



ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของ พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลในจังหวัดราชบุรี

จิรฉัตร จิรวพัฒนานุกุล¹, วารณี บุญช่วยเหลือ^{2,*}

¹ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดราชบุรี ราชบุรี

² ภาควิชาเภสัชกรรมชุมชน คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ นครปฐม

* ติดต่อผู้พิมพ์: Bunchuailua_w@su.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้ ความคิดเห็นในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลในจังหวัดราชบุรี ศึกษาในพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ที่ปฏิบัติงานในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลที่มีหรือเคยมีสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ รวม 202 คน เก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนาและการทดสอบไคสแควร์ ผลการวิจัย พบว่าพนักงานเจ้าหน้าที่ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 77.72 อายุเฉลี่ย 40.80 ปี มีประสบการณ์ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ร้อยละ 76.24 ความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร พบว่าพนักงานเจ้าหน้าที่ร้อยละ 50.99 มีความรู้ระดับพอใช้ (คะแนนเฉลี่ย 13.33 จาก 19 คะแนน) โดยร้อยละ 95.05 มีความรู้ในมาตรฐานสถานที่ผลิตด้านบำรุงรักษาและทำความสะอาด แต่มีความรู้ในด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร ร้อยละ 32.76 ความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารอยู่ในระดับเห็นด้วย (คะแนนเฉลี่ย 3.72 จาก 5 คะแนน) มีความคิดเห็นระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งว่าการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารเป็นประโยชน์ต่อประชาชน (คะแนนเฉลี่ย 4.38 จาก 5 คะแนน) แต่มีความคิดเห็นในระดับไม่แน่ใจ/เฉย ๆ ในด้านการได้รับยกย่องยอมรับนับถือและยอมรับในบทบาทหน้าที่ (คะแนนเฉลี่ย 3.26 จาก 5 คะแนน) และพบว่าเพศ ($p = 0.047$) ประสบการณ์ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ($p = 0.010$) และจำนวนสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่ ($p = 0.027$) มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ผลการศึกษาที่ได้สามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาศักยภาพพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้การปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

คำสำคัญ: สถานที่ผลิตอาหาร, ความรู้, ความคิดเห็น, พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล

รับต้นฉบับ: 26 ธันวาคม 2561; แก้ไข: 6 เมษายน 2562; ตอรับตีพิมพ์: 25 เมษายน 2562

FACTORS RELATING TO OPINIONS OF SUB-DISTRICT PUBLIC HEALTH OFFICERS TOWARD FOOD PRODUCTION FACILITY EVALUATION IN RATCHABURI PROVINCE

Jeerachat Jirawattananukul¹, Waranee Bunchuailua^{2,*}

¹ Department of Consumer Protection and Public Health Pharmacy, Ratchaburi Provincial Public Health Office, Ratchaburi

² Department of Community Pharmacy, Faculty of Pharmacy, Silpakorn University, Sanamchandra Palace Campus, Nakorn Pathom

* Corresponding author: Bunchuailua_w@su.ac.th

ABSTRACT

This research aimed to determine the knowledge and opinions of sub-district public health officers on evaluating the food production facility and factors relating to opinions toward food production facility evaluation of sub-district public health officers in Ratchaburi Province. The study population consisted of 202 sub-district public health officers (SDPHO), according to Food Act B.E. 2522, who worked at sub-district health promoting hospitals. The data were collected using a self-administered questionnaire and analyzed using descriptive statistics and Chi-square test. Results showed that most of the SDPHO were female (77.72%), with an average age of 40.80 years. 76.24% of the SDPHO had experience on evaluating the food production facility. 50.99% had the knowledge on evaluating the facility at fair level (mean knowledge score of 13.33 out of 19). 95% of SDPHO had knowledge on standards of the facility regarding maintenance and cleaning but only 32.76% had knowledge on standards of the food product. The SDPHO agreed to work on evaluating the facility (mean opinion score of 3.72 out of 5). Although they strongly agreed that the evaluation of the food production facility is beneficial to populations (mean score on opinion = 4.38 out of 5), their opinion toward working on evaluating it was neutral regarding receiving respect and admiration, and acceptance of having responsibility (mean score on opinion = 3.26 out of 5). The results indicated that gender ($p = 0.047$), experiences on working on evaluating the facility ($p = 0.010$), and number of food manufacturers in their area ($p = 0.027$) were significant as to the opinions on evaluating the facility. The results can be used as a guideline to improve the potential of SDPH officers and to support the effective performance on evaluating the food production facility.

Keywords: Food Production, Knowledge, Opinions, Sub-District Public Health Officer

Received: 26 December 2018; Revised: 6 April 2019; Accepted: 25 April 2019

บทนำ

การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร เป็นกระบวนการหนึ่งในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข โดยกระบวนการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารอาจจำแนกได้ 2 ลักษณะ คือ การตรวจสอบสถานที่ก่อนผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด (Pre-marketing control) เพื่อพิจารณาอนุญาต และควบคุมกำกับให้สถานที่ผลิตอาหารเป็นไปตามมาตรฐานที่ดีในการผลิตสามารถผลิตอาหารที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และการตรวจสอบสถานที่หลังผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด (Post-marketing control) เพื่อเฝ้าระวังมาตรฐานสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามกฎหมาย ซึ่งจะส่งผลถึงการประกันคุณภาพผลิตภัณธ์อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตว่ามีคุณภาพความปลอดภัยต่อสุขภาพผู้บริโภคอีกทางหนึ่งด้วย ในการบังคับใช้กฎหมายเพื่อตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ได้รับแต่งตั้งตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 (พ.ร.บ.อาหาร) มีอำนาจเข้าไปในสถานที่ผลิต เก็บ จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ทำการของผู้ผลิต ผู้เก็บรักษา ผู้จำหน่าย รวมทั้งสถานที่ทำการของผู้นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรในเวลาทำการเพื่อให้เป็นไปตามกฎหมาย กรณีมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำผิดก็อาจไปในสถานที่หรือยานพาหนะใด ๆ เพื่อตรวจสอบอาหาร ยึดอายัด หรือเก็บตัวอย่างเพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ได้ เพื่อมิให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิออนามัยของประชาชน หรือมีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่กำหนดไว้¹

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นหน่วยงานในส่วนภูมิภาคที่มีหน้าที่ควบคุมกำกับดูแลสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า รวมถึงผลิตภัณธ์อาหารให้มีคุณภาพและมาตรฐานตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด² ซึ่งในการปฏิบัติงานพนักงานเจ้าหน้าที่ในระดับจังหวัดอาจดำเนินการร่วมกับพนักงานเจ้าหน้าที่ในหน่วยงานระดับอำเภอและตำบล ได้แก่ โรงพยาบาล สำนักงานสาธารณสุขอำเภอและโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล (รพ.สต.) ภายใต้แนวคิดการปฏิบัติงานเพื่อเรียนรู้ร่วมกันทุกระดับเพื่อให้สามารถ

ปฏิบัติงานในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลสามารถควบคุมกำกับมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่ได้ ซึ่งสอดคล้องกับการกิจของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล ในด้านการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข ซึ่ง รพ.สต. ถือเป็นหน่วยงานภาครัฐที่อยู่ใกล้ชิดชุมชนในระดับต้น ๆ มีการทำงานแบบเป็นเครือข่ายในชุมชนใกล้ชิดกับผู้ประกอบการและสามารถสื่อสารได้อย่างสะดวกรวดเร็ว หากบุคลากรในรพ.สต. สามารถดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขได้อย่างมีประสิทธิภาพก็จะเป็นการแบ่งเบาภาระงานของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับจังหวัดและก่อให้เกิดการปฏิบัติงานทดแทนกันด้วย การยกระดับบุคลากรของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลให้มีศักยภาพและทักษะการปฏิบัติงานที่เหมาะสม รวมถึงการมีส่วนร่วมและบูรณาการทำงานร่วมกันของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องในพื้นที่จะเป็นปัจจัยแห่งความสำเร็จของการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณธ์สุขภาพในระดับพื้นที่ อันจะส่งผลให้ผลิตภัณธ์สุขภาพในท้องตลาดมีความปลอดภัย ผู้ผลิต ผู้ประกอบการผลิตภัณธ์สุขภาพได้รับการกำกับดูแลและตรวจสอบมาตรฐานทำให้ผู้บริโภคมีความเชื่อมั่นระบบการคุ้มครองผู้บริโภคผลิตภัณธ์สุขภาพมากขึ้น³

ในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารพนักงานเจ้าหน้าที่จะต้องมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ เพื่อประเมินลักษณะของสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดโดยใช้แบบบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ซึ่งแบ่งออกเป็นหมวดต่าง ๆ ได้แก่ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ซึ่งเกณฑ์ในการพิจารณาแบ่งเป็น 3 ระดับ คือ ระดับดีเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ระดับพอใช้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้เนื่องจากมี

มาตรการป้องกันการปนเปื้อนหรือข้อบกพร่องไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต และระดับปรับปรุงซึ่งไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด พบข้อบกพร่องรุนแรง (Major defect) ที่มีความเสี่ยงที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนและไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค⁴⁻⁶ ดังนั้นหากพนักงานเจ้าหน้าที่มีความรู้และประสบการณ์ไม่เพียงพออาจส่งผลกระทบต่อมาตรฐานของผลิตภัณฑ์และความปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดราชบุรี ได้กำหนดแนวทางการดำเนินงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร โดยมีการปฏิบัติงานของพนักงานเจ้าหน้าที่ในระดับจังหวัดร่วมกับพนักงานเจ้าหน้าที่ในหน่วยงานระดับอำเภอและตำบล ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556 ผลการดำเนินงานในปี พ.ศ. 2556 - 2558 พบว่าการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารมีพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลเข้าร่วมปฏิบัติงานร้อยละ 35.34, 36.23 และ 39.16 ตามลำดับ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงการมีส่วนร่วมที่ยังน้อยอยู่ ประกอบกับจำนวนสถานที่ผลิตอาหารที่ต้องการขออนุญาตในจังหวัดราชบุรีมีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้น โดยในปี พ.ศ. 2558 มีจำนวน 538 แห่ง และเพิ่มขึ้นในปี 2559 และ 2560 เป็น 570 และ 592 แห่ง โดยมีการตรวจสอบสถานที่ประกอบการขออนุญาตและต่ออายุใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหารในปี 2558 - 2560 เป็นจำนวน 116, 138 และ 143 แห่งตามลำดับ⁷ จากสถานการณ์ดังกล่าวอาจส่งผลให้การปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารยังไม่มีประสิทธิภาพมากพอ เนื่องจากกำลังคนไม่เพียงพอ หากพนักงานเจ้าหน้าที่ในระดับตำบลสามารถช่วยปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่รับผิดชอบได้ จะเป็นการลดภาระงาน เกิดการดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น โดยในระยะเวลาที่ผ่านมายังไม่เคยมีการประเมินเกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลทั้งในด้านความรู้ที่เกี่ยวข้องและความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานดังกล่าว การประเมินในด้านความรู้ที่เกี่ยวข้องและความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารจะทำให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับ

สถานการณ์ปัญหาการเข้าร่วมปฏิบัติงานของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลที่เกิดขึ้นได้ชัดเจนมากขึ้น ดังนั้นการศึกษานี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารและศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล รวมถึงศึกษาปัญหาอุปสรรคและข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงาน เพื่อให้ได้ข้อมูลในการวางแผนพัฒนาศักยภาพพนักงานเจ้าหน้าที่และปรับปรุงกระบวนการปฏิบัติงาน รวมถึงการจัดหาสิ่งสนับสนุนต่าง ๆ เพื่อให้เกิดการพัฒนางานที่มีประสิทธิภาพต่อไป

วิธีการศึกษา

เป็นงานวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research) โดยมีขอบเขตของการศึกษาครอบคลุมการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ซึ่งหมายถึง สถานที่ทำ ผสม บรรจุ แปรรูปอาหาร จำนวน 3 ประเภท ได้แก่ สถานที่ผลิตอาหารที่กำหนดให้มีหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตหรือจีเอ็มพีทั่วไป (Good Manufacturing Practice: GMP)⁴ สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย⁵ และสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท⁶

ประชากรของการศึกษา คือ พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลตาม พ.ร.บ.อาหารที่ปฏิบัติงานในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลที่มี/เคยมีสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่รับผิดชอบในจังหวัดราชบุรี จำนวน 101 แห่ง โดยในการปฏิบัติงานแต่ละรพ.สต. จะมีเจ้าหน้าที่รับผิดชอบและเข้าร่วมแหล่งละ 2 คน ดังนั้นประชากรของการศึกษามีจำนวน 202 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ผู้วิจัยพัฒนาแบบสอบถามซึ่งประกอบด้วย 5 ส่วน ดังนี้

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลปัจจัยคุณลักษณะส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ตำแหน่งงานปัจจุบัน ระยะเวลาปฏิบัติราชการ ระยะเวลาปฏิบัติงานคุ้มครอง

ผู้บริโภคร่วมการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และการฝึกอบรมด้านการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จำนวน 8 ข้อ

- ส่วนที่ 2 ข้อมูลภาระงาน ได้แก่ จำนวนบุคลากรสาธารณสุขในหน่วยงาน จำนวนประชากรในพื้นที่รับผิดชอบ จำนวนสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ และหน้าที่รับผิดชอบ จำนวน 4 ข้อ

- ส่วนที่ 3 แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ประกอบด้วย ความรู้ด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์และความรู้ด้านมาตรฐานสถานที่ผลิต ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับประเภทสถานประกอบการ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ซึ่งเป็นคำถามแบบเลือกตอบถูก-ผิด รวม 19 ข้อ หากตอบถูกต้องได้ 1 คะแนน ตอบผิดและตอบไม่ทราบได้ 0 คะแนน จากคะแนนที่ได้ในแต่ละข้อนำมารวมเป็นคะแนนรวมและแบ่งคะแนนความรู้เป็น ระดับความรู้ 2 ระดับ ได้แก่ ระดับพอใช้ (คะแนนความรู้รวมน้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 70) และระดับดี (คะแนนรวมมากกว่าร้อยละ 70)⁸

- ส่วนที่ 4 แบบสอบถามความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร แบ่งเป็น 4 ด้าน ได้แก่ ด้านการสนับสนุนจากองค์กร ด้านการได้รับยกย่องและยอมรับนับถือ ด้านการยอมรับบทบาทหน้าที่ และด้านประโยชน์ต่อประชาชน โดยเป็นคำถามปลายปิดแบบมาตราส่วนประมาณค่า (rating scale) 5 ระดับ (สำหรับคำถามเชิงบวก เห็นด้วยอย่างยิ่ง = 5 คะแนน, เห็นด้วย = 4 คะแนน, ไม่แน่ใจ/เฉย ๆ = 3 คะแนน, ไม่เห็นด้วย = 2 คะแนน, ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง = 1 คะแนน และคำถามเชิงลบ เห็นด้วยอย่างยิ่ง = 1 คะแนน, เห็นด้วย = 2 คะแนน, ไม่แน่ใจ/เฉย ๆ = 3 คะแนน, ไม่เห็นด้วย = 4 คะแนน, ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง = 5 คะแนน) จำนวน 13 ข้อ คะแนนความคิดเห็นในแต่ละข้อนำมาวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ย และแบ่งเป็นความคิดเห็น 5 ระดับ ดังนี้ คะแนน 4.21 - 5.00

หมายถึง ความคิดเห็นระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง, คะแนน 3.41 - 4.20 หมายถึง ความคิดเห็นระดับเห็นด้วย, คะแนน 2.61 - 3.40 หมายถึง ความคิดเห็นระดับไม่แน่ใจ/เฉย ๆ, คะแนน 1.81 - 2.60 หมายถึง ความคิดเห็นระดับไม่เห็นด้วย และคะแนน 1.00 - 1.80 หมายถึง ความคิดเห็นระดับไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง⁹

ทั้งนี้ในการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่าง ๆ ได้มีการจัดกลุ่มข้อมูลระดับความคิดเห็น เพื่อให้สามารถวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ได้ โดยแบ่งเป็น 2 ระดับ คือ ความคิดเห็นระดับไม่แน่ใจ/เฉย ๆ (คะแนนเฉลี่ย 1.00 - 3.40) และความคิดเห็นระดับเห็นด้วย (คะแนนเฉลี่ย 3.41 - 5.00)

- ส่วนที่ 5 ปัญหา อุปสรรค ข้อเสนอแนะ โดยเป็นคำถามปลายเปิด

การทดสอบคุณภาพเครื่องมือ

1. ทดสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (content validity) ด้วยวิธี IOC (Index of item objective congruence) โดยผู้ทรงคุณวุฒิ 3 ท่าน ประกอบด้วยอาจารย์คณะเภสัชศาสตร์ที่มีความเชี่ยวชาญในการพัฒนาเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการพิเศษ ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารและกฎหมายอาหาร และเภสัชกรชำนาญการพิเศษ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ที่มีความเชี่ยวชาญด้านการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ได้พิจารณาตรวจสอบเนื้อหาความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ ความถูกต้องเหมาะสมของภาษา ความชัดเจนและความครอบคลุมของเนื้อหา ปรับปรุงข้อคำถามให้ชัดเจนตรงตามวัตถุประสงค์ จึงนำไปทดลองใช้

2. ความเชื่อถือได้ (Reliability) นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วไปทดลองใช้กับพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลในจังหวัดเชียงราย จำนวน 30 คน ระหว่างวันที่ 1 - 15 มีนาคม 2561 และวิเคราะห์หาค่าความเชื่อถือได้ของแบบสอบถาม ด้วยวิธีหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาร์ค (Cronbach's Alpha coefficient) ได้ค่าความเชื่อถือ

ได้ของแบบทดสอบความรู้เท่ากับ 0.71 และค่าความเชื่อถือได้ของแบบสอบถามความคิดเห็นเท่ากับ 0.77 สามารถนำไปใช้เก็บข้อมูลได้

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามแบบให้ตอบด้วยตนเอง (self-administered questionnaire) ในพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลที่เป็นประชากรของการศึกษา ซึ่งมาเข้าร่วมการประชุม ณ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดราชบุรี จำนวน 2 ครั้ง และสำนักงานสาธารณสุขอำเภอแห่งละ 1 ครั้ง ระหว่างวันที่ 21 มีนาคม ถึง 30 เมษายน 2561

งานวิจัยนี้ได้ผ่านการรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์จากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร เลขที่ 0012/2559 เมื่อวันที่ 17 สิงหาคม 2559

การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและใช้สถิติเชิงอนุมาน ได้แก่ การทดสอบไคสแควร์ (Chi-square test) และการทดสอบของฟิชเชอร์ (Fisher's exact test) เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่าง ๆ กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร โดยกำหนดระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ผลการศึกษา

ข้อมูลทั่วไป

พนักงานเจ้าหน้าที่ด้านอาหารระดับตำบล จำนวน 202 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 77.72 ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 31 - 45 ปี มีอายุเฉลี่ย 40.80 ปี จบการศึกษาระดับปริญญาตรีร้อยละ 89.60 มีการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคในตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุข ร้อยละ 51.98

ส่วนใหญ่มีอายุราชการ เฉลี่ย 17.10 ปี ระยะเวลาปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคเฉลี่ย 6.29 ปี ดังตารางที่ 1

ปัจจัยภาระงาน

ในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล ส่วนใหญ่เจ้าหน้าที่เคยมีประสบการณ์ตรวจหรือร่วมทีมตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ร้อยละ 76.24 โดยจำนวนครั้งที่ตรวจหรือร่วมทีมตรวจ มากที่สุดอยู่ระหว่าง 1 - 3 ครั้ง ร้อยละ 69.48 เคยมีประสบการณ์การฝึกอบรมเกี่ยวกับการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ร้อยละ 32.67 มีจำนวนบุคลากรสาธารณสุขเฉลี่ย 4.30 คน มีสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่รับผิดชอบจำนวน 1 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 50.50 ดังตารางที่ 2

ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ผลของความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร พบว่าคะแนนความรู้ด้านมาตรฐานสถานที่ผลิตในหมวดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดมีผู้ตอบถูกมากที่สุด (ร้อยละ 95.05) ส่วนหมวดความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ มีผู้ตอบถูกน้อยที่สุด (ร้อยละ 32.67) เมื่อพิจารณาระดับความรู้ พบว่าพนักงานเจ้าหน้าที่ที่มีความรู้ระดับพอใช้ (คะแนน $\leq$ ร้อยละ 70) คิดเป็นร้อยละ 50.99 และมีความรู้ระดับดี (คะแนนร้อยละ 70 ขึ้นไป) ร้อยละ 49.01 ตารางที่ 3 แสดงคะแนนความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จำแนกรายข้อตามหมวดต่าง ๆ

ความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ผลของความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จำแนกตามความคิดเห็นด้านต่าง ๆ ในภาพรวมพบว่า คะแนนความคิดเห็นเฉลี่ยของพนักงานเจ้าหน้าที่มีค่าเท่ากับ 3.72 โดยเป็นระดับความคิดเห็นที่เห็นด้วย ตารางที่ 4

ตารางที่ 1 ข้อมูลคุณลักษณะส่วนบุคคลของพนักงานเจ้าหน้าที่ (N = 202)

คุณลักษณะส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
หญิง	157	77.72
ชาย	45	22.28
อายุ (ปี)		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 30 ปี	51	25.25
31 – 45 ปี	84	41.58
46 – 60 ปี	67	33.17
อายุเฉลี่ย 40.80 ปี (S.D. = 0.762)		
อายุน้อยที่สุด 23 ปี มากที่สุด 58 ปี		
วุฒิการศึกษา		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	4	1.98
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	181	89.60
สูงกว่าปริญญาตรี	17	8.42
ตำแหน่งงานปัจจุบัน		
นักวิชาการสาธารณสุข	105	51.98
พยาบาลวิชาชีพ	82	40.59
เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน	8	3.96
เจ้าหน้าที่บริหารงานสาธารณสุข	4	1.98
แพทย์แผนไทย	3	1.49
อายุราชการ		
น้อยกว่า 5 ปี	42	20.79
5 – 10 ปี	30	14.85
11 ปีขึ้นไป	130	64.36
อายุราชการเฉลี่ย 17.10 ปี (S.D. = 10.79)		
น้อยที่สุด 5 เดือน มากที่สุด 37 ปี		
ระยะเวลาปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภค		
น้อยกว่า 5 ปี	107	52.97
5 – 10 ปี	66	32.67
11 ปีขึ้นไป	29	14.36
ระยะเวลาเฉลี่ย 6.29 ปี (S.D. = 7.346)		
ระยะเวลา น้อยที่สุด 5 เดือน มากที่สุด 34 ปี		

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของพนักงานเจ้าหน้าที่จำแนกข้อมูลตามภาระงาน (N = 202)

ข้อมูลภาระงาน	จำนวน	ร้อยละ
ประสบการณ์ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร		
เคยตรวจหรือร่วมทีมตรวจ	154	76.24
ไม่เคยตรวจ	48	23.76
จำนวนครั้งที่ตรวจ (N = 154)*		
1 – 3 ครั้ง	107	69.48
4 – 6 ครั้ง	34	22.08
7 ครั้งขึ้นไป	13	8.44
จำนวนครั้งที่เคยตรวจเฉลี่ย 2.31 ครั้ง (S.D. = 2.54)		
เคยตรวจหรือร่วมทีมตรวจมากที่สุด 10 ครั้ง		
ประสบการณ์ฝึกอบรม		
เคยฝึกอบรม	66	32.67
ไม่เคยฝึกอบรม	136	67.33
จำนวนครั้งฝึกอบรม (N = 66)*		
1 ครั้ง	42	63.63
2 ครั้ง	18	27.27
ตั้งแต่ 3 ครั้งขึ้นไป	6	9.09
จำนวนครั้งฝึกอบรมเฉลี่ย 1.45 ครั้ง (S.D. = 0.66)		
จำนวนบุคลากรสาธารณสุข (คน)		
1 – 3 คน	60	29.70
4 – 7 คน	140	69.31
ตั้งแต่ 8 คนขึ้นไป	2	0.99
จำนวนเฉลี่ย 4.30 คน (S.D. = 1.36)		
มากที่สุด 8 คน น้อยที่สุด 2 คน		
จำนวนสถานที่ผลิตอาหาร (แห่ง)		
1 แห่ง	102	50.50
2 แห่ง	42	20.79
3 แห่งขึ้นไป	58	28.71
จำนวนสถานที่ผลิตอาหารเฉลี่ย 2.01 แห่ง (S.D. = 1.31)		
มากที่สุด 7 แห่ง น้อยที่สุด 1 แห่ง		

* เฉพาะผู้ที่เคยมีประสบการณ์ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร หรือเคยมีประสบการณ์ฝึกอบรม

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามได้ถูกต้องจำแนกตามคำถามในแต่ละข้อ

หมวดที่	ความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	จำนวนคน (ร้อยละ)		
		ตอบถูก	ตอบผิด	ตอบไม่ทราบ
6	โรงงานผลิตหมูหยอง ไม่จำเป็นต้องมีการทำความสะอาดเครื่องปั้นหมูหยองทั้งก่อนและหลังการผลิต หากทำการผลิตทุกวัน (เป็นข้อความที่ผิด)	192 (95.05)	6 (2.97)	4 (1.98)
6	สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องจักร จะต้องไม่เก็บรวมกับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต (เป็นข้อความที่ถูกต้อง)	191 (94.55)	11 (5.45)	0
2	ในการประเมินอาคารผลิต ประเภทอาหารผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น หมูหยอง ลูกชิ้น ฯลฯ ไม่จำเป็นต้องมีการแบ่งบริเวณอาหารสุก – ดิบ (เป็นข้อความที่ผิด)	188 (93.07)	11 (5.45)	3 (1.48)
5	ในสถานที่ผลิตกล้วยตาก มีการติดตั้งอ่างล้างมือ สบู่ และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง บริเวณผลิตและบริเวณหน้าห้องน้ำ ผลการประเมินด้านการสุขาภิบาลถือว่าอยู่ในระดับดี (เป็นข้อความที่ถูกต้อง)	181 (89.60)	16 (7.92)	5 (2.48)
5	ในสถานที่ผลิตข้าวเกรียบกุ้ง พบว่าใช้ถังขยะที่ไม่มีฝาปิด สำหรับทิ้งเศษแผ่นข้าวเกรียบ ควรได้ผลการประเมินด้านสุขาภิบาล อยู่ในระดับดี (เป็นข้อความที่ผิด)	176 (87.13)	18 (8.91)	8 (3.96)
2	ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคฯ การไม่มีห้องบรรจุที่เป็นสัดส่วนถาวร ถือเป็นข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) ทำให้สถานที่แห่งนั้นไม่ผ่านการตรวจตามเกณฑ์สถานที่ผลิตน้ำบริโภคฯ (เป็นข้อความที่ถูกต้อง)	169 (83.66)	33 (16.34)	0
8	พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลสามารถเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์น้ำแข็งหลอดส่งตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ได้ เพื่อเป็นการเฝ้าระวังหลังจากสถานที่นั้นได้รับอนุญาตให้ผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่าย (เป็นข้อความที่ถูกต้อง)	167 (82.67)	19 (9.41)	16 (7.92)
8	การตรวจเฝ้าระวังสถานที่ผลิต โซโป้วหวานบรรจุถุง ต้องใช้บันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายในการตรวจประเมิน (เป็นข้อความที่ถูกต้อง)	162 (80.20)	18 (8.91)	22 (10.89)
4	สถานที่ผลิตน้ำกระเจี๊ยบบรรจุขวดเพื่อจำหน่าย หากไม่ได้ติดตั้งเครื่องกรองน้ำ แต่มีการเลือกใช้น้ำจากสถานที่ผลิตน้ำบริโภคที่ได้รับอนุญาต มีเลขสารบบอาหารและมีผลวิเคราะห์ผ่านเกณฑ์มาตรฐานน้ำบริโภคมาต้มผสม ควรได้ผลการประเมินด้านการควบคุมกระบวนการผลิต อยู่ในระดับดี (เป็นข้อความที่ถูกต้อง)	151 (74.75)	28 (13.86)	23 (11.39)
7	การพิจารณาผลการตรวจสุขภาพคนงานประจำปี หากพบว่าคนงานในห้องบรรจุเป็นโรคไวรัสตับอักเสบ ควรให้คำแนะนำให้ไปปฏิบัติหน้าที่เตรียมวัตถุดิบสำหรับการผลิตแทน (เป็นข้อความที่ผิด)	143 (70.79)	47 (23.27)	12 (5.94)

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามได้ถูกต้องจำแนกตามคำถามในแต่ละข้อ (ต่อ)

หมวดที่	ความรู้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	จำนวนคน (ร้อยละ)		
		ตอบถูก	ตอบผิด	ตอบไม่ทราบ
7	คนงานแผนกต้ม ในสถานที่ผลิตเครื่องดื่มสมุนไพร สามารถใส่นาฬิกาข้อมือเพื่อใช้จับเวลา ในกระบวนการผลิตได้ (เป็นข้อความที่ผิด)	140 (69.31)	45 (22.28)	17 (8.42)
1	สถานประกอบการขนาดเล็ก มีความประสงค์ขออนุญาตผลิตหมูแพ่งบรรจุซองปิดสนิทเพื่อจำหน่าย มีเครื่องจักรในการผลิตรวม 7 แรงม้า คนงานรวม 6 คน เจ้าหน้าที่จึงแนะนำให้ขออนุญาตเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน (เป็นข้อความที่ถูกต้อง)	137 (67.82)	23 (11.39)	42 (20.79)
2	สถานที่ผลิตอาหารแห่งหนึ่ง มีการติดตั้งหลอดไฟแบบ downlight ที่ให้แสงสว่างน้อยในห้องบรรจุอาหาร ควรได้รับการประเมินเกณฑ์หมวดที่ตั้งและอาคารผลิต อยู่ในระดับดี (เป็นข้อความที่ผิด)	133 (65.84)	41 (20.30)	28 (13.86)
1	เจ้าของร้านกาแฟสด ทำขนมปังและขนมเค้กจำหน่ายหน้าร้าน ตนเองโดยไม่ได้ขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ถือว่ามีความผิดฐานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายโดยไม่ได้รับอนุญาต (เป็นข้อความที่ผิด)	117 (57.92)	61 (30.20)	24 (11.88)
3	ในห้องบรรจุผลไม้ดอง มีโต๊ะปฏิบัติงานที่ทำจากไม้ปูทับด้วยผ้าพลาสติกควรได้ผลการประเมินด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอยู่ในระดับดี (เป็นข้อความที่ผิด)	116 (57.43)	71 (35.15)	15 (7.43)
8	กลุ่มแม่บ้านในจังหวัดราชบุรี นำกล้วยฉาบจากโรงงานในกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีเลขสารบบอาหาร 10-1-xxxx-1-xxxx นำมาแบ่งบรรจุใส่ถุงปิดสนิทเพื่อจำหน่าย สามารถใช้เลขสารบบดังกล่าวแสดงในฉลากผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านได้ (เป็นข้อความที่ผิด)	105 (51.98)	45 (22.28)	52 (25.74)
8	สถานที่ผลิตอาหาร ควรส่งผลิตภัณฑ์ตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์อย่างน้อยทุก 2 ปี (เป็นข้อความที่ผิด)	83 (41.09)	79 (39.11)	40 (19.80)
4	สถานที่ผลิตน้ำบริโภคฯ หากพบมีการใช้สายยางต่อจากหัวบรรจุเพื่อกรอกน้ำใส่ถังขนาด 20 ลิตร โดยผู้ผลิตมีหลักฐานการเปลี่ยนสายยางใหม่ทุกเดือน ให้ตรวจสอบถือเป็นการควบคุมกระบวนการผลิตที่เหมาะสม (เป็นข้อความที่ผิด)	75 (37.13)	108 (53.47)	19 (9.41)
8	หากพบเครื่องต้มน้ำเอนกียวบรรจุขวดปิดสนิท ฉลากแสดงเลขสารบบอาหาร 70-2-xxxx-2-xxxx หมายความว่าเครื่องต้มนั้นมีสถานที่ผลิตอยู่ในจังหวัดราชบุรี (เป็นข้อความที่ถูกต้อง)	66 (32.67)	68 (33.66)	68 (33.66)

หมวด 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถานประกอบการ, หมวด 2 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต, หมวด 3 เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต, หมวด 4 การควบคุมกระบวนการผลิต, หมวด 5 การสุขาภิบาล, หมวด 6 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด, หมวด 7 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน, หมวด 8 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

ตารางที่ 4 คะแนนความคิดเห็นเฉลี่ยต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานผลิตอาหาร จำแนกรายด้าน

ความคิดเห็น	คะแนนเฉลี่ย (S.D.)	คะแนนเฉลี่ย รายด้าน (S.D.)	ระดับความคิดเห็น
ด้านประโยชน์ต่อประชาชน (3 ข้อ)			
ความสำเร็จของงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร คือ ทำให้ผู้บริโภคมีความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร	4.44 (0.72)	4.38 (0.64)	เห็นด้วยอย่างยิ่ง
การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จะประสบความสำเร็จได้ต้องมีการประสานงานที่ดีกับหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง	4.43 (0.75)		
การตรวจเฝ้าระวังสถานที่ผลิตอาหารให้สามารถพัฒนาเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่มีมาตรฐาน ถือเป็นผลการปฏิบัติงานที่เป็นที่น่าพอใจ	4.27 (0.79)		
ด้านการสนับสนุนจากองค์กร (4 ข้อ)			
โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล มีปัญหาในการจัดสรรกำลังคนให้เพียงพอต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	4.01 (0.94)	3.56 (0.62)	เห็นด้วย
การปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ควรได้รับค่าตอบแทนพิเศษเพิ่มเติม	3.72 (1.07)		
ผู้บังคับบัญชาให้โอกาสท่านตัดสินใจในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารอย่างอิสระ	3.37 (0.94)		
หน่วยงานระดับจังหวัดและอำเภอ ให้การสนับสนุนพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารอย่างเหมาะสมแล้ว	3.14 (1.03)		
ด้านการได้รับยกย่องและยอมรับนับถือ (3 ข้อ)			
ผลการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ไม่ได้ถูกนำมาประเมินเป็นผลงานในการพิจารณาความดีความชอบ	3.48 (1.03)	3.26 (0.66)	ไม่แน่ใจ/เฉย ๆ
ผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ทำให้ท่านได้รับการยอมรับนับถือด้านความรู้ความสามารถในการทำงานจากชุมชน	3.44 (0.86)		
ผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารโดยพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล ยังไม่ได้รับการยอมรับจากผู้บังคับบัญชา	2.99 (0.91)		
ด้านการยอมรับบทบาทหน้าที่ (3 ข้อ)			
เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล มีความเหมาะสมในการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่ เนื่องจากมีความใกล้ชิดประสานงานกับผู้ผลิตได้สะดวกรวดเร็ว	3.34 (1.06)	3.26 (0.66)	ไม่แน่ใจ/เฉย ๆ
ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล มีหน้าที่ตรวจสอบที่ ซึ่งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและอำเภอได้วางแผนและประสานงานไว้แล้ว	3.24 (1.03)		
การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารเป็นการเพิ่มภาระงานจากงานประจำ	3.21 (1.12)		
ความคิดเห็นรวมทุกด้านเฉลี่ย	3.72 (0.62)		เห็นด้วย

ผลของความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่าง ๆ กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยด้านเพศ ประสบการณ์ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และจำนวนสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ $p\text{-value} = 0.047, 0.010$ และ 0.027 ตามลำดับ ดังตารางที่ 5

เมื่อพิจารณาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับระดับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร พบว่าเพศชายมีความคิดเห็นที่เห็นด้วยร้อยละ 77.78 ซึ่งมากกว่าเพศหญิง (ร้อยละ 61.78) ปัจจัยด้านประสบการณ์ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร พบว่า ผู้ที่มีประสบการณ์ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ร้อยละ 70.13 มีระดับความคิดเห็นที่เห็นด้วยต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารมากกว่าผู้ที่ไม่เคยมีประสบการณ์ (ร้อยละ 50) ส่วนปัจจัยด้านจำนวนสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่ พบว่า พนักงานเจ้าหน้าที่ใน รพ.สต. ที่มีสถานที่ผลิตอาหารตั้งแต่ 3 แห่งขึ้นไป จะมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วย (ร้อยละ 75.86) ที่มากกว่าพนักงานเจ้าหน้าที่ใน รพ.สต. ที่มีสถานที่ผลิตอาหาร 2 แห่ง (ร้อยละ 72.09) และ 1 แห่ง (ร้อยละ 56.44)

ปัญหาและอุปสรรคเกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลได้สะท้อนปัญหาและอุปสรรคเกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร พร้อมข้อเสนอแนะในประเด็นต่าง ๆ ได้แก่

- ด้านแบบฟอร์มที่ใช้ตรวจพบว่าแบบฟอร์มการตรวจมีไม่เพียงพอ แบบฟอร์มมีความละเอียดและเฉพาะเจาะจงและเข้าใจยาก ซึ่งเสนอให้มีการส่งแบบฟอร์มปัจจุบันให้หรือสร้างแบบเป็นไฟล์สำเร็จรูป

- ด้านคู่มือการตรวจและเกณฑ์การประเมิน พบว่าการสนับสนุนคู่มือที่เป็นแนวทางการตรวจให้พนักงานเจ้าหน้าที่ยังไม่เพียงพอ และปัญหาความเข้าใจในเกณฑ์การประเมินโดยเฉพาะในบุคลากรใหม่ ซึ่งเสนอให้จัดส่ง

คู่มือการตรวจให้เจ้าหน้าที่ระดับตำบล จัดทำเอกสารอธิบายเกณฑ์การประเมินโดยละเอียด และควรจัดอบรมเกี่ยวกับเกณฑ์การประเมินให้แก่พนักงานเจ้าหน้าที่อย่างต่อเนื่อง

- ด้านการประสานงานและการให้ความร่วมมือของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง พบปัญหาการประสานงานที่ฉุกเฉินขาดแนวทางการติดต่อประสานงานที่ชัดเจน และหน่วยงานอื่น ๆ ไม่ให้ความร่วมมือร่วมตรวจหรือร่วมตรวจน้อยมาก ซึ่งเสนอให้ปรับปรุงกระบวนการประสานงานให้ชัดเจน มีการประสานงานล่วงหน้า

อภิปรายผลการศึกษา

จากผลการศึกษาสามารถอภิปรายผลการศึกษาโดยแบ่งเป็นประเด็นสำคัญได้ดังนี้

จากผลการศึกษาพบว่า พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลมีความรู้ระดับพอใช้ ร้อยละ 50.99 และมีความรู้ระดับดี ร้อยละ 49.01 ซึ่งถือว่าไม่แตกต่างกัน อาจมีสาเหตุจากพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล ร้อยละ 23.67 เป็นผู้ที่ไม่เคยมีประสบการณ์ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารมาก่อน ทำให้มีคะแนนความรู้ที่ค่อนข้างต่ำได้

ส่วนความรู้ในหมวดการควบคุมกระบวนการผลิต ซึ่งมีประเด็นข้อคำถามเกี่ยวกับ “การไม่บรรจุน้ำบริโภคจากหัวบรรจุโดยตรง” ซึ่งเป็นเกณฑ์ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคที่สำคัญที่กำหนดว่า การบรรจุน้ำบริโภคต้องบรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง ไม่มีการต่อสายยางในการบรรจุไม่ว่าขนาดบรรจุใดก็ตาม หากพบถือเป็นข้อบกพร่องที่รุนแรง (major defect) ซึ่งหมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยงซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ดังนั้นหากประเมินแล้วไม่ผ่านเกณฑ์ข้อนี้จะทำให้ผลการประเมินทั้งหมดไม่ผ่านด้วย โดยผู้ที่ปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารจะต้องมีความรู้ในเกณฑ์นี้ ซึ่งผลการศึกษาพบว่า มีผู้ตอบถูกต้องได้เพียงร้อยละ 37.13 แต่มีผู้ที่ตอบผิดร้อยละ 53.47 และตอบไม่ทราบร้อยละ 9.40 แสดงให้เห็นว่าพนักงานเจ้าหน้าที่ยังขาดความรู้

ตารางที่ 5 ความสัมพันธ์ของปัจจัยต่าง ๆ กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

ปัจจัย	จำนวน (ร้อยละ)		p-value
	ระดับความคิดเห็นไม่แน่ใจ	ระดับความคิดเห็นเห็นด้วย	
เพศ¹			
หญิง (N = 157)	60 (38.22)	97 (61.78)	0.047*
ชาย (N = 45)	10 (22.22)	35 (77.78)	
อายุ¹			
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 30 ปี	21 (41.18)	30 (58.82)	0.480
31 - 45 ปี	26 (30.95)	58 (69.05)	
46 - 60 ปี	23 (34.33)	44 (65.67)	
วุฒิการศึกษา²			
ต่ำกว่าปริญญาตรี	0	4 (100.00)	0.461
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	64 (35.36)	117 (64.64)	
สูงกว่าปริญญาตรี	6 (35.29)	11 (64.71)	
ตำแหน่งงานปัจจุบัน²			
นักวิชาการสาธารณสุข	35 (33.33)	70 (66.67)	0.650
พยาบาลวิชาชีพ	31 (37.80)	51 (62.20)	
อื่น ๆ ³	4 (26.67)	11 (73.33)	
อายุราชการ¹			
น้อยกว่า 5 ปี	16 (38.09)	26 (61.91)	0.869
5 - 10 ปี	10 (33.33)	20 (66.67)	
11 ปีขึ้นไป	44 (33.85)	86 (66.15)	
ระยะเวลาปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภค¹			
น้อยกว่า 5 ปี	61 (35.26)	112 (64.74)	0.906
5 - 10 ปี	5 (31.25)	11 (68.75)	
11 ปีขึ้นไป	4 (30.77)	9 (69.23)	
ประสบการณ์ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร¹			
เคยตรวจหรือร่วมทีมตรวจ	46 (29.87)	108 (70.13)	0.010*
ไม่เคยตรวจ	24 (50.00)	24 (50.00)	
ประสบการณ์ฝึกอบรม¹			
เคยฝึกอบรม	21 (31.82)	45 (68.18)	0.555
ไม่เคยฝึกอบรม	49 (36.03)	87 (63.97)	
จำนวนบุคลากรสาธารณสุข²			
1 - 3 คน	24 (40.00)	36 (60.00)	0.299
ตั้งแต่ 4 คนขึ้นไป	46 (32.39)	96 (67.61)	

ตารางที่ 5 ความสัมพันธ์ของปัจจัยต่าง ๆ กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร (ต่อ)

ปัจจัย	จำนวน (ร้อยละ)		p-value
	ระดับความคิดเห็นไม่แน่ใจ	ระดับความคิดเห็นเห็นด้วย	
จำนวนสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่ ¹			
1 แห่ง	44 (43.56)	57 (56.44)	0.027*
2 แห่ง	12 (27.91)	31 (72.09)	
ตั้งแต่ 3 แห่ง ขึ้นไป	14 (24.14)	44 (75.86)	
ระดับความรู้			
ระดับดี	31 (31.31)	68 (68.69)	0.328
ระดับพอใช้	39 (37.86)	64 (62.14)	

¹ ทดสอบด้วย chi – square test, ² ทดสอบด้วย Fisher’s exact test, * มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

³ อื่น ๆ ได้แก่ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน, เจ้าหน้าที่บริหารงานสาธารณสุข, แพทย์แผนไทย

เกี่ยวกับเกณฑ์ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคที่สำคัญ ซึ่งหากมีการปฏิบัติงานอาจจะทำให้เกิดข้อผิดพลาดในการประเมินได้

พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลมีความคิดเห็นระดับเห็นด้วยต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ร้อยละ 65.35 โดยมีความคิดเห็นระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งว่าการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารเป็นประโยชน์ต่อประชาชน ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาศึกษาคัดกรองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขของบุคลากรในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจังหวัดชัยภูมิที่เห็นด้วยว่าการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขมีประโยชน์ต่อประชาชนโดยช่วยลดความเสี่ยงจากการเกิดปัญหาสุขภาพ (ร้อยละ 65.2)¹⁰

ผลของความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่าง ๆ กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร พบว่าปัจจัยด้านเพศ มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ($p = 0.047$) โดยเพศชายมีความคิดเห็นที่เห็นด้วย (ร้อยละ 77.78) มากกว่าเพศหญิง (ร้อยละ 61.78) อาจมีสาเหตุจากการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร จำเป็นต้องออกนอกสถานที่ โดยเดินทางลงพื้นที่เพื่อทำการตรวจประเมิน สถานที่ผลิตอาหารมักไม่อยู่ในแหล่งชุมชน บางครั้งการเดินทางอาจไม่สะดวก สภาพของ

สถานที่ผลิตอาหารบางแห่งไม่สะอาด ทำให้อาจได้รับความสนใจและเข้าร่วมตรวจประเมินจากพนักงานเจ้าหน้าที่ที่เป็นผู้ชายมากกว่า

ปัจจัยเรื่องประสบการณ์การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p = 0.010$) โดยผู้ที่มีประสบการณ์ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ร้อยละ 70.13 มีความคิดเห็นที่เห็นด้วยต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับฟอสเตอร์¹¹ ที่สรุปว่าความคิดเห็นเกิดจากประสบการณ์ที่บุคคลมีต่อสิ่งของ บุคคล หมูคณะ เรื่องราว ประสบการณ์ต่าง ๆ ทั้งทางตรง ทางอ้อม และสอดคล้องกับผลการศึกษานันทิยา เมฆสุวรรณ¹² ที่พบว่าประสบการณ์ด้านระบาดวิทยา มีความสัมพันธ์กับความสามารถในการปฏิบัติงานระบาดวิทยาของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล จังหวัดอุดรธานี

จำนวนสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p = 0.027$) โดยเจ้าหน้าที่ใน รพ.สต. ที่มีสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ ตั้งแต่ 3 แห่งขึ้นไป มีความคิดเห็นที่เห็นด้วยต่อการปฏิบัติงานตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ร้อยละ 75.86 ซึ่ง

มากกว่ากลุ่มที่มีสถานที่ผลิตอาหารน้อยกว่า อาจเนื่องจากการมีสถานที่ผลิตอาหารมากกว่า ทำให้เกิดความเข้าใจในการทำงานและมีประสบการณ์ที่ดีในการตรวจ

ลักษณะของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลที่เข้าร่วมการศึกษา เป็นเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพระดับตำบลที่มีอายุราชการมากกว่า 11 ปีขึ้นไป (ร้อยละ 64.36) แต่มีเพียงร้อยละ 14.36 เท่านั้นที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคมากกว่า 11 ปี ส่วนใหญ่มีประสบการณ์น้อยกว่า 5 ปี (ร้อยละ 52.97) ซึ่งแสดงให้เห็นว่าในการปฏิบัติงานตรวจสถานที่ผลิตอาหารจะให้ผู้ที่ประสบการณ์ในการทำงานมาแล้วระดับหนึ่งเป็นผู้รับผิดชอบ ซึ่งอาจไม่สอดคล้องกับประสบการณ์การทำงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ส่วนประสบการณ์ตรวจสถานที่ผลิตอาหารพบว่าพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลเพียงร้อยละ 32.67 ที่เคยเข้ารับการอบรมเกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสถานที่ผลิตอาหารและร้อยละ 62.63 ของผู้ที่เคยเข้าอบรม ได้รับการอบรมเพียงครั้งเดียว ซึ่งอาจจะน้อยเกินไป เนื่องจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดราชบุรีมีการดำเนินการจัดอบรมเกี่ยวกับการปฏิบัติงานตรวจสถานที่ผลิตอาหารเพียงปีละ 1 ครั้งและหมุนเวียนเนื้อหาอบรม

ปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงาน พบปัญหาความไม่เพียงพอของแบบฟอร์มและคู่มือแนวทางการตรวจสถานที่ผลิตอาหารประเภทต่าง ๆ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของวรรณพร อิมผ่อง¹³ ที่พบว่าปัจจัยสนับสนุนการปฏิบัติงาน ด้านวัสดุ อุปกรณ์หรือสิ่งของมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภค นอกจากนี้ยังพบว่าพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลเสนอแนะให้มีการจัดอบรมเพื่อสร้างความรู้และเข้าใจในการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของนันทวรรณ ภูเนาวรัตน์¹⁴ ที่พบว่า เจ้าหน้าที่ รพ.สต. มีความต้องการการอบรมให้ความรู้และทักษะการปฏิบัติงานที่ทันสมัยในการดำเนินงานจัดการความเสี่ยงและเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์สุขภาพ

สรุปผลการศึกษา

พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลมีความรู้ในการตรวจสถานที่ผลิตอาหารในระดับพอใช้ (คะแนน $\leq$ ร้อยละ 70) ร้อยละ 50.99 และระดับดี (คะแนนร้อยละ 70 ขึ้นไป) ร้อยละ 49 โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ มีความรู้ด้านมาตรฐานสถานที่ผลิตในหมวดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดมากที่สุด (ร้อยละ 95.05) และมีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารน้อยที่สุด (ร้อยละ 32.67) ส่วนความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสถานที่ผลิตอาหารของพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบลอยู่ในระดับเห็นด้วย (คะแนนเฉลี่ย 3.72 จาก 5 คะแนน) โดยมีความคิดเห็นในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งว่าการตรวจสถานที่ผลิตอาหารเป็นประโยชน์ต่อประชาชน (คะแนนเฉลี่ย 4.38 จาก 5 คะแนน) แต่มีความคิดเห็นในระดับไม่แน่ใจ/เฉย ๆ ในด้านการได้รับยกย่องยอมรับนับถือและยอมรับในบทบาทหน้าที่ (คะแนนเฉลี่ย 3.26 จาก 5 คะแนน) และพบว่าเพศ ($p = 0.047$) ประสบการณ์ตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ($p = 0.010$) และจำนวนสถานที่ผลิตอาหารในพื้นที่ ($p = 0.027$) มีความสัมพันธ์กับความคิดเห็นต่อการปฏิบัติงานตรวจสถานที่ผลิตอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ผลการศึกษาที่ได้สามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาศักยภาพพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้การปฏิบัติงานตรวจสถานที่ผลิตอาหารมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ข้อเสนอแนะ

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ ควรมีแนวทางการพัฒนาศักยภาพพนักงานเจ้าหน้าที่ในระดับตำบลเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้การปฏิบัติงานตรวจสถานที่ผลิตอาหารมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น เช่น การให้ความรู้ในการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร โดยเฉพาะด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ การจัดหาสิ่งสนับสนุน ได้แก่ แบบฟอร์มและคู่มือการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร รวมไปถึงการสร้างความรู้ความเข้าใจบทบาท

หน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เพื่อให้มีทัศนคติที่ดีในการปฏิบัติงานและสามารถปฏิบัติงานได้อย่างเต็มกำลังความสามารถด้วยความมั่นใจ

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยประเภท นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาจากกองทุนวิจัยและสร้างสรรค์ คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร และขอขอบพระคุณพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับตำบล ในจังหวัดราชบุรีที่กรุณาให้ข้อมูลในการทำวิจัยครั้งนี้

เอกสารอ้างอิง

1. Food and Drug Administration. Bureau of Food. Food Act B.E. 2522 (1997), Ministerial Regulations, and Notification of Ministry of Public Health (2019 revised edition). Nonthaburi: The Bureau; 2019. (in Thai)
2. Food and Drug Administration. Rural and Local Consumer Health Products Promotion Protection Division. Delegation of authority and power for consumer protection of health products to provincial and local sections [Internet]. Nonthaburi: The Division; 2018 [cited 2018 Mar 10]. Available form: http://www.fda.moph.go.th/sites/kbs/Shared%20Documents/Book_มอบอำนาจ_2561_V.16-10-61.pdf (in Thai)
3. Tongyoung P, editor. Guideline for consumer protection practices in sub-district health promotion hospital [Internet]. 2nd ed. Nonthaburi: Bureau of Primary Care Development Coordination; 2010 [cited 2019 Apr 19]. Available form: <http://www.thaihealthconsumer.org/book/แนวทางการปฏิบัติงาน> (in Thai)
4. Food and Drug Administration. Bureau of Food. Manual of evaluation of food production facility according to good manufacturing practice general hygiene [Internet]. 2nd rev. ed. Nonthaburi: The Bureau; 2012 [cited 2018 Jun 11]. Available form: <http://www.fda.moph.go.th/sites/food/Unit/1.1-GMP55.pdf> (in Thai)
5. Food and Drug Administration. Bureau of Food. Manual of evaluation of food production facility according to good manufacturing practice: pre-packaged processed foods (Primary GMP) [Internet]. Nonthaburi: The Bureau;

2012 [cited 2018 Feb 12]. Available form: <http://www.fda.moph.go.th/sites/food/Unit/1.1-PrimaryGMP55.pdf> (in Thai)

6. Food and Drug Administration. Manual of evaluation of food production facility according to good manufacturing practice: drinking water in sealed container [Internet]. 2nd rev. ed. Nonthaburi: FDA; 2008 [cited 2018 Mar 15]. Available form: <http://www.fda.moph.go.th/sites/food/Unit/1.2-Water.pdf> (in Thai)
7. Ratchaburi Provincial Public Health Office. Report on food production facility evaluation in Ratchaburi province during fiscal year 2015-2017. Ratchaburi: The Office; 2018. (in Thai)
8. Lertlamyong S. Performance according to role of village public health volunteers: a case study of Betong, Yala Province. [master's thesis] Chonburi: Burapha University; 2010. (in Thai)
9. Wanichbuncha K. Statistics. 6th ed. Bangkok: Chulalongkorn University Printing House; 2001. (in Thai)
10. Poonaoarat N., Kanjanarach T. Job performance and attitudes of health personnel at sub district health promoting hospitals toward health consumer protection: a case study of Chaiyaphum province. *Isan J Pharm Sci.* 2013;9(1):160-5. (in Thai)
11. Foster CR. Psychology for life adjustment. Chicago: American Technical Society; 1951.
12. Mekwan N, Pinitsoontorn S. Factors affecting the ability of health care workers to epidemiology work at health promoting sub-district hospitals of Udon Thani Province. *Community Health Dev Q KKU.* 2013;1(3):91-104. (in Thai)
13. Impong W. Factors related to the performance of consumer protection on health product of health officer in primary care units, Chanthaburi Province. In: *Proceedings of the 1st STOU Graduate Research Conference*; 2011 Aug 26; Nonthaburi, Thailand. Nonthaburi: Sukhothai Thammathirat Open University; 2011. p. 100. (in Thai)
14. Kanjanarach T, Jaisa-Ard R, Poonaoarat N. Performance of health product risk management and surveillance conducted by health personnel at sub-district health promotion hospitals in the northeast region of Thailand. *Risk Manag Healthc Policy.* 2014;7:189-97.

