



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra



From
the People of Japan



แนวทาง
การจัดทำแผน
และโครงการ
ระบบ
อาหาร
ในระดับชุมชนท้องถิ่น

การจัดการระบบอาหาร
เพื่อลดความเหลื่อมล้ำ
ระดับท้องถิ่น

แนวทางการจัดทำแผนและโครงการ ระบบอาหารในระดับชุมชนท้องถิ่น

การจัดการระบบอาหาร เพื่อลดความเหลื่อมล้ำระดับท้องถิ่น

ผู้เขียน: ดร.เพ็ญ สุขมาก
บรรณาธิการ: วรณา สุวรรณชาติ
ที่ปรึกษา: ดร.กุลทัต หงส์ชยางกูร
ผศ.ดร.ภก.พงศ์เทพ สุธีรวุฒิ

ผลิตและเผยแพร่โดย:

สถาบันนโยบายสาธารณะ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ชั้น 10 อาคารศูนย์ทรัพยากรการเรียนรู้ (LRC)
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา 90110
โทรศัพท์ 0 7428 2902 โทรสาร 0 7428 2901

ปก/รูปเล่ม: ฝนพรพร อินทรนิवास
พิมพ์ที่: โฟ-บาร์ด 280/2 หมู่ 6 ถ.ปทุมณกันท์ ต.ทุ่งใหญ่
อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา 90110 โทรศัพท์ 08 9659 5338
E-mail: fonpat1971@gmail.com

พิมพ์ครั้งแรก: สิงหาคม 2564

จำนวน: 300 เล่ม

คำนำ

แนวทางการดำเนินงานระบบอาหารระดับชุมชน ท้องถิ่น ฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อให้หน่วยงาน ภาคีเครือข่าย ที่มีความประสงค์ จะทำแผนงาน โครงการเกี่ยวกับระบบอาหาร ทั้งประเด็นความ มั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการสมวัย มีเนื้อหา 2 ส่วน ส่วนแรกเรื่องแนวคิด หลักการในการดำเนินงานระบบอาหาร ส่วนที่ 2 การทำแผนระบบอาหาร ประกอบด้วย การวิเคราะห์ สถานการณ์ การวางเป้าหมาย วัตถุประสงค์ และการกำหนดกลวิธี สำคัญ ในการดำเนินงาน

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าแนวทางฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ แก่ผู้ที่สนใจที่จะทำโครงการด้านระบบอาหารในระดับชุมชน ท้องถิ่น

ขอขอบคุณโครงการพัฒนาแห่งสหประชาชาติ ประจำ ประเทศไทย ด้วยการสนับสนุนงบประมาณจากรัฐบาลประเทศ ญี่ปุ่นและสมาพันธ์รัฐสวิส ซึ่งได้สนับสนุนงบประมาณกับสถาบัน นโยบายสาธารณะ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ดำเนินโครงการ พัฒนาแผนป้องกันและฟื้นฟูหลังวิกฤตระดับท้องถิ่นและนำร่อง แผนงานของชุมชนเพื่อยกระดับความมั่นคงทางอาหาร การบริโภค อาหารปลอดภัย และโภชนาการสมวัย ในกลุ่มผู้เปราะบางในจังหวัด ยะลา นราธิวาส และปัตตานี

เพ็ญ สุขมาก

ผู้จัดทำ

สิงหาคม 2564

สารบัญ

ส่วนที่ 1	หลักการ แนวคิดในการดำเนินงานระบบอาหาร	6
1.	หลักการในการดำเนินงานระบบอาหาร	6
1.1	ความมั่นคงทางอาหาร	7
1.2	อาหารปลอดภัย	9
1.3	โภชนาการสมวัย	9
2.	กรอบแนวคิดในการดำเนินงานระบบอาหาร	10
	ในระดับชุมชน ท้องถิ่น	
2.1	กรอบแนวคิดในการดำเนินงานระบบอาหาร	10
2.2	กรอบแนวคิดในการกำหนดกลวิธีสำคัญ	11
	ในการดำเนินงานระบบอาหาร	
ส่วนที่ 2	การทำแผนระบบอาหาร	13
1.	แนวคิดและคำถามสำคัญในการทำแผน	13
2.	การวิเคราะห์ข้อมูลสถานการณ์ด้านระบบอาหาร	18
	เพื่อจัดทำแผนระดับท้องถิ่น	
2.1	การวิเคราะห์สถานการณ์ข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้อง	18
	กับระบบอาหาร	
2.2	การวิเคราะห์ข้อมูลสถานการณ์ด้านระบบอาหาร	21
2.3	การวิเคราะห์สถานการณ์ในภาวะวิกฤติ	23
3.	การกำหนดวัตถุประสงค์และตัวชี้วัด	26
4.	รายละเอียดแนวทางและวิธีการสำคัญ	30
	ในการดำเนินกิจกรรมโครงการระบบอาหาร	
	ภาคผนวก	36

นิยามศัพท์

ระบบอาหาร	การดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร 3 เรื่องสำคัญ คือความมั่นคงทางอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร และโภชนาการสมวัย
ความมั่นคงทางอาหาร	ประกอบด้วย 4 องค์ประกอบ คือ การมีอาหาร การเข้าถึง การใช้ประโยชน์และการมีเสถียรภาพด้านอาหาร
การมีอาหารที่เพียงพอ	การที่ประชาชนมีอาหารกินอย่างพอเพียง ทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ ซึ่งอาจได้มาจากการผลิตเอง หรือการได้รับความช่วยเหลือด้านอาหาร เช่น ได้รับบริจาคจากหน่วยงาน องค์กรภาครัฐ เพื่อนบ้าน เป็นต้น
การเข้าถึงอาหาร	การที่ประชาชนเข้าถึงอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการได้เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย รวมถึงการมีรายได้เพื่อซื้ออาหาร สิทธิและความสามารถในการหาอาหารตามแหล่งธรรมชาติ เช่น ทะเล ป่า เขา ลำคลอง หนองบึง เป็นต้น
การใช้ประโยชน์จากอาหาร	การที่ประชาชนกินอาหารที่หลากหลาย ถูกหลักโภชนาการ ปลอดภัย เพื่อการมีสุขภาพดี
การมีเสถียรภาพด้านอาหาร	การที่ประชาชน คร้วเรือน สามารถเข้าถึงอาหารได้ทุกเมื่อโดยไม่เสี่ยงต่อการขาดแคลนหรือความอดอยาก ไม่ว่าจะในยามปกติหรือในยามวิกฤติ

<p>อาหารปลอดภัย</p>	<p>ความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่ต้นทาง กลางทาง และปลายทาง จากแหล่งผลิตสู่โต๊ะอาหาร (From Farm to Table) ในที่นี้ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ต้นทาง คือ การผลิตที่ปลอดภัย เช่น การไม่ใช้สารเคมี ยาปราบศัตรูพืช หรือสารเร่งโตๆ ที่เกินเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด รวมทั้งการผลิตแบบอินทรีย์ ที่ไม่มีการใช้สารเคมี ใดๆ ในกระบวนการผลิต • กลางทาง คือ กระบวนการเก็บ ขนส่ง กระจายสินค้า ตลาด การแปรรูปอาหารที่ปลอดภัย การเตรียมปรุงอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารปลอดภัย ปราศจากสิ่งเจือปนที่อาจส่งผลให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค • ปลายทาง คือ การบริโภคอาหารที่ปลอดภัย หมายถึงการที่ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่ปลอดภัย ไร้การเจือปนของสารเคมี หรือสารปนเปื้อน หรือเชื้อโรคต่างๆ ที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพ
<p>โภชนาการสมวัย</p>	<p>ภาวะโภชนาการของกลุ่มวัยต่างๆ เช่น หญิงตั้งครรภ์ วัยเด็ก วัยเรียน วัยทำงาน เช่น ภาวะซีด ภาวะผอม ภาวะเตี้ย แคระ เกร็น อ้วน รวมถึงการเกิดปัญหาด้านโภชนาการอื่นๆ</p>
<p>ภาวะวิกฤติ</p>	<p>สภาพการณ์หรือเหตุการณ์ในลักษณะไม่ปกติที่เกิดขึ้นแล้วอาจส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารของประชาชนในพื้นที่ เช่น การเกิดภัยธรรมชาติ อุทกภัย ภัยแล้ง เกิดโรคระบาด ที่อาจทำให้การเข้าถึงอาหารของประชาชนลดลง</p>

วัตถุประสงค์และโครงสร้างของแนวทางฉบับนี้

การจัดทำแนวทางฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้หน่วยงานภาคีเครือข่าย ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องนำไปประยุกต์ใช้เป็นแนวทางในการจัดทำแผนงานโครงการระบบอาหารในระดับชุมชน ท้องถิ่น โครงสร้างของเอกสาร ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1 หลักการ แนวคิด ในการดำเนินงานระบบอาหาร

ส่วนที่ 2 การทำแผนงานระบบอาหาร ประกอบด้วย

- การวิเคราะห์สถานการณ์ปัญหาด้านระบบอาหาร
- การกำหนดวัตถุประสงค์ และตัวชี้วัด
- การกำหนดแนวทาง กลวิธีสำคัญในการดำเนินงานระบบอาหาร

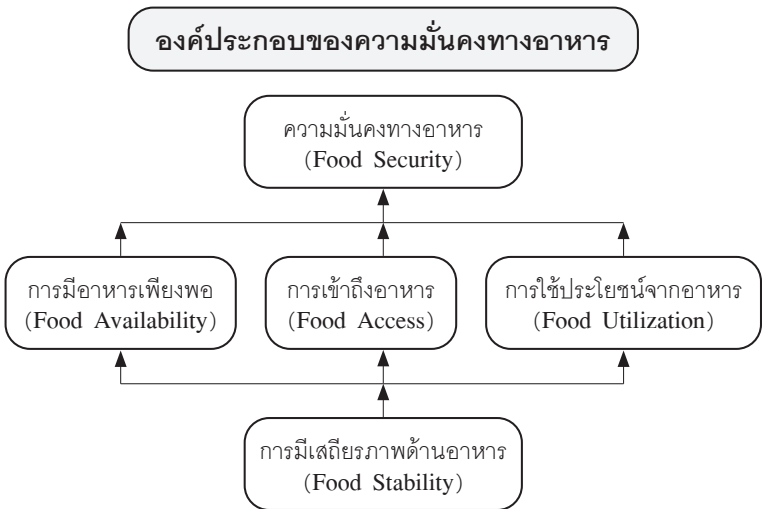
ส่วนที่ 1 หลักการ แนวคิดในการดำเนินงานระบบอาหาร

1. หลักการในการดำเนินงานระบบอาหาร

ในการดำเนินงานระบบอาหารควรครอบคลุมประเด็นสำคัญ 3 ด้าน คือ ด้านความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการสมวัย รายละเอียดประเด็นความมั่นคงทางอาหาร ประกอบด้วย 4 ประเด็นย่อย คือ การมีอาหารที่เพียงพอ การเข้าถึงอาหาร การใช้ประโยชน์จากอาหาร และการมีเสถียรภาพด้านอาหาร

1.1 ความมั่นคงทางอาหาร

องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ ได้ให้ความหมายของความมั่นคงทางอาหาร หมายถึง การมีความสามารถทั้งทางกายภาพ เศรษฐกิจ ที่จะเข้าถึงอาหารที่ปลอดภัย ได้สารอาหารครบตามหลักโภชนาการ ที่สามารถตอบสนองของความต้องการอาหารทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ ไม่ใช่เฉพาะเรื่องของการเพิ่มขึ้นของอาหารในเชิงปริมาณเท่านั้น แต่ยังรวมถึงโอกาสที่ประชาชนทุกคนมีรายได้เพื่อหาซื้ออาหาร และทุกคนต้องมีโอกาสในการเข้าถึงอาหารด้วย



รูปที่ 1 แสดงองค์ประกอบของความมั่นคงทางอาหาร

จากรูปที่ 1 รายละเอียดองค์ประกอบของความมั่นคงทางอาหาร ประกอบด้วย

(1) การมีอาหารที่เพียงพอ (Food Availability) หมายถึง การมีอาหารที่มีคุณภาพในปริมาณที่เพียงพอเพื่อการบริโภคทั้งที่ผลิตเอง หรือการซื้อหาจากแหล่งผลิตอื่น

(2) การเข้าถึงอาหาร (Food Access) หมายถึง การมีสิทธิในการเข้าถึงทรัพยากรเพื่อการหาอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม ทั้งสิทธิในการครอบครองปัจจัยการผลิต สิทธิในการหาหรือใช้ประโยชน์จากแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ รวมทั้งสิทธิในการประกอบอาชีพ การจ้างงานเพื่อให้เกิดรายได้ และผลักดันให้เกิดการจัดการอาหารสำหรับบริโภค

(3) การใช้ประโยชน์จากอาหาร (Food Utilization) หมายถึง การใช้ประโยชน์จากอาหารในการบริโภคอย่างครบถ้วน มีปริมาณสารอาหารที่ต้องการอย่างเพียงพอแก่ความต้องการของร่างกาย รวมทั้งการได้รับคุณค่าทางโภชนาการที่ดี และบรรลุนิยามความต้องการของร่างกายแต่ละวัย

(4) การมีเสถียรภาพด้านอาหาร (Food Stability) หมายถึง การที่ประชาชน หรือครัวเรือน สามารถเข้าถึงอาหารอย่างเพียงพอตลอดเวลา แม้ในภาวะวิกฤติ เกิดภาวะภัยพิบัติจากธรรมชาติ และโรคอุบัติใหม่ โรคระบาด รวมถึงไม่มีความเสี่ยงในการขาดอาหาร

โดยสรุปความมั่นคงทางอาหาร หมายถึง การมีอาหารที่มีคุณภาพเพื่อการบริโภคที่เพียงพอ ไม่ว่าจะผลิตเอง หาจากแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ หรือมีรายได้ที่เพียงพอในการซื้ออาหารมาจากแหล่งจำหน่ายอาหาร ซึ่งอาหารที่มีสำหรับบริโภคนั้นต้อง

ปลอดภัย มีปริมาณสารอาหารและคุณค่าทางโภชนาการตามความต้องการของแต่ละวัย และมีปริมาณเพียงพอสำหรับประชากรทุกกลุ่มทุกคน ไม่มีความเสี่ยงต่อการขาดอาหารแม้ในภาวะวิกฤติ หรือมีภัยพิบัติ

1.2 อาหารปลอดภัย

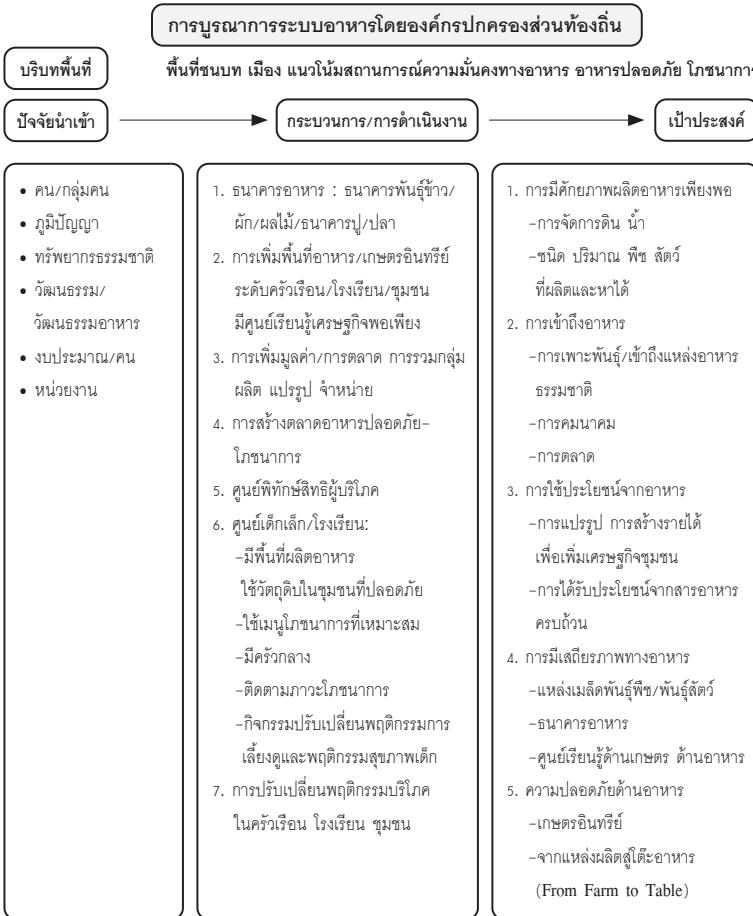
ในการดำเนินงานอาหารปลอดภัย ต้องพิจารณาการดำเนินงานตลอดห่วงโซ่ของอาหาร ตั้งแต่ต้นทาง กลางทาง และปลายทาง จากแหล่งผลิตถึงโต๊ะอาหาร (From Farm to Table) ในที่นี้ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ 1) การผลิตที่ปลอดภัย เช่น การไม่ใช้สารเคมี ยาปราบศัตรูพืช หรือสารเร่งใดๆ ที่เกินเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด รวมทั้งการผลิตแบบอินทรีย์ ที่ไม่มีการใช้สารเคมีใดๆ ในกระบวนการผลิต 2) กระบวนการเก็บ ขนส่ง แปรรูป อาหารที่ปลอดภัย การเตรียมปรุงอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารปลอดภัย ปราศจากสิ่งเจือปนที่อาจส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค และ 3) การบริโภคอาหารที่ปลอดภัย หมายถึง การที่ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่ปลอดภัย ไร้สารเจือปนของสารเคมี สารปนเปื้อน และเชื้อโรคต่างๆ ที่อาจส่งผลถึงการมีสุขภาพที่ดี

1.3 โภชนาการสมวัย

โภชนาการสมวัย ในที่นี้หมายถึง การที่ผู้บริโภคได้บริโภคอาหาร ครบ 5 หมู่ ได้รับสารอาหารครบถ้วน เพียงพอแก่ความต้องการที่เหมาะสมแก่ช่วงวัยและอายุ จนไม่ทำให้เกิดภาวะขาดสารอาหาร เกิดภาวะเตี้ย แคระ แกร็น อ้วน รวมถึงการเกิดภาวะสุขภาพที่เกิดจากปัญหาด้านโภชนาการอื่นๆ ด้วย

2. กรอบแนวคิดในการดำเนินงานระบบอาหาร ในระดับชุมชนท้องถิ่น

2.1 กรอบแนวคิดในการดำเนินงานระบบอาหาร

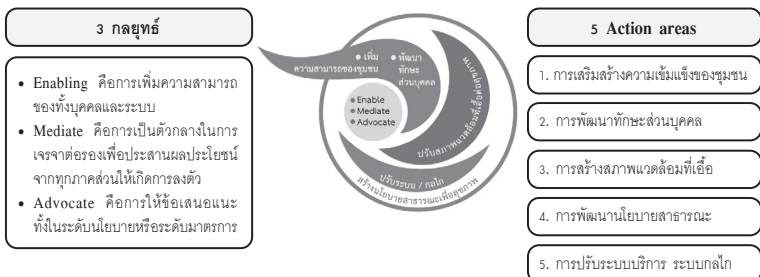


รูปที่ 2 แสดงกรอบแนวคิดการดำเนินงานระบบอาหารในระดับชุมชนท้องถิ่น

การดำเนินงานระบบอาหารในระดับชุมชนท้องถิ่น ต้องพิจารณาบริบทของพื้นที่ เมือง ชนบท ซึ่งอาจจะส่งผลให้การดำเนินงานระบบอาหารทั้ง 3 มิติ ทั้งความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการสมวัยแตกต่างกันอยู่บ้าง ปัจจัยนำเข้าที่ต้องพิจารณาในการดำเนินงาน เช่น ปัจจัยเรื่องคน กลุ่มคน ภูมิปัญญา ทรัพยากรธรรมชาติ วัฒนธรรมอาหาร งบประมาณ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสำหรับกระบวนการดำเนินงานที่สำคัญหลัก ๆ นั้นประกอบด้วย การเพิ่มพื้นที่อาหาร การเพิ่มมูลค่า การแปรรูป การสร้างตลาดอาหารปลอดภัย การจัดตั้งศูนย์พิทักษ์สิทธิ์ หรือศูนย์คุ้มครองผู้บริโภค การดำเนินงานระบบอาหารในโรงเรียน ศูนย์เด็กเล็ก เป็นต้น เพื่อให้บรรลุเป้าประสงค์ตามมิติของระบบอาหาร ทั้ง 5 ด้าน ดังรูปที่ 2

2.2 กรอบแนวทางการกำหนดกลวิธีสำคัญในการดำเนินงานระบบอาหาร

การดำเนินงานระบบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้กรอบัตรออกตาวา ชาร์เตอร์เป็นแนวทางในการกำหนดกลวิธีการทำงานระบบอาหาร ดังรูปที่ 3



รูปที่ 3 การประยุกต์ใช้กรอบกฎบัตร ออกตาวาชาร์เตอร์ ในการออกแบบกิจกรรมตามแผนงาน โครงการ ระบบอาหาร

จากรูปที่ 3 การออกแบบกิจกรรม แผนงาน โครงการ ระบบอาหารตามแนวคิดออดดตาว่า ชาร์เตอร์ มีรายละเอียดดังนี้

1) **การเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน** หมายถึง กระบวนการที่ทำให้ คนในชุมชนเห็นร่วมกันว่า ปัญหาด้านระบบอาหารเป็นเรื่องของทุกคนในชุมชนที่ต้องร่วมกับการดำเนินการตั้งแต่ การเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อวิเคราะห์สถานการณ์ การจัดเวทีคืบ ข้อมูล ระดมความเห็น กำหนดแผนงาน โครงการแก้ปัญหา เป็นต้น ตัวชี้วัดชุมชนเข้มแข็ง คือ การเกิดแผนงาน โครงการแก้ปัญหา ร่วมกันของหน่วยงาน ภาคีในระดับพื้นที่

2) **การพัฒนาทักษะส่วนบุคคล** หมายถึงวิธีการที่ทำให้คน กลุ่มคน เครือข่าย มีสมรรถนะ ชีตความสามารถเพิ่มขึ้น มีความรอบรู้ด้านสุขภาพและมีการปรับพฤติกรรมสุขภาพที่พึงประสงค์มากขึ้น

3) **การสร้างสภาพแวดล้อมที่เอื้อ** หมายถึงการปรับสภาพแวดล้อมทางกายภาพ เคมี ชีวภาพให้เอื้อต่อระบบการผลิต กระจายอาหารและการบริโภค รวมถึงการไปสนับสนุนการทำให้เกิดพื้นที่ต้นแบบ หลักสูตรการเรียนรู้ รวมทั้งสภาพแวดล้อมทางด้าน เศรษฐกิจ สังคมวัฒนธรรม และการสื่อสาร เทคโนโลยี ฯลฯ ที่เกี่ยวกับระบบอาหาร

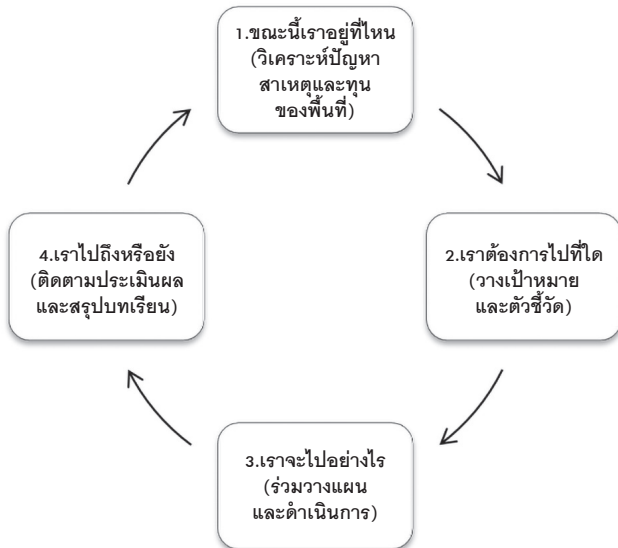
4) **การพัฒนานโยบายสาธารณะ** การทำให้เกิดกฎ กติกา ข้อตกลงร่วมของชุมชนท้องถิ่นเกี่ยวกับการดำเนินงานระบบอาหาร การกำหนดนโยบายสาธารณะระดับพื้นที่

5) การปรับระบบ/กลไก หมายถึง การทำงานร่วมกันของระบบที่มีเพื่อมุ่งสู่การสร้างเสริมสุขภาพของพื้นที่ นอกเหนือจากระบบบริการสุขภาพ เช่น ระบบหลักประกันสุขภาพ ระบบการเงิน การคลัง ระบบการแพทย์ทางเลือก รวมถึงกลไกต่างๆ ที่มี เช่น กลไกกองทุนหลักประกันสุขภาพท้องถิ่น กลไก คณะกรรมการพัฒนาคุณภาพชีวิตระดับอำเภอ (พชอ.)

ส่วนที่ 2 การทำแผนระบบอาหาร

1. แนวคิดและคำถามสำคัญในการทำแผน

ในการจัดทำแผนระบบอาหารท้องถิ่น ใช้หลักการแนวทางคำถามสำคัญ 4 คำถามคือ



รูปที่ 4 คำถามสำคัญในการจัดทำแผนด้านระบบอาหาร

จากรูปที่ 4 แสดงกรอบแนวคิดสำคัญในการทำแผน
มุ่งจะตอบคำถาม 4 ข้อ คือ

คำถามที่ 1 “ขณะนี้เราอยู่ไหน” เป็นการวิเคราะห์
สถานการณ์ปัญหาที่เกี่ยวกับระบบอาหาร ทั้ง 3 ด้าน คือความ
มั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการสมวัย ว่าใน
ปัจจุบันมีปัญหาอะไรบ้าง ขนาดและความรุนแรงของปัญหา
มีมากน้อยขนาดไหน ปัญหาใดสำคัญที่สุด เราจะแก้ปัญหานี้ก่อน
และมีการวิเคราะห์ว่าแต่ละปัญหาเกิดจากสาเหตุ ปัจจัยอะไร
และในพื้นที่มีทุนอะไรบ้าง เช่น ทุนคน ภาครัฐชาวบ้าน
ทุนทรัพยากร งบประมาณ ภูมิปัญญาอะไร ที่เป็นปัจจัยเอื้อ
ที่จะนำมาใช้ในการแก้ปัญหานี้

หมายเหตุ ในการระบุสถานการณ์ปัญหาควรมีข้อมูล
เชิงปริมาณสนับสนุนด้วย เช่น

- ในพื้นที่ที่มีการทำเกษตรแบบอินทรีย์ ร้อยละ 2 ของ
การทำเกษตรทั้งหมด
- ในพื้นที่ที่มีการทำเกษตรแบบเคมี ร้อยละ 80 ของการ
ทำเกษตรทั้งหมด

การกำหนดสถานการณ์ปัญหา ที่มีข้อมูลเชิงปริมาณ
สนับสนุนจะทำให้สามารถเห็นขนาดของปัญหาชัดเจน และถ้าหาก
มีข้อมูลย้อนหลังก็จะทำให้เห็นแนวโน้มของสถานการณ์ปัญหา
นั้น ๆ ชัดขึ้น ในขณะเดียวกันการวิเคราะห์สถานการณ์ปัญหา
ควรครอบคลุมปัจจัยสาเหตุของปัญหา และปัจจัยเอื้อหรือทุน

ของพื้นที่ด้วย แนวทางในการวิเคราะห์ใช้กรอบการวิเคราะห์
3 ปัจจัยหลัก คือ

- ปัจจัยที่เกี่ยวกับปัจเจกบุคคล เช่น ความรู้ ความสามารถ พฤติกรรม ความเชื่อ จิตวิญญาณ วิถีชีวิต ความรอบรู้ด้านสุขภาพ ความรอบรู้ด้านอาหารของกลุ่มเป้าหมาย หรือคนที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานอาหารว่าเป็นอย่างไร
- ปัจจัยที่เกี่ยวกับสภาพแวดล้อม เช่น สภาพแวดล้อมทางกายภาพ เคมี ชีวภาพ เช่น เรื่องคุณภาพ ดิน น้ำ อากาศ ฝนแล้ง น้ำท่วม ที่อาจมีผลต่อระบบการผลิตอาหาร สภาพแวดล้อมทางสังคมเศรษฐกิจ เช่น ประเพณี วัฒนธรรมอาหาร รายได้ อาชีพ ความยากจน สิทธิทำกิน สิทธิในการเข้าถึงทรัพยากรธรรมชาติ ศาสนา เทคโนโลยี การขนส่ง ฯ
- ปัจจัยที่เกี่ยวกับระบบ กลไก เช่น การดำเนินงานร่วมกันของกลุ่ม ชมรม สมาคม หน่วยงานต่าง ๆ ในพื้นที่ ๆ จะช่วยหนุนเสริมให้การดำเนินงานระบบอาหารบรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่วางไว้มากขึ้น

คำถามที่ 2 “เราต้องการไปที่ใด” หมายถึง การที่เราวางเป้าหมายว่าเราอยากเห็น สถานการณ์ระบบอาหารในพื้นที่เป็นอย่างไร ควรเลือกปัญหาใดมาแก้ไขก่อน แต่ละสถานการณ์ปัญหาวางเป้าหมายเพิ่มขึ้นหรือลดลงเท่าไร และอะไรเป็นตัวชี้วัดสำคัญ

หมายเหตุ ในการวางเป้าหมาย ควรมีการกำหนดข้อมูลเป้าหมายการลด หรือเพิ่มในเชิงปริมาณด้วย เพื่อให้เห็นว่าเราจะต้องทำแผนงาน โครงการ อะไรเพื่อให้บรรลุตามที่กำหนดไว้ เช่น

- **เพิ่ม**การทำเกษตรแบบอินทรีย์ในพื้นที่ขึ้น ร้อยละ 10
- **ลด**การทำเกษตรแบบเคมีในพื้นที่ให้เหลือ ร้อยละ 50

คำถามที่ 3 “เราจะไปอย่างไร” หมายถึง การกำหนดแนวทาง วิธีการ กลยุทธ์สำคัญ แผนงานโครงการอะไรบ้าง ในการบรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้ในคำถามข้อที่ 2 และโครงการดังกล่าวใครเป็นคนทำ ใช้งบประมาณจากไหน เท่าไหร่ ซึ่งแนวทาง วิธีการสำคัญ ในการทำแผนงาน โครงการที่ดี ควรทำอย่างน้อย 5 เรื่อง ดังนี้

- การพัฒนาศักยภาพคน กลุ่มคน เครือข่าย ให้มีความรู้ความสามารถ มีศักยภาพในการจัดการแก้ปัญหา การทำให้คนมีความรอบรู้ทางด้านสุขภาพ มีความรอบรู้ทางด้านอาหาร และนำมาสู่การมีพฤติกรรมที่ดี
- การปรับสภาพแวดล้อมให้เอื้อต่อการมีสุขภาพะที่ดี สภาพแวดล้อมในที่นี้ไม่ได้หมายถึงสิ่งแวดล้อมอย่างเดียว แต่หมายถึงปัจจัยทางสังคมอื่นๆ เช่น ประเพณี วัฒนธรรม เศรษฐกิจ รายได้ การสื่อสาร เทคโนโลยี การขนส่ง ศูนย์เรียนรู้ แหล่งเรียนรู้ หลักสูตร พื้นที่ต้นแบบ ฯ

- การพัฒนานโยบายสาธารณะ การทำกฎหมายกติกา ข้อตกลงร่วม เช่น การมีธรรมนูญป่าชุมชน การมีธรรมนูญลุ่มน้ำชายฝั่ง ฯ
- การเสริมสร้างชุมชนเข้มแข็ง คือ การทำให้ปัญหาที่เราต้องการแก้ไขเป็นเรื่องที่ชุมชนให้ความสนใจ จนทำให้เกิดแผนงาน โครงการ หรือกิจกรรมแก้ปัญหาร่วมกัน ตัวชี้วัดในการประเมินชุมชนเข้มแข็ง คือ การมีแผน โครงการ หรือกิจกรรมแก้ปัญหาร่วมจากชุมชน
- การพัฒนาระบบ กลไก หมายถึงการใช้กลไกที่มีในพื้นที่มาแก้ปัญหา เช่น หากโครงการต้องการทำเรื่องเกษตรอินทรีย์ ถ้าในพื้นที่มีกลุ่มเครือข่าย เกษตรอินทรีย์ ก็ให้ดึงกลุ่มดังกล่าวมาช่วยในโครงการ เป็นต้น

หมายเหตุ แนวทางวิธีการเดิมๆ ที่เคยทำมาแล้ว ไม่ประสบผลสำเร็จ หรือทำให้เราไม่บรรลุวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายที่วางไว้ ในครั้งต่อไปก็ไม่ควรจะทำตามวิธีนั้นอีก ควรมีวิธีการ แนวทางใหม่ๆ เพื่อให้บรรลุเป้าหมายมากขึ้น

คำถามที่ 4 “เราไปถึงหรือยัง” คือการกำหนดวิธีการติดตามและประเมินผลโครงการ ว่าบรรลุผลตามวัตถุประสงค์ตามตัวชี้วัด ที่กำหนดไว้หรือไม่ อย่างไร เราจะติดตามประเมินผลกี่ครั้ง เช่น ทุก 3 ทุก 6 เดือน และในการดำเนินงานที่ผ่านมาในการดำเนินงานมีบทเรียนอะไรบ้าง

2. การวิเคราะห์ข้อมูลสถานการณ์ด้านระบบอาหาร เพื่อการจัดทำแผนในระดับชุมชนท้องถิ่น

การวิเคราะห์สถานการณ์ระบบอาหาร คือการประเมินว่าปัจจุบันในพื้นที่ มีปัญหาระบบอาหาร ทั้งความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการสมวัยเรื่องอะไรบ้าง แต่ละเรื่องมีขนาดปัญหามากน้อยขนาดไหน ในการวิเคราะห์สถานการณ์ระบบอาหารประกอบด้วย

2.1 การวิเคราะห์สถานการณ์ข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับระบบอาหาร

ในการทำแผนระบบอาหารในระดับท้องถิ่น ควรมีการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องโดยเฉพาะการจัดการระบบอาหารในภาวะวิกฤติ ซึ่งเป็นภาวะที่ไม่ปกติ เช่น การได้รับผลกระทบจากธรรมชาติ การระบาดของโรคที่ทำให้เป็นอุปสรรคต่อการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพของประชากร ตัวอย่างข้อมูลสถานการณ์ปัญหาพื้นฐานแสดงดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แนวทางการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับระบบอาหาร

ปัจจัย	รายละเอียดประเด็นการวิเคราะห์
บุคคล	<ul style="list-style-type: none"> • ข้อมูลทุนคนในพื้นที่เช่น ประชาชนชาวบ้าน บุคคลต้นแบบที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานระบบอาหาร ตั้งแต่การผลิตแปรรูป การจำหน่ายและการบริโภค • จำนวนคนในกลุ่มเปราะบาง คนที่ได้รับผลกระทบจากการระบาดของ COVID-19 หรือคนที่ประสบกับภาวะวิกฤติอื่น ๆ • คนว่างงาน หรือมีรายได้ลดลง มีรายได้ไม่เพียงพอที่จะซื้อหาอาหารเพื่อบริโภคในครัวเรือน • จำนวนเด็กที่ลาออกจากการศึกษากลางคัน หรือไม่ได้เรียนการศึกษาระดับบังคับ • จำนวนหญิงมีครรภ์ ที่เป็นกลุ่มเสี่ยงต่อการไม่มีอาหารบริโภคเพียงพอ • จำนวนผู้ป่วยโรคเรื้อรัง ผู้พิการ ที่ไม่มีผู้ดูแล หรือผู้ดูแลไม่มีศักยภาพในการดูแล อาจทำให้ไม่มีอาหารบริโภคครบ 3 มื้อ • จำนวนนักเรียนในโรงเรียน ศูนย์เด็กเล็ก โรงเรียนตาติกาที่ไม่ได้มาโรงเรียนและอาจมีความเสี่ยงต่อการไม่ได้บริโภคอาหาร ครบ 3 มื้อ ที่ได้รับผลกระทบจากการระบาดของ COVID-19 หรือภาวะวิกฤติ

ปัจจัย	รายละเอียดประเด็นการวิเคราะห์
สังคมและสภาพแวดล้อม	<ul style="list-style-type: none"> • ประเภทหรือผลผลิตทางการเกษตรของชุมชน หรือสินค้าอื่นที่ชุมชนผลิตและไม่สามารถขาย หรือกระจายไปสู่ผู้บริโภคได้ อาจทำให้เกิดผลกระทบต่อเกษตรกร
	<ul style="list-style-type: none"> • ข้อมูลพื้นที่สาธารณะ หรือพื้นที่อื่น ๆ ที่สามารถนำมาใช้ในการบริหารจัดการเป็นแหล่งผลิตอาหารของชุมชน เช่น ทำแปลงผัก ทำปศุสัตว์ ประมงของชุมชน หรือทำเป็นธนาคารอาหารชุมชน (Food Bank)
	<ul style="list-style-type: none"> • ข้อมูลการรวมกลุ่มที่เกี่ยวข้องกับระบบอาหารในพื้นที่ ๆ สามารถยกระดับให้เกิดปฏิบัติการสร้างความมั่นคงทางอาหารในชุมชน เช่น กลุ่มเกษตรกรอินทรีย์ กลุ่มผู้ป่วยสภาพกลุ่มเลี้ยงโค กลุ่มสตรี กลุ่มเยาวชน กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มอาชีพ และวิสาหกิจชุมชนด้านอาหาร การแปรรูปอาหาร เป็นต้น
	<ul style="list-style-type: none"> • ข้อมูลศูนย์เรียนรู้ ครัวเรือนต้นแบบ แปลงต้นแบบ ฟาร์มตัวอย่างด้านระบบอาหาร เช่น ศูนย์เรียนรู้เรื่องเศรษฐกิจพอเพียง เกษตรทฤษฎีใหม่
	<ul style="list-style-type: none"> • หน่วยงานต้นแบบ เช่น โรงเรียน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ที่ทำเรื่องเกษตรเพื่ออาหารกลางวันในโรงเรียน หรือศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ที่มีปฏิบัติการดี ๆ ที่สามารถยกระดับเป็นพื้นที่ต้นแบบได้
	<ul style="list-style-type: none"> • ทูทางด้านวัฒนธรรมของพื้นที่ที่สามารถนำมาใช้ในการจัดการเรื่องอาหารและโภชนาการ เช่น การนำพืชอัตลักษณ์ท้องถิ่น สมุนไพร มาส่งเสริมการบริโภคเพื่อเป้าหมายทางโภชนาการ เป็นต้น
ระบบกลไก	<ul style="list-style-type: none"> • กลไกการติดตาม เฝ้าระวังเรื่องอาหาร โภชนาการ เช่น ศูนย์พิทักษ์สิทธิผู้บริโภค • กลไกคณะกรรมการติดตาม เฝ้าระวังอาหารปลอดภัย

2.2 การวิเคราะห์ข้อมูลสถานการณ์ด้านระบบอาหาร

นอกจากการวิเคราะห์ข้อมูลข้างต้นแล้ว ในการจัดทำแผนดำเนินงาน ข้อมูลสำคัญที่จะอธิบายสถานการณ์ปัญหาด้านระบบอาหารของพื้นที่สามารถนำไปใช้ได้ทั้งในภาวะปกติ และภาวะวิกฤติ แสดงดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์สถานการณ์ระบบอาหารเพื่อจัดทำแผนการดำเนินงานระบบอาหารในภาวะปกติและภาวะวิกฤติ

ประเด็น	ตัวชี้วัด	หน่วย	แหล่งข้อมูล
ความมั่นคงทางอาหาร	ร้อยละของครัวเรือนที่มีการผลิตอาหารเพื่อบริโภค	ร้อยละ	สำรวจ
	ร้อยละของครัวเรือนที่มีอาหารบริโภคเพียงพอครบทั้ง 3 มื้อ	ร้อยละ	สำรวจ
	ร้อยละครัวเรือนที่มี อาหารคุณภาพ (อาหารคุณภาพคืออาหารที่ครบ 5 หมู่ ผัก ผลไม้ ไขมัน ข้าว แป้ง เนื้อสัตว์) สำหรับบริโภคครบ 3 มื้อ	ร้อยละ	สำรวจ
	ร้อยละของครัวเรือนที่ทำการเกษตรแบบปลอดภัยหรือแบบอินทรีย์	ร้อยละ	สำรวจ
	ร้อยละของคนในชุมชนที่มีระดับความไม่มั่นคงทางอาหารระดับรุนแรง (ขาดแคลนอาหาร ไม่มีอาหารบริโภคในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา)	ร้อยละ	สำรวจ
	ร้อยละของคนในชุมชนที่ไม่มีความมั่นคงทางอาหารระดับรุนแรง (ไม่ได้กินอาหารเลยทั้งวันในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา)	ร้อยละ	สำรวจ

ประเด็น	ตัวชี้วัด	หน่วย	แหล่งข้อมูล
ความปลอดภัย	สัดส่วนของพื้นที่เกษตรปลอดภัยหรือเกษตรอินทรีย์ ต่อพื้นที่เกษตรทั้งหมด	สัดส่วน	ฐานข้อมูลสำนักงานเกษตร
	ร้อยละของเกษตรกรที่ตรวจพบสารเคมีตกค้างในเลือด เกินมาตรฐานความปลอดภัย	ร้อยละ	รพ.สต/ โรงพยาบาล ชุมชน
	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารปนเปื้อน 6 ชนิด (สารบอแรกซ์ สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ กรดซาลิซิลิก สารฟอสฟอรัส ไฮโดรเจนซัลไฟด์ สารโพแทสเซียมไนเตรต สารฟอสฟอรัส และสารฆ่าแมลงกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและคาร์บาเมต)	ร้อยละ	รพ.สต/ โรงพยาบาล ชุมชน
โภชนาการ	ร้อยละของหญิงตั้งครรภ์ที่มีภาวะซีด	ร้อยละ	ฐานข้อมูล HDC
	ร้อยละของเด็กแรกเกิดที่มีน้ำหนักน้อยกว่า 2,500 กรัม	ร้อยละ	ฐานข้อมูล HDC
	ร้อยละของเด็ก 0-6 เดือนที่กินนมแม่อย่างเดียว 6 เดือน	ร้อยละ	ฐานข้อมูล HDC
	ร้อยละของเด็กอายุ 0-5 ที่มีภาวะผอม	ร้อยละ	ฐานข้อมูล HDC
	ร้อยละของเด็กอายุ 0-5 ที่มีภาวะเตี้ย	ร้อยละ	ฐานข้อมูล HDC
	ร้อยละของเด็กอายุ 0-5 ที่มีภาวะอ้วน	ร้อยละ	ฐานข้อมูล HDC
	ร้อยละของเด็ก 6-14 ปีที่มีภาวะอ้วน	ร้อยละ	ฐานข้อมูล HDC
	ร้อยละของเด็ก 6-14 ปีที่มีภาวะสูงตีสมส่วน	ร้อยละ	ฐานข้อมูล HDC

ประเด็น	ตัวชี้วัด	หน่วย	แหล่งข้อมูล
โภชนาการ	จำนวนโรงเรียน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ที่ใช้โปรแกรม Menu Thai School Lunch	ร้อยละ	สำรวจ
	ร้อยละของเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ที่ไม่ได้รับประทานอาหารเช้ามาศูนย์ พัฒนาเด็กเล็ก	ร้อยละ	สำรวจ
	ร้อยละของประชากร อายุ 15-59 ปี ที่มีดัชนีมวลกายปกติ	ร้อยละ	ฐานข้อมูล HDC
	ร้อยละของประชากรวัยทำงาน อายุ 18-59 ปี มีเส้นรอบเอวปกติ	ร้อยละ	ฐานข้อมูล HDC

2.3 การวิเคราะห์สถานการณ์ในภาวะวิกฤติ โดยการประยุกต์ใช้แบบสำรวจความไม่มั่นคงทางอาหาร (House Hold Food Insecurity Access Scale : HFIAS) เพื่อสำรวจข้อมูลสถานการณ์ในช่วงระยะเวลาที่สนใจ ปรับแนวคำถามตามแนวทางของ HFIAS อยู่ภายใต้ 3 ประเด็นหลักแต่ตัดบางข้อคำถามออกเพื่อให้เหมาะกับการใช้งานในบริบทชุมชน ท้องถิ่น แต่ยังคงเนื้อหาหลักที่สะท้อนความไม่มั่นคงทางอาหาร ทั้ง 4 ประเด็นหลักคือการมีอาหาร การเข้าถึงอาหาร การใช้ประโยชน์และเสถียรภาพด้านอาหาร กำหนด Scale ระดับความรุนแรงตั้งแต่ระดับต่ำถึงระดับรุนแรง จากความกังวลว่าจะไม่มีอาหารกิน การลดปริมาณและคุณภาพของอาหารที่กิน การอดบางมื้อ และการไม่ได้กินอาหารเลย และวิเคราะห์ข้อมูลโดยประยุกต์การวิเคราะห์ตามแนวทางการวิเคราะห์ดัชนีการแพร่กระจายของครัวเรือนแยกตามสถานการณ์การเข้าถึงอาหาร แบ่งเป็น 4 ระดับ ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 แสดงการแปลผลการสำรวจสถานการณ์ความไม่มั่นคงทางอาหารในภาวะวิกฤติ

ระดับ	ความหมาย
ครัวเรือนที่มีความมั่นคงทางอาหาร	ครัวเรือนที่ไม่ประสบเงื่อนไขของความไม่มั่นคงทางอาหารเลย
ครัวเรือนที่ประสบความไม่มั่นคงทางอาหารระดับต่ำ	ครัวเรือนที่กังวลว่าอาหารจะไม่พอเป็นบางครั้ง และไม่สามารถกินอาหารครบ 5 หมู่ ที่หลากหลายเป็นบางครั้ง ไม่กี่ชนิดเป็นบางครั้ง และกินอาหารบางมื้อ น้อยลงเป็นบางครั้ง
ครัวเรือนที่ประสบความไม่มั่นคงทางอาหารระดับปานกลาง	ครัวเรือนที่ประสบปัญหาคุณภาพอาหาร เช่น การกินอาหารเพียงไม่กี่ชนิดบ่อยๆ กินอาหารบางมื้อลดลง หรือต้องอดอาหารบางมื้อบ่อยๆ มีประสบการณ์หิวแต่ไม่ได้กิน
ครัวเรือนที่ประสบความไม่มั่นคงทางอาหารระดับรุนแรง	หมายถึงครัวเรือนที่มีประสบการณ์ขาดแคลนอาหาร หรืออาหารหมดต้องเข้านอนทั้งที่ ไม่ได้กินอะไรเลยเป็นประจำ

หมายเหตุ: บางครั้ง หมายถึง เกิดเหตุการณ์/มีประสบการณ์นั้น 1-2 ครั้ง/สัปดาห์
 บ่อยๆ หมายถึง เกิดเหตุการณ์/มีประสบการณ์นั้น 3-4 ครั้ง/สัปดาห์
 เป็นประจำ หมายถึง เกิดเหตุการณ์/มีประสบการณ์นั้น มากกว่า 5 ครั้ง/สัปดาห์

ตารางที่ 4 ตัวอย่างการประยุกต์แนวคำถามและการแปลผลการสำรวจสถานการณ์ความไม่มั่นคงทางอาหาร

คำถาม	ไม่เคยประสบเหตุการณ์เลย	ประสบเหตุการณ์ 1-2 ครั้งต่อสัปดาห์	ประสบเหตุการณ์ 3-4 ครั้งต่อสัปดาห์	ประสบเหตุการณ์ มากกว่า 5 ครั้ง ต่อสัปดาห์
1. ในช่วงเวลา 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านกังวลว่าจะมีอาหารไม่พอกิน				
2. ในช่วงเวลา 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านไม่สามารถหาอาหารที่ครบ 5 หมู่ (ผัก ผลไม้ ไขมัน ข้าว แป้ง เนื้อสัตว์) หลากหลายเพียงพอสำหรับการบริโภค				
3. ในช่วงเวลา 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านกินอาหารเพียงไม่กี่ชนิด กินอาหารซ้ำๆ เดิมๆ				
4. ในช่วงเวลา 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านต้องอดอาหารบางมื้อหรือกินบางมือน้อยลง				
5. ในช่วงเวลา 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านรู้สึกหิวแต่ไม่ได้กิน				
6. ในช่วงเวลา 3 เดือนที่ผ่านมา เคยมีช่วงเวลาที่ท่านไม่ได้กินอาหารเลยทั้งวัน				
7. ในช่วงเวลา 3 เดือนที่ผ่านมา คริวเรือนของท่านขาดแคลนอาหาร หรือไม่มีอาหารที่จะกินเลย				

Security

Moderate food insecure

Mildly food insecure

Severely food insecure

ตัวอย่างการระบุสถานการณ์ปัญหาที่อาจมีการอธิบาย ข้อมูลสถานการณ์เพิ่มเติมตามบริบทของพื้นที่ โดยการสำรวจ ข้อมูลสถานการณ์ความไม่มั่นคงทางอาหาร อาจนำเสนอดังตาราง ที่ 5

ตารางที่ 5 ตัวอย่างการระบุสถานการณ์ปัญหา ระดับความมั่นคงทางอาหาร

ตัวชี้วัด	ร้อยละ		
1. ร้อยละของครัวเรือน ที่มีความมั่นคงทางอาหาร			
2. ร้อยละของครัวเรือน ที่มีความไม่มั่นคงทางอาหาร	ระดับต่ำ	ระดับปานกลาง	ระดับรุนแรง

3. การกำหนดวัตถุประสงค์และตัวชี้วัด ใน การดำเนินงานระบบอาหาร

ในการกำหนดเป้าหมายและวัตถุประสงค์ จะสอดคล้องกับ สถานการณ์ปัญหา โดยมีหลักการ คือ จะตั้งเป้าหมายเชิงบวก ในทิศทางที่เพิ่มขึ้น และตั้งเป้าหมายเชิงลบ คือลดสถานการณ์ ปัญหาลง ตัวอย่างดังตารางที่ 6

ตารางที่ 6 การกำหนดวัตถุประสงค์และตัวชี้วัดในการดำเนินงานระบบอาหาร

ประเด็น	ตัวชี้วัด	หน่วย	ตัวชี้วัด
ความมั่นคงทางอาหาร	เพิ่ม คริวเรือนที่มีการผลิตอาหารเพื่อบริโภค	ร้อยละ	ร้อยละของคริวเรือนที่มีการผลิตอาหารเพื่อบริโภค
	เพิ่ม คริวเรือนที่มีอาหารบริโภคเพียงพอครบทั้ง 3 มื้อ	ร้อยละ	ร้อยละของคริวเรือนที่มีอาหารบริโภคเพียงพอครบทั้ง 3 มื้อ
	เพิ่ม คริวเรือนที่มีอาหารคุณภาพ (อาหารคุณภาพ คืออาหารที่ครบ 5 หมู่ (ผัก ผลไม้ ไขมัน ข้าว แป้ง เนื้อสัตว์) สำหรับบริโภคครบ 3 มื้อ	ร้อยละ	ร้อยละคริวเรือนที่มีอาหารคุณภาพ (อาหารคุณภาพ คือ อาหารที่ครบ 5 หมู่ (ผัก ผลไม้ ไขมัน ข้าว แป้ง เนื้อสัตว์) สำหรับบริโภคครบ 3 มื้อ
	เพิ่ม คริวเรือนที่ทำการเกษตรแบบปลอดภัยหรือแบบอินทรีย์	ร้อยละ	ร้อยละของคริวเรือนที่ทำการเกษตรแบบปลอดภัยหรือแบบอินทรีย์
	ลด จำนวนคนในชุมชนที่มีระดับความไม่มั่นคงทางอาหารระดับรุนแรง (ขาดแคลนอาหาร ไม่มีอาหารบริโภคในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา)	ร้อยละ	ร้อยละของคนในชุมชนที่มีระดับความไม่มั่นคงทางอาหารระดับรุนแรง (ขาดแคลนอาหาร ไม่มีอาหารบริโภคในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา)
	ลด จำนวนคนในชุมชนที่ไม่มีความมั่นคงทางอาหารระดับรุนแรง (ไม่ได้กินอาหารเลยทั้งวันในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา)	ร้อยละ	ร้อยละของคนในชุมชนที่ไม่มี ความมั่นคงทางอาหารระดับรุนแรง (ไม่ได้กินอาหารเลยทั้งวันในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา)

ประเด็น	ตัวชี้วัด	หน่วย	ตัวชี้วัด
ความปลอดภัย	เพิ่ม พื้นที่เกษตรปลอดภัยหรือเกษตรอินทรีย์ ต่อพื้นที่เกษตรทั้งหมด	สัดส่วน	สัดส่วนของพื้นที่เกษตรปลอดภัยหรือเกษตรอินทรีย์ ต่อพื้นที่เกษตรทั้งหมด
	ลด จำนวนเกษตรกรที่ตรวจพบสารเคมีตกค้างในเลือดเกินมาตรฐานความปลอดภัย	ร้อยละ	ร้อยละของเกษตรกรที่ตรวจพบสารเคมีตกค้างในเลือดเกินมาตรฐานความปลอดภัย
	ลด ตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารปนเปื้อน 6 ชนิด (สารบอแรกซ์ สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ กรดซาลิซิลิก สารฟอสฟาติไฮด์ สารโพลาไรนน้ำมันทอดอาหารและสารฆ่าแมลงกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต และคาร์บาเมต)	ร้อยละ	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารปนเปื้อน 6 ชนิด (สารบอแรกซ์ สารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ กรดซาลิซิลิก สารฟอสฟาติไฮด์ สารโพลาไรนน้ำมันทอดอาหารและสารฆ่าแมลงกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต และคาร์บาเมต)
โภชนาการ	ลด ภาวะซีดในหญิงตั้งครรภ์	ร้อยละ	ร้อยละของหญิงตั้งครรภ์ที่มีภาวะซีด
	ลด เด็กแรกเกิดที่มีน้ำหนักน้อยกว่า 2,500 กรัม	ร้อยละ	ร้อยละของเด็กแรกเกิดที่มีน้ำหนักน้อยกว่า 2,500 กรัม
	เพิ่ม เด็ก 0-6 เดือนที่กินนมแม่อย่างเดียว 6 เดือน	ร้อยละ	ร้อยละของเด็ก 0-6 เดือนที่กินนมแม่อย่างเดียว 6 เดือน
	ลด ภาวะผอมในเด็กอายุ 0-5	ร้อยละ	ร้อยละของเด็กอายุ 0-5 ที่มีภาวะผอม

ประเด็น	ตัวชี้วัด	หน่วย	ตัวชี้วัด
โภชนาการ	ลด ภาวะเตี้ยในเด็ก อายุ 0-5	ร้อยละ	ร้อยละของเด็กอายุ 0-5 ที่มีภาวะเตี้ย
	ลด ภาวะอ้วนร้อยละ ของเด็กอายุ 0-5	ร้อยละ	ร้อยละของเด็กอายุ 0-5 ที่มีภาวะอ้วน
	ลด ภาวะอ้วนในเด็ก 6-14 ปี	ร้อยละ	ร้อยละของเด็ก 6-14 ปีที่มีภาวะอ้วน
	เพิ่ม ภาวะสูงตีสัดส่วน ในเด็ก 6-14 ปี	ร้อยละ	ร้อยละของเด็ก 6-14 ปี ที่มีภาวะสูงตีสัดส่วน
	เพิ่ม จำนวนโรงเรียน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่ใช้ โปรแกรม Menu Thai School Lunch	จำนวน	จำนวนโรงเรียน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ที่ใช้โปรแกรม Menu Thai School Lunch
	ลด จำนวนเด็กในศูนย์ พัฒนาเด็กเล็กที่ไม่ได้ รับประทานอาหารเช้า มาศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	ร้อยละ	ร้อยละของเด็กในศูนย์ พัฒนาเด็กเล็กที่ไม่ได้ รับประทานอาหารเช้า มาศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก
	เพิ่ม จำนวนประชากร (อายุ 15-59 ปี) ที่มีดัชนีมวลกายปกติ	ร้อยละ	ร้อยละของประชากร (อายุ 15-59 ปี) ที่มีดัชนีมวลกายปกติ
	เพิ่ม จำนวนประชากร วัยทำงาน (อายุ 18-59 ปี) ที่มีเส้นรอบเอวปกติ	ร้อยละ	ร้อยละของประชากร วัยทำงาน อายุ 18-59 ปี มีเส้นรอบเอวปกติ

4. รายละเอียดแนวทางและวิธีการสำคัญในการ ดำเนินกิจกรรมโครงการระบบอาหาร

ตารางที่ 7 แนวทางและวิธีการสำคัญในการออกแบบแผนงาน
โครงการด้านระบบอาหาร

ประเด็น	แนวทาง	วิธีการสำคัญ ตามแนวทาง
1.การพัฒนา ทักษะ ส่วนบุคคล	<ul style="list-style-type: none"> •การพัฒนาศักยภาพ ของคนในชุมชน ให้มีความรู้ ทักษะ ความสามารถในการ จัดการอาหาร ในชุมชน •การปรับเปลี่ยน พฤติกรรม บริโภคตามกลุ่มวัย (วัยเด็ก/วัยเรียน/ วัยทำงาน/ วัยสูงอายุ) 	<p>1.การพัฒนาศักยภาพ ครู ผู้ดูแลเด็ก ผู้ปกครอง ด้านอาหารในโรงเรียน และชุมชน คริวเรือน เช่น การอบรมโปรแกรม Menu Thai School Lunch แก่ครู ผู้ดูแลเด็ก การอบรมเรื่องหลัก สุขาภิบาลอาหาร</p> <p>2.การปรับเปลี่ยน พฤติกรรม บริโภคตามกลุ่มวัย ในหมู่เป้าหมายที่มี ปัญหาในระดับครัวเรือน โรงเรียน ศูนย์เด็กเล็ก และชุมชน เช่น กลุ่มเด็ก กลุ่มผู้ป่วยโรคเรื้อรัง กลุ่มวัยทำงาน กลุ่ม ผู้สูงอายุ เช่น การ ส่งเสริมการบริโภค ผัก ผลไม้ ลดการ บริโภคอาหารหวาน มัน เค็ม น้ำอัดลม หรือเครื่องดื่มที่มีรส หวานจัด ลดการบริโภค อาหารขยะ</p>

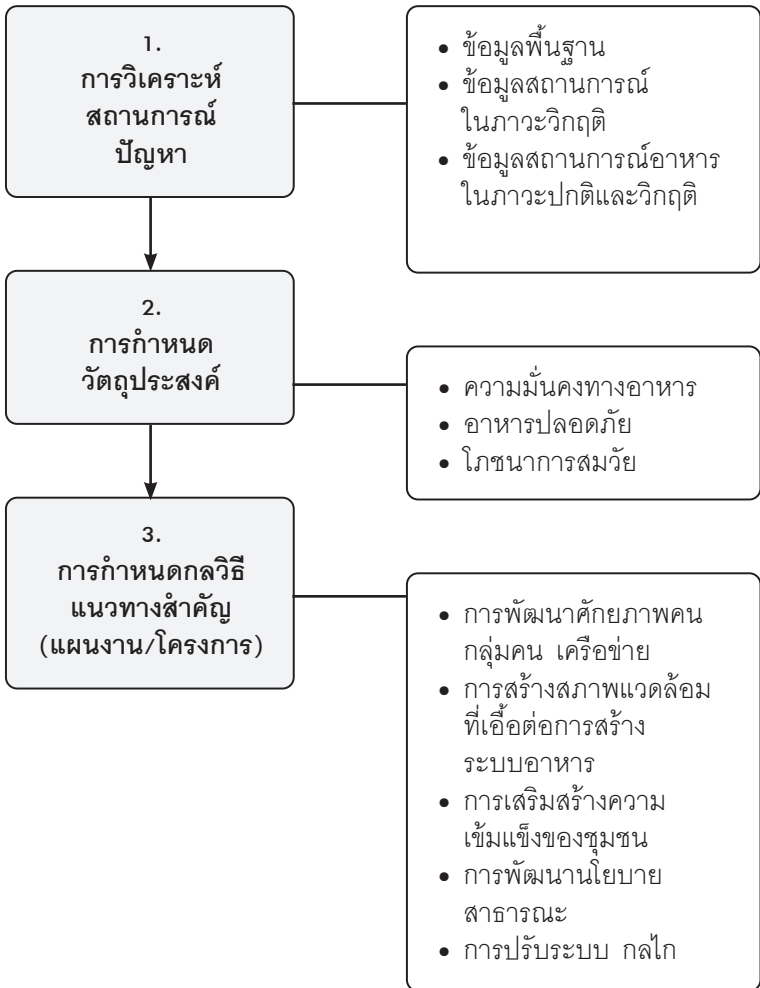
ประเด็น	แนวทาง	วิธีการสำคัญตามแนวทาง
		3.การฝึกทักษะการปรุง การใช้ตำรับอาหาร พื้นบ้านสมุนไพรที่เป็นยา อาหารเพื่อการส่งเสริม สุขภาพ 4.การสร้างบุคคล ด้นแบบ (Role model) 5.การส่งเสริมความ รอบรู้เรื่องสุขภาพ (Health Literacy) ความรอบรู้เรื่องอาหาร (Food Literacy)
2.การสร้าง สภาพแวดล้อม ที่เอื้อต่อการ จัดการระบบ อาหาร ในชุมชน	<ul style="list-style-type: none"> •การเพิ่มที่ผลิตอาหาร ในบ้าน โรงเรียน หรือสถานที่ สาธารณะในชุมชน •การใช้หลักปรัชญา เศรษฐกิจพอเพียง มาใช้ในการเพิ่ม พื้นที่อาหาร ปลอดภัยในระดับ ครัวเรือน/ชุมชน หน่วยงาน เช่น โรงเรียน ศูนย์ พัฒนาเด็กเล็ก •การเพิ่มพื้นที่เกษตร อินทรีย์หรือเกษตร ปลอดภัยในชุมชน •การปรับงานอนามัย สิ่งแวดล้อมที่เอื้อ ต่อการดำเนินงาน อาหารปลอดภัยและ สุขภาพอาหาร 	1.การส่งเสริมให้สมาชิก ในชุมชนปลูกพืชผัก สวนครัวรั้วกินได้ หรือ การส่งเสริมการทำ สวนผักในเมืองในพื้นที่ เป็นชุมชนเมือง เพื่อ เพิ่มการเข้าถึงอาหาร ปลอดภัยแก้ปัญหา อาหารโภชนาการ และอาหารปลอดภัย 2.ส่งเสริมการทำเกษตร เพื่ออาหารกลางวัน ในโรงเรียนเพื่อแก้ปัญหา การขาดอาหาร เช่น การ ปลูกผักสวนครัว ทำนา การเลี้ยงไก่ไข่ เลี้ยงปลา ฯลฯ 3.การใช้เมนูอาหารที่ เหมาะสมกับทุกช่วงวัย ในศูนย์เด็กเล็ก โรงเรียน ครัวเรือนและชุมชน

ประเด็น	แนวทาง	วิธีการสำคัญตามแนวทาง
	<ul style="list-style-type: none"> • การใช้บริบทวัฒนธรรมภูมิปัญญาทางด้านอาหาร เพื่อการจัดการระบบอาหารในชุมชน • การทำระบบกระจายหรือเชื่อมโยงผลผลิต (Matching Model) โดยการเชื่อมโยงอาหารจากผู้ผลิตไปยังหน่วยงาน เช่น โรงเรียน ศูนย์เด็กเล็ก ร้านอาหาร หรือ ผู้บริโภค • การจัดทำธนาคารอาหารชุมชน (Food Bank) เพื่อเป็นแหล่งอาหารชุมชน ทั้งในภาวะปกติและภาวะวิกฤติ 	<ol style="list-style-type: none"> 4. การปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารในโรงครัว โรงเรียน/ศูนย์เด็กเล็ก/ร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหาร 5. การพัฒนาตลาด (ตลาดปลอดภัย/ตลาดสีเขียว/ตลาดอินทรีย์/ตลาดน้ำชื่อ ตลาดออนไลน์ ฯลฯ ของชุมชน) 6. การส่งเสริมการบริโภค โดยใช้เมนูอาหารพื้นบ้าน เมนูอาหารเป็นยา เมนูสุขภาพ ผักสมุนไพร เพื่อสุขภาพ เพื่อการส่งเสริมป้องกันโรค 7. การปรับระบบการผลิตแบบใช้เคมีเป็นแบบปลอดภัยหรืออินทรีย์ 8. การจัดทำครัวกลางเพื่อการเพิ่มการเข้าถึงอาหารในภาวะวิกฤติ
<p>3. การเสริมสร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชน</p>	<ul style="list-style-type: none"> • การทำให้ชุมชนสามารถจัดการข้อมูลอาหารและโภชนาการได้ ชุมชนสามารถจัดทำแผนชุมชนด้านระบบอาหารแบบมีส่วนร่วม ตั้งแต่การจัดทำข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล จัดเวทีคืนข้อมูล กำหนดแผนงาน โครงการร่วมกัน ปฏิบัติร่วมกัน และร่วมติดตามประเมินผล 	<ol style="list-style-type: none"> 1. พัฒนาแกนนำและผู้ที่เกี่ยวข้อง ให้สามารถเก็บข้อมูล การจัดทำข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล จัดเวทีคืนข้อมูล 2. การทำแผนชุมชน การทำแผนท้องถิ่น การจัดทำโครงการหรือกิจกรรมร่วมกับชุมชน

ประเด็น	แนวทาง	วิธีการสำคัญตามแนวทาง
		<p>3.สนับสนุนให้ชุมชนที่ ส่วนร่วมในการทำ กิจกรรมเพื่อการมีและ เข้าถึงอาหาร ทำให้มี อาหารปลอดภัยบริโภค และบริโภคที่ถูกต้อง มีโภชนาการที่สมวัย</p>
<p>4.การพัฒนา นโยบาย สาธารณะ ด้านอาหาร ในชุมชน</p>	<p>•การทำให้เกิดธรรมนูญ สุขภาพ เรื่องระบบ อาหาร เกิดกฎ กติกาหรือข้อตกลง ร่วมเรื่องระบบอาหาร เกิดมาตรการของ ชุมชนและท้องถิ่น เรื่องระบบอาหาร เกิดข้อบัญญัติ ท้องถิ่น และเกิดแผน การดำเนินงานด้าน ระบบอาหารของ ชุมชน แผนท้องถิ่น</p>	<p>1.การกำหนดนโยบาย ชุมชนเรื่องการเมือง เครื่องดื่มน้ำหวาน ขนม ขบเคี้ยวในบริเวณ ใกล้ หรือในศูนย์เด็กเล็กและ โรงเรียน</p> <p>2.นโยบายชุมชนปลอด น้ำตาล เหล้า สุรา ในงานเลี้ยง งานบุญ งานประเพณี</p> <p>3.ข้อตกลงชุมชนให้คน ในชุมชนปลูกผักปลอด สารพิษไว้รับประทานเอง ในครัวเรือน</p> <p>4.การกำหนดมาตรการ ข้อตกลงร่วม กฎ กติกา ของชุมชน ในการลดการ ใช้สารเคมีในภาคเกษตร</p> <p>5.การกำหนดมาตรการ ข้อตกลงร่วม กฎ กติกา ของชุมชน ในการ อนุรักษ์ ทรัพยากร ธรรมชาติ ที่เป็นแหล่ง อาหารของชุมชน</p> <p>6.นโยบายการนำอาหาร สุขภาพไปถวายพระ (ปันโตเพื่อสุขภาพ)</p>

ประเด็น	แนวทาง	วิธีการสำคัญตามแนวทาง
		<p>7.การกำหนดธรรมนูญป่า ธรรมนูญลุ่มน้ำ เพื่อการอนุรักษ์ทรัพยากรและแหล่งอาหารชุมชน เช่น ธรรมนูญป่าชุมชน</p> <p>8.การส่งเสริมให้เกิด ธรรมนูญลุ่มน้ำ ธรรมนูญป่าชุมชน เพื่อการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ</p>
<p>5.การปรับระบบกลไก</p>	<ul style="list-style-type: none"> •การพัฒนาระบบเฝ้าระวังเรื่องการจัดการอาหารในชุมชน •การพัฒนาระบบคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร •การจัดตั้งชมรมกลุ่ม เครือข่ายต่างๆ ในชุมชนเพื่อการจัดการอาหาร •การใช้กลไกคณะกรรมการอาหารปลอดภัยระดับจังหวัดในการดำเนินงานอาหารปลอดภัย 	<ol style="list-style-type: none"> 1.การพัฒนากระบวนการจัดการข้อมูลภาวะโภชนาการในศูนย์เด็กเล็กและในโรงเรียน 2.การติดตามภาวะโภชนาการของคนในชุมชน โดยเฉพาะกลุ่มเด็กและผู้สูงอายุ 3.การสนับสนุนชมรมกลุ่ม เครือข่ายต่างๆ ในชุมชนเพื่อการจัดการอาหาร เช่น กลุ่มเกษตรกรปลอดสารพิษ เกษตรอินทรีย์ กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเครื่องแกง กลุ่มสัจจะออมทรัพย์ ฯลฯ 4.การตั้งกลไก เฝ้าระวังด้านอาหารปลอดภัยในชุมชน เช่นจัดตั้งศูนย์พิทักษ์สิทธิผู้บริโภคในหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

สรุปขั้นตอนการทำแผนงานระบบอาหารในระดับชุมชน ท้องถิ่น



ภาคผนวก

เครื่องมือในการสำรวจสถานการณ์ ความไม่มั่นคงทางอาหารในภาวะวิกฤติ

แบบสอบถาม

เลขที่แบบสอบถาม

แบบสอบถาม ฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อสำรวจสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในภาวะวิกฤติ ภายใต้ โครงการพัฒนาแผนป้องกันและฟื้นฟูหลังวิกฤติระดับท้องถิ่นและนำร่องแผนงานของชุมชนเพื่อยกระดับความมั่นคงทางอาหาร การบริโภคอาหารปลอดภัย และโภชนาการสมวัย ในกลุ่มผู้เปราะบางในจังหวัดยะลา นราธิวาส และปัตตานี แบบสอบถามฉบับนี้ประกอบด้วยเนื้อหาเป็น 2 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามมาตรฐานวัดความไม่มั่นคงทางอาหาร

คณะทำงานโครงการฯ ขอความกรุณาจากท่านตอบให้แบบสอบถามนี้ด้วยความเป็นจริง ตรงกับความเห็น ประสบการณ์ และการปฏิบัติของท่านให้มากที่สุด ขอความกรุณาให้ท่านตอบคำถามทุกข้อ คำตอบของท่านจะไม่มีผลโดยตรงต่อตัวท่าน คณะทำงานโครงการฯ จะเก็บข้อมูลคำตอบของท่านเป็นความลับและจะวิเคราะห์ นำเสนอข้อมูลในภาพรวม ข้อมูลที่ได้จะมีประโยชน์อย่างยิ่งในการนำมาใช้ในการจัดทำแผนงาน โครงการด้านระบบอาหารในพื้นที่ตำบลของท่าน

คำชี้แจง ให้ท่านเลือกตอบ หรือเติมคำในช่องว่างที่ตรงกับตัวท่านมากที่สุดเพียง 1 ข้อ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อ-สกุล (ผู้ตอบแบบสอบถาม)
2. โทรศัพท์
3. เพศ ชาย หญิง
4. อายุ ปี
5. ระดับการศึกษาสูงสุด ไม่ได้เรียนหนังสือ ประถมศึกษา
 มัธยมศึกษา อนุปริญญา
 ปริญญาตรี สูงกว่าปริญญาตรี
6. อาชีพ ทำนา ทำสวน ทำไร่
 ประมง
 เลี้ยงสัตว์
 รับจ้างทั่วไป
 ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ
 อื่นๆ ระบุ
- ไม่ได้ทำงาน

หมายเหตุ ในการนี้ที่ท่านมีอาชีพมากกว่า 1 อาชีพ ให้หมายเลข 1 ในอาชีพหลัก (อาชีพที่ทำรายได้ให้ท่านอันดับ 1) และใส่หมายเลขลำดับถัดไปในอาชีพที่รองลงมา โดยให้เรียงลำดับจากอาชีพหลัก

7. รายได้ครัวเรือนต่อเดือน บาท

8. จำนวนสมาชิกในครัวเรือนที่มีงานทำ คน

9. ข้อมูลการผลิตอาหารของครัวเรือน

9.1 ครัวเรือนของท่านมีการผลิตอาหารเพื่อบริโภค
ในครัวเรือนหรือไม่

ไม่มี (ตอบข้อ 7.2)

มี (ตอบข้อ 7.3 -7.5)

9.2 เหตุผลที่ท่านไม่ได้ผลิตอาหารเพื่อบริโภค

(เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ไม่มีปัจจัยการผลิต เช่นที่ดิน เงินทุน วัสดุ อุปกรณ์

ไม่มีองค์ความรู้

ทรัพยากรที่ไม่เหมาะสม เช่นดินไม่ดี ดินเปรี้ยว ดินเค็ม ไม่มีน้ำ

อื่นๆ ระบุ

9.3 รูปแบบการผลิตอาหารในครัวเรือน

(เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

เกษตร ระบุรายละเอียด ทำอะไร

ปศุสัตว์ ระบุรายละเอียด ทำอะไร

ประมง ระบุรายละเอียด ทำอะไร

อื่นๆ ระบุ

9.4 รูปแบบการทำเกษตร (เลือกตอบได้เพียง 1 ข้อ)

แบบอินทรีย์ จำนวน

หมายเหตุ การทำเกษตรแบบอินทรีย์ การทำเกษตรอินทรีย์ หมายถึงการทำเกษตรที่ไม่ใช้สารเคมี ใดๆ ในการผลิต มีการจัดการดิน การจัดการน้ำ เพื่อการเกษตรที่ลดการปนเปื้อนสารเคมี

แบบปลอดภัย จำนวน

หมายเหตุ การเกษตรแบบปลอดภัยการทำเกษตรปลอดภัยหมายถึง การทำเกษตรที่อนุญาตให้ใช้สารเคมี ปุ๋ยเคมีได้ แต่เก็บผลผลิตในระยะที่ปลอดภัย เมื่อนำผลผลิตไปหาสารตกค้างแล้ว พบไม่เกินค่ามาตรฐานที่กำหนด

อื่นๆ เช่นทำผสมผสานทำแบบเคมี ผสมอินทรีย์ ถ้ามีระบุรายละเอียดเพิ่มเติม

9.5 ผลผลิตที่ได้ เพียงพอต่อการบริโภคในครัวเรือนหรือไม่

เพียงพอ

ไม่เพียงพอ ระบุรายละเอียดเพิ่มเติม

9.6 ครัวเรือนของท่านได้มีการหาอาหารจากแหล่งธรรมชาติ

เช่น ทะเล ลำคลอง หนอง บึง ป่าเขา ฯ หรือไม่

หา ระบุรายละเอียด หออะไร จากแหล่งไหน

ไม่หา ระบุเหตุผลเพราะ

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามระดับของเหตุการณ์หรือประสบการณ์ ด้านความไม่มั่นคงทางอาหาร

คำชี้แจง โปรดพิจารณาว่าเหตุการณ์หรือประสบการณ์ของท่านตามประเด็นข้อคำถามอยู่ในระดับใด และให้ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับที่ตรงกับตัวท่าน มากที่สุดเพียง 1 ข้อ และท่านอาจให้เหตุผลรายละเอียดในระดับที่ท่านเลือกเพิ่มเติม โดยให้ท่านพิจารณาข้อตกลงเบื้องต้น และเกณฑ์การประเมินดังต่อไปนี้

เกณฑ์การประเมิน

- 0 หมายถึง ไม่เคยเกิดเหตุการณ์ หรือท่านไม่เคยมีประสบการณ์หรือท่านไม่เคยปฏิบัติตามข้อคำถามเลย
- 1 หมายถึง เกิดเหตุการณ์หรือท่านเคยมีประสบการณ์หรือท่านปฏิบัติตามข้อคำถาม 1-2 ครั้งต่อสัปดาห์
- 2 หมายถึง เกิดเหตุการณ์หรือท่านเคยมีประสบการณ์หรือท่านปฏิบัติตามข้อคำถาม 3-4 ครั้งต่อสัปดาห์
- 3 หมายถึง เกิดเหตุการณ์หรือท่านเคยมีประสบการณ์หรือท่านปฏิบัติตามข้อคำถามมากกว่า 5 ครั้งต่อสัปดาห์

ข้อตกลงเบื้องต้น

คำถามที่ใช้ในแบบสอบถามฉบับนี้ เป็นข้อคำถามที่ถามประสบการณ์ของท่าน และครอบครัว ในช่วงเวลา 3 เดือนที่ผ่านมา ว่าหาก ท่านขาดเงินหรือทรัพยากร* อื่นๆ ที่จะทำให้ท่านหาอาหาร เพื่อให้สมาชิกในครอบครัว

ทรัพยากรในที่นี้ หมายถึง สิ่งของ วัสดุ ครุภัณฑ์ เครื่องมือ อุปกรณ์ ปัจจัยการผลิตหรืออื่นๆ นอกเหนือจากนี้ ที่ส่งผลต่อการเข้าถึงอาหารของท่าน **ที่ไม่ใช่เงิน**

ลำดับ	ประเด็นคำถาม	ระดับ				ระบุเหตุผลที่เพิ่มเติมท่านเลือก (ถ้ามี)
		0	1	2	3	
1	<u>ในช่วงเวลา 3 เดือนที่ผ่านมา</u> ท่านกังวลว่าจะมีอาหารไม่พอกิน					
2	<u>ในช่วงเวลา 3 เดือนที่ผ่านมา</u> ท่านไม่สามารถหาอาหารที่ครบ 5 หมู่ (ผัก ผลไม้ ไขมัน ข้าว แป้ง เนื้อสัตว์) หลากหลายเพียงพอสำหรับการบริโภค					
3	<u>ในช่วงเวลา 3 เดือนที่ผ่านมา</u> ท่านกินอาหารเพียงไม่กี่ชนิด กินอาหาร ซ้ำ ๆ เดิม ๆ					
4	<u>ในช่วงเวลา 3 เดือนที่ผ่านมา</u> ท่านต้องอดอาหารบางมื้อ หรือกินบางมือน้อยลง					
5	<u>ในช่วงเวลา 3 เดือนที่ผ่านมา</u> ท่านรู้สึกหิวแต่ไม่ได้กิน					
6	<u>ในช่วงเวลา 3 เดือนที่ผ่านมา</u> เคยมีช่วงเวลาที่ท่านไม่ได้กินอาหารเลยทั้งวัน					
7	<u>ในช่วงเวลา 3 เดือนที่ผ่านมา</u> ท่านได้รับการบริจาครายการช่วยเหลือด้านอาหารจากหน่วยงาน เพื่อนบ้าน หรือองค์กร					

ลำดับ	ประเด็นคำถาม	ระดับ				ระบุเหตุผลที่เพิ่มเติม ท่านเลือก (ถ้ามี)
		0	1	2	3	
8	ท่านบริโภค ผัก ผลไม้ ในปริมาณ 400 กรัมต่อวัน (ประมาณ 4 กำมือ)					
9	ท่าน ดื่ม เครื่องดื่มที่มี รสหวาน น้ำอัดลม					
10	<u>ในช่วงเวลา 3 เดือนที่ผ่านมา</u> ครัวเรือน ของท่านขาดแคลน อาหาร หรือไม่มีอาหาร ที่จะกินเลย					
11	ครัวเรือน ของท่านมีอาหารกิน เพียงพอสำหรับสมาชิก ในครอบครัวครบ ทั้ง 3 มื้อ					
12	อาหารที่ ครัวเรือน ของท่านมี (ในข้อ 11 นั้น) เป็นอาหาร ที่มีคุณภาพ (อาหารคุณภาพ ในที่นี้หมายถึง อาหารที่ครบ 5 หมู่ (ผัก ผลไม้ ไขมัน ข้าว แป้ง เนื้อสัตว์)					

Categories of food insecurity (access)

1. Indicator for food secure

Question	NO	1	2	3
1				
2				
3				
4				
5				
6				
10				

มั่นคง

ไม่มั่นคงระดับปานกลาง

ไม่มั่นคงระดับต่ำ

ไม่มั่นคงระดับรุนแรง

แนวทางการแปลผล

ระดับ	ความหมาย
ครัวเรือนที่มีความมั่นคงทางอาหาร	ครัวเรือนที่ไม่ประสบเงื่อนไขของความไม่มั่นคงทางอาหารเลย
ครัวเรือนที่ประสบความไม่มั่นคงทางอาหารระดับต่ำ	ครัวเรือนที่กังวลว่าอาหารจะไม่พอเป็นบางครั้ง และไม่สามารถกินอาหารครบ 5 หมู่ ที่หลากหลายเป็นบางครั้ง ไม่กินชนิดเป็นบางครั้ง และกินอาหารบางมื้อ น้อยลงเป็นบางครั้ง
ครัวเรือนที่ประสบความไม่มั่นคงทางอาหารระดับปานกลาง	ครัวเรือนที่ประสบปัญหาคุณภาพอาหาร เช่น การกินอาหารเพียงไม่กี่ชนิดบ่อยๆ กินอาหารบางมื้อลดลง หรือต้องอดอาหารบางมื้อบ่อยๆ มีประสบการณ์หิวแต่ไม่ได้กิน
ครัวเรือนที่ประสบความไม่มั่นคงทางอาหารระดับรุนแรง	หมายถึงครัวเรือนที่มีประสบการณ์ขาดแคลนอาหาร หรืออาหารหมดต้องเข้านอนทั้งที่ไม่ได้กินอะไรเลยเป็นประจำ

หมายเหตุ: บางครั้ง หมายถึง เกิดเหตุการณ์/มีประสบการณ์นั้น 1-2 ครั้ง/สัปดาห์
 บ่อยๆ หมายถึง เกิดเหตุการณ์/มีประสบการณ์นั้น 3-4 ครั้ง/สัปดาห์
 เป็นประจำ หมายถึง เกิดเหตุการณ์/มีประสบการณ์นั้น มากกว่า 5 ครั้ง/สัปดาห์



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra



From
the People of Japan

