

**การพัฒนามาตรฐานอาหารริมบาทวิถีตามเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย กรมอนามัย
กรณีศึกษา พื้นที่การท่องเที่ยวตลาดนัดวิถี จังหวัดนครสวรรค์**

**THE DEVELOPMENT OF STREET FOOD GOOD HEALTH, DEPARTMENT OF HEALTH
CASE STUDY – NAWATWITEE MARKET IN TOURISM AREA, NAKORN SAWAN PROVINCE**

กรรณา สุขแท้, จุไรรัตน์ ชำนาญไพร และ เสาวนีย์ สาบุตร
ศูนย์อนามัยที่ 3 นครสวรรค์

หลักการและเหตุผล

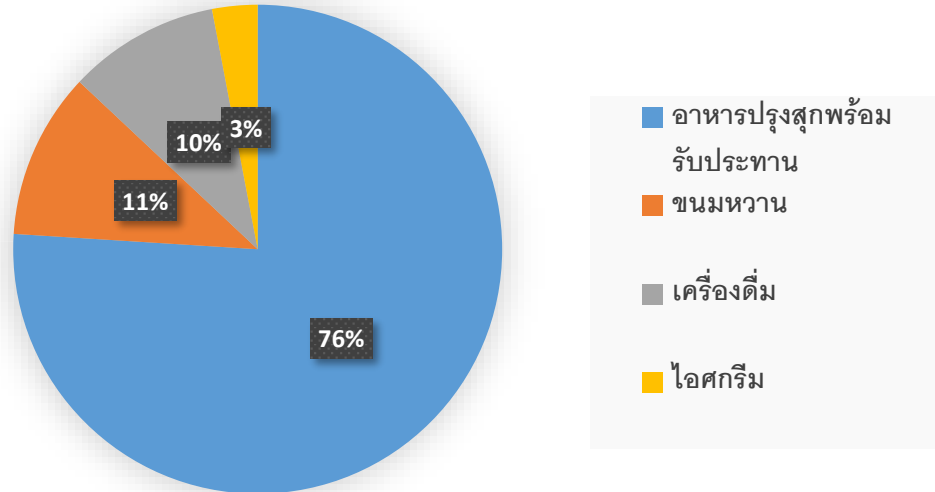
กระทรวงสาธารณสุข ดำเนินนโยบายยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี “อาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ : Street Food Good Health” ประกอบด้วย 4 มิติ ได้แก่ มิติด้านสุขภาพ มิติด้านเศรษฐกิจ มิติด้านสังคมและมิติด้านวัฒนธรรม เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวในทุกจังหวัด โดยใช้เกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย ของกรมอนามัย ซึ่งต้องพัฒนาทั้งผู้ปรุง ผู้สัมผัสอาหาร และสถานที่จำหน่ายอาหารให้ได้ตามมาตรฐาน จากภารกิจดังกล่าว ศูนย์อนามัยที่ 3 นครสวรรค์ จึงพัฒนาพื้นที่ต้นแบบการท่องเที่ยวตลาดนัดวิถีท่าเรือคลองคาง จังหวัดนครสวรรค์ขึ้น โดยมุ่งเน้นให้แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในความปลอดภัยและคุณภาพของอาหารให้กับนักท่องเที่ยวที่เลือกซื้อในตลาดนัดวิถีท่าเรือคลองคาง โดยพื้นที่นี้สามารถยกระดับมาตรฐาน เพื่อรับการตรวจเยี่ยมเชิงนโยบายจาก “ดร.สาธิต ปิตุเตชะ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข” ในวันที่ 25 มกราคม 2563 ที่ผ่านมา

วัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนามาตรฐานอาหารริมบาทวิถีพื้นที่การท่องเที่ยวตลาดนัดวิถีท่าเรือคลองคาง จังหวัดนครสวรรค์ ตามเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย กรมอนามัย

วิธีการศึกษา การศึกษานี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action research) คัดเลือกตัวแทนแบบเจาะจง (Purposive sampling) จากผู้ปรุงและผู้สัมผัสอาหารที่ประกอบกิจการในตลาดนัดวิถี จำนวนทั้งสิ้น 146 คน ดำเนินการเก็บข้อมูลระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ 2562 – มกราคม 2563 โดยเริ่มยกระดับการพัฒนาจาก “สร้างความรู้ความเข้าใจ” จัดกระบวนการอบรมให้กับผู้ประกอบการ สร้างการมีส่วนร่วมในกลุ่มแกนนำชุมชน ได้แก่ เจ้าอาวาสวัดคลองคาง กรรมการตลาดนัดวิถี ผู้นำท้องถิ่น หน่วยงานสาธารณสุข และมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ซึ่งทุกฝ่ายเข้ามามีส่วนร่วมกับการพัฒนาตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร 12 ประเด็น และเงื่อนไขใน พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ.2535 ที่เกี่ยวข้องกับผู้ปรุง/ผู้สัมผัสอาหาร ทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยสถิติเชิงพรรณนา แจกแจงความถี่ ร้อยละ แล้วนำผลการวิเคราะห์มาหารือข้อกำหนดร่วมกันพัฒนาให้ตลาดนัดวิถีผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

ผลการศึกษา ข้อมูลทั่วไป พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ขายอาหารประเภทปรุงสุกรับประทาน ร้อยละ 76.03 รองลงมาขายขนมหวาน ขายเครื่องดื่ม และไอศกรีม (ร้อยละ 10.95, 10.28 และ 2.74 ตามลำดับ) ดังกราฟที่ 1

1.ข้อมูลทั่วไป แสดง จำนวน ร้อยละ ของร้านค้าในตลาด จำแนกตามประเภทการขายอาหาร



จากการสำรวจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร 12 ประเด็น ก่อนการพัฒนาแผงลอยจำหน่ายอาหาร พบว่าผ่านเกณฑ์เพียง 4 ประเด็น ไม่ผ่านเกณฑ์ 8 ประเด็น ดังตารางที่ 1 แต่หลังจากร่วมกันพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานพบว่า ผ่านเกณฑ์ 8 ประเด็น และยังไม่ผ่านเกณฑ์ 4 ประเด็น ส่วนการสร้างความรู้ความเข้าใจตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.2561 หลังจากอบรมตามหลักเกณฑ์และทำแบบทดสอบหลังฝึกอบรม พบว่า ผู้ปรุงและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านเกณฑ์ทดสอบ ร้อยละ 100 (ยกเลิกกิจการ 41 คน)

ตารางที่ 1 ผลการตรวจติดตามมาตรฐานข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร 12 ประเด็น

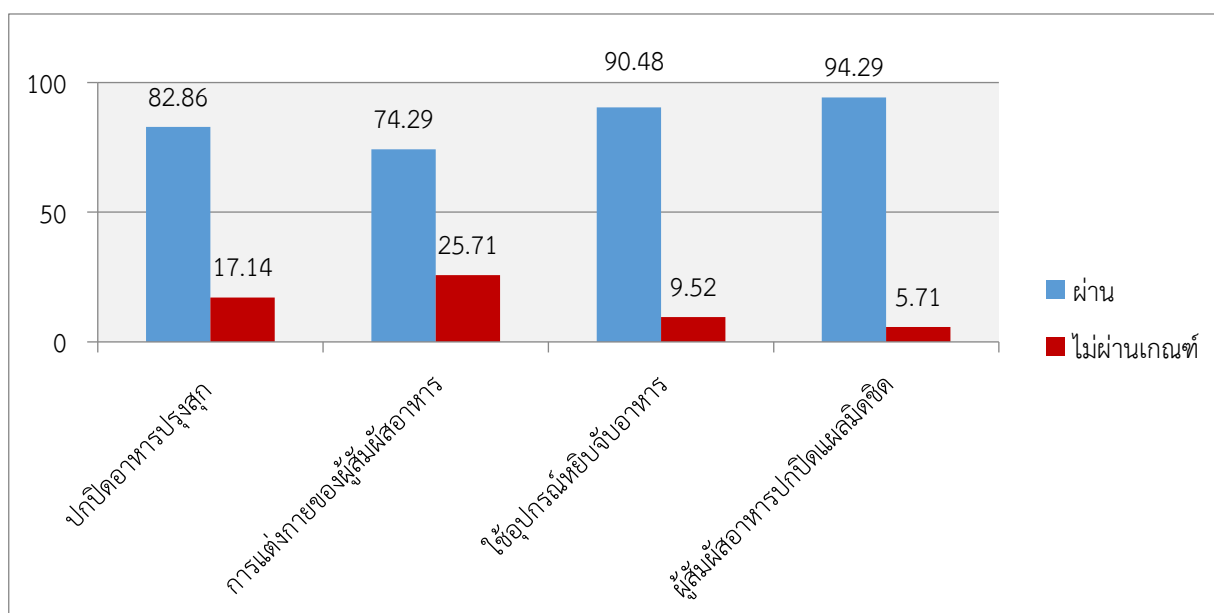
มาตรฐานข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร 12 ประเด็น	ผลประเมินตามเกณฑ์ (ก่อนการพัฒนา)	ผลประเมินตามเกณฑ์ (หลังการพัฒนา)
1. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	ผ่านเกณฑ์	ผ่านเกณฑ์
2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค	ไม่ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	ผ่านเกณฑ์	ผ่านเกณฑ์
4. น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ผ่านเกณฑ์
5. เครื่องดื่ม ต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ	ไม่ผ่านเกณฑ์	ผ่านเกณฑ์
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว และต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ใน น้ำแข็ง	ไม่ผ่านเกณฑ์	ผ่านเกณฑ์
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำ	ผ่านเกณฑ์	ผ่านเกณฑ์

ไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม		
8. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม	ไม่ผ่านเกณฑ์	ผ่านเกณฑ์
9. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด	ผ่านเกณฑ์	ผ่านเกณฑ์
10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	ไม่ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
11. ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว	ไม่ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด	ไม่ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์

เมื่อจำแนกรายประเด็นที่แหล่งจำหน่ายอาหารยังผ่านมาตรฐานไม่ครบ ร้อยละ 100 ดังกราฟที่ 2

- 1) การปกปิด อาหารปรุงสุก หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 82.86
- 2) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 74.29
- 3) ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 90.48 และ
- 4) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลต้องปกปิดแผลให้มิดชิด ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 94.29 ประเด็นดังกล่าวคณะกรรมการตลาดนัดวิถีใต้เตรียมการตรวจประเมินมาตรฐานในครั้งถัดไป

กราฟที่ 2 ผลการประเมินตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร



ข้อเสนอแนะ

- 1) หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรร่วมกันกำหนดแผนงานสนับสนุนพัฒนามาตรฐานอาหารริมบาทวิถีให้ครอบคลุมแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่เขตสุขภาพที่ 3
- 2) ขยายผลความสำเร็จและสร้างความเข้าใจในพื้นที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่ดูแลแหล่งท่องเที่ยว ให้ดำเนินการตามแนวทางความสำเร็จของพื้นที่ต้นแบบ