจ ซุ่นฮะ, กนกศรี จาดเงิน, 2562) อีกทั้งการได้รับการสนับสนุนและการเข้าถึงทรัพยากรและบริการต่างๆ ร่วมกับการปฏิสัมพันธ์ระหว่างเจ้าหน้าที่สาธารณสุข บุคลากรในสถานประกอบการ จึงยิ่งที่จะสนับสนุนให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้และดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลให้ความพึงพอใจภาพรวมต่อการเข้าร่วมโครงการระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ($\overline{X}$ = 4.30, SD.= 0.46) สอดคล้องกับแนวคิดการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบการ (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, 2562) ซึ่งประกอบด้วย 1) สถานการณ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ 2) กรอบแนวคิดการยกระดับร้านอาหารให้มีคุณภาพ 3) แนวทาง/กลไกการยกระดับร้านอาหารสู่ความเป็นเลิศ การพัฒนาด้านบุคลากร/เจ้าหน้าที่ การพัฒนาด้านผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร การส่งเสริมความรอบรู้สู่ประชาชน (อาหารปลอดภัย) 4) การจัดการความเสี่ยงที่เกิดในร้านอาหาร 5) ช่องทางการสนับสนุนการประสานและขับเคลื่อนงาน การสนับสนุนทางด้านวิชาการ การสนับสนุนด้านกฎหมาย จึงสนับสนุนการดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพ

ข้อเสนอแนะ

1. ผู้จะนำแนวปฏิบัติไปใช้ต้องศึกษาแต่ละองค์ประกอบก่อนนำไปดำเนินการ
2. ควรมีคู่มือการดำเนินงานสำหรับสถานประกอบการ
3. ควรศึกษาความรอบรู้ด้านสุขภาพสำหรับสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ
4. ควรทำการศึกษาเปรียบเทียบในแต่ละบริบทของสถานประกอบการ

เอกสารอ้างอิง

เตือนใจ ซุ่นฮะ, กนกศรี จาดเงิน.2562.**การพัฒนาระบบการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพชุมชน สำหรับผู้ดูแลในครอบครัวร่วมกับภาคีเครือข่ายสุขภาพชุมชนตำบลบางปะกง.** วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์. 11(1) : 11-24**.**

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. 2562. **คู่มือแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการ อบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 2.กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ชุมนุม สหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. 2557. **คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ (Principle of Food Sanitation Inspector)**. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. 2562. **คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561**. พิมพ์ครั้งที่ 2.กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย

วีระยุทธ์ ชาตะกาญจน์. 2558. **การวิจัยเชิงปฏิบัติการAction Reseach**. วารสารราชภัฏสุราษฎร์ธานี. 2(1): 29-49.

อนันต์ บุญสนอง, ประคอง สุคนธจิตต์.2560.**ทฤษฎีการเรียนรู้ของผู้ใหญ่กับแนวทางการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรพิเศษ.**วารสารวิชาการเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์. 2(2) : 47-58.

D Coghlan,T Brannick.(2014). Doing Action Research in Your Own Organization.online สืบค้นจาก https://study.sagepub.com/coghlan5e.