

แนวทางการปรับตัวของภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวสู่มาตรฐานความปลอดภัย ด้านสุขอนามัย (SHA) ภายหลังสถานการณ์โควิด-19 ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน*

GUIDELINES FOR ADAPTATION OF THE TOURISM INDUSTRY TO SHA STANDARD AFTER COVID-19 IN MAEHONGSON PROVINCE

พริ้มไพร วงศ์ชมพู^{1**}, กฤต พันธุ์ปัญญา², พุทธชาติ ยมกิจ³ และ จิรันทนา คำต๊ะ⁴

Phrimphrai Wongchomphu^{1**}, Krit Phanpanya², Phutthachart Yomkit³ and Jiruntana Khumta⁴

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 202. ถ.โชตนา ต.ช้างเผือก อ.เมืองเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ 50300 ประเทศไทย^{1, 3, 4}

วิทยาลัยอินเตอร์เทคลำปาง, 173/1, ถ.พหลโยธิน, ต.ชมพู, อ.เมืองลำปาง, จ.ลำปาง, 52100 ประเทศไทย²

Chiang Mai Rajabhat University, 202. Chotana Rd, ChangPueak Sub-district, Mueang District,

Chiang Mai Province, 50300 Thailand^{1, 3, 4}

Lampang Inter-Tech College (LIT), 173/1 Phahonyothin Rd, Chompoo Sub-district, Mueang District,

Lampang Province, 52100 Thailand²

**Corresponding author E-mail: phrimphrai@g.cmru.ac.th

(Received: 26 Aug, 2023; Revised: 22 Aug, 2024; Accepted: 31 Aug, 2024)

บทคัดย่อ

การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) นี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสถานการณ์ของสถานประกอบการในภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของจังหวัดแม่ฮ่องสอนภายหลังสถานการณ์โควิด-19 2) ประเมินคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ในการบริการของภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยว และ 3) เสนอแนวทางการปรับตัวของภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวทั้ง 7 อำเภอ ตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ที่เน้นสร้างความเชื่อมั่นให้นักท่องเที่ยวที่มาจากจังหวัดแม่ฮ่องสอนภายหลังสถานการณ์โควิด-19 ประชากร ได้แก่ ผู้ประกอบการด้านการบริการของภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของจังหวัดแม่ฮ่องสอนทั้ง 7 อำเภอ และกลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ประกอบการด้านการบริการของภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวทั้ง 7 อำเภอ ที่สามารถเข้ารับการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) โดยการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง รวมทั้งสิ้น 814 ผู้ประกอบการเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบประเมินสถานประกอบการในการเตรียมความพร้อมสู่มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) จำนวน 12 ชุด ผลการศึกษพบว่า 1) ภายหลังสถานการณ์โควิด-19 อุตสาหกรรมท่องเที่ยวของจังหวัดแม่ฮ่องสอนยังคงฟื้นตัวอย่างช้า ๆ โดยจำนวนนักท่องเที่ยวยังไม่กลับมาสู่ระดับปกติ สถานประกอบการได้ปรับตัวด้วยมาตรการสุขอนามัยและการตลาดออนไลน์ ภาครัฐให้การสนับสนุนผ่านโครงการส่งเสริมและเงินช่วยเหลือ แต่ผลกระทบทางเศรษฐกิจยังคงส่งผลให้ธุรกิจหลายแห่งประสบปัญหาทางการเงิน 2) ผลการประเมินคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย พบว่า โดยภาพรวมคุณภาพสถานประกอบการเป็นไปตามข้อกำหนดตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) คิดเป็นร้อยละ 76.90 – 85.50 และผลการประเมินคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) แยกตาม 10 ประเภทกิจการ ส่วนใหญ่เป็นไปตาม

* สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม / สัญญาเลขที่ 21/65

¹ อาจารย์ ดร. สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

² อาจารย์ ดร. สาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว คณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยี

³ อาจารย์ สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร วิทยาลัยแม่ฮ่องสอน

⁴ ผู้ช่วยนักวิจัย / นักวิจัยอิสระ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ข้อกำหนดตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ยกเว้นประเภทบริษัทนำเที่ยว ประเภทกีฬาเพื่อการท่องเที่ยว และประเภทกิจการ/จัดกิจกรรม/อีเว้นท์ ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานจึงควรได้รับการปรับปรุงและ 3) แนวทางการปรับตัวของภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวทั้ง 7 อำเภอ ตามเกณฑ์มาตรฐาน (SHA) โดยจะนำเสนอเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ 1 กลุ่มผู้ประกอบการที่พร้อมสมัครเข้าร่วมโครงการ SHA ควรได้รับการส่งเสริมและผลักดันให้ได้รับมาตรฐาน SHA อย่างเร่งด่วน เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยว และช่วยพลิกฟื้นอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและเศรษฐกิจของจังหวัดแม่ฮ่องสอน และกลุ่มที่ 2 กลุ่มผู้ประกอบการที่เตรียมตัวเข้าร่วมตรวจประเมิน SHA ควรได้รับการอบรมและสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐาน SHA เพื่อเตรียมความพร้อมในการเข้าร่วมโครงการ ซึ่งจะช่วยยกระดับมาตรฐานและสร้างความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยวในระยะยาว

คำสำคัญ: อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว, หลังสถานการณ์โควิด-19, มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย

ABSTRACT

This participatory action research (PAR) aimed to: 1) study the situation of tourism industry establishments in Mae Hong Son Province after the COVID-19 pandemic, 2) assess the quality according to the Safety and Health Administration (SHA) standards in tourism industry, and 3) propose guidelines for the adaptation of the tourism industry in all 7 districts according to the Standard SHA criteria, focusing on building confidence among tourists visiting Mae Hong Son Province after the COVID-19 pandemic. The sample group consisted of tourism service operators from the 7 districts who were eligible for evaluation under the SHA standards, selected through purposive sampling, totaling 814 operators. The research tool used was a set of 12 assessment forms for evaluating establishments' preparedness towards SHA standards. The study results revealed that: 1) after the COVID-19 pandemic, the tourism industry in Mae Hong Son Province was slowly recovering. The number of tourists had not yet returned to pre-pandemic levels. Establishments had adapted by implementing hygiene measures and online marketing. The government had supported through promotion projects and financial aid, but economic impacts still caused financial problems for many businesses. 2) The quality assessment according to SHA standards found that the overall quality of establishments met the basic SHA requirements, with a compliance rate of 76.9% to 85.5%. The quality assessment across 10 types of businesses showed most complied with SHA standards, except for tour companies, sports tourism, and event organizing businesses, which did not meet the standards and need improvement. Lastly, 3) the adaptation guidelines for the tourism industry in all 7 districts according to SHA standards proposed categorizing operators into two groups: Group 1 consisted of operators who were ready to apply for SHA certification; they should be promoted and pushed to meet SHA standards promptly to build tourist confidence and revive the tourism industry and economy of Mae Hong Son Province. Group 2 included operators preparing for SHA evaluation; they should receive training and understanding of SHA standards to prepare for the program, which would help raise standards and build long-term tourist confidence.

KEYWORDS: Tourism Industry, Post-COVID-19, Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)

บทนำ

ไวรัสโคโรนา (Coronavirus) เป็นไวรัสที่ถูกพบครั้งแรกในปี ค.ศ. 1960 ปัจจุบันมีมากกว่า 6 สายพันธุ์ (Digital Research Information Center (DRIC), 2020) โดยการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดต่อเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด-19) ได้แก่ ศูนย์บริหารสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดต่อเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 กระทรวงมหาดไทย (Ministry of Tourism and Sport, 2020) จากช่วงระยะเวลาที่ผ่านมาตั้งแต่เริ่มมีการประกาศใช้พระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. 2548 ตั้งแต่วันที่ 25 มีนาคม พ.ศ. 2563 ผู้ว่าราชการจังหวัดแม่ฮ่องสอนจึงมีประกาศ เรื่อง มาตรการป้องกันโควิด-19 อย่างเข้มงวด โดยกำหนดให้พื้นที่แม่ฮ่องสอนทั้งจังหวัดเป็นพื้นที่เฝ้าระวังสูงทั้ง 7 อำเภอ และให้นายอำเภอเป็นผู้รับผิดชอบบริหารจัดการพื้นที่รวมทั้งเพิ่มมาตรการยกระดับพื้นที่ควบคุมสูงสุด พร้อมกับออกตรวจและกักขังคนในพื้นที่ในการเข้า-ออกจังหวัดแม่ฮ่องสอน

สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดต่อเชื้อโควิด-19 ดังกล่าวยังคงเกิดขึ้นเป็นระยะเวลานานนับปีส่งผลกระทบต่ออย่างรุนแรงต่อภาคอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว ในด้านเศรษฐกิจและเม็ดเงินที่เป็นรายได้ลดลงอย่างเห็นได้ชัดจากอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ รวมถึงงานที่มีลักษณะจัดกิจกรรม การแสดงดนตรี อีเวนท์ การจัดงานประชุม สัมมนา (MICE) การจัดงานแสดงสินค้าและนิทรรศการที่มีการรวมตัวกันของคนจำนวนมากต้องถูกเลื่อนหรือยกเลิกการจัดงาน/กิจกรรม/โครงการ ด้วยระยะเวลาของสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ที่ยาวนานนับปีส่งผลให้เชื้อไวรัสโควิด-19 เกิดการกลายพันธุ์ ทำให้การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 อุบัติขึ้นเป็นระลอกใหม่อีกครั้งในปี พ.ศ. 2564 ด้วยเหตุนี้ทำให้นักท่องเที่ยวที่วางแผนจะเข้ามาท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน ต้องยกเลิกการท่องเที่ยว และเลื่อนการเดินทางออกไปอย่างไม่มีกำหนด ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นครั้งนี้ส่งผลกระทบต่ออย่างรุนแรงที่สุดกับทุกสถานประกอบการในภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการภายในพื้นที่จังหวัด

แม่ฮ่องสอน ผู้ประกอบการ เช่น โรงแรม รีสอร์ท ร้านอาหาร ร้านขายของฝาก/ของที่ระลึก ร้านรถเช่า ธุรกิจการให้บริการท่องเที่ยวทุกชนิด ฯลฯ รายได้ลดลง ประกอบกิจการขาดทุนจนทำให้ผู้ประกอบการหลายรายต้องปิดกิจการลงเมื่อเปรียบเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันของปีที่ผ่านมา ก่อนเกิดการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 นักท่องเที่ยวลดลงร้อยละ 25.39 (ซึ่งถ้าหากคำนวณเม็ดเงินจากค่าใช้จ่ายเฉลี่ยคนละ 2,113.10 บาท/วัน) ทำให้รายได้จากภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของจังหวัดแม่ฮ่องสอนต้องสูญเสียไปเป็นจำนวนเงิน 1,173.85 ล้านบาท (Department of Health, 2020) สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดต่อเชื้อโควิด-19 ในช่วงต่อมา จังหวัดแม่ฮ่องสอนออกมาตรการเร่งด่วน ควบคุมโควิด ฉบับที่ 9 ห้ามจัดกิจกรรมเกิน 100 คน จัดงานสังสรรค์ ห้ามดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในร้าน พนักงานขนส่งสาธารณะหากไม่ได้รับวัคซีนต้องตรวจ ATK ทุก 7 วัน เรื่อยมาอย่างต่อเนื่อง จนมาถึงช่วงที่สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดต่อเชื้อโควิด-19 เริ่มควบคุมได้ จังหวัดแม่ฮ่องสอนจึงออกประกาศ เรื่อง มาตรการผ่อนคลายในการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดต่อเชื้อโควิด-19 การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานแม่ฮ่องสอน โดยผู้อำนวยการ คือ นายโยธิน ทับทิมทอง พร้อมด้วยหัวหน้าส่วนราชการและองค์กรที่เกี่ยวข้องจัดเวทีอบรมสัมมนาผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวและบริการขึ้นเพื่อส่งเสริมและกระตุ้นตลาดการท่องเที่ยว จังหวัดแม่ฮ่องสอน หลังสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดต่อเชื้อโควิด-19 ที่ห้องประชุมสวนหมอกคำ รีสอร์ท อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน ซึ่งมีผู้ประกอบการจำนวนกว่า 120 ผู้ประกอบการ เข้าร่วมรับฟังและแสดงความคิดเห็นในการกำหนดทิศทางและแนวทางการปฏิบัติสำหรับการสร้างมาตรฐานในการรองรับนักท่องเที่ยวหลังจากที่รัฐบาลอนุญาตให้นักท่องเที่ยวสามารถเดินทางท่องเที่ยวในประเทศไทยได้

จากการสัมมนาดังกล่าวข้างต้น ผู้ว่าราชการจังหวัดแม่ฮ่องสอน นายสุวพงศ์ กิติภัทย์พิบูลย์ ได้กล่าวถึงแนวความคิดซึ่งจะเป็นแนวทางในการพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดแม่ฮ่องสอน ให้สามารถปรับตัวอยู่ได้ในระหว่างที่เผชิญกับผลกระทบจากการแพร่ระบาด

ของโรคติดเชื้อโควิด-19 ได้แก่ มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (Amazing Thailand Safety & Health Administration: SHA) (Tourism Authority of Thailand [TAT], 2020) ในด้านสาธารณสุขเป็นช่องทางหนึ่งที่สามารถใช้ลดความเสี่ยงจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19 ได้ โดยรูปแบบของการอบรม สัมมนาครั้งนี้ได้จัดให้ผู้ประกอบการได้เข้าร่วมบรรยากาศของการปรับตัวจากสถานการณ์จำลองการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19 โดยทุกคนมีการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย เจล ล้างมือ ใส่ผ้าปิดปาก และนั่งเว้นระยะห่างทางสังคม ตามมาตรการป้องกันการติดเชื้อโรคของกระทรวงสาธารณสุข สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มทางการท่องเที่ยว สามารถเชื่อมโยงการท่องเที่ยวระหว่างจังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน ลำปาง ของภาคเหนือตอนบน 1 สามารถเชื่อมโยงเครือข่ายของภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวภายในจังหวัดแม่ฮ่องสอนทั้ง 7 อำเภอ กับสถานประกอบการทั้งในและต่างประเทศ อีกทั้งยังสามารถเชื่อมโยงปัจจัยกระตุ้นการท่องเที่ยว โดยมูลเหตุหลายปัจจัยอันเนื่องมาจากผลกระทบที่เกิดขึ้นตามสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19 ตลอดจนสถานการณ์ผู้ประกอบการแต่ละประเภทและผู้มารับบริการในจังหวัดแม่ฮ่องสอนเกิดการสร้างความเชื่อมั่นเรื่องมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย โดยกำหนดแนวทางปฏิบัติแก่ผู้ประกอบการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย และแนวทางการปฏิบัติตามมาตรฐาน สร้างความเชื่อมั่นด้านสุขอนามัยแก่นักท่องเที่ยวชาวไทย และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ให้มีความเชื่อมั่นในการให้บริการการท่องเที่ยวไทย โดยเป้าหมายการพัฒนาให้เป็นเมือง

แห่งการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ เปิดประตูสู่ตะวันตก ยกกระดับคุณภาพชีวิต พัฒนาเศรษฐกิจให้ยั่งยืน บนพื้นฐานแห่งความพอเพียง

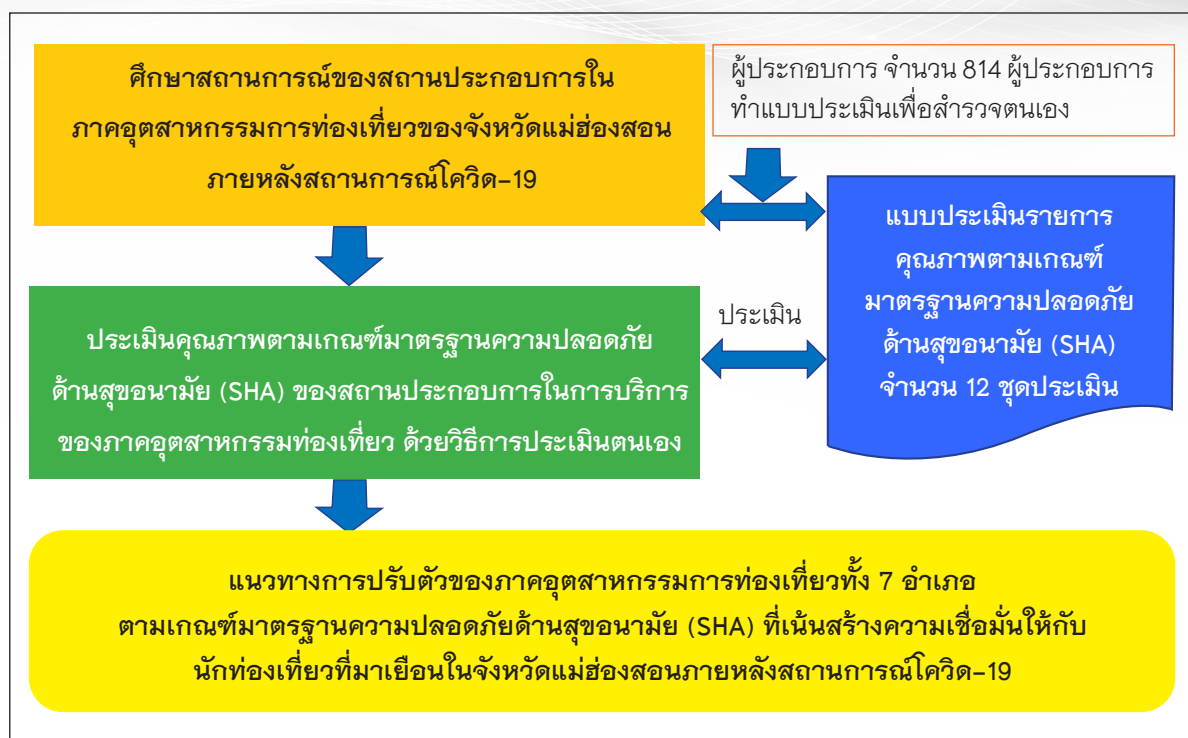
ดังนั้น จากแนวความคิดที่กล่าวโดยท่านผู้ว่าราชการจังหวัดแม่ฮ่องสอนในการที่จะทำให้เศรษฐกิจเริ่มกลับมาฟื้นตัวภายหลังจากสถานการณ์โรคระบาดของโควิด-19 นั้นควรได้รับความร่วมมือจากทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และประชาชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งต้องทำให้สถานประกอบการทั้งหลายของภาคอุตสาหกรรม การท่องเที่ยวและบริการฟื้นตัว เริ่มกลับมาเปิดกิจการและให้บริการได้อีกครั้งตามเกณฑ์มาตรฐาน (SHA) ภายใต้มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยตามเกณฑ์มาตรฐาน (SHA) เพื่อการปรับตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวภายหลังจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโควิด-19 ในจังหวัดแม่ฮ่องสอนที่ดีขึ้นอย่างมั่นคงและยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. ศึกษาสถานการณ์ของสถานประกอบการในภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของจังหวัดแม่ฮ่องสอนภายหลังจากสถานการณ์โควิด-19
2. ประเมินคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ในการบริการของภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
3. เสนอแนวทางการปรับตัวของภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวทั้ง 7 อำเภอ ตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ที่เน้นสร้างความเชื่อมั่นให้นักท่องเที่ยวที่มาเยือนในจังหวัดแม่ฮ่องสอนภายหลังจากสถานการณ์โควิด-19



กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) ใช้กระบวนการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ โดยให้กลุ่มตัวอย่างทำแบบสอบถามและแบบประเมินรายการตามเกณฑ์ตรวจสอบมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ตามประเภทกิจการของสถานประกอบการ

ประชากร

ประชากร คือ ผู้ประกอบการด้านการบริการของภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของจังหวัดแม่ฮ่องสอนทั้ง 7 อำเภอ

กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ประกอบการด้านการบริการของภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวทั้ง 7 อำเภอ ที่สามารถเข้ารับการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) โดยการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง รวมทั้งสิ้น 814 ผู้ประกอบการ

เครื่องมือการวิจัย

แบบประเมินสถานประกอบการตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) (Tourism

Authority of Thailand, 2021) ใช้สำหรับเก็บข้อมูลสถานประกอบการตาม 10 ประเภทกิจการ โดยสถานประกอบการแต่ละประเภททำแบบประเมินรายการตามเกณฑ์ตรวจสอบมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ด้วยวิธีการประเมินตนเอง ทั้งนี้แบบประเมินสถานประกอบการในการเตรียมความพร้อมสู่มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) มีรายละเอียดแบบประเมินรายการย่อยตามประเภทกิจการอีก 12 ชุด ดังนี้

1. แบบสอบถามสำหรับเก็บข้อมูลสถานการณ์ทั่วไปของสถานประกอบการ แบบปลายปิด จำนวน 5 รายการ
2. แบบประเมินรายการตามเกณฑ์ตรวจสอบมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในรูปแบบมาตรฐานเบื้องต้น (สำหรับทุกสถานประกอบการ) จำนวน 13 รายการ
3. แบบประเมินรายการตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ประเภทภัตตาคารร้านอาหาร/สตรีตฟู้ด จำนวน 42 รายการ
4. แบบประเมินรายการตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ประเภทโรงแรมและที่พัก สถานที่จัดประชุม จำนวน 51 รายการ

5. แบบประเมินรายการตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ประเภทนันทนาการ และสถานที่ท่องเที่ยว จำนวน 34 รายการ

6. แบบประเมินรายการตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ประเภทยานพาหนะ รถตู้/รถ เรือนำเที่ยว เรือยอร์ช จำนวน 48 รายการ

7. แบบประเมินรายการตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ประเภทบริษัทนำเที่ยว จำนวน 18 รายการ

8. แบบประเมินรายการตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ประเภทสุขภาพและความงาม สปา/นวดเพื่อสุขภาพและเสริมความงาม คลินิกทันตกรรม จำนวน 52 รายการ

9. แบบประเมินรายการตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ประเภทห้างสรรพสินค้า และศูนย์การค้า จำนวน 21 รายการ

10. แบบประเมินรายการตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ประเภทกีฬาเพื่อการท่องเที่ยว กอล์ฟ การแข่งขันวิ่ง จำนวน 51 รายการ

11. แบบประเมินรายการตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ประเภทกิจการ/จัดกิจกรรม การจัดแสดงดนตรี การจัดงานประชุมสัมมนา (MICE) การจัดงานแสดงสินค้าและนิทรรศการ จำนวน 78 รายการ

12. แบบประเมินรายการตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ประเภทร้านค้าของที่ระลึก และร้านค้าอื่น ๆ จำนวน 17 รายการ

การสร้างและหาคุณภาพเครื่องมือ

1. แบบประเมินสถานประกอบการตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) (Tourism Authority of Thailand, 2021) ใช้สำหรับเก็บข้อมูลสถานภาพของผู้ประกอบการด้านการบริการของภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของจังหวัดแม่ฮ่องสอน ซึ่งตามเกณฑ์มาตรฐาน

ความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ได้แบ่งประเภทกิจการตามการบริการของภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ไว้ 10 ประเภท ดังนี้ 1) ประเภทภัตตาคาร/ร้านอาหาร 2) ประเภทโรงแรมและที่พัก 3) ประเภทนันทนาการและสถานที่ท่องเที่ยว 4) ประเภทยานพาหนะรถตู้/รถ 5) ประเภทบริษัทนำเที่ยว 6) ประเภทสุขภาพและความงาม 7) ประเภทห้างสรรพสินค้า 8) ประเภทกีฬาเพื่อการท่องเที่ยว 9) ประเภทอีเวนท์และการจัดงานประชุม 10) ประเภทร้านค้าของที่ระลึก

2. แบบประเมินรายการตามเกณฑ์ตรวจสอบมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) (Tourism Authority of Thailand, 2021) ทั้ง 10 ประเภทกิจการสามารถตรวจสอบและคัดเลือกข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) จากเว็บไซต์ <https://web.thailandsha.com/index> ซึ่งแบบประเมินรายการตามข้อกำหนดมาตรฐานแต่ละประเภทได้ผ่านการตรวจสอบและรับรองจากผู้เชี่ยวชาญของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และกระทรวงสาธารณสุข โดยกรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพและหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้มีวิธีดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ประกอบการทั้ง 7 อำเภอของจังหวัดแม่ฮ่องสอน ประกอบด้วย อำเภอขุนยวม อำเภอปางมะผ้า อำเภอปาย อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน อำเภอแม่ลาน้อย อำเภอแม่สะเรียง และอำเภอสบเมย ดังนี้

1. เจ้าหน้าที่ทีมวิจัย และนักศึกษา ทำการลงพื้นที่จริงทั้ง 7 อำเภอ

2. เลือกสถานประกอบการในพื้นที่แต่ละอำเภอที่อยู่ในประเภท/กิจการตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA)

3. ให้สถานประกอบการที่ถูกคัดเลือกประเมินตนเองจากเว็บไซต์ <https://web.thailandsha.com/index> แบบประเมินสถานประกอบการตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) เพื่อรอรับการปรับตัวของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวภายหลังสถานการณ์โควิด-19 ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน

4. ทำการบันทึกข้อมูลรายการตรวจสอบตามเกณฑ์มาตรฐานของประเภท/กิจการนั้น รวมทั้งสิ้น 814 สถานประกอบการ

ในการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) นี้ ผู้บันทึกข้อมูล ประกอบด้วย นักวิจัยและผู้ช่วยวิจัยท้องถิ่น โดยมีการมีส่วนร่วม ดังนี้

การเตรียมการ ผู้บันทึกได้ทำการฝึกอบรมเจ้าของธุรกิจและสมาชิกชุมชนเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือประเมินการฝึกอบรมนี้ทำให้ผู้เข้าร่วมเข้าใจวิธีการตรวจสอบและการบันทึกข้อมูลตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA)

การลงพื้นที่ ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว และพนักงานมีส่วนร่วมในการตรวจสอบสถานประกอบการและบันทึกข้อมูลตามเกณฑ์ที่กำหนด การมีส่วนร่วมนี้ช่วยให้การเก็บข้อมูลมีความถูกต้องและครอบคลุม

การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล ข้อมูลที่ได้ถูกรวบรวมและวิเคราะห์โดยร่วมมือกับผู้เข้าร่วมเพื่อให้ผลการวิจัยเป็นไปอย่างครบถ้วนและถูกต้อง การมีส่วนร่วมในการวิเคราะห์ช่วยให้ข้อมูลสะท้อนความเป็นจริงและสามารถนำไปใช้ได้จริง

การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินสถานประกอบการตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) เพื่อรองรับการปรับตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวภายหลังสถานการณ์ โควิด-19 ในจังหวัดแม่ฮ่องสอนนั้น โดยใช้ค่าความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage)

ผลการวิจัย

จากวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้สามารถนำเสนอผลการวิจัยออกเป็น 3 ส่วน ตามลำดับ ดังนี้

1. ผลการศึกษาสถานการณ์ของสถานประกอบการในภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในภาพรวมของจังหวัดแม่ฮ่องสอนภายหลังสถานการณ์โควิด-19

จากข้อมูลผู้ประกอบการด้านการบริการของภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยว รวมทั้งสิ้น 814 ผู้ประกอบการจากพื้นที่ทั้ง 7 อำเภอ ของจังหวัดแม่ฮ่องสอน สามารถเรียงลำดับร้อยละจากมากไปหาน้อยดังนี้

ตารางที่ 1 ข้อมูลสถานประกอบการในจังหวัดแม่ฮ่องสอน

อำเภอ	ร้อยละ (%)
1. อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน	33.78
2. อำเภอขุนยวม	22.97
3. อำเภอแม่สะเรียง	13.14
4. อำเภอปาย	13.02
5. อำเภอแม่ลาน้อย	7.99
6. อำเภอสบเมย	5.77
7. อำเภอปางมะผ้า	3.19

จากตารางที่ 1 พบว่า ในภาพรวมผู้ประกอบการส่วนใหญ่ตั้งอยู่อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน มีสัดส่วนสถานประกอบการสูงสุดถึงร้อยละ 33.78 รองลงมาอำเภอขุนยวม มีสัดส่วนร้อยละ 22.97 และอำเภอแม่สะเรียง มีสัดส่วนร้อยละ 13.14



ตารางที่ 2 ข้อมูลประเภทกิจการในจังหวัดแม่ฮ่องสอน

ประเภทกิจการ	ร้อยละ (%)
1. ประเภทภัตตาคาร ร้านอาหาร/สตรีตฟู้ด	14.25
2. ประเภทโรงแรมและที่พัก สถานที่จัดประชุม	9.95
3. ประเภทนันทนาการและสถานที่ท่องเที่ยว	10.57
4. ประเภทยานพาหนะรถตู้/รถ เรือนำเที่ยว เรือยอร์ช	9.34
5. ประเภทบริษัทนำเที่ยว	8.35
6. ประเภทสุขภาพและความงาม สปา/นวดเพื่อสุขภาพและเสริมความงาม คลินิกทันตกรรม	9.83
7. ประเภทห้างสรรพสินค้าและศูนย์การค้า	9.46
8. ประเภทกีฬาเพื่อการท่องเที่ยว กอล์ฟ การแข่งขันวิ่ง	8.60
9. ประเภทกิจการ/จัดกิจกรรมการจัดแสดงดนตรี อีเวนท์ การจัดงานประชุมสัมมนา (MICE) การจัดงานแสดงสินค้า และนิทรรศการ	9.09
10. ประเภทร้านค้าของที่ระลึกและร้านค้าอื่น ๆ	10.57

จากตารางที่ 2 พบว่า ประเภทกิจการที่มีสัดส่วนสูงสุดคือ ภัตตาคารร้านอาหาร/สตรีตฟู้ด คิดเป็นร้อยละ 14.25 รองลงมาคือ ประเภทนันทนาการและสถานที่ท่องเที่ยว และประเภทร้านค้าของที่ระลึกและร้านค้าอื่น ๆ คิดเป็นร้อยละ 10.57

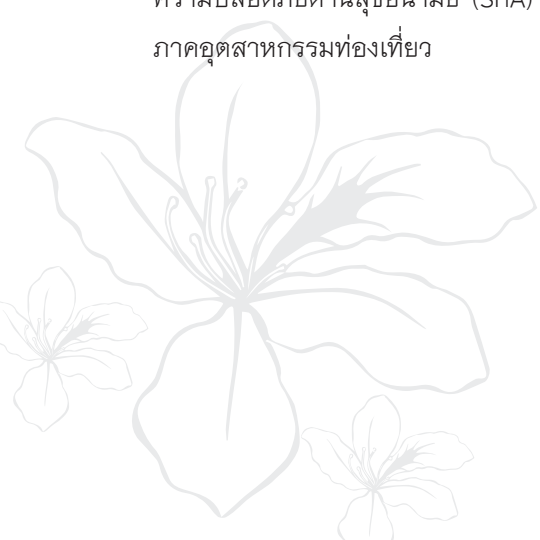
นอกจากนี้สถานการณ์ของสถานประกอบการในภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของจังหวัดแม่ฮ่องสอนภายหลังสถานการณ์โควิด-19 ผู้วิจัยพบว่า อุตสาหกรรมท่องเที่ยวของจังหวัดแม่ฮ่องสอนยังคงฟื้นตัวอย่างช้า ๆ โดยจำนวนนักท่องเที่ยวยังไม่กลับมาสู่ระดับปกติ สถานประกอบการได้ปรับตัวด้วยมาตรการสุขอนามัยและการตลาดออนไลน์ ภาครัฐให้การสนับสนุนผ่านโครงการส่งเสริมและเงินช่วยเหลือ แต่ผลกระทบทางเศรษฐกิจยังคงส่งผลให้ธุรกิจหลายแห่งประสบปัญหาทางการเงิน

2. ผลการประเมินคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ในการบริการของภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

ผลการประเมินคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) แบ่งออกเป็น 2 ส่วน มีรายละเอียด ดังนี้

2.1 ผลการประเมินโดยภาพรวมตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA)

ผลการประเมินสถานประกอบการโดยภาพรวมตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ประกอบด้วย 3 เกณฑ์มาตรฐาน คือ 1. สุขลักษณะอาคารและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีอยู่ในอาคาร 2. การจัดอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรค และ 3. การป้องกันสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน โดยแสดงผลการประเมินรายการตามข้อกำหนดของทั้ง 3 เกณฑ์มาตรฐานดังตารางที่ 3



ตารางที่ 3 ผลการประเมินสถานประกอบการตามรายการข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ของทั้ง 3 เกณฑ์มาตรฐาน (N=814)

SHA 1. สุขลักษณะอาคารและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีอยู่ในอาคาร	จำนวน	ค่าความถี่ (F)	ค่าร้อยละ (%)
[1.1 ทำความสะอาดอาคาร บริเวณโดยรอบ และบริเวณที่อาจมีการปนเปื้อน หรือบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อย ๆ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ เช่น พื้น ผนัง ประตู กลอนหรือลูกบิดประตู ราวจับหรือราวบันได จุดประชาสัมพันธ์ จุดชำระเงิน สวิตช์ไฟ ปุ่มกดลิฟต์รีโมท]	มี/ใช่	689	84.64
	ไม่มี/ไม่ใช่	125	15.36
[1.2 ทำความสะอาดห้องส้วมและสุขภัณฑ์ทั้งหมดให้สะอาด เช่น โถส้วม ฝารองนั่ง ที่กดชักโครก หรือโถปัสสาวะ สายฉีดน้ำชำระ กลอนหรือลูกบิดประตู ก๊อกน้ำ และอ่างล้างมือ ด้วยน้ำยา ทำความสะอาดสม่ำเสมอ มีส้วมพร้อมใช้งาน ตลอดเวลา เพียงพอ และปลอดภัยแก่ผู้ใช้บริการทุกเพศทุกวัย รวมถึงผู้พิการ หรือผู้มีปัญหาด้านสุขภาพ]	มี/ใช่	675	82.92
	ไม่มี/ไม่ใช่	139	17.08
[1.3 มีระบบการระบายอากาศและถ่ายเทอากาศภายในอาคารที่เหมาะสม โดยทำความสะอาดระบบการระบายอากาศและถ่ายเทอากาศอย่างสม่ำเสมอ]	มี/ใช่	696	85.50
	ไม่มี/ไม่ใช่	118	14.50
[2.1 เตรียมเจลล้างมือที่มีแอลกอฮอล์อย่างน้อยร้อยละ 70 ขึ้นไปไว้ในบริเวณ พื้นที่ส่วนกลาง เช่น จุดประชาสัมพันธ์ ประตูทางเข้าออกหรือหน้าลิฟต์ เป็นต้น]	มี/ใช่	671	82.43
	ไม่มี/ไม่ใช่	143	17.57
[2.2 บริเวณอ่างล้างมือและห้องส้วมต้องสะอาด และจัดให้มีสบู่ล้างมือ อย่างเพียงพอ]	มี/ใช่	627	77.03
	ไม่มี/ไม่ใช่	187	22.97
[2.3 จัดเตรียมอุปกรณ์น้ำยาทำความสะอาดอาคาร น้ำยาฆ่าเชื้ออุปกรณ์ สิ่งของ เครื่องใช้ เช่น น้ำยาทำความสะอาดพื้น น้ำยาล้างห้องน้ำ และเหล็กคีบด้ามยาว สำหรับเก็บขยะมูลฝอย เป็นต้น]	มี/ใช่	664	81.57
	ไม่มี/ไม่ใช่	150	18.43
SHA 3. การป้องกันสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน	จำนวน	ค่าความถี่(F)	ค่าร้อยละ(%)
[3.1 ผู้ปฏิบัติงานที่มีความเสี่ยงต่อการรับสัมผัส เช่น พนักงานต้อนรับ พนักงาน ประชาสัมพันธ์ พนักงานยกกระเป๋า ลูกค้าสัมพันธ์ รวมถึงพนักงานทำความสะอาด เป็นต้น ต้องมีการป้องกันตนเองโดยใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ทำความสะอาดมืออย่างสม่ำเสมอ หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสใบหน้า ตา ปาก จมูก โดยไม่จำเป็น]	มี/ใช่	671	82.43
	ไม่มี/ไม่ใช่	143	17.57
[3.2 หากผู้ปฏิบัติงานมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม เจ็บคอ มีน้ำมูก เหนื่อย หอบ ให้หยุดปฏิบัติงานและเข้ารับการรักษาตัวในสถานบริการสาธารณสุข]	มี/ใช่	680	83.54
	ไม่มี/ไม่ใช่	134	16.46
[3.3 ต้องล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมือ อย่างสม่ำเสมอ ก่อนการปฏิบัติงาน หลังสัมผัสสิ่งสกปรก หลังจากถอดอุปกรณ์ ป้องกันส่วนบุคคล และหลังจากปฏิบัติงานเสร็จ]	มี/ใช่	680	83.54
	ไม่มี/ไม่ใช่	134	16.46
[3.4 ควรจัดให้มีป้ายเตือนการล้างมือภายในห้องน้ำ]	มี/ใช่	626	76.90
	ไม่มี/ไม่ใช่	188	23.10
[3.5 พนักงานเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยต้องมีการป้องกันตนเอง โดยสวมหน้ากาก ผ้าหรือหน้ากากอนามัย สวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน และใช้เหล็กคีบด้ามยาว เก็บขยะใส่ถุง มัดปากถุงให้มิดชิดรวบรวมไว้ที่พักขยะ และล้างมือให้สะอาด ด้วยสบู่และน้ำหลังปฏิบัติงานทุกครั้ง]	มี/ใช่	679	83.42
	ไม่มี/ไม่ใช่	135	16.58

ตารางที่ 3 (ต่อ)

SHA 3. การป้องกันสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน	จำนวน	ค่าความถี่(F)	ค่าร้อยละ(%)
[3.6 มีการให้ความรู้คำแนะนำ และเผยแพร่สื่อประชาสัมพันธ์]	มี/ใช้	645	79.24
	ไม่มี/ไม่ใช้	169	20.76
[3.7 จัดหาสื่อประชาสัมพันธ์ หรือช่องทางให้ความรู้ในการป้องกันและการลดความเสี่ยงการแพร่กระจายเชื้อไวรัส COVID-19 ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน และผู้รับบริการ เช่น วิธีการสังเกตผู้สงสัยติดเชื้อไวรัส COVID-19 คำแนะนำการปฏิบัติตัวที่ถูกต้อง]	มี/ใช้	648	79.61
	ไม่มี/ไม่ใช้	166	20.39

จากตารางที่ 3 พบว่า ผลการประเมินคุณภาพสถานประกอบการตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ทั้ง 3 เกณฑ์มาตรฐานโดยภาพรวมเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานซึ่งค่าเกณฑ์มาตรฐานที่ได้ต่ำสุด-สูงสุด คิดเป็นร้อยละ 76.90 - 85.50 เมื่อสรุปผลการประเมินแยกตามเกณฑ์มาตรฐานพบว่า เกณฑ์ 1 สุขลักษณะอาคารและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีอยู่ในอาคาร : มีระบบการระบายอากาศและถ่ายเทอากาศภายในอาคารที่เหมาะสม โดยทำความสะอาดระบบการระบายอากาศและถ่ายเทอากาศอย่างสม่ำเสมอ ได้รับค่าเกณฑ์มาตรฐานสูงสุด คิดเป็นร้อยละ 85.50 เกณฑ์ 2 การจัดอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรค: เตรียมเจลล้างมือที่มีแอลกอฮอล์อย่างน้อยร้อยละ 70 ขึ้นไป ไว้ในบริเวณพื้นที่ส่วนกลาง (Srimacca and Muneenam, 2021) เช่น จุดประชาสัมพันธ์ ประตูทางเข้าออกหรือหน้าลิฟต์ เป็นต้น ได้รับค่าเกณฑ์มาตรฐานสูงสุด คิดเป็นร้อยละ 82.43 และเกณฑ์ 3 การป้องกันสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน : ซึ่งหากผู้ปฏิบัติงานมีอาการเจ็บป่วย เช่น มีไข้ ไอ จาม เจ็บคอ มีน้ำมูก เหนื่อยหอบ ให้หยุดปฏิบัติงาน และเข้ารับการรักษาด่วนในสถานบริการสาธารณสุข และต้องล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หรือใช้เจลแอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมืออย่างสม่ำเสมอ ก่อนการปฏิบัติงาน หลังสัมผัสสิ่งสกปรก หลังจากถอดอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล และหลังจากปฏิบัติงานเสร็จแล้ว ได้รับค่าเกณฑ์มาตรฐานสูงสุด คิดเป็นร้อยละ 83.54

2.2 ผลการประเมินคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) แยกตามประเภทกิจการ 10 ประเภท

2.2.1 ผลการประเมินกิจการที่ 1 กัดตาคาร้านอาหาร/สตรีตฟู้ด มี 3 ข้อกำหนดที่ควรได้รับการปรับปรุง คือ ควรบันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง การจัดให้มีการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้ง และทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรอง และการอนุญาตให้เฉพาะผู้รับบริการที่สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยเข้าใช้บริการ เท่านั้น

2.2.2 ผลการประเมินกิจการที่ 2 ประเภทโรงแรมและที่พัก สถานที่จัดประชุม ซึ่งผลลัพธ์โดยส่วนใหญ่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA)

2.2.3 ผลการประเมินกิจการที่ 3 ประเภทนันทนาการและสถานที่ท่องเที่ยว มี 4 รายการข้อกำหนดที่ควรได้รับการปรับปรุง คือ การบันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง การจำกัดจำนวนผู้รับบริการจัดพื้นที่รอคิวและต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร และการเพิ่มความถี่ในการทำความสะอาด โดยเฉพาะจุดสัมผัสร่วมอย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง

2.2.4 ผลการประเมินกิจการที่ 4 ประเภทยานพาหนะรถตู้/รถยนต์ เรือนำเที่ยว เรือยอร์ช มี 4 ข้อกำหนดที่ควรได้รับการปรับปรุง คือ อุปกรณ์อำนวยความสะดวกอื่น ๆ เช่น ผ้าห่ม ปลอกหมอน แผ่นรองศีรษะ ต้องเปลี่ยนถูกรอบที่ให้บริการและซักด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ การทำความสะอาดภายในห้องโดยสารและห้องน้ำด้วยน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ การจัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิดเพื่อรวบรวมขยะต่าง ๆ โดยคัดแยกขยะอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไป ขยะรีไซเคิล และแยกเศษอาหารออกจากขยะประเภทอื่น มัดปากถุงให้แน่นและเก็บรวบรวมไว้ยังที่พักขยะอย่างถูกสุขลักษณะ ป้องกันสัตว์และแมลงพาหะ

นำโรค รรหน่วยงานที่รับผิดชอบนำไปกำจัดอย่างถูกต้อง และต้องให้บริการในระยะทางไม่เกิน 300 กิโลเมตร สำหรับ ส่วน 2 เรือยอร์ช จังหวัดแม่ฮ่องสอนยังไม่มีให้บริการ ด้านเรือยอร์ช

2.2.5 ผลการประเมินกิจการที่ 5 ประเภท บริษัทนำเที่ยว ผลลัพธ์โดยส่วนใหญ่ไม่เป็นไปตาม ข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) แสดงให้เห็นว่าการประกอบการด้านนี้มีค่อนข้างน้อย ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน

2.2.6 ผลการประเมินกิจการที่ 6 ประเภท สุขภาพและความงาม มีข้อกำหนดที่ต้องปรับปรุง คือ การบันทึกประวัติพนักงาน และประวัติการเดินทาง และ [ด้านผู้ให้บริการ] ทัศนบุคลิกภาพ และพนักงานทุกคน มีข้อกำหนดที่ต้องปรับปรุงคือ แว่นตาป้องกันแนะนำให้ใช้ร่วมกับเฟซชีลด์ (Face Shield) ในกรณีหัตถการ ที่ไม่สามารถควบคุมการฟุ้งกระจายได้เพียงพอ และควร จัดให้มีการใช้เครื่องดูดแรงดันสูง (High Power Suction) เพื่อลดการฟุ้งกระจายปริมาณละอองฝอยขณะปฏิบัติงาน

2.2.7 ผลการประเมินกิจการที่ 7 ประเภท ห้างสรรพสินค้า และศูนย์การค้า มีกำหนดที่ต้องปรับปรุง คือ การบันทึกประวัติพนักงานและประวัติการเดินทาง และ บัตรศูนย์อาหาร/บัตรจอดรถควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังใช้

2.2.8 ผลการประเมินกิจการที่ 8 ประเภท กีฬาเพื่อการท่องเที่ยว เสนอเป็น 2 ส่วนหลัก ได้แก่ กีฬาออกสกีและวิ่ง ผลลัพธ์โดยส่วนใหญ่ไม่เป็นไปตาม ข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) แสดงให้เห็นว่าการประกอบการด้านกีฬาเพื่อการท่องเที่ยว ในจังหวัดแม่ฮ่องสอนมีน้อยมาก

2.2.9 ผลการประเมินกิจการที่ 9 ประเภท กิจการ/จัดกิจกรรม ส่วน 2 การจัดงานประชุม สัมมนา (MICE) ส่วน 3 การจัดงานแสดงสินค้าและนิทรรศการ (Boonprasom, 2018) ผลลัพธ์ของการประเมินทั้ง 3 ส่วน ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐาน ความปลอดภัย ด้านสุขอนามัย (SHA) แสดงให้เห็นว่าการประกอบการ ด้านกิจการ/จัดกิจกรรมในช่วงที่ผ่านมา มีการประกอบการค่อนข้างน้อยมากในจังหวัดแม่ฮ่องสอน

2.2.10 ผลการประเมินกิจการที่ 10 ประเภทร้านค้าของที่ระลึก และร้านค้าอื่น ๆ มี 2 ข้อกำหนด ที่ต้องปรับปรุง คือ การบันทึกประวัติพนักงานและประวัติ การเดินทาง และการจำกัดจำนวนผู้รับบริการ จัดพื้นที่ รอคิวและต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร

3. แนวทางการปรับตัวของภาคอุตสาหกรรม การท่องเที่ยวตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัย ด้านสุขอนามัย (SHA) ที่เน้นสร้างความเชื่อมั่นให้นักท่องเที่ยวที่มาจากจังหวัดแม่ฮ่องสอนภายหลัง สถานการณ์โควิด-19 อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของ จังหวัดแม่ฮ่องสอนมีการปรับตัวตามเกณฑ์มาตรฐาน ความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ดังนี้

3.1 การปฏิบัติตามมาตรฐานสุขอนามัย สถานประกอบการนำมาตรการทำความสะอาดและ ฆ่าเชื้อที่เข้มงวดมาใช้ รวมถึงการจัดเตรียมจุดล้างมือและ เจลแอลกอฮอล์ให้กับนักท่องเที่ยว

3.2 การฝึกอบรมพนักงาน พนักงานได้รับการ ฝึกอบรมเกี่ยวกับมาตรการป้องกันโควิด-19 และ การดูแลสุขภาพส่วนบุคคลเพื่อให้บริการที่ปลอดภัย และมีประสิทธิภาพ

3.3 การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล มีการใช้เทคโนโลยี ดิจิทัลในการให้บริการ เช่น การจองออนไลน์ การชำระเงิน แบบไร้สัมผัส และการใช้แอปพลิเคชันในการติดตามและ ตรวจสอบสุขภาพของนักท่องเที่ยว

3.4 การส่งเสริมการท่องเที่ยวในประเทศ สถานประกอบการเน้นการดึงดูดนักท่องเที่ยวภายใน ประเทศ โดยการจัดโปรโมชั่นและกิจกรรมพิเศษ เพื่อกระตุ้นการท่องเที่ยวในพื้นที่

ดังนั้น แนวทางการปรับตัวจึงขอเสนอเป็น 2 กลุ่ม ภายใต้อัตลักษณ์ประเภทกิจการ คือ

กลุ่มที่ 1 กลุ่มผู้ประกอบการที่พร้อมสมัคร เข้าร่วมโครงการมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA): กลุ่มนี้เป็นกลุ่มของผู้ประกอบการที่ผ่านการเข้ารับ ตรวจประเมินมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) แล้วซึ่งได้รับการประเมินเพื่อปรับปรุงสภาพแวดล้อม และบริบทของสถานประกอบการตนเองให้เป็นไปตาม ข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA)

และเตรียมพร้อมเพื่อเข้าร่วมโครงการความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ซึ่งจัดได้ว่าเป็นการปรับตัวของสถานประกอบการนั้นในการยกระดับความเชื่อมั่นด้านการให้บริการของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดแม่ฮ่องสอนภายหลังสถานการณ์โควิด-19 มากยิ่งขึ้น ดังนั้นผู้ประกอบการ/สถานประกอบการกลุ่มที่ 1 จึงควรได้รับการส่งเสริม สนับสนุน และผลักดันจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้ได้รับมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) อย่างเร่งด่วน ซึ่งเป็นแนวทางหนึ่งในการพลิกฟื้นอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและเศรษฐกิจของจังหวัดแม่ฮ่องสอนให้ดีขึ้นอย่างรวดเร็ว

กลุ่มที่ 2 กลุ่มผู้ประกอบการที่เตรียมตัวเข้าร่วมตรวจประเมินมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) : กลุ่มนี้เป็นกลุ่มผู้ประกอบการที่มีความประสงค์จะเข้ารับการตรวจประเมินมาตรฐานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ดังนั้นกลุ่มนี้ควรได้รับองค์ความรู้และสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) รวมถึงแนวทางในการปรับตัวเพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของมาตรฐานดังกล่าว เพื่อสนับสนุนการปรับตัวของภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในจังหวัดแม่ฮ่องสอน ซึ่งประกอบด้วย 7 อำเภอ ได้แก่ อำเภอขุนยวม อำเภอปางมะผ้า อำเภอปาย อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน อำเภอแม่ลาน้อย อำเภอแม่สะเรียง และอำเภอสบเมย จะมีการนำเสนอรายงานผู้ประกอบการในแต่ละกลุ่มและประเภทของแต่ละอำเภอเพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องด้านอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในแต่ละอำเภอสามารถติดตามและเตรียมความพร้อมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

สรุปผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) ผลการศึกษาพบว่า

1. สถานการณ์ของสถานประกอบการในภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในภาพรวมของจังหวัดแม่ฮ่องสอนภายหลังสถานการณ์โควิด-19 ยังคงฟื้นตัวอย่างช้า ๆ โดยจำนวนนักท่องเที่ยวยังไม่กลับมาสู่ระดับปกติ สถานประกอบการได้ปรับตัวด้วยมาตรการสุขอนามัยและการตลาดออนไลน์ ภาครัฐให้การสนับสนุนผ่านโครงการ

ส่งเสริมและเงินช่วยเหลือ แต่ผลกระทบทางเศรษฐกิจยังคงส่งผลให้ธุรกิจหลายแห่งประสบปัญหาทางการเงิน

2. ผลการประเมินคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ได้ดำเนินการแบ่งผลการประเมินคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน ออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่

2.1 ผลการประเมินโดยภาพรวมตามข้อกำหนดมาตรฐานเบื้องต้น (SHA) ประกอบด้วย 3 เกณฑ์มาตรฐาน คือ 1. สุขลักษณะอาคารและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีอยู่ในอาคาร 2. การจัดอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรค และ 3. การป้องกันสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน ซึ่งโดยภาพรวมเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน ซึ่งค่าเกณฑ์มาตรฐานที่ได้ต่ำสุด-สูงสุด คิดเป็นร้อยละ 76.90 – 85.50

2.2 ผลการประเมินคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) แยกตามประเภทกิจการ 10 ประเภท ดังนี้

ประเภทกิจการที่ 1 ภัตตาคาร ร้านอาหาร/สตรีตฟู้ด เก็บข้อมูลรวมทั้งสิ้น 94 ผู้ประกอบการ ผลลัพธ์โดยส่วนใหญ่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) แต่มี 2 รายการข้อกำหนดที่ควรได้รับการปรับปรุง คือ ควรบันทึกประวัติพนักงานและประวัติการเดินทาง พร้อมกับการตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้งและทำสัญลักษณ์ให้กับผู้ที่ผ่านการคัดกรองด้วย

ประเภทกิจการที่ 2 โรงแรมและที่พัก สถานที่จัดประชุม แยกเป็น 5 ส่วน ได้แก่ พื้นที่ส่วนกลาง ห้องพัก ห้องประชุม ห้องอาหารตามมาตรฐานร้านอาหาร และด้านผู้ให้บริการ โดยเก็บข้อมูลรวมทั้งสิ้น 104 ผู้ประกอบการ ผลลัพธ์การประเมินของประเภทนี้เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ทุกข้อ

ประเภทกิจการที่ 3 ประเภทนันทนาการ และสถานที่ท่องเที่ยว เก็บข้อมูลรวมทั้งสิ้น 87 ผู้ประกอบการ ผลลัพธ์โดยส่วนใหญ่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐาน SHA แต่มี 2 รายการข้อกำหนดที่ควรได้รับการปรับปรุง คือ ควรบันทึกประวัติพนักงานและประวัติการเดินทาง

พร้อมกับการจำกัดจำนวนผู้รับบริการจัดพื้นที่รอคิวและต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร

ประเภทกิจการที่ 4 ประเภทยานพาหนะรถตู้/รถยนต์ เรือนำเที่ยว เรือยอร์ช เก็บข้อมูลรวมทั้งสิ้น 72 ผู้ประกอบการ แบ่งเป็น 2 ส่วนหลัก คือ ส่วน 1 ประเภทยานพาหนะรถตู้/รถยนต์ เรือนำเที่ยว ผลลัพธ์โดยส่วนใหญ่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) แต่มี 4 รายการข้อกำหนดที่ควรได้รับการปรับปรุง คือ อุปกรณ์อำนวยความสะดวกอื่น ๆ เช่น ผ้าห่ม ปลอกหมอน แผ่นรองศีรษะ ต้องเปลี่ยนถูกรอบที่ให้บริการและซักด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ ทำความสะอาดภายในห้องโดยสารและห้องน้ำ ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ จัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิดเพื่อรวบรวมขยะต่าง ๆ โดยคัดแยกขยะอย่างน้อยเป็นขยะทั่วไป ขยะรีไซเคิล และแยกเศษอาหารออกจากขยะประเภทอื่น และต้องให้บริการในระยะทางไม่เกิน 300 กิโลเมตร ส่วน 2 เรือยอร์ช จังหวัดแม่ฮ่องสอนไม่มีการให้บริการด้านเรือยอร์ช

ประเภทกิจการที่ 5 ประเภทบริษัทนำเที่ยว เก็บข้อมูลทั้งสิ้น 70 ผู้ประกอบการ ผลลัพธ์โดยส่วนใหญ่ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ควรได้รับการปรับปรุงเนื่องจากการประกอบการด้านนี้มีค่อนข้างน้อยในจังหวัดแม่ฮ่องสอน

ประเภทกิจการที่ 6 ประเภทสุขภาพและความงาม สปา/นวดเพื่อสุขภาพและเสริมความงาม คลินิกทันตกรรม เก็บข้อมูลจาก 80 ผู้ประกอบการ ผลลัพธ์โดยส่วนใหญ่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ยกเว้นรายการข้อกำหนดที่ต้องปรับปรุง คือ การบันทึกประวัติพนักงานและประวัติการเดินทาง พร้อมกับการจัดให้มีการใช้เครื่องดูดแรงดันสูง (High Power Suction) เพื่อลดการฟุ้งกระจายปริมาณละอองฝอยขณะปฏิบัติงาน

ประเภทกิจการที่ 7 ประเภทห้างสรรพสินค้าและศูนย์การค้า เก็บข้อมูลรวมทั้งสิ้น 78 ผู้ประกอบการ ผลลัพธ์โดยส่วนใหญ่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ยกเว้นรายการข้อกำหนดที่ต้องปรับปรุง คือ การบันทึกประวัติพนักงานและประวัติการเดินทางพร้อมกับบัตรศูนย์อาหาร/บัตรจอดรถทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อก่อนและหลังใช้

ประเภทกิจการที่ 8 กีฬาเพื่อการท่องเที่ยว กอล์ฟ การแข่งขันวิ่ง เก็บข้อมูลรวมทั้งสิ้น 69 ผู้ประกอบการ ผลลัพธ์โดยส่วนใหญ่ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) เนื่องจากกีฬา กอล์ฟมีเพียงมินิ กอล์ฟ 1 แห่งในจังหวัดแม่ฮ่องสอน และการแข่งขันวิ่งก็พอมืออยู่บ้างหรือแทบไม่มีเลยเช่นกัน

ประเภทกิจการที่ 9 กิจการ/จัดกิจกรรม การจัดแสดงดนตรี อีเวนท์ การจัดงานประชุมสัมมนา (MICE) การจัดงานแสดงสินค้า และนิทรรศการ เก็บรวบรวมข้อมูลจาก 74 ผู้ประกอบการ ผลลัพธ์ของการประเมินทั้ง 3 ส่วน ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) เนื่องจากการประกอบการด้านกิจการ/จัดกิจกรรมในช่วงที่ผ่านมา มีการประกอบการค่อนข้างน้อยมากในจังหวัดแม่ฮ่องสอน

ประเภทกิจการที่ 10 ประเภทร้านค้าของที่ระลึก และร้านค้าอื่น ๆ รวมทั้งสิ้น 86 ผู้ประกอบการ ผลลัพธ์โดยส่วนใหญ่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ยกเว้น 2 รายการข้อกำหนด คือ การบันทึกประวัติพนักงานและประวัติการเดินทาง และการจำกัดจำนวนผู้รับบริการ จัดพื้นที่รอคิว และต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร

3. แนวทางการปรับตัวของภาคอุตสาหกรรม การท่องเที่ยวตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ที่เน้นสร้างความเชื่อมั่นให้กับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนในจังหวัดแม่ฮ่องสอนภายหลังสถานการณ์โควิด-19 คือ การส่งเสริมและกระตุ้นให้ผู้ประกอบการภายใต้ทั้ง 10 ประเภทกิจการ ได้เข้าร่วมตรวจประเมินความพร้อมสู่มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (Amazing Thailand Safety & Health Administration: SHA) ซึ่งหากผู้ประกอบการได้ผลการตอบรับเข้าร่วมโครงการความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) แล้วนั้น ก็หมายถึงการยกระดับของผู้ประกอบการรายนั้นที่ได้สร้างความเชื่อมั่นให้กับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนในจังหวัดแม่ฮ่องสอนภายหลังสถานการณ์โควิด-19 ได้ท่องเที่ยวอย่างปลอดภัย ดังนั้นแนวทางในการปรับตัวของภาคอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว ฯ 7 อำเภอ จึงได้นำเสนอเป็น 2 กลุ่ม ภายใต้แต่ละประเภทกิจการ คือ กลุ่มที่ 1 กลุ่มผู้ประกอบการ

ที่พร้อมสมัครเข้าร่วมโครงการความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) และกลุ่มที่ 2 กลุ่มผู้ประกอบการที่เตรียมตัวเข้าร่วมตรวจประเมินมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ทั้งนี้รายนามในกลุ่มที่ 1 ควรได้รับการส่งเสริมและผลักดันให้ได้รับมาตรฐาน SHA อย่างเร่งด่วน เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยวและช่วยพลิกฟื้นอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและเศรษฐกิจของจังหวัดแม่ฮ่องสอน

การอภิปรายผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาสถานการณ์ของสถานประกอบการในภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในภาพรวมของจังหวัดแม่ฮ่องสอนภายหลังสถานการณ์โควิด-19 ทั้ง 7 อำเภอ จากผู้ประกอบการใน 10 ประเภทกิจการที่ได้เข้ารับการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) รวมทั้งสิ้น 814 ผู้ประกอบการพบว่าภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในแม่ฮ่องสอนฟื้นตัวช้าเนื่องจากจำนวนนักท่องเที่ยวที่ลดลง มาตรการป้องกันการแพร่ระบาด และปัญหาทางการเงินของธุรกิจ แม้จะมีการปรับตัวด้วยมาตรการสุขอนามัยและการตลาดออนไลน์ พร้อมกับการสนับสนุนจากภาครัฐ แต่ธุรกิจบริการยังต้องเผชิญความท้าทายและต้องการการช่วยเหลืออย่างยั่งยืนเพื่อการฟื้นตัวที่มีประสิทธิภาพ สำหรับผลการสำรวจประเมินคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ได้ดำเนินการแบ่งผลการประเมินคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน ออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่

1) ผลการประเมินโดยภาพรวมตามข้อกำหนดมาตรฐานเบื้องต้น SHA ประกอบด้วย 3 เกณฑ์มาตรฐาน คือ

เกณฑ์ 1. สุขลักษณะอาคารและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีอยู่ในอาคาร เกณฑ์ 2. การจัดอุปกรณ์ทำความสะอาดเพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรค และ เกณฑ์ 3. การป้องกันสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน ซึ่งโดยภาพรวมเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน ซึ่งค่าเกณฑ์มาตรฐานที่ได้ต่ำสุด-สูงสุด คิดเป็นร้อยละ 76.90 - 85.50 สอดคล้องกับผลการศึกษาเกี่ยวกับการปรับตัวของธุรกิจท่องเที่ยวในช่วงวิกฤตโควิด-19 (Johnson & Lee, 2021) ซึ่งให้เห็นว่า การใช้กลยุทธ์ต่าง ๆ ของผู้ประกอบการนำมาปรับปรุงผลิตภัณฑ์และบริการให้สอดคล้องกับมาตรการความปลอดภัย เช่น

การเพิ่มการทำความสะอาดสถานที่ การจัดเตรียมอุปกรณ์ป้องกัน และการให้บริการที่เน้นความปลอดภัยของลูกค้า

2. ผลการประเมินคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) แยกตามประเภทกิจการ 10 ประเภทนั้น ผลลัพธ์โดยส่วนใหญ่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) (Tourism Authority of Thailand (Head office), 2022) แต่มีรายการข้อกำหนดที่ควรได้รับการปรับปรุง คือ ควรบันทึกประวัติพนักงานและประวัติการเดินทาง การตรวจวัดอุณหภูมิของพนักงานและผู้รับบริการทุกครั้งและทำสัญลักษณ์ให้แก่ผู้ที่ผ่านการคัดกรอง และการจำกัดจำนวนผู้รับบริการจัดพื้นที่รอคิวและต้องมีระยะห่างระหว่างบุคคล 1-2 เมตร โดยแนวคิดด้านการศึกษาและประเมินศักยภาพโดยภาพรวมนั้นสอดคล้องกรมอนามัย (Department of Health, 2020) ที่กล่าวว่า การดูแลสุขลักษณะอาคาร อุปกรณ์ สิ่งของ เครื่องใช้ให้สะอาดไม่เป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคด้วยการทำความสะอาดพื้นที่โดยรอบเป็นเรื่องที่สำคัญ สอดคล้องกับแนวคิดของอรไท ครุฑเวช และคนอื่น ๆ (Krutwayscho et al., 2021) ซึ่งได้ศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาการท่องเที่ยวผ่านแนวคิดการตลาดบริการจากมุมมองของนักท่องเที่ยวเจนวายในเชียงใหม่ในช่วงวิกฤตการระบาดของโควิด-19 และการศึกษาเกี่ยวกับการปรับตัวของผู้ประกอบการค้าขายมวยไทยในจังหวัดภูเก็ตในช่วงการระบาดของโควิด-19 (Panuwatthana & Umaphorn, 2021) แสดงให้เห็นว่า การปรับตัวด้านการบริหารจัดการผู้ประกอบการได้ปรับเปลี่ยนรูปแบบการดำเนินงาน เช่น ลดจำนวนพนักงาน ลดค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็น และปรับแผนธุรกิจให้เหมาะสมกับสถานการณ์ สอดคล้องกับแนวคิดของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (Tourism Authority of Thailand, 2020) ที่กล่าวว่า สถานการณ์โรคติดต่อเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด-19) เป็นครั้งแรกในประเทศไทยที่มีการใช้พระราชกำหนดฉุกเฉินเพื่อควบคุมสถานการณ์ และมีการควบคุมจำนวนผู้ร่วมกิจกรรมไม่ให้แออัดหรือการเว้นระยะห่าง ฯลฯ

3. แนวทางในการปรับตัวของผู้ประกอบการภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ที่เน้นสร้างความเชื่อมั่น

ให้นักท่องเที่ยวที่มาจากเชียงใหม่ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน ภายหลังสถานการณ์โควิด-19 คือ การส่งเสริมและกระตุ้นให้กลุ่มผู้ประกอบการทั้ง 10 ประเภทกิจการ ได้เข้าร่วมตรวจประเมินความพร้อมสู่มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (Amazing Thailand Safety & Health Administration : SHA) ซึ่งถ้าหากผู้ประกอบการรายใด ได้ผลการตอบรับเข้าร่วมโครงการมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) แล้วนั้นก็หมายถึงการยกระดับของผู้ประกอบการรายนั้นที่ได้สร้างความเชื่อมั่นให้กับนักท่องเที่ยวที่มาจากเชียงใหม่ในจังหวัดแม่ฮ่องสอนภายใต้สถานการณ์โควิด-19 ได้ท่องเที่ยวอย่างปลอดภัย ดังนั้นภายใต้แนวทางหนึ่งในการปรับตัวและพลิกฟื้นอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและเศรษฐกิจของจังหวัดแม่ฮ่องสอน จึงแบ่งเป็นสองกลุ่ม จำแนกตามแต่ละประเภทกิจการ คือ กลุ่มที่ 1 กลุ่มผู้ประกอบการที่พร้อมสมัครเข้าร่วมโครงการมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) และกลุ่มที่ 2 กลุ่มผู้ประกอบการที่เตรียมตัวเข้าร่วมตรวจประเมินมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) สอดคล้องกับกนกพร โชคจรสกุล (Chokjaraskul, 2020) ได้กล่าวว่า จากสถานการณ์การระบาดของโรคติดต่อเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด-19) เป็นโอกาสในการสร้างแนวทางปฏิบัติใหม่ ๆ โดยเฉพาะในด้านสุขอนามัย การจัดการขยะก็น่าจะเป็นอีกด้านหนึ่งของความปกติใหม่ที่ควรเกิดขึ้น ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของการคัดแยกขยะ การจัดเก็บหรือการรีไซเคิล

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเพื่อนำผลการวิจัยไปใช้

การนำผลการวิจัยไปใช้ควรมุ่งเน้นที่การพัฒนากลยุทธ์การตลาดใหม่ที่สร้างความมั่นใจในความปลอดภัยและสุขอนามัยของนักท่องเที่ยวโดยใช้ช่องทางออนไลน์และโซเชียลมีเดีย นอกจากนี้ควรเสริมสร้างความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการท่องเที่ยวของจังหวัดแม่ฮ่องสอน ผ่านการจัดตั้งกลุ่มเครือข่ายเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลและ

ประสบการณ์การปรับตัวหลังโควิด-19 พร้อมทั้งกำหนดเกณฑ์และตัวชี้วัดที่ชัดเจนสำหรับการติดตามและประเมินผลมาตรการที่ดำเนินการเพื่อนำมาปรับปรุงกลยุทธ์ในอนาคต นอกจากนี้ควรให้การสนับสนุนกลุ่มผู้ประกอบการที่ได้รับการเสนอในแผนปฏิบัติการเพื่อให้ได้รับมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) อย่างเร่งด่วน และพิจารณานำมาตรฐานอื่น ๆ เช่น SHA Plus+ และ SHA Extra Plus+ มาวิเคราะห์ร่วมกับมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) เพื่อเสริมสร้างการฟื้นฟูอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและเศรษฐกิจของจังหวัดแม่ฮ่องสอนให้ดียิ่งขึ้น

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ศึกษาแนวทางการพัฒนาด้านอื่น ๆ เพื่อฟื้นฟูอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของจังหวัดแม่ฮ่องสอน ควรพิจารณาศึกษาแนวทางการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวที่หลากหลาย นอกเหนือจากการใช้เกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) เช่น การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและกีฬา การอนุรักษ์และส่งเสริมวัฒนธรรมท้องถิ่น การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์ และการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงเกษตรตามแนวทางโครงการพระราชดำริ รวมถึงการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์และอนไลน์ และการออกแบบเส้นทางท่องเที่ยวที่ครอบคลุมทั้ง 7 อำเภอของจังหวัดแม่ฮ่องสอน

2. ศึกษาผลกระทบของการใช้เทคโนโลยีใหม่ในการท่องเที่ยว ควรสำรวจการนำเทคโนโลยีใหม่ เช่น แพลตฟอร์มดิจิทัล แอปพลิเคชันการท่องเที่ยวและเทคโนโลยี AR/VR มาช่วยในการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวและการเข้าถึงข้อมูลที่มีประสิทธิภาพ

3. ศึกษาการพัฒนาและบูรณาการทรัพยากรท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว ควรสำรวจวิธีการที่สามารถใช้ทรัพยากรท้องถิ่นในการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว เช่น การสร้างงานในชุมชน, การส่งเสริมผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น และการบูรณาการทรัพยากรเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

เอกสารอ้างอิง

- Boonprasom, N. (2018). Development guidelines for exhibition venues in the Mice industry: A case study of venues in Bangkok. *Southeast Bangkok Journal*, 4(2), 93–104. [In Thai]
- Chokjaraskul, K. (2020). *How to manage? 'Dangerous wastes' silent threats in the COVID era*. Retrieved from <https://inews.bangkokbiznews.com/read/403237> [In Thai]
- Department of Health. (2020). *Measures and guidelines handbook for hygienic environments in the Corona virus 2019 pandemic (COVID-19)*. Bangkok: Ministry of Public Health. [In Thai]
- Digital Research Information Center (DRIC). (2020). *Conclusion of every issues on "Corona virus" or "COVID-19" What is it? and What are the symptoms?*. Retrieved from <https://dric.nrct.go.th/News/DetailKnowledge/650> [In Thai]
- Johnson, A. & Lee, M. (2021). Adapting tourism businesses during the COVID-19 pandemic: Case studies and strategies. *International Journal of Tourism Management*, 42(1), 45–60. <https://doi.org/10.5678/ijt.2021.01234>
- Krutwaysho, O., Yamma, Y., Srina, P., Julapan, P., Wajanakhampee, T., & Treesuk, W. (2021). Tourism development through the service marketing concept from the perspectives of Gen Y tourism travelling in Chiangmai during the COVID-19 pandemic crises during the spread. *Raja park Journal*, 15(41), 242–258. [In Thai]
- Ministry of Tourism and Sport. (2020). *Tourism situations in april 2020*. Retrieved from https://www.mots.go.th/download/article/article_20200529103312.pdf?fbclid=IwAR1IDduOGE0E5VJy8CnJuVAI1J57UMnkZ2NvHUJqRFhsQ6PbotUIZ1AFxl [In Thai]
- Panuwatthana, S., and Umaphorn, M. (2021). Adaptation of Thai boxing camps entrepreneurs' amid the COVID-19 Pandemic in Phuket Province. *Journal of International and Thai Tourism*, 17(1), 164–181. [In Thai]
- Srimaca, S. & Muneenam, T. (2021). Assessment of Business Preparedness for Safety and Health Administration Standards. *Journal of Tourism Management*, 25(3), 123–145. [In Thai]
- Tourism Authority of Thailand [TAT]. (2020). *Hygienic safety standard project implementation plan: Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA)*. Bangkok: TAT. [In Thai]
- Tourism Authority of Thailand. (2021). *Assessment form for businesses in preparation for the Safety and Health Administration (SHA) standards*. Retrieved from <https://www.thailandsha.com> [In Thai]
- Tourism Authority of Thailand (Head office). (2022). *Amazing Thailand Safety and Health Administration (SHA) (thailandsha.com)*. Retrieved from https://web.thailandsha.com/shalists?keyword=&province=58&type=1&fbclid=IwAR1s2O5s6_spLM24AI7Ebc1p_bYwHRUNEv9AkoDHR36SMP-liVmchwgABU [In Thai]

