

## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจเข้าร่วมโครงการ Clean Food Good Taste ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสตูล จำเป็นต้องมีทฤษฎีที่เหมาะสม สามารถนำมาเป็นพื้นฐานสำหรับการวางแผนการวิจัยในบทนี้จึงนำเสนอเนื้อหาในหัวข้อดังต่อไปนี้

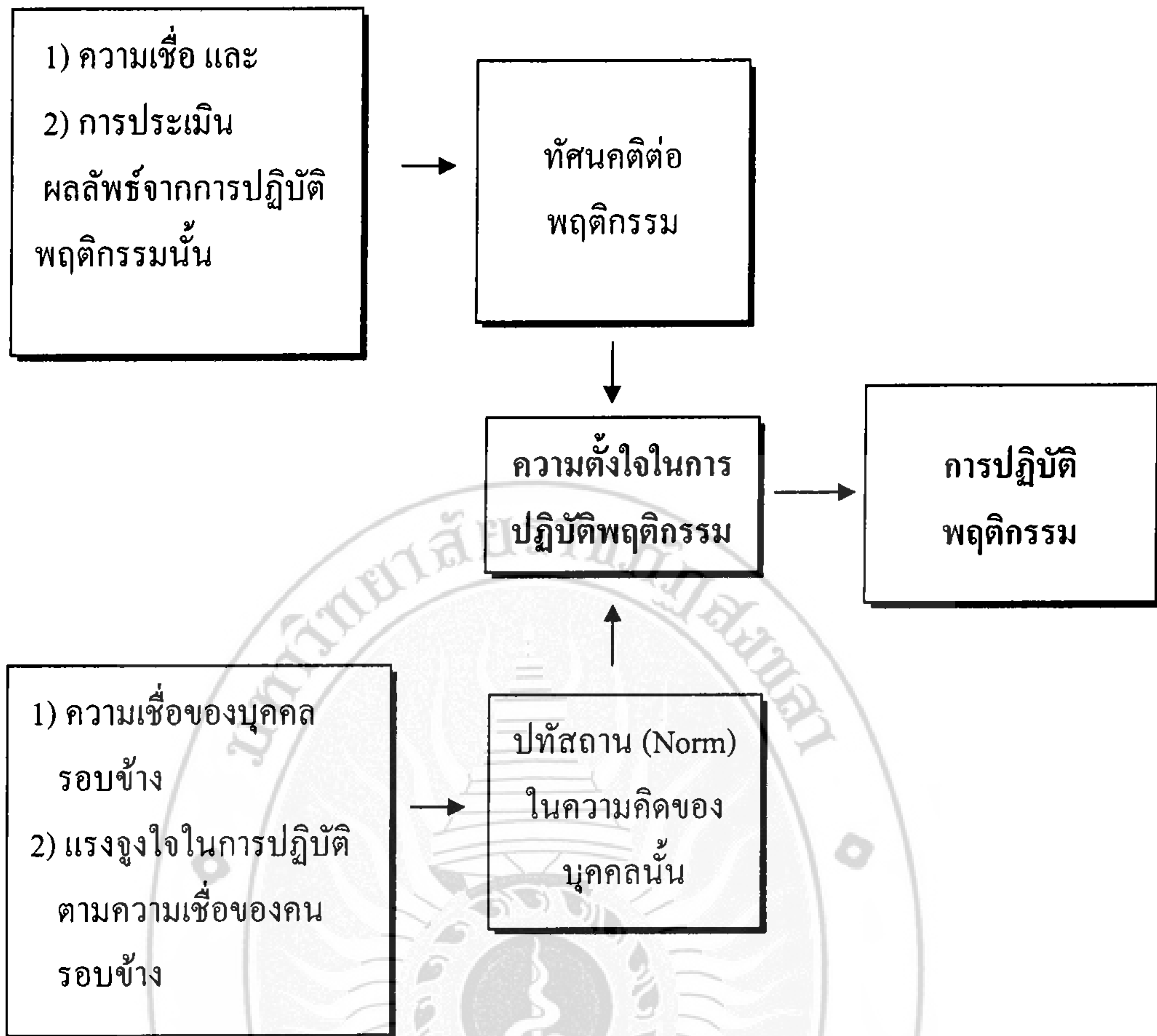
1. แนวคิดและทฤษฎี
2. อันตรายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
3. มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร
4. การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร
5. นโยบายรัฐบาลและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยจากอาหาร
6. แผนการดำเนินงานส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย (อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste)
7. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 1. แนวคิดและทฤษฎี

##### 1.1 ทฤษฎีการกระทำที่มีเหตุผล (Theory of Reasoned Action)

Fishbein และ Ajzen (1980) ได้เสนอทฤษฎีการกระทำที่มีเหตุผล (Theory of Reasoned Action) เพื่อใช้อธิบายความตั้งใจของปัจเจกบุคคลในการปฏิบัติพฤติกรรมอย่างใดอย่างหนึ่ง โดยความตั้งใจ (Intention) จะเป็นตัวชี้ว่าพฤติกรรมนั้นเกิดขึ้นหรือไม่ ทฤษฎีนี้ใช้เฉพาะพฤติกรรมที่บุคคลสามารถควบคุมพฤติกรรมนั้นได้ แต่มีข้อจำกัดในการอธิบายพฤติกรรมในกรณีที่บุคคลไม่สามารถควบคุมพฤติกรรมตนเองได้

จากรูปที่ 2.1 แสดงให้เห็นว่าปัจจัยต่าง ๆ ยกเว้นความตั้งใจ จะมีผลทางอ้อมต่อการปฏิบัติพฤติกรรม นั่นคือ จะมีผลต่อความตั้งใจ แล้วความตั้งใจจะกระตุ้นให้เกิดการปฏิบัติพฤติกรรมอีกต่อหนึ่ง ในการวิจัย การวัดตัวแปรความตั้งใจนั้นต้องทำให้ใกล้เคียงกับการวัดตัวแปรพฤติกรรม ทั้งในแง่เวลา การกระทำ เหตุการณ์และเป้าหมาย จึงจะทำให้ความตั้งใจที่วัดได้สามารถทำนาย พฤติกรรมได้อย่างถูกต้อง



รูปที่ 2.1 แสดงทฤษฎีการกระทำที่มีเหตุผล (Theory of Reasoned Action)

ตัวอย่างการกระทำที่มีเหตุผล (Theory of Reasoned Action) เช่น ถ้าสนใจพฤติกรรมของผู้ป่วยโรคหัวใจในการเข้าฟังการบรรยายเรื่องการควบคุมอาหารในโรงพยาบาล ก. การวัดความตั้งใจต้องวัดความตั้งใจในการบรรยายในเรื่องนั้น ๆ ณ โรงพยาบาล ก. ของผู้ป่วยโรคหัวใจ ผู้ศึกษาจะวัดความตั้งใจในการเข้าชั้นเรียนเรื่องการควบคุมอาหารโดยทั่วไปไม่ได้จำเป็นต้องระบุสถานที่และชั้นเรียนที่เจาะจง การวัดตัวแปรความตั้งใจต้องมีความเจาะจงทั้งในแง่เวลา การกระทำ เหตุการณ์ และเป้าหมาย

จากรูปที่ 2.1 ยังแสดงให้เห็นว่าความตั้งใจมีสาเหตุมาจาก 2 ปัจจัย คือ 1) ทัศนคติ (Attitude) และ 2) ปทัสถาน (Subjective norm) อันเป็นสิ่งที่ควรปฏิบัติภายใต้สิ่งแวดล้อมทางสังคมของบุคคลนั้น ๆ

ทัศนคติเกิดจาก 2 องค์ประกอบหลักคือ 1) ความเชื่อของบุคคลนั้นว่าจะเกิดผลลัพธ์อะไรบ้างหากมีการปฏิบัติพฤติกรรมและ 2) การประเมินคุณค่าของผลลัพธ์นั้นในพฤติกรรมสุขภาพ

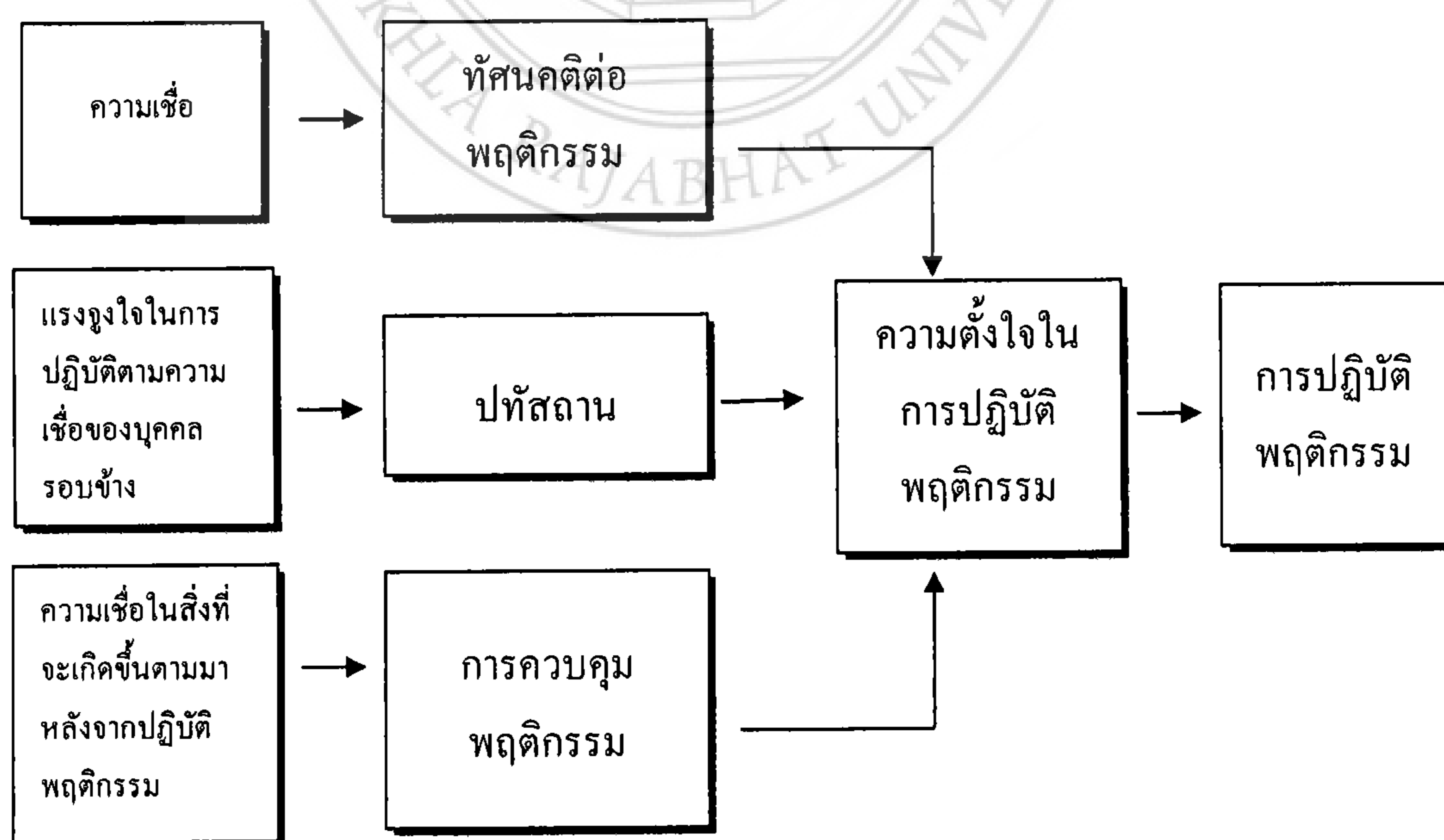
ทั้งแง่บวกและแง่ลบ ผลลัพธ์ของพฤติกรรมอาจเป็นการหายจากโรค การเกิดอาการข้างเคียงจากยา เวลาที่สูญเสียในการประกอบพฤติกรรมและปัญหาส่วนตัวอื่น ๆ

ปทัสถานทางสังคม (Subjective norm) เกิดจาก 1) ความเชื่อของคนรอบข้างที่บุคคลนั้น คิดว่ามีความสำคัญ นั่นคือ ความเห็นของคนรอบข้างว่าบุคคลนั้นควรปฏิบัติพฤติกรรมนั้นหรือไม่ และ 2) แรงจูงใจที่จะทำให้บุคคลปฏิบัติตามความเชื่อของคนรอบข้าง

ในการใช้ทฤษฎีการกระทำที่มีเหตุผล (Theory of Reasoned Action) นั้นผู้วิจัยต้องทราบก่อนว่าผลลัพธ์ของพฤติกรรมที่อยู่ในความสนใจของบุคคลนั้น ๆ มีอะไรบ้าง ซึ่งนักวิจัยทราบได้จากการสัมภาษณ์ประชากรที่สนใจ ด้วยคำถามปลายเปิดโดยให้กลุ่มตัวอย่างแจกแจงผลลัพธ์ที่สำคัญของกระทำพฤติกรรมนั้น ๆ ผลลัพธ์ที่มีผู้ตอบมากที่สุด 5 หรือ 9 อันดับแรกจะเป็นผลลัพธ์ที่ควรพิจารณาเป็นพิเศษ แต่ถ้ากลุ่มประชากรมีขนาดใหญ่มาก อาจจำเป็นต้องเลือกเอา 10 – 12 คำตอบที่มีผู้ตอบมากที่สุดในการศึกษาภาคสนามมีความเป็นไปได้น้อยมากที่นักวิจัยจะสามารถเก็บผลลัพธ์ได้อย่างครอบคลุมในทุกประเด็น เพราะต้องทำการสัมภาษณ์ตัวอย่างจำนวนมาก แต่วิธีการดังกล่าวข้างต้นจะทำให้ได้ผลลัพธ์ที่เชื่อถือได้โดยค่าใช้จ่ายไม่มาก

## 1.2 ทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน (Theory of Planned Behavior)

Ajzen (1988) ได้เสนอทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน (Theory of Planned Behavior) โดย Ajzen พบว่า ปัจจัยที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม ประกอบด้วย 3 ปัจจัย คือ 1) ทศนคติ (Attitude to the Behavior) 2) บรรทัดฐานทางสังคม (Subjective norm) 3) การควบคุมพฤติกรรม (Perceived Behavioral Control) ดังแสดงในรูปที่ 2.2



รูปที่ 2.2 แสดงทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน (Theory of Planned Behavior)



จากทฤษฎีพฤติกรรมตามแผนทำให้รู้ว่าการให้ความรู้เพียงอย่างเดียวไม่ได้มีผลต่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การเปลี่ยนทัศนคติ บรรทัดฐานทางสังคมและการควบคุมพฤติกรรม จึงเป็นวิธีการที่ดีกว่าในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม

## 2. อันตรายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

ระบบควบคุมคุณภาพมีความสำคัญอย่างยิ่งสำหรับการผลิตอาหารเพื่อให้มีคุณภาพเป็นไปตามที่กำหนด หลักสำคัญของการควบคุมคุณภาพ (Quality control-QC) คือการควบคุมกระบวนการผลิตอาหาร การควบคุมวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์สุดท้ายเพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์เป็นไปตามมาตรฐานที่วางไว้และยังรวมถึงการควบคุมด้านสุขาภิบาล และความสะอาดตลอดกระบวนการผลิต ส่วนการประกันคุณภาพ (Quality assurance-QA) เป็นระบบที่มีขอบเขตกว้างกว่าการควบคุมคุณภาพ โดยจะเกี่ยวข้องกับการประเมิน (Evaluation) มาตรฐานของทั้งวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สุดท้าย การออกแบบโรงงาน การออกแบบสายการผลิต การออกแบบเครื่องจักรอุปกรณ์และระบบบรรจุเก็บ จนกระทั่งส่งจำหน่าย ระบบควบคุมและประกันคุณภาพสากลที่เป็นที่รู้จัก ได้รับการยอมรับอย่างแพร่หลายคือ Total Quality Management (TQM) และ ISO 9000 อย่างไรก็ตามสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร นอกจากการผลิตผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพสม่ำเสมอแล้ว ยังต้องมีการคำนึงถึงความปลอดภัยอาหารด้วยเช่นกัน อันตรายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร สามารถแบ่งได้เป็นเป็น 3 ประเภท คือ อันตรายทางชีวภาพ เคมี และกายภาพ (นภาพร เชี่ยวชาญ, 2548)

อันตรายทางชีวภาพ (Biological hazard) หมายถึง อันตรายที่เกิดเนื่องจากแบคทีเรีย ไวรัส หรือปรสิต อันตรายทางชีวภาพมีความสำคัญอย่างยิ่งต่ออุตสาหกรรมอาหาร เพราะทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ และเป็นสาเหตุของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ จากการใช้จุลินทรีย์มีอยู่ทั่วไปในสิ่งแวดล้อมรวมทั้งมนุษย์ จุลินทรีย์เหล่านี้จึงอาจติดมากับ วัตถุดิบ อุปกรณ์ ที่ใช้ในกระบวนการผลิต สิ่งแวดล้อมการผลิต และผู้ปฏิบัติต่ออาหาร ซึ่งสามารถถูกทำลาย หรือลดปริมาณ โดยการใช้มาตรการควบคุมการผลิตต่าง ๆ เช่น การควบคุมอุณหภูมิ เวลา และการจัดการสุขลักษณะ สำหรับอาหารบางชนิดจะต้องเพิ่มความระมัดระวัง การปนเปื้อนของอันตรายชีวภาพ ซึ่งอาหารเหล่านี้ถูกจัดให้เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงสูง (Potentially Hazardous Food-PHF) คืออาหารที่มีโปรตีนสูง มีค่าความเป็นกรด-ด่างมากกว่าหรือเท่ากับ 4.6

แบคทีเรียเป็นจุลินทรีย์ที่มีความสำคัญต่อความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลอาหารมากที่สุด เพราะเป็นสาเหตุส่วนใหญ่ของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ ทั้งยังใช้เป็นดัชนีในการตรวจสอบความสะอาดของกระบวนการผลิตอาหาร ไวรัสไม่สามารถเพิ่มจำนวนได้ในอาหารแต่อาหารอาจเป็น



พาหะที่จะนำไวรัสเข้าสู่ร่างกายมนุษย์ ไวรัสจะเข้าทำลายเซลล์ที่มันเข้าไปอยู่ทำให้เกิดอาการของโรคขึ้น สำหรับไวรัสที่ใช้อาหารเป็นพาหะ เช่น ไวรัสตับอักเสบ อาหารที่เป็นสาเหตุของการเกิดโรคคือ หอยนางรมและหอยสองฝาที่เลี้ยงบริเวณที่มีการปนเปื้อนของน้ำเสียหรือขยะ และไม่ได้ทำให้สุกอย่างเพียงพอก่อนการรับประทาน นอกจากนี้ยังอาจพบแบคทีเรียในน้ำนม ผลิตภัณฑ์ที่มาจากนม ผัก ผลไม้ หรืออาหารที่ไม่ได้ผ่านการทำให้สุกหรือล้างให้สะอาด หรืออาหารที่เกิดการปนเปื้อนจาก น้ำสกปรกหรือจากผู้ปฏิบัติต่ออาหารที่เป็นโรค พาราสิต (Parasite) ได้แก่ หนอนพยาธิต่าง ๆ พบได้ทั่วไปใน ปลา หมู และสัตว์ป่าต่าง ๆ โรคที่เกิดขึ้นเกิดเนื่องจากการบริโภคอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้ผ่านการให้ความร้อนอย่างเพียงพอ หรือเกิดจากการปนเปื้อนข้ามระหว่างอาหารสุกกับอาหารดิบ อันตรายทางชีวภาพส่วนใหญ่ถูกทำลายได้ด้วยการให้ความร้อน และสามารถลดจำนวนโดยมาตรการต่าง ๆ เช่น การควบคุมอุณหภูมิ เวลา และการจัดการสุขลักษณะ

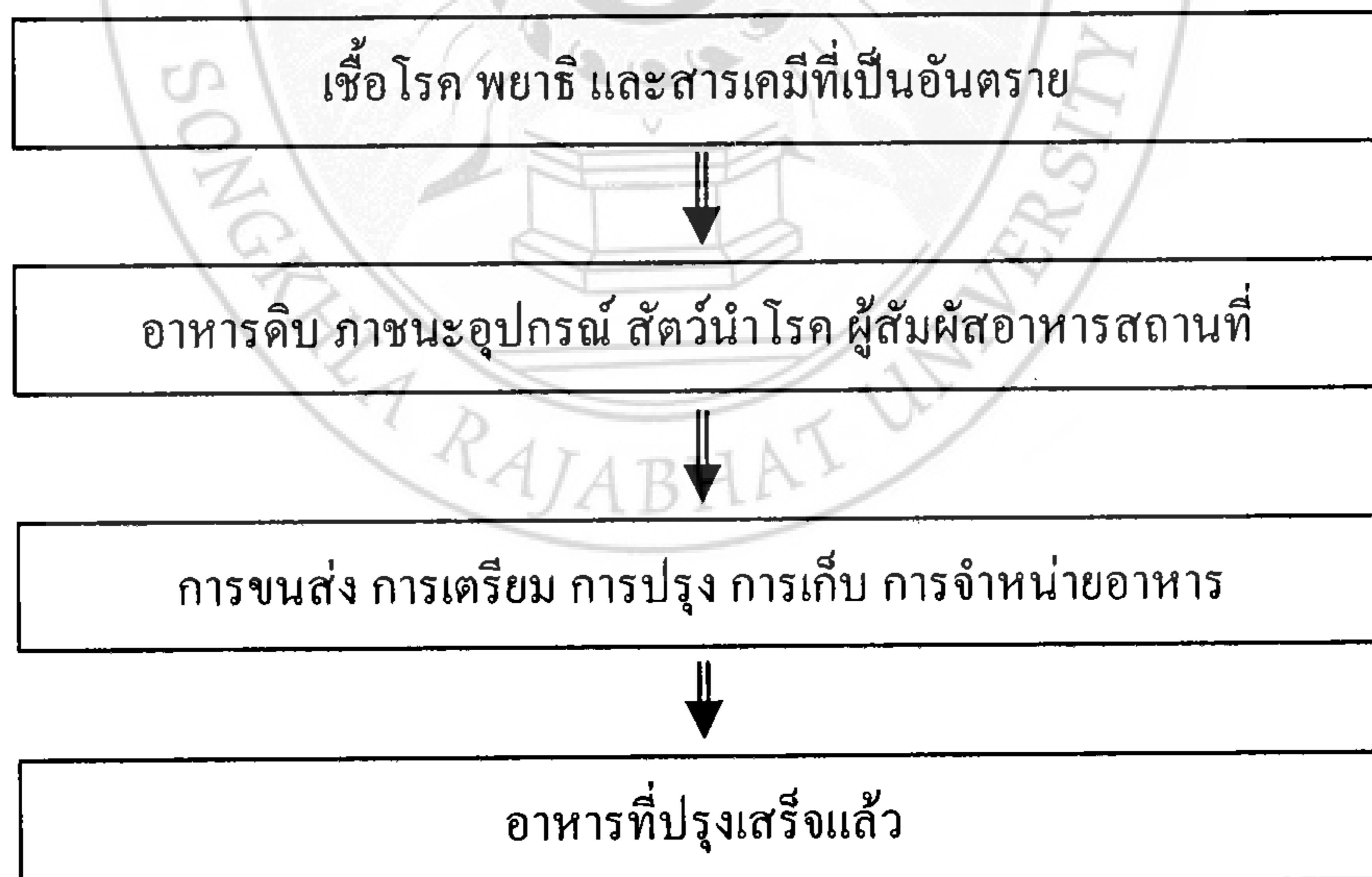
อันตรายทางเคมี (Chemical hazard) อาจเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ เจตนาเติมหรือเกิดการปนเปื้อนในระหว่างการผลิต ตัวอย่างของอันตรายทางเคมีที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ เช่น สารพิษจากรา คือ อะฟลาทอกซิน (Aflatoxin) ที่มักพบปนเปื้อนมากับเมล็ดธัญพืชและถั่วต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งถั่วลิสง สำหรับสารเคมีที่ปนเปื้อนลงในอาหารโดยไม่เจตนา เช่น น้ำยาทำความสะอาด สารหล่อลื่นที่ใช้ในการหล่อลื่นเครื่องจักรอุปกรณ์ เช่น สายพาน บีม ยาฆ่าแมลง ยากำจัดศัตรูพืช ยารักษาสัตว์ ฮอร์โมน ยาปฏิชีวนะ โลหะหนัก แคดเมียม ตะกั่วปรอท และสารหนู ซึ่งเป็นสารที่ใช้ในอุตสาหกรรมหนัก ซึ่งอาจปนเปื้อนมากับฝุ่นละอองในอากาศหรือในแหล่งน้ำสาธารณะ นอกจากนี้สารเจือปนในอาหารที่เติมเข้าไปในอาหาร เพื่อปรับปรุงคุณภาพของอาหาร เพื่อยืดอายุการเก็บ เช่น ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ กรดเบนโซอิก เพื่อปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ สี กลิ่น รส หรือเนื้อสัมผัส เช่น ดินประสิว หากใช้ในปริมาณที่เกินกว่าที่กำหนดไว้ อาจสะสมในร่างกายและก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค สารเหล่านี้จะต้องขออนุญาตจากสำนักงานกรรมการอาหารและยา ก่อนใช้ นอกจากนี้ยังมีสารบางชนิดที่มีกฎหมายห้ามเติมในอาหาร โดยเด็ดขาด เช่น น้ำประสานทอง (บอแรกซ์) หรือแซลคาริน

อันตรายทางกายภาพ (Physical hazard) หมายถึง สิ่งแปลกปลอมต่าง ๆ ที่ปนเปื้อนลงในอาหาร ซึ่งอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บแก่ผู้บริโภค สาเหตุของการปนเปื้อนมีหลายสาเหตุ โดยอาจมาจากวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ เช่น เศษหิน เศษไม้ เศษแก้ว เศษโลหะ เศษพลาสติก ลวดเย็บกระดาษ ก้างปลา กระดูก ชิ้นส่วนแมลง เศษชิ้นส่วนจากอาคารหรือสิ่งก่อสร้าง เช่น เศษไม้ เศษโลหะ เศษสี ที่หลุดลอก เศษแก้วจากหลอดไฟหรือกระจกที่แตก เทอร์โมมิเตอร์ เครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในการปฏิบัติงาน เช่น น็อต เศษโลหะ ชิ้นส่วนของปะเก็น เครื่องมือในการทำงาน ฝอยเหล็กทำความสะอาด ขนแปรง เศษผ้า สิ่งแวดล้อมบริเวณปฏิบัติงาน เช่น ฝุ่นผง แมลง ขนหนู มูลนกและหนู พนักงาน เช่น เส้นผม กีบติดผม เครื่องประดับ ปากกา ดินสอ กระดุม เครื่องดับประดับ พลาสติกปิดแผล

### 3. มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

ความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร นับเป็นสิ่งที่ประชาชนทั่วไปให้ความสำคัญมากขึ้น สถานประกอบการด้านอาหาร ซึ่งเป็นแหล่งปรุง ประกอบอาหาร เพื่อจำหน่ายแก่ผู้บริโภคจึงมีความสำคัญต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนเป็นอย่างยิ่ง เพราะหากร้านอาหารมีสภาพหรือมีการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะจะเป็นสาเหตุให้อาหารได้รับการปนเปื้อนจากเชื้อโรคหรือสิ่งสกปรก สถานประกอบการด้านอาหาร ก็จะเป็นแหล่งแพร่โรคที่สำคัญไปสู่ผู้บริโภคได้ดังนั้น สถานประกอบการด้านอาหารจึงต้องให้ความสำคัญในเรื่อง “ความสะอาดและความปลอดภัย” ของอาหารเพื่อป้องกันอันตรายต่างๆ ที่เกิดจากอาหารไม่สะอาดโดยจัดสถานที่และปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2543)

การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย จากเชื้อโรค พยาธิและสารเคมีที่เป็นพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตมนุษย์ อาจกล่าวโดยย่อได้ว่า “การสุขาภิบาลอาหาร ก็คือ การทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัย รับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรค” ขั้นตอนที่ทำให้อาหารได้รับการปนเปื้อนดังนี้





### 3.1 ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

สถานที่รับประทาน เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน

- 1) ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 2) ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น ทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)
- 3) อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส
- 4) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.
- 5) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแซมรวมไว้
- 6) ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะ ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 7) เหยียงและมิด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้
- 8) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะ โปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะ โปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 9) มุลฝอย และน้ำเสียนทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล
- 10) ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา
- 11) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
- 12) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด
- 13) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงาน ที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร
- 14) ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหาร เป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

### 3.2 ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

- 1) แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.
- 2) อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค
- 3) สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)
- 4) น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ
- 5) เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดและมีที่ดักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ
- 6) น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม. ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาวและต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอื่น ไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง
- 7) ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์ล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 8) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 9) มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด
- 10) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม
- 11) ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว
- 12) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด

### 3.3 ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร

#### สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป

- 1) สะอาด เป็นระเบียบ
- 2) โถ๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ
- 3) มีการระบายอากาศที่ดี และสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องมีเครื่องดูดอากาศ รวมทั้งติดเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” ไว้ด้วย

#### บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร

- 1) สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี
- 2) มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี



- 3) ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น
- 4) โต๊ะเตรียม-ปรุง และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้น โต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

### ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

- 1) อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร
- 2) อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง
- 3) อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
- 4) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.
- 5) มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก
- 6) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 7) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นเข้าร่วมไว้

### ภาชนะอุปกรณ์

- 1) ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกขาว
- 2) ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ต้องใสในภาชนะ ที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และสะอาด
- 3) ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้าง ด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 4) ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง

- 5) งาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะหรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด
- 6) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 7) เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ แยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครีวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)

#### การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก

- 1) ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
- 2) มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง
- 3) มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง

#### ห้องน้ำ ห้องส้วม

- 1) ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ
- 2) ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณห้องส้วม

#### ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

- 1) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
- 2) ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผมด้วย
- 3) ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้
- 4) มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

**สรุป** สถานประกอบการที่จำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ ต้องดูแลสถานที่เตรียมปรุงอาหาร และสถานที่รับประทานอาหารให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ นอกจากนี้ยังต้องตรวจสอบความสะอาดของอาหาร ภาชนะ และมือด้วย



#### 4. การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร

การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร คือ กระบวนการติดตาม สังเกตและพินิจพิจารณาลักษณะ การเกิด และการกระจายของโรคที่เกิดจากน้ำและอาหาร การปนเปื้อนของอาหารและภาชนะ และ สภาพทางสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการด้านอาหารอย่างมีระบบ ซึ่งจะรวมทั้งปัจจัยต่าง ๆ ที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงการเกิดและการกระจายด้วย การเฝ้าระวังแบ่งออกเป็น 3 วิธี ได้แก่ (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2543)

**การเฝ้าระวังทางกายภาพ** เป็นการเฝ้าระวังสภาพและมาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหารของ สถานประกอบการด้านอาหารตามกลุ่มเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้ ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหาร ในสถาบัน เป็นต้น โดยใช้การเก็บข้อมูลจากแบบตรวจร้านอาหาร แบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหาร และแบบสำรวจโรงอาหาร

**การเฝ้าระวังทางเคมี** เป็นการเฝ้าระวังการปนเปื้อนของสารเคมีในอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ ที่จำหน่ายอยู่ในสถานประกอบการด้านอาหาร ตามกลุ่มเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้ในแผนฯ ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหารในสถาบัน เป็นต้น โดยใช้การเก็บข้อมูลจากการตรวจตัวอย่างอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ตรวจทางด้านเคมี

**การเฝ้าระวังทางชีวภาพ** เป็นการเฝ้าระวังการปนเปื้อนของสารเคมีในอาหาร และภาชนะ อุปกรณ์ที่จำหน่ายอยู่ในสถานประกอบการด้านอาหาร ตามกลุ่มเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้ในแผนฯ ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหารในสถาบัน เป็นต้น โดยใช้การเก็บข้อมูลจากการตรวจ ตัวอย่างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ตรวจทางด้านแบคทีเรีย

สำหรับโครงการสุขาภิบาลอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย มี ข้อกำหนดในการตรวจสอบความสะอาดของแบคทีเรียโดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 10 ตัวอย่าง ต่อร้านอาหาร 1 ร้าน หรือแผงลอยจำหน่ายอาหาร 1 แผง ประกอบด้วย อาหาร 5 ตัวอย่าง ภาชนะ 3 ตัวอย่าง และมีผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง ทั้งนี้ ผลการตรวจสอบความสะอาดจะต้องผ่าน ร้อยละ 90 ของตัวอย่างที่ตรวจ

##### 4.1 อุปกรณ์การตรวจและขั้นตอนการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

อุปกรณ์การตรวจ ประกอบด้วย

- 1) น้ำยาตรวจหาเชื้อ โคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2)\*\*
- 2) ไม้พันสำลีที่ฆ่าเชื้อแล้ว
- 3) กรรไกร\*

- 4) ปากคืบ และซ็อนซา\*
- 5) คัทเตอร์\*
- 6) แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อโรค
- 7) ตะเกียงแอลกอฮอล์

**หมายเหตุ** \* อุปกรณ์ข้อ 3, 4, 5 ให้ฆ่าเชื้อโดยการเช็ดด้วยแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อโรค และลนไฟทุกครั้ง (Sterile technique) ก่อนนำมาใช้

\*\* น้ำยา SI-2 ควรเก็บไว้ในที่แห้งและเย็น ถ้าเก็บที่อุณหภูมิห้อง เก็บได้นาน 3 เดือน ถ้าเก็บในตู้เย็นเก็บได้นาน 6 เดือน

#### ขั้นตอนการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ในการตรวจสอบความสะอาดของตัวอย่างทางแบคทีเรียนั้น ได้กำหนดให้ใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ซึ่งมีวิธีการตรวจที่ทำได้ง่ายและมีขั้นตอนดังนี้

#### การตรวจภาชนะอุปกรณ์และมือ

- 1) จุ่มไม้พันสำลีในน้ำยา SI-2 บิดพอหมาด (ไม้พันสำลี 1 อัน/น้ำยา 1 ขวด/ภาชนะอุปกรณ์ 5 ชิ้น)
- 2) ป้ายไม้พันสำลีบนผิวภาชนะอุปกรณ์และมือที่จะตรวจ หมุนไปซ้ำๆ (ป้ายซ้ำ 3 ครั้ง)
- 3) จุ่มไม้พันสำลีลงในขวดน้ำยา หมุนไปมาหลาย ๆ ครั้ง บิดพอหมาด นำไปป้ายภาชนะอุปกรณ์ชิ้นต่อไปจนครบ 5 ชิ้น
- 4) หักไม้สวอป โดยดึงไม้ให้พันปากหลอดประมาณครึ่งหนึ่ง แล้วหักไม้กับปากขวด ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 17 ชั่วโมง อ่านและรายงานผล

**หมายเหตุ** ทุกครั้งที่มีการเปิด ปิดฝาขวดน้ำยา ควรลนไฟที่ปากขวดเพื่อฆ่าเชื้อโรคทุกครั้ง

#### วิธีการสวอป

- มือผู้สัมผัสอาหาร : หงายฝ่ามือขึ้น สวอปจากปลายนิ้วถึงข้อที่ 2 นอกจากหัวแม่มือให้ สวอป ถึงข้อที่ 1
- แก้วน้ำ : สวอปครึ่งนิ้วจากขอบบนทั้งภายในและภายนอก
- ช้อนส้อม : สวอปที่ตัวช้อนส้อมทั้งภายในและภายนอก ในส่วนที่สัมผัสอาหาร
- จาน ชาม ถ้วยขนม : สวอปพื้นที่สัมผัสอาหาร 2×2 ตารางนิ้ว
- เขียง : สวอปด้านที่ใช้งาน 2×2 ตารางนิ้ว
- ตะเกียบ : สวอปตะเกียบ 1 นิ้วครึ่ง รอบปลายที่สัมผัสอาหาร



**การตรวจอาหาร**

- อาหารแข็ง : ใช้กรรไกรตัดอาหารให้มีขนาดเล็กลง และใช้ปากคีบที่ฆ่าเชื้อ แล้วคีบ อาหารใส่ประมาณ 1 กรัม
- อาหารเหลว : ใช้ช้อนชาที่ฆ่าเชื้อแล้ว ตักอาหารประมาณ 1 มิลลิลิตร ใส่ลงในขวดน้ำยาตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 17 ชั่วโมง อ่านและรายงานผล

**การอ่านและรายงานผล**

- ถ้าสารละลายเปลี่ยนจากสีม่วงเป็นสีเหลืองภายใน 17 ชั่วโมง แสดงว่าตัวอย่างนั้นมีเชื้อ โคลิฟอร์ม ให้รายงานผลเป็น บวก (+, Positive)
- ถ้าสารละลายยังคงมีสีม่วง (หรือจางลงเล็กน้อย) ภายใน 17 ชั่วโมง แสดงว่าตัวอย่างนั้นไม่มีเชื้อ โคลิฟอร์ม ให้รายงานผลเป็น ลบ (-, Negative)

**ตารางที่ 2.1 แสดงวิธีการเก็บเพื่อตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียอาหาร**

ประเภทอาหาร	การเก็บ
<b>อาหารคาว</b>	
1. พร้อมรับประทาน เช่น ข้าวแกง	- เก็บที่วางจำหน่าย
2. อาหารจานเดียว เช่น ข้าวมันไก่	- เก็บรวม 1 กรัม
3. ก๋วยเตี๋ยว	- เก็บผักโรย เนื้อหรือลูกชิ้น
4. อาหารตามสั่ง	- เก็บผักที่ทานคู่กัน
5. ขนมจีน	- เก็บผักและเส้น
6. โจ๊ก ต้มเลือดหมู เครื่องใน	- เก็บเครื่องในหรือหมูที่ลวกไว้
7. อาหารอีสาน	- เก็บผักคิบต่าง ๆ
8. ขายอาหารหลายอย่าง	- ให้เลือกอาหารที่เสี่ยง
<b>อาหารหวาน</b>	
1. ขนมน้ำแข็ง	- เก็บพวกที่ใช้มือสัมผัสมากที่สุด
2. ขนมกะทิ	- เก็บตัวขนม
3. ไอศกรีม	- เก็บตัวไอศกรีม ผลไม้โรยหน้า(ถ้ามี)
4. อาหารว่าง	- เก็บอาหารที่พร้อมรับประทาน
5. ขนมหวานแห้ง	- เก็บที่คิดว่าเสี่ยง

ที่มา: กรมอนามัย, 2543: 11.

ตารางที่ 2.2 แสดงหลักเกณฑ์การเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียอาหาร

สถานที่เก็บ	ช่วงเวลาที่เก็บ	ประเภทของตัวอย่าง						
		อาหาร (ต.ย.)	น้ำดื่ม (ต.ย.)	น้ำแข็ง (ต.ย.)	น้ำหวาน โหล (ต.ย.)	มือ ผู้ปรุง (ต.ย.)	ภาชนะ หยิบจับ (ต.ย.)	แก้ว น้ำ (ต.ย.)
1. ร้านอาหาร แผงลอย	2 ครั้ง/ปี ก.พ.-มี.ค. และ ก.ค.-ส.ค.	2	1	1	1	1	1 (5 ชั้น)	1 (5 ชั้น)
2. โรงอาหาร (เก็บทุกแผง)	2 ครั้ง/ปี มิ.ย.-ก.ค. และ ม.ค.-ก.พ.	2	1	1	1	1	1 (5 ชั้น)	1 (5 ชั้น)
3. โรงครัว โรงพยาบาล	-	4 คาว 2 ส่ายาง 1 หวาน 1	-	-	-	5	1 (5 ชั้น)	1 (5 ชั้น)

ที่มา: กรมอนามัย, 2543: 12.

## 5. นโยบายรัฐบาลและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยจากอาหาร

ตามที่รัฐบาลได้กำหนดให้ปี 2547 เป็นปีแห่งสุขอนามัย เพื่อรณรงค์เผยแพร่คุณภาพมาตรฐานอาหารของไทย ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายอย่างกว้างขวางออกไปทั้งในประเทศต่างประเทศ รัฐบาลได้มอบให้กระทรวงสาธารณสุขเป็นหน่วยงานหลักในการประสานแผนยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้อาหารที่ผลิตและบริโภคในประเทศมีความปลอดภัยได้มาตรฐานทัดเทียมกับสากล อันนำไปสู่การเป็นครัวของโลก ประกอบด้วยยุทธศาสตร์ 5 ด้านได้แก่ 1) ด้านการพัฒนามาตรฐานกฎหมายให้เป็นสากล 2) ด้านความเข้มแข็งในการกำกับ ดูแล ให้อาหารปลอดภัย 3) ด้านการพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค 4) ด้านการพัฒนาบุคลากรและกระบวนการ 5) ด้านการพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการ โดยกำหนดเป้าหมายตัวชี้วัดที่สำคัญดังนี้ คือ 1) ปัจจัยที่เกี่ยวข้องในการผลิตอาหาร ควรได้จากการผลิตตามวิธีการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice หรือ GAP) และมีการควบคุมการนำเข้าหรือการนำเภสัชเคมีภัณฑ์ไปใช้ในทางที่ผิด 2) อาหารสดต้องไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายและสารตกค้างจากยาฆ่าแมลงอยู่ในระดับที่ปลอดภัย สถานที่จำหน่ายอาหารสดต้องจำหน่ายอาหารสดที่ปลอดภัย โดยจะต้องมีป้ายอาหารปลอดภัยแสดงให้ผู้บริโภคทราบ 3) ตลาดสด



ต้องมีการปรับปรุงด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมให้สะอาด ถูกสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดอย่างน้อย 13 ข้อ และตลาดสดที่พัฒนาปรับปรุงได้มาตรฐาน ตลาดสด น่าซื้อ ต้องมีป้ายรับรอง “ตลาดสด น่าซื้อ” 4) อาหารแปรรูป ต้องมีคุณภาพ และมีเครื่องหมาย ออ. สถานที่ผลิตอาหารต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP) 5) อาหารปรุงเพื่อการจำหน่ายต้องสะอาด มีคุณภาพ มีความปลอดภัย อีกทั้งสถานที่จำหน่ายต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะผ่านเกณฑ์ที่กำหนด และต้องมีป้ายอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) 6) ประชาชนผู้บริโภค มีความรู้ มีพฤติกรรมที่ถูกต้องในการเลือกซื้อ ประกอบ ปรุงอาหารและบริโภคอาหารอย่างปลอดภัย (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2548)

ซึ่งในการนี้ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศกระทรวงเรื่องอาหารปลอดภัย กำหนดมาตรการสำคัญเกี่ยวกับสารปนเปื้อนในอาหารที่ผลิต นำเข้า และจำหน่าย มาตรฐานร้านปรุงประกอบอาหาร สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่ต้องได้ GMP และมาตรการห้ามนำเข้าสารเคมีที่มีปัญหา โดยมีการกำหนดแนวทางเร่งรัดการดำเนินงานเพื่อให้บรรลุเป้าหมาย ดังนี้

#### 1. การรณรงค์

1) กำหนดให้มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันและล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล 8 ขั้นตอน อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง หากในกรณีเกิดโรคระบาด ควรล้างตลาดอย่าง ถูกหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง รัฐบาลมอบหมายให้ กรุงเทพมหานคร องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น กระทรวงสาธารณสุขและภาคเอกชน เป็นหน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

2) จัดตั้งกลุ่ม ออ. น้อยในโรงเรียนมัธยม และประถมขยายโอกาสประมาณ 10,256 แห่ง รัฐบาลได้มอบหมายให้ กระทรวงสาธารณสุขและกระทรวงศึกษาธิการ เป็นหน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

3) จัดมหกรรมอาหารปลอดภัยระดับจังหวัด เขต และประเทศ รัฐบาลได้มอบหมายให้กระทรวงสาธารณสุข และผู้ว่าราชการจังหวัด เป็นหน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

4) สร้างกระแสทางสื่อสารมวลชนให้ผู้บริโภค ผู้ผลิตตระหนัก และเร่งรัดการออกเครื่องหมายรับรองของทางราชการ ให้ผู้บริโภคเลือกซื้อเลือกบริโภค รัฐบาลได้มอบหมายให้กระทรวงสาธารณสุข ผู้ว่าราชการจังหวัด กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นหน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

5) ประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคซื้อสินค้าจากฟาร์มหรือแหล่งผลิตที่ผ่านการตรวจสอบรับรองแล้ว รัฐบาลได้มอบหมายให้กระทรวงสาธารณสุข ผู้ว่าราชการจังหวัด กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นหน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

6) ประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภครู้จักตราสัญลักษณ์และป้ายรับรอง “ตลาดสด น่าซื้อ” เพื่อให้ผู้บริโภคได้เลือกซื้อสินค้าจากตลาดสดที่ผ่านการพัฒนาปรับปรุงและได้รับการรับรองความปลอดภัยแล้ว รัฐบาลได้มอบหมายให้กระทรวงสาธารณสุข ผู้ว่าราชการจังหวัด กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นหน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

## 2. การบังคับใช้มาตรการทางกฎหมายอย่างจริงจัง

1) ควบคุมการนำเข้าอาหารและปัจจัยการผลิต เกี่ยวข้องกับ พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522 พระราชบัญญัติยา พุทธศักราช 2510 พระราชบัญญัติศุลกากร พุทธศักราช 2469 พระราชบัญญัติการส่งออกปศุสัตว์และนำเข้าในราชอาณาจักรซึ่งสินค้า พุทธศักราช 2522 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พุทธศักราช 2535 รัฐบาลได้มอบหมายให้ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงการคลัง กระทรวงพาณิชย์และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นหน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

2) ควบคุมคุณภาพการผลิตอาหาร ในการจัดการฟาร์ม โรงฆ่าสัตว์ สถานที่ผลิตอาหาร รัฐบาลได้มอบหมายให้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และกระทรวงสาธารณสุข เป็นหน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

3) ตลาดสด ซุปเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร หาบเร่ แผงลอย เกี่ยวกับพระราชบัญญัติสาธารณสุข พุทธศักราช 2535 พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522 รัฐบาลได้มอบหมายให้ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงมหาดไทย และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นหน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

4) การติดตามประเมินผลภาพรวม ความปลอดภัยด้านอาหารที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับหลายกระทรวง รัฐบาลได้มอบหมายให้คณะกรรมการแห่งชาติด้านอาหาร เป็นหน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

## 6. การดำเนินงานสุขภาพิบาลอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย

### (อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste)

ประเทศไทยได้กำหนดให้ ปี 2541- 2542 เป็นปีแห่งการท่องเที่ยวไทย (Amazing Thailand) เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศไทย หน่วยงานราชการและองค์กรเอกชนต่าง ๆ ได้จัดทำกิจกรรมอันเป็นการดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศ การพัฒนาคุณภาพปัจจัยการท่องเที่ยวของประเทศไทยในด้านของความปลอดภัยของอาหารเป็นสิ่งจำเป็น เพราะหากอาหารและน้ำที่จัดไว้บริการนักท่องเที่ยวไม่สะอาด ไม่ปลอดภัย ก็อาจเกิดการระบาดของโรคระบบทางเดินอาหารได้ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อชื่อเสียงและภาพพจน์การท่องเที่ยวของประเทศไปด้วย จึงควรมีการกำกับ ดูแล



ตรวจสอบ สถานที่จำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค เพื่อเป็นการสนองนโยบายของรัฐบาลในการส่งเสริมการท่องเที่ยวและเป็นศูนย์กลางของอุตสาหกรรมอาหารในภูมิภาค กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบสภาพอนามัยของประชาชน ร่วมกับกรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย จึงได้จัดทำโครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2543)

วัตถุประสงค์หลักที่สำคัญของโครงการก็คือการลดความเสี่ยงอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ซึ่งมีสาเหตุจากร้านจำหน่ายอาหาร โรงอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยการส่งเสริมการจัดบริการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวให้ถูกสุขลักษณะ โดยมีการบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย แก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ และส่งเสริมให้ท้องถิ่นจัดการบริการด้านอาหารและสิ่งแวดล้อมในแหล่งท่องเที่ยวให้ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป้าหมายในการดำเนินงาน คือสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร อันได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร โรงอาหารที่จำหน่ายในทุกพื้นที่ของประเทศ

การดำเนินงาน มีการกำหนดกลยุทธ์และแนวทางการดำเนินงานออกเป็น 4 กลยุทธ์ โดยให้ดำเนินการควบคู่กันไป ได้แก่ การสร้างพหุภาคี การประกันคุณภาพ การสร้างความยั่งยืน และการประชาสัมพันธ์ มีรายละเอียดดังนี้

1. กลยุทธ์การสร้างพหุภาคี มีวัตถุประสงค์เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการเป็นเจ้าของโครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทยร่วมกัน โดยให้มีการกำหนดแนวทางการดำเนินงาน โดยจัดทำโครงการและแผนงานร่วมระหว่างหน่วยงานหลักในประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนในทุกระดับ จัดให้มีการประชุมหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับภูมิภาค/ระดับท้องถิ่น เพื่อชี้แจงโครงการ วัตถุประสงค์ การดำเนินงาน และการสนับสนุนการดำเนินงานของภาคี อีกทั้งสร้างเวทีหรือหน่วยงานให้องค์กรที่เป็นภาคีที่เกี่ยวข้องมีโอกาสปฏิสัมพันธ์กันในกรณีเกิดปัญหาที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารและร่วมกันวางแผนแก้ไขปัญหา นอกจากนี้ยังมีการร่วมมือดำเนินงานในพื้นที่เป้าหมายจากหน่วยงานภาครัฐ องค์กรเอกชน ในทุกระดับอย่างสอดคล้องเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ และภาพลักษณ์ที่ต้องการ

2. กลยุทธ์การประกันคุณภาพ มีวัตถุประสงค์ เพื่อสร้างระบบติดตาม ตรวจสอบคุณภาพ โดยความร่วมมือระหว่างภาครัฐและภาคเอกชน ทั้งนี้ ต้องสอดคล้องรองรับด้วยมาตรการทางกฎหมาย (พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พุทธศักราช 2535) อีกทั้งเพื่อสร้างความตระหนักให้กับผู้ประกอบการค้าอาหารในการกำกับดูแลคุณภาพมาตรฐานของสถานประกอบการ คุณภาพของอาหาร มีแนวทางการดำเนินงานโดยภาครัฐ ต้องมีการติดตามตรวจสอบเป็นประจำโดยเจ้าหน้าที่ของภาครัฐ โดย



การตรวจสอบคุณภาพสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารเป็นประจำตามเงื่อนไขโดยเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือศูนย์อนามัยเขต หรือกรมอนามัย โดยที่มาตรฐานมีอายุ 1 ปี นอกจากนี้ในกรณีสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ไม่สามารถรักษามาตรฐานให้คงเดิมตามเงื่อนไขมาตรฐานที่กำหนดได้ เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นจะต้องดำเนินการเพิกถอนป้าย ในส่วนของภาคเอกชนจำเป็นต้องสร้างระบบตรวจสอบคุณภาพโดยมีชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเป็นแกนหลัก ร่วมดำเนินการอย่างต่อเนื่องนอกจากนี้ยังต้องสื่อมวลชนแขนงต่าง ๆ ในการติดตามตรวจสอบและดำเนินการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคทราบอย่างต่อเนื่อง ในด้านภาคประชาชน ผู้บริโภคจำเป็นต้องสร้างช่องทางหรือระบบติดต่อประสานงานให้ประชาชนหรือองค์กรประชาชนได้มีส่วนร่วมในระบบการตรวจสอบ รวมทั้งการแจ้งข้อมูลต่าง ๆ ย้อนกลับหรือส่งกลับให้เจ้าหน้าที่ของรัฐหรือสื่อมวลชนเพื่อดำเนินการต่อไป

3. กลยุทธ์การสร้างความยั่งยืน มีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งเน้นให้เจ้าหน้าที่รัฐของหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น เช่น เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ โดยมีผู้ประกอบการร้านค้าอาหาร ภาคเอกชน และองค์กรประชาชนมีส่วนร่วม ในการดำเนินงานในโครงการสุขภาพอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย (Clean Food Good Taste) โดยการจัดอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพของเจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินงานและผู้ประกอบการค้าอาหารให้มีการกระตุ้นและผลักดันให้หน่วยราชการส่วนท้องถิ่นใช้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เป็นเครื่องมือสำคัญในการควบคุม กำกับ และดำเนินงาน และผลักดันให้หน่วยราชการส่วนท้องถิ่นสามารถรับผิดชอบในการดำเนินการรับเรื่องราวร้องทุกข์ และแก้ไขปัญหาที่พบในท้องถิ่นอย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ยังต้องสนับสนุนให้มีการจัดตั้งสมาคม/ชมรมผู้ประกอบการร้านค้าอาหารที่สามารถดำเนินการและบริหารจัดการกิจกรรมได้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งมีการศึกษาเพื่อพัฒนารูปแบบกลวิธีให้เหมาะสมมีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น

4. กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์ มีวัตถุประสงค์ เพื่อชักชวนผู้ประกอบการค้าอาหารเข้าร่วมโครงการโดยเผยแพร่จุดขายของป้ายสัญลักษณ์ สร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคต่อการดำเนินการตามโครงการ และต่อป้ายสัญลักษณ์ และใช้พลังผู้บริโภคเป็นปัจจัย (แรงกดดันทางสังคม) ให้สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายปรับปรุงให้ได้มาตรฐาน

แนวทางการดำเนินงานหลักของโครงการ เน้นประชาสัมพันธ์โดยอาศัยสื่อมวลชนเป็นหลักโดยใช้สื่อสิ่งพิมพ์ประเภทต่าง ๆ ในการโฆษณาเผยแพร่ ได้แก่การใช้ป้ายโฆษณาขนาดใหญ่เผยแพร่ตามเส้นทางเดินทางท่องเที่ยวที่สำคัญ และการส่งเสริมกิจกรรมประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องของภาคเอกชน องค์กรประชาชน เช่น พิธีมอบป้ายสัญลักษณ์/หรือการจัดมหกรรมอาหารของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดต่าง ๆ หรือการจัดมหกรรมที่เกี่ยวข้องกับ Clean Food Good Taste เป็นต้น หน่วยงานผู้ร่วมรับผิดชอบโครงการฯมีหลายส่วนที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย



กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข กรมการปกครองกระทรวงมหาดไทย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องและหน่วยงานภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง โดยเมื่อเสร็จสิ้นโครงการคาดว่า สถานที่ปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร จะต้องมีการจัดบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยแก่ผู้บริโภค และนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติเป็นการลดความเสี่ยงจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำ เป็นสื่อ

หลักเกณฑ์มาตรฐานที่ใช้ในการตรวจตัดสิน โครงการ Clean Food Good Taste มี 2 หลักเกณฑ์ใหญ่ ๆ คือ เกณฑ์ด้านกายภาพ และเกณฑ์ด้านแบคทีเรีย มีรายละเอียดดังนี้

1) เกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพตามข้อกำหนดสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่จะได้รับรองมาตรฐานตามข้อกำหนดพื้นฐานของท้องถิ่น หรือมาตรฐานกรมอนามัย ได้แก่ เทศบัญญัติ หรือข้อบังคับตำบล ประกอบด้วย 1) ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งของทางราชการส่วนท้องถิ่น 2) ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของท้องถิ่น หรือของกรมอนามัย ได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารจำนวน 15 ข้อ ส่วนของแผงลอยจำหน่ายอาหาร มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 12 ข้อ และโรงอาหาร มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 30 ข้อ

2) เกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่ายด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย 1) ตัวอย่างอาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง 2) ตัวอย่างภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง 3) ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง โดยผลของการตรวจตัวอย่างจำนวน 1 ตัวอย่าง จะต้องไม่พบการปนเปื้อน ร้อยละ 90 ขึ้นไป

## 7. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

วิไลลักษณ์ แสงคุณ (2533) ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารนอกบ้านของประชาชนในเขตเทศบาลเมือง จังหวัดนครสวรรค์ พบว่า ประชาชนมากกว่าครึ่งนิยมรับประทานอาหารนอกบ้าน โดยให้ความสำคัญกับความสะอาดในการเดินทางมากที่สุด รองลงมาเป็นรสชาติอาหารและคุณภาพการให้บริการของร้าน ตามลำดับ

ศศิธร เทียนถนอม (2534) ศึกษาการโฆษณาทางโทรทัศน์เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นมสดกับความสัมพันธ์ต่อการเลือกซื้อของผู้บริโภคในเขตอำเภอเมืองจังหวัดนครปฐม พบว่า อายุ การศึกษา และความประทับใจในการโฆษณาผลิตภัณฑ์ มีความสัมพันธ์ต่อการเลือกซื้อของผู้บริโภคนมสดอย่างมีนัยสำคัญ



บุญศรี เลาหักคี และคณะ (2539) ทำการสำรวจการบริโภคผลิตภัณฑ์ด้านสาธารณสุขของประชาชนในพื้นที่สาธารณสุขเขต 4 พบว่า ประชาชนส่วนใหญ่เลือกซื้อที่รสชาติอาหาร ร้อยละ 38.1 ส่วนการดูเครื่องหมาย อย.ก่อนเลือกซื้อคิดเป็น ร้อยละ 37.6

จารุรัตน์ วุฒิวรศิริ และคณะ (2539) ศึกษาการบริโภคผลิตภัณฑ์ด้านสาธารณสุขของประชาชนในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า ประชาชนเลือกซื้ออาหารจากความอร่อย ร้อยละ 25.9 จากความสะอาดของอาหาร ร้อยละ 12.9 และเลือกซื้อโดยไม่ดูเครื่องหมาย อย.ร้อยละ 41.5

อัมพวัลย์ วิสวธีรานนท์ (2540) ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของของวัยรุ่นไทยในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า โทรทัศน์ เป็นสื่อโฆษณาที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นมากที่สุด นอกจากนี้ การเตรียมอาหาร การเลือกภาชนะใส่อาหารเป็นเนื้อหาการโฆษณาที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นมากที่สุด

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (2542) ทำการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร พบว่า ผักสด ร้อยละ 50 ปนเปื้อนสารฆ่าแมลง โดยมีอัตราการเพิ่มขึ้นของการใช้ยาฆ่าแมลงในผักคิดเป็นร้อยละ 30 ต่อปี และตรวจพบสารฟอกขาวในถั่วงอก ร้อยละ 91.4

สุชาดา สารบุญ และคณะ (2545) ศึกษาการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการค้าอาหารเจ้าหน้าที่และผู้บริโภค ที่มีต่อโครงการ “Clean Food Good Taste” โดยใช้แบบสอบถามในในกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการร้านอาหาร/แผงลอย 3,608 ราย และสัมภาษณ์ประชาชนผู้บริโภค 650 รายและเจ้าหน้าที่ 128 คน พบว่า ความแตกต่างของการมีส่วนร่วมในโครงการ “Clean Food Good Taste” ระหว่าง เพศ การศึกษา ภูมิฐานะ ประเภทของร้านค้า การได้รับการอบรมของผู้ประกอบการ/พนักงาน การเป็นสมาชิกของชมรมฯ และพื้นที่ดำเนินการมีผลต่อผู้บริโภค ส่วนใหญ่จะรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นอาหารตามสั่งในมือกลางวัน โดยจะเลือกร้านอาหาร/แผงลอยที่สะอาด มีความรู้เรื่องสุขลักษณะการประกอบอาหาร ส่วนใหญ่รู้จักป้ายสัญลักษณ์ “Clean Food Good Taste” ทราบข้อมูลข่าวสารจากสื่อโทรทัศน์ และต้องการใช้บริการในร้านอาหารที่มีป้ายสัญลักษณ์ “Clean Food Good Taste” แต่ไม่ทุกครั้งที่ได้รับประทานนอกบ้าน นอกจากนี้ยังต้องการให้ราชการดูแลความสะอาดของอาหารด้วยการออกตรวจควบคุมร้านอาหารให้สะอาดและอยากให้มีการประชาสัมพันธ์ป้าย “Clean Food Good Taste” ให้มากขึ้น ส่วนเจ้าหน้าที่ส่วนใหญ่เห็นด้วยกับโครงการฯ “Clean Food Good Taste” แต่ไม่ยอมรับการสุ่มตรวจทุก 2 เดือน คิดเห็นว่าการประชาสัมพันธ์จะทำให้โครงการประสบความสำเร็จ ส่วนปัญหาอุปสรรค คือ เจ้าหน้าที่ไม่เพียงพอ ขาดการประสานงานและส่วนร่วมในการวางแผนระหว่างหน่วยงาน และผู้บริหารไม่ให้ความสำคัญและขาดความมุ่งมั่นจริงจังต่อโครงการ “Clean Food Good Taste”



นพมาศ บุญบรรณ (2547) ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเข้าร่วม โครงการอาหารปลอดภัยของผู้ประกอบการจังหวัดยะลา โดยใช้แบบสอบถามผู้จำหน่ายอาหารสดในเขตเทศบาลยะลา 150 ราย พบว่า 1) ทศนคติของผู้ประกอบการว่าการได้ป้าอาหารปลอดภัยทำให้ 1.1) ลูกค้าเชื่อถือเพิ่มขึ้น 1.2) ขายของได้มากขึ้น และ 1.3) ค่าใช้จ่ายสูงขึ้น นอกจากนี้ยังพบว่า 2) ความเชื่อต่ออุปสรรคในการเข้าร่วมโครงการ 2.1) ความไม่มั่นใจในสินค้าว่าจะผ่านการตรวจสอบคุณภาพ 2.2) การไม่รู้สถานที่ติดต่อและ 2.3) ไม่รู้ว่าตนเองมีส่วนเกี่ยวข้องกับโครงการอาหารปลอดภัยเป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเข้าร่วมโครงการอาหารปลอดภัยของผู้ประกอบการ

จรูญศักดิ์ มุสิกมาศ (2547) ศึกษาประเมินผลงานสุขาภิบาลอาหารในแผนพัฒนาการ สาธารณสุข ฉบับที่ 8 โดยใช้รูปแบบ CIPP Model โดยการสำรวจข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมในกลุ่มผู้บริหารงาน ผู้ปฏิบัติงาน ผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้บริโภค ในเขตเทศบาลเป็นหลัก 15 เทศบาลทั่วประเทศ วิเคราะห์ข้อมูลจากการสุ่มเลือกผู้บริหารทั่วประเทศ 30 คน ผู้ปฏิบัติงานในระดับต่าง ๆ 64 คน ผู้ประกอบการค้าอาหาร 425 คน และผู้บริโภค 503 คน พบว่า เกิดวิกฤติทางเศรษฐกิจปี 2541 ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงระบบการบริหารราชการ โดยเฉพาะราชการส่วนท้องถิ่นมีผลต่อการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหาร มีการประกอบอาชีพการค้าอาหารเพิ่มมากขึ้น จากจำนวนร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเพิ่มมากขึ้น ในขณะที่ประชาชนและผู้ประกอบการมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร แต่ละเลเยต่อพฤติกรรมที่ดีด้านสุขาภิบาลอาหาร กิจกรรมเสริมที่เอื้อต่อความสำเร็จคือการรณรงค์ประชาสัมพันธ์งานผ่านกิจกรรมโครงการต่าง ๆ โดยเฉพาะโครงการ Clean Food Good Taste ที่ส่งผลต่อเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวจึงเป็น โอกาสที่สำคัญ ส่วนของการบริหารงบประมาณมีการบริหารจากส่วนกลางและส่วนภูมิภาคยังนับว่าไม่เพียงพอ การผลักดันงานยังต้องประสบปัญหาจากเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบมีจำนวนน้อยและความรับผิดชอบงานของหน่วยงานมาก ในขณะที่มีการพัฒนาเทคโนโลยีสนับสนุนการดำเนินการได้ดีมาก ซึ่งมีภาคีสนับสนุนจากภาคเอกชนร่วม อีกทั้งภาคีหน่วยงานภาครัฐอื่น ๆ ที่ร่วมสนับสนุนเช่นกัน กิจกรรมหลัก ๆ ของงานสุขาภิบาลอาหารส่วนใหญ่ได้มีแผนงาน/โครงการปฏิบัติในส่วนกลางและภูมิภาค ในขณะที่พื้นที่ยังมีการปฏิบัติกิจกรรมเดิม ๆ มีความต้องการการพัฒนา ศักยภาพและความรู้จากพื้นที่เพิ่มขึ้น การดำเนินงานปลายแผนฯ 8 มีการบูรณาการ หรือมีภาคีร่วมดำเนินงานและกระจายกิจกรรมหลาย ๆ กิจกรรมให้องค์กรราชการส่วนท้องถิ่นรับผิดชอบตามบทบัญญัติของกฎหมาย การควบคุมกำกับและประเมินในผลลัพธ์ (Outcome) ยังมีน้อยแต่ความสำเร็จของงานจะวัดด้วยกิจกรรมสำเร็จตามเป้าหมาย (Output)

สรุปจากเอกสารทางวิชาการที่หน่วยงานหรือบุคคลต่าง ๆ ได้ทำการศึกษามาข้างต้นสรุปได้ว่าสถานการณ์ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของประชาชนยังอยู่ในสถานะที่ยังมีปัญหายอยู่มาก เห็นได้จากการศึกษาของ วิไลลักษณ์ แสงคุณ (2533) ศศิธร เทียนถนอม (2534)

บุญศรี เล้าหภูมิ และคณะ (2539) จารุรัตน์ วุฒิวรศิริ (2539) อัมพวัลย์ วิศวรรัตน (2540) สุชาดา สารบุญ และคณะ (2545) จริญญาศักดิ์ มุสิกมาศ (2547) พบว่า ประชาชนส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นอาหารตามสั่งในมือเที่ยง โดยให้ความสำคัญกับรสชาติความอร่อย ความสะดวกสบายในการเดินทางและความประทับใจในเนื้อหาการโฆษณาทางโทรทัศน์เกี่ยวกับการเตรียมอาหาร/ภาชนะใส่อาหาร แต่ให้ความสำคัญของความสะอาดของอาหารเป็นอันดับรองลงมา แม้ผู้บริโภคจะมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารก็ตาม แต่ยังคงขาดความตระหนัก ขาดการยอมรับและยังไม่ปฏิบัติตนในการเลือกบริโภคอาหารที่มีความสะอาดถูกหลักอนามัย แม้ว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ทราบข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับป้ายสัญลักษณ์ “Clean Food Good Taste” จากสื่อโทรทัศน์ นอกจากนี้ผู้ประกอบการแม้มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร แต่ละเลยต่อพฤติกรรมที่ดีด้านสุขาภิบาลอาหาร เห็นได้จากการศึกษาของ จริญญาศักดิ์ มุสิกมาศ (2547) ในส่วนของผู้ประกอบการจำหน่ายวัตถุดิบในการจำหน่ายอาหารยังมีการใช้สารห้ามปนเปื้อนในอาหารในสัดส่วนสูง ทราบได้จากการศึกษาของ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (2542) ว่ามีแนวโน้มการใช้สารปนเปื้อนสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องโดยตรวจพบสารฆ่าแมลงในผักสดและถั่วงอกปนเปื้อนสารฟอกขาว อีกทั้ง การศึกษาของนพมาศ นุชบรรณ (2547) ผู้ประกอบการอาหารเห็นว่า การได้ป้ายอาหารปลอดภัยแม้จะทำให้ลูกค้าเชื่อถือเพิ่มขึ้น ขายของได้มากขึ้น แต่ก็ทำให้ค่าใช้จ่ายสูงขึ้นเช่นกัน อีกทั้งผู้ประกอบการยังไม่มั่นใจในสินค้าที่จะผ่านการตรวจสอบคุณภาพ ไม่รู้สถานที่ติดต่อขอคำแนะนำในการขอปรับปรุงอาหารที่จำหน่ายให้มีความสะอาดปลอดภัยแก่ผู้บริโภค นอกจากนี้ผู้ประกอบการยังไม่ทราบว่าตนเองมีส่วนเกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในอาหารหรือไม่ และเกี่ยวข้องอย่างไร ในส่วนการจัดการโครงการอาหารสะอาดฯ ยังพบปัญหาอุปสรรคหลายประการ ทราบได้จากการศึกษาของ สุชาดา สารบุญและคณะ (2545) จริญญาศักดิ์ มุสิกมาศ (2547) ว่ามีกำลังเจ้าหน้าที่ ผู้ปฏิบัติงานไม่เพียงพอ อีกทั้งหน่วยงานระดับปฏิบัติการมีภาระงานในความรับผิดชอบ และต้องการพัฒนา ศักยภาพและความรู้ให้มากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังขาดการประสานงาน และการมีส่วนร่วมในการวางแผนระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และผู้บริหารไม่ให้ความสำคัญและขาดความมุ่งมั่นจริงจังต่อโครงการฯ การควบคุมกำกับและประเมินในผลลัพธ์ยังมีน้อย แต่ความสำเร็จของงานจะวัดด้วยกิจกรรมสำเร็จตามเป้าหมายเป็นหลัก