

การพัฒนารูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดพังงา Development of a Safe Food Management Model for Tourism in Phang Nga Province

วิชัย ชูจิต¹, พิสมัย วงศ์แก้ว²

Wichai Chujit¹, Phisamai Wongkaew²

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพังงา¹,

ท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดพังงา สำนักงานปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา²

Phang Nga Provincial Public Health Office¹,

Phang Nga Provincial Tourism and Sports Office, Office of the Permanent Secretary, Ministry of Tourism and Sports²

*Correspondence author: Wichai Chujit; E-mail: whch8435@gmail.com

Received 29/09/2025

Revised 17/11/2025

Accepted 12/12/2025

บทคัดย่อ

บทนำ: การจัดการอาหารปลอดภัยเป็นปัจจัยสำคัญต่อความเชื่อมั่นของนักท่องเที่ยวและภาพลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยว จังหวัดพังงาเป็นจังหวัดท่องเที่ยวที่มีความหลากหลายด้านอาหาร จึงจำเป็นต้องมีรูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัยอย่างเป็นระบบและยั่งยืน

วัตถุประสงค์: เพื่อศึกษาและพัฒนารูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดพังงา

วิธีการศึกษา: การวิจัยใช้ระเบียบวิธีเชิงพัฒนาแบ่งออกเป็น 3 ระยะ ได้แก่ การศึกษาและวิเคราะห์รูปแบบ การพัฒนารูปแบบ และการประเมินผลรูปแบบ ใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสานทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ กลุ่มตัวอย่างประกอบด้วยนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ผู้ประกอบธุรกิจการท่องเที่ยว ชาวบ้าน และเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานภาครัฐ เอกชน และท้องถิ่น ข้อมูลเก็บรวบรวมระหว่างวันที่ 10 ธันวาคม 2567 – 30 เมษายน 2568 ผ่านแบบสอบถาม การสัมภาษณ์ และการสนทนากลุ่ม วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณด้วยสถิติเชิงพรรณนา และข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา

ผลการศึกษา: พบรูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัยชื่อ “พังงา 478” ประกอบด้วย 4 มิติ 7 องค์กร และ 8 บทบาทหน้าที่ การประเมินความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว 385 คน ใน 4 ด้าน ได้แก่ ความปลอดภัยอาหาร คุณภาพอาหาร บริการและประสบการณ์ท่องเที่ยว และสิ่งแวดล้อมและบรรยากาศ พบความพึงพอใจในระดับสูง เมนูอาหารท้องถิ่นได้คะแนนสูงสุด ขณะที่การแจ้งสารก่อภูมิแพ้และบริการนักท่องเที่ยวต่างชาติยังต้องพัฒนา

สรุปผลการศึกษา: รูปแบบ “พังงา 478” เป็นกรอบการจัดการอาหารปลอดภัยที่อาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วน สามารถยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดพังงาอย่างเป็นระบบและยั่งยืน

คำสำคัญ: การพัฒนารูปแบบ การจัดการอาหารปลอดภัย การพัฒนาการท่องเที่ยว

Abstract

Background: Safe food management is essential for tourist confidence and the reputation of destinations. Phang-nga Province, a major tourist area with diverse local cuisine, requires a systematic and sustainable approach to ensure food safety for tourism.

Objectives: This study aimed to develop a safe food management model for tourism in Phang-nga Province.

Methods: Developmental research was conducted in three phases: (1) study and analysis of existing practices, (2) model development, and (3) model evaluation. A mixed-methods approach was used, collecting quantitative and qualitative data from Thai and international tourists, tourism business operators, community members, and officials from government, private, and local organizations. Data were collected via questionnaires, interviews, and focus group discussions from December 10, 2024, to April 30, 2025. Quantitative data were analyzed using descriptive statistics, and qualitative data were analyzed using content analysis.

Results: The study developed the “Phang-nga 478” model, consisting of four dimensions, seven organizations, and eight key roles. Evaluation of 385 tourists across four indicators—food safety, food quality, service and tourism experience, and environment and atmosphere—showed high overall satisfaction. Local menu variety received the highest score, while allergen information and services for international tourists required improvement.

Conclusion: The “Phang-nga 478” model demonstrates effective multi-sector collaboration and provides a systematic framework to enhance food safety standards for tourism in Phang-nga Province sustainably. It can serve as a reference for other destinations seeking to improve safe food management practices.

Keywords: Development of models, Food safety management, Tourism development

บทนำ

จากรายงานของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ในปี พ.ศ. 2566 พบว่า อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในประเทศไทยมีการเติบโตอย่างสูงสุด ในปี พ.ศ. 2562 ก่อนที่สถานการณ์การระบาดของโควิด-19 จะเกิดขึ้น ประเทศไทยต้อนรับนักท่องเที่ยวต่างชาติกว่า 39.8 ล้านคน และมีรายได้จากการท่องเที่ยวประมาณ 1.93 ล้านล้านบาท โดยนักท่องเที่ยวจากประเทศจีน ญี่ปุ่น และเกาหลีใต้เป็นกลุ่มหลัก (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. 2556A) และจังหวัดพังงาเป็นหนึ่งในจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวที่สำคัญของประเทศไทย ด้วยทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ ทั้งอุทยานแห่งชาติอ่าวพังงา เกาะลันตา เกาะสุรินทร์ และเกาะต่างๆ กว่า 155 เกาะในทะเลอันดามัน ทำให้การท่องเที่ยวเป็นแหล่งรายได้หลักของจังหวัด หลังจากสถานการณ์ COVID-19 คลี่คลาย การท่องเที่ยวของพังงาฟื้นตัวอย่างรวดเร็ว จากการมีนักท่องเที่ยวเพียง 428,000 คนในปี 2564 เพิ่มขึ้น 1 ล้านคนในปี 2566 โดยจังหวัดได้ตั้งเป้าหมายดึงดูดนักท่องเที่ยว 10 ล้านคนในปี 2567 เพื่อสร้างรายได้อย่างน้อย 1 พันล้านบาท (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. 2556b) นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวพังงาไม่เพียงต้องการแค่ชมความงามของธรรมชาติ แต่ยังต้องการสัมผัสประสบการณ์ทางวัฒนธรรมผ่านอาหารท้องถิ่นที่ปลอดภัย ซึ่งพังงามีร้านอาหารที่ขึ้นทะเบียน 221 แห่ง แบ่งเป็น 5 ประเภท ได้แก่ ร้านอาหารทะเล อาหารท้องถิ่น อาหารนานาชาติ สตรีฟู้ด และร้านอาหารในรีสอร์ท (กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2564)

แม้จังหวัดพังงาจะมีมาตรการจัดการอาหารปลอดภัยตามมาตรฐานสากลและแผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ด้านสาธารณสุข แต่ยังคงพบปัญหาโรคระบบทางเดินอาหารอย่างต่อเนื่อง โดยในช่วงปี 2564-2566 พบผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงที่มีอัตราป่วยสูงถึง 919.65 ต่อประชากรแสนคน และผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องจาก 142 ราย เป็น 338 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 126.56 ต่อประชากรแสนคน (กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค และเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพังงา. 2567) ประเด็นสำคัญของความกังวลใจของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการกำหนดนโยบายด้านการท่องเที่ยวและความปลอดภัยด้านอาหารของจังหวัดพังงาได้ให้ความสำคัญ เกี่ยวกับมาตรฐานความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร เป็นประเด็นสำคัญที่อาจส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์ของการท่องเที่ยว มาตรการการดำเนินงานที่ให้ความสำคัญของการจัดการอาหารปลอดภัยจึงเป็นเรื่องที่ต้องให้ความใส่ใจอย่างเร่งด่วน เพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่นักท่องเที่ยว ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ซึ่งเป้าหมายหลักคือการควบคุมคุณภาพในพื้นที่ท่าเรือและบนเกาะต่างๆ การขาดแคลนบุคลากรเชี่ยวชาญในการตรวจสอบ และปัญหาสุขอนามัยของร้านอาหารขนาดเล็กและแผงลอย การวิจัยครั้งนี้จึงมุ่งพัฒนารูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัยที่เหมาะสมกับบริบทของจังหวัดพังงา เพื่อสร้างความมั่นใจให้นักท่องเที่ยว รักษาภาพลักษณ์ที่ดี และเสริมสร้างความยั่งยืนของเศรษฐกิจการท่องเที่ยวของจังหวัดในระยะยาว (สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดพังงา. 2567)

ตามแผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปีด้านสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุขได้มอบหมายให้สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย (สสอป.) ดำเนินการพัฒนาระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่องตั้งแต่

ปีงบประมาณ 2557 เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล ได้แก่ กฎอนามัยระหว่างประเทศด้านความปลอดภัยอาหาร (IHR 2005) และแนวทางการควบคุมอาหารปลอดภัยระหว่างประเทศ (CCFICS) โดยส่งต่อนโยบายให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศดำเนินการ รวมถึงจังหวัดพังงาที่มีมาตรการจัดการอาหารปลอดภัยอย่างเข้มงวด อย่างไรก็ตาม จังหวัดพังงายังเผชิญความท้าทายในพื้นที่ห่างไกลและเกาะต่าง ๆ จากปัญหาการขนส่งวัตถุดิบ การขาดแคลนทรัพยากรและบุคลากรเชี่ยวชาญ รวมถึงปัญหาด้านสุขอนามัยของร้านอาหารขนาดเล็กและแผงลอยที่ขาดความรู้เรื่องการจัดการอาหารปลอดภัย การแก้ไขปัญหาเหล่านี้จำเป็นต้องเพิ่มการตรวจสอบโดยจัดตั้งหน่วยงานเฉพาะกิจ ใช้เทคโนโลยี เช่น ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability System) จัดฝึกอบรมผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง และส่งเสริมการใช้วัตถุดิบจากการเกษตรอินทรีย์เพื่อลดการใช้สารเคมีอันตราย ซึ่งจะเพิ่มความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยวในการบริโภคอาหารท้องถิ่น (กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค และเภสัชสาธารณสุขสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพังงา. 2567)

ดังนั้นผู้วิจัยจึงได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่องนี้ขึ้น เพื่อเป็นการพัฒนารูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดพังงาซึ่งเป็นสิ่งที่มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดเพราะว่าถึงแม้ว่าจะมีมาตรการและการดำเนินงานที่ดีอยู่แล้ว แต่ยังคงมีความท้าทายและปัญหาที่ต้องได้รับการปรับปรุงแก้ไข รวมถึงการเพิ่มการตรวจสอบในพื้นที่ห่างไกลโดยการใช้เทคโนโลยีในการตรวจสอบคุณภาพ และการฝึกอบรมผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่องซึ่งสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้จะเป็นแนวทางที่ช่วยให้จังหวัดพังงาสามารถรักษาความปลอดภัยของอาหาร และสร้างความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยวได้ในระยะยาว อีกทั้งยังเป็นการช่วยเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของจังหวัดและความยั่งยืนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของประเทศไทยอีกด้วย

วัตถุประสงค์การวิจัย

- 1) เพื่อศึกษาและวิเคราะห์รูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัยในพื้นที่ท่องเที่ยวของจังหวัดพังงา
- 2) เพื่อระบุปัจจัยที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยวของจังหวัดพังงา
- 3) เพื่อประเมินความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อรูปแบบความปลอดภัยของอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยวของจังหวัดพังงา

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้วิธีการวิจัยใช้รูปแบบการวิจัยและพัฒนาโดยเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ซึ่งมีวิธีการวิจัยดังต่อไปนี้

ขอบเขตของการวิจัย

- 1) ขอบเขตด้านพื้นที่ พื้นที่ในการวิจัยประกอบด้วย พื้นที่ท่องเที่ยวสำคัญในจังหวัดพังงา เช่น เขาหลัก เกาะสิมิลัน เกาะสุรินทร์ และแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ 8 อำเภอของจังหวัดพังงา ที่มีนักท่องเที่ยวมากเป็นพิเศษ
- 2) ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่างและผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

2.1) การวิจัยเชิงปริมาณ

2.1.1) นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติที่มาเที่ยวจังหวัดพังงาในช่วงระหว่าง วันที่ 10 ธันวาคม 2567–31 มกราคม 2568 จำนวน 385 คน และช่วงระหว่างเดือน กุมภาพันธ์ ถึง พฤษภาคม 2568 จำนวน 385 คน ขนาดตัวอย่างได้จากการคำนวณโดยใช้สูตรการคำนวณกลุ่มตัวอย่างของ Cochran (1963) สำหรับประชากรไม่จำกัด และใช้การสุ่มอย่างง่าย

สูตร

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot (1-p)}{e^2}$$

n = ขนาดของกลุ่มตัวอย่างที่ต้องการ

Z = ค่า z - score ที่ระดับความเชื่อมั่น (1.96 สำหรับ 95 % ความเชื่อมั่น)

p = ความน่าจะเป็นของผลลัพธ์ซึ่งใช้ = 0.5

e^2 = ค่าความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับได้ $\pm 5\%$ ($e=0.05$)

จากสูตรแทนค่าได้ดังนี้

$$n = \frac{(1.96 \times 1.96) (0.5) (1-0.5)}{(0.05 \times 0.05)} = \frac{3.8416 \times 0.25}{0.0025} = 384.16$$

$$n = 385$$

2.1.2) ผู้ประกอบการร้านอาหารและโรงแรมที่พัก จำนวน 182 แห่ง ในพื้นที่ 8 อำเภอของจังหวัดพังงาขนาดตัวอย่างได้จากการคำนวณโดยใช้สูตรของ Krejcie และ Morgan (1970) และใช้การสุ่มแบบหลายขั้นตอน

2.2) การวิจัยเชิงคุณภาพ การวิจัยเชิงคุณภาพทำการศึกษาข้อมูลจากผู้ให้

ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ซึ่งประกอบด้วยกลุ่มผู้ประกอบการ นักท่องเที่ยว ประชาชนในพื้นที่และตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในจังหวัดพังงา กลุ่มละ 6 – 8 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1) การวิจัยเชิงปริมาณ เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้แก่ แบบสอบถามซึ่งมีด้วยกัน 3 ชุด ได้แก่ แบบสอบถามสำหรับนักท่องเที่ยวในการเก็บข้อมูลด้านการท่องเที่ยวในระยะที่ 1 แบบสอบถามสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร และแบบสอบถามที่ใช้ประเมินผลรูปแบบในระยะที่ 3

สำหรับแบบสอบถามที่เป็นลักษณะคำถามแบบมาตราประเมินค่า (Rating Scale) วิเคราะห์หาความเชื่อมั่นด้วยการหาค่าสัมประสิทธิ์อัลฟาตามวิธีของครอนบาค (Cronbach's Alpha coefficient) (Cronbach, 1970) มีจำนวน 3 ชุดได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามแต่ละชุดดังต่อไปนี้

- แบบสอบถามข้อมูลเบื้องต้นสำหรับนักท่องเที่ยว ค่าความเชื่อมั่น = 954

- แบบสอบถามผู้ประกอบการร้านอาหารและธุรกิจการท่องเที่ยวค่าความเชื่อมั่น = .987

- แบบสอบถามในการประเมินผลรูปแบบได้ค่าความเชื่อมั่น = .876

และเกณฑ์การแบ่งระดับคะแนน สำหรับระดับของความพึงพอใจในภาพรวมแบ่งเป็น 3 ระดับ จากข้อคำถามจำนวน 5 ข้อ โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ยของคะแนนความพึงพอใจซึ่งมีระดับคะแนนดังนี้

ระดับสูง หมายถึง ค่าคะแนนความรู้้อยู่ระหว่าง 11 – 15 คะแนน

ระดับปานกลาง หมายถึงค่าคะแนนความรู้้อยู่ระหว่าง 6 - 10 คะแนน

ความพึงพอใจระดับต่ำ หมายถึง ค่าคะแนนความรู้้อยู่ระหว่าง 0 – 5 คะแนน

2) การวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้แก่ ประเด็น การสัมภาษณ์กลุ่ม เกี่ยวกับการรับรู้ความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย ปัญหาและอุปสรรคในการจัดการอาหารปลอดภัย ความต้องการและข้อเสนอแนะในการพัฒนาระบบอาหารปลอดภัยรวมถึง บทบาทของการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการพัฒนาการจัดการอาหารปลอดภัย ผลกระทบต่อเศรษฐกิจและความยั่งยืนของการพัฒนาท้องถิ่นโดยความร่วมมือขององค์กรหน่วยงานในพื้นที่

การจัดการข้อมูลและการตรวจสอบข้อมูล

1) การวิจัยเชิงปริมาณ

1.1) นำข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามซึ่งประกอบด้วยข้อมูลเชิงปริมาณและข้อมูลเชิงคุณภาพที่ผ่านการตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถามแล้วโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน ประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญด้านสาธารณสุข ผู้เชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหาร และนักวิชาการด้านการท่องเที่ยว โดยเลือกแบบสอบถามที่มีข้อมูลครบถ้วนสมบูรณ์มาจัดระเบียบข้อมูลทำการวิเคราะห์โดยข้อมูลเชิงปริมาณใช้เทคนิคทางสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล ส่วนข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis)

1.2) สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้แก่ การแจกแจงความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

1.3) นำผลที่ได้จากการวิเคราะห์ข้อมูลทั้งหมดมาสรุปและอภิปรายผลเพื่อนำเสนอรูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดพังงา

2) การวิจัยเชิงคุณภาพ นำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์เอกสาร การสัมภาษณ์กลุ่ม การสังเกต การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม และการจัดเวทีประชาคม ซึ่งเป็นข้อมูลเชิงคุณภาพ มาวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) และวิเคราะห์เชิงเปรียบเทียบกับแนวคิดการจัดการอาหารปลอดภัย ตามเกณฑ์ HACCP 7 ด้าน พร้อมทั้งใช้วิธีการตรวจสอบแบบสามเส้า (Triangulation)

ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย ผู้วิจัยได้แบ่งออกเป็น 3 ระยะได้แก่

ระยะที่ 1 ศึกษาสภาพปัญหาและวิเคราะห์รูปแบบ ประกอบด้วย 3 ขั้นตอน ได้แก่ ขั้นตอนที่ 1 เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามสำหรับวิจัยเชิงปริมาณและใช้การวิเคราะห์เอกสาร การสัมภาษณ์ การสังเกต

และการสนทนากลุ่ม จากผู้ให้ข้อมูลสำคัญและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้านการท่องเที่ยวในจังหวัดพังงา ขั้นตอนที่ 2 ศึกษาวิธีปฏิบัติและรูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวโดยใช้วิจัยเชิงคุณภาพประกอบกับข้อมูลเชิงปริมาณจากขั้นตอนที่ 1 และ ขั้นตอนที่ 3 ศึกษาปัจจัยและเงื่อนไขของรูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวโดยนำข้อมูลเชิงปริมาณจากขั้นตอนที่ 1 และ 2 มาวิเคราะห์เพื่อระบุปัจจัยหรือเงื่อนไขการดำเนินการ

ระยะที่ 2 การพัฒนารูปแบบ ประกอบด้วย 2 ขั้นตอน ได้แก่ ขั้นตอนที่ 1 ยกร่างรูปแบบโดยนำข้อมูลจากระยะที่ 1 มาสร้างเป็นร่างรูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวของจังหวัดพังงาซึ่งประกอบด้วยองค์ประกอบที่เป็นปัจจัยและเงื่อนไขสำคัญ และขั้นตอนที่ 2 พัฒนาและปรับปรุงรูปแบบโดยนำร่างรูปแบบจากขั้นตอนที่ 1 ไปให้คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุขและคณะกรรมการการท่องเที่ยวและกีฬาของจังหวัดพังงาซึ่งประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการ และนักวิจัยร่วมพิจารณาและเติมเต็มความสมบูรณ์เพื่อให้ได้รูปแบบที่เหมาะสมและสามารถนำไปปรับประยุกต์ใช้ได้จริง

ระยะที่ 3 การทดลองและประเมินผลรูปแบบ ประกอบด้วย 2 ขั้นตอน ได้แก่ ขั้นตอนที่ 1 ทดลองใช้รูปแบบเป็นเวลา 3 เดือนผ่านกิจกรรม 3 ด้านหลัก คือ ด้านการสร้างความรู้และเสริมสร้างศักยภาพ (การอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารปลอดภัย HACCP และกฎหมายที่เกี่ยวข้องสำหรับผู้ประกอบการ การจัดตั้งคณะทำงานร่วม การจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และการพัฒนาระบบตรวจสอบคุณภาพพร้อมป้ายรับรอง) ด้านการสร้างจิตสำนึกและการประชาสัมพันธ์ (การจัดแคมเปญรณรงค์และพัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์) และด้านการติดตามและประเมินผล (การจัดทำระบบติดตามผลด้วยตัวชี้วัดที่ชัดเจนและประเมินผลกระทบต่อเศรษฐกิจท้องถิ่น ภาพลักษณ์การท่องเที่ยว และคุณภาพชีวิตของชุมชนผ่านระบบรายงานการประชุมคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคจังหวัดพร้อมปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ) และขั้นตอนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวหลังการทดลองใช้รูปแบบ 3 เดือนโดยใช้แบบสอบถามออนไลน์ผ่าน QR Code เก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติ 385 คนใน 8 อำเภอของจังหวัดพังงาระหว่างเดือนกุมภาพันธ์-เมษายน 2568 ครอบคลุม 5 ด้านหลัก (ความปลอดภัยของอาหาร คุณภาพอาหาร การบริการและประสบการณ์ท่องเที่ยว สิ่งแวดล้อมและบรรยากาศ และการประชาสัมพันธ์และการเข้าถึงข้อมูล) โดยใช้มาตรวัด 5 ระดับและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติเชิงพรรณนาด้วยโปรแกรม SPSS

จริยธรรมการวิจัย

ผู้วิจัยได้รับการรับรองจริยธรรมการวิจัยจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในคน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพังงา โดยรับการพิจารณา และให้ความเห็นชอบ อนุมัติในด้านจริยธรรมให้ทำการศึกษาเลขที่การรับรองจริยธรรมPNPH 2024/031.0511 รับรองวันที่ 4 เดือนธันวาคม พ.ศ.2567

ผลการวิจัย

1) ปัจจัยที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร

พบว่าปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความปลอดภัยของอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยวจังหวัดพังงา ได้แก่ (1) ปัจจัยด้านมาตรฐานและการควบคุมคุณภาพอาหาร ซึ่งแสดงถึงความกังวลใจของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับความสะอาดของวัตถุดิบและแหล่งที่มาของอาหาร (2) ปัจจัยด้านการพัฒนาความรู้และเทคโนโลยี โดยมุ่งเน้นการอบรมและการประยุกต์ใช้นวัตกรรม (3) ปัจจัยการมีส่วนร่วมของชุมชนและเครือข่าย โดยการทำงานร่วมกับภาครัฐและท้องถิ่น (4) ปัจจัยการสื่อสารและการสร้างความเชื่อมั่น เพื่อส่งเสริมภาพลักษณ์ด้านอาหารปลอดภัย (5) ปัจจัยด้านนโยบายและการบริหารจัดการที่มุ่งสู่ความยั่งยืน (6) ปัจจัยของความพึงพอใจและความหลากหลายของอาหาร ซึ่งเป็นปัจจัยที่สร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับนักท่องเที่ยว และ (7) ปัจจัยด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวและภาพลักษณ์ที่เชื่อมโยงวัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านอาหารปลอดภัย

2) รูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวของจังหวัดพังงา

ผลวิจัยได้รูปแบบอาหารปลอดภัยชื่อโมเดล “พังงา 478” (4 มิติ 7 องค์กร/หน่วยงาน 8 บทบาทหน้าที่) ซึ่งอธิบายรายละเอียดขององค์ประกอบต่าง ๆ ได้ดังนี้

4 มิติพื้นฐาน ได้แก่

มิติที่ 1 คุณภาพและมาตรฐาน

มิติคุณภาพและมาตรฐานเป็นรากฐานสำคัญของความปลอดภัยทางอาหาร โดย การกำหนดนโยบายและมาตรฐานอาหารปลอดภัยที่มีแนวทางและข้อกำหนดชัดเจนสำหรับการผลิตและจำหน่าย รวมถึงการจัดระบบการตรวจสอบและเฝ้าระวังเพื่อติดตามควบคุมคุณภาพอย่างต่อเนื่อง ซึ่งมิตินี้ทำหน้าที่เป็นพื้นฐานสำคัญในการสร้างความมั่นใจและความไว้วางใจให้แก่นักท่องเที่ยวและผู้บริโภคทุกระดับ

มิติที่ 2 บริหารจัดการและการประสานงาน

มิติบริหารจัดการและการประสานงานทำหน้าที่เป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนนโยบายสู่การปฏิบัติที่เป็นรูปธรรม โดยเน้นการบูรณาการและประสานงานระหว่างหน่วยงานต่างๆ ให้ทำงานเป็นเอกภาพและมีทิศทางเดียวกัน ควบคู่ไปกับการสร้างการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายเพื่อส่งเสริมความร่วมมือจากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม ให้สามารถทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพและบรรลุเป้าหมายด้านความปลอดภัยทางอาหาร

มิติที่ 3 การพัฒนาและสร้างความยั่งยืน

มิติการพัฒนาและสร้างความยั่งยืนมุ่งเน้นการพัฒนาที่ยั่งยืนและสามารถปรับตัวได้ตามสถานการณ์ ด้วยการพัฒนาเทคโนโลยีและองค์ความรู้ผ่านการวิจัย พัฒนา และนวัตกรรมการใหม่ๆ มาใช้ในการจัดการอาหารปลอดภัย ควบคู่ไปกับการสร้างความยั่งยืนและความต่อเนื่องผ่านระบบและกลไกที่สามารถรองรับการเปลี่ยนแปลงและความท้าทายใหม่ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

มิตินี้ 4 การสื่อสารและการจัดการความเสี่ยง

มิตินี้การสื่อสารและการจัดการความเสี่ยงทำหน้าที่เป็นเกราะป้องกันและสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดพังงา โดยการประชาสัมพันธ์และสร้างความเชื่อมั่นผ่านการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ เพื่อสร้างความไว้วางใจให้กับนักท่องเที่ยวและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ควบคู่ไปกับการจัดการความเสี่ยงและภาวะฉุกเฉินผ่านการเตรียมความพร้อมและระบบรับมือกับสถานการณ์ที่อาจเกิดขึ้นอย่างรวดเร็วและมีประสิทธิผล

7 องค์กรกลไก ประกอบด้วยบทบาทของ 7 กลุ่มองค์กร/หน่วยงานหลักที่เป็นกลไกขับเคลื่อน โดยแต่ละองค์กรมีหน้าที่เฉพาะที่เชื่อมโยงกับ 4 มิติข้างต้น ดังนี้

1) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพังงาทำหน้าที่เป็นหน่วยงานหลักในการกำกับดูแลและควบคุมมาตรฐานด้านอาหารปลอดภัย โดยมีบทบาทสำคัญในการกำหนดนโยบาย มาตรฐาน และข้อกำหนดต่างๆ รวมถึงการออกกฎระเบียบเพื่อปกป้องผู้บริโภค นอกจากนี้ยังรับผิดชอบในการจัดระบบตรวจสอบและเฝ้าระวังอย่างเป็นระบบผ่านการดำเนินการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานร้านอาหาร พร้อมทั้งติดตามประเมินผลอย่างต่อเนื่อง ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวเชื่อมโยงโดยตรงกับมิตินี้ 1 ด้านคุณภาพและมาตรฐาน โดยมุ่งหวังให้เกิดความโปร่งใสและความน่าเชื่อถือ ส่งผลให้นักท่องเที่ยวเกิดความมั่นใจในคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคในจังหวัดพังงา

2) สำนักงานเกษตรจังหวัดพังงาและการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดพังงาทำหน้าที่เป็นหน่วยงานสนับสนุนและส่งเสริมที่เชื่อมโยงกับมิตินี้ 2 ด้านการบริหารจัดการและการประสานงาน โดยมีบทบาทสำคัญในการบูรณาการและประสานงานระหว่างหน่วยงานต่างๆ ให้ทำงานเป็นเอกภาพ พร้อมทั้งทำหน้าที่เป็นตัวกลางในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างผู้ประกอบการและนักท่องเที่ยว นอกจากนี้ยังสร้างการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายผ่านการจัดสรรงบประมาณและทรัพยากรเพื่อพัฒนาระบบอาหารปลอดภัย ส่งเสริมการตลาด และสนับสนุนผู้ประกอบการในการยกระดับมาตรฐานผ่านการฝึกอบรม การให้คำปรึกษา และการจัดหาแหล่งเงินทุน

3) ผู้ประกอบการร้านอาหารและกลุ่มธุรกิจด้านการจัดบริการทำหน้าที่เป็นหน่วยงานดำเนินการหลักที่เชื่อมโยงกับมิตินี้ 1 ด้านคุณภาพและมาตรฐาน และมิตินี้ 4 ด้านการสื่อสารและการจัดการความเสี่ยง โดยมีบทบาทสำคัญในการปฏิบัติตามมาตรฐานผ่านการปรับปรุงร้านค้าให้สอดคล้องกับข้อกำหนด ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบตั้งแต่ต้นทาง และพัฒนาเมนูอาหารท้องถิ่นที่ตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว นอกจากนี้ยังรับผิดชอบในการจัดการความเสี่ยงและภาวะฉุกเฉินด้วยการจัดทำข้อมูลและระบบการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ แสดงข้อมูลส่วนผสมอาหารเพื่อลดความเสี่ยง แปลเมนูเป็นภาษาต่างประเทศ เพื่อสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น และเพิ่มประสบการณ์ที่ดีให้กับนักท่องเที่ยวด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

4) องค์กรเครือข่ายของพาณิชย์จังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด หอการค้า และสมาคมต่างๆ ทำหน้าที่เป็นเครือข่ายและสมาคมที่เชื่อมโยงกับมิตินี้ 2 ด้านการบริหารจัดการและการประสานงาน โดยมีบทบาทสำคัญในการ

สร้างการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการอาหาร บูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานต่างๆ ให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และพัฒนาระบบฐานข้อมูลเครือข่ายอาหารปลอดภัยในจังหวัดพังงา

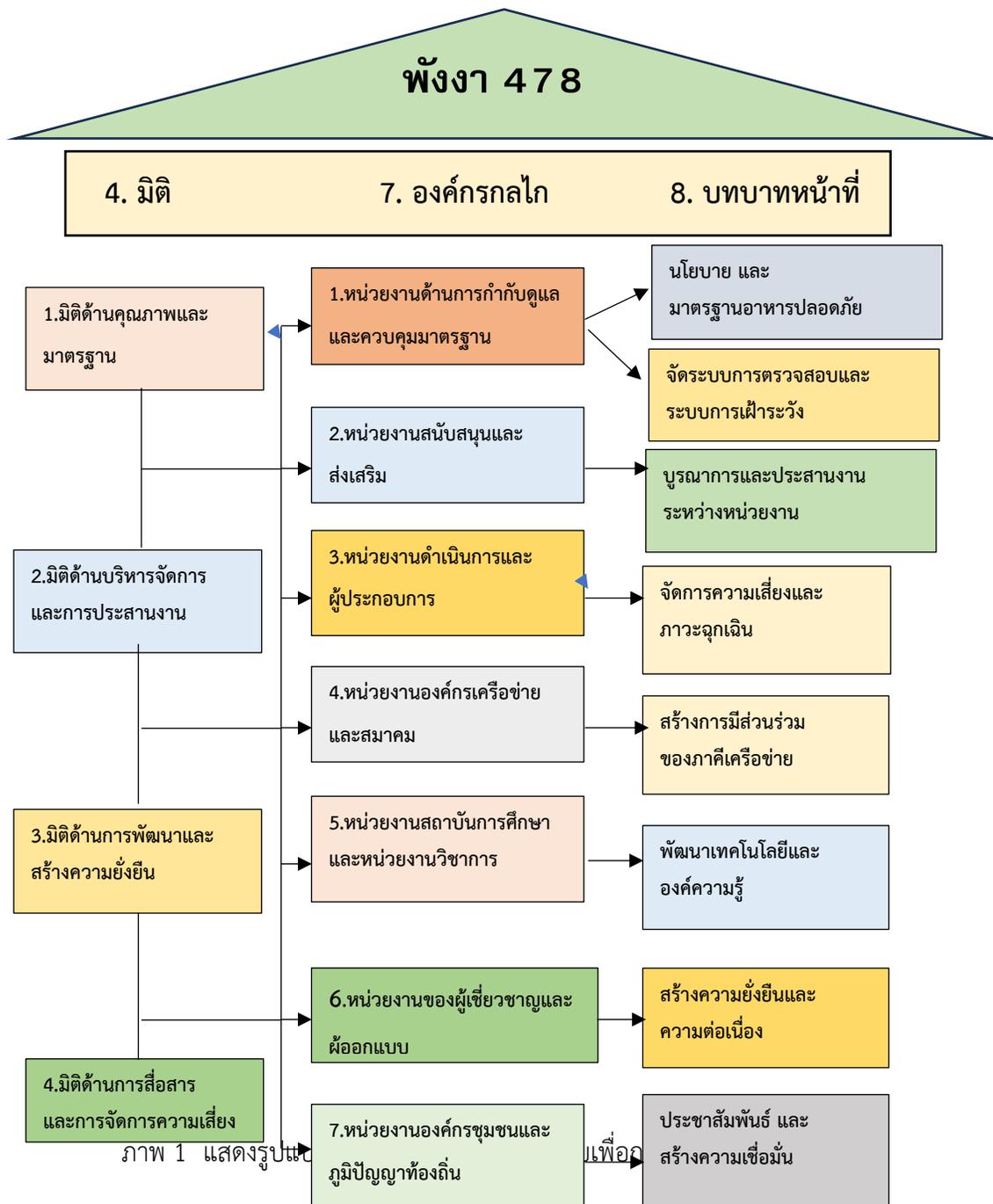
5) เครือข่ายสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษา วิทยาลัยชุมชน วิทยาลัยเทคนิค และหน่วยงานด้านวิชาการในจังหวัดพังงา ทำหน้าที่เป็นหน่วยงานสถาบันการศึกษาและหน่วยงานวิชาการที่เชื่อมโยงกับมิติที่ 3 ด้านการพัฒนาและสร้างความยั่งยืน โดยมีบทบาทสำคัญในการพัฒนาเทคโนโลยีและองค์ความรู้ผ่านการวิจัยและพัฒนาเทคนิคการปรุงอาหารปลอดภัยที่เหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศและวัฒนธรรมท้องถิ่น พร้อมทั้งถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับผู้ประกอบการผ่านการจัดอบรมและสัมมนาเชิงปฏิบัติการ นอกจากนี้ยังรับผิดชอบในการวิจัยและสำรวจความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว รวมถึงการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคและแนวโน้มการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

6) นักโภชนาการ นักออกแบบอาหาร และเชฟประจำโรงแรมหรือร้านอาหารที่มีชื่อเสียง ทำหน้าที่เป็นหน่วยงานของผู้เชี่ยวชาญและผู้ออกแบบที่เชื่อมโยงกับมิติที่ 3 ด้านการพัฒนาและสร้างความยั่งยืน โดยมีบทบาทสำคัญในการสร้างความยั่งยืนและความต่อเนื่องผ่านการพัฒนาเมนูอาหารให้ตรงกับความต้องการและรสนิยมของนักท่องเที่ยว สอดคล้องและกลมกลืนกับวัฒนธรรมพื้นที่ โดยยังคงรักษาเอกลักษณ์และรสชาติดั้งเดิมของอาหารท้องถิ่น

7) กลุ่มชาวบ้านในชุมชนท้องถิ่นที่เป็นเจ้าของภูมิปัญญาการทำอาหารดั้งเดิม ทำหน้าที่เป็นหน่วยงานองค์กรชุมชนและภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เชื่อมโยงกับมิติที่ 4 ด้านการสื่อสารและการจัดการความเสี่ยง โดยมีบทบาทสำคัญในการประชาสัมพันธ์และสร้างความเชื่อมั่นผ่านการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำอาหารท้องถิ่นสู่คนรุ่นใหม่และผู้ประกอบการ เพื่อรักษาความเป็นเอกลักษณ์ด้านอาหารท้องถิ่น นอกจากนี้ยังรับผิดชอบในการผลิตวัตถุดิบคุณภาพจากแหล่งท้องถิ่นที่ปลอดภัยและได้มาตรฐาน เพื่อสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารที่แท้จริงและมีค่าให้กับนักท่องเที่ยว พร้อมทั้งอนุรักษ์และสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมอาหารของชุมชนอย่างยั่งยืน

8 บทบาทหน้าที่หลัก ได้แก่ 1) บทบาทของการกำหนดนโยบายและมาตรฐานอาหารปลอดภัย กำหนดหน้าที่กรอบและแนวทางการดำเนินงาน 2) การจัดระบบตรวจสอบและเฝ้าระวัง เพื่อสร้างกลไกควบคุมคุณภาพอย่างเป็นระบบ 3) การบูรณาการและประสานงานระหว่างหน่วยงาน เพื่อเชื่อมโยงการทำงานให้เป็นหนึ่งเดียว 4) การสร้างการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย เพื่อขยายฐานความร่วมมือและการมีส่วนร่วม 5) การพัฒนาเทคโนโลยีและองค์ความรู้ เพื่อสร้างนวัตกรรมและองค์ความรู้ใหม่ 6) การสร้างความยั่งยืนและความต่อเนื่อง เพื่อรักษาการดำเนินงานในระยะยาว 7) การประชาสัมพันธ์และสร้างความเชื่อมั่น เพื่อสื่อสารและสร้างภาพลักษณ์ที่ดี 8) การจัดการความเสี่ยงและภาวะฉุกเฉิน เพื่อเตรียมพร้อมและรับมือกับปัญหาที่อาจเกิดขึ้น

ซึ่งรูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดพังงามีโครงสร้างและองค์ประกอบดังภาพ 1



3) ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อรูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัย

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อรูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัย เพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดพังกา จากกลุ่มตัวอย่าง 385 คน ครอบคลุม 5 มิติ 20 ตัวชี้วัด พบว่าทุกตัวชี้วัดมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับ "สูง" (3.41-4.20) โดยตัวชี้วัดความหลากหลายของเมนูอาหารท้องถิ่น (B3) มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ($\bar{x}=4.18$) สะท้อนจุดแข็งด้านอัตลักษณ์ท้องถิ่น ขณะที่ตัวชี้วัดของการแจ้งข้อมูลเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร (A4) มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด ($\bar{x}=$

3.69) และมีความแปรปรวนสูงสุด (S.D.=1.095) ได้บ่งชี้ถึงช่องว่างด้านระบบข้อมูลเพื่อความปลอดภัยของอาหาร ในขณะที่ตัวชี้วัดของการให้บริการนักท่องเที่ยวต่างชาติ (C5) มีคะแนนต่ำ (\bar{x} =3.76) แสดงถึงความจำเป็นในการพัฒนาศักยภาพด้านการสื่อสารภาษาต่างประเทศ ซึ่งผลการประเมินนี้บ่งชี้ว่าแม้จังหวัดพังงาจะมีมาตรฐานความปลอดภัยในระดับที่น่าพอใจ แต่ยังคงต้องพัฒนาระบบข้อมูลสารก่อภูมิแพ้และขีดความสามารถด้านภาษาเพื่อยกระดับสู่มาตรฐานสากลและรองรับการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน รายละเอียดแสดงในตาราง 1

ตารางที่ 1 ความพึงพอใจต่อรูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดพังงา

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ					□	SD	ระดับความพึงพอใจ
	สูงมาก	สูง	ปานกลาง	น้อย	น้อยมาก			
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)			
	จำนวน	จำนวน	จำนวน	จำนวน	จำนวน			
	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)			
ด้านความสะอาดและความปลอดภัย (A)								
A1 ความสะอาดและสุขอนามัยของร้านอาหาร	114 (29.6)	181 (47.0)	79 (20.5)	7 (1.8)	4 (1.0)	4.02	.818	สูง
A2 ความปลอดภัยของอาหารที่ได้รับประทาน	123 (31.9)	187 (48.6)	65 (16.9)	6 (1.6)	4 (1.0)	4.09	.799	สูง
A3 การใช้วัตถุดิบที่มาจากแหล่งผลิตที่ปลอดภัย	122 (31.7)	161 (41.8)	84 (21.8)	13 (3.4)	5 (1.3)	3.99	.888	สูง
A4 การแจ้งข้อมูลสารก่อภูมิแพ้หรือสารเคมีในอาหาร	102 (26.5)	131 (34.0)	99 (25.7)	36 (9.4)	17 (4.4)	3.69	1.095	สูง
A5 การจัดการขยะและของเหลือใช้ในร้านอาหาร	115 (29.9)	141 (36.6)	102 (26.5)	19 (4.9)	8 (2.1)	3.87	.967	สูง
ด้านคุณภาพของอาหาร (B)								
B1 คุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร	121 (31.4)	178 (46.2)	71 (18.4)	10 (2.6)	5 (1.3)	4.04	.848	สูง
B2 รสชาติของอาหารที่ได้ลิ้มลอง	134 (34.8)	179 (46.5)	60 (15.6)	8 (2.1)	4 (1.0)	4.12	.817	สูง

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ					□	SD	ระดับความพึงพอใจ
	สูงมาก	สูง	ปานกลาง	น้อย	น้อยมาก			
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)			
	จำนวน	จำนวน	จำนวน	จำนวน	จำนวน			
	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)			
B3 ความหลากหลายของ เมนูอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ ของท้องถิ่น	310 (41.8)	148 (38.4)	63 (16.4)	10 (2.6)	3 (0.8)	4.18	.852	สูง
B4 การจัดเสิร์ฟอาหารที่ สวยงามและดึงดูดใจ	115 (29.9)	173 (44.9)	82 (21.3)	13 (3.4)	2 (0.5)	4.00	.834	สูง
B5 ความคุ้มค่าราคาของอาหาร เมื่อเปรียบเทียบกับคุณภาพ	130 (33.8)	158 (41.0)	80 (20.8)	11 (2.9)	6 (1.6)	4.03	.895	สูง
ด้านการบริการและประสบการณ์ท่องเที่ยว (C)								
C1 ความสะดวกในการค้นหา ร้านอาหารที่มีอาหาร ปลอดภัย	117 (30.4)	180 (46.8)	66 (17.1)	15 (3.9)	7 (1.8)	4.00	.893	สูง
C2 การให้ข้อมูลและคำแนะนำ เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยใน ท้องถิ่น	113 (29.4)	162 (42.1)	90 (23.4)	16 (4.2)	4 (1.0)	3.95	.887	สูง
C3 ความเป็นมิตรและความ สุภาพของพนักงาน ร้านอาหาร	143 (37.1)	164 (42.6)	64 (16.6)	9 (2.3)	5 (1.3)	4.12	.858	สูง
C4 ความรวดเร็วและมี ประสิทธิภาพในการบริการ	104 (27.0)	185 (48.1)	81 (21.0)	10 (2.6)	5 (1.3)	3.97	.838	สูง
C5 การให้บริการที่รองรับ นักท่องเที่ยวต่างชาติ (ภาษาอังกฤษ หรือภาษา อื่นๆ)	95 (24.7)	140 (36.4)	116 (30.1)	31 (8.1)	3 (0.8)	3.76	.941	สูง
ด้านสิ่งแวดล้อมและบรรยากาศ (D)								

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ					□	SD	ระดับความพึงพอใจ
	สูงมาก	สูง	ปานกลาง	น้อย	น้อยมาก			
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)			
	จำนวน	จำนวน	จำนวน	จำนวน	จำนวน			
	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)			
D1 บรรยากาศและสภาพแวดล้อมของร้านอาหาร	136 (35.3)	174 (45.2)	64 (16.6)	9 (2.3)	2 (0.5)	4.12	.804	สูง
D2 การใช้วัสดุและบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	104 (27.0)	162 (42.1)	99 (25.7)	15 (3.9)	5 (1.3)	3.90	.890	สูง
D3 การส่งเสริมการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนและสนับสนุนเกษตรกรท้องถิ่น	118 (30.6)	165 (42.9)	82 (21.3)	15 (3.9)	5 (1.3)	3.98	.891	สูง
ด้านการประชาสัมพันธ์และการเข้าถึงข้อมูล(E)								
E1 ความชัดเจนของข้อมูลเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยในเว็บไซต์และโซเชียลมีเดีย	103 (26.8)	167 (43.4)	88 (22.9)	19 (4.9)	8 (2.1)	3.88	.932	สูง
E2 การโปรโมทและแนะนำอาหารปลอดภัยผ่านสื่อต่างๆ	110 (28.6)	154 (40.0)	95 (24.7)	20 (5.2)	6 (1.6)	3.89	.933	สูง

จากตารางที่ 1 แสดงผลการศึกษาความพึงพอใจต่อรูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดพังงา จากกลุ่มตัวอย่าง 385 คน ครอบคลุม 5 มิติ 20 ตัวชี้วัด พบว่าทุกตัวชี้วัดมีระดับความพึงพอใจ "สูง" (3.41-4.20) โดยความหลากหลายของเมนูอาหารท้องถิ่น (B3) มีค่าเฉลี่ยสูงสุด (\bar{x} =4.18) ขณะที่การแจ้งข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ (A4) มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด (\bar{x} =3.69) และมีความแปรปรวนสูงสุด (S.D.=1.095) สำหรับการให้บริการนักท่องเที่ยวต่างชาติ (C5) มีคะแนนต่ำ (\bar{x} =3.76) สรุปได้ว่าแม้จังหวัดพังงาจะมีมาตรฐานอาหารปลอดภัยในระดับที่น่าพอใจ แต่ยังคงพัฒนาระบบข้อมูลสารก่อภูมิแพ้และขีดความสามารถด้านภาษาเพื่อยกระดับสู่มาตรฐานสากลและรองรับการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

สรุปและอภิปรายผล

งานวิจัยนี้ได้ต่อบัณฑิตผู้ประสงค์ข้อที่ 1 คือการศึกษาและวิเคราะห์รูปแบบการจัดการอาหารปลอดภัยของจังหวัดพังงาผลวิจัย ได้รูปแบบข้อ”พังงา 478” ประกอบด้วย 4 มิติ ได้แก่ (1) มิติคุณภาพและมาตรฐาน (2) มิติการบริหารจัดการและการประสานงาน สร้างการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน (3) มิติการพัฒนาและสร้างคามยั่งยืน โดยการนำนวัตกรรมและเทคโนโลยีมาใช้พร้อมสร้างระบบที่รองรับการเปลี่ยนแปลง (4) มิติการสื่อสารและการจัดการความเสี่ยง การประชาสัมพันธ์สร้างความเชื่อมั่นและเตรียมพร้อมรับมือภาวะฉุกเฉิน โดยมีกลไกการขับเคลื่อนของ 7 องค์กรหลัก ได้แก่ (1) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ทำหน้าที่กำกับและขับเคลื่อนมาตรฐานอาหารปลอดภัย (2) สำนักงานเกษตรและการท่องเที่ยวจังหวัด ประสานงานบูรณาการและสนับสนุนทรัพยากร (3) ผู้ประกอบการร้านอาหาร ปฏิบัติตามมาตรฐานและจัดการความเสี่ยง (4) เครือข่ายพาณิชย์ อุตสาหกรรม และหอการค้าจังหวัด ร่วมสร้างการมีส่วนร่วมและพัฒนาฐานข้อมูล (5) สถาบันการศึกษาเป็นกลไกขับเคลื่อนงานวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีและถ่ายทอดความรู้ (6) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร (นักโภชนาการ/เชฟ) พัฒนาเมนูที่รักษาเอกลักษณ์ของท้องถิ่น และ (7) ชุมชนท้องถิ่น ถ่ายทอดภูมิปัญญาและผลิตวัตถุดิบให้ได้คุณภาพ โดยทั้ง 7 องค์กรมีกิจกรรมสำคัญ 8 บทบาทหน้าที่หลัก ได้แก่ (1) การกำหนดนโยบายและมาตรฐาน วางกรอบแนวทางการดำเนินงาน (2) จัดระบบตรวจสอบและเฝ้าระวัง สร้างกลไกควบคุมคุณภาพ (3) บูรณาการและประสานงานเชื่อมโยงหน่วยงานให้ทำงานเป็นหนึ่งเดียว (4) สร้างการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย ขยายฐานความร่วมมือ (5) พัฒนาเทคโนโลยีและองค์ความรู้ สร้างนวัตกรรมใหม่ (6) สร้างความยั่งยืนและความต่อเนื่อง รักษาการดำเนินงานระยะยาว (7) ประชาสัมพันธ์และสร้างความเชื่อมั่น สื่อสารสร้างภาพลักษณ์ที่ดี และ (8) จัดการความเสี่ยงและภาวะฉุกเฉิน เตรียมพร้อมรับมือปัญหา รูปแบบนี้มีการขับเคลื่อนที่สอดประสานกันครอบคลุมทั้ง 4 มิติเพื่อสร้างระบบอาหารปลอดภัยที่ยั่งยืนและเสริมสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีคุณภาพ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ Harney, B. (2024) เกี่ยวกับแนวคิดทฤษฎีเชิงระบบที่มององค์กรต่างๆ เป็นส่วนประกอบของระบบใหญ่ที่ต้องทำงานร่วมกัน การกำหนดบทบาทหน้าที่ที่ชัดเจนและการสร้างกลไกการติดตามประเมินผลที่เป็นระบบและการศึกษาของ เสรี บุญรัตน์ และคณะ (2567) เรื่องรูปแบบการจัดการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนที่พบว่ากระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนจำเป็น จะต้องให้ความสำคัญกับโครงสร้างการบริหารจัดการให้มีบทบาทหน้าที่อย่างชัดเจน มีการวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยว การกำหนดเป้าหมาย การกระจายรายได้ของสมาชิกอย่างเป็นธรรม

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อระบุปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความปลอดภัยของอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยวของจังหวัดพังงาผลการวิจัยพบว่า มีปัจจัยสำคัญ 7 ประการ ได้แก่ (1) ปัจจัยด้านมาตรฐานและการควบคุมคุณภาพอาหาร (2) ปัจจัยด้านการพัฒนาความรู้และเทคโนโลยี (3) ปัจจัยด้านการมีส่วนร่วมของชุมชนและเครือข่าย (4) ปัจจัยด้านการสื่อสารและการสร้างความเชื่อมั่น (5) ปัจจัยด้านนโยบายและการบริหารจัดการที่มุ่งสู่ความยั่งยืน (6) ปัจจัยความพึงพอใจและความหลากหลายของอาหาร และ (7) ปัจจัยการส่งเสริมการท่องเที่ยวและภาพลักษณ์ที่

เชื่อมโยงวัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านอาหารปลอดภัยแสดงให้เห็นถึงมิติที่หลากหลายของความปลอดภัยอาหาร นั้นสอดคล้องกับการศึกษาของสมิชนานันต์ (2563) เกี่ยวกับยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศ และสอดคล้องกับการศึกษาของวิวัฒน์ แก้วดวงเล็ก (2568) ที่พบว่าปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคในพื้นที่จังหวัดเชียงราย คือการมีส่วนร่วมของชุมชนและเครือข่ายสอดคล้องกับการศึกษาของ สุกิจ ชัยมุสิก (2568) ที่เน้นความสำคัญของเครือข่ายทางสังคมในการสร้างการพัฒนาที่ยั่งยืน

จากวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพื่อประเมินความคาดหวัง และความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว ต่อรูปแบบความปลอดภัยของอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยวของจังหวัดพังงานั้นพบว่าผลการประเมินจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 385 คน มีความพึงพอใจในระดับสูงทุกตัวชี้วัด โดยตัวชี้วัดด้านความหลากหลายของเมนูอาหารท้องถิ่นได้คะแนนสูงสุด ($\bar{x}=4.18$) ซึ่งชี้ให้เห็นถึงจุดแข็งด้านอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของจังหวัดพังงา ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ตัญญา เพชรสง และคณะ (2564) ศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวที่ส่งผลต่อความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดพัทลุงซึ่งได้แก่ ผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว กิจกรรมการท่องเที่ยว การเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว การบริการเสริมทางการท่องเที่ยว และด้านสิ่งอำนวยความสะดวก และพบว่าอาหารเป็นส่วนสำคัญของประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

สำหรับตัวชี้วัดด้านการแจ้งข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ให้แก่นักท่องเที่ยว ที่มีคะแนนความพึงพอใจต่ำ ($\bar{x}=3.69$) และความแปรปรวนสูงสุด (S.D.=1.095) เป็นประเด็นที่น่าสนใจ เนื่องจากการแพ้อาหารอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของนักท่องเที่ยว โดยพบว่าความแปรปรวนที่สูงแสดงให้เห็นว่ามีความไม่สม่ำเสมอในการให้บริการด้านนี้ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อความเชื่อมั่นของนักท่องเที่ยวในระยะยาว และยังพบตัวชี้วัดด้านคุณภาพการให้บริการนักท่องเที่ยวต่างชาติที่พบว่ามีความพึงพอใจต่ำ ($\bar{x}=3.76$) สะท้อนให้เห็นถึงข้อจำกัดด้านทักษะภาษาและการเข้าใจวัฒนธรรมต่างชาติ ซึ่งเป็นอุปสรรคสำคัญในการรองรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ ผลการวิจัยนี้สอดคล้องกับการศึกษาของ อธิตา สุประดิษฐ์ (2565) ที่เน้นให้บุคลากรที่ให้บริการมีความสุภาพ เอาใจใส่ และเน้นการพัฒนาองค์ความรู้ด้านการสื่อสาร และความเชี่ยวชาญของบุคลากร

ข้อเสนอแนะ และข้อจำกัดของการวิจัย

การวิจัยนี้มีส่วนสำคัญในการเชื่อมโยงทฤษฎีการจัดการอาหารปลอดภัยกับการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยพบว่าปัจจัยทั้ง 7 ประการสามารถเป็นกรอบแนวคิดสำหรับพื้นที่ท่องเที่ยวอื่น ๆ ผลการศึกษาให้ข้อมูลเชิงประจักษ์ที่มีค่าสำหรับการกำหนดนโยบายพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดพังงา โดยเฉพาะการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยและการตลาดที่เน้นความหลากหลายของอาหารท้องถิ่น พร้อมชี้ให้เห็นจุดอ่อนด้านการแจ้งข้อมูลสารก่อภูมิแพ้และการบริการภาษาต่างประเทศที่ต้องปรับปรุง การวิจัยเสนอแนวทางการจัดการแบบบูรณาการที่ต้องการ

การสนับสนุนทางนโยบายในหลายระดับ รวมถึงมาตรฐานการสื่อสารข้อมูลสารก่อภูมิแพ้และนโยบายพัฒนาบุคลากรด้านภาษา

อย่างไรก็ตาม การวิจัยมีข้อจำกัดในเรื่องพื้นที่ศึกษาเฉพาะจังหวัดพังงา การเป็นการศึกษาแบบภาคตัดขวาง การสุ่มตัวอย่างที่อาจไม่ครอบคลุมทุกกลุ่ม และการเน้นเฉพาะความพึงพอใจโดยไม่ได้ศึกษาผลกระทบทางเศรษฐกิจหรือสังคมอย่างละเอียด

เอกสารอ้างอิง

- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2564). กรมอนามัยยกระดับมาตรฐาน Clean Food Good Taste ร้านอาหารปลอดภัย ห่างไกลโควิด-19. สืบค้นเมื่อ 10 ธันวาคม 2567, จาก <https://shorturl.asia/8dnY2>
- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2566a). รายงานการท่องเที่ยวประจำปี 2566. สืบค้นเมื่อ 10 ธันวาคม 2567, จาก <https://www.mots.go.th/>
- กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค และเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพังงา. (2567). [ข่าว/ประกาศ ประชาสัมพันธ์]. สืบค้นเมื่อ 10 ธันวาคม 2567, จาก <https://pr.moph.go.th/online/index/news/303685>
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2566b). การท่องเที่ยวในประเทศไทย. สืบค้นเมื่อ 10 ตุลาคม 2567, จาก <https://www.tat.or.th/th>
- ตัญญา เพชรสง, ชมพูนุช จิตติถาวร, & ผกามาศ ชัยรัตน์. (2564). ศักยภาพการท่องเที่ยวที่ส่งผลต่อความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดพัทลุง. *วารสารการบริหารนิติบุคคลและนวัตกรรมท้องถิ่น*, 7(5), 269–280.
- วิวัฒน์ แก้วดวงเล็ก, สุภัทร ไชยกุล, & วราภรณ์ แป้นโคกกรวด. (2568). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการจัดการอาหารพื้นเมืองให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคในพื้นที่จังหวัดเชียงราย. *วารสารวิจัย มข (ฉบับบัณฑิตศึกษา)*.
- สถิษญาณ ฉัตรบรรณนทชัย. (2563). ยุทธศาสตร์การจัดการความปลอดภัยอาหารในการค้าระหว่างประเทศของอุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสไทย (ดุชนินพนธ์, มหาวิทยาลัยรังสิต). มหาวิทยาลัยรังสิต.
- สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดพังงา. (2567). การท่องเที่ยวในประเทศไทย. สืบค้นเมื่อ 10 ธันวาคม 2567, จาก <https://shorturl.asia/3sUge>
- สุกิจ ชัยมุสิก. (2568). บทบาทของชุมชนในการสร้างทุนทางสังคมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. *วารสารนวัตกรรมสังคมศาสตร์*, 2(3), 23–33.
- เสรี บุญรัตน์, อรอนงค์ อัมภา, จารุวรรณ ทองเนื้อแข็ง, วิลาสินี ธนพิทักษ์, & ดนวัต สิวุสุข. (2567). การศึกษารูปแบบการจัดการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน: กรณีศึกษาชุมชนท่องเที่ยวเกาะแลหนั่ง อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา. *วารสารเทคโนโลยีภาคใต้*, 17(2), 17–26.

อทิตา สุประดิษฐ์. (2565). ปัจจัยโลจิสติกส์การท่องเที่ยวที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวเชิงส่งเสริมสุขภาพในจังหวัดภูเก็ต (วิทยานิพนธ์, มหาวิทยาลัยบูรพา). มหาวิทยาลัยบูรพา.

Cochran, W. G. (1963). *Sampling techniques* (2nd ed.). John Wiley & Sons.

Harney, B. (2024). *Systems theory*. Edward Elgar Publishing.

<https://doi.org/10.4337/9781035308767.ch41>

Krejcie, R. V., & Morgan, D. W. (1970). Determining sample sizes for research activities.

Educational and Psychological Measurement, 30, 607–610.