

นิพนธ์ต้นฉบับ

Original article

การพัฒนาอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทย

อัมพร จันทวิบูลย์ กจ.ด.*

สง่า ตามาพงษ์ ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)**

* สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

** กรมอนามัย

วันรับ:	29 ต.ค. 2562
วันแก้ไข:	26 พ.ย. 2562
วันตอบรับ:	6 ธ.ค. 2562

บทคัดย่อ ร้านอาหารริมบาทวิถีเป็นประเภทธุรกิจขนาดเล็กที่มีความสำคัญมากต่อประเทศไทยทั้งในด้านคุณภาพชีวิตของประชาชนและด้านเศรษฐกิจในทุกภาคส่วน โดยเฉพาะภาคการท่องเที่ยว สถานการณ์ปัญหาปัจจุบันยังพบว่า อาหารไม่สะอาด และร้านค้าไม่เป็นระเบียบ ซึ่งส่งผลเสียต่อสุขภาพของประชาชนและนักท่องเที่ยว การวิจัยเชิงนวัตกรรมมีวัตถุประสงค์ เพื่อหารูปแบบการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทยที่บูรณาการการดำเนินงานระหว่างภาคีเครือข่ายผู้เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน ได้ดำเนินการวิจัยระหว่างวันที่ 15 มีนาคม 2561 ถึง 31 สิงหาคม 2562 ศึกษาการดำเนินงานในพื้นที่ตัวอย่าง โดยศูนย์อนามัยเป็นผู้คัดเลือก มีการดำเนินงานที่ดี จำนวน 12 แห่งจากทั่วประเทศด้วยการลงพื้นที่ การสนทนากลุ่มย่อย และจัดการประชุมเชิงปฏิบัติการกับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานและผู้บริหารระดับสูงของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล และองค์การบริหารส่วนตำบล ตัวแทนผู้ประกอบการร้านอาหารและร้านอาหารริมบาทวิถี ข้อมูลถูกนำมาวิเคราะห์เพื่อบ่งชี้การพัฒนาการดำเนินงาน ลักษณะการบริหารจัดการ ปัจจัยที่นำสู่ความสำเร็จ และโอกาสในการพัฒนาของแต่ละพื้นที่ แล้วนำมาใช้ประกอบกับการศึกษาจากเอกสารของหลักกฎหมาย หลักวิชาการ และหลักปฏิบัติ นำไปสู่การออกแบบแนวทางการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีตั้งนี้ในระดับชุมชนให้คำนึงถึงโครงสร้างของการดำเนินงาน 4 ด้านได้แก่ ด้านสิ่งของ รวมทั้งสถานที่และวัสดุอุปกรณ์ ด้านคน ด้านเงิน และด้านระบบงาน ในระดับเมืองให้มุ่งพัฒนาตามแนวคิด “เมืองน่าอยู่” ขององค์การอนามัยโลก โดยแนวทางการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีนี้ ควรนำไปประยุกต์ในการดำเนินงาน เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในพื้นที่และสนับสนุนการท่องเที่ยวของประเทศไทยได้อย่างยั่งยืนในทุกจังหวัดตามนโยบายเร่งด่วนของรัฐบาลในปี พ.ศ. 2563

คำสำคัญ: อาหารริมบาทวิถี, การพัฒนาต้นแบบ, คุณภาพชีวิต, การท่องเที่ยว

บทนำ

อาหารริมบาทวิถี (street food) เป็นพัฒนาการด้านอาหารที่ตอบสนองต่อวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการกินอาหารของสังคมเมือง⁽¹⁾ คนในชนบทเริ่มมีค่าใช้จ่ายการรับประทานอาหารนอกบ้านและซื้ออาหารสำเร็จสูงขึ้น⁽²⁾ การพัฒนาอาหารริมบาทวิถีจึงเป็นงานที่สำคัญยิ่งของทุกประเทศในยุคโลกาภิวัตน์ เนื่องจากเป็นทางเลือกของ

ประชาชนและนักท่องเที่ยวในการตอบสนองวิถีชีวิตที่เร่งรีบ แข่งกับเวลา สะดวก เข้าถึงง่าย ประกอบกับวิถีชีวิตของคนรุ่นใหม่⁽³⁾ การขายอาหารริมบาทวิถีจัดเป็นหนึ่งในอาชีพที่ประชาชนสามารถเข้ามาในธุรกิจนี้ได้ง่าย และมีบทบาทสำคัญในห่วงโซ่ทางเศรษฐกิจของประเทศไทย ทำให้เกิดรายได้ของประชาชนในอาชีพต่าง ๆ ตั้งแต่ต้นน้ำ (upstream) ในการผลิตอาหาร ดิบ พืชผัก ผลไม้ หรือ

เนื้อสัตว์ ฯลฯ มาสู่ธุรกิจหรือประชาชนในกระบวนการขนส่งอาหารสดไปยังตลาดเพื่อขายแก่ผู้บริโภค หรือแปรรูปให้เป็นสินค้าหรืออาหารสำเร็จรูป เครื่องปรุงเครื่องเทศ (กลางน้ำ - midstream) จนมาเป็นสินค้าหรือบริการนั้นไปถึงมือผู้บริโภคที่ปลายน้ำ (downstream) แก่ประชาชนในชุมชนเมือง และนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยว⁽⁴⁾ เป็นกิจกรรมที่เชิดชูภาพลักษณ์และเสน่ห์ของรสชาติอาหารไทยที่มีชื่อเสียง⁽⁵⁾ ภาพลักษณ์ดังกล่าวอาจถูกกระทบจากภาพลบจากสถานการณ์ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการขายอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทยปัจจุบัน โดยเฉพาะในเมืองใหญ่ อาทิ ปัญหาด้านสังคมความไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย การกีดขวางการสัญจรไป-มาของประชาชน และการจราจรบนทางเท้าและถนนสาธารณะ ปัญหาการปฏิบัติผิดกฎหมายของร้านค้าต่าง ๆ ริมทางเท้า ที่พยายามวางสินค้าของตนล้ำเข้าไปสู่ทางเท้า และภาพลักษณ์ในการทำงานของเจ้าหน้าที่ในทางที่ไม่ดี กับประชาชนที่หากินโดยสุจริต⁽⁶⁾ ปัญหาด้านสุขภาพและอนามัย เนื่องจากสภาพที่มีข้อจำกัด ไม่ถูกสุขลักษณะ การตกค้างของขยะ เศษอาหาร ทำให้ท่อน้ำอุดตัน กลิ่นเหม็น และเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลง สัตว์นำโรค ทั้งนี้จากข้อมูลการเฝ้าระวังแผลงลอยจำหน่ายอาหาร ปี พ.ศ. 2558 ของกรมอนามัย⁽⁷⁾ ในพื้นที่ 8 จังหวัด ได้แก่ ชลบุรี สุพรรณบุรี กาญจนบุรี ชัยนาท สมุทรสาคร ขอนแก่น อ่างทอง และระนอง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค ร้อยละ 34.84 ผักสด ร้อยละ 66.49 น้ำดื่ม ร้อยละ 18.44 น้ำแข็ง ร้อยละ 34.43 เครื่องดื่ม ร้อยละ 12.50 มือผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ 31.54 และภาชนะอุปกรณ์ ร้อยละ 15.14 ปัจจัยดังกล่าวเป็นตัวเลขที่ชี้ให้เห็นโอกาสเสี่ยงที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตของประชาชนแล้ว⁽⁷⁾ ยังมีผลกระทบที่สำคัญด้านเศรษฐกิจจากการท่องเที่ยว อาทิ ขาดผลการสำรวจความเห็นของชาวยุโรปที่เดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทย โดยนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยลีดส์ (University of Leeds) พบว่า ยังมีความกังวลเรื่องความสะอาดของอาหารริมบาท

วิถี

ด้านกลไกการควบคุมดูแลกิจการที่เกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ได้มีการกำหนดเป็นกฎหมายในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หมวด 9 การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะเพื่อให้ผู้ประกอบการค้าอาหารมีการปฏิบัติตนและจัดให้มีการดำเนินการ เพื่อการรักษาความสะอาด และป้องกันอันตรายต่อสุขภาพแก่ประชาชน รวมทั้งป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและป้องกันการเกิดโรคติดต่อ⁽⁸⁾ เป็นภารกิจของท้องถิ่นในการควบคุมกำกับ แนะนำ และอนุญาตให้มีการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น⁽⁹⁾

ในปี พ.ศ. 2561 มีการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เรื่องการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะจำนวน 2,128 แห่ง จากฐานข้อมูลท้องถิ่นจำนวน 6,953 แห่ง (ร้อยละ 89.43 จากจำนวนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) ทั้งหมด 7,775 แห่ง) คิดเป็นร้อยละ 31.73⁽¹⁰⁾ ซึ่งในทางปฏิบัติพบข้อจำกัดในการบังคับใช้กฎหมาย และมีความไม่สอดคล้องระหว่างนโยบายของรัฐบาลซึ่งสนับสนุนการประกอบอาชีพอิสระขนาดเล็กเพื่อขจัดความยากจน สนับสนุนการพึ่งตนเองและสร้างผู้ประกอบการ⁽¹¹⁾ ซึ่งส่งผลกระทบต่อพัฒนาอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทยในภาพรวม

ผู้วิจัยจึงตั้งใจที่จะพัฒนาอาหารริมบาทวิถีเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในพื้นที่ และสนับสนุนการท่องเที่ยวไทย โดยมองทั้ง 4 มิติ คือ มิติทางเศรษฐกิจ มิติชีวิต-สังคม วัฒนธรรม และสุขภาพ เพื่อเผยแพร่ ผลักดันให้มีการนำไปขยายผล พัฒนาเป็นรูปแบบการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี ที่ตอบสนองความต้องการของประเทศ ในการดำเนินงานสู่ความยั่งยืน ด้วยแนวคิด หลักการ และวิธีการ ของการวิจัยเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาประเทศ ที่สอดคล้องกับนโยบาย ชุมชน และงานตามภารกิจหลัก^(12,13) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อหารูปแบบการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทยเชิงบูรณา-

การ ด้วยแนวคิด หลักการ และวิธีการของการถอดบทเรียน จาก good practice ที่สามารถนำไปประยุกต์ในการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในพื้นที่ และสนับสนุนการท่องเที่ยวไทย

วิธีการศึกษา

เป็น innovative research designs^(14,15) ดำเนินการระหว่าง 15 มีนาคม 2561 ถึง 31 สิงหาคม 2562 โดยได้รับใบรับรองจริยธรรมการวิจัยจากคณะกรรมการจริยธรรมฯ กรมอนามัย เมื่อวันที่ 14 มีนาคม 2561 รหัสโครงการวิจัย 205

ขั้นตอนในการทำวิจัย มี 5 ขั้นตอน คือ

1. ศึกษาเอกสาร (document study) ที่เกี่ยวข้องกับรูปแบบ แนวคิด หลักการ และวิธีการในการดำเนินการและการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี นำข้อมูลมารวบรวม วิเคราะห์ และสังเคราะห์ เป็นรูปแบบการดำเนินงาน อาหารริมบาทวิถีที่พึงประสงค์

2. ศึกษาข้อมูลเชิงปริมาณ (quantitative study) ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานและผลการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีในบริบทของประเทศไทย จากข้อมูลที่ได้มีการเก็บรวบรวมไว้ที่สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย และศูนย์อนามัย ระหว่างปี 2555-2561⁽⁶⁾

3. ศึกษาข้อมูลเชิงคุณภาพ (qualitative study) ในพื้นที่ตัวอย่างพื้นที่ตัวอย่าง 12 จังหวัดการประชุมเชิงปฏิบัติการ การสนทนากลุ่มย่อยกับ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบในพื้นที่ ตัวอย่าง ได้แก่ ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ (รพ.สต.) รวมทั้ง อาสาสมัครสาธารณสุข (อสม.) และผู้แทนผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ จำนวน 12 ครั้ง และข้อมูลด้านการบริหารและวิชาการ ในเวทีระดับชาติจากการเข้าร่วมประชุม สัมมนา แลกเปลี่ยนความคิดเห็น ประสพการณ์ ในเวทีผู้บริหาร เวทีวิชาการ การประชุมเชิงปฏิบัติการ การสนทนากลุ่มย่อยจากกลุ่มผู้บริหารและผู้เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีรวมทั้งการลงเยี่ยมพื้นที่ร่วมกับผู้บริหาร

4. จัดการประชุมเชิงปฏิบัติการและการสนทนากลุ่มย่อยจากกลุ่มผู้แทนเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการร้านอาหารของพื้นที่ good practice ที่ได้ไปลงเยี่ยม เพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ และสรุป เป็นรูปแบบการดำเนินงาน อาหารริมบาทวิถี ที่สามารถทำได้ ในบริบทประเทศไทยในแต่ละภาค และแนวทางการพัฒนาในอนาคต

5. นำข้อมูล มารวบรวม วิเคราะห์ และสรุป เป็นรูปแบบการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีที่สามารถนำไปประยุกต์ในการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในพื้นที่ และสนับสนุนการท่องเที่ยวไทย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือ การดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีใน 77 จังหวัด ใช้พื้นที่ good practice เสนอแนวทางการดำเนินงานที่ดีที่ศูนย์อนามัย เป็นผู้คัดเลือกในแต่ละภาค รวม 12 จังหวัด เป็นกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ (1) ตลาดอนุสาร อำเภอมือง จังหวัดเชียงใหม่ (2) กาดกองต้า อำเภอมือง จังหวัดลำปาง (3) ตลาดน้ำกรุงเก่า วัดท่าการ้อง อำเภอมือง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา (4) ถนนอาหารปลอดภัย ชุนไกรไนท์ฟู้ด อำเภอมือง จังหวัดสุพรรณบุรี (5) ตลาดท่าเรือพลี อำเภอมือง จังหวัดชลบุรี (6) ถนนคนเดินเทศบาลตำบลยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์ (7) ถนนคนเดินเซราะกราว อำเภอมือง จังหวัดบุรีรัมย์ (8) ตลาดโต้ง ถนนราชบุตร อำเภอมือง จังหวัดอุบลราชธานี (9) ถนนคนเดินตลาดใหญ่ อำเภอมือง จังหวัดภูเก็ต (10) ถนนตีเหล็ก(ตลาดศาลเจ้า) อำเภอมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี (11) ถนนริมนรมย์ เซนเตอร์พอยท์ อำเภอมือง จังหวัดตรัง และ (12) ถนนคนเดิน เพลินกินของอร่อย ย้อนรอยบ่อปาง อำเภอมือง จังหวัดสงขลา

ผู้ให้ข้อมูลเป็นกลุ่มเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องของกรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล อาสาสมัครสาธารณสุข และผู้แทนผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ที่ลงเยี่ยม และในการประชุมเชิงปฏิบัติการ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลการวิจัย ประกอบด้วยแบบบันทึกข้อมูล เหตุการณ์ การสัมภาษณ์และการ

บันทึกภาพ ของพื้นที่ที่เป็น good practice ได้แก่ ข้อมูล ลักษณะพื้นฐานของพื้นที่ ข้อมูลพื้นฐานของงานและการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี แบบบันทึกการปฏิบัติงาน และผลการปฏิบัติงานอาหารริมบาทวิถี

การวิเคราะห์ข้อมูล

ใช้สถิติเชิงพรรณนา และการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis)

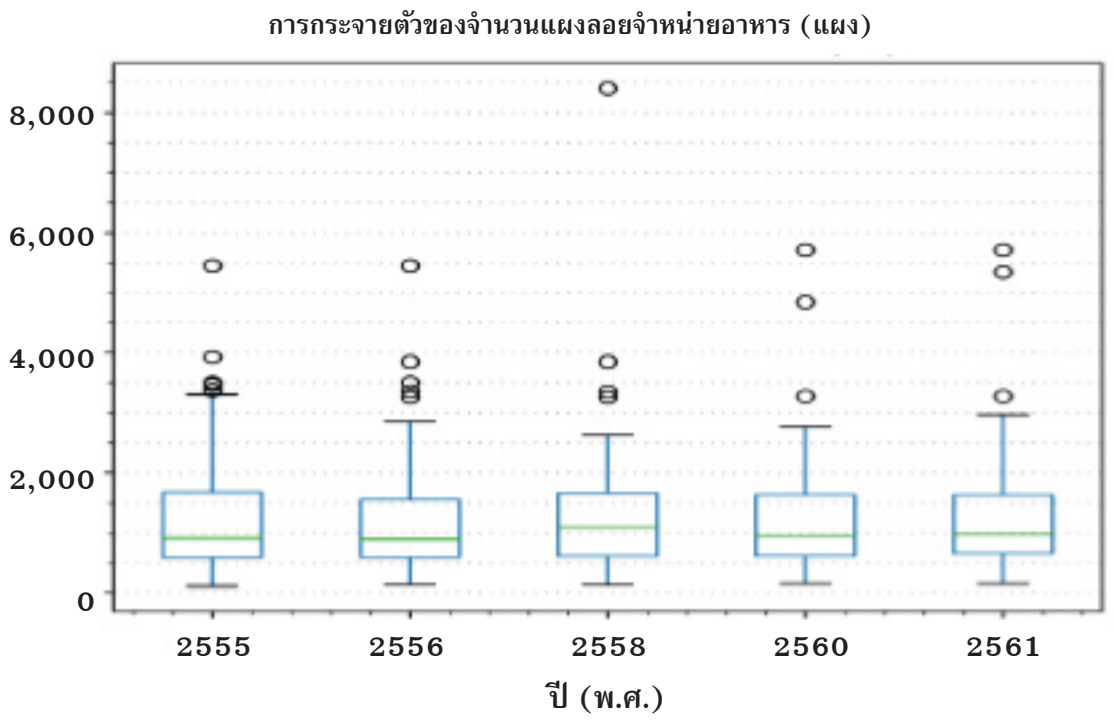
ผลการศึกษา

สถานการณ์และแนวโน้มของอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทย

จากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า การขายอาหารริมบาทวิถี หรือที่เรียกว่า แผงลอยจำหน่ายอาหาร เป็นกิจการที่มีอยู่ทุกจังหวัดในประเทศไทย ในภาพรวมจำนวนแผงลอยมีการเปลี่ยนแปลงในแต่ละปีไม่มากนัก (ภาพที่ 1) จำนวนแผงลอยทั่วประเทศเฉลี่ย 96,079 แห่ง ครึ่งของจังหวัดในประเทศไทย มีจำนวนแผงลอย อยู่ระหว่าง 500 – 1,750 แห่ง จังหวัดที่มีจำนวนแผงลอยมากกว่า 1,750 แห่ง จำนวน 20 จังหวัด ประกอบด้วย จังหวัดในภาค

เหนือ 2 จังหวัด คือ พิษณุโลก และนครสวรรค์ ภาคใต้ 3 จังหวัด คือ นครศรีธรรมราช สุราษฎร์ธานี และสงขลา ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 6 จังหวัด คือ ขอนแก่น มหาสารคาม อุดรธานี นครราชสีมา บุรีรัมย์ และอุดรธานี จังหวัดในภาคกลาง 6 จังหวัด คือ นนทบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา นครปฐม สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม และ 3 จังหวัดในโครงการพัฒนาระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก (EEC - Eastern Economic Corridor) ได้แก่ ชลบุรี ระยอง และสมุทรปราการ จังหวัดที่มีอัตราการเพิ่มของจำนวนแผงลอยมากที่สุด 10 อันดับ ได้แก่ นครนายก อุดรธานี สมุทรสงคราม สกลนคร บุรีรัมย์ ชัยภูมิ เลย หนองบัวลำภู ลพบุรี และประจวบคีรีขันธ์ ตามลำดับ ส่วนจังหวัดที่มีอัตราการลดลงของจำนวนแผงลอย 10 อันดับ ได้แก่ หนองคาย นนทบุรี พระนคร ศรีอยุธยา นครปฐม ระยอง อ่างทอง สมุทรปราการ นครพนม ตรัง และแพร่ และพบว่า แผงลอยได้มาตรฐานตามเกณฑ์ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร ของกรมอนามัย ร้อยละ 87.72 ไม่มีรายละเอียดข้อมูลของแผงลอยแต่ละแห่ง ว่า

ภาพที่ 1 แสดงการกระจายของจำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหารในประเทศไทยระหว่างปี 2555-2561



ขาดมาตรฐานข้อใด

2. ข้อมูลเชิงคุณภาพจากพื้นที่ ที่เป็น Good practice ในการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี จากการลงเยี่ยมพื้นที่ ทั้ง 12 แห่ง มีประเด็นสำคัญ ดังนี้

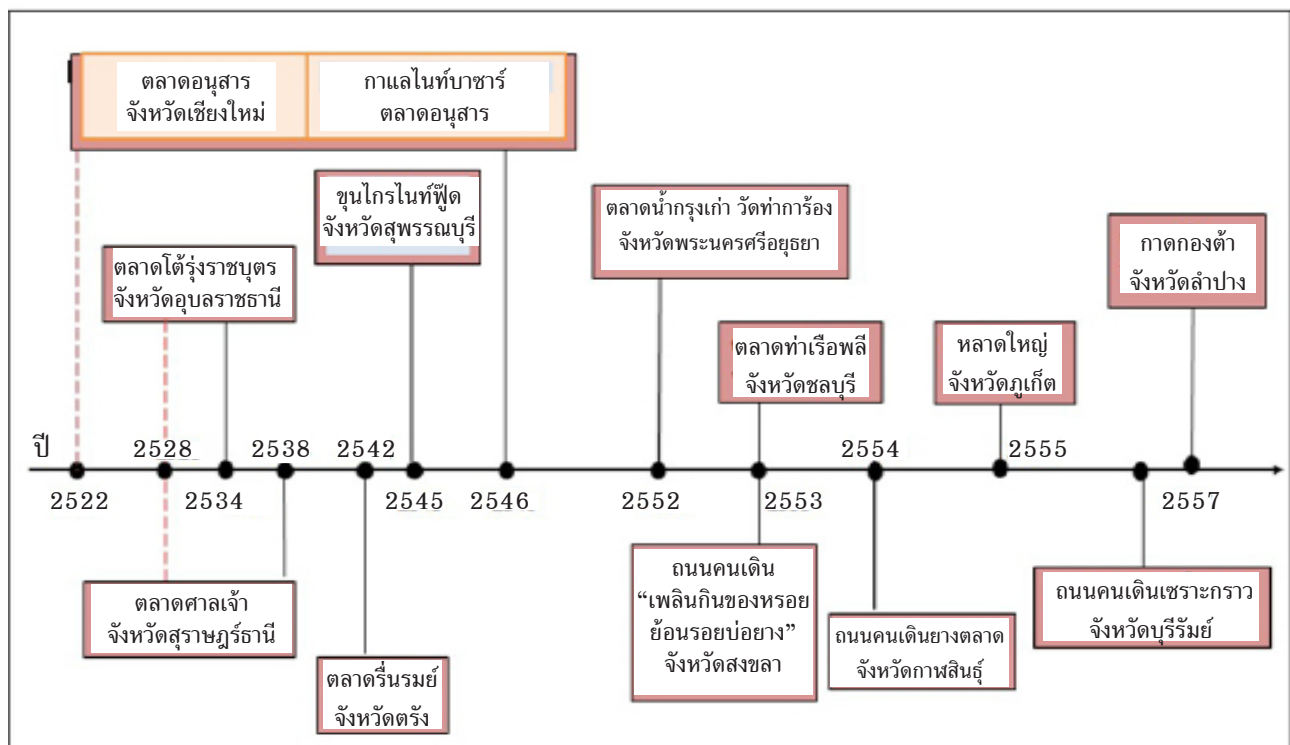
2.1 ข้อมูลทั่วไป ตลาด/ถนนอาหารริมบาทวิถี กลุ่มตัวอย่าง มีการดำเนินงานต่อเนื่องมาเป็นเวลานานในชุมชน แต่ได้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการบริหาร หรือได้รับการควบคุมกำกับโดยท้องถิ่น ได้แก่ ตลาดอนุสาร (กาแลไนท์บาซาร์) จังหวัดเชียงใหม่ ตลาดศาลเจ้า (ถนนคนตีเหล็ก) จังหวัดสุราษฎร์ธานี ตลาดโต้รุ่งถนนราชบุตร จังหวัดอุบลราชธานี ถนนริมนรมย์ จังหวัดตรัง และถนนคนเดินขุนไกร ไนท์ฟู้ด ส่วนถนนอาหารอีก 7 ที่เริ่มดำเนินการหลังปี พ.ศ. 2552 เป็นถนนอาหารที่มีการจัดตั้ง หรือฟื้นฟูขึ้นใหม่ เพื่อวัตถุประสงค์ด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยว การสร้างรายได้แก่ชุมชน และการอนุรักษ์วัฒนธรรม ดังแสดงรายชื่อ สถานที่ตั้ง และปีที่จัดตั้งในภาพที่ 2 ปัจจุบันตลาด/ถนนอาหารริมบาทวิถีทั้ง 12 แห่ง ยังคงมีความสำคัญกับชุมชนและเมือง (จังหวัด) ใน 2 ลักษณะ

คือ (1) เป็นครัวคนชุมชน สำหรับประชาชนในท้องถิ่น มาซื้อหา หรือนั่งรับประทานอาหารเป็นประจำ ในกลุ่มนี้จะเปิดจำหน่าย ในช่วงเย็นของทุกวัน ได้แก่ ถนนคนเดินขุนไกรไนท์ฟู้ด ตลาดโต้รุ่ง ถนนราชบุตร ถนนตีเหล็ก (ตลาดศาลเจ้า) ถนนริมนรมย์ เซนเตอร์พอยท์ (2) เป็นถนนอาหารเพื่อการท่องเที่ยวและวัฒนธรรม ได้แก่ กาดกองต้า ตลาดน้ำกรุงเก่า วัดท่าการ้อง ตลาดท่าเรือพลี ถนนคนเดิน เซราะกราว ถนนคนเดินตลาดใหญ่ ถนนตีเหล็ก (ตลาดศาลเจ้า) ถนนคนเดิน เพลินกินของ-หอย ย้อนรอยบ่ออย่าง

แบ่งรูปแบบการบริหารจัดการ เรื่องสถานที่ตั้งวางจำหน่ายอาหาร 3 แบบ คือ (1) พื้นที่เฉพาะ (2) พื้นที่ปิดถนนชั่วคราวและเปิดให้มีการจำหน่ายอาหารในช่วงเวลาที่กำหนด และ (3) พื้นที่ปิดถนนบางส่วน และอนุญาตให้มีการจัดวางแผง รถจำหน่ายอาหารในช่วงเวลาที่กำหนด แต่ละแบบ มีประเด็นที่จุดเด่นที่ควรนำมาเป็นต้นแบบในการพัฒนา ดังนี้

พื้นที่เฉพาะ เป็นพื้นที่เอกชน ที่ราชพัสดุ หรือที่

ภาพที่ 2 แสดงปีที่ก่อตั้งถนนคนเดินริมบาทวิถีของพื้นที่กลุ่มตัวอย่าง



สาธารณะ กรณีพื้นที่เอกชน มี 2 แห่ง คือ ตลาดอนุสาร และตลาดน้ำกรุงเก่าวัดท่าการ้อง

ตลาดอนุสารมีจุดเด่นที่พบ เจ้าของตลาดซึ่งเป็นบริษัทเอกชนมีความเข้าใจขั้นตอน เกณฑ์มาตรฐาน ขออนุญาต มาตรฐาน และข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ ความปลอดภัยต่าง ๆ มีการจัดเตรียมพื้นที่ พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวก อาทิ พื้นที่ตั้ง แสงสว่าง การระบายอากาศ ห้องสุขา น้ำสะอาด ระบบระบายน้ำ การจัดการขยะ แบ่งพื้นที่ย่อย (zoning) และออกระเบียบให้ผู้ประกอบการค้าปฏิบัติ บริษัทยื่นขออนุญาตดำเนินการใช้สถานที่กับเทศบาล หรือท้องถิ่น ตามกฎหมาย อนุญาตเป็นสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร รวมทั้งขอความร่วมมือจากเทศบาลในการจัดให้มีการอบรมผู้ประกอบการค้าในตลาด และพัฒนาตลาดเพื่อดึงดูดผู้ประกอบการเข้ามาขายสินค้าที่มีคุณภาพ ในส่วนของเจ้าพนักงานสาธารณสุขของเทศบาล ทำหน้าที่ตรวจสอบสุขลักษณะเจ้าของพื้นที่ตามเทศบัญญัติหรือข้อกำหนด และออกใบอนุญาต ลงทะเบียนร้านค้า และตรวจประเมินมาตรฐานแต่ละรายตามเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย โดยจะมีการตรวจประเมินและเฝ้าระวัง ต่ออายุปีละครั้ง

ตลาดน้ำกรุงเก่า เกิดจากความคิดริเริ่มของเจ้าอาวาสวัดท่าการ้อง เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นด้านสุขลักษณะได้วางระเบียบการจำหน่ายอาหารด้วยดี ทั้งนี้ยังพบโอกาสในการพัฒนา เนื่องจากมีข้อจำกัดเรื่องความเข้มงวดในการกำกับดูแล และการจัดการเรื่องขยะ

กรณีพื้นที่เฉพาะที่ดำเนินการโดยท้องถิ่น เทศบาล หรือองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) ดำเนินการ มีจำนวน 4 แห่ง คือถนนคนเดินยางตลาด/ตลาดใต้รุ่งราชบุตร/ถนนคนเดินสงขลาแต่แรก และตลาดประมงท่าเรือพลี จุดเด่นของตลาดในกลุ่มนี้ นับเป็นความสำเร็จของท้องถิ่น ในการจัดระเบียบการขายอาหารในที่ทางสาธารณะ ที่กระจัดกระจาย ไม่เป็นระเบียบ กีดขวางทางจราจร บนถนน ให้เข้ามาอยู่ภายในบริเวณเฉพาะ เพื่อสร้างความเป็นระเบียบเรียบร้อย สภาพแวดล้อม การขายอาหาร และผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีการดำเนินงาน

พัฒนาตามมาตรฐาน และข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ กรมอนามัย แต่มีข้อจำกัดด้านสถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวก อาทิ ห้องสุขา น้ำสะอาด ระบบระบายน้ำ การจัดการขยะ ซึ่งเป็นข้อจำกัดที่สำคัญภาครัฐ เรื่อง นโยบายและการวางแผนพัฒนาในระยะยาว ที่ต้องใช้งบประมาณในการวางระบบการบริหารจัดการให้มีสาธารณูปโภค และสิ่งอำนวยความสะดวก

(2) พื้นที่ปิดถนนชั่วคราว และเปิดให้มีการจำหน่ายอาหารในช่วงเวลาที่กำหนด มี 4 แห่ง คือ ถนนคนเดินตลาดใหญ่ ถนนคนเดินกาดกองต้า ถนนคนเดินเซราะกราว และถนนตีเหล็ก ถนนคนเดินตลาดใหญ่ ดำเนินการขออนุญาตปิดถนนโดยชุมชน และถนนอาหารอีก 3 แห่ง ได้มีการพัฒนาและจัดระเบียบการใช้พื้นที่ถนนซึ่งเป็นที่สาธารณะ โดยมีการออกเป็นกฎหมายขึ้น เพื่อสร้างคุณภาพชีวิต สุขภาพอนามัยและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของสังคม สำหรับการปิดถนนโดยคำสั่งของเจ้าหน้าที่ เป็นการดำเนินงาน ภายใต้บทบาท หน้าที่ของเจ้าหน้าที่รัฐ ในการรักษาความเป็นระเบียบเรียบร้อย ความสะอาดถนน ตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดเจ้าหน้าที่จราจร และเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น ที่เป็นเจ้าพนักงานสาธารณสุขทำหน้าที่อนุญาต ตรวจสอบ และควบคุมกิจการอาหารมีความสะอาดปลอดภัยกับการบริโภค และไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ขั้นตอนการจัดการอาหารริมบาทวิถี แบบปิดถนน ทั้งในส่วนที่เป็นความความต้องการของชุมชน หรือการปิดถนนโดยคำสั่งของเจ้าหน้าที่ เพื่อจัดหาสถานที่ให้ขายอาหารริมบาทวิถี บนถนนเป็นช่วงเวลา มีขั้นตอนเริ่มต้นที่สำคัญ คือ การเตรียมชุมชน มีการทำประชาคม เพื่อสร้างประชาคม กับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ชุมชนเจ้าของพื้นที่ ประชาชนที่ตั้งบ้านเรือนบริเวณใกล้เคียง สองฝากถนน วัด มัสยิด โรงเรียน สถานที่สาธารณะที่ใกล้เคียง ที่สำคัญคือ ประชาชนผู้ใช้นถนน สัญจรด้วยพาหนะ หรือการเดินเท้า เพื่อประสานประโยชน์ที่ผู้มีส่วนได้เสีย เป็นนำข้อมูลวางรูปแบบถนนอาหารริมบาทวิถีใน

การวางแผนเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความขัดแย้งที่จะมีขึ้นในภายหลัง หลังจากนั้นเข้าสู่ขั้นตอนการขออนุญาต โดยเจ้าของตลาด หรือผู้แทนผู้ประกอบการกับเจ้าหน้าที่รัฐ เพื่อให้ถูกต้องตามกฎหมาย องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น พิจารณาประกาศจุดผ่อนผัน และขออนุญาตเจ้าพนักงานจราจร เรื่อง การขอกำหนดเวลาปิดถนน

(3) พื้นที่ปิดถนนบางส่วน และอนุญาตให้มีการจัดวางแผง รถจำหน่ายอาหารในช่วงเวลาที่กำหนด ได้แก่ ถนนคนเดินขุนไกร ไนท์ฟู้ด และถนนรื่นรมย์ เป็นรูปแบบการปิดถนนบางส่วนให้มีการวางจำหน่ายสินค้าและเปิดให้มีรถสัญจรของท้องถิ่น และประกาศเป็นจุดผ่อนผัน ซึ่งเป็นรูปแบบที่หลายท้องถิ่นมีการดำเนินการ ซึ่งขั้นตอนมีลักษณะใกล้เคียงกับการปิดถนนคนเดินในรูปแบบที่ 2 แต่เปิดให้มีพาหนะ รถจักรยาน รถจักรยานยนต์ หรือรถยนต์สัญจรไปมาด้วย กรณีนี้มีพบในหลายท้องถิ่น จากการถอดบทเรียนในพื้นที่ตัวอย่าง ท้องถิ่นจะเลือกถนนที่มีการสัญจรไม่มาก เพื่อลดผลกระทบกับชุมชนที่อยู่อาศัย และประชาชนที่สัญจรไปมา เพราะยังคงเปิดช่องการ

จราจรไว้บางส่วน กรณีนี้ ยังมีความเสี่ยงด้านความปลอดภัยจากภัยอันตรายพาหนะ ผู้เผลอง และควันเสียจากรถยนต์ ที่พุ่งกระจายจากรถยนต์ที่ผ่านไปมา

2.2 ปัจจัยสำเร็จ (keys to success) และโอกาสในการพัฒนา (opertunity for improvement) ในแต่ละพื้นที่จากการลงเยี่ยม ในแต่ละพื้นที่ ได้ข้อสรุปตามตารางที่ 1

3. รูปแบบการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี ที่สามารถดำเนินการได้ ในบริบทประเทศไทย และแนวทางการพัฒนาในอนาคต สรุปผลการศึกษาได้ ดังนี้

3.1 สรุปแนวคิดและรูปแบบการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี ที่สอดคล้องกับบริบทของประเทศไทย ดังนี้

(1) แนวทางการดำเนินงานและพัฒนาอาหารริมบาทวิถีในระดับพื้นที่ จากประสบการณ์ ความสำเร็จของพื้นที่ตัวอย่าง มีดังนี้

(1.1) การกำหนดให้ นโยบายการพัฒนาถนนอาหารริมบาทวิถี (street food) เป็นนโยบายหลักของท้องถิ่น และผลักดันให้เป็นนโยบายในระดับจังหวัด โดยมีผู้ว่า-ราชการจังหวัดเป็นประธาน เพื่อให้เกิดการประสานพลัง

ตารางที่ 1 ข้อมูลปัจจัยสำเร็จและโอกาสในการพัฒนาในพื้นที่ตัวอย่าง

ภาค	จังหวัด/ ชื่อถนนอาหาร	ลักษณะตลาด	จุดเด่น/ปัจจัยสำเร็จ	โอกาสในการพัฒนา
เหนือ	เชียงใหม่ ตลาดอนุสาร เปิดบริการ ทุกวัน	<ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่เอกรชน - เทศบาลนครเชียงใหม่ - กำกับดูแล - มีการออกเทศบัญญัติเทศบาล-นครเชียงใหม่เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ 	<ul style="list-style-type: none"> - ทีมบริหารของตลาดเป็น - คนรุ่นใหม่ ทำให้รับ - แนวคิดในการพัฒนา และ - มีความร่วมมือจากทาง - เทศบาลและหน่วยงาน - อื่น ๆ แบบบูรณาการ 	การพัฒนาไกลไกลความร่วมมือ และศักยภาพของภาครัฐที่สามารถสนองความต้องการของภาคเอกชนที่ต้องการพัฒนา
	ลำปาง ภาคกองต้า 17.00-22.00 น.	<ul style="list-style-type: none"> - ปิดถนนชั่วคราว - เทศบาลนครลำปางกำกับดูแล - ร่วมกับ คณะกรรมการ ชุมชน-ภาคกองต้า 	<ul style="list-style-type: none"> - นโยบายและการสนับสนุน - พลังเครือข่ายนครลำปาง - ด้วยการปลุกสำนึกบ้านเกิด - ของคนในชุมชน 	การบูรณาการจากทุกภาคส่วน ให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน อย่างจริงจัง เข้มแข็ง และต่อเนื่อง โดยใช้คุณภาพชีวิตที่ดี ถ้วนหน้าของประชาชนเป็น ศูนย์กลาง และความพร้อมของบุคลากร

การพัฒนาอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทย

ตารางที่ 1 ข้อมูลปัจจัยสำเร็จและโอกาสในการพัฒนาในพื้นที่ตัวอย่าง (ต่อ)

ภาค	จังหวัด/ ชื่อถนนอาหาร	ลักษณะตลาด	จุดเด่น/ปัจจัยสำเร็จ	โอกาสในการพัฒนา
กลาง	พระนครศรีอยุธยา ตลาดน้ำกรุงเก่า วัดท่ากรัง	- พื้นที่เอกชน (วัด) - คณะกรรมการดูแล	เจ้าอาวาสวัดท่ากรัง ซึ่งเป็นผู้นำทางความคิด ที่ให้ความสำคัญในการชักชวนชาวบ้านมาพัฒนาบ้านเมือง และการมีส่วนร่วมของเครือข่าย	การพัฒนาสุขลักษณะของตลาด และการบริหารจัดการ กำจัดขยะ/เศษอาหารบนเรือในคลอง ป้องกันการปนเปื้อนลงสู่อาหารและแหล่งน้ำ
	สุพรรณบุรี - ถนนอาหาร ปลอดภัย - ชุนโกรโนที่ฟูด เปิดทุกวัน	- ปิดถนนบางส่วน - เทศบาลเมืองสุพรรณบุรีกำกับดูแล - มีเทศบัญญัติเทศบาลเมือง-สุพรรณบุรี เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมสิ่งแวดล้อมและทีมงานของเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี ที่มุ่งมั่นสร้างผลงานให้เป็นที่ยอมรับ และพลังเครือข่ายสมาคมและชมรมผู้ประกอบการ	การพัฒนาต้นแบบงานด้าน การสุขาภิบาลอาหารของเทศบาลสุพรรณบุรีและพลังของเครือข่าย ในการยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่เฉพาะ หรือการปิดถนน
	ชลบุรี ตลาดท่าเรือพลี เปิดทุกวันเสาร์ 16.00-22.00	- พื้นที่เฉพาะ - เทศบาลเมืองชลบุรี กำกับดูแล - มีเทศบัญญัติเทศบาลเมืองชลบุรี เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	เป็นตัวอย่างของโครงการที่มาจากนโยบายผลักดันให้เกิดและมีงบประมาณสนับสนุน แต่สามารถดำเนินการและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ด้วยความเข้มแข็งของภาคี-เครือข่ายที่เกี่ยวข้องในพื้นที่	การวางระบบการจัดการสุขาภิบาล อาทิ น้ำสะอาด ห้องสุขา อ่างล้างมือ การระบายน้ำทิ้ง และการจัดการขยะและเศษอาหาร ป้องกันการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์แมลงสัตว์นำโรค และการปนเปื้อนลงสู่ทะเล
ตะวันออก เฉิงเหนือ	กาฬสินธุ์ ถนนคนเดิน เทศบาลตำบล- ยางตลาด (เปิดทุกวัน)	- พื้นที่เฉพาะ - เทศบาลตำบลยางตลาด	ผู้อำนวยการกองสาธารณสุข-และสิ่งแวดล้อม และเครือข่ายที่สนับสนุนทางด้านวิชาการ จากหัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครอง-ผู้บริโภค สสจ. กาฬสินธุ์	การเป็นต้นแบบในการพัฒนาเป็นถนนสายอาหารที่ปลอดภัย ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ
	บุรีรัมย์ ถนนคนเดิน เซราะกราว ทุกวันตอนเย็น	- ปิดถนน - เทศบาลเมืองบุรีรัมย์ - มีกฎหมายแต่ไม่ประกาศ จุดผ่อนผันเป็นลานบ้านลาน-เมืองของคนบุรีรัมย์	กลไกการกำกับดูแลการบริหารจัดการกองทุน และสนับสนุนการดำเนินงานของผู้บริหารระดับนโยบายของผู้บริหาร-ท้องถิ่น และความเข้มแข็งของกองสาธารณสุขและทีมงาน	ความต่อเนื่องการพัฒนาถนนคนเดินเซราะกราวในช่วงต่อไป เพื่อเป็นต้นแบบ ให้เกิดความยั่งยืนในช่วงการเปลี่ยน-ผ่านการบริหาร
	อุบลราชธานี ตลาดไต้รุ่ง ถนนราชบุตร เปิดทุกวัน	- พื้นที่เฉพาะ - คณะกรรมการตลาด - เทศบาลนครอุบลราชธานี	การบูรณาการร่วมกันของหน่วยงาน และความเข้มแข็งของภาคีเครือข่าย	วางระบบการบริหารจัดการรวมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อสุขลักษณะที่ดีด้านอื่น ๆ ซึ่งต้องมีการออกแบบที่ เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของชุมชน และผังเมือง

ตารางที่ 1 ข้อมูลปัจจัยสำเร็จและโอกาสในการพัฒนาในพื้นที่ตัวอย่าง (ต่อ)

ภาค	จังหวัด/ ชื่อถนนอาหาร	ลักษณะตลาด	จุดเด่น/ปัจจัยสำเร็จ	โอกาสในการพัฒนา
ภาคใต้	ภูเก็ต ถนนคนเดิน ตลาดใหญ่ เปิดวันอาทิตย์ 14.00-22.00น.	<ul style="list-style-type: none"> - ปิดถนน - เทศบาลนครภูเก็ตกำกับดูแล ร่วมกับคณะกรรมการชุมชน ย่านเมืองเก่า - มีเทศบัญญัติเทศบาลนคร- ภูเก็ต เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ 	คณะกรรมการชุมชนย่าน- เมืองเก่า ทำให้เกิดความสำเร็จ ต่อเนื่องและยั่งยืนด้วยแนวคิด ในการพัฒนา “เราจะพัฒนา ไปด้วยกัน”	ภาครัฐและภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ต้องเข้ามามีส่วนในการ สนับสนุน ส่งเสริม และเติม- เต็มความเข้มแข็งของทีมนำ และคณะกรรมการฯ และ ภารกิจในสืบสานและส่งต่อ เจตนารมณ์ของชุมชน ให้คน รุ่นต่อ ๆ ไป เพื่อให้ห่วงโซ่ของ การพัฒนาอย่างยั่งยืน
	สุราษฎร์ธานี ถนนตีเหล็ก (ตลาดศาลเจ้า) เปิดทุกวัน 15.00-22.00น.	<ul style="list-style-type: none"> - ปิดถนน - เทศบาลนครสุราษฎร์ธานี กำกับดูแล ร่วมกับมีคณะกรรมการตลาด - มีเทศบัญญัติเทศบาลนคร- สุราษฎร์ธานี เรื่องการ จำหน่ายสินค้าในที่หรือทาง- สาธารณะ 	ท้องถิ่นให้ความสำคัญ โดยมีการพัฒนาควบคุมคู่กับถนน- อาหารเส้นอื่น ๆ เน้นการทำงานแบบประสานประโยชน์ ทุกฝ่าย (win-win situation) และความร่วมมือของชุมชน	การรักษามาตรฐานของสถาน- ประกอบการค้าอาหารที่มีอยู่ เดิม และการพัฒนาตลาดเพื่อ สนองความต้องการของผู้- บริโภคที่เป็นข้อจำกัด หรือ จุดอ่อน (Pain Points) อาทิ ท้องน้ำที่มีความสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย
	ตรัง ถนนรื่นรมย์ (เซนต์- พอยนท์) เปิดทุกวัน	<ul style="list-style-type: none"> - ปิดถนนบางส่วน - ชมรมประกอบการแผงลอย - เทศบาลนครตรังกำกับดูแล - มีเทศบัญญัติ แต่ไม่ประกาศ เป็นจุดผ่อนผัน 	การทำงานแบบบูรณาการของ ทุกภาคส่วนในจังหวัด จาก นโยบายของผู้ว่าราชการ- จังหวัด ทำให้เกิดการ ปรับปรุงขนานใหญ่ได้ และ การดำเนินงานของชมรมผู้- ประกอบการค้าอาหารจังหวัด- ตรังเป็นที่เลี้ยงให้ชมรม- ผู้ประกอบ การจำหน่าย อาหารถนนรื่นรมย์	ควรใช้กระบวนการพัฒนาแบบ มีส่วนร่วมเพื่อหาทางแก้ปัญหา อาทิ การประกาศปิดการใช้ ยานพาหนะสัญจรในช่วงเวลา เปิดตลาด หรือการจัดหา สถานที่เฉพาะเพื่อตั้งเป็น ถนนคนเดินโดยเฉพาะ
	สงขลา ถนนคนเดิน เพลินกินของ- หรอย ย้อนรอย บ่อয়ง ศุกร์-เสาร์ 17.00- 22.00น.)	<ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่เฉพาะ - เทศบาลนครสงขลา กำกับดูแล 	การดำเนินงานของภาคีเครือ- ข่ายภาครัฐที่มีความเข้มแข็ง ในการดำเนินงาน เป็นจุดแข็ง ที่ทำให้การทำงานต่อเนื่อง รูปแบบการทำงานส่วนใหญ่ จะเป็นแบบไม่เป็นระบบ ทางกรมมากเกินไป	การพัฒนากลไกการทำงานใน ภาคผู้ประกอบการ ร้านค้า และสนับสนุนให้มีการรวมตัว ของผู้ประกอบการ เพื่อเป็น กลไกการสื่อสาร ในการสร้าง การเป็นหุ้นส่วนในการพัฒนา อย่างยั่งยืน

ในการบูรณาการร่วมกับหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง และการสนับสนุนด้านงบประมาณอย่างต่อเนื่อง ดังจะเห็นได้จากกลุ่มตัวอย่างถนนคนเดิน 7 แห่งที่ดำเนินการหลังปี พ.ศ. 2552 เป็นถนนอาหารที่มีการจัดตั้ง หรือฟื้นฟูขึ้นใหม่ เพื่อวัตถุประสงค์ด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยว

(1.2) การสร้างกลไกการดำเนินงานเชิงบูรณาการ และสร้างระบบสนับสนุนการดำเนินงานที่ต่อเนื่อง ระหว่างภาคีเครือข่ายที่สำคัญ 4 หน่วยงานหลัก คือ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และเครือข่ายภาครัฐอื่น ๆ คณะกรรมการชุมชน และชมรม/สมาคม ผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี ตามบริบทของแต่ละพื้นที่ จะช่วยทำให้เกิดการพัฒนาที่อาหารริมบาทวิถียั่งยืน ดังตัวอย่าง ถนนคนเดินตลาดใหญ่ จังหวัดภูเก็ต

(1.3) การสร้างทักษะ ความรู้ และพัฒนาศักยภาพ เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เข้าใจหลักวิชาการ หลักการทางกฎหมาย และเรียนรู้หลักปฏิบัติ ขั้นตอน กระบวนการ การดำเนินงานอย่างรวมทั้งระบบการให้คำปรึกษา แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และการศึกษาดูงาน ทั้งนี้จากข้อมูลที่ได้ในพื้นที่พบว่า ในยุคสมัยที่งานสุขาภิบาลอาหาร ยังไม่มีผลงานปรากฏ ผู้บริหารยังไม่เห็นความสำคัญ และไม่เห็นช่องในการใช้ประโยชน์จากการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหาร เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในท้องถิ่นหลายแห่ง อาทิ เทศบาลเมืองสุพรรณบุรี เทศบาลตำบลยางตลาด เทศบาลนครสุราษฎร์ธานี ได้ผ่านประสบการณ์การทำงานที่ยากลำบาก ในการสร้างผลงานให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริหาร อีกทั้งต้องผ่านความยากลำบากในการสร้างความยอมรับจากผู้ประกอบการค้าอาหาร ทำให้สามารถเป็นต้นแบบในการถ่ายทอดประสบการณ์ และเป็นสถานที่ดูงานระหว่างการศึกษาได้ ปัจจุบันที่มีแบบอย่าง ที่ประสบความสำเร็จดังกล่าว สามารถนำมาจัดทำเป็นขั้นตอน คู่มือ การดำเนินงานเพื่อพัฒนาอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทย

(1.4) การพัฒนาแนวคิดการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี ด้วยการนำแนวคิดการบริหารงานสมัยใหม่ อาทิ ถนน-

คนเดินตลาดใหญ่ เช่น การวางระบบการบริหารจัดการ การรักษาความปลอดภัย การตกแต่งสถานที่ การปรับปรุงทัศนียภาพหรือภูมิทัศน์ของถนนคนเดิน และถนนคนตีเหล็ก ได้นำแนวคิดในการตกแต่งสถานที่และการส่งเสริมการตลาดตามเทศกาล รวมทั้งการใช้เทคโนโลยี

(1.5) มีข้อเสนอจากพื้นที่ในการพัฒนาบทบาท กลไกการดำเนินงาน และยกระดับศักยภาพของหน่วยงานส่วนกลาง ส่วนภูมิภาค และระดับจังหวัดในการเป็นพี่เลี้ยง (coaching) ให้กับพื้นที่ ทั้งด้านแนวความคิด วิชาการ รวมทั้งการสร้างกระแสการขับเคลื่อน บูรณาการจากส่วนกลาง เพื่อกระตุ้นท้องถิ่น

(2) หลักวิชาการสุขาภิบาลอาหาร (food sanitation) ที่จำเป็นในการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เพื่อกำหนดให้ผู้ประกอบการค้าอาหารปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะ พบว่า

- ยังสามารถใช้ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร แผลงลอยจำหน่ายอาหาร กรมอนามัย เป็นแนวทางในการกำหนดมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีขั้นต้น (basic minimum requirement) ได้ ทั้งนี้เพราะผู้ประกอบการค้าอาหารสามารถดำเนินการได้ โดยปัญหาใหญ่อยู่ที่พฤติกรรมอนามัยและความคุ้นชินเรื่องการหยิบจับอาหาร การปกปิดอาหาร อย่างไรก็ตาม พบแนวคิดในการประยุกต์รูปแบบนวัตกรรมใหม่มาตอบโจทย์ด้านสุขลักษณะได้ เช่น การทำพลาสติกกันน้ำลายของถนน-ตลาดใหญ่ ซึ่งเริ่มใช้แพร่หลายขึ้น

- ควรมีการเพิ่มข้อกำหนดที่สำคัญ ซึ่งเป็นประเด็นที่กลุ่มตัวอย่างตระหนักกว่าเป็นความต้องการของผู้รับบริการ ซึ่งเดิมยังไม่ได้กำหนดเป็นประเด็นเนื่องจากข้อจำกัดโดยสภาพของการขายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ การจัดหาห้องสุขาที่สะอาดพร้อมอ่างล้างมือ เพื่อสุขอนามัยของผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหาร มาตรฐานน้ำดื่ม

(3) หลักการด้านกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับ ที่เกี่ยวข้องกับงานอาหารริมบาทวิถีพบว่า

- ในพื้นที่กลุ่มตัวอย่าง องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีความรู้และได้ปฏิบัติหน้าที่ตามกฎหมาย โดยใช้พระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่ปรับปรุงเพิ่มเติม

หมวด 9 การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ รวมทั้งมีการบูรณาการการทำงาน กับพระราชบัญญัติการรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2560 และพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ไปใช้ในการดำเนินงาน แต่พบว่าในทางปฏิบัติ การบังคับใช้เป็นเรื่องที่มีขั้นตอนและระยะเวลาในการพัฒนา ตามบริบทที่แตกต่าง ซึ่งแต่ละท้องถิ่นก็เลือกที่ได้จัดทำเป็นเทศบัญญัติหรือข้อกำหนดของท้องถิ่นเฉพาะ หรือมีเทศบัญญัติแต่ไม่ประกาศเป็นเขตผ่อนผัน

- มีข้อสังเกต เพื่อใช้ในการพัฒนาในพื้นที่ตัวอย่าง 2 แห่ง คือ ตลาดอนุสาร และตลาดน้ำวัดท่ากรัง มีลักษณะสภาพเหมือนการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ แต่เป็นพื้นที่เอกชน กรณีของตลาดอนุสาร การใช้ พ.ร.บ. การสาธารณสุขฯ ต้องใช้หลักเกณฑ์ในหมวด 8 การจำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ซึ่งปัจจุบันมีการออกประกาศกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งมีเกณฑ์บังคับที่มากกว่า เนื่องจากสถานที่ตั้งเป็นที่ส่วนบุคคล เจ้าของกิจการต้องมีการจัดการด้านโครงสร้าง สถานที่ ตามรายละเอียดในประกาศ กรณีตลาดน้ำวัดท่ากรัง เป็นการขายอาหารในแม่น้ำ ลำคลอง ดังนั้นนอกจากจะต้องมีการดำเนินการจัดการตามหลักเกณฑ์ ประกาศกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 แล้ว จะต้องมีการดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายของกรมเจ้าท่าด้วย

สรุปสิ่งที่ได้จากการวิจัย มี 7 ประการ คือ

1. ได้แนวปฏิบัติที่ดี (good practice) ของรูปแบบ/ระบบงาน/วิธีการ ในการดำเนินงาน อาหารริมบาทวิถี ที่ได้ผ่านการนำไปใช้จริงในพื้นที่แล้ว นานกว่า 3 ปี จำนวน 12 พื้นที่ สามารถเป็นต้นแบบในการขยายผลการดำเนินงานทั้งในจังหวัดเดิมและต่างพื้นที่ โดยสามารถพัฒนาต่อยอดให้เป็นศูนย์เรียนรู้ได้ อาทิ ถนนตีเหล็ก (ตลาดศาลเจ้า) จังหวัดสุราษฎร์ เรื่อง การขับเคลื่อนพื้นที่ปลอดการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร 100% โดยชมรมแพลงลอยเอง และการรณรงค์ลดขยะ โดยเชิญชวนผู้บริโภคนำปิ่นโต

หรือภาชนะมาใส่เอง ด้วยการลดราคาอาหารเพื่อเป็นแรงจูงใจ

2. ได้ต้นแบบ (prototype) ของขั้นตอนการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี ที่สามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี ในบริบทประเทศไทย และแนวทางการพัฒนาในอนาคต ดังนี้

2.1 การกำหนดนโยบายเป้าหมายหลักของจังหวัดและบูรณาการหน่วยงานในพื้นที่/สร้างภาคีเครือข่ายภาครัฐ/ภาคเอกชน/ประชาชน/ผู้ประกอบการ เพื่อกำหนดพื้นที่การใช้ประโยชน์ร่วมกันของชุมชนและการพัฒนาเมืองในพื้นที่สาธารณะหรือถนน หรือกำหนดพื้นที่เฉพาะของเมืองเพื่อสร้างสีสันเป็นถนนคนเดิน เป็นช่วงเวลา

2.2 การสำรวจข้อมูลชุมชน สถานที่จัดสร้าง การวางแผนผังเมือง ร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง รวมทั้งข้อมูลจำนวนผู้ประกอบการ และความต้องการ

2.3 การทำประชาคม ด้วยกระบวนการสร้างการมีส่วนร่วม เพื่อกำหนดสถานที่และสร้างการยอมรับและการสนับสนุนจากชุมชน และการดำเนินการความร่วมมือเพื่อให้เกิดความถูกต้องตามระเบียบ/กฎเกณฑ์ที่เหมาะสมตามพรบ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

2.4 การจัดการสถานที่ การจัดแบ่งโซน จัดทำแผนผังประเภทสินค้า สิ่งอำนวยความสะดวกที่ได้มาตรฐาน และการวางผัง และระบบทางเดินในตลาดรวมทั้งการจัดเตรียมสาธารณูปโภคต่างๆ ได้แก่ ห้องส้วม อ่างล้างมือ จุดรวบรวมขยะ ไฟส่องสว่าง ที่จอดรถ เสียงตามสาย จุดอำนวยความสะดวก/ศูนย์ให้ข้อมูล/ภาษา จุดปฐมพยาบาล จุดล้างจาน ระบบรักษาความปลอดภัย เช่น กล้องวงจรปิด หรือผู้รักษาความปลอดภัยในจุดที่สำคัญ/จุดเสี่ยง เป็นต้น

2.5 จัดตั้งชมรม แต่งตั้ง ประธาน สมาชิก รวมทั้งการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ การสร้างจิตสำนึกความเป็นเจ้าของตลาด รวมทั้งเป็นพี่เลี้ยงด้านการบริหารจัดการ และการจัดตั้งกองทุนบริหารจัดการส่วนรวมของผู้ประกอบการ โดยมีกฎระเบียบที่ชัดเจน

2.6 การกำหนดบทบาท ความรับผิดชอบ และการจัด

บูรณาการแผนงาน/โครงการ และการจัดกิจกรรมที่สนับสนุน ทั้งด้านวิชาการ การบริหารจัดการ การวิเคราะห์ ตรวจสอบทางด้าน ภายภาพ เคมี และจุลินทรีย์สู่ประเมินผลตามมาตรฐานที่ส่งเสริมกัน ระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

3. ได้นำผลข้อเสนอ แนวทาง องค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัยไปใช้ในการพัฒนามาตรฐาน ข้อกำหนดการสุขาภิบาล ในอาหารริมบาทวิถี และเป็นข้อมูลประกอบในการทบทวนกฎหมายที่เกี่ยวข้องสู่ลักษณะของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

วิจารณ์

จุดเด่นที่พบจากการวิจัย ดังนี้

1. รูปแบบการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีในแต่ละพื้นที่ มีโครงสร้าง 4 ด้าน คือ ด้านของ (สถานที่ วัสดุ อุปกรณ์) ด้านคน ด้านเงิน และด้านระบบงาน สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนางานอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทยตามบริบทและศักยภาพในแต่ละที่ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาปัจจัยสำเร็จของถนนคนเดิน 5 ปัจจัย ได้แก่ ปัจจัยด้านที่ตั้ง การสัญจร และโครงสร้างของถนนคนเดิน ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมและองค์ประกอบ ภายภาพ ปัจจัยด้านทัศนียภาพความงามทางสายตา ปัจจัยด้านกิจกรรม และปัจจัยด้านบริหาร⁽¹⁷⁾ ซึ่งสมควรยกระดับกรอบแนวคิดการพัฒนาสู่ “เมืองน่าอยู่” (Healthy City) ตามเป้าหมายขององค์การอนามัยโลก 4 ด้านหลัก คือ (1) เมืองที่มีสร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อสุขภาพที่ดีและยั่งยืน (2) เมืองที่มีการจัดบริการด้านสุขาภิบาล และส่งเสริมสุขอนามัยสนองความจำเป็นพื้นฐาน (3) เมืองที่มุ่งสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้ประชาชน และ (4) เมืองที่ประชาชนเข้าถึงระบบการให้บริการสุขภาพ⁽¹⁸⁾ ซึ่งมีตัวอย่างการดำเนินงานในพื้นที่ตัวอย่างแล้ว

2. ระบบและกลไก ในการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี สู่ความยั่งยืน ขึ้นอยู่กับความมุ่งมั่น และการดำเนินงานที่ต่อเนื่อง และการสืบทอดเจตนารมณ์ในการดำเนินงาน ซึ่งได้บทเรียนที่สำคัญว่า ทุกคนต้องมีบทบาทในการ

วิจัยและพัฒนางานตามภารกิจหลักที่ตนรับผิดชอบ⁽¹⁹⁾ ตามบทบาท กลไกการดำเนินงานที่กำหนดไว้ บรรลุเป้าหมาย ผลผลิต และผลลัพธ์ ได้อย่างราบรื่น และมีประสิทธิภาพสูง ได้แก่

1) ผู้บริหารสูงสุดของพื้นที่ ในการส่งเสริมสนับสนุน การดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี อย่างจริงจัง สม่าเสมอ และต่อเนื่องนโยบายที่แน่นอน ชัดเจน พร้อมมาตรการที่สร้างสรรค์ เพื่อเสริมแรงทางบวก และมาตรการเชิงลบ ในการลงโทษผู้ที่ไม่ปฏิบัติตามหลักธรรมาภิบาล อย่างเข้มงวดจริงจัง โดยไม่มีข้อยกเว้น

2) มีการบูรณาการ และการทำงานร่วมกัน ในฐานะหุ้นส่วนการพัฒนา และมีการส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดบูรณาการ (integration) การดำเนินงานของบุคคล/หน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกพื้นที่ อย่างจริงจัง และต่อเนื่อง

3) การพัฒนาศักยภาพ และเสริมความเข้มแข็งของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ด้านองค์ความรู้ทางวิชาการ เทคโนโลยี และการบริหารจัดการ การตลาดสมัยใหม่ รวมทั้งการจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผลการปฏิบัติงานตามหลักการและวิธีการของการจัดการความรู้ (knowledge management: KM) ที่ครบวงจร ที่นำภาคภูมิใจ เกิดประโยชน์ต่อทุกคนที่มาร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ต่อประชาชน ต่อชุมชน และต่อประเทศชาติ

4) การพัฒนาและการนำเทคโนโลยี มาใช้ประโยชน์ เพื่อการพัฒนางานด้านต่าง ๆ อาทิ ระบบฐานข้อมูล ระบบการสื่อสาร เพื่อการสนับสนุนและเอื้ออำนวยต่อบุคลากรทุกระดับทุกคน ในการนำไปใช้ประโยชน์ (utilizing) อย่างรวดเร็ว ถูกต้อง ครบถ้วน เพียงพอ และมีประสิทธิภาพ ยิ่ง ๆ ขึ้น

ข้อเสนอแนะในการนำผลที่ได้จากการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. สำหรับหน่วยงานระดับท้องถิ่น หรือระดับจังหวัด ควรนำรูปแบบ แนวคิด แนวทาง และวิธีการ ที่ได้ดำเนินการและได้รับในการวิจัยครั้งนี้ ไปประยุกต์ใช้ในการ

พัฒนาอาหารริมบาทวิถีแต่ละพื้นที่ ตามบริบท เป็นรูปแบบที่ท้องถิ่นเป็นเจ้าของ (ownership) มีภาคีเครือข่ายผู้ประกอบการค้าและชุมชนเป็นหุ้นส่วนในการพัฒนา (partnership) โดยมีเป้าหมายร่วมในการกำหนดให้มีการส่งเสริมการประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถีอย่างจริงจัง มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง และยั่งยืน โดยวางแผนในการจัดหาสถานที่ที่เหมาะสมกับบริบท (zoning) เพื่อเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ของเมือง จังหวัด ซึ่งจะทำให้เกิดกิจกรรมที่สนองต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชน ในท้องถิ่นให้ครอบคลุมทั้ง 4 มิติ คือ

1) มิติทางเศรษฐกิจ ของประชาชนผู้ประกอบการค้าอาหาร ร่วมแสวงหา ตามฐานข้อมูลที่กำลังข้างต้น และกิจการที่เกี่ยวข้องทั้งในระดับต้นน้ำ จากแปลงเพาะปลูก และเลี้ยงสัตว์ในพื้นที่ นอกจากอาหารริมบาทวิถี ได้กลายเป็นจุดดึงดูด (magnet) และเป็นจุดหมายที่สำคัญ ของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติ เพื่อสัมผัสกับบรรยากาศ รูปแบบ และรสชาติของอาหาร ทั้งนี้ข้อมูลเชิงประจักษ์ในพื้นที่ตัวอย่าง อาทิ ถนนคนเดินกาดก่องดำ จังหวัดลำปาง ถนนคนเดินตลาดใหญ่ จังหวัดภูเก็ต ถนนคนเดินทะเลก จังหวัดสุราษฎร์ธานี ตลาดประมงท่าเรือพลี จังหวัดชลบุรี และถนนคนเดิน เพลินกินของหรรอย ย้อนรอยบ่อปาง จังหวัดสงขลา ซึ่งทิศทางที่เมืองท่องเที่ยว ในหลายประเทศได้นำประเด็นนี้มาใช้เช่นกัน อาทิ ตลาดไนท์มาร์เก็ต (night market) ประเทศสาธารณรัฐจีน หรืออาหารริมบาทวิถี (street food) ในงานเทศกาลที่เรียกว่า “Yatai” ในประเทศญี่ปุ่น

2) มิติทางสังคม ทำให้เกิดการจ้างงาน สร้างรูปแบบธุรกิจขึ้นมารองรับนักท่องเที่ยว สร้างรายได้ภายในชุมชนท้องถิ่น จังหวัด ตนเองทำให้ไม่ต้องเกิดการเคลื่อนย้ายแรงงาน อาทิ ถนนคนเดินเซราะกราว จังหวัดบุรีรัมย์ และตลาดประมงท่าเรือพลี จังหวัดชลบุรี

3) มิติทางวัฒนธรรม อาหารริมบาทวิถี สามารถนำคุณค่าทางวัฒนธรรมของชาติไทย แสดงออกมาทั้งเรื่องวัฒนธรรมอาหารของแต่ละท้องถิ่น วัฒนธรรมการแต่งกาย ขนบธรรมเนียมประเพณี เทศกาลต่างๆ ตลอดจนจน

วิถีชีวิต ในทุกถนนคนเดิน โดยจะมีอาหารเฉพาะถิ่นขาย และจะมีการแต่งกายตามแต่ท้องถิ่น นอกจากนี้ยังเป็นการรักษาสถาปัตยกรรมของท้องถิ่นที่เป็นมรดกที่ล้ำค่าไว้ได้ อาทิ ถนนคนเดินกาดก่องดำ จังหวัดลำปาง ถนนคนเดินตลาดใหญ่ จังหวัดภูเก็ต และถนนคนเดิน เพลินกินของหรรอย ย้อนรอยบ่อปาง จังหวัดสงขลา

4) มิติทางสุขภาพ อาหารริมบาทวิถี มีความสะอาดปลอดภัย ถือเป็นปัจจัยที่สำคัญกับชีวิตประชาชน ผู้บริโภค และเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญต่อภาพลักษณ์ความน่าเชื่อถือ ในยุคสมัยใหม่ ที่ท้องถิ่นมีทั้งบทบาทในการส่งเสริม สนับสนุนให้มีการดำเนินงานที่ได้มาตรฐาน เป็นที่ยอมรับ และควบคุมกำกับกับการดำเนินการตามกฎหมาย ทั้งนี้ยังมีโอกาส ต่อยอดยกระดับให้เป็นอาหารที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย อาทิ ตลาดหลายแห่งจะเริ่มเพิ่มคุณค่าอาหารด้วยการเติมผักสดที่สะอาด ปลอดภัยต่อไป

2. สำหรับกรมอนามัย ซึ่งหน่วยงานส่วนกลาง สามารถนำผลการวิจัยครั้งนี้ไปใช้ในการทบทวน ปรับปรุง และการเปลี่ยนแปลง แนวทางการพัฒนาตามบทบาทภารกิจ ทั้งหน่วยงานในส่วนภูมิภาค และส่วนกลาง เพื่อสนองต่อความต้องการของภาคี ภาคส่วนในท้องถิ่น ซึ่งมีพลังและศักยภาพในการขับเคลื่อน พัฒนางานอาหารริมบาทวิถี และการดำเนินงานขับเคลื่อนเพื่อพัฒนางานในระดับประเทศ โดยการบูรณาการกับองค์การปกครองท้องถิ่น ซึ่งหน่วยงานหลักที่ทำหน้าที่กำกับดูแลการประกอบกิจการในพื้นที่ให้ได้มาตรฐานเพื่อประโยชน์สุขของประชาชน คือ กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ซึ่งรับผิดชอบการส่งเสริมสนับสนุนและพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว รวมทั้งหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในการพัฒนาต่อไปจนเป็น prototype ของประเทศ เกิดผลในการพัฒนาทั้งคุณภาพชีวิต สังคม วัฒนธรรม ที่ส่งเสริมเศรษฐกิจด้วยการท่องเที่ยวไทย ตามนโยบายเร่งด่วนของรัฐบาล โดยนำต้นแบบไปขยายผลให้ครอบคลุมทุกจังหวัดทั่วประเทศต่อไป

3. ข้อเสนอให้หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องทุกภาค-

ส่วนร่วมกันกำหนดเกณฑ์มาตรฐานเพื่อใช้ในการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีที่ครอบคลุมทั้ง 4 มิติ คือ มิติทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และสุขภาพ ข้อกำหนด/มาตรฐานร่วมที่สำคัญคือมิติทางสุขภาพ ถือเป็นปัจจัยร่วมและเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญอย่างยิ่งเพื่อสร้างและรักษาคุณภาพชีวิตของผู้บริโภคและความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหาร

4. ข้อเสนอ 12 พื้นที่ตัวอย่าง ได้มีการพัฒนาเพื่อสร้างลักษณะเฉพาะที่เป็นเอกลักษณ์ อาหารริมบาทวิถีที่ทำหน้าที่เป็นหน้าต่างที่เปิดสู่วัฒนธรรมการทำอาหารท้องถิ่น ภูมิปัญญาพื้นบ้าน ที่สื่อสารเรื่องราว มรดกทางวัฒนธรรม เอกลักษณ์ประวัติศาสตร์ ประเพณีท้องถิ่น ชนเผ่าชาติพันธุ์ รวมทั้งศาสนา และมีการนำผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรในท้องถิ่นมาใช้ กล่าวคือ มื้อประกอบของอาหาร สถานที่ และการท่องเที่ยว ตามแนวคิดที่ Privitera D และ Nesci FS⁽²⁰⁾ ได้กล่าวถึงการศึกษาเรื่องโลกาภิวัตน์กับท้องถิ่น บทบาทของอาหารข้างถนนต่ออาหารในเมือง ผู้วิจัยเสนอให้มีการขึ้นบัญชีอาหารแต่ละท้องถิ่นและชื่อสถานที่ อาหารริมบาทวิถีที่จะได้ลิ้มลองทุกท้องถิ่นในประเทศไทย การดำเนินงานดังกล่าว นอกจากจะส่งผลโดยตรงต่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวแล้ว ยังช่วยขับเคลื่อนการพัฒนาท้องถิ่น สังคม และวัฒนธรรมของประเทศไทยด้วย ในอนาคต 10 อันดับเด่น (top-ten) ของเมืองต่าง ๆ ทั่วโลก ที่จัดโดย CNN, Condé Nast Traveller หรือ New York Daily News อาจปรากฏชื่อจังหวัดของประเทศไทยเพิ่มจากกรุงเทพมหานครอย่างแน่นอน

5. สำหรับหน่วยงาน บุคลากรภาครัฐ และผู้สนใจ สามารถนำผลการวิจัยนี้ไปเป็นตัวอย่างของการพัฒนางานตามภารกิจหลักสู่งานวิจัยที่มีประสิทธิภาพสูง สามารถทำได้จริงในบริบทที่มีลักษณะแตกต่างกัน โดยไม่ยุ่งและไม่ยาก ใช้งบประมาณไม่มาก ผู้ปฏิบัติทุกคนสามารถทำได้

6. สำหรับผู้สนใจ เสนอแนะให้ศึกษาแนวคิด หลักการ และวิธีการ ที่ใช้ในการวิจัยนี้ ให้เข้าใจอย่างถ่องแท้

ถึงวิธีปฏิบัติอย่างเป็นขั้นตอน ก่อนนำไปประยุกต์ให้สอดคล้องกับบริบทของตน

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยต่อไป

1. ในการทำวิจัยเรื่องเดิม

1.1 โครงการวิจัยนี้เป็น 1 ใน 3 ระยะของการวิจัย โดยในปีหนึ่งในโครงการวิจัยฯ มีวัตถุประสงค์ในการหาแบบการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทยเชิงบูรณาการ ด้วยแนวคิด หลักการ และวิธีการ ของการถอดบทเรียน จาก good practice ซึ่งควรจะมีการวิจัยเพื่อนำรูปแบบที่ได้ไปขยายผลให้ท้องถิ่นเป็นเจ้าของในการขยายการพัฒนาที่ครอบคลุมท้องถิ่นเดิม ในปี 2 เพื่อหาปัจจัยสำเร็จที่ยั่งยืน รวมทั้งพัฒนาให้เกิดการขยายผลไปจังหวัดอื่น ๆ ที่มีศักยภาพ ความพร้อมในการพัฒนาให้ครอบคลุมประเทศไทยต่อไป

1.2 ควรเชิญชวนให้หน่วยงานที่มีส่วนสนับสนุนงานวิจัยครั้งนี้ ได้นำแนวคิดการวิจัยเพื่อการพัฒนาตามภารกิจหลัก (R2R) เพื่อพัฒนาอาหารริมบาทวิถีของไทยอย่างยั่งยืน

1.3 ควรทำวิจัยเรื่องนี้ต่อไป แบบ R&D⁽²¹⁾ จนได้ “ตัวแบบ (prototype)” ของงานอาหารริมบาทวิถีที่ดี และมีประสิทธิภาพสูง ยิ่ง ๆ ขึ้น อย่างยั่งยืน

2. ในการทำวิจัยเรื่องใหม่

การจัดทำแผนวิจัยบูรณาการจากทุกภาคส่วน เพื่อการพัฒนาเมือง และชุมชนน่าอยู่ (healthy city) อย่างยั่งยืน (sustainable community development)⁽²²⁾ ด้วยแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1. การทบทวนข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เกี่ยวกับการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี เพื่อเป็นหลักปฏิบัติถาวร ที่เอื้อให้ห้องครัวการปกครองท้องถิ่นสามารถนำไปใช้ในการดำเนินงานได้ และมีการบังคับใช้อย่างจริงจัง

2. การผลักดันให้เกิดการบูรณาการการทำงานในระดับนโยบายของประเทศ เพื่อการวางแผนพัฒนาอาหาร

ริมบาทวิถีไทย อย่างเป็นระบบ มีระเบียบ สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน สะท้อนวัฒนธรรมอาหารที่มีเอกลักษณ์ รสชาติ และเสน่ห์ ของประเทศไทย ที่สอดคล้องกับบริบท ในแต่ละชุมชน/เมือง เพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิต สังคม วัฒนธรรม ส่งเสริมเศรษฐกิจไทย โดยใช้รูปแบบแนวทาง การดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีนี้ควรนำไปประยุกต์ใน การดำเนินงานเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนใน พื้นที่และสนับสนุนการท่องเที่ยวของประเทศไทยได้อย่าง ยั่งยืนในทุกจังหวัดตามนโยบายเร่งด่วนของรัฐบาล

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณนายกเทศมนตรีและคณะฯ ผู้อำนวยการ- กอง/สำนัก/หัวหน้างานและผู้ปฏิบัติงานทุกท่าน ของ เทศบาลในพื้นที่ตัวอย่าง นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด หัวหน้ากลุ่ม/หัวหน้างานและทีมงานของสำนักงาน- สาธารณสุขจังหวัดในพื้นที่ ผู้อำนวยการ/บุคลากรกลุ่ม- งานอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัย บุคลากรของสำนัก- สุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ซึ่งเป็นทีมงานหลัก ในการดำเนินงานและเก็บข้อมูล ประธานชมรม/สมาคม/ กรรมการ และผู้ประกอบการค้าในพื้นที่ทุกท่าน รวมทั้ง ผู้รับบริการที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล ความรู้ ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะ การพัฒนางานอาหารริมบาทวิถี ขอ- ขอบคุณผู้บริหารกรมอนามัย และสำนักงานกองทุนสนับสนุน- การสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ที่ให้การสนับสนุนงานวิจัย ในครั้งนี้ ท้ายนี้ขอขอบคุณรองศาสตราจารย์ นายแพทย์ สมชาติ ไตรรักษา ผู้ทรงคุณวุฒิของคณะกรรมการวิจัย- แห่งชาติ ที่ให้คำปรึกษาในการทำวิจัยนี้ จนประสบความสำเร็จ เป็นข้อมูลที่ใช้ในการอ้างอิงเพื่อการพัฒนาอาหาร ริมบาทวิถีของประเทศไทย

เอกสารอ้างอิง

1. มะโน ปราชญ์พิพัฒน์, สุพัตรา ปราณี. การศึกษาการจัดการ ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ กรุงเทพมหานคร. กรุงเทพมหานคร: วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ การศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา; 2557.
2. สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล. สุขภาพ คนไทย 2559: ตายดี/วิถีที่เลือกได้. เอกสารทางวิชาการ หมายเลข 454. นครปฐม: สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล; 2559.
3. จิราวัฒน์ คงแก้ว. ถอดรหัส Street Food เงินล้าน. [อิน- เทอร์เน็ต]. กรุงเทพมหานคร. 2557 พ.ศ. 26 [สืบค้นเมื่อ 6 ก.ค. 2562]. แหล่งข้อมูล: <https://www.bangkokbiznews.com/news/detail/584306>
4. อัมพร จันทวิบูลย์. การพัฒนาอาหารริมบาทวิถีเพื่อยกระดับ คุณภาพชีวิต ส่งเสริมเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวไทย. วาร- สารการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม 2560; 40:11-9.
5. Shea G. Best 23 cities for street food from Miami to Tokyo [Internet]. [cited 2019 Jul 2562]. Available from: <https://edition.cnn.com/travel/article/best-cities-street-food/index.html>
6. กองนโยบายและแผนงาน สำนักผังเมือง กรุงเทพมหานคร. รายงานการศึกษา ตลาดในกรุงเทพมหานคร ปี พ.ศ. 2552. กรุงเทพมหานคร: กองนโยบายและแผนงาน สำนักผังเมือง; 2555.
7. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. การเฝ้าระวังสถานการณ์ สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร ประจำปี 2558 [อินเทอร์เน็ต]. [สืบค้นเมื่อ 20 ต.ค. 2561]. แหล่ง ข้อมูล: http://foods.anamai.moph.go.th/ewt.d.link.php?nid=966&filename=food_index18
8. สมล ศรีสุขวัฒนา, นัทธ์หทัย ไตรรัตน์, พระราชบัญญัติการ สาธารณสุข พ.ศ. 2535. [อินเทอร์เน็ต]. [สืบค้นเมื่อ 27 ต.ค. 2562]. แหล่งข้อมูล: <http://laws.anamai.moph.go.th/download/article/phlaw.pdf>
9. สุรีย์ วงศ์ปิยชน, ธนชีพ พิระธณิศร์, นัยนา ใช้เทียมวงศ์. การศึกษาสถานการณ์ ระบบ และกระบวนการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหารของประเทศไทย. นนทบุรี: สำนักสุขาภิบาล- อาหาร กรมอนามัย; 2556.
10. ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย. ผลการ วิเคราะห์สถานการณ์การออกข้อบัญญัติท้องถิ่นขององค์กร ปกครองส่วนท้องถิ่นทั่วประเทศ ข้อมูล ณ วันที่ 1 ตุลาคม 2561 [อินเทอร์เน็ต]. [สืบค้นเมื่อ 16 ก.ค. 2562]. แหล่ง ข้อมูล: <http://laws.anamai.moph.go.th>
11. นฤมล นีราทร. โครงการวิจัยเรื่องการบริหารจัดการการค้า ข้างทาง (street vending) ในประเทศไทย: สถานการณ์ และ

- ทิศทางนโยบายที่ควรจะเป็น. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย; 2560.
12. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. ตำราชุดฝึกอบรมหลักสูตร “นักวิจัย” ฉบับปรับปรุง. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ; 2557.
 13. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. คู่มือโครงการฝึกอบรม “สร้างนักวิจัยรุ่นใหม่” (ลูกไก่); งานพัฒนาทรัพยากรบุคคล กลุ่มทรัพยากรบุคคล สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) [อินเทอร์เน็ต]. [สืบค้นเมื่อ 16 ก.ค. 2562]. แหล่งข้อมูล: <https://www.nrct.go.th/training>
 14. Wiles R, Crow G, Pain H. Innovation in qualitative research methods: a narrative review. *Qualitative Research* 2011;11:587–604.
 15. Taylor C, Coffey A. Innovation in qualitative research methods: possibilities and challenges [Internet]. 2008 [cited 2013 Sep 23]. Available from: <http://www.cardiff.ac.uk/socsi/research/publications/workingpapers/paper-121.html>
 16. สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ. ฐานข้อมูลด้านสุขภาพอาหารและน้ำ [อินเทอร์เน็ต]. [สืบค้นเมื่อ 16 ก.ค. 2562]. แหล่งข้อมูล: http://foodsafety.anamai.moph.go.th/main.php?filename=food_index18#h6
 17. เมติญา ไถเหี้ยม, ชัยสิทธิ์ ด่านกิตติกุล. ลักษณะทางกายภาพที่พึงประสงค์ของถนนคนเดิน: กรณีศึกษาถนนกลาง จังหวัดภูเก็ต. *วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา* 2017;9:52–68.
 18. World Health Organization. Health promotion: healthy cities [Internet]. 2019 [cited 2019 Oct 16]. Available from: <https://www.who.int/healthpromotion/healthy-settings/en/index1.html>
 19. สมชาติ ไตรรักษา. การประยุกต์หลักการบริหารเพื่อการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาบริหารงานสาธารณสุข คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพฯ; 2560.
 20. Privitera D, Nesci FS. Globalization vs. local. The role of street food in the urban food system. *Procedia Economics and Finance* 2015;22:716–22.
 21. Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD). Frascati manual 2015: guidelines for collecting and reporting data on research and experimental development, the measurement of scientific, technological and innovation activities [Internet]. OECD Publishing, Paris [cited 2019 Oct 16]. Available from: <http://dx.doi.org/10.1787/9789264239012-en>
 22. สิทธิพร ภิรมย์รัตน์. การออกแบบชุมชนเมืองที่น่าอยู่ และยั่งยืน: ทฤษฎีและประสบการณ์ sustainable and liveable urban design: theory and practice. หน้าจั่ว 2550;22:111–42.

Abstract: An Improvement of Street Food Vender in Thailand

Amporn Chantawibul, D.M.*; Sanga Damapong, Ph.D. (Food Science)**

** Bureau of Food and Water Sanitation, Department of Health; ** Department of Health, Ministry of Public Health, Thailand*

Journal of Health Science 2019;28:996-1012.

Street food vendor is a category of small-sized business with extensive impact on Thailand, both with respect to quality of life of its citizen and all sectors of its economy --- especially the tourism sector. Such vendors are often unhygienic and untidy which undermines health and well-being of citizens and tourists alike. This innovative research aimed to develop an operational model of Thai street food enterprises that integrates the network of related parties including both public and private. This study was conducted between 15th of March 2018 and 31st of August 2019 on the existing operations of both places and persons involved with street food vending. As sample locations, 12 venues with good management were selected from across the country by local health centers. The study was conducted through organising local workshops and focus group discussions with personnel and executives from various groups including department of health, provincial health office, municipality and local administrations, and representative of restaurant and street food vender associations. Data collected were analysed to identify the developmental history, management characteristics, key success factors, and opportunities for further improvement at each location. Then, together with documentary research of laws, academic theories and norms, an operational model was proposed: at the community-level, there were 4 principal components of operations --- infrastructure, human resource, finance, and operational system --- that had to be considered. At the town-level, one should aim to follow the conceptual framework for “healthy city” as recommended by the World Health Organization. This operational model of Thai street food enterprises should be implemented in all provinces to fulfill the 2020 governmental policy of improving people’s quality of life and support sustainable tourism.

Keywords: street food, prototype development, quality of life, tourism