

แนวทางการพัฒนาการให้บริการอาหารโรงเรียน
สำหรับทหารกองประจำการของกองทัพบก

เอกสารวิจัยส่วนบุคคล



โดย

พินเอก อนันต์ รักษาวงศ์
รองผู้อำนวยการกองซ่อมบำรุง กรมพลธิการทหารบก

วิทยาลัยการทัพบก

กันยายน 2563

เอกสารวิจัยเรื่อง แนวทางการพัฒนาการให้บริการอาหารโรงเรียนสำหรับทหารกอง
ประจำการของกองทัพบก
โดย พันเอก อนันต์ รักษาวงศ์
อาจารย์ที่ปรึกษา พันเอกหญิง นवलสมร จรวงษ์

วิทยาลัยการทัพบก อนุมัติให้เอกสารวิจัยส่วนบุคคลฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรหลักประจำวิทยาลัยการทัพบก ปีการศึกษา 2563 และเห็นชอบให้เป็น
เอกสารวิจัยส่วนบุคคลที่อยู่ในเกณฑ์ระดับ

พลตรี ผู้บัญชาการวิทยาลัยการทัพบก
(มหศักดิ์ เทพหัสดิน ณ อยุธยา)

คณะกรรมการควบคุมเอกสารวิจัยส่วนบุคคล

พันเอก ประธานกรรมการ
(สิ้นสมุทร์ จันทระเนตร)

พันโทหญิง ผู้ทรงคุณวุฒิที่ปรึกษา
(บงกช เทพจारी)

พันเอก กรรมการ
(ภารัต เทียนทองดี)

พันเอกหญิง กรรมการ
(กนิษฐา ฐิติวัฒนา)

พันเอกหญิง กรรมการ
(นवलสมร จรวงษ์)

บทคัดย่อ

ผู้วิจัย พันเอก อนันต์ รักษาวงศ์
เรื่อง แนวทางการพัฒนาการให้บริการอาหารโรงเลี้ยงสำหรับทหารกอง
ประจำการของกองทัพบก
วันที่ กันยายน 2563 **จำนวนคำ :** 5,321 **จำนวนหน้า :** 16
คำสำคัญ การให้บริการอาหารโรงเลี้ยง ทหารกองประจำการ
ชั้นความลับ ไม่มีชั้นความลับ

การศึกษาเรื่อง แนวทางการพัฒนาการให้บริการอาหารโรงเลี้ยงสำหรับทหารกอง
ประจำการของกองทัพบก มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาการให้บริการ
อาหารโรงเลี้ยงสำหรับทหารกองประจำการกองทัพบก เพื่อศึกษาลำดับความสำคัญของ
ปัญหาและอุปสรรคในการให้บริการอาหารโรงเลี้ยงสำหรับทหารกองประจำการกองทัพบก
และเพื่อศึกษาแนวทางการสนับสนุนจากกองทัพบก ไปยังหน่วยที่มีโรงเลี้ยงได้อย่าง
มีประสิทธิภาพ โดยผู้วิจัยได้ศึกษาวิเคราะห์ กฎ ระเบียบ คำสั่ง บทความ และเอกสารวิจัย
ทางด้านการส่งกำลังบำรุงที่มีอยู่ในปัจจุบัน รวมทั้งการใช้ข้อมูลการตรวจเยี่ยมหน่วย
ประกอบเลี้ยงในกองทัพภาคต่างๆ

ผลการศึกษาพบว่า การพัฒนาการให้บริการอาหารโรงเลี้ยงสำหรับทหารกองประจำการ
ของกองทัพบก มีแนวทางการพัฒนาหลายประการที่มีผลต่อการพัฒนาการให้บริการ
อาหารโรงเลี้ยงให้เกิดผลอย่างมีประสิทธิภาพ อาทิเช่น ความหลากหลายของแต่ละภูมิภาค
ประสิทธิภาพของหน่วยต้นสังกัดของทหารกองประจำการ การขาดแคลน บุคลากร ปัญหา
จาก กฎ ระเบียบและข้อบังคับทางการส่งกำลังบำรุง สรุปผลการวิจัย เสนอหน่วยต่างๆ
ของกองทัพบกได้ปฏิบัติตาม ระเบียบกองทัพบก คู่มือมาตรฐาน โรงอาหาร โรงประกอบ
เลี้ยง และโรงครัวของกองทัพบก โดยมีความอ่อนตัวในการจัดสามารถเพิ่ม/ลด หรือขอรับ
การสนับสนุนจากหน่วยเหนือ รวมทั้งการสอบถามความพึงพอใจของทหารในแต่ละพื้นที่
เป็นส่วนประกอบในการนำแนวทางการพัฒนาการให้บริการอาหาร รวมทั้งมีข้อค้นพบใน

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ เมื่อวิเคราะห์เพิ่มเติมว่า การปฏิบัติของหน่วยได้ปฏิบัติค่อนข้างดี แต่มีบกพร่องในด้านการละเอียดหรือหลงลืมในการปฏิบัติเมื่อมีการปฏิบัติเป็นประจำหรือมีการเปลี่ยนแปลงกำลังพลที่ปฏิบัติหน้าที่ และการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ให้เข้าใจในงานบริการอาหาร รวมทั้งการเอาใจใส่ดูแลของผู้บังคับบัญชา หากสามารถดำเนินการตามที่ได้ศึกษาในข้างต้นแล้วนั้นก็จะทำให้การบริการอาหารโรงเลี้ยงสำหรับทหารกองประจำการของกองทัพมีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น อีกทั้งยังเป็นการตอบสนองต่อสถานการณ์ด้านความมั่นคง รวมถึงเป็นการรองรับการพัฒนากองทัพในยุค 4.0 หรือกองทัพภักดีในศตวรรษที่ 21 ในอนาคตต่อไป

ABSTRACT

AUTHOR: Colonel Anan Raksawong

TITLE: Guidelines for the development of cafeteria food service for army regulars in the Royal Thai Army.

DATE: September 2020 **WORD COUNT:** 5,321 **PAGES:** 16

KEY TERMS: Catering Service, Military officer

CLASSIFICATION: Unclassified

Education subject Guidelines for the development of cafeteria food service for army regulars in the Royal Thai Army. The objective is to study the guidelines on the development of cafeteria food service for the Army Consumption Army, to study the importance of the problems and obstacles in the service of the cafeteria for the army guards, and to study the guidelines for the support from the Army to the units that Can have a banquet hall Effective In which the researcher has studied, analyzed, rules and regulations, article orders and research documents on logistics that are currently available Including the use of information on visits to party units in various military regions

The results showed that The development of cafeteria food service for the Army's military service has many development guidelines that can effectively improve the cafeteria food service, for example the diversity of each region. The efficiency of military command units, personnel shortages, problems from logistics regulations and regulations Research findings Offer various units Of the Army has complied Army regulations Canteen standard manual, canteen And the kitchen of the Royal Thai Army By being flexible in

arrangement, able to increase / decrease Or requesting support from the north unit Including the satisfaction of the soldiers in each area as a component in the guidance. Food service development Including findings in this study When further analyzed that the unit practices were performed quite well But there is a lack of negligence or forgetfulness in the performance when performing regularly or changing the personnel on duty And training staff to understand food service Including supervising the supervisor If able to carry out the study as above, it will be remembered to make the food service, banquet house for the army's military officers more complete. It is also a response to the security situation. Including supporting the development of the army in the 4.0 era or the army in the 21st century in the future.

แนวทางการพัฒนาการให้บริการอาหารโรงเรียน สำหรับทหารกองประจำการของกองทัพบก

แผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี¹ กำหนดวิสัยทัศน์ประเทศ คือ "ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศที่พัฒนาแล้ว ด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง" โดยมีเป้าหมายการพัฒนาประเทศ คือ "ประเทศชาติมั่นคง ประชาชนมีความสุข เศรษฐกิจพัฒนาอย่างต่อเนื่อง สังคมเป็นธรรมฐานทรัพยากรธรรมชาติยั่งยืน" โดยยกระดับศักยภาพของประเทศในหลากหลายมิติ พัฒนาคมนในทุกมิติและในทุกช่วงวัยให้เป็นคนดี เก่ง และมีคุณภาพ สร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม สร้างการเติบโตบนคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และมีภาครัฐของประชาชนเพื่อประชาชนและประโยชน์ส่วนรวมโดยกำหนดประเด็นยุทธศาสตร์ในการขับเคลื่อนประเทศ 6 ยุทธศาสตร์ ประกอบด้วย

1. ยุทธศาสตร์ชาติด้านความมั่นคงมีเป้าหมายการพัฒนาที่สำคัญ คือ ประเทศชาติมั่นคง ประชาชนมีความสุข เน้นการบริหารจัดการสถานะแวดล้อมของประเทศให้มีความมั่นคง ปลอดภัย เอกရာช อธิปไตย มุ่งเน้นการพัฒนาคมน เครื่องมือ เทคโนโลยีและระบบฐานข้อมูลขนาดใหญ่ให้มีความพร้อมสามารถรับมือกับภัยคุกคามและภัยพิบัติได้ทุกรูปแบบ
2. ยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันมีเป้าหมายการพัฒนาที่มุ่งเน้นการยกระดับศักยภาพของประเทศในหลากหลายมิติบนพื้นฐานแนวคิด 3 ประการ ได้แก่ (1) “ต่อยอดอดีต” โดยมองกลับไปที่รากเหง้านำมาประยุกต์ผสมผสานกับเทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อให้สอดรับกับบริบทของ เศรษฐกิจและสังคมโลกสมัยใหม่ (2) “ปรับปัจจุบัน” เพื่อปูทางสู่อนาคต ผ่านการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานของประเทศในมิติต่างๆ และ (3) “สร้างคุณค่าใหม่ในอนาคต” ด้วยการเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการ พัฒนาคมนรุ่นใหม่รวมถึงปรับรูปแบบธุรกิจ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาด ผสมผสานกับยุทธศาสตร์ที่รองรับอนาคต

3. ยุทธศาสตร์ชาติด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์มีเป้าหมายการพัฒนาที่สำคัญเพื่อพัฒนาคนในทุกมิติและในทุกช่วงวัยให้เป็นคนดี เก่ง และมีคุณภาพ มีทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 มีทักษะสื่อสารภาษาอังกฤษและภาษาที่สาม และอนุรักษ์ภาษาท้องถิ่น
4. ยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคมมีเป้าหมายการพัฒนาที่ให้ความสำคัญกับการดึงเอาพลังของภาคส่วนต่างๆ ทั้งภาคเอกชน ประชาชน สังคม ชุมชนท้องถิ่น มาร่วมขับเคลื่อน และการเตรียมความพร้อมของประชากรไทย ทั้งในมิติสุขภาพ เศรษฐกิจ สังคม และสภาพแวดล้อมให้เป็นประชากรที่มีคุณภาพ สามารถพึ่งตนเองโดยรัฐให้หลักประกันการเข้าถึงบริการและสวัสดิการที่มีคุณภาพอย่างเป็นธรรมและทั่วถึง
5. ยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างการเติบโตบนคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมใช้พื้นที่เป็นตัวตั้งในการกำหนดกลยุทธ์และแผนงานและการให้ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องได้เข้ามามีส่วนร่วมในแบบทางตรงให้ มากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้โดยเป็นการดำเนินการบนพื้นฐานการเติบโตร่วมกันไม่ว่าจะเป็นทางเศรษฐกิจสิ่งแวดล้อมและคุณภาพชีวิตโดยให้ความสำคัญกับการสร้างสมดุลทั้ง 3 ด้าน อันจะนำไปสู่ความยั่งยืนเพื่อคนรุ่นต่อไปอย่างแท้จริง
6. ยุทธศาสตร์ชาติด้านการปรับสมดุลและพัฒนาระบบการบริหารจัดการภาครัฐมีเป้าหมายการพัฒนาที่สำคัญเพื่อปรับเปลี่ยนภาครัฐที่ยึดหลัก “ภาครัฐของประชาชน เพื่อประชาชนและประโยชน์ส่วนรวม” โดยภาครัฐต้องมีขนาดที่เหมาะสมกับบทบาทภารกิจ และพร้อมที่จะปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกอยู่ตลอดเวลา

งานด้านการส่งกำลังบำรุง² คือ งานสาขาหนึ่งของการช่วยรบซึ่งเกี่ยวข้องกับเรื่องดังนี้ (ก) การออกแบบและพัฒนา การจัดหา การเก็บรักษา การเคลื่อนย้าย การแจกจ่าย การซ่อมบำรุง การส่งกลับ และการจำหน่ายยุทธโปกรณ์ (ข) การเคลื่อนย้าย การส่งกลับ การรักษาพยาบาลเกี่ยวกับกำลังพล (ค) การจัดหาหรือทำการก่อสร้าง การซ่อมแซม การดำเนินงานและ การจัดตั้งสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ (ง) การจัดหาหรือจัดให้มีบริการต่างๆ งานด้านการส่งกำลังบำรุงก็เป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้ภารกิจสู้รบประสบ

ความสำเร็จในการสงครามและเป็นสิ่งสำคัญที่บ่งชี้ถึงชัยชนะหรือพ่ายแพ้ของสมรภูมิจนถึงสงครามในภาพรวม

จากยุทธศาสตร์ด้านความมั่นคงกำลังพลทหารกองประจำการเป็นกำลังหลักที่สำคัญของกองทัพบกที่จะดำเนินการต่างๆ ให้สำเร็จตามภารกิจของกองทัพบก ดังนั้น การดูแลและให้การใส่ใจในด้านต่างๆ ที่จะทำให้อำลังพลมีประสิทธิภาพก็ต้องเริ่มจากสุขภาพร่างกายที่ดี การบริโภคอาหารก็เป็นหนึ่งในปัจจัย 4 ที่จะให้อำลังพลทหารกองประจำการเหล่านั้นมีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง การบริโภคเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตและเป็นความต้องการพื้นฐานที่สำคัญของมนุษย์ อีกทั้งการบริโภคนั้นยังมีอิทธิพลต่อการเจริญเติบโตและการพัฒนาการของเด็กจนถึงวัยผู้ใหญ่มีข้อมูลจากกระทรวงสาธารณสุขที่แสดงให้เห็นว่าอาหารที่ผลิตโดยคนไม่ก็คนแต่เป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคระบาดด้านอาหารได้ในหลายๆคน และการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัยหรือปนเปื้อนสารอันตรายเป็นสาเหตุของการเกิดโรคตั้งแต่โรคระบบทางเดินอาหารจนถึงโรคมะเร็ง การผลิต การเตรียม และการบริการอาหารจึงเป็นปัจจัยและเป็นสิ่งท้าทาย ที่จะทำให้เกิดอาหารปลอดภัยซึ่งในหน่วยทหารก็จะมีโรงเลี้ยงที่เป็นสถานที่ให้บริการอาหารสำหรับทหารกองประจำการ ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงอาหารจนถึงการบริการอาหารโดยมีสถานที่ปรุงอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เก็บรักษาอาหาร แห้ง อาหารสด ระบบการรักษาความสะอาดในเขตสุขาภิบาลต่างๆ นอกจากนี้การบริโภคอาหารให้เหมาะสมกับความต้องการสารอาหารของทหารกองประจำการ ที่อยู่ในวัยหนุ่มและการใช้พลังงานในการฝึกในการทำงาน ดังนั้น การบริโภคอาหารที่ให้พลังงานและสารอาหารที่พอเพียงต่อความต้องการจึงต้องเป็นส่วนหนึ่งที่จะต้องเป็นสิ่งสำคัญในสิ่งที่จะศึกษา

ในอดีตแม่ทัพผู้ยิ่งใหญ่ “นโปเลียน” ได้กล่าวไว้ว่า “An Army marches on its stomach” หรือที่เราคุ้นเคยกับคำว่า “กองทัพเดินด้วยท้อง”³ ซึ่งเป็นวลีแห่งความเป็นอมตะของการทหารจนถึงปัจจุบันและสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 จอมพล เออร์วิน รอมเมล จอมทัพของเยอรมันได้ตอกย้ำอีกครั้งว่า “แม่ทัพที่ดีจะต้องรอบรู้เรื่องยุทธวิธีแต่แม่ทัพที่ยิ่งใหญ่จะต้องรอบรู้เรื่องการส่งกำลังบำรุง”

งานสำคัญของการส่งกำลังบำรุงซึ่งก็มีงานการบริการด้านอาหารเป็นสิ่งหนึ่งของการส่งกำลังบำรุง ดังนั้น การพัฒนาการให้บริการอาหารโรงเลี้ยงสำหรับทหารกองประจำการของกองทัพบก เพื่อให้ทหารกองประจำการซึ่งเป็นกำลังหลักของกองทัพบกสามารถปฏิบัติภารกิจในการป้องกันประเทศการรักษาความสงบเรียบร้อยตลอดจนภารกิจพิเศษอื่นๆ ตามที่ผู้บังคับบัญชาได้มอบหมายให้รับผิดชอบได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

การบริโภคเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตและเป็นความต้องการพื้นฐานที่สำคัญของมนุษย์อีกทั้งการบริโภคยังมีอิทธิพลต่อการเจริญเติบโตพัฒนาการของเด็กจนถึงวัยผู้ใหญ่⁴ พบว่าเรื่องการบริโภคเป็นเรื่องสำคัญแต่ด้วยสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป จึงทำให้ประชาชนมีความต้องการอาหารมากกว่าแต่ก่อนและไม่เป็นไปตามฤดูกาลเกิดพฤติกรรมการบริโภคที่เปลี่ยนตั้งนั้นการผลิตเตรียม และการจัดจำหน่ายจึงเป็นปัจจัยและเป็นสิ่งที่ทำลายที่จะทำให้เกิดอาหารปลอดภัยสำหรับเด็กที่อยู่ในสถานศึกษาหรือสถานที่ดูแลเด็กเป็นจำนวนมาก รวมถึงผู้สูงอายุในสถานที่ต่างๆ มีข้อมูลที่แสดงให้เห็นว่าอาหารที่ผลิตโดยคนไม่กี่คนแต่เป็นสาเหตุสำคัญทำให้เกิดโรคระบาดด้านอาหารได้ในคนหลายๆคน และการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัยหรือปนเปื้อนสารอันตรายเป็นสาเหตุของการเกิดโรค ตั้งแต่โรคระบบทางเดินอาหารจนถึงการเกิดโรคมะเร็ง⁵ โรงอาหารถือเป็นสถานที่สำคัญในหน่วยงานเนื่องจากเป็นสถานที่ที่มีคนหมู่มากมาใช้บริการรับประทานอาหาร ถ้ามีการดำเนินการที่ไม่ถูกสุขลักษณะให้บริการอาหารที่ไม่ปลอดภัย จะส่งผลเสียต่อสุขภาพของผู้มาใช้บริการและเป็นสาเหตุของการเกิดโรคทั้งที่เกิดจากเชื้อโรค และสารเคมีที่มีอาหารเป็นสื่อในการให้บริการอาหารที่ปลอดภัยจึงเป็นเรื่องสำคัญ และเกี่ยวข้องกับปัจจัยหลายประการ เริ่มตั้งแต่วัตถุดิบ การจัดเตรียม การปรุง การเก็บรักษาวัตถุดิบ อาหารสด และอาหารปรุงสำเร็จสถานที่ปรุงประกอบอาหารและรับประทาน ภาชนะบรรจุและสัมผัสอาหาร ผู้สัมผัสอาหารรวมถึงสภาพแวดล้อม และการรักษาความสะอาดในส่วนต่างๆ เช่น การระบายอากาศ แสงสว่าง ท่อระบายน้ำเป็นต้นนอกจากนี้การบริโภคอาหารปรุงสำเร็จควรเลือกบริโภคให้เหมาะสมกับความต้องการของร่างกายทั้งในด้านพลังงาน และสารอาหารของแต่ละบุคคลการแสดงข้อมูลโภชนาการของโรงเลี้ยงอาหารจะช่วยให้ผู้บริโภครับประทานได้เหมาะสมตามความต้องการของร่างกายและเป็นการส่งเสริมสุขภาพ⁶ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 พ.ศ. 2555-2559 เป็นแผน

ยุทธศาสตร์ที่ชี้นำทิศทางการพัฒนาประเทศระยะกลางเพื่อมุ่งสู่วิสัยทัศน์ระยะยาว ที่ทุกภาคส่วนในสังคมไทยได้เห็นพ้องร่วมกันกำหนดเป็นวิสัยทัศน์ปี พ.ศ. 2570 ซึ่งกำหนดไว้ว่า “คนไทยภาคภูมิใจในความเป็นไทย มีมิตรไมตรีบนวิถีชีวิตแห่งความพอเพียง ยึดมั่นในวัฒนธรรมประชาธิปไตยและหลักธรรมาภิบาล การบริการสาธารณะขั้นพื้นฐานที่ทั่วถึงมีคุณภาพสังคมมีความปลอดภัยและมั่นคงอยู่ในสภาวะแวดล้อมที่ดีเกื้อกูลและเอื้ออาทรซึ่งกันและกัน ระบบการผลิตเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมมีความมั่นคง ด้านอาหาร และพลังงาน อยู่บนฐานทางเศรษฐกิจที่พึ่งตนเองและแข่งขันได้ในเวทีโลก สามารถอยู่ในประชาคมภูมิภาค และโลกได้อย่างมีศักดิ์ศรี” แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 กล่าวถึงการสร้างความมั่นคงด้านอาหาร และพัฒนาพลังงานชีวภาพในระดับครัวเรือนและชุมชน สนับสนุนให้มีการจัดการและเผยแพร่องค์ความรู้ และการพัฒนาด้านอาหารศึกษาทุกรูปแบบอย่างต่อเนื่อง และทั่วถึงรวมทั้งส่งเสริมพฤติกรรมกรบริโภคที่เหมาะสมของบุคคลและชุมชน⁷ ตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ.2551 ความมั่นคงด้านอาหารหมายความว่า การเข้าถึงอาหารที่มีอย่างเพียงพอสำหรับการบริโภคของประชาชนในประเทศ อาหารมีความปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมตามความต้องการตามวัย เพื่อการมีสุขภาพที่ดีรวมทั้งการมีระบบการผลิตที่เกื้อหนุนรักษาความสมดุลของระบบนิเวศวิทยา และความคงอยู่ของฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติของประเทศทั้งในภาวะปกติ หรือเกิดภัยพิบัติสาธารณภัยหรือการก่อการร้ายและได้กล่าวถึงคุณภาพและความปลอดภัยอาหารตามยุทธศาสตร์ที่ 2 หลักการคือดูแลคุณภาพและความปลอดภัยอาหารในห่วงโซ่อาหาร เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคและการค้าทั้งในและต่างประเทศ สถานการณ์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร⁸ รวมทั้งสถานการณ์การเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากอาหาร (Food borne diseases) องค์การอนามัยโลก (WHO) และองค์การเกษตรและอาหารแห่งสหประชาชาติ (FAO) (1983) สรุปสาเหตุส่วนใหญ่ของการเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารว่าเกิดจากอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมี เช่น สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดศัตรูพืชยาปฏิชีวนะและยาที่ใช้ในการเลี้ยงสัตว์วัตถุดิบอาหาร รวมไปถึงสารพิษจากจุลินทรีย์และสารเคมีปนเปื้อนจากโรงงานอุตสาหกรรม เป็นต้น ซึ่งนอกจากจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคแล้วยังส่งผลกระทบต่อปริมาณและเศรษฐกิจของประเทศ สถานการณ์โรคติดต่อทางอาหารและน้ำจากการเฝ้าระวังโรคของสำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค พบว่า โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันและ

โรคอาหารเป็นพิษย้อนหลังในห้วงปี พ.ศ.2555 - 2559 พบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษต่อประชากรแสนราย เท่ากับ 185.78, 205.51, 209.61, 199.06 และ 211.83 ตามลำดับ⁹ ปี 2562 สำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค รายงานจำนวนผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน 1,031,998 ราย ในจำนวนนี้เสียชีวิต 8 ราย ซึ่งเมื่อพิจารณาย้อนหลัง 10 ปี มีเพิ่มขึ้นนอกจากนี้การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์บางชนิดก็อาจก่ออันตรายขั้นเสียชีวิตหรือพิการได้ เช่น กรณีการเสียชีวิตและเจ็บป่วยจากพิษ Botulinum จากเชื้อ Clostridium botulinum ในหน่อไม้ปู้ที่มีมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2540 และเกิดรุนแรงที่สุดที่จังหวัดน่าน ในปี 2549 ซึ่งส่งผลให้มีผู้เจ็บป่วยถึง 163 ราย และรัฐบาลต้องเสียงบประมาณในการรักษาพยาบาลและแก้ไขปัญหาสูงถึง 50 ล้านบาท อีกทั้งยังกระทบต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภคทั่วประเทศ

โรงเลี้ยงและโรงประกอบเลี้ยงของหน่วยทหารต่างๆ เป็นสถานที่ที่ให้บริการด้านอาหารสำหรับทหารกองประจำการ ที่มาประจำการ จากรายงานการตรวจประเมินอาหารและผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้แบบสำรวจโรงอาหารตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข¹⁰ ในปี 2550 ถึง 2558 พบว่าผู้ประกอบการอาหารขาดความตระหนักในเรื่องของการรักษาความสะอาด และละเลยการปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยของอาหาร

ด้วยเหตุดังกล่าวผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาพฤติกรรมและความพึงพอใจในการใช้บริการอาหารโรงเลี้ยงสำหรับทหารกองประจำการ เพื่อนำผลวิจัยไปพัฒนาและปรับปรุงให้เป็นโรงเลี้ยงที่มีคุณภาพต่อไป

สภาพการดำเนินงานทางการให้บริการอาหารโรงเลี้ยงสำหรับทหารกอง ประจำการกองทัพบก

ความมุ่งหมายของการจัดการเลี้ยงดูทหารกองประจำการ¹² ก็เพื่อให้หน่วยทหารมีระบบการเลี้ยงดูเป็นแนวทางเดียวกัน ทหารกองประจำการได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าและถูกต้องตามหลักโภชนาการ ในปริมาณที่เพียงพอและสามารถปฏิบัติภารกิจที่ได้รับมอบหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตามนโยบายที่กองทัพบกกำหนด ซึ่งทหารกองประจำการจะมีการหักเบี้ยเลี้ยง เพื่อใช้ในการประกอบอาหารเลี้ยงทั้งสามมื้อ ซึ่งผู้บังคับหน่วยทุกระดับชั้นต้องรับผิดชอบในกิจการเลี้ยงดูทหารภายในหน่วยของตนโดยมีหน้าที่ต่างๆ ดังนี้

- 1) ผู้บังคับบัญชาผู้บังคับบัญชาของหน่วย ไม่ว่าจะ เป็นขนาดใหญ่หรือขนาดเล็ก ต้องมีหน้าที่รับผิดชอบในการเลี้ยงทหารในบังคับบัญชาให้เหมาะสม ในโรงเลี้ยงต้องมีการปฏิบัติงานอย่างเหมาะสม ต้องตรวจการปฏิบัติงานในโรงเลี้ยงอย่างสม่ำเสมอ ดูแลอย่างใกล้ชิดเพื่อ เป็นหลักประกันได้ว่าการบริการอาหารมีมาตรฐานที่ดี มีการสุขาภิบาลที่ดี มีการจัดเจ้าหน้าที่อย่างเหมาะสม นายทหารชั้นผู้บังคับบัญชาหรือผู้แทนจะต้องรับประทานอาหารในโรงเลี้ยงอย่างน้อย 1 มื้อทุกวัน เพื่อที่จะได้สรุปในเรื่องปริมาณ และคุณภาพของอาหารได้ถูกต้อง
- 2) นายสิบสุทกรรม เป็นบุคคลสำคัญในการดำเนินการประกอบเลี้ยงของหน่วยทหาร โดยจะต้องมีการตรวจงานด้านบริการ เพื่อพิจารณาปริมาณ และคุณภาพอาหาร ดูว่าทหารชอบรับประทานอาหารประเภทไหนและรับข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร ตรวจดูขั้นตอนการปฏิบัติของเจ้าหน้าที่ประกอบอาหาร และเรื่องความสะอาด ตรวจดูอาคารโรงเลี้ยง เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ และเป็นผู้รักษา คำสั่งและระเบียบของโรงเลี้ยง
- 3) เจ้าหน้าที่ประกอบอาหาร มีหน้าที่เตรียมอาหาร ประกอบอาหารตลอดถึงการบริการ ตลอดจนตรวจดูว่าอาหารที่ทำขึ้นนั้นมีคุณค่าทางอาหารสูงเพียงใด รสชาติอร่อยหรือเปล่ากองทัพบกได้ออกระเบียบกองทัพบก เพื่อให้การประกอบเลี้ยงให้แก่กำลังพลของ

กองทัพบกโดยใช้เงินเบี้ยเลี้ยงเป็นไปด้วยความเรียบร้อยมีความรัดกุม โปร่งใส และตรวจสอบได้

ทั้งนี้เพื่อให้เจ้าของเงินเบี้ยเลี้ยงได้รับประโยชน์สูงสุดจากการประกอบเลี้ยงรวมทั้งได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าตามหลักโภชนาการและถูกสุขอนามัยจึงวางระเบียบไว้มีตัวอย่างบางข้อดังนี้¹³

ข้อ 1 ระเบียบนี้เรียกว่า ระเบียบกองทัพบกว่าด้วยการเลี้ยงดูทหาร พ.ศ.2549

ข้อ 5 ระเบียบนี้กำหนดไว้เพื่อให้การนำเงินเบี้ยเลี้ยงส่วนบุคคลของทหารไปดำเนินการประกอบเลี้ยงเป็นส่วนรวมอย่างมีประสิทธิภาพและเป็นประโยชน์แก่เจ้าของเงินมากที่สุด

ข้อ 8 การเลี้ยงดูทหารโดยใช้เงินจากเบี้ยเลี้ยงหมายถึงการเลี้ยงดูทหารในความรับผิดชอบของหน่วยประกอบเลี้ยง โดยใช้เงินจากเบี้ยเลี้ยงทหารที่รับการเลี้ยงดูเพื่อให้ทหารได้รับประทานอาหารในปริมาณและคุณค่าทางหลักโภชนาการที่เพียงพอต่อการปฏิบัติการกิจ

ข้อ 17 ผู้บังคับบัญชาทุกระดับชั้นต้องรับผิดชอบในกิจการเลี้ยงดูทหารในหน่วยของตนให้เป็นไปตามระเบียบมีความรัดกุมโดยคำนึงถึงประสิทธิภาพ ประสิทธิผล เป็นผลดีแก่ทหารมากที่สุดและรับทราบผลการดำเนินการอยู่เสมอ

ปัญหาและอุปสรรคในการให้บริการอาหารโรงเลี้ยงสำหรับทหารกองประจำการกองทัพบก

จากการตรวจเยี่ยมหน่วยประกอบเลี้ยงในพื้นที่กองทัพภาคต่างๆ ของกรมพลาธิการทหารบก¹⁴⁻¹⁵ ตามแผนงานเสริมสร้างระบบป้องกันประเทศผลผลิตการเตรียมกำลังการใช้กำลังในการป้องกันประเทศ และการรักษาความมั่นคงภายใน โดยกำลังกองทัพบกกลุ่มงานส่งกำลังและซ่อมบำรุงยุทโธปกรณ์ มีผลการประเมินอาคาร สถานที่ สิ่งอุปกรณ์ประจำโรงเลี้ยงและโรงประกอบเลี้ยง รวมทั้งทางด้านสุขภิบาลอาหารและบุคคลมีสรุปผลการประเมินดังนี้

1. อาคารและบริเวณโดยรอบของโรงเลี้ยงและโรงประกอบเลี้ยง โดยรวมมีความสะอาดเรียบร้อยดี มีอ่างล้างมือที่เพียงพอ มีมุ้งลวดเพื่อป้องกันการรบกวนและป้องกันแมลง

- ตัวนำเชื้อโรค มีเพียงไม่กี่หน่วยที่ไม่มีมุ้งลวดมีพัดลมระบายอากาศเพื่อถ่ายเทอากาศภายในโรงเลี้ยงมีโรงตากภาชนะเกือบทุกหน่วย
2. สถานที่ประกอบอาหารภาพรวมมีความเรียบร้อยดี มีความสะอาด การเก็บอุปกรณ์ในการประกอบเลี้ยงเป็นระเบียบ เครื่องปรุงรสมีตู้เก็บมิดชิด มีคลังเก็บข้าวสารอย่างเป็นสัดส่วนมีเพียงบางหน่วยที่ห้องเตรียมอาหารไม่มีมิดชิดเพื่อป้องกันแมลงและสัตว์พาหะนำโรค
 3. อุปกรณ์การเก็บอาหารสด (ตู้แช่และตู้เย็น) ในโรงประกอบเลี้ยงมีครบเกือบทุกหน่วย มีการแยกการแช่ผักและแช่เนื้อสัตว์ออกจากกันตามอุณหภูมิที่กำหนดมีป้ายติดแบ่งประเภทชัดเจน มีเพียงบางหน่วยที่ไม่ติดตั้งสายดิน เพื่อป้องกันไฟรั่ว
 4. เครื่องมือและอุปกรณ์ประจำโรงเลี้ยงและโรงประกอบเลี้ยง มีการจัดเก็บเป็นระเบียบเรียบร้อย มีการแยกประเภทตามลักษณะใช้งาน มีการปรนนิบัติบำรุงตามวงรอบมีบางหน่วย สป.ชำรุด เช่น เตาทุงต้ม และ หม้อหุงข้าวชนิดแก๊สเป็นเชื้อเพลิงก็ได้แนะนำ ส่งซ่อมตามสายการส่งกำลังต่อไป
 5. การแต่งกายของพลสุทกรรม แต่งกายถูกต้อง ถูกสุขลักษณะ มีผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม สวมรองเท้า มีการทำความสะอาดร่างกาย ตัดเล็บ ตัดผม และมีการตรวจสอบสุขภาพร่างกายตามคำสั่งกองทัพบก
 6. การประกอบอาหารกำลังพลสุทกรรม มีการใส่หมวกเพื่อป้องกันผมร่วงลงภาชนะ แต่บางหน่วยไม่สวมเสื้อแขนยาวและไม่สวมถุงมือป้องกันสิ่งปนเปื้อนตามหลักโภชนาการของกรมอนามัยกำหนด
 7. เมนูอาหารประจำวันและพลังงานแคลอรีที่ได้ ผลการตรวจปรากฏว่ากำลังพลของหน่วยยังขาดความรู้ ความเข้าใจในการปรับเปลี่ยนเมนูอาหาร ให้ตรงกับหลักโภชนาการชุดตรวจได้ให้คำแนะนำหน่วยประกอบเลี้ยงโดยเฉพาะเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องในวิธีคิดคำนวณหาค่าพลังงานจากสารอาหาร (โปรตีนจากเนื้อสัตว์ทุกชนิด, คาร์โบไฮเดรตจากข้าวและแป้ง, ไขมันจากน้ำมันพืช น้ำมันสัตว์) ออกมาให้เห็นชัดเจนเพื่อให้รู้ว่าจำนวนพลังงานที่เป็น แคลอรี/คน/วัน ครบถูกต้องตามหลักโภชนาการของกรมอนามัย¹⁶และตามระเบียบ ทบ.ว่าด้วยการเลี้ยงดู พ.ศ.2549

จากสรุปผลการประเมินในด้านต่างๆ ชัดตรงที่ได้ให้คำแนะนำพร้อมวิธีการแก้ไข ปรับปรุงให้ถูกต้องตามระเบียบ ทบ. ว่าด้วยการเลี้ยงดู พ.ศ.2549 และถูกสุขลักษณะตามหลักการอนามัยหลักโภชนาการของกรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข¹⁷ กำหนดรวมทั้งตามเอกสาร คู่มือมาตรฐานร้านอาหาร, โรงประกอบเลี้ยงและโรงครัวของกองทัพบก¹⁸

ทั้งนี้ในการวิจัยได้มีการทำแบบสอบถามกับทหารกองประจำการในแต่ละกองทัพภาค เพื่อประเมินความพึงพอใจและเป็นแนวทางในการปรับปรุงการให้บริการอาหารของหน่วย ซึ่งได้ทำแบบสอบถามและนำคำตอบแสดงถึงการให้บริการอาหารในด้านต่างๆ จำนวน 400 แบบสอบถามซึ่งในแบบสอบถามมีคำถาม แบ่งเป็น 4 ด้าน ดังนี้

1. ด้านความสะอาด

- 1.1 สภาพแวดล้อมบริเวณรอบโรงเลี้ยงมีความสะอาดเหมาะสมกับการเป็นโรงเลี้ยง
- 1.2 สภาพแวดล้อมบริเวณรอบโรงประกอบเลี้ยงมีความสะอาดเหมาะสมกับการเป็นโรงประกอบเลี้ยง
- 1.3 สภาพภายในโรงเลี้ยงมีความสะอาด
- 1.4 มีสถานที่ลวกช้อนอย่างเพียงพอ
- 1.5 มีการจัดสถานที่ให้ล้างภาชนะหลังรับประทานอาหาร
- 1.6 มีสถานที่เก็บและตากภาชนะอย่างเหมาะสม
- 1.7 การแต่งกายของเจ้าหน้าที่โรงเลี้ยงมีความสะอาด
- 1.8 อุปกรณ์ในการประกอบอาหารมีความสะอาด
- 1.9 อุปกรณ์การรับประทานอาหารมีความสะอาด
- 1.10 โรงเลี้ยงและโรงประกอบเลี้ยงไม่มีสัตว์รบกวน เช่น แมลงวัน แมลงต่างๆ หนู ฯลฯ

2. ด้านรสชาติ

- 2.1. รสชาติมีความอร่อยถูกใจแต่มีความต้องการในด้านอาหารท้องถิ่นในเมนูแต่ละวัน
- 2.2 มีการสอบถามถึงรสชาติอาหารจากเจ้าหน้าที่โรงเลี้ยง
- 2.3 กุ้งขาวมีรสชาติพอดี ไม่เผ็ดไป ไม่เค็มไป
- 2.4 ขนมมีรสชาติ พอดีไม่หวานไป
- 2.5 มีบริการพริกน้ำปลาเพิ่มเติมในโรงเลี้ยง
- 2.6 อาหารพิเศษที่จัดเพิ่มเติมมีรสชาติอร่อยถูกใจ

- 2.7 ความแตกต่างระหว่างรสชาติอาหารโรงเลี้ยงกับร้านค้าหลังกองร้อยก็ยังมีทหารกองประจำการบางส่วนที่ยังถูกใจอาหารจากร้านค้า มีประมาณ 50-60% ที่ยังคงไปซื้ออาหารจากร้านค้า
- 2.8 รสชาติเครื่องต้มเสริม (โอวัลติน, น้ำเต้าหู้)
- 2.9 หลังจากมื้ออาหารท่านจะไปซื้ออาหารจากร้านค้าหลังกองร้อย
- 2.10 ท่านสามารถแนะนำเจ้าหน้าที่โรงเลี้ยงในเรื่องรสชาติอาหาร

3. ด้านปริมาณ

- 3.1 ปริมาณโต๊ะเก้าอี้ที่ใช้ในการนั่งรับประทานอาหารในโรงเลี้ยงมีความเพียงพอ
- 3.2 ปริมาณภาชนะ จาน, ชาม, แก้วน้ำในโรงเลี้ยงมีความเพียงพอ
- 3.3 ปริมาณข้าวสวยที่ได้รับประทานในโรงเลี้ยงมีความเพียงพอ
- 3.4 ปริมาณกับข้าวที่ได้รับประทานในโรงเลี้ยงมีความเพียงพอ
- 3.5 ปริมาณขนมหวานที่ได้รับประทานในโรงเลี้ยงมีความเพียงพอ
- 3.6 ปริมาณอาหารพิเศษที่ได้รับประทานในโรงเลี้ยงมีความเพียงพอ
- 3.7 ปริมาณเครื่องต้มเสริม (โอวัลติน,น้ำเต้าหู้) ที่ได้รับประทานในโรงเลี้ยงมีความเพียงพอ
- 3.8 การจัดการคนนั่งทานอาหารเป็นวง วงละ 4 คน มีความเหมาะสม
- 3.9 มีอะไหล่ (อาหารที่เพิ่มเติม) อย่างเพียงพอ
- 3.10 ในมือที่มีน้ำพริกมีปริมาณผักเยอะอย่างเพียงพอแต่ก็อยากให้มีผักมากกว่านี้ เช่น ทหารในภาคใต้และภาคอีสานที่ชอบรับประทานผักมาก

4. ด้านคุณภาพ

- 4.1 มีการจัดกำลังพลทหารกองประจำการเป็นผู้ตรวจรับอาหาร
- 4.2 มีการจัดให้กำลังพลทหารกองประจำการเสนอรายการอาหาร
- 4.3 มีการจัดกำลังพลทหารกองประจำการเสนอรายการอาหารพิเศษ
- 4.4 ข้าวสารที่นำมาหุงมีคุณภาพดีบางหน่วยมีคำตอบว่าข้าวค่อนข้างแข็ง
- 4.5 เนื้อสัตว์ (ไก่,ปลา) ที่นำมาประกอบอาหารมีความสดสะอาด
- 4.6 ผักสดที่นำมาประกอบอาหารมีความสดสะอาด
- 4.7 มีน้ำดื่ม, น้ำเย็นบริการในทุกมื้อ
- 4.8 ผู้บังคับบัญชาได้มาตรวจคุณภาพอาหารสม่ำเสมอ

4.9 คุณภาพอาหารมีความเหมาะสมกับเงินค่าอาหารที่หักไป

4.10 ทหารกองประจำการส่วนใหญ่คิดว่าคุณภาพอาหารที่ได้รับมีคุณภาพดีมีเพียงไม่ถึง 10% ที่คิดว่าอาหารน่าจะมีคุณภาพดีกว่านี้

แนวทางในการพัฒนาการให้บริการอาหารโรงเลี้ยง สำหรับทหารกอง ประจำการกองทัพบก เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด

ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาค้นคว้าจากสิ่งพิมพ์ เอกสาร จากหน่วยงานต่างๆ รวมทั้งคำสั่ง กองทัพบกที่เกี่ยวข้องในเรื่องการส่งกำลังบำรุงในด้านการบริการอาหาร การประกอบเลี้ยง อีกทั้งจากแบบสอบถามที่ชุดตรวจเยี่ยมหน่วยประกอบเลี้ยงในแต่ละกองทัพบกของ กรมพลธิการทหารบก ซึ่งแบบสอบถามก็จะมีคำถามปลายเปิดที่ให้ทหารกองประจำการ ได้ตอบตามความคิดของตนเองในการพัฒนาโรงเลี้ยงและโรงประกอบเลี้ยงซึ่งทางผู้วิจัย ก็ได้นำเอาแนวคิดมาใช้ในการออกเมนูอาหารประจำภาคให้ได้ปริมาณแคลอรีที่ร่างกาย ต้องการในแต่ละวันตามแต่ละภาค ยกตัวอย่าง ดังนี้¹⁹

ตารางที่ 1 : ตัวอย่างรายการอาหารของแต่ละพื้นที่กองทัพภาค

	ทภ.1	ทภ.2	ทภ.3	ทภ.4
เช้า	ข้าวสวย 194 Kcal แกงเลียง 100 Kcal ปีกไก่ทอด 298 Kcal เครื่องในไก่ผัดขิง 200 Kcal	ข้าวสวย 194Kcal แกง อ่อมหมู 89Kcal เห็ดทอด 412Kcal ปลาทุ 77Kcal	น้ำพริกหนุ่ม 18 Kcal แคบหมู 130 Kcal ไส้อั่ว 420 Kcal ข้าวเหนียว 97 Kcal	แกงเหลืองหน่อไม้ ปลา 149 Kcal หมูสามชั้นคั่วเกลือ 139 Kcal ผัดสด 15 Kcal ข้าวสวย 194 Kcal
กลางวัน	ผัดซีอิ้วหมู 350 Kcal ขนมปังปิ้งทาเนยและ น้ำตาล 412 Kcal	ข้าวเหนียว100 Kcal ส้มตำ 55 Kcal ลาบหมู 234 Kcal ไก่ย่าง 167 Kcal ไอศกรีมช็อกโกแลต 300 Kcal	ข้าวซอยไก่ 506 Kcal กล้วยบวชชี 255 Kcal	ขนมจีน 162 Kcal น้ำยากะทิ 329Kcal ไข่ต้ม 75 Kcal บัวลอยน้ำกะทิ 225Kcal
เย็น	ข้าวสวย 194 Kcal แกงกะทิหน่อไม้หมู 245Kcal ปลาทอด 156 Kcal ผัดผักรวมหมูกรอบ 360 Kcal	ข้าวสวย 194 Kcalลาบ ปลาดุก 253 Kcalหมก หน่อไม้ปลา 508 Kcal	ข้าวสวย 194 Kcal แกงฮังเล 477 Kcal ลาบหมู 234 Kcal	ข้าวสวย 194 Kcal น้ำพริกกะปิ + ผักสด 28 Kcal ผักชุบไข่ทอด 456 Kcal ปลาทอดผัสน้ำ 156 Kcal
รวม	2,218 Kcal	2,395 Kcal	2,331 Kcal	2,122 Kcal

ในด้านการพัฒนาการจัดการประกอบอาหาร ซึ่งแต่ละหน่วยได้ปฏิบัติตามคู่มือมาตรฐาน
 โรงอาหาร โรงประกอบเลี้ยง และโรงครัวของกองทัพบก และตามมาตรฐานสุขาภิบาล
 อาหารของกรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งผู้วิจัยพบว่า หน่วยต่างๆ สามารถมีความ
 อ่อนตัวในการจัดการได้แต่คงต้องมียุทธศาสตร์ที่ดี บางหน่วยสามารถจัดเพิ่มเติมในด้าน
 เครื่องมือเครื่องใช้ได้ตามศักยภาพของหน่วยรวมทั้งสิ่งอุปกรณ์สายพลาธิการที่เกี่ยวข้อง
 กับการประกอบเลี้ยงก็ได้ ทั้งนี้ ชุดตรวจของกรมพลาธิการทหารบกได้ให้หน่วยเสนอ
 ความต้องการในส่วนที่หน่วยขาดแคลนสิ่งอุปกรณ์การประกอบเลี้ยง หรือประสานการส่ง
 ซ่อมสิ่งอุปกรณ์ตามสายการส่งกำลัง เมื่อสิ่งอุปกรณ์นั้นๆ เกิดการชำรุดแต่อย่างไรก็ตาม
 จากการลงพื้นที่พบว่า หน่วยต่างๆของกองทัพบกได้มีการพัฒนาการให้บริการอาหาร
 โรงเลี้ยงสำหรับทหารกองประจำการในด้านการจัดการประกอบอาหาร ได้เป็นที่น่าพอใจ
 โดยที่บางหน่วยใช้ศักยภาพของหน่วยเอง บางหน่วยใช้การประสานขอรับการสนับสนุน
 ตามสายการส่งกำลัง ในส่วนของการเตรียมบุคลากรในด้านการให้บริการอาหารโรงเลี้ยง
 สำหรับทหารกองประจำการนั้น ก็ได้มีการเสนอขอเปิดหลักสูตรนายสิบสุทกรรม เพื่อเพิ่ม
 จำนวนบุคลากรในการที่จะมีความรู้ ความสามารถในขั้นตอนต่างๆ ของการจัดการ
 ประกอบเลี้ยงทั้งทางด้านเอกสารและการปฏิบัติ รวมทั้งการที่หน่วยได้มีการดำเนินการ
 ตามหัวข้อต่างๆ ตามการตรวจของชุดตรวจต่างๆของกองทัพบก²⁰ ที่มีความสืบเนื่องกับ
 การประกอบเลี้ยงทำให้หน่วยต่างๆ มีความกระตือรือร้นในการ ที่จะปรับปรุงและ
 พัฒนาการให้บริการอาหารโรงเลี้ยงสำหรับทหารกองประจำการให้มีคุณภาพและ
 ประสิทธิภาพที่สูงขึ้น มีการจัดการฝึกอบรมหรือ unit school ให้กับเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง
 กับงานประกอบเลี้ยง ทั้งจากหน่วยเองและจากหน่วยงานของทางราชการ เช่น โครงการ
 อบรมเพื่อพัฒนา clean food good taste ของทางจังหวัดต่างๆ ก็ได้ทำให้เจ้าหน้าที่
 ที่เกี่ยวข้องมีความเข้าใจ และมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานได้สูงขึ้น ทั้งนี้ การเอาใจใส่
 ดูแลกำลังพลต่างๆ ของผู้บังคับบัญชาทุกระดับชั้นก็เป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้การพัฒนา
 การให้บริการอาหารโรงเลี้ยงสำหรับทหารกองประจำการ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ
 ตอบสนองต่อความต้องการที่จะทำให้ทหารกองประจำการมีคุณภาพชีวิตที่ดี มีสุขภาพ
 ร่างกายที่ดี จนสามารถเป็นกำลังหลักที่เป็นส่วนหนึ่งของพลังอำนาจที่จะขับเคลื่อน
 ยุทธศาสตร์ด้านความมั่นคงต่อไป

แนวทางในการแก้ปัญหาที่สรุปมาจากการวิเคราะห์ปัญหาที่ได้พบ

1. อาคารและบริเวณโดยรอบของโรงเลี้ยงและโรงประกอบเลี้ยง ให้ปฏิบัติตามคู่มือมาตรฐานโรงอาหาร โรงประกอบเลี้ยงและโรงครัวของกองทัพบก และหากมีการให้คำแนะนำเพิ่มเติมจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขของทางจังหวัดหรืออำเภอก็จะเป็นส่วนหนึ่งที่ใช้ในการแก้ปัญหาได้
2. อุปกรณ์การเก็บอาหารสด (ตู้แช่และตู้เย็น) ควรจัดทำให้เพียงพอแยกการเก็บอย่างชัดเจนทั้งการแช่ผักและเนื้อสัตว์ เนื่องจากการเก็บรักษาให้คงคุณภาพที่ดีรวมทั้งการติดตั้งต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้ใช้งาน
3. การเก็บรักษาและปรนนิบัติบำรุง เครื่องมือและสิ่งอุปกรณ์ประจำโรงเลี้ยงต้องได้รับการดูแลจากผู้บังคับบัญชาทุกระดับ เพราะการชำรุดเสียหายต้องมีการเบิกหรือซ่อมตามสายการส่งกำลังหรือจัดหาเพิ่มเติมให้มีสิ่งอุปกรณ์ให้เพียงพอต่อการใช้งาน
4. ในส่วนของ พลสุทกรรม ควรมีการกำกับดูแลในด้านการแต่งกายให้ถูกสุขลักษณะทั้งภายนอก (การแต่งกาย) และภายใน (การตรวจสุขภาพเป็นประจำ)
5. รายการอาหารประจำวัน ควรจะต้องมีการได้รับข้อเสนอรายการอาหารจากกำลังพล ซึ่งจะแสดงถึงความพอใจในรายการอาหาร ซึ่งในแต่ละกองทัพบกภาคก็มีความต้องการรายการอาหารตามท้องถิ่น และกำลังพลที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการประกอบเลี้ยงก็ควรที่จะมีการอบรมเพิ่มพูนความรู้ ทั้งการประกอบเลี้ยงที่ถูกสุขลักษณะ ทั้งการจัดรายการอาหารที่มีพลังงานจากสารอาหารครบตามที่ร่างกายของทหารกองประจำการต้องการได้รับในแต่ละวัน

สรุป

จากการศึกษาเรื่องการพัฒนาการให้บริการอาหารโรงเลี้ยงสำหรับทหารกองประจำการของกองทัพบกนั้น ทำให้ทราบปัญหาและข้อขัดข้องที่มีผลต่อการให้บริการอาหารโรงเลี้ยงสำหรับทหารกองประจำการ ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ ศึกษาเอกสาร บทความทางด้านการส่งกำลังบำรุง และการประกอบเลี้ยง รวมทั้งการได้ลงพื้นที่เพื่อพบปะกำลังพลทหารกองประจำการ จึงสรุปผลการศึกษาวิจัยในเรื่องนี้ ผู้วิจัยได้เสนอถึงความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารโรงเลี้ยง โดยตัวทหารกองประจำการเอง มีการพัฒนาในเรื่องเมนูอาหาร

ให้ได้รับความพึงพอใจ และได้พลังงานจากสารอาหารที่ครบถ้วนตามความต้องการของวัย ของทหารกองประจำการเอง วิเคราะห์ถึงบทบาทและหน้าที่ รวมถึงความเข้าใจในการ ปฏิบัติงานในด้านการให้บริการอาหารโรงเลี้ยงสำหรับทหารกองประจำการ ของเจ้าหน้าที่ และผู้บังคับบัญชาทุกระดับชั้น โดยมีความอ่อนตัวในการจัด สามารถเพิ่ม/ลด หรือขอรับ การสนับสนุนตามสายการส่งกำลัง หรือส่วนราชการอื่นๆได้ รวมถึงการเพิ่มจำนวนและ เพิ่มประสิทธิภาพของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการอาหารโรงเลี้ยงสำหรับทหาร กองประจำการ ซึ่งหากได้นำไปปฏิบัติแล้ว จะเกิดผลประโยชน์ทั้งต่อตัวทหารกอง ประจำการ บุคลากรและกองทัพบกในภาพรวม หากสามารถ ดำเนินการตามที่ได้ศึกษา ในข้างต้นแล้วนั้นก็ จะทำให้การบริการอาหารโรงเลี้ยงสำหรับทหารกองประจำการของ กองทัพบกมีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น และจะทำให้ทหารกองประจำการมีคุณภาพชีวิตที่ดี มีสุขภาพร่างกายที่ดี สามารถเป็นกำลังหลักของกองทัพบก อีกทั้งยังเป็นการตอบสนองต่อสภาวะการณ์ด้านความมั่นคง รวมถึงเป็นการรองรับ การพัฒนากองทัพ ในยุค 4.0 หรือกองทัพบกในศตวรรษที่ 21 ในอนาคตต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- ¹ สำนักงานเลขาธิการของคณะกรรมการยุทธศาสตร์ชาติ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, ยุทธศาสตร์ชาติ พ.ศ. 2560 - 2580 (ฉบับประกาศราชกิจจานุเบกษา); 2561
- ² คำสั่งกองทัพบกที่ 487/2543 ลง 3 ต.ค.43 เรื่องกำหนดภารกิจ นโยบาย แนวความคิด และความรับผิดชอบในการส่งกำลังบำรุงของกองทัพบก
- ³ Thierry Lentz, le Sacre de Napoleon, Ed. Nouveau Monde, 2003
- ⁴ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555 – 2559); 2555
- ⁵ สำนักงานสถิติแห่งชาติ กระทรวงเทคโนโลยีและการสื่อสาร, ผลสำรวจภาวะเศรษฐกิจและสังคมของครัวเรือนปี 2554
- ⁶ ปิยะธิดา ขจรชัยกุล, สุภัทร์ ไชยกุล, 2554, หน้า 21-28 แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 พ.ศ. 2555 - 2559
- ⁷ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2553 : 22 ตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ.2551
- ⁸ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2553 : 43-44
- ⁹ แผนงานโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ปี 2560-2564 กระทรวงสาธารณสุข
- ¹⁰ แบบสำรวจโรงอาหารตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข ในปี 2550 ถึง 2558
- ¹¹ ตารางสัดส่วนของปริมาณอาหารที่สมควรได้รับ ของผู้ที่ดื่มนมและไม่ดื่มนม
- ¹² กองการศึกษา, โรงเรียนทหารพลธิการ.เอกสารประกอบการเรียนวิชาการเลี้ยงดูทหาร
- ¹³ ระเบียบกองทัพบก ว่าด้วยกาเลี้ยงดู ทหาร พ.ศ.๒๕๔๙ ลง 22 ก.ย. 49
- ¹⁴ หนังสือ กทบ.พธ.ทบ.ที่ กท 0445/11541 เรื่องสรุปผลการตรวจเยี่ยมหน่วยประกอบเลี้ยงในพื้นที่ ทภ.3 ลง 15 ก.พ. 62
- ¹⁵ หนังสือ กทบ.พธ.ทบ.ที่ กท 0445/11541 เรื่องสรุปผลการตรวจเยี่ยมหน่วยประกอบเลี้ยงในพื้นที่ ทภ.3 ลง 15 ก.พ. 62

- ¹⁶ กลุ่มงานวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของไทย; กันยายน 2544
- ¹⁷ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, คู่มือการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ; กันยายน 2556
- ¹⁸ คู่มือมาตรฐาน โรงอาหาร โรงประกอบเลี้ยงและโรงครัว กองทัพบก
- ¹⁹ <https://www.cal-cal.com>.
- ²⁰ คู่มือการพัฒนาคุณภาพชีวิตกำลังพลและครอบครัวของกองทัพบก พ.ศ.2560

ประวัติย่อผู้วิจัย

ชื่อ - สกุล พันเอก อนันต์ รักษาวงศ์

วัน เดือน ปี เกิด 8 พฤศจิกายน 2513

ประวัติสำเร็จการศึกษา

พ.ศ. 2538 วิทยาศาสตร์บัณฑิต โรงเรียนนายร้อยพระจุลจอมเกล้า

พ.ศ. 2548 โรงเรียนเสนาธิการทหารบก ชุดที่ 84

พ.ศ. 2558 ศีษศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง

ประวัติการทำงาน

พ.ศ. 2538 - 2539 รองผู้บังคับหมวดรถยนต์บรรทุก กองทหารพลาธิการ

กองพลทหารม้าที่ 1

พ.ศ. 2539 - 2545 ผู้บังคับหมวดรถยนต์บรรทุก กองทหารพลาธิการ

กองพลทหารม้าที่ 1

พ.ศ. 2545 - 2548 ผู้บังคับกองทหารพลาธิการ กองพลทหารม้าที่ 1

พ.ศ. 2548 - 2551 ประจำโรงเรียนเสนาธิการทหารบก

พ.ศ. 2551 - 2552 หัวหน้าแผนกกิจการพลเรือน กรมกิจการพลเรือนทหารบก

พ.ศ. 2552 - 2555 ผู้บังคับกองทหารพลาธิการ กองพลทหารม้าที่ 1

พ.ศ. 2555 - 2556 นายทหารพลาธิการ กองพลทหารม้าที่ 1

พ.ศ. 2556 - 2558 ผู้บังคับกองพันส่งกำลังและบริการ กรมสนับสนุน

กองพลทหารราบที่ 15

พ.ศ. 2558 - 2559 รองผู้บังคับกองพันส่งกำลังและบริการที่ 24

กองบัญชาการช่วยรบที่ 4

พ.ศ. 2559 – 2560 หัวหน้าแผนกส่งกำลังเสบียง กองเกียกกาย
กรมพลธิการทหารบก

พ.ศ. 2561 – 2561 รองผู้อำนวยการกองกำลังพล กรมพลธิการทหารบก

พ.ศ. 2561- 2562 รองผู้อำนวยการกองยุทธการและการข่าว กรมพลธิการ
ทหารบก

พ.ศ. 2562 – 2562 รองผู้อำนวยการกองเกียกกาย กรมพลธิการทหารบก

ตำแหน่งปัจจุบัน

พ.ศ. 2562 – 2563 รองผู้อำนวยการกองซ่อมบำรุง กรมพลธิการทหารบก

ประวัติย่อผู้วิจัย

ชื่อ - สกุล พันเอก อนันต์ รักษาวงศ์

วัน เดือน ปี เกิด 8 พฤศจิกายน 2513

ประวัติสำเร็จการศึกษา

พ.ศ. 2538 วิทยาศาสตร์บัณฑิต โรงเรียนนายร้อยพระจุลจอมเกล้า

พ.ศ. 2548 โรงเรียนเสนาธิการทหารบก ชุดที่ 84

พ.ศ. 2558 ศีษศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง

ประวัติการทำงาน

พ.ศ. 2538 - 2539 รองผู้บังคับหมวดรถยนต์บรรทุก กองทหารพลาธิการ
กองพลทหารม้าที่ 1

พ.ศ. 2539 - 2545 ผู้บังคับหมวดรถยนต์บรรทุก กองทหารพลาธิการ
กองพลทหารม้าที่ 1

พ.ศ. 2545 - 2548 ผู้บังคับกองทหารพลาธิการ กองพลทหารม้าที่ 1

พ.ศ. 2551 - 2552 หัวหน้าแผนกกิจการพลเรือน กรมกิจการพลเรือนทหารบก

พ.ศ. 2552 - 2555 ผู้บังคับกองทหารพลาธิการ กองพลทหารม้าที่ 1

พ.ศ. 2555 - 2556 นายทหารพลาธิการ กองพลทหารม้าที่ 1

พ.ศ. 2556 - 2558 ผู้บังคับกองพันส่งกำลังและบริการ กรมสนับสนุน
กองพลทหารราบที่ 15

พ.ศ. 2558 - 2559 รองผู้บังคับกองพันส่งกำลังและบริการที่ 24
กองบัญชาการช่วยรบที่ 4

พ.ศ. 2559 - 2560 หัวหน้าแผนกส่งกำลังเสบียง กองเกียกกาย
กรมพลาธิการทหารบก

พ.ศ. 2561 - 2561 รองผู้อำนวยการกองกำลังพล กรมพลาธิการทหารบก

พ.ศ. 2561- 2562 รองผู้อำนวยการกองยุทธศาสตร์และการข่าว
กรมพลาธิการทหารบก

พ.ศ. 2562 – 2562 รองผู้อำนวยการกองเกียกกาย กรมพลาธิการทหารบก

ตำแหน่งปัจจุบัน

พ.ศ. 2562 – 2563 รองผู้อำนวยการกองซ่อมบำรุง กรมพลาธิการทหารบก

