

ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้สัมผัสอาหารของร้านอาหารในอำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง
Knowledge, Attitudes, and Practical guidelines of Food Sanitation of Food
Professionals At Restaurant in Khuankhanoon District, Phatthalung Province.

ศุภางค์ อินทร์ยอด^{1*}, เทพกร พิทยาภินันท์², คันธมาหนั กาญจนภูมิ³
Supang Inyod^{1*}, Teppagone Pittayapinune², Kantamaht Kanchanapoom³

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นวิจัยแบบพรรณนา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา ระดับความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร และความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้สัมผัสอาหารของร้านอาหารในอำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง จำนวน 160 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือแบบสอบถามที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้น สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลคือ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าร้อยละ ทดสอบความสัมพันธ์โดยใช้ไคร้สแควร์

ผลการวิจัยพบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง ระดับทักษะเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับมาก และการปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับสูง ระดับความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับระดับการศึกษาและการได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.01 ทักษะเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับอายุอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และทักษะเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับระยะเวลาในการปฏิบัติงานอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 การปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับอายุอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 และการปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

¹ นักศึกษบัณฑิตวิทยาลัย หลักสูตรสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสาธารณสุขชุมชน มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ประจำโปรแกรมวิทยาศาสตรสุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

³ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ประจำโปรแกรมวิทยาศาสตรสุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

* Corresponding author, E-mail: keyta_pooh@hotmail.com

Abstract

This research was descriptive and aimed to study the level of knowledge and the attitudes and practical guidelines of food sanitation of the food professionals at restaurant in Khuankhanoon district, Phatthalung province. The research examined the relationship between the personal knowledge and the attitudes and practical guidelines of food sanitation. The people were interviewed for this study through a questionnaire developed by the researcher. The Data were analyzed by using average, standard deviation, percentage, Chi-Square.

The results showed that : food professionals' knowledge of food sanitation was at an average level. The average level of attitudes towards food sanitation was high. Practical guidelines of food sanitation was at a high average level. Furthermore, the knowledge was in correlation with the level of education and training of food the professionals at a significant level of 0.01 . The attitudes were in correlation with the age at a significant level of 0.05 . The attitudes were also related to the working experience at a significant level of 0.01 . The practical guidelines of food sanitation was related to the age significantly at a level of 0.01 . The practical guidelines of food sanitation was related to the professionals training significantly at a level of 0.05

บทนำ

โครงการสุขภาพอาหารเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย Clean Food Good Taste หรือใช้ชื่อว่า โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เกิดขึ้นโดยรัฐบาลกำหนดให้ทุกหน่วยงานราชการสนับสนุนการท่องเที่ยว กระทรวงสาธารณสุขโดยกรมอนามัยซึ่งเป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่กำกับดูแลการบริการอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหารให้สะอาดและได้มาตรฐาน ร่วมมือกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยและกรมปกครอง กระทรวงมหาดไทย พร้อมด้วยภาคเอกชน ได้มีการรณรงค์เชิญชวนให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร เพื่อให้เห็นความสำคัญเรื่องสุขภาพอาหาร สำหรับร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่เข้าร่วมโครงการ หากผ่านเกณฑ์มาตรฐานจะได้ป้ายสัญลักษณ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ซึ่งมีการรับรอง 1 ปี และใช้เป็นตัวบ่งชี้ว่าร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารแห่งนั้นได้มาตรฐานการสุขภาพ มีความสะอาดและปลอดภัย ลูกค้าสามารถบริโภคได้ด้วยความสบายใจ (สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ, 2555)

ทุกวันนี้เมื่อนึกถึงแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดพัทลุง แหล่งท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวนิยมมากที่สุด คือ อุทยานนกน้ำทะเลน้อย ซึ่งตั้งอยู่ในอำเภอควนขนุน เป็นอุทยานนกน้ำที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทยและเป็นเขตพื้นที่ชุ่มน้ำโลก หรือ Ramsar Site แห่งแรกในเมืองไทย ทำให้นักท่องเที่ยวเดินทางมาเป็นจำนวนมากในแต่ละปี (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2555) นอกจากนี้การเดินทางมาท่องเที่ยวในสถานที่ต่างๆ สิ่งที่ขาดไม่ได้สำหรับนักท่องเที่ยว คือ การเลือกซื้ออาหารรับประทาน สำหรับอำเภอควนขนุนมีร้านตั้งแต่ขนาดใหญ่จนไปถึงรถเข็นตามทางเดินไว้สำหรับบริการนักท่องเที่ยว โดยร้านขายอาหารส่วนใหญ่มักตั้งเป็นแผงลอย ลักษณะการขายอาหารของแผงลอยจะไม่มีตู้หรืออุปกรณ์สำหรับเก็บอาหารให้มิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของฝุ่นละอองและแมลงวันได้ต่อม และถ้าอาหารที่จัดไว้บริการไม่สะอาด ไม่ปลอดภัยแล้วก็อาจทำให้เกิดการระบาดของโรคได้ เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องได้มีการจัดให้ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 120 ร้านเข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อลดความเสี่ยงอันเกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาด ปรากฏว่ามีร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 109 ร้าน คิดเป็น 90.83 (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพัทลุง, 2555) จากการตรวจประเมินซ้ำร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในอำเภอควนขนุน ในแต่ละปี ยังพบว่าร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และได้ป้ายรับรองมาตรฐานไปแล้ว ไม่ได้รักษาคุณภาพมาตรฐานตาม

เกณฑ์กระทรวงสาธารณสุขหลายแห่ง ทำให้ผู้บริโภคไม่มั่นใจในการเลือกซื้อรับประทานอาหาร ส่งผลกระทบต่อประชาชนผู้บริโภค ทำให้มีอัตราป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารสูงเป็นอันดับ 1 คือ 2,141.84 ต่อแสนประชากร (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพัทลุง, 2555) ปัญหาส่วนใหญ่อาจเกิดจากความรู้ ทักษะและการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ยังขาดองค์ความรู้ ทักษะที่ไม่ดีตามหลักการสุขาภิบาลอาหารซึ่งจะนำไปสู่การปฏิบัติตามมา เพราะฉะนั้น ผู้สัมผัสอาหารซึ่งเป็นผู้ใกล้ชิดกับผู้บริโภคมากที่สุด ต้องมีจิตสำนึกที่รับผิดชอบตนเองและสังคมโดยรวม งานพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารของจังหวัดพัทลุงจึงได้ดำเนินงานอย่างจริงจังตามแผนงานด้านอาหารปลอดภัยระดับประเทศและแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาด้านการท่องเที่ยวจังหวัดพัทลุง ซึ่งมีเป้าประสงค์ให้สถานประกอบการด้านอาหารมีคุณภาพได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว

แนวคิดเกี่ยวกับความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติ (KAP) เป็นแนวคิดหลักของการศึกษาการปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร ด้วยความเชื่อที่ว่า การให้ความรู้จะทำให้บุคคลมีทัศนคติที่ถูกต้องเกี่ยวกับการปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องแล้ว บุคคลนั้นจะปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของตนอย่างเหมาะสมตามความคาดหวังของสังคมได้ (บังอร เทพเทียน และคณะ, 2550)

ในการศึกษานี้เพื่อให้ทราบความรู้ ทักษะเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ดังนั้น จึงได้ทำการศึกษาค้นคว้า ทักษะของผู้สัมผัสอาหารเกี่ยวกับสุขาภิบาลร้านอาหารในอำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง เพื่อที่จะนำผลการศึกษาที่ได้ไปเป็นแนวทางในการวางแผนแก้ไขปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานให้มีความเหมาะสม เพราะผู้สัมผัสอาหารเป็นตัวละครสำคัญในการขับเคลื่อนให้ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทำให้ประชาชนได้รับบริการที่ดี บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย อันจะส่งผลต่อสุขภาพอนามัยที่ดีของผู้บริโภคในระยะยาวต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาระดับความรู้ ทักษะ การปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารของร้านอาหารในอำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง
2. เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลส่วนบุคคลกับความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารของร้านอาหารในอำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

วิธีดำเนินการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

ประชากร/กลุ่มตัวอย่าง

1. การกำหนดประชากรและเลือกกลุ่มตัวอย่าง
 - 1.1 ประชากรเป้าหมาย ประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้า ได้แก่ ผู้สัมผัสอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในร้านอาหารและเปิดดำเนินการจนถึงวันที่ลงเก็บข้อมูลในอำเภอควนขนุน โดยใช้เกณฑ์ในการคัดเลือกเข้าคือผู้ที่ทำหน้าที่มากกว่า 6 เดือน ได้ประชากรเป้าหมายทั้งสิ้น 265 คน
 - 1.2 กลุ่มตัวอย่างเชิงปริมาณ จากคุณสมบัติของประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้า ได้แก่ ผู้สัมผัสอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในร้านอาหารและเปิดดำเนินการจนถึงวันที่ลงเก็บข้อมูลในอำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง จำนวน 160 คน
2. สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
 - 2.1 การหาความเที่ยงตรงด้านเนื้อหา (Validity) ของเครื่องมือวัดความรู้ และเครื่องมือวัดการปฏิบัติตัว ผู้ศึกษาได้นำแบบสอบถามไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่าน เพื่อตรวจสอบความครอบคลุมของเนื้อหา รวมทั้งแก้ไขสำนวนภาษา
 - 2.2 นำแบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารไปทดสอบกับกลุ่มตัวอย่างที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่างจริง จำนวน 30 คน เพื่อหาความเชื่อมั่น (Reliability) ใช้วิธีของ Kuder – Richardson (KR-20)

2.3 นำแบบสอบถามทัศนคติและการปฏิบัติไปทดสอบกับกลุ่มตัวอย่างที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่างจริง จำนวน 30 คน เพื่อหาความเชื่อมั่น (Reliability) โดยใช้สัมประสิทธิ์แอลฟา (alpha-coefficient) ของครอนบาค (Cronbach) และค่าที่ยอมรับได้ควรจะมีค่าความเชื่อมั่นที่ 0.71 ขึ้นไป

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การศึกษาความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ทัศนคติและการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหารของร้านอาหารในอำเภอควนขนุนจังหวัดพัทลุง ดังขั้นตอนต่อไปนี้

3.1 ขออนุญาตจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ถึงสาธารณสุขอำเภอควนขนุนเพื่อขอความร่วมมือ และขออนุญาตเก็บข้อมูลกับผู้สัมผัสอาหารในอำเภอควนขนุน

3.2 ดำเนินการเก็บข้อมูลตามแบบสอบถาม โดยการแนะนำตนเอง ชี้แจงวัตถุประสงค์ของการศึกษา และขอความร่วมมือพร้อมทั้งชี้แจงรายละเอียดในการศึกษา

3.3 รวบรวมแบบสอบถาม พร้อมทั้งตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของข้อมูลจนครบตามจำนวนที่กำหนดไว้

การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลโดยวิธีทางสถิติ ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป ดังนี้

1. ศึกษาระดับความรู้ ทัศนคติ การปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารโดยใช้วิธีพรรณนาประกอบตารางนำมาวิเคราะห์แจกแจงความถี่ ค่าเฉลี่ย และค่าร้อยละ

2. หาความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลส่วนบุคคลกับความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร

สรุปผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีระดับความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.70 (SD.=0.43) ระดับทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร พบว่า ผู้สัมผัสอาหาร มีระดับทัศนคติที่ดีเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.26 (SD.=0.64) และระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารอยู่ในระดับสูง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.52 (SD.=0.41)

ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลส่วนบุคคลกับความรู้ พบว่า ระดับความรู้ไม่มีความสัมพันธ์เพศ อายุ และระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน แต่ระดับความรู้มีความสัมพันธ์กับระดับการศึกษาและการได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.01

ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลส่วนบุคคลกับทัศนคติ พบว่า ทัศนคติไม่มีความสัมพันธ์กับเพศ ระดับการศึกษา ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน แต่ทัศนคติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับอายุอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.05 และทัศนคติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับระยะเวลาที่ปฏิบัติงานอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลส่วนบุคคลกับการปฏิบัติ พบว่า การปฏิบัติไม่มีความสัมพันธ์กับเพศ ระดับการศึกษา ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน แต่การปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับอายุอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 และการปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

อภิปรายผลการวิจัย

การศึกษาระดับความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารของร้านอาหารในอำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การศึกษาครั้งนี้ พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีระดับคะแนนความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารอยู่ระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.70 (SD.=0.43) ซึ่งสอดคล้องกับวีรวัฒน์ ภูกันดาน (2553) ได้ศึกษาความรู้ ทัศนคติ เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในเทศบาลเมือง

ภาพลึนธุ์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีระดับคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 51.80

ทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การศึกษาครั้งนี้ พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีระดับทัศนคติที่ดีเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.26 (SD.=0.64) ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ บุญส่ง ศรีลาวัญญ์ (2549) ได้ศึกษาเรื่องความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในร้านอาหารและแผงลอย อำเภอกุมภวาปี จังหวัดอุดรธานี ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีทัศนคติอยู่ในระดับสูง

การปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การศึกษาครั้งนี้ พบว่า ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับสูง มีค่าเฉลี่ย 2.52 (SD.=0.41) ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ ช่อทิพย์ สุดเลิศ (2555) ได้ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในระดับดี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.33 (SD.=0.46)

ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลส่วนบุคคลกับความรู้ พบว่า ระดับความรู้ไม่มีความสัมพันธ์เพศ อายุ และระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน แต่ระดับความรู้มีความสัมพันธ์กับระดับการศึกษาและการได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.01 ซึ่งสอดคล้องกับพรชัย พุทธิรักษ์ (2552) ได้ศึกษาความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต พบว่า ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลส่วนบุคคลกับทัศนคติ พบว่า ทัศนคติไม่มีความสัมพันธ์กับเพศ ระดับการศึกษา และการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาล แต่ทัศนคติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับอายุอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนทัศนคติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับระยะเวลาที่ปฏิบัติงานอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 ซึ่งสอดคล้องกับ วีรวัฒน์ ภูกันดาน (2553) ได้ศึกษาความรู้ ทัศนคติ เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ พบว่า ระยะเวลาประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารในเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ มีความสัมพันธ์กับความรู้อาหารด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.01

ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลส่วนบุคคลกับการปฏิบัติ พบว่า การปฏิบัติไม่มีความสัมพันธ์กับเพศ ระดับการศึกษา ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน แต่การปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับอายุอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 และการปฏิบัติเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ ช่อทิพย์ สุดเลิศ (2555) ได้ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า ตัวแปรปัจจัยด้านชีวสังคม ซึ่งประกอบด้วยเพศ การศึกษา ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีด้านการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร ส่วนการได้รับการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีด้านการสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

ข้อเสนอแนะและการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

นำผลที่ได้ไปประยุกต์ใช้เพื่อปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารกับกลุ่มผู้ประกอบการอื่นๆ เช่น ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร สถานศึกษาต่างๆ อีกทั้งยังเป็นแนวทางในการพัฒนาให้ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ทัศนคติที่ดี รวมถึงการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง เพิ่มความปลอดภัยให้กับผู้บริโภคเกี่ยวกับการรับประทานอาหาร

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2555). สถิตินักท่องเที่ยว (Online). [http:// www.mots.go.th](http://www.mots.go.th), 17 ธันวาคม 2556.
- จงใจ กุญคำ. (2555). พฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในครัวเรือนเขตเทศบาลตำบลวังไผ่ อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร. มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี.
- จันทรจี้ พิระศุภวัต. (2557). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปรับปรุงร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอถลุง จังหวัดภูเก็ต. มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.
- ช่อทิพย์ สุดเลิศ. (2555). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- บุญส่ง ศรีลาวัฒน์. (2549). ความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในร้านอาหารและแผงลอย อำเภอกุมภวาปี จังหวัดอุดรธานี. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.
- บั้งอร เทพเทียน และคณะ. (2550). โครงการสำรวจสภาพครอบครัวตามตัวชี้วัดสถาบันครอบครัวเข้มแข็ง. สถาบันพัฒนาการสาธารณสุข มหาวิทยาลัยมหิดล.
- พรชัย พุทธิรักษ์. (2552). ความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมมารุสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมจังหวัดภูเก็ต. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วีรวัดณ์ ภูกันตาน. (2553). ความรู้ ทัศนคติ เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหารในเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพัทลุง. (2555). ข้อมูลรายงานคุ้มครองผู้บริโภค. พัทลุง: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพัทลุง. (อัดสำเนา).
- สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. (2555). ความปลอดภัยด้านอาหารและน้ำ (Online). <http://www.foodsan.anamai.moph.go.th>, 12 กรกฎาคม 2556.