การพัฒนารูปแบบการจัดการสุขลักษณะด้านอาหาร น้ำอุปโภคและน้ำบริโภค ในเมืองท่องเที่ยววิถีใหม่ กรณีศึกษา : เทศบาลเมืองหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

อรุณิญา โชคลาภ, วราภรณ์ ถาวรวงษ์
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

บทนำ

จากข้อมูลสถิติด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ปี 2560-2561 พบว่ามีอัตราเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยมีจำนวนนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติเติบโต 1.41% ระยะเวลาเฉลี่ย 3 วัน ซึ่งมักเป็นช่วงวันหยุด Long weekend หรือนักขัตฤกษ์ โดยในปี 2561 มีนักท่องเที่ยวมาเยือนประจวบคีรีขันธ์จำนวนประมาณ 8 ล้านคน เป็นชาวไทย 5,940,000 คน ใช้จ่ายเฉลี่ย 2,395 บาท/คน/วัน และชาวต่างชาติ 1,230,000 คน ใช้จ่ายเฉลี่ย 3,620 บาท/คน/วัน อัตราการเข้าพักในโรงแรมสูงถึง 65.43% อีกด้วย ทำให้ปี 2561 ประจวบคีรีขันธ์ มีรายได้ จากผู้เยี่ยมเยือนถึง 42,987 ล้านบาท (Terrabkk, 2563) แต่เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในประเทศต่างๆ ทั่วโลกรวมถึงประเทศไทยในช่วงต้นปีพ.ศ. 2563 ส่งผลให้ประเทศไทยต้องเผชิญกับวิกฤตทางด้านเศรษฐกิจและการท่องเที่ยว ทำให้มีมาตรการล็อกดาวน์, พ.ร.ก.ฉุกเฉิน, มาตรการเคอร์ฟิวถูกนำมาใช้ รวมทั้งการยกเลิกกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวต่าง ๆ เศรษฐกิจทุกภาคส่วนของประเทศต้องหยุดลงแบบฉับพลัน ภาคธุรกิจทยอยปิดกิจการเป็นจำนวนมากและการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศหยุดชะงัก รวมถึงเมืองหัวหิน ไม่ว่าจะเป็นกิจการด้านอาหารและน้ำ ที่พัก โรงแรมต่าง ๆ และกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวยังมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคในหลายพื้นที่ ทำให้วิถีชีวิตของประชาชนและการดำเนินธุรกิจต้องเปลี่ยนแปลงทั้งด้านการบริโภคอาหาร และการรักษาสุขอนามัยเกิดเป็นวิถีชีวิตใหม่ (New Normal)

ดังนั้น การสร้างมาตรฐานที่ดีต่อการท่องเที่ยวในวิถีชีวิตใหม่ ยกระดับมาตรการสุขอนามัยในการให้บริการด้านการท่องเที่ยว ได้แก่ การจัดการสุขลักษณะด้านอาหาร น้ำอุปโภคและบริโภคในเมืองหัวหิน เพื่อให้ประชาชน และนักท่องเที่ยวได้มีอาหารและน้ำที่สะอาด ปลอดภัย และป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID–19) และเป็นต้นแบบแหล่งท่องเที่ยว สร้างความเชื่อมั่นให้กับนักท่องเที่ยวในการเข้ามาใช้บริการในสถานประกอบกิจการฯ ส่งผลดีต่อภาพลักษณ์และเศรษฐกิจของประเทศไทย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาระบบฐานข้อมูลการจัดการสุขลักษณะด้านอาหาร น้ำอุปโภคและบริโภคในเมืองท่องเที่ยววิถีใหม่ กรณีศึกษา เทศบาลเมืองหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
2. เพื่อพัฒนารูปแบบการจัดการสุขลักษณะของอาหาร น้ำอุปโภค และน้ำบริโภคในเมืองท่องเที่ยววิถีใหม่ กรณีศึกษา เทศบาลเมืองหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ขอบเขตของโครงการวิจัย

ประชากรที่ศึกษา ประกอบด้วย สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ประกอบด้วย ตลาดสด ตลาดนัด ร้านอาหาร และอาหารริมบาทวิถี (Street Food) รวมถึงระบบสาธารณูปโภค ได้แก่ ตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ และระบบประปาท้องถิ่น ในพื้นที่ตำบลหัวหินและตำบลหนองแก อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. สถานประกอบกิจการด้านอาหาร หมายถึง สถานที่สำหรับจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ตลาดสด ตลาดนัด ร้านอาหาร และอาหารริมบาทวิถี (Street Food)
2. ตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ หมายถึง ตู้น้ำสำหรับให้บริการน้ำบริโภคแก่ประชาชน ณ จุดที่ตั้งตู้น้ำ รวมถึงตู้น้ำประชารัฐ

3. ระบบประปา หมายถึง ระบบประปาของเทศบาลเมืองหัวหินที่ดำเนินการในเขตตำบลหัวหินและตำบลหนองแก

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้พัฒนาระบบฐานข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหาร น้ำอุปโภค และน้ำบริโภคของเทศบาลเมืองหัวหินให้มีความครอบคลุมกับพื้นที่มากขึ้น

2. ได้พัฒนารูปแบบการจัดการสุขลักษณะของอาหาร น้ำอุปโภคและบริโภค ที่ปลอดภัยภายใต้มาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID–19) ของเทศบาลเมืองหัวหิน

3. สามารถนำรูปแบบจัดการสุขลักษณะของอาหาร น้ำอุปโภคและบริโภคที่ได้จากการศึกษาครั้งนี้ไปใช้ในการพัฒนาเมืองท่องเที่ยวแห่งอื่นได้

กรอบแนวคิดวิจัยและขั้นตอนการดำเนินงาน

งานวิจัยนี้ใช้แนวคิดการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) เพื่อพัฒนาฐานข้อมูลด้านสุขาภิบาลและรูปแบบการจัดการสุขลักษณะด้านอาหาร น้ำอุปโภค และน้ำบริโภคในเมืองท่องเที่ยววิถีใหม่ กรณีศึกษาเทศบาลเมืองหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ โดยใช้แบบประเมินการจัดการและตรวจสอบสถานประกอบกิจการด้านอาหาร แบบประเมินการจัดการและตรวจสอบคุณภาพตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ แบบประเมินคุณภาพระบบประปาหมู่บ้าน (ใช้แหล่งน้ำผิวดิน) เพื่อประเมินพื้นที่ศึกษาก่อนและหลังปฏิบัติการ และใช้แบบสอบถามปัจจัยสำคัญในการจัดการสุขลักษณะด้านอาหาร น้ำอุปโภค และน้ำบริโภคในเมืองท่องเที่ยววิถีใหม่ ระยะเวลาในการศึกษาตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๔ ถึงเดือนธันวาคม ๒๕๖๕ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยแบบเจาะจง คือ สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ และระบบประปาที่ตั้งในพื้นที่ตำบลหัวหินและตำบลหนองแก อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งเป็นพื้นที่รับผิดชอบของเทศบาลเมืองหัวหิน ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าเอกสาร ตำรา บทความ วารสาร หนังสือที่เกี่ยวข้อง และหาความสอดคล้องของวงจรเชิงปฏิบัติการ PDCA เป็นวงจรพัฒนาคุณภาพงานเรียกว่าวงจรเดมมิ่ง (Deming Cycle) (ชนินทร์ แสงแก้ว, ๒๕๔๖) วงจร PDCA ประกอบด้วยขั้นตอนดังต่อไปนี้

๑. วางแผน (Plan-P) คือ การวางแผน การทำงานอย่างเป็นระบบ

๒. การปฏิบัติ (Do-D) เป็นขั้นตอนการลงมือปฏิบัติตามแผนที่วางไว้

๓. ตรวจสอบ (Check-C) เป็นขั้นตอนของการประเมินการทำงานว่าเป็นไปตามที่วางปฏิบัติได้ตามแผนการตรวจสอบความสำเร็จตามแผน และสิ่งที่เป็นข้อบกพร่องที่ต้องแก้ไข

๔. การปรับปรุงแก้ไข (Action-A) เป็นขั้นของการนำข้อบกพร่องมาวางแผนการปฏิบัติการแก้ไขข้อบกพร่องแล้วลงมือแก้ไข เป็นการพัฒนาอย่างยั่งยืน

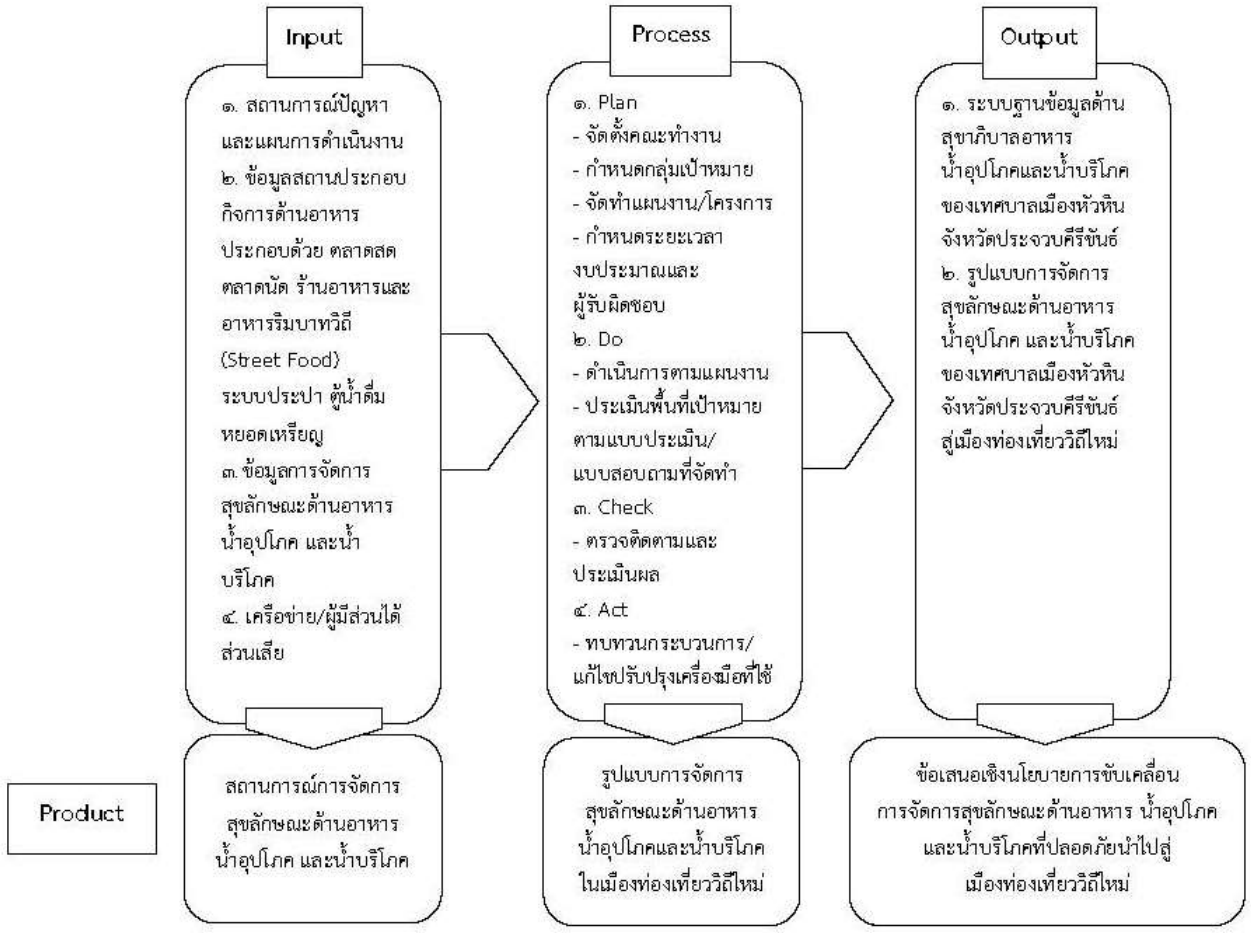
โดยการศึกษานี้แบ่งการวิจัย ออกเป็น ๔ ระยะ ดังนี้

ระยะที่ ๑ ระยะเตรียมการวิจัย ระยะเวลาเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๔ - ธันวาคม ๒๕๖๕ เริ่มจากการศึกษาบริบทด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำอุปโภค บริโภคในพื้นที่ศึกษา วิเคราะห์สถานการณ์ปัญหา ตลอดจนการวางแผนอย่างมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน โดยการเตรียมการมีความสำคัญมากที่สุด

ระยะที่ ๒ ดำเนินการพัฒนาเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เพื่อนำไปใช้ประเมินพื้นที่ศึกษา ระยะเวลาเดือนมกราคม ๒๕๖๕ - มีนาคม ๒๕๖๕ ประกอบด้วยขั้นตอนหลัก ๔ ขั้นตอน คือ การวางแผน การดำเนินงานตามแผน การตรวจสอบประเมินผล และการพัฒนาปรับปรุง

ระยะที่ ๓ นำเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ไปใช้ประเมินในพื้นที่ศึกษา ทำการวิเคราะห์และประเมินผลข้อมูลที่ได้ เพื่อพัฒนารูปแบบการจัดการสุขลักษณะด้านอาหาร น้ำอุปโภค และน้ำบริโภค ในเมืองท่องเที่ยววิถีใหม่ ระยะเวลาเดือนมีนาคม ๒๕๖๕ – กรกฎาคม ๒๕๖๕

ระยะที่ ๔ สรุปผลการดำเนินงาน จัดทำข้อเสนอเชิงนโยบาย ระยะเวลาเดือนสิงหาคม ๒๕๖๕ – ธันวาคม ๒๕๖๕



รูปภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัยและขั้นตอนการดำเนินงาน

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ประกอบด้วย ตลาดสด ตลาดนัด ร้านอาหาร และอาหารริมบาทวิถี (Street Food) ตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ และระบบประปาที่ตั้งในพื้นที่ตำบลหัวหินและตำบลหนองแกอำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่

1. สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ประกอบด้วย ตลาดสด, ตลาดนัด, ร้านอาหาร และอาหารริมบาทวิถี (Street Food) ที่ตั้งในพื้นที่ตำบลหัวหินและตำบลหนองแก อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ รวม 441 แห่ง
2. ตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ ที่ตั้งในพื้นที่ตำบลหัวหินและตำบลหนองแก อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จำนวน 25 ตู้
3. ระบบประปา ที่ตั้งในพื้นที่ตำบลหัวหินและตำบลหนองแก อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จำนวน 5 แห่ง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยทำการคัดเลือกโดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling)

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. แบบประเมินการจัดการและตรวจสอบสถานประกอบกิจการด้านอาหาร
2. แบบประเมินการจัดการและตรวจสอบคุณภาพตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ
3. แบบประเมินคุณภาพระบบประปาหมู่บ้าน (ใช้แหล่งน้ำผิวดิน)

4. ชุดทดสอบคุณภาพน้ำภาคสนาม ได้แก่ ชุดทดสอบปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ (อ 31) และชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำ (อ 11)

5. อุปกรณ์การเก็บน้ำ และตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำบริโภคทางห้องปฏิบัติการเปรียบเทียบกับเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภค กรมอนามัย พ.ศ. 2563

6. ชุดทดสอบตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย SI Medium (อ 13)

7. แบบสอบถามปัจจัยสำคัญในการจัดการสุขลักษณะด้านอาหาร น้ำอุปโภค และบริโภคในเมืองท่องเที่ยววิถีใหม่

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยในครั้งนี้ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) และใช้สถิติ t-test ในการวิเคราะห์และแปลผลข้อมูล นำเสนอข้อมูลในรูปแบบค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S)

วิธีการเก็บข้อมูล

1. ประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์และรายละเอียดของการดำเนินงานศึกษา

2. ดำเนินการสำรวจสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ประเภทตลาดสด ตลาดนัด ร้านอาหาร และอาหารริมบาทวิถี (Street Food) ระบบประปา และตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ ในพื้นที่ศึกษา

3. สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ประเภทตลาดสด, ตลาดนัด, ร้านอาหาร และอาหารริมบาทวิถี (Street Food) ตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ และระบบประปาท้องถิ่น ด้วยแบบประเมินการจัดการและตรวจสอบสถานประกอบกิจการด้านอาหาร แบบประเมินการจัดการและตรวจสอบคุณภาพตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญและแบบประเมินคุณภาพระบบประปาหมู่บ้าน (ใช้แหล่งน้ำผิวดิน)

4. ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร/ภาชนะ ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ประเภทตลาดสด ตลาดนัด ร้านอาหาร และอาหารริมบาทวิถี (Street Food) นำมาทดสอบด้วยชุดทดสอบตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย SI Medium (อ 13) และเก็บตัวอย่างน้ำอุปโภคจากระบบประปา นำมาทดสอบด้วยชุดทดสอบปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ (อ 31) และชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำ (อ 11) ตัวอย่างน้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ นำมาทดสอบด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำ (อ 11) รวมทั้งเก็บตัวอย่างน้ำอุปโภคจากระบบประปา และตัวอย่างน้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ โดยดำเนินการ 2 ครั้งก่อนให้ข้อเสนอแนะ และหลังให้ข้อเสนอแนะการจัดการสุขลักษณะด้านอาหารและน้ำอุปโภค บริโภคที่ถูกต้อง

5. สำรวจข้อมูลเพื่อหาปัจจัยที่สำคัญการพัฒนารูปแบบการจัดการสุขลักษณะด้านอาหาร น้ำอุปโภค และน้ำบริโภคในเมืองท่องเที่ยว วิถีใหม่ ด้วยแบบสอบถามกับเจ้าหน้าที่รัฐ ประชาชน และผู้ประกอบการ

6. นำข้อมูลที่ได้จากการลงพื้นที่เก็บข้อมูลและผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร น้ำอุปโภค และน้ำบริโภคได้มาวิเคราะห์ค่าทางสถิติ

7. จัดทำสรุปผลการศึกษา

ผลการศึกษา

1. สถานประกอบกิจการด้านอาหาร

จากการประเมินการจัดการสุขลักษณะของสถานประกอบกิจการด้านอาหารครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 จำนวน 441 แห่ง โดยมีการประเมินทั้งหมด 5 ด้าน ได้แก่ ด้านสุขลักษณะของสถานที่ ด้านสุขลักษณะของอาหาร ด้านสุขลักษณะภาชนะอุปกรณ์ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ด้านแมลงและสัตว์นำโรค รวมถึงกรณีการเกิดโรคระบาดร้ายแรง ผลการประเมินพบว่าการประเมินครั้งที่ 2 มีสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

ผ่านเกณฑ์เพิ่มมากขึ้นจากครั้งแรก โดยเพิ่มขึ้นจากร้อยละ 40.91 เป็นร้อยละ 54.88 ซึ่งด้านที่ผลการประเมินผ่านมาตรฐานเพิ่มขึ้นมากที่สุดคือ ด้านที่ 4 สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

2. ตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ

จากการประเมินการจัดการสุขลักษณะของตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 จำนวน 25 ตู้ โดยมีการประเมินทั้งหมด 4 ด้าน ได้แก่ ด้านข้อมูลทั่วไปของตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ ด้านสถานที่ตั้งและสภาพตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ ด้านคุณภาพน้ำจากตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ และด้านการบำรุงรักษาความสะอาด ผลการประเมินพบว่าการประเมินครั้งที่ 1 และ 2 ตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญทั้ง 25 ตู้ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกด้าน คิดเป็นร้อยละ 100 และการประเมินครั้งที่ 2 มีคะแนนเฉลี่ยรวม 4 ด้าน คะแนนเฉลี่ยรวมลดลงจากการประเมินครั้งที่ 1 โดยคะแนนลดลงจาก 8.96 เป็น 8.52

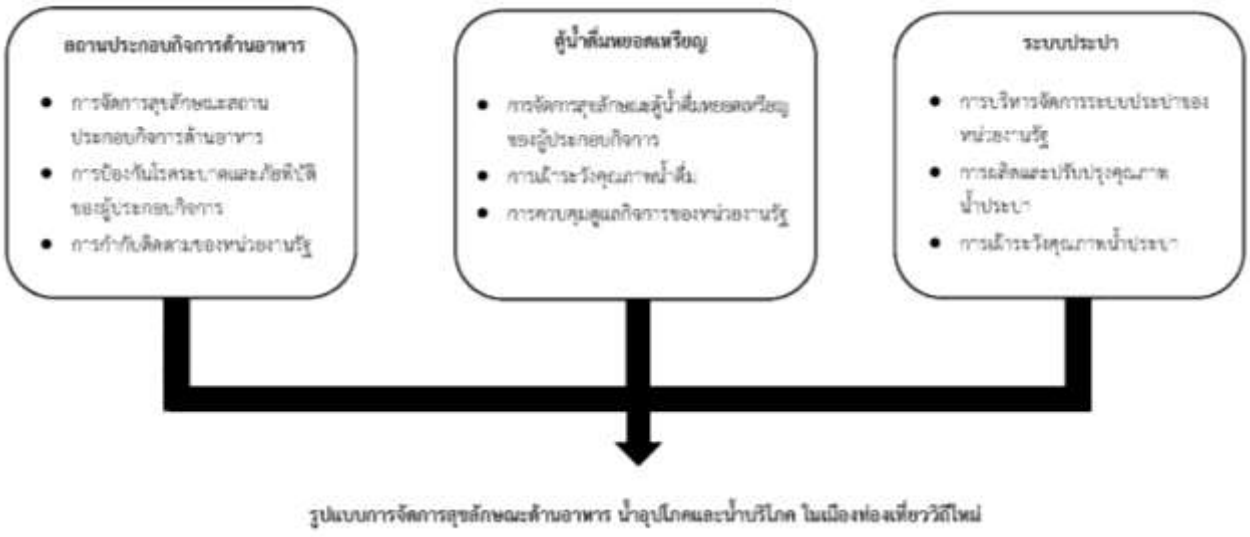
3. ระบบประปาท้องถิ่น

จากการประเมินการจัดการสุขลักษณะของระบบประปาท้องถิ่นครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 จำนวน 5 แห่ง โดยมีการประเมินทั้งหมด 5 ด้าน ได้แก่ ด้านแหล่งน้ำดิบ ด้านระบบประปา ด้านการควบคุมการผลิตและบำรุงรักษาระบบประปา ด้านปริมาณและคุณภาพน้ำ และด้านการบริหารกิจการระบบประปา ผลการประเมินพบว่าการประเมินครั้งที่ 1 และ 2 ของระบบประปาท้องถิ่นได้คะแนนเฉลี่ยรวม 5 ด้านเท่ากันทั้ง 2 ครั้ง เท่ากับ 3.40 คะแนน โดยอยู่ในระดับพอใช้ ตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพระบบประปาหมู่บ้าน (ใช้แหล่งน้ำผิวดิน) ของกรมทรัพยากรน้ำ

4. ปัจจัยที่สำคัญสำหรับการพัฒนารูปแบบการจัดการสุขลักษณะด้านอาหาร น้ำอุปโภค และน้ำบริโภคในเมืองท่องเที่ยววิถีใหม่

จากการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่าปัจจัยที่สำคัญสำหรับการพัฒนารูปแบบการจัดการสุขลักษณะด้านอาหาร น้ำอุปโภค และน้ำบริโภคในเมืองท่องเที่ยววิถีใหม่ ได้แก่

- สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ประกอบด้วย 1. การจัดการสุขลักษณะสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ได้แก่ สุขลักษณะส่วนบุคคล สุขลักษณะสถานที่ ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และการป้องกันสัตว์พาหะนำโรค 2. การป้องกันโรคระบาดและภัยพิบัติของผู้ประกอบกิจการ 3. การกำกับติดตามของหน่วยงานรัฐ
- ตู้น้ำหยอดเหรียญ ประกอบด้วย 1. การจัดการสุขลักษณะตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญของผู้ประกอบกิจการ ได้แก่ สถานที่ตั้ง คุณภาพตู้ การบำรุงรักษา คุณภาพน้ำดื่มที่ออกจากตู้ 2. การเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่ม 3. การควบคุมดูแลกิจการของหน่วยงานรัฐ
- ระบบประปา ประกอบด้วย 1. การบริหารจัดการระบบประปาของหน่วยงานรัฐ ได้แก่ การจัดหาแหล่งน้ำดิบ การปรับปรุงและการซ่อมแซมระบบประปา งบประมาณในการดำเนินระบบ 2. การผลิตและปรับปรุงคุณภาพน้ำประปา 3. การเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปา



รูปแบบการจัดการสุขลักษณะด้านอาหาร น้ำอุปโภคและน้ำบริโภค ในเมืองท่องเที่ยววิถีใหม่

รูปภาพที่ 2 รูปแบบการจัดการสุขลักษณะด้านอาหาร น้ำอุปโภคและน้ำบริโภค ในเมืองท่องเที่ยววิถีใหม่

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอเชิงนโยบาย

การจัดการสุขลักษณะด้านอาหารและน้ำอุปโภค บริโภคในเมืองท่องเที่ยวสามารถยกระดับมาตรฐานและคุณภาพของสถานประกอบกิจการที่มีความปลอดภัยต่อการให้บริการประชาชน ดังนั้นจึงต้องกำหนดนโยบายและยุทธศาสตร์ให้สอดคล้องกับการดำเนินงาน และผลักดันให้หน่วยงานระดับท้องถิ่น ภูมิภาค และส่วนกลาง บูรณาการความร่วมมือในการจัดการสุขลักษณะด้านอาหารและน้ำอุปโภค บริโภคในพื้นที่รับผิดชอบ โดยต้องสร้างกลไกภาคีเครือข่ายการทำงานร่วมกันที่เข้มแข็ง เพื่อให้ภาคเอกชน ได้แก่ ผู้ประกอบกิจการรายใหญ่และรายย่อยสามารถมีส่วนร่วมต่อการจัดการของภาครัฐในการกำกับดูแล และติดตามการดำเนินงานเป็นระยะเพื่อให้เกิดการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง และมีประสิทธิภาพ รวมถึงสนับสนุนกิจกรรมหรือโครงการที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสุขาภิบาลให้กับประชาชน ผู้ประกอบการ และสถานศึกษาในพื้นที่ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้บุคคลเหล่านี้ในท้องถิ่นมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร น้ำอุปโภค และน้ำบริโภค

2. ข้อเสนอเชิงปฏิบัติการ

การดำเนินงานจะมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลต้องอาศัยความร่วมมือของทุกภาคส่วนทั้งหน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร อาหารริมบาทวิถี ตลาดทุกประเภท ระบบประปา และกิจการตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ โดยต้องสร้างการเรียนรู้และความตระหนักรู้ เข้าใจหลักการในการจัดการสุขลักษณะของสถานประกอบกิจการประเภทนั้นๆ เพื่อให้เกิดการปฏิบัติงานจริงและความยั่งยืนในการยกระดับสถานประกอบกิจการ

3. ข้อเสนอสำหรับงานวิจัยครั้งต่อไป

หากมีการทำงานวิจัยครั้งต่อไปควรเพิ่มจำนวนตัวอย่างในแต่ละประเภทกิจการเนื่องจากในช่วงเวลาที่ดำเนินงานวิจัยมีบางกิจการที่ยังไม่ได้เปิดดำเนินการหลังจากสถานการ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID–19) คลี่คลาย ซึ่งจะทำให้ผลการวิจัยมีความครบถ้วนสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

เอกสารอ้างอิง

ชนินทร์ แสงแก้ว. (2546). การบริหารงานตามมาตรฐานโรงเรียน สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2541 ด้วยวัฏจักรคุณภาพของเดมมิ่งในโรงเรียน สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดกาญจนบุรี. (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศิลปากร). สำนัก

หอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยศิลปากร.
http://www.thapra.lib.su.ac.th/thesis/showthesis_th.asp?id=0000001338
Terrabkk. (14 มกราคม 2563). " หัวหิน " เมืองตากอากาศของไทยและต่างชาติ.
https://www.terrabkk.com/articles/197141