

รูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทย

สุชาติ สุขเจริญ¹, เอกชัย ชัยเดช², อารยา วงศ์ป้อม³

(วันที่รับบทความ: 15 พฤศจิกายน 2565, วันที่แก้ไข: 10 เมษายน 2566, วันที่ตอบรับ 27 เมษายน 2566)

บทคัดย่อ

งานวิจัยใช้รูปแบบการวิจัยแบบผสมผสาน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์และรูปแบบการพัฒนาพื้นที่อาหารริมบาทวิถีของประเทศไทย จำนวน 24 จังหวัด เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม แบบประเมินพื้นที่อาหารริมบาทวิถี และการสนทนากลุ่มของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขภาพอาหารระดับจังหวัด เทศบาล และผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถีเกี่ยวกับสถานการณ์และปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนา ได้แก่ นโยบาย การบริหารจัดการ การใช้มาตรการทางกฎหมาย และมาตรฐานสุขภาพอาหาร การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ และการสร้างภาคีเครือข่าย โดยใช้กระบวนการวางแผนแบบมีส่วนร่วม AIC เพื่อพัฒนารูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทย การวิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติเชิงพรรณนา การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า รูปแบบของการจัดการอาหารริมบาทวิถี มี 6 รูปแบบ ได้แก่ (1) พื้นที่ปิดถนน (2) พื้นที่ไม่ปิดถนน (3) พื้นที่เฉพาะ โดยมีรูปแบบการใช้บริการ (4) คนในพื้นที่ (5) รองรับการท่องเที่ยว (6) คนในพื้นที่และรองรับการท่องเที่ยว โดยรูปแบบการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีให้ประสบความสำเร็จจำเป็นต้องศึกษาสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารริมบาทวิถี กำหนดเป้าหมาย และแนวทางปฏิบัติ ได้แก่ (1) กำหนดแนวทางการปฏิบัติที่ชัดเจน เช่น การกำหนดนโยบาย การพัฒนาความรู้ผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี การติดตามกระตุ้นเตือนโดยเจ้าหน้าที่ และการควบคุม กำกับโดยคณะกรรมการ/ชมรม/สมาคมในพื้นที่ และการยกย่องเชิดชูเกียรติแก่แผงจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่มีการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐาน (2) การกำกับติดตามของเจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นแกนหลัก หน่วยงานสาธารณสุขเป็นหน่วยงานสนับสนุน (3) การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง (4) การมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี

คำสำคัญ : อาหารริมบาทวิถี รูปแบบการพัฒนา การจัดการ

สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย

Corresponding Author : เอกชัย ชัยเดช email : ekkachai.doh@gmail.com

The Model to develop Street Food Management in Thailand

Suchart Sukcharoen, Ekkachai Chaidet, Araya Wongpom

(Receive 15th November 2022; Revised: 10th April 2023; Accepted 27th April 2023)

Abstract

This research uses a mixed method research model. The objective of this research is to study the situation of street food. and study the pattern of development of street food in Thailand in 24 provinces. The researchers Collect data using questionnaires use assessment form for food sanitation standard and a group discussion of officials in charge of food sanitation at the provincial, municipal level and street food operators about the situation and factors affecting the development such as policy, management Implementation of legal measures and food sanitation standards, potential development of food entrepreneurs and building network partners together with the use of participatory planning process AIC to develop a model of street food management in Thailand. The data analyzed using descriptive statistics and content analysis. The results of the research revealed that there are 6 styles of street food, namely: (1) Road closed areas. (2) The area not closed to the road. (3) Specific area which each area has a service usage pattern. (4) Local people (5) Area supporting tourism (6) Local people and supporting tourism by the process of street food management. To be successful, it is necessary to study the situation related to street food along the way and must have clear goals and guidelines. The important measures to implement include: (1) guidelines for practice such as policy making; Knowledge development on food sanitation for street food operators Monitoring and prompting by staff and controls, directed by committees/clubs of street food operators. In addition, food stalls in street food areas have been honored for having adhered to the food sanitation standard, item (2), the supervision of local government officials as the core. and the public health officer as a support agency, (3) support from government agencies and related network partners; and (4) participation of street food operators.

Key Word : Street food, Development model, Management

Bureau of Food and Water Sanitation Department of Health

Corresponding Author : Ekkachai Chaidet email : ekkachai.doh@gmail.com

บทนำ

ปัจจุบันหาบเร่แผงลอยริมบาทวิถีในแทบทุกจังหวัด มีการขยายตัวเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะบริเวณพื้นที่เศรษฐกิจและพื้นที่กลางเมือง ซึ่งปัจจัยสำคัญที่ทำให้การประกอบอาชีพหาบเร่แผงลอยเป็นที่นิยมและยังคงอยู่จนถึงปัจจุบันคือ รูปแบบการดำรงชีวิตและพฤติกรรมของผู้บริโภคที่นิยมซื้ออาหารที่มีความหลากหลาย สะดวก และราคาถูก เนื่องจากเหตุผลทางเศรษฐกิจและค่าครองชีพที่สูงขึ้น จึงยังทำให้มีจำนวนผู้ค้าและผู้บริโภคเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ผลจากขยายตัวดังกล่าวได้ก่อให้เกิดผลกระทบในหลายด้าน ทั้งด้านความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง การสัญจรของประชาชน รวมทั้งความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร โดยเฉพาะการปนเปื้อนของอาหารที่จำหน่ายข้างถนน มีลักษณะการปนเปื้อนของเชื้อโรค และสารเคมีมีตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียม ประกอบปรุง และเสิร์ฟอาหาร โดยเฉพาะอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคส่วนมากไม่มีการปกปิด จึงมีการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง สารตะกั่ว และโลหะหนักจากไอเสียรถยนต์ รวมทั้งฝุ่นดิน ตามถนนที่ลมพัดผ่านมา อีกทั้งตัวผู้ขายเอง ก็เป็นแหล่งแพร่เชื้อโรคด้วยเนื่องจากผู้ขายส่วนใหญ่ ไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง และมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่ดี

จากข้อมูลการเฝ้าระวังแผงลอยจำหน่ายอาหารของกรมอนามัย⁽¹⁾ โดยเก็บตัวอย่างแผงลอยจำหน่ายอาหาร 154 แผง พบไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร 100 แผง คิดเป็นร้อยละ 64.94 ซึ่งพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในผักสด ร้อยละ 66.49 สูงสุด รองลงมาคืออาหารพร้อมบริโภค ร้อยละ

34.84 น้ำแข็ง ร้อยละ 34.43 มือผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ 31.54 น้ำดื่ม ร้อยละ 18.44 เครื่องดื่ม ร้อยละ 12.5 และภาชนะอุปกรณ์ ร้อยละ 15.14 และได้ตรวจสอบที่ปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ พอร์มาลิน สารกันรา สารบอแรกซ์ และสารฟอกขาว โดยพบพอร์มาลินปนเปื้อนมากที่สุด โดยเฉพาะในภาคเหนือ และภาคอีสาน ส่วนใหญ่พบในปลาหมึกสด และปลาหมึกอาร์เจนตินา ประกอบกับ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล⁽²⁾ สำรวจสถานการณ์ของอาหารริมบาทวิถีในปี 2562 พบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารจำนวน 50 ตัวอย่าง ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์เกินมาตรฐาน 21 ตัวอย่าง (ร้อยละ 42) ซึ่งเชื้อที่ตรวจพบ ได้แก่ E. Coli, Bacillus cereus, Salmonella spp. ซึ่งเป็นเชื้อจุลินทรีย์ที่สามารถก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษได้ โดยเฉพาะกลุ่มของอาหารที่ไม่ผ่านความร้อนก่อนการจัดเสิร์ฟหรือจำหน่าย จำนวน 12 ตัวอย่าง รองลงมาคืออาหารที่ผ่านความร้อนบางส่วนก่อนการจัดเสิร์ฟ จำนวน 7 ตัวอย่าง ในส่วนของข้อกำหนดที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านกายภาพ 3 อันดับแรก ได้แก่ การล้างภาชนะที่ยังไม่ถูกสุขลักษณะ การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร ไม่ปกปิดอาหารปรุงสุก และการรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารไปกำจัดไม่ถูกต้อง นอกจากนี้ระบบการควบคุมดูแลสถานประกอบการด้านสุขาภิบาลอาหารโดยใช้มาตรการทางกฎหมายตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ยังไม่สามารถดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากยังไม่มีกฎหมายที่มาจัดการด้านสุขลักษณะของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ซึ่งกองกฎหมาย กรมอนามัย⁽³⁾ ได้สำรวจสถานการณ์ในภาพรวมของประเทศในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น เรื่อง การจำหน่าย

สินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ในปี 2564 พบว่ามีจำนวนเทศบาล และ องค์การบริหารส่วนตำบล ร้อยละ 32.47 (จำนวน 2,186 แห่ง) จากการสำรวจข้อมูลองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ที่ตอบแบบสอบถาม 7,772 แห่ง

การพัฒนาอาหารริมบาทวิถีถือเป็นส่วนหนึ่งของทิศทางในการปฏิรูปประเทศในด้านสาธารณสุขประเด็นด้านอาหารปลอดภัยจะอยู่ภายใต้แผนการปฏิรูปสาธารณสุข ทั้งยังเป็นส่วนหนึ่งของการสร้างเสริมป้องกันและควบคุมโรค การคุ้มครองผู้บริโภค ในการดำเนินงานจะมีผู้เกี่ยวข้องตั้งแต่ เจ้าหน้าที่ภาครัฐเป็นผู้มีหน้าที่ควบคุมดูแล กำกับให้มีการประกอบกิจการ เป็นไปตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายเพื่อให้เกิดความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค ผู้ประกอบกิจการค้าอาหารต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบหรือข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ และผู้บริโภคต้องมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และพิทักษ์สิทธิของตนเอง

วัตถุประสงค์การศึกษา

1. วัตถุประสงค์หลัก

เพื่อพัฒนารูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทย

2. วัตถุประสงค์เฉพาะ

2.1 เพื่อศึกษาสถานการณ์และรูปแบบการจัดการของพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถีของ ประเทศไทย

(2) เพื่อสร้างรูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถี โดยใช้กระบวนการวางแผนแบบมีส่วนร่วม (AIC)

(3) เพื่อศึกษาประสิทธิผลของการใช้รูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถี ในด้านความรู้ด้านสุขภาพและความพึงพอใจของผู้ประกอบการและผู้บริโภค

ที่มาใช้บริการพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี

(4) เพื่อศึกษาผลกระทบเชิงเศรษฐกิจจากการดำเนินการพัฒนาพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี

วิธีการศึกษา

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Method) มุ่งศึกษาการสร้างรูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถี โดยแบ่งวิธีการศึกษาวิจัยออกเป็น 3 ระยะ ได้แก่

ระยะที่ 1 เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive Research) เพื่อศึกษาสถานการณ์และรูปแบบการจัดการของพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี ในพื้นที่เป้าหมาย

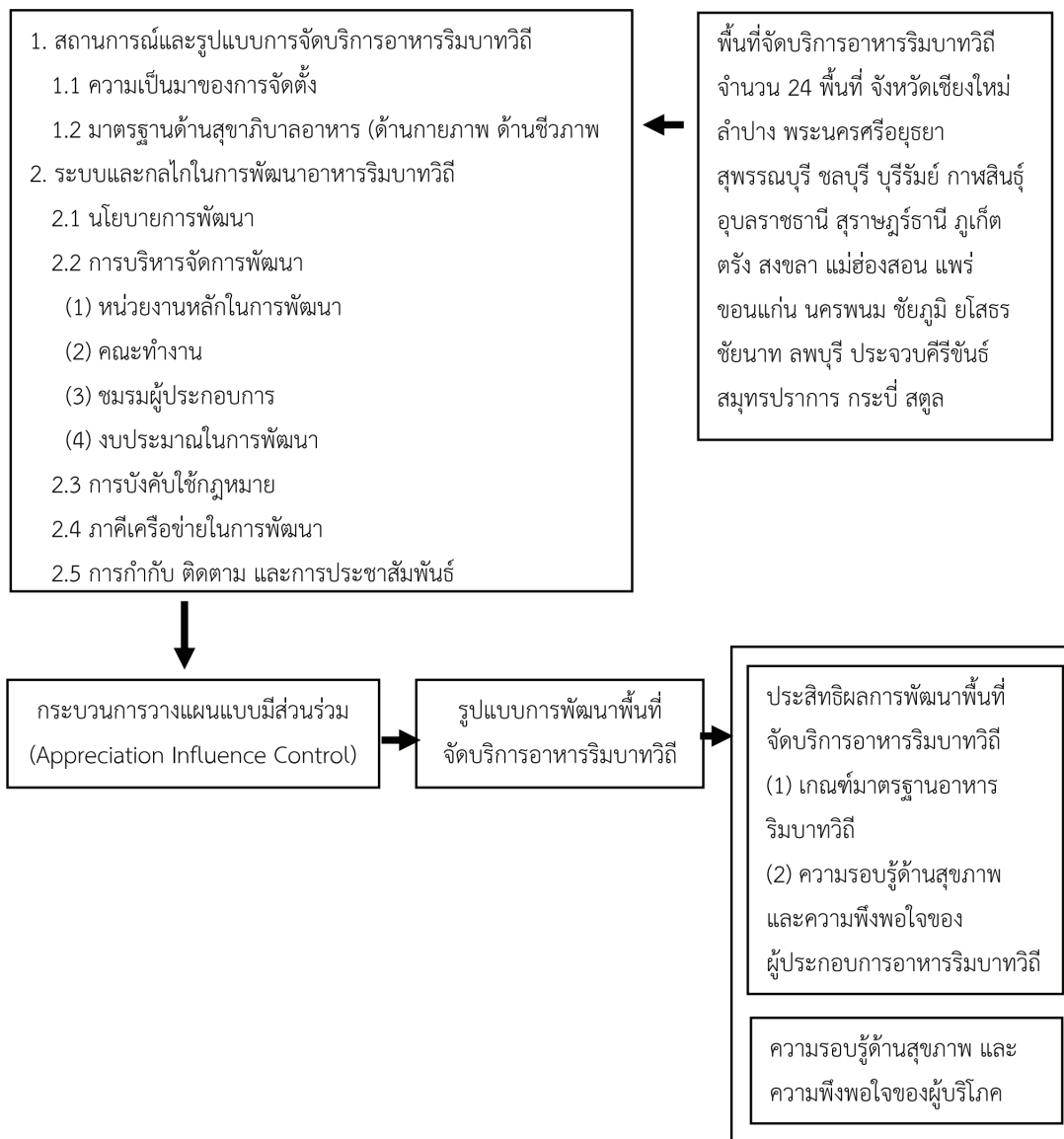
ระยะที่ 2 เป็นการศึกษาเชิงปฏิบัติการ (Action Research) เพื่อสร้างรูปแบบในการพัฒนาต้นแบบพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี โดยใช้กระบวนการการวางแผนอย่างมีส่วนร่วม (AIC) และการทดลองใช้เกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี โดยพื้นที่เดิมเป็นพี่เลี้ยง (Coaching)

ระยะที่ 3 เป็นการศึกษาประสิทธิผลของการใช้รูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถี ประกอบด้วย 1. ประเมินผลของรูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถี 2. ประเมินผลความรู้ ความเข้าใจ ความรอบรู้ด้านสุขภาพ และความพึงพอใจของผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี 3. ประเมินผลความพึงพอใจผู้บริโภคที่มาใช้บริการพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี 4. ประเมินผลกระทบเชิงเศรษฐกิจจากการดำเนินการพัฒนาพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี

โดยมีกลุ่มตัวอย่างได้แก่พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถีที่เป็นตัวแทนของภาคจำนวน 24 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ ลำปาง พระนครศรีอยุธยา สุพรรณบุรี ชลบุรี บุรีรัมย์

กาฬสินธุ์ อุบลราชธานี สุราษฎร์ธานี ภูเก็ต ตรัง สงขลา แม่ฮ่องสอน แพร์ ขอนแก่น นครพนม ชัยภูมิ ยโสธร ชัยนาท ลพบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรปราการ กระบี่ สตูล การเก็บรวบรวมข้อมูล ใช้แบบสอบถาม แบบประเมินการจัดบริการ อาหารริมบาทวิถี และการจัดสนทนากลุ่มของ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในระดับจังหวัด เทศบาล และผู้แทนผู้ประกอบการ

อาหารเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี ได้แก่ นโยบาย การบริหารจัดการ การใช้มาตรการทางกฎหมายและมาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ การค้าอาหาร และการสร้างภาคีเครือข่าย การวิเคราะห์ข้อมูลใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา และสถิติเชิงพรรณนา โดยมีกรอบแนวคิดการวิจัย ดังนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

ผลการศึกษา

ระยะที่ 1 พบว่าสถานการณ์และรูปแบบการจัดการของพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี มีการจัดตั้งที่แตกต่างกันโดยส่วนใหญ่เพื่อจัดระเบียบแผงค้าที่มีการจำหน่ายในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีการจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ รองลงมาคือ การจัดตั้งเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในระดับจังหวัดหรือพื้นที่ การจัดตั้งจากความต้องการของคนในชุมชน โดยทุกพื้นที่มีการตรวจสอบสุขลักษณะตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารของกรมอนามัย และมีการตรวจเฝ้าระวังโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง สำหรับการบริการจัดการพบว่ามีการกำหนดนโยบายจากผู้บริหารตั้งแต่ระดับจังหวัด และมีการถ่ายทอดนโยบายมายังหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สาธารณสุข และหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี ด้านการบริหารจัดการส่วนใหญ่ดำเนินการโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นหลัก พบว่า มีการจัดการแบบเอกชน 2 แห่ง ผ่านรูปแบบของการจัดตั้งคณะกรรมการหรือชมรมจากตัวแทนผู้ประกอบการค้าเพื่อช่วยสนับสนุนและประสานงานระหว่างผู้ประกอบการและหน่วยงานราชการ ด้านพัฒนาผู้ประกอบการค้าอาหาร โดยใช้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยและด้านอื่นๆ เช่น การใช้ภาษาต่างประเทศ ด้านมาตรการทางกฎหมาย พบว่ามีการตราเทศบัญญัติเพื่อควบคุม

การจัดการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (อาหารริมบาทวิถี) ให้ถูกสุขลักษณะ ร้อยละ 53.84 ด้านภาคีเครือข่ายในทุกพื้นที่ที่มีการสร้างภาคีเครือข่ายร่วมกันระหว่างหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น สาธารณสุข ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการอย่างเข้มแข็งในการพัฒนา

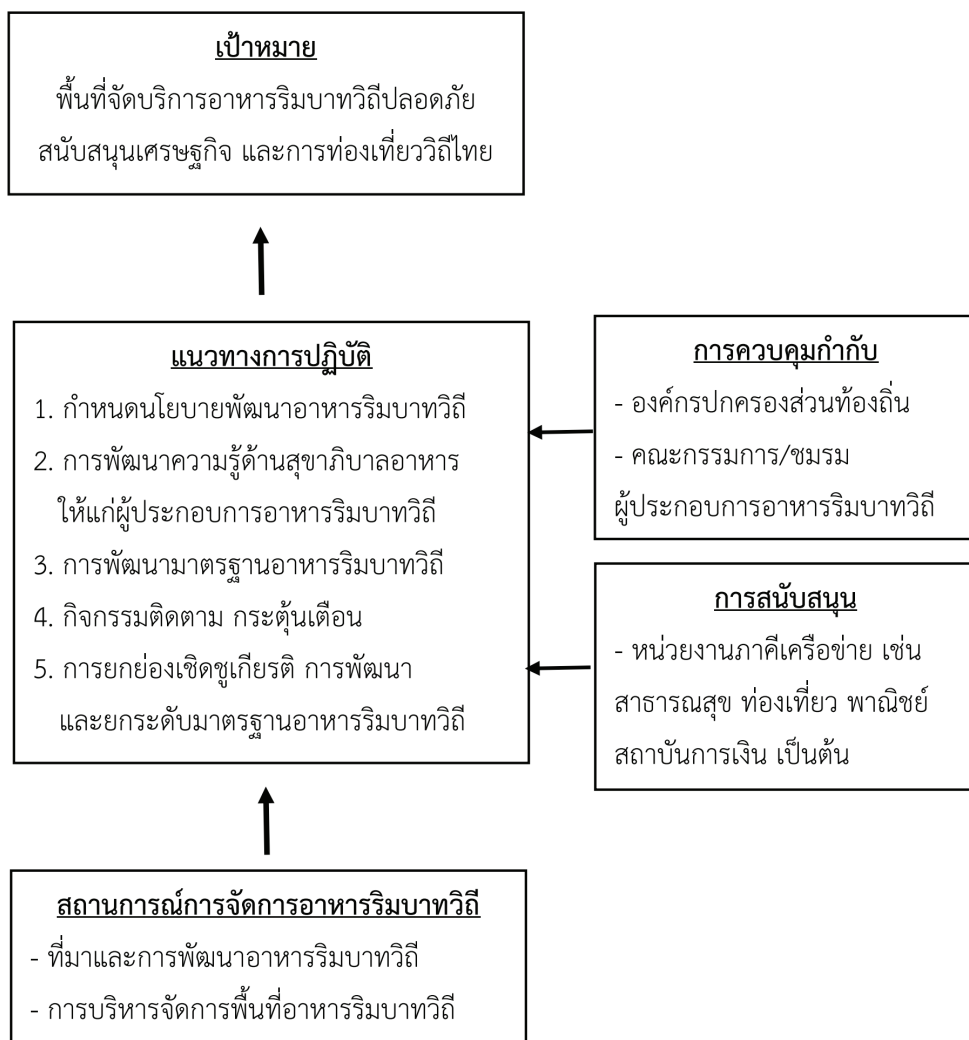
ระยะที่ 2 เป็นการสร้างรูปแบบพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี โดยใช้กระบวนการการวางแผนอย่างมีส่วนร่วม (AIC) และการทดลองใช้เกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี โดยพื้นที่เดิมเป็นพี่เลี้ยง (Coaching) โดยดำเนินการจัดกิจกรรมสนทนากลุ่มโดยใช้กระบวนการวางแผนแบบมีส่วนร่วม (AIC) ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในระดับจังหวัด เทศบาล ผู้แทนผู้ประกอบการอาหาร ในกระบวนการผู้วิจัยได้เสนอผลการศึกษาจากวิจัยระยะที่ 1 ให้กลุ่มตัวอย่างรับทราบข้อมูลเกี่ยวกับสถานการณ์และปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี ได้แก่ นโยบาย การบริหารจัดการ การใช้มาตรการทางกฎหมายและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการค้าอาหาร และการสร้างภาคีเครือข่าย ผู้ประกอบการค้าอาหารอาหารริมบาทวิถี จากนั้นให้กลุ่มตัวอย่างร่วมกันวิเคราะห์สถานการณ์และระดมความคิดเห็นเพื่อกำหนดเป้าหมาย แนวทาง/กิจกรรมการพัฒนา โดยสรุปแนวทางการดำเนินงานและวิธีการปฏิบัติของรูปแบบการพัฒนาตลาดสด ปลอดภาชนะโฟมบรรจุอาหาร แสดงดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แนวทางการดำเนินงานและวิธีการปฏิบัติเพื่อให้บรรลุเป้าหมายในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี

แนวทางการดำเนินงาน	วิธีการปฏิบัติ
1. กำหนดนโยบายพัฒนาอาหารริมบาทวิถี	กำหนดเป้าหมายและให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการกำหนดเป้าหมายและนโยบายในการพัฒนาพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่เพื่อนำนโยบายเสนอต่อผู้บริหารของรัฐบาลเพื่อกำหนดเป็นนโยบายในการจัดการพื้นที่อาหารริมบาทวิถีของ ประเทศไทยต่อไป
2. การพัฒนาความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถีและผู้สัมผัสอาหาร	- จัดฝึกอบรมผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 3 ชั่วโมง) วิทยากรโดยเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร - จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์การพัฒนาการจัดอาหารริมบาทวิถี ได้แก่ แผ่นพับ คู่มือ สื่อสาริต วิทยุทัศน์ การพัฒนาอาหารริมบาทวิถี
3. การพัฒนามาตรฐานอาหารริมบาทวิถี	- กำหนดรูปแบบพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี จำนวน รูปแบบ ได้แก่ 1) พื้นที่ปิดถนน 2) พื้นที่ไม่ปิดถนน 3) พื้นที่เฉพาะ โดยในแต่ละพื้นที่มีรูปแบบการใช้บริการ ได้แก่ 4) พื้นที่คนพื้นที่ใช้บริการ (L=local) 5) พื้นที่รองรับการท่องเที่ยว (T=tourism) 6) พื้นที่คนพื้นที่และรองรับการท่องเที่ยว (L + T) - กำหนดเกณฑ์มาตรฐานเพื่อพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี โดยบูรณาการเกณฑ์ระหว่างเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารด้านสุขภาพ ด้านสังคม ด้านเศรษฐกิจ และด้านวัฒนธรรม
4. กิจกรรมติดตาม กระตุ้นเตือน	กำหนดมาตรการในการติดตามและกระตุ้นเตือนในการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีทั้งการตรวจประเมินมาตรฐานโดยมีเจ้าหน้าที่ และการติดตามโดยกลุ่มของผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี เพื่อเฝ้าระวังให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี 4 มิติ โดยพื้นที่เดิมเป็นพี่เลี้ยง (Coaching) ให้กับพื้นที่ใหม่
5. การยกย่องเชิดชูเกียรติพื้นที่ที่มีการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี	- กำหนดระยะเวลาในการพัฒนาและแต่ละพื้นที่ติดต่อประสานงานเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น - ตรวจประเมินตามเกณฑ์พัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี จากนั้นจัดกิจกรรมยกย่องเชิดชูเกียรติและการตรวจเยี่ยมเสริมพลังโดยเชิญผู้บริหารของกระทรวงสาธารณสุขไปตรวจเยี่ยมและมอบป้ายมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี

จากแนวทางการดำเนินงานและวิธีการปฏิบัติเพื่อให้บรรลุเป้าหมายการจัดการพื้นที่

อาหารริมบาทวิถี สามารถสรุปเป็นรูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถี แสดงดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 รูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถี

ระยะที่ 3 การศึกษาประสิทธิผลของการใช้รูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถี ประกอบด้วย โดยสิ่งที่ใช้ทดลองคือรูปแบบการพัฒนาซึ่งผู้วิจัยได้พัฒนาขึ้นจากการศึกษา ระยะที่ 1 และ 2 และ 1. **ประเมินผลของรูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถี** พบว่า พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี ร้อยละ 100 ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี เนื่องจากเป็นระยะแรกของการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี โดยเฉพาะประเด็นที่ต้องปรับปรุงและพัฒนาใน “มิติสุขภาพ” ข้อ 2 ที่ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ทั้งด้านกายภาพ (12 ข้อ) และด้านชีวภาพ พบประเด็นที่ต้องปรับปรุงและพัฒนาต่อเนื่อง ได้แก่ การปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ อุณหภูมิเก็บอาหารสด การจัดการควันจากการปรุงประกอบอาหาร ถังน้ำแข็งสำหรับบริโภคยังพบการแช่สิ่งของปะปน ไม่มีระบบดักไขมันหรือเศษอาหาร ภาชนะรองรับมูลฝอยไม่มีฝาปิดและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี เมื่อวิเคราะห์ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารโดยดำเนินการตรวจเฝ้าระวังในพื้นที่ จำนวน 3 ครั้งต่อปี โดยสุ่มตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (ชีวภาพ) ในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ น้ำดื่มและน้ำแข็งบริโภค พบว่า การปนเปื้อนด้านชีวภาพ ครั้งที่ 1 ครั้งที่ 2 และ ครั้งที่ 3 มีความแตกต่างกัน โดยผลการเฝ้าระวังพบการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียลดลงในตัวอย่างอาหาร ภาชนะ/อุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร และน้ำแข็งบริโภค แต่แนวโน้มพบการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคเพิ่มขึ้น และผลการสุ่มตรวจสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร

พบว่า ครั้งที่ 1 ครั้งที่ 2 และ ครั้งที่ 3 มีความแตกต่างกัน โดยผลการเฝ้าระวังพบการปนเปื้อนลดลง แต่ในครั้งที่ 2 พบสารกันราในตัวอย่าง “ปูตอง” และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ แม้ว่าน้ำมันที่นำมาใช้อยู่ในเกณฑ์ “ใช้ได้ (สารโพลาร์ 9-20%)” แต่ยังพบสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำที่ “ไม่ควรใช้ (น้ำมันเสื่อมสภาพ) (สารโพลาร์ไม่เกิน 26%)” ร้อยละ 5.3 และในครั้งที่ 3 พบสารบอแรกซ์ในตัวอย่าง “ลูกชิ้นหมู” 2. **ผลของความรู้ ความเข้าใจ ความรอบรู้ด้านสุขภาพ และความพึงพอใจของผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี** พบว่าผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถีส่วนใหญ่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย : Clean Food Good Taste” 12 ข้อ ร้อยละ 99.3 โดยให้ความสำคัญมากที่สุด ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ด้านจัดการขยะมูลฝอย และด้านภาชนะอุปกรณ์ สำหรับแรงจูงใจให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น การมอบป้าย “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” การมอบประกาศนียบัตรให้แก่ร้านค้า และการประกวดแข่งขันจำหน่ายอาหารสะอาดปลอดภัย เป็นต้น 3. **ผลความพึงพอใจผู้บริโภคที่มาใช้บริการพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี** พบว่า ผู้ใช้บริการมีความพึงพอใจด้านภาพลักษณ์ในระดับมากถึงมากที่สุด ได้แก่ มีทางเลือกการใช้บริการหลายรูปแบบ เช่น มีแผงจำหน่ายผักผลไม้ ปลอดภัย มีที่นั่งทาน ชื้อกลับไปบริโภคได้ ร้อยละ 63.3 สถานที่สะอาด ร้อยละ 60.5 และมีการให้บริการแบบวิถีใหม่ (New Normal) ร้อยละ 60.2 ด้านการให้บริการพบว่า ราคาอาหารมีความเหมาะสมกับปริมาณสินค้า ร้อยละ 74.0 มีป้ายแสดงราคาชัดเจน ร้อยละ

72.1 และผู้ประกอบการอาหารมีสุขลักษณะที่ดี (สวมใส่ผ้ากันเปื้อน สวมหน้ากากอนามัย ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร) ร้อยละ 69.6 และเมื่อศึกษา 4. ประเมินผลกระทบเชิงเศรษฐศาสตร์จากการดำเนินการพัฒนาพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี พบว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ที่มาใช้บริการ เป็นผู้บริโภคในท้องถิ่น ร้อยละ 55.47 นักท่องเที่ยวชาวไทย ร้อยละ 37.47 และนักท่องเที่ยวต่างชาติ ร้อยละ 5.07 ประเด็นที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจอาหารริมบาทวิถีมาก ได้แก่ สถานการณ์โรคติดต่อ (Covid-19) และการประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการท่องเที่ยวของภาครัฐ สำหรับความเชื่อมั่นในการดำเนินธุรกิจในการค้าของอาหารริมบาทวิถี

อภิปรายผลและสรุปผล

สรุปได้ว่า รูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทย ให้ประสบความสำเร็จนั้นจำเป็นต้องศึกษาสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารริมบาทวิถี และกำหนดรูปแบบที่พัฒนาขึ้นจากการวางแผนแบบมีส่วนร่วม (AIC) ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ผ่านกระบวนการวิเคราะห์สถานการณ์และระดมความคิดเห็นเพื่อกำหนดเป้าหมาย แนวทาง/กิจกรรม รวมถึงแนวปฏิบัติในการดำเนินกิจกรรม และสรุปเป็นรูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถี รวมถึงการนำไปทดลองใช้ตามแนวทางปฏิบัติพบว่าภายหลังการใช้รูปแบบโดยรวมกันพบว่าพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถีมีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี ถึงแม้จะไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกพื้นที่เนื่องจากเป็นระยะแรกของการพัฒนา และยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี แต่ผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถีส่วนใหญ่

ได้ให้ความสำคัญมากที่สุด ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ด้านจัดการขยะมูลฝอย และด้านภาชนะอุปกรณ์ โดยมีแรงจูงใจในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น การมอบป้าย “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” ซึ่งส่งผลให้ผู้บริโภคพึงพอใจด้านภาพลักษณ์ ในระดับมากถึงมากที่สุด ได้แก่ มีทางเลือกการใช้บริการหลายรูปแบบ เช่น มีแผงจำหน่ายผักผลไม้ปลอดภัย มีที่นั่งทาน ซ็อกกลับไปบริโภคได้ สถานที่สะอาด และมีการให้บริการแบบวิถีใหม่ (New Normal) ด้านการให้บริการพบว่าราคาอาหารมีความเหมาะสมกับปริมาณสินค้า มีป้ายแสดงราคาชัดเจน และผู้ประกอบการอาหารมีสุขลักษณะที่ดี สอดคล้องกับ ทิพารันต์ สัตยพงศ์⁽⁴⁾ ที่นักท่องเที่ยวต่างชาติพึงพอใจ ความหลากหลายของอาหาร ความสะดวกในการซื้อป้ายบอกราคา คุณภาพอาหาร และรูปลักษณ์ของอาหาร ในด้านเศรษฐศาสตร์ พบว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ที่มาใช้บริการเป็นผู้บริโภคในท้องถิ่น รองลงมาคือ นักท่องเที่ยวชาวไทย และนักท่องเที่ยวต่างชาติ โดยประเด็นที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจอาหารริมบาทวิถีมาก ได้แก่ สถานการณ์โรคติดต่อ (Covid-19) และการประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการท่องเที่ยวของภาครัฐ สำหรับความเชื่อมั่นในการดำเนินธุรกิจในการค้าของอาหารริมบาทวิถี ดังนั้น รูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถีให้ประสบความสำเร็จนั้นจำเป็นต้องสร้างแนวทางการดำเนินงานและวิธีปฏิบัติกำหนดเป้าหมายและแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจน และสรุปมาตรการสำคัญที่สำคัญในการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการอาหารมีการดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

- 1) กำหนดแนวทางการปฏิบัติที่ชัดเจน ทั้งการกำหนดนโยบาย การพัฒนาความรู้ด้านสุขาภิบาล

อาหารให้แก่ผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี ซึ่งสอดคล้องกับ อัมพร จันทวิบูลย์⁽⁵⁾ ผู้บริหารสูงสุดของพื้นที่ ในการส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี อย่างจริงจัง สม่่าเสมอ และต่อเนื่องนโยบายที่แน่นอน ชัดเจน การติดตามกระตุ้นเตือนโดยเจ้าหน้าที่ และคณะกรรมการ/ชมรม/สมาคมของพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี และการยกย่องเชิดชูเกียรติ แก่พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี และแผงจำหน่ายอาหารที่มีการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 12 ข้อ

2) การกำกับติดตามของเจ้าหน้าที่โดยมีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นแกนหลัก และหน่วยงานสาธารณสุขเป็นผู้สนับสนุน และคณะกรรมการ/ชมรม/สมาคมของพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี สอดคล้องกับการศึกษาของ Wirakartakusumah, Purnomo, & Dewanti Hariyadi⁽⁶⁾ พบว่า ประเทศอินโดนีเซีย ใช้เวลายาวนานในการปรับปรุงมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี โดยเฉพาะประเด็นความรู้และการปฏิบัติตนของผู้ประกอบการ เช่นเดียวกับ Lucca & Torres⁽⁷⁾ พบว่าผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิดียังมีการปฏิบัติด้านสุขอนามัยที่ไม่เหมาะสมในการประกอบอาหารและขาดความรู้พื้นฐานด้านสุขอนามัยอาหารและจิตพิณณ์ ภาคพร⁽⁸⁾ ได้ศึกษาแนวทางการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารริมทางในแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวต่างชาติ พบว่าสิ่งที่ร้านอาหารริมทางควรปรับปรุงและแก้ไขที่มีความสำคัญเป็นอันดับแรก ได้แก่ ความสะอาดและสุขอนามัยมากที่สุด

3) การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ซึ่งสอดคล้องกับ

การศึกษาของ กมลรัตน์ ขุนอ่อน⁽⁹⁾ และไพบุลย์ แจ่มพงษ์⁽¹⁰⁾ ที่หน่วยงานภาครัฐต้องเข้าไปให้การสนับสนุนด้านองค์ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าเพื่อให้เกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพ รวมถึง Cuthill และ Fine⁽¹¹⁾ ได้เสนอว่าการทำงานร่วมกันระหว่างภาคีเครือข่ายในชุมชนและหน่วยงานภาครัฐในการสร้างความร่วมมือและใช้ทรัพยากรร่วมกันทั้งกลุ่มชุมชนและชุมชนกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และ 4) การมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี ซึ่งสอดคล้องกับ ชนบท บัวหลวง⁽¹²⁾ ที่ต้องจัดตั้งกลุ่มของผู้ประกอบการได้พัฒนานโยบายสาธารณะสู่การปฏิบัติโดยชมรมผู้ประกอบการเป็นผู้ดำเนินการเอง

ข้อเสนอแนะ

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นควรเป็นแกนหลักในการจัดการอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่โดยมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ส่งเสริมให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของผู้ประกอบการระหว่างพื้นที่ เพื่อให้ได้รับความรู้และประสบการณ์จากพื้นที่อื่นๆ นำไปปรับใช้ให้เหมาะสมกับพื้นที่ของตนเอง เพื่อนำไปสู่ความสำเร็จอย่างยั่งยืนต่อไป

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยฉบับนี้สำเร็จสมบูรณ์ลุล่วงตามวัตถุประสงค์ด้วยดี โดยได้รับความกรุณาอย่างสูงจาก ภาคีเครือข่ายอาหารริมบาทวิถี ได้แก่ ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เจ้าหน้าที่สาธารณสุข และผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่เป้าหมาย ที่ให้ความอนุเคราะห์พื้นที่ในการวิจัย

เอกสารอ้างอิง

1. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. การเฝ้าระวังสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารประจำปี 2558. [อินเทอร์เน็ต]. 2558 [เข้าถึงเมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2564]; เข้าถึงได้ จาก: <https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/food-sanitation/204381>
2. สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. การพัฒนารูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถีเพื่อเสริมสร้างสุขภาพ. สมุทรสาคร: ไชเบอร์พริ้นท์กรุ๊ป ; 2562.
3. กองกฎหมาย กรมอนามัย. สถานการณ์การออกข้อบัญญัติท้องถิ่น. [อินเทอร์เน็ต]. 2564. [เข้าถึงเมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2564]; ปีที่ 2558 : เข้าถึงได้จาก: <https://laws.anamai.moph.go.th/th/status-local-rules64>
4. ทิพารันต์ สัณยพงศ์. ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อการบริโภคอาหารริมบาทวิถี กรณีศึกษาเขตพระนคร กรุงเทพมหานคร. (สารนิพนธ์) กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์; 2557. 91 หน้า.
5. อัมพร จันทวิบูลย์, สง่า ดามาพงษ์. การพัฒนาอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทย. วารสารวิชาการสาธารณสุข. 2562; 28 (6): 996 - 1012.
6. Wirakartakusumah A, Purnomo EH, Dewanti-Hariyadi R. Safety of Street Food : Indonesia's Experience. Bogor. 2th ed. Agricultural University; 2014
7. Lucca T. Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianopolis, Brazil: A cross-sectional study. Food Control. 2004; 62: 178 - 186.
8. จิตติพัฒน์ ภาคพรต. แนวทางการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารริมทางในแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวต่างชาติ. (วิทยานิพนธ์) กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร; 2562. 86 หน้า.
9. กมลรัตน์ ขุนอ่อน. การจัดการแบบมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการในการพัฒนาตลาดสดนำซื้อตลาดเทศบาลตำบลท่าม่วง อำเภوتاม่วง จังหวัดลพบุรี. (วิทยานิพนธ์) มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม; 2552. 164 หน้า.
10. ไพบุลย์ แจ่มพงษ์. การจัดการขยะโดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน บริเวณตลาดสดอัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา 2553 ; 146 หน้า.
11. Cuthill M & Fien J. Capacity building: Facilitating citizen participation in local governance. Australian Journal of Public Administration. 2005; 64(4): 63-80.
12. ชนบท บัวหลวง. นโยบายสาธารณะ : การพัฒนารูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถีโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน จังหวัดลพบุรี. วารสารสาธารณสุขและวิทยาศาสตร์สุขภาพ. 2562; 38(5): 34-44.