

การศึกษาสถานการณ์การรับรู้กฎหมายของผู้ประกอบการ

เมธี ชุ่มศิริ

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
กลุ่มบริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย

บทสรุปแบบสมบูรณ์

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารเป็นสิ่งสำคัญที่มนุษย์ทุกคนจะต้องใช้ในการดำรงชีวิต จึงต้องจัดหาอาหารที่มีคุณภาพมาเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของร่างกาย เสริมสร้างร่างกายให้แข็งแรง แต่จากสภาวะการเปลี่ยนแปลงสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบัน ทำให้พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป จากการปรุงประกอบอาหารเองที่บ้านมาเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้าน ซึ่งมีความเสี่ยงต่อการได้รับอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดหรือมีการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีที่เป็นพิษ จนอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้

จากรายงานโรคอาหารเป็นพิษของประเทศไทยในปี ๒๕๕๖ มีอัตราป่วยสูงถึง ๓,๕๓๙.๗๘ ต่อแสนประชากร ในภาคกลางมีอัตราป่วย จำนวน ๑,๔๒๒.๗๒ ต่อแสนประชากร (กรมควบคุมโรค, ๒๕๕๗) จังหวัดราชบุรีในปี ๒๕๕๓ มีรายงานผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน ๑,๐๒๘ ราย อัตราป่วย ๑๒๔.๗๑ ต่อประชากรแสนคน และมีเหตุการณ์ระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน ๓๐ ราย พบเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* จากตัวอย่าง rectal swab ของผู้ป่วย (กรมควบคุมโรค, ๒๕๕๓)

จะเห็นว่าอุบัติการณ์ของการเกิดโรครยังคงมีอยู่ทุกปี ซึ่งอาจมาจากสาเหตุต่าง ๆ หลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบที่นำมาใช้ กระบวนการปรุงประกอบอาหาร สุขลักษณะของผู้ประกอบปรุง การเก็บถนอมอาหาร เป็นต้น จึงจำเป็นที่หน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการกำกับดูแล โดยเฉพาะผู้ประกอบการกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารที่จำหน่ายให้กับผู้บริโภคนำไปปรับปรนทานได้ทันที เพื่อให้มีการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐาน ป้องกันประชาชนรับความเสี่ยงจากการบริโภคอาหารที่ปนเปื้อน ที่จะเป็นสาเหตุของการเกิดโรค

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

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ได้กระจายอำนาจให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นออกข้อกำหนดท้องถิ่นในเขตพื้นที่เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์มาตรฐานวิธีการปฏิบัติแก่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร รวมทั้งกระบวนการขออนุญาตประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ผู้ประกอบการควรจะต้องรับรู้ข้อกำหนดท้องถิ่น เพื่อสามารถปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้อง

การใช้มาตรการในการควบคุม ตั้งแต่การพิจารณาอนุญาต ตรวจสอบระหว่างประกอบการ บังคับให้เป็นไปตามกฎหมายโดยการแนะนำ ออกคำสั่ง หากฝ่าฝืนก็จะมีบทลงโทษและไม่ต่ออายุใบอนุญาต ในเรื่องนี้เทศบาลเมืองราชบุรี ได้ออกเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ.๒๕๔๒ เพื่อดูแลควบคุมกำกับกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร แต่ยังไม่มีความชัดเจนการปฏิบัติตามกฎหมายของผู้ประกอบการมาก่อน ดังนั้นผู้วิจัย ซึ่งเป็นหัวหน้างานกฎหมายสาธารณสุขและคุ้มครองผู้บริโภค สังกัดศูนย์อนามัยที่ ๕ กรมอนามัย ที่มีบทบาทหน้าที่ในการส่งเสริม สนับสนุนการดำเนินการตาม

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข จึงมีความสนใจที่จะประเมินการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารในด้านการรับรู้ ความรู้ด้านกฎหมาย และการปฏิบัติตามข้อกำหนดท้องถิ่น เพื่อทราบสถานการณ์การปฏิบัติและการใช้มาตรการด้านกฎหมาย นำมาเป็นแนวทางเสนอแนะเชิงนโยบายในการขับเคลื่อนมาตรการด้านกฎหมาย วางแผนดำเนินงานและลดความเสี่ยงของการบริโภคอาหารจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ทำให้เกิดความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของประชาชนในพื้นที่

วัตถุประสงค์การวิจัย

๑. เพื่อประเมินการรับรู้ ความรู้ ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร เกี่ยวกับพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ. ๒๕๔๒

๒. เพื่อประเมินการปฏิบัติของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ. ๒๕๔๒

ขอบเขตการวิจัย

การศึกษาครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยศึกษาเฉพาะสถานที่จำหน่ายอาหาร ที่มีขนาดไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ตั้งอยู่ในบริเวณแหล่งรวมสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีจำนวนร้านตั้งแต่ ๑๐ ร้านขึ้นไป จำนวน ๓ แห่ง ในเขตเทศบาลเมืองราชบุรี ได้แก่ แหล่งสนามหญ้า แหล่งเมืองทอง และแหล่งศรีเมือง

ทบทวนวรรณกรรม

การศึกษาสถานการณ์การรับรู้กฎหมายของผู้ประกอบการ ในพื้นที่เทศบาลเมืองราชบุรี ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี เอกสารและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สรุปประเด็นที่สำคัญเป็น หลักการและเจตนารมณ์ของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง หลักเกณฑ์มาตรฐานเกี่ยวกับสถานการณ์ที่จำหน่ายอาหาร การประเมินผู้ประกอบการในการรับรู้เทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี ทฤษฎีความรู้และการประเมินความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนด เครื่องมือประเภทมาตราประมาณค่า (Rating Scale) เพื่องานวิจัย และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

๑. หลักการและเจตนารมณ์ของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ. ๒๕๔๒ เป็นกฎหมายที่มีเจตนารมณ์ในการคุ้มครองประชาชนให้มีสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมต่อการดำรงชีพ โดยกระจายอำนาจให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นสามารถออกข้อกำหนดท้องถิ่น กำหนดหลักเกณฑ์ บังคับใช้กับผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารในเขตท้องที่ เป็นการควบคุม กำกับให้มีการปฏิบัติตามกฎหมาย ส่วนพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. ๒๕๕๘ ซึ่งจะอำนวยความสะดวกในการขออนุญาตของผู้ประกอบการและควบคุมพนักงานเจ้าหน้าที่ให้ดำเนินการต่อประชาชนอย่างเที่ยงธรรมตามหลักของพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยหลักเกณฑ์

และวิธีการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี พ.ศ. ๒๕๔๖ จึงเป็นกฎหมายที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ที่ควรต้องรับรู้

๒. หลักเกณฑ์มาตรฐานเกี่ยวกับสถานที่จำหน่ายอาหาร

หลักเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร(กรมอนามัย,๒๕๔๑) ที่กำหนดขึ้นโดยสำนักสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย เป็นหลักวิชาการที่กำหนดการปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หลักวิชาการนี้สามารถนำมากำหนดเป็นหลักเกณฑ์ในออกกฎหมายมาบังคับใช้ในการควบคุมผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร เป็นการป้องกันอันตรายที่อาจเกิดจากการบริโภคอาหารของประชาชน เทียบเคียงกับประเทศอื่น ตัวอย่างเช่นประเทศสิงคโปร์ ก็จะมีลักษณะเดียวกัน อาจแตกต่างกันบ้างในเรื่องขั้นตอนกระบวนการในกำหนดมาตรการควบคุมให้มีประสิทธิภาพ และความเข้มข้นในการบังคับใช้กฎหมาย

๓. การประเมินผู้ประกอบการในการรับรู้เทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี

กระบวนการประเมิน เป็นการกำกับ ควบคุม เพื่อติดตามความก้าวหน้าของภารกิจและประเมินว่าภารกิจสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้หรือไม่ โดยกำหนดดัชนีการประเมินเป็นเกณฑ์ในการวิเคราะห์การบรรลุเป้าหมาย การประเมินช่วยให้ทราบความก้าวหน้าหรือความล่าช้าหลังของการดำเนินการ และวิเคราะห์เพิ่มเติมให้ทราบเหตุปัจจัยความสำเร็จและความล้มเหลวได้ ซึ่งจะมีหลักการที่ชัดเจน เชื่อถือได้ ส่วนการรับรู้เป็นการรับสัมผัส นำมาแปลความหมายและแสดงอารมณ์ เมื่อนำการประเมินมาใช้วัดเรื่องการรับรู้ก็จะทราบถึงความรู้สึกของผู้รับการประเมินว่าเห็นเป็นอย่างไร การรับรู้มักจะเลือกรับรู้ในสิ่งที่สนใจ(ซูซัย สมितिไกร, ๒๕๕๓) จัดระเบียบตามความเข้าใจของตนเองและแปลความหมายในทางที่ตอบสนองต่อความต้องการ และจะใช้ประสบการณ์เดิมช่วยในการแปลความหมาย จึงเชื่อมโยงกับการประกอบอาชีพที่ทำเป็นประจำ ควรจะมีการรับรู้ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการทำงานของตนเอง

๔. ทฤษฎีความรู้และการประเมินความรู้เกี่ยวกับข้อกฎหมาย

จากการศึกษาคำจำกัดความเกี่ยวกับเรื่องความรู้ ที่บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์ (๒๕๓๕) Benjamin S.Bloom (๑๙๗๑) และ วิจารย์ พานิช (๒๕๔๘) กล่าวไว้ สามารถสรุปว่าความรู้หมายถึง การระลึกถึงในข้อเท็จจริงกฎเกณฑ์ รายละเอียดของการกระทำและเรื่องราวต่าง ๆ รวมทั้งเค้าโครงที่ได้จากการศึกษาหรือประสบการณ์ที่มนุษย์ได้รับและสะสมไว้ และสามารถวัดความรู้ได้โดยการระลึกถึงสิ่งเหล่านั้นแล้วแสดงออกมา

การวัดความรู้เป็นการวัดสมรรถภาพสมองด้านการระลึกของความรู้ สามารถสร้างคำถามวัดสมรรถภาพด้านนี้ได้หลายลักษณะด้วยกัน แต่มีลักษณะร่วมกันอย่างหนึ่งคือ เป็นคำถามที่ให้ระลึกถึงประสบการณ์ที่ผ่านมาที่จำได้ไว้ก่อนแล้ว (ซาล แพร์ตกุล.๒๕๒๖: ๒๐๑-๒๐๕) เครื่องมือที่ใช้วัดความรู้มีหลายชนิด ที่นิยมใช้กันเป็นส่วนใหญ่คือแบบทดสอบ (Test) (พวงรัตน์ ทวีรัตน์.๒๕๕๓) ซึ่งเป็นชุดของสิ่งเร้าที่นำไปใช้กระตุ้นบุคคลให้ตอบสนองออกมา แบ่งออกเป็น ๓ ชนิด ได้แก่ แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ (Achievement Test) แบบทดสอบวัดความถนัด (Aptitude Test) และแบบทดสอบวัดความสัมพันธ์ของบุคคลต่อสังคม (Personal – social Test)

การวัดความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดท้องถิ่นของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร เกี่ยวข้องกับพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรีในเรื่องของสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อทดสอบถึงวิธีการปฏิบัติในด้านสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคล และซึ่งถือเป็นกฎหมายที่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตาม

๕. เครื่องมือประเภทมาตรประมาณค่า (Rating Scale) เพื่องานวิจัย

เครื่องมือประเภทมาตรประมาณค่า (Rating Scale) นำมาใช้ในการเก็บข้อมูล ไม่ว่าจะนำมาเป็นแบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์ แบบวัดเจตคติหรือคุณลักษณะต่างๆ โดยบุญชม ศรีสะอาด (๒๕๓๙) ได้เขียนความรู้เกี่ยวกับการแปลผลเมื่อใช้เครื่องมือรวบรวมข้อมูลแบบมาตราส่วนประมาณค่า เนื่องจากการวิจัยทางการศึกษา สังคมศาสตร์ และ พฤติกรรมศาสตร์ มักจำเป็นต้องใช้เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) เพื่อรวบรวมข้อมูลจากประชากร และ/หรือกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาและนำมาวิเคราะห์แล้วแปลผลโดยใช้สถิติและเกณฑ์ในการแปลผลได้ในหลายลักษณะ เช่น การแปลความถี่เป็นร้อยละ หรือ กำหนดคะแนนแทนน้ำหนักให้แก่ช่วงของระดับความคิดเห็นแล้วคำนวณค่าเฉลี่ย และนำค่าเฉลี่ยที่ได้ไปเทียบกับเกณฑ์การแปลความหมาย โดยแบบที่เหมาะสมที่สุดสำหรับ ๕ ระดับ คือ $๔.๕๑ - ๕.๐๐ =$ มากที่สุด $๓.๕๑ - ๔.๕๐ =$ มาก $๒.๕๑ - ๓.๕๐ =$ ปานกลาง $๑.๕๑ - ๒.๕๐ =$ น้อย และ $๑.๐๐ - ๑.๕๐ =$ น้อยที่สุด สำหรับ ๓ ระดับจะเป็น $๒.๕๑ - ๓.๐๐ =$ มาก $๑.๕๑ - ๒.๕๐ =$ ปานกลาง และ $๑.๐๐ - ๑.๕๐ =$ น้อย

๖. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในเรื่องของกฎหมายกับสถานที่จำหน่ายอาหาร มีผู้ศึกษาไว้หลายประเด็น สรุปได้ดังนี้ นฤมล วีระพันธ์และคณะฯ (๒๕๕๐) พบว่าร้านอาหารในเขตเทศบาลจะปฏิบัติตามได้มาตรฐานกว่าร้านอาหารนอกเขตเทศบาล ปัจจัยสนับสนุนจากกลุ่มชมรม และเจ้าหน้าที่รัฐ จะช่วยให้มีผลต่อการปฏิบัติให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้น อุปสรรคของการพัฒนา คือ เรื่องเงินลงทุน เช่นเดียวกับ จุฑามาศ โกมลศิริสุขและคณะ (๒๕๕๑) ที่พบว่าตัวแปรที่มีอิทธิพล ได้แก่ ทักษะคน การอบรม และความรู้เกี่ยวกับหลักการสุขาภิบาลอาหาร จากการศึกษาของ ชัยชาญ รัตนพนาวงษ์ (๒๕๕๔) พบว่าผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ยังไม่ทราบรายละเอียดของเทศบัญญัติฯอย่างเพียงพอ เสนอให้เพิ่มความถี่ในการให้ความรู้และการประชาสัมพันธ์ถึงแนวปฏิบัติให้ผู้ประกอบการทราบอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ผู้ประกอบการทราบและตระหนักถึงการปฏิบัติตามได้ดียิ่งขึ้น

ส่วนเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ผดุงศักดิ์ แจ้งดี (๒๕๕๔) พบว่าการปนเปื้อนในอาหารสามารถควบคุมและป้องกันโดยการปรับปรุง ด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ความรู้ผู้สัมผัสอาหาร เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจ ตระหนัก เห็นความสำคัญในการปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะ การใช้อุปกรณ์ช่วยหยิบจับอาหาร และการเก็บอาหารต้องเก็บในภาชนะสะอาดมีการปกปิด และเฝ้าระวังอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันโรค

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) ผู้วิจัยได้ศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารโดยศึกษาเฉพาะสถานที่จำหน่ายอาหาร ที่มีขนาดไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ตั้งอยู่ในบริเวณแหล่งรวมสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีจำนวนร้านตั้งแต่ ๑๐ ร้านขึ้นไปจำนวน ๓ แห่ง ในเขตเทศบาลเมืองราชบุรี ได้แก่ แหล่งสนามหญ้า แหล่งเมืองทอง และแหล่งศรีเมือง โดยได้ทำการศึกษาข้อมูลจากผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ด้วยวิธีเลือกทุกรายที่เปิดทำการ (Purposive Sampling) ครอบคลุมจากแหล่งต่างๆที่กำหนดไว้ จำนวน ๘๗ ราย ใช้เวลาเก็บข้อมูลช่วงเดือนมีนาคมและเมษายน พ.ศ.๒๕๕๙

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถาม (Questionnaires) และแบบสังเกต ที่สร้างขึ้นจากการศึกษาค้นคว้าเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และเอกสารเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ. ๒๕๔๒ ตลอดจนคำแนะนำของอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญ ประกอบด้วยแบบสอบถาม ส่วนที่ ๑ แบบสอบถามข้อมูลทั่วไป มีลักษณะเป็นแบบคุณลักษณะของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ สถานะของการเป็นผู้ประกอบการ เพศ อายุ ระดับการศึกษา และระยะเวลาที่ดำเนินกิจการ จำนวน ๕ ข้อ และส่วนที่ ๒ แบบสอบถามการรับรู้ โดยกำหนดคำถามขึ้นพื้นฐานที่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารควรรับรู้ว่ามีส่วนเกี่ยวข้องกับเรื่องใดหน่วยงานใด หรือกฎหมายฉบับใดอยู่บ้าง เพื่อเป็นข้อมูลในการประกอบกิจการ ลักษณะของการตอบแบบสอบถามเป็นแบบมาตรวัดประมาณค่า ๓ ระดับ (Rating scale) คือ มาก ปานกลาง และน้อย มีข้อคำถาม ๕ ข้อ สำหรับส่วนที่ ๓ เป็นแบบสอบถามความรู้ด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเมืองราชบุรีที่เกี่ยวกับการประกอบอาชีพผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยมีแนวทางในการตั้งข้อคำถามจากกระบวนการ ขั้นตอนการปฏิบัติ และการเกี่ยวข้องกับหน่วยงานที่ควบคุมกำกับ ลักษณะของการตอบแบบสอบถามเป็นแบบมาตรวัดประมาณค่า ๒ ระดับ (Rating scale) ด้วยคำตอบแบบเลือกถูกผิด มีข้อคำถาม ๑๒ ข้อ

นอกจากนั้น ผู้วิจัยยังใช้แบบสังเกต เพื่อเก็บข้อมูลการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามที่เทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ. ๒๕๔๒ กำหนดไว้ โดยลักษณะของการตอบแบบสอบถามเป็นแบบมาตรวัดประมาณค่า ๔ ระดับ (Rating scale) คือ ดีมาก ดี พอใช้ และต้องปรับปรุง มีประเด็นสังเกต ๑๒ ข้อ

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

ผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้ทำการเก็บข้อมูลทั่วไป ข้อมูลการรับรู้ ข้อมูลความรู้ ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๘๗ ราย มีผู้ประกอบการจำนวน ๘๒ รายที่ตอบแบบสอบถามและมีจำนวน ๑๕ รายที่ไม่ตอบแบบสอบถาม พบว่าผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ ๖๘.๓ อายุระหว่าง ๓๐-๔๙ ปี ร้อยละ ๕๔.๙ การศึกษาระดับมัธยมศึกษามากที่สุดร้อยละ ๔๒.๗ ระยะเวลาที่ดำเนินกิจการช่วง ๑-๕ ปี มากที่สุดร้อยละ ๔๓.๙

๑. ข้อมูลการรับรู้และระดับการรับรู้ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี

จำนวนและร้อยละของข้อมูลการรับรู้ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี แสดงดังตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ จำนวนและร้อยละของข้อมูลการรับรู้ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี (n = ๘๒)

ข้อ	คำถามการรับรู้	ข้อมูลการรับรู้					
		มาก		ปานกลาง		น้อย	
		ราย	ร้อยละ	ราย	ร้อยละ	ราย	ร้อยละ
๑	ร้านจำหน่ายอาหารที่ดีต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	๖๓	๗๖.๘	๑๘	๒๒.๐	๑	๑.๒
๒	การจะตั้งร้านอาหารต้องขออนุญาตกับเทศบาล	๓๗	๔๕.๑	๒๕	๓๐.๕	๒๐	๒๔.๔
๓	กิจการร้านอาหารเกี่ยวข้องกับกฎหมายสาธารณสุข	๓๙	๔๗.๖	๓๓	๔๐.๒	๑๐	๑๒.๒
๔	เทศบาลมีอำนาจออกเทศบัญญัติควบคุมร้านจำหน่ายอาหาร	๒๖	๓๑.๗	๓๔	๔๑.๕	๒๒	๒๖.๘
๕	การขออนุญาตต้องไปติดต่อกองสาธารณสุขของเทศบาล	๑๗	๒๐.๗	๓๓	๔๐.๒	๓๒	๓๙.๐

ภาพรวมของระดับการรับรู้ด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรีของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารอยู่ในระดับปานกลาง (\bar{X} = ๒.๒๔ S.D. = ๐.๗๐๐) สำหรับระดับการรับรู้รายข้อ พบว่าส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลาง ดังตารางที่ ๒

ตารางที่ ๒ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การรับรู้ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี จำแนกตามรายประเด็น และโดยภาพรวม (n=๘๒)

ข้อที่	คำถามการรับรู้	ระดับการรับรู้		
		\bar{X}	S.D.	ระดับ
๑	ร้านจำหน่ายอาหารที่ดีต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	๒.๗๖	๐.๔๖๐	มาก
๒	การจะตั้งร้านอาหารต้องขออนุญาตกับเทศบาล	๒.๒๑	๐.๘๑๓	ปานกลาง
๓	กิจการร้านอาหารเกี่ยวข้องกับกฎหมายสาธารณสุข	๒.๓๕	๐.๖๙๒	ปานกลาง
๔	เทศบาลมีอำนาจออกเทศบัญญัติควบคุมร้านจำหน่ายอาหาร	๒.๐๕	๐.๗๖๘	ปานกลาง
๕	การขออนุญาตต้องไปติดต่อกองสาธารณสุขของเทศบาล	๑.๘๒	๐.๗๕๖	ปานกลาง
รวม		๒.๒๔	๐.๗๐๐	ปานกลาง

๒. ข้อมูลความรู้และระดับความรู้ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี

พบว่า ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร สามารถตอบคำถามความรู้ด้านกฎหมายได้ถูกต้องผ่านเกณฑ์ที่กำหนด ($\geq 60\%$) เพียงร้อยละ ๓๐.๕ เท่านั้น ส่วนไม่ผ่านเกณฑ์มีถึงร้อยละ ๖๙.๕ ดังนั้นหน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้อง จึงควรจะต้องศึกษาหรือพัฒนา สนับสนุนองค์ความรู้ในด้านนี้ให้กับผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารต่อไป ระดับความรู้ด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรีของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ในภาพรวมยังมีความรู้อยู่ในระดับน้อย (\bar{X} = ๑.๘๘ S.D. = ๐.๕๐๐) สำหรับระดับความรู้รายข้อแสดงดังตารางที่ ๓

ตารางที่ ๓ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการทดสอบความรู้ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี จำแนกตามรายประเด็น และโดยภาพรวม (n = ๘๒)

ข้อที่	คำถามความรู้	ระดับความรู้		
		\bar{X}	S.D.	ระดับ
๑	เจ้าพนักงานท้องถิ่น หมายถึง นายกเทศมนตรีเมืองราชบุรี	๑.๕๗	๐.๔๙๘	มาก
๒	จะตั้งร้านอาหารต้องแจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่น เมื่อแจ้งแล้วจะได้รับ “ใบรับแจ้ง”	๑.๔๙	๐.๕๐๓	น้อย
๓	เมื่อได้รับ “ใบรับแจ้ง” แล้วสามารถตั้งร้านจำหน่ายอาหารได้เลย	๑.๕๕	๐.๕๐๑	มาก
๔	เอกสารอนุญาตตั้งร้านอาหาร เรียกว่า “หนังสือรับรองการแจ้ง”	๑.๕๑	๐.๕๐๓	มาก
๕	“หนังสือรับรองการแจ้ง” เทศบาลจะต้องออกให้ผู้แจ้ง ภายในเวลา ๗ วัน	๑.๓๔	๐.๔๗๗	น้อย

๖	“หนังสือรับรองการแจ้ง” ใช้กับร้านเล็กๆ ที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑.๔๐	๐.๔๙๓	น้อย
๗	“หนังสือรับรองการแจ้ง” ต้องต่ออายุทุกปี	๑.๓๗	๐.๔๘๕	น้อย
๘	ถ้าพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องขอรับเป็น “ใบอนุญาต”	๑.๕๕	๐.๕๐๑	มาก
๙	สำหรับ “ใบอนุญาต” ต้องรอจนได้รับอนุญาตก่อน จึงทำกิจการได้	๑.๕๖	๐.๔๙๙	มาก
๑๐	ต้องติด “หนังสือรับรองการแจ้ง” ให้เห็นที่ร้านจำหน่ายอาหาร	๑.๕๔	๐.๕๐๒	มาก
๑๑	หากไม่แสดงหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาต มีโทษปรับ	๑.๓๘	๐.๔๘๘	น้อย
๑๒	หากหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ต้องขอใหม่ภายใน ๗ วัน	๑.๔๔	๐.๔๙๙	น้อย
รวม		๑.๔๘	๐.๕๐๐	น้อย

๓. ข้อมูลการปฏิบัติของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรีที่บังคับใช้อยู่ในปัจจุบัน

เก็บข้อมูลผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ในเรื่องของการปฏิบัติตามเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรีที่บังคับใช้อยู่ในปัจจุบัน จำนวน ๙๗ ราย (n=๙๗) โดยใช้แบบสังเกต ซึ่งมีอยู่ ๑๒ ประเด็นข้อสังเกต สำหรับข้อสังเกตที่ผู้วิจัยนำมากำหนดในแบบสังเกตนี้มาจากหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัติเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ. ๒๕๔๒ ในการเก็บข้อมูลมี ๒ ประเด็นที่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรม ได้แก่ การบริการผ้าเช็ดหน้า (n=๔) และการทុบบดน้ำแข็ง ซึ่งจะมีเฉพาะร้านที่จำหน่ายเครื่องดื่มประเภทปั่นเท่านั้น (n=๑๔) จึงไม่สามารถนำมาวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานได้

โดยภาพรวมผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารสามารถปฏิบัติตามกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี อยู่ในระดับดีมาก (\bar{X} = ๓.๔๔ S.D. = ๐.๓๖๖) สำหรับระดับการปฏิบัติรายประเด็นข้อสังเกต แสดงดังตารางที่ ๔

ตารางที่ ๔ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการปฏิบัติตามกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ที่พบจากการสังเกต (n = ๙๗) จำแนกตามรายประเด็นข้อสังเกต และโดยภาพรวม

ข้อที่	ประเด็นข้อสังเกต	ระดับการปฏิบัติ		
		\bar{X}	S.D.	ระดับ
๑	วางเก็บหรือสะสมอาหารในที่สะอาด มีการป้องกันสัตว์หรือพาหะนำโรค (n=๙๗)	๓.๕๔	๐.๕๔๑	ดีมาก
๒	ใช้เครื่องปกปิดอาหาร ภาชนะ และอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ที่ใช้ในการทำ ประกอบ บรรจุ เก็บอาหาร สะอาด และใช้การได้ดี (n=๙๗)	๓.๔๑	๐.๖๐๘	ดี
๓	น้ำแข็งสำหรับใช้บริโภค ต้องจัดเก็บไว้ในภาชนะที่ถูกสุขลักษณะสามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนได้ (n=๘๑)	๔.๐๐	๐.๐๐๐	ดีมาก
๔	น้ำแข็งสำหรับใช้บริโภค มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ (n=๘๑)	๓.๙๖	๐.๑๘๙	ดีมาก
๕	ไม่นำอาหารหรือสิ่งของอื่นใดแช่หรือเก็บรวมไว้กับน้ำแข็งสำหรับบริโภค (n=๙๒)	๓.๗๘	๐.๖๔๓	ดีมาก
๖	การทុบ บดน้ำแข็ง ปฏิบัติถูกสุขลักษณะและสะอาด มีการป้องกันมิให้มีเสียงอันเป็นเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น (n=๑๔)			ไม่มีการวิเคราะห์ทางสถิติ เนื่องจากมีจำนวนข้อมูลน้อยมาก (n=๑๔)
๗	ในกรณีที่มีผ้าเช็ดหน้าให้บริการ สะอาดและผ่านความร้อน ฆ่าเชื้อโรคหรือกรรมวิธีอื่นใด ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ (n=๔)			ไม่มีการวิเคราะห์ทางสถิติ เนื่องจากมีจำนวนข้อมูลน้อยมาก (n=๔)
๘	มีน้ำสะอาดจัดไว้เพียงพอ (n=๙๗)	๓.๙๖	๐.๒๐๐	ดีมาก
๙	ใช้ภาชนะหรือวัตถุที่สะอาดและปลอดภัยสำหรับบรรจุ ใส่หรือห่ออาหารหรือน้ำแข็ง โดยรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ (n=๙๗)	๓.๙๐	๐.๓๐๖	ดีมาก
๑๐	ภาชนะที่ใช้แล้ว ล้างและเก็บถูกหลักสุขาภิบาล (n=๙๗)	๓.๖๒	๐.๔๘๘	ดีมาก
๑๑	ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ แต่งกาย สะอาดและปฏิบัติถูกต้องด้วยสุขลักษณะส่วนบุคคล (n=๙๗)	๓.๑๙	๐.๖๘๒	ดี
๑๒	มีการแสดงใบอนุญาตให้เห็นเด่นชัด ณ สถานที่ประกอบการ (n=๙๗)	๑.๐๐	๐.๐๐๐	ปรับปรุง
	รวม	๓.๔๔	๐.๓๖๖	ดีมาก

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

การอภิปรายผล

๑. ระดับการรับรู้ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี

ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารรับรู้ระดับมาก ($\bar{X} = 2.76$ S.D. = 0.460) ว่า ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นสิ่งจำเป็น แสดงถึงการรับผิดชอบในการประกอบอาชีพของตนเองที่จะทำให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ส่วนข้ออื่นๆรับรู้ระดับปานกลาง ได้แก่ การดำเนินการขออนุญาตประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารต้องขออนุญาตกับเทศบาล ($\bar{X} = 2.21$ S.D. = 0.813) กิจการสถานที่จำหน่ายอาหารเกี่ยวข้องกับกฎหมายสาธารณสุข ($\bar{X} = 2.35$ S.D. = 0.692) เทศบาลมีอำนาจออกเทศบัญญัติควบคุมร้านอาหาร ($\bar{X} = 2.05$ S.D. = 0.768) และ การขออนุญาตต้องไปติดต่อที่กองสาธารณสุขของเทศบาล ($\bar{X} = 1.82$ S.D. = 0.756) ตามลำดับ แสดงถึงผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารยังไม่ค่อยมีการรับรู้ อาจเนื่องมาจากยังไม่เห็นความสำคัญของเทศบัญญัติ หรือในบางขั้นตอนไม่ได้เป็นผู้ไปดำเนินการเอง ดังนั้นผลการประเมินภาพรวมระดับการรับรู้ด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 2.24$ S.D. = 0.700)

๒. ระดับความรู้ของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี

จากข้อความถามความรู้ด้านกฎหมาย และเทศบัญญัติที่บังคับใช้ จำนวน 12 ข้อ มีผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ตอบถูกต้องผ่านเกณฑ์ ($\geq 60\%$) เพียงร้อยละ 30.5 เท่านั้น สอดคล้องกับผลการประเมินทางสถิติที่พบว่า ภาพรวมผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารมีความรู้ด้านกฎหมายและเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี อยู่ในระดับน้อย ($\bar{X} = 0.48$ S.D. = 0.500) จากผลการประเมินดังกล่าว แสดงถึง ช่องว่างของความรู้ด้านกฎหมายระหว่างผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารกับเทศบัญญัติที่เกี่ยวกับการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งเป็นกิจการที่มีอยู่ในการควบคุมกำกับโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เมื่อผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารบางส่วนยังมีความรู้ข้อกฎหมายตามที่บัญญัติไว้ในเทศบัญญัติไม่เพียงพอ จึงอาจส่งผลถึงการปฏิบัติไม่ถูกต้องตามขั้นตอน แนวทางปฏิบัติที่กฎหมายกำหนดไว้ได้อย่างครบถ้วน ทำให้เป็นการฝ่าฝืนกฎหมายโดยไม่ได้ตั้งใจ และหากเทศบาลที่มีหน้าที่ควบคุมกำกับให้มีการดำเนินการตามกฎหมาย ไม่ได้ดำเนินการตามควบคุมหรือลงโทษตามกฎหมายแล้ว ก็อาจเข้าข่ายละเว้นการปฏิบัติหน้าที่ได้เช่นเดียวกัน ดังนั้นจึงอาจจะต้องพิจารณาดำเนินการพัฒนาในส่วนนี้อย่างเร่งด่วน

๓. การปฏิบัติของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรีที่บังคับใช้อยู่ในปัจจุบัน

จากการวิเคราะห์ผลการสังเกตการปฏิบัติตามเทศบัญญัติระหว่างดำเนินกิจการของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร พบว่า ภาพรวมผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารปฏิบัติได้ในระดับดีมาก ($\bar{X} = ๓.๔๔$ S.D. = ๐.๓๖๖) แสดงถึงประสิทธิผลของการบังคับใช้กฎหมาย ที่ทำให้เกิดการยอมรับและปฏิบัติตามที่กฎหมายกำหนด นอกจากนี้จากการพูดคุยกับผู้ประกอบการส่วนใหญ่ ทำให้ทราบว่า เทศบาลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้มาตรวจแนะนำการดำเนินงานอยู่เป็นประจำ ทำให้ปฏิบัติได้ดีขึ้น สอดคล้องกับการศึกษาของ นฤมล วีระพันธ์และคณะ (๒๕๕๐) ได้ศึกษา ปัจจัยที่มีผลต่อสภาวะการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานของร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี เห็นว่า การสนับสนุนจากเจ้าหน้าที่รัฐ จะช่วยให้มีผลต่อการปฏิบัติให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้น

ส่วนประเด็นที่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารไม่แสดงใบอนุญาตให้เห็นเด่นชัด ณ สถานที่ประกอบกิจการนั้น ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารให้เหตุผลว่า กลัวสูญหายเนื่องจากมาเฉพาะเวลาประกอบกิจการขายอาหาร ไม่ใช่ที่พักอาศัยประจำ และบางส่วนไม่ทราบว่าต้องแสดงให้เห็น บางส่วนทราบว่าต้องแสดงให้เห็นแต่ไม่มีร้านใดแสดง ถือเป็นสิ่งที่ต้องมีการปรับปรุงแก้ไขโดยเร่งด่วน เนื่องจากเป็นหลักเกณฑ์ข้อกำหนดด้านกฎหมาย

กล่าวโดยสรุปคือ การศึกษาการรับรู้ด้านกฎหมายข้อกำหนดท้องถิ่นของผู้ประกอบการตามเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ในสถานที่เอกชน พ.ศ.๒๕๕๒ .ในภาพรวมแล้วพบว่า ด้านการรับรู้ และด้านความรู้ในเรื่องกฎหมาย และเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี อยู่ในระดับปานกลางถึงน้อย สำหรับการปฏิบัติตามเทศบัญญัติของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ด้านสุขาภิบาลอาหารจะทำได้ดีมาก ถูกต้องตามที่กำหนดไว้เป็นหลักเกณฑ์ แต่จะไม่ได้ปฏิบัติตามกรณีที่เป็นเงื่อนไขข้อกำหนดด้านกฎหมาย

ผู้วิจัยมีข้อคิดเห็นว่า จากลักษณะการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารที่ดำเนินการอยู่นี้ ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารจะมาจากบุคคลที่หลากหลาย เนื่องจากเป็นอาชีพที่ทุกคนสามารถทำได้ การดำเนินการที่ปรับปรุงพัฒนาส่วนใหญ่เกิดจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้ามาสนับสนุนและให้คำแนะนำ กรณีที่ไม่ได้ให้คำแนะนำชี้แจงก็ไม่ได้ดำเนินการ และการดำเนินการบางเรื่องที่เคยปฏิบัติมา หากไม่ได้กำกับ ติดตามเป็นประจำ ก็จะไม่กระตุ้นให้เกิดการรับรู้หรือกระทำที่ต่อเนื่อง และจะค่อยๆ ลดลงจนไม่ได้ดำเนินการเลยในที่สุด ทั้งนี้เพราะการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ส่วนใหญ่จะมีการดำเนินการถ่ายทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น จากพ่อแม่มายังลูกหลาน ทำให้เกิดความคุ้นชิน อนึ่งจากการที่ผู้วิจัยได้สัมผัสและพูดคุยกับผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารขณะทำการประเมิน ทำให้ทราบว่าบางแหล่งรวมสถานที่จำหน่ายอาหาร มอบให้ผู้ดูแล ทำการรวบรวมเอกสารหลักฐานไปดำเนินการแจ้งแทนผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ทำให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารไม่ทราบขั้นตอนการดำเนินการตามเทศบัญญัติที่บังคับใช้ในเรื่องนั้นๆ

ปัญหาอุปสรรคการวิจัย

ปัญหาอุปสรรคของการดำเนินการวิจัยที่พบ คือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารเป็นกลุ่มประชากรที่มีลักษณะเฉพาะ และมีระยะเวลาการทำงานในช่วงเวลาที่จำกัด ต้องเร่งรีบให้ทันกับเวลา และในกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารรายย่อย ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารส่วนใหญ่จะทำหน้าที่เป็นผู้ปรุงอาหารไปด้วย จึงไม่มีเวลาในการตอบข้อซักถาม ประกอบกับผู้วิจัยต้องคำนึงถึงความยินยอมในการให้ข้อมูลของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารด้วย จึงทำให้จำนวนกลุ่มตัวอย่างของประชากรไม่ได้ตามเป้าหมาย

ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

จากผลการวิจัยการศึกษาสถานการณ์การรับรู้กฎหมายของผู้ประกอบการ ในพื้นที่เทศบาลเมืองราชบุรี ที่ดำเนินการในครั้งนี้ ผู้วิจัยขอเสนอแนะความคิดเห็นต่อการดำเนินการ ดังนี้

๑. เทศบาลควรต้องจัดระบบการควบคุมกำกับอย่างต่อเนื่อง ชี้แจงเทศบัญญัติให้ประชาชนทราบเป็นระยะ โดยใช้ช่องทางหรือจังหวะเวลาที่เหมาะสม เพื่อให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร รู้เรื่องกฎหมาย และบังคับตามกฎหมายอย่างจริงจัง ก่อนใช้หลักการปกครอง

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

๓. ควรทำการสำรวจสถานที่ประกอบการจำหน่ายอาหารเป็นระยะๆ เพื่อจัดทำฐานข้อมูลให้เป็นปัจจุบัน รวมทั้งการตรวจแนะนำตามระบบขั้นตอนของกฎหมาย เพื่อรักษามาตรฐานไว้ และแนะนำผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารรายใหม่ ให้รับทราบและปฏิบัติตามเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ. ๒๕๕๒ ได้อย่างถูกต้อง

๔. การจัดระบบการให้บริการเชิงรุก โดยไปให้บริการในพื้นที่ ควรอิงหลักเกณฑ์ขั้นตอนตามกระบวนการของกฎหมาย เช่นเดียวกับมาแจ้ง ณ สำนักงานที่ตั้ง เพื่อให้ผู้ประกอบการที่มารับบริการได้เรียนรู้และทราบกระบวนการที่เป็นปกติไปด้วย

๕. ควรบังคับใช้กฎหมายให้ครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัติ จะทำให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารมีความตื่นตัวรับกฎหมายมากขึ้น เช่น การแสดงใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ให้เห็นอย่างเด่นชัด ณ สถานที่ประกอบการ ควรจะต้องมีการบังคับใช้อย่างจริงจัง จะทำให้ผู้ที่ไม่ได้ดำเนินการหรือไม่มีใบอนุญาตรับทราบและปฏิบัติตามกฎหมายต่อไป

๖. ควรทำการศึกษาทบทวนเทศบัญญัติเทศบาลเมืองราชบุรี เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหารในสถานที่เอกชน พ.ศ. ๒๕๕๒ เนื่องจากมีการออกบังคับใช้มาเป็นระยะเวลามากกว่า ๑๐ ปี เพื่อปรับให้ทันกับสถานการณ์ปัจจุบันและกำหนดหลักเกณฑ์เพิ่มเติมให้สอดคล้องกับสภาพที่เป็นอยู่ และปรับแนวทางการดำเนินการตามขั้นตอนให้เหมาะสม

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

๑. ควรทำการวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อให้ได้ปัญหาหรือข้อมูลเชิงลึก สามารถนำมาใช้ในการวิเคราะห์หาทางแก้ไขปัญหาที่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารยังไม่สามารถปฏิบัติได้ เพื่อเป็นแนวทางพัฒนาให้เกิดผลสัมฤทธิ์ในการบังคับใช้กฎหมายมากขึ้น

๒. ควรทำการศึกษาในเรื่องของแนวทางการพัฒนา การยกระดับความรู้ด้านกฎหมายต่อผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้รับทราบและเข้าใจข้อกำหนด เพื่อการปฏิบัติได้อย่างถูกต้องก่อนดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร