

พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง: กรณีศึกษา
ร้านบุญมีโภชนา อำเภออุทุมพร จังหวัดสุพรรณบุรี

**Food Consumption Behavior of Restaurant Consumers: A Case Study in
Boonmeephochana Restaurant, U Thong District, Suphan Buri Province**

คำนำ

การบริโภคอาหารจากการเปลี่ยนแปลงสภาพสังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรม และความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัย ทำให้ประชาชนในปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของคนและบุคคลภายในครอบครัว แต่ละครอบครัวจะต้องต่อสู้กับชีวิตและความเป็นอยู่ในครอบครัวให้มีความเป็นอยู่ที่ดี แต่บางครอบครัวอาจขาดการดูแลเอาใจใส่ตนเองและบุคคลภายในครอบครัว เพราะเนื่องจากจะต้องออกทำงานและทำงานแข่งกับเวลาเพื่อหาเงินมาเลี้ยงบุคคลภายในครอบครัว ทำให้ไม่มีเวลาดูแลสุขภาพตนเอง ทำให้ตนเองมีพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้อง เช่น การบริโภคอาหารสำเร็จรูป การบริโภคอาหารไม่ครบ 5 หมู่ การบริโภคอาหารมากเกินไป และรับประทานอาหารไม่เป็นเวลา ทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคต่างๆ ที่สามารถป้องกันได้ เช่น โรคกระเพาะอาหาร โรคขาดสารอาหาร โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง เป็นต้น (กองโภชนาการ, 2548)

ท่ามกลางความมั่งคั่งล้นเหลือในปัจจุบัน อาหารและน้ำที่สะอาดยังเป็นปัญหาใหญ่ของโลก องค์การอาหารและเกษตรยูเอ็นระบุว่า ในช่วง พ.ศ. 2541-2543 ประเทศไทยมีประชากรที่ประสบภาวะหิวโหยถึงร้อยละ 18 ของจำนวนประชากรทั้งหมด และมีผู้ป่วยไปทำการรักษาพยาบาลโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในปี พ.ศ. 2544 ประมาณ 19 ล้านครั้ง คิดเป็นเงินทั้งสิ้น 570 ล้านบาท ประเทศไทยเกิดการสูญเสียทางเศรษฐกิจประมาณปีละ 5,600 -6,000 ล้านบาท ซึ่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของภาวะเศรษฐกิจและสังคม ส่งผลให้แบบแผนการบริโภคอาหารของคนไทยเปลี่ยนไปในลักษณะที่เสี่ยงต่อสุขภาพที่ชัดเจน คือ การเน้นบริโภคแป้งและน้ำตาล คนไทยบริโภคน้ำตาลเพิ่มสูงขึ้นมากกว่าเท่าตัวในเวลา 20 ปี โดยเพิ่มจาก 12.7 กิโลกรัมเป็น 29.1 กิโลกรัมต่อคนต่อปี เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยเสี่ยงที่ส่งผลต่อสุขภาพในปัจจุบัน และเป็นหนึ่งในหลายสาเหตุของปัจจัยเสี่ยง 10 อันดับแรก อันได้แก่

ที่มาของโรคต่าง ๆ เช่น โรคความดันโลหิตสูง โรคอ้วน โรคไขมันในเลือดสูง ซึ่งปัจจัยเสี่ยงเรื่องอาหารเป็นปัจจัยที่สามารถควบคุมได้ ถ้ามีการณรงค์ส่งเสริมให้คนไทยรู้และเข้าใจในประเด็นสำคัญ อีกทั้งประเทศไทยเป็นประเทศที่เป็นแหล่งอาหารของโลก โดยคนส่วนใหญ่ของประเทศประกอบอาชีพเกษตรกรรม ดังนั้นเรื่องอาหารจึงเป็นประเด็นสำคัญที่จะสร้างสุขภาวะที่ดีให้แก่คนไทยได้ โดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ หรือ สสส. ได้กำหนดประเด็นในการดำเนินงาน 3 ส่วน คือ 1) งานอาหารปลอดภัย ที่บูรณาการการทำงานด้านอาหารปลอดภัยในระดับจังหวัด 2) งานโภชนาการ ถ้าเป็นงานในประเด็นหลักอันได้แก่ โภชนาการเพื่อพัฒนาการของเด็กและการส่งเสริมพฤติกรรมกรรมการบริโภคให้ถูกต้องสำหรับประชาชนไทย 3) งานความมั่นคงด้านทุนทรัพยากรอาหารของประเทศ ซึ่งจะมีการรวบรวมเครือข่ายและองค์ความรู้ด้านอาหารและพัฒนากำลังคนที่จัดการความรู้และปฏิบัติการในท้องถิ่นต่างๆ (กองโภชนาการ, 2548)

ในส่วนของกระทรวงสาธารณสุข ที่มีบทบาทในการสร้าง “ความแข็งแรง” ด้านสุขภาพให้กับ คนไทยได้ถือเอากลยุทธ์ 6 อ. มาเป็นเครื่องมือในการสร้างความแข็งแรงได้แก่ 1. อ. ออกกำลังกาย 2. อ. อาหาร 3. อ. อนามัยสิ่งแวดล้อม 4. อ. อารมณ์ 5. อ. อโรคยา และ 6. อ. อบายมุข (กระทรวงสาธารณสุข, 2548) จะเห็นว่า อ. อาหาร ซึ่งเป็นเรื่องที่มีความสำคัญและน่าศึกษาวิจัยเป็นอย่างมาก และได้สอดคล้องกับนโยบายเน้นหนักของกระทรวงสาธารณสุข ปีงบประมาณ พ.ศ.2545 ในเรื่องแผนงานการสร้างสุขภาพ ได้แก่ การลดปัญหาสาธารณสุขที่สามารถป้องกันได้ ซึ่งประกอบด้วยอุบัติเหตุ อุบัติภัย โรคมะเร็ง โรคหัวใจ โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคเอดส์ และโรคไข้เลือดออก ซึ่งจะเห็นว่าสาเหตุส่วนใหญ่ของปัญหาสาธารณสุขเหล่านี้เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมสุขภาพ โดยเฉพาะพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้องจะเป็นสาเหตุสำคัญที่จะทำให้เกิดปัญหาด้านโภชนาการ และนับวันก็จะยิ่งทวีความรุนแรงและสำคัญมากขึ้นในอนาคต (สง่า และ วิณะ, 2539)

ในปัจจุบันร้านอาหารถือได้ว่ามีความสำคัญและมีความจำเป็นต่อการดำเนินชีวิตของคนในสังคม โดยเฉพาะอย่างยิ่งมีความจำเป็นต่อมนุษย์ในสังคมเมืองที่มีความรีบเร่ง ซึ่งไม่มีเวลาแม้ในการจัดเตรียมวัตถุดิบเพื่อทำอาหารรับประทานเองภายในครัวเรือนของตน ด้วยเหตุนี้จึงส่งผลให้คนในสังคมเมืองหรือในชุมชนขนาดใหญ่เข้าไปใช้บริการร้านอาหารมากกว่าการทำอาหารรับประทานเอง และมักจะพูดบ่อยครั้งว่าไม่มีเวลาดูแลสุขภาพ ไม่มีเวลาออกกำลังกายและไม่มีเวลาในการปรุงอาหารรับประทานเอง หรือแม้แต่เวลาในการเลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์

และเมื่อมีปัญหาในการเลือกรับประทานอาหารก็มักจะใช้วิธีการเลือกรับประทานอาหารที่มีการปรุงสำเร็จตามร้านจำหน่ายอาหารประเภทต่างๆ เช่น ร้านอาหารตามสั่ง ซึ่งร้านอาหารตามสั่งก็เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่ประชาชนส่วนใหญ่เลือกที่จะบริโภค เพราะมีร้านอาหารตามสั่งมากมายสะดวกในการบริโภค ฉะนั้นในการเลือกบริโภคอาหารในร้านอาหารตามสั่งจึงต้องมีพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารที่ถูกต้อง เช่น เลือกร้านอาหารที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน เลือกอาหารที่มีความปลอดภัย มีคุณภาพ (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2540)

จากผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ของ 75 จังหวัด (ยกเว้น กทม.) มีร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับป้ายสัญลักษณ์ Clean Food Good Taste ไปแล้วจำนวน 31,253 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 31.15 จากจำนวนทั้งหมด โดยจำแนกเป็นร้านอาหาร 16,253 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 33.61 จากจำนวนร้านอาหารทั้งหมด และแผงลอยจำหน่ายอาหาร 15,000 แผง คิดเป็นร้อยละ 28.86 จากจำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด ผลการดำเนินงานรวมทั้งประเทศ มีร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับป้ายสัญลักษณ์ Clean Food Good Taste ไปแล้ว จำนวน 32,517 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 26.36 จากจำนวนทั้งหมด โดยจำแนกเป็นร้านอาหาร 16,999 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 28.14 จากจำนวนร้านอาหารทั้งหมด และแผงลอยจำหน่ายอาหาร 15,518 แผง คิดเป็นร้อยละ 24.65 จากจำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด (กระทรวงสาธารณสุข, 2547)

จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นจังหวัดที่มีสถานที่ท่องเที่ยวมากมาย จึงไม่ใช่เรื่องแปลกที่จะมีร้านอาหารเกิดขึ้นมากมายเช่นกัน ในปี พ.ศ.2549 มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จำนวน 219 ร้าน ซึ่งจะได้รับการประชาสัมพันธ์ทาง web site ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยทุกปี สำหรับในอำเภออู่ทองมีร้านอาหารที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์ Clean Food Good Taste ไปแล้ว 19 ร้าน จากร้านอาหารทั้งหมด (จุฑามาศ, 2549)

จากสถานการณ์และปัญหาที่ได้กล่าวมาข้างต้น จะเห็นว่า นอกจากอาหารจะเป็นสิ่งสำคัญต่อการดำรงชีวิตแล้วยังพบว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารนั้นสำคัญยิ่งกว่า ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง และการสังเกตพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคโดยประยุกต์ทฤษฎีต่างๆ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการศึกษาและกำหนดนโยบายด้านการบริโภคอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดีของประชาชนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

วัตถุประสงค์รวม

เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง: กรณีศึกษาร้านบุญมีโภชนา อำเภออุทุมพร จังหวัดสุพรรณบุรี

วัตถุประสงค์หลัก

เพื่อทราบ

1. ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยนำเข้า ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร เจตคติต่อการบริโภคอาหาร ค่านิยมต่อการบริโภคอาหารกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง: กรณีศึกษา ร้านบุญมีโภชนา อำเภออุทุมพร จังหวัดสุพรรณบุรี
2. ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเอื้อ ได้แก่ การมีและการเข้าถึงทรัพยากรทางการบริโภคอาหารกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง: กรณีศึกษาร้านบุญมีโภชนา อำเภออุทุมพร จังหวัดสุพรรณบุรี
3. ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเสริม ได้แก่ การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจากสื่อต่างๆ การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจากบุคคลต่างๆ การได้รับแรงสนับสนุนทางสังคมจากบุคคลในครอบครัว ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน เพื่อนร่วมงาน ผู้บังคับบัญชา/ได้บังคับบัญชา การได้รับรู้นโยบายในด้านการบริโภคอาหารกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง: กรณีศึกษา ร้านบุญมีโภชนา อำเภออุทุมพร จังหวัดสุพรรณบุรี
4. ตัวแปรปัจจัยนำเข้า ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม ที่ร่วมทำนายพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง: กรณีศึกษา ร้านบุญมีโภชนา อำเภออุทุมพร จังหวัดสุพรรณบุรี

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผลการวิจัย สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายในการแก้ปัญหาสุขภาพในด้านการบริโภคอาหาร รวมทั้งเป็นแนวทางในการดำเนินงานสุขศึกษาเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารที่ส่งผลดีต่อผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง
2. เป็นแนวทางในการพัฒนาร้านอาหารตามสั่ง เพื่อให้เป็นร้านอาหารที่มีคุณภาพสะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค
3. ผลการวิจัย สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการศึกษาเพิ่มเติมหรือเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจในการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารในร้านอาหารตามสั่งต่อไป

ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ศึกษาเฉพาะผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง: กรณีศึกษา ร้านบุญมีโภชนา อำเภ่อู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี เท่านั้น

ตัวแปรที่ศึกษา

ตัวแปรอิสระ (Independent Variables) แบ่งเป็น 3 กลุ่ม

1. ปัจจัยนำ ประกอบด้วย
 - 1.1 ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร
 - 1.2 เจตคติต่อการบริโภคอาหาร
 - 1.3 ค่านิยมต่อการบริโภคอาหาร

2. ปัจจัยเอื้อ ได้แก่

2.1 การมีและการเข้าถึงทรัพยากรทางการบริโภคอาหาร

3. ปัจจัยเสริม ประกอบด้วย

3.1 การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจากสื่อต่างๆ

3.2 การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจากบุคคลต่างๆ

3.3 การได้รับแรงสนับสนุนทางสังคมจากบุคคลในครอบครัว ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน เพื่อนร่วมงาน ผู้บังคับบัญชา/ใต้บังคับบัญชา

3.4 การได้รับรู้นโยบายในด้านการบริโภคอาหาร

ตัวแปรตาม (Dependent Variables) คือ

พฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง

ตัวแปรอธิบาย (Explanatory Variables) คือ

ปัจจัยทางชีวสังคม ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพสมรส อาชีพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

นิยามศัพท์

เพื่อให้การวิจัยครั้งนี้มีความเข้าใจถูกต้องตรงกัน ผู้วิจัยจึงได้กำหนดคำนิยามที่เกี่ยวข้องไว้ดังนี้

1. พฤติกรรมการบริโภคอาหาร หมายถึง ลักษณะหรือการกระทำเกี่ยวกับการรับประทานอาหาร การเลือกรับประทานอาหารหรือไม่รับประทานอาหารบางอย่าง รวมทั้งสุขนิสัยที่เกี่ยวข้องกับการรับประทานอาหาร เช่น การล้างมือก่อนและหลังรับประทานอาหาร เป็นต้น
2. ผู้บริโภค หมายถึง ผู้ที่มาซื้ออาหารในร้านอาหารตามสั่ง
3. ร้านอาหารตามสั่ง หมายถึง ร้านจำหน่ายอาหาร ในที่นี้หมายถึง ร้านบุญมีโภชนา อำเภออุทุมพร จังหวัดสุพรรณบุรี
4. ปัจจัยนำ หมายถึง ปัจจัยภายในตัวบุคคลที่เป็นพื้นฐานและก่อให้เกิดแรงจูงใจในการแสดงพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ซึ่งในการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วย
 - 4.1 ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร หมายถึง ความสามารถในการอธิบายและความเข้าใจของผู้บริโภค เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร
 - 4.2 เจตคติต่อการบริโภคอาหาร หมายถึง ความรู้สึก ความเชื่อ ความพร้อมที่จะปฏิบัติตนของผู้บริโภคต่อการบริโภคอาหาร
 - 4.3 ค่านิยมต่อการบริโภค หมายถึง การให้ความสำคัญหรือให้คุณค่าและยึดถือในการปฏิบัติของผู้บริโภคต่อการบริโภคอาหาร
5. ปัจจัยเอื้อ หมายถึง ปัจจัยภายนอกตัวบุคคล หรือสิ่งที่เป็นแหล่งทรัพยากรที่จำเป็นและเอื้ออำนวยให้เกิดพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภค ซึ่งในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่
 - 5.1 การมีและการเข้าถึงทรัพยากรทางการบริโภคอาหาร หมายถึง การมีสิ่งที่จะเอื้ออำนวยให้ผู้บริโภคแสดงพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่ดีได้ เช่น

- 5.1.1 อ่างล้างมือ
- 5.1.2 ห้องน้ำสะอาด
- 5.1.3 ขั้วก๊อก
- 5.1.4 ผักปลอดสารพิษ
- 5.1.5 กระดาษทิชชูสำหรับเช็ดมือ

6. ปัจจัยเสริม หมายถึง ปัจจัยภายนอกตัวบุคคลที่แสดงให้เห็นว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคได้รับการสนับสนุนจากผู้อื่นหรือไม่ เพียงใด หรือเป็นสิ่งที่บุคคลจะได้รับหรือคาดว่าจะได้รับจากบุคคลอื่นอันเป็นผลจากการกระทำของตน ซึ่งในการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วย

6.1 การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจากสื่อต่างๆ หมายถึง การที่ผู้บริโภคได้รับข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารจากสื่อต่างๆ ได้แก่ วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร วารสาร แผ่นพับ คู่มือ โปสเตอร์ ป้ายประกาศ เสียงตามสาย

6.2 การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจากบุคคลต่างๆ หมายถึง การที่ผู้บริโภคได้รับข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารจากบุคคลต่างๆ ได้แก่ บุคคลในครอบครัวญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน เพื่อนร่วมงาน ผู้บังคับบัญชา/ผู้ใต้บังคับบัญชา

6.3 การได้รับแรงสนับสนุนทางสังคม หมายถึง การที่ผู้บริโภคได้รับความช่วยเหลือด้านวัตถุ สิ่งของ แรงงาน เวลา เงิน หรือได้รับกำลังใจ ความเอาใจใส่สนับสนุน กระตุ้นเตือนจากผู้ให้การสนับสนุนซึ่งอาจจะเป็นบุคคลหรือกลุ่มคนเป็นผลให้ผู้บริโภคมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ดี

6.4 การได้รับรู้นโยบายในด้านการบริโภคอาหาร หมายถึง ความคิดเห็น ความรู้สึกนึกคิดของผู้บริโภคต่อร้านอาหารที่ได้มีการจัดการเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่ดีสะอาดและปลอดภัย เช่น พนักงานเสิร์ฟใส่หมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน

7. ปัจจัยทางชีวสังคม หมายถึง คุณลักษณะส่วนบุคคลของผู้บริโภคที่ได้กำหนดไว้ในที่นี้คือ เพศ อายุ สถานภาพสมรส ระดับการศึกษา อาชีพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน