

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

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) ระดับความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร 2) เปรียบเทียบความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหาร จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล และ 3) ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ต กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยคือ ผู้ประกอบอาหารในโรงแรม จังหวัดภูเก็ตจำนวน 430 คน โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่า t -test, F -test และค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน

ผลการวิจัยพบว่า 1) ผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี 2) ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มี ระดับมาตรฐานของโรงแรม ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงาน ประสบการณ์การทำงาน จำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาล และจำนวนครั้งในการตรวจสุขภาพประจำปีต่างกัน มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน ผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงาน และ ประสบการณ์การทำงานต่างกัน มีทักษะต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน และผู้ประกอบอาหารในโรงแรมที่มีอายุ ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงาน ประสบการณ์การทำงาน และจำนวนครั้งในการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหารต่างกัน มีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกัน 3) ความรู้ ทักษะและพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในโรงแรม มีความสัมพันธ์กันเชิงบวก อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001