



กระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารในจังหวัดเชียงราย เข้าสู่เกณฑ์ มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย

Driving Process for Restaurants in Chiang Rai Province in
Attaining Thailand Restaurant Quality Standard

นุกูล อินทกุล¹

ชุกกลีน อุณวิจิตร สมศักดิ์² ภูวิภาดาวรรณ³ เลห้ล่า ตรีเอกานุกูล²

บทคัดย่อ

ในปัจจุบันธุรกิจร้านอาหารมีการเติบโตอย่างต่อเนื่องการขับเคลื่อนเพื่อยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารในร้านอาหารจึงมีความจำเป็นเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับอาหารที่ปลอดภัย และส่งเสริมเศรษฐกิจการค้าในท้องถิ่น การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ในการสำรวจสถานการณ์และปัญหาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารโดยสำรวจความคิดเห็นผู้บริโภคและสำรวจร้านอาหารด้านสภาพการดำเนินการ การปฏิบัติและปัญหาตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย การวิเคราะห์ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารโดยสัมภาษณ์ถึงโครงสร้างผู้ประกอบการและสนทนากลุ่มย่อยหน่วยงานรับผิดชอบการสังเคราะห์และประเมินคุณภาพกระบวนการขับเคลื่อนโดยการประชุมกลุ่มย่อยและการประชุมวิพากษ์

ผลการสำรวจสถานการณ์และปัญหาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารพบว่ากลุ่มตัวอย่างผู้บริโภค จำนวน 406 คน ให้ความสำคัญต่อความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเป็นอันดับแรกในการเลือกใช้บริการร้านอาหารมีความต้องการให้ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความตระหนักและใส่ใจในความปลอดภัยด้านอาหาร และเห็นว่าควรมีหน่วยงานกำกับ ติดตาม ตรวจสอบและรับรองมาตรฐานร้านอาหาร ในด้านการปฏิบัติและ

¹ดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษาและพัฒนาสังคม มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

²ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อาจารย์ประจำมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

³รองศาสตราจารย์ ดร. อาจารย์ประจำ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



ปัญหาตามเกณฑ์มาตรฐานพบว่า กลุ่มตัวอย่างร้านอาหาร จำนวน 65 ร้าน ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานได้โดยเฉลี่ยร้อยละ 56.61 ของจำนวนข้อกำหนดทั้งหมด ซึ่งให้เห็นว่าเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทยสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารในจังหวัดเชียงรายได้ ปัญหาตามเกณฑ์มาตรฐานที่พบส่วนใหญ่มีสาเหตุจากการขาดความตระหนัก ขาดความรู้ และทักษะการปฏิบัติที่ถูกต้องของผู้ประกอบการ นอกจากนี้ ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับแรงงานยังส่งผลกระทบต่อการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารในจังหวัดเชียงราย

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหาร คือ การมีจิตสำนึกและความตระหนักในด้านความปลอดภัยอาหารของผู้บริโภคและผู้ประกอบการ การมีความรู้ มีทัศนคติที่ดีต่อข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน มีทักษะการจัดการ มุ่งเน้นพัฒนาพนักงาน มีความต่อเนื่องสม่ำเสมอจะช่วยให้ผู้ประกอบการประสบผลสำเร็จในการพัฒนาได้ในด้านหน่วยงานที่รับผิดชอบต้องมีนโยบายและการบริหารจัดการที่ชัดเจน มุ่งเน้นบูรณาการการทำงานร่วมกันในพื้นที่อย่างต่อเนื่อง มีศักยภาพอย่างเพียงพอในด้านงบประมาณ จำนวนบุคลากร และองค์ความรู้ สามารถดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพและเป็นมาตรฐานเดียวกันในทุกพื้นที่

กระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารในจังหวัดเชียงรายเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย ประกอบด้วย 6 ขั้นตอนหลัก คือ การสร้างความตระหนักแก่ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง การพัฒนาศักยภาพในการทำหน้าที่ของทุกฝ่ายการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหาร การรับรองมาตรฐาน อนุญาตและต่ออายุสถานที่จำหน่ายอาหาร การเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานร้านอาหาร และการสื่อสารประชาสัมพันธ์ โดยเป็นการดำเนินการร่วมกันอย่างเป็นระบบของภาครัฐ ท้องถิ่น และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกฝ่าย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคได้รับอาหารที่ปลอดภัยตามเจตนารมณ์ของ พรบ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และส่งเสริมสร้างความเข้มแข็งแก่ธุรกิจร้านอาหารในท้องถิ่นตามแนวคิดระบบควบคุมอาหาร และแนวคิดความรับผิดชอบต่อสังคมของกิจการ ก่อให้เกิดการพัฒนาแบบมีส่วนร่วม เกิดกระบวนการเรียนรู้ในชุมชน นำไปสู่สังคมแห่งการเรียนรู้ และสร้างภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงของชุมชนท้องถิ่นได้

คำสำคัญ : ความปลอดภัยด้านอาหาร เกณฑ์มาตรฐานร้านอาหาร กระบวนการขับเคลื่อน



Abstract

The restaurant business has been growing continuously, so the driving process to improve the restaurant's food safety standard is thus needed to protect the consumers in having the safe food and to promote the local trade.

The objectives of this research were to investigate the situation and problems of the restaurant's standard by surveying the consumer opinion, restaurant's practice and problems; and to analyze the factors involving an improvement of the restaurant's standard by conducting the semi-structured interview with entrepreneurs as well as undertaking the focus group discussion and critical meeting with the organization in charge of synthesizing and evaluating an efficiency of the driving process.

The results of investigating situation and problems on restaurant's standard showed that 406 of the sample consumers considered cleanness and food safety as important factors to choose the restaurant. They wanted the restaurant owners to acknowledge the awareness of food safety issues and pay close attention to these issues. The consumers also agreed that there should be an organization in charge of regulating, monitoring, inspecting, and certifying the restaurant's quality standard. The results also indicated that 65 of the sample restaurants can follow the standard requirements up to 56.61 percent in average. This indicated that Thailand Restaurant Quality Standard can be used to improve the quality of restaurants in Chiang Rai province. Most of the issues were that the restaurant owners' lacked awareness, knowledge, and skills to follow the standard. Another important issue affecting the improvement process of restaurants in Chiang Rai province was the problem regarding labor and workforce.

Factors involving the restaurant improvement process were consciousness and awareness in food safety of both consumers and



restaurant owners. Having knowledge, positive attitude toward standard requirements, management skills, paying attention to workforce development, and consistent undertaking would help the restaurant owners to achieve the improvement goal. Also, the organization in charge of the driving process must have the clear policy and management scheme, the concentration on integrative, collaborative, and consistent working approach in the target area, sufficient budget support, and adequate support of knowledgeable personnel to efficiently perform the task based on the same standard in all areas.

The driving process for restaurants in Chiang Rai to attain Thailand Restaurant Quality Standard consists of six steps, that is, create awareness for every stakeholders, improving working capability, enhancing restaurant quality, quality assurance and permission of restaurant to continue the business, regulating and monitoring restaurant quality, and communication and public relations. The driving process must also be undertaken under the cooperation between government, local authority, and stakeholders to protect the consumers based on the goals of Public Health Act B.E. 2535. The process can eventually strengthen the local restaurant business, contribute cooperative development, and create learning process in the local community, which then lead to the learning society and ultimately vaccinate the immunity against the social changes of local community.

Keywords : Food Safety, Restaurant Standard, Driving Process

บทนำ

ในปัจจุบัน ผู้บริโภคมีความจำเป็นต้องใช้บริการร้านอาหารเพิ่มมากขึ้น ธุรกิจบริการอาหารในประเทศไทยมีการเติบโตอย่างต่อเนื่องโดยกลุ่มธุรกิจร้านอาหารรายย่อยไม่รวมประเภทแผงลอยและรถเข็นมีสัดส่วนสูงที่สุดประมาณร้อยละ 70 รองลงมาเป็นกลุ่มร้านอาหารประเภทบริการด่วนมีสัดส่วนร้อยละ 20 และกลุ่มร้านอาหารต่างประเทศ



รวมถึงร้านอาหารที่มีสัดส่วนร้อยละ 10 ของมูลค่าธุรกิจร้านอาหารทั้งหมด (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย, 2553) จากข้อมูลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าธุรกิจร้านอาหารขนาดย่อยและขนาดเล็กได้รับความนิยมและส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิต โดยพบว่า ผู้บริโภคในเมืองมากกว่าร้อยละ 80 รับประทานอาหารนอกบ้าน และร้อยละ 35.5 เคยเป็นโรคอาหารเป็นพิษ (สำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ, 2556 : 202) สอดคล้องกับรายงานผลงานอาหารปลอดภัยตามแผนบูรณาการระดับจังหวัด กระทรวงสาธารณสุข ประจำปี 2555 (สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข, 2555 : 23) พบว่าแหล่งที่มาของอาหารที่พบสารปนเปื้อนเกินค่าความปลอดภัยสูงเป็น 5 อันดับแรก คือ ผงล่อย ร้านอาหาร ตลาดสด โรงอาหารในโรงเรียน และตลาดนัด ตามลำดับ จากสถานการณ์ดังกล่าวได้สะท้อนให้เห็นความจำเป็นในการพัฒนาเพื่อยกระดับคุณภาพร้านอาหารให้ได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารมากขึ้น

การพัฒนาเพื่อยกระดับคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารในจังหวัดเชียงราย ได้ดำเนินการโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2547 ต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน ในปี พ.ศ. 2556 จังหวัดเชียงรายมีร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารจำนวน 983 ร้าน หรือร้อยละ 83.4 ของร้านทั้งหมด (สำนักนโยบายและยุทธศาสตร์ กระทรวงสาธารณสุข, 2555) นอกจากนี้ ในปี พ.ศ. 2551-2554 ชมรมร้านอาหารจังหวัดเชียงรายได้ร่วมโครงการพัฒนาระดับร้านอาหารสู่มาตรฐานสากล โดยการสนับสนุนจากสมาคมภัตตาคารไทยร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) จังหวัดเชียงราย เป็นพื้นที่ทดลองการใช้เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย (Thailand Restaurant Quality Standard -TRQS) ซึ่งพบว่า ร้านอาหารส่วนมากยังมีการปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหารที่ไม่เหมาะสม ขาดความเข้าใจและไม่ทราบแนวทางการปฏิบัติที่ถูกต้อง (สมาคมภัตตาคารไทย, 2554:22)

ดังนั้น เพื่อให้การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารในจังหวัดเชียงรายมีความต่อเนื่องจึงมีความจำเป็นต้องศึกษากระบวนการขับเคลื่อนที่สามารถสนับสนุนผลักดันให้ผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดเชียงรายสามารถปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทยได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ โดยมุ่งเน้นในกลุ่มร้านอาหารขนาดย่อยและขนาดเล็กซึ่งเป็นกลุ่มที่มีจำนวนมากที่สุด มีผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของประชากรส่วนใหญ่ รวมทั้งมีบทบาทสำคัญต่อการจ้างงาน และเศรษฐกิจในท้องถิ่น โดยกระบวนการขับเคลื่อนดังกล่าวจะสามารถยกระดับคุณภาพชีวิต เศรษฐกิจและสังคมได้อย่างยั่งยืน



วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อสำรวจสถานการณ์ และปัญหาด้านคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารในจังหวัดเชียงราย
2. เพื่อวิเคราะห์ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารในจังหวัดเชียงราย
3. เพื่อสังเคราะห์และประเมินคุณภาพกระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารในจังหวัดเชียงราย เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย

วิธีดำเนินการวิจัย

ในการวิจัยนี้มีขั้นตอนและวิธีการศึกษา ดังนี้

1. สำรวจสถานการณ์ และปัญหาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารในจังหวัดเชียงราย โดยสำรวจสภาพการดำเนินการ สภาพการปฏิบัติและปัญหาตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทยและสำรวจความคิดเห็นของผู้บริโภค
2. วิเคราะห์ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารในจังหวัดเชียงราย โดยการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง และการสนทนากลุ่มผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง
3. สังเคราะห์กระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารในจังหวัดเชียงรายเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน คุณภาพร้านอาหารประเทศไทย โดยศึกษาแนวคิด ทฤษฎี เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และผลการศึกษาในขั้นตอนที่ 1 และ 2 นำมาสังเคราะห์กระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารในจังหวัดเชียงรายเข้าสู่มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย
4. ประเมินคุณภาพกระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารในจังหวัดเชียงรายเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทยโดยการจัดประชุมวิพากษ์ และประเมินคุณภาพโดยผู้เชี่ยวชาญ และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาในครั้งนี้ประกอบด้วยผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดย่อมและขนาดเล็ก องค์กรปกครองท้องถิ่น องค์กรภาครัฐ องค์กรภาคเอกชน ผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารและผู้บริโภคในพื้นที่จังหวัดเชียงราย โดยกำหนดกลุ่มตัวอย่างตามวัตถุประสงค์การศึกษา ดังนี้

1. สำรวจสถานการณ์ และปัญหาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารในจังหวัดเชียงราย จากกลุ่มตัวอย่าง คือ



1.1 กลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการร้านอาหารที่ร่วมโครงการอาหารปลอดภัย เชียงรายเป็นสุข จำนวน 65 ร้าน ในพื้นที่ 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง แม่สาย เชียงแสน และเชียงของ

1.2 กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภค จำนวน 406 คน จากการคำนวณด้วยสมการของ "ทาโร่ ยามาเน่" ใช้วิธีสุ่มตัวอย่างผู้บริโภคแบบไม่อาศัยความน่าจะเป็น โดยเป็นการสุ่มเลือกตัวอย่างตามสะดวก และกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ที่ร่วมมือให้ข้อมูลวิจัย (สินธะวา คามดิษฐ์ และคณะ, 2556 : 53-63) ศึกษากลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคในพื้นที่ 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง แม่สาย เชียงแสน และเชียงของ โดยกำหนดสัดส่วนจำนวนกลุ่มตัวอย่างตามจำนวนประชากรในพื้นที่ ดังนี้

พื้นที่	จำนวนประชากร (คน)	จำนวนกลุ่มตัวอย่าง (คน)
อำเภอเมือง	223,725	216
อำเภอเชียงของ	62,328	60
อำเภอเชียงแสน	50,323	50
อำเภอแม่สาย	85,226	80

2. วิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารในจังหวัดเชียงราย โดยศึกษากลุ่มตัวอย่าง คือ

2.1 ผู้ประกอบการร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการอาหารปลอดภัย เชียงรายเป็นสุข ในพื้นที่ 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง แม่สาย เชียงแสน และเชียงของที่สามารถปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทยได้มากที่สุด 12 อันดับแรก

2.2 นักวิชาการสาธารณสุขสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นที่รับผิดชอบในพื้นที่กลุ่มตัวอย่างร้านอาหาร

3. ประเมินคุณภาพกระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารในจังหวัดเชียงราย เข้าสู่มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย โดยศึกษากลุ่มตัวอย่างคือ คณะอนุกรรมการพัฒนามาตรฐานสถานจำหน่ายอาหาร สำนักส่งเสริมอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข นักวิชาการสาธารณสุขสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงราย สำนักงานท้องถิ่นจังหวัด-เชียงราย องค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย เทศบาลนครเชียงราย เทศบาลตำบลแม่สาย เทศบาลเวียงเชียงของ เทศบาลเวียงเชียงแสน สมาชิกสุขภาพจังหวัดเชียงราย สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติเชียงแสน และสมาคมสหพันธ์ท่องเที่ยวภาคเหนือ จังหวัดเชียงราย



เครื่องมือการวิจัย

ในการศึกษาครั้งนี้ ใช้เครื่องมือในการศึกษาตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. แบบสำรวจความคิดเห็นผู้บริโภค ซึ่งแบ่งออกเป็น 4 ตอน คือ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสำรวจพฤติกรรมการใช้บริการร้านอาหาร ความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร และความคิดเห็นต่อการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารโดยออกแบบแบบสำรวจความคิดเห็นเป็นแบบ "Rating Scale" และตรวจสอบความน่าเชื่อถือของแบบทดสอบ (Reliability Test) ด้วยการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ครอนบาคแอลฟา (Cronbach's alpha Coefficient) (สินธะวา คามดิษฐ์ และคณะ, 2556: 53-63) ค่าสัมประสิทธิ์ครอนบาคแอลฟาของแบบสำรวจมีค่าโดยเฉลี่ย เท่ากับ 0.97

2. แบบสำรวจสภาพการดำเนินการร้านอาหาร สภาพการปฏิบัติและปัญหาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหาร ประกอบด้วยประเด็นสำคัญ คือ สภาพการดำเนินการในด้านการให้บริการ บุคลากร และการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารของผู้ประกอบการ สภาพการปฏิบัติและปัญหาตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทยในระดับพื้นฐานซึ่งประกอบด้วยเกณฑ์มาตรฐาน 7 ด้านคือ ด้านระบบการบริหารจัดการ ด้านมาตรฐานสถานประกอบการ ด้านการควบคุมการปฏิบัติงาน ด้านการล้างทำความสะอาด วัสดุอุปกรณ์ ด้านการป้องกัน ควบคุม กำจัดแมลง และสัตว์พาหะนำโรค ด้านการจัดการขยะและของเสีย และด้านมาตรฐานระบบสุขอนามัย

3. แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง และแบบบันทึกการสนทนากลุ่ม โดยกำหนดประเด็นหลักการสัมภาษณ์ และสนทนากลุ่ม คือ ข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์ การบริหารจัดการรูปแบบและขั้นตอนการปฏิบัติงานศักยภาพในการปฏิบัติงานของหน่วยงานภาครัฐและท้องถิ่น จริยธรรม ความตระหนัก ความรู้ และทัศนคติของผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีต่อการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหาร และปัญหาและอุปสรรคในการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหาร

4. แบบบันทึกการประชุมวิพากษ์ และประเมินคุณภาพกระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย โดยกำหนดการประเมินใน 4 ด้าน คือ ด้านความถูกต้องตามหลักการ ด้านความเหมาะสมของขั้นตอนในกระบวนการ ด้านความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติ และด้านประโยชน์หรือผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น



การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. การสำรวจความคิดเห็นของผู้บริโภคต่อร้านอาหารจังหวัดเชียงราย โดยการลงพื้นที่สัมภาษณ์ผู้บริโภคในพื้นที่เพื่อตอบแบบสำรวจความคิดเห็นต่อร้านอาหารจังหวัดเชียงราย

2. การสำรวจสภาพการดำเนินการร้านอาหาร สภาพการปฏิบัติและปัญหาตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทยของร้านอาหารในจังหวัดเชียงรายโดยคณบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายกลุ่มตัวอย่างชี้แจงทำความเข้าใจวัตถุประสงค์ของการทำวิจัย ลงพื้นที่ร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างเพื่อเก็บข้อมูลตามแบบสำรวจโดยผู้วิจัย

3. การสัมภาษณ์ถึงโครงสร้าง โดยคณบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายชี้แจงและทำความเข้าใจวัตถุประสงค์ของการวิจัย ดำเนินการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ จัดบันทึกพร้อมทั้งบันทึกภาพและเสียงในระหว่างการสัมภาษณ์

4. การสนทนากลุ่ม โดยบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ทำหนังสือเชิญหน่วยงานร่วมสนทนากลุ่มจัดประชุมและดำเนินการสนทนากลุ่มตามประเด็นที่กำหนด จัดบันทึก พร้อมทั้งบันทึกภาพและเสียงในระหว่างการสนทนากลุ่ม

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณจากการสำรวจความคิดเห็นของผู้บริโภค และการสำรวจร้านอาหารใช้การวิเคราะห์เชิงพรรณนาด้วยการหาค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพจากการสัมภาษณ์ การประชุมสนทนากลุ่ม การประชุมวิพากษ์และประเมินคุณภาพ ใช้การวิเคราะห์เชื่อมโยงความสัมพันธ์ของข้อมูล อธิบายปรากฏการณ์และสิ่งที่ต้องการศึกษา แล้วสังเคราะห์เป็นภาพรวม

สรุปผลการวิจัย

สถานการณ์ และสภาพปัญหาด้านคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารจังหวัดเชียงราย

1. พฤติกรรมการใช้บริการร้านอาหารและความพึงพอใจต่อมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคจังหวัดเชียงรายส่วนใหญ่ ประมาณร้อยละ 70 รับประทานอาหารนอกบ้าน 1-3 วันต่อสัปดาห์และเลือกใช้บริการ "ร้านอาหารทั่วไป"



มากที่สุดด้วยเหตุผลสำคัญเรียงตามลำดับ คือ 1) ความสะอาดทาสบาย 2) ความประหยัด และ 3) ความเร่งรีบ โดยกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคจะใช้บริการในมือกลางวัน และมือเย็นมากที่สุด ประเภทอาหารที่เลือกรับประทานบ่อย คือ ก๋วยเตี๋ยว-บะหมี่ ข้าวราดแกง และอาหารตามสั่งจานเดียว กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคมีความพึงพอใจโดยรวมต่อมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารที่เลือกใช้บริการบ่อยในระดับ "พึงพอใจปานกลาง" และในการเลือกใช้บริการร้านอาหารกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคจะพิจารณาความสำคัญเรียงตามลำดับ คือ 1) ความสะอาดและความปลอดภัยอาหาร 2) ความอร่อย และ 3) ความสะอาดทาสบาย

2. ความคิดเห็นต่อการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหาร ในด้านความคิดเห็นต่อการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหาร กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคให้ความสำคัญโดยรวมต่อบทบาทผู้บริโภค บทบาทผู้ประกอบการ และบทบาทหน่วยงานรับผิดชอบที่มีต่อการพัฒนาคุณภาพมาตรฐาน ในระดับ "สำคัญมาก" โดยให้ความสำคัญต่อบทบาทของผู้บริโภคสูงที่สุดรองลงมา คือ บทบาทของผู้ประกอบการ และหน่วยงานรับผิดชอบตามลำดับ ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

บทบาทของผู้บริโภคที่สำคัญเรียงตามลำดับ คือ 1) ควรมีความระมัดระวังด้านสุขภาพ และป้องกันตนเองจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำ 2) ควรมีความตระหนักในด้านความปลอดภัยอาหาร และ 3) เห็นว่า การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน และส่งเสริมภาพลักษณ์การท่องเที่ยว

บทบาทของผู้ประกอบการที่สำคัญเรียงตามลำดับ คือ 1) ผู้ประกอบการ และพนักงานร้านอาหารควรมีความตระหนักในด้านความปลอดภัยอาหาร 2) มีการเลือกใช้วัตถุดิบ สด สะอาด และปลอดภัยและ 3) ร้านอาหารต้องคำนึงถึงรสชาติ และความอร่อยของอาหาร

บทบาทของหน่วยงานรับผิดชอบที่สำคัญเรียงตามลำดับ คือ 1) ควรมีหน่วยงานรับรองมาตรฐานร้านอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจต่อผู้บริโภค 2) หน่วยงาน และองค์กรที่รับผิดชอบควรให้ข้อมูล และสื่อสารในด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารแก่ผู้ประกอบการ และผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง และ 3) หน่วยงานรัฐและท้องถิ่น ควรมีการกำกับ ติดตาม ตรวจสอบ คุณภาพมาตรฐานร้านอาหารอย่างจริงจัง และสม่ำเสมอ



3. สภาพการดำเนินการร้านอาหาร สภาพการดำเนินการร้านอาหารในด้านบุคลากร และด้านการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารของกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารขนาดย่อยและขนาดเล็กในจังหวัดเชียงราย จำนวน 65 ร้าน พบว่า ผู้ประกอบการประสบปัญหาที่มีผลกระทบต่อการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารที่สำคัญ คือ ปัญหาเกี่ยวกับแรงงาน ในร้านอาหาร ได้แก่ การขาดแคลนแรงงานไทยในพื้นที่ การหมุนเวียนของแรงงานในระยะสั้นๆ ข้อจำกัดด้านทักษะฝีมือแรงงานของพนักงาน และไม่ได้รับการอบรมความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารอย่างเพียงพอและทั่วถึง

4. สภาพการปฏิบัติและปัญหาตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย สภาพการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐาน พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้านอาหารขนาดย่อยและขนาดเล็กในจังหวัดเชียงราย จำนวน 65 ร้าน สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐานได้โดยเฉลี่ยร้อยละ 56.61 ของจำนวนข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด โดยมีร้านอาหารที่ปฏิบัติตามเกณฑ์ได้มากที่สุด และน้อยที่สุด เท่ากับ ร้อยละ 87.50 และ 32.71 ของจำนวนข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด ตามลำดับ ในด้านปัญหาตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย ทั้ง 7 ด้าน พบว่า ส่วนใหญ่เป็นปัญหาที่มีสาเหตุจากการขาดความตระหนัก ขาดความรู้ และทักษะการปฏิบัติที่ถูกต้องของผู้ประกอบการร้านอาหาร

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารจังหวัดเชียงราย

สรุปปัจจัยที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารตามบทบาทของผู้บริโภค ผู้ประกอบการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง มีดังนี้

1. ความตระหนักในด้านความปลอดภัยอาหารของผู้บริโภคเป็นแรงผลักดันสำคัญที่จะทำให้ผู้ประกอบการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหาร
2. ความตระหนักและจิตสำนึกของผู้ประกอบการเป็นสิ่งสำคัญที่จะนำไปสู่การปรับปรุง พัฒนาร้านอาหารด้วยความมุ่งมั่น ตั้งใจและประสบผลสำเร็จในการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารของผู้ประกอบการ
3. การมีความรู้ การมีทัศนคติที่ดีต่อข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน การมีทักษะการบริหารจัดการที่ดี การมุ่งมั่นพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และทักษะการปฏิบัติงานของพนักงานร้านอาหาร การพัฒนาอย่างสม่ำเสมอต่อเนื่องจะช่วยให้ผู้ประกอบการประสบผลสำเร็จในการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหาร



4. นโยบาย และการบริหารจัดการของหน่วยงานรับผิดชอบต้องมีความชัดเจนและมุ่งเน้นการบูรณาการการทำงานร่วมกันทั้งในด้านบุคลากร งบประมาณ และพื้นที่มีการทำงานอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง

5. ศักยภาพของหน่วยงานรับผิดชอบ ทั้งในด้านจำนวนบุคลากร งบประมาณในการดำเนินการ และองค์ความรู้ของบุคลากรต้องมีความเพียงพอ สามารถดำเนินการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารในพื้นที่รับผิดชอบได้อย่างมีประสิทธิภาพและเป็นมาตรฐานเดียวกันในทุกพื้นที่

กระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารในจังหวัดเชียงรายเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย

การสังเคราะห์กระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารในจังหวัดเชียงรายเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารประเทศไทย ตามแนวคิดระบบควบคุมอาหารและข้อสรุปผลการศึกษาในขั้นตอนที่ 1 และ 2 การประเมินคุณภาพและการปรับปรุงกระบวนการขับเคลื่อนซึ่งแสดงในภาพที่ 1 มีรายละเอียดสรุปผลการศึกษา ดังนี้

กระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารในจังหวัดเชียงรายเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารประเทศไทยมีจุดมุ่งเน้นสำคัญ คือ 1) มีการกำหนดนโยบายอย่างชัดเจนในระดับจังหวัด 2) มีการบูรณาการการทำงานในพื้นที่เพื่อพัฒนาศักยภาพขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และ 3) มีการสื่อสาร การส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดการเรียนรู้ของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องเพื่อสร้างความตระหนัก สร้างศักยภาพและความสามารถในการดำเนินการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นมาตรฐานเดียวกันโดยประกอบด้วยขั้นตอนการดำเนินการสำคัญ 6 ขั้นตอน

1. การสร้างความตระหนักแก่ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง โดยคณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัดเชียงราย ดำเนินการกำหนดนโยบาย และแนวทางการบริหารจัดการประกาศใช้เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทยในการยกระดับมาตรฐานร้านอาหารจังหวัดเชียงราย และแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารระดับจังหวัด และระดับอำเภอ นอกจากนี้ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต้องดำเนินการออกข้อกำหนดท้องถิ่นตามที่พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้กำหนดไว้และมีการสื่อสารรณรงค์แก่ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องซึ่งดำเนินการโดยคณะกรรมการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารระดับจังหวัดระดับอำเภอ และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น



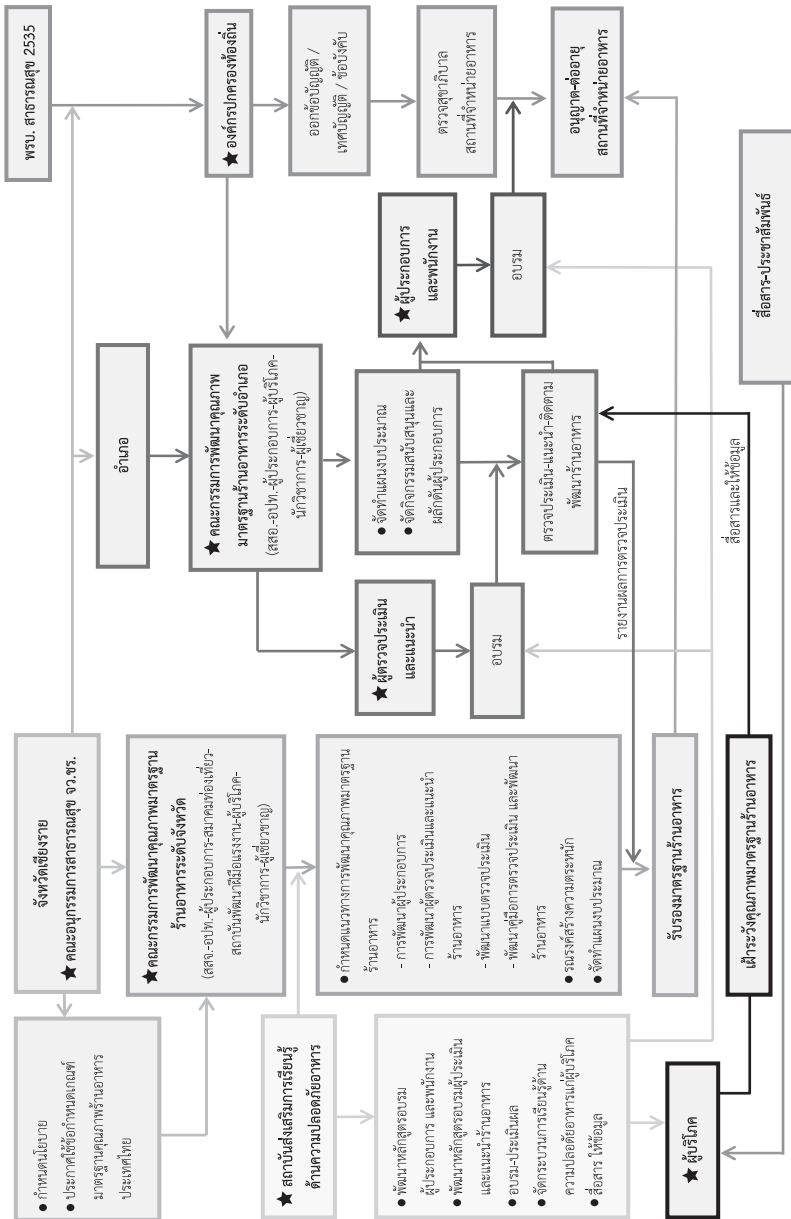
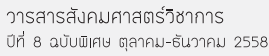
2. การพัฒนาศักยภาพในทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องโดยสถาบันส่งเสริมการเรียนรู้ด้านความปลอดภัยอาหาร ดำเนินการให้มีการสื่อสาร การให้ข้อมูล การจัดกระบวนการเรียนรู้ การอบรมและการฝึกทักษะการปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหารแก่ผู้บริโภค ผู้ประกอบการ และพนักงานร้านอาหาร ผู้ตรวจประเมิน ให้คำแนะนำ และติดตามการพัฒนาร้านอาหาร

3. การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหาร โดยการตรวจประเมิน ให้คำแนะนำ และติดตามการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารและการจัดกิจกรรมเพื่อสนับสนุน ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหาร ประเทศไทยได้ ซึ่งดำเนินการโดยคณะกรรมการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหาร ระดับอำเภอ และผู้ตรวจประเมินให้คำแนะนำร้านอาหารที่ผ่านการอบรมโดยสถาบัน ส่งเสริมการเรียนรู้ด้านความปลอดภัยอาหาร

4. การให้การรับรองมาตรฐาน การอนุญาตและต่ออายุสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยคณะกรรมการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารจังหวัดเชียงรายให้การรับรอง มาตรฐานและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นให้การอนุญาตและต่ออายุประกอบกิจการสถานที่ จำหน่ายอาหารโดยผู้ประกอบการและพนักงานผ่านการอบรมความรู้ด้านความปลอดภัย อาหารจากสถาบันส่งเสริมการเรียนรู้ด้านความปลอดภัยอาหารและผ่านการตรวจประเมิน สุขภาพอาหารทั้งทางกายภาพและทางชีวภาพ

5. การเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารโดยการณรงค์ ส่งเสริมและสร้าง ช่องทางให้ผู้บริโภคสามารถสื่อสารให้ข้อมูลแก่คณะกรรมการพัฒนาคุณภาพมาตรฐาน ร้านอาหาร เพื่อประกอบการตรวจประเมินและพัฒนาร้านอาหารและการส่งเสริมให้ ผู้บริโภค สนับสนุน แนะนำ และบอกต่อร้านอาหารที่ได้มาตรฐานต่อสาธารณะ

6. การสื่อสารและประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมสนับสนุนร้านอาหารที่ได้รับการรับรอง มาตรฐาน สร้างการรับรู้แก่ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว ซึ่งเป็นการดำเนินการโดยองค์กร- ปกครองส่วนท้องถิ่น



ภาพที่ 1 กระบวนการเปลี่ยนแปลงปริมาณอาหารเข้าสู่ร่างกายของอาหารประเภทไทย



อภิปรายผลการวิจัย

จากข้อค้นพบในงานวิจัย มีประเด็นที่น่าสนใจมาอภิปราย ดังนี้

กระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารในจังหวัดเชียงใหม่เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย

ในการวิจัยนี้ พบว่า "กระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารในจังหวัดเชียงใหม่เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน คุณภาพร้านอาหารประเทศไทย" เป็นการดำเนินการโดยภาครัฐ ท้องถิ่น และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกฝ่ายในจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับอาหารที่ปลอดภัยตามเจตนารมณ์ของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และส่งเสริมสร้างความเข้มแข็งแก่ธุรกิจร้านอาหารในท้องถิ่นตามแนวคิดระบบควบคุมอาหารซึ่งเป็นที่ยอมรับในระดับสากล และแนวคิดความรับผิดชอบต่อสังคมของกิจการ ก่อให้เกิดการพัฒนาแบบมีส่วนร่วม เกิดกระบวนการเรียนรู้ในชุมชน นำไปสู่สังคมแห่งการเรียนรู้ และสร้างภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงของชุมชนท้องถิ่นซึ่งเป็นเป้าหมายสำคัญของแผนการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555 - 2558)

เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทยซึ่งพัฒนาโดยสมาคมภัตตาคารไทย ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายใต้การสนับสนุนของสำนักงานกองทุนส่งเสริมการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) และได้นำเข้าสู่คณะกรรมการพัฒนาระบบคุณภาพสถานที่จำหน่ายอาหาร ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติซึ่งได้ดำเนินการปรับปรุง และพัฒนา "เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย" ที่มีขอบข่ายข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับใช้เป็นหลักเกณฑ์พื้นฐานในการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร มีรายละเอียดครอบคลุมประเด็นที่สามารถใช้เป็นแนวทางปฏิบัติในการดำเนินการ เพื่อสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภคให้ได้รับอาหารที่ปลอดภัยตามเจตนารมณ์ของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และแนวคิดระบบควบคุมอาหาร (FAO and WHO, 2003 : 3) ซึ่งเป็นระบบการจัดการเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และส่งเสริมเศรษฐกิจการค้าที่มีการขยายตัวอย่างรวดเร็วในปัจจุบัน นอกจากนั้น การดำเนินการร้านอาหารโดยยึดเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทยเป็นแนวปฏิบัติยังเป็นการตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคตามผลสำรวจในงานวิจัยนี้ และยังเป็นการแสดงความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคของร้านอาหาร อันจะเป็นการส่งเสริมและสร้างความเข้มแข็งแก่ธุรกิจร้านอาหาร ตามแนวคิดความรับผิดชอบต่อสังคมของกิจการ ที่มุ่งเน้นการรักษาประโยชน์ของคน ชุมชน และสังคม มีสำนึกความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ปฏิบัติตามกฎหมายและกติกากฎของสังคม



ยึดหลักคุณธรรม จริยธรรม ซึ่งนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในสังคมอย่างยั่งยืน (สถาบันธุรกิจเพื่อสังคม, 2551 : 12-25)

จากผลสำรวจและข้อสรุปปัญหาตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย ทั้ง 7 ด้านของร้านอาหาร ส่วนใหญ่มีสาเหตุสำคัญเนื่องจากผู้ประกอบการขาดความรู้ ทักษะการปฏิบัติที่ถูกต้อง ดังนั้น ในการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารภาครัฐและท้องถิ่นในจังหวัดเชียงรายจำเป็นต้องมีมาตรการในการผลักดัน ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบการสามารถปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานได้ สอดคล้องกับ ผลการศึกษาเพื่อพัฒนารูปแบบกระบวนการปฏิบัติตามกฎหมายและข้อกำหนดความปลอดภัยด้านอาหารของผู้ประกอบการอาหารขนาดเล็กและขนาดกลาง (Yapp & Fairman, 2004 : 44-52) ซึ่งพบว่า ผู้ประกอบการขนาดเล็กขาดความรู้ ความเข้าใจและทักษะการปฏิบัติ ที่ถูกต้องส่งผลให้ขาดการตระหนักในเรื่องความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร จึงต้องได้รับการกระตุ้นและการแทรกแซงจากภายนอกที่สำคัญ คือ การบังคับใช้กฎหมาย การตรวจประเมินมาตรฐาน การติดตามให้คำแนะนำ นอกจากนี้ การได้รับข้อมูลข่าวสารจากหน่วยงาน องค์กร และสมาคมการค้าผ่านช่องทางที่หลากหลายจะช่วยกระตุ้นให้ผู้ประกอบการอาหารขนาดเล็กสามารถตัดสินใจและปฏิบัติตามกฎหมายข้อกำหนดความปลอดภัยด้านอาหารได้

จึงกล่าวได้ว่า การพัฒนาระดับมาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารของร้านอาหารในจังหวัดเชียงราย ต้องเป็นการดำเนินการร่วมกันอย่างเป็นระบบของ ผู้ที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วน ทั้งองค์กรภาครัฐ ท้องถิ่นและเอกชน สถาบันการศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้บริโภค นักวิชาการ และผู้เชี่ยวชาญ เพื่อสนับสนุนผลักดันให้ผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดเชียงราย สามารถปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อกำหนด ท้องถิ่นและข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย โดยยึดหลักการ แนวคิดระบบควบคุมอาหารที่เสนอโดยองค์การอาหารและเกษตร และองค์การอนามัยโลก ซึ่งเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ในการดำเนินการกำกับ ดูแลให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่ปลอดภัย และส่งเสริมเศรษฐกิจการค้าในท้องถิ่นและระหว่างประเทศ ระบบควบคุมอาหาร ดังกล่าว มีองค์ประกอบและขั้นตอนการดำเนินการที่จะสามารถขับเคลื่อนให้เกิดการพัฒนา และบรรลุเป้าหมายการคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความเข้มแข็งแก่ธุรกิจร้านอาหารได้ การวิเคราะห์องค์ประกอบหลักของ "กระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารในจังหวัดเชียงราย เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย" ตามแนวคิดระบบควบคุมอาหารใน 5 ด้าน มีดังนี้



1. ด้านกฎหมายอาหารและการควบคุม (Food Laws and Regulation) ประเทศไทยมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสถานที่จำหน่ายอาหาร คือ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งให้อำนาจแก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) ในการกำกับดูแลมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารและคุ้มครองผู้บริโภค โดยมีหน้าที่ออกข้อกำหนดท้องถิ่น ตรวจสอบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและให้การอนุญาตหรือต่ออายุประกอบกิจการซึ่งเป็นการบังคับใช้กฎหมายของ อปท. ในการดำเนินการดังกล่าวอปท. อยู่ภายใต้การกำกับ ดูแล สนับสนุนและส่งเสริมโดย "คณะอนุกรรมการสาธารณสุขจังหวัดเชียงราย" ที่แต่งตั้งโดย "คณะกรรมการสาธารณสุข" ตามพระราชบัญญัติสาธารณสุข ดังนั้น เพื่อยกระดับมาตรฐานการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารของร้านอาหารในจังหวัดเชียงราย "คณะอนุกรรมการสาธารณสุขจังหวัดเชียงราย" จะต้องประกาศใช้เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทยเป็นแนวทางในการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารในจังหวัดเชียงราย ซึ่งในการดำเนินการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารอปท. จะต้องเชื่อมโยงการใช้อำนาจบังคับตามกฎหมาย และมีมาตรการในการส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้ประกอบการสามารถปฏิบัติตามเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทยได้

2. ด้านการจัดการระบบการควบคุมอาหาร (Food Control Management) จังหวัดเชียงรายยังขาดการกำหนดนโยบายและการบริหารจัดการที่ชัดเจนในการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหาร อปท. ส่วนใหญ่มีข้อจำกัดทั้งในด้านจำนวนบุคลากร องค์ความรู้ของบุคลากร และงบประมาณในการดำเนินการซึ่งส่งผลให้การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารจังหวัดเชียงรายไม่สามารถดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพ และไม่เป็นมาตรฐานเดียวกันในแต่ละพื้นที่ ดังนั้น ในกระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารในจังหวัดเชียงรายเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย "คณะอนุกรรมการสาธารณสุขจังหวัดเชียงราย" ต้องมีการกำหนดนโยบายและการบริหารจัดการในระดับจังหวัดที่มุ่งเน้นการบูรณาการการทำงานของหน่วยงานภาครัฐ ท้องถิ่น และทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องอย่างเป็นระบบ โดยแต่งตั้ง "คณะกรรมการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารจังหวัดเชียงราย" ทำหน้าที่กำหนดนโยบายและแนวทางการดำเนินการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารในจังหวัดเชียงรายให้มีทิศทางและเป็นมาตรฐานเดียวกัน แต่งตั้ง "คณะกรรมการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารในระดับอำเภอ" เพื่อบูรณาการการทำงานร่วมกันในพื้นที่ตามแนวทางการสร้างความเข้มแข็งของระบบควบคุมอาหารที่องค์การอาหารและการเกษตร และองค์การอนามัยโลกได้เสนอไว้ (FAO and WHO, 2007 : 3-4)



3. ด้านการติดตามตรวจสอบคุณภาพมาตรฐาน (Inspection) อปท.ส่วนใหญ่ ยังไม่สามารถดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากข้อจำกัดในด้านจำนวนบุคลากร องค์ความรู้และงบประมาณในการพัฒนาบุคลากร ดังนั้น กระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหาร ในจังหวัดเชียงรายเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทยจึงจำเป็นต้อง มุ่งเน้นการบูรณาการการทำงานในพื้นที่ โดยแต่งตั้ง "คณะกรรมการพัฒนาคุณภาพ มาตรฐานร้านอาหารในระดับอำเภอ" ที่ประกอบด้วยทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องรวมถึงนักวิชาการ สาธารณสุขที่อยู่ในพื้นที่ซึ่งสามารถทำหน้าที่ผู้ตรวจประเมินได้ โดยต้องมีการพัฒนา ศักยภาพเพื่อให้สามารถปฏิบัติหน้าที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นมาตรฐานเดียวกัน ในทุกพื้นที่ โดยการจัดตั้ง "สถาบันส่งเสริมการเรียนรู้ความปลอดภัยอาหาร" ทำหน้าที่ในการ จัดกระบวนการเรียนรู้แก่ผู้ตรวจประเมิน ให้คำแนะนำร้านอาหาร ซึ่งการดำเนินการ ดังกล่าวมีความสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาผู้ตรวจประเมินของระบบควบคุม ความปลอดภัยอาหารของประเทศแคนาดาที่มืองค์กรตรวจสอบมาตรฐานอาหาร (Canadian Food Inspection Agency - CFIA) ทำหน้าที่จัดการอบรมหลักสูตร ผู้ตรวจสอบอาหารที่เป็นมาตรฐานเดียวกันในประเทศ (FAO and WHO, 2005 : 5-6)

4. ด้านการให้ข้อมูล การสื่อสาร การให้ความรู้ และการฝึกอบรม (Information, Communication, Education and Training) กระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารใน จังหวัดเชียงรายเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทยมุ่งเน้นและให้ ความสำคัญต่อการส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดการเรียนรู้ของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความตระหนัก และความสามารถในการดำเนินการพัฒนาคุณภาพมาตรฐาน ร้านอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นมาตรฐานเดียวกันโดยการจัดตั้ง "สถาบัน ส่งเสริมการเรียนรู้ความปลอดภัยอาหาร" ในการทำหน้าที่สื่อสาร ให้ข้อมูลแก่ทุกภาค ส่วนที่เกี่ยวข้องเพื่อสร้างความตระหนัก การจัดกระบวนการเรียนรู้เพื่อพัฒนาศักยภาพของ ผู้ประกอบการและพนักงานร้านอาหารให้มีความรู้ มีทัศนคติและทักษะในการปฏิบัติ ด้านความปลอดภัยของอาหารที่ถูกต้อง ตลอดจนพัฒนาศักยภาพของผู้ตรวจประเมิน ให้คำแนะนำร้านอาหารให้สามารถปฏิบัติหน้าที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นมาตรฐาน เดียวกันในทุกพื้นที่ นอกจากนี้ กระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารในจังหวัดเชียงราย เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทยยังให้ผู้บริโภคได้เข้ามามีส่วนร่วมใน การให้ข้อมูล และสื่อสารกับคณะกรรมการดำเนินการ เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐาน ร้านอาหาร



5. ด้านการปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร (Laboratory Service) เพื่อให้ระวังและตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร องค์กรปกครองท้องถิ่นมีหน้าที่ในการตรวจสอบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดของท้องถิ่น และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนอาหารทั้งในด้านเคมีและชีวภาพตามแนวทางที่สำคัญ สุขาภิบาลอาหารและน้ำกรมอนามัยได้กำหนดไว้

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบและความสัมพันธ์ในกระบวนการขับเคลื่อนร้านอาหารในจังหวัดเชียงรายเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารประเทศไทย ดังกล่าวข้างต้น ได้ชี้ให้เห็นว่ากระบวนการขับเคลื่อนที่น่าเสนอ เป็นการดำเนินการเพื่อยกระดับคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารตามแนวทางระบบควบคุมอาหารที่เป็นมาตรฐานสากล เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่จะเกิดขึ้นในทุกด้าน ทั้งทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมของจังหวัดเชียงราย นอกจากนี้ยัง มุ่งเน้นการบูรณาการการทำงานร่วมกันทั้งหน่วยงานภาครัฐ องค์กรปกครองท้องถิ่น ผู้ประกอบการ ผู้บริโภคและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งหมดในพื้นที่จังหวัดเชียงราย ซึ่งเป็นการแก้ปัญหาโครงสร้างตามกฎหมายขององค์กรปกครองท้องถิ่นที่มีข้อจำกัดทั้งทางด้านบุคลากรและองค์ความรู้ สนับสนุนให้ท้องถิ่นมีความเข้มแข็ง และสามารถดำเนินการตามกฎหมายการกระจายอำนาจไปสู่ท้องถิ่นได้ การดำเนินการดังกล่าวยังมีความสอดคล้องกับแนวคิดการพัฒนาแบบมีส่วนร่วม ตั้งแต่การร่วมคิด ร่วมวางแผน ร่วมตัดสินใจ ร่วมดำเนินกิจกรรม และร่วมรับผิดชอบผลการดำเนินการ ก่อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันของทุกฝ่าย และนำไปสู่ความเข้มแข็งของชุมชนท้องถิ่น (ปาริชาติ วลัยเสถียร, พระมหาสุทิตย์ อบอุ่น, สหทัยา วิเศษ, จันจนา เบณจทรัพย์ และชลกาญจน์ ฮาชันนารี, 2546 : 196, พชรินทร์สิริสุนทร, 2556 : 406-410

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะการนำงานวิจัยไปใช้

ในการดำเนินการจัดตั้ง "สถาบันส่งเสริมการเรียนรู้ความปลอดภัยอาหาร" ซึ่งเป็นหลักสำคัญในการสร้างความตระหนัก และพัฒนาศักยภาพของทุกภาคส่วนให้สามารถดำเนินการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นมาตรฐานเดียวกัน จังหวัดเชียงรายควรใช้ศักยภาพและความร่วมมือจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ซึ่งสามารถบูรณาการศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในการจัดกระบวนการเรียนรู้ด้านความปลอดภัยอาหารให้แก่ประชาชนทุกกลุ่ม ทุกเพศ ทุกวัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีคณะทำงาน



ที่ประกอบด้วยทีมนักวิชาการด้านครุศาสตร์ นิเทศศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ สาธารณสุขศาสตร์ และวิทยาศาสตร์การอาหารที่ทำงานร่วมกัน เพื่อสื่อสารให้ข้อมูล และจัดกระบวนการเรียนรู้ด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น การจัดทำเว็บไซต์ สื่อออนไลน์ สื่อวิทยุ สื่อสิ่งพิมพ์ที่สามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ การจัดทำหลักสูตรสำหรับนักเรียนนักศึกษา การจัดทำหลักสูตรสำหรับครู การจัดทำหลักสูตรสำหรับผู้ประกอบการและพนักงานร้านอาหาร การจัดทำหลักสูตรสำหรับผู้ตรวจประเมินมาตรฐานร้านอาหาร และการให้คำแนะนำแก่ผู้ที่สนใจประกอบกิจการร้านอาหาร โดยการดำเนินการดังกล่าวมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย สามารถเชื่อมโยงเข้ากับกิจกรรมการเรียนการสอน เพื่อพัฒนาทักษะการคิดและการปฏิบัติของนักศึกษา รวมถึงการบริการวิชาการและการวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่นได้ ต่อไป

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ศึกษารูปแบบการสื่อสารและการมีส่วนร่วมเพื่อสร้างความตระหนักรู้ด้านความปลอดภัยอาหาร
2. ศึกษาการพัฒนาหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและพนักงาน ร้านอาหาร หลักสูตรผู้ตรวจประเมินและให้คำแนะนำเพื่อพัฒนาคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารจังหวัดเชียงราย

เอกสารอ้างอิง

- ปาริชาติ วลัยเสถียร, พระมหาสุหิตย์ อบอุ่น, สหทัยา วิเศษ, จันจนา เบญจทรัพย์ และชลกาญจน์ ฮาซันนารี. (2546). **กระบวนการและเทคนิคการทำงานของนักพัฒนา**. กรุงเทพฯ: โครงการเสริมสร้างการเรียนรู้เพื่อชุมชนเป็นสุข(สรส.)
- พัชรินทร์ สิริสุนทร. (2556). **แนวคิด ทฤษฎี เทคนิค และการประยุกต์เพื่อการพัฒนาสังคม**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. (2553). **ภัตตาคารร้านอาหารในประเทศไทย**. สืบค้นเมื่อ 14 เมษายน 2557, จาก ศูนย์วิจัยกสิกรไทย : <https://www.kasikornresearch.com/TH/K-EconAnalysis/Pages/ViewSummary.aspx?docid=30262>



- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. (2556). **แผนการดำเนินงานสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ ประจำปี 2556**. สืบค้นเมื่อ 14 เมษายน 2556, จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ :
[http:// www.thaihealth.or.th](http://www.thaihealth.or.th)
- สำนักนโยบายและยุทธศาสตร์ กระทรวงสาธารณสุข. (2555). **ข้อมูลตัวชี้วัดสำคัญ: กระทรวงสาธารณสุข**. สืบค้นเมื่อ 20 กุมภาพันธ์ 2557, จากกระทรวงสาธารณสุข
<http://healthdata.moph.go.th/kpi/2555/ProvinceKpiTopicList.php?provincecode=57&assessyear=2554&installment=2>
- สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย. (2555). **รายงานผลงานอาหารปลอดภัยตามแผนบูรณาการระดับจังหวัด กระทรวงสาธารณสุข ประจำปีงบประมาณ 2555**. สืบค้นเมื่อ 30 เมษายน 2556, จากสำนักส่งเสริมอาหาร ปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข http://www.fda.moph.go.th/food_safety/frontend/theme_1/show_detail_2.php?Table=news_infor_v2&Value_Name=ID_News_Infor_V2&ID_Value=00000237
- สมาคมภัตตาคารไทย. (2554). **โครงการพัฒนาเครือข่ายร้านอาหารสู่มาตรฐานสากล 2553-2554**.
- สถาบันธุรกิจเพื่อสังคม. (2551). **เข้มทิศธุรกิจเพื่อสังคม**. กรุงเทพฯ : ตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย.
- สินธวะรา คามดิษฐ์ และคณะ. (2556). **ระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต.
- FAO and WHO. (2005). **The Food Safety Regulatory System in Canada**. Rome : joint FAO/WHO publication.
- FAO and WHO. (2007). **Strengthening National Food Control Systems**. Rome : Food and Agricultural Organization.
- FAO and WHO. (2003). **Assuring Food Safety and Quality : Guidelines For Strengthening National Food Control System**. Rome : joint FAO/WHO publication.
- Yapp, C., and Fairman, R. (2004). **Compliance with food safety legislation in small and micro-businesses : enforcement as an external motivator**. J. of Environmental and Health Research. 3(2), p. 44-52.