

การพัฒนาคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
The Development of a Food Sanitation Operation Manual
“Food Establishment” for Ministerial Regulation Hygiene for Food
Establishment B.E. 2561 (A.D. 2018)

เอกชัย ชัยเดช

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

E-mail: ekkachai.doh@gmail.com

Public Health Technical Officer Professional Level,

Bureau of Food and Water Sanitation Department of Health

รับเข้า: 15 กันยายน 2566 แก้ไข: 26 ตุลาคม 2566 ตอบรับ: 2 พฤศจิกายน 2566

บทคัดย่อ

การพัฒนาคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เป็นการวิจัยและการพัฒนาเพื่อพัฒนาและปรับปรุงคู่มือฉบับเดิม (พ.ศ. 2561) โดยนำวงจรคุณภาพเดมมิง (PDCA) มาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาและศึกษาผลการใช้คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง คือ กลุ่มผู้เชี่ยวชาญในการประเมินคุณภาพของคู่มือ จำนวน 6 คน และผู้ใช้งานที่เข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานของกรมอนามัย จำนวน 55 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา ค่าเฉลี่ย ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัยพบว่า คู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 มีค่าดัชนีความสอดคล้องของคู่มือ (IOC) อยู่ระหว่าง 0.83 - 1.00 และความพึงพอใจของผู้ใช้งานในภาพรวมอยู่ในระดับ

ดีเด่น ($\bar{X}$ = 4.56 , SD = 0.50) และเมื่อพิจารณาในรายประเด็นทั้งโครงสร้างและคุณภาพของคู่มือเนื้อหาวิชาการในคู่มืออยู่ในระดับดีมากทุกประเด็น ข้อเสนอแนะกรมอนามัยควรบูรณาการร่วมกับกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นเพื่อสื่อสารและพัฒนาระบบอิเล็กทรอนิกส์เพื่อให้ราชการส่วนท้องถิ่นได้นำแนวทางของคู่มือไปใช้ในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร และสื่อสารไปยังผู้ประกอบการให้มีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานของกฎกระทรวง

คำสำคัญ: คู่มือ แนวทางการดำเนินงาน การสุขาภิบาลอาหาร กฎกระทรวง สถานที่จำหน่ายอาหาร

Abstract

The objectives of this study were 1) To Development of a Food Sanitation Operation Manual “Food Establishment” for Ministerial Regulation Hygiene for Food Establishment B.E. 2561 (A.D. 2018) is research and development to develop and improve the original manual (2018). The research applies the Deming Quality Cycle (PDCA) to the development and 2) study of the results of using the Food Sanitation Operation Manual “Food Establishment” The population and sample group are 6 experts in assessing the quality of manuals and 55 users who attended the food sanitation training course for operational staff of the Department of Health. Data analysis included checking content accuracy, mean, percentage, and standard deviation.

The research results found that (1) a Food Sanitation Operation Manual “Food Establishment” for Ministerial Regulation Hygiene for Food Establishment B.E. 2561 (A.D. 2018) 2) The Manual's Index of Conformity (IOC) ranged between 0.83 - 1.00 and User satisfaction is at an outstanding level ($\bar{X}$ = 4.56, SD = 0.50) and Considering each point, both the structure and quality of the manual are all at a very good level. The Department of Health should integrate with the Department of Local Administration to

communicate and develop electronic systems so that local government agencies use the guidelines of the manual to manage hygiene in food distribution locations. and communicate it to food business operators to have knowledge, understand, and be able to use it to evaluate themselves according to the standard criteria of ministerial regulations.

Keywords: Manual, Operation Manual, Food Sanitation, Ministerial Regulation, Food Establishment

บทนำ

อาหารเป็นสิ่งสำคัญที่มนุษย์ทุกคนจะต้องใช้ในการดำรงชีวิต จึงต้องจัดหาอาหารที่มีคุณภาพมาเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของร่างกาย เสริมสร้างร่างกายให้แข็งแรง แต่ปัจจุบันจากสภาวะการเปลี่ยนแปลงสภาพเศรษฐกิจและสังคมวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมที่นิยมประกอบอาหารเพื่อบริโภคเอง โดยเปลี่ยนเป็นนิยมบริโภคอาหารนอกบ้านหรือบริโภคอาหารปรุงสำเร็จ จากสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือการใช้บริการอาหารในรูปแบบ Home Made หรือ Food Delivery (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2557) สถานที่จำหน่ายอาหารจึงอาจมีผลกระทบสำคัญต่อสุขภาพประชาชน หากมีการจำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค โดยเฉพาะสถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้ที่มีผู้บริโภคเป็นจำนวนมากก็ควรที่จะมีการคำนึงถึงมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารมากยิ่งขึ้นด้วย (ปัญญ์พัชรกร บุญพร้อม, 2560) ประกอบกับสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงของสังคมทำให้เกิดสภาพความเป็นเมืองที่ขยายตัวอย่างต่อเนื่อง การเพิ่มขึ้นของประชากร สิ่งเหล่านี้สามารถเป็นสาเหตุให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพ ทั้งประเด็นของความปลอดภัยอาหาร คุณภาพน้ำบริโภค เป็นต้น ซึ่งทำให้ประชาชนมีความเสี่ยงต่อการได้รับอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด มีการปนเปื้อนของเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษจากทั้งวัตถุดิบอาหาร ภาชนะบรรจุอาหารอันอาจเกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ทั้งพิษเฉียบพลัน เช่น โรคอุจจาระ

ร่วงเฉียบพลัน อาหารเป็นพิษ อหิวาตกโรค เป็นต้น รวมถึงพิษเรื้อรัง เช่น ก่อให้เกิดมะเร็ง และโรคอุบัติใหม่ เช่น การระบาดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จากการเฝ้าระวังโรคของสำนักโรคระบาดวิทยาพบว่า อัตราป่วยของโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ยังคงสูงอยู่โดยจากสรุปรายงานการเฝ้าระวังโรคประจำปี 2563 กองโรคระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค ได้รับรายงานผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน (Acute diarrhea) จำนวน 833,540 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 1,255.55 ต่อประชากรแสนคนและในปี 2564 มีอัตราป่วยลดลงพบรายงานผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน (Acute diarrhea) จำนวน 538,608 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 813.96 ต่อประชากรแสนคน (กองโรคระบาดวิทยา, 2563) อีกทั้งอาหารยังรวมถึงโรคที่เกิดพิษเรื้อรัง เช่น ก่อให้เกิดมะเร็ง นอกจากนี้ความสำคัญของสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่มีผลต่อสุขภาพของประชาชนแล้ว ยังมีผลต่อความปลอดภัยสุขอนามัยของประชาชนและนักท่องเที่ยวที่เข้ามาใช้บริการจากสถานประกอบกิจการด้านอาหารในประเทศอีกด้วย และส่งผลต่อภาพลักษณ์ด้านการท่องเที่ยวของประเทศไทย ดังนั้น เพื่อกำหนดมาตรการในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวง ในการจัดการด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีการบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ต่อผู้บริโภค โดยได้บัญญัติมาตรการในการควบคุม กำกับ สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ซึ่งได้ให้อำนาจราชการส่วนท้องถิ่นในการควบคุม กำกับ และออกข้อบัญญัติท้องถิ่น เพื่อใช้ในการควบคุม กำกับ สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ในเขตรับผิดชอบของราชการส่วนท้องถิ่นให้ถูกสุขลักษณะ โดยมีเจ้าพนักงานสาธารณสุข เป็นที่ปรึกษาทางด้านวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารและข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนและส่งเสริมให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีการพัฒนาและยกระดับการจัดการด้านสุขลักษณะตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร และจัดบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ดังนั้น กรมอนามัยโดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จึงได้เสนอร่างกฎกระทรวงเกี่ยวกับการควบคุม ดูแล สุขลักษณะการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5วรรคหนึ่ง และมาตรา 6 วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติมในการดำเนินงานผ่านกระบวนการของคณะกรรมการสาธารณสุข และคณะรัฐมนตรีเพื่อพิจารณาเป็นขั้นตอนตามลำดับ โดย

คณะรัฐมนตรีได้มีมติให้ความเห็นชอบ และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ได้ลงนามประกาศเป็น กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม ที่ 135 ตอนที่ 42 ก วันที่ 20 มิถุนายน พ.ศ. 2561 ซึ่งมีผลบังคับใช้วันที่ 16 ธันวาคม 2561 กฎกระทรวง ฉบับนี้บังคับใช้กับสถานที่จำหน่ายอาหารในเขตพื้นที่ราชการส่วนท้องถิ่นทุกแห่งทั่วประเทศเพื่อควบคุม กำกับ ดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารให้ปฏิบัติตามกฎกระทรวงฯ

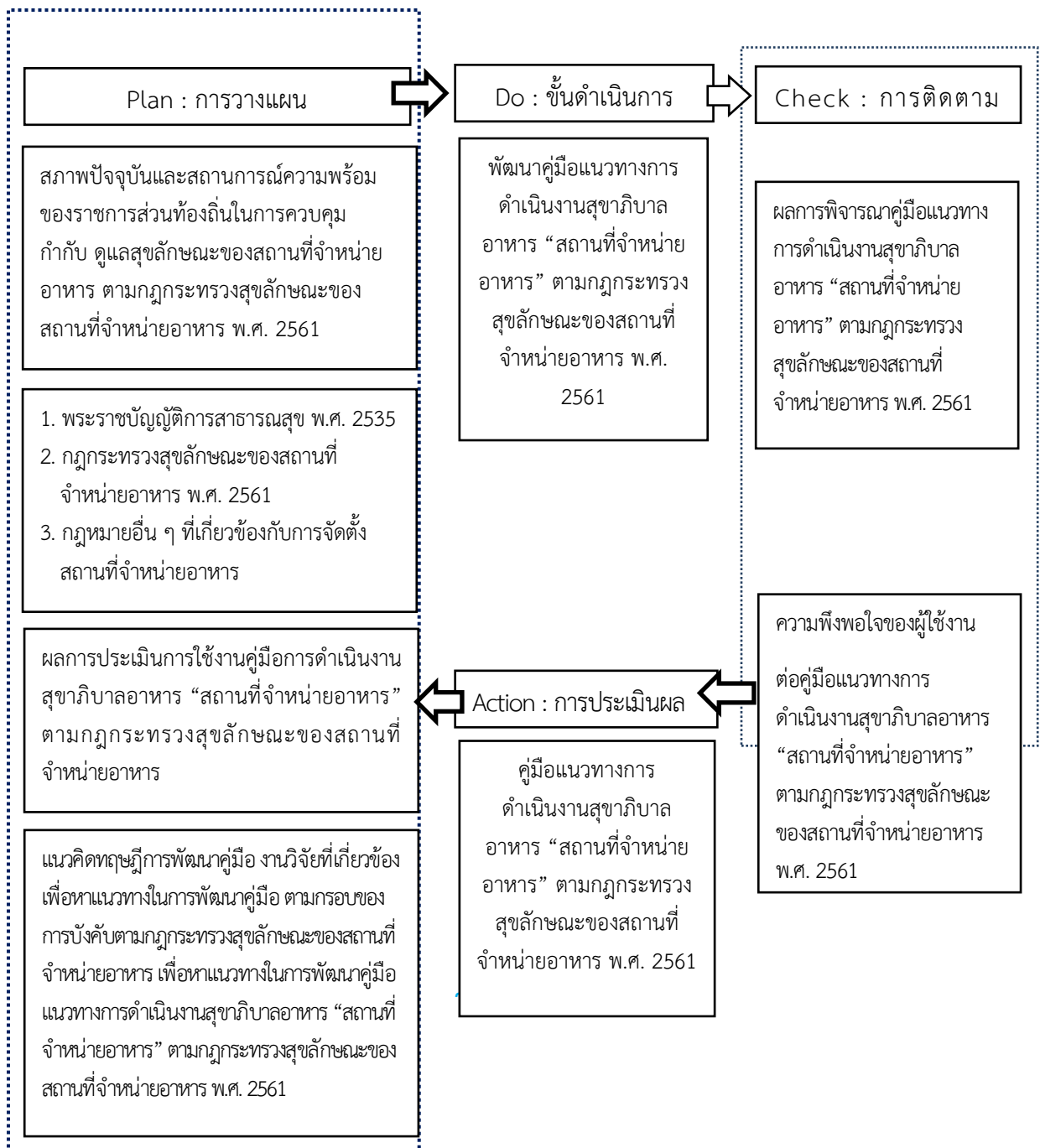
จากเหตุผลและความเป็นมาดังกล่าวประกอบกับเพื่อให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีแนวทางในการ ปฏิบัติงานให้เป็นไปตามมาตรฐาน ถูกต้อง ชัดเจน และเป็นไปในทิศทางเดียวกัน และตรงตามเจตนารมณ์ ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และ ผู้วิจัยเห็นความสำคัญของการ พัฒนาคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติ “กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561” ซึ่งคู่มือดังกล่าวได้มีการพัฒนาและ จัดพิมพ์ครั้งที่ 1 เมื่อปี 2561 และ ครั้งที่ 2 เมื่อปี 2562 และเพื่อให้พัฒนาและปรับปรุงคู่มือเป็นไปอย่าง ต่อเนื่องและมีคุณภาพ จึงได้นำแนวคิดและหลักการของวงจรการควบคุมคุณภาพ (PDCA Cycle) หรือ วงจรเดมมิง (กระทรวงศึกษาธิการ, 2540) มาใช้ในการควบคุมคุณภาพและการพัฒนาเพื่อให้คู่มือเกิดการ พัฒนาอย่างต่อเนื่องและตรงตามจุดประสงค์ของผู้ใช้งานเพื่อให้ราชการส่วนท้องถิ่นและผู้ที่เกี่ยวข้องได้ นำไปใช้ในการปฏิบัติ และควบคุม กำกับ ดูแลสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร และเป็นแนวทางให้ ราชการส่วนท้องถิ่นนำไปเป็นแนวทางในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อพัฒนาคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตาม บทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ที่ออกตามความในพระ บัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยประยุกต์ใช้วงจรคุณภาพเดมมิง (PDCA)
2. เพื่อศึกษาผลการใช้คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตาม บทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

กรอบแนวคิดการวิจัย

การพัฒนาคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ได้นำแนวคิดและหลักการของวงจรการควบคุมคุณภาพ (PDCA Cycle) มาใช้ในการควบคุมคุณภาพและการพัฒนาเพื่อให้คู่มือเกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและตรงตามจุดประสงค์ของผู้ใช้งาน ตั้งแต่ กระบวนการวางแผน การพัฒนา การติดตาม และประเมินผล แสดงดังภาพที่ 1



ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยและการพัฒนา (Research and Development) มุ่งปรับปรุงและพัฒนาคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 โดยมีช่วงระยะเวลาในการศึกษาวิจัย ปี 2565 - 2566 โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัยตามลำดับขั้นตอน ดังนี้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง คือ

1. ผู้เชี่ยวชาญในการพิจารณาคู่มือ ที่มาจากผู้แทนของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จำนวน 6 คนโดยมีเกณฑ์ในการคัดเลือกคือต้องมีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารและเป็นเจ้าพนักงานสาธารณสุขที่ปฏิบัติงานทั้งส่วนกลาง ส่วนภูมิภาค
2. ผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector ; BFSI) จำนวน 55 คนโดยมีเกณฑ์ในการคัดเลือกคือเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารขององค์กรปกครองส่วนถิ่นซึ่งเป็นผู้ปฏิบัติงานในระดับพื้นที่ในการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งเป็นผู้ใช้งานคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. คู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ที่ผู้วิจัยได้พัฒนาขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2561
2. แบบประเมินคุณภาพและความสอดคล้องของคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.

2561 ที่ผู้วิจัยได้พัฒนาขึ้นเพื่อให้ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาในประเด็นความสอดคล้องของเนื้อหาวิชาการกับกฎหมาย

3. แบบประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้งานคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ที่ผู้วิจัยได้พัฒนาขึ้น ประกอบด้วย 2 ส่วน คือ 1) การประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของคู่มือในภาพรวม ความถูกต้องและเหมาะสมของเนื้อหา และ 2) ความครอบคลุมและความชัดเจนของเนื้อหาวิชาการและการประเมินการนำไปใช้ประโยชน์ การนำคู่มือไปใช้ประโยชน์ของคู่มือ

การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

การตรวจสอบคุณภาพของคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 โดยผู้วิจัยประสานผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 6 ท่านจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ศูนย์อนามัยและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เพื่อตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) ด้วยดัชนีความสอดคล้อง หรือ IOC เพื่อประเมินคุณภาพ และวิเคราะห์คุณภาพ ตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา และเพื่อนำไปปรับปรุงแก้ไขให้สมบูรณ์ ตามประกาศกระทรวงที่เปลี่ยนแปลงไป โดยมีค่า IOC อยู่ระหว่าง 0.83 - 1.00

การเก็บรวบรวมข้อมูล

กระบวนการวิจัยได้ประยุกต์ใช้กระบวนการพัฒนาตามวงจรคุณภาพเดมมิง (PDCA) มีขั้นตอนดังนี้

1. ขั้นการวางแผน (Plan)

1.1 ศึกษาสถานการณ์ความพร้อมและปัญหาการบังคับใช้ของราชการส่วนท้องถิ่น ในการควบคุมกำกับ ดูแลสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

1.2 ศึกษารายละเอียด เจตนารมณ์ และข้อกำหนดในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

1.3 ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี กฎหมาย เอกสารวิชาการสุขาภิบาลอาหาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ประกอบการพัฒนาคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

1.4 ศึกษาผลการประเมินการใช้งาน คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารจำนวน 685 คนที่ได้มีการพัฒนาและจัดพิมพ์ไปแล้วในครั้งที่ 1 เดือนธันวาคม 2561 และครั้งที่ 2 เดือนธันวาคม 2562 เพื่อสอบถามผลการใช้งานเพื่อเป็นข้อมูลในการศึกษาและวางแผนการพัฒนาคู่มือ

1.5 นำผลการวิเคราะห์สภาพปัจจุบัน สถานการณ์ความพร้อม และปัญหาที่เกี่ยวข้อง รวมถึงตัวบทของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

2. ขั้นตอนการปฏิบัติตามแผน (Do)

2.1 ออกแบบโครงสร้างและรายละเอียดของคู่มือ โดยศึกษาเนื้อหาและข้อกำหนดของกฎกระทรวง วิชาการสุขาภิบาลอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ประกอบการพัฒนาคู่มือให้มีความถูกต้องเหมาะสม เนื้อหาครบถ้วน ภาพประกอบ ความครอบคลุมตามรายละเอียดของกฎกระทรวงฯ การลำดับหัวข้อ การเรียบเรียงเนื้อหา การใช้ภาษาที่เข้าใจง่าย ความชัดเจนในการเขียน และผู้ใช้งานสามารถนำไปใช้ได้จริงและเหมาะสมสำหรับนำไปสื่อสารกับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

2.2 พัฒนาเนื้อหาและจัดทำรูปเล่มคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

2.3 การตรวจสอบคุณภาพของคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” เพื่อทำการประเมินคุณภาพคู่มือจากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 6 ท่าน เพื่อพิจารณาความเหมาะสม ตลอดจนให้ข้อเสนอแนะหลังจากนั้นผู้วิจัยนำมาปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ

3. ขั้นตอนการตรวจสอบ (Check)

3.1 นำคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ไปทดลองใช้กับผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) จำนวน 55 คน จำนวน 4 วัน ระหว่างวันที่ 22 – 25 สิงหาคม 2566 โดยผู้วิจัยได้ทำการชี้แจงถึงวัตถุประสงค์ของการพัฒนาและทำการสอนในรายละเอียดของเนื้อหาในคู่มือให้แก่ผู้เข้ารับการอบรมด้วยตนเอง

3.2 ผู้วิจัยได้รวบรวมแบบประเมินความพึงพอใจต่อผู้ใช้งานคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” โดยสร้างแบบสอบถามความเหมาะสมเป็นแบบมาตราส่วนประเมินค่า (Rating Scale) 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert, 1967) โดยมีรูปแบบการแปลผลระดับคุณภาพของข้อคำถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ โดยใช้รูปแบบการแปลผลระดับคุณภาพของข้อคำถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ คือ ดีเด่น (5 คะแนน) ดีมาก (4 คะแนน) ดี (3 คะแนน) พอใช้ (2 คะแนน) ควรปรับปรุง (1 คะแนน) ตามแนวทางของ บุญชม ศรีสะอาด (2535) เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้ Google Form

4. ขั้นตอนการปรับปรุงแก้ไข (Act)

ผู้วิจัยทำการปรับปรุงเนื้อหาคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ให้สมบูรณ์ตามสถานการณ์ปัจจุบันและการเปลี่ยนแปลงของประกาศกระทรวงสาธารณสุข และประกาศกรมอนามัย ที่เกี่ยวข้องซึ่งออกภายใต้กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 อาศัยอำนาจตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

การวิเคราะห์ข้อมูล

ทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) และสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Best, 1977)

การพิทักษ์สิทธิกลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยไม่ได้ขอจริยธรรมการวิจัย โดยได้พิทักษ์สิทธิของกลุ่มตัวอย่างตามนโยบายการคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล (Privacy Policy) ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. 2562 ในการยอมรับตอบแบบประเมินความพึงพอใจคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ไปทดลองใช้กับผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI)

ผลการวิจัย

1. ผลการพัฒนาคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 โดยประยุกต์ใช้วงจรคุณภาพเดมมิง (PDCA) สรุปผลการวิจัยตามขั้นตอน ดังนี้

ผู้วิจัยได้ดำเนิน **1.1 การวางแผน (Plan)** ทำการวิเคราะห์สภาพปัจจุบันและสถานการณ์ความพร้อมและปัญหาการบังคับใช้ของราชการส่วนท้องถิ่น จำนวน 393 แห่ง ที่มีต่อการควบคุม กำกับ ดูแล สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 สรุปผล ดังนี้ 1) สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารพบว่า ข้อกำหนดที่ไม่เป็นตามกฎกระทรวงมากที่สุดคือ การควบคุมค่าความเข้มของแสงสว่าง พบว่า ร้อยละ 95.6 ของราชการส่วนท้องถิ่นไม่มีเครื่องมือในการตรวจวัดค่าความเข้มของแสงสว่าง ในการจัดการน้ำเสีย พบว่าไม่มีการแยกไขมันเพื่อนำไปกำจัดถึงร้อยละ 38.93 และร้อยละ 76.6 ไม่มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้งก่อนปล่อยลงแหล่งน้ำสาธารณะ 2) สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร พบว่า ร้อยละ 87.8 ราชการส่วนท้องถิ่นไม่มีเครื่องวัดอุณหภูมิอาหาร และร้อยละ 19.8 ยังมีการใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะอาหาร โดยส่วนใหญ่เจอในรูปแบบถังก๊าซหุงต้ม ร้อยละ 39.9 3) สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ พบว่า ร้อยละ 41.94) สุขลักษณะของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พบประเด็นที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดมากที่สุด คือ การอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ถึงร้อยละ 26.5 โดยมีราชการส่วนท้องถิ่นไม่ได้ดำเนินการจัดการอบรมเอง ถึงร้อยละ 44.6

โดยผู้วิจัยได้นำข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญสภาพปัจจุบัน สถานการณ์ความพร้อม และปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการบังคับใช้ รวมถึงตัวบทของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร มาวางโครงสร้างใน 1.2)การพัฒนาคู่มือตามแผนที่กำหนดไว้ (Do)ผู้วิจัยได้ดำเนินการออกแบบโครงสร้างและเนื้อหาคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” โดยโครงสร้างของเนื้อหา 3 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ความสำคัญของการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายฯ

- บทนำ : ที่มาและความสำคัญของการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร
- วัตถุประสงค์ : การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายฯ
- ประโยชน์ที่ได้รับ : การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายฯ
- บทบาทหน้าที่ : หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ 2 แนวทางการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎหมายฯ

- เจตนารมณ์และการบังคับใช้กฎหมายฯ
- นิยาม : ที่เกี่ยวข้องกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
- หลักเกณฑ์ : ในการพิจารณาอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
- หลักเกณฑ์ : การวัดขนาดพื้นที่จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
- รายละเอียด : กรอบแนวคิด โครงสร้าง แนวทางการดำเนินงานตามกฎหมายฯ 4 หมวด

หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น การนำแนวทางปฏิบัติในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่ ในการจัดการควบคุมค่าความเข้มของแสงสว่างภายในสถานที่จำหน่ายให้เพียงพอ วิธีการใช้การจัดการน้ำเสียประเภทไขมันรวมถึงการดูแลอุปกรณ์ในการดักไขมันก่อนปล่อยลงแหล่งน้ำสาธารณะ

หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบหรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร เช่น การนำแนวทางปฏิบัติในการจัดการอุณหภูมิในการเก็บอาหารแต่ละประเภทให้เหมาะสมตามประเภทของ

อุปกรณ์ในการเก็บรักษาความเย็น เพื่อจัดการสุขลักษณะอาหารให้มีความปลอดภัยของนำมาปรุง ประกอบอาหาร รวมถึงแนวทางในการปรับเปลี่ยนการใช้แก๊สบนโต๊ะรับประทานอาหาร

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ เช่น การนำแนวทางปฏิบัติในการฆ่าเชื้อโรคของภาชนะอุปกรณ์ภายหลังการทำความสะอาดให้เหมาะสมกับบริบทของสถานที่จำหน่ายอาหารแต่ละประเภท

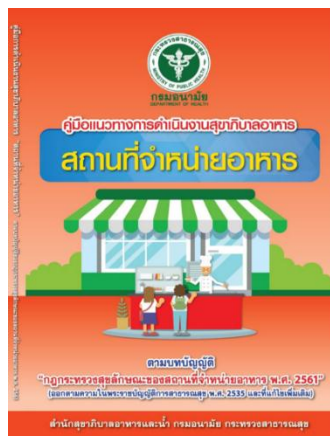
หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เช่น การสร้างช่องทางการเข้าถึงการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามที่กำหนดหมายกำหนด รวมถึงแนวทางในการจัดการอบรมให้แก่ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารของหน่วยงานจัดการอบรมตามกฎหมาย

■ บทเฉพาะกาลของกฎกระทรวง

■ บทกำหนดโทษ : ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ส่วนที่ 3 ภาคผนวก

- 1. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข และประกาศกรมอนามัยที่เกี่ยวข้อง
- 2. แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
- 3. การใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะสัมผัสอาหารอาหารปรุงสำเร็จ และมีผู้สัมผัสอาหาร
- 4. การใช้ชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ภาคสนามในการตรวจสอบคุณภาพน้ำบริโภค



ภาพที่ 2 คู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

และนำคู่มือดังกล่าวไป **1.3) ตรวจสอบ (Check)** โดยตรวจสอบคุณภาพของคู่มือโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 6 ท่าน พบว่าคู่มือความสอดคล้องผลการพิจารณาคุณภาพของคู่มือมีความสอดคล้อง มีค่า IOC อยู่ระหว่าง 0.83 - 1.00 แสดงว่าเนื้อหาในคู่มือมีความถูกต้องและเหมาะสมของเนื้อหาที่มีความครบถ้วน และครอบคลุมรายละเอียดของกฎกระทรวงที่มีความชัดเจนในการเขียนเนื้อหา และผู้เชี่ยวชาญมีความเห็นว่าคู่มือมีความเหมาะสมเห็นด้วยทั้งหมดแต่มีข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาคู่มือ ร้อยละ 83.33 ในประเด็นการตรวจสอบความถูกต้องของคำการจัดทำแนวทางให้ครอบคลุมกับรูปแบบของสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีอยู่ในปัจจุบัน รวมถึงรายงานของโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เป็นปัจจุบัน เช่น COVID-19 ในส่วนของประเด็นด้านกฎหมายอาจจะเพิ่มกรณีศึกษาเกี่ยวกับการบังคับใช้กฎหมายและบทลงโทษ

2. ผลการใช้คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 พบว่า ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้งานคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารพ.ศ. 2561 พบว่า จากการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้ใช้งานพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเจ้าหน้าที่เทศบาลตำบล ร้อยละ 45.45 รองลงมาคือ องค์การบริหารส่วนตำบล ร้อยละ 32.7 โดยผู้ใช้งานมีความพึงพอใจต่อคุณภาพของคู่มืออยู่ในระดับดีมาก ($\bar{X} = 4.38$, $SD = 0.47$) เมื่อพิจารณาในแต่ละส่วนพบว่า ส่วนที่ 1 ความสำคัญของการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 อยู่ในระดับดีมาก ($\bar{X} = 4.38$, $SD = 0.47$) ส่วนที่ 2 แนวทางการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 อยู่ในระดับดีมาก ($\bar{X} = 3.51$, $SD = 0.46$) ส่วนที่ 3

ภาคผนวก อยู่ในระดับดีเด่น ($\bar{X} = 4.53$, $SD = 0.52$) และมีความพึงพอใจในภาพรวม ($\bar{X} = 4.56$, $SD = 0.50$) ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละ ของคุณภาพคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติ ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ในภาพรวม

ประเด็นความคิดเห็น	ความพึงพอใจ (N= 55)		
	$\bar{X}$	SD	ระดับความพึงพอใจ
1. ความถูกต้องและเหมาะสมของเนื้อหา	4.25	.44	ดีมาก
2. สามารถนำไปใช้ได้จริง ในระดับพื้นที่	4.44	.50	ดีมาก
3. เนื้อหาครบถ้วน และครอบคลุมตามกฎกระทรวง	4.47	.50	ดีมาก
4. การลำดับหัวข้อและเรียบเรียงเนื้อหา	4.45	.60	ดีมาก
5. ใช้ภาษาที่เข้าใจง่าย	4.45	.60	ดีมาก
6. ความเหมาะสมของเนื้อหา มีความชัดเจน	4.47	.50	ดีมาก
7. ความเหมาะสมของขนาดตัวอักษร	4.13	.84	ดีมาก
8. ความพึงพอใจในภาพรวม	4.56	0.5	ดีเด่น

ในประเด็นของเนื้อหาของคู่มือเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร พบผู้ใช้งาน มีความพึงพอใจทุกประเด็นอยู่ในระดับดีมากทุกประเด็นโดยประเด็นที่มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจสูงสุด คือ วัตถุประสงค์ : การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร ($\bar{X}=4.56$, $SD=.50$) ดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่2 จำนวนและร้อยละ ของเนื้อหาคู่มือเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารเพื่อรองรับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ประเด็นความคิดเห็น	ความพึงพอใจ (N= 55)
--------------------	---------------------

	$\bar{X}$	SD	ระดับความพึงพอใจ
1. บทนำ : ที่มาและความสำคัญ	4.36	.49	ดีมาก
2. วัตถุประสงค์ : การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร	4.56	.50	ดีมาก
3. ประโยชน์ : การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร	4.53	.50	ดีมาก
4. บทบาทหน้าที่ : หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร	4.51	.50	ดีมาก

ในประเด็นเนื้อหาของคู่มือเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารเพื่อรองรับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 พบว่าผู้ใช้งานมีความพึงพอใจอยู่ในระดับดีขึ้นไปทุกประเด็น โดยค่าเฉลี่ยความพึงพอใจสูงสุด คือ ประเด็น หลักเกณฑ์ : การวัดพื้นที่จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร รายละเอียด : หมวดที่ 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์และหมวดที่ 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ($\bar{X} = 3.56$, $SD = .50$) ดังแสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละ ของเนื้อหาเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารเพื่อรองรับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ประเด็นความคิดเห็น	ความพึงพอใจ (N=685)		
	$\bar{X}$	SD	ระดับความพึงพอใจ
1. เจตนารมณ์และการบังคับใช้กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 256	3.38	.49	ดี
2. นิยาม : ที่เกี่ยวข้องกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร	3.42	.50	ดี
3. หลักเกณฑ์ : ในการพิจารณาอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร	3.49	.50	ดี
4. หลักเกณฑ์ : การวัดพื้นที่จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร	3.56	.50	ดีมาก

ประเด็นความคิดเห็น	ความพึงพอใจ (N=685)		
	$\bar{X}$	SD	ระดับความพึงพอใจ
5. รายละเอียด : กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร	3.49	.50	ดี
หมวดที่ 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร	3.49	.50	ดี
หมวดที่ 2 สุขลักษณะของอาหาร	3.53	.50	ดีมาก
หมวดที่ 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์	3.56	.50	ดีมาก
หมวดที่ 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการ และ ผู้สัมผัสอาหาร	3.56	.50	ดีมาก
6. บทเฉพาะกาลของกฎกระทรวง	3.53	.50	ดีมาก
7. บทกำหนดโทษ : เกี่ยวกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร	3.55	.50	ดีมาก

โดยผู้วิจัยได้นำผลการประเมินโดยผู้ใช้งานทำ **1.4) การปรับปรุงแก้ไข (Act)** เนื้อหาคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ให้สมบูรณ์ตามสถานการณ์ปัจจุบันและการเปลี่ยนแปลงของประกาศกระทรวงสาธารณสุข และประกาศกรมอนามัยที่เกี่ยวข้องซึ่งออกภายใต้กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

สรุปผลการวิจัย

1. ผลการพัฒนาคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติ ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เมื่อนำวงจรคุณภาพเดมมิง (PDCA) มาประยุกต์ใช้ทำให้คู่มือความสอดคล้องจากผลการพิจารณาคุณภาพ

มีค่า IOC อยู่ระหว่าง 0.83 - 1.00 แสดงว่าเนื้อหาในคู่มือมีความถูกต้องและเหมาะสมของเนื้อหาที่มีความครบถ้วน และครอบคลุมรายละเอียดของกฎกระทรวงฯ มีความชัดเจนในการเขียน

เนื้อหา และผู้เชี่ยวชาญมีความเห็นว่าคู่มือมีความเหมาะสมเห็นด้วยทั้งหมดแต่มีข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนา คู่มือ ร้อยละ 83.33

2. ผู้ใช้งานมีความพึงพอใจคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติ ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ทั้ง 3 ประเด็น อยู่ในระดับดี - ดีมากได้แก่ (1) รูปเล่มของคุณภาพคู่มือ (2) เนื้อหาหลักเกณฑ์การพัฒนาศาสนาที่จำหน่ายอาหาร และ (3) เนื้อหาเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาศาสนาที่จำหน่ายอาหารตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

อภิปรายผล

จากการพัฒนาผลการพัฒนาคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 โดยประยุกต์ใช้กระบวนการพัฒนาตามวงจรคุณภาพเดมมิง (PDCA) สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

1. ผลการประเมินคุณภาพของคู่มือโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 6 ท่าน โดยคู่มือความสอดคล้องจาก ผลการพิจารณาคุณภาพ มีค่า IOC อยู่ระหว่าง 0.83 - 1.00 แสดงได้ว่าคู่มือมีความชัดเจนในการเขียน เนื้อหา ทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ 1) รูปเล่มของคุณภาพคู่มือ 2) เนื้อหาหลักเกณฑ์การพัฒนาศาสนาที่จำหน่ายอาหาร และ 3) เนื้อหาเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาศาสนาด้านรูปเล่มของคู่มือด้านเนื้อหาของคู่มือ ที่สามารถนำไปใช้ในการดำเนินงานได้ซึ่งกระบวนการพัฒนาคู่มือตามวงจรPDCA คือ ตั้งแต่การวางแผน (Plan) ที่ ได้ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับสถานการณ์ความพร้อมของราชการส่วนท้องถิ่น ในการบังคับใช้และ ควบคุม กำกับ ดูแลสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารให้เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งเป็นผู้ใช้งานจริงตามบทบาทหน้าที่ จึงทำให้ได้ข้อมูลที่สอดคล้องกับ สภาพจริงเพื่อนำมาจัดทำแนวทางการดำเนินงานของคู่มือให้เหมาะสมและมีชัดเจนต่อการนำไปใช้ งานจริงในพื้นที่ราชการส่วนท้องถิ่น รวมถึงนำข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญและราชการส่วนท้องถิ่นมาใช้ เป็นแนวทางในการพัฒนาคู่มือให้สอดคล้องกับความต้องการในการใช้งานจริงทั้งการลำดับหัวข้อและเรียบ

เรียงเนื้อหาและใช้ภาษาที่เข้าใจง่ายต่อการนำไปใช้ โดยเนื้อหาของคู่มือเน้นกระบวนการจัดการด้านสุขลักษณะเพื่อให้เจ้าหน้าที่ได้นำคู่มือดังกล่าวไปใช้ได้จริงในพื้นที่ซึ่งจากผลการประเมินวิเคราะห์คุณภาพคู่มือในด้านเนื้อหาครบถ้วน และครอบคลุมตามกฎกระทรวงความเหมาะสมของเนื้อหาที่มีความชัดเจน ก็ยังสามารถนำไปเป็นแนวทางในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีความสอดคล้องกับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เช่น ประเด็นการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่ส่วนใหญ่ยังพบว่ายังไม่ผ่านการอบรม ซึ่งอาจจะมีผลต่อการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ พรสุตา ฆานุกาญจน์ และคณะ (2564) ที่พบว่าข้อกำหนดสุขลักษณะที่ร้านอาหารส่วนใหญ่ปฏิบัติไม่ถูกต้อง คือ การมีหลักฐานผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร และซึ่งมีแนวโน้มในทิศทางเดียวกับจินดาวัลย์ วิบูลย์อุทัยและคณะ(2559) ที่ทำการศึกษาผลของการใช้กระบวนการอบรมสุขาภิบาลอาหาร เพื่อพัฒนาอาหารปลอดภัย พบว่าหลังการดำเนินการฝึกอบรมผู้จำหน่ายอาหารรถเข็นมีความรู้และการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดีขึ้น และการศึกษาของปัญญภัฏฐกร บุญพร้อมและคณะ (2560) ได้ทำการประเมินมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารร้านอาหาร พบว่าภายหลังการอบรมมีร้านอาหารไม่ได้มาตรฐานร้อยละ 100 หลังการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารพบว่า ร้านจำหน่ายอาหารมีมาตรฐานอยู่ในระดับดีคิดเป็นร้อยละ 100 ดังนั้นคู่มือแนวทางการดำเนินงานจึงเป็นสิ่งจำเป็นที่สามารถนำไปเป็นแนวทางให้เจ้าหน้าที่ได้นำไปสร้างความรู้ความเข้าใจและเกิดทักษะในการสร้างแผนการจัดการเรียนรู้ที่เน้นกระบวนการคิดและมีความสามารถในการจัดการเรียนรู้ที่เน้นกระบวนการคิดสูงกว่าก่อนการพัฒนาซึ่งเชื่อมโยงกับงานวิจัยของ ฎีกา นักฟ้อนและคณะ(2559) ที่กล่าวว่าข้อกำหนดโครงสร้างของเอกสารคู่มือการส่งเสริมการใช้แหล่งเรียนรู้ ขั้นตอนพื้นฐานจะต้องศึกษาเกี่ยวกับการกำหนดโครงสร้างเนื้อหาสาระของคู่มือ จุดประสงค์ ความทันสมัยของเนื้อหาและปริมาณของเนื้อหาที่นำเสนอให้มีความเหมาะสมครบถ้วน โดยทำการศึกษาปัญหาและความต้องการในการปฏิบัติงานของบุคลากรก่อนนำมาร่างเป็นคู่มือการปฏิบัติงาน

2. จากผลประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้งานต่อคุณภาพของคู่มือในภาพรวมอยู่ในระดับดีเด่น ($\bar{X}=4.56$, $SD=.50$) ซึ่งสอดคล้องกับการประเมินเนื้อหาเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 พบว่ามีความพึงพอใจอยู่ใน

ระดับดีถึงดีมากโดยเนื้อหาของแนวทางการดำเนินงานในคู่มือ ซึ่งผู้วิจัยได้นำข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ มาใช้ในการออกแบบความต้องการด้านเนื้อหา การกำหนดโครงสร้าง รูปแบบ และขอบเขตเนื้อหาใน ประเด็นของเนื้อหาเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การพัฒนาศูนย์จำหน่ายอาหารเพื่อรองรับกฎกระทรวง ซึ่ง สอดคล้องกับการศึกษาของ จามจุรี จุลพูลและคณะ(2565)ที่มีการพัฒนาคู่มืออย่างเป็นระบบ โดยมี แนวคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เป็นแนวทางในการพัฒนาและได้ผ่านการตรวจสอบจากผู้เชี่ยวชาญ ทำให้คู่มือการเรียนรู้มีคุณภาพสนองต่อจุดมุ่งหมายเฉพาะของคู่มือที่มุ่งเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเนื้อหาที่ มีความถูกต้อง ความเหมาะสมของเนื้อหา ด้านภาพประกอบเนื้อหา และด้านการใช้ภาษา และสอดคล้อง กับการศึกษาของปทุมพันธ์ กริสกรี(2559) ในกระบวนการจัดทำคู่มือจะต้องคำนึงว่าคู่มือที่สร้างขึ้นมานั้น มีความจำเป็นอย่างไร การนำคู่มือไปใช้งานต้องผ่านการประเมินผลจากผู้เชี่ยวชาญทั้งด้านจุดประสงค์ โครงสร้าง องค์ประกอบของคู่มือ และด้านเนื้อหาภายในคู่มือ ทั้งนี้ผู้เชี่ยวชาญจะมีส่วนอย่างมากในการให้ คำแนะนำต่าง ๆ ดังนั้นการที่ผลการวิจัยเป็นเช่นนี้เพราะคู่มือที่สร้างขึ้นมีคุณภาพโดยผ่านการประเมิน คุณภาพด้านความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา ความชัดเจน ความถูกต้อง ความเหมาะสมของภาษาที่ใช้ และ ความสอดคล้องจากผู้เชี่ยวชาญ ส่งผลให้ผู้ใช้งานคู่มือมีความพึงพอใจในระดับดีทุกประเด็น ซึ่งสอดคล้อง กับ สุเทพ ไชยวุฒิและคณะ(2560) การสร้างและพัฒนาคู่มือมีการตรวจสอบคุณภาพของคู่มือพร้อมกับฟัง ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงคู่มือ ทำให้ผู้ใช้สามารถนำคู่มือไปใช้ในการทำงานและนำไปใช้ประโยชน์ใน การพัฒนาศูนย์จำหน่ายอาหารได้จริงตามกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1. ข้อเสนอเชิงนโยบาย

1.1 กรมอนามัย ควรบูรณาการความร่วมมือกับกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นกำหนดเป็นนโยบาย หรือตัวชี้วัดระดับประเทศ และผลักดันการพัฒนาศูนย์จำหน่ายอาหารโดยนำแนวทางการดำเนินงานของ คู่มือไปสู่การกำหนดตัวชี้วัดขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เนื่องจากการบริโภคอาหารถือเป็นปัจจัยชั้น

พื้นฐานที่ประชาชนในพื้นที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต้องควบคุม กำกับ ดูแลให้ประชาชนในพื้นที่ได้รับบริการอาหารจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

1.2 กรมอนามัย ควรบูรณาการความร่วมมือกับกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ในการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ในระดับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ และแนวทางในการกำกับ ดูแล สุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และเกิดการรักษาสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานอย่างต่อเนื่อง และยั่งยืน รวมไปถึงสามารถป้องกันโรคติดต่อ

2. ข้อเสนอเชิงปฏิบัติการ

2.1 กรมอนามัย ควรชี้แจงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องโดยเฉพาะราชการส่วนท้องถิ่น เจ้าพนักงานสาธารณสุข และหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปสื่อสาร ให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และร่วมกันนำข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญ และผู้ใช้งานไปปรับปรุงคู่มือให้มีความเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน

2.2 ส่งเสริมให้กลุ่มสมาคม/ชมรมผู้ประกอบการอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร นำคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร ไปเผยแพร่ให้แก่ผู้ประกอบการที่เป็นสมาชิกของสมาคม/ชมรมเพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนในกลุ่มผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อเสนอสำหรับงานวิจัยครั้งต่อไป

1. ผู้วิจัยควรนำผลการประเมินและข้อเสนอแนะโดยผู้ใช้งานมาใช้และพัฒนารายละเอียดของเนื้อหาของคู่มือและพัฒนารูปแบบของคู่มือในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อช่วยให้ราชการส่วนท้องถิ่น สามารถเห็นข้อมูลการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร และส่งผลให้เกิดความสะดวกและรวดเร็วต่อการใช้งาน และช่วยลดระยะเวลาการสืบค้นข้อมูลและการตรวจประเมินมาตรฐานของเจ้าหน้าที่

2. พัฒนาศักยภาพและองค์ความรู้ของราชการส่วนท้องถิ่น เจ้าพนักงานสาธารณสุข วิทยากรประจำหน่วยงานจัดการอบรม ให้มีความเชี่ยวชาญและสามารถประยุกต์ใช้แนวทางของกลุ่มการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ใช้ในการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และควบคุม กำกับดูแลเพื่อให้การขับเคลื่อนกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร เป็นไปตามเจตนารมณ์ตามกฎหมาย และเกิดประสิทธิภาพสูงสุดหรือผู้บริโภคได้รับบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงศึกษาธิการ. (2540). **คู่มือการพัฒนาโรงเรียนเข้าสู่มาตรฐานการศึกษา การบริหารระบบคุณภาพ**. กรุงเทพฯ : กรมวิชาการ.
- กองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค. (2563) **สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค Annual Epidemiological Surveillance Report 2020**.
- จามจุรี จุลพล, อาเร้ง รอมแม, ประภัสสร หะยะมิน. (2565). **การพัฒนาคู่มือการเรียนรู้ เรื่อง พลังงานทดแทน สำหรับชุมชนในจังหวัดชายแดนใต้.วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์**, 9(1), 187 – 201
- จินดาวลย์ วิบูลย์อุทัย, ธิรัตน์ สมดี, สุรณี กุ๋ชัยภูมิ, พจิมณัฐ ปทุมวัน และพลอยไพลิน พรรุ่ง. (2559). **การพัฒนาอาหารปลอดภัยโดยกระบวนการอบรมสุขาภิบาลอาหารในผู้จำหน่ายนมรถเข็นจังหวัดมหาสารคาม. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการระดับชาติ “นเรศวรวิจัย” ครั้งที่ 12** เรื่อง : วิจัยและนวัตกรรมกับการพัฒนาประเทศ: 21-22 กรกฎาคม 2559; ณ มหาวิทยาลัยนเรศวร. พิษณุโลก : กองบริหารการวิจัย, หน้า 614-26
- ภูิกานักฟ้อน, ชุติศักดิ์ เอกเพชร, และโสภณ เพ็ชรพวง. (2559). **การพัฒนาคู่มือการส่งเสริมการใช้แหล่งเรียนรู้ของสถานศึกษา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี เขต 1.วารสารนาคบุตรปริทรรศน์**, 8(1), 107 - 116.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2535). **หลักการวิจัยเบื้องต้น**. พิมพ์ครั้งที่ 3 กรุงเทพฯ ฯ : สุวีริยาสาส์น.

- ปัญจปัทมกร บุญพร้อม,อินจิรา นิยมธรร,สิทธิพันธุ์ ไชยนันท์ และบุญส่ง ไชเกษ. (2560). การประเมินมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารกรณีศึกษาโรงอาหารวิทยาลัยเทคโนโลยีสุขภาพและบริการ กรุงเทพฯ.วารสารวิจัยรำไพพรรณี, 11(2), 177-87.
- บุญญะพันธ์ กริสกรี. (2559). การพัฒนาคู่มือส่งเสริมพัฒนาการเด็กสำหรับครูปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก จังหวัดนครศรีธรรมราช. นาคบุตรปริทรรศน์, 7(1), 11-19.
- พรสุตา ผาณุการณ, พิระยา สมชัยยานนท์ และ อาภาพร รุจิระเศรษฐ. (2564) เปรียบเทียบสุขลักษณะของร้านอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการอบรมในห้องอบรม(Class room) และวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร. วารสารสาธารณสุขมหาวิทยาลัยบูรพา, 16(2), 136-148.
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2557). คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่.พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม.
- สุเทพ ไชยวุฒิ, เกตุมณี มากมี, และศิริมาศ โกศลย์พิพัฒน์. (2560). การพัฒนาคู่มือการบริหารจัดการงานวิชาการของคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. วารสารพิษณุเวชสาร, 13(2), 129-147.
- Best JW. (1977) **Research in Education (3rd ed.)**. Englewood Cliffs, New Jersey: Prentice Hall.
- Likert, Rensis. (1967) **“The Method of Constructing and Attitude Scale”**, Reading in Attitude Theory and Measurement. P.90-95. Fishbein, Martin, Ed. New York : Wiley & Son.