

## การพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร

วริรัตน์ สุนทรสุข

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร

วันส่ง 5 มิถุนายน 2563, วันแก้ไข 2 พฤศจิกายน 2563, วันตอบรับ 25 มีนาคม 2564

### บทคัดย่อ

การศึกษานี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนารูปแบบอาหารริมบาทวิถีแบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร การศึกษามี 4 ขั้นตอน ประกอบด้วย ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาสถานการณ์ปัญหาอาหารริมบาทวิถี ขั้นตอนที่ 2 การพัฒนารูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร ขั้นตอนที่ 3 ทดลองใช้รูปแบบในตลาดต้นโพธิ์ อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร ขั้นตอนที่ 4 ประเมินผลลัพธ์การพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ประกอบด้วย แบบประเมินมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี แบบประเมินอาหารริมบาทวิถีปลอดภัยติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 แบบประเมินความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและแบบสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา และวิเคราะห์เนื้อหาและเปรียบเทียบก่อนดำเนินการและหลังดำเนินการ โดยใช้ Exact Mc Nemar test ผลการศึกษาพบว่า ก่อนดำเนินการตลาดต้นโพธิ์ไม่มีรูปแบบการดำเนินงานพัฒนาอาหารริมบาทวิถีที่ชัดเจน ขาดการมีส่วนร่วมจากภาคีเครือข่าย ไม่มีแผนการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี แผงลอยจำหน่ายอาหารได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ 10.6 และไม่มีมาตรการป้องกันและควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จากการนำรูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งมีแนวคิดในการพัฒนาโดยการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการค้าอาหารและภาคีเครือข่ายไปทดลองใช้ ทำให้เกิดการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี 4 มิติ และอาหารริมบาทวิถีปลอดภัยติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จากระดับพื้นฐานเป็นระดับดี แผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ 36.2 ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ก่อนดำเนินการและหลังดำเนินการอยู่ในระดับสูงจากร้อยละ 51.1 เพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 93.6 แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p$ -value=0.031) ประชาชนผู้บริโภค พบว่า มีส่วนร่วมในมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 คือ สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยทุกคน ลงทะเบียนหรือใช้แอปพลิเคชัน และตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายที่จุดคัดกรอง การเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล และมีความพึงพอใจที่ตลาดมีการปรับปรุงพัฒนาด้านความสะอาด ความเป็นระเบียบและมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ที่ชัดเจน ข้อเสนอแนะควรนำรูปแบบการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย ไปขยายผลในพื้นที่อาหารริมบาทวิถีอื่นๆ ในจังหวัดกำแพงเพชรต่อไป

**คำสำคัญ :** อาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ การมีส่วนร่วม

# The Quality Improvement of New Normal Street Food through Network Participation, Kamphaeng Phet Province

Warerat Sontornsuk

Kamphaeng Phet Provincial Health Office

Received 5 June 2020, Revised 2 November 2020, Accepted 25 March 2021

## Abstract

This action research study aimed to develop the new normal street food model through network participation, Kamphaeng Phet province. The study is implemented into 4 phases; 1st phase of analyse the situation of street food problem; 2nd phase of develop new normal street food model through network participation; 3rd phase of testing the model in Ton Pho market, Muang district; 4th phase of evaluate the new normal street food model through network participation. The study tools composed of "Street Food Good Health" evaluation form, "COVID-19 Free Street Food" evaluation form, and food hygiene evaluation and interview form. The data is analysed by descriptive statistics, compared content analysis of qualitative data before-after results by the Exact Mc Nemar Test. The study revealed; before the study, Ton Pho Market did not have the clear model for the street food development, lack of network participation. The food stalls with clean food standards were 10.6% and did not have the preventive and control measures of COVID-19. After new normal street food model implementation through network participation, there were 4 dimensions of Street Food Good Health development and COVID-19 Free Street Food improving from standard to good level. The food stalls with clean food standards were 36.2%. The vendors scored a higher level of knowledge on Food Hygiene from 51.1% to 93.6% significantly ( $p$ -value = 0.031). The customers participated in COVID-19 preventive and control measures i.e. wearing medical or cloth face mask, performing registration or application, having a body temperature screening, social distancing and satisfied that the market has improved cleanliness, orderliness and clear measures to prevent COVID-19 infection. This policy suggests implementing the new normal street food model into other street food markets, Kamphaeng Phet province in the future.

**Keywords** : street food, new normal, participation

## ■ บทนำ

อาหารนับเป็นปัจจัยที่สำคัญในการดำรงชีวิต ผู้บริโภคมีวิถีและรสนิยมที่แตกต่างกัน ร้านอาหารที่คนส่วนใหญ่นิยมเลือกร้านอาหารริมทาง (Street Food) ที่จำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ มีราคาไม่แพง เหมาะกับ

กลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการความสะดวกรวดเร็ว ประหยัด และมีอาหารหลากหลายให้เลือกรับประทาน<sup>(1)</sup> ในปี พ.ศ.2561 คนไทยบริโภคอาหารริมบาทวิถี สัปดาห์ละ 4-6 ครั้ง ร้อยละ 30.8 ชนิดอาหารที่เลือกซื้อ ได้แก่ อาหารปิ้งย่าง/เผา ร้อยละ 34 และอาหารตามสั่ง

ร้อยละ 22 ซึ่งบางแห่งไม่ถูกสุขลักษณะ อาจทำให้มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรค จากรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ปี พ.ศ. 2560 พบว่า ร้อยละ 35.33 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ด้านการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ สาเหตุจากความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมของผู้จำหน่ายอาหารไม่เหมาะสม ไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร<sup>(2)</sup> ปี พ.ศ.2562 จังหวัดกำแพงเพชร มีร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 1,211 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) จำนวน 893 แห่ง ร้อยละ 73.74 เป็นร้านอาหาร จำนวน 449 ร้าน ร้อยละ 76.17 และแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 762 แผง ร้อยละ 72.31 โดยไม่ผ่านเกณฑ์ความสะอาดของสถานที่จำหน่ายอาหาร ไม่มีภาชนะปกปิดอาหาร และไม่ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว นอกจากนี้พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร<sup>(3)</sup> จากข้อมูลการเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร ปี พ.ศ.2561-2563 โรคที่มีอัตราป่วยมากที่สุดของจังหวัดกำแพงเพชร คือ โรคอุจจาระร่วง อัตราป่วยเท่ากับ 1989.75, 1842.53 และ 1399.87 ต่อแสนประชากร โดยในปี พ.ศ. 2563 พบอัตราตายเท่ากับ 4.77 ต่อแสนประชากร รองลงมาคืออาหารเป็นพิษ อัตราป่วยเท่ากับ 143.55, 121.54 และ 101.65 ต่อแสนประชากร ซึ่งโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ยังเป็นปัญหาสาธารณสุขที่สำคัญของจังหวัดกำแพงเพชร<sup>(4)</sup> และท่ามกลางการระบาดของโรคไวรัสโคโรนา 2019 ร้านอาหารริมบาทวิถี จึงต้องมีมาตรการป้องกันโรคอย่างเคร่งครัด และเพื่อความ

ปลอดภัยของผู้บริโภค<sup>(5-6)</sup> ดังนั้น ผู้วิจัยจึงต้องการศึกษารูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร เพื่อนำผลที่ได้ไปพัฒนาอาหารริมบาทวิถีให้ได้มาตรฐาน สร้างความเชื่อมั่น ประชาชนได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคติดต่อไวรัสโคโรนา 2019 และโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ (Food borne disease) ตลอดจนจรรยาบรรณการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายไปขยายผลในตลาดริมบาทวิถี ในจังหวัดกำแพงเพชร

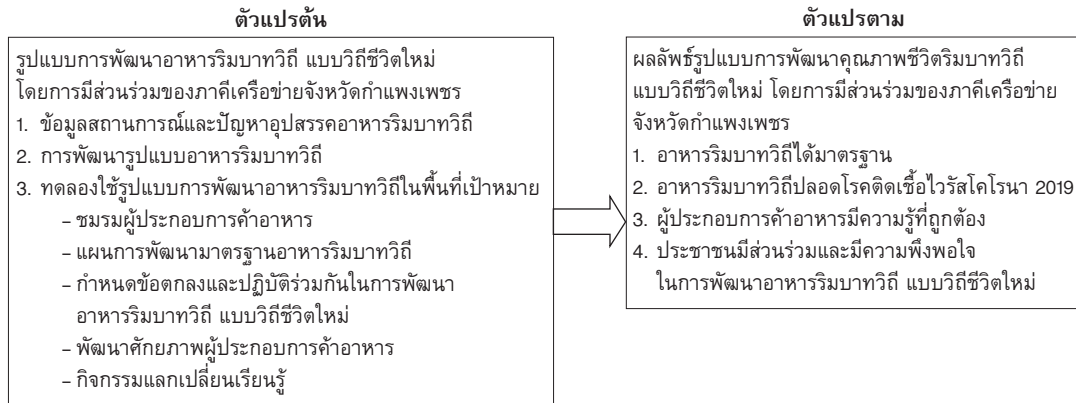
### ■ วัตถุประสงค์การศึกษา

1. เพื่อพัฒนารูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร
2. เพื่อประเมินผลผลลัพธ์ของการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร

### ■ นิยามศัพท์เฉพาะ

รูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย หมายถึง วิธีการ กระบวนการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี 4 มิติ คือ มิติด้านสุขภาพ ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคม และด้านวัฒนธรรม และการป้องกันโรคติดต่อไวรัสโคโรนา 2019 โดยการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการค้าอาหาร องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง

## ■ กรอบแนวคิดในการศึกษา



## ■ ขอบเขตของการศึกษา

ประชากรที่ศึกษา ประกอบด้วย ผู้ประกอบการค้าอาหารริมบาทวิถี จำนวน 47 คน เจ้าหน้าที่สำนักงานเทศบาลเมืองกำแพงเพชร จำนวน 5 คน โรงพยาบาลกำแพงเพชร จำนวน 1 คน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร จำนวน 4 คน และประชาชนผู้บริโภค จำนวน 10 คน ดำเนินการศึกษาในพื้นที่ตลาดต้นโพธิ์ ตำบลในเมือง อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร ดำเนินการศึกษาระหว่างเดือนกันยายน 2563-เดือนมกราคม 2564

## ■ วิธีการศึกษา

การศึกษานี้เป็นรูปแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) แบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอน ประกอบด้วย 1) ศึกษาสถานการณ์และปัญหาอุปสรรคอาหารริมบาทวิถี 2) การพัฒนารูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี 3) การทดลองใช้รูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี 4) การประเมินผลลัพธ์รูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี

### ● การเก็บรวบรวมข้อมูลและเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาข้อมูลสถานการณ์และปัญหาอุปสรรคการจัดการอาหาร

ริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร มีวิธีศึกษาตามลำดับดังนี้

1) ทบทวนวรรณกรรม แนวคิด ทฤษฎี เอกสารวิชาการและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารริมบาทวิถี การป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และกระบวนการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย

2) เก็บข้อมูลภาคสนาม โดยการสังเกต ประเมินมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี และอาหารริมบาทวิถีปลอดภัยลดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จัดสนทนากลุ่ม (Focus group) ภาคีเครือข่าย ระดมความคิดเห็นร่วมกันให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงและพัฒนาเพื่อนำไปสรุปเป็นแนวทางในการสร้างและพัฒนาารูปแบบอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive sampling) ได้แก่ ผู้ประกอบการค้าอาหาร จำนวน 5 คน เจ้าหน้าที่สำนักงานเทศบาลเมืองกำแพงเพชร จำนวน 5 คน โรงพยาบาลกำแพงเพชร จำนวน 1 คน และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร จำนวน 4 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ประกอบด้วย 1) ประเด็นในการสนทนากลุ่ม ได้แก่ สถานการณ์และสภาพปัญหา แนวทางการ

ดำเนินงานและการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย 2) แบบประเมินมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข 3) แบบประเมินอาหารริมบาทวิถีปลอดโรคติดเชื่อไวรัสโคโรนา 2019 ที่ผู้ศึกษาสร้างขึ้นเองจากทบทวนวรรณกรรมแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง 4) เก็บตัวอย่างอาหารจำนวน 45 ตัวอย่าง มือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะอุปกรณ์ จำนวนละ 42 ตัวอย่าง โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2)

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive statistics) ค่าความถี่และร้อยละ ข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

**ขั้นตอนที่ 2** การพัฒนารูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายจังหวัดกำแพงเพชร มีการดำเนินงานดังนี้

1. วิเคราะห์สังเคราะห์สถานการณ์ปัญหาอุปสรรคและข้อมูลการสนทนากลุ่ม

2. ประชุมผู้เกี่ยวข้อง สรรูปรูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายจังหวัดกำแพงเพชร เพื่อนำไปใช้ในขั้นตอนที่ 3

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา คือ ประเด็นการสนทนากลุ่มและแบบบันทึกการประชุม

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

**ขั้นตอนที่ 3** การทดลองใช้รูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายจังหวัดกำแพงเพชร ดังนี้ 1) จัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร 2) พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการค้าอาหาร 3) กำหนดข้อตกลงและปฏิบัติร่วมกันในการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ 4) จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 5) ติดตามประเมินคุณภาพ

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ประกอบ

ด้วย แบบประเมินมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี แบบประเมินมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีปลอดโรคติดเชื่อไวรัสโคโรนา 2019 และแบบประเมินความรู้ด้านสุขภาพอาหาร

วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ ใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive statistics) ค่าความถี่และร้อยละ เปรียบเทียบความรู้ก่อนดำเนินการและหลังการดำเนินการ โดยใช้ Exact Mc Nemar test<sup>(7)</sup>

**ขั้นตอนที่ 4** ติดตามและประเมินผลลัพธ์การทดลองใช้รูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร ดังนี้ 1) มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี 4 มิติ 2) มาตรฐานอาหารริมบาทวิถีปลอดโรคติดเชื่อไวรัสโคโรนา 2019 3) ความรู้ผู้ประกอบการค้าอาหาร 4) การมีส่วนร่วมและความพึงพอใจของประชาชนผู้บริโภคในพื้นที่เป้าหมาย

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา 1) แบบประเมินมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีเกณฑ์ 3 ระดับ ได้แก่ ระดับพื้นฐาน 50-59 คะแนน ระดับดี 60-79 คะแนน ระดับดีมาก 80 คะแนน ขึ้นไป 2) แบบประเมินอาหารริมบาทวิถีปลอดโรคติดเชื่อไวรัสโคโรนา 2019 ที่ผู้ศึกษาสร้างขึ้น จำนวน 10 ข้อ มีเกณฑ์ 3 ระดับ โดยประยุกต์ใช้เกณฑ์ของ Bloom<sup>(8)</sup> ได้แก่ ระดับพื้นฐาน ≤ 6 คะแนน ระดับดี 7-8 คะแนน และระดับดีมาก ≥ 9 คะแนน 3) แบบประเมินความรู้เรื่องสุขภาพอาหาร มีเกณฑ์ 3 ระดับ ได้แก่ ระดับต่ำ ≤ 11 คะแนน ระดับปานกลาง 12-15 คะแนน และระดับสูง ≥ 16 คะแนน 4) เก็บตัวอย่างอาหาร จำนวน 45 ตัวอย่าง มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ จำนวนละ 42 ตัวอย่าง โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) 4) สัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) การมีส่วนร่วมและความพึงพอใจของประชาชนผู้บริโภค

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ

ใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive statistics) เชิงคุณภาพวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

● การพิทักษ์สิทธิกลุ่มตัวอย่าง การศึกษาครั้งนี้ ได้ผ่านการรับรองโครงการวิจัยในมนุษย์จากคณะกรรมการพิจารณาการศึกษาวิจัยในมนุษย์สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร เลขที่โครงการ 63 08 28 เมื่อวันที่ 11 กันยายน 2563

## ■ ผลการศึกษา

1. สถานการณ์และปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีจังหวัดกำแพงเพชร จากการศึกษาเบื้องต้น

1.1. มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) 4 มิติ พบปัญหา ดังนี้

1.1.1 มิติด้านสุขภาพ พบว่า แผลงลอยจำหน่ายอาหาร ไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ 89.4 ผู้สัมผัสอาหารยังไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร จึงไม่มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและประกาศนียบัตรผ่านการอบรม ไม่มีอ่างล้างมือสำหรับประชาชน ไม่มีการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารและน้ำ

1.1.2 มิติด้านเศรษฐกิจ ข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์ ได้แก่ 1) ไม่มีป้ายราคาถูก (หนูฉีดยึดติดดาว) และการติดป้ายแสดงราคา 2) ไม่มีการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการเพื่อผลประโยชน์ร่วมกัน 3) ไม่มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผลงลอยจำหน่ายอาหาร อย่างน้อย 2 ภาษา 4) ไม่มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา และรูปภาพประกอบ 5) ไม่มีการจัดการจำหน่ายสินค้าเป็นหมวดหมู่ (Zoning)

1.1.3 มิติด้านสังคม ข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์ ได้แก่ 1) การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP/SME ผู้สูงอายุ/ผู้พิการ/Young Smart Farmer/ออบแก๊ง/ธรรมชาติ 2) จุดบริการข้อมูลสำหรับนักท่องเที่ยว

3) ระบบการรักษาความปลอดภัยในทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว

1.1.4 มิติด้านวัฒนธรรม ข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์ ได้แก่ 1) การจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน/การแต่งกายประจำถิ่น 2) การแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น/ป้าย Story Culture

1.2 มาตรฐานอาหารริมบาทวิถีปลอดภัยติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จำนวน 10 ข้อ ผ่านเกณฑ์ 1 ข้อ คือ จัดให้มีการสื่อสารประชาสัมพันธ์ ผ่านสื่อประชาสัมพันธ์รูปแบบต่างๆ เช่น ป้ายประชาสัมพันธ์ เสียงตามสาย เป็นต้น

1.3 การมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย พบว่า ขาดการมีส่วนร่วมในการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี ทั้งจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้ประกอบการค้าอาหาร และประชาชน

2. การพัฒนารูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร

ผู้ศึกษานำสภาพปัญหาข้อเสนอแนะและความต้องการ จากขั้นตอนที่ 1 คั้นข้อมูลให้ผู้เกี่ยวข้อง โดยการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ดังนี้

1. สร้างรูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร ศึกษาทบทวนวรรณกรรม เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับสถานการณ์และสภาพปัญหาในการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ และสัมภาษณ์เชิงลึก(In-depth Interview)

2. ได้รูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร ประกอบด้วย กระบวนการพัฒนา ดังนี้

2.1 จัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารในตลาด ประกอบด้วย ประธานชมรม

และคณะกรรมการ เป็นแกนนำในการขับเคลื่อนการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ ให้เป็นรูปธรรม

2.2 พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการค้าอาหาร

2.3 กำหนดข้อตกลงและปฏิบัติการร่วมกัน ในการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี 4 มิติ และอาหารริมบาทวิถีปลอดภัยติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

2.4 กำกับ ติดตาม ประเมินผล โดยภาคีเครือข่าย หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร

**3. การทดลองใช้รูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยกรมมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร**

ผลการนำรูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยกรมมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร มาทดลองใช้ในตลาดต้นโพธิ์อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร โดยจัดทำแผนปฏิบัติการและดำเนินการตามกระบวนการพัฒนา มีการกำหนดกิจกรรมและผู้รับผิดชอบ ดังตารางที่ 1

**4. การประเมินผลลัพธ์การใช้รูปแบบการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยกรมมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย ดังนี้**

4.1 ผลการประเมินมาตรฐานการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี 4 มิติ คะแนนเต็ม 100 คะแนน พบว่า ก่อนดำเนินการ ระดับการรับรองมาตรฐาน ระดับพื้นฐาน ได้คะแนน 31 คะแนน และหลังดำเนินการ ผ่านเกณฑ์รับรองมาตรฐาน ระดับดี ได้คะแนน 70 คะแนน โดยมีมิติที่ได้คะแนนมากที่สุด คือ มิติด้านสุขภาพ ดังตารางที่ 2

**มิติด้านสุขภาพ** เกณฑ์การประเมินจำนวน 10 ข้อ คะแนนเต็ม 70 คะแนน พบว่า ก่อนดำเนินการได้คะแนน 28 คะแนน

หลังดำเนินการได้คะแนน 55 คะแนน โดยหลังดำเนินการ ข้อที่ได้คะแนนเต็ม คือ 1) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม (มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/ประกาศนียบัตร) และ 2) มีการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร น้ำ/น้ำแข็งบริโภค ดังตารางที่ 3

**มิติด้านเศรษฐกิจ** เกณฑ์การประเมินจำนวน 6 ข้อ คะแนนเต็ม 10 คะแนน พบว่า ก่อนดำเนินการได้คะแนน 1 คะแนน โดยหลังดำเนินการได้คะแนน 5 คะแนน ข้อที่ได้คะแนนเต็ม คือ การรวมกลุ่มของผู้ประกอบการเพื่อผลประโยชน์ร่วมกัน เช่น ชมรม สมาคม กลุ่มการค้า เป็นต้น ดังตารางที่ 3

**มิติด้านสังคม** เกณฑ์การประเมินจำนวน 4 ข้อ คะแนนเต็ม 10 คะแนน พบว่า ก่อนดำเนินการได้คะแนน 2 คะแนน หลังดำเนินการได้คะแนน 6 คะแนน โดยข้อที่ได้คะแนนเต็ม คือ มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP/SME /ผู้สูงอายุ/ผู้พิการ/Young Smart Farmer/ออแกนิค/ธรรมชาติ ดังตารางที่ 3

**มิติด้านวัฒนธรรม** เกณฑ์การประเมินจำนวน 2 ข้อ คะแนนเต็ม 10 คะแนน พบว่า ก่อนดำเนินการได้คะแนน 0 คะแนน หลังดำเนินการได้คะแนน 4 คะแนน โดยพบว่าหลังดำเนินการข้อที่ผ่านเกณฑ์ คือ มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน/การแต่งกายประจำถิ่น ได้ 4 คะแนน ดังตารางที่ 3

4.2 ผลการประเมินมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีปลอดภัยติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 โดยเกณฑ์มีจำนวน 10 ข้อ พบว่า ก่อนดำเนินการ ผ่านเกณฑ์ระดับพื้นฐานผ่านเกณฑ์ 1 ข้อ คือ จัดให้มีการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ สร้างความเข้าใจ หลังดำเนินการ ผ่านเกณฑ์ 7 ข้อ อยู่ในระดับดี ดังตารางที่ 4

4.3 ผลการประเมินความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร พบว่า ก่อนดำเนินการ ผู้ประกอบการค้าอาหารมีความรู้อยู่ในระดับสูง ร้อยละ 51.1

### ตารางที่ 1 แผนปฏิบัติการดำเนินงานพัฒนาอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร

กิจกรรม	เป้าหมาย	ระยะเวลาดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
1. ประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องคัดเลือกพื้นที่ดำเนินการอาหารริมบาทวิถีต้นแบบ จังหวัดกำแพงเพชร	2 ครั้ง	กันยายน 2563	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร
2. สำรวจและจัดทำทะเบียนผู้ประกอบการค้าอาหารให้เป็นปัจจุบัน	2 ครั้ง	ตุลาคม 2563 เมษายน 2564	สำนักงานเทศบาลเมืองกำแพงเพชร
3. สนทนากลุ่ม (Focus group) หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้ประกอบการค้าอาหาร	1 ครั้ง	พฤศจิกายน 2563	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร
4. สำรวจข้อมูลสถานการณ์ปัญหาอุปสรรคอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิต การมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย	5 วัน	พฤศจิกายน 2563	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร และสำนักงานเทศบาลเมืองกำแพงเพชร
5. ประชุมกลุ่ม ร่วมคิด ร่วมวางแผน และกำหนดข้อตกลงในการปฏิบัติการร่วมกันพัฒนาอาหารริมบาทวิถี	1 ครั้ง	พฤศจิกายน 2563	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร และสำนักงานเทศบาลเมืองกำแพงเพชร
6. พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการค้าอาหาร	2 ครั้ง	พฤศจิกายน 2563 ธันวาคม 2563	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร
7. จัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร	1 ครั้ง	พฤศจิกายน 2563	ผู้ประกอบการค้าอาหาร
8. ประชุมคณะกรรมการชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร	1 ครั้ง/เดือน	ธันวาคม 2563- มกราคม 2564	ประธานชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร
9. ดำเนินการพัฒนาด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน	ทุกเดือน	ธันวาคม 2563- มกราคม 2564	สำนักงานเทศบาลเมืองกำแพงเพชร และชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร
10. ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ผ่านเสียงตามสายและป้ายประชาสัมพันธ์	ทุกวัน	ธันวาคม 2563- มกราคม 2564	ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร
11. ตรวจสอบนำด้านสุขาภิบาลอาหารและสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม	1 ครั้ง	มกราคม 2564	สำนักงานเทศบาลเมืองกำแพงเพชร และชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร
12. ประเมินผลลัพธ์การดำเนินงานพัฒนาอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่	1 ครั้ง	มกราคม 2564	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร

### ตารางที่ 2 ผลการประเมินมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี 4 มิติ เปรียบเทียบก่อนดำเนินการและหลังดำเนินการ

มิติ	คะแนนเต็ม (คะแนน)	ผลการประเมิน	
		ก่อนดำเนินการ	หลังดำเนินการ
มิติด้านสุขภาพ	70	28	55
มิติด้านเศรษฐกิจ	10	1	5
มิติด้านสังคม	10	2	6
มิติด้านวัฒนธรรม	10	0	4
<b>คะแนนรวม 4 มิติ</b>	<b>100</b>	<b>31</b>	<b>70</b>



**ตารางที่ 3 ผลการประเมินมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี มิติด้านสุขภาพ เปรียบเทียบ ก่อนดำเนินการและหลังดำเนินการ**

ลำดับ	มิติด้านสุขภาพ	คะแนนเต็ม	ผลการประเมิน (คะแนน)	
			ก่อนดำเนินการ	หลังดำเนินการ
<b>มิติด้านสุขภาพ</b>				
1	หน่วยราชการส่วนท้องถิ่นอนุญาตประกอบกิจการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ และกำหนดจุดผ่อนผันที่อนุญาตให้ตั้งวางจำหน่ายอาหาร	7	7	7
2	ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ทั้งด้านกายภาพ (12 ข้อ) และด้านชีวภาพ	7	0	1
3	ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม (มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/ประกาศนียบัตร)	7	2	7
4	มีการควบคุมการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรืตามกฎหมายกำหนด	5	5	5
5	ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam)	7	1	5
6	มีการจัดบริการช้อนกลาง	6	2	6
7	มีการจัดบริการล้างมือ	7	5	6
8	มีการจัดบริการอ่างล้างมือ	7	0	3
9	มีการเก็บรวบรวมผลย่อยตามหลักสุขาภิบาล และมีการจัดการน้ำเสียก่อนทิ้งลงท่อสาธารณะ	7	3	5
10	มีการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร น้ำ/น้ำแข็งบริโภค	10	3	10
<b>รวมมิติด้านสุขภาพ</b>		<b>70</b>	<b>28</b>	<b>55</b>
<b>มิติด้านเศรษฐกิจ</b>				
1	ราคาถูก (หนังสือติดดาว) ติดป้ายแสดงราคา	1	0	0
2	การรวมกลุ่มของผู้ประกอบการ เพื่อผลประโยชน์ร่วมกัน เช่น ชมรม สมาคม กลุ่มการค้า เป็นต้น	2	0	2
3	การประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่	1	1	1
4	มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแฉงลอยจำหน่ายอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน	2	0	1
5	มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา พร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม และมีรูปภาพประกอบ	2	0	0
6	มีการจัดการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน (Zoning)	2	0	1
<b>รวมมิติด้านเศรษฐกิจ</b>		<b>10</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
<b>มิติด้านสังคม</b>				
1	มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP/SME/ผู้สูงอายุ/ผู้พิการ /Young Smart Farmer/ ออกแฉง/ธรรมชาติ	3	0	3
2	จัดให้มีจุดบริการข้อมูลสำหรับนักท่องเที่ยว	2	0	1
3	มีระบบการรักษาความปลอดภัยในทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	2	0	0
4	จัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่พร้อมใช้งานหรืออยู่ใกล้บริเวณถนนอาหารปลอดภัยอยู่เสมอ	3	2	2
<b>รวมมิติด้านสังคม</b>		<b>10</b>	<b>2</b>	<b>6</b>
<b>มิติด้านวัฒนธรรม</b>				
1	มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน/การแต่งกายประจำถิ่น	5	0	4
2	มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น/ป้าย Story Culture	5	0	0
<b>รวมมิติด้านวัฒนธรรม</b>		<b>10</b>	<b>0</b>	<b>4</b>

หลังดำเนินการ มีความรู้อยู่ในระดับสูง ร้อยละ 93.6 แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p$ -value=0.031) ตารางที่ 5

4.4 ผลการประเมินการมีส่วนร่วมและความพึงพอใจ จากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ประชาชนผู้บริโภค โดยเจ้าหน้าที่จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร ในประเด็นการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีและการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 พบว่า มีความพึงพอใจการปรับปรุงสถานที่จำหน่ายอาหาร มีความสะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย การเลิกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร ผู้ประกอบการค้าอาหารสวมหมวกหรือเห็นคลุมผมทุกคน มีอุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสุกแล้ว และมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีจุดตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย ลงทะเบียนหรือใช้แอปพลิเคชัน มีเจลแอลกอฮอล์ล้างมือ ประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือให้ประชาชนสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า และประชาชนผู้บริโภค มีส่วนร่วมโดยสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยทุกคน ลงทะเบียนการเข้ามาใช้ในบริการตลาด และการเว้นระยะห่าง

## ■ อภิปรายผล

1. รูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร จากการนำข้อมูลสภาพปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีตลาดต้นโพธิ์ ประชุมระดมสมองกลุ่มผู้ประกอบการค้าอาหาร ซึ่งเป็นกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เจ้าหน้าที่ภาครัฐที่เกี่ยวข้อง และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พบจุดแข็งของรูปแบบการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย เป็นรูปแบบที่เกิดจากการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายที่มีความต้องการพัฒนาและแก้ไขปัญหาอาหารริมบาทวิถี โดยมีการร่วมคิด

ร่วมวางแผน และร่วมดำเนินการ มีการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ซึ่งเป็นจุดเด่นของการพัฒนาที่สำคัญและเป็นกลไกในการขับเคลื่อนการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีในตลาดต้นโพธิ์ให้ประสบผลสำเร็จ เนื่องจากชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารที่ตั้งขึ้น มีโครงสร้างชัดเจน ประกอบด้วย ประธานชมรมเป็นผู้ที่ผู้ประกอบการค้าอาหารทุกคนให้การยอมรับ ทำหน้าที่หลักในการพัฒนา มีการจัดตั้งกองทุนผู้ประกอบการค้าอาหาร โดยบริหารจัดการกันเอง มีการกำหนดบทบาทหน้าที่ของทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง และจากการสังเกตการมีส่วนร่วมการดำเนินงานของกลุ่มชมรม พบว่า ก่อนการพัฒนาตลาดมีปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารและด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ชาวการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน ดังนั้น เจ้าหน้าที่ภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ควรส่งเสริมและสนับสนุนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ให้ดำเนินการอย่างต่อเนื่อง เพื่อพัฒนาอาหารริมบาทวิถีให้ได้มาตรฐาน และจากการนำรูปแบบการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี ไปทดลองใช้ในตลาดต้นโพธิ์ ทำให้อาหารริมบาทวิถีมีการพัฒนาได้มาตรฐานสูงขึ้น เกิดนวัตกรรม เช่น การจัดทำตู้พลาสติกกักปิดอาหาร ตลาดปลอดถังขยะ และมีการใช้เทคโนโลยี โดยจัดตั้งกลุ่มไลน์ของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร

2. การประเมินผลลัพธ์การใช้รูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชร

2.1 มาตรฐานการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี 4 มิติ ก่อนดำเนินการอยู่ในระดับพื้นฐาน หลังดำเนินการพัฒนา อยู่ในระดับดี เนื่องจากภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินงาน มีการวิเคราะห์ จัดลำดับความสำคัญของปัญหาอาหารริมบาทวิถีที่ไม่ผ่านเกณฑ์ตามความยากง่ายในการแก้ปัญหาตามลำดับให้เหมาะสม มีการกำหนดแผนปฏิบัติการแนวทางการพัฒนาและติดตาม

ตารางที่ 4 ผลการประเมินมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีปลอดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เปรียบเทียบก่อนดำเนินการและหลังดำเนินการ

ลำดับที่	เกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถีปลอดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	ผลการประเมิน (คะแนน)	
		ก่อนดำเนินการ	หลังดำเนินการ
1	จัดให้มีเจลล้างมือแอลกอฮอล์ หรือเครื่องวัดอุณหภูมิร่างกาย ในตลาด อย่างน้อย 1 จุด	0	1
2	ผู้ประกอบการร้านค้า/แผงลอยริมบาทวิถี สวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย หรืออุปกรณ์ป้องกันละอองฝอยน้ำลาย ใส่อาหาร (Face shield) ทุกคน	0	1
3	มีการทำความสะอาดจุดนั่งรับประทานอาหาร เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เมนูอาหาร ด้วยน้ำยาทำความสะอาด เช่น แอลกอฮอล์ 70% ทุกครั้งก่อนและหลังการให้บริการ	0	1
4	ทำสัญลักษณ์เว้นระยะห่างของจุดบริการอย่างน้อย 1 เมตร ในบริเวณที่มีที่นั่งหรือมีการต่อคิว เช่น จุดบริการสั่งอาหาร รวมทั้งจัดให้มีระยะห่างระหว่างโต๊ะ และระหว่างที่นั่ง	0	0
5	จัดพื้นที่รอคิวรับอาหาร แยกจากส่วนนั่งรับประทานอาหาร และมีระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร	0	1
6	จัดหากระดาษสำหรับเขียนสั่งอาหาร เพื่อลดการสัมผัสจากการพูดคุยโดยตรง	0	1
7	มีมาตรการงดให้บริการ กรณีผู้ใช้บริการที่ไม่สามารถ ปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคที่กำหนดได้ เช่น ไม่สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า	0	0
8	จัดให้มีการสื่อสาร/ประชาสัมพันธ์ สร้างความรู้ความเข้าใจ และแนะนำแนวทางการปฏิบัติตามมาตรการป้องกัน ควบคุมโรค ผ่านสื่อประชาสัมพันธ์รูปแบบต่างๆ เช่น ป้ายประชาสัมพันธ์ เสียงประชาสัมพันธ์	1	1
9	จัดให้มีการชำระเงินค่าบริการผ่านระบบออนไลน์ (e-Payment) หรือ QR Code ผ่านแอปพลิเคชัน หากชำระด้วยเงินสด ต้องไม่สัมผัสมือโดยตรง เช่น การมีถาดรับเงินอยู่ตลอดเวลา และต้องมีการล้างมือด้วยแอลกอฮอล์เจล 70% บ่อยครั้ง	0	0
10	จัดให้มีถึงขยะรองรับเศษอาหาร และกระดาษชำระใช้แล้วในทุกโต๊ะ	0	1
11	มีการสวมถุงมือ หรือใช้เหล็กคีบด้ามยาวเก็บขยะที่ปนเปื้อน น้ำมูก น้ำลาย เช่น กระดาษชำระที่ผ่านการใช้เช็ดปากก่อนทิ้ง และใส่ถุงปิดปากให้มิดชิด และล้างมือทำความสะอาด เพื่อป้องกันการตกค้างของเชื้อโรค	0	0

ตารางที่ 5 ผลการประเมินความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร เปรียบเทียบก่อนดำเนินการและหลังดำเนินการ

ระดับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	ผลการประเมิน		
	ก่อนดำเนินการ จำนวน (ร้อยละ)	หลังดำเนินการ จำนวน (ร้อยละ)	p-value
ระดับต่ำ (≤ 11 คะแนน)	6 (12.8)	0 (0)	0.031
ระดับปานกลาง (12-15 คะแนน)	17 (36.2)	3 (6.4)	
ระดับสูง (16 คะแนนขึ้นไป)	24 (51.1)	44 (93.6)	

ประเมินผล เป็นระยะอย่างต่อเนื่อง ทำให้พัฒนาอาหารริมบาทวิถีได้ตามมาตรฐาน

2.2 มาตรฐานอาหารริมบาทวิถีปลอดภัยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ก่อนดำเนินการอยู่ในระดับพื้นฐาน หลังดำเนินการอยู่ในระดับดี เนื่องจากเป็นโรคติดต่อร้ายแรงที่เป็นอันตรายติดต่อกันได้ง่าย และมีความรุนแรงถึงเสียชีวิต จึงทำให้เกิดความร่วมมือเป็นอย่างดี ทั้งผู้ประกอบการค้าอาหาร และประชาชนผู้บริโภค ดังนี้ มีการปฏิบัติตามมาตรการอาหารริมบาทวิถีปลอดภัยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีจุดตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย โดยผู้ประกอบการค้าอาหารเป็นผู้ดำเนินการ การลงทะเบียนหรือการใช้ Application มีเจลแอลกอฮอล์ล้างมือ และการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ภายในตลาด การเว้นระยะห่างในจุดบริการและการรอคิวผู้ประกอบการค้าอาหารและประชาชนผู้บริโภคสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าทุกคน และการกำกับ ติดตามและประเมินผล โดยคณะกรรมการชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารร่วมกับเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง สอดคล้องกับการศึกษา การพัฒนามาตรฐานริมบาทวิถีตามเกณฑ์อาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพกรมอนามัย กรณีศึกษาพื้นที่ตลาดถนนคนเดินบ้านวัดสิงห์ จังหวัดชัยนาท ที่จัดระบบการตรวจคัดกรองอุณหภูมิ มีจุดล้างมือในพื้นที่เข้าออกตลาด มีการเว้นระยะห่างของผู้ซื้อและผู้ขาย มีการสวมหน้ากากอนามัยทั้งผู้ซื้อและผู้ขาย การประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เพื่อป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผ่านเสียงตามสายของเทศบาล มีการกำกับติดตามมาตรการอย่างเคร่งครัด โดยคณะกรรมการตลาดถนนคนเดินและเทศบาลตำบลวัดสิงห์<sup>(9)</sup>

2.3 ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร พบว่า หลังดำเนินการ มีคะแนนสูงกว่าก่อนดำเนินการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p$ -value=0.031) เนื่องจากมีการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบ

การค้าอาหาร โดยจัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ทำให้ผู้ประกอบการค้าอาหารมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง และนำไปปรับปรุงพัฒนาให้ได้คุณภาพมากขึ้น นอกจากนี้ ยังทำให้ผู้ประกอบการค้าอาหารมีความมั่นใจ สอดคล้องกับผลการศึกษาความรู้และพฤติกรรมและหาแนวทางการปรับเปลี่ยนความรู้และพฤติกรรมความรู้ในการจัดการระบบสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลอาหารของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานคร ที่พบว่าผู้ประกอบการค้าอาหารมีคะแนนความรู้และพฤติกรรมที่ถูกต้องสูงกว่าก่อนการทดลอง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05<sup>(10)</sup>

2.4 การมีส่วนร่วมและความพึงพอใจของประชาชนผู้บริโภค พบว่า มีส่วนร่วมโดยให้ความร่วมมือในการสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าทุกคน และลงทะเบียนหรือใช้แอปพลิเคชัน การเว้นระยะห่าง และมีความพึงพอใจเรื่องการพัฒนาสถานที่ให้สะอาด เป็นระเบียบ เลิกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร ผู้ประกอบการค้าอาหารสวมหมวกคลุมผมทุกคน มีอุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีระบบตรวจคัดกรองวัดอุณหภูมิร่างกาย การลงทะเบียนหรือใช้แอปพลิเคชัน มีเจลแอลกอฮอล์ล้างมือและการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ภายในตลาด

## ■ สรุป

จากการศึกษาพบว่า ตลาดต้นโพธิ์ก่อนดำเนินการ ผ่านการประเมินมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี 4 มิติ และอาหารริมบาทวิถีปลอดภัยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ระดับพื้นฐาน และเมื่อนำรูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย จังหวัดกำแพงเพชรไปทดลองใช้ทำให้เกิดการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถี ในภาพรวมทั้ง 4 มิติ และอาหารริมบาทวิถีปลอดภัยโรคติดเชื้อไวรัส

โคโรนา 2019 มีการพัฒนาเป็นระดับดี ระดับความรู้ของผู้ประกอบการค้าอาหาร พบว่าหลังดำเนินการ มีคะแนนความรู้สูงกว่าก่อนดำเนินการ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ  $p\text{-value}=0.031$  ประชาชนผู้บริโภค มีส่วนร่วมในมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 คือสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ทุกคนมีการลงทะเบียนหรือใช้แอปพลิเคชัน และการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายที่จุดคัดกรอง การเว้นระยะห่างตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และมีความพึงพอใจที่ตลาดมีการพัฒนาด้านความสะอาด ความเป็นระเบียบและมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ที่ชัดเจน

■ ข้อเสนอแนะ:

1. ควรมีการพัฒนาคุณภาพอาหารริมบาทวิถีแบบบูรณาการ (Integration) โดยความร่วมมือจากทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้ประกอบการค้าอาหาร และประชาชนผู้บริโภค ร่วมจัดทำแผนงาน/โครงการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีระยะสั้นและระยะยาว เพื่อพัฒนาอาหารริมบาทวิถี ให้ได้มาตรฐานอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

2. นำรูปแบบการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี แบบวิถีชีวิตใหม่ โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย ไปขยายผลในพื้นที่อาหารริมบาทวิถีอื่นๆ ในจังหวัดกำแพงเพชรต่อไป

เอกสารอ้างอิง

1. จิต ผลิต. ธุรกิจร้านอาหารริมทาง ปลายทางที่สดใส. วารสารอุตสาหกรรมสาร 2556;55:20-2.
2. เรวดี จงสุวรรณ, จันทรีจิรา โพธิ์สัตย์. การพัฒนารูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถี เพื่อเสริมสร้างสุขภาพ. สมุทรสาคร: ไชเบอร์พริ้นท์กรุ๊ป; 2562.
3. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร. รายงานผลการดำเนินงาน Clean Food Good Taste ประจำปี 2562; การประชุมคณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร ครั้งที่ 2/2562; วันที่ 11 กรกฎาคม 2562; ณ ห้องประชุมสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร; 2562.
4. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร. การตรวจราชการและนิเทศงานกรณีปกติ กระทรวงสาธารณสุข ประจำปีงบประมาณ 2562 เขตสุขภาพที่ 3 รอบที่ 2; วันที่ 12-14 มิถุนายน 2562; ณ ห้องประชุมสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร; 2562 หน้า 20.
5. ธนพิชญณ์ แก้วกา. กรมอนามัย ตั้งเป้าปี 2564 ยกระดับมาตรฐานอาหาร Street Food Thailand ครบทุกจังหวัด [อินเทอร์เน็ต]. กรุงเทพฯ: สำนักข่าวกรมประชาสัมพันธ์; 2561 [เข้าถึงเมื่อ 26 ตุลาคม 2563]. เข้าถึงได้จาก: [https://thainews.prd.go.th/th/news/print\\_news/TCATG201008182551012](https://thainews.prd.go.th/th/news/print_news/TCATG201008182551012)
6. ธนพิชญณ์ แก้วกา. กระทรวงสาธารณสุข Kick off นโยบายสุขภาพวิถีใหม่ ต้นแบบอาหารปลอดภัย ตั้งเป้าสร้าง 1 จังหวัด 1 อาหารริมบาทวิถี [อินเทอร์เน็ต]. สำนักข่าวกรมประชาสัมพันธ์; 2563 [เข้าถึงเมื่อ 29 ตุลาคม 2563]. เข้าถึงได้จาก: <https://thainews.prd.go.th/th/news/detail/TCATG201029195825050>
7. ชัยนัครินทร์ ปทุมานนท์. สถิติศาสตร์คลินิก การวิเคราะห์ถดถอยมาตรฐาน. กรุงเทพฯ: อมรินทร์ พริ้นติ้ง; 2556.
8. Bloom BS. Handbook on formation and Summative Evaluation of Student Learning. New York: McGraw-Hill Book Company; 1971.
9. จุไรรัตน์ ชำนาญไพร, กรุณา สุขแท้, เสาวนีย์ สาบุตร, ชันฐภัทร์ ปิติพัฒน์ภิญโญ. การพัฒนามาตรฐานอาหารริมบาทวิถีตามเกณฑ์อาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ กรมอนามัย กรณีศึกษา พื้นที่ตลาดถนนคนเดินบ้านวัดสิงห์ จังหวัดชัยนาท [อินเทอร์เน็ต]. นครสวรรค์: กลุ่มพัฒนามาตรฐานสิ่งแวดล้อมศูนย์อนามัยที่ 3; 2563 [เข้าถึงเมื่อ 26 ตุลาคม 2563]. เข้าถึงได้จาก: <http://203.157.71.163/hpc3/assets/dmkm/0200908060949>
10. ประวรงค์ โภชนจันทร์. การพัฒนาการจัดการระบบสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอาหารอย่างยั่งยืนของร้านค้าริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานคร [อินเทอร์เน็ต]. 2557 [เข้าถึงเมื่อ 26 ตุลาคม 2563]. เข้าถึงได้จาก: [http://herp-nru.psu.ac.th/file/O54465\\_12.pdf](http://herp-nru.psu.ac.th/file/O54465_12.pdf)