

3936245 PHPH/M สาขาวิชาเอก : บริหารกฎหมายการแพทย์และสาธารณสุข

วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์)

ศัพท์สำคัญ

ความรู้ / ความคิดเห็น / การปฏิบัติ / ผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี /
มาตรการสุขาภิบาลอาหาร / มาตรการทางกฎหมาย

ปรีชา สุสันทัต : ความรู้ ความคิดเห็นและการปฏิบัติของผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผันเขตกรุงเทพมหานคร ต่อมาตรการสุขาภิบาลอาหารและมาตรการกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (The Knowledge, the Opinions and the Operation of the Street Food Vendors in the restricted area to Food Sanitation and Legal Measures in the Bangkok Metropolitan Administration) คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์: วชิระ สิงหะเชนทร์ ศค.ม.(ประชากรศาสตร์) เฉชา เฉชะโกสยะ M.P.H., อุคม คมพยัคฆ์ M.P.H. 135 หน้า ISBN 974-662-319-2

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ที่จะศึกษาความรู้ ความคิดเห็นและการปฏิบัติของผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผันเขตกรุงเทพมหานคร ต่อมาตรการสุขาภิบาลอาหารและมาตรการกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยวิธีการสัมภาษณ์และการสังเกตแจ้งจำหน่ายอาหาร 507 แห่งในจำนวน 100 จุด โดยการสุ่มตัวอย่างแบบกลุ่มพวง จากจุดผ่อนผันทั้งหมดในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 285 จุด ในช่วงเดือนกันยายน - ตุลาคม 2541

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการอาหารแผงลอยเป็นเพศหญิงร้อยละ 71.2 มีอายุระหว่าง 30-39 ปี ร้อยละ 31.4 การศึกษาระดับประถมศึกษาสูงสุด ร้อยละ 68.3 ระยะเวลาที่ประกอบการเฉลี่ยแล้ว 7.6 ปี แผลเป็นลักษณะรถเข็นสูงสุด คือร้อยละ 72.2 และอาหารพร้อมบริโภคมีจำหน่ายมากถึงร้อยละ 49.7 ปกติอาหารแผงลอยจะห้ามขายวันพุธ แต่พบว่าแผงลอยที่ขายอาหารตามข้อบังคับนี้มีเพียงร้อยละ 35.7 เท่านั้น ผู้ประกอบการค้าที่ไม่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมีจำนวนสูงถึงร้อยละ 47.9 สำหรับผู้ช่วยขายไม่เคยได้รับการอบรมเลยถึงร้อยละ 33.8 ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารพบว่า ผู้ประกอบการที่ตอบคำถามไม่ถูกแม้แต่ข้อเดียวมีสูงมากถึงร้อยละ 14.2 ความรู้ที่วัดจากข้อปฏิบัติ 10 ประการ พบว่าไม่ทราบมากที่สุด คือ เรื่องน้ำดื่ม มีผู้ตอบถูกต้องเพียงร้อยละ 8.5 รองลงไปคือ เครื่องปรุงรส มีผู้เข้าใจเพียงร้อยละ 12.6 ส่วนเรื่องวัสดุที่ใช้ทำภาชนะมีผู้ตอบถูกต้องเพียงร้อยละ 13.6 การแต่งกายของผู้ประกอบการมีผู้ตอบถูกมากที่สุด มีคะแนนเพียงร้อยละ 35.3 เท่านั้น เรื่องกฎหมายอื่น ๆ เช่น พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 มีผู้ตอบถูกเพียงร้อยละ 28.8 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เพียงร้อยละ 16.8 และ 3.9 ตามลำดับ โดยสรุปแล้วพบว่าผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจต่อโครงการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีและกฎหมายที่เกี่ยวข้องเฉลี่ยเพียงร้อยละ 18.22 เท่านั้น นับได้ว่าผู้ประกอบการแผงลอยขายอาหารมีความรู้ความเข้าใจอยู่ในระดับที่ไม่น่าพอใจ สมควรที่หน่วยงานรับผิดชอบจะต้องหาทางแก้ปัญหาอย่างจริงจังมากขึ้น ความคิดเห็นต่อมาตรการสุขาภิบาลและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่เห็นด้วย โดยมีจำนวนร้อยละ 51.9 ด้านการปฏิบัติตามข้อปฏิบัติ 10 ประการ ปรากฏว่ามีแผงขายอาหารที่ปฏิบัติได้น้อยที่สุดคือ เรื่องการล้างภาชนะด้วยอ่าง 3 ตอน โดยมีผู้ทำได้เพียงร้อยละ 35.6 ส่วนเรื่องน้ำดื่มมีผู้ทำได้เพียงร้อยละ 52.7 และเรื่องการเก็บช้อนโดยเอาด้ามขึ้นทำได้เพียงร้อยละ 56.1 สำหรับแผงที่ปฏิบัติได้ครบ 10 ประการ ซึ่งจะต้องได้รับ “ดาว” มีจำนวนเพียงร้อยละ 20.5 เท่านั้น นับว่าเป็นจำนวนน้อยมาก

การวิจัยครั้งนี้มีข้อเสนอแนะคือ ควรจัดให้มีการอบรมผู้ประกอบการอย่างมีคุณภาพ มีการติดตามแนะนำให้ความรู้เพิ่มเติมอย่างต่อเนื่องและกวดขันข้อปฏิบัติ 10 ประการ สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารอย่างเคร่งครัด