

ชื่อภาคนิพนธ์ : การประเมินผลโครงการอาหารปลอดภัย : กรณีศึกษาจังหวัดยะลา  
ชื่อผู้เขียน : นางธีรวัลย์ พัฒนทรัพย์  
ชื่อปริญญา : ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาสังคม)  
ปีการศึกษา : 2549

---

การศึกษาเรื่องโครงการประเมินผลโครงการอาหารปลอดภัย : กรณีศึกษาจังหวัดยะลา  
มีวัตถุประสงค์ดังนี้

- 1) เพื่อประเมินผลด้านความพร้อมทรัพยากรในการจัดการโครงการ
- 2) เพื่อประเมินผลด้านประสิทธิภาพโครงการ
- 3) เพื่อประเมินผลด้านประสิทธิผลโครงการ

ซึ่งผู้ศึกษาใช้ตัวแบบการประเมินผลเชิงระบบ (System Model) เป็นกรอบแนวคิดในการศึกษา

กลุ่มประชากรที่ใช้ในการศึกษา เป็นเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้องกับโครงการอาหารปลอดภัย จังหวัดยะลา จำนวน 29 คน และผู้ประกอบการร้านอาหารปรุงสำเร็จ/แผงจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ และร้านจำหน่ายอาหารสด จำนวน 189 ร้าน รวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลกระทำโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการศึกษาพบว่า

#### 1. ลักษณะทั่วไปของประชากร

- เจ้าหน้าที่ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 62.1 และเพศชาย ร้อยละ 37.9  
- การดำรงตำแหน่ง ส่วนใหญ่ดำรงตำแหน่งหัวหน้าสำนักงาน ร้อยละ 41.4 รองลงมา ร้อยละ 37.9 เป็นหัวหน้ากลุ่มงาน ร้อยละ 13.8 เป็นนักวิชาการ และอื่น ๆ ร้อยละ 6.9 ความเกี่ยวข้องกับโครงการอาหารปลอดภัย ส่วนใหญ่เป็นผู้กำกับและควบคุมโครงการ ร้อยละ 41.4 รองลงมา ร้อยละ 24.1 เป็นผู้บริหารโครงการและผู้ปฏิบัติงาน ร้อยละ 10.3 เป็นเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารปรุงสำเร็จ/แผงจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ และร้านจำหน่ายอาหารสด ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 87.3 และเพศชาย ร้อยละ 12.7 ประเภทของร้านที่จำหน่าย ส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารปรุงสำเร็จ/ร้านอาหาร ร้อยละ 55.0 รองลงมา ร้านอาหารจำหน่ายอาหารสด ร้อยละ 39.2 และน้อยที่สุด เป็นแผงลอยจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ ร้อยละ 5.8

2. การประเมินความพร้อมของทรัพยากรการจัดการ พบว่า ความพร้อมของทรัพยากร การจัดการภาพรวมและรายด้านอยู่ในระดับปานกลาง

3. การประเมินผลประสิทธิภาพของโครงการ พบว่า การดำเนินงานตามโครงการใน ภาพรวมและรายด้านอยู่ในระดับปานกลาง

4. การประเมินประสิทธิผลของโครงการ พบว่า มีความพึงพอใจต่อการดำเนินงาน โครงการอาหารปลอดภัยอยู่ในระดับกลาง ส่วนด้านผลกระทบทางสาธารณสุข พบว่า การดำเนินงาน โครงการอาหารปลอดภัย จังหวัดยะลา ปี 2547 สามารถลดอัตราป่วยด้วยโรคที่อาหารเป็นสื่อ

#### ข้อเสนอแนะ

1. ด้านความพร้อมของทรัพยากรการจัดการ เพื่อให้การดำเนินงานโครงการอาหาร ปลอดภัย จังหวัดยะลา มีความพร้อมในการดำเนินงานโครงการ ควรจัดบุคลากรในการดำเนินงาน โครงการอาหารปลอดภัย ให้เพียงพอ หากไม่สามารถจัดสรรบุคลากรได้เพียงพอกับปริมาณงาน ควรมีการสร้างเครือข่ายในการดำเนินงาน โดยแต่งตั้งมอบหมายไปสู่ระดับอำเภอหรือตำบล มีการ กำหนดเจ้าภาพที่ชัดเจน ตลอดจนมีการกระจายงบประมาณเพื่อความคล่องตัวในการบริหารจัดการ โดยให้พื้นที่เป็นผู้กำหนดแนวทางการปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับสภาพพื้นที่

#### 2. ด้านประสิทธิภาพ

1) การวางแผน กำหนดแผนการปฏิบัติกิจกรรม เน้นให้ผู้รับผิดชอบดำเนินการตาม แผนปฏิบัติมากขึ้น โดยสร้างแรงจูงใจในการทำงาน

2) การจัดการ ควรมอบหมายงานให้ตรงกับความถนัดหรือตำแหน่งของผู้ปฏิบัติงาน และควรมีการพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง

3) การอำนวยความสะดวกและการประสานงาน ควรมีแผนการเตรียมการเรื่องวัสดุ อุปกรณ์ และมีการกำหนดเจ้าภาพ สามารถติดต่อประสานงานในการดำเนินงานได้อย่างชัดเจน

4) การรับรู้ของผู้ปฏิบัติ ผู้บริหารควรจัดอยู่ในระเบียบรายการประชุมทุกเดือน เพื่อ กระตุ้นการปฏิบัติงาน เนื่องจากเป็นโครงการต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดความชัดเจนทราบผลความ ก้าวหน้าการดำเนินงาน และควรมีการชี้แจงแนวทางการปฏิบัติงานสู่ระดับตำบล

5) การติดตามและประเมินผล ผู้บริหารเน้นให้ผู้ปฏิบัติงานนำผลวิเคราะห์การติดตาม ประเมินผลมาใช้ในการวางแผน มีการนำเสนอผลการปฏิบัติ ทุก 3 เดือน ตามไตรมาส เพื่อที่จะ สามารถปรับแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับสภาพปัญหาที่เกิดขึ้นอย่างจริงจัง

#### 3. ด้านประสิทธิผล

ด้านความพึงพอใจ หน่วยงานทุกระดับ ควรมีการถ่ายทอดความพึงพอใจในด้านต่าง ๆ ของการดำเนินงานตามโครงการ เพื่อนำเป็นแนวทางการพัฒนางานให้เกิดประสิทธิภาพมากขึ้น

Title of Research Paper : The Evaluation of Food Safety Project : A Case Study of Yala Province

Author : Mrs. Teerawan Pattanasup

Degree : Master of Arts (Social Development)

Year : 2006

---

This study “The Evaluation of Food Safety Project : A Case Study of Yala Province” had four objectives as follow:

1. to evaluate the project management resource,
2. to evaluate the project efficiency,
3. to evaluate the project effectiveness.

The sample were 29 staff responsible with the Food Safety Project and the owners of 189 shops which selling cooked food and fresh food. The data was collected by using questionnaires and analyzed by using SPSS program. The statistics employed for data analysis were frequency, percentage, mean and standard deviation. The model using as the guideline in this study was “System Model.”

### Results

1. In general, more than half of the staff (62.1%) were female and 37.9 % were male. Most were supervisors (41.4%), group leaders (13.8%), academic and others (6.9%). Less than half (41.4%) were directing and controlling the Food Safety Project, 24.1% were project management and operators and only 10.3% were the responsible staff of the project.

Most of the shop owners (87.3%) were female and 12.7 % were male. More than half of the shops (55.0%) sold the cooked food, and 39.2 % sold fresh food, and only 5.8% were the food hawkers.

2. The project management resource was at the moderate level.
3. The project efficiency was at the moderate level.

4. The project effectiveness was found that the satisfaction of project operation was at the moderate level. While the effect of health care was found that the operation of Food Safety Project 2004 in Yala province could decrease the number of patients caused by food poison.

## Recommendation

### 1. Project Management Resource

The numbers of Food Safety Project staff should be increase. The project network should be created by appointing the responsible persons in the level of district and tambol. Moreover, the project leaders should be set up. And the budget should be distributed to support the project management by giving the authority to each area setting their operation related to their work.

### 2. Efficiency

2.1 Planning Setting the activities plan and allowing the responsibility persons to follow the plan by creating the work motivation.

2.2 Management Assigning the right man to the right job and training the staff.

2.3 Coordination Setting the material, equipment plan and responsible persons to coordinate with the operation.

2.4 Staff Knowledge Management should hold the monthly meeting to follow up the work progress and explain the operation guideline to Tambol level.

2.5 Monitoring and Evaluating The supervisors should encourage their staff to use the results from monitoring and evaluating in planning. In addition, they should report their working results every quarter in order to adjust their operation to the problems.

### 3. Effectiveness

Satisfaction Every operation level should report the satisfaction toward the project in order to use as a guideline in developing more efficiency operation.