

รายงานการศึกษาส่วนบุคคล
(Individual Study)

เรื่อง การส่งเสริมพัฒนาสุขวิทยาส่วนบุคคลของ
ผู้สัมผัสอาหารเพื่อป้องกันการแพร่กระจายของโรค
และลดอัตราการเจ็บป่วยด้วยโรคที่มากับอาหาร
ในพื้นที่เขตทวีวัฒนา

จัดทำโดย นางสาวประภัสสร พันธ์เดิมวงศ์
ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน
สังกัด ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตทวีวัฒนา

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรม
หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับต้น รุ่นที่ ๒๗
สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๕๙

๑. ชื่อเรื่อง การส่งเสริมพัฒนาสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารเพื่อป้องกันการแพร่กระจายของโรค และลดอัตราการเจ็บป่วยด้วยโรคที่มากับอาหารในพื้นที่เขตทวีวัฒนา

๒. หลักการและเหตุผล

แผนการพัฒนากกรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๖ – ๒๕๗๕) ประกอบด้วย ๗ ประเด็นยุทธศาสตร์ ได้แก่ ยุทธศาสตร์ที่ ๑ มหานครปลอดภัย ยุทธศาสตร์ที่ ๒ มหานครสีเขียว สะดวกสบาย ยุทธศาสตร์ที่ ๓ มหานครสำหรับทุกคน ยุทธศาสตร์ที่ ๔ มหานครกะทัดรัด ยุทธศาสตร์ที่ ๕ มหานครประชาธิปไตย ยุทธศาสตร์ที่ ๖ มหานครแห่งเศรษฐกิจและ การเรียนรู้ และยุทธศาสตร์ที่ ๗ การบริหารจัดการ เพื่อขับเคลื่อนให้กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์กลางร่วม และประตูสู่อาเซียน อีกทั้งมุ่งสู่การเป็นมหานครแห่งเอเชีย ในปี ๒๕๗๕

กรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย โดยมีวิสัยทัศน์ “กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัย บริโภค ได้อย่างมั่นใจ” เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติที่สามารถกำหนดกรอบและทิศทางและนำไปสู่ การคุ้มครองประชาชน ด้านการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย กรุงเทพมหานครได้ให้ความสำคัญต่อยุทธศาสตร์ด้านคุณภาพชีวิต โดยเฉพาะภารกิจด้านอาหารปลอดภัย จึงได้จัดทำแผนยุทธศาสตร์ กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย ขึ้น เพื่อเป็นแนวทางในการควบคุม ตรวจสอบ ฝ้าระวัง และส่งเสริมสถานประกอบการอาหารให้ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นการคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย ในปัจจุบันพบว่า ผู้สัมผัสอาหารบางส่วนยังคงปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาของผู้สัมผัสอาหารไม่ถูกต้อง หรือปฏิบัติแต่ยังไม่ครบถ้วน หรือมีความเข้าใจที่ไม่ถูกต้องเกี่ยวกับการปฏิบัติ เช่น ใช้มือสัมผัสธนบัตรแล้วนำมาสัมผัสอาหารโดยตรง สวมเสื้อที่ไม่มีแขนในการจำหน่ายอาหาร ไม่สวมหมวกคลุมผม หรือไอ จามรดอาหาร เป็นต้น ซึ่งพฤติกรรมเหล่านี้ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนส่งผลให้อาหารไม่ปลอดภัย การปฏิบัติที่ถูกต้องตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร จึงมีความสำคัญต่อความปลอดภัยด้านอาหารเป็นอย่างยิ่ง ดังนั้น ผู้สัมผัสอาหารซึ่งทำหน้าที่เกี่ยวกับเรื่องอาหารทั้งหมด คือ คนเตรียมอาหาร คนปรุง คนเสิร์ฟ คนทำความสะอาดอุปกรณ์ คนลำเลียงอาหาร เป็นต้น จำเป็นต้องดูแลรักษาปรับปรุงส่งเสริมสุขภาพให้สมบูรณ์แข็งแรง ไม่เป็นโรค และมีการปฏิบัติตนให้อยู่ในสภาวะที่ปลอดภัย รวมทั้งการป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคทั้งจากตนเองไปสู่ผู้อื่น และการรับเอาเชื้อโรคหรือสิ่งปนเปื้อนจากภายนอกมาสู่ตัวเราทั้งทางตรงและทางอ้อม ซึ่งในการทำอาหาร ประกอบ ปรุงอาหารให้สะอาดถูกสุขลักษณะนั้น ผู้ที่มีส่วนสำคัญที่สุดตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบมาเตรียม ประกอบปรุง และจำหน่าย รวมทั้งการจัดการสถานที่ (ครัว และที่นั่งรับประทานอาหาร) ให้ถูกหลักสุขาภิบาลการจำหน่ายอาหาร ก็คือ ผู้สัมผัสอาหารนั่นเอง

การบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษ ทำให้เกิดการเจ็บป่วย บั่นทอนสุขภาพ จากข้อมูลรายงานการฝ้าระวังโรคของสำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร พบว่ากลุ่มผู้ป่วยเป็น

โรคติดต่อทางน้ำและอาหารมีจำนวนสูงเป็นอันดับ ๑ เมื่อเทียบกับโรคติดต่ออื่นๆ ๒๐ โรค กลุ่มโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่ปลอดภัย ได้แก่ โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน (Acute Diarrhea) โรคอุจจาระร่วงอย่างแรง (Severe Diarrhea) โรคอาหารเป็นพิษ (Food poisoning) โรคบิด (Dysentery) โรคไข้เอนเทอริก (Enteric Fever) และโรคตับอักเสบ (Hepatitis total)

โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยในปี ๒๕๕๑ พบร้อยละ ๘ และลดลงเหลือร้อยละ ๔.๘ ๒.๙ ๓.๔ ๒.๔ ๑.๙, ๑.๙ และ ๒.๕๖ ในปี ๒๕๕๒ – ๒๕๕๘ ตามลำดับ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน โดยพบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร มีแนวโน้มลดลง คือ ๘๔๙.๕ ในปี ๒๕๕๐ และลดลงเหลือ ๘๒๑.๙ ๗๒๐.๖๐ ๗๐๒.๒๑ ๗๗๒.๐๖ และ ๖๙๖.๖๓ ในปี ๒๕๕๑ – ๒๕๕๕ ตามลำดับ และสูงขึ้นเล็กน้อยในปี ๒๕๕๖ (๗๐๘.๙๖) และลดลงเหลือ ๖๖๘.๗๙ ๖๗๘.๐๘ ในปี ๒๕๕๗ - ๒๕๕๘ โดยพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มสูงขึ้นในช่วงปี ๒๕๕๐ – ๒๕๕๔ (๒,๐๕๐.๘ ๑,๙๘๘.๐ ๒,๐๒๓.๖ ๒,๑๖๘.๘๙ และ ๒,๐๖๘.๐๙ ในปี ๒๕๕๐ – ๒๕๕๔ ตามลำดับ) และลดลงเล็กน้อยในปี ๒๕๕๕ (๑,๙๑๓.๓๕) และเพิ่มขึ้นในปี ๒๕๕๖

ในปี ๒๕๕๘ มีรายงานข้อมูลจากระบบเฝ้าระวังโรค (รง.๕๐๖) กลุ่มงานระบาดวิทยา กองควบคุมโรคติดต่อ สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร รายงานสถานการณ์โรคอุจจาระร่วงในกรุงเทพมหานคร มีผู้ป่วยสะสมจำนวน ๓๘,๕๙๘ ราย คิดเป็นอัตราป่วยสะสม ๖๗๘.๐๘ รายต่อประชากรแสนคน ไม่พบผู้เสียชีวิต ร้อยละของจำนวนผู้ป่วยจำแนกตามอายุสูงสุด คือ ๐-๔ ปี (ร้อยละ ๒๖.๗๑) กรุงเทพมหานครมีอัตราป่วยเป็นลำดับที่ ๗๖ ของประเทศ

รายงานสถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษสะสมในกรุงเทพมหานครมีผู้ป่วยสะสมจำนวน ๓,๘๘๗ ราย คิดเป็นอัตราป่วยสะสม ๖๘.๒๙ รายต่อประชากรแสนคน ไม่พบผู้เสียชีวิต ร้อยละของจำนวนผู้ป่วยจำแนกตามกลุ่มอายุสูงสุดคือ ๐ - ๔ ปี (ร้อยละ ๑๔.๐๗) กรุงเทพมหานครมีอัตราป่วยเป็นลำดับที่ ๖๕ ของประเทศ

จากการสุ่มตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ตโรงเรียน และอาหารริมบาทวิถี จากสำนักงานเขตในกรุงเทพมหานครทั้ง ๕๐ เขต จำนวนทั้งสิ้น ๒,๙๐๒ ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ๒,๒๘๗ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๗๘.๘ และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๖๑๕ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๒๑.๒ เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทอาหารพบว่า อาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คือ อาหารปรุงสุกทั่วไป จำนวน ๓๒๘ ตัวอย่าง จากที่ตรวจทั้งหมด ๑,๑๑๙ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๒๙.๓ รองลงมา คือ อาหารดิบที่เตรียมหรือปรุงในสภาพบริโภคได้ทันที ๑๕๑ ตัวอย่าง จาก ๕๖๙ ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ ๒๖.๕) อาหารหมักพื้นเมืองที่ทำจากสัตว์ ๔๘ ตัวอย่าง

จาก ๒๒๐ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๒๑.๘ และที่พบไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานน้อยที่สุด คือ อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง โดยพบเพียง ๑ ตัวอย่าง จาก ๑๖๙ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๐.๖

เมื่อวิเคราะห์แยกตามชนิดเชื้อจุลินทรีย์ พบว่า เชื้อที่ตรวจพบมากที่สุด คือเชื้อ *E.coli* โดยพบถึงร้อยละ ๘๗.๘ จากตัวอย่างที่พบเชื้อจุลินทรีย์เกินค่ามาตรฐานทั้งหมด(๕๔๐ ตัวอย่างจาก ๖๑๕ ตัวอย่าง) รองลงมาคือ *Salmonella* spp. ร้อยละ ๒๕.๐ (๑๕๔ ตัวอย่างจาก ๖๑๕ ตัวอย่าง) *S.aureus* พบร้อยละ ๑๖.๓ (๑๐๐ ตัวอย่างจาก ๖๑๕ ตัวอย่าง) และ *V.cholerae* ร้อยละ ๖.๗ (๔๑ ตัวอย่างจาก ๖๑๕ ตัวอย่าง) ตามลำดับ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล เขตทวีวัฒนา เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัยของอาหารตามกฎหมาย มีความตระหนักถึงผลกระทบที่เกิดจากอาหารไม่ปลอดภัย เขตทวีวัฒนา มีร้านอาหารจำนวน ๗๐ แห่ง มีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๖๐๐ คน จากการสุ่มตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีและจุลชีววิทยาในปี ๒๕๕๘ จำนวน ๑,๑๐๒ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนด้านเคมี แต่พบการปนเปื้อนด้านจุลชีววิทยา มีจำนวน ๒๒ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑.๙๙ โดยสาเหตุที่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนจุลินทรีย์คือผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งหมายถึงบุคคลซึ่งทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับอาหารทั้งหมด ได้แก่ ผู้เตรียม ผู้ปรุงประกอบ ผู้จำหน่าย ลำเลียงอาหาร พนักงานเสิร์ฟ พนักงานล้างภาชนะอุปกรณ์ รวมถึงผู้ที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหารในทุกกรณี ผู้สัมผัสอาหารอาจแพร่กระจายเชื้อโรคจากตัวเองลงสู่อาหารได้ ฉะนั้นผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรค ควรตรวจร่างกายเป็นประจำทุกปีแม้ว่าจะไม่มีอาการเจ็บป่วย เพราะบางโรคแฝงอยู่โดยไม่แสดงอาการ ถึงแม้ว่าหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะได้ดำเนินการว่ากล่าวตักเตือนหรือส่งดำเนินคดีในรายที่พบการปนเปื้อนแล้วก็ตาม แต่ก็ยังคงพบว่าผู้สัมผัสอาหารยังไม่มีมาตรการตระหนักและให้ความสำคัญในการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลหรือปฏิบัติตามแต่ยังไม่ครบถ้วนหรือมีความเข้าใจที่ไม่ถูกต้องเกี่ยวกับการปฏิบัติ จึงได้จัดทำรายงานการศึกษาส่วนบุคคลหัวข้อการส่งเสริมพัฒนาสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารเพื่อป้องกันการแพร่กระจายของโรคและลดอัตราการเจ็บป่วยด้วยโรคที่มากับอาหารในพื้นที่เขตทวีวัฒนา เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารได้รับความรู้ความเข้าใจและส่งเสริมให้นำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและเกิดความยั่งยืน

๓. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อพัฒนาผู้สัมผัสอาหารให้มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ มีความเป็นมืออาชีพในการประกอบปรุงอาหารให้ปลอดภัย

๒. เพื่อให้ประชาชนผู้บริโภคในพื้นที่เขตทวีวัฒนาได้รับความปลอดภัยในการบริโภคอาหารจากการประกอบปรุงของผู้สัมผัสอาหาร

๔. เป้าหมาย

๑. ร้อยละ ๙๐ ของผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่เขตทวีวัฒนามีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ถูกต้องในการประกอบปรุงอาหารอย่างมืออาชีพ

๒. ร้อยละ ๑๐๐ ของผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่เขตทวีวัฒนาผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลของกรุงเทพมหานคร

๓. มีเครือข่ายผู้สัมผัสอาหารเขตทวีวัฒนาที่มีสมาชิกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของจำนวนผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่

๔. อัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในพื้นที่เขตทวีวัฒนาลดลงร้อยละ ๒๐ เมื่อเทียบกับปี ๒๕๕๘

๕. ความรู้ที่นำมาใช้ในการจัดทำรายงานฯ

หลักทฤษฎีและแนวคิดต่างๆที่เกี่ยวข้องมาประยุกต์ใช้ในการวิเคราะห์สถานการณ์ดังนี้

๑. ทฤษฎีการวิเคราะห์โดยใช้เทคนิค SWOT Analysis

ทฤษฎีการวิเคราะห์โดยใช้เทคนิค SWOT Analysis หรือการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและศักยภาพ หรือการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมเป็นเครื่องมือในการประเมินสถานการณ์สำหรับองค์กร หรือโครงการ ซึ่งช่วยผู้บริหารกำหนดจุดแข็งจุดอ่อนจากสภาพแวดล้อมภายใน โอกาสและอุปสรรคจากสภาพแวดล้อมภายนอก ตลอดจนผลกระทบที่มีศักยภาพจากปัจจัยเหล่านี้ต่อการทำงานขององค์กร ดังนี้

S = Strengths คือ จุดแข็ง หมายถึง ความสามารถหรือสถานการณ์ภายในองค์กรที่เป็นจุดเด่น จุดดี หรือทางบวก ที่องค์กรจะนำมาใช้ประโยชน์ในการทำงานเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ เช่น บุคลากร กระบวนการ การบริหาร งบประมาณ หรือหมายถึงการดำเนินการภายในองค์กรที่ทำได้ดี

W = Weaknesses คือ จุดอ่อน หมายถึง สถานการณ์ภายในองค์กรที่ด้อยหรือทางลบ ที่องค์กร ไม่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการทำงานให้บรรลุวัตถุประสงค์ หรือหมายถึง การดำเนินการภายในองค์กรที่ทำไม่ได้

O = Opportunities คือ โอกาส หมายถึง ปัจจัยหรือสถานการณ์ภายนอกที่เอื้ออำนวยในการทำงานขององค์กรให้บรรลุวัตถุประสงค์ หรือสภาพแวดล้อมภายนอกที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินการขององค์กร

T = Threats คือ อุปสรรค หมายถึง ปัจจัยหรือสถานการณ์ภายนอกที่ขัดข้องในการทำงานขององค์กรไม่ให้บรรลุวัตถุประสงค์ หรือหมายถึงสภาพแวดล้อมภายนอกที่เป็นปัญหาคุกคามองค์กร

ตารางการวิเคราะห์ SWOT Analysis

การส่งเสริมพัฒนาสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของโรคและลดอัตราการเจ็บป่วยด้วยโรคที่มากับอาหาร

| | |
|---|--|
| <p>จุดแข็ง (Strengths)</p> <ol style="list-style-type: none"> เจ้าหน้าที่ภาครัฐมีความเข้าใจในบทบาทหน้าที่ มีภาระงานที่ชัดเจนโดยมีแผนงานและโครงการรับรอง การสั่งการมีความคล่องตัวสูง | <p>จุดอ่อน (Weaknesses)</p> <ol style="list-style-type: none"> จำนวนบุคลากรไม่เพียงพอ งบประมาณในการสนับสนุนไม่เพียงพอ มีภาระงานเร่งด่วนที่ต้องดำเนินการ |
| <p>โอกาส (Opportunities)</p> <ol style="list-style-type: none"> กรุงเทพมหานครกำหนดยุทธศาสตร์ด้านอาหารปลอดภัย ประชาชนและผู้บริโภคมีความตระหนักต่ออันตรายจากการบริโภคอาหารไม่ปลอดภัย | <p>อุปสรรค (Threats)</p> <ol style="list-style-type: none"> ผู้สัมผัสอาหารขาดความตระหนักและขาดความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติตนอย่างถูกต้อง ความไม่เข้าใจของเจ้าของร้านอาหารที่ประสานการดำเนินงาน เจ้าของร้านอาหารไม่ให้ความสำคัญและสนับสนุน |

๒. ความรู้ในการสร้างแรงจูงใจ

การจูงใจ หมายถึง การนำเอาปัจจัยต่างๆ มาเป็นแรงผลักดันให้บุคคลแสดง พฤติกรรมออกมาอย่างมีทิศทาง เพื่อบรรลุจุดมุ่งหมายหรือเป้าหมายที่ต้องการ ดังนั้น ผู้ที่ทำหน้าที่ จูงใจ จะต้องค้นหาว่าบุคคลที่เข้าต้องการจูงใจ มีความต้องการ หรือมีความคาดหวังอย่างไร มีประสบการณ์ ความรู้ และทัศนคติในเรื่องนั้นอย่างไร แล้วพยายามดึงเอาสิ่งเหล่านั้นมาเป็นแรงจูงใจ (Motive) ในการแสดงพฤติกรรม หรือเปลี่ยนแปลงกิจกรรมต่างๆ

ความสำคัญของการจูงใจ

พฤติกรรมส่วนใหญ่มักจะมีแนวทางมุ่งไปยังเป้าหมายที่สัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับการสนองความต้องการพื้นฐานทางกาย ให้สมดังความต้องการนั้นๆ เช่น มนุษย์มีความต้องการทางร่างกาย ทำให้ต้อง กิน นอน ขับถ่าย ฯลฯ อยู่ตลอดเวลา และคนเราจะมิวิธีการในการที่หาวิธีสนองความต้องการเหล่านั้น การศึกษาเรื่องของการจูงใจจึงเป็นสิ่งจำเป็นที่จะช่วยให้เราเข้าใจถึงพฤติกรรมและวิธีการในการสร้างหนทางเพื่อเปลี่ยนพฤติกรรม ไปในทิศทางที่ต้องการ

กระบวนการจูงใจ

กระบวนการจูงใจมีองค์ประกอบ ๓ ประการ คือ

- ความต้องการ (Needs) คือ ภาวะการณ์ขาดบางสิ่งบางอย่างของอินทรีย์ อาจจะเป็นการขาดทางด้านร่างกายหรือการขาดทางด้านจิตใจก็ได้

๒. แรงขับ (Drive) เมื่อมนุษย์มีความขาดบางสิ่งบางอย่างตามข้อ ๑ ที่กล่าวมาแล้ว ก็จะเกิดภาวะเครียดขึ้นภายในร่างกาย ภาวะตึงเครียดนี้จะกลายเป็นแรงขับหรือตัวกำหนดทิศทาง (Action Oriented) เพื่อไปสู่เป้าหมายอันจะเป็นการลดภาวะความตึงเครียดนั้น

๓. สิ่งล่อใจ (Incentive) หรือ เป้าหมาย (Goal) จะเป็นตัวกระตุ้นหรือเป็นตัวล่อให้มนุษย์แสดงพฤติกรรมตามที่คาดหวังหรือที่ต้องการ ซึ่งอาจจะมีได้หลายระดับตั้งแต่สิ่งล่อใจในเรื่องพื้นฐาน คือ ปัจจัย ๔ ไปจนถึงความต้องการทางใจในด้านต่างๆ

ประเภทการจูงใจ

นักจิตวิทยาได้แบ่งการจูงใจออกเป็น ๒ ประเภท คือ

๑. การจูงใจภายใน (Intrinsic Motivation) หมายถึง สภาวะของบุคคลที่มีความต้องการในการทำ การเรียนรู้ หรือแสวงหาบางอย่างด้วยตนเอง โดยมีต้องให้มีบุคคลอื่นมาเกี่ยวข้อง เช่น นักเรียนสนใจเล่าเรียนด้วยความรู้สึกลึกใฝ่ดีในตัวของเขาเอง ไม่ใช่เพราะบิดามารดาบังคับหรือเพราะ มีสิ่งล่อใจใดๆ การจูงใจประเภทนี้ได้แก่

๑.๑ ความต้องการ (Need) เนื่องจากคนทุกคนมีความต้องการที่อยู่ภายในอันจะทำให้เกิดแรงขับ แรงขับนี้จะก่อให้เกิดพฤติกรรมต่างๆขึ้น เพื่อให้บรรลุเป้าหมาย และความพอใจ

๑.๒ เจตคติ (Attitude) หมายถึง ความรู้สึกนึกคิดที่ดีที่บุคคลมีต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใด ซึ่งจะช่วยให้บุคคลทำในพฤติกรรมที่เหมาะสม เช่น เด็กนักเรียนรักครูผู้สอน และพอใจวิธีการสอน ทำให้เด็กมีความสนใจ ตั้งใจเรียน เป็นพิเศษ

๑.๓ ความสนใจพิเศษ (Special Interest) การที่เรามีความสนใจในเรื่องใดเป็นพิเศษ ก็จัดว่าเป็นแรงจูงใจให้เกิดความเอาใจใส่ในสิ่งนั้นๆ มากกว่าปกติ

๒. การจูงใจภายนอก (Extrinsic Motivation) หมายถึง สภาวะของบุคคลที่ได้รับแรงกระตุ้นมาจากภายนอกให้มองเห็นจุดหมายปลายทาง และนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงหรือการแสดงพฤติกรรมของบุคคล แรงจูงใจเหล่านี้ ได้แก่

๒.๑ เป้าหมายหรือความคาดหวังของบุคคล คนที่มีเป้าหมายในการกระทำใดๆ ย่อมกระตุ้นให้เกิดแรงจูงใจให้มีพฤติกรรมที่ดีและเหมาะสม เช่น พนักงานทดลองงาน มีเป้าหมายที่จะได้รับการบรรจุเข้าทำงาน จึงพยายามตั้งใจทำงานอย่างเต็มที่ความสามารถ

๒.๒ ความรู้เกี่ยวกับความก้าวหน้า คนที่มีโอกาสทราบว่าตนจะได้รับ ความก้าวหน้าอย่างไรจากการกระทำนั้น ย่อมจะเป็นแรงจูงใจให้ตั้งใจและเกิดพฤติกรรมขึ้นได้

๒.๓ บุคลิกภาพ ความประทับใจอันเกิดจากบุคลิกภาพ จะก่อให้เกิดแรงจูงใจให้เกิดพฤติกรรมขึ้นได้ เช่น ครู อาจารย์ ก็ต้องมีบุคลิกภาพทางวิชาการที่น่าเชื่อถือ นักปกครอง ผู้จัดการ จะต้องมีความบุคลิกภาพของผู้นำที่ดี เป็นต้น

๒.๔ เครื่องล่อใจอื่นๆ มีสิ่งล่อใจหลายอย่างที่ก่อให้เกิดแรงกระตุ้นให้พฤติกรรมขึ้น เช่น การให้รางวัล (Rewards) อันเป็นเครื่องกระตุ้นให้อยากกระทำ หรือการลงโทษ (Punishment) ซึ่งจะกระตุ้นมิให้กระทำในสิ่งที่ไม่ถูกต้อง นอกจากนี้การชมเชย การติเตียน การประกวด การแข่งขัน หรือการทดสอบก็จัดว่าเป็นเครื่องมือที่ก่อให้เกิดพฤติกรรมทั้งสิ้น

ทฤษฎีการจูงใจเบื้องต้น

๑. ทฤษฎีของมาสโลว์ (Maslow's Hierachy of Needs) มาสโลว์ กล่าวว่า มนุษย์เราทุกคนต่างพยายามดิ้นรนเพื่อต่อสู้อุปสรรคของตนเอง แต่เนื่องจากการที่มนุษย์มีความแตกต่างกัน ฉะนั้นการที่จะได้รับการตอบสนองถึงขั้นไหนย่อมขึ้นอยู่กับศักยภาพของแต่ละบุคคล

ลำดับชั้นความต้องการพื้นฐานของมาสโลว์ สามารถแบ่งได้ ดังนี้

ขั้นที่ ๑ ความต้องการทางร่างกาย (Physiological Needs) เป็นระดับความต้องการปัจจัย พื้นฐานของมนุษย์ ได้แก่ ปัจจัย ๔ อาหาร เครื่องนุ่งห่มเสื้อผ้า ยารักษาโรค และที่อยู่อาศัย

ขั้นที่ ๒ ความต้องการความมั่นคงและความปลอดภัย (Security and Safety Needs) เช่นปราศจากการประสบอุบัติเหตุ การบาดเจ็บ การเจ็บป่วย เศรษฐกิจตกต่ำ การถูกข่มขู่จากบุคคลอื่น และการถูกโจรกรรมทรัพย์สิน เป็นต้น

ขั้นที่ ๓ ความต้องการทางสังคม (Social Needs) ได้แก่ ความต้องการการยอมรับการเข้าเป็นสมาชิก การให้ความรัก การให้อภัยและความเป็นมิตร เป็นต้น

ขั้นที่ ๔ ความต้องการการยอมรับนับถือและเห็นว่าตนเองมีคุณค่าต่อสังคม (Esteem or Ego Needs) มาสโลว์ ได้ให้ความหมายไว้ ๒ ประการ คือ

ประการที่ ๑ ความต้องการการยกย่องนับถือ

ประการที่ ๒ ความต้องการที่เกี่ยวกับการมีชื่อเสียง

ขั้นที่ ๕ ความต้องการความสำเร็จ (Actualization Needs) เป็นความต้องการระดับสูงสุดของมนุษย์ เป็นความพยายามของมนุษย์ที่จะให้บุคคลอื่นยอมรับนับถือตนเองรวมกับความต้องการและความสำเร็จของตนเอง ซึ่งมาสโลว์ เรียกว่า ความต้องการความเจริญก้าวหน้า (Growth Needs)

มาสโลว์ได้กล่าวเน้นว่า ความต้องการต่างๆเหล่านี้ต้องเกิดเป็นลำดับขั้น และจะไม่มี การข้ามขั้น ถ้าขั้นที่ ๑ ไม่ได้รับการตอบสนอง ความต้องการในลำดับที่ ๒ - ๕ ก็ไม่อาจเกิดขึ้นได้ การตอบสนองที่ได้รับในแต่ละขั้นไม่จำเป็นต้องได้รับทั้ง ๑๐๐ % แต่ต้องได้รับบ้างเพื่อจะได้เป็นบันไดนำไปสู่การพัฒนาความต้องการในระดับที่สูงขึ้นในลำดับขั้นต่อไป

แนวความคิดในการนำทฤษฎีของมาสโลว์มาใช้

ทฤษฎีของมาสโลว์ สามารถนำมาใช้ประโยชน์เพื่อการสร้างประสิทธิภาพในการจูงใจได้ โดยทำให้เราได้แนวคิดที่ว่า ก่อนที่เราจะสามารถจูงใจบุคคลให้เกิดพฤติกรรมอย่างหนึ่งอย่างใดนั้น เราได้

คำนึงถึงลำดับขั้นของความต้องการของบุคคลเสียก่อนหรือไม่ เช่น ถ้าเราพยายาม ให้คนมาใช้บริการท่องเที่ยว ในขณะที่คนนั้นยังไม่สามารถตอบสนองความต้องการขั้นต่ำของตนเองได้ดีพอ เพราะรายได้ที่มีอยู่ยังต้องใช้จ่ายในการกินอยู่ในครอบครัวอันได้แก่ปัจจัยสี่ ซึ่งเป็นความต้องการพื้นฐานของร่างกาย ถ้าเป็นเช่นนี้การจูงใจก็คงไร้ผล ดังนั้นการจูงใจจึงต้องคำนึงถึงความพร้อมของบุคคลด้วย

๓. ทฤษฎีการตื่นตัว (An Arousal Theory)

ทฤษฎีการตื่นตัวเป็นเรื่องที่ศึกษาเกี่ยวกับการทำงานของสมอง โดยเฉพาะสมองของคนเรามีส่วนที่เรียกว่า RAS.(Reticular Activating System) ซึ่งเป็นตัวที่ควบคุมการตื่นตัวได้ โดยอาศัยอิทธิพลของสิ่งเร้าทั้งภายในและภายนอกและทฤษฎีนี้ได้อธิบายอีกว่า คนเรานั้นจะมีการตื่นตัวอยู่เสมอจากระดับที่เฉื่อยที่สุด จนถึงระดับที่ตื่นตัวที่สุดตัวอย่างที่เห็นได้ ของการใช้ทฤษฎีการตื่นตัว เช่น ในกรณีที่คุณครูเรียกให้นักเรียนในชั้นลุกขึ้นตอบคำถาม หรือลุกขึ้นทำกิจกรรมร่วมกัน เป็นการเปลี่ยนแปลงอิริยาบถ และกระตุ้นให้นักเรียนตื่นตัวอยู่เสมอ

ความคิดในการนำเอาทฤษฎีการตื่นตัวมาใช้ การนำเอาทฤษฎีนี้ไปใช้ ก็คือ การหาวิธีการในการจูงใจให้บุคคลเกิดความตื่นตัวอยู่เสมอโดยการใช้สิ่งเร้าต่างๆไม่ใช่เรื่องยากที่เราจะหาสิ่งเร้ามากระตุ้นให้เกิดพฤติกรรมขึ้น ถ้าเราทราบว่าจะอะไรคือตัวเร้าที่เหมาะสม หรือสิ่งเร้าที่มีความแปลกใหม่จะช่วยกระตุ้นให้คนเราเกิดการตื่นตัว เช่น สินค้าตัวใหม่ หรือประโยชน์ใช้สอยใหม่ๆจะทำให้ผู้บริโภคตื่นตัวและสนใจต่อข้อมูลอยู่เสมอสำหรับทฤษฎีการตื่นตัว สิ่งล่อใจต่างๆ มีบทบาทอย่างมากที่จะช่วยกระตุ้นนักจิตวิทยาเชื่อว่า มนุษย์สามารถควบคุมพฤติกรรมของตนได้อย่างดี แรงจูงใจที่จะมีผลจึงต้องมีอิทธิพลเหนือความสามารถในการควบคุมพฤติกรรมในตนเอง

๔. ทฤษฎีการจูงใจของแมคเคลลันด์ (McClelland's Motivation Theory)

เดวิด ซี. แมคเคลลันด์ (David C. McClelland) ได้มีบทบาทช่วยในการพัฒนาการ จูงใจ โดยแบ่งการจูงใจตามความต้องการขั้นพื้นฐานของบุคคลเป็น ๓ แบบ ดังนี้

แบบที่ ๑ ความต้องการอำนาจ (The Need For Power) แมคเคลลันด์ได้ค้นพบว่า บุคคลมีความต้องการการมีอำนาจเป็นอย่างมากเพราะจะได้อาศัยการใช้อำนาจเพื่อสร้างอิทธิพลและควบคุมในการทำงาน

แบบที่ ๒ ความต้องการความผูกพัน (The Need For Affiliation) บุคคลมีความต้องการความผูกพันเป็นอย่างมาก แต่ละบุคคลชอบที่จะรักษาสัมพันธ์ภาพที่ดีทางสังคมเพื่อทำให้เกิดความรู้สึกยินดี มีความคุ้นเคยกัน เข้าใจกัน พร้อมทั้งจะเป็นที่พึงในการปลอบใจ ให้ความช่วยเหลือผู้อื่น เมื่อเกิดความทุกข์ มีการติดต่อสัมพันธ์กับบุคคลอื่น อย่างเช่น เพื่อนสนิท

แบบที่ ๓ ความต้องการความสำเร็จ (The Need For Achievement) บุคคลมีความปรารถนาอย่างแรงกล้าที่จะได้รับความสำเร็จมีความหวาดกลัวอย่างรุนแรงต่อการประสบความล้มเหลว

และมีอารมณ์หงุดหงิดเมื่อได้รับความล้มเหลวหรือผิดหวัง และชอบการทำงานด้วยตนเองเสมอ แมคเคิลล์แลนด์ได้พบว่า รูปแบบการจูงใจที่ทำให้เกิดความสำเร็จที่สุดคือ บุคคลที่ทำงานอยู่ในบริษัทขนาดเล็ก มีประธานบริษัทที่มีการจูงใจทำให้เกิดความสำเร็จสูงมาก แต่ในบริษัทที่มีการจูงใจทำให้เกิดความสำเร็จสูงมาก แต่ในบริษัทที่มีกิจการขนาดใหญ่พบว่า หัวหน้าผู้บริหารมีการจูงใจทำให้เกิดผลสำเร็จในระดับปานกลางเท่านั้น

๕. ความรู้ในการสอนงาน

การสอนงาน (Coaching) คือการที่คนๆหนึ่งช่วยให้ใครก็ตามพัฒนาขีดความสามารถในการทำงาน การสอนงานที่ดีจะช่วยลดความสูญเสียจากการลองผิดลองถูก ช่วยให้การดำเนินงานมีความสมบูรณ์ถูกต้องช่วยให้เกิดการถ่ายทอดความรู้แก่กัน ช่วยให้เกิดการปรับปรุงงาน ช่วยให้เกิดความไว้วางใจและแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างกันและช่วยเกิดการสืบทอดองค์ความรู้ต่อกันออกไปหากเจ้าหน้าที่ผู้สอนงานมีความรู้ความเข้าใจเทคนิคการสอนงาน ก็จะสร้างเครือข่ายที่สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๖. ความรู้ในการทำงานให้เป็นมืออาชีพ (Professional Skill)

ในชีวิตการทำงานของคนทุกคนล้วนคาดหวังอยากก้าวหน้าในอาชีพที่ตนทำอยู่ไม่ว่าจะเป็นอาชีพใดล้วนต้องการความเป็นมืออาชีพทั้งสิ้น ซึ่งมีความหมายลึกซึ้งและมากเกินกว่าใบประกอบอาชีพที่ได้มา เพื่อความก้าวหน้าและประสบความสำเร็จได้ตามที่ใฝ่ฝันไว้ การทำงานอย่างมืออาชีพให้คนอยากยึดเป็นต้นแบบ สิ่งแรกของความเป็นมืออาชีพที่แตกต่างจากคนทั่วไป คือ การมองโลกในแง่ดี มองแบบเป็นบวก

คุณสมบัติของคนทำงานแบบมืออาชีพ

๑. มืออาชีพนำความชำนาญของตนมาใช้ในการทำงาน
๒. มืออาชีพทำงานเต็มศักยภาพที่มีอยู่
๓. มืออาชีพไม่หยุดเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ
๔. มืออาชีพทำงานเกินความคาดหวังเสมอ
๕. มืออาชีพทำตามทีพูด และพูดในสิ่งที่ทำได้
๖. มืออาชีพสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งการพูด การเขียน และการสื่อสารในทางอื่น
๗. มืออาชีพทำงานอย่างซื่อสัตย์ ยุติธรรม และมีจรรยาบรรณ
๘. มืออาชีพเคารพในกฎเกณฑ์ที่กำหนดไว้
๙. มืออาชีพยกย่องให้เกียรติเพื่อนร่วมงาน ไม่ใช่ยกย่องตนเอง
๑๐. มืออาชีพรู้จักแบ่งปันความรู้ให้ผู้อื่น
๑๑. มืออาชีพรู้จักขอบคุณผู้อื่น
๑๓. มืออาชีพมีทัศนคติที่ดี ในทุกสถานการณ์

๖. กรอบแนวทางการดำเนินการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

๑. จัดอบรมผู้สัมผัสอาหารให้ได้รับความรู้ตามหลักสูตรด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยทำแบบทดสอบประเมินผล ก่อน และหลังการอบรม

๒. จัดทำแผนออกตรวจเฝ้าระวัง และประเมินผลความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อน เผยแพร่ข่าวสารความรู้ความเข้าใจ และแจ้งข้อมูลข่าวสารอาหารไม่ปลอดภัยให้ผู้สัมผัสอาหารได้รับทราบ

๓. ส่งเสริมให้มีการสร้างเครือข่ายผู้สัมผัสอาหาร

๔. เจ้าหน้าที่ประเมินผลความพึงพอใจโดยใช้แบบสอบถามผู้บริโภคร้านอาหารที่ใช้บริการในร้านอาหาร และประชาชนทั่วไป

๕. ประชาสัมพันธ์การจัดการประกวด “สุดยอดผู้สัมผัสอาหารมืออาชีพ”

๖. รับสมัครผู้สัมผัสอาหารที่เข้าร่วมการประกวด “สุดยอดผู้สัมผัสอาหารมืออาชีพ”

๗. จัดตั้งทำกลุ่มแอปพลิเคชันไลน์ เพื่อเป็นช่องทางในการสื่อสาร

๘. สร้างเครือข่ายอาสาสมัครผู้สัมผัสอาหาร

๙. จัดเตรียมของรางวัล ใบประกาศเกียรติคุณ “สุดยอดผู้สัมผัสอาหารมืออาชีพ”

๑๐. จัดการประกวด “สุดยอดผู้สัมผัสอาหารมืออาชีพ” มอบรางวัล และใบประกาศเกียรติคุณ

๑๑. ประสานสมาคมเซฟแห่งประเทศไทยเพื่อขอสนับสนุนทุนการศึกษาให้ “สุดยอดผู้สัมผัสอาหารมืออาชีพ” ได้ศึกษาเรียนรู้เพิ่มเติม

๑๒. ติดตามผลจากสถานการณ์โรคที่มีสาเหตุมาจากอาหารที่พบในพื้นที่เขตทวีวัฒนา ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐ จากข้อมูลศูนย์บริการสาธารณสุข ๖๗ (ทวีวัฒนา)

๑๓. สรุปผลการดำเนินการเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานครตามลำดับชั้น พร้อมขอจัดสรรงบประมาณดำเนินการอย่างต่อเนื่องในปีต่อไป

๑๔. จัดเตรียมฎีกาเบิกจ่ายงบประมาณ

๗. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๕๙ – กันยายน ๒๕๖๐

๘. งบประมาณ

ขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากกรุงเทพมหานคร เพื่อใช้ดำเนินการตามการส่งเสริมพัฒนาสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของโรคและลดอัตราการเจ็บป่วยด้วยโรคที่มากับอาหารในพื้นที่เขตทวีวัฒนา จำนวนทั้งสิ้น ๑๒๓,๒๐๐.- บาท (หนึ่งแสนสองหมื่นสามพันสองร้อยบาทถ้วน) มีรายละเอียดดังนี้

๑. ค่าจัดอบรมผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๕๐ คน x ๒๕ บาท x ๔ ครั้ง) เป็นเงิน ๑๕,๐๐๐ บาท
 - ค่าสัมมนาคุณวิทยากร (๑ คน x ๖๐๐ บาท x ๓ ชม. x ๔ ครั้ง) เป็นเงิน ๑๔,๔๐๐ บาท
 - ค่าวัสดุอุปกรณ์เครื่องเขียน เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท
๒. ค่าจัดอบรมให้ความรู้แกนนำเครือข่ายผู้สัมผัสอาหาร
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๖๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ ครั้ง) เป็นเงิน ๑,๕๐๐ บาท
 - ค่าสัมมนาคุณวิทยากร (๑ คน x ๖๐๐ บาท x ๓ ชม. x ๑ ครั้ง) เป็นเงิน ๑,๘๐๐ บาท
 - ค่าวัสดุอุปกรณ์เครื่องเขียน เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท
๓. ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ
- ค่าอาหารทำการนอกเวลา (๕ คน x ๒๐๐ บาท x ๓๐ วัน) เป็นเงิน ๓๐,๐๐๐ บาท
 - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๐๐ คน x ๒๕ บาท) เป็นเงิน ๒,๕๐๐ บาท
๔. ค่าจัดทำถ้วยรางวัลใบประกาศเกียรติคุณและประกาศนียบัตร
- ค่าถ้วยรางวัล (๑๐ ถ้วย x ๑,๐๐๐ บาท) เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐ บาท
 - ค่าใบประกาศเกียรติคุณ (๑๐ ใบ x ๒๐๐ บาท) เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท
 - ค่าประกาศนียบัตร (๖๐๐ คน x ๓๐ บาท) เป็นเงิน ๑๘,๐๐๐ บาท
๕. เงินรางวัล “สุดยอดผู้สัมผัสอาหารมืออาชีพ” เป็นเงิน ๑๐๐,๐๐๐ บาท
๕. ค่าจัดพิธีมอบรางวัลและใบประกาศนียบัตร เป็นเงิน ๒๐,๐๐๐ บาท
- รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๒๒๓,๒๐๐ บาท

๙. แนวทางการติดตามและประเมินผล

๙.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ผลผลิต (Output)

- ร้อยละ ๙๐ ของผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่เขตทวีวัฒนามีสุขาภิบาลส่วนบุคคลที่ถูกต้องในการประกอบปรุงอาหารอย่างมืออาชีพ
- ร้อยละ ๑๐๐ ของผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่เขตทวีวัฒนาผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

ผลลัพธ์ (Outcome)

- มีเครือข่ายผู้สัมผัสอาหารเขตทวีวัฒนาที่มีสมาชิกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของจำนวนผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่เขต
- อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในพื้นที่เขตทวีวัฒนาลดลงร้อยละ ๒๐ เมื่อเทียบกับปี ๒๕๕๘

๙.๒ วิธีการ/เครื่องมือในการติดตามและประเมินผล

- ประเมินผลความพึงพอใจโดยใช้แบบสำรวจความคิดเห็นผู้ใช้บริการร้านอาหาร และประชาชนทั่วไปมีความพึงพอใจต่อการปฏิบัติตามหลักสูตรวิชาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕

- ผู้สัมผัสอาหารมีการสร้างเครือข่าย โดยมีจำนวนสมาชิกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ โดยมีการรายงานผลการตรวจประเมินตามหลักสูตรวิชาส่วนบุคคล การจัดประชุมผู้สัมผัสอาหารเพื่อ แลกเปลี่ยนความคิดเห็นแล้วส่งผลให้สำนักงานเขตทวีวัฒนาทราบ

- เปรียบเทียบสถานการณ์โรคติดต่อที่พบในพื้นที่เขตทวีวัฒนาประจำปี งบประมาณ ๒๕๖๐ จากศูนย์บริการสาธารณสุข ๖๗ (ทวีวัฒนา) ต้องมีอัตราป่วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ลดลงร้อยละ ๒๐

๑๐. ข้อเสนอแนะ

๑. กรุงเทพมหานคร ควรจัดให้มีการประกวดสุดยอดผู้สัมผัสอาหารมืออาชีพ เพื่อ สร้างความตื่นตัว และให้เกิดความกระตือรือร้นในการปฏิบัติหน้าที่ของผู้สัมผัสอาหารและเป็น แรงจูงใจในการสร้างเครือข่ายผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหาร

๒. ยกย่องเชิดชูผู้สัมผัสอาหารที่ปฏิบัติตามหลักสูตรวิชาส่วนบุคคล เพื่อเป็นขวัญ และกำลังใจ และเป็นแบบอย่างที่ดีให้ผู้สัมผัสอาหารได้ปฏิบัติตามอย่างยั่งยืน