วิทยานิพนธ์

ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

FACTORS RELATING TO FOOD SANITATION BEHAVIORS OF VENDER ON CLEAN FOOD GOOD TASTE STANDARD IN REGIONAL HEALTH PROMOTION CENTER 1, DEPARTMENT OF HEALTH, MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

นางเตือนใจ ชีวาเกียรติยิ่งยง

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

พ.ศ. 2550

ใบรับรองวิทยานิพนธ์

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สุขศึกษา)

ปริญญา

สุขศึกษา | พลศึกษา

สาขา | **ภาควิชา**

เรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

Factors Relating to Food Sanitation Behaviors of Vender on Clean Food Good Taste Standard in Regional Health Promotion Center 1, Department of Health, Ministry of Public Health

นามผู้วิจัย นางเตือนใจ ชีวาเกียรติยิ่งยง

ได้พิจารณาเห็นชอบโดย

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

(รองศาสตราจารย์เรณุมาศ มาอุ่น, ค.ด.)

หัวหน้าภาควิชา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงศักดิ์ นุ้ยสินธุ์, ศศ.ม.)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์รับรองแล้ว

(รองศาสตราจารย์วินัย อาจคงหาญ, M.A.)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

วันที่ ..... **เดือน** ..... **พ.ศ.** .....

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

Factors Relating to Food Sanitation Behaviors of Vender on Clean Food Good Taste Standard in Regional Health Promotion Center 1, Department of Health, Ministry of Public Health

โดย

นางเตือนใจ ชีวาเกียรติยิ่งยง

เสนอ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สุขศึกษา)
พ.ศ. 2550

เตือนใจ ชีวาเกียรติยิ่งยง 2550: ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สุขศึกษา) สาขาวิชาสุขศึกษา ภาควิชาพลศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: รองศาสตราจารย์ เรณุมาศ มาอุ่น, ค.ด. 132 หน้า

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงบรรยาย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กลุ่มตัวอย่างคือ ผู้ประกอบการค้าอาหารที่ได้มาโดยการสุ่มแบบหลายขั้นตอน จำนวน 360 คน เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น และผ่านการทดสอบคุณภาพอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้ วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป ค่าสถิติที่ใช้ ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าทดสอบไคสแควร์ ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน และการวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณ

ผลการวิจัยที่สำคัญพบว่า (1) พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 36.70 (2) ปัจจัยทางชีวสังคม ได้แก่ เพศ การอบรมสุขาภิบาลอาหาร และระดับการศึกษา มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ .01 ตามลำดับ (3) ปัจจัยด้านจิตลักษณะ (ปัจจัยภายในตัวบุคคล) ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการประกอบอาหารให้สะอาดและปลอดภัย ความเชื่ออำนาจในตนเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในการประกอบอาหารให้สะอาด ปลอดภัย มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 (4) ปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์ (ปัจจัยภายนอกตัวบุคคล) ได้แก่ การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 (5) ปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ ได้แก่ ความวิตกกังวลในการได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 (6) ตัวแปรที่สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารมี 5 ตัวแปร คือ ความเชื่ออำนาจในตน การมุ่งอนาคตและควบคุมตน ความวิตกกังวล ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร และการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารได้ร้อยละ 53.50 ตัวแปรที่มีอำนาจการทำนายสูงสุดคือ ความเชื่ออำนาจในตน สามารถทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ได้ร้อยละ 40.50

_____ / ____ / ____

ลายมือชื่อนิสิต อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

Tuenjai Chewakiatyingyong 2007: Factors Relating to Food Sanitation Behaviors of Vender on Clean Food Good Taste Standard in Regional Health Promotion Center 1, Department of Health, Ministry of Public Health. Master of Science (Health Education), Major Field: Health Education, Department of Physical Education. Thesis Advisor: Associate Professor Ranumas Ma-oon, Ph.D. 132 pages.

The purpose of this descriptive research was to study factors related to food sanitation behaviors of vender on clean food good taste standard in Regional Health Promotion Center 1, Department of Health, Ministry of Public Health. The samples were 360 venders by multi-stage sampling. The device used in the research was the questionnaire, which was made by the researcher and had already passed the quality test at satisfied level. The statistics used were percentage, mean, standard deviation, Chi-Square - test, Pearson's Product Moment Correlation Coefficient and Multiple Regression Analysis.

The results were as follows: (1)The food sanitation behaviors of venders on clean food good taste standard in Regional Health Promotion Center 1, Department of Health , Ministry of Public Health were at the high level which was 36.70 % (2) The Bio-social factors such as gender, food sanitation training and educational level were related to food sanitation behaviors of venders with statistical significant at level of .05 and.01 respectively (3) The psychological characteristic factors(internal factors) such as knowledge about food sanitation, future-orientation and self-control in cooking clean and safety food, internal locus of control in cooking clean and safety food had positive relation with food sanitation behaviors of venders with statistical significant at the level of .001. (4) The environmental factors (external factors) such as receiving food sanitation information, being supported from government organization and vender alliances, readiness of cooking instruments had positive relation with food sanitation behaviors of venders with statistical significant at the level of .001. (5) The psycho - characteristics factor under specific situations, which was anxiety of receiving certificate on clean food good taste standard had positive relation with food sanitation behaviors of venders with statistical significant at the level of .001. (6) There were five predictive variables used in predicting food sanitation behaviors of venders which were internal locus of control, future-orientation and self-control, anxiety of receiving certificate on clean food good taste standard, readiness of cooking instruments and being supported from government organization and vender alliances. All of these had predicted food sanitation behaviors of venders than one of each at 53.50 %. The best variable was the internal locus of control could had predicted food sanitation behaviors of venders for 40.50%.

_____ _____ ___ / ___ / ___

Student's signature Thesis Advisor's signature

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยความเรียบร้อยเป็นอย่างดียิ่ง ทั้งนี้ได้รับความกรุณาอย่างสูงจากรองศาสตราจารย์ ดร. เรณุมาศ มาอุ่น ประธานกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาให้คำปรึกษา แนะนำ ตรวจสอบ แก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ จนทำให้งานวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีความถูกต้อง และมีคุณค่าทางวิชาการอย่างสมบูรณ์ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณอย่างสูง

กราบขอบพระคุณ อาจารย์วิชาเอกสุขศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ทุกท่านที่ได้ประสิทธิ์ประสาทความรู้ และแนวคิดทฤษฎีต่าง ๆ อันเป็นพื้นฐานนำมาบูรณาการเป็นวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

ขอขอบพระคุณผู้ประกอบการค้าอาหารในจังหวัดนนทบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา และจังหวัดอ่างทอง ที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามด้วยความตั้งใจ ขอบคุณเพื่อนนิสิตปริญญาโท สาขาวิชาสุขศึกษา พี่ที่ศูนย์อนามัยที่ 1 และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ทุกท่านที่มิได้กล่าวนาม ณ ที่นี้ ที่มีส่วนช่วยเหลือ สนับสนุน และให้กำลังใจในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ท้ายสุดขอกราบขอบพระคุณ บิดา มารดา ผู้ให้ชีวิตและให้ทุกสิ่งทุกอย่าง ขอบคุณสามีและลูก ๆ ที่คอยให้กำลังใจ ให้ความช่วยเหลือสนับสนุน ขอมอบคุณค่าคุณประโยชน์อันพึงมีจากวิทยานิพนธ์ แด่ บิดา มารดา คณาจารย์ และทุก ๆ ท่าน ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

เตือนใจ ชีวาเกียรติยิ่งยง

เมษายน 2550

สารบัญ

	หน้า
สารบัญ	(1)
สารบัญตาราง	(2)
สารบัญภาพ	(4)
คำนำ	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	4
การตรวจเอกสาร	12
อุปกรณ์และวิธีการ	58
อุปกรณ์	58
วิธีการ	64
ผลและวิจารณ์	66
ผล	66
วิจารณ์	92
สรุปและข้อเสนอแนะ	99
สรุป	99
ข้อเสนอแนะ	103
เอกสารและอ้างอิง	106
ภาคผนวก	112
ภาคผนวก ก รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบแบบสอบถาม	113
ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล	115
ประวัติการศึกษา และการทำงาน	132

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	จำนวนและร้อยละของลักษณะทางชีวสังคมของผู้ประกอบการค้าอาหาร	68
2	จำนวนร้อยละของระดับความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร	72
3	จำนวนและร้อยละของระดับการมุ่งอนาคตและการควบคุมตน	73
4	จำนวนและร้อยละของระดับความเชื่ออำนาจในตน	74
5	จำนวนและร้อยละของการได้รับข้อมูลข่าวสารของผู้ประกอบการค้าอาหาร	76
6	จำนวนและร้อยละของการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร	77
7	จำนวนและร้อยละของความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร	78
8	จำนวนและร้อยละของระดับความวิตกกังวลของผู้ประกอบการค้าอาหาร	79
9	จำนวนและร้อยละของระดับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร	80
10	จำนวนและร้อยละของระดับพฤติกรรมสุขาภิบาลจำแนกตามรายด้าน	80
11	ค่าความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางชีวสังคมกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย	82
12	ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิมกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1	86
13	ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1	87
14	ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร	89

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
15	ผลการวิเคราะห์ด้วยสถิติถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน (Stepwise Method) เพื่อทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข	90

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	การป้องกันและควบคุมให้อาหารสะอาด	29
2	ความสัมพันธ์ระหว่าง เจ้าหน้าที่ ผู้ผลิตจำหน่ายอาหารและผู้บริโภค	32
3	แสดงปัจจัยสาเหตุและผลตามแนวคิดทฤษฎีรูปแบบปฏิสัมพันธ์นิยม (Interactionism Model)	40
4	ทฤษฎีต้นไม้จริยธรรม แสดงจิตลักษณะพื้นฐาน และองค์ประกอบทางจิตใจของพฤติกรรมทางจริยธรรม	42
5	กรอบแนวคิดในการวิจัยแสดงความสัมพันธ์ของตัวแปร	55
6	แสดงปัจจัยที่มีความสัมพันธ์และสามารถร่วมกันทำนายผลการวิจัย	102

ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

Factors Relating to Food Sanitation Behaviors of Vender on Clean Food Good Taste Standard in Regional Health Promotion Center 1, Department of Health, Ministry of Public Health

คำนำ

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ อาหารทำให้ร่างกายเจริญเติบโต ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ ดังนั้นการจัดเตรียมอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญ เพื่อมิให้เกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ (Food- borne disease) เนื่องจากมีโรคหลายโรค ที่เกิดจากการปนเปื้อนเชื้อ แบคทีเรีย ไวรัส พยาธิต่าง ๆ พิษของแบคทีเรีย พิษของเชื้อรา สารเคมี (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2540)

สังคมไทยในอดีตที่ผ่านมาจะประกอบอาหารเพื่อรับประทานภายในครัวเรือน โดยเฉพาะสังคมเกษตรกรรมในชนบทส่วนใหญ่จะปรุงอาหารเองที่บ้าน แต่ในปัจจุบันแบบแผนการดำเนินชีวิตเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม วัยทำงานในชนบทหันมาประกอบอาชีพด้านอุตสาหกรรม ซึ่งต้องปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตที่มีความเร่งรีบและการแข่งขันสูง ซึ่งส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ส่วนใหญ่ซื้ออาหารหรือใช้บริการจากร้านอาหารแทนการประกอบอาหารรับประทานในครัวเรือน และเพื่อตอบสนองกับความต้องการที่มากขึ้น จึงมักพบการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับการสำรวจข้อมูลของงานสุขาภิบาลอาหารในแผนพัฒนาการสาธารณสุข ฉบับที่ 8 (2540 - 2544) พบว่าประชาชนและผู้ประกอบการมีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร แต่ละเลยต่อพฤติกรรมที่ดีด้านสุขาภิบาลอาหาร (จรูญศักดิ์ และคณะ, 2545) ซึ่งแสดงถึงโอกาสเสี่ยงในการเกิดโรคที่เกิดจากบริโภคมากขึ้น

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีบทบาทหน้าที่ในการดำเนินกิจกรรมการรับรองคุณภาพร้านอาหาร ให้มีความสะอาดปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ ซึ่งผู้ประกอบการค้าอาหารต้องมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อป้องกันโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดยนักวิชาการที่เกี่ยวข้องจากกองสุขาภิบาลอาหารและศูนย์อนามัยเขตต่างๆ เป็นเจ้าภาพจัดการอบรมผู้ประกอบการค้าอาหารร่วมกับเจ้าหน้าที่ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในพื้นที่รับผิดชอบ โดยมอบป้ายสัญลักษณ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย [Clean Food Good Taste (*CFGT*)] ให้ร้านอาหารที่ได้รับการอบรมและผ่านเกณฑ์การประเมิน ซึ่งประกอบด้วยเกณฑ์ 2 ด้าน คือเกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร และเกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย เป็นการทดสอบความสะอาด โดยใช้น้ำยาตรวจการปนเปื้อน (SI_2) ตรวจหาเชื้อแบคทีเรียในอาหาร ในภาชนะและมือผู้ประกอบอาหาร ในโครงการ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” (Clean Food Good Taste) โดยเริ่มดำเนินการในปีงบประมาณ 2542 ภายใต้ความร่วมมือระหว่างกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารให้มีความสะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ทั้งนี้เพื่อเป็นการสร้างภาพลักษณ์ในการส่งเสริมการท่องเที่ยว และสร้างรายได้ให้กับประเทศชาติ ต่อมาในปี 2545 รัฐบาลได้ประกาศให้ปี 2545 เป็นปีแห่งการเริ่มต้นรณรงค์ การสร้างสุขภาพ ภายใต้กลยุทธ์ “รวมพลังสร้างสุขภาพ” (Empowerment for Health) ณ วันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2545 (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2547) เป้าหมายการรณรงค์มีทั้งหมด 9 ประการ และการส่งเสริมให้เกิด “ร้านอาหารและแผงลอยที่ได้มาตรฐานถูกสุขอนามัย” เป็นเป้าหมายตัวชี้วัดที่สำคัญประการหนึ่งของการรณรงค์ดังกล่าว

ศูนย์อนามัยที่ 1 กรุงเทพฯ เป็นหน่วยงานในภูมิภาคของกรมอนามัย รับผิดชอบการดำเนินงานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (CFGT) ในพื้นที่ 4 จังหวัด คือ จังหวัดนนทบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา และจังหวัดอ่างทอง ผลการดำเนินงานในปีงบประมาณ 2549 มีร้านอาหารจำนวนทั้งหมด 3,353 แห่ง ผ่านการประเมินและได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) จำนวน 2,513 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 74.95 (none, 2549)

เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินงานพัฒนาร้านอาหารให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (CFGT) ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาว่ามีปัจจัยใดบ้างที่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติงานตามหลักการสุขาภิบาลอาหารของเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

เพื่อนำผลการวิจัยไปกำหนดแนวทางในการพัฒนาพฤติกรรมผู้ประกอบการค้าอาหารให้ถูกต้อง และเพื่อนำไปใช้เป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ซึ่งจะส่งผลให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ เพื่อเป็นการสร้างเสริมสุขภาพ และมีหลักประกันสุขภาพที่ดี

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

วัตถุประสงค์หลัก

เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

วัตถุประสงค์เฉพาะ

เพื่อศึกษาประเด็นสำคัญดังต่อไปนี้

1. พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

2. ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางชีวสังคม ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพสมรส การอบรมสุขาภิบาลอาหารกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

3. ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิม (ปัจจัยภายในตัวบุคคล) ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย การมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการประกอบอาหารให้สะอาดและปลอดภัย ความเชื่ออำนาจในตนเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในการประกอบอาหารให้สะอาด ปลอดภัยกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

4. ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์ (ปัจจัยภายนอกตัวบุคคล) ได้แก่ การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารกับพฤติกรรม

สุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

5. ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ ได้แก่ ความวิตกกังวลในการได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

6. ตัวแปรที่สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ในการวิจัยครั้งนี้ก่อให้เกิดประโยชน์สำคัญ ดังนี้

1. ผลการวิจัยครั้งนี้ทำให้ทราบถึงปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร จะเป็นประโยชน์ต่อการกำหนดนโยบาย การแก้ไขพัฒนากิจกรรมในโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น เพื่อส่งผลให้ประชาชนมีสุขภาพที่ดี

2. ผลของการวิจัยจะสามารถนำไปเป็นข้อมูลในการพัฒนาพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร

3. เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาค้นคว้า และวิจัยประเด็นอื่นที่มีความสัมพันธ์กันต่อไป

ขอบเขตการวิจัย

1. การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ดำเนินการในจังหวัดในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 รวม 4 จังหวัด ประกอบด้วย จังหวัดนนทบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา และอ่างทอง

2. ประชากรที่ศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นผู้ประกอบการค้าอาหารเฉพาะร้านที่ได้รับป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย [Clean Food Good Taste (CFGT)] ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 รวม 4 จังหวัด ประกอบด้วย จังหวัดนนทบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา และอ่างทอง

3. เกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ศึกษาเฉพาะด้านเกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพ ซึ่งเป็นข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

ตัวแปรที่ศึกษา

ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา กำหนดจากแนวคิดทฤษฎีรูปแบบปฏิสัมพันธ์นิยม (Interactionism Model)ประกอบด้วย

ตัวแปรอิสระ (Independent Variables) แบ่งเป็น 3 กลุ่ม คือ

1. ปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิม (ปัจจัยภายในตัวบุคคล) ได้แก่

1.1 ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

1.2 การมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย

1.3 ความเชื่ออำนาจในตนเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย

2. ปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์ (ปัจจัยภายนอกตัวบุคคล) ได้แก่

2.1 การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร
2.2 การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านค้า
2.3 ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

3. ปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์

ความวิตกกังวลเกี่ยวกับการได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

ตัวแปรตาม (Dependent Variables)

พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ตัวแปรอธิบาย (Describe Variables) ปัจจัยทางชีวสังคม ได้แก่

1. เพศ
2. อายุ
3. ระดับการศึกษา
4. สถานภาพสมรส
5. การอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร

นิยามปฏิบัติการของตัวแปร และนิยามศัพท์ที่เกี่ยวข้อง

เพื่อให้การวิจัยครั้งนี้มีความเข้าใจถูกต้องตรงกัน ผู้วิจัยจึงขอกำหนดนิยามปฏิบัติการของตัวแปร และนิยามศัพท์ที่เกี่ยวข้องในการวิจัยครั้งนี้ ดังนี้

นิยามปฏิบัติการของตัวแปรอิสระ ประกอบด้วย ปัจจัยภายในตัวบุคคล ปัจจัยภายนอกตัวบุคคล ปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ รายละเอียดดังต่อไปนี้

ปัจจัย

หมายถึง สิ่งที่ทำให้เกิดผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิม (ปัจจัยภายในตัวบุคคล)

ปัจจัยภายในตัวบุคคล หมายถึง แรงขับที่เกิดขึ้นภายในตัวบุคคลเกิดขึ้นพร้อมกับวุฒิภาวะ โดยอาจเป็นแรงขับที่เกิดขึ้นโดยการเรียนรู้หรือไม่ได้เรียนรู้ เป็นกระบวนการภายในที่เป็นตัวไปกระตุ้นให้บุคคลปฏิบัติ ซึ่งจะเพิ่มผลให้แก่พฤติกรรมนั้น ได้แก่ ความรู้ ความเชื่อมั่น ความไม่แน่ใจ ความตระหนักและแรงจูงใจใฝ่สัมฤทธิ์ เป็นต้น (WHO, 1993) ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยต้องการศึกษาปัจจัยในตัวบุคคลที่เป็นพื้นฐานและก่อให้เกิดแรงจูงใจ ซึ่งส่งผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ดังต่อไปนี้

1. ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

หมายถึง คุณลักษณะทางด้านสติปัญญาที่จะเรียนรู้และเข้าใจอย่างลึกซึ้งเกี่ยวกับเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในประเด็นสำคัญเกี่ยวกับการเลือก การเตรียม การปรุง ประกอบอาหาร การถนอมอาหาร การดูแลความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ใส่อาหาร การดูแลสุขวิทยาส่วนบุคคล การดูแลสภาพแวดล้อมการปรุงจำหน่ายอาหาร การดูแลกำจัดสัตว์และแมลงนำโรค และการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

2. การมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

หมายถึง การมุ่งอนาคตและควบคุมตนของผู้ประกอบการค้าอาหารที่เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ในลักษณะของความตั้งใจและเห็นความสำคัญเกี่ยวกับการปรุง-ประกอบ จำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และการควบคุมพฤติกรรมที่จะเสี่ยงต่อการเกิดโรคที่เกิดจากการปรุง ประกอบอาหาร ว่าจะส่งผลดีต่อตนเองและสังคมในอนาคต

3. ความเชื่ออำนาจในตนที่เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

หมายถึง ความเชื่ออำนาจในตนของผู้ประกอบการค้าอาหารที่เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในด้านการรับรู้และเชื่อว่าสามารถปรุง-ประกอบอาหารได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย และสามารถทำนายผลว่าจะเกิดโรคหรือไม่เกิดโรคจากการรับประทานอาหารที่เกิดจากการปรุง-ประกอบจำหน่ายของตนเอง

ปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์ (ปัจจัยภายนอกตัวบุคคล)

หมายถึง ปัจจัยภายนอกตัวบุคคลด้านสิ่งแวดล้อมที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในการแสดงพฤติกรรมของบุคคล รวมทั้งทักษะที่จะช่วยให้บุคคลสามารถแสดงพฤติกรรมนั้น ๆ ประกอบด้วย

1. การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร

หมายถึง ผู้ประกอบการค้าอาหารได้ยิน ได้ฟัง ได้เห็น ได้อ่านเนื้อหาเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ เอกสาร แผ่นพับ หนังสือพิมพ์ สื่อมวลชน

2. การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ / ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร

หมายถึง ผู้ประกอบการค้าอาหารเคยได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ ได้แก่ องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และได้รับการสนับสนุนจากภาคีเครือข่ายร้านอาหาร ได้แก่ เอกสาร การอบรม การให้คำปรึกษา การดูงาน

3. ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

หมายถึง การที่ร้านค้ามีอุปกรณ์ในการประกอบอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ มีด เขียง ภาชนะใส่อาหาร เป็นต้น

ปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์

หมายถึง คุณลักษณะทางจิตของบุคคลในลักษณะสถานการณ์หนึ่ง ๆ ซึ่งส่งผลต่อพฤติกรรม ในการวิจัยนี้ คือความวิตกกังวลของผู้ประกอบการค้าอาหารในการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ที่แสดงออกในลักษณะความรู้สึกไม่สบายใจ ความกระวนกระวายใจ ในการที่จะถูกตรวจสอบเพื่อการได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

นิยามปฏิบัติการของตัวแปรตาม

พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของ ผู้ประกอบการค้าอาหาร

หมายถึง พฤติกรรมที่เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ได้แก่ การเลือก การเตรียม การปรุง การถนอมอาหาร การเลือกและดูแลรักษาความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ใส่อาหาร การดูแลสุขวิทยาส่วนบุคคล การดูแลสภาพแวดล้อม การดูแลกำจัดสัตว์และ แมลงนำโรค และการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

นิยามศัพท์ที่เกี่ยวข้อง

เกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย

หมายถึง หลักเกณฑ์ที่ใช้ตัดสินในการมอบป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ซึ่งประกอบด้วยหลักเกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพตามข้อกำหนดมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารของกรมอนามัยและเกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยน้ำยาตรวจการปนเปื้อนขั้นต้น (SI-2) สำหรับงานวิจัยนี้ ใช้เฉพาะเกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพของกรมอนามัย จำนวน 15 ข้อ

ร้านอาหาร

หมายถึง อาคารที่จัดไว้เพื่อประกอบการ หรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ซึ่งครอบคลุมถึง ภัตตาคาร สวนอาหาร ห้องอาหารในโรงแรม และศูนย์อาหาร ในการศึกษาครั้งนี้กำหนดให้ร้านอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

ผู้ประกอบการค้าอาหาร

หมายถึง ผู้สัมผัสอาหารที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการเตรียม การประกอบ-ปรุง การจำหน่าย และบริการเสิร์ฟอาหาร

อาหารปรุงสำเร็จ

หมายถึง อาหารที่ผ่านการปรุงแล้ว พร้อมที่จะนำมาบริโภคได้ทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ที่มิได้บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท

การตรวจเอกสาร

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาค้นคว้า แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ซึ่งผู้วิจัยได้นำมาใช้ในการกำหนดกรอบแนวคิด และตั้งสมมติฐานในการวิจัยโดยมีประเด็นสำคัญ คือ

1. เกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

2. หลักการทางสุขาภิบาลอาหาร

3. พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร

4. ทฤษฎีที่อธิบายปัจจัยเชิงสาเหตุของการเกิดพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ ทฤษฎีรูปแบบปฏิสัมพันธ์นิยม (Interactionism Model) ประกอบด้วย

   4.1 ปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิม (ปัจจัยภายในตัวบุคคล)
   4.2 ปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์ (ปัจจัยภายนอกตัวบุคคล)
   4.3 ปัจจัยด้านจิตลักษณะตามสถานการณ์ (ปัจจัยจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์)

เกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ของกรมอนามัย

เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ร้านอาหารจึงต้องจัดการปรับปรุงและดูแลร้านอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งมีข้อกำหนดพื้นฐานทั้งหมด 15 ข้อ เพื่อใช้เป็นเกณฑ์การประเมินร้านอาหารที่ขอรับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อยดังต่อไปนี้ (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2548)

1. สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหารต้องสะอาด เป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน

ต้องจัดและดูแลรักษาบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร และสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารให้สะอาด เป็นระเบียบอยู่เสมอ

พื้น ควรมีลักษณะผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่องและไม่มีเศษขยะ

ผนังและเพดาน ควรทาสีอ่อนเพื่อช่วยให้บริเวณร้านสว่าง ไม่มืดทึบ และสามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย โดยเฉพาะบริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟมิก้า กระเบื้องเคลือบ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด และต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ

วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ต้องจัดให้เป็นระเบียบสามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึง และจัดบริเวณในการปฏิบัติการให้เป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกันเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร และในบริเวณที่ปรุงควรมีพัดลมดูดอากาศ หรือปล่องระบายควันช่วยระบายอากาศ และต้องไม่รบกวนบริเวณใกล้เคียงด้วย

2. ไม่เตรียม ปรุงอาหารบนพื้น บริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

ต้องไม่เตรียมหรือวางอาหาร ภาชนะใส่อาหาร รวมถึง การหั่น การล้าง การเก็บอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม ตลอดจนบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนสิ่งสกปรกได้

ต้องเตรียม และปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และโต๊ะที่ใช้ปรุงอาหารต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ สามารถทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส โฟมิก้า

3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองทางราชการ เช่น มีเลขตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

ต้องไม่ใช้สารปลอมปน สารที่ไม่ใช่อาหาร หรือสารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภคมาปรุง ประกอบอาหาร

ภาชนะที่ใช้ใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้มซึ่งมีฤทธิ์กัดกร่อนได้ ต้องใส่ภาชนะที่ทำจากวัสดุที่ทนการกัดกร่อนได้ดี ได้แก่ แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และต้องมีฝาปิด สำหรับช้อนตักควรใช้ช้อนกระเบื้องเคลือบขาว ถ้าใช้สแตนเลส ควรเป็นชนิด 18-8 ส่วนเครื่องปรุงหรือสารปรุงแต่งอาหารที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่น ควรเก็บในภาชนะที่สะอาด สามารถทำความสะอาดได้ง่าย มีฝาปิด หรือใช้ฝาชีครอบ

4. อาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน โดยอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบต้องเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส และควรจะมีการแยกเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ดังนี้

4.1 ผักสดก่อนล้างทำความสะอาด
4.2 ผักสดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว
4.3 ผลไม้สดก่อนล้าง
4.4 ผลไม้สดหลังล้างทำความสะอาดแล้ว
4.5. เนื้อสัตว์สดที่ไม่ใช่อาหารทะเล
4.6 เนื้อสัตว์สดประเภทอาหารทะเล
4.7 อาหารที่พร้อมบริโภค

5. อาหารปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

อาหารปรุงสำเร็จหรืออาหารที่พร้อมที่จะรับประทานได้ โดยไม่ผ่านขั้นตอนของการให้ความร้อนหรือการฆ่าเชื้อโรคอีกต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลา เพื่อป้องกันสัตว์ แมลงนำโรคและฝุ่นละออง และตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตัก โดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่รวมไว้

น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องเป็นน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการบริโภคโดยเฉพาะ เมื่อละลายแล้วควรเป็นน้ำที่สะอาดไม่มีตะกอน ภาชนะที่ใส่ต้องเป็นภาชนะที่สะอาดไม่เป็นสนิม มีฝาปิดสามารถเก็บความเย็นได้ดีต้องมีอุปกรณ์คีบ หรือตักที่มีด้ามยาวเพียงพอ สามารถหยิบจับได้โดยมือไม่สัมผัสกับน้ำแข็ง หรือไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่ปะปนอยู่กับน้ำแข็ง

7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและที่ล้างภาชนะ ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหารทุกประเภทต้องล้างให้สะอาดแยกภาชนะที่ใส่ของหวานและของคาว กำจัดเศษอาหาร แล้วล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ขัดถูคราบสกปรกของอาหารและไขมันออก แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง โดยน้ำที่ใช้ล้างจะต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอหรือล้างด้วยน้ำไหล โดยเปิดก๊อกน้ำไหลผ่านภาชนะแล้วล้างให้สะอาด เมื่อล้างเสร็จควรคว่ำให้แห้งในที่โปร่งสะอาดและสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

8. เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

เขียงต้องมีสภาพดีไม่แตกร้าว ไม่เป็นร่อง สะอาด ไม่มีรา ไม่มีคราบไขมัน หรือคราบสกปรกฝังแน่น เขียงและมีดจะต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ โดยไม่ใช้ปะปน เพราะถ้าใช้ปนกันจะทำให้มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคจากอาหารดิบไปสู่อาหารสุก และผักผลไม้ได้ ควรล้างให้สะอาดทั้งก่อน หลัง และระหว่างใช้งานเป็นระยะและผึ่งให้แห้งในที่โปร่ง โดยวางให้ได้รับแสงแดด

ไม่ควรใช้ผ้า หรือฝาหม้อปิดเพราะจะทำให้อับชื้น ควรใช้ฝาชีครอบเพื่อป้องกันแมลงนำโรค

9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

ช้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้ว ต้องเก็บวางในลักษณะตั้ง ให้ส่วนที่เป็นด้ามจับไว้ด้านบน ในภาชนะโปร่งสะอาด ภาชนะไม่กว้างเกินไป หรือเก็บวางเป็นระเบียบ โดยวางเรียงนอนไปทางเดียวกัน และในการหยิบจับต้องจับเฉพาะด้ามเท่านั้น

10. มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

มีการเก็บและรวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมิดชิด โดยใช้ถังขยะที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม เพื่อป้องกันเศษขยะและน้ำจากขยะรั่วซึมออกนอกถัง และเพื่อความสะดวกในการรวบรวม ควรใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในถังขยะด้วย เวลาเก็บไปกำจัดควรผูกปิดถุงขยะให้มิดชิดด้วย

การระบายน้ำเสียต้องมีรางระบายน้ำเสียจากจุดต่าง ๆ ที่ใช้การได้ดี โดยเฉพาะในบริเวณห้องครัว และบริเวณที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ต้องมีรางระบายที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่อุดตัน มีการดักกรองเศษอาหาร และควรติดตั้งบ่อดักไขมันในขนาดที่เหมาะสมก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบาย หรือระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ เช่น แม่น้ำ ลำคลอง ฯลฯ โดยตรง ทั้งนี้ ต้องตักเศษอาหารและคราบไขมันทิ้งเป็นประจำ

11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาดมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

ห้องส้วมควรแยกออกจากห้องครัวเป็นสัดส่วนเฉพาะ โดยประตูของห้องส้วมต้องไม่เปิดตรงสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้าง ที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ และที่เก็บวางอาหารทุกชนิด เพื่อเป็นการป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรค

ต้องดูแลรักษาความสะอาดห้องส้วมที่อยู่บริเวณร้านอาหารทุกห้อง ทั้งห้องส้วมสำหรับบริโภค ห้องส้วมสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และพนักงานของร้านอาหาร ต้องสะอาดไม่มีคราบสกปรก ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ

นอกจากนี้ต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และจัดให้มีสบู่สำหรับล้างมือใช้ตลอดเวลา (ควรใช้สบู่เหลว เพราะสบู่ก้อนอาจมีสิ่งสกปรกติดอยู่ที่ก้อนสบู่ได้ ถ้าใช้สบู่ก้อนต้องล้างก้อนสบู่ให้สะอาดด้วย)

12. ผู้สัมผัสอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดและสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม

ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะ หรือผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารทุกคน ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด หรือมีเครื่องแบบเฉพาะที่สะอาด และสวมหมวกหรือเน็ทที่สามารถเก็บรวบผมได้เรียบร้อย เพื่อป้องกันเส้นผม และสิ่งสกปรกปนเปื้อนอาหาร

13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือน้ำยาล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องล้างมือให้สะอาดทันทีหลังออกจากห้องส้วม หรือหลังจากจับต้องสิ่งสกปรก เช่น ผ้าขี้ริ้ว ขยะ การแกะเกาผิวหนัง การปิดปากขณะ ไอ จาม เป็นต้น

สำหรับอาหารที่ปรุงสำเร็จ หรืออาหารที่พร้อมรับประทาน ห้ามใช้มือหยิบจับ หรือสัมผัสอาหารโดยตรงต้องใช้อุปกรณ์ที่สะอาดปลอดภัย ในการหยิบจับอาหาร เช่น ทัพพี ที่คีบ

14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิดและหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลต้องปกปิดให้มิดชิด โดยเฉพาะบาดแผลหรือฝีที่มีหนองจะต้องหยุด หรือหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ควรเลี่ยงไปปฏิบัติงานหน้าที่อื่น แทนจนกว่าบาดแผลจะหายสนิทจึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติ

นอกจากนี้ผู้สัมผัสอาหาร ต้องตัดเล็บสั้น และไม่สวมเครื่องประดับนิ้วมือและข้อมือเพราะจะเป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรกและเชื้อโรคได้

15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้ โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

ผู้สัมผัสอาหารที่มีอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้ ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไทฟอยด์ บิด อุจจาระร่วง ไข้สุกใส หัด คางทูม ไวรัสตับอักเสบชนิดเอ และโรคผิวหนังที่น่ารังเกียจต้องหยุดปฏิบัติงานและได้รับการรักษาจนกว่าจะหายเป็นปกติ ไม่สามารถแพร่เชื้อได้ และไม่เป็นที่น่ารังเกียจแล้ว จึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติได้

พระราชบัญญัติกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารในแหล่งท่องเที่ยว

โดยที่การท่องเที่ยวเป็นธุรกิจที่สามารถทำรายได้ให้กับประเทศไทยเป็นจำนวนมาก รัฐบาลจึงกำหนดให้หน่วยงานราชการทุกหน่วยงานให้การสนับสนุนการท่องเที่ยว กระทรวงสาธารณสุข โดยกรมอนามัยในฐานะหน่วยงาน ซึ่งมีหน้าที่กำกับดูแลการบริการอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหารให้สะอาดปลอดภัยได้มาตรฐาน ดังนั้นเพื่อเป็นการสนับสนุนการท่องเที่ยวไทยและคุ้มครองสุขภาพของประชาชน และนักท่องเที่ยวทั้งภายในและต่างประเทศ จึงเห็นควรให้มีการควบคุมการบริการอาหาร ของสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีความสะอาด ปลอดภัยในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว อันจะส่งผลต่อชื่อเสียงที่ดีของประเทศไทยด้วย (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2547)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 10 (1) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ในฐานะรัฐมนตรีรักษาการพระราชบัญญัตินี้ โดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข จึงกำหนดนโยบายเรื่องการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ในแหล่งท่องเที่ยว ดังนี้

1. ให้ราชการส่วนท้องถิ่นที่มีแหล่งท่องเที่ยวอยู่ในเขตพื้นที่ที่รับผิดชอบดำเนินการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารตามพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535

2. เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารได้มีการปรับการบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง และเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว ให้ราชการส่วนท้องถิ่นดำเนินการตามโครงการ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” (Clean Food Good Taste) ประสานกับการใช้กฎหมายสาธารณสุขเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวและสุขภาพประชาชน

ชูศักดิ์ และ ทิพเยาว์ (2545) ได้ศึกษาความคิดเห็นของผู้บริโภคต่อคุณภาพของแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ในเขตเทศบาลนครสวรรค์ พบว่าเกือบทั้งหมดมีความคิดเห็นระดับปานกลางขึ้นไป คือมีความคิดเห็นระดับดี ร้อยละ 50.0 ระดับปานกลาง ร้อยละ 49.0 มีเพียงร้อยละ 1.0 เท่านั้นที่มีความคิดเห็นในระดับต่ำ เมื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริโภคต่อคุณภาพแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายจำแนกตามคุณลักษณะส่วนบุคคล และจำแนกตามความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร พบว่ามีเพียงตัวแปรเดียว คือระดับการศึกษาที่แตกต่างกันมีผลทำให้ความคิดเห็นของผู้บริโภคต่อคุณภาพของแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายในเขตเทศบาลนครสวรรค์แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<.05$)

ดวงพร (2547) ศึกษาผลการดำเนินงานโครงการสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่มีผลต่อผู้สัมผัสอาหารกับพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร พบว่าการอบรมให้ความรู้และใช้แบบตรวจตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหาร และการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยน้ำยา SI-2 ส่งผลให้ผู้สัมผัสอาหารมีการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหารดีขึ้น ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 28 แผง ไม่ผ่านเกณฑ์ 9 แผง และการอบรมที่จัดขึ้นนี้สามารถทำให้ผู้สัมผัสอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหารมีความรู้ เจตคติและสุขปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหารสูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

หลักการทางสุขาภิบาลอาหาร

"อาหาร" หมายถึงของกินหรือเครื่องดื่มค้ำจุนชีวิต ได้แก่ (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2540)

1. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

2. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

ซึ่งสรุปได้ว่า ความหมายของคำว่า "อาหาร" ตามกฎหมายจะครอบคลุมถึงวัตถุทุกชนิดที่ใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร ยกเว้นวัตถุที่ถือเป็นยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท หรือยาเสพติดให้โทษเท่านั้น

ในความหมายของกองสุขาภิบาลอาหาร(กองสุขาภิบาลอาหาร, 2542) "อาหาร" หมายถึง อาหารประเภทต่าง ๆ สารปรุงแต่งอาหาร น้ำ เครื่องดื่ม น้ำแข็ง นมและผลิตภัณฑ์จากนม ซึ่งมีหลักทางด้านสุขาภิบาลอาหารที่ต้องพิจารณาใน 3 เรื่องดังนี้

1. หลักพิจารณาในการเลือกอาหารสด โดยคำนึงถึงหลัก 3 ป. คือ

1.1 ประโยชน์ คือ ต้องเป็นอาหารที่สดใหม่ มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เหมาะสมกับความต้องการในช่วงอายุต่าง ๆ ของมนุษย์

1.2 ปลอดภัย คือ ต้องเลือกอาหารที่แน่ใจว่าสะอาด ปลอดภัย ผลิตจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ ไม่มีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคในระบบทางเดินอาหาร ปลอดภัยจากสารพิษและสารเคมี ไม่อาจทำลายด้วยความร้อน

1.3 ประหยัด คือ ต้องเลือกซื้ออาหารตามฤดูกาล ซึ่งจะส่งผลให้ได้อาหารที่มีคุณภาพดี และราคาถูก หาซื้อได้สะดวก

จากหลักในพิจารณาเลือกอาหารสดทั้ง 3 ข้อ สามารถพิจารณาเลือกตามประเภทอาหารได้ดังนี้

ผักสด-ผลไม้ เลือกตามฤดูกาลจะได้ผักสดหรือผลไม้สดที่มีคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการสูงที่สุด และราคาถูก เลือกชนิดที่แน่น สีสดตามธรรมชาติอยู่ในสภาพใหม่สะอาด ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีร่องรอยเน่าช้ำหรือขึ้นรา ไม่มีเศษดินหรือคราบสกปรก รวมทั้งคราบสีขาวของวัตถุมีพิษฆ่าแมลงติดอยู่ หรือเลือกซื้อผักสดอนามัย จากแหล่งที่เชื่อถือได้

เนื้อสัตว์ เนื้อหมู เนื้อวัว จะต้องมีสีแดงตามธรรมชาติ ไม่ช้ำเลือด ไม่มีกลิ่นบูดเหม็น จะต้องไม่มีเม็ดสาคูซึ่งเป็นตัวอ่อนของพยาธิตัวตืด ควรเลือกซื้อจากแหล่งที่มีสัตวแพทย์รับรอง

เป็ด ไก่ ควรมีเนื้อแน่นสะอาด ไม่มีการทาสีตามตัว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน โดยเฉพาะบริเวณใต้ปีก ใต้ขา ลำคอ ปลายปีกต้องไม่มีสีคล้ำ

ปลา ต้องมีเหงือกสีแดงสด ไม่เขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ตาใส ไม่ช้ำเลือดหรือขุ่นเป็นสีเทา เนื้อต้องแน่น กดไม่เป็นรอยบุ๋มอยู่นาน

กุ้ง ต้องมีเนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็นคล้ายกลิ่นแอมโมเนีย ครีบและหางต้องเป็นมันสดใส หัวกุ้งต้องติดแน่นไม่หลุดออก

หอย ต้องสด ฝาหรือเปลือกต้องปิดสนิท ไม่เปิดอ้า ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อหอยควรมีสีตามธรรมชาติไม่ซีดจาง

ไข่ จะมีผิวนวลคล้ายมีแป้งเคลือบอยู่ที่เปลือกไข่ (ถ้าเปลือกไข่เกลี้ยงแสดงว่าเป็นไข่เก่า) เปลือกไข่ต้องไม่แตกร้าว เปลือกสะอาดไม่มีมูลสัตว์หรือคราบสกปรกติดมา ไข่สดจะมีน้ำหนักมากกว่าไข่เก่า และเมื่อเขย่าดูจะไม่คลอน

อาหารแห้ง ต้องเลือกที่สีหรือกลิ่นไม่ผิดธรรมชาติ เช่นสีเข้มมาก ซึ่งอาจเนื่องมาจากการใช้สีย้อมผ้า เพื่อปกปิดความด้อยของคุณภาพอาหาร หรือใส่ดินประสิวมากเกินไป

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท สภาพกระป๋องต้องอยู่ในสภาพดี กระป๋องต้องเรียบทั้งฝาและก้น ไม่โป่งนูน ไม่มีรอยบุ๋ม ไม่มีรั่วซึม มีฉลากแสดงชื่ออาหาร ปริมาณ ชื่อและที่ตั้งที่ผลิต ต้องมีเครื่องหมายแสดงเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) ของกระทรวงสาธารณสุข หรือเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) เลือกที่ผลิตใหม่โดยดูจาก วัน เดือน ปี ที่ผลิต

อาหารใส่สี ควรเลือกที่ไม่ใส่สีหรือใช้สีจากธรรมชาติ หากจำเป็นต้องใช้สีสังเคราะห์สำหรับผสมอาหารต้องใช้ในปริมาณน้อยที่สุด

น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และน้ำแข็ง น้ำดื่มและเครื่องดื่ม กลิ่น รส ต้องเป็นไปตามธรรมชาติ บรรจุอยู่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดสนิท น้ำแข็งต้องใส ไม่มีตะกอน บรรจุอยู่ในซองพลาสติกที่สะอาดปิดผนึกเรียบร้อย น้ำดื่มบรรจุขวดต้องมีฉลากชัดเจน

นมและผลิตภัณฑ์จากนม กรณีที่เป็นของเหลวต้องเป็นเนื้อเดียวกันไม่แยกชั้น หรือเป็นตะกอนเป็นก้อน ๆ มีกลิ่นรส ปกติ ไม่มีกลิ่นเหม็นบูดหรือเปรี้ยวจนผิดปกติ สีไม่คล้ำ กรณีเป็นไอศครีมต้องอยู่ในลักษณะแช่แข็ง มีเนื้อเดียวกัน ไม่หลอมเหลว มีสีสันและกลิ่นรสตามปกติ อาหารนมและผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ภาชนะที่บรรจุต้องสะอาด ไม่มีรอยบุ๋ม รอยแตก รั่วซึม และต้องมีฉลากระบุประเภทของนม วัน เดือน ปี ที่ผลิต หรือวันหมดอายุ

อาหารปรุงสำเร็จต้องสังเกตสีสัน กลิ่น รสของอาหารเป็นไปตามปกติ ไม่มีสีดำคล้ำ หรือกลิ่นเหม็นเปรี้ยว เน่าเสีย หรือสีเข้มผิดปกติ

เครื่องปรุงรสอาหาร

น้ำปลา น้ำปลาที่ดีต้องใส มีสีน้ำตาลปนแดง ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนที่เกิดจากสีธรรมชาติ มีกลิ่นคาวปลาแต่ไม่ใช่เหม็นคาว หรือเหม็นหื่น ลองชิมดูไม่มีรสขมหรือรสหวานของซัคคาริน ภาชนะที่บรรจุต้องทำจากวัสดุที่ไม่กัดกร่อนด้วยน้ำเกลือ สะอาดและปิดสนิท มีฉลากระบุประเภทของน้ำปลา ชื่อและสถานที่ผลิต มีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) หรือเลขที่อนุญาตฉลากอาหาร (มอก.)

น้ำส้มสายชู ต้องสะอาดไม่มีตะกอน หรือหนอนน้ำส้ม ไม่มีการแต่งสียกเว้นน้ำส้มสายชูหมักให้ใช้สีของน้ำตาลเคี่ยวไหม้ได้ ภาชนะที่บรรจุต้องสะอาด ทำจากวัสดุที่ไม่กัดกร่อน มีฉลากระบุชนิดของน้ำส้มสายชู และรายละเอียดตามต่าง ๆ เช่น ชื่ออาหาร (น้ำส้มสายชูหมัก) แสดงข้อความปริมาณกรดน้ำส้ม มีเลขทะเบียนตำรับอาหารหรือเลขอนุญาตใช้ฉลากอาหาร ชื่อที่ตั้งของผู้ผลิต ปริมาณสุทธิของน้ำส้มสายชู ส่วนประกอบ วัน เดือน ปีที่ผลิต เป็นต้น

ซอส ควรบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท สะอาด มีฉลากชัดเจน ลักษณะของเนื้อซอสควรเป็นไปตามธรรมชาติ สังเกตส่วนประกอบของซอส บนฉลากให้ตรงกับความต้องการและเพื่อดูคุณค่าของอาหาร ดูวัตถุกันเสียที่ผสมอยู่ เพื่อเพิ่มความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค

ผงชูรส ภาชนะที่บรรจุต้องไม่มีรอยตำหนิ ฉลากพิมพ์ตัวหนังสือชัดเจน ไม่เลอะเลือน โดยระบุชนิด ยี่ห้อ ชื่อโรงงานและสถานที่ตั้ง น้ำหนัก หากเป็นผงชูรสผสมต้องระบุชนิดและปริมาณของสิ่งผสมให้ชัดเจน ลักษณะของเกล็ดผงชูรสต้องเป็นรูปกระดูกหรือกระบอง ขาวใส ไม่มีความวาว รสคล้ายน้ำต้มเนื้อ ปัญหาของผงชูรส มีดังนี้ (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2542)

1) อันตรายจากผงชูรสเอง ผู้ที่มีความไวต่อผงชูรส เมื่อรับประทานผงชูรสเข้าไปจะเกิดอาการตึงและชา ร้อนวูบวาบตามบริเวณใบหน้า คอ และหน้าอก ซึ่งถ้าผู้ใดมีอาการดังกล่าวหลังจากที่รับประทานอาหารที่ใส่ผงชูรส ควรหลีกเลี่ยงการใช้ผงชูรสในอาหาร

การใช้ผงชูรส ควรใช้ในปริมาณที่พอสมควรมีข้อแนะนำว่าในแต่ละวัน ร่างกายควรได้ผงชูรสไม่เกิน 120 มิลลิกรัมต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม หรือถ้าคิดว่าน้ำหนักตัว 50 กิโลกรัม จะรับประทานผงชูรสได้ไม่เกิน 6 กรัม หรือประมาณ 2 ช้อนชา ต่อวัน

2) เสี่ยงอันตรายจากสารเคมีที่ผู้ผลิตอาจปลอมปนในผงชูรส เพื่อให้ได้กำไรมาก ๆ

2. หลักพิจารณาในการปรุงอาหาร โดยคำนึงถึงหลัก 3 ส. คือ

2.1 สงวนคุณค่า คือ มีวิธีการปรุงเพื่อช่วยสงวนคุณค่าของอาหารให้มีประโยชน์เต็มที่

2.2 สุกเสมอ คือ ใช้ความร้อนในการปรุงอาหารให้สุกโดยทั่วกัน เพื่อเป็นการทำลายเชื้อโรคโดยต้องใช้ความร้อนสูงในเวลานานเพียงพอ ให้ความร้อนเข้าถึงส่วนในของอาหารได้ทั่วถึงทุกส่วนของอาหาร เพื่อทำลายเชื้อโรคได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.3 สะอาดปลอดภัย โดยต้องมีการตรวจสอบสภาพอาหารดิบก่อนปรุงทุกครั้งให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ปลอดภัย โดยเฉพาะให้ปลอดภัยจากสารพิษที่อาจตกค้างในอาหารได้ และต้องมีกรรมวิธีในการปรุงอาหารที่สะอาด ถูกต้อง โดยผู้ปรุงอาหารมีสุขนิสัยในการปรุงอาหารที่ดี ใช้ภาชนะอุปกรณ์ และสารปรุงแต่งอาหารที่ถูกต้อง

จากหลักในปรุงอาหาร ทั้ง 3 ข้อ สามารถพิจารณาปรุงอาหาร ตามประเภทอาหารได้ดังนี้

ผัก ควรปรุงให้สุกโดยใช้ไฟแรงระยะเวลาสั้น ในลักษณะการลวกผักหรือต้มผักในเวลาสั้น ทั้งนี้เพื่อเป็นการรักษาคุณค่าอาหาร และลดปริมาณสารพิษฆ่าแมลงที่อาจตกค้างมา

เนื้อสัตว์ การปรุงเนื้อสัตว์ จะต้องปรุงให้สุกโดยทั่วถึงทั้งชิ้นของเนื้อสัตว์ปรุงให้สุกเสมอเพื่อเป็นการทำลายเชื้อโรคที่ติดมากับอาหารดิบ โดยเฉพาะอาหารประเภทปลาน้ำจืด ที่มักพบตัวอ่อนของพยาธิใบไม้ในตับ และอาหารทะเลที่มักพบเชื้ออหิวาต์เทียม ปนเปื้อนมาเสมอ สำหรับการปรุงให้สุกด้วยเตาไมโครเวฟนั้น ยังไม่สามารถทำลายเชื้อโรคบางชนิด เช่น Salmonella ฉะนั้นการปรุงในลักษณะนี้ควรใช้กับอาหารเนื้อสัตว์ชิ้นบาง ๆ จึงจะสุกอย่างทั่วถึง

ไข่ ก่อนตอกไข่ควรล้างเปลือกไข่ให้สะอาดก่อนเพื่อป้องกันเชื้อโรคที่อาจติดมากับเปลือกไข่ปนเปื้อนกับเนื้อไข่ และหากต้องใช้ไข่จำนวนมากต้องตอกไข่ใส่ถ้วยเล็กก่อนทีละฟองเพื่อคัดทิ้งไข่เน่าก่อน

อาหารแห้ง ก่อนจะนำอาหารแห้งมาปรุงควรล้างทำความสะอาดเพื่อลดปริมาณเชื้อโรคสิ่งสกปรก วัตถุมีพิษลงได้บ้าง และควรนำไปปรุงให้สุกโดยทั่วถึง

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท การปรุงอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องเปิดฝากระป๋องเทออกมาแล้วนำไปอุ่นให้เดือดในภาชนะที่หุงต้ม ห้ามอุ่นอาหารทั้งกระป๋องเพราะอาจจะทำให้สารเคลือบภายในละลายปนลงในอาหารได้ ส่วนภาชนะอื่น ๆ เช่น ขวดแก้วหรือพลาสติกต้องไม่แตกร้าว รั่วซึม

อาหารใส่สี การใช้สีผสมอาหารในกรณีเป็นสีธรรมชาติจะใช้จำนวนเท่าไรก็ได้ แต่ถ้าเป็นสีสังเคราะห์สำหรับผสมอาหารต้องใช้จำนวนจำกัด ห้ามใช้สีสังเคราะห์ที่ไม่ได้ผลิตขึ้นสำหรับผสมอาหาร เช่น สีย้อมผ้าเพราะจะทำให้เป็นอันตรายจากสารเคมีที่เป็นสี อาจทำให้เกิดเนื้องอกมะเร็ง หรือพิษจากการสะสมของโลหะหนัก

น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และน้ำแข็ง น้ำดื่ม น้ำบริโภค จะต้องปรุงโดยวิธีการต้ม การกรองที่ถูกหลักเพื่อให้น้ำดื่มที่สะอาดเหมาะสมในการบริโภค สำหรับเครื่องดื่มประเภทปรุงเพื่อใช้บริโภคได้ทันที ควรจะปรุงจากน้ำที่สะอาด วัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน ห้ามใช้สารกันบูด สีย้อมผ้า

นมและผลิตภัณฑ์จากนม จะต้องคำนึงวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ไม่ใส่สารกันบูด และต้องปรุงให้สุกและถูกสุขลักษณะ

อาหารปรุงสำเร็จ อาหารปรุงสำเร็จทุกชนิด ควรจะต้องนำมาอุ่นให้ร้อนเป็นระยะทุก 2 ชั่วโมง เพื่อทำลายเชื้อโรค และการปรุงอาหารปรุงสำเร็จห้ามใส่สารกันบูดเพื่อชะลอการเน่าเสียของอาหาร

3. หลักพิจารณาในการเก็บอาหาร ให้คำนึงถึงหลัก 3 ส. คือ

3.1 สัดส่วน คือ การจัดเก็บเป็นระเบียบ แยกเก็บเป็นประเภทอาหาร ให้เป็นสัดส่วนเฉพาะ ไม่ปะปนกัน

3.2 สิ่งแวดล้อมเหมาะสม โดยการเก็บอาหารต้องคำนึงถึงการจัดสิ่งแวดล้อมให้เหมาะสมกับประเภทของอาหาร เพื่อทำให้อาหารสด เก็บได้นาน ไม่เน่าเสียง่าย โดยพิจารณาถึงความชื้น อุณหภูมิ รวมทั้งสภาพที่จะป้องกันการปนเปื้อนได้ง่าย

3.3 สะอาดปลอดภัย คือ ต้องเก็บอาหารในภาชนะบรรจุที่ถูกต้องและสะอาด มีการทำความสะอาดสถานที่เก็บอย่างสม่ำเสมอ ไม่เก็บใกล้สารเคมีที่เป็นพิษอื่น ๆ

การเก็บอาหาร หมายถึง การเก็บอาหารทุกชนิดทั้งก่อนบริโภคและอาหารที่เหลือจากการบริโภค เพื่อเก็บไว้บริโภคมื้อต่าง ๆ โดยไม่ทำให้อาหารเน่าเสีย หรือถูกปนเปื้อนด้วยฝุ่นละออง สารเคมี เชื้อโรค และป้องกันการถูกรบกวนจากสัตว์และแมลงนำโรคต่าง ๆ ซึ่งจำแนกตามประเภทของอาหารได้ดังนี้

ผัก-ผลไม้ ผัก-ผลไม้ที่ล้างทำความสะอาด ควรเก็บไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 7-10 องศาเซนเซียส ในภาชนะที่สะอาด แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ โดยผักสดที่เตรียมจะปรุงควรล้างแล้วหั่นให้เรียบร้อยและเก็บในภาชนะที่สะอาดเป็นสัดส่วนในตู้เย็น หากมีความจำเป็นต้องเก็บผัก-ผลไม้ไว้ใช้ ควรคำนึงถึงธรรมชาติของผัก ผลไม้นั้นว่าเป็นประเภทใด เช่น ประเภทเหี่ยวเฉาได้ง่าย ได้แก่ ผักบุ้ง ผักชี ไม่ควรเก็บไว้นาน

เนื้อสัตว์ เนื้อสด จะต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ โดยมีการแบ่งเป็นชิ้นส่วนในขนาดพอเหมาะที่จะใช้ปรุงในแต่ละครั้ง สำหรับเนื้อสัตว์ที่ต้องการเก็บไว้นานต้องเก็บในอุณหภูมิต่ำกว่า 0 องศาเซนเซียส

เนื้อสัตว์ที่อยู่ระหว่างการรอปรุง เก็บในอุณหภูมิ 5-7 องศาเซนเซียส

เนื้อสัตว์ที่ปรุงสำเร็จจะต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ฝาปิดมิดชิดและสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ในระหว่างรอจำหน่ายควรใช้ความร้อนอุ่นเป็นระยะ (2 ชั่วโมง/ครั้ง) เพื่อเป็นการทำลายเชื้อโรค

ไข่ ควรเก็บไข่ไว้ที่อุณหภูมิ 5-7 องศาเซนเซียส ในภาชนะที่สะอาด แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ ถ้าต้องการเก็บให้นานขึ้น ควรนำไข่สดไปจุ่มลงในขี้ผึ้งที่หลอมเหลว เพื่อปิดรูอากาศบริเวณผิวไข่ จะทำให้เก็บได้นานขึ้น

อาหารแห้ง พวกเมล็ดพืชควรตากให้แห้งสนิทเสียก่อน แล้วจึงนำมาเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และไม่อับชื้น สำหรับหอม กระเทียม ควรแขวนไว้ในที่โปร่งสะอาดมีลมโกรก และควรนำไปผึ่งแดดอ่อน ๆ เป็นประจำ อาหารแห้งที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บไว้ในที่มีอากาศเย็น โปร่งและไม่อับชื้น เพราะความชื้นจะทำให้กระป๋องเกิดสนิมได้ง่าย จนอาจเกิดรั่วทะลุทำให้เชื้อจากภายนอกเข้าไปในกระป๋องได้ ควรจัดเป็นหมวดหมู่ง่ายต่อการหยิบ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร สำหรับอาหารกระป๋องที่เหลืออยู่ต้องถ่ายใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด และเก็บไว้ในตู้เย็น

สีใส่อาหาร สีสังเคราะห์สำหรับผสมอาหาร ควรเก็บบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด จัดวางไว้เป็นระเบียบ ไม่ปะปนกับสารเคมีอื่นใด ไม่อับชื้น และเก็บให้พ้นมือเด็ก

น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และน้ำแข็ง น้ำดื่มและเครื่องดื่ม ควรเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด และมีทางให้น้ำรินออกทางเดียว เช่น คูลเลอร์ ควรสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้ที่บรรจุโหลแก้ว ควรมีฝาปิด มีช้อนสแตนเลสด้ามยาวไว้สำหรับตัก น้ำแข็งควรเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ควรแยกน้ำแข็งที่ใช้บริโภคห้ามนำอาหารหรือเครื่องดื่มมาแช่ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับคีบ หรือที่ตักประจำ

นมและผลิตภัณฑ์จากนม เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ไม่รั่วซึม แยกเก็บในอุณหภูมิตามประเภทของผลิตภัณฑ์ดังนี้

1) นมประเภทพาสเจอร์ไรส์และนมเปรี้ยว ต้องเก็บในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 4-10 องศาเซนเซียส และระยะเวลาจำหน่ายไม่เกิน 3 วัน นับตั้งแต่วันบรรจุภาชนะ

2) นมประเภทสเตอริไรส์ หรือยูเอชที ต้องเก็บไว้ในที่เป็นสัดส่วน สะอาด อากาศถ่ายเทดี สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ป้องกันสัตว์แมลงนำโรคได้ ระยะเวลาจำหน่ายไม่เกิน 6 เดือนนับตั้งแต่วันผลิต หรือดูตามวันหมดอายุ

3) นมถั่วเหลืองปรุงแต่งต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และควรมีการอุ่นให้ร้อนเป็นระยะ ๆ ทุก 2 ชั่วโมง

4) ไอศกรีม จะแช่แข็งในตู้น้ำแข็ง อุณหภูมิต่ำกว่า -2.2 องศาเซนเซียส เพื่อป้องกันการหลอมละลาย ระยะเวลาจำหน่ายไม่เกิน 5-7 วัน

อาหารปรุงสำเร็จ ต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดป้องกันสัตว์นำโรคได้ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องอยู่ห่างจากที่ล้างมือ หรืออ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ อย่างน้อย 1 เมตร เพื่อป้องกันการกระเซ็นของน้ำสกปรกมาปนเปื้อนอาหารปรุงสำเร็จ

เครื่องปรุงรสอาหาร ควรเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิด และเก็บในที่เย็นไม่อับชื้น สามารถป้องกันแมลงและสัตว์อื่นได้ โดยเฉพาะที่ใส่น้ำส้ม น้ำปลา และช้อนที่ใช้ตักต้องทำด้วย แก้วกระเบื้องเคลือบขาว หรือแตนเลสมีฝาปิด และสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation)

การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) คือ การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อทำให้สะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนอนพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตราย หรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของ ร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2540) การบริโภค อาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร จึงไม่หมายความเพียงแต่บริโภคเข้าไปแล้วไม่เกิดโรคและโทษ ในระยะเวลาปัจจุบันเท่านั้น ยังหมายถึงจะต้องไม่มีพิษภัยที่เป็นโทษหรือก่อให้เกิดโรคในระยะยาว หรือในอนาคตอีกด้วย

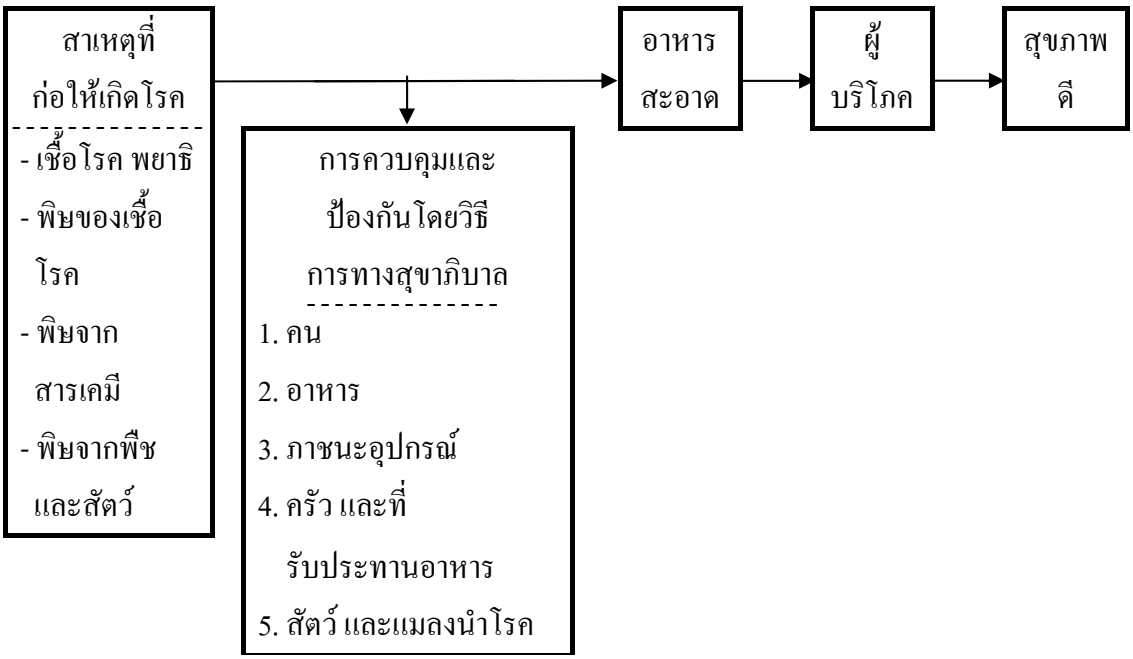
สิ่งที่ทำให้อาหารขาดคุณภาพเกิดจากสิ่งต่าง ๆ ดังนี้คือ

1. เชื้อพยาธิจากสัตว์ได้แก่ พวกพยาธิต่าง ๆ ที่เกิดกับสัตว์ เช่น พยาธิตัวตืด พยาธิตัวจี๊ด

2. เชื้อจุลินทรีย์ มีเชื้อจุลินทรีย์มากมายหลายชนิด ถ้าปะปนมากับอาหาร โดยที่เชื้อนั้น ไม่ถูกทำลายให้หมดไปก่อนที่จะบริโภค โดยเฉพาะเชื้อโรคที่เกิดจากแบคทีเรีย เช่น อหิวาตกโรค บิด ไทฟอยด์ ท้องร่วง อาหารเป็นพิษ

3. พิษของเชื้อโรค เชื้อจุลินทรีย์บางชนิดที่ปะปนกับอาหาร

4. พิษของสารเคมี ที่ถูกนำมาใช้ในบ้านเรือน เช่น ยาฆ่าแมลง ยาเบื่อหนู



ภาพที่ 1 การป้องกันและควบคุมให้อาหารสะอาด

ที่มา: กองสุขาภิบาลอาหาร (2540)

การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก ที่สำคัญ ได้แก่

1. สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารต้องให้สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย สะดวกต่อการทำกิจกรรมต่าง ๆ มีอุปกรณ์เครื่องใช้ที่จำเป็นอย่างครบถ้วน สะดวกต่อการนำมาใช้ มีการดูแลทำความสะอาดสถานที่อย่างสม่ำเสมอ มีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรคต่าง ๆ ไม่ให้สัมผัสอาหารได้ มีการกำจัดขยะมูลฝอย จัดทำท่อระบายน้ำทิ้งที่เหมาะสม ถูกต้องตามหลักวิชาการ มีบ่อดักไขมัน มีห้องส้วม และที่ปัสสาวะให้เพียงพอ และรักษาให้สะอาด จัดให้มีการระบายอากาศ และมีการไหลเวียนเพียงพอ มีปล่องระบายควัน กลิ่นจากการประกอบอาหาร

สถานที่รับประทานอาหาร ควรจัดให้สะอาดพื้นควรสร้างด้วยวัสดุที่แข็งแรงทำความสะอาดง่าย ผนังและเพดานทาสีอ่อนเพื่อให้สว่างและสังเกตความสกปรกได้ง่าย มีการระบายอากาศที่ดี ไม่มีฝุ่น ไม่มีกลิ่นควัน โต๊ะ เก้าอี้สภาพดีมั่นคง ผิวเรียบไม่มีเศษคราบอาหาร ควรมีประตูหน้าต่างประมาณร้อยละ 20 ของพื้นที่ แสงสว่างพอเพียง

2. ภาชนะอุปกรณ์

การเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกต้องเหมาะสมกับประเภทของอาหารแต่ละชนิดเพราะภาชนะอุปกรณ์บางชนิดที่ไม่เหมาะสม มีสารเคมีปนเปื้อนเช่นสารตะกั่วในสีที่ทาภาชนะใส่อาหาร อาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัยได้ ถ้านำมาใช้ใส่อาหาร การล้าง การเก็บ และการใช้อย่างถูกวิธีก็มีส่วนช่วยให้เกิดความปลอดภัยในการบริโภคอาหารด้วย หลักทั่วไปในการเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ดังนี้

1) ภาชนะอุปกรณ์ต้องไม่ทำหรือประกอบด้วยวัสดุที่เป็นพิษ เช่น ไม่ทำจากวัสดุที่ใช้แล้วหรือไม่มีการแต่งสีในส่วนที่สัมผัสอาหาร เพราะอาจมีตกค้างจากสารเคมีต่างๆ และโลหะหนักในสีหลุดออกมาปนเปื้อนกับอาหารได้

2) ภาชนะอุปกรณ์ต้องมีความแข็งแรงทนทาน ไม่ชำรุดสึกหรอ หรือแตกกะเทาะเป็นสนิมง่าย ทนต่อการกัดกร่อนของอาหารที่มีรสเปรี้ยว หรือเค็มจัดได้

3) รูปแบบของภาชนะต้องทำความสะอาดง่าย และปลอดภัยต่อการนำไปใช้ คือ มีผิวเรียบ ไม่มีร่อง ซอก หรือมุม ปากไม่แคบ ก้นไม่ลึก ในกรณีที่มีส่วนประกอบหลายชิ้นต้องสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย

3. อาหาร

อาหารที่จะนำมาปรุง ประกอบ ไม่ว่าจะเป็นอาหารสด อาหารแห้ง หรืออาหารกระป๋องจะต้องเลือกอาหารที่ใหม่ สด สะอาด และปลอดภัย ผลิตจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ เลือกใช้วัตถุปรุงแต่งอาหารที่ถูกต้อง มีหน่วยงานรองรับความปลอดภัย เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม นอกจากนี้การปรุงและการเก็บอาหารอย่างถูกวิธี

ใช้อุณหภูมิในการปรุงและเก็บที่เหมาะสม ก็มีความสำคัญเพื่อรักษาคุณภาพอาหารให้สะอาด ปลอดภัย ต่อการบริโภคตลอดเวลา

4. บุคคล

ผู้สัมผัสอาหารต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติตัวอย่างถูกต้อง ในเรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคล และสุขนิสัยที่ดีในการปรุง ประกอบอาหาร ยึดหลักไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนทุกกรณีในทุกขั้นตอนของการปรุง ประกอบ จำหน่าย โดยการรักษาสุขภาพให้ดี ไม่เจ็บป่วย แต่งกายสะอาด และมีสุขนิสัยที่ถูกต้องตลอดเวลา สอดคล้องกับ สุวรรณา (2533) ได้ศึกษาการวิเคราะห์และปรับปรุงพฤติกรรมทางด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษาพบว่า กลุ่มทดลองมีพฤติกรรมการใช้ผ้า กันเปื้อน การล้างภาชนะ การทำภาชนะให้แห้ง และการวางช้อน ส้อม ดีขึ้นกว่าก่อนการทดลองอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ส่วนพฤติกรรมการปกปิดอาหารไม่มีการเปลี่ยนแปลง

5. สัตว์และแมลงนำโรค

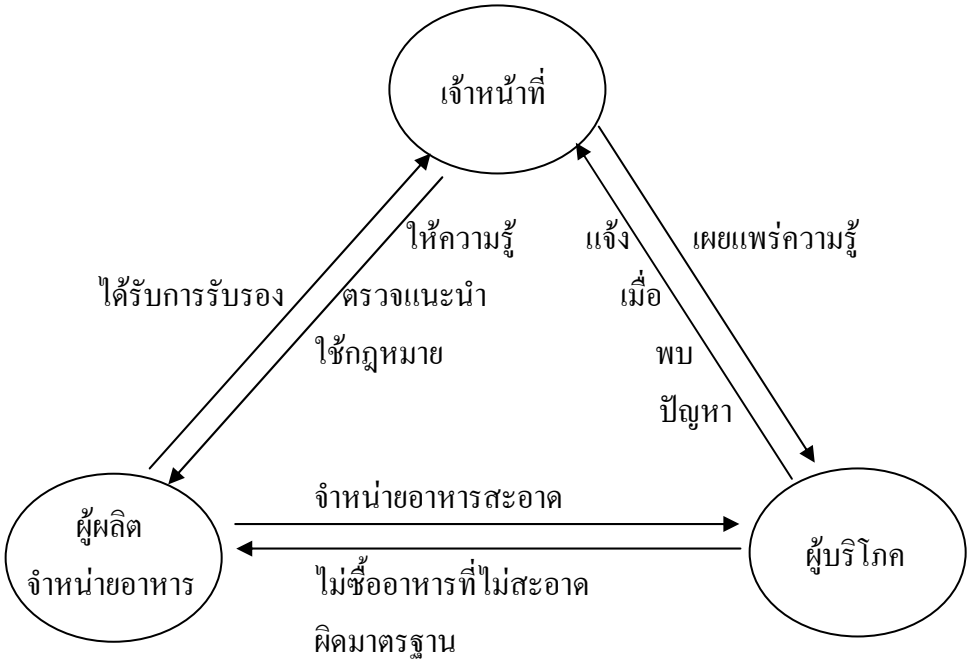
การป้องกัน ควบคุม และกำจัดสัตว์และแมลงนำโรคต่าง ๆ เป็นสิ่งสำคัญ เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ แมลงนำโรคเหล่านี้สัมผัสอาหารอันเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดการเจ็บป่วยได้ สัตว์นำโรคดังกล่าวรวมถึงสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว ไก่ นก ฯลฯ ด้วยการควบคุมและป้องกันที่ดีที่สุดคือจัดสภาพสิ่งแวดล้อมที่สะอาด ไม่มีแหล่งที่อยู่อาศัย ของสัตว์นำโรค

การกำจัดและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุที่ทำให้อาหารสกปรกที่กล่าวมานี้ อาจทำได้โดย

1. การให้ความรู้แก่ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และผู้บริโภค เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารถูกต้องและเหมาะสม รวมทั้งการตรวจสอบ แนะนำสถานที่ประกอบการอย่างต่อเนื่อง

2. การใช้มาตรการทางกฎหมาย ตามพระราชบัญญัติอาหาร เพื่อควบคุมผู้ประกอบการค้าอาหารให้มีการปฏิบัติที่ถูกต้องตามมาตรฐานและข้อกำหนดที่ได้บังคับใช้ ผู้ประกอบการค้าอาหารฝ่าฝืนจะถูกลงโทษ

การพัฒนาคุณภาพของสถานประกอบการค้าอาหารจะบรรลุผลได้มากน้อยเพียงใด ขึ้นอยู่กับความสัมพันธ์ระหว่างเจ้าหน้าที่ ผู้ผลิต และผู้บริโภค ตามภาพที่ 2



ภาพที่ 2 ความสัมพันธ์ระหว่าง เจ้าหน้าที่ ผู้ผลิตจำหน่ายอาหารและผู้บริโภค

ที่มา: กองสุขาภิบาลอาหาร (2540)

ผลการบริหารจัดการจะสำเร็จมากหรือน้อยเพียงใดขึ้นอยู่กับความร่วมมือ และการถือปฏิบัติของทุกฝ่าย ที่เกี่ยวข้อง โดย

- เจ้าหน้าที่ เป็นผู้จัดการอบรมและควบคุม ตรวจแนะนำผู้ผลิต ผู้จำหน่ายอาหาร ให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ พร้อมทั้งจะต้องเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชนผู้บริโภคได้ บางกรณีมีความจำเป็นต้องใช้มาตรการทางกฎหมาย เช่น บทลงโทษแก่ผู้ไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่

- ผู้ผลิต ผู้จำหน่ายอาหาร ต้องมีความรู้ในการเลือกประกอบปรุงอาหารที่มีความสะอาดปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค โดยมีใบรับรองมาตรฐาน จากหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง และควรมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพการค้าอาหารด้วย

- ผู้บริโภค ควรหาความรู้ สามารถคุ้มครองตนเองได้ โดยการเลือกใช้บริการจากสถานที่ที่ได้มาตรฐาน และแจ้งต่อเจ้าหน้าที่ได้เมื่อพบว่า มีผู้ผลิต จำหน่ายอาหารไม่ถูกต้อง ควรรวมตัวกันเป็นกลุ่ม เป็นชมรม เพื่อรวมกันต่อต้าน และไม่ซื้ออาหารจากสถานที่ประกอบ ปรุง จำหน่ายอาหารที่ไม่สะอาด

สุขวิทยาส่วนบุคคล

สุขวิทยาส่วนบุคคล หมายถึง เรื่องที่ว่าด้วยการดูแล บำรุงรักษา ปรับปรุงส่งเสริมสุขภาพให้สมบูรณ์แข็งแรง ไม่เป็นโรค และมีการปฏิบัติตนให้อยู่ในสภาวะที่ปลอดภัย ซึ่งรวมทั้งการป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคทั้งจากตนเองไปสู่ผู้อื่น และการรับเอาเชื้อโรค สิ่งปนเปื้อนจากภายนอกมาสู่ตัวเรา ทั้งทางตรงและทางอ้อม

การปฏิบัติตนให้มีสุขภาพดี

1. การรักษาความสะอาดของร่างกายให้ถูกวิธี และกระทำอย่างสม่ำเสมอ โดย

- ร่างกาย ต้องอาบน้ำ ทำความสะอาดทุกส่วน

- ผม ต้องสระอย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 ครั้ง

- ปาก และฟัน ทำความสะอาดโดยการแปรงฟันให้ถูกวิธีในตอนเช้า และก่อนนอนทุกวัน

- มือ เป็นอวัยวะที่ใช้งานมากต้องระวังให้สะอาดอยู่เสมอ ต้องตัดเล็บให้สั้น และล้างมือด้วยสบู่ทุกครั้ง จะต้องล้างมาถึงข้อมือ โดยเฉพาะหลังจากจับของสกปรก ออกจากห้องส้วม หรือก่อนปรุงอาหาร

2. รับประทานอาหารหลักให้ครบ 5 หมู่ ในปริมาณที่เพียงพอต่อวัน ไม่มากหรือน้อยเกินไป

3. ดื่มน้ำสะอาดอย่างน้อยวันละ 8 แก้ว เพราะน้ำจะช่วยในระบบขับถ่ายของเสีย ทำให้ร่างกายสดชื่น

4. ถ่ายอุจจาระให้เป็นเวลาทุกวัน

5. ออกกำลังกายให้เพียงพอและสม่ำเสมอ

6. พักผ่อนโดยการนอนหลับในที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก อย่างน้อย วันละ 7-8 ชั่วโมง

7. ทำให้จิตใจร่าเริงอยู่เสมอ สุขภาพจิตดี สุขภาพร่างกายจะดีตามไปด้วย

8. พยายามหลีกเลี่ยงแหล่งที่เป็นโรคติดต่อ หรือไม่คลุกคลีกับผู้ป่วยที่เป็นโรคติดต่อ

9. ควรมีการตรวจร่างกายประจำปี

การปฏิบัติตัวในการประกอบการค้าสำหรับผู้สัมผัสอาหารประกอบด้วย

1. การแต่งกาย ต้องแต่งกายให้สะอาด ถูกต้อง มีการรวบผมหรือมีเน็ท หรือหมวกคลุมผม เพื่อป้องกันเส้นผมตกใส่อาหาร สวมเสื้อที่สะอาดมีแขน เพื่อป้องกันคราบสกปรกและเหงื่อไหลเข้าปนเปื้อนอาหาร สวมผ้ากันเปื้อนสีขาวสะอาด สวมรองเท้าหุ้มส้นเพื่อป้องกันน้ำสกปรกจากพื้น และไม่ควรใส่เครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน

2. การรักษามือให้สะอาด ส่วนใหญ่จะต้องใช้มือจับอาหารทั้งในการประกอบการปรุงและการเสิร์ฟ ฉะนั้นจะต้องรักษามือให้สะอาดเสมอ โดยการล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาดบ่อย ๆ ไม่ใช้นิ้วแคะจมูกแคะขี้ฟัน หรือหยิบจับอาหาร เศษขยะ หรือสิ่งสกปรกอื่น ๆ หากมีความจำเป็นต้องล้างมือให้สะอาดก่อนปฏิบัติงานต่อไป โดยเฉพาะหลังเข้าห้องน้ำต้องล้างมือให้สะอาดเป็นกรณีพิเศษ การล้างมือควรปล่อยให้แห้งหรือกระดาษที่จัดไว้เฉพาะ

3. การใช้อุปกรณ์หยิบ ตักอาหารที่เตรียมหรือปรุงเสร็จแล้ว เพื่อป้องกันความสกปรกหรือเชื้อโรคจากมือสัมผัสอาหารได้ ควรใช้คีม ทัพพี ช้อนตัก ตะเกียบคีบ โดยจะต้องรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ และวางในที่เหมาะสม

4. การสูบบุหรี่ จะสูบได้ในขณะที่พัก และล้างมือให้สะอาดเพื่อล้างน้ำลายที่ติดกับนิ้วมือ การสูบบุหรี่ขณะปรุงอาหารเป็นสิ่งที่อาจทำให้เกิดเชื้อโรคจากน้ำลายสู่อาหารได้ และเป็นเรื่องที่น่ารังเกียจ

5. การพูด คุยกัน ผู้ปรุงไม่ควรพูดคุยกันโดยไม่จำเป็นระหว่างปรุงหรือเตรียมอาหาร

โรคที่เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

โรคระบบทางเดินอาหารที่เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2542)

1. โรคที่ติดต่อได้ หมายถึง โรคซึ่งเกิดจากผู้หนึ่งผู้ใดแล้ว สามารถแพร่กระจายไปสู่ผู้อื่นได้ โรคเหล่านี้มีสาเหตุมาจาก

1.1 แบคทีเรีย เช่น อหิวาตกโรค ไทฟอยด์ วัณโรค
1.2 พยาธิต่าง ๆ เช่น พยาธิตัวตืด พยาธิใบไม้ตับ พยาธิตัวจี๊ด
1.3 ไวรัส เช่น โปลิโอ ตับอักเสบ

2. โรคที่ไม่ติดต่อ หมายถึง โรคที่เกิดกับผู้หนึ่งผู้ใด ทำให้ผู้นั้นเจ็บป่วย หรือตาย แต่ไม่แพร่ขยายไปสู่ผู้อื่น โรคนี้มีสาเหตุมาจาก

2.1 พิษของแบคทีเรีย เช่น พิษจากแผลฝี หนอง
2.2 พิษของเชื้อรา เช่น อะฟลาท๊อกซิน
2.3 พิษจากสารเคมี เช่น สารพิษกำจัดศัตรูพืช
2.4 พิษธรรมชาติในพืชและสัตว์ เช่น คางคก ปลาปักเป้า เห็ดพิษ

อมรา (2538) ศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่น พบว่า สภาวะการสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหารในโรงอาหารของโรงเรียนไม่อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ในเรื่องความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติตนทางด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ส่วนใหญ่อยู่ในเกณฑ์ดี

อะเคื้อ (2543) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างสภาวะการสุขาภิบาลอาหาร การทดสอบคุณภาพอาหารทางชีวภาพเบื้องต้น พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนิสิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน พบว่า พฤติกรรมการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารส่วนใหญ่มีระดับปานกลาง

สุรีย์พร (2546) ศึกษาการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนลำปางกัลยาณี พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลและหลักสุขาภิบาลอาหาร อยู่ในเกณฑ์ถูกต้องดีมาก ทั้ง 4 ด้าน คือ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล การเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร และการเก็บรักษาอาหาร

จันทร์พิมพ์ (2546) ศึกษาประสิทธิผลของโปรแกรมสุขศึกษาในการปรับปรุงสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าร้านอาหาร ฐานทัพอากาศดอนเมือง พบว่าการใช้ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารกระทรวงสาธารณสุข และการใช้ระเบียบกองทัพอากาศ ส่งผลให้ผู้ประกอบการค้าร้านอาหารที่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารมีการปรับปรุงสภาวะสุขาภิบาลอาหารดีขึ้นและผ่านเกณฑ์การประเมินร้อยละ 93.75

พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร

พฤติกรรม (ประภาเพ็ญ, 2526) หมายถึง ปฏิกิริยาหรือกิจกรรมทุกชนิดของสิ่งมีชีวิต พฤติกรรมของคน หมายถึง ปฏิกิริยาต่าง ๆ ที่บุคคลแสดงออก ทั้งภายในและภายนอกตัวบุคคล มีทั้งสังเกตได้และสังเกตไม่ได้

นอกจากนี้ยังมีผู้ให้ความหมายของพฤติกรรมไว้หลายท่าน เช่น ดรุณี (2544) สรุปว่า พฤติกรรม หมายถึง การกระทำหรือกิจกรรมใด ๆ ของมนุษย์ที่ตอบสนองต่อสิ่งกระตุ้นต่าง ๆ ทั้งที่สังเกตได้คือ พฤติกรรมที่แสดงออก และสังเกตไม่ได้คือพฤติกรรมที่เกิดขึ้นภายใน

ซึ่งพอประมวลได้ว่าพฤติกรรม หมายถึง การกระทำหรือกิจกรรมใด ๆ ที่เกิดขึ้นภายในบุคคล เช่น ความรู้ ความรู้สึก ความเชื่อ การจูงใจ ฯลฯ รวมทั้งการกระทำ / การปฏิบัติ เช่น การเดิน การบริโภค การเลือกซื้ออาหาร เป็นต้น

จากการศึกษาทฤษฎีและงานวิจัยของนักวิชาการจำนวนมาก พบว่า พฤติกรรมเป็นปัจจัยที่เป็นตัวกำหนดสุขภาพของบุคคล พฤติกรรมบางพฤติกรรมมีความสัมพันธ์กับการมีสุขภาพดีขึ้น มีชีวิตที่ยืนยาวขึ้น และลดโอกาสเสี่ยงต่อการเกิดโรค เช่นเดียวกับโรคหลายชนิดมีสาเหตุมาจากพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของบุคคล

พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การกระทำหรือการปฏิบัติในด้านต่าง ๆ เพื่อการจัดการและควบคุมให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของมนุษย์

พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารให้อาหารสะอาดและปลอดภัย รับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรค ได้แก่ การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การปรุง ประกอบอาหาร การเก็บถนอมอาหาร การดูแลความสะอาดของสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ และการดูแลสุขวิทยาส่วนบุคคล ซึ่งการเกิดพฤติกรรมเหล่านี้มีกระบวนการเกิดพฤติกรรม 3 กระบวนการ คือ กระบวนการรับรู้ (Perception) กระบวนการรู้ (Cognition) กระบวนการเกิดพฤติกรรมในสภาพแวดล้อม (Spatial Behavior) (วิมลสิทธิ์, 2535) มีรายละเอียดดังนี้

1. กระบวนการรับรู้ (Perception) คือ กระบวนการที่รับรู้ข่าวสารจากสภาพแวดล้อมโดยผ่านทางระบบประสาทสัมผัส กระบวนการนี้จึงรวมกับการรู้สึก (Sensation) ด้วย

2. กระบวนการรู้ (Cognition) คือ กระบวนการที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการทางจิตที่รวมการเรียนรู้ การจำ การคิด กระบวนการทางจิตวิทยาดังกล่าวย่อมรวมถึงการพัฒนา กระบวนการเรียนรู้เป็นกระบวนการทางปัญญา กระบวนการรับรู้และกระบวนการรู้ เกิดตอบสนองทางด้านอารมณ์เกิดกระบวนการทางด้านอารมณ์ (Affect) เป็นพฤติกรรมภายใน (Covert Behavior)

3. กระบวนการเกิดพฤติกรรมในสภาพแวดล้อม (Spatial Behavior) คือ กระบวนการที่บุคคลมีพฤติกรรมเกิดขึ้นในสภาพแวดล้อม มีความสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมผ่านการกระทำเป็นที่สังเกตได้จากภายนอกเป็นพฤติกรรมภายนอก (Overt Behavior)

ตัวกำหนดพฤติกรรม (Behavior Determinants)

สาเหตุทางด้านสภาพแวดล้อม มีอิทธิพลที่สำคัญต่อพฤติกรรมของบุคคลที่เป็นเด็กและวัยรุ่น ส่วนสาเหตุทางจิตใจ สำคัญต่อพฤติกรรมของบุคคลที่เป็นวัยรุ่นตอนปลายและผู้ใหญ่ (ดวงเดือน, 2538)

ชุดา (2525) กล่าวว่า สิ่งที่กำหนดพฤติกรรมของมนุษย์แยกเป็น 2 ประเภทคือ

1. ลักษณะนิสัยส่วนตัวของมนุษย์แต่ละคน ได้แก่ ความเชื่อ ค่านิยม ทัศนคติ บุคลิกภาพ

2. สิ่งที่ไม่เกี่ยวกับลักษณะนิสัยของมนุษย์ ได้แก่ กระบวนการอื่น ๆ ทางสังคมเป็นสิ่งที่กระตุ้นพฤติกรรม และความเข้มของสิ่งกระตุ้นพฤติกรรมสถานการณ์

จากแนวคิดเกี่ยวกับการเกิดพฤติกรรมดังกล่าวข้างต้นสามารถนำมาวิเคราะห์และประเมินพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ซึ่งใช้วิธีประเมินพฤติกรรม (Methods of Assessment) สมโภชน์ (2539) แบ่งการประเมินพฤติกรรมออกได้เป็น 2 ประเภท ได้แก่

1. วิธีการประเมินโดยตรง (Direct Methods of Assessment) ซึ่งประกอบด้วย การสังเกตพฤติกรรม (Observation) การสังเกตและบันทึกพฤติกรรมตนเอง (Self-Monitoring) การวัดผลที่เกิดขึ้น (Measurement of Product) การวัดผลทางสรีระ (Physiological Measurement)

2. วิธีการประเมินทางอ้อมประกอบด้วย การสัมภาษณ์ (Interview) การรวบรวมข้อมูลจากบุคคลอื่น (Information from other people) การรายงานตนเอง (Self Report)

ในการวิจัยนี้ใช้วิธีการประเมินทางอ้อมแบบการรายงานตนเอง (Self Report) โดยมุ่งศึกษาพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร โดยกำหนดให้เป็นตัวแปรตาม ซึ่งคาดว่าจะมีความสัมพันธ์ทางบวกกับลักษณะนิสัยส่วนตัวของมนุษย์ (ปัจจัยภายในตัวบุคคลและจิตลักษณะตามสถานการณ์) สิ่งที่ไม่เกี่ยวกับลักษณะนิสัยของมนุษย์ ได้แก่ กระบวนการอื่น ๆ ทางสังคม (ปัจจัยภายนอกบุคคล) โดยกำหนดกรอบแนวคิดจากทฤษฎีรูปแบบปฏิสัมพันธ์นิยม (Interactionism Model)

ทฤษฎีที่อธิบายปัจจัยเชิงสาเหตุของการเกิดพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้นำทฤษฎีรูปแบบปฏิสัมพันธ์นิยม (Interactionism Model) ทฤษฎีต้นไม้จริยธรรม ทฤษฎีแรงสนับสนุนทางสังคม ทฤษฎีความวิตกกังวล และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้เป็นพื้นฐานในการวิจัยโดยมีสาระสำคัญของทฤษฎี ดังนี้

ทฤษฎีรูปแบบปฏิสัมพันธ์นิยม (Interactionism Model)

รูปแบบที่ก้าวหน้าที่สุดในปัจจุบันของวิชาการทางจิตวิทยา คือ รูปแบบปฏิสัมพันธ์นิยม (Interactionism Model) ซึ่งเป็นการวิเคราะห์สาเหตุทางด้านจิตใจของพฤติกรรมต่าง ๆ โดยนำเอาสาเหตุภายนอกหรือสาเหตุทางด้านสถานการณ์เข้ามาประกอบสาเหตุภายในด้วยโดยได้วิจัยเปรียบเทียบจิตลักษณะบางประการของผู้ที่อยู่ในสถานการณ์เดียวกัน หรือสถานการณ์ที่คล้ายกันแต่ยังมีพฤติกรรมที่แตกต่างกัน ว่ามีสาเหตุที่สำคัญจากจิตใจเช่นจิตลักษณะเชิงจริยธรรม บุคลิกภาพ แรงจูงใจ คุณธรรมค่านิยมต่าง ๆ ตลอดจนสติปัญญาและสุขภาพจิตที่ต่างกัน (ดวงเดือน, 2538)

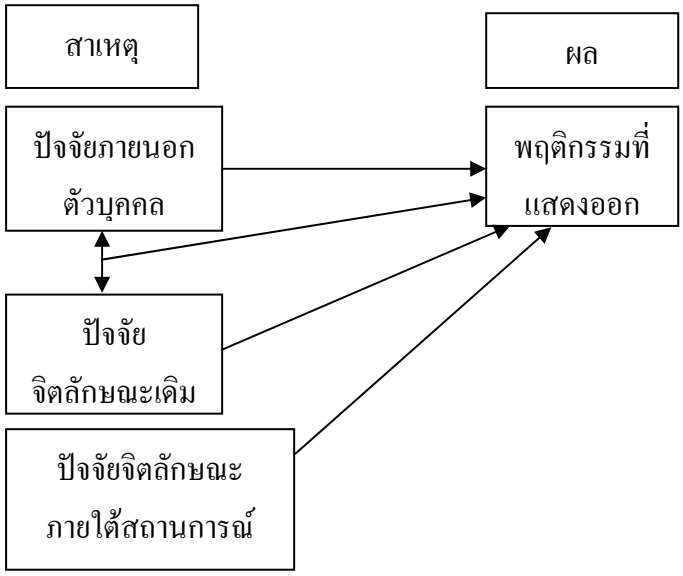
ตามแนวคิดของทฤษฎีรูปแบบปฏิสัมพันธ์นิยม (Interactionism Model) มองว่าพฤติกรรมของมนุษย์เกิดจากสาเหตุหลัก 4 ประการ ได้แก่

1. ลักษณะของสถานการณ์หมายถึง สถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมทางสังคมที่บุคคลประสบอยู่ หรือปัจจัยภายนอกตัวบุคคล

2. จิตลักษณะเดิมของผู้กระทำ หรือปัจจัยจิตลักษณะเดิม

3. จิตลักษณะร่วมกับสถานการณ์

4. จิตลักษณะตามสถานการณ์หรือปัจจัยจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์



ภาพที่ 3 แสดงปัจจัยสาเหตุและผลตามแนวคิดทฤษฎีรูปแบบปฏิสัมพันธ์นิยม (Interactionism Model)

ที่มา: ดวงเดือน (2538)

สำหรับงานวิจัยครั้งนี้ได้ประยุกต์ใช้ทฤษฎีรูปแบบปฏิสัมพันธ์นิยมในการหาสาเหตุของพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ประกอบด้วย 1) ปัจจัยจิตลักษณะเดิม (ปัจจัยภายในตัวบุคคล) ตามทฤษฎีต้นไม้จริยธรรม ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การมุ่งอนาคตและควบคุมตน ความเชื่ออำนาจในตน 2) ลักษณะของสถานการณ์ (ภายนอกตัวบุคคล) ได้แก่ การรับรู้ข่าวสาร การได้รับการสนับสนุนจากรัฐ เป็นต้น 3) จิตลักษณะเดิมร่วมกับสถานการณ์ ที่เรียกว่าปฏิสัมพันธ์แบบกลไก (Mechanical Interaction) ในการวิจัยนี้ใช้จิตลักษณะเดิมและปัจจัยภายนอก อธิบายพฤติกรรมของบุคคลว่าการเป็นผู้ประกอบการค้าอาหารจะมีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารมากหรือน้อยในสถานการณ์ต่าง ๆ นั้นย่อมขึ้นอยู่กับจิตลักษณะเดิมร่วมกับสถานการณ์ภายนอก โดยผู้ประกอบการค้าอาหารจะอยู่ภายใต้อิทธิพลของจิตลักษณะเดิมและปัจจัยภายนอกไม่เท่ากัน ผู้ประกอบการค้าอาหารบางคนต้องใช้การควบคุมปัจจัยภายนอกมาก ๆ จึงจะควบคุมพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารได้ แต่ผู้ประกอบการ

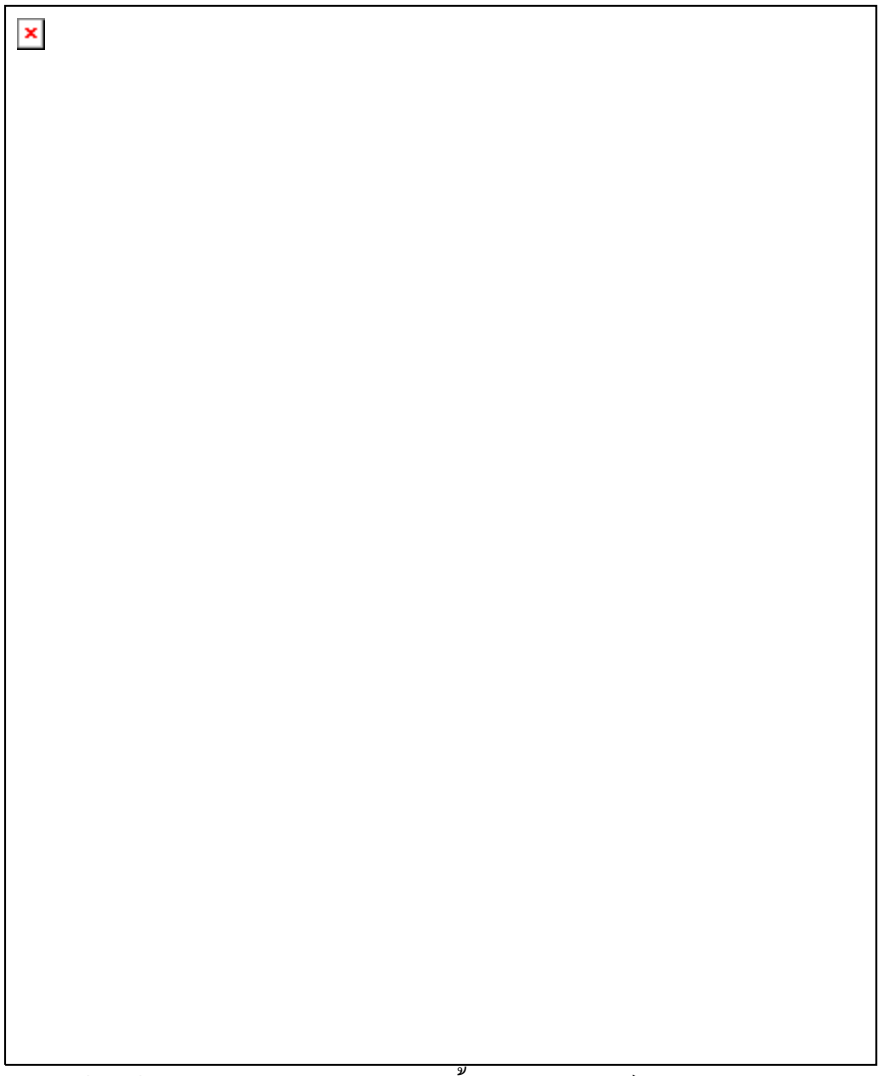
ค้าอาหารบางคนใช้เพียงจิตลักษณะเดิมและปัจจัยภายนอกเพียงเล็กน้อยก็สามารถมีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารที่เหมาะสมได้ 4) ปัจจัยจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ ที่เรียกว่า ปฏิสัมพันธ์แบบในตน (Organimic Interaction) หมายถึง จิตลักษณะเดิมของผู้ประกอบการค้าอาหารที่เกิดและเปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ที่ผู้ประกอบการค้าอาหารประสบอยู่แต่ละช่วงเวลาในการวิจัยนี้ คือความวิตกกังวลต่อการที่ต้องปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานเพื่อให้ได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในแต่ละปี

ปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิมกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร

ปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิมหรือปัจจัยภายในบุคคล ที่เป็นสาเหตุของการเกิดพฤติกรรมมาจากองค์ประกอบภายในบุคคล เช่น ความรู้ เจตคติ ความเชื่อ ค่านิยม แรงจูงใจ ซึ่งมีทฤษฎีเกี่ยวข้อง เช่น ทฤษฎีต้นไม้จริยธรรม ทฤษฎีการเรียนรู้ แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ ทฤษฎีสนามแห่งความรู้ความเข้าใจ ทฤษฎีการเรียนรู้การวางเงื่อนไข ทฤษฎีการกระทำด้วยเหตุผล ทฤษฎีการเรียนรู้ทางสังคม เป็นต้น ในการวิจัยนี้ประยุกต์ตามแนวคิดทฤษฎีต้นไม้จริยธรรม

ทฤษฎีต้นไม้จริยธรรม

ทฤษฎีต้นไม้จริยธรรมเป็นทฤษฎีที่แสดงถึงสาเหตุของพฤติกรรม มี 3 ส่วน คือ ดอกและผลไม้ บนต้น ลำต้นของต้นไม้ และรากของต้นไม้ ในส่วนแรก คือ ดอกและผลไม้บนต้น แสดงถึงพฤติกรรมการทำดีละเว้นชั่ว และพฤติกรรมประเภทต่าง ๆ ที่รวมเข้าเป็นพฤติกรรมของพลเมืองดี พฤติกรรมที่เอื้อต่อการพัฒนาประเทศ ส่วนที่ 2 เป็นส่วนลำต้นของต้นไม้ อันประกอบด้วยจิตลักษณะ 5 ด้าน คือ (1) เหตุผลเชิงจริยธรรม (2) มุ่งอนาคตและการควบคุมตน (3) ความเชื่ออำนาจในตน (4) แรงจูงใจใฝ่สัมฤทธิ์ และ (5) ทัศนคติ คุณธรรม และค่านิยม ส่วนที่สามของต้นไม้จริยธรรม คือ รากของต้นไม้ ซึ่งเป็นจิตลักษณะกลุ่มที่สองมี 3 ด้าน คือ (1) สติปัญญา (2) ประสบการณ์ทางสังคม (3) สุขภาพจิต



ภาพที่ 4 ทฤษฎีต้นไม้จริยธรรม แสดงจิตลักษณะพื้นฐาน และองค์ประกอบทางจิตใจของพฤติกรรมทางจริยธรรม

ที่มา: ดวงเดือน (2538)

จากส่วนประกอบดังกล่าวแสดงความสัมพันธ์ในเชิงสาเหตุและผลได้ดังนี้ คือ จิตลักษณะทั้ง 3 ด้าน ที่เป็นรากของต้นไม้ใช้เป็นสาเหตุของการพัฒนาจิตลักษณะทั้ง 5 ของลำต้น กล่าวคือ บุคคลจะต้องมีลักษณะพื้นฐานทางด้านจิตใจ 3 ด้าน (สติปัญญา ประสบการณ์ทางสังคม สุขภาพจิต) ในปริมาณที่สูงเหมาะสมกับอายุจึงจะเป็นผู้มีความพร้อมที่จะพัฒนาจิตลักษณะ ทั้ง 5 ประการ (เหตุผลเชิงจริยธรรม มุ่งอนาคตและการควบคุมตนเอง ความเชื่ออำนาจในตน แรงจูงใจใฝ่สัมฤทธิ์ ทัศนคติ คุณธรรม และค่านิยม) ของลำต้นต่อไป ซึ่งจิตลักษณะ ทั้ง 8 ประการจะพัฒนาไปสู่พฤติกรรมของคนดีและคนเก่ง เสมือนรากและลำต้นที่เจริญงอกงามผลิดอกออกผลที่พึงประสงค์ของสังคม โดยแต่ละด้านมีรายละเอียดดังนี้

ลักษณะพื้นฐานทางจิต 3 ประเภทนี้เป็นรากแก้วของต้นไม้ ได้แก่

1. สติปัญญา (ความรู้) หมายถึง ความเฉลียวฉลาด การรับรู้ที่เกิดขึ้นได้ถูกต้อง แม่นยำ รู้จักคิดแบบนามธรรม ก็มักจะแก้ปัญหาขัดแย้งด้วยการใช้กำลังกายและอาวุธ ส่วนผู้ที่มีความคิดขั้นนามธรรมจะแก้ปัญหาด้วยการเจรจาตกลงกันโดยสันติวิธี

2. สุขภาพจิต หมายถึง สภาพอารมณ์ จิตใจ และสภาพการปรับตัวของบุคคล ซึ่งต้องมีความวิตกกังวลแต่น้อยหรือมีอยู่ในปริมาณที่เหมาะสมกับเหตุการณ์

3. ประสบการณ์ทางสังคม หมายถึง การได้รู้ได้เห็นเกี่ยวกับสภาพการดำเนินชีวิต อุปสรรค และปัญหาความอดอยาก ความต้องการของคน ประเภทต่าง ๆ ในสังคม ตลอดจนสภาพแวดล้อมทั้งทางกายภาพและทางสังคมของคนเหล่านี้ เพื่อให้ทราบว่าการกระทำของตนส่งผลกระทบทั้งทางดีและทางไม่ดีแก่ผู้อื่น อย่างไร

จิตลักษณะพื้นฐานทั้ง 3 ประการนี้ เป็นสาเหตุของการพัฒนาจิตลักษณะ 5 ด้าน ที่เป็นส่วนของลำต้น กล่าวคือ บุคคลจะต้องมีลักษณะพื้นฐานทางจิตใจ 3 ประการ ในปริมาณที่สูงเหมาะกับอายุจึงจะเป็นผู้ที่มีความพร้อมที่จะพัฒนาจิตลักษณะทั้ง 5 ด้าน ที่สำคัญของต้นไม้จริยธรรม จิตลักษณะทั้ง 5 ด้านนี้ จะพัฒนาไปเองโดยอัตโนมัติ ถ้าบุคคลมีความพร้อมทางด้านจิตใจทั้ง 3 ประการดังกล่าว

ฉะนั้น จิตลักษณะพื้นฐาน 3 ประการ จึงเป็นสาเหตุของพฤติกรรมของคนดีและคนเก่ง นอกจากนั้นลักษณะพื้นฐาน 3 ประการที่รากนี้อาจเป็นสาเหตุร่วมกับจิตลักษณะ 5 ด้านที่ลำต้นเพื่อใช้อธิบาย ทำนาย และพัฒนาพฤติกรรม

ส่วนจิตลักษณะที่เกี่ยวกับพฤติกรรมอีก 5 ประการซึ่งเป็นลำต้นของต้นไม้ ประกอบด้วย

1. ความสามารถในการใช้เหตุผลทางจริยธรรม ซึ่งเป็นลักษณะของการไม่เห็นแก่ตัว แต่เห็นแก่พวกพ้อง หรือเห็นแก่ส่วนรวม ประเทศชาติ มนุษยชาติ และหลักการ

2. ลักษณะมุ่งอนาคตและควบคุมตน คือ การรู้จักคาดการณ์ไกล สามารถอดได้รอได้หรือควบคุมบังคับตนเองได้ทั้งในที่ลับและที่แจ้ง คือ ต่อหน้าและลับหลังผู้อื่น โดยบุคคลจะต้องสามารถรู้สึกภาคภูมิใจที่ตนทำดี แม้ผู้อื่นจะไม่รู้ไม่เห็นก็ตาม

3. ความเชื่ออำนาจในตน ซึ่งเป็นลักษณะความเชื่อว่าผลที่เกิดขึ้นกับตนส่วนใหญ่เป็นเพราะการกระทำของตนมากกว่าเกิดจากความบังเอิญ โชคเคราะห์ หรือสิ่งศักดิ์สิทธิ์ดลบันดาล

4. ทัศนคติและค่านิยมที่ดีต่อพฤติกรรม คือ เป็นลักษณะการมองเห็นคุณประโยชน์และคุณค่าของการกระทำพฤติกรรม เกิดความพอใจและมีความพร้อมที่จะกระทำพฤติกรรม

5. แรงจูงใจใฝ่สัมฤทธิ์สูง คือ เป็นลักษณะการยอมรับในการแก้ปัญหาต่าง ๆ อย่างมุมานะบากบั่น ฝ่าฟัน อุปสรรคในการทำงาน หรือแก้ปัญหา จนประสบความสำเร็จตามเป้าหมายที่ตั้งไว้อย่างเหมาะสมกับความสามารถของตน

ในการวิจัยนี้ประยุกต์ตามแนวคิดทฤษฎีต้นไม้จริยธรรมกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารในด้านปัจจัยภายใน ได้แก่ (1) ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร (2) การมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (3) ความเชื่ออำนาจในตนเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ซึ่งมีสาระสำคัญในแต่ละตัวแปรดังนี้

ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร

จิตรา (2528) กล่าวว่า ความรู้ หมายถึง การจำข้อเท็จจริง รายละเอียดที่ปรากฏในตำราหรือสิ่งที่ได้รับการบอกเล่า

ประภาเพ็ญ และ สวิง (2534) กล่าวว่า ความรู้เป็นพฤติกรรมขั้นตนของความสามารถทางสติปัญญา ซึ่งผู้เรียนเพียงแต่จำได้ โดยอาจจะโดยการนึกได้หรือการมองเห็น การได้ยิน การได้จำ ความรู้ขั้นนี้ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับคำจำกัดความ ความหมาย ข้อเท็จจริง ทฤษฎี กฎเกณฑ์ โครงสร้าง เป็นต้น

เทพนม และ สมิง (2540) ได้ให้ความหมายไว้ว่า ความรู้ความสามารถ หมายถึง ความรู้ความสามารถ และทักษะที่เป็นประโยชน์หรือมีคุณค่าต่อการแก้ปัญหาหรือต่อการทำงานในบทบาทที่มีอยู่

Bloom *et al.* (1971) กล่าวว่า ความรู้เป็นสิ่งที่เกี่ยวข้องกับการระลึกถึงสิ่งเฉพาะเรื่องทั่ว ๆ ไป ระลึกได้ถึงวิธีการ กระบวนการ หรือสถานการณ์ต่างๆโดยเน้นความจำ

Good (1973) ได้ให้ความหมายของความรู้ไว้ว่าเป็นข้อเท็จจริงกฎเกณฑ์และรายละเอียดต่าง ๆ ที่มนุษย์ ได้รับและเก็บสะสมไว้

จากการศึกษาดังกล่าว สามารถประมวลได้ว่า ความรู้ หมายถึง ความรู้เกี่ยวกับข้อเท็จจริง กฎเกณฑ์ เรื่องราวที่เกิดขึ้นเฉพาะหรือเรื่องทั่ว ๆ ไป ที่มนุษย์ได้รับรู้จากการสัมผัสทั้งทางตรงและทางอ้อมในการวิจัยนี้จิตลักษณะด้านความรู้กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง ความรู้ความเข้าใจที่จำเป็นและเพียงพอในการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ความเชื่อของผู้ประกอบการค้าอาหารในเรื่องประโยชน์หรือโทษ เป็นความรู้ที่ถูกต้อง เพียงพอสำหรับการปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งผู้วิจัยได้แสดงเนื้อหาสาระของความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลไว้ในหลักการทางสุขาภิบาลอาหารแล้วนั้น มีผู้ศึกษาเกี่ยวกับความรู้กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารไว้ดังนี้ ประทิน (2546) ได้ศึกษาถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่าความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางจิตลักษณะในเรื่องความรู้มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารอย่างมีระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 แสดงว่าหากมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องมากก็จะมีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารที่ดีตามไปด้วย ช่อทิพย์ (2545) ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร พบว่าความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารและมาตรการทางกฎหมาย มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติของผู้ค้าริมบาทวิถีด้านสุขาภิบาลอาหาร ในพื้นที่เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร

การมุ่งอนาคตและควบคุม

ดวงเดือน (2538) ได้ให้ความหมายของลักษณะมุ่งอนาคตและการควบคุมตน หมายถึง การเพิ่มความตระหนักในความสำคัญของสิ่งที่จะเกิดในอนาคตต่อตนเอง ต่อหน่วยงาน และต่อประเทศและสากล นอกจากนี้ยังจะต้องรู้จักบังคับควบคุมตนเองให้ทำพฤติกรรมที่นำไปสู่เป้าหมายที่ดีงามที่วางไว้สำหรับอนาคตให้ได้

เรณุมาศ (2546) ได้ให้ความหมายของการมุ่งอนาคตไว้ว่า หมายถึง คุณลักษณะทางจิตใจประการหนึ่งที่แสดงถึงความสามารถในการคาดการณ์ เล็งเห็นผลดีและผลเสียที่จะเกิดขึ้นในอนาคตทั้งใกล้และไกลอันจะเกิดขึ้นกับตนเองและสังคม และเล็งเห็นความสำคัญของสิ่งที่จะเกิดขึ้นในอนาคต ส่วนการควบคุมตนเอง หมายถึง ความสามารถของบุคคลที่จะกระทำหรืองดเว้นการกระทำบางอย่างที่ต้องใช้ความอดทนหรือเสียสละ และสามารถกระทำพฤติกรรมนั้นได้อย่างมีปริมาณและคุณภาพที่เหมาะสม เป็นเวลานานพอที่จะนำไปสู่ผลที่ต้องการได้ในอนาคต

Mischel (1968) อธิบายถึง การมุ่งอนาคตและการควบคุมตนเองว่า เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องในปรากฏการณ์ คือ บุคคลจะต้องมีความต้องการผลในอนาคตมากกว่าผลในปัจจุบันและดำเนินการเพื่อไปสู่เป้าหมายในอนาคต เช่น การอดได้ รอได้ มีกระบวนการ 2 ขั้นตอน กล่าวคือ ตอนแรกบุคคลเลือกที่จะรับผลที่ดีกว่ามีอนาคตมากกว่าที่รับผลเพียงเล็กน้อย ในปัจจุบันเป็นลักษณะการมุ่งอนาคต ตอนที่สองมีลักษณะการกระทำที่เป็นขั้นตอนเพื่อนำไปสู่ผลที่ปรารถนาในอนาคต ซึ่งต้องใช้ระยะเวลาหรือต้องคอยผลนาน ความสามารถส่วนนี้ คือลักษณะการควบคุมตนเอง

Reckless (อ้างถึงใน เรณุมาศ, 2546) จำแนกการควบคุมตนออกเป็น การควบคุมจากภายในและการควบคุมจากภายนอก ซึ่งการควบคุมจากภายในเป็นพลังกายในจิตใจของแต่ละคน ซึ่งอาจจะมีมาก น้อย ต่างกันได้แก่ (1) ความสำนึกที่สามารถยับยั้งควบคุมตนเองได้ (2) ความสำนึกดีงาม (3) ความเคารพตนเอง (4) มโนธรรมที่ได้รับการพัฒนาอย่างดี (5) ความอดกลั้นต่อความคับข้องใจ (6) ความสามารถในการต่อสู้อารมณ์ใฝ่ต่ำ (7) ความสำนึกรับผิดชอบสูง (8) ความมุ่งมั่นต่อเป้าหมาย (9) การหาความพึงพอใจอย่างอื่นชดเชย (10) การใช้เหตุผลในการถ่ายโยงความเครียด ส่วนการควบคุมจากภายนอก เป็นพลังผลักดันให้เกิดการควบคุมตนเองจากภายนอกซึ่งเป็นปัจจัยทางสังคมที่ควบคุมตัวบุคคลอย่างใกล้ชิด ได้แก่ ความยึดมั่นในจารีต ประเพณี ความคาดหวังของสังคม ภาระผูกพันที่ต้องปฏิบัติตามปทัสถานของสังคม และตามเป้าหมายความรับผิดชอบที่ได้รับโอกาสที่จะได้รับการยอมรับและความสำนึกในส่วนหนึ่งของกลุ่มที่ตนเองสังกัดอยู่

นอกจากนี้ยังมีนักวิชาการหลายท่านเสนอแนวคิดที่ใกล้เคียงกับทฤษฎีการควบคุมตนเอง เช่นทฤษฎีการเรียนรู้ปัญญาสังคมของแบนดูร่า ซึ่งประกอบด้วยแนวคิด 3 ประการคือ การเรียนรู้โดยการสังเกต (Observational Learning) แนวคิดของการกำกับตนเอง (Self Regulatory) และแนวคิดของการรับรู้ความสามารถของตนเอง (Self Efficacy) ซึ่งแนวคิดของการกำกับตนเอง (Self-Regulation Theory) อธิบายว่า บุคคลมีบทบาทที่มีประสิทธิภาพในการเฝ้าติดตามพฤติกรรมของตนเอง การค้นหาผลย้อนกลับ การตอบสนองต่อผลย้อนกลับ และการสร้างรูปแบบความคิดเกี่ยวกับความเป็นไปได้ของความสำเร็จแห่งความพยายามในอนาคต

จากการศึกษาถึงการมุ่งอนาคตและควบคุมตนเองดังกล่าวนำมาประยุกต์ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้ว่าลักษณะการมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร เป็นความสามารถที่คาดการณ์และมุ่งหวังให้มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารที่ดี เหมาะสม และควบคุมตนเองที่จะปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยและควบคุมตนไม่ให้มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารที่เสี่ยงต่อความไม่ปลอดภัยจากการรับประทานอาหาร ซึ่งเป็นตัวแปรสาเหตุของพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร

ความเชื่ออำนาจในตน

ความเชื่ออำนาจในตน หมายความว่า ความเชื่อว่าสิ่งต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นนั้นเกิดจากการกระทำของตนเอง ดังนั้นจึงสามารถทำนายผลที่เกิดขึ้นได้ ควบคุมผลได้ และคาดหวังผลที่เกิดจากการกระทำของตนเป็นแรงจูงใจให้บุคคลกระทำในสิ่งที่ตนรับผิดชอบให้สัมฤทธิ์ผล และให้เกิดความพยายามมากกว่าผู้ที่เชื่ออำนาจนอกตน ความเชื่ออำนาจในตนมีความสัมพันธ์กับคุณลักษณะอื่น ๆ เช่น การอดได้ การรอได้ (การควบคุมตนเอง) การมีสุขภาพจิตที่ดี การมีเหตุผลเชิงจริยธรรม มีค่านิยมในการมุ่งมั่นทำสิ่งที่ถูกต้อง ส่งผลให้เกิดพฤติกรรมที่ถูกต้องและดีงาม มีผู้ศึกษาถึงความเชื่ออำนาจในตนไว้คือ

ดวงเดือน (2528) พบว่าความเชื่ออำนาจในตนของการอบรมเลี้ยงดูบุตร เป็นจิตลักษณะที่สามารถทำนายการอบรมเลี้ยงดูของบิดามารดาได้ และถ้าบิดามารดา เป็นผู้ที่มีความเชื่ออำนาจในตนสูง และมีทัศนคติที่ดีต่อบุตรมาก โดยเฉพาะมารดาที่มีบุตรเพศหญิงที่เรียนในระดับชั้นมัธยมศึกษาจะเป็นผู้ที่สามารถให้การอบรมเลี้ยงดูบุตรอย่างสอดคล้อง และเหมาะสมมากที่สุด

ศักดิ์ชัย (2532) กล่าวถึงความเชื่ออำนาจในตนว่า เป็นลักษณะทางจิตที่มีพื้นฐานมาจากทฤษฎีการเรียนรู้ทางสังคม ซึ่งเชื่อว่าความสำเร็จ ความล้มเหลว หรือความเป็นไปได้ในเหตุการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดกับตนเป็นผลมาจากความสามารถและการกระทำของตน

เรณุมาศ (2546) กล่าวว่า ความเชื่ออำนาจในตน (Internal Locus of Control) เป็นการคาดหวังของบุคคลว่าสิ่งต่าง ๆ ที่ตนได้รับนั้นเกิดจากการกระทำของตน ไม่ว่าจะเป็นสิ่งดีหรือไม่ดีก็ตาม หรือกล่าวได้ว่า บุคคลมีความเชื่อพื้นฐานว่า ทำดีจะได้ดี ทำชั่วจะได้ชั่วตอบแทน หรือถ้าตนพยายามมากจะได้ผลตอบแทนมาก พยายามน้อยจะได้ผลตอบแทนน้อย ส่วนความเชื่ออำนาจภายนอกตน (External Control) นั้นเป็นสิ่งตรงข้ามคือ เป็นการคาดหวังของบุคคลว่าสิ่งต่าง ๆ ที่ตนได้รับนั้นไม่ได้เกิดจากหรือขึ้นอยู่กับการกระทำของตน แต่ขึ้นอยู่กับสาเหตุต่าง ๆ จากภายนอก เช่น โชคชะตาคนอื่น หรือคุณสมบัติในตนที่ไม่อาจเปลี่ยนแปลงได้

Rotter (1966) ได้ให้ความหมายของความเชื่ออำนาจในตน หมายถึง ความคิดที่เชื่อว่าความสำเร็จ ความล้มเหลว หรือความเป็นไปของเหตุการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นกับตนเป็นผลมาจากความสามารถ ทักษะหรือการกระทำของตนเอง โดยเชื่อว่าถ้ากระทำดีจะได้รบผลดี ถ้าทำชั่วก็จะได้ผลร้ายตอบแทน และตนสามารถที่จะทำนายหรือควบคุมผลที่จะเกิดขึ้นได้

Strickland (1977) อธิบายว่า ความเชื่ออำนาจในตนจะทำให้บุคคลมีความคาดหวังในความสำเร็จของพฤติกรรมที่จะทำต่อไปขึ้นอยู่กับความสามารถของเขาเอง ส่วนบุคคลที่เชื่ออำนาจภายนอก ตนจะทำให้เขามีความคาดหวังในความสำเร็จของพฤติกรรมที่จะทำต่อไปขึ้นอยู่กับโชคชะตา

จากการศึกษาเอกสารดังกล่าวเมื่อนำมาประยุกต์ใช้กับงานวิจัยครั้งนี้ได้ว่า ความเชื่ออำนาจในตน คือผู้ประกอบการค้าอาหารเชื่อว่าผลที่เกิดขึ้นกับตนส่วนใหญ่ เป็นเพราะการกระทำของตนมากกว่าจะเกิดขึ้นโดยความบังเอิญหรือโชคชะตา เคราะห์หรือสิ่งศักดิ์สิทธิ์ มีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังนี้

ประทิน (2546) ศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่าความเชื่ออำนาจในตนเป็นตัวแปรที่สามารถร่วมทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารได้ดีที่สุด

อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 โดยมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 แสดงว่าผู้บริการอาหารที่มีความเชื่ออำนาจในตนสูงจะมีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารดี

ปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร

จากทฤษฎีรูปแบบปฏิสัมพันธ์นิยมเชื่อว่าสาเหตุของการเกิดพฤติกรรมส่วนหนึ่งมาจากปัจจัยภายนอกบุคคล โดยจะสนใจสิ่งแวดล้อม สังคม ข่าวสาร การศึกษา ฯลฯ ว่ามีอิทธิพลต่อพฤติกรรมมนุษย์ ในงานวิจัยนี้ปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์ ได้แก่ การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐและภาคีเครือข่ายร้านอาหาร ความพร้อมของการมีวัสดุ อุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยประยุกต์ใช้ทฤษฎีแรงสนับสนุนทางสังคม

ทฤษฎีแรงสนับสนุนทางสังคม (Theory of Social Support)

แรงสนับสนุนทางสังคมเป็นปัจจัยทางจิตสังคมที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมของมนุษย์ ทั้งทางร่างกายและจิตใจ ซึ่งมีพื้นฐานมาจากทฤษฎีที่เป็นผลมาจากการศึกษาทางด้านสังคมจิตวิทยา ซึ่งพบว่าการตัดสินใจของคนนั้นขึ้นอยู่กับอิทธิพลของบุคคลที่มีความสำคัญและมีอำนาจเหนือเราอยู่ตลอดเวลา โดยมีผู้ศึกษาไว้หลายแนวคิด ดังนี้

บุญเยี่ยม (2528) กล่าวว่า แรงสนับสนุนทางสังคม หมายถึง สิ่งที่ผู้ให้การสนับสนุนซึ่งอาจเป็นบุคคลหรือกลุ่ม เช่น บุคคลในครอบครัว ได้แก่ สามี ญาติพี่น้อง เพื่อนร่วมงาน หรือการสนับสนุนทางด้านจิตใจแก่ผู้รับแรงสนับสนุน และมีผลให้ผู้รับปฏิบัติไปในทิศทางที่ผู้ให้การสนับสนุนต้องการ

Cobb (1976) ให้ความหมายแรงสนับสนุนทางสังคมว่า เป็นการที่บุคคลได้รับข้อมูลที่ทำให้ตัวเขาเองเชื่อว่ามีบุคคลให้ความรัก ความเอาใจใส่ เห็นคุณค่า และยกย่องตัวเขา และตัวเขาเองยังรู้สึกว่าเป็นส่วนหนึ่งของสังคมมีความผูกพันซึ่งกันและกัน

Pilisuk (1982) กล่าวว่า แรงสนับสนุนทางสังคม หมายถึง ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ไม่เฉพาะแต่การช่วยเหลือด้านวัตถุ และความมั่นคงทางอารมณ์เท่านั้น แต่รวมถึงความรู้สึกว่าตนเป็นส่วนหนึ่งของสังคมด้วย

Pender (1987) กล่าวว่า แรงสนับสนุนทางสังคม หมายถึง การที่บุคคลรู้สึกถึงการเป็นเจ้าของ การได้รับการยอมรับ ได้รับความรัก รู้สึกตนเองมีคุณค่า เป็นที่ต้องการของบุคคลอื่น โดยได้จากกลุ่มคนในระดับสังคมนั้นเองเป็นผู้ให้การสนับสนุนด้านจิตอารมณ์ วัสดุ อุปกรณ์ ข่าวสาร คำแนะนำ อันจะทำให้บุคคลนั้นสามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างเหมาะสม

จากแนวคิดดังกล่าวพอประมวลได้ว่า แรงสนับสนุนทางสังคม หมายถึง สิ่งที่บุคคลในสังคมได้รับการช่วยเหลือ ประคับประคองจากบุคคลหรือกลุ่มบุคคลในด้านต่าง ๆ เช่น ข้อมูลข่าวสาร วัสดุสิ่งของ การเงิน กำลังงาน และด้านอารมณ์ ได้รับความผูกพัน ใกล้ชิดสนิทสนม ซึ่งจะทำให้ผู้รับแรงสนับสนุนปฏิบัติไปในทิศทางที่ผู้ให้การสนับสนุนต้องการในการวิจัยครั้งนี้ หมายถึง สิ่งที่ผู้ประกอบการค้าอาหาร ในศูนย์อนามัยที่ 1 ผู้รับแรงสนับสนุน ได้รับความช่วยเหลือจากหน่วยงานของรัฐ หรือจากผู้ให้การสนับสนุนอื่นในด้านการอบรมความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร ด้านข้อมูลข่าวสาร วัสดุสิ่งของ พร้อมทั้งการสนับสนุนทางด้านจิตใจ แล้วมีผลทำให้ผู้ประกอบการค้าอาหารผู้ได้รับนำไปปฏิบัติ แรงสนับสนุนทางสังคมอาจเป็นบุคคลในครอบครัว เพื่อนร่วมงาน เพื่อนร่วมอาชีพ ที่ก่อตั้งเป็นภาคีเครือข่ายหรือเจ้าหน้าที่สาธารณสุข

องค์ประกอบของแรงสนับสนุนทางสังคม ประกอบด้วยสิ่งสำคัญ ดังนี้

1. จะต้องมีการติดต่อสื่อสารระหว่าง “ผู้ให้” และ “ผู้รับ” การสนับสนุน

2. ลักษณะของการติดต่อสัมพันธ์นั้นจะต้องประกอบด้วย

2.1 ข้อมูลข่าวสารที่มีลักษณะทำให้”ผู้รับ” เชื่อว่ามีคนเอาใจใส่ มีความรักมีความหวังดีให้ตนอย่างจริงจัง

2.2 ข้อมูลข่าวสารนั้นเป็นข่าวสารที่มีลักษณะทำให้ “ผู้รับ” รู้สึกว่าตนมีคุณค่าและเป็นที่ยอมรับในสังคม

2.3 ข้อมูลข่าวสารที่มีลักษณะที่ทำให้ “ผู้รับ” เชื่อว่าเขาเป็นส่วนหนึ่งของสังคมและมีประโยชน์ต่อสังคม

3. ปัจจัยนำเข้าของการสนับสนุนทางสังคม อาจอยู่ในรูปของข้อมูล ข่าวสาร วัตถุสิ่งของ หรือทางด้านจิตใจ

4. จะต้องช่วยให้ “ผู้รับ” ได้บรรลุถึงจุดหมายที่ต้องการ

Pender (1996) แบ่งประเภทของแรงสนับสนุนทางสังคมออกเป็น 4 ชนิด คือ

1. การสนับสนุนด้านอารมณ์ (Emotional support) หมายถึง การสนับสนุนด้านการยกย่อง การให้ความรัก ความผูกพัน ความจริงใจ ความเอาใจใส่ และความรู้สึกเห็นอกเห็นใจ

2. การสนับสนุนด้านข้อมูลข่าวสาร (Information support) หมายถึง การให้คำแนะนำ (Suggestion) ข้อเสนอ การแนะทิศทางและการให้ข้อมูลข่าวสารที่สามารถนำไปใช้แก้ปัญหาที่กำลังเผชิญอยู่ในขณะนั้น

3. การสนับสนุนด้านการประเมินเปรียบเทียบ (Appraisal support) หมายถึง การเห็นพ้องรับรองและการให้ข้อมูลย้อนกลับ เพื่อนำไปใช้ในการประเมินตนเอง และเปรียบเทียบตนเองกับผู้ที่อยู่ร่วมในสังคม

4. การสนับสนุนด้านเครื่องมือ การเงิน สิ่งของ และแรงงาน (Instrument support) หมายถึง การช่วยเหลือโดยตรงต่อความจำเป็นของบุคคลในเรื่องเงิน แรงงาน เวลา และการปรับสภาพสิ่งแวดล้อม

ความสำคัญของแรงสนับสนุนทางสังคม

แรงสนับสนุนทางสังคม จะให้ความช่วยเหลือบุคคลในด้านต่าง ๆ ดังนี้

1. ให้ความช่วยเหลือด้านการประกอบอาชีพ ให้การประคับประคองและสนับสนุนด้านจิตใจ ทำให้เกิดความใกล้ชิดสนิทสนม มีความอบอุ่น รู้สึกมีคนอื่นห่วงใยเอาใจใส่

2. ให้คำแนะนำข้อมูลและข่าวสารต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์

3. ให้ข้อมูลย้อนกลับในสิ่งที่ได้กระทำ เพื่อให้บุคคลได้ปรับปรุงแก้ไข หรือได้รับกำลังใจในสิ่งที่ได้กระทำไปแล้ว และเสริมสร้างโอกาสให้บุคคลมีความสัมพันธ์กับบุคคลอื่น

จากการศึกษาพบว่า มีผู้นำทฤษฎีแรงสนับสนุนทางสังคมไปประยุกต์ใช้ในงานวิจัยเกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรม เช่น ประทิน (2546) ได้ศึกษาถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่าความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเสริมหรือการสนับสนุนทางสังคม ในเรื่องการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐ มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

ฉะนั้นแรงสนับสนุนทางสังคมจึงเป็นตัวแปรที่มีความสำคัญเกี่ยวกับกิจกรรมของบุคคลหรือมนุษย์อาจกล่าวได้ว่าการที่บุคคลหรือมนุษย์ได้รับการช่วยเหลือ ดูแล ทั้งในด้านข้อมูลข่าวสาร วัตถุสิ่งของหรือทางด้านจิตใจและอารมณ์ จากบุคคลอื่น ๆ แล้วจะทำให้มีส่วนสัมพันธ์กับพฤติกรรมของบุคคลที่ได้รับแรงสนับสนุนทางสังคม

ปัจจัยจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์

จากทฤษฎีรูปแบบปฏิสัมพันธ์นิยมเชื่อว่าสาเหตุของการเกิดพฤติกรรมส่วนหนึ่งมาจากปัจจัยจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ เป็นปัจจัยที่เกิดกับภาวะทางจิตใจของบุคคลที่จะส่งผลทั้งทางบวกและทางลบ เช่น ความวิตกกังวล ความเครียด แรงจูงใจในงานวิจัยนี้ปัจจัยจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ ได้แก่ ความวิตกกังวลของผู้ประกอบการค้าอาหารเมื่อได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยประยุกต์ใช้ทฤษฎีความวิตกกังวล ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

ทฤษฎีของความวิตกกังวล

การเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นได้ตลอดเวลาเพื่อการพัฒนาไปสู่สิ่งที่ดียิ่งขึ้น ในขณะเดียวกันภายใต้การเปลี่ยนแปลงก็จะมีความวิตกกังวลของบุคคลที่เกี่ยวข้องเกิดขึ้นเสมอ จากการศึกษาพบว่ามีผู้ให้ความหมายของความวิตกกังวล ดังนี้

นุชนภางค์ (2542) ได้นิยามความวิตกกังวล หมายถึง สภาวะทางอารมณ์ของบุคลที่มีความรู้สึกไม่สบายใจ ตึงเครียด กระวนกระวายใจ หวาดหวั่น และหวาดกลัวในเหตุการณ์หรือสิ่งคุกคามที่ตนเองกำลังเผชิญอยู่ในขณะนั้นหรือคาดว่าจะเกิดขึ้น

ศิริเพิ่ม (2543) กล่าวว่า ความวิตกกังวล (Anxiety) เป็นอารมณ์ชนิดเกิดขึ้นเป็นครั้งคราว ซึ่งเป็นเรื่องธรรมดาที่ทุกคนจะมีความวิตกกังวลอยู่บ้างตั้งแต่วัยเด็กถึงวัยชรา

จำลอง และ พริ้มเพรา (2545) ได้นิยามความวิตกกังวลว่า ความวิตกกังวลเป็นความรู้สึกเชิงจิตวิสัยอย่างหนึ่ง (a subjective feeling) ของความไม่สบายใจ (uneasiness) และความหวาดหวั่น (apprehension) เกี่ยวกับการควบคุมบางอย่างที่จะมาถึงซึ่งไม่ทราบว่าเป็นอะไร (some undefined future threat) การคุกคามจะเกี่ยวกับร่างกายและจิตใจ

Spielberger (1976) ให้ความหมายของความวิตกกังวลว่า เป็นสภาวะที่บุคคลรู้สึกไม่สบายใจ เป็นทุกข์ หวาดหวั่นและตึงเครียด ซึ่งมักจะเกิดร่วมกับการเปลี่ยนแปลงทาง สรีรวิทยา เช่น มีการทำงานของระบบประสาทอัตโนมัติเพิ่มขึ้น

Peplau (1989) กล่าวว่า ความวิตกกังวล คือพลังงานรูปหนึ่งที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลกับการตอบสนองต่ออันตรายที่ไม่อาจกำหนดได้ชัดหรือเกี่ยวข้องกับการรับรู้ของแต่ละบุคคลเมื่อเผชิญกับเหตุการณ์

จากความหมายของความวิตกกังวลที่กล่าวมานั้นพอประมวลได้ว่า ความวิตกกังวล หมายถึง สภาวะทางอารมณ์ของบุคคลที่เป็นปฏิกิริยาที่ตอบสนองต่อสิ่งคุกคามที่อยู่ภายในจิตใจโดยไม่รู้สาเหตุที่แท้จริง เป็นอารมณ์ที่ทำให้รู้สึกว่าชีวิตไม่มีความสุข ไม่สบายใจ กลัวหรือหวาดหวั่น ในเหตุการณ์หรือสิ่งที่คุกคามที่บุคคลกำลังเผชิญอยู่ในขณะนั้นหรือคาดว่าจะเกิดขึ้น และมีการตอบสนองทั้งทางร่างกายและจิตใจ ในงานวิจัยนี้เป็นความวิตกกังวลของผู้ประกอบการค้าอาหารที่ได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีรู้สึกไม่สบายใจที่ต้องต่ออายุป้าย กลัวร้านค้าใกล้เคียงกลั่นแกล้งเป็นต้น แต่จะมีระดับความกังวลที่แตกต่างกันตามสถานการณ์

ระดับของความวิตกกังวล

ความวิตกกังวลมีทั้งคุณและโทษขึ้นอยู่กับระดับของความวิตกกังวล แบ่งระดับความวิตกกังวลได้ดังนี้ (ศิริเพิ่ม, 2543)

1. ความวิตกกังวลมีเพียงเล็กน้อย (Mild Anxiety) หมายถึง บุคคลนั้นมีความวิตกกังวลเพียงเล็กน้อย ซึ่งความวิตกกังวลนี้จะกระตุ้นให้บุคคลตื่นตัว เตรียมพร้อมที่จะรับรู้และปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์นั้น ๆ ในบางคนจะมีการรับรู้ดีขึ้น

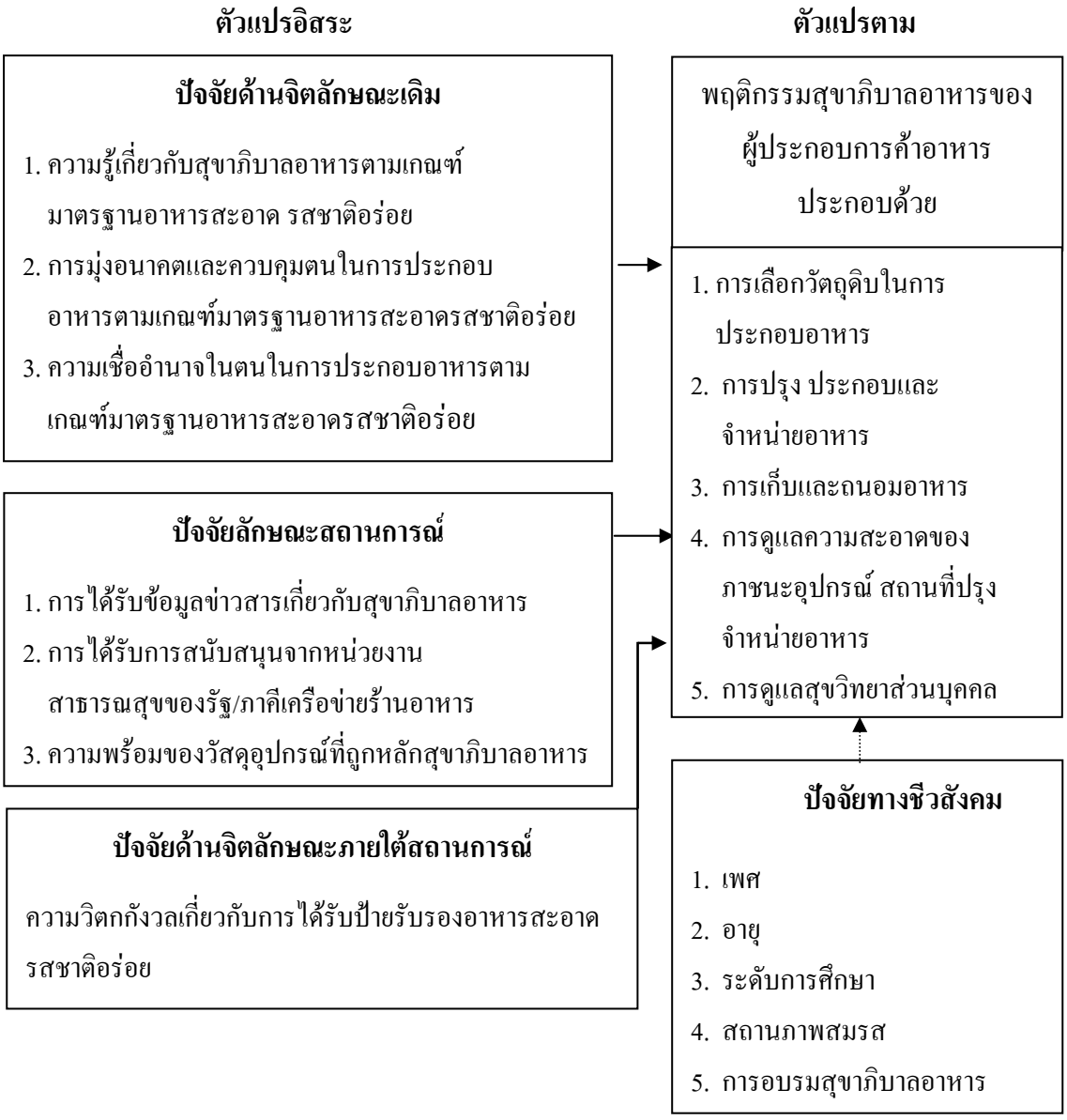
2. ความวิตกกังวลระดับปานกลาง (Moderate Anxiety) หมายถึง ภาวะความวิตกกังวลที่บุคคลนั้นมีอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งความวิตกกังวลระดับนี้จะกระตุ้นให้บุคคลมีความตื่นตัวมากขึ้น เนื่องจากระบบประสาทซิมพาเธติคทำงาน ทำให้บุคคลนั้นว่องไวมากขึ้น ในระยะนี้อาจมีการปรับตัวแบบสู้หรือหนี

3. ความวิตกกังวลขั้นรุนแรง (Severe Anxiety) หมายถึงภาวะความวิตกกังวลที่สูงขึ้นกว่าระดับปานกลาง ซึ่งบุคคลอื่นจะสามารถสังเกตเห็นอาการความวิตกกังวลในระดับนี้ได้ เช่น กระสับกระส่าย พูดรัวและเร็วขึ้น ติดอ่าง ไม่รับรู้กาลเวลาสถานที่ มีการตอบสนองแบบสู้หรือหนีก็ได้

4. ความวิตกกังวลขั้นรุนแรงที่สุด (Panic Anxiety) ความวิตกกังวลระดับนี้ บุคคลจะไม่สามารถควบคุมตนเองได้ และจะกระทำกิจกรรมต่าง ๆ อย่างไม่มีจุดหมาย

จากการตรวจเอกสารและศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารทำให้ผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร โดยใช้ทฤษฎีรูปแบบปฏิสัมพันธ์นิยม (Interactionism Model) ซึ่งผู้วิจัยได้ประมวลมากำหนดกรอบแนวคิดในการวิจัยที่แสดงความสัมพันธ์ของตัวแปร ดังนี้

กรอบแนวคิดในการวิจัยแสดงความสัมพันธ์ของตัวแปร



ภาพที่ 5 กรอบแนวคิดในการวิจัยแสดงความสัมพันธ์ของตัวแปร

สมมติฐานในการวิจัย

จากการศึกษา และประมวลเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยได้ตั้งสมมติฐานการวิจัยดังนี้

สมมติฐานที่ 1

ปัจจัยทางชีวสังคม ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพสมรส และการอบรมสุขาภิบาลอาหาร มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

สมมติฐานที่ 2

ปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิม ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ความเชื่ออำนาจในตนเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

สมมติฐานที่ 3

ปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์ ได้แก่ การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ / ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

สมมติฐานที่ 4

ปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ ได้แก่ ความวิตกกังวลในการได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

สมมติฐานที่ 5

ตัวแปรปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิม ปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์ ปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ และปัจจัยทางชีวสังคม สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารได้ดีกว่าการทำนายโดยตัวแปรตัวใดตัวหนึ่งเพียงตัวเดียว

อุปกรณ์และวิธีการ

อุปกรณ์

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงบรรยาย (Descriptive Research) ประเภท การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร (Correlational Study)

ประชากร และกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ปี 2549 ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 จำนวน 2,513 ราย (จังหวัดนนทบุรี 1,039 ราย จังหวัดปทุมธานี 731 ราย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 624 ราย จังหวัดอ่างทอง 119 ราย)

กลุ่มตัวอย่าง

การเลือกกลุ่มตัวอย่างโดยการสุ่มแบบหลายขั้นตอน (Multi - Stage Sampling) กำหนดขั้นตอนในการสุ่มตัวอย่าง ดังนี้

ขั้นที่ 1 การคำนวณขนาดกลุ่มตัวอย่างจากจำนวนประชากรทั้งหมด 2,513 ในการศึกษาครั้งนี้ โดยใช้สูตรการคำนวณของTaro Yamane (บุญธรรม, 2537) ได้จำนวน 345.07 ราย ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยเพิ่มจำนวนกลุ่มตัวอย่าง เป็น 360 ราย

ขั้นที่ 2 กำหนดสัดส่วนของกลุ่มตัวอย่างแต่ละจังหวัดดังนี้ จังหวัดนนทบุรี จำนวน 145 ราย ปทุมธานี จำนวน 105 ราย พระนครศรีอยุธยา จำนวน 90 ราย และจังหวัดอ่างทองจำนวน 20 ราย)

ขั้นที่ 3 สุ่มผู้ประกอบการค้าอาหารซึ่งเป็นผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ เจ้าของกิจการผู้ประกอบอาหาร ผู้เตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่าย และผู้บริการเสิร์ฟอาหาร ด้วยการสุ่มอย่างง่าย (Simple Random Sampling)

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่จะใช้ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นแบบสอบถาม (Questionnaires) ซึ่งประกอบด้วยแบบวัดตัวแปรต่าง ๆ ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นตามกรอบแนวคิด และวัตถุประสงค์การวิจัย ดังนี้

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลทางชีวสังคม ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพสมรส และการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ลักษณะแบบสอบถาม เป็นแบบเลือกตอบ (Check List) และเติมข้อความ (Open ended) จำนวน 7 ข้อ

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร โดยลักษณะแบบสอบถามให้เลือกตอบ 3 ตัวเลือก ใช่ ไม่ใช่และไม่ทราบ โดยเลือกเพียงคำตอบเดียว จำนวน 36 ข้อ โดยมีค่าคะแนนอยู่ระหว่าง 0 – 36 คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

ตอบถูก	ได้	1	คะแนน
ตอบผิด	ได้	0	คะแนน
ตอบไม่ทราบ	ได้	0	คะแนน

ส่วนที่ 3 การมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ใช้วัดแบบมาตรประเมินค่า (Rating Scale) มีมาตรในการประเมิน 4 หน่วย ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารเลือกตอบเพียงคำตอบเดียวในหนึ่งประโยค จาก จริงที่สุด จริง ไม่จริง และไม่จริงเลย จำนวน 16 ข้อ โดยมีค่าคะแนนอยู่ระหว่าง 16 – 64 คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

		ข้อความทางบวก (Positive Statement)	ข้อความทางลบ (Negative Statement)
จริงที่สุด	มีค่าคะแนน	4	1
จริง	มีค่าคะแนน	3	2
ไม่จริง	มีค่าคะแนน	2	3
ไม่จริงเลย	มีค่าคะแนน	1	4

ส่วนที่ 4 ความเชื่ออำนาจในตนเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ใช้วัดแบบมาตรประเมินค่า (Rating Scale) มีมาตรในการประเมิน 4 หน่วย ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารเลือกตอบเพียงคำตอบเดียวในหนึ่งประโยคจากจริงที่สุด จริง ไม่จริง และไม่จริงเลย จำนวน 20 ข้อ โดยมีค่าคะแนนอยู่ระหว่าง 20 – 80 คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

		ข้อความทางบวก (Positive Statement)	ข้อความทางลบ (Negative Statement)
จริงที่สุด	มีค่าคะแนน	4	1
จริง	มีค่าคะแนน	3	2
ไม่จริง	มีค่าคะแนน	2	3
ไม่จริงเลย	มีค่าคะแนน	1	4

ส่วนที่ 5 ความวิตกกังวลเกี่ยวกับการได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ใช้วัดแบบมาตรประเมินค่า (Rating Scale) มีมาตรในการประเมิน 4 หน่วย ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารเลือกตอบเพียงคำตอบเดียวในหนึ่งประโยคจาก จริงที่สุด จริง ไม่จริง และไม่จริงเลย จำนวน 13 ข้อ โดยมีค่าคะแนนอยู่ระหว่าง 13 – 52 คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

		ข้อความทางบวก (Positive Statement)	ข้อความทางลบ (Negative Statement)
จริงที่สุด	มีค่าคะแนน	4	1
จริง	มีค่าคะแนน	3	2
ไม่จริง	มีค่าคะแนน	2	3
ไม่จริงเลย	มีค่าคะแนน	1	4

ส่วนที่ 6 การได้รับการสนับสนุนทางสังคมประกอบด้วย การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐ /ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร ใช้วัดแบบมาตรประเมินค่า (Rating Scale) มีมาตรในการประเมิน 4 หน่วย ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารเลือกตอบเพียงคำตอบเดียวในหนึ่งประโยคจาก ได้รับมากที่สุด ได้รับมาก ได้รับน้อย และได้รับน้อยที่สุด/ไม่ได้รับเลย จำนวน 11 ข้อ โดยมีค่าคะแนนอยู่ระหว่าง 11 – 44 คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

ได้รับมากที่สุด	มีค่าคะแนน	4
ได้รับมาก	มีค่าคะแนน	3
ได้รับน้อย	มีค่าคะแนน	2
ได้รับน้อยที่สุด/ไม่ได้รับเลย	มีค่าคะแนน	1

ส่วนที่ 7 ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารโดยลักษณะแบบสอบถามให้เลือกตอบ 3 ตัวเลือก มีและใช้ มีแต่ไม่ได้ใช้ ไม่มี โดยเลือกเพียงคำตอบเดียว จำนวน 8 ข้อ โดยมีค่าคะแนนอยู่ระหว่าง 0 – 8 คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

ตอบมีและใช้	ได้	1	คะแนน
ตอบมีแต่ไม่ใช้	ได้	0	คะแนน
ตอบไม่มี	ได้	0	คะแนน

ส่วนที่ 8 แบบวัดพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารผู้ประกอบการค้าอาหาร ใช้วัดแบบมาตรประเมินค่า (Rating Scale) มีมาตรในการประเมิน 4 หน่วย ให้ผู้ประกอบการค้าอาหาร เลือกตอบเพียงคำตอบเดียวในหนึ่งประโยคจาก ปฏิบัติมากที่สุด ปฏิบัติ ปฏิบัติน้อย และปฏิบัติน้อยที่สุด/ไม่ปฏิบัติเลย จำนวน 34 ข้อ โดยมีค่าคะแนนอยู่ระหว่าง 34 – 136 คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

		ข้อความทางบวก (Positive Statement)	ข้อความทางลบ (Negative Statement)
ปฏิบัติมากที่สุด	มีค่าคะแนน	4	1
ปฏิบัติ	มีค่าคะแนน	3	2
ปฏิบัติน้อย	มีค่าคะแนน	2	3
ปฏิบัติน้อยที่สุด /ไม่ปฏิบัติเลย	มีค่าคะแนน	1	4

การสร้างเครื่องมือในการวิจัย

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร ตำราทางวิชาการ ทฤษฎีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และปรึกษากับประธานกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์เพื่อขอคำแนะนำ

2. นำองค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษา และคำแนะนำมายกร่างพิมพ์เขียวของแบบวัดแต่ละแบบวัด โดยกำหนดขอบเขต โครงสร้าง เนื้อหา ให้มีความครอบคลุมแนวคิด และวัตถุประสงค์การวิจัย สร้างข้อคำถาม และกำหนดเกณฑ์ในการให้คะแนนแต่ละข้อ

3. ยกร่างแบบสอบถามจากพิมพ์เขียวที่ได้ผ่านการตรวจสอบจากประธานกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์มาตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ หาความตรง (Validity) ความเชื่อมั่น (Reliability) ค่าอำนาจจำแนก (Discrimination power) โดยมีรายละเอียดการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ ดังนี้

3.1 การตรวจสอบความตรง (Validity) นำแบบสอบถาม และแบบวัดที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเสนอต่อประธานกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน ตรวจสอบความตรงของเนื้อหา (Content Validity) ตรงตามวัตถุประสงค์ที่ต้องการวัดความถูกต้อง และชัดเจนของการใช้ภาษาให้เหมาะสมกับกลุ่มตัวอย่าง แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไข เพื่อให้แบบวัดมีความสมบูรณ์

3.2 การตรวจสอบความเชื่อมั่น (Reliability) นำแบบวัดที่ตรวจสอบความตรงตามเนื้อหาและปรับปรุงแก้ไขแล้ว ไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 100 คน ตรวจสอบความเชื่อมั่นในแบบวัดประเมินรวมค่า ด้วยวิธีหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha coefficient) วิธีของ Cronbach โดยการหาค่าความเชื่อมั่นทั้งส่วนรวม และส่วนย่อย ผลการวิเคราะห์ค่าความเชื่อมั่นมีดังนี้

ส่วนแบบวัดความรู้ซึ่งข้อมูลมีค่าต่อเนื่องและคำตอบเป็นคะแนน 0 – 1 ได้หาค่าความเชื่อมั่นโดยวิธีการของ Kuder Richardson (KR-20)

แบบวัด	ค่าความเชื่อมั่น
ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร	.77
การมุ่งอนาคตและควบคุมตน	.87
ความเชื่ออำนาจในตน	.82
ความวิตกกังวล	.89
การได้รับการสนับสนุนทางสังคม	.86
พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร	.89

การหาค่าอำนาจจำแนกและค่าความยากง่ายเฉพาะแบบวัดความรู้นำไปวิเคราะห์หาค่าอำนาจจำแนก (Discrimination Power) และค่าความยากง่าย (Difficulty) รายข้อ โดยใช้วิธีของ Kuder Richardson (KR-20) (บุญธรรม, 2537) ในแบบวัดความรู้เป็นรายข้อวิเคราะห์จากสัดส่วนระหว่างจำนวนผู้ที่ตอบข้อสอบในแต่ละข้อต่อจำนวนผู้ตอบทั้งหมด เกณฑ์ความยากของแบบสอบถามกำหนดไว้อยู่ระหว่าง 0.20 ถึง 0.80

4. นำผลการวิเคราะห์คุณภาพของเครื่องมือมาพิจารณาเลือกข้อคำถามที่มีคุณภาพ แล้วนำเสนอประธานกรรมการที่ปรึกษา เพื่อตรวจสอบอีกครั้ง จนยอมรับได้ว่าเครื่องมือดังกล่าวมีคุณภาพสามารถนำไปใช้ได้จริง

วิธีการ

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ด้วยตนเอง มีขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

1. นำหนังสือจากภาควิชาพลศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เรื่องขออนุญาตเก็บข้อมูลการวิจัยถึงผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ 1 และ นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนนทบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา และอ่างทอง

2. ดำเนินการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้ประกอบการค้าอาหารใน 4 จังหวัด ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1

3. ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยได้ประสานงานแนะนำตัวเองนำแบบสอบถามไปชี้แจงและอธิบายวัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม โดยแจกแบบสอบถามให้กลุ่มตัวอย่างตอบแบบอิสระ และผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารของศูนย์อนามัยที่ 1 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เป็นผู้ช่วยเก็บรวบรวมข้อมูลของผู้ประกอบการค้าอาหาร

4. ผู้วิจัยตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ และครบถ้วนของข้อมูลในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้แบบสอบถามกลับคืนมา 360 ชุด คิดเป็นร้อยละ 100 ของกลุ่มตัวอย่าง

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้กำหนดขั้นตอน ดังนี้

1. นำแบบสอบถามทั้งหมดมาตรวจสอบความสมบูรณ์

2. นำแบบสอบถามที่ตรวจสอบเรียบร้อยแล้ว มาวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป (Statistic Program) โดยใช้สถิติวิเคราะห์ ดังนี้

2.1 ข้อมูลทางชีวสังคม นำมาวิเคราะห์ด้วยสถิติพรรณนา โดยการวิเคราะห์หาค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน เพื่ออธิบายลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง

2.2 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางชีวสังคมกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารโดยทดสอบค่าไคสแควร์ [Chi-Square (χ^2-test)]

2.3 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในตัวบุคคล ปัจจัยภายนอกบุคคล ปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ ที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการค้าอาหาร โดยใช้วิธีการ Pearson's Product Moment Correlation Coefficient

3. วิเคราะห์ตัวแปรทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารโดยใช้สถิติวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis)

สถานที่และระยะเวลาในการดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ดำเนินการใน 4 จังหวัดในเขตความรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 ประกอบด้วย จังหวัดนนทบุรี จังปทุมธานี จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง ดำเนินการตั้งแต่เดือนกรกฎาคม 2549 – เดือนมีนาคม 2550

ผลการวิจัยและวิจารณ์

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขเป็นการวิจัยเชิงบรรยายเพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษา 1) พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของผู้ประกอบ การค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข 2) ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางชีวสังคม ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพสมรส และการอบรมสุขาภิบาลอาหาร มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข 3) ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในตัวบุคคล ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย การมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการประกอบอาหารให้สะอาดและปลอดภัย ความเชื่ออำนาจในตน มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข 4) ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอก ได้แก่ การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่าย ร้านอาหารความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข 5) ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ ได้แก่ความวิตกกังวลเกี่ยวกับการได้รับป้ายอาหารสะอาดรสชาติอร่อยมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข 6) ศึกษาตัวแปรจากปัจจัยภายในตัวบุคคล ปัจจัยภายนอกตัวบุคคล ปัจจัยจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์และปัจจัยทางชีวสังคม ที่สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาจำนวน 360 คน การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปสถิติที่ใช้วิเคราะห์ข้อมูล

คือ สถิติวิเคราะห์ (Analytical Statistical) ดังนี้ ข้อมูลทางชีวสังคมนำมาวิเคราะห์ด้วยสถิติพรรณนา โดยการวิเคราะห์หาค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน เพื่ออธิบายลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางชีวสังคมกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร โดยทดสอบค่าไคสแควร์ [Chi-Square (χ^2-test)] วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายในตัวบุคคล ปัจจัยภายนอกตัวบุคคล และปัจจัยจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร โดยใช้การวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิสหสัมพันธ์ของเพียร์สัน (Pearson's Product Moment Correlation Coefficient) และวิเคราะห์ตัวแปรทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร โดยใช้สถิติวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) วิธี Stepwise Method และสถิติพรรณนา (Descriptive Statistics) คือค่าร้อยละ (Percent) ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) โดยการวิเคราะห์สถิติทั้งหมดนี้ ได้กระทำโดยรวมในแต่ละตอน เพื่อให้ได้ผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่ชัดเจนที่สุด

การเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล นำเสนอในรูปตารางประกอบคำอธิบาย แบ่งการนำเสนอออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ลักษณะทางชีวสังคมของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1

ตอนที่ 2 ลักษณะของตัวแปรที่ทำการศึกษา

ตอนที่ 3 การวิเคราะห์เพื่อทดสอบสมมติฐานการวิจัยที่ได้กำหนดไว้

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลในรายละเอียดมีดังนี้

ตอนที่ 1 ลักษณะทางชีวสังคมของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของลักษณะทางชีวสังคมของผู้ประกอบการค้าอาหาร

(n=360)

ลักษณะทางชีวสังคม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	113	31.40
หญิง	247	68.60
2. อายุ		
30 ปี และต่ำกว่า	59	16.40
31-40 ปี	122	33.90
41-50 ปี	118	32.80
51 ปีขึ้นไป	61	16.90
$\overline{X}$ = 41.33 S.D. = 9.69 สูงสุด = 69 ปี ต่ำสุด = 20 ปี		
3. ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษา	87	24.20
มัธยมศึกษา / เทียบเท่า	161	44.70
ปริญญาตรี /สูงกว่าปริญญาตรี	112	31.10
4. สถานภาพสมรส		
โสด	67	18.60
สมรส	248	68.90
หย่า / แยก /หม้าย	45	12.50

ตารางที่ 1 (ต่อ)

(n=360)

ลักษณะทางชีวสังคม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
5. การอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ		
เคย	303	84.20
ไม่เคย	57	15.80
6. การอบรมเกี่ยวกับเกณฑ์มาตรฐานและข้อกำหนดต่างๆของการเปิดร้านค้าอาหารจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ		
เคย	281	78.10
ไม่เคย	79	21.90
7. การอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.)		
เคย	73	20.30
ไม่เคย	287	79.70

จากตารางที่ 1 ลักษณะทางชีวสังคมของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข สามารถจำแนกได้ดังนี้

1. เพศ พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 68.60 และร้อยละ 31.40 เป็นเพศชาย

2. อายุ พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 31-40 ปีร้อยละ 33.90 รองลงมาเป็น 41-50 ปี ร้อยละ 32.80 อายุ 51 ปีขึ้นไปและอายุ 30 ปีและต่ำกว่า ร้อยละ 16.90 และ 16.40 ตามลำดับ

3. ระดับการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ส่วนใหญ่ ร้อยละ 44.70 มีระดับการศึกษามัธยมศึกษา/เทียบเท่า รองลงมาร้อยละ 31.10 และ 24.20 มีระดับการศึกษา ปริญญาตรี/สูงกว่าปริญญาตรี ประถมศึกษา ตามลำดับ

4. สถานภาพสมรส พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ส่วนใหญ่ร้อยละ 68.90 สถานภาพสมรส รองลงมาร้อยละ 18.60 และ 12.50 มีสถานภาพโสด และหม้ายหย่า/แยก

5. การอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ส่วนใหญ่ร้อยละ 84.20 เคยอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ และร้อยละ 15.80 ไม่เคยอบรม

6. การอบรมเกี่ยวกับเกณฑ์มาตรฐานและข้อกำหนดต่าง ๆ ของการเปิดร้านค้าอาหารจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ส่วนใหญ่ร้อยละ 78.10 เคยอบรมเกี่ยวกับเกณฑ์มาตรฐานและข้อกำหนดต่าง ๆ ของการเปิดร้านค้าอาหาร จากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ และร้อยละ 21.90 ไม่เคยอบรม

7. การอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ส่วนใหญ่ร้อยละ 79.70 ไม่เคยเคยอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากองค์การบริหารส่วนตำบล และร้อยละ 20.30 เคยอบรม

ตอนที่ 2 ลักษณะของตัวแปรที่ทำการศึกษา

ตัวแปรที่ศึกษาประกอบด้วยปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิมหรือปัจจัยภายในตัวบุคคล ปัจจัยลักษณะสถานการณ์หรือปัจจัยภายนอกตัวบุคคล และปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

สถิติที่นำมาใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยนำมาเป็นเกณฑ์การพิจารณา แบ่งระดับตัวแปร ในส่วนนี้ ดังนี้

ระดับมาก	มีค่าคะแนนระหว่างมากกว่า $\overline{X}$ + ½ S.D. ถึงคะแนนสูงสุด
ระดับปานกลาง	มีค่าคะแนนระหว่าง $\overline{X}$ ± ½ S.D.
ระดับน้อย	มีค่าคะแนนระหว่างคะแนนต่ำสุดถึงน้อยกว่า $\overline{X}$ - ½ S.D.

ตอนที่ 2.1 ปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิมหรือปัจจัยภายในตัวบุคคลของผู้ประกอบการค้าอาหาร ประกอบด้วย 3 ตัวแปร ได้แก่

2.1.1 ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร

2.1.2 การมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร

2.1.3 ความเชื่ออำนาจในตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร

รายละเอียดของผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังแสดงไว้ใน ตารางที่ 2 – 4

2.1.1 ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร หมายถึง คุณลักษณะทางด้านสติปัญญาที่จะเรียนรู้และเข้าใจอย่างลึกซึ้งของผู้ตอบแบบสอบถามในการจำและเข้าใจข้อเท็จจริงรายละเอียดเกี่ยวกับการเลือก การเตรียม ปรุง ประกอบและถนอมอาหาร การเลือกและการดูแลความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ใส่อาหาร การดูแลสุขวิทยาส่วนบุคคล การดูแลสภาพแวดล้อมของสถานที่ปรุงและจำหน่ายอาหาร และการดูแลกำจัดสัตว์และแมลงนำโรค การวัดความรู้ใช้เครื่องมือที่เป็นแบบสอบถาม ให้เลือกตอบ 3 ข้อ ใช่ ไม่ใช่ ไม่ทราบ จำนวน 36 ข้อ มีคะแนนอยู่ระหว่าง 0 - 36 คะแนน โดยมีเกณฑ์ การให้คะแนน คือ ตอบถูก ได้ 1 คะแนน ตอบผิดหรือไม่ทราบได้ 0 คะแนน ค่าพิสัยคะแนนจริง (ต่ำสุด – สูงสุด) เท่ากับ 17 โดยค่าเฉลี่ยของกลุ่ม ($\overline{X}$) คือ 32.88 ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) คือ 3.31 ค่าคะแนนสูงแสดงว่าผู้ประกอบการค้าอาหารมีความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในระดับมาก

การวิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติพรรณนาค่าร้อยละแบ่งเป็น 3 ระดับ โดยการใช้เกณฑ์ การแบ่งดังกล่าวข้างต้นได้ระดับความรู้ ดังนี้

มีความรู้ระดับมาก คือ ได้คะแนนระหว่าง 34.54 ถึง 36.00 คะแนน
มีความรู้ระดับปานกลาง คือ ได้คะแนนระหว่าง 31.23 ถึง 34.53 คะแนน
มีความรู้ระดับน้อย คือ ได้คะแนนระหว่าง 19.00 ถึง 31.22 คะแนน

ผลการวิเคราะห์ดังกล่าวแสดงไว้ใน ตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของระดับความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร

(n = 360)

ระดับความรู้	**จำนวน (คน)**	**ร้อยละ**
ระดับมาก	145	40.30
ระดับปานกลาง	122	33.90
ระดับน้อย	93	25.80

$\overline{X}$ = 32.88 S.D. = 3.31 สูงสุด = 36 ต่ำสุด = 19.00

จากตารางที่ 2 พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารส่วนใหญ่มีความรู้ระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 40.30 รองลงมามีความรู้ระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 33.90 และร้อยละ 25.80 มีความรู้ระดับน้อย

2.1.2 การมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร หมายถึง ความตั้งใจและเห็นความสำคัญเกี่ยวกับการปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย และการควบคุมพฤติกรรมที่จะเสี่ยงต่อการเกิดโรคที่เกิดจากการปรุง ประกอบอาหาร ว่าจะส่งผลดีต่อตนเองและสังคมในอนาคต ตัวแปรนี้มีข้อคำถาม จำนวน 16 ข้อ โดยมีค่าคะแนนระหว่าง 16 – 64 คะแนน ค่าพิสัยของคะแนนจริง (ต่ำสุด – สูงสุด) เท่ากับ 25 คะแนน ค่าเฉลี่ยของกลุ่ม ($\overline{X}$) เท่ากับ 55.79 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 5.79 ค่าคะแนนสูง แสดงว่ามีการมุ่งอนาคตและควบคุมตนในระดับมาก

ค่าคะแนนการแบ่งระดับการมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ระดับมาก (คะแนนระหว่าง 58.69 ถึง 64.00 คะแนน)
ระดับปานกลาง (คะแนนระหว่าง 52.90 ถึง 58.68 คะแนน)
ระดับน้อย (คะแนนระหว่าง 39.00 ถึง 52.89 คะแนน)

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังแสดงไว้ใน ตารางที่ 5

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของระดับการมุ่งอนาคตและการควบคุมตน

(n = 360)

ระดับการมุ่งอนาคตและการควบคุมตนเอง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ระดับมาก	129	35.80
ระดับปานกลาง	134	37.30
ระดับน้อย	97	26.90

$\overline{X}$ = 55.79 S.D. = 5.79 สูงสุด = 64.00 ต่ำสุด = 39.00

จากตารางที่ 3 พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารส่วนใหญ่มีการมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย อยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 37.30 รองลงมามีการมุ่งอนาคตและควบคุมตน อยู่ในระดับมากร้อยละ 35.80 และร้อยละ 26.90 มีการมุ่งอนาคตและควบคุมตน อยู่ในระดับน้อย

2.1.3 ความเชื่ออำนาจในตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร หมายถึง ผู้ประกอบการค้าอาหารเชื่อว่าการประกอบอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยและถูกต้องเกิดจากการกระทำของตนเองและทำนายผลได้ว่าตนสามารถปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยและหลักสุขาภิบาลอาหาร

ตัวแปรนี้มีข้อคำถาม จำนวน 20 ข้อ โดยมีค่าคะแนนระหว่าง 20 – 80 คะแนน ค่าพิสัยของคะแนนจริง (ต่ำสุด – สูงสุด) เท่ากับ 42 คะแนน ค่าเฉลี่ยของกลุ่ม ($\overline{X}$) เท่ากับ 65.20 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 6.72 ค่าคะแนนสูงแสดงว่า มีความเชื่ออำนาจในตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในระดับมาก

ค่าคะแนนการแบ่งระดับความเชื่ออำนาจในตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ระดับมาก (คะแนนระหว่าง 68.56 ถึง 80.00 คะแนน)
ระดับปานกลาง (คะแนนระหว่าง 61.85 ถึง 68.55 คะแนน)
ระดับน้อย (คะแนนระหว่าง 38.00 ถึง 61.84 คะแนน)

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังแสดงไว้ใน ตารางที่ 4

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของระดับความเชื่ออำนาจในตน

(n = 360)

ระดับความเชื่ออำนาจในตน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ระดับมาก	111	30.80
ระดับปานกลาง	138	38.40
ระดับน้อย	111	30.80

$\overline{X}$ = 65.2 S.D. = 6.72 สูงสุด = 80.00 ต่ำสุด = 38.00

จากตารางที่ 4 พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารส่วนใหญ่มีความเชื่ออำนาจในตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย อยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 38.40 รองลงมามีความเชื่ออำนาจในตนในระดับมากและน้อยเท่ากันคิดเป็นร้อยละ 30.80

ตอนที่ 2.2 ปัจจัยลักษณะสถานการณ์หรือปัจจัยภายนอกตัวบุคคล ประกอบด้วย 3 ตัวแปร ได้แก่

2.2.1 การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร

2.2.2 การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร

2.2.3 ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

รายละเอียดของผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังกล่าวไว้ใน ตารางที่ 5-7

2.2.1 การได้รับข้อมูลข่าวสาร หมายถึง ข้อมูลหรือข่าวสารที่ผู้ประกอบการค้าอาหารได้รับจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐและภาคีเครือข่ายร้านอาหารตัวแปรนี้มีข้อคำถามจำนวน 6 ข้อโดยมีค่าคะแนน ระหว่าง 6 – 24 คะแนน ค่าพิสัยของคะแนนจริง (ต่ำสุด- สูงสุด) เท่ากับ 18 คะแนน ค่าเฉลี่ยของกลุ่ม ($\overline{X}$) เท่ากับ 13.92 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 3.34 ค่าคะแนนสูง แสดงว่ามีการได้รับข้อมูลข่าวสารจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐและภาคีเครือข่ายร้านอาหารในระดับมาก

ค่าคะแนนการแบ่งระดับการได้รับข้อมูลข่าวสารของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ระดับมาก (คะแนนระหว่าง 15.59 ถึง 24.00 คะแนน)
ระดับปานกลาง (คะแนนระหว่าง 12.26 ถึง 15.58 คะแนน)
ระดับน้อย (คะแนนระหว่าง 6.00 ถึง 12.25 คะแนน)

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังแสดงใน ตารางที่ 5

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของการได้รับข้อมูลข่าวสารของผู้ประกอบการค้าอาหาร

(n = 360)

การได้รับข้อมูลข่าวสาร	**จำนวน (คน)**	**ร้อยละ**
ระดับมาก	110	30.60
ระดับปานกลาง	134	37.20
ระดับน้อย	116	32.20

$\overline{X}$ = 13.92 S.D. = 3.34 สูงสุด = 24.00 ต่ำสุด = 6.00

จากตารางที่ 5 การได้รับข้อมูลข่าวสารของผู้ประกอบการค้าอาหารส่วนใหญ่การได้รับข้อมูลข่าวสารอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 37.20 รองลงมามีการได้รับข้อมูลข่าวสารของผู้ประกอบการค้าอาหารในระดับน้อย ร้อยละ 32.20 และในระดับมาก ร้อยละ 30.60

2.2.2 การได้รับแรงสนับสนุนจากสังคม ได้แก่ ผู้ประกอบการค้าอาหารเคยได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ องค์การบริหารส่วนตำบล ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร ตัวแปรนี้มีข้อคำถาม จำนวน 5 ข้อ โดยมีค่าคะแนนระหว่าง 5–20 คะแนน ค่าพิสัยของคะแนนจริง (ต่ำสุด-สูงสุด) เท่ากับ 15 คะแนน ค่าเฉลี่ยของกลุ่ม ($\overline{X}$) เท่ากับ 11.17 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 4.20 ค่าคะแนนสูง แสดงว่า มีการได้รับแรงสนับสนุนจากสังคมในระดับมาก

ค่าคะแนนการแบ่งระดับการได้รับแรงสนับสนุนจากสังคมที่ผู้ประกอบการค้าอาหารได้รับ

ระดับมาก (คะแนนระหว่าง 13.27 ถึง 20.00 คะแนน)
ระดับปานกลาง (คะแนนระหว่าง 9.08 ถึง 13.26 คะแนน)
ระดับน้อย (คะแนนระหว่าง 5.00 ถึง 9.07 คะแนน)

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังแสดงใน ตารางที่ 6

ตารางที่ 6 จำนวนและร้อยละของการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร

(n = 360)

การได้รับการสนับสนุน	**จำนวน (คน)**	**ร้อยละ**
ระดับมาก	110	30.60
ระดับปานกลาง	121	33.60
ระดับน้อย	129	35.80

$\overline{X}$ = 11.17 S.D. = 4.20 สูงสุด = 20.00 ต่ำสุด = 5.00

จากตารางที่ 6 พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารส่วนใหญ่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร อยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 35.80 รองลงมาอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 33.60 และการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร ในระดับมาก ร้อยละ 30.60 ตามลำดับ

2.2.3 ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การที่ร้านค้ามีอุปกรณ์ในการประกอบอาหารถูกหลักสุขาภิบาลอาหารได้แก่ มีด เขียง ภาชนะใส่อาหาร ตัวแปรนี้มีข้อคำถาม จำนวน 8 ข้อ มีคะแนนอยู่ระหว่าง 0 - 8 คะแนน โดยมีเกณฑ์ การให้คะแนน คือ มีและใช้ ได้ 1 คะแนน มีแต่ไม่ได้ใช้หรือไม่มีได้ 0 คะแนน ค่าพิสัยคะแนนจริง (ต่ำสุด – สูงสุด) เท่ากับ 5 โดยค่าเฉลี่ยของกลุ่ม ($\overline{X}$) คือ 7.38 ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) คือ 1.10 คะแนนสูง แสดงว่ามีความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารในระดับมาก

ค่าคะแนนการแบ่งระดับความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

ระดับมาก (คะแนนระหว่าง 7.93 ถึง 8.00 คะแนน)
ระดับปานกลาง (คะแนนระหว่าง 6.84 ถึง 7.92 คะแนน)
ระดับน้อย (คะแนนระหว่าง 3.00 ถึง 6.83 คะแนน)

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังแสดงใน ตารางที่ 7

ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

(n = 360)

ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ระดับมาก	244	67.80
ระดับปานกลาง	58	16.10
ระดับน้อย	58	16.10

$\overline{X}$ = 7.38 S.D. = 1.10 สูงสุด = 8.00 ต่ำสุด = 3.00

จากตารางที่ 7 พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารส่วนใหญ่มีความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 67.80 รองลงมาในระดับปานกลางและระดับน้อย มีค่าเท่ากันคือ ร้อยละ 16.10

ตอนที่ 2.3 ปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ หมายถึง คุณลักษณะทางจิตของผู้ประกอบการค้าอาหาร ประกอบด้วย

2.3.1 ความวิตกกังวลของผู้ประกอบการค้าอาหารในการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ที่แสดงออกในลักษณะความรู้สึกไม่สบายใจ ความกระวนกระวายใจในการที่จะถูกตรวจสอบเพื่อการได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ตัวแปรนี้มีข้อคำถามจำนวน 13 ข้อ โดยมีค่าคะแนนระหว่าง 13 – 52 คะแนน ค่าพิสัยของคะแนนจริง (ต่ำสุด-สูงสุด) เท่ากับ 35 ค่าเฉลี่ยของกลุ่ม ($\overline{X}$) เท่ากับ 30.47 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 7.29 ค่าคะแนนสูงแสดงว่า ผู้ประกอบ การค้าอาหารมีระดับความวิตกกังวลในระดับมาก

ค่าคะแนนการแบ่งระดับความวิตกกังวลของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ระดับมาก (คะแนนระหว่าง 34.12 ถึง 50.00 คะแนน)
ระดับปานกลาง (คะแนนระหว่าง 26.83 ถึง 34.11 คะแนน)
ระดับน้อย (คะแนนระหว่าง 15.00 ถึง 26.82 คะแนน)

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังแสดงใน ตารางที่ 8

ตารางที่ 8 จำนวนและร้อยละของระดับความวิตกกังวลของผู้ประกอบการค้าอาหาร

(n = 360)

ความวิตกกังวล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ระดับมาก	82	22.80
ระดับปานกลาง	194	53.90
ระดับน้อย	84	23.30

$\overline{X}$ = 30.47 S.D. = 7.29 สูงสุด = 50.00 ต่ำสุด = 15.00

จากตารางที่ 8 พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารส่วนใหญ่มีระดับความวิตกกังวลอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 53.90 รองลงมาคือระดับน้อยร้อยละ 23.30 และร้อยละ 22.80 มีความวิตกกังวลอยู่ในระดับมาก

ตอนที่ 2.4 พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร หมายถึง พฤติกรรมในการเลือกวัตถุดิบ การปรุง ประกอบอาหาร การเก็บและถนอมอาหาร การดูแลความสะอาดของอุปกรณ์ สถานที่ และการดูแลสุขวิทยาส่วนบุคคล ตัวแปรนี้มีข้อคำถามจำนวน 34 ข้อ โดยมีคะแนนระหว่าง 34 - 136 คะแนน ค่าพิสัยของคะแนนจริง (ต่ำสุด – สูงสุด) เท่ากับ 61 คะแนน ค่าเฉลี่ยของกลุ่ม ($\overline{X}$) เท่ากับ 113.19 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 10.93 ค่าคะแนนสูง แสดงว่าผู้ประกอบการค้าอาหารมีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารในระดับมาก

ค่าคะแนนการแบ่งระดับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร

ระดับมาก (คะแนนระหว่าง 118.66 ถึง 135.00 คะแนน)
ระดับปานกลาง (คะแนนระหว่าง 107.73 ถึง 118.65 คะแนน)
ระดับน้อย (คะแนนระหว่าง 74.00 ถึง 107.72 คะแนน)

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังแสดงไว้ใน ตารางที่ 9

ตารางที่ 9 จำนวนและร้อยละของระดับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

(n = 360)

พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ระดับมาก	132	36.70
ระดับปานกลาง	127	35.30
ระดับน้อย	101	28.00

$\overline{X}$ = 113.19 S.D. = 10.93 สูงสุด = 135.00 ต่ำสุด = 74.00

จากตารางที่ 9 พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารส่วนใหญ่มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 36.70 รองลงมามีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ35.30 และร้อยละ 28.00 มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับน้อย

เมื่อวิเคราะห์พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในแต่ละด้านได้ดังนี้

ตารางที่ 10 จำนวนและร้อยละของระดับพฤติกรรมสุขาภิบาลจำแนกตามรายด้าน

(n = 360)

พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร	ระดับของพฤติกรรม		
	มาก	ปานกลาง	น้อย
1. การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร	98	153	109
	(27.20)	(42.50)	(30.30)
2. การปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร	139	100	121
	(38.60)	(27.80)	(33.60)
3. การเก็บและถนอมอาหาร	146	82	132
	(40.50)	(22.80)	(36.70)
4. การดูแลความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์	130	113	117
สถานที่ปรุงจำหน่ายอาหาร	(36.10)	(31.40)	(32.50)
5. การดูแลสุขวิทยาส่วนบุคคล	131	118	111
	(36.40)	(32.80)	(30.80)

จากตารางที่ 10 พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข สามารถจำแนกตามรายด้านได้ดังนี้

1. การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 42.50 รองลงมามีพฤติกรรมการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารอยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 30.30 และร้อยละ 27.20 มีพฤติกรรมการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารอยู่ในระดับมาก

2. การปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 38.60 รองลงมามีพฤติกรรมการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร อยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 33.60 และร้อยละ 27.80 มีพฤติกรรมการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร อยู่ในระดับปานกลาง

3. การเก็บและถนอมอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการเก็บและถนอมอาหารอยู่ในระดับมาก ร้อยละ 40.50 รองลงมามีพฤติกรรมการเก็บและถนอมอาหารอยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 36.70 และ ร้อยละ 22.80 มีพฤติกรรมการเก็บและถนอมอาหารอยู่ในระดับปานกลาง

4. การดูแลความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ปรุงจำหน่ายอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการดูแลความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ปรุงจำหน่ายอาหารอยู่ในระดับมาก ร้อยละ 36.10 รองลงมามีพฤติกรรมการดูแลความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ปรุงจำหน่ายอาหารอยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 32.50 และร้อยละ 31.40 มีพฤติกรรมการดูแลความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ปรุงจำหน่ายอาหารอยู่ในระดับปานกลาง

5. การดูแลสุขวิทยาส่วนบุคคล พบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการดูแลสุขวิทยาส่วนบุคคลอยู่ในระดับมาก ร้อยละ 36.40 รองลงมามีพฤติกรรมการดูแลสุขวิทยาส่วนบุคคลอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 32.80 และร้อยละ 30.80 มีพฤติกรรมการดูแลสุขวิทยาส่วนบุคคลอยู่ในระดับน้อย

ตอนที่ 3 การวิเคราะห์เพื่อทดสอบสมมติฐานการวิจัย

ตอนที่ 3.1 ผลการวิเคราะห์เพื่อทดสอบสมมติฐานที่ 1

สมมติฐาน 1 กำหนดไว้ว่า ปัจจัยทางชีวสังคม ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรส มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

การทดสอบส่วนนี้ ใช้การทดสอบค่าด้วยสถิติทดสอบค่าไคสแควร์ (Chi-Square test)

ตารางที่ 11 ค่าความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางชีวสังคมกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1 กรมอนามัย

(n = 360)

ลักษณะทางชีวสังคม	ระดับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร			จำนวน	χ^2
	น้อย	ปานกลาง	มาก		
1. เพศ					7.27*
ชาย	37	46	30	113	
	(36.60)	(36.20)	(22.70)	(31.40)	
หญิง	64	81	102	247	
	(63.40)	(63.80)	(77.30)	(68.60)	
2. อายุ					2.84
30 ปีและต่ำกว่า	16	17	26	59	
	(15.80)	(13.40)	(19.70)	(16.40)	
31-40 ปี	33	44	45	122	
	(32.70)	(34.60)	(34.10)	(33.90)	
41-50 ปี	32	45	41	118	
	(31.70)	(35.40)	(31.10)	(32.80)	

ตารางที่ 11 (ต่อ)

(n = 360)

ลักษณะทางชีวสังคม	ระดับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร			จำนวน	χ^2
	น้อย	ปานกลาง	มาก		
51 ปีขึ้นไป	20	21	20	61	
	(19.80)	(16.50)	(15.20)	(16.90)	
3. ระดับการศึกษา					18.74**
ประถมศึกษา	22	21	44	87	
	(21.80)	(16.50)	(33.30)	(24.20)	
มัธยมศึกษา/เทียบเท่า	57	59	45	161	
	(56.40)	(46.50)	(34.10)	(44.70)	
ปริญญาตรี/สูงกว่าปริญญาตรี	22	47	43	112	
	(21.80)	(37.00)	(32.60)	(31.10)	
4. สถานภาพสมรส					5.01
โสด	14	21	32	67	
	(13.90)	(16.50)	(24.20)	(18.60)	
สมรส	72	91	85	248	
	(71.30)	(71.70)	(64.40)	(68.90)	
หย่า/แยก/หม้าย	15	15	15	45	
	(14.90)	(11.80)	(11.40)	(12.50)	
5. การอบรมสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ					7.68*
เคยอบรม	79	104	120	303	
	(78.20)	(81.90)	(90.90)	(84.20)	
ไม่ เคยอบรม	22	23	12	57	
	(21.80)	(18.10)	(9.10)	(15.80)	

ตารางที่ 11 (ต่อ)

(n = 360)

ลักษณะทางชีวสังคม	ระดับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร			จำนวน	χ^2
	น้อย	ปานกลาง	มาก		
6. การอบรมเกณฑ์และข้อกำหนดจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ					11.87**
เคยอบรม	72	93	116	281	
	(71.30)	(73.20)	(87.90)	(78.10)	
ไม่เคยอบรม	29	34	16	79	
	(28.70)	(26.80)	(12.10)	(21.90)	
7. การอบรมสุขาภิบาลอาหารจาก อบต.					10.28**
เคยอบรม	13	22	38	73	
	(12.90)	(17.30)	(28.80)	(20.30)	
ไม่เคยอบรม	88	105	94	287	
	(87.10)	(82.70)	(71.20)	(79.70)	

* P < .05 ** P < .01

ตารางที่ 11 แสดงความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยทางชีวสังคมกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พบว่า เพศ การอบรมสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ ระดับการศึกษา การอบรมเกณฑ์และข้อกำหนดของการเปิดร้านค้าอาหารจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐและการอบรมสุขาภิบาลอาหารจากองค์การบริหารส่วนตำบล มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ .01 ดังนั้นจึงยอมรับสมมติฐานเป็นบางส่วน

สรุปผลการทดสอบสมมติฐานที่ 1 ได้ว่า ปัจจัยทางชีวสังคม ได้แก่ เพศ การอบรมสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ ระดับการศึกษา การอบรมเกณฑ์และข้อกำหนดของการเปิดร้านค้าอาหารจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ และการอบรมสุขาภิบาลอาหารจากองค์การบริหารส่วนตำบลมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข สำหรับตัวแปร อายุ และสถานภาพ ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ดังนั้นจึงยอมรับสมมติฐานเป็นบางส่วน

ตอนที่ 3.2 การวิเคราะห์เพื่อทดสอบสมมติฐานที่ 2

สมมติฐานที่ 2 กำหนดไว้ว่าปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิม ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การมุ่งอนาคตและควบคุมตน และความเชื่ออำนาจในตนเรื่องสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งมีมาตรวัดแบบช่วงมาตร (Interval Scale) ด้วยสถิติสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน (Pearson’s Product Moment Correlation Coefficient)

ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ หมายถึง ดัชนีที่ชี้ให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร 2 ตัว หรือมากกว่า 2 ตัว มีค่าระหว่าง -1 ถึง +1 ถ้าค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์เป็นบวก แสดงว่ามีความสัมพันธ์กันทางเดียว คือ ถ้าตัวแปรหนึ่งสูง อีกตัวแปรหนึ่งก็สูงด้วย แต่ถ้าค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์เป็นลบ แสดงว่ามีความสัมพันธ์กลับทางกัน คือ ถ้าตัวแปรหนึ่งสูง ตัวแปรอีกตัวหนึ่งจะต่ำ และถ้าค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์เป็นศูนย์ แสดงว่าตัวแปรนั้นไม่มีความสัมพันธ์กันในที่นี้พิจารณาเฉพาะค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ที่เป็นไปในทิศทางเดียวกันเท่านั้น

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังแสดงไว้ในตารางที่ 12

ตารางที่ 12 ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิมกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1

ปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิม	ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (r)
	พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร
ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร	.31***
การมุ่งอนาคตและควบคุมตน	.63***
ความเชื่ออำนาจในตน	.64***

*** $P < .001$

จากตารางที่ 11 ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านด้านจิตลักษณะเดิม (ปัจจัยภายในตัวบุคคล) กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร พบว่า

1. ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

2. การมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการปรุง ประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

3. ความเชื่ออำนาจในตนในการปรุง ประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

สรุปผลการทดสอบสมมติฐานที่ 2 ได้ว่า ปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิม (ปัจจัยภายในตัวบุคคล) ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย การมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาดรสชาติอร่อย ความเชื่ออำนาจในตนเรื่องการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบ การค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ดังนั้นจึงยอมรับสมมติฐานที่ 2

ตอนที่ 3.3 การวิเคราะห์เพื่อทดสอบสมมติฐานที่ 3

สมมติฐานที่ 3 กำหนดไว้ว่าปัจจัยด้านปัจจัยลักษณะสถานการณ์ (ปัจจัยภายนอกตัวบุคคล) ได้แก่ การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐ / ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร และความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาล มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งมีมาตรวัดแบบช่วงมาตร (Interval Scale) ด้วยสถิติสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน (Pearson's Product Moment Correlation Coefficient)

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังแสดงไว้ในตารางที่ 13

ตารางที่ 13 ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์ กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1

ปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์	**ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (r)**
	พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร
การได้รับข้อมูลข่าวสาร	.29***
การได้รับการสนับสนุน	.20***
ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์	.32***

*** P < .001

จากตารางที่ 13 ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์ (ปัจจัยภายนอกตัวบุคคล) กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร พบว่า

1. การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

2. การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

3. ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

สรุปผลการทดสอบสมมติฐานที่ 3 ได้ว่า ปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์ (ปัจจัยภายนอกตัวบุคคล) ได้แก่ การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร และความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาล มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ดังนั้นจึงยอมรับสมมติฐานที่ 3

ตอนที่ 3.4 การวิเคราะห์เพื่อทดสอบสมมติฐานที่ 4

สมมติฐานที่ 4 กำหนดไว้ว่าปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ ได้แก่ ความวิตกกังวลในการได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งมีมาตรวัดแบบช่วงมาตร (Interval Scale)

ด้วยสถิติสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน (Pearson's Product Moment Correlation Coefficient) ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังแสดงไว้ในตารางที่ 14

ตารางที่ 14 ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1

ปัจจัยทางจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์	ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์(r)
	พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร
ระดับความวิตกกังวล	.42***

*** P < .001

จากตารางที่ 14 ผลการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ ได้แก่ ความวิตกกังวลในการได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 กล่าวคือหากผู้ประกอบการค้าอาหารความวิตกกังวลอยู่ในระดับน้อย ก็จะมีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารที่ดี

สรุปผลการทดสอบสมมติฐานที่ 4 ได้ว่า ปัจจัยทางจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ดังนั้นจึงยอมรับสมมติฐานที่ 4

ตอนที่ 3.5 การวิเคราะห์เพื่อทดสอบสมมติฐานที่ 5

สมมติฐานที่ 5 กำหนดไว้ว่าตัวแปร ปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิม ปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์ ปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ และปัจจัยทางชีวสังคม สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของ

ผู้ประกอบการค้าอาหาร ได้ดีกว่าการทำนายโดยตัวแปรตัวใดตัวหนึ่งเพียงตัวเดียว การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยนี้ ใช้การวิเคราะห์ด้วยสถิติถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) วิธี Stepwise Method

ความหมายตามตาราง

R	หมายถึง	สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์เชิงซ้อน
R^2	หมายถึง	ค่าประสิทธิภาพการทำนาย
R^2 Change	หมายถึง	ค่าประสิทธิภาพการทำนายที่เปลี่ยนแปลงเมื่อสมการเปลี่ยน
F	หมายถึง	ค่าสถิติทดสอบ
P	หมายถึง	ระดับนัยสำคัญทางสถิติสมการเปลี่ยน

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังแสดง ไว้ในตารางที่ 15

ตารางที่ 15 ผลการวิเคราะห์ด้วยสถิติถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน (Stepwise Method) เพื่อทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ตัวแปรทำนาย	R	R^2 (ร้อยละ)	R^2 Change (ร้อยละ)	F
ความเชื่ออำนาจในตน	.64	40.50	-	243.86***
การมุ่งอนาคตและควบคุมตน	.70	48.30	7.80	53.80***
ระดับความวิตกกังวล	.72	51.10	2.80	20.16***
ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์	.72	52.40	1.40	10.13**
การได้รับการสนับสนุนฯ	.73	53.50	1.10	8.31**

** P < .01 *** P < .001

จากตารางที่ 15 ผลการวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณตามสมมติฐานที่ 5 เพื่อหาตัวแปรร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พบว่ามีตัวแปรที่สามารถร่วมกันทำนายความผันแปรของพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร รวม 5 ตัวแปร ดังนี้

1. ความเชื่ออำนาจในตนเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย สามารถทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารได้ร้อยละ 40.50

2. การมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เพิ่มอำนาจการทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารได้ ร้อยละ7.80

3. ความวิตกกังวลเกี่ยวกับการได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เพิ่มอำนาจการทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารได้ร้อยละ 2.80

4. ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารเพิ่มอำนาจการทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารได้ร้อยละ 1.40

5. การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ / ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร เพิ่มอำนาจการทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารได้ร้อยละ 1.10

ตัวแปรทั้งหมดสามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้รวมร้อยละ 53.50 โดยตัวแปรที่มีอำนาจในการทำนายสูงสุดคือ ความเชื่ออำนาจในตนเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยสามารถทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารได้ถึง ร้อยละ 40.50

สรุปผลการทดสอบสมมติฐานที่ 5 ได้ว่ามีตัวแปรที่สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 จำนวน 3 ตัวแปรคือ ความเชื่ออำนาจในตนเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติ

อร่อย การมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย และความวิตกกังวลเกี่ยวกับการได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาดรสชาติอร่อยตามลำดับ และมีตัวแปรที่สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 จำนวน 2 ตัวแปรคือ ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร และการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ / ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร ยอมรับสมมติฐานที่ตั้งไว้ว่า ตัวแปรอิสระหลายตัวสามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้ดีกว่าตัวแปรใดตัวแปรหนึ่ง

วิจารณ์

จากการศึกษาพบว่า ปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิมหรือปัจจัยภายในตัวบุคคล ได้แก่ ความเชื่ออำนาจในตน การมุ่งอนาคตและการควบคุมตน ปัจจัยทางจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ ได้แก่ ความวิตกกังวล และปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์หรือปัจจัยภายนอกตัวบุคคล ได้แก่ ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ / ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้ดีกว่าตัวแปรใดตัวแปรหนึ่งเพียงตัวเดียว ซึ่งสามารถวิจารณ์ได้ดังนี้

1. ความเชื่ออำนาจในตนเป็นตัวแปรที่สามารถทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารได้ดีที่สุด อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 โดยมีความสัมพันธ์ทางบวก กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 แสดงว่าผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีความเชื่ออำนาจในตนมาก จะมีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารดี แต่ถ้าผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีความเชื่ออำนาจในตนน้อย จะมีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารไม่ดี ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีต้นไม้จริยธรรม ที่ว่าความเชื่ออำนาจในตนเป็นจิตลักษณะที่สำคัญตัวหนึ่งในการกำหนดพฤติกรรมที่พึงปรารถนาของบุคคล เกิดจากการรับรู้ผลตอบแทนของการกระทำว่าเป็นผลมาจากตนเองไม่ใช่ผลจากคนอื่น ซึ่งสอดคล้องกับผลงานวิจัยของ ประทิน (2546) ได้ศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารในแหล่งท่องเที่ยว ในอำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่าตัวแปรที่ทำนาย

ผลคะแนนของพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารได้ดี คือ ความเชื่ออำนาจในตน ปัจจัยเสริมหรือการสนับสนุนทางสังคม และอายุ จากการศึกษาที่กล่าวมาข้างตน จะเห็นได้ว่าความเชื่ออำนาจในตน มีส่วนสำคัญที่ก่อให้เกิดพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร ดังนั้นจึงควรปลูกฝังและพัฒนาจิตลักษณะโดยเฉพาะในเรื่องความเชื่ออำนาจในตน โดยอาจสอดแทรกในการอบรมสุขาภิบาลอาหารที่ให้แก่ผู้ประกอบการ

เมื่อพิจารณาถึงระดับของความเชื่ออำนาจในตน ในระดับปานกลางและน้อยรวมกัน พบว่า มีมากถึงร้อยละ 69.10 ซึ่งมีแนวโน้มของการมีระดับของความเชื่ออำนาจในตนในระดับน้อย จึงควรพิจารณาถึงการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความเชื่ออำนาจในตนมากขึ้น ต่อไป

2. การมุ่งอนาคตและการควบคุมตน เป็นตัวแปรที่สามารถทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารได้รองลงมาจากความเชื่ออำนาจในตน เป็นปัจจัยที่สามารถเพิ่มอำนาจการทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 เพิ่มขึ้นร้อยละ 7.80 โดยตัวแปรการมุ่งอนาคตและการควบคุมตน มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งแสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีความตระหนักถึงผลดีและผลเสียที่จะเกิดขึ้นในอนาคตจากการประกอบอาหารจะมีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารที่ดี ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีต้นไม้จริยธรรมที่กล่าวว่า การมุ่งอนาคตและการควบคุมตนเป็นปัจจัยสาเหตุหนึ่งของการเกิดพฤติกรรมสอดคล้องกับงานวิจัยของ ดรุณี (2544) พบว่าการมุ่งอนาคตมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการจัดการขยะมูลฝอยของผู้ประกอบการร้านค้าในเขตเทศบาลนครนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี จากการศึกษาที่กล่าวมาข้างตน จะเห็นได้ว่าการมุ่งอนาคตและการควบคุมตน มีส่วนสำคัญที่ก่อให้เกิดพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร ดังนั้นจึงควรสร้างความตระหนักและพัฒนาจิตลักษณะด้านการมุ่งอนาคตและการควบคุมตนในการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

เมื่อพิจารณาถึงระดับของการการมุ่งอนาคต และการควบคุมตนในระดับปานกลางและน้อยรวมกัน พบว่า มีมากถึงร้อยละ 64.10 ซึ่งมีแนวโน้มของการมีระดับของการการมุ่งอนาคตและการควบคุมตนในระดับน้อยจึงควรพิจารณาถึงการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีการมุ่งอนาคตและการควบคุมตนมากขึ้น ต่อไป

3. ปัจจัยด้านจิตลักษณะตามสถานการณ์ เป็นตัวแปรที่สามารถทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารได้รองลงมาจากการมุ่งอนาคตและการควบคุมตนและความเชื่ออำนาจในตน ซึ่งพบว่าส่วนใหญ่มีระดับความวิตกกังวลอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 53.90 และมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 และสามารถเพิ่มอำนาจการทำนายร้อยละ 2.80 กล่าวคือ เมื่อผู้ประกอบการมีความวิตกกังวลน้อยจะมีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารในทางที่ดีสูง จึงควรลดความวิตกกังวลของผู้ประกอบ การค้าอาหารด้วยการให้ความรู้ คำแนะนำ เกี่ยวกับการปฏิบัติตนของผู้ประกอบการค้าอาหารส่งผลให้มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารที่ดี

เมื่อพิจารณาถึงระดับความวิตกกังวลในระดับปานกลางและมากรวมกัน พบว่า มีมากถึงร้อยละ 76.70 ซึ่งมีแนวโน้มของการมีระดับความวิตกกังวลเพิ่มขึ้น จึงควรนำไปพัฒนาการดำเนินงานเพื่อลดระดับของความวิตกกังวลต่อไป

4. ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารเป็นตัวแปร ที่สามารถทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารได้รองลงมาจาก ความวิตกกังวล การมุ่งอนาคตและการควบคุมตน และความเชื่ออำนาจในตน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 และมีค่าอำนาจการทำนายเพิ่มขึ้นร้อยละ 1.40 สอดคล้องกับงานวิจัยของ ช่อทิพย์ (2545) ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีด้านการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร พบว่า การมีวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารประกอบการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มีความสัมพันธ์ทางบวกกับการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีด้านการสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

เมื่อพิจารณาถึงระดับของความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร พบว่าส่วนใหญ่มีมากถึง ร้อยละ 67.80 แสดงให้เห็นว่าหากผู้ประกอบการมีความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารจะส่งผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารที่ดี

5. การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร เป็นปัจจัยที่สามารถร่วมทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 และมีค่าอำนาจการทำนายเพิ่มขึ้นร้อยละ 1.10 และตัวแปรการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหารนี้ มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งแสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการที่ได้รับการสนับสนุนจาก

หน่วยงานของรัฐดี จะมีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารดีไปด้วยซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีแรงสนับสนุนทางสังคมที่กล่าวว่าผู้ที่ได้รับแรงสนับสนุนทางสังคมจะปฏิบัติไปในทิศทางที่ผู้ให้การสนับสนุนต้องการ และสอดคล้องกับงานวิจัยของ ประทิน (2546) พบว่า การสนับสนุนทางสังคมมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 จากผลการศึกษาดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกฝ่ายมีความจำเป็นและสำคัญมากที่จะก่อให้เกิดพฤติกรรมที่พึงประสงค์ ดังนั้นหน่วยงานของรัฐควรสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินงาน รวมทั้งสนับสนุนในเรื่องต่างๆ ได้แก่การอบรมสุขาภิบาลอาหาร ข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร อย่างเพียงพอและต่อเนื่อง เพื่อเป็นการกระตุ้นให้เกิดพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารที่ดีและยั่งยืน

เมื่อพิจารณาถึงระดับของการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร ในระดับปานกลางและน้อยรวมกันพบว่า มีมากถึงร้อยละ 69.40 ซึ่งมีแนวโน้มของการมีระดับของการได้รับการสนับสนุนในระดับน้อยจึงควรพิจารณาถึงการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการการได้รับการสนับสนุนทางสังคมมากขึ้น และในระยะยาวควรส่งเสริมให้มีการพึ่งตนเองได้ตามแนวคิดความพอเพียง

จากผลการศึกษา พบว่า ตัวแปร ทั้ง 5 ตัวแปร เป็นปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิม ปัจจัยทางจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ และปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์ เป็นปัจจัยเชิงสาเหตุของการเกิดพฤติกรรม สอดคล้องกับแนวคิดทฤษฎีรูปแบบปฏิสัมพันธ์นิยมที่อธิบายถึงปัจจัยที่เป็นสาเหตุให้เกิดพฤติกรรมในด้านต่างๆเกิดจากสาเหตุ 4 ประการได้แก่ 1) ปัจจัยภายนอก เป็นสถานการณ์ภายนอกที่ส่งผลต่อพฤติกรรมในงานวิจัยนี้คือ การได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร 2) จิตลักษณะภายใน ซึ่งอธิบายด้วยทฤษฎีต้นไม้จริยธรรมที่แสดงถึงสาเหตุของคนดีและคนเก่ง ในงานวิจัยนี้ คือ การมุ่งอนาคตและการควบคุมตน และความเชื่ออำนาจในตน 3) ปฏิสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยภายนอก และภายในตัวบุคคลซึ่งเป็นความสัมพันธ์เชิงบวก 4)จิตลักษณะตามสถานการณ์เฉพาะเป็นภาวะทางจิตใจซึ่งจะส่งผลทั้งทางบวกและลบ เช่น แรงจูงใจ ความเครียด ในงานวิจัยนี้คือความวิตกกังวลของผู้ประกอบการ ซึ่งผลงานวิจัยนี้แสดงให้เห็นว่าพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการเป็นผลมาจากอิทธิพลร่วมของตัวแปรทั้ง 5 ตัว ดังนั้นหากต้องการจะพัฒนาพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำเป็นต้องต้องคำนึงถึงปัจจัยเหล่านี้เพื่อให้เกิดพฤติกรรมที่ถูกต้องและยั่งยืนต่อไป

ผลการวิจัยยังพบว่า มีตัวแปรที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ดังนี้

1. จากการศึกษาปัจจัยทางชีวสังคม พบว่า เพศ ระดับการศึกษา การอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ การอบรมเกี่ยวกับเกณฑ์มาตรฐานและข้อกำหนดต่าง ๆ ของการเปิดร้านค้าอาหารจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ และการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งสามารถอภิปรายได้ดังนี้

1.1 เพศ มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 เป็นไปตามสมมติฐานที่ 1 และพบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 68.60 ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของโอเร็ม (Orem, 1985) ที่กล่าวว่าเพศเป็นตัวกำหนดบทบาทและบุคลิกภาพในครอบครัวและชุมชนและสังคม และสอดคล้องกับ มณฑกานต์ (2545) พบว่า ผู้สัมผัสอาหารเพศหญิงมีคะแนนการปฏิบัติตัวสูงกว่าเพศชาย โดยมีคะแนนการปฏิบัติตัวเฉลี่ยเท่ากับ 75.14 และ 72.88 ตามลำดับ และทั้ง 2 กลุ่ม มีระดับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก สุรีย์พร (2546) พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารทั้งเพศชายและเพศหญิงมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยเพศหญิงมีค่าเฉลี่ยในการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารสูงกว่าเพศชาย คือ มีค่าเฉลี่ย 2.71 ส่วนเพศชายมีค่าเฉลี่ย 2.58 แสดงให้เห็นว่า เพศมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร

1.2 ระดับการศึกษามีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 เป็นไปตามสมมติฐานที่ 1 ส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาในขั้นมัธยมศึกษา / เทียบเท่า ร้อยละ 44.70 สอดคล้องกับงานวิจัยของ มณฑกานต์ (2545) พบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาอยู่ในระดับการศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย คิดเป็นร้อยละ 41.81 สุรีย์พร (2546) พบว่า ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ที่มีระดับการศึกษาระดับประถมศึกษาตอนปลายมีการปฏิบัติถูกต้องดีมาก มีค่าเฉลี่ย 2.79 แสดงให้เห็นว่าระดับการศึกษามีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร

1.3 การอบรมสุขาภิบาลอาหารและเกณฑ์มาตรฐานและข้อกำหนดต่าง ๆ ของการเปิดร้านค้าอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ .01 เป็นไปตามสมมติฐานที่ 1 ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของประทิน (2546) การอบรมสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารและส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 42.90 แสดงให้เห็นว่าระดับการอบรมสุขาภิบาลอาหารและเกณฑ์มาตรฐานและข้อกำหนดต่าง ๆ ของการเปิดร้านค้าอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร และเมื่อพิจารณาถึงผู้ที่จัดการอบรมพบว่าส่วนใหญ่เป็นการจัดการอบรมจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ มีน้อยที่จัดโดยองค์การบริหารส่วนตำบล

2. ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 และส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 40.30 สอดคล้องกับงานวิจัยของมณฑกานต์ (2545) ศึกษาความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ของโรงพยาบาลในเครือรามคำแหงภาคเหนือ พบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมากโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 22.62 ± 1.54 ช่อทิพย์ (2545) ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีด้านการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร พบว่า ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์ทางบวกกับการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีด้านการสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 โดยมีความสัมพันธ์ระดับปานกลาง ดวงพร (2547) ศึกษาผลการดำเนินงานโครงการสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหารโรงเรียนในเขตเทศบาลเมืองจังหวัดนครนายก พบว่า การอบรมให้ความรู้ส่งผลให้มีการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารดีขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 แต่เมื่อพิจารณาถึงระดับความรู้ ในระดับปานกลางและน้อยรวมกันได้ร้อยละ 59.70 จึงควรมีการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้เพิ่มขึ้น

3. พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ส่วนใหญ่มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารที่ดีในระดับมาก ร้อยละ 36.70 สอดคล้องกับงานวิจัยของมณฑกานต์ (2545) พบว่า การปฏิบัติตัวของผู้สัมผัสอาหารในโรงพยาบาลในเครือรามคำแหงภาคเหนือ ซึ่งประเมินจากแบบสอบถาม และแบบสังเกตอยู่ในเกณฑ์ดีมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 74.32 ± 3.79 ประทิน (2546) ศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า ผู้บริการอาหารอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 42.80

เมื่อพิจารณาพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในแต่ละด้าน พบว่า 1) พฤติกรรมการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 42.50 2) พฤติกรรมการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 38.60 3) พฤติกรรมการเก็บและถนอมอาหารส่วนใหญ่อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 40.50 4) พฤติกรรมการดูแลความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ปรุงจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 36.10 5) พฤติกรรมการดูแลสุขวิทยาส่วนบุคคลส่วนใหญ่อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 36.40 สอดคล้องกับงานวิจัยของมณฑกานต์ (2545) พบว่า ในด้านการเลือกซื้อวัตถุดิบ ด้านการเตรียมและปรุงอาหาร และด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล มีระดับของการปฏิบัติตัวอยู่ในเกณฑ์ดีมากทั้งสามด้าน โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 27.77 ± 2.16, 29.29 ± 1.43และ17.12 ± 1.90 ตามลำดับ สุรีย์พร (2546) ศึกษาการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนลำปางกัลยาณี พบว่าผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีระดับการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารอยู่ในเกณฑ์ดีมากทั้ง 4 ด้านคือ การปฏิบัติด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล การเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร และการเก็บรักษาอาหาร โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.75, 2.10, 2.61และ2.79 ตามลำดับ

แต่เมื่อพิจารณาถึงระดับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารทั้งในภาพรวมและในแต่ละด้าน พบว่าส่วนใหญ่มีแนวโน้มของพฤติกรรมที่ต้องกำกับดูแลไม่ให้มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารที่ไม่ดี กล่าวคือ มีระดับพฤติกรรมในระดับปานกลางและน้อยรวมกันมีมากกว่าผู้ประกอบการที่มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารมากดังนี้ พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารในภาพรวม พฤติกรรมการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร พฤติกรรมการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร พฤติกรรมการเก็บและถนอมอาหาร พฤติกรรมการดูแลความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ปรุงจำหน่ายอาหาร และพฤติกรรมการดูแลสุขวิทยาส่วนบุคคล คิดเป็นร้อยละ 63.30, 72.80, 61.40, 59.50, 63.90 และ 63.6 ตามลำดับ

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

จากการศึกษาวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เป็นการศึกษาวิจัยเชิงบรรยาย ((Descriptive Research) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ ปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิม ปัจจัยลักษณะสถานการณ์ ปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ ปัจจัยทางชีวสังคม และศึกษาตัวแปรร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ในการศึกษาครั้งนี้ได้ดำเนินการในจังหวัดนนทบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา และอ่างทอง ซึ่งเป็นจังหวัดในความรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 โดยมีกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาจำนวนทั้งสิ้น 360 คนได้มาโดยการสุ่มแบบหลายขั้นตอน (Multi - Stage Sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น ซึ่งผ่านการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ ความตรงของเนื้อหา โดยผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน หาค่าความเชื่อมั่นในแบบวัดความรู้ โดยวิธีของ Kuder Richardson (KR 20) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .77 วิเคราะห์ค่าอำนาจจำแนกด้วย t – test ยอมรับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนการหาค่าความเชื่อมั่นในแบบวัดการมุ่งอนาคตและการควบคุมตน ความเชื่ออำนาจในตน ความวิตกกังวล การได้รับการสนับสนุนทางสังคม และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารด้วยวิธีหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha Coefficient) ของ Cronbach ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .87, .82, .89, .86, และ .89 ตามลำดับ ได้ข้อสรุปของการศึกษาวิจัยอันจะนำไปกำหนดนโยบาย แนวทางการปฏิบัติงาน และแบบแผนการดำเนินงานเพื่อพัฒนาพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 อันจะส่งผลถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคต่อไป

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทำให้ได้ข้อสรุปการวิจัย เรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ดังนี้

1. สรุปผลตามวัตถุประสงค์หลักของการวิจัย

วัตถุประสงค์หลักของการวิจัยครั้งนี้คือ เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และผลการวิจัย พบว่า ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการค้าอาหารคือ ปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิม ได้แก่ ความเชื่ออำนาจในตนและการมุ่งอนาคตและการควบคุมตน ปัจจัยลักษณะสถานการณ์ ได้แก่ ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร ปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ ได้แก่ ความวิตกกังวล จำนวน 3 ปัจจัยที่จะมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

2. สรุปผลตามวัตถุประสงค์เฉพาะของการวิจัย

วัตถุประสงค์เฉพาะของการวิจัย ได้กำหนดไว้ดังนี้ คือ

2.1 ศึกษาพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จากการศึกษาในภาพรวมพบว่า ผู้ประกอบการค้าอาหาร มีระดับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 36.70 รองลงมาคือ ร้อยละ35.30 มีระดับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารในระดับปานกลาง และร้อยละ 28.10 มีระดับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารในระดับน้อย เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า มีระดับพฤติกรรมการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 42.50 มีระดับพฤติกรรมการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 38.60 มีระดับพฤติกรรมการเก็บและถนอมอาหารส่วนใหญ่อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 40.50 มีระดับพฤติกรรมการดูแลความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ปรุงจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 36.10 และมีระดับพฤติกรรมการดูแลสุขวิทยาส่วนบุคคลส่วนใหญ่อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 36.40

2.2 ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางชีวสังคม ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพสมรส การอบรมสุขาภิบาลอาหาร กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตาม เกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีความสัมพันธ์กับสุขาภิบาลอาหาร โดยพบว่า เพศและการอบรมสุขาภิบาลอาหารโดยหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ ตัวแปร การศึกษา การอบรมเกณฑ์และข้อกำหนดของร้านค้าโดยหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ และการอบรมสุขาภิบาลอาหารโดยองค์การบริหารส่วนตำบล มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

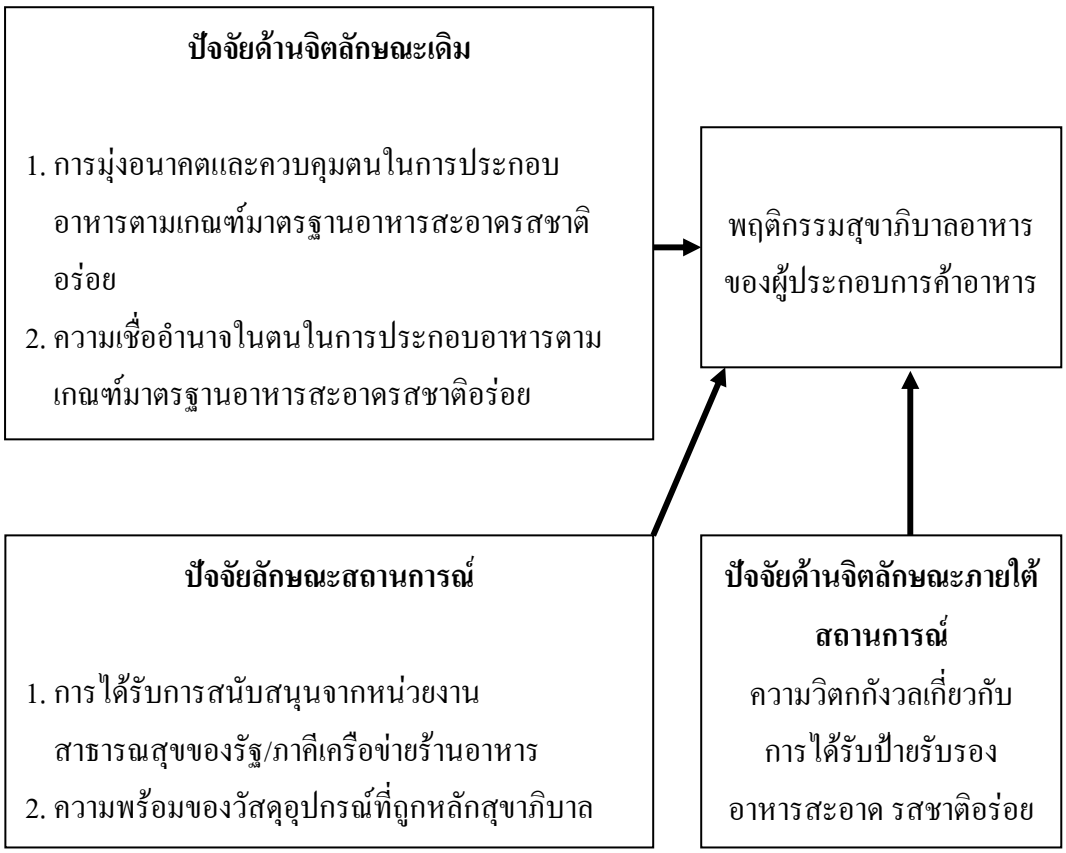
2.3 ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านจิตลักษณะ (ปัจจัยภายในตัวบุคคล) ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย การมุ่งอนาคตและควบคุมตนในการประกอบอาหารให้สะอาดและปลอดภัย ความเชื่ออำนาจในตนเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในการประกอบอาหารให้สะอาด ปลอดภัย กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พบว่า ทั้ง 3 ตัวแปร มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

2.4 ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านลักษณะสถานการณ์ (ปัจจัยภายนอกตัวบุคคล) ได้แก่ การได้รับข้อมูลข่าวสารเรื่องสุขาภิบาลอาหาร การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พบว่าทั้ง 3 ตัวแปร มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

2.5 ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ ได้แก่ ความวิตกกังวลในการได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พบว่า ความวิตกกังวลมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

2.6 ศึกษาตัวแปรที่สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ในตัวแปรปัจจัยด้านจิตลักษณะเดิม ปัจจัยลักษณะสถานการณ์ ปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร ได้ดีกว่าการทำนายจากตัวแปรใดตัวแปรหนึ่งเพียงตัวแปรเดียว พบว่าผลการศึกษาสนับสนุนสมมติฐานอย่างชัดเจน กล่าวคือ มีตัวแปร 5 ตัวแปร ได้แก่ ความเชื่ออำนาจในตน การมุ่งอนาคตและการควบคุมตน ความวิตกกังวล ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาล และการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ได้มากกว่าการทำนายด้วยตัวแปรใด ตัวแปรหนึ่งเพียงตัวเดียว

กรอบสรุปผลการศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร



ภาพที่ 6 แสดงปัจจัยที่มีความสัมพันธ์และสามารถร่วมกันทำนายผลการวิจัย

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในเชิงนโยบาย

จากผลการวิจัย ปัจจัยเชิงสาเหตุของพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 นำมาเสนอแนะเชิงนโยบายได้ดังนี้

1. ปัจจัยภายในตัวบุคคล ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร การมุ่งอนาคตและควบคุมตนและความเชื่ออำนาจในตนในการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร โดยความเชื่ออำนาจในตน และการมุ่งอนาคตและควบคุมตนสามารร่วมทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารได้อย่างนัยสำคัญที่ระดับ .001 และความเชื่ออำนาจในตนมีอำนาจการทำนายสูงสุด ร้อยละ 40.50 ฝ่ายบริหารของศูนย์อนามัยที่1 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การบริหารส่วนตำบล จึงควรกำหนดนโยบาย การพัฒนาจิตลักษณะดังกล่าวให้กับผู้ประกอบการค้าอาหาร เพื่อให้ส่งผลต่อการปฏิบัติตนตามหลักสุขาภิบาลอาหารอย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

2. ปัจจัยภายนอกตัวบุคคล พบว่า การได้รับข้อมูลข่าวสาร การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร และความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร และความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารกับการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร สามารถร่วมทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารได้อย่างนัยสำคัญที่ระดับ .01 ฝ่ายบริหารของศูนย์อนามัยที่ 1 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การบริหารส่วนตำบล จึงควรกำหนดนโยบายให้ผู้ประกอบการค้าอาหารได้รับการสนับสนุน ทั้งด้านข้อมูลข่าวสารและวัสดุอุปกรณ์อย่างชัดเจนและต่อเนื่อง

3. ปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ ได้แก่ ระดับความวิตกกังวลของผู้ประกอบการค้าอาหารในการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารและสามารร่วมทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารได้อย่างนัยสำคัญที่ระดับ .01โดยมีอำนาจการทำนายเพิ่มขึ้นร้อย 2.80 ฝ่ายบริหารของศูนย์อนามัยที่ 1 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การบริหารส่วนตำบล จึงควรกำหนดนโยบายให้เพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ในการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการอย่างชัดเจนและเป็นรูปธรรม

ข้อเสนอแนะเชิงปฏิบัติการ

จากผลการวิจัย พบว่าพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารอยู่ในระดับดี และตัวแปรที่สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารคือ ปัจจัยภายในตัวบุคคล ได้แก่ ความเชื่ออำนาจในตน การมุ่งอนาคตและควบคุมตน ปัจจัยภายนอกตัวบุคคล ได้แก่ ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่ายร้านอาหาร และปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ ได้แก่ ระดับความวิตกกังวลของผู้ประกอบการค้าอาหาร ดังนั้นในการดำเนินงานเพื่อพัฒนาการดำเนินโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ควรปฏิบัติดังนี้

1. จัดอบรมเกี่ยวกับจิตลักษณะของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเรื่องความเชื่ออำนาจในตน การมุ่งอนาคตและควบคุมตน ให้ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการเข้าใจถึงประโยชน์ละผลลัพธ์ที่จะเกิดขึ้นจากกการกระทำของตน ควบคุมตนที่จะปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และส่งเสริมความเชื่ออำนาจในตนที่จะปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เพื่อประโยชน์ต่อผู้บริโภคอาหารทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

2. มีการประสานงานระหว่างหน่วยงานสาธารณสุขภาครัฐ องค์การบริหารส่วนตำบลและหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องให้มีการสนับสนุนข่าวสาร สื่อต่าง ๆ วัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร เพื่อประโยชน์ต่อผู้ประกอบการค้าอาหารส่งผลให้ผู้ประกอบการค้าอาหารมีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารที่ดีและมีผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคต่อไป

3. พัฒนาหลักสูตรการอบรมสุขาภิบาลอาหาร โดยเพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ได้แก่ระดับความวิตกกังวล

ข้อเสนอแนะในการวิจัยต่อไป

จากผลการวิจัยพบว่าปัจจัยที่เป็นสาเหตุของพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารเป็นผลมาจากทั้งปัจจัยภายในตัวบุคคล ปัจจัยภายนอกและปัจจัยด้านจิตลักษณะภายใต้สถานการณ์ที่เกิดจากภาวะจิตใจของผู้ประกอบการ โดยมีอำนาจการทำนายร่วมกัน ดังนั้นจึงควรศึกษาเพิ่มเติมดังนี้

1. ศึกษาวิจัยโดยการสังเกตพฤติกรรมของผู้ประกอบการค้าโดยตรง ซึ่งจะทำให้ได้ข้อมูลที่ละเอียดและแม่นตรงอีกทางหนึ่ง

2. ควรนำผลงานวิจัยไปสร้างรูปแบบโปรแกรมสุขศึกษาที่เกี่ยวกับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร เพื่อปรับพฤติกรรมของผู้ประกอบการค้าอาหารต่อไป

3. ควรนำผลงานวิจัยไปเป็นแนวทางการศึกษาปัจจัยเชิงสาเหตุของพฤติกรรมของผู้ประกอบการค้าอาหาร เช่น การดูแลสิ่งแวดล้อมอื่นๆ ของร้านอาหาร การดูแลสุขภาพของผู้ประกอบการ เป็นต้น

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กองสุขาภิบาลอาหาร. 2540. **คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่.** ครั้งที่ 1. องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, กรุงเทพมหานคร.

_____. 2542. **คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่และครูผู้ดูแลโรงอาหารของโรงเรียน.** ครั้งที่ 5. องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, กรุงเทพมหานคร.

กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. 2547. **คู่มือการดำเนินงานโครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย.** ครั้งที่ 3. กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, กรุงเทพมหานคร.

_____. 2548. **ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร.** ครั้งที่ 2. องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, กรุงเทพมหานคร.

จรูญศักดิ์ มุสิกมาศ. 2545. **การประเมินผลงานสุขาภิบาลอาหารในแผนพัฒนาการสาธารณสุขฉบับที่ 8.** ครั้งที่ 1. กรมอนามัย, กรุงเทพมหานคร.

จันทร์พิมพ์ วรรณโรจน์. 2546. **ประสิทธิผลของโปรแกรมสุขศึกษาในการปรับปรุงสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าร้านอาหาร ฐานทัพอากาศดอนเมือง.** วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จิตรา วสุวานิช. 2528. **จิตวิทยาการศึกษา.** ครั้งที่ 3. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพมหานคร.

จำลอง ดิษยวณิช และ พริ้มเพรา ดิษยวณิช. 2545. **ความเครียด ความวิตกกังวลและสุขภาพ.** ครั้งที่ 1. ห้างหุ้นส่วนจำกัด เชียงใหม่โรงพิมพ์แสงศิปล์, เชียงใหม่.

ชุดา จิตพิทักษ์. 2525. **พฤติกรรมศาสตร์เบื้องต้น**. พิมพ์ครั้งที่ 2. บริษัท สารมวลชน, กรุงเทพมหานคร.

ชูศักดิ์ โตเทศ และ ทิพเยาว์ สันติเวส. 2545. **รายงานผลการวิจัยเรื่องความคิดเห็นของผู้บริโภคต่อคุณภาพของแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ในเขตเทศบาลนครสวรรค์.** ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 8, นครสวรรค์.

ช่อทิพย์ สุดเลิศ. 2545. **ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร.** วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ดรุณี อ้นขวัญเมือง. 2544. **ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการจัดการขยะมูลฝอยของผู้ประกอบการร้านค้าในเขตเทศบาลนครนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี.** วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ดวงพร ศรีมงคล. 2547. **ผลการดำเนินงานโครงการสุขาภิบาลอาหารของแผงลอย จำหน่ายอาหารในโรงเรียนในเขตเทศบาลเมือง จังหวัดนครนายก.** วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ดวงเดือน พันธุมนาวิน. 2526. **ทฤษฎีต้นไม้จริยธรรมสำหรับคนไทย**. รายงานการวิจัยและประยุกต์ในเอกสารครบรอบ 33 ปี ของสถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร, กรุงเทพมหานคร.

_____. 2528ก. **ทฤษฎีต้นไม้จริยธรรม การวิจัยและการพัฒนาบุคคลโครงการส่งเสริมเอกสารวิชาการ**. สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.

_____. 2528ข. **ความเชื่อและการปฏิบัติทางพุทธศาสนาของคนไทย: การปลูกฝังอบรมและคุณภาพชีวิต**. คณะพัฒนาสังคม สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.

_____. 2538. **ทฤษฎีต้นไม้จริยธรรมการวิจัยและการพัฒนาบุคคล.** ครั้งที่ 1. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพมหานคร.

เทพนม เมืองแมน และ สวิง สุวรรณ. 2540. **พฤติกรรมองค์การ.** พิมพ์ครั้งที่ 2. ไทยวัฒนาพานิช, กรุงเทพมหานคร.

นิรนาม. 2549. **แบบรายงานผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร (ตัวชี้วัดที่ 5) ปีงบประมาณ 2549.** (เอกสารไม่ตีพิมพ์)

นุชนภางค์ ชูกร. 2542. **ความสัมพันธ์ระหว่างบุคลิกภาพ ความวิตกกังวลและประสิทธิภาพในการปรับตัวของพนักงานระดับปฏิบัติการในโรงงานอุตสาหกรรมอิเล็กทรอนิกส์.** วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์. 2537. **เทคนิคการสร้างเครื่องมือรวบรวมข้อมูลสำหรับการวิจัย.** พิมพ์ครั้งที่ 4. โรงพิมพ์ศรีอนันต์, กรุงเทพมหานคร.

บุญเยี่ยม ตระกูลวงษ์. 2528. **จิตวิทยาสังคมกับการสาธารณสุข.เอกสารการสอนชุดวิชาสังคมศาสตร์การแพทย์ สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.** ชวนพิมพ์, กรุงเทพมหานคร.

ประทิน ไทยแท้. 2546. **ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้บริการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา.** วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ประภาเพ็ญ สุวรรณ. 2526. **พฤติกรรมสุขภาพ.** เอกสารการสอนประกอบชุดวิชาสุขศึกษา หน่วยที่ 1-7 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, บริษัทสัมพันธ์พานิชย์, กรุงเทพมหานคร.

ประภาเพ็ญ สุวรรณ และสวิง สุวรรณ. 2534. **พฤติกรรมศาสตร์ พฤติกรรมสุขภาพและสุขศึกษา**. เจ้าพระยาการพิมพ์, กรุงเทพมหานคร.

มณฑกานต์ ยังมีสุข. 2545. **ความรู้และการปฏิบัติตัวตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ของโรงพยาบาลในเครือรามคำแหงภาคเหนือ**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เรณุมาศ มาอุ่น, เจิดหล้า สุนทรวิภาต และ กุลยา ตันติผลาชีวะ. 2546. **รายงานการวิจัยเรื่อง ประสิทธิผลของการฝึกอบรมทางจิตพฤติกรรมศาสตร์เพื่อเสริมสร้างพฤติกรรมการป้องกันโรคเอดส์ในนิสิตนักศึกษาชาย ในมหาวิทยาลัย.** ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร.

วิมลสิทธ์ หรยางกูร. 2535. **พฤติกรรมมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม.** สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพมหานคร.

ศักดิ์ชัย นิรัญทวี. 2532. **ความแปลกแยกกับพฤติกรรมการการทำงานของครูสังกัดกรุงเทพมหานคร.** วิทยานิพนธ์ปริญญาเอก**,** มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร.

ศิริเพิ่ม เชาวน์ศิลป์. 2543. **การปรับพฤติกรรมความวิตกกังวลทางสังคม.** คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

สมโภชน์ เอี่ยมสุภาษิต. 2539. **ทฤษฎีและเทคนิคการปรับพฤติกรรม**. ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพมหานคร.

สุวรรณา จัดเจน. 2533. **การวิเคราะห์และปรับปรุงพฤติกรรมทางด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษาโดยใช้ PRECEDE FRAMEWORK.** วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยมหิดล.

สุรีย์พร ธัญญะกิจ. 2546. **การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนลำปางกัลยาณี.** วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่**.**

อะเคื้อ งามสระคู. 2543. **ความสัมพันธ์ระหว่างสภาวะการสุขาภิบาลอาหาร การทดสอบคุณภาพอาหารทางชีวภาพเบื้องต้น พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหาร กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนิสิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อมรา กันยวิมล. 2538. **การศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดเทศบาลเมืองขอนแก่น.** วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

Bloom. S., T. Hatings and George. 1971. **Modern handbook of Formative and Summative Evaluation of Student Learning.** Mc-graw-Hill book Company, New York.

Cobb, S. 1976. Social support as a moderator for life stress. **Psychosomatic Medicine** 38(9-10): 300-312.

Cronbach, L.J. 1990. **Essential of Psychological Test 5 th Ed.** Haper & Row, New York.

Good, C.V. 1973. **Dictionary of Education.** D. Van Nastrand Company, New York.

Mischel, W. 1968. **Personality and Assessment.** John Wiley and Sons, Inc., New York.

Orem, D. 1985. **Nursing : Concepts of practice.** 3rd ed. Mc Graw - Hill Book Co., New York.

Pender, N.J. 1987. **Health Promotion in Nursing Practice.** 2nd ed. Norwalk Connecticut: Appleton and Lange, USA.

Pender, N.J. 1996. **Health Promotion in Nursing Practice.** 3rd ed. Connecticut: Appleton and Lange, USA.

Peplau, H. E. 1989. **Interpersonal Theory in Nursing Practice : Selected Works of Hildegard Peplau**. Springer, New York.

Pilisuk, M. 1982. Delivery of social support: The social inoculation. **American Journal Orthopsychiatry** 52 (1): 20**.**

Rotter, J.B. 1996. **Generalized expectancies for internal versus external control of reinforcement.** Psychological Monograph.

Spielberger, C.D. and R.D. Ourrero. 1976. **Cross-Cultural Anxiety.** Hemisphere Publishing corporation, Washington

Strickland, B.R. 1977. **Internal – External Locus of Control of Reinforcement, Personality Variables in Social Behavior.** John Wiley and Sons, New York.

World Health Organization. 1993. **Training manual on management of human resources for health section 1 part A.** World Health Organization, Geneva.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถาม

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถาม

1. ผศ.ดร.สุรชัย จิวเจริญสกุล
   ภาควิชาอาชีวศึกษา
   คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2. ดร.วราภา มหากาญจนกุล
   ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
   คณะอุตสาหกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

3. นายธนชีพ พีระธรณิศร์
   นักวิชาการสาธารณสุข 8 ว.
   กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

ภาคผนวก ข

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

แบบสอบถาม

เรื่อง

ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหาร ในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

****

คำชี้แจงในการตอบแบบสอบถาม

1. แบบสอบถามนี้ มีจุดประสงค์เพื่อศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยต่างๆที่มีผลต่อพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการค้าอาหาร

2. ในการตอบแบบสอบถามแต่ละส่วนกรุณาอ่านให้เข้าใจก่อนตอบ โดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงตามความเป็นจริง และกรุณาตอบแบบสอบถามให้ครบทุกส่วน ทุกข้อ โดยไม่ต้องระบุชื่อ สกุล ผู้วิจัยจะเก็บคำตอบของท่านเป็นความลับ และนำเสนอผลงานวิจัยเป็นภาพรวม ซึ่งจะไม่ส่งผลกระทบต่อตัวท่านแต่อย่างใด ผลการวิจัยสามารถนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประการค้าอาหารต่อไป

3. การวิจัยครั้งนี้จะสำเร็จลงได้ ถ้าได้รับความอนุเคราะห์จากท่านเป็นอย่างดี ผู้วิจัยจึงขอขอบพระคุณในความอนุเคราะห์ของท่านมา ณ โอกาสนี้เป็นอย่างสูง

เตือนใจ ชีวาเกียรติยิ่งยง
นิสิตปริญญาโท
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สุขศึกษา)
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

<u>ส่วนที่ 1 ข้อมูลทางชีวสังคมของผู้ประกอบการค้าอาหาร</u>

1. เพศ ( ) 1. ชาย ( ) 2. หญิง

2. อายุ.....ปี

3. ระดับการศึกษา

( ) 1. ประถมศึกษา ( ) 2. มัธยมศึกษาตอนต้น

( ) 3. มัธยมศึกษาตอนปลาย ( ) 4. ปริญญาตรี

( ) 5. สูงกว่าปริญญาตรี

4. สถานภาพสมรส

( ) 1. โสด ( ) 2. สมรส

( ) 3. หย่า / แยก ( ) 4. หม้าย

5. ท่านเคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ

( ) เคย จำนวน ..... ครั้ง

( ) ไม่เคย

6. ท่านเคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับ เกณฑ์มาตรฐาน ข้อกำหนดต่างๆของการเปิดร้านค้าอาหารจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ

( ) เคย จำนวน ..... ครั้ง

( ) ไม่เคย

7. ท่านเคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงาน อบต.

( ) เคย จำนวน ..... ครั้ง

( ) ไม่เคย

ส่วนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร

ข้อคำถาม	คำตอบ		
	ใช่	ไม่ใช่	ไม่ทราบ
1. สถานที่เตรียมและปรุงอาหารในร้านอาหารต้องสะอาด ไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์นำโรค	(.....)	(.....)	(.....)
2. สถานที่เตรียมและปรุงอาหารในร้านอาหารต้องวางของอย่างเป็นระเบียบ เป็นสัดส่วนแยกภาชนะอุปกรณ์สวยงาม และวางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร	(.....)	(.....)	(.....)
3. สถานที่เตรียมและปรุงอาหารในร้านอาหารต้องมีปล่องระบายควันหรือมีที่ระบายอากาศ ไม่อับหรือทึบ เพื่อไม่ให้เป็นที่สะสมของเชื้อโรค	(.....)	(.....)	(.....)
4. สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร มีเศษอาหารใหม่ๆ ปนเปื้อนอยู่ไม่จำเป็นต้องทำความสะอาดเพราะไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค	(.....)	(.....)	(.....)
5. คราบไขมัน และเศษอาหาร ที่ติดอยู่บนโต๊ะเก้าอี้ รับประทานอาหารไม่มีเชื้อโรคที่จะแพร่ไปสู่ผู้รับประทานอาหารได้	(.....)	(.....)	(.....)
6. ร้านอาหารไม่จำเป็นต้องมีที่ล้างจานเฉพาะก็ได้ เพราะสามารถใช้สถานที่ใดๆ ในร้านเป็นที่ล้างจาน	(.....)	(.....)	(.....)
7. อ่างล้างภาชนะควรมีช่องสำหรับระบายน้ำที่ใช้แล้วทิ้งลงท่อระบายน้ำสาธารณะได้เลย	(.....)	(.....)	(.....)
8. ภาชนะที่ใส่อาหารและช้อนที่ตักอาหารต้องทำด้วยกระเบื้องหรือแก้ว หรือสแตนเลส และไม่ใช้วัสดุที่ตกแต่งสี	(.....)	(.....)	(.....)
9. ภาชนะที่ ใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้ม น้ำปลาใช้พลาสติกหรือวัสดุใดๆ ก็ได้	(.....)	(.....)	(.....)
10. เขียงที่ใช้หั่นเนื้อหมูหรือเนื้อสดที่แตกร้าว ยังสามารถใช้การได้	(.....)	(.....)	(.....)

ข้อคำถาม	คำตอบ		
	ใช่	ไม่ใช่	ไม่ทราบ
11. การเก็บจาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ให้คว่ำบนตะแกรง ที่สะอาด มีการปกปิด	(.....)	(.....)	(.....)
12. ไม่จำเป็นต้องมีที่วางภาชนะ/อุปกรณ์/เครื่องปรุงเฉพาะ เนื่องจากสามารถวางบนโต๊ะอาหารได้	(.....)	(.....)	(.....)
13. การล้างภาชนะที่ถูกสุขลักษณะ คือต้องล้างด้วยน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างต่อด้วยน้ำสะอาดอีก 1 ครั้ง	(.....)	(.....)	(.....)
14. การเลือกซื้อ ผักสดสำหรับนำมาประกอบอาหาร ควรซื้อมาครั้งละมากๆ เพราะจะได้ราคาถูก	(.....)	(.....)	(.....)
15. การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ต้องเลือกที่สะอาด สด เพื่อคุณภาพของอาหาร	(.....)	(.....)	(.....)
16. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม หรือ น้ำผลไม้ ที่ให้บริการต้องได้มาตรฐาน มีตรา อย.	(.....)	(.....)	(.....)
17. การล้างผักสด ไม่ควรใช้วิธีให้น้ำไหลผ่านเพราะจะทำให้ผักช้ำ และเปลืองน้ำ	(.....)	(.....)	(.....)
18. ผลไม้ที่ต้องปอกเปลือกไม่จำเป็น ต้องล้างก่อนเพราะเราปอกเปลือกที่ปนเปื้อนทิ้งไปแล้ว	(.....)	(.....)	(.....)
19. เนื้อสัตว์ ต้องล้างให้สะอาด ก่อนหั่นเป็นชิ้นๆ ในขนาดพอดีที่จะใช้ปรุง	(.....)	(.....)	(.....)
20. การประกอบอาหารด้วย เนื้อหมู เนื้อวัวดิบ จะต้องสุกอย่างทั่วถึงทั้งชิ้น	(.....)	(.....)	(.....)
21. การอุ่นอาหารกระป๋องทั้งกระป๋องจะทำให้มีสารเคมีละลายปนมากับอาหารได้	(.....)	(.....)	(.....)
22. อาหารปรุงสำเร็จควรใช้ความร้อนอุ่นเป็นระยะ (2 ชั่วโมงต่อครั้ง) เพื่อทำลายเชื้อโรคในอาหาร	(.....)	(.....)	(.....)
23. การเก็บของแห้ง เช่น หอม กระเทียมควรไว้ในตู้เย็นเพื่อให้เก็บไว้ได้นานและป้องกันเชื้อรา	(.....)	(.....)	(.....)

ข้อคำถาม	คำตอบ		
	ใช่	ไม่ใช่	ไม่ทราบ
24. การเก็บอาหารแห้งเช่นข้าวสาร เครื่องปรุงรส ควรเก็บไว้ในบริเวณที่เย็น แดดไม่ส่องมาก โปร่ง อากาศถ่ายเทสะดวก	(.....)	(.....)	(.....)
25. อุณหภูมิของตู้เย็นที่ใช้เก็บอาหารสดเช่น เนื้อสัตว์ต่างๆ ต้องมีอุณหภูมิไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส	(.....)	(.....)	(.....)
26. การเก็บอาหารประเภทเนื้อสัตว์ควรเก็บในถังน้ำแข็งโดยใส่กล่องที่ปิดอย่างมิดชิด เป็นสัดส่วน	(.....)	(.....)	(.....)
27. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วพร้อมบริการ ต้องวางไว้ในตู้หรือมีภาชนะสำหรับปกปิดอาหารป้องกันฝุ่นและแมลงนำโรค	(.....)	(.....)	(.....)
28. อาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมจำหน่ายจะต้องเก็บห่างจากอ่างล้างมือ ประมาณ 1 เมตร	(.....)	(.....)	(.....)
29. นมประเภทพาสเจอร์ไรส์และนมเปรี้ยวที่จำหน่ายเก็บได้ไม่เกิน 3 วัน	(.....)	(.....)	(.....)
30. ผู้ประกอบการสามารถใช้มือจับภาชนะ จาน ช้อน ส้อม ได้ทุกส่วน หากล้างมือทำความสะอาดแล้ว	(.....)	(.....)	(.....)
31. การสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม และผูกผ้ากันเปื้อนให้ปฏิบัติเฉพาะผู้ปรุงหรือประกอบอาหารเท่านั้น	(.....)	(.....)	(.....)
32. ผู้ปรุงอาหารเมื่อมีบาดแผลต้องปิดแผล เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร	(.....)	(.....)	(.....)
33. หากผู้ปรุงหรือประกอบอาหารมีอาการเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อ เช่น ท้องร่วง ไทฟอยด์ บิด ต้องหยุดจนกว่าจะหายเป็นปกติ	(.....)	(.....)	(.....)
34. ถังขยะในห้องรับประทานอาหารในร้านต้องมีฝาปกปิดมิดชิดป้องกันแมลงต่างๆ ที่เป็นพาหะนำเชื้อโรค	(.....)	(.....)	(.....)
35. บริเวณที่รับประทานอาหารจะต้องติดประกาศป้ายห้ามสูบบุหรี่	(.....)	(.....)	(.....)
36. ห้องส้วมสำหรับลูกค้าและผู้ประกอบอาหารจะต้องสะอาด มีอ่างล้างมือ พื้น ผนังไม่มีคราบ ไม่มีกลิ่นเหม็น	(.....)	(.....)	(.....)

ส่วนที่ 3 มุ่งอนาคตและควบคุมตนในการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

ข้อคำถาม	คำตอบ			
	จริงที่สุด	จริง	ไม่จริง	ไม่จริงเลย
1. ท่านให้ความสำคัญอย่างมากกับการดูแลความสะอาดของที่ทำอาหารในร้านเพื่อไม่ให้ผู้บริโภคเจ็บป่วยจากการรับประทานอาหารในร้านของท่าน	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
2. แม้ว่าจะเหนื่อยจากการประกอบและจำหน่ายอาหาร ท่านจะต้องทำความสะอาดร้านอย่างสม่ำเสมอ	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
3. ท่านปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในการปรุง ประกอบอาหารที่ถูกสุขลักษณะเพราะคิดว่าจะเป็นประโยชน์ต่อท่านคือขายดี	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
4. ท่านปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในการปรุง ประกอบอาหารที่ถูกสุขลักษณะเพราะคิดว่าลูกค้าที่ซื้ออาหารไป รับประทานมีความปลอดภัย	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
5. ท่านปรับปรุงสถานที่ประกอบ จำหน่ายอาหารให้สูงกว่าพื้น 60 เซนติเมตร เพราะเป็นสิ่งจำเป็น แม้จะสิ้นเปลืองเงินในการดำเนินการ	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
6. ท่านเปลี่ยนภาชนะที่ใส่เครื่องอาหาร (น้ำส้ม น้ำปลาพริก) จากพลาสติก เป็นถ้วยแก้ว เพื่อป้องกันการกัดกร่อนของภาชนะ	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
7. ท่านเลือกซื้ออาหารประเภทบรรจุขวด กระป๋อง เฉพาะที่มีฉลาก อ.ย.กำกับอยู่เท่านั้น เพื่อความปลอดภัยของลูกค้า	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
8. ท่านปรุง ประกอบอาหารประเภทเนื้อหมู เนื้อวัวดิบให้สุกอย่างทั่วถึงและเป็นเวลานานพอสมควร เพื่อให้อาหารปลอดภัย	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)

ข้อคำถาม	คำตอบ			
	จริงที่สุด	จริง	ไม่จริง	ไม่จริงเลย
9. ผัก ผลไม้ สำหรับนำมาประกอบ ไม่ต้องสด เพราะผัก ผลไม้ จะเก็บไว้ได้นาน	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
10. การได้รับการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหารจะทำให้การปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อยได้ดีกว่าที่ปฏิบัติอยู่ในปัจจุบัน	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
11. สุขภาพของผู้ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ไม่เกี่ยวกับการปนเปื้อนสู่อาหาร ดังนั้น ไม่จำเป็นต้องคำนึงถึงเรื่องนี้	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
12. เพื่อไม่ต้องเสียเวลาและค่าใช้จ่าย เมื่อมีบาดแผลที่เป็นฝีหนอง ท่านจะอาศัยการล้างมือบ่อยๆ ป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
13. ท่านหาความรู้ในการป้องกันไม่ให้อาหารที่ท่านจำหน่ายทำให้ ลูกค้าเกิดการเจ็บป่วยเพิ่มเติมจากการซักถามเจ้าหน้าที่สาธารณสุข และเอกสารต่างๆ	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
14. ท่านให้ความรู้แก่ทุกคนที่ทำงานในร้านให้ดูแลสุขภาพตนเอง และให้หยุดงานหากท้องเสีย หรือมีแผลฝีหนอง	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
15. ท่านตรวจร้านของท่านเสมอว่ามีแมลงหรือสัตว์นำโรคมาอยู่ในร้านหรือไม่ และจะทำการกำจัดทันทีหากพบ	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
16. การเฝ้าระวังเกี่ยวกับความสะอาดของสถานที่ภาชนะที่ใส่อาหาร เป็นเรื่องไม่จำเป็น เพราะอาหารสุกเชื้อโรคก็ตายแล้ว	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)

<u>ส่วนที่ 4 ความเชื่ออำนาจในตนในการประกอบและจำหน่ายอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย</u>

ข้อคำถาม	คำตอบ			
	จริงที่สุด	จริง	ไม่จริง	ไม่จริงเลย
1. การอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหารเป็นสิ่งไม่จำเป็น เพราะผู้ประกอบการสามารถปฏิบัติได้ด้วยตนเอง	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
2. ลูกค้าที่รับประทานอาหารจากร้านแล้วท้องเสียเป็นเรื่องของเวรกรรมของลูกค้าเอง	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
3. การบังคับใช้เกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ไม่สามารถนำมาบังคับร้านค้าได้ เพราะเป็นเรื่องยุ่งยาก	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
4. การเป็นตัวอย่างที่ดีแก่คนอื่นๆ ในเรื่องการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เป็นเรื่องที่ทำได้ไม่ยาก	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
5. การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารไม่สามารถทำได้ ต้องรอให้หน่วยงานสาธารณสุขของรัฐเข้ามาช่วยเหลือ	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
6. การล้างมือก่อนการปรุง ประกอบอาหารขายทุกครั้งเป็นเรื่องยุ่งยาก และไม่จำเป็น	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
7. การขายอาหารตามความเคยชิน ใครๆ ก็ไม่สามารถบังคับได้	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
8. ร้านของท่านขายอาหารได้ดีเพราะอาหารมีคุณภาพและอร่อย	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
9. การที่ร้านของท่านมีคนมาซื้ออาหารมากเพราะมีสิ่งศักดิ์สิทธิ์ช่วย(แมวกวัก นางกวัก เป็นต้น)	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
10. เชื่อว่าร้านจะขายอาหารได้ดียิ่งขึ้นหากได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาดรสชาติอร่อย	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
11. เชื่อว่าการลงทุนด้วยการหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพจะไม่ขาดทุน	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)

ข้อคำถาม	คำตอบ			
	จริงที่สุด	จริง	ไม่จริง	ไม่จริงเลย
12. การปัดกวาด ทำความสะอาดร้านควรจะกระทำเมื่อมีเวลาว่างเท่านั้น	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
13. ถ้าร้านขายอาหารสกปรก คงไม่มีลูกค้ามารับประทาน	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
14. การปรับเปลี่ยนสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารให้สูงกว่าพื้น 60 เซนติเมตร เป็นสิ่งไม่จำเป็นเพราะไม่เกี่ยวกับอาหาร	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
15. การล้างจานและช้อนให้สะอาด จะช่วยให้ผู้บริโภคปลอดภัย	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
16. การรักษาความสะอาดของอาหารที่ขาย ท่านสามารถทำได้เองโดยไม่ต้องมีใครมาบอก	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
17. การเลือกใช้เครื่องปรุงรสที่ได้มาตรฐานจะช่วยให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากอาหารเป็นพิษ	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
18. ความสด ใหม่ของอาหารที่จะนำมาประกอบอาหารจะป้องกันโรคติดต่อที่เกิดจากการรับประทานอาหารได้	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
19.การหาวัตถุดิบที่ใหม่ๆมาประกอบอาหารทุกวันเป็นเรื่องยุ่งยาก และไม่สามารถทำได้	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
20. การปกปิดอาหารที่ต้องใช้ภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดเป็นเรื่องที่ไม่ยุ่งยากและกระทำได้	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)

ส่วนที่ 5 ความวิตกกังวลเกี่ยวกับการได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

ข้อคำถาม	คำตอบ			
	จริงที่สุด	จริง	ไม่จริง	ไม่จริงเลย
1. การที่เจ้าหน้าที่ภาครัฐมาประเมินร้านอาหารของท่านว่าปฏิบัติตาม เกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ทำให้ท่านรู้สึกกังวล	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
2. ท่านกังวลใจว่าเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอาจพบเห็นคราบสกปรก ของสถานที่ หรือภาชนะที่ใส่อาหาร	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
3. การที่เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ได้ให้คำแนะนำในการปฏิบัติ เพื่อให้ได้รับป้ายรับรองในทุกๆปี ทำให้ลดความกังวลใจในการต่ออายุป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
4. ท่านรู้สึกวิตกกังวลว่าในปีต่อไปจะไม่ได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
5. ท่านกังวลใจว่าจะไม่สามารถปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ได้ครบทั้ง 15 ข้อ เพราะบางครั้งทำตามความเคยชิน	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
6. แม้ว่าท่านได้พยายามปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยแล้ว แต่ยังมีความวิตกกังวลว่าจะไม่ผ่านการประเมิน	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
7. ถ้าเอาเงินมาลงทุนพัฒนาร้านอาหารให้ได้ตามเกณฑ์แล้ว ท่านวิตกกังวลว่าผลกำไรจากการจำหน่ายอาหารจะไม่คุ้มทุน	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
8. ถึงแม้ว่าจะได้ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อยแล้ว แต่ท่านวิตกกังวลว่าจะไม่มีลูกค้ามาใช้บริการมากพอที่จะทำให้ได้กำไรตามที่คาดไว้	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
9. การลงทุนพัฒนาร้านอาหารเพื่อให้ได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เป็นการลงทุนที่คุ้มค่า	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)

ข้อคำถาม	คำตอบ			
	จริงที่สุด	จริง	ไม่จริง	ไม่จริงเลย
10. เกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ที่นำมาให้ร้านค้าปฏิบัติมีความยุ่งยาก และสิ้นเปลืองเงินทุน	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
11. ท่านรู้สึกหนักใจที่จะต้องปรับปรุงสถานที่ปรุงและประกอบอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน เพราะต้องลงทุนเพิ่ม	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
12. ท่านมีภาระในครอบครัวมากจึงไม่สามารถลงทุนพัฒนาร้านอาหารได้	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
13. ท่านวิตกกังวลว่าเมื่อท่านได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหาร สะอาด รสชาติอร่อยแล้ว จะทำให้ร้านค้าใกล้เคียงเกิดความไม่พอใจและอาจจะกลั่นแกล้งท่านได้	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)

<u>ส่วนที่ 6 การได้รับการสนับสนุนทางสังคม</u>

ข้อคำถาม	คำตอบ			
	ได้รับมากที่สุด	ได้รับมาก	ได้รับน้อย	ได้รับน้อยที่สุด / ไม่ได้รับเลย
1. ท่านได้รับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารจากแผ่นพับของหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
2. ท่านได้รับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารจากหนังสือพิมพ์	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
3. ท่านได้รับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารจากวิทยุ	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
4. ท่านได้รับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารจากบุคคลในครอบครัว	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)

ข้อคำถาม	คำตอบ			
	ได้รับมากที่สุด	ได้รับมาก	ได้รับน้อย	ได้รับน้อยที่สุด / ไม่ได้รับเลย
5. ท่านได้รับข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติในการจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะอย่างต่อเนื่องจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
6. ท่านได้รับคำแนะนำและความร่วมมือเกี่ยวกับการปฏิบัติในการจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะจากเพื่อนที่จำหน่ายอาหารด้วยกัน	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
7. ท่านได้รับการสนับสนุนวัสดุ อุปกรณ์ ได้แก่ ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม จากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
8. ท่านได้รับการสนับสนุนอุปกรณ์ สารเคมี ได้แก่ ยาฆ่าแมลงวัน หนู เพื่อกำจัดแมลงและสัตว์นำโรคในบริเวณจำหน่ายอาหารจาก หน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
9. หน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ จัดตรวจสุขภาพให้แก่ท่านเป็นประจำ	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
10. ท่านได้รับการประชาสัมพันธ์จากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ ในการเข้าร่วมโครงการ	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
11. หน่วยงานสาธารณสุขของรัฐได้ให้การสนับสนุนท่านเข้าร่วมจัดตั้งภาคีเครือข่ายร้านอาหาร	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)

ส่วนที่ 7 วัสดุ อุปกรณ์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

วัสดุ อุปกรณ์	มีและใช้	มีแต่ไม่ได้ใช้	ไม่มี
1. เน็ทหรือหมวกคลุมผม	(.....)	(.....)	(.....)
2. ผ้ากันเปื้อน	(.....)	(.....)	(.....)
3. จาน ชาม ที่ทำด้วยกระเบื้อง แก้ว หรือ พลาสติกที่ทนความร้อน ไม่มีสีเจือปน	(.....)	(.....)	(.....)
4. อุปกรณ์คีบ หรือที่ตักน้ำแข็ง	(.....)	(.....)	(.....)
5. ที่ล้างภาชนะและอุปกรณ์ของใช้	(.....)	(.....)	(.....)
6. ถังขยะปิดฝา และมีถุงพลาสติกใส่ในถัง	(.....)	(.....)	(.....)
7. อุปกรณ์ที่ใช้ปกปิดอาหารเช่น ตู้กระจก หรือฝาครอบ	(.....)	(.....)	(.....)
8. ท่อหรือรางระบายน้ำเสีย	(.....)	(.....)	(.....)

ส่วนที่ 8 พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร

ข้อคำถาม	คำตอบ			
	ปฏิบัติมากที่สุด	ปฏิบัติ	ปฏิบัติน้อย	ปฏิบัติน้อยที่สุด/ไม่ปฏิบัติเลย
1. ท่านเลือกซื้ออาหารสดใหม่เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภค	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
2.ท่านซื้อเนื้อสัตว์จากตลาดสดหรือร้านค้าที่มีการตรวจสารปนเปื้อน	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
3. ท่านเลือกซื้อผัก ผลไม้ สำหรับประกอบอาหารขาย โดยเลือกผัก ผลไม้นอกฤดูกาลเพื่อดึงดูดลูกค้า	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
4. เนื้อหมู เนื้อวัว ที่ท่านเลือกซื้อจะดูจากเนื้อแดงสดตามธรรมชาติ	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)

ข้อคำถาม	คำตอบ			
	ปฏิบัติมากที่สุด	ปฏิบัติ	ปฏิบัติน้อย	ปฏิบัติน้อยที่สุด/ไม่ปฏิบัติเลย
5. ถั่วลิสง พริกป่น ที่ท่านเลือกซื้อจับดูไม่อับชื้นและดมแล้วไม่มี กลิ่นเหม็น	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
6. ท่านเลือกซื้ออาหารกระป๋องที่มีการรับรองจาก อ.ย และกระป๋องมีสภาพดี ไม่บุบหรือบวม	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
7. ในการเลือกซื้อน้ำปลาและซอสแดงที่บรรจุในถุงที่ปิดสนิท	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
8. อาหารที่ต้องใช้สีผสมท่านใช้สีสังเคราะห์ที่สามารถซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
9.ก่อนนำผักสดมาปรุง ประกอบอาหาร ท่านจะคลี่ใบออกเป็นใบๆ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดเสมอ	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
10. อาหารแห้งที่จะนำมาปรุงอาหารจะต้องล้างก่อนทุกครั้ง	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
11. ท่านเตรียมอาหารบนโต๊ะที่อยู่สูงกว่าพื้น 60 เซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรคจากพื้น	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
12.ท่านปรุงอาหารประเภทเนื้อหมู เนื้อวัว ให้สุกเฉพาะภายนอก เพื่อทำให้เนื้อนุ่มน่ารับประทาน	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
13. ท่านใส่สารกันบูด ในน้ำดื่มที่เป็นน้ำผักผลไม้ เนื่องจากป้องกันท้องเสีย	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
14. ท่านเก็บอาหารทุกอย่างไว้ที่เดียวกันเพื่อสะดวกต่อการนำมาประกอบอาหาร	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)

ข้อคำถาม	คำตอบ			
	ปฏิบัติมากที่สุด	ปฏิบัติ	ปฏิบัติน้อย	ปฏิบัติน้อยที่สุด/ไม่ปฏิบัติเลย
15. เนื้อสัตว์ที่รอปรุงเช่น อาหารทะเล ท่านนำมาล้างทำความสะอาดก่อนนำไปเก็บในตู้เย็นที่มีอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
16. ท่านเก็บน้ำแข็งที่ใช้บริโภคในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตัก	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
17. น้ำแข็งในร้านอาหารของท่าน ทำจากน้ำสะอาด ไม่มีตะกอนเมื่อน้ำแข็งละลาย	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
18. ท่านเก็บ เครื่องปรุงรส ไว้ในบริเวณที่ โปร่ง อากาศถ่ายเทสะดวกมีตาข่ายกั้นแมลง	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
19.ท่านใช้ไฟอ่อนๆอุ่นอาหารที่ปรุงเสร็จ พร้อมบริการไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันอาหารบูด	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
20. ท่านเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จพร้อมจำหน่ายไว้ในตู้กระจก เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรคสู่อาหาร	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
21.ท่านซ่อมแซมห้องครัวและห้องรับประทานอาหารเมื่อเกิดรอยร้าวหรือเป็นร่องให้เรียบเสมอ	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
22.ท่านทำความสะอาดสถานที่ ประกอบอาหารทุกครั้งหลังการปรุงอาหาร	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
23. ร้านอาหารของท่านมีเขียงหั่นอาหารมากกว่า 1 เขียง โดยแยกตามประเภทอาหาร	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
24. ท่านเก็บช้อน ส้อม ตะเกียบ โดยวางในแนวตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางแนวนอนเป็นระเบียบในภาชนะที่มีการปกปิด	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)

ข้อคำถาม	คำตอบ			
	ปฏิบัติมากที่สุด	ปฏิบัติ	ปฏิบัติน้อย	ปฏิบัติน้อยที่สุด/ไม่ปฏิบัติเลย
25. ท่านล้างจาน ช้อน ด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
26. ท่านล้างเขียงและมีด ให้สะอาดทั้งก่อน หลัง และระหว่างใช้งาน เป็นระยะและผึ่งให้แห้งในที่โปร่ง โดยวางให้ได้รับแสงแดด	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
27. ท่านตรวจสุขภาพกับโรงพยาบาล ปีละครั้ง	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
28. ท่านจะหยุดงานเมื่อมีอาการท้องเสีย	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
29. ท่านผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และคลุมผมด้วยหมวกสีขาวหรือตาข่ายคลุมผมทุกครั้งเมื่อประกอบอาหาร	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
30. ท่านไม่ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเพราะไม่สะดวกต่อการจำหน่าย	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
31. ผู้ปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารไว้เล็บและทาสีเล็บ	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
32. ก่อนจะนำภาชนะมาประกอบอาหารหลังการฉีดยากำจัดสัตว์และแมลงนำโรคจะต้องทำความสะอาดก่อน	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
33. ท่านกำจัดเศษอาหารลงถังรองรับเศษอาหารที่มีฝาปิดและมีถุงพลาสติกรองรับอยู่ในถัง	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)
34. ท่านทำความสะอาดห้องส้วมในร้านของท่านให้สะอาดอยู่เสมอพร้อมทั้งจัดเตรียมกระดาษชำระและสบู่ไว้ในห้องส้วมทุกวัน	(.....)	(.....)	(.....)	(.....)

ประวัติการศึกษา และการทำงาน

ชื่อ –นามสกุล	นางเตือนใจ ชีวาเกียรติยิ่งยง
วัน เดือน ปี ที่เกิด	วันที่ 22 สิงหาคม 2506
สถานที่เกิด	ชลบุรี
ประวัติการศึกษา	พยาบาลศาสตร์และผดุงครรภ์ชั้นสูง
ตำแหน่งหน้าที่การงานปัจจุบัน	นักวิชาการสาธารณสุข 7
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	ศูนย์อนามัยที่ 1