

ผลงานที่เป็นผลการดำเนินงานที่ผ่านมา

1. ชื่อผลงานเรื่อง

การประเมินผลโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารหลักสูตรผู้ตรวจสอบ
สุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) ประจำปี 2558

2. ระยะเวลาที่ดำเนินการ

ปีงบประมาณ 2558 (ตุลาคม 2557 – พฤษภาคม 2558)

3. สัดส่วนของผลงานในส่วนที่ตนเองปฏิบัติ 80%

4. ผู้ร่วมจัดทำผลงาน

- | | | |
|-----------------------|-----------------|-----|
| 1. นายสุชาติ สุขเจริญ | สัดส่วนของผลงาน | 10% |
| 2. น.ส.อรพรรณ สุภาพ | สัดส่วนของผลงาน | 10% |

5. บทคัดย่อ

การประเมินโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารหลักสูตรผู้ตรวจสอบ
สุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 จัดทำขึ้นเพื่อประเมิน
ประสิทธิผลและประเมินผลสัมฤทธิ์ของโครงการ โดยประเมินบริบท ปัจจัยนำเข้า กระบวนการ และ
ผลผลิต ตามรูปแบบ CIPP Model โดยการอบรมมีระยะเวลา 12 วัน ระหว่างวันที่ 8 - 20 มีนาคม 2558
ณ วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดชลบุรี โครงสร้างหลักสูตรเน้นวิชาการสุขาภิบาลอาหาร
การสร้างสมรรถนะ FSI และการศึกษาดูงาน โดยจัดเก็บค่าลงทะเบียนคนละ 16,000 บาท ซึ่งมีผู้สมัคร
และผ่านเกณฑ์เข้ารับการฝึกอบรมจำนวน 36 คน จากหน่วยงานเทศบาล ร้อยละ 55.56 ศูนย์อนามัย
ร้อยละ 36.11 และจาก สสจ./รพ. ร้อยละ 8.33 โดยผลการประเมินความเหมาะสมในด้าน **1.บริบทและ
สถานะแวดล้อมในการดำเนินงานโครงการ** พบว่า หลักการและเหตุผล/วัตถุประสงค์ของโครงการมี
ความเหมาะสม และสอดคล้องกับพันธกิจหน่วยงาน และผลการสำรวจข้อมูลความต้องการฝึกอบรม
ในการพัฒนาตนเองด้านสุขาภิบาลอาหารในหลักสูตรที่ระดับสูงขึ้น (ร้อยละ 81.8) ในส่วนของโครงสร้าง
และเนื้อหาหลักสูตรมีความครบถ้วน/ครอบคลุม ($\bar{X} = 4.53$) และประโยชน์ของการฝึกอบรมเป็นไป
ตามความคาดหวัง ($\bar{X} = 4.59$) อยู่ในระดับมากที่สุด **2.ทรัพยากรประกอบการดำเนินงานโครงการ**
พบว่า 1)ค่าลงทะเบียนเหมาะสมและเพียงพอสำหรับการจัดอบรม 2)สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม
ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.57$) 3)กลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อวิทยากรในแต่ละหัวข้อ
วิชาในหลักสูตรอยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด ($\bar{X} = 4.14$ ถึง $\bar{X} = 4.72$) ประเด็นจำนวนผู้เข้ารับการ
อบรมมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.62$) และความพึงพอใจต่อผู้จัดการอบรมอยู่ในระดับ

มากที่สุดทั้งการติดต่อ/ประสานก่อนการฝึกอบรม ($\bar{X} = 4.57$) และการอำนวยความสะดวกระหว่างการอบรม ($\bar{X} = 4.61$) 3.กระบวนการและขั้นตอนการดำเนินงานโครงการ พบว่ารูปแบบที่ใช้ในการจัดการอบรมมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.58$) รวมถึงระยะเวลาการอบรมเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$) ประเด็นปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญคือ ระเบียบการเบิกจ่ายค่าลงทะเบียนขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นไม่สามารถเบิกจ่ายค่าลงทะเบียนได้เต็มจำนวนในกรณีที่มีภาคเอกชนร่วมดำเนินการจัดการอบรม และความเหมาะสมของการจัดทำรายงานกลุ่มอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.52$) และการทดสอบความรู้อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.36$) 4.ผลผลิตของการดำเนินงานโครงการ พบว่าผู้เข้ารับการอบรมร้อยละ 100 ผ่านเกณฑ์การทดสอบความรู้ (ร้อยละ 80) โดยคะแนนความรู้ภายหลังการอบรมสูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 มีระยะเวลาการอบรมตามเกณฑ์ที่กำหนด รวมถึงมีการจัดทำรายงานกลุ่มพร้อมการนำเสนอ ผู้จัดทำโครงการได้ติดตามภายหลังการอบรม พบว่าผู้บังคับบัญชามีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.97$ ถึง $\bar{X} = 4.27$) และผู้ผ่านการอบรมพึงพอใจต่อพฤติกรรมตนเองที่เปลี่ยนแปลงอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.03$ ถึง $\bar{X} = 4.32$) รวมถึงได้ติดตามผู้ผ่านการอบรมในสถานที่ปฏิบัติงาน พบว่าส่วนใหญ่ผู้เข้ารับการอบรมได้นำความรู้ไปใช้ในการพัฒนามาตรฐานสถานประกอบกิจการด้านอาหาร การเป็นวิทยากรอบรมผู้สัมผัสอาหาร รวมถึงการพัฒนาบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ในประเด็นของงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ของตนเอง โดยสรุปผลการประเมิน กรมอนามัยควรจัดการอบรมในรุ่นต่อไปเพื่อสร้างภาคีเครือข่ายระหว่างผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การปฏิบัติงานร่วมกัน รวมถึงการพัฒนาระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ตนเองให้มีประสิทธิภาพ และกรมอนามัยควรพัฒนาระบบการรับรองผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) โดยกฎหมาย เพื่อเป็นการยกระดับและสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้ผ่านการอบรมที่ต้องปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อไป

6. บทนำ

จากนโยบายรัฐบาลที่ให้ความสำคัญด้านความปลอดภัยของอาหาร ทำให้เกิดโครงการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานด้านความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีการเผยแพร่ความรู้ให้แก่ผู้บริโภคในการเลือกซื้อเลือกบริโภคอาหารจากแหล่งที่ได้มาตรฐาน เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่นถือเป็นกลไกหนึ่งที่สำคัญในการขับเคลื่อนการดำเนินงานดังกล่าวให้ประสบความสำเร็จโดยภาคีเครือข่าย 3 กลุ่มใหญ่ คือ เจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร และผู้บริโภค ซึ่งเป็นปัจจัยที่สำคัญในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำในทุกพื้นที่ ดังนั้นการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในระดับท้องถิ่นให้เป็นมืออาชีพจึงเป็นสิ่งจำเป็นในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งผู้ปฏิบัติงานในระดับท้องถิ่นต้องมียุทธศาสตร์ความรู้ และทักษะในการ

ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้สามารถควบคุม กำกับ และดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบกิจการด้านอาหารให้มีมาตรฐานมีความสะอาด ปลอดภัย และคุ้มครองผู้บริโภคอย่างยั่งยืน ประกอบกับในปี 2558 ประเทศไทยจะเข้าร่วมประชาคมอาเซียน (AC) ซึ่ง ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารจะมีบทบาทสำคัญในประกอบกิจการค้าอาหารให้กับชาวต่างชาติที่จะเข้ามาท่องเที่ยว หรือประกอบธุรกิจต่างๆ เป็นจำนวนมาก ซึ่งเจ้าหน้าที่ดังกล่าวต้องได้รับการพัฒนาศักยภาพ และสามารถเป็นผู้ตรวจประเมิน รวมถึงสอบสุขาภิบาลอาหารได้

ปีงบประมาณ 2558 สมาคมนามัยแห่งประเทศไทย ร่วมกับ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ได้เห็นความสำคัญในการพัฒนาศักยภาพของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่เป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารจึงได้ร่วมกันจัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร ประจำปี 2558 ขึ้น โดยสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย สนับสนุนด้านการบริหารจัดการฝึกอบรม และสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย สนับสนุนด้านวิชาการประกอบการฝึกอบรม โดยจัดการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 เพื่อพัฒนาความรู้ และทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมืออาชีพ ตลอดจนการได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ประสบการณ์ในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารระหว่างผู้เข้ารับการอบรมในแต่ละพื้นที่ผ่านกระบวนการจัดทำรายงานกลุ่ม โดยมีระยะเวลาการฝึกอบรม จำนวน 12 วัน ระหว่างวันที่ 8 - 20 มีนาคม 2558 ณ วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดชลบุรี

การประเมินโครงการนี้เพื่อประเมินประสิทธิผลของการจัดฝึกอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 และประเมินผลสัมฤทธิ์ของการฝึกอบรมว่าได้บรรลุตามวัตถุประสงค์หรือไม่ โดยกระบวนการจัดการอบรมในแต่ละครั้งจำเป็นต้องมีการประเมินผลในการดำเนินงานจัดการอบรมเพื่อให้การดำเนินงานบรรลุวัตถุประสงค์ทั้งก่อนการฝึกอบรม ระหว่างการฝึกอบรม และภายหลังการฝึกอบรม เพื่อให้โครงการฝึกอบรมเกิดประสิทธิภาพสูงสุด และผลที่ได้จากการประเมินในแต่ละกระบวนการจะเป็นประโยชน์ต่อการวางแผน การตัดสินใจ และการปรับปรุงแก้ไขโครงการฝึกอบรมในแต่ละครั้งให้มีความเหมาะสมมีประสิทธิภาพมากที่สุด การศึกษาครั้งนี้จึงเป็นการวิจัยเชิงประเมินผล ประกอบด้วยการประเมินบริบท/สภาวะแวดล้อม ปัจจัยนำเข้า กระบวนการ และผลผลิตที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานโครงการ ตามรูปแบบของ CIPP Model โดยมีขอบเขตในการประเมินทั้งในด้านโครงสร้างหลักสูตร การจัดกิจกรรมการอบรม การบริหารจัดการ สำหรับเป็นแนวทางให้ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบงานพัฒนาบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารสามารถนำไปเป็นข้อมูลในการพิจารณาแนวทางในการพัฒนาการดำเนินงานให้มีความสมบูรณ์และมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นต่อไป

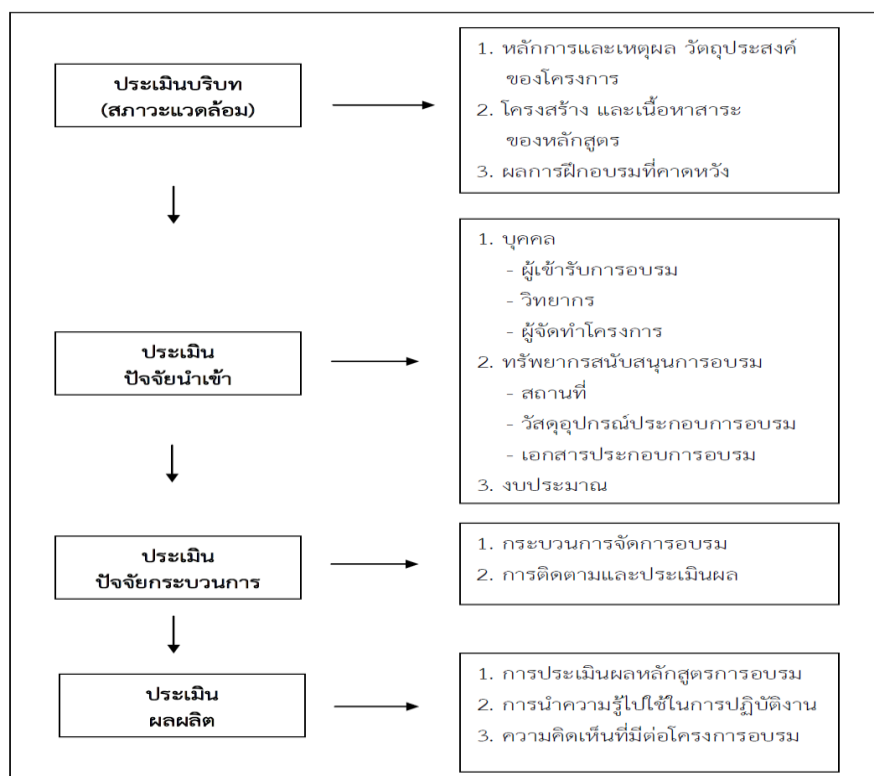
7. วัตถุประสงค์

1. เพื่อประเมินผลโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 ในด้านบริบท/สภาวะแวดล้อมของโครงการ ปัจจัยเบื้องต้นของโครงการ กระบวนการของโครงการ และผลผลิตของโครงการ
2. เพื่อศึกษาปัญหา และข้อเสนอแนะในการปรับปรุงการดำเนินงานโครงการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558

8. วิธีการดำเนินงาน/วิธีการศึกษา/ขอบเขตงาน

การประเมินครั้งนี้ได้นำรูปแบบ CIPP Model มาใช้เป็นกรอบในการประเมินโครงการฝึกอบรม โดยมีขอบเขตการประเมินโครงการ 4 ด้าน ดังนี้

- 1) ด้านบริบท/สภาวะแวดล้อม ได้แก่ การประเมินหลักการและเหตุผลของโครงการฝึกอบรม โครงสร้างของหลักสูตรการฝึกอบรม เนื้อหาวิชาของหลักสูตรการฝึกอบรม และผลการฝึกอบรมที่คาดหวัง
- 2) ด้านปัจจัยเบื้องต้น ได้แก่ การประเมินกลุ่มเป้าหมายที่เข้ารับการอบรม วิทยากร สถานที่ ฝึกอบรม อุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกอบรม เอกสารประกอบการฝึกอบรม เจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินโครงการ ฝึกอบรม และการบริหารจัดการงบประมาณที่ใช้ในการอบรม
- 3) ด้านกระบวนการ ได้แก่ การประเมินกระบวนการจัดการฝึกอบรม การติดตามและประเมินผลการอบรม
- 4) ด้านผลผลิต ได้แก่ การประเมินผลหลักสูตรการฝึกอบรม การนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงาน และความคิดเห็นที่มีต่อโครงการฝึกอบรม โดยมีกรอบการประเมินดังนี้



9. ผลการดำเนิน/ ผลการศึกษา

ผลการประเมินโครงการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 ณ วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดชลบุรี เป็นการวิจัยเชิงประเมิน (evaluation research) โดยประยุกต์ใช้แบบจำลองของ CIPP Model มาเป็นแนวทางในการประเมินโครงการ โดยดำเนินการรวบรวมข้อมูลจากผู้บริหาร ผู้จัดทำโครงการ และผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรดังกล่าว สรุปผลการประเมินตามประเด็นดังนี้

9.1 การประเมินบริบทและสถานะแวดล้อมในการดำเนินงานโครงการ

โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 เป็นความร่วมมือระหว่างสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย ที่สนับสนุนด้านการบริหารจัดการอบรม ร่วมกับ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ที่สนับสนุนด้านวิชาการ ที่มาของการดำเนินงานเนื่องด้วยข้อจำกัดของงบประมาณของภาครัฐในประเด็นงานพัฒนาศักยภาพบุคลากร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำจึงได้ประสานงานกับสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทยในการจัดการอบรมดังกล่าว ผลการประเมินผู้บริหารมีความเห็นว่าหลักสูตรดังกล่าวมีความจำเป็นสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่นซึ่งเป็นหน่วยงานที่เป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรดังกล่าวยังมีความสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ พันธกิจ ประเด็นยุทธศาสตร์ทั้งระดับชาติ และกระทรวงสาธารณสุข และเมื่อวิเคราะห์วัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่มุ่งเน้นการพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในระดับที่สูงขึ้น (Advance) โดยกระบวนการพัฒนาหลักสูตรนั้นคณะกรรมการได้พัฒนาหลักสูตรฯ ตั้งแต่ปี 2553-2555 รวมถึงหลักสูตรหลักสูตรการอบรมในรุ่นที่ 2 นี้ได้นำผลจากการจัดการอบรมรุ่นที่ 1 ในปี 2556 ซึ่งผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งผู้จัดทำโครงการ กลุ่มวิทยากร และผู้ผ่านการอบรมได้ร่วมกันประเมินผลและวิพากษ์หลักสูตรในปี 2557 เพื่อให้หลักสูตรมีความเหมาะสมสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในระดับพื้นที่ รวมถึงวิเคราะห์ความสอดคล้องของหลักสูตรกับผลการสำรวจความต้องการฝึกอบรมถึงความต้องการพัฒนาศักยภาพด้านสุขาภิบาลอาหารว่าหน่วยงานมีความต้องการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 85.67 และพบว่าร้อยละ 81.8 ต้องการพัฒนาศักยภาพตนเองด้านสุขาภิบาลอาหารในหลักสูตรระดับสูงขึ้น และต้องการรูปแบบของหลักสูตรที่เน้นให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เข้ารับการอบรมจึงได้กำหนดกิจกรรมการเรียนรู้ผ่านกระบวนการจัดทำรายงานกลุ่มเพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้มีการแสดงความคิดเห็นร่วมกัน และเกิดการเรียนรู้ระหว่างกลุ่มผ่านกระบวนการนำเสนอรายงานกลุ่ม และการวิพากษ์และให้ข้อเสนอแนะจากวิทยากรและผู้ทรงวุฒิด้านสุขาภิบาลอาหาร หลังจากกระบวนการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นว่าหลักสูตรมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.63$) และจากการติดตามผู้ผ่านการอบรม ณ สถานที่ปฏิบัติงาน โดยได้ข้อมูลจากการผู้ผ่านการอบรม จำนวน 21 ท่าน (ร้อยละ 58.33) โดยส่วนใหญ่ให้ความคิดเห็นว่าความรู้ที่ได้รับจาก

หลักสูตรสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริงในพื้นที่ สามารถนำไปต่อยอดในโครงการต่างๆ ของหน่วยงาน เช่น พัฒนามาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหาร การพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหาร รวมถึงการจัดงานมหกรรมอาหาร เป็นต้น และนอกเหนือจากวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารหลักสูตรยังมีหัวข้อวิชาเสริมสร้างสมรรถนะของผู้เข้ารับการอบรมทั้งเทคนิคการพัฒนาบุคลากร เทคนิคการเป็นวิทยากรซึ่งมีความจำเป็นสำหรับการปฏิบัติงานนอกเหนือจากความรู้ด้านวิชาการ

โครงสร้างและเนื้อหาสาระของหลักสูตร ผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้ความคิดเห็นว่าโครงสร้างของหลักสูตรมีความครบถ้วน/ครอบคลุมของเนื้อหาในหลักสูตร อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.53$) และความเหมาะสมของหลักสูตรในประเด็นเนื้อหาวิชาหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) รุ่นที่ 2 ประกอบด้วยเนื้อหาวิชา 3 ส่วนหลัก คือ ด้านวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร ด้านเสริมสร้างสมรรถนะ FSI และด้านการศึกษาดูงาน โดยเนื้อหาวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นต่อประเด็นเนื้อหาของแต่ละหัวข้อวิชาและวิทยากรอยู่ในระดับมากที่สุด อยู่ระหว่าง $\bar{X} = 4.52$ ถึง $\bar{X} = 4.8$ ยกเว้นรายวิชาที่อยู่ในระดับมาก คือวิชาหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (HACCP) ($\bar{X} = 4.41$) โดยหัวข้อวิชาที่มีความพึงพอใจสูงสุด คือ วิชากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร ($\bar{X} = 4.83$) และประเด็นเนื้อหาวิชาเสริมสร้างสมรรถนะ FSI มีความคิดเห็นต่อประเด็นเนื้อหาของแต่ละหัวข้อวิชา และวิทยากรอยู่ในระดับมากที่สุด คือ วิชาเทคนิคการเป็นวิทยากรและการพัฒนาบุคลากร ($\bar{X} = 4.76$) และหลักการทำงานให้มีความสุข ($\bar{X} = 4.54$) และระดับมาก คือ วิชาการสร้างความเป็นผู้นำ การพัฒนาบุคลากร และเทคนิคการสร้างแรงจูงใจ ($\bar{X} = 4.25$) และเส้นทางความก้าวหน้าของบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ($\bar{X} = 3.54$) ประเด็นด้านการศึกษาดูงานมีความคิดเห็นต่อสถานที่ศึกษาดูงานของหลักสูตรอยู่ในระดับมากที่สุด คือ เทศบาลเมืองแสนสุข จ.ชลบุรี ($\bar{X} = 4.68$) และเทศบาลเมืองชล จ.จันทบุรี ($\bar{X} = 4.50$) และระดับมาก คือ การศึกษาระบบ GMP และ HACCP บริษัทเชรเบอส ประเทศไทย จำกัด ($\bar{X} = 4.24$) และศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนฯ จ.จันทบุรี ($\bar{X} = 3.79$) จากการติดตามผู้เข้ารับการอบรม ณ สถานที่ปฏิบัติงาน ประเด็นวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร ผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นเพิ่มเติม คือ ควรมีการปรับลดรายวิชาหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (HACCP) เนื่องจากผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่มาจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นไม่ได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้งานมากนัก อาจจะมีการปรับลดเวลาการอบรมโดยไปรวมกับรายวิชาความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร ประเด็นเนื้อหาวิชาเสริมสร้างสมรรถนะ FSI มีความจำเป็นสำหรับการอบรมโดยหัวข้อวิชาการสร้างความเป็นผู้นำ และเทคนิคการสร้างแรงจูงใจทำให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ทำความรู้จักซึ่งกันและกัน รวมถึงเป็นการเสริมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้เข้ารับการอบรม ในส่วนของหัวข้อวิชาเทคนิคการเป็นวิทยากร และ การพัฒนาบุคลากรนั้นจำเป็นสำหรับนำไปเสริมสร้างบุคลิกภาพ และได้รับเทคนิคที่สำคัญในการเป็นวิทยากร เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจ

และความเชื่อมั่นในการถ่ายทอด รวมถึงการเข้าไปปฏิบัติงาน ที่สถานประกอบกิจการในพื้นที่รับผิดชอบของตนเอง และการศึกษาดูงานแต่ละสถานที่นั้นมีเวลาน้อยเกินไปทำให้ไม่สามารถลงไปศึกษาในพื้นที่จริง โดยมีความคิดเห็นเพิ่มเติมว่าในการศึกษาดูงานควรจัดเวลาให้สำหรับผู้เข้ารับการอบรมได้ไปศึกษาในพื้นที่จริงด้วยจะทำให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถเห็นสภาพการณ์ปฏิบัติงานและสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่นั้นๆ เพื่อที่จะนำสิ่งที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในสถานที่ปฏิบัติงาน

9.2 การประเมินความเหมาะสมและเพียงพอของทรัพยากร

การประเมินความเหมาะสมและเพียงพอของทรัพยากรที่ใช้ในการจัดการการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) รุ่นที่ 2 ปี 2558 ทำการประเมินความเหมาะสมของกลุ่มเป้าหมายที่เข้ารับการอบรมทั้ง ผู้เข้ารับการอบรม วิทยากร รวมถึงผู้จัดทำโครงการ รวมถึงการศึกษาความเหมาะสมของทรัพยากรที่สนับสนุนการอบรมทั้ง สถานที่จัดการอบรม วัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการอบรม และเอกสารประกอบการอบรม รวมถึงงบประมาณซึ่งหลักสูตรดังกล่าวได้จัดเก็บค่าลงทะเบียนกับผู้เข้ารับการอบรม โดยมีผลการประเมินดังนี้

(1) กลุ่มเป้าหมายที่เข้ารับการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) ได้กำหนดเกณฑ์การเข้ารับการอบรมเป็น 2 ส่วน คือ 1) บุคคลจากหน่วยงานภายนอกจะต้องมีประสบการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 3 ปีขึ้นไป หรือ ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector; BFSI) หรือ 2) เป็นเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารจากศูนย์อนามัยที่ 1-12 ในการอบรมครั้งนี้เป็นผู้เข้ารับการอบรมจากหน่วยงานภายนอก 23 คน (ร้อยละ 63.89) และเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ 1-12 ของกรมอนามัย จำนวน 13 คน (ร้อยละ 36.11) สำหรับผู้เข้ารับการอบรมจากภายนอกจำนวน 23 คน มีคุณสมบัติตามตามเกณฑ์ที่หลักสูตรกำหนด ในส่วนของปริมาณผู้เข้ารับการอบรม รุ่นที่ 2 มีจำนวน 36 คน ซึ่งไม่เกินตามเกณฑ์ที่หลักสูตรกำหนด โดยผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นต่อความเหมาะสมของปริมาณผู้เข้ารับการอบรมในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.62$) และผู้เข้ารับการอบรมมีพื้นฐานความรู้จากการทดสอบความรู้ก่อนการอบรมด้วยข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ เพื่อทราบความรู้พื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้เข้ารับการฝึกอบรม พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีผลการทดสอบความรู้ก่อนการอบรม (Pre-test) โดยมีค่าเฉลี่ยคะแนนทดสอบความรู้ เท่ากับ 29.72 คะแนน โดยมีคะแนนต่ำสุด เท่ากับ 17 คะแนน และคะแนนสูงสุด เท่ากับ 36 คะแนน ซึ่งผลการประเมินดังกล่าวจะนำไปแจ้งท่านวิทยากรแต่ละหัวข้อวิชาเพื่อใช้ในการเตรียมประเด็นการสอนให้เหมาะสมต่อผู้เข้ารับการอบรม

วิทยากรการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 ได้รับเกียรติจากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหาร จากกรมอนามัย อาจารย์มหาวิทยาลัย และหน่วยงานเกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ และ เอกชน เข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการอบรม โดยผู้เข้ารับการอบรมได้

ทำการประเมินวิทยากรในประเด็นเนื้อหาวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร พบว่าผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อวิทยากรโดยมีค่าเฉลี่ยความคิดเห็นต่อวิทยากรอยู่ระหว่าง $\bar{X} = 4.14$ ถึง $\bar{X} = 4.72$ โดยวิทยากรหัวข้อวิชาที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ วิชากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร ($\bar{X} = 4.72$) การประเมินความเหมาะสมของผู้จัดทำโครงการในประเด็นการติดต่อและประสานก่อนการฝึกอบรมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$) ในส่วนของการบริการและอำนวยความสะดวกของผู้จัดการฝึกอบรมระหว่างการอบรมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.61$)

(2) ทรัพยากรสนับสนุนการอบรม ผลการประเมินความเหมาะสมของทรัพยากรที่สนับสนุนการอบรม ทำการประเมินในประเด็นสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ที่ และเอกสารประกอบการอบรม โดยส่วนใหญ่ผู้เข้ารับการอบรมมีระดับความคิดเห็นในระดับมาก ยกเว้นประเด็นของอาหารและอาหารว่างอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.85$) ในส่วนของงบประมาณที่ใช้ในการจัดการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) รุ่นที่ ใช้รูปแบบการลงทะเบียนเข้ารับการอบรม โดยมีค่าลงทะเบียนคนละ 16,000 บาท และครั้งนี้มีผู้เข้ารับการอบรมจำนวน 36 คน รวมเป็นเงินค่าลงทะเบียน 576,000 บาท เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานจัดการอบรมซึ่งดำเนินการโดยสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย โดยงบประมาณดังกล่าวได้ดำเนินการเบิกจ่ายงบประมาณเพียงพอกับงบประมาณที่ได้รับ และเพียงพอตามที่ได้ประมาณไว้

9.3 การประเมินกระบวนการและขั้นตอนการดำเนินงานโครงการ

การประเมินกระบวนการและขั้นตอนการดำเนินงานโครงการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร นั้น ทำการประเมิน 2 ส่วน คือ ในระหว่างกระบวนการจัดการอบรมระหว่างวันที่ 8 -20 มีนาคม พ.ศ.2558 ณ วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดชลบุรี และในส่วนของ การประเมินผลของหลักสูตรการอบรม มีรายละเอียดดังนี้

(1) กระบวนการจัดการอบรม การประเมินกระบวนการจัดการอบรมผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุดในประเด็นความเหมาะสมของรูปแบบในการจัดฝึกอบรม ($\bar{X} = 4.58$) รองลงมาคือ การชี้แจงวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม ($\bar{X} = 4.51$) ในส่วนของประเด็นระยะเวลาการอบรมมีความคิดเห็นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$) ในส่วนกระบวนการอบรมได้สำรวจความคิดเห็นจากการใช้แบบสอบถาม และจากการติดตามผู้ผ่านการอบรม ณ สถานที่ปฏิบัติงานในประเด็นต่างๆ เช่น งบประมาณ สถานที่จัดการอบรม ระยะเวลาในการอบรม กลุ่มเป้าหมายในการอบรม ในประเด็นของ ข้อดี ปัญหาและ อุปสรรคการฝึกอบรม โดยปัญหาและอุปสรรคในการจัดการอบรมครั้งนี้ที่สำคัญ คือ ผู้เข้ารับการอบรมไม่สามารถเบิกค่าลงทะเบียนได้เต็มจำนวน เนื่องจากใบเสร็จรับเงินค่าลงทะเบียนฯ ที่ออกโดยสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย ไม่สามารถนำไปเบิกจ่ายค่าลงทะเบียนได้เต็มจำนวนสำหรับผู้เข้ารับการอบรมจากหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เนื่องจากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

ได้ออกระเบียบฯ ใหม่ ภายหลังจากที่กรมอนามัยได้ประชาสัมพันธ์หลักสูตร ในส่วนของสถานที่ในส่วนของ ห้องพักของผู้เข้ารับการอบรมจะเป็นห้องพักรวมทำให้ไม่สะดวกเนื่องจากผู้เข้ารับการอบรมผู้หญิง และผู้ชายอยู่ชั้นเดียวกัน และต้องใช้ห้องน้ำรวมภายในตึกที่อบรม และควรปรับตารางการอบรม โดยสลับระหว่างหัวข้อวิชาการสุขภาพอาหารและหัวข้อวิชาเสริมสร้างสมรรถนะ FSI เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม ได้ผ่อนคลายความเครียดในระหว่างการอบรม

(2) รูปแบบการประเมินผลหลักสูตร การประเมินความเหมาะสมของรูปแบบการประเมินผล หลักสูตร โดยหลักเกณฑ์ของหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขภาพอาหาร (FSI) รุ่นที่ 2 มีหลักเกณฑ์ในการ ประเมินผล 2 ส่วน คือ ผู้ผ่านการอบรมต้อง มีผลการทดสอบความรู้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และ มีการ จัดทำรายงานกลุ่ม ตามประเด็นที่ได้รับมอบหมาย 1 ประเด็น พร้อมการนำเสนอ โดยผู้เข้ารับการอบรม มีการระดับความคิดเห็นในส่วนของการจัดทำรายงานกลุ่มในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.52$) และ การทดสอบความรู้ ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.36$) และจากการติดตามผู้ผ่านการอบรมผู้เข้ารับการอบรม มีความคิดเห็นว่าการประเมินผลโดยการทดสอบความรู้และการจัดทำรายงานกลุ่มนั้นมีความเหมาะสม โดยข้อเสนอแนะในการจัดทำรายงานกลุ่มอาจจะกำหนดโจทย์ของรายงานเพียงโจทย์เดียว อาจจะให้ได้มุมมองและวิธีคิดของแต่ละกลุ่มในการนำความรู้ด้านสุขภาพอาหาร ไปใช้ในการจัดทำรายงานกลุ่ม

9.4 การประเมินผลผลิตของการดำเนินงานโครงการ

การประเมินผลผลิตของโครงการ ทำการประเมินผลของหลักสูตรการอบรม โดยประเมินผลการ ทดสอบความรู้ของผู้เข้ารับการอบรม รวมถึงการจัดทำรายงานกลุ่ม และการติดตามภายหลังการอบรม โดยทำการประเมินการนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงานภายหลังการอบรม 3 เดือน โดยแบ่งการประเมิน 2 ส่วน คือ 1)การใช้แบบสอบถามโดยให้ผู้เข้ารับการอบรมประเมินตนเอง และ ผู้บังคับบัญชาประเมินผู้ใต้บังคับบัญชา 2)การติดตามผล ณ สถานที่ปฏิบัติงานของผู้เข้ารับการอบรม

(1) การประเมินผลการอบรม

ผลการประเมินความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรม ผู้เข้ารับการอบรมมีคะแนนความรู้หลังการอบรม สูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 โดยผลการทดสอบความรู้ก่อนการฝึกอบรม ผู้เข้ารับการอบรมมีค่าคะแนนเฉลี่ยความรู้เท่ากับ 29.72 คะแนน (ร้อยละ 59.44) และ หลังการอบรม เท่ากับ 44.08 คะแนน (ร้อยละ 89.6) มีค่าเฉลี่ยผลต่างการพัฒนาเท่ากับ 14.36 คะแนน

ตารางแสดงผลการประเมินความรู้ที่ภายหลังการอบรม

การทดสอบความรู้	$\bar{X}$	Min	Max	S.D.	ร้อยละการผ่านเกณฑ์ 80%
ก่อนการอบรม	29.72	17	40	4.19	100%
หลังการอบรม	44.08	40	48	2.41	

ผลการจัดทำรายงานกลุ่ม ซึ่งเป็นกระบวนการให้ผู้เข้ารับการอบรมได้เรียนรู้ด้วยตนเอง โดยการนำความรู้ที่ได้รับจากหัวข้อวิชาต่างๆ ของหลักสูตรการอบรมมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันระหว่างผู้เข้ารับการอบรม ผู้จัดทำโครงการได้แบ่งผู้เข้ารับการอบรมออกเป็น 5 กลุ่ม โดยแต่ละกลุ่มจะมีวิทยากรประจำกลุ่มเพื่อให้แนวทางในการจัดทำรายงานกลุ่ม และผู้เข้ารับการอบรมจะได้พบวิทยากรประจำกลุ่ม จำนวน 3 ครั้ง และผู้เข้ารับการอบรมได้นำเสนอรายงานกลุ่มใน 5 หัวข้อ ที่กำหนดไว้ ได้แก่ 1) การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร 2) หลักการสุขาภิบาลอาหาร 3) การจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารกรณีเกิดสาธารณภัย 4) การบริหารจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร ในการจัดงานระดับชาติและนานาชาติ 5) การบริหารภาคีเครือข่ายเพื่อการพัฒนาสุขาภิบาลอาหาร

ผลระยะเวลาการอบรม โดยกระบวนการอบรมได้กำหนดให้ผู้เข้ารับการอบรมต้องส่งสรุปผลการเรียนรู้ที่ได้รับในแต่ละวัน เพื่อเป็นการนับระยะเวลาการอบรมให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ในการรับประกาศนียบัตรฯ ต้องมีระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 โดยผู้เข้ารับการอบรมร้อยละ 100 มีระยะเวลาอบรมตามเกณฑ์ที่กำหนด

(2) ความคิดเห็นที่มีต่อโครงการอบรม

การประเมินผลที่ได้รับจากการฝึกอบรมก่อนการฝึกอบรมผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นว่าตนเองมีความรู้อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 5.53$) และหลังการฝึกอบรมมีความรู้อยู่ในระดับดีมาก ($\bar{X} = 8.53$) สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประยุกต์ใช้ในการทำงานอยู่ในระดับดีมาก ($\bar{X} = 8.75$) ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการฝึกอบรมในภาพรวมผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อการฝึกอบรมในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 8.81$)

(3) การประเมินภายหลังการอบรม

การประเมินตนเองของผู้เข้ารับการอบรม ประเด็นพฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงของผู้ผ่านการอบรม ส่วนใหญ่ผู้ผ่านการอบรมมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยระหว่าง $\bar{X} = 4.03$ ถึง $\bar{X} = 4.32$ และพบว่าในประเด็นที่มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด คือ ความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ($\bar{X} = 4.54$) และความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการพัฒนาสุขาภิบาลอาหาร ($\bar{X} = 4.50$) ในส่วนของประเด็นผลที่องค์กรได้รับผู้ผ่านการอบรมมีระดับความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก $\bar{X} = 3.97$ ถึง $\bar{X} = 4.34$ และผลที่ผู้เข้าอบรมเองได้รับมีระดับความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุดในประเด็นการมีพฤติกรรมในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้น ($\bar{X} = 4.58$) และมีทักษะด้านสุขาภิบาลอาหาร และมีความพร้อมที่จะปฏิบัติงานในหน้าที่ความรับผิดชอบอย่างมั่นใจ ($\bar{X} = 4.52$) และภายหลังการอบรมประเด็นงานที่ผู้ผ่านการอบรมได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบภายหลังจากการฝึกอบรมฯ ส่วนใหญ่ผู้ผ่านการอบรมจะได้รับมอบหมายให้ดำเนินงานโครงการพัฒนามาตรฐานสถานประกอบกิจการด้านอาหาร การพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหาร การพัฒนาระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมในประเด็นของงานสุขาภิบาลอาหาร

ตัวอย่างผลงานจากการนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมฯ ไปประยุกต์ใช้กับการทำงาน เช่นการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบการเป็นวิทยากรและถ่ายทอดสู่เจ้าหน้าที่ในหน่วยงาน รวมถึง อาสาสมัครสาธารณสุขในพื้นที่ การนำความรู้ไปปฏิบัติงานจริงในพื้นที่ เช่น การตรวจ/ประเมินสถานประกอบการ การเก็บตัวอย่างอาหารในสถานประกอบการ และการนำความรู้และผลงานจากการจัดทำรายงานกลุ่มไปประยุกต์ใช้ในพื้นที่ เช่น การนำโปรแกรมตรวจร้านอาหารไปทดลองใช้ในพื้นที่

สิ่งที่ภาคภูมิใจ และประโยชน์ที่ได้รับจากการอบรมฯ โดยส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าการอบรมได้ภาคีเครือข่ายในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็นด้านสุขาภิบาลอาหารระหว่างผู้เข้ารับการอบรมในระหว่างหน่วยงาน

ผู้บังคับบัญชาได้ทำการประเมินผู้ได้บังคับบัญชาซึ่งเป็นผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) รุ่นที่ 2 ปี 2558 ในประเด็นพฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงของผู้ผ่านการอบรม โดยส่วนใหญ่ผู้บังคับบัญชามีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยระหว่าง $\bar{X} = 3.97$ ถึง $\bar{X} = 4.27$ ในประเด็นผลที่องค์กรได้รับมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก $\bar{X} = 4.01$ ถึง $\bar{X} = 4.38$ และผลที่ผู้เข้าอบรมเองได้รับมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด ในประเด็นมีพฤติกรรมในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้น ($\bar{X} = 4.52$) และพบว่าร้อยละ 100 ผู้บังคับบัญชาจะสนับสนุนให้ผู้ได้บังคับบัญชาคนอื่นๆ เข้ารับการฝึกอบรม และการส่งเสริม สนับสนุนให้ผู้ได้บังคับบัญชานำความรู้ และทักษะที่ได้รับจากการฝึกอบรมฯ ไปปรับใช้ให้เป็นประโยชน์ในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างไรก็ตาม พบว่าโดยส่วนใหญ่จะให้คำปรึกษา แนะนำ แนวทางการนำความรู้และทักษะที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน ร้อยละ 97.67 รองลงมา คือมอบหมายงานที่ต้องใช้ความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปปฏิบัติ ร้อยละ 88.33

ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาต่อไป ผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นว่าการฝึกอบรมมีประโยชน์สำหรับผู้ปฏิบัติงานในระดับพื้นที่ กรมอนามัยจึงควรจัดการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารรุ่นต่อไป เพื่อเสริมสร้างผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่ มีความรู้และทักษะในการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารให้มีประสิทธิภาพ เพื่อคุ้มครองคุณภาพชีวิตของประชาชนให้ได้รับการบริการด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำที่สะอาดปลอดภัย

ผลการวิเคราะห์ตัวชี้วัดโครงการ ประเด็นผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องมีการทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรมผ่านเกณฑ์ 80% พบว่า ผ่านเกณฑ์ดังกล่าวร้อยละ 100 และมีการจัดทำรายงานพร้อมการนำเสนอในประเด็นที่กำหนด ซึ่งบรรลุตามตัวชี้วัดโครงการ

ตารางแสดงผลการวิเคราะห์ตัวชี้วัดโครงการ

วัตถุประสงค์โครงการ	ตัวชี้วัดโครงการ/เป้าหมาย	ผลการประเมิน	การบรรลุเป้าหมาย
1. เพื่อพัฒนาความรู้ของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในหน่วยงานต่างๆ ที่เข้ารับการฝึกอบรม	1. มีผลการทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรมผ่านเกณฑ์ร้อยละ 80%	ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 80 ร้อยละ 100	บรรลุเป้าหมาย
	2. การทำรายงานกลุ่มจำนวน 1 ฉบับ	ผู้เข้ารับการอบรมได้จัดทำรายงานกลุ่มพร้อมการนำเสนอ	บรรลุเป้าหมาย
	3. แบบสรุปผลการเรียนรู้ประจำวัน เพื่อประเมินระยะเวลาการอบรม	ระยะเวลาการอบรมตามเกณฑ์ร้อยละ 80 คิดเป็นร้อยละ 100 ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 80	บรรลุเป้าหมาย

10. การนำไปใช้ประโยชน์

ผลการประเมินโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ 2 ประจำปี 2558 เพื่อใช้เป็นข้อมูลและแนวทางในการวางแผนการเพื่อพัฒนาคุณภาพงานพัฒนาบุคลากรด้านสุขาภิบาลให้มีประสิทธิภาพ รวมถึงเป็นข้อมูล หรือความรู้สำหรับการนำไปอ้างอิง หรือพัฒนารูปแบบการดำเนินงานพัฒนาศักยภาพบุคลากร หรืองานอื่นๆ ด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงใช้เป็นข้อมูลหรือความรู้ใหม่สำหรับนำไปอ้างอิง หรือพัฒนางานพัฒนาศักยภาพบุคลากรหรืองานอื่นๆ ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม

11. ความยุ่งยากในการดำเนินการ/ปัญหา/อุปสรรค (ที่เป็นปัญหายุ่งยากของผู้ดำเนินการ)

ในการประเมินผลโครงการอบรม คณะผู้ประเมินโครงการจึงได้เพิ่มประเด็นการติดตามผู้ผ่านการอบรม ณ สถานที่ปฏิบัติงานขึ้น เพื่อติดตามการนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงาน รวมถึงสอบถามปัญหา และอุปสรรคในการอบรม แต่เนื่องด้วยแผนการปฏิบัติงานอื่นๆ และข้อจำกัดในการลงพื้นที่ทำให้สามารถติดตามผู้ผ่านการอบรม ณ สถานที่ปฏิบัติงาน ได้เพียง 21 คน (ร้อยละ 58.33)

12. ข้อเสนอแนะ/วิจารณ์

1. ควรศึกษาระเบียบการเบิกจ่ายงบประมาณในการเข้ารับการฝึกอบรมของหน่วยงานเป้าหมายให้ชัดเจน เพื่อไม่ให้เกิดปัญหาการเบิกค่าใช้จ่ายจากการเข้ารับการอบรม
2. ควรจัดหาสถานที่จัดประชุมในเขต กรุงเทพมหานคร หรือ ปริมณฑล เพื่อให้เกิดความสะดวกต่อผู้เข้ารับการอบรม จากการประเมินการบริหารจัดการอบรม
3. ปรับรูปแบบ และหัวข้อวิชาให้มีความเหมาะสมตามสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร และนโยบายด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับประเทศ
4. การพัฒนาระบบการรับรองผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) โดยกฎหมาย เพื่อให้ผู้ผ่านการอบรมสามารถปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมีวิชาชีพ

13. กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้สำเร็จลงได้ด้วยดี ด้วยการส่งเสริมและสนับสนุนจากบุคคลหลายฝ่าย จึงขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้ ทั้งท่านผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ นางนันทกา หนูเทพ ที่ให้การสนับสนุน และเป็นที่ปรึกษาในการดำเนินงานพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร ตลอดจนให้กำลังใจในการดำเนินงานจนสำเร็จ ขอขอบคุณ นายสุชาติ สุขเจริญ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ หัวหน้ากลุ่มสร้างเสริมพฤติกรรมบริโภคและความเข้มแข็งภาคีเครือข่าย ที่ให้โอกาสในการรับผิดชอบงานพัฒนาศักยภาพบุคลากรรวมถึงการให้คำแนะนำและเป็นที่ปรึกษาในการดำเนินการวิจัย ตลอดจนแนะนำการเขียนผลงานและเพิ่มเติมให้ข้อมูลมีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ขอขอบคุณทีมงานกลุ่มสร้างเสริมพฤติกรรมบริโภคและความเข้มแข็งภาคีเครือข่าย ที่คอยสนับสนุนและช่วยในการดำเนินงานมาโดยตลอด รวมถึง พี่ๆ น้องๆ นักวิชาการสาธารณสุข จากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำที่มีส่วนร่วมในการดำเนินงานพัฒนาศักยภาพบุคลากรทุกๆ ท่าน และขอขอบคุณอาจารย์จากวิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดชลบุรีทุกท่าน และเจ้าหน้าที่จากสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย ที่ช่วยอำนวยความสะดวกในการดำเนินงานโครงการฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่างานศึกษาวิจัยครั้งนี้จะนำไปปรับใช้ในการดำเนินงานพัฒนาศักยภาพบุคลากรสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารที่เข้ารับการอบรมได้รับประโยชน์สูงสุดจากการอบรมและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานในพื้นที่ของตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ

14. เอกสาร/เว็บไซต์อ้างอิง

1. พรสุข หุ่นรินทร์. 2534. **การพัฒนาหลักสูตรสุขศึกษา**. กรุงเทพมหานคร: ห้างหุ้นส่วนจำกัดเอ็กซ์เพรส มีเดีย.
2. วาสนา จิรมงคลเลิศ. 2550. **การประเมินผลโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรท้องถิ่น**. วิทยานิพนธ์. การศึกษามหาบัณฑิต: มหาวิทยาลัยบูรพา
3. สมคิด ปราบภัย. 2556. **เอกสารประกอบการสอนการวางแผนและประเมินผลหลักสูตรและโปรแกรมสุขศึกษา. หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาวิชาสุขศึกษา คณะศึกษาศาสตร์: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.**
4. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. 2555. **คู่มือการสุขาภิบาลอาหารประกอบหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร Food Sanitation Inspector: FSI).** กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

ข้อเสนอแนวคิด/วิธีการ เพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

1. ชื่อผลงานเรื่อง

การพัฒนาระบบการรับรองผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) โดยกฎหมาย

2. ระยะเวลาที่ดำเนินการ

ปีงบประมาณ 2560

3. สรุปเค้าโครงเรื่อง

3.1 หลักการและเหตุผล

ปัญหาความไม่สะอาดปลอดภัย การปนเปื้อนอาหารโดยไม่เจตนาหรือเจตนา นับวันยิ่งพบปัญหาดังกล่าวเพิ่มมากขึ้น และสามารถเกิดขึ้นในทุกกระบวนการตั้งแต่การนำเข้าหรือการผลิตวัตถุดิบของแหล่งเพาะปลูกหรือแหล่งเลี้ยงสัตว์ ไปสู่การกระบวนการแปรรูปอาหาร เพื่อนำเข้าสู่สถานที่จำหน่ายทั้งแบบดั้งเดิม (ตลาดนัด ตลาดสด) และแบบสมัยใหม่ (ซูเปอร์มาร์เก็ต) นอกจากนี้ยังมีการปรุงประกอบอาหารที่หลากหลายของกลุ่มร้านอาหาร และหาบเร่แผงลอย ก่อนไปสู่ประชาชนผู้บริโภค ทั้งนี้รูปแบบที่เปลี่ยนไปจะเป็นไปตามอิทธิพลของวัฒนธรรม และสังคมแต่ละยุคสมัย ตลอดจนการเติบโตทางเศรษฐกิจ ความเป็นเมือง การพัฒนาด้านอุตสาหกรรม รวมไปถึงการพัฒนาเทคโนโลยีต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร จนเป็นผลกระทบทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิต วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของประชาชน โดยเฉพาะการเปลี่ยนแปลงการปรุงประกอบอาหารในบ้านเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้าน การเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จ อาหารพร้อมปรุง จากแหล่งจำหน่ายอาหาร ตลาดสด ตลาดนัด หรือแม้กระทั่งแผงลอยจำหน่ายอาหาร ทำให้ประชาชนอาจได้รับความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ หากผู้ประกอบการด้านอาหารขาดความรับผิดชอบ และหรือประชาชนมีพฤติกรรมการบริโภคที่ไม่ถูกต้อง ดังนั้น การพัฒนาระบบการทำงานเพื่อให้เกิดการควบคุมกำกับดูแลให้อาหารสะอาดปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร จะจำเป็นต้องมีการพัฒนาศักยภาพบุคลากรทั้งในระดับภูมิภาค (ศูนย์อนามัย จังหวัด) และระดับท้องถิ่นให้มีความรู้ และทักษะในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงเข้าใจบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของตนเองในฐานะผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI)

จากการศึกษาสถานการณ์ปัญหาของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในหน่วยงานระดับภูมิภาค (จังหวัด) และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นพบว่า การจัดสายบังคับบัญชาไม่ชัดเจน ไม่มีตำแหน่งเจ้าหน้าที่หรือนักวิชาการสุขาภิบาลอาหาร ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารเป็นการเฉพาะ การปฏิบัติงานควบคุมกำกับดูแลเป็นไปตามคำสั่งมอบหมายของผู้บังคับบัญชาส่วนใหญ่ และในหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นพบว่ามีกรมอบให้เจ้าหน้าที่การคลังหรืองานรักษาความสะอาด หรือ

พนักงานธุรการมาปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารบทบาทหน้าที่ในฐานะพนักงานเจ้าหน้าที่ตามกฎหมาย ไม่มีการรับรองการปฏิบัติแต่เป็นไปในลักษณะการมอบเป็นครั้งคราวหรือสั่งให้ดำเนินการเฉพาะเรื่อง ทำให้ขาดความต่อเนื่อง และไม่เป็นไปตามระบบ และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานจำนวนน้อย (ประมาณ 1 – 2 คนต่อหน่วยงาน) ไม่มีความเป็นเอกภาพการทำงานต้องรับผิดชอบหลายเรื่อง ขาดความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเกี่ยวกับการใช้มาตรการทางกฎหมายในการดำเนินงาน

3.2 บทวิเคราะห์/แนวความคิด/ข้อเสนอ

กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จะผลักดันผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบ สุขาภิบาลอาหาร (FSI) เสนอต่อคณะกรรมการสาธารณสุข เพื่อผลักดันให้ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาล อาหารจะต้องมีคุณสมบัติเฉพาะเป็นไปตามกฎหมาย โดยอาจจะออกเป็นคำแนะนำของคณะกรรมการ สาธารณสุข หรือเป็นกฎ/ประกาศกระทรวงแล้วแต่กรณี เพื่อให้เกิดระบบการขึ้นทะเบียนและการรับรอง ผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร(FSI) โดยกฎหมาย มีแนวคิดในการนำเสนอ ดังนี้

1) กำหนดให้ผู้ได้รับการแต่งตั้งเป็น “เจ้าพนักงานสาธารณสุข” โดยรัฐมนตรีว่าการกระทรวง สาธารณสุข อาศัยอำนาจมาตรา 5 แห่ง พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 กำหนดให้ผู้ได้รับการ แต่งตั้งเป็น “เจ้าพนักงานสาธารณสุข” ต้องผ่านการอบรมหลักสูตร FSI และมีคุณสมบัติที่จะสามารถ ปฏิบัติงานในฐานะ FSI

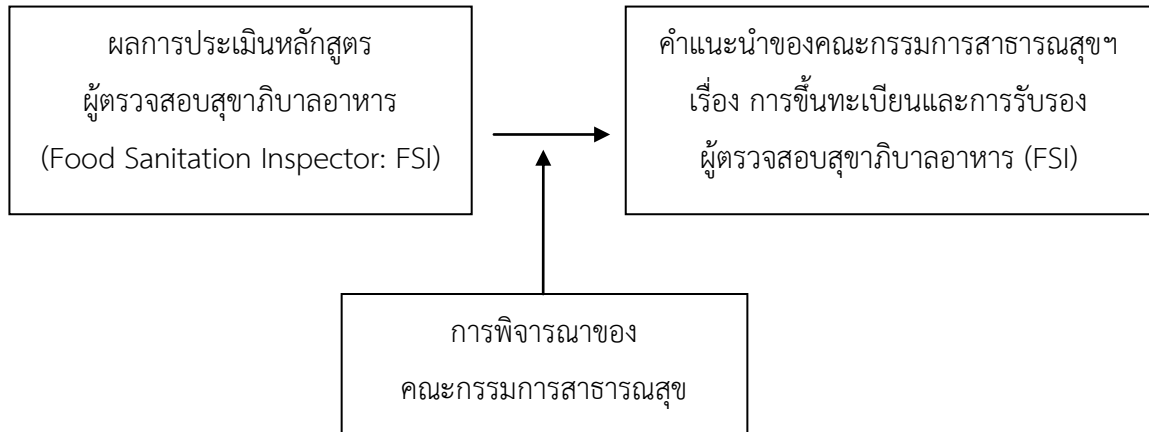
2) อาศัยอำนาจมาตรา 44 วรรคสอง แห่ง พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 แต่งตั้ง เจ้าหน้าที่ในสังกัดให้เป็น “ผู้ได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” เห็นควรเสนอให้คณะกรรมการ สาธารณสุขฯ ออกคำแนะนำ ให้เจ้าหน้าที่ที่ได้รับการแต่งตั้งฯ ได้รับการอบรมตามหลักสูตรผู้ตรวจสอบ สุขาภิบาลอาหาร (FSI)

3) การรับรองอำนาจหน้าที่ของผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) โดยกฎหมายด้วยการแต่งตั้ง “เจ้าพนักงานสาธารณสุข” และ “ผู้ได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” กำหนดให้เจ้าพนักงาน ดังกล่าวต้องผ่านการอบรมหลักสูตร FSI ดังนั้น ผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) จึงเป็นเจ้าพนักงาน ตามกฎหมายและมีอำนาจ ตามมาตรา 44, 45, 47 ในหมวด 10 แห่ง พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

โดยจะกำหนดบทบาทและภารกิจของผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) ในการส่งเสริม สนับสนุน ประสานงาน และควบคุมกำกับดูแลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่รับผิดชอบให้เป็นไปในทิศทางเดียวกันอย่างเป็นเอกภาพตามนโยบายรัฐบาล จังหวัด พื้นที่ และให้เป็นไปตามที่ กฎหมายกำหนดไว้ เพื่อคุ้มครองให้ประชาชนได้รับอาหารที่สะอาดปลอดภัยและมีคุณภาพที่ดี โดย บทบาทหน้าที่ของผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) ได้แก่

1. จัดทำแผนยุทธศาสตร์ แผนปฏิบัติการแบบบูรณาการ รวมถึงการกำกับติดตามประเมินผล ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร
 2. ดำเนินการควบคุมกำกับดูแลให้เป็นไปตามแผนการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์อาหารปลอดภัย ตามหลักสุขาภิบาลอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของประชาชน
 3. ประสานงาน จัดทำ และผลักดันการออกนโยบาย/ข้อกำหนดท้องถิ่นให้สอดคล้องกับ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้การใช้กฎหมายเป็นไป อย่างถูกต้องและสอดคล้องกับการแก้ไขปัญหาของพื้นที่ โดยเฉพาะพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
 4. ศึกษา พัฒนา รวบรวมข้อมูลสถานการณ์ และข้อมูลวิชาการที่เกี่ยวข้อง เพื่อจัดทำระบบ ข้อมูลสารสนเทศด้านอาหารปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหารและที่เกี่ยวข้อง เพื่อเผยแพร่ให้กับ เจ้าหน้าที่หน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง และประชาชนผู้บริโภค
 5. ส่งเสริม สนับสนุนให้ประชาชนมีความตระหนักรู้ โดยการสื่อสารความเสี่ยงด้านความ ปลอดภัยอาหาร และสร้างปัจจัยเอื้อต่อการบริโภคอาหารปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหารในระดับ ชุมชน และประชาชนอย่างยั่งยืน
 6. สร้างระบบการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารตลอดวงจรระบบอาหารอย่างครอบคลุม เพื่อให้ทราบสถานการณ์และวางแผนการป้องกัน คุ้มครองผู้บริโภคเกี่ยวกับปัญหาความไม่ปลอดภัยของ อาหาร
 7. ประสานความร่วมมือกับหน่วยงานที่มีอำนาจตามกฎหมาย เพื่อการตรวจตราดูแลมาตรฐาน การสุขาภิบาลอาหารของการประกอบกิจการด้านอาหาร
 8. ปฏิบัติงานร่วมกับหรือสนับสนุนการปฏิบัติงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง หรือปฏิบัติหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมาย หรือหน้าที่อื่นใดตามกฎหมาย
- โดยมีกรอบแนวคิดการวิจัย ดังนี้

กรอบแนวคิดการวิจัย



3.3 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) ได้รับการขึ้นทะเบียนและการรับรองการเป็นผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) โดยกฎหมาย และเพื่อคุ้มครองสิทธิของประชาชนให้ได้รับบริการด้านอาหารที่สะอาดปลอดภัย

3.4 ตัวชี้วัดความสำเร็จ

เกิดระบบการขึ้นทะเบียนและการรับรองผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) โดยกฎหมาย