



ใบรับรองวิทยานิพนธ์
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตรศึกษา)
ปริญญา

คหกรรมศาสตรศึกษา

อาชีวศึกษา

สาขา

ภาควิชา

เรื่อง ความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม
จังหวัดภูเก็ต

Knowledge, Attitude and Food Sanitation Behavior of Chefs in Phuket Hotels

นามผู้วิจัย นายพรชัย พุทธรักษ์

ได้พิจารณาเห็นชอบโดย

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาพ นิตราภรณ์, Ph.D.)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชีพสมน ริงสาธิต, Ph.D.)

รักษาราชการแทน
หัวหน้าภาควิชา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นฤมล ศราธพันธุ์, ศศ.ด.)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์รับรองแล้ว

(รองศาสตราจารย์กัญญา ชีระกุล, D.Agr.)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

วันที่ เดือน พ.ศ.

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

ความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

Knowledge, Attitude and Food Sanitation Behavior of Chefs in Phuket Hotels

โดย

นายพรชัย พุทธรักษ์

เสนอ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เพื่อขอความสมบูรณ์แห่งปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตรศึกษา)

พ.ศ. 2552

พรชัย พุทธิรักษ์ 2552: ความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ปรินซ์คัลปศาสตร์มหาบัณฑิต
(คหกรรมศาสตรศึกษา) สาขาวิชาคหกรรมศาสตรศึกษา ภาควิชาอาชีพศึกษา
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาพ ฉัตรภรณ์, Ph.D. 214 หน้า

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) ระดับความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาล
อาหาร 2) เปรียบเทียบความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร จำแนกตามปัจจัยส่วน
บุคคล และ 3) ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้
ประกอบการอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยคือ ผู้ประกอบการใน
โรงแรม จังหวัดภูเก็ตจำนวน 430 คน โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวม
ข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ
ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่า t - test, F - test และค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์
แบบเพียร์สัน

ผลการวิจัยพบว่า 1) ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการ
สุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี 2) ผู้ประกอบการในโรงแรมที่มี ระดับมาตรฐานของโรงแรม
ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงาน ประสบการณ์การทำงาน จำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการ
สุขาภิบาล และจำนวนครั้งในการตรวจสุขภาพประจำปีต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาล
อาหารแตกต่างกัน ผู้ประกอบการในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงาน และ
ประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีทักษะต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน และผู้
ประกอบการในโรงแรมที่มีอายุ ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงาน ประสบการณ์การทำงาน
และจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร
แตกต่างกัน 3) ความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการใน
โรงแรม มีความสัมพันธ์กันเชิงบวก อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

Pornchai Puttarak 2009: Knowledge, Attitude and Food Sanitation Behavior of Chefs in Phuket Hotels. Master of Arts (Home Economics Education). Major Field: Home Economics Education, Department of Vocational Education. Thesis Advisor: Assistant Professor Suparp Chatraphorn, Ph.D. 214 pages.

The objectives of this research were: 1) to investigate the level of knowledge, attitude and food sanitation behavior; 2) to compare knowledge, attitude and food sanitation behavior by socio-demographic factors; and 3) to examine the relationship among knowledge, attitude and food sanitation behavior of chefs in Phuket hotels. Data, collected from 430 chefs in Phuket hotels using a questionnaire, were analysed to acquire percentage, mean standard deviation, t – test, F – test and Pearson’s product moment correlation coefficient.

Findings were as follows: 1) Most of the chefs’ knowledge, attitude and food sanitation behavior were at a good level. 2) The chefs who differed at hotel’s standard level, position, experience, food sanitation training and yearly health check-up were significantly different on the knowledge on food sanitation; those who differed on position and experience were significantly different on the attitude toward food sanitation; and those who differed on age, position, experience and food sanitation training were significantly different on the food sanitation behavior. 3) Knowledge, attitude and food sanitation behavior were positively correlated, statistically significant at the .001 level.

_____/_____/_____
Student’s signature Thesis Advisor’s signature

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์นี้เสร็จสมบูรณ์ได้ด้วยดี โดยความกรุณาจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุภาพ
ฉัตรภรณ์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ ให้คำปรึกษา
แนะนำในสิ่งที่มีคุณค่า และตรวจแก้ไขวิทยานิพนธ์อย่างละเอียดด้วยกำลังกายและกำลังใจที่เปี่ยม
ไปด้วยความเมตตาช่วยเหลืออย่างใกล้ชิดเสมอมา ขอกราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.
ชีพสุมน รังสยาธร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ที่กรุณาให้คำแนะนำ และพิจารณาความ
สมบูรณ์ของงานวิจัย ด้วยความเอาใจใส่เป็นอย่างดีตลอดมา กราบขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่านที่
ได้ให้ความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ในการเรียนการสอน อีกทั้งยังได้ปลูกฝังจิตสำนึกที่ดี มี
คุณธรรมด้วยความเมตตาเสมอมา ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณ ผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่านที่กรุณาให้คำแนะนำ และตรวจสอบโครงสร้าง
เนื้อหาของเครื่องมือวัดให้มีความถูกต้องและสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น กราบขอบพระคุณผู้บริหาร
ผู้จัดการทั่วไปฝ่ายทรัพยากรบุคคล และผู้ประกอบอาหารในโรงแรมของจังหวัดภูเก็ตที่เป็นกลุ่ม
ตัวอย่างทุกท่าน ที่ได้ช่วยอำนวยความสะดวก และให้ความร่วมมือในการเก็บรวบรวม
แบบสอบถามเป็นอย่างดี

ขอกราบขอบพระคุณ คณาจารย์ และมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ที่ได้ให้ความอนุเคราะห์
มอบทุนการศึกษามาตลอดระยะเวลาจนจบการศึกษา รวมถึง พี่ ๆ เพื่อน ๆ และเจ้าหน้าที่ใน
หน่วยงานสาธารณสุขทุกท่าน ที่คอยให้กำลังใจกับผู้วิจัยในการทำวิทยานิพนธ์เล่มนี้จนเสร็จ
สมบูรณ์ ทั้งนี้ประโยชน์อันเกิดจากวิทยานิพนธ์ ผู้วิจัยขอมอบแด่ บิดามารดา และอาจารย์ ที่ให้
ความช่วยเหลือสนับสนุนการศึกษาเป็นอย่างดีตลอดมา

พรชัย พุทธิรักษ์

สิงหาคม 2552

สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	(3)
สารบัญภาพ	(14)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	4
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
ขอบเขตการวิจัย	4
นิยามคำศัพท์	5
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	6
แนวคิดเกี่ยวกับความรู้	6
แนวคิดเกี่ยวกับทัศนคติ	12
แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรม	20
ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ กับพฤติกรรมการปฏิบัติ	22
การสุขาภิบาลอาหาร	27
โรงแรม และการท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ต	44
สมมติฐานการวิจัย	59
กรอบแนวคิดการวิจัย	59
บทที่ 3 วิธีการวิจัย	60
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	60
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	61
การสร้างและทดสอบเครื่องมือ	62
การเก็บรวบรวมข้อมูล	63
การวิเคราะห์ข้อมูล	63

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิจัยและข้อวิจารณ์	69
ผลการวิจัย	69
ข้อวิจารณ์	148
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	168
สรุปผลการวิจัย	168
ข้อเสนอแนะ	182
เอกสารและสิ่งอ้างอิง	187
ภาคผนวก	196
ภาคผนวก ก รายชื่อผู้เชี่ยวชาญในการตรวจแบบสอบถาม	197
ภาคผนวก ข หนังสือขอความร่วมมือในการเป็นผู้เชี่ยวชาญ ตรวจสอบเครื่องมือวิจัย	199
ภาคผนวก ค หนังสือขอความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ทำวิทยานิพนธ์	201
ภาคผนวก ง แบบสอบถาม	203
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	214

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ข้อมูลจำนวนนักท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ต	47
2	ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต	73
3	ระดับความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต	77
4	ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต	79
5	ระดับทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต	82
6	ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต	84
7	ระดับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต	88
8	พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต	90
9	เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ที่มีเพศต่างกัน	94

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
10	เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน	95
11	ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น การจับช้อนส้อมและอุปกรณ์ในการตัก และหยิบจับอาหารจะต้องจับที่ตำแหน่งไหน ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสแตกต่างกัน	96
12	ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ถ้าตัดอาหารแห้งส่วนที่ขึ้นราออกไปแล้ว ส่วนที่เหลือสามารถนำไปประกอบอาหารหรือรับประทานต่อได้* ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสแตกต่างกัน	96
13	เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน	97
14	ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น การใช้แก้วน้ำร่วมกับคนที่ เป็นโรคไวรัสตับอักเสบ และโรคฉี่หนู จะไม่มีโอกาสติดเชื้อไวรัสนี้ได้* ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาแตกต่างกัน	98
15	เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน	99
16	ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมแตกต่างกัน	99

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
17	เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน	100
18	ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ฝาผนังของ ห้องครัวไม่ควรใช้สีอ่อน เพราะจะทำให้คราบสกปรกติดได้ง่าย* ของผู้ ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน	101
19	เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน	102
20	ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารใน โรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน	102
21	เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน	103
22	ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารใน โรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานแตกต่างกัน	103
23	เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน	104
24	ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารใน โรงแรม ที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของโรงแรม แตกต่างกัน	104

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
25	เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปีต่างกัน	105
26	ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปีที่แตกต่างกัน	106
27	เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน	108
28	เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน	109
29	ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น การแยกประเภทการใช้งานผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ดโต๊ะจะช่วยลดการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสแตกต่างกัน	110
30	เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน	111
31	ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น การสวมใส่ผ้ากันเปื้อนเป็นการช่วยป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรก และเชื้อโรคลงสู่อาหาร ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน	111

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
32	ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เป็นเรื่องปกติที่ จะมีหนู หรือแมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว* ของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน	112
33	เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน	114
34	ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ผู้ประกอบการอาหารไม่จำเป็นต้องล้างมือหลังการล้าง และ แกะ เกาส่วนต่างๆ ของร่างกาย* ของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมแตกต่างกัน	115
35	ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เชียงที่ใช้หั่นอาหารสุก และอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา* ของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมแตกต่างกัน	116
36	ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ล้างทำความสะอาดตู้เย็น ห้องเย็น ตู้แช่แข็งตามความเหมาะสม ของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมแตกต่างกัน	116
37	ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เป็นเรื่องปกติที่ จะมีหนู หรือแมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว* ของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของ โรงแรมแตกต่างกัน	117

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
38	เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน	118
39	ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน	119
40	เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน	119
41	ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานแตกต่างกัน	120
42	เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน	121
43	ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เพียงที่ใช้หั่นอาหารสุก และอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา* ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของโรงแรมแตกต่างกัน	122
44	เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสุขภาพประจำปีต่างกัน	123

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
45	ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เชิงที่ใช้ หั่นอาหารสุก และอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา* ของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งใน การตรวจสุขภาพประจำปีที่แตกต่างกัน	124
46	ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เพื่อเป็นการ ประหยัดเวลา จึงควรล้างทำความสะอาดบริเวณเตาปรุงอาหาร หลังจากปิด ครัวแล้วเท่านั้น* ของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจ สุขภาพประจำปีที่แตกต่างกัน	124
47	เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม ที่มีเพศต่างกัน	127
48	เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม ที่มีอายุต่างกัน	128
49	ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการอาหารใน โรงแรมที่มีอายุต่างกัน	128
50	เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม ที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน	129
51	ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ปกปิดอาหารที่ ทำเสร็จแล้วอย่างมิดชิดระหว่างรอการเสิร์ฟ ของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม ที่มีสถานภาพสมรสแตกต่างกัน	129

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
52	ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เชื้อทำความ สะอาดฝาผนังห้องครัว และบริเวณเตาหลังจากปรุงอาหารเสร็จ ของผู้ ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสแตกต่างกัน	130
53	เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ที่มีระดับการศึกษาต่างกัน	131
54	ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น คิดหรือเขียนวันที่ ที่ผลิต และวันที่นำออกมาใช้ของเครื่องปรุง วัตถุดิบ และอาหารทุกประเภท ก่อนนำมาเก็บของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน	131
55	เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน	132
56	ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ใช้ผ้าเช็ดมือ เช็ด ภาชนะ และผ้าเช็ดโต๊ะผืนเดียวกัน* ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี สาขาวิชาที่จบการศึกษาแตกต่างกัน	133
57	เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน	134
58	ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น มีอาการป่วยไข้ จะหยุดงาน และไปพบแพทย์ รักษาจนกว่าจะหายป่วยจึงมาทำงาน ของผู้ ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน	135

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
59	ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น แยกภาชนะหรือ อ่างที่ใช้ในการล้างผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน ของผู้ ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน	135
60	ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น นำสัตว์เลี้ยงเข้า มาในสถานที่ผลิต หรือปรุงอาหาร* ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี ระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน	136
61	เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน	137
62	ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ถอดชิ้นส่วนของ เครื่องปั้น และเครื่องบดอาหารมาล้างทำความสะอาดทุกชิ้นก่อน และหลัง การใช้งานของผู้ประกอบอาหารใน โรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน	138
63	ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น จับช้อน ส้อม และอุปกรณ์ในการตัก และหยิบจับอาหารที่ด้ามเท่านั้นของผู้ประกอบอาหาร ในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน	139
64	เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน	140
65	ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบอาหารใน โรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน	140

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
66	เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน	141
67	ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานแตกต่างกัน	141
68	ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานแตกต่างกัน	142
69	ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของโรงแรมแตกต่างกัน	142
70	เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสภาพประจำปีต่างกัน	143
71	ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น สวมถุงมือ ในการหยิบจับอาหาร ที่สุกแล้วหรือพร้อมเสิร์ฟ รวมถึงอาหารที่ไม่ได้ผ่านความร้อนของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสภาพประจำปีที่แตกต่างกัน	144
72	สรุปผลการเปรียบเทียบความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ตที่มีลักษณะข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลต่างกัน	145

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
73	วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะคิด และพฤติกรรมการสุขาภิบาล อาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต	148

สารบัญภาพ

ภาพที่

หน้า

1

กรอบแนวคิดการวิจัย

59

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญของปัญหา

การเป็นเมืองศูนย์กลางการท่องเที่ยวที่สำคัญของประเทศไทย มีทรัพยากรธรรมชาติทางทะเลที่งดงาม มีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศจากทั่วโลกนิยมมาท่องเที่ยว ทำให้จังหวัดภูเก็ตเป็นแหล่งอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่สำคัญ จากสถิติในปี 2550 จังหวัดภูเก็ตมีนักท่องเที่ยวเข้ามาปีละประมาณ 4.7 ล้านคน มีรายได้จากอุตสาหกรรมท่องเที่ยวประมาณ 94,240 ล้านบาท (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานภาคใต้เขต 4, 2550) จากแผนพัฒนาจังหวัดภูเก็ตและยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัดภูเก็ตด้านการท่องเที่ยว ได้ให้ความสำคัญกับการส่งเสริมและสนับสนุนจังหวัดภูเก็ตให้เป็นเมืองท่องเที่ยวชั้นนำระดับโลก หรือที่เรียกว่า World Class Destination โดยการยกระดับมาตรฐานด้านการบริการและธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวสู่มาตรฐานสากล (องค์การบริหารส่วนจังหวัดภูเก็ต, 2549: 2-8) ดังนั้นการประกอบธุรกิจโรงแรม (Hotel Business) จึงเป็นงานบริการหลักที่สร้างรายได้ให้กับการท่องเที่ยวของประเทศไทย โดยเฉพาะงานบริการห้องพัก และงานบริการอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงแรมที่เป็นจุดสร้างรายได้หลักให้กับโรงแรมมากที่สุด (ประสงค์ แสงพ่ายพ, 2545: 35) สอดคล้องกับ ฉลองศรี พิมลสมพงศ์ (2546: 11) ซึ่งได้กล่าวไว้ว่างานบริการหลักที่ทำรายได้ให้กับโรงแรมมากที่สุดคือ งานห้องพักและงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม นอกจากนี้ ชลธิชา บุญนาค (2541: 7) ได้กล่าวไว้ว่างานแผนกครัวเป็นงานบริการที่สำคัญ เพราะเป็นแผนกที่คอยให้บริการอาหารตามความต้องการของลูกค้า ซึ่งจัดว่าเป็นปัจจัยหนึ่งที่ใช้ในการวัดความสำเร็จหรือความล้มเหลวของธุรกิจโรงแรม เพราะข้อตำหนิของลูกค้าในเรื่องคุณภาพของอาหารและบริการที่ไม่ประทับใจ จะส่งผลกระทบต่อยอดขายของโรงแรม

งานผลิตอาหารของโรงแรมเป็นงานใหญ่ที่มีความยุ่งยากและซับซ้อน ต้องพิถีพิถันเรื่องรสชาติ ปริมาณ ความหลากหลาย และความเป็นเอกลักษณ์ของอาหาร จึงจำเป็นต้องใช้พนักงานที่มีความรู้ความสามารถเชี่ยวชาญเฉพาะด้านเพื่อการบริการอย่างรวดเร็ว และลูกค้ามีความพอใจสูงสุดดังคำกล่าวที่ว่า “ลูกค้าคือพระเจ้า” ในแต่ละโรงแรมจะมีการแบ่งหน้าที่ของครัวที่แตกต่างกัน โดยอาจจะใช้ครัวใหญ่เป็นครัวหลัก (Main kitchen) ร่วมกัน แต่บางโรงแรมเพื่อให้งานด้าน

การผลิตอาหารมีประสิทธิภาพรวดเร็วยิ่งขึ้น จึงแบ่งครัวหลักออกเป็นครัวย่อย ๆ เฉพาะอย่าง เช่น ครัวร้อน (Hot kitchen) ครัวเย็น (Cold kitchen) ครัวขนมหวาน (Pastry kitchen) ครัวเบเกอรี่ (Bakery kitchen) และครัวประจำชาติต่าง ๆ ขึ้นอยู่กับความต้องการของแต่ละโรงแรม จะเห็นได้ว่างานในแผนกครัวต้องใช้ผู้ประกอบอาหารเป็นจำนวนมาก และมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการบริการลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการในโรงแรม ถ้าโรงแรมสามารถบริการอาหารได้ดีก็จะเป็นที่พึงพอใจแก่นักท่องเที่ยว แต่ในทางตรงกันข้าม ถ้าหากการบริการอาหารภายในโรงแรมประสบปัญหาการร้องเรียนจากนักท่องเที่ยวที่เข้ามาพัก ซึ่งอาจได้รับความเจ็บป่วยจากอาหารเป็นพิษ หรือโรคที่เกี่ยวข้องกับระบบทางเดินอาหารก็จะส่งผลกระทบต่อโรงแรม ทำให้เสียชื่อเสียง ภาพพจน์ ตลอดจนอาจส่งผลกระทบต่อสถานะเศรษฐกิจของประเทศไทย โดยเฉพาะทางด้านธุรกิจการท่องเที่ยว

ดังนั้นการบริการอาหาร นอกเหนือจากความพิถีพิถันในเรื่องของรสชาติ ปริมาณ และความหลากหลายของอาหารแล้ว สิ่งที่สำคัญที่สุดของพนักงานฝ่ายผลิตอาหารภายในโรงแรมต้องมีก็คือ ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารที่ดีในการประกอบอาหาร ซึ่งจะต้องมีความสะอาดปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกายของผู้บริโภค เพราะการสุขาภิบาลอาหาร เป็นเรื่องของการบริหารจัดการ และควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้สะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2540)

ในการผลิตอาหารจะต้องมีการจัดการด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ดี โดยอาศัยความรู้เชิงบูรณาการหลายสาขา นับตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การขนส่ง การออกแบบระบบต่าง ๆ ตลอดจนการบริหารจัดการครัว ดังนั้นกิจกรรมการสุขาภิบาลอาหารจึงมิได้จำกัดอยู่เฉพาะกิจกรรมภายในสถานที่ผลิตอาหารเท่านั้น แต่ยังครอบคลุมถึงกิจกรรมต่าง ๆ ที่สนับสนุนระบบความปลอดภัยของอาหารตลอดจนห่วงโซ่ของการจัดหาอาหารด้วย อย่างไรก็ตาม คนส่วนมากยังไม่เข้าใจถึงแก่นแท้ของการสุขาภิบาลอาหาร จึงปล่อยให้เป็นการรับผิดชอบของผู้ผลิต และผู้จัดบริการอาหารแต่เพียงอย่างเดียว หรือแม้กระทั่งผู้ผลิตอาหารและผู้จัดบริการอาหารรายย่อยเป็นจำนวนมาก ยังไม่เข้าใจ และตระหนักในความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหารเท่าที่ควร ซึ่งจะเห็นได้จากพฤติกรรมที่ไม่พึงประสงค์ ซึ่งผู้สัมผัสและเคลื่อนย้ายอาหารส่วนมากแสดงออกมาในขณะปฏิบัติอาหาร (สุเมธนา วัฒนสินธุ์, 2547: 9)

จากรายงานการวิจัยของ ประทีน ไทยแท้ (2546) ได้ทำการวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า ปัจจัยนำหรือปัจจัยทางจิตลักษณะ ซึ่งได้แก่ ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และทัศนคติต่อการสุขาภิบาลอาหาร มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ อาทิตยา ก้อนสันทัด (2549) ที่ศึกษาเรื่อง ความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมสุขวิทยาส่วนบุคคลของพนักงานโรงงานไก่แปรรูป พบว่า ความรู้เกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคล และทัศนคติต่อสุขวิทยาส่วนบุคคลมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขวิทยาส่วนบุคคล จากรายงานการวิจัยดังกล่าว พบว่า ความรู้ และทัศนคติมีความสำคัญเป็นอย่างมากที่จะส่งผลต่อพฤติกรรมด้านต่าง ๆ ของมนุษย์ดังกล่าวที่ว่า “...การปฏิบัติหรือพฤติกรรมการแสดงออกที่สังเกตได้ กับทัศนคติต่างก็มีความสัมพันธ์และมีผลซึ่งกันและกัน...” (ประภาเพ็ญ สุวรรณ, 2526: 6) ซึ่งแสดงให้เห็นว่าในการศึกษาเกี่ยวกับความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการอาหาร เราควรศึกษาในประเด็นที่มีความเกี่ยวข้องและสัมพันธ์กันด้วยคือ ทัศนคติ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหาร เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความถูกต้อง และตรงตามความเป็นจริงมากที่สุด

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้นจึงมีความสำคัญอย่างยิ่งที่จะต้องศึกษาเกี่ยวกับเรื่อง ความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการภายในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ทั้งนี้ผลที่ได้จากการวิจัย จะได้นำมาเป็นข้อมูลสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงการดำเนินงานส่งเสริมความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารเพิ่มเติม และเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารให้ดียิ่งขึ้น เพื่อนำไปสู่การปฏิบัติด้านการสุขาภิบาลอาหารให้มีประสิทธิภาพต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาระดับความรู้ ทักษะคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต
2. เพื่อศึกษาเปรียบเทียบความรู้ ทักษะคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ตที่มีลักษณะข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลแตกต่างกัน
3. เพื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เป็นแนวทางให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกำหนดนโยบายในการส่งเสริม และให้ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบอาหารของโรงแรมในจังหวัดภูเก็ต
2. เป็นแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนตามแผนปฏิบัติการภูเก็ตนานาชาติ และความเป็นมาตรฐานสากล
3. เป็นแนวทางในการพัฒนาบุคลากรของโรงแรมให้มีความรู้ และทักษะคติที่ดี รวมถึงพฤติกรรมที่ถูกต้อง ต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร
4. เป็นแนวทางในการเพิ่มความปลอดภัยให้กับนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับการรับประทาน อาหารในโรงแรมของจังหวัดภูเก็ต

ขอบเขตการวิจัย

การศึกษา ความรู้ ทักษะคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ผู้วิจัยได้ศึกษาเฉพาะผู้ประกอบอาหารในโรงแรมของจังหวัดภูเก็ต ที่เป็นพนักงานประจำ และผ่านการทดลองงานแล้ว

นิยามคำศัพท์

เพื่อให้เข้าใจความหมายของคำบางคำให้ตรงกันสำหรับการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดความหมาย และขอบเขตของคำไว้ดังนี้

ผู้ประกอบการอาหาร หมายถึง บุคคลหรือพนักงานที่ปฏิบัติหน้าที่ปรุงอาหาร และตกแต่งอาหารในโรงแรม

ประสบการณ์ในการทำงาน หมายถึง ระยะเวลา จำนวนปีที่ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม ปฏิบัติงานหน้าที่ปรุงอาหาร และตกแต่งอาหารภายในโรงแรม ทั้งที่เคยผ่านมา และปฏิบัติงานอยู่ในปัจจุบัน

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การรับรู้ หรือเข้าใจ และสามารถจำได้ในเรื่องราว ประสบการณ์ และสิ่งที่เคยเรียนรู้มาเกี่ยวกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การบริหารจัดการ และควบคุมสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารซึ่งประกอบด้วย สถานที่ปรุงประกอบ และจำหน่ายอาหาร ภาชนะอุปกรณ์อาหารที่จะนำมาปรุง บุคคล สัตว์และแมลงนำโรค เพื่อทำให้สะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง ความคิด ความเข้าใจ ความรู้สึก และแนวโน้มที่จะแสดงออกของผู้ประกอบการอาหารในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การกระทำต่าง ๆ ของผู้ประกอบการอาหารที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร

บทที่ 2

การตรวจเอกสาร

ในการศึกษาความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ผู้วิจัยได้ทำการตรวจเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยในประเด็นต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ คือ แนวคิดเกี่ยวกับความรู้ ทักษะ พฤติกรรม ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะ กับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข รวมทั้งข้อมูลเกี่ยวกับ โรงแรมและการท่องเที่ยว จังหวัดภูเก็ต

แนวคิดเกี่ยวกับความรู้

การศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับความรู้ ได้ทำการตรวจเอกสารในประเด็นต่าง ๆ เรื่องความรู้ไว้ ดังนี้ คือ ความหมายของความรู้ ทฤษฎีและประเภทของความรู้ และการวัดความรู้

ความหมายของความรู้

มีนักวิชาการหลายท่าน ได้ให้ความหมายของความรู้ไว้ดังนี้

ความรู้ เป็นพฤติกรรมขั้นต้น ซึ่งผู้ศึกษาเพียงแต่จำได้ อาจจะโดยการนึกได้หรือโดยการมองเห็น ได้ยินก็จำได้ ความรู้ในขั้นนี้ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับคำจำกัดความ ความหมาย ข้อเท็จจริง ทฤษฎี กฎ โครงสร้าง วิธีการแก้ปัญหา และมาตรฐาน (ประภาเพ็ญ สุวรรณ, 2526: 16) ซึ่งสอดคล้องกับ สุภาพ ฉัตรภรณ์ (2548: 36) ได้กล่าวไว้ว่าความรู้คือความสามารถในการจดจำ และการทบทวนความจำเรื่องเฉพาะและเรื่องทั่ว ๆ ไป วิธีการและกระบวนการ หรือการจดจำรูปแบบ หรือโครงสร้างซึ่งเป็นความจริงข้อเท็จจริง

นอกจากนี้ Bloom *et al.* (1971: 271) ยังได้ให้ความหมายของความรู้ไว้ว่า เป็นสิ่งที่เกี่ยวข้องกับการระลึกถึงสิ่งเฉพาะเรื่องหรือเรื่องทั่วไป ระลึกถึงวิธีการ และกระบวนการ หรือสถานการณ์ต่าง ๆ โดยเน้นความจำ ในทำนองเดียวกัน ล้วน สายยศ และ อังคณา สายยศ

(2539: 125) ได้กล่าวไว้ว่าความรู้เป็นความสามารถในการระลึกถึงเรื่องราว ประสบการณ์หรือสิ่งที่เคยเรียนมาแล้วได้ และตามนัยข้างต้นนี้ Aamodt (2003: 44 อ้างใน อาทิตยา ก้อนสันทัด, 2549) ได้ให้ความหมายของความรู้ไว้ว่า เป็นแหล่งหรือศูนย์รวมของข้อมูลข่าวสารที่จำเป็นในการนำไปปฏิบัติกับงานที่รับผิดชอบ ซึ่งสอดคล้องกับ อุดุลย์ จาตุรงค์กุล (2545: 369 อ้างใน ชนิภรณ์ อุทัยสาร, 2549: 48) ซึ่งได้กล่าวไว้ว่า ความรู้หมายถึง ข่าวสารที่เก็บไว้ในความทรงจำ

จากความหมายดังกล่าวข้างต้น พอจะสรุปได้ว่า ความรู้หมายถึง ความสามารถทางสติปัญญาในการเก็บรวบรวมข้อมูลเท็จจริงที่ได้รับจาก ประสบการณ์ การสังเกต และการเรียนรู้ที่สามารถระลึกได้

องค์ประกอบของความรู้

ความรู้เกิดจากความอยากรู้ของมนุษย์ซึ่งเป็นสัตว์ประเสริฐ ที่มีความสามารถในการแสวงหาคำตอบอธิบายให้แก่ปัญหาต่าง ๆ ของมนุษย์ โดยอาศัยความรู้และวิธีการต่าง ๆ อย่างน้อย 7 วิธีมาตั้งแต่สมัยโบราณ คือ การรู้โดยวิธีไสยศาสตร์ (Magic) การรู้โดยสัญชาตญาณ หรือการหยั่งรู้ หรือการระลึกได้ (Intuition Knowledge) การอ้างคำกล่าวของผู้รู้ (Appeal to Authority) ซึ่งเราใช้กันอยู่ประจำ การรู้โดยสามัญสำนึก (Common Sense) ความรู้ได้จากข้อมูลทางผัสสะ (Sensory Data) การรู้โดยวิธีตรรกวิธีหรือตรรกวิทยา (Logic) และการรู้โดยวิธีวิทยาศาสตร์ (Scientific Method) เป็นวิธีหาความรู้และแก้ปัญหาต่าง ๆ โดยการแสวงหาข้อพิสูจน์ก่อนที่จะยอมรับว่าข้ออ้างใด ๆ เป็นจริง วิธีทางวิทยาศาสตร์จึงนับว่าเป็นวิธีที่นำไปสู่การรู้ความเป็นจริงที่สำคัญมากในปัจจุบัน การศึกษาแบบวิทยาศาสตร์นั้นมีการวิเคราะห์เพื่อสร้างกฎหรือสร้างทฤษฎี และความหมายต่าง ๆ สำหรับอธิบายปรากฏการณ์ที่มนุษย์อยากรู้ อยากรู้เห็น คำอธิบายเป็นไปอย่างมีเหตุผล วิทยาศาสตร์มีลักษณะเป็นการสะสมความรู้ซึ่งทำให้เกิดความรู้ใหม่ก้าวหน้าอยู่เสมอ (ชูดดา จิตพิทักษ์, 2525)

ทฤษฎีและประเภทของความรู้

ตามหลักทฤษฎี Andragogy ของ Knowles (1975: 39 อ้างใน ภัทรลักษณ์ คงดี, 2548: 18) กล่าวว่า ถึงแม้ความรู้จะเป็นเรื่องสำคัญ แต่สำหรับผู้ใหญ่ไม่ได้ให้ความสำคัญในความรู้ไปทุกเรื่อง โดยเฉพาะที่ไม่เกี่ยวข้องกับตัวเองมักจะไม่ให้ความสนใจที่จะเรียนรู้ ด้วยการเรียนรู้ของผู้ใหญ่นั้น

จึงทำให้ต่างจากเด็ก ซึ่งเป็นศาสตร์และศิลป์ในการเรียนรู้ของผู้ใหญ่ และจะมีข้อปฐมนิเทศ 4 ประการ คือ

1. มโนภาพแห่งตนเอง (Self-Concept) ผู้ใหญ่มีวุฒิภาวะเพิ่มขึ้นสามารถพึ่งตนเองได้และมีความต้องการนำตนเอง และควบคุมตนเอง

2. ประสบการณ์ (Experience) เมื่อบุคคลมีวุฒิภาวะมากขึ้นยังมีประสบการณ์กว้างขวาง ประสบการณ์จึงเป็นแหล่งทรัพยากรอันมีค่าสำหรับการเรียนรู้

การศึกษาของ มรรยาท ปรีชาชาญ (2531ก: 49) ที่ได้ศึกษาเรื่อง ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติเรื่องความสะอาดในอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา พบว่า จำนวนปี ในการประกอบอาชีพหรือประสบการณ์การทำงานของผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน เป็นปัจจัยหนึ่ง ที่มีความสัมพันธ์กับ ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติเรื่องความสะอาดในอาหารของผู้จำหน่าย อาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา และนอกจากนี้ ภัทรลักษณ์ คงดี (2548: 148) ได้ศึกษาเรื่องความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติเรื่องความปลอดภัยของอาหารในสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เข้าร่วม โครงการแปรรูปสินค้าเกษตร จังหวัดปัตตานี พบว่าแม่บ้านที่มีประสบการณ์ในการแปรรูปสินค้า เกษตรต่างกันมีความรู้เรื่องความปลอดภัยของอาหารแตกต่างกัน โดยแม่บ้านที่มีประสบการณ์ใน การแปรรูปสินค้าเกษตร 10-18 ปี มีความรู้สูงกว่ากลุ่มแม่บ้านที่มีประสบการณ์ 1-9 ปี

3. ความพร้อม (Readiness) ผู้ใหญ่มีความพร้อมที่จะเรียนในสิ่งที่เขาเห็นว่าจำเป็นต่อการ พัฒนาหน้าที่การงาน และบทบาททางสังคม

4. แนวโน้มต่อการเรียนรู้ (Orientation to Learning) ผู้ใหญ่ยึดปัญหาเป็นศูนย์กลางในการ เรียนรู้ และผู้ใหญ่เห็นคุณค่าของเวลาเมื่อจะเรียนรู้จะต้องคิดถึงการใช้ประโยชน์ได้ทันทีต่อบทบาท หน้าที่ความรับผิดชอบในชีวิตประจำวัน

ศุภาพ ฉัตรภรณ์ (2548: 36) ได้แบ่งประเภทของความรู้ตามแนวทางของ Bloom *et al.* (1971) ไว้ดังนี้

1. ความรู้เฉพาะเจาะจง (Knowledge of Specifics)

เป็นความทรงจำเกี่ยวกับความรู้เฉพาะอย่าง และสิ่งที่เป็นรูปธรรม (concrete) ซึ่งเป็นพื้นฐานที่เชื่อมโยงให้ผู้เรียนได้เรียนรู้สิ่งที่เป็นนามธรรม (abstract) และความรู้ที่ซับซ้อนต่อไปได้ ความรู้ในระดับนี้ยังแบ่งย่อยออกเป็น

1.1 ความรู้เกี่ยวกับศัพท์ (Knowledge of Terminology) เป็นความรู้ในลักษณะเฉพาะอย่าง ทั้งที่เป็นสัญลักษณ์ทางภาษาพูด และท่าทาง

1.2 ความรู้เกี่ยวกับความจริงเฉพาะอย่าง (Knowledge of Specific Facts) เป็นความรู้เกี่ยวกับวันที่ เหตุการณ์ บุคคล สถานที่ ฯลฯ รวมทั้งปรากฏการณ์หรือข้อมูลเฉพาะอย่าง

2. ความรู้เกี่ยวกับวิธีการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งเฉพาะเจาะจง (Knowledge of Ways and Means Dealing with Specifics)

เป็นความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดกลุ่มศึกษา ตัดสิน วิเคราะห์และวิจารณ์ ซึ่งรวมวิธีการตั้งคำถาม การจัดลำดับขั้นตอน และมาตรฐานการตัดสิน ความรู้นี้เป็นตัวกลางเชื่อมโยงระหว่างความรู้เฉพาะอย่างกับความรู้ทั่วไป ซึ่งแบ่งย่อยได้ดังนี้

2.1 ความรู้เกี่ยวกับระเบียบแบบแผน (Knowledge of Convention) เป็นความรู้เกี่ยวกับลักษณะการปฏิบัติ และเสนอความคิดและปรากฏการณ์ที่ผู้เรียนจะใช้ รูปแบบ แนวปฏิบัติ และแบบอย่างที่ถูกต้อง และเหมาะสมตามที่ได้ศึกษามา

2.2 ความรู้เกี่ยวกับแนวโน้มและลำดับ (Knowledge of Trends and Sequences) เป็นความรู้เกี่ยวกับกระบวนการและทิศทางของปรากฏการณ์อันเนื่องมาจากเวลา

2.3 ความรู้เกี่ยวกับการจัดและแบ่งประเภท (Knowledge of Classifications and Categories) เป็นความรู้เกี่ยวกับกลุ่ม พวก และการจัดให้สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา ความมุ่งหมาย และปัญหา

2.4 ความรู้เกี่ยวกับเกณฑ์หรือมาตรฐาน (Knowledge of Criteria) เป็นความรู้เกี่ยวกับเกณฑ์หรือมาตรฐานที่ทดสอบหรือเปรียบเทียบความจริง หลักการ และความคิดเห็น

3. ความรู้ในวงกว้างและนามธรรม (Knowledge of Universals and Abstraction in a Field) เป็นความรู้เกี่ยวกับแผน โครงสร้างทฤษฎีที่เป็นระดับของนามธรรมและความซับซ้อน ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ประเด็น ดังนี้

3.1 ความรู้เกี่ยวกับหลักการและนัยทั่วไป (Knowledge of Principles and Generalizations) ความรู้แบบนามธรรมอาจขยายความได้ในลักษณะของการอธิบาย พรรณนา หรือ ทำนายเหตุการณ์

3.2 ความรู้เกี่ยวกับทฤษฎีและโครงสร้าง (Knowledge of Theories and Structures) เป็นความรู้เกี่ยวกับการนำหลักการ และนัยทั่วไปมาผสมผสานให้มีความสัมพันธ์กันเพื่อความกระชับ และ เป็นระบบยิ่งขึ้น

การวัดความรู้

การวัดความรู้ คือ การวัดระดับความจำ ความสามารถในการคิด เข้าใจ กับข้อเท็จจริงที่ได้รับจากการศึกษา และจากประสบการณ์เดิม โดยผ่านการรวบรวมและสะสมไว้ ซึ่งสามารถทดสอบได้ด้วยแบบทดสอบที่ดี ผ่านการทดสอบคุณภาพ แล้วสามารถทำให้แยกคนมีความรู้กับคนไม่มีความรู้ออกจากกันได้ระดับหนึ่ง (ศุภกนิษฐ์ พลไพรินทร์, 2540: 24) นอกจากนี้ เขาวดี วิบูลย์ศรี (2528: 99 อ้างใน ชิตชนก ศรีไพโรจน์, 2542: 11) ยังได้กล่าวไว้ว่า การวัดความรู้ (การวัดระดับความจำ) เป็นการวัดความสามารถของบุคคลในการระลึกนึกถึงเรื่องราวหรือสิ่งที่เคยเรียนมาแล้ว ซึ่ง ชวาล แพร์ตกุล (2516: 201-205) ได้กล่าวว่า การวัดความรู้เป็นการวัดสมรรถภาพสมองด้านการระลึกออกของความจำ เป็นการวัดเกี่ยวกับเรื่องที่เคยมีประสบการณ์ หรือเคยรู้ เคยเห็น และทำมาก่อนทั้งสิ้น

จากความหมายดังกล่าวข้างต้น สรุปได้ว่า การวัดความรู้ หมายถึง การวัดระดับความสามารถของบุคคลในการจำสิ่งที่ตนเองได้เรียนรู้ หรือผ่านประสบการณ์ โดยการใช้ความคิดความเข้าใจตามหลักการ ทฤษฎี และข้อเท็จจริงซึ่งสามารถวัดได้โดยการใช้เครื่องมือวัดความรู้ หรือแบบทดสอบที่มีคุณภาพ

สุภาพ ฉัตรภรณ์ (2548: 127-137) ได้กล่าวถึงการทดสอบความรู้ ความจำ และความเข้าใจไว้ว่า สามารถทำได้โดยใช้แบบทดสอบต่าง ๆ ซึ่งสอดคล้องกับรูปแบบการวัดความรู้ของ พวงรัตน์ ทวีรัตน์ (2543: 97) ได้กล่าวไว้ดังนี้

ข้อสอบแบบบรรยาย

ข้อสอบแบบบรรยาย (essay) เป็นคำถามที่ต้องการให้ผู้เรียนเลือก จัดระเบียบ หรือจัดกลุ่มเนื้อหา และประเมินความรู้ของตนโดยอภิปรายในหัวข้อหรือปัญหาที่หยิบยกขึ้นมาเพื่อประเมินความสามารถของผู้เรียนในการจัดกลุ่มความคิด แล้วเรียบเรียงออกมาเป็นงานเขียนอย่างชัดเจน รวดเร็ว และมีหลักเกณฑ์

ข้อสอบแบบถูก-ผิด

ข้อสอบแบบถูก-ผิด (true - false) เป็นข้อสอบที่ใช้เพื่อความรวดเร็ว ตอบค่อนข้างเร็ว และมักจะใช้กันบ่อย ๆ แต่มีข้อเสีย คือ

ผู้เรียนมีทางเลือกเพียง 2 ทางเท่านั้น ทำให้ผู้เรียนมีโอกาสเดาได้มาก การออกข้อสอบให้ถูกหรือผิดอย่างชัดเจน รวมถึงเพื่อประเมินความรู้เกี่ยวกับนัยทั่วไป หรือความคิดรวบยอด/แนวคิดทำได้ค่อนข้างยาก

ข้อสอบแบบเลือกตอบ

ข้อสอบแบบเลือกตอบ (multiple choice) จะเขียนในรูปแบบของคำถามโดยตรง บรรยายสถานการณ์หรือประโยคไม่สมบูรณ์ แล้วมีตัวเลือกคำตอบที่เหมาะสมหรือถูกต้องเป็นแบบข้อสอบที่ใช้วัดผลวัดคุณภาพระดับด้านพุทธิปัญญาได้ตั้งแต่ระดับต้น ไปจนถึงความรู้ระดับสูง คือ

ระดับการประเมินผลความรู้ แต่การวัดผลระดับการนำความรู้ไปใช้และระดับการสังเคราะห์ทำได้ค่อนข้างยาก ต้องอาศัยการฝึกฝนอย่างมาก

ข้อสอบแบบจับคู่

ข้อสอบแบบจับคู่ (matching) เป็นข้อสอบที่ใช้ทดสอบความรู้ความเข้าใจ ประกอบด้วยรายการของเนื้อหาวิชา 2 รายการ เพื่อให้ผู้เรียนจับคู่ได้ถูกต้อง รายการทั้ง 2 นี้ คือรายการที่เป็นสิ่งเร้าหรือคำถาม (stimulus list) และรายการกลุ่มที่ตอบสนองหรือคำตอบ (responses)

ข้อสอบแบบเติมคำ

ข้อสอบแบบเติมคำ (completion) เป็นข้อสอบเขียนเนื้อหาความไม่สมบูรณ์ และเว้นคำหรือความสำคัญให้ผู้เรียนเติมให้สมบูรณ์ ข้อสอบลักษณะนี้ใช้ทดสอบความรู้และความจำ

ข้อเสนอแนะ ในการสร้างข้อสอบแบบเติมคำ

เขียนคำถามให้ชัดเจน อย่าเว้นช่องว่างหลายช่องในข้อเดียวกัน เว้นแต่ละช่องในแต่ละข้อให้เท่ากัน และส่วนที่เว้นให้เติมคำ ควรเป็นส่วนที่สำคัญของเนื้อหา

นอกจากนี้ พวงรัตน์ ทวีรัตน์ (2543: 97) ยังได้กล่าวถึงรูปแบบของการวัดความรู้ที่นิยมใช้อีกประเภท คือ การวัดความรู้แบบปฏิบัติ (Performance Test) ซึ่งเป็นการทดสอบที่ผู้สอบได้แสดงพฤติกรรมออกมาโดยการกระทำหรือลงมือปฏิบัติจริง

แนวคิดเกี่ยวกับทัศนคติ

การศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับทัศนคติ ได้ทำการตรวจเอกสารในประเด็นต่าง ๆ เรื่องทัศนคติไว้ดังนี้ คือ ความหมายของทัศนคติ องค์ประกอบของทัศนคติ การเกิดทัศนคติ การวัดทัศนคติ ประเภท และข้อจำกัดในการวัดทัศนคติ

ความหมายของทัศนคติ

คำว่า “ทัศนคติ” มาจากภาษาอังกฤษว่า “Attitude” รากศัพท์มาจากภาษาละตินว่า “Aptus” แปลว่า โน้มเอียง เหมาะสม ในภาษาไทยบางคนใช้คำว่า เจตคติหรือทัศนคติ มีความหมายในหลายลักษณะได้แก่ ทัศนคติเป็นความพร้อมของประสาทและจิต ทัศนคติเป็นความโน้มเอียงของจิตใจ ทัศนคติเป็นความรู้สึกหรืออารมณ์ และทัศนคติเป็นสภาพจิตใจ จากความหมายลักษณะดังกล่าว ทัศนคติจึงเป็นนามธรรมส่งผลต่อความรู้สึกนึกคิดของบุคคลทำให้มีแนวโน้มที่จะแสดงพฤติกรรมไปในทิศทางที่แตกต่างกันทั้งทางบวกและทางลบ ดังนั้น ทัศนคติจึงหมายถึง สักยภาพภายในของบุคคล ที่มีแนวโน้มแสดงออกทางพฤติกรรมในทิศทางบวก ทิศทางลบ หรือเป็นกลาง (รวิวรรณ อังคนุรักษ์พันธ์, 2533: 9 - 12) และราชบัณฑิตยสถาน (2542) ได้ให้ความหมายของทัศนคติไว้ว่า ทัศนคติ หมายถึง แนวความคิดเห็น

นอกจากนี้ ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2526: 1) ได้ให้ความหมายของทัศนคติไว้ว่า ทัศนคติเป็นความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสิ่งต่าง ๆ เช่น บุคคล สิ่งของ การกระทำ สถานการณ์ และอื่น ๆ รวมทั้งท่าทีที่แสดงออก ที่บ่งถึงสภาพของจิตใจที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งสอดคล้องกับ Allport (1976 อ้างใน เพ็ญลักษณ์ บุญความดีข, 2543) ได้กล่าวถึงทัศนคติว่า เป็นท่าที ความคิดเห็น ความเชื่อ ความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อบุคคล สิ่งของต่าง ๆ สถานการณ์ สภาพแวดล้อม การกระทำและอื่น ๆ ซึ่งส่งผลให้บุคคลพร้อมที่จะตอบสนองต่อสิ่งต่าง ๆ ตามทิศทางซึ่งอาจเป็นด้านดีหรือด้านไม่ดีก็ได้

จากความหมายดังกล่าวข้างต้นสรุปได้ว่า ทัศนคติ หมายถึง ความรู้สึกนึกคิดทางจิตใจของบุคคลที่มีต่อ บุคคล วัตถุ สิ่งของ สถานการณ์ หรือสิ่งอื่นใดที่บุคคลนั้นได้รับรู้หรือสัมผัส และสามารถแสดงออกได้จากความคิดเห็นหรือการกระทำ

องค์ประกอบของทัศนคติ

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2526: 3) ได้แบ่งองค์ประกอบของทัศนคติออกเป็น 3 ประการ คือ

1. องค์ประกอบด้านพุทธิปัญญา (Cognitive Component) ได้แก่ ความคิด ซึ่งเป็นองค์ประกอบที่มนุษย์ใช้ในการคิด ความคิดนี้อาจจะอยู่ในรูปใดรูปหนึ่งซึ่งแตกต่างกัน

2. องค์ประกอบด้านท่าทีความรู้สึก (Affective Component) เป็นองค์ประกอบด้านความรู้สึกซึ่งเป็นตัวเร้าความคิด ทำให้บุคคลมีความรู้สึกดีหรือไม่เกิดขึ้นขณะคิดถึงสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ถ้ารู้สึกดีแสดงว่าบุคคลรู้สึกด้านบวก (Positive) ถ้ารู้สึกไม่ดีแสดงว่าบุคคลรู้สึกด้านลบ (Negative)

3. องค์ประกอบด้านการปฏิบัติ (Behavioral Component) เป็นองค์ประกอบที่มีแนวโน้มในการปฏิบัติหรือถ้ามีสิ่งเร้าที่เหมาะสม จะเกิดการปฏิบัติหรือมีปฏิกิริยาอย่างใดอย่างหนึ่ง

ดังนั้น องค์ประกอบด้านความรู้ ความเข้าใจหรือด้านพุทธิปัญญาจึงเป็นส่วนประกอบขั้นพื้นฐานของทัศนคติ องค์ประกอบนี้จะเกี่ยวข้องสัมพันธ์กับความรู้สึกของบุคคล จะออกมาในรูปแบบของความสุข ความทุกข์ ยินดีหรือไม่ยินดี ความรู้สึกมากน้อยขึ้นอยู่กับจำนวนความถี่ของความรู้สึกที่เกิดขึ้นกับส่วนที่เกี่ยวข้องกับวัตถุ หรือปรากฏการณ์นั้น ๆ

นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับ สุชีรา ภัทรายุตวรรตน์ (2545) เทพนม เมืองแมน และ สวิง สุวรรณ (2529: 7) ได้กล่าวว่า ทัศนคติประกอบด้วยองค์ประกอบที่สำคัญ 3 ประการ คือ

1. Cognitive Component เป็นองค์ประกอบเกี่ยวกับความรู้หรือความเชื่อของบุคคลต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง หากบุคคลมีความเชื่อว่าสิ่งใดดีก็มักจะมีทัศนคติที่ดีต่อสิ่งนั้น ในทางตรงกันข้ามหากมีความรู้สึกมาก่อนว่าสิ่งใดไม่ดีก็จะมีทัศนคติไปในทิศทางตรงกันข้าม

2. Affective Component เป็นองค์ประกอบทางด้านความรู้สึกของบุคคล ซึ่งมีอารมณ์เกี่ยวข้องอยู่ด้วย นั่นคือ หากบุคคลมีความรู้สึกรักหรือชอบพอใจบุคคลใดหรือสิ่งใดก็จะช่วยให้เกิดทัศนคติที่ดีต่อบุคคลนั้นหรือสิ่งนั้นไปด้วย แต่ถ้าหากมีความรู้สึกเกลียดหรือโกรธบุคคลใดสิ่งใดก็จะทำให้มีทัศนคติต่อบุคคลหรือสิ่งนั้นไปในทางตรงกันข้าม

3. Behavioral Component เป็นองค์ประกอบที่เกี่ยวกับพฤติกรรม บุคคลจะมีทัศนคติอย่างไร ให้สังเกตจากการกระทำหรือ พฤติกรรม

จากองค์ประกอบทั้ง 3 ด้าน ดังกล่าว จะเห็นได้ว่าองค์ประกอบทั้งหมดนั้นมีความสัมพันธ์กันโดยที่องค์ประกอบด้านความรู้ และด้านความรู้สึกเป็นขั้นพื้นฐาน และจะส่งผลให้บุคคลแสดงพฤติกรรมต่าง ๆ ออกมา ซึ่งจะเป็นองค์ประกอบทางด้านพฤติกรรม

การเกิดทัศนคติ

ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2526: 64) ได้กล่าวถึงปัจจัยที่ทำให้เกิดทัศนคติไว้ดังนี้

1. ประสบการณ์เฉพาะอย่าง (Specific Experiences) คือ จากการมีประสบการณ์เฉพาะอย่างกับสิ่งที่เกี่ยวข้องกับทัศนคตินั้น ตัวอย่างเช่น ถ้าบุคคลมีประสบการณ์ที่ดีในการติดต่อบุคคล ก็จะมีความรู้สึกชอบบุคคลนั้น ในทางตรงกันข้ามถ้ามีประสบการณ์ไม่ดี ก็มีแนวโน้มที่จะไม่ชอบบุคคลนั้น บางครั้งถึงแม้ว่าจะมีประสบการณ์ (ที่ดีหรือไม่ดี) เพียงครั้งเดียว ก็อาจจะมีอิทธิพลต่อทัศนคติของบุคคลได้ และอาจเป็นไปในทางอ้อมรุนแรงได้ อาจมีผลมาจากการให้การสรุปที่รุนแรงเกินไปต่อเหตุการณ์เฉพาะอย่างที่เกิดขึ้น หรือเหตุการณ์เฉพาะที่เกิดขึ้นมีความรุนแรงและทำร้ายจิตใจนั่นเอง

2. การติดต่อสื่อสารกับบุคคลอื่น (Communication from Others) ทัศนคติหลายอย่างของบุคคลเกิดขึ้นจากผลของการได้ติดต่อสื่อสารกับบุคคลอื่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากการเรียนรู้อย่างไม่เป็นทางการที่เด็กได้รับในครอบครัว ข้อความหรือคำพูดที่เด็กได้รับจากบุคคลที่เขายกย่องนับถือจะมีผลต่อทัศนคติของเด็กได้

3. สิ่งที่เป็นแบบอย่าง (Models) ทัศนคติบางอย่างถูกสร้างขึ้นจากการเลียนแบบจากคนอื่น ขบวนการเกิดทัศนคติโดยวิธีนี้เกิดได้โดยขึ้นแรกจากเหตุการณ์บางอย่าง บุคคลจะมองเห็นว่าบุคคลอื่นมีการปฏิบัติอย่างไร บุคคลนั้นจะแปลความหมายของการปฏิบัตินั้นในรูปของความเชื่อ ทัศนคติถ้าบุคคลนั้นให้ความเคารพนับถือยกย่องบุคคลที่แสดงปฏิกริยานั้นอยู่แล้ว บุคคลนั้นจะยอมรับความรู้สึก ความเชื่อที่เขาคิดว่าบุคคลนั้น ๆ มี

4. องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับสถาบัน (Institutional Factors) ทัศนคติของบุคคลหลายอย่างเกิดขึ้นสืบเนื่องจากสถาบัน เช่น โรงเรียน สถานที่ประกอบพิธีกรรมทางศาสนา หน่วยงานต่าง ๆ สถาบันเหล่านี้จะเป็นแหล่งที่มา และช่วยสนับสนุนให้เกิดทัศนคติบางอย่างได้

นอกจากนี้ทัศนคติไม่ใช่สิ่งที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ แต่เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นภายหลังการเจริญเติบโตของมนุษย์ เป็นเรื่องของการเรียนรู้ ซึ่งพอจะสรุปได้ดังนี้ (ลัดดา กิติวิภาค, 2526 อ้างใน มรรยาท ปรีชาชาญ, 2531ข)

1. เกิดจากการเรียนรู้ ได้แก่ การอบรมเลี้ยงดู ได้รับการอบรมจากครอบครัว หรือเป็นการเลียนแบบอย่าง ซึ่งเป็นการถ่ายทอดทัศนคติจากบุคคลที่มีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องทั้งทางตรงและทางอ้อม
2. เกิดจากประสบการณ์ที่สะสมกันมาของบุคคล ซึ่งเป็นการประสบพบด้วยตนเอง อาจจะเป็นด้านดีหรือไม่ดี สิ่งที่ได้ประสบพบนี้จะมีผลต่อทัศนคติของบุคคลดังกล่าวในเวลาต่อมา
3. เกิดจากประสบการณ์ที่เป็นผลให้เราจดจำไปนานเป็นประสบการณ์ที่อาจจะเกิดขึ้นทันทีทันใด หรือเกิดขึ้นอย่างไม่น่าเชื่อว่าจะเป็นไปได้ เช่น อยู่ดี ๆ เราถูกกลุ่มเด็กวัยรุ่มร่ามทำร้าย ทำให้เรามีทัศนคติที่ไม่ดีต่อเด็กวัยรุ่ม ในลักษณะนี้เป็นการจดจำฝังใจไปนาน
4. เกิดจากบุคลิกภาพ เป็นบุคลิกภาพส่วนตัวของบุคคลนั้น ๆ ที่เป็นลักษณะพิเศษ เช่น เป็นคนชอบเก็บตัว หรือบางคนเอาความคิดของตนเองเป็นใหญ่ เป็นต้น บุคลิกภาพจะมีผลต่อทัศนคติของเขาด้วย
5. เกิดจากสื่อมวลชนต่าง ๆ การเสนอข่าวหรือข้อมูลต่าง ๆ ของสื่อมวลชน เช่น หนังสือพิมพ์ วิทยุ โทรทัศน์ ฯลฯ ล้วนมีอิทธิพลต่อทัศนคติของบุคคลแทบทั้งสิ้น เช่น หนังสือพิมพ์ให้ข่าวเกี่ยวกับโทษของผงชูรสทำให้คนมีทัศนคติที่ไม่ดีต่อผงชูรส

การวัดทัศนคติ

การวัดทัศนคติสามารถวัดได้หลายวิธี เช่น การทดสอบ การสังเกต และการสัมภาษณ์ รวมทั้งต้องทำการวัดให้ครบ ทั้ง 3 องค์ประกอบ คือ องค์ประกอบทางด้านปัญญา องค์ประกอบทางด้านความรู้สึก และองค์ประกอบทางการปฏิบัติ (แสงเดือน ทวีสิน, 2545: 71-74) ซึ่งสอดคล้องกับ รวีวรรณ อังคนุรักษ์พันธ์ (2533: 17-29) ที่ได้กล่าวถึงวิธีการวัดทัศนคติไว้ดังนี้

1. การสังเกต (Observation) หมายถึง การศึกษาคุณลักษณะ และพฤติกรรมของบุคคล รวมถึงปรากฏการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น
2. การสัมภาษณ์ (Interview) หมายถึง การสนทนาหรือพูดคุยกันอย่างมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ได้ข้อมูลตามที่วางแผนไว้ล่วงหน้า ประกอบด้วย ผู้สัมภาษณ์ และผู้ถูกสัมภาษณ์

3. การสอบถาม (Questionnaire) หมายถึง ชุดของข้อคำถามที่ตั้งขึ้นเพื่อให้รวบรวมข้อเท็จจริงเรื่องใดเรื่องหนึ่งเกี่ยวกับความคิดเห็น ความสนใจ ความรู้สึกต่าง ๆ ซึ่งเป็นเครื่องมือวัดด้านความรู้สึกรวมทั้งแบบสำรวจ และแบบตรวจสอบรายการ ดังนี้

3.1 แบบสอบถามชนิดปลายเปิด เป็นแบบสอบถามที่ไม่กำหนดคำตอบไว้ แต่เปิดโอกาสให้ผู้ตอบเขียนแนวความคิดเป็นอิสระ

3.2 แบบสอบถามชนิดปลายปิด ประกอบด้วย ข้อคำถามและคำตอบที่เป็นตัวเลือกให้ผู้ตอบเลือกตอบ

3.3 แบบสอบถามชนิดรูปภาพ ใช้รูปแทนภาษาเขียน ดังนั้นจึงต้องเขียนภาพให้ชัดเจน และเป็นที่น่าสนใจตรงกัน

4. การรายงานตนเอง (Self-report) โดยรายงานความรู้สึกที่มีต่อเรื่องราวประสบการณ์นั้นออกมาว่าชอบไม่ชอบ ด้วยการพูดหรือเขียนความรู้สึกจากประสบการณ์ของตนเองที่ผ่านมา

5. โปรรเจกทีฟเทคนิค (Projective Techniques) เป็นการใช้สิ่งเร้าที่มีลักษณะที่ไม่ค่อยชัดเจนกระตุ้นให้บุคคลระบายความรู้สึกออกมา ให้แสดงปฏิกิริยา ความรู้สึก ความคิดเห็นออกมาเพื่อจะได้สังเกตดูว่ามีความรู้สึกอย่างไร

6. สังคมมิติ (Sociometry) แสดงให้เห็นความสัมพันธ์ทางสังคมของบุคคลที่อยู่รวมกันเป็นหมู่คณะ โดยให้ผู้อื่นประเมินค่าตัวเรา และตัวเราประเมินบุคคลอื่น

นอกจากนี้ สุชีรา ภัทรายุทธวรรณ (2545) ยังได้สรุปไว้ว่า การวัดทัศนคติสามารถวัดได้ 2 ขั้นตอน ดังนี้

1. Observation การสังเกตเป็นวิธีการที่แสดงออกมาของบุคคลที่มีต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใด แล้วนำข้อมูลที่สังเกตนั้นไปอนุมานว่าบุคคลนั้นมีทัศนคติต่อสิ่งนั้นเป็นอย่างไร

2. Self-Report เป็นวิธีการศึกษาทัศนคติของบุคคล โดยให้บุคคลนั้นเล่าความรู้สึกที่มีต่อสิ่งนั้นออกมาในลักษณะ รู้สึกชอบ-ไม่ชอบ เห็นว่าดี-ไม่ดี สิ่งที่กำหนดออกมานี้จะกำหนดเป็นคะแนนทัศนคติได้

ประเภท และข้อจำกัดในการวัดทัศนคติ

ศักดิ์ไทย สุรกิจบวร (2545: 150-152) ได้แบ่งประเภทของการวัดทัศนคติไว้ 3 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

1. วิธีการวัดทางตรง (Directive Technique) มี 2 วิธีได้แก่

1.1 วิธีการสัมภาษณ์ (Interview) เป็นวิธีวัดที่จะต้องใช้เวลาามากเพราะต้องใช้วัดทีละคน

1.2 ใช้แบบสอบถาม (Questionnaires) สามารถวัดทัศนคติได้ครั้งละหลาย ๆ คน สิ้นเปลืองเวลาน้อย แบบสอบถามที่ใช้วัดทัศนคติจะใช้ Attitude Scale ซึ่งมีหลายแบบ คือ

1.2.1 Thurstone Scale เป็นแบบสอบถามประกอบด้วยประโยคต่าง ๆ หลายประโยค แล้วแต่จะวัดเรื่องอะไร ที่หน้าประโยคแต่ละประโยคจะมีค่าของสเกล (Scale Value) ของแต่ละประโยคอยู่ด้วยซึ่งมีค่าอยู่ตั้งแต่ 1-11 พร้อมทั้งจุดทศนิยม และจะติดไปกับประโยคนั้นต่อไป จากการศึกษาจากเทอร์สโตน โดยข้อที่มีค่าของสเกล (Scale Value) ต่ำ แสดงว่ามีทัศนคติที่ไม่ดี ค่าของสเกล (Scale Value) สูง แสดงว่ามีทัศนคติที่ดี

1.2.2 Likert Scale เป็นแบบทดสอบทัศนคติที่ Likert ได้สร้างขึ้นเป็นแบบทดสอบที่เป็นประโยค และมีหัวข้อให้เลือก คือ เห็นด้วยอย่างมาก เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย และไม่เห็นด้วยอย่างมาก ทัศนคติทางบวกจะได้คะแนนมาก ทัศนคติทางลบจะได้คะแนนน้อย ถ้านำแต่ละข้อมารวมกัน และหาค่าเฉลี่ยจะรู้ว่าทัศนคติอย่างไร

1.2.3 Semantic Differential Scale เป็นมาตรฐานการวัดทัศนคติซึ่งเป็นมาตราส่วนที่ใช้หลักความแตกต่างทางด้านความหมาย เช่น คำว่าสวย รวย ฯลฯ ซึ่งเป็นคำคุณศัพท์ที่มีความหมายโดยตรง (Denotative Meaning) จะใช้คำคุณศัพท์ที่มีความหมายแฝง (Connotative Meaning) เช่น คำว่า เร็ว-ช้า ร้อน-เย็น ฯลฯ คือใช้สำหรับวัดสิ่งต่าง ๆ โดยทั่วไป

2. วิธีการวัดทางอ้อม (In directive Technique) มี 3 วิธีได้แก่

2.1 วิธีการวัดทัศนคติโดยให้ต่อความ (Sentence Completion) หรือให้อ่านแล้วต่อความหมายซึ่งผู้ถูกวัดในเรื่องใด ๆ จะไม่รู้ตัวว่าถูกวัดอะไร

2.2 วิธีวัดทัศนคติโดยหาคำมาสัมพันธ์ (Word Association) โดยผู้ถูกวัดทัศนคติต่อคำต่าง ๆ เมื่อเห็นคำเหล่านั้นแล้วนึกถึงอะไรแล้วให้เขียนลงไปคู่กับคำ ๆ นั้น

2.3 วิธีวัดทัศนคติจากการผูกเรื่องจากภาพ หรือโดยการเล่าเรื่องจากภาพ (Story Telling) ให้ผู้ที่เราต้องการวัดคุณภาพทีละภาพ ผู้ที่ถูกวัดจะเอาประสบการณ์ต่าง ๆ ของคนมาผูกโยงกับภาพเหล่านั้น ทำให้เราทราบทัศนคติของเขาได้

3. ศึกษาจากสิ่งอื่นโดยไม่ต้องติดต่อกับบุคคลที่เราจะวัดเลย (Unobtrusive Technique) เป็นวิธีวัดทางตรงและทางอ้อม เพราะวิธีวัดแบบนี้เราไม่ต้องไปเกี่ยวข้องกับผู้ที่เราจะวัดเลย

3.1 การวัดความสึกกร่อน (Erosion Measure)

3.2 การวัดสิ่งที่สะสมซึ่งถูกทิ้งไว้เบื้องตัน (Trace Measure)

3.3 ดูจากหลักฐานต่าง ๆ ที่เป็นเอกสารหรือข้อเขียนต่าง ๆ (Archive) ซึ่งวิธีวัดแบบนี้เป็นวิธีที่ให้ค่าออกมาไม่แน่นอน ควรจะใช้ควบคู่กับวิธีการวัดแบบอื่น ๆ

การวัดทัศนคตินอกจากจะช่วยทำให้เข้าใจสิ่งแวดล้อมรอบ ๆ ตัวโดยการจัดรูปหรือระบบสิ่งของต่าง ๆ ที่อยู่รอบตัวเขา ช่วยให้มี Self-Esteem โดยช่วยให้บุคคลหลีกเลี่ยงสิ่งที่ไม่ดีหรือปกปิดความจริงบางอย่าง ซึ่งนำความไม่พอใจมาสู่ตัวเขา ช่วยในการปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมที่สลับซับซ้อน ซึ่งการมีปฏิริยาตอบโต้หรือกระทำสิ่งหนึ่งสิ่งใดออกไปนั้น ส่วนมากจะทำในสิ่งที่น่าความพอใจมาให้ หรือเป็นบำเหน็จรางวัลจากสิ่งแวดล้อม และช่วยให้บุคคลสามารถแสดงออกถึงค่านิยมของตนเอง (ประภาเพ็ญ สุวรรณ, 2526: 5-6) แล้วยังมีข้อจำกัดในการวัดทัศนคติของบุคคล ซึ่ง สงวน สุทธิเลิศอรุณ (2527: 123) ได้กล่าวไว้ว่า

1. บุคคลอาจปิดบังทัศนคติที่แท้จริงของตนไว้ โดยจะแสดงออกแต่เฉพาะในสิ่งที่สังคมยอมรับเท่านั้น

2. บุคคลไม่ทราบว่าคุณเองมีความรู้สึกที่แท้จริงต่อสังคมอย่างไร

3. บุคคลอาจไม่ทราบทัศนคติของตนพอที่จะคาดการณ์ หรือทำนายพฤติกรรมตอบโต้ทัศนคติของตนเองต่อสถานการณ์ที่ตนมิได้ประสบมาโดยตรง เว้นเสียแต่จะได้ประสบกับสถานการณ์นั้นด้วยตนเอง

4. พฤติกรรมที่บุคคลแสดงออกไม่ได้เป็นเครื่องชี้ทัศนคติที่แท้จริงเสมอไป การทักทายกันด้วยท่าทางยิ้มแย้มก็มีใช้ว่าบุคคลจะมีทัศนคติที่แสดงออกถึงความรู้สึกที่ชื่นชมต่อกันอย่างแท้จริงก็หาไม่ วัฒนธรรมและความต้องการทางสังคมต่างหากที่มีส่วนให้แต่ละบุคคลแสดงออกซึ่งพฤติกรรมนั้น ๆ

ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ชิตชนก ศรีไพโรจน์ (2542ก: 90) เรื่อง ความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมการแสดงออกเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลของพนักงานในโรงงานเบเกอรี่ พบว่า ความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมการแสดงออกเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลไม่มีความสัมพันธ์กัน นอกจากนี้ มนสิรา ตาแก้ว (2535: 52) ได้ศึกษาเรื่องความรู้ และการปฏิบัติของของครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารของนักเรียนโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ความรู้ และการปฏิบัติของครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันเกี่ยวกับวัตถุเจือปน และสิ่งปนเปื้อนในอาหารไม่มีความสัมพันธ์กัน นั่นคือ ถึงแม้ว่าครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันจะมีความรู้เกี่ยวกับวัตถุเจือปน และสิ่งปนเปื้อนในอาหารน้อยแต่อาจจะปฏิบัติได้ถูกต้อง หรือครูที่มีความรู้เกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารสูงแต่อาจปฏิบัติไม่ถูกต้องก็ได้

แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรม

ในการศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรม ได้ทำการตรวจเอกสารประเด็นต่าง ๆ เกี่ยวกับพฤติกรรมไว้ดังนี้ ความหมายของพฤติกรรม ประเภทของพฤติกรรม และส่วนประกอบของพฤติกรรม

ความหมายของพฤติกรรม

พฤติกรรม หมายถึง กิจกรรมทุกประเภทที่มนุษย์กระทำ ไม่ว่าจะสิ่งนั้นจะสังเกตได้หรือไม่ เช่น การทำงานของหัวใจ การทำงานของกล้ามเนื้อ การเดิน การพูด การคิด ความรู้สึก ความสนใจ (ประภาเพ็ญ สุวรรณ, 2526: 14) นอกจากนี้ สมโภชน์ เอี่ยมสุภาษิต (2526: 2 อ้างใน ประเทือง ภูมิภักทราคม, 2535ข: 16) กล่าวไว้ว่า พฤติกรรม หมายถึง สิ่งที่บุคคลกระทำ แสดงออก ตอบสนอง หรือได้ตอบสนองต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งในสภาพการณ์ใดสภาพการณ์หนึ่งที่สามารถสังเกตเห็นได้ ได้ยินได้ อีกทั้งตรงกันด้วยเครื่องมือที่เป็นวัตถุวิสัย ไม่ว่าจะการแสดงออกหรือการตอบสนองนั้นจะเกิดขึ้นภายในหรือภายนอกร่างกาย ซึ่งโดยทั่วไปแล้วพฤติกรรมแบ่งออกเป็น 2 ประเภทดังต่อไปนี้

1. พฤติกรรมภายนอก (Overt behavior) หมายถึง การกระทำ การแสดงออก หรือการตอบสนองที่สามารถสังเกตเห็นได้ ได้ยินได้ หรือวัดได้ แยกเป็นพฤติกรรมที่เป็นการกระทำ เรียกว่า กายกรรม และพฤติกรรมที่เป็นคำพูด เรียกว่า วาจกรรม

2. พฤติกรรมภายใน (Covert behavior) หมายถึง พฤติกรรมที่ไม่สามารถสังเกตเห็นหรือวัดได้โดยตรง เช่น ความเข้าใจ การรับรู้ การคิด การตัดสินใจ ความรู้สึก ฯลฯ พฤติกรรมภายในเป็นพฤติกรรมที่ไม่สามารถสังเกตได้ด้วยประสาทสัมผัส ต้องสันนิษฐานจากพฤติกรรมภายนอก

อย่างไรก็ตามในการปรับพฤติกรรม นักปรับพฤติกรรมจะเน้นที่พฤติกรรมภายนอกเป็นส่วนใหญ่ เพราะสามารถสังเกตได้ มองเห็นได้หรือวัดได้ด้วยเครื่องมือที่มีความเป็นปรนัย (ประเทือง ภูมิภักทราคม, 2535ก: 18)

ส่วนประกอบของพฤติกรรม

นักจิตวิทยาเชื่อว่าพฤติกรรมเป็นผลที่เกิดจากการทำปฏิกริยาของมนุษย์หรืออินทรีย์ (Organism) กับสิ่งแวดล้อม (Environment) จะมีผลออกมาในรูปที่สังเกตได้ด้วยบุคคลอื่น และที่สังเกตไม่ได้ แต่สามารถที่จะวินิจฉัยว่ามีหรือไม่มีโดยใช้วิธีการหรือเครื่องมือทางจิตวิทยา (ประภาเพ็ญ สุวรรณ, 2526:15-27)

พฤติกรรมดังกล่าวมีส่วนประกอบอยู่สามส่วน คือ

1. พฤติกรรมด้านพุทธิปัญญา (Cognitive Domain) พฤติกรรมด้านนี้เกี่ยวข้องกับการรับรู้ การจดจำข้อเท็จจริงต่าง ๆ รวมทั้งการพัฒนาความสามารถ และทักษะทางสติปัญญา การใช้ วิจารณ์ญาณเพื่อประกอบการตัดสินใจ
2. พฤติกรรมด้านทัศนคติค่านิยมความรู้สึกความชอบ (Affective Domain) หมายความว่า ความสนใจ ความรู้สึก ท่าที ความชอบ ไม่ชอบ การให้คุณค่า การรับ-การเปลี่ยน หรือปรับปรุง ค่านิยมที่ยึดถืออยู่ พฤติกรรมด้านนี้ยากต่อการอธิบายเพราะเกิดภายในจิตใจของบุคคล ซึ่งจะต้อง ใช้เครื่องมือพิเศษในการวัดพฤติกรรมเหล่านี้
3. พฤติกรรมด้านการปฏิบัติ (Psychomotor Domain) เป็นพฤติกรรมการใช้ความสามารถที่ แสดงออกทางร่างกาย ซึ่งรวมทั้งการปฏิบัติ หรือพฤติกรรมที่แสดงออก และสังเกตได้ใน สถานการณ์หนึ่ง ๆ หรืออาจจะเป็นพฤติกรรมที่ล่าช้า คือบุคคลไม่ได้ปฏิบัติทันทีแต่คาดคะเนว่า อาจจะปฏิบัติในโอกาสต่อไป พฤติกรรมการแสดงออกเป็นพฤติกรรมขั้นสุดท้ายที่เป็นเป้าหมาย ของการศึกษา ซึ่งจะต้องอาศัยพฤติกรรมทางด้านพุทธิปัญญา และทัศนคติเป็นส่วนประกอบ

ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ กับพฤติกรรมปฏิบัติ

สุรพงษ์ โสธนะเสถียร (2533: 124 อ้างใน ชนิภรณ์ อุทัยสาร, 2549: 77) ได้กล่าวถึง ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมไว้ว่า ทฤษฎี KAP เป็นทฤษฎีที่ให้ ความสำคัญกับ 3 ตัวแปร ประกอบด้วย ความรู้ (Knowledge) ทัศนคติ (Attitude) และพฤติกรรม (Behavior) หรือการยอมรับปฏิบัติ (Practice) ซึ่งประกอบด้วยประเด็นดังต่อไปนี้

1. ความรู้ (Knowledge) เป็นการรับรู้เบื้องต้นซึ่งบุคคลส่วนมากจะได้รับผ่านประสบการณ์ โดยการเรียนรู้จากการตอบสนองต่อสิ่งเร้า (S-R) แล้วจัดระบบเป็น โครงสร้างของความรู้ที่ ผสมผสานระหว่างความจำ (ข้อมูล) เหตุนี้ความรู้จึงเป็นความจำที่เลือกสรร ซึ่งสอดคล้องกับ สภาพจิตใจของตนเอง ความรู้จึงเป็นกระบวนการภายใน อย่างไรก็ตามความรู้ก็อาจส่งผลต่อ พฤติกรรมที่แสดงออกของมนุษย์ได้ และผลกระทบที่ผู้รับสารเชิงความรู้ในทฤษฎีการสื่อสารนั้น อาจปรากฏได้จากเหตุ 5 ประการ คือ

1.1 การตอบข้อสงสัย (Ambiguity Resolution) การสื่อสารมักจะสร้างความสับสนให้สมาชิกในสังคม ผู้รับสารจึงมักแสวงหาสารสนเทศโดยการอาศัยสื่อทั้งหลายเพื่อตอบข้อสงสัยและความสับสนของตน

1.2 การสร้างทัศนคติ (Attitude Formation) ผลกระทบเชิงความรู้ต่อการปลูกฝังทัศนคตินั้นส่วนมากนิยมใช้กับสารสนเทศที่เป็นนวัตกรรมเพื่อสร้างทัศนคติให้คนยอมรับการแพรวนวัตกรมนั้น ๆ (ในฐานะความรู้)

1.3 การกำหนดวาระ (Agenda Setting) เป็นผลกระทบเชิงความรู้ที่สื่อกระจายออกไปเพื่อให้ประชาชนตระหนัก และผูกพันกับประเด็นวาระที่สื่อกำหนดขึ้น หากตรงกับภูมิหลังของปัจเจกชน และค่านิยมของสังคมแล้วผู้รับสารก็เลือกสารสนเทศนั้น

1.4 การพอกพูนระบบความเชื่อ (Expansion of Belief System) การสื่อสารสังคมมักจะกระจายความเชื่อ ค่านิยม และอุดมการณ์ด้านต่าง ๆ ไปสู่ประชาชน จึงทำให้ผู้รับสารรับทราบระบบความเชื่อถือที่หลากหลาย และลึกซึ้งไว้ในความเชื่อของตนมากขึ้นไปเรื่อย ๆ

1.5 การรู้แจ้งต่อค่านิยม (Value Clarification) ความขัดแย้งในเรื่องค่านิยม และอุดมการณ์เป็นภาวะปกติของสังคม สื่อมวลชนที่น่าเสนอข้อเท็จจริงในประเด็นเหล่านี้ย่อมทำให้ประชาชนผู้รับสารเข้าใจค่านิยมเหล่านั้นแจ้งชัดขึ้น

2. ทัศนคติ (Attitude) เป็นดัชนีชี้ว่าตัวบุคคลนั้นคิดและรู้สึกอย่างไรต่อคนรอบข้าง วัตถุ หรือสิ่งแวดล้อมตลอดจนสถานการณ์ต่าง ๆ โดยทัศนคตินั้นมีรากฐานมาจากความเชื่อที่อาจส่งผลถึงพฤติกรรมในอนาคตได้ ทัศนคติจึงเป็นความพร้อมที่จะสนองตอบต่อสิ่งเร้า และเป็นมิติของการประเมินเพื่อแสดงว่าชอบหรือไม่ชอบต่อประเด็นหนึ่ง ๆ

3. พฤติกรรม (Behavior) หรือการยอมรับปฏิบัติ (Practice) เป็นการแสดงออกของบุคคล โดยมีพื้นฐานจากความรู้และทัศนคติแตกต่างกัน ความแตกต่างระหว่างความรู้และทัศนคติเกิดขึ้นเพราะความแตกต่างในการเปิดรับสื่อและความแตกต่างในการแปลสารที่ตนเองได้รับ จึงก่อให้เกิดประสบการณ์สั่งสมที่ต่างกันอันมีผลต่อพฤติกรรมของบุคคล โดยทั่วไปการสื่อสารเพื่อการโน้มน้าวพฤติกรรมนั้น สามารถเกิดขึ้นได้ทุกระดับตั้งแต่ปัจเจกชน คนข้างเคียง (กลุ่ม) ไปจนถึง

ระดับสังคม (สถานการณ์) การโน้มน้าวพฤติกรรมในทุกะดับของการสื่อสารในสังคม โดยสามารถอาศัยวิธีการดังนี้

3.1 การปลุกเร้าอารมณ์ (Emotion Arousal) เพื่อให้เกิดความตื่นตัวในการติดตามไม่ว่าด้วยภาพ เสียง เช่น บรรยากาศในการประกาศปฏิบัติรัฐประหาร สถานการณ์ที่น่าวิตกต่าง ๆ

3.2 การเห็นอกเห็นใจ (Empathy) ด้วยความอ่อนโยน เสียสละ อาจจะโน้มน้าวใจให้ผู้คนยอมรับได้

3.3 การสร้างแบบอย่างขึ้นในใจ (Internalized Norms) เป็นการสร้างมาตรฐานอย่างหนึ่งขึ้นเพื่อให้มาตรฐานนั้นปลุกศรัทธา และเป็นตัวอย่างแก่ผู้รับสารที่จะต้องปฏิบัติตาม

4. การให้รางวัล (Reward) เช่น การลด แลก แจก แถม ในการศึกษาเพื่อเป็นการจูงใจให้เลือกซื้อสินค้าอื่น ๆ และผลการโน้มน้าวด้วยวิธีการข้างต้น ก่อให้เกิดพฤติกรรมพื้นฐาน 2 แบบ คือ

4.1 กระตุ้นให้เกิดพฤติกรรมใหม่ ๆ หรือให้มีพฤติกรรมที่ต่อเนื่อง (Activation)

4.2 หยุดยั้งพฤติกรรมเก่า (Deactivation)

พฤติกรรมหรือการปฏิบัติของมนุษย์เป็นผลมาจากทัศนคติ บรรทัดฐานของสังคม ลักษณะนิสัย และความคาดหวังหลังจากปฏิบัติหรือทำกิจกรรมนั้น ๆ และเชื่อว่าทัศนคติเพียงอย่างเดียวไม่สามารถจะทำนายพฤติกรรมได้ ทัศนคติจะต้องพิจารณาร่วมกับบรรทัดฐานทางสังคม และนิสัยบุคคลนั้นด้วย (Sugar, 1967 อ้างใน ประภาเพ็ญ สุวรรณ, 2520: 6) นอกจากนี้ ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2526: 14) ได้สรุปความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรม การปฏิบัติไว้ดังนี้

...ความรู้หรือประสบการณ์เดิมของบุคคลช่วยในการเกิดทัศนคติ และเป็นตัวกำหนด ทัศนคติของบุคคล นอกจากองค์ประกอบด้านความรู้แล้ว ทัศนคดียังประกอบไปด้วย องค์ประกอบด้านความรู้สึก และด้านการปฏิบัติ ทัศนคติจะมีบทบาทในการช่วยให้บุคคล แสดงออกถึงค่านิยมต่าง ๆ ทัศนคติไม่ได้เป็นองค์ประกอบอย่างเดียว ที่ทำให้เกิดการปฏิบัติ แต่เป็นสาเหตุอย่างหนึ่งที่ทำให้เกิดหรือเป็นที่มา และการปฏิบัติของบุคคลนั้นไม่ได้มี สาเหตุมาจากทัศนคติอย่างเดียว แต่เป็นผลที่เกิดจากการครองชีวิต (Norms) นิสัย (Habits) และสิ่งที่คาดหวังจากผลของการกระทำด้วย...

ซึ่งสอดคล้องกับ *Zimbardo et al.* (1977: 49-53 อ้างใน อัญชลี วัฒนกันท์, 2538: 52)

กล่าวถึงความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติว่ามีความเกี่ยวข้องกันในหลาย ๆ แบบ ทัศนคติของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งจะเป็นเช่นไรนั้น ย่อมขึ้นอยู่กับความรู้ของบุคคลนั้น กล่าวคือ ถ้าบุคคลนั้นมีความรู้ในเรื่องหนึ่งเรื่องใดดี ทัศนคติต่อสิ่งนั้นก็จะเป็นไปในทิศทางที่ดีด้วย ซึ่งการ มีทัศนคติที่ดีย่อมส่งผลให้เกิดการปฏิบัติที่ดีด้วย จะเห็นได้ว่า ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติต่าง มีความเกี่ยวพันต่อเนื่องกันเป็นลูกโซ่ ซึ่งอาจจะเกี่ยวพันกันทั้งทางตรง และทางอ้อม

นอกจากนี้ อาทิตยา ก้อนสันทัด (2549: 79) ได้ศึกษาเรื่อง ความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรม สุขวิทยาส่วนบุคคลของพนักงานโรงงานไก่แปรรูป พบว่า ความรู้เกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคล และทัศนคติต่อสุขวิทยาส่วนบุคคลมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขวิทยาส่วนบุคคล ซึ่ง สอดคล้องกับ ภัทรลักษณ์ คงดี (2548: 133) ได้ทำการศึกษาเรื่องความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติ เรื่องความปลอดภัยของอาหารในสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการแปรรูปสินค้า เกษตร จังหวัดปัตตานี พบว่า ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติมีความสัมพันธ์กันทางบวก และ จากรายงานการวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารใน แหล่งท่องเที่ยวในอำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยาของ ประทิน ไทยแท้ (2546: 104) พบว่า ปัจจัยนำหรือปัจจัยทางจิตลักษณะ ซึ่งได้แก่ ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และทัศนคติต่อการสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรม การสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ มรรยาท ปรีชาชาญ (2531ก: 51) ได้ทำการศึกษา เรื่อง ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติเรื่องความสะอาดในอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน มัธยมศึกษา พบว่า ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติเรื่องความสะอาดในอาหาร มีความสัมพันธ์ซึ่ง กันและกัน

นอกจากนี้จากการศึกษา เรื่อง ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์ เพื่อสุขภาพ ศึกษาเฉพาะกรณีพนักงานบริษัทผู้ให้บริการโทรศัพท์เคลื่อนที่แห่งหนึ่งของ ชนิภรณ์ อุทัยสาร (2549ก) พบว่า ความรู้ และทักษะมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภค ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ซึ่งสอดคล้องกับ เพ็ญลักษณ์ บุญความดี (2543ก) ที่ได้ศึกษาเรื่อง ความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการป้องกันตนเองจากยาบ้า ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ในโรงเรียน สังกัดกรุงเทพมหานคร พบว่าความรู้มีความสัมพันธ์กับทักษะ และทักษะมีความสัมพันธ์กับ พฤติกรรมป้องกันตนเองจากยาบ้า และจากการศึกษาของ อัญชลี วัฒนวงศ์ (2538ก) ได้ศึกษาเรื่อง ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมเสี่ยงเกี่ยวกับโรคเอดส์ ของนักเรียนชั้น มัธยมศึกษาตอนปลาย สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดปทุมธานี พบว่าความรู้เกี่ยวกับโรคเอดส์ ของนักเรียนมีความสัมพันธ์ในทางบวกกับทักษะ ความรู้เกี่ยวกับโรคเอดส์ของนักเรียนมี ความสัมพันธ์ในทางบวกกับพฤติกรรมเสี่ยงเกี่ยวกับโรคเอดส์ และทักษะเกี่ยวกับโรคเอดส์ ของนักเรียนมีความสัมพันธ์ในทางบวกกับพฤติกรรมเสี่ยงเกี่ยวกับโรคเอดส์ นอกจากนี้ พิภพ โลกคำลือ (2549) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การศึกษา การรับรู้ ทักษะ ที่มีต่อการจัดการความปลอดภัยและพฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการทำงาน ในกลุ่มฟู้จอร์ประเทศไทย พบว่า การรับรู้และทักษะต่อการจัดการความปลอดภัย มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมทางด้านความปลอดภัยในการทำงาน

แต่อย่างไรก็ตามจากการศึกษางานวิจัยเรื่องความรู้ และการปฏิบัติของครูผู้รับผิดชอบ โครงการอาหารกลางวันเกี่ยวกับวัตถุดิบ และสิ่งปนเปื้อนในอาหารของโรงเรียนสังกัด กรุงเทพมหานครของ มนธรีรา ตาแก้ว (2535: 52) พบว่า ความรู้และการปฏิบัติของครูผู้รับผิดชอบ โครงการอาหารกลางวันเกี่ยวกับวัตถุดิบและสิ่งปนเปื้อนในอาหารพบว่าไม่มีความสัมพันธ์กัน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาเรื่อง ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการแสดงออกเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลของพนักงานในโรงงานเบเกอรี่ ของ ชิตชนก ศรีไพโรจน์ (2542ก: 90) ที่พบว่า ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการแสดงออกเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลไม่มีความสัมพันธ์กัน นอกจากนี้ นันทยา ทวีศักดิ์ (2531: 53) ยังได้ทำการศึกษาเรื่อง ความรู้และการปฏิบัติของครูผู้รับผิดชอบ โครงการอาหารกลางวันเกี่ยวกับสารเคมีที่เป็นพิษในอาหารของโรงเรียนประถมศึกษาจังหวัด ประจวบคีรีขันธ์ พบว่า ความรู้และการปฏิบัติของครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันเกี่ยวกับ สารเคมีที่เป็นพิษในอาหารไม่มีความสัมพันธ์กัน

จากรายงานผลการวิจัยที่กล่าวมาข้างต้นแสดงให้เห็นว่า ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการแสดงออกหรือการปฏิบัติ บางครั้งอาจจะไม่มีความสัมพันธ์กันเสมอไป โดยเฉพาะความสัมพันธ์ระหว่าง ทักษะและพฤติกรรมการปฏิบัติทั้งนี้อาจเป็นเพราะ บุคคลอาจปิดบังทัศนคติที่แท้จริงของตนไว้โดยจะแสดงออกแต่เฉพาะในสิ่งที่สังคมยอมรับเท่านั้น หรือแม้แต่บางคนอาจจะยังไม่ทราบว่าตนเองมีความรู้สึกที่แท้จริงอย่างไร ดังนั้นพฤติกรรมที่บุคคลแสดงออกอาจจะไม่ได้เป็นเครื่องชี้วัดทัศนคติที่แท้จริงเสมอไป (สงวน สุทธิเลิศอรุณ, 2527: 123) นอกจากนี้ ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2520ก: 9) ยังได้กล่าวไว้ว่า ทักษะยังไม่ได้เป็นองค์ประกอบอย่างเดียวที่ทำให้เกิดการปฏิบัติ แต่เป็นเพียงสาเหตุหนึ่งที่เกิดหรือเป็นที่มาของการปฏิบัติ เพราะการปฏิบัติของบุคคลนั้นไม่ได้มีสาเหตุมาจากทัศนคติเพียงอย่างเดียว แต่เป็นผลที่เกิดจากวิถีการครองชีวิต (norm) นิสัย (habits) และสิ่งที่คาดหวังจากผลของการกระทำต่าง ๆ ด้วย

การสุขาภิบาลอาหาร

ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร

การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตราย หรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิต (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2550) ซึ่งสอดคล้องกับ พัฒน์ สุจำนง (2527) ได้อธิบายไว้ว่า การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง วิธีการต่าง ๆ ที่จัดการเกี่ยวกับอาหารเพื่อให้อาหารที่ปรุงขึ้นถึงปากผู้บริโภคปลอดภัยจากการเกิดโรค โดยการจัดการควบคุมและแก้ไขสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ เช่น สถานที่ปรุงอาหาร การเก็บอาหารก่อนและหลังปรุง อากาศ น้ำ แสงสว่าง ภาชนะ เครื่องมือประกอบอาหาร รวมทั้งผู้ปรุง และผู้เสิร์ฟ นอกจากนี้ สุมณฑา วัฒนสินธุ์ (2547: 3) ได้กล่าวว่า การสุขาภิบาลอาหารเป็นการกระทำเพื่อให้อาหาร และสิ่งแวดล้อมในการผลิต และจัดหาอาหารมีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ มีมาตรฐาน และคุณภาพตามที่ต้องการ และได้อาหารที่ปลอดภัย และตามนี้ข้างต้นนี้ Marriott (1999: 2) ได้กล่าวไว้ว่า การสุขาภิบาลอาหาร คือการจัดการรักษาสุขภาพสุขอนามัยที่ดี ควบคุม และดูแลปัจจัยสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้มีความสะอาด ป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรคหรือจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ และลดปริมาณของจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการเน่าเสียของอาหารให้เร็วที่สุด

การบริโภคอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ไม่ได้หมายความว่าเพียงแต่บริโภคเข้าไปแล้ว ไม่เกิดโรค และโทษในระยะเวลาปัจจุบันเท่านั้น ยังหมายถึงจะต้องไม่มีพิษภัยที่เป็นโทษหรือ ก่อให้เกิดโรคระยะยาว หรือในอนาคตอีกด้วย (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2540: 3)

จากความหมายดังกล่าวข้างต้นพอจะสรุปได้ว่า การสุขาภิบาลอาหารหมายถึง การจัดการ และควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็น อันตรายต่อสุขภาพ และการดำรงชีวิตของมนุษย์ โดยการจ้ดควบคุมสื่อกลางต่าง ๆ คืออาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ สัตว์แมลงนำโรค และสถานที่ให้ถูกสุขลักษณะเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร

การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด

กองสุขาภิบาลอาหาร (2540: 3-4) ได้อธิบายไว้ว่าการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ทำได้โดยการจัดการ และควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรกที่สำคัญ ได้แก่

1. สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ควรจัดให้สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย สะดวกต่อการทำกิจกรรมต่าง ๆ จัดให้มีอุปกรณ์ เครื่องใช้ที่จำเป็นอย่างครบถ้วน สะดวกต่อการ นำมาใช้ มีการดูแลทำความสะอาดสถานที่อย่างสม่ำเสมอ มีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรคต่าง ๆ ไม่ให้สัมผัสอาหารได้ มีการกำจัดขยะมูลฝอย จัดทำท่อระบายน้ำทิ้งที่เหมาะสมถูกต้องตามหลัก วิชาการ มีบ่อดักไขมัน จัดทำห้องส้วม และที่ปัสสาวะให้พอเพียง และรักษาให้สะอาด จัดให้มีการระบายอากาศให้มีการไหลเวียนพอ มีปล่องระบายควันและกลิ่นจากการประกอบอาหาร

2. ภาชนะอุปกรณ์

การเลือกใช้อุปกรณ์ให้ถูกต้องและเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด เป็นสิ่งสำคัญที่ จะต้องคำนึงถึง เพราะภาชนะอุปกรณ์บางชนิดอาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัยได้ ถ้านำมาใช้ใส่อาหาร การล้าง การเก็บ และการใช้อย่างถูกวิธี ก็มีมีส่วนช่วยให้เกิดความปลอดภัย ในการบริโภคอาหารด้วย

3. อาหารที่จะนำมาปรุง ประกอบ ไม่ว่าจะเป็นอาหารสด อาหารแห้ง หรืออาหารกระป๋อง จะต้องเลือกอาหารที่ใหม่ สด สะอาด และปลอดภัย ผลิตจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ เลือกใช้วัตถุดิบปรุงแต่งอาหารที่ถูกต้อง มีหน่วยงานรับรองความปลอดภัย เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม นอกจากนี้การปรุง และการเก็บอาหารอย่างถูกวิธี ใช้อุณหภูมิในการปรุงและเก็บที่เหมาะสม ก็มีความสำคัญ เพื่อรักษาคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภคตลอดเวลา

จากการศึกษาของ มรรยาท ปรีชาชาญ (2531ก) ได้ศึกษาเรื่อง ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติเรื่องความสะอาดในอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา ด้านอาหารที่จะนำมาปรุง ประกอบ พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารมีการเลือกอาหารไม่ถูกต้อง คือ เลือกซื้อผักใบสวย เลือกปลาแห้งที่แมลงวันไม่กล้าตอม นอกจากนี้ อะเคื่อ งามสระอุ (2543) ได้ศึกษาเรื่อง ความสัมพันธ์ระหว่างสภาวะการสุขาภิบาลอาหาร การทดสอบคุณภาพอาหารทางชีวภาพเบื้องต้น พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนิสิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน พบว่าสภาวะการสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน มีการพบเชื้อ Coliform Bacteria ในอาหารเกินครึ่งหนึ่งของอาหารที่ตรวจคือร้อยละ 63.01

4. บุคคล

ผู้สัมผัสอาหารจะต้องมีความรู้ และความเข้าใจในการปฏิบัติตัวอย่างถูกต้องทั้งในเรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคล และสุขนิสัยที่ดีในการประกอบ-ปรุงอาหาร โดยยึดหลักว่าจะต้องไม่ให้อาหารเกิดการปนเปื้อนทุกกรณีในทุกขั้นตอนของการประกอบ-ปรุง-จำหน่าย ดังนั้นจะต้องรักษาสุขภาพให้มีการแต่งกายสะอาด และมีสุขนิสัยที่ถูกต้องตลอดเวลา

5. สัตว์และแมลงนำโรค

การป้องกัน ควบคุม และกำจัดสัตว์แมลงนำโรคต่าง ๆ เป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องดำเนินการในสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์แมลงนำโรคเหล่านี้สัมผัสอาหารได้ อันจะเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อได้ สัตว์นำโรคไม่คิดแต่เพียงหนูเท่านั้น ต้องรวมทั้งสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว ไก่ นก ฯลฯ อีกด้วย

การควบคุมและป้องกันที่ดีที่สุดคือการจัดสภาพสิ่งแวดล้อมให้สะอาด ไม่มีแหล่งที่อยู่อาศัย ไม่มีแหล่งอาหาร และการใช้สารเคมีนั้นจะต้องระมัดระวังเป็นพิเศษ

จากรายงานผลการวิจัยของ อังสนา พิศณุภูมิ (2542) ได้ศึกษาเรื่อง การสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุข พบว่าร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุขปฏิบัติถูกต้องเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารด้านสถานที่ ภาชนะ อาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และด้านการรวบรวมขยะและการบำบัดน้ำโสโครก นอกจากนี้ นิสากร สิริเวชพันธุ์ (2550) ได้ศึกษา เรื่อง การสุขาภิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาด จังหวัดชลบุรี พบว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลได้มากที่สุดในทุก ๆ ด้าน รองลงมาเป็นร้านอาหารบริเวณชายหาดศรีราชา และร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสน และมีเพียงร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยาเท่านั้นที่ทุกร้านสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารได้ครบทุกข้อ ส่วนร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนไม่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลได้ ในข้อ ฝาผนังบริเวณเตาไฟไม่มีคราบสกปรก เที่ยงและมีคมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่ขึ้นรา การไม่ใช่ผ้าเช็ดภาชนะอุปกรณ์และผู้สัมผัสอาหารสวมรองเท้าหุ้มส้น ซึ่งเป็นสาเหตุให้ร้านอาหารบริเวณชายหาดบางแสนมีคะแนนการสุขาภิบาลน้อยกว่าร้านอาหารบริเวณชายหาดพัทยา

สุขวิทยาส่วนบุคคล

ปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดอาหารเป็นพิษมักเกิดจากคน โดยมีสาเหตุมาจากพนักงานหรือผู้สัมผัสอาหารมีสุขภาพ และสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ไม่ดี รวมถึงวิธีการปฏิบัติต่ออาหารไม่เหมาะสม (สุวิมล กิรติพิบูล, 2543)

สุขวิทยาส่วนบุคคล หมายถึง เรื่องที่ว่าด้วยการดูแล บำรุงรักษา ปรับปรุงส่งเสริมสุขภาพให้สมบูรณ์แข็งแรง ไม่เป็นโรค และมีการปฏิบัติตนให้อยู่ในสภาวะที่ปลอดภัย ซึ่งรวมทั้งการป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคทั้งจากตนเองไปสู่ผู้อื่น และการรับเอาเชื้อโรค สิ่งปนเปื้อนจากภายนอกมาสู่ตัวเรา ทั้งทางตรงและทางอ้อม

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลซึ่งทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับเรื่องอาหารทั้งหมด เช่น ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้ทำความสะอาดอุปกรณ์ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างล้างอาหาร รวมหมายถึง บุคคลที่จะมีโอกาสสัมผัสกับอาหารในทุกกรณี (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2540: 158)

ปัจจัยสำคัญที่ต้องคำนึงถึงในเรื่องเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคล

ศิวพร ศิวเวช (2542: 317) ได้กล่าวไว้ว่า ปัจจัยสำคัญที่จะต้องคำนึงถึงในเรื่องเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคล ได้แก่ สุขวิทยาของ

1. ศีรษะและผม

เส้นผมและหนังศีรษะจัดเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญต่อสุขวิทยาส่วนบุคคลมากปัจจัยหนึ่ง เป็นแหล่งสะสมฝุ่นผง และสิ่งสกปรกที่สำคัญถ้าหากไม่มีการรักษาความสะอาดที่ดีพอปล่อยให้สกปรกหมักหมม อาจเป็นที่อยู่อาศัยของเหาหรือทำให้เกิดเป็นโรคบางชนิดที่หนังศีรษะ โอกาสที่สิ่งสกปรกหรือเชื้อจุลินทรีย์ต่าง ๆ จากผมและหนังศีรษะจะปนเปื้อนลงในอาหารจะมีมากขึ้น โดยเฉพาะถ้าพนักงานไม่สวมหมวกหรือผ้าคลุมศีรษะไว้ในการปฏิบัติงาน และเป็นผู้ที่ชอบเกาศีรษะหรือสัดผม เพราะฝุ่นผง รังแคหรือเส้นผมอาจร่วงหล่นหรือปนเปื้อนในอาหารได้ ดังนั้นจึงควรให้พนักงานสวมหมวกหรือมีผ้าคลุมผม เพื่อเป็นการช่วยป้องกัน และควรมีการรักษาความสะอาดของเส้นผมและหนังศีรษะ โดยการสระผมบ่อย ๆ เพราะจากการค้นคว้าทดลองพบว่า เส้นผมและหนังศีรษะเป็นแหล่งสะสมฝุ่นผง และโลหะหนัก เนื่องจากสภาวะแวดล้อมต่าง ๆ ในปัจจุบันมีความสกปรกมากขึ้น เช่น จากไอเสียรถยนต์หรือควันจากโรงงานอุตสาหกรรม ดังนั้นโอกาสที่จะมีการปนเปื้อนโลหะหนักจึงมีมากขึ้นด้วย

2. ตา

โดยทั่วไปดวงตาจะเป็นบริเวณที่ปราศจากเชื้อจุลินทรีย์ แต่มักจะมีการปนเปื้อนง่าย อาจจะมีการขยี้ตาหรือฝุ่นผง พนักงานที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหาร ควรจะต้องพยายามป้องกันมิให้เป็นโรคเกี่ยวกับตา เพราะจะเกิดการติดต่อได้ง่ายในระหว่างพนักงานด้วยกัน เพียงแค่ใช้ผ้าเช็ดหน้าร่วมกันก็สามารถทำให้เกิดโรคได้ ซึ่งการเป็นโรคเกี่ยวกับตา จะไม่มีการติดต่อโดยการปนเปื้อนผ่านอาหาร แต่จะมีการติดต่อได้โดยการสัมผัส พนักงานที่เป็นโรคตาจะมีผลทำให้ประสิทธิภาพในการทำงานของพนักงานลดลง โรคตาที่สำคัญพบบ่อยได้แก่ โรคตาแดง โรคเยื่อตาอักเสบ ดังนั้นจึงควรจัดให้มีการอบรมให้พนักงานทุกคนรักษาความสะอาดของตาและบำรุงรักษาตาของตนเองให้มีสุขภาพดีอยู่เสมอ

วิธีการปฏิบัติต่อเวลาที่มีผงเข้าตา ทุกครั้งที่มีการขี้ตา จะต้องมีการล้างมือ และไม่ใช้ของใช้ร่วมกับผู้อื่นที่เป็นโรคตา ผู้ที่เป็นโรคเกี่ยวกับตา ควรหยุดพักรักษาให้หายก่อนจึงค่อยกลับมาทำงาน จุลินทรีย์ที่มีการวิเคราะห์พบมากที่สุดในพนักงานที่ชอบขี้ตาคือ *Staphylococcus aureus* ดังนั้นถ้าพนักงานเป็นโรคเกี่ยวกับตา และหลังจากขี้ตาแล้ว ไม่มีการล้างมือก่อนการทำงาน จะเป็นสาเหตุให้เชื้อจุลินทรีย์ที่กล่าวเกิดการปนเปื้อนในอาหารได้

3. หู

พนักงานที่มีหน้าที่เกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร ควรจะมีการรักษาหูให้ถูกสุขลักษณะอยู่เสมออย่าให้หูสกปรก หรือน้ำเข้าหูเวลาสระผม หรือใช้ของแข็งต่าง ๆ แคะหู โดยเฉพาะอย่างยิ่งการอนุญาตให้ช่างแต่งผมแคะหู นอกจากนี้ยังควรระวังมิให้เป็นไขหวัดหรือเจ็บคอกจากอาการต่อมทอนซิลอักเสบ เพราะถ้าหากปล่อยให้เป็นเรื้อรัง จะทำให้เชื้อโรคแพร่กระจายเข้าไปในหูส่วนกลางได้ ซึ่งเป็นสาเหตุให้เกิดการอักเสบและเกิดเป็นหนองน้ำหนวกได้ ในระหว่างปฏิบัติงานพนักงาน ควรเว้นการใส่เครื่องประดับที่หู เพราะอาจหลุดหล่นลงไปในการอาหาร และห้ามเอามือไปจับเพราะจะเป็นสาเหตุของการปนเปื้อนได้

4. ปากและฟัน

ปากและฟันเป็นบริเวณที่มีเชื้อจุลินทรีย์อยู่มากหลายชนิด สามารถปนเปื้อนสู่อาหารได้โดยการไอหรือจาม บ้วนน้ำลาย สูบบุหรี่ยหรือแคะฟันแล้วไม่ล้างมือให้สะอาด ดังนั้นพนักงานไม่ควรคุยในระหว่างการปฏิบัติงาน ไม่ควรบริโภคอาหาร หรือเคี้ยวหมากฝรั่ง เวลาไอหรือจามจะต้องใช้ผ้าเช็ดหน้าปิดปากและจมูก และล้างมือทุกครั้งหลังไอหรือจาม จะต้องรู้จักรักษาปากและฟันให้สะอาดอยู่เสมอ และควรระมัดระวังมิให้เป็นโรคเกี่ยวกับปากและฟันหรือ เหงือกอักเสบ

5. มือและเล็บ

มือและเล็บเป็นส่วนที่ต้องสัมผัสกับอาหารมากที่สุดควรจะมีการล้างทำความสะอาดมือทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังจาก เข้าห้องน้ำ หรือทำภารกิจอื่นนอกเหนือจากกิจกรรมปรุงอาหาร ห้ามแคะ แคะ เกา ผื่นคันต่าง ๆ บนร่างกาย เพราะการกระทำดังกล่าวสามารถแพร่กระจายเชื้อโรคหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของอาหารได้ พนักงานควรมีการตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ และไม่ควรร

ทาเล็บหรือใส่แหวน รวมถึงนาฬิกาข้อมือต่าง ๆ หากมือและเล็บเป็นโรค เช่น หิด รา ควรหยุดพักงานเพื่อไปรักษา และเลิกนิสัยล้าง และ แกะ เกา

6. เท้า

ถ้าพนักงานใส่รองเท้าไม่เหมาะสมหรือทำความสะอาดไม่เพียงพออาจเป็นสาเหตุของการเกิดโรคต่าง ๆ ขึ้นกับเท้าได้ เช่น เท้าเปื่อย หรือเป็นโรคอื่น ๆ ที่เกิดจากเชื้อราหรือแบคทีเรีย เมื่อพนักงานเอามือไปเกาหรือสัมผัสเท้าและไม่ได้ทำความสะอาดมือให้ดีพอ และมาสัมผัสอาหาร จะทำให้เกิดการปนเปื้อนมายังอาหารได้ เพราะฉะนั้นพนักงานควรใส่รองเท้าให้เหมาะสม

7. ผิวหนัง

ควรอาบน้ำทำความสะอาดร่างกายเป็นประจำ ถ้ารักษาความสะอาดผิวหนังไม่ดีพอ จะทำให้เกิดโรคผิวหนัง เช่น กลาก เกื้อื้อนและเชื้อราต่าง ๆ ซึ่งมีอาการคันและทำให้แผลจ็บต้องบริเวณที่คันได้ง่าย ก็จะทำให้เชื้อโรคปนเปื้อนสู่อาหารได้ ควรมีการรักษาร่างกายให้สะอาด รวมทั้งเสื้อผ้าที่สวมใส่ ควรอาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าทุกวัน

8. ระบบทางเดินหายใจ

การแพร่กระจายเชื้อโรคที่รวดเร็ว และดีที่สุดในที่สุดคือการแพร่ทางระบบทางเดินหายใจเพียงพุดคยุ ไอ หรือจาม ก็ทำให้เกิดการปนเปื้อนและการติดต่อโรคได้ ดังนั้นโอกาสปนเปื้อนจากเชื้อโรคในระบบทางเดินหายใจจึงเป็นไปได้สูง โรคเกี่ยวกับระบบทางเดินหายใจ ได้แก่ ไข้หวัด ไซนัส เจ็บคอ ปอดบวมหรือไอกรน เป็นต้น ถ้าพนักงานป่วยควรมีการพักรักษาตัวให้หายก่อน และควรมีความระมัดระวังทุกครั้งที่มีการไอหรือจามจะต้องเอาผ้าหรือมือปิดปากปิดจมูก และล้างมือทุกครั้ง เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่อาจจะเกิดขึ้นต่ออาหาร

9. ระบบทางเดินอาหาร

พนักงานจะต้องรักษาตนไม่ให้ เป็นโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร เช่น ท้องเดิน ท้องเสีย อาเจียนเพราะถ้าเป็นโรคเกี่ยวกับทางเดินอาหารเชื้อเหล่านี้จะเป็นพาหะ โอกาสที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อน หรือการแพร่กระจายจากเชื้อไปสู่อาหารหรือผู้อื่นมีมากขึ้น พนักงาน

จะต้องบริโภคอาหารที่สุกผ่านความร้อน ดื่มน้ำที่สะอาด หลังจากการเข้าห้องน้ำทุกครั้งก็ต้องมีการล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ ซึ่งการปนเปื้อนจากระบบทางเดินอาหารนั้นนอกจากจะมีเชื้อจุลินทรีย์แล้ว อาจปนเปื้อนกับไขพยาธิได้อีกด้วย

10. ระบบขับถ่าย

ของเสียที่ขับถ่ายจากลำไส้จัดเป็นแหล่งเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนที่สำคัญที่สุด ซึ่งเชื้อจุลินทรีย์ดังกล่าวหรืออุจจาระอาจปนเปื้อนที่อวัยวะหรือบางส่วนของร่างกาย อาจจะเป็นเสื้อผ้าของพนักงานที่ไม่รักษาความสะอาด หรือพนักงานที่เข้าห้องน้ำแล้วไม่ได้ล้างมือให้สะอาดเพียงพอ ล้วนเป็นสาเหตุให้เกิดการปนเปื้อนขึ้นได้ ทำให้อาหารไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

11. เครื่องแต่งกาย

พนักงานทุกคนต้องแต่งกายด้วยเสื้อผ้าและรองเท้าที่สะอาด รวมทั้งสวมที่คลุมผม และถุงมือที่สะอาด รองเท้าควรเหมาะสมกับลักษณะของงานและมีบริการซักกรี๊ด สำหรับผู้เข้าเยี่ยมชมจะต้องมีเสื้อคลุม และรองเท้าให้ก่อนเข้าไปในบริเวณการผลิตอาหาร

จากการศึกษาของ อารยา เจียไพบูลย์ (2541) ได้ศึกษาเรื่อง การสุขาภิบาลร้านอาหาร ในมหาวิทยาลัยของรัฐ พบว่า ส่วนใหญ่ร้านอาหารปฏิบัติการสุขาภิบาลอาหารด้านผู้สัมผัสอาหาร ถูกต้อง แต่ข้อบกพร่องที่ปฏิบัติได้น้อยคือ การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้สัมผัสอาหาร ผูกผ้ากันเปื้อนหลากสี และไม่สวมหมวกขณะประกอบอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับ ปรีชา สุทันทัต (2542: 82) ได้ศึกษาเรื่อง ความรู้ ความคิดเห็น และการปฏิบัติของผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผันเขตกรุงเทพมหานคร ต่อมาตรการสุขาภิบาลอาหาร และมาตรการกฎหมายที่เกี่ยวข้อง พบว่า ผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถีสูงถึงร้อยละ 68.6 ที่แต่งกายไม่ถูกต้องบางคน หรือไม่ถูกต้องทั้งหมดตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร

นอกจากนี้ วราภา มหากาญจนกุล และ ปรีชา วิบูลย์เศรษฐ์ (2548: 52-55) ยังได้กล่าวถึงสุขลักษณะที่ดีของผู้ประกอบอาหารไว้ว่าควรจะต้องประกอบด้วย

1. การล้างมือที่ถูกต้องและมีประสิทธิภาพ

การล้างมือเป็นขั้นตอนที่สำคัญ ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษามือให้สะอาดอยู่เสมอ และล้างมือให้ถูกวิธีเนื่องจากมือเป็นส่วนหนึ่งของผู้สัมผัสอาหารใช้สัมผัสอาหาร หยิบจับอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในครัว ถ้ามือไม่สะอาดอาจทำให้เชื้อโรคแพร่กระจายได้ เชื้อดังกล่าวอาจปนเปื้อนได้จากที่บ้าน ระหว่างการเดินทาง หรือในขณะที่ปฏิบัติงาน แม้แต่จากผิวหนัง เสื้อผ้า การไอ จามหรือตัวผู้สัมผัสอาหารเอง และควรล้างมือทุกครั้ง ก่อนและหลังสัมผัสอาหาร หลังเข้าห้องน้ำ หลังจับผม หน้า หรือบริเวณต่าง ๆ ของร่างกาย หลังการไอ จาม หลังการกินอาหาร สูบบุหรี่ หรือเคี้ยวหมากฝรั่ง หลังสัมผัส สารเคมี และหลังจับขยะ ดังนั้นการล้างมือที่มีประสิทธิภาพต้องล้างให้ทั่วถึงนานอย่างน้อย 20 วินาที ใช้น้ำสะอาดในการล้าง ถ้าเป็นน้ำอุ่นจะทำให้ล้างมือได้สะอาดขึ้น ควรใช้ร่วมกับสบู่หรือน้ำยาล้างมือ ใช้แปรงถูขี้มือนิ้ว ซอกเล็บให้สะอาด หลังจากล้างมือใช้ผ้าหรือกระดาษเช็ดมือที่สะอาดเช็ดให้แห้ง

2. รักษาร่างกายให้สะอาดอยู่เสมอ

รักษาร่างกายให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะเวลาที่ต้องทำงานสัมผัสกับอาหาร ควรอาบน้ำเป็นประจำทุกวันอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง ก่อนและหลังการปฏิบัติงาน ดูแลความสะอาดเรียบร้อยของผมและเล็บ เล็บต้องตัดให้สั้น สำหรับผู้หญิงไม่ควรทาเล็บเพราะจะทำให้มองเห็นสิ่งสกปรกที่ติดกับเล็บได้ยาก

3. สวมเสื้อผ้าสะอาด แต่งกายเรียบร้อย

ผู้สัมผัสอาหารที่สวมเสื้อผ้าสะอาด เรียบร้อย ไม่เพียงแต่ป้องกันการปนเปื้อนต่าง ๆ สู้อาหารแล้ว ยังส่งผลให้เกิดความน่าเชื่อถือแก่ผู้บริโภคกว่าอาหารที่ผู้ปฏิบัติปรุงหรือจำหน่ายนั้นมีความปลอดภัย ผมต้องตัดสั้น ถ้าผมยาวต้องเกล้าและคลุมด้วยหมวกคลุมผมทุกครั้งในการปฏิบัติงาน

4. สุขภาพของผู้ประกอบอาหาร

สุขภาพของผู้สัมผัสอาหารเป็นสิ่งสำคัญมาก ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นโรคสามารถติดต่อถึงผู้บริโภคได้ 3 ทางคือ

4.1 เป็นพาหะของโรค คือผู้สัมผัสอาหารมีเชื้อโรคอยู่ในร่างกายแต่ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย เมื่อผู้สัมผัสอาหารปรุงหรือหยิบจับอาหารก็มีโอกาสที่เชื้อโรคจะปนลงสู่อาหารซึ่งสามารถแพร่เชื้อได้เหมือนคนที่เป็นโรค

4.2 เป็นโรคโดยตรง ซึ่งเป็นโรคที่ติดต่อได้ทางน้ำมูก น้ำลาย มือ โดยอาหารเป็นพาหะ เช่น บิด ไทฟอยด์ โรคอุจจาระร่วง

4.3 เกิดบาดแผล ซึ่งอาจมีฝี หนอง มีโอกาสให้ผู้บริโภครวมเป็นโรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อสแตฟิโลค็อกคัสได้

ด้วยเหตุนี้ ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องได้รับการตรวจร่างกายเป็นประจำอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง เพื่อยืนยันสุขภาพ นอกจากนี้ การเป็นผู้ปฏิบัติต่ออาหารได้ดี ไม่ใช่เพียงปฏิบัติตัวให้ถูกต้องตามหลักปฏิบัติงานเท่านั้น แต่ยังต้องหาความรู้ในการป้องกันควบคุมไม่ให้เชื้อโรคแพร่กระจายไปสู่ผู้บริโภคได้

5. การประกอบอาหารที่ถูกต้องลักษณะ

ในระหว่างการประกอบอาหาร สิ่งสำคัญที่ผู้สัมผัสอาหารควรคำนึง มีดังนี้

5.1 ป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากผู้สัมผัสอาหารไม่ใช่มือหยิบจับอาหารโดยตรง ควรใช้อุปกรณ์ที่สะอาด และเหมาะสมแทน

5.2 ถ้าร่างกายเจ็บป่วยหรือมีแผลควรรักษาให้หายก่อน เนื่องจากช่วงที่ร่างกายเจ็บป่วยเป็นช่วงที่เชื้อโรคมีจำนวนมากซึ่งจะแพร่เชื้อได้ดี ถ้ามีบาดแผลเพียงเล็กน้อยควรทำความสะอาดบาดแผลแล้วใช้ผ้าพันบาดแผลไว้ให้มิดชิด ไม่ควรสัมผัสอาหารโดยตรง

5.3 ห้ามสูบบุหรี่ในสถานที่ประกอบอาหาร

5.4 ห้ามรับประทานอาหารหรือเครื่องดื่มในระหว่างการประกอบอาหาร เพื่อป้องกันเชื้อโรค จากระบบทางเดินหายใจ จากปากสู่อาหารเช่นกัน

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับร้านอาหาร

เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ร้านอาหารจึงต้องจัดการปรับปรุง และดูแลร้านอาหาร ให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (2550) ได้มีข้อกำหนดพื้นฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้งหมด 15 ข้อ ดังต่อไปนี้

1. สถานที่รับประทาน เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหาร

ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน ต้องจัดและดูแลรักษาบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร และสถานที่เตรียม ปรุงประกอบ จำหน่ายอาหารให้สะอาดเป็นระเบียบอยู่เสมอ พื้น ควรมีลักษณะผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่องและไม่มีเศษขยะ ผง และเปดาน ควรทาสีอ่อน เพื่อช่วยให้บริเวณร้านสว่าง ไม่มีมืดทึบ และสามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย โดยเฉพาะบริเวณที่เตรียมปรุงอาหารควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟเมก้า กระเบื้องเคลือบ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด และต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ต้องจัดให้เป็นระเบียบ สามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึง และจัดบริเวณในการปฏิบัติงานให้เป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร และในบริเวณที่ปรุงควรมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควันช่วยระบายอากาศ และต้องไม่รบกวนบริเวณใกล้เคียงด้วย

2. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

ต้องไม่เตรียมหรือวางอาหาร ภาชนะใส่อาหารรวมถึง การหั่น การล้าง การเก็บอาหาร บนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำห้องส้วม ตลอดจนในบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนสิ่งสกปรกได้ ต้องเตรียมและปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และโต๊ะที่ใช้เตรียมปรุงอาหารต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบสามารถทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส โฟเมก้า

3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

ต้องไม่ใช้สารปลอมปน สารที่ไม่ใช่อาหารหรือสารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภค มาปรุง ประกอบอาหาร ภาชนะที่ใช้ใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้มซึ่ง

มีฤทธิ์กัดกร่อนได้ต้องใส่ในภาชนะที่ทำจากวัสดุที่ทนการกัดกร่อนได้ดี ได้แก่ แก้ว กระจก เบื้อง
เคลือบขาว และต้องมีฝาปิด สำหรับชั้นฉนวนควรใช้ชั้นกระเบื้องเคลือบขาว ถ้าใช้สแตนเลส ควร
เป็นชนิด 18-8 ส่วนเครื่องปรุงรสหรือสารปรุงแต่งอาหารที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่น
ควรเก็บในภาชนะที่ทำความสะอาดได้ง่าย มีฝาปิดหรือใช้ฝาชีครอบ

4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้อง
แยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ
การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน โดยอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ
ต้องเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส และควรมีการแยกเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ดังนี้

ผักสดก่อนล้างทำความสะอาด

ผักสดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว

ผลไม้สดก่อนล้าง

ผลไม้สดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว

เนื้อสัตว์สดที่ไม่ใช่อาหารทะเล

เนื้อสัตว์สดประเภทอาหารทะเล

อาหารที่พร้อมบริโภค

5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย
60 ซม.

อาหารปรุงสำเร็จ หรืออาหารที่พร้อมที่จะรับประทานได้โดยไม่ผ่านขั้นตอนของการ
ให้ความร้อนหรือการฆ่าเชื้อโรคอีก ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดอาหารไว้
ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และฝุ่นละออง และต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้าม
สำหรับจับหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องเป็นน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการบริโภคโดยเฉพาะเมื่อละลายแล้วควรเป็นน้ำที่สะอาด ไม่มีตะกอน ภาชนะที่ใส่ต้องเป็นภาชนะที่สะอาดไม่เป็นสนิม มีฝาปิด สามารถเก็บความเย็นได้ดี ต้องมีอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักที่มีด้ามยาวเพียงพอ สามารถหยิบจับได้โดยมือไม่สัมผัสกับน้ำแข็งหรือไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่ปนอยู่กับน้ำแข็ง

7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารทุกประเภทต้องล้างให้สะอาด แยกภาชนะที่ใส่ของหวานและของคาว กำจัดเศษอาหารแล้วล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ขัดถูกราบสกปรกของอาหารและไขมันออก แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง โดยน้ำที่ใช้ล้างจะต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอหรือล้างด้วยน้ำไหล โดยเปิดก๊อกให้น้ำไหลผ่านภาชนะแล้วล้างให้สะอาด เมื่อล้างเสร็จแล้วควรคว่ำให้แห้งในภาชนะที่โปร่งสะอาด และสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

8. เหยิงและมิดต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

เหยิงต้องมีสภาพดีไม่แตกร้าว ไม่เป็นร่อง สะอาด ไม่มีรา ไม่มีคราบไขมันหรือคราบสกปรกฝังแน่น เหยิงและมิดจะต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ โดยไม่ใช่ปะปนกัน เพราะถ้าใช้ปนกันจะทำให้มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคจากอาหารดิบไปสู่อาหารสุก และผักผลไม้ได้ ควรล้างให้สะอาดทั้งก่อน หลัง และระหว่างการใช้งานเป็นระยะ และผึ่งให้แห้งในที่โปร่ง โดยวางให้ได้รับแสงแดด ไม่ควรใช้ผ้าหรือฝาหม้อปิด เพราะจะทำให้อับชื้น ควรใช้ผ้าซีกรอบเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค

9. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

ซ้อน ส้อม ตะเกียบที่ล้างสะอาดแล้ว ต้องเก็บวางในลักษณะตั้งให้ส่วนที่เป็นด้ามจับไว้ด้านบน ในภาชนะที่โปร่งสะอาด ภาชนะ ไม่กว้างเกินไปหรือเก็บวางเรียงเป็นระเบียบ โดยวางเรียงนอนไปในทางเดียวกัน และในการหยิบจับต้องจับเฉพาะด้ามเท่านั้น

10. ขยะมูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

มีการเก็บและรวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมิดชิด ไม่รั่วซึมเพื่อป้องกันเศษขยะและน้ำจากขยะรั่วซึมออกนอกถัง และเพื่อความสะดวกในการรวบรวม ควรใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในถังขยะด้วย เวลาเก็บไปกำจัดควรผูกปากถุงให้แน่นก่อน และต้องมีฝาปิดถังขยะให้มิดชิดด้วยการระบายน้ำเสียต้องมีรางระบายน้ำเสียจากจุดต่าง ๆ ที่ใช้การได้ดี โดยเฉพาะบริเวณห้องครัว และบริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องมีรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่อุดตัน มีการดักกรองเศษอาหาร และควรติดตั้งบ่อดักไขมันในขนาดที่เหมาะสมก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบายหรือระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ เช่น แม่น้ำ ลำคลอง ฯลฯ โดยตรงทั้งนี้ ต้องดักเศษอาหารและคราบไขมันทั้งเป็นประจำ

11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

ห้องส้วมควรแยกออกจากห้องครัวเป็นสัดส่วนเฉพาะ โดยประตูของห้องส้วมต้องไม่เปิดตรงสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้าง ที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ และที่เก็บวางอาหารทุกชนิด เพื่อเป็นการป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคต้องดูแลรักษาความสะอาดห้องส้วมที่อยู่ในบริเวณร้านอาหารทุกห้อง ทั้งห้องส้วมสำหรับผู้บริโภค ห้องส้วมสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และพนักงานของร้านอาหารต้องสะอาดไม่มีคราบสกปรก ไม่มีกลิ่นเหม็นมีน้ำใช้เพียงพอ

นอกจากนี้ต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และจัดให้มีสบู่สำหรับล้างมือใช้ตลอดเวลา (ควรใช้สบู่เหลว เพราะสบู่ก้อนอาจมีสิ่งสกปรกติดอยู่ที่ก้อนสบู่ได้ ถ้าใช้สบู่ก้อนต้องล้างสบู่ให้สะอาดด้วย)

12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะหรือผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารทุกคนต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดหรือมีรูปแบบเฉพาะที่สะอาด และสวมหมวกหรือเน็ตที่สามารถเก็บรวบรวมได้เรียบร้อย เพื่อป้องกันเส้นผมและสิ่งสกปรกปนเปื้อนอาหาร

13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องล้างมือด้วยน้ำ และสบู่หรือน้ำยาล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องล้างมือให้สะอาดทันที หลังออกจากห้องส้วมหรือหลังจากจับต้องสิ่งสกปรก เช่น ผ้าเช็ดมือ ขยะ การแกะภาชนะอาหาร การปิดปากขณะไอจาม เป็นต้น สำหรับอาหารที่ปรุงสำเร็จหรืออาหารที่พร้อมรับประทาน ห้ามใช้มือหยิบจับ หรือสัมผัสอาหารโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์ที่สะอาดปลอดภัยในการหยิบจับอาหาร เช่น ทัพพี ที่คีบ

14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลต้องปกปิดแผลให้มิดชิด โดยเฉพาะบาดแผลหรือฝีที่มีหนองจะต้องหยุดหรือหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ ควรเลี่ยงไปปฏิบัติงานหน้าที่อื่นแทนจนกว่าบาดแผลจะหายสนิทจึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติ นอกจากนี้ผู้สัมผัสอาหาร ต้องตัดเล็บสั้นและไม่สวมเครื่องประดับนิ้วมือและข้อมือ เพราะจะเป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรกและเชื้อโรคได้

15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

ผู้สัมผัสอาหารที่มีอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้ ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไทฟอยด์ บิด อุจจาระร่วง ไข้สวกใส หัด คางทูม ไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ และโรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ต้องหยุดปฏิบัติงานและได้รับการรักษาจนกว่าจะหายเป็นปกติไม่สามารถแพร่เชื้อโรคได้ และไม่เป็นที่น่ารังเกียจแล้วจึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติได้

โรคและโทษที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่สะอาด

สมบัติ อุตระกูล ธนชีพ พิระธรณิศร์ และสุชาดา สารบุญ (2543: 11-14) ได้กล่าวถึงโรคที่เกิดจากอาหารไม่สะอาดมีสาเหตุจากสิ่งต่าง ๆ ต่อไปนี้

1. อาหารปนเปื้อนจากเชื้อแบคทีเรีย แบคทีเรียเป็นเชื้อจุลินทรีย์มีขนาดเล็ก มองด้วยตาเปล่าไม่เห็น เชื้อแบคทีเรีย 1 ตัว สามารถขยายพันธุ์ภายใน 6 ชั่วโมง ได้ถึง 250,000 ตัว โรคที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย เช่น

อหิวาตกโรค เชื้อโรคจะเจริญได้ดีในอาหารที่มีความเป็นด่างที่อุณหภูมิระหว่าง 30-40 องศาเซลเซียส ถ้าอุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เชื้อโรคจะตาย เชื้อแบ่งตัวได้เร็วในน้ำนม จะตายง่ายในน้ำกลั่น ส่วนในน้ำทะเลจะอยู่ได้ถึง 285 วัน การเกิดโรคเกิดจากบริโภคอาหารที่มีเชื้อชนิดนี้

โรคบิด การติดเชื้อจะเกิดจากอาหารสำเร็จรูป เครื่องดื่ม น้ำ นม และผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมที่ปนเปื้อนเชื้อโรคชนิดนี้

ไข้ไทฟอยด์หรือไข้อากสาदन้อย จะมีอยู่มากในอาหารประเภทนม ผลิตภัณฑ์จากนม หอย ไข่ เนื้อสัตว์ และอาหารที่ปนเปื้อนด้วยเชื้อนี้

โรคแอนแทรกซ์ มีมากในอาหารจำพวกเนื้อ วัว ควาย แพะ แกะ หมู ม้า และสัตว์ป่าที่ตายจากโรคนี้หรือตายโดยไม่ทราบสาเหตุ

โรคท้องร่วง มีมากในอาหารทะเล หรืออาหารที่ปนเปื้อนเชื้อโรคชนิดนี้

วัณโรค ให้ระวัง อาหารประเภทนม และอาหารต่าง ๆ รวมทั้งภาชนะอุปกรณ์ที่ปนเปื้อนด้วยเชื้อโรคนี้

โรคคอตีบ ให้ระวังน้ำและอาหารต่าง ๆ รวมทั้งภาชนะอุปกรณ์ที่ปนเปื้อนด้วยเชื้อโรคจากน้ำลายผู้ป่วย

2. อาหารที่ปนเปื้อนเชื้อไวรัส

ไวรัสเป็นจุลินทรีย์ที่เล็กที่สุด เล็กกว่าแบคทีเรียหลายร้อยเท่า เชื้อมีความทนต่อความเย็นได้ถึง - 40 ถึง - 70 องศาเซลเซียส แหล่งแพร่เชื้อโรคที่สำคัญคือ อุจจาระ น้ำมูก และน้ำลายของผู้ป่วย โรคที่เกิดจากเชื้อไวรัส ที่สำคัญมีดังนี้

ใช้สันหลังอักเสบ หรือ โปลิโอ ติดต่อทางภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกปนเปื้อนจากน้ำลาย และเสมหะของผู้ป่วย

โรคตับอักเสบ จะพบในอาหาร ประเภทน้ำ นม อาหารทะเล น้ำ ภาชนะอุปกรณ์ แก้วน้ำ ช้อน ส้อมที่ปนเปื้อนเชื้อมาน้ำลาย เสมหะผู้ป่วย

ใช้หัดใหญ่ เชื้อจะอยู่ในน้ำ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ที่ปนเปื้อนเชื้อโดยเฉพาะแก้ว ช้อน ส้อม ที่ใช้ร่วมกัน

โรคคางทูม จะพบเชื้อมาน้ำและอาหารต่าง ๆ รวมทั้งภาชนะและอุปกรณ์ที่ปนเปื้อนจากน้ำลายผู้ป่วย

3. อาหารที่ปนเปื้อนจากปรสิต เป็นสิ่งมีชีวิตที่อาจจะเป็นพืชหรือสัตว์ก็ได้ โรคที่เกิดจาก ปรสิตที่สำคัญ คือ

โรคบิดมีตัว มักจะมากับน้ำ และผักสดที่ปนเปื้อนด้วยเชือบริเวณนี้จากแมลงวัน และ อุจจาระ

โรคพยาธิ พยาธิไส้เดือน พยาธิแส้ม้า พยาธิตัวจิ๋ว ฯลฯ

4. อาหารที่ปนเปื้อนพิษจากแบคทีเรีย แบคทีเรียบางชนิดสามารถสร้างพิษในอาหารได้ ถ้าสภาวะแวดล้อมเหมาะสมทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ (Food Poisoning) ความรุนแรงของโรคนี้ ขึ้นกับชนิดและปริมาณของพิษที่รับเข้าไป โรคที่เกิดจากพิษจากแบคทีเรียที่สำคัญ มีดังนี้

โรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อคลอสตริเดียม เกิดจากอาหารหมักดอง อาหารกระป๋อง อาหารประเภทปลา และลำไส้สัตว์ที่มีการปนเปื้อนเชื้อโรคนี้อยู่

โรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อสแตฟฟีโลคอคคัส เกิดจากอาหารประเภทขนมหวาน ขนมจีน หมูแฮม แชนวิส สลัด อาหารที่ผลิตจากนม เป็ดไก่ ที่ผ่านการปรุงสุกแล้วทิ้งไว้นาน จะมีการปนเปื้อนเชื้อมานี้

5. อาหารที่ปนเปื้อนพิษจากเชื้อรา สารพิษ Aflatoxin เป็นสารพิษของเชื้อรา *Aspergillus flavus* จะพบในธัญพืชที่มีเชื้อราชนิดนี้ เช่น ถั่วต่าง ๆ งา ข้าว ข้าวโพด หัวหอม กระเทียม พริกแห้ง เป็นต้น

6. อาหารที่เป็นพิษจากพืชและสัตว์ธรรมชาติ โดยธรรมชาติ พืชและสัตว์มีพิษในตัวเองอยู่แล้ว แต่มนุษย์ไม่รู้ นำมาเป็นอาหารก็เป็นอันตรายต่อสุขภาพได้แก่ เห็ดพิษ หรือเห็ดเมา กลอยพิษ มันล้มปะหลัง ลูกเนียง ปลาปักเป้า แมงดาถ้วย ฯลฯ

7. อาหารที่ปนเปื้อนจากสารเคมี ในปัจจุบันสารเคมี ถูกนำมาใช้ในอุตสาหกรรม และในชีวิตประจำวันมากมาย เช่น ยาฆ่าแมลง สารกำจัดวัชพืช ปุ๋ย สี ซึ่งจะมียอดประกอบของสารเคมีอยู่ ถ้านำมาใช้อย่างไม่ระมัดระวัง ก็จะมีสารเคมีบางส่วน ปะปนไปในอาหารได้ พิษจากสารเคมีจะมีหลายชนิดที่สารเคมีเหล่านั้นจะมีโอกาสหลุดรอดเข้าสู่อาหารของมนุษย์ได้ เช่น พิษจากปรอท ตะกั่ว สารหนู แคดเมียม รวมทั้งสารปรุงแต่งอาหารที่ใช้เกินมาตรฐานกำหนด สารเคมีถ้ากินเข้าไปในร่างกายในปริมาณน้อยจะไม่แสดงพิษ แต่จะสะสมในร่างกายจนมีปริมาณมากพอที่จะแสดงพิษออกมา เป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคมะเร็งได้

จากรายงานการเข้ารับการรักษาของผู้ป่วยด้วยโรคท้องร่วง ที่มีการรายงานผลการสอบสวนและควบคุมโรค จากสถานพยาบาล และหน่วยงานสาธารณสุขทั้งหมด ของจังหวัดภูเก็ต พบว่า ปี พ.ศ. 2548 มีผู้ป่วยจำนวน 9,974 ราย ปี พ.ศ. 2549 มีผู้ป่วยจำนวน 15,214 ราย และปี พ.ศ. 2550 มีผู้ป่วยจำนวน 16,192 ราย ซึ่งแสดงให้เห็นว่า มีผู้ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด มีจำนวนเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ในแต่ละปี ทั้งนี้เนื่องจากการรับประทานอาหารและน้ำดื่มที่ขาดการสุขาภิบาลอาหารที่ดี จึงทำให้มีจำนวนผู้ป่วยจากโรคท้องร่วงเพิ่มมากขึ้น (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดภูเก็ต, 2551)

โรงแรม และการท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ต

จังหวัดภูเก็ต เป็นเกาะใหญ่ที่สุดของประเทศไทย มีฐานะเป็นจังหวัดหนึ่งในภาคใต้ ตั้งอยู่ทางชายฝั่งทะเลตะวันตกของประเทศในน่านน้ำทะเลอันดามัน มหาสมุทรอินเดีย มีพื้นที่ประมาณ 543 ตารางกิโลเมตร ความยาวสุดของเกาะภูเก็ตวัดจากทิศเหนือถึงทิศใต้ประมาณ 47.8 กิโลเมตร และส่วนกว้างที่สุดวัดจากทิศตะวันออกถึงทิศตะวันตกประมาณ 21.3 กิโลเมตร แวดล้อมด้วยเกาะเล็ก เกาะน้อย ต่าง ๆ 32 เกาะ ตั้งอยู่ระหว่าง ละติจูด (เส้นรุ้ง) ที่ 7 องศา 45 ลิปดา และ 8

องศา 15 ลิปดาเหนือ และลองจิจูด (เส้นแวง) ที่ 98 องศา 15 ลิปดา to 98 องศา 40 ลิปดาตะวันออก
เกาะภูเก็ตประกอบไปด้วยภูเขาหินแกรนิตที่เต็มไปด้วยป่าไม้ และสวนยาง (ปัจจุบัน ลดน้อยลง
เนื่องจากความเจริญก้าวหน้าของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว) และประกอบไปด้วยชายหาดที่
สวยงามรอบเกาะ

อาณาเขต

ทิศเหนือ ติดกับจังหวัดพังงา เชื่อมโดยสะพานสารสินและสะพานท้าวเทพกษัตรี
ทิศใต้ ติดกับทะเลอันดามัน มหาสมุทรอินเดีย
ทิศตะวันออก ติดกับทะเลเขตจังหวัดพังงา
ทิศตะวันตก ติดกับทะเลอันดามัน มหาสมุทรอินเดีย

ภูมิอากาศ

จังหวัดภูเก็ตเป็นจังหวัดที่มีภูมิอากาศแบบร้อนชื้นมีฝนตกชุกเกือบทั้งปี ดังมีคำกล่าวว่า
เป็นเมืองฝนแปดแดดสี่ อุณหภูมิอยู่ระหว่าง 22-34 องศาเซลเซียส ฤดูกาลในจังหวัดภูเก็ตมีสอง
ฤดูกาล คือ

ฤดูฝน อยู่ระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม โดยฝนจะตกชุกที่สุดในช่วงเดือน
สิงหาคม และกันยายน ในช่วงฤดูฝนสามารถเห็นพระอาทิตย์ได้ในบางครั้ง และฝนที่ภูเก็ตมัก
จะตกวันละประมาณ 2-3 ชั่วโมง ซึ่งส่วนใหญ่จะตกในเวลาเดิมหรือใกล้เคียงกัน

ฤดูร้อน อยู่ระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนเมษายน โดยอุณหภูมิสูงสุดจะอยู่ในช่วง
เดือนมีนาคม และเมษายน ช่วงฤดูร้อนนี้เป็นช่วงที่เหมาะสมแก่การท่องเที่ยวเป็นอย่างยิ่ง

ในช่วงเดือนธันวาคม จะเป็นช่วงที่มีนักท่องเที่ยวหลั่งไหลเข้าสู่เกาะภูเก็ตมากที่สุด

สภาพเศรษฐกิจ

รายได้ของภูเก็ตมาจากอุตสาหกรรมใหญ่ ๆ 4 ประเภท คือ การท่องเที่ยว การทำเหมืองแร่
การเกษตร (ปลูกยางพารา) และการประมง

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเริ่มขยายตัวในจังหวัดภูเก็ตมาไม่ต่ำกว่าสิบปี และได้กลายเป็นอุตสาหกรรมหลักที่ทำรายได้อย่างมหาศาลสู่จังหวัด เนื่องจากภูเก็ตเป็นเมืองที่มีแหล่งท่องเที่ยวที่สวยงามมากมาย ประกอบไปด้วยที่พักและโรงแรมเป็นจำนวนมาก จากรายงานของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานภาคใต้เขต 4 (2550) พบว่า มีจำนวนโรงแรมทั้งหมดประมาณ 460 โรงแรม

อุตสาหกรรมเหมืองแร่ ในอดีตกิจการเหมืองแร่มีความเจริญก้าวหน้ามาก นับตั้งแต่ช่วงสมัยรัชกาลที่ 3-4 สร้างรายได้ ให้ชาวภูเก็ตเป็นอย่างมาก แต่ในช่วงปี พ.ศ. 2510 เป็นต้นมากิจการเหมืองแร่เริ่มซบเซาลง และธุรกิจการท่องเที่ยวเข้ามาแทนที่จนถึงปัจจุบัน

อุตสาหกรรมเกษตร การเกษตรที่สำคัญและนำรายได้มาสู่จังหวัดภูเก็ตมากที่สุด คือ การปลูกยางพารา แม้ว่าจะมีการเพาะปลูกพืชอย่างอื่น เช่น ปาล์ม หรือผลไม้ด้วยก็ตาม แต่ก็ไม่ประสบผลสำเร็จเท่าการปลูกยางพารา ในปัจจุบันพื้นที่ที่ใช้ในการเพาะปลูกลดน้อยลง เนื่องจาก การเจริญเติบโตของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ทำให้พื้นที่บางส่วนกลายเป็นโรงแรมหรือบ้านพักตากอากาศ

อุตสาหกรรมประมง อุตสาหกรรมประมงเป็นอุตสาหกรรม ที่สำคัญอย่างหนึ่งของภูเก็ต มีอุตสาหกรรมหอยเช็น แพลตา และเรือประมง โดยเฉพาะในบริเวณเกาะสิเหร่ และท่าเรือสะป้า (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานภาคใต้เขต 4, 2550)

ข้อมูลการท่องเที่ยวของจังหวัดภูเก็ต

จังหวัดภูเก็ตเป็นจังหวัดสำคัญทางด้านเศรษฐกิจของประเทศไทย จากสถิติในปี 2550 จังหวัดภูเก็ตมีนักท่องเที่ยวเข้ามาปีละประมาณ 4.7 ล้านคน มีรายได้จากการท่องเที่ยวประมาณ 94,240 ล้านบาท

ตารางที่ 1 ข้อมูลจำนวนนักท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ต

รายละเอียด	ปีพ.ศ. 2549			
	ไตรมาสที่ 1	ไตรมาสที่ 2	ไตรมาสที่ 3	ไตรมาสที่ 4
จำนวนนักท่องเที่ยว(คน)	1,074,558	1,172,692	853,825	1,398,249
ระยะเวลาพำนักเฉลี่ย (วัน)	8.62	9.26	8.12	8.74
ค่าใช้จ่ายนักท่องเที่ยว (บาท/คน/วัน)	6,698.49	6,240.38	0	8,355.78
รายได้ที่มาจากนักท่องเที่ยว (ล้านบาท)	18,425.34	18,718.27	8,746.96	31,705.31
	ปีพ.ศ. 2550			
จำนวนนักท่องเที่ยว(คน)	1,183,141	1,240,064	1,054,284	0
ระยะเวลาพำนักเฉลี่ย (วัน)	8.47	9.41	0	0
ค่าใช้จ่ายนักท่องเที่ยว (บาท/คน/วัน)	7,253.36	6,717.75	0	0
รายได้ที่มาจากนักท่องเที่ยว (ล้านบาท)	21,982.68	21,936.74	12,423.19	0

ที่มา: ศูนย์การท่องเที่ยว กีฬา และนันทนาการจังหวัดภูเก็ต (2551)

แผนยุทธศาสตร์การพัฒน่องค์การบริหารส่วนจังหวัดภูเก็ต พ.ศ. 2550-2553

นโยบายของผู้บริหารองค์การบริหารส่วนจังหวัดภูเก็ต

จากแนวคิดริเริ่ม และนโยบายของนายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดภูเก็ต (นางอัญชลี วานิชเทพบุตร) ซึ่งได้แถลงนโยบายต่อสภาองค์การบริหารส่วนจังหวัดภูเก็ต เมื่อวันที่ 14 พฤษภาคม 2547 และมติที่ประชุมของคณะกรรมการประสานแผนพัฒนาท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต เมื่อวันที่ 4 กรกฎาคม 2547 ได้วางกรอบนโยบายพัฒนา และการประสานความร่วมมือของท้องถิ่นด้านการท่องเที่ยวไว้ดังนี้ (องค์การบริหารส่วนจังหวัดภูเก็ต, 2549)

- 1) ส่งเสริมและสนับสนุนภูเก็ต ให้เป็นเมืองท่องเที่ยวชั้นนำระดับโลก หรือที่เรียกว่า

World Class Destination

2) ผลักดันให้มีการทำโซนนิ่งของเมืองให้ถูกต้อง เพื่อวางระบบการพัฒนาเมืองอย่างมีทิศทางด้วยการร่วมมือกับชุมชน ภาคประชาสังคม และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นโดยคำนึงถึงสภาพแนวทาง และการดำรงชีวิตของประชาชนในท้องที่ตำบลนั้น เช่น การจัดโซนนิ่งสำหรับที่อยู่อาศัย สถานที่พักผ่อนหย่อนใจ ดาดอากาศ แหล่งประวัติศาสตร์ท้องถิ่น แหล่งศิลปวัฒนธรรม ภูเก็ต แหล่งประกอบการธุรกิจ เป็นต้น ให้มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย เพื่อสร้างเมืองให้สวยด้วยมือชาวภูเก็ต

3) ส่งเสริมบทบาทของชุมชนและองค์กรเอกชนต่าง ๆ ให้สำนึกในการเป็นชุมชนเจ้าบ้านเพื่อร่วมกันในการอนุรักษ์ทรัพยากรท้องถิ่น ทรัพยากรทางทะเล จัดทำเขตเพื่อการอนุรักษ์ลุ่มน้ำและความหลากหลายทางทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน และปรับปรุงภูมิทัศน์แหล่งท่องเที่ยวที่มีอยู่ให้เป็นเมืองท่องเที่ยวระดับโลก

4) ร่วมฟื้นฟูสถานที่สำคัญ เอกอัครราชทูต วัฒนธรรมเมืองภูเก็ต และแหล่งประวัติศาสตร์ท้องถิ่นตลอดจนการจัดกิจกรรมตามเทศกาลสำคัญของภูเก็ต เพื่อการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ จัดทำโครงการ “เปิดประตูกลาง...สู่การท่องเที่ยว” ของจังหวัดภูเก็ต เพื่อทำให้เกิดความประทับใจแก่นักท่องเที่ยวและผู้มาเยือน

5) ส่งเสริมและสนับสนุน โดยร่วมมือกับภาคเอกชน และผู้ประกอบการในการจัดหาตลาดใหม่ สร้างกติกาทางการค้าเพื่อก่อให้เกิดนักท่องเที่ยวที่มีคุณภาพจากต่างประเทศมายังภูเก็ต

6) พัฒนาการท่องเที่ยวของภูเก็ตอย่างยั่งยืน โดยยึดหลักจริยธรรมของการท่องเที่ยวตามข้อบัญญัติขององค์การการท่องเที่ยวโลก (WTO) 10 ประการ ดังนี้ คือ

(1) การท่องเที่ยวจะต้องสร้างความเข้าใจที่ดีต่อกันระหว่างนักท่องเที่ยวและชุมชนที่มีความแตกต่างกัน

(2) การท่องเที่ยวเป็นหนทางที่ทำให้เกิดการเรียนรู้

(3) การท่องเที่ยวเป็นปัจจัยของการพัฒนาที่ยั่งยืน

(4) การท่องเที่ยวเป็นทั้งผู้ใช้และผู้ปกป้องรักษามรดกทางวัฒนธรรมของมนุษยชาติ

(5) การท่องเที่ยว คือ กิจกรรมที่จะสร้างประโยชน์ต่อประเทศและชุมชนเจ้าของบ้าน

(6) ผู้ประกอบการ หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการท่องเที่ยว ควรถือเป็นภารกิจที่ต้องมีความรับผิดชอบร่วมกันในการพัฒนาการท่องเที่ยว

- (7) สิทธิในการท่องเที่ยว ย่อมต้องได้รับการคุ้มครอง
- (8) นักท่องเที่ยวย่อมมีเสรีภาพในการเดินทางท่องเที่ยวที่ต้องเคารพต่อชุมชนหรือเจ้าบ้าน
- (9) สิทธิของแรงงานและผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวควรได้รับการคุ้มครอง
- (10) หลักจรรยาบรรณการท่องเที่ยวโลก พึงถูกนำไปปฏิบัติร่วมกัน
- 7) พัฒนาร่วมกันในการส่งเสริมการท่องเที่ยวของกลุ่มจังหวัด

ยุทธศาสตร์กลุ่มจังหวัดสามเหลี่ยมอันดามัน (กระบี่ พังงา ภูเก็ต)

1. วิสัยทัศน์กลุ่มจังหวัด (Vision)

“ศูนย์กลางการท่องเที่ยวทางทะเลระดับโลก เป็นประตูเชื่อมโยงเศรษฐกิจสู่นานาชาติ”

2. ประเด็นยุทธศาสตร์

1) ประเด็นยุทธศาสตร์ส่งเสริมการท่องเที่ยวทางทะเล โดยมีเป้าประสงค์ (Goals) คือ เพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยว และรายได้จากการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น

2) ประเด็นยุทธศาสตร์ประตูเชื่อมโยงเศรษฐกิจสู่นานาชาติ โดยมีเป้าประสงค์ (Goals) คือ เป็นการเตรียมความพร้อมของพื้นที่ เพื่อรองรับประตูเชื่อมโยงเศรษฐกิจสู่นานาชาติ และเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตภาคเกษตรอุตสาหกรรมที่เชื่อมโยงกับทรัพยากรในท้องถิ่น

3. ยุทธศาสตร์จังหวัดภูเก็ต

วิสัยทัศน์จังหวัดภูเก็ต (Vision)

“ศูนย์กลางการท่องเที่ยวทางทะเลระดับโลก มีคุณภาพชีวิตที่ดีมีเอกลักษณ์วัฒนธรรมและมีการพัฒนาที่ยั่งยืน”

ยุทธศาสตร์ที่ 1: ศูนย์กลางการท่องเที่ยวทางทะเลระดับโลก

กลยุทธ์

- 1) พัฒนาฟื้นฟูแหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติ วัฒนธรรมและปรับโครงสร้างพื้นฐานให้มีคุณภาพสู่มาตรฐานสากล
- 2) ยกกระดับมาตรฐานด้านบริการและธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวสู่มาตรฐานสากล
- 3) ส่งเสริมการตลาดทั้งในและต่างประเทศ

โรงแรมและการบริหารงานครัว

โรงแรม หมายถึง สถานที่พักที่จัดตั้งขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์ในทางธุรกิจเพื่อให้บริการที่พักชั่วคราวสำหรับคนเดินทางหรือบุคคลอื่นใดโดยมีค่าตอบแทน ทั้งนี้ ไม่รวมถึง

1. สถานที่พักที่จัดตั้งขึ้นเพื่อให้บริการที่พักชั่วคราวซึ่งดำเนินการโดยส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์กรมหาชน หรือหน่วยงานอื่นของรัฐหรือเพื่อการกุศล หรือการศึกษา ทั้งนี้โดยมิใช่เป็นการหาผลกำไรหรือรายได้มาแบ่งปันกัน
2. สถานที่พักที่จัดตั้งขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้บริการที่พักอาศัยโดยคิดค่าบริการเป็นรายเดือนขึ้นไปเท่านั้น
3. สถานที่พักอื่นใดตามที่กำหนดในกฎกระทรวง... (พระราชบัญญัติโรงแรม, 2547)

ชนิดและประเภทของโรงแรมตามมาตรฐานสากล

ชนิดและประเภทของโรงแรมตามมาตรฐานสากล (Types and Classification of Hotels by International Standard) มี 2 ชนิด คือ

1. โรงแรมที่ผู้พักชั่วคราว (Transient Hotel) ได้แก่ โรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว และนักธุรกิจทั่วไป

2. โรงแรมที่ผู้เข้าพักเป็นประจำเป็นเดือน ๆ หรือ ปี (Residential Hotel or Service Apartment)

โรงแรมแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. ตามระดับความหรูหรา (Classification by Luxury)

1.1	ชั้นเยี่ยม (Deluxe)	=	5	ดาว
1.2	ชั้นหนึ่ง (First Class)	=	4	ดาว
1.3	ชั้นสอง (Second Class)	=	3	ดาว
1.4	ชั้นสาม (Third Class)	=	2	ดาว
1.5	ชั้นประหยัด (Economy Class)	=	1	ดาว

2. แบ่งตามทำเลที่ตั้ง

2.1 โรงแรมในเมืองเล็ก (Small Cities)

โรงแรมเหล่านี้รับใช้ชุมชนสองด้าน ประการแรกคือ เป็นที่พักของนักธุรกิจที่เดินทาง นักท่องเที่ยว และคนเดินทางผ่านเมือง ประการที่สองคือ เป็นศูนย์กลางการสมาคมของชุมชนนั้น และบริเวณใกล้เคียง โรงแรมทุกแห่งต้องมีออฟฟิซอย่างน้อยหนึ่งแห่ง และส่วนมากจะมีสถานที่ในการอำนวยความสะดวกในการสังสรรค์รับประทานอาหาร เช่น มีภัตตาคาร ห้องเต้นรำ

2.2 โรงแรมในเมืองใหญ่ (Large Cities)

ธุรกิจโรงแรมเป็นธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับชีวิตมนุษย์อย่างแท้จริง จึงต้องเปลี่ยนแปลงไปตามวิถี และความนิยมของคนในแต่ละสังคม เมื่อเกิดเมืองใหญ่ซึ่งมีประชาชนหนาแน่นขึ้น เป็นศูนย์กลางด้านพาณิชย์ อุตสาหกรรม การเงิน และวัฒนธรรมของประเทศจึงเป็นแหล่งดึงดูดผู้คนให้เดินทางมาท่องเที่ยว และติดต่อธุรกิจการค้า ผลที่ตามมาคือ เกิดโรงแรมขึ้นมากมายในเมืองใหญ่เหล่านี้ มีหลายแบบ หลายขนาด และอุปกรณ์อำนวยความสะดวกแตกต่างกันไป มีทั้งโรงแรมขนาดเล็กที่มีห้องน้อยกว่า 100 ห้อง และโรงแรมขนาดใหญ่ที่มีห้องพักตั้งแต่ 100 ห้อง ถึง

2,000 ห้องขึ้นไป มีการบริการพื้นฐานที่คล้ายคลึงกัน แต่การตกแต่งโรงแรมจะแตกต่างกันไปตามระดับของโรงแรม ซึ่งเป็นเครื่องบ่งชี้ถึงราคาค่าเช่าที่พักด้วย ส่วนมากจะต้องมีคอฟฟี่ช็อปหนึ่งแห่ง โรงแรมใหญ่ก็อาจมีภัตตาคารมากกว่าหนึ่งแห่ง และมีสถานที่จัดเลี้ยงด้วย

โรงแรมในเมืองใหญ่ชนิดที่ใหญ่โตหรูหรา ได้แก่ โรงแรมที่ใช้เพื่อจัดการประชุม ซึ่งมีการให้บริการที่หลากหลาย แยกที่มาพักอาศัยสามารถอยู่ได้ตลอดชีวิตโดยไม่มีควมจำเป็นต้องออกจากโรงแรมเลย เพราะมีบริการทุกอย่างตั้งแต่ แพทย์ ทันตแพทย์ เกษัตริกร มีภัตตาคาร ค็อกเทลเล็จาน์ และไนต์คลับ มีทีวี อาหารทุกประเภทในทุก ๆ ภัตตาคารของโรงแรม ร้านค้าต่าง ๆ ภายในโรงแรมสามารถอำนวยความสะดวกให้แก่แขกทุกอย่าง ตั้งแต่หนังสือพิมพ์จนถึงแหวนเพชร

3. โรงแรมในสถานตากอากาศ (Resorts)

โรงแรมในสถานตากอากาศเป็นที่ ๆ คนเดินทางไปเพื่อพักผ่อนและสนุกสนาน ซึ่งการพักผ่อนก็มีหลายรูปแบบ อาจจะเป็นเพียง นั่งพักอาบแดด หรือออกไปเที่ยวชมสถานที่ต่าง ๆ หรืออาจจะมีการว่ายน้ำ เล่นสกี ตกปลา เล่นกอล์ฟ หรือปีนเขา

โรงแรมในสถานที่ตากอากาศแบ่งได้เป็น 2 แบบ แบบแรกได้แก่ โรงแรมที่ให้บริการสันทนาการแก่แขกทุกประเภท ทั้งสระว่ายน้ำและกีฬากลางแจ้ง สนามเทนนิส สนามกอล์ฟ ลูจี่ม้า และสิ่งบันเทิงอื่น ๆ เช่น การฉายภาพยนตร์ วงดนตรีอย่างดีเล่นประจำโรงแรม แยกที่มาพักไม่จำเป็นต้องออกจากโรงแรมไปหาความบันเทิงที่อื่นเลย เพราะตัวโรงแรมเองเป็นสิ่งที่จูงใจให้แขกมาพัก โรงแรมแบบนี้จะคิดค่าอาหารวันละ 3 มื้อรวมไปกับค่าห้องพัก ระบบนี้เรียกว่าแบบอเมริกัน (American Plan) สถานที่ตั้งของโรงแรมมักจะตั้งอยู่ใกล้กับสถานที่พักผ่อนหย่อนใจตามธรรมชาติ เช่น ชายหาด ภูเขา ป่า ทะเลสาบ ที่เล่นสกี หรือเขตพินันเสรี

โรงแรมในสถานตากอากาศเป็นคู่แข่งของโรงแรมในเมืองใหญ่ โดยเฉพาะในเรื่องการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง ซึ่งโรงแรมในสถานตากอากาศสามารถอำนวยความสะดวกได้ไม่แพ้โรงแรมใหญ่ ๆ ในตัวเมือง

4. โรงแรมท่าอากาศยาน (Airport)

พร้อม ๆ กับที่อุตสาหกรรมการบินได้เจริญเติบโต และได้รับความนิยมมากขึ้น ความต้องการโรงแรมนี้จึงเกิดขึ้น ส่วนมากท่าอากาศยานมักจะอยู่ห่างจากตัวเมือง และเมื่อเกิดการเลื่อนหรือยกเลิกกำหนดการบินเป็นวันรุ่งขึ้นก็ต้องค้างแรม และเกิดความต้องการห้องพัก สมัยก่อนผู้โดยสารต้องเดินทางไปมาระหว่างสนามบินกับตัวเมือง เพื่อหาโรงแรมพักซึ่งเป็นการสิ้นเปลืองเวลาและค่าพาหนะ จึงเป็นโอกาสที่เจ้าของโรงแรมจะสร้างโรงแรมท่าอากาศยานขึ้นเพื่อสนองความต้องการ

โรงแรมประเภทนี้จะต้องมีจำนวนห้องไม่ต่ำกว่า 100 ห้อง มีภัตตาคาร คอฟฟี่ช็อป และห้องอาหาร ซึ่งส่วนมากจะจัดให้บริการด้านห้องจัดเลี้ยงและห้องประชุมเพื่อดึงดูดคนในท้องถิ่นและบริษัทธุรกิจในบริเวณใกล้เคียง (ปรีชา แดงโรจน์, 2549)

การบริหารงานครัวภายในโรงแรม

แผนกบริการอาหาร และเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service Department) เป็นแผนกที่ทำรายได้สำคัญแผนกหนึ่งในโรงแรม มีหน้าที่ความรับผิดชอบเกี่ยวกับการขายบริการอาหาร เครื่องดื่มในห้องอาหาร บาร์ ห้องพักแขก และห้องจัดเลี้ยง ทั้งภายในและนอกโรงแรม ดังนั้นในแผนกครัว (Kitchen Department) จึงเป็นแผนกผลิตอาหารของโรงแรมทำหน้าที่ในการจัดเตรียมปรุงอาหารให้แก่แขกที่มารับบริการของโรงแรม ดังนั้นงานในแผนกครัวจึงมีความสำคัญและมีขอบข่ายสาขางานกว้าง (สมสุข ตั้งเจริญ, 2534: 5 อ้างใน วารี ศิริระเวทย์กุล, 2544: 10)

ห้องครัว (Kitchen)

ประสงค์ แสงพชัย (2545: 47) ได้กล่าวว่า ห้องครัวสำหรับปรุงอาหารนั้น โดยปกติได้มีการจัดแบ่งออกเป็น 4 ส่วนด้วยกัน เช่น

1. **ครัวร้อน (Hot Kitchen)** เป็นการเตรียมปรุงอาหารที่เกี่ยวกับความร้อนสูงสำหรับแขก และเป็นอาหารที่จะต้องใช้ผู้ปรุงค่อนข้างที่จะมีฝีมือในการปรุงแต่ง มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับโรงแรมชั้นหนึ่งในการหาตัวบุคคลที่สามารถปรุงอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับอาหารประเภทครัวร้อนจะเป็นอาหารซึ่งหนักไปทางด้าน การต้ม ผัด บั๊ว ทอด และการอบเป็นต้น

2. **ครัวเย็น (Cold Kitchen)** สำหรับการจัดเตรียมอาหารในส่วนที่เป็นครัวเย็นนั้น มักจะนิยมใช้พนักงานที่ไม่จำเป็นต้องมีความชำนาญมากเท่ากับพ่อครัวใหญ่แบบครัวร้อน หน้าที่หลักเป็นการเตรียมอาหารทางด้านอาหารเย็นทั้งหมด เช่น หมูแฮม พวกรสเปรตสลัดต่าง ๆ และเกี่ยวกับอาหารประเภทแช่เย็นหรือแช่แข็ง ตลอดจนอาหารจำพวกเนยบางประเภทที่จะต้องใส่ประกอบกับอาหารที่ต้องเก็บไว้ในความเย็น

3. **ครัวของหวาน (Pastries Kitchen)** สำหรับในส่วนของครัวของหวานจะมีการประกอบอาหารประเภทของหวานเท่านั้น

4. **ครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen)** เป็นแผนกย่อยแผนกหนึ่งซึ่งมีหน้าที่ประกอบอาหารประเภทขนมปังทั้งหมด

สำหรับครัวพิเศษ ทางโรงแรมก็อาจจะมีการขยายเพิ่มออกไปต่างหากตามความเหมาะสมในการให้บริการแก่แขกผู้มาพัก เช่น ครัวอาหารญี่ปุ่น ครัวสำหรับอาหารจีน หรือครัวอาหารอิตาเลียน ซึ่งครัวเหล่านี้เป็นห้องครัวที่เปิดดำเนินการเพื่อที่จะคอยให้บริการสำหรับแขกได้เลือกรับประทานตามความต้องการของตน

นอกจากนี้ ปรีชา แดงโรจน์ (2549: 496-514) ได้กล่าวถึงการบริหารงานครัวในโรงแรมไว้ดังต่อไปนี้

แผนกครัว (The Kitchen) ในโรงแรมขนาดใหญ่ที่มีห้องอาหารหลายห้อง และบาร์เครื่องดื่มอยู่หลายจุด มักจะมีตำแหน่งและบุคคลที่มีหน้าที่ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Manager) ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบงานทุกแผนกที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยเฉพาะอย่างยิ่งต้องทำงานประสานกับหัวหน้าแผนกครัว (Head Chef) อย่างใกล้ชิด หน้าที่งานหลัก ๆ ของผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ การสรรหาคัดเลือกและฝึกอบรมพนักงาน วางแผนและควบคุมการจัดซื้อของดูแลให้การจัดเตรียมอาหารเป็นไปโดยมีมาตรฐานสูง ตลอดจนกำหนดและควบคุมงบประมาณที่เกี่ยวข้อง

ก๊วก (Cook) ต่างประเทศบางครั้งนิยมเรียกว่า Chef เป็นผู้ปรุงอาหาร ก๊วกต่าง ๆ จะต้องเตรียมส่วนประกอบของอาหารหรือเครื่องปรุงต่าง ๆ ไว้ล่วงหน้าก่อนที่ลูกค้าจะมาสั่ง เพื่อเมื่อถึงเวลาจะได้ลงมือปรุงอาหารได้ทันเวลา การเตรียมการดังกล่าวได้แก่ การหั่นผัก การเตรียมผักชี

ใบมะกอก หรือผักอื่น ๆ ที่ใช้สำหรับตกแต่งอาหารให้ดูน่ารับประทานขึ้น (Garnishes) ผักสลัด อาหารจำพวกที่ต้องต้มเปื่อย (Stews) เช่น เนื้อต้ม มันเทศหรือหัวหอมต้มเปื่อย ขนมเค้ก ขนมพุดดิ้ง (pudding) ซอส และน้ำซุปล่าง ๆ เป็นต้น

ก๊วกทำงานกันเป็นกลุ่มย่อย ๆ โดยมีหัวหน้าหน่วยเป็นผู้ดูแล ซึ่งเรียกว่า เชฟ เดอ ปาร์ตี (Chef de Partie) ในทางปฏิบัติ ก๊วกแต่ละคนก็ทำงานในส่วนของตนไปโดยอิสระหรือต่างคนต่างทำ โดยไม่ค่อยต้องควบคุมดูแลกันมาก ก๊วกคนหนึ่งอาจจะเตรียมผัก อีกคนเตรียมของหวานหรือปรุงซอสต่าง ๆ งานที่กล่าวมาแล้วข้างต้นล้วนแต่เป็นงานที่ต้องใช้ฝีมือหรือความชำนาญทั้งนั้น ซึ่งก๊วกแต่ละคนก็ได้ผ่านการฝึกอบรมมาแล้ว อย่างไรก็ตาม บางครั้งก็มีเรื่องใหม่ ๆ ที่ต้องเรียนรู้ เช่น อาหารรายการใหม่หรือมีการออกเมนูใหม่ หรือเปลี่ยนวิธีการปรุงอาหารเป็นแนวใหม่ ซึ่งก๊วกที่เกี่ยวข้องก็ต้องมีการเรียนรู้หรือฝึกใหม่เหมือนกัน

หน้าที่งานของพนักงานแต่ละตำแหน่งในครัว

1. ก๊วกใหญ่หรือหัวหน้าแผนกครัว (Head Chef or Executive Chef) บุคคลที่ทำงานในตำแหน่งนี้ไม่ค่อยได้ลงมือทำอาหารเองในช่วงมื้ออาหารสำคัญ ๆ เช่น มื้อเที่ยงหรือมื้อเย็น ก๊วกใหญ่จะคอยดูแลควบคุมใบสั่งอาหารที่ส่งเข้ามาแผนกบริการซึ่งรับคำสั่งจากลูกค้าอีกต่อหนึ่ง แล้วบอกรายละเอียดไปที่หน่วยต่าง ๆ ในครัว (ในโรงแรมใหญ่ ๆ ที่ทันสมัยในปัจจุบันจะใช้ระบบสั่งอาหารทางคอมพิวเตอร์จากแผนกบริการไปที่ครัว) จัดการงานด้านเอกสาร สั่งอาหารสด อาหารแห้ง และเครื่องปรุงต่าง ๆ ออกเมนู (รายการอาหาร) จัดตารางเวลาและหน้าที่งานสำหรับพนักงานแต่ละคน และดูแลควบคุมการทำงานของพนักงานทั้งหมดในครัว

โดยสรุป ก๊วกใหญ่หรือหัวหน้าแผนกครัว (Head Chef or Executive Chef) คือ ผู้ดูแลให้แผนกครัวดำเนินงานไปโดยราบรื่น นอกจากนี้หัวหน้าแผนกครัวที่คิดจะต้องคอยตรวจสอบไม่ให้พนักงานใช้ของแบบทิ้งขว้างที่ก่อให้เกิดการสูญเสียเปล่าโดยใช่เหตุ ดูแลให้ห้องครัวอยู่ในสภาพที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และอาหารที่ทำออกมามีคุณภาพและมาตรฐานสูง ความรับผิดชอบสำคัญประการหนึ่งของหัวหน้าแผนกครัว ได้แก่ การฝึกอบรมพนักงาน โดยเฉพาะในภาวะที่ขาดแคลนบุคลากร โรงแรมอย่างทุกวันนี้ที่มีคนเข้าออกมาก หัวหน้าแผนกจึงจำเป็นต้องเป็นครูที่ดีและสนใจเรื่องการสอนงานลูกน้อง มิฉะนั้นตัวเองจะเหน็ดเหนื่อยมาก เพราะก๊วกที่เป็นงานมักจะถูกดึงไปทำงานในโรงแรมอื่นด้วยข้อเสนอด้านค่าจ้างที่สูงกว่าอยู่ตลอดเวลา ความเป็นครูกับลูกศิษย์จะช่วยรักษาก๊วกไว้ให้ทำงานอยู่กับตนเองไปได้อย่างน้อยชั่วระยะเวลาหนึ่ง

2. รองก๊กใหญ่หรือรองหัวหน้าแผนกครัว (Second Chef or Sous Chef) มีหน้าที่เป็นไปตามชื่อตำแหน่ง คือ ช่วยก๊กใหญ่ในงานด้านต่าง ๆ หรือรักษาการ แทนเมื่อก๊กใหญ่ไม่อยู่ งานหลัก ๆ ก็คือ การตรวจสอบว่าของต่าง ๆ ที่ต้องใช้ประกอบอาหารที่สั่งไว้นั้นมาครบหรือยัง และเช็คว่า ก๊กหน่วยต่าง ๆ ในครัวรู้หรือไม่ว่าจะต้องทำอะไรบ้างในแต่ละมือแต่ละวัน หากเป็นครัวใหญ่ที่มีผู้ช่วยหัวหน้าแผนกครัวหลายคน บางคนก็อาจได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบแผนกในครัวเฉพาะบางแผนกไปเลยก็ได้ เช่น รับผิดชอบเรื่องซอสต่าง ๆ ซึ่งเป็นเรื่องสำคัญมากสำหรับอาหารฝรั่ง

3. หัวหน้าครัวหรือหัวหน้าหน่วยในครัว (Section Chef หรือ Chef de Partie) ภายในครัวของโรงแรมหรือห้องอาหารขนาดใหญ่จะแบ่งเป็นแผนกย่อยออกไปมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับขนาดของกิจการนั้น ๆ จึงมีหัวหน้าก๊กที่ดูแลรับผิดชอบเป็นแผนก เรียกรวมว่า Chef de Partie ชื่อแผนกและตำแหน่งต่าง ๆ ในครัวยังนิยมเรียกเป็นภาษาฝรั่งเศสเหมือนสมัยก่อน โดยเฉพาะในห้องอาหารหรือโรงแรมที่ผู้จัดการค่อนข้างจะอนุรักษ์นิยม แผนกต่าง ๆ ในครัวมีดังนี้

- หัวหน้าหน่วยผัก (The Vegetable Chef) หรือเรียกว่า Chef Entremettier (เชฟ อองเตรอะเมติเยอร์)
- หัวหน้าครัวขนมอบ (The Pastry Chef) เรียกว่า Chef Pâtissier (เชฟ ปาติซิชเยร์)
- หัวหน้าครัวอบ-ย่าง (The Rousseur Chef) เรียกว่า Chef Rotisseur (เชฟ โรติเซออร์)
- หัวหน้าครัวเย็นหรือหัวหน้าที่ดูแลห้องเก็บอาหาร (The Chef in charge of the larder or cold kitchen) เรียกว่า Chef Garde-manger (เชฟ การ์ด มองเซร์)
- หัวหน้าหน่วยปลา (The Fish Chef) เรียกว่า Chef Poissonnier (เชฟ ปัวซอง นิเยร์)
- หัวหน้าหน่วยซอส (The Sauce Chef) เรียกว่า Chef Saucier (เชฟ โซซิชเยร์)

4. ก๊กหมุนเวียน (Rellet Chef หรือ Chef Toumant) ก๊กหมุนเวียน หรือ เชฟ ตูร์นีอง มีหน้าที่ทำงานแทนหัวหน้าก๊กหน่วยต่าง ๆ ที่หยุดงานไปด้วยสาเหตุอย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น พักร้อนป่วย เพราะฉะนั้น เชฟ ตูร์นีอง นี้จึงต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ความชำนาญในงานของหลายครัวหรือหลายหน่วยในครัว แม้ว่าอาจจะไม่เก่งหมดทุกด้าน แต่สามารถรับงานได้โดยไม่ติดขัด

5. ผู้ช่วยก๊ก (Commia Chef) มีหน้าที่คอยช่วยงานของหัวหน้าก๊กในหลาย ๆ ด้าน แต่เป็นงานที่ไม่ต้องการความชำนาญอะไรเป็นพิเศษ

6. **ก๊อฝึกหัด (Apprentice หรือ Trainee Chef)** เป็นก๊อที่อาวุโสน้อยที่สุดในครัว มักจะเป็นพนักงานที่เพิ่งเข้างานไม่นาน ซึ่ง เมื่อทำงานนานจะได้รับการฝึกงานและมีประสบการณ์ก็จะได้รับการเลื่อนตำแหน่งไปตามลำดับขั้นของตำแหน่งในครัว

7. **พนักงานทำความสะอาดในครัว (Kitchen Porter/Kitchen Assistant)** พนักงานทำความสะอาดในครัวมีหน้าที่ดูแลครัวให้สะอาดและถูกสุขลักษณะ งานหลักคือ ล้างหม้อกระทะ ดูแลเครื่องล้างจาน นำขยะไปทิ้ง ทำความสะอาดพื้น กำแพง เตา รวมถึงอุปกรณ์ในครัวทั้งหมด ขนของที่มีคนนำมาส่งไปจัดเรียงไว้ที่ชั้นเก็บของหรือใส่ไว้ตามถังเก็บของต่าง ๆ หรือเข้าตู้เย็นแล้วแต่กรณี

สำหรับในเมืองไทยตำแหน่งต่าง ๆ ในครัวในแต่ละโรงแรมใช้แตกต่างกัน ทั้งในเรื่องชื่อของตำแหน่งละจำนวนระดับขั้นของตำแหน่ง ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับขนาดของครัวและขนาดของโรงแรมซึ่งแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับเครือข่ายโรงแรม (Hotel chain) ที่บริหารโรงแรมแต่ละแห่งว่ามาจากสหรัฐอเมริกา ฝรั่งเศส หรือฮ่องกง ซึ่งนิยมใช้ไม่เหมือนกัน จึงอาจกล่าวได้ว่าไม่สามารถถือแบบใดแบบหนึ่งเป็นมาตรฐานที่ตายตัวได้

ในการท่องเที่ยว สิ่งที่มีความสำคัญและความจำเป็นสำหรับนักท่องเที่ยว คืออาหาร ถ้าอาหารที่จัดไว้บริการไม่สะอาด ไม่ปลอดภัยก็อาจจะทำให้เกิดโรคระบาดได้ โดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อนำเชื้อโรคซึ่งจะก่อให้เกิดการเจ็บป่วยแก่นักท่องเที่ยว อันจะทำให้เกิดผลเสียหาย และส่งผลกระทบต่อชื่อเสียงของประเทศชาติ ดังนั้นจึงควรมีมาตรการในการควบคุม กำกับ และตรวจสอบดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารในสถานที่ท่องเที่ยว เพื่อให้เกิดความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค และนักท่องเที่ยวที่เข้ามาใช้บริการ ผู้ประกอบอาหารภายในครัวตามสถานที่ท่องเที่ยวจึงควรที่จะให้ความสนใจในเรื่องของคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารเป็นพิเศษ

จากรายงานผลการดำเนินงานโครงการนำร่องตรวจรับรองสถานที่ผลิตอาหารในโรงแรมตามระบบคุณภาพ ความปลอดภัยอาหาร (HACCP) ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข นำร่องตรวจรับรองครัวโรงแรมในจังหวัดภูเก็ต ตามระบบ HACCP ควบคุมกระบวนการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัยสูงสุด เพื่อร่วมฟื้นฟูเศรษฐกิจและการท่องเที่ยว โดยเร่งสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภค และทางจังหวัดภูเก็ตเป็นจังหวัดที่มีความสำคัญด้านการท่องเที่ยว โดยมีโรงแรมในจังหวัดภูเก็ตที่ได้รับการคัดเลือกเข้าร่วมโครงการจำนวน 15 แห่ง ผลการตรวจการประเมิน พบว่า มีโรงแรมที่ผ่านการประเมินสุขลักษณะการผลิตที่ดี (GMP)

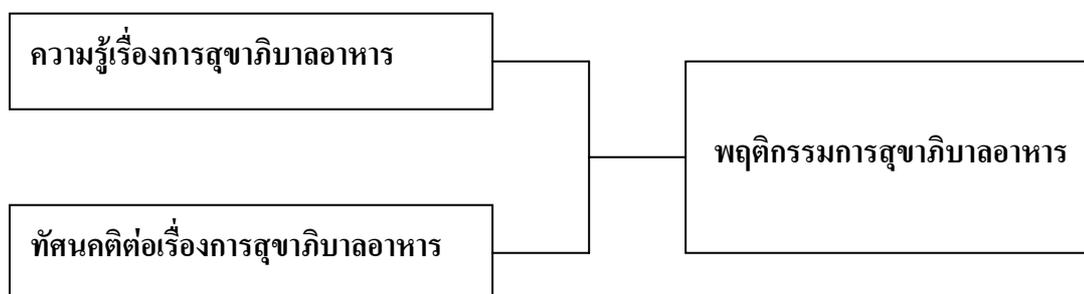
จำนวน 15 แห่ง และโรงแรมที่ผ่านการประเมินทั้งสุขลักษณะการผลิตที่ดี (GMP) และระบบคุณภาพความปลอดภัยอาหาร (HACCP) จำนวน 11 แห่ง ซึ่งโรงแรมทั้ง 15 แห่ง ได้รับมอบ GMP และ HACCP Certificate หลังจากนั้นยังได้มีการตรวจติดตามโรงแรมจำนวน 11 แห่ง ที่ได้รับใบรับรองเมื่อเดือนสิงหาคม 2548 พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการยังคงสามารถรักษาคุณภาพในการผลิตได้อย่างต่อเนื่อง (ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ภูเก็ต, 2548ก)

นอกจากนี้ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ภูเก็ต (2548ข) ยังได้จัดทำโครงการพัฒนาสุขลักษณะการผลิตอาหารในโรงแรมเพื่อสนับสนุนการเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ตมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2543 จนถึงปัจจุบัน โดยในปี พ.ศ.2548 หลังกรณีภัยพิบัติคลื่นยักษ์สึนามิ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ภูเก็ตได้ดำเนินการจัดกิจกรรมการตรวจเยี่ยมสถานที่ผลิตอาหารในโรงแรมพร้อมเก็บตัวอย่างอาหาร น้ำบริโภค และน้ำแข็ง เพื่อตรวจทางห้องปฏิบัติการอย่างเร่งด่วนตั้งแต่เดือน มกราคม-มีนาคม 2548 เพื่อควบคุมคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร โดยได้ดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหาร น้ำบริโภค และน้ำแข็งจากโรงแรมที่เปิดดำเนินการ และมีครัวจำนวน 120 แห่ง จากกลุ่มเป้าหมายเดิม 54 แห่ง และกลุ่มเป้าหมายใหม่ 66 แห่ง ครอบคลุมทุกขนาดของโรงแรม และพื้นที่ในจังหวัดภูเก็ต ผลการดำเนินการ พบว่า อาหารในโรงแรมยังมีคุณภาพปลอดภัยจากเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ และจากรายงานผลการศึกษาของ สมบัติ อุตระกูล ธนชีพ พิระธรณิศร์ และ สุชาดา สารบุญ (2543) ที่ได้ศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์และประเมินความสำเร็จโครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย พบว่า สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร และแผงลอย) ทั่วประเทศมี 71,911 แห่ง ใน 75 จังหวัดไม่รวมเขตกรุงเทพมหานคร มีร้านอาหารสมัครเข้าร่วมโครงการ 2,699 แห่ง และผ่านเกณฑ์มาตรฐานของโครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย 1,235 แห่ง มีร้านแผงลอยจำหน่ายอาหารเข้าร่วมโครงการ 1,152 แห่ง และผ่านเกณฑ์มาตรฐานของโครงการ 726 แห่ง

สมมติฐานการวิจัย

1. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีลักษณะข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลต่างกัน มีความรู้เรื่อง การสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน
2. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีลักษณะข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลต่างกัน มีทัศนคติต่อ เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน
3. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีลักษณะข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลต่างกัน มีพฤติกรรม การสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน
4. ความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมมี ความสัมพันธ์กัน

กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

บทที่ 3

วิธีการวิจัย

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงสหสัมพันธ์ ซึ่งมุ่งเน้นศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต เพื่อนำข้อเท็จจริงที่ศึกษาได้มาวิเคราะห์ แปลความหมาย และสรุปผลนำไปสู่การพัฒนาและปรับปรุงให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่อไป

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้เป็นผู้ประกอบอาหารจากโรงแรมในจังหวัดภูเก็ตจำนวน 460 โรงแรม (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานภาคใต้เขต 4, 2550)

กลุ่มตัวอย่าง

เนื่องจากผู้วิจัยไม่สามารถเข้าถึงกรอบของประชากรที่แท้จริง จึงใช้จำนวนโรงแรมในจังหวัดภูเก็ตทั้งหมดที่มีห้องอาหาร และห้องครัวไว้สำหรับบริการอาหารให้กับแขกที่มาพักในโรงแรม เป็นหน่วยตัวอย่าง เพื่อให้เข้าถึงผู้ประกอบอาหารในโรงแรม โดยการวิจัยครั้งนี้ได้ทำการสุ่มกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต โดยการเทียบหาขนาดกลุ่มตัวอย่างตามตาราง Determining Sampling Size from a Given Population ของ Krejcie and Morgan (1970 อ้างใน สุภาพ นิตราภรณ์, 2550: 62) ซึ่งได้ระบุขนาดของกลุ่มตัวอย่างไว้จำนวน 210 โรงแรม จึงกำหนดจำนวนกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบอาหารมาโรงแรมละ 2 คน ในการวิจัยนี้ได้สุ่มกลุ่มตัวอย่างมาจากกลุ่มประชากรด้วยวิธีการสุ่มอย่างง่าย (Simple Random Sampling) โดยจับฉลากรายชื่อของโรงแรมในจังหวัดภูเก็ตมาจำนวน 235 โรงแรม ซึ่งได้กลุ่มตัวอย่างมาจำนวน 470 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วยแบบสอบถาม (Questionnaire) จำนวน 1 ชุด ซึ่งแบ่งเป็น 4 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต เป็นแบบสอบถามเลือกตอบ (Check List) ได้แก่ เพศ สถานภาพสมรส ระดับการศึกษา ระดับมาตรฐานโรงแรม ประเภทของครัว ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงาน ประสบการณ์ในการทำงาน การผ่านการอบรมทางด้านการสุขาภิบาลอาหาร และการตรวจสอบสุขภาพประจำปีของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม สำหรับแบบสอบถามปลายเปิด (Open-ended) ได้แก่ อายุ และสาขาที่จบการศึกษา และจำนวนครั้งของการฝึกอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

ตอนที่ 2 ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารเป็นแบบทดสอบปรนัยแบบถูกผิด (True/False) มี 2 ตัวเลือก คือ ใช่ และไม่ใช่ จำนวน 25 ข้อ โดยแบ่งออกเป็นข้อคำถามที่เป็นคำถามเชิงบวก และคำถามเชิงลบ ดังนี้

ข้อคำถามที่เป็นคำถามเชิงบวก ได้แก่ ข้อ 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 17, 19, 20, 22 และ 25

ข้อคำถามที่เป็นคำถามเชิงลบ ได้แก่ ข้อ 1, 6, 7, 8, 13, 16, 18, 21, 23 และ 24

ตอนที่ 3 ทักษะการสังเกตเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร เป็นแบบสอบถามแบบ Likert Scale มี 5 ระดับ คือ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย และไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ประกอบด้วยข้อคำถามจำนวน 25 ข้อ โดยแบ่งเป็นลักษณะข้อคำถามเชิงบวก 11 ข้อ และข้อคำถามเชิงลบ 14 ข้อ ดังนี้

ข้อคำถามที่เป็นทักษะการสังเกตเชิงบวก ได้แก่ ข้อ 1, 3, 8, 12, 14, 16, 17, 19, 20, 22 และ 24

ข้อคำถามที่เป็นทักษะการสังเกตเชิงลบ ได้แก่ ข้อ 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 13, 15, 18, 21, 23 และ 25

ตอนที่ 4 พฤติกรรมการสุขภาพโภชนาการ จำนวน 25 ข้อ เป็นแบบสอบถามมาตราส่วนประเมินค่า (Rating Scale) 5 ระดับ คือ ปฏิบัติทุกครั้ง ปฏิบัติบ่อยครั้ง ปฏิบัติบางครั้ง ปฏิบัตินาน ๆ ครั้ง และไม่เคยปฏิบัติ โดยแบ่งเป็นลักษณะข้อความเชิงบวก 18 ข้อ และข้อความเชิงลบ 7 ข้อ

ข้อความเป็นพฤติกรรมเชิงบวก ได้แก่ ข้อ 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 18, 20, 21, 22, 23 และ 24

ข้อความเป็นพฤติกรรมเชิงลบ ได้แก่ ข้อ 6, 8, 9, 14, 17, 19 และ 25

การสร้างและทดสอบเครื่องมือ

ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างและทดสอบเครื่องมือตามขั้นตอน ดังนี้

1. ผู้วิจัยสร้างแบบสอบถามตอนที่ 1, 2, 3 และ 4 ขึ้นจากการศึกษาเอกสารต่าง ๆ หนังสือและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถาม โดยตอนที่ 2, 3 และตอนที่ 4 ผู้วิจัยได้ปรับปรุงข้อคำถามของแบบประเมินบางส่วนมาจาก แบบบันทึกการตรวจตามเกณฑ์ที่ดีในการประกอบอาหารครัวการโรงแรม ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข (ธีระศักดิ์ สุภาไชยกิจ, เพ็ญศรี รอดมา และ จันทร์ฉาย แจ็งสว่าง, 2550) และแบบสอบถามจากผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถาม
2. นำแบบสอบถามที่สร้างแล้วเสนอคณะกรรมการที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบ และปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำ
3. นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบ เพื่อให้แบบสอบถามมีความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) และความเที่ยงตรงเฉพาะหน้า (Face Validity) ครอบคลุมวัตถุประสงค์ที่ต้องการศึกษา แล้วจึงดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ
4. นำแบบสอบถามไปทดลองใช้กับ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน เพื่อตรวจสอบความถูกต้องความชัดเจนของแบบสอบถาม แล้วนำมาวิเคราะห์ความเชื่อมั่น (Reliability) โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป เพื่อหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา ของ

Cronbach (Cronbach's Coefficient Alpha) ได้ค่าความเชื่อมั่นรวมทุกด้าน 0.86 ซึ่งแสดงให้เห็นว่าแบบสอบถามฉบับนี้มีความเชื่อมั่นค่อนข้างสูง และไปในทิศทางเดียวกัน จึงได้นำแบบสอบถามไปใช้กับกลุ่มตัวอย่างที่ทำการวิจัยครั้งนี้

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ผู้วิจัยนำหนังสือจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ถึงผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคลของโรงแรมในจังหวัดภูเก็ต เพื่อขอความร่วมมือในการดำเนินการวิจัย
2. ผู้วิจัยส่งแบบสอบถามพร้อมหนังสือแนะนำตัวไปยังโรงแรม โดยวิธีการส่งทางไปรษณีย์ให้ตอบแบบสอบถาม และส่งคืนภายในเวลา 4 วัน โดยใช้เวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูลระหว่างวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2552 – 3 เมษายน 2552 ได้แบบสอบถามที่สมบูรณ์กลับคืนมาทั้งหมด 430 ฉบับ จาก 215 โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 91 ของแบบสอบถามทั้งหมดที่ส่งไปจำนวน 470 ฉบับ จากโรงแรมที่ส่งไปจำนวน 235 โรงแรม

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยนำแบบสอบถามที่ได้ตรวจสอบความสมบูรณ์ และมาวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพสมรส ระดับการศึกษา สาขาที่จบการศึกษา ระดับมาตรฐานโรงแรม ประเภทของครัวที่ทำงานอยู่ ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงาน ประสบการณ์ในการทำงาน การผ่านการอบรมทางด้านการสุขาภิบาลอาหาร และการตรวจสุขภาพประจำปีของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ใช้วิธีพรรณนาประกอบตาราง นำมาวิเคราะห์แจกแจงความถี่ ค่าเฉลี่ย และหาค่าร้อยละ
2. เปรียบเทียบความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ตามลักษณะพื้นฐานพื้นฐานของบุคคล โดยการเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยด้วยสถิติวิเคราะห์ t-test (สำหรับ 2 กลุ่ม) และใช้สถิติวิเคราะห์ F-test (สำหรับ 3 กลุ่มขึ้นไป) โดยใช้วิธีของ Scheffe เพื่อเปรียบเทียบรายคู่

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

ตอบถูกให้ 1 คะแนน

ตอบผิดให้ 0 คะแนน

เกณฑ์การแปลผลคะแนน

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารมีคะแนนต่ำสุด 0 คะแนน และสูงสุด 25 คะแนน จึงได้จัดกลุ่มคะแนนออกเป็น 3 ระดับ โดยใช้เกณฑ์พิจารณาความกว้างของอันตรภาคชั้น (บุญเรียง ขจรศิลป์, 2545: 13) ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 18-25 หมายถึง มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี

คะแนนเฉลี่ย 9-17 หมายถึง มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 0-8 หมายถึง มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับไม่ดี

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 25 ข้อ ตรวจสอบให้คะแนนข้อคำถาม โดยให้คะแนนดังนี้

คำตอบ	คำถามเชิงบวก	คำถามเชิงลบ
เห็นด้วยอย่างยิ่ง	5 คะแนน	1 คะแนน
เห็นด้วย	4 คะแนน	2 คะแนน
ไม่แน่ใจ	3 คะแนน	3 คะแนน
ไม่เห็นด้วย	2 คะแนน	4 คะแนน
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1 คะแนน	5 คะแนน

เกณฑ์กำหนดค่าระดับคะแนนเฉลี่ย พิจารณาจากระดับทัศนคติ โดยจัดช่วงคะแนน (Class interval) ได้ดังนี้

1.00-1.80	สำหรับ	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง
1.81-2.60	สำหรับ	ไม่เห็นด้วย

2.61-3.40	สำหรับ	ไม่แน่ใจ
3.41-4.20	สำหรับ	เห็นด้วย
4.21-5.00	สำหรับ	เห็นด้วยอย่างยิ่ง

แปลผลคะแนนทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ออกเป็น 3 ระดับ โดยใช้เกณฑ์ความกว้างของอันตรภาคชั้น (บุญเรียง ขจรศิลป์, 2545: 13) ดังนี้

การแปลผลคะแนน

คะแนนเฉลี่ย 25-58 หมายถึง มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับไม่ดี
 คะแนนเฉลี่ย 59-92 หมายถึง มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง
 คะแนนเฉลี่ย 93-125 หมายถึง มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี

พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 25 ข้อ ตรวจสอบให้คะแนนข้อคำถาม โดยให้คะแนน
 ดังนี้

คำตอบ	คำถามเชิงบวก	คำถามเชิงลบ
ปฏิบัติทุกครั้ง	5 คะแนน	1 คะแนน
ปฏิบัติบ่อยครั้ง	4 คะแนน	2 คะแนน
ปฏิบัติบางครั้ง	3 คะแนน	3 คะแนน
ปฏิบัตินาน ๆ ครั้ง	2 คะแนน	4 คะแนน
ไม่เคยปฏิบัติ	1 คะแนน	5 คะแนน

เกณฑ์กำหนดค่าระดับคะแนนเฉลี่ย พิจารณาจากระดับพฤติกรรม โดยจัดช่วงคะแนน (Class interval) ได้ดังนี้

1.00-1.80	สำหรับ	ไม่เคยปฏิบัติ
1.81-2.60	สำหรับ	ปฏิบัตินาน ๆ ครั้ง
2.61-3.40	สำหรับ	ปฏิบัติบางครั้ง
3.41-4.20	สำหรับ	ปฏิบัติบ่อยครั้ง
4.21-5.00	สำหรับ	ปฏิบัติทุกครั้ง

แปลผลคะแนนพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร ออกเป็น 3 ระดับ โดยใช้เกณฑ์พิจารณาความกว้างของอันตรภาคชั้น (บุญเรียง ขจรศิลป์, 2545: 13) ดังนี้

การแปลผลคะแนน

คะแนนเฉลี่ย 25-58 หมายถึง มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับไม่ดี
คะแนนเฉลี่ย 59-92 หมายถึง มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย 93-125 หมายถึง มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี

3. วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson product moment correlation coefficient) หาความสัมพันธ์ซึ่งกันและกันระหว่างตัวแปร คือ ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ทักษะต่อการสุขาภิบาลอาหาร และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งกำหนดระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

เนื่องจากขนาดความสัมพันธ์ที่วิเคราะห์ได้ มีหลายระดับ ในการตีความจึงต้องใช้คำบรรยายเพื่อสื่อความหมายให้ตรงกัน คำบรรยายค่าสหสัมพันธ์ (Descriptor) ดังกล่าวนี้มีมากในการวิจัยครั้งนี้มีขนาดกลุ่มตัวอย่างตั้งแต่ 100 คนขึ้นไปผู้วิจัยจึงใช้เกณฑ์ของ Borg (ผ่องพรรณ ตรียมงคลกุล และ สุภาพ นัทรารณ, 2549: 98) ดังนี้

Borg' Descriptors

ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์	คำบรรยาย
สูงกว่า 0.85	มีความสัมพันธ์สูงมาก
0.65-0.85	มีความสัมพันธ์สูง
0.35-0.64	มีความสัมพันธ์ปานกลาง
0.20-0.34	มีความสัมพันธ์ต่ำ
ต่ำกว่า 0.20	มีความสัมพันธ์ต่ำมาก

ในการวิเคราะห์เปรียบเทียบข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของบุคคลกับความรู้ทัศนคติ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ได้มีการจัดกลุ่มข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของบุคคลใหม่ดังนี้

การจัดกลุ่มอายุของกลุ่มตัวอย่างใหม่โดยการจัดช่วงชั้นของอายุ (Class interval) ได้ดังนี้

- กลุ่มที่ 1 กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ ต่ำกว่า 34 ปี
- กลุ่มที่ 2 กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 34-48 ปี
- กลุ่มที่ 3 กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุตั้งแต่ 49 ปี ขึ้นไป

การจัดกลุ่มสาขาวิชาที่จบการศึกษาของกลุ่มตัวอย่างใหม่ดังนี้

- กลุ่มที่ 1 กลุ่มสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง
- กลุ่มที่ 2 กลุ่มสาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
- กลุ่มที่ 3 กลุ่มสาขาวิชาอื่น ๆ ที่ไม่เกี่ยวข้อง

การจัดกลุ่มระดับมาตรฐานโรงแรมใหม่ดังนี้

- กลุ่มที่ 1 กลุ่มโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานน้อยกว่า 3 ดาวและไม่ทราบระดับดาว
- กลุ่มที่ 2 กลุ่มโรงแรมที่มีระดับมาตรฐาน 3 ดาว
- กลุ่มที่ 3 กลุ่มโรงแรมที่มีระดับมาตรฐาน 4 ดาว
- กลุ่มที่ 4 กลุ่มโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานตั้งแต่ 5 ดาวขึ้นไป

การจัดกลุ่มจำนวนประสบการณ์ในการทำงานของกลุ่มตัวอย่างใหม่ โดยการจัดช่วงปีของประสบการณ์ทำงาน (Class interval) ได้ดังนี้

- กลุ่มที่ 1 กลุ่มผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงาน 1-11 ปี
- กลุ่มที่ 2 กลุ่มผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงาน 12-22 ปี
- กลุ่มที่ 3 กลุ่มผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงาน 23-33 ปี

การจัดกลุ่มจำนวนครั้งในการฝึกอบรมทางด้านการสุขาภิบาลอาหารของกลุ่มตัวอย่างใหม่ โดยการจัดช่วงจำนวนครั้งของการอบรม (Class interval) ได้ดังนี้

- กลุ่มที่ 1 กลุ่มที่ได้รับการอบรม 1-7 ครั้ง
- กลุ่มที่ 2 กลุ่มที่ได้รับการอบรม 8-14 ครั้ง
- กลุ่มที่ 3 กลุ่มที่ได้รับการอบรม 15-21 ครั้ง
- กลุ่มที่ 4 กลุ่มที่ไม่เคยได้รับการอบรม

บทที่ 4

ผลการวิจัยและข้อวิจารณ์

ผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษา ความรู้ ทักษะคิดและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลตามขั้นตอนต่าง ๆ และเสนอผลการวิเคราะห์ออกเป็น 8 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพสมรส ระดับการศึกษา สาขาที่จบการศึกษา ระดับมาตรฐานโรงแรม ประเภทของครัวที่ทำงานอยู่ ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงาน ประสบการณ์ในการทำงาน การผ่านการอบรมทางด้านการสุขาภิบาลอาหาร และการตรวจสุขภาพประจำปีของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม

ตอนที่ 2 ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

ตอนที่ 3 ทักษะคิดต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

ตอนที่ 4 พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

ตอนที่ 5 เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต จำแนกตามปัจจัยข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล

ตอนที่ 6 เปรียบเทียบทักษะคิดต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต จำแนกตามปัจจัยข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล

ตอนที่ 7 เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต จำแนกตามปัจจัยข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล

ตอนที่ 8 ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต จำนวน 430 คน ซึ่งมีผลการศึกษาลักษณะข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 2)

เพศ

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ตที่เป็นกลุ่มตัวอย่างเกือบสามในห้าเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 57.0 ที่เหลือเป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 43.0

อายุ

จากการศึกษาพบว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ตที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง เกือบครึ่งหนึ่ง มีอายุอยู่ระหว่าง 34- 48 ปี คิดเป็นร้อยละ 48.6 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุต่ำกว่า 34 ปี คิดเป็นร้อยละ 46.3 และมีเพียงร้อยละ 5.1 ที่มีอายุตั้งแต่ 49 ปีขึ้นไป โดยเฉลี่ยผู้ประกอบอาหารในโรงแรม มีอายุ 35.64 ปี ซึ่งประกอบด้วยอายุต่ำสุด 19 ปี และอายุสูงสุด 64 ปี

สถานภาพสมรส

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต มากกว่าครึ่งหนึ่งมีสถานภาพสมรส คิดเป็นร้อยละ 55.8 รองลงมาอยู่ในสถานภาพโสด คิดเป็นร้อยละ 37.7 ที่เหลืออยู่ในสถานภาพ หย่าหรือเป็นหม้าย คิดเป็นร้อยละ 6.5

ระดับการศึกษา

จากการศึกษาพบว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมมีการศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาหรือเทียบเท่า (58.6%) รองลงมาที่มีการศึกษาอยู่ในระดับ อนุปริญญาหรือเทียบเท่า คิดเป็นร้อยละ 19.0 ที่เหลือมีการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 11.9 และมีการศึกษาอยู่ในระดับ ประถมศึกษา คิดเป็นร้อยละ 10.5

สาขาวิชาที่จบการศึกษา

จากการศึกษาพบว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ร้อยละ 10.2 จบการศึกษาจากสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง รองลงมาจบการศึกษาจากสาขาวิชาบริหารและการจัดการ คิดเป็นร้อยละ 6.0 และสาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยวคิดเป็นร้อยละ 4.4 สาขาวิชาที่จบการศึกษายังมีความหลากหลายกระจายแทบทุกสาขาอาชีพ มีผู้จบการศึกษาจากสาขาวิชาการช่าง และสาขาวิชาการศึกษาในสัดส่วนที่เท่ากันคิดเป็นร้อยละ 1.6 รองลงมาเป็นผู้จบการศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ ในสัดส่วนที่เท่ากันกับสาขาวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 1.2 และมีเพียงส่วนน้อยในสัดส่วนที่เท่ากัน จบการศึกษาจากสาขาการเกษตร และสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีคิดเป็นร้อยละ 0.7 ที่เหลือจบการศึกษาจากสาขาวิชาศิลปศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 0.5 และไม่ได้ระบุสาขาวิชาที่จบการศึกษา คิดเป็นร้อยละ 71.9

ระดับมาตรฐานของโรงแรม

จากการศึกษาพบว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ร้อยละ 43.7 ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 3 ดาว รองลงมาปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 4 ดาว คิดเป็นร้อยละ 27.4 และปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานตั้งแต่ 5 ดาวขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 20.9 ที่เหลือเป็นกลุ่มตัวอย่างที่ไม่ทราบระดับมาตรฐานของโรงแรม คิดเป็นร้อยละ 3.3

แผนกครัว

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมเกือบสามในห้าปฏิบัติงานอยู่ในแผนกครัวรวมหรือครัวหลักของโรงแรม คิดเป็นร้อยละ 59.1 รองลงมาปฏิบัติงานอยู่ในแผนกครัวร้อน คิดเป็นร้อยละ 13.0 และในสัดส่วนที่ใกล้เคียงกันมีผู้ประกอบอาหารปฏิบัติงานอยู่ในแผนกครัวไทย คิดเป็นร้อยละ

12.8 ที่เหลือปฏิบัติงานอยู่ในแผนกครัวเย็น คิดเป็นร้อยละ 6.5 ครัวเบเกอรี่ คิดเป็นร้อยละ 3.0 ครัวอิตาเลียน คิดเป็นร้อยละ 2.3 ครัวพนักงาน คิดเป็นร้อยละ 1.9 และมีเพียงส่วนน้อยที่ปฏิบัติงานอยู่ในแผนกครัวจีน และครัวญี่ปุ่นคิดเป็นร้อยละ 0.9 และ 0.5 ตามลำดับ

ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานครัว

จากการศึกษาพบว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมเกือบหนึ่งในสามปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่ง กู้ก (Rellet Chef) คิดเป็นร้อยละ 29.3 รองลงมาปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งหัวหน้าหน่วยในครัว (Chef de Partie) คิดเป็นร้อยละ 22.1 และในสัดส่วนที่ใกล้เคียงกันปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งรองหัวหน้าแผนกครัว (Sous Chef) คิดเป็นร้อยละ 20.2 ที่เหลือปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งหัวหน้าแผนกครัว (Executive Chef) คิดเป็นร้อยละ 17.2 และมีเพียงร้อยละ 11.2 ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งผู้ช่วยกู้ก (Commia Chef)

ประสบการณ์การทำงานด้านงานครัวในโรงแรม

จากการศึกษาพบว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมประมาณสามในห้ามีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 1-11 ปี คิดเป็นร้อยละ 59.3 รองลงมา มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 12-22 ปี คิดเป็นร้อยละ 36.5 และมีเพียงส่วนน้อยที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 23-33 ปี คิดเป็นร้อยละ 4.2 โดยเฉลี่ยผู้ประกอบอาหารในโรงแรมมีประสบการณ์ทำงานด้านงานครัว 10.41 ปี ซึ่งประกอบด้วยผู้ที่มีประสบการณ์การทำงานด้านงานครัวต่ำสุด 1 ปี และมีประสบการณ์การทำงานด้านงานครัวสูงสุด 33 ปี

จำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

จากการศึกษาพบว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมเกือบสามในสี่ได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในช่วง 1-7 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 73.7 รองลงมา ได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในช่วง 8-14 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 3.5 และมีเพียงร้อยละ 0.7 ที่ได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในช่วง 15-21 ครั้ง ที่เหลือไม่เคยได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร คิดเป็นร้อยละ 22.1 โดยเฉลี่ยผู้ประกอบอาหารในโรงแรมได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร 3.20 ครั้ง จำนวนการอบรมต่ำสุด 1 ครั้ง และจำนวนการอบรมสูงสุด 21 ครั้ง

การตรวจสอบภาพประจำปี

จากการศึกษาพบว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมประมาณสี่ในห้าได้รับการตรวจสอบภาพ 1 ครั้งต่อปี คิดเป็นร้อยละ 79.8 รองลงมาได้รับการตรวจสอบภาพ 2 ครั้งต่อปี คิดเป็นร้อยละ 12.1 และมีเพียงส่วนน้อยที่ได้รับการตรวจสอบภาพ 3 ครั้งต่อปี คิดเป็นร้อยละ 3.0 ที่เหลือร้อยละ 5.1 พบว่าไม่เคยได้รับการตรวจสอบภาพประจำปี

ตารางที่ 2 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

(n = 430)		
ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	245	57.0
หญิง	185	43.0
รวม	430	100.0
อายุ		
ต่ำกว่า 34 ปี	199	46.3
34-48 ปี	209	48.6
49 ปีขึ้นไป	22	5.1
รวม	430	100.0
$\bar{x} = 35.64$ Mode = 42 Range = 19-64		
สถานภาพสมรส		
โสด	162	37.7
สมรส	240	55.8
หม้ายหรือหย่าร้าง	28	6.5
รวม	430	100.0

ตารางที่ 2 (ต่อ)

(n = 430)		
ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ระดับการศึกษาสูงสุด	45	10.5
ประถมศึกษา	252	58.6
มัธยมศึกษาหรือเทียบเท่า	82	19.0
อนุปริญญาหรือเทียบเท่า	51	11.9
ปริญญาตรี	430	100.0
รวม		
สาขาวิชาที่จบการศึกษา		
คหกรรมศาสตร์หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง	44	10.2
บริหารและการจัดการ	26	6.0
การโรงแรมและการท่องเที่ยว	19	4.4
การช่าง	7	1.6
ศึกษาศาสตร์	7	1.6
มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	5	1.2
นิเทศศาสตร์	5	1.2
เกษตร	3	0.7
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	3	0.7
ศิลปศาสตร์	2	0.5
ไม่ระบุ	309	71.9
รวม	430	100.0
ระดับมาตรฐานโรงแรม		
2 ดาว	20	4.7
3 ดาว	188	43.7
4 ดาว	118	27.4
5 ดาวขึ้นไป	90	20.9
ไม่ทราบ	14	3.3
รวม	430	100.0

ตารางที่ 2 (ต่อ)

(n = 430)		
ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
แผนกครัว		
ครัวรวมหรือครัวหลักของโรงแรม	254	59.1
ครัวร้อน	56	13.0
ครัวไทย	55	12.8
ครัวเย็น	28	6.5
ครัวเบเกอรี่	13	3.0
ครัวอิตาเลียน	10	2.3
ครัวพนักงาน	8	1.9
ครัวจีน	4	0.9
ครัวญี่ปุ่น	2	0.5
รวม	430	100.0
ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงาน		
หัวหน้าแผนกครัว (Executive Chef)	74	17.2
รองหัวหน้าแผนกครัว (Sous Chef)	87	20.2
หัวหน้าหน่วยในครัว (Chef de Partie)	95	22.1
ก๊ัก (Rellet Chef)	126	29.3
ผู้ช่วยก๊ัก (Commia Chef)	48	11.2
รวม	430	100.0
ประสบการณ์ในการทำงาน		
1-11 ปี	255	59.3
12-22 ปี	157	36.5
23-33 ปี	18	4.2
รวม	430	100.0
$\bar{x} = 10.41$		
Mode = 10		
Range = 1-33		

ตารางที่ 2 (ต่อ)

(n = 430)		
ข้อมูลพื้นฐาน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
จำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร		
1-7 ครั้ง	317	73.7
8-14 ครั้ง	15	3.5
15-21 ครั้ง	3	0.7
ไม่เคยได้รับการอบรม	95	22.1
รวม	430	100.0
$\bar{x} = 3.20$		
Mode = 2		
Range = 1-21		
จำนวนครั้งที่ได้รับการตรวจสอบคุณภาพ ต่อปี		
1 ครั้ง	343	79.8
2 ครั้ง	52	12.1
3 ครั้ง	13	3.0
ไม่เคยได้รับการตรวจสอบคุณภาพ	22	5.1
รวม	430	100.0

ตอนที่ 2 ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

การศึกษาความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ได้แบ่งเกณฑ์ในการประเมินความรู้ออกเป็น 3 ระดับ คือ มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี ปานกลาง และระดับไม่ดี ตามหลักเกณฑ์ที่ได้ระบุไว้ในบทที่ 3 ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ตในภาพรวมมีข้อมูลดังนี้ (ตารางที่ 3)

จากการศึกษาพบว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นกลุ่มตัวอย่างเกือบทั้งหมด (98.6%) มีความรู้อยู่ในระดับดี และมีเพียงร้อยละ 1.4 มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง โดยเฉลี่ยผู้ประกอบอาหารในโรงแรมมีคะแนนด้านความรู้ 22.84 คะแนน ซึ่งประกอบด้วยคะแนนต่ำสุด 14 คะแนน และมีคะแนนสูงสุด 25 คะแนน

ตารางที่ 3 ระดับความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

ระดับความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ระดับดี (ช่วงคะแนนรวม 18-25 คะแนน)	424	98.6
ระดับปานกลาง (ช่วงคะแนนรวม 9-17 คะแนน)	6	1.4
ระดับไม่ดี (ช่วงคะแนนรวม 0-8 คะแนน)	-	-
$\bar{x} = 22.84$		
Mode = 24		
Range = 14-25		
รวม	430	100.0

การศึกษาความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า มีผู้ประกอบอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างตอบถูกร้อยละ 70 ขึ้นไป มีจำนวน 24 ข้อ และมีผู้ประกอบอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างตอบถูกน้อยกว่าร้อยละ 50 มีเพียง 1 ข้อ ซึ่งแบ่งเป็นประเภทของความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารดังนี้ (ตารางที่ 4)

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารด้านสถานที่ปรุงและประกอบอาหาร จำนวน 4 ประเด็น คือ ในบริเวณที่ปรุงอาหารควรมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควันช่วยระบายอากาศ (100%) โตะตู้และอ่างล้างในกระบวนการประกอบอาหารต้องสูงจากพื้นไม่ต่ำกว่า 60 เซนติเมตร (96.5%) เพื่อความสะดวกของผู้ประกอบอาหาร ห้องสุขาควรอยู่ใกล้กับบริเวณที่ผลิตอาหาร (92.8%) และประเด็น ฝาผนังของห้องครัวไม่ควรใช้สีอ่อนเพราะจะทำให้คราบสกปรกติดได้ง่าย (72.8%)

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารด้านภาชนะและอุปกรณ์ จำนวน 5 ประเด็น คือ อ่างที่ใช้ในการล้างผักผลไม้ และเนื้อสัตว์ ต้องมีการแยกใช้อย่างเป็นสัดส่วนให้ชัดเจน (99.1%) การจับช้อน ส้อม และอุปกรณ์ในการตัก และหยิบจับอาหารจะต้องจับที่ด้ามเท่านั้น (98.8%) เหยียงที่ใช้ในการหั่นอาหารดิบ และอาหารที่ปรุงสุกแล้วสามารถใช้ร่วมกันได้โดยไม่ต้องล้าง (97.0%) ฝาเขັดมือและเขັดภาชนะในการใส่อาหาร สามารถใช้ฝาพื้นเดียวกันได้ (96.7%) และประเด็น ต้องเปลี่ยนหรือล้างภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงทุกครั้งที่มีการเติม (96.3%)

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารด้านอาหารที่จะนำมาปรุง ประกอบ จำนวน 5 ประเด็น คือ ถ้าตัดอาหารแห้งส่วนที่ขึ้นราออกไปแล้ว ส่วนที่เหลือสามารถนำไปประกอบอาหารหรือรับประทานต่อได้ (96.3%) ต้องคิดหรือเขียนวันที่ ที่ผลิตหรือวันที่นำออกมาใช้ของเครื่องปรุง วัตถุดิบและอาหารทุกประเภทก่อนนำมาเก็บ (96.0%) วัตถุดิบประเภท ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ จะต้องมีการล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อนนำมาเก็บ (95.6%) น้ำมันที่เหลือจากการทอดหรือผัด เทใส่ภาชนะแล้วเก็บไว้ใช้ได้อีกหลายครั้ง (95.3%) และประเด็น ไม่ควรนำอาหารกระป๋อง หรือเครื่องปรุงที่มีฝาปิดเป็นโลหะเข้าไปเก็บในตู้เย็นเพื่อรอการใช้งานครั้งต่อไป (85.3%)

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลจำนวน 8 ประเด็น คือ ผู้ประกอบอาหารจะต้องล้างมือให้สะอาดหลังจากเข้าห้องน้ำ และก่อนประกอบอาหาร (99.5%) ผู้ประกอบอาหารจะต้องแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม (99.1%) การชิมอาหารในขณะที่ปรุง จะต้องตักใส่ถ้วยหรือช้อนชิมต่างหาก (98.8%) ไม่พูดคุย หรือ คู้ย แคะ แกะ เกา ลูบคลำ สัมผัสส่วนต่าง ๆ ของร่างกายของเราและผู้อื่นในขณะที่ปฏิบัติงาน (93.7%) การใช้แก้วน้ำร่วมกับคนที่ เป็นโรคไวรัสตับอักเสบบ และโรคอื่น โรคจะไม่มีโอกาสติดเชื้อไวรัสนี้ได้ (89.5%) เมื่อเจ็บป่วย เช่น อุจจาระร่วง ท้องเสีย หรือเป็นหวัด ควรชื่อยามา รับประทานแล้วปล่อยให้หายเอง (85.6%) และประเด็น ควรใช้ถุงมือที่ใช้แล้วทิ้งหรือเปลี่ยนเมื่อทำกิจกรรมอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร (82.1%) และมี 1 ประเด็นที่มีผู้ประกอบอาหารใน

โรงแรมตอบถูกน้อยกว่าร้อยละ 50 คือ ประเด็น ถ้ามือเราเป็นแผล หรือมีฝีหนองก็ควรล้างมือให้สะอาดก่อนมาประกอบอาหาร (34.2%)

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารด้านสัตว์และแมลงนำโรค จำนวน 3 ประเด็น คือ ในครัวต้องมีระบบการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค (99.3%) ถังรองรับเศษอาหารควรมีฝาปิดไว้ระหว่างรอการใช้งาน (97.4%) และประเด็น แมวและสุนัขเป็นสัตว์เลี้ยงที่ไม่สามารถนำเชื้อโรคมาสู่อาหารได้ (86.3%)

ตารางที่ 4 ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

(n = 430)

ลำดับที่	ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	จำนวน (ผู้ตอบถูก)	ร้อยละ
1.	ในบริเวณที่ปรุงอาหารควรมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายวันช่วยระบายอากาศ	430	100.0
2.	ผู้ประกอบอาหารจะต้องล้างมือให้สะอาดหลังจากเข้าห้องน้ำ และก่อนประกอบอาหารทุกครั้ง	428	99.5
3.	ในครัวต้องมีระบบการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค	427	99.3
4.	ผู้ประกอบอาหารจะต้องแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	426	99.1
4.	อ่างที่ใช้ในการล้างผักผลไม้ และเนื้อสัตว์ ต้องมีการแยกใช้อย่างเป็นสัดส่วนให้ชัดเจน	426	99.1
6.	การจับช้อน ส้อม และอุปกรณ์ในการตัก และหยิบจับอาหารจะต้องจับที่ด้ามเท่านั้น	425	98.8
6.	การชิมอาหารในขณะที่ปรุง จะต้องตักใส่ถ้วยหรือช้อนชิมต่างหาก	425	98.8
8.	ถังรองรับเศษอาหารควรมีฝาปิดไว้ระหว่างรอการใช้งาน	419	97.4
*9.	เบียงที่ใช้ในการหั่นอาหารดิบ และอาหารที่ปรุงสุกแล้วสามารถใช้ร่วมกันได้โดยไม่ต้องล้าง	417	97.0
*10.	ผ้าเช็ดมือ และเช็ดภาชนะในการใส่อาหาร สามารถใช้ผ้าผืนเดียวกันได้	416	96.7

ตารางที่ 4 (ต่อ)

		(n = 430)	
ลำดับ ที่	ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	จำนวน (ผู้ตอบถูก)	ร้อยละ
11.	โต๊ะตู้และอ่างล้างในกระบวนการประกอบอาหารต้องสูงจากพื้น ไม่นต่ำกว่า 60 เซนติเมตร	415	96.5
12.	ต้องเปลี่ยนหรือล้างภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงทุกครั้งที่มีการเติม	414	96.3
*12.	ถ้าตัดอาหารแห้งส่วนที่ขึ้นราออกไปแล้ว ส่วนที่เหลือสามารถนำไปประกอบอาหารหรือรับประทานต่อได้	414	96.3
14.	ต้องคิดหรือเขียนวันที่ ที่ผลิตหรือวันที่นำออกมาใช้ของเครื่องปรุง วัตถุดิบและอาหารทุกประเภทก่อนนำมาเก็บ	413	96.0
15.	วัตถุดิบประเภท ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์จะต้องมีการล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อนนำมาเก็บ	411	95.6
*16.	น้ำมันที่เหลือจากการทอดหรือผัด เทใส่ภาชนะแล้วเก็บไว้ใช้ได้อีกหลายครั้ง	410	95.3
17.	ไม่พูดคุย หรือ คู้ย แคะ แกะ เกา ลูกคลำ สัมผัสส่วนต่าง ๆ ของร่างกายของเราและผู้อื่นในขณะที่ปฏิบัติงาน	403	93.7
*18.	เพื่อความสะอาดของผู้ประกอบอาหาร ห้องสุขาควรอยู่ไกลกับบริเวณที่ผลิตอาหาร	399	92.8
*19.	การใช้แก้วน้ำร่วมกับคนที่ เป็นโรคไวรัสตับอักเสบ และโรคอื่น โรคจะไม่มีโอกาสติดเชื้อไวรัสนี้ได้	385	89.5
*20.	แมว และสุนัขเป็นสัตว์เลี้ยงที่ไม่สามารถนำเชื้อโรคมาสู่อาหารได้	371	86.3
*21.	เมื่อเจ็บป่วย เช่น อุจจาระร่วง ท้องเสีย หรือเป็นหวัด ควรชื้อยามรับประทานแล้วปล่อยให้หายเอง	368	85.6
22.	ไม่ควรนำอาหารกระป๋อง หรือเครื่องปรุงที่มีฝาปิดเป็นโลหะเข้าไปเก็บในตู้เย็นเพื่อรอการใช้งานครั้งต่อไป	367	85.3
23.	ควรใช้ถุงมือที่ใส่แล้วทิ้งหรือเปลี่ยนเมื่อทำกิจกรรมอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร	353	82.1

ตารางที่ 4 (ต่อ)		(n = 430)	
ลำดับที่	ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	จำนวน (ผู้ตอบถูก)	ร้อยละ
*24.	ฝาผนังของห้องครัวไม่ควรใช้สีอ่อนเพราะจะทำให้คราบสกปรกติดได้ง่าย	313	72.8
*25.	ถ้ามือเราเป็นแผล หรือมีฝีหนองก็ควรล้างมือให้สะอาดก่อนมาประกอบอาหาร	147	34.2

หมายเหตุ: * ข้อคำถามเชิงลบ

ตอนที่ 3 ทักษะการรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

การศึกษาทักษะการรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างได้จำแนกระดับทักษะการรู้ออกเป็น 3 กลุ่ม คือ ทักษะการรู้ระดับดี ทักษะการรู้ระดับปานกลาง และทักษะการรู้ระดับไม่ดี (ตารางที่ 5)

จากการศึกษาพบว่า ทักษะการรู้ที่มีต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ (95%) มีทักษะการรู้ในระดับดีต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และมีเพียงส่วนน้อย (4.4%) ที่มีทักษะการรู้ในระดับปานกลางต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โดยมีค่าเฉลี่ยของระดับคะแนนทักษะการรู้ทั้งหมด 106.92 คะแนน ประกอบด้วยคะแนนต่ำสุด 67 คะแนน และคะแนน สูงสุด 125 คะแนน

ตารางที่ 5 ระดับทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัด
ภูเก็ต

(n = 430)

ระดับทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ทัศนคติระดับดี (ช่วงคะแนนรวม 93-125 คะแนน)	411	95.6
ทัศนคติระดับปานกลาง (ช่วงคะแนนรวม 59-92 คะแนน)	19	4.4
ทัศนคติระดับไม่ดี (ช่วงคะแนนรวม 25-58 คะแนน)	-	-
$\bar{x} = 106.92$ Mode = 108 Range = 67-125		
รวม	430	100.0

การศึกษาทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างเมื่อพิจารณาจากค่าเฉลี่ย โดยรวมพบว่าทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ($\bar{x} = 4.27$) และเมื่อพิจารณาในประเด็นย่อยพบว่า มี 16 ประเด็นที่มีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ที่เหลือมีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วย 9 ประเด็น ซึ่งได้แบ่งเป็นประเภทของทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารไว้ดังนี้ (ตารางที่ 6)

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารด้านสถานที่ปรุงและประกอบอาหาร จำนวน 3 ประเด็น ซึ่งประกอบด้วยประเด็นที่มีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง 1 ประเด็น คือ เพื่อความสะดวกในการทำความสะดวกพื้นห้องครัว ควรมีทางระบายน้ำอย่างเพียงพอ ไหลได้อย่างดี และไม่มีน้ำขัง ($\bar{x} = 4.58$) และประเด็นที่มีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วย 2 ประเด็น คือ การเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารจำเป็นต้องเตรียมบนโต๊ะที่มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ($\bar{x} = 4.18$) และประเด็น ควรล้างทำความสะอาดบริเวณเตาปรุงอาหารทุกครั้งหลังจากปรุงอาหารเสร็จ ไม่ต้องรอจนปิดครัวแล้วจึงล้าง ($\bar{x} = 3.67$)

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารด้านภาชนะและอุปกรณ์ จำนวน 5 ประเด็น ซึ่งประกอบด้วยประเด็นที่มีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง 4 ประเด็น คือ การแยกประเภทการใช้งาน ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ดโต๊ะจะช่วยลดการปนเปื้อนของเชื้อโรคต่ออาหาร ($\bar{x} = 4.58$) การตรวจความสะอาดตามโต๊ะ ภาชนะ และอุปกรณ์การประกอบอาหารเป็นเรื่องที่มีประโยชน์

และไม่ได้ทำให้เสียเวลา ($\bar{x} = 4.53$) จำเป็นต้องมีการแยก เชียงที่ใช้หั่นอาหารสุก และอาหารดิบ ตามประเภทการใช้งาน ($\bar{x} = 4.47$) การถอดชิ้นส่วนของเครื่องปั่น และเครื่องบดอาหารมาล้างทำความสะอาดทุกชิ้นทั้งก่อนและหลังการใช้งานนั้นมีความจำเป็น ไม่ได้ทำให้เกิดความยุ่งยากในการถอดและประกอบชิ้นส่วนอุปกรณ์ ($\bar{x} = 4.42$) และมีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วย 1 ประเด็น คือ ล้างทำความสะอาดตู้เย็น ห้องเย็น ตู้แช่แข็งตามความเหมาะสม ($\bar{x} = 3.95$)

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารด้านอาหารที่จะนำมาปรุง ประกอบ 5 ประเด็น ซึ่งประกอบด้วยประเด็นที่มีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง 2 ประเด็น คือ การประกอบอาหารตามหลักวิธีการที่ดี รักษาความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ และการเก็บอาหารอย่างถูกวิธีเป็นหน้าที่ของท่านที่ต้องทำเป็นประจำ ($\bar{x} = 4.80$) และประเด็น ไม่ควรนำน้ำมันที่เหลือจากการทอดหรือผัดเทใส่ภาชนะแล้วเก็บไว้ใช้ต่ออีกหลายครั้งเพื่อการประหยัด ($\bar{x} = 4.37$) มีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วย 3 ประเด็น คือ อาหาร หรือวัตถุดิบที่รับมาจากตลาดควรล้างทำความสะอาดก่อนนำไปเก็บ ยกเว้นผักหรือวัตถุดิบที่เน่าเสียง่ายเมื่อโดนน้ำ ($\bar{x} = 4.00$) ถ้าพบหอม กระเทียม และพริกแห้งที่มีราควรนำไปทิ้งทั้งหมดไม่ควรนำส่วนที่ไม่เน่าเสียไปใช้ ($\bar{x} = 3.88$) และประเด็น การใช้น้ำสะอาดที่ผ่านการฆ่าเชื้อ หรือน้ำที่ใช้สำหรับดื่ม ล้างผัก ผลไม้ และอาหารที่รับประทานโดยไม่ผ่านความร้อน เป็นการช่วยลดและป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อ โรคสู่อาหาร ($\bar{x} = 3.65$)

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล จำนวน 9 ประเด็น ซึ่งประกอบด้วยประเด็นที่มีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง 7 ประเด็น คือ ความสะอาดของร่างกายของผู้ประกอบอาหารเป็นสิ่งที่มีความปลอดภัยของอาหาร ($\bar{x} = 4.81$) ผู้ประกอบอาหารจำเป็นต้องล้างมือหลังการล้าง แคะ แกะ เกาส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย ($\bar{x} = 4.68$) การสวมหมวกหรือเนื้ทคลุมผมในขณะที่ประกอบอาหารไม่ได้เป็นสิ่งที่น่าเบื่อหน่าย หรือทำให้ผมเสียทรง ($\bar{x} = 4.55$) การไอ จาม สูดบุหรี่ สั่งน้ำมูก และพุดคุยขณะประกอบอาหาร สามารถแพร่เชื้อโรคสู่ผู้บริโภคได้ ($\bar{x} = 4.55$) ข้อกำหนดตามหลักการสุขาภิบาลอาหารที่ดีเป็นเรื่องที่ผู้ประกอบอาหารทุกคนสามารถปฏิบัติได้ ($\bar{x} = 4.54$) ไม่ควรชิมอาหารด้วยวิธีการใช้นิ้วจุ่มเพียงเพื่อความสะดวกและรวดเร็วในการปรุงอาหาร ($\bar{x} = 4.49$) การใส่เครื่องประดับในเวลาประกอบอาหารไม่ได้ทำให้ดูมีฐานะ หรือมีความมั่นใจ ($\bar{x} = 4.45$) และประเด็นที่มีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วย 2 ประเด็น คือการสวมใส่หน้ากากป้องกันเป็นการช่วยป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรก และเชื้อ โรคลงสู่อาหาร ($\bar{x} = 4.03$) และประเด็น การสวมถุงมือในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จจะช่วยทำให้อาหารที่ผลิตสะอาดขึ้น ($\bar{x} = 3.55$)

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารด้านสัตว์และแมลงนำโรค จำนวน 3 ประเด็น ซึ่งประกอบด้วยประเด็นที่มีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง 2 ประเด็น คือ หากพบแมลงหรือชิ้นส่วนของแมลงสาบปะปนในอาหารเราควรนำอาหารนั้นไปเททิ้งทันที ($\bar{x} = 4.28$) และประเด็นเป็นเรื่องผิดปกติที่จะมีหนู หรือแมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว ($\bar{x} = 4.25$) มีเพียงประเด็นเดียวที่มีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วย คือ ถ้าพบเห็น มดหรือแมลงสาบอาศัยอยู่ภายในครัวก็ไม่ควรรับนำยามาแมลงมาฉีดพ่นทันที ($\bar{x} = 3.67$)

ตารางที่ 6 ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

(n = 430)

ข้อ ที่	ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่ เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	\bar{x}	SD
1.	ความสะอาดของร่างกายของผู้ประกอบอาหารเป็นสิ่งที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร	350 (81.1)	80 (18.6)	-	-	-	4.81	.39
2.	การประกอบอาหารตามหลักวิธีการที่ดี รักษาความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ และการเก็บอาหารอย่างถูกวิธีเป็นหน้าที่ของท่านที่ต้องทำเป็นประจำ	344 (80.0)	85 (19.8)	-	1 (0.2)	-	4.80	.42
*3.	ผู้ประกอบอาหารไม่จำเป็นต้องล้างมือหลังการล้าง และ แกะ เกาส่วนต่างๆ ของร่างกาย	19 (4.4)	5 (1.2)	1 (0.2)	43 (10.0)	362 (84.2)	4.68	.91
4.	การแยกประเภทการใช้งาน ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ดโต๊ะจะช่วยลดการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร	279 (64.9)	136 (31.6)	5 (1.2)	4 (0.9)	6 (1.4)	4.58	.70
4.	เพื่อความสะอาดในการทำ ความสะอาดพื้นห้องครัว ควรมีทางระบายน้ำอย่างเพียงพอ ไหลได้ดี และไม่มีน้ำขัง	303 (70.5)	105 (24.4)	5 (1.2)	4 (0.9)	13 (3.0)	4.58	.83

ตารางที่ 6 (ต่อ)

(n = 430)

ข้อ ที่	ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่ เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	\bar{x}	SD
*6.	การสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ในขณะที่ประกอบอาหารเป็นสิ่งที่น่า เบื่อหน่าย เพราะทำให้ผมเสียทรง	8 (1.9)	8 (1.9)	2 (0.5)	134 (31.2)	278 (64.7)	4.55	.77
6.	การไอ จาม สูดบุหรี่ สั่งน้ำมูก และ พูดคุยขณะประกอบอาหาร สามารถ แพร่เชื้อโรคสู่ผู้บริโภคได้	297 (69.1)	109 (25.3)	4 (0.9)	5 (1.2)	15 (3.5)	4.55	.87
8.	ข้อกำหนดตามหลักการสุขาภิบาล อาหารที่ดีเป็นเรื่องที่ผู้ประกอบการ ทุกคนสามารถปฏิบัติได้	253 (58.8)	162 (37.7)	10 (2.3)	3 (0.7)	2 (0.5)	4.54	.63
*9.	การตรวจความสะอาดตามโต๊ะ ภาชนะ และอุปกรณ์การประกอบ อาหารเป็นเรื่องที่เสียเวลา และไม่มี ประโยชน์	12 (2.8)	4 (0.9)	5 (1.2)	130 (30.2)	279 (64.9)	4.53	.82
*10.	เพื่อความสะอาดและรวดเร็วในการ ปรุง ควรชิมอาหารด้วยวิธีการใช้นิ้ว จุ่ม	11 (2.6)	8 (1.9)	10 (2.3)	132 (30.7)	269 (62.6)	4.49	.85
*11.	เสียงที่ใช้หั่นอาหารสุก และอาหารดิบ ไม่จำเป็นต้องมีการ แยกประเภทการ ใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา	10 (2.3)	4 (0.9)	6 (1.4)	166 (38.6)	244 (56.7)	4.47	.78
*12.	การใส่เครื่องประดับในเวลาประกอบ อาหารทำให้ดูมีฐานะ และมีความ มั่นใจ	6 (1.4)	4 (0.9)	3 (0.7)	194 (45.1)	223 (51.9)	4.45	.70
*13.	ไม่จำเป็นต้องถอดชิ้นส่วนของเครื่อง ปั่น และเครื่องบดอาหารมาล้างทำ ความสะอาดทุกชิ้นทั้งก่อนและหลัง การใช้งาน เพราะจะทำให้เกิดความ ยุ่งยากในการถอดและประกอบ ชิ้นส่วนอุปกรณ์	25 (3.5)	19 (4.4)	5 (1.2)	123 (28.6)	268 (62.3)	4.42	.98

ตารางที่ 6 (ต่อ)

(n = 430)

ข้อ ที่	ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่ เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	\bar{x}	SD
*14.	ควรจะนำน้ำมันที่เหลือจากการทอดหรือผัด เทใส่ภาชนะแล้วเก็บไว้ใช้ใช้อีกหลายครั้งเพื่อการประหยัด	10 (2.3)	17 (4.0)	14 (3.3)	154 (35.8)	235 (54.7)	4.37	.90
15.	หากพบแมลงหรือชิ้นส่วนของแมลงสาบปะปนในอาหารเราควรนำอาหารนั้นไปเททิ้งทันที	297 (69.1)	69 (16.0)	4 (0.9)	9 (2.1)	51 (11.9)	4.28	1.33
*16.	เป็นเรื่องปกติที่จะมีหนูหรือแมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว	10 (2.3)	36 (8.4)	20 (4.7)	136 (31.6)	228 (53.0)	4.25	1.03
*17.	การเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร สามารถที่จะเตรียมที่ไหนก็ได้ ไม่จำเป็นต้องเตรียมบนโต๊ะที่มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	15 (3.5)	19 (4.4)	23 (5.3)	188 (43.7)	185 (43.0)	4.18	.97
18.	การสวมใส่ผ้ากันเปื้อนเป็นการช่วยป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรก และเชื้อโรคลงสู่อาหาร	143 (33.3)	208 (48.4)	36 (8.4)	34 (7.9)	9 (2.1)	4.03	.96
19.	อาหาร หรือวัตถุดิบที่รับมาจากตลาด ควรล้างทำความสะอาดก่อนนำไปเก็บยกเว้นผักหรือวัตถุดิบที่เน่าเสียง่ายเมื่อโดนน้ำ	160 (37.2)	198 (46.0)	6 (1.4)	42 (9.8)	24 (5.6)	4.00	1.13
20.	ล้างทำความสะอาดตู้เย็น ห้องเย็น ตู้แช่แข็งตามความเหมาะสม	127 (29.5)	227 (52.8)	21 (4.9)	38 (8.8)	17 (4.0)	3.95	1.03
*21.	ถ้าพบหอม กระเทียม และพริกแห้งที่มีราควรเลือกเอาส่วนที่เห็นว่ามีราทิ้งไป ส่วนที่เหลือนำไปใช้ได้	15 (3.5)	75 (17.4)	27 (6.3)	141 (32.8)	172 (40.0)	3.88	1.21
*22.	เพื่อเป็นการประหยัดเวลา จึงควรล้างทำความสะอาดบริเวณเตาปรุงอาหาร หลังจากปิดครัวแล้วเท่านั้น	30 (7.0)	61 (14.2)	23 (5.3)	225 (52.3)	91 (21.2)	3.67	1.16

ตารางที่ 6 (ต่อ)

(n = 430)

ข้อ ที่	ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	เห็น	เห็น	ไม่	ไม่	ไม่	\bar{x}	SD
		ด้วย อย่าง ยิ่ง	ด้วย	แน่ใจ	เห็น ด้วย	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง		
*22.	ถ้าพบเห็น มดหรือแมลงสาบอาศัยอยู่ ภายในครัวก็ควรรีบนำยาฆ่าแมลงมา ฉีดพ่นทันทีก่อนที่มันจะหนีไป	27 (6.3)	66 (15.3)	33 (7.7)	200 (46.5)	104 (24.2)	3.67	1.18
24.	การใช้น้ำสะอาดที่ผ่านการฆ่าเชื้อ หรือน้ำที่ใช้สำหรับดื่มล้างผัก ผลไม้ และอาหารที่รับประทาน โดยไม่ผ่าน ความร้อน เป็นการช่วยลดและ ป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่ อาหาร	107 (24.9)	190 (44.2)	45 (10.5)	50 (11.6)	38 (8.8)	3.65	1.22
*25.	การสวมถุงมือในการหยิบจับอาหาร ปรุงสำเร็จไม่ได้ทำให้อาหารที่ผลิต สะอาดขึ้น	27 (6.3)	84 (19.5)	59 (13.7)	145 (33.7)	115 (26.7)	3.55	1.25
รวม (เฉลี่ย)							4.27	.34

หมายเหตุ: * ข้อคำถามเชิงลบ

ตอนที่ 4 พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

ในการศึกษาพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ตที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง ได้จำแนกพฤติกรรมออกเป็น 3 กลุ่ม คือ พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง และ พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับไม่ดี (ตารางที่ 7)

จากการศึกษาพบว่า พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมส่วนใหญ่ (97%) มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี และมีเพียงส่วนน้อย (3.0%) ที่มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยของระดับคะแนนพฤติกรรม 110.22 คะแนน ประกอบด้วยคะแนนต่ำสุด 79 คะแนน และคะแนนสูงสุด 125 คะแนน

ตารางที่ 7 ระดับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

(n = 430)

ระดับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
พฤติกรรมระดับดี (ช่วงคะแนนรวม 93-125 คะแนน)	417	97.0
พฤติกรรมระดับปานกลาง (ช่วงคะแนนรวม 59-92 คะแนน)	13	3.0
พฤติกรรมระดับไม่ดี (ช่วงคะแนนรวม 25-58 คะแนน)	-	-
$\bar{x} = 110.22$		
Mode = 117		
Range = 79-125		
รวม	430	100.0

การศึกษาพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นกลุ่มตัวอย่างเมื่อพิจารณาจากค่าเฉลี่ย โดยรวมพบว่า มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปฏิบัติทุกครั้ง ($\bar{x} = 4.41$) และเมื่อพิจารณาในประเด็นย่อยพบว่า มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปฏิบัติทุกครั้ง 21 ประเด็น มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปฏิบัติบ่อยครั้ง 2 ประเด็น และมีพฤติกรรมอยู่ในระดับปฏิบัติบางครั้ง 2 ประเด็น ซึ่งแบ่งเป็นประเภทของพฤติกรรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมดังนี้ (ตารางที่ 8)

พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารด้านสถานที่ปรุงและประกอบอาหาร จำนวน 4 ประเด็น ซึ่งประกอบด้วยประเด็นที่มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปฏิบัติทุกครั้ง 3 ประเด็น คือ เช็ดทำความสะอาดฝ่าผนังห้องครัวและบริเวณเตาหลังจากปรุงอาหารเสร็จ ($\bar{x} = 4.59$) จะทำความสะอาด หรือบอกเจ้าหน้าที่ทำความสะอาดทันทีที่พบว่า ผนังห้องครัวสกปรก ($\bar{x} = 4.51$) และประเด็น เปิดพัดลมหรือเครื่องระบายอากาศ ในขณะที่ปรุงอาหาร ($\bar{x} = 4.53$) มีเพียง 1 ประเด็นที่มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปฏิบัติบางครั้ง คือ เติรมวัดดูดิบและเก็บทำความสะอาดพื้นที่ในการประกอบอาหารไปพร้อม ๆ กัน ($\bar{x} = 2.88$)

พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารด้านภาชนะและอุปกรณ์ จำนวน 6 ประเด็น ซึ่งพบว่าเป็นประเด็นที่มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปฏิบัติทุกครั้งทั้งหมด คือ จับช้อน ส้อม และอุปกรณ์ในการตัก และหยิบจับอาหารที่ด้ามเท่านั้น ($\bar{x} = 4.77$) แยกใช้ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ดโต๊ะ ($\bar{x} = 4.73$) แยกภาชนะหรืออ่างที่ใช้ในการล้างผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์เป็นส่วนอย่างชัดเจน ($\bar{x} = 4.60$) ถอด

ชิ้นส่วนของเครื่องบิน และเครื่องบดอาหารมาล้างทำความสะอาดทุกชิ้นก่อน และหลังการใช้งาน ($\bar{x} = 4.56$) เปลี่ยนหรือล้างภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงทุกครั้งที่มีการเติม ($\bar{x} = 4.54$) และประเด็น แยกใช้เหยงในการหั่นอาหาร และวัตถุดิบทุกประเภท ($\bar{x} = 4.38$)

พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารด้านอาหารที่จะนำมาปรุง ประกอบ จำนวน 4 ประเด็น ซึ่งพบว่าเป็นประเด็นที่มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปฏิบัติทุกครั้งทั้งหมด คือ ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบในการประกอบอาหารก่อนเก็บ ($\bar{x} = 4.67$) จัดการใช้วัตถุดิบโดยการใช้ของเก่าให้หมดก่อนใช้ของใหม่ ($\bar{x} = 4.52$) ปกปิดอาหารที่ทำเสร็จแล้วอย่างมิดชิดระหว่างรอการเสิร์ฟ ($\bar{x} = 4.36$) และประเด็น ติดหรือเขียนวันที่ ที่ผลิตและวันที่นำออกมาใช้ของเครื่องปรุง วัตถุดิบ และอาหารทุกประเภทก่อนนำมาเก็บ ($\bar{x} = 4.26$)

พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล จำนวน 8 ประเด็น ซึ่งประกอบด้วยประเด็นที่มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปฏิบัติทุกครั้ง 6 ประเด็น คือ อาบน้ำและฟอกสบู่ทำความสะอาดร่างกายทุกส่วน อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง ($\bar{x} = 4.85$) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมในขณะที่ปฏิบัติงาน ($\bar{x} = 4.75$) ล้างมือฟอกสบู่ให้สะอาด ก่อนและหลังประกอบอาหาร ($\bar{x} = 4.57$) ไม่พูดคุย หรือ กู๋ย แคะ แกะ เกา ลูกค้ำ สัมผัสส่วนต่าง ๆ ของร่างกายของเรา และผู้อื่นในขณะที่ปฏิบัติงาน ($\bar{x} = 4.53$) ไม่สวมใส่เครื่องประดับ เช่น แหวน นาฬิกา สร้อยข้อมือ ในขณะที่ประกอบอาหาร ($\bar{x} = 4.45$) ไม่ชิมอาหารในขณะที่ปรุง โดยการใช้มือหยิบ หรือใช้นิ้วจุ่มลงในอาหารแล้วชิม ($\bar{x} = 4.33$) และมีพฤติกรรมอยู่ในระดับปฏิบัติบ่อยครั้ง 2 ประเด็น คือ ถ้ามีอาการป่วยไข้จะหยุดงาน และไปพบแพทย์รักษา จนกว่าจะหายป่วยจึงมาทำงาน ($\bar{x} = 3.99$) และประเด็น สวมถุงมือในการหยิบจับอาหารที่สุกแล้ว หรือพร้อมเสิร์ฟ รวมถึงอาหารที่ไม่ได้ผ่านความร้อน ($\bar{x} = 3.90$)

พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารด้านสัตว์และแมลงนำโรค จำนวน 3 ประเด็น ซึ่งประกอบด้วยประเด็นที่มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปฏิบัติทุกครั้ง คือ ไม่นำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในสถานที่ผลิต หรือปรุงอาหาร ($\bar{x} = 4.95$) กำจัดจิ้งหรีด และแมลงสัตว์นำโรคทุกชนิดที่พบในครัวอย่างถูกวิธี ($\bar{x} = 4.61$) และมีเพียง 1 ประเด็นที่มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปฏิบัติบางครั้ง คือ ปิดถังรองรับเศษอาหารไว้ในขณะที่ปฏิบัติงาน ($\bar{x} = 3.39$)

ตารางที่ 8 พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

(n = 430)

ข้อ ที่	พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร	ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่เคย ปฏิบัติ	\bar{x}	SD
		ทุก ครั้ง	บ่อย ครั้ง	บาง ครั้ง	นาน ๆ ครั้ง			
*1.	นำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในสถานที่ผลิต หรือ ปรุงอาหาร	5 (1.2)	-	3 (0.7)	-	422 (98.1)	4.95	.44
2.	อาบน้ำและฟอกสบู่ทำความสะอาด ร่างกายทุกส่วน อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง	380 (88.4)	41 (9.5)	5 (1.2)	1 (0.2)	3 (0.7)	4.85	.50
3.	จับช้อน ส้อม และอุปกรณ์ในการตัก และหยิบจับอาหารที่ค้ำมเท่านั้น	352 (81.9)	66 (15.3)	8 (1.9)	1 (0.2)	3 (0.7)	4.77	.56
4.	แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้า กันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุม ผมในขณะที่ปฏิบัติงาน	346 (80.5)	65 (15.1)	17 (4.0)	1 (0.2)	1 (0.2)	4.75	.55
*5.	ใช้ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ด โต๊ะ ผืนเดียวกัน	5 (1.2)	5 (1.2)	16 (3.7)	49 (11.4)	355 (82.6)	4.73	.69
6.	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบในการ ประกอบอาหารก่อนเก็บ	317 (317)	92 (21.4)	17 (4.0)	2 (0.5)	2 (0.5)	4.67	.62
7.	กำจัดจิ้งหรีด และแมลงสัตว์นำโรคทุก ชนิดที่พบในครัวอย่างถูกวิธี	318 (74.0)	75 (17.4)	26 (6.0)	5 (1.2)	6 (1.4)	4.61	.77
8.	แยกภาชนะหรืออ่างที่ใช้ในการล้างผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์เป็นส่วนอย่าง ชัดเจน	308 (71.6)	83 (19.3)	31 (7.2)	6 (1.4)	2 (0.5)	4.60	.72
9.	เช็ดทำความสะอาดผ้าผนังห้องครัวและ บริเวณเตาหลังจากปรุงอาหารเสร็จ	295 (68.6)	107 (24.9)	14 (3.3)	14 (3.3)	-	4.59	.71
10.	ล้างมือฟอกสบู่ให้สะอาด ก่อนและ หลังประกอบอาหาร	275 (64.0)	127 (29.5)	26 (6.0)	1 (0.2)	1 (0.2)	4.57	.64
11.	ถอดชิ้นส่วนของเครื่องปั่น และเครื่อง บดอาหารมาล้างทำความสะอาดทุกชิ้น ก่อน และหลังการใช้งาน	295 (69.3)	88 (20.5)	32 (7.4)	10 (2.3)	2 (0.5)	4.56	.77

ตารางที่ 8 (ต่อ)

(n = 430)

ข้อ ที่	พฤติกรรมกรสุขภาพอาหาร	ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่เคย	\bar{x}	SD
		ทุก ครั้ง	บ่อย ครั้ง	บาง ครั้ง	นาน ๆ ครั้ง	ปฏิบัติ		
12.	เปลี่ยนหรือล้างภาชนะที่ใส่เครื่องปรุง ทุกครั้งที่มีการเติม	285 (66.3)	99 (23.0)	41 (9.5)	4 (0.9)	1 (0.2)	4.54	.72
13.	เปิดพัดลมหรือเครื่องระบายอากาศ ในขณะที่ปรุงอาหาร	331 (77.0)	47 (10.9)	22 (5.1)	11 (2.6)	19 (4.4)	4.53	1.02
*13.	พูดคุย หรือ คู้ย และ แกะ เกา ถูบ คลำสัมผัสส่วนต่าง ๆ ของร่างกายของ เรา และผู้อื่นในขณะที่ปฏิบัติงาน	3 (0.7)	4 (0.9)	43 (10.0)	92 (21.4)	288 (67.0)	4.53	.77
15.	จัดการใช้วัตถุขูดโดยใช้ของเก่าให้ หมดก่อนใช้ของใหม่	283 (65.8)	110 (25.6)	22 (5.1)	6 (1.4)	9 (2.1)	4.52	.83
16.	จะทำความสะอาด หรือบอกเจ้าหน้าที่ ทำความสะอาดทันทีที่พบว่า พื้น ห้องครัวสกปรก	260 (60.5)	138 (32.1)	27 (6.3)	3 (0.7)	2 (0.5)	4.51	.69
*17.	สวมใส่เครื่องประดับ เช่น แหวน นาฬิกา สร้อยข้อมือ ในขณะที่ประกอบ อาหาร	7 (1.6)	16 (3.7)	37 (8.6)	88 (20.5)	282 (65.6)	4.45	.92
*18.	ใช้เขียงอันเดียวกันในการหั่นอาหาร และวัตถุดิบทุกประเภท	5 (1.2)	20 (4.7)	34 (7.9)	118 (27.4)	253 (58.8)	4.38	.90
19.	ปกปิดอาหารที่ทำเสร็จแล้วอย่างมิดชิด ระหว่างรอการเสิร์ฟ	264 (61.4)	89 (20.7)	57 (13.3)	8 (1.9)	12 (2.8)	4.36	.97
*20.	ชิมอาหารในขณะที่ปรุง โดยใช้มือ หยิบ หรือใช้นิ้วจุ่มลงในอาหารแล้วชิม	6 (1.4)	16 (3.7)	54 (12.6)	110 (25.6)	244 (56.7)	4.33	.93
21.	ติดหรือเขียนวันที่ ที่ผลิต และวันที่นำ ออกมาใช้ของเครื่องปรุง วัตถุดิบ และ อาหารทุกประเภทก่อนนำมาเก็บ	218 (50.7)	123 (28.6)	75 (17.4)	10 (2.3)	4 (0.9)	4.26	.89
22.	ถ้ามีอาการป่วยไข้จะหยุดงาน และไป พบแพทย์รักษาจนกว่าจะหายป่วยจึงมา ทำงาน	176 (40.9)	117 (27.2)	99 (23.0)	34 (7.9)	4 (0.9)	3.99	1.02

ตารางที่ 8 (ต่อ)

(n = 430)

ข้อ ที่	พฤติกรรมความสุขภิบาลอาหาร	ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่เคย	\bar{x}	SD
		ทุก ครั้ง	บ่อย ครั้ง	บาง ครั้ง	นาน ๆ ครั้ง	ปฏิบัติ		
23.	สวมถุงมือ ในการหยิบจับอาหาร ที่สุก แล้วหรือพร้อมเสิร์ฟ รวมถึงอาหารที่ ไม่ได้ผ่านความร้อน	168 (39.1)	129 (30.0)	80 (18.6)	27 (6.3)	26 (6.0)	3.90	1.17
*24.	เปิดถังรองรับเศษอาหารไว้ในขณะ ปฏิบัติงาน	80 (18.6)	40 (9.3)	81 (18.8)	90 (20.9)	139 (32.3)	3.39	1.48
25.	เตรียมวัตถุดิบ และเก็บทำความสะอาด พื้นที่ในการประกอบอาหารไปพร้อม ๆ กัน	99 (23.0)	87 (20.2)	50 (11.6)	50 (11.6)	144 (33.5)	2.88	1.60
รวม (เฉลี่ย)							4.41	.34

หมายเหตุ: * ข้อคำถามเชิงลบ

ตอนที่ 5 เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัด ภูเก็ต จำแนกตามปัจจัยข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล

การเปรียบเทียบใช้การวิเคราะห์ดังนี้

1. เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศ
ต่างกัน โดยใช้การทดสอบค่าเฉลี่ยเปรียบเทียบระหว่างกลุ่มตัวอย่าง 2 กลุ่มที่เป็นอิสระต่อกัน
(Independent-sample t-test)

2. เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี
ลักษณะพื้นฐานต่างกัน โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวน (Analysis of Variance: ANOVA)

- 2.1 อายุแตกต่างกัน
- 2.2 สถานภาพสมรสแตกต่างกัน
- 2.3 ระดับการศึกษาแตกต่างกัน
- 2.4 สาขาวิชาที่จบการศึกษาแตกต่างกัน

- 2.5 ระดับมาตรฐานของโรงแรมแตกต่างกัน
- 2.6 ทำงานในแผนกครัวแตกต่างกัน
- 2.7 ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานครัวแตกต่างกัน
- 2.8 ประสบการณ์การทำงานด้านงานครัวในโรงแรมแตกต่างกัน
- 2.9 จำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน
- 2.10 ได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปีแตกต่างกัน

โดยการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05

สมมติฐานที่ 1 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ผลการทดสอบปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject) อยู่ 1 ประเด็น ดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 9)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกันในประเด็น *ผ้าเช็ดมือและเช็ดภาชนะในการใส่อาหารสามารถใช้ผ้าผืนเดียวกันได้** แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศชาย มีความรู้เฉลี่ยสูงกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศหญิง ($\bar{x} = 0.98$ และ $\bar{x} = 0.95$ ตามลำดับ)

* ข้อคำถามเชิงลบ

ตารางที่ 9 เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน

(n = 430)

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	เพศ				t	p
	ชาย		หญิง			
	(n = 245)		(n = 185)			
	\bar{x}	S.D.	\bar{x}	S.D.		
- ผ้าเช็ดมือ และเช็ดภาชนะในการใส่อาหารสามารถใช้ผ้าผืนเดียวกันได้*	0.98	.13	0.95	.23	2.19	.029

p < .05

* ข้อคำถามเชิงลบ

สมมติฐานที่ 2 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน และเมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่าไม่มีประเด็นใดที่ปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject)

สมมติฐานที่ 3 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อยพบว่า ผลการทดสอบปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject) อยู่ 2 ประเด็นดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 10)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน ในประเด็น การจับช้อน ส้อม และอุปกรณ์ในการตัก และหยิบจับอาหารจะต้องจับที่ค้ำมเท่านั้น แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน ในประเด็น ถ้าตัดอาหารแห้งส่วนที่ขึ้นราออกไปแล้ว ส่วนที่เหลือสามารถนำไปประกอบอาหารหรือรับประทานต่อได้* แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 10 เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน

(n = 430)						
ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
- การจับช้อน ส้อม และอุปกรณ์ในการตัก และหยิบจับอาหารจะต้องจับที่ค้ำมเท่านั้น	ระหว่างกลุ่ม	2	.114	.057	5.022	.007
	ภายในกลุ่ม	427	4.828	.011		
	รวม	429	4.924			
- ถ้าตัดอาหารแห้งส่วนที่ขึ้นราออกไปแล้ว ส่วนที่เหลือสามารถนำไปประกอบอาหารหรือรับประทานต่อได้*	ระหว่างกลุ่ม	2	.254	.127	3.579	.029
	ภายในกลุ่ม	427	15.151	.035		
	รวม	429	15.405			

p < .05,

* ข้อคำถามเชิงลบ

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพโสด และสถานภาพสมรส มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น การจับช้อน ส้อม และอุปกรณ์ในการตักและหยิบจับอาหารจะต้องจับที่ค้ำมเท่านั้น สูงกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพหย่าร้างหรือเป็นหม้าย ($\bar{x} = 0.99$, $\bar{x} = 1.00$ และ $\bar{x} = 0.93$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 11 ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น การจับช้อน ส้อม และ อุปกรณ์ในการตัก และหยิบจับอาหารจะต้องจับที่ตำแหน่งใดของผู้ประกอบอาหาร ในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสแตกต่างกัน

\bar{x}	สถานภาพสมรส	โสด	สมรส	หย่า
0.99	โสด			
1.00	สมรส			
0.93	หย่า	*	*	

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสมีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ถ้าตัดอาหารแห้งส่วนที่ขึ้นราออกไปแล้ว ส่วนที่เหลือสามารถนำไปประกอบอาหารหรือรับประทานต่อได้* สูงกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพโสด ($\bar{x} = .98$ และ $\bar{x} = .93$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 12)

ตารางที่ 12 ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ถ้าตัดอาหารแห้งส่วนที่ขึ้นราออกไปแล้ว ส่วนที่เหลือสามารถนำไปประกอบอาหารหรือรับประทานต่อได้* ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสแตกต่างกัน

\bar{x}	สถานภาพสมรส	โสด	สมรส	หย่า
.93	โสด		*	
.98	สมรส			
.96	หย่า			

สมมติฐานที่ 4 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน และเมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ไม่มีประเด็นใดที่ปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject)

สมมติฐานที่ 5 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ผลการทดสอบปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject) อยู่ 1 ประเด็นดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 13)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกันมีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันในประเด็น การใช้แก้วนํ้าร่วมกับคนที่เป็นโรคไวรัสตับอักเสบบ และโรคฉีฉนโรคจะไม่มีโอกาสติดเชือไวรัสนี้ได้ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 13 เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน

(n = 430)						
ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
- การใช้แก้วนํ้าร่วมกับคนที่เป็นโรคไวรัสตับอักเสบบ และโรคฉีฉนโรคจะไม่มีโอกาสติดเชือไวรัสนี้ได้*	ระหว่างกลุ่ม	3	.743	.248	2.666	.047
	ภายในกลุ่ม	426	39.548	.093		
	รวม	429	40.291			

p < .05

* ข้อคําถามเชิงลบ

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่จบการศึกษาจากสาขาวิชาอื่น ๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร มีความรู้เรื่องการ

สุขาภิบาลอาหารในประเด็น การใช้แก้วน้ำร่วมกับคนที่เป็โรควัฒโรคไวรัสตบอ้เสบ และโรควัฒโรค จะไม่มีโอกาสติดเชื้อไวรัสนี้ได้* สูงกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ไม่ได้ระบุสาขาวิชาที่ จบการศึกษา ($\bar{x} = 1.00$ และ $\bar{x} = .88$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 14)

ตารางที่ 14 ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น การใช้แก้วน้ำร่วมกับคน ที่เป็นโรควัฒโรคไวรัสตบอ้เสบ และโรควัฒโรคจะไม่มีโอกาสติดเชื้อไวรัสนี้ได้* ของผู้ ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาแตกต่างกัน

\bar{x}	สาขาวิชาที่จบ การศึกษา	ไม่ระบุ สาขาวิชา	คหกรรมศาสตร์	การโรงแรมและ การท่องเที่ยว	สาขาอื่น ๆ
.88	ไม่ระบุสาขาวิชา				*
.89	คหกรรมศาสตร์				
.89	การโรงแรมและ การท่องเที่ยว				
1.00	สาขาอื่น ๆ				

สมมติฐานที่ 6 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐาน ของโรงแรมต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทาง สถิติที่ระดับ .01 (ตารางที่ 15)

ตารางที่ 15 เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน

(n = 430)

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	3	.061	.020	5.063	.002
	ภายในกลุ่ม	426	1.708	.004		
	รวม	429	1.768			

p < .05

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานตั้งแต่ 5 ดาวขึ้นไป มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สูงกว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานน้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว ($\bar{x} = .93$ และ $\bar{x} = .88$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 16)

ตารางที่ 16 ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมแตกต่างกัน

\bar{x}	ระดับมาตรฐาน โรงแรม	น้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว	3 ดาว	4 ดาว	5 ดาวขึ้นไป
.88	น้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว				*
.91	3 ดาว				
.91	4 ดาว				
.93	5 ดาวขึ้นไป				

สมมติฐานที่ 7 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ผลการทดสอบปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject) อยู่ 1 ประเด็นดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 17)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันในประเด็น *ฝาผนังของห้องครัวไม่ควรใช้สีอ่อนเพราะจะทำให้คราบสกปรกติดได้ง่าย** แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

ตารางที่ 17 เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน

(n = 430)

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
- ฝาผนังของห้องครัวไม่ควรใช้สีอ่อนเพราะจะทำให้คราบสกปรกติดได้ง่าย*	ระหว่างกลุ่ม	8	4.241	.553	2.881	.004
	ภายในกลุ่ม	421	80.744	.192		
	รวม	429	85.165			

p < .05

* ข้อคำถามเชิงลบ

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวเย็น มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น *ฝาผนังของห้องครัวไม่ควรใช้สีอ่อนเพราะจะทำให้คราบสกปรกติดได้ง่าย** สูงกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวพนักงาน ($\bar{x} = .89$ และ $\bar{x} = .13$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 18)

* ข้อคำถามเชิงลบ

ตารางที่ 18 ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ฝาผนังของห้องครัวไม่ควรรใช้สีอ่อนเพราะจะทำให้ทราบสกปรกติดได้ง่าย* ของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน

\bar{x}	แผนกครัว	ร้อน	เย็น	เบเกอร์รี่	อิตาลีเยน	จีน	ไทย	ญี่ปุ่น	พนักงาน	ครัวรวม
.77	ร้อน									
.89	เย็น								*	
.62	เบเกอร์รี่									
.60	อิตาลีเยน									
.50	จีน									
.75	ไทย									
.50	ญี่ปุ่น									
.13	พนักงาน									
.73	ครัวรวม									

สมมติฐานที่ 8 ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 (ตารางที่ 19)

ตารางที่ 19 เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน

(n = 430)

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	4	.078	.019	4.894	.001
	ภายในกลุ่ม	425	1.691	.004		
	รวม	429	1.768			

p < .05

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งรองหัวหน้าแผนกครัว และหัวหน้าหน่วยในครัว มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารสูงกว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งก๊ัก ($\bar{x} = .92$, $\bar{x} = .92$ และ $\bar{x} = .89$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 20)

ตารางที่ 20 ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน

\bar{x}	ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงาน	หัวหน้าแผนกครัว	รองหัวหน้าแผนกครัว	หัวหน้าหน่วยในครัว	ก๊ัก	ผู้ช่วยก๊ัก
.93	หัวหน้าแผนกครัว					
.92	รองหัวหน้าแผนกครัว					
.92	หัวหน้าหน่วยในครัว					
.89	ก๊ัก		*	*		
.90	ผู้ช่วยก๊ัก					

สมมติฐานที่ 9 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่างพบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 (ตารางที่ 21)

ตารางที่ 21 เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน

(n = 430)						
ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	2	.053	.026	6.588	.002
	ภายในกลุ่ม	427	1.715	.004		
	รวม	429	1.768			

p < .05

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 12-22 ปี มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สูงกว่าผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 1-11 ปี ($\bar{x} = .93$ และ $\bar{x} = .90$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 22)

ตารางที่ 22 ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานแตกต่างกัน

\bar{x}	ประสบการณ์การทำงาน	1-11 ปี	12-22 ปี	23-33 ปี
.90	1-11 ปี		*	
.93	12-22 ปี			
.92	23-33 ปี			

สมมติฐานที่ 10 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่างพบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 (ตารางที่ 23)

ตารางที่ 23 เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน

(n = 430)

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	3	.047	.016	3.872	.009
	ภายในกลุ่ม	426	1.721	.004		
	รวม	429	1.768			

p < .05

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในช่วง 1-7 ครั้ง มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารสูงกว่าผู้ประกอบอาหารที่ไม่เคยได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ($\bar{x} = .92$ และ $\bar{x} = .90$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 24)

ตารางที่ 24 ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของโรงแรมแตกต่างกัน

\bar{x}	จำนวนครั้งในการอบรม เรื่องการสุขาภิบาล อาหาร	ไม่เคยได้รับการอบรม	1-7 ครั้ง	8-14 ครั้ง	15-21 ครั้ง
.90	ไม่เคยได้รับการอบรม		*		
.92	1-7 ครั้ง				
.92	8-14 ครั้ง				
.96	15-21 ครั้ง				

สมมติฐานที่ 11 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปีต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปีต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่างพบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปีต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (ตารางที่ 25)

ตารางที่ 25 เปรียบเทียบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปีต่างกัน

(n = 430)

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	3	.043	.014	3.563	.014
	ภายในกลุ่ม	426	1.725	.004		
	รวม	429	1.768			

$p < .05$

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe ไม่พบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ผู้วิจัยจึงนำเสนอความรู้ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปีต่างกัน ดังนี้ คือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี 1 ครั้ง 2 ครั้ง และ 3 ครั้ง ต่อปี มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สูงกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ไม่เคยได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี ($\bar{x} = .92$, $\bar{x} = .90$, $\bar{x} = .94$ และ $\bar{x} = .88$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 26)

ตารางที่ 26 ผลการวิเคราะห์ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี
จำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปีที่แตกต่างกัน

\bar{x}	จำนวนครั้งในการได้รับ การตรวจสอบสุขภาพปี	ไม่เคยได้รับการตรวจ	1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง
.88	ไม่เคยได้รับการตรวจ				
.92	1 ครั้ง				
.90	2 ครั้ง				
.94	3 ครั้ง				

ตอนที่ 6 เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม
จังหวัดภูเก็ต จำแนกตามปัจจัยข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล

การเปรียบเทียบใช้การวิเคราะห์ดังนี้

1. เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี
เพศต่างกัน โดยใช้การทดสอบค่าเฉลี่ยเปรียบเทียบระหว่างกลุ่มตัวอย่าง 2 กลุ่มที่เป็นอิสระต่อกัน
(Independent-sample t-test)

2. เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี
ลักษณะพื้นฐานต่างกัน โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวน (Analysis of Variance: ANOVA)

- 2.1 อายุแตกต่างกัน
- 2.2 สถานภาพสมรสแตกต่างกัน
- 2.3 ระดับการศึกษาแตกต่างกัน
- 2.4 สาขาวิชาที่จบการศึกษาแตกต่างกัน
- 2.5 ระดับมาตรฐานของโรงแรมแตกต่างกัน
- 2.6 ทำงานในแผนกครัวแตกต่างกัน
- 2.7 ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานครัวแตกต่างกัน
- 2.8 ประสบการณ์การทำงานด้านงานครัวในโรงแรมแตกต่างกัน
- 2.9 จำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

2.10 ได้รับการตรวจสอบคุณภาพประจำปีแตกต่างกัน

โดยการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05

สมมติฐานที่ 1 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ผลการทดสอบปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject) อยู่ 3 ประเด็น ดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 27)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน ในประเด็น *ไม่จำเป็นต้องถอดชิ้นส่วนของเครื่องปั่น และเครื่องบดอาหารมาล้างทำความสะอาด ทุกชิ้นทั้งก่อนและหลังการใช้งาน เพราะจะทำให้เกิดความยุ่งยากในการถอดและประกอบชิ้นส่วน อุปกรณ์** แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศชาย มีทัศนคติเห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศหญิง ($\bar{x} = 4.51$ และ $\bar{x} = 4.30$ ตามลำดับ)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน ในประเด็น *การสวมใส่ผ้ากันเปื้อนเป็นการช่วยป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรก และเชื้อโรคลงสู่อาหาร และประเด็น เป็นเรื่องปกติที่จะมีหนู หรือแมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว** อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศหญิงมีทัศนคติเห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศชาย

* ข้อคำถามเชิงลบ

ตารางที่ 27 เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน

(n = 430)

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	เพศ				t	p
	ชาย		หญิง			
	(n =245)		(n =185)			
	\bar{x}	S.D.	\bar{x}	S.D.		
- ไม่จำเป็นต้องถอดชิ้นส่วนของเครื่องปั้น และเครื่องบดอาหารมาล้างทำความสะอาดทุกชิ้นทั้งก่อนและหลังการใช้งาน เพราะจะทำให้เกิดความยุ่งยากในการถอดและประกอบชิ้นส่วนอุปกรณ์*	4.51	.93	4.30	1.03	2.149	.032
- การสวมใส่ผ้ากันเปื้อนเป็นการช่วยป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรก และเชื้อโรคลงสู่อาหาร	3.95	1.01	4.14	.88	-2.019	.044
- เป็นเรื่องปกติที่จะมีหนูหรือแมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว*	3.34	.98	4.12	1.09	2.241	.026

p < .05

* ข้อคำถามเชิงลบ

สมมติฐานที่ 2 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน และเมื่อพิจารณาในประเด็นย่อยพบว่า ไม่มีประเด็นใดปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject)

สมมติฐานที่ 3 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่อง การสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่อง การสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรส ต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาในประเด็น ย่อย พบว่า ผลการทดสอบปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject) อยู่ 1 ประเด็นดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 28)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาล อาหารต่างกัน ในประเด็น การแยกประเภทการใช้งาน ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ด โต๊ะจะช่วย ลดการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 28 เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี สถานภาพสมรสต่างกัน

(n = 430)

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
- การแยกประเภทการใช้งาน ผ้าเช็ด	ระหว่างกลุ่ม	2	4.369	2.184	4.515	.011
มือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ดโต๊ะจะ	ภายในกลุ่ม	427	206.599	.484		
ช่วยลดการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร	รวม	429	210.967			

p < .05

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี สถานภาพโสด และ สถานภาพสมรส มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น การแยก ประเภทการใช้งาน ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ด โต๊ะจะช่วยลดการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพหย่าร้างหรือเป็นหม้าย ($\bar{x} = 4.64$, $\bar{x} = 4.58$ และ $\bar{x} = 4.21$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 29)

ตารางที่ 29 ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น การแยกประเภทการใช้งานผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ดโต๊ะจะช่วยลดการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสแตกต่างกัน

\bar{x}	สถานภาพสมรส	โสด	สมรส	หย่า
4.64	โสด			
4.58	สมรส			
4.21	หย่า	*	*	

สมมติฐานที่ 4 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ผลการทดสอบปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject) อยู่ 2 ประเด็นดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 30)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกันในประเด็น การสวมใส่ผ้ากันเปื้อนเป็นการช่วยป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรก และเชื้อโรคลงสู่อาหาร แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกันในประเด็น เป็นเรื่องปกติที่จะมีหนู หรือแมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว* แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

* ข้อคำถามเชิงลบ

ตารางที่ 30 เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน

(n = 430)

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
- การสวมใส่ผ้ากันเปื้อนเป็นการช่วย ป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรก และเชื้อโรคลงสู่อาหาร	ระหว่างกลุ่ม	3	10.320	3.440	3.803	.010
	ภายในกลุ่ม	426	385.345	.905		
	รวม	429	395.665	6.289		
- เป็นเรื่องปกติที่จะมีหนู หรือ แมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว*	ระหว่างกลุ่ม	3	18.866	1.026	6.130	.000
	ภายในกลุ่ม	426	437.003			
	รวม	429	455.870			

$p < .05$

* ข้อคำถามเชิงลบ

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่จบการศึกษาในระดับปริญญาตรีมีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น การสวมใส่ผ้ากันเปื้อนเป็นการช่วยป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรก และเชื้อโรคลงสู่อาหาร เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่จบการศึกษาในระดับประถมศึกษา และระดับมัธยมศึกษาหรือเทียบเท่า ($\bar{x} = 4.41$, $\bar{x} = 3.84$ และ $\bar{x} = 3.96$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 31)

ตารางที่ 31 ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น การสวมใส่ผ้ากันเปื้อนเป็นการช่วยป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรก และเชื้อโรคลงสู่อาหาร ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน

\bar{x}	ระดับการศึกษา	ประถมศึกษา	มัธยม/ปวช.	อนุปริญญา/ปวส.	ปริญญาตรี
3.84	ประถมศึกษา				
3.96	มัธยม/ปวช.				
4.09	อนุปริญญา/ปวส.				
4.41	ปริญญาตรี	*	*		

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีการศึกษาในระดับปริญญาตรี ระดับอนุปริญญา/ปวส. และระดับมัธยม/ปวช. มีทัศนคติต่อเรื่อง การสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เป็นเรื่องปกติที่จะมีหนู หรือแมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว* เห็นด้วย มากกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีการศึกษาในระดับประถมศึกษา ($\bar{x}=4.27$, $\bar{x}=4.49$, $\bar{x}=4.26$ และ $\bar{x}=3.69$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 32)

ตารางที่ 32 ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เป็นเรื่องปกติที่ จะมี หนู หรือแมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว* ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับ การศึกษาแตกต่างกัน

\bar{x}	ระดับการศึกษา	ประถมศึกษา	มัธยม/ปวช.	อนุปริญญา/ปวส.	ปริญญาตรี
3.69	ประถมศึกษา		*	*	*
4.26	มัธยม/ปวช.				
4.49	อนุปริญญา/ปวส.				
4.27	ปริญญาตรี				

สมมติฐานที่ 5 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติ ต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติ ต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบ การศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน และเมื่อพิจารณา ในประเด็นย่อย พบว่า ไม่มีประเด็นใดปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject)

* ข้อคำถามเชิงลบ

สมมติฐานที่ 6 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ผลการทดสอบปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject) อยู่ 4 ประเด็นดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 33)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ผู้ประกอบอาหารไม่จำเป็นต้องล้างมือหลังการล้าง แคะ แคะ เกา ส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย* และประเด็น เชียงที่ใช้หั่นอาหารสุก และอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา* แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ล้างทำความสะอาดตู้เย็น ห้องเย็น ผู้แช่แข็งตามความเหมาะสม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เป็นเรื่องปกติที่จะมีหนู หรือแมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว* แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

* ข้อคำถามเชิงลบ

ตารางที่ 33 เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน

(n = 430)

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
- ผู้ประกอบอาหารไม่จำเป็นต้องล้างมือหลังการล้าง แค แกะ เกาส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย*	ระหว่างกลุ่ม	3	15.248	5.083	6.411	.000
	ภายในกลุ่ม	426	337.738	.793		
	รวม	429	352.968			
- เชียงที่ใช้หั่นอาหารสุก และอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา*	ระหว่างกลุ่ม	3	11.837	3.946	6.693	.000
	ภายในกลุ่ม	426	251.139	.590		
	รวม	429	262.977			
- ล้างทำความสะอาดตู้เย็น ห้องเย็น ตู้แช่แข็งตามความเหมาะสม	ระหว่างกลุ่ม	3	14.623	4.874	4.748	.003
	ภายในกลุ่ม	426	437.352	1.027		
	รวม	429	451.974			
- เป็นเรื่องปกติที่ จะมีหนู หรือแมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว*	ระหว่างกลุ่ม	3	12.002	4.001	3.840	.010
	ภายในกลุ่ม	426	443.868	1.042		
	รวม	429	455.870			

p < .05

* ข้อคำถามเชิงลบ

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 3 ดาว และผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 4 ดาว มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ผู้ประกอบอาหารไม่จำเป็นต้องล้างมือหลังการล้าง แค แกะ เกาส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย* เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานตั้งแต่ 5 ดาวขึ้นไป ($\bar{x} = 4.70$, $\bar{x} = 4.90$ และ $\bar{x} = 4.36$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 34)

* ข้อคำถามเชิงลบ

ตารางที่ 34 ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ผู้ประกอบอาหารไม่จำเป็นต้องล้างมือหลังการล้าง และ แกะ เกาส่วนต่างๆ ของร่างกาย* ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมแตกต่างกัน

\bar{x}	ระดับมาตรฐาน โรงแรม	น้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว	3 ดาว	4 ดาว	5 ดาวขึ้นไป
4.74	น้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว				
4.70	3 ดาว				
4.90	4 ดาว				
4.36	5 ดาวขึ้นไป		*	*	

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 3 ดาว ระดับมาตรฐาน 4 ดาว และระดับมาตรฐานตั้งแต่ 5 ดาวขึ้นไป มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น *เขียงที่ใช้หั่นอาหารสุก และอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา** เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานน้อยกว่า 3 ดาวหรือไม่ทราบดาว ($\bar{x}=4.47$, $\bar{x}=4.61$, $\bar{x}=4.46$ และ $\bar{x}=3.94$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 35)

* ข้อคำถามเชิงลบ

ตารางที่ 35 ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เจียงที่ใช้หันอาหาร
 สุก และอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา*
 ของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมแตกต่างกัน

\bar{x}	ระดับมาตรฐาน โรงแรม	น้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว	3 ดาว	4 ดาว	5 ดาวขึ้นไป
3.94	น้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว		*	*	*
4.47	3 ดาว				
4.61	4 ดาว				
4.46	5 ดาวขึ้นไป				

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบการอาหารที่ปฏิบัติงาน
 อยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 3 ดาวมีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ล้างทำความสะอาด
 สะอาดตู้เย็น ห้องเย็น ตู้แช่แข็งตามความเหมาะสม เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบการที่ปฏิบัติงาน
 อยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 4 ดาว ($\bar{x}=4.11$ และ $\bar{x}=3.75$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 36)

ตารางที่ 36 ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ล้างทำความสะอาด
 ตู้เย็น ห้องเย็น ตู้แช่แข็งตามความเหมาะสม ของผู้ประกอบการในโรงแรมที่มี
 ระดับมาตรฐานของโรงแรมแตกต่างกัน

\bar{x}	ระดับมาตรฐาน โรงแรม	น้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว	3 ดาว	4 ดาว	5 ดาวขึ้นไป
4.24	น้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว				
4.11	3 ดาว			*	
3.75	4 ดาว				
3.79	5 ดาวขึ้นไป				

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 4 ดาว มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เป็นเรื่องปกติที่จะมีหนู หรือแมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว* เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานน้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว ($\bar{x} = 4.44$ และ $\bar{x} = 3.82$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 37)

ตารางที่ 37 ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เป็นเรื่องปกติที่จะมีหนู หรือแมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว* ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมแตกต่างกัน

\bar{x}	ระดับมาตรฐาน โรงแรม	น้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว	3 ดาว	4 ดาว	5 ดาวขึ้นไป
3.82	น้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว			*	
4.17	3 ดาว				
4.44	4 ดาว				
4.31	5 ดาวขึ้นไป				

สมมติฐานที่ 7 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน และเมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ไม่มีประเด็นใดปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject)

* ข้อคำถามเชิงลบ

สมมติฐานที่ 8 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 (ตารางที่ 38)

ตารางที่ 38 เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน

(n = 430)

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	4	1.550	.388	3.526	.008
	ภายในกลุ่ม	425	46.705	.110		
	รวม	429	48.255			

p < .05

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งรองหัวหน้าแผนกครัว มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งกึ่ง (\bar{x} = 4.33 และ \bar{x} = 4.19 ตามลำดับ) (ตารางที่ 39)

ตารางที่ 39 ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม ที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน

\bar{x}	ตำแหน่งหน้าที่ในการ ปฏิบัติงาน	หัวหน้า แผนกครัว	รองหัวหน้า แผนกครัว	หัวหน้าหน่วย ในครัว	ก๊ัก	ผู้ช่วยก๊ัก
4.31	หัวหน้าแผนกครัว					
4.33	รองหัวหน้าแผนกครัว				*	
4.32	หัวหน้าหน่วยในครัว					
4.19	ก๊ัก					
4.27	ผู้ช่วยก๊ัก					

สมมติฐานที่ 9 ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่างพบว่า ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (ตารางที่ 40)

ตารางที่ 40 เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน

(n = 430)						
ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	2	.767	.383	3.447	.033
	ภายในกลุ่ม	427	47.488	.111		
	รวม	429	48.255			

p < .05

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe ไม่พบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ผู้วิจัยจึงนำเสนอทัศนคติของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน ดังนี้ คือ ผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 12-22 ปี มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 1-11 ปี และ 23-33 ปี ($\bar{x}=4.32$, $\bar{x}=4.26$ และ $\bar{x}=4.12$ ตามลำดับ) และผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 12-22 ปี มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 1-11 ปี ($\bar{x}=4.32$ และ $\bar{x}=4.26$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 41)

ตารางที่ 41 ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานแตกต่างกัน

\bar{x}	ประสบการณ์การทำงาน	1-11 ปี	12-22 ปี	23-33 ปี
4.26	1-11 ปี			
4.32	12-22 ปี			
4.12	23-33 ปี			

สมมติฐานที่ 10 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ผลการทดสอบปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject) อยู่ 1 ประเด็นดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 42)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น *เขียงที่ใช้หั่นอาหารสุก และอาหารดิบไม่จำเป็นต้อง*

มีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา* แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 42 เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน

(n = 430)

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
- เชียงที่ใช้หันอาหารสุก และอาหารคิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา*	ระหว่างกลุ่ม	3	6.254	2.085	3.459	.016
	ภายในกลุ่ม	426	256.732	.603		
	รวม	429	262.977			

p < .05

* ข้อคำถามเชิงลบ

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในช่วง 1-7 ครั้ง มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เชียงที่ใช้หันอาหารสุก และอาหารคิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา* เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารที่ไม่เคยได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ($\bar{x} = 4.51$ และ $\bar{x} = 4.25$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 43)

* ข้อคำถามเชิงลบ

ตารางที่ 43 ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เที่ยงที่ใช้หั่นอาหาร
สุกและอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา*
ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร
ของโรงแรมแตกต่างกัน

\bar{x}	จำนวนครั้งในการอบรม เรื่องการสุขาภิบาล อาหาร	ไม่เคยได้รับการอบรม	1-7 ครั้ง	8-14 ครั้ง	15-21 ครั้ง
4.25	ไม่เคยได้รับการอบรม		*		
4.51	1-7 ครั้ง				
4.73	8-14 ครั้ง				
4.67	15-21 ครั้ง				

สมมติฐานที่ 11 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปี
ต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปี
ต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการ
ตรวจสอบสุขภาพประจำปีต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อ
พิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ผลการทดสอบปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject) อยู่ 2 ประเด็น
ดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 44)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปีต่างกัน มีทัศนคติ
ต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เที่ยงที่ใช้หั่นอาหารสุก และอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการ
แยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา* แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

* ข้อคำถามเชิงลบ

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปีต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เพื่อเป็นการประหยัดเวลา จึงควรล้างทำความสะอาดบริเวณเตาปรุงอาหาร หลังจากปิดครัวแล้วเท่านั้น* แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 44 เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปีต่างกัน

(n = 430)

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
- เชียงที่ใช้หั่นอาหารสุก และอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา*	ระหว่างกลุ่ม	3	14.388	4.796	8.219	.000
	ภายในกลุ่ม	426	248.588	.584		
	รวม	429	262.977			
- เพื่อเป็นการประหยัดเวลา จึงควรล้างทำความสะอาดบริเวณเตาปรุงอาหาร หลังจากปิดครัวแล้วเท่านั้น*	ระหว่างกลุ่ม	3	13.083	4.361	3.278	.021
	ภายในกลุ่ม	426	566.694	1.330		
	รวม	429	579.777			

p < .05

* ข้อคำถามเชิงลบ

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่ได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปีไม่ว่าจะเป็น 1 ครั้ง/ปี 2 ครั้ง/ปี และ 3 ครั้ง/ปี มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เชียงที่ใช้หั่นอาหารสุก และอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา* เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารที่ไม่เคยได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี ($\bar{x} = 4.52$, $\bar{x} = 4.46$, $\bar{x} = 4.46$ และ $\bar{x} = 3.68$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 45)

* ข้อคำถามเชิงลบ

ตารางที่ 45 ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เจียงที่ใช้หันอาหาร
 สุก และอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา*
 ของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปี
 แตกต่างกัน

\bar{x}	จำนวนครั้งในการได้รับ การตรวจสอบสุขภาพ/ปี	ไม่เคยได้รับการตรวจ	1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง
3.68	ไม่เคยได้รับการตรวจ		*	*	*
4.52	1 ครั้ง				
4.46	2 ครั้ง				
4.46	3 ครั้ง				

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบการอาหารที่ได้รับการ
 ตรวจสอบสุขภาพ 1 ครั้ง/ปี มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เพื่อเป็นการประหยัดเวลา
 จึงควรล้างทำความสะอาดบริเวณเตาปรุงอาหาร หลังจากปิดครัวแล้วเท่านั้น* เห็นด้วยมากกว่าผู้
 ประกอบอาหารที่ได้รับการตรวจสอบสุขภาพ 3 ครั้ง/ปี ($\bar{x}=3.73$ และ $\bar{x}=2.77$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 46)

ตารางที่ 46 ผลการวิเคราะห์ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เพื่อเป็นการ
 ประหยัดเวลา จึงควรล้างทำความสะอาดบริเวณเตาปรุงอาหาร หลังจากปิดครัวแล้ว
 เท่านั้น* ของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปี
 แตกต่างกัน

\bar{x}	จำนวนครั้งในการได้รับ การตรวจสอบสุขภาพ/ปี	ไม่เคยได้รับการตรวจ	1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง
3.45	ไม่เคยได้รับการตรวจ				
3.73	1 ครั้ง				*
3.58	2 ครั้ง				
2.77	3 ครั้ง				

* ข้อคำถามเชิงลบ

ตอนที่ 7 เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต โดยจำแนกตามปัจจัยข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล

การเปรียบเทียบใช้การวิเคราะห์ดังนี้

1. เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน โดยใช้การทดสอบค่าเฉลี่ยเปรียบเทียบระหว่างกลุ่มตัวอย่าง 2 กลุ่มที่เป็นอิสระต่อกัน (Independent-sample t-test)

2. เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีลักษณะพื้นฐานต่างกัน โดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวน (Analysis of Variance: ANOVA)

- 2.1 อายุแตกต่างกัน
- 2.2 สถานภาพสมรสแตกต่างกัน
- 2.3 ระดับการศึกษาแตกต่างกัน
- 2.4 สาขาวิชาที่จบการศึกษาแตกต่างกัน
- 2.5 ระดับมาตรฐานของโรงแรมแตกต่างกัน
- 2.6 ทำงานในแผนกครัวแตกต่างกัน
- 2.7 ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานครัวแตกต่างกัน
- 2.8 ประสบการณ์การทำงานด้านงานครัวในโรงแรมแตกต่างกัน
- 2.9 จำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน
- 2.10 ได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปีแตกต่างกัน

โดยการทดสอบสมมติฐานที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05

สมมติฐานที่ 1 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ผลการทดสอบปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject) อยู่ 4 ประเด็น ดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 47)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน ในประเด็น *ติดหรือเขียนวันที่ ที่ผลิต และวันที่นำออกมาใช้ของเครื่องปรุง วัตถุดิบ และอาหารทุกประเภทก่อนนำมาเก็บ* แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศชาย มีพฤติกรรมดีกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศหญิง ($\bar{x} = 4.33$ และ $\bar{x} = 4.16$ ตามลำดับ)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน ในประเด็น *แยกภาชนะหรืออ่างที่ใช้ในการล้างผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน* แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศชาย มีพฤติกรรมดีกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศหญิง ($\bar{x} = 4.68$ และ $\bar{x} = 4.50$ ตามลำดับ)

อีก 2 ประเด็นเป็นความต่างเชิงนิเสธ ผู้วิจัยจึงกลับค่า และผลการทดสอบพบว่า

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน ในประเด็น *ใช้เขียงอันเดียวกันในการหั่นอาหาร และวัตถุดิบทุกประเภท** แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศชาย มีพฤติกรรมดีกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศหญิง ($\bar{x} = 4.47$ และ $\bar{x} = 4.26$ ตามลำดับ)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน ในประเด็น *ใช้ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ดโต๊ะพื้นเดียวกัน** แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศชาย มีพฤติกรรมดีกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศหญิง ($\bar{x} = 4.79$ และ $\bar{x} = 4.65$ ตามลำดับ)

* ข้อคำถามเชิงลบ

ตารางที่ 47 เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน

(n = 430)

พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร	เพศ				t	p
	ชาย (n =245)		หญิง (n =185)			
	\bar{x}	S.D.	\bar{x}	S.D.		
- ติดหรือเขียนวันที่ ที่ผลิต และวันที่ นำออกมาใช้ของเครื่องปรุง วัตถุดิบ และอาหารทุกประเภทก่อนนำมาเก็บ	4.33	.83	4.16	.96	2.016	.045
- แยกภาชนะหรืออ่างที่ใช้ในการล้าง ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ เป็นสัดส่วน อย่างชัดเจน	4.68	.61	4.50	.85	2.383	.018
- ใช้เขียงอันเดียวกันในการหั่นอาหาร และวัตถุดิบทุกประเภท*	4.47	.80	4.26	1.01	2.372	.018
- ใช้ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ด โต๊ะพื้นเดียวกัน*	4.79	.53	4.65	.86	1.996	.047

p < .05

* ข้อคำถามเชิงลบ

สมมติฐานที่ 2 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่างพบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 (ตารางที่ 48)

ตารางที่ 48 เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุต่างกัน

(n = 430)						
พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	2	1.604	.802	7.156	.001
	ภายในกลุ่ม	427	47.869	.112		
	รวม	429	49.473			

$p < .05$

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีอายุตั้งแต่ 49 ปีขึ้นไป มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร ดีกว่าผู้ประกอบอาหารที่มีอายุตั้งแต่ 34-48 ปี และน้อยกว่า 34 ปี ($\bar{x} = 4.62$, $\bar{x} = 4.43$ และ $\bar{x} = 4.36$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 49)

ตารางที่ 49 ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุต่างกัน

\bar{x}	อายุ	น้อยกว่า 34 ปี	34-48 ปี	49 ปีขึ้นไป
4.36	น้อยกว่า 34 ปี			
4.43	34-48 ปี			
4.62	49 ปีขึ้นไป	*	*	

สมมติฐานที่ 3 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อยพบว่า ผลการทดสอบปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject) อยู่ 2 ประเด็นดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 50)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารต่างกันในเดือน ปกติอาหารที่ทำเสร็จแล้วอย่างมิดชิดระหว่างรอการเสิร์ฟ และในเดือน เช็ดทำความสะอาดผ้าผนังห้องครัวและบริเวณเตาหลังจากปรุงอาหารเสร็จ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 50 เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน

(n = 430)

พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
- ปกติอาหารที่ทำเสร็จแล้วอย่างมิดชิดระหว่างรอการเสิร์ฟ	ระหว่างกลุ่ม	2	7.675	3.838	4.123	.017
	ภายในกลุ่ม	427	397.453	.931		
	รวม	429	405.128			
- เช็ดทำความสะอาดผ้าผนังห้องครัวและบริเวณเตาหลังจากปรุงอาหารเสร็จ	ระหว่างกลุ่ม	2	3.940	1.970	3.964	.020
	ภายในกลุ่ม	427	212.202	.497		
	รวม	429	216.142			

p < .05

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพโสดมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในเดือน ปกติอาหารที่ทำเสร็จแล้วอย่างมิดชิดระหว่างรอการเสิร์ฟ ดีกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรส ($\bar{x} = 4.53$ และ $\bar{x} = 4.25$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 51)

ตารางที่ 51 ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในเดือน ปกติอาหารที่ทำเสร็จแล้วอย่างมิดชิดระหว่างรอการเสิร์ฟ ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสแตกต่างกัน

\bar{x}	สถานภาพสมรส	โสด	สมรส	หย่า
4.53	โสด		*	
4.25	สมรส			
4.32	หย่า			

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพโสดมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เช็ดทำความสะอาดฝาผนังห้องครัว และบริเวณเตาหลังจากปรุงอาหารเสร็จ ดีกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรส ($\bar{x} = 4.70$ และ $\bar{x} = 4.50$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 52)

ตารางที่ 52 ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น เช็ดทำความสะอาดฝาผนังห้องครัวและบริเวณเตาหลังจากปรุงอาหารเสร็จ ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสแตกต่างกัน

\bar{x}	สถานภาพสมรส	โสด	สมรส	หย่า
4.70	โสด		*	
4.50	สมรส			
4.64	หย่า			

สมมติฐานที่ 4 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อยพบว่า ผลการทดสอบปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject) อยู่ 1 ประเด็นดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 53)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารต่างกันในเรื่อง ติดหรือเขียนวันที่ ที่ผลิต และวันที่นำออกมาใช้ของเครื่องปรุง วัตถุดิบ และอาหารทุกประเภทก่อนนำมาเก็บ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

ตารางที่ 53 เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน

(n = 430)

พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
- ดัดหรือเขียนวันที่ ที่ผลิต และวันที่	ระหว่างกลุ่ม	3	12.673	4.224	5.492	.001
นำออกมาใช้ของเครื่องปรุง	ภายในกลุ่ม	426	327.673	.769		
วัตถุดิบ และอาหารทุกประเภท	รวม	429	340.347			
ก่อนนำมาเก็บ						

p < .05

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่จบการศึกษาในระดับมัธยมศึกษา/ปวช. มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ดัดหรือเขียนวันที่ ที่ผลิต และวันที่นำออกมาใช้ของเครื่องปรุง วัตถุดิบ และอาหารทุกประเภทก่อนนำมาเก็บดีกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่จบการศึกษาในระดับปริญญาตรี ($\bar{x} = 4.36$ และ $\bar{x} = 3.82$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 54)

ตารางที่ 54 ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ดัดหรือเขียนวันที่ ที่ผลิต และวันที่นำออกมาใช้ของเครื่องปรุง วัตถุดิบ และอาหารทุกประเภทก่อนนำมาเก็บของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน

\bar{x}	ระดับการศึกษา	ประถมศึกษา	มัธยม/ปวช.	อนุปริญญา/ปวส.	ปริญญาตรี
4.29	ประถมศึกษา				
4.36	มัธยม/ปวช.				*
4.20	อนุปริญญา/ปวส.				
3.82	ปริญญาตรี				

สมมติฐานที่ 5 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ผลการทดสอบปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject) อยู่ 1 ประเด็นดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 55)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัันมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันในประเด็น *ใช้ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ดโต๊ะ ผืนเดียวกัน* * แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 55 เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน

(n = 430)						
พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
- ใช้ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ดโต๊ะ ผืนเดียวกัน*	ระหว่างกลุ่ม	3	4.718	1.573	3.317	.020
	ภายในกลุ่ม	426	201.989	.474		
	รวม	429	206.707			

p < .05

* ข้อคำถามเชิงลบ

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ไม่ได้ระบุสาขาวิชาที่จบการศึกษา มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น *ใช้ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ดโต๊ะ ผืนเดียวกัน* * ดีกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่จบการศึกษาจากสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง ($\bar{x} = 4.77$ และ $\bar{x} = 4.43$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 56)

* ข้อคำถามเชิงลบ

ตารางที่ 56 ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ใช้ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ดโต๊ะพื้นเดียวกัน* ของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาแตกต่างกัน

\bar{x}	สาขาวิชาที่จบการศึกษา	ไม่ระบุสาขาวิชา	คหกรรมศาสตร์	การโรงแรมและการท่องเที่ยว	สาขาอื่น ๆ
4.77	ไม่ระบุสาขาวิชา		*		
4.43	คหกรรมศาสตร์				
4.63	การโรงแรมและการท่องเที่ยว				
4.78	สาขาอื่น ๆ				

สมมติฐานที่ 6 ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ผลการทดสอบปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject) อยู่ 3 ประเด็นดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 57)

ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น นำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในสถานที่ผลิต หรือปรุงอาหาร* และประเด็น แยกภาชนะหรืออ่างที่ใช้ในการล้างผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

* ข้อคำถามเชิงลบ

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น *มีอาหารป่วยใช้จะหยุดงาน และไปพบแพทย์ รักษาจนกว่าจะหายป่วยจึงมาทำงาน* แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 57 เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน

(n = 430)

พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
- นำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในสถานที่ผลิตหรือปรุงอาหาร*	ระหว่างกลุ่ม	3	3.257	1.086	5.891	.001
	ภายในกลุ่ม	426	78.512	.184		
	รวม	429	81.770			
- แยกภาชนะหรืออ่างที่ใช้ในการล้างผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน	ระหว่างกลุ่ม	3	7.181	2.394	4.682	.003
	ภายในกลุ่ม	426	217.816	.511		
	รวม	429	224.998			
- มีอาหารป่วยใช้จะหยุดงาน และไปพบแพทย์ รักษาจนกว่าจะหายป่วยจึงมาทำงาน	ระหว่างกลุ่ม	3	8.363	2.788	2.708	.045
	ภายในกลุ่ม	426	438.616	1.030		
	รวม	429	446.979			

p < .05

* ข้อคำถามเชิงลบ

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 4 ดาว มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น *มีอาหารป่วยใช้จะหยุดงาน และไปพบแพทย์ รักษาจนกว่าจะหายป่วยจึงมาทำงาน* ดีกว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานน้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว ($\bar{x} = 4.12$ และ $\bar{x} = 3.56$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 58)

ตารางที่ 58 ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น มีอาการป่วยไข้จะหยุดงาน และไปพบแพทย์ รักษาจนกว่าจะหายป่วยจึงมาทำงาน ของผู้ประกอบการอาหารใน โรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน

\bar{x}	ระดับมาตรฐานโรงแรม	น้อยกว่า 3 ดาว	3 ดาว	4 ดาว	5 ดาวขึ้นไป
		/ไม่ทราบดาว			
3.56	น้อยกว่า 3 ดาว /ไม่ทราบดาว			*	
4.01	3 ดาว				
4.12	4 ดาว				
3.97	5 ดาวขึ้นไป				

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบการอาหารที่ปฏิบัติงาน อยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 3 ดาว 4 ดาว และตั้งแต่ 5 ดาวขึ้นไป มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น แยกภาชนะหรืออ่างที่ใช้ในการล้างผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน ดีกว่าผู้ประกอบการที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานน้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว ($\bar{x}=4.68$, $\bar{x}=4.61$, $\bar{x}=4.60$ และ $\bar{x}=4.18$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 59)

ตารางที่ 59 ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น แยกภาชนะหรืออ่างที่ใช้ในการล้างผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน ของผู้ประกอบการอาหารใน โรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน

\bar{x}	ระดับมาตรฐานโรงแรม	น้อยกว่า 3 ดาว	3 ดาว	4 ดาว	5 ดาวขึ้นไป
		/ไม่ทราบดาว			
4.18	น้อยกว่า 3 ดาว /ไม่ทราบดาว		*	*	*
4.68	3 ดาว				
4.61	4 ดาว				
4.60	5 ดาวขึ้นไป				

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 3 ดาว และ 4 ดาว มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น นำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในสถานที่ผลิต หรือปรุงอาหาร* ต่ำกว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานตั้งแต่ 5 ดาวขึ้นไป ($\bar{x}=4.99$, $\bar{x}=4.99$ และ $\bar{x}=4.78$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 60)

ตารางที่ 60 ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น นำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในสถานที่ผลิต หรือปรุงอาหาร* ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน

\bar{x}	ระดับมาตรฐานโรงแรม	น้อยกว่า 3 ดาว	3 ดาว	4 ดาว	5 ดาวขึ้นไป
		/ไม่ทราบดาว			
4.97	น้อยกว่า 3 ดาว/ไม่ทราบดาว				
4.99	3 ดาว				
4.99	4 ดาว				
4.78	5 ดาวขึ้นไป		*	*	

สมมติฐานที่ 7 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ผลการทดสอบปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject) อยู่ 2 ประเด็นดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 61)

* ข้อคำถามเชิงลบ

ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันในประเด็น ถอดชิ้นส่วนของเครื่องปั้น และเครื่องบดอาหารมาล้างทำความสะอาดทุกชิ้นก่อน และหลังการใช้งาน และประเด็น จับช้อน ส้อม และอุปกรณ์ในการตัก และหยิบจับอาหารที่ด้ามเท่านั้น แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

ตารางที่ 61 เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน

(n = 430)

พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
- ถอดชิ้นส่วนของเครื่องปั้น และเครื่องบดอาหารมาล้างทำความสะอาดทุกชิ้นก่อน และหลังการใช้งาน	ระหว่างกลุ่ม	8	14.416	1.802	3.166	.002
	ภายในกลุ่ม	421	239.631	.569		
	รวม	429	254.047			
- จับช้อน ส้อม และอุปกรณ์ในการตัก และหยิบจับอาหารที่ด้ามเท่านั้น	ระหว่างกลุ่ม	8	7.213	.902	3.015	.003
	ภายในกลุ่ม	421	125.906	.299		
	รวม	429	133.119			

p < .05

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวรวมหรือครัวหลักของโรงแรม มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น ถอดชิ้นส่วนของเครื่องปั้น และเครื่องบดอาหารมาล้างทำความสะอาดทุกชิ้นก่อน และหลังการใช้งาน ดีกว่าผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวไทย ($\bar{x} = 4.64$ และ $\bar{x} = 4.18$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 62)

ตารางที่ 62 ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมความสุขihalอาหารในประเด็น ถอดชิ้นส่วนของเครื่องปั้น และเครื่องบดอาหารมาล้างทำความสะอาดทุกชิ้นก่อน และหลังการใช้งานของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน

\bar{x}	แผนก	ร้อน	เย็น	เบเกอร์รี่	อิตาเลียน	จีน	ไทย	ญี่ปุ่น	พนักงาน	ครัวรวม
	ครัว									
4.64	ร้อน									
4.43	เย็น									
4.23	เบเกอร์รี่									
5.00	อิตาเลียน									
4.75	จีน									
4.18	ไทย									*
4.00	ญี่ปุ่น									
4.50	พนักงาน									
4.64	ครัวรวม									

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนก ครัวร้อน ครัวเย็น ครัวไทย และ ครัวรวมหรือครัวหลักของโรงแรม มีพฤติกรรมความสุขihalอาหารในประเด็น จับชิ้น ส้อม และอุปกรณ์ในการตัก และหยิบจับอาหารที่ด้ามเท่านั้น ดีกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวพนักงาน ($\bar{x} = 4.71$, $\bar{x} = 4.79$, $\bar{x} = 4.76$, $\bar{x} = 4.81$ และ $\bar{x} = 3.88$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 63)

ตารางที่ 63 ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมความสุขาภิบาลอาหารในประเด็น จับช้อน ส้อม และ
อุปกรณ์ในการตัก และหยิบจับอาหารที่ตำแหน่งของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่
ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน

\bar{x}	แผนก ครัว	ร้อน	เย็น	เบเกอร์รี่	อิตาลีเยน	จีน	ไทย	ญี่ปุ่น	พนักงาน	ครัวรวม
4.71	ร้อน									
4.79	เย็น									
4.77	เบเกอร์รี่									
4.80	อิตาลีเยน									
4.75	จีน									
4.76	ไทย									
5.00	ญี่ปุ่น									
3.88	พนักงาน	*	*				*			*
4.81	ครัวรวม									

สมมติฐานที่ 8 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน มี
พฤติกรรมความสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน มี
พฤติกรรมความสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ใน
การปฏิบัติงานต่างกัน มีพฤติกรรมความสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทาง
สถิติที่ระดับ .001 (ตารางที่ 64)

ตารางที่ 64 เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน

(n = 430)

พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	4	.711	.678	6.161	.000
	ภายในกลุ่ม	425	46.762	.110		
	รวม	429	49.473			

p < .05

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งหัวหน้าแผนกครัว มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร ดีกว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งก๊ัก และผู้ช่วยก๊ัก ($\bar{x} = 4.53$, $\bar{x} = 4.32$ และ $\bar{x} = 4.31$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 65)

ตารางที่ 65 ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน

\bar{x}	ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงาน	หัวหน้าแผนกครัว	รองหัวหน้าแผนกครัว	หัวหน้าหน่วยในครัว	ก๊ัก	ผู้ช่วยก๊ัก
4.53	หัวหน้าแผนกครัว				*	*
4.44	รองหัวหน้าแผนกครัว					
4.45	หัวหน้าหน่วยในครัว					
4.32	ก๊ัก					
4.31	ผู้ช่วยก๊ัก					

สมมติฐานที่ 9 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่างพบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 (ตารางที่ 66)

ตารางที่ 66 เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน

(n = 430)						
พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	2	1.138	.569	5.028	.007
	ภายในกลุ่ม	427	48.335	.113		
	รวม	429	49.473			

p < .05

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 12-22 ปี มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร ดีกว่าผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 1-11 ปี ($\bar{x} = 4.46$ และ $\bar{x} = 4.37$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 67)

ตารางที่ 67 ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานแตกต่างกัน

\bar{x}	ประสบการณ์การทำงาน	1-11 ปี	12-22 ปี	23-33 ปี
4.37	1-11 ปี		*	
4.46	12-22 ปี			
4.54	23-33 ปี			

สมมติฐานที่ 10 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (ตารางที่ 68)

ตารางที่ 68 เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน

(n = 430)

พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	3	1.005	.335	2.945	.033
	ภายในกลุ่ม	426	48.468	.114		
	รวม	429	49.437			

$p < .05$

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe ไม่พบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ผู้วิจัยจึงนำเสนอพฤติกรรมของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน ดังนี้ คือ ผู้ประกอบอาหารที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในช่วง 8-14 ครั้ง 15-21 ครั้ง และ 1-7 ครั้ง มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารดีกว่าผู้ประกอบอาหารที่ไม่เคยได้รับการอบรม ($\bar{x} = 4.59$, $\bar{x} = 4.55$, $\bar{x} = 4.42$ และ $\bar{x} = 4.34$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 69)

ตารางที่ 69 ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของโรงแรมแตกต่างกัน

\bar{x}	จำนวนครั้งในการอบรม เรื่องการสุขาภิบาล อาหาร	ไม่เคยได้รับการอบรม	1-7 ครั้ง	8-14 ครั้ง	15-21 ครั้ง
4.34	ไม่เคยได้รับการอบรม				
4.42	1-7 ครั้ง				
4.59	8-14 ครั้ง				
4.55	15-21 ครั้ง				

สมมติฐานที่ 11 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสภาพประจำปีต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

สมมติฐานว่าง ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสภาพประจำปีต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสภาพประจำปีต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ผลการทดสอบปฏิเสธสมมติฐานว่าง (reject) อยู่ 1 ประเด็นดังต่อไปนี้ (ตารางที่ 70)

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสภาพประจำปีต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น *สวมถุงมือ ในการหยิบจับอาหาร ที่สุกแล้วหรือพร้อมเสิร์ฟ รวมถึงอาหารที่ไม่ได้ผ่านความร้อน* แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

ตารางที่ 70 เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสภาพประจำปีต่างกัน

(n = 430)

พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร	source	df	SS	MS	F	p
- สวมถุงมือ ในการหยิบจับอาหาร ที่สุกแล้วหรือพร้อมเสิร์ฟ รวมถึงอาหารที่ไม่ได้ผ่านความร้อน	ระหว่างกลุ่ม	3	17.778	5.926	4.447	.004
	ภายในกลุ่ม	426	567.720	1.333		
	รวม	429	585.498			

p < .05

เมื่อทดสอบความแตกต่างโดยใช้วิธีการของ Scheffe พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่ได้รับการตรวจสอบสภาพ 1 ครั้ง/ปี มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร ในประเด็น *สวมถุงมือ ในการหยิบจับอาหาร ที่สุกแล้วหรือพร้อมเสิร์ฟ* ดีกว่าผู้ประกอบอาหารที่ไม่เคยได้รับการตรวจสอบสภาพประจำปี ($\bar{x} = 3.97$ และ $\bar{x} = 3.14$ ตามลำดับ) (ตารางที่ 71)

ตารางที่ 71 ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารในประเด็น สวมถุงมือ ในการหยิบจับอาหาร ที่สุกแล้วหรือพร้อมเสิร์ฟ รวมถึงอาหารที่ไม่ได้ผ่านความร้อนของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปีที่แตกต่างกัน

\bar{x}	จำนวนครั้งในการได้รับ การตรวจสอบสุขภาพ/ปี	ไม่เคยได้รับการตรวจ	1 ครั้ง	2 ครั้ง	3 ครั้ง
3.14	ไม่เคยได้รับการตรวจ		*		
3.97	1 ครั้ง				
3.67	2 ครั้ง				
4.08	3 ครั้ง				

ตารางที่ 72 สรุปผลการเปรียบเทียบความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ตที่มีลักษณะข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลต่างกัน

ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล	ความรู้		ทัศนคติ		พฤติกรรม	
	แตกต่าง	ไม่แตกต่าง	แตกต่าง	ไม่แตกต่าง	แตกต่าง	ไม่แตกต่าง
- เพศ		✓		✓		✓
- อายุ		✓		✓	✓	
- สถานภาพสมรส		✓		✓		✓
- ระดับการศึกษา		✓		✓		✓
- สาขาวิชาที่จบการศึกษา		✓		✓		✓
- ระดับมาตรฐานของโรงแรม	✓			✓		✓
- แผนกครัว		✓		✓		✓
- ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงาน	✓		✓		✓	
- ประสบการณ์การทำงาน	✓		✓		✓	
- จำนวนครั้งการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร	✓			✓	✓	
- จำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปี	✓			✓		✓

ตอนที่ 8 ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ ทักษะคิดและพฤติกรรมการสุขภาพอาหารของ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะคิด และพฤติกรรมการสุขภาพอาหารของ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ผู้วิจัยใช้ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson product moment correlation coefficient) หาความสัมพันธ์ซึ่งกันและกันระหว่างตัวแปร โดยกำหนดระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

เนื่องจากขนาดความสัมพันธ์ที่วิเคราะห์ได้ มีหลายระดับ ในการตีความจึงต้องใช้ค่า บรรยายเพื่อสื่อความหมายให้ตรงกัน ค่าบรรยายค่าสหสัมพันธ์ (Descriptor) ดังกล่าวนี้นี้มีมาก ในการวิจัยครั้งนี้มีขนาดกลุ่มตัวอย่างตั้งแต่ 100 คนขึ้นไปผู้วิจัยจึงใช้เกณฑ์ของ Borg (ผ่องพรรณ ตรียมงคลกุล และ สุภาพ ฉัตรภรณ์, 2549: 98) ดังนี้

Borg' Descriptors

ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์	คำบรรยาย
สูงกว่า 0.85	มีความสัมพันธ์สูงมาก
0.65-0.85	มีความสัมพันธ์สูง
0.35-0.64	มีความสัมพันธ์ปานกลาง
0.20-0.34	มีความสัมพันธ์ต่ำ
ต่ำกว่า 0.20	มีความสัมพันธ์ต่ำมาก

สมมติฐานการวิจัย

ความรู้ ทักษะคิดและพฤติกรรมการสุขภาพอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต มีความสัมพันธ์กัน

สมมติฐานว่าง

ความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ไม่มีความสัมพันธ์กัน

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต มีความสัมพันธ์กันเชิงบวกหรือในทิศทางเดียวกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 ดังนี้ (ตารางที่ 72)

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมมีความสัมพันธ์ระดับต่ำในทิศทางเดียวกันกับทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 ($r = .31$) กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารดี จะมีทัศนคติที่ดีต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมมีความสัมพันธ์ระดับต่ำมาก ในทิศทางเดียวกันกับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 ($r = .19$) กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารดี จะมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารที่ดี

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม มีความสัมพันธ์ระดับต่ำ ในทิศทางเดียวกันกับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 ($r = .32$) กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีทัศนคติที่ดีต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร จะมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารที่ดี

ตารางที่ 73 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

(n = 430)

ความสัมพันธ์ ระหว่างตัวแปร	ความรู้ (r)	ทักษะ (r)	พฤติกรรม (r)
ความรู้	1.00		
ทักษะ	.31***	1.00	
พฤติกรรม	.19***	.32***	1.00

***p < .001

ข้อวิจารณ์

จากการศึกษาเรื่องความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต มีประเด็นข้อวิจารณ์ดังต่อไปนี้

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

จากการศึกษา ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต โดยรวม พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นกลุ่มตัวอย่างเกือบทั้งหมด (98.6%) มีความรู้อยู่ในระดับดี และมีเพียงร้อยละ 1.4 มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีคะแนนเฉลี่ย 22.84 คะแนน จากคะแนนเต็ม 25 คะแนน ทั้งนี้เพราะ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ร้อยละ 81.9 เคยได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งจากการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมเกือบสามในสี่ได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในช่วง 1-7 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 73.7 รองลงมา ได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในช่วง 8-14 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 3.5 และมีเพียงร้อยละ 0.7 ที่ได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในช่วง 15-21 ครั้ง จึงทำให้ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นกลุ่มตัวอย่างเกือบทั้งหมด (98.6%) มีความรู้อยู่ในระดับดี และมีเพียงร้อยละ 1.4 มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ อาทิตยา ก้อนสันทัด (2549: 84) ที่ศึกษาเรื่อง ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารส่วนบุคคลของพนักงานโรงงานไก่แปรรูป พบว่า พนักงานโรงงานไก่แปรรูปส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารส่วนบุคคลอยู่ในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 94.40 นอกจากนี้ มรรยาท ปรีชาชาญ (2531ก: 31) ได้ศึกษาเรื่อง ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติเรื่องความสะอาด

ในอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา พบว่า ความรู้ของผู้จำหน่ายอาหารโดยเฉลี่ยถูกต้องร้อยละ 80.25

จากการศึกษา ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม รายชื่อของแต่ละด้าน รวมทั้งหมด 25 ข้อ ซึ่งประกอบด้วยความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ด้านสถานที่ปรุงและประกอบอาหาร จำนวน 4 ข้อ ด้านภาชนะและอุปกรณ์ จำนวน 5 ข้อ ด้านอาหารที่จะนำมาปรุง ประกอบ จำนวน 5 ข้อ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลจำนวน 8 ข้อ และด้านสัตว์และแมลงนำโรค จำนวน 3 ข้อ พบว่า มีผู้ประกอบอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างตอบถูกร้อยละ 70 ขึ้นไป มีจำนวน 24 ข้อ และผู้ประกอบอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างตอบถูกน้อยกว่าร้อยละ 50 มีเพียง 1 ข้อ ที่เป็นความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล คือ *ถ้ามือเราเป็นแผล หรือมีฝีหนองก็ควรล้างมือให้สะอาดก่อนมาประกอบอาหาร** (34.2%) ซึ่งแสดงว่ายังมีผู้ประกอบอาหารถึงร้อยละ 65.8 ที่ยังเข้าใจผิดเกี่ยวกับประเด็นที่มือเราเป็นแผลแล้วเพียงแค่อ้างทำความสะอาดอย่างเดียวก็สามารถประกอบอาหารต่อได้ แต่วิธีการที่ถูกต้องคือ ต้องล้างทำความสะอาด และปิดปิดบาดแผลให้มิดชิด หรือไม่ก็รักษาบาดแผลจนกว่าจะหายดีจึงมาปฏิบัติงานต่อได้ (วราภา มหากาญจนกุล และ ปรีชา วิบูลย์เศรษฐ์, 2548: 52-55)

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

จากการศึกษา ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต พบว่า ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ (95%) มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี และมีเพียงส่วนน้อย (4.4%) ที่มีทัศนคติที่เป็นกลางต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โดยมีค่าเฉลี่ยของระดับคะแนนทัศนคติทั้งหมด 106.92 คะแนน จากคะแนนเต็ม 125 คะแนน ทั้งนี้อาจเนื่องมาจาก ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นกลุ่มตัวอย่างเกือบทั้งหมด (98.6%) มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี ซึ่งสอดคล้องกับ *Zimbardo et al.* (1977: 49-53 อ้างใน อัญชลี วิณวันท์, 2538: 52) กล่าวถึงความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติ ว่ามีความเกี่ยวข้องกันหลาย ๆ แบบ ทัศนคติของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งจะเป็นเช่นไรนั้น ย่อมขึ้นอยู่กับความรู้ของบุคคลนั้น กล่าวคือ ถ้าบุคคลนั้นมีความรู้ในเรื่องหนึ่งเรื่องใดใด ทัศนคติต่อสิ่งนั้นก็ จะดีตามไปด้วย นอกจากนี้ ยังสอดคล้องกับการศึกษาของ ภัทรลักษณ์ คงดี (2548: 134) ได้ศึกษาเรื่องความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติเรื่องความปลอดภัยของอาหารในสมาชิกกลุ่มแม่บ้าน

* ข้อคำถามเชิงลบ

เกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการแปรรูปสินค้าเกษตร จังหวัดปัตตานี พบว่า แม่บ้านส่วนใหญ่ร้อยละ 78.2 มีทัศนคติเรื่องความปลอดภัยของอาหารอยู่ในระดับดี และจากผลการศึกษาเรื่องความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมการแสดงออกเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคล ของพนักงานในโรงงานเบเกอรี่ ของ ชิตชนก ศรีไพโรจน์ (2542ก: 70) พบว่า พนักงานส่วนใหญ่ร้อยละ 90.0 มีทัศนคติต่อสุขวิทยาส่วนบุคคลอยู่ในระดับดี

จากการศึกษาเมื่อพิจารณาจากค่าเฉลี่ยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต โดยรวมพบว่า มีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ($\bar{x} = 4.27$) และเมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่ามี 16 ประเด็นที่มีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง ที่เหลือมีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วย 9 ประเด็น จากผลการศึกษาดังกล่าวข้างต้น แสดงว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ได้ให้ความสนใจและตระหนักต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารเป็นอย่างดี ทั้งนี้อาจเป็นเพราะ ปัจจุบัน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร ไม่ว่าจะเป็นหน่วยงานสาธารณสุข องค์การบริหารส่วนจังหวัดรวมถึงสถาบันการศึกษา ได้เข้ามามีบทบาท ในการประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่องเพื่อให้สถานประกอบการโรงแรม และ ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มในจังหวัดภูเก็ต ได้ตระหนักถึงอันตรายที่เกิด จากการมีการสุขาภิบาลอาหารที่ไม่ดี ดังรายงานการเฝ้าระวังและควบคุมโรค ที่เกี่ยวข้องกับระบบ ทางเดินอาหารของหน่วยงานสาธารณสุขที่จะต้องมีการเก็บข้อมูล และรายงานผลการสอบสวน โรคที่เกี่ยวกับระบบทางเดินอาหารเป็นประจำทุกวัน (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดภูเก็ต, 2551) นอกจากนี้ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ภูเก็ต (2548ข) ยังได้มีบทบาทในการจัดทำโครงการพัฒนา สุขลักษณะการผลิตอาหารในโรงแรมเพื่อสนับสนุนการเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ตมา ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2543 จนถึงปัจจุบัน

พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร

จากการศึกษาพบว่า พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมส่วนใหญ่ (97%) มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารที่ดี และมีเพียงส่วนน้อย (3.0%) ที่มีพฤติกรรมการ สุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยของระดับคะแนนพฤติกรรม 110.22 คะแนน จากคะแนนเต็ม 125 คะแนน สอดคล้องกับการศึกษาของ อาทิตยา ก้อนสันทัด (2549: 75) ที่ศึกษา เรื่อง ความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมสุขวิทยาส่วนบุคคลของพนักงานโรงงานไก่แปรรูป พบว่า พนักงานโรงงานไก่แปรรูปส่วนใหญ่มีพฤติกรรมสุขวิทยาส่วนบุคคลอยู่ในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 83.3 และจากผลการศึกษาเรื่องความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมแสดงออกเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วน

บุคคล ของพนักงานในโรงงานเบเกอรี่ของ ชิตชนก ศรีไพโรจน์ (2542ก: 70) พบว่า พนักงานส่วนใหญ่ร้อยละ 97.1 มีพฤติกรรมกรรมการแสดงออกเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคลอยู่ในระดับดี

จากการศึกษาเมื่อพิจารณาจากค่าเฉลี่ยของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต โดยรวมพบว่า มีพฤติกรรมกรรมการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปฏิบัติทุกครั้ง ($\bar{x} = 4.41$) และเมื่อพิจารณาในประเด็นย่อยของแต่ละด้าน รวมทั้งหมด 25 ข้อพบว่า มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปฏิบัติ ทุกครั้ง 21 ประเด็น มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปฏิบัติบ่อยครั้ง 2 ประเด็น และมีพฤติกรรมอยู่ในระดับปฏิบัติบางครั้ง 2 ประเด็น ซึ่งประกอบด้วยพฤติกรรมกรรมการสุขาภิบาลอาหาร ด้านสถานที่ปรุง และประกอบอาหาร จำนวน 4 ประเด็น ด้านภาชนะและอุปกรณ์ จำนวน 6 ประเด็น ด้านอาหารที่จะนำมาปรุง ประกอบ จำนวน 4 ประเด็น ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล จำนวน 8 ประเด็น และด้านสัตว์และแมลงนำโรค จำนวน 3 ประเด็น ซึ่งจากการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต มีพฤติกรรมด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล อยู่ในระดับปฏิบัติบางครั้งอยู่ 2 ประเด็น โดยแบ่งเป็นประเด็นด้านสถานที่ปรุงและประกอบอาหาร 1 ประเด็น คือ *เตรียมวัตถุดิบและเก็บทำความสะอาดพื้นที่ในการประกอบอาหารไปพร้อม ๆ กัน* และประเด็นด้านสัตว์และแมลงนำโรค 1 ประเด็น คือ *ปิดถังรองรับเศษอาหารไว้ในขณะปฏิบัติงาน* ทั้งนี้เนื่องจาก การปฏิบัติงานครัวของโรงแรมนั้นเป็นงานที่ต้องทำแข่งขันกับเวลา อีกทั้งยังมีความยุ่งยากและซับซ้อน ต้องพิถีพิถันเรื่องรสชาติ ปริมาณ ความหลากหลาย ความเป็นเอกลักษณ์ของอาหาร และการบริการอย่างรวดเร็ว (ชลธิชา บุญนาค, 2541: 7) จึงทำให้ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมมีพฤติกรรมกรรมการสุขาภิบาลอาหารในสองประเด็นดังกล่าวข้างต้นอยู่ในระดับ ปฏิบัติเป็นบางครั้ง แต่อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบอาหารก็ควรที่จะปฏิบัติในประเด็นดังกล่าวเป็นประจำทุกครั้ง เพื่อให้การบริหารจัดการ และควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2542)

เปรียบเทียบความแตกต่างด้านความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต โดยจำแนกตามปัจจัยข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลที่แตกต่างกัน

1. ความรู้กับเพศ

ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ซึ่งสอดคล้องกับผล

การศึกษาของ ชิตชนก ศรีไพโรจน์ (2542ก: 82) ที่พบว่าพนักงานที่มีเพศต่างกัน มีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะ ผู้ประกอบอาหารที่เป็นเพศชายและเพศหญิง มีโอกาสได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอย่างเท่าเทียมกัน

2. ความรู้กับอายุ

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ สอดคล้องกับการศึกษาของ ชิตชนก ศรีไพโรจน์ (2542ก: 82) ที่พบว่าพนักงานที่มีอายุต่างกัน มีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลไม่แตกต่างกัน ทั้งนี้เนื่องจากพนักงานในทุกช่วงอายุต่างก็ได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร อีกทั้งผู้ประกอบอาหารในโรงแรมส่วนใหญ่มีช่วงอายุที่มีความใกล้เคียงกัน จึงทำให้ผู้ประกอบอาหารที่มีอายุต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน แต่ในทางตรงกันข้าม จากผลการศึกษาของ ภัทรลักษณ์ คงดี (2548: 143) พบว่า กลุ่มแม่บ้านที่มีช่วงอายุต่างกันมีความรู้เรื่องความปลอดภัยของอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .001 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะหน่วยงานและบริบทในการทำงานของกลุ่มตัวอย่าง มีความแตกต่างกัน จึงทำให้ผลการวิจัย มีความขัดแย้งกัน

3. ความรู้กับสถานภาพสมรส

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ สอดคล้องกับผลการวิจัยของ ภัทรลักษณ์ คงดี (2548: 148) พบว่า กลุ่มแม่บ้านที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีความรู้เรื่องความปลอดภัยของอาหารไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05

4. ความรู้กับระดับการศึกษา

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทั้งนี้อาจเนื่องจากในปัจจุบันทางโรงแรมส่วนใหญ่ได้มีการจัดอบรมความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารให้กับพนักงาน ซึ่งจะขึ้นอยู่กับหน่วยงานสาธารณสุขของแต่ละเขตรับผิดชอบที่ได้เข้าไปให้ความรู้

และประเมินคุณภาพสถานประกอบการเพื่อออกใบอนุญาตเปิดห้องอาหารให้กับโรงแรม จากผล การศึกษาดังกล่าวข้างต้นยังขัดแย้งกับผลการศึกษาของ ชิตชนก ศรีไพโรจน์ (2542ก: 83) ที่พบว่า พนักงานที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .01

5. ความรู้กับสาขาวิชาที่จบการศึกษา

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบ การศึกษาต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทาง สถิติ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ มนธิรา ตาแก้ว (2535: 50) ที่ศึกษาเรื่อง ความรู้ และการ ปฏิบัติของครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหาร ของนักเรียนโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ถึงแม้ครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน ร้อยละ 42.5 จบการศึกษาจากสาขาอื่น ๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หรืออาหาร และโภชนาการก็ยังมีความรู้เกี่ยวกับวัตถุเจือปน และสิ่งปนเปื้อนในอาหาร

6. ความรู้กับระดับมาตรฐานของโรงแรม

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี ระดับมาตรฐาน ของโรงแรมต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทาง สถิติที่ระดับ .01 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานตั้งแต่ 5 ดาว ขึ้นไป มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สูงกว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรม ระดับมาตรฐานน้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว จากผลการศึกษาข้างต้นพบว่า ถ้าระดับ มาตรฐานของโรงแรมยิ่งสูง ก็ทำให้พนักงานมีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารสูงขึ้นด้วย ทั้งนี้ อาจเนื่องจากโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานสูง ให้ความสำคัญต่อการพัฒนาพนักงานให้มีศักยภาพใน การบริการ ไม่ว่าจะเป็นด้านความรู้ และทักษะในการปฏิบัติงาน จึงทำให้ผู้ประกอบอาหารที่ ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานที่สูงกว่า มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ดีกว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานน้อยกว่า

7. ความรู้กับแผนกครัว

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ทำงานในแผนกครัวต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ซึ่งขัดแย้งกับผลการวิจัยของ ชิตชนก ศรีไพโรจน์ (2542ก: 83) ที่พบว่าพนักงานที่มีหน่วยงานต่างกัน มีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ในประเด็น *ฝาดนังของห้องครัวไม่ควรใช้สื้ออ่อนเพราะจะทำให้คราบสกปรกติดได้ง่าย** กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวเย็น มีความรู้สูงกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวพนักงาน ทั้งนี้เนื่องจาก ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานในครัวเย็น มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารเป็นอย่างดี เพราะอาหารในครัวเย็นส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ปรุงโดยไม่ผ่านความร้อน เช่น หมูแฮม พวกรสชาติต่าง ๆ และเกี่ยวกับอาหารประเภทแช่เย็นหรือแช่แข็ง ตลอดจนอาหารจำพวกเนยบางประเภทที่ต้องใช้ประกอบกับอาหารที่ต้องเก็บไว้ในความเย็น (ประสง แสงพชัย, 2545: 47) ดังนั้นทุกจุดในครัวเย็นจะต้องสะอาดอยู่ตลอดเวลา สภาพแวดล้อมภายในครัวต้องทำจากวัสดุที่สามารถสังเกตเห็นสิ่งสกปรกได้ง่ายไม่ว่าจะเป็นสถานที่ หรือภาชนะอุปกรณ์ต่าง ๆ ดังนั้นถ้าหากผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในแผนกครัวเย็นไม่มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารเป็นอย่างดี จะทำให้อาหารมีโอกาสปนเปื้อนเชื้อโรคและเกิดการเน่าเสียได้ง่ายที่สุด ซึ่งต่างจากครัวพนักงาน เพราะอาหารส่วนใหญ่ที่ประกอบในครัวพนักงานจะผ่านความร้อน และไม่มีความยุ่งยากหรือวิธีการที่ซับซ้อนในการปรุง จึงมีความเป็นไปได้ว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในแผนกครัวเย็น มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารในประเด็นนี้สูงกว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในแผนกครัวพนักงาน

8. ความรู้กับตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงาน

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งรองหัวหน้าแผนกครัว และหัวหน้าหน่วยในครัว มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สูงกว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งก๊ัก ทั้งนี้เนื่องจาก ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่อยู่ในตำแหน่ง รองหัวหน้าแผนก

* ข้อคำถามเชิงลบ

ครัว และหัวหน้าหน่วยในครัว มักจะมีประสบการณ์การทำงานมากกว่าผู้ประกอบการที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งกึ่งที่มีประสบการณ์การทำงานน้อยกว่า จึงมีโอกาสได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร หรือเก็บสะสมความรู้ได้ดีกว่า ผู้ประกอบการที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งกึ่ง จึงทำให้ ผู้ประกอบการที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งรองหัวหน้าแผนกครัว และหัวหน้าหน่วยในครัว มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สูงกว่าผู้ประกอบการที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งกึ่ง

9. ความรู้กับประสบการณ์การทำงานด้านงานครัวในโรงแรม

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 กล่าวคือ ผู้ประกอบการที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 12-22 ปี มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สูงกว่าผู้ประกอบการที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 1-11 ปี ทั้งนี้เนื่องจากผู้ประกอบการที่มีประสบการณ์การทำงานมากกว่า มีโอกาสได้รับความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารเพิ่มเติมมากกว่า ผู้ประกอบการในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานน้อย สอดคล้องกับผลการวิจัยของ ภัทรลักษณ์ คงดี (2548: 148) ที่พบว่า กลุ่มแม่บ้านที่มีประสบการณ์การผลิตภัณฑอาหารต่างกัน มีความรู้เรื่องความปลอดภัยของอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .001 กล่าวคือ แม่บ้านที่มีประสบการณ์การผลิตภัณฑอาหาร 10-18 ปี มีความรู้สูงกว่า แม่บ้านที่มีประสบการณ์การผลิตภัณฑอาหาร 1-9 ปี

10. ความรู้กับจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 กล่าวคือ ผู้ประกอบการที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในช่วง 1-7 ครั้ง มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สูงกว่าผู้ประกอบการที่ไม่เคยได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ทั้งนี้เนื่องจากผู้ประกอบการที่มีจำนวนครั้งในการอบรมมากกว่าจะมีโอกาสในการจดจำ และสะสมความรู้เพิ่มเติม ดีกว่าผู้ประกอบการที่ไม่เคยได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

11. ความรู้กับจำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปี

จากการทดสอบสมมติฐานว่าง พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปีต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี 1 ครั้ง 2 ครั้ง และ 3 ครั้ง ต่อปี มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สูงกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ไม่เคยได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี ทั้งนี้อาจเนื่องจากผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี มีโอกาสได้รับคำแนะนำความรู้เกี่ยวกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โดยอาจจะได้รับสื่อหรือเอกสารจากหน่วยงานสาธารณสุขที่เข้าไปรับการตรวจสอบสุขภาพ ดังนั้นผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปีมากกว่า จึงมีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารสูงกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ไม่เคยได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี

**เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต
จำแนกตามปัจจัยข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล**

1. ทัศนคติกับเพศ

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ สอดคล้องกับผลการวิจัยของ ชิตชนก ศรีไพโรจน์ (2542ก: 83) ที่พบว่า พนักงาน เพศชาย และ เพศหญิง มีทัศนคติต่อสุขวิทยาส่วนบุคคลไม่แตกต่างกัน ทั้งนี้เนื่องจากผลการวิจัยพบว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมทั้งเพศชายและเพศหญิง ส่วนใหญ่มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี เพราะองค์ประกอบด้านความรู้ ความเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหารเป็นส่วนประกอบขั้นพื้นฐานของทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร องค์ประกอบนี้จะเกี่ยวข้องสัมพันธ์กับความรู้สึกรู้สึกของบุคคล จะออกมาในรูปของความสุข ความทุกข์ ยินดีหรือไม่ยินดี (ประภาเพ็ญ สุวรรณ, 2526: 3) จึงทำให้ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน

2. ทักษะกับอายุ

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวม ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ สอดคล้องกับผลการวิจัยของ มรรยาท ปรีชาชาญ (2531ก: 55) ที่พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาที่มีอายุต่างกัน มีทัศนคติเรื่องความสะอาดในอาหารไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ นอกจากนี้ยังมีความสอดคล้องกับผลการวิจัยของ ชิตชนก ศรีไพโรจน์ (2542ก: 85) ที่พบว่า พนักงานที่มี อายุต่างกันมีทัศนคติต่อสุขวิทยาส่วนบุคคลไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าพนักงานส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วงที่ใกล้เคียงกัน จึงมีทัศนคติที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน คือ มีทัศนคติที่ดีต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารเหมือนกัน

3. ทักษะกับสถานภาพสมรส

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของ ภัทธลักษณ์ คงดี (2548: 156) ที่พบว่า กลุ่มแม่บ้านที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีทัศนคติเรื่องความปลอดภัยของอาหารไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

4. ทักษะกับระดับการศึกษา

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ สอดคล้องกับผลการวิจัยของ ชิตชนก ศรีไพโรจน์ (2542ก: 85) ซึ่งพบว่า พนักงานที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อสุขวิทยาส่วนบุคคลไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าการเกิดทัศนคติของแต่ละบุคคลไม่ได้มีเพียงปัจจัยด้านระดับการศึกษาเพียงอย่างเดียว แต่ยังประกอบด้วยปัจจัยด้านอื่น ๆ อีกมากที่สามารถทำให้ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมมีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารได้ เช่น ประสบการณ์ การติดต่อสื่อสาร สิ่งที่เป็นแบบอย่างในการดำรงชีวิต หรือแม้แต่สถานที่ที่ผู้ประกอบอาหารปฏิบัติงานอยู่ก็สามารถทำให้ผู้ประกอบอาหารมีทัศนคติเหมือนกันหรือไปในทิศทางเดียวกันได้ (ประภาพรเพ็ญ สุวรรณ, 2526: 64) จึงทำให้ผู้ประกอบอาหารที่มีระดับการศึกษาต่างกันมีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

โดยรวมไม่แตกต่างกัน ซึ่งขัดแย้งกับผลการวิจัยของ กัทธลักขณ์ คงดี (2548: 152) ที่พบว่า กลุ่มแม่บ้านที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติเรื่องความปลอดภัยของอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

5. ทัศนคติกับสาขาวิชาที่จบการศึกษา

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ (95%) มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี จึงทำให้ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน อีกทั้งการเกิดทัศนคติก็ยังมีผลมาจากปัจจัยอื่นอีกหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็น ประสบการณ์การทำงาน สถานที่ บุคคลที่เป็นแบบอย่างหรือสภาพสังคมที่เหมือนกัน อาจทำให้ทัศนคติของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน

6. ทัศนคติกับระดับมาตรฐานของโรงแรม

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทั้งนี้อาจเนื่องจาก ทัศนคติไม่ใช่สิ่งที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ แต่เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นภายหลังการเจริญเติบโตของมนุษย์ ซึ่งเป็นเรื่องของ การเรียนรู้จากประสบการณ์ การอบรมเลี้ยงดูบุคลิกภาพส่วนตัวของบุคคล และจากการเสนอข่าวหรือข้อมูลของสื่อมวลชน ซึ่งมีอิทธิพลต่อทัศนคติของบุคคลแทบทั้งสิ้น (ลัดดา กิติวิภาค, 2526 อ้างใน มรรยาท ปรีชาชาญ, 2531ข) จึงทำให้ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน

7. ทัศนคติกับแผนกครัว

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แสดงว่าแผนกครัวไม่ได้มีผลทำให้ผู้ประกอบการมีทัศนคติที่แตกต่างกัน สอดคล้องกับ

ผลการวิจัยของ ชิตชนก ศรีไพโรจน์ (2542ก: 85) ที่พบว่าพนักงานที่ประจำหน่วยงานต่างกัน มีทัศนคติต่อสุวิทยาส่วนบุคคลในโรงงานเบเกอรี่ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

8. ทัศนคติกับตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงาน

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งรองหัวหน้าแผนกครัว มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งก๊วก ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งรองหัวหน้าแผนกครัว มีประสบการณ์ในการทำงานมากกว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งก๊วก จึงมีโอกาสเก็บสะสมความรู้และประสบการณ์จากการฝึกอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารมากกว่า จึงทำให้เกิดทัศนคติที่ดีต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารหรือเห็นด้วยมากกว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งก๊วก

9. ทัศนคติกับประสบการณ์การทำงานด้านงานครัวในโรงแรม

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สอดคล้องกับผลการวิจัยของ ภัทรลักษณ์ คงดี (2548: 157) ที่พบว่า กลุ่มแม่บ้านที่มีประสบการณ์ในการผลิตภัณฑอาหารต่างกัน มีทัศนคติเรื่องความปลอดภัยของอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

10. ทัศนคติกับจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น *เจียงที่ใช้หั่นอาหาร*

สุข และอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา* กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในช่วง 1-7 ครั้ง มีทัศนคติเห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารที่ไม่เคยได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร เนื่องจากผู้ที่ได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอาจจะได้รับความรู้เรื่องโทษหรืออันตรายจากการใช้แข็งโดยไม่มีการแยกประเภทการใช้งาน จึงทำให้มีความตระหนักในการแยกประเภทการใช้งานแข็ง ดีกว่าผู้ประกอบอาหารที่ไม่เคยได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

11. ทัศนคติกับจำนวนครั้งในการตรวจสอบสภาพประจำปี

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสภาพประจำปีต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า

มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 ในประเด็น *แข็งที่ใช้หั่นอาหารสุก และอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา** กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ได้รับการตรวจสอบสภาพประจำปีไม่ว่าจะเป็น 1 ครั้ง/ปี 2 ครั้ง/ปี และ 3 ครั้ง/ปี มีทัศนคติเห็นไม่เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารที่ไม่เคยได้รับการตรวจสอบสภาพประจำปี ทั้งนี้เนื่องจากผู้ประกอบอาหารที่ได้รับการตรวจสอบสภาพประจำปีได้รับความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานที่เข้าไปรับการตรวจสอบสภาพ ทำให้เห็นความสำคัญของการแยกประเภทการใช้งานอุปกรณ์ ดีกว่าผู้ที่ไม่เคยได้รับการตรวจสอบสภาพประจำปี

มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น *เพื่อเป็นการประหยัดเวลา จึงควรล้างทำความสะอาดบริเวณเตาปรุงอาหาร หลังจกปิดครัวแล้วเท่านั้น** กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ได้รับการตรวจสอบสภาพ 1 ครั้ง/ปี มีทัศนคติเห็นด้วยมากกว่า ผู้ประกอบอาหารที่ได้รับการตรวจสอบสภาพ 3 ครั้ง/ปี

* ข้อคำถามเชิงลบ

เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต จำแนกตามปัจจัยข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล

1. พฤติกรรมกับเพศ

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทั้งนี้อาจเนื่องจากผู้ประกอบอาหารในโรงแรมส่วนใหญ่ได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารเหมือนกัน อีกทั้งยังมีทัศนคติโดยรวมต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี จึงทำให้ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกันสอดคล้องกับผลการวิจัยของ อาทิตยา ก้อนสันทัด (2549: 76) ที่พบว่า พนักงานเพศหญิงกับเพศชายมีพฤติกรรมสุขวิทยาส่วนบุคคลไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

2. พฤติกรรมกับอายุ

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 สอดคล้องกับผลการวิจัยของ ภทรลักษณ์ คงดี (2548: 160) ที่พบว่า แม่บ้านที่มีอายุต่างกัน มีการปฏิบัติเรื่องความปลอดภัยของอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 และนอกจากนี้ยังพบว่า สอดคล้องกับผลการวิจัยของ มรรยาท ปรีชาชาญ (2531ก: 55) ที่พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาที่มีอายุต่างกัน มีการปฏิบัติเรื่องความสะอาดในอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

3. พฤติกรรมกับสถานภาพสมรส

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ สอดคล้องกับผลการวิจัยของ อาทิตยา ก้อนสันทัด (2549: 77) ที่พบว่า พนักงานมีสถานภาพสมรสต่างกัน มีพฤติกรรมสุขวิทยาส่วนบุคคลไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับผลการวิจัยของ ภทรลักษณ์ คงดี (2548: 165) ที่พบว่า แม่บ้านที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีการปฏิบัติเรื่องความปลอดภัยของอาหารไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

4. พฤติกรรมกับระดับการศึกษา

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะทางโรงแรมได้มีการฝึกอบรมให้ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และปลูกฝังให้ผู้ประกอบอาหารมีพฤติกรรมที่ถูกต้องเหมือนกันไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบอาหารที่มีระดับการศึกษาต่างกันก็ตาม จึงทำให้ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน สอดคล้องกับผลการวิจัยของ ภทรลักษณ์ คงดี (2548: 160) ที่พบว่า แม่บ้านที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีการปฏิบัติเรื่องความปลอดภัยของอาหารไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

5. พฤติกรรมกับสาขาวิชาที่จบการศึกษา

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น *ใช้ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ดโต๊ะ ผืนเดียวกัน** กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ไม่ได้ระบุสาขาวิชาที่จบการศึกษา มีพฤติกรรมดีกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่จบการศึกษาจากสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้เนื่องจากการแสดงออกหรือการปฏิบัติของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมเกี่ยวกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหารไม่ได้ขึ้นอยู่กับสาขาที่จบการศึกษาเพียงอย่างเดียว แต่อาจจะขึ้นอยู่กับลักษณะนิสัย สภาพสังคม และสิ่งแวดล้อมรอบข้าง ถึงแม้ว่าจะได้รับการศึกษาหรือมีความรู้เกี่ยวเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร แต่การปฏิบัติก็ไม่ใช่ว่าถูกต้องเสมอไป ซึ่งสอดคล้องกับ ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2520ก: 9) ที่ได้กล่าวไว้ว่า การปฏิบัติของบุคคลนั้นไม่ได้มีสาเหตุมาจากทัศนคติเพียงอย่างเดียว แต่เป็นผลที่เกิดจากวิถีการครองชีวิต (norm) นิสัย (habits) และสิ่งที่คาดหวังจากผลของการกระทำต่าง ๆ ด้วย

6. พฤติกรรมกับระดับมาตรฐานของโรงแรม

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทาง

สถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ในประเด็น

นำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในสถานที่ผลิต หรือปรุงอาหาร* กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 3 ดาว และ 4 ดาว มีพฤติกรรมดีกว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานตั้งแต่ 5 ดาวขึ้นไป

แยกภาชนะหรืออ่างที่ใช้ในการล้างผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 3 ดาว 4 ดาว และตั้งแต่ 5 ดาวขึ้นไป มีพฤติกรรมดีกว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานน้อยกว่า 3 ดาวหรือไม่ทราบดาว

มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น มีอาการป่วยไข้จะหยุดงาน และไปพบแพทย์ รักษาจนกว่าจะหายป่วยจึงมาทำงาน กล่าวคือผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 4 ดาว มีพฤติกรรมดีกว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานน้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว

7. พฤติกรรมกับแผนกครัว

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากผู้ประกอบอาหารในโรงแรม มี บรรทัดฐานของสังคม ลักษณะนิสัย และความคาดหวังหลังจากปฏิบัติหรือทำกิจกรรมตามหลักการสุขาภิบาลอาหารที่เป็นไปตามเป้าหมายเดียวกัน คือ การประกอบอาหาร ให้มีความสะอาดปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค จึงทำให้ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ทำงานในแผนกครัวต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน ขัดแย้งกับการวิจัยของ อาทิตยา ก้อนสันทัด (2549: 87) ที่พบว่า พนักงานโรงงานไก่แปรรูปที่อยู่ในหน่วยงานต่างก็มีพฤติกรรมสุขวิทยาส่วนบุคคลแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

8. พฤติกรรมกับตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงาน

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่ง หัวหน้าแผนกครัว มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารดีกว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่ง กู้ก และผู้ช่วย กู้ก ทั้งนี้เนื่องจากผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งหัวหน้าแผนกครัวจะต้องมีพฤติกรรมที่ดี สามารถเป็นแบบอย่างให้ผู้ที่บังคับบัญชาปฏิบัติตามในสิ่งที่ถูกต้อง เพราะหัวหน้าแผนกครัวนอกจากจะมีหน้าที่ในการดูแลรับผิดชอบความเรียบร้อยภายในครัวแล้ว ยังต้องมีหน้าที่ในการฝึกอบรม และถ่ายทอดความรู้ รวมถึงปลูกฝังทัศนคติ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารที่ดีให้กับผู้บังคับบัญชาด้วย

9. พฤติกรรมกับประสบการณ์การทำงานด้านงานครัวในโรงแรม

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 12-22 ปี มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารดีกว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 1-11 ปี ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานเป็นระยะเวลายาวนานกว่า สามารถเก็บสะสมความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และปฏิบัติได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารจนติดเป็นนิสัย ส่งผลให้มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารที่ดีกว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานน้อยกว่า จึงทำให้ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกัน สอดคล้องกับผลการวิจัยของ ภัทรลักษณ์ คงดี (2548: 160) ที่พบว่า แม่บ้านที่มีประสบการณ์ในการผลิตภัณฑ์ต่างกัน มีการปฏิบัติเรื่องความปลอดภัยของอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .001 นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับผลการวิจัยของ มรรยาท ปรีชาชาญ (2531ก: 55) ที่พบว่าผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาที่มีจำนวนปีในการประกอบอาชีพเป็นผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนต่างกัน มีการปฏิบัติเรื่องความสะอาดในอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ขัดแย้งกับการวิจัยของ อาทิตยา ก้อนสันทัด (2549: 88) ที่พบว่า พนักงานโรงงานไก่แปรรูปที่มีอายุงานต่างกัน มีพฤติกรรมสุขวิทยาส่วนบุคคลไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

10. พฤติกรรมกับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 12-22 ปี มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารดีกว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 1-11 ปี ทั้งนี้เนื่องจากผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารมากกว่า มีโอกาสได้ทบทวน และรับความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารเพิ่มเติมทำให้ทราบถึงโทษ และประโยชน์ของการสุขาภิบาลอาหาร ก่อให้เกิดทัศนคติที่ดี และนำไปสู่พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารที่ดี สอดคล้องกับ Zimbardo และคณะ (1977: 49-53) อ้างใน อัญชลี วิณวันท์, 2538ข: 52) ได้กล่าวถึงความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติว่ามีความเกี่ยวข้องกันไว้ว่า ทัศนคติของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งจะเป็นเช่นไรนั้น ย่อมขึ้นอยู่กับความรู้ของบุคคลนั้น กล่าวคือ ถ้าบุคคลนั้นมีความรู้ในเรื่องหนึ่งเรื่องใดดี ทัศนคติต่อสิ่งนั้นก็จะมีดีตามไปด้วย ซึ่งการมีทัศนคติที่ดีย่อมส่งผลให้เกิดการปฏิบัติที่ดีด้วย จึงทำให้ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารที่แตกต่างกัน

11. พฤติกรรมกับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสุขภาพประจำปีต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ในประเด็น *สวมถุงมือในการหยิบจับอาหาร ที่สุกแล้วหรือพร้อมเสิร์ฟ* กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ได้รับการตรวจสอบสุขภาพ 1 ครั้ง/ปี มีพฤติกรรมดีกว่า ผู้ประกอบอาหารที่ไม่เคยได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี ทั้งนี้เนื่องจากผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เคยได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี มีโอกาสได้รับการแนะนำ หรือเห็นแบบอย่างจากการตรวจร่างกายของเจ้าหน้าที่ในหน่วยงานสาธารณสุข ว่าการสวมใส่ถุงมือสามารถช่วยลดการปนเปื้อนของเชื้อโรคหรือสิ่งสกปรกได้ จึงทำให้ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เคยได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี ได้ตระหนักถึงความสะอาด และความปลอดภัยของอาหารและนำไปปฏิบัติได้ดีกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ไม่เคยได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี

ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต มีความสัมพันธ์กันเชิงบวกหรือในทิศทางเดียวกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ ดังนี้

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมมีความสัมพันธ์ระดับต่ำในทิศทางเดียวกันกับทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารดี จะมีทัศนคติที่ดีต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ทั้งนี้เป็นเพราะองค์ประกอบด้านความรู้ ความเข้าใจหรือด้านพุทธิปัญญาเป็นส่วนประกอบขั้นพื้นฐานของทัศนคติ องค์ประกอบนี้จะเกี่ยวข้องสัมพันธ์กับความรู้สึกของบุคคล จะออกมาในรูปของความสุภาพ ความทุกข์ ยินดีหรือไม่ยินดี ความรู้สึกมากน้อยขึ้นอยู่กับจำนวนความถี่ของความรู้สึกที่เกิดขึ้นกับส่วนที่เกี่ยวกับวัตถุ หรือปรากฏการณ์นั้น ๆ (ประภาเพ็ญ สุวรรณ, 2526: 3) จึงทำให้ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารเป็นอย่างดี มีทัศนคติที่ดีต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารด้วย

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมมีความสัมพันธ์ระดับต่ำมาก ในทิศทางเดียวกันกับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารดี จะมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารที่ดี

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม มีความสัมพันธ์ระดับต่ำ ในทิศทางเดียวกันกับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ที่มีทัศนคติที่ดีต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร จะมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารที่ดี

สอดคล้องกับการศึกษาของมรรยาท ปรีชาชาญ (2531ก: 55) ที่พบว่า ความรู้ ทักษะและการปฏิบัติเรื่องความสะอาดในอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา มีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 นอกจากนี้ยังมีผลการวิจัยของ ประทิน ไทยแท้ (2546) ที่ได้ทำการวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า ปัจจัยนำหรือปัจจัยทางจิตลักษณะ ซึ่งได้แก่ ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และทัศนคติต่อการสุขาภิบาลอาหาร

มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ อาทิตยา ก้อนตันทัต (2549: 116) ที่ศึกษาเรื่อง ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมสุขวิทยาส่วนบุคคลของพนักงานโรงงานไก่แปรรูป พบว่า ความรู้เกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคล และทักษะต่อสุขวิทยาส่วนบุคคลมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขวิทยาส่วนบุคคล และจากผลการวิจัยของภัทรลักษณ์ คงดี (2548: 133) ที่ได้ทำการศึกษาเรื่องความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติเรื่องความปลอดภัยของอาหารในสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการแปรรูปสินค้าเกษตรจังหวัดปัตตานี พบว่า ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติมีความสัมพันธ์กันทางบวก

ขัดแย้งกับผลการวิจัยเรื่องความรู้ และการปฏิบัติของครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันเกี่ยวกับวัตถุเจือปน และสิ่งปนเปื้อนในอาหารของโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครของมนธิรา ตาแก้ว (2535: 52) ที่พบว่า ความรู้และการปฏิบัติของครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารพบว่าไม่มีความสัมพันธ์กัน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาเรื่อง ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการแสดงออกเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลของพนักงานในโรงงานเบเกอรี่ ของ ชิตชนก ศรีไพโรจน์ (2542ก: 90) ที่พบว่า ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการแสดงออกเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลไม่มีความสัมพันธ์กัน นอกจากนี้ นันทยา ทวีศักดิ์ (2531: 53) ยังได้ทำการศึกษาเรื่อง ความรู้และการปฏิบัติของครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันเกี่ยวกับสารเคมีที่เป็นพิษในอาหารของโรงเรียนประถมศึกษาจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ พบว่า ความรู้และการปฏิบัติของครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันเกี่ยวกับสารเคมีที่เป็นพิษในอาหารไม่มีความสัมพันธ์กัน เพราะฉะนั้น ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมแสดงออกหรือการปฏิบัติ บางครั้งอาจจะไม่มีความสัมพันธ์กันเสมอไป โดยเฉพาะความสัมพันธ์ระหว่าง ทักษะและพฤติกรรมปฏิบัติทั้งนี้อาจเป็นเพราะ บุคคลอาจปิดบังทักษะที่แท้จริงของตนไว้โดยจะแสดงออกแต่เฉพาะในสิ่งที่สังคมยอมรับเท่านั้น หรือแม้แต่บางคนอาจจะยังไม่ทราบว่าตนเองมีความรู้สึกที่แท้จริงอย่างไร ดังนั้นพฤติกรรมที่บุคคลแสดงออกอาจจะไม่ได้เป็นเครื่องชี้วัดทักษะที่แท้จริงเสมอไป (สงวน สุทธิเลิศอรุณ, 2527: 123)

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ

สรุปผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง ความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการอาหาร ในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต มีวัตถุประสงค์การวิจัยเพื่อศึกษาระดับความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม เปรียบเทียบความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม ที่มีลักษณะข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลแตกต่างกัน และวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต จำนวน 430 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 4 ตอน ได้แก่ ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม ตอนที่ 2 ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ตอนที่ 3 ทักษะต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร และตอนที่ 4 พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร สถิติที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยระหว่างกลุ่มตัวอย่าง 2 กลุ่มที่เป็นอิสระต่อกัน (Independent –sample t-test) ใช้สถิติวิเคราะห์ F-test (สำหรับ 3 กลุ่มขึ้นไป) โดยใช้วิธีของ Scheffe เพื่อเปรียบเทียบรายคู่ และวิเคราะห์ความสัมพันธ์ด้วยค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson product moment correlation coefficient) ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ตที่เป็นกลุ่มตัวอย่างเกือบสามในห้าเป็นเพศชาย (57.0%) ที่เหลือเป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 43.0 ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม เกือบครึ่งหนึ่งมีอายุอยู่ระหว่าง 34- 48 ปี (48.6%) รองลงมาคือผู้ที่มีอายุต่ำกว่า 34 ปี (46.3%) และมีเพียงร้อยละ 5.1 ที่มีอายุตั้งแต่ 49 ปีขึ้นไป ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมมากกว่าครึ่งหนึ่งมีสถานภาพสมรส (55.8%) รองลงมาอยู่ในสถานภาพโสด คิดเป็นร้อยละ 37.7 ที่เหลืออยู่ในสถานภาพ หย่าร้างหรือเป็นหม้าย คิดเป็นร้อยละ 6.5 ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม มีการศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาหรือเทียบเท่า (58.6%) รองลงมาที่มีการศึกษาอยู่ในระดับ อนุปริญญาหรือเทียบเท่า คิดเป็นร้อยละ 19.0 ที่เหลือมีการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 11.9 และมีการศึกษาอยู่ในระดับ

ประภคศึกษา คิดเป็นร้อยละ 10.5 มีผู้ประกอบอาหารในโรงแรมร้อยละ 10.2 จบการศึกษาจาก สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง รองลงมาจบการศึกษาจากสาขาวิชาบริหารและการ จัดการ คิดเป็นร้อยละ 6.0 และสาขาวิชาการ โรงแรมและการท่องเที่ยวคิดเป็นร้อยละ 4.4 ที่เหลือ เป็นสาขาวิชาที่มีความหลากหลายกระจายแทบทุกสาขา อาทิ มีผู้จบการศึกษาจากสาขาวิชาการช่าง และสาขาวิชาการศึกษาในสัดส่วนที่เท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 1.6 รองลงมาเป็นผู้จบการศึกษาด้านสาขา นิเทศศาสตร์ ในสัดส่วนที่เท่ากันกับสาขาวิชา มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 1.2 และมีเพียงส่วนน้อยในสัดส่วนที่เท่ากัน จบการศึกษาจากสาขาการเกษตร และสาขาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี คิดเป็นร้อยละ 0.7 ที่เหลือจบการศึกษาจากสาขาวิชาศิลปศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 0.5 และไม่ได้ระบุสาขาวิชาที่จบการศึกษา คิดเป็นร้อยละ 71.9

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ร้อยละ 43.7 ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 3 ดาว รองลงมาปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 4 ดาว คิดเป็นร้อยละ 27.4 และปฏิบัติงานอยู่ใน โรงแรมระดับมาตรฐานตั้งแต่ 5 ดาวขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 20.9 ที่เหลือเป็นกลุ่มตัวอย่างที่ไม่ทราบ ระดับมาตรฐานของโรงแรม คิดเป็นร้อยละ 3.3 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมเกือบสามในห้า ปฏิบัติงานอยู่ในแผนกครัวรวมหรือครัวหลักของโรงแรม คิดเป็นร้อยละ 59.1 รองลงมาปฏิบัติงาน อยู่ในแผนกครัวร้อน คิดเป็นร้อยละ 13.0 และในสัดส่วนที่ใกล้เคียงกันมีผู้ประกอบอาหาร ปฏิบัติงานอยู่ในแผนกครัวไทย คิดเป็นร้อยละ 12.8 ที่เหลือปฏิบัติงานอยู่ในแผนกครัวเย็น คิดเป็น ร้อยละ 6.5 ครัวเบเกอรี่ คิดเป็นร้อยละ 3.0 ครัวอิตาเลียน คิดเป็นร้อยละ 2.3 ครัวพนักงาน คิดเป็น ร้อยละ 1.9 และมีเพียงส่วนน้อยที่ปฏิบัติงานอยู่ในแผนกครัวจีน และครัวญี่ปุ่นคิดเป็นร้อยละ 0.9 และ 0.5 ตามลำดับ

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมเกือบหนึ่งในสามปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่ง กู๊ก (Rellet Chef) (29.3%) รองลงมาปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งหัวหน้าหน่วยในครัว (Chef de Partie) คิดเป็นร้อยละ 22.1 และในสัดส่วนที่ใกล้เคียงกันปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งรองหัวหน้าแผนกครัว (Sous Chef) คิดเป็นร้อยละ 20.2 ที่เหลือปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งหัวหน้าแผนกครัว (Executive Chef) คิดเป็น ร้อยละ 17.2 และมีเพียงร้อยละ 11.2 ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่ง ผู้ช่วยกู๊ก (Commia Chef) ผู้ประกอบ อาหารในโรงแรมประมาณสามในห้ามีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 1-11 ปี (59.3%) รองลงมา มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 12-22 ปี คิดเป็นร้อยละ 36.5 และ มีเพียงส่วนน้อยที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 23-33 ปี คิดเป็นร้อยละ 4.2

ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมเกือบสามในสี่ ได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในช่วง 1-7 ครั้ง (73.7%) รองลงมา ได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในช่วง 8-14 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 3.5 และมีเพียงร้อยละ 0.7 ที่ได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในช่วง 15-21 ครั้ง ที่เหลือไม่เคยได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร คิดเป็นร้อยละ 22.1 ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมส่วนใหญ่ประมาณสี่ในห้าได้รับการตรวจสอบคุณภาพ 1 ครั้งต่อปี คิดเป็นร้อยละ 79.8 รองลงมาได้รับการตรวจสอบคุณภาพ 2 ครั้งต่อปี คิดเป็นร้อยละ 12.1 และมีเพียงส่วนน้อยที่ได้รับการตรวจสอบคุณภาพ 3 ครั้งต่อปี คิดเป็นร้อยละ 3.0 ที่เหลือร้อยละ 5.1 พบว่าไม่เคยได้รับการตรวจสอบคุณภาพประจำปี

ตอนที่ 2 ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

ผู้ประกอบการในโรงแรมที่เป็นกลุ่มตัวอย่างเกือบทั้งหมด (98.6%) มีความรู้อยู่ในระดับดี และมีเพียงร้อยละ 1.4 มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง โดยเฉลี่ยผู้ประกอบการในโรงแรมมีคะแนนด้านความรู้ 22.84 คะแนน ซึ่งประกอบด้วยคะแนนต่ำสุด 14 คะแนน และมีคะแนนสูงสุด 25 คะแนน

ตอนที่ 3 ทักษะการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ (95%) มีทักษะการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี และมีเพียงส่วนน้อย (4.4%) ที่มีทักษะการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลางต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โดยมีค่าเฉลี่ยของระดับคะแนนทักษะการทั้งหมด 106.92 คะแนน ประกอบด้วยคะแนนต่ำสุด 67 คะแนน และคะแนน สูงสุด 125 คะแนน

ตอนที่ 4 พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการในโรงแรมส่วนใหญ่ (97%) มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี และมีเพียงส่วนน้อย (3.0%) ที่มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ยของระดับคะแนนพฤติกรรม 110.22 คะแนน ประกอบด้วยคะแนนต่ำสุด 79 คะแนน และคะแนนสูงสุด 125 คะแนน

ตอนที่ 5 เปรียบเทียบความแตกต่างด้านความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต โดยจำแนกตามปัจจัยข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลที่แตกต่างกัน

สมมติฐานการวิจัย

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีลักษณะข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐาน

1. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี ระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานตั้งแต่ 5 ดาวขึ้นไป มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารสูงกว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานน้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว
2. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่ง รองหัวหน้าแผนกครัว และหัวหน้าหน่วยในครัว มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สูงกว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งก๊ก
3. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี ประสบการณ์การทำงานแตกต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 12-22 ปี มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สูงกว่าผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 1-11 ปี
4. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี จำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในช่วง 1-7 ครั้ง มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สูงกว่าผู้ประกอบอาหารที่ไม่เคยได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

5. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี จำนวนครั้งในการตรวจสอบภาพประจำปีต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ได้รับการตรวจสอบภาพประจำปี 1 ครั้ง 2 ครั้ง และ 3 ครั้ง ต่อปี มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สูงกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ไม่เคยได้รับการตรวจสอบภาพประจำปี

6. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น *ผ้าเช็ดมือ และเช็ดภาชนะในการใส่อาหารสามารถใช้ผ้าผืนเดียวกันได้** กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศชาย มีความรู้สูงกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศหญิง

7. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และเมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ไม่มีประเด็นใดที่แตกต่างกัน

8. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า

มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ในประเด็น *การจับช้อน ส้อม และอุปกรณ์ในการตัก และหยิบจับอาหารจะต้องจับที่ด้ามเท่านั้น* กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพโสด และสถานภาพสมรส มีความรู้สูงกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพหย่าร้างหรือเป็นหม้าย

มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น *ถ้าตัดอาหารแห้งส่วนที่ขึ้นราออกไปแล้ว ส่วนที่เหลือสามารถนำไปประกอบอาหารหรือรับประทานต่อได้** กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสมีความรู้ สูงกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพโสด

* ข้อคำถามเชิงลบ

9. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และเมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่าไม่มีประเด็นใดที่แตกต่างกัน

10. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น การใช้แก้วน้ำร่วมกับคนที่ เป็นโรคไวรัสตับอักเสบ และโรคฉี่หนู โรคนี้อาจไม่มีโอกาสติดเชื้อไวรัสได้* กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่จบการศึกษาจากสาขาวิชาอื่น ๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สูงกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ไม่ได้ระบุสาขาวิชาที่จบการศึกษา

11. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีแผนกครัว ต่างกันมีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ในประเด็น ฝาผนังของห้องครัวไม่ควรใช้สีอ่อน เพราะจะทำให้คราบสกปรกติดได้ง่าย* กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวเย็น มีความรู้สูงกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวพนักงาน

**ตอนที่ 6 เปรียบเทียบทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม
จังหวัดภูเก็ต จำแนกตามปัจจัยข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล**

สมมติฐานการวิจัย

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีลักษณะข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

* ข้อคำถามเชิงลบ

ผลการทดสอบสมมติฐาน

1. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งรองหัวหน้าแผนกครัว มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่งกึ่ง

2. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานในช่วงระยะเวลา 12-22 ปี มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร เห็นด้วยมากกว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานในช่วงระยะเวลา 1-11 ปี และ 23-33 ปี และยัง พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานในช่วงระยะเวลา 12-22 ปี มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานในช่วงระยะเวลา 1-11 ปี

3. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น

*ไม่จำเป็นต้องถอดชิ้นส่วนของเครื่องปั้น และเครื่องบดอาหารมาล้างทำความสะอาด ทุกชิ้นทั้งก่อนและหลังการใช้งาน เพราะจะทำให้เกิดความยุ่งยากในการถอดและประกอบชิ้นส่วน อุปกรณ์** กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศชาย มีทัศนคติเห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศหญิง

*การสวมใส่ผ้ากันเปื้อนเป็นการช่วยป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรก และเชื้อโรคลงสู่อาหาร และประเด็น เป็นเรื่องปกติที่จะมีหนู หรือแมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว** กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศหญิง มีทัศนคติเห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศชาย

* ข้อคำถามเชิงลบ

4. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และเมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ไม่มีประเด็นใดที่แตกต่างกัน

5. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น การแยกประเภทการใช้งาน ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ดโต๊ะจะช่วยลดการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพโสด และสถานภาพสมรส มีทัศนคติ เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพหย่าร้าง หรือเป็นหม้าย

6. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมแตกต่างกัน ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า

มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 ในประเด็น เป็นเรื่องปกติที่จะมีหนู หรือแมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว* กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีการศึกษาในระดับปริญญาตรี ระดับอนุปริญญา/ปวส. และระดับมัธยม/ปวช. มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีการศึกษาในระดับประถมศึกษา

มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น การสวมใส่ผ้ากันเปื้อนเป็นการช่วยป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรก และเชื้อโรคลงสู่อาหาร กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่จบการศึกษาในระดับปริญญาตรี มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่จบการศึกษาในระดับประถมศึกษา และระดับมัธยมศึกษาหรือเทียบเท่า

7. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และเมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ไม่มีประเด็นใดที่แตกต่างกัน

8. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี ระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีทัศนคติต่อ เรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาใน ประเด็นย่อย พบว่า มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ ระดับ .001 ในประเด็น

*ผู้ประกอบอาหารไม่จำเป็นต้องล้างมือหลังการล้าง และ แกะ เกาส่วนต่าง ๆ ของ ร่างกาย** กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 3 ดาว และ ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 4 ดาว มีทัศนคติ เห็นด้วยมากกว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานตั้งแต่ 5 ดาวขึ้นไป

*เตียงที่ใช้หั่นอาหารสุก และอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา** กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 3 ดาว ระดับมาตรฐาน 4 ดาว และระดับมาตรฐานตั้งแต่ 5 ดาวขึ้นไป มีทัศนคติเห็นด้วยมากกว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานน้อยกว่า 3 ดาวหรือไม่ทราบดาว

มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ในประเด็น *ล้างทำความสะอาดตู้เย็น ห้องเย็น ตู้แช่แข็งตามความเหมาะสม* กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 3 ดาว มีทัศนคติเห็นด้วยมากกว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 4 ดาว

มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น *เป็นเรื่องปกติที่จะมีหนู หรือแมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว** กล่าวคือ ผู้ประกอบ อาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 4 ดาว มีทัศนคติ เห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบ อาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานน้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว

9. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีแผนครัวต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาล อาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และเมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า ไม่มีประเด็นใดที่แตกต่างกัน

* ข้อคำถามเชิงลบ

10. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี จำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น *เชิงที่ใช้หั่นอาหารสุก และอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา** กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในช่วง 1-7 ครั้ง มีทัศนคติเห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารที่ไม่เคยได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

11. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี จำนวนครั้งในการตรวจสอบสภาพประจำปีต่างกัน มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า

มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 ในประเด็น *เชิงที่ใช้หั่นอาหารสุก และอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการแยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา** กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ได้รับการตรวจสอบสภาพประจำปีไม่ว่าจะเป็น 1 ครั้ง/ปี 2 ครั้ง/ปี และ 3 ครั้ง/ปี มีทัศนคติเห็นด้วยมากกว่าผู้ประกอบอาหารที่ไม่เคยได้รับการตรวจสอบสภาพประจำปี

มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น *เพื่อเป็นการประหยัดเวลา จึงควรล้างทำความสะอาดบริเวณเตาปรุงอาหาร หลังจากปิดครัวแล้วเท่านั้น** กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ได้รับการตรวจสอบสภาพ 1 ครั้ง/ปี มีทัศนคติ เห็นด้วยมากกว่า ผู้ประกอบอาหารที่ได้รับการตรวจสอบสภาพ 3 ครั้ง/ปี

* ข้อคำถามเชิงลบ

ตอนที่ 7 เปรียบเทียบพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต จำแนกตามปัจจัยข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล

สมมติฐานการวิจัย

ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีลักษณะข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลต่างกัน มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐาน

1. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุต่างกัน มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่มีอายุตั้งแต่ 49 ปีขึ้นไป มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารดีกว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีอายุตั้งแต่ 34-48 ปี และน้อยกว่า 34 ปี
2. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานต่างกัน มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่ง หัวหน้าแผนกครัว มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารดีกว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในตำแหน่ง กู้ก และผู้ช่วยกู้ก
3. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 12-22 ปี มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารดีกว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีประสบการณ์การทำงานอยู่ในช่วงระยะเวลา 1-11 ปี
4. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหารต่างกัน มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่มีจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหารอยู่ในช่วง 8-14 ครั้ง 15-21 ครั้ง และ 1-7 ครั้ง มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารดีกว่า ผู้ประกอบอาหารที่ไม่เคยได้รับการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร

5. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีเพศต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น

ติดหรือเขียนวันที่ ที่ผลิต และวันที่นำออกมาใช้ของเครื่องปรุง วัตถุดิบ และอาหารทุกประเภทก่อนนำมาเก็บ กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศชาย มีพฤติกรรมดีกว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศหญิง

แยกภาชนะหรืออ่างที่ใช้ในการล้างผักผลไม้ และเนื้อสัตว์ เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศชาย มีพฤติกรรมดีกว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศหญิง

ใช้เขียงอันเดียวกันในการหั่นอาหาร และวัตถุดิบทุกประเภท* กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศชาย มีพฤติกรรมดีกว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศหญิง

ใช้ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ดโต๊ะพื้นเดียวกัน* กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศชาย มีพฤติกรรมดีกว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่เป็นเพศหญิง

6. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น

ปกปิดอาหารที่ทำเสร็จแล้วอย่างมิดชิดระหว่างรอการเสิร์ฟ กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพโสด มีพฤติกรรมดีกว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรส

เช็ดทำความสะอาดฝาผนังห้องครัวและบริเวณเตาหลังจากปรุงอาหารเสร็จ กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพโสด มีพฤติกรรมดีกว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสถานภาพสมรส

* ข้อคำถามเชิงลบ

7. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น *คิดหรือเขียนวันที่ ที่ผลิต และวันที่นำออกมาใช้ของเครื่องปรุง วัตถุดิบ และอาหารทุกประเภทก่อนนำมาเก็บ* กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่จบการศึกษาในระดับมัธยมศึกษา/ปวช. มีพฤติกรรมดีกว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่จบการศึกษาในระดับปริญญาตรี

8. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีสาขาวิชาที่จบการศึกษาต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น *ใช้ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ดโต๊ะ ผืนเดียวกัน** กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่ไม่ได้ระบุสาขาวิชาที่จบการศึกษา มีพฤติกรรมดีกว่า ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่จบการศึกษาจากสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

9. ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานของโรงแรมต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อย พบว่า มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ในประเด็น

*นำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในสถานที่ผลิต หรือปรุงอาหาร** กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 3 ดาว และ 4 ดาว มีพฤติกรรมดีกว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานตั้งแต่ 5 ดาวขึ้นไป

แยกภาชนะหรืออ่างที่ใช้ในการล้างผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 3 ดาว 4 ดาว และตั้งแต่ 5 ดาวขึ้นไป มีพฤติกรรมดีกว่า ผู้ประกอบอาหารที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานน้อยกว่า 3 ดาวหรือไม่ทราบดาว

มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในประเด็น *มีอาการป่วยไข้จะหยุดงาน และไปพบแพทย์รักษาจนกว่าจะหายป่วยจึงมาทำงาน*

* ข้อคำถามเชิงลบ

กล่าวคือผู้ประกอบการที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐาน 4 ดาว มีพฤติกรรมดีกว่าผู้ประกอบการที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงแรมระดับมาตรฐานน้อยกว่า 3 ดาว หรือไม่ทราบดาว

10. ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อยพบว่า มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ในประเด็น

ถอดชิ้นส่วนของเครื่องปั้น และเครื่องบดอาหารมาล้างทำความสะอาดทุกชิ้นก่อนและหลังการใช้งาน กล่าวคือ ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวรวมหรือครัวหลักของโรงแรม มีพฤติกรรมดีกว่า ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวไทย

จับช้อน ส้อม และอุปกรณ์ในการตัก และหยิบจับอาหารที่ด้ามเท่านั้น กล่าวคือ ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนก ครัวร้อน ครัวเย็น ครัวไทย และครัวรวมหรือครัวหลักของโรงแรม มีพฤติกรรมดีกว่า ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่ปฏิบัติงานในแผนกครัวพนักงาน

11. ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมที่มีจำนวนครั้งในการตรวจสอบสภาพประจำปีต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารโดยรวมไม่ต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่เมื่อพิจารณาในประเด็นย่อยพบว่า มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ในประเด็น *สวมถุงมือในการหยิบจับอาหาร ที่สุกแล้วหรือพร้อมเสิร์ฟ* กล่าวคือ ผู้ประกอบการอาหารที่ได้รับการตรวจสอบสภาพ 1 ครั้ง/ปี มีพฤติกรรมดีกว่า ผู้ประกอบการที่ไม่เคยได้รับการตรวจสอบสภาพประจำปี

ตอนที่ 8 ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

สมมติฐานการวิจัย

ความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการอาหารในโรงแรมจังหวัดภูเก็ต มีความสัมพันธ์กัน

จากการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต มีความสัมพันธ์กันเชิงบวกหรือในทิศทางเดียวกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ ดังนี้

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมมีความสัมพันธ์ระดับต่ำในทิศทางเดียวกันกับทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารดี จะมีทัศนคติที่ดีต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมมีความสัมพันธ์ระดับต่ำมาก ในทิศทางเดียวกันกับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารดี จะมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารที่ดี

ทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม มีความสัมพันธ์ระดับต่ำ ในทิศทางเดียวกันกับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร กล่าวคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ที่มีทัศนคติที่ดีต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร จะมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารที่ดี

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

จากการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะสำหรับผู้ที่เกี่ยวข้อง เช่น สถานประกอบการ โรงแรม หน่วยงานสาธารณสุข สถาบันการศึกษา และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการให้ความรู้ปรับเปลี่ยนทัศนคติ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ดังนี้

1. จากการศึกษ พบว่า ระดับความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ตส่วนใหญ่ อยู่ในระดับดี มีเพียงบางประเด็นที่พบว่าผู้ประกอบอาหารบางส่วนยังขาดความรู้ มีทัศนคติอยู่ในระดับปานกลาง และยังไม่ถูกต้องเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารในแต่ละด้านดังนี้

1.1 การสุขาภิบาลอาหารด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล พบว่า ผู้ประกอบอาหารบางส่วนยังขาดความรู้เรื่องการปฏิบัติตนเมื่อมีบาดแผลตามมือหรือส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย ส่วนทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร พบว่า ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่ มีทัศนคติที่เห็นด้วยอย่างยิ่ง และเห็นด้วยต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล และผู้ประกอบอาหารมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล อยู่ในระดับปฏิบัติบ่อยครั้งด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ในประเด็น ถ้ามีอาการป่วยไข้จะหยุดงาน และไปพบแพทย์รักษาจนกว่าจะหายป่วยจึงมาทำงาน และมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปฏิบัติบางครั้งในประเด็น สวมถุงมือ ในการหยิบจับอาหารที่สุกแล้วหรือพร้อมเสิร์ฟ รวมถึงอาหารที่ไม่ได้ผ่านความร้อน ทางหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการส่งเสริมให้ผู้ประกอบอาหารมีความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล ตามประเด็นดังกล่าวข้างต้นให้ถูกต้องและเหมาะสมต่อไป

1.2 การสุขาภิบาลอาหารด้านภาชนะและอุปกรณ์ พบว่า ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดีทุกประเด็น มีทัศนคติเห็นด้วยในประเด็น การล้างทำความสะอาดตู้เย็นตามความเหมาะสม และมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารด้านภาชนะและอุปกรณ์ อยู่ในระดับดีทุกประเด็น แสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบอาหารในโรงแรมมีความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารด้านภาชนะและอุปกรณ์ที่ดีอยู่แล้ว ทางหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการส่งเสริมให้มีการรักษาระดับความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารด้านภาชนะและอุปกรณ์ ให้มีมาตรฐานที่ดีอย่างสม่ำเสมอต่อไป

1.3 การสุขาภิบาลอาหารด้านอาหารที่จะนำมาปรุงประกอบ พบว่า ผู้ประกอบอาหารมีความรู้อยู่ในระดับดีทุกประเด็น มีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วยในประเด็น อาหารหรือวัตถุดิบที่รับมาจากตลาดควรล้างทำความสะอาดก่อนนำไปเก็บ ยกเว้นผักหรือวัตถุดิบที่เน่าเสียง่ายเมื่อโดนน้ำ ประเด็น ถ้าพบหอม กระเทียม และพริกแห้งที่มีรา ควรเลือกเอาส่วนที่เห็นว่ามีราทิ้งไป ส่วนที่เหลือนำไปใช้ได้* และประเด็น การใช้น้ำสะอาดที่ผ่านการฆ่าเชื้อ หรือน้ำที่ใช้สำหรับคั้นล้างผักผลไม้ และอาหารที่รับประทานโดยไม่ผ่านความร้อน เป็นการช่วยลดและป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร และมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารด้านอาหารที่จะนำมาปรุงประกอบอยู่ในระดับดีทุกประเด็น ดังนั้นทางหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรมีการปลูกฝังทัศนคติที่ดีต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารด้านอาหารที่จะนำมาปรุงประกอบ ตามประเด็นดังกล่าวข้างต้นให้อยู่ในระดับที่เห็นด้วยอย่างยิ่งต่อไป

* ข้อคำถามเชิงลบ

1.4 การสุขาภิบาลอาหารด้านอาคารและสถานที่ พบว่า ผู้ประกอบอาหารมีความรู้อยู่ในระดับดีทุกประเด็น มีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วยในประเด็น การเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารสามารถที่จะเตรียมที่ไหนก็ได้ ไม่จำเป็นต้องเตรียมบนโต๊ะที่มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.* และประเด็น เพื่อเป็นการประหยัดเวลา จึงควรล้างทำความสะอาดบริเวณเตาปรุงอาหารหลังจากปิดครัวแล้วเท่านั้น* และมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารด้านอาคารและสถานที่อยู่ในระดับปฏิบัติบางครั้งในประเด็น เตรียมวัตถุดิบ และเก็บทำความสะอาดพื้นที่ในการประกอบอาหารไปพร้อม ๆ กัน จากประเด็นดังกล่าวข้างต้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการปลูกฝังทัศนคติ และพฤติกรรมที่ดีต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารด้านอาคารและสถานที่ ให้มีทัศนคติและการปฏิบัติที่ถูกต้องเหมาะสมต่อไป

1.5 การสุขาภิบาลอาหารด้านสัตว์และแมลงนำโรค พบว่า ผู้ประกอบอาหารมีความรู้อยู่ในระดับดีทุกประเด็น มีทัศนคติอยู่ในระดับเห็นด้วยในประเด็น ถ้าพบเห็น มดหรือแมลงสาบอาศัยอยู่ภายในครัวก็ควรรีบนำยาฆ่าแมลงมาฉีดพ่นทันทีก่อนที่มันจะหนีไป* และมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารด้านสัตว์และแมลงนำโรคอยู่ในระดับปฏิบัติบางครั้งในประเด็น เปิดถังรองรับเศษอาหารไว้ในขณะปฏิบัติงาน* ดังนั้นหน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้องควรมีการส่งเสริมให้มีทัศนคติ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารที่ดีตามประเด็นดังกล่าวข้างต้นต่อไป

2. จากการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีความแตกต่างกันในตำแหน่งหน้าที่การปฏิบัติงาน และประสบการณ์การทำงานเป็นผู้ประกอบอาหารในโรงแรม มีความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน ดังนั้นจึงควรคำนึงถึงปัจจัยดังกล่าว เพื่อจัดการอบรมให้ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารเป็นประจำ และมีการประเมินผลอย่างต่อเนื่อง

3. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ทุกระดับมาตรฐาน มีความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารที่ดี เป็นมาตรฐานเดียวกันโดยไม่มีการแบ่งแยก เพื่อเป็นการสนับสนุน และพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัดภูเก็ตให้เป็นเมืองท่องเที่ยวชั้นนำระดับโลก หรือที่เรียกว่า World Class Destination โดยการยกระดับมาตรฐานด้านการบริการและธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวสู่มาตรฐานสากล

* ข้อคำถามเชิงลบ

4. จากการศึกษา พบว่า ความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต มีความสัมพันธ์กันเชิงบวกหรือในทิศทางเดียวกัน กล่าวคือ ถ้าหากผู้ประกอบอาหารในโรงแรม มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารดีก็จะมีทัศนคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารที่ดีด้วย ทั้งนี้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านความสัมพันธ์ ระหว่างความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร และมีการส่งเสริมให้ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมได้รับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารให้มีความครอบคลุมองค์ประกอบของความรู้ทั้ง 3 ด้าน

5. พัฒนาผู้นำเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในโรงแรมโดยพิจารณาจากสมาชิกชมรมพ่อครัวหรือสมาคมการโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

6. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ศักยภาพด้านความปลอดภัยเรื่องอาหารของสถานประกอบการโรงแรมที่มีแนวโน้มที่ดีต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาเปรียบเทียบกับกลุ่มตัวอย่างอื่น ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมด้วย เช่น พนักงานแผนกเครื่องดื่ม พนักงานเสิร์ฟ และพนักงานล้างทำความสะอาดห้องครัวและห้องอาหาร รวมถึงศึกษานโยบายของฝ่ายบริหารในโรงแรมที่มีต่อการสุขาภิบาลอาหาร

2. ศึกษาโดยใช้วิธีรวบรวมข้อมูลแบบอื่น ๆ ประกอบกับการใช้แบบสอบถาม เช่น การสัมภาษณ์ การสังเกต และติดตามผล โดยการขอความร่วมมือกับทางโรงแรมในการที่จะเข้าไปเก็บข้อมูล ตามสภาพจริงของการปฏิบัติงานครัวของแต่ละโรงแรม เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สมบูรณ์มากขึ้น

3. ศึกษาความต้องการวิธีการเรียนรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารในด้านต่าง ๆ เพื่อเป็นแนวทางในการส่งเสริมการเรียนรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารให้มีประสิทธิภาพแก่กลุ่มผู้ประกอบอาหารในโรงแรม

4. ลักษณะกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาครั้งนี้ เป็นผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ดังนั้นการศึกษาครั้งต่อไปจึงควรขยายขอบเขตของกลุ่มตัวอย่าง ให้ครอบคลุมเขตพื้นที่การท่องเที่ยวของแต่ละจังหวัด

5. ควรมีการศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างอื่น ๆ เช่น ผู้ประกอบอาหารหรือจำหน่ายอาหารในสถานศึกษา หรือตลาดสด รวมทั้งร้านอาหาร หรือภัตตาคาร

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กองสุขาภิบาลอาหาร. 2540. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. 2550. ข้อกำหนดด้านการสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานภาคใต้เขต 4. 2550. **Guest Arrivals at Accommodation Establishments.**

ฉลองศรี พิมพ์สมพงษ์. 2546. การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ชลธิชา บุญนาค. 2541. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพมหานคร: ศูนย์เทคโนโลยีทางการศึกษา มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต.

ชวาล แพร่ตกุล. 2516. เทคนิคการวัดผล. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช.

ชนิภรณ์ อุทัยสาร. 2549ก. ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมกรบริโภคผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ: ศึกษาเฉพาะกรณีพนักงานบริษัทผู้ให้บริการโทรศัพท์เคลื่อนที่แห่งหนึ่ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

_____ 2549ข. ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมกรบริโภคผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ: ศึกษาเฉพาะกรณีพนักงานบริษัทผู้ให้บริการโทรศัพท์เคลื่อนที่แห่งหนึ่ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างถึง อดุลย์ จาตุรงค์กุล. 2545. พฤติกรรมผู้บริโภค. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

ชนิภรณ์ อุทัยสาร. 2549ค. ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ: ศึกษาเฉพาะกรณีพนักงานบริษัทผู้ให้บริการโทรศัพท์เคลื่อนที่แห่งหนึ่ง. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างถึง สุรพงษ์ โสธนะเสถียร. 2533. การสื่อสารกับสังคม. กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

จิตชนก ศรีไพโรจน์. 2542ก. ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการแสดงออกเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลของพนักงานเบเกอรี่. กรุงเทพมหานคร: วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

_____. 2542ข. ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการแสดงออกเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลของพนักงานเบเกอรี่. กรุงเทพมหานคร: วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างถึง เขวดี วิบูลย์ศรี. 2528. หลักการวัดผลและการสร้างข้อสอบ. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ชูดา จิตพิทักษ์. 2525. พฤติกรรมศาสตร์เบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: บริษัทสารมวลชน.

เทพนม เมืองแมน และ สวิง สุวรรณ. 2529. พฤติกรรมองค์การ. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช.

ธีระศักดิ์ สุภาไชยกิจ, เพ็ญศรี รอดมา และ จันทน์ฉาย แจ็งสว่าง. 2550. บันทึกการตรวจตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการประกอบอาหารครัวการโรงแรม. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, กระทรวงสาธารณสุข. (อัดสำเนา).

นิตสาร สิริเวชพันธุ์. 2550. การสุภาพิบาลของร้านอาหารบริเวณชายหาด จังหวัดชลบุรี. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาศึกษาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นันทยา ทวีศักดิ์. 2531. **ความรู้และการปฏิบัติของครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันเกี่ยวกับสารเคมีที่เป็นพิษในอาหารของโรงเรียนประถมศึกษาจังหวัดประจวบคีรีขันธ์.** วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาสิ่งแวดล้อมศึกษา, มหาวิทยาลัยมหิดล.

บุญเรียง ขจรศิลป์. 2545. **สถิติวิจัย I.** พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพมหานคร: หจก. พี.เอ็น.การพิมพ์.

ประทีน ไทแท้. 2546. **ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา.** วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาสุขศึกษา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ประภาเพ็ญ สุวรรณ. 2520ก. **ทัศนคติ: การวัด การเปลี่ยนแปลง และพฤติกรรมอนามัย.** กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิชจำกัด.

_____. 2520ข. **ทัศนคติ: การวัด การเปลี่ยนแปลง และพฤติกรรมอนามัย.** กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิชจำกัด. อ้างถึง Sugar, J. 1967. **Analysis of the Relationship of Attitude and Behavior.** NSF Undergraduate Research Participation Final Report. University of Illinois.

_____. 2526. **ทัศนคติ: การวัด การเปลี่ยนแปลง และพฤติกรรมอนามัย.** พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์โอเคียนสโตร์.

ประสงค์ แสงพ่าย. 2545. **การบริการอาหารและเครื่องดื่ม.** พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

ประเทือง ภูมิภัทราคม. 2535ก. **การปรับพฤติกรรม: ทฤษฎีและการประยุกต์.** ปทุมธานี: ฝ่ายเอกสารตำรา วค. เพชรบุรีวิทยาลัยฯ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

_____. 2535ข. **การปรับพฤติกรรม: ทฤษฎีและการประยุกต์.** ปทุมธานี: ฝ่ายเอกสารตำรา วค. เพชรบุรีวิทยาลัยฯ ในพระบรมราชูปถัมภ์. อ้างถึง สมโกชน์ เอี่ยมสุภานิต. 2526. **การปรับพฤติกรรม.** กรุงเทพมหานคร: โอเคียนสโตร์.

- ปรีชา แดงโรจน์. 2549. การบริหารจัดการและปฏิบัติงานโรงแรม ศตวรรษที่ 21: ฉบับนิสิต
นักศึกษา. กรุงเทพมหานคร: เอส. อาร์. แมสโปรดักส์จำกัด.
- ปรีชา สุทันทัต. 2542. ความรู้ ความคิดเห็นและการปฏิบัติของผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี
ในจุดผ่อนผันเขตกรุงเทพมหานคร ต่อมาตรการสุขาภิบาลอาหาร และมาตรการกฎหมาย
ที่เกี่ยวข้อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเอกบริหารกฎหมายแพทยและ
สาธารณสุข, มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ผ่องพรรณ ตรียมงคลกุล และ สุภาพ ฉัตรภรณ์. 2549. การออกแบบการวิจัย. พิมพ์ครั้งที่ 5.
กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างถึง R. K. Barrick and Others. 1989.
Designing, Conducting and Analyzing Relational Research. AVA Precession
Training Material. Ohio: Department of Agricultural Education, Ohio State University.
(Mimeographed)
- พวงรัตน์ ทวีรัตน์. 2543. วิธีการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์. กรุงเทพมหานคร:
สำนักทดสอบทางการศึกษาและจิตวิทยา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- พัฒน์ สุจันง. 2527. การสุขาภิบาลทั่วไป. กรุงเทพมหานคร: โอเดียนสโตร์.
- พระราชบัญญัติโรงแรม. 2547. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์สุทรไพศาล.
- พิภพ โลกคำลือ. 2549. การศึกษา การรับรู้ ทักษะที่มีต่อการจัดการความปลอดภัยและ
พฤติกรรมด้านความปลอดภัยในการทำงาน ในกลุ่มฟู้ดเจอร์ประเทศไทย. วิทยานิพนธ์
วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมความปลอดภัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เพ็ญลักษณ์ บุญความดี. 2543ก. ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการป้องกันตนเองจากยาบ้าของ
นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์
ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาคุณธรรมศาสตรศึกษา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เพ็ญลักษณ์ บุญความดี. 2543ข. **ความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมการป้องกันตนเองจากยาบ้าของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร.**

วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาการศึกษา,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างถึง Allport, G. W. 1976. **Attitude Theory and Measurement.** New York: John Wiley & Son.

ภัทรลักษณ์ คงดี. 2548. **ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติเรื่องความปลอดภัยของอาหารในสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการแปรรูปสินค้าเกษตร จังหวัดปัตตานี.**

วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการศึกษาผู้ใหญ่, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

มนธิรา ตาแก้ว. 2535. **ความรู้และการปฏิบัติของของครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันเกี่ยวกับวัตถุเจือปนและสิ่งปนเปื้อนในอาหารของนักเรียนโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร.**

วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาการศึกษา,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

มรรยาท ปรีชาชาญ. 2531ก. **ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติเรื่องความสะอาดในอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา. วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาการศึกษา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.**

_____. 2531ข. **ความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติเรื่องความสะอาดในอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษา. วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาการศึกษา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างถึง ลัดดา กิติวิภาค. 2526. ทัศนคติทางสังคมเบื้องต้น. กรุงเทพมหานคร: แสงจันทร์การพิมพ์.**

รวีวรรณ อังคนุรักษ์พันธ์. 2533. **การวัดทัศนคติเบื้องต้น. ชลบุรี: มหาวิทยาลัยบูรพา.**

ราชบัณฑิตยสถาน. 2542. **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542. กรุงเทพมหานคร: นานมีบุ๊คส์พับลิชเคชั่นส์จำกัด.**

ล้วน สายยศ และ อังคณา สายยศ. 2539. **เทคนิคการวัดผลการเรียนรู้**. กรุงเทพมหานคร:
 สุวีริยาสาส์น.

วราภา มหากาญจนกุล และ ปรีชา วินุทธ์เศรษฐ์. 2548. **ความปลอดภัยอาหารเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.

ศักดิ์ไทย สุรกิจบวร. 2545. **จิตวิทยาสังคม: ทฤษฎีและการประยุกต์**. กรุงเทพมหานคร:
 สุวีริยาสาส์น.

ศิวาพร ศิวเวาช. 2542. **การสุขาภิบาลอาหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 5.
 นครปฐม: โรงพิมพ์ ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.

ศุภกนิษฐ์ พลไพรินทร์. 2540. **ความรู้ทัศนคติเกี่ยวกับโรคเอดส์ และพฤติกรรมของพยาบาลที่
 ปฏิบัติงานในแผนกผู้ป่วยโรคเอดส์ ในโรงพยาบาลของรัฐ กรุงเทพมหานคร.**
 วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาอุตสาหกรรม,
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศูนย์การท่องเที่ยว กีฬา และนันทนาการจังหวัดภูเก็ต. 2551. “**รายได้จากการท่องเที่ยว จังหวัด
 ภูเก็ต.**” (Online). [http://61.19.27.139/phuket_poc/report/sar/report/report.php?
 id=sm031104](http://61.19.27.139/phuket_poc/report/sar/report/report.php?id=sm031104), September 3, 2008.

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ภูเก็ต. 2548ก. “**รายงานผลการดำเนินงานโครงการนำร่องตรวจรับรอง
 สถานที่ผลิตอาหารในโรงแรมตามระบบคุณภาพความปลอดภัยอาหาร (HACCP).**”
 กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, กระทรวงสาธารณสุข. (Online). [http://www2.dmsc.
 moph.go.th/puket/projects2548.asp](http://www2.dmsc.moph.go.th/puket/projects2548.asp), October 30, 2008.

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ภูเก็ต. 2548ข. “รายงานผลโครงการพัฒนาสุขลักษณะการผลิตอาหาร
ในโรงแรมเพื่อสนับสนุนการเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ต.”

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, กระทรวงสาธารณสุข. (Online). <http://www2.dmsc.moph.go.th/puket/projects2548.asp>, October 30, 2008.

สมบัติ อุตระกุล, ธนชีพ พีระธนิศร์ และ สุชาดา สารบุญ. 2543. การวิเคราะห์และประเมิน
ความสำเร็จโครงการสุขภาพอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย.
นนทบุรี: สำนักงานวิชาการกระทรวงสาธารณสุขกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

สมสุข ตั้งเจริญ. 2534. โรงแรมและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์
แอล เอส. อ่างใน วารี ศิริระเวทย์กุล. 2544. คุณลักษณะที่พึงประสงค์ของพนักงาน
ผู้ปฏิบัติงานครัวโรงแรมในกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขา
คหกรรมศาสตรศึกษา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สงวน สุทธิเลิศอรุณ. 2527. ชุดการสอนวิชาทฤษฎี และปฏิบัติทางสังคม จิตวิทยาสังคม.
กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์อักษรพัฒนาพาณิชย์.

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดภูเก็ต. 2551. สรุปรายงานการเฝ้าระวังโรค. ฝ่ายป้องกันและควบคุม
โรค, สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดภูเก็ต, กระทรวงสาธารณสุข.

สุชีรา ภัทรายุทธวรรณ์. 2545. คู่มือการวัดทางจิตวิทยา. กรุงเทพมหานคร: เมดิคัลมีเดีย.

สุภาพ นัทรารณ์. 2548. การสอนคหกรรมศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร:
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

_____. 2550. Table for Determining Sampling Size from a Given Population. เอกสาร
ประกอบการสอนรายวิชา 180591 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตรศึกษา. ภาควิชา
อาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (อัดสำเนา) อ้างถึง Krejcie, R.
V. and D. W. Morgan. 1970. **Educational and Psychological Measurement.**
30: 607-610.

- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2547. การสุขาภิบาลอาหาร. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุวิมล กิรติพิบูล. 2543. **GMP ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย.**
กรุงเทพมหานคร: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).
- แสงเดือน ทวีสิน. 2545. จิตวิทยาการศึกษา. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ไทยเส็ง.
- องค์การบริหารส่วนจังหวัดภูเก็ต. 2549. **แผนยุทธศาสตร์การพัฒน่องค์การบริหารจังหวัดภูเก็ต พ.ศ.2550-2553.** ฝ่ายนโยบายและแผน, กองแผนและงบประมาณองค์การบริหารส่วนจังหวัดภูเก็ต.
- อะเคื่อ งามสระคู. 2543. ความสัมพันธ์ระหว่างสถานะการสุขาภิบาลอาหาร การทดสอบคุณภาพอาหารทางชีวภาพเบื้องต้น พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนิสิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสุศึกษา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อังสนา พิศณุภูมิ. 2542. การสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในกระทรวงสาธารณสุข.
วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาศิลปศาสตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อัญชลี วิณวันก์. 2538ก. ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมเสี่ยงเกี่ยวกับโรคเอดส์ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย สังกัดกรมสามัญศึกษา. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการสอนสังคมศึกษา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- _____. 2538ข. ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมเสี่ยงเกี่ยวกับโรคเอดส์ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย สังกัดกรมสามัญศึกษา. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการสอนสังคมศึกษา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างถึง Zimbardo, P. G., E. B. Ebbesen and C. Maslash. 1977. **Influencing Attitudes and Changing Behavior.** Massachusetts: Addison Wesley Publishing.

อาทิตยา ก้อนสันทัด. 2549. **ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมสุขวิทยาส่วนบุคคลของพนักงานโรงงานไก่แปรรูป**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อารยา เจียไพบูลย์. 2541. **การสุขาภิบาลร้านอาหารในมหาวิทยาลัยของรัฐ**. วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Aamodt, G. M. 2003. **Applied Industrial/Organizational Psychology**. 4th ed. California: Thomson Wadsworth. อ้างใน อาทิตยา ก้อนสันทัด. 2549. **ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมสุขวิทยาส่วนบุคคลของพนักงานโรงงานไก่แปรรูป**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Bloom, S. B., J. T. Hasting, and G. F. Madaus. 1971. **Handbook on Formative and Summative Evaluation of Student Learning**. New York: McGraw-Hill

Knowles, M. F. 1975. **The Modern Practice of Adult Education**. New York: Association Press อ้างใน ภัทรลักษณ์ คงดี. 2548. **ความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติเรื่องความปลอดภัยของอาหารในสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการแปรรูปสินค้าเกษตรจังหวัดปัตตานี**. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการศึกษาผู้ใหญ่, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Marriott, G. N. 1999. **Principles of Food Sanitation**. 4th ed. Maryland: Aspen Publishers.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญในการตรวจเครื่องมือวิจัย

รายนามผู้เชี่ยวชาญในการตรวจเครื่องมือวิจัย

- | | |
|--|--|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร. อภิญญา หิรัญวงษ์ | ภาควิชาสถิติ คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 2. รองศาสตราจารย์ สิริพันธุ์ จุลกรังคะ | ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 3. ดร.สุวรรณา หล่อโลหการ | นักวิชาการสาธารณสุข 8ว. สำนักงาน
สาธารณสุขจังหวัดภูเก็ต |
| 4. นายแพทย์กฤษณ์ สกุลแพทย์ | หัวหน้ากลุ่มงานเวชกรรมสังคม
โรงพยาบาลวชิระภูเก็ต |

ภาคผนวก ข

หนังสือขอความร่วมมือในการเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย



(สำเนา)

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ บัณฑิตวิทยาลัย อาคารสารสนเทศ โทร 0-2942-8445-9 ภายใน 1184 ต่อ 210, 211

ที่ ศธ 0513.11501/2169

วันที่ 15 ธันวาคม 2551

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

เรียน

ด้วย นายพรชัย พุทธิรักษ์ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา ภาควิชาอาชีพศึกษา ได้รับอนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ให้ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง “ความรู้ ทักษะคิดและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรมจังหวัดภูเก็ต” ภายใต้การควบคุมของ

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาพ ถัตราภรณ์ | อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชีพสุมน รังสยาร | อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม |

การวิจัยครั้งนี้ นิสิตจำเป็นต้องทำการทดลองเครื่องมือวิจัยประกอบการทำวิทยานิพนธ์จึงขอเชิญท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือวิจัย โดยขอคำปรึกษาแนะนำ เพื่อประกอบการ เรียบเรียงวิทยานิพนธ์ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์แก่ นายพรชัย พุทธิรักษ์ สามารถติดต่อได้ที่ หมายเลขโทรศัพท์ 086 - 2691800 และขอขอบคุณ มา ณ ที่นี้

(รองศาสตราจารย์ ดร.กัญญา ชีระกุล)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

ภาคผนวก ค

หนังสือขอความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลทำวิทยานิพนธ์

(สำเนา)

ที่ ศธ.0513.11501/0257

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ตู้ ปณ. 1104 ปทฝ.

2 กุมภาพันธ์ 2552

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ในการเก็บข้อมูลวิจัยประกอบการทำวิทยานิพนธ์
เรียน

ด้วย นายพรชัย พุทธรักษ์ นิสิตปริญญาโท สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา
ภาควิชา อาชีวศึกษา ได้รับอนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ให้ทำ
วิทยานิพนธ์ เรื่อง “ความรู้ ทักษะคติและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบ
อาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต” ภายใต้การควบคุมของ

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาพ ฉัตรภรณ์, Ph.D. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชีพสมน รังสยธร, Ph.D. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

ในการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้ จำเป็นต้องเก็บรวบรวมข้อมูลวิจัย
ประกอบการทำวิทยานิพนธ์ จึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน ขอทำการเก็บข้อมูลจาก
พนักงานแผนกห้องครัว โดยแบบสอบถามเพื่อประกอบการเรียบเรียงวิทยานิพนธ์ให้
สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์แก่ นายพรชัย พุทธรักษ์ สามารถ
ติดต่อได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ 086 - 2691800 และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร. กัญญา ชีระกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

บัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0-2942-8445-50

โทรสาร 0-2942-8445 ต่อ 206

ภาคผนวก ง

แบบสอบถาม

แบบสอบถามเพื่อการศึกษา
เรื่อง

ความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามชุดนี้ต้องการทราบถึงความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ตที่ผ่านการทดลองงานแล้ว ข้อมูลที่ท่านตอบจะเก็บไว้เป็นความลับ โดยจะไม่มีกระบวนการระบุชื่อผู้ตอบ รวมถึงชื่อของโรงแรมที่ท่านปฏิบัติงานอยู่ จะใช้ผลเพื่อการศึกษาในภาพรวมเท่านั้น
2. แบบสอบถามนี้แบ่งออกเป็น 4 ตอนดังนี้
 - ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป
 - ตอนที่ 2 ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร
 - ตอนที่ 3 ทักษะต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร
 - ตอนที่ 4 พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร
3. ผู้วิจัยใคร่ขอความร่วมมือจากท่านในการตอบแบบสอบถามทุกข้อ เพราะถ้าเว้นข้อใดข้อหนึ่งจะทำให้แบบสอบถามนั้นใช้ไม่ได้ ขอให้ท่านแสดงความคิดเห็นให้ตรงกับความเป็นจริงมากที่สุด ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามเป็นอย่างดี

นายพรชัย พุทธิรักษ์

นิสิตปริญญาโท สาขาคุณธรรมศาสตรศึกษา
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดกรอกข้อมูลลงในช่องว่าง.....ที่เว้นช่องไว้สำหรับเติมข้อความที่เป็นข้อมูลเกี่ยวกับตัวท่าน และทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () เพียงข้อเดียวที่ตรงกับข้อมูลตามความจริงของท่านในแบบสอบถามต่อไปนี้ให้สมบูรณ์

1. เพศ

() ชาย () หญิง

2. อายุ.....ปี

3. สถานภาพ

() โสด () สมรส () หม้าย/หย่าร้าง

4. ระดับการศึกษาสูงสุด

() ประถมศึกษา () มัธยมศึกษา/ปวช. () อนุปริญญา/ปวส.

() ปริญญาตรี () อื่นๆ ระบุ.....

5. สาขาวิชาที่จบการศึกษา.....

6. มาตรฐานโรงแรมที่ท่านทำงานอยู่ในระดับ

() 1 ดาว () 2 ดาว () 3 ดาว () 4 ดาว

() 5 ดาว () 6 ดาว () 7 ดาว () ไม่ทราบ

7. ขณะนี้ท่านทำงานในแผนกครัว

() ร้อน () เย็น () เบเกอร์รี่ () อิตาเลียน () จีน

() ไทย () ญี่ปุ่น () ครัวพนักงาน () ครัวรวม/ทำทุกครัว

() อื่น ๆ ระบุ.....

8. ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานของท่านคือ

() Executive Chef (หัวหน้าแผนกครัว) () Sous Chef (รองหัวหน้าแผนกครัว)

() Chef de Partie (หัวหน้าหน่วยในครัว) () Rellet Chef (ก๊ัก)

() Commia Chef (ผู้ช่วยก๊ัก) () อื่น ๆ ระบุ.....

9. ท่านมีประสบการณ์ในการทำงานด้านงานครัวในโรงแรมมาจำนวน.....ปี

10. ท่านเคยผ่านการอบรมทางด้านการสุขาภิบาลอาหารหรือไม่

() เคย โปรดระบุจำนวน.....ครั้ง () ไม่เคย

11. ท่านเคยได้รับการตรวจสอบสภาพประจำปีหรือไม่

() เคยได้รับ โปรดระบุจำนวน.....ครั้ง/ปี () ไม่เคยได้รับ

ตอนที่ 2 ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องทางขวามือให้ตรงตามความเป็นจริง

ข้อความ	ใช่	ไม่ใช่
1. เมื่อเจ็บป่วย เช่น อุจจาระร่วง ท้องเสีย หรือเป็นหวัด ควรชื้อยามา รับประทานแล้วปล่อยให้หายเอง
2. ผู้ประกอบอาหารจะต้องแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
3. ผู้ประกอบอาหารจะต้องล้างมือให้สะอาดหลังจากเข้าห้องน้ำ และก่อน ประกอบอาหารทุกครั้ง
4. โต๊ะตู้และอ่างล้างในกระบวนการประกอบอาหารต้องสูงจากพื้นไม่ต่ำกว่า 60 เซนติเมตร
5. การจับช้อน ส้อม และอุปกรณ์ในการตัก และหยิบจับอาหารจะต้องจับที่ ด้ามเท่านั้น
6. การใช้แก้วน้ำร่วมกับคนที่ เป็นโรคไวรัสตับอักเสบ และโรคอื่น โรคจะ <u>ไม่มี</u> โอกาสติดเชื้อไวรัสนี้ได้
7. ถ้ามือเราเป็นแผล หรือมีฝีหนองก็ควรล้างมือให้สะอาดก่อนมาประกอบ อาหาร
8. เหยียงที่ใช้ในการหั่นอาหารดิบ และอาหารที่ปรุงสุกแล้วสามารถใช้ร่วมกัน ได้โดยไม่ต้องล้าง
9. อ่างที่ใช้ในการล้างผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ ต้องมีการแยกใช้อย่างเป็น สัดส่วนให้ชัดเจน
10. การชิมอาหารในขณะที่ปรุง จะต้องตักใส่ถ้วยหรือช้อนชิมต่างหาก
11. วัตถุคิบประเภท ผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์จะต้องมีการล้างทำความสะอาดทุก ครั้งก่อนนำมาเก็บ
12. ไม่ควรนำอาหารกระป๋อง หรือเครื่องปรุงที่มีฝาปิดเป็นโลหะเข้าไปเก็บใน ตู้เย็นเพื่อรอการใช้งานครั้งต่อไป
13. ผ้าเช็ดมือ และเช็ดภาชนะในการใส่อาหาร สามารถใช้ผ้าผืนเดียวกันได้
14. ต้องมีการคิดหรือเขียนวันที่ ที่ผลิตหรือวันที่นำออกมาใช้ของเครื่องปรุง วัตถุคิบ และอาหารทุกประเภทก่อนนำมาเก็บ
15. ต้องเปลี่ยนหรือล้างภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงทุกครั้งที่มีการเติม

ข้อความ	ใช่	ไม่ใช่
16. ถ้าตัดอาหารแห้งส่วนที่ขึ้นราออกไปแล้ว ส่วนที่เหลือสามารถนำไปประกอบอาหารหรือรับประทานต่อได้
17. ถังรองรับเศษอาหารควรมีฝาปิดไว้ระหว่างรอการใช้งาน
18. น้ำมันที่เหลือจากการทอดหรือผัด เทใส่ภาชนะแล้วเก็บไว้ใช้ได้อีกหลายครั้ง
19. ไม่พูดคุย หรือ คู้ย แคะ แกะ เกา ลูบคลำ สัมผัสส่วนต่าง ๆ ของร่างกายของเราและผู้อื่นในขณะที่ปฏิบัติงาน
20. ควรใช้ถุงมือที่ใช้แล้วทิ้งหรือเปลี่ยนเมื่อทำกิจกรรมอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร
21. เพื่อความสะดวกของผู้ประกอบอาหาร ห้องสุขาควรอยู่ใกล้กับบริเวณที่ผลิตอาหาร
22. ในครัวต้องมีระบบการป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรค
23. ฝาผนังของห้องครัวไม่ควรใช้สีอ่อนเพราะจะทำให้กราบสกปรกติดได้ง่าย
24. แมว และสุนัขเป็นสัตว์เลี้ยงที่ไม่สามารถนำเชื้อโรคมารู้อาหารได้
25. ในบริเวณที่ปรุงอาหารควรมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควันช่วยระบายอากาศ

ตอนที่ 3 ทักษะคิดต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นที่แท้จริงของท่าน

ข้อความ	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง
1. ความสะอาดของร่างกายของผู้ประกอบอาหารเป็นสิ่งที่มีความปลอดภัยของอาหาร
2. ผู้ประกอบอาหารไม่จำเป็นต้องล้างมือหลังการล้างแคะ แกะ เกาส่วนต่างๆ ของร่างกาย

ข้อความ	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่ เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง
3. การประกอบอาหารตามหลักวิธีการที่ดี รักษาความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ และการเก็บอาหารอย่างถูกวิธี เป็นหน้าที่ของท่านที่ต้องทำเป็นประจำ
4. การสวมหมวกหรือเนื้ทคลุมผมในขณะที่ประกอบอาหารเป็นสิ่งที่น่าเบื่อหน่าย เพราะทำให้ผมเสียทรง
5. การสวมถุงมือในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ ไม่ได้ทำให้อาหารที่ผลิตสะอาดขึ้น
6. เพื่อความสะดวกและรวดเร็วในการปรุง ควรชิมอาหารด้วยวิธีการใช้นิ้วจุ่ม
7. การตรวจความสะอาดตามโต๊ะ ภาชนะ และอุปกรณ์การประกอบอาหารเป็นเรื่องที่เสียเวลา และไม่มีประโยชน์
8. ข้อกำหนดตามหลักการสุขาภิบาลอาหารที่ดีเป็นเรื่องที่ผู้ประกอบการทุกคนสามารถปฏิบัติได้
9. เจียงที่ใช้หั่นอาหารสุก และอาหารดิบไม่จำเป็นต้องมีการ แยกประเภทการใช้งาน เพราะจะทำให้เสียเวลา
10. ถ้าพบหอม กระเทียม และพริกแห้งที่มีรา ควรเลือกเอาส่วนที่เห็นว่ามียราทิ้งไป ส่วนที่เหลือนำไปใช้ได้
11. การเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร สามารถที่จะเตรียมที่ไหนก็ได้ ไม่จำเป็นต้องเตรียมบนโต๊ะที่มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

ข้อความ	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่ เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง
12. การแยกประเภทการใช้งาน ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ดโต๊ะจะช่วยลดการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร
13. ไม่จำเป็นต้องถอดชิ้นส่วนของเครื่องปั่น และเครื่องบดอาหารมาล้างทำความสะอาดทุกชิ้นทั้งก่อนและหลังการใช้งาน เพราะจะทำให้เกิดความยุ่งยากในการถอดและประกอบชิ้นส่วนอุปกรณ์
14. การไอ จาม สูดบุหรี่ สั่งน้ำมูก และพุดคุยขณะประกอบอาหาร สามารถแพร่เชื้อโรคสู่ผู้บริโภคได้
15. ควรจะนำน้ำมันที่เหลือจากการทอดหรือผัด เทใส่ภาชนะแล้วเก็บไว้ใช้ต่ออีกหลายครั้งเพื่อการประหยัด
16. การใช้น้ำสะอาดที่ผ่านการฆ่าเชื้อ หรือน้ำที่ใช้สำหรับคั้นล้างผัก ผลไม้ และอาหารที่รับประทานโดยไม่ผ่านความร้อน เป็นการช่วยลดและป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร
17. อาหาร หรือวัตถุดิบที่รับมาจากตลาดควรล้างทำความสะอาดก่อนนำไปเก็บ ยกเว้นผักหรือวัตถุดิบที่เน่าเสียง่ายเมื่อโดนน้ำ
18. การใส่เครื่องประดับในเวลาประกอบอาหารทำให้ดูมีฐานะ และมีความมั่นใจ
19. ล้างทำความสะอาดตู้เย็น ห้องเย็น ตู้แช่แข็งตามความเหมาะสม

ข้อความ	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่ เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง
20. การสวมใส่ผ้ากันเปื้อนเป็นการช่วยป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรก และเชื้อโรคลงสู่อาหาร
21. เป็นเรื่องปกติที่ จะมีหนู หรือแมลงสาบอาศัยอยู่ในครัว
22. หากพบแมลงหรือชิ้นส่วนของแมลงสาบปะปนในอาหาร เราควรนำอาหารนั้นไปทิ้งทันที
23. เพื่อเป็นการประหยัดเวลา จึงควรล้างทำความสะอาดบริเวณเตาปรุงอาหาร หลังจากปิดครัวแล้วเท่านั้น
24. เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาดพื้นห้องครัว ควรมีทางระบายน้ำอย่างเพียงพอ ไหลได้ดี และไม่มีน้ำขัง
25. ถ้าพบเห็น มดหรือแมลงสาบอาศัยอยู่ภายในครัว ก็ควรรีบนำยาฆ่าแมลงมาฉีดพ่นทันทีก่อนที่มันจะหนีไป

ตอนที่ 4 พฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับการปฏิบัติที่เป็นจริงของท่านเพียงข้อเดียว

ปฏิบัติทุกครั้ง คือ เปรียบเทียบภายใน 10 ครั้ง ปฏิบัติ 9-10 ครั้ง

ปฏิบัติบ่อยครั้ง คือ เปรียบเทียบภายใน 10 ครั้ง ปฏิบัติ 7-8 ครั้ง

ปฏิบัติบางครั้ง คือ เปรียบเทียบภายใน 10 ครั้ง ปฏิบัติ 5-6 ครั้ง

ปฏิบัตินาน ๆ ครั้ง คือ เปรียบเทียบภายใน 10 ครั้ง ปฏิบัติ 3-4 ครั้ง

ไม่เคยปฏิบัติ คือ เปรียบเทียบภายใน 10 ครั้ง ไม่เคยปฏิบัติเลยหรือปฏิบัติเพียง 1-2 ครั้ง

พฤติกรรม	ปฏิบัติ ทุก ครั้ง	ปฏิบัติ บ่อย ครั้ง	ปฏิบัติ บาง ครั้ง	ปฏิบัติ นาน ๆ ครั้ง	ไม่เคย ปฏิบัติ
1. ท่านอาบน้ำและฟอกสบู่ทำความสะอาดร่างกายทุกส่วน อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง
2. ท่านแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมในขณะที่ปฏิบัติงาน
3. ท่านล้างมือฟอกสบู่ให้สะอาด ก่อนและหลังประกอบอาหาร
4. ถ้าท่านมีอาการป่วยไข้จะหยุดงาน และไปพบแพทย์รักษาจนกว่าจะหายป่วยจึงมาทำงาน
5. ท่าน ดิดหรือเขียนวันที่ ที่ผลิต และวันที่นำออกมาใช้ของเครื่องปรุง วัตถุดิบ และอาหารทุกประเภทก่อนนำมาเก็บ
6. ท่านชิมอาหารในขณะที่ปรุง โดยการใช้มือหยิบหรือใช้นิ้วจุ่มลงในอาหารแล้วชิม
7. ท่านแยกภาชนะหรืออ่างที่ใช้ในการล้างผักผลไม้และเนื้อสัตว์ เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน

พฤติกรรม	ปฏิบัติ ทุก ครั้ง	ปฏิบัติ บ่อย ครั้ง	ปฏิบัติ บาง ครั้ง	ปฏิบัติ นาน ๆ ครั้ง	ไม่เคย ปฏิบัติ
8. ท่านใช้เขียงอันเดียวกันในการหั่นอาหาร และวัตถุดิบทุกประเภท
9. ท่านใช้ผ้าเช็ดมือ เช็ดภาชนะ และผ้าเช็ด โต๊ะ ผืนเดียวกัน
10. ท่านล้างทำความสะอาดวัตถุดิบในการ ประกอบอาหารก่อนเก็บ
11. ท่านสวมถุงมือ ในการหยิบจับอาหาร ที่สุกแล้ว หรือพร้อมเสิร์ฟ รวมถึง อาหารที่ไม่ได้ผ่านความร้อน
12. ท่าน เปลี่ยนหรือล้างภาชนะที่ได้ เครื่องปรุงทุกครั้งที่มีการเติม
13. ท่านเตรียมวัตถุดิบ และเก็บทำความสะอาด สะอาดพื้นที่ในการประกอบอาหารไป พร้อม ๆ กัน
14. ท่านพูดคุย หรือ กุ้ย แคะ เกา ลูกค้ำสัมผัสส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย ของเรา และผู้อื่นในขณะที่ปฏิบัติงาน
15. ท่านถอดชิ้นส่วนของเครื่องปั่น และ เครื่องบดอาหารมาล้างทำความสะอาด ทุกชิ้นก่อน และหลังการใช้งาน
16. ท่านจับช้อน ส้อม และอุปกรณ์ในการ ตัก และหยิบจับอาหารที่ด้ามเท่านั้น
17. ท่านสวมใส่เครื่องประดับ เช่น แหวน นาฬิกา สร้อยข้อมือ ในขณะที่ประกอบ อาหาร
18. ท่านปกปิดอาหารที่ทำเสร็จแล้วอย่าง มิดชิดระหว่างรอการเสิร์ฟ

พฤติกรรม	ปฏิบัติ ทุก ครั้ง	ปฏิบัติ บ่อย ครั้ง	ปฏิบัติ บาง ครั้ง	ปฏิบัติ นาน ๆ ครั้ง	ไม่เคย ปฏิบัติ
19. ท่านเปิดถังรองรับเศษอาหารไว้ในขณะ ปฏิบัติงาน
20. ท่านจัดการใช้วัตถุอันตรายโดยใช้ของ เก่าให้หมดก่อนใช้ของใหม่
21. ท่านจะทำความสะอาด หรือบอก เจ้าหน้าที่ทำความสะอาดทันทีที่พบว่า พื้นห้องครัวสกปรก
22. ท่านเปิดพัดลมหรือเครื่องระบายอากาศ ในขณะที่ปรุงอาหาร
23. ท่านกำจัดจัดหนุ และแมลงสัตว์นำโรค ทุกชนิดที่พบในครัวอย่างถูกวิธี
24. ท่านเช็ดทำความสะอาดฝาผนังห้องครัว และบริเวณเตาหลังจากปรุง อาหารเสร็จ
25. ท่านนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในสถานที่ผลิต หรือปรุงอาหาร

.....ขอขอบคุณที่สละเวลาอันมีค่าของท่านในการตอบแบบสอบถาม.....

ประวัติการศึกษา และการทำงาน

ชื่อ – นามสกุล	นายพรชัย พุทธิรักษ์
วัน เดือน ปี ที่เกิด	11 เมษายน 2524
สถานที่เกิด	จังหวัดตรัง
ประวัติการศึกษา	ครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
ตำแหน่งหน้าที่การงานปัจจุบัน	อาจารย์สาขาคหกรรมศาสตร์
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
ทุนการศึกษาที่ได้รับ	ทุนช่างฝีมือราชภัฏ