

การจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดของกลุ่มงานโภชนาศาสตร์

โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

Quality management and characteristics of fresh food by the Nutrition Department at
Hat Yai Hospital, Hat Yai District, Songkhla Province

มนีวรรณ ทองอ่อน

นักโภชนาการชำนาญการ กลุ่มงานโภชนาศาสตร์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา

Maneewan Tongon

Nutrition Professional Level. Hatyai Hospital Nutrition Group Song khla Provincail Public. Health office

Email: maneewan7131@gmail.com

วันที่รับบทความ: 22 มีนาคม 2567; วันที่แก้ไขบทความ 11 เมษายน 2567; วันที่ตอบรับบทความ: 16 เมษายน 2567

Received: March 22, 2024; Revised: April 11, 2024; Accepted: April 16, 2024

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อศึกษากระบวนการจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดของกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา 2) เพื่อจัดทำระบบการบริหารสินค้าคงคลังประเภทอาหารสดของกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา และ 3) เพื่อศึกษาระดับการยอมรับของบุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหารของบุคลากรและเจ้าหน้าที่ของกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ที่มีต่อกระบวนการจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดของกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ ประชากรเป็นบุคลากรของกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ จำนวน 53 คน กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 47 คน เครื่องมือเป็นแบบสอบถามวิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่นใช้เกณฑ์ค่าความเชื่อมั่นที่ 0.75 ขึ้นไป ได้ค่าความเชื่อมั่น 0.965

ผลการศึกษา พบว่า 1. กระบวนการจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดมีจำนวน 6 ด้าน ประกอบด้วย 1) ด้านการกำหนดคุณลักษณะอาหารสด 2) ด้านการจัดซื้ออาหารสด 3) ด้านการตรวจรับอาหารสด 4) ด้านการจัดเก็บอาหารสด 5) ด้านการเบิกจ่ายอาหารสด 6) ด้านการประกอบอาหาร 2. จัดทำระบบการบริหารสินค้าคงคลังประเภทอาหารสดโดยการกำหนดขั้นตอนการดำเนินการปฏิบัติงานในการควบคุมคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดของบุคลากรของกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ จำนวน 6 ขั้นตอนในการปฏิบัติงานโดยใช้แบบฟอร์มต่างๆควบคุมทั้ง 6 ด้าน 3. ระดับการยอมรับของบุคลากรผู้ปฏิบัติงานที่มีต่อระบบการบริหารสินค้าคงคลังประเภทอาหารสด โดยรวมทุกด้านอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.79$, S.D. 0.79) เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า ด้านการจัดเก็บอาหารสด มีระดับการยอมรับเป็นอันดับแรก ($\bar{X} = 3.32$, S.D. 0.47) มีระดับการยอมรับอยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมา ด้านการตรวจรับอาหารสด ($\bar{X} = 4.17$, S.D. 0.63) และด้านการประกอบอาหาร ($\bar{X} = 4.12$, S.D. 0.62) มีระดับการยอมรับอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านการเบิกจ่ายอาหารสด ($\bar{X} = 3.38$, S.D. 0.76)

ด้านการจัดซื้ออาหารสด ($\bar{X} = 3.37$, S.D. 0.74) และ ด้านการกำหนดคุณลักษณะอาหารสด ($\bar{X} = 3.35$, S.D. 0.73) มีระดับการยอมรับอยู่ในระดับปานกลาง ตามลำดับ

คำสำคัญ : การจัดการคุณภาพ; คุณลักษณะอาหารสด; โภชนศาสตร์; โรงพยาบาลหาดใหญ่

Abstract

The research aims to study the following: 1) To study the process of managing the quality and characteristics of fresh food by the nutrition team at Hat Yai Hospital, Hat Yai District, Songkhla Province. 2) To develop a stock management system for fresh food products by the nutrition team at Hat Yai Hospital, Hat Yai District, Songkhla Province. 3) To investigate the level of acceptance of production food staff and personnel of the nutrition team at Hat Yai Hospital, Hat Yai District, Songkhla Province, towards the quality management process and characteristics of fresh food by the nutrition team. The population is personnel of the Nutrition Group. Hat Yai Hospital, 53 people. A sample size of 47 people. The research instrument was a questionnaire used to analyses confidence levels, with a confidence level criterion of 0.75 or above, resulting in a confidence level of 0.965.

The study found that: 1. The process of managing the quality and characteristics of fresh food consists of 6 aspects, including; 1. Specifying the characteristics of fresh food, 2. Procurement of fresh food, 3. Inspection of fresh food upon receipt, 4. Storage of fresh food, 5. Dispensing of fresh food and 6. Food preparation. 2. A stock management system for fresh food was developed by defining operational procedures to control the quality and characteristics of fresh food by the personnel of the nutrition team. This system consists of 6 operational steps, utilizing various forms to control all 6 aspects. 3. The overall level of acceptance of production food staff towards the stock management system for fresh food was high ($\bar{X} = 3.79$, S.D. 0.79). Upon analyzing each aspect, it was found that: The storage of fresh food had the highest level of acceptance ($\bar{X} = 3.32$, S.D. 0.47). The inspection of fresh food upon receipt ($\bar{X} = 4.17$, S.D. 0.63). The food preparation ($\bar{X} = 4.12$, S.D. 0.62) also had a high level of acceptance. Lastly dispensing of fresh food ($\bar{X} = 3.38$, S.D. 0.76), procurement of fresh food ($\bar{X} = 3.37$, S.D. 0.74), and characterization of fresh food ($\bar{X} = 3.35$, S.D. 0.73) had a moderate level of acceptance.

Keywords: Quality Management; Characteristics of Fresh Food; Nutrition; Hat Yai Hospital

บทนำ

ตั้งแต่ปีพุทธศักราช 2556 เป็นต้นมากระทรวงสาธารณสุข มีนโยบายให้โรงพยาบาลในกระทรวงสาธารณสุข มีมาตรฐานอาหารปลอดภัยโดยเน้นความสำคัญให้โรงพยาบาลพยายามพัฒนาให้โรงพยาบาลมีวัตถุดิบที่ปลอดภัยในการประกอบอาหารให้กับผู้ป่วย ซึ่งนอกจากจะเป็นการป้องกันการเกิดโรคในระยะสั้นและระยะยาวแล้ว ความปลอดภัยด้านอาหารที่มีประสิทธิภาพที่สูงขึ้นและยั่งยืน เพราะการดำเนินงานได้มีการบูรณาการให้อาหารมีความปลอดภัยแบบครบวงจร และขยายความปลอดภัยด้านอาหารไปครอบคลุมแหล่งท่องเที่ยว, โรงแรม, โรงเรียน ทำให้เกิดวัฒนธรรมอาหารปลอดภัยทุกภาคส่วน และหน่วยงานต่างๆ โรงพยาบาลหาดใหญ่ตระหนักถึงพิษภัยความไม่ปลอดภัย และสิ่งปนเปื้อนในอาหาร พร้อมกับกระทรวงสาธารณสุขได้สนับสนุนประสานงานความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ การเกษตร กระทรวงมหาดไทยทั้งสนับสนุนงบประมาณเพื่อสนับสนุนด้านการพัฒนาบุคลากรให้มีทักษะการตรวจสอบสารปนเปื้อนจากยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ การบริหารจัดการด้านการจัดซื้อจัดจ้างอาหารปลอดภัยจากผู้ผลิตเพื่อส่งเสริมให้ผู้บริโภคมีสุขภาพดีปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดแมลงที่เกษตรกรนิยมใช้ สารเคมีที่ใช้บางตัวมีความคงทนมากสลายได้ยากในสิ่งแวดล้อม และสะสมในร่างกายมนุษย์ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพและได้รับการสนับสนุนให้บุคลากรมีทักษะการตรวจสอบสารปนเปื้อนด้วยชุดทดสอบสารเคมีที่พัฒนาโดยกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ใช้ง่าย สะดวก รวดเร็ว ราคาไม่แพง สามารถวางแผนกำหนดตรวจสอบได้ด้วยตนเอง รวมถึงสามารถบริหารจัดการด้านการจัดซื้อจัดจ้างอาหารปลอดภัยได้สะดวกขึ้น

โรงพยาบาลหาดใหญ่ รับนโยบายและปฏิบัติตามแผนงาน และนโยบายอาหารปลอดภัย มีทั้งการพัฒนาเครือข่ายคู่ค้าเพื่อรับรองวัตถุดิบและอาหารปลอดภัยในการให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วยด้วยจำนวนผู้รับบริการของผู้ป่วยในโรงพยาบาลหาดใหญ่มีจำนวนผู้รับบริการเพิ่มมากขึ้น การจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบอาหารสด และผลิตภัณฑ์ที่ต้องการใช้มีความหลากหลายและเพิ่มชนิดมากขึ้น ในปี พ.ศ.2562 โรงพยาบาลหาดใหญ่ได้เริ่มทำการจัดซื้ออาหารปลอดภัยจากเครือข่ายของรายการนำเข้าที่เป็นวัตถุดิบอาหารสด และปัจจุบันโรงพยาบาลหาดใหญ่สามารถพัฒนาปรับเพิ่มการจัดซื้ออาหารสด และผลิตภัณฑ์ของรายการนำเข้าทั้งหมด ปัจจุบันการบริการอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลหาดใหญ่เปิดดำเนินการให้บริการผู้ป่วยจำนวน 1,000 เตียง และจะขยายเพิ่มเป็น 1,200 เตียง กลุ่มงานโภชนศาสตร์โรงพยาบาลหาดใหญ่ ต้องผลิตและให้บริการอาหารด้วยความมุ่งมั่นเพื่อให้บริการ มีคุณภาพ โดยคำนึงถึงความปลอดภัย ปลอดภัย ถูกโรค ถูกคน และให้ผู้รับบริการมีความพึงพอใจและป้องกันการสูญเสียเปล่าของทรัพยากรในการจัดการเป็นสำคัญ การคัดสรรวัตถุดิบที่นำเข้านำมาผลิตทุกมื้ออาหารจึงควรได้คุณลักษณะที่เหมาะสมกับการจัดทำเมนูอาหารประจำวันของท้องถิ่นและให้ตรงตามความต้องการให้ได้มากที่สุดจะเกิดประโยชน์สูงสุดทั้งองค์กร และผู้รับบริการผู้ป่วยใน กลุ่มงานโภชน

ศาสตร์โรงพยาบาลหาดใหญ่ จึงได้มีการคัดเลือกวัตถุดิบต่างๆ ทุกชนิดที่นำเข้ามาในรายผลิตของหน่วยผลิตต่างๆ ได้แก่

1. หน่วยผลิตอาหารธรรมดา ผู้ป่วยพิเศษ และสามัญพุท จำนวน 141,915 ชุด/ปี
2. หน่วยผลิตอาหารอ่อน ผู้ป่วยพิเศษ และสามัญพุท จำนวน 41,085ชุด/ปี
3. หน่วยผลิตอาหารธรรมดา ผู้ป่วยพิเศษ และสามัญอิสลาม จำนวน 67,510 ชุด/ปี
4. หน่วยผลิตอาหารอ่อน ผู้ป่วยพิเศษ และสามัญอิสลาม จำนวน 15,560 ชุด/ปี
5. หน่วยผลิตอาหารเด็ก จำนวน 9,585 ชุด/ปี
6. หน่วยผลิตอาหารเหลวข้น เหลวใส จำนวน 4,920 ชุด/ปี
7. หน่วยผลิตอาหารเหลวใส จำนวน 2,460 ชุด/ปี
8. หน่วยผลิตอาหารทางสายให้อาหาร จำนวน 417,635 ชุด/ปี

แนวทางการตรวจรับวัตถุดิบของโรงพยาบาล ได้กำหนดเกณฑ์การคัดเลือกวัตถุดิบแต่ละหมวดและตรวจสอบปริมาณและคุณภาพวัตถุดิบมากมายหลายชนิดตามเกณฑ์ที่กำหนดเพื่อให้ได้คุณลักษณะตามมาตรฐานและมีการตรวจสอบสิ่งปนเปื้อนที่ติดมากับผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ จึงมีการกำหนดคุณลักษณะที่ใช้เป็นตัวตั้งเป้าหมายระหว่างคู่ค้าเพื่อให้โรงพยาบาล ให้ได้รับวัตถุดิบและวัสดุบริโภคทุกชนิดตรงกับความต้องการมากที่สุด และมีการคำนวณวัตถุดิบในการจัดซื้อให้เพียงพอต่อความต้องการที่จะใช้ เพื่อการจัดสรรงบประมาณไม่ให้เกิดความสิ้นเปลือง

โรงพยาบาลหาดใหญ่ เล็งเห็นถึงความสำคัญของการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ภายใต้การปฏิบัติตามนโยบายอาหารปลอดภัย และการตรวจสอบคุณภาพภายในโรงพยาบาล จึงได้มีการดำเนินการและได้ทำการศึกษาถึงคุณลักษณะอาหารสดและผลิตภัณฑ์ เพื่อใช้ในกระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบให้ได้คุณภาพตามที่ต้องการ โดยคำนึงถึงความสำคัญของการคัดเลือก คัดสรรวัตถุดิบจากสถานประกอบการที่น่าเชื่อถือจากเครือข่ายอาหารปลอดภัยในจังหวัดสงขลาได้แก่ บริษัทวิสาหกิจชุมชนระโนดกล้วยหอมทองปลอดภัย จำกัด และบริษัทเกษตรปลอดภัย (2019 จำกัด) และสะดวกต่อการสั่งซื้อวัตถุดิบทุกชนิดให้ตรงกับความต้องการให้ได้มากที่สุด เหมาะสมกับการให้บริการผู้ป่วยภายในโรงพยาบาลได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารพิษซึ่งจากศึกษาข้อมูลดังกล่าวข้างต้นผู้วิจัยจึงจำเป็นต้องศึกษาวิจัยเรื่องการจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดของกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

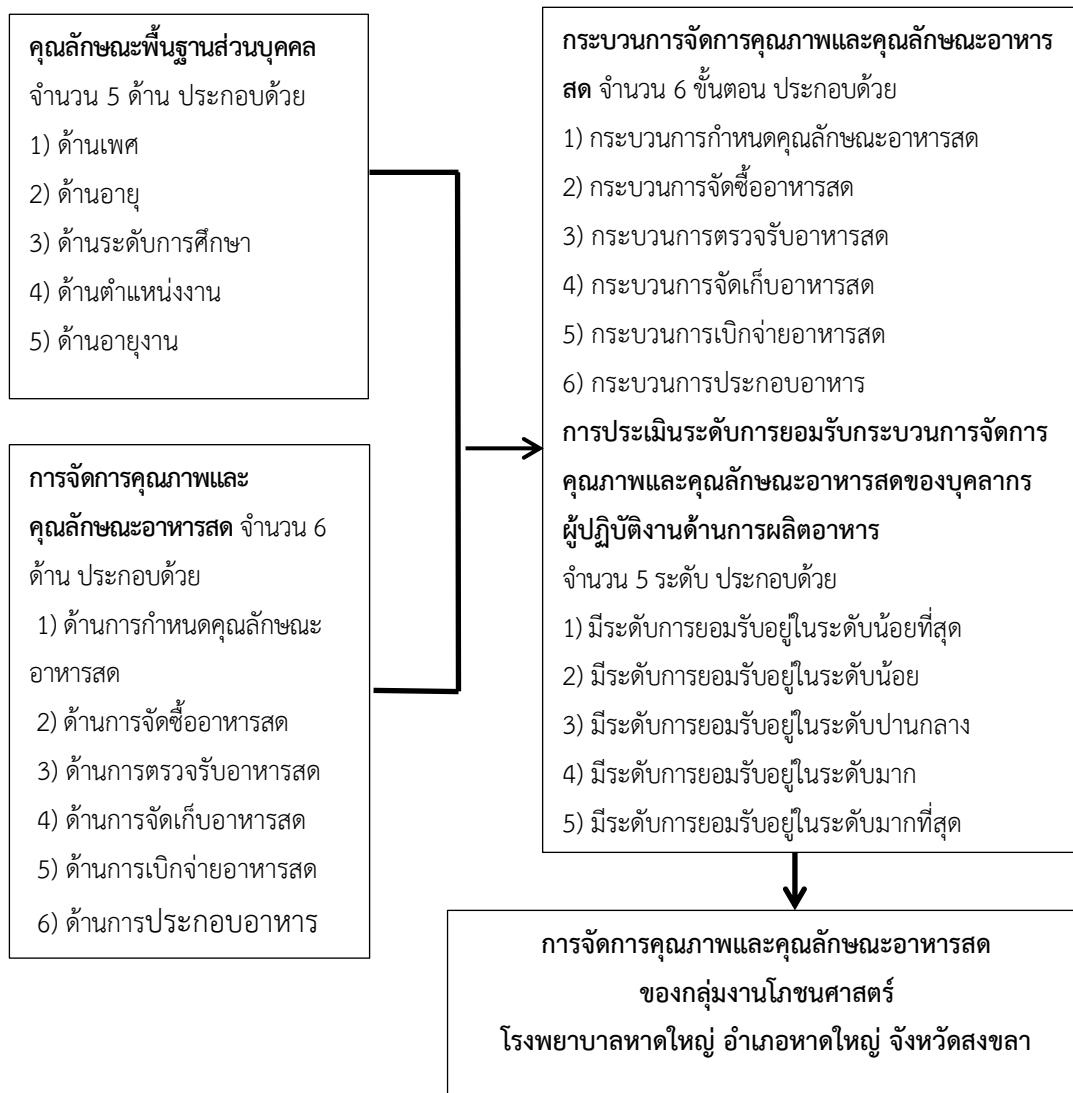
วัตถุประสงค์ (Objectives)

1. เพื่อศึกษากระบวนการจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดของกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

2. เพื่อจัดทำระบบการบริหารสินค้าคงคลังประเภทอาหารสดของกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

3. เพื่อศึกษาระดับการยอมรับของบุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหารของบุคลากรและเจ้าหน้าที่ของกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ที่มีต่อกระบวนการจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดของกลุ่มงานโภชนศาสตร์

กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

วิธีการดำเนินงานวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยรูปแบบเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณโดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ที่ใช้ในการศึกษาการจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดของกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ในครั้งนี้เป็นบุคลากรของกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา จำนวน 53 คน ผู้วิจัยกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างโดยการคำนวณขนาดกลุ่มตัวอย่างในกรณีที่ทราบจำนวนประชากร (Infinite Population) (ธานินทร์ ศิลป์จารุ, 2555) ใช้การคำนวณหาขนาดของกลุ่มตัวอย่าง เพื่อประมาณค่าสัดส่วนของประชากรโดยคาดว่าสัดส่วนของกลุ่มตัวอย่างเท่ากับ .50 จากประชากรทั้งหมด ระดับความเชื่อมั่น 95% และยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนจากการสุ่มตัวอย่างได้ 5% ได้ขนาดกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 46.6783 คน ผู้วิจัยจึงใช้จำนวนกลุ่มตัวอย่าง เท่ากับ 47 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้คณะผู้วิจัยได้พัฒนาแบบสอบถามจากการศึกษาข้อมูลจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นกระหนังกำถามเพื่อใช้ศึกษาระดับระดับการยอมรับของบุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหารของบุคลากรและเจ้าหน้าที่ของกลุ่มงานโภชนาศาสตร์โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ที่มีต่อกระบวนการจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดของกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ เป็นแบบสอบถามชนิดมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ตามแบบของ Likert (ธานินทร์ ศิลป์จารุ, 2553) โดยการพัฒนาและตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัยนำแบบสอบถามไปทดลองใช้ (Try Out) กับบุคลากรที่ปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหารของโรงพยาบาลที่มีลักษณะคล้ายกับกลุ่มตัวอย่างแต่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน วิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบสอบถาม โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป เพื่อหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha Coefficient) ของ (Cronbach) (ธานินทร์ ศิลป์จารุ, 2555) ใช้เกณฑ์ค่าความเชื่อมั่นที่ 0.75 ขึ้นไป ได้ค่าความเชื่อมั่น 0.922

3. การเก็บรวบรวมข้อมูลในการศึกษาในครั้งนี้ผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเองโดยการทดลองใช้ระบบการจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดของกลุ่มงานโภชนาศาสตร์กับบุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหารกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา และเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง และตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของแบบสอบถาม พบว่าแบบสอบถามมีความสมบูรณ์ คิดเป็นร้อยละ 100

4. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับคุณลักษณะพื้นฐานส่วนบุคคลของบุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหารกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยหาค่าความถี่ ค่าร้อยละ และวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับการยอมรับกระบวนการจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสด ของบุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหารกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยหาค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และ ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

สรุปผลการวิจัย

ผลการศึกษาวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้สรุปผลการศึกษาวิจัยและนำเสนอข้อมูลในรูปแบบตารางประกอบคำบรรยายดังต่อไปนี้

1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดมีจำนวน 6 ด้าน ประกอบด้วย 1) ด้านการกำหนดคุณลักษณะอาหารสด 2) ด้านการจัดซื้ออาหารสด 3) ด้านการตรวจรับอาหารสด 4) ด้านการจัดเก็บอาหารสด 5) ด้านการเบิกจ่ายอาหารสด 6) ด้านการประกอบอาหาร

2. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับจัดทำระบบการบริหารสินค้าคงคลังประเภทอาหารสดโดยการกำหนดขั้นตอนการดำเนินการปฏิบัติงานในการควบคุมคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดของบุคลากรของกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ จำนวน 6 ขั้นตอนในการปฏิบัติงานโดยใช้แบบฟอร์มต่างๆควบคุมทั้ง 6 ด้าน

3. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับคุณลักษณะพื้นฐานส่วนบุคคลของบุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหารกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา จำนวน 5 ด้าน ประกอบด้วย 1) ด้านเพศ 2) ด้านอายุ 3) ด้านระดับการศึกษา 4) ด้านตำแหน่งงาน 5) ด้านอายุงาน โดยการวิเคราะห์หาค่าความถี่ ค่าร้อยละ และนำเสนอข้อมูลในรูปแบบตารางประกอบการบรรยาย ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงข้อมูลเกี่ยวกับคุณลักษณะพื้นฐานส่วนบุคคลของบุคลากรผู้ปฏิบัติงาน ด้านการผลิตอาหารกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ จำแนกตามคุณลักษณะส่วนบุคคล

(n = 47)

คุณลักษณะส่วนบุคคล		จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ			
1	ชาย	6	12.77
2	หญิง	41	87.23
อายุ			
1	15 – 25 ปี	5	10.64
2	26 – 35 ปี	10	21.28
3	36 – 45 ปี	17	36.17
4	46 – 55 ปี	12	25.53
5	56 ปีขึ้นไป	3	6.38
ระดับการศึกษา			
1	มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	22	46.81
2	อนุปริญญาหรือเทียบเท่า	12	25.53

ตารางที่ 1 (ต่อ)

	คุณลักษณะส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
3	ปริญญาตรี	13	27.66
ตำแหน่งงาน			
1	เตรียมอาหารและสั่งซื้ออาหาร	5	10.64
2	ตรวจรับอาหาร	4	8.51
3	ทำความสะอาดและจัดเก็บ	4	8.51
4	จัดเตรียมและตกแต่ง	4	8.51
5	เบิก – จ่าย	5	10.64
6	ปรุงประกอบอาหาร	13	27.66
7	จัดส่งอาหาร	12	25.53
อายุงาน			
1	ต่ำกว่า 5 ปี	10	21.28
2	5 – 10 ปี	7	14.89
3	11 – 15 ปี	12	25.53
4	16 – 20 ปี	11	23.40
5	21 ปี ขึ้นไป	7	14.89

จากตารางที่ 1 ผลการศึกษา พบว่า บุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหารกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 41 คน คิดเป็น ร้อยละ 87.23 และเพศชาย จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 12.77 ตามลำดับ ส่วนใหญ่อายุ 36 – 45 ปี จำนวน 17 คน คิดเป็น ร้อยละ 36.17 รองลงมา อายุ 46 – 55 ปี จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 25.33 อายุ 26 – 35 ปี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 21.28 อายุ 15 – 25 ปี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10.64 และ อายุ 56 ปี ขึ้นไป จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 6.38 ตามลำดับ ส่วนใหญ่ระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 46.81 รองลงมา ระดับการศึกษาปริญญาตรี จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 27.66 และระดับการศึกษานุปริญญาหรือเทียบเท่า จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 25.53 ตามลำดับ ส่วนใหญ่ปฏิบัติงาน กลุ่มงานปรุงประกอบอาหาร จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 27.66 รองลงมา ปฏิบัติงาน กลุ่มงานจัดส่งอาหาร จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 25.53 และบุคลากรปฏิบัติงานกลุ่มงานเตรียมอาหาร และสั่งซื้ออาหาร กับ กลุ่มงานเบิก – จ่าย มีจำนวนบุคลากรเท่ากัน จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10.64 โดย บุคลากรปฏิบัติงานกลุ่มงานตรวจรับอาหาร กลุ่มงานทำความสะอาดและจัดเก็บ และกลุ่มงานจัดเตรียมและตกแต่งมีจำนวนบุคลากรเท่ากัน จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 8.51 ตามลำดับ และ ส่วนใหญ่มีอายุงาน 11 –

15 ปี จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 25.53 รองลงมา มีอายุงาน 16 – 20 ปี จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 23.40 มีอายุงาน ต่ำกว่า 5 ปี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 21.28 โดย บุคลากร มีอายุงาน 5 – 10 ปี และ มีอายุงาน 21 ปี ขึ้นไป มีจำนวนบุคลากรเท่ากัน จำนวน 7 คน คิดเป็น ร้อยละ 14.89 ตามลำดับ

4. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับการยอมรับกระบวนการจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดของบุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหารกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา จำนวน 6 ด้าน ประกอบด้วย 1) ด้านการกำหนดคุณลักษณะอาหารสด 2) ด้านการจัดซื้ออาหารสด 3) ด้านการตรวจรับอาหารสด 4) ด้านการจัดเก็บอาหารสด 5) ด้านการเบิกจ่ายอาหารสด และ 6) ด้านการประกอบอาหารของบุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหารกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยการวิเคราะห์ หาค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และ ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงข้อมูลเกี่ยวกับระดับการยอมรับกระบวนการจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสด โดยรวม

(n = 47)

กระบวนการจัดการคุณภาพ และคุณลักษณะอาหารสด	$\bar{X}$	S.D.	ระดับการยอมรับ
1. ด้านการกำหนดคุณลักษณะอาหารสด	3.35	0.73	ปานกลาง
2. ด้านการจัดซื้ออาหารสด	3.37	0.74	ปานกลาง
3. ด้านการตรวจรับอาหารสด	4.17	0.63	มาก
4. ด้านการจัดเก็บอาหารสด	4.32	0.47	มากที่สุด
5. ด้านการเบิกจ่ายอาหารสด	3.38	0.76	ปานกลาง
6. ด้านการประกอบอาหาร	4.12	0.62	มาก
รวม	3.79	0.79	มาก

จากตารางที่ 2 ผลการศึกษาพบว่าบุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหาร กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา มีระดับการยอมรับกระบวนการจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสด โดยรวมทุกด้านอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.79$, S.D. 0.79) เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านการจัดเก็บอาหารสด มีระดับการยอมรับสูงสุด ($\bar{X} = 3.32$, S.D. 0.47) รองลงมา ด้านการตรวจรับอาหารสด ($\bar{X} = 4.17$, S.D. 0.63) และด้านการประกอบอาหาร ($\bar{X} = 4.12$, S.D. 0.62) มีระดับการยอมรับอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านการเบิกจ่ายอาหารสด ($\bar{X} = 3.38$, S.D. 0.76) ด้านการจัดซื้ออาหารสด ($\bar{X} = 3.37$, S.D. 0.74) และด้านการกำหนดคุณลักษณะอาหารสด ($\bar{X} = 3.35$, S.D. 0.73) มีระดับการยอมรับอยู่ในระดับปานกลางตามลำดับ

อภิปรายผล

การจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดของกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา พบว่า บุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหารกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา มีระดับการยอมรับกระบวนการจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดโดยรวมทุกด้านอยู่ในระดับมาก สามารถอภิปรายผล ดังนี้

1. ด้านการจัดเก็บอาหารสด มีระดับการยอมรับสูงสุดมีระดับการยอมรับอยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมา มีระดับการยอมรับอยู่ในระดับมากจำนวน 2 ด้าน ได้แก่ด้านการตรวจรับอาหารสด และด้านการประกอบอาหารเนื่องจากโรงพยาบาลต้องมีการควบคุมมาตรฐานเพื่อให้แน่ใจว่าวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารมีความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค โดยใช้ 3 มาตรการคือ 1) ตรวจสอบคุณภาพโดยโรงพยาบาล โดยการกำหนดแนวทางในการตรวจรับวัตถุดิบโรงพยาบาลมีเกณฑ์การตรวจรับวัตถุดิบสดและวัตถุดิบที่ผ่านการแปรรูป และมีเกณฑ์การตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร 2) ตรวจสอบคุณภาพประจำปี การตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยอาหารประจำปีโดยจัดทำแผนการตรวจเฝ้าระวังร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และ 3) มีค่าปรับกรณีไม่ได้มาตรฐาน การตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยก่อนรับวัตถุดิบและอาหารแปรรูปด้วยชุดทดสอบ และสุ่มตัวอย่างผักและผลไม้สด จำนวน 2 ตัวอย่าง ต่อเดือนต่อโรงพยาบาล เพื่อส่งตรวจวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ด้วยวิธีห้องปฏิบัติการหากพบว่ามีสารปนเปื้อนให้พิจารณาใช้มาตรการดำเนินการเพื่อให้เกิดคุณภาพที่ดีในครั้งต่อไป เช่น กำหนดค่าปรับตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. 2560 สอดคล้องกับงานวิจัยของ กาญจนา ปานุราช. (2553) ทำการศึกษา เรื่อง การพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการอาหารปลอดภัยของโรงพยาบาลผลการศึกษาพบว่า รูปแบบการบริหารจัดการอาหารปลอดภัยของโรงพยาบาลประกอบด้วย การบริหารจัดการอาหารปลอดภัยที่สำคัญ 3 ด้าน ได้แก่ ด้านกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย ด้านการควบคุมกำกับอาหารปลอดภัย และด้านการจัดการหาวัตถุดิบที่ปลอดภัย และ ปัจจัยสนับสนุนให้การบริหารจัดการอาหารปลอดภัยประสบความสำเร็จ 2 ด้าน ได้แก่ นโยบายและการสนับสนุนของผู้บริหาร และทีมพัฒนาอาหารปลอดภัยของโรงพยาบาล และสอดคล้องกับการศึกษาวิจัยของวิไลวรรณ สาครินทร์ (2565) ได้ทำการศึกษา การพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยจังหวัดสงขลา มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการโรงพยาบาลอาหาร ปลอดภัย จังหวัดสงขลา ศึกษาแบบ “โรงพยาบาลความปลอดภัยด้านอาหาร” พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ประกอบด้วย 5 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ 1) การคัดเลือกวัตถุดิบและอาหารแปรรูป มี 6 องค์ประกอบย่อยคือ กลไกความร่วมมือวิสาหกิจชุมชน สร้างความเข้มแข็งวิสาหกิจชุมชน รับรองมาตรฐานการผลิต สถานที่ผลิต พัฒนาเครือข่ายเกษตรกรและจับคู่ธุรกิจระหว่างผู้ซื้อกับผู้ขาย 2) การตรวจสอบสารปนเปื้อน สารตกค้างในวัตถุดิบ มี 2 องค์ประกอบย่อย คือ จัดระบบการแบ่งพื้นที่และพัฒนาทักษะการตรวจสอบปนเปื้อนของ

เจ้าหน้าที่ 3) การจัดทำเมนูล่วงหน้ามี 4 องค์ประกอบย่อยคือ ปรับเมนูอาหารตามฤดูกาล จัดตั้งกลุ่มไลน์การใช้วัตถุดิบคงเหลือทำอาหาร สำหรับการประชุมและแปลงเมนูล่วงหน้าเป็นรายการวัตถุดิบ 4) การจัดซื้อจัดจ้างโดยวิธีคัดเลือกและวิธีเฉพาะเจาะจง มี 3 องค์ประกอบย่อยคือ จัดซื้อจัดจ้างผ่านวิสาหกิจชุมชน ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นคนกลาง และมีระบบกองทุนสำรองของวิสาหกิจ ชุมชน และ 5) การจัดตลาดสีเขียวของโรงพยาบาล มี 4 องค์ประกอบย่อยคือ จัดตลาดสีเขียว 1 วัน/ สัปดาห์เปิดพื้นที่จำหน่ายสินค้าให้เกษตรกร ตั้งชื่อตลาดเป็นเอกลักษณ์และส่งเสริมกิจกรรม สอดแทรกความรู้ และการศึกษาของ บุญยม โปธามูล (2558) ได้ทำการศึกษาความคาดหวังและความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อการรับบริการอาหารในโรงพยาบาลสยามราษฎร์ เชียงใหม่ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความคาดหวังและความพึงพอใจในการให้บริการอาหารของโรงพยาบาลสยามราษฎร์ เชียงใหม่ ผลการศึกษา พบว่า ความคาดหวังของผู้ป่วยต่อการรับบริการอาหาร ในภาพรวม ส่วนใหญ่มีความคาดหวังอยู่ในระดับมากที่สุด โดยเรื่องที่ได้คะแนนสูงสุดคือ ลักษณะอาหารที่ให้บริการผู้ป่วย รองลงมา คือ ลักษณะภาชนะบรรจุอาหารที่ใช้สัมผัสรับประทานอาหาร แต่ในส่วนของความพึงพอใจนั้น พบว่า ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก โดยเรื่องที่ได้คะแนนสูงสุด คือ ลักษณะอาหารที่ให้บริการผู้ป่วย รองลงมา คือ ลักษณะภาชนะบรรจุอาหารและอุปกรณ์ที่ใช้สัมผัสรับประทานอาหาร ลักษณะอาหารที่ให้บริการผู้ป่วย ส่วนใหญ่มีความคาดหวังอยู่ในระดับมากที่สุด โดยเรื่องที่ได้คะแนนสูงสุด คือ มีการจัดอาหารให้หลากหลาย รองลงมา คือ จัดอาหารได้เหมาะสมกับโรคที่เป็น แต่ในส่วนของความพึงพอใจนั้น มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากโดยเรื่องที่ได้คะแนนสูงสุด คือ มีการจัดอาหารให้หลากหลาย รองลงมาคือ รสชาติของอาหาร ลักษณะการบริการของเจ้าหน้าที่เสริฟอาหาร ส่วนใหญ่มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก โดยเรื่องที่ได้คะแนนสูงสุด คือ มนุษย์สัมพันธ์ต่อผู้ป่วยและญาติ มากที่สุด รองลงมาคือ การเอาใจใส่และดูแลผู้ป่วย การแต่งกายของเจ้าหน้าที่ และความสะอาดของเส้นผมเจ้าหน้าที่

2. ด้านการกำหนดคุณลักษณะอาหารสด ด้านการจัดซื้ออาหารสด มีระดับการยอมรับด้านการเบิกจ่ายอาหารสดอยู่ในระดับปานกลางเนื่องจากบุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหารกลุ่มงานโภชนาศาสตร์ โรงพยาบาลหาดใหญ่ ส่วนใหญ่วุฒิการศึกษานุปริญญาหรือเทียบเท่า และมีมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าอายุงานไม่เกิน 15 ปี และปฏิบัติงาน ตามตำแหน่งงานของตัวเอง ไม่ได้มีส่วนร่วมในทุกกระบวนการ การรับรู้ในตำแหน่งงานอื่น ๆ ไม่เข้าใจอย่างถ่องแท้ สอดคล้องกับงานวิจัยของ พิสมัย บุษบุญ และ มะลิวรรณ อังคณิตย (2566) การศึกษาวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการปรับปรุงระบบคุณภาพ Food safety โดยใช้แนวทางการบริหารความเสี่ยง ผลการศึกษาพบว่า ความเสี่ยงด้านการปฏิบัติงาน จำนวน 3 ปัจจัย คือ 1) พนักงานขาดความรู้ความเข้าใจ ทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง 2) พนักงานขาดความตระหนักไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดข้อบังคับต่างๆ วิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้และ 3) วัตถุดิบมีคุณภาพและความปลอดภัยไม่ตรงกับมาตรฐาน การซื้อขายหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้องวัตถุดิบมีการปลอมปนปนเปื้อนด้านสายพันธุ์ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ สุวิมล ฉัตรานุกูล (2560) ศึกษาปัจจัยการรับรู้และการปฏิบัติด้านการป้องกันการปนเปื้อนสารเคมีใน

อาหารสดของ ประชาชน ตำบลหนองปรือ อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) การรับรู้และความตระหนักถึงอันตรายที่จะ ได้รับความจากการปนเปื้อนสารเคมีในอาหารสด 2) การปฏิบัติด้านการป้องกันการปนเปื้อนสารเคมีในอาหารสด 3) ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการรับรู้และ การปฏิบัติด้านการป้องกันการปนเปื้อนสารเคมีใน อาหารสดของประชาชน ในพื้นที่ตำบลหนองปรือ อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี ผลการวิจัยปัจจัยที่สัมพันธ์กับการรับรู้เรื่องการปนเปื้อนสารเคมีในอาหารสด ได้แก่ การศึกษา และปัจจัยสุขภาพด้านประวัติการมีโรคประจำตัว การแพ้ยาลและการแพ้อาหาร ส่วนปัจจัยที่ความสัมพันธ์กับการปฏิบัติด้านการป้องกันการปนเปื้อนสารเคมีในอาหารสด ได้แก่ การศึกษา รายได้ สุขภาพ และช่องทางการได้รับความรู้ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับการศึกษาของวิวัฒน์ แก้วดวงเล็ก และวิรุทธิ์ สิริรัตน์เรื่องสุข (2564) ศึกษาการพัฒนาการบริโภคอาหารปลอดภัย ในกลุ่มธุรกิจโรงแรมและที่พัก กรณีศึกษา อำเภอยะรัง จังหวัดสงขลา โดยมีกระบวนการในการวิจัยเริ่มจาก การสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในด้านอาหารปลอดภัยของจังหวัดสงขลา ร่วมกับการเก็บข้อมูลในกลุ่มตัวอย่างที่เป็นโรงแรมในอำเภอยะรัง จังหวัดสงขลา จำนวน 5 แห่ง ซึ่งทำการสำรวจสภาพแวดล้อมในการประกอบอาหาร รวมทั้งการทดสอบการปนเปื้อนสารเคมีในอาหารด้วยชุดทดสอบบอแรกซ์ ชุดทดสอบสารฟอกขาว ชุดทดสอบสารกันรา ชุดทดสอบฟอร์มาลีน และชุดทดสอบสารฆ่าแมลง ข้อมูลทั้งหมดจะนำมาวิเคราะห์ และร่วมกันพัฒนาการดังกล่าว จากเวทีประชุมเพื่อฟังความคิดเห็น ในภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ผลการศึกษาพบว่า ถึงแม้ว่าจังหวัดสงขลาได้ดำเนินโครงการอาหารปลอดภัย สงขลาเป็นสุข แต่ยังคงขาดการวางแผนการผลิตอาหารปลอดภัยให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค สำหรับภาคธุรกิจโรงแรมในอำเภอยะรังได้มีการจัดสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการประกอบอาหาร ตลอดจนไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีในตัวอย่างอาหารแต่อย่างใด แต่จากการสัมภาษณ์ตัวแทนเกษตรกรในจังหวัดสงขลา กลับพบว่า มีความต้องการของผู้บริโภคที่มีการบริโภควัตถุดิบบางชนิดที่นอกเหนือจากฤดูกาลในการผลิต จึงมีความจำเป็นที่จะต้องจัดหาวัตถุดิบจากตลาดในชุมชน หรือในห้างสรรพสินค้า ซึ่งมีราคาถูกและมีวัตถุดิบในตลอดทุกช่วงฤดูกาล แต่วัตถุดิบเหล่านี้อาจมีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค ดังจะเห็นได้จากเครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ได้ทำการสำรวจเก็บตัวอย่างผักไฮโดรโปนิกส์ จำนวน 19 ตัวอย่าง พบว่า ตัวอย่างผักไฮโดรโปนิกส์เหล่านี้มีสารเคมีกำจัดศัตรูพืชเกินค่ามาตรฐานคิดเป็นร้อยละ 63.3 ของตัวอย่างทั้งหมด นอกจากนี้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์และกระทรวงสาธารณสุข ได้ร่วมกันตรวจสอบสินค้าเกษตรจากโรงบรรจุที่ได้รับการรับรองแนวทางปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี หรือ GAP (Good Agricultural Practice) พบว่า ยังมีสินค้าเกษตรบางชนิดที่มีสารพิษตกค้างในระดับที่ไม่ปลอดภัย ได้แก่ พริก ถั่วฝักยาว คื่นช่าย มะเขือยาว มะเขือเปราะ มะเขือเทศ และส้ม หากผู้บริโภคไม่ล้างทำความสะอาดอย่างถูกต้องและเหมาะสมแล้ว ผู้บริโภคอาจจะได้รับผลกระทบต่อสุขภาพการรับประทานผักและผลไม้ที่มีสารพิษตกค้างเกินค่ามาตรฐาน นอกจากนี้ยังพบว่ายังมีการปนเปื้อนเชื้อ E.coli ในตัวอย่างน้ำดื่มของโรงแรมที่เป็นกลุ่มตัวอย่างจำนวน 1 แห่ง

ข้อเสนอแนะการวิจัย

1. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายควรนำองค์ความรู้ด้านการจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดที่ได้จากการวิจัยในครั้งนี้มาจัดทำคู่มือกระบวนการจัดการคุณภาพและคุณลักษณะอาหารสดของกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เพื่อให้เป็นแนวทางการดำเนินงานของกลุ่มงานโภชนาการเป็นมาตรฐาน และเป็นไปในแนวทางเดียวกัน และการผลิตอาหารของกลุ่มงานโภชนาการจะมีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานต่อไป.

2. ข้อเสนอแนะในการศึกษาวิจัยครั้งต่อไปควรทำการศึกษาเกี่ยวกับการจัดการคุณภาพอาหารเฉพาะโรคสำหรับผู้ป่วยโรงพยาบาลหาดใหญ่ อำเภหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

เอกสารอ้างอิง

- กาญจนา ปานุราช. (2553). การพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการอาหารปลอดภัยของโรงพยาบาล. ปรินญาณพนธ์ การศึกษาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ธานินทร์ ศิลป์จารุ. (2553). การวิจัยและการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS. พิมพ์ครั้งที่ 11. กรุงเทพมหานคร: ปิสนิสนอร์แอนด์ดี.
- ธานินทร์ ศิลป์ จารุ. (2555). การวิจัยและการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS. พิมพ์ครั้งที่ 7 กรุงเทพฯ : ปิสนิสนอร์แอนด์ดี.
- บุญยม โปธามูล. (2558). ความคาดหวังและความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อการรับบริการอาหารในโรงพยาบาลสยามราษฎร์ เชียงใหม่. ปรินญาณพนธ์ การศึกษามหาบัณฑิต. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิสมัย บุษบุญ และ มะลิวรรณ อังคณิตย. (2566).การพัฒนาแนวทางการจัดบริการงานด้านโภชนาการภายในโรงพยาบาลเพื่อคุณภาพและความปลอดภัย.วารสารอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขภาพชุมชน, 8 (1),153-165.
- วิไลวรรณ สาครินทร์. (2565). การพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยจังหวัดสงขลา. วารสารวิจัยและพัฒนาระบบสุขภาพ, 15 (1), 226-240.
- วิวัฒน์ แก้วดวงเล็กและวิรัช สิริรัตน์เรืองสุข. (2564). การพัฒนากลไกขับเคลื่อนอาหารปลอดภัยในกลุ่มธุรกิจโรงแรมและที่พัก : กรณีศึกษา อำเภอเชียงแสน จังหวัดเชียงราย. วารสารเทคโนโลยีสุรนารี, 14 (1), 17-32.
- สุวิมล ฉัตรานุกูล. (2560). ปัจจัยการรับรู้และการปฏิบัติด้านการป้องกันการปนเปื้อนสารเคมีในอาหารสดของ ประชาชน ตำบลหนองปรือ อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี. ปรินญาณพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.