

บทที่ 4

ผลการวิจัย

ผู้วิจัยนำเสนอผลการศึกษารูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวเขตอุทยานแห่งชาติภูกระดึง โดยดำเนินการระหว่างเดือนกันยายน 2549 – กุมภาพันธ์ 2550 ผลการศึกษาดังต่อไปนี้

1. ข้อมูลทั่วไป

1.1 ข้อมูลของสถานที่จำหน่ายอาหารในการประกอบกิจการของกลุ่มผู้ประกอบการร้าน/แผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตอุทยานแห่งชาติภูกระดึงที่ทำการศึกษ

1) ร้านอาหาร

1.1) จำนวนร้านอาหารและลักษณะทั่วไป ร้านอาหารทั้งหมดจำนวน 4 ร้าน ตั้งอยู่ ณ บริเวณศูนย์บริการการท่องเที่ยววังวางที่ยอดภู ลักษณะโครงสร้างอาคารเหมือนร้านทั่วไปในพื้นที่ราบ โดยหลังคามุงสังกะสี ฝาผนังทำด้วยไม้ พื้นเทคอนกรีตทั้ง 4 ร้าน มีส้วมอยู่ภายในร้าน ขนาดพื้นที่ 200 ตร.ม จำนวน 3 ร้าน อีกหนึ่งร้านมีพื้นที่ 400 ตร.ม พื้นที่ใช้งานภายในกล่าวได้ว่าแบ่งเป็นสองส่วนคือ ส่วนด้านหน้า จัดเป็นสถานที่รับประทานอาหาร วางสินค้าประเภทต่างๆทั้งที่เป็นอาหารและไม่ใช่อาหาร เช่น หมวก ผ้าพันคอ ถุงเท้า ยาสระผม สบู่ เป็นต้น ให้เช่า ผ้าห่ม เป็นต้น และเป็นสถานที่ปรุงอาหารประเภท ก๋วยเตี๋ยว ส้มตำ ส่วนที่สองเป็นด้านในสุดของร้าน เป็นสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหารและล้างภาชนะอุปกรณ์ ทั้งสองส่วนมีฝาผนังกันแบ่งชัดเจน ทุกร้านมีการอุปกรณ์ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและมีการแยกหน้าที่ผู้สัมผัสอาหาร

1.2) ประเภทอาหารที่จำหน่ายส่วนใหญ่จะจำหน่ายหลายอย่างในร้านเดียว โดยประเภทอาหารที่ทุกร้านจำหน่ายได้แก่ ข้าวราดแกง/อาหารปรุงสำเร็จ อาหารปิ้งย่าง ส้มตำ ก๋วยเตี๋ยว ของหวาน ขนมบรรจุซอง อาหารตามสั่ง/น้ำดื่ม/เครื่องดื่มบรรจุขวดปิดสนิท น้ำแข็งใส กาแฟ เบเกอรี่ หมูกระทะ ผลไม้ดอง ส่วนอาหารประเภทอาหารทอด (ลูกชิ้น ไส้กรอก ปาท่องโก๋) มีจำนวนเพียง 1 ร้าน และผลไม้ทุกร้านไม่มีการนำมาจำหน่าย

1.3) จำนวนและหน้าที่ของผู้ประกอบการของร้านอาหารพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงทั้งหมด อายุ 50 59 62 และ 67 ปี ระดับการศึกษาจบชั้นประถมศึกษา 3 คน และชั้นมัธยมศึกษา 1 คน ในส่วนของสมาชิกในร้านมีจำนวนทั้งหมด 23 คน โดยมีการแบ่งหน้าที่กันปฏิบัติงานทุกร้านโดยมีหน้าที่ปรุงประกอบจำนวน 8 คน ผ่านการอบรมทุกคนร้อยละ 53.33 คนเสิร์ฟ จำนวน 8 คนได้รับการอบรมจำนวน 5 คน (3 ร้าน) ร้อยละ 33.33 และคนล้างภาชนะอุปกรณ์จำนวน 7 คนผ่านการอบรมจำนวน 2 คน (1ร้าน) ร้อยละ 13.33 (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของผู้ปฏิบัติงานในร้านจำหน่ายอาหารแยกตามหน้าที่การปฏิบัติงาน

หน้าที่ของผู้ประกอบการ	จำนวนผู้ปฏิบัติงาน (N=23)		ผ่านการอบรม(N=15)	
	จำนวน	(ร้อยละ)	จำนวน	(ร้อยละ)
ปรุง	8	(34.78)	8	(53.33)
เสิร์ฟ	8	(34.78)	5	(33.33)
ล้างภาชนะอุปกรณ์	7	(30.44)	2	(13.33)

2) แผงลอยจำหน่ายอาหาร

2.1) ลักษณะโครงสร้างอาคารทั่วไปพื้นของแผงลอยจำหน่ายอาหารที่เชิงเขาแต่ละแผงมีขนาด 38.5 ตร.ม ที่ศูนย์วังหลวงขนาด 49 ตร.ม อาคารก่อสร้างติดต่อกันไป ลักษณะคล้ายตึกแถว แผงลอยจำหน่ายอาหารที่เชิงเขามีอยู่ชั้นเดียว ส่วนแผงลอยที่อยู่ศูนย์วังหลวงจำนวน 17 แผง แต่ละแผงก่อสร้างมีชั้นสองสำหรับเป็นที่นอนและเก็บเสื้อผ้า อีก 2 แผงที่เหลือมีชั้นเดียว หลังคาแผงลอยมุงด้วยสังกะสี ฝาผนังกันด้วยวัสดุต่างๆ เช่น สังกะสี ไม้ ส่วนพื้นที่บริเวณสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหารบริเวณเชิงเขาปูด้วยคอนกรีต ที่ศูนย์วังหลวงเป็นซีเมนต์ผสมทราย การแบ่งบริเวณใช้งานพื้นที่ กล่าวได้ว่าการแบ่งการใช้พื้นที่เป็นสามส่วน ได้แก่ บริเวณสถานที่รับประทานอาหาร มีโต๊ะที่เป็นม้ายาวและมีเก้าอี้ ส่วนที่สองเป็นสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร เป็นบริเวณด้านในถัดจากสถานที่รับประทานอาหาร มีผนังกันชัดเจน ด้วยการทำเป็นชั้น โต๊ะ แสดงสินค้าอาหาร เช่น น้ำดื่ม เครื่องดื่มและสินค้าอย่างอื่นจำหน่าย ใช้เป็นที่เก็บเสื้อผ้าและที่นอนด้วย ส่วนที่สาม เป็นบริเวณที่ล้างภาชนะ ซึ่งอาจใช้เป็นที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหารด้วยและใช้เก็บของประเภทต่างๆทั้งที่สำหรับใช้งาน ที่ไม่ได้ใช้ และที่ชำรุดแล้ว ส่วนแผงลอยที่ตั้งอยู่ตามชำและหน้าผาต่างๆ ขนาดพื้นที่แต่ละแผงมีพื้นที่ 18 ตร.ม เป็นแผงลอยที่มีการปรุงประกอบอาหาร ก่อสร้างเป็นซุ้มตั้งเรียงรายติดต่อกันไป โครงสร้างหลังคาคล้ายรูปโดม มุงด้วยหญ้าคา เสาเป็นไม้จริง พื้นเป็นพื้นดิน อัดแน่น แผงลอยจำนวน 5 แผง ใช้ไม้ไผ่ปูพื้น บริเวณที่ปรุง ประกอบอาหาร การแบ่งพื้นที่ใช้งาน กล่าวได้ว่า แบ่งเป็นสามส่วนคือ ส่วนที่หนึ่ง ใช้เป็นบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร อยู่ส่วนหน้า มีโต๊ะ และม้านั่งแบบยาว ทำด้วยไม้ไผ่หรือแผ่นไม้ โต๊ะบางแผงปูด้วยแผ่นพลาสติกหรือเสื่อน้ำมัน ส่วนที่สองเป็นตัวแผงลอยวางสินค้าที่จำหน่ายทั้งอาหารและที่ไม่ใช่ อาหารจำหน่าย และเป็นสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร ส่วนที่สาม เป็นที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ใช้พื้นที่โล่ง อยู่ด้านหลังห่างจากตัวแผงลอยออกไป และในส่วนของแผงลอยที่ตั้งอยู่บริเวณเชิงเขาและศูนย์วังหลวงทั้งหมด ก่อสร้างเป็นอาคาร

2.2) จำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหารและลักษณะทั่วไป แผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมดจำนวน 76 แผง ผู้ประกอบการแผงลอยส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 66 คน

ร้อยละ 86.84 อายุส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 41 – 50 ปี จำนวน 32 คน ร้อยละ 42.11 รองลงมาอยู่ในช่วงอายุ 51 – 60 ปี จำนวน 21 คน ร้อยละ 27.63 และมีอายุเฉลี่ย 46.87 ปี และระดับการศึกษาส่วนใหญ่จบชั้นประถมศึกษาจำนวน 67 คน ร้อยละ 88.16 รองลงมาจบชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 7 คน ร้อยละ 9.21 และสถานที่ตั้งของแผงลอยอยู่ตามบริเวณต่างๆ จำนวน 11 สถานที่ นับจากศูนย์บริการท่องเที่ยวศรีฐานที่เชิงเขา(ศูนย์ฯศรีฐาน) ถึงผาหล่มสัก ซึ่งเป็นจุดไกลที่สุดที่มีบริการอาหาร ระยะทาง ประมาณ 17 กิโลเมตร แผงลอยส่วนใหญ่ จำนวน 19 แผง ร้อยละ 25.00 ตั้งอยู่ที่ศูนย์บริการท่องเที่ยววังกกวาง(ศูนย์ฯวังกกวาง) ซึ่งเป็นที่ตั้งของศูนย์บริการท่องเที่ยวที่ยอดภูและเป็นบริเวณที่พักแรม รองลงมาอยู่ที่ข้ากอซาง จำนวน 11 ร้อยละ 14.47 มีน้อยที่สุดที่ผาน้อย ผาแดง ผาเหียบบเมฆ จำนวน 2 แผง ร้อยละ 2.63 เท่ากัน โดยทุกร้านมีการอุปกรณ์ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ส่วนการแยกหน้าที่ผู้สัมผัสอาหาร มีจำนวน 42 แผง ร้อยละ 55.26 ลักษณะพื้นในบริเวณปรุงประกอบของร้านส่วนมากจะเป็นการลาดซีเมนต์บางส่วน และบางส่วนก็เป็นพื้นดินจำนวน 29 แผง ร้อยละ 38.76 และแหล่งน้ำบริโภค/อุปโภคที่ผ่านการต้มสุกส่วนใหญ่นำมาจากลำธารตามลำ/ผาจำนวน 46 แผง ร้อยละ 60.53 (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของแผงลอยจำหน่ายอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงจำแนกตามข้อมูลพื้นฐานในการประกอบกิจการ

ข้อมูลร้าน/แผงลอย	จำนวน (N=76)	(ร้อยละ)
เพศ		
ชาย	10	(13.16)
หญิง	66	(86.84)
อายุ		
21-30 ปี	5	(6.58)
31-40 ปี	14	(18.42)
41-50 ปี	32	(42.11)
51-60 ปี	21	(27.63)
61-70 ปี	4	(5.26)
(Mean=46.87, SD=9.03, Min=28, Max=67)		
ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษา	67	(88.16)
มัธยมศึกษาตอนต้น	7	(9.21)
มัธยมศึกษาตอนปลาย	2	(2.63)

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของแผงลอยจำหน่ายอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงจำแนกตามข้อมูลพื้นฐานในการประกอบกิจการ (ต่อ)

ข้อมูลร้าน/แผงลอย	จำนวน (N=76)	(ร้อยละ)
อนุปริญญา หรือ ปวส.	0	(0.00)
ปริญญาตรีหรือ สูงกว่าปริญญาตรี	0	(0.00)
สถานที่ตั้งร้าน		
เชิงเขา	9	(11.84)
ชำแสบ	9	(11.84)
ชากอซาง	11	(14.47)
ชากกโดน	6	(7.89)
ชำแสบ	5	(6.58)
ศูนย์วังกกวาง	19	(25.00)
ผาหมากดุก	4	(5.26)
ผานาน้อย	2	(2.63)
ผาเหียบเมฆ	2	(2.63)
ผาแดง	2	(2.63)
ผาหล่มสัก	7	(9.21)
ลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้		
ถูกหลักสุขาภิบาล	76	(100.00)
ไม่ถูกหลักสุขาภิบาล	0	(0.00)
การแยกหน้าที่ผู้สัมผัสอาหาร		
แยกหน้าที่	42	(55.26)
ไม่แยกหน้าที่	34	(44.74)
ลักษณะของพื้น		
พื้นดินทั้งหมด	19	(25.00)
พื้นดินบางส่วน	29	(38.76)
พื้นซีเมนต์	28	(36.84)
แหล่งน้ำบริโภค(ที่ผ่านการต้ม) /อุปโภค		
น้ำจากลำธารตามชำ/ผา	46	(60.53)
น้ำจากประปาหมู่บ้าน	30	(39.47)

2.3) ประเภทอาหารที่จำหน่ายส่วนใหญ่จะจำหน่ายอาหารประเภทอาหารตามสั่ง/น้ำดื่ม/เครื่องดื่มบรรจุขวดที่ปิดสนิท จำนวน 75 แผง ร้อยละ 98.68 รองลงมาจะเป็นประเภทส้มตำ จำนวน 69 แผง ร้อยละ 90.75 และสุดท้ายประเภทอาหารที่จำหน่ายน้อยที่สุดคืออาหารประเภทหมูกระทะ จำนวน 5 แผง ร้อยละ 6.58 (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของแผงลอยจำหน่ายอาหารแยกตามประเภทอาหารที่จำหน่าย

ประเภทอาหารที่จำหน่าย	จำนวน(N=76)	(ร้อยละ)
ข้าวราดแกง/อาหารปรุงสำเร็จ	19	(25.00)
อาหารปิ้งย่าง	38	(50.00)
ส้มตำ	69	(90.79)
ก๋วยเตี๋ยว	67	(88.16)
ของหวาน	65	(85.53)
อาหารทอด(ลูกชิ้น ไส้กรอก ปาท่องโก๋)	42	(55.26)
ขนมบรรจุซอง	47	(61.84)
อาหารตามสั่ง/น้ำดื่ม/เครื่องดื่มบรรจุขวดปิดสนิท	75	(98.68)
ผลไม้	31	(40.79)
น้ำแข็งใส	39	(51.32)
ผลไม้ดอง	28	(36.84)
กาแฟ เบเกอรี่	30	(39.47)
หมูกระทะ	5	(6.58)

2.4) จำนวนและหน้าที่ของผู้ปฏิบัติงานในแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด 215 คน และแผงลอยที่มีการแบ่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานจำนวน 42 แผงจำนวนคนทั้งหมด 129 คน พบว่าทุกแผงลอยที่มีการแยกหน้าที่จะมีคนปรุงอาหารทุกแผงผ่านการอบรมความรู้สุขภาพอาหารแล้วทุกคน ร้อยละ 56.00 หน้าที่คนเสิร์ฟอาหารมีจำนวน 45 คน ผ่านการอบรมแล้ว 23 คน ร้อยละ 30.67 และคนล้างภาชนะอุปกรณ์มีจำนวน 42 คน ผ่านการอบรมจำนวน 10 คน ร้อยละ 13.33 (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 จำนวนและร้อยละจำนวนผู้ปฏิบัติงานในแผนกจ่ายจำหน่ายอาหารแยกตามแผนกจ่ายที่มีการแบ่งหน้าที่และในการปฏิบัติงาน

หน้าที่ของผู้ประกอบการ	จำนวนผู้ปฏิบัติงาน(N=129)		ผ่านการอบรม(N=75)	
	จำนวน	(ร้อยละ)	จำนวน	(ร้อยละ)
ปรุง	42	(32.56)	42	(56.00)
เสิร์ฟ	45	(34.88)	23	(30.67)
ล้างภาชนะอุปกรณ์	42	(32.56)	10	(13.33)

2. ข้อมูลกลุ่มประชากรที่มีส่วนร่วมในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวเขตอุทยานแห่งชาติภูกระดึง

ผู้วิจัยได้ทำการสัมภาษณ์กลุ่มประชากรหลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการจำนวนพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวทั้งสิ้น 94 คน ประกอบด้วย

1) กลุ่มผู้ประกอบการร้าน/แผนกจ่ายจำหน่ายอาหาร 80 คน โดยแบ่งผู้ประกอบการออกเป็นดังนี้

1.1) ผู้ประกอบการที่เป็นเจ้าของร้านจำหน่ายอาหารจำนวน 4 คน และอาศัยอยู่ที่ตำบลศรีฐาน และทั้งหมดเคยมีประวัติการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารในรอบ 1 ปี รวมทั้งเคยได้รับข่าวสารโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยจากสื่อโทรทัศน์มากที่สุด

1.2) ผู้ประกอบการแผนกจ่ายจำหน่ายอาหารจำนวน 76 คน ส่วนใหญ่อาศัยอยู่ที่ตำบลศรีฐาน จำนวน 63 คน ร้อยละ 82.89 และประวัติการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารในรอบ 1 ปี มีจำนวน 69 คน ร้อยละ 90.79 และการได้รับข่าวสารโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีจำนวน 72 คน ร้อยละ 94.74 โดยได้รับจากสื่อโทรทัศน์ และวิทยุ/หอกระจายในจำนวนใกล้เคียงกัน คือมีจำนวน 43,42 คน ร้อยละ 56.58, 55.26 ตามลำดับ (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง

ลักษณะประชากร	จำนวน (N=76)	(ร้อยละ)
ที่อยู่อาศัยในปัจจุบัน		
ตำบลศรีฐาน	63	(82.89)
ตำบลภูกระดึง	10	(13.16)
ตำบลห้วยสั้ม	1	(1.32)
ตำบลผานกเค้า	0	(0.00)
อื่นๆ ระบุ (ตำบลเมือง)	2	(2.63)
ประวัติการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารในรอบ 1 ปี		
เคย	69	(90.79)
ไม่เคย	7	(9.21)
การได้รับข่าวสารโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย		
เคย	72	(94.74)
ไม่เคย	4	(5.26)
แหล่งที่ได้รับทราบข่าวสาร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
เจ้าหน้าที่สาธารณสุข	27	(35.53)
หนังสือพิมพ์	37	(48.68)
เอกสารหรือแผ่นพับ โปสเตอร์จากหน่วยงานราชการ	30	(39.47)
วิทยุ หอกระจายข่าว	42	(55.26)
โทรทัศน์	43	(56.58)

3. ปัญหาที่พบจากการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

จากขั้นตอนการประชุมเพื่อวิเคราะห์หาปัญหาจากการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงร่วมกันของผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่อุทยานแห่งชาติภูกระดึง เจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบลศรีฐาน เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลภูกระดึง เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขอำเภอภูกระดึง เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย สามารถสรุปปัญหาและสาเหตุของปัญหาที่พบได้ดังนี้

3.1 ปัญหาที่พบ

3.1.1 ปัญหาเรื่องการจัดอุปกรณ์ในบริเวณที่เตรียมปรุงประกอบอาหารไม่เป็นระเบียบ ไม่เป็นหมวดหมู่

- 3.1.2 ปัญหาการใช้ถุงพลาสติกหรือกล่องกระดาษในการเก็บขยะ
- 3.1.3 การปกปิดอาหารปรุงสำเร็จที่ไม่มีมิดชิด
- 3.1.4 การไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอย่างเคร่งครัด
- 3.1.5 การมีน้ำสะอาดไว้ใช้ไม่เพียงพอ
- 3.1.6 ปัญหาพื้นที่เป็นดินในบริเวณ เตรียมปรุงอาหารไม่เรียบและเป็นก้อนหินไม่

สม่ำเสมอ

- 3.1.7 การไม่วางหรือเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างแล้วบนชั้นและไม่ปกปิดมิดชิด
- 3.1.8 สถานที่ชำระล้างภาชนะอุปกรณ์สูงจากพื้นไม่ถึง 60 เซนติเมตร จากพื้น หรือมีการล้างภาชนะกับพื้น
- 3.1.9 น้ำแข็งที่ใช้การเก็บรักษาอาหารประเภทผัก เนื้อสัตว์ เครื่องดื่มไม่เพียงพอ
- 3.1.10 การมีชั้นวางอุปกรณ์ เครื่องใช้ในร้านไม่เพียงพอและยังมีการวางของกับ

พื้นดิน

- 3.1.11 การไม่เลือกใช้อุปกรณ์ ปูรองที่เก็บไว้เป็นเวลานาน

3.2 สาเหตุของปัญหาที่พบ

- 3.2.1 พื้นที่ร้านแคบ ข้อจำกัดของอุทยานในการใช้พื้นที่
- 3.2.2 พฤติกรรมและความตระหนักของผู้ประกอบการในร้าน การรักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบ

- 3.2.3 การจัดหาวัสดุลงทุนสูง
- 3.2.4 ความรู้ ความเข้าใจ ในการนำไปปฏิบัติของผู้ประกอบการ
- 3.2.5 ผู้ประกอบการขึ้นลงจากร้าน/แผงทุกวัน (ตามซ้ำแสบที่ระยะทางไม่ไกลมาก) ซึ่งจากการวิเคราะห์หาปัญหา สามารถนำไปดำเนินการแก้ไขปัญหการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงได้ โดยมีการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องในการหาแนวทางแก้ไขปัญห และก่อให้เกิดรูปแบบการดำเนินงานแก้ไขปัญหที่มีการพัฒนาและร่วมปฏิบัติของทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องได้

4. ผลการดำเนินงานตามรูปแบบสุขาภิบาลอาหาร

4.1 การศึกษาข้อมูลเบื้องต้น

4.1.1 การเก็บรวบรวมและศึกษาผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในปีที่ผ่านมาพบว่าร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สามารถจำแนกประเด็นปัญหา ได้ดังนี้ (ตารางที่ 8)

ตารางที่ 8 ประเด็นปัญหาจากผลการตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ในปีที่ผ่านมา

เรื่อง	ประเด็นปัญหา
1.สถานที่เตรียมปรุงอาหาร (ครัว)	1 การจัดแยกสถานที่ไม่เป็นสัดส่วน เช่นที่นอนอุปกรณ์ทำครัวของใช้เบ็ดเตล็ด ปะปนกัน 2.สะสมของที่ไม่ใช้แล้ว ไว้จำนวนมาก 3.พื้นครัวเป็นพื้นดิน 4.การสะสมของไว้ได้แฉง โต๊ะเตรียมปรุง ประกอบอาหาร
2.การเก็บอาหารสด (เช่นเนื้อ ผัก และอาหารอื่นๆ)	1.วางผัก อาหารสดกับพื้น ปกปิดไม่มีมิดชิด การใช้กระดาษหนังสือพิมพ์ห่อ 2.การเก็บอาหารบนโต๊ะเตรียมปรุงไม่เป็นหมวดหมู่ ไม่เป็นระเบียบและสัดส่วน 3.วางภาชนะบรรจุปิดสนิทกับพื้นหรือชั้นที่สูง<60 เซนติเมตร 4.ถังแช่เย็นอาหารสูงจากพื้น<60เซนติเมตร 5.แช่ผักปนกับเนื้อ 6.ไม่ล้างอาหารก่อนเก็บ 7.อุณหภูมิในถังแช่อาหาร> 72 องศาเซลเซียส
3.การปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ	1.ไม่ปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ อาหารพร้อมรับประทาน (เช่นข้าวแกงผลไม้ผ่าซีก ลูกชิ้น ไส้กรอกปิ้ง)
4.การล้างภาชนะอุปกรณ์.	1.ล้างภาชนะกับพื้น 2.วางภาชนะกับพื้นก่อนล้าง 3.โต๊ะล้างมีขนาดเล็กพื้นที่ไม่พอวางภาชนะ 4.เช็ดภาชนะหลังล้างสะอาดแล้ว
5.การเก็บภาชนะอุปกรณ์	1.การเก็บภาชนะที่ล้างเสร็จแล้วพร้อมใช้งาน และเก็บไว้ใช้งาน(Stock) ภาชนะมีด้ามเก็บไม่เอาด้ามขึ้นหรือวางเรียงไปทางเดียวกันไม่ปกปิดหงายขึ้นและหรือเก็บภาชนะสูงไม่ถึง 60 เซนติเมตร.
6.การระบายสีภาชนะ	1.ระบายสีภาชนะด้านหลังจาน ชาม ปลายช้อน ส้อม ตะเกียบ(ด้านหลังภาชนะอุปกรณ์)

ตารางที่ 8 ประเด็นปัญหาจากผลการตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ในปีที่ผ่านมา (ต่อ)

เรื่อง	ประเด็นปัญหา
7.การรวบรวมและกำจัดขยะมูลฝอย	1.ใช้ถุงพลาสติก ตะกร้าโปร่งรวบรวมขยะ 2.ถังขยะไม่มีฝาปิด 3.ไม่มีการทำความสะอาดถังขยะ 4.มีขยะสิ่งที่ไม่ได้ใช้แล้วอยู่บริเวณรอบ ๆ 5.มีถุงรวบรวมขยะกระจัดกระจายแขวนอยู่ไม่เป็นที่
8.การระบายน้ำเสีย	1 บริเวณที่ล้างภาชนะจานและมิกลื่นเหม็น
9.ร้านอาหารที่มีห้องส้วม	1.ประตูห้องส้วมเปิดสู่ที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้างผักหรือล้างภาชนะ 2.ไม่มีอ่างล้างมือ/ที่สำหรับล้างมือ 3.ไม่มีสบู่ประจำอยู่หน้าห้องส้วม
10.ผู้สัมผัสอาหาร	1.ผู้ปรุงประกอบอาหารไม่สวมชุดกันเปื้อน หมวกคลุมผม 2.ชุดกันเปื้อนที่ใส่เป็นสีเข้ม

4.1.2 การประสานงานเจ้าหน้าที่อุทยานแห่งชาติภูกระดึง เจ้าหน้าที่จากองค์การบริหารส่วนตำบลศรีฐาน เจ้าหน้าที่จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย และเจ้าหน้าที่จากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอภูกระดึง เพื่อประชุมหาแนวทางในการวางแผนและกำหนดบทบาทความร่วมมือระหว่างหน่วยงานในการดำเนินงานพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง

4.1.3 ติดต่อประสานงานกับตัวแทนผู้ประกอบการร้าน/แผงลอยจำหน่ายอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงในการมีส่วนร่วมเพื่อติดต่อกับสมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการคนอื่น ๆ และหาข้อมูลจำนวนผู้ประกอบการที่เป็นปัจจุบัน

4.1.4 การกำหนดกิจกรรมในวันประชุมและการเตรียมนำเสนอในหัวข้อการสรุปผลการดำเนินงานในปีที่ผ่านมาที่เป็นความสำเร็จและเกิดความก้าวหน้าในงานสุขาภิบาลในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงเปรียบเทียบกับอุทยานต่างๆในประเทศและกับนโยบายของรัฐบาลในการสร้างประเทศให้เป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวและครัวโลก ซึ่งในขั้นตอนนี้เป็นนำเสนอข้อมูลเพื่อให้เกิดความเข้าใจ และเกิดความตระหนัก เห็นความสำคัญในการดำเนินงาน โดยจะมีสร้างแรงเสริมจากทีมวิทยากรที่เข้าร่วมดำเนินการอีกทางหนึ่งด้วย

4.2 การใช้กระบวนการมีส่วนร่วม

4.2.1 การประชุมเชิงปฏิบัติ โดยกำหนดระยะเวลาการประชุม 2 ครั้ง โดยนำเสนอประเด็นปัญหาจากการดำเนินงาน Clean Food Good Taste ในปีที่ผ่านมาโดยแยกประเภทของอาหารที่จำหน่ายของร้าน แผงลอยจำหน่ายอาหาร สถานที่ตั้ง ในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง หลังจากนั้นสรุปผลการนำเสนอปัญหาและแนะนำการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงในรูปแบบที่ชัดเจนและสามารถนำไปปฏิบัติเพื่อผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลพร้อมกันทุกร้านในการตรวจประเมินปีงบประมาณ 2549 – 2550

4.2.2 การสนทนากลุ่มย่อย ระหว่างผู้เข้าร่วมประชุมและทีมวิทยากรเพื่อร่วมอภิปรายประเด็นปัญหาจากที่นำเสนอตอนต้นพร้อมทั้งการแสดงความคิดเห็น และการหาแนวทางแก้ไขปัญหาร่วมกัน ซึ่งจะได้เป็นข้อตกลงร่วมกันในการปฏิบัติเพื่อแก้ไข พัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในแต่ละร้านต่อไป

4.2.3 การร่วมหาแนวทางแก้ไขปัญหา จากการนำเสนอปัญหาของการสนทนากลุ่มย่อยของแต่ละกลุ่ม โดยมานำเสนอข้อสรุปประเด็นและข้อตกลงที่ได้จากการสนทนากลุ่มย่อยในที่ประชุมพร้อมกัน เพื่อสรุปข้อตกลงเป็นแนวทางแก้ไขปัญหาดังนี้

- 1) การจัดทำชั้นวางของที่สูงจากพื้นดิน 60 เซนติเมตร.
- 2) การปูทับพื้นดินในบริเวณปรุงเตรียมอาหารด้วยไม้ไผ่
- 3) การจัดหาภาชนะเก็บอุปกรณ์ทรงสูงและมีขนาดใหญ่เพื่อใช้เก็บและปกปิดภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ได้ใช้แทนการใช้พลาสติกหรือผ้าคลุม
- 4) การจัดหาถังขยะที่ถาวร คงทนสามารถใช้งานได้นาน และมีฝาปิดมิดชิดตลอดเวลา
- 5) การจัดการปรับปรุงบริเวณล้างชำระอุปกรณ์ให้สูงจากพื้นดิน 60 เซนติเมตร และการล้างตามขั้นตอนที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร
- 6) การจัดทำสมุดบันทึกสรุปปัญหาการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ประกอบการทำการตรวจประเมินตนเองตามกิจกรรมแก้ไขปัญหาด้านพฤติกรรมและด้านกายภาพ โดยรายละเอียดของเนื้อหาในสมุดคู่มือนี้จะเป็นการสรุปปัญหาที่พบตามข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารในการตรวจประเมินในปี 2548 และนำมาวิเคราะห์หาปัญหาและพร้อมทั้งหาสาเหตุของการเกิดปัญหานั้น รวมทั้งได้รับการยอมรับและร่วมหาแนวทางในการแก้ไขในด้านต่างๆ ของแต่ละปัญหานั้นแล้ว ซึ่งในสมุดคู่มือนี้จะแบ่งเป็น 2 ส่วนคือ

6.1) ส่วนที่ 1 เป็นปัญหาทางด้านข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการที่พบในการปฏิบัติไม่ผ่านตามข้อกำหนดของเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งในส่วนนี้ผู้ประกอบการจะทำการลงบันทึกโดยใส่เครื่องหมายถูก (✓) ในข้อปฏิบัติที่เป็นปัญหาทุกวันจนครบหนึ่งเดือน โดยในการลงบันทึกจะทำเฉพาะในวันที่เปิดทำการเท่านั้น ซึ่งจะเป็นการคอย

เตือนความจำและเอาใจใส่ของผู้ประกอบการในบางปัญหาที่ยังเกิดอยู่จากความเคยชินของผู้ประกอบการที่ปฏิบัติมานานและคิดว่าสิ่งที่ทำอยู่นั้นดีและถูกต้องแล้วที่

6.2) ส่วนที่ 2 เป็นปัญหาทางด้านกายภาพสิ่งแวดล้อมของร้านและแผงลอยที่เป็นสิ่งปลูกสร้างถาวร เช่น การปรับปรุงชั้นที่วางอุปกรณ์ต่างในห้องปรุงอาหาร ของใช้และสินค้าต่าง ๆ วัสดุที่ใช้ในการปรุงอาหาร พื้นในร้านและแผงลอยที่เป็นดิน จะพบปัญหาการฟุ้งกระจายของฝุ่นที่พื้นดิน ชั้นหรือสถานที่ในการล้างภาชนะอุปกรณ์ชำรุด การปรับปรุงสถานที่ล้างมือ ล้างภาชนะ และห้องน้ำแยกเป็นสัดส่วน เป็นต้น ซึ่งในส่วนนี้ผู้ประกอบการจะบันทึกการปรับปรุงหรือดูแลเดือนละ 3 ครั้ง โดยจะใส่เครื่องหมายถูก(✓)ในวันที่ทำการตรวจประเมินหรือดูแลของแต่ละกิจกรรมอย่างสม่ำเสมอโดยในแต่ละครั้งที่ทำการตรวจสอบจะต้องมีระยะเวลาห่างกัน 1 สัปดาห์

4.2.4 การวางแผนการดำเนินงาน จากการประชุมเชิงปฏิบัติการของผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่จากทุกหน่วยงาน ทำให้สามารถสรุปแผนเป็นการดำเนินงานแก้ไข ปัญหา การประเมินผลการดำเนินงานและพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง ได้ดังนี้ (ตารางที่ 9)

ตารางที่ 9 แผนการดำเนินงานในกิจกรรมแก้ไขปัญหและพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง

แผนงาน	กิจกรรม	เป้าหมาย	ระยะเวลา	ผู้ปฏิบัติงาน	แหล่งงบประมาณ	หมายเหตุ
1.การแก้ไข ปัญหาสุขาภิบาลอาหารที่เป็นปัญหา	- จัดทำสมุดคู่มือสรุปปัญหาสุขาภิบาลอาหารตามมาตรฐาน - การปรับปรุงโครงสร้างทางกายภาพของร้าน แผงลอย - การปฏิบัติตามข้อตกลงจากการประชุมร่วมกันเช่น การทำสัญญาลิขสิทธิ์และอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เป็นหมวดหมู่ - การช่วยเหลือกันในการพัฒนาปรับปรุงร้าน แผงลอยที่ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน -การตรวจประเมินติดตามของเจ้าหน้าที่จำนวน 2 ครั้ง	- ร้านจำหน่ายอาหารจำนวน4ร้าน -แผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 76 แผง	ก.ย - ต.ค 2549	-เจ้าหน้าที่สาธารณสุขเป็นผู้จัดทำสมุดคู่มือสรุปปัญหาสุขาภิบาล - ผู้ประกอบการปรับปรุงร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารทางด้านกายภาพตามข้อตกลง	โรงพยาบาลภูกระดึง	

ตารางที่ 9 แผนการดำเนินงานในกิจกรรมแก้ไขปัญหาและพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง (ต่อ)

แผนงาน	กิจกรรม	เป้าหมาย	ระยะเวลา	ผู้ปฏิบัติงาน	แหล่งงบประมาณ	หมายเหตุ
2.การจัดตั้งทีมตรวจประเมิน	- การประชุมหารือและวางแผนการออกตรวจประเมินสุขภาพ 2 ครั้ง - การคัดสรรเจ้าหน้าที่ที่จะออกตรวจประเมิน - การให้ความรู้เบื้องต้นในการสุขภาพอาหารเพื่อให้เกิดความเข้าใจในแนวทางเดียวกัน - การฝึกปฏิบัติงานเบื้องต้นในการตรวจทางชีวภาพและกายภาพ - การสังเกตและร่วมให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการได้	- เจ้าหน้าที่จากหน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้องเข้าร่วมทีมจำนวน 12 คน	ก.ย - ต.ค 2549	- เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจากโรงพยาบาลภูกระดึงสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลยสถานีนอมนายนาแปน อบต.ศรีฐาน	อบต.ศรีฐาน	

หมายเหตุ : การประชุมและฝึกปฏิบัติงานตรวจโดยใช้คู่มือการตรวจทุกครั้งที่ทำการตรวจและแบ่งหน้าที่ปฏิบัติงานที่ชัดเจน

ตารางที่ 9 แผนการดำเนินงานในกิจกรรมแก้ไขปัญาและพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง (ต่อ)

แผนงาน	กิจกรรม	เป้าหมาย	ระยะเวลา	ผู้ปฏิบัติงาน	แหล่งงบประมาณ	หมายเหตุ
3. การประเมินผลการดำเนินงานครั้งที่ 1	- การออกตรวจประเมินผลการดำเนินงาน และรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในครั้งที่ 1 - การประชุมกลุ่มย่อยในขณะออกตรวจ - การสรุปผลการตรวจและให้คำแนะนำในการแก้ไขปัญาและที่ยังไม่สามารถแก้ไขได้ - การกำกับติดตามการปรับปรุงและแก้ไขปัญาของผู้ประกอบการ - การแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็น	- ร้านจำหน่ายอาหารจำนวน 4 ร้าน - แฉงลอยจำหน่ายอาหารจำนวน 76 แฉง	พ.ย 2549	- เจ้าหน้าที่จากทีมตรวจประเมิน	อบต.ศรีฐาน	

หมายเหตุ : ในการตรวจแต่ละครั้งจะตรวจเปรียบเทียบกับผลการตรวจในครั้งที่ผ่านมาและกำกับในการแก้ไขปัญาขึ้น ๆ ที่พบในการตรวจในแต่ละครั้งทันทีที่ตรวจพบพร้อมทั้งสรุปผลการตรวจให้ผู้ประกอบการทราบผลการตรวจทางกายภาพหลังจากตรวจเสร็จ

ตารางที่ 9 แผนการดำเนินงานในกิจกรรมแก้ไขปัญหและพัฒนาางานสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง (ต่อ)

แผนงาน	กิจกรรม	เป้าหมาย	ระยะเวลา	ผู้ปฏิบัติงาน	แหล่งงบประมาณ	หมายเหตุ
4.การประเมินผลการดำเนินงานครั้งที่ 2	- การออกตรวจประเมินผลการดำเนินงานและตรวจสอบความเปลี่ยนแปลงในการแก้ไขปรับปรุงจากการตรวจครั้งที่ 1 พร้อมทั้งให้ตรวจสอบการรับรองมาตรฐานจากการตรวจในครั้งที่ 1 - การประชุมกลุ่มย่อยในขณะออกตรวจ - การสรุปผลการตรวจและให้คำแนะนำในการแก้ไขปัญหาและที่ยังไม่สามารถแก้ไขได้ - การแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นขณะที่ปฏิบัติงานในสถานที่จริง	- ร้านจำหน่ายอาหารจำนวน 4 ร้าน - แผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 76 แผง	ม.ค 2550	- เจ้าหน้าที่จากทีมตรวจประเมิน	อบต.ศรีฐาน	

หมายเหตุ : เหมือนการตรวจในครั้งที่ 1 และการประชุมผู้ประกอบการทุกคนพร้อมกันเพื่อสรุปภาพรวมการตรวจและร่วมเสนอแนะความคิดเห็นของผู้ร่วมตรวจและผู้ประกอบการอื่น ๆ

ตารางที่ 9 แผนการดำเนินงานในกิจกรรมแก้ไขปัญหและพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง (ต่อ)

แผนงาน	กิจกรรม	เป้าหมาย	ระยะเวลา	ผู้ปฏิบัติงาน	แหล่งงบประมาณ	หมายเหตุ
5.การประชุมสรุปผลการดำเนินงาน	- สรุปผลการดำเนินงานประเมินความก้าวหน้าและความสำเร็จพร้อมทั้งการจัดทำแผนดำเนินงานในปีต่อไป	- ผู้ประกอบการร้าน/แผงลอยจำหน่ายอาหารจำนวน 80 คน - เจ้าหน้าที่ทุกหน่วยงานที่ร่วมดำเนินงาน	ก.พ 2550	-เจ้าหน้าที่จากโรงพยาบาลภูกระดึงสำนักงานสาธารณสุขอำเภอภูกระดึงสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลยเจ้าหน้าที่ อบต.ศรีฐาน	อบต.ศรีฐาน	

4.3 การดำเนินงานตามแผนการดำเนินงาน โดยจะปฏิบัติตามแผนการดำเนินงานที่กำหนดไว้จากการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องดังนี้

4.3.1 การปรับปรุงร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารของผู้ประกอบการการตามแผนการดำเนินงานที่กำหนดเป็นตกลงในการพัฒนาร้านและแผงลอยให้ได้มาตรฐานร่วมกันได้แก่ การทำชั้นวางของสูงจากพื้นดิน 60 เซนติเมตร.แทนการวางกับพื้นดิน การการจัดทำชั้นวางของที่สูงจากพื้นดิน60 เซนติเมตร.ทุกร้านและแผงลอยการปูทับพื้นดินในบริเวณปรุง เตรียมอาหารด้วยไม้ไผ่สับหรือเสื่อน้ำมัน การจัดหาภาชนะเก็บอุปกรณ์ทรงสูงและมีขนาดใหญ่เพื่อใช้เก็บและปกปิดภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ได้ใช้แทนการใช้พลาสติกหรือผ้าคลุม การจัดหาถังขยะที่ถาวร คงทนสามารถใช้งานได้นาน และมีฝาปิดมิดชิดตลอดเวลา การจัดการปรับปรุงบริเวณล้าง ชำระอุปกรณ์ให้สูงจากพื้นดิน 60 เซนติเมตร และการล้างตามขั้นตอนที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

4.3.2 การติดตามผลการปฏิบัติงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและสนับสนุนงบประมาณในการจัดซื้อชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) รวมทั้งการดำเนินในกิจกรรมตามแผนการที่วางไว้จากองค์การบริหารส่วนตำบลศรีฐาน

4.3.3 การออกตรวจประเมินผลการดำเนินงานจำนวน 2 ครั้งแต่ละครั้งห่างกัน 2 เดือน ทำการตรวจประเมินโดยทีมเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบการตรวจประเมินตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารทางด้านกายภาพ และด้านชีวภาพจากการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) โดยไม่มีการแจ้งกำหนดการออกตรวจประเมินให้ผู้ประกอบการทราบล่วงหน้า

4.3.4 การแจกสมุดบันทึกสรุปัญาสุขภาพอาหารให้กับผู้ประกอบการทุกคน เพื่อนำไปลงบันทึกในสมุดบันทึกสรุปัญาสุขภาพอาหารของผู้ประกอบการที่ทำการตรวจประเมินตนเองในด้านพฤติกรรมทุกวันและด้านกายภาพเดือนละ 3 ครั้งอย่างสม่ำเสมอและครบถ้วน

4.4 การตรวจประเมินและเฝ้าระวังติดตามเป็นระยะโดยมีทีมตรวจประเมิน 2 ทีมคือ

4.4.1 ทีมตรวจประเมินที่ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สาธารณสุข เจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบล ทำการตรวจประเมินตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารทางด้านกายภาพ ด้านชีวภาพ และสมุดคู่มือสรุปัญาสุขภาพอาหาร ในร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด รวมทั้งการให้คำแนะนำ การสนทนากลุ่มย่อยร่วมกับผู้ประกอบการโดยมีการแจ้งผลการตรวจของแต่ร้านหรือแผงลอยจำหน่าย การร่วมแสดงความคิดเห็นระหว่างเจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการและการซักจูง ชี้แนะในส่วนที่เป็นปัญหาในแต่ละข้อกำหนดมาตรฐานที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานให้รับทราบและเกิดความเข้าใจกับผู้ประกอบการทุกคน

4.4.2 ทีมตรวจเฝ้าระวังติดตามจากเจ้าหน้าที่อุทยานแห่งชาติภูกระดึง โดยการใช้ข้อมูลจากสรุปลผลการตรวจประเมินของทีมตรวจประเมินในข้อที่ 4.4.1 ซึ่งจะมีหน้าที่คอยตรวจ

ติดตามและกระตุ้นให้เกิดการปรับปรุง การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของผู้ประกอบการในระหว่าง
หลังจากการตรวจในครั้งที่ 1

4.4.3 การประชุมกลุ่มย่อยร่วมกับผู้ประกอบการขณะออกตรวจประเมินทั้ง 2 ครั้ง
เพื่อสรุปผลการตรวจประเมินให้ผู้ประกอบการทราบ และข้อมูลปัญหาที่ได้จากการตรวจ และแจก
แจงประเด็นปัญหาที่ยังพบอยู่หรือเกิดขึ้นใหม่การให้คำแนะนำที่ถูกต้องในขณะที่ตรวจเป็นราย
กลุ่มและรายบุคคล พร้อมทั้งการเสนอแนะข้อคิดเห็นจากผู้ประกอบการที่มีต่อการดำเนินงาน
สุขาภิบาลในครั้งนี้

5. ผลการตรวจประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

5.1 การตรวจประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารครั้งที่ 1

5.1.1 ผลการตรวจประเมินมาตรฐานทางด้านกายภาพร้านจำหน่ายอาหารตาม
ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล 15 ข้อผลการตรวจประเมินพบว่าจำนวนร้านจำหน่ายอาหารที่ผ่าน
ข้อกำหนดครบทั้ง 15 ข้อ มีจำนวน 1 ร้าน ร้อยละ 25.00 ร้านที่ไม่ผ่านข้อกำหนดครบทั้ง 15 ข้อ
มีจำนวน 3 ร้านร้อยละ 75.00 (ตารางที่ 10)

ตารางที่ 10 จำนวนและร้อยละการตรวจสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพร้านจำหน่ายอาหารตาม
ข้อกำหนดสุขาภิบาล 15 ข้อครั้งที่ 1

ผลการประเมิน	จำนวน	(ร้อยละ)
ไม่ผ่านข้อกำหนดครบทั้ง 15 ข้อ	3	(75.00)
ผ่านข้อกำหนดครบทั้ง 15 ข้อ	1	(25.00)
รวม	4	(100.00)

5.1.2 จากผลการตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลร้านจำหน่ายอาหาร 15 ข้อ พบว่าข้อที่
เป็นปัญหาที่ไม่ผ่านมาตรฐาน ได้แก่ ข้อ 1 สถานที่รับประทานอาหารไม่เป็นระเบียบ จำนวน 1
ร้าน ร้อยละ 25 ไม่เป็นสัดส่วน จำนวน 2 ร้าน ร้อยละ 50 และสถานที่เตรียมปรุงไม่เป็นสัดส่วน
จำนวน 2 ร้าน ร้อยละ 50 ข้อที่ 4 อาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ และต้อง
แยกเก็บเป็นสัดส่วนโดยอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศา จำนวน
2 ร้าน ร้อยละ 50.00 ข้อที่ 7 การล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม มี
จำนวน 1 ร้าน ร้อยละ 25.00 ข้อที่ 9 การเก็บภาชนะอุปกรณ์ ควรวางตั้งเอาด้ามขึ้น ในภาชนะ
โปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบมีการปกปิด จำนวน 2 ร้าน ร้อยละ 50 ข้อที่ 10 การกำจัดมูล
ฝอยและน้ำเสีย ทุกชนิดได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล จำนวน 1 ร้าน ร้อยละ 25.00
ข้อที่ 11 ไม่มีอ่างล้างมือใช้การได้และสบูใช้ ตลอดเวลา จำนวน 1 ร้าน ร้อยละ 25.00 ข้อที่ 12 ผู้

ร้อยละ 25.00 ข้อที่ 12 ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้า กันเปื้อน สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม จำนวน 1 ร้าน ร้อยละ 25.00 ข้อที่ 13 ผู้สัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จทุกชนิด จำนวน 2 ร้าน ร้อยละ 50.00 (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 11 จำนวนและร้อยละร้านจำหน่ายอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์โดยแยกตามประเด็นย่อยใน ข้อกำหนดมาตรฐาน 15 ข้อ ครั้งที่ 1

ข้อกำหนดข้อที่/ประเด็น	จำนวนร้าน(N=4)	
	ครั้งที่ 1	
	จำนวน	(ร้อยละ)
ข้อ 1 สถานที่รับประทานอาหารสะอาด	0	(0.00)
1.1 เป็นระเบียบ	1	(25.00)
1.2 เป็นสัดส่วน	2	(50.00)
1.3 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร เป็นระเบียบ	0	(0.00)
1.4 เป็นสัดส่วน	2	(50.00)
ข้อ 4 อาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	0	(0.00)
4.1 การเก็บอาหารประเภทต่างๆต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน	2	(50.00)
4.2 ประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส	0	(0.00)
ข้อ 7 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ	0	(0.00)
7.1 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือน้ำไหล	0	(0.00)
7.2 อุปกรณ์การล้างวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	2	(50.00)
ข้อ 9 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น ในภาชนะโปรงสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปรงสะอาด	2	(50.00)
ข้อ 10.มูลฝอย น้ำเสียทุกชนิดได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล	1	(25.00)
ข้อ 11 ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารสะอาด	0	(0.00)
11.1 มีอ่างล้างมือใช้การได้	1	(25.00)
ข้อ 12 ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด	0	(0.00)
12.1 สวมเสื้อมีแขน	0	(0.00)
12.2 ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน	1	(25.00)
12.3 สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	1	(25.00)
ข้อ 13 ผู้สัมผัสอาหาร	0	(0.00)
13.1 ล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุงประกอบจำหน่ายอาหารทุกครั้ง		
13.2 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จทุกชนิด	2	(50.00)

5.1.3 ผลการตรวจประเมินมาตรฐานด้านแบคทีเรียด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ของร้านจำหน่ายอาหารครั้งที่ 1 ผล การตรวจประเมินพบว่าจำนวนร้านจำหน่ายอาหารที่ผ่านด้านแบคทีเรียมีจำนวน 1 ร้าน ร้อยละ 25.00 ร้านที่ไม่ผ่านด้านแบคทีเรียมีจำนวน 3 ร้าน ร้อยละ 75 (ตารางที่ 12)

ตารางที่ 12 จำนวนและร้อยละของร้านจำหน่ายอาหาร จำแนกผลการประเมินมาตรฐานทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ครั้งที่ 1

ผลการประเมิน	จำนวน	(ร้อยละ)
ไม่ผ่าน (พบการปนเปื้อนเชื้อมากกว่าร้อยละ 10 ขึ้นไป)	3	(75.00)
ผ่าน (ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อร้อยละ 90 ขึ้นไป)	1	(25.00)
รวม	4	(100.00)

5.1.4 ผลการตรวจประเมินมาตรฐานทางด้านกายภาพแฉงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล 12 ข้อ ผลการตรวจประเมินพบว่าจำนวนร้านจำหน่ายอาหารที่ผ่านข้อกำหนดครบทั้ง 12 ข้อ มีจำนวน 54 แฉง ร้อยละ 71.05 แฉงลอยที่ไม่ผ่านข้อกำหนดครบทั้ง 12 ข้อ มีจำนวน 22 ร้าน ร้อยละ 28.95 (ตารางที่ 13)

ตารางที่ 13 จำนวนและร้อยละการตรวจสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพแฉงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล 12 ข้อ ครั้งที่ 1

ผลการประเมิน	จำนวน	(ร้อยละ)
ไม่ผ่านข้อกำหนดครบทั้ง 12 ข้อ	22	(28.95)
ผ่านข้อกำหนดครบทั้ง 12 ข้อ	54	(71.05)
รวม	76	(100.00)

5.1.5 จากผลการตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลแฉงลอยจำหน่ายอาหาร 12 ข้อพบว่าข้อที่เป็นปัญหาที่ไม่ผ่านมาตรฐานได้แก่ ข้อที่ 1 แฉงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่ายจำนวน 1 แฉง ร้อยละ 1.32ไม่เป็นระเบียบ จำนวน 9 แฉง ร้อยละ 11.84 และอยู่ไม่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร จำนวน 2 แฉง ร้อยละ 2.63 ข้อที่ 2 อาหารปรุงสุกมีการปกปิดหรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค จำนวน 10 แฉง ร้อยละ 13.16 ข้อที่ 4 น้ำดื่มต้องสะอาด ไม่ใสในภาชนะที่สะอาด จำนวน 1 แฉง ร้อยละ 1.32 มีการปกปิด มีก๊อหรือทางเทรินน้ำ จำนวน 1 แฉง ร้อยละ 1.32 ข้อที่ 6 น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ไม่เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้น

อย่างน้อย 60 เซนติเมตร จำนวน 6 แผง ร้อยละ 7.89 และไม่มีที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว จำนวน 2 แผง ร้อยละ 2.63 และ ต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง จำนวน 6 แผง ร้อยละ 7.89 ข้อที่ 7 ล้างภาชนะโดยอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อยถึง 60 เซนติเมตร จำนวน 2 แผง ร้อยละ 2.63 ข้อที่ 8 ไม่วางซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปรงสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปรงสะอาด จำนวน 9 แผง ร้อยละ 11.84 และไม่มีการ ปกปิด จำนวน 7 แผง ร้อยละ 9.21 ข้อที่ 9 ไม่มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไป กำจัด จำนวน 7 แผง ร้อยละ 9.21 ข้อที่ 10. ผู้สัมผัสอาหารไม่ผูกผ้ากันเปื้อน จำนวน 4 แผง ร้อยละ 5.26 และไม่สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม จำนวน 12 แผง ร้อยละ 15.79 (ตารางที่ 14)

ตารางที่ 14 จำนวนและร้อยละแผลงลอยจำหน่ายอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์โดยแยกตามประเด็น
ย่อยในข้อกำหนดมาตรฐาน 12 ข้อ ครั้งที่ 1

ข้อกำหนดข้อที่/ประเด็น	จำนวนร้าน(N=76)	
	ไม่ผ่านเกณฑ์	
	จำนวน	(ร้อยละ)
ข้อ 1 แผลงลอยจำหน่ายอาหาร		
1.1 ทำจากวัสดุทำความสะอาดง่าย	1	(1.32)
1.2 มีสภาพดี	0	(0.00)
1.3 จัดเป็นระเบียบ	9	(11.84)
1.4 อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	2	(2.63)
ข้อ 2 อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค	10	(13.16)
ข้อ 4 น้ำดื่ม (ที่บริการลูกค้า)		
4.1.เป็นน้ำที่สะอาด(น้ำฝน/น้ำกรอง/น้ำบรรจุขวด/น้ำประปา)	0	(0.00)
4.2 ใส่ในภาชนะที่สะอาด (เหยือก กระติก ขวด)	1	(1.32)
4.3 มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ	1	(1.32)
ข้อ 6 น้ำแข็งที่ใช้บริโภค		
6.1 ต้องสะอาด	0	(0.00)
6.2 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้น> 60 เซนติเมตร	6	(7.89)
6.3 ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว	2	(2.63)
6.4 ต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นแช่ไว้ในน้ำแข็ง	6	(7.89)
ข้อ 7 การล้างภาชนะอุปกรณ์		
7.1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ	0	(0.00)
7.2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือน้ำไหล	0	(0.00)
7.3 อุปกรณ์ล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	2	(2.63)
ข้อ 8 การเก็บซ่อน ส้วม ตะเกียบ		
8.1 วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด	9	(11.84)
8.2 มีการปกปิด	7	(9.21)
8.3 เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	0	(0.00)
ข้อ 9 มีการรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด	7	(9.21)
ข้อ 10 ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด		
10.1 สวมเสื้อมีแขน	0	(0.00)
10.2 ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน	4	(5.26)
10.4 สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	12	(15.79)

5.1.6 ผลการตรวจประเมินมาตรฐานด้านแบคทีเรียด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ของแผงลอยจำหน่ายอาหารครั้งที่ 1 ผล การตรวจประเมินพบว่าจำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านด้านแบคทีเรียมีจำนวน 54 แผง ร้อยละ 71.05 ร้านที่ไม่ผ่านด้านแบคทีเรียมีจำนวน 22 แผง ร้อยละ 28.95 (ตารางที่ 15)

ตารางที่ 15 จำนวนและร้อยละของแผงลอยจำหน่าย จำแนกผลการประเมินมาตรฐานทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ครั้งที่ 1

ผลการประเมิน		จำนวน	(ร้อยละ)
ไม่ผ่าน	(พบการปนเปื้อนเชื้อมากกว่าร้อยละ 10 ขึ้น	22	(28.95)
ผ่าน	(ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อร้อยละ 90 ขึ้นไป)	54	(71.05)
รวม		76	(100.00)

5.1.7 ผลการตรวจประเมินสมุดคู่มือสรุปปัญหาสุขภาพอาหาร พบว่าผู้ประกอบการบางส่วนยังไม่ให้ความเอาใจใส่ในการลงบันทึกในสมุดคู่มืออย่างสม่ำเสมอ แต่จากการสังเกตผลการตรวจตามมาตรฐานสุขภาพของร้านและแผงลอยจำหน่ายเปรียบเทียบกับผลการลงบันทึกก็พบว่าร้านหรือแผงลอยที่ผ่านการตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานจะมีการลงบันทึกในสมุดคู่มืออย่างสม่ำเสมอซึ่งแตกต่างจากร้านหรือแผงลอยที่ไม่ผ่านการตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานที่ยังมีการบันทึกไม่สม่ำเสมอและไม่เรียบร้อย ซึ่งจากการสอบถามของเจ้าหน้าที่ที่ออกตรวจประเมินพบว่า บางร้านและแผงลอยยังไม่เข้าใจในเนื้อหาหรือข้อที่สรุปในสมุดคู่มือ, หรือบางคนก็อ่านคำสั่งไม่เข้าใจทำให้การลงบันทึกไม่ถูกต้อง, ยังไม่มีเวลาในการตรวจสอบ และมีการกิจในการเตรียม การขายสินค้ามากทำให้ไม่สามารถมีเวลาได้ หรือบางครั้งเนื่องจากต้องทำงานในร้านหรือในแผงลอยคนเดียวทำให้ไม่มีเวลาในการลงบันทึก เป็นต้น และนอกจากนี้จากการสอบถามจากผู้ประกอบการของร้านและแผงลอยที่ผ่านการตรวจประเมินและมีการบันทึกอย่างสม่ำเสมอ ก็พบว่า สมุดบันทึกสามารถช่วยเตือนความจำ และเตือนการปฏิบัติงานในแต่ละวันได้ดี กล่าวคือสามารถเป็นตัวกระตุ้นให้รับรู้ว่ามีข้อไหนหรือกิจกรรมอะไรที่ยังทำในแต่ละวัน โดยการเช็คตามข้อกิจกรรมนั้น ก็สามารถรู้ได้ว่าเหลือข้อไหนที่ไม่ทำหรือลืม และส่วนมากก็ใช้เวลาว่างหลังจากที่ลูกค้าน้อยหรือในเวลาก่อนเปิดร้านและหลังปิดร้านตรวจตามข้อกิจกรรมในสมุดบันทึกนั้น ซึ่งก็จะใช้เวลาในการทบทวนประมาณ 10-15 นาทีได้ แต่ถ้ามีการตรวจเช็คอย่างสม่ำเสมอเวลาในการทบทวนก็ลดลงเหลือประมาณ 5-10 นาทีได้

นอกจากนี้หลังจากที่ได้รับทราบปัญหาและข้อคิดเห็นเกี่ยวกับการลงบันทึกในสมุดคู่มือสรุปปัญหาสุขภาพอาหารแล้ว เจ้าหน้าที่ที่ออกตรวจประเมินก็ได้อธิบายในส่วนของเนื้อหาที่ยังเป็นปัญหาอยู่และมีการปรับแก้ไขด้วยการให้คำแนะนำให้กับผู้ประกอบการที่ไม่เข้าใจใน

บางข้อได้เข้าใจและผู้ประกอบการก็สามารถเข้าใจในกิจกรรมนั้น ๆ ได้และสามารถที่แสดงข้อคิดเห็นเกี่ยวกับสิ่งที่ต้องทำให้ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานนั้น เช่น การลงบันทึกกิจกรรมในแต่ละส่วนจะต้องลงบันทึกแตกต่างกัน, การปกปิดหรือการเก็บอาหารจะต้องการปกปิดทุกครั้งและแยกเก็บทุกครั้งตั้งการเก็บกักตุนสินค้าไว้เพื่อปรุงประกอบในวันต่อไป เป็นต้น และการได้มีการรวมกลุ่มสนทนาของผู้ประกอบการร้านหรือแผงลอยที่อยู่ใกล้เคียงกันทั้งในส่วนที่ผ่านการตรวจประเมินและไม่ผ่านการตรวจประเมินเพื่อร่วมรับฟังสรุปผลการตรวจพร้อมกัน และนอกจากนี้ยังมีการยกตัวอย่างร้านหรือแผงลอยที่ผ่านการตรวจมาตรฐานได้เล่าประสบการณ์และวิธีการปฏิบัติอย่างไรที่จะสามารถผ่านการตรวจประเมินให้สมาชิกในกลุ่มได้รับฟัง พบว่าร้านหรือแผงลอยที่ผ่านการตรวจประเมินจะเน้นการเอาใจใส่อย่างจริงจังในการปฏิบัติตามข้อกำหนดให้ได้ทุกข้อเพื่อเป้าหมายคือผ่านการตรวจรับรอง พร้อมทั้งการเปิดใจรับฟังคำแนะนำหรือข้อคิดเห็นจากร้านหรือแผงลอยข้างเคียงในการให้คำแนะนำในการจัดเตรียม หรือการปฏิบัติของตัวเอง เป็นการสะท้อนความคิดเห็นจากบุคคลภายนอกที่มาสังเกตการณ์และให้คำแนะนำ ดิชมเพื่อจะได้แนวทางในการปรับปรุง การปฏิบัติที่หลากหลายและสามารถนำมาลองปรับเปลี่ยนใช้ให้เข้ากับตนเองได้ ซึ่งกิจกรรมนี้จะกระทำในทุกแห่งที่เป็นที่ตั้งของร้านและแผงลอยที่ตั้งอยู่ตามเส้นทางทางท่องเที่ยวในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง ซึ่งก็ได้รับความร่วมมือในการปฏิบัติและแสดงความคิดเห็นจากผู้ประกอบการเป็นอย่างดี

5.2 การประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารครั้งที่ 2

5.2.1 ผลการตรวจประเมินมาตรฐานทางด้านกายภาพร้านจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล 15 ข้อผลการตรวจประเมินพบว่าจำนวนร้านจำหน่ายอาหารที่ผ่านข้อกำหนดครบทั้ง 15 ข้อ มีจำนวนเพิ่มมากขึ้นจากครั้งที่ 1 จำนวน 3 ร้าน ร้อยละ 75.00 ร้านที่ไม่ผ่านข้อกำหนดครบทั้ง 15 ข้อ มีลดลงจากครั้งที่ 1 จำนวน 1 ร้าน ร้อยละ 25.00 (ตารางที่ 16)

ตารางที่ 16 ตารางเปรียบเทียบจำนวนและร้อยละการตรวจสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพร้านจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล 15 ข้อครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2

ผลการประเมิน	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน(ร้อยละ)
ไม่ผ่าน ข้อกำหนดครบทั้ง 15 ข้อ	3 (75.00)	1(25.00)
ผ่าน ข้อกำหนดครบทั้ง 15 ข้อ	1 (25.00)	3(75.00)
รวม	4 (100)	4(100)

5.2.2 จากผลการตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลร้านจำหน่ายอาหาร 15 ข้อ ครั้งที่ 2 พบว่าข้อที่เป็นปัญหาที่ไม่ผ่านมาตรฐาน ได้แก่ ข้อที่ 1 สถานที่รับประทานอาหารและเตรียมปรุงประกอบไม่เป็นระเบียบ ไม่เป็นสัดส่วน จำนวน 1 ร้าน ร้อยละ 25 ข้อที่ 4 อาหารสด ไม่ล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ จำนวน 1 ร้าน ร้อยละ 25 และไม่แยกเก็บเป็นสัดส่วน จำนวน 1 ร้าน ร้อยละ 25 ข้อที่ 12 ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายไม่สะอาดมีเล็บยาวจำนวน 1 ร้าน ร้อยละ 25 (ตารางที่ 17)

ตารางที่ 17 จำนวนและร้อยละร้านจำหน่ายอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์โดยแยกตามประเด็นย่อยในข้อกำหนดมาตรฐาน 15 ข้อ ครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2

ข้อกำหนดข้อที่/ประเด็น	จำนวนร้าน(N=4)			
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2	
	จำนวน (ร้อยละ)		จำนวน (ร้อยละ)	
ข้อ 1 สถานที่รับประทานอาหารสะอาด	0	(0.00)	0	(0.00)
1.1 เป็นระเบียบ	1	(25.00)	0	(0.00)
1.2 เป็นสัดส่วน	2	(50.00)	0	(0.00)
1.3 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหารเป็นระเบียบ	0	(0.00)	1	(25.00)
1.4 เป็นสัดส่วน	2	(50.00)	1	(25.00)
ข้อ 4 อาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	0	(0.00)	1	(25.00)
4.1 การเก็บอาหารประเภทต่างๆต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน	2	(50.00)	1	(25.00)
4.2 อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส	0	(0.00)	0	(0.00)
ข้อ 7 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ	0	(0.00)	0	(0.00)
7.1 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือน้ำไหล	0	(0.00)	0	(0.00)
7.2 อุปกรณ์การล้างวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	2	(50.00)	0	(0.00)
ข้อ 9 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด	2	(50.00)	0	(0.00)
ข้อ 10. มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิดได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้องสุขาภิบาล	1	(25.00)	0	(0.00)
ข้อ 11 ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารสะอาด	0	(0.00)	0	(0.00)
11.1 มีอ่างล้างมือใช้การได้	1	(25.00)	0	(0.00)

ตารางที่ 17 จำนวนและร้อยละร้านจำหน่ายอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์โดยแยกตามประเด็นย่อยในข้อกำหนดมาตรฐาน 15 ข้อ ครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 (ต่อ)

ข้อกำหนดข้อที่/ประเด็น	จำนวนร้าน(N=4)			
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2	
	จำนวน (ร้อยละ)		จำนวน (ร้อยละ)	
ข้อ 12 ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด	0	(0.00)	1	(25.00)
12.1 สวมเสื้อมีแขน	0	(0.00)	0	(0.00)
12.2 ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน	1	(25.00)	0	(0.00)
12.3 สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	1	(25.00)	0	(0.00)
ข้อ 13 ผู้สัมผัสอาหาร				
13.1 ต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุงประกอบจำหน่ายอาหารทุกครั้ง	0	(0.00)	0	(0.00)
13.2 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จทุกชนิด	2	(50.00)	0	(0.00)

5.2.3 ผลการตรวจประเมินมาตรฐานของร้านจำหน่ายอาหาร จำแนกผลการประเมินมาตรฐานทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ผลการตรวจประเมินพบว่าจำนวนร้านจำหน่ายอาหารที่ผ่านมาตรฐานทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น มีจำนวนเพิ่มมากขึ้นจากครั้งที่ 1 จำนวน 4 ร้าน ร้อยละ 100 และไม่มีร้านที่ไม่ผ่านมาตรฐานทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้นเลยในครั้งที่ 2 (ตารางที่ 18)

ตารางที่ 18 ตารางเปรียบเทียบจำนวนและร้อยละการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหาร จำแนกผลการตรวจมาตรฐานทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2

ผลการประเมิน	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน(ร้อยละ)
ไม่ผ่าน (พบการปนเปื้อนเชื้อมากกว่าร้อยละ 10 ขึ้นไป)	3(75.00)	0(0.00)
ผ่าน (ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อร้อยละ 90 ขึ้นไป)	1(25.00)	4(100)
รวม	4(100.00)	4(100.00)

5.2.4 ผลการตรวจประเมินมาตรฐานทางด้านกายภาพของแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล 12 ข้อพบว่าจำนวนร้านจำหน่ายอาหารที่ผ่านข้อกำหนดครบทั้ง 12 ข้อ มีจำนวนเพิ่มมากขึ้นจากครั้งที่ 1 จำนวน 62 แผง ร้อยละ 87.32 ร้านที่ไม่ผ่านข้อกำหนดครบทั้ง 12 ข้อ มีลดลงจากครั้งที่ 1 จำนวน 9 แผง ร้อยละ 12.68 (ตารางที่ 19)

ตารางที่ 19 ตารางเปรียบเทียบจำนวนและร้อยละการตรวจสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพของแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล 12 ข้อครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2

ผลการประเมิน	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน(ร้อยละ)
ไม่ผ่าน ข้อกำหนดครบทั้ง 12 ข้อ	22 (28.95)	9(12.68)
ผ่าน ข้อกำหนดครบทั้ง 12 ข้อ	54 (71.05)	62(87.32)
รวม	76 (100.00)	71(100.00)

5.2.5 จากผลการตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลแผงลอยจำหน่ายอาหาร 12 ข้อพบว่าข้อที่เป็นปัญหาที่ไม่ผ่านมาตรฐานได้แก่ข้อที่ 1 แผงลอยจำหน่ายอาหารจัดไม่เป็นระเบียบจำนวน 9 แผง ร้อยละ 11.84 ข้อที่ 6 น้ำแข็งที่ใช้บริโภคไม่เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.จำนวน 3 แผง ร้อยละ 3.95 และไม่มีที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาวจำนวน 1 แผง ร้อยละ 1.32 และ ต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็งจำนวน 1 แผง ร้อยละ 1.32 ข้อที่ 8 วางซ้อน สื่อม ตะเกียบไม่มีการปกปิดจำนวน 6 แผงร้อยละ 7.90 ข้อที่ 10 ผู้สัมผัสอาหารไม่ผูกผ้ากันเปื้อน จำนวน 1 แผง ร้อยละ 1.32 และไม่สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมจำนวน 2 แผง ร้อยละ 2.63 (ตารางที่ 20)

ตารางที่ 20 จำนวนและร้อยละแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์โดยแยกตามประเด็นย่อยในข้อกำหนดมาตรฐาน 12 ข้อ ครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2

ข้อกำหนดข้อที่/ประเด็น	จำนวนร้าน(N=76)			
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2	
	จำนวน	(ร้อยละ)	จำนวน	(ร้อยละ)
ข้อ 1 แผงลอยจำหน่ายอาหาร				
1.1 ทำจากวัสดุทำความสะอาดง่าย	1	(1.32)	0	(0.00)
1.2 มีสภาพดี	0	(0.00)	0	(0.00)
1.3 จัดเป็นระเบียบ	9	(11.84)	9	(11.84)
1.4 อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	2	(2.63)	0	(0.00)

ตารางที่ 20 จำนวนและร้อยละแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์โดยแยกตามประเด็น
ย่อยในข้อกำหนดมาตรฐาน 12 ข้อ ครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 (ต่อ)

ข้อกำหนดข้อที่/ประเด็น	จำนวนร้าน(N=76)			
	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2	
	จำนวน	(ร้อยละ)	จำนวน	(ร้อยละ)
ข้อ 2 อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์	10	(13.16)	0	(0.00)
ข้อ 4 น้ำดื่ม (ที่บริการลูกค้า)				(0.00)
4.1.เป็นน้ำที่สะอาด (น้ำฝน /น้ำกรอง/น้ำบรรจุ	0	(0.00)	0	(0.00)
4.2 ใส่ในภาชนะที่สะอาด (เหยือก กระติก ขวด)	1	(1.32)	0	(0.00)
4.3 มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ	1	(1.32)	0	(0.00)
ข้อ 6 น้ำแข็งที่ใช้บริโภค				
6.1 ต้องสะอาด	0	(0.00)	0	(0.00)
6.2 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้น	6	(7.89)	3	(3.95)
6.3 ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว	2	(2.63)	1	(1.32)
6.4 ต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นแช่ไว้ใน	6	(7.89)	1	(1.32)
ข้อ 7 การล้างภาชนะอุปกรณ์				
7.1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ	0	(0.00)	0	(0.00)
7.2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือน้ำไหล	0	(0.00)	0	(0.00)
7.3 อุปกรณ์ล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย	2	(2.63)	0	(0.00)
ข้อ 8 การเก็บซ้อน ส้อม ตะเกียบ				
8.1 วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบใน	9	(11.84)	0	(0.00)
8.2 มีการปกปิด	7	(9.21)	6	(7.89)
8.3 เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	0	(0.00)	0	(0.00)
ข้อ 9 มีการรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด	7	(9.21)	0	(0.00)
ข้อ 10 ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด				
10.1 สวมเสื้อมีแขน	0	(0.00)	0	(0.00)
10.2 ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน	4	(5.26)	1	(1.32)
10.3 สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	12	(15.79)	2	(2.63)

5.2.6 ผลการตรวจประเมินมาตรฐานของแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำแนกผลการประเมินมาตรฐานทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ผลการตรวจประเมินพบว่าจำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านมาตรฐานทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น มีจำนวนเพิ่มมากขึ้นจากครั้งที่ 1 จำนวน 65 แผง ร้อยละ 91.55 แผงลอยที่ไม่ผ่านมาตรฐานทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้นในครั้งที่ 2 จำนวน 6 แผงลอย ร้อยละ 8.45 (ตารางที่ 21)

ตารางที่ 21 ตารางเปรียบเทียบจำนวนและร้อยละการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำแนกผลการตรวจมาตรฐานทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2

ผลการประเมิน	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน(ร้อยละ)
ไม่ผ่าน (พบการปนเปื้อนเชื้อมากกว่าร้อยละ 10 ขึ้นไป)	22(28.95)	6(8.45)
ผ่าน (ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อร้อยละ 90 ขึ้นไป)	54(71.05)	65(91.55)
รวม	76(100.00)	71(100.00)

5.2.7 ผลการเปรียบเทียบผลการตรวจทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ในครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 พบว่า ตัวอย่างอาหารที่พบเชื้อโคลิฟอร์ม ในครั้งที่ 1 มีจำนวน 50 ตัวอย่าง ร้อยละ 15.97 ภาชนะมีจำนวน 18 ตัวอย่าง ร้อยละ 7.5 และมีมือมีจำนวน 11 ตัวอย่าง ร้อยละ 8.8 และในการตรวจครั้งที่ 2 ผลการตรวจในตัวอย่างทั้ง 3 ชนิด มีจำนวนลดลง จากการตรวจครั้งที่ 1 ทั้งหมด โดยในตัวอย่างอาหารที่พบเชื้อโคลิฟอร์มบ่อยที่สุด ได้แก่ ขนมปัง น้ำเชื่อม ลูกชิด เลาก้วย วุ้น ในตัวอย่างภาชนะ ได้แก่ จาน ช้อน แก้ว และในตัวอย่างมือ ได้แก่ มือผู้ปรุง (ตารางที่ 22)

ตารางที่ 22 ตารางเปรียบเทียบผลการตรวจชนิดตัวอย่างอาหารในการตรวจทางชีวภาพด้วย
น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ในครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2

ตัวอย่าง	ครั้งที่ 1			ครั้งที่ 2		
	จำนวน (ตัวอย่าง)	ผล Positive	(ร้อยละ)	จำนวน (ตัวอย่าง)	ผล Positive	(ร้อยละ)
อาหาร	313	50	(15.97)	263	6	(2.54)
ภาชนะ	240	18	(7.50)	225	3	(1.33)
มือ	125	11	(8.80)	125	2	(1.91)

5.2.8 ผลการตรวจประเมินสมุดคู่มือสรุปปัญหาสุขภาพอาหาร ในครั้งที่ 2 พบว่ายังมีผู้ประกอบการบางส่วนมีการลงบันทึกในสมุดคู่มือไม่สม่ำเสมอ ซึ่งก็มีจำนวนลดลงจากการตรวจประเมินครั้งที่ 1 ร้อยละ 30 แต่จากการสังเกตผลการตรวจตามมาตรฐานสุขภาพของร้านและแผงลอยจำหน่ายเปรียบเทียบกับผลการลงบันทึกก็พบว่าร้านหรือแผงลอยที่ผ่านการตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานและมีการลงบันทึกในสมุดคู่มืออย่างสม่ำเสมอมีจำนวนเพิ่มมากขึ้นจากการตรวจครั้งที่ 1 จากการสอบถามของเจ้าหน้าที่ที่ออกตรวจประเมินพบว่า ยังมีบางร้านและแผงลอยยังไม่เข้าใจในเนื้อหาหรือข้อสรุปกิจกรรมในสมุดคู่มือ, ยังไม่มีเวลาในการตรวจสอบ และมีการกิจในการเตรียม การขายสินค้ามากทำให้ไม่สามารถมีเวลาได้ หรือบางครั้งเนื่องจากต้องทำงานในร้านหรือในแผงลอยคนเดียวทำให้ไม่มีเวลาในการลงบันทึก เป็นต้น และนอกจากนี้จากการสอบถามจากผู้ประกอบการของร้านและแผงลอยที่ผ่านการตรวจประเมินและมีการบันทึกอย่างสม่ำเสมอก็พบว่า สมุดบันทึกสามารถช่วยเตือนความจำ และเตือนการปฏิบัติงานในแต่ละวันได้ดี กล่าวคือสามารถเป็นตัวกระตุ้นให้รับรู้ว่ามีข้อไหนหรือกิจกรรมอะไรที่ยังทำในแต่ละวัน โดยการเช็คตามข้อกิจกรรมนั้น ก็สามารถรู้ได้ว่าเหลือข้อไหนที่ไม่ทำหรือลืม และส่วนมากก็ใช้เวลาว่างหลังจากที่ลูกค้าน้อยหรือในเวลาก่อนเปิดร้านและหลังปิดร้านตรวจตามข้อกิจกรรมในสมุดบันทึกนั้น ซึ่งก็จะใช้เวลาในการทบทวนประมาณ 5-10 นาที

หลังจากที่ได้รับทราบปัญหาและข้อคิดเห็นเกี่ยวกับการลงบันทึกในสมุดคู่มือสรุปปัญหาสุขภาพอาหารแล้ว เจ้าหน้าที่ที่ออกตรวจประเมินก็ได้อธิบายในส่วนของเนื้อหาที่ยังเป็นปัญหาอยู่และมีการปรับแก้ไขด้วยการให้คำแนะนำให้กับผู้ประกอบการที่ไม่เข้าใจในบางข้อได้เข้าใจและผู้ประกอบการก็สามารถเข้าใจในกิจกรรมนั้น ๆ โดยได้มีการให้คำแนะนำและให้กำลังใจในการพยายามต่อไปในการพัฒนาและปรับปรุงร้านหรือแผงลอยให้สามารถผ่านการรับรองมาตรฐานให้ได้ต่อไปในอนาคต และกิจกรรมการรวมกลุ่มสนทนาของผู้ประกอบการร้านหรือแผงลอยที่อยู่ใกล้เคียงกันทั้งในส่วนที่ผ่านการตรวจประเมินและไม่ผ่านการตรวจประเมินเพื่อร่วมรับฟังสรุปผลการตรวจพร้อมทั้งมีการยกตัวอย่างร้านหรือแผงลอยที่ผ่านการตรวจมาตรฐานได้แล้ว

ประสบการณ์และวิธีการปฏิบัติอย่างไรที่จะสามารถผ่านการตรวจประเมินให้สมาชิกในกลุ่มได้รับฟัง เป็นการได้แลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างผู้ประกอบการเอง และระหว่างเจ้าหน้าที่ที่ร่วมตรวจประเมินรับรองให้มีการรับรู้และทราบปัญหาใหม่ หรือเข้าใจปัญหามากขึ้นจากสถานที่จริง โดยการร่วมกันรับรู้ถึงปัญหาด้วยกันทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง และนอกจากนี้ยังพบว่าร้านหรือแผงลอยที่ผ่านการตรวจประเมินก็มีเหตุผลเช่นเดิมและก็เป็นแนวทางที่ได้ผลเพราะจากร้านหรือแผงลอยที่ไม่ผ่านการตรวจประเมินในครั้งที่ 1 ได้มีการนำไปปฏิบัติก็สามารถเกิดผลดีได้โดยสามารถผ่านการตรวจประเมินและรับรองมาตรฐานในครั้งที่ 2 ได้ โดยจะเน้นการเอาใจใส่อย่างจริงจังในการปฏิบัติตามข้อกำหนดให้ได้ทุกข้อเพื่อเป้าหมายคือผ่านการตรวจรับรอง พร้อมทั้งการเปิดใจรับฟังคำแนะนำหรือข้อคิดเห็นจากร้านหรือแผงลอยข้างเคียงในการให้คำแนะนำในการจัดเตรียม หรือการปฏิบัติของตัวเอง เป็นการสะท้อนความคิดเห็นจากบุคคลภายนอกที่มาสังเกตการณ์และให้คำแนะนำ ดิชมเพื่อจะได้แนวทางในการปรับปรุง การปฏิบัติที่หลากหลายและสามารถนำมาลองปรับเปลี่ยนใช้ให้เข้ากับตนเองได้ ซึ่งกิจกรรมนี้สามารถประสบผลสำเร็จได้จากการเนื่องความร่วมมือในการปฏิบัติและการให้ความสำคัญจากผู้ประกอบการทุกคน เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องทุกหน่วยงานที่มีความตั้งใจจริงในการที่พัฒนาการดำเนินงานและยกระดับมาตรฐานของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงให้สามารถได้รับการรับรองมาตรฐานสุขาภิบาล และนักท่องเที่ยวได้บริโภคอาหารเป็นอย่างดี

6. การมีส่วนร่วมในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร

6.1 การส่วนร่วมก่อนการพัฒนา

พบว่า กลุ่มประชากร ที่เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลในแหล่งท่องเที่ยว จำนวนทั้งสิ้น 94 คน จำแนกตามกิจกรรมการมีส่วนร่วมในการพัฒนาได้ 5 ขั้นตอน โดยในขั้นตอนแรกจะเป็น กิจกรรมการบรรยายสรุปสถานการณ์ ข้อมูลเบื้องต้นของการดำเนินงานสุขาภิบาลสุขาภิบาลในปีที่ผ่านมา ให้ทุกคนได้รับทราบว่า มีปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานอย่างไร และส่วนใหญ่ปัญหาคืออะไร มีสาเหตุจากที่ใด ซึ่งผลการสังเกตพบว่า พฤติกรรมของผู้เข้าร่วมประชุมให้ความสนใจและมีซักถามปัญหาที่ยังไม่เข้าใจ เพื่อทราบแนวทางปฏิบัติที่ถูกต้องว่าจะต้องทำอะไร จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 10.64 มีผู้เสนอแนวคิดในการร่วมหารือเพื่อเป็นแนวทางในการเข้าร่วมกลุ่มย่อยในการประชุมขั้นตอนที่สอง จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 5.32 ในขั้นตอนที่สองเป็นการรวมกลุ่มย่อยเพื่อวิเคราะห์ปัญหา แสดงความคิดเห็นและร่วมหาสาเหตุของการดำเนินงาน ผลการสังเกตพบว่า สมาชิกในแต่ละกลุ่มให้ความสนใจในการตอบคำถามพร้อมทั้งเสนอแนวทางในการปรับปรุงการปฏิบัติของตนเองตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารให้ครบถ้วน ที่การสังเกตพฤติกรรมขณะที่เข้าร่วมประชุมกลุ่มในการเตรียมความพร้อมในการพัฒนาก่อนที่จะเริ่มดำเนินการ ซึ่งจะให้ผู้วิจัยเป็นผู้สังเกตของผู้ที่เข้าร่วมมาเป็นประชากรในการศึกษาการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารแบบมีส่วนร่วม ผลการสังเกต

ขณะที่ทำกิจกรรมการมีส่วนร่วมทั้ง 5 ขั้นตอน ผู้เข้าร่วมประชุมการพัฒนาาระบบสุขภาพอาหารส่วนใหญ่มีพฤติกรรมที่ให้ความร่วมมือและรับฟังในขั้นตอนการรับรู้ข้อมูลเบื้องต้นของการดำเนินงานสุขภาพอาหารในปีที่ผ่านมาเป็นอย่างดี

6.2 การมีส่วนร่วมหลังการพัฒนา

หลังจากที่มีการประชุมเสนอและแจ้งให้ทราบถึงผลการตรวจงานสุขภาพอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงทั้ง 2 รอบ คือ ครั้งที่ 1 ในวันที่ 27-29 พฤศจิกายน 2549 และในครั้งที่ 2 ในวันที่ 29-31 มกราคม และวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2550 นั้นได้มีการเก็บรวบรวมแบบสอบถามกับกลุ่มประชากรทุกคนที่มีส่วนร่วม สามารถอธิบายได้ดังนี้

6.2.1 การมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการจำนวน 80 คน ตามการจำแนกในกิจกรรมการมีส่วนร่วม 5 ขั้นตอน พบว่าส่วนใหญ่ได้เข้ามีส่วนร่วมในกิจกรรมทั้ง 5 ขั้นตอน โดยเฉพาะกิจกรรมการร่วมปฏิบัติตามแผนมีจำนวนผู้มีส่วนร่วมมากที่สุดคือ จำนวน 78 คน ร้อยละ 97.50 รองลงมาเป็นกิจกรรมในการรับรู้ข้อมูลเบื้องต้นของการดำเนินงานสุขภาพอาหารในปีที่ผ่านมา จำนวน 76 คน ร้อยละ 95.00 และในกิจกรรมที่ไม่เคยมีส่วนร่วมมากที่สุดคือ กิจกรรมการร่วมตรวจสอบและประเมินผล จำนวน 8 คน ร้อยละ 10.00 และระดับการมีส่วนร่วม พบว่ากลุ่มประชากรส่วนใหญ่มีระดับการมีส่วนร่วมมากที่สุดคือกิจกรรมการรับรู้ข้อมูลเบื้องต้นของการดำเนินงานสุขภาพอาหารในปีที่ผ่านมา และกิจกรรมการวิเคราะห์ปัญหาและร่วมหาสาเหตุของการดำเนินงานจำนวน 24 คน ร้อยละ 30.00 ส่วนการมีส่วนร่วมในระดับที่มากพบว่ามีมากในกิจกรรมการรับรู้ข้อมูลเบื้องต้นของการดำเนินงานสุขภาพอาหารในปีที่ผ่านมาและการร่วมวางแผนเนินงานจำนวน 30 คน ร้อยละ 37.50 การมีส่วนร่วมในระดับปานกลางพบว่ามีมากในกิจกรรมการร่วมปฏิบัติตามแผนจำนวน 30 คน ร้อยละ 37.50 การมีส่วนร่วมระดับน้อยพบมากในกิจกรรมการร่วมปฏิบัติตามแผนจำนวน 7 คน ร้อยละ 7.45 และในระดับการมีส่วนร่วมน้อยที่สุดพบว่ามีมากในกิจกรรมตรวจสอบและประเมินผลจำนวน 8 คน ร้อยละ 10.00 (ตารางที่ 23)

ตารางที่ 23 ตารางแสดงจำนวนและร้อยละของการมีส่วนร่วมของกลุ่มผู้ประกอบการ จำแนกตามกิจกรรมการมีส่วนร่วมและระดับการมีส่วนร่วม

กิจกรรมการมีส่วนร่วม	การเข้ามามี	ระดับการมีส่วนร่วม (n=80)				
	ส่วนร่วม	น้อย	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
	(n=80)	ที่สุด	จำนวน	จำนวน	จำนวน	จำนวน
	จำนวน	จำนวน	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)
การรับรู้ข้อมูลเบื้องต้นในปีที่ผ่านมา	76(95.00)	4(5.00)	0(0.00)	22(27.50)	30(37.50)	24(30.00)
การวิเคราะห์ปัญหาและหาสาเหตุ	74(92.50)	6(7.50)	0(0.00)	29(36.25)	21(26.25)	24(30.00)
การร่วมวางแผนดำเนินงาน	74(92.50)	6(7.50)	14(17.50)	14(17.50)	30(37.50)	16(20.00)
การร่วมปฏิบัติตามแผน	78(97.50)	2(2.50)	6(7.50)	30(37.50)	26(32.50)	16(20.00)
การร่วมตรวจสอบประเมินผล	72(90.00)	8(10.00)	4(5.00)	27(33.75)	23(28.75)	18(22.50)

6.2.2 การมีส่วนร่วมของเจ้าหน้าที่จำนวน 14 คน ตามการจำแนกในกิจกรรมการมีส่วนร่วม 5 ขั้นตอน พบว่าทุกคนได้เข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมที่ 1 ถึงขั้นตอนที่ 4 ทุกคน แต่ในขั้นตอนที่ 5 คือกิจกรรมการร่วมตรวจสอบและประเมินผลมีการเข้าร่วมจำนวน 13 คน ร้อยละ 90.00 และระดับการมีส่วนร่วมมากที่สุดคือกิจกรรมการรับรู้ข้อมูลเบื้องต้นของการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในปีที่ผ่านมา กิจกรรมการวิเคราะห์ปัญหาและร่วมหาสาเหตุของการดำเนินงานและกิจกรรมการร่วมตรวจสอบและประเมินผลจำนวน 5 คน ร้อยละ 35.71 ส่วนการมีส่วนร่วมในระดับที่มากพบว่ามีมากในกิจกรรมการรับรู้ข้อมูลเบื้องต้นของการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในปีที่ผ่านมาและการร่วมวางแผนดำเนินงานจำนวน 3 คน ร้อยละ 21.43 การมีส่วนร่วมในระดับปานกลางพบว่ามีมากในกิจกรรมการวิเคราะห์ปัญหาและร่วมหาสาเหตุของการดำเนินงานจำนวน 8 คน ร้อยละ 57.14 การมีส่วนร่วมระดับน้อยพบมากในกิจกรรมการร่วมวางแผนดำเนินงาน 4 คน ร้อยละ 28.57 และในระดับการมีส่วนร่วมน้อยที่สุดพบว่ามีมากในกิจกรรมตรวจสอบและประเมินผลจำนวน 1 คน ร้อยละ 7.14 (ตารางที่ 24)

ตารางที่ 24 ตารางแสดงจำนวนและร้อยละของการมีส่วนร่วมของเจ้าหน้าที่จำแนกตามกิจกรรมการมีส่วนร่วมและระดับการมีส่วนร่วม

กิจกรรมการมีส่วนร่วม	การเข้ามามีส่วนร่วม (n=14)	ระดับการมีส่วนร่วม (n=14)				
		น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
		จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
การรับรู้ข้อมูลเบื้องต้นในปีที่ผ่านมา	14(100.00)	0(0.00)	0(0.00)	6(42.86)	3(21.43)	5(35.71)
การวิเคราะห์ปัญหาและหาสาเหตุ	14(100.00)	0(0.00)	0(0.00)	8(57.14)	1(7.14)	5(35.71)
การร่วมวางแผนดำเนินงาน	14(100.00)	0(0.00)	4(28.57)	3(21.43)	3(21.43)	4(28.43)
การร่วมปฏิบัติตามแผน	14(100.00)	0(0.00)	1(7.14)	7(50.00)	2(14.29)	4(28.57)
การร่วมตรวจประเมินผล	13(90.00)	1(7.14)	0(0.00)	6(42.86)	3(21.43)	4(28.57)

6.2.3 จากการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของคะแนนผลการตรวจที่ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสะอาด รสชาติอร่อยจากผลการตรวจก่อนและหลังการดำเนินงาน จำนวนทั้งหมด 75 ร้าน/แผงลอย (ในการตรวจครั้งที่ 2 จำนวนร้าน/แผงลอยทั้งหมดเหลือ 75 ร้าน) พบว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$, $95\%CI = 1.15 - 2.58$) สรุปว่ากระบวนการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารในสถานที่ท่องเที่ยวเขตอุทยานแห่งชาติภูกระดึงสามารถพัฒนาร้าน/แผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารได้ (ตารางที่ 25)

ตารางที่ 25 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยความแตกต่างของคะแนนผลการตรวจที่ผ่านมาตรฐาน สุขาภิบาลอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จากผลการตรวจก่อนและหลังการดำเนินงาน

การตรวจ	ผลการเปรียบเทียบ				
	N	$\bar{X}$	95%CI	t – test	p value
ก่อนการดำเนินงาน	75	50.91	1.15 –	5.22	0.000
หลังการดำเนินงาน	75	52.77	2.58		

7. อธิปรายผลการวิจัย

จากผลการวิจัยโดยการใช้รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยว ตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในเขตอุทยานแห่งชาติภูกระดึง เพื่อพัฒนาระบบงานสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐาน สามารถอภิปรายผลการวิจัยตามประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

7.1 รูปแบบการดำเนินงานแบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง

ผลการวิจัยพบว่า หลังเสร็จสิ้นการใช้รูปแบบดำเนินงานโดยกระบวนการมีส่วนร่วมจากกลุ่มผู้ประกอบการ องค์การบริหารส่วนตำบลศรีฐาน อุทยานแห่งชาติภูกระดึง โรงพยาบาลภูกระดึง สำนักงานสาธารณสุขอำเภอภูกระดึง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย ตามขั้นตอนที่ได้กำหนดไว้ ได้รับความร่วมมือในการปฏิบัติตามแผนการดำเนินงานเป็นอย่างดี และประสบผลสำเร็จโดยจะเห็นได้จากกิจกรรมดังต่อไปนี้

7.1.1 กิจกรรมการสนทนากลุ่มย่อยเพื่อค้นหาปัญหาและสาเหตุของปัญหาในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ทำให้เกิดการค้นพบปัญหาที่แท้จริงและเกิดความหลากหลายแนวคิดของการเกิดปัญหาในแง่มุมต่าง ๆ มากขึ้นโดยที่สาเหตุของปัญหาที่ตามมาก็มีส่วนเกี่ยวข้องกับทุกคนที่เข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมนี้ด้วย

7.1.2 กิจกรรมการหาแนวทางแก้ไขปัญหาระหว่างผู้ที่เกี่ยวข้องโดยในกิจกรรมนี้ ได้มีการเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาก็ทุกฝ่ายสามารถยอมรับและนำไปดำเนินการแก้ไขได้ง่าย โดยมีขั้นตอนการแก้ไขปรับปรุงที่สามารถทำได้ใน 2 แนวทางคือ การแก้ไขปรับปรุงได้ด้วยตนเอง, การแก้ไขปรับปรุงโดยได้รับความช่วยเหลือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง พบว่าได้มีการเสนอแนะแนวทางการแก้ไขแยกกิจกรรมที่จะแก้ไขปัญหาก็แล้วเสร็จก่อนที่มีการเปิดฤดูท่องเที่ยว เช่น การจัดเตรียมอุปกรณ์ในการปกปิดอาหาร การเก็บแยกวัสดุ สินค้าที่เก็บกักตุนไว้จำหน่ายให้เป็นหมวดหมู่ การจัดเตรียมภาชนะจัดเก็บและทิ้งขยะ การปรับปรุงบริเวณที่ชำระล้างภาชนะอุปกรณ์ เป็นต้น ซึ่งจากข้อเสนอแนะและข้อคิดเห็นเหล่านี้สามารถก่อให้เกิดการสร้างเครื่องมือคือ “สมุดคู่มือสรุปปัญหาสุขาภิบาลอาหาร” โดยทั้งหมดนี้ยังส่งผลให้การดำเนินงานประสบผลสำเร็จ

ในแง่ของการปฏิบัติของผู้ประกอบการโดยได้มีการปรับปรุงพัฒนาร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารให้ได้ตามข้อตกลงร่วมกันทุกแห่งเป็นอย่างดี และนอกจากนี้ยังได้เป็นแนวทางที่ทุกคนยอมรับและสามารถปฏิบัติได้ทุกฝ่าย

7.1.3 กิจกรรมการตรวจประเมินตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารจะพบว่าข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมีจำนวนข้อที่ลดลงรวมทั้งจำนวนร้าน แผงลอยที่ไม่ผ่านก็ลดลงก่อนการดำเนินงานและลดลงจากการตรวจครั้งที่ 1 ด้วยเช่นกัน สืบเนื่องจากการที่มีกิจกรรมการให้คำแนะนำในระหว่างที่ดำเนินการตรวจในครั้งที่ 1 ในทุกร้าน โดยมีกิจกรรมประชุมสรุปผลการตรวจสอบของแต่ละร้านเป็นภาพรวม และจากนั้นก็ให้ผู้ประกอบการแก้ไขปรับปรุงในส่วนที่สามารถแก้ไขได้ในขณะนั้นหรือในข้อใดที่ไม่สามารถแก้ไขก็ให้ข้อตกลงไว้ และทำการตรวจประเมินในครั้งที่ 2 นอกจากนี้หลังจากที่มีการตรวจประเมินในครั้งที่ 1 และทำการสรุปผลการตรวจแล้วจากนั้นก็จะมีแบบฟอร์มรายงานไปทางอุทยานภูกระดึงเพื่อให้เจ้าหน้าที่อุทยานคอยตรวจประเมินอีกครั้งว่าผู้ประกอบการสามารถดำเนินได้ดีขึ้นหรือไม่ และนอกจากนี้ยังส่งผลให้เกิดการปฏิบัติของผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่องได้เอง จากการที่มีเจ้าหน้าที่คอยกำกับและชี้ให้เห็นข้อที่ยังปัญหาให้สามารถเข้าใจได้ตรงจุดของแต่ละคนก็สามารถที่จะทำให้ปฏิบัติได้ตามที่ได้ให้คำแนะนำ โดยจากผลการตรวจในครั้งที่ 2 ที่มีจำนวนข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานลดลงและจำนวนร้านและแผงลอยที่มีจำนวนที่ผ่านการรับรองมาตรฐานเพิ่มมากขึ้น

7.1.4 การใช้รูปแบบการดำเนินงานโดยที่มีขั้นตอนการตรวจประเมินในสองลักษณะ คือ การออกตรวจโดยทีมเจ้าหน้าที่ตรวจประเมินโดยเฉพาะและเจ้าหน้าที่ที่เฝ้าระวังตรวจติดตามความก้าวหน้าในการปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ยังไม่ได้มาตรฐาน กล่าวคือ หลังจากที่ทีมเจ้าหน้าที่ตรวจประเมินร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารทุกครั้งจะมีการสรุปรายงานผลการตรวจไปยังอุทยานแห่งชาติภูกระดึงทุกครั้ง และจากส่วนนี้เจ้าหน้าที่อุทยานแห่งชาติภูกระดึงก็ใช้ข้อมูลจากสรุปผลการตรวจประเมินสุขาภิบาลที่มีข้อมูลสรุปปัญหาที่พบจากร้านและแผงลอยทุกแห่งที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานหรือมีข้อแนะนำในการปรับปรุงให้กับผู้ประกอบการนั้น คอยเฝ้าติดตามและดูความเปลี่ยนแปลงระหว่างช่วงเวลาในการตรวจในครั้งต่อไป ซึ่งในส่วนนี้สามารถรู้ข้อมูลที่เป็นจริงได้ส่วนหนึ่งคือการเอาใจใส่และการให้ความสำคัญในการแก้ไขปรับปรุงตามคำแนะนำหรือข้อบกพร่องที่ต้องมีการพัฒนาจากการตรวจในครั้งที่ 1 ว่ามีความก้าวหน้าอย่างไรและนอกจากนี้ ความสมัครและเต็มใจในการเข้าร่วมก็มีส่วนในการช่วยให้การดำเนินงานแบบมีส่วนร่วมนั้น ประสบผลสำเร็จได้อย่างมาก อย่างเช่น จากผลการศึกษาของ ณัฐพร มีสุข (2544), พรทิพย์ คำพอ และคณะ (2543) ที่พบว่า ผลสำเร็จของโครงการพัฒนาเกิดจากการมีส่วนร่วมในการตัดสินใจและการเข้าร่วมในกิจกรรมการพัฒนาของประชาชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในทุกขั้นตอนด้วยความสมัครใจและเต็มใจ

7.1.5 ในส่วนที่ยังเป็นปัญหาอยู่นั้นสืบเนื่องจากผู้ประกอบการในร้านและแผงลอยนั้น มีขนาดของพื้นที่ในร้าน แผงลอยที่คับแคบ บริเวณที่ตั้งไม่เอื้อต่อการปรับปรุง เช่น ตั้งอยู่ใน

บริเวณที่มีก้อนหินขนาดใหญ่เยอะ เป็นสถานที่ใกล้ทางเดินหาอาหารของสัตว์ป่า การถูกทำลายจากสัตว์ที่มาหากินตอนกลางคืน การกักตุนสินค้าไว้จำหน่ายในปริมาณที่มาก ซึ่งทั้งหมดมีส่วนทำให้การจัดระเบียบสิ่งของในร้านหรือแผงลอยให้เป็นสัดส่วนนั้นยังทำได้ไม่สม่ำเสมอ นอกจากนี้ยังมีผู้ประกอบการบางส่วนที่ไม่เข้าใจในระบบวงจรการปนเปื้อนของเชื้อโรคจากอาหาร, ภาชนะหรือจากผู้ประกอบการไปยังผู้บริโภคได้ดีเท่าที่ควร ซึ่งในส่วนนี้นั้นยังที่ไม่สามารถแก้ไขได้ในระยะเวลาที่กำหนด ควรที่จะได้รับการบันทึกเป็นแผนการพัฒนาต่อไปในอนาคตได้ และการที่ไม่สามารถปฏิบัติเนื่องจากการไม่สามารถเห็นภาพพจน์หรือแนวทางในการปรับปรุง ซึ่งในส่วนนี้ได้ให้คำแนะนำกับร้านข้างเคียงและสมาชิกร้านหรือแผงลอยที่ดำเนินกิจการในแห่งเดียวกันให้คำแนะนำในปัญหาที่ไม่สามารถแก้ไขได้

7.2 ผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

7.2.1 ผลการวิจัยพบว่า หลังเสร็จสิ้นการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ผลการตรวจประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวเขตอุทยานแห่งชาติภูกระดึง ตามเกณฑ์มาตรฐาน 2 ด้าน ได้แก่ เกณฑ์มาตรฐานด้านกายภาพตามข้อกำหนด 15 ข้อและเกณฑ์มาตรฐานด้านชีวภาพ โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ในการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 เมื่อเปรียบเทียบจำนวนร้านที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารมีจำนวนเพิ่มขึ้นจากครั้งที่ 1 ร้อยละ 50.00 เมื่อเปรียบเทียบความสำเร็จของการดำเนินงานกับผลการดำเนินงานในปีที่ผ่านมาพบว่าจำนวนร้านจำหน่ายอาหารที่ผ่านนั้นมีจำนวนเท่ากัน แต่ถ้าเมื่อพิจารณาข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์แล้ว พบว่าภายหลังการดำเนินงานมีจำนวนข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์ลดลงร้อยละ 20.00 และข้อที่ยังเหลือเป็นปัญหานี้พบว่ายังเป็นปัญหาเดิมของร้านเดิมที่ยังไม่เคยผ่านเกณฑ์มาตรฐานมาก่อนและในจำนวนข้อที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์ของร้านนี้มีจำนวนลดลงจากเดิมจำนวน 2 ข้อ

7.2.2 ผลการตรวจประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหาร หลังเสร็จสิ้นการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ในแหล่งท่องเที่ยวเขตอุทยานแห่งชาติภูกระดึง ตามเกณฑ์มาตรฐาน 2 ด้าน ได้แก่ เกณฑ์มาตรฐานด้านกายภาพตามข้อกำหนด 12 ข้อและเกณฑ์มาตรฐานด้านชีวภาพ โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ในการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 เมื่อเปรียบเทียบจำนวนแผงลอยที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารมีจำนวนเพิ่มขึ้นจากครั้งที่ 1 จำนวน 8 แผง โดยจำนวนแผงลอยทั้งหมดที่ได้รับการตรวจประเมินมีจำนวนไม่เท่ากัน กล่าวคือในการตรวจครั้งที่ 2 มีแผงลอยจำนวน 5 แผงไม่ได้รับการตรวจเพราะไม่เปิดกิจการในวันที่ทำการตรวจประเมิน นอกจากนี้เมื่อเปรียบเทียบความสำเร็จของการดำเนินงานกับผลการดำเนินงานในปีที่ผ่านมา พบว่าจำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านนั้นมีจำนวนเพิ่มขึ้นร้อยละ 37.94 และเมื่อพิจารณาข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์แล้ว พบว่าภายหลังการดำเนินงานมี

จำนวนข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์ลดลงร้อยละ 8.33 และข้อที่ยังเหลือเป็นปัญหาและเป็นปัญหาเดิมพบว่า จำนวนแผงลอยที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์มีจำนวนลดลงร้อยละ 60.61 นอกจากนี้ข้อแตกต่างลักษณะภูมิประเทศและช่วงเทศกาลที่นักท่องเที่ยวมีมาก ก็ทำให้การปฏิบัติของผู้ประกอบการต้องใช้เวลาในการทำกิจกรรมต่าง ๆ ที่นอกเหนือจากการให้บริการนักท่องเที่ยวไม่สามารถที่ปฏิบัติพร้อมกันให้ครบถ้วนได้หมด ทำให้เกิดปัญหาบางข้อที่เป็นปัญหาเก่าที่เคยเกิดมาแล้วยังคงมีอยู่บ้าง แต่โดยส่วนใหญ่ที่พบก็จะเป็นร้านหรือแผงลอยที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมาก่อนหรือมีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการร้าน ลูกจ้างในร้าน หรือแผงลอยทุกครั้งที่มีการเปิดกิจการของผู้ประกอบการก็ทำให้การปฏิบัติตัวของกลุ่มคนที่เข้ามาใหม่นี้ไม่ได้รับการฝึกสอน หรือเกิดความเข้าใจในข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารได้

7.2.3 ผลการตรวจทางชีวภาพของร้านจำหน่ายอาหาร แผงจำหน่ายอาหารครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 มีผลการตรวจในตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือ ลดลงจากก่อนการดำเนินงานอย่างชัดเจนโดยในตัวอย่างอาหารที่ยังพบเชื้อโคลิฟอร์ม ได้แก่ ขนมปัง น้ำเชื่อม ลูกชิด เฉาก๊วย วุ้น ในตัวอย่าง ภาชนะ ได้แก่ จาน ช้อน แก้ว และในตัวอย่างมือได้แก่ มือผู้ปรุง คือ จำนวนตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือของผู้ประกอบมีจำนวนที่ผลตรวจเป็นบวก ซึ่งจากผลการตรวจนี้ในบางตัวอย่างที่ตรวจยังพบผลการปนเปื้อนอยู่นั้นส่วนใหญ่แผงลอยที่พบผลตรวจเป็นบวกจะเป็นแผงลอยที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลทางด้านกายภาพ ซึ่งก็จะสอดคล้องกันโดยที่สาเหตุการจัดเก็บ การรักษา การปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารไม่ดีก็สามารถทำให้เกิดปนเปื้อนสู่อาหาร ภาชนะได้

7.2.4 ผลการวิจัยยังพบว่า ผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหารและแผงลอยจำหน่ายได้มีการปรับเปลี่ยนและปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารดีขึ้นอันมีผลมาจาก การตรวจติดตามของเจ้าหน้าที่ โดยในแต่ละครั้งขณะที่ทำการตรวจประเมินจะมีการติดตามให้คำแนะนำจากเจ้าหน้าที่อย่างใกล้ชิด อีกทั้งหลังจากเสร็จสิ้นการตรวจก็ยังมีเจ้าหน้าที่ติดตามการเปลี่ยนแปลงปรับปรุงของผู้ประกอบการโดยเจ้าหน้าที่ของอุทยานจะเช็คตามรายงานสรุปผลการตรวจอย่างสม่ำเสมอ นอกจากนี้ความต้องการที่จะมีการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานและได้รับการรับรองของผู้ประกอบการ ส่งผลให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาสุขาภิบาลอาหารดีขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ วิระวัต นักร้อง (2549) เรื่อง การพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารโดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมในธุรกิจแพลงน้ำเซิน อำเภอหนองเรือ จังหวัดขอนแก่น พบว่า ค่าคะแนนการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการเพิ่มขึ้นจากก่อนการพัฒนา และจำนวนแพลงน้ำเซินที่ผ่านการประเมินและได้รับการรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารเพิ่มขึ้นจากก่อนการพัฒนา และจากการศึกษาของ ทรวง เหลี่ยมรังสี และคณะ (ม.ป.ป.) ได้ศึกษารูปแบบการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการค้าอาหารในการสุขาภิบาลอาหารในเขตเมืองพบว่า การดำเนินงานของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ในการรณรงค์ปรับปรุงกิจกรรมสุขาภิบาลอาหาร มีผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงสุขาภิบาลร้านอาหาร โดยเฉพาะสภาพทางวัตถุมีการเปลี่ยนแปลงใน

ด้านที่ดีขึ้น และปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการดำเนินงานของชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร คือ เจ้าหน้าทีเทศบาล เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัด เจ้าหน้าที่ของศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต ในจำนวนนี้เจ้าหน้าที่ของเทศบาลเป็นกลุ่มบุคคลที่สำคัญที่สุดเพราะเป็นผู้ริเริ่มการประสานงาน นอกจากนี้ ยังสอดคล้องกับ กนกวรรณ มีจินดา (2545) ที่ศึกษาพบว่าการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมปรับเปลี่ยนสภาวะสุขภาพอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดเทศบาลอุดรธานี หลังการดำเนินงานพบว่า การดำเนินงานที่จะทำให้เกิดการพัฒนา ปัจจัยที่สำคัญ คือ การให้บุคคลเข้ามีส่วนร่วมในการดำเนินงาน หรือปฏิบัติการกิจในแผนงานโครงการที่ได้กำหนดร่วมกัน และนอกเหนือจากบุคคลในองค์กรนี้แล้ว ควรมีบุคคลที่เกี่ยวข้องหรือหน่วยงานที่ให้การสนับสนุนในด้านต่างๆ เช่น ด้านวิชาการ ทรัพยากรสิ่งแวดล้อม ให้มีเวทีแลกเปลี่ยนประสบการณ์ร่วมกัน มีการติดตามต่อเนื่องสม่ำเสมอ ซึ่งเป็นการสนับสนุนและเป็นการเสริมสร้างสัมพันธภาพที่ดีระหว่างบุคคล ก่อให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน