

นาวัน บุตรคำชิต. 2550. รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวตาม  
โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย: กรณีศึกษา อุทยานแห่งชาติภูกระดึง.  
วิทยานิพนธ์ปริญญาสาทรณสุขศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาอนามัยสิ่งแวดล้อม  
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น.  
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: รศ.กาญจนา นาคะพินธุ์

### บทคัดย่อ

การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง จากการมีส่วนร่วมของกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารจำนวน 4 ร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารจำนวน 76 แผง องค์การบริหารส่วนตำบลศรีฐาน อุทยานแห่งชาติภูกระดึง หน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ทำการศึกษาในเดือนกันยายน 2549 - กุมภาพันธ์ 2550 โดยมีรูปแบบการดำเนินงานประกอบด้วย การศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลผลการตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึงในปีที่ผ่านมา การใช้กระบวนการมีส่วนร่วมในการประชุมเชิงปฏิบัติการ การประชุมกลุ่มย่อย เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้ที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในกระบวนการค้นหาปัญหา วิเคราะห์หาปัญหาและสาเหตุของปัญหา การหาแนวทางแก้ไขปัญหาและสร้างสมุดบันทึกสรุปัญหสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการเพื่อใช้ในการประเมินตนเองด้านพฤติกรรมและด้านกายภาพ การวางแผนดำเนินงานและวิธีประเมินผลการดำเนินงาน การร่วมปฏิบัติตามแผนการดำเนินงานและการตรวจประเมินผลโดยการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณและคุณภาพจำนวน 2 ครั้ง พร้อมทั้งการตรวจเฝ้าระวังติดตามจากเจ้าหน้าที่อุทยานแห่งชาติภูกระดึงเป็นระยะ

ผลการวิจัยพบว่า การใช้รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารนั้นสามารถทำให้เกิดการทำงานร่วมกันของทุกฝ่ายและเกิดแผนการดำเนินงานแก้ไขปัญหสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งผลการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร มีจำนวนร้านอาหารได้รับการรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 75.00 แผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับการรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 87.32 เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา ที่มีจำนวนแผงลอยได้รับการรับรองมาตรฐานร้อยละ 49.40 ผลการเปรียบเทียบค่าคะแนนการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานในการปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P\text{-value} < 0.05$ ) และพบว่าจำนวนข้อปัญหาที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมีจำนวนลดลงจากการใช้รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลจากการใช้สมุดบันทึกสรุปัญหสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการทำให้เกิดการปฏิบัติ การปรับปรุงร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ถูกต้องได้อย่างต่อเนื่อง

Naween Budkomchid. 2007. *Model for Food Sanitary Development in Tourism Place from Clean Food Good Taste Project: Case Study in Phukradung Nation Park.* Master of Public Health Thesis in Environmental Health, Graduate School, Khon Kaen University.

**Thesis advisor:** Assoc. Prof. Ganjana Nathapindhu

## ABSTRACT

This present Participatory Action Research (PAR) there is has the purpose of this research was to study model for food sanitary development in tourism place at Phukradung National Park, this research aimed to encourage the participate between entrepreneur's food shop amount 4 shop, entrepreneur's food stall amount 76 stall, Sri-than District Administrative Organization, Phukradung National Park and Public Health Institute in District, that doing on September 2006 – February 2007. The manage model used in this research comprised the analyzed overall results verification food sanitary on last year in Phukradung Nation Park, meet to take action ,the group discussion by used participatory process for give an opportunity participant in search for problem, problem analyzed and make a book of summarize for food sanitary problem of entrepreneur to use estimate oneself in behavior and physical in food sanitary standard, problem resolve plan, perform participate and evaluate overall result .The data collected were separated into sets, namely qualitative and quantitative data in evaluate verification food sanitary amount 2 time and monitoring sporadically by officer Phukradung National Park

The result indicated this manage model of the food sanitary that can to be the participate of every group, and due to bring about to project manage problem resolve of the food sanitary standarde. That the evaluate of the food sanitary standard after used participate for food sanitary found that food shop were standardized at 75.00 % and food stall were standardized at 87.32 % better than before used participate is food stall were standardized at 49.40%. The results of comparing the difference mean practice in regulation food sanitary between before and after used participate found that there was statistically

significant differences ( $P\text{-value} < 0.05$ ) and problem that not pass food sanitary standard is diminish from previously to use a model for food sanitary development and practice to trail a food sanitary from to use book of summarize food sanitary problem of entrepreneur cause practice, improvement shop and stall that to be continually and correct.