

รูปแบบการพัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร SAN Plus สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขา

สุชาติ สุขเจริญ*

เอกชัย ชัยเดช

อารยา วงศ์ป้อม

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



วันรับ 20 สิงหาคม 2568



วันแก้ไข 22 พฤศจิกายน 2568



วันตอบรับ 9 ธันวาคม 2568

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการ เพื่อพัฒนารูปแบบการจัดการสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขา ในการยกระดับสู่มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN Plus มีวัตถุประสงค์ (1) เพื่อศึกษาสถานการณ์การจัดการสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขาตามเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus (2) เพื่อสร้างรูปแบบการพัฒนาสถานที่จำหน่ายที่มีหลายสาขาสู่มาตรฐาน SAN Plus (3) เพื่อศึกษาประสิทธิภาพของรูปแบบการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขาในการรับรองมาตรฐาน SAN Plus คัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง คือ สถานที่จำหน่ายอาหารแห่งหนึ่งที่มีจำนวน 30 สาขา เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบตรวจมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN Plus แบบสอบถามความพึงพอใจสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน และผู้บริโภคที่มาใช้บริการ การสัมภาษณ์และจัดกิจกรรมสนทนากลุ่มโดยนำทฤษฎี POLC ตามกรอบประเด็น 4 ด้าน เพื่อวิเคราะห์สถานการณ์ หาแนวทางการแก้ไขปัญหา และสร้างรูปแบบการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขาเพื่อยกระดับให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus และนำรูปแบบที่ได้ไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่าง รวมถึงประเมินประสิทธิภาพภายหลังการใช้รูปแบบ การวิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติเชิงพรรณนา สถิติเชิงอนุมาน และการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา ระยะเวลาในการวิจัยเดือนพฤษภาคม - สิงหาคม 2567

ผลการศึกษา ภายหลังการใช้รูปแบบการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขา ในการยกระดับสู่มาตรฐาน SAN Plus มีประสิทธิภาพทำให้สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus เพิ่มขึ้น ร้อยละ 93.3 และมีผลต่อความพึงพอใจของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในสถานที่จำหน่ายอาหารและผู้ใช้บริการอาหารในระดับที่สูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 สรุปได้ว่ารูปแบบการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขาสู่มาตรฐาน SAN Plus หากมีการบริหารด้วยองค์ประกอบ 4 ด้าน คือ (1) การกำหนดเป้าหมายความสำเร็จโดยวางแผนการพัฒนาและแผนปฏิบัติการที่นำไปสู่เป้าหมาย จัดลำดับความสำคัญของกิจกรรมก่อน-หลัง (2) การกำหนดเป็นนโยบายหรือข้อกำหนดบริหารภายในองค์กร (SOP) กำหนดบทบาทหน้าที่ และจัดสรรทรัพยากรที่เอื้อต่อการทำงาน ให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน (3) การพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ทุกระดับให้มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน SAN Plus และสร้างความก้าวหน้าตามบทบาท (4) การควบคุม ติดตามแผนปฏิบัติการ (SOP) และมีการรายงานผลตามลำดับขั้น มีการสรุปผลและจัดทำข้อเสนอแก่ผู้บริหารเพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

คำสำคัญ: สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขา, ระบบสุขาภิบาลอาหาร, มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร, รูปแบบ

*ผู้รับผิดชอบหลัก, ✉ : ekkachai.doh@gmail.com

Development of the SAN Plus Food Sanitation Standards for Food Vendors

For food vendors with multiple branches

Suchart Sukcharoen*

Ekkachai Chaidet

Araya Wongpom

Department of Health, Ministry of Public Health

Abstract

This research is an action research to develop a management model for food vender with chain restaurant to raise the standard of food sanitation to SAN Plus. The objectives are (1) to study the management situation food vender with chain restaurant according to the SAN Plus standard criteria; (2) to create a development model for food outlets with multiple branches in order to develop to the SAN Plus standard; and (3) to study the effectiveness of the development model for food vender with Chain restaurant in order to be certified to the SAN Plus standard. A specific sample group was selected, namely, a food outlet with 30 branches. Data were collected using the SAN Plus Food Outlet Standards Inspection Form, satisfaction questionnaires for staff and consumers provide services executive Interview and organize group discussion activities by using the POLC theory according to the 4-issue framework in analyzing the situation and finding guidelines for creating a development model for food outlets with multiple branches to raise them to the SAN Plus standard and take the obtained model to test with a sample group, including evaluating the effectiveness after using the model by analyzing the data using descriptive statistics, inferential statistics and content analysis. The research period is May - August 2024.

The study results found that after using the multi-branch food establishment development model to upgrade to the SAN Plus standard, the developed model was effective, resulting in a 93.3 percent increase in food establishments passing the SAN Plus standard and has an effect on the satisfaction of the staff and food service users at a significantly higher level at the statistical level of In conclusion, the development model for food service establishments with multiple branches to reach SAN Plus standards has four components: (1) setting success goals by planning development and action plans leading to the goals, prioritizing activities before and after; (2) Establishing policies or internal management rules (SOPs) within the organization, defining roles and responsibilities, and allocating resources that facilitate work to the same standards. (3) Developing the potential of all levels of staff to have knowledge of SAN Plus standards and create progress according to their roles. (4) Controlling and following up on the operational plan (SOP) and reporting the results in order. Summarizing the results and making suggestions to the management for continuous development.

Keyword: Chain restaurant, Food Sanitation System, Food Sanitation Standard, Model

*Corresponding Author, ✉ : ekkachai.doh@gmail.com

ปัจจุบันวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ของประชาชนเปลี่ยนแปลงไปเป็นนิยมบริโภคอาหารนอกบ้าน หรือซื้ออาหารปรุงสำเร็จจากสถานที่จำหน่ายอาหารมาบริโภคที่ครัวเรือน¹ หากสถานที่จำหน่ายอาหารมีการจัดการที่ไม่ถูกสุขลักษณะอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์โรคสารเคมี หรือโลหะหนัก รวมทั้งความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคติดต่อทางเดินอาหารและน้ำ โดยเฉพาะสถานที่ที่มีผู้บริโภคเป็นจำนวนมากก็ควรคำนึงถึงมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารมากยิ่งขึ้น² ปี ค.ศ. 2015 องค์การอนามัยโลกได้รายงานผู้ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อถึง 600 ล้านคน มีคนเสียชีวิต 420,000 คน³ สาเหตุหลักของโรคเกิดจากการปนเปื้อนของอาหารทางจุลชีววิทยา และสารพิษหรือสารเคมีที่ผลิตขึ้นตามธรรมชาติ⁴ ในประเทศไทยเกิดโรคติดต่อทางเดินอาหารและน้ำที่สำคัญ คือ โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันซึ่งมีอัตราป่วยสูงสุดทุกปี และมีแนวโน้มสูงขึ้นและโรคอาหารเป็นพิษ ในช่วง 10 ปี ย้อนหลัง (ปี พ.ศ. 2556–2565) พบมีแนวโน้มลดลง การระบาดเป็น 2 รูปแบบ คือ การรับประทานอาหารที่เสี่ยงต่อการระบาด เช่น อาหารทะเล และอาหารที่มีเตรียมล่วงหน้าเป็นเวลานาน และไม่ได้อุ่นก่อนรับประทาน⁵

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร เป็นการบริหารจัดการ และควบคุมสิ่งแวดล้อม โดยมีบุคลากรที่ปฏิบัติงานกับอาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการจัดการให้อาหารสะอาดและปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ รวมถึงการปรับปรุง บำรุงรักษา และแก้ไขสิ่งแวดล้อมต่างๆ ในสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีสุขลักษณะที่ดี⁶ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ได้กำหนดให้ผู้ใดที่จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีการจัดการสุขลักษณะตามบทบัญญัติเกี่ยวกับการควบคุม กำกับ ดูแลสถานที่จำหน่ายอาหาร ไว้ในหมวด 8 มาตรา 38 ถึง 40 ต้องขอใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ณ ที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหาร ในปี พ.ศ. 2545 กรมอนามัยได้จัดทำโครงการ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)” ยกกระดับมาตรฐานของร้านอาหารให้มีการจัดการที่ถูก

สุขลักษณะ และเมื่อสภาพสังคม วิถีชีวิต และพฤติกรรมบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป พบว่าจำนวนของสถานที่จำหน่ายอาหารเพิ่มสูงขึ้น มีรูปแบบการจำหน่ายที่หลากหลาย เมื่อประกอบและมีผลกำไร จำนวนผู้ใช้บริการมากขึ้น จะขยายสาขาไปยังพื้นที่อื่น ๆ หรือขยายกิจการให้ผู้อื่นบริหาร เช่น รูปแบบเฟรนไชส์ ซึ่งมีจำนวนที่สูงขึ้น จึงจำเป็นต้องมีการจัดการสุขลักษณะให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุขได้ออกกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งมีผลบังคับใช้กับสถานที่จำหน่ายอาหารทั่วประเทศ ดังนั้น กรมอนามัยได้ปรับปรุงและยกเลิกเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารที่เข้าข่ายตามนิยาม “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ให้สอดคล้องตามกฎหมายกระทรวงฯ คือจำนวน 74 ข้อ เพื่อเป็นแนวทางการปฏิบัติให้ราชการส่วนท้องถิ่น หน่วยงานสาธารณสุขและผู้ประกอบกิจการ สามารถเข้าใจรายละเอียดและนำไปศึกษาได้ด้วยตนเอง จากผลการลงพื้นที่ติดตามการบังคับใช้ และการปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎกระทรวงในกลุ่มเจ้าหน้าที่สาธารณสุข เจ้าหน้าที่ราชการส่วนท้องถิ่น และผู้ประกอบกิจการ พบข้อปฏิบัติที่ไม่สามารถดำเนินการได้หรือเป็นอุปสรรคต่อการปฏิบัติคือ การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลการประเมินตนเองและการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานของเจ้าหน้าที่ในระบบเทคโนโลยีดิจิทัล Foodhandler ประเด็นที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุดคือ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร และได้มีข้อเสนอแนะในการปรับปรุงแบบตรวจมาตรฐาน 74 ข้อ โดยยึดหลักวิชาการสุขาภิบาลอาหาร 5 ปัจจัย มากำหนดเกณฑ์มาตรฐาน คือ (1) สถานที่ (2) อาหาร (3) ภาชนะ อุปกรณ์ (4) บุคคล (5) แมลงและสัตว์พาหะนำโรค⁷ และเพื่อรองรับวิถีชีวิตปกติใหม่ ปี พ.ศ. 2567 กรมอนามัยได้มีการ Re-brand งานสุขาภิบาลอาหารทั้งระบบ เนื่องจากปัจจัยทางสังคมและความท้าทายจากโรคติดต่อ การเข้าสู่สังคมการบริการแบบดิจิทัล จึงได้ทบทวน ปรับปรุงเปลี่ยนแปลง และพัฒนามาตรการทั้งระบบ (Re Branding) ได้แก่ การปรับเกณฑ์มาตรฐาน (Re Standard) การปรับแนวทางการดำเนินงานที่เน้นกระบวนการทางดิจิทัลเพิ่ม

มากขึ้น (Re Process) เน้นเข้าถึงข้อมูลได้ทันที ลดภาระ และความซ้ำซ้อนในการขอข้อมูลด้วยแพลตฟอร์ม Foodhandle และการปรับภาพลักษณ์การดำเนินงาน (Re Logo) โดยบูรณาการป้าย ให้สื่อถึง “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN และ SAN Plus และเริ่มใช้งานเมื่อวันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2567

สถานที่จำหน่ายอาหาร เป็นอีกหนึ่งกิจการที่ปัจจุบันมีความหลากหลายทั้งรูปแบบสถานที่ การให้บริการแบบนั่งรับประทาน การซื้อไปรับประทานที่อื่น หรือการจัดส่งอาหารด้วยตนเองหรือผ่านแพลตฟอร์ม จากข้อมูลจำนวนธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มของไทยที่อยู่ในฐานข้อมูลของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า⁸ พบว่าร้านอาหารในกลุ่มนิติบุคคลมีการจดทะเบียนเพิ่มสูงขึ้นต่อเนื่องจากปี 2564 โดย ปี 2567 มีกิจการอยู่ 44,508 ราย แบ่งเป็นธุรกิจขนาดเล็ก (S) จำนวน 43,874 ราย (98.58%) ขนาดกลาง (M) 521 ราย (1.17%) และ ขนาดใหญ่ (L) 113 ราย (0.25%) ดำเนินกิจการในรูปแบบบริษัทจำกัด 36,522 ราย (82.06%) ส่วนใหญ่ตั้งอยู่ที่กรุงเทพมหานคร 19,329 ราย (43.43%) อย่างไรก็ตามจากข้อมูลไม่ได้ระบุจำนวนร้านอาหารที่มีหลายสาขาโดยตรง แต่สามารถอนุมานได้ว่ามีร้านอาหารจำนวนมากจากธุรกิจขนาดใหญ่และขนาดกลาง ซึ่งเป็นส่วนน้อยของธุรกิจทั้งหมดแต่มีสาขาจำนวนมาก จากข้อมูลจำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลนครนนทบุรี ในระบบ

Foodhandler พบว่าเกินกว่า ร้อยละ 50 ที่ผ่านมาตรฐาน SAN เป็นร้านอาหารที่มีหลายสาขา ซึ่งแสดงให้เห็นว่าเป็นสัดส่วนที่เกินกว่าครึ่งหนึ่งของจำนวนร้านทั้งหมด หากมีการจัดการไม่ถูกสุขลักษณะ จะส่งผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

ผู้วิจัย ได้ทบทวนข้อมูลของสถานประกอบการกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN และ SAN Plus พบว่ามีสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขาแห่งหนึ่งสามารถผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus ได้หลายสาขา จึงมีความสนใจที่จะศึกษาการบริหารจัดการสถานประกอบการในด้านการบริหารจัดการองค์กรและการควบคุมคุณภาพด้านความปลอดภัยอาหารโดยการนำมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติด้านสุขลักษณะและการยกระดับสู่มาตรฐาน SAN Plus รวมถึงการสร้างรูปแบบของระบบมาตรฐาน (Standardization) เพื่อขยายการพัฒนาตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN Plus เพื่อเป็นต้นแบบสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขา ถึงปัจจัยที่มีผลต่อการจัดการของสถานประกอบการเพื่อให้ทุกสาขาสารารถยกระดับสู่ SAN Plus เพื่อเป็นต้นแบบให้สถานประกอบการอื่นที่มีหลายสาขา สามารถนำไปแนวทางที่ได้จากการวิจัยไปพัฒนาและยกระดับสู่ SAN Plus

วัตถุประสงค์การศึกษา

1. เพื่อศึกษาสถานการณ์และการขยายตัวของรูปแบบสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขามาตามเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus
2. เพื่อพัฒนารูปแบบการพัฒนาตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN Plus สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขา
3. เพื่อศึกษาประสิทธิผลของรูปแบบการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขาในการรับรองมาตรฐาน SAN Plus

นิยามศัพท์

มาตรฐาน SAN หมายความว่า มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุขปี 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติมในด้านความสะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน โดย **S=Sanitation A=Accountability N=Network** มีข้อกำหนด 3 ข้อ คือ (1) ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรม ตามที่กรมอนามัยกำหนด (2) มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากราษฎรส่วนท้องถิ่น (3) ผู้ประกอบการประเมินตนเองตามมาตรฐาน SAN บนระบบเทคโนโลยีดิจิทัล Foodandler

มาตรฐาน SAN Plus หมายความว่า มาตรฐานยกระดับมาตรฐาน SAN โดยสถานที่จำหน่ายอาหาร จะต้อง

ผ่านเกณฑ์เพิ่มเติม จำนวน 2 ข้อ คือ 1) การผ่านการตรวจ โคลิฟอร์มแบคทีเรียไม่พบการปนื้อ ร้อยละ 90 และ 2) ผ่านข้อกำหนด 9 ข้อ Plus คือ (1) ผู้สัมผัสอาหารแสดง หลักฐานผ่านการอบรมทุกคน (2) เสิร์ฟช้อนกลางแก่ผู้บริโภค ทันที (3) มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่/อุปกรณ์ทำความสะอาดมือ

วิธีการศึกษา

งานวิจัยนี้เป็นวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) โดยนำทฤษฎีการจัดการ POLC⁹ ของ Henri Fayol มาใช้ในกระบวนการพัฒนารูปแบบที่มุ่งเน้นการจัดการองค์กรให้ บรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ เก็บข้อมูลทั้งเชิง ปริมาณ และเชิงคุณภาพ แบ่งออกเป็น 3 ระยะ ดังนี้

● **ระยะที่ 1** ศึกษาสถานการณ์การจัดการและขยาย ตัวของสถานที่จำหน่ายอาหารตามมาตรฐานการสุขาภิบาล อาหาร SAN Plus ระยะเวลาศึกษาเดือนพฤษภาคม - มิถุนายน 2567 ดังนี้

1.1 กลุ่มประชากร คือ สถานที่จำหน่ายอาหารที่มี หลายสาขาทั้งหมด คัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง

(1) สถานที่จำหน่ายอาหารแห่งหนึ่ง มี จำนวน 30 สาขา

(2) เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในสถานที่ จำหน่ายอาหาร เช่น ผู้จัดการ ผู้สัมผัสอาหาร

1.2 เครื่องมือที่ใช้

(1) แบบประเมินมาตรฐานสุขาภิบาล อาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร: SAN Plus

(2) ชุดทดสอบการปนื้อเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียภาคสนาม อ.13

(3) แบบประเมินความพึงพอใจของ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ผู้วิจัยพัฒนาแบบสอบถามด้วยตนเอง วัดระดับ มาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) มี 5 ระดับ คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด ตรวจสอบ ความตรงเชิงเนื้อหา โดยผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน ผลจากการ วิเคราะห์ค่า IOC มีค่าเท่ากับ 0.86 และนำแบบสอบถามที่

บริเวณที่รับประทานอาหาร (4) ใช้ผักและผลไม้ปลอดภัย (5) มีเมนูสุขภาพอย่างน้อย 1 เมนู (6) ใช้เกลือหรือ ผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน (7) สัมผ่านมาตรฐาน HAS (8) ใช้ภาชนะปลอดภัย: No Foam และ (9) มีการสื่อสาร ความรอบรู้ด้านสุขภาพ

ผ่านการปรับปรุงไปทดลองใช้เพื่อหาความเชื่อมั่นแบบสอบถาม กับกลุ่มตัวอย่างที่มีคุณลักษณะที่คล้ายคลึงจำนวน 30 คน โดยใช้สัมประสิทธิ์แอลฟาตามวิธีของครอนบาค (CronbachAlpha Coefficient) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.92

1.3 วิธีการรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยลงพื้นที่ด้วย ตนเอง ดังนี้

(1) วางแผนลงพื้นที่และชี้แจงวัตถุประสงค์ กับกลุ่มตัวอย่าง และสำรวจสถานการณ์ คือ

(1.1) ข้อมูลสุขลักษณะตามเกณฑ์ มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN Plus

(1.2) ข้อมูลโคลิฟอร์มแบคทีเรีย สุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงเหมือนกันทุกสาขา ได้แก่ 1) อาหารปรุงสำเร็จ 5 ตัวอย่าง คือ ถั่วลิสงคั่ว ใบมะกรูดทอด ไก่ย่าง กุ้งแห้งทอด น้ำแข็ง 2) ภาชนะ อุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง คือ แก้วน้ำ จาน ช้อน-ส้อม และ 3) มือผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง คือ คนเสิร์ฟอาหาร และคนปรุงอาหาร

(2) เก็บข้อมูลศึกษาสถานการณ์ความ พึงพอใจของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน สุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง เช่น ผู้จัดการ ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 400 ตัวอย่าง

(3) การคำนวณขนาดกลุ่มตัวอย่างได้ จากสูตรไม่ทราบขนาดตัวอย่างของ W.G. Cochran ที่ระดับ ค่าความเชื่อมั่น ร้อยละ 95 และระดับค่าความคลาดเคลื่อน ร้อยละ 5 และเพิ่มเติมกรณีที่อาจมีความไม่สมบูรณ์ ของข้อมูลอีก ร้อยละ 10 ของขนาดตัวอย่างที่คำนวณได้ จากสูตร

$$n = \frac{p(1-p)z^2}{d^2} \quad n = 384.16$$

เกณฑ์การตัดเข้า คือ กลุ่มตัวอย่างที่ยินยอมให้เก็บข้อมูล

เกณฑ์การตัดออก คือ กลุ่มตัวอย่างที่ไม่ยินยอมให้เก็บข้อมูล

(4) ตรวจสอบครบถ้วนของแบบสอบถาม รวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อในระยะเวลาที่ 2

• **ระยะที่ 2** การพัฒนารูปแบบการพัฒนามาตรฐาน สุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN Plus สำหรับ สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขา ระยะเวลาศึกษา เดือนมิถุนายน - ตุลาคม 2567 ดังนี้

2.1 กลุ่มตัวอย่าง : คัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ดังนี้

(1) ผู้บริหารสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลาย สาขา จำนวน 1 คน

(2) ทีมสนับสนุนที่เป็นเจ้าหน้าที่ของสถานที่ จำหน่ายอาหาร จำนวน 5 คน

(3) ผู้จัดการที่ปฏิบัติงานในสถานที่จำหน่าย อาหาร จำนวน 30 คน

2.2 เครื่องมือที่ใช้ : แบบสัมภาษณ์และแบบสนทนา กลุ่ม นำทฤษฎีการจัดการองค์กร POLC 4 ขั้นตอน ได้แก่ การวางแผน (Planning), การจัดองค์กร (Organizing), การนำ (Leading), และ การควบคุม (Controlling)

2.3 วิธีการรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยดำเนินการสัมภาษณ์ และจัดกิจกรรมสนทนากลุ่มด้วยตนเอง

(1) ผู้วิจัยประสานงาน ชี้แจงวัตถุประสงค์ การสัมภาษณ์แก่ผู้บริหารสถานที่จำหน่ายอาหาร และ ผู้จัดการสาขาเพื่อแสดงความยินยอมในการศึกษา และการ บันทึกการสนทนา

(2) ผู้วิจัยนำเสนอข้อมูลผลการศึกษาในระยะ ที่ 1 เพื่อเป็นข้อมูลนำเข้าก่อนการสนทนากลุ่ม

(3) จัดกิจกรรมสนทนากลุ่ม ตามขั้นตอนของ POLC กลุ่มตัวอย่างวิเคราะห์ถึงปัญหาและหาแนวทางแก้ไข เพื่อสร้างรูปแบบการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย อาหารที่มีหลายสาขา สู่มาตรฐาน SAN Plus

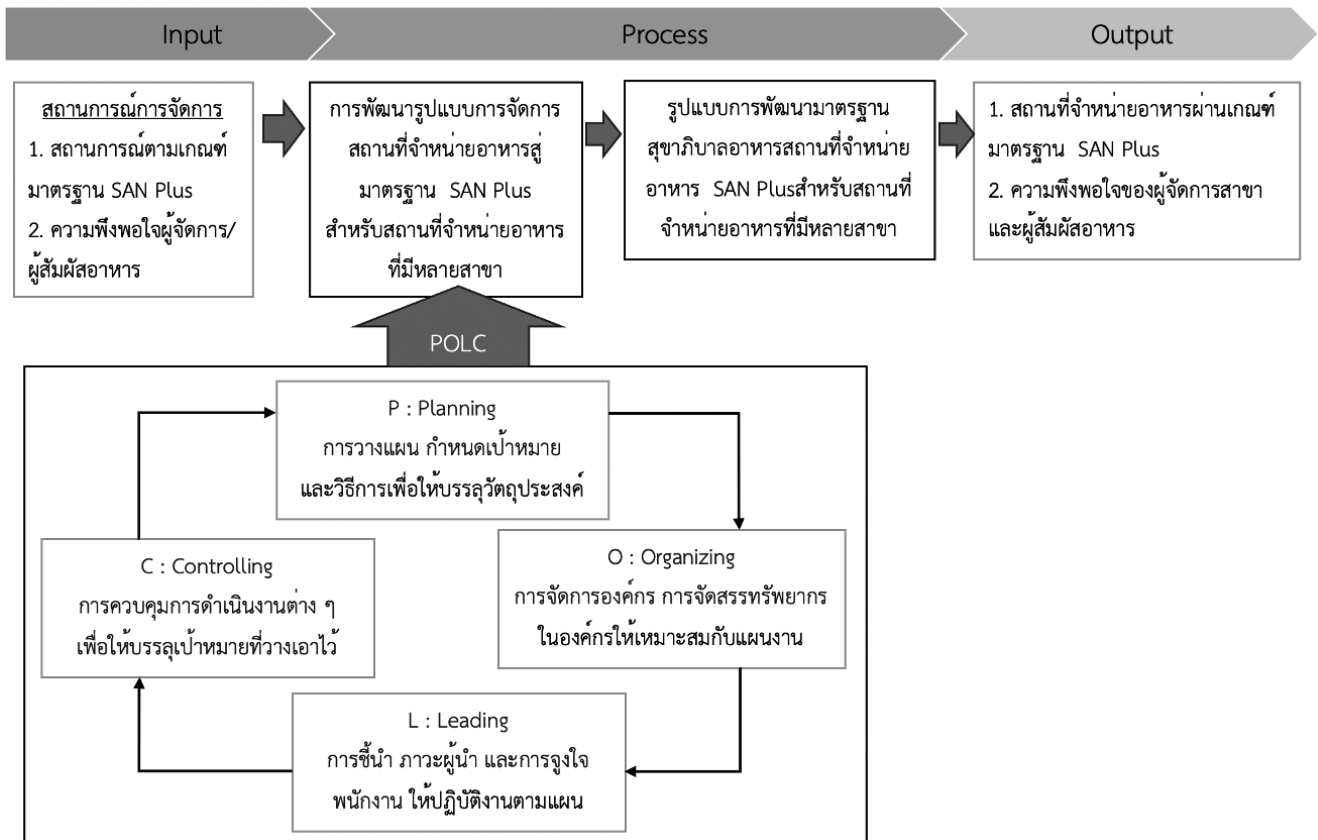
(4) ผู้วิจัยสรุปข้อมูลการสนทนากลุ่มและแบ่ง บทบาทหน้าที่ และเตรียมการทดลองใช้รูปแบบ

(5) สถานที่จำหน่ายแต่ละสาขานำรูปแบบไป ทดลองใช้เป็นระยะเวลา 3 เดือน ตามแผนกิจกรรม

• **ระยะที่ 3** การศึกษาประสิทธิภาพของรูปแบบการพัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN Plus สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขา ระยะเวลาศึกษา เดือนพฤศจิกายน - ธันวาคม 2567 ประกอบด้วย 3 กิจกรรมย่อยเหมือนระยะที่ 1 โดยมีกรอบแนวคิดในการวิจัยดังภาพที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ค่ากลางข้อมูล และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สถิติเชิงอนุมาน และการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา โดยมีกรอบแนวคิดดังภาพที่ 1

• **การวิเคราะห์ข้อมูล** การวิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ค่ากลางข้อมูล และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สถิติเชิงอนุมาน และการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา โดยมีกรอบแนวคิดดังภาพที่ 1

• **การพิทักษ์สิทธิ์กลุ่มตัวอย่าง** งานวิจัยนี้ได้รับรองจริยธรรมการวิจัยเกี่ยวกับมนุษย์ศูนย์อนามัยที่ 5 ราชบุรี เอกสารรับรองเลขที่ 20/2567 วันที่พิจารณารับรอง 7 พฤษภาคม 2567



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผลการศึกษา

ระยะที่ 1 สถานการณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร ร้อยละ 86.7 เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีขนาดเกิน 200 ตารางเมตร ซึ่งมีการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง มีผู้จัดการเฉลี่ย 2 คน มีผู้สัมผัสอาหารเฉลี่ย 26 คน การจัดการสุขลักษณะที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คือ หมวดที่ 4 บุคคล ข้อ 19. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารตามที่กฎหมายกำหนด จำนวน 16 สาขา (ร้อยละ 46.7) ดังแสดงในตารางที่ 1 การตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำแข็ง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด ร้อยละ 10 ดังแสดงในตารางที่ 2 และเกณฑ์ประเมิน 9 ข้อ Plus ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุดในการให้ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตร/แสดงหลักฐานผ่านการอบรมตลอดเวลาในขณะปฏิบัติงาน ร้อยละ 53.3 ดังแสดงในตารางที่ 3

ระยะที่ 2 ผลจากการสัมภาษณ์ผู้บริหาร พบว่า สถานที่จำหน่ายอาหารจุดแรกตั้งในที่เอกชนเป็นเอกเทศ (Stand Alone) ณ จังหวัดนนทบุรี และมีการขยายสาขาออกไปยัง

เขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล จำนวน 30 สาขา การบริหารจัดการด้วยตนเองทั้งหมด ไม่มีการขายสถานประกอบกิจการให้ผู้อื่นบริหารแบบแฟรนไชส์ ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร ร้อยละ 63.3 โดย ร้อยละ 33.3 พบตั้งอยู่ใน Community Mall สำหรับวิสัยทัศน์การบริหารมุ่งเน้นหลักการ “อาหารอร่อยต้องมาจากวัตถุดิบที่ดีที่สุด” ส่งมอบอาหารที่มีมาตรฐาน คือ วัตถุดิบที่ใหม่ สด สะอาด ผ่านกระบวนการปรุงที่มีมาตรฐาน โดยผลการจัดกิจกรรมกลุ่ม (Focus Group) กลุ่มตัวอย่างผู้จัดการสาขาเข้าร่วมประชุม ร้อยละ 100 ภายหลังการรับฟังข้อมูลในระยที่ 1 ได้ร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลและกำหนดเป้าหมายร่วมกัน คือ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus ทุกสาขา และมุ่งเป้าในประเด็นส่งเสริมการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารเป้าหมายหลักในการพัฒนา และรูปแบบการจัดการสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขาให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus ตามทฤษฎีการจัดการ POLC ดังแสดงในตารางที่ 4

ระยะที่ 3 ประสิทธิภาพของรูปแบบการพัฒนามาตรฐาน
สุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN Plus สำหรับ
สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขา ผลการศึกษาดังนี้

(1) ผลการใช้รูปแบบการพัฒนามาตรฐานสถานที่
จำหน่ายอาหาร SAN Plus มีประสิทธิภาพต่อการพัฒนาสถานที่
จำหน่ายที่มีหลายสาขาให้สามารถพัฒนาไปพร้อมๆ กัน
ทำให้ผลการตรวจประเมิน สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านการ
รับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร

SAN Plus ทุกสาขา คิดเป็น ร้อยละ 100 เพิ่มขึ้น ร้อยละ
93.3 จากก่อนใช้รูปแบบ ซึ่งรูปแบบนี้มีประสิทธิภาพต่อการ
พัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร
SAN Plus ของสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขา อย่าง
มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ดังแสดงในตารางที่ 5

ตารางที่ 1 ผลการประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ	ข้อกำหนด	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
หมวดที่ 1 สถานที่			
1	สถานที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	100.0	0.0
2	พื้น ผนัง เพดาน บริเวณหรือชั้นวางอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาด ง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	83.3	16.7
3	มีการจัดการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอ เหมาะสม ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภค มองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	100.0	0.0
4	โต๊ะเตรียม ปิ้ง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	100.0	0.0
5	โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมี การทำความสะอาดเป็นประจำ	100.0	0.0
6	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่ถูกสุขลักษณะ มีสภาพดี พร้อมใช้งาน	100.0	0.0
7	ส้วม สะอาด พร้อมใช้งาน แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม และมีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ที่ถูกสุขลักษณะ สภาพดี พร้อมใช้งาน	100.0	0.0
8	ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยชนิดอื่น นำไปกำจัด ตามหลักสุขาภิบาล	56.7	43.3
9	มีการจัดการน้ำเสีย โดยมีรางระบายน้ำเสีย สะอาด มีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดัก ไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ	96.7	3.3
10	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือมีถังดับเพลิง ที่มีสภาพดีพร้อมใช้งาน และต้องไม่ใช่ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะ รับประทานอาหาร หากใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับอุ่นอาหารต้องได้มาตรฐาน (มอก.) และมีการจัดเก็บสารเคมี แยกเป็นสัดส่วน	53.3	46.7
อาหาร			
11	อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	100.0	0.0
12	เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้ มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร	100.0	0.0

ตารางที่ 1 ผลการประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร (ต่อ)

ข้อ	ข้อกำหนด	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
13	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	100.0	0.0
14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบ ไม่นำสิ่งของอื่นไปแช่ร่วมกับน้ำแข็งบริโภค และถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	93.3	6.7
15	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี	100.0	0.0
ภาชนะ อุปกรณ์			
16	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน	100.0	0.0
17	ภาชนะ อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด	100.0	0.0
บุคคล			
18	ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด	100.0	0.0
19	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร **ตามที่กฎหมายกำหนด**	46.7	53.3
แมลง และสัตว์พาหะนำโรค			
20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยง เข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร	96.7	3.3

ตารางที่ 2 ผลการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

ลำดับ	ประเภทตัวอย่าง	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
อาหาร (N = 30)			
1	ถั่วลิสงคั่ว	100.0	0.0
2	ใบมะกรูดทอด	100.0	0.0
3	ไก่ย่าง	96.6	3.3
4	กุ้งแห้งทอด	100.0	0.0
5	น้ำแข็ง	90.0	10.0
ภาชนะ อุปกรณ์ (N = 30)			
1	ช้อนส้อม	93.3	6.7
2	แก้ว	100.0	0.0
3	จาน	100.0	0.0

มือผู้สัมผัสอาหาร (N = 60)

ตารางที่ 3 ผลการตรวจตามเกณฑ์ 9 ข้อ Plus

ลำดับ	ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
1	ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติด/แสดงหลักฐานผ่านการอบรมในขณะปฏิบัติงาน	46.7	53.3
2	จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที	100.0	0.0
3	จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่/อุปกรณ์ทำความสะอาด	100.0	0.0
4	ใช้ผ้าก๊และผลไม้ปลอดภัย	96.7	3.3
5	จัดบริการเมนูสุขภาพ : อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา อย่างน้อย 1 เมนู	86.7	13.3
6	ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีนตามมาตรฐาน : เกลือ/น้ำปลา/ซีอิ๊ว	100.0	0.0
7	จัดบริการส้วมผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS	100.0	0.0
8	ใช้ภาชนะปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม : No Foam	100.0	0.0
9	การสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ	100.0	0.0

ตารางที่ 4 รูปแบบการจัดการองค์กรเพื่อรองรับการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารสู่มาตรฐาน SAN Plus

ประเด็น	รูปแบบการจัดการ
P-Planning การวางแผน	- กำหนด “เป้าหมาย” ในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN Plus ของกรมอนามัย ทั้งหมด 30 สาขา - การกำหนด “กลยุทธ์” ให้ผู้จัดการสาขาทุกสาขา และทีมสนับสนุนที่เกี่ยวข้อง เช่น ฝ่ายฝึกอบรม ฝ่ายควบคุมคุณภาพ ให้มีความรู้และกำหนดแนวทางการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN Plus - การวางแผนปฏิบัติการ โดยจัดลำดับความสำคัญประเด็นที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด 3 ลำดับแรก - การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร - การจัดการมูลฝอย ปรับเป็นรูปแบบถังที่เป็นเท้าเหยียบ - การตรวจสอบถังดับเพลิงให้อยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งานเสมอ - การกำหนดมาตรการติดตามและประเมินผล จะเข้าสู่ประเมินภายในตามเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus โดยทีมควบคุมคุณภาพ
O -Organizing การจัดการ องค์กร	- การกำหนดโครงสร้างองค์กร และข้อกำหนดในการบริหาร ในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus - การจัดสรรทรัพยากรให้เอื้อต่อการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus - การสนับสนุนให้พนักงานผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร - การสนับสนุนวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน เช่น ถังรองรับมูลฝอย เป็นต้น - การออกแบบการทำงาน ให้เอื้อต่อการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus ของกรมอนามัย

ตารางที่ 4 รูปแบบการจัดการองค์กรเพื่อรองรับการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารสู่มาตรฐาน SAN Plus (ต่อ)

ประเด็น	รูปแบบการจัดการ
L-Leading ภาวะการเป็นผู้นำ	- การพัฒนาศักยภาพในแต่ละหน้าที่ เช่น ผู้จัดการ ทีมควบคุมคุณภาพ ทีมอบรม ให้สามารถตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus และเรียนรู้เนื้อหาการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร โดยร่วมเรียนรู้กับกรมอนามัย ทุกครั้ง - การสำรวจความพึงพอใจของผู้จัดการและพนักงานที่ปฏิบัติงานในสถานที่จำหน่ายอาหาร - การจัดสรรสวัสดิการ และส่งเสริมพนักงาน เช่น การเลื่อนระดับ เป็นต้น - ประชาสัมพันธ์ เกี่ยวกับ SAN Plus Certified ในสื่อต่าง ๆ เช่น เว็บไซต์ขององค์กร
C-Controlling การควบคุม	- สร้างระบบการทำงาน เช่น การกำกับติดตามและประเมินผลการตรวจสอบภายในโดยบูรณาการเกณฑ์มาตรฐานเพื่อให้การทำงานและพัฒนาร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus - ติดตามผล รายงานผล ประเมินผล การพัฒนาร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus ในการประชุมผู้บริหาร และผู้จัดการสาขา - ผู้จัดการสาขาเป็นผู้กำกับการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารในสาขาให้ถูกต้องตามมาตรฐานที่วางไว้ เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus

ตารางที่ 5 ผลการเปรียบเทียบการผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN Plus (N=30)

สถานที่จำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus	จำนวน (ร้าน)	ร้อยละ	P-value
ก่อนการพัฒนาตามรูปแบบ	2	6.7	< 0.001
หลังการพัฒนาตามรูปแบบ	28	93.3	

อภิปรายผล

รูปแบบการพัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN Plus สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขา สามารถสรุปและอภิปรายผลการศึกษา ดังนี้

1. สถานการณ์การจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus และตรวจสอบด้านโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ก่อนดำเนินการวิจัยข้อกำหนดที่ไม่ผ่านมาตรฐานมากที่สุด คือ หมวดที่ 4 บุคคล ข้อ 19. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสุขาภิบาลอาหารตามที่กฎหมายกำหนด โดยไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด 16 สาขา (ร้อยละ 46.7) สอดคล้องกับเอกชัย ชัยเดช และคณะ¹⁰ ที่ค้นพบว่าผลการประเมินตนเองด้านสุขลักษณะของผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่มีทิศทางที่สอดคล้องกัน ผลการประเมินตนเองของ

ผู้ประกอบการต้องปรับปรุง ร้อยละ 48.5 และเมื่อเจ้าหน้าที่เข้าไปประเมินรับรองมาตรฐานยังพบว่าไม่ผ่านเกณฑ์ต้องปรับปรุงถึง ร้อยละ 5.6 โดยติดประเด็นการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และการศึกษาของพรสุตา ฆานุกาญจน์ และคณะ¹¹ ที่เปรียบเทียบสุขลักษณะของร้านอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการอบรมในห้องอบรม (Class room) และวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) ในพื้นที่กรุงเทพมหานครที่พบว่าข้อกำหนดสุขลักษณะที่ร้านอาหารส่วนใหญ่ปฏิบัติไม่ถูกต้องคือ การมีหลักฐานผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

2. รูปแบบการจัดการสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขา การจัดตั้งจะเริ่มต้นสาขาที่ 1 และมีการขยายสาขาไปยังพื้นที่ที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจและฐานลูกค้า เช่น

เขตเมืองกรุงเทพมหานครและปริมณฑล การเปลี่ยนผ่านจาก การทำเฉพาะร้านที่ตั้งแบบเอกเทศที่มีการบริหารในรูปแบบ ครอบครัว สู่อการขยายสาขาในห้างสรรพสินค้าหรือคอมมูนิตี้ มอลล์ ที่ตั้งได้ขยายในเขตกรุงเทพมหานคร โดยปัจจุบัน ประกอบกิจการใน Community Mall มากที่สุด โดยการ บริหารจะดำเนินการด้วยตนเองทั้งหมด ไม่มีการขายสถาน ประกอบกิจการให้ผู้อื่นเป็นแฟรนไชส์ โดยหลักการบริหาร งานของโครงสร้างภายในเพื่อให้เกิดมาตรฐานเดียวกันสิ่งที่ จำเป็น คือ SOP หรือมาตรฐานการปฏิบัติงานเดียวกัน ทุกสาขา ซึ่งสอดคล้องกับวิเคราะห์ของเพจเพื่อนแท้ร้าน อาหารโดยปัญหาของร้านอาหารที่มีหลายสาขาหากไม่มี SOP เพื่อควบคุมคุณภาพ และมีครัวกลางสำหรับการช่วย ควบคุมมาตรฐานของอาหารให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน อาหาร มีคุณภาพมาตรฐาน และความสะอาดของสถานที่จำหน่าย อาหาร โดยผู้บริหารส่วนต่างๆ และเจ้าหน้าที่ในองค์กร ทั้งทีมสนับสนุน ผู้จัดการสาขา ทั้ง 30 สาขา ได้ทราบปัญหา ที่สำคัญ และความจำเป็นต้องกำหนดเป้าหมายร่วมกันที่ ทุกสาขาต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus สอดคล้องกับ การศึกษาของอารยา อายุบุญเคน¹² ศึกษามาตรฐานการดำเนิน งานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลของผู้ประกอบ ธุรกิจอาหารในจังหวัดนนทบุรี พบว่า มีการควบคุมการ ทำงานโดยผู้บริหารและหัวหน้างานฝ่ายต่างๆ ซึ่งการดำเนิน งานอาหารฮาลาลเป็นการบริหารจัดการที่เน้นถึง กระบวนการผลิตให้มีคุณภาพ โดยเป็นการจัดการและ ควบคุมกระบวนการผลิต

ระยะที่ 3 ประสิทธิภาพที่ได้จากการนำรูปแบบที่ได้ไป ทดลองใช้ตามแนวปฏิบัติพบว่า ภายหลังการใช้รูปแบบ ดังกล่าวทำให้สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน สุขาสภบาลอาหาร SAN Plus เพิ่มขึ้น ร้อยละ 93.3 หรือ ผ่าน เกณฑ์มาตรฐานทุกสาขา ซึ่งมีความแตกต่างจากก่อนการ สร้างรูปแบบอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ เนื่องจาก ผู้บริหาร ผู้จัดการ ทีมสนับสนุน มีวิสัยทัศน์ในการพัฒนาที่ชัดเจนมาก ยิ่งขึ้น ทำให้การควบคุมคุณภาพ ด้านการฝึกอบรม รวมถึง ผู้ปฏิบัติสัมผัสอาหารเกิดการรับรู้เกี่ยวกับแนวทางปฏิบัติของ องค์กรภายหลังการทดลองใช้รูปแบบแตกต่างอย่างมี นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 รวมถึงยังสร้างความพึงพอใจ ให้แก่ผู้บริหารหลังการใช้รูปแบบเช่นเดียวกัน ดังนั้น

การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารให้เป็นระบบและ มีมาตรฐานเดียวกัน องค์กรต้องมีการจัดการองค์กร ดังนี้ (1) การวางแผนและกำหนดเป้าหมายที่จะต้องบรรลุโดย องค์กรต้องนำข้อมูลการวิเคราะห์สถานการณ์หรือการ ประเมินตนเองเพื่อนำไปสู่การกำหนดเป้าหมายร่วมกันของ องค์กร วางกลยุทธ์ และกำหนดแผนปฏิบัติการที่มีจัดลำดับ ความสำคัญที่ต้องดำเนินการก่อนหลังเพื่อให้บรรลุตาม เป้าหมาย เช่น ประเมิน การวางแผนปฏิบัติการเพื่อให้บรรลุ เป้าหมายที่วางไว้สอดคล้องกับ ญญา แก้วนัย¹³ ที่ควรมี การพัฒนาองค์ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องแก่พนักงาน ก่อนการปฏิบัติงาน โดยนำประเด็นที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน มากที่สุด มาจัดลำดับความสำคัญ (2) การจัดการองค์กร โดย กำหนดเป็นนโยบายหรือข้อกำหนดการบริหาร โดยจัดทำเป็น SOP เพื่อควบคุมคุณภาพ ในการปฏิบัติให้บรรลุตาม เป้าหมายที่ตั้งไว้ เช่น กำหนดในโครงสร้างองค์กร ออกแบบ บทบาทหน้าที่ รวมถึงจัดสรรทรัพยากรให้รองรับเป้าหมายที่ ตั้งไว้ โดยเฉพาะ (3) การสร้างภาวะการเป็นผู้นำ สร้างทีม งานในองค์กรให้มีภาวะการเป็นผู้นำโดยการพัฒนาศักยภาพ ร่วมกับทีมตรวจประเมิน เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ ใน ข้อกำหนดตามเกณฑ์มาตรฐาน สามารถประเมินตนเองตาม ข้อกำหนด รวมถึงสามารถตัดสินใจในกรณีที่เกิดข้อสังเกต เช่น พนักงานขาดการอบรมผู้ประกอบการหรือผู้สัมผัส อาหารให้เตรียมแผนและแจ้งหน่วยงานจัดการอบรม เพื่อให้ พนักงานมีความรู้ก่อนที่จะปฏิบัติงาน ก็จะทำให้สถานที่ จำหน่ายอาหารปฏิบัติได้ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐาน ซึ่งสอดคล้องกับวิชย ชูจิต¹⁴ ที่พบว่า การได้รับข้อมูลข่าวสาร ทางด้านสุขาสภบาลอาหารมีผลต่อพฤติกรรมของผู้สัมผัส อาหารในการปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขาสภบาลอาหารใน ระดับสูง ซึ่งสอดคล้องตามข้อค้นพบของอัมพร จันทวิบูลย์¹⁵ จำเป็นต้องมีการสื่อสารให้ผู้ประกอบการตื่นตัวในกรณีที่มี การระบาดของโรคติดต่อ และขั้นตอนการดำเนินงาน ต้องมี (4) การควบคุมกำกับ ตามลำดับชั้นการบริหาร ผู้จัดการสาขา และทีมสนับสนุน ในการตรวจประเมินภายใน และการรายงานสู่ผู้บริหารเพื่อรับข้อเสนอแนะในการพัฒนา เพื่อให้เกิดความยั่งยืนอย่างต่อเนื่อง

สรุปผลการศึกษา

รูปแบบการพัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN Plus สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขา สรุปได้ว่า สถานการณ์ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ผ่านมาตรฐานมากที่สุด ส่วนใหญ่คือ หมวดที่ 4 บุคคล ในข้อ 19. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามที่กฎหมายกำหนด ดังนั้น สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขาควรมีรูปแบบการจัดการองค์กรที่เอื้อให้องค์กรมีบุคคลที่มีองค์ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ดังนี้ (1) การกำหนดเป้าหมายความสำเร็จให้ชัดเจน และวางแผนการพัฒนาเพื่อนำไปสู่แผนปฏิบัติการที่ได้วิเคราะห์และประเมินความเป็นไปได้ในทางปฏิบัติ และจัดลำดับความสำคัญของแผนที่ต้องดำเนินการก่อนหรือหลังและประกาศให้ทุกคนรับทราบ (2) การกำหนดเป็นนโยบายหรือข้อกำหนดการบริหารขององค์กร ต้องมีระบบมาตรฐาน

(Standardization) โดยจัดทำ SOP (Standard Operating Procedure) เพื่อเป็นแนวทางการปฏิบัติงาน และออกแบบบทบาทหน้าที่ และจัดสรรทรัพยากรให้รองรับและเพียงพอต่อการดำเนินงานตามเป้าหมาย (3) การสร้างภาวะการเป็นผู้นำของบุคลากรให้มีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถตัดสินใจเบื้องต้นเพื่อจัดการปัญหา หน่วยงาน การสร้างแรงจูงใจ เชิดชูเกียรติ การสร้างความก้าวหน้าในการทำงานของบุคลากรที่ดำเนินการได้ตามเป้าหมาย (4) การควบคุม กำกับ การดำเนินงานภายใน (Internal Audit) และการสุ่มตรวจจากหน่วยงานภายนอก ให้เป็นไปตามแผนปฏิบัติการ และรายงานผลงานตามลำดับของโครงสร้างการบริหารองค์กร ซึ่งขั้นตอน 4 ขั้นตอนของทฤษฎี POLC หากมีการดำเนินการอย่างเป็นระบบ จะทำให้ประสบความสำเร็จตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ร่วมกัน

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอเชิงนโยบาย

กรมอนามัย ควรเผยแพร่งานวิจัยให้สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขาในประเทศไทย และผลักดันให้เกิดการพัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่าย SAN Plus โดยเฉพาะในด้านการใช้กลไกการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และส่งเสริมให้จัดตั้งเป็นชมรมหรือสมาคมเพื่อให้เกิดการทำงานแบบบูรณาการ

2. ข้อเสนอเชิงปฏิบัติการ

2.1 จัดทำฐานข้อมูลของสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขา โดยอาจจะแยกตามประเภทของรูปแบบอาหารที่จำหน่ายเพื่อจะได้ทำรูปแบบการวิจัยไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมตามประเภทกิจการ

2.2 ถ่ายทอดผลการวิจัยไปสู่เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับต่างๆ ทั้ง ศูนย์อนามัย สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการนำผลการวิจัยไปประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดการพัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารให้มี

มาตรฐานเดียวกันทุกสาขา

3. ข้อเสนอสำหรับงานวิจัยครั้งต่อไป

กรมอนามัยควรมีการพัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN Plus สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีลักษณะการขายกิจการให้ผู้อื่นบริหาร หรือรูปแบบเฟรนไชส์ หรือกลุ่มบริษัท

เอกสารอ้างอิง

1. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย; 2562.
2. ปัญจพัชรกร บุญพร้อม, อินจิรา นิยมธูร, บุญส่ง ไช้เกษ. การประเมินมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารกรณีศึกษา โรงอาหารวิทยาลัยเทคโนโลยีสุขภาพและบริการกรุงเทพฯ. วารสารวิจัยรำไพพรรณี 2560; 11(2): 177-87.
3. World Health Organization. WHO estimates of the global burden of foodborne diseases. Geneva: World Health Organization [Internet]. 2018 [Cited 2018 August 16]. Available at: https://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/fergreport/en/,
4. Van Seventer, J. M., & Hamer, D. H. Foodborne diseases. In S. R. Quah (Ed.). International encyclopedia of public health. Amsterdam: Elsevier. (p. 160–73)
5. กรมควบคุมโรค กองระบาดวิทยา. สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค Annual Epidemiological Surveillance Report 2020 [อินเทอร์เน็ต]. 2563 [เข้าถึงเมื่อ 21 เมษายน 2567]; เข้าถึงได้จาก : https://apps-doe.moph.go.th/boeeng/download/AW_AESR_2563_MIX.pdf.
6. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม; 2557.
7. เอกชัย ชัยเดช. การพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ “สะอาดปลอดภัย ได้มาตรฐาน” ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561. วารสารสุขาภิบาลอาหารและน้ำ 2566; 15(1), 6-20.
8. กรมพัฒนาธุรกิจการค้า. กรมพัฒนาธุรกิจการค้า ผนึกกำลังพันธมิตร เสริมแกร่ง ‘ธุรกิจร้านอาหารไทย’ [อินเทอร์เน็ต]. 2568 [เข้าถึงเมื่อ 21 เมษายน 2567]. เข้าถึงได้จาก: <https://www.gotoknow.org/posts/403516>.
9. Fayol H. General and industrial management. London: Sir Issac Pitman & Sons; 1949.
10. เอกชัย ชัยเดช. การเปรียบเทียบผลการประเมินด้านสุขลักษณะของเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารของผู้ประกอบกิจการและเจ้าหน้าที่ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561. วารสารสุขาภิบาลอาหารและน้ำ 2566; 14(2): 3-15.
11. พรสุดา ผาณุการณ์. เปรียบเทียบสุขลักษณะของร้านอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการอบรมในห้องอบรม (Class room) และวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร. วารสารสาธารณสุขมหาวิทยาลัยบูรพา 2564; 16(2): 136-48.
12. อารยา आयुบเคน. มาตรฐานการดำเนินการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในจังหวัดนนทบุรี [วิทยานิพนธ์ปริญญาโท]. นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร; 2558.
13. ณัฏยา แก้วนัย. การจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้. วารสารวิทยบริการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ 2562; 30(3): 46-60
14. วิชัย ชูจิต. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารจังหวัดพังงา [วิทยานิพนธ์ปริญญาโท]. ภูเก็ต: มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต; 2551.
15. อัมพร จันทวิบูลย์, ชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย, ประภัศร ผลวงษ์, ศิริวรรณ ลิ้มปริงซี่ และ นันทิยาณี แก้วเรือง. การพัฒนารูปแบบตลาดสด (ประเภท 1) บนฐานวิถีชีวิตใหม่. วารสารการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม 2564; 44(3): 90-102.