

## STREET FOOD

# การจัดการอาหาร ริมบาทวิถี (Street food) เพื่อเสริมสร้างสุขภาพ

รศ.ดร.เรวดี จงสุวัฒน์  
ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์  
มหาวิทยาลัยมหิดล



# ขั้นตอนการดำเนินงาน

01

## Research & Focus group

ศึกษาข้อมูล ออกแบบ และพัฒนาเครื่องมือ สำหรับเก็บข้อมูล ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องร่วมกัน อภิปราย

02

## First Fieldwork

ลงพื้นที่เก็บข้อมูลก่อน อบรมให้ความรู้ด้าน โภชนาการและสุขาภิบาล อาหาร

03

## Data Analysis

วิเคราะห์เปรียบเทียบ ข้อมูลที่ได้เก็บรวบรวม

04

## Workshop

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ โมให้ความรู้ด้านโภชนาการ และสุขาภิบาลอาหาร

05

## Second Fieldwork

เก็บข้อมูลคุณภาพ ตัวอย่างอาหาร ทัศนคติ และพฤติกรรม การบริโภคอาหาร

พื้นที่ดำเนินการวิจัย

---

# ซอยอารีย์ เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร



พื้นที่ดำเนินการวิจัย

---

# ฟู้ดทรัค กรุงเทพมหานคร



พื้นที่ดำเนินการวิจัย


---

# ตลาดราชบุตร อุบลราชธานี



## รายการอาหาร


1	ข้าวขาหมู (ร้านที่ 1)	18	ยำวุ้นเส้นรวมมิตร (ร้านที่ 2)
2	ข้าวขาหมู (ร้านที่ 2)	19	ยำหัวปลีหมูยอ
3	ข้าวขาหมู (ร้านที่ 3)	20	เคbabหมู
4	ข้าวหมูแดง	21	ปลาหมึกย่าง
5	ข้าวราดผัดผักรวมมิตรหมู	22	หอยแครงสดลวก
6	ข้าวไข่ระเบิด	23	ขนมหม้อแกง
7	ข้าวมันไก่	24	บัวลอยน้ำกะทิ
8	ข้าวผัดหมู	25	โรตีสรรมาตา
9	ผัดไทยหมู	26	แพนเค้ก
10	ก๋วยจั๊บญวน	27	ขนมจีน น้ำยาป่า (ร้านที่ 2)
11	ขนมจีน น้ำยาป่า (ร้านที่ 1)	28	ขนมจีน น้ำยากะทิ
12	กระเพาะปลา	29	หมูทอด
13	หอยทอด	30	ไก่ทอด
14	สุกี้น้ำหมู	31	ปลาหมึกย่าง น้ำจิ้มซีฟู้ด
15	เส้นเล็กก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น	32	ลูกชิ้นปิ้ง น้ำจิ้มหวาน
16	หมูสะเต๊ะ	33	ลูกชิ้นปิ้ง น้ำจิ้ม
17	ยำวุ้นเส้นรวมมิตร (ร้านที่ 1)	34	ลูกชิ้นปลากราย น้ำจิ้ม



รายการอาหารริมบาทวิถี  
ที่มีการพัฒนาปรับปรุง  
สูตรอาหารเพื่อสุขภาพ  
จำนวน 59 รายการ ดังนี้

## รายการอาหาร

35	ข้าวเกรียบปากหม้อ	48	ผัดไทยกุ้งสด
36	ส้มตำผลไม้	49	สลัดกุ้งย่าง
37	กล้วยเชื่อม	50	ยำมะม่วงปลากรอบ
38	กล้วยทอด	51	ซูชิโรลเล่นไฟ
39	กล้วยปั่น น้ำเชื่อม	52	หมูสะเต๊ะ
40	น้ำส้มคั้น	53	ปลาหมึกไข่ย่างน้ำจิ้มแซ่บ
41	กาแฟเย็น	54	ขนมจีบน้ำจิ้มหวาน
42	ข้าวหน้าแกงกะหรี่ไก่ทอด	55	โรตีดันตำรับนมชั้นหวาน
43	สเต็กหมูพริกไทยดำ	56	ชาช็อก
44	ก๋วยเตี๋ยวไก่เส้นหมี่	57	เอสเปรสโซ
45	ซูเปอร์ตีนไก่	58	น้ำรวมวิตามินปั่น
46	ข้าวต้มปลา	59	อเมริกาโนส้มสด
47	ก๋วยจั๊บน้ำตาลอุบล		



รายการอาหารริมบาทวิถี  
ที่มีการพัฒนาปรับปรุง  
สูตรอาหารเพื่อสุขภาพ  
จำนวน 59 รายการ ดังนี้

# การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของอาหารริมบาทวิถี

เปรียบเทียบกับเกณฑ์พลังงานและสารอาหารที่ แนะนำต่อ 1 คน

เกณฑ์พลังงานและสารอาหารต่อ 1 มื้อ ต่อ 1 คน		
	กลุ่มอาหารจานหลัก	กลุ่มอาหารว่างและเครื่องดื่ม
พลังงาน	$\leq 600$ กิโลแคลอรี	$\leq 200$ กิโลแคลอรี
น้ำตาล	$\leq 1/2$ ช้อนชา หรือ $\leq 2$ กรัม	$\leq 10$ กรัม
น้ำมัน	$\leq 2$ ช้อนชา หรือ ไขมันอิ่มตัว $\leq 7$ กรัม	ไขมันอิ่มตัว $\leq 2$ กรัม
โซเดียม	$\leq 600$ มิลลิกรัม	$\leq 200$ มิลลิกรัม
ใยอาหาร	ผัก 100 กรัม หรือ ใยอาหาร $\geq 7$ กรัม	



รายการอาหารที่สามารถพัฒนา  
ปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการให้ดีขึ้นได้

เปรียบเทียบกับเกณฑ์พลังงานและสารอาหารที่ แนะนำต่อ 1 คน

วิเคราะห์ทาง  
ห้องปฏิบัติการ



โปรแกรม  
Thai Nutrisurvey



ผ่านเกณฑ์  
61% (36 รายการ)

ไม่ผ่านเกณฑ์ 39% (23 รายการ)

# คุณค่าทางโภชนาการหลังปรับสูตรอาหาร

กลุ่มอาหารจานหลัก

## พลังงาน

กลุ่มอาหารจานหลัก	พลังงานเฉลี่ย (กิโลแคลอรี)	
	ก่อนปรับ	หลังปรับ
1) ข้าวขาหมู (ร้านที่ 1)	1,012	842 ↓
2) ข้าวขาหมู (ร้านที่ 2)	875	617 ↓
3) ข้าวหน้าแกงกะหรี่ไก่ทอด	861	759 ↓
4) ผัดไทยกุ้งสด	755	802 ↑
5) ข้าวขาหมู (ร้านที่ 3)	744	660 ↓
6) ข้าวมันไก่	692	626 ↓
7) ข้าวผัดหมู	626	566 ↓
8) ข้าวไข่ระเบิด	614	515 ↓
9) ก๋วยจั๊บน้ำจืด	500	734 ↑

# คุณค่าทางโภชนาการหลังปรับสูตรอาหาร

กลุ่มอาหารว่างและเครื่องดื่ม

## พลังงาน

กลุ่มอาหารว่างและเครื่องดื่ม	พลังงานเฉลี่ย (กิโลแคลอรี)	
	ก่อนปรับ	หลังปรับ
1) โรตีดั้นดำรับนมชั้นหวาน	470	470 =
2) หมูสะเต๊ะ (ร้านที่ 2)	442	490 ↑
3) ลูกชิ้นปิ้ง น้ำจิ้ม	424	174 ↓
4) กลัวยทอด	393	397 ↑
5) ลูกชิ้นปิ้ง น้ำจิ้มหวาน	369	134 ↓
6) บัวยลอยน้ำกะทิ	347	322 ↓
7) ขนมหีบ น้ำจิ้มหวาน	336	256 ↓
8) ขนมห้อแกง	256	189 ↓
9) เอสเปรสโซ	251	196 ↓
10) หมูสะเต๊ะ (ร้านที่ 1)	234	178 ↓
11) ชาซัก	223	202 ↓
12) กลัวยเชื่อม	214	146 ↓
13) น้ำรวมวิตามินปั่น	207	179 ↓
14) ปลาหมึกโขย่าง น้ำจิ้มแซบ	182	214 ↑

# คุณค่าทางโภชนาการหลังปรับสูตรอาหาร

## กลุ่มอาหารจานหลัก

## น้ำตาล

กลุ่มอาหารจานหลัก	ปริมาณน้ำตาล (กรัม)	
	ก่อนปรับ	หลังปรับ
1) หอยทอด	28	14 ↓
2) ข้าวหน้าแกงกะหรี่ไก่ทอด	18	17 ↓
3) ซูชิโรลเส้นไฟ	14	5 ↓
4) ยำวุ้นเส้นรวมมิตร (ร้านที่ 2)	11	6 ↓
5) สุกีน้ำหมู	10	5 ↓
6) ผัดไทยกุ้งสด	10	N/A

กลุ่มอาหารจานหลัก	ปริมาณน้ำตาล (กรัม)	
	ก่อนปรับ	หลังปรับ
7) ยำมะม่วงปลากรอบ	10	10 =
8) ข้าวราดผัดผักรวมมิตรหมู	9	3 ↓
9) ข้าวไข่ระเบิด	9	6 ↓
10) ซูเปอร์ตีนไก่	8	10 ↑
11) กระเพาะปลา	7	5 ↓
12) ข้าวหมูแดง	6	3 ↓
13) ยำหัวปลีหมูยอ	5	3 ↓
14) ยำวุ้นเส้นรวมมิตร (ร้านที่ 1)	5	5 =
15) ก๋วยจั๊บญวนอุบล	5	0 ↓
16) ข้าวมันไก่	5	5 =
17) ผัดไทยหมู	5	4 ↓
18) ข้าวผัดหมู	4	3 ↓
19) สลัดกุ้งย่าง	3	5 ↑
20) เคbabหมู	3	2 ↓
21) สเต็กหมูพริกไทยดำ	1	3 ↑



# คุณค่าทางโภชนาการหลังปรับสูตรอาหาร

กลุ่มอาหารจานหลัก

## ไขมันอิ่มตัว

กลุ่มอาหารจานหลัก	ปริมาณไขมันอิ่มตัว (กรัม)	
	ก่อนปรับ	หลังปรับ
1) ขนมจีน น้ำยากะทิ	20	3 ↓
2) หอยทอด	14	10 ↓
3) ข้าวหน้าแกงกะหรี่ไก่ทอด	11	15 ↑
4) ข้าวขาหมู (ร้านที่ 3)	9	7 ↓
5) ยำหัวปลีหมูยอ	9	7 ↓
6) ข้าวขาหมู (ร้านที่ 1)	7	8 ↑
7) ข้าวไข่ระเบิด	5	8 ↑
8) ก๋วยจั๊บน้ำใส	3	9 ↑

# คุณค่าทางโภชนาการหลังปรับสูตรอาหาร

กลุ่มอาหารว่างและเครื่องดื่ม

## ไขมันอิ่มตัว

กลุ่มอาหารว่างและเครื่องดื่ม	ปริมาณไขมันอิ่มตัว (กรัม)	
	ก่อนปรับ	หลังปรับ
1) กล้วยทอด	17	7 ↓
2) หมูสะเต๊ะ (ร้านที่ 2)	12	11 ↓
3) บัวย่อยน้ำกะทิ	9	8 ↓
4) ขนมหม้อแกง	7	5 ↓
5) โรตีดั้นดำรับนมชั้นหวาน	7	5 ↓
6) กล้วยปัง น้ำเชื่อม	6	0 ↓
7) ลูกชิ้นปลาทราย น้ำจิ้ม	6	3 ↓
8) ข้าวเกรียบปากหม้อ	5	3 ↓
9) หมูสะเต๊ะ (ร้านที่ 1)	5	3 ↓
10) โรตีสีธรรมดา	3	4 ↑
11) ลูกชิ้นปัง	0.2	4 ↑

# คุณค่าทางโภชนาการหลังปรับสูตรอาหาร

## กลุ่มอาหารจานหลัก

## โซเดียม

กลุ่มอาหารจานหลัก	ปริมาณโซเดียม (มิลลิกรัม)	
	ก่อนปรับ	หลังปรับ
1) ซูเปอร์ตีนไก่	5,950	2,458 ↓
2) ข้าวต้มปลา	5,340	1,522 ↓
3) ก๋วยจั๊บญวนอุบล	3,633	598 ↓
4) ข้าวหน้าแกงกะหรี่ไก่ทอด	3,029	1,373 ↓
5) ก๋วยเตี๋ยวไก่เส้นหมี	2,596	1,169 ↓
6) ยำวุ้นเส้นรวมมิตร (ร้านที่ 2)	2,173	2,343 ↑
7) สุกี้น้ำหมู	1,903	1,395 ↓
8) ยำวุ้นเส้นรวมมิตร (ร้านที่ 1)	1,896	1,616 ↓

กลุ่มอาหารจานหลัก	ปริมาณโซเดียม (มิลลิกรัม)	
	ก่อนปรับ	หลังปรับ
9) ซูชิโรลเล่นไฟ	1,769	613 ↓
10) ข้าวขาหมู (ร้านที่ 3)	1,661	1,062 ↓
11) ยำมะม่วงปลากรอบ	1,590	765 ↓
12) ข้าวขาหมู (ร้านที่ 2)	1,480	827 ↓
13) ก๋วยจั๊บญวน	1,350	1,129 ↓
14) ขนมจีน น้ำยาป่า (ร้านที่ 2)	1,220	209 ↓
15) ขนมจีน น้ำยากะทิ	1,124	225 ↓
16) ขนมจีน น้ำยาป่า (ร้านที่ 1)	1,044	707 ↓
17) ข้าวไข่ระเบิด	983	844 ↓
18) ข้าวราดผัดผักรวมมิตรหมู	948	721 ↓
19) ข้าวมันไก่	914	879 ↓
20) ผัดไทยกุ้งสด	872	712 ↓
21) สเต็กหมูพริกไทยดำ	657	494 ↓
22) เส้นเล็กก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น	606	1,435 ↑
23) กระเพาะปลา	352	1,323 ↑
24) ผัดไทยหมู	303	970 ↑
25) หอยทอด	498	841 ↑
26) เคbabหมู	322	809 ↑
27) ข้าวหมูแดง	485	792 ↑
28) ยำหัวปลีหมูยอ	320	693 ↑



# คุณค่าทางโภชนาการหลังปรับสูตรอาหาร

กลุ่มอาหารว่างและเครื่องดื่ม

## โซเดียม

กลุ่มอาหารว่างและเครื่องดื่ม	ปริมาณโซเดียม (มิลลิกรัม)	
	ก่อนปรับ	หลังปรับ
1) ปลาหมึกโขย่าง น้ำจิ้มแซบ	3,142	1,501 ↓
2) หมูสะเต๊ะ (ร้านที่ 2)	2,052	396 ↓
3) ปลาหมึกย่าง น้ำจิ้มซีฟู้ด	1,955	N/A
4) ลูกชิ้นปิ้ง น้ำจิ้ม	1,821	N/A
5) หอยแครงลวก	1,672	1,060 ↓
6) ปลาหมึกย่าง	1,279	1,012 ↓
7) ลูกชิ้นปลาทราย น้ำจิ้ม	1,170	N/A
8) หมูสะเต๊ะ (ร้านที่ 1)	926	1,103 ↑
9) ลูกชิ้นปิ้ง น้ำจิ้มหวาน	897	N/A
10) ชนมจีบ น้ำจิ้มหวาน	556	309 ↓
11) กลัวยเชื่อม	402	338 ↓
12) ข้าวเกรียบปากหม้อ	318	N/A
13) กลัวยปิ้ง น้ำเชื่อม	306	N/A
14) กลัวยทอด	255	79 ↓
15) แพนเค้ก	214	211 ↓
16) ส้มตำผลไม้	208	664 ↑
17) น้ำส้มคั้น	162	400 ↑

# คุณค่าทางโภชนาการหลังปรับสูตรอาหาร

## กลุ่มอาหารจานหลัก

## ใยอาหาร

กลุ่มอาหารจานหลัก	ปริมาณใยอาหาร (กรัม)	
	ก่อนปรับ	หลังปรับ
1) ก๋วยจั๊บญวน	0.1	0.4 ↑
2) เส้นเล็กก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น	0.1	0.4 ↑
3) ข้าวหมูแดง	0.2	0.4 ↑
4) กระเพาะปลา	0.2	0.9 ↑
5) ไก่ทอด	0.3	3.1 ↑
6) ข้าวขาหมู (ร้านที่ 3)	0.4	0.7 ↑
7) ขนมจีน น้ำยาป่า (ร้านที่ 1)	0.4	0.8 ↑
8) ข้าวขาหมู (ร้านที่ 1)	0.4	0.6 ↑
9) หมูทอด	0.4	2.7 ↑
10) ข้าวขาหมู (ร้านที่ 2)	0.5	0.8 ↑
11) ผัดไทยหมู	0.5	0.7 ↑
12) ยำวุ้นเส้นรวมมิตร (ร้านที่ 2)	0.6	0.5 ↑
13) ข้าวผัดหมู	0.6	0.9 ↑

กลุ่มอาหารจานหลัก	ปริมาณใยอาหาร (กรัม)	
	ก่อนปรับ	หลังปรับ
14) ข้าวหน้าแกงกะหรี่ไก่ทอด	0.8	2.5 ↑
15) สุกี้น้ำหมู	0.8	0.9 ↑
16) ข้าวราดผัดผักรวมมิตรหมู	0.8	1.1 ↑
17) ข้าวมันไก่	0.8	0.8 =
18) ยำวุ้นเส้นรวมมิตร (ร้านที่ 1)	0.9	1.1 ↑
19) ข้าวไข่ระเบิด	1.0	1.3 ↑
20) ก๋วยเตี๋ยวไก่เส้นหมี่	1.0	5.7 ↑
21) ข้าวต้มปลา	1.0	1.3 ↑
22) หอยทอด	1.2	1.0 ↓
23) เคbabหมู	1.3	1.9 ↑
24) ก๋วยจั๊บญวนอุบล	1.4	1.0 ↓
25) สเต็กหมูพริกไทยดำ	1.4	4.7 ↑
26) ซูชิโรลเล่นไฟ	1.5	0.4 ↓
27) ผัดไทยกุ้งสด	1.9	2.5 ↑
28) ซูเปอร์ตีนไก่	2.0	2.8 ↑
29) สลัดกุ้งย่าง	2.6	3.4 ↑
30) ยำหัวปลีหมูยอ	2.7	3.1 ↑
31) ขนมจีน น้ำยาป่า (ร้านที่ 2)	2.8	2.6 ↓
32) ขนมจีน น้ำยากะทิ	3.2	3.6 ↑
33) ยำมะม่วงปลากรอบ	4.0	4.0 =

# ตัวอย่างรายการอาหารหลังปรับสูตร



Before

After

## ก๋วยจั๊บน้ำจืด

- ใช้โครงกระดูกไก่ต้มน้ำซุป
- ลดปริมาณเกลือ 20%
- ลดผงปรุงรส 20%

# ตัวอย่างรายการอาหารหลังปรับสูตร



**ข้าวมันไก่**

- ลดปริมาณเต้าเจี้ยวในน้ำจิ้ม 10%
- ลดเกลือที่ใส่ในน้ำซุปลด 10%
- ลดปริมาณน้ำซุปลเสริฟให้ผู้บริโภค

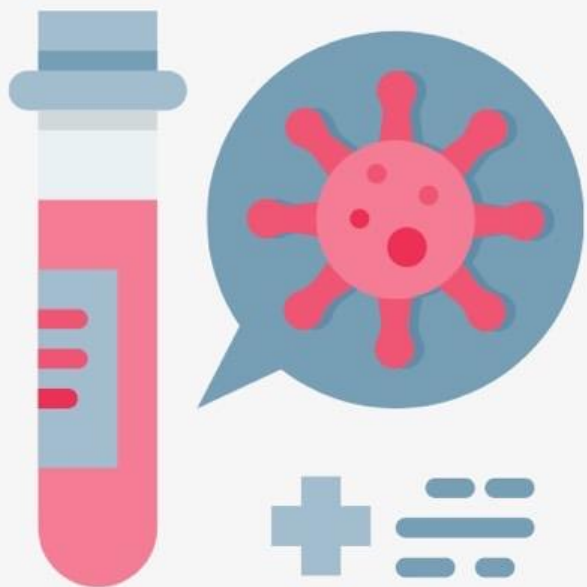
# ตัวอย่างรายการอาหารหลังปรับสูตร



## ขนมจีนน้ำยา

- ลดน้ำปลาร้า 10%
- ลดผงชูรส 10%
- ใช้โครงไก่ต้มน้ำซุป ช่วยให้น้ำซุปรสชาติมากขึ้น

# การวิเคราะห์การปนเปื้อน ของอาหารริมบาทวิถี



- ✓ เปรียบเทียบกับเกณฑ์  
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข  
เลขที่ 387 พ.ศ. 2560  
เรื่องอาหารที่มีสารพิษตกค้าง  
ที่ยอมรับให้มีการปนเปื้อนและ  
เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยา  
ของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร  
ฉบับที่ 3 พ.ศ. 2560

# การวิเคราะห์การปนเปื้อน ของอาหารริมบาทวิถี

ก่อนการอบรม  
ปนเปื้อน 34%  
(20 รายการ)

หลังการอบรม  
ปนเปื้อน 32%  
(19 รายการ)

# การวิเคราะห์การปนเปื้อน ของอาหารริมบาทวิถี

รายการอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อน	
ก่อนการอบรม	หลังการอบรม
การปนเปื้อน : <i>Escherichia coli</i>	
หอยแครงสดลวก	หอยแครงสดลวก
หมูสะเต๊ะ (ร้านที่ 1)	หมูสะเต๊ะ (ร้านที่ 1)
ยำวุ้นเส้นรวมมิตร (ร้านที่ 1)	ยำวุ้นเส้นรวมมิตร (ร้านที่ 1)
ขนมจีน น้ำยากะทิ	ข้าวขาหมู (ร้านที่ 3)
ลูกชิ้นปิ้ง	กระเพาะปลา
สเต็กหมูพริกไทยดำ	เส้นเล็กก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น
ยำมะม่วงปลากรอบ	ขนมจีนน้ำยาป่า (ร้านที่ 1)
อเมริกาโนสัสมสด (น้ำแข็ง)	ข้าวไข่ระเบิด
	ลูกชิ้นปิ้ง
	ขนมจีน น้ำยาป่า (ร้านที่ 2)
	ขนมจีน น้ำยากะทิ
	ส้มตำผลไม้
	ข้าวแกงกะหรี่ไก่ทอด



# การวิเคราะห์การปนเปื้อน ของอาหารริมบาทวิถี

รายการอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อน	
ก่อนการอบรม	หลังการอบรม
การปนเปื้อน : <i>Escherichia coli</i>	
	สเต็กหมูพริกไทยดำ ก๋วยเตี๋ยวไก่เส้นหมี ซูเปอร์ตีนไก่
การปนเปื้อน : <i>Bacillus cereus</i>	
สุกีน้าหมู ข้าวขาหมู (ร้านที่ 2) เส้นเล็กก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น กาแฟเย็น	สุกีน้าหมู ข้าวไข่ระเบิด ขนมจีน น้ำยาป่า (ร้านที่ 2) ลูกชิ้นปลาทรายทอด ก๋วยเตี๋ยวไก่เส้นหมี ซูเปอร์ตีนไก่ ก๋วยจั๊บญวนอุบล ซูชิโรลเล่นไฟ
การปนเปื้อน : <i>Salmonella spp</i>	
หมูสะเต๊ะ (ร้านที่ 1) ข้าวขาหมู น้ำส้มคั้น	ข้าวขาหมู (ร้านที่ 2)
การปนเปื้อน : <i>Vibrio spp.</i>	
ปลาหมึกย่าง	ไม่พบการปนเปื้อน
การปนเปื้อน : <i>Staphylococcus aureus</i>	
ขนมจีน น้ำยาป่า (ร้านที่ 2) กาแฟเย็น ก๋วยเตี๋ยวไก่เส้นหมี ซูชิโรลเล่นไฟ หมูสะเต๊ะ (ร้านที่ 2) ขนมจีบหน้าปู น้ำจิ้มหวาน	ไม่พบการปนเปื้อน



## ปัญหาและอุปสรรคในการปรับปรุงสูตรอาหาร ริมบาทวิถีด้านโภชนาการและความปลอดภัย

- หากต้องเปลี่ยนวัตถุดิบอาจมีผลกระทบทำให้มีต้นทุนเพิ่มสูงขึ้น
- บางพื้นที่อาจมีข้อจำกัดในการเข้าถึงแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ
- การเพิ่มเติมวัตถุดิบ อาจเพิ่มขั้นตอนและระยะเวลาในการจัดเตรียมวัตถุดิบเพื่อปรุงประกอบ
- ผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถีมีความเคยชินต่อการปรุงประกอบตามวิธีที่เคยปฏิบัติมา และมักปฏิเสธการปรับเปลี่ยนสูตรอาหาร เนื่องจากมีความเชื่อว่าจะทำให้ผู้บริโภคไม่คุ้นเคย ไม่ชอบ และไม่อยากบริโภค



## ปัจจัยความสำเร็จในการปรับปรุงสูตรอาหาร ริมบาทวิถีด้านโภชนาการและความปลอดภัย

- การวางแผนดำเนินงานอย่างชัดเจน ระบุรายละเอียดวัตถุประสงค์ กิจกรรมที่จำดำเนินการ ระยะเวลาดำเนินการ อย่างครบถ้วน
- ให้คำปรึกษาผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถีตรงกับบริบท
- ใช้วิธีการสื่อสารข้อมูลที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย
- มีความต่อเนื่องในการติดตามการดำเนินงานปรับปรุงสูตรอาหารริมบาทวิถีที่ส่งเสริมสุขภาพ โดยการลงพื้นที่หรือผ่านระบบออนไลน์



Thank you