

N9

สาขาอื่นๆ (*Other related fields*)

การพัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลและสุขอนามัยของฟู้ดทรัคในประเทศไทย

DEVELOPMENT OF FOOD SANITATION AND HYGIENE STANDARD FOR FOOD TRUCKS IN THAILAND

พวงเพ็ชร นิธยานนท์*, ทิพย์วรรณ ปริญาศิริ, อนันต์ บุญปาน และสุปรียา ผ่องโสภณ
Puangpetch Nitayanont*, Tipavon Parinyasiri, Anan Boobpan
and Supreeya Phongsopon

คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
Faculty of Food Business Management, Panyapiwat Institute of Management

*Corresponding author, E-mail: puangpetchnit@pim.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาผลของการใช้กระบวนการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารเพื่อเป็นการพัฒนาผู้ประกอบการรถฟู้ดทรัคในประเทศไทย โดยใช้การเปรียบเทียบความรู้และการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยก่อนและหลังการฝึกอบรม กลุ่มตัวอย่างคือผู้ประกอบการฟู้ดทรัคในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 102 คน วิธีดำเนินการวิจัยใช้กระบวนการการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติของผู้ประกอบการฟู้ดทรัค เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามและแบบประเมิน สถิติที่ใช้ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการศึกษา พบว่า ภายหลังจากฝึกอบรมผู้ประกอบการรถฟู้ดทรัคมีความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลและสุขอนามัยอาหารที่ดีขึ้น ดังนั้นการพัฒนามาตรฐานสุขอนามัยของฟู้ดทรัคสามารถใช้กระบวนการฝึกอบรมและการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการฟู้ดทรัคอย่างต่อเนื่อง นอกจากนั้นภาครัฐควรสนับสนุนให้ขอแนะนำในการปฏิบัติ และตรวจประเมินฟู้ดทรัคตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยของผู้ประกอบการอาหาร เพื่อให้ผู้บริโภคเชื่อมั่นในคุณภาพอาหารของธุรกิจฟู้ดทรัค

คำสำคัญ: ฟู้ดทรัค สุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร

ABSTRACT

This research was to study the results of using food sanitation and food entrepreneur hygiene training process to improve food truck entrepreneurs in Thailand by comparing the knowledge and practices in food sanitation and hygiene before and after training. The sample group consisted of 102 food truck entrepreneurs in Bangkok area. The research

methodologies were the participation practice process of food truck entrepreneurs. The data was collected by questionnaires and assessment. The statistics employed in the research were percentage, mean and standard deviation. The research results showed that food truck entrepreneurs had better knowledge and practices in food sanitation and food hygiene after training. Therefore, development of food sanitation standard for food trucks were success achieved by training process and continuous participation of food truck entrepreneurs. Moreover, government should support on recommendation compliance and food truck audit following standard criteria of food sanitation and food entrepreneur hygiene to create consumer confidence in food quality of food truck business.

Keywords: Food truck Food sanitation Food Hygiene

บทนำ

ฟู้ดทรัค (Food Truck) เป็นร้านอาหารบนยานยนต์ที่มีอุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับปรุงและขายอาหารอย่างครบครัน โดยจะเป็นอาหารที่ปรุงง่ายๆ เช่น แฮมเบอร์เกอร์ ฮอทดอก แซนดวิช รวมถึงเครื่องดื่มของหวาน และไอศกรีม โดยฟู้ดทรัคจะเคลื่อนที่ไปขายตามชุมชนหรือจุดต่าง ๆ (Ehrenfeucht, R., 2017) ในปัจจุบันฟู้ดทรัคเป็นธุรกิจแบบใหม่ในการให้บริการอาหารริมบาทวิถีแบบเดลิเวอรี่สู่ชุมชนและสังคม โดยเป็นร้านอาหารแบบเคลื่อนที่สามารถเข้าถึงลูกค้าได้หลากหลาย ซึ่งตอบสนองพฤติกรรมผู้บริโภคในปัจจุบันที่นิยมรับประทานอาหารนอกบ้าน เน้นความสะดวก รวดเร็ว ราคาถูก (สถาบันอาหาร, ม.ป.ป.) เนื่องจากฟู้ดทรัคเป็นธุรกิจการขายอาหารเคลื่อนที่ได้รับความนิยมอย่างมากสำหรับผู้บริโภค สามารถเคลื่อนย้ายไปจอดตามสถานที่ต่างๆ มีการตกแต่งยานพาหนะให้โดดเด่นและมีเอกลักษณ์ อาหารส่วนใหญ่มักเป็นอาหารที่รับประทานง่ายและสะดวก สามารถตอบสนองต่อวิถีชีวิตในชุมชนเมืองได้เป็นอย่างดี จึงทำให้ฟู้ดทรัคเป็นที่นิยมในหมู่ผู้บริโภคเป็นจำนวนมากและมีผู้ประกอบการธุรกิจฟู้ดทรัคเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก ซึ่งกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมได้รายงานว่าเป็นปัจจุบันว่ามีฟู้ดทรัคจำนวนกว่า 1,500 คันทั่วประเทศ และเป็นการสร้างโอกาสให้กับผู้ว่างงานหรือต้องการเปลี่ยนอาชีพจากงานประจำเป็นงานอิสระแต่ต้องใช้ความสามารถและทักษะในการบริหารจัดการและเน้นสุขอนามัยเพื่อคุณภาพชีวิตของประชาชน (ฉัฐพร โยเหลา, 2562)

ปัจจุบันฟู้ดทรัคในประเทศไทยมีจุดที่ควรพัฒนามาตรฐานผู้ประกอบการฟู้ดทรัค คราวที่ใส่ไว้บนฟู้ดทรัค มาตรฐานรถฟู้ดทรัค และมาตรฐานด้านการตลาด ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อสุขภาพ ผู้บริโภคเชื่อมั่นในคุณภาพอาหารของธุรกิจฟู้ดทรัคส่งผลให้ผู้ประกอบการสามารถดำเนินธุรกิจฟู้ดทรัคได้อย่างยั่งยืน (ฉัฐพร โยเหลา, 2562) ในการพัฒนามาตรฐานด้านต่าง ๆ ของฟู้ดทรัค ผู้ประกอบการฟู้ดทรัคจะต้องมีความรู้พื้นฐานด้านสุขอนามัยและสุขาภิบาลอาหารเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน ซึ่งผู้ประกอบการฟู้ดทรัคที่มีความรู้ด้านสุขอนามัยและสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง

ยังมีจำนวนน้อย เมื่อเทียบกับจำนวนผู้ประกอบการฟู้ดทรัคทั้งหมด ทำให้บางครั้งผู้บริโภคยังพบการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการฟู้ดทรัคที่ไม่ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยและหลักสุขาภิบาลอาหาร ทำให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่ไม่มีคุณภาพและมีผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค ส่งผลเสียต่อการประกอบธุรกิจฟู้ดทรัค

การวิจัยนี้เป็นการพัฒนาฟู้ดทรัคให้มีมาตรฐานสุขาภิบาลและสุขอนามัยอาหาร โดยอบรมเชิงปฏิบัติการให้กับผู้ประกอบการฟู้ดทรัคในเขตกรุงเทพมหานครและประเมินมาตรฐานฟู้ดทรัคโดยผู้เชี่ยวชาญ เพื่อเป็นการสร้างมาตรฐานด้านสุขาภิบาลและสุขอนามัยอาหารให้กับผู้ประกอบการฟู้ดทรัค ซึ่งจะเป็นการยกระดับมาตรฐานผู้ประกอบการฟู้ดทรัคในประเทศไทย

บททวนวรรณกรรม

การวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นฐานความรู้สำหรับการศึกษาดังกล่าวต่อไป

ข้อมูลเกี่ยวกับฟู้ดทรัค

ฟู้ดทรัค หรือรถขายอาหารเคลื่อนที่ มีต้นกำเนิดมาจากรัฐเท็กซัส ประเทศสหรัฐอเมริกา โดยมุ่งเน้นตอบสนองความต้องการของคนรุ่นใหม่ มีลักษณะเป็นรถประเภทมินิทรัค รถตู้ หรือรถกระบะขนาดเล็ก โดยมีการดัดแปลงรถให้เป็นครัวสำหรับประกอบอาหาร และมีเคาน์เตอร์สำหรับการขายหรือบริการลูกค้า มีการติดตั้งระบบไฟฟ้าและตกแต่งตัวรถให้มีความสวยงามทันสมัย มีเอกลักษณ์ โดยเน้นการขายในชุมชนใกล้สำนักงาน บริษัท สถาบันการศึกษา ตลาดชุมชน ห้างสรรพสินค้าและสถานที่อื่นๆ โดยให้บริการอาหารหลากหลายชนิด เช่น อาหารมือหลัก เครื่องดื่ม ขนมขบเคี้ยว อาหารว่าง (เสกสรร โรจนเมธากุล, 2556)

ปัจจุบันธุรกิจฟู้ดทรัคในประเทศไทยมีการเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยมีจำนวนฟู้ดทรัคกว่า 1,500 คันทั่วประเทศ แบ่งเป็นจำหน่ายอาหารคาว 57% อาหารหวาน 14% และเครื่องดื่ม 29% โดยส่วนใหญ่กระจายตัวอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร กว่า 70% ที่เหลือ 30% อยู่ในส่วนภูมิภาค สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับประเทศกว่า 12,000 ล้านบาท สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเศรษฐกิจของประเทศและเป็นการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากให้มีความเข้มแข็ง โดยหน่วยงานภาครัฐ เช่น กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กรมอนามัย กรมการขนส่งทางบก สถาบันอาหาร สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ได้เล็งเห็นความสำคัญของธุรกิจฟู้ดทรัค จึงได้มีการส่งเสริมและพัฒนาฟู้ดทรัค โดยมุ่งเน้นเรื่องความปลอดภัยและชีวอนามัย เพื่อให้ฟู้ดทรัคมีมาตรฐานสากล (ฉัฐพร โยเหลา, 2562)

การสุขาภิบาลอาหาร

หมายถึง การจัดการและการควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่มีพิษ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของมนุษย์ (กรมอนามัย, 2557) การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดและปลอดภัยทำได้โดยการควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก (กรมอนามัย, 2556) ได้แก่

1) บุคคล หมายถึง ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร ต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติอย่างถูกต้อง ในเรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและสุขนิสัยที่ดีในการประกอบอาหาร

2) อาหาร หมายถึง อาหารที่จะนำมาปรุงทุกชนิด จะต้องเลือกอาหารที่ใหม่ สด สะอาดและปลอดภัย ผลิตจากแหล่งที่เชื่อถือได้ วัตถุประสงค์อาหารต้องมีการรับรองความปลอดภัยจากหน่วยงานราชการ

3) ภาชนะอุปกรณ์ หมายถึง ภาชนะรวมถึงอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ใส่อาหารหรือหยิบจับอาหารต้อง สะอาด ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย และเลือกใช้ให้ถูกต้องเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด

4) สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร หมายถึง บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่าย อาหาร รวมถึงบริเวณที่รับประทานอาหาร ควรจัดให้สะอาด เป็นระเบียบ สะดวกต่อการทำงาน มีการระบาย อากาศที่ดี ทำความสะอาดอยู่เสมอ บริเวณที่จำหน่ายอาหารควรล้างทำความสะอาดอยู่เสมอ

5) สัตว์ แผลงนำโรค หมายถึง หนู แมลงวัน แมลงสาบ มด รวมทั้งสัตว์เลื้อย เช่น สุนัข แมว นก ซึ่งสามารถนำเชื้อโรคต่างๆ มาปนเปื้อนในอาหารและภาชนะอุปกรณ์ได้ ดังนั้น จึงต้องมีการจัดสภาพแวดล้อม ของสถานที่ให้สะอาดเป็นระเบียบ เพื่อไม่ให้เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์แมลงนำโรค และการใช้สารเคมีกำจัด จะต้องระมัดระวังเป็นกรณีพิเศษ

โดยการจัดการและการควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก (ชุดิภัสร์ เรืองวุฒิ, 2559) สามารถทำได้ ดังนี้

1) บุคคล ต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติตนอย่างถูกต้องในเรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคล และ สุขนิสัยที่ดีในการประกอบหรือปรุงอาหาร รักษาสุขภาพร่างกายให้แข็งแรง แต่งกายสะอาดตลอดเวลา

2) อาหาร อาหารที่จะนำมาปรุง ประกอบทุกชนิด ทั้งอาหารสด อาหารแห้ง หรืออาหารกระป๋อง จะต้องเลือกอาหารที่ใหม่ สด สะอาดและปลอดภัย

3) ภาชนะอุปกรณ์ ต้องเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกต้องเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด เพราะ ภาชนะและอุปกรณ์บางชนิดอาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัยได้ การล้าง การเก็บและการใช้อย่างถูก วิธีก็มีส่วนช่วยให้เกิดความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

4) สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ควรจัดให้สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย สะดวกต่อการทำงาน ทำกิจกรรมต่างๆ มีการดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ มีการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรคต่างๆมีการกำจัด ขยะมูลฝอย จัดทำท่อระบายน้ำทิ้งที่เหมาะสม มีการติดตั้งบ่อดักไขมัน จัดให้มีการระบายอากาศไหลเวียน สะดวก มีปล่องระบายควันและกลิ่นจากการประกอบอาหาร

5) สัตว์ แผลงนำโรค การควบคุมและป้องกันสัตว์ แมลงนำโรคที่ดีที่สุด คือ จัดสภาพแวดล้อมให้ สะอาด ไม่มีแหล่งที่อยู่อาศัย ไม่มีแหล่งอาหาร และระมัดระวังการใช้สารเคมีควบคุม

สุขลักษณะส่วนบุคคล

หมายถึง สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการ (บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือ หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น) และผู้สัมผัสอาหาร (บุคคลที่เกี่ยวข้องกับ อาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะ อุปกรณ์) ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 โดยผู้ประกอบกิจการและ ผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะดังต่อไปนี้

1) ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ (อหิวาตกโรคใช้รากสาตน้อย บิด ไข้สวกใส ไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ) โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

2) ต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนด

3) ต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

4) ต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ ปูรอง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผู้ดทรงค์ให้มีมาตรฐานสุขอนามัยที่ดี ได้แก่ การศึกษาแนวทางการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารริมบาทวิถีตามข้อกำหนดสุขลักษณะพื้นฐาน ซึ่งเป็นการศึกษาเพื่อสำรวจความรู้ทางด้านสุขาภิบาลอาหารและสภาวะสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารริมบาทวิถีของผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี เขตดินแดง กรุงเทพฯ พบว่า ผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถีไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะพื้นฐาน 10 ประการของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพฯ ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางการปรับปรุง คือ ควรมีการส่งเสริมการเพิ่มพูนความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร การสร้างความตระหนักในเรื่องความปลอดภัย การส่งเสริมการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการในการร่วมกันปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดตลอดจนภาคีรัฐบาลให้การสนับสนุนในด้านสถานที่ ข้อเสนอแนะในการปฏิบัติตามข้อกำหนด การตรวจประเมิน รวมทั้งการติดตามการปฏิบัติตน การสร้างแรงจูงใจในการร่วมกันปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด (ชัยญารัตน์ ชนะชัย, 2560) การวิจัยและพัฒนาร้านอาหารให้ได้มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยประเมินร้านอาหารในจังหวัดสมุทรสงคราม พบว่ามีร้านอาหารไม่ผ่านข้อกำหนดสุขาภิบาลสำหรับร้านอาหารจำนวน 11 ข้อ และตัวอย่างอาหารพบการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรีย เมื่อจัดอบรมให้คำแนะนำแก่บุคลากรในร้านโดยพัฒนาคู่มือสำหรับการพัฒนาร้านอาหาร และได้ติดตามประเมินผลเป็นเวลา 8 สัปดาห์ และติดตามผลโดยการประเมินผลอีกครั้ง พบว่า ข้อกำหนดสุขาภิบาลสำหรับร้านอาหารและการทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรียประเมินผ่านทุกข้อ ดังนั้นร้านอาหารจึงได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) (น้ำทิพย์ เตรียมการ และนฤมล นันทรักษ์, 2558)

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเปรียบเทียบความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยของผู้ประกอบการผู้ดทรงค์ระหว่างก่อนและหลังการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัย
2. เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลและสุขอนามัยของผู้ดทรงค์ในประเทศไทย

วิธีการดำเนินการวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ในการวิจัยครั้งนี้ประชากร คือ ผู้ประกอบการผู้ตัดพรักภายในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวนทั้งหมด 102 คน ใช้ระยะเวลาในการดำเนินการวิจัยระหว่างเดือนสิงหาคม 2561 – สิงหาคม 2562

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ประกอบด้วย

1. การจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารและแบบทดสอบความรู้ก่อนและหลังการอบรม จำนวน 15 ข้อ
2. แบบการสัมภาษณ์และสังเกตการปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหาร จำนวน 13 หัวข้อ แบ่งเป็น
 - การปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างปลอดภัย 6 หัวข้อ
 - การจัดการของเสีย 4 หัวข้อ
 - การทำความสะอาด 3 หัวข้อ
3. แบบการสัมภาษณ์และสังเกตการปฏิบัติงานด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร จำนวน 5 หัวข้อ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงปฏิบัติการ (Action Research Design) โดยทำการรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสังเกตการณ์ และแบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการปฏิบัติงานตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยของผู้ประกอบการผู้ตัดพรัก เขตพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ผลการวิจัยและอภิปรายผล

ผลการศึกษา พบว่า จากกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการผู้ตัดพรักมีจำนวนทั้งหมด 102 คน กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 52 มีสถานภาพสมรสร้อยละ 62 มีประสบการณ์ในการประกอบกิจการผู้ตัดพรักเฉลี่ย 2.4 ปี (ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 1.54 ปี) ไม่เคยเข้ารับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยร้อยละ 64 ไม่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับเกณฑ์มาตรฐานและข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 70 และไม่เคยอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารร้อยละ 83

ผลการประเมินความรู้ก่อนและหลังการอบรมของผู้ประกอบการผู้ตัดพรักแสดงดังตารางที่ 1 พบว่า ก่อนเข้ารับการอบรมผู้ประกอบการผู้ตัดพรักจำนวน 102 คน มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 74.38 โดยมีกลุ่มตัวอย่างตอบแบบทดสอบถูกจำนวนน้อยที่สุดในข้อคำถามเรื่องการเช็ดมือหลังล้างมือควรปล่อยให้แห้งเอง โดยมีจำนวนที่ตอบถูก 23 คน คิดเป็นร้อยละ 22.55 และกลุ่มตัวอย่างตอบถูกจำนวนมากที่สุด 4 ข้อคำถามเรื่องผู้ที่สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมใส่

ผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผมตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน การเสิร์ฟแก้วน้ำต้องจับต่ำกว่ากึ่งกลางแก้วลงมา อย่าให้นิ้วแตะถูกบริเวณปากแก้ว การเสิร์ฟแก้วน้ำต้องจับต่ำกว่ากึ่งกลางแก้วลงมา อย่าให้นิ้วแตะถูกบริเวณปากแก้ว และการจับช้อน ส้อม ตะเกียบ มีด ทัพพี ควรจับเฉพาะด้ามเท่านั้น โดยมีจำนวนที่ตอบถูก 102 คน คิดเป็นร้อยละ 100 หลังการอบรมผู้ประกอบการกิจการ푸드ทรัคจำนวน 102 คน มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยอยู่ในระดับสูงคิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 98.76 โดยมีกลุ่มตัวอย่างตอบแบบทดสอบถูกจำนวนน้อยที่สุดในข้อคำถามเรื่องเมื่อเกิดบาดแผลที่มือ สามารถปฐมหรือประกอบอาหารได้ โดยมีจำนวนที่ตอบถูก 95 คน คิดเป็นร้อยละ 93.14 และข้อคำถามที่กลุ่มตัวอย่างตอบถูกมากที่สุดมี 12 ข้อ คำถามเรื่องผู้ที่สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมใส่ผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผมตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน การเก็บช้อนส้อมสำหรับลูกค้าต้องวางด้ามขึ้นในโถชนะที่โปร่งและสะอาด ภาชนะที่ใส่อาหารที่ปรุงร้อน ต้องทำจากวัสดุที่ทนความร้อนสำหรับใช้บรรจุอาหาร แผลงวัน หนู แมลงสาบ เป็นพาหะนำโรคทางเดินอาหาร ผู้ปรุงประกอบอาหารไม่สามารถสูบบุหรี่ในระหว่างการปฏิบัติงานได้ การเก็บรักษาวัตถุดิบสดควรเก็บที่อุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส ผู้ปรุงและประกอบอาหารไม่ควรสวมใส่เครื่องประดับ เช่น แหวน นาฬิกาข้อมือ การปรุงประกอบอาหารต้องทำบนพื้นที่ที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. การเสิร์ฟแก้วน้ำต้องจับต่ำกว่ากึ่งกลางแก้วลงมา อย่าให้นิ้วแตะถูกบริเวณปากแก้ว การล้างมือควรทำก่อน ระหว่าง และหลังการปรุงและประกอบอาหารทุกครั้ง การเช็ดมือหลังล้างมือควรปล่อยให้แห้งเอง การจับช้อน ส้อม ตะเกียบ มีด ทัพพี ควรจับเฉพาะด้ามเท่านั้น โดยมีจำนวนที่ตอบถูก 102 คน คิดเป็นร้อยละ 100

ผู้ประกอบการกิจการ푸드ทรัคจำนวน 102 คน ก่อนอบรมมีค่าเฉลี่ยของคะแนนความรู้ร้อยละ 74.38 และหลังการอบรมมีค่าเฉลี่ยของคะแนนความรู้ร้อยละ 98.76 โดยที่ค่าเฉลี่ยของคะแนนความรู้หลังการอบรมมากกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 สอดคล้องกับงานวิจัยของวิชัย ชูจิต (2551) ซึ่งศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร จังหวัดพังงา พบว่า การได้รับข้อมูลข่าวสารด้านสุขาภิบาลอาหารมีผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการด้านอาหาร และงานวิจัยของจินดาวลัย วิบูลย์อุทัย และคณะ (2559) ซึ่งได้ศึกษาผลของการใช้กระบวนการอบรมสุขาภิบาลอาหารเพื่อพัฒนาอาหารปลอดภัยกับผู้จำหน่ายนมรถเข็นจำนวน 16 ร้าน ในจังหวัดมหาสารคาม พบว่าหลังการอบรมผู้ประกอบการร้านนมรถเข็นมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับสูง (ร้อยละ 100) และส่งผลให้การปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดีขึ้น

ตารางที่ 1: การประเมินความรู้ก่อนและหลังการอบรมของผู้ประกอบการ푸드ทรัค

การปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	ก่อนการอบรม (n = 102)	หลังการอบรม (n = 102)
	จำนวนที่ตอบถูก (ร้อยละ)	จำนวนที่ตอบถูก (ร้อยละ)
1. ผู้ที่สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมใส่ผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผมตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน	102 (100.00)	102 (100.00)

การปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	ก่อนการอบรม (n = 102)	หลังการอบรม (n = 102)
	จำนวนที่ตอบถูก (ร้อยละ)	จำนวนที่ตอบถูก (ร้อยละ)
2. ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาสุขอนามัยของตนเอง	63 (61.76)	95 (93.14)
3. การเก็บซ็อนส์อมสำหรับลูกค้าต้องวางด้ามขึ้นในภาชนะที่โปร่งและสะอาด	58 (56.86)	102 (100.00)
4. ภาชนะที่ใส่อาหารที่ปรุงร้อนต้องทำจากวัสดุที่ทนความร้อนสำหรับใช้บรรจุอาหาร	89 (87.25)	102 (100.00)
5. เมื่อเกิดบาดแผลที่มือไม่สามารถปรุงหรือประกอบอาหารได้	34 (33.33)	95 (93.14)
6. แมลงวัน หนู แมลงสาบ เป็นพาหะนำโรคทางเดินอาหาร	73 (71.57)	102 (100.00)
7. ผู้ปรุงประกอบอาหารไม่สามารถสูบบุหรี่ในระหว่างการปฏิบัติงานได้	97 (95.10)	102 (100.00)
8. การเก็บรักษาวัตถุดิบสด ควรเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	91 (89.22)	102 (100.00)
9. ผู้ปรุงและประกอบอาหารไม่ควรสวมใส่เครื่องประดับ เช่น แหวน นาฬิกา ข้อนิ้ว	98 (96.08)	102 (100.00)
10. การปรุงประกอบอาหารต้องทำบนพื้นที่ที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	77 (75.49)	102 (100.00)
11. การเสิร์ฟแก้วน้ำต้องจับต่ำกว่ากึ่งกลางแก้วลงมา อย่าให้นิ้วแตะถูกบริเวณปากแก้ว	102 (100.00)	102 (100.00)
12. การล้างมือควรทำก่อน ระหว่าง และหลังการปรุงและประกอบอาหารทุกครั้ง	82 (80.39)	102 (100.00)
13. การเช็ดมือหลังล้างมือควรปล่อยให้แห้งก่อนไปปฏิบัติงานอื่น	23 (22.55)	102 (100.00)
14. การจับซ็อน ส้อม ตะเกียบ มีด ทัพพี ควรจับเฉพาะด้ามเท่านั้น	102 (100.00)	102 (100.00)

การปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	ก่อนการอบรม (n = 102)	หลังการอบรม (n = 102)
	จำนวนที่ตอบถูก (ร้อยละ)	จำนวนที่ตอบถูก (ร้อยละ)
15. การใช้ถุงมือสัมผัสอาหารควรแยกใช้ระหว่างอาหารดิบกับอาหารสุก	47 (46.08)	97 (95.10)

จากการประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยของผู้ตักก่อนและหลังที่จะเข้ารับการอบรมจากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 คน โดยมีคะแนนปฏิบัติงานได้ถูกต้องสมบูรณ์ ให้ 1 คะแนน ถูกต้องบางส่วน ให้ 0.5 คะแนน และไม่ถูกต้อง ให้ 0 คะแนน ตามลำดับ ผลการประเมินเป็นดังตารางที่ 2 และตารางที่ 3

ตารางที่ 2: คะแนนเฉลี่ยจากการประเมินการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารก่อนและหลังการอบรมของผู้ประกอบการผู้ตัก

การปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	ก่อนการอบรม (n = 102)	หลังการอบรม (n = 102)
	ค่าเฉลี่ยคะแนนการประเมิน	ค่าเฉลี่ยคะแนนการประเมิน
1. เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่ทำจากวัสดุคงทน ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารและไม่ก่อให้เกิดการสะสมของเศษอาหาร	0.41	0.85
2. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำงานได้ตรงตามลักษณะการใช้งาน	0.64	0.92
3. เลือกใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพสำหรับการปรุงอาหาร	0.35	1.00
4. ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบที่เป็นอาหารสดเพื่อลดสิ่งสกปรกและสารเคมีตกค้าง	0.56	1.00
5. สภาวะและสถานที่ในการเก็บวัตถุดิบและเครื่องปรุงในการปรุงอาหารเหมาะสมและถูกสุขลักษณะ	0.37	1.00
6. ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างปลอดภัย	0.50	1.00
7. เครื่องมือ อุปกรณ์สะอาด บริเวณพื้นที่สะอาด ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารและไม่เป็นที่สะสมของเชื้อโรค	0.43	0.87

การปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	ก่อนการอบรม (n = 102)	หลังการอบรม (n = 102)
	ค่าเฉลี่ยคะแนนการประเมิน	ค่าเฉลี่ยคะแนนการประเมิน
8. ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ ก่อนและหลังการปฏิบัติงานปรุงอาหาร ทุกครั้ง	0.54	1.00
9. เลือกสารเคมีในการทำความสะอาด เครื่องมือ อุปกรณ์ในการปรุงอาหาร ที่มีความปลอดภัย	0.62	1.00
10. กำจัดของเสียได้ถูกต้องตาม หลักสุขาภิบาล	0.37	1.00
11. ภาชนะสำหรับใส่ของเสียมีความ มิดชิดและทนทาน ไม่แตกร้าว ไม่รั่วซึม ได้ง่าย	0.65	1.00
12. แยกขยะเปียกและขยะแห้ง มีการ เก็บรวบรวมขยะให้เรียบร้อย นำขยะ เปียกและขยะแห้งใส่ถุงมิดชิด นำไป กำจัดในพื้นที่ทิ้งขยะรวมทุกวัน	0.53	1.00
13. มีถังดักไขมันและดักไขมันในถังดัก ไขมันตามระยะเวลาที่กำหนด	0.59	0.94
คะแนนเฉลี่ย	0.49	0.97

จากตารางที่ 2 พบว่าผลการประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการฟู้ดทรัคโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวนผู้ประกอบการฟู้ดทรัคทั้งหมด 102 คน พบว่า ก่อนการอบรมผู้ประกอบการฟู้ดทรัคมีคะแนนเฉลี่ยด้านการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารเรื่องการเลือกใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพสำหรับการปรุงอาหารต่ำที่สุด คิดเป็นคะแนนเฉลี่ย 0.35 และมีคะแนนเฉลี่ยด้านการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารเรื่องภาชนะสำหรับใส่ของเสียมีความมิดชิดและทนทาน ไม่แตกร้าว ไม่รั่วซึมได้ง่ายสูงที่สุด คิดเป็นคะแนนเฉลี่ย 0.65 ซึ่งหากคิดค่าเฉลี่ยผลคะแนนในทุกหัวข้อด้านสุขาภิบาลอาหาร ผู้ประกอบการฟู้ดทรัคมีคะแนนเฉลี่ยก่อนการอบรม คิดเป็นคะแนนเฉลี่ย 0.49 แต่หลังจากผู้ประกอบการฟู้ดทรัคได้เข้ารับการอบรมเรื่องมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ผลการประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการฟู้ดทรัคโดยผู้เชี่ยวชาญ พบว่าผู้ประกอบการฟู้ดทรัคมีคะแนนเฉลี่ยด้านความสะอาดของเครื่องมืออุปกรณ์ บริเวณพื้นที่สะอาด ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารและไม่เป็นที่สะสมของเชื้อโรคต่ำที่สุด คิดเป็นคะแนนเฉลี่ย 0.87 และมีคะแนนเฉลี่ยด้านการเลือกใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพสำหรับการปรุงอาหาร การล้างทำ

ความสะอาดวัตถุดิบที่เป็นอาหารสดเพื่อลดสิ่งสกปรกและสารเคมีตกค้าง สภาวะและสถานที่ในการเก็บวัตถุดิบและเครื่องปรุงในการปรุงอาหารเหมาะสมและถูกสุขลักษณะ ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างปลอดภัย ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ก่อนและหลังการปฏิบัติงานปรุงอาหารทุกครั้ง เลือกสารเคมีในการทำ ความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการปรุงอาหารที่มีความปลอดภัย กำจัดของเสียได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ภาชนะสำหรับใส่ของเสียได้มิดชิดและทนทาน ไม่แตกร้าว ไม่รั่วซึมได้ง่าย และแยกขยะเปียกและขยะแห้ง มีการเก็บรวบรวมขยะให้เรียบร้อยนำขยะเปียกและขยะแห้งใส่ถุงให้มิดชิด นำไปกำจัดในพื้นที่ทิ้งขยะรวมทุกวัน สูงที่สุด คิดเป็นคะแนนเฉลี่ย 1.00 ซึ่งหากคิดค่าเฉลี่ยผลคะแนนในทุกหัวข้อด้านสุขาภิบาลอาหาร ผู้ประกอบการฟู้ดทรัคมีคะแนนเฉลี่ยหลังการอบรมคิดเป็นคะแนนเฉลี่ย 0.97

ตารางที่ 3: คะแนนเฉลี่ยจากการประเมินด้านสุขอนามัยก่อนและหลังการอบรมของผู้ประกอบการฟู้ดทรัค

ด้านสุขอนามัย	ก่อนการอบรม (n = 102)	หลังการอบรม (n = 102)
	ค่าเฉลี่ยคะแนนการประเมิน	ค่าเฉลี่ยคะแนนการประเมิน
1. รักษาสุขภาพให้แข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อ	1.00	1.00
2. ล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอทั้งก่อน และหลังปฏิบัติงาน	0.73	1.00
3. สวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด สวมใส่ ผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือ เนท คลุมผมที่สามารถเก็บรวบรวมได้เรียบร้อย ทุกครั้งที่ปฏิบัติงาน	0.68	1.00
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาดในการหยิบจับ อาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับหรือสัมผัสอาหาร โดยตรง	0.42	1.00
5. หยิบจับภาชนะอุปกรณ์ถูกวิธี	0.88	1.00
คะแนนเฉลี่ย	0.72	1.00

จากตารางที่ 3 พบว่าผลการประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบการฟู้ดทรัคโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวนผู้ประกอบการฟู้ดทรัคทั้งหมด 102 คน พบว่าก่อนการอบรมผู้ประกอบการฟู้ดทรัคมีคะแนนเฉลี่ยด้านการปฏิบัติงานด้านสุขอนามัยเรื่องใช้อุปกรณ์ที่สะอาดในการหยิบจับอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับหรือสัมผัสอาหารโดยตรงต่ำที่สุด คิดเป็นคะแนนเฉลี่ย 0.42 และมีคะแนนเฉลี่ยด้านรักษาสุขภาพให้แข็งแรง ไม่มีโรคติดต่อสูงที่สุด คิดเป็นคะแนนเฉลี่ย 1.00 ซึ่งหากคิดค่าเฉลี่ยผลคะแนนในทุกหัวข้อด้านสุขอนามัย ผู้

ประกอบการฟู้ดทรัคมีคะแนนเฉลี่ยก่อนการอบรม คิดเป็นคะแนนเฉลี่ย 0.72 หลังจากผู้ประกอบการฟู้ดทรัคได้เข้ารับการอบรมเรื่องมาตรฐานด้านสุขอนามัย ผลการประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบการฟู้ดทรัคโดยผู้เชี่ยวชาญ พบว่าผู้ประกอบการฟู้ดทรัคมีคะแนนเฉลี่ยทุกด้านได้เท่ากัน คิดเป็นค่าเฉลี่ย 1.00

การประเมินการปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบการฟู้ดทรัค พบว่ามีค่าเฉลี่ยของคะแนนการปฏิบัติหลังการอบรมมากกว่าค่าเฉลี่ยของคะแนนการปฏิบัติก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ซึ่งการจัดให้ผู้ประกอบการฟู้ดทรัคเข้ามามีส่วนร่วมอบรมและลงมือปฏิบัติในการดำเนินงานแบบถูกหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยสามารถทำให้มีผลการปฏิบัติที่ดีขึ้น สอดคล้องกับจันทราวัลย์ วิบูลย์อุทัย และคณะ (2559) ซึ่งใช้กระบวนการอบรมสุขาภิบาลอาหารเพื่อพัฒนาอาหารปลอดภัยกับผู้จำหน่ายนมรถเข็นจำนวน 16 ร้าน ในจังหวัดมหาสารคาม โดยหลังการดำเนินการฝึกอบรมผู้จำหน่ายนมรถเข็นมีความรู้และการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดีขึ้น และการพัฒนาเพื่อบรรลุการผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน คือ การเข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินงานของผู้จำหน่ายนมรถเข็น และการติดตามประเมินผลโดยเจ้าหน้าที่ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

สรุป

การเปรียบเทียบความรู้ระหว่างก่อนและหลังการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยของผู้ประกอบการฟู้ดทรัคจำนวน 102 คน ความรู้ของผู้ประกอบการฟู้ดทรัคก่อนการอบรมอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 74.38 หลังจากผู้ประกอบการฟู้ดทรัคได้เข้ารับการอบรมผู้ประกอบการฟู้ดทรัคมีความรู้เพิ่มขึ้นอยู่ในระดับสูง คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 98.76 ค่าเฉลี่ยของคะแนนการทดสอบหลังการอบรมมีค่าเฉลี่ยมากกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยของผู้ประกอบการฟู้ดทรัคระหว่างก่อนและหลังการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัย โดยการประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของฟู้ดทรัคก่อนและหลังที่จะเข้ารับการอบรมโดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน ผู้ประกอบการฟู้ดทรัคจำนวน 102 คน มีคะแนนประเมินการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารก่อนการอบรมคิดเป็นคะแนนเฉลี่ย 0.49 หลังจากเข้ารับการอบรมผู้ประกอบการฟู้ดทรัคมีคะแนนประเมินการปฏิบัติคิดเป็นคะแนนเฉลี่ย 0.97 ค่าเฉลี่ยของคะแนนการประเมินการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารหลังการอบรมมีค่าเฉลี่ยมากกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

จากการประเมินการปฏิบัติด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบการฟู้ดทรัคก่อนและหลังเข้ารับการอบรมโดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน ผู้ประกอบการฟู้ดทรัคมีคะแนนการประเมินการปฏิบัติด้านสุขอนามัยก่อนการอบรม คิดเป็นคะแนนเฉลี่ย 0.72 หลังจากผู้ประกอบการฟู้ดทรัคได้เข้ารับการอบรมผลการประเมินการปฏิบัติด้านสุขอนามัย คิดเป็นคะแนนเฉลี่ย 1.00 ค่าเฉลี่ยของคะแนนการประเมินการปฏิบัติด้านสุขอนามัยหลังการอบรมมีค่าเฉลี่ยมากกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

แนวทางการปรับปรุงและพัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยของฟู้ดทรัค เพื่อรักษา

มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร คือ ควรจัดให้มีการอบรมเพื่อทบทวนและเพิ่มพูนความรู้ ในด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยให้ผู้ประกอบการผู้ผลิตอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจและสามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง การสร้างความตระหนักด้านความปลอดภัยอาหาร ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการผู้ผลิตในการร่วมกันปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด โดยภาครัฐควรเข้ามามีบทบาทในการสนับสนุนการอบรมให้ความรู้ การให้คำแนะนำ การตรวจประเมินตามเกณฑ์ที่กำหนด และประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับผู้ประกอบการผู้ผลิตที่มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและสุขอนามัยที่ดีให้สาธารณชนทราบโดยทั่วกัน

เอกสารอ้างอิง

- กรมอนามัย. 2556. *คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่*. สืบค้นเมื่อมีนาคม 2563, จาก <http://foodsafety.anamai.moph.go.th>
- _____. 2557. *คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร*. สืบค้นเมื่อมีนาคม 2563, จาก <http://foodsafety.anamai.moph.go.th>
- กระทรวงสาธารณสุข. (2561). *กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561*.
- จินดาวัลย์ วิบูลย์อุทัย, ธิติรัตน์ สมดี, สุรินี กุชชัยภูมิ, พจิมญญู ปทุมวัน และพลอยไพลิน พรุ่ง. (2559). *การพัฒนาความปลอดภัยโดยกระบวนการอบรมสุขาภิบาลอาหารในผู้จำหน่ายนมรถเข็นจังหวัดมหาสารคาม*. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการระดับชาติ นครสวรรค์ ครั้งที่ 12 วันที่ 21-22 กรกฎาคม 2559. 614-626.
- ฉัฐพร โยเหลา. (2562). กสอ. ยกระดับมาตรฐานผู้ผลิตด้วยแคมเปญ SMART 4. *อุตสาหกรรมสาร*, 61(ก.ย.-ต.ค.), 8-10.
- ชัยญารัตน์ ชนชะชัย. (2560). *แนวทางการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารริมบาทวิถีตามข้อกำหนดสุขลักษณะพื้นฐาน*. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาและจัดการเมือง วิทยาลัยพัฒนามหานคร, มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช.
- ชุตติภัสร์ เรืองวุฒิ. (2559). *ความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร*. สำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- น้ำทิพย์ เตรียมการ และนฤมล นันทรักษ์. (2558). การวิจัยและพัฒนาร้านอาหารให้ได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย. *บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต*, 11(3), 153-161.
- วิชัย ชูจิต. (2551). *ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารจังหวัดพังงา*. วิทยานิพนธ์หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการส่งเสริมสุขภาพ, มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.
- สถาบันอาหาร). ม.ป.ป. (*ติดต่อให้รู้ประเทศไทยเล่นไกล*). สืบค้นเมื่อ มีนาคม 2563, จาก <http://www.nfi.or.th/knowledge-food-detail.php?id=2167>



เสกสรร โจรจนเมธากุล. (2556). 'Food Truck' พื้นที่อาหาร-วิถีการกินแบบใหม่สังคมเมืองอเมริกัน .

สืบค้นเมื่อ มีนาคม 2563, จาก <https://www.isranews.org/isranews/18711-Food-Truck.html>

Ehrenfeucht, R. (2017). Do food trucks and pedestrians conflict on urban streets?

Journal of Urban Design, 22(2), 273–290.