

การพัฒนารูปแบบการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) อำเภอศรีวิไล จังหวัดบึงกาฬ

Model development of the restaurant operations by clean food good
taste standard in Sriwilai district, Buengkan province.

ศักดิ์นันทน์ ดวงตา¹ และกระจำจ่าง ตลับนิล²

Sakdinun Duangta¹ and Kajajang Talubnil²

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ : เพื่อพัฒนารูปแบบการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย

วิธีการวิจัย เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) โดยมีขั้นตอนการวิจัยตามแนวคิดการวิจัยเชิงปฏิบัติการประกอบด้วย การวางแผน การปฏิบัติ การสังเกต และการสะท้อนผล เลือกพื้นที่ดำเนินการและผู้ร่วมวิจัยแบบเจาะจง (Purposive Sampling) คือ ร้านอาหารในเขตอำเภอศรีวิไล จังหวัดบึงกาฬ ประชากรศึกษาได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหารจำนวน 36 คน เก็บข้อมูลเชิงปริมาณใช้แบบสอบถามความรู้และการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร วิเคราะห์สถิติเชิงพรรณนา ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การสังเกตและการสัมภาษณ์ โดยวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา

ผลการวิจัย พบว่า กระบวนการพัฒนารูปแบบการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ด้วย 5 ขั้นตอนคือ การศึกษาบริบทพื้นที่ ประชุมเพื่อวิเคราะห์ปัญหา/หาแนวทางแก้ไขร่วมกับภาคีเครือข่าย อบรมเชิงปฏิบัติการ นิเทศ/ติดตาม สรุปประเมินผลและได้รูปแบบการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย ที่มีองค์ประกอบสำคัญ 4 ประการได้แก่ประสานภาคี (Stakeholder) มีความรู้ (Training) ติดตามดูแลงาน (Advisor) การยอมรับข้อปฏิบัติ (Acceptance) เรียกว่า STAA Model ซึ่งรูปแบบที่ส่งผลให้ร้านอาหาร สามารถผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยและหลังดำเนินงานผู้ประกอบการร้านอาหาร มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมที่ดีอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} < 0.05$)

สรุปปัจจัยความสำเร็จของการพัฒนารูปแบบการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อยคือการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายโดยประยุกต์เทคนิคการมีส่วนร่วมที่เหมาะสม และการยอมรับกฎเกณฑ์การปฏิบัติของผู้ประกอบการ

คำสำคัญ : อาหารสะอาดรสชาติอร่อย, รูปแบบการดำเนินงานร้านอาหาร

¹ นักศึกษาปริญญาโท คณะสาธารณสุขศาสตรมหาวิทยลัยมหาสารคาม

² อาจารย์คณะสาธารณสุข มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

ABSTRACT

Objective : Development of the restaurant operations by clean food good taste standards.

This action research was aimed to study model development of the restaurant operations by clean food good taste standards. The process of action research consisted of research concepts included planning, implementing, observing and reflecting. Selection process and purposive sampling was done the restaurants in Sriwilai district, Buengkan province. The sample consisted of 36 of restaurant operators. Collect quantitative data by a questionnaire on knowledge and food sanitation practice. Data were analyzed using descriptive statistics including percentages, mean and standard deviation. Qualitative data using observation and interviews. Data were analyzed by content analysis.

The results showed that learning model of the restaurant clean food good taste consists of five steps: 1. study the area; 2. meetings to analyze problems / solutions with network associates; 3. Workshop; 4. supervision; 5. acceptance criteria. The pattern of network development to the restaurants clean food good taste standard had important elements included 1. Stakeholder 2. Training 3. Advisor 4. Acceptance, also known as STAA Model, which results in a format such resources of Sriwilai district, that meet the standards of the department of health clean food good taste. After the development, the assessment process of those involved in restaurants development was found better with statistical significance ($p < 0.05$).

In conclusion, key success factors of the development of a restaurant operating under the clean food good taste is an important part of a network, by applying the proper techniques involved in the process. Their efforts and accept the rules of entrepreneurship are the success factor.

Keywords : Clean Food Good Taste, Model development of the restaurant

บทนำ

อาหารเป็นสิ่งสำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ การบริโภคอาหารก็เพื่อให้ร่างกายเจริญเติบโต และดำรงชีวิตอยู่โดยปกติสุขในการบริโภคอาหารนั้นนอกจากจะคำนึงถึงรสชาติและคุณค่าของอาหารแล้วยังต้องคำนึงถึงความปลอดภัยและความปลอดภัยในการบริโภคด้วย เนื่องจากมีสิ่งทำให้เกิดโรคหลายชนิดที่เข้าสู่ร่างกายของมนุษย์ได้ทางปากพร้อมน้ำและอาหาร ปี 2541 รัฐบาลกำหนดให้ เป็นปี

ท่องเที่ยวไทย โดยใช้ยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเป็นยุทธศาสตร์สำคัญในการพลิกฟื้นเศรษฐกิจ เพื่อสนับสนุนให้นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเข้ามาเที่ยวประเทศไทยมากขึ้นเพิ่มการกระจายรายได้สู่ประชาชน การสร้างความมั่นใจแก่นักท่องเที่ยวด้านความปลอดภัยของอาหารภายใต้โครงการ “สุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย” ใช้ชื่อย่อว่า “อาหารสะอาดรสชาติอร่อย” ชื่อภาษาอังกฤษ “Clean Food Good Taste” และเริ่มรณรงค์ในปี

2542 โดยมีกลุ่มเป้าหมายซึ่งประกอบด้วยร้านอาหาร และแผงลอยตามสถานที่ท่องเที่ยวทั่วประเทศไทย ยึดหลักการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

จังหวัดบึงกาฬมีร้านอาหารทั้งหมด 462 ร้าน อำเภอศรีวิไลมีร้านอาหารจำนวน 18 ร้าน⁶ จากการดำเนินงานโครงการอาหารปลอดภัยของ อำเภอศรีวิไล ได้ดำเนินโครงการมาตั้งแต่ปี 2542 ตั้งแต่ยังเป็นจังหวัดหนองคาย จนถึงปัจจุบัน ซึ่งจากเดิม มีร้านอาหารเพียง 8 ร้าน และพบว่าร้านประกอบอาหาร ได้มีจำนวนเพิ่มขึ้น ซึ่งเพื่อการตอบสนองความต้องการ ของประชาชนในเขตอำเภอศรีวิไล ซึ่งมีอาชีพ ทำสวนยางเป็นส่วนมาก ไม่มีเวลาทำอาหารรับประทาน เอง จึงรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น

ผู้วิจัยได้ทำการสำรวจเบื้องต้น (Pre-Survey) ร้านอาหารในเขตอำเภอศรีวิไล ร่วมกับผู้รับผิดชอบ งานสุขาภิบาลอาหารโรงพยาบาลศรีวิไล เทศบาลตำบล ศรีวิไล องค์การบริหารส่วนตำบลและสำนักงาน สาธารณสุขอำเภอศรีวิไล ซึ่งในเขตอำเภอศรีวิไลมีร้าน อาหารทั้งหมด 18 ร้าน ได้ทำการสำรวจเบื้องต้นในด้าน ข้อกำหนดตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลของร้าน ประกอบอาหาร 15 ข้อ แบ่งออกเป็น 5 ด้าน ประกอบด้วย 1.ด้านสถานที่ 2.ด้านตัวอาหาร 3.ด้านภาชนะ/ อุปกรณ์ 4.ด้านห้องส้วมและการกำจัดขยะมูลฝอย 5.ด้านผู้สัมผัสอาหาร (ต้องผ่านร้อยละ 80) และ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรียต้องผ่านอย่างน้อย ร้อยละ 90 ซึ่งเกณฑ์ดังกล่าวเป็นมาตรฐานอาหาร สะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) จาก ข้อมูลการสำรวจเบื้องต้นของงานคุ้มครองผู้บริโภค โรงพยาบาลศรีวิไลปี 2554 มาตรฐานด้านสุขาภิบาล ของร้านประกอบอาหาร 15 ข้อ ผ่านแค่ร้อยละ 60 และ มาตรฐานทางแบคทีเรียได้ร้อยละ 751 ซึ่งส่วนมาก ข้อที่ไม่ผ่านได้แก่สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่ เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วนด้านตัวอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บ ในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะ

ที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือ ตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ด้านภาชนะ/อุปกรณ์ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และ ที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. เชียงละมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก กับเนื้อสัตว์ดิบและผัก ผลไม้ ด้านห้องส้วมและ การกำจัดขยะมูลฝอยสำหรับผู้บริโภคและผู้ประกอบ อาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่ใช้ ตลอดเวลามูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัด ด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาลด้านผู้สัมผัสได้แก่การสัมผัส อาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้า กันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ส่วน มาตรฐานทางแบคทีเรีย ด้านตัวอาหาร ด้านภาชนะ อุปกรณ์และด้านมือผู้สัมผัสอาหาร ไม่ผ่าน (ร้อยละ 84 ,70 ,73 ตามลำดับ)

จากแบบการตรวจร้านอาหาร ปี 2554 ผู้วิจัยได้ทำหนังสือแจ้งให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร ทราบถึงข้อที่ไม่ผ่านและให้ข้อแนะนำ และเรียนเชิญ ผู้ประกอบการเข้าอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน ตามเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย จำนวน 1 วัน แต่ผลการตรวจยังไม่ผ่านเกณฑ์เหมือนเดิม ปัญหาที่พบ คือ ผู้ประกอบการไม่ให้ความร่วมมือในการเข้าอบรม ทุกร้านและบางร้านส่งตัวแทนเข้ารับการอบรม ซึ่งการ สำรวจเบื้องต้นเจ้าของร้านประกอบการอาหาร ไม่เคย มีส่วนร่วมในการจัดสุขาภิบาลอาหารเลย ผู้วิจัยจึงมี ความสนใจที่จะทำการศึกษาวิจัยในเรื่องการพัฒนา รูปแบบการดำเนินงานร้านอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) อำเภอ ศรีวิไล จังหวัดบึงกาฬ โดยผู้วิจัยได้ใช้ กระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมกับผู้ประกอบการ ร้านอาหาร โดยใช้เทคนิคกระบวนการ A-I-C และ ใช้วงจรวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) P A O R ในการติดตามผลการดำเนินงาน โดยเริ่มจาก ผู้วิจัย ได้เชิญผู้ประกอบการร้านอาหารมาชี้แจงแนวทาง การดำเนินงานและรับทราบปัญหาที่เกิดขึ้น และจัดการ

อบรมแบบมีส่วนร่วมแก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร ตามข้อกำหนดมาตรฐานด้านสุขาภิบาลของร้านอาหาร 15 ข้อ และการตรวจมาตรฐานด้านโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อันจะนำไปสู่การมีรูปแบบการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) อย่างแท้จริง ช่วยให้กลุ่มผู้ประกอบการผ่านมาตรฐานข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และเป็นการคุ้มครองสุขภาพของประชาชนอย่างต่อเนื่องและยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อศึกษากระบวนการพัฒนารูปแบบการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ในเขตอำเภอศรีวิไล จังหวัดบึงกาฬ

วิธีการศึกษา เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) มีความมุ่งหมายเพื่อศึกษากระบวนการพัฒนารูปแบบการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยมีขั้นตอนการวิจัยตามแนวคิดการวิจัยเชิงปฏิบัติการประกอบด้วย การวางแผน การปฏิบัติ การสังเกต และการสะท้อนผล เลือกพื้นที่ดำเนินการและผู้ร่วมวิจัยแบบเจาะจง (Purposive Sampling) คือ ร้านอาหารในเขตอำเภอศรีวิไล จังหวัดบึงกาฬ จำนวน 18 ร้าน ร้านละ 2 คน รวม 36 คน เก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณโดยใช้แบบสอบถามความรู้และการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร วิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การสังเกตและการสัมภาษณ์ โดยวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา เก็บข้อมูลระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ 2556 -เดือนพฤษภาคม 2556

ผลการวิจัย

ด้านคุณลักษณะทางประชากร ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 75) มีอายุเฉลี่ย 32.91 ปี (S.D.=8.47) อายุต่ำสุด คือ 18 ปี อายุสูงสุดคือ 46

ปี ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 35 - 44 ปี (ร้อยละ 41.7) รองลงมาอายุ 25-34 ปี (ร้อยละ 27.8) สำเร็จการศึกษา ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น (ร้อยละ 36.1) รองลงมาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. (ร้อยละ 33.3) มีประสบการณ์ในการประกอบการร้านอาหาร 6-10 ปี (ร้อยละ 50) รองลงมา 10 ปีขึ้นไป (ร้อยละ 33.3) เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับงานสุขาภิบาลอาหาร (ร้อยละ 61.1) ร้านอาหารได้ผ่านการตรวจร้านตามแบบฟอร์มสุขาภิบาลอาหารโดยเจ้าหน้าที่ของรัฐ (ร้อยละ 88.9) และเคยได้รับการตรวจสุขภาพจากโรงพยาบาลหรือแพทย์ (ร้อยละ 88.9) และส่วนกระบวนการพัฒนารูปแบบการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย

ขั้นการวางแผน (Planning) ศึกษาบริบทของพื้นที่และข้อมูลพื้นฐานของอำเภอศรีวิไล จังหวัดบึงกาฬ

อาชีพหลักของประชากร ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพด้านเกษตรกรรม ทำนา และปลูกยางพารา ข้อมูลสถิติด้านสาธารณสุข มีโรงพยาบาลขนาด 30 เตียง 1 แห่ง มีสถานอนามัย 5 แห่ง มีแพทย์ 3 คน สัดส่วนต่อประชากร 1:13035 มีพยาบาล 47 คน สัดส่วนต่อประชากร 1 : 832 สาเหตุการป่วย โรคเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา ปี 2550-2554 คือ อูจจาระร่วง, สุกใส,ตาแดง,อาหารเป็นพิษและปอดบวม⁷

ร้านอาหารในอำเภอศรีวิไลมีจำนวน 18 ร้าน เพื่อการตอบสนองความต้องการของประชาชน ซึ่งปัจจุบันนอกจากจะมีอาชีพทำนาเป็นหลักแล้ว ยังหันมา ทำสวนยางพารากันมากขึ้น จะทำงานเวลากลางคืนและพักผ่อนเวลากลางวันจึงไม่ค่อยมีเวลาทำอาหารรับประทานเอง จึงรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น

การลงพื้นที่ตรวจร้านอาหารโดยแต่ละร้านต้องผ่านเกณฑ์ร้อยละ 80 และโดยรวมต้องผ่านร้อยละ 80 ของจำนวนร้าน โดยแยกเป็น 5 ด้าน คือ

ด้านสถานที่ ด้านตัวอาหาร ด้านภาชนะ/อุปกรณ์ ด้านห้องส้วม/การกำจัดขยะมูลฝอย ด้านผู้สัมผัสอาหาร จากการสำรวจ การปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร โดยรวม ปฏิบัติร้อยละ 66.66 ไม่ปฏิบัติร้อยละ 33.34 ซึ่งไม่ผ่านเกณฑ์

การตรวจคุณภาพอาหารเพื่อหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 ผลการตรวจรายด้าน 3 ด้าน คือ ด้านตัวอาหาร ผ่านเกณฑ์ (ร้อยละ 90.00) ด้านภาชนะ/อุปกรณ์และด้านมือผู้สัมผัสอาหาร ไม่ผ่านเกณฑ์ (ร้อยละ 66.66, 61.11 ตามลำดับ) โดยรวมเกณฑ์คุณภาพอาหารด้านแบคทีเรียต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ผลการตรวจโดยรวมยังไม่ผ่านเกณฑ์ (ร้อยละ 72.50)

จากการประชุมภาคีเครือข่ายและผู้ประกอบการร้าน ปัญหาเกี่ยวกับสถานที่และงบประมาณของ ร้านอาหาร ความสม่ำเสมอการนิเทศ/ติดตามของเจ้าหน้าที่ และได้แต่งตั้งคณะกรรมการอาหารปลอดภัยระดับอำเภอเพื่อรับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภค

ขั้นการปฏิบัติ (Action) ได้แก่ อบรบเชิงปฏิบัติการแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารด้านความรู้ และการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ระยะเวลา 2 วัน

ขั้นสังเกตการณ์ (Observation)

ผู้วิจัยพร้อมคณะกรรมการอาหารปลอดภัยระดับอำเภอ ได้ออกนิเทศ/ติดตามตามแผนที่จัดทำไว้ โดยใช้การสังเกต การสัมภาษณ์ สรุปได้คือ ผู้ประกอบการเห็นว่าการอบรมและเจ้าหน้าที่ออกนิเทศ/ติดตามแบบภาคีเครือข่ายมีผลทำให้ผู้ปรุง/ผู้เสิร์ฟได้ตระหนักในการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลดีขึ้น หลังการอบรม หลังการอบรม ผู้ประกอบการตระหนักในการปฏิบัติเกี่ยวกับโครงสร้างและ สถานที่มากยิ่งขึ้น มีการยอมรับกฎ

เกณฑ์ข้อบังคับที่ผู้ประกอบการได้ร่วมกันกำหนดขึ้นในช่วงการอบรม

การลงพื้นที่สำรวจร้านอาหาร, ตรวจคุณภาพอาหารเพื่อหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 เพื่อเป็นการประเมินในรอบที่ 2

ขั้นการสะท้อนผล (Reflection) สรุปและประเมินผลที่ผ่านมา จากการสัมภาษณ์และอบรมเชิงปฏิบัติการโดยใช้กระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม เน้นการสื่อสารสองทาง ทำให้มีความรู้และการปฏิบัติตัวเกี่ยวกับงานสุขาภิบาลอาหารดีขึ้น การนิเทศ/ติดตามอย่างสม่ำเสมอ การยอมรับในกฎเกณฑ์ ข้อบังคับตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ทำให้การพัฒนาร้านอาหารดีขึ้น ซึ่งปัจจัยแห่งความสำเร็จ คือรูปแบบการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย \ มีการศึกษาบริบทของพื้นที่และ ข้อมูลพื้นฐานของชุมชน ลงพื้นที่ตรวจร้านอาหาร, ตรวจคุณภาพอาหารเพื่อหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 ประชุมภาคีเครือข่ายเพื่อร่วมค้นหาปัญหา วิเคราะห์หาสาเหตุและความต้องการ ในการพัฒนาร้านอาหาร

สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน ปัจจัยแห่งความสำเร็จการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย (Stakeholder)

- การนิเทศ/ติดตาม การให้คำแนะนำ (Advisor)

-การให้ความร่วมมือและการยอมรับกฎเกณฑ์การปฏิบัติ (Acceptance)

ผลลัพธ์ด้านความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ตารางที่ 1 การเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร ก่อนและหลังการดำเนินการ (n=36)

ความรู้	n	$\bar{x}$	S.D.	ระดับ	t	p-value
ก่อนดำเนินการ	36	24.5	3.45	ปานกลาง	-10.45	<0.001*
หลังดำเนินการ	36	28.0	2.87	มาก		

ตารางที่ 2 การเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยการปฏิบัติด้านการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร ก่อนและหลังการอบรม (n=36)

คะแนนเฉลี่ยการปฏิบัติ	$\bar{x}$	S.D.	t	p-value
1. ด้านสถานที่รับประทานอาหาร				
ก่อนดำเนินการ	2.22	0.40	-9.925	<0.001
หลังดำเนินการ	2.67	0.16		
1. ด้านตัวอาหาร				
ก่อนดำเนินการ	2.21	0.42	-7.368	<0.001
หลังดำเนินการ	2.81	0.06		
3. ด้านภาชนะอุปกรณ์				
ก่อนดำเนินการ	2.16	0.05	-35.501	<0.001
หลังดำเนินการ	2.74	0.05		
4. ด้านห้องส้วม/ขยะมูลฝอย				
ก่อนดำเนินการ	2.32	0.18	-14.990	<0.001
หลังดำเนินการ	2.75	0.00		
5. ด้านผู้สัมผัสอาหาร				
ก่อนดำเนินการ	2.22	0.11	-36.034	<0.001
หลังดำเนินการ	2.89	0.00		
โดยรวม				
ก่อนดำเนินการ	2.22	0.58	-11.898	<0.001
หลังดำเนินการ	2.77	0.08		

มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ผลด้านการตรวจคุณภาพอาหารด้านโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ตารางที่ 3 การเปรียบเทียบคุณภาพอาหารด้านโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ของร้านอาหารก่อนและหลังการดำเนินการ

ประเภท	ก่อนดำเนินการ			หลังดำเนินการ		
	จำนวน	พบเชื้อ	ร้อยละ	จำนวน	พบเชื้อ	ร้อยละ
ตัวอย่างอาหาร	180	18	10.00	180	12	6.66
ภาชนะ/อุปกรณ์	54	18	33.33	54	10	18.50
มือผู้สัมผัสอาหาร	36	14	38.87	36	5	13.88
รวม	270	50	18.50	270	27	10.00

อภิปรายผล

การพัฒนารูปแบบการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) อำเภอศรีวิไล จังหวัดบึงกาฬ สามารถดำเนินการได้โดยการทำงานร่วมกันแบบภาคีเครือข่าย หลายภาคส่วน ตลอดจนการให้ความร่วมมือของผู้ประกอบการร้านอาหารเอง เจ้าหน้าที่ที่มีการจัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ มีการติดตาม/นิเทศ ให้คำแนะนำ จนผู้ประกอบการตระหนักและเกิดการเรียนรู้นำไปสู่การปฏิบัติที่ถูกต้อง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของหมุ่มบ้านหนองบัว ตำบลขามใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี⁵ หลังการดำเนินงาน ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความรู้ทั้ง 5 ด้าน คือ ด้านสถานที่รับประทานอาหาร ด้านตัวอย่างอาหาร ด้านภาชนะอุปกรณ์ และด้านผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่อยู่ใน ระดับความรู้มาก (ร้อยละ 75.00) รองลงมาคือระดับปานกลาง (ร้อยละ 25) ซึ่งการพัฒนาที่จะทำให้เกิดประโยชน์เป็นรูปธรรม และเป็นรูปแบบที่เหมาะสมกับผู้ประกอบการ จำเป็นต้องมีการถ่ายทอด องค์ความรู้ให้กับกลุ่มเป้าหมายเพื่อจะทำให้ การพัฒนาในทุกๆ ด้าน บรรลุผลเหมาะสมต่อพื้นที่ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมปรับเปลี่ยนสภาวะสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดเทศบาลนครอุดรธานี¹

ผู้ประกอบการร้านอาหารมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารโดยรวม และรายด้าน 5 ด้าน คือ ด้านสถานที่รับประทานอาหาร ด้านตัวอย่างอาหาร ด้านภาชนะอุปกรณ์ ด้านห้องส้วมและการกำจัดขยะมูลฝอย และด้านผู้สัมผัสอาหาร อยู่ในระดับมาก ซึ่งเพิ่มขึ้นจากก่อนการดำเนินงาน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ($p < 0.001$) และเมื่อเปรียบเทียบภาพรวมทุกด้าน ของการปฏิบัติเพิ่มมากกว่าก่อนการดำเนินงาน และอยู่ในระดับมาก ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมปรับเปลี่ยนสภาวะสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดเทศบาลนครอุดรธานี และรูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารร่วมกับแรงเสริมโดยสาธารณสุขอำเภอ ต่อสภาวะการด้านสุขาภิบาลอาหารของแหล่งท่องเที่ยวไทย จังหวัดสมุทรปราการ และความสัมพันธ์ระหว่างสภาวะการสุขาภิบาลอาหาร การทดสอบคุณภาพอาหารทางชีวภาพเบื้องต้นพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารกับพฤติกรรมกรบริโภคอาหารของนิสิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์^{1,2,3}

หลังการดำเนินงาน พบว่าคุณภาพอาหารโดยการใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนทางโคลิฟอร์มแบคทีเรีย น้ำยา SI-2 เปรียบเทียบกับมาตรฐานของกรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข ที่กำหนดผลการ

ตรวจทางโคลิฟอร์มแบคทีเรียต้องผ่านเกณฑ์ที่ร้อยละ 90 พบว่าผ่านเกณฑ์ดังกล่าวทั้งคุณภาพอาหารโดยรวม ร้อยละ 91.22 และรายด้าน คือ ด้านตัวอาหารผ่านเกณฑ์ที่ร้อยละ 95.11 ด้านมือผู้สัมผัสอาหารผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 90.28 แต่ด้านภาชนะอุปกรณ์ไม่ผ่านเกณฑ์ที่ร้อยละ 88.27 แต่ในภาพรวมถือว่าผ่านเกณฑ์ โดยหลังดำเนินการพบการปนเปื้อนน้อยลงกว่าก่อนดำเนินการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ($p < 0.001$) สอดคล้องกับการศึกษา รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารร่วมกับแรงเสริมโดยสาธารณสุขอำเภอต่อสภากรรมการด้านสุขาภิบาลอาหารของแหล่งท่องเที่ยวไทย จังหวัดสมุทรปราการ และการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาทุกสังกัดเขตเทศบาลเมืองมหาสารคาม^{2,4}

กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอขอบคุณ อาจารย์ ดร.กระจำจ ตลับนิล ,อาจารย์ ดร.สุทธินันท์ สระทองหน ที่ได้ให้คำปรึกษาแนะนำ จนการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ประสบผลสำเร็จด้วยดี และขอบคุณ นายสมชัย คำหงษา สาธารณสุขอำเภอศรีวิไล ที่สนับสนุนอนุมัติงบประมาณในการศึกษาวิจัยครั้งนี้

เอกสารอ้างอิง

1. กนกวรรณ มีจินดา. การใช้กระบวนการมีส่วนร่วมปรับเปลี่ยนสภาวะสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดเทศบาลนครอุดรธานี. วิทยานิพนธ์ ส.ม.ขอนแก่น:มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2547.
2. ธีระ ทัพพนิช. “รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารร่วมกับแรงเสริมโดยสาธารณสุขอำเภอต่อสภากรรมการด้านสุขาภิบาลอาหารของแหล่งท่องเที่ยวไทย จังหวัดสมุทรปราการ,”การส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม. 21(1): 43-50 ; มกราคม – มีนาคม. 77-91 ; มกราคม – มีนาคม, 2543.
3. อะเคือ งามสระคู. ความสัมพันธ์ระหว่างสภาวะการสุขาภิบาลอาหาร การทดสอบคุณภาพอาหารทางชีวภาพเบื้องต้น พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร กับพฤติกรรม การบริโภคอาหารของนิสิตมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน. วิทยานิพนธ์ วท.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543.
4. วัฒนา นันทะเสน. การใช้กระบวนการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาทุกสังกัดเขตเทศบาลเมืองมหาสารคาม. วิทยานิพนธ์ ส.ม. ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2545.
5. ไพจิตร ศรีธรรมาพัฒน์ และคณะ. โครงการกระบวนการพัฒนาอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน(อสม.) เพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมด้านสุขภาพของชุมชน หมู่บ้านหนองบัว ตำบลขามใหญ่อำเภอเมืองจังหวัดอุบลราชธานี. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2551.
6. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบึงกาฬ. รายงานประจำปี, 2554.
7. โรงพยาบาลศรีวิไลศรีวิไล. รายงานประจำปี, 2554.