

## ผลงานที่เป็นผลการดำเนินงานที่ผ่านมา

๑. ชื่อผลงานเรื่อง การพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหาร
๒. ระยะเวลาที่ดำเนินการ ตุลาคม ๒๕๕๗ – กันยายน ๒๕๕๘
๓. สัดส่วนของผลงานในส่วนที่ตนเองปฏิบัติ ๘๐ % (ระบุรายละเอียดของผลงานพร้อมทั้งสัดส่วนของงาน)  
ทบทวนวรรณกรรม จัดทำกรอบแนวคิดการวิจัย จัดทำเครื่องมือการวิจัย ติดต่อประสานงานกลุ่มผู้เชี่ยวชาญ รวบรวม วิเคราะห์ และแปลผลข้อมูล สรุปอภิปรายผลการวิจัย และจัดทำข้อเสนอแนะ
๔. ผู้ร่วมจัดทำผลงาน (ถ้ามี)
  ๑. นางนภพรรณ นันทพงษ์ สัดส่วนของผลงาน ๑๐ %
  ๒. นางสาวปาริชาติ สร้อยสูงเนิน สัดส่วนของผลงาน ๑๐ %

### ๕. บทคัดย่อ

รถเร่ขายอาหารเป็นกิจการขายอาหารที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในปัจจุบันเพราะสามารถเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคได้อย่างสะดวก แต่สภาพการสุขาภิบาลอาหารยังไม่ถูกสุขลักษณะโดยเฉพาะการเก็บรักษาอาหารทั้งอาหารสดและอาหารปรุงสำเร็จ (รัชชผดุง และคณะ, ๒๕๕๔) ซึ่งเป็นความเสี่ยงจากการซื้ออาหารจากรถเร่ ประกอบกับปัจจุบันยังไม่มีกำหนดมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหาร ดังนั้นจึงต้องมีศึกษาเพื่อพัฒนาหลักเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหารมาใช้ในการประเมินด้านสุขลักษณะ ใช้เป็นคำแนะนำแก่ผู้ประกอบการและใช้เป็นหลักเกณฑ์ทางวิชาการในการยกร่างข้อกำหนดของท้องถิ่นตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงพรรณนา (Descriptive Research) ประเภทการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยใช้เทคนิคเดลฟายแบบปรับปรุง (Modified Delphi Technique) ตามแนวคิดของฮาร์ทแมน (Hartman) โดยแบ่งเป็น ๒ ระยะคือระยะที่หนึ่งสอบถามความคิดเห็นจากเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารของศูนย์อนามัย สาธารณสุขจังหวัดและเทศบาลซึ่งคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) รวม ๑๖๗ ท่าน เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามปลายปิดแบบประเมินค่า ๓ ระดับคือ เห็นด้วย ควรปรับปรุงและไม่เห็นด้วย พร้อมทั้งให้แสดงความคิดเห็นเพิ่มเติม ระยะที่สองสอบถามความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญที่เป็นนักวิชาการที่มีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหารมาแล้วอย่างน้อย ๕ ปี จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล และข้าราชการกรมอนามัยที่เกษียณอายุราชการ โดยคัดเลือกแบบเจาะจง รวม ๓๐ ท่าน เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบถามปลายปิดแบบประเมินค่า ๕ ระดับ คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อยและน้อยที่สุด ตามแบบของลิเคิร์ต (Likert) การตรวจสอบเครื่องมือทั้งหมดจะหาความตรงตามเนื้อหา (Content Validity) ด้วยค่าดัชนีความสอดคล้องและทดสอบความเชื่อมั่น (Reliability) โดยวิธีสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค การเก็บข้อมูลจะจัดส่งแบบสอบถามไปทางไปรษณีย์ให้แก่กลุ่มเป้าหมายโดยตรงและให้ส่งกลับคืนมาภายใน ๓ สัปดาห์ ทั้งทางไปรษณีย์ โทรสาร และจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งคำตอบจากผู้เชี่ยวชาญจะนำมาวิเคราะห์หาความสอดคล้องกัน โดยพิจารณาจากค่ามัธยฐานตั้งแต่ ๔ ขึ้นไป ค่าพิสัยระหว่างควอไทล์น้อยกว่าหรือเท่ากับ ๐.๙๙ และค่าเฉลี่ยคะแนนความเหมาะสมมากกว่า ๓.๔๑ จึงจะหยุดกระบวนการสอบถามผู้เชี่ยวชาญ มีผู้เชี่ยวชาญให้ความร่วมมือตอบแบบสอบถามจนเสร็จสิ้นกระบวนการวิจัย จำนวน ๒๕ ท่าน และได้ความเห็นที่สอดคล้องไปในทิศทางเดียวกันตามเกณฑ์ที่กำหนด และได้เกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหาร จำนวน ๑๕ ข้อ ครอบคลุมทั้ง ๕ ปัจจัยตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร โดยเน้นความสะอาด ความเป็นระเบียบ การเก็บรักษาอาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ การเลือก การล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ การจัดการขยะมูลฝอย และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

ข้อเสนอแนะด้านการปฏิบัติการ ควรนำเอามาตรฐานที่ได้ไปจัดทำคู่มือการตรวจแนะนำด้านสุขาภิบาลอาหารของรถเร่จำหน่ายอาหารเพื่อสนับสนุนส่งเสริมการปฏิบัติงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นรวมทั้งจัดทำข้อเสนอต่อกรมอนามัยเพื่อผลักดันเชิงนโยบาย กำหนดกลไกการควบคุม ยกเว้นเป็นคำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุขหรือยกเว้นเป็นกฎกระทรวงเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพื่อให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ใช้ในการออกข้อกำหนดท้องถิ่นในการควบคุม กำกับการประกอบการรถเร่ขายอาหารในพื้นที่รับผิดชอบต่อไป

## ๖. บทนำ

รถเร่ขายอาหารเป็นกิจการขายอาหารที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในปัจจุบันเพราะสามารถเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคได้อย่างสะดวก จากการสำรวจสภาพการสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหาร (รัชชผดุง และคณะ, ๒๕๕๔) เพื่อศึกษาลักษณะ วิธีการ รูปแบบ สภาพการสุขาภิบาลอาหารและจัดทำหลักเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหาร ซึ่งกลุ่มตัวอย่างเป็นรถเร่ขายอาหารสดและอาหารปรุงสำเร็จและรถเร่ขายอาหารที่ต้องปรุงประกอบ โดยการสำรวจจากรถเร่เข้าไปซื้อสินค้าในตลาดสด นำซื้อในพื้นที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทั่วประเทศและคัดเลือกรถเร่ขายอาหารสดและอาหารปรุงสำเร็จแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) การเก็บข้อมูลจะใช้วิธีการสอบถามข้อมูลโดยตรงจากผู้ประกอบการ (Face - To - Face) ด้วยแบบสอบถามที่คณะวิจัยได้สร้างขึ้นและวัดอุณหภูมิของตู้แช่เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ขายด้วยเทอร์โมมิเตอร์ จากการสอบถามผู้ประกอบการรถเร่ จำนวน ๓๐๖ ราย พบว่า ส่วนมากอายุ ๓๐-๕๐ ปี จบการศึกษาระดับประถมศึกษา ประกอบอาชีพนี้มาไม่เกิน ๑๐ ปีและเป็นอาชีพหลัก ผู้ประกอบการในภาคกลาง ภาคใต้ และกรุงเทพฯ จะเป็นคนต่างถิ่นมาเช่าบ้านอยู่ส่วนภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือเป็นคนในพื้นที่ รถเร่ขายอาหารสดและอาหารปรุงสำเร็จจะใช้รถยนต์กระบะที่ต่อเติมโครงหลังคามากที่สุด ส่วนรถเร่ขายอาหารที่ต้องปรุงประกอบจะเป็นรถจักรยานยนต์พ่วงข้างมากที่สุด ลักษณะการเร่ขายจะขับรถไปจอดบริเวณตามที่ทางสาธารณะในชุมชน/หมู่บ้านครอบคลุมพื้นที่หลายองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จากสภาพด้านสุขาภิบาลอาหารหากเป็นรถเร่ขายอาหารสดและอาหารปรุงสำเร็จจะมีความเสี่ยงที่เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ที่เก็บรักษาในระหว่างเร่ขายไม่ถูกสุขลักษณะ การตัดแต่งหรือแบ่งบรรจุผักและผลไม้ทำกับพื้น ส่วนอาหารปรุงสำเร็จหรืออาหารถุนั้นเป็นอาหารที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบซึ่งในระหว่างการเร่ขายจะไม่มีกระบวนการควบคุมอุณหภูมิและระยะเวลาในการผลิตจนถึงมือผู้บริโภคใช้เวลานาน ๓-๘ ชั่วโมงจึงเป็นจุดเสี่ยงที่จะทำให้อาหารบูดหรือเน่าเสียได้นอกจากนั้นอาหารแห้งหากขายไม่หมดและเก็บรักษาไม่ดีจะเกิดเชื้อราและอาหารบรรจุในภาชนะปิดสนิทบางชนิดไม่ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด แต่อย่างไรก็ตามการที่ผู้ประกอบการรถเร่ขายอาหารไปซื้อสินค้าที่ตลาดสดนำซื้อ จึงเป็นการลดความเสี่ยงในตัวอาหารลงไปได้ระดับหนึ่ง รถเร่ขายอาหารสดและอาหารปรุงสำเร็จมีลักษณะคล้ายตลาดเคลื่อนที่แต่องค์ประกอบหลายอย่างแตกต่างกันมากและจากการวิจัยดังกล่าวได้วิเคราะห์ผลการสำรวจและนำมาเทียบเคียงกับหลักวิชาการจนได้ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับรถเร่ขายอาหารสดและอาหารปรุงสำเร็จ ครอบคลุมทั้ง ๕ ปัจจัย ดังนี้

**๑. ตัวรถ** ได้แก่ สภาพตัวรถต้องมั่นคง แข็งแรง สามารถปิดหรือคลุมส่วนที่เก็บอาหารหลังจากเลิกขายหรือขณะฝนตกได้ ชั้นวางอาหารภายในตัวรถต้องทำจากวัสดุที่แข็งแรง ทำความสะอาดง่ายและไม่ชำรุด และต้องทำความสะอาดภายในตัวรถ ชั้นวางสินค้า อย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง

**๒. อาหาร** ได้แก่ มีการจัดวางอาหารที่ขายเป็นหมวดหมู่ และต้องแยกเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ออกจากอาหารอื่น เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ อาหารทะเลต้องมีการเก็บรักษาในที่อุณหภูมิไม่เกิน ๕ °C ทั้งนี้ในช่วงระยะเวลาเร่ขายต้องแช่น้ำแข็งไว้ตลอดเวลา อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิดและหามาไว้เก็บรักษาไว้เพื่อขายในวันต่อไป อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัยและเก็บรักษาอย่างถูกต้อง และอาหารบรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนดและอยู่ในสภาพดี

๓. ภาชนะ อุปกรณ์ ได้แก่ ภาชนะที่ใช้ในการแช่เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ต้องล้างทำความสะอาดทุกวัน หลังเลิกขาย ส่วนมิดและเขียงต้องล้างทุกครั้งหลังจากการใช้งาน

๔. การป้องกันสัตว์แมลงนำโรค ได้แก่ มีการรวบรวมขยะ มูลฝอย ขยะเร่ขายและนำไปทิ้งหรือกำจัดอย่าง ถูกต้อง และไม่เก็บ สะสมสิ่งของ เครื่องใช้ส่วนตัวไว้ในตัวรถ

๕. ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายเรียบร้อย มีสุขวิยาส่วนบุคคลที่ดีและได้รับการอบรม ด้านสุขาภิบาลอาหาร

เกณฑ์มาตรฐานที่ได้จากการวิจัยที่วิเคราะห์จากปัจจัยเสี่ยงจากการสำรวจและเทียบเคียงกับหลักวิชาการ ด้านสุขาภิบาลอาหารโดยยังไม่ได้มีการพัฒนาให้มีความเหมาะสมทั้งในทางวิชาการและสภาพการประกอบการจริงในปัจจุบัน ดังนั้นจึงต้องอาศัยผู้ที่ทำงานทางด้านสุขาภิบาลอาหารมาระดมความคิดเห็นเพื่อพัฒนาหลักเกณฑ์มาตรฐานดังกล่าวให้มีความเหมาะสมทั้งทางวิชาการและการนำไปใช้ เพื่อเป็นหลักเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในการประเมินด้านสุขลักษณะของรถเร่ขายอาหารและให้คำแนะนำในการประกอบการ รวมทั้งใช้เป็นหลักเกณฑ์ทางวิชาการในการยกร่างข้อกำหนดของท้องถิ่นตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

### ๗. วัตถุประสงค์

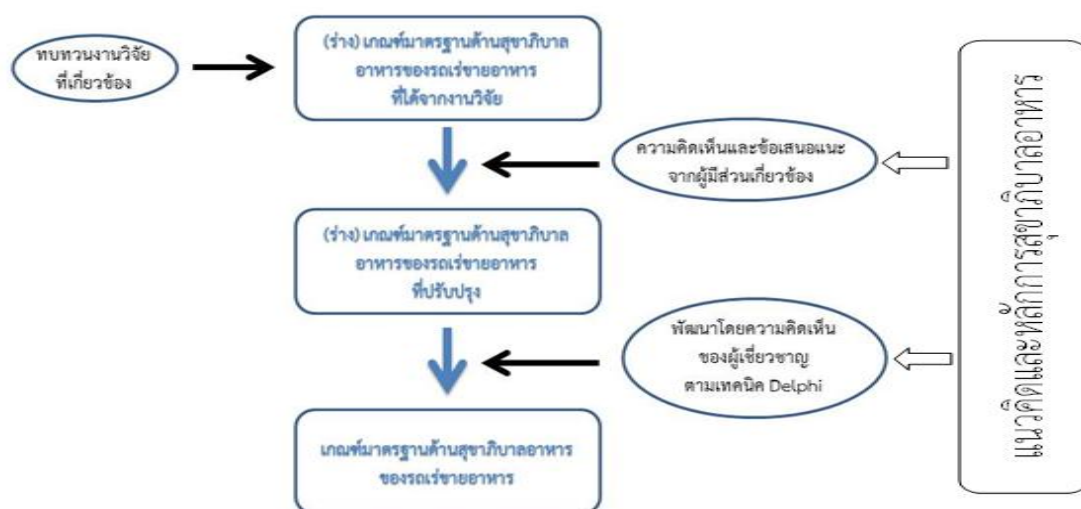
เพื่อพัฒนาหลักเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหารให้มีความเหมาะสมทั้งทางวิชาการ และสภาพการประกอบการ

### ๘. ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับรถเร่ขายอาหาร โดยครอบคลุม ยานพาหนะทุกชนิดที่ใช้ในการเร่ขายอาหารที่เป็นอาหารสดและอาหารปรุงสำเร็จ

### ๙. กรอบแนวคิดการวิจัย

กรอบแนวคิดการวิจัยในเรื่องนี้จะใช้ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหาร ที่ได้จากการวิจัยนำมาใช้เป็นกรอบในการวิจัย และมีการระดมความคิดเห็นจากผู้ส่วนเกี่ยวข้องหรือมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหารเพื่อพิจารณาความเหมาะสมและความครอบคลุมของ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐาน โดยใช้แนวคิดและหลักการสุขาภิบาลอาหารเป็นหลักวิชาการในการพิจารณา เพื่อให้ได้ข้อสรุปที่สอดคล้องไปในทิศทางเดียวกัน



กรอบแนวคิดการวิจัย

## ๑๐. กระบวนการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ โดยใช้เทคนิคเดลฟายแบบปรับปรุง (Modified Delphi Technique) ตามแนวคิดของฮาร์ทแมน (Hartman) (อ้างใน ณิชชา มหปญญานนท์, ม.ป.ป.) แบ่งเป็น ๒ ระยะ คือ

ระยะที่ ๑ สํารวจความคิดเห็นจากกลุ่มตัวอย่างเพื่อพิจารณาความเหมาะสมและความครอบคลุมของ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานฯ ที่ได้จากการทบทวนวรรณกรรม โดยกลุ่มตัวอย่างคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) จากเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัย สาธารณสุขจังหวัดและเทศบาล ในพื้นที่ที่เคยทำการสำรวจสภาพการณ์ สุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหาร (รัชชผดุง และคณะ, ๒๕๕๔) จำนวน ๑๖๘ ท่าน ซึ่งกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาใน ระยะนี้เป็นเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเป็นหลักและมีจำนวนมากกว่าแนวคิดของฮาร์ทแมนที่ได้ศึกษาไว้ ทั้งนี้เนื่องจากการศึกษาเรื่องรถเร่ขายอาหารนั้นมีผู้ศึกษาน้อยจึงจำเป็นต้องอาศัยผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นหลักมาช่วยให้ความคิดเห็นเพื่อให้ได้ความคิดเห็นที่ครอบคลุมทุกปัจจัยของการสุขาภิบาลอาหาร

เครื่องมือที่ใช้ในระยะที่ ๑ ใช้แบบสอบถามปลายปิดแบบประเมินค่า ๓ ระดับคือ เห็นด้วย ควรปรับปรุง และไม่เห็นด้วย พร้อมทั้งให้เหตุผลที่ไม่เห็นด้วยหรือข้อที่ควรปรับปรุง การตรวจสอบเครื่องมือโดยหา ความตรงตามเนื้อหาด้วยค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ต้องมีตั้งแต่ ๐.๗๕ ขึ้นไป

ระยะที่ ๒ การวัดความเหมาะสมของ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานฯ ที่ได้จากระยะที่ ๑ โดยกลุ่มตัวอย่าง เป็นนักวิชาการที่มีประสบการณ์ทำงานด้านสุขาภิบาลอาหารมาแล้วอย่างน้อย ๕ ปี คัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) จากสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล และนักวิชาการอิสระ(อดีตผู้บริหารกอง/สำนักสุขาภิบาล อาหารและน้ำ และนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษขึ้นไป) รวมทั้งหมด ๓๐ ท่าน

เครื่องมือที่ใช้ในระยะที่ ๒ เป็นแบบสอบถามปลายปิดแบบประมาณค่า ๕ ระดับ วัดความเหมาะสม ได้แก่ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด ตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหา (Content validity) เช่นเดียวกับระยะที่ ๑ และทดสอบหาความเชื่อมั่น (Reliability) ด้วยค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach Alpha Coefficient) โดยนำไปทดลองใช้ (Try Out) กับกลุ่มนักวิชาการที่มีลักษณะเหมือนกลุ่มตัวอย่าง จำนวน ๑๗ คน โดยมีค่าไม่ต่ำกว่า ๐.๗ ซึ่งทั้งสองระยะจะจัดส่งแบบสอบถามถึงกลุ่มเป้าหมายโดยตรงทางไปรษณีย์ และให้ส่งกลับภายใน ๓ สัปดาห์ ทั้งทางไปรษณีย์ โทรสาร และจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

การวิเคราะห์ข้อมูล ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามจะนำมาประมวลผลและวิเคราะห์ค่าทางสถิติในเชิงพรรณนาในรูปของการแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ฐานนิยม (Mode) ค่ามัธยฐาน (Median) และค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ (Interquartile Rang) ด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปทางสถิติ สำหรับการพิจารณาความ สอดคล้องของผู้เชี่ยวชาญนั้นจะพิจารณาจากค่ามัธยฐานและค่าพิสัยระหว่างควอไทล์มานำเสนอในรูปแบบของเกณฑ์ สัมบูรณ์ (Absolute Criterion) ซึ่งเป็นเกณฑ์ที่พัฒนามาจากความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับมาตรฐานอันเป็นที่ ยอมรับของผู้เชี่ยวชาญ โดยข้อสรุปว่าความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญสอดคล้องกันนั้นจะใช้ค่ามัธยฐาน ๔.๐ ขึ้นไป และ ค่าพิสัยระหว่างควอไทล์น้อยกว่าหรือเท่ากับ ๐.๙๙ บนสเกล ๕ ระดับ (รชยา บุญสวัสดิ์ : ๒๕๒๒) นอกจากนี้ยังใช้ ค่าเฉลี่ยคะแนนความคิดเห็นมาเป็นเกณฑ์พิจารณาโดยกำหนดระดับคะแนนเฉลี่ยความเหมาะสมที่จะใช้เป็นเกณฑ์ มาตรฐานคือ ๓.๔๑ ขึ้นไป ซึ่งหมายถึงผู้เชี่ยวชาญมีความเห็นว่าเกณฑ์นั้นมีความเหมาะสมมาก ดังนั้นในการวิจัยนี้ จะพิจารณาว่าเกณฑ์มาตรฐานในแต่ละข้อนั้นผู้เชี่ยวชาญมีความเห็นสอดคล้องไปทางเดียวกันหรือไม่จะใช้เกณฑ์ความ สอดคล้องในรูปแบบของเกณฑ์สัมบูรณ์ (Absolute Criterion) ประกอบด้วย

(๑) ค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ น้อยกว่า ๐.๙๙ แสดงว่าผู้เชี่ยวชาญให้ความเห็นสอดคล้องร่วมกันหรือคิดเห็น ไปในแนวทางเดียวกัน เพื่อวัดการกระจายตัวของข้อมูลที่ได้จากผู้เชี่ยวชาญ

(๒) ค่ามัธยฐานตั้งแต่ ๔ ขึ้นไป แสดงว่าผู้เชี่ยวชาญคิดเห็นร่วมกันเป็นส่วนใหญ่ว่ามีความเหมาะสมและมีความเป็นไปได้ที่จะใช้เป็นเกณฑ์มาตรฐานในระดับมากขึ้นไป เพื่อวัดแนวโน้มเข้าสู่ส่วนกลางของข้อมูลที่ได้จากผู้เชี่ยวชาญ

(๓) ค่าเฉลี่ยคะแนนความเหมาะสมตั้งแต่ ๓.๔๑ ขึ้นไป แสดงว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความเห็นว่าข้อความนั้นมีความเหมาะสมมาก เพื่อวัดระดับคะแนนความเหมาะสมของเกณฑ์มาตรฐานที่ได้จากผู้เชี่ยวชาญ

## ๑๑. ผลการดำเนินงาน/ผลการศึกษา

### ๑๑.๑. ผลการศึกษาในระยะที่ ๑

จากการสอบถามความคิดเห็นจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องต่อ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหารที่ได้จากการทบทวนวรรณกรรมทั้ง ๑๓ ข้อ พบว่ากลุ่มตัวอย่างตอบแบบสอบถามกลับมา จำนวน ๑๑๗ ท่าน คิดเป็นร้อยละ ๖๙.๖๔ โดยมีลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง ดังนี้

(๑) หน่วยงาน ส่วนมากเป็นกลุ่มเจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น(เทศบาลและเมืองพัทยา) จำนวน ๕๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๕๐.๔ กลุ่มเจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จำนวน ๔๘ คนคิดเป็นร้อยละ ๔๑.๐ และกลุ่มเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัย จำนวน ๑๐ คนคิดเป็นร้อยละ ๘.๕

(๒) เพศ กลุ่มตัวอย่างเป็นเพศหญิงร้อยละ ๕๑.๓ ซึ่งมากกว่าเพศชายเล็กน้อย

(๓) อายุ กลุ่มตัวอย่างมีอายุเฉลี่ย ๔๒.๗ ปี (๔๒.๗ ± ๗.๔๑) อายุมากที่สุด ๕๕ ปี น้อยที่สุด ๒๗ ปี อายุราชการเฉลี่ย ๑๙.๘ ปี (๑๙.๘ ± ๘.๒๖) อายุราชการมากที่สุด ๓๔ ปี น้อยที่สุด ๔ ปี และระยะเวลาที่ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารเฉลี่ย ๘.๑ ปี (๘.๑ ± ๓.๘๐) มากที่สุด ๑๗ ปี น้อยที่สุด ๑ ปี

(๔) การศึกษา กลุ่มตัวอย่างส่วนมากจบการศึกษาระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ ๖๒.๑ ระดับปริญญาโท ร้อยละ ๓๕.๓ และอื่นๆ (อนุปริญญา ประกาศนียบัตร ฯลฯ) ร้อยละ ๒.๖

(๕) ประเภทงาน กลุ่มตัวอย่างส่วนมากปฏิบัติงานด้านวิชาการ ร้อยละ ๖๐.๗ ด้านบริหาร ร้อยละ ๑๘.๘ และด้านปฏิบัติการ ร้อยละ ๒๐.๕

(๖) ลักษณะงาน กลุ่มตัวอย่างส่วนมากรับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารอย่างเดียว ร้อยละ ๔๒.๙ รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารร่วมกับงานอนามัยสิ่งแวดล้อม ร้อยละ ๓๒.๑ รับผิดชอบงานทั้งด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม และส่งเสริมสุขภาพ ร้อยละ ๒๔.๑ และทำงานอื่นๆ ร้อยละ ๐.๙

กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามได้ให้ความเห็นต่อ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหารในแต่ละข้อ ตามตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ ร้อยละของผู้ให้ความเห็นต่อ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานฯ ในระยะที่ ๑

(ร่าง) มาตรฐาน	ร้อยละของผู้ให้ความเห็น			ประเด็นที่ต้องปรับปรุง
	เห็นด้วย	ควรปรับปรุง	ไม่เห็นด้วย	
ข้อที่ ๑	๘๘.๙	๙.๔	๑.๗	- ปรับข้อความให้กระชับได้ใจความสามารถประเมินได้
ข้อที่ ๒	๙๑.๕	๗.๗	๐.๙	- ปรับข้อความให้กระชับได้ใจความสามารถสังเกตได้ - เพิ่มความสูงของชั้นวางสินค้า
ข้อที่ ๓	๖๖.๗	๒๙.๑	๔.๓	- ปรับให้สามารถตรวจประเมินได้ง่ายด้วยการสังเกต - เพิ่มเติมการทำความสะอาดที่สามารถฆ่าเชื้อโรคได้

## ตารางที่ ๑ (ต่อ)

(ร่าง) มาตรฐาน	ร้อยละของผู้ให้ความเห็น			ประเด็นที่ต้องปรับปรุง
	เห็นด้วย	ควรปรับปรุง	ไม่เห็นด้วย	
ข้อที่ ๔	๙๓.๒	๖.๐	๐.๙	- ปรับปรุงให้ครอบคลุมทั้งการจัดวางอาหารเป็นหมวดหมู่ แยกอาหารสดและอาหารสุกออกจากกัน - เพิ่มเติมภาชนะที่ใส่หรือห่อหุ้มที่ถูกลักษณะ
ข้อที่ ๕	๙๐.๖	๘.๕	๐.๙	- สุขลักษณะของภาชนะที่ใช้ในการแช่เนื้อสัตว์ - อุณหภูมิที่ใช้เก็บรักษาเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ - คุณภาพเนื้อสัตว์ที่นำมาขาย
ข้อที่ ๖	๘๘.๙	๑๐.๒	๐.๙	- ให้ครอบคลุมภาชนะที่บรรจุอาหารปรุงสำเร็จ การปกปิด และการเก็บรักษาอาหารปรุงสำเร็จ
ข้อที่ ๗	๘๘.๐	๑๐.๓	๑.๗	- ปรับแก้ข้อความให้สามารถประเมินด้วยการสังเกตได้ โดยเฉพาะในเรื่องความสะอาด ปลอดภัย ของอาหารแห้ง
ข้อที่ ๘	๘๖.๓	๑๒.๐	๑.๗	- ปรับแก้ข้อความให้สามารถประเมินด้วยการสังเกตได้ เช่น มีสภาพอย่างไร ดูเครื่องหมายอะไร เป็นต้น
ข้อที่ ๙	๙๒.๓	๖.๘	๐.๙	- ปรับแก้ข้อความให้ครอบคลุมเรื่องการทำความสะดวก ความถี่ในการทำความสะดวกของภาชนะที่ใช้แช่อาหารสด และอุปกรณ์อื่นๆ เช่น มีด เขียง
ข้อที่ ๑๐	๙๐.๖	๗.๗	๑.๗	- ปรับแก้ข้อความให้สามารถประเมินด้วยการสังเกตได้
ข้อที่ ๑๑	๘๘.๙	๘.๕	๒.๖	- ควรเน้นเรื่องการไม่เก็บสะสมสิ่งของเครื่องใช้ส่วนตัวไว้ปะปนกับอาหารที่นำมาขาย
ข้อที่ ๑๒	๙๕.๙	๓.๔	๐.๙	- ควรแบ่งออกเป็นสองประเด็น ได้แก่ ๑. สุขวิทยาส่วนบุคคล ควรระบุลักษณะที่บ่งบอกว่ามีสุข วิทยาส่วนบุคคลที่ดี สามารถประเมินด้วยการสังเกตได้ เช่น การแต่งกาย ลักษณะเล็บ พฤติกรรมการปรุง ฯลฯ ๒ การตรวจสอบสภาพนั้นจะตรวจอย่างไร หรือไม่
ข้อที่ ๑๓	๘๘.๙	๘.๕	๒.๖	- ปรับแก้ข้อความให้ครอบคลุมการมีความรู้ที่ไม่จำเป็นต้องได้รับการอบรมและการกำหนดหลักสูตรการอบรมที่เป็น มาตรฐาน

จากตารางที่ ๑ พบว่ากลุ่มตัวอย่างมากกว่าร้อยละ ๘๐ เห็นด้วยกับ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหารดังกล่าว ยกเว้นข้อที่ ๓ ที่มีผู้เห็นด้วยเพียงร้อยละ ๖๖.๗ และเห็นว่าข้อนี้ควรปรับปรุง ร้อยละ ๒๙.๑ แต่อย่างไรก็ตามทุกข้อควรมีการปรับแก้ไขข้อความหรือเพิ่มเติมเนื้อหาบางประเด็นที่ขาดไปเพื่อให้ครอบคลุม ถูกต้องตามหลักวิชาการและสามารถนำไปตรวจประเมินได้ด้วยการสังเกตเชิงประจักษ์ชัดหรือด้วย เครื่องมือวัด เพื่อลดการใช้ดุลยพินิจของผู้ตรวจประเมิน ดังนั้นจึงปรับเนื้อหาและเพิ่มเติม (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานการ สุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหารดังกล่าวเป็น ๑๕ ข้อ ดังนี้

๑. ตัวรถต้องมั่นคง แข็งแรง พื้นที่บริเวณจัดวางอาหารสามารถปิดคลุมได้
  ๒. ชั้นวางอาหารภายในตัวรถต้องทำมาจากวัสดุที่แข็งแรง ทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม เหล็ก เป็นต้น หากเป็นรถยนต์ความสูงของชั้นต้องไม่ต่ำกว่าขอบกระเบรล
  ๓. ภายในตัวรถและชั้นวางสินค้าต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรกสะสม ไม่พบร่องรอยหนูหรือแมลงสาบ มีการทำความสะอาดทุกวันและมีการใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโรค เช็ด ฉีดพ่น ภายในตัวรถและชั้นวางสินค้าอย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง
  ๔. อาหารที่วางภายในตัวรถต้องแยกเป็นหมวดหมู่และต้องแยกอาหารดิบกับอาหารสุกออกจากกัน อย่างชัดเจน
  ๕. เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส หรือแช่น้ำแข็งไว้ตลอดเวลา
  ๖. อาหารปรุงสำเร็จต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และห้ามนำอาหารปรุงสำเร็จที่เหลือไปเก็บรักษาไว้เพื่อนำมาจำหน่ายในวันต่อไป
  ๗. อาหารแห้งต้องไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย
  ๘. อาหารบรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องมีสภาพดี มีเครื่องหมาย อย. และยังไม่หมดอายุ
  ๙. ภาชนะที่บรรจุอาหารต้องทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารประเภทนั้นๆ
  ๑๐. ภาชนะแช่อาหารประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ต้องล้างทำความสะอาดทุกวัน หลังเลิกขาย ส่วนมีด เขียงหรืออุปกรณ์อื่นที่ใช้ในระหว่างจำหน่ายต้องล้างทุกครั้งภายหลังการใช้งาน
  ๑๑. ขยะ มูลฝอย ต้องรวบรวมใส่ถุงพลาสติกหรือถังขยะที่มีการปกปิดแล้วนำไปทิ้งหรือกำจัด อย่างถูกต้องทุกวัน
  ๑๒. ไม่เก็บ สะสมสิ่งของเครื่องใช้ส่วนตัวไว้บริเวณส่วนที่วางอาหารเพื่อจำหน่าย
  ๑๓. ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงไม่เป็นโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ และได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปีอย่างน้อยปีละครั้ง
  ๑๔. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง
  ๑๕. ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารหรือมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร
- โดย (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหาร ทั้ง ๑๕ ข้อนี้จะได้นำไปให้ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาให้ความเห็นในระยะที่ ๒ ต่อไป

### ๑๑.๒. ผลการศึกษาในระยะที่ ๒

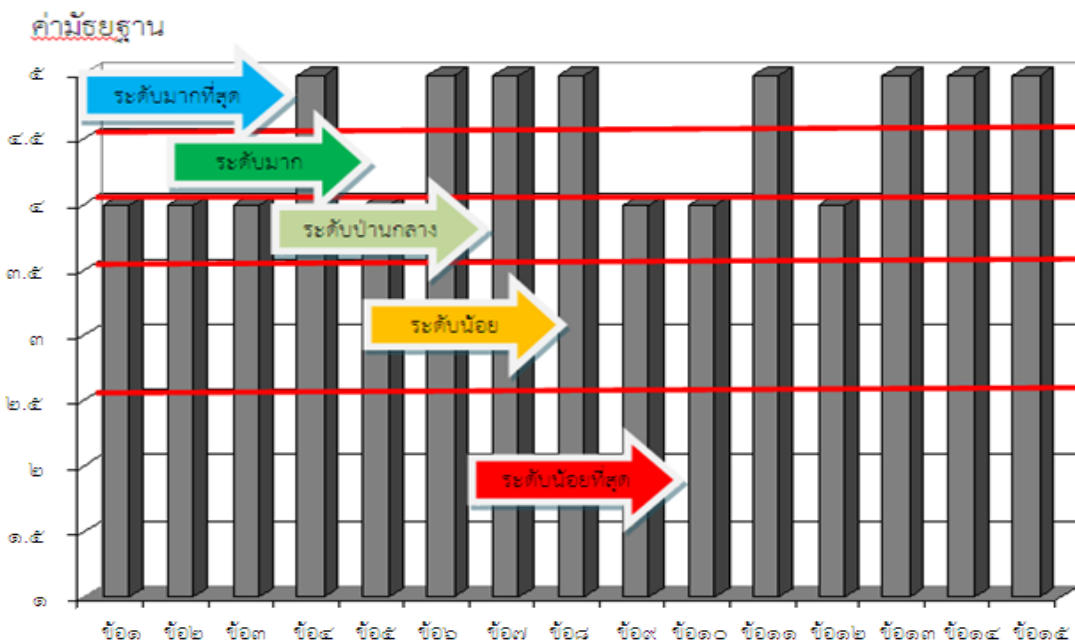
จากการนำ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหาร ทั้ง ๑๕ ข้อที่ได้ในระยะที่ ๑ มาให้กลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นกลุ่มผู้เชี่ยวชาญที่คัดเลือกไว้ จำนวน ๓๐ ท่านได้ให้ความเห็น โดยในรอบแรกของการตอบแบบสอบถามมีผู้เชี่ยวชาญให้ความร่วมมือตอบแบบสอบถามกลับคืนมาและยินดีเข้าร่วมกระบวนการวิจัย จำนวน ๒๕ ท่าน โดยมีลักษณะกลุ่มตัวอย่างดังนี้

(๑) หน่วยงาน เป็นเจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จำนวน ๑๐ ท่าน คิดเป็นร้อยละ ๔๐.๐๐ ซึ่งเท่ากับกลุ่มเจ้าหน้าที่เทศบาล ที่เหลืออีก ๕ ท่านหรือร้อยละ ๒๐.๐๐ เป็นกลุ่มอดีตข้าราชการที่เชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งได้แก่อดีตผู้บริหารสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำและนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษที่เกษียณอายุราชการแล้ว

- (๒) เพศ กลุ่มผู้เชี่ยวชาญเป็นเพศชาย ร้อยละ ๕๖.๐๐ เพศหญิง ร้อยละ ๔๔.๐๐
- (๓) อายุ กลุ่มผู้เชี่ยวชาญมีอายุเฉลี่ย ๔๖.๖๔ ปี (๔๖.๖๔ ± ๑๓.๑) อายุมากที่สุด ๗๖ ปี อายุน้อยที่สุด ๓๐ ปี
- (๔) การศึกษา กลุ่มผู้เชี่ยวชาญส่วนมากจบการศึกษาระดับปริญญาตรีและปริญญาโท เท่ากันร้อยละ ๔๘.๐๐ ส่วนที่เหลือจบการศึกษาระดับปริญญาเอก
- (๕) ประเภทงานของผู้เชี่ยวชาญ กลุ่มผู้เชี่ยวชาญส่วนมากปฏิบัติงานด้านวิชาการ ร้อยละ ๖๐.๐๐ ด้านบริหาร ร้อยละ ๒๔.๐๐ และด้านปฏิบัติการ ร้อยละ ๑๖.๐๐
- (๖) ลักษณะงานของผู้เชี่ยวชาญ กลุ่มผู้เชี่ยวชาญส่วนมากรับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารอย่างเดียว ร้อยละ ๕๒.๐๐ รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารร่วมกับงานอนามัยสิ่งแวดล้อม ร้อยละ ๑๖.๐๐ รับผิดชอบงานทั้งด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ ร้อยละ ๓๒.๐๐

จากการสอบถามความเห็นผู้เชี่ยวชาญรอบแรก พบว่า ผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่ให้ความเห็นว่า (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานฯ ดังกล่าวมีความเหมาะสมในระดับมากถึงมากที่สุด โดยได้ผลการสอบถามความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญในรอบแรกตามเกณฑ์ความสอดคล้องที่กำหนด ดังนี้

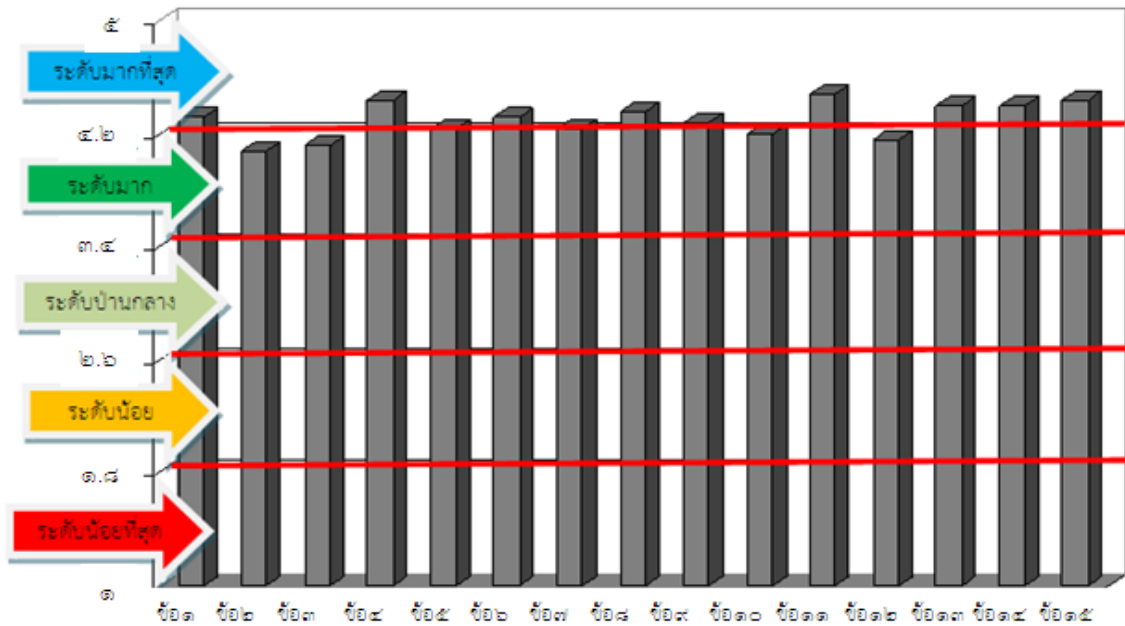
- (๑) ค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ เท่ากับ ๐.๕ ทุกข้อ แสดงว่าข้อมูลมีการกระจายตัวน้อยเนื่องจากผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นใกล้เคียงกัน
- (๒) ค่ามัธยฐานไม่ต่ำกว่า ๔.๐๐ ทุกข้อ โดยมีข้อที่ ๔, ๖, ๗, ๘, ๑๑, ๑๓, ๑๔ และ ๑๕ ที่มีค่ามัธยฐานเท่ากับ ๕.๐๐ แสดงว่าผู้เชี่ยวชาญครึ่งหนึ่งให้คะแนนความเหมาะสมตั้งแต่ ๔ ขึ้นไป แสดงว่าเกณฑ์มาตรฐานนั้นมีความเหมาะสมในระดับมาก ตามแผนภูมิที่ ๑
- (๓) ค่าเฉลี่ยคะแนนความเหมาะสมในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยมากกว่า ๔.๒) ยกเว้น ข้อ ๒, ๓, ๑๐ และ ๑๒ ที่มีค่าเฉลี่ยคะแนนความเหมาะสมในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยต่ำสุด ๔.๐๘ และค่าเฉลี่ยสูงสุด ๔.๔๘ แสดงว่าผู้เชี่ยวชาญส่วนมากเห็นว่าเกณฑ์มาตรฐานนั้นมีความเหมาะสมในระดับมากถึงมากที่สุด ตามแผนภูมิที่ ๒



แผนภูมิที่ ๑ ค่ามัธยฐานของ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานในแต่ละข้อจากผู้เชี่ยวชาญ แยกตามระดับ



ระดับและคะแนนความเหมาะสม



แผนภูมิที่ ๒ คะแนนเฉลี่ยความเหมาะสมของ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานในแต่ละข้อ จากผู้เชี่ยวชาญ

ข้อมูลที่ได้จากการสอบถามความเห็นของผู้เชี่ยวชาญในรอบแรกนี้ ได้สรุปข้อมูลรายข้อพร้อมทั้งระดับความเห็นในรอบแรกของผู้เชี่ยวชาญแต่ละท่านไว้ในแบบสอบถามในรอบที่สอง เพื่อให้ผู้เชี่ยวชาญได้รับทราบความเห็นของกลุ่มผู้เชี่ยวชาญเปรียบเทียบความเห็นของตนเองและพิจารณาให้ความเห็นในรอบที่สองอีกครั้ง

จากการสอบถามความเห็นผู้เชี่ยวชาญในรอบที่สอง พบว่า ผู้เชี่ยวชาญทั้ง ๒๕ ท่านตอบแบบสอบถามกลับคืนมาทั้งหมด ส่วนใหญ่ไม่เปลี่ยนแปลงความเห็นต่อ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานฯ ดังกล่าวตามตารางที่ ๒

ตารางที่ ๒ จำนวนผู้เชี่ยวชาญที่เปลี่ยนแปลงความเห็นต่อ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานฯ แยกรายข้อ

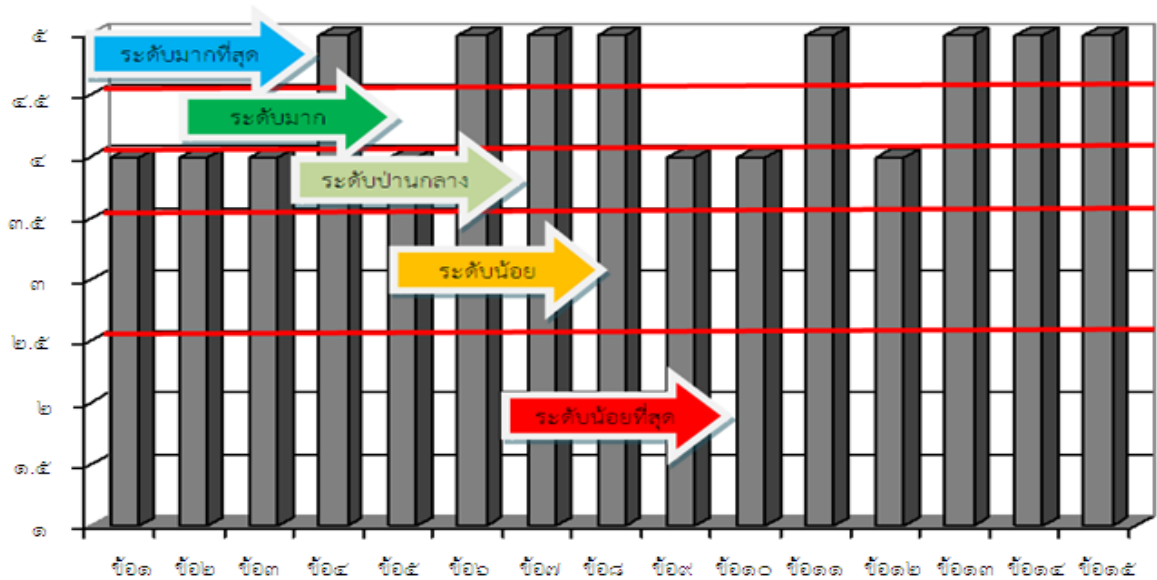
จำนวนผู้เชี่ยวชาญที่เปลี่ยนแปลงความเห็นต่อ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานฯ ในรอบสอง รายข้อ															
(ร่าง)เกณฑ์มาตรฐาน	ข้อ ๑	ข้อ ๒	ข้อ ๓	ข้อ ๔	ข้อ ๕	ข้อ ๖	ข้อ ๗	ข้อ ๘	ข้อ ๙	ข้อ ๑๐	ข้อ ๑๑	ข้อ ๑๒	ข้อ ๑๓	ข้อ ๑๔	ข้อ ๑๕
เปลี่ยนแปลง	๐	๑	๒	๑	๒	๒	๒	๒	๑	๑	๐	๑	๑	๑	๑
คงเดิม	๒๕	๒๔	๒๓	๒๔	๒๓	๒๓	๒๓	๒๓	๒๔	๒๔	๒๕	๒๔	๒๔	๒๔	๒๔

จากตารางที่ ๒ ผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่ยังยืนยันความเห็นเดิม มีเพียงผู้เชี่ยวชาญบางท่านที่เปลี่ยนแปลงความเห็น โดยเปลี่ยนไปเป็นระดับคะแนนความเหมาะสมที่สูงขึ้น ทำให้ในรอบที่สองนี้มีค่าเฉลี่ยคะแนนความเหมาะสมมากกว่ารอบแรกเล็กน้อย โดยยังมีความเห็นว่า (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานฯ ดังกล่าวมีความเหมาะสมในระดับมากถึงมากที่สุด โดยได้ผลการสอบถามความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญในรอบสองตามเกณฑ์ความสอดคล้องที่กำหนด ดังนี้ (๑) ค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ เท่ากับ ๐.๕ ทุกข้อ แสดงว่าข้อมูลยังมีการกระจายตัวน้อยเหมือนรอบแรก เนื่องจากผู้เชี่ยวชาญยังคงมีความคิดเห็นเหมือนเดิม

(๒) ค่ามัธยฐานไม่ต่ำกว่า ๔.๐๐ ทุกข้อ โดยมีข้อที่ ๔ ๖ ๗ ๘ ๑๑ ๑๓ ๑๔ และ ๑๕ ที่มีค่ามัธยฐานเท่ากับ ๕.๐๐ เหมือนครั้งแรก แสดงว่าผู้เชี่ยวชาญครั้งหนึ่งให้คะแนนความเหมาะสมตั้งแต่ ๔ ขึ้นไปเหมือนรอบแรก แสดงว่าเกณฑ์มาตรฐานนั้นมีความเหมาะสมในระดับมาก ตามแผนภูมิที่ ๓

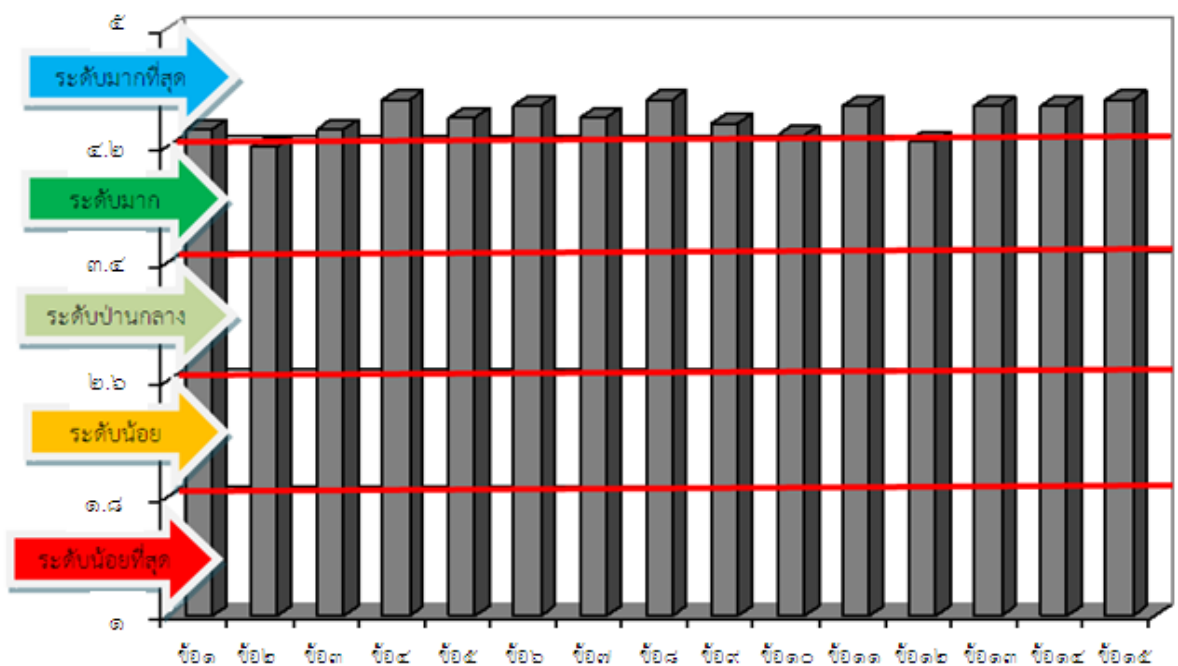
(๓) ค่าเฉลี่ยคะแนนความเหมาะสมในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยมากกว่า ๔.๒) ยกเว้น ข้อ ๒ และ ๑๒ เท่านั้น ที่มีค่าเฉลี่ยคะแนนความเหมาะสมในระดับมาก โดยมีค่าต่ำสุด ๔.๒๐ และสูงสุด ๔.๕๒ แสดงว่าผู้เชี่ยวชาญเห็นว่าเกณฑ์มาตรฐานนั้นมีความเหมาะสมในระดับมากที่สุดซึ่งเพิ่มขึ้นจากรอบแรก ตามแผนภูมิที่ ๔

ค่ามัธยฐาน



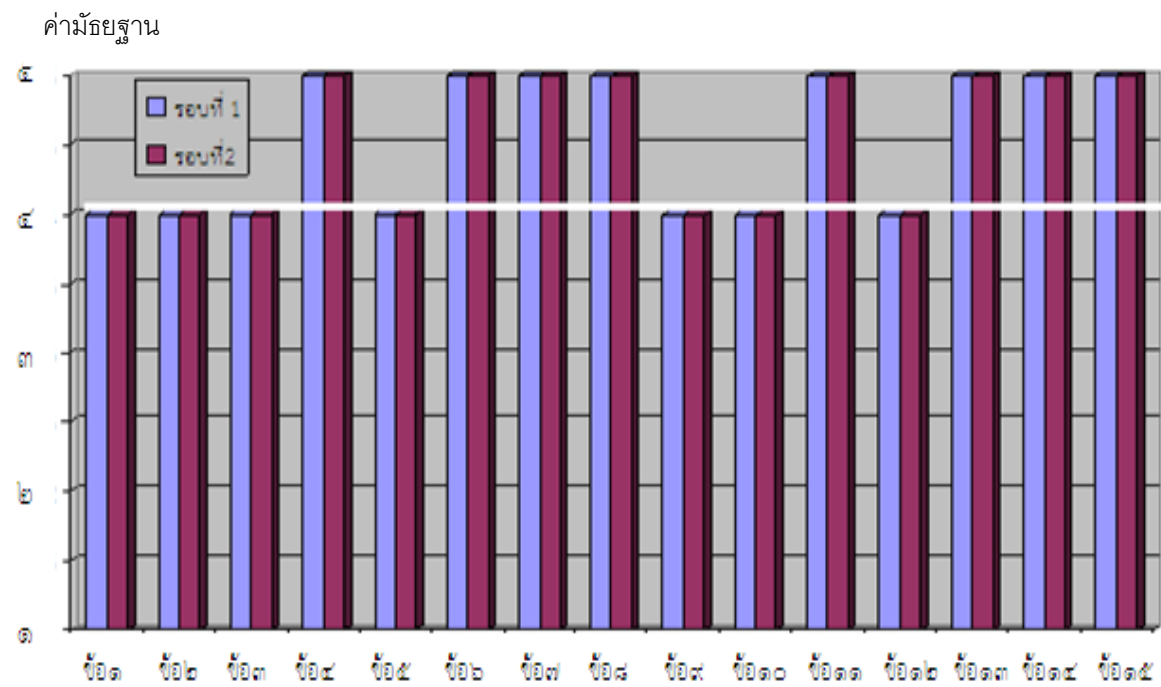
แผนภูมิที่ ๓ ค่ามัธยฐานของ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานฯ ในแต่ละข้อจากผู้เชี่ยวชาญในครั้งที่ ๒ แยกตามระดับ

ระดับและคะแนนความเหมาะสม

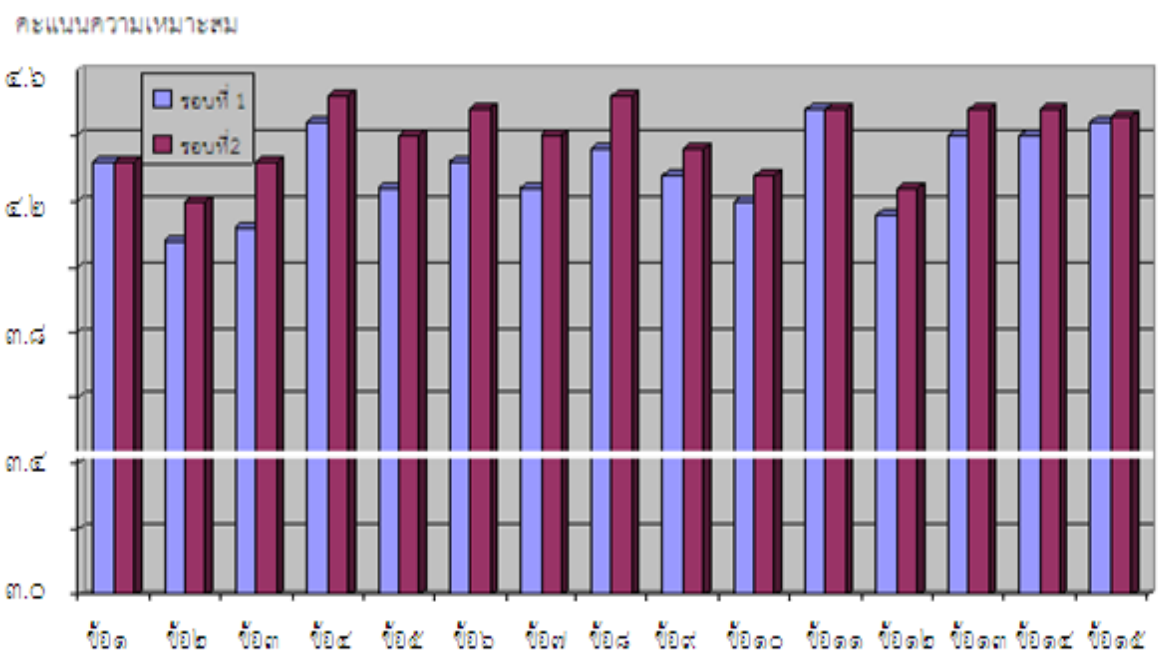


แผนภูมิที่ ๔ ค่ามัธยฐานของ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานฯ ในแต่ละข้อจากผู้เชี่ยวชาญในครั้งที่ ๒ แยกตามระดับ

เมื่อนำผลการสอบถามความเห็นของผู้เชี่ยวชาญทั้งสองรอบ มาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ความสอดคล้องที่กำหนด พบว่า ผู้เชี่ยวชาญให้ความเห็นสอดคล้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดตั้งแต่รอบแรก ส่วนรอบที่สองส่วนใหญ่ยังคงความเห็นเดิมโดยทุกข้อเป็นไปตามเกณฑ์ความสอดคล้องที่กำหนด คือ มีค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ ๐.๕ ค่ามัธยฐานไม่ต่ำกว่า ๔.๐๐ ทุกข้อ และค่าเฉลี่ยคะแนนความเหมาะสม ตั้งแต่ ๓.๔๑ ซึ่งหมายถึงผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่มีความเห็นสอดคล้องไปในทิศทางเดียวกันโดยเห็นว่าเกณฑ์มาตรฐานดังกล่าวมีความเหมาะสมในระดับมากถึงมากที่สุดตามแผนภูมิที่ ๕ และ ๖



แผนภูมิที่ ๕ แสดงค่ามัธยฐานรอบที่ ๑ และ ๒ เทียบกับเกณฑ์ความสอดคล้อง



แผนภูมิที่ ๖ แสดงค่าเฉลี่ยคะแนนความเหมาะสมรอบที่ ๑ และ ๒ เทียบกับหลักเกณฑ์ความสอดคล้อง

ดังนั้นสรุปได้ว่ากลุ่มตัวอย่างหรือผู้เชี่ยวชาญทั้ง ๒๕ ท่านมีความเห็นสอดคล้องไปในทิศทางเดียวกันว่า (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหารทั้ง ๑๕ ข้อนั้นมีความเหมาะสมในทางวิชาการและสภาพการประกอบการในปัจจุบัน สามารถนำไปใช้ในการตรวจแนะนำรถเร่ขายอาหารเพื่อควบคุมกำกับประกอบการให้ถูกสุขลักษณะและสามารถนำไปใช้เป็นหลักเกณฑ์ทางวิชาการในการยกร่างข้อกำหนดท้องถิ่นในการควบคุมการประกอบการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ โดยเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับรถเร่ขายอาหาร ทั้ง ๑๕ ข้อ สอดคล้องกับความคิดเห็นของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน แสดงว่า (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานทั้ง ๑๕ ข้อเป็นที่ยอมรับของผู้ปฏิบัติงานว่าสามารถดำเนินการได้และสอดคล้องถูกต้องตามหลักวิชาการตามความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

## ๑๒. การนำไปใช้ประโยชน์

ผลการวิจัยแสดงว่า (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหารมีความเหมาะสมถูกต้องตามหลักวิชาการและเป็นที่ยอมรับของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน โดยสามารถนำไปใช้ประโยชน์ ดังนี้

### ระดับปฏิบัติการ

๑ กรมอนามัยควรดำเนินการจัดทำคู่มือการตรวจแนะนำผู้ประกอบการตามเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับรถเร่ขายอาหารที่ได้นี้ เพื่ออธิบายหลักเกณฑ์ให้มีความชัดเจนขึ้นสามารถประเมินได้สะดวกและง่ายต่อการนำไปใช้งาน

๒ หน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นควรนำเอาเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับรถเร่ขายอาหารที่ได้นี้ไปใช้ในการตรวจแนะนำผู้ประกอบการรถเร่ขายและจัดทำเนื้อหาหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการรถเร่ขายอาหารตามสภาพปัญหาที่พบในพื้นที่นั้นๆ

๓ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นควรนำเอาเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับรถเร่ขายอาหารที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการยกร่างข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อควบคุมการประกอบการรถเร่ขายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ต่อไป

### ระดับนโยบาย

๑ กรมอนามัยควรผลักดันเชิงนโยบายเกี่ยวกับสุขลักษณะของรถเร่ขายอาหารและกำหนดกลไกการควบคุมการประกอบการรถเร่ขายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

๒ กรมอนามัยควรนำเกณฑ์มาตรฐานที่ได้มาจัดทำ (ร่าง) คำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุขหรือ (ร่าง) กฎกระทรวงเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหาร เพื่อนำเสนอคณะกรรมการสาธารณสุขเพื่อพิจารณาออกคำแนะนำหรือออกกฎกระทรวงตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ต่อไป

## ๑๓ ความยุ่งยากในการดำเนินการ/ปัญหา/อุปสรรค (ที่เป็นปัญหายุ่งยากของผู้ดำเนินการ)

๑ ปัญหาการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างทั้งสองระยะ เนื่องจากการศึกษาเรื่องรถเร่ขายอาหารในประเทศไทยมีผู้ศึกษาไว้น้อยมาก ดังนั้นจะหากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นผู้มีความรู้ในเรื่องนี้ค่อนข้างยากจึงต้องอาศัยผู้ที่มีประสบการณ์ทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยเฉพาะกลุ่มเจ้าหน้าที่เทศบาลและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดซึ่งในชีวิตประจำวันมีความใกล้ชิดกับรถเร่ขายอาหาร

๒ ปัญหาการติดต่อประสานงานกลุ่มตัวอย่างที่เป็นกลุ่มผู้เชี่ยวชาญ เนื่องจากการใช้เทคนิค Delphi นี้ ไม่มีการประชุมผู้เชี่ยวชาญร่วมกันทั้งหมด จึงต้องมีการชี้แจง อธิบาย และสื่อสารในกระบวนการวิจัยทั้งหมดให้กลุ่มตัวอย่างได้รับทราบเป็นรายบุคคล ทั้งข้อตกลงในการวิจัย แนวทางในการตอบแบบสอบถาม การสื่อสารกับคณะผู้วิจัย

จึงต้องใช้ความอดทน ความพยายาม ทักษะการประสานงาน และการสื่อสารที่ดีเพื่อโน้มน้าว จูงใจ ให้กลุ่มตัวอย่างเข้าร่วมกระบวนการวิจัยและตอบแบบสอบถามตามขั้นตอนของการวิจัยในครั้งนี้

๓ ปัญหาการรวบรวมและแปรผลข้อมูล เนื่องจากข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างโดยเฉพาะในระยะที่หนึ่งนั้นมีข้อมูลที่เป็นข้อเสนอแนะต่อ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานฯ แต่ละข้อจึงต้องทำความเข้าใจในข้อเสนอแนะและใช้หลักวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารมาวิเคราะห์ข้อเสนอแนะว่าถูกตามหลักวิชาการหรือไม่ และนำข้อเสนอแนะจากหลายๆท่านมาประมวลเพื่อปรับปรุงแก้ไข (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานฯ ดังกล่าว ตามที่กลุ่มตัวอย่างให้คำแนะนำมา

๔ ปัญหาการหาตัวชี้วัดเพื่อสรุปผลการวิจัยว่ากลุ่มตัวอย่างมีความเห็นสอดคล้องไปในทิศทางเดียวกัน เนื่องจากการใช้เทคนิค Delphi ต้องให้ได้ความเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่เป็นไปในทิศทางเดียวกันในแต่ละข้อของ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานฯ จึงจะถือว่าเป็นความเห็นที่เหมาะสมและยุติการสอบถาม ดังนั้นจึงต้องทบทวนงานวิจัยจากหลายๆเรื่องที่ใช้เทคนิค Delphi เหมือนกันและจุดประสงค์คล้ายๆกัน นำมาประยุกต์ใช้ในครั้งนี้ ซึ่งต้องอาศัยการอ่าน การวิเคราะห์และประมวลหลักเกณฑ์ดังกล่าวเพื่อให้เหมาะสมกับงานวิจัยในเรื่องนี้

๕. ปัญหาขาดมาตรฐานอ้างอิง เนื่องจากยังไม่มีเกณฑ์มาตรฐานเกี่ยวกับรถเร่ขายอาหารมาก่อนทั้งในประเทศและต่างประเทศ ทั้งนี้ลักษณะการประกอบการรถเร่ขายอาหารที่มีในประเทศไทยนั้นไม่พบว่ามีในประเทศอื่น ดังนั้นจึงค่อนข้างยากที่จะวิเคราะห์หรือสังเคราะห์ข้อมูลจากการวิจัยเพียงอย่างเดียวแล้วจะได้เกณฑ์มาตรฐานที่เหมาะสม

#### ๑๔ ข้อเสนอแนะ/วิจารณ์

ผลการวิจัยครั้งนี้ เป็นการนำผลการสำรวจสภาพการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหารมาพัฒนาปรับปรุงโดยอาศัยความเห็น ประสบการณ์ของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานและนักวิชาการ เพื่อให้ได้ร่างมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับมีความเหมาะสมและถูกต้องตามบริบทของผู้ปฏิบัติงานและหลักวิชาการ ซึ่งถือว่าเป็นต้นแบบในการพัฒนามาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารที่จะพัฒนาขึ้นใหม่ตามหลักวิชาการ จำเป็นจะต้องมีกระบวนการศึกษาช่วยประเมินผลความเหมาะสมทั้งทางด้านวิชาการและสภาพความเป็นจริงตามบริบทของพื้นที่ต่อไป จึงจะทำให้ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานที่จะพัฒนาขึ้นใหม่เป็นที่ยอมรับของผู้ปฏิบัติงานและสามารถใช้อ้างอิงตามหลักวิชาการต่อไป

#### ๑๕ กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เจ้าหน้าที่เทศบาล ที่เสียสละเวลาในการตอบแบบสอบถามในการวิจัยและขอขอบคุณอดีตผู้อำนวยการกอง/สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ที่เสียสละเวลาตอบแบบสอบถามและให้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยในครั้งนี้และขอขอบพระคุณ ผศ. พงษ์เดช สารการ อาจารย์ประจำสาขาวิชาระบาดวิทยาและชีวสถิติ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ที่ให้คำปรึกษาในการวิเคราะห์และแปรผลข้อมูลทางสถิติ

#### ๑๓. เอกสารอ้างอิง (ตามระบบ APA , American Psychological Association)

ณัชชา มหุญญานนท์. (ม.ป.ป.). เทคนิคเดลฟายแบบปรับปรุง (Modified Delphi Technique).

[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://tsumis.tsu.ac.th/tsukm/UploadFolder%5C2-mdt.pdf> (วันที่ค้นข้อมูล : ๑๙ ตุลาคม ๒๕๕๗).

ปริญญา จิตอร่าม. (๒๕๕๓). การพัฒนาตัวบ่งชี้การจัดการความรู้ด้านสุขภาพในชุมชนของสถานีนอนามัย.

วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรดุษฎีบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศิลปากร.

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕. (๒๕๓๕, ๕ เมษายน). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม ๑๐๙ ตอนที่ ๓๘ หน้า ๒๗-๕๒.

พระราชบัญญัติทางหลวง พ.ศ. ๒๕๓๕. (๒๕๓๕, ๑๘ เมษายน). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม ๑๐๙ ตอนที่ ๕๒ หน้า ๖-๒๔.

พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕.

(๒๕๓๕, ๒๘ กุมภาพันธ์). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม ๑๐๙ ตอนที่ ๑๕ หน้า ๒๘-๔๒  
พระราชบัญญัติควบคุมการโฆษณาโดยใช้เครื่องขยายเสียง พ.ศ. ๒๕๓๓. (๒๕๓๓, ๗ กุมภาพันธ์).

ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม ๖๗ ตอนที่ ๘ หน้า ๑๗๘-๑๘๓

พระราชกฤษฎีกาให้ใช้พระราชบัญญัติควบคุมการโฆษณาโดยใช้เครื่องขยายเสียง พ.ศ. ๒๕๓๓. (ฉบับที่ ๓).

(๒๕๓๓, ๓ เมษายน). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม ๗๓ ตอนที่ ๓๐ หน้า ๓๗๑-๓๗๓.

มนต์ชัย เทียนทอง. (๒๕๔๘). สถิติและวิธีการวิจัยทางเทคโนโลยีสารสนเทศ. กรุงเทพมหานคร :

รวบบุญการพิมพ์.

รชยา บุญสวัสดิ์. (๒๕๕๒). แนวทางการจัดการเรียนการสอนบนระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตสำหรับ

นักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี.

วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

รัชชผดุง ดำรงพิงคสกุล และคณะ. (๒๕๕๔). สภาพการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารและจัดทำเกณฑ์

มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของรถเร่ขายอาหาร. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

Jensen, C. (1996). Delphi in Depth : Power Techniques from the Experts Berkeley.

Singapore : McGraw-Hill.

ขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ..... 

(นายรัชชผดุง ดำรงพิงคสกุล)

ผู้เสนอผลงาน

..... / กันยายน / ๒๕๕๙

ขอรับรองว่าสัดส่วนหรือลักษณะงานในการดำเนินการของผู้เสนอข้างต้นถูกต้องกับความเป็นจริงทุกประการ

ลงชื่อ..... 

(นางนภพรรณ นันตพงษ์)

ผู้ร่วมดำเนินการ

..... / กันยายน / ๒๕๕๙

ลงชื่อ..... 

(นางสาวปาริชาติ สร้อยสูงเนิน)

ผู้ร่วมดำเนินการ

..... / กันยายน / ๒๕๕๙

ได้ตรวจสอบแล้วขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ

ลงชื่อ..... 

(นายสุชาติ สุขเจริญ)

ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มสร้างเสริมพฤติกรรมบริโภคและ

ความเข้มแข็งภาคีเครือข่าย

(หน.กลุ่ม/ฝ่าย)

..... / กันยายน / ๒๕๕๙

ลงชื่อ..... 

(นางนันทกา หนูเทพ)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

(ผอ. กลุ่ม/กอง/สำนัก/ศูนย์)

..... / กันยายน / ๒๕๕๙