การประเมินผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัย จังหวัดปทุมธานี

ธัญญ์พิชชา ศักดิ์ภิรมย์ และ พรพิรุณ ดีสวัสดิ์

บทคัดย่อ

นโยบายการดำเนินงานอาหารปลอดภัยเป็นนโยบายสำคัญตามแผนพัฒนาการสาธารณสุข ฉบับที่ 12 (2560-2564) ได้กำหนดแผนยุทธศาสตร์ โดยให้ความสำคัญกับระบบคุ้มครองผู้บริโภคที่มีประสิทธิผลเพื่อให้มีความปลอดภัยด้านอาหาร การศึกษานี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินบริบท ปัจจัยนำเข้า กระบวนการและผลลัพธ์ของการดำเนินงานอาหารปลอดภัย จังหวัดปทุมธานีด้วยการประเมินผลแบบซิปโมเดล (CIPP Model) ของสตัฟเฟิลบีม (Stufflebeam) ดำเนินการศึกษาระหว่างเดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2561 เลือกกลุ่มตัวอย่างโดยไม่ใช้หลักการความน่าจะเป็น (Nonprobability Sampling) แบบการสุ่มกลุ่มตัวอย่างอย่างเจาะจง (Purposive Sampling) ประกอบด้วย ผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับงานอาหารปลอดภัยระดับจังหวัด อำเภอ และตำบล ผู้ประกอบการอาหารและผู้บริโภค/ประชาชน รวบรวมข้อมูลด้วยแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการประเมิน พบว่า **(1) ด้านบริบท** การดำเนินงานอาหารปลอดภัยจังหวัดปทุมธานี ผู้บริหารมีการมอบหมายงานตามภารกิจ มีการแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อควบคุมกำกับอย่างมีประสิทธิภาพ ผู้ที่มีบทบาทและมีส่วนเกี่ยวข้องประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ผู้ประกอบการ ผู้บริโภค/ประชาชน และหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคีเครือข่ายมีการปรับเปลี่ยนการดำเนินงานที่สอดคล้องกับระบบการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ **(2) ด้านปัจจัยนำเข้า** คือ บุคลากร งบประมาณ และสิ่งสนับสนุนอื่นๆ ไม่เพียงพอ จังหวัดมีการสนับสนุนงบประมาณบางส่วนในการดำเนินงาน **(3) ด้านกระบวนการ** คณะทำงานมีการจัดทำแผนงานโครงการและกำหนดกลวิธีดำเนินงานประกอบด้วย การเฝ้าระวังความปลอดภัย การพัฒนาระบบฐานข้อมูล การพัฒนาองค์ความรู้ การเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน ประชาสัมพันธ์และประเมินผล **(4) ด้านผลลัพธ์** ภาพรวมผลงานบรรลุตามเป้าหมาย แต่ยังพบการใช้สารปนเปื้อนในอาหารสดโดยพบการปนเปื้อนซัลไฟต์มากที่สุด ร้อยละ 33.33 และอาหารแปรรูปบางรายการยังไม่ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนดโดยอาหารที่ไม่ผ่านมาตรฐานมากที่สุด คือ ผลิตภัณฑ์จากแป้งพบสารกันเสียเกินมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด ร้อยละ 75 สรุปการนำ CIPP model มาศึกษาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยนั้น พบว่าผลงานบรรลุตามเป้าหมายแต่บางกิจกรรมยังไม่ผ่านเกณฑ์ ดังนั้น ระดับบริหารควรส่งเสริมให้มีการกำหนดมาตรการและบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจัง ผู้ปฏิบัติควรปรับวิธีการทำงานโดยมุ่งเน้นการสร้างความตระหนักให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามกฎหมาย และไม่ขายโดยการเอาเปรียบผู้บริโภค ประชาชนมีความรอบรู้ด้านการบริโภคอาหาร ยกระดับภาคีเครือข่ายให้เข้มแข็ง และมุ่งเน้นการดำเนินงานเชิงบูรณาการทุกภาคส่วน

คำสำคัญ : การประเมินผล การดำเนินงาน อาหารปลอดภัย

รับต้นฉบับ : 4 มี.ค.62 บทความฉบับปรับปรุง 29 มี.ค.62 รับตีพิมพ์ 20 เม.ย.62

ผู้นิพนธ์ : สังกัดกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปทุมธานี
annita030@outlook.com

Evaluation of Food Safety Operation in Pathumthani Province

Thunpitcha Sakpirom and Pornpiroon Deesawat
Pathumthani Province Public Health Office

Abstract

According to public health development plan 12th edition (2017-2021), the policy of food safety operation is important of human being. It determined proactive strategic plan to activate Thai people health and attached great importance to reform health of all ages Thai people, proactive developed health system, especially health promotion, disease prevention and consumer protection about food safety effectively. This study was aimed to evaluate context, import factors, methods and results of food safety operation in Pathumthani Province by using CIPP Model evaluation of Stufflebeam, and carried out during July to December 2018, used nonprobability sampling and selected group samples by purposive sampling. Samples were consisted of administrators, province/district/locality-level related staffs, entrepreneurs and consumer or people. Data were questionnaire that collected from group samples. The data were analyzed by using frequency, percentage, mean and standard deviation. For the results; (1) For context evaluation showed that administrators assigned tasks to responsible person following food safety operation in Pathumthani province. There are province-level committee that carry out and control about the food safety operation efficiently. Related public health staffs, entrepreneur, consumer or people and all related department or institution transformed operation that related in requesting permission. (2) For input evaluation that consist of personnel, resource and budgets are insufficient. (3) For process evaluation, the committee conducted the scheme and determined the operation that consist of safety surveillance, Database system development, explicit knowledge development, community, strength development, public relations and assessment. (4) For product evaluation, the study found that they achieve the goal. But there were still contaminants in fresh food, Sulfite were found the most in fresh food, 33.33%. Some processed food didn't comply with the ministerial regulation, 75% of the product from flour found that preservative is over the permitted limit of the regulation. For conclusion, this study was successful by using CIPP-model. But there are some operation activities didn't pass the criteria. Therefore, administrator should support this policy for it will be defined preventive measure and enforce the related rules practically. The operator should adjust the operation methods by focusing on the entrepreneur are conscious of consumer safety, statute rules, People have knowledge about food consumptions and improve cooperation of the system.

Keywords : evaluation, operation, food Safety

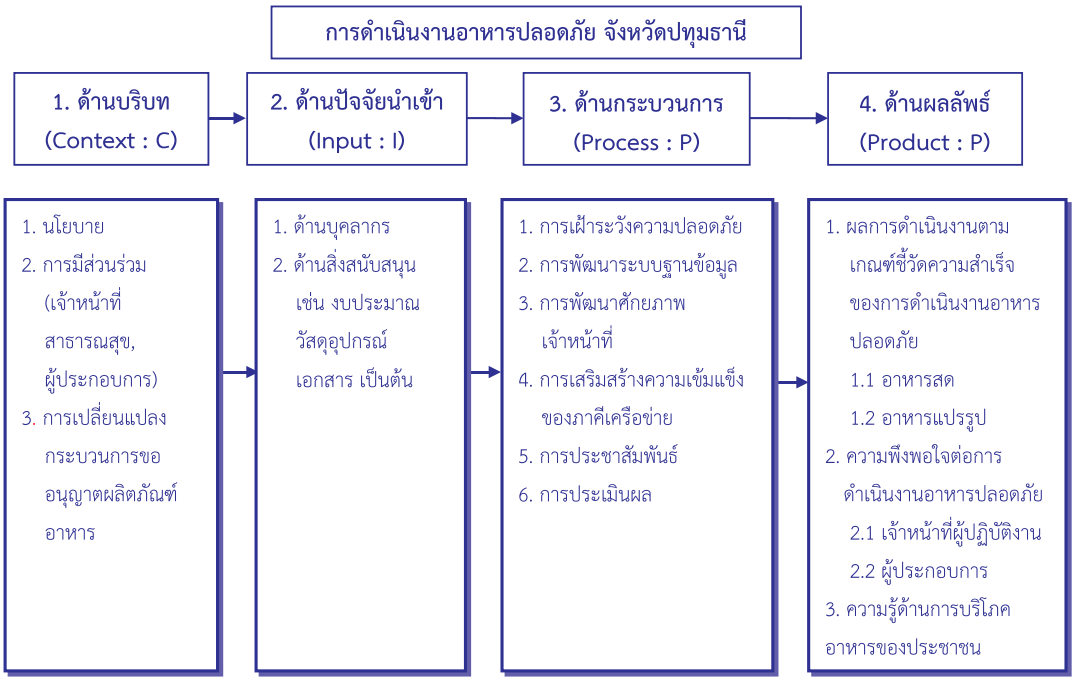
บทนำ

แผนพัฒนาการสาธารณสุข ฉบับที่ 12 (2560-2564) ได้กำหนดแผนยุทธศาสตร์กระตุ้นการเสริมสร้างสุขภาพคนไทยเชิงรุก ให้ความสำคัญกับการปฏิรูปด้านสุขภาพเพื่อให้คนไทยทุกช่วงวัยมีสุขภาพแข็งแรง พัฒนาระบบสุขภาพเชิงรุกด้วยการเน้นการส่งเสริมสุขภาพ การป้องกันควบคุมโรคและระบบการคุ้มครองผู้บริโภคที่มีประสิทธิผล เพื่อทำให้มีความปลอดภัยด้านอาหาร โดยมีมาตรการและแนวทางพัฒนาในการเสริมสร้างความเข้มแข็งของระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและบริการสุขภาพ อาศัยความร่วมมือขององค์กรหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ภาคีเครือข่ายเข้ามามีบทบาทในการสนับสนุน การควบคุมกำกับประเมินผล การใช้กฎข้อบังคับและมาตรการทางกฎหมายเพื่อทำให้ประชาชนมีศักยภาพด้านสุขภาพมากขึ้น[1] กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีภารกิจความรับผิดชอบและสนับสนุนการดำเนินงานตามนโยบายดังกล่าว เพื่อสร้างความเข้มแข็งในการกำกับดูแลและการคุ้มครองผู้บริโภค เน้นหลักในการดำเนินงานที่หลากหลายเพื่อสร้างความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยของอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการเฝ้าระวังสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในอาหารกลุ่มเสี่ยง การให้บริการประชาชน รวมทั้งเพิ่มช่องทางการเข้าถึงข้อมูลและองค์ความรู้ในการพัฒนาความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย[2] เพื่อตอบสนองนโยบายรัฐบาลในการสร้างสุขภาพแก่ประชาชน เน้นให้ประชาชนตระหนักในการดูแลสุขภาพ เลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย หลีกเลี่ยงจากปัจจัย หรือสาเหตุของการเกิดโรคทั้งโรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อ ซึ่งกระทรวงสาธารณสุขในฐานะเป็นผู้รับผิดชอบต่อสุขภาพของประชาชน มีการจัดกิจกรรมเพื่อสร้างกระแสให้ประชาชนมีความตื่นตัวในการสร้างสุขภาพอย่างต่อเนื่อง อาทิ จัดงานมหกรรมรวมพลังสร้างสุขภาพ ซึ่งจากการประเมินผลพบว่า ประชาชนให้ความสนใจในการดูแลสุขภาพมากขึ้น[3] จังหวัดปทุมธานีเป็นจังหวัดที่มีการเจริญเติบโตทางด้านเศรษฐกิจอย่างรวดเร็ว ทำให้มีการเปลี่ยนแปลงสภาพทางสังคม จากการผลิตจากภาคเกษตรกรรมเป็นการผลิตในภาคอุตสาหกรรม ส่งผลให้จังหวัดปทุมธานีเป็นแหล่งการค้า การลงทุน แหล่งของตลาดแรงงาน สถานประกอบการธุรกิจ การค้าและอุตสาหกรรมจำนวนมาก โดยเฉพาะเป็นที่ตั้งของตลาดค้าส่งขนาดใหญ่ คือ ตลาดไท ตลาดสี่มุมเมือง และตลาดไอยรา ซึ่งเป็นศูนย์กลางในการผลิตและกระจายอาหารที่สำคัญไปสู่ประชาชนทั้งประเทศ และยังมีนิคมอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ได้แก่ นิคมอุตสาหกรรมนวนคร นิคมอุตสาหกรรมบางกระดี และนิคมอุตสาหกรรมขนาดเล็กจำนวนมาก จากบริบทดังกล่าว จังหวัดปทุมธานีจึงได้กำหนดเป็นแผนพัฒนาจังหวัด 5 ปี (พ.ศ. 2561-2565) ยุทธศาสตร์ที่ 2 ยกระดับการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารให้มีคุณภาพและมาตรฐานสู่ตลาดโลก[4] และสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องตลอดมา ซึ่งจากผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่ผ่านมายังพบสารปนเปื้อนในอาหารสดและอาหารแปรรูปไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในฐานะการทำหน้าที่เป็นหน่วยงานควบคุมตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารปลอดภัยและการให้บริการเพื่อคุ้มครองสุขภาพประชาชน (food safety regulator for health protection at provincial level) ตามเกณฑ์ที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด ซึ่งต้องมีการพัฒนาคุณภาพระบบงานอาหารปลอดภัย เพื่อประเมินผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นจากนโยบายดังกล่าวสำหรับนำไปใช้ในการกำหนดยุทธศาสตร์และแผนงาน/โครงการพัฒนางานด้านอาหารปลอดภัย[5] แก้ไขปัญหาสุขภาพของประชาชนในระดับพื้นที่ รวมทั้งใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาและประกอบการตัดสินใจในการจัดระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัยให้สอดคล้องกับสภาพบริบทและความต้องการของชุมชน ผู้ศึกษาจึงได้ดำเนินการประเมินผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัยของจังหวัดปทุมธานี ปี 2561 โดยมี

วัตถุประสงค์เพื่อประเมินผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัย จังหวัดปทุมธานี ในกลุ่มอาหารสด เช่น เนื้อสัตว์สด อาหารทะเลสด ผักผลไม้สด และน้ำมันทอดซ้ำ เป็นต้น และอาหารแปรรูป เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากแป้ง เป็นต้น ตามวิธีการประเมินรูปแบบซิปป์ (CIPP Model) ทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ ด้านบริบท ด้านปัจจัยนำเข้า ด้านกระบวนการ และด้านผลลัพธ์ และนำผลการดำเนินงานไปใช้เป็นแนวทางพัฒนาการจัดการระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

กรอบแนวคิดในการศึกษา ใช้ทฤษฎี CIPP Model ของสตัฟเฟิลบีม (Daniel L. Stufflebeam)[6]



วิธีการวิจัย

1. รูปแบบการวิจัย

โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงพรรณนา (descriptive research) แบบศึกษาภาคตัดขวาง ณ จุดเวลาใดเวลาหนึ่ง (cross – sectional study) ระยะเวลาดำเนินการศึกษาตั้งแต่เดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2561

2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร ได้แก่ ผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ที่ดำเนินงานอาหารปลอดภัยระดับจังหวัด อำเภอ และตำบล ผู้ประกอบการอาหาร และผู้บริโภค/ประชาชน ในจังหวัดปทุมธานี กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้บริหาร คือ นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสาธารณสุขอำเภอ ในจังหวัดปทุมธานี จำนวน 16 คน ผู้ปฏิบัติงาน คือ ผู้รับผิดชอบงานอาหารปลอดภัยของจังหวัดปทุมธานีระดับจังหวัด อำเภอ และตำบล จำนวน 94 คน ผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 137 คน และผู้บริโภค/ประชาชน จำนวน 137 คน คัดเลือกกลุ่มตัวอย่างโดยไม่ใช้หลักการความน่าจะเป็น (nonprobability sampling) แบบการสุ่มกลุ่มตัวอย่างอย่างเจาะจง (purposive sampling)

3. เครื่องมือที่ใช้

3.1 แบบสอบถาม จำนวน 3 ชุด ได้แก่

ชุดที่ 1 แบบสอบถามสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง แบ่งเป็น 2 ชุด ชุดที่ 1 สำหรับผู้บริหาร

เกี่ยวกับความคิดเห็นต่อการดำเนินงานอาหารปลอดภัย ในด้านแผนการดำเนินงาน ด้านการสนับสนุน และชุดที่ 2 สำหรับผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับกิจกรรมการดำเนินงาน และความพึงพอใจต่อการดำเนินงานและผลสำเร็จของงานอาหารปลอดภัย ผลการดำเนินงาน ปัญหาอุปสรรคและข้อเสนอแนะ เป็นแบบคำถามปลายเปิด และแปลผลด้วยวิเคราะห์เชิงเนื้อหา

ชุดที่ 2 แบบสอบถามผู้ประกอบการอาหาร เกี่ยวกับความรู้เรื่องอาหารปลอดภัย ด้านการผลิตอาหาร และด้านการจำหน่ายอาหารแปรรูป และแบบวัดความพึงพอใจต่อการดำเนินงานอาหารปลอดภัย โดยแบบสอบถามประกอบด้วย ข้อมูลทั่วไป เพศ อายุ รายได้ การศึกษา สถานประกอบการ และระยะเวลาที่ประกอบอาชีพนี้ ความรู้เรื่องด้านอาหารปลอดภัย ด้านการผลิตอาหาร (10 ข้อ) ด้านการจำหน่ายอาหารแปรรูป (10 ข้อ) ตอบถูก (1 คะแนน) ตอบผิด (0 คะแนน) และแบบวัดความพึงพอใจต่อการดำเนินงานอาหารปลอดภัย แบ่งเป็น 4 ระดับคือ ไม่พอใจ (1 คะแนน) ต่ำ (2 คะแนน) ปานกลาง (3 คะแนน) และมาก (4 คะแนน) ชุดที่ 3 แบบสอบถามผู้บริโภค/ประชาชนเกี่ยวกับความรู้ด้านอาหารสด เช่น เนื้อสัตว์สด อาหารทะเลสด ผักผลไม้สด และน้ำมันทอดซ้ำ เป็นต้น และอาหารแปรรูป เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากแป้ง เป็นต้น โดยแบบสอบถามประกอบด้วย ข้อมูลทั่วไป เช่น เพศ อายุ รายได้ อาชีพ และการศึกษา ความรู้ด้านอาหารสด (6 ข้อ) และความรู้ด้านอาหารแปรรูป (6 ข้อ) ตอบถูก (1 คะแนน) ตอบผิด (0 คะแนน)

ผู้ศึกษาแบ่งเกณฑ์คะแนนความรู้ทั้ง 2 ชุด เป็น 3 ระดับ[7] ดังนี้

ระดับความรู้ต่ำ หมายถึง ได้คะแนนน้อยกว่าร้อยละ 60

ระดับความรู้ปานกลาง หมายถึง ได้คะแนนระหว่างร้อยละ 60 – 79

ระดับความรู้สูง หมายถึง ได้คะแนนมากกว่าร้อยละ 80 ขึ้นไป

ความตรงและความเชื่อมั่นของเครื่องมือ

ความตรง (validity) เครื่องมือที่ใช้เก็บข้อมูลจากผู้บริหาร ผู้ปฏิบัติงาน ผู้ประกอบการอาหาร ผู้บริโภค/ประชาชนได้รับการตรวจสอบความตรงของเนื้อหาโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน นำข้อคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญมาปรับข้อความความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม (reliability) โดยนำแบบสอบถามไปทดลองใช้ (try out) กับผู้ที่มีคุณลักษณะเหมือนกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 ราย และนำมาคำนวณหาค่าความเชื่อมั่นของเครื่องมือโดยใช้การวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์ครอนบาคของอัลฟา (Cronbach's Alpha Coefficient) ได้ค่าความเชื่อมั่นของเครื่องมือใน ชุดที่ 1 แบบสอบถามสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง ชุดที่ 2 แบบสอบถามผู้ประกอบการอาหาร และชุดที่ 3 แบบสอบถามผู้บริโภค/ประชาชนทั่วไป ตามการประเมินผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัย เท่ากับ 0.753, 0.795 และ 0.815 ตามลำดับ

3.2 แบบรายงานผลการตรวจวิเคราะห์อาหารสดด้วยชุดเบื้องต้นจาก mobile unit เขตสุขภาพที่ 4 และแบบรายงานผลการตรวจวิเคราะห์อาหารแปรรูปจากห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

4. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

4.1 การเก็บรวบรวมข้อมูลของผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง ทางผู้ศึกษาจัดทำหนังสือจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปทุมธานี เพื่อขออนุญาตผู้อำนวยการโรงพยาบาล สาธารณสุขอำเภอในการสอบถามข้อมูลจากบุคลากรในสังกัดโรงพยาบาล/สาธารณสุขอำเภอ/ รพ.สต. โดยส่งแบบสอบถามไปทางไปรษณีย์และให้กรอกแบบสอบถามส่งกลับคืนทางไปรษณีย์

4.2 การเก็บรวบรวมข้อมูลของผู้ประกอบการจากผู้ผลิตอาหารที่สถานที่ผลิต และผู้จำหน่ายอาหารสดที่ตลาดสดประเภทที่ 1 ในแต่ละอำเภอ

4.3 การเก็บรวบรวมข้อมูลของผู้บริโภค/ประชาชนที่ตลาดสดประเภทที่1และห้างสรรพสินค้า

4.4 การเก็บรวบรวมผลวิเคราะห์จากรายงานผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาในครั้งนี้วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณโดยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ความถี่ และร้อยละ

ผลการวิจัย

ผลการประเมินการดำเนินงานอาหารปลอดภัย จังหวัดปทุมธานี ปี 2561 จำแนกรายด้านตาม CIPP Model ผลปรากฏดังนี้

ส่วนที่ 1 การประเมินด้านบริบท (Context Evaluation)

1. ผู้บริหารทราบวัตถุประสงค์ชัดเจนในการดำเนินงาน มีการกำหนดกลยุทธ์และแผนงานการดำเนินงานที่เหมาะสม ส่วนกลางยังมีการกำหนดกิจกรรมให้ส่วนภูมิภาคปฏิบัติ การบรรลุวัตถุประสงค์หรือผลสำเร็จของงานขึ้นอยู่กับผู้บริหาร ผู้รับผิดชอบงานทั้งในระดับจังหวัด อำเภอและตำบล สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ พบว่า แม้ผู้รับผิดชอบงานมีความรู้และเข้าใจวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานอาหารปลอดภัย ก็ตาม แต่กลวิธีการดำเนินงานยังขาดทิศทางที่ชัดเจน ส่วนใหญ่มุ่งเน้นร้านจำหน่ายอาหารในตลาดสดประเภท 1 แต่ในโรงเรียน ตลาดนัด แผงลอย รถเร่ ยังเป็นปัญหาต่อการดำเนินงาน เนื่องจากตลาดนัด แผงลอย มีการเคลื่อนที่ของสถานที่จำหน่าย ทำให้ยากต่อการดำเนินงานและการติดตามต่อเนื่อง

2. การมีส่วนร่วมของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและผู้ประกอบการอาหาร พบว่า มีการพัฒนากลยุทธ์การดำเนินงานโดยกำหนดเป้าหมาย กลวิธีและแนวทางปฏิบัติแตกต่างกันตามสภาพพื้นที่ ดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยในอาหาร พัฒนาองค์ความรู้แก่ผู้ประกอบการเกี่ยวกับพระราชบัญญัติอาหาร พระราช-บัญญัติสาธารณสุข กฎหมายท้องถิ่น การส่งเสริมและพัฒนาความเข้มแข็งของผู้ประกอบการ ประชุมในรูปชมรม และการสร้างเครือข่ายชมรมให้การสนับสนุนวัสดุ อุปกรณ์ตามสมควร

3. การมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการอาหาร พบว่า ส่วนใหญ่ให้ความร่วมมือแต่มีข้อจำกัด เช่น การปรับปรุงโครงสร้างสถานที่ การเก็บตัวอย่างส่งวิเคราะห์บางรายการต้องใช้ปริมาณมาก ทำให้เสียโอกาสในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และในด้านการบังคับใช้กฎหมาย เช่น หากผลการตรวจประเมินทั้งในด้านของสถานที่และผลิตภัณฑ์ ไม่เป็นไปตามกฎหมาย ต้องถูกดำเนินคดีและหยุดการประกอบกิจการ ผลจากการศึกษาความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยของผู้ประกอบการ พบว่า ส่วนใหญ่มีความรู้ด้านอาหารสด เช่น เนื้อสัตว์สด อาหารทะเลสด ผักผลไม้สด และน้ำมันทอดซ้ำ เป็นต้น ในระดับปานกลาง ร้อยละ 51.82 ด้านอาหารแปรรูป เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากแป้ง เป็นต้น พบว่า ส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับปานกลาง ร้อยละ 59.12 ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวน ร้อยละ และระดับความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยของผู้ประกอบการ (n=137)

ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัย	จำนวน	ร้อยละ
1. อาหารสด (เนื้อสัตว์สด อาหารทะเลสด ผักผลไม้สด และน้ำมันทอดซ้ำ)		
ระดับต่ำ	33	24.09
ระดับปานกลาง	71	51.82
ระดับสูง	33	24.09
2. อาหารแปรรูป (ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากแป้ง)		
ระดับต่ำ	13	9.49
ระดับปานกลาง	81	59.12
ระดับสูง	43	31.39
รวม	**137**	**100.00**

4. การเปลี่ยนแปลงกระบวนการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร จากนโยบายของรัฐบาลและแผนยุทธศาสตร์ กระทรวงสาธารณสุขที่ได้มุ่งเน้นการปรับปรุงกฎหมายให้ทันสมัย ปรับลดกระบวนการขออนุญาตในการกำกับดูแลให้มีความโปร่งใส ฉับไว เพื่ออำนวยความสะดวกทางการค้า เนื่องจากการขยายตัวของธุรกิจ

ด้านอาหารทำให้มีผู้มายื่นคำขอเป็นจำนวนมากนั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้สนองนโยบายดังกล่าว โดยได้จัดทำระบบ E-submission การยื่นคำขออนุญาตผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ขึ้นทำให้ผู้ประกอบการได้รับความสะดวก ลดระยะเวลาการรอและลดจำนวนเอกสารการยื่นคำขอลงนอกจากนี้เป็นการลดขั้นตอนและเพิ่มความโปร่งใสในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่สอดคล้องกับ พ.ร.บ. อำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558 ที่ให้มีการปรับลดกระบวนการขออนุญาตให้ถูกต้อง รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ

ส่วนที่ 2 การประเมินความเหมาะสมและเพียงพอด้านปัจจัยนำเข้า (Input Evaluation)

1. ปัจจัยด้านบุคลากร ระดับผู้บริหาร พบว่า ผู้บริหารมีการมอบหมายงานตามภารกิจแก่ผู้รับผิดชอบระดับจังหวัดมีการแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อควบคุมกำกับอย่างมีประสิทธิภาพ ผู้ที่มีบทบาทและมีส่วนเกี่ยวข้องประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ผู้ประกอบการ ผู้บริโภค/ประชาชนและหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคีเครือข่ายมีการปรับเปลี่ยนการดำเนินงานที่สอดคล้องกับระบบการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ ระดับผู้ปฏิบัติ พบว่า ผู้ปฏิบัติงานที่ดำเนินงานอาหารปลอดภัยของจังหวัดปทุมธานี ประกอบด้วย ผู้รับผิดชอบของกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุขและกลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมในระดับจังหวัด ระดับอำเภอและระดับตำบล

2. ปัจจัยด้านสิ่งสนับสนุน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดได้รับงบประมาณสนับสนุนจากงบแผนพัฒนาจังหวัดปทุมธานีในการดำเนินงานต่อเนื่อง ตั้งแต่ปี 2559 -2561 และสนับสนุนรถ mobile unit เพื่อตรวจสารปนเปื้อนในอาหารและให้ความรู้กับประชาชน ในส่วนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาสนับสนุนงบประมาณและการพัฒนาองค์ความรู้ด้านวิชาการสำหรับเจ้าหน้าที่ และสำนักงานเขตสุขภาพที่ 4 สระบุรี สนับสนุนรถ Mobile Unit พร้อมทั้งทีมเจ้าหน้าที่มาดำเนินการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร ทั้งนี้งบประมาณที่ได้รับยังไม่เพียงพอต่อการดำเนินงานอาหารปลอดภัย

ส่วนที่ 3 การประเมินด้านกระบวนการ (Process Evaluation)

1. การเฝ้าระวังความปลอดภัย มีการแต่งตั้งคณะกรรมการความปลอดภัยด้านอาหาร โดยมีผู้ว่าราชการจังหวัดปทุมธานีเป็นประธาน คณะกรรมการประกอบด้วย นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดปทุมธานี เกษตรจังหวัด ปศุสัตว์จังหวัด พาณิชย์จังหวัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้อำนวยการเขตการศึกษา และตำรวจ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้มีส่วนร่วมในการวางแผนการดำเนินงานเชิงกลยุทธ์ พัฒนากระบวนการทำงานที่มีการบูรณาการกิจกรรม ทรัพยากรทั้งด้านบุคลากรและงบประมาณหรืออื่นๆ เพื่อดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร

2. การพัฒนาระบบฐานข้อมูล มีการจัดทำระบบฐานข้อมูลสถานประกอบการและผลิตภัณฑ์อาหารในระดับจังหวัด โดยคณะกรรมการความปลอดภัยด้านอาหาร มีการติดตามความก้าวหน้า วิเคราะห์ผลการดำเนินงาน เปรียบเทียบเกณฑ์ชี้วัด กิจกรรมที่จังหวัดดำเนินการ รวบรวมและประมวลปัญหาอุปสรรคและข้อเสนอแนะ เพื่อนำเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการวางแผนและประเมินผลด้านสุขภาพของจังหวัดปทุมธานี

3. การพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานอาหารปลอดภัย มีการร่วมประชุมปรึกษาและแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างเจ้าหน้าที่ รวมทั้งค้นหาแหล่งทรัพยากรร่วมกัน ร่วมวางแผนการดำเนินงานเชิงกลยุทธ์ วิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินงาน จุดแข็ง จุดอ่อนของการดำเนินงาน มีการจัดทำแผนการพัฒนาบุคลากรผู้รับผิดชอบเพื่อให้มีแนวทางการดำเนินงานร่วมกันเป็นแนวทางเดียวกัน อีกทั้งมีการเกื้อกูลกันในเชิงการบริหารจัดการทรัพยากร

4. การเสริมสร้างความเข้มแข็งของภาคีเครือข่าย คณะกรรมการความปลอดภัยด้านอาหาร ได้มีการจัดทำแผนการพัฒนาองค์ความรู้เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งแก่ผู้ประกอบการและประชาชนผู้บริโภค ทั้งในรูปการมีส่วนร่วมขององค์กรท้องถิ่น การศึกษาดูงานและแลกเปลี่ยนประสบการณ์

5. การประชาสัมพันธ์ มีการประชาสัมพันธ์ทั้งในเทศกาลงานประจำปีของจังหวัดและประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อท้องถิ่น เช่น cable T.V., หนังสือพิมพ์ท้องถิ่น, กิจกรรมรณรงค์, Application Smart Consumer, Line official , Facebook, web site เป็นต้น

6. การประเมินผลงาน มีการประเมินความก้าวหน้ารายไตรมาสและการประเมินผลการดำเนินงานประจำปี สรุปประเมินผลการดำเนินงานปัญหาอุปสรรคการดำเนินงาน รวมทั้งข้อเสนอแนะในการวางแผนการดำเนินงานในภาพของจังหวัด

ส่วนที่ 4 การประเมินด้านผลลัพธ์การดำเนินงาน (Product Evaluation)

1. ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ชี้วัดความสำเร็จของการดำเนินงานอาหารปลอดภัย

1.1 ผลจากการเฝ้าระวังอาหารสดของจังหวัดปทุมธานี ปี 2561 ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น พบว่าสารปนเปื้อนทั้ง 8 ประเภทที่ส่งตรวจ รวม 20,074 ตัวอย่าง ภาพรวมผ่านการตรวจ ร้อยละ 86.99 ตัวอย่างที่ผ่านการตรวจน้อยที่สุด (พบการปนเปื้อนมากที่สุด) ได้แก่ ซัลไฟต์ ร้อยละ 66.67 ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของอาหารสดที่ผ่านการตรวจสอบ ปี 2561 ในจังหวัดปทุมธานี

สารปนเปื้อน	จำนวนที่ตรวจ	จำนวนที่ผ่าน	ร้อยละ
สารเคมีกำจัดศัตรูพืช	12,599	10,087	80.06
กรดซาลิซิลิค	2,208	2,198	99.55
บอแรกซ์	2,054	2,011	97.91
โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์	1,796	1,795	99.94
ฟอร์มาลีน	1,277	1,244	97.42
สารโพลาร์	70	67	95.71
ซาบูทามอล	40	40	100.0
ซัลไฟต์	30	20	66.67
รวมทั้งสิ้น	**20,074**	**17,462**	**86.99**

1.2 ผลการเฝ้าระวังอาหารแปรรูปของจังหวัดปทุมธานี ปี 2561 ที่ผ่านการตรวจทางห้องปฏิบัติการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขของอาหารประเภทนั้นๆ พบว่า ตัวอย่างทั้ง 9 ประเภทรวมทั้งสิ้น 177 ตัวอย่าง ภาพรวมผ่านการตรวจ ร้อยละ 70.06 ตัวอย่างที่ผ่านการตรวจน้อยที่สุด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์จากแป้ง ร้อยละ 25.00 รองลงมา คือ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ร้อยละ 28.57 ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของอาหารแปรรูปที่ผ่านการตรวจสอบ ปี 2561 ในจังหวัดปทุมธานี

ผลิตภัณฑ์	จำนวนที่ตรวจ	จำนวนที่ผ่าน	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	108	81	75.00
น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	3	2	66.67
น้ำแข็ง	20	17	85.00
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ไก่ยอ)	14	4	28.57
เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	8	5	62.50

ตารางที่ 3 *(ต่อ)*

ผลิตภัณฑ์	จำนวนที่ตรวจ	จำนวนที่ผ่าน	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์อาหารจากวิสาหกิจชุมชน (OTOP) ได้แก่ ปลาดุกเส้นหวาน ปลาดุกเส้นเค็ม น้ำพริกนรก น้ำพริกแมงดา หมี่กรอบ น้ำเก๊กฮวย	7	6	85.71
น้ำปลา/ซอสปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนถั่วเหลือง	11	7	63.64
เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ชนิดผง)	2	1	50.00
ผลิตภัณฑ์จากแป้ง ได้แก่ บะหมี่เหลืองและก๋วยเตี๋ยวเส้นสด (เส้นเล็กและเส้นใหญ่)	4	1	25.00
รวมทั้งสิ้น	**177**	**124**	**70.06**

ผลจากการเฝ้าระวังอาหารสดและอาหารแปรรูปของจังหวัดปทุมธานี ปี 2561 พบว่า จำนวนตัวอย่างอาหาร ทั้ง 2 ประเภทที่ส่งตรวจ รวมทั้งสิ้น 20,251 ตัวอย่าง ภาพรวมผ่านการตรวจ ร้อยละ 86.84 อาหารสดผ่านการตรวจ ร้อยละ 86.99 อาหารแปรรูปผ่านการตรวจร้อยละ 70.06

2. ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการดำเนินงานอาหารปลอดภัย พบว่า ผู้รับผิดชอบงานการดำเนินงานอาหารปลอดภัย มีความพึงพอใจต่อการดำเนินงานอาหารปลอดภัยและความสำเร็จระดับปานกลาง ร้อยละ 62.77 และ 63.83 โดยให้เหตุผลว่าการดำเนินงานยากต่อการประสบความสำเร็จ เนื่องจากความชัดเจนของนโยบายและตัวชี้วัดที่ส่วนกลางกำหนดการชี้แจงล่าช้าและไม่ชัดเจนทำให้ผู้ปฏิบัติทำงานยาก รวมทั้งต้องประสานงานกับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานอื่นเพื่อบูรณาการกิจกรรม งบประมาณ และสายการบังคับบัญชาที่ปรับเปลี่ยนตามระบบ นอกจากนี้ผู้ประกอบการอาหารส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อการดำเนินงานอาหารปลอดภัยระดับปานกลาง ร้อยละ 63.82 และประชาชนมีความรู้ในการบริโภคอาหารในระดับสูง ร้อยละ 51.09

ตารางที่ 4 สรุปการวิเคราะห์ความสอดคล้องและข้อจำกัดระหว่างผู้บริหาร/ผู้ปฏิบัติงาน/ผู้ประกอบการ/ประชาชนต่อผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัยจังหวัดปทุมธานี

CIPP Model	ผู้บริหาร	ผู้ปฏิบัติงาน	ผู้ประกอบการ	ผู้บริโภค/ประชาชน
บริบท	มีกำหนดกลยุทธ์และแผนการดำเนินงานที่เหมาะสม และมีการแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อควบคุมกำกับอย่างมีประสิทธิภาพ	มีการวางแผนกลยุทธ์และแนวทางปฏิบัติให้เหมาะสมกับบริบทของแต่ละพื้นที่ และพัฒนาองค์ความรู้ให้แก่ผู้ประกอบการและภาคีเครือข่าย	ให้ความร่วมมือแต่มีข้อจำกัดบางประการ เช่น การปรับปรุงโครงสร้าง เนื่องจากต้องใช้งบประมาณ และไม่ต้องการให้ดำเนินคดีหากพบการกระทำความผิด	-
ปัจจัยนำเข้า	สนับสนุนด้านบุคลากรและงบประมาณ	บุคลากรและงบประมาณไม่เพียงพอต่อการดำเนินงานอาหารปลอดภัย	-	-
กระบวนการ	ควบคุมกำกับการดำเนินงานให้บรรลุตามเป้าหมายตัวชี้วัด	มีการจัดทำแผนงานโครงการและกำหนดกลวิธีดำเนินงาน ได้แก่ การเฝ้าระวังความปลอดภัย การพัฒนาระบบฐานข้อมูล การพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ การเสริมสร้างความเข้มแข็งภาคีเครือข่าย การประชาสัมพันธ์ และการประเมินผล	ให้ความร่วมมือกับเจ้าหน้าที่ในการเฝ้าระวังมาตรฐานอาหารสดและอาหารแปรรูป	ร่วมเป็นภาคีเครือข่ายในการเฝ้าในการดำเนินงานอาหารปลอดภัย

CIPP Model	ผู้บริหาร	ผู้ปฏิบัติงาน	ผู้ประกอบการ	ผู้บริโภค/ประชาชน
ผลลัพธ์	ผลการดำเนินงานผ่านเกณฑ์ตามตัวชี้วัดและทราบปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงานอาหารปลอดภัย	ผลงานบรรลุตามเป้าหมาย แต่ยังพบการใช้สารปนเปื้อนในอาหารสด และอาหารแปรรูปยังไม่ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด และมีความพึงพอใจพอใจต่อการดำเนินงานอาหารปลอดภัยระดับปานกลาง	มีตระหนักในการการควบคุมคุณภาพอาหารสดและอาหารแปรรูปให้เป็นไปตามกฎหมาย	ประชาชนมีความรู้ในการบริโภคอาหารในระดับสูง

อภิปรายผล

ผลการประเมินผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัยจังหวัดปทุมธานี พบว่า **ด้านบริบท** มีกำหนดกลยุทธ์และแผนการดำเนินงานที่เหมาะสม มีการแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อควบคุมกำกับอย่างมีประสิทธิภาพ ผู้ที่มีบทบาทและมีส่วนเกี่ยวข้องประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ผู้ประกอบการ ผู้บริโภค/ประชาชน และหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคีเครือข่าย มีการปรับเปลี่ยนการดำเนินงานที่สอดคล้องกับระบบการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้ จังหวัดปทุมธานีมีการกำหนดแนวทางการดำเนินงานอาหารปลอดภัยเป็นแผนยุทธศาสตร์ของจังหวัด รวมถึงจัดทำโครงการในการแก้ไขปัญหาที่สอดคล้องกับบริบทในแต่ละพื้นที่ สอดคล้องกับการศึกษาของ นิฤมล กมุทชาติ พบว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จคือ นโยบายสนับสนุนจากระดับจังหวัดอย่างชัดเจนและมีการแปลงนโยบายในระดับพื้นที่อย่างสอดคล้องกัน การสร้างทีมนำที่เข้มแข็ง สร้างเครือข่ายในการดำเนินงานและการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน นโยบายในการดำเนินจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ทำให้การพัฒนาระบบสุขภาพอำเภอบรรลุตามเป้าหมาย และการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายโดยร่วมแสดงความคิดเห็น ร่วมวางแผน ร่วมดำเนินการและร่วมแก้ไขปัญหาสาธารณสุขเป็นกลไกหนึ่งในการพัฒนาระบบสุขภาพอำเภอ[8] **ด้านกระบวนการ** คณะทำงานมีการจัดทำแผนงานโครงการและกำหนดกลวิธีดำเนินงาน อาทิ การเฝ้าระวังความปลอดภัยการพัฒนาระบบฐานข้อมูล การพัฒนาองค์ความรู้ การเสริมสร้างความเข้มแข็งชุมชน การประชาสัมพันธ์ และการประเมินผล **ด้านปัจจัยนำเข้า** คือ บุคลากร ทรัพยากร ทั้งงบประมาณและสิ่งสนับสนุนอื่นๆ ยังไม่เพียงพอ สอดคล้องกับการศึกษาของสุภาวดี พงษ์เสนาะ พบว่า การประเมินความเหมาะสมของปัจจัยนำเข้า อยู่ในระดับปานกลางซึ่งแสดงให้เห็นว่าความเพียงพอ และเหมาะสมของอัตรากำลังที่ให้บริการด้านสาธารณสุขในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลต้องมีจำนวนที่เพียงพอ การสนับสนุนงบประมาณและอุปกรณ์ เครื่องมือต่างๆ ให้มีประสิทธิภาพนั้นมีผลต่อการปฏิบัติงานของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากบุคลากรเป็นปัจจัยที่สำคัญที่จะต้องได้รับการพัฒนาศักยภาพ มีทัศนคติที่ดีในการดำเนินงาน อีกทั้งงบประมาณและทรัพยากรที่ได้รับจัดสรรอย่างเพียงพอและเหมาะสม ทำให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพมากขึ้น[9] **และด้านผลลัพธ์** ผลงานบรรลุตามเป้าหมายแต่ยังพบการใช้สารปนเปื้อนในอาหารสด และอาหารแปรรูปยังไม่ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด ดังนั้น ควรกำหนดแนวทางดำเนินงานอาหารปลอดภัยของจังหวัดปทุมธานีระยะยาวและครอบคลุมในทุกด้าน ควรมีมาตรการรองรับกรณีผลิตภัณฑ์ที่ไม่ผ่านมาตรฐาน ทั้งด้านการดำเนินคดีตามกฎหมาย การพัฒนาปรับปรุงมาตรฐานสถานที่ผลิต และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อีกทั้งผู้ประกอบการควรปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน ซึ่งจะส่งผลให้การดำเนินงานอาหารปลอดภัยจังหวัดปทุมธานีผ่านเกณฑ์อาหารปลอดภัย

การศึกษาครั้งนี้มีจุดแข็ง คือ การประเมินผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในเชิงลึกอย่างรอบด้าน โดยใช้วิธีการประเมินรูปแบบซิปป์ (CIPP Model) ทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ ด้านบริบท ด้านปัจจัยนำเข้า ด้านกระบวนการ และด้านผลลัพธ์ ส่วนจุดอ่อนในการศึกษาครั้งนี้ คือ เป็นการศึกษาภาคตัดขวางเพียงปีงบประมาณ 2561 จึงยังไม่สามารถเฝ้าระวังอาหารแปรรูปให้ครอบคลุมทุกประเภทอาหาร เนื่องจากมีข้อจำกัดด้านงบประมาณและบุคลากร

สรุปผล

สรุปการนำ CIPP model มาศึกษาการดำเนินงานอาหารปลอดภัยนั้น พบว่าผลงานบรรลุตามเป้าหมายแต่บางกิจกรรมยังไม่ผ่านเกณฑ์ ดังนั้นระดับบริหารควรให้การสนับสนุนส่งเสริมเพื่อให้มีการกำหนดมาตรการและบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง ผู้ปฏิบัติควรปรับวิธีการทำงานโดยมุ่งเน้นให้สร้างความตระหนักให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามกฎหมายและไม่ขายโดยการเอาเปรียบผู้บริโภค ประชาชนมีความรอบรู้ด้านการบริโภคอาหาร ยกระดับภาคีเครือข่ายให้เข้มแข็ง และมุ่งเน้นการดำเนินงานเชิงบูรณาการทุกภาคส่วน

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอสำหรับผู้บริหาร ควรกำหนดแนวนโยบาย กิจกรรม และขอบเขตความรับผิดชอบให้มีความชัดเจน เพื่อลดช่องว่างการปฏิบัติงานในระดับผู้ปฏิบัติ เนื่องจากการดำเนินงานอาหารปลอดภัยเป็นการบูรณาการเชิงนโยบาย กิจกรรม และทรัพยากรทั้งในส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ควรเน้นการบริหารจัดการแนวใหม่เมื่อนำลงสู่การปฏิบัติ ส่งเสริม และสนับสนุนให้ภาคีเครือข่ายด้านสุขภาพดำเนินการขับเคลื่อน เพื่อเป็นการขยายความรู้ไปยังครอบครัวและชุมชน หน่วยงานในส่วนกลางโดยเฉพาะกระทรวงที่มีส่วนเกี่ยวข้องควรมีการจัดระบบ กำหนดมาตรการ ข้อบังคับ หรือกฎหมาย และการบังคับใช้ให้จริงจังมากยิ่งขึ้น

2. ข้อเสนอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน ควรนำผลการประเมินเสนอให้คณะกรรมการเพื่อนำไปเป็นข้อมูลในการวางแผนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยของจังหวัดให้มีการบูรณาการและมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น จังหวัดควรปรับรูปแบบการดำเนินงานเป็นทีมและมีการบูรณาการร่วมกับภาคส่วนอื่นแบบพันธมิตรสุขภาพมากขึ้น เนื่องจากเป้าหมายการดำเนินงานเมื่อเทียบกับปริมาณบุคลากรไม่สัมพันธ์กัน ผู้รับผิดชอบงานอาหารปลอดภัยมีไม่เพียงพอ ซึ่งจะต้องปฏิบัติทั้งกิจกรรมที่ส่วนกลางกำหนด และกิจกรรมที่จำเป็นในระดับพื้นที่ของจังหวัด อำเภอ และตำบล

3. ข้อเสนอสำหรับผู้ประกอบการ ควรให้ความสำคัญกับการปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัดและคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ

4. ข้อเสนอสำหรับผู้บริโภค/ประชาชน ควรเน้นการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างกระแสให้ประชาชนและผู้ประกอบการรับทราบสถานการณ์ มีความรอบรู้ด้านการเลือกบริโภคอาหารปลอดภัยและการคุ้มครองผู้บริโภค

5. ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษาครั้งต่อไป ควรมีการศึกษาในรูปแบบการศึกษาเชิงทดลองโดยการพัฒนารูปแบบการดำเนินงานเชิงบูรณาการเพื่อจัดการปัจจัยที่เป็นปัญหา สนับสนุนบุคลากรและงบประมาณในพื้นที่นำร่อง และวิเคราะห์เปรียบเทียบการดำเนินงานกับรูปแบบเดิม และควรมีการศึกษาเปรียบเทียบภาระการปฏิบัติหน้าที่ของเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบงานอาหารปลอดภัยระหว่างพื้นที่ที่มีสถานประกอบการอาหารจำนวนมากกับพื้นที่ที่มีจำนวนสถานประกอบการอาหารจำนวนน้อย เพื่อนำไปสู่การดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่เป็นรูปธรรมและยั่งยืน

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณผู้อำนวยการโรงพยาบาลสาธารณสุขอำเภอ และเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ/โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล (รพ.สต.)/ผู้รับผิดชอบงานอาหารปลอดภัย ขอขอบพระคุณผู้ที่ได้ให้การสนับสนุนและช่วยเหลือทำให้การดำเนินงานศึกษาในครั้งนี้สำเร็จลุล่วง ได้แก่ นายแพทย์ณรงค์ ตั้งตรงไพโรจน์ นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดปทุมธานี สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปทุมธานี

เอกสารอ้างอิง

1. กระทรวงสาธารณสุข. แผนพัฒนาการสาธารณสุข ฉบับที่ 12 (2560-2564). [อินเทอร์เน็ต]. [เข้าถึงเมื่อ 20 มิ.ย. 2561]. เข้าถึงได้จาก: http://wops.moph.go.th/ops/oic/data/
2. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ณ สถานที่จำหน่าย (ส่วนภูมิภาค) ปี 2560. [อินเทอร์เน็ต]. [เข้าถึงเมื่อ 10 ก.ค. 2561]. เข้าถึงได้จาก: https://webs.rmutl.ac.th/assets/upload/files/
3. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. หลักเกณฑ์ในการรับรองสุขภาพดี เริ่มที่อาหารปลอดภัย. กรุงเทพฯ: ม.ป.ท.; 2554.
4. สำนักงานจังหวัดปทุมธานี. แผนยุทธศาสตร์จังหวัดปทุมธานี ปี 2561-2565. ปทุมธานี: เอกสารอัดสำเนา; 2561.
5. นิศา ชูโต. การประเมินโครงการ. กรุงเทพฯ: ธรรมสารการพิมพ์; 2550.
6. Stufflebeam, D.L., Madaus, George F., Kellaghan, T. Evaluation Models. Viewpoints on Educational and Human Services Evaluation. 2nd ed. 2000.
7. บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธ์. การวิจัย การวัดและการประเมินผล. นครปฐม: โครงการศึกษาต่อเนื่อง. 2553.
8. นิฤมล กมุทชาติ. การประเมินผลการพัฒนางานระบบสุขภาพอำเภอของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดมหาสารคาม. วารสารวิจัยและพัฒนาระบบสุขภาพ 2557;7.
9. สุภาวดี พงษ์เสนาะ. การประเมินผลการนำนโยบายโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลไปปฏิบัติในอำเภอพร้าว จังหวัดเชียงใหม่ [วิทยานิพนธ์ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต]. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่; 2556.