

รายงานการศึกษาส่วนบุคคล
(Individual Study)

เรื่อง การสร้างเครือข่ายร้านอาหารเพื่อตรวจสอบ
ด้านสุขลักษณะของตนเองในพื้นที่เขตดอนเมือง

จัดทำโดยนางสาวสมพร จันทร์งาม

ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตดอนเมือง

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรม

หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับต้น รุ่นที่ ๒๕

สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๙

๑. ชื่อเรื่อง การสร้างเครือข่ายร้านอาหารเพื่อตรวจสอบด้านสุขลักษณะของตนเอง ในพื้นที่
เขตดอนเมือง

๒. หลักการและเหตุผล

สำนักงานเขตดอนเมือง มีพื้นที่ ๓๖.๘ ตารางกิโลเมตร ประชากร ๑๕๗,๙๘๙ คน (ข้อมูล พ.ศ. ๒๕๕๗) ไม่รวมประชากรแฝง ซึ่งได้ดำเนินโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย จากสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่เขตดอนเมือง พบว่า

- ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๗ ผลตรวจวิเคราะห์อาหารด้านเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน ๓,๗๗๗ ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ ๐ ตัวอย่าง คิดเป็น ๐ % ทางด้านจุลชีววิทยาจำนวน ๖๖๘ ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์จำนวน ๒๗ ตัวอย่าง คิดเป็น ๔.๐๔ %

- ปีงบประมาณ ๒๕๕๘ ผลตรวจวิเคราะห์อาหารด้านเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน ๑,๐๙๐ ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ ๓ ตัวอย่าง คิดเป็น ๐.๒๗ % ทางด้านจุลชีววิทยาจำนวน ๒,๑๔๔ ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์จำนวน ๑๐๔ ตัวอย่าง คิดเป็น ๔.๘๕ % ที่พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์เป็นอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

จากข้อมูลข้างต้น จะเห็นได้ว่าคุณภาพอาหารที่ตรวจพบในปี ๒๕๕๗ มีแนวโน้มพบการปนเปื้อนเพิ่มขึ้นในปี ๒๕๕๘ และเมื่อพิจารณาเฉพาะในปี ๒๕๕๘ ตามตารางข้างล่าง ข้อมูลจากการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ในปีงบประมาณ ๒๕๕๘ พื้นที่เขตดอนเมือง

สถานประกอบการ	ผลตรวจวิเคราะห์			
	ด้านเคมี (ตัวอย่าง)		ด้านจุลชีววิทยา (ตัวอย่าง)	
	ตรวจทั้งสิ้น	ไม่ผ่านเกณฑ์	ตรวจทั้งสิ้น	ไม่ผ่านเกณฑ์
สถานที่จำหน่ายอาหาร	๓๖๒	๐ คิดเป็น ๐ %	๑,๖๕๓	๑๐๐ คิดเป็น ๖.๐๔ %
สถานที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	๔๒๙	๑ คิดเป็น ๐.๒๓ %	๔๕๑	๔ คิดเป็น ๐.๘๘ %
ตลาด	๒๙๙	๒ คิดเป็น ๐.๖๖%	๔๐	๐ คิดเป็น ๐%
รวม	๑,๐๙๐	๐.๒๗%	๒,๑๔๔	๔.๘๕%

พบว่าอาหารมีการปนเปื้อนที่สูงในสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือร้านอาหาร มากกว่าสถานประกอบการด้านอาหารกลุ่มอื่นๆ โดยเฉพาะการปนเปื้อนจุลินทรีย์

สำนักงานเขตดอนเมือง มีสถานประกอบการจำหน่ายเกี่ยวกับอาหาร จำนวน ๔๓๗ ราย ดังนี้

- ร้านอาหารขนาดพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร จำนวน ๓๙ ราย
- ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร จำนวน ๑๓๘ ราย
- สถานที่สะสมอาหารพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร จำนวน ๓๓ ราย
- สถานที่สะสมอาหารพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร จำนวน ๑๖๑ ราย
- สถานที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ จำนวน ๕๙ ราย
- ตลาด จำนวน ๗ แห่ง

จากสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ที่กล่าวมาข้างต้น พบว่า ส่วนใหญ่เป็นการปนเปื้อนทางด้านจุลชีววิทยา ซึ่งมีสาเหตุโดยตรงมาจากความไม่สะอาดปลอดภัยของอาหาร ซึ่งเป็นปัญหาสำคัญที่มีผล ต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนเนื่องจากอาหารถูกปนเปื้อนได้โดยเชื้อโรค หนองพยาธิ หรือสารพิษ

ในระยะเวลาที่ผ่านมา สำนักงานเขตดอนเมือง ได้ใช้มาตรการในการให้ความรู้กับผู้ประกอบการ การตรวจกำกับดูแลอย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอ แต่ก็ยังคงพบปัญหาความไม่ปลอดภัยของอาหารเกิดขึ้น มาตรการที่ผ่านมานั้นจึงยังไม่เพียงพอ เพื่อ แก้ไขปัญหาให้เกิดความยั่งยืน ผู้จัดทำรายงานเห็นว่า ผู้ประกอบการมีส่วนสำคัญเป็นปัจจัยหนึ่งที่จะทำให้อาหารมีความสะอาดปลอดภัย การส่งเสริมการมีส่วนร่วมจนเกิดเป็นความร่วมมือเป็น สิ่งหนึ่งที่จะช่วยได้ในระดับหนึ่ง และมีความยั่งยืน จึงจัดทำโครงการ การสร้าง เครือข่ายร้านอาหาร เพื่อตรวจสอบ ด้านสุขลักษณะของตนเอง ในพื้นที่เขตดอนเมือง เพื่อจัดการและควบคุมอาหาร ในสถานที่ของตนเอง ให้สะอาดในทุกขั้นตอน เพื่อ เป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. วัตถุประสงค์

๓.๑ เพื่อสร้างเครือข่ายร้านอาหารเพื่อตรวจสอบด้านสุขลักษณะของตนเอง เป็นกลไกหลักเพิ่มเติมจากมาตรการควบคุมความปลอดภัยของอาหารที่กระทำอยู่แล้ว

๓.๒ เพื่อลดอัตราการปนเปื้อนของอาหารที่จะทำให้ผู้บริโภคไม่ปลอดภัย

๔. เป้าหมาย

๑. ร้อยละ ๑๐๐ ของสถานประกอบการร้านอาหารเข้าร่วมเป็น เครือข่าย เพื่อตรวจสอบด้านสุขลักษณะของตนเอง

๒. เครือข่าย มีความรู้ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารสามารถตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของตนเองตามข้อกำหนดได้

๓. คุณภาพอาหารในร้านอาหารในพื้นที่เขตตอนเมืองมีการปนเปื้อน สารเคมีและเชื้อโรคไม่เกินร้อยละ ๕ ในปี ๒๕๖๐

๕. ความรู้ที่นำมาใช้ในการจัดทำรายงาน

๕.๑ หลัก PDCA (Plan – Do – Check – Act) คือวงจรบริหารงานคุณภาพ มี ๔ ขั้นตอน

- Planning (การวางแผน) คือการกำหนด เป้าหมาย/วัตถุประสงค์ในการดำเนินงาน วิธีการ ขั้นตอน ที่จำเป็นเพื่อให้การดำเนินงานบรรลุเป้าหมาย

- Do (การปฏิบัติ) คือการปฏิบัติให้เป็นไปตามแผนที่กำหนด

- Check (ตรวจสอบ) คือการประเมินผลว่ามีการปฏิบัติงานตามแผน หรือมีปัญหาเกิดขึ้นในระหว่างปฏิบัติงานหรือไม่ ขั้นตอนนี้มีความสำคัญที่ต้องกระทำควบคู่ไปกับการดำเนินงานเพื่อจะได้ทราบข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการปรับปรุงคุณภาพของการดำเนินงานต่อไป การตรวจสอบประเมินการปฏิบัติงานจะต้องตรวจสอบด้วยการปฏิบัติที่นั้นเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้หรือไม่ ทั้งนี้เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพของงาน

- Act (การปรับปรุง) คือการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นหลังจากได้ทำการตรวจสอบแล้ว เพื่อป้องกันมิให้เกิดปัญหาซ้ำรอยเดิม การปรับปรุงงานอาจนำไปสู่การกำหนดมาตรฐานของวิธีการทำงาน ที่ต่างจากเดิมเมื่อมีการดำเนินงานตามวงจร PDCA ในรอบใหม่

๕.๒ ทฤษฎีเกี่ยวกับความรู้ ทักษะ และพฤติกรรม (KAP) เป็นทฤษฎีที่ให้ความสำคัญกับตัวแปร ๓ ตัว ประกอบด้วย ความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Attitude) และการยอมรับ (Practice)

แนวคิดเกี่ยวกับความรู้ (Knowledge) ความรู้ (Knowledge) เป็นการรับรู้เบื้องต้น ซึ่งบุคคลส่วนมากจะได้รับผ่านประสบการณ์ โดยการเรียนรู้จากการตอบสนองสิ่งเร้า (Stimulus-Responses) แล้วจัดระบบเป็นโครงสร้างของความรู้ที่ผสมผสานระหว่างความจำ (ข้อมูล) กับ สภาพจิตวิทยา ความรู้จึงเป็นกระบวนการภายใน อาจส่งผลต่อพฤติกรรมที่แสดงออกของมนุษย์ได้ และผลกระทบที่ผู้รับสารเชิงความรู้ อาจปรากฏได้จากสาเหตุ ดังนี้

- การตอบข้อสงสัย (Ambiguity Resolution) การสื่อสารมักจะสร้างความสับสนให้กับผู้รับสารจึงมีการแสวงหาสารสนเทศ โดยอาศัยสื่อทั้งหลาย เพื่อตอบข้อสงสัย และความสับสนของตนเอง

- การสร้างทัศนคติ (Attitude Formation) ผลกระทบเชิงความรู้ต่อการปลูกฝังทัศนคตินั้นส่วนมากนิยมใช้สารสนเทศที่เป็นนวัตกรรมเพื่อสร้างทัศนคติให้คนยอมรับการเผยแพร่วัตกรรมนั้นๆ (ในฐานะความรู้)

- การกำหนดวาระ (Agenda Setting) เป็นผลกระทบเชิงความรู้ที่สื่อกระจาย ออกไปเพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย ตระหนักและผูกพันกับประเด็นวาระที่สื่อกำหนดขึ้น หากตรงกับภูมิหลังของกลุ่มเป้าหมายและค่านิยมของสังคมแล้ว กลุ่มเป้าหมายก็จะเลือกสารสนเทศ นั้น

- การพอกพูนระบบความเชื่อ (Expansion of Belief System) การสื่อสารมักจะกระจายความเชื่อ ค่านิยม และอุดมการณ์ด้านต่างๆ ไปสู่กลุ่มเป้าหมาย จึงทำให้กลุ่มเป้าหมายรับทราบระบบความเชื่อถือ หลากหลายและลึกซึ้งไว้ในความเชื่อของตนมากขึ้นไปเรื่อยๆ

- การรู้แจ้งต่อค่านิยม (Value Clarification) ความขัดแย้งในเรื่องค่านิยม และอุดมการณ์เป็นภาวะปกติของสังคม การนำเสนอข้อเท็จจริงในประเด็นเหล่านี้ย่อมทำให้ กลุ่มเป้าหมายเข้าใจถึงค่านิยมเหล่านั้นแจ่มชัดขึ้น

แนวคิดเกี่ยวกับทัศนคติ (Attitude) เป็นเรื่องของจิตใจ ทำที่ ความรู้สึกนึกคิดและความโน้มเอียงของบุคคลที่มีต่อข้อมูลข่าวสาร และการเปิดรับข้อมูลข่าวสารต่างๆ ซึ่งเป็นไปได้ทั้งเชิงบวกและเชิงลบ และทัศนคติมีผลให้การแสดงพฤติกรรมออกมา จะเป็นไปได้ว่า ทัศนคติ ประกอบด้วยความคิดที่มีผลต่ออารมณ์ และความรู้สึก ออกมาโดยทางพฤติกรรม

แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรม (Practice or Behavior) พฤติกรรมบางครั้งเรียกการยอมรับปฏิบัติ หรือการมีส่วนร่วมของบุคคลในกิจกรรมต่างๆ การสื่อสารในสังคมปัจจุบัน พยายามทำให้บุคคลมีส่วนร่วม หรือเพื่อผู้อื่น ซึ่งเป็นผลที่เกิดขึ้นจากการปลูกจิตสำนึกของผู้รับสาร มิใช่เกิดจากการครอบงำของผู้ส่งสารแต่เพียงฝ่ายเดียว พฤติกรรมที่ถูกโน้มน้าวการสื่อสารสังคมผ่านสื่อ โดยวิธีการดังนี้

- การปลุกเร้าอารมณ์ (Emotion Arousal)
- ความเห็นอกเห็นใจ (Empathy)
- การสร้างแบบอย่างขึ้นในใจ (Internalized Norms)
- การให้รางวัล (Reward)

ความรู้ที่นำมาใช้ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ แบ่งเป็น ๒ ลักษณะ

๑. ความรู้ทางข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการ ได้แก่

- พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕
- ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๕

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖) เรื่องกำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร “บอแรกซ์เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหารโดยเด็ดขาด ผู้ฝ่าฝืนมีโทษจำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท หรือ ทั้งจำทั้งปรับ”

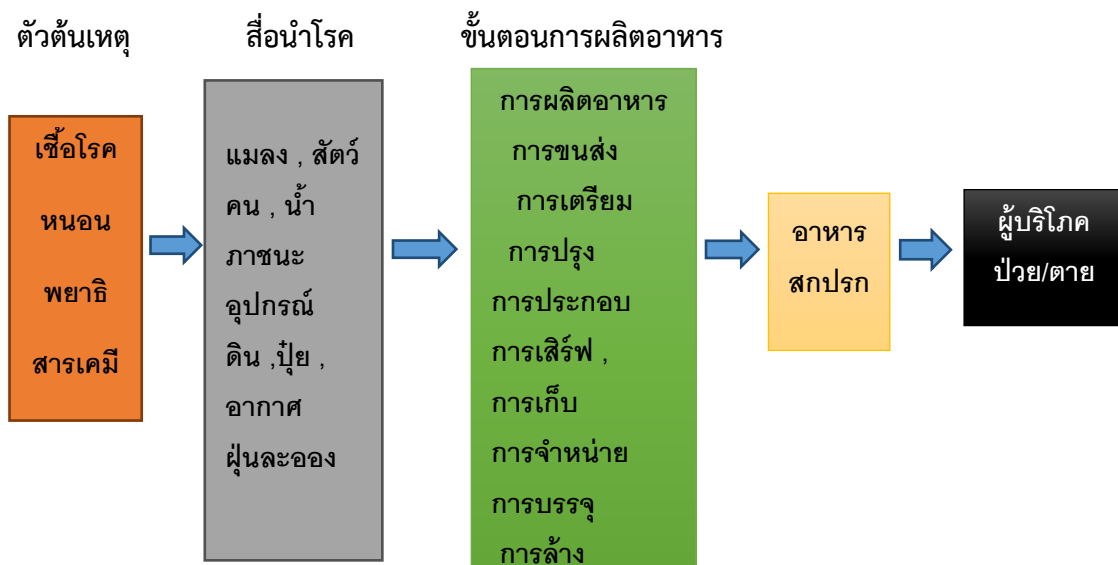
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖) เรื่องกำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร “ฟอร์มัลดีไฮด์เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหารโดยเด็ดขาด ผู้ฝ่าฝืนมีโทษจำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท หรือ ทั้งจำทั้งปรับ”

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖) เรื่องกำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร “กรดซาลิซิลิกเป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหารโดยเด็ดขาด ผู้ฝ่าฝืนมีโทษจำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท หรือ ทั้งจำทั้งปรับ”

๒. ความรู้การตรวจวิเคราะห์สารเคมีเจือปน และด้านจุลชีววิทยา ด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย ได้แก่

- การทดสอบบอแรกซ์
- การทดสอบฟอร์มัลลิน
- การทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ หรือสารฟอกขาว
- กรดซาลิซิลิก
- การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

ในทุกขั้นตอนของกระบวนการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ตั้งแต่การเพาะปลูกพืช ผัก ผลไม้ การเก็บเกี่ยวผลผลิต การเลี้ยงสัตว์ การฆ่าสัตว์ การขนส่ง การจำหน่าย ตลอดจนการเตรียม ประกอบปรุงอาหารต่างๆ โดยมีพาหะนำโรค สื่อนำโรคต่างๆ เช่น แมลง สัตว์ต่างๆ น้ำ อากาศ ภาชนะ อุปกรณ์ ดิน ปุ๋ย ฝุ่นละออง ในด้านจุลชีววิทยาเกิดได้จากความไม่สะอาดของสถานที่เตรียมประกอบ ปรุง ตัวอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ได้สุขลักษณะ ตามผังที่แสดงต่อไปนี้



ปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให...

๑.สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร จัดให้สะอาดมีอุปกรณ์เครื่องใช้ที่จำเป็น อย่างครบถ้วน สะดวกต่อการนำมาใช้ ดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค ต่างๆ มีการกำจัดขยะมูลฝอย จัดทำท่อระบายน้ำทิ้งที่เหมาะสมถูกต้องตามหลักวิชาการ มีบ่อดักไขมัน จัดให้มีส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือให้เพียงพอรักษาให้สะอาด จัดให้มีการระบายอากาศไหลเวียน ให้เพียงพอ มีปล่องระบายควัน – กลิ่น จากการประกอบอาหาร

๒.ภาชนะอุปกรณ์ เลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกต้องเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด เพราะภาชนะบางชนิดอาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัยได้ถ้านำไปใส่อาหาร การล้างภาชนะ การเก็บ และการใช้อย่างถูกวิธี ช่วยให้เกิดความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

๓.อาหารที่จะนำมาปรุง ประกอบ ไม่ว่าจะเป็อาหารสด อาหารแห้ง หรืออาหาร ปรุงระบอง ต้องเลือกอาหารที่ใหม่ สด สะอาด และปลอดภัย ผลิตจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ เลือกใช้ วัสดุปรุงแต่งอาหารที่ถูกต้อง มีหน่วยงานรับรอง มีความปลอดภัย เช่นสำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา หรือสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม นอกจากนี้ การปรุง และการเก็บอ อาหารอย่างถูกวิธี ใช้อุณหภูมิในการปรุงและการเก็บอย่างเหมาะสม มีความสำคัญเพื่อรักษาคุณภาพอาหารให้สะอาด ปลอดภัยต่อการบริโภคตลอดเวลา

๔.ผู้สัมผัสอาหารจะต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติอย่างถูกต้อง ทั้งในเรื่องสุข วิทยาส่วนบุคคล และสุขนิสัยที่ดีในการประ กอบ – ปรุงอาหาร โดยยึดหลักว่าจะต้องไม่ให้อาหารเกิด การปนเปื้อนทุกกรณีในทุกขั้นตอนของงานประกอบ – ปรุง – จำหน่ายอาหาร ต้องรักษาสุขภาพให้มี การแต่งกายสะอาด และมีสุขนิสัยที่ถูกต้องตลอดเวลา

๕.สัตว์และแมลงนำโรค การป้องกัน ควบคุม และกำจัดสัตว์และ แมลงนำโรคต่างๆ ในสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ แมลงนำโรคสัมผัสอาหารได้ อันเป็ สาเหตุทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อได้ การควบคุมและป้องกันที่ดีที่สุดคือการ จัดสภาพสิ่งแวดล้อมให้สะอาด ไม่มีแหล่งที่อยู่อาศัย ไม่มีแหล่งอาหาร ส่วนการใช้สารเคมีนั้นต้อง ระมัดระวังเป็นกรณีพิเศษ

การจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก ซึ่งอาจทำได้โดย

๑.การให้ความรู้แก่ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และผู้บริโภคเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ที่ถูกต้อง และเหมาะสม รวมทั้งตรวจสอบ – แนะนำ สถานที่ประกอบการอย่างต่อเนื่อง

๒.การใช้มาตรการทางกฎหมาย ซึ่งมีอยู่หลายฉบับ เพื่อควบคุมผู้ประกอบ – ปรุง และ จำหน่ายอาหาร ให้มีการปฏิบัติให้ถูกต้องตามมาตรฐานและข้อกำหนดที่ได้บังคับใช้ ฝ่ายเฝ้าจะมีโทษ ตามกฎหมาย

๕.๓ ทฤษฎีและแนวคิดการสร้างเครือข่าย

การสร้างเครือข่ายในการทำงานเชิงพัฒนา มีแนวโน้มที่จะเป็นการสร้างเครือข่าย ระหว่างองค์กรที่ทำงานพืงพืงซึ่งกันและกันมากกว่าที่จะแข่งขันกัน มีทฤษฎีและแนวคิดที่อธิบาย การสร้างเครือข่ายการทำงาน ได้แก่

๑.ทฤษฎีการแลกเปลี่ยน (Exchange Theory) อธิบายถึงกา รแลกเปลี่ยน ผลประโยชน์ระหว่างกัน ดังนั้นเหตุผลหลักที่จะทำให้เครือข่ายเกิดขึ้นได้โดยสมัครใจก็คือแต่ละ ฝ่ายมองเห็นประโยชน์ที่ตนจะได้รับจากการเข้าร่วมเครือข่าย ซึ่งจะนำไปสู่ความเต็มใจที่จะ ประสานกันหรือเข้าร่วมเป็นเครือข่าย

๒. แนวคิดการรวมพลัง (Synergy) เป็นการผนึกกำลังในลักษณะที่มากกว่าหนึ่งบวกหนึ่งเท่ากับสอง แต่ต้องเป็นหนึ่งบวกหนึ่งมากกว่าสอง หมายความว่า การรวมพลังกันทำงานนำไปสู่ผลลัพธ์ที่มีคุณค่าหรือเข้มแข็งมากกว่าการที่แต่ละองค์กรจะทำงานโดยโดดเดี่ยว

๕.๔ การนำหลัก SWOT Analysis มาวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินโครงการ การสร้างแกนนำเพื่อตรวจสอบด้านสุขลักษณะของตนเอง ในพื้นที่เขตคอนเมือง

จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weakness)
๑.บุคลากรมีความรู้ ความชำนาญในการปฏิบัติงาน ในหน้าที่ความรับผิดชอบ ๒.มีกฎหมาย /ระเบียบเป็นแนวทางในการปฏิบัติงาน	๑.บุคลากรมีปริมาณงานที่ล้นมือ ๒.นโยบายเร่งด่วนทำให้การดำเนินงานไม่เป็นไปตามแผนที่กำหนด ขาดความต่อเนื่อง ๓.งบประมาณ อาจไม่ได้รับตามที่กำหนด ไว้ทำให้การดำเนินงานไม่เป็นตามแผนงาน
โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Threat)
๑.เกิดการมีส่วนร่วมของภาคประชาชนทำให้การดำเนินงานเกิดความเข้มแข็ง ๒.เกิดการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับหน่วยงาน และสถานประกอบการ ๓.ผู้ประกอบการเกิดความตื่นตัวและเห็นความสำคัญในด้านความปลอดภัยของอาหาร ๔.มีโอกาสขยายเป็นเครือข่ายความปลอดภัย ๕.ผู้ประกอบการเกิดการรวมตัวในการซื้อสินค้า	๑.การปรับเปลี่ยนทัศนคติของผู้ประกอบการ เป็นไปได้ยาก ๒.ผู้ประกอบการมีเวลาว่างไม่ตรงกันและไม่เห็นความสำคัญ ๓.เศรษฐกิจทำให้ผู้ประกอบการ ไม่ต้องการที่จะทำอะไรเกรงจะเป็นการเพิ่มรายจ่าย ๔.ผู้มีอำนาจตัดสินใจไม่ได้เข้ารับการอบรม ๕.ขาดแรงจูงใจ ๖.พนักงานมีการเข้าออกได้ตลอดเวลาทำให้ การเข้าร่วมกิจกรรมไม่มีความต่อเนื่อง

๖. กรอบแนวทางการดำเนินการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

กำหนดกลุ่มเป้าหมายเป็นสถานประกอบการ ร้านอาหาร จำนวน ๑๗๗ ราย เนื่องจากสถานที่จำหน่ายอาหารพบการปนเปื้อนทางด้านจุลชีววิทยา ค่อนข้างมาก ประกอบกับร้านอาหารเป็นสถานที่ที่มีผู้มาใช้บริการจำนวนมาก และวิถีชีวิตการบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป จากเดิมจากที่เคยปรุงอาหารทานที่บ้านก็เป็นการทานอาหารนอกบ้าน หรือซื้ออาหารปรุงสำเร็จทาน

กรอบแนวทางในการดำเนินการมีดังนี้

๑. จัดทำโครงการ การสร้างเครือข่ายเพื่อตรวจสอบด้านสุขลักษณะของตนเอง ในพื้นที่เขตดอนเมือง เสนอผู้บริหารขออนุมัติดำเนินการ
๒. จัดทำแผนปฏิบัติงานเสนอผู้บริหารขออนุมัติดำเนินการ
๓. จัดทำคำสั่ง ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ มอบหมายหน้าที่ เจ้าหน้าที่ รับผิดชอบ เพื่อให้เกิดความชัดเจนในการปฏิบัติงาน
๔. จัดประชุมเจ้าหน้าที่ ผู้ที่ได้รับมอบหมายตามคำสั่งฯ เพื่อซักซ้อมแนวทางการทำงาน และให้เกิดความเข้าใจไปในแนวทางเดียวกัน
๕. สร้างการรับรู้โดยการประชาสัมพันธ์โครงการฯ ให้ผู้ประกอบการทราบเพื่อเข้าร่วมโครงการ

๖. สอบถามผู้ประกอบการโดยใช้แบบสอบถาม สอบถามเรื่องการรับรู้เกี่ยวกับโครงการ การรับรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร การปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร

๗. ทำหนังสือเรียนปลัดกรุงเทพมหานครขออนุมัติบุคคลภายนอกเข้ารับการอบรม

๘. เมื่อได้รับอนุมัติเรียบร้อยแล้ว

- ทำหนังสือเชิญผู้ประกอบการเข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการ

- ทำหนังสือเชิญวิทยากร

- ทำหนังสือเชิญผู้อำนวยการเขตดอนเมืองเป็นประธานในพิธีเปิดการอบรม

๙. ดำเนินการอบรมโดยกิจกรรมประกอบด้วย

กิจกรรมขณะเข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการ

๑. กิจกรรมละลายพฤติกรรม

๒. ให้ผู้ประกอบการนั่งเป็นกลุ่มโซน ตามที่ตั้งของร้าน โดยแบ่งผู้ประกอบการ ออกเป็นกลุ่มย่อยตามเส้นทางของถนนสายหลัก ดังนี้ ๑. กลุ่มถนนทรงประชาฝั่งเหนือ , ๒. กลุ่มถนนทรงประชาฝั่งใต้รวมกับถนนประชาอุทิศ , ๓. กลุ่มถนนสรณคมน์ , ๔. กลุ่มถนนช่างอากาศอุทิศ , ๕. กลุ่มถนนโกสุมรวมใจรวมกับถนนวัดเวฬุวนาราม , ๖. กลุ่มถนนพหลโยธิน , ๗. กลุ่มถนนวิภาวดีรังสิต

๓. ให้แต่ละกลุ่มแนะนำตัว ภายในกลุ่ม และเลือกหัวหน้ากลุ่ม (แกนนำ) มาจำนวน

๑ คน เลขานุการจำนวน ๑ คน

๔. ให้หัวหน้ากลุ่ม (แกนนำ) ของแต่ละกลุ่ม (๗ คน) เลือกผู้นำที่จะเป็นแกนนำระดับเขต จำนวน ๑ คน เลขานุการ จำนวน ๑ คน เทรย์ญิก จำนวน ๑ คน ปฏิคม จำนวน ๑ คน ที่เหลือเป็นคณะทำงาน

๕. เมื่อเลือกเสร็จแล้วให้แต่ละกลุ่มได้ประชุมกลุ่มย่อยระดมสมองถึงปัญหาที่พบว่าทำให้อาหารปนเปื้อน และแนวทางแก้ไขปัญหา

๖. ให้แต่ละกลุ่มได้ออกมาพูดสิ่งที่เขาได้คิดออกมา

๗. เมื่อแต่ละกลุ่มได้มองเห็นปัญหาแล้ว

๘. วิทยากรต้องใช้เทคนิคในการให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้ผู้ประกอบการปรับเปลี่ยนทัศนคติ/พฤติกรรม และเกิดความร่วมมือในการตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการของตนเอง เห็นถึงประโยชน์ที่กลุ่มผู้ประกอบการจะได้รับร่วมกัน เช่น การประชาสัมพันธ์ร้านอาหารปลอดภัยกลุ่มถนนเพื่อสร้างความมั่นใจแก่ลูกค้า การจัดซื้อวัตถุดิบที่ปลอดภัยร่วมกันในต้นทุนราคาที่ลดลง การติดต่อขอรับการสนับสนุนจากสำนักงานเขต เป็นต้น

๙. สอนเชิงปฏิบัติการในการตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการตามแบบตรวจและการตรวจทางด้านเคมีและจุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

๑๐. ให้ภายในกลุ่มของแต่ละกลุ่มได้จับคู่กันจับกลุ่มกันมากกว่า ๒ คนแล้วแต่ความเหมาะสมในการตรวจสอบสถานประกอบการของกันและกัน โดยเน้นให้ตรวจสอบสุขลักษณะอย่างตรงไปตรงมาเพื่อให้เกิดการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องที่ตรวจพบ

๑๑. จัดทำช่องทางการสื่อสาร เช่นการสื่อสารทางไลน์

๑๒. สอบถามปัญหา

๑๓. มอบใบประกาศให้กับผู้เข้ารับการอบรม

กิจกรรมหลังจากอบรมไปแล้ว ทุก ๑ เดือน

๑. ทุกวันที่ ๓ ของเดือนจัดประชุมคณะกรรมการกลุ่มถนน

- เพื่อกำหนดแผนในการดำเนินการตรวจ
- เพื่อช่วยหาวิธีการในการแก้ไขหากพบข้อบกพร่อง
- เพื่อการจัดหาทรัพยากรในการประกอบการ หรือการขอรับการสนับสนุนจาก

สำนักงานเขต

๒. ผู้ประกอบการที่ได้จับคู่กันหรือจับกลุ่มไว้แล้วตอนที่อบรมดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการของกันและกัน โดยตรวจสอบเดือนละ ๑ ครั้ง แล้วส่งผลการตรวจสอบ ให้สำนักงานเขตตอนเมือง ๑ ชุด

๓. อาสาสมัครช่วยปฏิบัติงานด้านงานสุขาภิบาลจะตรวจสอบทางด้านเคมี และด้านจุลชีววิทยา เดือนละอย่างน้อย ๒ ครั้ง รายงานผล

๔. ในทุกวันที่ ๕ ของเดือน ให้แต่ละกลุ่มเสนอรายชื่อร้านที่เห็นว่าสะอาด อาหารปลอดภัยส่งให้สำนักงานเขต

๕. เจ้าหน้าที่ตรวจสอบว่าผู้ประกอบการสามารถตรวจสอบสถานที่ของตนได้ตามข้อกำหนด และเพื่อให้เกิดการจูงใจ มีแรงขับที่จะทำต่อไปจึงต้องจัดหาของรางวัลเพื่อเป็นแรงจูงใจให้ผู้ประกอบการที่ปฏิบัติได้ตามข้อกำหนด เช่น อาจเป็นไข่ไก่ น้ยาล้างจาน หรือเครื่องปรุงรสต่างๆ

กิจกรรมหลังจากอบรมไปแล้ว ทุก ๖ เดือน

๑. ตั้งคณะกรรมการเพื่อตรวจประเมินร้านอาหาร หากปฏิบัติได้ตามข้อกำหนดจะได้มอบใบประกาศเกียรติคุณให้กับผู้ประกอบการ (ไม่มีข้อจำกัดว่ากี่ร้านหากร้านสะอาดเป็นไปตามข้อกำหนดก็มอบให้)

๒. จัดทำรางวัล (ใบประกาศเกียรติคุณ) เพื่อมอบให้ผู้ประกอบการ

๓. ในแต่ละกลุ่มคัดสถานประกอบการที่เห็นว่าสะอาด อาหารปลอดภัย เสนอรายชื่อให้สำนักงานเขต เพื่อคณะกรรมการจะไปตรวจสอบ

๔. คณะกรรมการประกอบด้วย สำนักอนามัย (กลุ่มงานสุขาภิบาลอาหาร) สำนักงานเขต (หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมฯ) แกนนำระดับเขต

๕. อาสาสมัครช่วยปฏิบัติงานด้านงานสุขาภิบาลเป็นพี่เลี้ยงให้แกนนำในการปฏิบัติงานในการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของตนเอง

๗.ระยะเวลาการดำเนินการ ปีงบประมาณ ๒๕๖๐ (๑ ตุลาคม ๒๕๕๙ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๐)

การดำเนินงาน	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
เตรียมข้อมูล	←→											
จัดทำโครงการ เสนออนุมัติ		←→										
จัดทำแผน ปฏิบัติงาน		←→										
จัดทำคำสั่ง มอบหมายงาน		←→										
จัดประชุม เจ้าหน้าที่		←→										
ประชาสัมพันธ์ โครงการ		←→										
จัดอบรม ผู้ประกอบการ			←→	←→								
แกนนำเริ่ม ปฏิบัติงาน					←	←	←	←	←	←	←	←

๘.งบประมาณ

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน ๑๗๗ คน	จำนวนเงิน ๓๐๐,๙๒๐ บาท
- ค่าวิทยากร (๓ คน x ๖ ชม. x ๑,๒๐๐ บาท)	จำนวนเงิน ๒๑,๖๐๐ บาท
- ค่าอาหารกลางวัน (๑๗๗ คน x ๑ มื้อ x ๑๕๐ บาท)	จำนวนเงิน ๒๖,๕๕๐ บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๗๗ คน x ๒ มื้อ x ๒๕ บาท)	จำนวนเงิน ๘,๘๕๐ บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์	จำนวนเงิน ๗,๐๐๐ บาท

- ค่าจัดหาของรางวัล เพื่อสร้างแรงจูงใจ(ทุก ๑ เดือน) จำนวนเงิน ๕๓,๑๐๐ บาท
(๑๗๗ ราย x ๓๐๐ บาท)
 - ค่าจัดทำใบประกาศ จำนวนเงิน ๑๐๖,๒๐๐ บาท
(ใบประกาศมอบเมื่ออบรมเสร็จ ๑๗๗ ราย x ๓๐๐ บาท)
(ใบประกาศมอบเมื่อผ่านด้านสุขลักษณะทุก ๖ เดือนจำนวน ๑๗๗ ราย x ๓๐๐บาท)
 - ค่าจ้างอาสาสมัครช่วยปฏิบัติงานด้านงานสุขาภิบาล จำนวนเงิน ๖๗,๒๐๐ บาท
(๑๐ คน x ๗ ชม.x ๔๐ บาท x ๒๔ วัน)
 - ค่าอาหารว่างจัดประชุมคณะกรรมการ จำนวนเงิน ๔๒๐ บาท
(๗ คน x ๕ บาท x ๑๒ ครั้ง)
 - ค่าสนับสนุนให้คณะกรรมการจัดกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย จำนวนเงิน ๑๐,๐๐๐ บาท
- รวมเป็นเงินทั้งสิ้นจำนวน ๓๐๐,๙๒๐ บาทถ้วน ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายได้ในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่พอ

๙.แนวทางการติดตามและประเมินผล

๙.๑ ตัวชี้วัด

๑. ผลผลิต

- จำนวน แกนนำ เพื่อตรวจสอบ ด้านสุขลักษณะของตนเอง ใน พื้นที่เขตดอนเมือง จำนวน ๑๗๗ ราย

๒. ผลลัพธ์

- ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ในการ ตรวจสอบด้านสุขลักษณะของตนเอง และลงรายงานผลการปฏิบัติงานได้

-ร้อยละ ๙๕ ของคุณภาพอาหารในร้านอาหารในพื้นที่เขตดอนเมืองตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีและเชื้อโรคในปี พ.ศ. ๒๕๖๐

๙.๒ วิธีการ/เครื่องมือที่ใช้ในการติดตามและประเมินผล (สำเร็จ)

- ๑.จากการสังเกตและแบบรายงานการตรวจประเมินสถานที่
๒. จากแบบรายงานการตรวจทางด้านเคมีและจุลชีววิทยา

๑๐. ข้อเสนอแนะ

๑. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในระดับประเทศ ระดับสำนัก,ระดับสำนักงานเขต ต้องสร้างแรงจูงใจเรื่องประโยชน์ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการ

๒. หน่วยงานหลักต้องสร้างภาพลักษณ์ให้ผู้ประกอบสามารถรับรู้ได้ว่ามีกิจกรรม / โครงการในลักษณะนี้ เพื่อให้เกิดความร่วมมือและเข้ามามีส่วนร่วมด้วยความสมัครใจ

๓. ขยายผลการดำเนินงานไปถึงกลุ่มสถานประกอบการอื่นๆต่อไป

เอกสารอ้างอิง

คู่มือการใช้ชุดทดสอบอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข
(www.dmsc.moph.go.th)

คู่มือวิชาการอนามัยอาหารสำหรับผู้บริหาร นักวิชาการ และเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้าน
อนามัยอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

- แบบตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร