

การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการมีผู้ควบคุมการผลิตอาหารของสถานที่ผลิตน้ำบริโภค ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จังหวัดชลบุรี

ศิริภรณ์ ประสพชัยชนะ*

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้ เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการมีผู้ควบคุมการผลิตอาหารของสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จังหวัดชลบุรี และหาแนวทางในการพัฒนาศักยภาพสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บข้อมูลเชิงปริมาณจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 177 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถามที่มีค่าความเชื่อมั่น (Cronbach's Alpha) เท่ากับ 0.95 วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา และเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญจำนวน 9 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยวิธีการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยทางด้านการบริหารจัดการ ปัจจัยทางด้านการให้บริการของหน่วยงานภาครัฐ และปัจจัยทางด้านกฎหมาย มีผลต่อการมีผู้ควบคุมการผลิตอาหารของสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซึ่งผู้ประกอบการจะต้องตระหนักถึงเห็นถึงความสำคัญ และเข้าใจเจตนารมณ์ของกฎหมาย เพื่อพัฒนาสถานที่ผลิตของตนให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (GMP 420) ผลิตน้ำดื่มที่มีคุณภาพ หน่วยงานภาครัฐและภาคีเครือข่ายช่วยเหลือ ส่งเสริม สนับสนุน ให้ความรู้ข้อมูลทางวิชาการ ข้อมูลเชิงเทคนิค ข้อกฎหมาย รวมทั้งพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง และสุดท้ายการบังคับใช้กฎหมายเพื่อความเท่าเทียม ยุติธรรม และเป็นการคุ้มครองประชาชนผู้บริโภคให้ได้รับผลิตภัณฑ์น้ำดื่มที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน ผลการศึกษาแนวทางในการพัฒนาศักยภาพสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท สรุปได้ 6 ประเด็น ได้แก่ 1) การประชุมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ สร้างจิตสำนึกและทัศนคติที่ดีต่อส่วนรวม 2) การอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ให้มีทักษะและมีแนวทางการดำเนินการตามกฎหมายเป็นไปในทิศทางเดียวกัน 3) จัดทำต้นแบบสถานที่ผลิตเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ 4) ผู้ควบคุมการผลิตอาหารพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ กำหนดจรรยาบรรณ บทบาทหน้าที่ และบทลงโทษที่ชัดเจน 5) สนับสนุนช่วยเหลือเอกสาร แบบบันทึกข้อมูลและการรายงาน แบบฟอร์มต่างๆ 6) การบูรณาการร่วมกันทุกภาคส่วน

คำสำคัญ: ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร, สถานที่ผลิตน้ำบริโภค, GMP 420

* กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี

E-mail: aeng012@hotmail.com

A Study of Factors Affecting the Availability of Food Production Supervisor of Sealed Container-Drinking Water Manufacturers in Chonburi Province

Siraporn Prasopchaichana*

Abstract

The objectives of this study were to study factors affecting the availability of food production supervisor of sealed container-drinking water manufacturers in Chonburi and to determine the guideline for developing the capability of manufacturing places. The study was a mixed method, applying both quantitative and qualitative. The data was collected from 177 participants and analyzed by descriptive statistics. The reliability (Cronbach's alpha) of quantitative data was 0.95. The qualitative information was collected from 9 informants and analyzed by content analysis method. The results revealed that the administrative management, government services and regulation were main factors affecting the availability of food production supervisor of sealed container-drinking water manufacturers. Nevertheless, the manufacturers have to concern and understand the intention of legal authorities aiming at production of qualified drinking water under Good Manufacturing Practices (GMP 420). Academic information, technical information, legal and regulations, continuously developed the capabilities of the manufacturers throughout law enforcement provided by government sectors and network partners in order to support the manufacturers to produce drinking water with quality. According to the results from this study regarding development of capabilities of manufacturers, it could be concluded into 6 aspects: 1) meeting among different manufacturers to instruct about concerning on public interests, 2) training for government employees to be skilled persons and working in the same direction, 3) conducting a role model of a manufacturing place as a source of knowledge, 4) Food production supervisor has to build the body of knowledge, specify the roles of practices and set the clarified penalties, 5) supporting on documents, records, forms and/or reports preparation from the government, and 6) integrating among all related partners.

Keywords: Food Production Supervisor, Drinking Water Manufacturers, GMP 420

* Department of Consumer Protection and Public Health Pharmacy, Chonburi Public Health Office.

E-mail: aeng012@hotmail.com

บทนำ

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กำหนดให้ผู้ผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องขออนุญาตผลิตและขอเลขสารบบอาหาร¹ และได้มีการประยุกต์หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice; GMP) ตามข้อแนะนำหลักเกณฑ์การปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารของคณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหาร FAO/WHO มาประกาศเป็นมาตรฐานบังคับใช้ตามกฎหมาย เพื่อให้ผู้ผลิตนำไปปฏิบัติและพัฒนาสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด ซึ่งการดำเนินการตาม GMP ที่ผ่านมาพบปัญหาในทางปฏิบัติในกรณีที่สถานที่ผลิตมีการผลิตอาหารหลายประเภท มีการกำหนดเกณฑ์การบังคับใช้ที่แตกต่างกันในบางประเด็น และการตรวจประเมินโดยใช้บันทึกการตรวจประเมินหลายฉบับทำให้เจ้าหน้าที่มีข้อจำกัดในการจัดทำบันทึกการตรวจประเมิน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งเป็นการปรับปรุงประกาศฯ ให้เป็นฉบับเดียว พร้อมกับปรับปรุงและเพิ่มเติมข้อกำหนดเพื่อยกระดับมาตรฐานให้สามารถลดปัญหาด้านคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิต และยกระดับการกำกับดูแลอาหารเชิงระบบเพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและเพื่อให้ทัดเทียมข้อกำหนดสากล ซึ่งประกาศฉบับใหม่มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 11 เมษายน 2564 และผ่อนผันให้กับผู้ผลิตอาหารที่ได้รับใบอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้บังคับใช้ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้ภายในวันที่ 7 ตุลาคม 2564²

ในปี 2564 ประเทศไทยมีสถานที่ที่ได้รับอนุญาตผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็ง จำนวนทั้งสิ้น 11,596 แห่ง³ ปัจจุบันจังหวัดชลบุรี มีสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทฯ จำนวนทั้งสิ้น 421 แห่ง (ข้อมูล ณ วันที่ 1 มิถุนายน 2565)⁴ ซึ่งในจำนวนนี้เป็นรายเก่าจำนวน 404 แห่ง ที่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) ตั้งแต่วันที่ 7 ตุลาคม 2564 ซึ่งประเด็นสำคัญเร่งด่วนที่ต้องรีบดำเนินการ คือ ต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิตอาหาร เนื่องจากพบปัญหาด้านบุคลากรในการปฏิบัติงานขาดความรู้ความเข้าใจและเลขหน้าที่ใช้ในการควบคุมการผลิต ประกาศฯ ฉบับนี้จึงกำหนดให้มีผู้ควบคุมการผลิตอาหาร หากฝ่าฝืนมีโทษตามมาตรา 49 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท⁵ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี ได้ดำเนินการจัดการประชุมชี้แจงกับเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอและผู้ประกอบการ ทำหนังสือแจ้งประชาสัมพันธ์ประกาศดังกล่าวให้กับสถานที่ผลิตทุกแห่งทราบทั้งทางไปรษณีย์และทางออนไลน์ และดำเนินการเป็นศูนย์สอบสำหรับจัดการสอบผู้ควบคุมการผลิตอาหารเป็นประจำทุกเดือน ซึ่งสถานการณ์ปัจจุบันจังหวัดชลบุรี มีข้อมูลผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ในสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จำนวน 63 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 14.96⁴

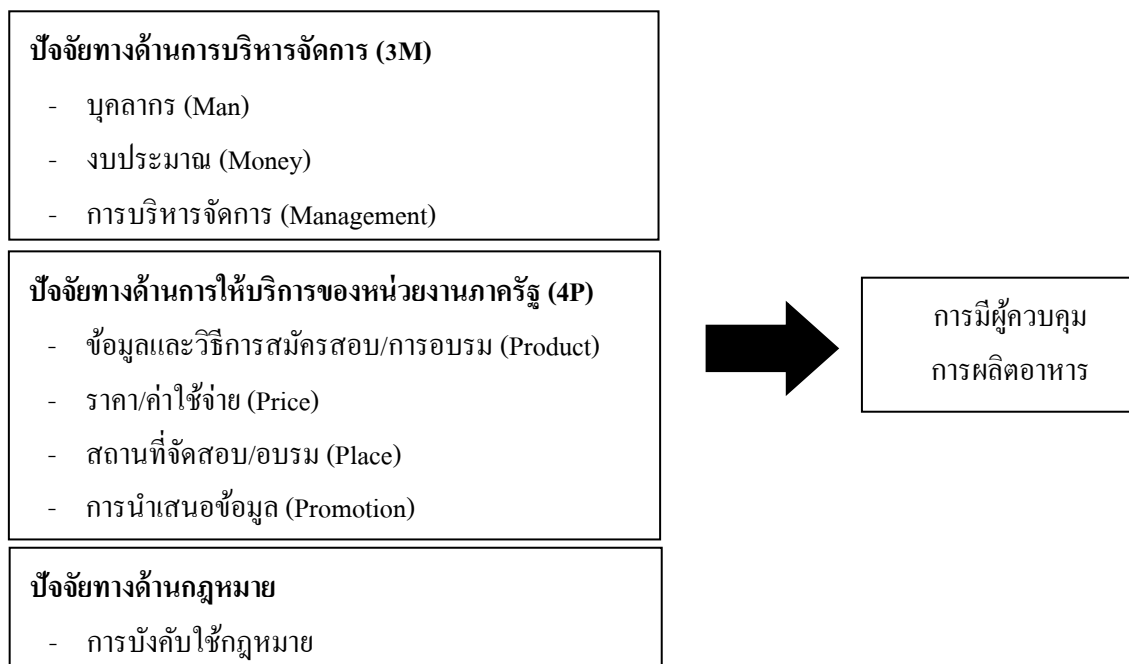
จากการสืบค้นงานวิจัยที่ผ่านมาพบว่าส่วนใหญ่เป็นการประเมินคุณภาพน้ำบริโภคและมาตรฐานสถานที่ผลิต ได้แก่ การประเมินตนเองตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ของผู้ผลิตน้ำบริโภค

จังหวัดฉะเชิงเทราพบว่า ไม่ผ่านเกณฑ์ GMP ร้อยละ 22.64 ส่วนผลการประเมินของผู้เชี่ยวชาญ ไม่ผ่านเกณฑ์ GMP ร้อยละ 37.74 ผลวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียเกินมาตรฐาน ร้อยละ 28.30⁷ การศึกษาความรู้ผู้ควบคุมดูแลการผลิตและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพน้ำบริโภค เขตสุขภาพที่ 3 พบว่า ผู้ควบคุมดูแลการผลิตมีคะแนนความรู้ด้านการผลิตมากกว่าด้านกฎหมาย และคะแนนความรู้รวมและระดับรายได้มีความสัมพันธ์กับคุณภาพน้ำบริโภค⁸ และการศึกษาปัจจัยด้านการประกอบกิจการ ปัจจัยด้านการให้บริการ ปัจจัยด้านลูกค้าต่อผลิตภัณฑ์ ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำการผลิต รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และระยะเวลาดำเนินการกิจการ มีผลต่อการยื่นขอปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขั้นต้นของผู้ประกอบการกลุ่มหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ในกลุ่มเขตจังหวัดภาคตะวันออก⁹ อย่างไรก็ตามการศึกษานี้เป็นการศึกษาเกี่ยวกับประกาศฯ ฉบับใหม่ ซึ่งยังไม่มีการวิจัยที่เกี่ยวข้องโดยตรง ผู้วิจัยจึงเล็งเห็นความสำคัญที่จะศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการมีผู้ควบคุมการผลิตอาหารของสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จังหวัดชลบุรี เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ใช้ในการวางแผนเพื่อพัฒนาศักยภาพสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ในจังหวัดชลบุรี ให้สถานที่ผลิตปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตที่บังคับใช้กฎหมาย (GMP 420)¹⁰ ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม และเป็นการคุ้มครองประชาชนผู้บริโภคให้ได้รับผลิตภัณฑ์น้ำดื่มที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานและปลอดภัยต่อสุขภาพ

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการมีผู้ควบคุมการผลิตอาหารของสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จังหวัดชลบุรี
2. เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาศักยภาพสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จังหวัดชลบุรี

กรอบแนวคิดการวิจัย



วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methods Research) โดยใช้วิธีเชิงปริมาณ (Quantitative Research) เพื่อให้ได้ข้อมูลในภาพกว้าง ด้วยการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง และใช้วิธีเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยเก็บข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ข้อมูลเชิงปริมาณ

ประชากร คือ ผู้ประกอบการสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทในจังหวัดชลบุรี ที่ได้รับอนุญาตผลิตอาหาร ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) มีผลบังคับใช้ และยังไม่แจ้งรายชื่อผู้ควบคุมการผลิตอาหารกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี จำนวน 325 แห่ง⁴

กลุ่มตัวอย่าง คำนวณด้วยวิธีของเครซีและมอร์แกน⁸ เนื่องจากทราบจำนวนประชากรที่แน่นอนและประชากรมีความแตกต่างกัน ได้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 177 แห่ง จากนั้นคำนวณตามสัดส่วนของประชากรในแต่ละกลุ่ม โดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่มตามสัดส่วน กลุ่มที่หนึ่ง คือ ประเภทโรงงาน และกลุ่มที่สอง คือ ประเภทไม่เข้าข่ายโรงงาน ซึ่งแต่ละกลุ่มจะสุ่มเลือกโดยการเรียงลำดับจากเลขที่ใบอนุญาต จากนั้นน้อยไปมาก แบ่งตามสัดส่วนแล้วใช้การสุ่มแบบเป็นระบบ (Systematic sampling)

เกณฑ์การคัดเข้า (Inclusion criteria)

1. ผู้รับอนุญาต ผู้ดำเนินการกิจการ ผู้จัดการ ผู้ที่มีผลต่อการตัดสินใจในการพัฒนาสถานที่
2. สามารถสื่อสารด้วยภาษาไทยได้

เกณฑ์การคัดออก (Exclusion criteria)

ผู้เข้าร่วมการวิจัยไม่สะดวกหรือไม่ยินดีตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลเชิงคุณภาพ

ประชากร คือ ผู้ประกอบการสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ในจังหวัดชลบุรี และเจ้าหน้าที่หน่วยงานภาครัฐที่มีประสบการณ์ในการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสถานที่ผลิตน้ำบริโภค

กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ จำนวน 9 คน ใช้กลยุทธ์การเลือกตัวอย่างกรณีหลากหลาย⁹ แบ่งเป็น ผู้ประกอบการสถานที่ผลิตที่มีผู้ควบคุมการผลิตอาหาร จำนวน 3 คน ผู้ประกอบการสถานที่ผลิตที่ยังไม่มีผู้ควบคุมการผลิตอาหาร จำนวน 3 คน และเจ้าหน้าที่หน่วยงานภาครัฐที่มีประสบการณ์ความเชี่ยวชาญสูง ด้านสถานที่ผลิตน้ำบริโภค จำนวน 3 คน

เกณฑ์การคัดเข้า (Inclusion criteria)

1. เป็นบุคคลที่มีประสบการณ์ในการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสถานที่ผลิตน้ำ มากกว่า 10 ปี
2. เป็นบุคคลที่มีประสบการณ์ในการประกอบกิจการสถานที่ผลิตน้ำในจังหวัดชลบุรี มากกว่า 10 ปี

เกณฑ์การคัดออก (Exclusion criteria)

ผู้ให้ข้อมูลไม่สะดวกในการให้สัมภาษณ์หรือไม่ยินดีที่จะให้ข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยเชิงปริมาณ ใช้แบบสอบถาม (Questionnaire) ซึ่งผู้วิจัยได้สร้างขึ้นเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อให้ครอบคลุมเนื้อหาตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยครั้งนี้ โดยแบบสอบถามประกอบด้วย 5 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 4 ข้อ ส่วนที่ 2 แบบสอบถามข้อมูลทั่วไปของสถานที่ผลิตอาหาร จำนวน 8 ข้อ ส่วนที่ 3 แบบสอบถามข้อมูลการประเมินตนเองของผู้ผลิตตามหลักเกณฑ์ GMP 420 มีลักษณะคำถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (rating scale) 3 ระดับ จำนวน 67 ข้อ ส่วนที่ 4 แบบสอบถามข้อมูลปัจจัยที่มีผลต่อการมีผู้ควบคุมการผลิตอาหารของสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีลักษณะคำถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (rating scale) 5 ระดับ จำนวน 22 ข้อ และส่วนที่ 5 แบบสอบถามข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรค ในการจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิตอาหารและการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP 420 และข้อเสนอแนะที่เกี่ยวข้อง จำนวน 2 ข้อ

ตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (content validity) ของเครื่องมือ โดยให้ผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน พิจารณาตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา ความสอดคล้องของเนื้อหา กับวัตถุประสงค์ ความครอบคลุมความชัดเจน ความเหมาะสมของภาษาและความถูกต้อง โดยใช้เทคนิคการหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามและวัตถุประสงค์ (Index of Item-Objective Congruence; IOC) ค่าความตรงของข้อคำถามรายข้ออยู่ระหว่าง 0.67-1.00 และนำแบบสอบถามที่ผ่านการปรับปรุงไปทดลองกับกลุ่มตัวอย่างที่มีลักษณะคล้ายกับกลุ่มที่ต้องการศึกษาในจังหวัดจันทบุรี จำนวน 30 แห่ง ผลการวิเคราะห์ความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม ได้ค่าความเชื่อมั่น (Cronbach's Alpha) เท่ากับ 0.95

การวิจัยเชิงคุณภาพ ใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง ซึ่งผู้วิจัยได้สร้างขึ้นเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อให้ครอบคลุมเนื้อหาตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยครั้งนี้ โดยกำหนดประเด็นที่จะทำการสัมภาษณ์ไว้ล่วงหน้าส่วนหนึ่ง โดยใช้คำถามปลายเปิด (Open-ended question) เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้สัมภาษณ์มีอิสระที่จะถามคำถามนอกเหนือจากที่กำหนดประเด็นไว้

ตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (content validity) ของเครื่องมือ โดยให้ผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน พิจารณาโดยใช้เทคนิคการหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามและวัตถุประสงค์ (IOC) ค่าความตรงของข้อคำถามรายข้ออยู่ระหว่าง 0.67-1.00 โดยเป็นคำถามที่มีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ ครอบคลุม และชัดเจน แต่ละข้อคำถามจะมีประเด็นหลักเพียงประเด็นเดียว ทำให้ผู้ให้ข้อมูลไม่เกิดความสับสน

การพิทักษ์สิทธิกลุ่มตัวอย่าง

การวิจัยนี้ได้รับการรับรองจริยธรรมการวิจัยจาก คณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยเกี่ยวกับมนุษย์สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี เลขที่โครงการวิจัย CBO Rec 65-0020 เมื่อวันที่ 28 เมษายน 2565 ประเภทการรับรองแบบเร่งรัด (Expedited Review) และผู้วิจัยจึงเริ่มเก็บรวบรวมข้อมูล โดยชี้แจงให้ผู้เข้าร่วมวิจัยทราบถึงวัตถุประสงค์การวิจัย ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งแจ้งสิทธิการ

เข้าร่วมด้วยความสมัครใจ รวมทั้งแจ้งว่าข้อมูลจะได้รับการเก็บรักษาเป็นความลับและนำมาใช้ในการวิจัยครั้งนี้เท่านั้น โดยจะนำเสนอข้อมูลในภาพรวม

วิธีเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ ผู้วิจัยส่งแบบสอบถามให้กลุ่มตัวอย่าง ทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์หรือทางไปรษณีย์แล้วแต่กรณี และมีการติดตามการส่งคืนแบบสอบถาม 2 ครั้ง ทางโทรศัพท์ หลังจากครบกำหนดส่งคืนสัปดาห์ที่ 3 และสัปดาห์ที่ 5 กรณีเป็นผู้ที่ไม่สามารถติดต่อทางโทรศัพท์ได้ จะติดตามการส่งคืนทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์หรือทางไปรษณีย์แล้วแต่กรณี และผู้วิจัยใช้เวทีการประชุมผู้ประกอบการสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำแข็ง จังหวัดชลบุรี โดยให้เจ้าหน้าที่แจกแบบสอบถามตามสถานประกอบการที่ได้คัดเลือกไว้แล้ว และเก็บแบบสอบถามหลังงานประชุมแล้วเสร็จ ส่วนการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) เก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์แบบเจาะจงรายบุคคล (Purposive Sampling) จากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (key informants) โดยดำเนินการเก็บข้อมูลทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ระหว่างเดือนกรกฎาคม – ตุลาคม 2565

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ มีดังต่อไปนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ข้อมูลทั่วไปของสถานที่ผลิตอาหาร และข้อมูลการประเมินตนเองของผู้ผลิตตามหลักเกณฑ์ GMP 420 ใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ แจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

2. ข้อมูลปัจจัยที่มีผลต่อการมีผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ประกอบด้วย ปัจจัยทางด้านการบริหารจัดการ (3M) คือ ด้านบุคลากร (Man) ด้านงบประมาณ (Money) และด้านการบริหารจัดการ (Management) ปัจจัยทางด้านการให้บริการของหน่วยงานภาครัฐ คือ ด้านข้อมูลและวิธีการสมัครสอบ/การอบรม (Product) ด้านราคา/ค่าใช้จ่าย (Price) ด้านสถานที่จัดสอบ/อบรม (Place) และด้านการนำเสนอข้อมูล (Promotion) ปัจจัยทางด้านกฎหมาย ลักษณะของคำถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (rating scale) 5 ระดับ ใช้การแปลความของค่าเฉลี่ยเป็นแบบแบ่งช่วง ตามหลักการแบ่งอันตรายภาคชั้น เกณฑ์ในการพิจารณาระดับปัจจัยที่มีผลต่อการมีผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาพรวม แบ่งออกเป็น ระดับต่ำ (คะแนนเฉลี่ย 1-2.33) ระดับปานกลาง (คะแนนเฉลี่ย 2.34-3.67) และระดับสูง (คะแนนเฉลี่ย 3.68-5.00)

3. ข้อมูลส่วนที่เป็นคำถามปลายเปิด ซึ่งได้แก่ ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรค ในการจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิตอาหาร และการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP 420 และข้อเสนอแนะที่เกี่ยวข้อง ใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis)

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ

ดำเนินการตรวจสอบข้อมูลโดยใช้การตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (data triangulation)¹⁰ ซึ่งการวิจัยครั้งนี้ได้ยึดแหล่งบุคคลเป็นหลัก ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึก มีลักษณะเป็นคำพูด ข้อคิดเห็น

และข้อเสนอแนะ ผู้วิจัยใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) เป็นหลักในการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยการจับประเด็นและแยกเป็นกลุ่มข้อมูลให้เป็นหมวดหมู่ในแต่ละประเด็น และตีความ วิเคราะห์ ถ้อยคำ และเจตนา เพื่ออธิบายคำพูด ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะต่าง ๆ แล้วสรุปตามสภาพความเป็นจริง

ผลการวิจัย

1. ข้อมูลทั่วไป

จากกลุ่มตัวอย่างจำนวนทั้งสิ้น 177 คน พบว่า เป็นเพศชาย ร้อยละ 54.2 และ เพศหญิง ร้อยละ 45.8 ช่วงอายุของกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามมากที่สุด คือ ช่วงอายุ 31 – 40 ปี ร้อยละ 32.8 รองลงมาเป็นช่วงอายุ 41 – 50 ปี ร้อยละ 29.9 สำหรับระดับการศึกษาสูงสุด พบว่า ส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 46.3 รองลงมาเป็นระดับอนุปริญญา/ ปวส. ร้อยละ 15.3 และผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นผู้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร/เจ้าของ คิดเป็นร้อยละ 59.3

สถานที่ผลิตส่วนใหญ่ ผู้รับอนุญาตเป็นบุคคลธรรมดา คิดเป็นร้อยละ 66.7 เป็นสถานที่ผลิตประเภทที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1, สบ.1/1) ร้อยละ 92.7 เครื่องจักรกำลังแรงม้าของการผลิต ส่วนใหญ่ตั้งแต่ 5 แรงม้า แต่ไม่เกิน 50 แรงม้า ร้อยละ 71.2 จำนวนพนักงานทั้งหมดในสถานที่ผลิต ไม่เกิน 7 คน ร้อยละ 66.7 ระยะเวลาที่สถานที่ผลิตเปิดดำเนินการส่วนใหญ่อยู่ในช่วงระยะเวลา 6-10 ปี ร้อยละ 31.1 รองลงมาเป็นช่วงระยะเวลา 2-5 ปี ร้อยละ 24.9 ช่วงระยะเวลา 16-20 ปี ร้อยละ 15.8 แหล่งน้ำดิบที่ใช้ในการผลิต คือ น้ำประปา คิดเป็นร้อยละ 63.8 รองลงมาคือ น้ำบาดาล ร้อยละ 29.9 จำนวนการผลิตต่อเดือนประมาณ 1,001-10,000 โหล ร้อยละ 29.9 รองลงมาประมาณ 10,001-100,000 โหล ร้อยละ 26.6 มีผู้ควบคุมการผลิตอาหารที่สอบผ่านหรือสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ร้อยละ 65.5 และยังไม่มีผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ร้อยละ 34.5

2. ผลการประเมินตนเองของผู้ผลิตตามหลักเกณฑ์ GMP 420

ข้อกำหนดพื้นฐาน คะแนนที่ได้รวมแต่ละหมวดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง หมวดที่ผู้ประกอบการประเมินตนเองผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ หมวดที่ 1 สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา ร้อยละ 95.5 คะแนนประเมินเฉลี่ยร้อยละ 90.98 รองลงมาหมวดที่ 2 เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา ร้อยละ 94.4 คะแนนประเมินเฉลี่ย ร้อยละ 90.11 หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล และหมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล เท่ากันคือ ร้อยละ 93.8 คะแนนประเมินเฉลี่ยร้อยละ 88.81 และ 92.13 ตามลำดับ และหมวดที่ประเมินตนเองไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต และผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ร้อยละ 6.8 คะแนนประเมินเฉลี่ย ร้อยละ 88.14 เนื่องจากสถานที่ผลิตไม่ได้ให้ความสำคัญกับการจัดทำบันทึกและรายงานการควบคุมการผลิตเกี่ยวกับชนิด ปริมาณการผลิต ข้อมูลการบ่งชี้ที่จำเป็นในการตามสอบย้อนกลับ ข้อมูลการจำหน่าย การเรียกคืนสินค้า การคัดแยกหรือทำลาย รวมทั้งไม่มีการตรวจประเมินตนเองโดยหน่วยงานภายในหรือภายนอกอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ส่วนข้อกำหนดเฉพาะ ต้องมีผลการตรวจประเมิน “ผ่าน” ทุกข้อ ผลการประเมินตนเองผ่าน

เกณฑ์ข้อกำหนดเฉพาะ ร้อยละ 62.7 ไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 37.3 เนื่องจากไม่มีผู้ควบคุมการผลิตอาหารที่สอบผ่านหรือสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ภาพรวมผลการประเมินตนเองของผู้ผลิตตามหลักเกณฑ์ GMP 420 จำนวนทั้งสิ้น 177 แห่ง เกณฑ์การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านเกณฑ์การประเมิน คือ (1) ข้อกำหนดพื้นฐาน คะแนนที่ได้รวมแต่ละหมวด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง และ (2) ข้อกำหนดเฉพาะ ต้องมีผลการตรวจประเมิน “ผ่าน” ทุกข้อ พบว่า ผู้ประกอบการประเมินตนเอง ผ่านหลักเกณฑ์ GMP 420 ร้อยละ 54.8 ไม่ผ่านเกณฑ์ GMP 420 ร้อยละ 45.2

3. ผลการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการมีผู้ควบคุมการผลิตอาหาร

ผลการศึกษาปัจจัยทางด้านการบริหารจัดการ (3M) ในภาพรวม พบว่ามีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.04 โดยด้านการบริหารจัดการ (Management) มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ 4.30 ด้านบุคลากร (Man) มีค่าเฉลี่ย 4.01 และด้านงบประมาณ (Money) มีค่าเฉลี่ย 3.82 แปลผลได้ว่า ปัจจัยทางด้านการบริหารจัดการ (3M) มีผลต่อการมีผู้ควบคุมการผลิตอาหารในระดับสูง ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ผลการศึกษาปัจจัยทางด้านการบริหารจัดการ

ผลการศึกษา	$\bar{X}$	SD	แปลผล
ด้านบุคลากร (Man)			
- พนักงานเพียงพอสอดคล้องกับกำลังการผลิต	4.15	.757	สูง
- พนักงานมีความรู้ความเข้าใจในหลักเกณฑ์ GMP 420	3.84	.817	สูง
- การจัดอบรมให้ความรู้พนักงานในเรื่องหลักเกณฑ์ GMP 420 อย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	3.81	.922	สูง
- ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ที่สอบผ่าน/สำเร็จหลักสูตร ผู้ควบคุมจาก อย. และได้รับการแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิต เป็นลายลักษณ์อักษร และอยู่ประจำสถานที่ผลิต	4.23	.944	สูง
ภาพรวมด้านบุคลากร	4.01	.677	สูง
ด้านงบประมาณ (Money)			
- งบประมาณสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการสมัครสอบ/อบรม ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร	3.92	.891	สูง
- งบประมาณในการจ้างผู้ควบคุมการผลิตอาหาร	3.81	.968	สูง
- งบประมาณในการพัฒนาสถานที่ตามเกณฑ์ GMP 420	3.73	.887	สูง
ภาพรวมด้านงบประมาณ	3.82	.830	สูง

ตารางที่ 1 ผลการศึกษาปัจจัยทางด้านการบริหารจัดการ (ต่อ)

ผลการศึกษา	$\bar{X}$	SD	แปลผล
ด้านการบริหารจัดการ (Management)			
- ผู้ประกอบการเข้าใจ ให้การสนับสนุนการปฏิบัติตาม เกณฑ์ GMP 420	4.24	.707	สูง
- ผู้ประกอบการเห็นความสำคัญของการมีผู้ควบคุม	4.40	.693	สูง
- ผู้ประกอบการมีแผนการสนับสนุน ดำเนินการจัดหา ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร	4.27	.785	สูง
ภาพรวมด้านการบริหารจัดการ	4.30	.659	สูง
ภาพรวมปัจจัยทางด้านการบริหารจัดการ (3M)	4.04	.613	สูง

ผลการศึกษาปัจจัยทางด้านการให้บริการของหน่วยงานภาครัฐในภาพรวม พบว่า มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.86 โดยด้านการนำเสนอข้อมูล (Promotion) มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ 3.97 ด้านสถานที่จัดสอบ/อบรม (Place) มีค่าเฉลี่ย 3.92 ด้านข้อมูลและวิธีการสมัครสอบ/การอบรม (Product) มีค่าเฉลี่ย 3.89 และด้านราคา/ค่าใช้จ่าย (Price) มีค่าเฉลี่ย 3.63 แปลผลได้ว่า ปัจจัยทางด้านการให้บริการของหน่วยงานภาครัฐ มีผลต่อการมีผู้ควบคุมการผลิตอาหารในระดับสูง ดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ผลการศึกษาปัจจัยทางด้านการให้บริการของหน่วยงานภาครัฐ

ผลการศึกษา	$\bar{X}$	SD	แปลผล
ด้านข้อมูลและวิธีการสมัครสอบ/การอบรม (Product)			
- ขั้นตอนการสมัครสอบ/อบรม ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	3.95	.831	สูง
- คู่มือสำหรับผู้ควบคุมการผลิต	4.07	.754	สูง
- วิดีโอให้ความรู้สำหรับผู้ควบคุมการผลิต	3.80	.814	สูง
- รอบการสอบ/อบรม เป็นประจำทุกเดือน	3.72	.915	สูง
ภาพรวมด้านข้อมูลและวิธีการสมัครสอบ/การอบรม	3.89	.657	สูง
ด้านราคา/ค่าใช้จ่าย (Price)			
- ค่าสมัครสอบครั้งละ 300 บาท	3.87	.994	สูง
- ค่าสมัครอบรม บรรยายทางไกล โดยใช้โปรแกรม ZOOM ครั้งละ 3,000 บาท	3.39	1.017	ปานกลาง
ภาพรวมด้านราคา/ค่าใช้จ่าย	3.63	.925	ปานกลาง

ตารางที่ 2 ผลการศึกษาปัจจัยทางด้านการให้บริการของหน่วยงานภาครัฐ (ต่อ)

ผลการศึกษา	$\bar{X}$	SD	แปลผล
ด้านสถานที่จัดสอบ/อบรม (Place)			
- สถานที่สอบเหมาะสม เดินทางได้สะดวก	3.99	.790	สูง
- สถานที่อบรมแบบบรรยายทางไกล โดยใช้โปรแกรม ZOOM ที่เหมาะสม สะดวก	3.86	.897	สูง
ภาพรวมด้านสถานที่จัดสอบ/อบรม	3.92	.770	สูง
ด้านการนำเสนอข้อมูล (Promotion)			
- ความครอบคลุมของการประชาสัมพันธ์ ข้อมูล ข้อกฎหมายเกี่ยวกับ GMP 420 และการสอบ/อบรม	3.93	.766	สูง
- ความต่อเนื่องของการประชาสัมพันธ์ ข้อมูล ข้อกฎหมายเกี่ยวกับ GMP 420 และการสอบ/อบรม	4.01	.772	สูง
ภาพรวมด้านการนำเสนอข้อมูล	3.97	.752	สูง
ภาพรวมปัจจัยทางด้านการให้บริการของหน่วยงานภาครัฐ	3.86	.651	สูง

ผลการศึกษาปัจจัยทางด้านกฎหมายในภาพรวม พบว่า มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.09 แปลผลได้ว่า ปัจจัยทางด้านกฎหมาย มีผลต่อการมีผู้ควบคุมการผลิตอาหารในระดับสูง ดังแสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ผลการศึกษาปัจจัยทางด้านกฎหมาย

ผลการศึกษา	$\bar{X}$	SD	แปลผล
ด้านกฎหมาย			
- บทลงโทษตามกฎหมายกรณีไม่มีผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ทำให้ผู้ประกอบการเกรงกลัวที่จะถูกลงโทษ	4.12	.743	สูง
- ผู้ประกอบการจะจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิตอาหารโดยพิจารณาจากโทษที่กฎหมายกำหนดไว้ที่มีบทลงโทษที่สูง	4.06	.781	สูง
ภาพรวมปัจจัยทางด้านกฎหมาย	4.09	.735	สูง

4. แนวทางในการพัฒนาศักยภาพสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จังหวัดชลบุรี

ผลการสัมภาษณ์ สรุปประเด็นแนวทางในการพัฒนาศักยภาพสถานที่ผลิตน้ำบริโภค ได้ดังนี้

1) การประชุมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ สะท้อนได้จากคำสัมภาษณ์ “ประชุมผู้ประกอบการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้ความรู้ ข้อมูลด้านวิชาการ เทคนิค เกณฑ์มาตรฐานสถานที่ การปรับปรุงพัฒนา

สถานที่ผลิต ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน สร้างความเข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนดใหม่ ๆ สร้างมุมมองแนวคิดให้ผู้ประกอบการตระหนักและเล็งเห็นถึงประโยชน์ที่จะได้รับ รวมทั้งการสร้างจิตสำนึกและทัศนคติที่ดีต่อส่วนรวม”

2) การอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ สะท้อนได้จากคำสัมภาษณ์ “พัฒนาเจ้าหน้าที่ให้มีทักษะและมาตรฐานในการตรวจประเมินมาตรฐานสถานที่ รวมถึงมีแนวทางการดำเนินการตามกฎหมายเป็นไปในทิศทางเดียวกันทั้งในระดับจังหวัดและในระดับประเทศ”

3) จัดทำต้นแบบสถานที่ผลิต สะท้อนได้จากคำสัมภาษณ์ “สถานประกอบการมีหลายขนาด เล็ก กลาง ใหญ่ ควรมีต้นแบบเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ ศึกษาดูงาน ให้ผู้ประกอบการเห็นภาพตัวอย่างที่ชัดเจน และนำไปพัฒนาสถานที่ผลิตของตนให้ได้มาตรฐาน ลดการลองผิดลองถูก ช่วยลดภาระค่าใช้จ่าย”

4) การพัฒนาศักยภาพผู้ควบคุมการผลิตอาหาร สะท้อนได้จากคำสัมภาษณ์ “ควรมีการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ ข้อมูลที่จำเป็น ๆ ข้อกำหนดใหม่ ๆ อย่างต่อเนื่อง และควรมีการกำหนดจรรยาบรรณบทบาทหน้าที่ และบทลงโทษที่ชัดเจน เพื่อให้ผู้ควบคุมการผลิตอาหารมีความรับผิดชอบในหน้าที่ของตน มีการปฏิบัติและควบคุมกระบวนการผลิตจริง”

5) สนับสนุนช่วยเหลือเอกสาร แบบบันทึกข้อมูลและการรายงาน แบบฟอร์มต่าง ๆ สะท้อนได้จากคำสัมภาษณ์ “แบบฟอร์มต่าง ๆ ที่กำหนดในเกณฑ์ GMP 420 ควรมีตัวอย่างสนับสนุนให้ผู้ประกอบการ รวมทั้งสร้างแบบ Internal audit ง่าย ๆ ที่สำคัญ ๆ ฉบับย่อ ๆ ให้เหมาะสมกับผู้ประกอบการรายเล็ก ให้สามารถนำไปปรับใช้งานได้เหมาะสม”

6) การบูรณาการร่วมกันทุกภาคส่วน สะท้อนได้จากคำสัมภาษณ์ “อย.กับ สสจ. ร่วมกันทำสรุปแนวทางคู่มือการปฏิบัติงาน เพื่อดำเนินการเฝ้าระวังและบังคับใช้กฎหมาย ส่วนสมาคมเภสัชสาธารณสุขฯ และมูลนิธิ อย. ร่วมกันดำเนินการเรื่องของการฝึกอบรมและการจัดสอบ ภาวเครือขายอื่น ๆ เช่น กองทุนหมู่บ้าน พัฒนาชุมชน อปท. SME วิสาหกิจชุมชน ให้การส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการ ซึ่งอาจจะเป็นเรื่องงบประมาณ เข้ามาช่วยเหลือกลุ่มที่มีศักยภาพทางการเงินที่ไม่เท่ากับกลุ่มอื่น ๆ ช่วยในการพัฒนาต่อยอดทางธุรกิจ หรือช่วยเหลือแหล่งเงินกู้ดอกเบี้ยต่ำ”

อภิปรายผลการวิจัย

ปัจจัยทางด้านการบริหารจัดการ ปัจจัยทางด้านการให้บริการของหน่วยงานภาครัฐ และปัจจัยทางด้านกฎหมาย ส่งผลต่อการมีผู้ควบคุมการผลิตอาหารของสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท กล่าวคือ สถานที่ผลิตที่มีบุคลากรที่มีศักยภาพ มีความรู้ความเข้าใจ จำนวนเพียงพอสอดคล้องกับกำลังการผลิต มีงบประมาณสนับสนุนการสอบ/อบรม และพัฒนาสถานที่ผลิต ผู้บริหารตระหนักเห็นความสำคัญ มีแผนการบริหารจัดการที่ดี ประกอบกับการให้บริการของหน่วยงานภาครัฐที่ส่งเสริมสนับสนุนทั้งด้านข้อมูลวิธีการ ค่าใช้จ่าย อำนาจความสะดวกด้านสถานที่ และการประชาสัมพันธ์ รวมทั้ง

การบังคับใช้กฎหมายอย่างเคร่งครัด จะทำให้สถานที่ผลิตสามารถจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิตอาหารและปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP 420 ในภาพรวม เป็นไปตามแนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการบริหารและการจัดการ คือ การบริหารงานจะต้องมีปัจจัยพื้นฐานเป็นส่วนประกอบสำคัญ การที่จะดำเนินการให้สำเร็จตามนโยบายหรือแผนงานและโครงการใด ๆ ต้องอาศัยปัจจัยด้านกำลังคน เงิน และวิธีการจัดการที่ดี มาผสมผสานกันอย่างเหมาะสม รวมทั้งขึ้นอยู่กับการบริหารและประสิทธิภาพของการจัดการ ภาวะความเป็นผู้นำ สภาพแวดล้อมอื่น ๆ ที่จะทำให้เกิดผลงานที่ดีทั้งปริมาณและคุณภาพ^{11,12} แนวคิดการตลาดสำหรับภาครัฐและส่วนประสมทางการตลาด คือ ถือลูกค้าหรือประชาชนเป็นศูนย์กลาง ปรับรูปแบบการให้บริการให้ตอบสนองความต้องการและความคาดหวัง เข้าถึงข้อมูลและการบริการที่ง่าย สะดวกรวดเร็ว เหมาะสม สร้างความพึงพอใจให้กับผู้รับบริการ^{13,14} และแนวคิดหลักการเกี่ยวกับการบังคับใช้กฎหมาย คือ การบังคับใช้กฎหมาย จำเป็นต้องมีการควบคุมตรวจสอบให้การใช้กฎหมายเป็นไปตามเจตนารมณ์ของกฎหมาย และเป็นธรรม ต้องคำนึงถึงสาเหตุ ลักษณะของการฝ่าฝืน รวมถึงปรับปรุงกลไกที่เหมาะสมกับการแก้ไขปัญหาการฝ่าฝืนในแต่ละเรื่อง เพื่อให้บรรลุเป้าหมาย^{15,16}

แนวทางในการพัฒนาศักยภาพสถานที่ผลิตน้ำบริ โภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีประเด็นที่สำคัญ คือ

1. การประชุมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ เพื่อให้ความรู้ ข้อมูลเชิงวิชาการ ข้อมูลทางเทคนิค เกณฑ์มาตรฐานสถานที่ การปรับปรุงพัฒนาสถานที่ผลิตให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ที่เหมาะสมกับผู้ประกอบการ สร้างความเข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนดใหม่ ๆ สร้างมุมมองแนวคิดให้ผู้ประกอบการตระหนักและเล็งเห็นถึงประโยชน์ที่จะได้รับ รวมทั้งการสร้างจิตสำนึกและทัศนคติที่ดีต่อส่วนรวม สอดคล้องกับงานวิจัยของพิมลวรรณ อ่อนประเสริฐ¹⁷ ที่พบว่า แนวทางการพัฒนาร้านยาเข้าสู่มาตรฐานร้านยาคุณภาพ ได้แก่ การสนับสนุนโปรแกรมด้านการบริหารจัดการ จัดทำคู่มือเกณฑ์มาตรฐาน จัดประชุมเชิงปฏิบัติการเตรียมความพร้อมให้ผู้มีหน้าที่ปฏิบัติการ พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องมีความเข้มงวดในการบังคับใช้กฎหมายเท่าเทียมกัน

2. การอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ให้มีทักษะและมาตรฐานในการตรวจประเมินมาตรฐานสถานที่ รวมถึงมีแนวทางการดำเนินการตามกฎหมายเป็นไปในทิศทางเดียวกันทั้งในระดับจังหวัดและในระดับประเทศ ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกแห่งจะต้องร่วมกันจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน (SOP) เพื่อเป็นแนวทางการปฏิบัติงานร่วมกัน โดยอ้างอิงบนพื้นฐานความปลอดภัยและหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต เนื่องจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรีมีการมอบหมายภารกิจให้สำนักงานสาธารณสุขอำเภอร่วมกับโรงพยาบาลชุมชน ร่วมกันตรวจประเมินมาตรฐานสถานที่ และตรวจเฝ้าระวังสถานประกอบการที่ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่รับผิดชอบของอำเภอนั้นๆ ซึ่งผู้ประกอบการบางราย มีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ในหลายอำเภอหรือหลายจังหวัด หรือมีเครือข่ายผู้ประกอบการที่จะมีการสื่อสารส่งต่อรวมทั้งแลกเปลี่ยนข้อมูลกันในแต่ละพื้นที่ ทำให้เกิดการเปรียบเทียบมาตรฐานการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่แต่ละอำเภอ แต่ละจังหวัด ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปในทิศทางเดียวกันทั้งประเทศ

ควรมีการอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่เป็นประจำทุกปีอย่างต่อเนื่องทั้งในระดับอำเภอ ระดับจังหวัด และระดับประเทศ เพื่อให้การดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคมีประสิทธิภาพ ประสิทธิภาพ และเป็นบรรทัดฐานเดียวกัน

3. ต้นแบบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท สำหรับธุรกิจขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ แลกเปลี่ยนความรู้ ศึกษาดูงาน เพื่อให้ผู้ประกอบการเห็นภาพตัวอย่างที่ชัดเจนเหมาะสม และนำไปพัฒนาสถานที่ผลิตของตนให้ได้มาตรฐาน เนื่องจากสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทมีหลายขนาด ประกอบกับผู้ประกอบการแต่ละรายมีอายุ การศึกษา ความรู้ ความเข้าใจ ทักษะ ประสบการณ์ และงบประมาณที่แตกต่างกัน แต่ต้องจัดเตรียมสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ GMP 420 เหมือนกัน ซึ่งเอกสารหลักเกณฑ์มาตรฐานสถานที่ สือการเรียนรู้ออนไลน์และคู่มือผู้ประกอบการ อาจจะยังไม่สามารถทำให้ผู้ประกอบการทุกรายเข้าใจและปฏิบัติได้เหมือนกัน ดังนั้นการมีต้นแบบสถานที่ผลิตขนาดต่าง ๆ จะช่วยให้ผู้ประกอบการมองเห็นภาพสถานที่ผลิตที่ได้มาตรฐานที่ชัดเจนเป็นรูปธรรม และสามารถนำไปปรับ ประยุกต์ ให้เหมาะสมกับสถานที่ของตน เพื่อให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน ลดการลงผิดลองถูก ซึ่งจะช่วยประหยัดงบประมาณของผู้ประกอบการในการพัฒนาสถานที่ผลิต

4. ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ควรมีการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ เพื่อการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เช่น กำหนดให้ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ต้องมีการอัปเดต เรียนรู้ข้อมูลที่จำเป็น ๆ ข้อกฎหมายใหม่ ๆ เพิ่มพูนความรู้ สร้างความเข้าใจ ระบบข้อมูลทางวิชาการ ข้อมูลเชิงเทคนิค ที่อาจจะมีการปรับเปลี่ยนไป ซึ่งเป็นประโยชน์ทั้งกับสถานที่ผลิตและผู้ควบคุมการผลิต และควรมีการกำหนดจรรยาบรรณ บทบาทหน้าที่ และบทลงโทษที่ชัดเจน เพื่อให้ผู้ควบคุมการผลิตอาหารมีความรับผิดชอบในบทบาทหน้าที่ของตน มีการปฏิบัติ และควบคุมกระบวนการผลิตจริง สอดคล้องกับเจตนารมณ์ของกฎหมาย เนื่องจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) กำหนดให้สถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิตอาหาร หากฝ่าฝืนมีบทลงโทษสำหรับผู้ประกอบการ ซึ่งยังไม่มีกำหนดบทลงโทษสำหรับผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ดังนั้นเพื่อเป็นการควบคุมกำกับ ผู้ควบคุมการผลิตอาหารให้ปฏิบัติหน้าที่ควบคุมการผลิต เพื่อควบคุมให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพมาตรฐานและปลอดภัยเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ควรมีการกำหนด บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบ จรรยาบรรณของผู้ควบคุมการผลิตอาหาร และบทลงโทษที่ชัดเจน

5. การสนับสนุนช่วยเหลือเอกสาร แบบบันทึกข้อมูลและการรายงาน แบบฟอร์มต่าง ๆ ตามที่กำหนดในหลักเกณฑ์ GMP 420 รวมทั้งสร้างแบบ Internal audit ฉบับย่อ ๆ ให้เหมาะสมกับผู้ประกอบการรายเล็ก ให้สามารถนำไปปรับใช้งานได้เหมาะสม สอดคล้องกับงานวิจัยของพงษ์ณวัฒน์ สมบัติภูธร¹⁸ ที่พบว่า แนวทางส่งเสริมและพัฒนาร้านขายยา ได้แก่ การปรับเปลี่ยนทัศนคติ สร้างมุมมองแนวคิดที่ดีต่อการปฏิบัติตามเกณฑ์ร้านยาคุณภาพ การสร้างแรงจูงใจ ยกย่องเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เมื่อผ่านการประเมินร้านยาคุณภาพ การพัฒนากระบวนการ ขั้นตอนและเงื่อนไขที่ใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของหน่วยงานและ

ภาคีเครือข่าย การสนับสนุนช่วยเหลือเอกสาร แบบฟอร์มต่าง ๆ ที่จำเป็น เพื่อความถูกต้องและช่วยลดภาระให้กับร้านยา

6. การบูรณาการร่วมกันทุกภาคส่วน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จัดทำสรุปแนวทางคู่มือการปฏิบัติงาน ดำเนินการเฝ้าระวังและบังคับใช้กฎหมาย สมาคมเภสัชสาธารณสุขแห่งประเทศไทยและมูลนิธิ อย. ร่วมกันดำเนินการในเรื่องของการฝึกอบรม โดยวิทยากรที่มีประสบการณ์ มีความรู้ความสามารถ และการจัดสอบ ภาคีเครือข่ายอื่น ๆ เช่น กองทุนหมู่บ้าน พัฒนาชุมชน อปท. เครือข่าย SME วิสาหกิจชุมชน ให้การส่งเสริม สนับสนุน ช่วยเหลือ ซึ่งอาจจะเป็นเรื่องงบประมาณ การพัฒนาต่อยอดทางธุรกิจ หรือแหล่งเงินทุนดอกเบี้ยต่ำ สอดคล้องกับค่านิยม “FOOD” ของกองอาหาร คือ “F”= Facilitate มุ่งเน้นการให้บริการการคุ้มครองผู้บริโภคภายใต้หลักวิชาการและจิตบริการ “O”= One Team and Network การทำงานเป็นทีมและสร้างเครือข่าย “O”= Open and Fair ทำงานอย่างโปร่งใสเป็นธรรม ตามหลักธรรมาภิบาล “D”= Dedication มุ่งผลสัมฤทธิ์

ข้อเสนอแนะ

หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ควรมีการสนับสนุนและพัฒนาสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จังหวัดชลบุรี ให้ผ่านเกณฑ์ GMP 420 โดยเฉพาะในประเด็นหมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต และผู้ควบคุมการผลิตอาหาร โดยมีแนวทางดังนี้

1. ปัจจัยทางด้านการบริหารจัดการ การส่งเสริม สนับสนุน พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ เช่น การจัดประชุมอบรม จัดทำสื่อการเรียนรู้ สื่อประชาสัมพันธ์ให้ข้อมูลข่าวสาร ข้อกฎหมาย เพื่อให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญ มีความรู้ความเข้าใจ เรื่องมาตรฐานสถานที่และการผลิต ส่งผลให้น้ำบริโภคมีคุณภาพมาตรฐานและปลอดภัย รวมทั้งประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนแหล่งเงินทุน เช่น ธนาคาร กองทุนหมู่บ้าน พัฒนาชุมชน อปท. เครือข่าย SME วิสาหกิจชุมชน

2. ปัจจัยทางด้านการให้บริการของหน่วยงานภาครัฐ มีการอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ให้มีองค์ความรู้ มีทักษะและมี Service Mind ในการให้บริการ และพร้อมเป็นพี่เลี้ยงให้คำปรึกษาเพื่อสร้างความเข้าใจที่ถูกต้องให้กับสถานที่ผลิต ผู้ประกอบการเกิดความพึงพอใจในการให้บริการของหน่วยงานภาครัฐ

3. การบังคับใช้กฎหมาย หาวีธีที่จะทำให้ผู้ประกอบการทุกรายรับรู้ รับทราบ และเข้าใจ ข้อกฎหมายก่อน เช่น การจัดประชุมชี้แจง การส่งหนังสือแจ้ง การลงพื้นที่ ภาครัฐและผู้ประกอบการร่วมกันหาแนวทางในการพัฒนาแก้ไขปัญหา ผู้ประกอบการให้ความร่วมมือในการดำเนินการพัฒนาให้เป็นไปตามข้อกฎหมาย หากผู้ประกอบการเพิกเฉย ไม่สนใจ ไม่กระตือรือร้น ไม่ดำเนินการปรับปรุงแก้ไข เจ้าหน้าที่บังคับใช้กฎหมายอย่างเคร่งครัด โดยมีแนวทางการดำเนินการตามกฎหมายเป็นไปในทิศทางเดียวกันทั้งในระดับจังหวัดและในระดับประเทศ ซึ่งต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วน

ข้อเสนอแนะเพื่อการทำวิจัยครั้งต่อไป

ควรมีการศึกษาบทบาทหน้าที่ของผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ในสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เพื่อกำหนดบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบ จรรยาบรรณวิชาชีพของผู้ควบคุมการผลิตอาหาร และ บทกำหนดโทษที่ชัดเจน เพื่อการควบคุมกำกับผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ให้ปฏิบัติหน้าที่ควบคุมการผลิตให้ได้ ผลิตภัณฑ์น้ำบริโภคที่มีคุณภาพมาตรฐาน ซึ่งเป็นประโยชน์ทั้งกับสถานที่ผลิต ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร และประชาชนผู้บริโภค

เอกสารอ้างอิง

1. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522. (2522, 13 พฤษภาคม). ราชกิจจานุเบกษาฉบับพิเศษ เล่มที่ 96 ตอนที่ 79 หน้า 1-28.
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร. (2564, 9 กุมภาพันธ์). ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 138, ตอนที่พิเศษ 31 ง หน้า 24-6.
3. กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. สรุปผลการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 [อินเทอร์เน็ต]. 2564 [เข้าถึงเมื่อ 1 มิถุนายน 2565]. เข้าถึงได้จาก: https://www.fda.moph.go.th/sites/kbs/Shared%20Documents/สรุปผลงาน_คปส_ภูมิภาค_2564.pdf
4. กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี. ฐานข้อมูลสารสนเทศสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท. ชลบุรี: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชลบุรี; 2565.
5. ผณินทร งามศิริ. การประเมินตนเอง ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (จีเอ็มพี) ของผู้ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ในจังหวัดฉะเชิงเทรา [วิทยานิพนธ์ปริญญาเภสัชศาสตรมหาบัณฑิต]. พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยนเรศวร; 2560.
6. สัตยชัย ไบไพศาล. ความรู้ผู้ควบคุมดูแลการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพน้ำบริโภค เขตสุขภาพที่ 3. วารสารอาหารและยา. 2563; 27(3): 90-100.
7. จิระสันต์ มีรัตนธวัช. ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการยื่นขอปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขั้นต้น ของผู้ประกอบการกลุ่มหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ในกลุ่มเขตจังหวัดภาคตะวันออก [วิทยานิพนธ์ปริญญาเภสัชศาสตรมหาบัณฑิต]. นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร; 2558.
8. Krejcie RV, Morgan DW. Determining sample size for research activities. Educational and Psychological Measurement. 1970; 30(3): 607-10.

9. ประไพพิมพ์ สุธีวสินนทร์ และ ประสพชัย พสุนนท์. กลยุทธ์การเลือกตัวอย่างสำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพ. วารสารปริชาต มหาวิทยาลัยทักษิณ. 2559; 29(2): 31-48.
10. บุญกร เชื้อวจินดากานต์. เทคนิคการวิจัยเชิงคุณภาพแบบกรณีศึกษา. วารสารศิลปศาสตร์ปริทัศน์. 2561; 13(25): 103-18.
11. ดอกจันทร์ คำมีรัตน์, บุญทัน ดอกไธสง และ อิมรอน มะลูลีม. กลยุทธ์ในการบริหารของบริษัท เอ็นอีซี โทคิน อิเล็กทรอนิกส์ (ประเทศไทย) จำกัด [อินเทอร์เน็ต]. 2552 [เข้าถึงเมื่อ 1 มิถุนายน 2565]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.grad.vru.ac.th/download4/141.pdf>
12. สุภัจฉรา กาใจ. แนวทางการบริหารปัจจัยที่ส่งผลต่องานนิเทศภายในของโรงเรียนนาโบสถ์พิทยาคม อำเภอวังเจ้า จังหวัดตาก [วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต]. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่; 2562.
13. ส่วนประสมทางการตลาด. [อินเทอร์เน็ต]. 2541 [เข้าถึงเมื่อ 1 มิถุนายน 2565]. เข้าถึงได้จาก: <http://academic.udru.ac.th/~samawan/content/02marketingMix.pdf>
14. ศรีเพ็ญ สวัสดิมงคล. การตลาดในภาครัฐ [อินเทอร์เน็ต]. 2560 [เข้าถึงเมื่อ 1 มิถุนายน 2565]. เข้าถึงได้จาก: <http://person.ddc.moph.go.th/hrd/images/DATA/9.15082560.pdf>
15. สมยศ เชื้อไทย. หลักกฎหมายมหาชนเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพฯ: วิญญูชน; 2557.
16. ณรงค์ ใจหาญ. การบังคับใช้กฎหมายที่เข้มงวดและเป็นธรรม [อินเทอร์เน็ต]. 2560 [เข้าถึงเมื่อ 1 มิถุนายน 2565]. เข้าถึงได้จาก : <https://siamrath.co.th/n/22481>
17. พิมลวรรณ อ่อนประเสริฐ. แนวทางการพัฒนาร้านยาเข้าสู่มาตรฐานร้านยาคุณภาพจังหวัดยะลา [วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต]. สงขลา: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์; 2558.
18. พงษ์วัฒน์ สมบัติภูธร. ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติตามเกณฑ์การประเมินและรับรองคุณภาพร้านยาของร้านยาที่ผ่านการตรวจ GPP ในจังหวัดชลบุรี [วิทยานิพนธ์ปริญญาเภสัชศาสตรมหาบัณฑิต]. พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยนเรศวร; 2564.