การจัดการความปลอดภัยและสารก่อภูมิแพ้ในอาหารพื้นถิ่นเพื่อยกระดับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์จังหวัดพิษณุโลก

FOOD SAFETY AND ALLERGEN MANAGEMENT IN LOCAL CUISINE FOR CREATIVE TOURISM DEVELOPMENT IN PHITSANULOK.

ปรีชา ตั้งสุขขียศิร[1]* ณภัทร สำราญราษฎร์[2] และ หงสกุล เมสนุกูล[3]
Preecha Tangsukeesiri[1] Napat Samranrat[2] Hongsakul Mesnukul[3]

วันที่รับบทความ 21 ตุลาคม 2568 แก้ไขบทความ 26 พฤศจิกายน 2568 ตอบรับบทความ 25 ธันวาคม 2568

บทคัดย่อ

บทความนี้มุ่งศึกษาการจัดการความปลอดภัยและสารก่อภูมิแพ้ในอาหารพื้นถิ่นเพื่อยกระดับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์จังหวัดพิษณุโลก โดยตระหนักถึงการแพ้อาหารซึ่งเป็นความท้าทายด้านสาธารณสุขในระดับโลก การศึกษานี้ได้สังเคราะห์ข้อมูลจากงานวิจัย กฎหมาย และแนวปฏิบัติทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อนำมาประยุกต์ใช้กับบริบทอาหารพื้นถิ่น ผลการศึกษาเสนอแนวทางการจัดการที่สำคัญ 4 ด้าน ได้แก่ 1) การสร้างความตระหนักและความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแพ้อาหาร 2) การสื่อสารข้อมูลและการจัดการสารก่อภูมิแพ้ 3) การจัดการความเสี่ยงและการป้องกันการปนเปื้อน และ 4) การเตรียมความพร้อมสำหรับกรณีฉุกเฉิน แนวทางเหล่านี้ไม่เพียงสร้างความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค แต่ยังช่วยเพิ่มคุณค่าและความน่าสนใจของอาหารพื้นถิ่นให้กลายเป็น Soft Power ที่สามารถสนับสนุนการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และเสริมภาพลักษณ์จังหวัดพิษณุโลกให้ก้าวสู่ความยั่งยืนในอนาคต

คำสำคัญ : การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์, การแพ้อาหาร, ความปลอดภัยด้านอาหาร, อาหารพื้นถิ่นพิษณุโลก, ซอฟต์พาวเวอร์

[1] วิทยาลัยพณิชยการบึงพระพิษณุโลก สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 3
[2] มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
[3] มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
[1] Bueng Phra Phitsanulok Commercial College
[2] Kasetsart University
[3] Thepsatri Rajabhat University
*Corresponding Author, E-mail: kfish696927@gmail.com

Abstract

This article focuses on food safety and allergen management in local cuisine for creative tourism development in Phitsanulok, recognizing food allergy as a global public health challenge. The study synthesizes research findings, legal frameworks, and best practices from both national and international contexts and applies them to the local food setting. The results propose four key management strategies: (1) raising awareness and knowledge about food allergies, (2) transparent communication and allergen information management, (3) risk management and cross-contamination prevention, and (4) preparedness for emergency situations. These approaches not only build consumer confidence in food safety but also increase the cultural value and attractiveness of local cuisine, positioning it as a form of Soft Power that supports creative tourism development and strengthens the image of Phitsanulok toward sustainable growth in the future.

Keywords : Creative Tourism, Food Allergy, Food Safety,
Local Cuisine of Phitsanulok, Soft power

บทนำ

ในศตวรรษที่ 21 กลไกสำคัญของการขับเคลื่อนความสัมพันธ์ระหว่างประเทศมิได้อาศัยเพียงพลังทางเศรษฐกิจหรืออำนาจทางทหาร หากแต่พัฒนามาสู่การใช้ซอฟต์พาวเวอร์ (Soft Power) ซึ่งเป็นกลยุทธ์ในการสร้างความน่าสนใจและความเชื่อมั่นจากประชาคมโลก แนวคิดนี้อธิบายโดย [1] Nye กล่าวว่า Soft Power หมายถึง ความสามารถในการดึงดูดและโน้มน้าวใจผู้อื่นผ่านมิติทางวัฒนธรรม ค่านิยม นโยบายสาธารณะ ตลอดจนความเป็นเลิศเฉพาะด้าน โดยไม่จำเป็นต้องใช้กำลังบังคับหรือการครอบงำโดยตรง ส่วนในด้านอุตสาหกรรมท่องเที่ยวนั้น การใช้ Soft Power มาเป็นเครื่องมือทางการท่องเที่ยวให้ได้ประสิทธิภาพจึงมีความจำเป็นที่รัฐบาลหรือผู้กำหนดนโยบายด้านการท่องเที่ยวต้องมีความรู้ความเข้าใจและสามารถระบุแหล่งทรัพยากรที่เป็น Soft Power ของพื้นที่หรือประเทศของตนได้อย่างชัดเจนก่อน เพื่อที่จะสามารถกำหนดนโยบายด้านการท่องเที่ยวได้อย่างเหมาะสม

และสอดคล้องกับทรัพยากรที่มีอยู่ ซึ่งต้องทำควบคู่ไปกับการทูตสาธารณะ ซึ่งเป็นกระบวนการสื่อสารภาพลักษณ์และค่านิยมของประเทศไทยไปสู่ประชาชนในต่างแดนผ่านช่องทางทางวัฒนธรรม เช่น อาหาร ศิลปะ และการท่องเที่ยว เพื่อสร้างความเข้าใจ ความประทับใจ และความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างประชาชนของทั้งสองประเทศ

บริบทของจังหวัดพิษณุโลก เป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่มีเสน่ห์และมีความเป็น Soft Power กล่าวคือพิษณุโลกเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ที่อุดมไปด้วยทรัพยากรทางวัฒนธรรม ธรรมชาติและประวัติศาสตร์ เช่น พระพุทธชินราช พระราชวังจันทน์ อุทยานแห่งชาติ น้ำตก และอาหารพื้นถิ่นต่างๆ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงศักยภาพในการต่อยอดสู่การจัดการอุตสาหกรรมท่องเที่ยวที่ยั่งยืน การผสมผสานกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์อย่างการทำบุญ การท่องเที่ยวตลาดหรือชุมชนพื้นบ้าน การท่องเที่ยวน้ำตกและแหล่งธรรมชาติ รวมไปถึงการเรียนรู้การทำอาหารพื้นถิ่น ล้วนเป็นเครื่องมือในการสร้างประสบการณ์ตรงที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสและเรียนรู้วิถีชีวิตของชุมชนท้องถิ่นอย่างแท้จริง ทั้งนี้กระบวนการดังกล่าวมิได้จำกัดอยู่เพียงการนำเสนอวัฒนธรรม แต่ยังต้องมีการบริหารจัดการคุณภาพบริการ (Service Quality Management) และการสื่อสารด้านความปลอดภัยเพื่อสร้างความเชื่อมั่นในมิติสุขภาพ โดยเฉพาะการบริหารจัดการปัญหาการแพ้อาหารซึ่งเป็นประเด็นสำคัญในระดับนานาชาติ [2]

อาหารในฐานะทรัพยากรทางวัฒนธรรมจึงมีบทบาทเชิงยุทธศาสตร์ในการขับเคลื่อน Soft Power เนื่องจากสะท้อนถึงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ขณะเดียวกันมาตรการด้านความปลอดภัยทางอาหาร (Food Safety) ได้รับการยอมรับว่าเป็นปัจจัยที่สามารถยกระดับความน่าเชื่อถือในเวทีโลกได้อย่างมีนัยสำคัญ โดยแบ่งออกเป็น 3 ประการ [3] [4] ได้แก่ ประการแรก มาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เข้มงวดช่วยเสริมสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคและคู่ค้าระหว่างประเทศ อันนำไปสู่การยอมรับคุณภาพการผลิตและเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ ประการที่สอง ประเทศที่มีระบบความปลอดภัยที่แข็งแกร่งมักได้รับการยอมรับให้เป็นผู้นำในการกำหนดมาตรฐานสากล เช่น Codex Alimentarius ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการใช้อำนาจทางวิชาการและความเชี่ยวชาญเชิงนโยบายในฐานะหัวใจของ Soft Power [5] และประการสุดท้าย มิติของความปลอดภัยทางอาหารยังเชื่อมโยงโดยตรงกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) เนื่องจากนักท่องเที่ยวมีแนวโน้มเลือกจุดหมายปลายทาง

ที่สามารถสร้างความมั่นใจด้านการบริโภคอาหาร ส่งผลให้เกิดประสบการณ์การท่องเที่ยวที่น่าพึงพอใจและต่อยอดไปสู่การยกระดับภาพลักษณ์สินค้าอาหารในตลาดโลก [6]

กรณีศึกษาของจังหวัดและพื้นที่ใกล้เคียง เช่น จังหวัดสุโขทัย สะท้อนให้เห็นถึงศักยภาพของการบูรณาการอาหารพื้นถิ่นเข้ากับกลไก Soft Power งานวิจัยที่ผ่านมาระบุว่าอาหารพื้นถิ่นอย่างก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ข้าวเปิ๊บ และผัดไทยสุโขทัย ได้รับการยอมรับในฐานะสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่สะท้อนภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ท้องถิ่น [7] หากอาหารเหล่านี้ได้รับการพัฒนาและยกระดับด้วยมาตรฐานด้านความปลอดภัยและระบบจัดการสารก่อภูมิแพ้อย่างชัดเจน ย่อมเป็นเครื่องมือสำคัญในการสร้างความเชื่อมั่นในระดับนานาชาติและส่งเสริมให้ท้องถิ่นสามารถใช้ “อาหารปลอดภัยและมีเอกลักษณ์พื้นถิ่น” เป็น Soft Power ที่มาประกอบเพื่อสร้างความเข้มแข็งของชุมชนได้อย่างแท้จริง

ดังนั้น ความสัมพันธ์ระหว่างความปลอดภัยทางอาหาร การจัดการความเสี่ยงด้านการแพ้อาหารและการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นในฐานะ Soft Power ของจังหวัดพิษณุโลก จึงเป็นกลไกที่มีความสำคัญยิ่งต่อการสร้างเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ควบคู่กับการยกระดับภาพลักษณ์ทั้งภายในประเทศและต่างประเทศอีกด้วย

ความปลอดภัยทางอาหาร (Food Safety)

ความปลอดภัยทางอาหาร (Food Safety) ถือว่าเป็นเรื่องสำคัญของระบบอาหารที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับสุขภาพของผู้บริโภคและความเชื่อมั่นต่อคุณภาพของสินค้าอาหารในระดับสากล องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of The United Nations : FAO) และองค์การอนามัยโลก (WHO) ได้กำหนดหลักการและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร เช่น Codex Alimentarius เพื่อใช้เป็นแนวทางในการกำกับดูแลตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การผลิต การขนส่ง ไปจนถึงการบริโภค [3] [4] การดำเนินการตามมาตรฐานเหล่านี้ไม่เพียงช่วยป้องกันอันตรายจากการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ สารเคมี และวัตถุแปลกปลอมแต่ยังทำหน้าที่เป็นเครื่องมือสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคและคู่ค้าต่างประเทศ แต่ในอีกมิติหนึ่งเรื่องของการแพ้อาหาร (Food Allergy) ถือเป็นปัญหาสาธารณสุขสำคัญระดับโลก อาการมีตั้งแต่เล็กน้อยจนถึงรุนแรง โดยเฉพาะภาวะ Anaphylaxis ซึ่งเป็นรูปแบบรุนแรงของการแพ้อาหารที่กำลังได้รับความสนใจในระดับประเทศและระดับโลก โดยเป็นปฏิกิริยาของระบบภูมิคุ้มกัน ที่ตอบสนองต่อโปรตีนในอาหารบางชนิด เช่น ถั่วลิสง

นม ไข่ ข้าวสาลี และอาหารทะเล ซึ่งสามารถก่อให้เกิดอาการตั้งแต่เล็กน้อยไปจนถึงภาวะรุนแรงถึงขั้นเป็นอันตรายต่อชีวิต [5] การจัดการการแพ้อาหารจึงกลายเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของระบบความปลอดภัยทางอาหาร โดยครอบคลุมมาตรการหลัก ได้แก่ การติดฉลากที่ชัดเจน การป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างกระบวนการผลิต การอบรมความรู้ให้แก่ผู้ประกอบการ และการสื่อสารข้อมูลที่โปร่งใสแก่ผู้บริโภค

เมื่อพิจารณาในบริบทของประเทศไทย โดยเฉพาะอาหารพื้นถิ่นจังหวัดพิษณุโลก จะพบว่ามีศักยภาพในการพัฒนาให้สอดคล้องกับการจัดการการแพ้อาหารและมาตรฐานสากลด้าน Food Safety การดำเนินการในลักษณะดังกล่าว ไม่เพียงสร้างความมั่นใจแก่นักท่องเที่ยวและผู้บริโภค แต่ยังเป็นการยกระดับคุณค่าของอาหารพื้นถิ่นให้กลายเป็น Soft Power ที่สะท้อนถึงคุณภาพ ความรับผิดชอบ และความใส่ใจในสุขภาพผู้บริโภค

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการแพ้อาหาร

ความหมายและกลไกของการแพ้อาหาร

การแพ้อาหาร (Food allergy) เป็นปฏิกิริยาที่ระบบภูมิคุ้มกันของร่างกายตอบสนองต่ออาหารบางชนิดแบบผิดปกติ อาจทำให้เกิดอาการผิดปกติเกี่ยวกับผิวหนัง ทางเดินหายใจ ทางเดินอาหาร หรือระบบหลอดเลือดและหัวใจ เช่น ผื่นแดง คัน ผื่นลมพิษ ตาบวม ปากบวม ปวดท้อง อาเจียน ท้องเสีย หอบ คัดจมูก มีน้ำมูกสีใสได้ โดยอาการเหล่านี้สามารถเกิดซ้ำได้เมื่อรับประทานอาหารที่แพ้ ไปจนถึงภาวะรุนแรงที่เรียกว่า Anaphylaxis ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของ Food Allergy และเป็นภาวะฉุกเฉินที่อาจเป็นอันตรายถึงชีวิต ต้องได้รับการรักษาทันที เช่น การฉีด Epinephrine การหลีกเลี่ยงสารก่อภูมิแพ้จึงเป็นมาตรการแรกที่สำคัญในการป้องกันภาวะนี้ [8]

อุบัติการณ์ของการแพ้อาหารในประเทศไทยและทั่วโลก

ปัจจุบันการแพ้อาหารกำลังเป็นปัญหาสาธารณสุขระหว่างประเทศ ภาวะแพ้อาหารส่งผลต่อความเป็นอยู่ของประชากรประมาณ 3-6 % มีการศึกษาในประเทศสหรัฐอเมริกาที่ทำการสำรวจประชากรเด็กที่มีอาการแพ้อาหารพบว่า 8% ของประชากรมีภาวะแพ้อาหาร และพบ 3 % ของประชากรจะมีอาการรุนแรง การศึกษาในประเทศแคนาดาพบว่ามีรายงานภาวะแพ้อาหารในเด็กประมาณ 7.1 % และในผู้ใหญ่ 6.6 % ภาวะแพ้อาหารที่พบบ่อยในเด็ก ได้แก่ นมวัว 2.2 %, ถั่วลิสง 1.8 %, และถั่วที่เติบโตบนดิน

1.7 % ส่วนในผู้ใหญ่พบว่าอาหารทะเลพบได้บ่อยที่สุดคิดเป็น 1.9 % ของประชากรที่สำรวจ มีการรวบรวมงานวิจัยแบบ meta-analysis พบว่า การระบาดของภาวะแพ้อาหารพบ 12 % ในเด็ก และ 13 % ในผู้ใหญ่ ส่วนในประเทศไทยมีการสำรวจผู้ป่วยที่มีภาวะแพ้รุนแรงที่มาที่ห้องฉุกเฉิน พบว่า ผู้ใหญ่มีภาวะแพ้อาหาร พบมากเป็นอันดับแรก รองลงมาคือ ภาวะแมลงกัดต่อย และภาวะแพ้ยา ตามลำดับ โดยอาหารที่ทำให้มีภาวะแพ้รุนแรง ได้แก่ อาหารทะเลที่มีเปลือก (Shellfish) พบ 24.7 % โดยเป็นกุ้งมากที่สุด และพบอาหารจำพวกแมลงทอดคิดเป็น 4.1 % รองลงมาตามลำดับ

การกำหนดสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร

การกำหนดสารก่อภูมิแพ้ในอาหารถือเป็นมาตรการด้านความปลอดภัยที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล โดยในสหรัฐอเมริกาได้มีพระราชบัญญัติการติดฉลากสารก่อภูมิแพ้อาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค ค.ศ.2004 (Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act: FALCPA) ได้ระบุอาหาร 8 ประเภทที่จัดเป็นสารก่อภูมิแพ้หลัก ได้แก่ นม ไข่ ปลา สัตว์น้ำเปลือกแข็ง (เช่น กุ้ง หอย ปู) ถั่วเปลือกแข็ง (เช่น อัลมอนด์ วอลนัต พีแคน) ถั่วลิสง ข้าวสาลี และถั่วเหลือง ซึ่งในช่วงเวลาที่กฎหมายฉบับนี้มีผลบังคับใช้อาหารทั้ง 8 ประเภทดังกล่าวเป็นสาเหตุของร้อยละ 90 ของอาการแพ้อาหารและปฏิกิริยาภูมิแพ้รุนแรงในสหรัฐอเมริกา ต่อมาได้มีการออกพระราชบัญญัติ Food Allergy Safety, Treatment, Education, and Research Act (FASTER Act) ค.ศ. 2021 เพิ่ม “งา” เป็นสารก่อภูมิแพ้หลักลำดับที่ 9 ที่ต้องติดฉลากบังคับใช้ ในขณะที่ประเทศไทยมีกฎหมายภายใต้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 383 พ.ศ. 2560 กำหนดให้อาหารบรรจุภาชนะต้องแสดงสารก่อภูมิแพ้ ได้แก่ 1) ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโอ๊ต สเปลท์ หรือสายพันธุ์ลูกผสม และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชเหล่านี้ ยกเว้น ไซรัปจากข้าวสาลีและข้าวบาร์เลย์ มอลโทเลกซ์ดรินจากข้าวสาลี และแอลกอฮอล์จากการกลั่นเมล็ดพืช 2) สัตว์น้ำเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู กั้ง ล็อบสเตอร์ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์เหล่านี้ 3) ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ 4) ปลาและผลิตภัณฑ์จากปลา ยกเว้นเจลาตินจากปลาที่ใช้เป็นสารช่วยพาวิตามินและแคโรทีนอยด์ 5) ถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์ 6) ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ ยกเว้นบางชนิดเช่น น้ำมัน/ไขมันถั่วเหลืองที่ทำให้บริสุทธิ์ สารกลุ่มโทโคเฟอรอล ไฟโตสเตอรอล และสตานอลเอสเตอร์จากถั่วเหลือง เป็นต้น 7) นมและผลิตภัณฑ์จากนม ยกเว้นแลคติทอล 8) ถั่วเปลือกแข็ง (เช่น วอลนัต อัลมอนด์ พีแคน) และผลิตภัณฑ์ 9) ซัลไฟต์ ที่มีปริมาณ

มากกว่าหรือเท่ากับ 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม จากข้อมูลจะเห็นได้ว่าทั้งสองประเทศต่างมุ่งเน้นการคุ้มครองผู้บริโภคผ่านการกำหนดสารก่อภูมิแพ้ที่ครอบคลุมกลุ่มอาหารหลักที่ก่อปฏิกิริยา แพ้รุนแรง เพียงแต่สหรัฐอเมริกามีการยกระดับให้ “งา” เป็นสารก่อภูมิแพ้สำคัญตามกฎหมาย ในขณะที่ประเทศไทยเพิ่มการควบคุม “ซัลไฟต์” ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการปรับใช้มาตรการที่ตอบสนองต่อบริบทการบริโภคและความเสี่ยงด้านสุขภาพที่แตกต่างกัน

อาการของการแพ้อาหาร

อาการแพ้อาหารสามารถแสดงออกได้หลากหลายรูปแบบ ทั้งทางผิวหนัง ระบบทางเดินหายใจ ระบบทางเดินอาหาร ระบบหัวใจและหลอดเลือด โดยอาการแพ้อาหารสามารถแบ่งออกเป็น 2 ระดับใหญ่ คือ 1) อาการทั่วไป (Food Allergy) เช่น ผื่นคัน ลมพิษ ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน และ 2) อาการรุนแรง (Anaphylaxis) เช่น หายใจลำบาก แน่นหน้าอก หน้ามืด ความดันโลหิตต่ำ หมดสติ ซึ่งถือว่าเป็นภาวะฉุกเฉินที่ต้องได้รับการรักษาโดยเร็ว

บุคคลทั่วไปสามารถสังเกตอาการแพ้อาหารเบื้องต้นได้จากอาการผิดปกติที่เกิดขึ้นหลังการรับประทานอาหาร โดยเฉพาะอาหารที่ไม่เคยรับประทานมาก่อนหรืออาหารกลุ่มเสี่ยง เช่น อาหารทะเล นมวัว หรือถั่วต่างๆ สัญญาณเตือนที่ควรระวัง ได้แก่ 1) อาการทางผิวหนัง ลักษณะอาการคือ ผื่นแดง ผื่นลมพิษ คันริมฝีปากหรือใบหน้าบวม 2) อาการทางเดินอาหาร ลักษณะอาการคือ คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องเสีย หรืออุจจาระปนเลือด 3) อาการทางเดินหายใจ ลักษณะอาการคือ หายใจลำบาก แน่นหน้าอก มีเสียงหวีดหรือมีเสมหะมากผิดปกติ และ 4) อาการเฉียบพลัน ลักษณะอาการคือ หน้ามืดเป็นลม หมดสติ หรือชีพจรเต้นเบา อาจเป็นสัญญาณของภาวะภูมิแพ้เฉียบพลันซึ่งควรรีบนำส่งโรงพยาบาลทันที [9]

การคัดกรองสารก่อภูมิแพ้ในอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดพิษณุโลก

แม้ว่าเมนูพื้นถิ่นของพิษณุโลกจะมีความหลากหลายและมักเป็นอาหารไทยทั่วไปที่พบได้ในภาคเหนือตอนล่าง แต่ก็มีส่วนประกอบหลักที่อาจก่อให้เกิดการแพ้ได้สูง โดยในบทความนี้จะขอยกตัวอย่างอาหารจากการอ้างอิงอาหารแนะนำจังหวัดพิษณุโลก

โดยสำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดพิษณุโลก และวิเคราะห์ร่วมกับสารก่อภูมิแพ้หลักตาม Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act: FALCPA ในเมนูพื้นถิ่นพิษณุโลก ดังนี้

ชื่ออาหาร	**ส่วนประกอบ**	**ส่วนประกอบที่อาจพบสารก่อภูมิแพ้**
ขนมแดกงา	งาดำ, ข้าวเหนียว	งา
ยำหัวปลี	หัวปลี, มะพร้าวคั่ว, หนังหมูต้ม, ถั่วลิสงคั่ว, พริกเผา, มะนาว	ถั่วลิสง
ม้าห้อ	น้ำอ้อย, หัวไช้โป๊ว, ถั่วลิสงป่น, น้ำส้มซ่า	ถั่วลิสง
ข้าวห่อใบบัว	ข้าวสวย, หมูหมัก, กุนเชียง, กระเทียม, แป๊ะก๊วย, เม็ดบัว, ซีอิ๊วขาว	ถั่วเหลือง (ซีอิ๊ว)
แกงฉู่ฉี่ปลากดคัง	ปลากดคัง, ข่า, ตะไคร้, ใบมะกรูด, พริกแห้ง, กะปิ, กะทิ, น้ำปลา	ปลา, กุ้ง (ในกะปิ)
ต้มโคล้ง	ปลาเนื้ออ่อนย่าง, ข่า, ตะไคร้, หอมแดง, ใบมะกรูด, มะขามเปียก, มะเขือเทศ, น้ำปลา, เกลือ, พริกแห้ง, พริกขี้หนูสวน, ผักชีใบเลื่อย, ใบกะเพรา, ใบมะขาม	ปลา
เผือกบวด	เผือก, น้ำตาล, กะทิ	เผือก (อาจทำให้คัน/แพ้ในบางราย)
ปลาเห็ด	ปลาซิวหรือปลาสร้อย พริกแกงเผ็ดแบบหยาบ (พริกแดงจินดา หอมแดง กระเทียม กระชาย ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด พริกไทยเม็ด เกลือ กะปิ) ใบมะกรูด, แป้งข้าว	ปลา, กุ้ง (ในกะปิ), แป้งข้าวเจ้า, ไข่ไก่

ชื่ออาหาร	ส่วนประกอบ	ส่วนประกอบที่อาจพบสารก่อภูมิแพ้
	เจ้า, น้ำตาลทราย, ไข่ไก่	
แกงเลียง	ฟักทอง, บวบ, ข้าวโพดอ่อน, เห็ดฟาง, ใบแมงลัก, กุ้งแห้ง/กุ้งสด, หอมแดง, พริกไทย, กะปิ	กุ้ง, กะปิ (มีกุ้งผสม)
แกงคั่วขนุน	ขนุนอ่อน, กะทิ, เครื่องแกงคั่ว, กุ้งแห้ง/ปลาย่าง, ใบมะกรูด	กุ้ง, ปลา
ตะเพียนต้มเค็ม	ปลาตะเพียน, น้ำปลา, น้ำตาลปี๊บ, ขิง, กระเทียม, พริกไทย, ซีอิ๊ว	ปลา, ถั่วเหลือง (ซีอิ๊ว)
ห่อหมกปลาช่อนใบยอ	ปลาช่อน, ใบยอ, กะทิ, ไข่, เครื่องแกงเผ็ด, ใบมะกรูด	ปลา, ไข่
ต้มยำหัวปลี	หัวปลี, กุ้งสด/ปลา, ตะไคร้, ใบมะกรูด, หอมแดง, พริกสด, น้ำปลา, มะนาว	กุ้ง, ปลา
แกงหยวกกล้วย	หยวกกล้วย, กะทิ, เครื่องแกงเผ็ด, ใบมะกรูด, เนื้อสัตว์ (ไก่/หมู/ปลา)	เนื้อสัตว์ (บางรายแพ้เฉพาะ)
แกงบอน	เผือกบอน, ใบชะพลู, กะทิ, ปลาย่าง/กุ้งแห้ง, เครื่องแกง	ปลา, กุ้ง, เผือก (อาจทำให้คัน/แพ้ในบางราย)
ก๋วยจั๊บน้ำข้นสูตรโบราณ	เส้นก๋วยจั๊บ, เลือดหมู, เครื่องในหมู, หมูกรอบ, พริกไทย, ซีอิ๊วดำ, กระเทียมเจียว	เส้นก๋วยจั๊บ, ถั่วเหลือง (ซีอิ๊ว)
ก๋วยเตี๋ยวห้อยขา	เส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นเล็ก/เส้นใหญ่/หมี่เหลือง), น้ำซุปกระดูกหมู, หมู/ไก่/ปลา, ถั่วงอก, ผักชี, เครื่องปรุง (ถั่วลิสง, น้ำปลา, พริกป่น, น้ำส้มสายชู)	เส้นก๋วยเตี๋ยว, ถั่วลิสง, ปลา

จากข้อมูลอาหารพื้นถิ่นพิษณุโลกที่ได้มาจากการอ้างอิงอาหารแนะนำจังหวัดพิษณุโลก โดยสำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดพิษณุโลก พบว่า ในแต่รายการอาหารล้วนแต่มีสารก่อภูมิแพ้ที่สามารถให้เกิดการการแพ้อาหารได้โดยทั้งสิ้น ดังนั้น ความปลอดภัยทางอาหารและการจัดการการแพ้อาหารพื้นถิ่นในจังหวัดพิษณุโลก จึงถือได้ว่าเป็นเรื่องที่ต้องให้ความสำคัญและใส่ใจเป็นอย่างมาก เพราะถ้าขาดการจัดการที่ดีนั้นก็อาจจะส่งผลเสียต่อนักท่องเที่ยว ผู้ประกอบการ ตลอดจนชื่อเสียงของจังหวัดด้วยเช่นเดียวกัน

ความท้าทายในความปลอดภัยทางอาหารและการจัดการการแพ้อาหารพื้นถิ่นในจังหวัดพิษณุโลก

ในบริบทของการท่องเที่ยวโดยเฉพาะในจังหวัดพิษณุโลก ซึ่งเป็นแหล่งร้านอาหารตั้งแต่ตลาดเช้าและตลาดกลางคืนที่มีความหลากหลาย อาหารจึงถือเป็นองค์ประกอบสำคัญที่ส่งเสริมประสบการณ์ Soft power การท่องเที่ยวที่ไม่อาจมองข้ามได้ อย่างไรก็ตาม การบริหารจัดการความเสี่ยงจากการแพ้อาหารในลักษณะของสถานที่ดังกล่าวมีความซับซ้อนและท้าทายเป็นพิเศษ เนื่องจากปัจจัยหลายประการที่เกี่ยวข้อง

ประการแรกคือสภาพแวดล้อมและลักษณะเฉพาะของอาหารพื้นถิ่นในแต่ละชุมชน ซึ่งมักมีข้อจำกัดด้านวัตถุดิบและความสะอาด ชุมชนและแผงลอยในตลาดต่างๆ มักมีพื้นที่จัดเตรียมอาหารที่จำกัด ทำให้การแยกเก็บวัตถุดิบและอุปกรณ์เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม (Cross - contamination) เป็นไปได้ยาก นอกจากนี้ อาหารพื้นถิ่นมีความหลากหลายของวัตถุดิบและมักมีการเปลี่ยนแปลงตามฤดูกาลหรือแนวโน้มความนิยม ทำให้การติดตามและการระบุส่วนประกอบในแต่ละเมนูเป็นเรื่องซับซ้อน [10] [11]

ประการที่สองคือการป้องกันการปนเปื้อนข้าม จากงานวิจัยของ Food Allergy Research & Education พบว่า ร้อยละ 30 - 40 ของอาการแพ้อาหารแบบเฉียบพลันในร้านอาหาร สาเหตุหลักมาจากการปนเปื้อนข้าม (cross - contact) โดยเฉพาะในร้านอาหารที่ไม่มีมาตรการจัดการสารก่อภูมิแพ้อย่างชัดเจน ซึ่งเป็นสาเหตุหลักที่ก่อให้เกิดอาการแพ้อาหารอย่างรุนแรง การปนเปื้อนข้ามนี้สามารถเกิดขึ้นได้ในสามรูปแบบหลัก ได้แก่ 1) การถ่ายโอนสารก่อภูมิแพ้จากอาหารหนึ่งไปยังอาหารอีกชนิดหนึ่งโดยตรง 2) การปนเปื้อนจากการใช้อุปกรณ์เดียวกัน เช่น เขียง ตะหลิว หรือภาชนะที่ไม่ได้แยกใช้ระหว่างอาหารที่มีและไม่มีสารก่อภูมิแพ้ 3) การปนเปื้อน ผ่านมือของผู้ปรุงหรือผู้เสิร์ฟ

ที่อาจสัมผัสกับอาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้โดยไม่ล้างมือ อย่างถูกต้องก่อนจัดการอาหารที่ปราศจากสารก่อภูมิแพ้ [5]

นอกจากนี้ การสื่อสารข้อมูลเกี่ยวกับส่วนประกอบอาหารและสารก่อภูมิแพ้ในชุมชน ร้านอาหารหรือแผงลอยยังคงเป็นข้อจำกัด เนื่องจากผู้ประกอบการอาจขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการแพ้อาหาร รวมถึงอาจมีข้อจำกัดในการสื่อสารภาษาต่างประเทศทำให้การให้ข้อมูลที่ชัดเจนและถูกต้องแก่ผู้บริโภคมีความยากลำบาก ซึ่งส่งผลต่อความปลอดภัยของนักท่องเที่ยวที่มีภาวะแพ้อาหาร

จากความท้าทายดังกล่าวส่งผลต่อคุณภาพประสบการณ์และความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวเป็นไปในทางลบ เนื่องจากการที่นักท่องเที่ยวไม่สามารถเข้าถึงหรือเพลิดเพลินกับอาหารพื้นถิ่นได้อย่างปลอดภัย จะส่งผลกระทบต่อความมั่นใจในการเลือกซื้ออาหารและอาจก่อให้เกิดความกังวลในด้านสุขภาพ นอกจากนี้หากเกิดเหตุการณ์ไม่พึงประสงค์จากการแพ้อาหารในสถานที่ท่องเที่ยว ก็จะส่งผลเสียต่อภาพลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยวและกระทบต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยวของจังหวัดพิษณุโลกในระยะยาว

แนวทางการยกระดับความปลอดภัยทางอาหารและการจัดการการแพ้อาหารพื้นถิ่นในจังหวัดพิษณุโลก

แนวทางการยกระดับความปลอดภัยทางอาหารและการจัดการการแพ้อาหารที่นำเสนอในบทความนี้ ได้รับการพัฒนาขึ้นโดยการสังเคราะห์แนวคิดและหลักการสำคัญ จากงานวิจัยและแนวปฏิบัติในหลายสาขาที่เกี่ยวข้องกับการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร (Food Safety Management) โดยเน้นหลักการสุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหารเพื่อควบคุมความเสี่ยงจากสารก่อภูมิแพ้ โดยเฉพาะในสถานการณ์ด้านสุขภาพซึ่งเป็นการบูรณาการองค์ความรู้เหล่านี้เข้ากับบริบทเฉพาะของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในจังหวัดพิษณุโลก เพื่อให้เป็นแนวทางที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและยั่งยืน ดังนี้

1. การสร้างความตระหนักและความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแพ้อาหาร

การสร้างความตระหนักและความเข้าใจเกี่ยวกับโรคแพ้อาหารเป็นพื้นฐานสำคัญในการบริหารจัดการความเสี่ยงและส่งเสริมความปลอดภัยในภาคการท่องเที่ยว โดยข้อมูลจาก [12] พบว่าการอบรมพนักงานร้านอาหารทำให้ความรู้เกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้และ

วิธีป้องกันเพิ่มขึ้นถึง 75 % เมื่อเทียบกับก่อนการอบรม ส่งผลให้ลดอุบัติการณ์การเกิดอาการแพ้จากอาหารในร้านลงอย่างมีนัยสำคัญซึ่งมีแนวทาง ดังนี้

หน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการ ควรจัดอบรมความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสารก่อภูมิแพ้หลักที่พบบ่อย การแพ้อาหาร อาการแพ้ โดยเน้นกลุ่มชุมชน ผู้ประกอบการร้านอาหารและตลาดต่างๆ ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีนักท่องเที่ยวไปเยือน รวมถึงควรพัฒนาคู่มือและมาตรฐานการจัดการสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร พร้อมทั้งจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ประชาชนและนักท่องเที่ยว เพื่อสร้างความเข้าใจอย่างกว้างขวาง นอกจากนี้ควรจัดทำข้อมูลรายการอาหารเกี่ยวกับวิธีแจ้งสารก่อภูมิแพ้ที่เป็นส่วนผสมในอาหารและแนวทางปฏิบัติในกรณีฉุกเฉิน ตลอดจนส่งเสริมความเข้าใจว่าการแพ้อาหารเป็นภาวะทางการแพทย์ที่ต้องได้รับการดูแลอย่างจริงจัง

2. การสื่อสารข้อมูลและการจัดการสารก่อภูมิแพ้

การสื่อสารข้อมูลอย่างชัดเจนและถูกต้องเป็นหัวใจสำคัญในการจัดการการแพ้อาหาร โดยมีแนวทางดังนี้

- ก่อนใช้บริการ ผู้ประกอบการควรเปิดช่องทางให้นักท่องเที่ยวแจ้งข้อจำกัดด้านอาหารที่แพ้หรืออาการแพ้ล่วงหน้า เช่น ผ่านการสอบถามหรือแบบฟอร์มการสั่งอาหาร (ทั้งในรูปแบบภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ) พร้อมฝึกอบรมพนักงานให้สอบถามอาการแพ้อย่างละเอียดและเข้าใจความแตกต่างของการแพ้แต่ละประเภทอย่างถูกต้อง

- ในระหว่างการใช้บริการ ร้านอาหารควรมีรายการส่วนผสมของเมนูอย่างละเอียดและมีป้ายกำกับสารก่อภูมิแพ้เพื่อช่วยให้นักท่องเที่ยวตัดสินใจเลือกบริโภค ได้อย่างปลอดภัย นอกจากนี้ควรสอบถามนักท่องเที่ยวอีกครั้งเมื่อเข้ารับบริการเพื่อยืนยันข้อมูล รวมถึงระบุส่วนประกอบอาหารอย่างละเอียด นอกจากนี้ควรพิจารณาการใช้สัญลักษณ์สากลหรือการจัดทำเมนูพิเศษหรือตัวเลือกอาหารสำหรับผู้แพ้อาหารโดยเฉพาะในชุมชน ร้านอาหารบริเวณตลาดและโซนท่องเที่ยวต่างๆ เพื่อให้นักท่องเที่ยวสามารถเข้าถึงข้อมูลได้อย่างรวดเร็วและมั่นใจ

3. การจัดการความเสี่ยงและการป้องกันการปนเปื้อน

การจัดการความเสี่ยงและการป้องกันการปนเปื้อนเป็นมาตรการสำคัญโดยมีแนวทางดังนี้

- สุขอนามัยส่วนบุคคล พนักงานควรล้างมือด้วยน้ำและสบู่ก่อนเตรียมอาหารและแนะนำให้นักท่องเที่ยวหรือผู้บริโภคล้างมือเมื่อมาถึงร้านอาหาร

- การจัดการพื้นที่และอุปกรณ์ ควรแยกพื้นที่และใช้อุปกรณ์เฉพาะสำหรับอาหารที่ปราศจากสารก่อภูมิแพ้และทำความสะอาดเครื่องมืออย่างเหมาะสมก่อนใช้งาน

- การปรับเปลี่ยนเมนูและทางเลือก ร้านอาหารควรพยายามปรับเปลี่ยนสูตรอาหารเพื่อหลีกเลี่ยงสารก่อภูมิแพ้ หรือจัดเตรียมเมนูทางเลือกสำหรับผู้แพ้อาหารโดยเฉพาะ

- การเสิร์ฟอาหาร ควรเสิร์ฟอาหารที่ปลอดภัยก่อนและใช้ภาชนะที่แตกต่างกัน พร้อมทั้งแจ้งเตือนผู้บริโภคไม่ให้แชร์อาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

มาตรการนี้มีความสำคัญอย่างยิ่งสำหรับผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของจังหวัดพิษณุโลกที่อาจมีข้อจำกัด ควรมีการเน้นย้ำเรื่องการแยกอุปกรณ์ ภาชนะ และพื้นที่ปรุงอาหารสำหรับเมนูที่มีสารก่อภูมิแพ้บ่อย เพื่อลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนซึ่งจะช่วยเสริมสร้างความปลอดภัยให้กับนักท่องเที่ยวที่เข้ามาสัมผัสประสบการณ์อาหารพื้นถิ่นพิษณุโลก

4. การเตรียมความพร้อมสำหรับกรณีฉุกเฉิน

แม้จะมีมาตรการป้องกันที่ดี การเตรียมพร้อมรับมือภาวะฉุกเฉินเป็นสิ่งจำเป็น โดยมีแนวทางดังนี้

- พนักงานควรได้รับการอบรมเรื่องลักษณะอาการแพ้อาหารแบบเฉียบพลันและรู้วิธีการแก้ไขสถานการณ์เบื้องต้น

- มีการจัดเตรียมเบอร์ติดต่อหน่วยบริการฉุกเฉินหรือโรงพยาบาลใกล้เคียง

- ประสานงานกับหน่วยงานสาธารณสุขท้องถิ่นเพื่อให้คำแนะนำและตรวจสอบความถูกต้องของมาตรฐานการจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่ม

การเตรียมความพร้อมนี้ควรครอบคลุมถึงการกำหนดจุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นบริเวณแหล่งท่องเที่ยวยามค่ำคืน หรือการจัดทำแผนที่และเบอร์โทรศัพท์ฉุกเฉินที่เข้าถึงง่ายสำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อให้มั่นใจได้ว่านักท่องเที่ยวจะได้รับการดูแลอย่างทันท่วงทีหากเกิดเหตุฉุกเฉินขณะร่วมกิจกรรมยามค่ำคืน [13]

นอกจากนี้ ข้อมูลดังกล่าวยังเป็นการตอบสนองต่อแนวโน้มการท่องเที่ยวสมัยใหม่ที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับสุขภาพและความปลอดภัยมากขึ้น การจัดการการแพ้อาหารที่มี

ประสิทธิภาพไม่เพียงแต่ช่วยลดความเสี่ยงด้านสุขภาพแต่ยังเป็นการสร้างคุณค่าเพิ่มทางการท่องเที่ยว (Value Added) ให้กับจังหวัดพิษณุโลก โดยเฉพาะในกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มีความต้องการพิเศษ ซึ่งสอดคล้องกับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่มุ่งเน้นการสร้างประสบการณ์ที่หลากหลายและเข้าถึงได้สำหรับทุกคน [14]

ในบริบทของจังหวัดพิษณุโลกซึ่งมีชุมชนท่องเที่ยว ร้านอาหารและตลาดที่เป็นจุดเด่น การประยุกต์ใช้ข้อมูลข้างต้นจะช่วยแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าเกี่ยวกับความปลอดภัยทางอาหารและการจัดการการแพ้อาหารผ่านการฝึกอบรมและแนวปฏิบัติที่ชัดเจน ซึ่งจะนำไปสู่การยกระดับมาตรฐานสุขอนามัยในภาพรวมและเสริมสร้างภาพลักษณ์ของจังหวัดในฐานะ " Soft Power " ได้อย่างยั่งยืนในระยะยาวต่อไป [10]

บทสรุป

การจัดการความปลอดภัยและสารก่อภูมิแพ้ในอาหารพื้นถิ่นเพื่อยกระดับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์จังหวัดพิษณุโลกให้ก้าวสู่ความเป็นสากลและยั่งยืนนั้น นอกเหนือจากการนำเสนอกิจกรรมที่น่าสนใจแล้ว การให้ความสำคัญกับการจัดการความปลอดภัยของนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเด็นการแพ้อาหารถือเป็นสิ่งที่มีความสำคัญอย่างยิ่งการแพ้อาหารไม่ใช่เพียงเรื่องส่วนบุคคล แต่เป็นปัญหาสาธารณสุขสำคัญระดับโลก อาการมีตั้งแต่เล็กน้อยจนถึงรุนแรง โดยเฉพาะภาวะ Anaphylaxis ซึ่งเป็นรูปแบบรุนแรงของการแพ้อาหาร ที่ส่งผลกระทบต่อประชากรจำนวนมากและสามารถนำไปสู่ผลลัพธ์ที่ร้ายแรงถึงชีวิตได้ถ้าหากไม่ได้ตระหนักถึง

บทความนี้จึงนำเสนอการยกระดับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์จังหวัดพิษณุโลกในส่วนของการจัดการความปลอดภัยและสารก่อภูมิแพ้ในอาหารพื้นถิ่น ซึ่งประกอบด้วย 4 เรื่อง ได้แก่ 1) การสร้างความตระหนักและความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแพ้อาหาร 2) การสื่อสารข้อมูลและการจัดการสารก่อภูมิแพ้ 3) การจัดการความเสี่ยงและการป้องกันการปนเปื้อน และ 4) การเตรียมความพร้อมสำหรับกรณีฉุกเฉิน รูปแบบนี้ถูกออกแบบเพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถบริหารจัดการความเสี่ยงจากการแพ้อาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับบริบทของท้องถิ่น ผ่านหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับด้านคุ้มครองผู้บริโภค ด้านการจัดการการท่องเที่ยวและด้านควบคุมดูแลกฎหมายท้องถิ่นของพิษณุโลก เป็นต้น

โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องนั้นควรมีแนวทางสนับสนุน คือ การประยุกต์ใช้การจัดการดังกล่าวร่วมกับการส่งเสริม Creative Tourism ของจังหวัดพิษณุโลกยิ่งจะช่วยเพิ่มความมั่นใจแก่นักท่องเที่ยวและผู้ประกอบการ อีกทั้งส่งเสริมภาพลักษณ์ของจังหวัดในฐานะ “Soft Power” ซึ่งสอดคล้องกับแนวโน้มการท่องเที่ยวสมัยใหม่ที่เน้นความปลอดภัยและสุขภาพ รวมถึงสร้างความร่วมมือกันในหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อาทิ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิษณุโลก กำกับและกำหนดมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการผ่านระบบการอบรมและการตรวจประเมินตามหลักวิชาการด้านความปลอดภัยอาหาร ส่วน สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดพิษณุโลก ทำหน้าที่เชื่อมโยงมาตรฐานดังกล่าวเข้าสู่ระบบการพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัด ผ่านการส่งเสริมภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวปลอดภัย การบูรณาการข้อมูลร้านอาหารที่ได้มาตรฐานและการสนับสนุนกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่ใช้ “อาหารปลอดภัย” เป็นปัจจัยเสริมคุณค่า ในระดับพื้นที่ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ทำหน้าที่สำคัญในการกำกับดูแลสถานประกอบการจำหน่ายอาหารในเขตอำนาจ ออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการบังคับใช้มาตรฐานสุขาภิบาล และประสานความร่วมมือกับหน่วยงานด้านสาธารณสุขเพื่อยกระดับคุณภาพการจัดการความเสี่ยงในชุมชน ขณะที่ ภาคเอกชน โดยเฉพาะผู้ประกอบการด้านอาหารและการท่องเที่ยว มีบทบาทในฐานะ “กลไกปฏิบัติ” ในการนำมาตรฐานและแนวทางที่กำหนดไปสู่การดำเนินงานจริง ทั้งการควบคุมการปนเปื้อน การแสดงข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ การบริหารจัดการอาหารอย่างปลอดภัย และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นให้มีคุณภาพตามมาตรฐานระดับจังหวัดและระดับสากล ซึ่งทุกภาคส่วนล้วนเป็นปัจจัยสำคัญในการขับเคลื่อนและพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในระยะยาวต่อไป

เอกสารอ้างอิง

[1] Nye, J. S. (2004). Soft Power: The Means to Success in World Politics. Public Affairs.

[2] Parasuraman, A., Zeithaml, V. A., & Berry, L. L. (1985*). A conceptual model of service quality and its implications for future research*. Journal of Marketing, 49(4), 41–50. https://doi.org/10.1177/002224298504900403.

[3] Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2022). *Food allergens | Food safety and quality*. http://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/food-allergens/en/

[4] World Health Organization. (2022). Food safety: *Allergen risks and management*. https://www.who.int/activities/food-safety https://so06.tci-thaijo.org/index.php/husojournal/about/submissions

[5] Sicherer, S. H., & Sampson, H. A. (2018). *Food allergy: Epidemiology, pathogenesis, diagnosis, and treatment*. The Journal of Allergy and Clinical Immunology, 141(1), 41–58. https://doi.org/10.1016/j.jaci.2017.11.003

[6] Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). *Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination*. Journal of Hospitality and Tourism Research, 30(3), 354–377.

[7] ตั้งสุขขีย์ศิริ ป., สำราญราษฎร์ ณ., & เมสนุกูล ห. (2022). *แนวทางส่งเสริมการท่องเที่ยวบนพื้นฐานของซอฟต์พาวเวอร์ ด้านอาหารพื้นถิ่นจังหวัดสุโขทัย*. วารสารวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม, 4(2), 32–44. สืบค้น จาก https://so03.tci-thaijo.org/index.php/jmspsru/article/view/262040

[8] กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค. (2563). *คู่มือความรู้เรื่องการแพ้อาหารสำหรับผู้บริโภค*. กระทรวงสาธารณสุข.

[9] มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. (2565). *การแพ้อาหารและแนวทางการสังเกตอาการ*. กรุงเทพฯ: สำนักวิชาแพทยศาสตร์.

[10] Taylor, S. L., & Smith, A. D. (2018). *Food allergy and food allergen labeling in the United States and Europe*. Current Allergy and Asthma Reports, 18(12), 1–9. https://doi.org/10.1007/s11882-018-0822-3

[11] กรมอนามัย. (2563). *คู่มือการจัดการสารก่อภูมิแพ้ในอาหารสำหรับผู้ประกอบการอาหาร*. กระทรวงสาธารณสุข.

[12] กระทรวงสาธารณสุข. (2565). *รายงานสถานการณ์โรคแพ้อาหารในประเทศไทย*. สำนักระบาดวิทยา.

[13] Airbnb. (2016). *What should I know about food allergies as a host of an Airbnb Experience?.* https://th.airbnb.com/help/article/2654#section-heading-0

[14] Richards, G., & Raymond, C. (2000). *Creative tourism*. ATLAS News, 23, 16–20.