

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาการพัฒนาาระบบสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยว ตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในเขตอุทยานแห่งชาติภูกระดึง อำเภอภูกระดึง จังหวัดเลย เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory action research) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษา รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยว ในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง ทำการศึกษาในเดือนกันยายน 2549-กุมภาพันธ์ 2550 ประกอบด้วย 4 ขั้นตอน คือ ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาข้อมูลเบื้องต้นของการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในปีที่ผ่านมา โดยศึกษาสถานการณ์ สุขาภิบาลอาหารของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง นอกจากนี้ยังศึกษา กฎ ระเบียบที่ใช้ในการควบคุม ดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารของอุทยานแห่งชาติภูกระดึง ขั้นตอนที่ 2 การใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายดำเนินงาน 5 หน่วยงานและตัวแทนผู้ประกอบการซึ่ง มีกิจกรรมดังนี้ การประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อรับทราบที่มาและความสำคัญของปัญหา การสนทนากลุ่มย่อยเพื่อค้นหาปัญหา สาเหตุ การหาแนวทางแก้ไขปัญหและสรุปเป็นข้อตกลงในการ ดำเนินการแก้ไขร่วมกัน การวางแผนการดำเนินงานแก้ไขปัญหาร่วมกันพร้อมทั้งการจัดทำสมุด บันทึกรูปปัญหาสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ประกอบการทำการตรวจประเมินตนเองทางด้าน พฤติกรรมและทางด้านกายภาพ ขั้นตอนที่ 3 การดำเนินงานตามแผนที่ตั้งไว้จากข้อตกลงร่วมกัน ของทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งการจัดตั้งทีมและการออกตรวจประเมินผลการดำเนินงานของ เจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบ ขั้นตอนที่ 4 การตรวจและเฝ้าระวังติดตามเป็นระยะเพื่อดูความ เปลี่ยนแปลงและการพัฒนาร้านและแผงลอยของผู้ประกอบการจากเจ้าหน้าที่อุทยานแห่งชาติภู กระดึงหลังจากการออกตรวจประเมินของเจ้าหน้าที่ตรวจประเมินตามแผนการดำเนินงานในแต่ละ ครั้ง และทำการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณโดยโปรแกรม SPSS 15.1 for Windows ด้วยสถิติเชิง พรรณนาในรูปการแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าต่ำสุด ค่าสูงสุด เปรียบเทียบผลการตรวจทางกายภาพก่อนและหลังดำเนินการด้วยสถิติ Pair simple t-test เพื่อใช้ ในการอธิบายข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มผู้ประกอบการ รวมทั้งจำนวนร้าน/แผงลอยที่ผ่านมาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร ข้อมูลเชิงคุณภาพซึ่งเป็นข้อมูลที่ได้จากการดำเนินการในแต่ละวัน ได้แก่ ข้อมูล การสนทนากลุ่ม การสัมภาษณ์และการสังเกตพฤติกรรม ทำการวิเคราะห์จากเนื้อหาของข้อมูล (Content analysis)

1. สรุปผลการวิจัย

จากผลการวิจัย การดำเนินงานตามรูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในเขตอุทยานแห่งชาติภูกระดึงสามารถสรุปประเด็นสำคัญดังนี้

1.1 ข้อมูลทั่วไป

จากกลุ่มประชากรที่ศึกษา จำนวน 80 คน สามารถกลุ่มแบ่งประชากรออกเป็น 2 ประเภท คือกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร 4 ร้าน จำนวน 4 คนและกลุ่มผู้ประกอบการแผงลอย 76 แผง จำนวน 76 คน ตั้งอยู่ตามสถานที่ต่างๆ 11 สถานที่ ในระยะทางประมาณ 17 กิโลเมตร ร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมดจำหน่ายอาหารที่คล้ายๆกันมากกว่า 3 รายการขึ้นไป โดยประเภทอาหารที่จำหน่ายมากที่สุดคือ อาหารตามสั่ง/น้ำดื่ม/เครื่องดื่มบรรจุขวดปิดสนิท ร้อยละ 100.00 และร้อยละ 98.68 ตามลำดับ และ ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย โดยเป็นเพศหญิงร้อยละ 100.00 และ ร้อยละ 86.84 ผู้ประกอบการร้านอาหารมีอายุเฉลี่ยอยู่ที่ 59.5 ปี ส่วนผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารมีอายุระหว่าง 41-50 ปี ร้อยละ 42.11 ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารระดับชั้นประถมศึกษา ร้อยละ 75.00 และร้อยละ 88.16 ที่อยู่ในปัจจุบันผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารอาศัยอยู่ในตำบลศรีฐาน ร้อยละ 100.00 และร้อยละ 82.89 ประวัติการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารในรอบ 1 ปี พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยส่วนใหญ่เคยผ่านการอบรม ร้อยละ 100.00 และ ร้อยละ 90.79 การได้รับข่าวสารโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยเคยได้รับร้อยละ 100.00 และ ร้อยละ 94.74 โดยบอกว่าเคยได้รับผ่านทางสื่อโทรทัศน์มากที่สุดร้อยละ 100.00 และร้อยละ 56.58 ตามลำดับ ในส่วนของการแยกหน้าที่การปฏิบัติงานพบว่าในร้านอาหารมีการแยกหน้าที่กันปฏิบัติงาน โดยแบ่งคนปรุงอาหารที่ผ่านการอบรมมากที่สุด ร้อยละ 100.00 ในส่วนของผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารมีการแยกหน้าที่ในการปฏิบัติ ร้อยละ 55.26 โดยคนปรุงที่ผ่านการอบรมมากที่สุดร้อยละ 100.00 คน

1.2 รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในเขตอุทยานแห่งชาติภูกระดึง โดยให้กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารและเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้เข้ามามีบทบาทหน้าที่ในการดำเนินการในกระบวนการดำเนินงาน ดังนี้

1.2.1 การศึกษาข้อมูลเบื้องต้นของการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในปีที่ผ่านมา โดยทำการวิเคราะห์ข้อมูลในส่วนของปัญหา แนวทางแก้ไขที่จะสามารถปฏิบัติและเป็นไปได้ พร้อมทั้งศึกษาเพื่อหาแนวโน้มนการปฏิบัติและขบวนการแก้ไขปัญหาที่สามารถนำมาใช้แล้วได้ผล ในปัจจุบัน นอกจากนี่ยังศึกษา กฎ ระเบียบที่ใช้ในการควบคุม ดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารของอุทยานแห่งชาติภูกระดึง การจัดเตรียมที่มบุคคลากรและงบประมาณ โดยมีการเสนอของบประมาณ

โครงการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวในเขตอุทยานแห่งชาติภูกระดึง ปีงบประมาณ 2549–2550 จากองค์การบริหารส่วนตำบลศรีฐานและบางส่วนก็เสนอโครงการกับโรงพยาบาลภูกระดึง เพื่อเป็นการสนับสนุนและเป็นการประสานงานในการเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาและดำเนินงานร่วมแบบภาคีเครือข่าย

1.2.2 ขั้นตอนกระบวนการมีส่วนร่วมโดยมีการจัดกิจกรรมการมีส่วนร่วมดังนี้

1.2.2.1 การประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อเป็นการส่งเสริมการมีส่วนร่วมของหน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกหน่วยงานโดยเฉพาะผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารทุกคน โดยการประสาน เตรียมความพร้อมและสร้างเครือข่าย ชี้แจงวัตถุประสงค์ของการจัดทำโครงการเบื้องต้น พร้อมทั้งการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวเขตอุทยานแห่งชาติภูกระดึง โดยในวันที่จัดประชุมก็ได้รับความร่วมมือและความสนใจจากทุกหน่วยงานที่ได้รับการประสานไว้อย่างดี ซึ่งผลการประชุมสามารถสรุปว่า ปัจจุบันสถานะสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงควรที่จะได้รับการแก้ไขปัญห และต้องมีการพัฒนาระบบการดำเนินงานให้เหมาะสม รวมทั้งการยกระดับมาตรฐานร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานนั้นจะต้องได้รับความร่วมมือในวิเคราะห์ วางแผนแก้ไข การปฏิบัติตามแผน และการประเมินผลร่วมกันของทุกหน่วยงานที่เข้ามามีส่วนร่วมโดยไม่มีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบและปฏิบัติในหน้าที่นั้น ๆ เพียงลำดับ แต่จะต้องมีการปฏิบัติร่วมกันทุกกิจกรรมที่ได้ร่วมกันกำหนดไว้

1.2.2.2 การสนทนากลุ่มย่อยเพื่อเป็นการค้นหาปัญหาและสาเหตุที่แท้จริง ซึ่งเป็นการได้ร่วมแสดงความคิดเห็นของสมาชิกทุกคนในกลุ่มจากประสบการณ์การทำงานของแต่ละคนได้ถ่ายทอดความรู้สึก และปัญหาที่พบด้วยตนเอง ซึ่งได้แก่ ปัญหาเรื่องขนาดของร้าน แผงลอยที่เป็นอุปสรรคในการปรับปรุงร้านและแผงลอย การไม่ตระหนักและให้ความสำคัญกับการผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เป็นต้น นอกจากนี้ผู้ประกอบการร้านหรือแผงลอยของตนเองได้รับการรับรองมาตรฐานมาก่อนแล้วและที่ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานก็มีความเต็มใจและยินดีให้ความร่วมมือในการที่ดำเนินงานแก้ไขปรับปรุงต่อไป และเป็นการแลกเปลี่ยนประสบการณ์การทำงานและเกิดการเรียนรู้ร่วมกันของสมาชิกในกลุ่มได้เป็นอย่างดี

1.2.2.3 การหาแนวทางในการแก้ไขปัญห จากปัญหาและสาเหตุที่พบจากการประชุมเชิงปฏิบัติการ การสนทนากลุ่มย่อย สามารถสรุปแนวทางแก้ไขปัญหการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารได้ดังนี้

- (1) การแก้ไขปัญหสุขาภิบาลอาหารที่เป็นปัญหา
- (2) การสร้างเครื่องมือในการตรวจติดตามการปฏิบัติตามข้อตกลงของผู้ประกอบการร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร
- (3) การจัดตั้งทีมตรวจประเมิน
- (4) การประเมินผลการดำเนินงาน 2 ครั้ง

(5) การประชุมสรุปผลการดำเนินงานและวางแผนการดำเนินงานในปีต่อไป

1.2.2.4 การวางแผนการดำเนินงาน โดยการกำหนดกิจกรรมตามแนวทางแก้ไขปัญหาดังกล่าวตามข้อกำหนด นอกจากนี้ยังจัดทำสมุดคู่มือสรุปปัญหาสุขภาพโภชนาการให้กับผู้ประกอบการเพื่อทำการตรวจประเมินและบันทึกการปฏิบัติทางด้านพฤติกรรมและกายภาพด้วยตนเอง การกำหนดบทบาทหน้าที่ที่รับผิดชอบร่วมกันของทุกฝ่ายได้แก่ การไปดำเนินการปรับปรุงร้าน แผลงลอยของผู้ประกอบการก่อนที่จะทำการเปิดฤดูท่องเที่ยว การปฏิบัติตามข้อกำหนด การจัดตั้งทีมออกตรวจประเมินของเจ้าหน้าที่จากทุกหน่วยงาน การกำหนดระยะเวลาการปฏิบัติและออกตรวจประเมินในแต่ละครั้ง การกำหนดกิจกรรมในการออกตรวจแต่ละครั้งของเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบ เป็นต้น

1.2.3 การดำเนินงานตามแผนที่กำหนดไว้ ซึ่งได้แก่ การดำเนินการปรับปรุงร้านและแผลงลอยของผู้ประกอบการก่อนการเปิดฤดูการท่องเที่ยวพร้อมทั้งการเตรียมความพร้อมสำหรับการตรวจประเมินจากเจ้าหน้าที่, การออกตรวจประเมินของเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบจำนวน 2 ครั้ง ระยะห่าง 2 เดือน การตรวจสมุดบันทึกสรุปปัญหาสุขภาพโภชนาการของผู้ประกอบการ, การสนทนากลุ่มย่อยระหว่างผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่เพื่อสรุปผลการตรวจประเมินพร้อมทั้งการเสนอแนะความคิดเห็นร่วมกัน เป็นการได้สร้างความใกล้ชิดและไว้วางใจในการรับคำติชมและคำแนะนำของผู้ประกอบการอันจะส่งผลให้เกิดการพัฒนาสุขภาพร้านและแผลงลอยตนเองให้ได้มาตรฐาน

1.2.4 การประเมินผล ได้แก่ การออกตรวจประเมินจากทีมเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบและจัดทำรายงานผลการตรวจประเมินทางด้านกายภาพ ชีวภาพ และความสมบูรณ์ของสมุดบันทึกสรุปปัญหาสุขภาพโภชนาการ เป็นรายร้านและแผลงลอยที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานและพบปัญหาเก่าหรือใหม่ที่ยังไม่ได้รับการแก้ไขในแต่ละครั้งให้กับทางอุทยานแห่งชาติภูกระดึงเพื่อเจ้าหน้าที่อุทยานได้ออกตรวจติดตามและเฝ้าระวังการดำเนินการแก้ไขปัญหของผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง ซึ่งพบว่า ได้ผลดีต่อผู้ประกอบการ กล่าวคือเกิดการคอยกระตุ้น การจดจำของผู้ประกอบการตามคำแนะนำและ การลงสมุดบันทึกก็เป็นการช่วยเตือนความจำ เกิดการจดจำให้เกิดการปฏิบัติเป็นกิจกรรมประจำวันได้เป็นอย่างดี

นอกจากนี้ความสำเร็จของการใช้รูปแบบการดำเนินงานโดยใช้กลวิธีการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน ยังช่วยให้เกิดการช่วยเหลือกันของกลุ่มผู้ประกอบการในการพาสมาชิกในกลุ่มให้ได้รับการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์มาตรฐานและได้รับการรับรองทุกร้าน แผลงลอยที่อยู่ในจุดต่างๆ ด้วยกัน โดยที่สามารถให้คำแนะนำ การร่วมช่วยปฏิบัติในข้อที่ยังเป็นปัญหาในร้านหรือแผลงลอยนั้นๆ พบแล้วนำไปปฏิบัติเป็นแนวทางการเดียวกัน การเกิดการสะท้อนปัญหาที่เกิดขึ้นให้ส่วนร่วมกัน ค้นหาสาเหตุที่แท้จริง และก่อให้เกิดการเรียนรู้ที่สามารถแก้ไขปัญหาร่วมกันอีกครั้ง จนกว่าจะสิ้นสุดระยะการดำเนินงานหรือจนกว่าปัญหานั้นจะหมดไป ซึ่งรูปแบบดังกล่าวให้ผลการ

ดำเนินงานในเรื่องการได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของสถานที่จำหน่ายอาหารบรรจุ เป้าหมายและพัฒนาได้ในอัตราที่สูง ในช่วงระยะเวลาสั้น ๆ ความคิดเห็นของเจ้าหน้าที่และ ผู้ประกอบการมีความคิดเห็นที่ดี การดำเนินงานตามกระบวนการที่กำหนดของทั้งแผนงานและตาม แนวทางการแก้ไขปัญหา ภาครัฐเครือข่ายและผู้ประกอบการได้ทำตามที่ได้ตกลง ปัญหาความขัดแย้งใน การดำเนินงานมีน้อย

การนำรูปแบบนี้ไปใช้ในสถานที่อื่น ๆ สามารถประยุกต์ใช้ ซึ่งจะใช้ได้กับ อุทยานแห่งชาติทุกแห่งเนื่องจากมีลักษณะพื้นที่ ขอบเขตการดูแล องค์กรอยู่ภายใต้การบังคับบัญชา เดียวกัน มีนโยบาย เป้าหมาย เจเนอรัลที่ต้องดำเนินงานเรื่องนี้เหมือนกัน เพียงแต่ผู้บริหาร หัวหน้าอุทยานแห่งนั้นต้องมีนโยบาย มีความต้องการ มีความจริงจังและมีส่วนร่วม โดยมาร่วมใน กิจกรรมของโครงการตามความสำคัญหรือความเหมาะสมของกิจกรรม นอกจากนั้นสามารถ ประยุกต์ใช้ได้กับหน่วยงาน องค์กร สถาบันที่คล้ายคลึงกับอุทยานแห่งชาติ หรือใช้กับสถานที่ที่มี สถานที่จำหน่ายอาหารอยู่ในลักษณะรวมตัวกันประกอบการ ณ ที่ใดที่หนึ่งอยู่เป็นกลุ่ม ๆ ชัดเจน เช่น แหล่งท่องเที่ยว และในเขตเมืองตามสถานที่ต่าง ๆ

1.3 การประเมินผลการดำเนินงาน

1.3.1 การประเมินผลตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารทางด้านกายภาพ

1.3.1.1 จากผลการตรวจร้านจำหน่ายอาหารตามมาตรฐานสุขาภิบาล อาหารในครั้งที่ 1 และ ครั้งที่ 2 พบว่า ผลการตรวจทางกายภาพ 15 ข้อ มีจำนวนร้านอาหารที่ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากขึ้นจากครั้งที่ 1 จำนวน 3 ร้าน ร้อยละ 75 และผลการเปรียบเทียบข้อที่ ตกเกณฑ์มาตรฐานในครั้งที่ 1 และ ครั้งที่ 2 พบว่า มีจำนวนข้อที่ตกเกณฑ์มาตรฐานลดลงจาก ครั้งที่ 1 จำนวน 8 ข้อ แต่ผลตรวจในครั้งที่ 2 เหลือ 3 ข้อ โดยข้อที่ยังเหลือเป็นปัญหาได้แก่ ข้อที่ 1 ในส่วนของสถานที่เตรียม บรรจุ ประกอบอาหารไม่เป็นระเบียบ และไม่เป็นสัดส่วนมี จำนวน 1 ร้าน ร้อยละ 25.00 และในข้อที่ 4 การเก็บอาหารสดต้องล้างให้สะอาดและต้องแยก เก็บอาหารเป็นสัดส่วน จำนวน 1 ร้าน ร้อยละ 25.00 ข้อที่ 12 การแต่งกายของผู้ประกอบการ อาหารไม่สะอาดโดยยังมีเล็บยาวทาเล็บอยู่ 1 ร้าน ร้อยละ 25.00 โดยสรุปแล้วร้านที่ยังเป็นปัญหา และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้ง 3 ข้อนั้นจะยังเป็นร้านเดียวกัน โดยรวมแล้วการปฏิบัติในแต่ละ ครั้งก็มีพัฒนาการของการปฏิบัติของผู้ประกอบการเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ

1.3.1.2 ผลการตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารตามมาตรฐานสุขาภิบาล อาหารในครั้งที่ 1 และ ครั้งที่ 2 พบว่า ผลการตรวจทางกายภาพ 12 ข้อ มีจำนวนแผงลอยที่ผ่าน เกณฑ์มาตรฐานมากขึ้นจากครั้งที่ 1 จำนวน 62 แผง (จากจำนวนการตรวจทั้งหมด 71 แผง) ร้อยละ 87.32 แต่ที่เหลือโดยที่ยังไม่ผ่านสามารถอธิบายได้ดังนี้

(1) จำนวนร้านที่ผ่านการตรวจครั้งที่ 1 แต่ในการตรวจ ครั้งที่ 2 ไม่เปิดกิจการทำให้ไม่ได้ตรวจประเมินจำนวน 2 แผง

(2) จำนวนร้านที่ไม่ผ่านการตรวจครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 ไม่เปิดกิจการจำนวน 3 แห่งและเมื่อเปรียบเทียบข้อมูลมาตรฐานที่ยังไม่ผ่านระหว่างครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 พบว่า จำนวนข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์มีจำนวนลดลงเหลือ 6 ข้อ จากครั้งที่ 1 ทั้งหมด 8 ข้อ และในแต่ละข้อจำนวนแผงลอยที่ไม่ผ่านเกณฑ์มีดังนี้ คือ ข้อ 1 แผงลอยทำจากวัสดุทำความสะอาดง่ายและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ทุกร้านผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด แต่ในส่วนข้อการจัดให้เป็นระเบียบนั้นยังมีจำนวนเท่าเดิม คือ 9 แผง ซึ่งเกี่ยวเนื่องจากการเข้าตรวจนั้นผู้ประกอบการกำลังอยู่ในระหว่างการให้บริการนักท่องเที่ยวหรือหลังจากการประกอบ ประชุมอาหารเสร็จ ซึ่งยังผลให้ไม่สามารถเก็บได้ในทันที ข้อ 2 อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือป้องกันสัตว์ แมลงนำโรคลดลงเหลือ จำนวน 4 แผง ร้อยละ 5.26 ข้อ 6 น้ำแข็งที่ใช้บริโภคเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร มีจำนวนลดลงเหลือ 3 แผง ร้อยละ 3.96 และที่ตักน้ำแข็งไม่มีด้ามยาว และการไม่แช่อาหารอื่นไว้ในน้ำแข็ง มีจำนวนลดลงเหลือ 1 แผง ร้อยละ 1.32 ข้อ 8 การเก็บช้อน ส้อม ตะเกียบ ภาชนะอุปกรณ์ต่างๆ ไม่มีการปกปิดลดลงเหลือ จำนวน 6 แผง ร้อยละ 7.90 และข้อ 9 การเก็บรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารในภาชนะที่มิดชิดและใช้งานได้ดี ลดลงเหลือจำนวน 3 แผง ร้อยละ 3.95 ข้อ 10 ผู้สัมผัสอาหาร แต่งกายไม่สะอาด จำนวน 3 แผง ร้อยละ 3.95 แต่งกายไม่เรียบร้อยโดยไม่ผูกผ้ากันเปื้อน จำนวน 1 แผง และไม่สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม จำนวน 2 แผง ร้อยละ 2.63 จากการเปรียบเทียบผลการตรวจในครั้งที่ 1 และ ครั้งที่ 2 มีจำนวนที่ลดลงจากครั้งที่ 1 ทุกด้านดังนั้น การพัฒนางานสุขาภิบาลแบบมีส่วนร่วมมีส่วนช่วยให้การปรับปรุงพฤติกรรมกรรมการปฏิบัติของผู้ประกอบการดีขึ้น

1.3.2 การประเมินผลตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารทางด้านชีวภาพ

1.3.2.1 ผลการตรวจมาตรฐานทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 ของร้านจำหน่ายอาหาร ผลการตรวจพบว่าการตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มในครั้งที่ 2 ไม่พบเชื้อโคลิฟอร์มปนเปื้อนทุกร้านจำนวน 4 ร้าน ร้อยละ 100.00

1.3.2.2 การตรวจมาตรฐานทางชีวภาพด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 ของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ผลการตรวจพบว่าการตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มในครั้งที่ 2 มีการปนเปื้อนลดลงจากครั้งที่ 1 จำนวน 6 ร้าน ร้อยละ 8.45

1.3.3 การมีส่วนร่วมในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารหลังการพัฒนา

พบว่าการมีส่วนร่วมของกลุ่มประชากร ทั้งหมด 5 ขั้นตอน ได้แก่ การรับรู้ข้อมูลเบื้องต้นของการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในปีที่ผ่านมา การวิเคราะห์ปัญหาและร่วมหาสาเหตุของการดำเนินงาน การร่วมวางแผนดำเนินงาน การร่วมปฏิบัติตามแผน การร่วมตรวจสอบและประเมินผล โดยที่ขั้นตอนการวิเคราะห์ปัญหาและร่วมหาสาเหตุของการดำเนินงานและการร่วมปฏิบัติตามแผน มีคะแนนสูงที่สุดโดยคะแนนอยู่ในระดับการมีส่วนร่วมปานกลาง จำนวน 37 คน ร้อยละ 39.36 รองลงมาคือขั้นตอนการมีส่วนร่วมในระดับที่มากที่สุดคือ การรับรู้ข้อมูล

เบื้องต้นของการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในปีที่ผ่านมาและขั้นตอน การวิเคราะห์ปัญหาและร่วมหาสาเหตุของการดำเนินงาน มีจำนวนขั้นตอนละ 29 คน ร้อยละ 30.85 ซึ่งจากการประเมินระดับการมีส่วนร่วมของกลุ่มประชากรหลังการดำเนินงานเพื่อจะสามารถบอกได้ว่าการส่วนร่วมนั้นอยู่ในระดับใด โดยที่ไม่มีการเปรียบเทียบก่อนและหลัง ซึ่งการที่มีการประเมินเฉพาะหลังกิจกรรมนี้ก็เพราะในกระบวนการมีส่วนร่วมของกลุ่มประชากรนี้จะเป็นตัวกำหนดขั้นตอนที่เป็นขั้นตอนที่แน่นอนและชัดเจนโดยมาจากข้อสรุปของการประชุมของกลุ่มประชากรที่ศึกษานั้นเอง ทำให้การกำหนดขั้นตอนต่าง ๆ 5 ขั้นตอนก็เกิดขึ้นพร้อมกับการประชุมกลุ่มนั้นด้วย

1.3.4 สมุดบันทึกสรุปปัญหาสุขาภิบาลอาหาร

พบว่าการลงบันทึกของผู้ประกอบการร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารนั้นในช่วงแรกที่มีการแจกสมุดให้ไปและได้ออกตรวจประเมินในครั้งที่ 1 นั้นส่วนใหญ่มีการลงบันทึกตามกิจกรรมอย่างสม่ำเสมอ และเมื่อเปรียบเทียบกับผลการตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารพบว่า ร้านและแผงลอยที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานนั้นมีการลงบันทึกในสมุดได้เป็นอย่างดี ส่วนร้านและแผงลอยที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานนั้นการลงบันทึกในสมุดก็มีความสอดคล้องกันคือ ไม่เรียบร้อยและไม่ต่อเนื่อง บางร้านหรือแผงลอยก็ไม่เคยได้มีการลงบันทึกหรือหาไม่พบเลย ซึ่งจากปัญหาที่พบทางเจ้าหน้าที่ที่ตรวจประเมินก็ได้ให้คำแนะนำและการอธิบายให้ผู้ประกอบการได้เข้าใจในการลงบันทึกในสมุด พร้อมทั้งการยกตัวอย่างร้านหรือแผงลอยที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานให้เห็น และหลังจากนั้นในการตรวจประเมินครั้งที่ 2 พบว่าจำนวนร้านและแผงลอยที่ผ่านการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานมีจำนวนเพิ่มสูงขึ้นจากครั้งที่ 1 คือ ร้านจำหน่ายอาหารร้อยละ 75.00 แผงลอยจำหน่ายอาหารร้อยละ 87.32 และในจำนวนนี้มีแผงลอยใหม่ที่ยังไม่เคยได้รับการรับรองมาตรฐานด้วย อีกทั้งปัญหาสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานไม่ผ่านเกณฑ์นั้นก็มีจำนวนลดลงด้วย ซึ่งจากการสอบถามผู้ประกอบการส่วนใหญ่พบว่าถึงแม้จะมีการลงบันทึกน้อยแต่ก็มีการปฏิบัติตามและเกิดการจดจำในเนื้อหาของสมุดบันทึกได้มากขึ้น และการออกตรวจติดตามเฝ้าระวังจากเจ้าหน้าที่อุทยานเป็นระยะก็เป็นตัวกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดการปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง ซึ่งเป็นตัวช่วยในการทำให้ร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลเพิ่มขึ้น

2. ข้อเสนอแนะ

2.1 ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

2.1.1 การจัดกระบวนการกลุ่มควรเน้นให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และผู้ประกอบการเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมให้มากที่สุดโดยจัดการสนทนากลุ่มโดยให้มีสมาชิกในกลุ่มมีสมาชิกที่หลากหลายหน่วยงานหรือกลุ่มคนให้คล้อยมากที่สุดเพราะจะเป็นการได้แสดงความคิดเห็นทุกฝ่ายที่มีส่วนเกี่ยวข้องและสามารถที่จะสะท้อนและแสดงความคิดเห็น การหาสาเหตุที่แท้จริงในการปฏิบัติงานได้

2.1.2 ควรมีการดำเนินการพัฒนาความรู้และการศักยภาพของผู้ประกอบการเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารอย่างสม่ำเสมอ

2.1.3 การกำหนดกิจกรรมในการพัฒนาในด้านการตรวจประเมินด้วยตนเองจากตัวแทนของผู้ประกอบการอย่างสม่ำเสมอ, การจัดอบรม ศึกษาดูงานสุขาภิบาลของผู้ประกอบ, การจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการให้มีความเข้มแข็ง เป็นต้น เพื่อให้เกิดรูปแบบเฉพาะของแต่ละพื้นที่ และการนำผลการวิจัยไปใช้ควรพิจารณาบทบาทและข้อจำกัดทางสังคมและปัญหาที่พบที่มีส่วนใกล้เคียงหรือเหมือนกันในบางส่วนเท่านั้น

2.1.4 การเน้นการมีส่วนร่วมของหน่วยงานท้องถิ่นหรือองค์กรทางสังคมในชุมชนเข้ามาส่วนร่วมเพื่อที่จะสามารถก่อให้เกิดการดำเนินงานที่หลากหลายเกิดรูปแบบภาคีเครือข่ายของพื้นที่ ที่จะสามารถนำไปสู่การแก้ไขปัญหาต่างๆในชุมชนหรือสังคมได้

2.1.5 สามารถนำกระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วมไปประยุกต์ใช้กับการแก้ไขปัญหาด้านสาธารณสุขหรือด้านอื่นๆ ที่สนใจได้

2.1.6 ควรมีการวัดระดับความรู้ของผู้ประกอบการทุกปี เพื่อที่จะทำการปรับปรุงและเป็นเพิ่มพูนความรู้เฉพาะเรื่องที่ขาดหรือมีน้อยหรือข้อปฏิบัติที่มีการปรับปรุงและสามารถใช้ในชีวิตประจำได้เหมาะสม

2.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.2.1 ควรมีการศึกษาความพึงพอใจของกลุ่มประชากรที่ศึกษาในมุมมองของนักพัฒนาและปฏิบัติงานด้วย

2.2.2 ควรศึกษาเกี่ยวกับการจัดระบบกำจัดขยะและสิ่งปฏิกูลจากการประกอบกิจการ รวมทั้งการจัดสภาพแวดล้อมในร้านแผงลอยจำหน่ายอาหารโดยประยุกต์ใช้กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนา