

การประเมินการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดท้องถิ่น: กรณีศึกษาเทศบาลเมืองราชบุรี

เมธี ชุ่มศิริ*

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดท้องถิ่น ด้านการรับรู้ ความรู้ และการปฏิบัติของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ.2542 เก็บข้อมูลด้วยวิธีเลือกทุกรายที่เปิดทำการขณะเก็บข้อมูล จากแหล่งต่างๆที่กำหนดไว้จำนวน 123 ราย สามารถเก็บข้อมูลได้ 97 ราย เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถามและแบบสังเกตลักษณะของการตอบแบบสอบถามเป็นแบบมาตรวัดประมาณค่า สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลประกอบด้วย การแจกแจงความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 68.3 อายุระหว่าง 30 ถึง 49 ปี ร้อยละ 54.9 ระยะเวลาที่ดำเนินกิจการช่วง 1-5 ปี มากที่สุด เป็นจำนวนร้อยละ 43.9 การศึกษาระดับมัธยมศึกษามากที่สุด ร้อยละ 42.7 การประเมินโดยภาพรวมระดับการรับรู้ด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ทั้งเรื่องหลักสุขาภิบาลอาหารและกฎหมาย อยู่ในระดับปานกลาง สำหรับความรู้ด้านกฎหมายและเทศบัญญัติฯ ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารมีความรู้ อยู่ในระดับน้อยผ่านเกณฑ์ความรู้เพียงร้อยละ 30.5 ในส่วนการสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัติอยู่ในระดับดีมาก มีข้อที่ต้องปรับปรุง คือ เรื่องการแสดงใบอนุญาตซึ่งถือเป็นเงื่อนไขข้อกำหนดด้านกฎหมาย พบว่าไม่มีการแสดงแม้แต่รายเดียว สรุปการประเมินในภาพรวมแล้วพบว่า ผู้ประกอบการรับรู้และมีความรู้ ในเรื่องกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรีอยู่ในระดับปานกลางถึงน้อย สำหรับการปฏิบัติตามเทศบัญญัติด้านสุขาภิบาลอาหารจะทำได้ดีมาก ถูกต้องตามที่กำหนดไว้เป็นหลักเกณฑ์ แต่จะไม่ได้ปฏิบัติในกรณีที่เป็นเงื่อนไขข้อกำหนดด้านกฎหมาย

ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย เจ้าพนักงานท้องถิ่นเทศบาลเมืองราชบุรีควรจัดให้มีการประชาสัมพันธ์การดำเนินการตามกฎหมายให้มากขึ้น ร่วมกับการสำรวจการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารอยู่เป็นประจำ รวมทั้งเน้นการแสดงใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งให้ชัดเจน ณ สถานที่ประกอบการ เพื่อสร้างจิตสำนึกของ ผู้ประกอบการให้รับรู้กฎหมายและสร้างเกณฑ์จำแนกรายเก่ารายใหม่ได้ง่าย ผู้บริโภคสามารถตรวจสอบได้ เพื่อยกระดับความรู้ด้านกฎหมายของผู้ประกอบการให้มากยิ่งขึ้น ส่งผลให้เกิดการบังคับใช้กฎหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คำสำคัญ : การประเมิน/ การรับรู้/ ความรู้/ ข้อกำหนดท้องถิ่น/ สถานที่จำหน่ายอาหาร

* หัวหน้างานกฎหมายสาธารณสุขและคุ้มครองผู้บริโภค กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ 5 จังหวัดราชบุรี

Evaluation of Food Canteen According to Local Administration Regulation Compliance : A case study in Ratchaburi Municipality

Metee Chumsiri*

Abstract

The objective of this survey research was to evaluate administration regulation using local compliances. The compliances include apprehension, knowledge, and practices of entrepreneurs. The scope of the entrepreneurs were stated in the Public Health Act, B.E. 2535 and defined in the Ratchaburi municipal laws, the regulation for private food canteens and storage B.E. 2542. The survey technique was purposive sampling. The research population was 97 samples out of a total of 123 defined sources. Data collection includes rating scale questionnaires and observation methods. This research selected descriptive statistics and analyzed data by frequency distribution, percentage, mean, standard deviation.

The result shows that canteen entrepreneurs were mostly female, 68.3%, and aged between 30-49 years old, 54.9%. The operational periods were mostly 1-5 years, 43.9%. The educational background of the entrepreneurs was mostly high school, 42.7%. Based on the public health laws and the Ratchaburi municipal laws, the apprehension score of food sanitation was medium, the knowledge score about laws was small, however the sanitation practice score was high. The suggested improvement was in that none of the entrepreneurs demonstrate their permit publicly.

The summary of this research is that the entrepreneurs who acknowledge and are knowledgeable about the public health laws and Ratchaburi municipal laws are medium to small. The level of practice was high only in terms of sanitation, whereas the practice in term of laws was disobedient. This research suggested that the local officials of Ratchaburi municipality should publicize the regulation control and regularly survey the canteens. In order to create awareness in the entrepreneurs to acknowledge laws and build a classification criteria to demonstrate their permits. Hence the customers can easily check the permits, which leads to an upgrading of the entrepreneurs knowledge and a higher efficiency in law enforcement.

Keywords: Evaluation, apprehensive, municipal law, canteen

* Head of the Health and Consumer Protection Law center, Health Centre 5 in
Ratchaburi Province

บทนำ

อาหารเป็นสิ่งสำคัญที่มนุษย์ทุกคนจะต้องใช้ในการดำรงชีวิต จึงต้องจัดหาอาหารที่มีคุณภาพมาเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของร่างกาย เสริมสร้างร่างกายให้แข็งแรง แต่จากสภาวะการเปลี่ยนแปลงสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบัน ทำให้พฤติกรรมการบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป จากการปรุงประกอบอาหารเองที่บ้านมาเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้าน ซึ่งมีความเสี่ยงต่อการได้รับอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดหรือมีการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีที่เป็นพิษ จนอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้

จากรายงานโรคอาหารเป็นพิษของประเทศไทยในปี 2556 มีอัตราป่วยสูงถึง 3,539.78 ต่อแสนประชากร ในภาคกลางมีอัตราป่วย จำนวน 1,422.72 ต่อแสนประชากร (กรมควบคุมโรค, 2557) จังหวัดราชบุรีในปี 2553 มีรายงานผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน 1,028 ราย อัตราป่วย 124.71 ต่อประชากรแสนคน และมีเหตุการณ์ระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน 30 ราย พบเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* จากตัวอย่าง rectal swab ของผู้ป่วย (สำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค, 2553)

จะเห็นว่าอุบัติการณ์ของการเกิดโรครยังคงมีอยู่ทุกปี ซึ่งอาจมาจากสาเหตุต่างๆหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบที่นำมาใช้ กระบวนการปรุงประกอบอาหาร สุขลักษณะของผู้ประกอบปรุง การเก็บถนอมอาหาร เป็นต้น จึงจำเป็นที่หน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการกำกับ ดูแลโดยเฉพาะ ผู้ประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารที่จำหน่ายให้กับผู้บริโภคนำไปปรับปรุชทานได้ทันที เพื่อให้มีการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐาน ป้องกันประชาชนรับความเสี่ยงจากการบริโภคอาหารที่ปนเปื้อน ที่เป็นสาเหตุของการเกิดโรค

การควบคุมกำกับกิจการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร มีความสำคัญที่จะต้องได้รับการควบคุม ตรวจสอบสถานที่ตั้ง โครงสร้าง อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้การประกอบปรุงอาหาร การบริการ การจำหน่าย รวมทั้งระบบการกำจัดของเสียและสิ่งปฏิกูลมูลฝอย ให้ถูกต้องตามสุขลักษณะและหลักวิชาการ เพื่อเป็นการคุ้มครองประชาชนผู้บริโภค

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้กระจายอำนาจให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นออกข้อกำหนดท้องถิ่นในเขตพื้นที่เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์มาตรฐานวิธีการปฏิบัติแก่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร รวมทั้งกระบวนการขออนุญาตประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ผู้ประกอบการควรจะต้องรับรู้ข้อกำหนดท้องถิ่น เพื่อสามารถปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง

การใช้มาตรการในการควบคุม ตั้งแต่การพิจารณาอนุญาต ตรวจสอบระหว่างประกอบการ บังคับให้เป็นไปตามกฎหมายโดยการแนะนำ ออกคำสั่ง หากฝ่าฝืนก็จะมีโทษและไม่ต่ออายุใบอนุญาต ในเรื่องนี้เทศบาลเมืองราชบุรี ได้ออกเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสสมอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ.2542 เพื่อดูแล ควบคุมกำกับกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร แต่ยังมีข้อมูลการประเมินการปฏิบัติตามกฎหมายของผู้ประกอบการมาก่อน ดังนั้นผู้วิจัย ซึ่งเป็นหัวหน้างานกฎหมายสาธารณสุขและคุ้มครองผู้บริโภค ศูนย์อนามัยที่ 5 กรมอนามัย ที่มีบทบาทหน้าที่ในการส่งเสริม สนับสนุนการดำเนินการตาม

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข จึงมีความสนใจที่จะประเมินการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารในด้านการรับรู้ ความรู้ด้านกฎหมาย และการปฏิบัติตามข้อกำหนดท้องถิ่น เพื่อทราบสถานการณ์การปฏิบัติ และการใช้มาตรการด้านกฎหมาย นำมาเป็นแนวทางเสนอแนะเชิงนโยบายในการขับเคลื่อนมาตรการด้านกฎหมาย วางแผนดำเนินงานและลดความเสี่ยงของการบริโภคอาหารจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ทำให้เกิดความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของประชาชนในพื้นที่

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อประเมินการรับรู้ ความรู้ ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร เกี่ยวกับพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ. 2542

2. เพื่อประเมินการปฏิบัติของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ. 2542

ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยศึกษาเฉพาะสถานที่จำหน่ายอาหาร ที่มีขนาดไม่เกิน 200 ตารางเมตร ตั้งอยู่ในบริเวณแหล่งรวมสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีจำนวนร้านตั้งแต่ 10 ร้านขึ้นไป จำนวน 3 แหล่ง ในเขตเทศบาลเมืองราชบุรี ได้แก่ แหล่งสนามหญ้า แหล่งเมืองทอง และแหล่งศรีเมือง

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) ผู้วิจัยได้ศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารโดยศึกษาเฉพาะสถานที่จำหน่ายอาหาร ที่มีขนาดไม่เกิน 200 ตารางเมตร ตั้งอยู่ในบริเวณแหล่งรวมสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีจำนวนร้านตั้งแต่ 10 ร้านขึ้นไป จำนวน 3 แหล่ง ในเขตเทศบาลเมืองราชบุรี ได้แก่ แหล่งสนามหญ้า แหล่งเมืองทอง และแหล่งศรีเมือง โดยได้ทำการศึกษาข้อมูลจากผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ด้วยวิธีเลือกทุกรายที่เปิดทำการ (Purposive Sampling) ขณะเก็บข้อมูลจากแหล่งต่างๆที่กำหนดไว้ จำนวน 97 ราย ใช้เวลาเก็บข้อมูลช่วงเดือนมีนาคมและเมษายน พ.ศ.2559

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถาม(Questionnaires) และแบบสังเกต ที่สร้างขึ้นจากการศึกษาค้นคว้าเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 และเอกสารเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ.2542 ตลอดจนคำแนะนำของอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญประกอบด้วยแบบสอบถาม ส่วนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลทั่วไป มีลักษณะเป็นแบบคุณลักษณะของ

ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ สถานะของการเป็นผู้ประกอบการ เพศ อายุ ระดับการศึกษา และระยะเวลาที่ดำเนินกิจการ จำนวน 5 ข้อ และส่วนที่ 2 แบบสอบถามการรับรู้โดยกำหนดคำถามขึ้นพื้นฐานที่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารควรรับรู้ว่ามีส่วนเกี่ยวข้องกับเรื่องใด หน่วยงานใด หรือกฎหมายฉบับใดอยู่บ้าง เพื่อเป็นข้อมูลในการประกอบกิจการ ลักษณะของการตอบแบบสอบถามเป็นแบบมาตรวัดประมาณค่า 3 ระดับ (Rating scale) คือ มาก ปานกลาง และน้อย มีข้อความ 5 ข้อ สำหรับส่วนที่ 3 เป็นแบบสอบถามความรู้ด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเมืองราชบุรีที่เกี่ยวกับการประกอบอาชีพผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยมีแนวทางในการตั้งข้อความจากกระบวนการ ขั้นตอนการปฏิบัติ และการเกี่ยวข้องกับหน่วยงานที่ควบคุมกำกับลักษณะของการตอบแบบสอบถามเป็นแบบมาตรวัดประมาณค่า 2 ระดับ (Rating scale) ด้วยคำตอบแบบเลือกถูกผิด มีข้อความ 12 ข้อ

นอกจากนั้น ผู้วิจัยยังใช้แบบสังเกต เพื่อเก็บข้อมูลการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามที่เทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ.2542 กำหนดไว้ โดยลักษณะของการตอบแบบสอบถามเป็นแบบมาตรวัดประมาณค่า 4 ระดับ (Rating scale) คือ ดีมาก ดี พอใช้ และต้องปรับปรุง มีประเด็นสังเกต 12 ข้อ

การวิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) คำนวณหาค่า ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เพื่อประมวลผล ข้อมูลทั่วไป ข้อมูลการรับรู้และการวิเคราะห์ระดับการรับรู้ ข้อมูลความรู้และการวิเคราะห์ระดับความรู้ ด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี รวมทั้งการวิเคราะห์ข้อมูลการปฏิบัติตามเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรีที่บังคับใช้อยู่ในปัจจุบัน ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร

ผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้ทำการเก็บข้อมูลทั่วไป ข้อมูลการรับรู้ ข้อมูลความรู้ ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 97 ราย มีผู้ประกอบการจำนวน 82 รายที่ตอบแบบสอบถามและมีจำนวน 15 รายที่ไม่ตอบแบบสอบถาม พบว่าผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 68.3 อายุระหว่าง 30-49 ปี ร้อยละ 54.9 การศึกษาระดับมัธยมศึกษามากที่สุดร้อยละ 42.7 ระยะเวลาที่ดำเนินกิจการช่วง 1-5 ปี มากที่สุดร้อยละ 43.9

1. ข้อมูลการรับรู้และระดับการรับรู้ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี แสดงดังตารางที่ 1

ภาพรวมของระดับการรับรู้ด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรีของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารอยู่ในระดับปานกลาง (\bar{X} = 2.24 S.D. = 0.700) สำหรับระดับการรับรู้รายข้อ พบว่าส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลาง แสดงดังตารางที่ 2

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของข้อมูลการรับรู้ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี (n = 82)

ข้อที่	คำถามการรับรู้	ข้อมูลการรับรู้					
		มาก		ปานกลาง		น้อย	
		ราย	ร้อยละ	ราย	ร้อยละ	ราย	ร้อยละ
1	ร้านจำหน่ายอาหารที่ดีต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	63	76.8	18	22.0	1	1.2
2	การจะตั้งร้านอาหารต้องขออนุญาตกับเทศบาล	37	45.1	25	30.5	20	24.4
3	กิจการร้านอาหารเกี่ยวข้องกับกฎหมายสาธารณสุข	39	47.6	33	40.2	10	12.2
4	เทศบาลมีอำนาจออกเทศบัญญัติควบคุมร้านอาหาร	26	31.7	34	41.5	22	26.8
5	การขออนุญาตต้องไปติดต่อที่กองสาธารณสุขของเทศบาล	17	20.7	33	40.2	32	39.0

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การรับรู้ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี จำแนกตามรายประเด็น และโดยภาพรวม (n=82)

ข้อที่	คำถามการรับรู้	ระดับการรับรู้		
		\bar{X}	S.D.	ระดับ
1	ร้านจำหน่ายอาหารที่ดีต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	2.76	0.460	มาก
2	การจะตั้งร้านอาหารต้องขออนุญาตกับเทศบาล	2.21	0.813	ปานกลาง
3	กิจการร้านอาหารเกี่ยวข้องกับกฎหมายสาธารณสุข	2.35	0.692	ปานกลาง
4	เทศบาลมีอำนาจออกเทศบัญญัติควบคุมร้านอาหาร	2.05	0.768	ปานกลาง
5	การขออนุญาตต้องไปติดต่อที่กองสาธารณสุขของเทศบาล	1.82	0.756	ปานกลาง
	รวม	2.24	0.700	ปานกลาง

2. ข้อมูลความรู้และระดับความรู้ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี

พบว่า ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร สามารถตอบคำถามความรู้ด้านกฎหมายได้ถูกต้องผ่านเกณฑ์ที่กำหนด ($\geq 60\%$) เพียงร้อยละ 30.5 เท่านั้น ส่วนไม่ผ่านเกณฑ์มีถึงร้อยละ 69.5 ดังนั้นหน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้อง จึงควรจะต้องศึกษาหรือพัฒนา สนับสนุนองค์ความรู้ในด้านนี้ให้กับผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารต่อไป ระดับความรู้ด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรีของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ในภาพรวมยังมีความรู้อยู่ในระดับน้อย ($\bar{X} = 1.48$ S.D. = 0.500) สำหรับระดับความรู้รายชื่อแสดงดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการทดสอบความรู้ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี จำแนกตามรายประเด็น และโดยภาพรวม (n = 82)

ข้อที่	คำถามความรู้	ระดับความรู้		
		\bar{X}	S.D.	ระดับ
1	เจ้าพนักงานท้องถิ่น หมายถึง นายกเทศมนตรีเมืองราชบุรี	1.57	0.498	มาก
2	จะตั้งร้านอาหารต้องแจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่น เมื่อแจ้งแล้วจะได้รับ “ใบรับแจ้ง”	1.49	0.503	น้อย
3	เมื่อได้รับ “ใบรับแจ้ง” แล้วสามารถตั้งร้านจำหน่ายอาหารได้เลย	1.55	0.501	มาก
4	เอกสารอนุญาตตั้งร้านอาหาร เรียกว่า “หนังสือรับรองการแจ้ง”	1.51	0.503	มาก
5	“หนังสือรับรองการแจ้ง” เทศบาลจะต้องออกให้ผู้แจ้งภายในเวลา 7 วัน	1.34	0.477	น้อย
6	“หนังสือรับรองการแจ้ง” ใช้กับร้านเล็กๆ ที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร	1.40	0.493	น้อย
7	“หนังสือรับรองการแจ้ง” ต้องต่ออายุทุกปี	1.37	0.485	น้อย
8	ถ้าพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร ต้องขอรับเป็น “ใบอนุญาต”	1.55	0.501	มาก
9	สำหรับ “ใบอนุญาต” ต้องรอจนได้รับอนุญาตก่อน จึงทำกิจการได้	1.56	0.499	มาก
10	ต้องติด “หนังสือรับรองการแจ้ง” ให้เห็นที่ร้านจำหน่ายอาหาร	1.54	0.502	มาก
11	หากไม่แสดงหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาต มีโทษปรับ	1.38	0.488	น้อย
12	หากหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ต้องขอใหม่ภายใน 7 วัน	1.44	0.499	น้อย
	รวม	1.48	0.500	น้อย

3. ข้อมูลการปฏิบัติของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรีที่บังคับใช้อยู่ในปัจจุบัน

เก็บข้อมูลผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ในเรื่องของการปฏิบัติตามเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรีที่บังคับใช้อยู่ในปัจจุบัน จำนวน 97 ราย (n=97) โดยใช้แบบสังเกต ซึ่งมีอยู่ 12 ประเด็นข้อสังเกต สำหรับข้อสังเกตที่ผู้วิจัยนำมากำหนดในแบบสังเกตนี้มาจากหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัติเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ. 2542 ในการเก็บข้อมูลมี 2 ประเด็นที่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรม ได้แก่ การบริการผ้าเช็ดหน้า (n=4) และการทុบदन้าแข็ง ซึ่งจะมีเฉพาะร้านที่จำหน่ายเครื่องดื่มประเภทปั่นเท่านั้น (n=14) จึงไม่สามารถนำมาวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานได้

โดยภาพรวมผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารสามารถปฏิบัติตามกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี อยู่ในระดับดีมาก (\bar{X} = 3.44 S.D.= 0.366) สำหรับระดับการปฏิบัติรายประเด็นข้อสังเกต แสดงดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการปฏิบัติตามกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ที่พบจากการสังเกต (n = 97) จำแนกตามรายประเด็นข้อสังเกต และโดยภาพรวม

ข้อที่	ประเด็นข้อสังเกต	ระดับการปฏิบัติ		
		\bar{X}	S.D.	ระดับ
1	วางเก็บหรือสะสมอาหารในที่สะอาด มีการป้องกันสัตว์หรือพาหะนำโรค (n=97)	3.54	0.541	ดีมาก
2	ใช้เครื่องปกปิดอาหาร ภาชนะ และอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ที่ใช้ในการทำ ประกอบ บรรจุ เก็บอาหาร สะอาดและใช้การได้ดี (n=97)	3.41	0.608	ดี
3	น้ำแข็งสำหรับใช้บริโภค ต้องจัดเก็บไว้ในภาชนะที่ถูกสุขลักษณะสามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนได้ (n=81)	4.00	0.000	ดีมาก
4	น้ำแข็งสำหรับใช้บริโภค มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ (n=81)	3.96	0.189	ดีมาก
5	ไม่นำอาหารหรือสิ่งของอื่นใดแช่หรือเก็บรวมไว้กับน้ำแข็งสำหรับบริโภค (n=92)	3.78	0.643	ดีมาก
6	การทុบ ดน้าแข็ง ปฏิบัติถูกสุขลักษณะและสะอาด มีการป้องกันมิให้มีเสียงอันเป็นเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น (n=14)	ไม่มีการวิเคราะห์ทางสถิติเนื่องจากมีจำนวนข้อมูลน้อยมาก(n=14)		

ตารางที่ 4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการปฏิบัติตามกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ที่พบจากการสังเกต (n = 97) จำแนกตามรายประเด็นข้อสังเกต และโดยภาพรวม (ต่อ)

ข้อที่	ประเด็นข้อสังเกต	ระดับการปฏิบัติ		
		\bar{X}	S.D.	ระดับ
7	ในกรณีที่มีผ้าเช็ดหน้าให้บริการ สะอาดและผ่านความร้อนฆ่าเชื้อโรคหรือกรรมวิธีอื่นใด ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ (n=4)	ไม่มีการวิเคราะห์ทางสถิติเนื่องจากมีจำนวนข้อมูลน้อยมาก(n=4)		
8	มีน้ำสะอาดจัดไว้เพียงพอ (n=97)	3.96	0.200	ดีมาก
9	ใช้ภาชนะหรือวัสดุที่สะอาดและปลอดภัยสำหรับปรุงใส่หรือห่ออาหารหรือน้ำแข็ง โดยรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ (n=97)	3.90	0.306	ดีมาก
10	ภาชนะที่ใช้แล้ว ล้างและเก็บถูกหลักสุขาภิบาล (n=97)	3.62	0.488	ดีมาก
11	ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ แต่งกายสะอาดและปฏิบัติถูกต้องด้วยสุขลักษณะส่วนบุคคล (n=97)	3.19	0.682	ดี
12	มีการแสดงใบอนุญาตให้เห็นเด่นชัด ณ สถานที่ประกอบการ (n=97)	1.00	0.000	ปรับปรุง
รวม		3.44	0.366	ดีมาก

เป็นที่น่าสังเกตว่าผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีการปฏิบัติในประเด็นของการแสดงใบอนุญาตให้เห็นเด่นชัด ณ สถานที่ประกอบการ แม้แต่รายเดียว (\bar{X} = 1.00 S.D.= 0.000) ถือเป็นสิ่งที่ต้องมีการปรับปรุงแก้ไขอย่างเร่งด่วน ควรต้องชี้แจงให้เข้าใจถึงข้อบังคับตามกฎหมายในเรื่องนี้เป็นพิเศษ

การอภิปรายผล

1. ระดับการรับรู้ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี

ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารรับรู้ระดับมากในความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นสิ่งจำเป็น แสดงถึงการรับผิดชอบในการประกอบอาชีพของตัวเองที่จะทำให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ส่วนข้ออื่นๆรับรู้ระดับปานกลาง ได้แก่ การดำเนินการขออนุญาตประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารต้องขออนุญาตกับเทศบาล กิจการสถานที่จำหน่าย

อาหารเกี่ยวข้องกับกฎหมายสาธารณสุข เทศบาลมีอำนาจออกเทศบัญญัติควบคุมร้านอาหารจำหน่ายอาหารและการขออนุญาตต้องไปติดต่อที่กองสาธารณสุขของเทศบาลตามลำดับ แสดงถึงผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารยังไม่ค่อยมีการรับรู้ อาจเนื่องมาจากยังไม่เห็นความสำคัญของเทศบัญญัติ หรือในบางขั้นตอนไม่ได้เป็นผู้ไปดำเนินการเอง ดังนั้นผลการประเมินภาพรวมระดับการรับรู้ด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร อยู่ในระดับปานกลาง

2. ระดับความรู้ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี

จากข้อคำถามความรู้ด้านกฎหมาย และเทศบัญญัติที่บังคับใช้ จำนวน 12 ข้อ มีผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ตอบถูกต้องผ่านเกณฑ์($\geq 60\%$)เพียงร้อยละ 30.5 เท่านั้น สอดคล้องกับผลการประเมินทางสถิติที่พบว่า ภาพรวมผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารมีความรู้ด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี อยู่ในระดับน้อย จากผลการประเมินดังกล่าว แสดงถึง ช่องว่างของความรู้ด้านกฎหมายระหว่างผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารกับเทศบัญญัติที่เกี่ยวกับการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งเป็นกิจการที่มีอยู่ในการควบคุมกำกับโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เมื่อผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารบางส่วนยังมีความรู้ข้อกฎหมายตามที่บัญญัติไว้ในเทศบัญญัติไม่เพียงพอ จึงอาจส่งผลถึงการปฏิบัติไม่ถูกต้องตามขั้นตอน แนวทางปฏิบัติที่กฎหมายกำหนดไว้ได้อย่างครบถ้วน ทำให้เป็นการฝ่าฝืนกฎหมายโดยไม่ได้ตั้งใจ และหากเทศบาลที่มีหน้าที่ควบคุมกำกับให้มีการดำเนินการตามกฎหมาย ไม่ได้ดำเนินการตามควบคุมหรือลงโทษตามกฎหมายแล้ว ก็อาจเข้าข่ายละเว้นการปฏิบัติหน้าที่ได้เช่นเดียวกัน ดังนั้นจึงอาจจะต้องพิจารณาดำเนินการพัฒนาในส่วนนี้อย่างเร่งด่วน

3. การปฏิบัติของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรีที่บังคับใช้ในปัจจุบัน

จากการวิเคราะห์ผลการสังเกตการปฏิบัติตามเทศบัญญัติระหว่างดำเนินกิจการของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร พบว่า ภาพรวมผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารปฏิบัติได้ในระดับดีมาก แสดงถึงประสิทธิผลของการบังคับใช้กฎหมาย ที่ทำให้เกิดการยอมรับและปฏิบัติตามที่กฎหมายกำหนด นอกจากนั้นจากการพูดคุยกับผู้ประกอบการส่วนใหญ่ ทำให้ทราบว่าเทศบาลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้มาตรวจแนะนำการดำเนินงานอยู่เป็นประจำ ทำให้ปฏิบัติได้ดีขึ้น สอดคล้องกับการศึกษาของ นฤมล วีระพันธ์และคณะฯ (2550) ได้ศึกษา ปัจจัยที่มีผลต่อสภาวะการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานของร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี เห็นว่า การสนับสนุนจากเจ้าหน้าที่รัฐ จะช่วยให้มีผลต่อการปฏิบัติให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้น

ส่วนประเด็นที่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารไม่แสดงใบอนุญาตให้เห็นเด่นชัด ณ สถานที่ประกอบการนั้น ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารให้เหตุผลว่า กลัวสูญหายเนื่องจากมาเฉพาะเวลาประกอบการขายอาหาร ไม่ใช่ที่พักอาศัยประจำ และบางส่วนไม่ทราบว่าต้องแสดงให้เห็น

บางส่วนทราบว่าต้องแสดงให้เห็นแต่ไม่มีร้านใดแสดง ถือเป็นสิ่งที่ต้องมีการปรับปรุงแก้ไขโดยเร่งด่วน เนื่องจากเป็นหลักเกณฑ์ข้อกำหนดด้านกฎหมาย

กล่าวโดยสรุปคือ การประเมินการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารตามเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ.2542 ในภาพรวมแล้วพบว่า ด้านการรับรู้ และด้านความรู้ในเรื่องกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี อยู่ในระดับปานกลางถึงน้อย สำหรับการปฏิบัติตามเทศบัญญัติของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ด้านสุขาภิบาลอาหารจะทำได้ดีมาก ถูกต้องตามที่กำหนดไว้เป็นหลักเกณฑ์ แต่จะไม่ได้ปฏิบัติในกรณีที่เป็นเงื่อนไขข้อกำหนดด้านกฎหมาย

ผู้วิจัยมีข้อคิดเห็นว่า จากลักษณะการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารที่ดำเนินการอยู่นี้ ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารจะมาจากบุคคลที่หลากหลาย เนื่องจากเป็นอาชีพที่ทุกคนสามารถทำได้ การดำเนินการที่ปรับปรุงพัฒนาส่วนใหญ่เกิดจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้ามาสนับสนุนและให้คำแนะนำ กรณีที่ไม่ได้ให้คำแนะนำชี้แจงก็ไม่ได้ดำเนินการ และการดำเนินการบางเรื่องที่เคยปฏิบัติมา หากไม่ได้กำกับ ติดตามเป็นประจำ ก็จะไม่กระตุ้นให้เกิดการรับรู้หรือกระทำที่ต่อเนื่อง และจะค่อยๆลดลงจนถึงไม่ได้ดำเนินการเลยในที่สุด ทั้งนี้เพราะการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่จะมีการดำเนินการถ่ายถอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น จากพ่อแม่มายังลูกหลาน ทำให้เกิดความคุ้นชิน หนึ่งจากการที่ผู้วิจัยได้สัมผัสและพูดคุยกับผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารขณะทำการประเมิน ทำให้ทราบว่าบางแหล่งรวมสถานที่จำหน่ายอาหารมอบให้ผู้ดูแล ทำการรวบรวมเอกสารหลักฐานไปดำเนินการแจ้งแทนผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ทำให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารไม่ทราบขั้นตอนการดำเนินการตามเทศบัญญัติที่บังคับใช้ในเรื่องนั้นๆ

ปัญหาอุปสรรคการวิจัย

ปัญหาอุปสรรคของการดำเนินการวิจัยที่พบ คือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารเป็นกลุ่มประชากรที่มีลักษณะเฉพาะ และมีระยะเวลาการทำงานในช่วงเวลาที่จำกัด ต้องเร่งรีบให้ทันกับเวลา และในกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารรายย่อย ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารส่วนใหญ่จะทำหน้าที่เป็นผู้ปรุงอาหารไปด้วย จึงไม่มีเวลาในการตอบข้อซักถาม ประกอบกับผู้วิจัยต้องคำนึงถึงความยินยอมในการให้ข้อมูลของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารด้วย จึงทำให้จำนวนกลุ่มตัวอย่างของประชากรไม่ได้ตามเป้าหมาย

ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

จากผลการวิจัยการประเมินการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดท้องถิ่น : กรณีศึกษาเทศบาลเมืองราชบุรี ที่ดำเนินการในครั้งนี้ ผู้วิจัยขอเสนอแนะความคิดเห็นต่อการดำเนินการ ดังนี้

1. เทศบาลควรต้องจัดระบบการควบคุมกำกับอย่างต่อเนื่อง ชี้แจงเทศบัญญัติให้ประชาชนทราบเป็นระยะ โดยใช้ช่องทางหรือจังหวะเวลาที่เหมาะสม เพื่อให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร รับรู้เรื่องกฎหมาย และบังคับตามกฎหมายอย่างจริงจัง ก่อนใช้หลักการปกครอง

2. ควรประชาสัมพันธ์ข้อมูลด้านกฎหมายที่มีผลบังคับใช้ในเขตเทศบาล ในหลายๆช่องทาง เช่น แผ่นพับ ป้ายประกาศ เสียงตามสาย หรือผ่านทางเว็บไซต์ ของหน่วยงาน เพื่อให้ประชาชนและผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร เข้าถึงง่าย และสามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง รวมถึงการชี้แจงอธิบายโดยเจ้าหน้าที่เองด้วย นอกจากนี้ควรร่วมกับหน่วยงานสนับสนุนอื่นๆ แนะนำความรู้ด้านกฎหมายแก่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารควบคู่ไปกับการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร

3. ควรทำการสำรวจสถานที่ประกอบการจำหน่ายอาหารเป็นระยะๆ เพื่อจัดทำฐานข้อมูลให้เป็นปัจจุบัน รวมทั้งการตรวจแนะนำตามระบบขั้นตอนของกฎหมาย เพื่อรักษามาตรฐานไว้ และแนะนำผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารรายใหม่ ให้รับทราบและปฏิบัติตามเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ. 2542 ได้อย่างถูกต้อง

4. การจัดระบบการให้บริการเชิงรุก โดยไปให้บริการในพื้นที่ ควรอิงหลักเกณฑ์ขั้นตอนตามกระบวนการของกฎหมาย เช่นเดียวกับมาแจ้ง ณ สำนักงานที่ตั้ง เพื่อให้ผู้ประกอบการที่มารับบริการได้เรียนรู้และทราบกระบวนการที่เป็นปกติไปด้วย

5. ควรบังคับใช้กฎหมายให้ครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัติ จะทำให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารมีความตื่นตัวรับรู้กฎหมายมากขึ้น เช่น การแสดงใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ให้เห็นอย่างเด่นชัด ณ สถานที่ประกอบการ ควรจะต้องมีการบังคับใช้อย่างจริงจัง จะทำให้ผู้ที่ไม่ได้ดำเนินการหรือไม่มีใบอนุญาตรับทราบและปฏิบัติตามกฎหมายต่อไป

6. ควรทำการศึกษาทบทวนเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ. 2542 เนื่องจากมีการออกบังคับใช้มาเป็นระยะเวลามากกว่า 10 ปี เพื่อปรับให้ทันกับสถานการณ์ปัจจุบันและกำหนดหลักเกณฑ์เพิ่มเติมให้สอดคล้องกับสภาพที่เป็นอยู่ และปรับแนวทางการดำเนินการตามขั้นตอนให้เหมาะสม

เอกสารอ้างอิง

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2553) แนวทางการปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.

2535. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักกิจการการพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (มปป.). แนวทางการยกร่างข้อกำหนดของท้องถิ่นตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2556) การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation : EHA): คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงานระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม สำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น Standard Operating Procedure: SOP เล่ม 1. กรุงเทพฯ: กรมอนามัย.

- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2550). การอนุญาต การออกคำสั่ง และการยึดอายัด: คู่มือการปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: สำนักกิจการการพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2554). ระบบการจัดการเหตุรำคาญให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น. การประชุมเชิงปฏิบัติการ เพื่อขับเคลื่อนระบบการจัดการเหตุรำคาญ. นนทบุรี: โรงแรมริชมอนด์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยและคณะ. (2551) ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติตามหลักการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จังหวัดสุพรรณบุรี. วารสารการสุขาภิบาลอาหาร 11(1):13-18.
- ฉัตรสุมน พงศ์ภิญโญ. (2553) หลักการวิจัยทางสังคม. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: เจริญดีมีนคังการพิมพ์ หน้า 185.
- ชัยชาญ รัตนพวงษ์. (2554). ผลสัมฤทธิ์ของการดำเนินการตามเทศบัญญัติตำบลแม่จัน เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.2543. บัณฑิตวิทยาลัย: มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.
- นฤมล วีระพันธ์, ปราณี ทองคำ. (2550). ปัจจัยที่มีผลต่อสภาวะการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานของร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี. วารสารสงขลานครินทร์, 13(2):187-200.
- สำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค. (2557). รายงานสถานการณ์การระบาดของโรคอุจจาระร่วง.
- สำนักกระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค. (2553). สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรคประจำปี 2553 ของจังหวัดราชบุรี.
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. (2556). คู่มือการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำสำหรับสาธารณสุขอำเภอ. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.
- สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย.(2556). การจัดการเหตุรำคาญและกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ: คู่มือการปฏิบัติงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับสาธารณสุขอำเภอ. กรุงเทพฯ: สามเจริญพาณิชย์.