

บทความวิจัยต้นฉบับ :

การพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถี โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดสมุทรสาคร
Development of Street Food Management along the Pavement With the Participation of
Partners in Samut Sakhon Province

รัชตพล มีลาภ

Ratchatapon Meelarp

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร

Samutsakhon Provincial Public Health Office

เบอร์โทรศัพท์ 08-1774-9173 ; E-mail: Khaoyai09@hotmail.com

วันที่รับ 1 เม.ย.2567; วันที่แก้ไข 17 เม.ย.2567; วันที่ตอบรับ 2 พ.ค.2567

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ใช้รูปแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์การจัดการอาหารริมบาทวิถีและพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถีโดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายของจังหวัดสมุทรสาคร โดยแบ่งวิธีการศึกษาวิจัยออกเป็น 4 ระยะ ได้แก่ (1) ศึกษาสถานการณ์การจัดการอาหารริมบาทวิถี (2) สร้างรูปแบบในการพัฒนาพื้นที่ต้นแบบอาหารริมบาทวิถี (3) ทดลองใช้รูปแบบและเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถีในถนนอาหารปลอดภัย เทศบาลนครสมุทรสาคร (4) ประเมินผลความรู้ ความเข้าใจ ความรอบรู้ด้านสุขภาพ และความพึงพอใจของผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี โดยมีกลุ่มตัวอย่างคือ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร และผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี เก็บรวบรวมข้อมูลใช้แบบประเมินและรับรองมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีของกรมอนามัย และการจัดสนทนากลุ่มวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้สถิติ เชิงพรรณนา และการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการวิจัย พบว่า การพัฒนารูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถี ให้ประสบความสำเร็จนั้นจำเป็นต้องศึกษาสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารริมบาทวิถี โดยต้องมีการกำหนดเป้าหมายและแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจน และสรุปมาตรการสำคัญที่สำคัญในการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการอาหารมีการดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร (1) กำหนดแนวทางการปฏิบัติที่ชัดเจน ทั้งนโยบาย การพัฒนาความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการอาหาร การตรวจเยี่ยม ติดตาม โดยเจ้าหน้าที่และคณะกรรมการ/ชมรม/สมาคมของพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี และ การยกย่องเชิดชูเกียรติแก่พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี และแจ้งจำหน่ายอาหารที่มีการปฏิบัติตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ” จำนวน 20 ข้อ (2) การกำกับติดตามของเจ้าหน้าที่โดยมีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและคณะกรรมการ/ชมรม/สมาคมของพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถีเป็นแกนหลัก และหน่วยงาน

สาธารณสุขเป็นผู้สนับสนุน 3. การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องเช่น การท่องเที่ยว เกษตร พาณิชยกรรม พัฒนาชุมชน และ 4. การมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย

คำสำคัญ : อาหารริมบาทวิถี; ภาคีเครือข่าย; การจัดการ

Abstract

This research uses an action research design. The objective is to study the current situation of food along the sidewalk and developing food management along the sidewalk of Samut Sakhon Province. The research method is divided into 4 phases: (1) Study the situation. Problems and management (2) Create a model for developing a prototype of a food area along the sidewalk. (3) Test the format and standard criteria for food along the sidewalk in Samut Sakhon Municipality. (4) Evaluate knowledge, understanding, and knowledge of health. The sample group was members of food sanitation officer and food business operators of Street Food and satisfaction. Collect data using a form to evaluate and certify roadside food standards. and organizing group discussions data analyzed using descriptive statistics and content analysis.

The research found that to develop a successful roadside food management model, it is necessary to study the situations related to roadside food management. There must be clear goals and guidelines. and summarize important measures to encourage food entrepreneurs to comply with food

sanitation standards. 1. Set clear operational guidelines, including policies and the development of food sanitation knowledge for food entrepreneurs. Inspection and follow-up by officials and committees/clubs/associations of sidewalk food service areas and recognition for the food service area along the sidewalk and food stalls that have complied with the 20 criteria for food sanitation standards for food stalls. 2. Supervision and monitoring of officials with local administrative organizations and committees/clubs/associations of sidewalk food service areas as the main core. and the public health department is a supporter 3. Support from government agencies and related network partners such as Tourism, agriculture, commerce, community development and 4. Participation of network partners.

Keyword : Street Food; Network Partners; Management

บทนำ

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีสถานที่ท่องเที่ยวและมีวัฒนธรรมที่งดงาม โดยเอกลักษณ์สำคัญอย่างหนึ่งของวัฒนธรรมที่ดึงดูดคนทั่วโลกให้เดินทางเข้ามาท่องเที่ยว ได้แก่ อาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารริมบาทวิถี ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตประชาชน และปัจจุบันได้มีการขยายตัวไปยังจังหวัดต่าง ๆ ทั่วประเทศ โดยเฉพาะเมืองที่เป็นศูนย์กลางเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวทั้ง 4 ภาคของประเทศ ความนิยมของอาหารริมบาทวิถีในกลุ่มนักท่องเที่ยวทั่วโลกเห็นได้ชัดจากกำไรที่ได้รับ การจัดให้เป็นอันดับ 1 ในหัวข้อ “World top 10

cities for street food” โดยนิตยสารฟอรับส์ ว่าประเทศไทยมีอาหารริมบาทวิถีที่ดีที่สุดจาก 23 เมืองทั่วโลกติดต่อกันเป็นปีที่ 2 โดยสำนักข่าว Cable News Network (CNN) ทั้งนี้อาจเนื่องมาจาก รูปแบบการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่ส่วนใหญ่ เป็นอาหารปรุงสำเร็จ รับประทานได้สะดวก สามารถเข้าถึง ได้ง่าย เนื่องจากพื้นที่ในการจำหน่าย อยู่บริเวณทางเท้าริมถนนหรือในที่สาธารณะต่าง ๆ และมีราคาไม่แพง รวมถึงรสชาติอาหารที่เป็นเอกลักษณ์แสดงถึงวัฒนธรรมอาหารประเทศไทย^[1] “อาหารริมบาทวิถี” จึงเป็นทางเลือกที่ได้รับความนิยมสูงขึ้นไปในปี 2561

อาหารนับเป็นปัจจัยที่สำคัญในการดำรงชีวิต ผู้บริโภคมีวิถีและรสนิยมที่แตกต่างกัน ร้านอาหารที่คนส่วนใหญ่นิยมเลือกร้านอาหารริมทาง (Street Food) ที่จำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ มีราคาไม่แพง เหมาะกับกลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการความสะดวกรวดเร็วประหยัด และมีอาหารหลากหลายให้เลือกรับประทาน^[1] ในปี พ.ศ.2561 คนไทยบริโภคอาหารริมบาทวิถีสัปดาห์ละ 4-6 ครั้ง ร้อยละ 30.8 ชนิดอาหารที่เลือกซื้อ ได้แก่ อาหารปิ้งย่าง/เผา ร้อยละ 34 และอาหารตามสั่ง ร้อยละ 22 ซึ่งบางแห่งไม่ถูกสุขลักษณะอาจทำให้มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรคจากรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ปี พ.ศ. 2560 พบว่า ร้อยละ 35.33 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์สาเหตุจากความรู้ทัศนคติและพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารไม่เหมาะสม ไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร^[2] ประเทศไทยมีร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 146,825 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย 124,722 แห่ง คิดเป็น

ร้อยละ 84.95^[3] จากการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย ในปี พ.ศ. 2558 พบว่า มีร้านจำหน่ายอาหารรวมทั้งประเทศ จำนวน 60,105 ร้าน ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (clean food good Taste) จำนวน 49,895 ร้าน (ร้อยละ 83.01) และแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 101,102 แผง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 84,710 แผง (ร้อยละ 83.8)^[4]

จังหวัดสมุทรสาครเป็นเมืองอุตสาหกรรมเชิงนิเวศ เกษตรและอาหารปลอดภัย ท้องเที่ยวทางเล็อกใหม่ สังคมเป็นสุขและครัวอาหารของโลก จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันนี้ทำให้ประชาชนมีเวลาในการประกอบอาหารด้วยตนเองน้อยลง ผู้บริโภคส่วนใหญ่จึงต้องหันมาพึ่งพาการรับประทานอาหารนอกบ้าน เช่น ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ประกอบกับสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) มีแนวโน้มที่จะมีการระบาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ จึงมีความจำเป็นที่ประชาชนและผู้ประกอบการอาหาร ตลาดสดต้องมีมาตรการควบคุมป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) อย่างเข้มข้นและต่อเนื่องเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการระบาดใหญ่ในประเทศและเกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการใช้ชีวิตแบบวิถีชีวิตใหม่ (new normal) จากสถิติโรคอุจจาระร่วงมีอัตราป่วยเป็นอันดับ 1 ของประเทศ ในส่วนของจังหวัดสมุทรสาครปี 2559 พบว่า มีผู้ป่วย Acute diarrhea จำนวน 10,039 ราย และสาเหตุการตายอันดับ 1 ของจังหวัดสมุทรสาคร ปี 2558 มีผู้ป่วยด้วยโรคเนื้องอกรวมมะเร็งจำนวน 592 ราย ซึ่งสาเหตุส่วนหนึ่งมาจากการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัยและปนเปื้อนด้วยสารเคมี ดังนั้น

ในปี 2564 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยว กิจกรรมหลัก : สมุทรสาครอาหารปลอดภัย โดยมีเป้าหมายในการยกระดับพัฒนาสถานประกอบการร้านอาหาร/แผงลอยจำนวน 2,291 ร้าน ตลาดสดจำนวน 15 แห่ง และถนนอาหารปลอดภัยจำนวน 4 สาย แบบ New Normal จากข้อมูลพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำปี 2563 ของจังหวัดสมุทรสาคร พบว่า จำนวนร้านอาหารทั้งหมด 327 ร้าน ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย 324 ร้าน แผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด 1,964 ร้าน ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย 1,900 ร้าน ดังนั้นผู้วิจัยจึงสนใจในการส่งเสริมให้มีการพัฒนาปรับปรุงอาหารริมบาทวิถีให้ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี และเนื่องจากมีแผงลอยจำหน่ายอาหารภายในจังหวัดจำนวนมาก โดยเฉพาะถนนอาหารปลอดภัย เทศบาลนครสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ที่มีผู้จำหน่ายสินค้าถึงจำนวน 140 แผงจำหน่ายอาหาร จึงจำเป็นต้องมีการพัฒนารูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถี จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เช่น อ่างล้างมือ เมนูสุขภาพ การใช้ช้อนกลางเพื่อป้องกันโรคและมีห้องน้ำห้องส้วมที่สะอาดบริการลูกค้าผู้ครัวโลก และรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนและสนับสนุนการท่องเที่ยวในจังหวัดสมุทรสาคร

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงต้องการศึกษารูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถี โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดสมุทรสาคร เพื่อนำผลที่ได้ไปพัฒนาอาหารริมบาทวิถีให้ได้มาตรฐาน สร้างความเชื่อมั่น ประชาชนได้บริโภค

อาหารที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคที่เกิดจากอาหาร เป็นสื่อตลอดจนนำผลการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถี โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย เพื่อให้เกิดความยั่งยืน และความต่อเนื่องของถนนอาหารริมบาทวิถี จังหวัดสมุทรสาคร และสามารถนำรูปแบบไปใช้ในการขยายผลในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถีในจังหวัดสมุทรสาครต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. วัตถุประสงค์หลัก

เพื่อพัฒนารูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถี โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดสมุทรสาคร

2. วัตถุประสงค์ย่อย

2.1 เพื่อศึกษาสถานการณ์การจัดการของพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี จังหวัดสมุทรสาคร

2.2 เพื่อสร้างรูปแบบการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีต้นแบบ โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายจังหวัดสมุทรสาคร

2.3 เพื่อประเมินผลความรู้ของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ภายหลังจากอบรมตามหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร

2.4 เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่ใช้บริการอาหารริมบาทวิถีภายหลังจากทดลองใช้รูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถี

ขอบเขตการวิจัย

1. ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.1 กลุ่มภาคีเครือข่ายระดับเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาถนนอาหารปลอดภัย เทศบาลนครสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ได้แก่

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาล สำนักงานเทศบาลนครสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร

1.2 กลุ่มผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถีที่จำหน่ายอาหารในถนนอาหารปลอดภัย เทศบาลนครสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร

1.3 กลุ่มผู้บริโภคที่มาใช้บริการอาหารริมบาทวิถี ในถนนอาหารปลอดภัย เทศบาลนครสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร

2. ขอบเขตด้านเนื้อหา

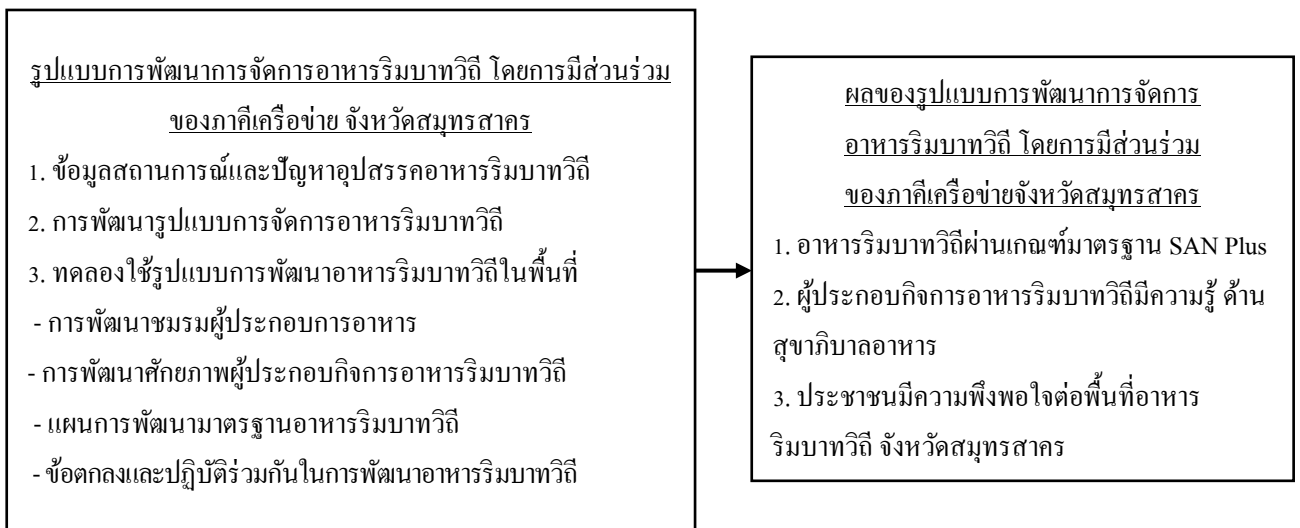
งานวิจัยนี้ใช้รูปแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (action research) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์การจัดการอาหารริมบาทวิถีและพัฒนากิจการอาหารริมบาทวิถีของจังหวัดสมุทรสาคร โดยแบ่งวิธีการศึกษาวิจัยออกเป็น 4 ระยะ ได้แก่ ระยะที่ 1 เป็นศึกษาสถานการณ์การจัดการของพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี ระยะที่

2 เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการ เพื่อสร้างรูปแบบในการพัฒนาพื้นที่อาหารริมบาทวิถี ถนนอาหารปลอดภัย เทศบาลนครสมุทรสาคร ให้เป็นต้นแบบโดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายจังหวัดสมุทรสาคร ระยะที่ 3 เป็นการทดลองใช้รูปแบบและเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่ถนนอาหารปลอดภัย เทศบาลนครสมุทรสาคร ระยะที่ 4 ประเมินผลความรู้ของผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถีภายหลังการอบรม และประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคที่ใช้บริการอาหารริมบาทวิถี เทศบาลนครสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร

3. ขอบเขตด้านพื้นที่และระยะเวลา

ดำเนินการศึกษาวิจัย ในถนนอาหารปลอดภัย เทศบาลนครสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ระหว่างเดือน มกราคม – เมษายน พ.ศ. 2567

กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

ระเบียบวิธีวิจัย

งานวิจัยนี้ใช้รูปแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถีโดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดสมุทรสาคร

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา คือ ภาคีเครือข่ายจังหวัดสมุทรสาคร ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาล เทศบาลนครสมุทรสาคร และผู้แทนผู้ประกอบการอาหาร โดยมีกลุ่มตัวอย่าง ประกอบด้วย

1. กลุ่มภาคีเครือข่ายระดับเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนารูปแบบการจัดการถนนอาหารปลอดภัย เทศบาลนครสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร จำนวน 36 คน ได้แก่ ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จำนวน 5 คน สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ จำนวน 6 คน โรงพยาบาล จำนวน 10 คน เทศบาลนครสมุทรสาคร จำนวน 5 คน และคณะกรรมการชมรมผู้ประกอบการกิจการอาหารริมบาทวิถี ถนนอาหารปลอดภัย เทศบาลนครสมุทรสาคร จำนวน 10 คน

2. ผู้ประกอบการกิจการอาหารริมบาทวิถี ถนนอาหารปลอดภัย เทศบาลนครสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ที่จำหน่ายอาหารในช่วงเวลาการศึกษาวิจัย ทั้งหมดจำนวน 140 แผงค้า โดยมีเกณฑ์คัดเข้าและพิทักษ์สิทธิ์กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ประกอบการอาหารยินดีเข้าร่วมงานวิจัยตลอดระยะเวลาวิจัย แผงจำหน่ายอาหารละ 1 คน จำนวน 140 คน

3. กลุ่มผู้บริโภคที่เข้ามาใช้บริการอาหารริมบาทวิถีวิธีการคัดเลือกตัวอย่าง คือ ดำเนินการสุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถีโดยขนาดตัวอย่างสามารถคำนวณได้จากสูตรไม่ทราบขนาดตัวอย่างของ W.G. Cochran โดยกำหนดระดับค่าความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และระดับค่า ความคลาดเคลื่อนร้อยละ 5

$$n = \frac{p(1-p)z^2}{d^2}$$

กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 384 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย

1. แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ” ของกรมอนามัย

2. แบบประเมินมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี SAN Plus การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ของกรมอนามัย และชุดทดสอบภาคสนามตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย SI-2 ในอาหารปรุงสำเร็จ ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

3. แบบประเด็นการสนทนากลุ่ม โดยจัดกิจกรรมสนทนากลุ่ม (focus group) และแบบบันทึกการประชุมสังเกต (observation form) ใช้เป็นแบบสังเกตแบบไม่มีโครงสร้างมุ่งเน้นสังเกตการปฏิบัติของกลุ่มตัวอย่างที่เข้าร่วมโครงการ

4. แบบทดสอบความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย จำนวน 20 ข้อ

5. แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มาใช้บริการอาหารริมบาทวิถี ถนนอาหารปลอดภัย จังหวัดสมุทรสาคร

การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

การตรวจสอบความตรงและความครอบคลุมของเนื้อหา (content validity) โดยใช้ผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 3 ท่าน ประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย จำนวน 2 คน และศูนย์อนามัยที่ 5 ราชบุรี จำนวน 1 คน โดยมีค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ภาพรวม 0.94 จากนั้นนำผลที่ได้ไปปรับปรุงแบบสอบถามและการออกแบบการจัดกิจกรรมที่เหมาะสมกับกลุ่มตัวอย่าง

การเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูล
ประกอบด้วย

ระยะที่ 1 ศึกษาข้อมูลสถานการณ์การจัดการอาหารริมบาทวิถี จังหวัดสมุทรสาคร มีวิธีศึกษาตามลำดับ ดังนี้

1) ทบทวนวรรณกรรม แนวคิดทฤษฎี เอกสารวิชาการและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี และกระบวนการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย

2) เก็บข้อมูลภาคสนาม โดยใช้แบบประเมินมาตรฐานแฟงจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ (SAN) ของกรมอนามัย และแบบประเมินมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี SAN Plus และจัดสนทนากลุ่ม ภาคีเครือข่าย ระดมความคิดเห็นร่วมกันให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงและพัฒนาเพื่อนำไปสรุปเป็นแนวทางในการสร้างและพัฒนารูปแบบอาหารริมบาทวิถี โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย ในระยะที่ 2

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ประกอบด้วย (1) ประเด็นในการสนทนากลุ่ม ได้แก่ สถานการณ์และสภาพปัญหา แนวทางการดำเนินงานและการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย (2) แบบประเมิน

การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ SAN (3) มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี SAN Plus ของกรมอนามัย (4) เก็บตัวอย่างอาหาร มีผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2)

ระยะที่ 2 การพัฒนารูปแบบในการพัฒนาต้นแบบพื้นที่อาหารริมบาทวิถี โดยเลือกพื้นที่ ถนนอาหารปลอดภัย เทศบาลนครสมุทรสาคร เป็นพื้นที่ต้นแบบ ดำเนินการพัฒนาโดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายจังหวัดสมุทรสาคร โดยคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาคัดเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (purposive sampling) ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จำนวน 5 คน สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ จำนวน 6 คน โรงพยาบาล จำนวน 10 คน เทศบาลนครสมุทรสาคร จำนวน 5 คน และผู้แทนผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 10 คน มีการดำเนินกิจกรรมสนทนากลุ่ม ดังนี้ (1) วิเคราะห์ สังเคราะห์ สถานการณ์ ปัญหาอุปสรรค และข้อมูลการสนทนากลุ่ม (2) ประชุมผู้เกี่ยวข้อง สรุปรูปแบบการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย เพื่อนำไปใช้ในระยะที่ 3

ระยะที่ 3 การทดลองใช้รูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถี โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดสมุทรสาคร ดังนี้ 1) การกำหนดนโยบาย 2) การบริหารจัดการ 3) การใช้มาตรการทางกฎหมายและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร 4) การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี โดยทดสอบความรู้ด้วยแบบทดสอบความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย จำนวน 20 ข้อ และ 5) การสร้างภาคีเครือข่ายอาหารริมบาทวิถี

ถนนอาหารปลอดภัย เทศบาลนครสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร

ระยะที่ 4 การติดตามและประเมินผลการใช้รูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถี โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดสมุทรสาคร ดังนี้ (1) แบบประเมินการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ SAN (2) มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี SAN Plus ของกรมอนามัย (3) แบบประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มาใช้บริการพื้นที่อาหารริมบาทวิถี จังหวัดสมุทรสาคร ภายหลังการพัฒนา

สถิติที่ใช้วิเคราะห์

1. การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณใช้สถิติเชิงพรรณนา (descriptive statistics) ค่าความถี่ และร้อยละ

2. ข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis)

การรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์

งานวิจัยเรื่องนี้ได้รับการรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์จากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรปราการ รหัส สค 0033/815 ลงวันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2567 ผู้วิจัยได้ชี้แจงวัตถุประสงค์ให้กลุ่มตัวอย่างรับทราบ และนำเสนอผลการวิจัยโดยภาพรวม

ผลการวิจัย

ระยะที่ 1

1. ผลการวิจัยพบว่าก่อนดำเนินการถนนอาหารปลอดภัย เทศบาลนครสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร ไม่มีรูปแบบการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีที่ชัดเจน ขาดการมีส่วนร่วมจากภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน ไม่มีแผนการพัฒนาอาหารริม

บาทวิถีที่เป็นรูปธรรม และชมรมผู้ประกอบการอาหารไม่ค่อยมีส่วนร่วม ในการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี โดยสถานการณ์และปัญหา อุปสรรคในการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี จังหวัดสมุทรสาคร จากการศึกษามาตรฐานอาหารริมบาทวิถี 4 มิติ พบปัญหา ดังนี้

1.1 มิติด้านสุขภาพ พบว่า แผงลอยจำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN “การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ พบว่า ร้อยละ 100 ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ของกรมอนามัย โดยพบว่าผู้สัมผัสอาหารยังไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร จึงไม่มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและหลักฐานผ่านการอบรม ร้อยละ 28.57 รองลงมาคือผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารมีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน/มีเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ ร้อยละ 37.14 เป็นต้น และยังไม่มีการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารและน้ำอย่างต่อเนื่อง

1.2 มิติด้านเศรษฐกิจ ข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์ได้แก่ (1) ไม่มีป้ายราคาถูก (หนูฉิมชย์คิดดาว) และการติดป้ายแสดงราคา (2) ไม่มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงลอยจำหน่ายอาหาร อย่างน้อย 2 ภาษา (3) ไม่มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา และรูปภาพประกอบ

1.3 มิติด้านสังคม ข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์ได้แก่ 1) การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP/SME ผู้สูงอายุ/ ผู้พิการ/Young Smart Farmer/ออแกนิกส์/

ธรรมชาติ 2) จุดบริการข้อมูลสำหรับนักท่องเที่ยว
3) ระบบการรักษาความปลอดภัยในทรัพย์สินของ
นักท่องเที่ยว

1.4 มิติด้านวัฒนธรรม ข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์
ได้แก่ 1) การแต่งกายประจำถิ่น 2) การแสดง
วัฒนธรรมประจำถิ่น/ป้าย Story Culture

ระยะที่ 2

ผลจากการนำการรูปแบบการพัฒนาและ
เกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี SAN Plus “Street
food good health” โดยความร่วมมือของภาคี
เครือข่ายจังหวัดสมุทรสาคร ซึ่งผู้วิจัยนำสภาพ
ปัญหาข้อเสนอแนะ และความต้องการ จากขั้นตอน
ที่ 1 คั้นข้อมูลให้ผู้เกี่ยวข้อง โดยการสนทนากลุ่ม
จำนวน 36 คน ได้แก่ ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาล
อาหารของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จำนวน 5
คน สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ จำนวน 6 คน
โรงพยาบาล จำนวน 10 คน เทศบาลนคร
สมุทรสาคร จำนวน 5 คน และคณะกรรมการชมรม
ผู้ประกอบการอาหาร ถนนอาหารปลอดภัย เทศบาล
นครสมุทรสาคร จำนวน 10 คน เพื่อสร้างรูปแบบ
การจัดการอาหารริมบาทวิถี โดยความร่วมมือของ
ภาคีเครือข่าย จังหวัดสมุทรสาครศึกษาทบทวน
วรรณกรรมเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับ
สถานการณ์และสภาพปัญหาในการดำเนินงาน
อาหารริมบาทวิถี สัมภาษณ์เชิงลึก (in-depth
interview) ดังนี้

2.1 กำหนดแนวทางการปฏิบัติที่ชัดเจน ทั้ง
การกำหนดนโยบาย การพัฒนาความรู้ด้าน

สุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการอาหารริมบาท
วิถี การตรวจเยี่ยม ติดตาม โดยเจ้าหน้าที่และ
คณะกรรมการ/ชมรม/สมาคมของพื้นที่จัดบริการ
อาหารริมบาทวิถี และ การยกย่องเชิดชูเกียรติ แก่
พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี และ แผลงจำหน่าย
อาหารที่มีการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาล
อาหารสำหรับแผงจำหน่ายอาหารในที่หรือทาง
สาธารณะ SAN จำนวน 20 ชื่อ

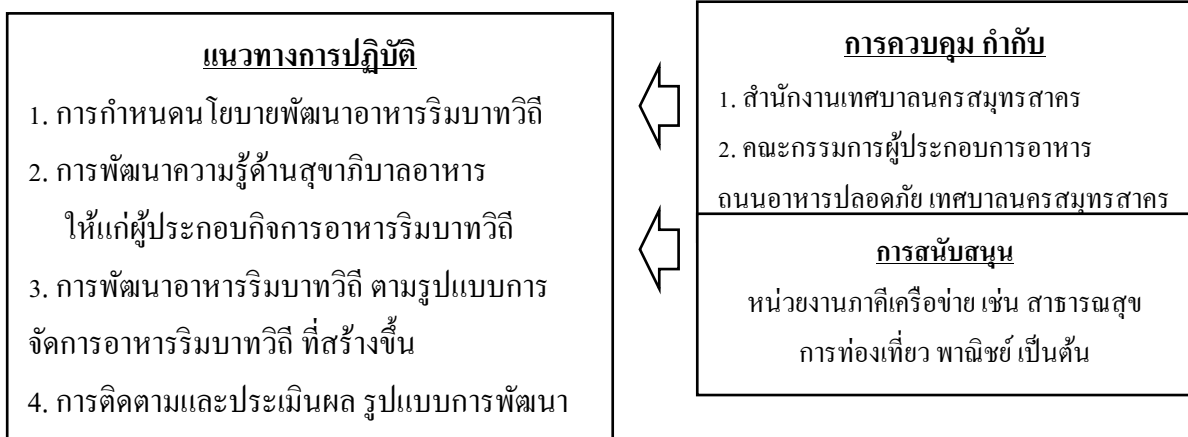
2.2 การกำกับติดตามของเจ้าหน้าที่โดยมี
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและคณะกรรมการ/
ชมรม/สมาคมของพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี
เป็นแกนหลัก และหน่วยงานสาธารณสุขเป็นผู้
สนับสนุน

2.3 การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ
และภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง เช่น การท่องเที่ยว
เกษตร พาณิชย์ พัฒนาชุมชน

2.4 การมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย เช่น
ชมรมผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี ในการ
กำกับ ติดตาม ประเมินผล ร่วมกับเทศบาลนคร
สมุทรสาคร

ระยะที่ 3

ผลการทดลองใช้รูปแบบการจัดการอาหาร
ริมบาทวิถี โดยความร่วมมือของภาคีเครือข่าย
จังหวัดสมุทรสาคร มาทดลองใช้ในถนนอาหาร
ปลอดภัย เทศบาลนครสมุทรสาคร จังหวัด
สมุทรสาคร โดยจัดทำแผนปฏิบัติการและ
ดำเนินการตามกระบวนการพัฒนา มีการกำหนด
กิจกรรมและผู้รับผิดชอบ ดังนี้



ภาพ 2 แสดงแนวทางปฏิบัติ

ระยะที่ 4

การประเมินผลผลลัพธ์การใช้รูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถี โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย มีแนวคิดในการพัฒนาโดยการมีส่วนร่วมของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร เจ้าหน้าที่ภาครัฐและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ทำให้เกิดแรงผลักดันการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี 4 มิติ “อาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ” จากระดับพื้นฐาน (SAN) สู่อันดับดีมาก (SAN Plus) แผลงลอยจำหน่ายอาหารได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN “การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 100 ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี ภายหลังจากอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารผ่านเกณฑ์ร้อยละ 80 (อยู่ในระดับร้อยละ 90) และมีความพึงพอใจรูปแบบของการจัดการบริการอาหารริมบาทวิถี อยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด เช่น มีทางเลือกการใช้บริการหลายรูปแบบ เช่น มีแผงจำหน่ายผักผลไม้ ปลอดภัย มีที่นั่งทาน ซ็อกกลับไปบริโภคได้ ร้อยละ 63.3 สถานที่สะอาด ร้อยละ 60.5 และมีการให้บริการแบบวิถีใหม่ ร้อยละ 60.2 โดยปัจจัย

ความสำเร็จในการพัฒนา เกิดจากการมีส่วนร่วมในการพัฒนาของภาคีเครือข่าย ด้านนโยบายจากผู้บริหารตั้งแต่ระดับจังหวัด และมีการถ่ายทอดนโยบายมายังหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สาธารณสุข และหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี ด้านการบริหารจัดการส่วนใหญ่ดำเนินการโดยชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารผ่านรูปแบบของการจัดตั้งชมรมจากตัวแทนผู้ประกอบการค้าเพื่อช่วยสนับสนุนและประสานงานระหว่างผู้ประกอบการและหน่วยงานราชการ เป็นหลัก โดยมีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาล สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ และศูนย์อนามัยที่ 5 ราชบุรี เป็นหน่วยงานสนับสนุนการพัฒนา ด้านพัฒนาผู้ประกอบการค้าอาหาร โดยใช้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัยและด้านอื่น ๆ เช่น การใช้ภาษาต่างประเทศ ด้านมาตรการทางกฎหมาย นอกจากนี้ยังพบว่าปัจจัยที่สำคัญในการพัฒนาพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถีต้องมีการพัฒนาให้ครอบคลุม 4 มิติ ได้แก่ ด้านสุขภาพ ด้านเศรษฐกิจ

ด้านสังคม และด้านวัฒนธรรม เพื่อส่งเสริมทั้ง การท่องเที่ยว เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมในพื้นที่ ประเด็นที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจอาหารริมบาทวิถี มากได้แก่ สถานการณ์โรคติดต่อ (Covid-19) และการประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการท่องเที่ยวของภาครัฐ

อภิปรายผล

การพัฒนา รูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถี ให้ประสบความสำเร็จนั้นจำเป็นต้องศึกษา สถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารริมบาทวิถี โดยต้องมีการกำหนดเป้าหมายและแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ สุชาติ สุขเจริญ และคณะ^[5] และสรุปมาตรการสำคัญ ที่สำคัญในการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี การดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร 1) กำหนดแนวทางการปฏิบัติที่ชัดเจน ทั้งการกำหนดนโยบาย การพัฒนาความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ อัมพร จันทวิบูลย์^[6] ที่ค้นพบว่าผู้บริหารสูงสุดของพื้นที่ต้องมีนโยบายที่แน่นอนในการส่งเสริมสนับสนุน การดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี อย่างจริงจัง สม่่าเสมอ และต่อเนื่อง โดยมีเจ้าหน้าที่และ คณะกรรมการ/ชมรม/สมาคมของพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี และ การยกย่องเชิดชูเกียรติแก่พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี และ แฝงจำหน่ายอาหารที่มีการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ SAN จำนวน 20 ข้อ 2) การกำกับติดตามของเจ้าหน้าที่โดยมีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และ คณะกรรมการ/ชมรม/สมาคมของพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถีเป็นแกนหลัก และ

หน่วยงานสาธารณสุขเป็นผู้สนับสนุน สอดคล้องกับการศึกษาของ Wirakartakusumah, Purnomo, & Dewanti Hariyadi^[7] พบว่า ประเทศอินโดนีเซียใช้เวลาในการพยายามปรับปรุงมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี โดยเฉพาะด้านความรู้และการปฏิบัติของผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี เช่นเดียวกับ Morano, R.S.^[8] พบว่าผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี ยังมีการปฏิบัติด้านสุขอนามัยไม่เหมาะสมเกี่ยวกับการเตรียมอาหาร และขาดความรู้พื้นฐานในการปรุงประกอบอาหาร ซึ่งอาจจะส่งผลกระทบต่อประชาชนผู้บริโภค การจัดการอาหารริมบาทวิถี 3) การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องเช่น การท่องเที่ยว เกษตรพาณิชย์ พัฒนาชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ กมลรัตน์ ขุนอ่อน^[9] ที่หน่วยงานภาครัฐต้องเข้าไปให้การสนับสนุนด้านองค์ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าเพื่อให้เกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพ และ 4) การมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ชนบท บัวหลวง^[10] ที่พบว่าต้องมีการจัดตั้งกลุ่มของผู้ประกอบการเพื่อพัฒนานโยบายสาธารณะสู่การปฏิบัติโดยชมรมผู้ประกอบการเป็นผู้ดำเนินการเอง โดยข้อเสนอแนะในการพัฒนา คือผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถีต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอย่างเคร่งครัดและถูกต้อง โดยมีเจ้าหน้าที่ของรัฐหรือบุคคลที่เกี่ยวข้องมีการติดตามตรวจสอบ ดูแลอย่างสม่ำเสมอ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดสมุทรสาคร ซึ่งได้มีการกำหนดนโยบายที่ชัดเจน มีการประสานร่วมกับภาคีเครือข่าย ในการเรียนรู้และสื่อสาร ซึ่งจะมีความสอดคล้องกับการศึกษาของ Cuthill และ Fien^[11] ที่เสนอว่าการทำงานร่วมกันของหน่วยงานภาครัฐ

และหน่วยงานอื่น ๆ เช่น ชุมชน ต้องเข้ามาสร้างแรงจูงใจให้เกิดการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีอย่างยั่งยืน

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้

ควรมีการพัฒนา รูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถีของจังหวัดสมุทรสาคร โดยความร่วมมือจากภาครัฐ ภาคเอกชน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นควรเป็นแกนหลักในการจัดการอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่ โดยมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ส่งเสริมให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของผู้ประกอบการระหว่างพื้นที่ เพื่อให้ได้รับความรู้และประสบการณ์จากพื้นที่อื่น ๆ นำไปปรับใช้ให้เหมาะสมกับพื้นที่ของตนเอง และนำรูปแบบการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีโดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย ไปขยายผลในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถีแห่งอื่น ๆ ในจังหวัดสมุทรสาคร เพื่อนำไปสู่ความสำเร็จอย่างยั่งยืนต่อไป

2. ข้อเสนอเชิงนโยบาย

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร ควรนำรูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถีของจังหวัดสมุทรสาคร โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดสมุทรสาคร โดยมอบนโยบายให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นควรเป็นแกนหลักในการจัดการอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่ โดยมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ส่งเสริมให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของผู้ประกอบการระหว่างพื้นที่ ไปขยายผลในพื้นที่อาหารริมบาทวิถีแห่งอื่น ๆ ในจังหวัดสมุทรสาคร ให้ครอบคลุมทุกพื้นที่ โดยอาศัยกลไกของกระบวนการเรียนรู้ระหว่างพื้นที่

3. ข้อเสนอเชิงวิชาการ

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร หรือศูนย์อนามัยที่ 5 ราชบุรี ควรมีการพัฒนาองค์ความรู้และศักยภาพของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารทุกระดับ ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาล โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในจังหวัดสมุทรสาคร ให้มีความเชี่ยวชาญในการตรวจประเมินและให้คำแนะนำผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี และต่อยอดสู่การพัฒนาศักยภาพในการถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี ให้มีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติได้ตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน ในการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี ต่อไป

4. ข้อเสนอแนะการศึกษาวิจัยครั้งต่อไป

4.1 ศึกษาพัฒนาระบบและกลไกการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี ผ่านองค์กรหรือหน่วยงานภายนอก เช่น หน่วยตรวจสอบภาคเอกชน (third-party) มาเป็นกลไก ในการพัฒนา ติดตาม ตรวจสอบ การพัฒนาอาหารริมบาทวิถี ทั้งในด้านสุขลักษณะ และคุณภาพความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถี

4.2 พัฒนารูปแบบการสื่อสารผ่าน Social Network เพื่อเป็นแนวปฏิบัติในการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี การควบคุม กำกับ แฝงจำหน่ายอาหารให้มีการควบคุมดูแลด้านสุขลักษณะ และรักษาความสะอาด ปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถี

4.3 การศึกษามาตรการ แรงจูงใจ และผลกระทบเชิงเศรษฐศาสตร์ในการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี โดยการมีส่วนร่วมและสนับสนุนของ

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาพื้นที่จัดบริการ
อาหารริมบาทวิถี

เอกสารอ้างอิง

- [1] เรวดี จงสุวัฒน์, จันทราจิรา โพธิ์สัตย์. การพัฒนารูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถีเพื่อเสริมสร้างสุขภาพ. สมุทรสาคร: ไชเบอร์พริ้นท์กรุ๊ป; 2562.
- [2] จิต ผลิตญ. ธุรกิจร้านอาหารริมทาง ปลายทางที่สดใส. วารสารอุตสาหกรรมสาร 2556; 55 : 20 – 2.
- [3] สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. ข้อมูล Clean Food Good Taste. [ออนไลน์]. (2561). [เข้าถึงเมื่อ 9 มีนาคม 2564]. เข้าถึงได้จาก: <https://shorturl.asia/0H374/>.
- [4] Department of Health. The Summary report of the surveillance and food sanitation. Bangkok: War Veterans organization printing house; 2019.
- [5] สุชาติ สุขเจริญ เอกชัย ชัยเดช และอารยา วงศ์ป้อม. รูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทย. วารสารศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น 2566; 15(2): 40 – 51.
- [6] อัมพร จันทวิบูลย์ และสง่า ดามาพงษ์. การพัฒนาอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทย. วารสารวิชาการสาธารณสุข. 2562; 28 (6): 996 – 1012.
- [7] Wirakartakusumah, Purnomo, & Dewanti Hariyadi. Safety of Street Food : Indonesia's Experience. Bogor Agricultural University; 2014.
- [8] Morano, R.S., Barrichello, A., Jacomossi, R.R. and D'Acosta-Rivera, J.R. "Street food: factors influencing perception of product quality", RAUSP Management Journal 2018; 53(4) : 535 – 54.
- [9] กมลรัตน์ ขุนอ่อน. การจัดการแบบมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการในการพัฒนาตลาดสดนำซื้อตลาดเทศบาลตำบลท่าม่วง อำเภอท่าม่วง จังหวัดลพบุรี. [วิทยานิพนธ์หลักสูตรสาธารณสุขมหาบัณฑิต] มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม; 2552.
- [10] ชนบท บัวหลวง. นโยบายสาธารณะ : การพัฒนารูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถี โดยการมีส่วนร่วมของชุมชน จังหวัดลพบุรี. วารสารสาธารณสุขและวิทยาศาสตร์สุขภาพ. 2562; 38(5): 34 – 44.
- [11] Warit Chaowanasilp, Charoenchai Agmapisarn: Thai Visitors' Street Food Motivation Influencing Destination Loyalty: The Case Study of Bangkok. Journal of BEC of Naresuan University 2023; 18(3) : 181-98.