

การศึกษาผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน
โครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา



มานะ สายท่าเสา

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาเอกบริหารสาธารณสุข
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล

พ.ศ.2551

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยมหิดล

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

การศึกษาผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน

โครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา

นางสาว สกนทา ใส

นายมานะ สายท่าเสา

ผู้วิจัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุมน พงดิภิญโญ

ปช.ด.(ประชากรศาสตร์)

ประธานกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นิตินันท์ สิริโชติรัตน์

Dr.P.H.(Preventive Care)

กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์

อาจารย์สุธี อยู่สถาพร

D. en D.(Hons.-Rigime 1984)

กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์

ศาสตราจารย์ นพ. บรรจง มไหสวริยะ

พ.บ.

คณบดี

บัณฑิตวิทยาลัย

บัณฑิตวิทยาลัย

รองศาสตราจารย์ปิยธิดา ศรีเดช

บช.บ.(เกียรตินิยม), M.P.H., ส.ด.

ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์)

สาขาวิชาเอกบริหารสาธารณสุข

คณะสาธารณสุขศาสตร์

คณะสาธารณสุขศาสตร์

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

การศึกษาผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน

โครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา

ได้รับการพิจารณาให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตรปริญญา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาเอกบริหารสาธารณสุข

วันที่ 13 มิถุนายน พ.ศ.2551

นายมานะ สายท่าเสา

นายมานะ สายท่าเสา

ผู้วิจัย

รองศาสตราจารย์ดำรงค์ วัฒนา

Ph.D.(Political Science)

ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรสุมน พงศกัญญา

ปช.ค.(ประชากรศาสตร์)

กรรมการสอบวิทยานิพนธ์

อาจารย์สุธี อยู่สถาพร

D. en D.(Hons.-Rigime 1984)

กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิทัศน์ ศิริโชติรัตน์

Dr.P.H.(Preventive Care)

กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์

ศาสตราจารย์ นพ. บรรจง มไหสวริยะ

พ.บ.

คณบดี

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล

รองศาสตราจารย์พิทยา จารุพูนผล

พ.บ., อ.ว.(ระบาควิทยา)

คณบดี

คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความกรุณา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉัตรสุมน พฤตภิณูญ์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก อาจารย์ ดร.สุธี อยู่สถาพร และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิทัศน์ ศิริโชติรัตน์ ซึ่งเป็นอาจารย์ควบคุมวิทยานิพนธ์ ที่ได้ให้คำแนะนำปรึกษาช่วยเหลือ และตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ของการทำวิทยานิพนธ์นี้ให้สำเร็จลุล่วงได้เป็นอย่างดี

กราบขอบพระคุณอาจารย์ ดร.ภิกขุ ภาวนานันท์ ภาควิชาบริหารงานสาธารณสุข อาจารย์ สายชล มือขุนทด หัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม สำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครนครราชสีมา และอาจารย์ชาญศักดิ์ สุกรโกศล หัวหน้ากลุ่มงานอาหารปลอดภัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา ที่ได้กรุณาตรวจสอบความตรงตามเนื้อหาของแบบสอบถามและแก้ไขให้ครบถ้วนสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พระ ศรีกรรณจิตร์ ภาควิชาบริหารงานสาธารณสุขที่ กรุณาช่วยเหลือให้คำแนะนำในการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น คุณจำเนียร มุลเทพ กลุ่มงานอนามัยและสิ่งแวดล้อม ที่ช่วยในการประสานงานช่วยเหลือนำ แบบสอบถามไปให้เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดสะอาดอร่อยในจังหวัด ขอนแก่น ได้ทดลองใช้ ผู้ประสานงานระดับอำเภอและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ กลุ่มงาน สาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมสำนักงานเทศบาล กลุ่มงานเวชปฏิบัติครอบครัวโรงพยาบาลชุมชน ใน จังหวัดนครราชสีมาทุกท่าน รวมทั้งบุคคลอื่น ๆ ที่มีได้กล่าวนามในที่นี้

ท้ายนี้ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณบิดา มารดา ญาติพี่น้อง ครอบครัว เจ้าหน้าที่ ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดสะอาดอร่อย จังหวัดนครราชสีมา ที่ให้ความกรุณาช่วยตอบ แบบสอบถาม และเห็นความสำคัญของการศึกษา คุณประโยชน์ของวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอขอบ แต่ทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องด้วยความยินดี

มานะ สายท่าเสา

การศึกษาผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา (CASE STUDY ON THE DUTY OF OFFICERS RESPONSIBLE FOR THE “CLEAN FOOD GOOD TASTE” PROJECT IN NAKHONRATCHASIMA PROVINCE, THAILAND)

มานะ สายท่าเสา 4737579 PHPH/M

วท.ม.(สาธารณสุขศาสตร) สาขาวิชาเอกบริหารสาธารณสุข

คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์: ฉัตรสุมน พฤทธิบุญ ปช.ด.(ประชากรศาสตร์), สุธี อยู่สถาพร D. en D. (Hons.-Rigime 1984), นิทัศน์ ศิริโชติรัตน์ Dr.P.H.(Preventive Care)

บทคัดย่อ

โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยเป็นโครงการที่รัฐจัดทำขึ้นเพื่อมุ่งหวังส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย โดยตรวจสอบดูแลสถานที่ปรุง ประกอบจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร จากการดำเนินงานโครงการพบว่ายังไม่มีการศึกษาผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา การศึกษาวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมาจำนวน 115 คน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม ได้รับแบบสอบถามกลับคืน คิดเป็นร้อยละ 91.3 วิเคราะห์หาความสัมพันธ์ด้วยสถิติ Chi-Square Test และ Kendall's tau-b

ผลการวิจัยพบว่า ผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยภาพรวมอยู่ในระดับดีร้อยละ 65.7 ส่วนใหญ่ผู้รับผิดชอบงานโครงการมีอายุระหว่าง 21-59 ปี สถานภาพสมรสคู่ จบการศึกษาระดับปริญญาตรีร้อยละ 74.3 เคยได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยร้อยละ 84.8 มีความรู้เกี่ยวกับงานโครงการระดับปานกลางร้อยละ 69.5 มีทัศนคติต่องานโครงการอยู่ในระดับปานกลางร้อยละ 66.7 ด้านกระบวนการบริหารอยู่ในระดับดี ร้อยละ 61 เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ พบว่ากระบวนการบริหารด้านการจัดองค์การ ด้านการควบคุม และกระบวนการบริหารโดยรวมมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.041$, $p < 0.005$ และ $p < 0.036$ ตามลำดับ) ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 2

ข้อเสนอแนะจากการวิจัยควรส่งเสริมให้มีการฝึกอบรม พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการให้มีทักษะในการบริหารจัดการด้านต่าง ๆ เพื่อให้การดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของจังหวัดนครราชสีมา มีผลการดำเนินงานที่ดียิ่งขึ้น

คำสำคัญ: ผลการดำเนินงาน / กระบวนการบริหาร / โครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย

CASE STUDY ON THE DUTY OF OFFICERS RESPONSIBLE FOR THE
“CLEAN FOOD GOOD TASTE” PROJECT IN NAKHONRATCHASIMA
PROVINCE, THAILAND

MANA SAITHASAO 4737579 PHPH/M

M.Sc.(PUBLIC HEALTH) MAJOR IN HEALTH ADMINISTRATION

THESIS ADVISORS: CHARDSUMON PRUTIPINYO Ph.D.(DEMOGRAPHY),
SUTHEE USATHAPORN, D.enD.(Hons.-Rigime1984), NITHAT SIRICHOTIRATANA
Dr.PH.(Preventive Care)

ABSTRACT

The “Clean Food Good Taste” project was provided in order to promote tourism and economics of Thailand. The project focuses on examining cooking places or restaurants and improving such places to meet the standard of good sanitation. After implementing this project, there was no evaluation or study on duty of officers who were responsible for the “Clean Food Good Taste” project in Nakhonratchasima province. As a result, the objective of this study was to evaluate work performance of 115 officers who were responsible for the “Clean Food Good Taste” project in Nakhonratchasima. Questionnaires were used for data collection and about 91.3% were returned and used for data analysis. Chi-Square Test and Kendall’s tau-b were applied to test relationships between studied factors.

Results showed that overall duty of officers who were responsible for the “Clean Food Good Taste” project was good (65.7%). Most of them were aged between 21-59 years and married. About two-thirds of them (74.3%) held a bachelor’s degree and 84.8% of them were trained for this project. More than half of them had a moderate level of knowledge and attitudes towards this project (69.5% and 66.7%, respectively). The management process was at a good level (61%). The analysis for relationships showed that organizational management, controlling and management process were significantly and positively related to work performance of officers who were responsible for this project ($p < 0.041$, $p < 0.005$ and $p < 0.036$, respectively). The second hypothesis was therefore supported.

It is recommended from the research results that training should be provided to enhance potential and management skills of officers in this project. Such available training can help promote the project of “Clean Food Good Taste” in Nakhonratchasima province, Thailand

KEY WORDS: DUTY / MANAGEMENT /
CLEAN FOOD GOOD TASTE PROJECT

116 pp.

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	ค
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
สารบัญตาราง.....	ช
สารบัญแผนภูมิ.....	ญ
บทที่	
1 บทนำ	
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
คำถามในการวิจัย.....	7
วัตถุประสงค์ในการวิจัย.....	7
สมมุติฐานการวิจัย.....	7
ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย.....	8
นิยามศัพท์ที่ใช้ในการวิจัย.....	9
ขอบเขตของการศึกษา.....	10
2 ทบทวนวรรณกรรม	
1. แนวคิดเกี่ยวกับหลักการบริหารและการประเมินผล.....	13
2. การประเมินโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย.....	24
3. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	25
3 วิธีการวิจัย	
รูปแบบการวิจัย.....	31
ประชากร.....	31
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	31
การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ.....	32
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	33
ข้อพิจารณาด้านจริยธรรม.....	33
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	34

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
สถิติที่ใช้ในการวิจัย.....	37
4 ผลการวิจัย	
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด อร่อย ในจังหวัดนครราชสีมา.....	39
ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย.....	41
ส่วนที่ 3 ความรู้ ทักษะ การประสานงาน และกระบวนการบริหารจัดการงาน โครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย.....	42
ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะประชากร ความรู้ และทัศนคติ กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย.....	52
ส่วนที่ 5 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างการประสานงาน และกระบวนการ บริหารจัดการกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย.....	55
ส่วนที่ 6 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการดำเนินงานโครงการอาหาร สะอาดรสชาติอร่อย ของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการในจังหวัด นครราชสีมา.....	57
5 อภิปรายผลการวิจัย.....	59
6 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ.....	63
บทสรุปแบบสมบูรณ์ภาษาไทย.....	68
บทสรุปแบบสมบูรณ์ภาษาอังกฤษ.....	83
บรรณานุกรม.....	97
ภาคผนวก.....	103
ประวัติผู้วิจัย.....	116

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	จำนวนและอัตราต่อแสนประชากรของผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันรายปี	3
2	จังหวัดที่มีจำนวนผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันมากที่สุด 5 ลำดับ ปี พ.ศ. 2545-2547.....	4
3	จังหวัดที่มีจำนวนผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษมากที่สุด 5 ลำดับปี พ.ศ.2545-2547	4
4	ผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร เทียบกับเป้าหมายการดำเนินงานปี พ.ศ. 2542-2549.....	5
5	จำนวนและร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยจำแนกตามข้อมูลทั่วไป.....	39
6	จำนวนและร้อยละผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ ในจังหวัดนครราชสีมา.....	41
7	จำนวน และร้อยละ ของความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติ อร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ ในจังหวัดนครราชสีมา จำแนก ตามระดับความรู้.....	42
8	จำนวนและ ร้อยละของการตอบถูกของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ อาหารสะอาดรสชาติอร่อย จำแนกตามความรู้รายข้อ เกี่ยวกับงานโครงการ และสุขาภิบาลอาหาร.....	43
9	จำนวนและร้อยละของระดับทัศนคติของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานต่อโครงการ อาหารสะอาดรสชาติอร่อย.....	44
10	จำนวนและ ร้อยละของระดับทัศนคติของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานต่อโครงการ อาหารสะอาดรสชาติอร่อย จำแนกตามรายข้อ.....	45
11	จำนวนและ ร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติ อร่อยตามระดับการประสานงานโครงการ.....	47
12	จำนวนและ ร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติ อร่อยตามระดับการบริหารจัดการแบบรวมด้าน.....	48
13	จำนวนและ ร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติ อร่อย จำแนกตามกระบวนการบริหารจัดการงานรายด้านและรายข้อ.....	49

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
14	ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะประชากร ความรู้ และทัศนคติกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย.....	68
15	ความสัมพันธ์ระหว่างการประสานงาน และกระบวนการบริหารกับผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติ.....	55
16	จำนวนปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการในจังหวัดนครราชสีมา.....	57

สารบัญแผนภูมิ

แผนภูมิที่		หน้า
1	กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	12



บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญของมนุษย์ การบริโภคอาหารก็เพื่อให้ร่างกายเจริญเติบโตและดำรงชีวิตอยู่โดยปกติสุข ในการบริโภคอาหารไม่ควรคำนึงถึงเพียงความอร่อยเท่านั้นสิ่งสำคัญที่จะต้องพิจารณาควบคู่ไปด้วยก็คือ ความสะอาดของอาหาร และความปลอดภัยในการบริโภคเนื่องจากมีสิ่งซึ่งทำให้เกิดโรคหลายชนิด เข้าสู่ร่างกายได้ทางปากพร้อมน้ำและอาหาร สิ่งที่ทำให้เกิดโรคหรือสาเหตุแห่งปัญหา ประกอบด้วย แบคทีเรีย ไวรัส พยาธิต่าง ๆ พืชของแบคทีเรีย พืชของเชื้อรา สารเคมี โลหะหนัก เมื่อปนเปื้อนในน้ำและอาหารแล้ว จะทำให้ผู้บริโภคเกิดการเจ็บป่วยได้ และโรคที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภคเนื่องจากอาหารเป็นสาเหตุนี้เรียกว่า “โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ (Food borne disease)” (นันทกา หนูเทพ, 2541: 1)

ตามที่รัฐบาลได้มีนโยบายให้ ประเทศไทย เป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว การบริการด้านอาหาร และการส่งเสริมอุตสาหกรรมด้านอาหาร เพื่อส่งออกในภูมิภาค จึงมีการกำหนดนโยบายให้หน่วยงานภาคราชการสนับสนุนการท่องเที่ยวและส่งเสริม ให้ภาคเอกชน และองค์กรประชาชนจัดกิจกรรมที่ดึงดูดให้ นักท่องเที่ยวหันมาเที่ยวในประเทศไทย จึงมีโครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย ซึ่งกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ร่วมมือกับกรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย เกิดขึ้นเพื่อเป็นการสนับสนุนนโยบายรัฐบาล ที่จะให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว การบริการด้านอาหาร และการส่งเสริมอุตสาหกรรมด้านอาหารเพื่อส่งออก ในภูมิภาคนี้ พร้อมทั้งเป็นการแก้ปัญหาด้านสุขภาพอนามัย และสถานะสิ่งแวดล้อมของประเทศ ประการสำคัญที่สุดเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค ไม่ว่าจะเป็นประชาชนในประเทศหรือนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ในด้านการบริโภคอาหารจากแหล่งจำหน่ายอาหารในประเทศไทย และต่อมาได้ขยายโครงการเพื่อให้ครอบคลุมประชาชนทั้งประเทศ จึงเปลี่ยนชื่อโครงการเป็น โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) โดยกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ยังได้มุ่งเน้นเรื่องความสะอาดของอาหาร เพื่อจะได้เป็นหลักประกันว่าผู้บริโภค จะได้บริโภค อาหารที่สะอาด ปลอดภัย จากร้านอาหารที่จำหน่ายในประเทศไทย (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2548: 1)

คำประกาศของรัฐบาล การรณรงค์ “ปีแห่งการสร้างสุขภาพ” ทั่วไทยกำหนดให้ปี พ.ศ. 2545 เป็นปีแห่งการเริ่มต้นรณรงค์ ภายใต้กลยุทธ์ รวมพลังสร้างสุขภาพ (Empowerment for health) โดยมี เป้าหมายส่งเสริมให้เกิดร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหารตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด จำนวนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 35 ของร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยจัดให้มีการดำเนินการร่วมกันทั้งในส่วนของภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องในรูปของพหุภาคีเพื่อที่จะรณรงค์ให้ประชาชนได้ บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ (คำประกาศนโยบายและเป้าหมาย “ปีแห่งการสร้างสุขภาพ” 17 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2545)

นอกจากนี้มติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 23 พฤษภาคม 2546 ได้กำหนดให้ปี 2547 เป็นปีแห่งอาหารปลอดภัยโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรณรงค์เผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานของอาหารไทยให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายและกว้างขวางออกไปทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งนโยบายที่สำคัญและเร่งด่วน คือ การทำให้อาหารปลอดภัย โดยมีระบบการดูแลคุณภาพความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) ตั้งแต่วัตถุดิบ การแปรรูป การปรุง ประกอบอาหาร การขนส่ง การเก็บรักษา การจำหน่ายจนถึงผู้บริโภค (Safe Food From Farm To Table) เพื่อนำไปสู่การมีสุขภาพดีของคนในประเทศ ตลอดจนส่งเสริมให้อาหารไทยเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติเกิดเป็นภาพลักษณ์ที่ดีต่อประเทศไทยต่อไป

ในส่วนของยุทธศาสตร์เมืองไทยแข็งแรง มุ่งส่งเสริมให้คนไทยอยู่เย็นเป็นสุขทั้งกาย ใจ สังคม และปัญญา สามารถดำรงชีพบนพื้นฐานความพอดีพอประมาณอย่างมีเหตุผล ภายใต้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว มีครอบครัวที่อบอุ่น มั่นคง อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีต่อสุขภาพ เป็นสังคมแห่งการเรียนรู้และช่วยเหลือเกื้อกูล มีสัมมาชีพทั่วถึง มีรายได้ มีสุขภาพแข็งแรง และอายุยืนยาว โดยในประเด็นเป้าหมายเกี่ยวกับอาหารได้กำหนดที่จะส่งเสริมให้ คนไทยได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ และเพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย จากแหล่งผลิตอาหารที่ปลอดภัยพิชิตปนเปื้อน ตลาดสด ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารทุกแห่งได้มาตรฐานสุขอนามัย สถานที่ผลิตอาหารทุกแห่งผ่านหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (คำประกาศนโยบายและเป้าหมาย “เมืองไทยแข็งแรง” 18 ธันวาคม พ.ศ. 2547)

แผนพัฒนาสุขภาพแห่งชาติในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 9 (พ.ศ. 2545 – พ.ศ.2549) มีวัตถุประสงค์ เพื่อสร้างระบบสุขภาพเชิงรุกที่มุ่งสร้างเสริมสุขภาพดีและการคุ้มครองความปลอดภัยของชีวิต และสุขภาพทั้งด้านความปลอดภัย และความมั่นคงของระบบอาหาร ความปลอดภัยด้านสิ่งแวดล้อม และการประกอบอาชีพ การคุ้มครองผู้บริโภคและการป้องกันควบคุมโรค โดยได้กำหนดเป้าหมายสำคัญเกี่ยวกับ โรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อเมื่อสิ้นสุด

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 9 (พ.ศ. 2545 – พ.ศ.2549) คือ ลดอัตราป่วยด้วยโรค
อุจจาระร่วงเฉียบพลันให้เหลือไม่เกิน 1,000 ต่อประชากรแสนคน

ตารางที่ 1 จำนวนและอัตราต่อแสนประชากรของผู้ป่วย โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันรายปี

พ.ศ.	ค.ศ.	จำนวนผู้ป่วย	อัตราป่วยต่อแสน	จำนวนตาย	อัตราตายต่อแสน
2539	1996	981,072	1,631.96	397	0.66
2540	1997	1,054,904	1,734.58	352	0.579
2541	1998	1,157,629	1,883.36	323	0.525
2542	1999	963,246	1,564.27	215	0.349
2543	2000	954,019	1,544.46	196	0.317
2544	2001	1,020,377	1,643.28	176	0.283
2545	2002	1,055,393	1,687.16	160	0.256
2546	2003	966,760	1,536.01	124	0.197
2547	2004	1,161,877	1,858.21	93	0.15
2548	2005	1,142,581	1,837.07	77	0.12

ที่มา: กองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข, 2549

แม้ว่าจะมีโครงการต่างๆ ณรงค์แต่ผลสรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค ของกองระบาด
วิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ใน 10 ปีหลังสุดอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง
เฉียบพลันในประเทศไทย ยังอยู่ในระดับที่สูงกว่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ และมีแนวโน้มสูงขึ้นใน 2
ปีหลังสุดแสดงให้เห็นถึงปัญหาความไม่สะอาดปลอดภัยของอาหารที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของ
คนไทยและต่อเศรษฐกิจของชาติทั้งทางตรง คือค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลผู้ป่วยที่เกิดจากโรคที่
มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ทางอ้อม คือความสูญเสียความสามารถในการปฏิบัติงานของบุคลากรในวัย
ทำงานที่ได้รับความเจ็บป่วยจากโรค ในขณะที่นโยบายของรัฐบาลได้สนับสนุนการกระตุ้นสภาพ
ทางเศรษฐกิจของประเทศโดยได้กำหนดนโยบายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น นโยบายส่งเสริมการ
ท่องเที่ยวไทย นโยบายการเร่งพัฒนาอาหารมุ่งสู่การเป็นตลาดโลก นโยบายส่งเสริมร้านอาหาร และ
กักตุนอาหารไทยไปต่างประเทศ นโยบายส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) นโยบาย
ส่งเสริมธุรกิจ-ชุมชน หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ซึ่งการส่งเสริมนโยบายของรัฐบาลดังกล่าว หากแหล่ง
ผลิต แปรรูป บรรจุ ประกอบอาหาร ไม่มีวิธีการจัดการตามหลักสุขาภิบาลอาหารที่ดีแล้ว ย่อม

ก่อให้เกิดผลเสียทางด้านเศรษฐกิจ ภาพพจน์ของประเทศ และสุขภาพของประชาชนได้ (ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 8 นครสวรรค์ 2545: 1)

ตารางที่ 2 จังหวัดที่มีจำนวนผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันมากที่สุด 5 ลำดับปี พ.ศ. 2545-2547 (หน่วย: ต่อพันประชากร)

ลำดับ ที่	2545		2546		2547	
	จังหวัด	ผู้ป่วย	จังหวัด	ผู้ป่วย	จังหวัด	ผู้ป่วย
1	นครราชสีมา	42.335	นครราชสีมา	38.222	นครราชสีมา	47.552
2	กรุงเทพมหานคร	32.265	เชียงใหม่	31.489	ขอนแก่น	41.078
3	อุบลราชธานี	30.615	อุบลราชธานี	30.440	เชียงใหม่	39.505
4	ขอนแก่น	30.215	กรุงเทพมหานคร	27.637	สุรินทร์	38.882
5	เชียงราย	26.676	บุรีรัมย์	27.484	กรุงเทพมหานคร	37.539
	ทั่วราชอาณาจักร	1,055.393	ทั่วราชอาณาจักร	966.760	ทั่วราชอาณาจักร	1,161.877

ตารางที่ 3 จังหวัดที่มีจำนวนผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษมากที่สุด 5 ลำดับปี พ.ศ. 2545-2547 (หน่วย: ต่อพันประชากร)

ลำดับ ที่	2545		2546		2547	
	จังหวัด	ผู้ป่วย	จังหวัด	ผู้ป่วย	จังหวัด	ผู้ป่วย
1	ศรีสะเกษ	10.194	นครราชสีมา	9.992	อุบลราชธานี	10.370
2	นครราชสีมา	9.310	ศรีสะเกษ	7.315	นครราชสีมา	8.496
3	อุบลราชธานี	5.994	อุบลราชธานี	7.065	ขอนแก่น	8.050
4	ขอนแก่น	5.942	ขอนแก่น	6.057	ศรีสะเกษ	7.826
5	อุดรธานี	5.691	บุรีรัมย์	4.951	อุดรธานี	6.824
	ทั่วราชอาณาจักร	136.891	ทั่วราชอาณาจักร	131.561	ทั่วราชอาณาจักร	154.678

ที่มา: กองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข, 2548

ในส่วน of จังหวัดนครราชสีมาจากสรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค ของกองระบาดวิทยา มีรายงานผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในปี พ.ศ. 2545-2547 อยู่ในอันดับที่ 1 ถึง 3 ปี ติดต่อกัน และโรคอาหารเป็นพิษ อยู่ในอันดับที่ 2 ในปี พ.ศ. 2545 อันดับที่ 1 ในปี 2546 และอันดับที่ 2 ในปี พ.ศ. 2547 ตามลำดับ จากรายงานของกองระบาดวิทยา กระทรวงสาธารณสุข

จังหวัดนครราชสีมา เป็นจังหวัดที่เปรียบเสมือนเป็นประตูสู่ภาคอีสาน เพราะเป็นจังหวัดที่เป็นทางผ่านของทุกจังหวัดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีพื้นที่ใหญ่ที่สุดเป็นอันดับที่ 1 ของประเทศ คือ 20,494.0 ตารางกิโลเมตร และมีประชากรมากเป็นอันดับสองของประเทศคือ 2,548,531 คน (เมษายน 2549) รองลงมาจากกรุงเทพมหานคร ในปี พ.ศ. 2548 การปกครองแบ่งเป็น 26 อำเภอ 6 กิ่งอำเภอ 287 ตำบล 3,712 หมู่บ้าน หน่วยราชการบริหารส่วนกลางมีทั้งสิ้น 196 หน่วยงาน หน่วยงานบริหารส่วนภูมิภาคมี 42 หน่วยงาน หน่วยงานราชการบริหารส่วนท้องถิ่นมีทั้งสิ้น 334 หน่วยงาน จังหวัดนครราชสีมายังประกอบไปด้วยโบราณสถานและสถานที่ท่องเที่ยวพักผ่อนหย่อนใจ จำนวนมาก จำนวนสถานประกอบการอุตสาหกรรมมี 2,125 ราย จำนวนเงินทุนมีสูงถึง 188,243,630,463.31 ล้านบาท และจำนวนคนงาน 118,565 คน (สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2549)

จากการที่สิ่งแวดล้อมในพื้นที่มีความเจริญทางเทคโนโลยี เข้ามามากขึ้น จำนวนประชากรสูงขึ้น และสภาพสังคมเปลี่ยนจากชนบทเป็นสังคมเมือง วิถีทางการบริโภคอาหารจึงเปลี่ยนไปด้วย ผู้คนส่วนใหญ่เร่งรีบและใช้เวลาส่วนใหญกับการภาระกิจการทำงาน จึงนิยมซื้ออาหารจากร้านอาหารหรือแผงลอยจำหน่ายอาหารเพื่อประหยัดเวลาในการประกอบอาหาร ดังนั้นการสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการเหล่านี้ จึงมีบทบาทสำคัญในการควบคุมการระบาดของโรคที่เกี่ยวกับทางเดินอาหาร ในจังหวัดนครราชสีมา

ตารางที่ 4 ผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร เทียบกับเป้าหมายการดำเนินงาน ปี พ.ศ. 2542-2549

ปีงบประมาณ	จำนวนร้าน/แผงลอยทั้งหมด (แห่ง)	จำนวนร้าน/แผงลอยที่ได้ป้าย CFGT (แห่ง)	เป้าหมายการดำเนินงาน (ร้อยละ)	ผลการดำเนินงาน (ร้อยละ)
2542	75,697	1,643	30	2.17
2543	81,327	5,863	30	7.21
2544	81,574	8,755	30	10.73
2545	106,785	12,479	30	11.69
2546	124,652	19,740	20	15.84
2547	123,371	42,443	30	34.40
2548	142,234	73,697	40	51.80
2549	149,215	89,826	60	60.20

ที่มา: กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2549

ผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในระยะเริ่มต้นผลของโครงการมีลักษณะเป็นแบบคงที่ (ร้อยละ 30) เมื่อสิ้นแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 9 ผลจากการปรับเปลี่ยนระบบงบประมาณแนวใหม่ โดยนำระบบงบประมาณแบบมุ่งเน้นผลงานมาใช้ในปี พ.ศ. 2545 และเพื่อสนองนโยบายรัฐบาล จึงได้ปรับเป้าหมายการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ใหม่ ในปี พ.ศ. 2546 – 2549 เป็นร้อยละ 20, 30, 40 และ 60 ตามลำดับ (ตารางที่ 4)

อย่างไรก็ตามผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในช่วงปี พ.ศ. 2542 – 2549 แม้ว่าจะมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นแต่ส่วนใหญ่ยังไม่บรรลุเป้าหมาย ยกเว้นปี พ.ศ. 2547, ปี พ.ศ. 2548 และ ปี พ.ศ. 2549 ในส่วนของจังหวัดนครราชสีมาผลการดำเนินงานโครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในช่วงปี พ.ศ. 2546-2549 อยู่ที่ร้อยละ 23.46, 35.28, 45.91 และ 67.67 ตามลำดับ ในขณะที่จำนวนร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งประเทศมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุก ๆ ปี ในช่วงปี พ.ศ. 2542-2549 ร้านอาหารมีอัตราการเพิ่มเฉลี่ย ร้อยละ 7.29 แผงลอยจำหน่ายอาหาร มีอัตราการเพิ่มเฉลี่ย ร้อยละ 13.83 รวมทั้งร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร มีอัตราการเพิ่มเฉลี่ย ร้อยละ 10.64 ทำให้ภาระงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เพิ่มมากขึ้น (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2549)

การดำเนินงานตามโครงการอาหารสะอาดรสชาดีอร่อย ในระดับภูมิภาคและท้องถิ่นจะเป็นหน้าที่ของผู้รับผิดชอบงานโครงการในระดับปฏิบัติการ ซึ่งได้แก่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาดีอร่อย ของราชการส่วนท้องถิ่น จากเทศบาล และส่วนภูมิภาคจากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ และจากโรงพยาบาลของรัฐทั้งหมดในพื้นที่ การดำเนินงานโครงการนอกจากอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาดีอร่อย จำเป็นต้องมีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการเป็นสำคัญ เพื่อช่วยให้การวางแผนและการดำเนินงานทำได้ง่ายขึ้น หน้าที่ในการบริหารของบุคลากรสาธารณสุขเป็นหน้าที่ที่จำเป็นสำหรับบุคลากรสาธารณสุขที่ปฏิบัติงานอยู่ในระดับต่างๆของระบบงานสาธารณสุขทั่วประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งระดับการปฏิบัติงานในส่วนภูมิภาคตั้งแต่ระดับจังหวัดลงไปจนถึงตำบล สิ่งที่สำคัญก็คือ ความรู้ความสามารถในการที่จะวางแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับนโยบายที่กำหนดไว้ ซึ่งการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาดีอร่อย เจ้าหน้าที่ต้องเกี่ยวข้องกับหลายภาคส่วน มีความจำเป็นที่ต้องศึกษาการปฏิบัติงาน เพื่อตรวจสอบประเมินผลทั้งกระบวนการและผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาดีอร่อย

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาผลการดำเนินงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาดีอร่อย ในจังหวัดนครราชสีมา

คำถามในการวิจัย

1. ผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการในจังหวัดนครราชสีมา เป็นอย่างไร
2. ระดับ ความรู้ ทักษะ การประสานงานและกระบวนการบริหารจัดการงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ในจังหวัดนครราชสีมาเป็นอย่างไรและมีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการหรือไม่ อย่างไร

วัตถุประสงค์ในการวิจัย

วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อศึกษาวิจัยผลการดำเนินงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ในจังหวัดนครราชสีมา

วัตถุประสงค์เฉพาะ

1. เพื่อศึกษาผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ในจังหวัดนครราชสีมา
2. เพื่อวัดระดับความรู้ ทักษะ การประสานงานและกระบวนการบริหารจัดการงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ในจังหวัดนครราชสีมา
3. เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะประชากร ความรู้ ทักษะ การประสานงานและกระบวนการบริหารจัดการงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ กับผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา

สมมติฐานการวิจัย

1. ลักษณะประชากร ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพสมรส รายได้ วุฒิการศึกษา ระยะเวลาปฏิบัติงานสาธารณสุข การฝึกอบรม และอายุปฏิบัติราชการ ของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการมีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา

2. ความรู้ ทักษะ การประสานงานและกระบวนการบริหารของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในจังหวัดนครราชสีมา

ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย

ตัวแปรอิสระ (Independent Variable)

1. ลักษณะประชากร ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพสมรส วุฒิการศึกษา รายได้ ระยะเวลารับราชการ และการฝึกอบรม
2. คุณสมบัติของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ
 - ความรู้ในงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย
 - ทักษะต่องานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย
 - การประสานงานโครงการ
3. กระบวนการบริหารจัดการงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย
 - การวางแผน
 - การจัดองค์การ
 - การบริหารงานบุคคล
 - การอำนวยการ
 - การควบคุม

ตัวแปรตาม (Dependent Variable)

ผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ ในจังหวัดนครราชสีมา โดยศึกษาผลการบรรลุ เป้าหมายของโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เป็นรายกิจกรรม 4 เป้าหมาย

1. ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเข้าร่วมโครงการร้อยละ 80 ขึ้นไป
2. ร้านอาหารผ่านเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ 60
3. แผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ 60
4. ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ได้รับการตรวจติดตามประเมินผลอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง (เข้าร่วมโครงการต่ออายุป้าย) ร้อยละ

นิยามศัพท์ที่ใช้ในการวิจัย

โครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) หมายถึง โครงการสุขภาพอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย เพื่อกระตุ้นมาตรการในการควบคุม กำกับ และตรวจสอบดูแลสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ โดยมีการบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย

ผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย หมายถึง การบรรลุเป้าหมายตามรายการกิจกรรมของการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของจังหวัดนครราชสีมา ในที่นี้จะศึกษาวิจัยเฉพาะ 4 เป้าหมายรายการกิจกรรมดังนี้

1. ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเข้าร่วมโครงการร้อยละ 80 ขึ้นไปของจำนวนสถานประกอบการทั้งหมดในเขตพื้นที่รับผิดชอบ
2. ร้านอาหารผ่านเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ 60 ของจำนวนสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ
3. แผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ 60 ของจำนวนสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ
4. ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ได้รับการตรวจติดตามประเมินผลอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง (เข้าร่วมโครงการ ต่ออายุป้าย) ร้อยละ 100

ความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย หมายถึง ข้อเท็จจริง และกฎเกณฑ์ต่าง ๆ เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ได้รับจากการศึกษา ฝึกอบรม และค้นคว้าแล้วรวบรวมเป็นความจำเก็บสะสมไว้ และสามารถตอบคำถามเกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ได้อย่างถูกต้อง

ทัศนคติต่องานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย หมายถึง ความคิดเห็นหรือความรู้สึกของผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในช่วงเวลาใดเวลาหนึ่ง ต่อการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ซึ่งเป็นผลมาจากการเรียนรู้และประสบการณ์ในการทำงาน

การประสานงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย หมายถึง การติดต่อสื่อสารกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนในทุกระดับ รวมทั้งผู้ประกอบการเพื่อสร้างความเข้าใจในการดำเนินงาน และมีเป้าหมายสู่ความสำเร็จของโครงการที่ตรงกัน

กระบวนการบริหารจัดการ หมายถึง กิจกรรมที่ดำเนินการเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ในงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของงาน ซึ่งประกอบด้วย

การวางแผน หมายถึง การกำหนดสิ่งที่จะทำ รวมทั้งกลวิธีการดำเนินงาน เวลา และผู้รับผิดชอบของงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ไว้ล่วงหน้า

การจัดองค์การ หมายถึง การกำหนดขอบเขต อำนาจหน้าที่ การก่อให้เกิดความสัมพันธ์ของอำนาจระหว่างงาน บุคลากรและสถานที่ทำงาน เพื่อให้มีการทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ ในงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย รวมถึงการประกาศและชี้แจงให้ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารทราบถึงวัตถุประสงค์ของโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย รวมทั้ง วิธีการดำเนินงานของโครงการ

การบริหารงานบุคคล หมายถึง การสรรหาบุคคลเข้าทำงาน โดยมีการคัดเลือกที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งมีการฝึกอบรม พัฒนาให้มีความรู้ความสามารถพร้อมที่จะดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ให้ความรู้พื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร เพื่อเตรียมความพร้อมในการเข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

การอำนวยความสะดวก หมายถึง การสร้างความสัมพันธ์อันดีในหมู่เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานและผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร กระตุ้นและจูงใจให้ทุกคน ร่วมแรง ร่วมใจในการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

การควบคุม หมายถึง การตรวจสอบการปฏิบัติงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ประเมินผล และแก้ไขการปฏิบัติงาน ให้เป็นไปตามแผนที่วางไว้ เพื่อให้บรรลุเป้าหมายของงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

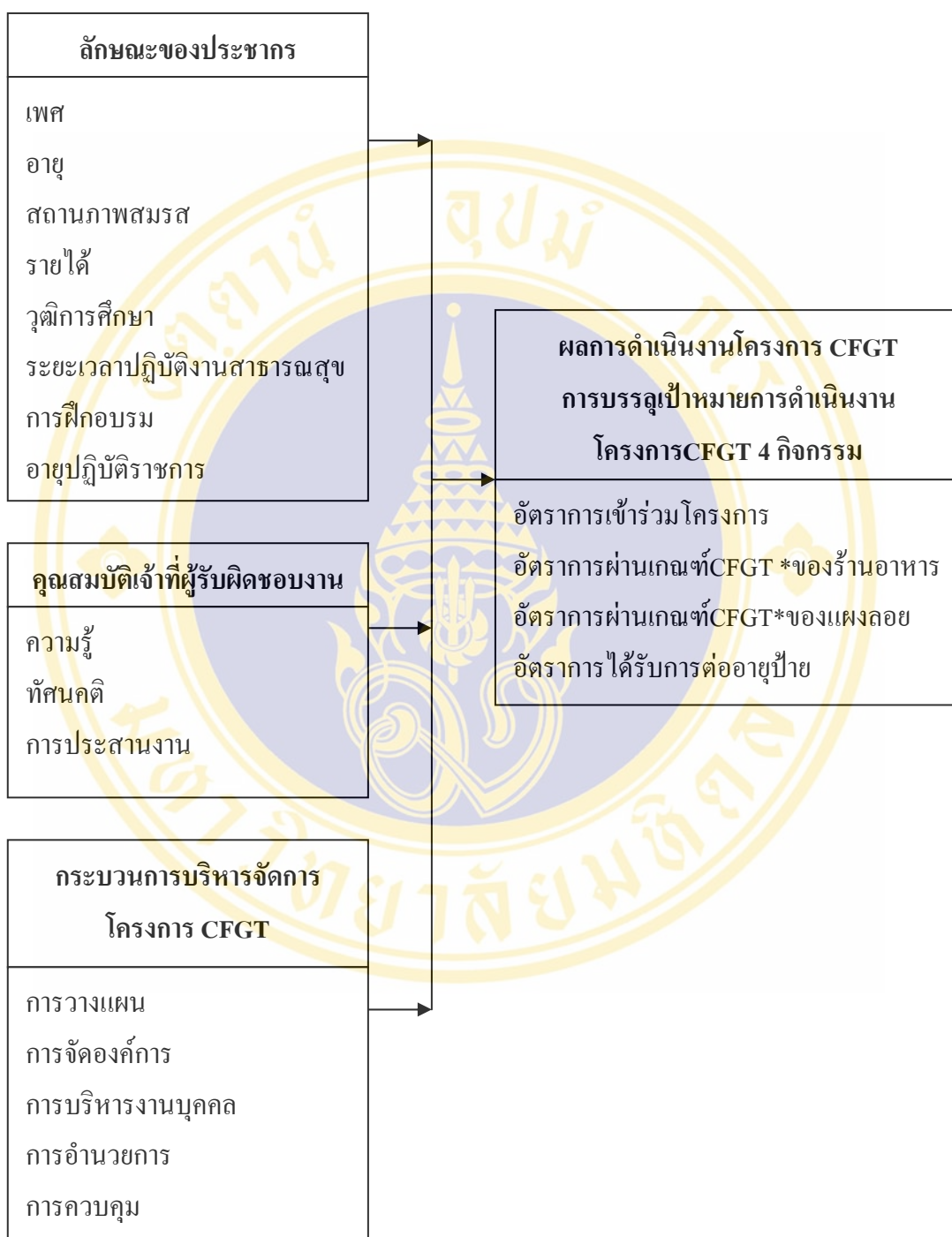
ขอบเขตของการศึกษา

1. ประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ คือ ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในราชการส่วนท้องถิ่น/ภูมิภาคของจังหวัดนครราชสีมา ที่ปฏิบัติงานในช่วงปีงบประมาณ 2549 คือ ตั้งแต่ 1 ตุลาคม 2548 ถึง 30 กันยายน 2549 ซึ่งประกอบไปด้วย

ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ อำเภอละ 1 คน จากโรงพยาบาลชุมชนของรัฐ 31 โรง แห่งละ 1 คน จากสำนักงานเขตเทศบาลแห่งละ 1 คน โดยจังหวัดนครราชสีมาทั้งหมด 26 อำเภอ 6 กิ่งอำเภอ และ 52 เขตเทศบาล รวมมีประชากรที่ใช้ในการศึกษาทั้งหมด 115 คน

2. การวัดผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของผู้รับผิดชอบงานโครงการ ในจังหวัดนครราชสีมา วัดการบรรลุเป้าหมาย ตามรายการกิจกรรมของการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของจังหวัดนครราชสีมา ในที่นี้จะศึกษาวิจัยเฉพาะ 4 เป้าหมายรายการกิจกรรมที่ใช้ในการดำเนินการโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของจังหวัดนครราชสีมา โดยเกณฑ์มาตรฐาน ที่ใช้ในการตรวจตัดสินของโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ผู้วิจัยจะได้แสดงไว้ในส่วนของ บทที่ 2 ต่อไป

แผนภูมิที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย



หมายเหตุ CFGT* หมายถึง โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรม

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ในจังหวัดนครราชสีมา ซึ่งผู้วิจัยได้มีการทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นแนวทางในการศึกษาวิจัยโดยแบ่งออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 แนวคิดเกี่ยวกับหลักการบริหารและการประเมินผล

ส่วนที่ 2 การประเมินโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย

ส่วนที่ 3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ส่วนที่ 1 แนวคิดเกี่ยวกับหลักการบริหารและการประเมินผล

1.1 แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวกับกระบวนการบริหาร

การบริหารงาน นอกจากจะต้องประกอบด้วยทรัพยากรการบริหารที่สมบูรณ์แล้ว สิ่งที่ขาดไม่ได้ คือ กระบวนการบริหารที่ดี ซึ่งจะช่วยให้การบริหารทุกอย่างดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ เป็นหน้าที่ที่ผู้บริหารทุกระดับทั้งในองค์การของรัฐกิจและธุรกิจ จะต้องศึกษากระบวนการนี้ ซึ่งมีหลายท่านสรุปไว้ดังนี้

คุนซ์และโอดอนเนลล์ (Koonz & O'Donnell, 1980: 26-29) ได้ให้ความหมายไว้ว่า “การบริหาร” คือ การดำเนินงานให้บรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ โดยอาศัยปัจจัยทั้งหลายได้แก่ คน เงิน วัสดุสิ่งของ เป็นอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานนั้น

เซอร์จิโอวันนีและคาร์เวอร์ (Sergiovanni & Carver, 1980: 5) กล่าวว่า “การบริหารคือศาสตร์ที่อธิบาย วิเคราะห์ และกล่าวถึงปรากฏการณ์ขององค์การและพฤติกรรมของมนุษย์ที่มีความสัมพันธ์กัน เพื่อให้ได้รับผลสำเร็จตามเป้าหมายขององค์การ”

แมคมอาฮอน และคนอื่นๆ (McMahon, et al., 1980: 25) ได้สรุปความหมายของการบริหารไว้ว่า การบริหารคือ การใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุดและเป็นการกระทำที่使人ทำงานด้วยกันอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุดเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ที่วางไว้

ชวาร์ท (Schwartz, 1980: 5) ได้ให้ความหมายของการบริหารไว้ว่า เป็นกระบวนการบรรลุวัตถุประสงค์ขององค์กร โดยอาศัยการดำเนินงานร่วมกันของหน้าที่ 5 ประการ คือ การวางแผน (Planning) การจัดองค์การ (Organizing) การบริหารงานบุคคล (Staffing) การอำนวยการ (Directing) การควบคุม (Controlling)

ปิยธิดา ตรีเดช และศักดิ์สิทธิ์ ตรีเดช (2530: 89-91) ได้กล่าวถึง ความแตกต่างของการบริหาร (Administration) และการจัดการ (Management) ว่าการบริหารมุ่งเน้นเกี่ยวกับนโยบาย ส่วนการจัดการเป็นการนำเอานโยบายไปปฏิบัติ หรือบางครั้งก็แบ่งแยกทั้งสองคำตามความแตกต่างของสาขางานที่เกี่ยวข้อง แต่ปัจจุบันได้พยายามลดความแตกต่างของทั้งสองคำ เพื่อสื่อความหมายเดียวกัน เป็นการบริหารจัดการ และสรุปความหมายของการบริหารไว้ว่า คือ กระบวนการร่วมกันระหว่างหัวหน้า (ผู้บริหาร) และผู้ปฏิบัติงานในอันที่จะทำให้งานบรรลุวัตถุประสงค์เดียวกัน และเป็นหน้าที่ของผู้บริหาร ที่จะกระทำการใด ๆ ให้ร่วมมือกันอย่างเต็มใจและเต็มความสามารถ โดยใช้ทรัพยากรอย่างเหมาะสมและเกิดประโยชน์สูงสุด

ศิริอร ชันธหัตถ์ (2536: 2) สรุปว่า การบริหารจัดการ คือ กิจกรรมที่บุคคลตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป ร่วมกันดำเนินการ เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ ตามที่กำหนดไว้ โดยที่การบริหาร (Administration) ใช้ได้ทั้งการบริหารของรัฐบาลในส่วนที่เรียกว่ารัฐกิจ และการบริหารภาคเอกชนที่เรียกว่าธุรกิจ สำหรับการบริหาร (Management) มุ่งใช้เฉพาะภาคธุรกิจเท่านั้น และมีความหมายคล้ายกับการบริหาร คือหมายถึง กิจกรรมที่บุคคลตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป ดำเนินการเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ตามที่กำหนดไว้

ทองหล่อ เดชไทย (2545: 57) กล่าวว่า การบริหารและการจัดการเป็นคำที่ใช้แทนกันได้ เพราะมีจุดมุ่งหมายที่เหมือนกันคือ เพื่อให้งานสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ แต่แตกต่างกันที่ความนิยมในการนำไปใช้ โดยที่การบริหารมักพบบ่อยในวงการทำงานราชการและรัฐวิสาหกิจ ส่วนการจัดการนั้นมักใช้ในทางธุรกิจ

เฮนรี ฟาโย (Henri Fayol, อ้างในธงชัย สันติวงษ์ 2533: 49-50) ได้อธิบายถึงกระบวนการบริหารงาน ประกอบด้วย 5 ประการ (POCCC) ดังต่อไปนี้

1. การวางแผน (Planning) หมายถึงการคาดการณ์ล่วงหน้าถึงเหตุการณ์ต่างๆ ที่จะเกิดผลกระทบต่อธุรกิจและกำหนดขึ้นเป็นแผนการปฏิบัติงานหรือวิถีทางที่จะปฏิบัติเอาไว้เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานในอนาคต
2. การจัดองค์การ (Organization) หมายถึง การจัดให้มีโครงสร้างของงานต่างๆและอำนาจหน้าที่ เพื่อให้เครื่องจักรสิ่งของและตัวคนอยู่ในส่วนประกอบที่เหมาะสมในอันที่จะช่วยให้งานขององค์การบรรลุผลสำเร็จได้

3. การสั่งการ (Commanding) การสั่งการงานต่างๆ รวมถึงการประเมินโครงสร้างขององค์กรและผู้อยู่ใต้บังคับบัญชาของตนเป็นประจําอยู่เสมอด้วย
4. การประสานงาน (Coordinating) หมายถึงการเชื่อมโยงงานของทุกคนให้เข้ากันได้ และกำกับไปสู่จุดหมายเดียวกัน
5. การควบคุม (Controlling) หมายถึง การกำกับให้สามารถประกันได้ว่ากิจกรรมต่างๆ ที่ทำไปนั้นสามารถเข้ากันได้กับแผนที่ได้วางไว้แล้ว

เดรสเลอร์ (Dressler, 1977: 4) ได้กล่าวว่า กระบวนการบริหารควรมีหลัก 5 ประการ ดังนี้

1. การวางแผน (Planning)
2. การจัดองค์การ (Organizing)
3. การบริหารงานบุคคล (Staffing)
4. การเป็นผู้นำหรือผู้บริหาร (Leading)
5. การควบคุมกำกับ (Controlling)

กูลิค และเออร์วิค (Gullick and Urwick, 1966: 22) ได้สรุปกระบวนการบริหารไว้ว่า กระบวนการบริหารย่อมประกอบด้วยขั้นตอนที่สำคัญ 7 ประการหรือเรียกกันย่อ ๆ ว่า “POSDCORB model” ซึ่งอธิบายตามความหมายได้ดังนี้

1. การวางแผน (P = Planning) หมายถึง กระบวนการสำคัญอันดับแรกเป็นโครงสร้างกว้าง ๆ ว่ามีอะไรบ้าง ที่จะต้องปฏิบัติเป็นลำดับขั้น พร้อมบอกวัตถุประสงค์ในการปฏิบัติงานนั้น ๆ ทั้งนี้ต้องคำนึงถึงนโยบายหลักเพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายขององค์กร
2. การจัดรูปองค์การ (O = Organizing) หมายถึง การวางรูปแบบการบริหาร โดยกำหนดหน้าที่หน่วยงานย่อยให้ชัดเจน พร้อมทั้งกำหนดลักษณะ และวิธีการติดต่อระหว่างหน่วยงานย่อยในระดับต่าง ๆ การจัดรูปงานนี้ อาจพิจารณาได้ในแง่ของสายการควบคุมหรือลักษณะของหน่วยงานหลัก และหน่วยงานที่ปรึกษา
3. การบริหารบุคคล (S = Staffing) หมายถึง การดำเนินงานเกี่ยวกับบุคคลในองค์กรหรือหน่วยงาน อาจเรียกว่า การบริหารงานบุคคล เริ่มตั้งแต่การสรรหาบุคคลมาปฏิบัติงาน การบรรจุแต่งตั้ง การบำรุงรักษาขวัญและกำลังใจ การพัฒนาคน การประเมินผลการปฏิบัติงาน และระเบียบปฏิบัติเกี่ยวกับบุคคล

4. การอำนวยการ (D = Directing) หมายถึง กระบวนการที่เกี่ยวข้องกับภาวะผู้นำ (Leading) การวินิจฉัยสั่งการ การควบคุมดูแล การปฏิบัติงาน การนิเทศ และติดตามการปฏิบัติ เพื่อให้การบริหารงานบรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ โดยอาศัยหลักมนุษยสัมพันธ์ และการจูงใจเป็นเครื่องมือสำคัญ

5. การประสานงาน (CO = Coordinating) หมายถึง การจัดวางระเบียบการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ เพื่อมิให้งานซ้ำซ้อน ขัดแย้ง หรือเหลื่อมล้ำกัน งานจะได้ดำเนินไปอย่างราบรื่นบรรลุจุดประสงค์ขององค์กร กระบวนการนี้ ใช้เครื่องมือสื่อสารเป็นสำคัญ

6. การรายงาน (R = Reporting) หมายถึง การบันทึกรายงานไว้เป็นหลักฐาน เพื่อเสนอผู้บังคับบัญชาและเจ้าหน้าที่ และผู้ที่เกี่ยวข้องรวมตลอดถึงการประชาสัมพันธ์

7. การจัดงบประมาณ (B = Budgeting) หมายถึง การวางแผนโครงการ การใช้จ่าย และการควบคุมการใช้จ่ายให้รอบคอบรัดกุม แม้จะไม่ต้องทำด้วยตนเอง แต่ผู้บริหารต้องศึกษาละเอียด และแนวทางปฏิบัติให้เข้าใจ

สโตนเนอร์ และแวนเคิล (Stoner and Wankel, 1986: 12-13) ได้กล่าวว่า กระบวนการบริหารมี 4 ประการ คือ

1. การวางแผน จะต้องคำนึงถึงวัตถุประสงค์และวิธีการที่ดีที่สุดที่จะบรรลุวัตถุประสงค์ รวมทั้งทรัพยากร และกำลังคนที่ต้องใช้การวัดความก้าวหน้าของงาน
2. การจัดองค์กร หลังจากการวางแผนโครงการ จะต้องมีการออกแบบองค์กร และจัดคนเข้าทำงานให้เหมาะสมกับงาน เพื่อให้สามารถบรรลุวัตถุประสงค์ขององค์กร
3. การเป็นผู้นำหรือผู้บริหาร เป็นผู้บริหารที่จะทำให้สมาชิกรวมตัวกันเพื่อทำงานให้บรรลุวัตถุประสงค์

4. การควบคุมกำกับ เป็นหน้าที่สุดท้ายที่ผู้บริหารเพื่อให้แน่ใจว่ากิจกรรมที่สมาชิกทำ ได้บรรลุวัตถุประสงค์ขององค์กร ซึ่งมี 3 ขั้นตอน คือ

การตั้งมาตรฐาน

การวัดการทำงานเปรียบเทียบกับเป้าหมาย

การแก้ไขปรับปรุงให้เป็นไปตามเป้าหมาย

คุนทซ์ (Koonz, 1982: 27-30) ได้กำหนดกระบวนการบริหารไว้ 5 ประการ POSDC คือ

1. การวางแผน (Planning) คือ การกำหนดสิ่งที่จะทำ รวมทั้งวิธีการ เวลา และผู้รับผิดชอบงานนั้นไว้ล่วงหน้า

2. การจัดองค์การ (Organizing) คือการบริหารจัดการเกี่ยวกับการกำหนดขอบเขต หน้าที่รับผิดชอบ อำนาจหน้าที่ การจัดรูปองค์การ

3. การบริหารงานบุคคล (Staffing) คือ การคัดเลือกบุคคลเข้าทำงาน โดยคัดเลือกอย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ รวมถึงการปฐมนิเทศและฝึกอบรม

4. การอำนวยการ (Directing) คือ การสร้างสัมพันธ์อันดีในหมู่ผู้ปฏิบัติงาน และจูงใจให้ทุกคนปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพด้วยความเต็มใจ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหน่วยงาน

5. การควบคุมงาน (Controlling) เป็นกระบวนการตรวจสอบ ประเมินผล และแก้ไขการปฏิบัติงานของผู้ใต้บังคับบัญชาเพื่อบรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้

จากที่มีผู้ให้ความหมายของการบริหารและกระบวนการบริหารจัดการไว้ตามข้อความข้างต้น ผู้วิจัยได้ใช้แนวคิดของ กูนท์ซ (Koonz) เป็นแนวทางในการศึกษากระบวนการบริหารจัดการงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการในจังหวัดนครราชสีมา ว่าส่งผลต่อผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย หรือไม่อย่างไร

1.2 แนวคิดและหลักการประเมินผล

สมาคมสาธารณสุขแห่งสหรัฐอเมริกา (American Public Health Association, 1962: 225-6) ได้ให้ความหมาย “การประเมินผล” ว่าเป็นกระบวนการดำเนินงานเพื่อตัดสินคุณค่าหรือจำนวนผลงานที่ปรากฏนั้นได้บรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการที่ได้ตั้งไว้ล่วงหน้าหรือไม่

ไบรอัน และไวท์ (Bryant and White, 1982: 146) ได้ให้ความหมายของการประเมินผลว่า หมายถึง ความพยายามอย่างหนึ่งในการบันทึกสิ่งที่เกิดขึ้นและกำหนดว่าทำไมสิ่งนั้นจึงเกิดขึ้นได้

จินดาลักษณ์ วัฒนสินธุ์ (2535: 682) ได้ให้ความหมายของการประเมินผล คือ กระบวนการพิจารณาอย่างมีระบบและเป็นเหตุเป็นผลถึงความเกี่ยวข้อง ประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และผลกระทบของกิจกรรมต่าง ๆ ที่จะตอบสนองวัตถุประสงค์ที่วางไว้ การประเมินผลนี้เป็นกระบวนการในองค์การที่จัดทำขึ้นเพื่อปรับปรุงการปฏิบัติงานในปัจจุบันและช่วยฝ่ายบริหารในการวางแผนดำเนินงาน การกำหนดรายละเอียดและการตัดสินใจในอนาคตอีกด้วย

อรุณ รักธรรม (2532: 310) กล่าวว่า การประเมินผล คือ

1. การเปรียบเทียบผลการปฏิบัติงานกับแผนที่ตั้งไว้

2. การควบคุมและเร่งรัดการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามแผน
3. การศึกษาปัญหาในทางปฏิบัติ เพื่อแก้ไขแผน เพื่อให้เหมาะสมยิ่งขึ้น
4. การศึกษาวางแผนที่ได้ดำเนินงานไปแล้ว เพื่อให้ทราบว่าตอบสนองความต้องการหรือแก้ปัญหาที่มีอยู่อย่างไร
5. การศึกษาผลกระทบทางตรงและทางอ้อม ทั้งที่ตั้งไว้และไม่ตั้งไว้

รังสรรค์ มหาสันตะ (2533: 739) ได้ให้ความหมายของการประเมินผล คือ การเปรียบเทียบผลที่ได้จากการปฏิบัติจริง กับผลที่คาดหวังหรือเป้าหมายที่ตั้งไว้ ซึ่งประกอบด้วยสิ่งที่สำคัญหลายประการ คือ

1. สิ่งที่ต้องการประเมิน
2. สิ่งนำมาใช้เป็นหลักเปรียบเทียบ
3. มาตรฐานและดัชนีที่ใช้วัด
4. วิธีให้ได้มาซึ่งข้อมูลหรือวิธีประเมิน
5. การวิเคราะห์และตีความ

อนันต์ เกตุวงศ์ (2534: 314) ให้ความหมายของการประเมินผลว่า หมายถึง การตรวจสอบและวัดสิ่งที่แผนกำหนดไว้ในขั้นตอนของการวางแผนและเมื่อนำแผน ไปดำเนินการแล้ว สิ่งที่เกิดขึ้นและเกิดขึ้นนั้น เป็นไปตามที่กำหนดและคาดหมายไว้เพียงใด โดยนำเอาผลที่วัดได้มาพิจารณา วิเคราะห์เปรียบเทียบกับแผนที่กำหนดไว้

เอกชัย กี่สุขพันธ์ (2538: 251) ได้ให้ความหมายของการประเมินผลการปฏิบัติงาน คือ กระบวนการที่ผู้บังคับบัญชาพิจารณา อย่างเป็นระบบว่า ผู้ใต้บังคับบัญชาปฏิบัติงานเป็นผลดีมากน้อยเพียงใด ในช่วงเวลาที่กำหนด

นวรรตน์ สุวรรณผ่อง และฉวีวรรณ บุญสุยา (2542: 1) ได้ให้ความหมายของการประเมินผล คือ กระบวนการการดำเนินงานอย่างเป็นระบบในการเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลโดยเปรียบเทียบผลที่ได้รับจากการดำเนินงานตามแผนงาน/โครงการนั้นกับเกณฑ์หรือมาตรฐานที่ตั้งไว้ เพื่อตัดสินคุณค่าตลอดจนวินิจฉัยทางเลือก เพื่อปรับปรุงแผนงาน/โครงการนั้นให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น เพื่อให้บรรลุเป้าประสงค์และวัตถุประสงค์ของแผนงาน/โครงการ

ไวส์ (Weiss, 1972: 1) กล่าวถึงการประเมินผล คือ กระบวนการกำหนดคุณค่า หรือ จำนวนของความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ล่วงหน้าแล้วโดยมีขั้นตอนดังนี้ คือ การ

กำหนดวัตถุประสงค์ของการประเมิน กำหนดมาตรการในการใช้วัดความสำเร็จ กำหนดและอธิบายถึงระดับของความสำเร็จ และการเสนอแนะสำหรับกิจกรรมของโครงการในอนาคต

ปิยธิดา ตรีเดช (2541: 38) กล่าวว่า ประสิทธิภาพ (Effectiveness) หมายถึงการดำเนินงานในลักษณะบรรลุเป้าหมายหรือวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ โดยไม่แสดงค่าของผลการดำเนินงานในรูปของตัวเงิน แต่แสดงเป็นการเปรียบเทียบกับเป้าหมายหรือวัตถุประสงค์

ทองหล่อ เดชไทย (2545: 375) ได้ให้ความหมายประสิทธิภาพไว้ว่า เป็นการแสดงให้เห็นทราบถึงผลที่ได้รับของโครงการหรือบริการที่มีส่วนช่วยลดและแก้ปัญหาสาธารณสุข หรือพัฒนางานสาธารณสุขให้ดีขึ้น ฉะนั้นประสิทธิภาพจึงเป็นการวัดผลของการได้มาซึ่งวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายที่กำหนดไว้ของโครงการ

ประชัย เปี่ยมสมบูรณ์ (2530: 42) กล่าวว่า การประเมินประสิทธิภาพนั้นไม่ได้สนใจว่าโครงการจะดำเนินไปตามกระบวนการที่วางแผนไว้หรือไม่ แต่มุ่งที่การวัดผลลัพธ์ ซึ่งจุดมุ่งหมายสำคัญของการประเมินผลลัพธ์ คือ การศึกษาว่าผลลัพธ์ที่ปรากฏบรรลุวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้หรือไม่เพียงใด

อนันต์ เกตุวงศ์ (2534: 579) อธิบายว่า การประเมินประสิทธิภาพพิจารณาจาก 3 สิ่งด้วยกัน ได้แก่

1. วัตถุประสงค์ เป็นการเปรียบเทียบความสัมพันธ์ระหว่างความสำเร็จที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงาน กับความสำเร็จที่ผู้วางแผนคาดว่าจะได้รับ
2. ทรัพยากร เป็นการเปรียบเทียบความสัมพันธ์ระหว่างจำนวนหรือปริมาณของทรัพยากรที่กำหนดไว้ว่าจะต้องใช้เท่าใด กับทรัพยากรที่ใช้ไปจริงในการปฏิบัติงาน
3. กิจกรรม เป็นการเปรียบเทียบระหว่างกิจกรรมที่กำหนดไว้กับกิจกรรมที่ปฏิบัติจริงในการปฏิบัติงาน

กระบวนการประเมินผลโครงการ

เฮเยส (Hayes, 1969: 18) ได้กำหนดขั้นตอนพื้นฐานของการประเมินผลไว้ 4 ขั้นตอนใหญ่ ๆ ดังนี้ คือ

1. กำหนดขอบเขตและวัตถุประสงค์ของการประเมินผล
2. การกำหนด/สร้างตัวชี้วัดเพื่อวัดความเปลี่ยนแปลง โดยกำหนดข้อมูลที่ต้องการใช้รวมถึงแหล่งที่มาของข้อมูล
3. การเก็บรวบรวมข้อมูล กำหนดวิธีการ และเทคนิคการเก็บรวบรวม เลือกตัวอย่าง พร้อมทั้งตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

4. วิเคราะห์และแปลความหมาย รวมทั้งสรุปเสนอ

จากการศึกษาความหมายของการประเมินผล ทำให้ได้ข้อสรุปว่า การประเมินผล คือ กระบวนการที่ต้องกระทำอย่างสม่ำเสมอในการจัดการ การรวบรวม การวิเคราะห์ การเปรียบเทียบผลที่ได้จากการดำเนินงานต่อวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ และนำข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์ในการวินิจฉัย เพื่อกำหนดแนวทางในการพัฒนางาน ต่อไป

1.3 การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้รับผิดชอบงาน

การประเมินการปฏิบัติงาน (Performance evaluation) ซัชแมน (Suchman, 1967: 61-68) ได้เสนอเกี่ยวกับมาตรการของความสำเร็จทั้งด้านปริมาณ และคุณภาพของกิจกรรมที่กระทำ การประเมินทรัพยากรพลังงานที่ใช้โดยจะตอบคำถาม 2 ข้อ คือ ทำอย่างไร (How) กับทำอะไร (What) นอกจากนี้ การประเมินความเพียงพอของการปฏิบัติงาน (Adequacy evaluation) เป็นการวัดความมากน้อยของการปฏิบัติว่ามีประสิทธิผลเพียงพอกับที่กำหนดหรือต้องการหรือไม่ มีความครอบคลุมและพอเพียงกับผู้รับบริการแค่ไหน

การประเมินผลของงานอาจแบ่งตามระยะเวลาเป็น 3 ระยะด้วยกัน (United Nation, 1984: 14-15) ดังนี้ คือ

1. การประเมินผลขณะปฏิบัติงาน (Ongoing evaluation) เป็นการตรวจสอบว่าการปฏิบัติงานต่าง ๆ เป็นตามแผนที่วางไว้หรือไม่ จะต้องมีการปรับแผนหรือแก้ไขปรับปรุงเป้าหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และมีความก้าวหน้าเพียงไรมีปัญหาอุปสรรคที่จะต้องแก้ไขหรือมีสิ่งที่จะต้องปรับปรุงเปลี่ยนแปลงเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมายหรือไม่ การประเมินผลขณะปฏิบัติงานบางครั้งเรียกว่า การประเมินความก้าวหน้า (Formative evaluation) หรือการติดตามการปฏิบัติงาน (Monitoring) ก็ได้

2. การประเมินผลเมื่อเสร็จงาน (Terminal evaluation) จะกระทำเมื่อการปฏิบัติงานเสร็จสิ้นลง หรือการปฏิบัติงานได้เสร็จไปในระยะเวลา 6 ถึง 12 เดือน เพื่อพิจารณาว่าการปฏิบัติงานให้ผลอย่างไร ผลที่ออกมาตอบสนองหรือบรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ การประเมินส่วนใหญ่นิยมทำการประเมินแบบนี้

3. การประเมินผลเมื่อเกิดผลสมบูรณ์ (Ex-post evaluation) การประเมินผลแบบนี้จะทำหลังจากที่ปฏิบัติงานเสร็จแล้วเป็นปี ๆ คือ ต้องสรุปผลการปฏิบัติงานนั้นว่าได้ผลประโยชน์จริงหรือไม่ เพียงไร การประเมินผลในลักษณะนี้คล้ายกับการติดตามผล (Follow up) ในการปฏิบัติงานต่าง ๆ

1.3.1 คุณสมบัติของผู้รับผิดชอบงาน

จากการศึกษาเกี่ยวกับคุณสมบัติและความสามารถของผู้รับผิดชอบงานด้านสาธารณสุข ในงานสุขาภิบาลอาหารพอประมวลส่วนคุณสมบัติที่เกี่ยวข้องซึ่งมีดังต่อไปนี้

ความรู้ (Knowledge)

ความรู้เป็นข้อเท็จจริง วิธีการแก้ปัญหาที่สะสมได้จากประสบการณ์ที่พบเห็น ชวาล แพร์ตกุล (2526: 201-205) ได้อธิบายถึงการวัดความรู้ว่าเป็นการวัดสมรรถภาพสมอง ด้วยการระลึกออกของความจำ เป็นการวัดเกี่ยวกับเรื่องราวที่เคยมีประสบการณ์หรือเคยรู้เคยเห็น และทำมาก่อนทั้งสิ้น

บลูม และคณะ (Bloom, et al., 1971: 213) แบ่งความรู้ หรือความสามารถด้านสติปัญญา (Cognitive Domain) ไว้ 6 ระดับ ดังนี้

1. ความรู้ หมายถึง การเรียนรู้ในลักษณะที่จำเรื่องเฉพาะวิธีการปฏิบัติ กระบวนการและแบบแผนได้ ความรู้ระดับนี้ ความสามารถดึงข้อมูลจากความทรงจำ
2. ความเข้าใจ หมายถึง บุคคลสามารถทำบางอย่างได้มากกว่าข้อมูลที่ได้รับ สามารถที่จะเขียนข้อความเหล่านี้ได้ด้วยถ้อยคำ สามารถแสดงให้เห็นภาพ ให้ความหมาย แปลความ และเปรียบเทียบความคิดอื่น ๆ หรือคาดคะเนผลที่เกิดขึ้นได้
3. การนำไปใช้ คือบุคคลสามารถนำข้อมูล ข้อเท็จจริงตลอดจนความคิดที่เป็นนามธรรมไปใช้ปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม
4. การวิเคราะห์ คือสามารถใช้ความคิดในรูปของการนำแนวคิดมาแตกแยกเป็นส่วน ๆ เป็นประเภทหรือนำข้อมูลต่างๆ มาประกอบกันเพื่อการปฏิบัติของตนได้
5. การสังเคราะห์ คือ การนำข้อมูลและแนวคิดต่างๆ มาประกอบกันแล้วนำไปสู่สิ่งที่สร้างสรรค์ ซึ่งเป็นสิ่งใหม่แตกต่างจากเดิม
6. การประเมินผล คือ ความสามารถในการใช้ความรู้ เพื่อจัดตั้งกฎเกณฑ์ การรวบรวมข้อมูล และการจัดข้อมูลตามมาตรฐาน เพื่อตัดสินระดับของประสิทธิผลของกิจกรรมแต่ละอย่าง

โดยเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในส่วนงานสุขาภิบาลอาหาร ต้องมีความรู้ในส่วนงานคือ กฎหมายระเบียบข้อบังคับต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารทั้งทางกายภาพและทางแบคทีเรีย สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ตลอดจนโรคและการติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ประมวลข้อมูล แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยต่างๆที่เกี่ยวข้อง สร้างแบบวัดความรู้ในเรื่องงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยยึดคู่มือการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย และคู่มือสุขภาพโภชนาการสำหรับเจ้าหน้าที่ของกองสุขภาพอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขเป็นกรอบในการสร้างข้อคำถาม ใช้ข้อคำถามแบบถูกผิด

ทัศนคติ (Attitude) ต่อการทำงาน

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2525: 235) ได้ให้ความหมาย “ทัศนคติ” ไว้ว่า หมายถึง ท่าทีหรือความรู้สึกของบุคคลต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง มีลักษณะเป็นนามธรรมและเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เกิดการแสดงออก ด้านการปฏิบัติแต่ทัศนคติไม่ใช่แรงจูงใจ (Motive) และแรงผลักดัน (Drive) หากแต่เป็นภาพแห่งความพร้อมที่จะโต้ตอบ และแสดงให้ทราบถึงแนวทาง ของการสนองตอบ ของบุคคลต่อสิ่งเร้า แต่ความหมายของทัศนคติ ยังไม่เป็นที่ยอมรับตรงกัน ในกลุ่มนักจิตวิทยา ดังนั้นจึงมีผู้ให้ความหมายของทัศนคติที่แตกต่างกันออกไปตามความเชื่อของตนดังต่อไปนี้

กิลฟอร์ด (Guilford, 1952: 214) ได้ให้ความหมายทัศนคติ ว่าเป็นอารมณ์ที่ซับซ้อนของบุคคลในการที่จะยอมรับหรือไม่ยอมรับ ชอบหรือไม่ชอบต่อสิ่งต่าง ๆ เช่น บุคคลสถาบัน หรือเรื่องราวทางสังคม

นิวคอมบ์ (Newcomb, 1954: 128) สรุปว่า ทัศนคติ เป็นความรู้สึกเอนเอียงของจิตใจที่มีต่อประสบการณ์ที่ได้รับอาจมากหรือน้อย ทัศนคตินี้จะแสดงออกในลักษณะของความพึงพอใจเห็นด้วยหรือชอบเรียกว่าทัศนคติทางบวก ถ้าแสดงออกในลักษณะของความไม่พึงพอใจไม่เห็นด้วยหรือไม่ชอบเรียกว่าทัศนคติทางลบ ส่วนความรู้สึกเฉย ๆ ไม่ชอบและไม่เกลียด จัดเป็นทัศนคติแบบกลาง ๆ

เทพพนม เมืองแมน และสวิง สุวรรณ (2529: 7) ทัศนคติเป็นสภาพความพร้อมทางด้านจิตบุคคล ซึ่งเป็นผลรวมของความคิดเห็น ความเชื่อของบุคคลที่ถูกกระตุ้นด้วยอารมณ์ ความรู้สึก และทำให้บุคคลพร้อมที่จะกระทำสิ่งใดสิ่งหนึ่ง หรือเป็นตัวกำหนดแนวโน้มของบุคคล ในการที่จะมีปฏิกิริยาตอบสนองในลักษณะที่ชอบหรือไม่ชอบต่อบุคคล สิ่งของ การกระทำหรือสถานการณ์ ฯลฯ ซึ่งทัศนคติมืองค์ประกอบ 3 ด้าน ดังนี้

1. ความคิด (Cognitive Component) ได้แก่ คำพูดที่แสดงถึงความเชื่อเกี่ยวกับสิ่งต่าง ๆ

2. ความรู้สึก (Affective Component) ได้แก่ คำพูดที่แสดงถึงความรู้สึก
3. การปฏิบัติ (Behavioral Component) ได้แก่ คำพูดที่เกี่ยวกับการปฏิบัติหรือพร้อมที่จะปฏิบัติ

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2537: 224) ทศนคติเป็นความเชื่อ ความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสิ่งต่าง ๆ เช่น บุคคล สิ่งของ การกระทำ สถานการณ์ และอื่น ๆ รวมทั้งท่าที ที่แสดงออกที่บ่งถึงสภาพของจิตใจที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง โดยที่ทศนคติเป็นนามธรรมและเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เกิดการแสดงออกด้านการปฏิบัติ แต่ทศนคติไม่ใช่แรงจูงใจ (motive) และแรงขับ (drive) หากแต่เป็นสภาพแห่งความพร้อมจะโต้ตอบ (state of readiness) และแสดงให้เห็นถึงแนวทางของการตอบสนองของบุคคลต่อสิ่งเร้า

สำหรับการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ประยุกต์วิธีของ ลิกเออร์ท (Likert) มาใช้มาตรวัดทศนคติ ซึ่งผู้วิจัยกำหนดข้อความทศนคติ ในรูปของคำถามแบบปลายปิด โดยมีคำตอบให้เลือก 5 ตัวเลือก คือ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย และไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

การประสานงาน (Coordination)

สมิต สัชฌุกร (2546) การประสานงานกับหน่วยงานหรือองค์กร เป็นกระบวนการหนึ่งของการบริหารและการปฏิบัติงาน การกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการในการประสานงานร่วมกันจึงเป็นสิ่งสำคัญ ความสำเร็จของการประสานงานขึ้นอยู่กับบทบาทและความสามารถของบุคคลในองค์กรหรือหน่วยงาน ความหมายของการประสานงานในภาคราชการได้ให้ความหมายของการประสานงานดังนี้ “การจัดระเบียบวิธีการทำงาน เพื่อให้งานและเจ้าหน้าที่ฝ่ายต่าง ๆ ร่วมมือปฏิบัติงานเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน ไม่ทำให้งานซ้ำซ้อน ขัดแย้งกัน หรือเหลื่อมล้ำกัน ทั้งนี้เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างราบรื่น สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และนโยบายขององค์กรนั้นอย่างสมานฉันท์และมีประสิทธิภาพ”

กิติมา ปรีดีดิถ (2529: 221) ให้ทรงสนะว่า การประสานงานเป็นกิจกรรมที่จำเป็นในการบริหาร และผู้บริหารที่ดีนั้นต้องมีความสามารถในการกระทำให้เกิดความผสมกลมกลืนในหน่วยงานที่เกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ในการบริหาร อันได้แก่ คน เงิน เวลา วัสดุ และวิธีการปฏิบัติงานอันจะก่อให้เกิดความสำเร็จอย่างมีประสิทธิภาพของการบริหารได้ โดยการประสานงานนั้น อาจจัดแบ่งได้เป็น 2 กรณี คือ การประสานงานภายในองค์กร และการประสานงานระหว่างองค์กร

สรุปได้ว่า การประสานงานเป็นการจัดระเบียบการทำงาน และติดต่อกัน เพื่อให้บุคคลที่เกี่ยวข้องร่วมมือปฏิบัติเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน โดยไม่ทำให้การทำงานซ้ำซ้อนขัดแย้งกัน เพื่อให้งานดำเนินไปอย่างราบรื่น และสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหน่วยงาน อย่างสมานฉันท์และมีประสิทธิภาพ ในส่วนของผู้รับผิดชอบงาน โครงการต้องสามารถวิเคราะห์ ปรับปรุงแก้ไขจุดบกพร่องและลดความซ้ำซ้อนของการสื่อสารและการประสานงาน ประเมินผลการดำเนินงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้

จากการศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับหลักการบริหารและการประเมินผล และการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ทำให้พอสรุปได้ว่า รูปแบบของการประเมินผล คือ ชนิดของการประเมินผลก่อนปฏิบัติงาน ขณะที่กำลังปฏิบัติงานอยู่ และหลังจากการปฏิบัติงานเสร็จสมบูรณ์แล้ว ซึ่งในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยขอเสนอการประเมินผู้รับผิดชอบงานโครงการ ปัจจัยเกี่ยวกับลักษณะส่วนบุคคล ความรู้ ทักษะ การประสานงานและการใช้กระบวนการบริหารในการดำเนินงานโครงการ กับผลการดำเนินงานโครงการในส่วนของเป้าหมาย รายการกิจกรรมของโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย

ส่วนที่ 2 การประเมินโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย

การประเมินโครงการ หมายถึงการตรวจสอบวัตถุประสงค์ของโครงการว่าเป็นไปตามเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้หรือไม่ และบรรลุถึงเป้าหมายนั้นมากน้อยเพียงใด และเป็นกระบวนการในการพิจารณาวิเคราะห์ถึงคุณลักษณะและคุณภาพของโครงการ

การประเมินโครงการ หมายถึง กระบวนการทางวิทยาศาสตร์หรือการใช้วิธีการวิจัยเพื่อหาข้อมูลที่เป็นจริงและมีความเชื่อถือได้ของโครงการแล้วพิจารณาตัดสินว่าโครงการนั้นบรรลุถึงวัตถุประสงค์หรือไม่และด้วยคุณภาพของความสำเร็จนั้นเป็นเช่นใด

การประเมินโครงการ หมายถึง การประมาณค่าการดำเนินงานของกิจกรรมใด ๆ อย่างมีระบบเพื่อปรับปรุงการดำเนินงานนั้นทั้งในปัจจุบันและในอนาคต

โครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย เป็นโครงการที่มีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายส่วน ได้แก่ สาธารณสุข การปกครองส่วนท้องถิ่น โรงพยาบาลชุมชน ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยแต่ละภาคส่วนมีการร่วมกันทำงาน เพื่อให้สถานประกอบการในพื้นที่เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ทำการโฆษณาประชาสัมพันธ์เพื่อให้ ผู้ประกอบการรับรู้ และสมัครเข้าร่วมโครงการ โดยจากนั้นจะมีเจ้าหน้าที่คอยตรวจให้คำแนะนำ เพื่อให้ผ่านเกณฑ์ของโครงการดังนี้

หลักเกณฑ์มาตรฐานที่ใช้ในการตรวจตัดสิน Clean Food Good Taste

1. เกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพตามข้อกำหนดสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่ได้รับรองมาตรฐานตามข้อกำหนดพื้นฐานของท้องถิ่น หรือมาตรฐานกรมอนามัย ได้แก่ เทศบัญญัติหรือข้อบังคับตำบลประกอบด้วย

- ร้านจำหน่ายอาหาร มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 15 ข้อ
- แผงลอยจำหน่ายอาหาร มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 12 ข้อ

2. เกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่ายด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) จำนวน 10 ตัวอย่างโดยผลของการตรวจตัวอย่าง จะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป

เมื่อผ่านเกณฑ์ ของโครงการจะมีการมอบป้ายสัญลักษณ์ และมีการสุ่มตรวจเพื่อควบคุมคุณภาพของร้านที่ได้รับมาตรฐาน ให้มีมาตรฐานสะอาดและปลอดภัยอยู่เสมอ

โดยตัวชี้วัดผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ในปี พ.ศ. 2549 มีเป้าหมายการผ่านเกณฑ์ของโครงการเป็นร้อยละ 60 ซึ่งผู้วิจัยสนใจที่จะประเมินในส่วนของตัวบุคคลผู้รับผิดชอบงานโครงการในทุกพื้นที่ ของจังหวัดนครราชสีมา ในแง่ของความรู้ ทักษะ การประสานงานและรูปแบบของกระบวนการบริหารงานที่ใช้ว่าส่งผลต่อ ผลการดำเนินงานโครงการหรือไม่อย่างไร

ส่วนที่ 3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษาค้นคว้าตรวจสอบทางเอกสาร ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยพบว่าได้มีการศึกษาในเรื่องที่เกี่ยวกับโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ซึ่งได้นำมากล่าวเพื่อเป็นแนวทางการศึกษาดังต่อไปนี้

สมบัติ อุตระกูล (2543) ทำการศึกษาแบบประเมินผลโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์กระบวนการดำเนินการทบทวนขั้นตอนที่มีผลดีต่อโครงการเพื่อความสำเร็จของโครงการ และเพื่อวิเคราะห์ปัจจัยความสำเร็จของโครงการ พบว่าจังหวัดที่เข้าร่วมโครงการจะทำให้สถานที่จำหน่ายอาหารได้มาตรฐานแตกต่างกับจังหวัดที่ยังไม่เข้าร่วมโครงการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) ผลการตรวจหาค่าเฉลี่ยจำนวนความสะอาดของตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหารในจังหวัดที่เข้าร่วมโครงการกับจังหวัดที่ไม่ได้เข้าร่วมโครงการพบว่ามีความสะอาดแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$)

สุธน เพ็งคุ้ม (2544) ศึกษารูปแบบที่เหมาะสมต่อการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยวิเคราะห์ประเมินกระบวนการดำเนินการ ประเมินผลสำเร็จและปัจจัยสำเร็จของร้านอาหารและแหล่งจำหน่ายอาหารในจังหวัดพื้นที่เขต 9 ผลการศึกษาพบว่าสถานประกอบการที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาจากสาเหตุปัจจัยด้านแบคทีเรียมากที่สุด รองลงมาคือ 2 ปัจจัยร่วมกัน และปัจจัยด้านกายภาพ ตามลำดับ กิจกรรมการจัดเทศกาลอาหารกระตุ้นให้มีการปรับปรุงสถานประกอบการอาหารได้มากขึ้น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$)

ทัศนีย์ รอดชมภู (2544) ศึกษาความพึงพอใจและความคิดเห็นของ ผู้รับผิดชอบโครงการ ผู้ประกอบการค้าอาหาร และผู้บริโภคในพื้นที่ศูนย์อนามัยที่ 6 ต่อโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ผลการศึกษาพบว่า ผู้รับผิดชอบโครงการส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง โดยภาพรวมเห็นด้วยกับการดำเนินโครงการมากถึงมากที่สุด ผู้ประกอบการมีความพึงพอใจต่อโครงการในระดับดีถึงดีมาก และเห็นด้วยกับโครงการในระดับมากถึงมากที่สุด ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในระดับมากถึงมากที่สุดและเห็นด้วยกับโครงการมากถึงมากที่สุด

ชูศักดิ์ โตเทศ (2545: ข) ศึกษาประเมิน ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อคุณภาพแหล่งจำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในเขตเทศบาลนครสวรรค์ พบว่าระดับการศึกษาที่แตกต่างกันมีผลทำให้ความคิดเห็นของผู้บริโภคต่อคุณภาพแหล่งจำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายในเขตเทศบาลนครสวรรค์แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$)

อัญชนา โสภณ (2545) ศึกษาสถานะสุขาภิบาลของร้านอาหารในโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาโดยการสำรวจมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารตามแบบสำรวจสุขาภิบาลร้านอาหาร และวิเคราะห์ปริมาณแบคทีเรียทั้งหมด ผลการวิจัยพบว่า ด้านการแต่งกายของผู้สัมผัสอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานน้อยที่สุด รองลงมาคือด้านสถานที่รับประทานอาหาร เตรียมปรุง ประกอบอาหาร เปรียบเทียบผลการตรวจสอบคุณภาพทางชีวภาพในห้องปฏิบัติการกับวิธีชุดตรวจสอบ SI-2 พบว่าในตัวอย่างอาหารไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$)

สมกานต์ ทองเกลี้ยง (2547) ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านที่ได้รับป้าย “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” ของผู้บริโภคในพื้นที่สาธารณสุขเขต 5 พบว่า ระดับการศึกษา อาชีพและการเคยได้รับรู้เคยเห็นป้ายมาก่อนของผู้บริโภคกับการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์ มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$)

ครองสุข แก้วชิน (2548) ประเมินผลโครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย (อาหารสะอาด รสชาติอร่อย) ผลการศึกษาพบว่า ด้านปัจจัยนำเข้าหน่วยงานหลักที่รับผิดชอบโครงการ โดยภาพรวมมีการจัดทำแผนงาน/โครงการแต่งตั้งกรรมการ

ดำเนินงาน ดำเนินกิจกรรมตามโครงการครอบคลุม 92.9 % ด้านผลลัพธ์มีการประเมินทัศนคติและความพึงพอใจต่อการดำเนินงาน โครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานโครงการ ผู้ประกอบการและผู้บริโภคซึ่งพบว่าส่วนใหญ่มีทัศนคติที่ดีและพึงพอใจต่อการดำเนินงานโครงการและคุ้มค่าที่ได้ร่วมโครงการ

คารณี สุดาอิ่ง (2548) ศึกษาการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย และหาแนวทางพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเข้าสู่มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ในจังหวัดร้อยเอ็ด ผลการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจความหมายของป้ายสัญลักษณ์น้อยมาก ส่วนใหญ่ตัดสินใจเลือกซื้ออาหารจากรสชาติและราคาของอาหาร ป้ายสัญลักษณ์โครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยไม่สามารถทำให้จำนวนลูกค้าเพิ่มขึ้นแต่อย่างใด

ไพรัช บุญจรัส และคณะ (2548) ศึกษาผลการดำเนินงานโครงการตลาดสดน่าซื้อ ร้านอาหารสะอาดรสชาติอร่อยในจังหวัดอุบลราชธานี ผลการศึกษาพบว่า ร้านอาหารผ่านเกณฑ์โครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยร้อยละ 70 ข้อปฏิบัติที่ทุกร้านปฏิบัติได้คือ ใช้สารปรุงแต่งอาหารมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนปรุงประกอบจำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปิดแผลให้มิดชิด ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะหายขาด

อรดี พลดาหาญ และมนฤดี นามวงษ์ (2549) ศึกษารูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง จังหวัดเลย จากการสำรวจด้วยแบบสอบถามและการสนทนากลุ่มในผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ นำข้อมูลมาวิเคราะห์สร้างเป็นรูปแบบการดำเนินงานโดยใช้กลวิธีการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายทุกขั้นตอน ผลการศึกษาพบว่า สถานที่จำหน่ายอาหารได้มาตรฐานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยเพิ่มขึ้นร้อยละ 40 บรรลุเป้าหมายโครงการผู้ประกอบการมีความรู้เพิ่มขึ้นจากร้อยละ 49.4 เป็นร้อยละ 67.1 แตกต่างจากก่อนการดำเนินงานอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ($p < 0.05$)

เกษ สันเทพ และชุมพล กาไวย์ (2549) ศึกษาเชิงปฏิบัติการการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง โดยดำเนินงาน 4 กลยุทธ์ ได้แก่ การสร้างพหุภาคี การประกันคุณภาพ การสร้างความยั่งยืน และการประชาสัมพันธ์ผลการดำเนินงานโครงการพบว่า ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโครงการร้อยละ 87.9 ผ่านเกณฑ์ของปี 2549 เพิ่มขึ้นจากปี 2548 ร้อยละ 24.81 การมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายได้จัดตั้งชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในระดับจังหวัด 1 แห่งและระดับอำเภอคิดเป็นร้อยละ 84.66 ของอำเภอทั้งหมด

นพรัตน์ พรหมโชติ และกมลรัตน์ สังขรัตน์ (2550) ศึกษาการมีส่วนร่วมของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารพื้นที่เขต 8 ในการสนับสนุนการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย พบว่าบางชมรมจัดตั้งคณะกรรมการขึ้นมา แต่ไม่มีกิจกรรมในการดำเนินงานที่เป็นประโยชน์ต่อสมาชิก สำหรับกิจกรรมที่สมาชิกคิดว่ามีส่วนช่วยการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยได้แก่ การพบปะแจ้งข้อมูลข่าวสารรองลงมาได้แก่การให้คำแนะนำกระตุ้นให้ได้รับป้ายสัญลักษณ์และการพาสมาชิกไปศึกษาดูงานตามลำดับ ส่วนปัญหาการดำเนินงานของชมรมสรุปได้ดังนี้ 1. คณะกรรมการขาดความมั่นใจในการตรวจแนะนำแก่สมาชิก 2. สมาชิกไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเจ้าหน้าที่ 3. เจ้าหน้าที่ที่เป็นพี่เลี้ยงชมรมมีภาระงานมาก ไม่มีเวลาดูแลและกระตุ้นการทำงานของชมรม และบางส่วนขาดความรู้ในการให้คำแนะนำแก่ชมรม 4. ผู้บริโภคไม่เห็นความสำคัญในการเลือกบริโภคจากสถานประกอบการที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์

นาวัน บุตรคำชิต (2550) ศึกษารูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวอุทยานแห่งชาติภูกระดึงตามโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย จากการมีส่วนร่วมของกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร องค์การบริหารส่วนตำบลหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ โดยการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมในการประชุมเชิงปฏิบัติการ ร่วมกันและหาสาเหตุของปัญหา หาแนวทางแก้ไขสร้างสมุดบันทึกสรุปปัญหา วางแผนดำเนินงาน ร่วมปฏิบัติตามแผน ผลการวิจัยพบว่าผลการเปรียบเทียบค่าคะแนนการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานในการปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) และพบว่าจำนวนข้อปัญหาที่ไม่ผ่านเกณฑ์มีจำนวนลดลง

3.1 งานวิจัยเกี่ยวกับความรู้ของเจ้าหน้าที่ต่อประสิทธิผลของงานด้านสาธารณสุข

ธีรพงษ์ ดำรงวัฒนะสุข (2539: 35-48) ศึกษาความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบลในจังหวัดพิษณุโลก พบว่ามีทักษะที่ดีในการให้ความรู้แก่ประชาชน จากการศึกษาพบว่าความรู้มีความสัมพันธ์กับทักษะอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P > 0.05$) และความรู้มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P > 0.05$)

รุ่งเรือง เด่นดวงใจ (2540: 74) ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อผลการปฏิบัติงานของครูผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จังหวัดราชบุรี ผลการศึกษาพบว่าความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีอิทธิพลในเชิงบวกต่อผลการปฏิบัติงานของครูผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

ณัฐนันท์ ผาพะวัฒน์ (2543: 59-60) ศึกษาการประเมินการปฏิบัติงานสุขศึกษาของผู้รับผิดชอบงานประจำสถานีนามัยในจังหวัดนครสวรรค์ผลการวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ในงานสุขศึกษากับการปฏิบัติงานสุขศึกษาพบว่า ความรู้ในงานสุขศึกษา ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานสุขศึกษาของผู้รับผิดชอบงานประจำสถานีนามัย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p>0.05$)

3.2 งานวิจัยเกี่ยวกับทัศนคติของเจ้าหน้าที่ต่อประสิทธิผลงานด้านสาธารณสุข

สมพงษ์ ฉัตรานุกูล (2539: 43) ศึกษาความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบลในจังหวัดสุพรรณบุรี พบว่า ทัศนคติของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบลอยู่ในเกณฑ์ดีผลการวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ พบว่าไม่มีความสัมพันธ์ ระหว่าง ทัศนคติกับการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ธีรพงษ์ ดำรงวัฒนะสุข (2539: 44) ศึกษาความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบลในจังหวัดพิษณุโลก พบว่า มีทัศนคติที่ดีในการให้ความรู้แก่ประชาชน โดยเชื่อว่าถ้าผู้บริโภคมีความรู้จะช่วยให้เลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างถูกต้อง การวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ พบว่าทัศนคติกับการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารไม่มีความสัมพันธ์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$)

3.3 งานวิจัยเกี่ยวกับกระบวนการบริหารของเจ้าหน้าที่ต่อประสิทธิผลงานด้านสาธารณสุข

ประภาส พยมพฤษ (2542: ง) ศึกษาการบริหารจัดการกับการปฏิบัติงานตามบทบาทของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบลผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จังหวัดเพชรบุรี ผลการวิจัยพบว่า ทรัพยากรทางการบริหารจัดการได้แก่ กำลังคน เงิน วัสดุอุปกรณ์ มีความสัมพันธ์ทางบวกกับการปฏิบัติงานตามบทบาทของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบลผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 0.05 กระบวนการทางการบริหารจัดการโดยรวม การวางแผน การจัดองค์การ การบริหารงานบุคคล การอำนวยการ และการควบคุม มีความสัมพันธ์ทางบวกกับการปฏิบัติงานตามบทบาทของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบลผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความ

เชื่อมั่น 0.05 และเมื่อวิเคราะห์ถดถอยพหุพบว่า กระบวนการทางการบริหารจัดการ ได้แก่ การอำนวยการ การวางแผน การบริหารงานบุคคล และการควบคุม การจัดองค์การ สามารถอธิบายความผันแปรของการปฏิบัติงานตามบทบาทของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบลผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนได้

จันทนา สุขรัตน์อมรกุล (2543: 86) ศึกษาประสิทธิผลการดำเนินงานป้องกันและควบคุมโรคอุจจาระร่วง ของสถานีนอนามัยในจังหวัดฉะเชิงเทรา ผลการศึกษาพบว่า การวางแผน การจัดองค์การ การบริหารงานบุคคล การอำนวยการ การควบคุม และภาพรวมกระบวนการบริหารจัดการ ไม่มีความสัมพันธ์กับประสิทธิผลการดำเนินงานป้องกันและควบคุมโรคอุจจาระร่วงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

พรทิพย์ พึ่งอ่อน (2543: 72) ศึกษาประสิทธิผลการดำเนินงานส่งเสริมสุขภาพของสถานีนอนามัย ในจังหวัดอ่างทอง จากการศึกษาพบว่า การวางแผน การดำเนินงาน การประเมินผล และในภาพรวมของกระบวนการบริหารของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมสุขภาพ ไม่มีความสัมพันธ์กับประสิทธิผลการดำเนินงานส่งเสริมสุขภาพของสถานีนอนามัยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ณัฐนันท์ ผาพะวัฒน์ (2543: 59-60) ศึกษาเรื่องการประเมินการปฏิบัติงานสุขศึกษาของผู้รับผิดชอบงานประจำสถานีนอนามัยในจังหวัดนครสวรรค์โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินการปฏิบัติงานสุขศึกษาของผู้รับผิดชอบงานประจำสถานีนอนามัย ผลการวิจัยพบว่าในภาพรวมของการบริหารงาน และการบริหารงานรายด้านทุกด้าน มีความสัมพันธ์กับผลการปฏิบัติงานสุขศึกษาของผู้รับผิดชอบงานประจำสถานีนอนามัย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.001$)

จารุณี ทองเลื่อน (2550) ศึกษาปัจจัยที่มีผลกับประสิทธิผลการดำเนินงานสาธารณสุขด้านบริหารในศูนย์สุขภาพชุมชน ภายใต้โครงการ สร้างหลักประกันสุขภาพถ้วนหน้า จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผลการวิจัยพบว่า ความสามารถด้านสาธารณสุข 7 ด้าน ได้แก่ การเป็นผู้นำ วิสัยทัศน์ การติดต่อสื่อสาร การจัดการสารสนเทศ การประเมินสภาพการวางแผนและการประเมินผล การทำงานร่วมกับหน่วยงานอื่นและร่วมมือกัน การคิดเป็นระบบ การส่งเสริมสุขภาพ และป้องกันโรค มีความสัมพันธ์เชิงบวกกระดัดปานกลางกับประสิทธิผลการดำเนินงานด้านบริหารในศูนย์สุขภาพชุมชนมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.0000 ($r = 0.654$)

จากการทบทวนวรรณกรรม แนวคิดและทฤษฎีต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง สรุปได้ว่ายังไม่มีการศึกษาถึงตัวบุคคลผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดสะอาดอร่อย ที่ปฏิบัติงานในพื้นที่เป้าหมาย ดังนั้นผู้วิจัยจึงได้รวบรวมตัวแปร เช่น ลักษณะส่วนบุคคล ซึ่งได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพ สมรส รายได้ การศึกษา การฝึกอบรม และคุณสมบัติของเจ้าที่ผู้รับผิดชอบงาน ได้แก่ ความรู้ทัศนคติ การประสานงาน ตลอดจนกระบวนการบริหารงานโครงการ นำไปศึกษาว่าตัวแปรดังกล่าวมีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดสะอาดอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ หรือไม่อย่างไร

บทที่ 3

วิธีการวิจัย

รูปแบบการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนาแบบภาคตัดขวาง (Cross-Sectional Descriptive Study) เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการทอสอบถาม ให้แก่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในแต่ละพื้นที่รับผิดชอบในจังหวัดนครราชสีมา เพื่อศึกษาผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา

ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้คือ ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของราชการส่วนท้องถิ่น จาก 52 เขตเทศบาลแห่งละ 1 คนจำนวน 52 คน และส่วนภูมิภาคจากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ 32 แห่ง จำนวน 32 คน และจากโรงพยาบาลของรัฐทั้งหมดจำนวน 31 โรง แห่งละ 1 คน จำนวน 31 คน รวมทั้งหมดผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยจำนวน 115 คน ที่ปฏิบัติงาน ราชการส่วนท้องถิ่นและส่วนภูมิภาคในจังหวัดนครราชสีมา ในช่วงปีงบประมาณ 2549 คือ ตั้งแต่ตุลาคม 2548 ถึง 30 กันยายน 2549

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น โดยศึกษาจากเอกสาร แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 7 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 เป็นคำถามข้อมูลคุณลักษณะส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 9 ข้อ โดยถามเกี่ยวกับ เพศ อายุ สถานภาพสมรส รายได้ วุฒิการศึกษา ระยะเวลาการปฏิบัติงานด้านสาธารณสุข และการฝึกอบรม ลักษณะคำถามแบบปลายปิดและปลายเปิด

ส่วนที่ 2 เป็นข้อคำถามเกี่ยวกับความรู้ในงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และงานสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้แนวทางคู่มือการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และคู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำกรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข เป็นกรอบในการสร้างข้อคำถาม ลักษณะคำถามเป็นแบบถูกผิด ข้อคำถามมีทั้งหมด 18 ข้อ

ส่วนที่ 3 เป็นข้อคำถามเกี่ยวกับการประสานงาน โครงการซึ่งลักษณะคำตอบมี 3 ตัวเลือก คือ ระดับการปฏิบัติ ไม่เคย บางครั้ง สม่าเสมอ

ส่วนที่ 4 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับทัศนคติต่องาน โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จำนวน 12 ข้อ ลักษณะของคำถามเป็นแบบประเมินค่า (Rating Scale) มีข้อความที่เป็นด้านบวก 6 ข้อ ข้อความที่เป็นด้านลบ 6 ข้อ โดยประยุกต์จากวิธีของลิเคิร์ต (Likert) มี ให้เลือกตอบได้ 5 ตัวเลือก คือ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์, 2540: 251)

ส่วนที่ 5 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับกระบวนการบริหารจัดการงาน โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ซึ่งลักษณะคำตอบมี 3 ตัวเลือก คือ ระดับการปฏิบัติ ไม่เคย บางครั้ง สม่าเสมอ มีข้อคำถามจำนวน 29 ข้อ ประกอบด้วย การวางแผน การจัดองค์การ การบริหารงาน บุคคล การอำนาจการ และการควบคุมกำกับ

ส่วนที่ 6 เป็นแบบเก็บข้อมูลผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ตามการบรรจุเป้าหมาย รายการกิจกรรมในการดำเนินงานของโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย คือ อัตราของ ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่เข้าร่วมโครงการ อัตราของร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย อัตราของแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย และอัตราของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ได้รับป้ายสัญลักษณ์ เข้าร่วมโครงการต่ออายุป้าย

ส่วนที่ 7 เป็นคำถามเกี่ยวกับปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในจังหวัดนครราชสีมา

การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

1. การตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) ของแบบสอบถาม โดยนำแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น ไปให้อาจารย์ที่ปรึกษาและผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่าน ตรวจสอบความสมบูรณ์ของเนื้อหา ความชัดเจนของภาษาที่ใช้ และตรงกับเรื่องที่ต้องการวัด จากนั้นจึงนำเครื่องมือดังกล่าวมาปรับปรุงแก้ไข

2. การทดสอบความเชื่อมั่น (Reliability) โดยนำแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบและปรับปรุงแก้ไขแล้ว ไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่างที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับประชากรที่ศึกษา ได้แก่ ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของราชการส่วนท้องถิ่นและส่วนภูมิภาคในจังหวัดขอนแก่นจำนวน 30 คนแล้วจึงนำแบบสอบถามมาหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha Coefficient) ของครอนบาค (Cronbach) ได้เท่ากับ 0.81

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ดำรวจรายชื่อสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ/กิ่งอำเภอ โรงพยาบาลของรัฐ และสำนักงานเทศบาล ทุกแห่ง ในจังหวัดนครราชสีมา จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา และสำนักงานเทศบาลนครราชสีมา เป็นข้อมูลเบื้องต้น
2. ผู้วิจัยประสานงานกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมาและสำนักงานเทศบาลนครราชสีมาโดยหนังสือแนะนำตัวจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล ภาควิชาบริหารงานสาธารณสุข ซึ่งแจ้งวัตถุประสงค์ และขอความร่วมมืออนุเคราะห์ความสะดวกในการเก็บรวบรวมข้อมูลแบบสอบถาม จากผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ/กิ่งอำเภอ โรงพยาบาลของรัฐและสำนักงานเทศบาล ทุกแห่งในจังหวัดนครราชสีมา โดยประสานงานกับ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา ให้ส่งแบบสอบถามแก่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่าง เมื่อผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ/กิ่งอำเภอ โรงพยาบาลชุมชน และสำนักงานเทศบาล ตอบแบบสอบถามแล้วให้ส่งกลับมายัง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา
3. รวบรวมแบบสอบถาม ตรวจสอบความถูกต้อง ครบถ้วนและสมบูรณ์ เพื่อเตรียมข้อมูลในการวิเคราะห์

ข้อพิจารณาด้านจริยธรรม

1. ปฏิบัติตามการป้องกันความเสี่ยงอย่างเคร่งครัด
2. ชี้แจงให้ผู้ยินยอมตนให้ทำการวิจัย ทราบถึงวิธีการ และตอบข้อข้องใจต่าง ๆ ถึงประโยชน์ และสิ่งที่อาจเกิดขึ้นขณะทำวิจัย
3. ต้องได้รับคำยินยอมจากผู้เข้าร่วมวิจัยทุกราย

4. ผู้เข้าร่วมวิจัยมีสิทธิบอกเลิกการเข้าร่วมวิจัยได้ตลอดเวลา ไม่ว่าจะด้วยเหตุผลใด
5. ข้อมูล ชื่อ นามสกุล รวมถึง สถานที่ปฏิบัติงาน และข้อมูลลักษณะส่วนบุคคล จะไม่ถูกนำเสนอหรือเผยแพร่

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. เกณฑ์การให้คะแนน

1.1 การให้คะแนนผลการดำเนินงาน โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีเกณฑ์การให้คะแนน

ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในพื้นที่รับผิดชอบเข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 80 ขึ้นไป ให้ 1 คะแนน

ร้านอาหารผ่านเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ 60 ขึ้นไป ให้ 1 คะแนน

แผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ 60 ขึ้นไป ให้ 1 คะแนน

ร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ได้รับการตรวจติดตามประเมินผลอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง (เข้าร่วมโครงการ ต่ออายุป้าย) ร้อยละ 100 ให้ 1 คะแนน

นำคะแนนทั้ง 4 เป้าหมายมารวมกัน แล้วนำมาพิจารณาจัดกลุ่มผลการดำเนินงานออกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่มีผลการดำเนินงานดี และกลุ่มที่มีผลการดำเนินงานต้องปรับปรุง ดังนี้

ผลการดำเนินงานดี หมายถึง การมีคะแนนรวม 4 คะแนน

ผลการดำเนินงานต้องปรับปรุง หมายถึง การมีคะแนนรวมน้อยกว่า 4 คะแนน

1.2 การให้คะแนนความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยมีข้อคำถามเกี่ยวกับความรู้ จำนวน 18 ข้อ เป็นข้อคำถามลักษณะถูกผิด ตอบถูกให้ 1 คะแนน ตอบผิดให้ 0 คะแนน มีคะแนนสูงสุด 18 คะแนน คะแนนต่ำสุด 0 คะแนน เมื่อได้คะแนนแล้วนำมาพิจารณาจัดระดับความรู้เรื่องโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยใช้วิธีอิงกลุ่ม แบ่งเป็น 3 ระดับ ดังนี้

ความรู้ระดับดี หมายถึง การมีคะแนนมากกว่า 14 คะแนนขึ้นไป

ความรู้ปานกลาง หมายถึงการมีคะแนนอยู่ระหว่าง 11-14 คะแนน

ความรู้ระดับต้องปรับปรุง หมายถึง การมีคะแนนน้อยกว่า 11 คะแนน

1.3 การให้คะแนนทัศนคติต่อการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยมีข้อคำถาม 12 ข้อ เป็นข้อความที่แสดงความรู้สึกด้านบวกและด้านลบ โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

ข้อคำถามด้านบวกให้คะแนนดังนี้

เห็นด้วยอย่างยิ่ง	ให้คะแนน	5 คะแนน
เห็นด้วย	ให้คะแนน	4 คะแนน
ไม่แน่ใจ	ให้คะแนน	3 คะแนน
ไม่เห็นด้วย	ให้คะแนน	2 คะแนน
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	ให้คะแนน	1 คะแนน

ข้อคำถามด้านลบให้คะแนนดังนี้

เห็นด้วยอย่างยิ่ง	ให้คะแนน	1 คะแนน
เห็นด้วย	ให้คะแนน	2 คะแนน
ไม่แน่ใจ	ให้คะแนน	3 คะแนน
ไม่เห็นด้วย	ให้คะแนน	4 คะแนน
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	ให้คะแนน	5 คะแนน

ดังนั้นคะแนนทัศนคติต่องานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยจะมีค่าอยู่ระหว่าง 12 – 36 คะแนน เมื่อได้คะแนนแล้วนำมาพิจารณาจัดระดับทัศนคติเป็น 3 ระดับ คือทัศนคติเห็นด้วย ทัศนคติไม่แน่ใจ และทัศนคติไม่เห็นด้วยต่อโครงการโดยใช้วิธีอิงกลุ่ม ดังนี้

มีระดับทัศนคติเห็นด้วยต่อโครงการ หมายถึง การมีคะแนนระหว่าง 52-60 คะแนน

ทัศนคติไม่แน่ใจ หมายถึง การมีคะแนนระหว่าง 39-51 คะแนน

มีระดับทัศนคติไม่เห็นด้วยต่อโครงการ หมายถึง การมีคะแนนระหว่าง 29-38 คะแนน

1.4 การให้คะแนนการประสานงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย มีเกณฑ์การให้คะแนน คือ

ปฏิบัติสม่ำเสมอให้	2 คะแนน
ปฏิบัติบางครั้งให้	1 คะแนน
ไม่เคยปฏิบัติให้	0 คะแนน

1.5 การให้คะแนนกระบวนการบริหารจัดการในงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย โดยมีข้อคำถามจำนวน 29 ข้อ มีเกณฑ์การให้คะแนนคือ

ปฏิบัติสม่ำเสมอให้	2 คะแนน
ปฏิบัติบางครั้งให้	1 คะแนน
ไม่เคยปฏิบัติให้	0 คะแนน

ดังนั้นคะแนนกระบวนการบริหารจัดการงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จะมีค่าอยู่ระหว่าง 0 – 58 คะแนน นำคะแนนที่ได้มารวมกันแล้วพิจารณาจัดกลุ่มกระบวนการบริหารโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ออกเป็น 3 ระดับของการปฏิบัติดังนี้

การบริหารจัดการดี (ปฏิบัติสม่ำเสมอ)	หมายถึง การมีคะแนนระหว่าง 40-58 คะแนน
การบริหารจัดการปานกลาง (ปฏิบัติบางครั้ง)	หมายถึง การมีคะแนนระหว่าง 20-39 คะแนน
การบริหารต้องปรับปรุง (ไม่เคยปฏิบัติ)	หมายถึง การมีคะแนนระหว่าง 0-19 คะแนน

1.6 การให้คะแนนผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนคือผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย แต่ละกิจกรรมบรรลุเป้าหมายของการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ให้ 1 คะแนน ต่ำกว่าเกณฑ์เป้าหมายให้ 0 คะแนน ดังนี้

ร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารที่เข้าร่วมโครงการ คิดเป็นร้อยละ 80 ขึ้นไปให้ 1 คะแนน

ร้านอาหารผ่านเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ 60 ขึ้นไปให้ 1 คะแนน

แพลงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ 60 ขึ้นไปให้ 1 คะแนน

ร้านอาหาร/แพลงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อยได้รับการตรวจติดตามประเมินผลอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง (เข้าร่วมโครงการ ต่ออายุป้าย) ร้อยละ 100 ให้ 1 คะแนน

2. สถิติที่ใช้ในการวิจัย

1.1 สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) เพื่อหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ในการอธิบายคุณลักษณะส่วนบุคคล ความรู้ ทักษะ การประสานงาน กระบวนการบริหาร ผลการดำเนินงาน โครงการของผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา

1.2 สถิติเชิงวิเคราะห์ (Analytical Statistics)

1.2.1 เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรกลุ่มลักษณะประชากร ความรู้ และทักษะกับการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย โดยใช้สถิติการทดสอบไค-สแควร์ (Chi-Square Test) เนื่องจากตัวแปรมีระดับการวัดนามมาตรา (Nominal scale)

1.2.2 เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่าง การประสานงาน และกระบวนการบริหารกับการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยโดยใช้สถิติ เคนดัล เทา-บี (Kendall's tau-b) ในการทดสอบ เนื่องจากตัวแปรมีระดับการวัดอันดับมาตรา (Ordinal scale)

3. กำหนดระดับนัยสำคัญทางสถิติ (α) ที่ระดับ 0.05

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษาประเมินผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในทุกพื้นที่ของจังหวัดนครราชสีมา ซึ่งประกอบไปด้วย ผู้รับผิดชอบงานจากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอจำนวน 32 แห่ง ผู้รับผิดชอบงานจากโรงพยาบาลของรัฐในเขตจังหวัดนครราชสีมาจำนวน 31 แห่ง และผู้รับผิดชอบงานจากสำนักงานเขตเทศบาลและองค์การบริหารส่วนตำบลในจังหวัดนครราชสีมาจำนวน 52 แห่ง รวมผู้รับผิดชอบงานโครงการทั้งหมดในจังหวัดนครราชสีมาจำนวน 115 คน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม ผลการวิจัยนำเสนอ เป็น 6 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในจังหวัดนครราชสีมา

ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

ส่วนที่ 3 ความรู้ ทักษะ การประสานงาน และกระบวนการบริหารจัดการงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

3.1 ความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยและสุขภาพอาหาร

3.2 ทักษะดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

3.3 การประสานงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

3.4 กระบวนการบริหารจัดการงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะประชากร ความรู้ และทักษะกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

ส่วนที่ 5 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างการประสานงาน และกระบวนการบริหารจัดการ กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

ส่วนที่ 6 ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะในการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการในจังหวัดนครราชสีมา

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในจังหวัดนครราชสีมา

การศึกษา ผลการปฏิบัติงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในจังหวัดนครราชสีมาครั้งนี้ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ตัวแปรด้านลักษณะประชากรของ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ดังรายละเอียดต่อไปนี้

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 61.9 สถานภาพสมรส คู่ ร้อยละ 56.2 รายได้ของครอบครัวสอดคล้องกับรายจ่าย ร้อยละ 52.4 จบการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 74.3 เคยได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ 84.8 ส่วนใหญ่กลุ่มเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยมีอายุปฏิบัติงานราชการ อยู่ระหว่าง 1-5 ปี ร้อยละ 35.2 รองลงมาอายุปฏิบัติงานราชการมากกว่า 20 ปีขึ้นไป อยู่ที่ร้อยละ 28.6 ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย
จำแนกตามข้อมูลทั่วไป

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
รวมจำนวนทั้งสิ้น	105	100
เพศ		
ชาย	65	61.9
หญิง	40	38.1
อายุ		
20-29 ปี	26	24.8
30-39 ปี	41	39
40-49 ปี	26	24.8
50-59 ปี	12	11.4
สถานภาพการสมรส		
โสด	40	38.1
คู่	59	56.2
-ม้าย หย่า แยก	6	5.7

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย
จำแนกตามข้อมูลทั่วไป (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
รายได้		
รายได้สมดุลกับรายจ่าย	55	52.4
รายได้มากกว่ารายจ่าย	23	21.9
รายได้น้อยกว่ากับรายจ่าย	27	25.7
วุฒิการศึกษา		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	13	12.4
ปริญญาตรี	78	74.3
สูงกว่าปริญญาตรี	14	13.3
ระยะเวลาที่ปฏิบัติงานด้านสาธารณสุข		
1-5 ปี	39	37.1
6-10 ปี	14	13.3
11-15 ปี	13	12.4
16-20 ปี	10	9.5
> 20 ปี	29	27.6
การได้รับการฝึกอบรม		
เคย	89	84.8
ไม่เคย	16	15.2
อายุปฏิบัติราชการ		
1-5 ปี	37	35.2
6-10 ปี	12	11.4
11-15 ปี	13	12.4
16-20 ปี	13	12.4
> 20 ปี	30	28.6

ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา

ผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการตาม 4 เป้าหมาย คือ

1. ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเข้าร่วมโครงการร้อยละ 80 ขึ้นไปของจำนวนสถานประกอบการทั้งหมดในเขตพื้นที่รับผิดชอบ
2. ร้านอาหารผ่านเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ 60
3. แผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ 60
4. ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ได้รับการตรวจติดตามประเมินผลอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง (เข้าร่วมโครงการ, ต่ออายุป้าย) ร้อยละ 100

เมื่อพิจารณาจัดผลการดำเนินงานโครงการ ออกเป็น 2 ระดับ คือ ระดับผลการดำเนินงานโครงการดี คือ การบรรลุเป้าหมายทั้ง 4 เป้าหมาย มีร้อยละ 65.7 และพบว่าเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ ที่มีผลการดำเนินงานโครงการที่ต้องปรับปรุงนั้นมีร้อยละ 34.3 โดยมีถึงร้อยละ 11.4 ที่ยังไม่ผ่านในทุกเป้าหมายของการดำเนินงานโครงการ ดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ ในจังหวัดนครราชสีมา (จำนวน n = 105)

ระดับผลการดำเนินงานโครงการ		ร้อยละ
ผลการดำเนินงานดี		65.7
ผลการดำเนินงานต้องปรับปรุง		ร้อยละ
บรรลุ 0 เป้าหมาย	11.4	
บรรลุ 1 เป้าหมาย	7.6	34.3
บรรลุ 2 เป้าหมาย	5.7	
บรรลุ 3 เป้าหมาย	9.5	

ส่วนที่ 3 ความรู้ ทัศนคติ การประสานงานและกระบวนการบริหารจัดการงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย

3.1 ความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยและสุขภาพอาหาร

ความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยมีข้อคำถาม จำนวน 18 ข้อ โดยที่ตอบถูกให้ 1 คะแนน ตอบผิดให้ 0 คะแนน ผลการศึกษาพบว่าผู้รับผิดชอบงานโครงการ มีคะแนนความรู้เกี่ยวกับงานโครงการต่ำที่สุดเท่ากับ 8 คะแนน และมีคะแนนสูงที่สุดเท่ากับ 18 คะแนน และมีคะแนนเฉลี่ย 13.03 เมื่อจัดแบ่งระดับความรู้เป็น 3 ระดับ คือ ระดับความรู้ดี ปานกลาง และต้องปรับปรุง โดยวิธีอิงกลุ่ม พบว่าผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับงานโครงการและด้านสุขภาพอาหารใน ระดับปานกลางร้อยละ 69.5 ดังแสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ ในจังหวัดนครราชสีมา จำแนกตามระดับความรู้ (จำนวน n = 105)

ระดับความรู้	ร้อยละ
ความรู้ต้องปรับปรุง (< 11 คะแนน)	11.4
ความรู้ปานกลาง (11-14 คะแนน)	69.5
ความรู้ดี (>14 คะแนน)	19

เมื่อพิจารณาความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยเป็นรายข้อ พบว่าเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานมีความรู้ดีที่สุด เรื่องการเก็บรักษาอาหารที่ปรุงสำเร็จ (99%) โดยที่เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ มีความรู้ต่ำที่สุดคือ เกณฑ์การติดตามประเมินผลเชิงคุณภาพของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ร่วมกับหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นดำเนินการตรวจสอบประเมินสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์ (9.5%)

ตารางที่ 4 จำนวนและ ร้อยละของการตอบถูกของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จำแนกตามความรู้รายข้อ เกี่ยวกับงานโครงการและสุขภาพอาหาร (จำนวน n = 105)

ความรู้ เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยและสุขภาพอาหาร	การตอบถูก (ร้อยละ)
หลักและวิธีการดำเนินงานโครงการ	
1. กฎหมายที่ใช้เป็นเครื่องมือในการดำเนินงานโครงการ	97.1
9. การติดตามประเมินผลเชิงคุณภาพร้านที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานแล้ว	9.5
17. ลักษณะของป้ายสัญลักษณ์โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และเงื่อนไขการรับป้ายสัญลักษณ์	94.3
18. มาตรฐานสุขภาพอาหารทางกายภาพของร้านอาหาร	62.9
มาตรฐานด้านสุขภาพอาหาร	
3. สุขลักษณะของร้านอาหาร ส้วมและการเก็บภาชนะอุปกรณ์	89.5
4. การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว	99
5. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค และการเก็บรักษา	57.1
7. วิธีการล้างทำความสะอาดภาชนะ และที่ล้างภาชนะ	98.1
8. การเลือกใช้สารปรุงแต่งอาหาร	82.9
เกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย	
2. เกณฑ์การตรวจมาตรฐานทางแบคทีเรีย	66.7
6. วิธีการเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่าย	72.4
10. การเก็บรักษาน้ำยา SI-2 สำหรับใช้ตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	32.4
11. วิธีการสวอปเก็บตัวอย่างจากมือผู้สัมผัสอาหาร	83.8
13. การอ่านและรายงานผลการตรวจทางแบคทีเรีย	53.3
สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	
12. การปฏิบัติตัวของผู้ปรุง ประกอบอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่นำและอาหารเป็นสื่อ	96.2
14. สุขลักษณะการแต่งกายของผู้ปรุง ประกอบอาหาร	56.2
15. การหยิบจับภาชนะที่ถูกต้องในขณะที่ปรุงหรือเสิร์ฟอาหาร	94.3
16. โรคที่เกิดจากน้ำและอาหารเป็นสื่อ	57.1

3.2 ทักษะที่ต้องงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย

ผลการวิจัย พบว่าเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยมีคะแนนทัศนคติเฉลี่ยเท่ากับ 44.88 คะแนน และเมื่อจัดแบ่งระดับทัศนคติเป็น 3 กลุ่ม คือ ทัศนคติเห็นด้วยต่อโครงการ ทัศนคติไม่แน่ใจ และทัศนคติไม่เห็นด้วยต่อโครงการ โดยวิธีอิงเกณฑ์ พบว่าร้อยละ 66.7 มีทัศนคติไม่แน่ใจต่อโครงการ รองลงมาคือร้อยละ 18.1 มีทัศนคติเห็นด้วยต่อโครงการ และร้อยละ 15.2 มีทัศนคติที่ไม่เห็นด้วยต่อโครงการ ดังแสดงในตารางที่ 5

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของระดับทัศนคติของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานต่อโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (จำนวน n = 105)

ระดับทัศนคติ	ร้อยละ
ทัศนคติไม่เห็นด้วยต่อโครงการ (29-38 คะแนน)	15.2
ทัศนคติไม่แน่ใจ (39-51 คะแนน)	66.7
ทัศนคติเห็นด้วยต่อโครงการ (52-60 คะแนน)	18.1

เมื่อพิจารณาทัศนคติของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน ต่องานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เป็นรายข้อ พบว่า ส่วนใหญ่มีความเห็นว่าการให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นสิ่งจำเป็นและมีความสำคัญในการดำเนินงานโครงการ ร้อยละ 67.6 เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ในด้านการดำเนินงานโครงการ เห็นว่าโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยมีส่วนช่วยลดอัตราการป่วยจากโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อของประเทศนั้น ร้อยละ 53.3 เห็นด้วยอย่างยิ่ง และร้อยละ 49.5 เห็นด้วยว่า การดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยมีส่วนช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจไทย ดังตารางที่ 6

ตารางที่ 6 จำนวนและ ร้อยละของระดับทัศนคติของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานต่อโครงการอาหาร
สะอาด รสชาติอร่อย จำแนกตามรายชื่อ (จำนวน n = 105)

ทัศนคติต่องานโครงการอาหาร สะอาด รสชาติอร่อย จำแนกตามรายชื่อ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ
1. การดำเนินงานโครงการอาหาร สะอาด รสชาติอร่อย มีส่วนช่วยลด อัตราการป่วยจากโรคอาหารและน้ำ ของประเทศ	53.3	44.8	1.9	-	-
2. การดำเนินงานโครงการ CFGT* มีส่วนช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว และเศรษฐกิจไทย	46.7	49.5	3.8	-	-
3. โครงการ CFGT* ช่วยทำให้ ผู้บริโภคลดความเสี่ยงต่อการป่วย ด้วยโรคอาหารและน้ำ	49.5	45.7	3.8	1.0	-
4. ป้ายสัญลักษณ์ของโครงการเป็น การส่งเสริมภาพลักษณ์ของสถาน ประกอบการให้ดียิ่งขึ้น	34.3	51.4	9.5	3.8	1.0
5. ในการดำเนินงานโครงการ CFGT* การให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นสิ่งจำเป็นและมีความ สำคัญ	67.6	32.4	-	-	-
6. ป้ายสัญลักษณ์โครงการ CFGT* แสดงถึงอาหารที่สะอาดปลอดภัย	24.8	41.9	26.7	5.7	1.0
7. ป้ายสัญลักษณ์ผ่านเกณฑ์ของ โครงการ CFGT* ช่วยยก ระดับ สุขาภิบาลอาหารของไทยได้	26.7	54.3	17.1	1.9	-
8. แนวทางการดำเนินงานโครงการ CFGT* เปลี่ยนแปลงตลอดเวลาทำ ให้ผู้รับผิดชอบขาดความมั่นใจใน การปฏิบัติงาน	8.6	27.6	30.5	30.5	2.9

ตารางที่ 6 จำนวนและ ร้อยละของระดับทัศนคติของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานต่อโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จำแนกตามรายชื่อ (จำนวน n = 105) (ต่อ)

ทัศนคติต่องานโครงการอาหาร สะอาด รสชาติอร่อย จำแนกตามรายชื่อ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง		ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง		
	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	
9. งานโครงการ CFGT* เป็นงานที่เกี่ยวข้อง กับหลายฝ่าย ทำให้ยุ่งยากในการประสานงาน	16.2	36.2	18.1	26.7	2.9
10. การตรวจติดตามประเมินผลของร้านที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์ CFGT* เป็นการเพิ่มภาระในการปฏิบัติงานให้เจ้าหน้าที่	10.5	21.9	12.4	46.7	8.6
11. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารยากแก่การปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ	5.7	21.9	17.1	49.5	5.7
12. การดำเนินงานโครงการ CFGT* มีการแบ่งงานกันไม่ชัดเจนทำให้ผู้รับผิดชอบสับสนในบทบาทและหน้าที่	13.3	34.3	22.9	23.8	5.7

หมายเหตุ CFGT* หมายถึง โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

3.3 การประสานงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

ผลการวิจัย พบว่า เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยมีระดับการปฏิบัติกิจกรรมการประสานงานโครงการจำแนกได้ 3 กลุ่มโดยเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการส่วนใหญ่ร้อยละ 65.7 มีการติดต่อประสานงานโครงการกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้ประกอบการอย่างสม่ำเสมอ ร้อยละ 33.3 ติดต่อประสานงานเป็นบางครั้ง และมีเพียงร้อยละ 1 ที่ไม่เคยติดต่อประสานงานโครงการในการดำเนินงานโครงการ ดังแสดงในตารางที่ 7

ตารางที่ 7 จำนวนและ ร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ตามระดับการประสานงานโครงการ (จำนวน n = 105)

ระดับการประสานงาน	ร้อยละ
ไม่เคย	1
บางครั้ง	33.3
สม่ำเสมอ	65.7

3.4 กระบวนการบริหารจัดการงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

จากข้อคำถามในส่วนของกระบวนการบริหารจัดการงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีทั้งหมด 29 ข้อ ปฏิบัติในบางครั้งให้ 1 คะแนน ปฏิบัติสม่ำเสมอให้ 2 คะแนน ไม่เคยปฏิบัติให้ 0 คะแนน ผลการวิจัยพบว่า เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ มีคะแนนในการบริหารจัดการงานน้อยที่สุดเท่ากับ 15 คะแนน ส่วนที่มีคะแนนในการบริหารจัดการงานมากที่สุดเท่ากับ 56 คะแนน และมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 40.86 เมื่อจัดแบ่งระดับของกระบวนการบริหารจัดการออกเป็น 3 ระดับตามการปฏิบัติ คือ สม่ำเสมอ ปฏิบัติในบางครั้ง และไม่เคยปฏิบัติ พบว่ากระบวนการบริหารจัดการงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยส่วนใหญ่อยู่ในระดับปฏิบัติเป็นบางครั้งดังแสดงในตารางที่ 8

ตารางที่ 8 จำนวนและ ร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ตามระดับการบริหารจัดการแบบรวมด้าน (จำนวน n = 105)

ระดับการปฏิบัติ	ร้อยละ
ไม่เคยปฏิบัติ (0-19 คะแนน)	1.9
ปฏิบัติบางครั้ง (20-39 คะแนน)	37.1
ปฏิบัติสม่ำเสมอ (40-58 คะแนน)	61

เมื่อพิจารณากระบวนการบริหารจัดการงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการเป็นรายด้านพบว่า ด้านการวางแผน เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน มีการปรับแผนการปฏิบัติงานโครงการเพื่อให้สอดคล้องกับพื้นที่ถึงร้อยละ 61 ส่วนการวางแผนร่วมกับองค์กรในชุมชนนั้นปฏิบัติสม่ำเสมอเพียงร้อยละ 27.6

ด้านการจัดองค์การ พบว่า เจ้าหน้าที่ที่มีการมีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบงานโครงการ ไว้ อย่างชัดเจน ถึงร้อยละ 62.9 แต่การส่งเสริมการจัดตั้งสนับสนุนการดำเนินงานของสมาคม/ชมรม ผู้ประกอบการค้าอาหาร ให้สามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเองปฏิบัติสม่ำเสมอ มีเพียงร้อยละ 24.8

ด้านการบริหารบุคคล พบว่า ในรอบปีที่ผ่านมา มีการฝึกอบรมให้ความรู้แก่บุคลากรที่เกี่ยวข้องและผู้ประกอบการ ถึงร้อยละ 76.2 แต่การส่งเสริมการจัดตั้งชมรมองค์กรประชาชน ผู้บริโภคให้สามารถดำเนินการพิทักษ์ผลประโยชน์ด้านสุขาภิบาลอาหารของชุมชนมี การปฏิบัติ สม่ำเสมอเพียงร้อยละ 31.4

ด้านการอำนวยความสะดวก พบว่า เมื่อการดำเนินงานโครงการพบปัญหาอุปสรรค เจ้าหน้าที่มี การปรึกษาผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่ายเพื่อหาทางแก้ไขปัญหาร่วมกัน ถึงร้อยละ 54.3 แต่การจัดตั้งศูนย์รับฟัง ข้อเสนอแนะ รับความคิดเห็นจากผู้ประกอบการและผู้บริโภค ปฏิบัติสม่ำเสมอเพียง ร้อยละ 21.9

ด้านการควบคุม พบว่า แต่ละหน่วยงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการกำหนด วิธีการติดตามประเมินผลการดำเนินงานไว้อย่างชัดเจน ถึงร้อยละ 56.2 แต่ทำการวิเคราะห์และ ประเมินผลการดำเนินงานโครงการทุก 6 เดือน เพียงร้อยละ 34.3 ดังแสดงในตารางที่ 9

ตารางที่ 9 จำนวนและร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย จำแนกตามกระบวนการบริหารจัดการงานรายด้านและรายข้อ (จำนวน $n = 105$)

กระบวนการบริหารจัดการแยกด้าน	ระดับการปฏิบัติ		
	ไม่เคย	บางครั้ง	สม่ำเสมอ
	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ
ด้านการวางแผน			
1. นำข้อมูลและปัญหาในพื้นที่มาประกอบการวางแผน	1.9	53.3	44.8
2. ประชุมชี้แจงวัตถุประสงค์และเงื่อนไขการเข้าร่วมโครงการให้ผู้ประกอบการทราบ	2.9	42.9	54.3
3. การจัดทำแผนงาน/โครงการ มีการประชุมหารือกันระหว่างผู้ร่วมงาน	5.7	41	53.3
4. มีการวางแผนปฏิบัติงานโครงการร่วมกับองค์กรในชุมชน	12.4	60	27.6

ตารางที่ 9 จำนวนและร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย
จำแนกตามกระบวนการบริหารจัดการงานรายด้านและรายข้อ (จำนวน n = 105) (ต่อ)

กระบวนการบริหารจัดการแยกด้าน	ระดับการปฏิบัติ		
	ไม่เคย	บางครั้ง	สม่ำเสมอ
	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ
5. การดำเนินงานโครงการ มีการกำหนดเป้าหมายของงานทุกกิจกรรมไว้อย่างชัดเจน	1.9	37.1	61
6. มีการปรับแผนการปฏิบัติงานเพื่อให้สอดคล้องกับพื้นที่	7.6	41.9	50.5
ด้านการจัดองค์การ			
7. เผยแพร่ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงการ เพื่อสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภคในพื้นที่ทราบ	-	53.3	46.7
8. ส่งเสริมการจัดตั้ง สนับสนุนสมาคม/ชมรมผู้ประกอบการให้สามารถบริหารงานได้ด้วยตนเอง	7.6	67.6	24.8
9. มีการจัดตั้งคณะกรรมการเพื่อปฏิบัติงานในพื้นที่	18.1	41.9	40.0
10. มีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบงานโครงการ ไว้อย่างชัดเจน	10.5	26.7	62.9
11. สร้างความตระหนักให้กับผู้ประกอบการค้าอาหารในการกำกับดูแลคุณภาพ มาตรฐานของสถานประกอบการและคุณภาพของอาหาร	1.9	42.9	55.2
ด้านการบริหารงานบุคคล			
12. ผู้รับผิดชอบงานโครงการ ได้รับการคัดเลือก ตามความรู้ความสามารถ	12.4	39	48.6
13. มีคู่มือในการปฏิบัติงาน ช่วยให้การดำเนินงานโครงการ ดำเนินไปโดยไม่มีปัญหา	6.7	30.5	62.9
14. มีการจัดอบรมให้ความรู้แก่บุคลากรและผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง	2.9	21	76.2

ตารางที่ 9 จำนวนและร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย
จำแนกตามกระบวนการบริหารจัดการงานรายด้านและรายข้อ (จำนวน n = 105) (ต่อ)

กระบวนการบริหารจัดการแยกด้าน	ระดับการปฏิบัติ		
	ไม่เคย	บางครั้ง	สม่ำเสมอ
	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ
15. ให้การสนับสนุนและช่วยเหลือผู้ร่วมงาน ทุกครั้ง ในการปฏิบัติงานโครงการ	4.8	26.7	68.6
16. ให้คำปรึกษาและแนะนำช่วยเหลือผู้ประกอบการ ในการเข้าร่วมโครงการ	1.9	27.6	70.5
17. ส่งเสริมการจัดตั้งชมรมองค์กรประชาชนผู้บริโภค ให้สามารถดำเนินการพิทักษ์ผลประโยชน์ด้าน สุขาภิบาลอาหารของชุมชนได้	14.3	54.3	31.4
ด้านการอำนวยการ			
18. ติดตามให้ความรู้และแนะนำผู้ประกอบการใน การ ปรับปรุงสถานประกอบการให้ได้มาตรฐาน และผ่านเกณฑ์ตัดสินของโครงการ	1.9	47.6	50.5
19. มีการประชุมสรุปข้อมูล ปัญหาอุปสรรคการ ดำเนินงานโครงการ	5.7	63.8	30.5
20. แจ้งให้ผู้ร่วมงานทราบทุกครั้ง เมื่อมีข้อมูลข่าวสาร ใหม่ ๆ เกี่ยวกับงานโครงการ	2.9	45.7	51.4
21. เมื่อการดำเนินงานโครงการ พบปัญหาอุปสรรค ปรึกษาผู้เกี่ยวข้อง เพื่อหาทางแก้ไขร่วมกัน	-	45.7	54.3
22. จัดตั้งศูนย์รับฟังข้อเสนอแนะ โดยมีกล่องรับความ คิดเห็น จากผู้ประกอบการและผู้บริโภค	40.0	38.1	21.9
23. ประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคเข้าใจป้ายสัญลักษณ์ และใส่ใจในการเลือกซื้ออาหารจากร้านที่ผ่าน เกณฑ์มาตรฐาน ของโครงการ	2.9	51.4	45.7

ตารางที่ 9 จำนวนและร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย
จำแนกตามกระบวนการบริหารจัดการงานรายด้านและรายชื่อ (จำนวน n = 105) (ต่อ)

กระบวนการบริหารจัดการแยกด้าน	ระดับการปฏิบัติ		
	ไม่เคย	บางครั้ง	สม่ำเสมอ
	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ
ด้านการควบคุม			
24. ตรวจสอบสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ ทุกรายเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำ	1.9	55.2	42.9
25. กำหนดวิธีการติดตามประเมินผลการดำเนินงาน ไว้อย่างชัดเจน	6.7	37.1	56.2
26. วิเคราะห์และประเมินผลการดำเนินงานโครงการ ทุก 6 เดือน	9.5	56.2	34.3
27. นำเอาผลการวิเคราะห์เกี่ยวกับงานโครงการ มาใช้ ในการปรับปรุงแก้ไข และพัฒนางาน	6.7	52.4	41.0
28. ตรวจสอบสถานประกอบการที่ได้รับป้าย สัญลักษณ์โดยไม่แจ้งล่วงหน้าเพื่อให้สถาน ประกอบการรักษามาตรฐานอยู่ตลอดเวลา	13.3	50.5	36.2
29. ตรวจสอบคุณภาพสถานที่ปรุง ประกอบจำหน่าย อาหารเป็นประจำตามเงื่อนไขโดยที่มาตรฐาน โครงการ มีอายุ 1 ปี	7.6	37.1	55.2

ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะประชากร ความรู้และทัศนคติกับผล การดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะประชากร ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพสมรส
วุฒิการศึกษา รายได้ ระยะเวลาการปฏิบัติงานด้านสาธารณสุข การฝึกอบรม ระยะเวลารับราชการ
ความรู้ และทัศนคติ กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่
ผู้รับผิดชอบงานโครงการในจังหวัดนครราชสีมาโดยใช้สถิติ ไค-สแควร์ สรุปได้ดังนี้

เพศ เมื่อวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า เพศหญิงและเพศชายมีผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยไม่แตกต่างกัน ($p = 0.224$)

อายุ พบว่า กลุ่มอายุ 40-59 ปี มีผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยดีกว่า กลุ่มอายุ 20-39 ปี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.002$)

สถานภาพสมรส พบว่า สถานภาพสมรสไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p = 0.368$)

วุฒิการศึกษา พบว่า วุฒิการศึกษาไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p = 0.152$)

รายได้ พบว่า รายได้ไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p = 0.832$)

ระยะเวลาการปฏิบัติงานด้านสาธารณสุข พบว่า ระยะเวลาการปฏิบัติงานด้านสาธารณสุขมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p < 0.001$)

การฝึกอบรม พบว่า การฝึกอบรมไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p = 0.488$)

ระยะเวลารับราชการ พบว่า ระยะเวลารับราชการมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p < 0.001$)

ความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p = 0.836$)

ทัศนคติเกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p = 0.364$)

ตารางที่ 10 ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะประชากร ความรู้และทัศนคติกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

ลักษณะประชากร	จำนวนตัวอย่าง (105)	ผลการดำเนินงานโครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย		p-Value	χ^2
		ดี (%)	ต้องปรับปรุง (%)		
เพศ				0.224	0.936
ชาย	65	69.2			
หญิง	40	60.0	40.0		
อายุ				0.002	9.043
20-39 ปี	67	55.2			
40-59 ปี	38	84.2	15.8		
วุฒิการศึกษา				0.152	1.770
ปริญญาตรี	91	68.1	31.9		
สูงกว่าปริญญาตรี	14	50	50		
รายได้				0.560	0.368
สมดุล	55	63.6	36.4		
รายได้มากกว่า	23	65.2	34.8		
รายจ่ายมากกว่า	27	70.4	29.6		
ระยะเวลาการปฏิบัติงานด้านสาธารณสุข				0.001	9.838
0-15 ปี	66	54.5	45.5		
16 ปี ขึ้นไป	39	84.6	15.4		
การฝึกอบรม				0.488	0.087
เคย	89	66.3	33.7		
ไม่เคย	16	62.5	37.5		
ระยะเวลารับราชการ				0.001	11.333
1-5 ปี	37	48.6	51.4		
6-15 ปี	25	60	40		
16 ปี ขึ้นไป	43	83.7	16.3		

ตารางที่ 10 ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะประชากร ความรู้และทัศนคติกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (ต่อ)

ลักษณะประชากร	จำนวนตัวอย่าง (105)	ผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย		p-Value	χ^2
		ดี (%)	ต้องปรับปรุง (%)		
ความรู้				0.638	0.359
ดี	20	60	40		
ปานกลาง	73	67.1	32.9		
ต้องปรับปรุง	12	66.7	33.3		
ทัศนคติ				0.292	2.023
เห็นด้วย	19	63.2	36.8		
ไม่แน่ใจ	70	62.9	37.1		
ไม่เห็นด้วย	16	81.3	18.8		

สรุปการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะประชากรกับผลการดำเนินงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จังหวัดนครราชสีมา พบว่ามีตัวแปรกลุ่มอายุ ระยะเวลาการปฏิบัติงานด้านสาธารณสุข และอายุราชการ ที่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.002$, $p < 0.001$ และ $p < 0.001$ ตามลำดับ)

ส่วนที่ 5 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง การประสานงาน และกระบวนการบริหารจัดการ กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

จากการวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ ระหว่าง การประสานงาน และกระบวนการบริหาร กับผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยใช้สถิติเคนดัล เทา บี (Kendall's tau-b) ปรากฏผลดังนี้

การประสานงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ ไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p = 0.284$)

กระบวนการบริหารงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยโดยรวม มีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p < 0.036$)

ในส่วนของกระบวนการบริหารงานโครงการรายด้าน พบว่า กระบวนการบริหารด้านการวางแผนไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p = 0.805$)

กระบวนการบริหารด้านการจัดองค์การมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p < 0.041$)

กระบวนการบริหารด้านการบริหารงานบุคคลไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p = 0.63$)

กระบวนการบริหารด้านการอำนวยการไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p = 0.157$)

กระบวนการบริหารด้านการควบคุมมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p < 0.005$) ดังแสดงในตารางที่ 11

ตารางที่ 11 ความสัมพันธ์ระหว่างการประสานงาน และกระบวนการบริหารกับผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

ตัวแปร	จำนวนตัวอย่าง (105)	ผลการดำเนินงานโครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย		Approx. Sig. tau b
		ดี (%)	ต้องปรับปรุง (%)	
การประสานงาน				0.284
ไม่เคย		1		
บางครั้ง		57.1	42.9	
สม่ำเสมอ		69.6	30.4	
การวางแผน				0.805
สม่ำเสมอ	22	68.2	31.8	
บางครั้ง	66	65.2	34.8	
ไม่เคยปฏิบัติ	17	64.7	35.3	

ตารางที่ 11 ความสัมพันธ์ระหว่างการประสานงาน และกระบวนการบริหารกับผลการดำเนินงาน
ของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (ต่อ)

ตัวแปร	จำนวนตัวอย่าง (105)	ผลการดำเนินงานโครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย		Approx. Sig. tau b
		ดี (%)	ต้องปรับปรุง (%)	
การจัดองค์การ				0.041
สม่ำเสมอ	21	66.7	33.3	
บางครั้ง	66	74.2	25.8	
ไม่เคยปฏิบัติ	18	33.3	66.7	
การบริหารบุคคล				0.63
สม่ำเสมอ	31	64.5	35.5	
บางครั้ง	63	69.8	30.2	
ไม่เคยปฏิบัติ	11	45.5	54.5	
การอำนวยความสะดวก				0.157
สม่ำเสมอ	20	80	20	
บางครั้ง	50	64	36	
ไม่เคยปฏิบัติ	35	60	40	
การควบคุม				0.005
สม่ำเสมอ	24	87.5	12.5	
บางครั้ง	56	62.5	37.5	
ไม่เคยปฏิบัติ	25	52	48	
การบริหารโดยรวม				0.036
สม่ำเสมอ	21	76.2	23.8	
บางครั้ง	65	66.2	33.8	
ไม่เคยปฏิบัติ	19	52.6	47.4	

สรุปการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างกระบวนการบริหารจัดการงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการกับผลการดำเนินงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยจังหวัดนครราชสีมา พบว่า กระบวนการบริหารงานด้านการจัดองค์การ

ด้านควบคุม และกระบวนการบริหารจัดการโดยรวมมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.041$, $p < 0.005$ และ $p < 0.036$ ตามลำดับ)

ส่วนที่ 6 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการในจังหวัดนครราชสีมา

จากการตอบแบบสอบถามที่ได้พบปัญหาอุปสรรค ในการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการในจังหวัดนครราชสีมา พบว่า เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีปัญหาอุปสรรคแต่ละด้านดังนี้

ตารางที่ 12 จำนวนปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการในจังหวัดนครราชสีมา

ปัญหาอุปสรรค	จำนวน
หน่วยงาน	
- ผู้บริหารไม่ให้ความสำคัญกับโครงการ	2
- ไม่มีหน่วยงานผู้รับผิดชอบหลักที่ชัดเจน	4
- ขาดการประสานงานระหว่างหน่วยงานท้องถิ่นกับสถานีอนามัย	18
- การแบ่งงานไม่ชัดเจน	4
ผู้ประกอบการ	
- ผู้ประกอบการไม่เห็นความสำคัญในการเข้าร่วมโครงการ	22
- ผู้ประกอบการไม่เข้าร่วมการฝึกอบรม	10
- ผู้ประกอบการแพงลอยมีหลักแหล่งไม่แน่นอน	6
ผู้บริโภค	
- เลือกซื้ออาหารตามสะดวกมากกว่าที่สะอาดได้มาตรฐาน	8
ปัจจัยกำลังคน	
- เจ้าหน้าที่น้อยเกินไป	14
เจ้าหน้าที่ 1 คนรับผิดชอบงานหลายด้าน	8
การเปลี่ยนแปลงโยกย้ายทำให้ขาดความต่อเนื่อง	6

ตารางที่ 12 จำนวนปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน โครงการในจังหวัดนครราชสีมา (ต่อ)

ปัญหาอุปสรรค	จำนวน
อุปกรณ์และงบประมาณ	
- ป้ายสัญลักษณ์และชุดทดสอบทางแบคทีเรียไม่เพียงพอ	31
- ไม่มีค่าตอบแทนในการปฏิบัติงาน	10
การดำเนินงาน	
- ขาดการประชาสัมพันธ์เรื่องป้ายสัญลักษณ์	7
- การจัดอบรมให้ความรู้ขาดความต่อเนื่อง	9
- ท้องถิ่นไม่ค่อยให้ความร่วมมือเนื่องจากอาจส่งผลต่อการเลือกตั้ง	4
ข้อเสนอแนะ	
- ควรมีบทกำหนดโทษที่ชัดเจนสำหรับผู้ประกอบการที่ไม่ให้ความร่วมมือ	8
- ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารมีมากเกินไปควรมีการยืดหยุ่น	7
- เจ้าหน้าที่ควรเป็นแบบอย่างในการเลือกบริโภคอาหารจากร้านที่ผ่านมาตรฐานโครงการ	6

บทที่ 5

อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการในจังหวัดนครราชสีมา เก็บข้อมูลช่วงเดือนสิงหาคม ถึงเดือนกันยายน พ.ศ. 2550 สามารถอภิปรายผลในประเด็นสำคัญได้ดังนี้

ผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการตาม 4 เป้าหมายคือ การเข้าร่วมโครงการของสถานประกอบการปรุงประกอบอาหารร้อยละ 80 ขึ้นไป ร้านอาหารผ่านเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อยร้อยละ 60 แผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อยร้อยละ 60 ร้านอาหารและแผงลอยที่ได้มาตรฐานเข้าร่วมโครงการต่ออายุป้ายร้อยละ 100 เมื่อพิจารณาผลการดำเนินงานตามเป้าหมายดังกล่าวพบว่าผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการในจังหวัดนครราชสีมาในภาพรวมมีผลการดำเนินงานที่ดีถึงร้อยละ 65.7 โดยในกลุ่มนี้ผลการดำเนินงานบรรลุเป้าหมายทั้ง 4 เป้าหมาย ปัจจัยที่เกี่ยวข้องต่อผลการดำเนินงานโครงการ ได้แก่ การประสานงานเนื่องมาจากมีหลายหน่วยงานที่ร่วมรับผิดชอบในแต่ละพื้นที่ มีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบไว้ชัดเจน การส่งเสริมชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารให้สามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเอง จัดเป็นกิจกรรมที่เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการปฏิบัติในการดำเนินงานโครงการ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของอรดี พลดาหาญ และมนฤดี นามวงษ์ (2549) ที่พบว่ารูปแบบการดำเนินงานโดยใช้กลวิธีการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายทุกขั้นตอน มีผลให้สถานที่จำหน่ายอาหารได้มาตรฐานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยเพิ่มขึ้นร้อยละ 40 บรรลุเป้าหมายโครงการผู้ประกอบการมีความรู้เพิ่มขึ้นจากร้อยละ 49.4 เป็นร้อยละ 67.1 แตกต่างจากก่อนการดำเนินงานอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ($p < 0.05$)

ด้านความรู้ พบว่า ความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการไม่มีความสัมพันธ์กับประสิทธิผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยที่เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ ส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับปานกลาง โดยที่เมื่อจำแนกความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยออกเป็น 4 ด้าน พบว่า ด้านหลักและวิธีการดำเนินงานโครงการ ผู้รับผิดชอบงานมีความรู้เรื่องกฎหมายและ

ข้อบัญญัติท้องถิ่นที่ใช้ในการดำเนินงานโครงการ ลักษณะป้ายสัญลักษณ์และเงื่อนไขการรับป้ายสัญลักษณ์ มาตรฐานสุขาภิบาลทางกายภาพของร้านอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี แต่พบว่าผู้รับผิดชอบงานมีความรู้ที่น้อยที่สุด ในเรื่องการติดตามประเมินผลเชิงคุณภาพร้านที่ได้ป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐาน ซึ่งความรู้ในด้านนี้มีความสำคัญในการนำไปวางแผนงานเพื่อบริหารงานโครงการได้บรรลุเป้าหมาย ด้านสุขาภิบาลอาหาร พบว่าผู้รับผิดชอบงานมีความรู้ที่น้อยที่สุดในเรื่องการเก็บรักษาน้ำแข็งที่ใช้บริโภคซึ่งมีความสำคัญในการควบคุมคุณภาพความสะอาดปลอดภัยของอาหารก่อนนำมาจำหน่ายสู่ผู้บริโภค ด้านเกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย พบว่าผู้รับผิดชอบงานมีความรู้ที่น้อยที่สุดในเรื่องการเก็บรักษาน้ำยา SI-2 สำหรับใช้ตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียซึ่งมีความสำคัญในการตรวจสอบตัวอย่างอาหาร ภาชนะและมือของผู้ปรุงประกอบอาหารว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรียของทางโครงการหรือไม่ ด้านสุขลักษณะของผู้ปรุงประกอบอาหาร พบว่าผู้รับผิดชอบงานมีความรู้ที่น้อยที่สุดในเรื่องการแต่งกายของผู้ปรุงประกอบและเสิร์ฟอาหาร ซึ่งการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะของผู้ปรุงประกอบและเสิร์ฟอาหารมีส่วนช่วยในการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อได้ ซึ่งการที่มีความรู้ดีเกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ ไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เนื่องมาจากการที่โครงการมีผู้เกี่ยวข้องหลายฝ่ายแม้เจ้าหน้าที่จะมีความรู้ดีแต่การถ่ายทอดไปยังผู้ประกอบการอาจทำได้ไม่ดีหรือพื้นฐานความรู้ที่แตกต่างกันของผู้ประกอบการค้าอาหาร ทำให้ความสามารถในการนำไปใช้ปฏิบัติเพื่อผ่านเกณฑ์มาตรฐานของโครงการมีประสิทธิภาพแตกต่างกัน

ด้านทัศนคติ พบว่า ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยส่วนใหญ่มีทัศนคติไม่แน่ใจต่อโครงการ คือ ร้อยละ 66.7 และที่มีทัศนคติเห็นด้วยกับโครงการร้อยละ 18.1 ทั้งนี้เนื่องมาจากมีผู้รับผิดชอบงานอยู่แตกต่างกันถึงจาก 3 หน่วยงานและในบางหน่วยงานไม่ได้เป็นผู้รับผิดชอบหลัก ประกอบกับเจ้าหน้าที่มีภาระงานที่มากอยู่แล้วทำให้เป็นการเพิ่มภาระงานมากขึ้น นอกจากนี้ยังพบว่าทัศนคติต่องานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้รับผิดชอบงาน ไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยเจ้าหน้าที่ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย การให้ความรู้เป็นสิ่งจำเป็นและมีความสำคัญ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของนพรัตน์ พรหมโชติ และกมลรัตน์ สังขรัตน์ (2550) ที่พบว่าปัญหาการดำเนินงานโครงการส่วนหนึ่งคือเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการที่เป็นพี่เลี้ยงชมรมบางส่วนขาดความรู้ในการให้คำแนะนำแก่ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร และผู้บริโภคไม่เห็นความสำคัญในการเลือกบริโภค อาหารจากสถานประกอบการที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์

กระบวนการบริหารจัดการงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยเมื่อพิจารณาในภาพรวม พบว่า อยู่ในเกณฑ์ดี เมื่อจำแนกกระบวนการบริหารจัดการออกเป็นรายด้านพบว่า

ด้านการจัดองค์การ มีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p < 0.041$) กิจกรรมที่สำคัญของการจัดองค์การ ได้แก่ การเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงการ สร้างความตระหนักให้กับผู้ประกอบการค้าอาหารในการกำกับดูแลคุณภาพ มาตรฐานของสถานประกอบการ และมีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบงานโครงการไว้อย่างชัดเจน

ด้านการควบคุม ซึ่งประกอบไปด้วยกิจกรรมที่เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานมีการปฏิบัติบางครั้งจนถึงสม่ำเสมอ 3 ลำดับแรกคือ การกำหนดวิธีการติดตามประเมินผลการดำเนินงาน การตรวจสอบคุณภาพสถานที่ปรุงประกอบอาหารเป็นประจำ การตรวจเยี่ยมสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการเพื่อให้คำแนะนำ และเมื่อวิเคราะห์หาความสัมพันธ์พบว่ากระบวนการบริหารด้านการควบคุม มีความสัมพันธ์เชิงบวกกับประสิทธิผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ($p < 0.005$) ซึ่งจากผลการวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ดังกล่าวสอดคล้องกับการศึกษาเชิงปฏิบัติการของ เกษ สันเทพ และชุมพล กาไวย์ (2549) ในการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง โดยการดำเนินงาน 4 กลยุทธ์ ได้แก่ การสร้างพหุภาคี การประกันคุณภาพ การสร้างความยั่งยืน และการประชาสัมพันธ์ผลการดำเนินงานโครงการพบว่า ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานโครงการร้อยละ 87.9 ซึ่งผ่านเกณฑ์ชี้วัดหลักของปี 2549

กระบวนการบริหารจัดการโดยรวม มีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p < 0.036$) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของประภาส พยมพฤษย์ (2542: ง) กระบวนการทางการบริหารจัดการโดยรวม การวางแผน การจัดองค์การ การบริหารงานบุคคล การอำนวยการ และการควบคุม มีความสัมพันธ์ทางบวกกับการปฏิบัติงานตามบทบาทของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบลผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 0.05

เมื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยลักษณะประชากรกับประสิทธิผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย พบว่า เพศ สถานภาพสมรส วุฒิการศึกษา รายได้ การฝึกอบรม ไม่มีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย แต่พบว่าตัวแปรอื่นของลักษณะประชากร เช่น อายุ ระยะเวลาการปฏิบัติงานด้านสาธารณสุข และระยะเวลารับราชการ มีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินการโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ($p < 0.002$), ($p < 0.001$) และ ($p < 0.001$) ตามลำดับ ซึ่ง

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการที่มีอายุมากกว่า มีประสบการณ์การทำงานมานานกว่าผ่านการปฏิบัติงานและรับผิดชอบงานมาหลายโครงการทำให้ สามารถเลือกใช้กระบวนการบริหารและตัดสินใจแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้องส่งผลให้มีผลการดำเนินงานโครงการที่ดี

ส่วนกระบวนการบริหารจัดการในด้านการวางแผน การบริหารงานบุคคล การอำนวยความสะดวกไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา ที่เป็นเช่นนี้อาจเป็นเพราะในบางกิจกรรมในแต่ละด้านของกระบวนการบริหารไม่เกิดผลสมบูรณ์อันเนื่องมาจากปัจจัยบางประการดังที่พบในส่วน of ปัญหาและอุปสรรคที่เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานได้ให้ข้อเสนอแนะไว้สรุปเป็นประเด็นได้ดังนี้

1. เนื่องจากมีหน่วยงานร่วมกันรับผิดชอบหลายหน่วยงาน ไม่มีเจ้าภาพรับผิดชอบงานที่ชัดเจนทำให้เจ้าหน้าที่เกิดความสับสนในบทบาทและหน้าที่ รวมถึงยากแก่การประสานงานในการดำเนินกิจกรรมของโครงการ
2. เจ้าหน้าที่ในแต่ละหน่วยงานมีปริมาณงานมากเกินไป ทำให้เกิดการขาดแคลนเจ้าหน้าที่รวมทั้งเป็นเหตุให้ประสิทธิภาพของงานโครงการลดลงไปด้วย ในบางพื้นที่ที่มีการเปลี่ยนแปลงโยกย้ายผู้รับผิดชอบงานทำให้การดำเนินกิจกรรมขาดความต่อเนื่อง
3. ผู้ประกอบการไม่เห็นความสำคัญของการเข้าร่วมโครงการเนื่องจากไม่มีบทกำหนดโทษชัดเจนกรณีที่สถานประกอบการไม่ได้มาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร ในส่วนของกลุ่มผู้ประกอบการร้านแผงลอยมีหลักแหล่งไม่แน่นอน ทำให้ขาดความต่อเนื่อง
4. ผู้บริโภคไม่รักยาสีฟัน เลือกซื้ออาหารตามความสะดวกมากกว่าเลือกซื้ออาหารที่สะอาดได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
5. การสนับสนุนในส่วนของงบประมาณและวัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินงานโครงการ เช่น ป้ายสัญลักษณ์ ชุดน้ำยาทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ไม่เพียงพอ

การเก็บข้อมูลในครั้งนี้ เป็นการเก็บข้อมูลย้อนหลังในปี 2549 ทำให้การตอบแบบสอบถามในครั้งนี้ของกลุ่มตัวอย่างอาจมีความคลาดเคลื่อนของข้อมูลในบางประการเกิดขึ้นได้

บทที่ 6

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัยเรื่องผลการดำเนินงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา เป็นการศึกษาเชิงพรรณนาแบบภาคตัดขวาง ประชากรที่ศึกษาคือผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในทุกพื้นที่ของจังหวัดนครราชสีมา ซึ่งประกอบไปด้วย ผู้รับผิดชอบงานจากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอจำนวน 32 แห่ง ผู้รับผิดชอบงานจากโรงพยาบาลของรัฐในเขตจังหวัดนครราชสีมาจำนวน 31 แห่งและ ผู้รับผิดชอบงานจากสำนักงานเขตเทศบาลและ องค์การบริหารส่วนตำบลในจังหวัดนครราชสีมาจำนวน 52 แห่ง รวมผู้รับผิดชอบงานโครงการทั้งหมดในจังหวัดนครราชสีมาจำนวน 115 คน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม ซึ่งได้ผ่านการตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหาโดยผู้เชี่ยวชาญ และนำไปใช้ทดลองเก็บข้อมูลในผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในจังหวัดขอนแก่นจำนวน 30 คน และนำมาหาค่าความเชื่อมั่นแบบสอบถามทั้งฉบับ เท่ากับ 0.81 เก็บข้อมูลช่วงเดือนสิงหาคม ถึงเดือนกันยายน พ.ศ. 2550 วิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติเชิงพรรณนา และสถิติไค-สแควร์ เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะประชากร ความรู้ และทัศนคติกับผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา และกระบวนการบริหารจัดการ กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา กำหนดระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 สามารถอภิปรายผลการวิจัยได้ดังนี้

1. ระดับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา ตามเป้าหมายโครงการ 4 เป้าหมายคือ ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเข้าร่วมโครงการร้อยละ 80 ขึ้นไป ร้านอาหารผ่านเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อยร้อยละ 60 แผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ 60 ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐาน ต่ออายุป้ายร้อยละ 100 โดยเมื่อจัดระดับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการในจังหวัดนครราชสีมาออกเป็น 2 ระดับ คือผลการดำเนินงานดี และต้องปรับปรุง พบว่ามี ผลการดำเนินงานร้อยละ 65.7 และ 34.3 ตามลำดับ

2. คุณลักษณะประชากร ประชากรที่ใช้ในการศึกษาวิจัยคือผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยทุกพื้นที่ในจังหวัดนครราชสีมา มีอายุระหว่าง 21-59 ปี มีสถานภาพสมรสคู่ ร้อยละ 56.2 รายได้สมมูลกับรายจ่ายร้อยละ 52.4 เคยได้รับการฝึกอบรมความรู้เกี่ยวกับงานโครงการ ร้อยละ 84.8 ส่วนใหญ่มีอายุราชการ 1-5 ปี ร้อยละ 32.2 และรองลงมามีอายุราชการมากกว่า 20 ปีขึ้นไป ร้อยละ 28.6

ซึ่งเมื่อวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะประชากรของผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย พบว่า เพศ สถานภาพสมรส วุฒิการศึกษา รายได้ ไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย แต่ในส่วนของตัวเอง อายุ ระยะเวลาปฏิบัติงานด้านสาธารณสุข และอายุราชการ พบว่ามีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ค่าความเชื่อมั่น ($p = 0.002$, $p = 0.001$ และ $p = 0.001$) ตามลำดับ ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 1

3. ความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย พบว่าผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีความรู้ในระดับดี เพียงร้อยละ 19 และเมื่อจำแนกความรู้ออกเป็นรายด้าน พบว่าด้านหลักและวิธีการดำเนินงานโครงการ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการมีความรู้ดี (97.1%) คือเรื่องกฎหมายที่ใช้ในการดำเนินการโครงการ โดยที่มีความรู้ที่น้อยที่สุดคือ การติดตามประเมินผลเชิงคุณภาพร้านที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์แล้ว ร้อยละ 9.5 ด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการมีความรู้ดีถึงร้อยละ 99 คือเรื่องการเก็บรักษาอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว ส่วนเรื่องที่มีความรู้ที่น้อยที่สุดคือเรื่องการรักษาน้ำแข็งที่ใช้บริโภคเพียงร้อยละ 57.1 ด้านเกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการมีความรู้ดีที่สุดคือเรื่อง วิธีสวอปเก็บตัวอย่างเพื่อส่งตรวจจากมือผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ 83.8 ส่วนเรื่องที่มีความรู้ที่น้อยที่สุดคือเรื่องการรักษาน้ำยา SI-2 หรือใช้ตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้านสุขลักษณะผู้ปรุงประกอบอาหาร เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการมีความรู้ดีที่สุดคือเรื่อง การปฏิบัติตัวของผู้ปรุงประกอบอาหาร ที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ร้อยละ 96.2 ส่วนเรื่องที่มีความรู้ที่น้อยที่สุดคือ เรื่องการแต่งกายของผู้ปรุงประกอบอาหาร ร้อยละ 56.2

เมื่อวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย พบว่าความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ ไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

4. ทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย พบว่าเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการสะอาด รสชาติอร่อยส่วนใหญ่มีทัศนคติต่องานโครงการระดับไม่แน่ใจร้อยละ 66.7 เมื่อพิจารณาทัศนคติเป็นรายชื่อ พบว่าร้อยละ 67.6 เห็นด้วยอย่างยิ่งว่าในการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยการให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นสิ่งจำเป็นและมีความสำคัญ แต่พบว่าร้อยละ 36.2 เห็นด้วยว่างานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยเป็นงานที่เกี่ยวข้องกับหลายฝ่าย ทำให้ยุ่งยากในการประสานงาน ซึ่งเมื่อวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ พบว่า ทัศนคติไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จึงไม่เป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 3 ที่ว่าเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ที่มีทัศนคติต่องานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยดี จะทำให้การดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยมีผลดี

5. กระบวนการบริหารงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา พบว่า เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการส่วนใหญ่มีระดับการปฏิบัติกิจกรรมกระบวนการบริหารจัดการสม่ำเสมอ ร้อยละ 61 และเมื่อจำแนกเป็นรายด้านพบว่า

ด้านการวางแผน เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานมีการกำหนดเป้าหมายของงานทุกกิจกรรมไว้อย่างชัดเจนถึงร้อยละ 61 ส่วนการวางแผนร่วมกับองค์กรในชุมชนนั้นปฏิบัติสม่ำเสมอเพียงร้อยละ 27.6

ด้านการจัดองค์กร เจ้าหน้าที่มีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบงานโครงการไว้อย่างชัดเจน ถึงร้อยละ 62.9 แต่การส่งเสริมการจัดตั้งสนับสนุนการดำเนินงานของสมาคม/ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ให้สามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเองปฏิบัติสม่ำเสมอ มีเพียงร้อยละ 24.8

ด้านการบริหารงานบุคคลในรอบปีที่ผ่านมา มีการฝึกอบรมให้ความรู้แก่บุคลากรที่เกี่ยวข้องและผู้ประกอบการ ถึงร้อยละ 76.2 แต่การส่งเสริมการจัดตั้งชมรมองค์กรประชาชนผู้บริโภคให้สามารถดำเนินการพิทักษ์ผลประโยชน์ด้านสุขาภิบาลอาหารของชุมชนมีการปฏิบัติสม่ำเสมอเพียงร้อยละ 31.4

ด้านการอำนวยความสะดวก เมื่อการดำเนินงานโครงการพบปัญหาอุปสรรค เจ้าหน้าที่มีการปรึกษาผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่ายเพื่อหาทางแก้ไขปัญหาร่วมกัน ถึงร้อยละ 54.3 แต่การจัดตั้งศูนย์รับฟังข้อเสนอแนะ รับความคิดเห็นจากผู้ประกอบการและผู้บริโภคปฏิบัติสม่ำเสมอเพียง ร้อยละ 21.9

ด้านการควบคุม พบว่าแต่ละหน่วยงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการกำหนดวิธีการติดตามประเมินผลการดำเนินงานไว้อย่างชัดเจน ถึงร้อยละ 56.2 แต่ทำการวิเคราะห์และประเมินผลการดำเนินงานโครงการทุก 6 เดือน เพียงร้อยละ 34.3

ซึ่งเมื่อวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างกระบวนการบริหารงานโครงการกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ พบว่ากระบวนการบริหารงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยโดยรวมมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินงานโครงการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.036$) และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่ากระบวนการบริหารงานด้านการจัดองค์การ และด้านการควบคุมมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.041$ และ $p < 0.005$ ตามลำดับ) ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 2 ที่ว่าเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ที่มีกระบวนการบริหารจัดการดี จะทำให้การดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีผลการดำเนินงานที่ดีตามไปด้วย

ข้อเสนอแนะจากการทำวิจัย

จากผลการวิจัย ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังนี้

1. ความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานอยู่ในระดับปานกลาง และไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน จึงควรมีการจัดองค์ความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยขึ้นใหม่ให้เหมาะสม กับพื้นที่และเพิ่มการฝึกอบรมโดยมุ่งเน้นการนำความรู้ไปเผยแพร่ให้แก่ผู้ประกอบการได้เข้าใจ เพื่อผลการดำเนินงานโครงการประสบผลสำเร็จมากยิ่งขึ้น
2. กระบวนการบริหารด้านการด้านการควบคุมมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินงานโครงการ โดยกิจกรรมที่มีการปฏิบัติสม่ำเสมอมากที่สุด ได้กำหนดวิธีการติดตามประเมินผลการดำเนินงานไว้อย่างชัดเจน จึงควรเสริมทักษะการบริหารด้านการควบคุมให้แก่เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา
3. ลักษณะประชากรของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ที่มีระยะเวลาการปฏิบัติงานด้านสาธารณสุขที่นานกว่า และมีอายุราชการมากกว่าจะมีผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยที่ดี ดังนั้นหากมีการจัดสรรแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน ควรนำมาพิจารณาใช้ในการคัดเลือกบุคคลากรผู้รับผิดชอบงานได้เหมาะสม

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาถึงลักษณะของสถานปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารและจัดแบ่งประเภทใหม่ เพื่อที่จะได้นำไปปรับปรุงกำหนดเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารที่ใช้ในการตรวจตัดสินได้เหมาะสม และสามารถปฏิบัติได้จริงในแต่ละพื้นที่ และเพื่อให้เป็นระบบมากขึ้น
2. ควรศึกษาถึงปัจจัยด้านอื่น ๆ ที่อาจมีผลต่อผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เช่น คุณลักษณะพื้นที่ บรรยากาศองค์การ สิ่งแวดล้อม ภาวะผู้นำ การติดต่อสื่อสาร ความพึงพอใจ และการมีส่วนร่วมขององค์กรต่างๆที่มีอยู่ในท้องถิ่น เป็นต้น
3. ศึกษาเกี่ยวกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยโดยใช้วิธีเก็บรวบรวมข้อมูลในลักษณะอื่น ๆ เช่น การสัมภาษณ์ การสังเกต เป็นต้น

การศึกษาผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยใน
จังหวัดนครราชสีมา (CASE STUDY ON THE DUTY OF OFFICERS RESPONSIBLE FOR THE
“CEALN FOOD GOOD TASTE” PROJECT IN NAKHONRATCHASIMA PROVINCE,
THAILAND)

มานะ สายท่าเสา 4737579 PHPH/M

วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาเอกบริหารสาธารณสุข

คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: นัตรสุมน พงศ์ภิณูโย ปช.ด.(ประชากรศาสตร์), สุธี อยู่สถาพร
D.enD.(Hons.-Rigime 1984), นิทัศน์ ศิริโชติรัตน์ Dr.P.H.(Preventive Care)

บทสรุปแบบสมบูรณ์

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ตามที่รัฐบาลได้มีนโยบายให้ ประเทศไทย เป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว การบริการด้าน
อาหาร และการส่งเสริมอุตสาหกรรมด้านอาหาร เพื่อส่งออกในภูมิภาค จึงมีการกำหนดนโยบาย ให้
หน่วยงานภาครัฐการสนับสนุนการท่องเที่ยวและส่งเสริม ให้ภาคเอกชน และองค์กรประชาชนจัด
กิจกรรมที่ดึงดูดให้ นักท่องเที่ยวหันมาเที่ยวในประเทศไทย จึงมีโครงการสุขภาพอาหารส่งเสริม
การท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย ซึ่งกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ร่วมมือกับกรมการ
ปกครอง กระทรวงมหาดไทย และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย เกิดขึ้นเพื่อเป็นการสนับสนุน
นโยบายรัฐบาล ที่จะให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว การบริการด้านอาหาร และการ
ส่งเสริมอุตสาหกรรมด้านอาหารเพื่อส่งออก ในภูมิภาคนี้ พร้อมทั้งเป็นการแก้ปัญหาด้านสุขภาพ
อนามัย และสถานะสิ่งแวดล้อมของประเทศ ประการสำคัญที่สุดเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค ไม่ว่าจะเป็น
เป็นประชาชนในประเทศหรือนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ในด้านการบริโภคอาหารจากแหล่ง
จำหน่ายอาหารในประเทศไทย และต่อมาได้ขยายโครงการเพื่อให้ครอบคลุมประชาชนทั่วประเทศ
จึงเปลี่ยนชื่อโครงการเป็น โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) โดยกอง
สุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย ยังได้มุ่งเน้นเรื่องความสะอาดของอาหาร เพื่อจะได้เป็น

หลักประกันว่าผู้บริโภครู้จัก จะได้รับบริโภค อาหารที่สะอาด ปลอดภัย จากร้านอาหารที่จำหน่ายในประเทศไทย (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2548: 1)

ในส่วนของคุณภาพชีวิตของเมืองไทยแข็งแรง มุ่งส่งเสริมให้คนไทยอยู่เย็นเป็นสุขทั้งกาย ใจ สังคมและปัญญา สามารถดำรงชีพบนพื้นฐานความพอดีพอประมาณอย่างมีเหตุผล ภายใต้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว มีครอบครัวที่อบอุ่น มั่นคง อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีต่อสุขภาพ เป็นสังคมแห่งการเรียนรู้และช่วยเหลือเกื้อกูล มีสัมมาชีพทั่วถึง มีรายได้ มีสุขภาพแข็งแรง และอายุยืนยาว โดยในประเด็นเป้าหมายเกี่ยวกับอาหารได้กำหนดที่จะส่งเสริมให้ คนไทยได้รับบริโภคอาหารที่ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ และเพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย จากแหล่งผลิตอาหารที่ปลอดภัย ปลอดภัย ปลอดภัย ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารทุกแห่งได้มาตรฐานสุขอนามัย สถานที่ผลิตอาหารทุกแห่งผ่านหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (คำประกาศนโยบายและเป้าหมาย “เมืองไทยแข็งแรง” 18 ธันวาคม พ.ศ. 2547)

แผนพัฒนาสุขภาพแห่งชาติในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 9 (พ.ศ. 2545 – พ.ศ.2549) มีวัตถุประสงค์ เพื่อสร้างระบบสุขภาพเชิงรุกที่มุ่งสร้างเสริมสุขภาพดีและการคุ้มครองความปลอดภัยของชีวิต และสุขภาพทั้งด้านความปลอดภัย และความมั่นคงของระบบอาหาร ความปลอดภัยด้านสิ่งแวดล้อม และการประกอบอาชีพ การคุ้มครองผู้บริโภคและการป้องกันควบคุมโรค โดยได้กำหนดเป้าหมายสำคัญเกี่ยวกับ โรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อเมื่อสิ้นสุดแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 9 (พ.ศ. 2545 – พ.ศ.2549) คือ ลดอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันให้เหลือไม่เกิน 1,000 ต่อประชากรแสนคน

จังหวัดนครราชสีมาจากสรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค ของกองระบาดวิทยา มีรายงานผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ใน ปี พ.ศ. 2545-2547 อยู่ในอันดับที่ 1 ถึง 3 ปีติดต่อกัน และโรคอาหารพิษ อยู่ในอันดับที่ 2 ในปี พ.ศ. 2545, อันดับที่ 1 ในปี 2546 และอันดับที่ 2 ในปี พ.ศ. 2547 ตามลำดับ จากรายงานของกองระบาดวิทยา กระทรวงสาธารณสุข

ในส่วนของจังหวัดนครราชสีมาผลการดำเนินงานโครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในช่วงปี พ.ศ. 2546-2549 อยู่ที่ร้อยละ 23.46, 35.28, 45.91 และ 67.67 ตามลำดับ ในขณะที่จำนวนร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งประเทศมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุก ๆ ปี ในช่วงปี พ.ศ. 2542-2549 ร้านจำหน่ายอาหารมีอัตราการเพิ่มเฉลี่ย ร้อยละ 7.29 แผงลอยจำหน่ายอาหาร มีอัตราการเพิ่มเฉลี่ย ร้อยละ 13.83 รวมทั้งร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร มีอัตราการเพิ่มเฉลี่ย ร้อยละ 10.64 ทำให้ภาระงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เพิ่มมากขึ้น

ในส่วนของการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของหน่วยงานราชการส่วนภูมิภาคและส่วนท้องถิ่น เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

จำเป็นต้องมีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการเป็นสำคัญ เพราะหากขาดความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการแล้ว ก็จะทำงานอย่างไร้จุดหมายปลายทาง แต่ถ้าหากมีความรู้และความสามารถในการบริหารจัดการ ก็จะช่วยให้การวางแผนและการดำเนินงานทำได้ง่ายขึ้น หน้าที่ในการบริหารของบุคลากรสาธารณสุขเป็นหน้าที่ที่จำเป็นสำหรับบุคลากรสาธารณสุขที่ปฏิบัติงานอยู่ในระดับต่าง ๆ ของระบบงานสาธารณสุขทั่วประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในระดับการปฏิบัติงานสิ่งที่สำคัญก็คือ ความรู้ความสามารถในการที่จะวางแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับนโยบายที่กำหนดไว้ซึ่งการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย เจ้าหน้าที่ต้องเกี่ยวข้องกับหลายส่วนมีความจำเป็นที่ต้องศึกษาการปฏิบัติงาน เพื่อตรวจสอบประเมินผลทั้งกระบวนการและผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาผลการดำเนินงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ในจังหวัดนครราชสีมา

วัตถุประสงค์ในการวิจัย

1. เพื่อศึกษาผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ในจังหวัดนครราชสีมา
2. เพื่อวัดระดับความรู้ ทักษะ การประสานงานและกระบวนการบริหารจัดการงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ในจังหวัดนครราชสีมา
3. เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะประชากร ความรู้ ทักษะ การประสานงานและกระบวนการบริหารจัดการงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการกับผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ในจังหวัดนครราชสีมา

บททวนวรรณกรรม

แนวคิดเกี่ยวกับหลักการบริหารและการประเมินผล

1.1 แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวกับกระบวนการบริหาร

การบริหารงาน นอกจากจะต้องประกอบด้วยทรัพยากรการบริหารที่สมบูรณ์แล้ว สิ่งที่ขาดไม่ได้ คือ กระบวนการบริหารที่ดี ซึ่งจะช่วยให้การบริหารทุกอย่างดำเนินไปอย่างมี

ประสิทธิภาพ เป็นหน้าที่ที่ผู้บริหารทุกระดับทั้งในองค์กรของรัฐกิจและธุรกิจ จะต้องศึกษากระบวนการนี้ ซึ่งมีหลายท่านสรุปไว้ดังนี้

ปิยธิดา ตรีเดช และศักดิ์สิทธิ์ ตรีเดช (2530: 89 –91) ได้กล่าวถึง ความแตกต่างของการบริหาร (Administration) และการจัดการ (Management) ว่าการบริหารมุ่งเน้นเกี่ยวกับนโยบาย ส่วนการจัดการเป็นการนำเอานโยบายไปปฏิบัติ หรือบางครั้งก็แบ่งแยกทั้งสองคำตามความแตกต่างของสาขางานที่เกี่ยวข้อง แต่ปัจจุบันได้พยายามลดความแตกต่างของทั้งสองคำ เพื่อสื่อความหมายเดียวกัน เป็นการบริหารจัดการ และสรุปความหมายของการบริหารไว้ว่า คือ กระบวนการร่วมกันระหว่างหัวหน้า (ผู้บริหาร) และผู้ปฏิบัติงานในอันที่จะทำให้งานบรรลุวัตถุประสงค์เดียวกัน และเป็นหน้าที่ของผู้บริหาร ที่จะกระทำการใด ๆ ให้ร่วมมือกันอย่างเต็มใจ และเต็มความสามารถ โดยใช้ทรัพยากรอย่างเหมาะสมและเกิดประโยชน์สูงสุด

ศิริอร ชันธหัตถ์ (2536: 2) สรุปว่า การบริหารจัดการ คือ กิจกรรมที่บุคคลตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป ร่วมกันดำเนินการ เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ ตามที่กำหนดไว้ โดยที่การบริหาร (Administration) ใช้ได้ทั้งการบริหารของรัฐบาลในส่วนที่เรียกว่ารัฐกิจ และการบริหารภาคเอกชนที่เรียกว่าธุรกิจ สำหรับการบริหาร (Management) มุ่งใช้เฉพาะภาคธุรกิจเท่านั้น และมีความหมายคล้ายกับการบริหาร คือหมายถึง กิจกรรมที่บุคคลตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป ดำเนินการเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ตามที่กำหนดไว้

ทองหล่อ เดชไทย (2545: 57) กล่าวว่า การบริหารและการจัดการเป็นคำที่ใช้แทนกันได้ เพราะมีจุดมุ่งหมายที่เหมือนกันคือ เพื่อให้งานสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ แต่แตกต่างกันที่ความนิยมในการนำไปใช้ โดยที่การบริหารมักพบบ่อยในวงราชการและรัฐวิสาหกิจ ส่วนการจัดการนั้นมักใช้ในทางธุรกิจ

คุนทซ์ (Koonz, 1982: 27-30) ได้กำหนดกระบวนการบริหารไว้ 5 ประการ POSDC คือ

1. การวางแผน (Planning) คือ การกำหนดสิ่งที่จะทำ รวมทั้งวิธีการ เวลา และผู้รับผิดชอบงานนั้นไว้ล่วงหน้า
2. การจัดองค์การ (Organizing) คือการบริหารจัดการเกี่ยวกับการกำหนดขอบเขต หน้าที่รับผิดชอบ อำนาจหน้าที่ การจัดรูปองค์การ
3. การบริหารงานบุคคล (Staffing) คือ การคัดเลือกบุคคลเข้าทำงาน โดยคัดเลือกอย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ รวมถึงการปฐมนิเทศและฝึกอบรม

4. การอำนวยการDirecting) คือ การสร้างสัมพันธ์อันดีในหมู่ผู้ปฏิบัติงาน และจงใจให้ทุกคนปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพด้วยความเต็มใจ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหน่วยงาน

5. การควบคุมงาน (Controlling) เป็นกระบวนการตรวจสอบ ประเมินผล และแก้ไขการปฏิบัติงานของผู้ใต้บังคับบัญชาเพื่อบรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้

โดยการศึกษานี้ได้ใช้แนวคิดของ กูนท์ซ (Koonz) เป็นแนวทางในการศึกษา กระบวนการบริหารจัดการงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการในจังหวัดนครราชสีมา

1.2 แนวคิดและหลักการประเมินผล

สมาคมสาธารณสุขแห่งสหรัฐอเมริกา (American Public Health Association, 1962: 225-6) ได้ให้ความหมาย “การประเมินผล” ว่าเป็นกระบวนการดำเนินงานเพื่อตัดสินคุณค่า หรือจำนวนผลงานที่ปรากฏนั้นได้บรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการที่ได้ตั้งไว้ล่วงหน้าหรือไม่

ไบรอัน และไวท์ (Bryant and White, 1982: 146) ได้ให้ความหมายของการประเมินผลว่า หมายถึง ความพยายามอย่างหนึ่งในการบันทึกสิ่งที่เกิดขึ้นและกำหนดว่าทำไมสิ่งนั้นจึงเกิดขึ้นได้

อรุณ รักธรรม (2532: 310) กล่าวว่า การประเมินผลคือ

1. การเปรียบเทียบผลการปฏิบัติงานกับแผนที่ตั้งไว้
2. การควบคุมและเร่งรัดการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามแผน
3. การศึกษาปัญหาในทางปฏิบัติ เพื่อแก้ไขแผน เพื่อให้เหมาะสมยิ่งขึ้น
4. การศึกษาวางแผนที่ได้ดำเนินงานไปแล้ว เพื่อให้ทราบคำตอบสนองความต้องการหรือแก้ปัญหาที่มีอยู่อย่างไร

5. การศึกษาผลกระทบทางตรงและทางอ้อม ทั้งที่ตั้งไว้และไม่ตั้งไว้

อนันต์ เกตุวงศ์ (2534: 314) ให้ความหมายของการประเมินผลว่า หมายถึง การตรวจสอบและวัดสิ่งที่แผนกำหนดไว้ในขั้นตอนของการวางแผน และเมื่อนำแผนไปดำเนินการแล้ว สิ่งที่เกิดขึ้นและเกิดขึ้นนั้น เป็นไปตามที่กำหนดและคาดหมายไว้เพียงใด โดยนำเอาผลที่วัดได้มาพิจารณา วิเคราะห์เปรียบเทียบกับแผนที่กำหนดไว้

เอกชัย กี่สุขพันธ์ (2538: 251) ได้ให้ความหมายของการประเมินผลการปฏิบัติงาน คือ กระบวนการที่ผู้บังคับบัญชาพิจารณา อย่างเป็นระบบว่าผู้ใต้บังคับบัญชาปฏิบัติงานเป็นผลดี มากมายน้อยเพียงใด ในช่วงเวลาที่กำหนด

นารัตน์ สุวรรณพ้อง และฉวีวรรณ บุญสุยา (2542: 1) ได้ให้ความหมายของการประเมินผล คือ กระบวนการการดำเนินงานอย่างเป็นระบบในการเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลโดยเปรียบเทียบผลที่ได้รับจากการดำเนินงานตามแผนงาน/โครงการนั้นกับเกณฑ์หรือมาตรฐานที่ตั้งไว้ เพื่อตัดสินคุณค่าตลอดจนวินิจฉัยทางเลือก เพื่อปรับปรุงแผนงาน/โครงการนั้นให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลเพิ่มมากขึ้น เพื่อให้บรรลุเป้าประสงค์และวัตถุประสงค์ของแผนงาน/โครงการ

กระบวนการประเมินผลโครงการ

เฮเยส (Hayes, 1969: 18) ได้กำหนดขั้นตอนพื้นฐานของการประเมินผลไว้ 4 ขั้นตอนใหญ่ ๆ ดังนี้ คือ

1. กำหนดขอบเขตและวัตถุประสงค์ของการประเมินผล
2. การกำหนด/สร้างตัวชี้วัดเพื่อวัดความเปลี่ยนแปลง โดยกำหนดข้อมูลที่ต้องการใช้รวมถึงแหล่งที่มาของข้อมูล
3. การเก็บรวบรวมข้อมูล กำหนดวิธีการ และเทคนิคการเก็บรวบรวมเลือกตัวอย่าง พร้อมทั้งตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล
4. วิเคราะห์และแปลความหมาย รวมทั้งสรุปเสนอ

1.3 การประเมินผลการดำเนินงานของผู้รับผิดชอบงาน

การประเมินผลของงานอาจแบ่งตามระยะเวลาเป็น 3 ระยะด้วยกัน (United Nation, 1984: 14-15) ดังนี้ คือ

1. การประเมินผลขณะปฏิบัติงาน (Ongoing evaluation) เป็นการตรวจสอบว่าการปฏิบัติงานต่าง ๆ เป็นตามแผนที่วางไว้หรือไม่ จะต้องมีการปรับแผนหรือแก้ไขปรับปรุงเป้าหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และมีความก้าวหน้าเพียงไรมีปัญหอุปสรรคที่จะต้องแก้ไขหรือมีสิ่งที่จะต้องปรับปรุงเปลี่ยนแปลงเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมายหรือไม่ การประเมินผลขณะปฏิบัติงานบางครั้งเรียกว่า การประเมินความก้าวหน้า (Formative evaluation) หรือการติดตามการปฏิบัติงาน (Monitoring) ก็ได้
2. การประเมินผลเมื่อเสร็จงาน (Terminal evaluation) จะกระทำเมื่อการปฏิบัติงานเสร็จสิ้นลง หรือการปฏิบัติงานได้เสร็จไปในระยะเวลา 6 ถึง 12 เดือน เพื่อพิจารณาว่าการปฏิบัติงานให้ผลอย่างไร ผลที่ออกมาตอบสนองหรือบรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ การประเมินส่วนใหญ่นิยมทำการประเมินแบบนี้

3. การประเมินผลเมื่อเกิดผลสมบูรณ์ (Ex-post evaluation) การประเมินผลแบบนี้อาจจะทำหลังจากที่ปฏิบัติงานเสร็จแล้วเป็นปี ๆ คือ ต้องสรุปผลการปฏิบัติงานนั้นว่าได้ผลประโยชน์จริงหรือไม่ เพียงไร การประเมินผลในลักษณะนี้คล้ายกับการติดตามผล (Follow up) ใน การปฏิบัติงานต่าง ๆ

1.3.1 คุณสมบัติของผู้รับผิดชอบงาน

จากการศึกษาเกี่ยวกับความคุณสมบัติและความสามารถของผู้ปฏิบัติงาน ด้านสาธารณสุข ในงานสุขาภิบาลอาหารพอประมวลส่วนคุณสมบัติที่เกี่ยวข้องซึ่งมีดังต่อไปนี้

ความรู้ (Knowledge)

โดยเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในส่วนองงานสุขาภิบาลอาหาร ต้องมีความรู้ในส่วนองงานคือ กฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารทั้งทางกายภาพและทางแบคทีเรีย สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ตลอดจนโรคและการติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ประมวลข้อมูล แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยต่างๆที่เกี่ยวข้อง สร้างแบบวัดความรู้ในเรื่องงาน โครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยยึดคู่มือการดำเนินงานโครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย และ คู่มือสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ ของกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขเป็นกรอบในการสร้างข้อคำถาม ใช้ข้อคำถามแบบถูกผิด

ทัศนคติ (Attitude) ต่อการทำงาน

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2525: 235) ได้ให้ความหมาย “ทัศนคติ” ไว้ว่า หมายถึง ท่าทีหรือความรู้สึกของบุคคลต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง มีลักษณะเป็นนามธรรม และเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เกิดการแสดงออก ด้านการปฏิบัติแต่ทัศนคติไม่ใช่แรงจูงใจ (Motive) และแรงผลักดัน (Drive) หากแต่เป็นภาพแห่งความพร้อมที่จะได้ตอบ และแสดงให้ทราบถึงแนวทางของการสนองตอบ ของบุคคลต่อสิ่งเร้า แต่ความหมายของทัศนคติ ยังไม่เป็นที่ยอมรับตรงกัน ในกลุ่มนักจิตวิทยา ดังนั้นจึงมีผู้ให้ความหมายของทัศนคติที่แตกต่างกันออกไปตามความเชื่อของตนดังต่อไปนี้

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2537: 224) ทัศนคติเป็นความเชื่อ ความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสิ่งต่าง ๆ เช่น บุคคล สิ่งของ การกระทำ สถานการณ์ และอื่น ๆ รวมทั้งท่าที ที่แสดงออกที่บ่งถึงสภาพของจิตใจที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง โดยที่ทัศนคติเป็นนามธรรมและเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เกิดการแสดงออกด้านการปฏิบัติ แต่ทัศนคติไม่ใช่แรงจูงใจ (motive) และแรงขับ

(drive) หากแต่เป็นสภาพแห่งความพร้อมจะโต้ตอบ (state of readiness) และแสดงให้เห็นถึงแนวทางของการตอบสนองของบุคคลต่อสิ่งเร้า

การประสานงาน (Coordination)

สมิต สัจฉกร (2546) การประสานงานกับหน่วยงานหรือองค์กร เป็นกระบวนการหนึ่งของการบริหารและการปฏิบัติงาน การกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการในการประสานงานร่วมกันจึงเป็นสิ่งสำคัญ ความสำเร็จของการประสานงานขึ้นอยู่กับบทบาทและความสามารถของบุคคลในองค์กรหรือหน่วยงาน ความหมายของการประสานงานในภาคราชการได้ให้ความหมายของการประสานงานดังนี้ “การจัดระเบียบวิธีการทำงาน เพื่อให้งานและเจ้าหน้าที่ฝ่ายต่าง ๆ ร่วมมือปฏิบัติงานเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน ไม่ทำให้งานซ้ำซ้อน ขัดแย้งกัน หรือเหลื่อมล้ำกัน ทั้งนี้เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างราบรื่น สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และนโยบายขององค์กรนั้นอย่างสมานฉันท์และมีประสิทธิภาพ”

กิติมา ปรีดีดิลก (2529: 221) ให้ทรงเห็นว่า การประสานงานเป็นกิจกรรมที่จำเป็นในการบริหาร และผู้บริหารที่ดีนั้นต้องมีความสามารถในการกระทำให้เกิดความผสมกลมกลืนในหน่วยงานที่เกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ในการบริหาร อันได้แก่ คน เงิน เวลา วัสดุ และวิธีการปฏิบัติงานอันจะก่อให้เกิดความสำเร็จอย่างมีประสิทธิภาพของการบริหารได้

สรุปได้ว่า การประสานงานเป็นการจัดระเบียบการทำงาน และติดต่อกันเพื่อให้บุคคลที่เกี่ยวข้องร่วมมือปฏิบัติเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน โดยไม่ทำให้การทำงานซ้ำซ้อนขัดแย้งกัน เพื่อให้งานดำเนินไปอย่างราบรื่น และสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหน่วยงาน อย่างสมานฉันท์และมีประสิทธิภาพ ในส่วนของผู้รับผิดชอบงานโครงการต้องสามารถวิเคราะห์ปรับปรุงแก้ไขจุดบกพร่องและลดความซ้ำซ้อนของการสื่อสารและการประสานงาน ประเมินผลการดำเนินงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้

จากการศึกษาการแนวคิดเกี่ยวกับหลักการบริหารและการประเมินผล และการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ทำให้พอสรุปได้ว่า รูปแบบของการประเมินผล คือ ชนิดของการประเมินผลก่อนปฏิบัติงาน ขณะที่กำลังปฏิบัติงานอยู่ และหลังจากการปฏิบัติงานเสร็จสมบูรณ์แล้ว ซึ่งในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยขอนำเสนอการศึกษาผลการดำเนินงานของผู้รับผิดชอบงานโครงการ ในปัจจัยเกี่ยวกับลักษณะส่วนบุคคล ความรู้ ทักษะ การประสานงานและการใช้กระบวนการบริหารในการดำเนินงานโครงการ กับผลการดำเนินงานโครงการในส่วนของเป้าหมายรายการกิจกรรมของโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย

การประเมินโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย

การประเมินโครงการ หมายถึงการตรวจสอบวัตถุประสงค์ของโครงการว่าเป็นไปตามเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้หรือไม่ และบรรลุถึงเป้าหมายนั้นด้วยมากน้อยเพียงใด และเป็นกระบวนการในการพิจารณาวิเคราะห์ถึงคุณลักษณะและคุณภาพของโครงการ

โครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย เป็นโครงการที่มีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายส่วน ได้แก่ สาธารณสุข การปกครองส่วนท้องถิ่น โรงพยาบาลชุมชน ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยแต่ละภาคส่วนมีการร่วมกันทำงาน เพื่อให้สถานประกอบการในพื้นที่เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ทำการโฆษณาประชาสัมพันธ์เพื่อให้ ผู้ประกอบการรับรู้ และสมัครเข้าร่วมโครงการ โดยจากนั้นจะมีเจ้าหน้าที่คอยตรวจให้คำแนะนำ เพื่อให้ผ่านเกณฑ์ของโครงการ

โดยตัวชี้วัดการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในปี พ.ศ. 2549 มีเป้าหมายการผ่านเกณฑ์ของโครงการเป็นร้อยละ 60 ซึ่งผู้วิจัยสนใจที่จะประเมินในส่วนของตัวบุคคลผู้รับผิดชอบงานโครงการในทุกพื้นที่ ของจังหวัดนครราชสีมา ในแง่ของความรู้ ทักษะ ทักษะการประสานงานและรูปแบบของกระบวนการบริหารงานที่ใช้ว่าส่งผลต่อผลการดำเนินงานโครงการหรือไม่อย่างไร

วิธีการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยอรรถาธิบายเชิงภาคตัดขวาง ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ เป็นเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในทุกพื้นที่จังหวัดของนครราชสีมา ซึ่งประกอบไปด้วย ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของราชการส่วนท้องถิ่น จาก 52 เขตเทศบาลแห่งละ 1 คนจำนวน 52 คน และส่วนภูมิภาคจากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ 32 แห่ง จำนวน 32 คน และจากโรงพยาบาลของรัฐทั้งหมดจำนวน 31 โรง แห่งละ 1 คน จำนวน 31 คน รวมทั้งหมดผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยจำนวน 115 คน เก็บข้อมูลโดยการทอแบบสอบถาม และได้รับแบบสอบถามตอบกลับมาทั้งสิ้นจำนวน 105 ฉบับ โดยใช้แบบสอบถาม ส่วนที่ 1 เป็นคำถามเกี่ยวกับข้อมูลลักษณะประชากรของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ ส่วนที่ 2 เป็นคำถามเกี่ยวกับความรู้ในงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยและสุขภาพอาหาร ส่วนที่ 3 เป็นคำถามเกี่ยวกับการประสานงานโครงการ ส่วนที่ 4 เป็นคำถามเกี่ยวกับทัศนคติของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ส่วนที่ 5 เป็นคำถามเกี่ยวกับกระบวนการบริหาร ส่วนที่ 6 เป็นคำถามเกี่ยวกับผลการดำเนินงานโครงการ

อาหารสะอาด รสชาติอร่อย และส่วนที่ 7 เป็นคำถามด้านปัญหาอุปสรรคและข้อเสนอแนะในการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยใช้สถิติการทดสอบไค-สแควร์ (Chi-Square Test) หาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรกลุ่มลักษณะประชากร ความรู้ และทัศนคติกับผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และเคนดัล เทา-บี (Kendall's tau-b) วิเคราะห์หาความสัมพันธ์ของการประสานงาน และกระบวนการบริหารงานโครงการกับผลการดำเนินงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา

ผลการวิจัย

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย สถานภาพสมรส คู่ การศึกษาระดับปริญญาตรี เคยได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ส่วนใหญ่กลุ่มเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีอายุปฏิบัติงานราชการอยู่ระหว่าง 1-5 ปี

ผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการในจังหวัดนครราชสีมาตาม 4 เป้าหมายคือ การเข้าร่วมโครงการของสถานประกอบการปรุงประกอบอาหารร้อยละ 80 ขึ้นไป ร้านอาหารผ่านเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อยร้อยละ 60 แผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อยร้อยละ 60 ร้านอาหารและแผงลอยที่ได้มาตรฐานเข้าร่วมโครงการต่ออายุป้ายร้อยละ 100 เมื่อพิจารณาผลการดำเนินงานตามเป้าหมายดังกล่าวพบว่าผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการในจังหวัดนครราชสีมาส่วนใหญ่มีประสิทธิภาพดี

ด้านความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ ส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับปานกลาง โดยที่เมื่อจำแนกความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยออกเป็น 4 ด้าน พบว่า ด้านหลักและวิธีการดำเนินงานโครงการ ผู้รับผิดชอบงานมีความรู้เรื่องกฎหมายและข้อบัญญัติท้องถิ่นที่ใช้ในการดำเนินงานโครงการ ลักษณะป้ายสัญลักษณ์และเงื่อนไขการรับป้ายสัญลักษณ์ มาตรฐานสุขาภิบาลทางกายภาพของร้านอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี แต่พบว่าผู้รับผิดชอบงานมีความรู้ที่น้อยที่สุดในเรื่องการติดตามประเมินผลเชิงคุณภาพร้านที่ได้ป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐาน ซึ่งความรู้ในด้านนี้มีความสำคัญในการนำไปวางแผนงานเพื่อบริหารงานโครงการได้บรรลุเป้าหมาย ด้านสุขาภิบาลอาหาร พบว่า ผู้รับผิดชอบงานมีความรู้ที่น้อยที่สุดในเรื่องการเก็บรักษาน้ำแข็งที่ใช้บริโภคซึ่งมี

ความสำคัญในการควบคุมคุณภาพความปลอดภัยของอาหารก่อนนำมาจำหน่ายสู่ผู้บริโภค ด้านเกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย พบว่า ผู้รับผิดชอบงานมีความรู้ที่น้อยที่สุดในเรื่องการเก็บรักษา น้ำยา SI-2 สำหรับใช้ตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียซึ่งมีความสำคัญในการตรวจสอบตัวอย่างอาหาร ภาชนะและมือของผู้ปรุงประกอบอาหารว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรียของทาง โครงการหรือไม่ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร พบว่าผู้รับผิดชอบงานมีความรู้ที่น้อยที่สุดในเรื่องการแต่งกายของผู้ปรุงประกอบและเสิร์ฟอาหาร ซึ่งการแต่งกายที่ถูกต้องลักษณะของผู้ปรุงประกอบและเสิร์ฟอาหารมีส่วนช่วยในการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและ น้ำเป็นสื่อได้

ด้านทัศนคติของผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยส่วนใหญ่มี ทัศนคติปานกลาง และพบว่าส่วนใหญ่มีความเห็นว่าการให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารเป็น สิ่งจำเป็นและมีความสำคัญในการดำเนินงานโครงการ ด้านทัศนคติต่อการดำเนินงานโครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้รับผิดชอบงานเห็นว่า โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยมีส่วน ช่วยลดอัตราการป่วยจากโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อของประเทศ

ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ส่วนใหญ่มีระดับการปฏิบัติ กิจกรรมการประสานงานโครงการ อยู่ในเกณฑ์ที่ดีสม่ำเสมอร้อยละ 65.7

กระบวนการบริหารจัดการงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยเมื่อจัดแบ่งระดับ ของการปฏิบัติกิจกรรมในด้านต่างๆ ของกระบวนการบริหารจัดการออกเป็น 3 ระดับ คือ ไม่เคย บางครั้ง สม่ำเสมอ พบว่ากระบวนการบริหารจัดการงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยส่วนใหญ่อยู่ในระดับดีสม่ำเสมอ เมื่อพิจารณากระบวนการบริหารจัดการงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการเป็นรายด้านพบว่า ด้านการวางแผน เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน มีการปรับแผนการปฏิบัติงานโครงการเพื่อให้สอดคล้องกับพื้นที่ถึงร้อยละ 61 ส่วนการวางแผนร่วมกับองค์กรในชุมชนนั้นปฏิบัติสม่ำเสมอเพียงร้อยละ 27.6 ด้านการจัดองค์การ พบว่า เจ้าหน้าที่แบ่งหน้าที่รับผิดชอบงานโครงการไว้อย่างชัดเจน ถึงร้อยละ 62.9 แต่การส่งเสริม การจัดตั้งสนับสนุนการดำเนินงานของสมาคม/ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ให้สามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเองปฏิบัติสม่ำเสมอ มีเพียงร้อยละ 24.8 ด้านการบริหารบุคคล พบว่า ในรอบปีที่ผ่านมา มีการฝึกอบรมให้ความรู้แก่บุคลากรที่เกี่ยวข้องและผู้ประกอบการ ถึงร้อยละ 76.2 แต่การ ส่งเสริมการจัดตั้งชมรมองค์กรประชาชนผู้บริโภคให้สามารถดำเนินการพิทักษ์ผลประโยชน์ด้าน สุขาภิบาลอาหารของชุมชนมี การปฏิบัติสม่ำเสมอเพียงร้อยละ 31.4 ด้านการอำนวยความสะดวก พบว่าเมื่อ การดำเนินงานโครงการพบปัญหาอุปสรรค เจ้าหน้าที่มีการปรึกษาผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่ายเพื่อหาทาง แก้ไขปัญหาร่วมกัน ถึงร้อยละ 54.3 แต่การจัดตั้งศูนย์รับฟังข้อเสนอแนะ รับความคิดเห็นจาก

ผู้ประกอบการและผู้บริโภค ปฏิบัติสม่ำเสมอเพียง ร้อยละ 21.9 ด้านการควบคุม พบว่า แต่ละหน่วยงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการกำหนดวิธีการติดตามประเมินผลการดำเนินงานไว้อย่างชัดเจน ถึงร้อยละ 56.2 แต่ทำการวิเคราะห์และประเมินผลการดำเนินงานโครงการทุก 6 เดือน เพียงร้อยละ 34.3

ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะประชากร กับผลการดำเนินงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการพบว่า มี ตัวแปรกลุ่มอายุ, ระยะเวลาการปฏิบัติงานด้านสาธารณสุข และ อายุราชการ ที่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.002$, $p < 0.001$ และ $p < 0.001$ ตามลำดับ)

ความรู้ ทักษะ และ การประสานงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการ ไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

ในส่วนของการบริหารงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยโดยรวมมีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p < 0.036$) และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า กระบวนการบริหารด้านการจัดองค์การ และด้านควบคุมมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ($p < 0.041$ และ $p < 0.005$ ตามลำดับ) ซึ่งเป็นไปตามสมมุติฐานข้อที่ 2

อภิปรายผล

จากผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการตาม 4 เป้าหมายคือ การเข้าร่วมโครงการของสถานประกอบการปรุงประกอบอาหาร ร้อยละ 80 ขึ้นไป ร้านอาหารผ่านเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อยร้อยละ 60 แผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อยร้อยละ 60 ร้านอาหารและแผงลอยที่ได้มาตรฐานเข้าร่วมโครงการต่ออายุป้ายร้อยละ 100 เมื่อพิจารณาผลการดำเนินงานตามเป้าหมายดังกล่าวพบว่าผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการในจังหวัดนครราชสีมาในภาพรวมมีประสิทธิภาพร้อยละ 65.7 โดยในกลุ่มนี้ผลการดำเนินงานบรรลุเป้าหมายทั้ง 4 เป้าหมาย และในส่วนที่มีประสิทธิภาพการดำเนินงานต่ำกว่า 4 เป้าหมายหรือต้องปรับปรุงมีร้อยละ 34.3 ปัจจัยที่เกี่ยวข้องต่อผลการดำเนินงานโครงการ ได้แก่ การประสานงานซึ่งอาจเนื่องมาจากมีหลายหน่วยงานที่ร่วมรับผิดชอบในแต่ละพื้นที่ ผู้ประกอบการไม่ค่อยให้ความสำคัญร่วมมือเนื่องมาจากไม่มีบทกำหนดโทษที่ชัดเจนในกรณีที่สถานประกอบการไม่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

ด้านความรู้ พบว่า ความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ทั้งนี้เนื่องมาจากองค์ความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในปัจจุบัน ไม่สอดคล้องกับลักษณะของพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา รวมทั้งในระหว่างเจ้าหน้าที่ถ่ายทอดข้อมูลการดำเนินงานโครงการสู่ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร อาจมีความคลาดเคลื่อนเกิดขึ้นได้

ด้านทัศนคติ พบว่า ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยส่วนใหญ่มีทัศนคติไม่แน่ใจต่อโครงการ คือ ร้อยละ 66.7 นอกจากนี้ยังพบว่าทัศนคติต่องานโครงการของผู้รับผิดชอบงาน ไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ทั้งนี้เนื่องมาจากผู้รับผิดชอบงานมีต้นสังกัด แตกต่างกันจาก 3 หน่วยงานและในบางหน่วยงานไม่ได้เป็นผู้รับผิดชอบหลัก ประกอบกับเจ้าหน้าที่มีภาระงานที่มากอยู่แล้วทำให้เป็นการเพิ่มภาระงานมากขึ้น

กระบวนการบริหารจัดการงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน โดยรวมพบว่า มีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เมื่อจำแนกกระบวนการบริหารจัดการออกเป็นรายด้านพบว่ากระบวนการบริหารจัดการด้านการจัดองค์การ และด้านควบคุมมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยซึ่งสอดคล้องกับประภาส พยมพฤษย์ (2542: ง) ที่พบว่ากระบวนการทางการบริหารจัดการโดยรวม การวางแผน การจัดองค์การ การบริหารงานบุคคล การอำนวยการ และการควบคุม มีความสัมพันธ์ทางบวกกับการปฏิบัติงานตามบทบาทของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบลผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 0.05

ด้านการวางแผนผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีการกำหนดเป้าหมายของงานทุกกิจกรรมเอาไว้ชัดเจน และสอดคล้องกับเป้าหมายของโครงการร้อยละ 61 แต่พบว่า การวางแผนเพื่อปฏิบัติงานร่วมกับองค์กรในชุมชนมีการดำเนินการเพียงร้อยละ 27.6 ทั้งนี้ในการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยส่วนใหญ่จังหวัดจะกำหนดกิจกรรม เป้าหมายต่าง ๆ ให้ระดับอำเภอปฏิบัติตาม โดยในปี 2549 มีเป้าหมายผ่านเกณฑ์ในส่วนของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารอยู่ที่ร้อยละ 60 และเนื่องจากในแต่ละพื้นที่มีหลายหน่วยงานที่ร่วมกันรับผิดชอบคือ โรงพยาบาลของรัฐ สาธารณสุขอำเภอ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น จึงจำเป็นต้องมีการวางแผนเกี่ยวกับการประสานงานในแต่ละภาคส่วนให้ดี เพื่อร่วมกันในการดำเนินงานโครงการได้ประสบผลสำเร็จ

ด้านการบริหารงานบุคคล พบว่าผู้ประกอบการและบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยได้เข้ารับการอบรมให้ความรู้ร้อยละ 76.2 แต่การ

ส่งเสริมการจัดตั้งชมรมองค์กรประชาชนผู้บริโภคให้สามารถพิทักษ์ผลประโยชน์ด้านสุขภาพอาหารของชุมชนและการคัดเลือกบุคลากรเข้ารับผิดชอบโครงการตามความรู้ความสามารถมีเพียงร้อยละ 31.4 และ 48.6 ตามลำดับ ทั้งนี้เนื่องจาก แต่ละพื้นที่มีปริมาณงานในความรับผิดชอบอยู่มากขาดแคลนเจ้าหน้าที่ จึงไม่สามารถคัดเลือกบุคลากรตามความสามารถได้

ด้านการอำนวยการ พบว่ากิจกรรมด้านการอำนวยการเช่น การติดตามให้ความรู้และแนะนำผู้ประกอบการ การประชุมแก้ไขปัญหาาร่วมกันของผู้รับผิดชอบงาน การแจ้งข้อมูลข่าวสารใหม่เกี่ยวกับโครงการ การจัดตั้งศูนย์รับฟังข้อเสนอแนะจากผู้ประกอบการและผู้บริโภคการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคเข้าใจปัยสญลักษณ์ มีร้อยละของการปฏิบัติสม่ำเสมอค่อนข้างต่ำ ทั้งนี้เนื่องจาก กลุ่มผู้ประกอบการโดยเฉพาะร้านแผงลอยมีหลักแหล่งที่อยู่ไม่แน่นอน ยากแก่การติดตาม ในส่วนของเจ้าหน้าที่มีหลายหน่วยงานที่ร่วมรับผิดชอบและไม่มีเจ้าภาพรับผิดชอบที่ชัดเจนทำให้การประชุมแก้ไขปัญหาาร่วมกันการติดต่อประสานงานสับสนและทำได้ไม่สม่ำเสมอ

เมื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยลักษณะประชากรกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย พบว่า กลุ่มอายุ ระยะเวลาการปฏิบัติงานด้านสาธารณสุข และระยะเวลาบริหารการ มีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินการโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยที่เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการในกลุ่มที่อายุมากกว่า มีประสบการณ์การปฏิบัติงานมานานกว่า มีอายุราชการมากกว่า มีการดำเนินงานโครงการที่ดีกว่าทั้งนี้ เป็นเพราะเมื่อมีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานมากขึ้นการตัดสินใจ การติดต่อประสานงานในการดำเนินกิจกรรมต่างๆของโครงการสามารถทำได้มีประสิทธิภาพ

ข้อเสนอแนะจากการทำวิจัย

1. ความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของเจ้าที่ผู้รับผิดชอบงานอยู่ในระดับปานกลาง และไม่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโครงการของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน จึงควรมีการจัดองค์ความรู้เกี่ยวกับงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยขึ้นใหม่ให้เหมาะสม กับพื้นที่และเพิ่มการฝึกอบรมโดยมุ่งเน้นการนำความรู้ไปเผยแพร่ให้แก่ผู้ประกอบการได้เข้าใจ เพื่อผลการดำเนินงานโครงการประสบผลสำเร็จมากยิ่งขึ้น

2. กระบวนการบริหารด้านการจัดองค์การ ด้านการควบคุม และกระบวนการบริหารโดยรวมมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับผลการดำเนินงานโครงการ จึงควรเสริมทักษะการบริหารในด้านต่างๆให้แก่เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยในจังหวัดนครราชสีมา เพื่อเจ้าหน้าที่มีผลการดำเนินงานโครงการที่ดียิ่งขึ้น

3. ลักษณะประชากรของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ที่มีระยะเวลาการปฏิบัติงานด้านสาธารณสุขที่นานกว่า และมีอายุราชการมากกว่าจะมีผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติที่ดี ดังนั้นหากมีการจัดสรรแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน ควรนำมาพิจารณาใช้ในการคัดเลือกบุคคลากรผู้รับผิดชอบงานโครงการได้เหมาะสม

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาถึงลักษณะของสถานปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารและจัดแบ่งประเภทใหม่ เพื่อที่จะได้นำไปปรับปรุงกำหนดเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารที่ใช้ในการตรวจตัดสินได้เหมาะสม และสามารถปฏิบัติได้จริงในแต่ละพื้นที่ และเพื่อให้เป็นระบบมากขึ้น
2. ควรศึกษาถึงปัจจัยด้านอื่นๆ ที่อาจมีผลต่อประสิทธิภาพการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เช่น คุณลักษณะพื้นที่ บรรยากาศองค์การ สิ่งแวดล้อม ภาวะผู้นำ การติดต่อสื่อสาร ความพึงพอใจ และการมีส่วนร่วมขององค์กรต่าง ๆ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น เป็นต้น
3. ศึกษาเกี่ยวกับผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยโดยใช้วิธีเก็บรวบรวมข้อมูลในลักษณะอื่น ๆ เช่น การสัมภาษณ์ การสังเกต เป็นต้น

CASE STUDY ON THE DUTY OF OFFICERS RESPONSIBLE FOR THE
“CEALN FOOD GOOD TASTE” PROJECT IN NAKHONRATCHASIMA
PROVINCE, THAILAND

MANA SAITHASAO 4737579 PHPH/M

M.Sc.(PUBLIC HEALTH) MAJOR IN HEALTH ADMINISTRATION

THESIS ADVISORY COMMITTEE: CHARDSUMON PRUTIPINYO Ph.D.
(DEMOGRAPHY), SUTHEE USATHAPORN, D.enD.(Hons.-Rigime 1984), NITHAT
SIRICHOTIRATANA, Dr.PH.(Preventive Care)

EXTENDED SUMMARY

Background and Rationale

According to the government policy, Thailand will be a center for tourism and for food service as well as be a huge food industry for exporting in the region. This policy indicated that all government sectors should support tourism and private sectors including civilian organizations should create activities that highly attract tourists. For this reason, the food sanitation project is implemented to promote both tourism and economics of Thailand. The Department of Health, Ministry of Public Health together with the Administrative Department of the Ministry of Interior and Tourism Authority of Thailand have joined hands to support and conduct activities to serve the success of this project. Besides, the health and environmental problems are need to be solved. The most important thing is to protect both Thais and foreigners from food borne diseases. Later on, this project is extended to help all Thais and its name had been changed to “Clean Food Good Taste” project by the Food and Water Sanitation Division, Department of Health. The aim of this project is to assure customers that foods from any Thai restaurants are clean and safe for all consumers (Food and Water Sanitation Division, 2005: 1).

The strategy of Healthy Thailand emphasized to promote happiness to all Thais concerning physical, mental, social and intellectual conditions so that the Thais are able to live based on sufficient economics stated in the Royal Project. The sufficient economics include a warm and consolidated family, a good environment which enhances healthy condition. It contains learning and helpful thought in a society. That means all people have occupation, incomes, good health and long lives. In regard to the goal about food, 'clean and safe food' is promoted. Besides, the food needs to contain sufficient nutrients for human body. And food must be produced in non-poisonous or contaminated places. Markets, restaurants, and venders must pass sanitation standard and all places of food producing need to pass the criteria on good methods of production (The declaration on policy and goal of "Healthy Thailand", 18 December, 2004).

The National Health Development Plan during the period of the 9th National Social and Economics Development Plan (2002-2006) was aimed to construct a proactive health system that promote healthy and safe condition of the Thais by monitoring security of food system, environmental and occupational safety, consumer protection and disease prevention. The serious concern was highlighted on disease whose carriers are mediated by water and food. The 9th National Social and Economics Development Plan (B.E. 2002-2006) focused on reducing morbidity rate caused by acute diarrhea to be less than 1,000 persons per 100,000 population.

The surveillance reports of Epidemiology Division, Ministry of Public Health indicated that acute diarrhea in Nakhonratchasima from 2002 to 2004 was the first rank of all diseases and maintain at the same rank for three years. And the second rank was food poisoning in 2002 which became the first rank in 2003 and then turned to be the second rank again in 2004.

The percentage of effectiveness of "Clean Food Good Taste" Project in Nakhonratchasima from 2003 to 2006 was 23.46, 35.28, 45.91 and 67.67, respectively while the numbers of restaurants and venders had been increasing every year. In 1999-2006, the growth rate was 7.29% for restaurants and 13.38% for venders. For both restaurants and venders, the average growth rate was 10.64%. As a result, the workload of officers who were responsible for the "Clean Food Good Taste" project was getting higher.

To conduct the “Clean Food Good Taste” Project in local administrative area, officers who were responsible for the project need to have knowledge and capability about management. Without management knowledge, all works may flow ineffectively with no goal. On the other hand, knowledge and ability in management make the process of planning and implementing easier. The duty on Public Health Administration is important for all health officers at every level of countrywide. Especially, at the practical level, it is very crucial to have knowledge and ability to plan for all tasks and such tasks must be conformable to an organizational policy. In the “Clean Food Good Taste” Project, there are many officers and sectors involved. Therefore, it is necessary to study the implementation and evaluate work effectiveness of officers in this project.

For this reason, the researcher was interested in studying the duty of officers responsible for “Clean Food Good Taste” project in Nakhonratchasima province.

Research Objectives

1. To study duty of officers who were responsible for the “Clean Food Good Taste” project in Nakhonratchasima.
2. To measure level of knowledge, attitudes, coordination and administrative process of the responsible officers of the “Clean Food Good Taste” project in Nakhonratchasima.
3. To find out relationships between demographic characteristic, knowledge, attitudes, coordination, administrative process and duty of officers responsible for the “Clean Food Good Taste” project in Nakhonratchasima.

Literature Review

Theories and Concepts about Administration and Appraisal

1.1 Theories and Concepts about Administrative (Management) Process

Administration or management is composed of good administrative resources and process. The good administrative process facilitates workers to carry out all works effectively. It is necessary for administrators at all levels both in government and private sectors to study this process. Many scholars define the administrative process as the followings.

Piyathida and Saksit Tridej (1987: 89–91) stated about the difference between the words “Administration” and “Management”. The former emphasizes on policy while the later is to put policy into practice. It is very difficult to really identify the differences between these two words. They are sometimes divided by each field of work. However, today the distinction between the meanings of these two words is reduced. And ‘Administration’ is now carried the similar meaning as a word ‘management’. ‘Management’ is a shared process between executives and workers to achieve the same objectives. It is the duty of an executive to create cooperation among workers so that the workers willingly work with full potentials. Another key point is to use limited resources for the maximum benefits.

Siri-orn Khuntahat (1993: 2) concluded that “Administration is based on activity conducted by at least two persons, who carry out such activity to achieve the set objectives. For the word ‘Administration’ can be used in both government and private business. But the word “Management” is only used in private sectors. However, these two words have similar meaning. They mean activities performed by two person or over with an intention to achieve the set goal.

Thonglaw Dejthai (2002: 57) states that Administration can be substituted by Management and vise versa because both words contain the same goal—to achieve the set objective. They are different in popularity of using—‘Administration’ tends to be commonly used among government and state enterprise whereas ‘Management’ is more often used among private sectors.

Koonz (1982: 27-30) offered five keys for management, named “POSDC”. It is composed of;

1. Planning means to indicate what must be done including methods, time and responsible person in advance.
2. Organizing means to set a framework, authority, responsibility and organizational structure.
3. Staffing means to recruit personnel to conduct tasks, recruitment need to be suitable and effective. Orientation and training are considered as a part of staffing.

4. Directing is—to build up good relationships among workers and to motivate all workers to willingly produce effective results that meet the organizational objectives.

5. Controlling is a checking and evaluative process. To correct all mistake caused by any performances of subordinates or to reduce barrier so that the objectives can finally be achieved is a part of controlling.

This research applied the concepts of Koonz as a guideline so that administrative process of the responsible officers for the “Clean Food Good Taste” project can be studied.

1.2 Concepts on principle of appraisal or evaluation

American Public Health Association (1962: 225-6) defines “Appraisal” as a process conducted with an aim to give value or to indicate number of work effectiveness whether it achieve a set objective or not.

Bryant and White (1982: 146) signify “appraisal” as an attempt to record what is occurred and to find out its cause later.

Arun Rugthum (1989: 310) states that appraisal mean;

1. a comparison of actual work with the plan.
2. a control and acceleration to finish work based on such plan.
3. a study of emerged problem during work implementation so that a set plan can be improved and becomes more properly.
4. a study of tasks conducted along the plan to indicate how it serves the need of a group or solves exist problems.
5. a study of both direct and indirect impacts.

Anun Ketwong (1991: 314) gives meaning of appraisal as an examining and measuring tasks based on the plan (these tasks had already been indicated in the plan). “Appraisal’ shows a comparison on what is set in the plan to what is happened in a real situation or a comparison between actual and expected tasks. The results of this comparison are analyzed and weigh against a set plan.

Aekachai Kisukpunth (1994: 251) defines ‘appraisal’ as a process which is systematically considered by a senior in regard to work performance of his/her

subordinates and evaluate whether such performance is effective or not within provided time.

Naowarat Suwanapong and Chaweewan Bunsuya (1999: 1) defines ‘appraisal’ as a process of systemic conduction on collecting and analyzing data and comparing results of work performance to criteria or standard of such project. Appraisal is conducted in order to judge value and find out alternatives which can improve plan/project and to add more efficacy and effectiveness of such plan to serve the set objectives.

Process of Project evaluation

Hayes (1969: 18) offers four basic steps of evaluation as follows:

1. Set a framework and objectives of evaluation.
2. Set/construct indicators for measuring changes; indicate desired data and sources of data.
3. Collect data; indicate method and techniques of sampling and cleaning data; recheck data for correctness and completeness.
4. Analyze data, interpret, summarize and present results.

1.3 Evaluation on work effectiveness of responsible persons

Evaluation can be classified into 3 phrases as follows: (United Nation, 1984: 14-15).

1. Ongoing evaluation. It is conducted to examine whether the tasks follow the plan or not. And such plan needs adjustment or a goal needs improvements or not. It is also applied to check the efficacy, effectiveness and advancement of tasks and checked if some tasks should be improved for achievement or not. This kind of evaluation is sometimes called ‘Formative evaluation’ or ‘Monitoring’.

2. Terminal evaluation. This kind of evaluation is conducted after finishing all tasks or after 6 to 12 months. The evaluation results provide work effectiveness and such work serves the set goal or not. It was the most popular among many kinds of evaluation.

3. Ex-post evaluation. This evaluation is conduct after a long period of task ending (about a year or more). It needs the final conclusion on how much the task is useful. It is similar to ‘Follow up’ in many work implementations.

1.3.1 Qualifications of responsible person

From a study on qualifications and ability of public health officers whose works related to food sanitation, the overall qualifications are as follows.

Knowledge

The officers whose works relating to food sanitation must be knowledgeable in involved law and regulations, standard of food sanitation in relation to physics and bacteria, personal hygiene of food contactors, and contagious diseases through water and food. The researcher had collect data, concepts, theories and related researches so that knowledge indicators for the “Clean Food Good Taste” project can be constructed. It was based on handbook on food sanitation for officers of Food Sanitation Division, Department of Health, Ministry of Public Health. The answer contains two choices—correct and incorrect.

Attitudes

Ratchbanditayasatan Dictionary (1982: 235) defines “attitude” as expression or feeling of an individual towards a thing, it is an abstract form and a predisposition to do thing. Attitude is not a motive and drive but it is a readiness to respond and a state of responding in a human to a stimulus. The meaning of attitude is not accepted among psychologists, and then other scholars give meanings of attitudes so different depending on their own field.

Prapa Pensuwan (1994: 224) signifies that attitude is a belief and feeling of individual towards human, thing, action, situation and others. It includes manifestations in relation to mental condition that reflects a thing. Attitude is an abstract. It causes practice but is not motive or drive. It is a state of readiness to act while responding to an incentive.

Coordination

Smith Sutchukorn (2003) mentioned that coordination among organizations or sectors is a process of management and work implementation. Therefore, to conduct shared principles and methods is necessary. The success of coordination depends upon roles and abilities of people in an organization. Based on

public sectors, coordination means an arrangement of working methods to facilitate all personnel in various sections so that they can work cooperatively. There is no repeated work, conflicts or overlaps among each task. It then creates smooth and effective work which conform to objectives and organizational policy”

Kittima Prideedilok (1986: 221) states that coordination is a necessary activity in administration process. A good administrator must be talent to create harmony within an organization especially for the crucial management factors such as man, money, material, methods and time available because it facilitate the success of effective work.

In conclusion, coordination is a continuous work arrangement to motivate people to work in harmony. It prevents repeated work and conflicts, and it creates smooth and effective work performances that match the organizational objectives. A person who is responsible for the project must be able to analyze, improve and diminish negative effects as well as reduce any repetitions in communication and coordination.

From the study on principle of administration, evaluation and related researches, it can be concluded the three patterns of evaluation which are ongoing, terminal and ex-post evaluations. In this study, the researcher had studied factors regarding characteristics of responsible person, knowledge, attitude, coordination, and the use of administrative process in implementing the “Clean Food Good Taste” project, work effectiveness based on its goals, activities of the project.

Evaluation on the Clean Food Good Taste Project

Project evaluation is to examine project’s objectives whether it follows the set goal or not and how much it achieves such goals. Project evaluation is a process of analyzing qualification and quality of such project.

There are many organizations involving in the “Clean Food Good Taste” project such as public health centers, local administrations, community hospitals, the Food producer club, and food sellers (restaurants, and vendors). Each sections work as a team to promote the project and encourage as many cooking places as possible to join the project. Besides, there are officers available to give advises to those who desire to join the project so that they can meet the set standard.

The indicator of this project in 2006 was focused on 60% of cooking places should pass the standard of the project. The researcher was interested in evaluating persons responsible for the project in all areas of Nakhonratchasima province. The issues of evaluation include knowledge, attitudes, coordination, and pattern of administrative process. The results can help indicate if these factors affect work effectiveness of the project or not.

Materials and Methods

This study is a cross-sectional research. The studied population was officers responsible for the “Clean Food Good Taste” project in all area of Nakhonratchasima province. The samples were 52 officers from 52 local municipalities (one each), 32 officers from district public health centers in regional area, and 31 officers from 31 government hospitals in Nakhonratchasima. A total of 115 officers were joined in this study. Questionnaires were used for data collection, 105 questionnaires were returned. Questionnaires were divided into 7 parts. The first part was demographic characteristics of officers responsible for the project. The second part was knowledge relating to the project and food sanitation. The third part was coordination within the project. The forth part was attitudes of officers towards the “Clean Food Good Taste” project. The fifth part was administrative process and the sixth part was work effectiveness of the project and the last part was difficulties and recommendations. Chi-Square Test was applied to test relationships between demographic characteristics, knowledge, attitudes and work effectiveness of officers responsible for the project. Kendall’s tau-b was used to analyze the relationship between coordination, administrative process and work effectiveness of officers responsible for the project in Nakhonratchasima.

Research Results

Most of officers who were responsible for the “Clean Food Good Taste” project were male and married; they held bachelor degree and most of them used to be trained about this project. Their work experiences in this field were about 1-5 years.

The work effectiveness of responsible officers for this project in Nakhonratchasima province was based on 4 indicators—(1) more than 80% of cooking

places were participated, (2) more than 60% of such places pass the criteria for clean food good taste, (3) at least 60% of food provided by street vendors must meet clean food, good taste standard, and (4) all restaurants and vendors (100%) joining in the project extend their poster license. When considering the results of this project, it was found that most of officers working for this project in Nakhonratchasima province had work effectiveness at a good level.

With regard to knowledge about the “Clean Food Good Taste” project of the officers; most of them had a moderated level of knowledge about this project. When classifying knowledge into four aspects, based on principle and methods of project implementation, it was found that the officers knew about law and regulation of local area, types and characteristics of posters and a condition to get such poster, standard of sanitation of restaurants. Their knowledge about these things was at a good level. They had the least knowledge about the follow up for quality of restaurants which received accreditation symbol. The knowledge about this issue is very important in planning for achievement. For food sanitation, it revealed that officers had the least knowledge about how to keep ice for consuming. This procedure is vital because it is the process of controlling quality of food safety before distributing to consumers. For the standard criteria on bacteria, it showed that officers had the least knowledge about how to keep SI-2 (a solvent used for testing coli form bacteria). The number of this bacteria can indicate whether food, dishes and hands of cookers or food contactors are clean and pass the standard of this project or not. For personal hygiene of cookers, it indicated that officers had the least knowledge about dressing of cookers and waiter/waitress. The clean uniform of cookers and waiters/ waitress helps protect the spreading of diseases coming from water and food.

Considering on attitudes of officers responsible for this project, it was found that most of them had moderate attitudes towards this project. They agreed that knowledge about food sanitation was necessary for implementing this project. And they thought that the “Clean Food Good Taste” project helped reduce country morbidity rate caused by food and water as a medium.

Most of officers responsible for this project (65.7%) had coordination activities at a good level.

Administration process of this project was classified into three levels—never, sometimes and always. It was found that most administration process of officers was always good. When considering by items, it was found that 61% of them had adjusted their plan so that it was conformable to specific area. Only 27.6% of them always set a plan with other organizations in the community. For organizing, it showed that more than half of them (62.9%) clearly divided duties and responsibility. However, only 24.8% of them promoted/encouraged the Food producer club and food sellers to always have self management. For staffing, it showed that during last year, 76.2% of them provided training on knowledge improvement for businessmen. However, only 31.4% of them were always performed promotion for establishing club or consumer organization to protect their benefits on food sanitation in a community. For directing, it showed that when the project implementation was faced some obstacles, the officers (54.3%) had consulted the involved persons to help and find out for solutions of such problems. They regularly performed activities on establishing information center to received ideas from businessmen and consumers (21.9%). For controlling, more than half of them (56.2%) in each sector obviously indicated methods of follow up. However, only 34.3% of them analyzed and evaluated work effectiveness of this project every six months.

The analysis of relationships between demographic characteristics and work effectiveness of officers responsible for the project showed that age group, duration of working in public health and period of employment were significantly related to work effectiveness of officers ($p < 0.002$, $p < 0.001$ and $p < 0.001$, respectively). Knowledge, attitudes and coordination of officers responsible for this project were not related to work effectiveness on the “Clean Food Good Taste” project.

Administrative process of this project was significantly related to work effectiveness on the “Clean Food Good Taste” project ($p < 0.036$). When considering by items, it was showed that the process on organizing and controlling were positively related to work effectiveness on the “Clean Food Good Taste” project. ($p < 0.041$ and $p < 0.005$, respectively). It supported the second hypothesis.

Discussion

From the officers’ work effectiveness according to the “Clean Food Good Taste” project by 4 goals—(1) more than 80% of cooking places were played a part, (2)

60% of such places pass the criteria for clean food good taste, (3) at least 60% of food provided by street vendors must meet clean food, good taste standard, and (4) all restaurants and vendors (100%) participating in the project lengthen their poster license. When considering work effectiveness based on such goals, it indicated that overall work effectiveness of officers in this project in Nakhonratchasima was good (65.7%) or it achieved all four goals. Only 34.3% of them had work effectiveness lower than the set goals and it needed improvements especially factors affecting work effectiveness of the project such as coordinating. This may be because there were many organizations responsible for this project and businessmen did not well cooperate to officers because there was no obvious punishment to cooking places or food distribution where did not meet food sanitation standard.

Knowledge: it was found that knowledge about the project was not related to work effectiveness of this project. This may be because body of knowledge on the “Clean Food Good Taste” project at present is not conformable to specific area of Nakhonratchasima. Besides, passing on knowledge from officers to businessmen who own restaurants and vendors may be distorted.

Attitudes: it indicated that most officers responsible for the project (66.7%) felt uncertain about this project. Besides, the attitude of officers was not related to work effectiveness of the “Clean Food Good Taste” project. It may be because the officers were affiliated to different organizations (three of them) and some organizations may not be mainly responsible for the project. In addition, the tasks of this project may cause more workload.

Administrative process: it was found that overall administrative process was positively related to work effectiveness of the “Clean Food Good Taste project”. When considering by items, it was found that administrative process regarding organizing was positively related to work effectiveness of the “Clean Food Good Taste” project. Likewise, Prapas Payaompauk (1999: d) found that overall administrative process—planning, organizing, staffing, directing, and controlling was positively and significantly related to work performance of public health officers who were responsible for food sanitation in school at district level ($p < 0.05$).

Planning: more than half of officers responsible for the project (61%) obviously indicated target of each activities and it was conformable to organizational

goal. However, only 27.6% of them set a plan together with organizations in a community. It may be because activities and target for this project were mostly set at provincial level. And at district level, officers only followed the plan from the higher level. In 2006, the target indicated that 60% of restaurants and vendors must reach the set criteria. The responsible originations for this achievement—government hospitals, district public health centers, local administrative organizations, need to plan for coordination so that all sectors will cooperate in implementing this project and share success among one another.

Staffing: it was found that businessmen and officers who were involved in the project of “Clean Food Good Taste” had joined the training (76.2%). Nevertheless, only 31.4% of them promoted establishing club or consumer organization to protect their own benefits on food sanitation in a community. And 48.6% of them recruited personnel who held appropriate ability and knowledge. This may be because there were many workloads in each responsible area while insufficient personnel. As a result, they cannot recruit personnel that have suitable qualifications.

Directing: the percentage of directing activities such as facilitating and providing knowledge for businessmen, braining storming for problem solving, informing news with regard to the project, establishing centers to receive recommendations from businessmen and consumers, conducting public relation to make consumers understand symbol of “Clean Food Good Taste”, was rather low. It may derive from the vendors who did not have permanent places, they moved around. It was difficult to monitor or follow up this group. Moreover, there was no specific officers who took responsibility in setting a meeting, this created more confusion among officers and caused irregular works.

The relationships between demographic characteristics and work effectiveness of the “Clean Food Good Taste” project showed that age group, duration of working in public health and period of employment were significantly related to work effectiveness of officers. The officers who were older and had more work experience and period of employment could implement the project more effectively. This may be because those with higher experiences could better make a decision and coordinate with other sectors to help carry out activities effectively.

Recommendations

1. Knowledge about the “Clean Food Good Taste” project of officers was at a moderate level. And there was no relationship between knowledge and work effectiveness of officers. To get more success, it is then necessary to provide suitable knowledge about this project and increase training that focused on putting knowledge into practice and pass on this knowledge to businessmen.

2. Overall administrative process and administrative process with regard to organizing and controlling were positively related to work effectiveness of officers. Therefore, promotion on management skills should be conducted so that officers responsible for the “Clean Food Good Taste” project in Nakhonratchasima can perform work effectiveness much better.

3. Demographic characteristics of officers responsible for this project indicated that those who had more work experience in public health and longer period of employment were able to implement this project better than those who were with low experiences. Thus, staffing and duty arrangement should be considered and it can be used in the process of recruiting new people who are suitable for this project.

Recommendations for Further Studies

1. There should be a study on types of cooking places and rearrangement of such places so that the research results can be suitably used in the process of setting standards and criteria of food sanitation that can be really applied to the real situation of each area and to be more systematic.

2. Other factors which may be related to effectiveness of the “Clean Food Good Taste” project such as specific area, organizational atmosphere, environment, leaderships, communication, satisfaction and cooperation among local organizations *per se*.

3. The study on effectiveness of the “Clean Food Good Taste” project should be conducted by using other methods for data collection such as interview and, observation *per se*.

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

- เกษ สันเทพ และชุมพล กาไวย์. การดำเนินงานโครงการสุขภาพโภชนาการ ส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย”. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์. วารสารสุขภาพอาหาร, 2549; 9(3).
- กิตติมา ปรีดีคิลก. (2529). ทฤษฎีการบริหารองค์กร. กรุงเทพมหานคร: ธนการพิมพ์.
- ครองสุข แก้วชิน. การประเมินผลโครงการสุขภาพโภชนาการส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทยในพื้นที่เขต 7. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์. วารสารสุขภาพอาหาร, 2548; 7(2).
- จารุณี ทองเลื่อน. (2550). ปัจจัยที่มีผลกับประสิทธิผลการดำเนินงานสาธารณสุขด้านการบริหารใน ศูนย์สุขภาพชุมชน ภายใต้โครงการสร้างหลักประกันสุขภาพถ้วนหน้า จังหวัด พระนครศรีอยุธยา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเอกบริหาร สาธารณสุข บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.
- จันทนา สุวรรณ์อมรกุล. (2543). ประสิทธิผลการดำเนินงานป้องกันและควบคุมโรคอุจจาระร่วงของ สถานีอนามัย จังหวัดฉะเชิงเทรา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเอก บริหารสาธารณสุข บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.
- จินดาลักษณ์ วัฒนสินธุ์. (2530). การประเมินผลการพัฒนาองค์กร ในการพัฒนาองค์กร (เล่มที่ 2) เอกสารประกอบการสอน มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. กรุงเทพมหานคร: ห้างหุ้นส่วนจำกัด โรงพิมพ์อักษรไทย.
- ชัชวาล แพร่ดกุล. (2526). เทคนิคการวัดผล. กรุงเทพมหานคร: ไทยวัฒนาพานิช จำกัด.
- ชูศักดิ์ โตเทศและทิพย์เยาว์. (2545). ความคิดเห็นของผู้บริโภคต่อคุณภาพของแฟงลอยจำหน่ายอาหารที่ ได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย. ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 8 นครสวรรค์ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- ณัฐสนันท์ ผาพะวัฒน์. (2543). การประเมินการปฏิบัติงานสุขศึกษาของผู้รับผิดชอบงานประจำ สถานีอนามัยใน จังหวัดนครสวรรค์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเอกบริหารสาธารณสุข บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.

- คารณี สุดาอึ้ง. (2548). การพัฒนาร้านอาหารและแฟรนไชส์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย.
วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาสังคม บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ทัศนีย์ รอดชมภู. การประเมินผลสัมฤทธิ์โครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย. กรุงเทพมหานคร:
โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์. วารสารสุขาภิบาลอาหาร, 2544.
- ทองหล่อ เดชไทย. (2545). หลักการบริหารสาธารณสุข. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร: บริษัทสาม
เจริญพาณิชย์จำกัด.
- เทพพนม เมืองแมน และสวีส สุวรรณ. (2529). พฤติกรรมองค์การ. กรุงเทพมหานคร: ไทยวัฒนาพานิช
จำกัด.
- ธีรพงษ์ ดำรงวัฒนะสุข. (2539). ความรู้ ทัศนคติและการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร
ของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบลของจังหวัดพิษณุโลก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร
มหาบัณฑิต สาขาวิชาเอกบริหารสาธารณสุข บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล
- ธงชัย สันติวงษ์. (2533). องค์การและการบริหาร. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพมหานคร: ไทยวัฒนาพานิช
จำกัด.
- นาวัน บุตรคำชิต. (2550). รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวตามโครงการ
อาหารสะอาดรสชาติอร่อย: กรณีศึกษาอุทยานแห่งชาติภูกระดึง. วิทยานิพนธ์
สาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชานามัยสิ่งแวดล้อม บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- นวรรตน์ สุวรรณพ้อง และฉวีวรรณ บุญสุยา. (2542) การประเมินผลและการเขียนแผนงาน/โครงการ
ด้านสาธารณสุข. กรุงเทพมหานคร: พรทิพย์การพิมพ์.
- นพรัตน์ พรหมโชติ และกมลรัตน์ สังขรัตน์. การมีส่วนร่วมของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารในการ
ดำเนินงานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้า
และพัสดุภัณฑ์. วารสารสุขาภิบาลอาหาร, 2550; 9(3).
- นันทกา หนูเทพ และนัยนา ไข่เทียมวงศ์. (2541). คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่. กอง
สุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร:
โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ. (2540). ระเบียบวิธีวิจัยทางสังคมศาสตร์. (พิมพ์ครั้งที่ 7). กรุงเทพมหานคร:
โรงพิมพ์และทำปกเจริญผล.
- _____. (2540). เทคนิคการสร้างเครื่องมือรวบรวมข้อมูลสำหรับการวิจัย. กรุงเทพมหานคร:
บี แอนด์ บี พลับลิชซิ่ง.

ประกาศ พยมพลักษ์. (2542). การบริหารจัดการกับการปฏิบัติงานตามบทบาทของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบลผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จังหวัดเพชรบุรี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเอกบริหารสาธารณสุข บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.

ประภาเพ็ญ สุวรรณ. (2526). “ทัศนคติ” การวัดการเปลี่ยนแปลงและพฤติกรรมอนามัย. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: ไทยวัฒนาพานิช.

_____. (2537). “การวัดสถานะทางสุขภาพ” การสร้างมาตรฐานส่วนประมาณค่าและแบบสอบถาม. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ภาพพิมพ์.

ปิยธิดา ตรีเดช และศักดิ์สิทธิ์ ตรีเดช. (2530). การบริหารสาธารณสุข. พิมพ์ครั้งที่ 3. คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.

ประชัย เปี่ยมสมบูรณ์. (2530). หลักการวิจัยประเมินผล. สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.

ไพรัช บุญจรัส และคณะ. การประเมินผลการดำเนินงานตลาดสดน่าซื้อ ร้านอาหารสะอาดรสชาติอร่อย จังหวัดอุบลราชธานี ปี 2548. อุบลราชธานี: สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 7. วารสารสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 7, 2548; 5(2).

พรทิพย์ พึ่งอ่อน. (2543). ประสิทธิผลการดำเนินงานส่งเสริมสุขภาพของสถานอนามัยในจังหวัดอ่างทอง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเอกบริหารสาธารณสุข บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2525). พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525. (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพมหานคร: อักษรเจริญทัศน์.

รังสรรค์ มหาสันทนะ. (2533). การบริหารงานสาธารณสุขในส่วนภูมิภาค ในความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริหารสาธารณสุขและโรงพยาบาล. (เล่มที่ 2) เอกสารประกอบการสอน มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร: ห้างหุ้นส่วนจำกัดโรงพิมพ์อักษรไทย.

รุ่งเรือง เคนดวงใจ. (2540). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติงานของครูผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จังหวัดราชบุรี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเอกบริหารสาธารณสุข บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.

ศิริอร ชันหัตถ์. (2536). องค์การและการจัดการ. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ทิพย์วิสุทธ์.

สมกานต์ ทองเกลี้ยง. ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารที่ได้รับป้าย “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย”. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์. วารสารสุขาภิบาลอาหาร, 2547; 1(1).

- สมิต สัมภูกร. (2546). เทคนิคการประสานงาน. กรุงเทพมหานคร: สายธาร.
- สุชาดา สารบุญ และคณะ. (2548). คู่มือการดำเนินงานโครงการสุขภาพอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยว
สนับสนุนเศรษฐกิจไทย. กองสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
(พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- สุชน เพ็งคุ้ม. การวิเคราะห์สถานการณ์สุขภาพอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย.
กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์. วารสารสุขภาพอาหาร,
2544.
- สมบัติ อุตระกุล. การวิเคราะห์และประเมินความสำเร็จโครงการสุขภาพอาหารส่งเสริมการ
ท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและ
พัสดุภัณฑ์. วารสารสุขภาพอาหาร, 2543; 2(3) หน้า 7-20.
- สมพงษ์ เกษมสิน. (2526). การบริหารบุคคลแผนใหม่. (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพมหานคร: ไทยวัฒนา
พานิช.
- สมพงศ์ ฉัตรานุกูล. (2539). ความรู้ทัศนคติและการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารของ
เจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับตำบล จังหวัดสุพรรณบุรี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์
มหาบัณฑิต สาขาวิชาเอกบริหารสาธารณสุข บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล
- สมยศ นาวิการ. (2538). การบริหาร. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์บรรณกิจ.
- สำนักงานสถิติจังหวัดนครราชสีมา. (2547). รายงานสถิติจังหวัด พ.ศ. 2547. จังหวัดนครราชสีมา:
สำนักงานสถิติจังหวัดนครราชสีมา.
- สำนักงานสถิติจังหวัดนครราชสีมา. (2548). รายงานสถิติจังหวัด พ.ศ. 2548. จังหวัดนครราชสีมา:
สำนักงานสถิติจังหวัดนครราชสีมา.
- สำนักงานสถิติจังหวัดนครราชสีมา. (2549). รายงานสถิติจังหวัด พ.ศ. 2549. จังหวัดนครราชสีมา:
สำนักงานสถิติจังหวัดนครราชสีมา.
- สำนักสถิติพยากรณ์. (2548). ประมวลข้อมูลสถิติที่สำคัญของประเทศไทย พ.ศ. 2548.
กรุงเทพมหานคร: บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด.
- สำนักสถิติพยากรณ์. (2549). ประมวลข้อมูลสถิติที่สำคัญของประเทศไทย พ.ศ. 2549.
กรุงเทพมหานคร: บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด.
- อนันต์ เกตุวงศ์. (2534). การวัดและประเมินความสำเร็จของแผนในการวางแผนและควบคุมงาน
บริหาร (เล่มที่ 2) เอกสารประกอบการสอนมหาวิทยาลัย สุโขทัยธรรมมาธิราช. พิมพ์ครั้งที่
8. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์อักษรเจริญทัศน์.

- อรดี พลหาญ และมนฤดี นามวงษ์. การศึกษารูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในอุทยานแห่งชาติ
ภูกระดึงจังหวัดเลย. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
วารสารสุขาภิบาลอาหาร, 2549; 5(3).
- อรุณ รักธรรม. (2532). การพัฒนาองค์การ: แนวความคิดและการประยุกต์ใช้ในระบบสังคมไทย.
กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์สำนักงานเลขาธิการรัฐมนตรี.
- อัญญา ไสภณ. (2546). สภาวะสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเอกอนามัยสิ่งแวดล้อม บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- อุทัย สุดสุข. (2537). หลักและกระบวนการบริหารงานสาธารณสุขในประเทศไทย การบริหาร
สาธารณสุขทั่วไป. (พิมพ์ครั้งที่ 9). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- เอกชัย กี่สุขพันธ์. (2538). การบริหาร: ทักษะและการปฏิบัติ. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพมหานคร:
สำนักพิมพ์สุขภาพใจ.

ภาษาอังกฤษ

- Bloom B.S., Madus G.F., Hasting J.T. (1971). Evaluation to Improve. New York: McCraw Hill
book Company.
- Bryant Coralie and White Louise G. (1982). Managing development in the third world. Colorado:
Westview Press.
- Centers for Disease Control and Prevention. (2005). Introduction to Program Evaluation for
Public Health Programs: a Self-Study Guide. Atlanta.
- Cook, T. D. and Campbell, D. T. 1979. Quasi-Experimentation: Design and Analysis Issues for
Field Settings. Boston, MA: Houghton Mifflin.
- Garry Dessler. (1977). Management Fundamental. A Framework Reston Publishing Company a
Prentice-Hall. Resron, Verginia.
- Guiford, J.P. (1952). General Psychology. New York: D.Van Nostrand Company.
- Hayes, Samuel P. (1969). Evaluating development project. Paris: Imprimerie Boudin.
- Koontz, Harold, C.O. Donnell. And Heing Weihrich. (1980). Management. Tokyo: McGraw –
Hill, Inc.
- Koontz, Harold, C.O. Donnell. And Heing Weihrich. (1982). Essentials of Management 3rd ed.
New Delhi: McGraw – Hill, Inc.

- Newcomb, Theodore M. (1954). Social Psychology. New York: The Dryden press Publishers.
- Nicholas Henry. (1980). Public Administration and Public Affairs. New Jersey: Prentice-Hall, Inc.
- Schwarth, Z.D. (1980). Introduction to Management: Principle, Practice and Process. New York: Hascourt Brac Javanovich Inc.
- Sergiovanni, Thomas J. And Fred D. Carver. (1988). The New School Executive: A Theory of Administration. 2nd ed. New York: Harper & Row.
- Stoner, Jame A.F. and Wankel. (1986). Management. 3rd ed. Prentice-Hall, Inc. Englewood Cliffs, New Jersey.
- Suchman, E.A. (1967). Evaluation research: Principle and practice in public service and social action programs. New York: Russell Sage Foundation.
- The United Nations Acc Task Force on Rural Development. (1984). Guiding principles for the design and use of monitoring and evaluation in rural development projects and programs. December, p. 14-15.
- Weiss, C.H. (1972). Evaluation research: Methods for assessing program effectiveness. Englewood Cliffs, New York: prentice-Hill Inc.

เว็บไซต์

- กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (Online). Available: <http://foodsan.animai.moph.go.th/thai/index.php>
<http://foodsan.animai.moph.go.th/thai/cleanfoodgoodtaste/cleanfood-page1.html>
- สำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข. (Online). Available: [http://epid.moph.go.th/](http://epid.moph.go.th/http://training.prd.go.th/document_public)
http://training.prd.go.th/document_public



ภาคผนวก ก

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

- 
1. อาจารย์ ดร. ภิญโญ ภูวนานันท์
อาจารย์ประจำภาควิชาบริหารงานสาธารณสุข
คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
 2. นางสาวชล มีขุนทด
หัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม
สำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเทศบาลนคร
นครราชสีมา อ.เมือง จ.นครราชสีมา
 3. นายชาญศักดิ์ สุกรโกศล
หัวหน้ากลุ่มงานอาหารปลอดภัย
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา

ภาคผนวก ข

		No. <u>MU 2007-063</u>
Documentary Proof of Ethical Clearance The Committee on Human Rights Related to Human Experimentation Mahidol University, Bangkok		
Title of Project.	Implementation Effectiveness of Officers Responsible on Clean Food Good Taste Project in Nakhonratchasima Province 2006 (Thesis for Master Degree)	
Principle Investigator.	Mr. Mana Saithasao	
Name of Institution.	Faculty of Public Health	
Approved by the Committee on Human Rights Related to Human Experimentation		
Signature of Chairman:	 (Professor Dr. Srisin Khusmith)	
Signature of Head of the Institute:	(for)  (Professor Dr. Pornchai Matangkasombut)	
Date of Approval:	- 2 APR 2007	
Date of Expiration:	- 1 APR 2008	

ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม

การศึกษาผลการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการอาหารสะอาด
รสชาติอร่อย (CLEAN FOOD GOOD TASTE) ในจังหวัดนครราชสีมา

คำชี้แจง

1. ผู้ตอบแบบสอบถามคือ ผู้รับผิดชอบงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE ทุกพื้นที่ ใน
จังหวัดนครราชสีมา
2. แบบสอบถามมีทั้งหมด 7 ส่วน ดังนี้
ส่วนที่ 1 ข้อมูลคุณลักษณะส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 9 ข้อ
ส่วนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับความรู้ในงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE และ
งานสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 18 ข้อ
ส่วนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับการประสานงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE
จำนวน 1 ข้อ
ส่วนที่ 4 แบบสอบถามเกี่ยวกับทัศนคติต่องานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE
จำนวน 12 ข้อ
ส่วนที่ 5 แบบสอบถามเกี่ยวกับกระบวนการบริหารจัดการงานโครงการ CLEAN FOOD
GOOD TASTE จำนวน 29 ข้อ
ส่วนที่ 6 แบบเก็บข้อมูลผลการดำเนินงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE
ส่วนที่ 7 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการดำเนินงานโครงการ
CLEAN FOOD GOOD TASTE
3. กรุณาตอบแบบสอบถามให้ครบทุกข้อและตรงตามความเป็นจริง เพราะคำตอบของท่านจะเป็น
ประโยชน์อย่างมากในการวางแผนพัฒนางานด้านสุขาภิบาลอาหาร
4. ด้วยจรรยาบรรณของนักวิจัย คำตอบที่ได้จากแบบสอบถามทุกข้อจะถูกเก็บเป็นความลับ ผู้วิจัย
จะนำเสนอในภาพรวมของจังหวัดจึงไม่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงานในหน้าที่ของท่านแต่
อย่างใด

ติดต่อนักศึกษา โทร. 086-312-3175

Email address: Msaithasao@hotmail.com

ส่วนที่ 1 ข้อมูลคุณลักษณะส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในวงเล็บ หรือเติมข้อความลงในช่องว่างให้ตรงกับข้อเท็จจริงมากที่สุด

1. เพศ

() ชาย () หญิง

2. อายุ.....ปี (นับปีบริบูรณ์)**3. สถานภาพสมรสของท่าน**

() โสด () คู่

() ม่าย หย่า แยก

4. รายได้ของท่านและครอบครัว รวมทั้งที่เป็นเงินเดือนและรายได้พิเศษ เป็นอย่างไร

() สมดุลกัน () รายได้มากกว่ารายจ่าย

() รายจ่ายมากกว่ารายรับ

5. ปัจจุบันท่านจบการศึกษาสูงสุด

() ต่ำกว่าปริญญาตรีหรือเทียบเท่า สาขา.....

() ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า สาขา.....

() สูงกว่าปริญญาตรี คุณวุฒิ..... สาขา.....

6. ตำแหน่งปัจจุบันของท่าน

() เจ้าหน้าที่บริหารงานสาธารณสุข

() เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขชุมชน

() พยาบาลวิชาชีพ

() เกษตรกร

() นักวิชาการ

() อื่นๆ โปรดระบุ.....

7. ระยะเวลาที่ท่านปฏิบัติงานด้านสาธารณสุข.....ปี (นับจำนวนปีเต็ม)**8. ในรอบปีที่ผ่านมาท่านเคยได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับงานสุขาภิบาลอาหาร หรือไม่**

() เคย จำนวน.....ครั้ง

() ไม่เคย

9. ระยะเวลารับราชการ.....ปี (นับจำนวนปีเต็ม)

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับความรู้ในงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE และงาน สุขาภิบาลอาหาร

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความที่เห็นว่าถูกต้อง และ ทำเครื่องหมาย x หน้าข้อความที่เห็นว่าผิด

ข้อที่	ข้อความ
1.	กฎหมายที่ใช้เป็นเครื่องมือในการดำเนินงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE คือ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 และ ข้อบัญญัติท้องถิ่นหรือเทศบัญญัติ
2.	ผลการตรวจผ่านเกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย ของโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE ต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป
3.	สุขลักษณะของร้านอาหารอย่างหนึ่งคือ ประตูส้วมเปิดตรงสู่บริเวณที่ล้างและเก็บภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหาร
4.	อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
5.	น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว และ ต้องไม่นำอาหารไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง ยกเว้นเครื่องดื่ม
6.	การเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่ายด้วยน้ำยา SI – 2 จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย ตัวอย่างอาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง ตัวอย่างภาชนะจำนวน 3 ตัวอย่าง ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหารจำนวน 2 ตัวอย่าง
7.	วิธีการล้างภาชนะ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะ ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
8.	การเลือกใช้สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการเช่น เลขสารบบอาหาร เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)
9.	การติดตามประเมินผลเชิงคุณภาพของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ร่วมกับหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นดำเนินการตรวจสอบประเมินสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานแล้วไม่น้อยกว่าปีละ 1 ครั้ง
10.	การเก็บรักษาน้ำยา SI-2 ควรเก็บไว้ในที่แห้งและเย็น ถ้าเก็บที่อุณหภูมิห้อง เก็บได้นาน 6 เดือน ถ้าเก็บในตู้เย็นเก็บได้นาน 9 เดือน
11.	วิธีการสวอปเก็บตัวอย่างจากมือผู้สัมผัสอาหาร หงายฝ่ามือขึ้น สวอปจากปลายนิ้วถึงข้อที่ 2 นอกจากหัวแม่มือให้สวอปถึงข้อที่ 1
12.	ผู้ปรุง ประกอบอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมิใช่และอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

ข้อที่	ข้อความ
13.	การอ่านและรายงานผลการตรวจทางแบคทีเรีย ถ้าสารละลายเปลี่ยนสีภายใน 6 ชั่วโมง แสดงว่ามีเชื้อโคลิฟอร์ม ให้รายงานผลเป็นบวก ถ้าสารละลายยังคงมีสีเดิมหรืออาจลงเล็กน้อยแสดงว่าตัวอย่างนั้นไม่มีเชื้อโคลิฟอร์มให้รายงานผลเป็นลบ
14.	ผู้ปรุง ประกอบอาหารสามารถสวมใส่เครื่องประดับได้ แต่ต้องตัดเล็บให้สั้นและล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน
15.	การหยิบจับภาชนะที่ถูกต้องในขณะปรุงหรือเสิร์ฟอาหาร แก้ว ถ้วย จับต่ำจากส่วนกลางลงมาถึงกัน ช้อนส้อม ทัพพี จับเฉพาะที่ด้ามเท่านั้น
16.	โรคต่อไปนี้เป็นโรคที่เกิดจากน้ำและอาหารเป็นสื่อ ได้แก่ โรคอหิวาห์ โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน, โรคอาหารเป็นพิษ, โรคบิด ยกเว้นโรคไทฟอยด์
17.	เมื่อตรวจตัดสินให้สถานประกอบการค้าอาหาร ได้ป้ายสัญลักษณ์แล้ว ในการมอบป้ายจะต้องระบุ ชื่อสถานประกอบการ วันที่ เดือน และปีที่หมดอายุบนป้ายด้วย
18.	มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพที่ใช้ในการตรวจตัดสิน CLEAN FOOD GOOD TASTE ในส่วนของร้านอาหารมีจำนวน 12 ข้อ

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับการประสานงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE

คำชี้แจง โปรดเลือกตอบระดับของการปฏิบัติกิจกรรม โดยใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างตามข้อเท็จจริง

ข้อที่	ข้อความ	ระดับการปฏิบัติ		
		ไม่เคย	บางครั้ง	สม่ำเสมอ
1.	ท่านมีการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติงานโครงการโดยตลอด			

ส่วนที่ 4 แบบสอบถามเกี่ยวกับทัศนคติต่องานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE (CFGT)

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ เพียงคำตอบเดียวลงในช่องว่าง

ข้อที่	ข้อความ	ระดับทัศนคติ				
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
1.	การดำเนินงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE มีส่วนช่วยลดอัตราการป่วยจากโรคอาหารและน้ำ ของประเทศ					
2.	การดำเนินงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE มีส่วนช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจไทย					
3.	โครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE ช่วยทำให้ผู้บริโภคลดความเสี่ยงต่อการป่วยด้วยโรคอาหารและน้ำ					
4.	ป้ายสัญลักษณ์ของโครงการเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์ของสถานประกอบการให้ดีขึ้น					
5.	ในการดำเนินงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE การให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นสิ่งจำเป็นและมีความสำคัญ					
6.	ป้ายสัญลักษณ์โครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE แสดงถึงอาหารที่สะอาดปลอดภัย					
7.	ป้ายสัญลักษณ์ผ่านเกณฑ์ของโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE ช่วยยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของไทยได้					
8.	แนวทางการดำเนินงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ทำให้ผู้รับผิดชอบขาดความมั่นใจในการปฏิบัติงาน					
9.	งานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE เป็นงานที่เกี่ยวข้อง กับหลายฝ่าย ทำให้ยุ่งยากในการประสานงาน					

ข้อที่	ข้อความ	ระดับทัศนคติ				
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
10.	การตรวจติดตามประเมินผลของร้านที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์ CFGT เป็นการเพิ่มภาระในการปฏิบัติงานให้เจ้าหน้าที่					
11.	ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารยากแก่การปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ					
12.	การดำเนินงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE มีการแบ่งงานกันไม่ชัดเจนทำให้ผู้รับผิดชอบสับสนในบทบาทและหน้าที่					

ส่วนที่ 5 แบบสอบถามเกี่ยวกับกระบวนการบริหารจัดการงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE

คำชี้แจง โปรดอ่านข้อความส่วนการบริหารจัดการงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE แล้วพิจารณาเลือกตอบระดับของการปฏิบัติกิจกรรมตามข้อความข้างล่างนี้ โดยใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างตามข้อเท็จจริง

ข้อที่	ข้อความ	ระดับการปฏิบัติ		
		ไม่เคย	บางครั้ง	สม่ำเสมอ
การวางแผน				
1.	การวางแผนดำเนินงานโครงการCLEAN FOOD GOOD TASTE ท่านมีการนำข้อมูลและปัญหาในพื้นที่ มาประกอบการวางแผนทุกครั้ง			
2	จัดประชุมชี้แจง รายละเอียด วัตถุประสงค์และเงื่อนไขการเข้าร่วมโครงการให้ผู้ประกอบการทราบ			
3	การจัดทำแผนงาน/โครงการCLEAN FOOD GOOD TASTE ท่านและผู้ร่วมงาน มีการประชุมหารือกันก่อนทุกครั้ง			
4	มีการวางแผนปฏิบัติงานโครงการCLEAN FOOD GOOD TASTE ร่วมกับองค์กรในชุมชน			

ข้อที่	ข้อความ	ระดับการปฏิบัติ		
		ไม่เคย	บางครั้ง	สม่ำเสมอ
5	การดำเนินงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE มีการกำหนดเป้าหมายของงานทุกกิจกรรมไว้อย่างชัดเจน			
6	การปฏิบัติงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE ในปีงบประมาณที่ผ่านมาท่านมีการปรับแผนการปฏิบัติงานเพื่อให้สอดคล้องกับพื้นที่			
การจัดองค์การ				
7.	เผยแพร่ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงการ เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจให้ผู้บริโภคในพื้นที่ทราบ			
8.	ส่งเสริมการจัดตั้ง สนับสนุนการดำเนินงานของสมาคม/ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารให้สามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเองอย่างมีประสิทธิภาพ			
9.	มีการจัดตั้งคณะกรรมการเพื่อปฏิบัติงาน โครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE ในพื้นที่รับผิดชอบของท่าน			
10.	หน่วยงานของท่านมีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE ไว้อย่างชัดเจน			
11.	สร้างความตระหนักให้กับผู้ประกอบการค้าอาหารในการกำกับดูแลคุณภาพ มาตรฐานของสถานประกอบการและคุณภาพของอาหาร			
การบริหารงานบุคคล				
12.	ผู้รับผิดชอบงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE ได้รับการคัดเลือก ตามความรู้ความสามารถ			
13.	หน่วยงานของท่านมีคู่มือในการปฏิบัติงาน ช่วยให้การดำเนินงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE ดำเนินไปโดยไม่มีปัญหา			
14.	ในรอบปีที่ผ่านมา มีการจัดอบรมให้ความรู้แก่บุคลากรและผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง อย่างน้อย 1 ครั้ง			

ข้อที่	ข้อความ	ระดับการปฏิบัติ		
		ไม่เคย	บางครั้ง	สม่ำเสมอ
15.	ท่านให้การสนับสนุนและช่วยเหลือผู้ร่วมงาน ทุกครั้งในการปฏิบัติงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE			
16.	ท่านให้คำปรึกษาและแนะนำช่วยเหลือผู้ประกอบการในการเข้าร่วมโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE			
17.	ส่งเสริมการจัดตั้งชมรมองค์กรประชาชนผู้บริโภคให้สามารถดำเนินการพิทักษ์ผลประโยชน์ด้านสุขภาพอาหารของชุมชนได้			
การอำนวยความสะดวก				
18.	ท่านติดตามให้ความรู้และแนะนำผู้ประกอบการในการปรับปรุงสถานประกอบการให้ได้มาตรฐานและผ่านเกณฑ์ตัดสินของโครงการ			
19.	มีการประชุมสรุปข้อมูล ปัญหาอุปสรรคการดำเนินงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE			
20.	ท่านแจ้งให้ผู้ร่วมงานทราบทุกครั้ง เมื่อมีข้อมูลข่าวสารใหม่ๆเกี่ยวกับงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE			
21.	เมื่อการดำเนินงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE พบปัญหาอุปสรรค ท่านมีการปรึกษาผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่าย เพื่อหาทางแก้ไขร่วมกัน			
22.	จัดตั้งศูนย์รับฟังข้อเสนอแนะ โดยมีกล่องรับความคิดเห็นจากผู้ประกอบการและผู้บริโภค			
23.	ประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคเข้าใจป้ายสัญลักษณ์ และใส่ใจในการเลือกซื้ออาหารจากร้านที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน CLEAN FOOD GOOD TASTE			
การควบคุม				
24.	ท่านตรวจเยี่ยมสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการทุกรายเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำ			
25.	หน่วยงานของท่านกำหนดวิธีการติดตามประเมินผลการดำเนินงานไว้อย่างชัดเจน			

ข้อที่	ข้อความ	ระดับการปฏิบัติ		
		ไม่เคย	บางครั้ง	สม่ำเสมอ
26.	ท่านมีการวิเคราะห์และประเมินผลการดำเนินงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE ทุก 6 เดือน			
27.	ท่านได้นำเอาผลการวิเคราะห์เกี่ยวกับงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE มาใช้ในการปรับปรุงแก้ไข และพัฒนางาน			
28.	ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์โดยไม่แจ้งล่วงหน้าเพื่อให้สถานประกอบการรักษามาตรฐานอยู่ตลอดเวลา			
29.	ตรวจสอบคุณภาพสถานที่ปรุง ประกอบจำหน่ายอาหารเป็นประจำตามเงื่อนไขโดยที่มาตรฐานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE มีอายุ 1 ปี			

ส่วนที่ 6 แบบเก็บข้อมูลผลการดำเนินงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE (CFGT) ใน ปี พ.ศ. 2549

1. ร้านอาหารในเขตรับผิดชอบของท่านมีจำนวนทั้งหมด ร้าน
(จำนวน)
 - 1.1 ร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ CFGT มีจำนวนทั้งหมด ร้าน
 - 1.2 ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน CFGT มีจำนวนทั้งหมด ร้าน
 - 1.3 ร้านอาหารที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์ CFGT ได้รับการต่ออายุป้ายมีจำนวนทั้งหมด..... ร้าน
2. แผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตรับผิดชอบของท่านมีจำนวนทั้งหมด ร้าน
(จำนวน)
 - 1.1 แผงลอยจำหน่ายอาหารที่เข้าร่วมโครงการ CFGT มีจำนวนทั้งหมด..... ร้าน
 - 1.2 แผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน CFGT มีจำนวนทั้งหมด..... ร้าน
 - 1.3 แผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์ CFGT ได้รับการต่ออายุป้ายมีจำนวนทั้งหมด..... ร้าน

ส่วนที่ 7 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการดำเนินงานโครงการ

CLEAN FOOD GOOD TASTE

โปรดระบุปัญหา อุปสรรคที่ท่านพบในการดำเนินงานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE พร้อมทั้งข้อเสนอแนะลงในช่องว่างนี้เพื่อนำไปปรับปรุงพัฒนางานโครงการ CLEAN FOOD GOOD TASTE ของจังหวัดนครราชสีมาต่อไป

ขอขอบพระคุณที่ท่านเสียสละเวลาตอบแบบสอบถามอย่างครบถ้วนด้วยไมตรีจิตที่ดี

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-นามสกุล	นายมานะ สายท่าเสา
วัน เดือน ปี เกิด	2 มกราคม 2517
สถานที่เกิด	จังหวัดชัยนาท
ประวัติการศึกษา	โรงเรียนสัตวแพทย์ กรมปศุสัตว์, พ.ศ. 2534-2536 ประกาศนียบัตรวิชาชีพสัตวแพทย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, พ.ศ.2536-2540 วิทยาศาสตรบัณฑิต เทคนิคการสัตวแพทย์ มหาวิทยาลัยมหิดล, พ.ศ.2547-2551 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาเอกบริหารสาธารณสุข
ตำแหน่งและสถานที่ทำงานปัจจุบัน	ตำแหน่ง: เจ้าหน้าที่เทคนิคการสัตวแพทย์ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์การแพทย์ทหาร (ฝ่ายสหรัฐ) เขตราชเทวี จังหวัดกรุงเทพมหานคร