



ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร
ของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล กรณีศึกษาจังหวัดราชบุรี

โดย

นางจิรฉัตร จิรพัฒนานุกุล



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรเกสัชศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญามหาบัณฑิต

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2560

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร
ของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล กรณีศึกษาจังหวัดราชบุรี



โดย
นางจิรฉัตร จิรวัดมานุกูล

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรเกสัชศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญามหาบัณฑิต
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
ปีการศึกษา 2560
ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

FACTORS RELATING TO OPINIONS OF SUB-DISTRICT PUBLIC HEALTH
OFFICERS TOWARD FOOD PRODUCTION FACILITY EVALUATION
: A CASE STUDY OF RATCHABURI PROVINCE



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for Master of Pharmacy (CONSUMER PROTECTION IN PUBLIC HEALTH)
Graduate School, Silpakorn University
Academic Year 2017
Copyright of Graduate School, Silpakorn University

หัวข้อ	ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบ สถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล กรณีศึกษา จังหวัดราชบุรี
โดย	จิรฉัตร จิรวฒนานุกูล
สาขาวิชา	การคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข แผนก ก แบบ ก 2 ระดับ ปริญญามหาบัณฑิต
อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก	เภสัชกรหญิงอาจารย์ ดร. วารณี บุญช่วยเหลือ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้รับพิจารณาอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรเภสัชศาสตรมหาบัณฑิต

..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(รองศาสตราจารย์ ดร.จุไรรัตน์ นันทานิช)

พิจารณาเห็นชอบโดย

..... ประธานกรรมการ
(เภสัชกร อาจารย์ ดร. ภาณุพัฒน์ พุ่มพฤษ)

..... อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก
(เภสัชกรหญิงอาจารย์ ดร. วารณี บุญช่วยเหลือ)

..... ผู้ทรงคุณวุฒิภายใน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุรสิทธิ์ ล้อจิตรอำนาจ)

..... ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
(เภสัชกรหญิง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ผกามาศ ไมตรีมิตร)

56352305 : การคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญาโทบัณฑิต

คำสำคัญ : สถานที่ผลิตอาหาร, ความรู้, ความคิดเห็น, พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล

นาง จิรฉัตร จิรวัฒนานุกูล: ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล กรณีศึกษาจังหวัดราชบุรี อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : เกสัชกรหญิง อาจารย์ ดร. วารณี บุญช่วยเหลือ

การวิจัยเชิงสำรวจนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล จังหวัดราชบุรี ประชากรของการศึกษา คือ พนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ที่ปฏิบัติงานในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล ที่มี/เคยมีสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ รวม 202 คน เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและสถิติเชิงอนุมาน ได้แก่ การทดสอบไคว์สแควร์และฟิชเชอร์

ผลการวิจัย พบว่าพนักงานเจ้าหน้าที่ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 77.72 อายุเฉลี่ย 40.80 ปี ระดับการศึกษา ระดับปริญญาตรีร้อยละ 89.60 ระยะเวลาปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคเฉลี่ย 6.29 ปี มีประสบการณ์ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ร้อยละ 76.24 มีประสบการณ์อบรม ร้อยละ 32.67 ด้านความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร พบว่าพนักงานเจ้าหน้าที่ร้อยละ 50.99 มีคะแนนอยู่ในช่วง 4 - 19 คะแนน โดยจัดว่ามีความรู้ระดับพอใช้ ส่วนความคิดเห็นเกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ พบว่าส่วนใหญ่มีความคิดเห็นที่เห็นด้วยต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร (ร้อยละ 65.35) โดยมีคะแนนความคิดเห็นเฉลี่ยสูงสุดในด้านประโยชน์ต่อประชาชน (4.38 คะแนนจาก 5 คะแนน) และคะแนนความคิดเห็นเฉลี่ยต่ำสุดในด้านการได้รับยกย่องและยอมรับนับถือ และด้านการยอมรับบทบาทหน้าที่ (3.26 คะแนนจาก 5 คะแนน) ผลของความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆ พบว่าความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร มีความสัมพันธ์กับเพศ ($p = 0.047$) ประสบการณ์ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ($p = 0.010$) และจำนวนสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่ ($p = 0.027$) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ผลการศึกษาที่ได้ สามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาศักยภาพพนักงานเจ้าหน้าที่และจัดหาสิ่งสนับสนุน เพื่อให้การปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

56352305 : Major (CONSUMER PROTECTION IN PUBLIC HEALTH)

Keyword : FOOD PRODUCTION, KNOWLEDGE, OPINIONS, SUB-DISTRICT PUBLIC HEALTH OFFICER

MRS. JEERACHAT JIRAWATTANANUKUL : FACTORS RELATING TO OPINIONS OF SUB-DISTRICT PUBLIC HEALTH OFFICERS TOWARD FOOD PRODUCTION FACILITY EVALUATION : A CASE STUDY OF RATCHABURI PROVINCE THESIS ADVISOR : WARANEE BUNCHUAILUA, Ph.D.

The purpose of this survey research was to determine factors relating to opinions toward food production facility evaluation of sub-district public health officers in Ratchaburi province. The study populations were 202 sub-district public health officers according to Food Act B.E. 2522. A self-administered questionnaire was used to collect data. Data were analyzed using descriptive statistics (i.e. frequency, percentage, mean, standard deviation) and inferential statistics (i.e. the chi-square test and Fisher's exact test).

Results showed that most of the respondents were female (77.72%) with average age of 40.80 years old and had bachelor degree (89.60%). The respondents had an average working experience on consumer protection for 6.29 years; had experiences on working and training on evaluation of food production facility for 76.24% and 32.67%, respectively. For knowledge on evaluation of food production facility, 50.99% of the respondents had knowledge in fair level with knowledge score between 4-19. Data from the respondents found that 65.35% of all respondents were in agreement with working on food production facility evaluation. They were strongly agreed that evaluation of food production facility is benefit to the populations (average opinion score of 4.38 out of 5) but the opinions were neutral on that working on evaluation of food production facility are honored, well-respected and acceptance (average opinion score of 3.26 out of 5). Regarding the association between factors, results indicated that gender ($p = 0.047$), experiences on working on evaluation of food production facility ($p = 0.010$) and numbers of food manufacturers in their area ($p = 0.027$) are statistically significant associated with the opinions on evaluation of food production facilities. The results can be used as a guideline to improve potential of the public health officers and to support for the effective performance on evaluation of food production facility.

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณมหาวิทยาลัยศิลปากร ที่กรุณาให้ทุนอุดหนุนการทำวิจัย ขอขอบพระคุณผอ.ดร.วารณี บุญช่วยเหลือ อาจารย์ที่ปรึกษาที่กรุณาให้คำปรึกษา แนะนำแนวทางการค้นคว้าข้อมูล รวมถึงการตรวจสอบแก้ไขวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้ถูกต้องสมบูรณ์ ขอขอบพระคุณ ผอ.ดร.ผกาภาส ไมตรีมิตร ผอ.ดร.สุรสิทธิ์ ล้อจิตรอำนวย ผอ.ดร.ภาณุพัฒน์ พุ่มพฤษัย คุณชาติชาย ตั้งทรงสุวรรณ ผอ.ดร.วรลักษณ์ อนันตกุล ที่กรุณาให้ข้อคิดเห็นอันเป็นประโยชน์ต่อการจัดทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

ขอขอบคุณ พนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ระดับตำบลในจังหวัดราชบุรี ทุกท่านที่สละเวลาในการตอบแบบสอบถาม

ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข และเจ้าหน้าที่ภายในสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดราชบุรี ที่ให้ความช่วยเหลือแก่ผู้วิจัยเป็นอย่างดีเสมอมา

ขอขอบคุณครอบครัวอินทร์สุวรรณโณและครอบครัวจิรวัดมานุกูล ที่ให้การสนับสนุนผู้วิจัยอย่างดีตลอดเวลาที่ทำการศึกษา และขอขอบคุณเพื่อนๆน้องๆสาขาวิชาการคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุขทุกท่านที่เป็นกำลังใจที่ดีต่อกัน คุณค่าและประโยชน์ที่พึงได้จากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอบูชาพระคุณบิดา มารดาและคณาจารย์ทุกท่านที่ให้โอกาสแก่ผู้วิจัย



จิรวัดมานุกูล

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ฌ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของการศึกษา.....	6
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	6
1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ	7
1.5 กรอบแนวคิดการศึกษา.....	8
บทที่ 2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	9
2.1 แนวคิดในการวัดความรู้.....	9
2.2 แนวคิดในการวัดความคิดเห็น.....	11
2.3 ปัจจัยที่มีผลต่อความคิดเห็น.....	13
2.4 งานคุ้มครองผู้บริโภคในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล.....	14
2.5 บทบาทของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522	20
2.6 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการปฏิบัติงานเพื่อตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	22
2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	45
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	48
3.1 รูปแบบการศึกษา.....	48

3.2 ขอบเขตของการศึกษา	48
3.3 ขั้นตอนการศึกษาวิจัย	49
3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	49
3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล	53
3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล	53
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	55
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ.....	79
5.1 สรุปผลการศึกษา	79
5.2 การอภิปรายผลการศึกษา.....	81
5.3 ข้อจำกัดของการศึกษา.....	84
5.4 ข้อเสนอแนะในการนำผลการศึกษาไปใช้.....	84
5.5 ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษาค้างต่อไป	84
ภาคผนวก ก เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา.....	85
ภาคผนวก ข ผลการพิจารณาจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์	96
ภาคผนวก ค รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ	98
ภาคผนวก ง ขออนุญาตวิเคราะห์เก็บรวบรวมข้อมูล.....	100
รายการอ้างอิง.....	102
ประวัติผู้เขียน.....	104

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกข้อมูลตามคุณลักษณะส่วนบุคคล.....	56
ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกข้อมูลตามลักษณะการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร.....	57
ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกข้อมูลตามภาระงาน	59
ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามได้ถูกต้องและไม่ถูกต้องจำแนกตามคำถามในแต่ละข้อ.....	61
ตารางที่ 5 คะแนนความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารจำแนกตามความรู้หมวดต่างๆ.....	65
ตารางที่ 6 จำนวนและร้อยละของพนักงานเจ้าหน้าที่จำแนกตามระดับความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร.....	66
ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารจำแนกรายข้อคำถาม (N = 202).....	67
ตารางที่ 8 คะแนนความคิดเห็นเฉลี่ยต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จำแนกตามด้านต่างๆ.....	70
ตารางที่ 9 ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	72
ตารางที่ 10 ความสัมพันธ์ของปัจจัยคุณลักษณะส่วนบุคคลกับระดับความคิดเห็นต่อ.....	73
ตารางที่ 11 ความสัมพันธ์ของข้อมูลภาระงานกับระดับความคิดเห็น.....	75
ตารางที่ 12 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับความรู้ กับระดับความคิดเห็น.....	76
ตารางที่ 13 ความถี่ของปัญหา อุปสรรค ในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	76
ตารางที่ 13 ความถี่ของปัญหา อุปสรรค ในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร (ต่อ).....	77
ตารางที่ 14 ความถี่ของข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร.....	77

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กำหนดให้การผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องได้รับอนุญาตจากเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาหรือผู้ซึ่งเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา มอบหมายตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีพันธกิจในการกำกับดูแล ฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหาร สถานประกอบการด้านอาหารและการโฆษณาอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายเป็นมาตรฐานเดียวกันทั้งประเทศและสอดคล้องกับสากล แบ่งความรับผิดชอบเป็นระดับส่วนกลางให้แก่สำนักงาน และ ส่วนภูมิภาคให้แก่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โดยกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข มีพนักงานเจ้าหน้าที่ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้ ซึ่งให้อำนาจพนักงานเจ้าหน้าที่ในการเข้าไปใน สถานที่ผลิตอาหาร สถานที่เก็บอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ทำการของผู้ผลิต ผู้เก็บรักษาผู้จำหน่ายรวมทั้งสถานที่ทำการของผู้นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ในระหว่างเวลาทำการเพื่อตรวจสอบควบคุมให้มีการดำเนินการเป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร ในกรณีมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำผิดก็อาจไปในสถานที่หรือยานพาหนะใดๆเพื่อตรวจสอบอาหาร สามารถยึดอายัด หรือเก็บตัวอย่างเพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ได้ (1)

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 385) พ.ศ.2560 ในระดับอำเภอและระดับตำบล ประกอบไปด้วย เภสัชกรโรงพยาบาลรัฐ สาธารณสุขอำเภอ นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ แพทย์แผนไทย เจ้าพนักงานทันตสาธารณสุข เจ้าพนักงานเภสัชกรรม เจ้าพนักงานสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการหรือชำนาญการ หรือชำนาญการพิเศษ (ประเภทวิชาการ) หรือตั้งแต่ระดับปฏิบัติงานหรือชำนาญานหรืออาวุโส (ประเภททั่วไป) ที่ปฏิบัติงานในสำนักงานสาธารณสุขอำเภอและสถานีอนามัย ถือเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอาหาร โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ในระดับจังหวัด อำเภอและตำบลมีหน้าที่รับผิดชอบและทำงานร่วมกันในการควบคุมมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร ให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง เพื่อมิให้ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของประชาชนหรือมีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่กำหนดไว้ รวมถึงการ

สอดคล้องดูแล หากพบมีสถานที่ผลิตอาหารที่มีได้ขออนุญาตถูกต้อง ทั้งประเภทเข้าข่ายโรงงานและไม่เข้าข่ายโรงงานในพื้นที่รับผิดชอบ

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดราชบุรี โดยกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุขเป็นหน่วยงานหลักในการกำกับดูแล ฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหาร สถานประกอบการด้านอาหารและการโฆษณาอาหารในจังหวัดราชบุรีให้เป็นไปตามกฎหมาย เพื่อให้เกิดการคุ้มครองผู้บริโภคให้เกิดความปลอดภัย โดยจากสถิติในปี 2559 พบว่าจังหวัดราชบุรีมีสถานที่ผลิตอาหารประเภทที่เข้าข่ายโรงงาน 396 แห่ง ประเภทที่ไม่เข้าข่ายโรงงานจำนวน 174 แห่ง และสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรจำนวน 24 แห่ง จากผลการดำเนินงานย้อนหลังในปี 2557 - 2559 พบว่ามีการดำเนินงานเพื่อควบคุมมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารที่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น เช่น การตรวจสถานที่ผลิตอาหารและตรวจสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรประกอบการพิจารณาอนุญาตทั้งหมด 40 43 และ 49 แห่งตามลำดับ ตรวจประกอบการพิจารณาต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรจำนวน 62 73 และ 89 แห่งตามลำดับ ตรวจติดตามเรื่องร้องเรียนจำนวน 11 14 และ 17 เรื่องตามลำดับ ตรวจสถานที่ผลิตนมโรงเรียนรวมจำนวน 4 แห่ง (ปีละ 2 ครั้ง) และตั้งแต่ปี 2558 มีการเพิ่มการตรวจฝ้าระวังตามภารกิจตัวชี้วัด/กิจกรรมการดำเนินการตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้แก่ สถานที่ผลิตน้ำบริโภค 181 แห่ง สถานที่ผลิตน้ำแข็ง 20 แห่ง สถานที่ผลิตเกลือบริโภค 3 แห่ง สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน 23 แห่ง (ข้อมูล ณ วันที่ 1 ตุลาคม 2558) ผลการดำเนินการในปี 2559 ได้เก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์จำนวน 124 ตัวอย่าง พบว่ามีผลิตภัณฑ์ผ่านมาตรฐานทั้งหมด จำนวน 92 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 74.19 ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ที่ไม่ผ่านมาตรฐานเป็นน้ำบริโภคฯ น้ำแข็งบริโภค ดังนั้นจึงต้องมีการฝ้าระวังและติดตามกำกับอย่างสม่ำเสมอ

โดยทั่วไปผู้ที่ประสงค์จะผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องขออนุญาต 2 ขั้นตอน คือ ขออนุญาตสถานที่ และขออนุญาตผลิตภัณฑ์ โดยการขออนุญาตสถานที่ แบ่งเป็นการขอสถานที่ผลิตอาหาร (กรณีไม่เข้าข่ายโรงงาน มีคนงานน้อยกว่า 7 คน หรือใช้เครื่องจักร อุปกรณ์ไฟฟ้า ก๊าซหุงต้ม นำมาคำนวณเป็นแรงม้าได้น้อยกว่า 5 แรงม้า) และขอใบอนุญาตผลิตอาหาร (กรณีมีคนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป หรือใช้เครื่องจักร อุปกรณ์ไฟฟ้า ก๊าซหุงต้ม นำมาคำนวณเป็น 5 แรงม้าขึ้นไป) (1) ขั้นตอนหนึ่งที่สำคัญในการควบคุมมาตรฐานอาหาร คือการตรวจสถานที่ผลิตอาหารซึ่งเป็นการควบคุมทั้งก่อนผลิตภัณฑ์ออกสู่ท้องตลาด (Pre-marketing) และหลังผลิตภัณฑ์ออกสู่ท้องตลาด (Post-marketing)

ความแตกต่างของการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารทั้งสองรูปแบบ คือ การตรวจก่อนออกสู่ท้องตลาด พนักงานเจ้าหน้าที่จะต้องตรวจสอบสถานที่ประกอบการพิจารณาอนุญาตและตรวจเอกสารกระบวนการผลิต เพื่อออกใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและเลขสารบบอาหาร สำหรับการตรวจสอบหลังจากที่ผลิตภัณฑ์ออกสู่ท้องตลาดแล้ว เป็นการตรวจเพื่อเฝ้าระวังและติดตาม ซึ่งจะต้องพิจารณาผลวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์เทียบกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยประเภทอาหารนั้นๆ รวมถึงสภาพของสถานที่ผลิตและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงานว่ายังคงปฏิบัติตามมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารหรือไม่ การสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหาร ณ สถานที่ผลิต เพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดการเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ได้รับการตรวจสอบได้ มาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด ได้แก่ น้ำบริโภค น้ำแข็งบริโภค เกือบบริโภค ผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีนนมโรงเรียน ฯลฯ

ในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่นั้น จำเป็นต้องอาศัยความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ เนื่องจากแบบบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ได้แบ่งการตรวจอาหารต่างๆตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารทั่วไปหรือเฉพาะผลิตภัณฑ์ กำหนดการตรวจสอบเป็นหมวดต่างๆ ได้แก่ หมวดสถานที่ตั้งและอาคารผลิต หมวดเครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต หมวดการควบคุมกระบวนการผลิต หมวดการสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด หมวดบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ฯลฯ โดยมีหลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารเป็น 3 ระดับ คือ ดี (เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด) พอใช้ (เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด แต่ยังมีพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหารหรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต) และปรับปรุง (ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด) การพบข้อบกพร่องรุนแรง (Major defect) คือ ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยงที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนและไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ซึ่งพนักงานเจ้าหน้าที่จำเป็นต้องมีความรู้และทักษะรวมถึงประสบการณ์ในการประเมินดังกล่าว

การดำเนินการของจังหวัดราชบุรี เมื่อมีผู้ประสงค์ผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องยื่นแบบฟอร์มคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารพร้อมเอกสารหลักฐาน เพื่อให้เจ้าหน้าที่นัดหมายตรวจสถานที่ประกอบการพิจารณาอนุญาต โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับจังหวัดจะนัดหมายผู้ผลิตและออกหนังสือเวียนถึงสาธารณสุขอำเภอแต่ละแห่ง เพื่อเชิญพนักงานเจ้าหน้าที่ตาม

พระราชบัญญัติอาหารระดับอำเภอ/ตำบลหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย ซึ่งทางอำเภอจะนัดหมายพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลร่วมปฏิบัติงานทุกครั้งเนื่องจากอยู่ในพื้นที่รับผิดชอบ ร่วมปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่และให้ความคิดเห็นร่วมกัน ผลการตรวจสอบสถานที่หากผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดในแต่ละประเภทอาหาร จะสามารถออกรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (Audit report) เพื่อให้ผู้ขออนุญาตมายื่นแบบฟอร์มคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (อ.1) หรือคำขอรับเลขสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1) ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดได้ หากสถานที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เจ้าหน้าที่จะแจ้งขอแนะนำให้แก้ไขปรับปรุง และให้ระยะเวลาผู้ขออนุญาตผลิตอาหารแก้ไขและทำการตรวจติดตามการแก้ไขโดยพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล ทั้งนี้ นอกจากการตรวจประกอบการพิจารณาอนุญาต ยังรวมถึงการตรวจสอบสถานที่ประกอบการต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารทุก 3 ปีสำหรับสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน การตรวจเฝ้าระวัง ซึ่งเป็นการประสานงานและให้ความร่วมมือกันภายในจังหวัด

แต่จากการดำเนินงานที่ผ่านมา ภายใต้แนวคิดการปฏิบัติงานเพื่อเรียนรู้ร่วมกันทุกระดับ พบว่ายังไม่ประสบความสำเร็จ เนื่องจากภาระงานทำให้พนักงานเจ้าหน้าที่ไม่สามารถปฏิบัติงานร่วมกันได้อย่างครบถ้วนทีมได้ ซึ่งหากต้องดำเนินการโดยให้มีพนักงานเจ้าหน้าที่ทุกระดับมาอย่างครบถ้วน อาจจะทำให้เกิดความล่าช้าในการปฏิบัติงานได้หรือนัดหมายแล้วแต่มีภารกิจอื่น ทำให้ไม่สามารถร่วมปฏิบัติงานได้ ประกอบกับจำนวนสถานประกอบการที่เพิ่มมากขึ้นและลักษณะของความซับซ้อนในการปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับจังหวัดและอำเภอที่มีความซับซ้อนและมีกิจกรรมมากขึ้น เช่น การตรวจติดตามเรื่องร้องเรียนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือเรื่องร้องเรียนจากผู้บริโภค มีขั้นตอนและเวลาจำกัด การตรวจสอบเฝ้าระวังเชิงรุก การดำเนินคดีเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค การนิเทศงานด้านคุ้มครองผู้บริโภคกับหน่วยบริการสาธารณสุข การให้ความรู้กับเครือข่ายสาธารณสุข ฯลฯ ทำให้การปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารที่เป็นการปฏิบัติงานร่วมกันนั้นมีอุปสรรค จึงเป็นที่มาของการกำหนดประกอบกับนโยบายของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดราชบุรี ที่ต้องการให้พนักงานเจ้าหน้าที่ในระดับอำเภอและตำบลที่ได้รับแต่งตั้งให้ปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ สามารถปฏิบัติงานตรวจสอบสถานประกอบการต่างๆ ที่อยู่ในพื้นที่ตามอำนาจหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายโดยมีพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับจังหวัดเป็นผู้ดูแลให้คำปรึกษา เพื่อให้เกิดการดำเนินงานที่รวดเร็วและทำให้เกิดการขยายงานคุ้มครองผู้บริโภคในเชิงรุกมากขึ้น ฉะนั้นการกำหนดวันเวลาเพื่อนัดหมายการตรวจที่ล่าช้าส่งผลให้เกิดความ

เสียหายต่อสถานประกอบการ หรือเจ้าหน้าที่ระดับตำบลเสียโอกาสในการร่วมตรวจสอบสถานประกอบการในพื้นที่เพื่อเพิ่มทักษะและประสบการณ์ ทั้งนี้เพื่อให้การปฏิบัติงานสำเร็จลุล่วง พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับจังหวัดได้เล็งเห็นศักยภาพและความเป็นไปได้ที่จะให้พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลดำเนินการควบคุมกำกับมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่ตามบทบาทพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ประกอบแนวความคิดว่าการปฏิบัติงานของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล ปฏิบัติงานแบบที่มีลักษณะเป็นเครือข่ายในชุมชน มีความใกล้ชิดกับผู้ประกอบการสามารถสื่อสารได้สะดวกรวดเร็ว รวมถึงการได้รับการอบรมที่เกี่ยวข้องทำให้มีองค์ความรู้เกี่ยวกับการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดราชบุรี ได้จัดสรรงบประมาณเพื่อจัดอบรมพัฒนาศักยภาพพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลด้านการตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภค สถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น จะเป็นสิ่งที่สนับสนุนให้การดำเนินงานเพื่อควบคุมกำกับดูแลสถานที่ผลิตอาหารสามารถบรรลุเป้าหมายไปได้

จากสถานการณ์ปัจจุบัน ซึ่งพบว่าเนื่องจากพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลยังไม่สามารถปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารได้โดยลำพัง โดยเฉพาะในประเด็นการพิจารณาประเมินเพื่อให้คะแนนตัดสินและการให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการเพื่อให้มีการปฏิบัติในด้านต่างๆให้ถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งจากการวิเคราะห์สถานการณ์การดำเนินงานด้านคุ้มครองผู้บริโภค ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พบว่าปัญหาในการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคมีจากหลายปัจจัย ซึ่งหนึ่งในนั้น คือ ปัญหาด้านความไม่เพียงพอของบุคลากรเจ้าหน้าที่และบุคลากรเจ้าหน้าที่ที่มีภาระความรับผิดชอบงานมาก (3) และนอกจากนี้ได้มีการศึกษาปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานด้านคุ้มครองผู้บริโภค พบว่าภาระงานไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในศูนย์สุขภาพชุมชนจังหวัดจันทบุรี (4) โดยพบว่าสัดส่วนเจ้าหน้าที่ต่อประชากรมากกว่า 1: 1250 จำนวนร้อยละ 21.70 ซึ่งไม่สัมพันธ์กับเกณฑ์มาตรฐาน 1:1250

อย่างไรก็ตาม หากพนักงานเจ้าหน้าที่ในระดับตำบลสามารถปฏิบัติงานได้ตามเป้าหมายอย่างเต็มที่ก็จะทำให้ขอบเขตการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข โดยเฉพาะในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลมีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดการยกระดับสถานีนอนามัยหรือศูนย์สุขภาพชุมชนเดิม เพื่อเป็นหน่วยบริการสาธารณสุขในระดับตำบล ให้มีศักยภาพในการดำเนินงานมากขึ้น เป็นโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล โดยมีภาระหน้าที่ที่สำคัญ 5 ด้าน คือ ด้านการส่งเสริมสุขภาพ ด้านการรักษาพยาบาล ด้านการควบคุมป้องกันโรค ด้านการฟื้นฟูสภาพและ

ด้านการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข (5) ทั้งนี้การปฏิบัติงานเพื่อตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ซึ่งเป็น การดำเนินงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภคเช่น การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จะประสบความสำเร็จได้ นั้น จำเป็นต้องศึกษาปัจจัยที่เกี่ยวข้องที่สำคัญทั้งภาระงานของพนักงานเจ้าหน้าที่ ความรู้ด้าน วิชาการที่เกี่ยวข้อง ความคิดเห็นของผู้ปฏิบัติงานรวมทั้งศึกษาปัญหาอุปสรรคและข้อเสนอแนะใน การปฏิบัติงาน เพื่อนำข้อค้นพบมาใช้ในการแก้ปัญหาจะทำให้ได้ข้อมูลเพื่อใช้ในการวางแผนพัฒนา ศักยภาพพนักงานเจ้าหน้าที่และปรับปรุงกระบวนการปฏิบัติงานรวมถึงจัดหาสิ่งสนับสนุนต่างๆ เพื่อให้เกิดการพัฒนางานที่มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

1.2 ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาความรู้ในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับ ตำบลจังหวัดราชบุรี
2. เพื่อศึกษาความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ ระดับตำบลจังหวัดราชบุรี
3. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล จังหวัดราชบุรี

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ได้ข้อมูลเพื่อใช้ในการวางแผนการพัฒนาศักยภาพพนักงานเจ้าหน้าที่และกำหนดสิ่ง สนับสนุนให้พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลสำหรับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ

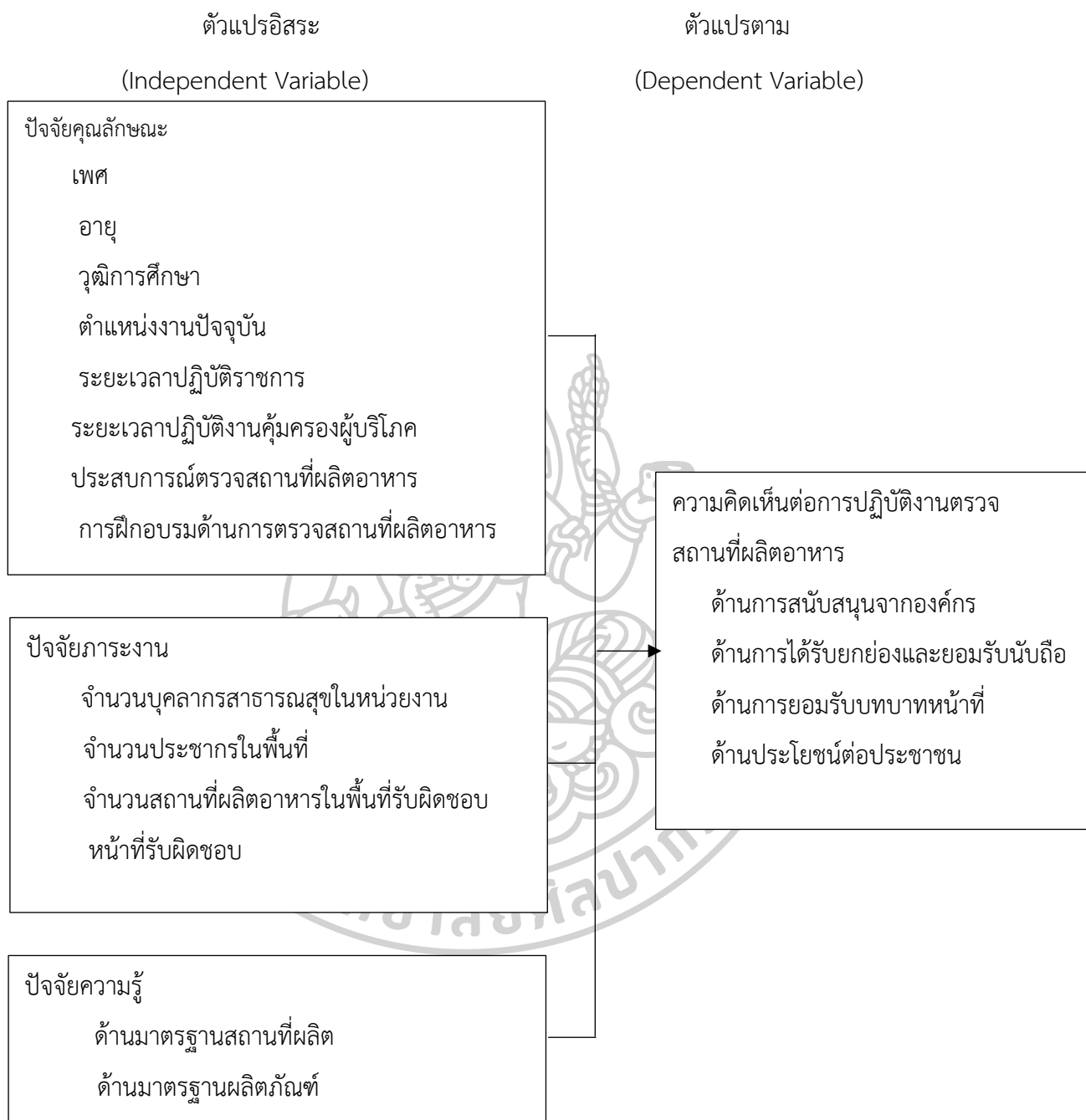
สถานที่ผลิตอาหาร หมายถึง สถานที่ทำ ผสม บรรจุ แต่ง และหมายความรวมถึงแบ่งบรรจุอาหาร โดยในงานวิจัยนี้ครอบคลุมสถานที่ผลิตอาหาร 3 ประเภท ได้แก่ สถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายและสถานที่ผลิตอาหารที่กำหนดให้มีหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารทั่วไป

การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร หมายถึง การประเมินมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ประกอบด้วยการตรวจพิจารณาอนุญาต ตรวจเฝ้าระวัง ตรวจสอบประกอบการต่ออายุ ใบอนุญาตและการควบคุมกำกับให้เป็นไปตามกฎหมายอาหาร โดยแบบฟอร์มการตรวจประเมินแบ่งการให้คะแนนประเมินออกเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ดี พอใช้ และปรับปรุง

ความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร หมายถึง องค์ความรู้ตามแนวทางในการพิจารณาตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร แบ่งเป็นความรู้ด้านมาตรฐานสถานที่ผลิตและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ โดยในการเป็นผู้ประเมินควรมีความรู้ในระดับดี ซึ่งควรมีคะแนนความรู้มากกว่าร้อยละ 70

ความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร หมายถึง ความรู้สึกทางใจของแต่ละบุคคล ซึ่งเป็นผลมาจากการเรียนรู้ ประสบการณ์ ความนึกคิดและความเชื่อของแต่ละบุคคล สำหรับการเป็นผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารประเภทสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย และสถานที่ผลิตอาหารที่กำหนดให้มีหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารทั่วไป

1.5 กรอบแนวคิดการศึกษา



บทที่ 2

วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล กรณีศึกษาจังหวัดราชบุรี ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี จากเอกสารและงานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

- 2.1 แนวคิดในการวัดความรู้
- 2.2 แนวคิดในการวัดความคิดเห็น
- 2.3 ปัจจัยที่มีผลต่อความคิดเห็น
- 2.4 งานคุ้มครองผู้บริโภคในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ
- 2.5 บทบาทของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
- 2.6 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการปฏิบัติงานเพื่อตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร
 - 2.6.1 แนวทางการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในจังหวัดราชบุรี
 - 2.6.2 มาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร
 - 2.6.3 หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร
 - 2.6.4 หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการแสดงฉลากอาหาร
- 2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดในการวัดความรู้

ความหมายของความรู้

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542 (6) ความรู้ หมายถึง สิ่งที่สั่งสมมาจากการศึกษาเล่าเรียน การค้นคว้า หรือประสบการณ์ รวมทั้งความสามารถเชิงปฏิบัติและทักษะความเข้าใจหรือสารสนเทศที่ได้รับมาจากประสบการณ์

ความรู้ (7) หมายถึง พฤติกรรมขั้นต้นที่ผู้เรียนรู้เพียงแต่เกิดความจำได้ โดยอาจจะเป็นการนึกได้ หรือโดยการมองเห็น ได้ยิน จำได้ ความรู้ในขั้นนี้ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับคำจำกัดความ ความหมาย ข้อเท็จจริง กฎเกณฑ์ โครงสร้างและวิธีแก้ไขปัญหา

ความรู้ (8) คือ ความสามารถทางสมองและสติปัญญาของบุคคลในการจำ ความเข้าใจ นำไปใช้วิเคราะห์ สังเคราะห์และประเมินค่าสิ่งต่างๆ โดยแสดงออกให้ผู้อื่นรับทราบได้

โครงสร้างของความรู้ (7)

ความรู้ หมายถึง ความรู้เป็นข้อเท็จจริง กฎเกณฑ์ที่มนุษย์นั้นได้รับและได้เก็บรวบรวมสะสมไว้ ประกอบด้วยความรู้หรือพฤติกรรมต่างๆด้านความรู้ ตามขั้นตอน 6 ขั้นตอน คือ

1. ความรู้ หรือความจำ (Knowledge) หมายถึง ความสามารถในการจดจำหรือรู้สึกได้ แต่ไม่ใช่การใช้ความเข้าใจไปที่ความเรื่องนั้นๆ

2. ความเข้าใจ (Comprehension) หมายถึง ความสามารถจับใจความสำคัญของเรื่องราวต่างๆ ได้ ทั้งในด้านภาษา รหัส สัญลักษณ์ทั้งรูปธรรมนามธรรม

3. การนำไปใช้ (Application) หมายถึง ความสามารถนำสิ่งที่ประสบมาเช่น แนวคิดทฤษฎีต่างๆไปใช้ให้เป็นประโยชน์ หรือนำไปใช้แก้ปัญหาตามสถานการณ์ต่างๆได้

4. การวิเคราะห์ (Analysis) หมายถึง ความสามารถในการแยกแยะเรื่องราวออกเป็น ส่วนประกอบย่อยเพื่อความสัมพันธ์ และหลักการหรือทฤษฎีเพื่อให้เข้าใจเรื่องราวต่างๆ

5. การสังเคราะห์ (Synthesis) หมายถึง ความสามารถในการเอาเรื่องราว ส่วนประกอบย่อยมาเป็นเรื่องเดียวกัน โดยดัดแปลงริเริ่มสร้างสรรค์ปรับปรุงของเก่าให้มีคุณค่ายิ่งขึ้น

6. การประเมินค่า (Evaluation) หมายถึง การวินิจฉัยหรือตีราคาอย่างมีหลักเกณฑ์ เป็นการตัดสินใจว่าอะไรดี ไม่ดีอย่างไร ใช้หลักเกณฑ์ที่เชื่อถือได้โดยอาศัยข้อเท็จจริงจากภายในภายนอก

การทดสอบวัดความรู้

เครื่องมือที่ใช้ในการวัดความรู้ ได้แก่ การสังเกต การสัมภาษณ์ แบบทดสอบหรือแบบสอบถาม โดยทั่วไปนิยมใช้แบบสอบถาม (Questionnaire) โดยรูปแบบมี 3 ลักษณะ ดังนี้

1. แบบปากเปล่า (oral test) เป็นการทดสอบที่อาศัยการซักถามเป็นรายบุคคล สามารถถามได้ละเอียด โต้ตอบได้ในทันที

2. แบบเขียนตอบ (paper-pencil test) แบ่งได้เป็น 2 แบบ คือ

2.1 แบบเรียงความ (Essay type) ให้ผู้ตอบได้เรียบเรียงคำพูด แสดงทัศนคติ ความรู้สึก และความคิดได้อย่างมีอิสระ

2.2 แบบจำกัดคำตอบ (Fix-response type) เป็นข้อสอบที่มีคำตอบถูกภายใต้เงื่อนไขที่กำหนดให้อย่างจำกัด แบ่งออกเป็น 4 แบบ ได้แก่ แบบถูกผิด แบบเติมคำ แบบจับคู่และแบบเลือกตอบ

3.แบบปฏิบัติ (Performance test) เป็นการทดสอบที่ผู้สอบได้แสดงพฤติกรรมออกมา โดยการกระทำหรือลงมือปฏิบัติจริง

จากความหมายของความรู้ดังข้างต้น ผู้วิจัยจึงได้นำมาประยุกต์ใช้ในการวัดความรู้ในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ผู้ตรวจประเมินควรมีองค์ความรู้ตามแนวทางในการพิจารณาตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารประเภทต่างๆตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้แก่ สถานที่ผลิตน้ำบริโภคภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย และสถานที่ผลิตอาหารที่กำหนดให้มีหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารทั่วไป โดยแบ่งเป็น ความรู้ด้านมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหาร และความรู้ด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร

2.2 แนวคิดในการวัดความคิดเห็น

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542 (6) ความคิดเห็น หมายถึง ข้อพิจารณาว่าเป็นจริงจากการใช้ปัญญาความคิดประกอบ ถึงแม้จะไม่ได้อาศัยหลักฐานพิสูจน์ยืนยันได้เสมอไปก็ตาม
ความคิดเห็น ความเชื่อ ความคิดหรือการลงความเห็นเกี่ยวกับสิ่งหนึ่งสิ่งใด ซึ่งไม่อาจบอกได้ว่าถูกต้องหรือไม่ (9)

ความคิดเห็น (10) คือ การแสดงออกในด้านความเชื่อที่นำไปสู่การคาดคะเน หรือการแปลผลในพฤติกรรมหรือเหตุการณ์ การศึกษาเชิงสำรวจความคิดเห็นนั้น เป็นการศึกษาองค์ประกอบของความคิดเห็นของบุคคล โดยทั่วไป 3 ประการ คือ บุคคลที่ถูกวัด สิ่งเร้าและการตอบสนอง แสดงออกมาในรูปตัว มากน้อย แตกต่างกันไป โดยทั่วไปวิธีวัดความคิดเห็นจะใช้การตอบแบบสอบถามและสัมภาษณ์ ความคิดเห็นเป็นการสำรวจ ศึกษาความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งแต่ละคนจะแสดงความเชื่อและความรู้สึกใดๆออกมาโดย คำพูด การเขียน การสำรวจความคิดเห็น จะเป็นประโยชน์ต่อการวางแผนนโยบายต่างๆเพราะจะทำให้สำเร็จบรรลุตามเป้าหมายอย่างแท้จริงแล้ว โดยแบ่งออกเป็น 5 ระดับได้แก่ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ความคิดเห็น น่าจะใกล้เคียงกันกับความเชื่อมากกว่าในด้านความเฉพาะเจาะจงของขอบเขตและเนื้อหา และทั้งสองสิ่งนี้มีองค์ประกอบของความรู้ (Cognitive) มากกว่าองค์ประกอบความรู้สึก (Affective) แต่ทัศนคติจะมีองค์ประกอบของความรู้สึกมากกว่าหรืออาจกล่าวอีกนัยหนึ่งความคิดเห็นเกี่ยวกับการพิจารณา ความเป็นไปได้ของเหตุการณ์และความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งต่างๆในขณะที่ทัศนคติเกี่ยวข้องกับความปรารถนาและความต้องการ (11)

ทัศนคติ (Attitude) และความคิดเห็น (Opinion) ไม่สามารถที่จะแยกออกจากกันได้ เพราะมีลักษณะคล้ายๆกัน แต่ลักษณะของความคิดเห็นจะไม่ลึกซึ้งเหมือนทัศนคติ โดยแตกต่างกันตรงที่ทัศนคติเป็นความพร้อมทางจิตใจที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ที่อาจแสดงออกมาได้ทั้งคำพูดและการกระทำ ทัศนคติไม่เหมือนความคิดเห็นตรงที่ไม่ใช่สิ่งเร้าที่จะแสดงออกได้อย่างเปิดเผยหรือตอบสนองโดยตรง และลักษณะความคิดเห็นไม่ลึกซึ้งเท่าทัศนคติ (12)

การวัดความคิดเห็น

การวัดความคิดเห็นตามวิธีการที่นิยมใช้กัน ได้แก่ มาตรวัดที่พัฒนาโดยเทอร์สโตน (Thurstone) กัทแมน (Guttman) และลิเคิท์ (Likert)

1.เทอร์สโตนสเกล (Thurstone scale) เป็นวิธีการให้คะแนนแต่ละข้อความที่ประกอบขึ้นมาเป็นสเกลแล้วเปรียบเทียบตำแหน่งของความคิดเห็นหรือทัศนคติไปในทางเดียวกันและเสมือนว่าเป็น scale แต่ละข้อความมีคะแนนที่มีช่วงห่างเท่ากัน (equal-appearing intervals)

2.กัทแมนสเกล (Guttman Scale) บางครั้งเรียกว่า การวิเคราะห์ความเป็นสเกล Scale – ability มีวัตถุประสงค์ที่จะทดสอบชุดของรายการคำถามหรือเนื้อหาสาระของคำถามว่าสามารถสร้างสเกลได้หรือไม่ โดยดูจากค่าสัมประสิทธิ์ของการสร้างใหม่ได้ (coefficient of reproducibility) ใช้วัดทัศนคติหรือความคิดเห็นในแนวเดียวกันและสามารถจัดอันดับของทัศนคติสูง-ต่ำ แบบเปรียบเทียบกันและกันได้ จากอันดับต่ำสุดถึงสูงสุดได้ และแสดงถึงการสะสมของข้อคิดเห็น

3.มาตรวัดของลิเคิท์ (Likert's method) เป็นมาตรวัดที่ใช้กันมากในวงการแพทย์และสาธารณสุข แบ่งประเภทแนวคำถามออกเป็น 2 ประเภท คือ

3.1 ประเภทเห็นด้วยคล้อยตาม (Favorable Statement) ได้แก่ข้อความที่เป็นไปในทางดี หรือเป็นที่ต้องการของสังคม

3.2 ประเภทไม่เห็นด้วยหรือไม่ชอบ (Unfavorable Statement) ในแต่ละข้อความหรือคำถาม ให้กำหนดน้ำหนักเป็น 5 ระดับ โดยใช้ข้อความแสดงลักษณะความคิดเห็นหรือเจตคติต่อเรื่องที่กำหนดในเรื่องที่ถาม คือ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ/เฉยๆ ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

โดยในการศึกษานี้ให้นิยามของความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงาน หมายถึง ความรู้สึกทางใจของบุคคล ที่มีผลมาจากการเรียนรู้ ประสบการณ์ ความนึกคิด ความเชื่อ โดยมีปัจจัยคุณลักษณะส่วนบุคคลที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็น ได้แก่ เพศ อายุ วุฒิการศึกษา ตำแหน่งงาน อายุราชการ ระยะเวลาปฏิบัติงาน คุมครองผู้บริโภค ประสบการณ์ตรวจสถานที่และประสบการณ์การฝึกอบรม

ปัจจัยข้อมูลภาระงานที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็น ได้แก่ จำนวนบุคลากรสาธารณสุข จำนวนประชากร จำนวนสถานที่ผลิตอาหาร และงานที่อยู่ในความรับผิดชอบ โดยใช้วิธีวัดความคิดเห็นด้วยวิธีของลิเคอร์ท (Likert's method) เลือกคำตอบซึ่งแบ่งเป็น 5 ระดับได้แก่ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ/เฉยๆ ไม่เห็นด้วย และไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

2.3 ปัจจัยที่มีผลต่อความคิดเห็น

ความคิดเห็น (13) เกิดจากมูลเหตุ 2 ประการ คือ

1. ประสบการณ์ที่บุคคลมีต่อสิ่งของ บุคคล หมู่มณะ เรื่องราวหรือสถานการณ์ต่างๆ โดยความคิดเห็นจะเกิดขึ้นในตัวบุคคลจากการได้พบเห็น ความคุ้นเคย ซึ่งถือเป็นประสบการณ์ตรง และจากการได้ยิน ได้ฟัง รูปภาพหรืออ่านหนังสือ โดยไม่ได้พบเห็นของจริง ถือว่าเป็นประสบการณ์ทางอ้อม

2. ระบบค่านิยม หากแต่ละกลุ่มมีค่านิยมและการตัดสินใจค่านิยมไม่เหมือนกัน ความคิดเห็นในสิ่งต่างๆก็จะแตกต่างกันไป ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเกิดความคิดเห็น นอกเหนือจากประสบการณ์ (11) คือ

2.1 ปัจจัยทางพันธุกรรมและสรีระ ได้แก่ อวัยวะต่างๆของบุคคลที่ใช้รับรู้ความผิดปกติของอวัยวะความบกพร่องของอวัยวะสัมผัส ซึ่งมีผลต่อความคิดเห็นไม่ดีต่อบุคคลภายนอก

2.2 อิทธิพลของผู้ปกครอง คือ เมื่อเป็นเด็กผู้ปกครองจะเป็นผู้ที่อยู่ใกล้ชิดและให้ข้อมูลแก่เด็กได้มาก ซึ่งจะมีผลต่อพฤติกรรมและความคิดเห็นของเด็กด้วย

2.3 ทศนคติและความคิดเห็นของกลุ่ม คือ เมื่อบุคคลเจริญเติบโตจะต้องมีกลุ่มและสังคม ดังนั้นความคิดเห็นของกลุ่มเพื่อน กลุ่มอ้างอิง หรือการอบรมสั่งสอนในโรงเรียน หน่วยงานที่มีความคิดเห็นเหมือนหรือแตกต่างกันย่อมจะส่งผลต่อความคิดเห็นของบุคคลด้วย

2.4 สื่อมวลชน คือ สื่อต่างๆที่เข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวัน ได้แก่ โทรทัศน์ วิทยุ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร เป็นปัจจัยอันหนึ่งที่มีผลต่อความคิดเห็นบุคคลสำหรับปัจจัยด้านความรู้ที่ส่งผลต่อความคิดเห็นนั้น

2.4 งานคุ้มครองผู้บริโภคในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล

โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล (Sub-district Health Promoting Hospital) เป็นสถานพยาบาลประจำตำบลสังกัดกระทรวงสาธารณสุขหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีขีดความสามารถระดับปฐมภูมิ (Primary Care) ได้รับการยกฐานะจากสถานีอนามัย หรือศูนย์สุขภาพชุมชน ตามนโยบายของรัฐบาล เมื่อปี พ.ศ. 2552 ซึ่งได้จัดสรรงบประมาณภายใต้แผนปฏิบัติการไทยเข้มแข็ง 2555 เพื่อยกระดับสถานีอนามัย หรือศูนย์สุขภาพชุมชนให้เป็นโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล (รพสต.) มีความสำคัญต่อระบบสุขภาพไทย เพราะเป็นหน่วยงานที่ใกล้ชิดกับชุมชนมากที่สุด รัฐบาลยกระดับให้เป็นโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล เพื่อพัฒนาให้มีความพร้อมและขีดความสามารถเพียงพอต่อการให้บริการและประชาชนเข้าถึงได้สะดวก เน้นให้บริการด้านส่งเสริมสุขภาพในชุมชนดูแลอย่างต่อเนื่องตลอดช่วงอายุของประชาชน กำหนดภารกิจหลักของรพสต.

5 ด้าน (5) ดังนี้

- 1.ด้านการส่งเสริมสุขภาพ
- 2.ด้านการรักษาพยาบาล
- 3.ด้านการควบคุมป้องกันโรค
- 4.ด้านการฟื้นฟูสุขภาพ
- 5.ด้านการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข

หลักการพื้นฐานในการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ

การคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ มุ่งเน้นการคุ้มครองและส่งเสริมสุขภาพประชาชนจากการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพ ซึ่งผลิตภัณฑ์สุขภาพที่อยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประกอบด้วย 1) อาหาร 2) ยา 3) เครื่องสำอาง 4) เครื่องมือแพทย์ 5) วัตถุอันตราย(ที่ใช้ในบ้านเรือน) 6) วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท 7) ยาเสพติดให้โทษ (ที่ใช้ทางการแพทย์) 8) สารระเหย โดยผู้ผลิต จำหน่าย นำเข้า ส่งออกหรือครอบครองผลิตภัณฑ์สุขภาพนั้น มีหน้าที่ที่จะต้องดำเนินการให้เป็นไปตามกฎหมายที่กำหนด

ดังนั้น การคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ จึงเป็นสิ่งสำคัญที่เจ้าหน้าที่สาธารณสุขต้องดำเนินการเพื่อให้ประชาชนได้บริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีคุณภาพ ปลอดภัย สมประโยชน์ โดยมี

เป้าหมายสูงสุดให้ “ประชาชนปลอดภัย เพื่อมุ่งสู่สังคมสุขภาพดี” ซึ่งหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ต้องร่วมดำเนินการตามภารกิจหลัก ดังนี้

1. การออกกฎหมาย ได้แก่ พระราชบัญญัติ กฎกระทรวง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ระเบียบและคำสั่งต่างๆเพื่อใช้บังคับ และมีการปรับปรุงให้เหมาะสมหรือสอดคล้องกับสภาพปัญหาหรือสถานการณ์ รวมทั้งพัฒนาระบบกลไกต่างๆเพื่อให้มีการบังคับใช้กฎหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. การกำกับดูแลก่อนผลิตภัณฑ์ออกสู่ท้องตลาด (Pre-marketing) ตัวอย่าง เช่น การรับขึ้นทะเบียนตำรับยา อาหาร เครื่องมือแพทย์ วัตถุอันตรายที่ใช้ในบ้านเรือน การรับจดทะเบียนหรือแจ้งรายละเอียดอาหาร เครื่องสำอาง เครื่องมือแพทย์ วัตถุอันตรายที่ใช้ในบ้านเรือน ซึ่งก่อนที่จะอนุญาตให้ผลิตหรือนำเข้าเพื่อขาย ต้องผ่านการกลั่นกรองด้านความปลอดภัยและประสิทธิผลของผลิตภัณฑ์นั้นโดยผู้ทรงคุณวุฒิ รวมถึงความถูกต้องเหมาะสมของการแสดงข้อมูลบนฉลากด้วย นอกจากนี้การโฆษณา ยา อาหาร เครื่องมือแพทย์ก็ต้องได้รับอนุญาตก่อนเช่นกัน

3. การกำกับดูแลหลังผลิตภัณฑ์ออกสู่ท้องตลาด (Post-marketing) เป็นการเฝ้าระวังและตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ สถานประกอบการ การโฆษณา การรายงานผลอันไม่พึงประสงค์ของผลิตภัณฑ์สุขภาพต่างๆตลอดจนการติดตามหรือเฝ้าระวังข้อมูลข่าวสารด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพจากภายในและภายนอกประเทศด้วย รวมถึงการดำเนินคดี หรือการพิจารณาใช้มาตรการทางปกครอง เช่น การพักใช้ใบอนุญาต หรือการเพิกถอนใบอนุญาต ในรายที่มีการฝ่าฝืนกฎหมาย

4. การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการให้ได้มาตรฐาน มีการประกอบการเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานและปลอดภัย

5. การพัฒนาศักยภาพเครือข่ายผู้บริโภค ให้รู้เท่า รู้ทัน รู้ป้องกันไม่ตกเป็นเหยื่อการโฆษณาหรือระบบการขายตรง หรือการโอ้อวดสรรพคุณเกินจริง สามารถเลือกซื้อ เลือกใช้ผลิตภัณฑ์สุขภาพได้อย่างถูกต้องมีพฤติกรรมการบริโภคที่เหมาะสม และรู้จักสิทธิผู้บริโภคโดยการร้องเรียนเมื่อพบปัญหา สอดคล้องกับคู่มือการให้บริการโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล (2) กล่าวถึงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการว่าเป็นภารกิจของงานคุ้มครองผู้บริโภคในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล โดยให้คำแนะนำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการด้านวิชาการ เพื่อจัดเตรียมสถานที่ให้เหมาะสม

ภารกิจงานดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพระดับอำเภอ (14)

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ (สสอ.) โรงพยาบาลชุมชน (รพช.) และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล (รพสต.) อาสาสมัครสาธารณสุข (อสม.) คือ ด้านหน้าของกระทรวงสาธารณสุขในการให้บริการด้านสุขภาพแก่ประชาชนในอำเภอ ตำบล หมู่บ้าน ตลอดจนชุมชนใกล้เคียงในพื้นที่ จึงนับเป็นภาคีเครือข่ายที่มีบทบาทสำคัญอย่างยิ่งในการมีส่วนร่วมสอดส่องดูแลตรวจสอบเฝ้าระวัง สนับสนุนกิจกรรม และให้ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ถูกต้อง อันเป็นการสร้างและพัฒนาศักยภาพเกี่ยวกับการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพแก่ประชาชน เพื่อให้ประชาชนผู้บริโภคสามารถช่วยกันดูแลตนเอง ครอบครัวและชุมชนได้ อันจะส่งผลให้ชุมชนมีความเข้มแข็ง ลดอันตรายหรือความเจ็บป่วยที่อาจจะเกิดจากการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพซึ่งสอดคล้องกับปรัชญาในการส่งเสริมสุขภาพ และป้องกันโรค

บทบาทที่สำคัญของหน่วยงานระดับอำเภอ ในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ ได้แก่

1. การดำเนินการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์สุขภาพ
2. การเพิ่มศักยภาพของประชาชนผู้บริโภคในการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพ
3. การตรวจเพื่ออนุญาตสถานประกอบการผลิตภัณฑ์สุขภาพ ฉลากผลิตภัณฑ์สุขภาพและผลิตภัณฑ์สุขภาพ (กรณีที่ได้รับมอบหมายจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด)
4. การให้ความรู้กับผู้ผลิต ผู้จำหน่ายและผู้บริโภคในการเข้าถึงข้อมูลผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ถูกต้องตามกฎหมาย ผ่านสื่อต่างๆที่สามารถเข้าถึงประชาชนผู้บริโภคในพื้นที่ได้ เช่น หอกระจายข่าว หรือวิทยุชุมชน รวมถึงผ่านบุคคลโดยตรง เช่น อสม. เครือข่าย อย.น้อย และสมาชิกเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค เป็นต้น
5. การรายงานผลข้างเคียงต่อสุขภาพจากการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพ หากพบผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อความปลอดภัยและสุขภาพของประชาชน ควรรายงานผลข้างเคียงดังกล่าวให้สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลชุมชน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด รวมถึงสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบ เพื่อทำการศึกษาข้อมูลทางวิชาการ วิเคราะห์และประเมินความเสี่ยง ซึ่งจะนำไปสู่การกำหนดมาตรการแก้ไขปัญหาที่เหมาะสมต่อไป

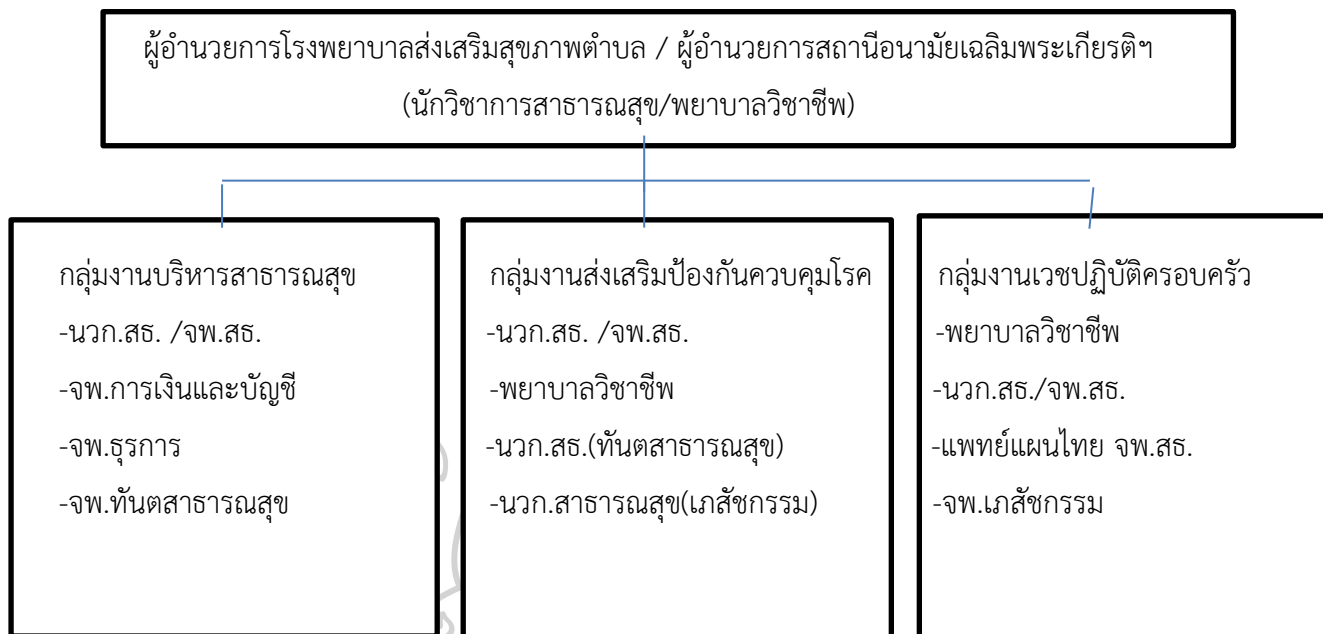
6. การรับและจัดการเรื่องร้องเรียน เป็นการเปิดโอกาสให้ประชาชนได้มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น รวมถึงปกป้องสิทธิของตนเอง จากการไม่ได้รับความเป็นธรรมในการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพเพื่อให้ประชาชน ผู้บริโภคสามารถบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีคุณภาพ มาตรฐาน ปลอดภัย คุ้มค่าและสมประโยชน์

ตามแผนยุทธศาสตร์กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งจัดทำขึ้นเพื่อเป็นกรอบแนวทางในการขับเคลื่อนสู่การปฏิบัติของหน่วยงานสาธารณสุขทั้งในส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ให้บรรลุเป้าหมายประชาชนสุขภาพดี เจ้าหน้าที่มีความสุข ระบบสุขภาพยั่งยืน อันจะนำพาประเทศไปสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน ได้จำแนกยุทธศาสตร์ความเป็นเลิศ 4 ด้านของกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้

1. ด้านส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคและคุ้มครองผู้บริโภคเป็นเลิศ (Promotion , Prevention & Protection Excellence)
2. ด้านบริการเป็นเลิศ (Service Excellence)
3. ด้านบุคลากรเป็นเลิศ (People Excellence)
4. ด้านบริหารเป็นเลิศด้วยธรรมาภิบาล (Governance Excellence)

จังหวัดราชบุรี แบ่งการปกครองออกเป็น 10 อำเภอ 104 ตำบล มีโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล จำนวน 158 แห่ง ศูนย์สุขภาพชุมชนเมือง 6 แห่ง ตามแผนยุทธศาสตร์ทศวรรษแห่งการพัฒนา โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลเพื่อประชาชน 2558 – 2567 กำหนดกรอบอัตรากำลังบุคลากร โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล แบ่งตามขนาดประชากรรับผิดชอบ ดังนี้

โครงสร้างและกรอบอัตรากำลังโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล/สถานีอนามัยเฉลิมพระเกียรติฯ



เกณฑ์การแบ่งขนาดโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล จำนวน 9,775 แห่ง แบ่งออกเป็น 3 ขนาด
แนวคิดในการกำหนดเกณฑ์

จำนวนประชากร	ขนาดของ รพสต.	จำนวนแห่ง
น้อยกว่า 3,000	ขนาดเล็ก (S)	3,285 แห่ง
3,000 – 8,000	ขนาดกลาง (M)	5,403 แห่ง
8,001 ขึ้นไป	ขนาดใหญ่ (L)	1,087 แห่ง

สัดส่วนของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลต่อจำนวนประชากร

สายงาน	สัดส่วนต่อประชากร
นักวิชาการสาธารณสุข/ เจ้าพนักงานสาธารณสุข	1 : 1,250
พยาบาลวิชาชีพ	1 : 2,500
นักวิชาการสาธารณสุข (เภสัชกรรม) /เจ้าพนักงานสาธารณสุข (เภสัชกรรม) /เจ้าพนักงานเภสัชกรรม	1 : 8,000
นักวิชาการสาธารณสุข (ทันตสาธารณสุข) /นักวิชาการทันตสาธารณสุข	1 : 8,000
แพทย์แผนไทย / เจ้าพนักงานสาธารณสุข (อายุรเวท)	8,000 ขึ้นไป

สายวิชาชีพ : ตามการบริการในระดับปฐมภูมิ

สายงาน	เกณฑ์คำนวณกำลังคน population Based
1.พยาบาลวิชาชีพ	อัตราส่วนต่อประชากร 1: 1,250
2.นักวิชาการสาธารณสุข/ เจ้าพนักงานสาธารณสุข	อัตราส่วนต่อประชากร 1: 1,250
3.นักวิชาการสาธารณสุข (ทันตสาธารณสุข)/ เจ้าพนักงานทันตสาธารณสุข	อัตราส่วนต่อประชากร 1: 8,000
4.แพทย์แผนไทย	รพสต.ขนาดใหญ่แห่งละ 1 คน

อัตรากำลังควรมีของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล (รพสต.) 9,775 แห่ง (15)

ลำดับ	กลุ่มงาน	จำนวนอัตรากำลัง/ขนาด		
		ขนาดเล็ก	ขนาดกลาง	ขนาดใหญ่
1	ผอ.รพสต. /ผอ.สอน.	1	1	1
2	กลุ่มงานบริหารงานสาธารณสุข	2	4	4
3	กลุ่มงานส่งเสริมป้องกันควบคุมโรค	2	4	3
4	กลุ่มงานเวชปฏิบัติครอบครัว	2	3	6
	รวม	4-7	8-12 (+1)	13-14 (+1)

หมายเหตุ +1 ขนาดกลาง หมายถึง แพทย์แผนไทย/เจ้าพนักงานสาธารณสุข(แพทย์แผนไทย)

+1 ขนาดใหญ่ หมายถึง นักวิชาการสาธารณสุขเภสัชกรรม /เจ้าพนักงานเภสัชกรรม

โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลในจังหวัดราชบุรี ที่ปฏิบัติงานในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลแต่ละแห่ง แบ่งความรับผิดชอบงานตามกลุ่มงานบริหารสาธารณสุข กลุ่มงานส่งเสริมป้องกันควบคุมโรค กลุ่มงานเวชปฏิบัติครอบครัว ซึ่งปฏิบัติงานในกลุ่มภารกิจด้านบริหาร กลุ่มภารกิจด้านวิชาการ และกลุ่มภารกิจด้านบริการ โดยงานคุ้มครองผู้บริโภคเป็นส่วนหนึ่งของภารกิจด้านบริการ งานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข (คปส.) เป็นงานคุ้มครองผู้บริโภคเฉพาะส่วนที่อยู่ในการควบคุมกำกับโดยกระทรวงสาธารณสุข ด้านผลิตภัณฑ์และบริการสุขภาพ ได้แก่ ยา อาหาร เครื่องสำอาง วัตถุอันตราย เครื่องมือแพทย์ วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท สถานพยาบาล สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ ฯลฯ แต่มีบางพระราชบัญญัติเท่านั้นที่ให้อำนาจพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลในการควบคุมกำกับดูแล

2.5 บทบาทของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 385) พ.ศ.2560 เรื่องแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ข้อ 7(10) กำหนดให้นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ แพทย์แผนไทย เจ้าพนักงานทันตสาธารณสุข เจ้าพนักงานเภสัชกรรม เจ้าพนักงานสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการหรือชำนาญการหรือชำนาญการพิเศษ (ประเภทวิชาการ) หรือตั้งแต่ระดับปฏิบัติงานหรือชำนาญงาน หรืออาวุโส(ประเภททั่วไป)ที่ปฏิบัติงานในสาธารณสุขอำเภอหรือสถานีอนามัย เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และตามมาตรา 43 ในการปฏิบัติหน้าที่ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจ ดังนี้

(1) เข้าไปในสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่เก็บอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ทำการของผู้ผลิต ผู้เก็บรักษา ผู้จำหน่าย รวมทั้งสถานที่ทำการของผู้นำหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งอาหาร ในระหว่างเวลาทำการเพื่อตรวจสอบ ควบคุมให้การเป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้

(2) ในกรณีมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ อาจเข้าไปในสถานที่หรือยานพาหนะหรือใดๆเพื่อตรวจสอบอาหาร และอาจยึดหรืออายัดอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด ตลอดจนภาชนะบรรจุหรือหีบห่อบรรจุอาหารและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารดังกล่าวได้

(3) นำอาหารในปริมาณพอสมควรไปเป็นตัวอย่างเพื่อตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์

(4) ยึดหรืออายัดอาหารหรือภาชนะบรรจุที่สงสัยว่าอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือ

ผิตอนามัยของประชาชน เพื่อตรวจพิสูจน์

(5) ยืดหรืออายัดอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม หรืออาหารผิดมาตรฐาน หรือภาชนะบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิตอนามัยของประชาชน หรือที่มีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐาน ที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6(6)

การคุ้มครองผู้บริโภค ถือเป็นภารกิจสำคัญที่จะปกป้องหรือป้องกันผู้บริโภคให้รอดพ้นจากโรคภัยไข้เจ็บ อันเกิดจากการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีคุณภาพ การต้องการพัฒนาสถานีอนามัยให้เป็นหน่วยบริการสร้างสุขภาพที่ใกล้ชิดชุมชนมากที่สุด ซึ่งเป้าหมายหลักคือเพื่อส่งเสริมสุขภาพมากกว่าการรักษาพยาบาล เป็นการป้องกันตั้งแต่ต้นทาง เพื่อไม่ให้เกิดปัญหาผู้ป่วยล้นโรงพยาบาล บุคลากรสาธารณสุขที่รพสต.จึงต้องปรับบทบาท ภารกิจจากการรักษามาสู่การส่งเสริมสุขภาพ ซึ่งจะต้องสร้างและพัฒนาชุมชนให้เข้มแข็ง ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่เป็นประโยชน์ให้กับประชาชนในชุมชน ให้เกิดความรู้ความเข้าใจ สามารถหลีกเลี่ยงและเลือกที่จะไม่บริโภคผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปลอดภัย

ลักษณะการบริการของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ (2)

การให้บริการของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลในส่วนที่เกี่ยวข้องกับงานตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้แก่ การดำเนินการตามกฎหมายที่แต่งตั้งให้ข้าราชการสถานีอนามัย เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตาม พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ.2522 ในการตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหาร ณ สถานที่จำหน่าย โดยตรวจสอบฉลากและสารปนเปื้อนในอาหาร เช่น บอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาวและสารเร่งเนื้อแดง สารฆ่าแมลง สารฟอร์มาลิน กรดน้ำมันอิสระ สีสผสมอาหาร โคลิฟอร์ม กรด-ด่าง ความกระด้างในน้ำดื่ม เป็นต้น การตรวจร้านค้า ร้านชำ เพื่อเฝ้าระวังอาหาร และผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ไม่ปลอดภัยจากรถเร่ รถขายหนึ่ง การขายตรง ฯลฯ การตรวจเยี่ยมโรงเรียนเพื่อแก้ปัญหาอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ในโรงอาหาร โรงครัว สิ้นค้าในสหกรณ์ น้ำดื่ม ฯลฯ การตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือน พร้อมทั้งแนะนำให้ความรู้กับชุมชนและชาวบ้าน ถึงวิธีการเก็บรักษาที่ถูกต้อง และบริโภคได้นาน การดูวันผลิตและวันหมดอายุ การดูลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีคุณภาพ รวมถึงอ่านฉลากโภชนาการได้ถูกต้อง รวมถึงการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ โดยการพัฒนาให้โรงงานผลิตอาหารในชุมชนให้มีมาตรฐานการผลิตที่ดี (GMP) การพัฒนาสินค้าในชุมชนให้มีมาตรฐาน เช่น มาตรฐาน OTOP มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) การพัฒนาเจ้าของร้านค้าเพื่อนำสินค้าที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ได้มาตรฐานมาจำหน่ายแก่ประชาชน

2.6 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการปฏิบัติงานเพื่อตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

อาหาร ตามมาตรา 4 ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 (1) หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ต้ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆหรือในรูปลักษณะใดๆแต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสม ในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“ผลิต” หมายความว่า ทำ ผสม ปรุงแต่งและหมายความรวมถึงแบ่งบรรจุด้วย

2.6.1 แนวทางการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในจังหวัดราชบุรี

ประเภทของสถานประกอบการ

1.สถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายเป็นโรงงาน มีการใช้เครื่องจักร อุปกรณ์ไฟฟ้า ก๊าซหุงต้ม และอื่นๆที่รวมแล้วมีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้าหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไปโดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม

2.สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน มีการใช้เครื่องจักร อุปกรณ์ไฟฟ้า ก๊าซหุงต้มและอื่นๆที่รวมแล้ว มีกำลังรวมต่ำกว่า 5 แรงม้าและใช้คนงานน้อยกว่า 7 คน

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอันตรายที่เกิดขึ้นในอาหารและหัวใจสำคัญของการผลิตอาหารให้เกิดความปลอดภัย (16)

ชนิดของอันตรายและสาเหตุของการปนเปื้อนในอาหาร มี 3 ประการ ได้แก่

(1) อันตรายทางด้านกายภาพ ได้แก่ เศษไม้ เศษแก้ว เศษโลหะ

สาเหตุ : การปนเปื้อนของเศษไม้ เศษแก้ว เศษโลหะและเศษวัสดุอื่นๆมาจากวัตถุดิบ เครื่องมือ หรือการแตกหักของภาชนะ/หลอดไฟและตกลงสู่อาหาร

(2) อันตรายทางด้านเคมี ได้แก่ ยาฆ่าแมลง น้ำยาทำความสะอาด สารเคมีฆ่าเชื้อ น้ำมันหล่อลื่น(จาระบี) รวมทั้งสารพิษที่เกิดขึ้น เช่น สารพิษแอลฟาที่อกซิน จากเชื้อราในถั่วลิสง หรือแม้แต่น้ำดื่มที่ใส่เติมในอาหารซึ่งมีมากเกินไปที่กฎหมายกำหนด

สาเหตุ : วัตถุดิบมีการปนเปื้อนของยาฆ่าแมลงจากไร่หรือฟาร์ม การใช้หรือจัดเก็บ วัตถุดิบ น้ำยาทำความสะอาด และสารเคมีไม่ถูกต้องทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

(3) อันตรายทางด้านจุลินทรีย์ ได้แก่ แบคทีเรีย ไวรัส และเชื้อรา

สาเหตุ : การปนเปื้อนของจุลินทรีย์เกิดจากการใช้วัตถุดิบที่ไม่มีคุณภาพ เครื่องมือเครื่องใช้ที่ไม่สะอาด และการควบคุมการผลิตไม่ดีพอ ทำให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างกระบวนการผลิตและการขนส่ง ตลอดจนการปฏิบัติงานของพนักงานไม่ถูกสุขลักษณะ

จุลินทรีย์ คือ สิ่งมีชีวิตที่มีขนาดเล็กที่ปกติไม่สามารถมองเห็นได้ด้วยตาเปล่า เช่น แบคทีเรีย ราและไวรัส โดยจุลินทรีย์ส่วนใหญ่จะเป็นแบคทีเรีย ซึ่งมีรูปร่างกลม ท่อน หรือเกลียว มีขนาดเล็กมากจนมองด้วยตาเปล่าไม่เห็น แบคทีเรียเรียงต่อกันประมาณ 25,000 ตัวจะมีความยาวเพียง 1 มิลลิเมตรเท่านั้น จุลินทรีย์มีหลายประเภททั้งชนิดที่มีประโยชน์และชนิดที่ไม่มีประโยชน์หรือทำให้เกิดโทษสำหรับจุลินทรีย์ที่ไม่เป็นประโยชน์แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย

แบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรค ส่วนใหญ่สามารถเจริญเติบโตได้ที่อุณหภูมิตั้งแต่ 4-63 องศาเซลเซียส โดยเฉพาะที่อุณหภูมิห้อง สามารถเจริญได้อย่างรวดเร็วและเพิ่มจำนวนจาก 1 เป็น 2 ตัวในเวลา 30 นาที การขยายตัวอย่างรวดเร็วในสภาพอุณหภูมิที่เหมาะสมนี้ทำให้เกิดปัญหาเกี่ยวกับอาหาร เช่น นมพร้อมดื่มพาสเจอร์ไรส์หากเก็บที่อุณหภูมิห้องภายใน 2-4 ชั่วโมง จะเริ่มเน่าเสีย มีกลิ่นและรสผิดปกติ และหากพบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคจะก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษต่อผู้บริโภค

หัวใจสำคัญ 3 ประการของการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัย (17) ดังนี้

1. การลดการปนเปื้อนเบื้องต้น
 - 1.1 คัดเลือกวัตถุดิบที่ดีมาใช้ในการผลิต
 - 1.2 มีการล้าง/คัดแยกวัตถุดิบให้สะอาด
 - 1.3 ใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาด
 - 1.4 มีการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าไปภายในโรงงาน
 - 1.5 พนักงานปฏิบัติงานถูกสุขลักษณะ
 2. การลดหรือยับยั้งหรือทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคและทำให้อาหารเน่าเสีย
- ผู้ผลิตต้องคำนึงถึงปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์เป็นหลัก โดยเฉพาะอย่างยิ่ง

2.1 การควบคุมอุณหภูมิและเวลา เช่น เครื่องต้มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ใช้ความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 72-80 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 วินาที หลังจากนั้นจึงทำให้เย็นลงที่ 5 องศาเซลเซียส เพื่อทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค แต่ความร้อนดังกล่าวไม่เพียงพอที่จะทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เน่าเสีย จึงจำเป็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำ เช่น ในตู้เย็นหรือถ้ำน้ำแข็ง

2.2 ปัจจัยอื่นๆที่อาจนำมาใช้ในการควบคุมหรือยับยั้งไม่ให้จุลินทรีย์เจริญเติบโตได้ เช่น การทำให้แห้ง การแช่เย็น การดองหรือการแช่ส้ม ฯลฯ

3.การป้องกันการปนเปื้อนซ้ำหลังการฆ่าเชื้อ

ส่วนใหญ่ร้อยละ 80 ของการปนเปื้อนมาจากขั้นตอนนี้ ซึ่งผู้ผลิตมักมองข้ามอันตรายที่อาจปนเปื้อนภายหลังการฆ่าเชื้อ ดังนั้นขั้นตอนนี้ผู้ผลิตจึงควรให้ความสนใจเป็นพิเศษ เช่น

3.1 ภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ควรมีการล้างและฆ่าเชื้อ

3.2 ภาชนะบรรจุสะอาด

3.3 อาคารผลิตโดยเฉพาะอย่างยิ่งบริเวณบรรจุ จะต้องสามารถป้องกันสัตว์และแมลง

3.4 พนักงานปฏิบัติงานอย่างถูกลักษณะ

3.5 การเก็บรักษาและขนส่งผลิตภัณฑ์อย่างสะอาดและเหมาะสม ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างของดิบและของสุก หรือปนเปื้อนหลังจากการฆ่าเชื้อแล้ว

กฎกระทรวงฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 มาตรา 14 มาตรา 18 มาตรา 21 และมาตรา 22 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ1 ผู้ใดประสงค์จะขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.1 ทำยกกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.1

ข้อ2 ผู้ขอรับใบอนุญาตตามข้อ 1 ต้องแนบหลักฐานประกอบการขอรับใบอนุญาต ดังต่อไปนี้ จำนวนสองชุด

(1) รายการเครื่องมือ เครื่องจักร พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร ชนิด ขน (แรงม้า) และคำรับรองที่จะแสดงให้เห็นเชื่อถือได้ว่า อาหารที่ผลิตนั้นจะมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดและปลอดภัยในการบริโภค

(2) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงาน และสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง

(3) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงานที่ถูกต้องตามมาตรฐาน โดยแสดงรายการ ดังต่อไปนี้

(ก) รูปด้านหน้า ด้านข้าง แปลนพื้น และรูปตัดของอาคารที่ใช้ในการผลิต

(ข) การแบ่งกันห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณโดยแยกเป็นส่วนสัดส่วน สำหรับผลิตอาหารแต่ละประเภท เพื่อใช้เป็นวัตถุประสงค์ ใช้เป็นบริเวณผลิตอาหาร บริเวณติดตั้งเครื่องจักร บริเวณบรรจุ บริเวณเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และบริเวณอื่นๆ พื้นและผนังบริเวณดังกล่าวต้องสร้างด้วยวัสดุที่ง่ายต่อการทำความสะอาด และให้แสดงระดับพื้นของห้องผลิตอาหารเป็นแบบลาดเอียงลงสู่ทางระบายน้ำ เพื่อสะดวกในการทำความสะอาด

(ค) ท่อหรือทางระบายน้ำ ระบบและกรรมวิธีกำจัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง โดยมีรายละเอียดในการคำนวณ พร้อมทั้งแจ้งขนาดของท่อหรือทางระบายน้ำและทิศทางของน้ำไหลภายในโรงงานจนออกนอกโรงงานโดยละเอียด ถ้ามีทางระบายน้ำสาธารณะอยู่ใกล้เคียงบริเวณที่ผลิตอาหารก็ให้แสดงทางระบายน้ำทิ้งไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะด้วย

ข้อ 3 โบอนุญาตผลิตอาหารให้ใช้แบบ อ.2 ทำยกกฎกระทรวงนี้

ข้อ 4 ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

- (1) ต้องรักษาบริเวณที่ผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว สถานที่เก็บวัตถุดิบ และบริเวณอื่นๆ ให้สะอาดถูกสุขลักษณะ และสามารถป้องกันมิให้แมลงหรือสิ่งอื่นเข้ามาปะปนหรือเปื้อนกับวัตถุดิบหรืออาหารที่ผลิตแล้ว และจัดให้มีแสงสว่างและการถ่ายเทอากาศอย่างเพียงพอตามความจำเป็น
- (2) จัดให้มีเครื่องมือเครื่องใช้ชนิดที่เหมาะสมกับงานที่จะใช้ และให้มีการป้องกันเครื่องมือเครื่องใช้ไม่ให้ปะปนหรือเปื้อนกับวัตถุหรือสิ่งสกปรก เครื่องมือและเครื่องใช้ที่จะใช้ทำอาหารต้องทำด้วยโลหะหรือวัสดุที่ปลอดภัยตามหลักวิชาการสำหรับการผลิตอาหารประเภทนั้นๆ
- (3) จัดห้องน้ำห้องส้วมและเครื่องสุขภัณฑ์ พร้อมด้วยสบู่สำหรับล้างมือให้เพียงพอแก่จำนวนคนงาน และให้มีการรักษาความสะอาด พร้อมทั้งใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโรคเป็นประจำวันด้วย
- (4) รักษาเครื่องมือเครื่องใช้ตาม(3) ตลอดจนจนอาคารโรงงานให้อยู่ในสภาพที่เรียบร้อยและสะอาดถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ

- (5) จัดให้มีที่เก็บขยะมูลฝอยให้เพียงพอและสะอาดถูกสุขลักษณะ ตลอดจนใช้วิธีที่เหมาะสมในการกำจัดขยะมูลฝอยและเขม่าควัน
- (6) น้ำที่ใช้ในการผลิตอาหาร ต้องเป็นน้ำสะอาด บริโภคได้ตามคุณภาพหรือมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข และน้ำที่ใช้ภายในอาคารโรงงานต้องเป็นน้ำสะอาด
- (7) จัดให้คนงานที่ปรุงหรือผลิตอาหารใช้เครื่องแต่งกายที่สะอาดเหมาะสมกับประเภทของงานที่ทำอยู่ เช่น ใช้ผ้ากันเปื้อน รองเท้าน้ำ ถูมือ ผ้าคลุมผม
- (8) ต้องห้ามคนงานที่มีบาดแผลหรือมีอาการของโรคที่อาจแพร่เชื้อไปกับอาหารได้ทำหน้าที่ที่จะต้องสัมผัสกับอาหารที่ผลิตในระยะสั้น
- (9) ไม่ใช่ จ้าง วาน คนไร้ความสามารถหรือมีจิตฟั่นเฟือน หรือคนซึ่งเป็นพาหะของโรค หรือซึ่งเป็นโรคดังต่อไปนี้ ปฏิบัติงานในสถานที่ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต
- (ก) โรคเรื้อน
 - (ข) วัณโรคในระยะอันตราย
 - (ค) โรคติดยาเสพติด
 - (ง) โรคพิษสุราเรื้อรัง
 - (จ) โรคเท้าช้าง
 - (ฉ) โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ
- (10) รับคนงานที่ปรุงอาหารหรือผลิตอาหารเฉพาะผู้มีใบรับรองของผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรมว่าไม่เป็นโรคตาม(9)
- (11) จัดให้คนงานได้รับการตรวจร่างกาย โดยผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรมอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง และให้เก็บเอกสารการตรวจร่างกายไว้เป็นหลักฐาน
- (12) ต้องห้ามหรือป้องกันมิให้บุคคลใดกระทำการอย่างใดอย่างหนึ่งอันพึงรังเกียจต่อการรักษาความสะอาดการผลิตอาหาร เช่น สูบบุหรี่ บ้วนน้ำหมาก ในบริเวณที่ผลิต บรรจุหรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และสถานที่เก็บวัตถุดิบ
- (13) ต้องป้องกันดูแลมิให้มีสัตว์ทุกชนิดภายในบริเวณที่ใช้ทำการผลิต บรรจุหรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และสถานที่เก็บวัตถุดิบ
- (14) ต้องติดป้ายข้อความตาม(12) และ (13) ไว้ในที่ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจนในบริเวณดังกล่าว

ข้อ 5 ผู้รับอนุญาตผลิตไวน์ในอาหารผู้ใดประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.3
ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.3.

การอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร ผู้อนุญาตจะแสดงไว้ในรายการต่ออายุ
ใบอนุญาตในใบอนุญาตเดิม หรือจะออกใบอนุญาตตามแบบใบอนุญาตเดิมให้ใหม่ก็ได้

ข้อ 6 ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารผู้ใดประสงค์จะขอรับใบแทนใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.4 ท้าย
กฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.4

การอนุญาตคำขอใบแทนใบอนุญาต ให้ผู้อนุญาตออกใบอนุญาตตามแบบใบอนุญาตเดิม
แต่ให้กำกับคำว่า “ใบแทน” ไว้ที่ด้านหน้าด้วย

ข้อ 7 ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารผู้ใดประสงค์จะย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้ยื่นคำขอ
ตามแบบ อ.5 ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.5

การอนุญาตให้ย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้ผู้อนุญาตแสดงการอนุญาตไว้ใน
ใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบแทน

ในการขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้นำความในข้อ 2 มาใช้บังคับ
โดยอนุโลม

ข้อ 8 การยื่นคำขอตามกฎกระทรวงนี้ ให้ยื่น ณ กองควบคุมอาหารสำนักงานคณะกรรมการอาหาร
และยา กระทรวงสาธารณสุข และสำหรับในจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงาน
สาธารณสุขแห่งจังหวัดนั้นๆ ได้ด้วย

ในงานวิจัยนี้ ได้กำหนดการปฏิบัติงานตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ครอบคลุมเฉพาะ
สถานที่ผลิตอาหาร 3 ประเภท ซึ่งมีแบบบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของ
กฎหมาย ดังนี้

1.สถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท โดยมีลักษณะบรรจุภัณฑ์เป็นแก้ว ขวด
และถังใช้แบบบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ตส.3(50))

2.สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ซึ่งต้องปฏิบัติตามเกณฑ์
มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) ได้แก่ อาหารทั่วไปแปรรูป อาหารพร้อมปรุงและอาหาร
สำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ฯลฯ ใช้แบบบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุใน
ภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย (ตส.9(55))

3.สถานที่ผลิตอาหารที่กำหนดให้มีหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารทั่วไป(GMP) ที่ไม่ได้กำหนดให้มีGMPเฉพาะผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ ใช้แบบบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร (ตส.1(50))

1.สถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 ลงวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ.2544 กำหนดให้น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารเป็นการเฉพาะ ซึ่งผู้ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนี้จะต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆดังต่อไปนี้

1.สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่เหมาะสมไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับน้ำบริโภคที่ผลิต หากไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ตอง มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนดังกล่าว

1.2 อาคารผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อย่างน้อยต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

1.2.1 มีการออกแบบและก่อสร้างมั่นคง ง่ายแก่การบำรุงสภาพและ รักษาความสะอาด และสามารถป้องกันสัตว์แมลง

1.2.2 มีระบบแสงสว่างและระบบการถ่ายเทอากาศที่ดีและเพียงพอ

1.2.3 ใช้สำหรับผลิตอาหารเท่านั้น

1.2.4 มีการแยกที่อยู่อาศัยและห้องน้ำห้องส้วมออกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนบริเวณผลิต

1.2.5 มีขนาดและพื้นที่มากพอที่จะติดตั้งเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต และแยกเป็นสัดส่วนเป็นไปตามสายงานการผลิต

1.2.6 ภายในอาคารผลิตอย่างน้อยต้องประกอบด้วย

1.2.6.1 หองหรือบริเวณติดตั้งเครื่องหรืออุปกรณ์ปรับคุณภาพน้ำ มีพื้นลาดเอียง ไม่น้ำขัง และมีทางระบายน้ำ

1.2.6.2 หองหรือบริเวณเก็บภาชนะก่อนล้าง กรณีเป็นภาชนะบรรจุใหม่ (ขวด ถู และฝา) หองหรือบริเวณนั้นต้องมีพื้นที่แห้ง มีชั้นหรือยกพื้น ป้องกันฝุ่นละออง

1.2.6.3 ห้องหรือบริเวณล้างและฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุ มีพื้น ลาดเอียง ไม่มี น้ำขัง และมีทางระบายน้ำ มีระบบจัดแยกภาชนะ กำลังรอล้างและที่ล้างแล้ว

1.2.6.4 ห้องบรรจุ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนอย่างมีประสิทธิภาพ มีทางเข้า-ออกที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลง ไม่เป็นทางเดินผ่านไปยังบริเวณหรือห้องอื่น ๆ มีพื้น ลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง และมีทางระบายน้ำ มีโต๊ะและหรือแท่นบรรจุซึ่งทำความสะอาดง่าย และห้อง บรรจุดังกล่าว ต้องมีการใช้และปฏิบัติงานจริง

1.2.6.5 ห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ มีระบบการ เก็บผลิตภัณฑ์เพื่อรอจำหน่ายในลักษณะผลิตภัณฑ์ก่อนนำไปจำหน่าย ห้องหรือบริเวณดังกล่าวต้องแยกเป็น สัดส่วนเป็นไปตามสายงานการผลิต มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน กรณีที่ขบวนการผลิตเป็น แบบต่อเนื่องและเป็นระบบปิด ต้องมีช่องเปิดสำหรับการลำเลียงขนส่ง ซึ่งช่องเปิดนั้นต้องมีขนาด พอเหมาะและมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน และกรณีที่มียานพาหนะสำหรับส่ง

2. เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต

2.1 มีจำนวนเพียงพอและเป็นชนิดที่เหมาะสมกับการผลิต ซึ่งอย่างน้อย ต้องประกอบด้วย

2.1.1 เครื่องหรืออุปกรณ์การปรับคุณภาพน้ำ

2.1.2 เครื่องหรืออุปกรณ์ล้างภาชนะบรรจุ

2.1.3 เครื่องหรืออุปกรณ์การบรรจุ

2.1.4 เครื่องหรืออุปกรณ์ปิดผนึก

2.1.5 โต๊ะหรือแท่นบรรจุที่เหมาะสมสำหรับขนาดบรรจุที่ต่างกัน

2.1.6 ท่อส่งน้ำเป็นท่อพลาสติก PVC หรือวัสดุอื่นที่มีคุณภาพทัดเทียมกัน

2.2 มีการออกแบบอย่างน้อยต้องมีลักษณะดังนี้

2.2.1 ผิวหน้าของเครื่องหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสโดยตรงกับน้ำบริโภค ทำจากวัสดุที่ไม่ ก่อให้เกิดสนิมและไม่เป็นพิษ สามารถทำความสะอาด และฆ่าเชื้อได้ง่าย

2.2.2 ท่อน้ำที่มีข้อต่อ วาลวและนอตออกแบบง่ายต่อการถอด เพื่อทำความสะอาด ฆ่าเชื้อและการประกอบใหม่ ภายในท่อไม่มีมุม หรือปลายตันซึ่งจะทำให้สิ่งสกปรกสะสมและยากต่อ การทำความสะอาด

2.2.3 ถังหรือบ่อพักน้ำในกระบวนการผลิตมีฝาปิดป้องกันการปนเปื้อน ซึ่งฝานั้นมี การออกแบบและอยู่ในสภาพที่ดีไม่เป็นที่สะสม ของสิ่งสกปรก

2.2.4 อุปกรณ์การปรับคุณภาพน้ำและสารกรองมีการออกแบบและกำหนดคุณสมบัติที่มีประสิทธิภาพ เพื่อวัตถุประสงค์ในการกรองแต่ละขั้นตอนการผลิต และสัมพันธ์กับกำลังการผลิต ซึ่งผู้ผลิตต้อง แจกไว้ต่อผู้อนุญาต

2.3 มีการติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสมเป็นไปตามสายงานการผลิต ต้องง่ายต่อการปฏิบัติงานและทำความสะอาด

2.4 ต้องมีการตรวจสอบประสิทธิภาพการทำงานของอุปกรณ์การกรองสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจว่ายังมีสภาพการทำงานที่ให้ผลดีอยู่

2.5 มีการล้าง ฆ่าเชื้อ และรักษาความสะอาดซึ่งอย่างน้อยต้องปฏิบัติดังนี้

2.5.1 ทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างเพียงพอก่อนและหลังการผลิต หรือตามระยะเวลาที่เหมาะสม

2.5.2 มีการตรวจสอบประสิทธิภาพของการล้างฆ่าเชื้อเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจว่าวิธีการล้างและฆ่าเชื้อที่กำหนดไว้ถูกต้อง สามารถจัดสิ่งสกปรกและฆ่าเชื้อได้จริง

2.5.3 เก็บรักษาเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต ที่ล้างและฆ่าเชื้อแล้ว ให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสม มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนอย่างเพียงพอจนถึงเวลาใช้งาน ซึ่งมีการตรวจสอบก่อนใช้

3. แหล่งน้ำที่นำมาใช้ ในการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องห่างจากแหล่งโสโครก และสิ่งปฏิกูล หรือมีมาตรการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนกับแหล่งน้ำ ผู้ผลิตต้องเก็บตัวอย่างน้ำจากแหล่งน้ำไปตรวจวิเคราะห์คุณสมบัติทั้งทางเคมีกายภาพ และจุลินทรีย์สม่ำเสมอ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และ/หรือทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแหล่งน้ำเพื่อใช้เป็นข้อมูล เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของแหล่งน้ำและเป็นข้อมูลใช้ในการปรับปรุงคุณภาพน้ำ

4. การปรับคุณภาพน้ำ ต้องเหมาะสมและคำนึงถึงคุณภาพของแหล่งน้ำตามข้อ 3 เพื่อติดตั้งเครื่องและอุปกรณ์การกรองและฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งสามารถกำจัดสิ่งปนเปื้อนทางเคมีกายภาพ และจุลินทรีย์ที่มีอยู่ในระดับที่กฎหมายกำหนด

5. ภาชนะบรรจุ

5.1 ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ

5.2 ภาชนะบรรจุชนิดใช้เพียงครั้งเดียวซึ่งรวมถึงฝา ต้องมีการตรวจสอบ สภาพเบื้องต้น ไม่ มีตำหนิอยู่ในหีบห่อที่สะอาด ป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นผง ก่อนนำมาใช้บรรจุต้องล้างด้วยน้ำที่ผ่าน การปรับคุณภาพที่พรมจะนำไปบรรจุ

5.3 ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้ง อย่างน้อยต้องดำเนินการ ดังนี้

5.3.1 ก่อนล้างมีบริเวณเก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการตรวจสอบสภาพ ทั้งภายนอกและ ภายในภาชนะและฉลาก หากมีข้อบกพร่อง ทำการคัดแยกออก

5.3.2 ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกและฝา ด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่มี ประสิทธิภาพก่อน และล้างทำความสะอาดผิวด้านในที่สัมผัสกับน้ำที่บรรจุ และฆ่าเชื้ออีกครั้งด้วยสาร ฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ และต้องล้างด้วยน้ำที่ใช้บรรจุเป็นครั้งสุดท้ายก่อนบรรจุ

5.4 ต้องตรวจสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ของภาชนะบรรจุสม่ำเสมอ เพื่อยืนยันถึงการทำให้ ความสะอาดและฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ

5.5 ภาชนะบรรจุที่ล้างแล้ว ควรนำไปบรรจุน้ำบริโภคและปิดฝาทันที หรือต้องมีวิธีการ เก็บรักษาภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาด แล้วอย่างเหมาะสม ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน จนถึงเวลาใช้งาน ต้องมีการตรวจสอบสภาพความสะอาดก่อนใช้บรรจุ หากมีตำหนิหรือไม่สะอาดต้อง คัดแยกนำไปผ่านกรรมวิธีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อใหม่

5.6 การลำเลียงขนส่งภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดแล้ว ต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนอีก

6. สารทำความสะอาด และสารฆ่าเชื้อ สารที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต โดยเฉพาะภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการใช้ความเข้มข้น อุณหภูมิที่ใช้ ระยะเวลาที่สารนั้นสัมผัสกับพื้นผิวที่ต้องการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อและ ต้องมีการทดสอบว่า ข้อมูลดังกล่าวมีประสิทธิภาพในการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อได้จริง

7. การบรรจุ การบรรจุน้ำบริโภคที่เหมาะสม ต้องปฏิบัติดังนี้

7.1 บรรจุและปิดฝาหรือ ปิดผนึกทันทีเมื่อน้ำผ่านการปรับคุณภาพแล้ว หาก ไม่สามารถทำ ได้จะต้องมีถังเก็บที่สะอาด มีฝาปิด และมีอุปกรณ์ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์อีกครั้งก่อนบรรจุ

7.2 บรรจุในห้องบรรจุที่มีลักษณะตามข้อ 1.2.6.4

7.3 บรรจุด้วยเครื่องบรรจุที่มีประสิทธิภาพและสะอาด

7.4 บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง ไม่มีการต่อสายยางในการบรรจุไม่ว่าขนาดบรรจุใดก็ตาม

7.5 ไม่ให้มือของผู้ปฏิบัติงานสัมผัสกับปากขวดขณะทำการบรรจุและปิดฝาหรือปิดผนึก

7.6 ตรวจสอบพินิจสภาพความเรียบร้อยของภาชนะบรรจุหลังการบรรจุและปิดฝาหรือปิดผนึกอีกครั้ง รวมทั้งตรวจสอบความสมบูรณ์ของฉลาก

8. การควบคุมคุณภาพมาตรฐาน ผู้ผลิตต้องเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ส่งตรวจวิเคราะห์ทั้งทางด้านจุลินทรีย์ เคมีและฟิสิกส์เป็นประจำ โดยเฉพาะทางด้านจุลินทรีย์ตรวจสอบอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง เพื่อตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์มีคุณภาพมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด

9. การสุขาภิบาล ผู้ผลิตต้องดำเนินการเกี่ยวกับสุขาภิบาลดังต่อไปนี้

9.1 ทำความสะอาดผนัง เพดาน พื้นอาคารผลิต สม่่าเสมอ โดยเฉพาะ ห้องบรรจุมีการล้างพื้นและฆ่าเชื้อด้วยสารเคมีก่อนและหลังการปฏิบัติงานทุกครั้ง

9.2 มุลงพวยในสถานที่ผลิตมีภาชนะที่มีฝาปิด ในจำนวนที่เพียงพอและมีวิธีกำจัดที่เหมาะสม

9.3 น้ำที่ใช้ในอาคารผลิตสำหรับวัตถุประสงค์อื่น ๆ ต้องสะอาด มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็นในการใช้และมีปริมาณเพียงพอ

9.4 มีทางระบายน้ำทิ้งที่ออกแบบให้สามารถระบายน้ำได้อย่างสะดวก และมีฝาหรือตะแกรงปิดรางระบายน้ำนั้น เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น

9.5 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงานและถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน ถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

9.6 อ่างล้างมือบริเวณผลิตมีจำนวนเพียงพอโดยเฉพาะหน้าห้องบรรจุ และมีอุปกรณ์ในการล้างมือครบถ้วน ถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

9.7 ไม่มีสัตว์เลี้ยงในอาคารผลิต และมีระบบควบคุมป้องกันสัตว์แมลงที่มีประสิทธิภาพ

10. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องปฏิบัติและคำนึงถึงสิ่งต่างๆ ดังนี้

10.1 ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่น่ารังเกียจ หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์และผ่านการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง

10.2 แต่งกายสะอาด ตัดเล็บให้สั้น ไม่ทาเล็บ ไม่ใส่เครื่องประดับ และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน โดยเฉพาะผู้ปฏิบัติงานในห้องบรรจุต้องสวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาดถูกสุขลักษณะ กรณีไม่สวมถุงมือต้องล้างมือ เล็บ แขน ให้สะอาดก่อนเข้าห้องบรรจุ และจุ่มล้างด้วยน้ำคลอรีนก่อนทำการบรรจุ มีหมวก / ผ้าคลุม / ตาข่าย / แลบริดผม / ผ้ากันเปื้อน / ผ้าปิดปาก / รองเท้าคนละคู่ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนลงไปผลิตภัณฑ์

10.3 ไมบริโภคอาหารและสูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงานหรือมีนีสัยการทำงานที่น่ารังเกียจอื่นๆ ซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนลงในผลิตภัณฑ์ได้

10.4 ได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไปและความรู้เกี่ยวกับการผลิต น้ำบริโภคตามความเหมาะสม

11. บันทึกและรายงาน ผู้ผลิตต้องมีบันทึกและรายงาน อย่างน้อยดังต่อไปนี้

11.1 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำจากแหล่งน้ำที่ใช้การผลิต

11.2 สภาพการทำงานของเครื่องกรอง และ/หรือเครื่องฆ่าเชื้อ

11.3 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทั้งด้านเคมี ฟิสิกส์และจุลชีววิทยา

11.4 ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์

2.สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

มาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP คือหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีขั้นต้น ในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย เพื่อควบคุมกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐาน ลดและขจัดความเสี่ยงจากอันตรายที่อาจเกิดจากกระบวนการผลิต โดยหลักเกณฑ์ดังกล่าวครอบคลุมตั้งแต่อาคารสถานที่ผลิต อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต การคัดสรรวัตถุดิบ กระบวนการผลิต บุคลากร การจัดเก็บผลิตภัณฑ์ และการขนส่งผลิตภัณฑ์จนถึงมือผู้บริโภค

ผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ส่วนใหญ่จะเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน มักผลิตอาหารที่บ้าน อาหารพื้นเมือง ของกิน ของฝาก เช่น ผลิตภัณฑ์ OTOP ผลิตภัณฑ์อาหารจากกลุ่มแม่บ้านและเกษตรกรในชุมชน และวิสาหกิจชุมชน ฯลฯ

การปฏิบัติตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP มีประโยชน์ต่อผู้ประกอบการและผู้บริโภค ดังนี้

1. ประโยชน์ต่อผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ได้แก่

1.1 ช่วยยกระดับสถานที่ผลิตอาหารให้มีมาตรฐาน ปลอดภัยและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

1.2 ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ดี มีคุณภาพ สามารถสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

1.3 สามารถยื่นขอเลขสารบบอาหาร หรือ เลขอย.ได้ทันที

1.4 ช่วยเพิ่มมูลค่าของสินค้า เมื่อสินค้ามีเลข อย.ย่อมเหมือนสินค้าได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ ทำให้มูลค่าของสินค้าเพิ่มขึ้น

1.5 สามารถขยายตลาดสินค้าออกไปได้ทั้งในและต่างประเทศ

2.ประโยชน์ต่อผู้บริโภค ได้แก่

2.1 ลดความเสี่ยงที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่มีคุณภาพ ไม่สะอาด ที่มีการปนเปื้อนหรืออาหารที่มีเชื้อโรค

2.2 ได้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพมาตรฐาน และปลอดภัย

2.3 มีความเชื่อมั่นและมั่นใจ ในการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารด้วยความสะอาด จากการเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมาย ออย.

ประเภทที่สถานที่ผลิตต้องผ่าน Primary GMPได้แก่

1.อาหารทั่วไป ที่ไม่ถูกกำหนดให้ต้องปฏิบัติตาม General GMP

2.อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที ที่ไม่ถูกกำหนดให้ต้องปฏิบัติตาม General GMP

3.น้ำผึ้งที่ผลิตเพื่อจำหน่าย โดยสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน

4.นํ้านมถั่วเหลืองที่ผลิตเพื่อจำหน่าย โดยสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน

5.อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ได้แก่

(5.1) อาหารขบเคี้ยวประเภท อาหารอบกรอบที่ไม่มีการทอดใส่ ข้าวเกรียบ เมล็ดธัญพืชคั่วหรืออบ ถั่วคั่วหรืออบ พืชผักผลไม้อบหรือทอดกรอบ อาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง (Extruded snack)และเมล็ดพืชอบแห้งหรือทอด

(5.2) ผงเครื่องเทศ ผงเครื่องปรุงต่างๆ

(5.3) แป้งประกอบอาหาร

(5.4) พืชผัก ผลไม้ ที่ทำให้แห้ง

(5.5) เนื้อสัตว์ที่ทำให้แห้ง

และการจำหน่ายอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ดังต่อไปนี้ไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้

(1) จำหน่ายให้เฉพาะผู้ผลิตอาหารหรือผู้ปรุงอาหารเท่านั้น เช่น อาหารที่ใช้เป็นวัตถุดิบ หรือใช้ในกระบวนการผลิตโดยไม่มีการจำหน่ายต่อผู้บริโภค

(2) จำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภค เช่น อาหารที่บริการภายในร้านอาหาร โรงแรม โรงเรียน โรงพยาบาล เป็นต้น แต่ไม่รวมสถานที่ผลิตอาหารที่มีการนำอาหารนั้นไปวางจำหน่าย

ณ สถานที่อื่น

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

เพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย สมควรให้มีมาตรการประกันคุณภาพของอาหารแปรรูปเพื่อลดการปนเปื้อน ทั้งทางด้านกายภาพ เคมีและชีวภาพ ตลอดจนยกระดับมาตรฐานการผลิตแปรรูปเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจโลกอาเซียน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 33 มาตรา 41 มาตรา 43และมาตรา 45 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ในประกาศนี้

“อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น ตัดแต่งในลักษณะที่นำไปปรุงหรือบริโภค คั่ว ทำให้แห้ง หมักดอง เป็นต้น หรือทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณลักษณะของอาหาร หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้ว และบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค แต่ทั้งนี้ไม่รวมอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลากที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้ ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแล้ว

2.ให้อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายเป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร

3.ผู้ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายตามข้อ 2 ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 1 ท้ายประกาศนี้หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังกล่าว

การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามวรรคหนึ่ง ให้ใช้บันทึกและหลักเกณฑ์ตามบัญชีหมายเลข 2 และบัญชีหมายเลข 3 ท้ายประกาศนี้

ข้อ 4 ผู้นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายตามข้อ 2 ต้องจัดให้มีใบรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่กำหนดไว้ใน บัญชีหมายเลข 1 ท้ายประกาศนี้ หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังกล่าว

ข้อ 5 ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารหรือได้รับใบอนุญาต นำเข้าอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ 2 แล้วแต่กรณี อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ บรรดาที่ปฏิบัติไม่ เป็นไปตามข้อ 3 และข้อ 4 ทำการปรับปรุง แก้ไข หรือจัดให้มีใบรับรองแล้วแต่กรณี ให้ถูกต้องตาม ประกาศนี้ ภายในสามปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 6 ประกาศนี้ ไม่ใช่บังคับกับอาหารตามข้อ 2 ซึ่งผู้ปรุงหรือผู้ผลิตเป็นผู้จำหน่ายโดยตรงให้กับ ผู้บริโภค

ข้อ 7 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศใน ราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ.2555 ลงวันที่ 17 เมษายน พ.ศ.2555 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุใน ภาชนะพร้อมจำหน่าย การผลิตอาหารจะต้องมีการกำหนด วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารซึ่งการดำเนินการดังกล่าว นั้น จะต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆต่อไปนี้

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการ ปนเปื้อนได้ง่าย โดย

1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช่แล้วหรือสิ่งปฏิภูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์โรคต่างสัตว์และแมลงรวมทั้งเชื้อโรคต่างๆขึ้นได้

1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ

1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ

1.1.4 บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อ ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ ในกรณีที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มี สภาพไม่เหมาะสม หรือไม่ปฏิบัติตามข้อ 1.1.1-1.1.4 ต้องมีกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกัน และกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่นๆด้วย

1.2 อาคารผลิตหรือบริเวณผลิตมีการรักษาความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูก
สุขลักษณะ

1.2.1 มีการจัดการและรักษาสภาพแวดล้อมในอาคารหรือบริเวณผลิตมีความเป็น
ระเบียบ ถูกสุขลักษณะ ไม่มีสิ่งของที่ใช้แล้วและไม่เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ สะดวกและเหมาะใน
การปฏิบัติงาน

1.2.2 ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย

1.2.3 จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสม เพียงพอสำหรับการ
ปฏิบัติงานภายในอาคารผลิต

1.2.4 มีท่อหรือทางระบายน้ำ ร่องรับน้ำทิ้งจากกระบวนการผลิต เพื่อให้ไหลลงสู่
ทางระบายน้ำสาธารณะ

1.2.5 ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิต หรือ
สัมผัสอาหาร

2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

2.1 การออกแบบเครื่องมือและอุปกรณ์ที่เหมาะสมและคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจจะ
เกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ อุปกรณ์และบริเวณที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง

2.2 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับ
อาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและง่ายต่อการทำความสะอาด

2.3 โต๊ะหรือพื้นผิวที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วย
วัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย ไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยตั้งอยู่
ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย มีความสูงเหมาะสมในการปฏิบัติงานหรือมีมาตรการป้องกันการ
ปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นได้

3. การควบคุมกระบวนการผลิต

3.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ต้องมีการคัดเลือกให้อยู่ในสภาพที่สะอาด มี
คุณภาพดี เหมาะสำหรับการผลิตอาหารสำหรับการบริโภค ต้องล้างหรือทำความสะอาดตาม
ความจำเป็นเพื่อขจัดสิ่งสกปรก หรือสิ่งปนเปื้อนที่อาจติดหรือปนมากับวัตถุดิบนั้นๆ และต้องเก็บรักษา
วัตถุดิบภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด และมีการหมุนเวียน

สต็อกของวัตถุดิบและส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ และหากมีการใช้วัตถุดิบอาหารต้อง
เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องวัตถุดิบอาหาร

3.2 การดำเนินการระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม
ภาชนะบรรจุและบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน

3.3 ผู้ผลิตมีขั้นตอนและวิธีการในการควบคุมกระบวนการผลิตเป็นไปตามข้อกำหนดหรือ
ตามความเหมาะสมของกระบวนการผลิตนั้นๆอย่างเคร่งครัด

3.4 น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหารต้องเป็นน้ำสะอาด บริโภคได้ มีคุณภาพ
มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องน้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ

3.5 น้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหารต้องเป็นน้ำสะอาด บริโภคได้ มี
คุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องน้ำแข็ง และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูก
สุขลักษณะ

3.6 การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องป้องกันการปนเปื้อน
และป้องกันการเสื่อมสลายของอาหารและภาชนะบรรจุด้วย

4. การสุขาภิบาล

4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดและมีการปรับคุณภาพน้ำตามที่จำเป็น

4.2 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะ
มูลฝอยที่เหมาะสม

4.3 จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และต้องถูก
สุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน ใช้งานได้ สะอาดและต้องแยกต่างหากจากบริเวณ
ผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง

4.4 จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตให้เพียงพอ ใช้งานได้ สะอาดและมีอุปกรณ์ล้างมือ
อย่างครบถ้วน

4.5 มีวิธีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม

5. การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

5.1 ตัวอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพที่สะอาดถูก
สุขลักษณะอย่างสม่ำเสมอ

5.2 เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้

5.3 การเก็บรักษาสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ จะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัยและมีป้ายแสดงชื่อ

6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณที่ผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์

6.2 ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่สัมผัสกับอาหาร ต้อง

6.2.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมก็ต้องสะอาด

6.2.2 มีมาตรการในการจัดการรองเท้าที่ใช้ในการผลิตที่เหมาะสม เช่น เปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคเข้าสู่บริเวณผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์

6.2.3 ไม่สวมเครื่องประดับต่างๆขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ

6.2.4 ดูแลรักษามือและเล็บให้สะอาด และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งทั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงานและหลังการปนเปื้อน

6.2.5 สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย

6.3 แสดงคำเตือน ห้ามหรือป้องกันมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในการผลิตอาหาร เช่น สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย เป็นต้น

6.4 ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปฏิบัติตามข้อ 6.1-6.2 เมื่ออยู่ในบริเวณผลิต

3.สถานที่ผลิตอาหารที่กำหนดให้มีหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารทั่วไป

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับที่มาของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร

ความหมายของจี.เอ็ม.พี (GMP) และเกณฑ์ที่นำมาบังคับใช้ (16)

หน่วยงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศหรือโคเด็กซ์ (CODEX) ได้เห็นความสำคัญของความปลอดภัยอาหาร จึงได้จัดทำหลักเกณฑ์ จี.เอ็ม.พีสากล เพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคทั่วโลก เป็นหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร มาจากภาษาอังกฤษว่า General Principles of Food Hygiene หรือเดิมที่รู้จักในนาม Good Manufacturing Practice ซึ่งเป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและการควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามและสามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย

จี.เอ็ม.พี เข้ามาในประเทศไทยตั้งแต่ปี พ.ศ. 2529 ในลักษณะโครงการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหาร โดยให้ผู้ผลิตที่สมัครใจนำไปปฏิบัติตาม สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา นำหลักเกณฑ์จี.เอ็ม.พี มาบังคับใช้เป็นกฎหมาย โดยกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2544 ข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร เป็นข้อกำหนดแนวกว้างที่สามารถประยุกต์ใช้กับอาหารหลายชนิด ช่วงแรกบังคับใช้กับอาหาร 54 ชนิด ได้แก่ ชา กาแฟ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารกึ่งสำเร็จรูป น้ำปลา ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ฯลฯ และในสำหรับกรณีอาหารกลุ่มเสี่ยงหรือกลุ่มที่มีปัญหาเฉพาะที่สำคัญ จะมีการออกข้อกำหนดเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์นั้น เพื่อลดความเสี่ยง ทำให้เกิดความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์มากขึ้น

2.6.2 มาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร

ในงานวิจัยนี้ได้แบ่งการจัดความรู้เรื่องมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหาร ได้เป็น 7 หมวด และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร 1 หมวด ดังนี้

6.2.1 หมวดความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานประกอบการ

6.2.2 หมวดสถานที่ตั้งและอาคารผลิต

6.2.3 หมวดเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

- 6.2.4 หมวดการควบคุมกระบวนการผลิต
- 6.2.5 หมวดการสุขาภิบาล
- 6.2.6 หมวดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
- 6.2.7 หมวดบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน
- 6.2.8 หมวดความรู้มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร

2.6.3 หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

1. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี 3 ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม	2
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหารหรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต	1
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 และฉบับแก้ไข	0

2. การคำนวณคะแนน

2.1 วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อ มีสูตรดังนี้


$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{\text{น้ำหนักคะแนนในแต่ละข้อ} \times \text{คะแนนประเมินที่ได้}}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}}$$

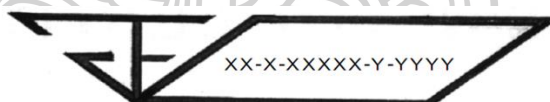
2.2 ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามสำหรับสถานที่ผลิตอาหารบางราย หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการใช้น้ำแข็งหรือน้ำ จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ทำให้คะแนนรวมของหัวข้อนั้นลดลง ซึ่งคำนวณโดยนำคะแนนเต็มของข้อดังกล่าวคูณน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหักจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

2.3 ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้ เพื่อให้ผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า“พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้ระดับคะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง 6 หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คะแนน หรือ ข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกรับเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

2.6.4 หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการแสดงฉลากอาหาร

ข้อ 1 อาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหาร ได้แก่ อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ 2 รายละเอียดเลขสารบบอาหาร ประกอบด้วย ข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่ประกอบการ ผู้อนุญาตและผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งแสดงด้วยตัวเลขสิบสามหลักที่แบ่งเป็นห้ากลุ่ม โดยการแสดงเลขสารบบอาหารให้แสดงไว้ในเครื่องหมาย  ที่ฉลากอาหาร ตามลักษณะข้างล่างนี้



2.1 กลุ่มที่ 1 (xx) ประกอบด้วยตัวเลขสองหลัก แสดงถึงจังหวัดที่เป็นที่ตั้งของสถานที่ผลิตอาหารหรือนำเข้าอาหาร โดยใช้ตัวเลขแทนอักษรย่อของจังหวัด รายละเอียดปรากฏดังตารางแสดงรหัสจังหวัด

2.2 กลุ่มที่ 2 (x) ประกอบด้วยตัวเลขหนึ่งหลัก แสดงถึง สถานะของสถานที่ผลิตอาหารหรือนำเข้าอาหารและหน่วยงานที่เป็นผู้อนุญาต ดังนี้

เลข 1 หมายถึง สถานที่ผลิตอาหาร ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นผู้อนุญาต

เลข 2 หมายถึง สถานที่ผลิตอาหาร ซึ่งจังหวัดเป็นผู้อนุญาต

เลข 3 หมายถึง สถานที่นำเข้าอาหารซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นผู้อนุญาต

เลข 4 หมายถึง สถานที่นำเข้าอาหาร ซึ่งจังหวัดเป็นผู้อนุญาต

2.3 กลุ่มที่ 3 (XXXXX) ประกอบด้วยตัวเลขห้าหลัก แสดงถึง เลขสถานที่ผลิตอาหารหรือเลขสถานที่นำเข้าอาหารที่ได้รับอนุญาตและปีพุทธศักราชที่อนุญาต โดยตัวเลขสามหลักแรกของกลุ่มที่สาม คือ เลขสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่นำเข้าอาหารแล้วแต่กรณี และตัวเลขสองหลักสุดท้ายของกลุ่มที่สาม คือ ตัวเลขสองหลักสุดท้ายของปีพุทธศักราชที่ได้รับอนุญาต เช่น 00241 แทนเลขสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่นำเข้าอาหารซึ่งได้รับอนุญาตเลขที่สอง และอนุญาตในปีพุทธศักราช 2541

2.4 กลุ่มที่ 4 (Y) ประกอบด้วยตัวเลขหนึ่งหลัก แสดงถึงหน่วยงานที่ออกเลขสารบบอาหารและยา

เลข 1 หมายถึง อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการ

เลข 2 หมายถึง อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารจากจังหวัด

เลข 3 หมายถึง อาหารส่งออกโดยไม่จำหน่ายในประเทศ ได้รับเลขสารบบอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

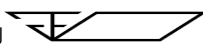
เลข 4 หมายถึง อาหารส่งออกโดยไม่จำหน่ายในประเทศ ได้รับเลขสารบบอาหารจากจังหวัด

เลข 5 หมายถึง อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ผ่านอินเทอร์เน็ต

เลข 6 หมายถึง อาหารที่ได้รับเลขสารบบอาหารจากจังหวัด ผ่านอินเทอร์เน็ต

2.5 กลุ่มที่ 5 (YYYY) ประกอบด้วยตัวเลขสี่หลัก แสดงถึง ลำดับที่ของอาหารที่ผลิตโดยสถานที่ผลิตอาหารหรือนำเข้าโดยสถานที่นำเข้าแต่ละแห่ง แยกหน่วยงานที่เป็นผู้อนุญาตตาม 2.4

เช่น 0001 แทนลำดับที่ 1 0099 แทนลำดับที่ 99 เป็นต้น

ข้อ 3 ให้แสดงเลขสารบบอาหารในเครื่องหมาย  ด้วยตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก

ข้อ 4 ตารางแสดงรหัสจังหวัด

เลข	ชื่อจังหวัด	เลข	ชื่อจังหวัด	เลข	ชื่อจังหวัด	เลข	ชื่อจังหวัด
10	กรุงเทพมหานคร	32	สุรินทร์	53	อุตรดิตถ์	76	เพชรบุรี
11	สมุทรปราการ	33	ศรีสะเกษ	54	แพร่	77	ประจวบคีรีขันธ์
12	นนทบุรี	34	อุบลราชธานี	55	น่าน	80	นครศรีธรรมราช
13	ปทุมธานี	35	ยโสธร	56	พะเยา	81	กระบี่
14	พระนครศรีอยุธยา	36	ชัยภูมิ	57	เชียงราย	82	พังงา
15	อ่างทอง	37	อำนาจเจริญ	58	แม่ฮ่องสอน	83	ภูเก็ต
16	ลพบุรี	39	หนองบัวลำภู	60	นครสวรรค์	84	สุราษฎร์ธานี
17	สิงห์บุรี	40	ขอนแก่น	61	อุทัยธานี	85	ระนอง
18	ชัยนาท	41	อุดรธานี	62	กำแพงเพชร	86	ชุมพร
19	สระบุรี	42	เลย	63	ตาก	90	สงขลา
20	ชลบุรี	43	หนองคาย	64	สุโขทัย	91	สตูล
21	ระยอง	44	มหาสารคาม	65	พิษณุโลก	92	ตรัง
22	จันทบุรี	45	ร้อยเอ็ด	66	พิจิตร	93	พัทลุง
23	ตราด	46	กาฬสินธุ์	67	เพชรบูรณ์	94	ปัตตานี
24	ฉะเชิงเทรา	47	สกลนคร	70	ราชบุรี	95	ยะลา
25	ปราจีนบุรี	48	นครพนม	71	กาญจนบุรี	96	นราธิวาส
26	นครนายก	49	มุกดาหาร	72	สุพรรณบุรี		
27	สระแก้ว	50	เชียงใหม่	73	นครปฐม		
30	นครราชสีมา	51	ลำพูน	74	สมุทรสาคร		
31	บุรีรัมย์	52	ลำปาง	75	สมุทรสงคราม		

หมายเหตุ ตัวเลขที่ใช้แทนชื่อรหัสจังหวัดนี้อ้างอิงจากกระทรวงมหาดไทย

ข้อ 5 รายละเอียดข้อมูลที่แสดงบนเลขสารบบอาหาร ที่ประกอบด้วยเลข 13 หลัก แสดงถึงข้อมูลที่สำคัญ 2 ชุด ได้แก่

ชุดข้อมูลแรก (X) คือ ข้อมูลสถานประกอบการ ประกอบด้วยตัวเลข 8 หลักแรก

ชุดข้อมูลแรก (Y) คือ ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วยตัวเลข 5 หลักหลัง

2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการทบทวนวรรณกรรม พบว่ามีการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความรู้ ความคิดเห็นและการปฏิบัติงานตามบทบาทเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ได้แก่

การศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในศูนย์สุขภาพชุมชนจังหวัดจันทบุรี จำนวน 115 คน โดยใช้สถิติการทดสอบไคว์สแควร์ สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์เพียร์สัน การวิเคราะห์ความถดถอยเชิงพหุคูณ พบว่า การปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในศูนย์สุขภาพชุมชนโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการคุ้มครองผู้บริโภค อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 คือ ปัจจัยภายใน ได้แก่ ตำแหน่ง อายุ รายได้ ปัจจัยด้านภาระงานและความรู้ด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในศูนย์สุขภาพชุมชนจังหวัดจันทบุรี ปัจจัยสนับสนุนการปฏิบัติงาน พบว่าต้องมีการจัดการงบประมาณอบรมชี้แจงกระบวนการขั้นตอนปฏิบัติงานและจัดสรรวัสดุให้เพียงพอ ปัจจัยแรงจูงใจ พบว่าควรนำผลการปฏิบัติงานมาพิจารณาความดีความชอบและเลื่อนขั้นเงินเดือน (4)

การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบล จังหวัดสุโขทัย จำนวน 199 คน โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงสำรวจ และการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน เพื่อศึกษาระดับการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภค เปรียบเทียบการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคตามปัจจัยลักษณะเฉพาะบุคคล ความรู้ในการปฏิบัติงาน เจตคติต่อการปฏิบัติงาน แรงจูงใจในการปฏิบัติงานและการรับนิเทศงาน พบว่าระดับผลการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.36 เจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบลที่มี อายุ ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน การรับการนิเทศงาน ระดับเจตคติและระดับแรงจูงใจที่แตกต่างกัน มีการปฏิบัติงานต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.05 ส่วนเพศ วุฒิการศึกษา ตำแหน่ง การฝึกอบรมและความรู้ในการปฏิบัติงานต่างกัน มีการปฏิบัติงานไม่แตกต่างกันและแรงจูงใจในการปฏิบัติงาน การรับการนิเทศงานและอายุ สามารถร่วมกันพยากรณ์การปฏิบัติงานได้ร้อยละ 36.3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.05 แสดงให้เห็นว่าการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรสนับสนุนการปฏิบัติงาน โดยการกระตุ้นให้เกิดแรงจูงใจในการปฏิบัติงาน รวมถึงมีการนิเทศงานอย่างต่อเนื่อง (8)

การศึกษาปัจจัยทางการบริหารและกระบวนการบริหารที่มีผลต่อการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบในงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข จังหวัดอุดรธานี ในกลุ่มตัวอย่าง 177 คน ใช้การวิเคราะห์ความถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน พบว่าปัจจัยคุณลักษณะส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพสมรส ระดับการศึกษา ประสบการณ์การทำงานคุ้มครองผู้บริโภค การฝึกอบรมเกี่ยวกับงานคุ้มครองผู้บริโภค ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงาน ปัจจัยทางการบริหารและกระบวนการบริหารมีความสัมพันธ์ระดับปานกลางทางบวก ปัจจัยที่สามารถร่วมกันทำนายการปฏิบัติงาน ได้แก่ กระบวนการบริหารด้านการอำนวยความสะดวก ด้านกำลังคน ด้านการควบคุม สามารถทำนายได้ร้อยละ 34.4 (18)

การศึกษาผลการปฏิบัติงานและทัศนคติต่องานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขของบุคลากรสาธารณสุขในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล วิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี เพื่อสำรวจผลการปฏิบัติงาน ทัศนคติต่องานและการยอมรับบทบาทหน้าที่ในงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข (คบส.) ของผู้รับผิดชอบหลักจำนวน 167 รพสต. ผลการปฏิบัติงานประเมินจาก 22 กิจกรรม ผลการศึกษามีผู้ตอบแบบสอบถามกลับ 66 คนคิดเป็นอัตราตอบกลับร้อยละ 39.5 คะแนนเฉลี่ยของผลการปฏิบัติงาน คือ 14.4 มี รพสต. จำนวน 27 แห่งที่มีผลการปฏิบัติงานมากกว่าหรือเท่ากับ 18 กิจกรรม (ร้อยละ 80 ของกิจกรรมทั้งหมด) ค่าเฉลี่ยคะแนนทัศนคติเท่ากับ 3.6 ความพึงพอใจต่องานเท่ากับ 3.5 การยอมรับบทบาทหน้าที่เท่ากับ 3.6 สรุปผลการศึกษา ถึงแม้ว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะมีทัศนคติเชิงบวกต่องานคุ้มครองผู้บริโภค พึงพอใจต่องานและยอมรับบทบาทหน้าที่นี้ แต่ส่วนใหญ่ยังมีผลการปฏิบัติงานไม่ถึงร้อยละ 80 ของกิจกรรมที่ต้องปฏิบัติ ดังนั้นจึงควรศึกษาเชิงลึกเพิ่มเติมถึงปัญหาอุปสรรคและปัจจัยที่เป็นตัวกำหนดความสำเร็จของงาน (19)

การศึกษาปัจจัยที่เกี่ยวข้องต่อการปฏิบัติงานสร้างสุขภาพของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล จังหวัดหนองบัวลำภู ในกลุ่มตัวอย่าง 209 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติพรรณนา Chi-square และ Multiple logistic regression พบว่าเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่ปฏิบัติงานในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล จังหวัดหนองบัวลำภู ส่วนใหญ่มีการปฏิบัติงานที่ได้มาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 81.3 ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการปฏิบัติงานสร้างสุขภาพของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข คือ ปัจจัยแรงจูงใจ ซึ่งประกอบด้วยปัจจัยจูงใจและปัจจัยค้ำจุน โดยมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานสร้างสุขภาพของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ เมื่อควบคุมตัวแปร

อื่นๆแล้ว ($OR_{adj} = 3.33$, 95% CI = 1.37 – 8.11, $OR_{adj} = 3.89$ 95% CI = 1.56 – 9.66) สำหรับ
ปัจจัยส่วนบุคคลพบว่าไม่มีความสัมพันธ์ต่อการปฏิบัติงานสร้างสุขภาพ (20)

การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานระดับวิทยาของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ใน
โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล จังหวัดอุดรธานี ในกลุ่มประชากร 209 คน ใช้สถิติในการวิเคราะห์
ความสัมพันธ์ของปัจจัยที่เกี่ยวข้อง โดยการคำนวณหาค่า Odd Ratio, 95% Confidence interval,
Chi-Square และ Multiple Logistic Regression มีดังนี้ เพศ (AOR = 6.884, 95% CI = 2.659 –
17.821, P-value = 0.000) ตำแหน่ง (AOR = 1.404, 95% CI = 1.059 – 1.861, P-value =
0.018) และการฝึกอบรมทางระดับวิทยา (AOR = 33.155, 95% CI = 12.031 – 91.226, P-value
= 0.001) (21)



บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 รูปแบบการศึกษา

เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆ กับความคิดเห็นในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

3.2 ขอบเขตของการศึกษา

ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรของการศึกษาคือ พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 385) พ.ศ.2560 เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งได้แก่ นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ แพทย์แผนไทย เจ้าพนักงานทันตสาธารณสุข เจ้าพนักงานเภสัชกรรม เจ้าพนักงานสาธารณสุขตั้งแต่ระดับปฏิบัติการหรือชำนาญการหรือชำนาญการพิเศษ (ประเภทวิชาการ) หรือตั้งแต่ระดับปฏิบัติงานหรือชำนาญงานหรืออาวุโส (ประเภททั่วไป) ที่ปฏิบัติงานในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล ในตำบลที่มีสถานที่ผลิตอาหาร หรือเคยมีสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ ในจังหวัดราชบุรี จำนวน 101 แห่ง แห่งละ 2 คน รวมเป็นจำนวน 202 คน

ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา

ตัวแปรต้น ได้แก่

1. ข้อมูลปัจจัยคุณลักษณะส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ วุฒิการศึกษา ตำแหน่งงานปัจจุบัน อายุราชการ ระยะเวลาปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภค ประสบการณ์ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และประสบการณ์ฝึกอบรมเกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร
2. ข้อมูลภาระงาน ได้แก่ จำนวนบุคลากรสาธารณสุข จำนวนประชากรในพื้นที่รับผิดชอบ จำนวนสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ และงานในความรับผิดชอบ
3. ความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ได้แก่ ความรู้ด้านมาตรฐานสถานที่ผลิต และความรู้ด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์

ตัวแปรตาม ได้แก่ ความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแบ่งเป็น 4 ด้าน ดังนี้

1. ด้านการสนับสนุนจากองค์กร
2. ด้านการได้รับยกย่องและยอมรับนับถือ
3. ด้านการยอมรับบทบาทหน้าที่
4. ด้านประโยชน์ต่อประชาชน

3.3 ขั้นตอนการศึกษาวิจัย

1. ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง
2. ยื่นแบบฟอร์มเพื่อขอรับรองด้านจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ จากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ซึ่งได้รับการรับรองเมื่อวันที่ 11 สิงหาคม 2559 ตามเอกสารรับรองเลขที่ 0012/2559 (ภาคผนวก ข)
3. สร้างเครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัยและทดสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัย
4. ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล
5. วิเคราะห์ข้อมูล และสรุปผลการศึกษา
6. จัดทำรายงาน นำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย

3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเองประกอบด้วย 5 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลปัจจัยคุณลักษณะส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ วุฒิการศึกษา ตำแหน่งงานปัจจุบัน ระยะเวลาปฏิบัติราชการ ระยะเวลาปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภค ประสิทธิภาพตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และการฝึกอบรมด้านการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จำนวน 8 ข้อ ลักษณะคำถามเป็นแบบเลือกตอบและเติมคำตอบในช่องว่าง

ส่วนที่ 2 ข้อมูลภาระงาน ได้แก่ จำนวนบุคลากรสาธารณสุขในหน่วยงาน จำนวนประชากรในพื้นที่รับผิดชอบ จำนวนสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ และหน้าที่รับผิดชอบ จำนวน 4 ข้อ ลักษณะคำถามเป็นแบบเลือกตอบและเติมคำตอบในช่องว่าง

ส่วนที่ 3 แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร สำหรับสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะ

พร้อมจำหน่าย และสถานที่ผลิตอาหารที่กำหนดให้มีหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารทั่วไป ได้แก่ ความรู้ด้านมาตรฐานสถานที่ผลิต และความรู้ด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ดังนี้

3.1 ความรู้ด้านมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหาร จำนวน 14 ข้อ ซึ่งแบ่งหัวข้อย่อย ดังนี้

3.1.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประเภทสถานประกอบการ จำนวน 2 ข้อ

3.1.2 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต จำนวน 3 ข้อ

3.1.3 เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต จำนวน 1 ข้อ

3.1.4 การควบคุมกระบวนการผลิต จำนวน 2 ข้อ

3.1.5 การสุขาภิบาล จำนวน 2 ข้อ

3.1.6 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด จำนวน 2 ข้อ

3.1.7 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน จำนวน 2 ข้อ

3.2 ความรู้ทั่วไปด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ จำนวน 5 ข้อ เกี่ยวกับเรื่องการผลิต ฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร และการเก็บตัวอย่างเพื่อส่งผลิตภัณฑ์ตรวจวิเคราะห์ตามอำนาจหน้าที่ พนักงานเจ้าหน้าที่ โดยคำถามเป็นแบบให้เลือกตอบถูก-ผิด มีข้อคำถามรวม 19 ข้อ

เกณฑ์การให้คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน เป็นดังนี้ หากตอบได้ถูกต้องให้คะแนนเท่ากับ 1 คะแนน ตอบผิดหรือไม่ทราบ ให้คะแนนเท่ากับ 0 คะแนน

การแปลผล

จากคำถามจำนวน 19 ข้อ เมื่อนำคะแนนแต่ละข้อมารวมกันจะได้เป็นคะแนนความรู้ ในการจัดระดับความรู้เกี่ยวกับการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร โดยนำคะแนนความรู้มาแบ่งเป็น 3 ระดับ ดังนี้

คะแนนความรู้	ร้อยละของคะแนนความรู้	ระดับความรู้
0 – 10	0 – 50	ต่ำ
11 – 13	51 – 70	ปานกลาง
14 – 19	71 - 100	สูง

ส่วนที่ 4 แบบสอบถามความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร แบ่งเป็น 4 ด้าน ได้แก่ ด้านการสนับสนุนจากองค์กร ด้านการได้รับยกย่องและยอมรับนับถือ ด้านการ

ยอมรับบทบาทหน้าที่ และด้านประโยชน์ต่อประชาชน โดยเป็นคำถามปลายปิด แบบมาตราส่วน
ประมาณค่า (rating scale) 5 ระดับ จำนวน 13 ข้อ เกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

ตัวเลือก	คะแนนข้อคำถามเชิงบวก	คะแนนข้อคำถามเชิงลบ
เห็นด้วยอย่างยิ่ง	5	1
เห็นด้วย	4	2
ไม่แน่ใจ/เฉยๆ	3	3
ไม่เห็นด้วย	2	4
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1	5

เกณฑ์ที่ใช้ในการแปลผลความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิต
อาหาร โดยนำผลคะแนนที่ได้มาวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ย ตามสูตรการหาอันตรภาคชั้นได้ค่าเท่ากับ 0.8
ซึ่งแปลผลได้ดังนี้ แบ่งเป็น 5 ระดับ (22)

ระดับคะแนน	ระดับทัศนคติ
4.21 – 5.00	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
3.41 – 4.20	เห็นด้วย
2.61 – 3.40	ไม่แน่ใจ/เฉยๆ
1.81 – 2.60	ไม่เห็นด้วย
1.00 – 1.80	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ส่วนที่ 5 ปัญหา อุปสรรค ข้อเสนอแนะ โดยเป็นคำถามปลายเปิด

การทดสอบคุณภาพของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1.ทดสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (content validity)

ทำการตรวจสอบความเที่ยงตรงของแบบสอบถามที่ใช้เก็บข้อมูล หาค่าความ
สอดคล้องระหว่างคำถามกับวัตถุประสงค์หรือเนื้อหา ด้วยวิธี IOC (Index of item objective
congruence) โดยผู้ทรงคุณวุฒิ 3 ท่าน (รายชื่อในภาคผนวก ค) พิจารณาตรวจสอบเนื้อหาความ
สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ ความถูกต้องเหมาะสมของภาษา ความชัดเจนและความครอบคลุมของ
เนื้อหา จำนวนข้อคำถาม จำนวนข้อคำถามเกี่ยวกับความรู้ด้านมาตรฐานสถานที่ผลิตและมาตรฐาน

ผลิตภัณฑ์รวม 19 ข้อและความคิดเห็นเกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารรวม 13 ข้อ
พิจารณาแบบสอบถามและประเมินข้อคำถาม ตามเกณฑ์การตรวจพิจารณาข้อคำถาม ดังนี้

- ให้คะแนน +1 ถ้าแน่ใจว่าข้อคำถามวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์
ให้คะแนน 0 ถ้าไม่แน่ใจว่าข้อคำถามวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์
ให้คะแนน -1 ถ้าแน่ใจว่าข้อคำถามวัดได้ไม่ตรงตามวัตถุประสงค์
แล้วนำผลคะแนนที่ได้จากผู้เชี่ยวชาญมาคำนวณหาค่า IOC ตามสูตร

$$IOC = \frac{\sum R}{n}$$

R = ผลคูณของคะแนนกับจำนวนผู้เชี่ยวชาญในแต่ละระดับความสอดคล้อง

n = จำนวนผู้เชี่ยวชาญทั้งหมด

การแปลผล

ข้อคำถามที่มีค่า IOC ตั้งแต่ 0.5 – 1.00 มีค่าความเที่ยงตรงใช้ได้

ข้อคำถามที่มีค่า IOC ต่ำกว่า 0.50 ต้องปรับปรุง เมื่อปรับปรุงข้อคำถามให้ชัดเจนตรงตามวัตถุประสงค์ จึงนำไปทดลองใช้

2.ความเชื่อถือได้ (Reliability)

ทำการตรวจสอบความเชื่อถือได้โดยนำแบบสอบถามไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่างพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล ในจังหวัดเชียงราย ซึ่งมีลักษณะการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน โดยเก็บข้อมูลระหว่างวันที่ 1 - 15 มีนาคม 2561 นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หาค่าความเชื่อถือได้ของแบบสอบถาม โดยใช้วิธีหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาร์ค (Cronbach's Alpha coefficient) ดังนี้

$$\text{สูตร } \alpha = \frac{n}{n-1} \left\{ 1 - \frac{\sum S_i^2}{S_t^2} \right\}$$

เมื่อ α แทน สัมประสิทธิ์ความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม

n แทน จำนวนข้อของแบบสอบถาม

S_i^2 แทน คะแนนความแปรปรวนแต่ละข้อ

S_t^2 แทน ความแปรปรวนทั้งฉบับ

2.1 หากความเชื่อมั่นของแบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ผลการวิเคราะห์ค่าความเชื่อมั่นของแบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล ในจังหวัดเชียงราย ได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามเท่ากับ 0.71 ถือว่า มีความเชื่อถือได้สูง สามารถนำมาใช้ได้

2.2 หากความเชื่อมั่นของแบบสอบถามความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล ในจังหวัดเชียงราย ผลการวิเคราะห์ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลในจังหวัดเชียงราย ได้ค่าความเชื่อมั่นสัมประสิทธิ์แอลฟาครอนบาร์ค (Cronbach's Alpha coefficient) เท่ากับ 0.77 ถือว่ามีความเชื่อถือได้สูง สามารถนำมาใช้ได้

3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยขออนุญาตจากนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดราชบุรี เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลจากพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล ในจังหวัดราชบุรี (ภาคผนวก ง) โดยผู้วิจัยเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามแบบให้ผู้ตอบตนเอง (Self-administered questionnaire) ระหว่างวันที่ 21 มีนาคม – 30 เมษายน 2561 ในงานประชุมที่พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลที่เข้าร่วม โดยเป็นการอบรมพัฒนาศักยภาพการดำเนินงานการลดอันตรายจากสารเสพติด (Harm Reduction) และการอบรมเรื่องมหัศจรรย์ 1,000 วันแรกของชีวิต ณ ห้องประชุมสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดราชบุรี และเก็บข้อมูลเพิ่มเติมจากในงานประชุมของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล ณ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ ทั้งนี้ได้ประสานงานกับผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคระดับอำเภอในการรวบรวมแบบสอบถามให้ครบถ้วน

3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสถิติสำเร็จรูป SPSS และวิธีการทางสถิติ ดังนี้

1.สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ลักษณะของข้อมูลปัจจัยคุณลักษณะส่วนบุคคล ข้อมูลภาระงาน แบบทดสอบความรู้และแบบสอบถามความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ใช้การแจกแจงความถี่ (Frequency) ร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation)

2. สถิติเชิงอนุมาน ได้แก่

2.1 สถิติทดสอบไคสแควร์ (Chi-square test) ใช้เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลปัจจัยคุณลักษณะส่วนบุคคล ข้อมูลภาระงาน และความรู้ที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร โดยกำหนดระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ $\alpha = 0.05$

2.2 สถิติทดสอบของฟิชเชอร์ (Fisher's exact test) ใช้เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลปัจจัยคุณลักษณะส่วนบุคคล ข้อมูลภาระงาน และความรู้ที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร โดยกำหนดระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ $\alpha = 0.05$ โดยจะเลือกใช้ในกรณีที่ข้อมูลที่จะวิเคราะห์ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด (assumption) ของการทดสอบไคสแควร์

ทั้งนี้ ในการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยได้มีการจัดกลุ่มข้อมูลในแต่ละตัวแปรเป็นระดับต่างๆ เพื่อให้สามารถวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ได้ ดังนี้

1. ตัวแปรต้น ได้แก่

1.1 ตำแหน่งงาน แบ่งเป็น นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ และอื่นๆ ได้แก่ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน เจ้าหน้าที่บริหารงานสาธารณสุข แพทย์แผนไทย

1.2 จำนวนบุคลากรสาธารณสุข แบ่งเป็น 2 ระดับ คือ จำนวน 1 – 3 คน และ จำนวนตั้งแต่ 4 คนขึ้นไป

1.3 ความรู้เกี่ยวกับงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร แบ่งเป็น 2 ระดับ คือ ความรู้ระดับพอใช้ (มีคะแนนความรู้น้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 70) และความรู้ระดับดี (มีร้อยละของคะแนนความรู้มากกว่าร้อยละ 70)

2. ตัวแปรตาม ได้แก่ ระดับความคิดเห็น แบ่งเป็น 2 ระดับ คือ ความคิดเห็นที่ไม่แน่ใจ/เฉยๆ (คะแนนเฉลี่ย 1.00 – 3.40) และความคิดเห็นที่เห็นด้วย (คะแนนเฉลี่ย 3.41 – 5.00)

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

งานวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล กรณีศึกษาจังหวัดราชบุรี ได้เก็บข้อมูลระหว่างวันที่ 15 มีนาคม – 30 เมษายน 2561 จากพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล ที่เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ที่ปฏิบัติงานในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลที่มีหรือเคยมีสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ จำนวน 101 แห่งๆ ละ 2 คน รวม 202 คน โดยผู้วิจัยได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลเป็น 4 ส่วน ดังนี้

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
- ส่วนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร
- ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร
- ส่วนที่ 4 ความสัมพันธ์ของปัจจัยต่างๆ กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร
- ส่วนที่ 5 ปัญหา อุปสรรค ข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการเก็บข้อมูลพนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอาหารระดับตำบลที่ปฏิบัติงานในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล จำนวน 202 คน ผลการศึกษาสามารถจำแนกข้อมูลตามคุณลักษณะส่วนบุคคล ข้อมูลการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และข้อมูลภาระงาน โดยแสดงผลดังตารางที่ 1 - 3 ดังนี้

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกข้อมูลตามคุณลักษณะส่วนบุคคล

คุณลักษณะส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง	จำนวน (N = 202)	ร้อยละ
เพศ		
หญิง	157	77.72
ชาย	45	22.28
อายุ (ปี)		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 30 ปี	51	25.25
31 – 45 ปี	84	41.58
46 – 60 ปี	67	33.17
อายุเฉลี่ย 40.80 ปี (S.D. = 0.762) น้อยที่สุด 23 ปี มากที่สุด 58 ปี		
วุฒิการศึกษา		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	4	1.98
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	181	89.60
สูงกว่าปริญญาตรี	17	8.42
ตำแหน่งงานปัจจุบัน		
นักวิชาการสาธารณสุข	105	51.98
พยาบาลวิชาชีพ	82	40.59
เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน	8	3.96
เจ้าหน้าที่บริหารงานสาธารณสุข	4	1.98
แพทย์แผนไทย	3	1.49
อายุราชการ		
น้อยกว่า 5 ปี	42	20.79
5 – 10 ปี	30	14.85
11 ปีขึ้นไป	130	64.36
อายุราชการเฉลี่ย 17.10 ปี (S.D. = 10.79) อายุน้อยที่สุด (5 เดือน) อายุมากที่สุด 37 ปี		

จากตารางที่ 1 ผลการศึกษาพบว่า พนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอาหารระดับตำบลที่ตอบแบบสอบถามจำนวน 202 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 77.72 และเพศชายร้อยละ 22.28

มีอายุระหว่าง 31 – 45 ปี มีอายุเฉลี่ย 40.80 ปี โดยอายุมากที่สุด 58 ปี อายุน้อยที่สุด 23 ปี จบการศึกษาระดับปริญญาตรีร้อยละ 89.60 จบสูงกว่าปริญญาตรีร้อยละ 8.42 ตำแหน่งที่ปฏิบัติงาน คัดกรองผู้บริโภคด้านการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารมากที่สุดคือ นักวิชาการสาธารณสุข ร้อยละ 51.98 รองลงมา คือ พยาบาลวิชาชีพ ร้อยละ 40.59 ส่วนใหญ่มีอายุราชการ 11 ปีขึ้นไป อายุราชการเฉลี่ย 17.10 ปี โดยอายุราชการน้อยที่สุด 5 เดือน อายุราชการมากที่สุด 37 ปี

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกข้อมูลตามลักษณะการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

คุณลักษณะส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง	จำนวน (N = 202)	ร้อยละ
ระยะเวลาปฏิบัติงานคัดกรองผู้บริโภค		
น้อยกว่า 5 ปี	107	52.97
5 – 10 ปี	66	32.67
11 ปีขึ้นไป	29	14.36
ระยะเวลาปฏิบัติงานคส.เฉลี่ย 6.29 ปี (S.D. = 7.346) ปฏิบัติงานน้อยที่สุด 5 เดือน มากที่สุด 34 ปี		
ประสบการณ์ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร		
เคยตรวจหรือร่วมทีมตรวจ	154	76.24
ไม่เคยตรวจ	48	23.76
จำนวนครั้งที่ตรวจ (N = 154)*		
1 – 3 ครั้ง	107	69.48
4 – 6 ครั้ง	34	22.08
7 ครั้งขึ้นไป	13	8.44
จำนวนครั้งที่ตรวจเฉลี่ย 2.31 ครั้ง (S.D. 2.54) เคยตรวจมากที่สุด 10 ครั้ง		

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกข้อมูลตามลักษณะการปฏิบัติงานตรวจ
สถานที่ผลิตอาหาร (ต่อ)

คุณลักษณะส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง	จำนวน (N = 202)	ร้อยละ
ประสบการณ์ฝึกอบรม		
เคยฝึกอบรม	66	32.67
ไม่เคยฝึกอบรม	136	67.33
จำนวนครั้งฝึกอบรม (N = 66)*		
1 ครั้ง	42	63.63
2 ครั้ง	18	27.27
ตั้งแต่ 3 ครั้งขึ้นไป	6	9.09
จำนวนครั้งฝึกอบรมเฉลี่ย 1.45 ครั้ง (S.D. 0.66)		

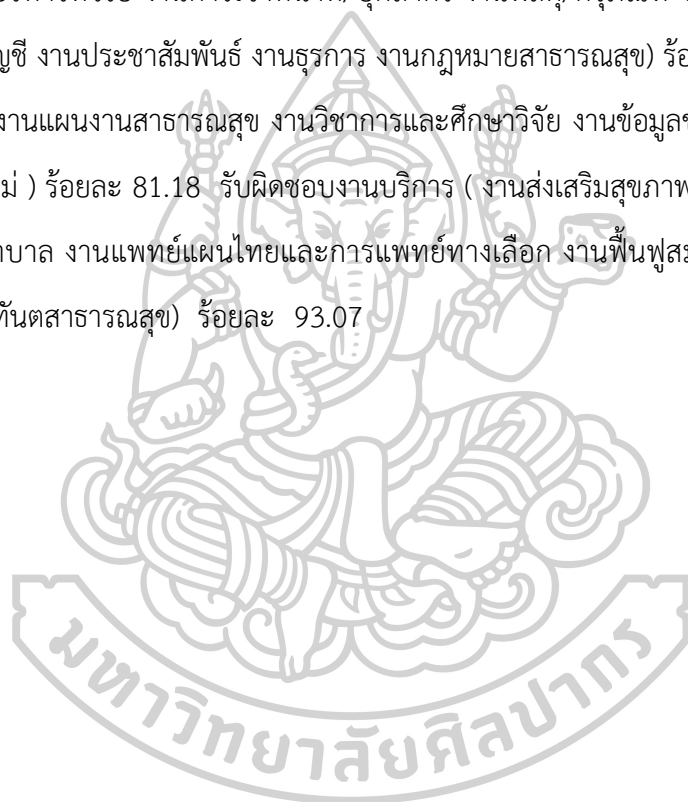
* เฉพาะผู้ที่เคยมีประสบการณ์ตรวจสถานที่ผลิตอาหาร หรือเคยมีประสบการณ์ฝึกอบรม

จากตารางที่ 2 พบว่าระยะเวลาที่ปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่ไม่น้อยกว่า 5 ปี คิดเป็นร้อยละ 52.97 ระยะเวลาปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคเฉลี่ย 6.29 ปี โดยระยะเวลาปฏิบัติงานมากที่สุด 34 ปี น้อยที่สุด 5 เดือน ส่วนใหญ่เคยมีประสบการณ์ตรวจหรือร่วมทีมตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ร้อยละ 76.24 โดยจำนวนครั้งที่ตรวจหรือร่วมทีมตรวจ มากที่สุดอยู่ระหว่าง 1-3 ครั้ง ร้อยละ 69.48 เคยตรวจหรือร่วมทีมตรวจ 4 - 6 ครั้ง ร้อยละ 22.08 ตรวจสถานที่ผลิตอาหารตั้งแต่ 7 ครั้งขึ้นไป ร้อยละ 8.44 เคยมีประสบการณ์การฝึกอบรมเกี่ยวกับการตรวจสถานที่ผลิตอาหารร้อยละ 32.67 ไม่มีประสบการณ์การฝึกอบรม ร้อยละ 67.33 โดยจำนวนครั้งที่ฝึกอบรมเกี่ยวกับการตรวจสถานที่ผลิตอาหารมากที่สุด คือ 1 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 63.63

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกข้อมูลตามภาระงาน

ข้อมูลภาระงาน	จำนวน (N = 202)	ร้อยละ
จำนวนบุคลากรสาธารณสุข (คน)		
1 – 3 คน	60	29.70
4 - 7 คน (รพสต.ขนาดเล็ก)	140	69.31
ตั้งแต่ 8 คนขึ้นไป (รพสต.ขนาดกลาง)	2	0.99
จำนวนเฉลี่ย 4.30 คน (S.D. 1.36) แห่งที่มีมากที่สุด 8 คน น้อยที่สุด 2 คน		
จำนวนประชากรในพื้นที่ (คน)		
960 – 3,000 คน (ขนาดรพสต. S ≤ 3,000 คน)	64	31.68
3,001 – 8,000 คน (ขนาดรพสต. M = 3,001 - 8,000 คน)	118	58.42
8,001 คนขึ้นไป (ขนาดรพสต. L > 8,001 คน)	20	9.90
จำนวนประชากรเฉลี่ย 4,720 คน น้อยที่สุด 960 คน มากที่สุด 12,000 คน		
จำนวนสถานที่ผลิตอาหาร (แห่ง)		
1 แห่ง	102	50.50
2 แห่ง	42	20.79
3 แห่งขึ้นไป	58	28.71
จำนวนสถานที่ผลิตอาหารเฉลี่ย 2.01 แห่ง (S.D. 1.31) น้อยที่สุด 1 แห่ง มากที่สุด 7 แห่ง		
งานในความรับผิดชอบ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
กลุ่มภารกิจด้านบริหาร	165	81.68
กลุ่มภารกิจด้านวิชาการ	164	81.18
กลุ่มภารกิจด้านบริการ	188	93.07

จากตารางที่ 3 ผลการศึกษาพบว่าโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลที่เจ้าหน้าที่ด้านอาหารระดับตำบลปฏิบัติงานอยู่ มีจำนวนบุคลากรสาธารณสุขเฉลี่ย 4.30 คน มีมากที่สุด 8 คน น้อยที่สุด 2 คน จำนวนประชากรในพื้นที่รับผิดชอบ ส่วนใหญ่อยู่ในช่วงระหว่าง 3,001 – 8,000 คน (รพสต.ขนาด M) ร้อยละ 58.42 ประชากรเฉลี่ย 4,720 คน จำนวนประชากรมากที่สุด 12,000 คน น้อยที่สุด 960 คน มีสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ จำนวน 1 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 50.50 จำนวนสถานที่ผลิตอาหารเฉลี่ย 2.01 แห่ง มากที่สุด 7 แห่ง น้อยที่สุด 1 แห่ง กลุ่มตัวอย่างที่รับผิดชอบงานบริหาร (งานบริหารทั่วไป งานการเจ้าหน้าที่/บุคลากร งานพัสดุ/ครุภัณฑ์ งานประกันสุขภาพ งานการเงินการบัญชี งานประชาสัมพันธ์ งานธุรการ งานกฎหมายสาธารณสุข) ร้อยละ 81.68 รับผิดชอบงานวิชาการ (งานแผนงานสาธารณสุข งานวิชาการและศึกษาวิจัย งานข้อมูลข่าวสาร งานสาธารณสุขมูลฐานแนวใหม่) ร้อยละ 81.18 รับผิดชอบงานบริการ (งานส่งเสริมสุขภาพ งานควบคุมป้องกันโรค งานรักษาพยาบาล งานแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก งานฟื้นฟูสมรรถภาพ งานคุ้มครองผู้บริโภค งานทันตสาธารณสุข) ร้อยละ 93.07



ส่วนที่ 2 ความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ผลการศึกษาด้านความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร กลุ่มตัวอย่างสามารถตอบคำถามได้ถูก ผิดและตอบว่าไม่ทราบ แสดงผลได้ดังตารางที่ 4 ดังนี้

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามได้ถูกต้องและไม่ถูกต้องจำแนกตามคำถามในแต่ละข้อ

หมวด ที่	ความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	จำนวนคน (ร้อยละ)		
		ตอบถูก	ตอบผิด	ตอบไม่ทราบ
6	โรงงานผลิตหมูหยอง ไม่จำเป็นต้องมีการทำความสะอาดเครื่องปั้นหมูหยองทั้งก่อนและหลังการผลิต หากทำการผลิตทุกวัน	192 (95.05)	6 (2.97)	4 (1.98)
6	สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องจักร จะต้องไม่เก็บรวมกับวัตถุติดที่ใช้ในการผลิต	191 (94.55)	11 (5.45)	0
2	ในการประเมินอาคารผลิต ประเภทอาหารผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น แหนม หมูยอ ลูกชิ้น ฯลฯ ไม่จำเป็นต้องมีการแบ่งบริเวณอาหารสุก - ดิบ	188 (93.07)	11 (5.45)	3 (1.48)
5	ในสถานที่ผลิตกล้วยตาก มีการติดตั้งอ่างล้างมือ สบู่ และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง บริเวณผลิตและบริเวณหน้าห้องน้ำ ผลการประเมินด้านการสุขาภิบาลถือว่าอยู่ในระดับดี	181 (89.60)	16 (7.92)	5 (2.48)
5	ในสถานที่ผลิตข้าวเกรียบกุ้ง พบว่าใช้ถังขยะที่ไม่มีฝาปิด สำหรับทิ้งเศษแผ่นข้าวเกรียบ ควรได้ผลการประเมินด้านสุขาภิบาล อยู่ในระดับดี	176 (87.13)	18 (8.91)	8 (3.96)
2	ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคฯ การไม่มีห้องบรรจุที่เป็นสัดส่วนถาวร ถือเป็นข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) ทำให้สถานที่แห่งนั้นไม่ผ่านการตรวจตามเกณฑ์สถานที่ผลิตน้ำบริโภคฯ	169 (83.66)	33 (16.34)	0

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามได้ถูกต้องและไม่ถูกต้องจำแนกตามคำถามในแต่ละข้อ (ต่อ)

หมวด ที่	ความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	จำนวนคน (ร้อยละ)		
		ตอบถูก	ตอบผิด	ตอบไม่ทราบ
8	พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลสามารถเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์น้ำแข็งหลอดส่งตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ได้ เพื่อเป็นการเฝ้าระวังหลังจากสถานที่นั้นได้รับอนุญาตให้ผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่าย	167 (82.67)	19 (9.41)	16 (7.92)
8	การตรวจเฝ้าระวังสถานที่ผลิต ไซโป่วหวานบรรจุถุง ต้องใช้บันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายในการตรวจประเมิน	162 (80.20)	18 (8.91)	22 (10.89)
4	สถานที่ผลิตน้ำกระเจี๊ยบบรรจุขวดเพื่อจำหน่าย หากไม่ได้ติดตั้งเครื่องกรองน้ำ แต่มีการเลือกใช้น้ำถังจากสถานที่ผลิตน้ำบริโภคที่ได้รับอนุญาต มีเลขสารบบอาหารและมีผลวิเคราะห์ผ่านเกณฑ์มาตรฐานน้ำบริโภคตามดื่มผสม ควรได้ผลการประเมินด้านการควบคุมกระบวนการผลิต อยู่ในระดับดี	151 (74.75)	28 (13.86)	23 (11.39)
7	การพิจารณาผลการตรวจสุขภาพคนงานประจำปี หากพบว่าคนงานในท้องบรรจุเป็นโรคไวรัสตับอักเสบ ควรให้คำแนะนำให้ไปปฏิบัติหน้าที่เตรียมวัตถุดิบสำหรับการผลิตแทน	143 (70.79)	47 (23.27)	12 (5.94)
7	คนงานแผนกต้ม ในสถานที่ผลิตเครื่องดื่มสมุนไพร สามารถใส่หน้ากากอนามัยเพื่อใช้จับเวลา ในกระบวนการผลิตได้	140 (69.31)	45 (22.28)	17 (8.42)
1	สถานประกอบการขนาดเล็ก มีความประสงค์ขออนุญาตผลิตหมูแท่งบรรจุของปิดสนิทเพื่อจำหน่าย มีเครื่องจักรในการผลิตรวม 7 แรงม้า คนงานรวม 6 คน เจ้าหน้าที่จึงแนะนำให้ขออนุญาตเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน	137 (67.82)	23 (11.39)	42 (20.79)

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามได้ถูกต้องและไม่ถูกต้องจำแนกตามคำถามในแต่ละข้อ (ต่อ)

หมวด ที่	ความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	จำนวนคน (ร้อยละ)		
		ตอบถูก	ตอบผิด	ตอบไม่ทราบ
2	สถานที่ผลิตอาหารแห่งหนึ่ง มีการติดตั้งหลอดไฟแบบ downlight ที่ให้แสงสว่างน้อยในห้องบรรจุอาหาร ควรได้รับการประเมินเกณฑ์หมวดที่ตั้งและอาคารผลิต อยู่ในระดับดี	133 (65.84)	41 (20.30)	28 (13.86)
1	เจ้าของร้านกาแฟสด ทำขนมปังและขนมเค้ก จำหน่ายหน้าร้านตนเองโดยไม่ได้ขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ถือว่ามีความผิดฐานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายโดยไม่ได้รับอนุญาต	117 (57.92)	61 (30.20)	24 (11.88)
3	ในห้องบรรจุผลไม้ต้อง มีโต๊ะปฏิบัติงานที่ทำจากไม้ปูทับด้วยผ้าพลาสติกควรได้ผลการประเมินด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอยู่ในระดับดี	116 (57.43)	71 (35.15)	15 (7.43)
8	กลุ่มแม่บ้านในจังหวัดราชบุรี นำกล้วยฉาบจากโรงงานในกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีเลขสารบบอาหาร 10-1-xxxx-1-xxxx นำมาแบ่งบรรจุใส่ถุงปิดสนิทเพื่อจำหน่าย สามารถใช้เลขสารบบดังกล่าวแสดงในฉลากผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านได้	105 (51.98)	45 (22.28)	52 (25.74)

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามได้ถูกต้องและไม่ถูกต้องจำแนกตามคำถามในแต่ละข้อ(ต่อ)

หมวดที่	ความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	จำนวนคน (ร้อยละ)		
		ตอบถูก	ตอบผิด	ตอบไม่ทราบ
8	สถานที่ผลิตอาหาร ควรส่งผลิตภัณฑ์ตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์อย่างน้อยทุก 2 ปี	83 (41.09)	79 (39.11)	40 (19.80)
4	สถานที่ผลิตน้ำบริโภคฯ หากพบมีการใช้สายยางต่อจากหัวบรรจุเพื่อกรอกน้ำใส่ถังขนาด 20 ลิตร โดยผู้ผลิตมีหลักฐานการเปลี่ยนสายยางใหม่ทุกเดือน ให้ตรวจสอบถือเป็นการควบคุมกระบวนการผลิตที่เหมาะสม	75 (37.13)	108 (53.47)	19 (9.41)
8	หากพบเครื่องตีน้ำเฉาก๊วยบรรจุขวดปิดสนิท ฉลากแสดงเลขสารบออาหาร 70-2-xxxx-2-xxxx หมายความว่าเครื่องตีนั้นมีสถานที่ผลิตอยู่ในจังหวัดราชบุรี	66 (32.67)	68 (33.66)	68 (33.66)

1 = หมวดความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานประกอบการ 2 = หมวดสถานที่ตั้งและอาคารผลิต 3 = หมวดเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต 4 = หมวดการควบคุมกระบวนการผลิต 5 = หมวดการสุขาภิบาล 6 = หมวดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด 7 = หมวดบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน 8 = ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

จากตารางที่ 4 แสดงผลการทดสอบความรู้ จำนวน 19 ข้อ พบว่า ข้อคำถามที่มีการตอบได้ถูกต้องมากที่สุด 3 ลำดับแรก ได้แก่ คำถามเรื่องการทำความสะอาดอุปกรณ์ก่อนและหลังการผลิต หากทำการผลิตทุกวัน เรื่องสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องจักร จะต้องไม่เก็บรวมกับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ซึ่งอยู่ในหมวดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดและคำถามเรื่องการแบ่งบริเวณอาหารสุก - ดิบ ในสถานที่ผลิตอาหารประเภทผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ อยู่ในหมวดสถานที่ตั้งและอาคารผลิต โดยมีร้อยละของผู้ที่ตอบถูกต้องคิดเป็นร้อยละ 95.05, 94.55 และ 93.07 ตามลำดับ

ส่วนข้อคำถามที่ตอบไม่ถูกต้อง (ทั้งผู้ตอบผิดและตอบไม่ทราบ) มากที่สุด 3 ลำดับแรก คือ เรื่องการส่งผลิตภัณฑ์ตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ที่เหมาะสมสำหรับสถานที่ผลิตอาหาร ควรส่งตรวจวิเคราะห์อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง การควบคุมกระบวนการผลิตที่เหมาะสมสำหรับขั้นตอนการบรรจุน้ำดื่มใน

ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องทำการบรรจุจากหัวบรรจุโดยตรงในห้องบรรจุ การแสดงเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์ที่มีสถานที่ผลิตในจังหวัดราชบุรี จะมีเลขสารบบอาหารขึ้นต้นด้วย รหัสจังหวัด คือ 70 ซึ่งอยู่ในหมวดความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมีร้อยละของผู้ที่ตอบได้ถูกต้องคิดเป็นร้อยละ 41.09 37.13 และ 32.67 ตามลำดับ

ตารางที่ 5 คะแนนความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารจำแนกตามความรู้หมวดต่างๆ

หมวดของความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	คะแนนเต็ม (คะแนน)	คะแนนเฉลี่ย (S.D.)
มาตรฐานสถานที่ผลิต (14 ข้อ)		
หมวดความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานประกอบการ (2 ข้อ)	2	1.26 (0.68)
หมวดสถานที่ตั้งและอาคารผลิต (3 ข้อ)	3	2.43 (0.67)
หมวดเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต (1ข้อ)	1	0.57 (0.50)
หมวดการควบคุมกระบวนการผลิต (2 ข้อ)	2	1.12 (0.60)
หมวดการสุขาภิบาล (2 ข้อ)	2	1.90 (0.46)
หมวดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด (2 ข้อ)	2	1.90 (0.31)
หมวดบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน (2 ข้อ)	2	1.40 (0.64)
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ (5 ข้อ)		
หมวดความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์	5	2.89 (1.18)

จากแบบทดสอบความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ซึ่งแบ่งเป็นมาตรฐานสถานที่ผลิตและมาตรฐานผลิตภัณฑ์รวม 8 หมวด ดังแสดงในตารางที่ 5 พบว่า คะแนนความรู้เฉลี่ยในหมวดความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานประกอบการ มีค่าเท่ากับ 1.26 (จากคะแนนเต็ม 2) หมวดสถานที่ตั้งและอาคารผลิต มีคะแนนเฉลี่ย 2.43 (จากคะแนนเต็ม 3) หมวดเครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต มีคะแนนเฉลี่ย 0.57 (จากคะแนนเต็ม 1) หมวดการควบคุมกระบวนการผลิต มีคะแนนเฉลี่ย 1.12 (จากคะแนนเต็ม 2) หมวดการสุขาภิบาล มีคะแนนเฉลี่ย 1.90 (จากคะแนนเต็ม 2) หมวดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด มีคะแนนเฉลี่ย 1.90 (จากคะแนนเต็ม 2) หมวดบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน มีคะแนนเฉลี่ย 1.40 (จากคะแนนเต็ม 2) และหมวดความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ มีคะแนนเฉลี่ย 2.89 (จากคะแนนเต็ม 5)

ตารางที่ 6 จำนวนและร้อยละของพนักงานเจ้าหน้าที่จำแนกตามระดับความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ระดับความรู้ เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	จำนวนคน (N = 202)	ร้อยละ
ความรู้ระดับดี (คะแนนมากกว่าร้อยละ 70)	99	49.01
ความรู้ระดับพอใช้ (คะแนนน้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 70)	103	50.99

จากตารางที่ 6 แสดงระดับความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอาหารระดับตำบล โดยพิจารณาจากร้อยละของคะแนนความรู้ที่ได้ (คะแนนเต็ม 19 คะแนน) ด้วยเกณฑ์ร้อยละ 70 พบว่าพนักงานเจ้าหน้าที่มีความรู้ระดับดี ร้อยละ 49.01 และความรู้ระดับพอใช้ ร้อยละ 50.99

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

จากการเก็บข้อมูลพนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอาหารระดับตำบลที่ปฏิบัติงานในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล จำนวน 202 คน ผลการศึกษาจำนวนและร้อยละของความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร แสดงผลได้ดังตารางที่ 7 ดังนี้



ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารจำแนก
รายข้อคำถาม (N = 202)

ความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบ สถานที่ผลิตอาหาร	จำนวน (ร้อยละ) ในแต่ละระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ/ เฉยๆ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
ความสำเร็จของงานตรวจสอบสถานที่ผลิต อาหาร คือ ทำให้ผู้บริโภคมีความปลอดภัย ในการบริโภคอาหาร	116 (57.43)	59 (29.21)	27 (13.37)	0	0
การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จะประสบ ความสำเร็จได้ต้องมีการประสานงานที่ดีกับ หน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง	116 (57.43)	59 (29.21)	25 (12.38)	2 (0.99)	0
การตรวจเฝ้าระวังสถานที่ผลิตอาหารให้ สามารถพัฒนาเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่มี มาตรฐาน ถือเป็นผลการปฏิบัติงานที่เป็นที่ น่าพอใจ	91 (45.05)	81 (40.10)	25 (12.38)	4 (1.98)	1 (0.50)
โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลมีปัญหาใน การจัดสรรกำลังคนให้เพียงพอต่อการ ปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	76 (37.62)	64 (31.68)	51 (25.25)	10 (4.95)	1 (0.50)
การปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารควร ได้รับค่าตอบแทนพิเศษเพิ่มเติม	52 (25.74)	75 (37.13)	52 (25.74)	13 (6.44)	10 (4.95)
เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล มีความเหมาะสมในการปฏิบัติงานตรวจสอบ สถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่ เนื่องจากมี ความใกล้ชิด ประสานงานกับผู้ผลิตได้ สะดวกรวดเร็ว	31 (15.35)	56 (27.72)	77 (38.12)	27 (13.37)	11 (5.45)
ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารพนักงาน เจ้าหน้าที่ระดับตำบล มีหน้าที่ตรวจสอบสถานที่ ซึ่งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและอำเภอ ได้วางแผนและประสานงานไว้แล้ว	23 (11.39)	54 (26.73)	87 (43.07)	24 (11.88)	14 (6.93)

ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารจำแนก
รายข้อคำถาม (N = 202) (ต่อ)

ความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบ สถานที่ผลิตอาหาร	จำนวน (ร้อยละ) ในแต่ละระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ/ เฉยๆ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
ผู้บังคับบัญชาให้โอกาสท่านตัดสินใจในการ ปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารอย่าง อิสระ	20 (9.90)	73 (36.14)	77 (38.12)	25 (12.38)	7 (3.47)
การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารทำให้ท่านได้รับ การยอมรับนับถือด้านความรู้ความสามารถ ในการทำงานจากชุมชน	18 (8.91)	79 (39.11)	85 (42.21)	14 (6.93)	6 (2.97)
หน่วยงานระดับจังหวัดและอำเภอให้การ สนับสนุนพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลใน การปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารอย่าง เหมาะสมแล้ว	17 (8.41)	57 (28.22)	80 (39.60)	33 (16.34)	15 (7.43)
การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร เป็นการเพิ่ม ภาระงานจากงานประจำ	15 (7.43)	31 (15.35)	85 (42.08)	38 (18.81)	33 (16.34)
ผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารโดยพนักงาน เจ้าหน้าที่ระดับตำบลยังไม่ได้รับการยอมรับ จากผู้บังคับบัญชา	9 (4.46)	47 (23.27)	93 (46.04)	43 (21.29)	10 (4.95)
ผลการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ไม่ได้ถูกนำมาประเมินเป็นผลงานในการ พิจารณาความดีความชอบ	5 (2.48)	27 (13.37)	76 (37.62)	54 (26.73)	40 (19.80)

จากตารางที่ 7 ระดับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารจำแนกรายข้อคำถาม พบว่าพนักงานเจ้าหน้าที่มีระดับความคิดเห็นที่เห็นด้วยอย่างยิ่งมากที่สุด 3 ลำดับแรก ได้แก่ ความสำเร็จของงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร คือ ทำให้ผู้บริโภคมีความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารจะประสบความสำเร็จได้ต้องมีการประสานงานที่ดีกับหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยมีพนักงานเจ้าหน้าที่ที่มีความคิดเห็น คิดเป็นร้อยละ 57.43 เท่ากัน และการตรวจเฝ้าระวังสถานที่ผลิตอาหารให้สามารถพัฒนาเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่มีมาตรฐาน ถือเป็นผลการปฏิบัติงานที่เป็นที่น่าพอใจ มีพนักงานเจ้าหน้าที่ที่มีความคิดเห็น คิดเป็นร้อยละ ร้อยละ 45.05

สำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่มีระดับความคิดเห็นที่เห็นด้วยอย่างน้อยที่สุด 3 ลำดับ ได้แก่ การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารเป็นการเพิ่มภาระงานจากงานประจำ ผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารโดยพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับต่ำกลับไม่ได้รับการยอมรับจากผู้บังคับบัญชา และผลการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่ได้ถูกนำมาประเมินเป็นผลงานในการพิจารณาความดีความชอบ โดยมีพนักงานเจ้าหน้าที่ที่มีความคิดเห็น คิดเป็นร้อยละ 7.43 ร้อยละ 4.46 และร้อยละ 2.48 ตามลำดับ



ตารางที่ 8 คะแนนความคิดเห็นเฉลี่ยต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จำแนกตามด้านต่างๆ

ความคิดเห็น	คะแนนเฉลี่ย (S.D.)	คะแนนเฉลี่ย รายด้าน(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
ด้านประโยชน์ต่อประชาชน (3 ข้อ)			
ความสำเร็จของงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร คือ ทำให้ผู้บริโภคมีความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร	4.44 (0.72)	4.38 (0.64)	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จะประสบความสำเร็จได้ต้องมีการประสานงานที่ดีกับหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง	4.43 (0.75)		
การตรวจเฝ้าระวังสถานที่ผลิตอาหารให้สามารถพัฒนาเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่มีมาตรฐาน ถือเป็นผลการปฏิบัติงานที่เป็นที่น่าพอใจ	4.27 (0.79)		
ด้านการสนับสนุนจากองค์กร (4 ข้อ)			
โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล มีปัญหาในการจัดสรรกำลังคนให้เพียงพอต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	4.01 (0.94)	3.56 (0.62)	เห็นด้วย
การปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ควรได้รับค่าตอบแทนพิเศษเพิ่มเติม	3.72 (1.07)		
ผู้บังคับบัญชาให้โอกาสท่านตัดสินใจในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารอย่างอิสระ	3.37 (0.94)		
หน่วยงานระดับจังหวัดและอำเภอ ให้การสนับสนุนพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารอย่างเหมาะสมแล้ว	3.14 (1.03)		

ตารางที่ 8 คะแนนความคิดเห็นเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จำแนกตามด้านต่างๆ (ต่อ)

ความคิดเห็น	คะแนนเฉลี่ย (S.D.)	คะแนนเฉลี่ย รายด้าน(S.D.)	ระดับ ความคิดเห็น
ด้านการได้รับยกย่องและยอมรับนับถือ (3 ข้อ)			
ผลการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ไม่ได้ถูกนำมาประเมินเป็นผลงานในการพิจารณาความดีความชอบ	3.48 (1.03)	3.26 (0.66)	ไม่แน่ใจ/เฉยๆ
ผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ทำให้ท่านได้รับการยอมรับนับถือด้านความรู้ความสามารถในการทำงานจากชุมชน	3.44 (0.86)		
ผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารโดยพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลยังไม่ได้รับการยอมรับจากผู้บังคับบัญชา	2.99 (0.91)		
ด้านการยอมรับบทบาทหน้าที่ (3ข้อ)			
เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล มีความเหมาะสมในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่ เนื่องจากมีความใกล้ชิด ประสานงานกับผู้ผลิตได้สะดวกรวดเร็ว	3.34 (1.06)	3.26 (0.66)	ไม่แน่ใจ,/เฉยๆ
ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล มีหน้าที่ตรวจสอบสถานที่ ซึ่งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและอำเภอได้วางแผนและประสานงานไว้แล้ว	3.24 (1.03)		
การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารเป็นการเพิ่มภาระงานจากงานประจำ	3.21 (1.12)		
ความคิดเห็นรวมทุกด้านเฉลี่ย	3.72 (0.62)		เห็นด้วย

จากตารางที่ 8 พบว่าคะแนนความคิดเห็นเกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร
จำแนกตามความคิดเห็นด้านต่างๆ ดังนี้

ด้านประโยชน์ต่อประชาชน มีระดับความคิดเห็นที่เห็นด้วยอย่างยิ่ง โดยมีค่าเฉลี่ย
เท่ากับ 4.38

ด้านการสนับสนุนจากองค์กร มีระดับความคิดเห็นที่เห็นด้วย โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.56

ด้านการได้รับยกย่องและยอมรับนับถือ มีระดับความคิดเห็นที่ไม่แน่ใจ/เฉยๆ โดยมีค่าเฉลี่ย
เท่ากับ 3.26

ด้านการยอมรับบทบาทหน้าที่ มีระดับความคิดเห็นที่ไม่แน่ใจ/เฉยๆ โดยมีค่าเฉลี่ย
เท่ากับ 3.26

ทั้งนี้ความคิดเห็นรวมทุกด้าน มีระดับความคิดเห็นที่เห็นด้วย โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.72

ตารางที่ 9 ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ระดับความคิดเห็นโดยรวม	จำนวน	ร้อยละ
ระดับความคิดเห็นที่เห็นด้วย (คะแนน 3.41 – 5.00)	132	65.35
ระดับความคิดเห็นที่ไม่แน่ใจ/เฉยๆ (คะแนน 1.00 – 3.40)	70	34.65

จากตารางที่ 9 แสดงระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยแบ่งระดับความคิดเห็น
เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ออกเป็น 2 ระดับ โดยพนักงานเจ้าหน้าที่มีความ
คิดเห็นระดับเห็นด้วย (คิดเป็นร้อยละ 65.35) และระดับความคิดเห็นไม่แน่ใจ/เฉยๆ (คิดเป็นร้อยละ
34.65)

ส่วนที่ 4 ความสัมพันธ์ของปัจจัยต่างๆ กับความคิดเห็นของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลในการ
ปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาความสัมพันธ์ของปัจจัยต่างๆกับความคิดเห็นของพนักงาน
เจ้าหน้าที่ระดับตำบลในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ได้ผลแสดงดังตารางที่ 13 - 15
ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 10 ความสัมพันธ์ของปัจจัยคุณลักษณะส่วนบุคคลกับระดับความคิดเห็นต่อ
การปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ปัจจัยคุณลักษณะ ส่วนบุคคล	จำนวน (ร้อยละ)		P-value
	ความคิดเห็นไม่แน่ใจ	ความคิดเห็นเห็นด้วย	
เพศ¹			0.047 *
หญิง (N = 157)	60 (38.22)	97 (61.78)	
ชาย (N = 45)	10 (22.22)	35 (77.78)	
อายุ¹			0.480
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 30	21 (41.18)	30 (58.82)	
31 – 45 ปี	26 (30.95)	58 (69.05)	
46 – 60 ปี	23 (34.33)	44 (65.67)	
วุฒิการศึกษา²			0.461
ต่ำกว่าปริญญาตรี	0	4 (100.00)	
ปริญญาตรี	64 (35.36)	117 (64.64)	
สูงกว่าปริญญาตรี	6 (35.29)	11 (64.71)	
ตำแหน่งงานปัจจุบัน²			0.650
นักวิชาการสาธารณสุข	35 (33.33)	70 (66.67)	
พยาบาลวิชาชีพ	31 (37.80)	51 (62.20)	
อื่นๆ ได้แก่ เจ้าพนักงาน สาธารณสุขชุมชน เจ้าหน้าที่ บริหารงานสาธารณสุข แพทย์แผนไทย	4 (26.67)	11 (73.33)	

ตารางที่ 10 ความสัมพันธ์ของปัจจัยคุณลักษณะส่วนบุคคลกับระดับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร (ต่อ)

ปัจจัยคุณลักษณะ ส่วนบุคคล	จำนวน (ร้อยละ)		P-value
	ความคิดเห็นไม่แน่ใจ	ความคิดเห็นเห็นด้วย	
อายุราชการ ¹			0.869
น้อยกว่า 5 ปี	16 (38.09)	26 (61.91)	
5 - 10 ปี	10 (33.33)	20 (66.67)	
11 ปีขึ้นไป	44 (33.85)	86 (66.15)	
ระยะเวลาปฏิบัติงาน คุ้มครองผู้บริโภค ¹			0.906
น้อยกว่า 5 ปี	61 (35.26)	112 (64.74)	
5 - 10 ปี	5 (31.25)	11 (68.75)	
11 ปีขึ้นไป	4 (30.77)	9 (69.23)	
ประสบการณ์ตรวจสอบที่ ผลิตอาหาร ¹			0.010*
เคยตรวจหรือร่วมทีมตรวจ	46 (29.87)	108 (70.13)	
ไม่เคยตรวจ	24 (50.00)	24 (50.00)	
ประสบการณ์ฝึกอบรม ¹			0.555
เคยฝึกอบรม	21 (31.82)	45 (68.18)	
ไม่เคยฝึกอบรม	49 (36.03)	87 (63.97)	

¹ ทดสอบด้วย chi - square test ² ทดสอบด้วย Fisher's exact test * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ $\alpha = 0.05$

จากตารางที่ 10 เมื่อพิจารณาความสัมพันธ์ของข้อมูลคุณลักษณะส่วนบุคคลกับระดับความคิดเห็น พบว่าเพศ ($p = 0.047$) มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ $\alpha = 0.05$ โดยเพศชาย มีความคิดเห็นเห็นด้วยกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารคิดเป็นร้อยละ 77.78 และประสบการณ์ตรวจสอบที่ผลิตอาหาร ($p = 0.010$) มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็น โดยผู้ที่เคยตรวจหรือร่วมทีมตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร มีความคิดเห็นเห็นด้วยกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารคิดเป็นร้อยละ 70.13 ทั้งนี้ อายุ วุฒิการศึกษา ตำแหน่งงานปัจจุบัน อายุราชการ ระยะเวลาปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภค และประสบการณ์ฝึกอบรม

เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นต่อการ
ปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ตารางที่ 11 ความสัมพันธ์ของข้อมูลภาระงานกับระดับความคิดเห็น

ปัจจัยข้อมูลภาระงาน	จำนวน (ร้อยละ)		P-value
	ความคิดเห็นไม่แน่ใจ	ความคิดเห็นเห็นด้วย	
จำนวนบุคลากรสาธารณสุข ¹			0.299
1-3 คน	24 (40.00)	36 (60.00)	
ตั้งแต่ 4 คนขึ้นไป	46 (32.39)	96 (67.61)	
จำนวนประชากร (ขนาดรพสต.) ¹			0.496
น้อยกว่า 3,000 คน (S)	25 (39.06)	39 (60.94)	
3001 – 8000 คน (M)	40 (33.90)	78 (66.10)	
8001 คนขึ้นไป (L)	5 (25.00)	15 (75.00)	
จำนวนสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่ ¹			0.027*
1 แห่ง	44 (43.56)	57 (56.44)	
2 แห่ง	12 (27.91)	31 (72.09)	
ตั้งแต่ 3 แห่ง ขึ้นไป	14 (24.14)	44 (75.86)	
งานในความรับผิดชอบ ¹			0.356
ปฏิบัติงานบริหาร (165 คน)	7 (29.17)	17 (70.83)	
ปฏิบัติงานวิชาการ (164)	18 (43.90)	23 (56.10)	
ปฏิบัติงานบริการ (188)	45 (32.85)	92 (67.15)	

¹ ทดสอบด้วย chi – square test ² ทดสอบด้วย Fisher's exact test * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ $\alpha = 0.05$

จากตารางที่ 11 พบว่าจำนวนสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่ ($p = 0.027$) มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นของพนักงานเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ $\alpha = 0.05$ แต่จำนวนบุคลากรสาธารณสุข จำนวนประชากรในพื้นที่รับผิดชอบ และงานที่รับผิดชอบ ไม่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ตารางที่ 12 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับความรู้ กับระดับความคิดเห็น

ระดับความรู้	ระดับความคิดเห็น		
	ความคิดเห็นไม่แน่ใจ	ความคิดเห็นเห็นด้วย	P-value
ระดับความรู้ ¹			0.328
ระดับความรู้ดี	31 (31.31)	68 (68.69)	
ระดับความรู้พอใช้	39 (37.86)	64 (62.14)	

¹ ทดสอบด้วย chi – square test ² ทดสอบด้วย Fisher's exact test * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ $\alpha = 0.05$

จากตารางที่ 12 พบว่าระดับความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และระดับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารไม่มีความสัมพันธ์กัน

ส่วนที่ 5 ปัญหา อุปสรรค ข้อเสนอแนะ

จากการสอบถามปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ มีผู้ตอบแบบสอบถามในส่วนนี้ จำนวน 24 คน รายละเอียด ดังนี้

5.1 สรุปประเด็นปัญหาอุปสรรคของผู้ปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารระดับตำบลดังตารางที่ 13

ตารางที่ 13 ความถี่ของปัญหา อุปสรรค ในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ประเด็น	ปัญหา อุปสรรค	จำนวน (N = 24)
1.แบบฟอร์มการตรวจ	1.ไม่มีแบบฟอร์มการตรวจ	7
	2.แบบฟอร์มละเอียดและเฉพาะเจาะจงเข้าใจยาก	5
	3.จำนวนข้อในแบบตรวจมากเกินไป	2
2.เกณฑ์การประเมิน	1.ไม่ทราบเกณฑ์การประเมิน	6
	2.ไม่สามารถตีความเกณฑ์ประเมินได้	1
	3.ให้คะแนนคือน้ำหนักในหลักทศนิยม ยากในการคำนวณคะแนน	1
3.คู่มือแนวทางการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร	1.ขาดการสนับสนุนคู่มือแนวทางการตรวจ	7
	2.เจ้าหน้าที่ใหม่ ไม่ทราบแนวทางการตรวจประเมิน	4

ตารางที่ 14 ความถี่ของปัญหา อุปสรรค ในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร (ต่อ)

ประเด็น	ปัญหา อุปสรรค	จำนวน (N = 24)
4.การติดต่อประสานงาน กับเจ้าหน้าที่ระดับ อำเภอและจังหวัด	1.ประสานงานฉุกเฉินมาก ปรับเวลาออกตรวจไม่ได้ เพราะมี ภารกิจซ้อน	5
	2.ไม่มีแนวทางการติดต่อประสานงาน	3
	3.ประสานงานกันน้อย	3
	4.ล่าช้า	2
5.ความร่วมมือของ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	1.หน่วยงานอื่น ไม่ให้ความร่วมมือร่วมตรวจ หรือร่วมตรวจน้อยมาก	3
	2.ผู้ประกอบการ ไม่ให้ความร่วมมือในการตรวจ หาว่าจับผิด	1
6.อื่นๆ	1.ภาระงานในพื้นที่มาก ประสานงานกับอำเภอแล้วร่วม ตรวจไม่ได้	5
	2. ไม่มีระยะเวลาตรวจติดตามเพื่อให้สถานที่ผลิตคงสภาพดี	2

จากตารางที่ 13 ได้สรุปประเด็นปัญหาอุปสรรคของผู้ปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารระดับ
ตำบลพบว่า มีพนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอาหารระดับตำบลจำนวน 24 คน แจ้งปัญหาอุปสรรคในการ
ปฏิบัติงานมากที่สุด ในเรื่องไม่มีแบบฟอร์มการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารและขาดการสนับสนุนคู่มือแนวทาง
ตรวจให้พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล

ตารางที่ 15 ความถี่ของข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ประเด็น	ข้อเสนอแนะ	จำนวน (N = 24)
1.แบบฟอร์มการตรวจ	1.ส่งแบบฟอร์มปัจจุบันให้หรือสร้างแบบเป็นไฟล์สำเร็จรูปให้	5
	2.มีเอกสารบรรยายแนบกับฟอร์มตรวจ	3
2.เกณฑ์การประเมิน	1.ขอเอกสารอธิบายเกณฑ์โดยละเอียด	4
	2.อบรมทบทวนเกณฑ์การประเมินให้เจ้าหน้าที่ทราบ	4

ตารางที่ 14 ความถี่ของข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร (ต่อ)

ประเด็น	ข้อเสนอแนะ	จำนวน (N = 24)
	3.ควรมีเวทีให้ความสนใจเกณฑ์ประเมินระหว่างผู้ผลิตและผู้ตรวจ	2
	4.มีการประเมินสถานที่ผลิตสม่ำเสมอปีละ 2 ครั้ง	1
	5.เพิ่มความชัดเจนว่าถ้าไม่ผ่านการประเมิน ต้องมีแนวทางอย่างไรต่อไป	1
3.คู่มือแนวทางการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	1.ส่งคู่มือการตรวจให้เจ้าหน้าที่ระดับตำบล	5
	2.อบรมเจ้าหน้าที่ระดับตำบลอย่างต่อเนื่อง	4
	3.ประชาสัมพันธ์การดาวน์โหลดคู่มือผ่านเว็บไซต์	3
	4.แจ้งกฎหมายอาหารให้เจ้าหน้าที่ระดับตำบลทราบ	1
4.การติดต่อกับเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอและจังหวัด	1.มีกระบวนการประสานงานที่รวดเร็วกว่านี้	2
	2.แจ้งล่วงหน้า จะได้จัดเจ้าหน้าที่ร่วมปฏิบัติงาน	2
	3.อยากให้ระดับอำเภอและจังหวัดร่วมตรวจทุกครั้ง เพื่อสร้างความน่าเกรงขามและยอมรับในการปฏิบัติงาน	1
5.ความร่วมมือของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	1.แจ้งคำสั่งแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ให้หน่วยงานอื่นทราบ	3
6.อื่นๆ โปรดระบุ.....	1.ตรวจติดตามปีละ 2 ครั้ง	2
	2.มีบทลงโทษที่เหมาะสมกรณีสถานที่ผลิตไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์	1

จากตารางที่ 14 ได้สรุปประเด็นข้อเสนอแนะของผู้ปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารระดับตำบล พบว่ามีพนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอาหารระดับตำบลจำนวน 24 คน แจ้งข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร โดยส่วนใหญ่ขอให้ส่งแบบฟอร์มปัจจุบันให้หรือสร้างแบบเป็นไฟล์สำเร็จรูปให้ และส่งคู่มือแนวทางการตรวจสอบที่ฉบับล่าสุดให้พนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอาหารระดับตำบล

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล กรณีศึกษาจังหวัดราชบุรี โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอาหารระดับตำบล จำนวน 202 คน ระหว่างวันที่ 21 มีนาคม – 30 เมษายน 2561 สามารถสรุปและอภิปรายผลการศึกษาได้ ดังนี้

5.1 สรุปผลการศึกษา

1. พนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอาหารระดับตำบลที่เข้าร่วมในการศึกษาคั้งนี้ พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 77.72) มีการศึกษาระดับปริญญาตรี (ร้อยละ 89.60) ปฏิบัติงานในตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุข (ร้อยละ 51.98) มีอายุระหว่าง 31 - 45 ปี (ร้อยละ 41.58) มีอายุราชการ 11 ปีขึ้นไป (ร้อยละ 64.36) มีประสบการณ์ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร (ร้อยละ 76.24)

2. ด้านความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร พบว่าพนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอาหารระดับตำบล มีคะแนนความรู้เฉลี่ย 13.33 คะแนน จาก 19 คะแนน เมื่อพิจารณาเป็นระดับความรู้ พบว่ามีความรู้ระดับพอใช้ ร้อยละ 50.99 และความรู้ระดับดี ร้อยละ 49.01 ซึ่งมีความใกล้เคียงกัน โดยความรู้ด้านมาตรฐานการผลิต พบว่า พนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอาหารระดับตำบลตอบคำถามได้ถูกต้องมากที่สุด ในหมวดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด เรื่องการทำความสะอาดอุปกรณ์ก่อนและหลังการผลิต (ร้อยละ 95.05) การเก็บสารเคมีทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องจักรแยกจากวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต (ร้อยละ 94.55) เป็นต้น ส่วนความรู้ด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ พบว่า ความรู้ในเรื่องการเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ (ร้อยละ 41.09) และการแสดงฉลากอาหาร (ร้อยละ 32.67) พนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอาหารระดับตำบลตอบคำถามได้ถูกต้องน้อยที่สุด

3. ด้านความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร พบว่าพนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอาหารระดับตำบล มีความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาพรวม อยู่ในระดับเห็นด้วย (คะแนนความคิดเห็นเฉลี่ย เท่ากับ 3.72 จากคะแนนเต็ม 5) โดยเมื่อพิจารณาความคิดเห็นในรายด้าน พบว่า

ความคิดเห็นที่มีต่อด้านประโยชน์ต่อประชาชน อยู่ในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง (คะแนนความคิดเห็นเฉลี่ย เท่ากับ 4.38 จากคะแนนเต็ม 5) เช่น ความสำเร็จของงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ทำให้ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัยและงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารจะประสบความสำเร็จได้ต้องมีการประสานงานที่ดีกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารให้มีมาตรฐาน ถือเป็นผลการปฏิบัติงานที่น่าพอใจ

ด้านการสนับสนุนจากองค์กร พบว่ามีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (คะแนนความคิดเห็นเฉลี่ยเท่ากับ 3.56 จากคะแนนเต็ม 5) เช่น โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลมีปัญหาในการจัดสรรกำลังคน และการปฏิบัติงานควรได้รับค่าตอบแทนพิเศษ ทั้งนี้ในประเด็นผู้บังคับบัญชาให้โอกาสตัดสินใจในการปฏิบัติงานและหน่วยงานระดับจังหวัดและอำเภอให้การสนับสนุนในการปฏิบัติงาน พบว่า มีความคิดเห็นในระดับไม่แน่ใจ/เฉยๆ

ด้านการได้รับยกย่องและยอมรับนับถือ พบว่ามีความคิดเห็นในระดับไม่แน่ใจ/เฉยๆ (คะแนนความคิดเห็นเฉลี่ย เท่ากับ 3.26 จากคะแนนเต็ม 5) เช่น ผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารโดยพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลยังไม่ได้รับการยอมรับจากผู้บังคับบัญชา ทั้งนี้ในประเด็นการนำผลการปฏิบัติงานมาประเมินผลงานความดีความชอบ และผลการตรวจสอบที่ทำให้ได้รับการยอมรับนับถือด้านความรู้ความสามารถจากชุมชน พบว่า มีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย

ด้านการยอมรับบทบาทหน้าที่ พบว่ามีความคิดเห็นในระดับไม่แน่ใจ/เฉยๆ (คะแนนความคิดเห็นเฉลี่ย เท่ากับ 3.26 จากคะแนนเต็ม 5) เช่น เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล มีความเหมาะสมในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารเนื่องจากมีความใกล้ชิดผู้ประกอบการ พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลมีหน้าที่ตรวจสอบสถานที่ซึ่งสำนักงานสาธารณสุขอำเภอและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดได้วางแผนประสานงานไว้แล้ว และการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารเป็นการเพิ่มภาระงานจากงานประจำ

4. ผลของความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆ กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร พบว่า ปัจจัยคุณลักษณะ ได้แก่ เพศ ($p = 0.047$) และประสบการณ์ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ($p = 0.010$) มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ สำหรับอายุ วุฒิการศึกษา ตำแหน่งงานปัจจุบัน ระยะเวลาปฏิบัติราชการ ระยะเวลาปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภค และการฝึกอบรมด้านการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ด้านปัจจัยภาระงาน พบว่า จำนวนสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่ ($p = 0.027$) มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ สำหรับจำนวนบุคลากรสาธารณสุขใน

หน่วยงาน จำนวนประชากรในพื้นที่และงานในความรับผิดชอบ ไม่มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบที่ผลิตอาหาร ทั้งนี้ปัจจัยความรู้ในการตรวจสอบที่ผลิตอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบที่ผลิตอาหาร

5.2 การอภิปรายผลการศึกษา

จากผลการศึกษาสามารถอภิปรายผลการศึกษา โดยแบ่งเป็นประเด็นสำคัญๆได้ดังนี้

1.ลักษณะของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลที่เข้าร่วมการศึกษา เป็นเจ้าหน้าที่โรงพยาบาล ส่งเสริมสุขภาพระดับตำบล ส่วนใหญ่ปฏิบัติหน้าที่เป็นนักวิชาการสาธารณสุข (ร้อยละ 51.98) และมีอายุราชการมากกว่า 11 ปีขึ้นไป (ร้อยละ 64.36) แต่มีเพียงร้อยละ 14.36 เท่านั้นที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคมากกว่า 11 ปี ทั้งนี้ส่วนใหญ่มีประสบการณ์น้อยกว่า 5 ปี (ร้อยละ 52.97) ซึ่งแสดงให้เห็นว่าในการปฏิบัติงานตรวจสอบที่ผลิตอาหารจะให้ผู้ที่ที่มีประสบการณ์ในการทำงานมาแล้วระดับหนึ่งแล้วเป็นผู้รับผิดชอบ ซึ่งอาจไม่สอดคล้องกับประสบการณ์การทำงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภค

ในส่วนของประสบการณ์ตรวจสอบที่ผลิตอาหารพบว่ามีพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลเพียงร้อยละ 32.67 ที่เคยเข้ารับการอบรมเกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบที่ผลิตอาหารและร้อยละ 62.63 ของผู้ที่เคยเข้าอบรม ได้รับการอบรมเพียงครั้งเดียว ซึ่งสอดคล้องกับสถานการณ์ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดราชบุรีที่ดำเนินการจัดอบรมเกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบที่ผลิตอาหารเพียงปีละ 1 ครั้งและเป็นแบบปีเว้นปี

2.ความรู้ในการตรวจสอบที่ผลิตอาหาร ในการศึกษาครั้งนี้ ขอบเขตความรู้ครอบคลุมสถานที่ผลิตอาหาร 3 ประเภท สถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายและสถานที่ผลิตอาหารที่กำหนดให้มีหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารทั่วไป ผู้วิจัยเลือกสถานที่ผลิตอาหาร 3 ประเภทนี้เนื่องจากมีความซับซ้อนในการพิจารณาสถานที่น้อยกว่าสถานที่ผลิตที่มีข้อกำหนดเฉพาะ จากผลการศึกษาระดับความรู้พบว่า พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลมีความรู้ระดับพอใช้ ร้อยละ 50.99 และมีความรู้ระดับดี ร้อยละ 49.01 ซึ่งถือว่าไม่แตกต่างกันมากนัก อาจมีสาเหตุจากพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล ร้อยละ 23.67 เป็นผู้ที่ไม่มีประสบการณ์ตรวจสอบที่ผลิตอาหารมาก่อน ทำให้มีคะแนนความรู้ที่ค่อนข้างต่ำในประเด็นต่างๆได้

เมื่อพิจารณาความรู้ในแต่ละหมวด พบว่าพนักงานเจ้าหน้าที่มีความรู้ดีในหมวดการสุขาภิบาลและหมวดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด (ได้คะแนนเฉลี่ย 1.90 จาก 2 คะแนน) และหมวดสถานที่ตั้งและอาคารผลิต (ได้คะแนนเฉลี่ย 2.43 จาก 3 คะแนน) อาจเนื่องมาจากเกณฑ์ที่ใช้ในการประเมินมีลักษณะใกล้เคียงกับเกณฑ์คุณภาพของหน่วยงานสาธารณสุขระดับตำบล (โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลติดดาว) สำหรับหมวดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ในเรื่องการแสดงฉลากอาหารและเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ (ได้คะแนนเฉลี่ย 2.89 จาก 5 คะแนน) และหมวดควบคุมกระบวนการผลิต (ได้คะแนนเฉลี่ย 1.12 จาก 2 คะแนน) ซึ่งทั้ง 2 หมวดที่ได้คะแนนเฉลี่ยน้อยกว่า เป็นการสะท้อนให้เห็นว่าพนักงานเจ้าหน้าที่ในระดับตำบลยังขาดความรู้ในส่วนนี้อยู่

ส่วนความรู้ในหมวดการควบคุมกระบวนการผลิต ซึ่งมีประเด็นข้อคำถามเกี่ยวกับ “การไม่บรรจุน้ำบริโภคจากหัวบรรจุโดยตรง” ซึ่งเป็นเกณฑ์ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคที่สำคัญที่กำหนดว่า การบรรจุน้ำบริโภคต้องบรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง ไม่มีการต่อสายยางในการบรรจุไม่ว่าขนาดบรรจุใดก็ตาม หากพบถือเป็นข้อบกพร่องที่รุนแรง (major defect) ดังนั้นหากประเมินแล้วไม่ผ่านเกณฑ์ข้อนี้จะทำให้ผลการประเมินทั้งหมดไม่ผ่านด้วย โดยผู้ที่ปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารจะต้องมีความรู้ในเกณฑ์นี้ ซึ่งผลการศึกษาพบว่า มีผู้ตอบถูกต้องได้เพียงร้อยละ 37.13 แต่มีผู้ที่ตอบผิดร้อยละ 53.47 และตอบไม่ทราบร้อยละ 9.40 แสดงให้เห็นว่าพนักงานเจ้าหน้าที่ยังขาดความรู้เกี่ยวกับเกณฑ์ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคที่สำคัญ ซึ่งหากมีการปฏิบัติงานอาจจะทำให้เกิดข้อผิดพลาดในการประเมินได้

3.ความคิดเห็นเกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร พบว่าพนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอาหารระดับตำบลมีความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ในภาพรวมในระดับเห็นด้วยร้อยละ 65.35 และระดับไม่แน่ใจ/เฉยๆ ร้อยละ 34.65 แสดงให้เห็นถึงความเต็มใจในการปฏิบัติงาน การลงพื้นที่เพื่อปฏิบัติงานในสถานประกอบที่ตนเองต้องรับผิดชอบ

4.ผลของความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆกับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร พบว่า

4.1 ปัจจัยด้านเพศ มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ($p = 0.047$) โดยเพศชายมีความคิดเห็นที่เห็นด้วยคิดเป็นร้อยละ 77.78 ซึ่งมากกว่าเพศหญิง ที่มีความคิดเห็นที่เห็นด้วย ร้อยละ 61.78 อาจมีสาเหตุจากการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารจำเป็นต้องออกนอกสถานที่ โดยเดินทางลงพื้นที่เพื่อทำการตรวจ

ประเมิน สถานที่ผลิตอาหารมักไม่อยู่ในแหล่งชุมชน บางครั้งการเดินทางอาจไม่สะดวก สภาพของสถานที่ผลิตอาหารบางแห่งไม่สะอาด ทำให้อาจได้รับความสนใจและเข้าร่วมตรวจประเมินจากพนักงานเจ้าหน้าที่ที่ผู้ช่วยมากกว่า

4.2 ปัจจัยเรื่องประสบการณ์การตรวจสถานที่ผลิตอาหาร มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสถานที่ผลิตอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p = 0.010$) โดยผู้ที่มีประสบการณ์ตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ร้อยละ 70.13 มีความคิดเห็นที่เห็นด้วยต่อการปฏิบัติงานตรวจสถานที่ผลิตอาหาร สอดคล้องกับฟอสเตอร์(13) ที่สรุปว่าความคิดเห็นเกิดจากประสบการณ์ที่บุคคลมีต่อสิ่งของ บุคคล หมู่คณะ เรื่องราว ประสบการณ์ต่างๆทั้งทางตรง ทางอ้อม และสอดคล้องกับผลการศึกษานันทิยา (21) ที่พบว่าประสบการณ์ด้านระบาดวิทยา มีความสัมพันธ์กับความสามารถในการปฏิบัติงานระบาดวิทยา ของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล จังหวัดอุดรธานี

4.3 จำนวนสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสถานที่ผลิตอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p = 0.027$) โดยเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลที่มีสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ ตั้งแต่ 3 แห่งขึ้นไปมีความคิดเห็นที่เห็นด้วยต่อการปฏิบัติงานตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ร้อยละ 75.86 ซึ่งมากกว่ากลุ่มที่มีสถานที่ผลิตอาหารน้อยกว่า อาจเนื่องจากการมีสถานที่ผลิตอาหารมากกว่า ทำให้เกิดความเข้าใจในการทำงาน และมีประสบการณ์ที่ดีในการตรวจ

ปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงานของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล พบว่าการปฏิบัติงานมีปัญหาที่เกี่ยวข้องกับความไม่เพียงพอของเอกสารแบบฟอร์มรวมถึงคู่มือแนวทางการปฏิบัติงานที่ใช้ในการตรวจสถานที่ประเภทต่างๆ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของวรรณพร อิมผ่อง (2) ที่ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในศูนย์สุขภาพชุมชนจังหวัดจันทบุรี พบว่าปัจจัยสนับสนุนการปฏิบัติงาน ด้านวัสดุอุปกรณ์หรือสิ่งของมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนและบรรลุล่วงวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ หากขาดวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ก็ไม่สามารถปฏิบัติไปถึงจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้ได้

5.3 ข้อจำกัดของการศึกษา

ประชากรของการศึกษานี้ ซึ่งเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 385 นั้นอาจเป็นผู้ที่เคยตรวจ เคยร่วมทีมตรวจหรือเป็นผู้สังเกตการณ์ หรือไม่เคยมีประสบการณ์ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารมาก่อน ซึ่งอาจส่งผลต่อระดับความรู้และความคิดเห็นโดยรวม

5.4 ข้อเสนอแนะในการนำผลการศึกษาไปใช้

1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสามารถใช้เป็นข้อมูลผลการศึกษานี้เป็นแนวทางในการให้ความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร โดยเฉพาะด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์เพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลมีความเข้าใจสามารถปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมไปถึงการจัดหาสิ่งสนับสนุน ได้แก่ แบบฟอร์มและคู่มือการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ ควรมีกระบวนการทำความเข้าใจบทบาทหน้าที่พนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เพื่อให้มีทัศนคติที่ดีในการปฏิบัติงาน รวมถึงสามารถปฏิบัติงานได้ด้วยความมั่นใจ เต็มกำลังความสามารถ

5.5 ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษากครั้งต่อไป

1. การวิจัยเชิงคุณภาพเกี่ยวกับทัศนคติของพนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอาหารระดับตำบล โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างที่มีการคัดเลือกกลุ่มประชากรทั้งหมดที่มีประสบการณ์ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จะทำให้ได้ข้อมูลในเชิงลึกถึงความต้องการปัจจัยด้านการสนับสนุนหรือแรงจูงใจในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารที่ชัดเจนมากขึ้น

2. ควรมีการศึกษาเพื่อประเมินผลการปฏิบัติงานการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล รวมไปถึงการหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆกับการปฏิบัติงาน เพื่อให้ได้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการพัฒนาศักยภาพในการปฏิบัติงานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น



แบบสอบถาม

เรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล กรณีศึกษาจังหวัดราชบุรี

แบบสอบถามนี้ใช้สำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์ ของนักศึกษาปริญญาโท สาขาการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข ภาควิชาเภสัชกรรมชุมชน คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้ ความคิดเห็นและปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ระดับตำบลในจังหวัดราชบุรี โดยเป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) ซึ่งข้อมูลทั้งหมดจากการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้จะเก็บเป็นความลับ ไม่มีการเผยแพร่เป็นรายบุคคล หรือไม่มีการระบุชื่อผู้ใด เป็นการศึกษาแบบองค์รวมเท่านั้น เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการวางแผนพัฒนาศักยภาพและกำหนดสิ่งสนับสนุนให้พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลสำหรับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารต่อไป

แบบสอบถามมีทั้งหมด 5 ส่วน ประกอบด้วย

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลปัจจัยคุณลักษณะส่วนบุคคล จำนวน 8 ข้อ
- ส่วนที่ 2 ข้อมูลภาระงาน จำนวน 4 ข้อ
- ส่วนที่ 3 แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จำนวน 19 ข้อ
- ส่วนที่ 4 ความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จำนวน 13 ข้อ
- ส่วนที่ 5 ปัญหา อุปสรรค ข้อเสนอแนะ จำนวน 1 ข้อ

โดยขอความกรุณาอ่านข้อคำถามโดยละเอียดและตอบตามความคิดเห็นของท่าน หากมีข้อสงสัยสามารถติดต่อกลับผู้วิจัยที่หมายเลขโทรศัพท์ 081-9366648 ทั้งนี้ผู้วิจัยขอขอบพระคุณอย่างสูงที่ท่านเสียสละเวลาให้ข้อมูลครั้งนี้

จิรัชตร จิรวฒนานุกูล

นักศึกษาปริญญาโท สาขาการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข

ภาควิชาเภสัชกรรมชุมชน คณะเภสัชศาสตร์

มหาวิทยาลัยศิลปากร

นิยาม

สถานที่ผลิตอาหาร หมายถึง สถานที่ทำ ผสม ปปรุงแต่ง และหมายความรวมถึงแบ่งบรรจุอาหาร โดยในงานวิจัยนี้ครอบคลุมสถานที่ผลิตอาหาร 3 ประเภท ได้แก่ สถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย และสถานที่ผลิตอาหารที่กำหนดให้มีหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารทั่วไป

การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร หมายถึง การประเมินมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ประกอบด้วยการตรวจพิจารณาอนุญาต ตรวจเฝ้าระวัง ตรวจสอบประกอบการต่ออายุ ใบอนุญาตและ การควบคุมกำกับให้เป็นไปตามกฎหมาย โดยแบ่งระดับการประเมินออกเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ดี พอใช้ และปรับปรุง

ความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร หมายถึง องค์ความรู้ตามแนวทางในการพิจารณาตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร แบ่งเป็นความรู้ด้านมาตรฐานสถานที่ผลิต และมาตรฐานผลิตภัณฑ์

ความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร หมายถึง ความรู้สึกทางใจของแต่ละบุคคล ซึ่งเป็นผลมาจากการเรียนรู้ ประสบการณ์ ความนึกคิดและความเชื่อของแต่ละบุคคล สำหรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารประเภทสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย และสถานที่ผลิตอาหารที่กำหนดให้มีหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารทั่วไป

แบบสอบถาม

เรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบที่ผลิตอาหาร
ของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล กรณีศึกษาจังหวัดราชบุรี

ส่วนที่ 1 ข้อมูลปัจจัยคุณลักษณะส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

- 1.เพศ ชาย หญิง
- 2.อายุ ปี เดือน
- 3.วุฒิการศึกษา
- 3.1 ระดับการศึกษา
- ต่ำกว่าปริญญาตรี ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า สูงกว่าปริญญาตรี
- 3.2 สาขาวิชาที่จบการศึกษา
- พยาบาลศาสตร์ สาธารณสุขศาสตร์ เทคนิคเภสัชกรรม
- ทันตสาธารณสุข การแพทย์แผนไทย อื่นๆโปรดระบุ.....

4.ตำแหน่งงานปัจจุบัน

- นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ
- พยาบาลเทคนิค เจ้าพนักงานเภสัชกรรม
- เจ้าพนักงานทันตสาธารณสุข เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน
- เจ้าหน้าที่บริหารงานสาธารณสุข แพทย์แผนไทย
- อื่นๆ โปรดระบุ.....

5.อายุราชการ.....ปี.....เดือน

6.ระยะเวลาปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภค.....ปี.....เดือน

7.ประสบการณ์ในการตรวจหรือร่วมทีมตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

เคยตรวจหรือร่วมทีมตรวจ จำนวน.....ครั้ง

ช่วงเวลาที่ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารครั้งล่าสุด เดือน.....ปี.....

ไม่เคย

8.ประสบการณ์การฝึกอบรมเกี่ยวกับการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

เคย จำนวนครั้งของการได้ฝึกอบรม.....ครั้ง

ช่วงเวลาของการฝึกอบรมครั้งล่าสุด เดือน.....ปี.....

ไม่เคย



ส่วนที่ 2 ข้อมูลภาระงาน

- 1.จำนวนบุคลากรสาธารณสุขในหน่วยงานของท่าน.....คน
- 2.จำนวนประชากรที่หน่วยงานของท่านรับผิดชอบ.....คน
- 3.จำนวนสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ.....แห่ง
- 4.งานที่อยู่ในความรับผิดชอบของท่านในปัจจุบัน ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

กลุ่มภารกิจด้านบริหาร

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> งานบริหารทั่วไป | <input type="checkbox"/> งานการเจ้าหน้าที่/บุคลากร |
| <input type="checkbox"/> งานพัสดุ/ครุภัณฑ์ | <input type="checkbox"/> งานประกันสุขภาพ |
| <input type="checkbox"/> งานการเงินการบัญชี | <input type="checkbox"/> งานประชาสัมพันธ์ |
| <input type="checkbox"/> งานธุรการ | <input type="checkbox"/> ด้านกฎหมายสาธารณสุข |
| <input type="checkbox"/> อื่นๆโปรดระบุ..... | |

กลุ่มภารกิจด้านวิชาการ

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> งานแผนงานสาธารณสุข | <input type="checkbox"/> งานวิชาการและศึกษาวิจัย |
| <input type="checkbox"/> งานข้อมูลข่าวสาร | <input type="checkbox"/> งานสาธารณสุขมูลฐานแนวใหม่ |
| <input type="checkbox"/> อื่นๆโปรดระบุ..... | |

กลุ่มภารกิจด้านบริการ

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> งานส่งเสริมสุขภาพ | <input type="checkbox"/> งานควบคุมป้องกันโรค |
| <input type="checkbox"/> งานรักษาพยาบาล | <input type="checkbox"/> งานแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก |
| <input type="checkbox"/> งานฟื้นฟูสมรรถภาพ | <input type="checkbox"/> งานคุ้มครองผู้บริโภค |
| <input type="checkbox"/> งานทันตสาธารณสุข | |
| <input type="checkbox"/> อื่นๆโปรดระบุ..... | |

ส่วนที่ 3 แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ขอให้ท่านพิจารณาข้อความแต่ละข้อแล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่เห็นว่าถูกต้อง (เกณฑ์การให้คะแนนตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร : ดี พอใช้ ปรับปรุง)

ข้อ	คำถาม	ถูก	ผิด	ไม่ทราบ
1.	สถานประกอบการขนาดเล็ก มีความประสงค์ขออนุญาตผลิตหมูแห่งบรรจุของปิดสนิทเพื่อจำหน่าย มีเครื่องจักรในการผลิตรวม 7 แรงม้า คนงานรวม 6 คน เจ้าหน้าที่จึงแนะนำให้ขออนุญาตเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน			
2.	เจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยว ทำขนมปังและขนมเค้กจำหน่ายหน้าร้านตนเอง โดยไม่ได้ขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ถือว่ามีความผิดฐานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายโดยไม่ได้รับอนุญาต			
3.	สถานที่ผลิตอาหารแห่งหนึ่ง มีการติดตั้งหลอดไฟแบบdownlight ที่ให้แสงสว่างน้อยในห้องบรรจุอาหาร ควรได้รับการประเมินเกณฑ์หมวดที่ตั้งและอาคารผลิต อยู่ในระดับดี			
4.	ในการประเมินอาคารผลิต ประเภทอาหารผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น แหนม หมูยอ ลูกชิ้น ฯลฯ ไม่จำเป็นต้องมีการแบ่งบริเวณอาหารสุก - ดิบ			
5.	ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคฯ การไม่มีห้องบรรจุที่เป็นสัดส่วนถาวร ถือเป็นข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) ทำให้สถานที่แห่งนั้นไม่ผ่านการตรวจตามเกณฑ์สถานที่ผลิตน้ำบริโภคฯ			
6.	ในห้องบรรจุผลไม้สด มีโต๊ะปฏิบัติงานที่ทำจากไม้ปูทับด้วยผ้าพลาสติกควรได้ผลการประเมินด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอยู่ในระดับดี			
7.	สถานที่ผลิตน้ำบริโภคฯ หากพบมีการใช้สายยางต่อจากหัวบรรจุเพื่อกรอกน้ำใส่ถังขนาด 20 ลิตร โดยผู้ผลิตมีหลักฐานการเปลี่ยนสายยางใหม่ทุกเดือน ให้ตรวจสอบ ถือเป็น การควบคุมกระบวนการผลิตที่เหมาะสม			
8.	สถานที่ผลิตน้ำกระเจี๊ยบบรรจุขวดเพื่อจำหน่าย หากไม่ได้ติดตั้งเครื่องกรองน้ำ แต่มีการเลือกใช้น้ำถังจากสถานที่ผลิตน้ำบริโภคฯที่ได้รับอนุญาต มีเลขสารบบอาหาร และมีผลวิเคราะห์ผ่านเกณฑ์มาตรฐานน้ำบริโภคฯตามผสม ควรได้ผลการประเมินด้านการควบคุมกระบวนการผลิต อยู่ในระดับดี			
9.	ในสถานที่ผลิตกล้วยตาก มีการติดตั้งอ่างล้างมือ สบู่และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง บริเวณผลิตและบริเวณหน้าห้องน้ำ ผลการประเมินด้านการสุขาภิบาล ถือว่าอยู่ในระดับดี			
10.	ในสถานที่ผลิตข้าวเกรียบกุ้ง พบว่าใช้ถังขยะที่ไม่มีฝาปิด สำหรับทิ้งเศษแผ่นข้าวเกรียบ ควรได้ผลการประเมินด้านสุขาภิบาล อยู่ในระดับดี			

ข้อ	คำถาม	ถูก	ผิด	ไม่ทราบ
11.	โรงงานผลิตหมูหยอง ไม่จำเป็นต้องมีการทำความสะอาดเครื่องปั้นหมูหยองทั้งก่อนและหลังการผลิต หากทำการผลิตทุกวัน			
12.	สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องจักร จะต้องไม่เก็บรวมกับวัตถุบัพที่ใช้ในการผลิต			
13.	คนงานแผนกต้ม ในสถานที่ผลิตเครื่องต้มสมุนไพร สามารถใส่หน้ากากข้อมือเพื่อใช้จับเวลา ในกระบวนการผลิตได้			
14.	การพิจารณาผลการตรวจสุขภาพคนงานประจำปี หากพบว่าคนงานในห้องบรรจุเป็นโรคไวรัสตับอักเสบบี ควรให้คำแนะนำให้ไปปฏิบัติหน้าที่เตรียมวัตถุดิบสำหรับการผลิตแทน			
15.	การตรวจเฝ้าระวังสถานที่ผลิต ไซโป้หวานบรรจุถุง ต้องใช้บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายในการตรวจประเมิน			
16.	หากพบเครื่องต้มน้ำเอนก๊วยบรรจุขวดปิดสนิท ฉลากแสดงเลขสารบออาหาร 76 – 2 – xxxxx – 2 – xxxxx หมายความว่าเครื่องต้มนั้นมีสถานที่ผลิตอยู่ในจังหวัดราชบุรี			
17.	กลุ่มแม่บ้านในจังหวัดราชบุรี นำกล้วยฉาบจากโรงงานในกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีเลขสารบออาหาร 10-1-xxxxx-1-xxxx นำมาแบ่งบรรจุใส่ถุงปิดสนิทเพื่อจำหน่าย สามารถใช้เลขสารบอดังกล่าวแสดงในฉลากผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านได้			
18.	สถานที่ผลิตอาหาร ควรส่งผลิตภัณฑ์ตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์อย่างน้อยทุก 2 ปี			
19.	พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลสามารถเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์น้ำแข็งหลอดส่งตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ได้ เพื่อเป็นการเฝ้าระวังหลังจากสถานที่นั้นได้รับอนุญาตให้ผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่าย			

ส่วนที่ 4 ความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ขอให้ท่านพิจารณาข้อความแต่ละข้อแล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด โดยมีเกณฑ์ ดังนี้

ระดับ 5	หมายถึง	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
ระดับ 4	หมายถึง	เห็นด้วย
ระดับ 3	หมายถึง	ไม่แน่ใจ/เฉยๆ
ระดับ 2	หมายถึง	ไม่เห็นด้วย
ระดับ 1	หมายถึง	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ข้อ	ความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	ระดับความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
1.	โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล มีปัญหาในการจัดสรรกำลังคนให้เพียงพอต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร					
2.	การปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ควรได้รับค่าตอบแทนพิเศษเพิ่มเติม					
3.	หน่วยงานระดับจังหวัดและอำเภอ ให้การสนับสนุนพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารอย่างเหมาะสมแล้ว					
4.	ผู้บังคับบัญชาให้โอกาสท่านตัดสินใจในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารอย่างอิสระ					
5.	ผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารโดยพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล ยังไม่ได้รับการยอมรับจากผู้บังคับบัญชา					
6.	การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ทำให้ท่านได้รับการยอมรับนับถือด้านความรู้ความสามารถในการทำงานจากชุมชน					
7.	ผลการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ไม่ได้ถูกนำมาประเมินเป็นผลงาน ในการพิจารณาความดีความชอบ					

ข้อ	ความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	ระดับความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
8.	การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร เป็นการเพิ่มภาระงานจากงานประจำ					
9.	เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล มีความเหมาะสมในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่ เนื่องจากมีความใกล้ชิด ประสานงานกับผู้ผลิตได้สะดวกรวดเร็ว					
10.	ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล มีหน้าที่ตรวจสอบที่ ซึ่งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและอำเภอ ได้วางแผนและประสานงานไว้แล้ว					
11.	ความสำเร็จของงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร คือ ทำให้ผู้บริโภคมีความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร					
12.	การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จะประสบความสำเร็จได้ต้องมีการประสานงานที่ดีกับหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง					
13	การตรวจเฝ้าระวังสถานที่ผลิตอาหารให้สามารถพัฒนาเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่มีมาตรฐาน ถือเป็นผลการปฏิบัติงานที่เป็นที่น่าพอใจ					

ส่วนที่ 5 ปัญหา อุปสรรค ข้อเสนอแนะ

ในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ท่านพบปัญหา อุปสรรคในการดำเนินงานด้านต่างๆอย่างไรบ้าง

ประเด็น	ปัญหา	ข้อเสนอแนะ
แบบฟอร์มการตรวจ	<p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>
เกณฑ์การประเมิน	<p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>
คู่มือแนวทางการตรวจ สถานที่ผลิตอาหาร	<p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>
การติดต่อประสานงาน กับเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ และจังหวัด	<p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>
ความร่วมมือของ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	<p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>
อื่นๆโปรดระบุ	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>





บันทึกข้อความ

ID 0012/2559

ส่วนราชการ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร โทร. 24254

ที่ วันที่ 17 สิงหาคม 2559

เรื่อง แจ้งผลการพิจารณาของคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์

เรียน นางจิรฉัตร จิรวัดนากุล

ตามที่ท่านได้ส่งโครงการวิจัย เรื่อง "ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับทัศนคติต่องานตรวจสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล กรณีศึกษาจังหวัดราชบุรี" (เลขที่รับโครงการวิจัย 16/2559) ให้คณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร พิจารณารับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ นั้น

ในการนี้ คณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้พิจารณาโครงการวิจัยของท่านแล้ว ขอแจ้งผลการพิจารณาให้ท่านทราบว่า โครงการวิจัยของท่านเป็นไปตามหลักเกณฑ์และแนวทางของโครงการที่มีลักษณะไม่เข้าข่ายต้องขอรับรองด้านจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์จึงไม่ต้องขอรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(เภสัชกร รองศาสตราจารย์ ดร.ชนะเศรษฐ์ จิวาหิรัญพัฒน์)
ประธานคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์



ภาคผนวก ค
รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือในการวิจัย

1. ญ.ศ.ดร.พกา มาศ ไมตรีมิตร

อาจารย์พิเศษ วิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยรังสิต

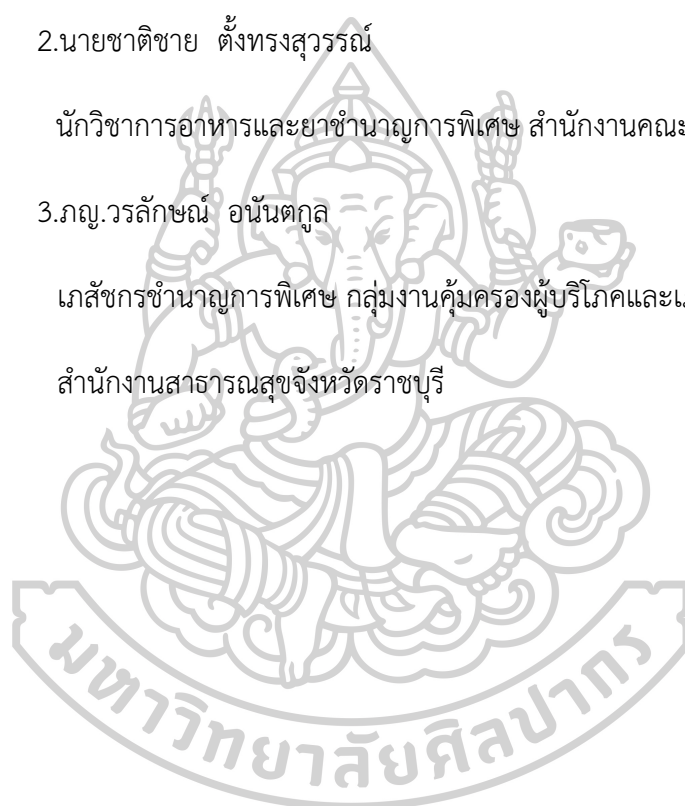
2. นายชาติชาย ตั้งทรงสุวรรณ

นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการพิเศษ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

3. ญ.ว.รลัษณ์ อนันตกุล

เภสัชกรชำนาญการพิเศษ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดราชบุรี







ที่ ศธ ๖๘๑๔/ ๒๕๖๑

คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร
พระราชวังสนามจันทร์
อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม ๗๓๐๐๐

๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๐

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บรวบรวมข้อมูล

เรียน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดราชบุรี

ด้วย นางจිරฉัตร จิรวฒนานุกูล รหัสนักศึกษา ๕๖๓๕๒๓๐๕ นักศึกษาหลักสูตรเภสัชศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง “ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับทัศนคติต่องานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล กรณีศึกษาจังหวัดราชบุรี” โดยมี ภญ.อ.ดร.วารณี บุญช่วยเหลือ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ โดยจะใช้แบบสอบถามในการเก็บข้อมูลจากพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลที่ปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ในการนี้ คณะฯ ขอความอนุเคราะห์ให้ นางจिरฉัตร จิรวฒนานุกูล ดำเนินการรวบรวมข้อมูลจากโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพระดับตำบลในจังหวัดราชบุรี

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา คณะหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดี จึงขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(เภสัชกรหญิง อาจารย์ ดร.วารณี บุญช่วยเหลือ)
ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวิชาการ (บัณฑิตศึกษา)
ปฏิบัติการแทน คณบดีคณะเภสัชศาสตร์

สำนักงานคณบดี
งานการจัดการศึกษา (คุณชลลดา อภาานุรักษ์)
โทรศัพท์ ๐๓๔-๒๕๓๕๑๐-๑๙ ต่อ ๒๔๒๕๒
มือถือ ๐๘๙-๙๑๘๕๒๕๐ , ๐๘๙-๙๑๘๕๐๒๘
โทรสาร ๐๓๔-๒๕๕๘๐๑

รายการอ้างอิง

1. สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 (ฉบับปรับปรุง ปี 2557). 2557.
2. ชูชัย ศุภวงศ์, สมศักดิ์ชุมหรัศมี, ลัดดา ดำริการ เลิศ, สุพัตรา ศรีวณิชชากร, เกษม เวชสุทรานนท์. คู่มือการให้บริการของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล 2552 [cited 30 มีนาคม 2561]. Available from: <http://kb.hsri.or.th/dspace/handle/11228/2855?locale-attribute=th>.
3. ฉวีวรรณ ชมภูเขาม บทบาทของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล จังหวัดกาฬสินธุ์. วารสารวิจัยและพัฒนาระบบสุขภาพ. 2554;4(2) : 98 - 107.
4. วรรณพร อิมผ่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในศูนย์สุขภาพชุมชน จังหวัดจันทบุรี. วิทยานิพนธ์ปริญญาสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารสาธารณสุข สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 2554.
5. ภาณุโชติ ทองยัง แนวทางการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล. 2553;พิมพ์ครั้งที่ 2 อุษาการพิมพ์ นนทบุรี.
6. พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตสถาน. (2554), . ค้นความหมายของศัพท์ เข้าถึงได้จาก <http://rirs3.royin.go.th/dictionary.asp> [cited 29 เมษายน 2559].
7. S. BB. Taxonomy of Education Objectives. Published by Allyn and Bacon, Boston, MA. 1956.
8. เพ็ญรัตน์ ลิ้มปะพันธ์ ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบล จังหวัดสุโขทัย. รายงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ปริญญาสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์. 2552 บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร พิษณุโลก.
9. Good, V C. Dictionary of Education MaGraw – Hill BookNew York 1973.
10. Likert, . R. The Method of Constructing and Attitude scale. reading in Attitude. . New Jersey : Prentice – Hall. 1967.
11. Oskamp, Stuart. Attitudes and Opinions. . Englewood Cliffs :Prentice – HallNew Jersey, . 1997.
12. สุขา จันทร์อม , สุรางค์ จันทร์อม หลักการศึกษา จิตวิทยา หลักการสอน. 2517.
13. Foster , C.R. Psychology for Life Adjustment. Chicago : America. Technical Society. 1952.

14. กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภค ส. คู่มือการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ สำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ. กรุงเทพฯ: บริษัท ทกหนึ่งเจ็ด จำกัด; 2558. p. 180.
15. สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข. กองบริหารทรัพยากรบุคคล. สิงหาคม 2560.
16. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี). 2547.
17. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. คู่มือการตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป. ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 2 มีนาคม 2555.
18. วรณลดา กลิ่นแก้ว ปัจจัยทางการบริหารและกระบวนการบริหารที่มีผลต่อการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบในงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข จังหวัดอุดรธานี. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารสาธารณสุข. 2552 ; บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยขอนแก่น
19. นันทวัน ภูเนาวรัตน์ ผลการปฏิบัติงานและทัศนคติต่องานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขของบุคลากรสาธารณสุขในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล : กรณีศึกษาจังหวัดชัยภูมิ วารสารเภสัชศาสตร์อีสาน มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 2556 9(1):160 - 5.
20. บังอร สิทธิ ปัจจัยที่เกี่ยวข้องต่อการปฏิบัติงานสร้างสุขภาพของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล จังหวัดหนองบัวลำภู. วารสารการพัฒนาศุภาพชุมชน มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 2558;3(1):1-7.
21. นันทิยา เมฆสุวรรณ ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานระดับวิทยาของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล จังหวัดอุดรธานี. วารสารการพัฒนาศุภาพชุมชน มหาวิทยาลัยขอนแก่น 2556;1(3):91-104.
22. Richard l. Levin CAK. Statistic for Management. 1996.



ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นางจีรฉัตร จิรวฒนานุกุล
วัน เดือน ปี เกิด	19 กันยายน 2519
สถานที่เกิด	จังหวัดกำแพงเพชร
วุฒิการศึกษา	ปริญญาตรีคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร
ที่อยู่ปัจจุบัน	65/27 ถ.คทหาร ต.หน้าเมือง อ.เมืองราชบุรี จ.ราชบุรี

