

Received: 24 Aug. 2023, Revised: 20 Sep. 2023

Accepted: 30 Sep. 2023

บทความวิจัย**การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก
ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอลำปำ จังหวัดมหาสารคาม**สุภาวดี สาทิ^{1*} วรพจน์ พรหมสัตยพรต² จตุพร เหลืองอุบล³**บทคัดย่อ**

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เพื่อพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอลำปำ จังหวัดมหาสารคาม โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายซึ่ง ประกอบด้วย ตัวแทนภาคประชาชน จำนวน 165 คน ตัวแทนภาควิชาการ จำนวน 10 คน และตัวแทนภาคการเมือง จำนวน 3 คน โดยแบ่งการศึกษาออกเป็น 3 ส่วน คือ 1) กลุ่มศึกษาบริบท สถานการณ์ คือ กลุ่มประชาชน ภาควิชาการ และภาคการเมือง จำนวน 178 คน 2) กลุ่มที่มีส่วนร่วมในการพัฒนารูปแบบ คือตัวแทนจากภาคส่วนต่างๆและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย 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 จากการดำเนินงานประกอบด้วย 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 อำเภอลำปำ ประสบความสำเร็จ และสามารถนำแนวทางไปพัฒนาต่อเพื่อให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืนในอนาคตได้ โดยอาศัยหลักการมีส่วนร่วมของชุมชน

คำสำคัญ: การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร, อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก¹ นิสิตหลักสูตรสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม² อาจารย์คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม³ อาจารย์คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม* Corresponding author E-mail: 64011481040@msu.ac.th

Original Article

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

Supawadee satee^{1*} Vorapoj Promasatayaprot² Jatuporn Luangubol³

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

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

¹ Graduate students, Master Degree of Public Health Program, Faculty of Public Health Mahasarakham University

² Lecturer, Faculty of Public Health Mahasarakham University

³ Lecturer, Faculty of Public Health Mahasarakham University

* Corresponding author E-mail: 64011481040@msu.ac.th

บทนำ

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยที่สำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เป็นอย่างยิ่ง ซึ่งประโยชน์ของการบริโภคอาหารมีหลายอย่าง แต่ที่สำคัญคือเพื่อทำให้ร่างกายเจริญเติบโต แข็งแรง ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ เสริมสร้างให้ระบบการทำงานของอวัยวะต่างๆในร่างกายให้ทำงานเป็นปกติ ไม่เจ็บไข้ได้ป่วย ซึ่งอาหารในปัจจุบันมีหลากหลายประเภท ทั้งอาหารที่เป็นอาหารสด อาหารสำเร็จรูป อาหารกระป๋อง รวมถึงอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว กรรมวิธีในการผลิต การจัดเก็บก็แตกต่างกันไปตามประเภทของอาหารนั้นๆ ในการที่จะบริโภคอาหารนั้น ไม่ควรคำนึงถึงแค่รสชาติอาหารเพียงอย่างเดียว สิ่งสำคัญที่จะต้องพิจารณาด้วยก็คือ ความสะอาดและความปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อนในอาหาร ซึ่งหลักในการเลือกอาหารประเภทอาหาร ต้องคำนึงถึง หลัก 3 ป คือ ประโยชน์ ปลอดภัย และประหยัด หลักพิจารณาในการปรุงอาหาร ต้องคำนึงถึงหลัก 3 ส คือ สดสะอาด สุกเสมอ สะอาดปลอดภัย หลักพิจารณาในการเก็บอาหาร ให้คำนึงถึงหลัก 3 ส. คือ สัตส่วน สิ่งแวดล้อมเหมาะสม สะอาดปลอดภัย (กรมอนามัย, 2562)

จากข้อมูลสำนักกระบาดวิทยาออนไลน์ โดยการรายงานโรคจากระบบเฝ้าระวัง 506 ใน ปี 2564 – ปี 2566 พบว่าตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม – 31 ธันวาคม ปี 2564 ทั้งประเทศมีรายงานผู้ป่วย 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) ภาคที่มีอัตราป่วยสูงสุด คือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 893.18 ต่อประชากรแสนคน จากสถานการณ์สถิติผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษมีแนวโน้มสูงขึ้นในแต่ละปี เพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตของผู้บริโภค กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จึงได้จัดทำโครงการอาหารปลอดภัยขึ้น ภายใต้โครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ซึ่งมีการดำเนินงานมาตั้งแต่ปี 2542 และได้พัฒนามาเป็น โครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เมื่อปี 2557 เพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตของผู้บริโภคให้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย โดยภาครัฐและสถานบริการ อาหารหรือร้านอาหารทุกระดับต้องเฝ้าระวัง ตรวจสอบ ป้องกัน และควบคุมโดยต้องมีการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อให้สามารถลดการปนเปื้อน เชื้อแบคทีเรียเข้าสู่อาหารได้ (สำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข, 2566)

จากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ระหว่างเดือน ธันวาคม ปี 2564 – เดือน ตุลาคม ปี 2565 กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลวาปีปทุม ร่วมกับกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคโรงพยาบาลวาปีปทุม และสำนักงานสาธารณสุขอำเภอวาปีปทุม ได้ออกตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ประจำปี 2565 พบว่าร้านอาหารในเขตรับผิดชอบของเทศบาลตำบลวาปีปทุม มีทั้งหมด 12 ร้าน ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก 11 ร้าน ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ได้ทำการสำรวจเบื้องต้นในด้านข้อกำหนดตามมาตรฐานร้านอาหาร ที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์ ทั้งสิ้น 11 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 91.66 โดยใช้เกณฑ์มาตรฐานร้านอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ทำการประเมิน จากการตรวจประเมินตามเกณฑ์ พบว่า หมวดที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ หมวดที่ 1 คือ ด้านสถานที่ ปรุง ประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 83.33 สาเหตุที่ไม่ผ่านเกณฑ์ เกิดจาก สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่ปรุง ประกอบอาหาร ไม่เป็นระเบียบ มีการจัดวางอุปกรณ์ ไม่เป็นสัดส่วน และสถานที่ไม่มีความสะอาด รองลงมาคือ หมวดที่ 3 ด้านสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น คิดเป็นร้อยละ 75.00 สาเหตุที่ไม่ผ่านเกณฑ์คือ ที่สำหรับล้างภาชนะวางสูงจากพื้นไม่ถึง 60 ซม. เชียงและมิดที่ใช้ไม่ได้แยกระหว่างเนื้อดิบ และเนื้อสุก การล้างภาชนะใช้น้ำในการล้างแค่ 1 น้ำเท่านั้น ซึ่งน้ำในการล้างภาชนะควรล้าง 2 น้ำ (เทศบาลตำบลวาปีปทุม, 2565)

ด้านเกณฑ์มาตรฐานทางโคลิฟอร์มแบคทีเรีย พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 83.33 โดยสาเหตุการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ส่วนมากพบใน ตัวอย่างของภาชนะ และอุปกรณ์ ใส่อาหาร จากการสังเกตพบว่าภาชนะและอุปกรณ์ที่ใส่อาหารไม่มีการปกปิดมิดชิด บริเวณที่ล้างภาชนะและอุปกรณ์สูงจากพื้นไม่ถึง 60 เซนติเมตร บางร้านใช้น้ำในการล้างภาชนะและอุปกรณ์แค่ 1 น้ำเท่านั้น จึงอาจเป็นสาเหตุให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียได้ ด้านผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร ยังไม่เคยเข้ารับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารครบทุกคนที่ปฏิบัติงานในร้านอาหาร คิดเป็นร้อยละ 83.33 สาเหตุเนื่องจาก การอบรมมีแค่ 1 วัน ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารจึงต้องให้ตัวแทนไปอบรมแทน (เทศบาลตำบลลาปีปทุม, 2565)

จากปัญหาที่พบในด้านโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อยังเป็นปัญหาให้เข้ารับการรักษาในโรงพยาบาลลาปีปทุมในจำนวนที่สูงขึ้น ผู้วิจัยร่วมกับผู้รับผิดชอบงานอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ของอำเภอลาปีปทุม เห็นว่าการมีส่วนร่วมเป็นปัจจัยที่สำคัญในการดำเนินงานร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมากได้ จึงได้ให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ทั้งภาคประชาชน ภาควิชาการ และภาคการเมือง เข้ามามีส่วนในการร่วมคิดและร่วมพัฒนาการดำเนินงานในครั้งนี้ เพื่อให้ร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลลาปีปทุม อำเภอลาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลลาปีปทุม อำเภอลาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

วัตถุประสงค์เฉพาะ

- 1) บริบทของการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลลาปีปทุม อำเภอลาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม
- 2) กระบวนการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลลาปีปทุม อำเภอลาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม
- 3) ผลการดำเนินงานการพัฒนาร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลลาปีปทุม อำเภอลาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม
- 4) ปัจจัยแห่งความสำเร็จของการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลลาปีปทุม อำเภอลาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้ใช้รูปแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) ภายใต้ แนวคิด PAOR ของเคมมิสและแมคแท็กการท์ (Kemmis & McTaggart, 1988) โดยเน้นการมีส่วนร่วม ทุกขั้นตอน ประกอบด้วย 4 ขั้นตอน คือ ขั้นที่ 1 ร่วมกันวางแผน (Planning) ขั้นที่ 2 ขั้นร่วมกันปฏิบัติตามแผน (Action) ขั้นที่ 3 ร่วมกันสังเกตผล (Observation) ขั้นที่ 4 ร่วมกันสะท้อนผล (Reflection) โดยพื้นที่การศึกษาคือเขตเทศบาลตำบลลาปีปทุม อำเภอลาปีปทุม

จังหวัดมหาสารคาม ประชากรทั้งสิ้น 178 คน โดยแบ่งเป็นภาคประชาชนจำนวน 165 คน ภาควิชาการ 10 คน และภาคการเมือง 3 คน ซึ่งระยะเวลาการศึกษาวิจัยอยู่ในช่วง เดือนเมษายน พ.ศ. 2566 - เดือน กันยายน พ.ศ.2566

กลุ่มเป้าหมายที่ศึกษา

โดย แบ่งการศึกษาเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ศึกษาบริบท สถานการณ์ 2) กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร 3) กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมประเมินผลการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร

1) กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มที่ 1 คือ กลุ่มเป้าหมายที่เข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องในการศึกษาบริบท สถานการณ์ ประกอบด้วย

ตัวแทนจากภาคประชาชน ได้แก่ กลุ่มผู้บริโภค จำนวน 118 คน โดยวิธีคำนวณจากค่าสัดส่วนประชากรกรณีไม่ทราบขนาดกลุ่มประชากร โดยใช้สูตร ของ W.G. Cochran (1983) โดยมีเกณฑ์คัดเข้า คัดออกดังนี้

เกณฑ์คัดเข้า

- อาศัยอยู่จริงในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม มากกว่า 3 เดือนขึ้นไป
- ใช้บริการร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม
- ยินดีเข้าร่วมขบวนการวิจัยครั้งนี้
- ประชาชนที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป สามารถเรียนรู้ได้ตามปกติ พูด อ่าน และเขียนภาษาไทยได้

เกณฑ์คัดออก

- ผู้ที่ย้ายถิ่นฐาน หรือพักอาศัยนอกพื้นที่ในระหว่างการวิจัย
- ผู้ที่มีภาวะเจ็บป่วยรุนแรง หรือทุพพลภาพ ระหว่างการทำวิจัย
- ผู้ที่ไม่สะดวกในการให้ข้อมูลในระหว่างการทำวิจัย

กลุ่มผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร ทั้งหมด 12 ร้าน จำนวน 47 คน โดยคัดเลือกด้วยความสมัครใจจากผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร โดยมีเกณฑ์คัดเข้าคัดออก ดังนี้

เกณฑ์คัดเข้า

- เป็นผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้ประกอบอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร ผู้ล้างจานอาหาร
- ประชาชนที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป สามารถเรียนรู้ได้ตามปกติ พูด อ่าน และเขียนภาษาไทยได้

เกณฑ์คัดออก

- ผู้ที่ไม่อยู่ในพื้นที่ หรือไม่ได้ปฏิบัติงานในร้านอาหารในระหว่างการทำวิจัย
- ผู้ที่มีภาวะเจ็บป่วยกะทันหัน ในระหว่างที่ทำการวิจัย

ตัวแทน ภาควิชาการ 10 คน ได้จากการคัดเลือกแบบจำเพาะเจาะจง ประกอบไปด้วย นักวิชาการสาธารณสุข 3 คน เจ้าหน้าที่อนามัยสิ่งแวดล้อม 4 คน เภสัชกรงานคุ้มครองผู้บริโภค 2 คน และ นักโภชนาการอาหาร 1 คน โดยมีเกณฑ์คัดเข้าคัดออก ดังนี้

เกณฑ์คัดเข้า

- เป็นบุคคลที่ทำหน้าที่โดยตำแหน่ง
- ปฏิบัติงานในหน่วยงานราชการของพื้นที่ที่ทำการวิจัย
- มีภาวะผู้นำและสามารถร่วมคิด ร่วมทำกิจกรรมกับชุมชนได้
- ยินดีเข้าร่วมกระบวนการตลอดการวิจัย

เกณฑ์คัดออก

- ไม่สามารถเข้าร่วมการวิจัยในระยะเวลาที่กำหนด

2. มีภาวะเจ็บป่วยกะทันหัน ในระหว่างที่ทำการวิจัย

ตัวแทนภาคการเมือง 3 คน ได้จากการคัดเลือกแบบจำเพาะเจาะจง ประกอบไปด้วย นายกเทศมนตรีเทศบาลตำบลวาปีปทุม 1 คน ปลัดเทศมนตรีเทศบาลตำบลวาปีปทุม 1 คน และผู้ใหญ่บ้านเทศบาลตำบลวาปีปทุม 1 คน โดยมีเกณฑ์คัดเข้าคัดออก ดังนี้

เกณฑ์คัดเข้า

1. เป็นบุคคลที่ทำหน้าที่โดยตำแหน่ง
2. ปฏิบัติงานในหน่วยงานราชการของพื้นที่ที่ทำการวิจัย
3. มีภาวะผู้นำและสามารถร่วมคิด ร่วมทำกิจกรรมกับชุมชนได้
4. ยินดีเข้าร่วมกระบวนการตลอดการวิจัย

เกณฑ์คัดออก

1. ไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมในระยะเวลาที่กำหนดได้
2. ลาออก หรือหมดวาระในการปฏิบัติหน้าที่ ในระหว่างการทำการวิจัย
3. มีภาวะเจ็บป่วยกะทันหัน ในระหว่างการทำการวิจัย

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 ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม จำนวน 47 คน ตัวแทนภาควิชาการ 10 คน และตัวแทนภาคการเมือง 3 คน

ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

1. ขั้นวางแผน (Planning)

กิจกรรมที่ 1 ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นและบริบทของพื้นที่ สถานการณ์ และสำรวจปัญหาในพื้นที่ ประชุมผู้มีส่วนได้ ส่วนเสีย แต่งตั้งคณะทำงาน โดยกำหนดบทบาทหน้าที่และผู้รับผิดชอบในการทำงานวิจัย เพื่อทำความเข้าใจและรับทราบวัตถุประสงค์รวมทั้งแนวทางในการดำเนินงานตามแผนการวิจัยที่ได้วางไว้ และ ร่วมกันเสนอแผนดำเนินงานพัฒนาร้านอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก

2. ขั้นปฏิบัติ (Action)

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

กิจกรรมที่ 2 มีการออกตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม ทั้ง 12 ร้าน ก่อนทำการพัฒนาร้านอาหาร เพื่อสำรวจปัญหาและประเมินร้านอาหาร ว่าแต่ละร้านไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ตามเกณฑ์มาตรฐาน

ข้อไหน เพื่อหาแนวทางในการพัฒนา โดยใช้แบบตรวจประเมินร้านอาหาร ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 และตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดตรวจ SI2

กิจกรรม ที่ 3 สสำรวจความเห็นผู้บริโภค ต่อ การใช้บริการในร้านอาหาร และข้อมูลของ ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ว่ามีความสำคัญอย่างไร มีผลต่อการเข้ามาใช้บริการร้านอาหารของผู้บริโภคหรือไม่ และสำรวจความต้องการของผู้บริโภคต่อร้านอาหารที่เข้าไปใช้บริการว่า ต้องการให้ร้านอาหาร ต้องปรับปรุงในด้านไหน โดยผู้วิจัยเป็นผู้ สสำรวจร่วมกับผู้ช่วย โดยใช้แบบสำรวจ

กิจกรรม ที่ 4 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 5 ออกตรวจประเมินร้านอาหารรอบที่ 2 หลังจากร้านอาหารทำการพัฒนาร้านอาหารแล้ว เมื่อร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ส่งข้อมูลการผ่านเกณฑ์ให้จังหวัด เพื่อขอรับป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก จากกรมอนามัย และหากร้านไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ผู้รับผิดชอบโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ร่วมกับผู้ประกอบการร้านอาหารหาแนวทางแก้ไข และปรับปรุงในด้านที่เป็นปัญหา เพื่อพัฒนาให้ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ต่อไป

3. ขั้นสังเกตผล (Observation)

กิจกรรมที่ 8 ประเมินผลการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม โดยเก็บข้อมูลทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ประกอบด้วย

ข้อมูลเชิงปริมาณ

- 1) แบบประเมินร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมากก่อนการพัฒนาร้านอาหาร และหลังการพัฒนาร้านอาหาร
- 2) แบบสอบถามความเห็นของผู้บริโภคเกี่ยวกับร้านอาหาร
- 3) แบบทดสอบความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐาน อาหารสะอาด 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 9 ติดตาม นิเทศ ให้คำแนะนำ สรุปผลการดำเนินงาน ในการพัฒนาการดำเนินงาน ร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอลำปำ จังหวัดมหาสารคาม

4. ขั้นสะท้อนผลการวิจัย (Reflection)

กิจกรรม ที่ 10 จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สรุปรายงานปัญหา อุปสรรค ผลการพัฒนาการดำเนินงาน ร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอลำปำ จังหวัดมหาสารคาม และประชุมถอดบทเรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกับผู้ร่วมวิจัย เพื่อเป็นข้อมูลสะท้อนการดำเนินงาน วิเคราะห์ ผลดี ผลเสีย และร่วมสรุปผลเพื่อเสนอแนะต่อการดำเนินงานในครั้งต่อไป

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ

ชุดที่ 1 ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสุขาภิบาลและมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก จำนวน 34 ข้อ

ชุดที่ 2 แบบตรวจมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ทั้งหมด 5 หมวด และ เกณฑ์มาตรฐานระดับก้าวหน้า 9 ข้อ

ชุดที่ 3 แบบสอบถามความเห็นของผู้บริโภคต่อร้านอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอลำปำ จังหวัดมหาสารคาม

ชุดที่ 4 แบบสังเกตการณ์มีส่วนร่วม ผู้วิจัยจะทำการสังเกตการณ์มีส่วนร่วมโดยใช้แบบสังเกตการณ์มีส่วนร่วมในผู้มีส่วนเกี่ยวข้องใน การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในกลุ่มภาควิชาการและภาคการเมือง ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม โดยแบ่งเป็น 4 ด้าน คือ ด้านการค้นคว้าหาปัญหา ด้านการวางแผน ด้านการดำเนินการแก้ไขปัญหา และด้านการประเมินผล โดยแบบสังเกตการณ์มีส่วนร่วม

2. เครื่องมือที่ใช้เก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ

1) การบันทึก (Recording) ผู้วิจัยจะทำการบันทึกการดำเนินงานทุกขั้นตอน และทุกกิจกรรมในการดำเนินงาน เช่น การจดบันทึก การบันทึกภาพ การบันทึกภาพและเสียง

2) การสนทนากลุ่ม (Group Discussion) งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องได้แลกเปลี่ยน เรียนรู้ประสบการณ์ซึ่งกันและกัน ร่วมกันวิเคราะห์สถานการณ์ปัญหาในปัจจุบัน วางแผนการดำเนินงาน ค้นหาแนวทางแก้ไขปัญหาพร้อมกันรวมทั้ง เป็นการประเมินระหว่างที่นำแนวทางสู่การปฏิบัติโดย ผู้วิจัยเป็นผู้ดำเนินการสนทนา

3) แนวสัมภาษณ์ (interviewing) เป็นการสัมภาษณ์ ผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาล ตำบลวาปีปทุม อำเภอลำปำ จังหวัดมหาสารคาม เกี่ยวกับข้อมูลการแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับร้านอาหารที่ได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการดำเนินงาน

การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

1. ด้านความตรงของเนื้อหา (Content Validity) โดยให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 คน ตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหา และนำเอาข้อเสนอแนะมาปรับปรุงแก้ไข ซึ่งได้ค่า IOC=0.98

2.การตรวจสอบความเที่ยงของเครื่องมือ (Reliability) โดยการนำเครื่องมือมาวิเคราะห์หาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอน

บราซ (Cronbach 's Alpha Coefficient) ซึ่งจากการ try out เครื่องมือแบบสอบถาม ได้ค่าความเที่ยงของเครื่องมือคือ แบบทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ได้ค่าความเที่ยง = 0.85 แบบสังเกตการณ์มีส่วนร่วม สำหรับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนางาน ได้ค่าความเที่ยง = 0.88 ถือว่ามีความเที่ยงที่ยอมรับได้

การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

นำข้อมูลที่ได้อาวิเคราะห์และประมวลผล โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปคอมพิวเตอร์ โดยมีขั้นตอนดังนี้

1.การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ

- 1) ลงรหัสข้อมูล และป้อนข้อมูลเชิงปริมาณที่ได้จากแบบทดสอบความรู้ แบบสอบถามความคิดเห็นของผู้บริโภค และแบบประเมินมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อยระดับดีมาก
- 2) ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล
- 3) วิเคราะห์ข้อมูลทางประชากร ของกลุ่มตัวอย่างโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา โดยใช้ความถี่ และ ร้อยละ
- 4) เปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความรู้ และการประเมินมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ก่อนและหลังการพัฒนากิจการดำเนินงาน

2. ข้อมูลเชิงคุณภาพ นำข้อมูลจากการบันทึก การสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม และการสังเกตการณ์ มารวบรวมและวิเคราะห์เนื้อหา ตลอดระยะเวลาของการทำการวิจัย สรุปการพัฒนากิจการดำเนินงานที่เปลี่ยนแปลง เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนากิจการดำเนินงานให้ดีขึ้นกว่าเดิม

จริยธรรมในการศึกษา

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาถึง การพัฒนากิจการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอลำปำ จังหวัดมหาสารคาม ซึ่งผู้วิจัยได้เสนอโครงการวิจัยต่อคณะกรรมการจริยธรรมในมนุษย์เพื่อพิจารณาจากมหาวิทยาลัยมหาสารคาม โดยได้รับการอนุมัติ และได้รับใบรับรองจริยธรรม เลขที่การรับรอง 234-196/2566 วันที่ 21 มิถุนายน พ.ศ.2566

ผลการวิจัย

1. บริบทของพัฒนากิจการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอลำปำ จังหวัดมหาสารคาม พบว่า มีร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ที่เป็นเขตรับผิดชอบของเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอลำปำ จังหวัดมหาสารคาม จำนวนทั้งสิ้น 12 ร้าน มีผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารทั้งสิ้น 47 คน มีร้านอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ทั้งระดับพื้นฐาน และ ระดับดีมาก ร้อยละ 33.34 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับพื้นฐาน ร้อยละ 58.33 และผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก ร้อยละ 8.33 โดยประชากรและกลุ่มเป้าหมาย ที่ใช้ในการศึกษานี้ ประกอบด้วยภาคี 3 ส่วนคือ ภาคประชาชน ประกอบด้วย ผู้บริโภคจำนวน 118 คนและ ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารจำนวน 47 คน ภาควิชาการประกอบด้วย นักวิชาการสาธารณสุข จำนวน 3 คน เจ้าหน้าที่อนามัยและสิ่งแวดล้อมจำนวน 4 คน เกษชกร จำนวน 2 คน และนักโภชนาการ จำนวน 1 คน ตัวแทนภาคการเมือง ประกอบด้วยนายกเทศมนตรี เทศบาลตำบลวาปีปทุม จำนวน 1 คน ปลัดเทศมนตรี เทศบาลตำบลวาปีปทุม จำนวน 1 คน และผู้ใหญ่บ้านเทศบาลตำบลวาปีปทุม จำนวน 1 คน

2. กระบวนการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม โดย ประกอบด้วย 4 ระยะ คือ การวางแผน (Planning) การปฏิบัติ (Acting) การสังเกตผล (Observing) และสะท้อนผล (Reflecting)

2.1 ขั้นวางแผน (Planning)

1) มีการประชุมภาคีเครือข่าย ผู้มีส่วนร่วม เพื่อวิเคราะห์หาสาเหตุ ความต้องการของภาคีเครือข่าย โดยเชิญผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ทั้งภาคประชาชน ภาควิชาการ และภาคการเมือง ร่วมประชุม มีการแต่งตั้งคณะทำงาน โดยกำหนดบทบาทหน้าที่และผู้รับผิดชอบในการทำงานวิจัย เพื่อทำความเข้าใจ และรับทราบวัตถุประสงค์รวมทั้งแนวทางในการดำเนินงานตามแผนการวิจัยที่ได้วางไว้ร่วมกัน และเพื่อหาแนวทางในการดำเนินงานพัฒนาร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม โดยเน้นให้เกิดความร่วมมือ การมีส่วนร่วม ในการกำหนดแผนพัฒนาร้านอาหารร่วมกัน เพื่อให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืน และมีประสิทธิภาพสูงสุด ต่อชุมชนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกภาคส่วน และมีการวางแผน

2.2 การปฏิบัติตามแผน (Acting) ในการพัฒนา ร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัด มหาสารคาม ได้ดำเนินการตามแผน คือ

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

2) ด้านผู้บริโภค มีการสำรวจความต้องการในการเข้าใช้บริการในร้านอาหารของผู้บริโภค และความเห็นของผู้บริโภค ต่อป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

3) ด้านผู้สัมผัสอาหาร มีการจัดอบรมให้ความรู้ด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และ เกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก แก่ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร จำนวน 47 คน (12 ร้าน) โดยมีการจัดอบรมผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารจำนวน 2 วัน จากนั้นทำการทดสอบความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร ทั้งก่อนการอบรม และหลังการอบรม เพื่อทดสอบความรู้ของผู้สัมผัสอาหารว่ามีการเปลี่ยนแปลงจากก่อนการอบรมและหลังการอบรมหรือไม่

2.3 ขั้นสังเกตผล (Observation) ประเมินผลการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก มีการนิเทศ ติดตาม ให้คำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ ผู้รับผิดชอบงาน ติดตามผลและสังเกตการณ์เปลี่ยนแปลง ในร้านอาหารที่เข้าร่วมการพัฒนาร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก

2.4 ขั้นสะท้อนผลการวิจัย (Reflection) จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สรุปรายงานปัญหา อุปสรรค และผลการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก มีการประชุมถอดบทเรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกับผู้ร่วมวิจัย และภาคีเครือข่าย เพื่อเป็นข้อมูลสะท้อนการดำเนินงาน วิเคราะห์ ผลดี ผลเสีย และร่วมสรุปผลเพื่อเสนอแนะต่อการดำเนินงานในครั้งต่อไป

3. ผลการดำเนินงานการพัฒนาร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม

1) การออกตรวจประเมินร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาดีอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม ทั้ง 12 ร้าน ก่อนการพัฒนาร้านอาหาร พบว่า มีร้านอาหารในเขตเทศบาล

ตำบลวาปีปทุม ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ร้อยละ 8.33 หลังจากการดำเนินงาน พัฒนาร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบล วาปีปทุม พบว่ามี ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก ร้อยละ 33.33 แสดงให้เห็นว่าการพัฒนา ร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ประสบความสำเร็จตาม ตัวชี้วัด (KPI) ของจังหวัดมหาสารคาม ซึ่งร้านอาหารในระดับอำเภอ ตามตัวชี้วัด ด้านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ต้องผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 30.00

2) สำรวจความคิดเห็นผู้บริโภค เกี่ยวกับ ความต้องการของผู้บริโภคที่เข้าใช้บริการในร้านอาหารและ ความเห็นต่อป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก พบว่า จากการสอบถามความต้องการและความเห็นของ ผู้บริโภคต่อร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม พบว่าส่วนใหญ่ผู้บริโภคมาใช้บริการร้านอาหารในเขตเทศบาล ตำบลวาปีปทุม มากกว่า 1 ครั้ง คิดเป็น ร้อยละ 81.40 และสาเหตุที่ตัดสินใจมาใช้บริการร้านอาหารในเขตเทศบาล ตำบลวาปีปทุม พบว่าส่วนใหญ่ ชอบบรรยากาศร้านอาหาร ร้อยละ 24.60 รองลงมา ด้านรสชาติ ซึ่งผู้บริโภคเห็นว่า ร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม มีรสชาติที่อร่อย ถูกปาก ร้อยละ 23.70 ในด้านการเสนอข้อปรับปรุง ร้านอาหาร เห็นว่า ควรปรับปรุงในด้านอื่นๆ เช่น ที่จอดรถ คุณภาพวัตถุดิบ และความใส่ใจผู้บริโภค มากที่สุด ร้อยละ 38.10 รองลงมา คือด้าน ความสะอาด ร้อยละ 28.00 ในด้านการแนะนำผู้อื่นมาใช้บริการร้านอาหาร ผู้บริโภคเห็นว่า อยากแนะนำ ผู้อื่นมาใช้บริการร้านอาหารในเขตเทศบาลวาปีปทุม ร้อยละ 92.40

จากการสอบถามความเห็น ด้านการรับทราบความหมายของป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ของผู้บริโภคที่ใช้บริการร้านอาหาร พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ทราบความหมายของป้าย คิดเป็นร้อยละ 77.10 ขณะที่ผู้บริโภคที่ไม่ทราบความหมายของป้าย มีเพียงร้อยละ 22.90 และเห็นว่าป้ายอาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ระดับดีมาก มีผลต่อการมาใช้บริการร้านอาหารในเขตเทศบาลวาปีปทุม มากที่สุด ร้อยละ 65.30 โดยผู้บริโภค เห็นว่า การได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก นั้น เป็นการแสดงให้เห็นว่าร้านอาหารมีมาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย ต่อผู้บริโภค ด้านการรับทราบข้อมูลข่าวสารด้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ผู้บริโภค ส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสาร จากหน่วยงาน เทศบาลและ อบต. ร้อยละ 64.40 รองลงมาคือ ได้รับข้อมูลจาก โทรทัศน์ วิทยุ และการประชาสัมพันธ์ ร้อยละ 22.00

3) การจัดอบรมให้ความรู้ด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับดี มาก แก่ผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร จำนวน 47 คน (12 ร้าน) โดยผู้ดำเนินการพัฒนาร้านอาหารได้จัดการจัดอบรม 2 วัน โดยในการอบรม มีการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดี มาก โดยใช้แบบทดสอบความรู้ มีการประเมินความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร ทั้งก่อน และหลัง การอบรมให้ความรู้ พบว่า ก่อนการอบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหาร ระดับความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร ส่วนใหญ่ มีความรู้อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 70.21 รองลงมา คือ มีความรู้ระดับปานกลาง ร้อยละ 29.78 ภายหลังจากให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ระดับ ความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร ส่วนใหญ่ มีความรู้อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 100.00 จากการเปรียบเทียบความรู้ด้าน สุขาภิบาลอาหาร ก่อนการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์ อาหาร สะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก และหลังการอบรมให้ความรู้ พบว่า หลังการอบรมให้ความรู้ ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ มากกว่า ก่อนการอบรม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p -value < 0.05)

4) ผลการตรวจสอบด้านคุณภาพอาหาร โดยใช้ชุดตรวจ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ซึ่งประกอบไปด้วย ภาชนะ อุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง ตัวอย่างอาหาร 3 ตัวอย่าง และ มือผู้สัมผัสอาหารทุกคนในร้านอาหาร รวมตัวอย่างทั้งสิ้น 119 ตัวอย่าง พบว่าก่อนการพัฒนาร้านอาหาร ด้านตัวอย่าง ไม่พบเชื้อ ร้อยละ 97.22 ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ไม่พบเชื้อ ร้อยละ 86.11 ด้านมือผู้สัมผัสอาหาร ไม่พบเชื้อ ร้อยละ 85.10 หลังการพัฒนาร้านอาหาร ด้านตัวอย่างไม่พบเชื้อ ร้อยละ

100.00 ด้านภาชนะอุปกรณ์ ไม่พบเชื้อ ร้อยละ 94.44 และมือผู้สัมผัสอาหาร ไม่พบเชื้อ ร้อยละ 100.00 ถือว่าด้านการตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดีขึ้นกว่าก่อนการพัฒนา สังเกตได้จาก ตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหารที่ทำการตรวจ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพิ่มขึ้น

4. ปัจจัยแห่งความสำเร็จของการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม

ปัจจัยแห่งความสำเร็จของการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม เกิดจากการศึกษาบริบทของปัญหาที่ตรงจุด ทราบปัญหาที่เกิดขึ้นอย่างแท้จริง และทราบถึงสาเหตุที่ทำให้การพัฒนางานร้านอาหารไม่ประสบผลสำเร็จ ในปีที่ผ่านมา ซึ่งการดำเนินงานพัฒนาร้านอาหารในภาพรวมครั้งนี้ ที่ประสบความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ได้นั้น เกิดจากการให้ความร่วมมือ ของภาคีเครือข่าย ทั้งภาคประชาชน ภาควิชาการ และภาคการเมือง ที่ช่วยกันมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน รวมถึงมีเครือข่ายดำเนินงานที่ความเข้มแข็ง มีการช่วยเหลือเกื้อกูลกันในการดำเนินงาน มีการวางแผนการดำเนินที่เป็นขั้นตอน มีการแบ่งหน้าที่การดำเนินงานที่ชัดเจน เหมาะสม ได้รับการสนับสนุน และการเล็งเห็นความสำคัญของการดำเนินงานจากคณะผู้บริหาร ซึ่งปัจจัยเหล่านี้ส่งผลให้การดำเนินงานพัฒนาร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในครั้งนี้ประสบความสำเร็จผ่านไปได้ด้วยดีตามวัตถุประสงค์

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

การวิจัย ในเรื่อง การพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ในครั้งนี้ ได้อภิปรายผลการวิจัย ดังนี้

1. ผลการศึกษาด้านบริบทของการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาดรสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุมที่ผ่านมา พบว่า มีร้านอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เนื่องจาก สถานที่ไม่ผ่านมาตรฐาน ไม่มีความเป็นสัดส่วน ร้านอาหารไม่สะอาด ขาดการรับรู้ข้อมูลข่าวสาร ด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง ขาดการพัฒนางานของภาคีเครือข่ายที่ต่อเนื่องและไม่มีการขยายการดำเนินงานที่ชัดเจน รวมถึงขาดการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ทำให้การดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาดรสชาติอร่อย ระดับดีมาก ไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควรสอดคล้องกับ **พัฒนา พรหมณี (2561)** ศึกษาแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการร้านอาหารริมทาง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผลการวิจัยพบว่า ร้านอาหารไม่ผ่านมาตรฐาน เนื่องจาก บริเวณที่ตั้งมีสภาพแวดล้อมเป็นแหล่งน้ำเสีย มีการจัดการขยะที่ไม่ถูกสุขลักษณะ มีฝุ่นควันและมลพิษ มีการจัดการร้านอาหารไม่เข้าเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารที่สะอาดปลอดภัย จากการสอบถาม ผู้ประกอบการต้องการให้มีการอบรมให้ความรู้ มีการแจ้งข้อมูลข่าวสารที่รวดเร็ว รวมถึงการมีส่วนร่วมในการตรวจสอบ และการดูแลสนับสนุนของภาครัฐและการดูแลของท้องถิ่น แนวทางที่นำไปสู่ความสำเร็จต้องดำเนินการโครงการตามที่ได้วางไว้

2. ผลการศึกษาระบบการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ประสบความสำเร็จโดยใช้กระบวนการ PAOR เข้ามาช่วย โดย ในการดำเนินงาน โดยมีการพัฒนาการดำเนินงานตามขั้นตอน คือ 1) ศึกษาวิเคราะห์ บริบทและสภาพปัญหา 2) ประชุมเชิงปฏิบัติการวางแผนแบบมีส่วนร่วม 3) จัดทำแผนปฏิบัติการ 4) ปฏิบัติตามแผนงาน/โครงการ 5) ติดตาม สนับสนุนและประเมินผล 6) จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้และถอดบทเรียนและได้แนวทางปฏิบัติที่ดีส่งผลให้การพัฒนางานแบบมีส่วนร่วม

ร่วมกับภาคีเครือข่าย มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น สอดคล้องกับ ศิริพล ภูบุย และ มนกานต์ อินทรกำแหง (2559) ได้ศึกษากระบวนการพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในตลาดชุมชน ตำบลโพน โดยพบว่า การพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัย ในตลาดชุมชนในครั้งนี้มี 6 ขั้นตอนคือ 1) ศึกษาวิเคราะห์ บริบทและสภาพปัญหา 2) ประชุมเชิงปฏิบัติการวางแผนแบบมีส่วนร่วม 3) จัดทำแผนปฏิบัติการ 4) ปฏิบัติตามแผนงาน/โครงการ 5) ติดตาม สนับสนุนและประเมินผล 6) จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้และถอดบทเรียน และได้แนวทางปฏิบัติที่ดีคือ การกระตุ้นให้ ชุมชนเกิดการรับรู้สภาพปัญหา (Stimulation) การวิเคราะห์ปัญหา (Analysis) เพื่อกำหนดแผนการดำเนินการของตลาดชุมชนร่วมกัน โดยการมีส่วนร่วม (Participation) ทุกขั้นตอนของการดำเนินงาน จึงทำให้การดำเนินงานที่ประสบผลสำเร็จได้

3. ผลการศึกษาการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหารสู่มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก พบว่า ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เพิ่มขึ้น เนื่องจากผู้ประกอบการร้านอาหารให้ความร่วมมือ และมีส่วนร่วม ในการเข้าร่วมพัฒนาร้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหารมีความรู้เพิ่มขึ้น จากการอบรมให้ความรู้ และสามารถนำความรู้ด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารไปปรับปรุง เปลี่ยนแปลง ทำให้ร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพิ่มขึ้น สอดคล้องกับ **เดือนฉาย โชคอนันท์ (2564)** ศึกษาปัจจัยทำนายพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในเขตอำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา พบว่า ปัจจัยทำนายพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในเขตอำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา ได้แก่ การได้รับข้อมูลข่าวสาร และการอบรมให้ความรู้ ทำให้มีพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหารดีขึ้น ซึ่งขัดแย้งกับ **นภสร กันหาชาติ (2559)** ได้ศึกษาปัจจัย ที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตาม เกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการร้านอาหาร เขตดอนเมือง กรุงเทพมหานคร ผลการวิจัยพบว่า การอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร การได้รับการสนับสนุนทางสังคม การได้รับข้อมูลข่าวสารจากสื่อต่างๆ ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร

4. ผลการศึกษาปัจจัยแห่งความสำเร็จในการพัฒนาการดำเนินงานร้านอาหาร สู่มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก พบว่า การพัฒนาร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก เกิดจาก การมีส่วนร่วม ของภาคีเครือข่ายทุกภาคส่วน ทั้ง ภาคประชาชน ภาควิชาการ และภาคการเมือง มีการร่วมมือร่วมใจกัน มีการประสานงานที่ต่อเนื่อง เครือข่ายมีความเข้มแข็ง ทำให้การดำเนินงานครั้งนี้ ประสบผลสำเร็จได้ในระดับปานกลาง และการพัฒนาจึงควรมีการดำเนินการ ต่อไปในอนาคต เพื่อให้ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มากขึ้น สอดคล้องกับ **วัชรินทร์ ทองสีเหลือง (2562)** ได้ศึกษาการพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยความสำเร็จในการดำเนินงานอาหารปลอดภัยครั้งนี้คือ มีการสร้างเครือข่ายชัดเจน เครือข่ายมีความเข้มแข็ง การทำงานเป็นลักษณะภาคีเครือข่าย การสร้างแรงจูงใจเชิงบวก เข้าร่วมกิจกรรมในทุกระดับ มีความต่อเนื่องของโครงการ การติดตามและรายงานผลอย่างสม่ำเสมอ และต่อเนื่อง จึงทำให้การดำเนินงานประสบผลสำเร็จได้

ข้อเสนอแนะ

1. ในการอบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารควรมีการอบรมที่ต่อเนื่อง และหาข้อมูลความรู้ให้ทันต่อเหตุการณ์มาแนะนำอย่างต่อเนื่อง เพื่อผู้สัมผัสอาหารจะได้รู้ทันเหตุการณ์ปัจจุบัน และเพิ่มพูนความรู้อยู่เสมอ
2. ในการดำเนินงานพัฒนาร้านอาหารในครั้งนี้ ควรคำนึงถึงปัจจัยที่เกี่ยวข้องอื่นๆ เช่น การมีส่วนร่วมของหน่วยงานอื่นๆ การมีส่วนร่วมที่ดีกับชุมชน รวมถึงมีการจัดกิจกรรมในการดำเนินงานให้เหมาะสมกับพื้นที่

3. ควรมีการนิเทศติดตามผล และให้คำแนะนำ ร้านอาหารอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ร้านอาหารมีการมีการตระหนักและให้ความสำคัญกับการพัฒนาร้านอาหารให้ได้มาตรฐานมากขึ้น

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรเพิ่มเวลาในการออกนิเทศ และประเมิน ร้านอาหาร เนื่องจากร้านอาหารจะได้มีเวลาระยะเวลาในการเตรียม และปรับปรุง ร้านอาหาร มากขึ้น จะช่วยให้ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากขึ้น

2. ควรมีการสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลวาปีปทุม ทั้งก่อนและหลังการพัฒนา เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้บริโภค และให้ผู้บริโภคมีส่วนร่วมในการประเมินร้านอาหารด้วย

เอกสารอ้างอิง

1. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2562). ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562. ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 136 ตอนพิเศษ 123, 51.
2. กนกวรรณ คงนาคมัญญกิจ.(2563). ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกซื้ออาหารเพื่อสุขภาพในรูปแบบพร้อมทานของผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพฯ.
3. เทศบาลตำบลวาปีปทุม. (2565). ข้อมูลรายงานการตรวจร้านอาหารประจำปี 2565. อำเภอวาปีปทุม. มหาสารคาม: [สืบค้นเมื่อ 20 มกราคม 2566].
4. ปริญญา กองกาย. (2563). รูปแบบการพัฒนาอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล ในจังหวัดกาฬสินธุ์. ออนไลน์ได้จาก:<https://so06.tci-thaijo.org/index.php/hej/article/view/255273>. สืบค้นเมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2565
5. วัชรินทร์ ทองสีเหลือง. (2562). การพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม. มหาสารคาม: สมศักดิ์การพิมพ์.
6. ศักดิ์นันท์ ดวงตา และ กระจ่าง ตลับนิล. (2558). การพัฒนารูปแบบการดำเนินงานร้านอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean food good taste) อำเภอศรีวิไล. บึงกาฬ: บึงกาฬพัฒนา.
7. ศิริพล ภูปุย และมนกานต์ อินทรคำแหง. (2559). การพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในตลาด ชุมชนตำบลโพธิ์ อาเภอคาม่วงจังหวัดกาฬสินธุ์. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. วารสารวิจัย ทางวิทยาศาสตร์สุขภาพ ปีที่ 10 ฉบับที่ 2: กรกฎาคม-ธันวาคม 2559. ออนไลน์ . ได้จาก: [https://Users/i/Downloads/73969-Article%20Text-175678-2-10-20161231%20\(5\).pdf](https://Users/i/Downloads/73969-Article%20Text-175678-2-10-20161231%20(5).pdf). [สืบค้นเมื่อวันที่ 20 มกราคม 2566] .
8. สำนักกระบวนวิทยากรมควบคุมโรค. (2566). ข้อมูลรายงานโรคในระบบเฝ้าระวัง 506. [ออนไลน์]. ได้จาก: [https:// www.moph.go.th](https://www.moph.go.th). [สืบค้นเมื่อ 20 ธันวาคม 2565].
9. Kemmis, S. and McTaggart, R. (1988). The Action Research Planer. (3rded.). Victoria:Deakin University.