

แบบรายการประกอบคำขอประเมินผลงาน
ผลงานที่เป็นผลการดำเนินงานที่ผ่านมา

เรื่อง การสำรวจสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารและน้ำ
ในตลาดนัดของจังหวัดศรีสะเกษ ปี 2555

ของ

ชื่อ นางวรรณสิริ ปทุมวัน

ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพ

ระดับ ชำนาญการ

(เดิมตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพ

ระดับ 6 ว.)

ตำแหน่งเลขที่ 2173

กลุ่มงาน/ฝ่าย กลุ่มการพยาบาล

สำนัก/กอง/ศูนย์ ศูนย์อนามัยที่ 7 อุบลราชธานี

กรมอนามัย

เพื่อให้ได้รับเงินประจำตำแหน่ง
สำหรับตำแหน่งประเภทวิชาการระดับชำนาญการ

สารบัญ

หน้า

ผลงานที่เป็นผลการดำเนินงานที่ผ่านมา

1. ชื่อผลงาน	1
2. ระยะเวลาที่ดำเนินการ	1
3. สัดส่วนของผลงานในส่วนที่ตนเองปฏิบัติ	1
4. ผู้ร่วมจัดทำผลงาน	1
5. บทคัดย่อ	1
6. บทนำ	1
7. วัตถุประสงค์	3
8. วิธีการดำเนินงาน/วิธีการศึกษา/ขอบเขตงาน	3
9. ผลการดำเนินงาน/ผลการศึกษา	4
10. การนำไปใช้ประโยชน์	5
11. ความยุ่งยากในการดำเนิน/ปัญหา/อุปสรรค	5
12. ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป	5
13. กิตติกรรมประกาศ	6
14. เอกสารอ้างอิง	6

ข้อเสนอแนวคิด/วิธีการ เพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

1. ชื่อผลงานเรื่อง	9
2. ระยะเวลาที่ดำเนินการ	9
3. สรุปเค้าโครงเรื่อง	9
3.1 หลักการและเหตุผล	9
3.2 บทวิเคราะห์/แนวคิด/ข้อเสนอ	10
3.3 ผลที่คาดว่าจะได้รับ	12
3.4 ตัวชี้วัดความสำเร็จ	12

ผลงานที่เป็นผลการดำเนินงานที่ผ่านมา

1. ชื่อผลงานเรื่อง การสำรวจสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารและน้ำในตลาดนัดของจังหวัดศรีสะเกษปี 2555
2. ระยะเวลาที่ดำเนินการ เดือนเมษายน ถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2555
3. สัดส่วนของผลงานในส่วนที่ตนเองปฏิบัติ 100 %
4. ผู้ร่วมจัดทำผลงาน -
5. บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้ เป็นการศึกษาแบบวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) เพื่อสำรวจสุขาภิบาลอาหารและน้ำในตลาดนัด การตรวจหาเชื้อในตัวอย่างอาหาร น้ำ และตรวจหาเชื้อในมือของผู้สัมผัสอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล ในตลาดนัดของจังหวัดศรีสะเกษ ปี 2555 จำนวน 5 แห่ง ระหว่างเดือนเมษายน ถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2555 โดยสำรวจสุขลักษณะด้านกายภาพของตลาดนัด แผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ตรวจหาเชื้อในตัวอย่างอาหารและน้ำ ตรวจหาเชื้อในมือของผู้สัมผัสอาหาร และวัดระดับความรู้ผู้สัมผัสอาหารหลังการให้ความรู้ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษา พบว่า สุขลักษณะด้านกายภาพของตลาดนัดทั้งหมดจำนวน 5 แห่ง พบว่า ด้านกายภาพส่วนที่มีการดำเนินการถูกต้องมากที่สุด คือ มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน ร้อยละ 80.0 ผลการสำรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารที่ผ่านเกณฑ์ 5 อันดับแรก เรียงจากมากไปน้อย คือ อันดับหนึ่ง ข้อ (5) เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามจับ หรือมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ ถูกต้อง ร้อยละ 100.0 อันดับสอง ข้อ (1) แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงอย่างน้อย 60 ซม. ถูกต้อง ร้อยละ 96.0 อันดับสาม ข้อ (3) สารปรุงแต่งอาหารต้องมีเลขสารบบอาหาร ถูกต้อง ร้อยละ 92.0 อันดับสี่ข้อ (11) ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ถูกต้อง ร้อยละ 91.3 และอันดับห้า ข้อ (9) มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด ถูกต้อง ร้อยละ 84.0 ผลการตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหารและน้ำ พบว่า พบเชื้อในตัวอย่างอาหาร ร้อยละ 48.5 และในตัวอย่างน้ำ ร้อยละ 45.5 ผลการตรวจหาเชื้อในมือของผู้สัมผัสอาหาร 49 คน พบเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ 46.9 และ พบเชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส ร้อยละ 14.3 ผลการวัดระดับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารและน้ำของผู้สัมผัสอาหารหลังการให้ความรู้ พบว่าส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับดี จำนวน 42 คน ร้อยละ 85.71 และมีความรู้อยู่ในระดับปานกลาง จำนวน 7 คน ร้อยละ 14.29

จากการศึกษาสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารและน้ำในตลาดนัด 5 แห่งของจังหวัดศรีสะเกษ ต้องมีการพัฒนาและปรับปรุงให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด โดยเฉพาะเรื่องการจัดการระบบบำบัดและระบายน้ำ การทำความสะอาดจุดเสี่ยงหรือแหล่งสะสมสิ่งสกปรก และการเฝ้าระวัง แนะนำอย่างสม่ำเสมอ เพื่อผลักดันให้สถานที่จำหน่ายอาหารพัฒนาสุขลักษณะให้ผ่านมาตรฐาน และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ความปลอดภัยด้านอาหารแก่ผู้บริโภค ให้ผู้บริโภคมีความรู้ สามารถที่จะเลือกซื้อ เลือกสถานที่รับประทานอาหารที่ถูกสุขลักษณะ และมีความตระหนักถึงอันตรายของโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

6. บทนำ

หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมอนามัย ได้มีการดำเนินงานตามนโยบายความปลอดภัยด้านอาหารที่กำหนดให้ ปี 2547 เป็นปีแห่งความปลอดภัยและผลักดันให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก ด้วยการให้ความสำคัญกับตลาดสด ซึ่งเป็น

สถานที่ที่จัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่พักผ่อนเพื่อจำหน่ายสินค้าทุกประเภท เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารที่มีสภาพสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสี้ง่าย เป็นศูนย์กลางสินค้าสำหรับให้ประชาชนในการจับจ่ายเลือกซื้อสินค้าทั้งอุปโภคและบริโภค แต่สภาพของตลาดในปัจจุบันมักมีสภาพแวดล้อมไม่ถูกสุขลักษณะ อาทิเช่น แม่ค้ำวางสินค้าไม่เป็นระเบียบ วางบนพื้นถนนข้างหรือบนพื้นข้างทางเดินและบริเวณที่มีสภาพน้ำเสียขัง มีมูลฝอย มีทางระบายน้ำและทางเดินสัตว์ มีแมลงพาหะนำโรคชุกชุม มีสารปนเปื้อนในอาหาร เป็นต้น สภาพเหล่านี้อาจมีการปนเปื้อนสู่อาหาร ซึ่งส่งผลกระทบต่อประชาชนอย่างกว้างขวาง กรมอนามัย จึงได้มีนโยบายพัฒนายกระดับตลาดสด รวมทั้งร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารขึ้น เพื่อพัฒนาให้ได้มาตรฐาน สะอาดปลอดภัย ช่วยคุ้มครองผู้บริโภค สำหรับการพัฒนาตลาดสด ได้เริ่มดำเนินการพัฒนาตลาดประเภทที่ 1 จนสามารถผ่านเกณฑ์ของกรมอนามัยเป็นตลาดสดน่าซื้อ ระดับดี หรือระดับดีมาก การพัฒนายังคงเป็นไปอย่างต่อเนื่องและมีแนวโน้มที่ดีขึ้น แต่ยังคงมีตลาดอีกประเภทหนึ่งที่ยังคงเป็นปัญหาและยังไม่ได้มีการพัฒนาปรับปรุง นั่นคือตลาดนัดหรือตลาดประเภทที่ 2 ซึ่งหมายถึงตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคารตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 ซึ่งตลาดนัดในปัจจุบันมีอยู่มากมายทั้งเขตเมืองและเขตชนบท นับได้ว่าเป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินชีวิตของคนในชุมชน มีสินค้าให้เลือกซื้อหลากหลายไม่ว่าจะเป็นอาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ เสื้อผ้า สิ่งของเครื่องใช้ รวมไปถึงสินค้านานาชนิด จึงเป็นสาเหตุให้สินค้าในตลาดนัดอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนได้โดยง่าย โดยเฉพาะสินค้าประเภทอาหาร หากไม่มีการควบคุมดูแลอาจทำให้อาหารที่ให้บริการประชาชน เกิดความสกปรก หรือปนเปื้อนเชื้อโรค พยาธิ หรือสารเคมีที่เป็นพิษ อันเนื่องมาจากความสกปรกของตัวอาหาร สุविทยาส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟไม่ถูกต้อง ความสกปรกของภาชนะอุปกรณ์ น้ำดื่ม น้ำใช้ รวมทั้งอาจเกิดจากความสกปรกของสถานที่ ห้องน้ำ ห้องส้วม เป็นต้น เมื่อประชาชนรับประทานอาหารนั้นเข้าไป ย่อมก่อให้เกิดการเจ็บป่วย และเป็นอันตรายต่อสุขภาพในทันที (สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย,2554)

จากการสำรวจสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารในตลาดนัด โดยกรมอนามัยในปี 2553 ซึ่งสุ่มสำรวจตลาดนัด 130 แห่ง โดยเก็บตัวอย่างอาหารสดและอาหารพร้อมบริโภค จำนวน 3,073 ตัวอย่าง พบว่ามีสารเคมีและแบคทีเรียปนเปื้อนรวม 722 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 23.49 โดยเป็นตัวอย่างที่ตรวจสอบด้านเคมี จำนวน 2,029 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 331 ตัวอย่าง หรือร้อยละ 16.31 ซึ่งพบว่ามีสารฟอกขาวที่ปนเปื้อนมากที่สุด ถึงร้อยละ 33.33 รองลงมาคือ สารกันรา ฟอรัมาลิน และบอแรกซ์ ตามลำดับ โดยพบในอาหารประเภทหน่อไม้ดอง ผักกาดดอง ชিংหั่นฝอย และผลไม้ดองต่าง ๆ นอกจากนี้ยังพบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ 391 ตัวอย่าง จากตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ 1,044 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 37.45 และในปี 2554 ได้มีการสุ่มตรวจอาหารในตลาดนัดเพื่อหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม 561 ตัวอย่าง พบเชื้อ 124 ตัวอย่าง ร้อยละ 22.1 ภาชนะสัมผัสอาหาร 25 ตัวอย่างพบเชื้อ 8 ตัวอย่าง ร้อยละ 32.0 มีผู้สัมผัสอาหาร 159 ตัวอย่าง พบเชื้อ 49 ตัวอย่าง ร้อยละ 30.8 ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างชนิดอาหาร เพื่อตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวนทั้งหมด 398 ตัวอย่าง พบเชื้อจำนวน 94 ตัวอย่าง ร้อยละ 23.6 และในปี 2555 พบว่า ผลการตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่มในตลาดนัด 1,736 ตัวอย่าง พบเชื้อ 483ตัวอย่าง ร้อยละ 27.82 มีผู้สัมผัสอาหาร 663 ตัวอย่าง พบเชื้อ 241 ตัวอย่าง ร้อยละ 36.35 ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างชนิดอาหาร เพื่อตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวนทั้งหมด 1,638 ตัวอย่างพบเชื้อจำนวน 460 ตัวอย่าง ร้อยละ 28.08 สารปนเปื้อนเหล่านี้ อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค ทั้งแบบเฉียบพลันหรือเรื้อรัง หากมีการรับประทานเป็นจำนวนมากจะเกิดการเจ็บป่วยแบบเฉียบพลันคือ มีอาการปวดท้อง ท้องเสีย คลื่นไส้ อาเจียน เช่น อหิวาตกโรค อาหารเป็นพิษ แต่หากรับประทานอย่างต่อเนื่องก็จะเกิดการสะสมส่งผลให้ป่วยเป็นโรคไตอักเสบ ไตวาย หรือโรคมะเร็งตามมา (สุวิทย์ คนสมบูรณ์,2554)

จากความสำคัญของตลาดที่มีผลต่อการดำรงชีวิตของคนในชุมชน หากอาหารที่จำหน่ายในตลาดมีการปนเปื้อนจะทำให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน ดังนั้นศูนย์อนามัยที่ 7 อุบลราชธานี กรมอนามัย ในฐานะที่เป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบดำเนินงานตามนโยบายความปลอดภัยด้านอาหารและน้ำ ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ในส่วนของสถานประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยแก่ประชาชน จากการดำเนินงานที่ผ่านมาจะเห็นได้ว่าในปัจจุบันร้านจำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร รวมทั้งตลาดประเภทที่ 1 มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานที่ กรมอนามัยกำหนด ซึ่งทั้งประเทศมียอดสะสมของสถานประกอบกิจการที่ได้มาตรฐานสูงมากกว่าร้อยละ 80 แต่ ตลาดนัด หรือตลาดประเภทที่ 2 นั้นยังไม่มีมีการสำรวจฐานข้อมูลไม่มีระบบรายงาน ไม่มีเกณฑ์มาตรฐานในการพัฒนา และยังไม่ได้รับการพัฒนาอย่างจริงจัง ผู้ศึกษาจึงสนใจศึกษาสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำในตลาดนัดของจังหวัดศรีสะเกษ เพื่อจะได้รับรู้สถานการณ์ของปัญหาที่เป็นปัจจุบัน พร้อมนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการกำหนดเครื่องมือ ซึ่งสถานการณ์ ช่วยในการตัดสินใจ และควบคุมความเสี่ยงของอาหารและน้ำในตลาดนัดให้สะอาดปลอดภัยและรักษามาตรฐานให้ยั่งยืนตลอดไป

7. วัตถุประสงค์ เพื่อสำรวจสุขาภิบาลอาหารและน้ำในตลาดนัดจังหวัดศรีสะเกษ

วัตถุประสงค์เฉพาะ

1. เพื่อสำรวจสุขลักษณะด้านกายภาพของตลาดนัด
2. เพื่อสำรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
3. เพื่อตรวจหาเชื้อในตัวอย่างอาหารและน้ำ
4. เพื่อตรวจหาเชื้อในมือของผู้สัมผัสอาหาร

8. วิธีการดำเนินงาน/วิธีการศึกษา/ขอบเขตงาน

รูปแบบการศึกษา วิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research)

ตัวอย่าง

- | | |
|--------------------------------|--------------------|
| 1) ตลาดนัด | จำนวน 5 แห่ง |
| 2) แผงลอยจำหน่ายอาหาร | จำนวน 25 แผง |
| 3) ผู้สัมผัสอาหาร | จำนวน 49 คน |
| 4) อาหาร | จำนวน 103 ตัวอย่าง |
| 5) น้ำดื่ม น้ำแข็ง เครื่องดื่ม | จำนวน 11 ตัวอย่าง |

เกณฑ์ในการคัดเลือกพื้นที่ในการศึกษาประชากรและตัวอย่าง

1) ประชากรที่ศึกษามีการคัดเลือกโดยการเลือกแบบสุ่มอย่างง่าย (Simple Random Sampling) จากจังหวัดในพื้นที่รับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 7 อุบลราชธานี จำนวน 7 จังหวัด ได้แก่ อุบลราชธานี อำนาจเจริญ ยโสธร ศรีสะเกษ มุกดาหาร นครพนม และสกลนคร โดยทำการจับสลาก มา 1 จังหวัด ผลคือได้จังหวัดศรีสะเกษ

2) การคัดเลือกตัวอย่าง เป็นการเลือกแบบเจาะจง คือ เลือกตลาดนัดที่มีการขออนุญาตจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ของจังหวัดศรีสะเกษ มีจำนวนเพียง 5 แห่ง จึงทำการสำรวจทั้งหมด และในจำนวน ตลาดนัดทั้ง 5 แห่งนี้ จะทำการตรวจประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ขายภายในตลาดโดยใช้แบบตรวจ แผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารพร้อมกับตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหารและน้ำ และมือของผู้สัมผัสอาหาร (ยกเว้นการตรวจภาชนะเนื่องจากมีข้อจำกัดด้านสถานที่ในการขาย) โดยใช้เกณฑ์ในการคัดเลือกคือ ต้องเป็นแผงลอยที่มีประเภทของอาหารที่หลากหลาย เช่น อาหารประเภทผัดทอด แกง ต้ม นึ่ง ของหวาน ฯลฯ และมีน้ำดื่ม น้ำแข็ง หรือเครื่องดื่มจำหน่ายหรือมีไว้เพื่อบริการด้วย สำหรับมือ ผู้สัมผัสอาหารจะตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และเชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส แผงลอยละ 2 คน หาก

มีผู้สัมผัสอาหาร 1 คน ก็ให้ตรวจ 1 คน จากเกณฑ์ในการคัดเลือกที่ได้กล่าวมา จึงได้ตลาดนัด จำนวน 5 แห่ง แผงลอยในตลาดนัดๆละ 5 แผง รวมเป็น 25 แผง และมีผู้สัมผัสอาหาร 49 คน

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ประสานงานกับผู้รับผิดชอบงานอาหารของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดศรีสะเกษเพื่อขอความร่วมมือในการประสานตลาดนัด ซึ่งเป็นเป้าหมายเพื่อเก็บตัวอย่างอาหาร

2. ซักซ้อมความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอน วิธีการเก็บตัวอย่างอาหารและวิเคราะห์ตัวอย่างแก๊สที่ทีมงาน ประกอบด้วยผู้ศึกษาและผู้รับผิดชอบงานอาหารของศูนย์อนามัยที่ 7 อุบลราชธานี จำนวน 2 คน

3. ประเมินแผงลอยโดยใช้แบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร (ภาคผนวก)

๔. ดำเนินการเก็บตัวอย่าง โดยเลือกเก็บตัวอย่างที่วางจำหน่ายในแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดนัด ซึ่งเป็นเป้าหมายให้ครอบคลุมทุกแผง และประเภทอาหารที่เก็บต้องมีความหลากหลาย เช่น อาหารประเภทแกง ผัด นึ่ง ทอด ฯลฯ ซึ่งในการเก็บตัวอย่างอาหารจะเลือกจากลักษณะของการขาย และประเภทของอาหารที่ขาย หากเหมือนกันจะสุ่มมาเพียง 2 ร้าน และหากไม่เหมือนกันจะสุ่มตรวจทุกร้านและทุกชนิด ให้ครบ 5 แผง

๕. ตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างที่เก็บมาโดยใช้น้ำยา อ 13 และ อ 14

๖. บันทึกข้อมูลประเภทอาหาร ชื่ออาหาร ตัวอย่าง และผลการตรวจวิเคราะห์ลงในแบบสำรวจการปนเปื้อนของอาหาร และมีของผู้สัมผัสอาหาร

9. ผลการดำเนินงาน/ผลการศึกษา

๑) ผลการสำรวจสุขลักษณะด้านกายภาพของตลาดนัด

พบว่า ด้านกายภาพ ส่วนที่มีการดำเนินการถูกต้องมากที่สุด คือ มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน ร้อยละ 80.0 ที่ไม่ถูกต้องมากที่สุด คือ มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดอย่างเพียงพอ และมีทางระบายน้ำจากจุดที่มีที่ล้าง โดยเป็นรางแบบเปิด ทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีความลาดเอียง ระบายน้ำได้สะดวก มีตะแกรงดักมูลฝอย ก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งน้ำสาธารณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญ ร้อยละ 100.0 รองลงมาคือ การจัดวางสินค้าในตลาด มีการจัดวางเป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ แยกเป็นอาหารสด อาหารแปรรูป อาหารปรุงสำเร็จ และประเภทสินค้าที่ไม่ใช่อาหาร และที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จไม่ถูกต้องร้อยละ 80.0

๒) ผลการสำรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

พบว่า ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของตลาดนัดที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 5 อันดับแรก เรียงจากมากไปน้อย คือ อันดับหนึ่ง ข้อ 6 น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้น 60 ซม. ที่ตักมีด้ามยาว ต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่กับน้ำแข็งไม่ถูกต้อง ร้อยละ 100.0 รองลงมา ข้อ 10 ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ไม่ถูกต้อง ร้อยละ 75.0 อันดับสาม ข้อ 2 อาหารปรุงมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลง นำโรค ร้อยละ 72.0 อันดับสี่ ข้อ 8 ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ไม่ถูกต้อง ร้อยละ 55.0 และอันดับห้า ข้อ 4 น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ ไม่ถูกต้อง ร้อยละ 47.0

๓) ผลการตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหารและน้ำ

พบว่า ตัวอย่างน้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม ตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ 45.5 โดยพบในน้ำแข็ง และน้ำดื่ม ร้อยละ 60.0 และร้อยละ 50.0 ตามลำดับ ในส่วนการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย คิดเป็นร้อยละ 48.5

๔) ผลการตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียและสแตปฟีโลคอคคัส ออเรียสในมือของผู้สัมผัสอาหาร

พบว่า พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ 46.9 และพบเชื้อและสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส ร้อยละ 14.3

5) การวัดผลความรู้และระดับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารและน้ำของผู้สัมผัสอาหาร

ผลการวัดความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารและน้ำ โดยการทำแบบทดสอบความรู้รายบุคคล เป็นแบบตอบ ถูกผิด จำนวน 12 ข้อ ข้อคำถามที่ผู้สัมผัสอาหารตอบถูกมากที่สุด ร้อยละ 100.0 คือ ข้อ (1) แผงลอยจำหน่ายอาหารของท่านต้องสะอาดและสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ข้อ (3) ท่านควรเลือกใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) และต้องไม่หมดอายุ มาใช้ปรุงอาหาร ข้อ (5) หากท่านมีการจำหน่ายเครื่องดื่ม เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ ข้อ (7) ท่านควรล้างภาชนะด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ข้อ (9) ท่านควรรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัดทุกวัน และถังขยะควรมีฝาปิด ข้อ (10) ท่านควรแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมทุกครั้งที่ทำอาหาร และต้องซักผ้ากันเปื้อน หมวก หรือเน็ตคลุมผมทุกวันหลังใช้งาน ข้อ (11) ท่านต้องหมั่นล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ และควรใช้อุปกรณ์ เช่น ที่คีบอาหาร ถุงมือ ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกครั้ง และข้อ (12) หากท่านมีบาดแผลที่มีมือท่านต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิด ก่อนการสัมผัสอาหาร หรือหลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหารจนกว่าบาดแผลจะหาย

ระดับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารและน้ำของผู้สัมผัสอาหาร พบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับดี จำนวน 42 คน ร้อยละ 85.71 และมีความรู้อยู่ในระดับปานกลาง จำนวน 7 คน ร้อยละ 14.29

10. การนำไปใช้ประโยชน์

- 1) เป็นข้อมูลเพื่อใช้เป็นแนวทางในการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยที่เหมาะสมสำหรับอาหารและน้ำ
- 2) สามารถแก้ไขปัญหาการปนเปื้อนของอาหารและน้ำอย่างมีทิศทางและประสิทธิภาพ
- 3) มีข้อมูลเพื่อพัฒนาเพื่อจัดทำแนวทางในการป้องกันวางแก้ปัญหาด้านคุณภาพความปลอดภัยของอาหารและน้ำให้เหมาะสม

11. ความยุ่งยากในการดำเนินงานปัญหาอุปสรรค

- 1) การศึกษาครั้งนี้ มีข้อจำกัดในการเลือกพื้นที่และมีกลุ่มตัวอย่างน้อย ซึ่งอาจจะมีผลกับการศึกษาที่ได้ควรมีการศึกษาประชากรกลุ่มตัวอย่างที่หลากหลาย ได้แก่ มาจากหลายสถานที่เช่นต่างตำบลต่างอำเภอเพื่อให้ได้ข้อมูลที่สามารถอ้างอิงไปยังกลุ่มประชากรได้
- 2) การศึกษาครั้งนี้ มีระยะเวลาการเก็บข้อมูลในการศึกษาน้อย เนื่องจากมีข้อจำกัดการใช้งานให้เสร็จในช่วงเวลาดังกล่าว จึงอาจได้ข้อมูลที่นำมาใช้ประโยชน์ไม่เพียงพอ

12. ข้อเสนอแนะในการทำการศึกษาต่อไป

- 1) ผลการศึกษาครั้งนี้ สามารถใช้เป็นแนวทางในการดำเนินการปรับปรุงในตลาดนัดที่มีลักษณะคล้ายกัน และนำไปประเด็นที่ยังขาดไปเสริมให้เกิดประสิทธิผลมากขึ้น
- 2) การศึกษาในการตลาดนัด อาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย ควรมีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ทราบถึงแนวโน้มและทิศทางการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับผลกระทบด้านสุขาภิบาลอาหาร
- 3) การศึกษาด้านสุขาภิบาลอาหารและเครื่องดื่มฯ ที่มีผลต่อสุขภาพ มีจำนวนไม่มากนัก อีกทั้งการศึกษาที่มีอยู่นั้น เป็นหลักฐานทางวิชาการเป็นข้อมูลเชิงปริมาณไม่สามารถอ้างอิงและสรุปไปยังประชากรได้ ดังนั้น ควรมีการศึกษาผลกระทบของการตลาดนัด อาหารและเครื่องดื่มฯ ที่มีผลต่อสุขภาพให้เพิ่มมากขึ้น

13. กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาสำเร็จลงได้ด้วยความกรุณา ของผู้อำนวยการ ศูนย์อนามัยที่ 7 อุบลราชธานี ให้การสนับสนุน ด้านนโยบายและงบประมาณ นางไฉไล ช่างดำ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ หัวหน้ากลุ่มอนามัย สิ่งแวดล้อมผู้ให้คำแนะนำทั้งด้านวิชาการ ทักษะการลงพื้นที่ การประสานงานและใช้เวลาแก่ข้าพเจ้า ขอขอบคุณ ทีมที่ปรึกษาด้านงานวิจัยและการเขียนเอกสารวิชาการ นางศุภลักษณ์ ธนธรรมสถิต นายเรืองยศ บุญภักดี นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ และนางสาวฐิติรัตน์ ภาวะสุทธิพงษ์ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ตลอดจน นักวิชาการสาธารณสุขและพยาบาลวิชาชีพ กลุ่มอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ 7 อุบลราชธานี ที่ให้ คำปรึกษา คำแนะนำและคำชี้แนะเกี่ยวกับเครื่องมือ การเก็บข้อมูล คอยผลักดันข้าพเจ้าและให้คำแนะนำที่เป็น ประโยชน์ รวมทั้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดศรีสะเกษ เจ้าของพื้นที่ลงเก็บข้อมูล คณะทำงานที่ให้ความร่วมมือ เป็นอย่างดีเยี่ยม ที่สนับสนุนการออกเก็บข้อมูลและร่วมเป็นทีมในการจัดประชุมชี้แจงการดำเนินงานจนประสบ ความสำเร็จอย่างยิ่ง สุดท้ายนี้ พ่อค้าแม่ค้ากลุ่มตัวอย่าง ในตลาดนัด 5 แห่ง ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างและให้ข้อมูลใน การศึกษาเป็นอย่างดี

14. เอกสารอ้างอิง

- กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, (2548). **การศึกษาการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ใน เครื่องดื่ม ที่จำหน่ายในศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้า, กระทรวงสาธารณสุข ดาริวรรณ เศรษฐีธรรม และภักวัญญู จันทรา,(2557).บทบาทของอสม.ต่อการปรับปรุงสุขลักษณะ ของ แผงลอยจำหน่ายอาหาร ในอำเภอภูมถวา จังหวัดอุดรธานี.สาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี พิมพ์เพื่อ พรเฉลิมพงศ์.ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร**
<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1127/coliform>.
เมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม 2557
- พิมพ์เพื่อ พรเฉลิมพงศ์.**วิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ .สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ถนน ฉลองกรุง เขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร**
<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1197/staphylococcus-aureus>
เมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม 2557
- มนัส เทพรัักษ์ และคมวุฒิ ธรรมสาร,(2550) .**ศึกษาสถานการณ์การปนเปื้อน E.coli และ Coliform ของเนื้อสุกรในพื้นที่จังหวัดพัทลุง.สาธารณสุขจังหวัดพัทลุง**
- วารุณี เพโร (2556). **สุขภาวะกับการเป็นตลาดของภาษีเจริญ การวิจัยเพื่อพัฒนาพื้นที่สร้างสรรค์ต่อ สุขภาวะสุขภาพ: กรณี นาร่องเขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร.สำนักงานกองทุนสนับสนุน การสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)**
- วีระศักดิ์ สืบเสาะ.**วิชาอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์พัฒนาทรัพยากรการศึกษา.มหาวิทยาลัยมหาสารคาม**
<http://www.elearning.msu.ac.th/opencourse/0709%20307/page.html>
เมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม 2557
- ศูนย์ข้อมูลโรคติดต่อและพาหะนำโรค
http://webdb.dmsc.moph.go.th/ifc_nih/a_nih_1_001c.asp?info_id=210
เมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม 2557
- สุรวิทย์ คนสมบูรณ์(2554). **สถานการณ์สารเคมีปนเปื้อนในอาหาร 2550-2554.**
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย.
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย.(2555).**สถานการณ์การเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารในสถาน ประกอบการ 2554-2555.กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.**
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย.(2555).**สถานการณ์โรคติดต่อระบบทางเดินอาหารและน้ำ**

กรณีโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน อาหารเป็นพิษ และอหิวาตกโรค 2551-2555.
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

ขอรับรองว่า ผลงานดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับการคัดเลือก

(นางวรรณสิริ ปทุมวัน)

ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพ ระดับชำนาญการ

วันที่...../...../.....

ได้ตรวจสอบแล้วขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นถูกต้องตรงกับความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....

(นางบัวเรียน ศรีวัฒนสมบัติ)

ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพ ระดับชำนาญการ

วันที่...../...../.....

(ลงชื่อ).....

(นางประภาภรณ์ เพชรมาก)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ

ศูนย์อนามัยที่ 7 อุบลราชธานี

วันที่...../...../.....

(ลงชื่อ).....

(นายแพทย์ชัยพร พรหมสิงห์)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ 7 อุบลราชธานี

วันที่...../...../.....

แบบรายการประกอบคำขอประเมินผลงาน

ข้อเสนอแนวคิด/วิธีการ เพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

เรื่อง การศึกษาการพัฒนาตลาดนัดตามความต้องการของ
ผู้ประกอบการให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด
ของจังหวัดศรีสะเกษ ปี ๒๕๕๘

ของ

ชื่อ นางวรรณสิริ ปทุมวัน

ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพ ระดับ ชำนาญการ

(เดิมตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพ ระดับ 6 ว.)

ตำแหน่งเลขที่ 2173

กลุ่มงาน/ฝ่าย กลุ่มการพยาบาล

สำนัก/กอง/ศูนย์ ศูนย์อนามัยที่ 7 อุบลราชธานี

กรมอนามัย

เพื่อให้ได้รับเงินประจำตำแหน่ง
สำหรับตำแหน่งประเภทวิชาการระดับชำนาญการ

ข้อเสนอแนวคิด/วิธีการ เพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

1. **ชื่อผลงานเรื่อง** การศึกษาการพัฒนาตลาดนัดตามความต้องการของผู้ประกอบการให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัดของจังหวัดศรีสะเกษ ปี 2558
2. **ระยะเวลาที่ดำเนินการ** 1 ตุลาคม 2557 - 30 กันยายน 2558
3. **สรุปเค้าโครงเรื่อง**

3.1 หลักการและเหตุผล

เมืองไทยแข็งแรงเป็นแนวคิดเชิงยุทธศาสตร์ที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดจากแนวทางการดำเนินงานขององค์การอนามัยโลกขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการลดปัจจัยเสี่ยงเชิงพฤติกรรมสุขภาพและลดโรคที่เป็นปัญหาสาธารณสุขสำคัญของประเทศ โดยกำหนดเป้าหมายการดำเนินงานไว้ 5 ด้าน คือ การออกกำลังกาย การพัฒนาอารมณ์ การลดโรค อนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องร่วมมือกันพัฒนาตลาดนัดทั่วประเทศโดยใช้ยุทธศาสตร์การบูรณาการองค์ความรู้เทคโนโลยีภูมิทัศน์มาตรฐาน นโยบายทุกด้านที่เกี่ยวข้อง เพื่อกระตุ้นผู้ประกอบการตลาดให้เกิดการพัฒนาด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัย ความปลอดภัยของอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภคอย่างต่อเนื่องเพื่อส่งเสริมให้เกิดความร่วมมือของภาคีเครือข่ายในการพัฒนาตลาดนัดทั่วประเทศ และการรวมพลังสร้างสุขภาพอย่างต่อเนื่องเป็นเอกภาพ เพื่อสร้างกระแสความตื่นตัวแก่ประชาชนและผู้บริโภคในการสร้างสุขภาพ รู้จักเลือกจับจ่ายสินค้าในสถานที่ที่สะอาด ได้มาตรฐานและซื้อสินค้าที่ปลอดภัย

จากการสำรวจสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในตลาดนัดของจังหวัดศรีสะเกษ ปี 2555 พบว่า ผลการสำรวจสุขลักษณะด้านกายภาพของตลาดนัด ตลาดนัดที่สำรวจทั้งหมดจำนวน 5 แห่ง ด้านกายภาพ ส่วนที่มีการดำเนินการถูกต้องมากที่สุด คือ มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน ร้อยละ 80.0 ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดนัดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำแนกรายข้อ 5 อันดับแรก เรียงจากมากไปน้อย คือ อันดับหนึ่ง ข้อ (5) เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามจับ หรือมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ ถูกต้อง ร้อยละ 100.0 อันดับสอง ข้อ (1) แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงอย่างน้อย 60 ซม. ถูกต้อง ร้อยละ 96.0 อันดับสาม ข้อ (3) สารปรุงแต่งอาหารต้องมีเลขสารบบอาหาร ถูกต้อง ร้อยละ 92.0 อันดับสี่ ข้อ (11) ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ถูกต้อง ร้อยละ 91.3 และอันดับห้า ข้อ (9) มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด ถูกต้อง ร้อยละ 84.0 ผลการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหาร ตรวจพบเชื้อ ร้อยละ 45.5 ตรวจพบเชื้อในตัวอย่างน้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม ร้อยละ 45.5 ผู้สัมผัสอาหารทั้งหมด 49 คน พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ 46.9 และ พบเชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส ร้อยละ 14. ระดับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารและน้ำของผู้สัมผัสอาหารหลังการให้ความรู้รายบุคคลเป็นรายแผง พบว่าส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับดี ร้อยละ 85.71 และมีความรู้อยู่ในระดับปานกลาง จำนวน ร้อยละ 14.29

จากสภาพดังกล่าว ผู้ศึกษาจึงสนใจจะทำการศึกษาการพัฒนาตลาดนัดตามความต้องการของผู้ประกอบการให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัดของจังหวัดศรีสะเกษ ปี 2558 เป็นการศึกษานำร่อง การพัฒนาตลาดนัดโดยการศึกษาในรูปแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ให้ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องมาร่วมคิด วิเคราะห์ ปัญหา ความต้องการ การวางแผน การดำเนินการ และการสรุปบทเรียน ร่วมกันพัฒนาตลาดนัดสู่เกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำชื่อ โดยประยุกต์ใช้แนวคิดการมีส่วนร่วมของโคเฮ็น และอัทซอพ ประกอบด้วยการมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ มีส่วนร่วมในการดำเนินการ การมีส่วนร่วมรับผลประโยชน์ และมีส่วนร่วมในการควบคุมกำกับ ติดตาม ประเมินผลและกระบวนการวางแผนแบบมีส่วนร่วมโดยใช้เทคนิค AIC ซึ่งประกอบไปด้วยการสร้างความรู้

การสร้างแนวทางพัฒนา การสร้างแนวทางปฏิบัติ เพื่อให้สามารถพัฒนาตลาดไปสู่เกณฑ์เป้าหมายของตลาดนัด นำซื้อในด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม อาหารปลอดภัย และการคุ้มครองผู้บริโภค อย่างยั่งยืนและเป็นการขยายผลสู่ตลาดนัดแห่งอื่นต่อไป เพื่อให้ประชาชนได้รับอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และป้องกันโรคจากการปนเปื้อนของอาหาร

3.2 บทวิเคราะห์/แนวคิด/ข้อเสนอ

การกำจัดน้ำโสโครก น้ำโสโครกในตลาดสดมักเกิดจากการใช้น้ำในการล้างสินค้าที่จำหน่าย เช่น ล้างผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ปลา เป็นต้น ทำให้มีน้ำโสโครกมีเศษอาหาร ไขมัน ตะกอน เชื้อโรค และสิ่งสกปรกชนิดต่างๆ ปะปนกันอยู่มากมาย นอกจากนี้ การล้างตลาดสดในแต่ละวันก็ต้องใช้น้ำปริมาณมากเช่นกัน ดังนั้น การระบายน้ำโสโครกจึงต้องจัดทำให้เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ ถ้าจัดทำไม่เหมาะสมจะเกิดการหมักหมม มีกลิ่นเหม็น เป็นแหล่งเพาะพันธุ์แมลงและเชื้อโรค ทำให้ตลาดสดสกปรก เลอะเทอะไม่น่าดู ทำให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่อาหารที่จัดจำหน่าย และแพร่เชื้อโรคไปสู่ผู้บริโภคต่อไปได้

ภาคภูมิ องค์กรสุริยานนท์ (2542) กล่าวถึง รางระบายน้ำโสโครกในตลาดสด นิยมทำเป็นแบบเปิดต่อรูปตัววี หรือรูปตัวยู เพื่อช่วยให้การล้างทำความสะอาดทำได้ง่ายขึ้น และไม่เป็นที่หมักหมมของเศษอาหาร นอกจากนั้น นิยมปิดด้วยฝาปิดซึ่งทำเป็นตะแกรงเหล็ก เพื่อป้องกันคนเดินเหยียบย่ำน้ำในท่อ ช่วยสกัดกลิ่นเศษอาหารที่มีขนาดโตลงท่อ และยังช่วยให้การทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น สำหรับรางระบายน้ำรอบนอกอาคารตลาดสดนั้น อาจทำเป็นแบบรางระบายเปิด หรือ แบบปิดก็ได้แล้วแต่ความเหมาะสม โดยทั่วไปนิยมทำเป็นแบบรางระบายเปิดแต่มีฝาปิด ซึ่งฝาปิดนี้สามารถยกได้ด้วยคนคนเดียว เพื่อความสะดวกในการล้างท่อ น้ำโสโครกที่ได้จากตลาดสดนี้ ก่อนที่จะปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะในชุมชน จะต้องผ่านบ่อดักเศษอาหารและบ่อดักไขมันที่ถูกสุขลักษณะเสียก่อน

การระบายอากาศและแสงสว่าง

ภาคภูมิ องค์กรสุริยานนท์ (2542) กล่าวว่า ในเรื่องของแสงสว่างถ้าแสงสว่างในอาคารเพียงพอจะทำให้มองเห็นความสกปรกที่ปนเปื้อนในอาหารและบริเวณแผงจำหน่ายสินค้าได้ง่าย นอกจากนั้นยังช่วยป้องกันการเกิดอุบัติเหตุในตลาดได้อีกด้วย ตลาดที่เปิดบริการในช่วงเวลากลางวันควรใช้แสงสว่างจากธรรมชาติให้มากที่สุด ถ้าไม่เพียงพอจึงใช้แสงสว่างจากพลังงานไฟฟ้าและต้องไม่ใช่แสง หรือวัสดุอื่นที่ทำให้สีของสินค้าเปลี่ยนแปลงไปจากธรรมชาติ เช่น ใช้ไฟสีแดงที่แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อให้เนื้อมีสีแดงมากขึ้น เป็นต้น ในการตรวจสอบความเข้มของแสงสว่างในอาคารตลาดว่าเพียงพอหรือไม่สามารถทำได้โดยใช้เครื่องมือวัดความเข้มแสงสว่าง ถ้าไม่มีเครื่องมือวัดความเข้มแสงสว่างให้ดูว่าสามารถมองเห็นตัวหนังสือตรงบริเวณนั้น หรือไม่ ถ้ามองเห็นได้ชัดเจนก็ถือว่าความเข้มของแสงสว่างเพียงพอ

สรุป แสงสว่างรวมถึงการถ่ายเทของอากาศมีความจำเป็นอย่างยิ่งต่อการจำหน่ายสินค้าในตลาดถ้าแสงสว่างไม่พอก็ส่งผลทำให้ผู้ค้าขายต้องใช้ไฟฟ้าซึ่งถ้าเปิดหลายๆดวงก็จะทำให้ร้อนจากดวงไฟและทำให้สิ้นเปลืองพลังงานและค่าไฟฟ้าด้วย

ทางเดินภายในตลาด

ตามกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2542) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้มีการกำหนดให้ทางเดินระหว่างร้าน แทน หรือโต๊ะ หรือที่ขายของในตลาดจะต้องมีความกว้าง ไม่น้อยกว่า 2 เมตร เพื่อความสะดวกในการเดินจ่ายตลาดของประชาชนที่เข้ามาซื้อสินค้าภายในตลาด นอกจากนี้ยังเพื่อความสะดวกในการขนส่งสินค้าเข้าออกแผงจำหน่ายสินค้าต่าง ๆ และยังป้องกันไม่ให้เกิดการสร้างแผงจำหน่ายสินค้าแออัดจนเกินไป

อุดม คมพยัคฆ์ (2531) กล่าวถึงพื้นที่ทางเดินภายในตลาด ควรทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ผิวเรียบ เช่น คอนกรีต กระเบื้องเคลือบ หินขัด ฯลฯ พื้นต้องไม่ขรุขระเป็นหลุมเป็นบ่อ มีน้ำขังจนเป็นแหล่งสะสมความสกปรก ทำให้ทำความสะอาดได้ยาก

การรักษาความสะอาดในตลาดสด

ภาคภูมิ องค์กริยยานนท์ (2542) กล่าวถึง สุขลักษณะส่วนบุคคลที่พึงปฏิบัติของผู้ขายของในตลาด โดยทั่วไปดังนี้คือ

1. ควรมีสภาพแข็งแรง ไม่ป่วยเป็นโรคหรือเป็นพาหะนำโรคติดต่อ หรือเป็นโรคที่ส่งผลกระทบต่อสังคม โดยเฉพาะผู้ขายจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ ถ้ามีบาดแผลต้องใช้พลาสเตอร์ปิดแผลให้มิดชิดและหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับอาหารโดยตรง

2. ควรแต่งกายให้สะอาดและสุภาพเรียบร้อย ควรสวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนใส่หมวกคลุมผม ตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ ล้างมือให้สะอาดก่อนปรุงอาหาร ไม่ควรพูดคุย ไอ จามรดอาหาร

3. ควรมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งอาจจะได้รับการอบรมจากเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือศึกษาด้วยตัวเองจากหนังสือคู่มือด้านสุขาภิบาลอาหาร

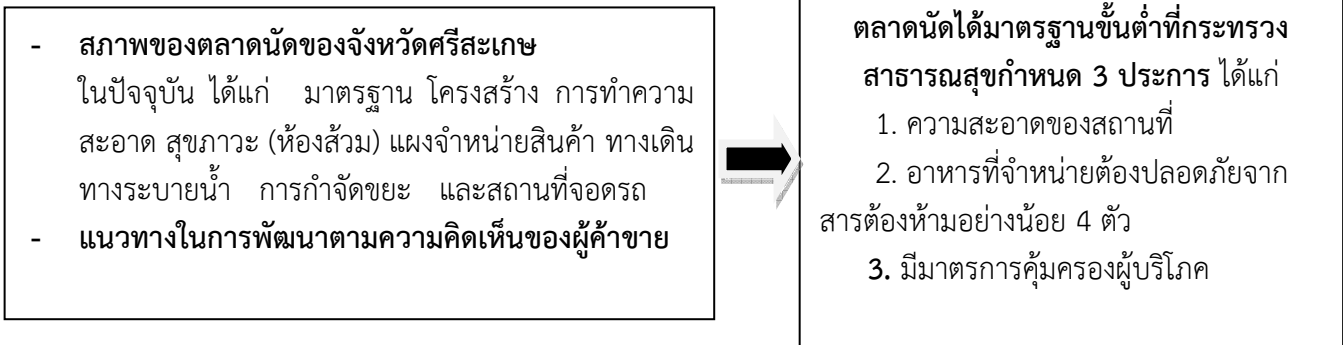
นอกจากการปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะส่วนบุคคลแล้วผู้ขายของในตลาดควรต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธี การจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บ หรือสะสมอาหาร หรือ สินค้าและ การรักษาความสะอาดของภาชนะน้ำใช้ และของใช้ต่าง ๆ อีกด้วย โดยสรุปดังนี้

1. สินค้าที่นำมาวางจำหน่ายต้องเป็นสินค้าที่มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย
2. มีการจัดเก็บที่เหมาะสม เช่น อาหารสดที่เกิดการเน่าเสียได้ง่ายต้องจัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม
3. การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ ต้องใช้เครื่องมือ หรืออุปกรณ์ปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน และรักษาเครื่องมือ หรืออุปกรณ์ปกปิดนั้นให้สะอาดและใช้การได้ดีอยู่เสมอ
4. แผงขายสินค้าที่มีการทำ ประกอบ ปรุงอาหารต้องจัดวางให้สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย และเป็นสัดส่วน ไม่ปนกับสินค้าประเภทอื่น กรณีใช้ความร้อนในการปรุง ต้องติดตั้งพัดลมดูดอากาศหรือมีปล่องระบายความร้อนที่เกิดจากการปรุงอาหาร
5. เครื่องมือ เครื่องใช้และภาชนะที่ใช้ต้องมีการล้างและการเก็บที่ถูกต้อง ทั้งก่อนและหลังการใช้งาน

กล่าวโดยสรุปได้ว่า ประเด็นการจัดการสิ่งแวดล้อมตลาดสดนั้น โดยภาพรวมแล้วจะมองในเรื่องของการจัดการขยะคือการเก็บรวบรวมและการกำจัดขยะ น้ำโสโครก ระบบการระบายอากาศและแสงสว่าง ทางเดิน การรักษาความสะอาดภายในตลาด สุขลักษณะส่วนบุคคลและการปฏิบัติตนของผู้ค้าขาย นอกจากนี้ ยังรวมถึงคุณภาพสินค้าที่จำหน่ายและความสะอาดปลอดภัยในการมาใช้บริการด้วย การปฏิบัติดังกล่าวจะประสบผลสำเร็จได้ ต้องได้รับความร่วมมือ

ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากการ สัมภาษณ์นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) สรุปความตามประเด็นสำคัญกำหนด key word ในการวิเคราะห์ ผู้วิจัยมีการตรวจสอบคุณภาพของข้อมูลแบบ การตรวจสอบจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญต่างบุคคลแต่คำถามเดียวกันเพื่อยืนยันข้อมูล คือ ทำการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูล ทำการสรุปคำสัมภาษณ์คนที่ 1 แล้วสรุปประเด็น นำประเด็นที่ได้ไปถามย้ำกับผู้ให้ข้อมูลรายอื่นเพื่อยืนยันคำตอบ จนกว่าจะได้ข้อมูลที่นิ่ง และนำเสนอข้อมูลในรูปความเรียงตามวัตถุประสงค์

กรอบแนวคิดในการวิจัย



3.3 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) เป็นข้อมูลเพื่อใช้เป็นแนวทางในการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยที่เหมาะสมสำหรับอาหารและน้ำ
- 2) สามารถใช้เป็นแนวทางในการดำเนินการปรับปรุงการตลาดนัดที่มีลักษณะคล้ายกัน แฉงลอย และนำประเด็นที่ยังขาดไปเสริมให้เกิดประสิทธิผลมากขึ้น

3.4 ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตลาดนัดของจังหวัดศรีสะเกษ ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำชื่อ กรมอนามัย

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ผลงานดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....

(นางวรรณสิริ ปทุมวัน)

ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพ ชำนาญการ

ผู้เสนอแนวคิด

วันที่...../...../.....