**ชื่อเรื่อง** การพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร เพื่อเข้าสู่มาตรฐาน

 ด้วยกลไกกาฬสินธุ์ 3 ดี และระบบสุขภาพอำเภอ(DHS) อำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์

**ชื่อผู้วิจัย** นางมยุเรศ ฤทธิ์ทรงเมือง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

 นายพูนสุขเจริญ พิทักษ์พลชัย เภสัชกรชำนาญการ

 นางพรรษกาล โลสันเทียะ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

 นายฉัตรชัย สีดาเจียม นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

และคณะผู้วิจัย สำนักงานสาธารณสุขอำเภอยางตลาด อำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์

**หลักการและเหตุผล**

ในช่วงศตวรรษที่ผ่านมา ประเทศไทยได้มีการเปลี่ยนแปลงทางเสรษฐกิจและสังคมอย่างมาก ส่งผลให้ชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน โดยเฉพาะพฤติกรรมการบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป จากการปรุงอาหารเองที่บ้าน เป็นการบริโภคอาหารนอกบ้าน ซึ่งเสี่ยงต่อการได้รับอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดมีการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีที่เป็นพิษ อันอาจจะเกิดอันตรายต่อสุขภาพ เช่น โรคอุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ และอหิวาตกโรคและจากการเฝ้าระวังโรคของสำนักระบาดวิทยา พบว่าโรคโรคอุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ ในรอบ 10 ปี ที่ผ่านมา ยังคงสูงอยู่ โดยในแต่ละปีมีรายงานโรคอุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ ไม่ต่ำกว่า 1 ล้านราย(กรมอนามัย, 2559)

 จังหวัดกาฬสินธุ์ มีแผนพัฒนายุทธศาสตร์สุขภาพ ปี 2555 - 2560 ด้วยวิสัยทัศน์ “กาฬสินธุ์เป็นต้นแบบเมืองสุขภาวะ” ด้วยประเด็นยุทธศาสตร์ การสร้างความเข้มแข็งระบบเฝ้าระวังและการจัดการลดโรคและภัยทางสุขภาพ ให้ลดลงอย่างมีประสิทธิภาพทุกพื้นที่

 สถานการณ์โรคติดต่อจังหวัดกาฬสินธุ์ ในปี 2559 ( ณ 25 กรกฎาคม 2559) พบจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษจำนวน 1,094 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 111.87 ต่อแสนประชากร และจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง จำนวน 6,586 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 673.48 ต่อแสนประชากร (สสจ.กาฬสินธุ์, 2559)

 อำเภอยางตลาด ได้มีการพัฒนางานด้านสาธารณสุข ด้วยกระบวนการแผนที่ทางเดินยุทธศาสตร์เมื่อ ปี 2551 เป็นต้นมา ภายใต้วิสัยทัศน์ “ชาวยางตลาดมีสุขภาพดีแบบพอเพียง ใน ปี 2555”และในปี 2556 – 2560 ชาวยางตลาดห่วงใย ไม่ทอดทิ้งกัน เพื่อเป็นอำเภอแห่งสุขภาวะ ในปี 2560 โดยพัฒนาเครือข่ายบริการสุขภาพที่ได้มาตรฐานและตอบสนองปัญหาของพื้นที่สร้างความเข้มแข็งระบบเฝ้าระวังและการจัดการลดโรค และภัยทางสุขภาพที่เป็นปัญหาของพื้นที่ลง

 สถานการณ์โรคติดต่ออำเภอยางตลาด ในปี 2558 พบจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษจำนวน 606 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 473.26 ต่อแสนประชากร และจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง จำนวน 1,001 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 781.73 ต่อแสนประชากร(สสอ.ยางตลาด, 2558) และในปี 2559 ( ณ 25 กรกฎาคม 2559) พบจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษจำนวน 153 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 111.49 ต่อแสนประชากร และจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง จำนวน 170 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 132.76 ต่อแสนประชากร(สสอ.ยางตลาด, 2559)

 คปสอ.ยางตลาดได้มีเฝ้าระวังโรคอุจจาระร่วง และโรคอาหารเป็นพิษอย่างต่อเนื่องทุกพื้นที่ และดำเนินการตามนโยบายความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการที่จำหน่ายอาหาร เพื่อให้บริการที่สะอาด ปลอดภัยแก่ประชาชน เพื่อลดอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันและอาหารเป็นพิษ ผลการดำเนินงาน พบว่า ในปี 2556 – 2558 พบว่า ผลการประเมินร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 44.61,51.25 และ 64.70 แผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 52.60,49.66 และ 58.16 ตามลำดับ

 จากสถานการณ์ของโรค พบว่าการระบาดของโรคมีแนวโน้มสูงขึ้นเรื่อย ๆ เมื่อเทียบกับค่ามัธยฐาน 5 ปี ย้อนหลัง(ปี 2554 – 2558) (สสอ.ยางตลาด, 2559) และการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย ร้านจำหน่ายอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหารที่กำหนด (ร้อยละ 80)

อีกทั้งในปลายปี 2558 ประเทศไทยเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน(ASEAN Economic Community : AEC) ซึ่งเป็นการรวมตัวกันของ 10 ประเทศ ในทวีปเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เพื่อมุ่งเน้นให้เกิดการรวมตัวกันทางเศรษฐกิจ สังคม และความสะดวกในการติดต่อค้าขายระหว่างกัน ซึ่งจะทำให้เกิดการเคลื่อนย้ายประชากร สินค้า และบริการจากประเทศสมาชิกเข้ามาในประเทศไทยมากยิ่งขึ้น ปัญหาที่จะเกิดตามมา ไม่ว่าจะเป็นโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ความปลอดภัยของอาหาร และผลิตภัณฑ์ต่างๆ โดยอำเภอยางตลาด เป็นอำเภอแรกของจังหวัดกาฬสินธุ์ เป็นเส้นทางแนวพื้นที่เศรษฐกิจตะวันออก – ตะวันตก (East West Economic Corridor: EWEC) เชื่อมโยงเวียดนาม – ลาว –ไทย –พม่า โดยจังหวัดกาฬสินธุ์ได้ให้ความสำคัญในเรื่องอาหารปลอดภัยด้วยการพัฒนาตราสัญลักษณ์อาหารปลอดภัย (Kalasin Food Safety: KS) เพื่อรับรองความปลอดภัยอาหารที่ผลิตในจังหวัดกาฬสินธุ์ประเภทอาหารอินทรีย์ และอาหารปลอดสารพิษ

จากสภาพปัญหาดังกล่าว ผู้วิจัยและคณะวิจัย ได้รวบรวมข้อมูลสรุปวิเคราะห์ผลแล้ว หากอำเภอยางตลาดได้มีการจัดการปัญหาที่เหมาะสม โดยมุ่งเพิ่มศักยภาพและการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย ในการร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกันในพื้นที่ ในการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ได้มาตรฐานและปลอดภัยเพิ่มขึ้น โดยมีคณะกรรมการระดับอำเภอและตำบลขับเคลื่อนงาน คอยเยี่ยม แนะนำ กระตุ้นอย่างใกล้ชิด ตามแนวคิดและหลักการกลไกกาฬสินธุ์ 3 ดี (คนดี สุขภาพดี รายได้ดี) และระบบสุขภาพอำเภอ(DHS) ซึ่งเป็นการขับเคลื่อนทั้งระบบ ดังนั้นผู้วิจัยและคณะจึงมีความสนใจที่จะศึกษาการพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐาน และระดมความร่วมมือจากทุกภาคส่วน ร่วมคิด ร่วมทำ ในการพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ให้ได้มาตรฐานเพิ่มขึ้น สร้างความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารให้กับผู้บริโภคทุกกลุ่มวัยทั้งในและต่างประเทศ

**วัตถุประสงค์**

 **วัตถุประสงค์ทั่วไป** เพื่อระดมความร่วมมือจากทุกภาคส่วนในการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร ด้วยกลไกกาฬสินธุ์ 3 ดี และระบบสุขภาพอำเภอ(DHS) อำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์

**วัตถุประสงค์เฉพาะ** เพื่อพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ พร้อมสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ในเขตอำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์

**กรอบแนวคิดการวิจัย**

**ขั้นตอนกระบวนการ**

**1.ขั้นเตรียมการ**

1.1 ประชุมชี้แจงคณะทำงานเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคระดับอำเภอและตำบลเพื่อขับเคลื่อนงาน

1.2 ประชุมกำหนดแนวทาง เป้าหมายร่วมกัน กับเครือข่ายผู้ประกอบการร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารระดับอำเภอเพื่อขับเคลื่อนงาน

**2.ขั้นปฏิบัติการ**

2.1 จัดมหกรรมอาหารปลอดภัยด้วยกลไกDHB และกาฬสินธุ์๓ดี มุ่งสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ในเทศกาลบุญคูณลาน อำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์ ปี ๒๕๖๐ เพื่อประกวดสุดยอดร้านอาหาร

2.2 การประชาสัมพันธ์สุดยอดร้านอาหารที่ชนะเลิศ 5 อันดับในปี 2559 เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และขึ้นทะเบียน ในระบบบนเว็ปไซต์ จังหวัดกาฬสินธุ์

**3.ขั้นติดตามประเมินผล**

3.1 ติดตามประเมินร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารตามเกณฑ์

3.2 ติดตามประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารสดตามเกณฑ์ ในตลาดสด เขตเทศบาลตำบลยางตลาด

3.2 ติดตามประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน ในตลาดนัด ถนนคนเดิน เขตเทศบาลตำบลยางตลาด

**4.การสะท้อนกลับข้อมูล**

4.1 ประชุมเครือข่ายผู้ประกอบการร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายเพื่อสรุปผลการประเมิน/ประเด็นปัญหา

 4.2 มอบป้ายร้านอาหาร-แผงลอยจำหน่ายอาหาร 5 ดาว

ร้านอาหาร

และ

แผงลอยจำหน่ายอาหาร

กลไกลกาฬสินธุ์ 3 ดี

และ

ระบบสุขภาพอำเภอ(DHS)

ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

สุขภิบาลอาหารเพิ่มขึ้น

ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

**รูปแบบงานวิจัย**

การวิจัยครั้งนี้ เป็นวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อระดมความร่วมมือจากทุกภาคส่วนในการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร ด้วยกลไกกาฬสินธุ์ 3 ดี และระบบสุขภาพอำเภอ(DHS) โดยการพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน พร้อมสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ในเขตอำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์

**ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง**

 **ประชากร** ที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ กลุ่มบุคคลที่อาศัยอยู่ในเขตอำเภอยางตลาด ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตอำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์ ประกอบด้วย

1.กลุ่มภาคีเครือข่ายงานคุ้มครองผู้บริโภคระดับอำเภอและตำบล โดยใช้กลไกกาฬสินธุ์ 3 ดี และระบบสุขภาพอำเภอ(DHS) ระดับอำเภอ ประกอบไปด้วย เจ้าหน้าที่สาธารณสุข องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ตัวแทนชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร-แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตัวแทนอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน รวมจำนวน 16 คน

 2. กลุ่มผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการในเขตอำเภอยางตลาด ร้านอาหาร จำนวน 30 คน และกลุ่มผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 30 คน รวมทั้งสิ้น 76 คน

 **กลุ่มตัวอย่าง** การวิจัยครั้งนี้ คัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง โดยใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง(Purposive Sampling) โดยพิจารณาจากผู้ประกอบการที่ให้ความร่วมมือ เข้าร่วมโครงการพัฒนาความปลอดภัยด้านอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในเขตอำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์ รวมจำนวน 76 คน

**เครื่องมือในการเก็บข้อมูล**

 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วย

 1.แบบประเมินร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 15 ข้อ

 2.แบบประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 12 ข้อ

 3.ชุดตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ในตัวอย่างอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัส ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข(กรมอนามัย, 2559) และจัดให้มีการตรวจสอบความถูกต้องและความครบถ้วนของข้อมูลก่อนนำไปวิเคราะห์

**ขั้นตอน/วิธีการดำเนินงาน ปี 2559**

ขั้นตอนที่ 1 ขั้นเตรียมการ (Planning)

 1.1 ประชุมชี้แจงคณะทำงานเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคระดับอำเภอและตำบลเพื่อขับเคลื่อนงาน

 1.2 จัดทำโครงสร้าง กำหนดบทบาทหน้าที่คณะทำงานระดับอำเภอและตำบล

1.3 จัดทำบันทึกข้อตกลง(MOU)กับภาคีเครือข่ายและประกาศเป็นวาระอำเภอ

 1.4 จัดทำหลักสูตร หมอครอบครัวด้านการคุ้มครองผู้บริโภค

ขั้นตอนที่ 2 ขั้นปฏิบัติการ (Action)

2.1 พัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค เป็น “หมอครอบครัวด้านการคุ้มครองผู้บริโภค” ระดับอำเภอ ตำบล

 2.2 ทัวร์เยี่ยม แนะนำ กระตุ้น ร้านอาหาร – แผงลอยจำหน่ายอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน

ขั้นตอนที่ 3 การประเมินผล (Observation)

3.1 ติดตามประเมินผลร้านอาหาร/แผงลอย/ตลาดสด/ตลาดนัด ตามเกณฑ์มาตรฐาน โดยทีมหมอครอบครัวด้านการคุ้มครองผู้บริโภค

3.2 สรุปผลการประเมิน/ประเด็นปัญหา

 ขั้นตอนที่ 4 การสะท้อนกลับการปฏิบัติงาน(Reflection)

4.1 จัดให้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกันในการพัฒนาความปลอดภัยด้านอาหาร

 4.2 มอบป้ายร้านอาหาร-แผงลอยจำหน่ายอาหารต้นแบบในการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

**ขั้นตอน/วิธีการดำเนินงาน ปี 2560**

ขั้นตอนที่ 1 ขั้นเตรียมการ (Planning)

 1.1 ประชุมชี้แจงคณะทำงานเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคระดับอำเภอและตำบลเพื่อขับเคลื่อนงาน

 1.2 ประชุมกำหนดแนวทาง เป้าหมายร่วมกัน กับเครือข่ายผู้ประกอบการร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารระดับอำเภอเพื่อขับเคลื่อนงาน

ขั้นตอนที่ 2 ขั้นปฏิบัติการ (Action)

2.1 จัดมหกรรมอาหารปลอดภัยด้วยกลไกDHB และกาฬสินธุ์๓ดี มุ่งสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ในเทศกาลบุญคูณลาน อำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์ ปี ๒๕๖๐ เพื่อประกวดสุดยอดร้านอาหาร ประชาสัมพันธ์ และสร้างกระแสการพัฒนาร้านอาหารในเขตพื้นที่อำเภอยางตลาด

2.2 การประชาสัมพันธ์สุดยอดร้านอาหารที่ชนะเลิศ 5 อันดับในปี 2559 เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และขึ้นทะเบียน ในระบบบนเว็ปไซต์ จังหวัดกาฬสินธุ์

ขั้นตอนที่ 3 การประเมินผล (Observation)

3.1 ติดตามประเมินร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน โดยทีมเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคระดับอำเภอ

3.2 ติดตามประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารสดตามเกณฑ์มาตรฐาน โดยทีมเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคระดับอำเภอ ในตลาดสด เขตเทศบาลตำบลยางตลาด

3.2 ติดตามประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน โดยทีมเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคระดับอำเภอ ในตลาดนัด ถนนคนเดิน เขตเทศบาลตำบลยางตลาด

 ขั้นตอนที่ 4 การสะท้อนกลับการปฏิบัติงาน(Reflection)

4.1 ประชุมเครือข่ายผู้ประกอบการร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายเพื่อสรุปผลการประเมิน/ประเด็นปัญหา

 4.2 มอบป้ายร้านอาหาร-แผงลอยจำหน่ายอาหาร 5 ดาว