แนวทางการบริหารจัดการโครงการอาหารปลอดภัย ในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนาอำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่

Guidelines for Managing the Food Safety Project in Mueankaen Phatthana Municipality, Mae Taeng District, Chiang Mai Province

นนทกาญจน์ ฉิมพลี[1], สุริยจรัส เตชะตันมีนสกุล[2], ธรรมพร ตันตรา[3] และ วินิจ ผาเจริญ[4]
Nonthakan Chimplee[1], Suriyajaras Techatunminasakul[2], Thammaporn Tantar[3] and Winit Pharcharuen[4]

Received: 16 February 2025; **Revised:** 18 March 2025; **Accepted:** 16 February 2025

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาความเป็นมา การดำเนินงาน และการประเมินโครงการอาหารปลอดภัย 2) วิเคราะห์ปัจจัยสนับสนุนที่ส่งผลต่อความสำเร็จของโครงการ และ 3) หาแนวทางที่เหมาะสมในการดำเนินโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนาให้บรรลุตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่กำหนด การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลผ่านการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง การสนทนากลุ่มย่อย และการสังเกตแบบมีส่วนร่วม กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญประกอบด้วย รองปลัดเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา 1 ท่าน ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม 1 ท่าน พนักงานจ้างทั่วไป 1 ท่าน และผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 40 ท่าน

ผลการวิจัย พบว่า โครงการมุ่งพัฒนาผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่เทศบาลให้มีความปลอดภัยมีมาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และปฏิบัติตามใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร จำนวน 40 ร้าน ผลการประเมินโครงการจำแนกตามระบบโครงการ พบว่า ปัจจัยบริบท พบว่า มีความสอดคล้องกับนโยบายการจัดการท่องเที่ยวของรัฐบาล การสนับสนุนส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน สอดคล้องกับทิศทางนโยบายอาหารปลอดภัยสากล สอดคล้องกับนโยบายด้านอาหารปลอดภัยของเทศบาลเมืองแกน ด้านปัจจัยนำเข้า พบว่า เทศบาลได้สนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครการ มีสถานที่ฝึกอบรมที่เหมาะสม มีระยะเวลาที่เหมาะสม และวิทยากรอบรมที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ ปัจจัยกระบวนการ พบว่า มีการสำรวจร้านอาหารในพื้นที่ก่อนการจัดทำโครงการ มีการประชาสัมพันธ์ มีการทำแผนการบริหารโครงการในการฝึกอบรม มีเนื้อหาที่ครอบถ้วนและในส่วนด้านผลผลิต พบว่า ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมมีความพอใจ ผู้เข้าร่วมฝึกมี

[1 2 3 4] วิทยาลัยบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้; School of Administrative Studies, Maejo University
Corresponding Author, E-mail: ice.chimplee@gmail.com

ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและสุขาภิบาลอาหาร แนวทางที่เหมาะสม คือ ควรมีการทำโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลังโครงการฝึกอบรมอาหารปลอดภัยสิ้นสุด โดยเฉพาะการนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมนำสู่ปฏิบัติ

คำสำคัญ: แนวทางการบริหารจัดการ; โครงการอาหารปลอดภัย; การปกครองส่วนท้องถิ่น

Abstract

This study aims to 1) examine the background, implementation, and evaluation of the Safe Food Project, 2) analyze the supporting factors contributing to the project's success, and 3) identify appropriate strategies for effectively implementing the Safe Food Project in Muang Kaen Pattana Municipality to achieve its objectives and goals. This research employs a qualitative approach, utilizing data collection methods such as semi-structured interviews, focus group discussions, and participatory observations. The key informants include one Deputy Municipal Clerk of Muang Kaen Pattana Municipality, one Director of the Public Health and Environment Division, one general staff member, and 40 project participants.

The findings indicate that the project aims to enhance the safety and hygiene standards of food business operators in the municipal area, ensuring compliance with food sanitation regulations and licensing requirements for food establishments. An evaluation based on the project system framework reveals that: 1) Contextual factors the project aligns with the government's tourism management policy, promotes community-based tourism, conforms to international food safety standards, and corresponds with Muang Kaen Municipality’s food safety policies. 2) Input factors the municipality provides financial support, appropriate training venues, a suitable training period, and expert trainers. 3) Process factors the project includes preliminary assessments of food establishments, extensive public outreach, project management planning, and comprehensive training content. 4) Output factors participants express satisfaction with the training and gain knowledge of food sanitation regulations. A key recommendation is to conduct practical training workshops following the completion of the Safe Food Project to ensure that participants can effectively apply the acquired knowledge in real-world settings.

Keywords: Management Guidelines; Food Safety Project; Local Government

บทนำ

อาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต ไม่เพียงแต่ให้พลังงานแก่ร่างกาย แต่ยังมีบทบาทสำคัญในการเสริมสร้างและฟื้นฟูสุขภาพ อย่างไรก็ตาม ความปลอดภัยของอาหารเป็นประเด็นที่ทวีความสำคัญขึ้นเรื่อย ๆ เนื่องจากอาหารที่ปนเปื้อนสารเคมี จุลชีพ หรือโรคที่เกิดจากอาหาร อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพอย่างร้ายแรง ตั้งแต่การเจ็บป่วยไปจนถึงการเสียชีวิต (รัตติกาล เจนจัด, 2566) องค์การอนามัยโลกรายงานว่าในแต่ละปี มีประชากรกว่า 600 ล้านคนทั่วโลก ป่วยจากการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัย ซึ่งประเทศที่มีรายได้ต่ำและปานกลางได้รับผลกระทบมากที่สุด โดยต้องแบกรับค่าใช้จ่ายด้านสาธารณสุขกว่า 110 พันล้านดอลลาร์สหรัฐต่อปี เพื่อรักษาผู้ป่วยที่ได้รับผลกระทบจากอาหารที่ปนเปื้อน (ญาญ์ณิศศ์ คิดประเสริฐ, 2559) เพื่อรับมือกับปัญหานี้ที่ประชุมสมัชชาอนามัยโลก (WHA) สมัยที่ 73 ในปี 2023 ได้มีมติรับรองแนวทางในการเสริมสร้างความเข้มแข็งด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยกระตุ้นให้ประเทศสมาชิกบูรณาการมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารเข้ากับนโยบายระดับชาติและระดับภูมิภาค ครอบคลุมด้านสาธารณสุข การเกษตร การค้า สิ่งแวดล้อม และการพัฒนา พร้อมทั้งกำหนดให้มีการบริหารจัดการทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อปรับปรุงระบบความปลอดภัยของอาหารให้ได้มาตรฐานสากล (ไฉไล ศักดิวรพงศ์, 2556) องค์การอนามัยโลก (WHO) และองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ในฐานะคณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหาร (Codex) ได้ร่วมกันผลักดันให้ การพัฒนาและปรับปรุงยุทธศาสตร์ความปลอดภัยของอาหารระดับสากลเป็นแนวทางสำคัญในการส่งเสริมความร่วมมือระดับโลก พร้อมทั้งสนับสนุนให้มีการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้ในการผลิตอาหาร เพื่อให้สอดรับกับความต้องการของผู้บริโภคทั่วโลก ช่วยแก้ไขปัญหาการขาดแคลนอาหาร ปรับปรุงกระบวนการขนส่งและถนอมอาหาร และส่งเสริมความหลากหลายของผลิตภัณฑ์อาหารในตลาดโลก (สุณีชญาน์ ฉันตรบุรานนทชัย, 2563) ด้วยเหตุนี้ ความปลอดภัยของอาหารจึงไม่ใช่เพียงประเด็นด้านสุขภาพเท่านั้น แต่ยังเป็นปัจจัยสำคัญที่เชื่อมโยงกับเศรษฐกิจ สังคม และความมั่นคงของมนุษยชาติ ซึ่งทุกประเทศจำเป็นต้องให้ความสำคัญและดำเนินนโยบายด้านความปลอดภัยของอาหารอย่างเคร่งครัด เพื่อสร้างระบบอาหารที่ปลอดภัย ยั่งยืน และเป็นประโยชน์ต่อทุกคนทั่วโลก

พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 ได้ให้คำนิยาม “ความปลอดภัยด้านอาหาร” ว่าหมายถึง การบริหารจัดการให้อาหารและสินค้าเกษตรที่ใช้เป็นอาหารสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อน หรือคุณลักษณะที่เข้าข่ายเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง อาทิ กฎหมายว่าด้วยอาหาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยอาหารที่ไม่ปลอดภัยตามกฎหมายดังกล่าว ได้แก่ 1) อาหารที่มีจุลินทรีย์ก่อโรคหรือสิ่งปนเปื้อนที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ 2) อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีตกค้างในปริมาณที่เป็นอันตรายหรืออาจสะสมในร่างกายจนก่อให้เกิดโรค 3) อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิต ปรุง ประกอบ บรรจุ ขนส่ง หรือเก็บรักษาโดยไม่ถูกสุขลักษณะ 4) อาหารที่ผลิตจากสัตว์หรือผลผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรค

ซึ่งสามารถติดต่อสู่มนุษย์ได้ 5) อาหารที่มีการปนเปื้อนของสารเคมีอันตราย เภสัชเคมีภัณฑ์หรือยาปฏิชีวนะเกินมาตรฐานที่กำหนด 6) อาหารที่บรรจุในภาชนะที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ (กาสัก เต๊ะขันหมาก และคณะ, 2566) จากความสำคัญของความปลอดภัยด้านอาหารดังกล่าว องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จึงมีบทบาทสำคัญในการกำหนดนโยบายและแผนยุทธศาสตร์ที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน เพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนอย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้น เทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา ในฐานะองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ดำเนินงานภายใต้กรอบกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ 1) พระราชบัญญัติกำหนดแผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ. 2542 และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2549 2) พระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. 2496 และ (ฉบับที่ 14) พ.ศ. 2562 3) พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2560 4)พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 และ (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2562 5)ประกาศกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2561 เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร 6)เทศบัญญัติเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา ว่าด้วยการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2558 และว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2558

เพื่อขับเคลื่อนนโยบายด้านความปลอดภัยด้านอาหาร เทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนาได้จัดทำ “โครงการอาหารปลอดภัย” อย่างต่อเนื่องทุกปี โดยในปีงบประมาณ 2564 โครงการดังกล่าวถูกบรรจุอยู่ในยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาส่งเสริมคุณภาพชีวิต ภายใต้แนวทางการพัฒนาที่ 3 ซึ่งเน้นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนมีทักษะในการดูแลสุขภาพของตนเอง รวมถึงการจัดกิจกรรมเสริมสร้างความเข้มแข็งของครอบครัวและชุมชนในด้านสุขภาพกายและใจ ด้วยเหตุนี้การติดตามและประเมินผลโครงการ ในการติดตามผลลัพธ์ของโครงการ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้กำหนดตัวชี้วัดระดับกลยุทธ์ ซึ่งมุ่งเน้นทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ ได้แก่ 1) การเพิ่มจำนวนกิจกรรมที่ดำเนินการเพื่อส่งเสริมความปลอดภัยด้านอาหาร 2) การเสริมสร้างองค์ความรู้และพฤติกรรมที่ถูกต้องให้แก่ประชาชนและผู้ประกอบการ 3) การตรวจสอบและควบคุมมาตรฐานด้านสุขอนามัยของอาหารที่จำหน่ายในพื้นที่ โครงการอาหารปลอดภัย เป็นมาตรการสำคัญที่สะท้อนถึงความมุ่งมั่นของเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนาในการยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร และเสริมสร้างสุขภาวะที่ดีให้กับประชาชนในท้องถิ่น

การศึกษานี้จึงมุ่งเน้นการประเมินโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา ผ่านการวิเคราะห์แนวทางการดำเนินงาน ปัจจัยสนับสนุน และแนวทางในการพัฒนาให้เกิดผลสัมฤทธิ์สูงสุด ผลลัพธ์ที่ได้คาดว่าจะสามารถใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงนโยบายด้านความปลอดภัยของอาหารให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น และสามารถขยายผลไปยังพื้นที่อื่น ๆ เพื่อสร้างความมั่นใจในคุณภาพอาหารให้แก่ประชาชนในระยะยาว

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาความเป็นมา การดำเนินการและการประเมินโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา

2. เพื่อศึกษาปัจจัยสนับสนุนการดำเนินโครงการโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา

3. เพื่อศึกษาหาแนวทางที่เหมาะสม ในการดำเนินโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา ให้ประสบผลสำเร็จ บรรลุตามวัตถุประสงค์และเป้าหมาย

วิธีดำเนินการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เป็นการดำเนินการวิจัยในเขตพื้นที่เทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งมีรายละเอียดวิธีดำเนินการวิจัยดังนี้

1. กลุ่มประชากรและผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการวิจัย ผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ คือ รองปลัดเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา 1 ท่าน ซึ่งเกี่ยวข้องด้วยเป็นผู้บังคับบัญชากองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ระดับผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม 1 ท่าน ซึ่งเกี่ยวข้องด้วยเป็นผู้บังคับบัญชากองสาธารณสุข และสิ่งแวดล้อม ทั้งยังเป็นผู้สนับสนุน ควบคุมดูแล กองสาธารณสุข และสิ่งแวดล้อม พนักงานจ้างทั่วไป (คนงานทั่วไป) 1 ท่าน ซึ่งเป็นหนึ่งในผู้ปฏิบัติงานในโครงการ ฯ และผู้ที่เข้าร่วมโครงการ จำนวน 40 ท่าน ซึ่งเป็นผู้ประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร และเป็นผู้ที่เข้าร่วมโครงการดังกล่าว

2. เครื่องมือและการพัฒนาเครื่องมือ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยใช้เครื่องมือ ประกอบด้วย การวิเคราะห์เนื้อหา (Documentary Research) และนำเสนอในรูปแบบพรรณนา (Descriptive paragraph) สังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม (observation) สัมภาษณ์แบบสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) และการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi - structured interviews) ประกอบด้วย ส่วนที่ 1 ข้อคำถามข้อมูลพื้นฐานของผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ส่วนที่ 2 ที่มาของโครงการ ฯ เพื่อศึกษาความเป็นมา การดำเนินการและการประเมินโครงการอาหารปลอดภัย ในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา ส่วนที่ 3 ปัจจัยที่สนับสนุนโครงการ เพื่อศึกษาปัจจัยสนับสนุนการดำเนินโครงการโครงการอาหารปลอดภัย ในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา ส่วนที่ 4 ปัญหาอุปสรรค และแนวทางแก้ไขการดำเนินโครงการ ฯ และส่วนที่ 5 วัตถุประสงค์/แนวทางการดำเนินโครงการ ฯ เพื่อศึกษาหาแนวทางที่เหมาะสม ในการดำเนินโครงการอาหารปลอดภัย ในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนาให้ประสบผลสำเร็จ บรรลุตามวัตถุประสงค์และเป้าหมาย จากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ที่เกี่ยวข้องกับโครงการและรับรู้เกี่ยวกับโครงการฯ

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล จัดทำหนังสือขอความอนุเคราะห์ข้อมูล และการตีพิมพ์เผยแพร่โครงการอาหารปลอดภัยจากเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา หลังจากที่วิจัยได้เสร็จสิ้นลงและติดต่อ

ประสานงานผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการวิจัย โดยกำหนด วัน เวลา และสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับการสัมภาษณ์ นำแบบสัมภาษณ์ลงพื้นที่เก็บข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

4. การวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม การสังเกตการณ์ และเอกสารข้อมูลที่ได้จากเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา นำข้อมูลทั้งหมดมาตรวจสอบความถูกต้อง และจัดเก็บไว้เป็นหมวดหมู่ เพื่อสะดวกต่อการทำความเข้าใจ และการนำไปใช้ในการเขียนวิจัยในครั้งนี้

สรุปผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาเรื่องแนวทางการบริหารจัดการโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนาอำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งผู้วิจัยสามารถสรุปผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 พบว่า โครงการอาหารปลอดภัย ในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา มีความเป็นมา การดำเนินการและการประเมินโครงการ ฯ คือ ผู้ประกอบกิจการ สถานที่สะสมอาหารและสถานที่จำหน่ายอาหารตามพระราชบัญญัติ เทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนาเรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2558 มิได้ทำตามข้อบังคับ หรือกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหาร อีกทั้งยังมีการเพิ่มขึ้นของจำนวนร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนอีกมาก ประกอบกับมีนักท่องเที่ยวเข้ามาเที่ยวชมในเขตพื้นที่เทศบาลเมืองเมืองแกนเป็นจำนวนมาก ทั้งยังต้อง ควบคุมดูแลผู้ประกอบกิจการสถานที่สะสมอาหาร และสถานที่จำหน่ายอาหาร อย่างครอบคลุม และต้องสอดคล้องกับแผนพัฒนาแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 - พ.ศ. 2570) และสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จังหวัดเชียงใหม่ ดังนั้น เทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา แผนพัฒนา จึงมีนโยบาย และยุทธศาสตร์ ที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งโครงการอาหารปลอดภัย อยู่ในยุทธศาสตร์การพัฒนาด้านการศึกษาและพัฒนาคุณภาพชีวิตแผนงานสาธารณสุข เกิดการดำเนินการจัดอบรมโครงการ ฯ เป็นประจำทุกปี โดยจะดำเนินงานเป็นระบบ กล่าวคือ เริ่มเขียนรายละเอียดโครงการ ดำเนินโครงการ ฯ สรุป/ประเมินผลโครงการฯ และรายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบต่อไป เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และสิทธิของผู้บริโภค รวมถึงการรักษามาตรฐานอาหารตามหลักสุขาภิบาล และการปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง นำไปสู่การปฏิบัติอย่างที่เป็นรูปธรรมอย่างถูกต้องต่อไป

2. วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 พบว่า โครงการอาหารปลอดภัย ในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา มีปัจจัยสนับสนุนการดำเนินโครงการ ฯ เป็นไปอย่างเหมาะสม กล่าวคือ นโยบายของรัฐ/นโยบายของเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา ก็มีความสอดคล้องกับนโยบายองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จังหวัดเชียงใหม่ ด้านงบประมาณ ผู้บริหารให้ความสำคัญในการดำเนินโครงการ ฯ จึงจัดงบประมาณได้อย่างเหมาะสม ด้านบุคลากร มีจำนวนต่อการให้บริการอย่างเพียงพอและเจ้าหน้าที่มี

คุณภาพ การมีส่วนร่วมของสมาชิก ผู้ประกอบการ ฯ และผู้ที่เข้าร่วมโครงการ ฯ มีการนำความรู้ที่ได้ไปปฏิบัติอย่างถูกต้อง วัสดุอุปกรณ์ อาคารสถานที่/เทคโนโลยี มีความเหมาะสม ใช้งานได้และเพียงพอต่อการให้บริการ ระยะเวลาการบริหารจัดการโครงการ ฯ เป็นไปอย่างเหมาะสมด้วย ว่ามีการจัดการการใช้เวลาที่ดีเนื่องจากได้รับความร่วมมือจากทุกฝ่าย การประชาสัมพันธ์มีการประชาสัมพันธ์อย่างทั่วถึงผลผลิต คือ ร้อยละ 80 ของผู้ที่เข้าร่วมโครงการ ฯ มีความรู้และมีพฤติกรรมที่ถูกต้องด้านสุขาภิบาลอาหารและปฏิบัติตามใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร สิทธิ์ผู้บริโภค มีความรู้เรื่องการผลิต การบริโภค และการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีความรู้การอนุรักษ์พัฒนาและเพิ่มพื้นที่สีเขียวในเขตเมือง และมีความรู้การใช้น้ำหมักชีวภาพ รวมถึงเรื่องการติดตั้งถังดักไขมัน โดยวัดจากแบบทดสอบก่อน และหลังการอบรม และการนำไปปฏิบัติ

3. วัตถุประสงค์ข้อที่ 3 พบว่า โครงการอาหารปลอดภัย ในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา มีแนวทางที่เหมาะสมให้ประสบผลสำเร็จ บรรลุตามวัตถุประสงค์และเป้าหมาย ประกอบด้วยดังนี้ 1) ก่อนการดำเนินโครงการ มีการศึกษาที่มาที่ไป สภาพปัญหา เพื่อวางแผนในการจัดทำโครงการและความสำคัญในการจัดทำโครงการ เขียนโครงการ แล้วนำเสนอผู้บังคับบัญชาเพื่อให้พิจารณาในการบรรจุโครงการลงในแผนพัฒนาท้องถิ่น และถูกตั้งบรรจุในเทศบัญญัติท้องถิ่น พร้อมจัดงบประมาณในการดำเนินโครงการให้เป็นไปอย่างเหมาะสมและคุ้มค่าที่สุด หลังจากนั้นจึงวางแผนจัดดำเนินการโครงการ อาจจะด้วยการออกสำรวจเก็บข้อมูลจำนวน ผู้ประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องและจำเป็นที่จะต้องเข้ารับการอบรบกับโครงการดังกล่าว รวมไปถึงผู้ที่สนใจเข้าร่วม โดยจะต้องอยู่ในเขตพื้นที่เทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนา พร้อมกำหนดเวลาในการทำกิจกรรมและกำหนดจำนวนกิจกรรม การจัดวิทยากร การกำหนดงบประมาณ พร้อมแจกแจงรายละเอียดจัดสรรวัสดุอุปกรณ์ จัดสถานที่ จัดเตรียมอาหารและของว่าง เตรียมห้องสุขา วางจำนวนเจ้าหน้าที่เพื่อคอยอำนวยความสะดวก รวมทั้งต้องคาดการณ์ความเสี่ยง และแผนรับมือ หรือแนวทางการแก้ไขปัญหาล่วงหน้า 2) ระยะการดำเนินโครงการ ผู้รับผิดชอบโครงการฯ จะต้องคอยอำนวยความสะดวก และสอดส่องดูแลไปตลอดจนกว่าจะสิ้นสุดโครงการ พร้อมเก็บข้อมูลรวบรวมปัญหานำไปวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางการรับมือหรือแก้ไข หรือนำข้อติชมไปต่อยอดพัฒนาการจัดทำโครงการ ฯ ต่อไป 3) สิ้นสุดการดำเนินโครงการ เก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ผลทั้งหมดตั้งแต่ระยะก่อนดำเนินโครงการ ระยะดำเนินโครงการ และสิ้นสุดโครงการ นำมาวิเคราะห์เพื่อจัดหาแนวทางการแก้ไขปัญหา และนำเสนอรายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบต่อไป

อภิปรายผลการวิจัย

จากผลการศึกษาวิจัยเรื่องแนวทางการบริหารจัดการโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนาอำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ มีประเด็นที่จะนำมาอภิปรายผลได้ดังต่อไปนี้

1. ผลการศึกษาด้วยแนวคิด CIPP (Context, Input, Process, Product) ในการประเมินโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลเมืองแกนพัฒนาพบว่า โครงการได้รับการวางรากฐานที่แข็งแกร่งจากการบูรณาการนโยบายระดับชาติและนโยบายท้องถิ่นเข้าด้วยกันตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 - 2570) ที่เน้นความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ต้องได้รับการควบคุมในช่วงที่เทศบาลเมืองแกนพัฒนามีการเปลี่ยนแปลงสถานะจากเทศบาลตำบลเป็นเทศบาลเมือง เนื่องจากการเพิ่มขึ้นของประชากรและการอยู่ติดกับอุทยานแห่งชาติศรีลานนา ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ ส่งผลให้จำนวนร้านอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ในด้านบริบท (Context) นโยบายและยุทธศาสตร์ของเทศบาลเมืองแกนพัฒนามีความสอดคล้องกับนโยบายระดับชาติและนโยบายท้องถิ่น ทั้งในแง่ของการจัดการท่องเที่ยวและความปลอดภัยด้านอาหาร แต่การเพิ่มขึ้นของนักท่องเที่ยวและผู้ประกอบการในพื้นที่กลับนำมาซึ่งความท้าทายในด้านการบังคับใช้กฎหมายและมาตรฐานสุขาภิบาล ส่วนในปัจจัยนำเข้า (Input) เทศบาลได้แสดงถึงการสนับสนุนที่ชัดเจน ทั้งในด้านงบประมาณ สถานที่ฝึกอบรมที่เหมาะสม ระยะเวลาการอบรมที่เพียงพอ และการคัดเลือกวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ ทำให้ผู้ประกอบการได้รับความรู้และแนวทางปฏิบัติที่ทันสมัย ในแง่ของกระบวนการ (Process) เจ้าหน้าที่กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมมีบทบาทสำคัญในการจัดอบรมให้คำแนะนำและตรวจสอบสถานที่จำหน่ายอาหารอย่างสม่ำเสมอ ทั้งยังมีการบูรณาการกับแผนพัฒนาท้องถิ่นและงบประมาณรายจ่ายเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนและนักท่องเที่ยวในพื้นที่ผลการประเมินในส่วนของผลผลิต (Product) แสดงให้เห็นว่าการดำเนินโครงการมีผลเชิงบวกอย่างชัดเจน โดยผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในกระบวนการอบรมและได้รับความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารเพิ่มขึ้น ส่งผลให้ปัญหาด้านสุขอนามัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารลดลงอย่างมีนัยสำคัญ นอกจากนี้ผลการศึกษายังชี้ให้เห็นถึงความจำเป็นในการพัฒนาแนวทางต่อยอด เพื่อให้การนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปปฏิบัติจริงมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น โดยข้อเสนอแนะที่สำคัญคือ ควรมีการจัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพิ่มเติมหลังจากการอบรมหลักสิ้นสุด เพื่อสร้างความมั่นใจว่า ผู้ประกอบการสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในบริบทการทำงานจริงได้อย่างต่อเนื่อง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ อัญชิรีย์ ฐิติธนัญญา และธรรมพร ตันตรา (2564) ที่ใช้โมเดล CIPP ในการประเมินโครงการ พบว่า การบูรณาการปัจจัยทั้งสี่ด้านเป็นกุญแจสำคัญที่ช่วยยกระดับคุณภาพและประสิทธิผลของโครงการ ซึ่งสนับสนุนผลการศึกษานี้ในทุกมิติ ด้วยโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลเมืองแกนพัฒนามีความสำเร็จในหลายด้านและแสดงให้เห็นว่าการบูรณาการนโยบายการสนับสนุนทรัพยากรและการดำเนินกระบวนการที่มีประสิทธิภาพ สามารถลดความเสี่ยงด้านสุขอนามัยในพื้นที่ได้อย่างมีนัยสำคัญ การอภิปรายผลนี้จึงไม่เพียงแต่ยืนยันความสำเร็จของโครงการในปัจจุบัน แต่ยังเปิดแนวทางสำหรับการพัฒนาและปรับปรุงยุทธศาสตร์ในอนาคตให้สามารถตอบสนองต่อความเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมและความต้องการของประชาชนได้อย่างเหมาะสมและต่อเนื่อง

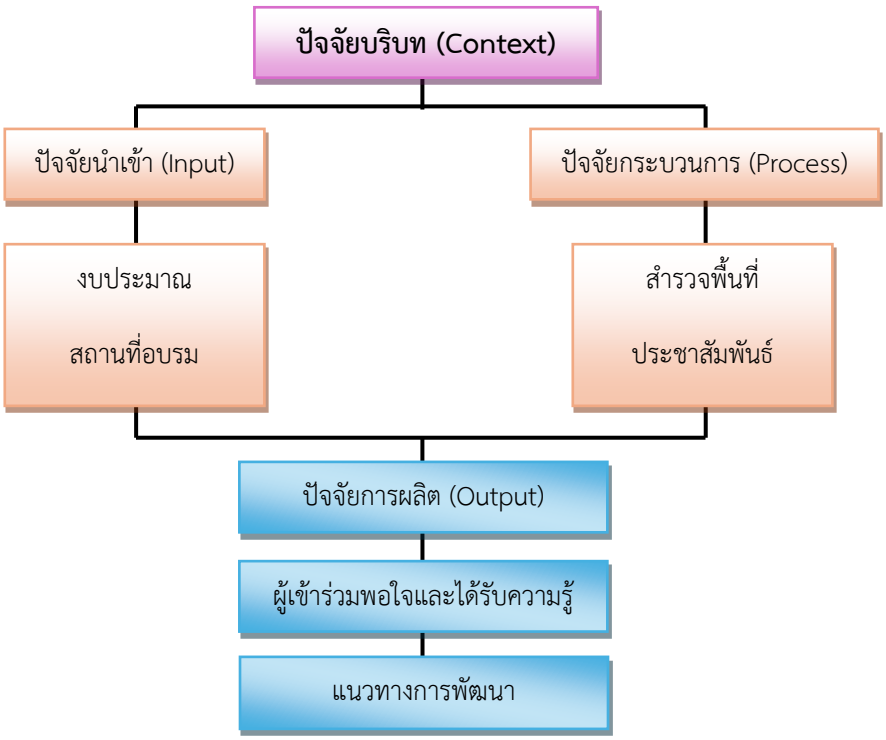
2. จากผลการวิจัยที่ได้วิเคราะห์ ปัจจัยนำเข้าที่ส่งผลต่อความสำเร็จของโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลเมืองแกนพัฒนา พบว่าองค์ประกอบหลัก ได้แก่ การสนับสนุนจากคณะผู้บริหารเทศบาล งบประมาณที่เพียงพอ สถานที่ฝึกอบรมที่เหมาะสม และวิทยากรที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ มีบทบาทสำคัญในการผลักดันให้โครงการประสบความสำเร็จอย่างเป็นรูปธรรม ปัจจัยเหล่านี้ไม่เพียงแต่ช่วยยืนยันถึงความสำคัญของการวางแผนและจัดสรรทรัพยากรในระดับองค์กร แต่ยังสะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อมโยงระหว่างนโยบายและการปฏิบัติจริงในการส่งเสริมความปลอดภัยด้านอาหาร ผลการศึกษานี้สอดคล้องกับงานวิจัยของผลการวิจัยพบว่าปัจจัยเหล่านี้มีบทบาทสำคัญในการผลักดันให้โครงการประสบความสำเร็จ ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของอุบลวรรณ นิยมจันทร์ (2565) ที่ระบุว่าการประเมินโครงการควรพิจารณาความสำคัญและความจำเป็นของโครงการ รวมถึงความสอดคล้องกับนโยบายและสถานการณ์ปัจจุบัน นอกจากนี้ผลการวิจัยยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ วรรณพัทร ซื่อตรง (2566) ที่กล่าวถึงปัจจัยนำเข้าที่สำคัญในการดำเนินโครงการ เช่น นโยบายของรัฐ งบประมาณ บุคลากร วัสดุอุปกรณ์ และเทคโนโลยี ซึ่งทั้งหมดนี้มีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนและส่งเสริมความสำเร็จของโครงการ นอกจากนี้ปัจจัยนำเข้าซึ่งประกอบด้วย นโยบายของรัฐ นโยบายขององค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงใหม่ งบประมาณ บุคลากร วัสดุอุปกรณ์ เครื่องจักรกล เทคโนโลยี อาคารสถานที่ และเครือข่าย ได้ชี้ให้เห็นว่าองค์ประกอบเหล่านี้เป็นฐานรากสำคัญในการสนับสนุนและขับเคลื่อนโครงการในระดับพื้นที่ การมีทรัพยากรที่ครบถ้วนและการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพจะช่วยให้การดำเนินโครงการไม่ติดขัดในด้านต่าง ๆ ทั้งในกระบวนการฝึกอบรมและการประเมินผลหลังจากดำเนินโครงการเสร็จสิ้น จากการอภิปรายผลในประเด็นปัจจัยนำเข้านี้ จึงเห็นได้ว่า ความสำเร็จของโครงการอาหารปลอดภัยนั้นขึ้นอยู่กับการมีองค์ประกอบที่สนับสนุนอย่างครบถ้วนและเหมาะสม นโยบายและการบริหารจัดการที่สอดคล้องกับสถานการณ์ในพื้นที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะทำให้เกิดความเข้าใจร่วมกันระหว่างผู้บริหารและผู้ดำเนินงาน ซึ่งเป็นปัจจัยหลักที่ช่วยให้การจัดการและการดำเนินโครงการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

3. ผลการวิจัยนี้ชี้ให้เห็นว่าแนวทางที่เหมาะสมในการดำเนินโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนานั้น ควรเริ่มต้นจากการวางแผนและเตรียมความพร้อมอย่างรอบคอบในทุกขั้นตอน ทั้งก่อน ระหว่าง และหลังการดำเนินโครงการ โดยมีการจัดอบรมอย่างเป็นระบบ การติดตามและประเมินผลอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการเพิ่มกิจกรรมเสริมที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่กำหนด ผลที่ได้แสดงให้เห็นว่าการปฏิบัติตามแนวทางดังกล่าวช่วยให้ประชาชนและผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้และสามารถนำไปปฏิบัติให้สอดคล้องกับหลักสุขาภิบาลอาหารอย่างถูกต้องและยั่งยืน ด้วยผลการวิจัยข้างต้น ได้แนวทางที่เหมาะสมในการดำเนินโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนาควรยึดหลักการวางแผนที่รอบคอบ การกำหนดวัตถุประสงค์และกลุ่มเป้าหมายที่ชัดเจน การจัดสรรงบประมาณและทรัพยากรอย่างเพียงพอ การดำเนินกิจกรรมอบรมที่มีคุณภาพ การติดตามและประเมินผลที่เข้มข้น

รวมถึงการจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเพิ่มเติมหลังจบโครงการ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในทางปฏิบัติได้จริง ซึ่งผลการวิจัยนี้ได้สอดรับกับงานวิจัยหลายท่าน เช่น ทัศนีย์ อารมณ์เกลี้ยง (2560); สุภัทรา หนุนทันเจริญ และคณะ (2566); ดวงใจ วิชัย และคณะ (2566) ต่างยืนยันว่าแนวทางดังกล่าวมีความสำคัญต่อความสำเร็จของโครงการและสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาโครงการด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่นและระดับชาติได้อย่างมีประสิทธิภาพ แนวทางที่ครอบคลุมทุกขั้นตอนดังกล่าว ไม่เพียงแต่ช่วยให้โครงการอาหารปลอดภัยบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ แต่ยังส่งผลให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้และปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารได้อย่างยั่งยืน ส่งผลให้เกิดความเชื่อมั่นในคุณภาพอาหารและเพิ่มมาตรฐานความปลอดภัยในชุมชนโดยรวม ซึ่งเป็นแนวทางที่สามารถนำไปปรับใช้ในพื้นที่อื่น ๆ ที่มีความต้องการในด้านนี้ต่อไป

องค์ความรู้ใหม่

จากผลการวิจัยเรื่องแนวทางการบริหารจัดการโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนาอำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ ผู้วิจัยสามารถสังเคราะห์เป็นแผนภาพโมเดลองค์ความรู้ใหม่ ที่สะท้อนโครงสร้างของโครงการอาหารปลอดภัย ซึ่งประกอบด้วย 4 องค์ประกอบหลัก ได้แก่



ภาพ 1 องค์ความรู้ใหม่

ผู้วิจัยสามารถอธิบายแผนภาพผลการวิจัยในแต่ละปัจจัยได้ดังนี้ 1) ปัจจัยบริบท (Context Factors) ในภาพรวม ปัจจัยบริบทสะท้อนถึงการเชื่อมโยงระหว่างนโยบายรัฐบาลด้านการท่องเที่ยว ซึ่งสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชน และการส่งเสริมความยั่งยืนในภาคอาหารปลอดภัย ทั้งในระดับชาติและระดับท้องถิ่น เทศบาลเมืองแกนมีการสนับสนุนแนวทางนี้โดยตรงผ่านการผลักดันนโยบายอาหารปลอดภัยที่สอดคล้องกับมาตรฐานสากล การทำงานร่วมกันนี้ช่วยให้เกิดการบูรณาการที่แข็งแกร่งระหว่างการท่องเที่ยวและความปลอดภัยทางอาหาร สร้างความเชื่อมั่นให้แก่ทั้งนักท่องเที่ยวและผู้ประกอบการในพื้นที่ 2) ปัจจัยนำเข้า (Input Factors) ปัจจัยนำเข้ามีบทบาทสำคัญในการสร้างความสำเร็จของโครงการ การสนับสนุนจากเทศบาลในเรื่องงบประมาณและการจัดสถานที่ฝึกอบรมที่เหมาะสมเป็นสิ่งจำเป็นเพื่อให้การอบรมมีความคงทนและประสิทธิภาพสูง การกำหนดระยะเวลาอบรมที่เพียงพอและการเลือกวิทยากรที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญที่แท้จริง ช่วยให้ผู้เข้าร่วมได้รับความรู้ที่มีคุณภาพและสามารถนำไปใช้ในทางปฏิบัติได้จริง 3) ปัจจัยกระบวนการ (Process Factors) กระบวนการดำเนินงานเริ่มต้นจากการสำรวจร้านอาหารในพื้นที่ เพื่อประเมินความพร้อมและความต้องการในพื้นที่ ซึ่งช่วยในการออกแบบกิจกรรมที่ตอบโจทย์และเป็นประโยชน์สูงสุด การประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึงทำให้ผู้ที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนได้รับข้อมูลและเข้าใจวัตถุประสงค์ของโครงการอย่างชัดเจน การจัดทำแผนบริหารโครงการที่รัดกุมและการเลือกเนื้อหาการฝึกอบรมที่ครอบคลุมทุกมิติของสุขาภิบาลอาหาร ช่วยให้การอบรมมีความชัดเจนและตรงประเด็น 4) ปัจจัยผลผลิต (Output Factors) ผลผลิตของโครงการสะท้อนถึงความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม ซึ่งเป็นตัวบ่งชี้ถึงความสำเร็จเบื้องต้น นอกจากนี้ ผู้เข้าร่วมอบรมยังได้รับความรู้ที่สำคัญเกี่ยวกับกฎหมายและสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งช่วยเสริมสร้างความมั่นใจในการดำเนินธุรกิจด้านอาหารของผู้ประกอบการในชุมชน

แนวทางพัฒนา (Improvement Strategy) สำหรับแนวทางพัฒนา ผู้วิจัยแนะนำให้มีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพิ่มเติมหลังจบโครงการ เพื่อช่วยให้ผู้เข้าร่วมสามารถฝึกปฏิบัติและนำความรู้ไปใช้ในสถานการณ์จริงได้อย่างมั่นใจมากขึ้น การติดตามผลและส่งเสริมการนำความรู้ไปปฏิบัติจริงอย่างต่อเนื่องจะช่วยให้การเปลี่ยนแปลงในชุมชนเกิดขึ้นอย่างยั่งยืนและสามารถปรับปรุงกระบวนการต่าง ๆ ให้ดียิ่งขึ้น แผนการพัฒนานี้จะเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยให้โครงการบรรลุเป้าหมายอย่างเต็มที่ และสามารถส่งเสริมให้เกิดการยกระดับสุขาภิบาลอาหารในชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน

สรุปและข้อเสนอแนะ

ผู้วิจัยสามารถสรุปโดยภาพรวมของงานชิ้นนี้ว่า โครงการพัฒนาผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาล มีเป้าหมายยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขาภิบาลอาหารและการปฏิบัติตามกฎหมายในร้านอาหาร 40 ร้าน โดยผลการประเมินพบว่าโครงการสอดคล้องกับนโยบายการท่องเที่ยวและอาหารปลอดภัยของรัฐบาลและเทศบาล มีการสนับสนุนจากเทศบาลทั้งใน

ด้านงบประมาณ สถานที่ฝึกอบรม และวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ รวมถึงมีการประชาสัมพันธ์และแผนการดำเนินงานที่ชัดเจน ผู้เข้าร่วมอบรมได้รับความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและสุขาภิบาลอาหาร และมีความพึงพอใจในการฝึกอบรม ซึ่งแนะนำว่า ควรมีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการหลังโครงการ เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในทางปฏิบัติได้อย่างเต็มที่ นอกจากนั้นผู้วิจัยขอมีข้อเสนอแนะจากการวิจัย ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะในเชิงปฏิบัติการ

โดยในทุกปีเจ้าหน้าที่กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบ เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร หรือโครงการอาหารปลอดภัย ได้มีการลงพื้นที่ตรวจติดตามผลหลังจากที่เสร็จสิ้นการอบรมโครงการอาหารปลอดภัย ในทุกปี ผลปรากฏว่า ร้านอาหารทุกร้านที่อยู่ในเขตเทศบาลเมืองเมืองแกนพัฒนามีการยื่นขอต่อใบอนุญาตหรือขอรับใบอนุญาต ครบถ้วนทุกร้านและมีการพัฒนาร้านปรับปรุงร้านอาหาร ให้มีความสะอาดอยู่เสมอมีความเหมาะสมในการนั่งรับประทานอาหาร มีอ่างล้างมือเพื่อป้องกันโรคที่มากับอาหาร มีภาชนะบรรจุอาหาร ที่เหมาะสมและมีการเก็บภาชนะบรรจุอาหารที่เหมาะสม มีการติดราคาที่เห็นชัด เพื่อเป็นการสนับสนุนสิทธิผู้บริโภค ทั้งนี้เพราะเจ้าหน้าที่ได้ลงพื้นที่ไปตรวจสอบด้วยตนเอง จึงเชื่อถือได้ว่า จากการดำเนินโครงการอาหารปลอดภัยบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดในทางนำไปใช้ปฏิบัติได้อย่างเป็นรูปธรรม และเห็นควรมีการทำโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลังโครงการฝึกอบรมอาหารปลอดภัยสิ้นสุด โดยเฉพาะการนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมนำสู่ปฏิบัติ

2. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยต่อไป

ผู้ทำการวิจัยมีข้อเสนอแนะว่า ควรมีการทำโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลังโครงการฝึกอบรมอาหารปลอดภัยสิ้นสุด โดยเฉพาะการนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมนำสู่ปฏิบัติ และการนำ BCG Model (Bangkok Goals on BCG Economy) เป็นการพัฒนาเศรษฐกิจ 3 เศรษฐกิจ แบบองค์รวม คือ เศรษฐกิจชีวภาพ (Bioeconomy) เน้นการใช้ทรัพยากรชีวภาพเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) การนำวัสดุต่าง ๆ กลับมาใช้ประโยชน์ให้มากที่สุด และเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) เป็นการพัฒนาเศรษฐกิจที่ไม่ได้มุ่งเน้นเพียงการพัฒนาเศรษฐกิจโดยต้องพัฒนาควบคู่ไปกับการพัฒนาสังคม และการรักษาสิ่งแวดล้อมได้อย่างสมดุล เพื่อให้เกิดความมั่นคงและยั่งยืนไปพร้อมกัน เข้ามาเป็นหนึ่งในกิจกรรมการดำเนินงานบริหารจัดการโครงการอาหารปลอดภัยด้วย เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และเพิ่มคาร์บอนเครดิตในพื้นที่

เอกสารอ้างอิง

กาสัก เต๊ะขันหมาก, จุฑาพร พันธุ์วัฒนา และกัญญาวี อ่อนสลุง. (2566). รูปแบบการเสริมสร้างความมั่นคงและความปลอดภัยด้านอาหารระดับครัวเรือนและชุมชนในจังหวัดลพบุรี. *วารสารรัชต์ภาคย์*, 17(50), 310–327.

ไฉไล ศักดิวรพงศ์. (2556). พันธกรณีร่วมกันของประเทศสมาชิกในการประชุมนานาชาติมีผลต่อการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์การผลิตที่ยั่งยืนในประเทศไทย. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ร่มพฤกษ์*, 31(1), 25-48.

ญาญ์ณิศศ์ คิดประเสริฐ. (2559). *ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการรับรู้ถึงความปลอดภัยทางด้านอาหารของประชากรในจังหวัดกรุงเทพมหานครและปริมณฑล.* (วิทยานิพนธ์ปริญญาการจัดการมหาบัณฑิต). วิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล, นครปฐม.

ดวงใจ วิชัย และวิราวรรณ พุทธมาตย์. (2566). การพัฒนาหลักสูตรต่อยอดสินค้าเกษตรในชุมชนสู่ระบบอาหารปลอดภัยภายใต้ความร่วมมือของภาคีเครือข่าย. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี*, 11(2), 58–71.

ทัศนีย์ อารมณ์เกลี้ยง. (2560). *การวิจัยเพื่อพัฒนาและต่อยอดสินค้าเกษตรในชุมชนสู่ระบบอาหารปลอดภัยภายใต้ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน* (รายงานการวิจัย). เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.

รัตติกาล เจนจัด. (2566). “ความมั่นคงทางอาหาร” กับการสื่อสารที่ยังขาดความมั่นคง. *วารสาร Media and Communication Inquiry*, 5(2), 1-33.

วรรณพัทร ซื่อตรง. (2566). การประเมินโครงการนวัตกรรมและสื่อการเรียนรู้ครูสู่มาตรฐานสากลโรงเรียนกรรณสูตศึกษาลัย จังหวัดสุพรรณบุรี. *วารสารพุทธนวัตกรรมและการจัดการ*, 6(4), 108–121.

สุณีชญาน์ ฉันตรบุรานนทชัย. (2563). ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย. (วิทยานิพนธ์ปริญญาปรัชญาดุษฎีนิพนธ์บัณฑิต). มหาวิทยาลัยรังสิต, ปทุมธานี.

สุภัทรา หนุนทันเจริญ, สุรชัย พิมหา และชนาพร ปิ่นสุวรรณ. (2566). สุนทรีย์ทักษะผู้นำและปัจจัยทางการบริหารที่มีผลต่อการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่ในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จังหวัดขอนแก่น. *วารสารศูนย์อนามัยที่ 9: วารสารส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม*, 17(3), 966–980

อัญชิรีย์ ฐิติธนัญญา และธรรมพร ตันตรา. (2564). แนวทางการทำเกษตรอินทรีย์สู่อาหารปลอดภัยให้กับนักเรียนและชุมชนในเขตพื้นที่โรงเรียน สังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงใหม่. *วารสารวิชาการวิทยาลัยบริหารศาสตร์,* 4(4), 77–90.

อุบลวรรณ นิยมจันทร์. (2565). การประเมินผลการดำเนินโครงการของกระทรวงสาธารณสุขภายใต้แผนงานบูรณาการเตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย พ.ศ. 2563 แนวทางที่ 4 พัฒนาระบบและกลไกการดูแลสุขภาพ และการคุ้มครองทางสังคมของผู้สูงอายุ. *วารสารปัญญาปณิธาน*, 7(2), 176-188.