



ใบรับรองวิทยานิพนธ์
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาสังคม)

ปริญญา

พัฒนาสังคม

โครงการสหวิทยาการระดับบัณฑิตศึกษา

สาขา

ภาควิชา

เรื่อง มาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย
เขตเทศบาลนคร นครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์

Food Service Standard of Food Stalls Entrepreneur Nakhonsawan Municipality Area,
Nakhon Sawan Province

นามผู้วิจัย นางสาวมณฑา ว่องวิทย์การ

ได้พิจารณาเห็นชอบโดย

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

(รองศาสตราจารย์นาด พันธุมนาวิน, Ph.D.)

ประธานสาขาวิชา

(รองศาสตราจารย์สิริกร กาญจนสุนทร, วท.ม.)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์รับรองแล้ว

(รองศาสตราจารย์กัญญา ชีระกุล, D.Agr.)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

วันที่ เดือน พ.ศ.

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

มาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย เขตเทศบาลนครสวรรคต
จังหวัดนครสวรรคต

Food Service Standard of Food Stalls Entrepreneur Nakhonsawan Municipality Area,
Nakhon Sawan Province

โดย

นางสาวมณฑยา ว่องวิทย์การ

เสนอ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เพื่อความสะดวกแห่งปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาสังคม)

พ.ศ. 2554

มนัชชา ว่องวิทย์การ 2554: มาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอย
เขตเทศบาลนครนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาสังคม)
สาขาพัฒนาสังคม โครงการสหวิทยาการระดับบัณฑิตศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก:
รองศาสตราจารย์นาถ พันธุมนาวิน, Ph.D. 186 หน้า

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษามาตรฐานบริการอาหาร และศึกษาหาความสัมพันธ์ระหว่าง
ปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหาร ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร ความเชื่ออำนาจ
ในตน แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพกับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอย
ในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์ กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอย จำนวน 92 คน
สุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง เครื่องมือในการเก็บข้อมูลใช้แบบสัมภาษณ์ ทดสอบหาค่าความเชื่อมั่น โดยใช้วิธี KR-20
และสัมประสิทธิ์อัลฟาของครอนบาค สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ สถิติพรรณนา ทดสอบสมมติฐานโดย
ใช้สถิติไคสแควร์และสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน กำหนดค่านัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารอยู่ใน
ระดับมาก มีความเชื่ออำนาจในตนอยู่ในระดับปานกลาง และมีแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพในภาพรวมอยู่ใน
ระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค การรับรู้ความรุนแรงของการเกิด
โรค และการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค มีความเชื่ออยู่ในระดับมาก และมีความเชื่อด้าน
สุขภาพด้านการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคอยู่ในระดับปานกลาง สำหรับมาตรฐานบริการอาหารภาพรวม
พบว่า อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน มาตรฐานบริการอาหารทั้ง 5 ด้าน คือ ด้านสถานที่ ด้าน
กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ด้านภาชนะ/อุปกรณ์ และด้านการให้บริการ มี
มาตรฐานอยู่ในระดับมาก มีเพียงมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารด้านเดียวเท่านั้นอยู่ในระดับปานกลาง

ผลการทดสอบสมมติฐานความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรอิสระกับตัวแปรตาม พบว่า อายุมี
ความสัมพันธ์เชิงลบกับภาพรวมและบางด้านของมาตรฐานบริการอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001
และ .01 ส่วนสถานที่ตั้งร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารภาพรวม อย่างมีนัยสำคัญทาง
สถิติที่ระดับ .05 ความรู้มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการเท่านั้น สำหรับแบบแผน
ความเชื่อด้านสุขภาพ พบว่า มี 2 ด้านที่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารในรายด้านและภาพรวม คือ
การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค พบว่า มีความสัมพันธ์เพียงด้านเดียว คือ มาตรฐานบริการ
อาหารด้านภาชนะ/อุปกรณ์ ส่วนการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค พบว่า มีความสัมพันธ์กับมาตรฐาน
บริการอาหารเพียงด้านเดียวเช่นกัน คือ มาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร สำหรับ
ความเชื่ออำนาจในตนนั้น ไม่พบความสัมพันธ์เป็นรายด้านและภาพรวมกับมาตรฐานบริการอาหาร

ลายมือชื่อนิสิต

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

Manatchaya Vongvigkan 2011: Food Service Standard of Food Stalls Entrepreneur Nakhonsawan Municipality Area, Nakhon Sawan Province. Master of Arts (Social Development), Major Field: Social Development, Interdisciplinary Graduate Program. Thesis Advisor: Associate Professor Nath Bhanthumnavin, Ph.D. 186 pages.

The main objective of this research were to study food service standard and to investigate the factors related with food service standard of food stalls entrepreneur Nakhonsawan municipality area, Nakhon Sawan Province. The samples were 92 subjects who were obtained by purposive sample. The data were collected by interview schedule. Reliability of the instrument was tested by using KR-20 and Cronbach alpha coefficient. Analyze data by using descriptive statistics and hypothesis testing was done by using Chi-square, Pearson product-moment correlation coefficient with the level of statistical significance at .05.

The results of the study showed that the food stall entrepreneur had knowledge about the standard of food at a high level, Internal locus of control at a medium level. The study showed high level in all the health belief model. Perceived susceptibility, perceived severity, perceived benefits at high level and had perceived barriers at a medium level. As for all food service standard the study showed at high level. The five aspects which were location, the process of preparing and cooking food, container/tool and service at a high level. And only food aspect at a medium level.

The results of hypothesis testing the relationship between independent variables and dependent variables showed that age related negative to food service standard with statistical significance at .001 and .01. Location of food stalls related to food service standard with statistical significance at .05. Knowledge about the standard of food related to only service. health belief model showed two aspects related to food service standard. Perceived benefits related to container/tool and Perceived barriers related to the process of preparing and cooking food. For Internal locus of control had no relation to all of food service standard.

Student's signature

Thesis Advisor's signature

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ สำเร็จสมบูรณ์ได้ด้วยความกรุณาอย่างสูงจาก รองศาสตราจารย์ ดร.นาด พันธมนาวิน อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ที่ได้ให้คำปรึกษาในการวิจัยครั้งนี้ และดูแลช่วยเหลือเป็นอย่างดีตลอดมา และขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่านที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ให้แก่ผู้วิจัยได้นำมาใช้ในการวิจัยครั้งนี้

ขอขอบพระคุณเจ้าหน้าที่สำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ ที่ได้ให้ความช่วยเหลือทางด้านข้อมูลเป็นอย่างดี ขอขอบพระคุณพ่อค้าและแม่ค้าร้านอาหารแผงลอยในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ทุกท่านที่สละเวลาตอบแบบสัมภาษณ์จนสำเร็จไปได้ด้วยดี และขอขอบคุณ คุณธีรดา บุญเลิศ และคุณทิพย์สุคนธ์ เกษสมบูรณ์ ที่ให้ความช่วยเหลือในการเก็บข้อมูลเป็นอย่างดี

ขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ คุณยาย คุณน้าและน้องสาว ที่เป็นกำลังใจให้ตลอดมา ขอขอบคุณนิสิตรุ่นพี่และเพื่อนนิสิตพัฒนาสังคมรุ่นที่ 50 ทุกท่าน ที่เป็นกำลังใจและให้ความช่วยเหลือตลอดการศึกษา จนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

มนัชชา ว่องวิทย์การ
พฤษภาคม 2554

สารบัญ

หน้า

สารบัญตาราง	(3)
สารบัญภาพ	(11)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
ประโยชน์ที่ได้รับ	3
ขอบเขตการวิจัย	4
นิยามศัพท์ปฏิบัติการ	4
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	8
แนวคิดเกี่ยวกับการรับรู้	8
แนวคิดเกี่ยวกับความรู้	10
แนวคิดเกี่ยวกับความเชื่ออำนาจภายในตน	15
แนวคิดเกี่ยวกับแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ	19
แนวคิดเกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร	23
ข้อมูลทั่วไปของเทศบาลนครนครสวรรค์	37
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	41
กรอบแนวคิดในการวิจัย	46
สมมติฐานการวิจัย	47
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	48
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	48
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	49
การวัดตัวแปร	50
การทดสอบเครื่องมือและหาค่าความเชื่อมั่น	58
การเก็บรวบรวมข้อมูล	59

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	59
บทที่ 4 ผลการวิจัยและข้อวิจารณ์	61
ผลการวิจัย	61
ข้อวิจารณ์	125
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	132
สรุปผลการศึกษา	132
ข้อเสนอแนะ	141
เอกสารและสิ่งอ้างอิง	145
ภาคผนวก	151
ภาคผนวก ก แบบสัมภาษณ์เพื่อการวิจัย	152
ภาคผนวก ข กรอบดัชนีชี้วัดคุณภาพมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	164
ภาคผนวก ค การทดสอบหาค่าความเชื่อมั่น	172
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	186

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ชื่อสถานที่ จำนวนประชากรร้านค้าและขนาดกลุ่มตัวอย่าง	49
2	จำนวนและร้อยละของเพศและอายุของผู้ประกอบการร้านค้าอาหาร แผงลอย	62
3	จำนวนและร้อยละของระดับการศึกษาสูงสุดของผู้ประกอบการร้านค้า อาหารแผงลอย	63
4	จำนวนและร้อยละของสถานภาพสมรสของผู้ประกอบการร้านค้าอาหาร แผงลอย	63
5	จำนวนและร้อยละของการประกอบอาชีพนอกเหนือจากการขายอาหาร แผงลอยของผู้ประกอบการร้านค้าอาหาร	64
6	จำนวนและร้อยละของระยะเวลาที่ประกอบอาชีพขายอาหารของ ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	65
7	จำนวนและร้อยละของช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารของผู้ประกอบการร้านค้า อาหารแผงลอย	65
8	จำนวนและร้อยละของจำนวนโต๊ะที่ให้บริการแก่ลูกค้าของผู้ประกอบการ ร้านค้าอาหารแผงลอย	66
9	จำนวนและร้อยละของประเภทและจำนวนแรงงานของผู้ประกอบการ ร้านค้าอาหารแผงลอย	67

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
10	จำนวนและร้อยละของรายได้ (ที่หักค่าใช้จ่ายแล้ว) จากการประกอบอาชีพขายอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	68
11	จำนวนและร้อยละของรายได้ (ยังไม่หักค่าใช้จ่าย) จากการประกอบร้านค้าอาหารแผงลอยของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	68
12	จำนวนและร้อยละของสถานที่ตั้งของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	69
13	จำนวนและร้อยละของการเข้าร่วมการอบรมมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	70
14	จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	71
15	จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	72
16	จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนความเชื่ออำนาจในตนของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	74
17	จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยความเชื่ออำนาจในตนของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	74
18	จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	76

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
19	จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	77
20	จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนการรับรู้ความรุนแรงของโรคของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	78
21	จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยการรับรู้ความรุนแรงของโรคของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	79
22	จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	80
23	จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	81
24	จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	82
25	จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	83
26	ร้อยละและค่าเฉลี่ยภาพรวมแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	85
27	จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	86

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
28	จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	86
29	จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	88
30	จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	89
31	จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษาชะ/อุปกรณ์ของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	90
32	จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษาชะ/อุปกรณ์ของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	91
33	จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	92
34	จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	93
35	จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	94
36	จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	95

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
37	จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	96
38	จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	97
39	ร้อยละและค่าเฉลี่ยภาพรวมมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	98
40	การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของเพศ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรส กับมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	100
41	การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของเพศ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรสกับมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	102
42	การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของเพศ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรสกับมาตรฐานบริการอาหารด้านภาชนะ/อุปกรณ์ของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	103
43	การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของเพศ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรส กับมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	105

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
44	การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของเพศอายุ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรส กับมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	107
45	การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของเพศ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรส กับมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	108
46	การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของอายุกับมาตรฐานบริการอาหารเป็นรายด้านและภาพรวมของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	110
47	การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและพื้นที่ตั้งร้านอาหาร กับมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	111
48	การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและพื้นที่ตั้งร้านอาหารกับมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	112
49	การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและพื้นที่ตั้งร้านอาหารกับมาตรฐานบริการอาหารด้านภาชนะ/อุปกรณ์ของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	114
50	การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและพื้นที่ตั้งร้านอาหารกับมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย	115

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
51	การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและพื้นที่ตั้งร้านอาหารกับมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย	116
52	ผลการวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและพื้นที่ตั้งร้านอาหารกับมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย	117
53	การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของจำนวนโต๊ะที่ให้บริการ ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพ จำนวนแรงงาน และรายได้กับมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย	119
54	การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารกับมาตรฐานบริการอาหารและภาพรวมของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย	120
55	การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของความเชื่ออำนาจในตนกับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย	121
56	ผลการวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพกับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย	123
57	สรุปผลการทดสอบสมมติฐานหาความสัมพันธ์ของตัวแปรอิสระกับมาตรฐานบริการอาหารที่เป็นรายด้านและภาพรวม	124

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางผนวกที่		หน้า
1	ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร	173
2	ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์ความเชื่ออำนาจในตน	175
3	ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค	176
4	ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์การรับรู้ความรุนแรงของโรค	177
5	ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค	178
6	ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค	179
7	ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์มาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่	180
8	ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์มาตรฐานบริการอาหารด้านอาหาร	181
9	ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์มาตรฐานบริการอาหารด้านภาชนะ/ อุปกรณ์	182
10	ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์มาตรฐานบริการอาหารด้าน กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร	183
11	ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์มาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้ สัมผัสอาหาร	184
12	ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์มาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการ	185

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ลำดับชั้นความรู้ของ Bloom	12
2	รูปแบบที่ก่อให้เกิดความเชื่อภายใน-ภายนอกคน	16
3	แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ ใช้ทำนายพฤติกรรมการป้องกันโรค	21
4	อาณาเขตเทศบาลนครนครสวรรค์	40
5	ตัวแปรอิสระและตัวแปรตามที่ศึกษา	46

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบันประชาชนชาวไทยนิยมออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจและสังคมที่ต้องการความสะดวกสบายและรวดเร็ว หรือถ้าหากครอบครัวใดเป็นครอบครัวขนาดเล็กก็อาจจะไม่คุ้มค่าที่จะประกอบอาหารรับประทานเองในครัวเรือน ประกอบกับปัจจุบันมีร้านอาหารที่ให้บริการและมีความหลากหลายมากขึ้น มีทั้งอาหารปรุงสำเร็จ อาหารตามสั่ง ก๋วยเตี๋ยว อาหารประเภทปัง ทอด คัม ย่าง และอาหารที่ปรุงพร้อมบริโภคโดยไม่ต้องผ่านความร้อน เช่น ส้มตำ ยำประเภทต่างๆ นอกจากนี้ยังมีอาหารประเภทของหวานที่ปรุงสำเร็จพร้อมรับประทานด้วย ดังนั้น จะเห็นได้ว่าไม่ว่าจะไปในพื้นที่หรือสถานที่ใดจะพบว่า มีร้านอาหารจำนวนมากไว้บริการผู้บริโภคในหลายประเภทด้วยกัน ทั้งนี้ก็เพื่อความสะดวกแก่ผู้บริโภคโดยทั่วไป อาจกล่าวได้ว่า การบริโภคอาหารนั้นนอกจากจะเป็นสิ่งจำเป็นเพราะเป็นปัจจัยสี่ขั้นพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์แล้ว ยังเป็นการแสดงออกทางวัฒนธรรมและวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในสังคมนั้นอีกด้วยอย่างหนึ่ง แต่อย่างไรก็ตาม การมีมาตรฐานในการบริการอาหารที่ถูกสุขลักษณะแสดงให้เห็นถึงความมีมาตรฐานของคนในสังคมด้านสุขลักษณะเบื้องต้นที่เกี่ยวกับความเป็นอยู่ด้วยเช่นกัน

ความสำคัญของการบริการด้านอาหารนอกจากรสชาติอาหารและความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยประจำแต่ละภาคหรือท้องถิ่นแล้ว สิ่งสำคัญที่สุดที่ต้องคำนึงถึงและตระหนักอีกสิ่งหนึ่งก็คือ มาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร ซึ่งหมายถึงความสะอาด ความปลอดภัย และถูกสุขลักษณะ ทั้งนี้ก็เพื่อเป็นหลักประกันว่าผู้บริโภคทั่วไปจะได้รับการบริการด้านอาหารที่จะบริโภคจากร้านอาหารหรือสถานประกอบการอย่างมีคุณภาพ (สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว, 2550) หากร้านอาหารมีมาตรฐานการบริการที่ดี อาทิ มีความสะอาด ปลอดภัยและถูกต้องตามสุขลักษณะก็เหมือนเป็นการสร้างความประทับใจให้กับผู้บริโภค รวมถึงจงใจให้ผู้บริโภคกลับมาใช้บริการอีกครั้ง แต่ประเด็นที่สำคัญ คือผู้บริโภคได้รับความปลอดภัยจากการรับประทานอาหารจากร้านค้าในท้องถิ่นนั้นๆ ซึ่งคำว่ามาตรฐานบริการอาหารนั้น มิได้หมายถึง การมีมาตรฐานเฉพาะสถานประกอบการด้านบริการอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นภัตตาคารหรือร้านอาหารสถาน

ประกอบการขนาดใหญ่หรือขนาดกลางเท่านั้น แต่ในทางปฏิบัติจริงนั้น คำว่ามาตรฐานบริการอาหารนั้น ควรมีในร้านอาหารทุกระดับ ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหารธรรมดาตลอดจนภัตตาคารหรูด้วย ทั้งนี้ก็เพื่อเป็นการยกระดับความมีมาตรฐานด้านความปลอดภัยตามสุขลักษณะในเบื้องต้นที่ควรต้องมีให้กับผู้บริโภค (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2543) มาตรฐานบริการอาหารเพื่อผู้บริโภคจึงเป็นประเด็นที่สำคัญอีกประเด็นหนึ่ง เพราะจะทำให้ผู้บริโภคเกิดความไว้วางใจที่ตนเองได้รับการบริการและได้รับบริโภคอาหารที่มีความสะอาด ปลอดภัย ตามสุขอนามัย นอกเหนือไปจากความประทับใจในรสชาติของอาหารอีกมิติหนึ่ง

ผู้ประกอบการร้านอาหารควรตระหนักและให้ความสำคัญในเรื่องมาตรฐานบริการอาหาร โดยเริ่มตั้งแต่สถานที่ปรุงอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร วัตถุดิบในการประกอบอาหาร การประกอบอาหาร การจำหน่ายอาหาร การจัดบริการอาหาร ไปจนถึงสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร เป็นต้น โดยควรคำนึงถึงเรื่องสุขลักษณะ ความสะอาดและความปลอดภัยต่อผู้บริโภคเป็นหลัก หากผู้ประกอบการร้านอาหารขาดความรู้ความเข้าใจในการจำหน่ายอาหารและขาดการดูแลเอาใจใส่ที่ดี ก็ย่อมได้มาซึ่งอาหารที่ไม่สะอาดและขาดความปลอดภัยสำหรับการบริโภค นอกเหนือไปจากผู้ประกอบการร้านอาหารแล้ว ผู้บริโภคเองก็ควรคำนึงถึงการใช้บริการร้านอาหารเช่นกัน ดังนั้น ผู้บริโภคควรมีวิธีการเลือกใช้บริการร้านอาหารเพื่อให้มั่นใจได้ว่าการซื้ออาหารในแต่ละครั้งจะได้อาหารที่สะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพ (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2550) หากจะกล่าวถึงร้านอาหารโดยทั่วไปแล้ว ร้านอาหารที่เปิดเป็นร้านค้าห้องแถวและร้านอาหารแบบแผงลอยมักจะเป็นที่นิยมบริโภคของคนทั่วไปในทุกอาชีพเพราะราคาไม่สูงเกินไป มีโอกาสเลือกอาหารได้หลายประเภท โดยเฉพาะร้านอาหารประเภทแผงลอยนั้นสามารถจัดการให้บริการอาหารได้หลายประเภทในสถานที่เดียวกันเพราะจะมีร้านค้าที่ขายอาหารหลากหลายประเภทและหลายร้านเปิดขาย มีตั้งแต่อาหารคาวหวานที่ทำสำเร็จที่พร้อมซื้อไปรับประทานหรืออาหารคาวหวานที่ต้องประกอบทำสดเสร็จแล้วรับประทานได้เลยทันที สะดวกต่อการเลือกสั่งอาหารไม่ว่าจะเป็น ข้าว ก๋วยเตี๋ยว กับข้าวที่สามารถรับประทานกับข้าวได้ที่ร้านหรือสั่งแล้วนำกลับไปรับประทานที่บ้านทันทีได้ ในราคาที่ไม่น่าแพง ที่สำคัญร้านอาหารประเภทนี้สามารถซื้อหรือรับประทานได้ในเกือบทุกพื้นที่ที่เป็นเขตพื้นที่ในชุมชนใหญ่ๆ โดยเฉพาะในเขตเมืองหรือตามชุมชนในเขตอำเภอต่างๆ เพราะสะดวกซื้อในเรื่องของเวลาและโอกาส ดังนั้นประชาชนผู้บริโภคในท้องถิ่นจึงนิยมไปสั่งอาหารเพื่อรับประทานที่ร้านหรือนำกลับบ้าน

จังหวัดนครสวรรค์ตั้งอยู่บริเวณภาคเหนือตอนล่างและติดต่อกับภาคกลางตอนบน เป็นจังหวัดที่เปรียบเสมือนประตูสู่ภาคเหนือของภาคกลาง ประกอบกับมีระยะทางไม่ไกลจาก

กรุงเทพมหานครมากนัก จึงเป็นจุดพักการเดินทางของประชาชนโดยทั่วไปที่ใช้การเดินทางโดยรถยนต์เพื่อไปภาคเหนือ อีกทั้งยังเป็นเมืองที่มีขนาดใหญ่เป็นศูนย์รวมของผู้คนและสถานที่ของภาครัฐและเอกชนหลายหน่วยงานด้วยกัน ดังนั้นในตัวจังหวัดซึ่งเป็นเขตเทศบาลนครนครสวรรค์ จึงมีการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มทั้งที่เป็นร้านอาหารขนาดใหญ่ ร้านอาหารทั่วไป และโดยเฉพาะร้านอาหารประเภทแผงลอย เป็นต้น ให้บริการแก่ผู้บริโภครถทั่วไป ทั้งที่อาศัยอยู่ในเขตพื้นที่ในท้องถิ่นและผู้บริโภคที่เดินทางโดยทั่วไป จึงน่าสนใจว่ามาตรฐานบริการด้านอาหารของร้านค้าบริการด้านอาหารแผงลอยซึ่งตั้งอยู่ในแหล่งที่สะดวกในการให้บริการของในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารแบบแผงลอยที่มีการให้บริการทั้งเช้าและเย็น แต่ส่วนใหญ่มักจะให้บริการในเวลาเย็นตั้งแต่เวลา 17.00 น. - 24.00 น. ให้กับผู้มาใช้บริการหรือผู้บริโภคอาหารนั้นมีมาตรฐานการให้บริการเป็นอย่างไรและปัจจัยใดที่นำไปสู่มาตรฐานบริการด้านอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารเหล่านั้นในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์ ซึ่งผลการวิจัยที่ได้รับจะเป็นแนวทางในการเผยแพร่ความรู้เพื่อการปรับปรุงและพัฒนาการบริการทางด้านอาหารให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้นต่อไปของเทศบาลนครนครสวรรค์และเขตพื้นที่อื่นในจังหวัดด้วย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษามาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอย ในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์
2. ศึกษาปัจจัยส่วนบุคคล ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร ความเชื่อในอำนาจตน และแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ ของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอย ในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์
3. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอย ในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. นำผลการศึกษาที่ได้ไปใช้เป็นข้อมูลในการกำหนดแนวทางในการควบคุมดูแลมาตรฐานการให้บริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอย ในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์

2. เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการ ผู้มาใช้บริการ หรือผู้ที่เกี่ยวข้อง เกิดความตระหนักในเรื่องความสะอาด ปลอดภัย และถูกสุขลักษณะของอาหาร ซึ่งเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต

3. เพื่อเป็นข้อมูลที่จะนำไปสู่การวิจัยในครั้งต่อไป

ขอบเขตการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ประกอบการร้านอาหารที่เป็นแผงลอยในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ ในจุดใหญ่ๆ 5 จุด คือ หน้าศาลากลางจังหวัดนครสวรรค์ สี่แยกสะพานเดชาติวงศ์ หน้าวิทยาลัยอาชีวศึกษา ริมเขื่อนเจ้าพระยาและตลาดศรีนคร รวมมีร้านอาหารแผงลอยจำนวน 104 ร้าน ซึ่งร้านค้าอาหารเหล่านี้ให้บริการในเวลาเย็นตั้งแต่เวลา 17.00 - 01.00 น.

นิยามศัพท์ปฏิบัติการ

ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย หมายถึง บุคคลที่ขายอาหาร มีลักษณะร้านอาหารเป็นแผงลอย ในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ จำนวน 5 จุด คือ หน้าศาลากลางจังหวัดนครสวรรค์ สี่แยกสะพานเดชาติวงศ์ หน้าวิทยาลัยอาชีวศึกษา ริมเขื่อนเจ้าพระยา และตลาดศรีนคร

ร้านค้าอาหารแผงลอย หมายถึง สถานที่ประกอบอาหารที่มีลักษณะเป็นแผงลอยหรือร้านค้าที่ประกอบอาหารขายให้แก่ผู้บริโภค ในที่นี้ศึกษาเฉพาะร้านค้าที่ประกอบอาหารตามสั่งที่เป็นของควว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ข้าวผัด อาหารตามสั่ง ที่ขายอยู่ใน 5 จุดดังกล่าว

ปัจจัยส่วนบุคคล หมายถึง ลักษณะพื้นฐานทั่วไปทางสังคมและเศรษฐกิจของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย ในที่นี้ศึกษา เพศ อายุ ระดับการศึกษา รายได้ สถานภาพสมรส

ระดับการศึกษา หมายถึง วุฒิการศึกษาระดับสูงสุดของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

สถานภาพการสมรส หมายถึง สถานภาพการมีคู่ โสด สมรส หย่าร้าง หม้าย ของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

รายได้ หมายถึง จำนวนเงินค่าตอบแทนจากการประกอบอาชีพของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยที่ได้รับใน 1 เดือน (ที่หักค่าใช้จ่ายแล้ว)

การเข้าร่วมฝึกอบรมมาตรฐานบริการอาหาร หมายถึง การที่ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยเคยเข้าร่วมฝึกอบรมเกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารกับทางเทศบาลหรือหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพร้านค้าอาหารแผงลอย หมายถึง ช่วงเวลาที่ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยเริ่มประกอบอาชีพขายอาหารจนถึงปัจจุบัน

ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร หมายถึง ช่วงเวลาที่ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยเปิดขายอาหารให้กับผู้บริโภคในแต่ละวัน ตั้งแต่เปิดให้บริการจนปิดร้าน

สถานที่ตั้งร้านอาหาร หมายถึง สถานที่ที่ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยขายอาหารตั้งอยู่ในพื้นที่ของเทศบาลหรือพื้นที่ของเอกชนที่ เป็นผู้ดูแล

จำนวนแรงงาน หมายถึง จำนวนลูกจ้างหรือผู้ช่วยของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย ซึ่งรวมทั้งแรงงานในครัวเรือนและแรงงานจ้าง

จำนวนโต๊ะที่ให้บริการ หมายถึง จำนวนโต๊ะสำหรับรับประทานอาหารที่ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยจัดเตรียมไว้ให้บริการแก่ผู้บริโภค

ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร หมายถึง การที่ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีความรู้และความเข้าใจต่อเนื้อหาสาระในเบื้องต้นที่จำเป็นต้องทราบที่เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร

ความเชื่ออำนาจภายในตน หมายถึง การที่ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยที่เชื่อว่า เหตุการณ์ใดๆที่เกิดขึ้นกับตน ซึ่งอาจจะสำเร็จหรือล้มเหลว เกิดขึ้นจากการกระทำและความสามารถของตนเอง เช่น เชื่อว่าการให้บริการอาหารที่สะอาดและรสชาติอร่อยแก่ผู้บริโภค ร้านของตนก็จะขายดี เพราะมีลูกค้ามาใช้บริการมากขึ้น เป็นต้น

แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ หมายถึง การรับรู้และความเข้าใจของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย ในเรื่องเกี่ยวกับการบริการที่ได้อย่างถูกสุขลักษณะของการบริการด้านอาหาร จะมีผลเกี่ยวกับสุขภาพและสุขอนามัยของผู้บริโภค ประกอบด้วย การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค การรับรู้ความรุนแรงของโรค การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค และการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค

การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค หมายถึง การรับรู้และเข้าใจถึงโอกาสเสี่ยงที่จะเป็นโรคหรือรับเชื้อโรคจากการให้บริการอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะแก่ผู้ที่มาใช้บริการของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย เช่น การปรุงอาหารสุกๆดิบๆทำให้เสี่ยงต่อการเกิดโรคพยาธิใบไม้ตับได้

การรับรู้ความรุนแรงของโรค หมายถึง การรับรู้และความเข้าใจถึงความรุนแรงของโรคที่อาจเกิดหรือเป็นสาเหตุที่ได้รับจากการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะแก่ผู้บริโภคได้ เช่น หากไม่มีฝาปิดภาชนะอาหารหรือเตียงที่ใช้สับอาหาร ไม่สะอาด หากมีแมลงวันตอมอาหารอาจทำให้อาหารสกปรกหรือมีเชื้อโรคนำไปสู่โรคท้องร่วงได้ เป็นต้น

การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค หมายถึง การรับรู้และความเข้าใจถึงประโยชน์และผลดีของการป้องกันโรคที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากการให้บริการอาหารที่ถูกสุขลักษณะแก่ผู้ที่มาใช้บริการ ของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย เช่น ไม่แช่อาหารปนเปื้อนกับน้ำแข็งเพื่อใช้บริโภคในการดื่ม

การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค หมายถึง การรับรู้และความเข้าใจถึงข้อเสียหรืออุปสรรคที่อาจเกิดขึ้นจากการให้บริการอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย เช่น ไม่มีเวลาที่จะทำความสะอาดพื้นใต้โต๊ะรับประทานอาหารในร้านได้ดี เป็นต้น

มาตรฐานบริการอาหาร หมายถึง การปฏิบัติตามแนวทางการให้บริการด้านอาหารที่ถูกสุขลักษณะในเรื่องต่อไปนี้ สถานที่ปรุงอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารหรือวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ การประกอบอาหาร บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร และการให้บริการอาหาร โดยศึกษามาตรฐานบริการอาหารในเบื้องต้นที่ควรมีในผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

สถานที่ปรุงอาหาร หมายถึง พื้นที่หรือบริเวณร้านค้าอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแพนดอลที่ผู้ประกอบการได้มีการดูแล เช่น สถานที่ประกอบอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร ห้องสุขา ตลอดจนที่ทิ้งขยะ เป็นต้น ให้ถูกสุขลักษณะ

อาหาร หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ปรุงสำเร็จแล้วเป็นอาหารพร้อมรับประทานหรือผลิตภัณฑ์ที่ยังเป็นวัตถุดิบพร้อมที่จะนำมาประกอบเป็นอาหาร ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ประกอบเป็นอาหารสำเร็จแล้วหรือยังเป็นวัตถุดิบที่จะนำไปปรุงเป็นอาหารนั้นจะต้องถูกสุขอนามัย อาหารที่ให้บริการแก่ผู้บริโภคของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแพนดอล ได้แก่ ความสด สะอาด มีภาชนะปิด ไม่เปิดเผย มีถังแช่อาหารแยกต่างหาก ไม่ปนเปื้อนกับน้ำแข็ง หรือสิ่งอื่นที่ไม่ถูกสุขลักษณะ

กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร หมายถึง การนำวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารที่เตรียมไว้และนำมาผสมผสานเป็นอาหารสำเร็จในหนึ่งจาน ผู้ประกอบการต้องมีวิธีการในการเตรียม ปรุงและจัดเก็บอาหาร ที่ต้องปฏิบัติหรือทำให้ถูกสุขลักษณะ เช่น ขณะที่ยังไม่ปรุงอาหารควรมีการเก็บอาหารสดไว้ให้มิดชิดหรือมีผ้าขาวบาง/พลาสติกใสคลุม ถ้าเป็นถ้วยเตี้ยน้ำซุปรองร้อน สำหรับอาหารสำเร็จรูปต้องมีฝาปิดมิดชิด ถ้วยชามควรมีผ้าขาวบางปิดคลุม จานชามที่ไม่ได้ปิดคลุมควรมีการราดน้ำร้อนก่อนใส่อาหารให้ผู้บริโภค

บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลผู้ทำหน้าที่ประกอบอาหารหรือมีส่วนเกี่ยวข้องในการสัมผัสอาหารที่จะให้บริการแก่ผู้บริโภค โดยเน้นผู้ปรุงอาหาร จะต้องมีการปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะ เช่น ผู้สัมผัสอาหารควรแต่งกายสะอาด สวมใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผมก่อนเตรียม ประกอบหรือจำหน่ายอาหารต้องล้างมือให้สะอาด ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

ภาชนะ/อุปกรณ์ หมายถึง เครื่องมือหรือวัสดุที่ใช้ในการจัดเตรียมอาหารหรือใส่สิ่งของ เช่น ภาชนะหรืออุปกรณ์ที่ใช้จะต้องมีความสะอาดและมีสภาพที่ดีพร้อมใช้งาน การจัดเก็บซ้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องวางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่ง สะอาดและมีการปกปิด

การให้บริการ หมายถึง ลักษณะการให้บริการของผู้ประกอบการร้านค้าอาหาร แสดงการต้อนรับลูกค้าด้วยวาจาที่สุภาพและเหมาะสม บริการลูกค้าได้อย่างสะดวก รวดเร็ว และเรียบร้อย

บทที่ 2

การตรวจเอกสาร

ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้า แนวคิด ทฤษฎีต่างๆ ตลอดจนผลการวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางในการศึกษา ดังนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับการรับรู้
2. แนวคิดเกี่ยวกับความรู้
3. แนวคิดเกี่ยวกับความเชื่ออำนาจในตน
4. แนวคิดเกี่ยวกับแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ
5. แนวคิดเกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร
6. ข้อมูลทั่วไปของเทศบาลนครนครสวรรค์
7. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

แนวคิดเกี่ยวกับการรับรู้

ความหมายของการรับรู้ (Perception)

Wolman (1989: 24) กล่าวว่า การรับรู้ เป็นผลที่เกิดขึ้นจากกระบวนการรวบรวมภายในตนเองผ่านประสาทสัมผัสต่างๆ ซึ่งเบื้องต้นจะเป็นภาพรวมทั้งหมดที่ครอบคลุมและกำหนดแต่ละส่วนไว้ และกระบวนการรวบรวมนี้จะชัดเจนขึ้นจากการได้รับข้อมูลข่าวสารและการติดต่อจากสิ่งแวดล้อมต่างๆ สำหรับนักวิชาการของไทยได้กล่าวว่า กล่าวว่า การรับรู้ คือ การรู้จักสิ่งต่างๆ สภาพต่างๆ ที่เป็นสิ่งเร้ามาทำปฏิกริยากับตัวเรา เป็นการแปลอาการสัมผัสให้มีความหมายมากขึ้น เกิดเป็นความรู้สึกเฉพาะตัวสำหรับบุคคลนั้นๆ สุโท สุขเจริญ (2520: 24) ส่วน วนิดา เสนีเศรษฐ และ ขอบ อินทร์ ประเสริฐกุล (2530: 4) กล่าวว่า การรับรู้เป็นกระบวนการที่บุคคลได้รับแล้วทำการตีความและมีปฏิกริยาตอบสนองสิ่งเร้า ซึ่งโดยปกติแล้วมนุษย์จะมองเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นจากภายในโลกนี้ ในสายตาของการรับรู้มากกว่าการหาข้อเท็จจริงที่เป็นจริง ทั้งนี้เพราะแต่ละบุคคลมีประสบการณ์การเรียนรู้ที่ต่างกัน นอกจากนี้ รัจจิ นพเกตุ (2540: 29) กล่าวว่า การรับรู้เป็น ขบวนการประมวลและตีความ ข้อมูลต่างๆ ที่อยู่รอบๆตัวเราที่ได้จากความรู้สึก ซึ่งความรู้สึกเกิดจาก

การกระตุ้นอวัยวะรับความรู้สึกที่มีอยู่ 5 ชนิด คือ ตา หู จมูก ลิ้น และผิวหนัง ส่วนการรับรู้จะเป็น ขบวนการต่อไป คือ ตีความจากสิ่งที่ได้รับจากการรู้สึกออกมาให้มีความหมายว่า สิ่งที่เห็นอยู่คืออะไร เสียงที่ได้ยินคือเสียงอะไร การรับรู้จึงมีเรื่องของจิตวิทยา คือ การเรียนรู้ ประสบการณ์ แรงจูงใจ ฯลฯ เข้ามามีบทบาทร่วมอยู่ด้วย

กล่าวโดยสรุป การรับรู้ หมายถึง การรวบรวมแปลความหมายจากสิ่งต่างๆ ผ่านประสาทสัมผัส แล้วตีความว่าสิ่งเหล่านั้นคืออะไร โดยอาศัยประสบการณ์เป็นเครื่องช่วยในการตีความหรือแปลความหมาย

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้

ชม ภูมิภาค (2516: 24) กล่าวว่า ปัจจัยสำคัญที่กำหนดการรับรู้แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ

1. ปัจจัยทางโครงสร้าง เป็นเรื่องเกี่ยวกับลักษณะทางกายภาพของสิ่งเร้าและสภาวะทางประสาทของผู้รับรู้
2. ปัจจัยทางหน้าที่ คือ ลักษณะทางจิตของผู้รับรู้ เช่น ประสบการณ์หรือความรู้เดิม ค่านิยม ความต้องการและลักษณะอื่นๆ

วนิดา เสนิเศรษฐ และ ชอบ อินทร์ประเสริฐกุล (2530: 5-6) กล่าวว่า ปัจจัยหรือองค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้ของบุคคลมี 3 ประการ คือ

1. คุณลักษณะของวัตถุ คือ ระดับความเข้มหรือความนัยของสิ่งเร้า การเคลื่อนไหว และขนาดของสิ่งเร้า
2. ลักษณะของสภาพของการทำงานหรือสภาพแวดล้อมในการทำงาน เช่น แสง สี เสียง ระยะเวลา เป็นต้น
3. คุณลักษณะของบุคคล เป็นแหล่งอิทธิพลที่สำคัญที่สุด แบ่งออกเป็น แรงจูงใจ การเรียนรู้ ที่มีมาแต่เดิม การคาดหวังจากการทำงาน และบุคลิกภาพ

Harvey and Smith (1977 อ้างใน นาริรัตน์ นิลประดับ, 2547) ได้อ้างถึงองค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้ที่ Tagiuri และ Litwin แบ่งไว้ว่าขึ้นอยู่กับปัจจัย 3 ประการ

1. คุณลักษณะของผู้ถูกรับรู้ หมายถึง บุคลิกลักษณะ รูปร่างหน้าตาของบุคคล ซึ่งนับว่ามีความสำคัญและมีอิทธิพลต่อการรับรู้มาก เพราะเมื่อบุคคลพบผู้ถูกรับรู้ บุคคลมักจะกำหนดคุณสมบัติให้กับผู้ถูกรับรู้
2. สถานการณ์ทางสังคมที่บุคคลนั้นร่วมอยู่ด้วย หมายถึง สภาพแวดล้อมที่ร่วมอยู่ในเหตุการณ์นั้นๆ แล้วบุคคลอาจรับรู้ไปในทางบวกหรือลบก็ได้
3. ลักษณะนิสัยของผู้รับรู้อีกเป็นปัจจัยตัวหนึ่งที่ทำให้คนรับรู้แตกต่างกัน คือ บุคคลจะรับรู้ผู้อื่นอย่างถูกต้องหรือบิดเบือนจากความจริง ขึ้นอยู่กับความต้องการและความพอใจ ความสอดคล้องกับความคิดเดิมหรือความคิดคำนึงที่มาจากประสบการณ์เดิม และสัมพันธภาพส่วนตัวระหว่างผู้รับรู้และผู้ถูกรับรู้ด้วย

แนวคิดเกี่ยวกับความรู้

ความหมายของความรู้ (Knowledge)

Bloom (1971: 271) กล่าวว่า ความรู้ หมายถึง การเรียนรู้ที่เน้นถึงความจำเป็นและการระลึกได้ที่มีต่อความคิด วัตถุประสงค์และปรากฏการณ์ต่างๆ เป็นความจำที่เริ่มจากสิ่งง่ายๆ ที่เป็นอิสระต่อกัน ไปจนถึงความจำในสิ่งที่ยุ่ยากซับซ้อน ส่วน Good (1973: 325) กล่าวว่า ความรู้เป็นข้อเท็จจริง (Facts) ความจริง (Truth) กฎเกณฑ์ และข้อมูลต่างๆ ที่มนุษย์ได้รับและรวบรวมสะสมไว้จากประสบการณ์ต่างๆ เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ สำหรับนักวิชาการของไทยได้กล่าวว่า ความรู้เป็นผลที่ได้จากการเรียนรู้ เกิดจากความเข้าใจในสิ่งที่เรียนรู้ เป็นความสามารถในการระลึกนึกออกในสิ่งที่ได้เรียนรู้มาแล้ว (น้ำทิพย์ วิภาวิน, 2547ก: 15) สำหรับ ไพศาล หวังพานิช (2526: 96) กล่าวว่า ความรู้หมายถึงบรรดาข้อเท็จจริงหรือรายละเอียดของเรื่องราว การกระทำอันเป็นประสบการณ์ของบุคคล ซึ่งสะสมและสืบทอดต่อกันไป นอกจากนี้ สุภาพ ฉัตรภรณ์ (2539: 33) กล่าวว่า ความรู้หมายถึง ความสามารถในการจดจำ การทวนความทรงจำ การจัดกลุ่ม ตัดสิน วิเคราะห์ รู้แบบแผน โครงสร้างและทฤษฎีในสิ่งที่ได้ศึกษา นอกจากนี้ อุไรรัตน์ วรรณวิสันต์ (2550: 9) สรุปไว้ว่า ความรู้ หมายถึง พฤติกรรมที่แสดงออกในด้านการจำและระลึกได้ในข้อเท็จจริง กฎเกณฑ์และ

เรื่องราวต่างๆที่มนุษย์ได้รับมาจากการสังเกตประสบการณ์ที่เรียกเอาสิ่งที่ยำได้ออกมาให้ปรากฏให้สังเกต รวมทั้งถ่ายทอดให้บุคคลอื่นได้ทราบ

กล่าวโดยสรุป ความรู้ หมายถึง พฤติกรรมของบุคคลที่แสดงออกมาในรูปของการจดจำหรือระลึกถึงเนื้อหาของเรื่องราวที่ได้รับรู้จากสิ่งต่างๆไปจนถึงขั้นสลับซับซ้อน ซึ่งมีความลึกซึ้งในการคิดอย่างเป็นระบบ มีเหตุผล มีการจับเชื่อมโยงเรื่องราวต่างๆ โดยเกี่ยวข้องกับข้อเท็จจริง กฎเกณฑ์และเรื่องราวต่างๆที่บุคคลได้รับจากประสบการณ์จาก การบอกกล่าว ตำรา หรือการเก็บสะสมไว้ จดจำจนกระทั่งอธิบายถ่ายทอดให้บุคคลอื่นได้ โดยจากการวิเคราะห์ และสรุปประเมินผลเรื่องราวต่างๆได้

ระดับของความรู้

ตามแนวคิดของ Bloom (1971 อ้างใน นันทิพย์ วิภาวิน, 2547ข) แบ่งความรู้ออกเป็น 6 ระดับ จากขั้นตอนที่ง่ายที่สุดไปยังขั้นตอนที่ยากและซับซ้อนมากขึ้น โดยแสดงออกทางพฤติกรรมเป็นลำดับ ดังนี้

1. ความรู้ (Knowledge)
2. ความเข้าใจ (Comprehension)
3. การนำไปใช้ (Application)
4. การวิเคราะห์ (Analysis)
5. การสังเคราะห์ (Synthesis)
6. การประเมินผล (Evaluation)

ความรู้ทั้ง 6 ระดับนี้ สามารถแสดงเป็นขั้นตอนตามลำดับ ดังนี้

การประเมินผล	ประเมินผลโดยอาศัยข้อเท็จจริง
การสังเคราะห์	สังเคราะห์ความสัมพันธ์ แผนงาน และข้อความ
การวิเคราะห์	การวิเคราะห์หลักการ ความสัมพันธ์ และความสำคัญ
การนำไปใช้	การนำไปใช้
ความเข้าใจ	ขยายความ ตีความ แปลความ
ความรู้	จำความรู้รวบยอด จำวิธีดำเนินการ จำเนื้อเรื่อง

ภาพที่ 1 ลำดับขั้นความรู้ของ Bloom

ที่มา: นันทิพย์ วิภาวิน (2547ค: 52)

วิธีวัดความรู้

การวัดความรู้นั้นมีวิธีการหลายรูปแบบด้วยกัน ซึ่งพอสรุปได้ดังนี้

ไพศาล หวังพานิช (2526: 96-104) กล่าวว่า การวัดความรู้เป็นการวัดความสามารถในการระลึกเรื่องราว ข้อเท็จจริง ประสบการณ์ต่างๆ หรือเป็นการวัดการระลึกประสบการณ์เดิมที่บุคคลได้รับคำสอน การบอกกล่าว การฝึกฝนของผู้สอน รวมทั้งจากตำรา จากสิ่งแวดล้อมต่างๆ แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ

1. ถามความรู้ในเนื้อเรื่อง เป็นการถามรายละเอียดของเนื้อหาข้อเท็จจริงต่างๆของเรื่องราวทั้งหลาย ประกอบด้วยคำถามประเภทต่างๆ เช่น ศัพท์ นิยาม กฎ และความจริง หรือรายละเอียดของเนื้อหาต่างๆ

2. ความรู้ในวิธีดำเนินการ เป็นการถามวิธีปฏิบัติต่างๆ แบบแผนประเพณี ขั้นตอนของการปฏิบัติทั้งหลาย เช่น ถามระเบียบแบบแผน ลำดับขั้น และแนวโน้ม การจัดประเภท และหลักเกณฑ์ต่างๆ

3. ความรู้รวบยอด เป็นการถามความสามารถในการจดจำข้อสรุป หรือหลักการของเรื่องที่เกิดจากการผสมผสานหลักขณะร่วม เพื่อรวบรวมและย่อลงมาเป็นหลักหรือหัวใจของเนื้อหาอื่นๆ

พวงรัตน์ ทวีรัตน์ (2540: 97) กล่าวว่า เครื่องมือสำหรับวัดความรู้ที่นิยมใช้กันมาก คือ แบบทดสอบ เป็นชุดของสิ่งเร้าที่นำไปใช้กระตุ้นบุคคลตอบสนองออกมา ซึ่งชุดของสิ่งเร้านี้มักจะอยู่ในรูปของข้อคำถาม ซึ่งอาจให้เขียนตอบ ให้แสดงพฤติกรรม ให้พูดออกทางวาจาก็ได้ ทำให้สามารถวัดได้ สังเกตได้ และนำไปสู่การแปลความหมายได้ มีทั้งหมด 3 รูปแบบ ได้แก่

1. แบบปากเปล่า เป็นการทดสอบที่อาศัยการซักถามเป็นรายบุคคล ใช้ได้ผลดีถ้ามีผู้เข้าทดสอบจำนวนน้อย เพราะต้องใช้เวลามาก ถามได้ละเอียด เพราะสามารถโต้ตอบกันได้

2. แบบเขียนตอบ เป็นการทดสอบที่เปลี่ยนแปลงมาจากการสอบแบบปากเปล่า เนื่องจากจำนวนผู้เข้าสอบมากและมีจำนวนจำกัดแบ่งได้เป็น 2 แบบ คือ

2.1 แบบความเรียง เป็นการสอบที่ให้ผู้ตอบได้รวบรวมเรียบเรียงคำพูดของตนเอง แสดงทัศนคติ และความรู้สึก ความคิดได้อย่างอิสระภายใต้หัวข้อที่กำหนดให้ เป็นข้อสอบที่สามารถวัดพฤติกรรม ด้านการสังเคราะห์ได้อย่างดี แต่มีข้อเสียเพราะการให้คะแนนทำให้มีความเป็นปรนัยได้ยาก

2.2 แบบจำกัดคำตอบ เป็นข้อสอบที่มีคำตอบถูกภายใต้เงื่อนไขที่กำหนดให้อย่างจำกัด ข้อสอบแบบนี้ยังแบ่งออกเป็น 4 แบบ คือ แบบถูกผิด แบบเติมคำ แบบจับคู่ และแบบเลือกตอบ

3. แบบปฏิบัติ เป็นการทดสอบที่ผู้สอบได้แสดงพฤติกรรมออกมาโดยการกระทำหรือลงมือปฏิบัติจริง เช่น การทดสอบทางดนตรี ช่างกล และพลศึกษา เป็นต้น

สุมาลี จันทร์ชลอ (2542: 54-69) ได้อธิบายถึง การวัดความรู้ สามารถทำได้ ดังนี้

1. วิธีการวัดระดับความรู้ความจำ เป็นการวัดความสามารถขั้นต่ำสุด เป็นการถามเพื่อวัดเกี่ยวกับการให้ระลึกถึง ทั้งในสิ่งที่เฉพาะเจาะจงและทั่วไป ระลึกถึงวิธีการและกระบวนการ รูปแบบ โครงสร้าง ฯลฯ เป็นการจำประสบการณ์ต่างๆ ที่ได้เรียนรู้มาจากการสั่งสอน การบอกเล่า จากตำราหรือจากสิ่งแวดล้อม เป็นต้น คำถามที่ใช้วัดในระดับนี้ ได้แก่ 1. ข้อคำถามวัดความจำเกี่ยวกับเนื้อเรื่อง 2. ข้อคำถามวัดความจำเกี่ยวกับวิธีดำเนินการ 3. ข้อคำถามวัดความจำเกี่ยวกับความรู้รวบยอด

2. วิธีการวัดระดับความเข้าใจ เป็นการวัดความสามารถที่สูงกว่าความจำ แต่ผู้ตอบยังคงมีความรู้ความจำเป็นพื้นฐานมาก่อนจึงจะมีความเข้าใจ คำถามจะไม่ตรงตามตำราหรือสิ่งที่สอนไว้ แต่จะโยงความรู้ที่เรียนมาสัมพันธ์กับคำถามแล้วเปลี่ยนเป็นคำตอบใหม่ ภาษาหรือสำนวนใหม่ รูปแบบใหม่ๆ ความสามารถระดับนี้สามารถแบ่งออกเป็น 3 ด้าน ได้แก่ 1. ความสามารถในการแปลความ 2. ความสามารถในการตีความ 3. ความสามารถในการขยายความ

3. วิธีการวัดระดับการนำไปใช้ เป็นการวัดระดับในการนำเอาความรู้ ความเข้าใจมาประยุกต์ใช้หรือแก้ปัญหาในเหตุการณ์หรือสถานการณ์ใหม่ได้อย่างเหมาะสม การเขียนคำถามในระดับนี้อาจเขียนถามความสอดคล้องระหว่างหลักวิชาและการปฏิบัติ ถามข้อยกเว้นของหลักวิชา ถามให้แก้ปัญหา เป็นต้น คำถามที่ใช้ในระดับนี้ ได้แก่ ข้อคำถามวัดการนำไปใช้

4. วิธีการวัดระดับวิเคราะห์ เป็นการวัดความสามารถในการแยกแยะหรือแจกแจง รายละเอียดของเรื่องราว ความคิด การปฏิบัติออกเป็นระดับย่อยๆ โดยอาศัยหลักการหรือกฎเกณฑ์ต่างๆ เพื่อค้นพบข้อเท็จจริง คำถามระดับการวิเคราะห์แบ่งเป็น 3 ประเภท คือ 1. การวิเคราะห์ความสำคัญ 2. การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ 3. การวิเคราะห์หลักการ

5. วิธีการวัดระดับสังเคราะห์ เป็นการวัดความสามารถในการรวบรวมและผสมผสาน รายละเอียดปลีกย่อยของข้อมูล สร้างเป็นสิ่งที่แตกต่างไปจากเดิม ความสามารถนี้เป็นพื้นฐานของการคิดริเริ่มสร้างสรรค์ คำถามที่ใช้วัดในระดับนี้ ได้แก่ 1. ข้อคำถามการสังเคราะห์ข้อความ 2. ข้อคำถามการสังเคราะห์แผนงาน 3. ข้อคำถามข้อคำถามวัดการสังเคราะห์ความสัมพันธ์

6. วิธีการวัดระดับประเมินค่า เป็นการวัดความสามารถในการสรุปคุณค่าหรือตีราคาเกี่ยวกับเรื่องราว ความคิด พฤติกรรม ว่าดี-เลว เหมาะสม-ไม่เหมาะสม คำถามที่ใช้วัดในระดับนี้ได้แก่ 1. ข้อคำถามวัดโดยการประเมินเกณฑ์ภายใน 2. ข้อคำถามวัดโดยการประเมินเกณฑ์ภายนอก

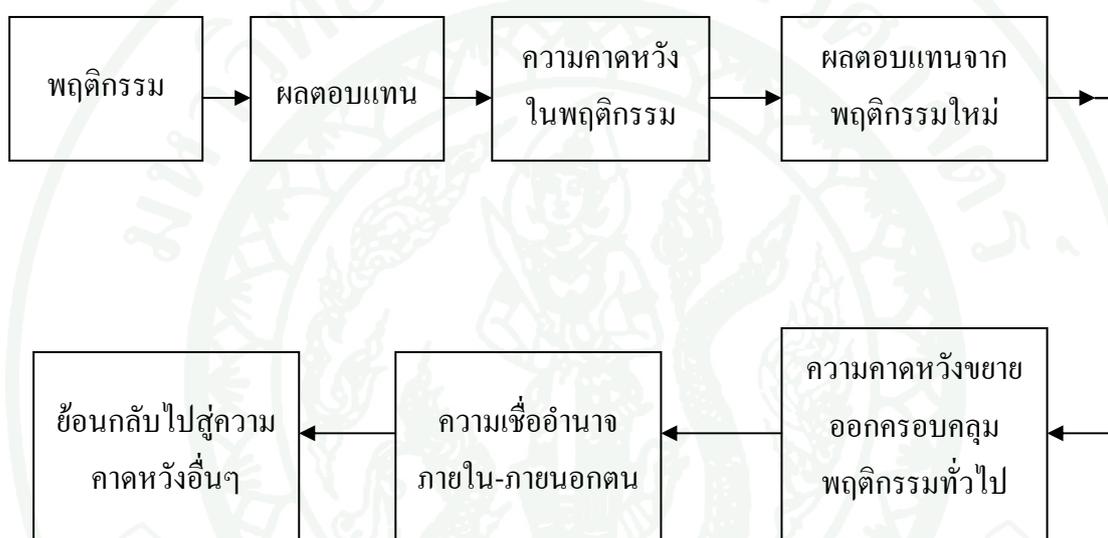
แนวคิดเกี่ยวกับความเชื่ออำนาจภายในตน

แนวคิดความเชื่อเรื่องอำนาจในตน

การเชื่ออำนาจภายใน-ภายนอกตน หรือที่เรียกว่า Internal-External Locus of Control (IE Control) นั้นเป็นบุคลิกภาพอย่างหนึ่งที่มีอยู่ในตัวบุคคล ซึ่งจะแสดงออกมาเป็นปริมาณถึงความเชื่อมั่นในสิ่งที่เรากระทำหรือพฤติกรรมที่ออกมาเป็นเพราะตัวของบุคคลนั่นเอง เช่น ความสามารถของบุคคลนั้น เป็นเพราะเชื่อในเหตุผลตนจึงตัดสินใจ เป็นต้น หรือบุคคลนั้นเชื่อว่าสิ่งที่เขาแสดงออกมาหรือผลของการกระทำ เป็นเพราะสิ่งภายนอก เช่น จะทำอะไรก็ตามต้องขึ้นอยู่กับผู้อื่นตลอดเวลา มีคนมาช่วยเหลืองานจึงเสร็จ หรือเป็นเพราะสิ่งที่อยู่นอกเหนือการควบคุม เช่น โชคชะตา การรอโอกาสที่จะเกิด เป็นต้น Strickland (1977 อ้างใน นาด พันธ์มุนาวิณ, 2539) สำหรับ Lefcourt (1980 อ้างใน นาด พันธ์มุนาวิณ, 2539) อธิบายว่า ความเชื่ออำนาจภายในตน (Internal Control) เป็นการคาดหวังทั่วไปของบุคคลว่าสิ่งต่างๆที่ตนได้รับนั้นเกิดจากการกระทำของตนไม่ว่าจะเป็นสิ่งที่ดีหรือไม่ดีก็ตาม เช่น ทำดีได้ดี ทำชั่วได้ชั่วตอบแทน หรือการทำงานใดถ้าตนได้พยายามมากก็จะได้ผลมากพยายามน้อยก็จะได้ผลน้อย ส่วนความเชื่ออำนาจภายนอกตน (External Control) นั้นเป็นการคาดหวังทั่วไปของบุคคลว่าสิ่งต่างๆที่เกิดขึ้นนั้นไม่ได้ขึ้นอยู่กับการกระทำของตน แต่ขึ้นอยู่กับสาเหตุต่างๆจากภายนอก เช่น โชคชะตา ผู้อื่นที่มีอิทธิพลเหนือกว่า หรือคุณสมบัติภายในตนที่ไม่อาจเปลี่ยนแปลงได้ เป็นต้น

Rotter (1966 อ้างใน นันทิตา จุไรทัศน์ย์, 2551) ได้อธิบายสรุปแนวความคิดเกี่ยวกับความเชื่ออำนาจภายใน-ภายนอกตน มีวิวัฒนาการมาจากทฤษฎีการเรียนรู้สังคม (Social Learning Theory) ซึ่งสร้างขึ้นโดยนักจิตวิทยาชาวอเมริกันชื่อ Rotter ซึ่งได้อธิบายลักษณะความเชื่ออำนาจภายใน-นอกตนว่า เมื่อบุคคลได้รับผลตอบแทนจากพฤติกรรมอันหนึ่งจะเกิดความคาดหวังว่าจะได้รับผลตอบแทนเช่นเดียวกันจากสิ่งใหม่ในสถานการณ์ที่คล้ายสถานการณ์เดิม ถ้าเหตุการณ์นั้นเป็นไปตามที่บุคคลคาดหวังไว้จะทำให้ความหวังเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ถ้าผลตอบแทนไม่ได้เป็นไปตามที่บุคคลคาดหวัง จะทำให้ความคาดหวังของบุคคลลดลง การลดหรือเพิ่มความคาดหวังนี้จะก่อตัวขึ้นจากพฤติกรรมอย่างหนึ่งก่อน แล้วจึงขยายครอบคลุมพฤติกรรมหรือเหตุการณ์อื่นๆที่คล้าย

คลังกับสถานการณ์เดิมเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จนกลายเป็นบุคลิกภาพที่สำคัญในตัวบุคคล ถ้าประสบการณ์ของบุคคลได้รับการเสริมแรงบ่อยๆจะทำให้บุคคลเชื่อว่าสิ่งที่เกิดขึ้นเป็นผลจากความสามารถหรือทักษะของตนเอง ความเชื่อนี้คือ ความเชื่ออำนาจภายในตน แต่ถ้าพฤติกรรมนั้นไม่ได้รับการเสริมแรงจะทำให้บุคคลเชื่อว่าสิ่งที่เกิดขึ้นไม่ใช่เป็นผลจากการกระทำของตนเองแต่เป็นผลจากโชคเคราะห์ ความบังเอิญ หรือสิ่งแวดล้อมบันดาลให้เกิดขึ้น ความเชื่อนี้เรียกว่า ความเชื่ออำนาจภายนอกตน ความเชื่อดังกล่าวจะมีผลย้อนกลับไปสู่ความคาดหวังในผลแห่งพฤติกรรมใหม่ๆอีก ดังภาพต่อไปนี้



ภาพที่ 2 รูปแบบที่ก่อให้เกิดความเชื่อภายใน-ภายนอกตน
ที่มา: Rotter (1966 อ้างใน นันทิตา จุไรทัศนีย์, 2551ข)

ความหมายของความเชื่ออำนาจภายในตน

Rotter (1966 อ้างใน นันทิตา จุไรทัศนีย์, 2551ข) กล่าวว่า ความเชื่ออำนาจภายในตน (Internal Locus of Control) หมายถึง การที่บุคคลรับรู้ว่าการกระทำที่เกิดขึ้นเป็นผลจากการกระทำหรือความสามารถของตนเอง ดังนั้น คนกลุ่มนี้จะมีผลกระทบบ้างต่อความเป็นไปของสิ่งแวดล้อม มีการแสวงหาข้อมูลเพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นกับตนเอง ส่วนความเชื่ออำนาจภายนอกตน (External Locus of Control) หมายถึง การที่บุคคลรับรู้ว่าการกระทำหรือสิ่งต่างๆที่เกิดขึ้นนั้นขึ้นอยู่กับอิทธิพลของอำนาจภายนอกที่ตนไม่สามารถควบคุมได้ เช่น โชคกลาง ความบังเอิญ หรืออิทธิพลของผู้อื่น

Strickland (1977 อ้างใน นันทิตา จุไรทัศน์ย์, 2551ค) กล่าวว่า บุคคลที่มีความเชื่ออำนาจภายในตน เป็นบุคคลที่มีความเชื่อว่าสิ่งต่างๆที่ได้รับเกิดจากการกระทำของตนเอง ไม่ว่าจะในด้านดีหรือด้านร้าย ส่วนบุคคลที่มีความเชื่ออำนาจนอกตน เป็นบุคคลที่มีความเชื่อว่าสิ่งต่างๆที่ได้รับนั้นไม่ได้ขึ้นอยู่กับกระทำของตนเอง แต่ขึ้นอยู่กับสาเหตุต่างๆจากภายนอก เช่น โชคชะตา ความบังเอิญ บุคคลอื่นๆ

สราวุธ เผือกผ่อง (2543: 37) สรุปไว้ว่า บุคคลที่มีความเชื่ออำนาจในตน คือ บุคคลที่มีความเชื่อว่าผลของการกระทำหรือเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นกับตนเองนั้นเกิดจากการกระทำของตนเอง นั่นคือ จะตัดสินใจกระทำสิ่งต่างๆด้วยตนเองหรือปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างใช้เหตุผล จนกระทั่งสิ่งต่างๆสำเร็จตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ ส่วนบุคคลที่มีความเชื่อภายนอกตน คือ บุคคลที่มีความเชื่อว่าผลของการกระทำหรือเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นกับตนเองนั้นเกิดจาก โชคเคราะห์ ความบังเอิญหรือสิ่งอื่นๆที่ตนไม่สามารถควบคุมได้ นั่นคือ จะตัดสินใจกระทำสิ่งต่างๆ จากบุคคลรอบข้าง และปฏิบัติตามคำแนะนำทุกอย่างที่ผู้อื่นแนะนำ อีกทั้งเชื่อในเรื่องความบังเอิญและโชคกลาง

วิกรม รุจิวัชรโอพาร (2545: 18) สรุปไว้ว่า ความเชื่ออำนาจในตน หมายถึง ความเชื่อหรือทัศนคติของบุคคลที่เชื่อว่าสิ่งแวดล้อม เหตุการณ์ ความสำเร็จ หรือความล้มเหลวต่างๆที่เกิดขึ้นกับตนนั้นเป็นผลมาจากความสามารถและการกระทำของตน ส่วนความเชื่ออำนาจนอกตน หมายถึง ความเชื่อหรือทัศนคติของบุคคลที่เชื่อว่าสิ่งแวดล้อม เหตุการณ์ ความสำเร็จ หรือความล้มเหลวต่างๆ ที่เกิดขึ้นกับตนนั้นมีผลมาจาก โชคกลาง ความบังเอิญ หรืออาจเกิดจากความสามารถหรือการกระทำของผู้อื่น

กล่าวโดยสรุปแล้ว ความเชื่ออำนาจภายในตน หมายถึง ความเชื่อของบุคคลที่เชื่อว่า เหตุการณ์ที่เกิดขึ้นกับตน ซึ่งอาจจะสำเร็จหรือล้มเหลว เกิดขึ้นจากการกระทำและความสามารถของตนเอง ส่วนความเชื่ออำนาจภายนอกตน หมายถึง ความเชื่อของบุคคลที่เชื่อว่าเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นกับตน ซึ่งอาจจะสำเร็จหรือล้มเหลว เกิดขึ้นจากความบังเอิญ โชคชะตา หรือบุคคลอื่น

ลักษณะของผู้ที่มีความเชื่ออำนาจในและนอกตน

Rotter (1966 อ้างใน นันทิตา จุไรทัศน์ย์, 2551ข) พบว่า บุคคลที่มีความเชื่ออำนาจภายนอกตนมักจะมีแนวโน้มที่จะมีบุคลิกภาพเฉื่อยชา ขาดความพยายาม ไม่มีความกระตือรือร้น ทำให้ไม่ประสบความสำเร็จในชีวิต ตรงกันข้ามกับบุคคลที่มีความเชื่ออำนาจภายในตน ซึ่งจะกระตือรือร้น

มีความพยายามที่จะต่อสู้กับปัญหาต่างๆ จึงมักจะเป็นผู้ที่ประสบความสำเร็จ ซึ่งลักษณะของผู้ที่มีความเชื่ออำนาจภายในตนมี ดังนี้

1. เป็นผู้มีความกระตือรือร้นต่อความเป็นไปของสิ่งแวดล้อม อันจะนำมาซึ่งประโยชน์สำหรับพฤติกรรมอนาคต
2. พยายามปรับปรุงสภาพสิ่งแวดล้อมไปตามลำดับขั้น
3. เห็นคุณค่าของทักษะ หรือผลสัมฤทธิ์ (Achievement) จากความพยายามของตนเอง โดยเฉพาะเมื่อประสบความสำเร็จ
4. ยากที่จะชักชวนให้เชื่อตามโดยไม่มีเหตุผล

ส่วนลักษณะของบุคคลที่มีความเชื่ออำนาจภายนอกตน Eggland (1993 อ้างใน สิริพันธุ์ โฉมอุดม, 2545ข) ได้สรุปไว้ ดังนี้

1. เป็นผู้มีความตั้งใจในการปฏิบัติตนเพื่อแก้ไขปัญหาของตนเอง
2. ขาดความกระตือรือร้นในการแสวงหาข้อมูลหรือการเรียนรู้เพื่อแก้ไขปัญหา
3. มีความวิตกกังวลสูงในการกระทำกิจกรรมใดๆ
4. หลีกเลี่ยงการมีส่วนร่วมและการถูกชักจูงในกิจกรรมใดๆ
5. ขาดความพยายามและมีความกลัวในการแสวงหาแหล่งหรือสิ่งที่จะมาช่วยสนับสนุนตนเอง

ปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาความเชื่ออำนาจภายในตน

Robinson and Shaver (1980 อ้างถึงใน สิริพันธุ์ โฉมอุดม, 2545ค) กล่าวว่า การพัฒนาของความเชื่ออำนาจแห่งตนมีผลมาจากปัจจัยหลายประการ ได้แก่ ระดับฐานะทางเศรษฐกิจของครอบครัว ค่านิยมทางสังคมที่บุคคลนั้นยึดถืออยู่ ประสบการณ์สั่งสมในอดีต และประสบการณ์สำคัญในชีวิต แต่ปัจจัยสำคัญที่มีอิทธิพลต่อความเชื่ออำนาจภายใน-ภายนอกตน แบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ

1. ประสบการณ์สะสมในอดีต (Accumulative Antecedents) เป็นประสบการณ์ที่ได้รับจากการอบรมเลี้ยงดูของบิดามารดา ซึ่งมีผลต่อความเชื่ออำนาจภายใน-ภายนอกตน ดังนั้น บิดามารดาจึงเป็นผู้มีอิทธิพลต่อการพัฒนาความเชื่ออำนาจภายใน-ภายนอกตนของบุคคล ซึ่งวิธีการเลี้ยงดูบุตรของบิดามารดาจะทำให้เด็กเกิดความแตกต่างในเรื่องการพัฒนาศรัทธาความเชื่อภายใน-ภายนอกตนได้

2. ประสบการณ์สำคัญในชีวิต (Episodic Antecedents) เป็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในช่วงใดช่วงหนึ่งของชีวิตในระยะเวลาที่จำกัด เช่น การตายจากบุคคลผู้เป็นที่รัก ความเจ็บป่วย อุบัติเหตุ หรือภัยธรรมชาติต่างๆ ซึ่งแตกต่างกันไปในแต่ละบุคคล และทำให้ความเชื่อของแต่ละบุคคลมีความแตกต่างกัน ประสบการณ์นี้จึงมีผลต่อการพัฒนาความเชื่ออำนาจภายใน-ภายนอกตน

แนวคิดเกี่ยวกับแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ

ความหมายและแนวคิดแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ (Health Belief Model)

Rosenstock (1974 อ้างถึงใน จิรณา วงศ์วิเศษกิจ, 2549ก) ให้ความหมายความเชื่อด้านสุขภาพว่า เป็นความเชื่อของบุคคลที่เกี่ยวกับสุขภาพในการปฏิบัติเพื่อป้องกันโรค หรือค้นพบโรคก่อนที่จะแสดงอาการของโรค ในขณะที่ ประภาเพ็ญ สุวรรณ (2527: 171) กล่าวว่าไว้ว่า แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ (Health Belief Model หรือ HBM) พัฒนาขึ้นเพื่อที่จะทำความเข้าใจกับพฤติกรรมการปฏิบัติของมนุษย์เรื่องสุขภาพอนามัย โดยคำนึงถึงปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมของบุคคล เป็นความเชื่อของบุคคลที่มีอิทธิพลต่อการเจ็บป่วยและการรักษา ซึ่งในแต่ละบุคคลจะปฏิบัติแตกต่างกันออกไป ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับองค์ประกอบหลายอย่าง เช่น ความรู้เกี่ยวกับสาเหตุของโรค อาการของโรค วิธีการรักษา การรับรู้เกี่ยวกับโอกาสเสี่ยงและความรุนแรงของโรค ความเชื่อเดิม ความสนใจ ค่านิยม การได้รับความเอาใจใส่จากตนเองในเรื่องการดูแลสุขภาพ นอกจากนี้ สมทรง รัศมีเผ่า และสรศักดิ์ กัญจน์ ดวงคำสวัสดิ์ (2540: 37) กล่าวว่าไว้ว่า ความเชื่อด้านสุขภาพ คือ ความเชื่อของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมของบุคคล ซึ่งมีอิทธิพลต่อการเจ็บป่วยและการรักษาเมื่อมีอาการเจ็บป่วยเกิดขึ้น บุคคลจะมีการปฏิบัติตนที่แตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับองค์ประกอบหลายอย่าง ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับสาเหตุของโรค ความเชื่อเดิม ความสนใจ ค่านิยม การได้รับความเอาใจใส่ เป็นต้น

แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ (Health Belief Model หรือ HBM) เป็นแบบแผนหรือรูปแบบที่พัฒนามาขึ้นจากทฤษฎีทางด้านจิตวิทยาสังคมของ Kurt Lewin โดยในช่วงปี ค.ศ. 1950

ถือว่าเป็นช่วงเริ่มแรกของการพัฒนาแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ เนื่องจากการจัดบริการด้านสุขภาพไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควร ทำให้ประชาชนมารับบริการการป้องกันโรคน้อยทั้งที่การบริการที่จัดให้ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายใดๆ หรือเสียค่าใช้จ่ายในราคาที่ต่ำมาก จากปัญหาดังกล่าว นักจิตวิทยาจึงได้เสนอแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพขึ้นเพื่ออธิบายพฤติกรรมเจ็บป่วยและพฤติกรรมของผู้ป่วยในการปฏิบัติตัวตามคำแนะนำของแพทย์ Rosenstock (1974 อ้างใน กัญญาผณิต, 2547)

Rosenstock (1974 อ้างใน จิรณา วงศ์วิเศษกิจ, 2549ก) เป็นคนแรกที่ทำการศึกษาหาเอาแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพมาใช้ในการอธิบายปัญหาสาธารณสุข แนวคิดดังกล่าวของ Rosenstock ได้รับอิทธิพลมาจากทฤษฎีของ Kurt Lewin ที่เชื่อว่าการรับรู้ของบุคคลเป็นตัวบ่งชี้การเกิดพฤติกรรม โดยบุคคลจะเข้าไปใกล้สิ่งที่ตนพึงพอใจและคิดว่าสิ่งนั้นจะก่อให้เกิดผลดีแก่ตน และจะหนีออกจากสิ่งที่ตนไม่ชอบหรือไม่ปรารถนา องค์ประกอบสำคัญในแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพตามที่ Rosenstock สรุปไว้ในระยะแรก คือ การรับรู้และความคาดหวังของบุคคล การที่บุคคลใดจะมีพฤติกรรมหลีกเลี่ยงจากการเป็นโรค บุคคลนั้นจะต้องมีความเชื่อว่า (1) เขามีโอกาสเสี่ยงต่อการเป็นโรค (2) โรคนั้นมีความรุนแรงต่อชีวิต และ (3) การปฏิบัติในการหลีกเลี่ยงจากการเป็นโรค จะให้ผลดีแก่เขาในการช่วยลดโอกาสเสี่ยงต่อการเป็นโรค หรือช่วยลดความรุนแรงของโรคและ (4) ไม่ควรมีอุปสรรคทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และทางจิตวิทยาที่อาจจะมามีอิทธิพลต่อการปฏิบัติตนของผู้ป่วย เช่น ค่าใช้จ่าย ความสะดวก ความเจ็บปวด ความอาย เป็นต้น

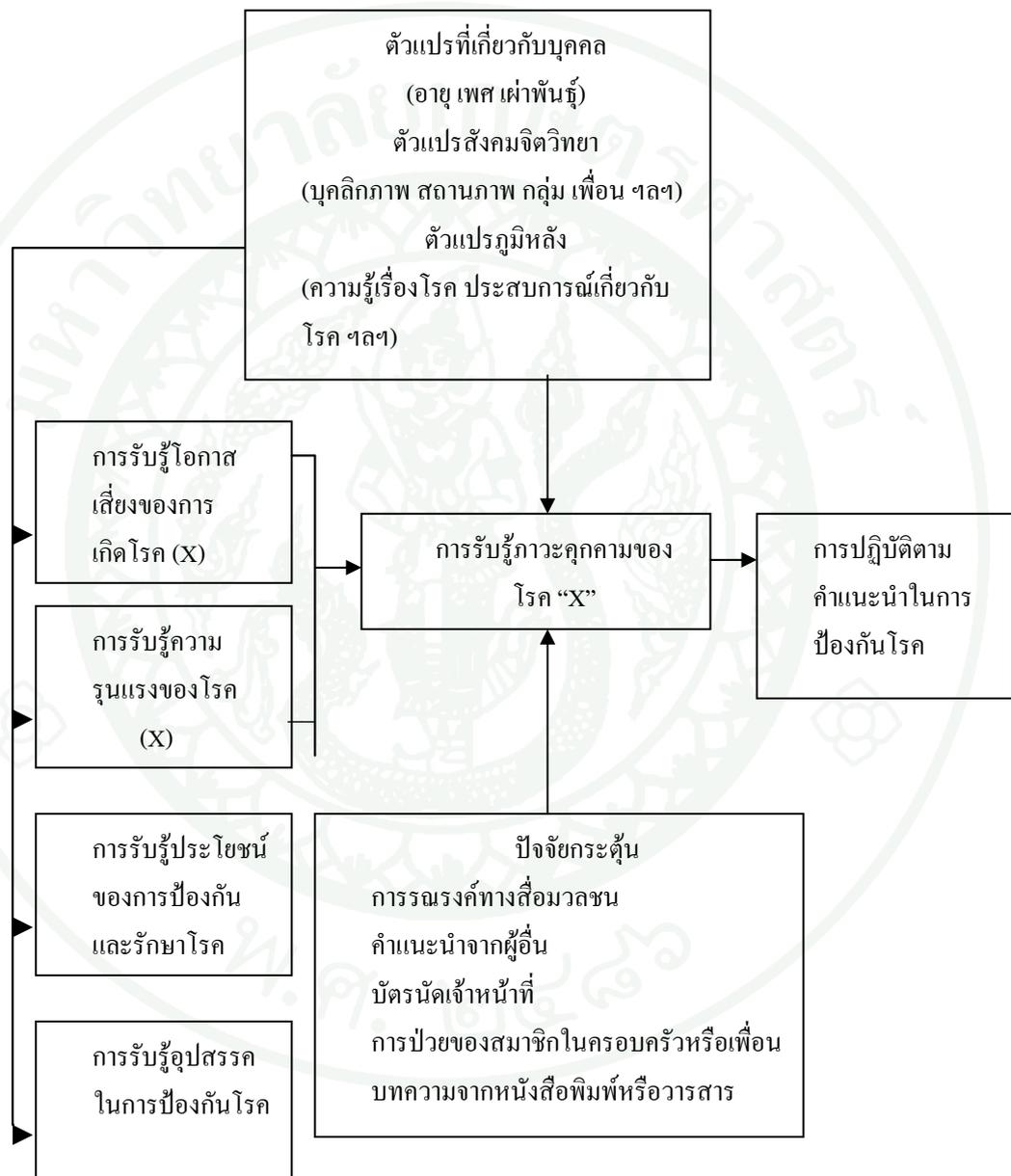
Kasl and Cobb (1966 อ้างใน จิรณา วงศ์วิเศษกิจ, 2549ข) ได้ปรับปรุงแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพมาใช้อธิบายพฤติกรรมเจ็บป่วย (Illness Behavior) ซึ่งหมายถึงกิจกรรมใดๆ ที่บุคคลปฏิบัติเมื่อรู้สึกไม่สบาย เพื่อที่จะทราบว่ามีความผิดปกติอะไรเกิดขึ้น และเขาควรจะทำอย่างไรกับความผิดปกตินั้น Kasl และ Cobb เน้นว่ามีองค์ประกอบ 4 อย่าง ที่มีความสัมพันธ์กับการตัดสินใจกระทำของบุคคล ได้แก่ (1) แรงจูงใจทางด้านสุขภาพที่เกิดจากอาการเจ็บป่วยที่ผ่านมาและระดับความสนใจต่อสุขภาพร่างกายของตน (2) ภาวะคุกคามของโรคที่มีต่ออาการความเจ็บปวดของร่างกาย (3) ประโยชน์ ผลดี หรือคุณค่าของการปฏิบัติต่อการทุเลาของโรค และ (4) อุปสรรคหรือค่าใช้จ่ายในการปฏิบัติ นอกจากนี้ Becker (1974) ได้ปรับปรุงแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพเพื่อนำมาใช้อธิบายและทำนายพฤติกรรมป้องกันโรคของบุคคล หรือกล่าวอีกนัยหนึ่ง คือ การดูแลสุขภาพลักษณะทางด้านสาธารณสุขในเบื้องต้น โดยได้เพิ่มปัจจัยร่วมและสิ่งชักนำสู่การปฏิบัติซึ่งเป็นปัจจัยกระตุ้น นอกเหนือจากการรับรู้ของบุคคลที่พบว่ามีอิทธิพลต่อการปฏิบัติในการป้องกันโรค

Becker (1974 อ้างใน จิรณา วงศ์วิเศษกิจ, 2549ค) ได้ปรับปรุงแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ เพื่อนำมาใช้อธิบายและทำนายพฤติกรรมป้องกันโรคของบุคคล โดยเขียนเป็นแผนภูมิดังนี้

การรับรู้ของบุคคล

ปัจจัยร่วม

พฤติกรรมที่ควรแสดง



ภาพที่ 3 แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ ใช้ทำนายพฤติกรรมการป้องกันโรค
ที่มา: ดัดแปลงจาก Becker (1974 อ้างใน จิรณา วงศ์วิเศษกิจ, 2549ค)

หลังจากนั้น Becker and Maiman (1979: 12) ได้ปรับปรุงแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ มาอธิบายและทำนายการป้องกันโรคโดยเพิ่มปัจจัยร่วมนอกเหนือจากการรับรู้บุคคลที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติในการป้องกันโรค ดังนี้

1. การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค (Perceived Susceptibility) เป็นความเชื่อของบุคคล ที่มีผลโดยตรงต่อการปฏิบัติตามคำแนะนำด้านสุขภาพในภาวะเจ็บป่วยของแต่ละบุคคล ซึ่งบุคคลมีความเชื่อในระดับที่ไม่เท่ากัน บุคคลเหล่านี้จึงมีการหลีกเลี่ยงการเป็นโรค ด้วยการปฏิบัติตามคำแนะนำ เพื่อป้องกันและรักษาสุขภาพที่ไม่เท่ากันหรือไม่เหมือนกัน ซึ่งเป็นความเชื่อของแต่ละบุคคล

2. การรับรู้ความรุนแรงของโรค (Perceived Severity) ความรู้สึกนึกคิดของบุคคลที่มีต่อความรุนแรงของโรคที่มีผลต่อร่างกาย ซึ่งอาจก่อให้เกิดความพิการ การเสียชีวิต ความยากลำบาก การใช้เวลานานในการรักษา การเกิดโรคแทรกซ้อน หรือผลกระทบทางสังคมของบุคคล แต่ถ้ามีความเชื่อและความวิตกกังวลต่อความรุนแรงของการเกิดโรคสูงไป อาจทำให้จำข้อแนะนำการปฏิบัติได้น้อย และอาจปฏิบัติตัวไม่ถูกต้องตามคำแนะนำได้

3. การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค (Perceived Benefits) การที่บุคคลแสวงหาวิธีการปฏิบัติให้หายจากโรคหรือป้องกันไม่ให้เกิดโรค โดยการปฏิบัตินั้นต้องมีความเชื่อว่าเป็นการกระทำดี มีประโยชน์และเหมาะสมที่จะทำให้หายหรือไม่เป็นโรคนั้นๆ รวมถึงความไว้วางใจในการดูแลรักษาของเจ้าหน้าที่ เป็นสิ่งที่มีอิทธิพลต่อการปฏิบัติตามคำแนะนำด้วย แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ คือ การรับรู้ถึงประโยชน์ของการรักษา มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมความร่วมมือในการรักษาโรคของผู้ป่วย และพฤติกรรมป้องกันของผู้ป่วยได้เช่นเดียวกับการรับรู้ความรุนแรงของโรค

4. การรับรู้อุปสรรคการป้องกันโรค (Perceived Barriers) หมายถึง การคาดการล่วงหน้าของบุคคลต่อการปฏิบัติพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยของบุคคลในทางลบ ได้แก่ ค่าใช้จ่ายผลที่เกิดจากการปฏิบัติกิจกรรมบางอย่าง เช่น การตรวจเลือด หรือ การตรวจพิเศษ ที่ทำให้เกิดความเจ็บปวดหรือไม่ สะดวกสบายในการมารับบริการ หรือการปฏิบัติเกี่ยวกับพฤติกรรมสุขภาพที่ขัดต่อการประกอบอาชีพหรือการดำเนินชีวิตประจำวันที่ทำให้เกิดความขัดแย้งและหลีกเลี่ยงต่อการปฏิบัติพฤติกรรมสุขภาพ การรับรู้อุปสรรค เป็นปัจจัยที่สำคัญต่อพฤติกรรมป้องกันโรค

5. แรงจูงใจสุขภาพ (Health Motivation) คือ ความรู้สึก อารมณ์ต่างๆที่เกิดขึ้นในตัวบุคคล โดยมีสาเหตุมาจากการกระตุ้นของสิ่งเร้าภายในและสิ่งเร้าภายนอก สิ่งเร้าภายใน คือ ความสนใจเกี่ยวกับสุขภาพอนามัยทั่วไป ความพอใจที่จะรับคำแนะนำ ความร่วมมือและปฏิบัติพฤติกรรมสุขภาพในทางบวก สิ่งเร้าภายนอก เช่น ข่าวสาร คำแนะนำด้านสุขภาพจากสมาชิกในครอบครัว หรือเพื่อนบ้าน เป็นต้น

6. ปัจจัยร่วม (Modifying Factor) หมายถึง ปัจจัยอื่นที่นอกเหนือจากองค์ประกอบดังกล่าวข้างต้นของแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพที่ช่วยส่งเสริมให้บุคคลมีการปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ ได้แก่ ทักษะคติ โครงสร้างประชากร ปฏิสัมพันธ์ เป็นต้น

จากแนวคิดเกี่ยวกับแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ ผู้วิจัยได้นำแนวคิดดังกล่าวเข้ามาเป็นตัวปัจจัยเหตุที่ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยควรจะมี เพื่อนำไปสู่การปฏิบัติให้ถูกต้องตามคุณลักษณะของการบริการด้านอาหารให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้น จึงสนใจศึกษาความเชื่อด้านสุขภาพใน 4 องค์ประกอบ คือ 1. การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค (Perceived Susceptibility) 2. การรับรู้ความรุนแรงของโรค (Perceived Severity) 3. การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค (Perceived Benefits) และ 4. การรับรู้อุปสรรคของการป้องกันโรค (Perceived Barriers)

แนวคิดเกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร

การให้บริการอาหารแก่ประชาชนหรือผู้บริโภคโดยทั่วไปเป็นการบริการด้านหนึ่งที่มีความสำคัญ เนื่องจากเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งในชีวิตประจำวัน หากอาหารและเครื่องดื่มที่จัดไว้บริการไม่ปลอดภัยจนทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารและเครื่องดื่ม นอกจากจะส่งผลกระทบต่อตัวผู้บริโภคแล้วยังส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการร้านอาหารด้วยเช่นกัน กระทรวงสาธารณสุขซึ่งทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบดังกล่าว จึงกำหนดให้มีระบบการสร้างสุขภาพที่เป็นรูปธรรม ทั้งด้านสุขภาพ สังคมและเศรษฐกิจ สำหรับด้านความปลอดภัยของอาหาร กระทรวงสาธารณสุขได้มีนโยบายต่างๆที่จะทำการควบคุมอาหารตั้งแต่แหล่งผลิตจนถึงมือผู้บริโภค (สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ, 2552) ดังนั้น จึงต้องมีมาตรฐานบริการอาหาร เพื่อเป็นแนวทางการดำเนินงานของผู้ประกอบการด้านอาหาร เพื่อให้สามารถให้บริการได้อย่างมีคุณภาพและอยู่ในระดับมาตรฐาน เป็นการคุ้มครองผู้บริโภคโดยตรงและยังส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ รวมไปถึงผู้บริโภคโดยทั่วไป มีความเชื่อมั่นต่อการให้บริการอาหาร (สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว, 2550: 1)

ความหมายของมาตรฐานบริการอาหาร

สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว (2550: 1) กล่าวไว้ว่า มาตรฐานการบริการอาหารเป็นแนวทางในการดำเนินงานของผู้ประกอบการด้านอาหาร เพื่อให้สามารถบริการได้อย่างมีคุณภาพและอยู่ในระดับมาตรฐานที่กำหนดไว้ ส่วนหน่วยงาน สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (2552) อธิบายว่า มาตรฐานบริการอาหารเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการด้านอาหารจำเป็นต้องปฏิบัติ ปรับปรุงและดูแลร้านอาหารของตนให้ถูกต้องตามหลักมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

จากที่กล่าวมาข้างต้นอาจสรุปได้ว่า มาตรฐานบริการอาหาร คือ แนวทางที่ผู้ประกอบการด้านอาหารจำเป็นต้องปฏิบัติตาม เพื่อให้สามารถบริการอาหารได้อย่างมีคุณภาพและเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

ประเภทของบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม

กองสุขาภิบาลอาหาร (2543: 43) ได้กล่าวถึง ประเภทของสถานประกอบการด้านอาหารที่รวมอยู่ในขอบข่ายของสถานประกอบการด้านอาหารรายย่อย ดังนี้

- ตลาดจำหน่ายอาหาร ภัตตาคาร ร้านอาหาร อาหารที่เตรียมที่บ้าน
- แผงลอยจำหน่ายอาหารริมถนน และตลาดจำหน่ายเนื้อสัตว์ในชนบท
- เบเกอรี่
- ร้านสะดวกซื้อ
- หาบเร่ที่จำหน่ายอาหารชั่วคราว (รถเข็นขายอาหาร ตลาดนัด งานรื่นเริง มหรสพ)
- เรือนจำ
- สถานพยาบาล
- โรงพยาบาล
- เรือท่องเที่ยว
- หน่วยเสิร์ฟในกองทัพ
- การบริการอาหารบนเครื่องบิน
- การบริการอาหารแก่นักกีฬาในการแข่งขันกีฬา
- การบริการอาหารในสถาบันศาสนา
- การบริการอาหารแก่นักท่องเที่ยวผู้พักแรมในป่า

นิตา ชัยกุล (2550: 202) กล่าวว่า ประเภทของภัตตาคารและร้านอาหารในปัจจุบันนั้นมีมากมายหลายรูปแบบ แม้แต่ใน โรงแรมหรือภัตตาคารและร้านอาหารประเภทต่างๆหลากหลายให้บริการลูกค้า เช่น บุฟเฟต์ คาเฟ่ และการบริการอาหารแบบต่างๆ การแบ่งประเภทของภัตตาคารและร้านอาหารสามารถแบ่งได้ตามลักษณะของอาหารที่บริการ และสถานที่ตั้งได้ดังนี้

1. คอฟฟี่ช็อป (Coffee shop) ร้านอาหารชนิดนี้มีลักษณะเป็นการให้บริการอย่างรวดเร็ว ลูกค้าหมุนเวียนเข้ามารับประทานอาหารจำนวนมาก โดยใช้เวลาในร้านนี้น้อยกว่าผับหรือร้านอาหารเฉพาะอย่าง การบริการส่วนใหญ่เป็นการบริการที่เคาน์เตอร์ การตกแต่งภายในร้านไม่หรูหรามักจะตกแต่งแบบง่ายๆราคาอาหารค่อนข้างต่ำ ช่วงเวลาขายดีที่สุดได้แก่ ช่วงเวลาอาหารเที่ยงหรือช่วงกาแฟบ่ายส่วนช่วงเช้าบางร้านอาจเปิดบริการแก่ลูกค้าด้วย

2. คาเฟ่ที่เรีย (Cafeterias) คำว่า คาเฟ่ที่เรีย เป็นคำในภาษาสเปน แปลว่า ร้านกาแฟ ต้นกำเนิดของร้านชนิดนี้อยู่ที่ประเทศสหรัฐอเมริกา ตั้งในปี ค.ศ.1935 โดยผู้ลี้ภัยชาวเม็กซิโก ปัจจุบันคาเฟ่ที่เรียเปิดให้บริการแก่ผู้คนเป็นจำนวนมาก ดังนั้น ท่าเลที่ตั้งของร้านจึงมักเป็นสถาบันการศึกษา ศูนย์การค้า สนามบิน หรือสำนักงานการบริการตัวเองของลูกค้า เป็นเรื่องปกติสำหรับผู้ใช้บริการในคาเฟ่ที่เรียที่ต้องการความรวดเร็วในการให้บริการซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นและสำคัญ เพราะลูกค้ามีจำนวนค่อนข้างมากในช่วงที่เวลาเร่งรีบ และมีเวลาพักน้อย

3. ภัตตาคารชั้นหรู (Gourmet Restaurants) เป็นภัตตาคารที่มุ่งเป้าหมายลูกค้าระดับสูง ที่ต้องการมาตรฐานอาหารสูงและเป็นผู้มีกำลังซื้อสูง ราคาอาหารในภัตตาคารประเภทนี้ค่อนข้างสูงกว่าปกติ ทั้งนี้เพราะมีการลงทุนสูงทั้งบรรยากาศและการตกแต่งภายในที่มีรสนิยม มีรายการอาหารและเครื่องดื่มที่จะได้รับการคัดเลือกและจัดเป็นอย่างดี รสชาติอาหารดี เช่นเดียวกับพนักงานบริการที่ได้รับการฝึกหัดมาก่อนอย่างดีเช่นกัน มีการบริการดีเยี่ยม ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญในการดึงดูดลูกค้า

4. ภัตตาคารเฉพาะกลุ่ม (Ethnic Restaurants) ภัตตาคารเฉพาะกลุ่มจะให้บริการอาหารพิเศษเฉพาะรายการอาหารประจำท้องถิ่นหรือประจำชาติ เช่น อาหารจีน อาหารอิตาลี อาหารฝรั่งเศส อาหารญี่ปุ่น เป็นต้น การตกแต่งภายในร้านก็เน้นลักษณะประจำชาติ เช่นเดียวกับรายการอาหาร และเครื่องแบบพนักงานของร้านด้วย

5. ร้านอาหารจานด่วน (Fast-Food Restaurants) ในปัจจุบันนี้ร้านอาหารจานด่วนกำลังขยายตัวอย่างรวดเร็ว เพราะชีวิตของผู้คนในเมืองธุรกิจขนาดใหญ่เปลี่ยนแปลงไป ต้องรีบเร่งในการทำงาน ผู้หญิงต้องออกไปทำงานเหมือนผู้ชาย ดังนั้น คนในครอบครัวจึงมีความจำเป็นที่จะต้องพึ่งพาอาศัยร้านอาหารประเภทนี้เสมอๆ นอกจากนี้จากการเปลี่ยนแปลงทางสังคม วัฒนธรรมการกินของคนที่เปลี่ยนไป มีค่านิยมในการรับประทานอาหารนอกบ้าน สังคมเมืองยังมีปัญหาเรื่องการเดินทางที่ไม่สะดวก การรับประทานอาหารร้านอาหารจานด่วนประเภทนี้จึงมีความจำเป็นและเป็นที่ต้องการมากขึ้น ส่วนใหญ่ร้านอาหารประเภทนี้มักจะดำเนินธุรกิจในรูปแบบของเฟรนไชส์ (Franchising) คือ การรับกรรมสิทธิ์ประโยชน์ต่างๆ จากเจ้าของลิขสิทธิ์ เช่น ชื่อทางการค้า กรรมวิธีการปรุงอาหารและอื่นๆ ฯลฯ ลักษณะการให้บริการร้านอาหารในลักษณะนี้เป็นอาหารที่พร้อมจะปรุงสำเร็จรูปเมื่อลูกค้าสั่ง และอาหารที่ทำจะสำเร็จพร้อมบริโภค และนำไปบริโภคที่บ้านหรือที่ทำงานได้เลย หรือบางร้านก็มีบริการอาหารสำเร็จรูปที่ไม่หนักรมากนัก เช่น แซนวิช แฮมเบอร์เกอร์ หรืออาหารสำเร็จรูปที่ซื้อไปอุ่นอีกครั้งก็รับประทานได้

6. ร้านเดลี (Deli Shops) หรือร้านขายอาหารสำเร็จรูปเป็นการผสมผสานการให้บริการอาหารสำเร็จรูปประเภทเนื้อแช่แข็ง เช่น แฮม ซาลามี เนยแข็ง แซนดวิช สลัด ชูบประจำวัน และมันฝรั่งเผา เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันนี้กำลังได้รับความนิยมจากลูกค้ามาก ร้านเดลีบางร้านอาจมีที่นั่งค่อนข้างจำกัดไว้บริการลูกค้า ร้านขายอาหารสำเร็จรูปประเภทนี้มักจะตั้งอยู่ในทำเลที่มีผู้คนหนาแน่น เช่น บริเวณห้างสรรพสินค้าหรือศูนย์การค้า มักจะใช้แรงงานคนน้อย เพราะเจ้าของกิจการจะเป็นผู้ชายเองและอาจจะมีผู้ช่วยอีกหนึ่งหรือสองคนเท่านั้น ในประเทศไทยยังไม่มียามากนัก

7. บุฟเฟ่ต์ภัตตาคาร (Buffet Restaurants) ลักษณะให้บริการเป็นแบบช่วยตนเองนี้ ปกติมักจะบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์สำหรับการตั้งเครื่องดื่มที่โต๊ะ สำหรับอาหารที่บริการแก่ลูกค้าจะเป็นอาหารประเภทร้อนหรือเย็น อาหารที่บริการมีเพียงราคาเดียวทั้งร้าน ซึ่งปกติจะเป็นราคาที่ไมสูงมากนักเพื่อดึงดูดลูกค้าให้มาใช้บริการ

8. อินเทอร์เน็ตคาเฟ่หรือไซเบอร์คาเฟ่ (Internet Café' or Cyber Café) คือ สถานที่ให้บริการการใช้อินเทอร์เน็ต อาจมีกาแฟ เครื่องดื่มและอาหารด้วย อินเทอร์เน็ตคาเฟ่แห่งแรกเกิดขึ้นในประเทศแคนาดา เมื่อเดือนกรกฎาคม ปี ค.ศ. 1994

ที่กล่าวมาแล้วจะเห็นว่าเป็นร้านอาหารที่ค่อนข้างจะอยู่ในพื้นที่เฉพาะและให้บริการเฉพาะกลุ่ม อย่างไรก็ตามก็มีร้านอาหารที่ให้บริการแก่ผู้บริโภคทั่วไปที่จะแวะรับประทานอาหารก่อน

กลับบ้านหรือซื้ออาหารกลับบ้าน/นำไปรับประทานที่ทำงาน เป็นต้น ซึ่งร้านอาหารเหล่านี้มักเป็นร้านอาหารที่เน้นเปิดขายเป็นติ๊กแถว หรือหาบเร่ แผงลอยที่จำหน่ายอาหารริมทางชั่วคราว ขายตามตลาดนัดอาหารช่วงเวลาเย็นหรือเวลากลางคืน เป็นต้น จะเห็นได้ว่าประเภทร้านอาหารนั้นมีตั้งแต่ระดับสูง ระดับกลาง และระดับพื้นฐานโดยทั่วไป อย่างไรก็ตามในการประกอบร้านอาหารนั้น ไม่ว่าจะอยู่ในส่วนใดของพื้นที่หรือประเภทของร้านอาหารจำเป็นต้องมีมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารทั้งสิ้น โดยเฉพาะร้านอาหารหรือร้านค้าประกอบอาหารในชั้นพื้นฐาน ได้แก่ ร้านอาหารและร้านค้าประเภทหาบเร่แผงลอย มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องประกอบอาหารและค้าขายอาหารที่ได้มาตรฐานบริการอาหารอย่างมีคุณภาพ เพราะเป็นแหล่งหรือสถานที่ที่มีผู้บริโภคทั่วไปเข้ามาใช้บริการ ดังนั้น ถ้าร้านอาหารเหล่านี้ได้ให้บริการอาหารที่ถูกต้องปลอดภัยก็จะเป็นปัจจัยหนึ่งที่แสดงถึงสุขลักษณะด้านอาหารการกินที่ถูกต้องและเหมาะสม ซึ่งแสดงถึงคุณภาพชีวิตขั้นพื้นฐาน อีกมิติหนึ่งของประชาชน

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในประเทศไทย

สำหรับการดูแลมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารหรือการดูแลร้านอาหารให้ได้มาตรฐานการบริการอาหารที่ถูกต้องอนามัยนั้น ในประเทศไทยมีหลายหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีมาตรฐานตั้งแต่ระดับสูง เช่น ภัตตาคาร ห้องอาหารในโรงแรม ถึงร้านค้าอาหารระดับพื้นฐานที่ให้บริการแก่ผู้บริโภคทั่วไป ในที่นี้ขอสรุปหน่วยงานที่ดูแลหรือมีหน้าที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานบริการอาหาร ดังนี้

1. กองสุขาภิบาลอาหาร
2. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
3. สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว
4. เทศบัญญัติเทศบาล

1. กองสุขาภิบาลอาหาร (2550) เป็นหน่วยงานที่ดูแลเกี่ยวกับสุขลักษณะด้านอาหารขึ้นอยู่กับสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร มีหน้าที่และความรับผิดชอบเกี่ยวกับงานสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยสาธารณสุขและการควบคุมคุณภาพอาหารตามกฎหมาย และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจาก เชื้อโรคและสารอันตรายที่เป็นภัยต่อสุขภาพอนามัย โดยได้กล่าวไว้ว่า ผู้บริโภคจะมีวิธีการเลือกซื้ออาหารริมบาทวิถีอย่างไร ให้มั่นใจได้ว่าการซื้ออาหารในแต่ละครั้งจะได้อาหารที่สะอาด ปลอดภัย และสมประโยชน์ที่ควรได้รับอย่างแท้จริง ซึ่งอันตรายบางอย่างเราไม่สามารถสังเกตเห็นได้ด้วยตาเปล่าว่าอาหารจะสะอาดหรือปลอดภัย ดังนั้นจึงมี

ข้อสังเกตบางประการที่จะทำให้ผู้ซื้อหรือผู้บริโภคมั่นใจได้ในระดับหนึ่งว่า อาหารที่ซื้อไปบริโภค นั้นสะอาด ปลอดภัยและมีคุณภาพ ดังนี้

จุดที่ 1 แผงจำหน่ายอุทกสัญลักษณ์ อาหารสะอาด ปลอดภัยได้มาตรฐาน

สังเกตมีสัญลักษณ์รับประกันคุณภาพอาหาร (ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร) สามารถสร้างความมั่นใจได้ในระดับหนึ่งว่าร้านค้าอาหารนี้ได้ผ่านการควบคุมดูแลความสะอาดจากเจ้าหน้าที่ และอาหารมีการเฝ้าระวังตรวจสอบคุณภาพทั้งด้านกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยา อีกทั้งผู้ค้ามีความรู้ในเรื่องการประกอบปรุง และจำหน่ายอาหาร เนื่องจากได้ผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรที่ทางราชการกำหนด

จุดที่ 2 ผู้จำหน่ายมีสัญลักษณ์การจำหน่ายอาหารที่ดี

แม้จะมีป้ายสัญลักษณ์รับประกันคุณภาพอาหารหรือไม่ก็ตาม การรักษาคุณภาพมาตรฐานก็เป็นสิ่งจำเป็นบางรายได้ป้ายรับรองแล้วแต่ไม่รักษาคุณภาพมาตรฐานก็มี ดังนั้นจุดสังเกตข้อต่อไป คือ ผู้บริโภคควรสังเกตผู้ค้าว่าปฏิบัติตามเกณฑ์สัญลักษณ์ 10 ประการ สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร ดังนี้หรือไม่

1. แผงจำหน่าย แผงลอยจำหน่ายอาหารมีสภาพดี แข็งแรง พื้นแผงลอยและชั้นที่วางอาหาร และภาชนะทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ จัดสิ่งของเป็นระเบียบ สะอาดอยู่เสมอ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
2. อาหารที่จำหน่าย อาหารทุกชนิดจะต้องมีภาชนะหรือวัสดุสำหรับปกปิด เพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลงและสัตว์นำโรค วางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หากเป็นอาหารสดต้องเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม และป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญ จากแมลงวัน ฝุ่นละอองต่างๆ เป็นต้น
3. สารปรุงแต่งอาหารและเครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้ม น้ำปลา ฯลฯ ต้องได้มาตรฐาน และถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยสังเกตเลขทะเบียนตำรับอาหาร (เครื่องหมาย อย.) ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องทำด้วยแก้ว กระจเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสมีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

4. **น้ำดื่มและเครื่องดื่ม** ต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาวหรือมีทางเทริน้ำ และมีน้ำสะอาดในการทำประกอบปรุงอาหาร ล้างภาชนะอุปกรณ์

5. **น้ำแข็งที่ใช้สำหรับบริโภค** ต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาว ต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง

6. **ภาชนะเครื่องใช้และวัสดุที่สัมผัสอาหารต่างๆ** ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่ละลายด้วยความร้อน กรด ด่าง ไม่ตกแต่งสีภายในผิวภาชนะที่สัมผัสอาหาร

7. **การล้างภาชนะ** ห้ามล้างจาน ชาม ช้อน หรือภาชนะอื่นใดในที่หรือทางสาธารณะ กรณีมีการล้างภาชนะที่อื่นที่ไม่ใช่ที่หรือทางสาธารณะหรือที่ซึ่งได้มีการจัดไว้ให้ ต้องล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอน (ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง) อุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร น้ำล้างจาน ชาม และภาชนะอื่นๆ ให้ผ่านตะแกรงดักเศษอาหารหรือมีบ่อดักไขมัน

8. **การเก็บภาชนะอุปกรณ์** ภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภท ต้องวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร

8.1 จาน ชาม ถ้วย แก้ว หลังจากล้างแล้วเก็บไว้ในตะกร้าโปร่งสะอาด

8.2 ช้อน ส้อม ตะเกียบ เก็บตั้งเอาด้ามขึ้นในตะกร้าโปร่งสะอาด หรือวางเรียงนอนให้ด้ามหันไปทางเดียวกัน

8.3 เชียงทำด้วยพลาสติกขาว หากเป็นไม้ต้องมีสภาพดี ไม่มีรอยแตกร้าว ผิวเรียบ สะอาด มีการปกปิดป้องกันการปนเปื้อน

9. **ถังขยะ** มีถังขยะที่แข็งแรงไม่รั่วซึม มีการใช้ถุงพลาสติกสวมในถังอีกชั้นหนึ่ง มีฝาปิดตลอดเวลา และไม่ถ่ายเทของเสีย น้ำทิ้งลงในท่อ ทางระบายน้ำหรือทางสาธารณะ

10. **ผู้สัมผัสอาหาร** (ผู้ปรุง ผู้ช่วยปรุง ผู้เสิร์ฟ)

10.1 ต้องสวมเสื้อมีแขนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม และผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวตลอดเวลา

10.2 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ห้ามใช้มือจับโดยตรง

10.3 ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ และรักษามือให้สะอาดอยู่เสมอ

10.4 ไม่สูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารขณะเตรียมทำประกอบ ปรุงอาหาร หรือไม่ไอ จาม รดลงอาหาร

จุดที่ 3 ผู้จำหน่ายอาหารให้ความร่วมมือกับทางราชการ ไม่ก่อให้เกิดการกีดขวางทางเท้า และไม่ก่อเหตุเดือดร้อน รำคาญ

โดยทำการค้าหรือหยุดทำการค้าตามวัน เวลาที่ทางราชการกำหนด ให้ความร่วมมือในการทำความสะอาดทางเท้า หากมีการใช้เครื่องขยายเสียงต้องไม่ส่งเสียงรบกวน กลิ่นและควันจากการปรุงประกอบ จำหน่ายอาหารต้อง ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญ

จุดที่ 4 บริเวณทางเท้าที่จำหน่ายอาหารสะอาด เรียบร้อยอยู่เสมอ

ผู้จำหน่ายอาหารดูแลความสะอาดทางเท้า ไม่ปล่อยทางเท้าให้สกปรก เปียกแฉะ หรือมีน้ำขัง เก็บอุปกรณ์ทำการค้าทุกอย่าง และทำความสะอาดทางเท้าหลังเลิกทำการค้าทุกครั้ง ประชาชนผู้บริโภคทุกคน สามารถร่วมเป็นส่วนหนึ่งของพลังในการขับเคลื่อน ผลักดันการพัฒนา งานสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี โดยการเลือกซื้ออาหารจากผู้ค้าที่ปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ กติกาของทางราชการ เพื่อสร้างมาตรฐานความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร และได้ทางเท้าสะอาด สบาย สะดวก ส่งเสริมภาพลักษณ์ สนับสนุนการท่องเที่ยว เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนทุกคน

2. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (2552) เป็นหน่วยงานที่ขึ้นอยู่กับกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีหน้าที่พัฒนานโยบาย ยุทธศาสตร์ และแผนงานหลักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำของประเทศ ศึกษา วิจัย พัฒนาและประยุกต์องค์ความรู้และเทคโนโลยีงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ พัฒนาและจัดทำเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภคของประเทศและระบบการรับรองมาตรฐาน เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนกลไกการดำเนินงานให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการ

สาธารณสุขและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ได้กำหนดมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร (Clean Food Good Taste) ไว้ว่า

1) ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

- สถานที่รับประทานอาหาร เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน

- ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

- ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของอาหารทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

- อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

- อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

- น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแช่รวมไว้

- ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะ ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

- เขียงและมีด ต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

- ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

- มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้องหลักสุขาภิบาล
- ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา
- ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
- ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด
- ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร
- ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

2) ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

- แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.
- อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค
- สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขสารระบบอาหาร
- น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ
- เครื่องดื่ม ต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ

- น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว และต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง
- ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- มีการรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด
- ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
- ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว
- ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด

3. สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว (2550: 13) อยู่ในสังกัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา มีหน้าที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยว การพัฒนามาตรฐานการบริการด้านการท่องเที่ยว แหล่งท่องเที่ยว ตลอดจนการสนับสนุนการประกอบธุรกิจด้านการท่องเที่ยวซึ่งรวมถึงด้านการบริการอาหารให้ได้มาตรฐานด้วย

สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยวได้ให้ความหมายมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวว่า หมายถึง การกำหนดแนวทางในการให้บริการด้านอาหารอันประกอบด้วยเรื่องของ สถานที่ปรุงอาหาร ประกอบ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์อาหารและจัดบริการอาหาร โดยคำนึงถึงเรื่อง สุขลักษณะและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งรวมถึงนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

มาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวซึ่งกำหนดโดยสำนักพัฒนาการท่องเที่ยว (2550: 13) แบ่งออกเป็น 3 ระดับ คือ

1. ระดับพื้นฐาน (Minimum Standard) เป็นระดับมาตรฐานที่ผู้ประกอบการด้านอาหารต้องมีและต้องปฏิบัติ เนื่องจากเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับกฎหมาย ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติอาคาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติเทศกิจ พระราชบัญญัติกรมเจ้าท่า เป็นต้น ซึ่งมาตรฐานระดับพื้นฐานนี้ประกอบด้วย 7 องค์ประกอบ 15 เกณฑ์ 75 ตัวชี้วัด ถ้าไม่มี หรือไม่ปฏิบัติ ถือว่าไม่ผ่านการพิจารณาในมาตรฐานนี้ จะไม่ได้รับการจัดระดับและไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน

2. ระดับประเทศ (National Standard) เป็นระดับมาตรฐานที่ผู้ประกอบการด้านบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวพึงมีและพึงปฏิบัติให้ได้เพิ่มเติมจากมาตรฐานระดับพื้นฐานตามที่กำหนดไว้ ประกอบด้วย 11 องค์ประกอบ 21 เกณฑ์ 107 ตัวชี้วัด โดยคำนึงถึงความพร้อมด้านการจัดการ ความต้องการของชุมชน รวมถึงผลกระทบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม เพื่อให้เป็นการพัฒนาอย่างยั่งยืนและเป็นการพัฒนาบริการที่ส่งเสริมต่อการรักษาคุณค่าการท่องเที่ยว

3. ระดับสากล (International Standard) เป็นระดับมาตรฐานที่ถูกกำหนดขึ้นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวในระดับนานาชาติ โดยให้ความสำคัญกับทุกองค์ประกอบ ซึ่งประกอบด้วย 11 องค์ประกอบ 21 เกณฑ์ 107 ตัวชี้วัด โดยเน้นในด้านการเพิ่มประสิทธิภาพ ยกกระดับคุณภาพบริการ สร้างมูลค่าเพิ่ม รวมทั้งเป็นการพัฒนาช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการระดับสากล โดยผู้ประกอบการจะต้องมีคะแนนผ่านเกณฑ์คะแนนขั้นต่ำด้วย

4. **เทศบัญญัติ** หมายถึง กฎระเบียบหรือข้อบังคับเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าและหรือสินค้าประเภทอาหารของเทศบาลที่ดูแลในแต่ละพื้นที่ ใช้เหมือนกันในระดับต่างๆของเทศบาล ซึ่งข้อระเบียบหรือข้อปฏิบัติเหล่านี้จะคล้ายๆกันในทุกเทศบาล ในที่นี้ผู้วิจัยได้นำเทศบัญญัติของเทศบาลเมืองหรือเทศบาลนครนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ (2538: 2) ที่เกี่ยวข้องกับเรื่อง การจำหน่ายสินค้าและหรือสินค้าประเภทอาหารในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2538 ดังนี้

ข้อ 6 การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ผู้จำหน่ายและผู้ช่วย ต้องปฏิบัติ ดังนี้

1. ไม่จำหน่ายสินค้าในบริเวณที่เทศบาลเมืองนครสวรรค์ประกาศห้าม
2. แต่งกายสะอาด สุภาพเรียบร้อย

3. จัดวางสิ่งของให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ยื่นล้ำบริเวณที่กำหนด ร่มหรือผ้าใบบังแดด รวมทั้งผู้จำหน่ายและผู้ช่วย ต้องไม่ล้ำลงมาในผิวจราจร
4. แผงสำหรับวางขาย เช่น แคร่ แท่น โต๊ะ ต้องทำด้วยวัสดุแข็งแรง มีขนาดและความสูงจากพื้น ตามที่เทศบาลเมืองนครสวรรค์กำหนด
5. รักษาความสะอาดบริเวณที่จำหน่ายสินค้าอยู่เสมอ ทั้งในระหว่างทำการค้าและหลังจากเลิกทำการค้าแล้ว
6. จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกต้องด้วยสัญลักษณ์ไว้ให้เพียงพอ
7. ให้จัดวางสินค้าที่จำหน่ายบนแผง หรือจัดวางในลักษณะอื่นตามที่เทศบาลนครสวรรค์กำหนด
8. ห้ามพาด ติดตั้งวางแผงค้า เกะเกี้ยวสายไฟ หลอดไฟฟ้าหรืออุปกรณ์เกี่ยวกับการขายรวมตลอดถึงการตอกตะปู
9. ห้ามใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้าที่ใช้เครื่องยนต์มีเสียงดัง
10. ห้ามใช้เครื่องขยายเสียงหรือเปิดวิทยุเทป หรือการกระทำโดยวิธีอื่นใดที่ก่อให้เกิดเสียงดังจนเกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ผู้อื่น
11. ห้ามนำรถยนต์ รถจักรยานยนต์ หรือล้อเลื่อนไปจอดบนทางเท้าเพื่อจำหน่ายสินค้า
12. หลังจากเลิกทำการค้า ต้องเก็บวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบการค้าออกจากบริเวณที่อนุญาตให้แล้วเสร็จ โดยไม่ชักช้า
13. ปฏิบัติการอื่นใดที่เกี่ยวข้องด้วยสัญลักษณ์ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข พนักงานเจ้าหน้าที่และคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ประกาศ ข้อบังคับของและคำสั่งของเทศบาลเมืองนครสวรรค์

ข้อ 7 การจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่าย ต้องปฏิบัติ ดังนี้

1. ปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ 6 (1) – (13)
2. แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่มีแขน และสวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาดเรียบร้อย รวมทั้งสวมรองเท้าขณะเตรียม ทำ ประกอบ บรรจุ หรือจำหน่ายอาหาร
3. ตัดเล็บมือให้สั้น ถ้ามีบาดแผล บาดเจ็บ ถูกฉีกหรือระคายเคืองผิวหนังบริเวณมือหรือนิ้ว ต้องปิดบาดแผลให้เรียบร้อย
4. ไม่สูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบ บรรจุ หรือจำหน่ายอาหาร หรือไม่ไอจามรดบนอาหาร
5. ที่เตรียม ทำ ประกอบ บรรจุ และวางจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
6. การจำหน่ายอาหารที่ต้องมีการล้างภาชนะอุปกรณ์ จะต้องมีการล้างภาชนะอุปกรณ์ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องไม่เทน้ำล้างภาชนะที่มีเศษอาหารลงพื้นหรือลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ
7. รักษาเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการจำหน่ายอาหารให้สะอาดและใช้การได้ดีอยู่เสมอ
8. ปกปิดอาหาร เครื่องปรุงอาหาร ภาชนะใส่อาหาร เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับประกอบอาหารด้วยอุปกรณ์ที่สามารถป้องกันฝุ่นละออง แมลงวัน และสัตว์ซึ่งเป็นภาชนะนำโรค รวมทั้งดูแลรักษาให้สะอาดและใช้การได้ดี
9. ใช้น้ำสะอาดในการทำ ประกอบ บรรจุ แห่ ล้างอาหาร ภาชนะเครื่องมือเครื่องใช้ และปฏิบัติให้ถูกต้องลักษณะเสมอ

10. ใช้วัสดุ ภาชนะ อุปกรณ์ที่สะอาด ปลอดภัยสำหรับใส่หรือเตรียม ทำ ประกอบ บรรจุ และจำหน่ายอาหาร

11. จัดให้มีที่รองรับขยะมูลฝอย โดยแยกประเภทเป็นแบบแห้งและเปียกที่ถูกสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ และไม่ถ่ายเททิ้งลงในที่ระบายน้ำหรือทางสาธารณะ

12. จัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย เตรียม ทำ ประกอบ บรรจุ และเก็บอาหาร

จากการศึกษาแนวทางการปฏิบัติมาตรฐานบริการอาหารของ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำนักพัฒนาการท่องเที่ยว และเทศบาลนครนครสวรรค์ ผู้วิจัยได้นำแนวทางทั้ง 4 หน่วยงานนี้มาสรุปเป็นแนวทางในการศึกษาวิจัยด้านมาตรฐานบริการอาหารประเภทแผงลอยใน 6 ประเด็น ดังนี้

1. สถานที่
2. อาหาร
3. กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร
4. บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร
5. ภาชนะ/อุปกรณ์
6. การให้บริการ

ข้อมูลทั่วไปของเทศบาลนครนครสวรรค์

เทศบาลนครนครสวรรค์ (2552) นครสวรรค์ เป็นจังหวัดทางภาคเหนือตอนล่าง เป็นเมืองโบราณมีชื่อเรียกเดิม หลายชื่อ เช่น เมืองพระบาง เมืองซอนตะวัน และปากน้ำโพเมืองนครสวรรค์ สันนิษฐาน ว่าตั้งขึ้น ในสมัยกรุงสุโขทัยเป็นราชธานีโดยปรากฏชื่อในศิลาจารึก เรียกว่า "เมืองพระบาง" สืบเนื่องมาจากพระพุทธรูปสำคัญองค์หนึ่ง คือ พระบาง ซึ่งประดิษฐานอยู่ที่เมืองนี้ชั่วคราว และในสมัยรัชกาลที่ 1 แห่ง กรุงรัตนโกสินทร์ เมืองเดิมที่ตั้งอยู่ตะวันตก ของแม่น้ำเจ้าพระยา หลังตลาดปากน้ำโพ เป็น เมืองที่หันหน้าสู่ทิศตะวันออกจึงได้ชื่อ เมืองว่าเมือง "ซอนตะวัน" เพราะทำให้ ตะวันส่องเข้าประตูเมือง ต่อมาแผ่นดินฝั่งตะวันออก งอกยื่นไปในแม่น้ำมากขึ้นชาวเมืองขาดแคลน

น้ำจึงอพยพไปอยู่ริมฝั่งตะวันออก ได้เมืองเก๋าราว 8 กิโลเมตร ต่อมาเมืองนี้ได้เปลี่ยนชื่อเป็น นครสวรรค์ เพื่อความเป็นสิริมงคลแต่ชาวบ้านนิยมเรียกว่า ปากน้ำโพ ที่มาของคำว่าปากน้ำโพ สันนิษฐานว่าเกิด จากเคยมีต้น โพธิ์ใหญ่อยู่ตรงปากแม่น้ำ หรือเป็นเพราะเป็นที่ไหลของปากแม่น้ำที่สำคัญ คือ ปิง ยม และ น่าน ในสมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว มีการออกพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการ พ.ศ. 2476 นครสวรรค์ นับเป็นชุมทางแม่น้ำที่สำคัญเพราะเป็นจุดเริ่มต้นของแม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งลำน้ำ ปิง วัง ยม น่าน ไหลมาบรรจบกัน เมืองปากน้ำโพเป็นศูนย์กลางการค้าที่สำคัญแห่งหนึ่งมาช้านานนับร้อยปี เปรียบเสมือนประตูการค้าระหว่างทางเหนือกับทางใต้ เป็นศูนย์กลางการค้า การคมนาคม การศึกษา ฯลฯ และเป็นที่ตั้งของเทศบาลนครนครสวรรค์ในปัจจุบัน

เทศบาลนครนครสวรรค์เดิมมีฐานะเป็นสุขาภิบาล โดยพระราชกฤษฎีกายกฐานะเป็นสุขาภิบาล เรียกว่า สุขาภิบาลเมืองนครสวรรค์ ต่อมาได้รับการยกฐานะเป็นเทศบาลเมืองนครสวรรค์ เมื่อวันที่ 10 ธันวาคม พ.ศ. 2478 มีพื้นที่ปกครองประมาณ 1.47 ตารางกิโลเมตร และได้มีพระราชกฤษฎีกาเปลี่ยนแปลงเขตปกครอง 2 ครั้ง ครั้งแรกเมื่อวันที่ 26 ธันวาคม 2493 ขยายพื้นที่เป็น 8.85 ตารางกิโลเมตร ครั้งที่สองเมื่อวันที่ 21 กันยายน 2522 มีพื้นที่ปกครองประมาณ 27.87 ตารางกิโลเมตร ต่อมาเมื่อวันที่ 24 กันยายน 2538 ก็ได้มีพระราชกฤษฎีกายกฐานะขึ้นเป็น เทศบาลนครนครสวรรค์ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 25 กันยายน 2538 เป็นต้นมา

เทศบาลนครนครสวรรค์ ตั้งอยู่ใจกลางท้องที่อำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานครไปทางทิศเหนือประมาณ 237 กิโลเมตร มีพื้นที่เขตการปกครองจำนวน 27.87 ตารางกิโลเมตร พื้นที่ครอบคลุม 5 ตำบล ดังนี้

1. ตำบลปากน้ำโพ
2. ตำบลนครสวรรค์ตก
3. ตำบลนครสวรรค์ออก
4. ตำบลวัดไทย
5. ตำบลแควใหญ่

อาณาเขต

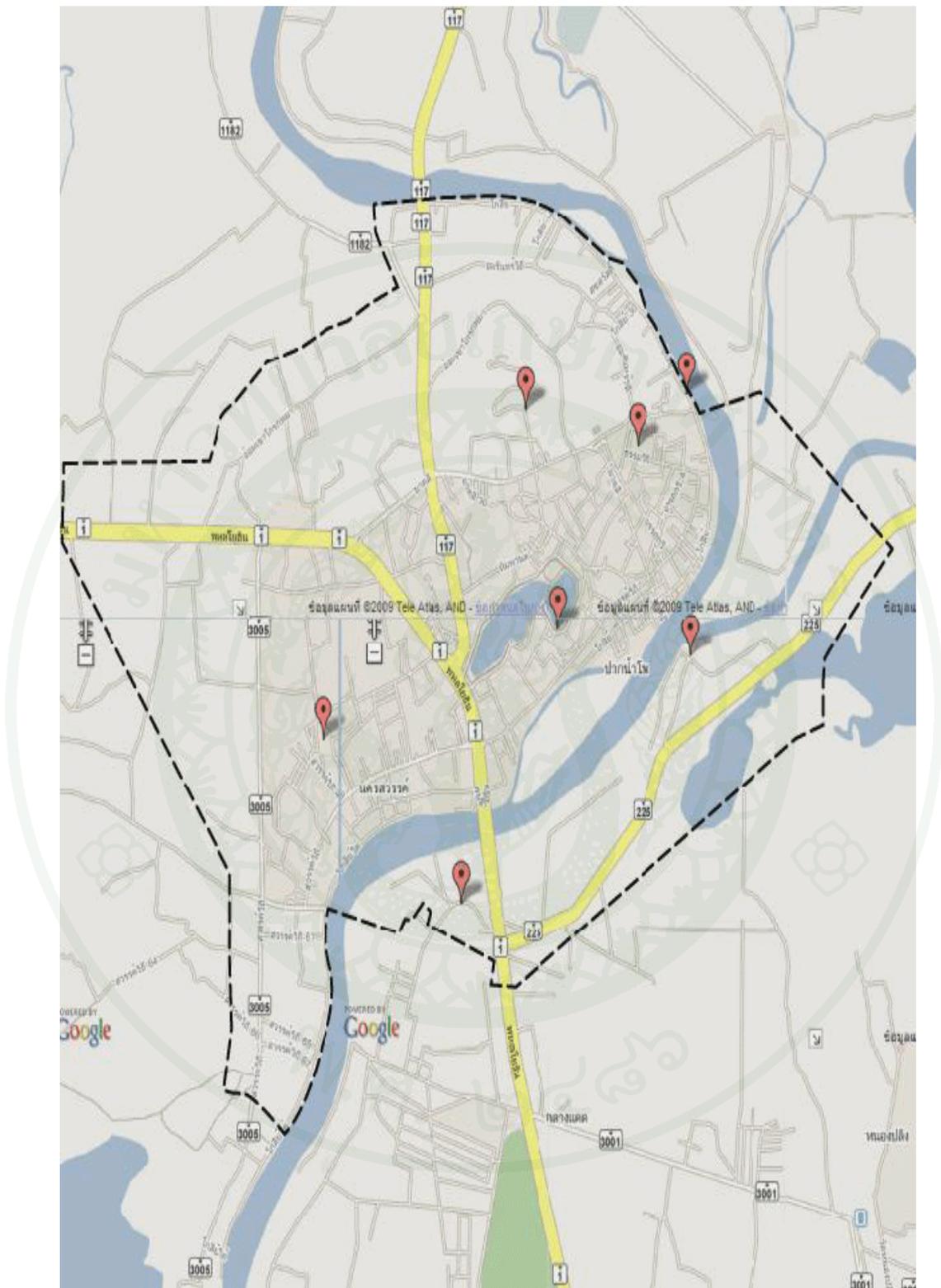
- ทิศเหนือ จดแนวสะพานข้ามแม่น้ำปิงใกล้เกาะตาเทพองค์การบริหารส่วนตำบลบางม่วง และองค์การบริหารส่วนตำบลบึงเสนาท

- ทิศใต้ จดวัดศรีสุวรรณ ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 3005 และองค์การบริหารส่วนตำบลนครสวรรค์ออก

- ทิศตะวันออก จดทางรถไฟบริเวณสถานีรถไฟปากน้ำโพองค์การบริหารส่วนตำบลแควใหญ่ และบึงบอระเพ็ด

- ทิศตะวันตก จดสะพาน 2 เขขาดและองค์การบริหารส่วนตำบลหนองกรด

สถานที่ที่มีการประกอบร้านอาหารแพงลอยจังหวัดนครสวรรค์ ในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์ จากการสำรวจพบว่า ร้านอาหารแพงลอยในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์จากสถิติมีจำนวน 119 ร้าน ประกอบด้วยร้านอาหารแพงลอยหลากหลายชนิด ในการศึกษาครั้งนี้นอกจากสถิติแล้ว ผู้วิจัยได้เลือกสถานที่ที่มีร้านอาหารประเภทแพงลอยมาตั้งขายและมีคนมาใช้บริการทุกวันเฉพาะในตอนเย็น มีร้านอาหารที่หลากหลายและมีความสะดวกในการเดินทาง มีทั้งอาหารคาวหวานที่สำเร็จรูปและตามสั่ง ผลไม้ ขนมหวาน เป็นต้น จากการลงพื้นที่ที่ผู้วิจัยได้สำรวจพบว่า มีสถานที่ขายอาหารแพงลอย 5 จุด คือ หน้าศาลากลางจังหวัดนครสวรรค์ สีแยกสะพานเดชาติวงศ์ หน้าวิทยาลัยอาชีวศึกษา ริมเขื่อนเจ้าพระยา และตลาดศรีนคร และทั้ง 5 จุดใหญ่ๆนี้มีผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยทั้งสิ้น 104 ร้าน ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยได้เจาะจงศึกษาเฉพาะร้านที่ประกอบอาหารคาวโดยมีการให้บริการเป็นอาหารตามสั่ง



ภาพที่ 4 อาณาเขตเทศบาลนครสวรรค์
 ที่มา: เทศบาลนครสวรรค์ (2552)

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และคณะ (2548) ได้เสนอรายงานการวิจัยเรื่อง การพัฒนาศักยภาพอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยสำรวจข้อมูลเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ด้วยแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวชาวไทยจำนวน 295 คน นักท่องเที่ยวต่างชาติ 277 คน เจ้าหน้าที่และบุคลากรที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการส่งเสริมการท่องเที่ยว 82 คน และผู้ประกอบการร้านอาหารและโรงแรมในแต่ละจังหวัดจำนวน 177 คน รวม 862 คน ข้อมูลเชิงคุณภาพเป็นการสัมภาษณ์เจาะลึกภูมิปัญญาท้องถิ่น 4 คน และการอภิปรายกับชาวต่างชาติ 6 คน ที่อยู่ในประเทศไทย ซึ่งผลการวิจัยพบว่า การบริการอาหารไทยของร้านอาหารเป็นกิจกรรมหลักของนักท่องเที่ยวในแต่ละจังหวัด นักท่องเที่ยวชาวไทยเป็นชายร้อยละ 41.0 เป็นหญิงร้อยละ 59.0 ส่วนนักท่องเที่ยวต่างชาติเป็นชายร้อยละ 66.1 เป็นหญิงร้อยละ 33.9 ทั้งสองกลุ่มประกอบด้วยนักท่องเที่ยวที่เป็นวัยรุ่นจนถึงผู้สูงอายุ โดยมีอายุในช่วง 21-30 ปี

นักท่องเที่ยวไทยเห็นว่าจุดเด่นของอาหาร ได้แก่ ความหลากหลายของอาหารร้อยละ 66.8 และคุณภาพของอาหารร้อยละ 63.7 และการหาร้านอาหารได้สะดวกร้อยละ 58.0 นักท่องเที่ยวไทยมีความสนใจสินค้าอาหารของฝากมากกว่านักท่องเที่ยวต่างชาติ โดยร้อยละ 25.8 ซื้ออาหารของฝากทุกครั้งที่เดินทาง ร้อยละ 25.8 ซื้ออาหารของฝากเป็นส่วนใหญ่ ร้อยละ 37.7 ซื้อเป็นบางครั้ง และมีเพียงร้อยละ 1.5 ที่ระบุว่าไม่เคยซื้อเลย เหตุผลส่วนใหญ่ที่ซื้อ คือ เพื่อเป็นของฝากร้อยละ 58.0 และเพื่อบริโภคร้อยละ 56.3

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติร้อยละ 74.9 สนใจที่จะรับประทานอาหารไทยอีกภายหลังจากเดินทางกลับประเทศของตนแล้ว สิ่งที่จะทำให้ให้นักท่องเที่ยวต่างชาติพึงพอใจไม่กล้ารับประทานอาหารไทยเนื่องจากไม่ทราบส่วนประกอบของอาหารไทยร้อยละ 38.0 รสชาติที่จัดจ้านร้อยละ 35.9 ไม่รู้จักวิธีรับประทานร้อยละ 31.5 และไม่รู้ว่าจะส่วนประกอบใดรับประทานได้ส่วนประกอบใดรับประทานไม่ได้ร้อยละ 26.1 ด้านผู้ประกอบการประกอบด้วยเพศชายร้อยละ 58.2 เพศหญิงร้อยละ 41.8 ส่วนใหญ่มีอายุ 31-50 ปี ร้อยละ 74.3 มีตำแหน่งเป็นเจ้าของกิจการร้อยละ 39.2 ลงลงมาเป็นระดับผู้จัดการร้อยละ 28.2 ให้ความเห็นเกี่ยวกับอาหารและบรรยากาศที่นักท่องเที่ยวชอบสอดคล้องกับความเห็นของนักท่องเที่ยว และให้ความเห็นว่าพฤติกรรมการใช้บริการอาหารของนักท่องเที่ยวแต่ละภูมิภาคมีความแตกต่างกัน ซึ่งน่าจะเป็นแนวทางในการจัดบริการให้สอดคล้องกับรสนิยมของนักท่องเที่ยว

คารุณี สุคาอิ่ง (2548) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยสู่มาตรฐานอาหาร สะอาดรสชาติอร่อย ในพื้นที่จังหวัดร้อยเอ็ด ได้ศึกษากลุ่มตัวอย่าง 3 กลุ่ม คือ ประชาชนผู้บริโภค ผู้ประกอบการอาหาร เจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินงานทั้งภาครัฐและองค์กรเอกชน ข้อมูลเชิงปริมาณ ได้จากการ สอบถามประชาชนผู้บริโภคที่ใช้บริการร้านอาหารและแผงลอยจำนวน 400 ราย ข้อมูลเชิงคุณภาพ ได้จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยทั้งที่ได้ป้ายและไม่ได้ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อยจำนวน 20 ราย และเจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินงานทั้งภาครัฐและองค์กรเอกชน 18 ราย ผลการวิจัยพบว่า ประชาชนผู้บริโภคอาหารมีความรู้ความเข้าใจในความหมายและความสำคัญของ ป้ายสัญลักษณ์น้อยมาก มีเพียงร้อยละ 29 เท่านั้นที่ทราบความหมายของป้าย ผู้บริโภคที่ทราบ ความหมายส่วนใหญ่ทราบจากทางโทรทัศน์ วิทยุ การประชาสัมพันธ์ ผู้บริโภคที่ใช้บริการ ร้านอาหารและแผงลอยในเขตเมืองทราบความหมายของป้ายมากกว่าผู้บริโภคในเขตชนบท ผู้บริโภคที่ใช้บริการร้านอาหารและแผงลอยเขตเมืองและเขตชนบทตัดสินใจเลือกซื้ออาหารจาก รสชาติและราคาของอาหาร มีผู้บริโภคส่วนน้อยที่เลือกซื้ออาหารจากป้ายสัญลักษณ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย โครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยไม่สามารถสร้างความต้องการอยากได้ป้ายของผู้ประกอบการอาหารและแผงลอย เพราะป้ายสัญลักษณ์ไม่สามารถทำให้จำนวนลูกค้าเพิ่มขึ้น

เดือนใจ ชีวาเกียรติยิ่งชีพ (2550) ศึกษา ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขภาพลด อาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขต รับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ประกอบการ ค้าอาหาร จำนวน 360 คน จากจังหวัดนนทบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา และอ่างทอง สถิติที่ใช้ ในการวิจัย ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าทดสอบไคสแควร์ ค่าสัมประสิทธิ์ สหสัมพันธ์ของเพียร์สันและการวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณ พบว่า พฤติกรรมสุขภาพลดอาหารตาม เกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในอยู่ในระดับมาก คิดเป็น ร้อยละ 36.70 ตัวแปรที่สามารถร่วมทำนายพฤติกรรมสุขภาพลดอาหารมี 5 ตัวแปร คือ ความเชื่อ อำนาจในตน การมุ่งอนาคตและควบคุมตน ความวิตกกังวล ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ถูกหลัก สุขภาพลดอาหาร และการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานสาธารณสุขของรัฐ/ภาคีเครือข่าย ร้านอาหาร สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมสุขภาพลดอาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารได้ร้อยละ 53.50 ตัวแปรที่มีอำนาจสูงสุดคือ ความเชื่ออำนาจในตน สามารถทำนายพฤติกรรมสุขภาพลด อาหารของผู้ประกอบการค้าอาหารได้ร้อยละ 40.50

นันทิตา จุไรทัศนีย์ (2551ก) ศึกษา ความเชื่ออำนาจภายใน-ภายนอกตน ความเชื่อด้าน สุขภาพกับการดูแลตนเองของผู้ป่วยเด็กวัยรุ่น หน่วยตรวจกุมารเวชกรรม โรงพยาบาลรามาริบัติ

กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ป่วยเด็กวัยรุ่น หน่วยตรวจกุมารเวชกรรม โรงพยาบาลรามาริบัติ จำนวน 294 คน สถิติที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การทดสอบ t-test การทดสอบ F-test การทดสอบความแตกต่างรายคู่โดยวิธี LSD (Least Significant Difference) และค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน พบว่า ผู้ป่วยเด็กวัยรุ่นมีความเชื่อด้านสุขภาพและการดูแลตนเองอยู่ในระดับสูง มีปัจจัยส่วนบุคคลและปัจจัยด้านการเจ็บป่วยต่างกัน มีการดูแลตนเองแตกต่างกัน ความเชื่ออำนาจภายใน-ภายนอกตนเองแตกต่างกัน มีการดูแลสุขภาพแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติระดับ .05 และมีความเชื่อด้านสุขภาพมีความสัมพันธ์ทางบวกกับการดูแลตนเองของผู้ป่วยเด็กวัยรุ่น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

กัญญา วัฒนินทร (2547) ศึกษาถึงทดลองเรื่อง ผลของการประยุกต์แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพร่วมกับการแก้ปัญหาแบบมีส่วนร่วมต่อการปฏิบัติเพื่อป้องกันการติดเชื้อจากการปฏิบัติงานของบุคลากรทางการแพทย์ หอผู้ป่วยหนักศัลยกรรม โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า กลุ่มตัวอย่าง คือ บุคลากรทางการแพทย์ของหอผู้ป่วยหนักศัลยกรรม โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า จำนวน 35 ราย สถิติที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการทดสอบ t-test กลุ่มตัวอย่างเข้าร่วมกิจกรรมอภิปรายเจาะกลุ่มจำนวน 4 ครั้ง สังเกตพฤติกรรมของกลุ่มตัวอย่างก่อนดำเนินกิจกรรมเป็นเวลา 3 สัปดาห์ และหลังดำเนินกิจกรรม 3 และ 6 สัปดาห์ ตามลำดับ เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบวัดความรู้ แบบสอบถามความเชื่อด้านสุขภาพ แบบสังเกตพฤติกรรม และแผนการอภิปรายเจาะกลุ่ม พบว่า บุคลากรทางการแพทย์ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างมีคะแนนเฉลี่ยความรู้เรื่องโรคติดต่อทางเลือดหรือสารคัดหลั่งและหลัก Universal precautions เพิ่มขึ้น มีคะแนนเฉลี่ยการรับรู้ความเสี่ยงต่อการติดเชื้อโรคจากการปฏิบัติงาน และความรุนแรงของโรคเพิ่มขึ้น การรับรู้ประโยชน์ของการปฏิบัติตามหลัก Universal precautions เพิ่มขึ้น ส่วนการรับรู้อุปสรรคของการปฏิบัติตามหลัก Universal precautions เพิ่มขึ้นเมื่อดำเนินกิจกรรมครบ 3 สัปดาห์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 และที่ระดับ .001 เมื่อดำเนินกิจกรรมครบ 6 สัปดาห์

สิริพันธุ์ โนมอุคม (2545ก) ศึกษา ความสัมพันธ์ของภาวะผู้นำ ความเชื่ออำนาจควบคุมตนเอง กับความสามารถในการตัดสินใจของผู้ควบคุมงานอาวุโส บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ควบคุมงานอาวุโสของบริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน) จำนวน 152 คน สถิติที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การทดสอบ t-test การทดสอบ Chi-square ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สันและการวิเคราะห์ถดถอยพหุ ผลการวิจัยพบว่า คุณลักษณะส่วนบุคคลในด้านเพศ ประสบการณ์ในการฝึกอบรม และประสบการณ์ในการทำงานต่างประเทศ มีความสัมพันธ์กับความสามารถในการตัดสินใจ ภาวะผู้นำ

แบบมุ่งคนและมุ่งงาน มีความสัมพันธ์กับความสามารถในการตัดสินใจ ความเชื่ออำนาจควบคุมตนเองมีความสัมพันธ์กับความสามารถในการตัดสินใจ ภาวะผู้นำแบบมุ่งคน ภาวะผู้นำแบบมุ่งงาน และความเชื่ออำนาจควบคุมตนเองสามารถพยากรณ์ความสามารถในการตัดสินใจได้

จากการศึกษาแนวคิดทฤษฎีและผลการวิจัยที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยได้กำหนดตัวแปรที่จะศึกษาดังนี้

ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา

ตัวแปรอิสระ

1. ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา และสถานภาพการสมรส
2. ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหาร ได้แก่ การประกอบอาชีพอื่นนอกจากขายอาหาร ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพขายอาหาร ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร จำนวนโต๊ะที่ให้บริการ จำนวนแรงงาน รายได้จากการประกอบอาชีพขายอาหาร พื้นที่ตั้งร้านอาหาร การเข้าร่วมอบรมมาตรฐานบริการอาหาร
3. ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร
4. ความเชื่ออำนาจภายในตน
5. แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ ได้แก่ การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค การรับรู้ความรุนแรงของโรค การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค และการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค

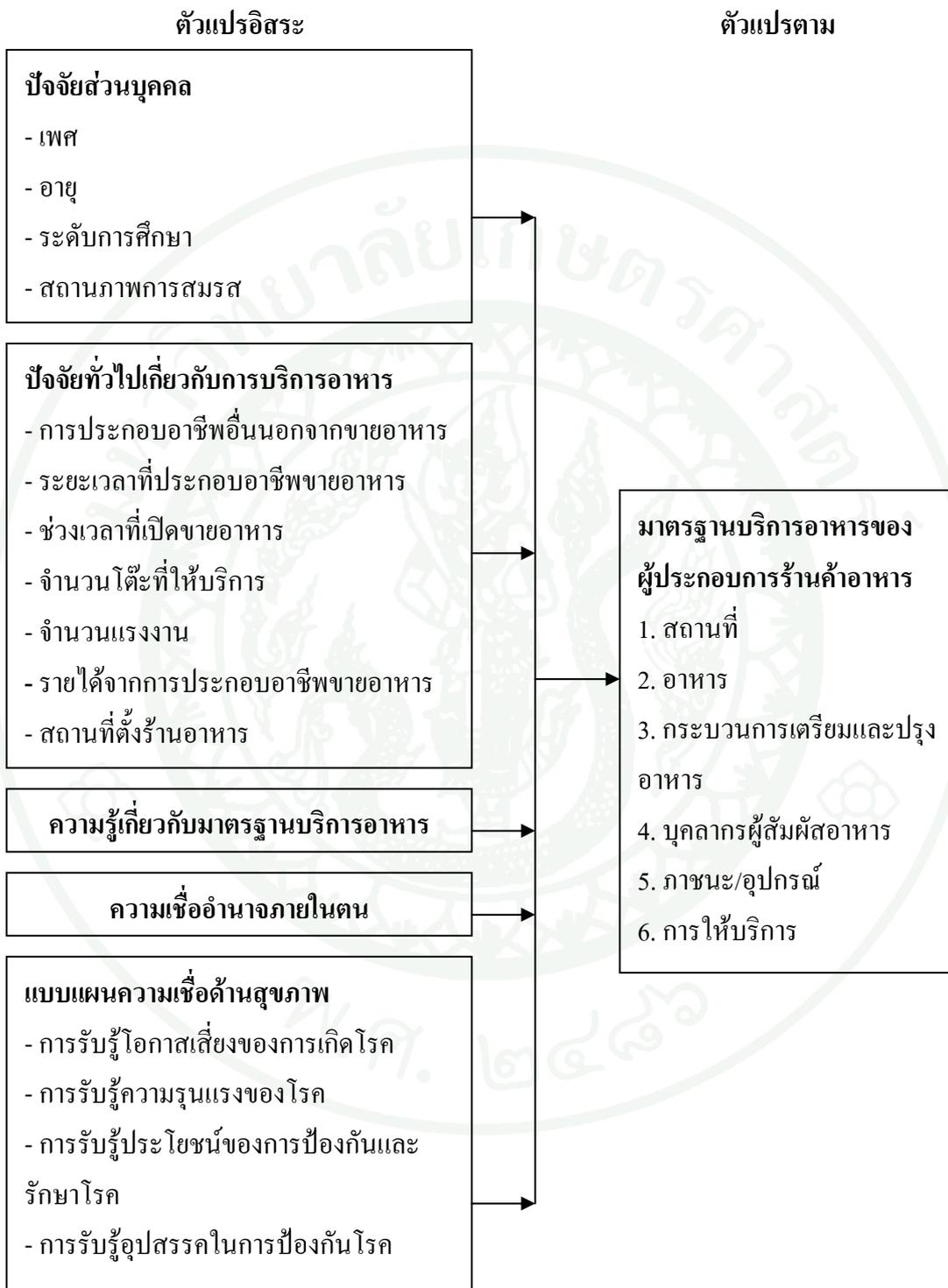
ตัวแปรตาม

มาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร

1. สถานที่
2. อาหาร
3. กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร
4. บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร
5. ภาชนะ/อุปกรณ์
6. การให้บริการ

จากการศึกษาแนวคิดทฤษฎีและผลการวิจัยที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยได้กำหนดตัวแปรที่จะศึกษา
ในกรอบแนวคิดการวิจัย ดังแสดงในภาพ

กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 5 ตัวแปรอิสระและตัวแปรตามที่ศึกษา

สมมติฐานการวิจัย

1. ปัจจัยส่วนบุคคลมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย
2. ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย
3. ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย
4. ความเชื่ออำนาจภายในตนมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย
5. แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาหาความสัมพันธ์ของปัจจัยต่าง ๆ ดังนี้ ปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหาร ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร ความเชื่ออำนาจในตน แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ กับมาตรฐานการบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย ในเขตเทศบาลนคร นครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ศึกษา

เนื่องจากร้านอาหารประเภทแพงลอยในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์มีจำนวนมาก จากการลงพื้นที่สำรวจจริงพบว่ามี 5 พื้นที่ที่เป็นจุดใหญ่ คือ หน้าศาลากลางจังหวัดนครสวรรค์ สี่แยกสะพานเดชาติวงศ์ หน้าวิทยาลัยอาชีวศึกษา ริมเขื่อนเจ้าพระยา และตลาดศรีนคร มีร้านอาหารแพงลอยประเภทแพงลอยจำหน่าย รวมทั้งสิ้น 104 ร้าน

ขนาดของกลุ่มตัวอย่างและการสุ่มตัวอย่าง

จากร้านอาหารประเภทแพงลอยทั้งหมด 5 พื้นที่ มีจำนวนทั้งสิ้น 104 ร้าน ผู้วิจัยได้เลือกศึกษากลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sample) คือ ศึกษาร้านอาหารที่ประกอบอาหารคาวที่มีการให้บริการเป็นอาหารตามสั่งโดยตรงเท่านั้น เช่น ก๋วยเตี๋ยว ข้าวผัด เป็นต้น ซึ่งมีร้านอาหารประเภทแพงลอยตามที่ต้องการศึกษาทั้งหมดจำนวน 92 ร้าน แสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ชื่อสถานที่ จำนวนประชากรร้านค้าและขนาดกลุ่มตัวอย่าง

สถานที่	ประชากร	ขนาดกลุ่มตัวอย่าง
หน้าศาลากลางจังหวัดนครสวรรค์	15	15
สี่แยกสะพานเดชาติวงศ์	13	12
หน้าวิทยาลัยอาชีวศึกษา	11	11
ริมเขื่อนเจ้าพระยา	42	37
ตลาดศรีนคร	23	17
รวมทั้งสิ้น	104	92

หลังจากได้ขนาดกลุ่มตัวอย่างแล้ว ผู้วิจัยทำการเก็บตัวอย่างแบบบังเอิญหรือตามความสะดวก

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ คือ แบบสัมภาษณ์ ประกอบด้วยข้อคำถาม 5 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคล

ตอนที่ 2 ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารประเภท
แผงลอย

ตอนที่ 3 ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร

ตอนที่ 4 ความเชื่ออำนาจในตน

ตอนที่ 5 แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ

- 5.1 การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค
- 5.2 การรับรู้ความรุนแรงของโรค
- 5.3 การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค
- 5.4 การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค

ตอนที่ 6 มาตรฐานบริการอาหาร

6.1 สถานที่

6.2 อาหาร

6.3 ภาชนะ/อุปกรณ์

6.4 กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร

6.5 บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร

6.6 การให้บริการ

การวัดตัวแปร

ผู้วิจัยกำหนดการวัดตัวแปรในการศึกษา ดังนี้

1. ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร มีข้อคำถามจำนวน 15 ข้อ กำหนดเกณฑ์การวัดออกเป็น 2 ระดับ ดังนี้

ความรู้	คะแนน
ตอบถูก	1
ตอบผิด	0

ดังนั้น ช่วงคะแนนเท่ากับ 0 -15 คะแนน สำหรับการหาช่วงคะแนนในภาพรวมมี ดังนี้

$$\text{แทนค่า} = \frac{15 - 0}{3} = 5$$

ช่วงคะแนนและความหมายของภาพรวม

0.00 - 5.00 หมายถึง มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารน้อย

5.01 - 10.00 หมายถึง มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารปานกลาง

10.01 - 15.00 หมายถึง มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารมาก

สำหรับการวัดช่วงคะแนนเป็นรายข้อ ช่วงคะแนนเท่ากับ 0 – 1 การหาช่วงคะแนนเป็นรายข้อมี ดังนี้

$$\text{แทนค่า} = \frac{1-0}{3} = 0.33$$

ช่วงคะแนนและความหมายของรายข้อ

0.00 - 0.33 หมายถึง มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารน้อย

0.34 - 0.67 หมายถึง มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารปานกลาง

0.68 - 1.00 หมายถึง มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารมาก

2. ความเชื่ออำนาจในตน มีข้อคำถาม 12 ข้อ กำหนดเกณฑ์การวัดโดยใช้มาตราประเมินค่า (Rating Scale) ออกเป็น 4 ระดับ ดังนี้

ระดับความเชื่ออำนาจในตน	คะแนนคำถามเชิงบวก	คะแนนคำถามเชิงลบ
มากที่สุด	4	1
มาก	3	2
น้อย	2	3
น้อยที่สุด	1	4

ดังนั้น ช่วงคะแนนเท่ากับ 12 - 48 คะแนน สำหรับการหาช่วงคะแนนในภาพรวมมี ดังนี้

$$\text{แทนค่า} = \frac{48-12}{3} = 12$$

ช่วงคะแนนและความหมายของภาพรวม

12.00 - 24.00 หมายถึง มีความเชื่ออำนาจในตนน้อย

24.01 - 36.00 หมายถึง มีความเชื่ออำนาจในตนปานกลาง

36.01 - 48.00 หมายถึง มีความเชื่ออำนาจในตนมาก

โดยมีข้อคำถามเป็นเชิงบวก จำนวน 4 ข้อ คือ ข้อ 2, 6, 7, 8, 10, 11 และข้อคำถามเป็นเชิงลบจำนวน 6 ข้อ คือ ข้อ 1, 3, 4, 5, 9, 12

สำหรับการวัดช่วงคะแนนเป็นรายข้อ ช่วงคะแนนเท่ากับ 1 – 4 การหาช่วงคะแนนเป็นรายข้อมี ดังนี้

$$\text{แทนค่า} = \frac{4-1}{3} = 1$$

ช่วงคะแนนและความหมายของรายข้อ

1.00 - 2.00 หมายถึง มีความเชื่ออำนาจในตนน้อย

2.01 - 3.00 หมายถึง มีความเชื่ออำนาจในตนปานกลาง

3.01 - 4.00 หมายถึง มีความเชื่ออำนาจในตนมาก

3. แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ ผู้วิจัยศึกษา 4 ด้าน 1) การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค 2) การรับรู้ความรุนแรงของโรค 3) การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค และ 4) การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค

ผู้วิจัยได้กำหนดเกณฑ์การวัดของตัวแปรทั้ง 4 ด้านเหมือนกัน โดยใช้มาตรประเมินค่า (Rating Scale) แบ่งออกเป็น 4 ระดับ ดังนี้

ระดับการรับรู้	คะแนนคำถามเชิงบวก	คะแนนคำถามเชิงลบ
มากที่สุด	4	1
มาก	3	2
น้อย	2	3
น้อยที่สุด	1	4

การวัดตัวแปรในแต่ละด้านมีรายละเอียด ดังนี้

3.1 การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค มีข้อคำถาม 8 ข้อ เป็นข้อคำถามเป็นเชิงบวกทั้งหมด

ดังนั้น ช่วงคะแนนในภาพรวมเท่ากับ 8 – 32 คะแนน การหาช่วงคะแนนมี ดังนี้

$$\text{แทนค่า} = \frac{32 - 8}{3} = 8$$

ช่วงคะแนนและความหมายในภาพรวม

8.00 - 16.00 หมายถึง รับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคน้อย

16.01 - 24.00 หมายถึง รับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคปานกลาง

24.01 - 32.00 หมายถึง รับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคมมาก

3.2 การรับรู้ความรุนแรงของโรค มีข้อคำถาม 6 ข้อ มีข้อคำถามเชิงบวกจำนวน 5 ข้อ คือ ข้อ 1, 2, 4, 5, 6 และข้อคำถามเชิงลบ คือ ข้อ 3

ดังนั้น ช่วงคะแนนในภาพรวมเท่ากับ 6 – 24 คะแนน การหาช่วงคะแนนมี ดังนี้

$$\text{แทนค่า} = \frac{24 - 6}{3} = 6$$

ช่วงคะแนนและความหมายในภาพรวม

6.00 - 12.00 หมายถึง รับรู้ความรุนแรงของโรคน้อย

12.01 - 18.00 หมายถึง รับรู้ความรุนแรงของโรคปานกลาง

18.01 - 24.00 หมายถึง รับรู้ความรุนแรงของโรคมมาก

3.3 การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค มีข้อคำถาม 10 ข้อ เป็นข้อคำถามเชิงบวกทั้งหมด

ดังนั้น ช่วงคะแนนในภาพรวมเท่ากับ 10 – 40 คะแนน การหาช่วงคะแนนมี ดังนี้

$$\text{แทนค่า} = \frac{40 - 10}{3} = 10$$

ช่วงคะแนนและความหมายในภาพรวม

10.00 - 20.00 หมายถึง รับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคน้อย

20.01 - 30.00 หมายถึง รับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคปานกลาง

30.01 - 40.00 หมายถึง รับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคมมาก

3.4 การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค มีข้อคำถาม 7 ข้อ เป็นข้อคำถามเชิงลบทั้งหมด

ดังนั้น ช่วงคะแนนในภาพรวมเท่ากับ 7 – 28 คะแนน การหาช่วงคะแนนมี ดังนี้

$$\text{แทนค่า} = \frac{28 - 7}{3} = 7$$

ช่วงคะแนนและความหมายในภาพรวม

7.00 - 14.00 หมายถึง รับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคน้อย

14.01 - 21.00 หมายถึง รับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคปานกลาง

21.01 - 28.00 หมายถึง รับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคมมาก

3.5 สำหรับการวัดช่วงคะแนนเป็นรายชื่อทั้ง 4 ด้าน เนื่องจากการวัดมีค่าคะแนนเหมือนกัน

ดังนั้น ช่วงคะแนนรายชื่อของแต่ละด้านเท่ากับ 1 – 4 การหาช่วงคะแนนเป็นรายชื่อนี้ ดังนี้

$$\text{แทนค่า} = \frac{4 - 1}{3} = 1$$

ช่วงคะแนนและความหมายของรายชื่อ

1.00 - 2.00 หมายถึง มีการรับรู้ น้อย

2.01 - 3.00 หมายถึง มีการรับรู้ ปานกลาง

3.01 - 4.00 หมายถึง มีการรับรู้ มาก

4. มาตรฐานบริการอาหาร ผู้วิจัยได้ศึกษา 6 ด้าน ประกอบด้วย 1) สถานที่
2) อาหาร 3) ภาชนะ/อุปกรณ์ 4) กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร 5) บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร 6)
การให้บริการ ผู้วิจัยได้ให้กำหนดเกณฑ์การวัดตัวแปรทั้ง 6 ด้านเหมือนกัน โดยใช้มาตรประเมินค่า
(Rating Scale) ออกเป็น 4 ระดับ ดังนี้

ระดับมาตรฐานบริการอาหาร	คะแนนคำถามเชิงบวก	คะแนนคำถามเชิงลบ
ปฏิบัติมากที่สุด	4	1
ปฏิบัติมาก	3	2
ปฏิบัติน้อย	2	3
ปฏิบัติน้อยที่สุด	1	4

4.1 ด้านสถานที่ มีข้อคำถาม 10 ข้อ มีข้อคำถามเชิงบวกจำนวน 8 ข้อ คือ ข้อ 1, 2, 3, 6, 7, 8,
9, 10 และข้อคำถามเชิงลบจำนวน 2 ข้อ คือ ข้อ 4, 5

ดังนั้น ช่วงคะแนนในภาพรวมเท่ากับ 10 – 40 คะแนน การหาช่วงคะแนนมี ดังนี้

$$\text{แทนค่า} = \frac{40 - 10}{3} = 10$$

ช่วงคะแนนและความหมายในภาพรวม

10.00 - 20.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านสถานที่น้อย

20.01 - 30.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านสถานที่ปานกลาง

30.01 - 40.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านสถานที่มาก

4.2 ด้านอาหาร มีข้อคำถาม 6 ข้อ มีข้อคำถามเชิงบวกจำนวน 5 ข้อ คือ ข้อ 1, 3, 4, 5, 6 และ
ข้อคำถามเชิงลบเพียงข้อเดียว คือ ข้อ 2

ดังนั้น ช่วงคะแนนในภาพรวมเท่ากับ 6 – 24 คะแนน การหาช่วงคะแนนมี ดังนี้

$$\text{แทนค่า} = \frac{24 - 6}{3} = 6$$

ช่วงคะแนนและความหมายในภาพรวม

6.00 - 12.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านอาหารน้อย

12.01 - 18.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านอาหารปานกลาง

18.01 - 24.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านอาหารมาก

4.3 ด้านภาษา/อุปกรณ์ มีข้อคำถาม 8 ข้อ เป็นข้อคำถามเชิงบวกทั้งหมด

ดังนั้น ช่วงคะแนนในภาพรวมเท่ากับ 8 – 32 คะแนน การหาช่วงคะแนนมี ดังนี้

$$\text{แทนค่า} = \frac{32 - 8}{3} = 8$$

ช่วงคะแนนและความหมายในภาพรวม

8.00 - 16.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านภาษา/อุปกรณ์น้อย

16.01 - 24.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านภาษา/อุปกรณ์ปานกลาง

24.01 - 32.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านภาษา/อุปกรณ์มาก

4.4 ด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร มีข้อคำถาม 6 ข้อ เป็นข้อคำถามเชิงบวกทั้งหมด

ดังนั้น ช่วงคะแนนในภาพรวมเท่ากับ 6 – 24 คะแนน การหาช่วงคะแนนมี ดังนี้

$$\text{แทนค่า} = \frac{24 - 6}{3} = 6$$

ช่วงคะแนนและความหมายในภาพรวม

6.00 - 12.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านการประกอบอาหารน้อย

12.01 - 18.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านการประกอบอาหารปานกลาง

18.01 - 24.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านการประกอบอาหารมาก

4.5 ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร มีข้อคำถาม 7 ข้อ เป็นข้อคำถามเชิงบวกทั้งหมด

ดังนั้น ช่วงคะแนนในภาพรวมเท่ากับ 7 – 28 คะแนน การหาช่วงคะแนนมี ดังนี้

$$\text{แทนค่า} = \frac{28 - 7}{3} = 7$$

ช่วงคะแนนและความหมายในภาพรวม

7.00 - 14.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารน้อย

14.01 - 21.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารปานกลาง

21.01 - 28.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารมาก

4.6 ด้านการให้บริการ มีข้อคำถาม 8 ข้อ เป็นข้อคำถามเชิงบวกทั้งหมด

ดังนั้น ช่วงคะแนนในภาพรวมเท่ากับ 8 – 32 คะแนน การหาช่วงคะแนนมี ดังนี้

$$\text{แทนค่า} = \frac{32 - 8}{3} = 8$$

ช่วงคะแนนและความหมายในภาพรวม

8.00 - 16.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านการให้บริการน้อย

16.01 - 24.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านการให้บริการปานกลาง

24.01 - 32.00 หมายถึง มีมาตรฐานด้านการให้บริการมาก

4.7 สำหรับการวัดช่วงคะแนนเป็นรายข้อทั้ง 6 ด้าน เนื่องจากการวัดมีค่าคะแนนเหมือนกัน ดังนั้น ช่วงคะแนนของรายข้อในแต่ละด้านเท่ากับ 1 – 4 การหาช่วงคะแนนเป็นรายข้อมี ดังนี้

$$\text{แทนค่า} = \frac{4 - 1}{3} = 1$$

ช่วงคะแนนและความหมายของรายข้อ

1.00 - 2.00 หมายถึง มีมาตรฐานน้อย

2.01 - 3.00 หมายถึง มีมาตรฐานปานกลาง

3.01 - 4.00 หมายถึง มีมาตรฐานมาก

การทดสอบเครื่องมือและการหาค่าความเชื่อมั่น

ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นไปหาความเที่ยงตรง (Validity) และทดสอบค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ดังนี้

1. การหาความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นนี้ไปทดสอบความเที่ยงตรงทางเนื้อหา โดยการนำแบบสอบถามให้ผู้ทรงคุณวุฒิที่เป็นนักวิชาการเชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหารได้ตรวจสอบข้อคำถาม ในขณะที่เดียวกันได้เสนอต่อประธานกรรมการที่ปรึกษา เพื่อตรวจสอบความถูกต้องเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของคำถามว่าตรงตามจุดมุ่งหมายในการวิจัยครั้งนี้หรือไม่ และนำมาปรับปรุงแก้ไขเพื่อดำเนินการในขั้นต่อไป

2. การทดสอบหาความเชื่อมั่น (Reliability) ผู้วิจัยนำแบบสอบถามไปทดสอบเพื่อหาค่าความเชื่อมั่นของเครื่องมือกับผู้ประกอบการร้านอาหารประเภทแผงลอยที่ไม่ใช่ในพื้นที่ที่ศึกษา 5 จุด แต่เป็นร้านค้าอาหารประเภทแผงลอย ซึ่งอยู่ในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์ จำนวน 30 ร้าน การวิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่นของตัวแปรความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร ใช้วิธีหาค่า KR-20 ของ Kuder – Richardson สำหรับการทดสอบความเชื่อมั่นของตัวแปร ความเชื่ออำนาจในตน แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ และมาตรฐานบริการอาหาร ผู้วิจัยได้ทดสอบโดยใช้วิธีหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient)

ผลการทดสอบของค่าความเชื่อมั่นรายละเอียดมี ดังนี้

1. ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการบริการอาหาร ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .7213

2. ความเชื่ออำนาจในตน ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .9129

3. แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ มีรายละเอียดดังนี้

- 3.1 การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .9009
- 3.2 การรับรู้ความรุนแรงของโรค ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .8674
- 3.3 การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .8677
- 3.4 การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .8748
- 3.5 ค่าความเชื่อมั่นเกี่ยวกับแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพทั้งฉบับ ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .9496

4. มาตรฐานบริการอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

- 4.1 สถานที่ ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .8186
- 4.2 อาหาร ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .7590
- 4.3 ภาชนะ/อุปกรณ์ ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .8748
- 4.4 การประกอบอาหาร ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .8484
- 4.5 บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .7714
- 4.6 การให้บริการ ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .7888
- 4.7 ค่าความเชื่อมั่นเกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารทั้งฉบับ ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .9322

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเองจากผู้ประกอบการร้านอาหารประเภทแผงลอยตามแหล่งให้บริการอาหารในพื้นที่ที่ศึกษา 5 จุด ในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ และระหว่างทำการเก็บข้อมูลผู้วิจัยได้ตรวจแบบสอบถามทุกฉบับเพื่อความสมบูรณ์ของข้อมูล

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติ ดังนี้

1. สถิติเชิงพรรณนา ใช้อธิบายลักษณะทั่วไปของข้อมูลด้วยความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าสูงสุดและค่าต่ำสุด

2. สำหรับการทดสอบเพื่อศึกษาหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรอิสระกับตัวแปรตาม ใช้สถิติสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ด้วยวิธีการของเพียร์สัน (Pearson's Product Moment Correlation Coefficient) และ χ^2

กำหนดค่านัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05



บทที่ 4

ผลการวิจัยและข้อวิจารณ์

ผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้เสนอผลการวิจัยเรื่อง มาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร
แฟงลอย เขตเทศบาลนครนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ ออกเป็น 7 ส่วน

- ส่วนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคล
- ส่วนที่ 2 ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหาร
- ส่วนที่ 3 ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร
- ส่วนที่ 4 ความเชื่ออำนาจในตน
- ส่วนที่ 5 แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ
- ส่วนที่ 6 มาตรฐานบริการอาหาร
- ส่วนที่ 7 การทดสอบสมมติฐาน

ผลการศึกษา มีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคล

1.1 เพศและอายุ

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 26.1
เพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 73.9 สำหรับอายุ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีอายุเฉลี่ย
44.14 ปี อายุต่ำสุด 24 ปี อายุสูงสุด 59 ปี มีผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยที่มีอายุต่ำกว่า 40 ปี
คิดเป็นร้อยละ 25.0 ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยที่มีอายุระหว่าง 40 – 49 ปี คิดเป็นร้อยละ
48.9 ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยที่มีอายุสูงกว่า 49 ปี คิดเป็นร้อยละ 26.1 (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของเพศและอายุของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

เพศและอายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	24	26.1
หญิง	68	73.9
รวม	92	100.0
อายุ		
ต่ำกว่า 40 ปี	23	25.0
40 – 49 ปี	45	48.9
สูงกว่า 49 ปี	24	26.1
รวม	92	100.0

อายุต่ำสุด 24 ปี อายุสูงสุด 59 ปี อายุเฉลี่ย 44.14 ปี S.D. = 7.02

1.2 ระดับการศึกษาสูงสุด

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยจบชั้นประถมศึกษาร้อยละ 15.4 โดยมีผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยจบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 6-7 คิดเป็นร้อยละ 10.9 และมีผู้จบการศึกษาต่ำกว่าชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 เพียงร้อยละ 4.5 มีผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย จบการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาต้นและมัธยมศึกษาปลายคิดเป็นร้อยละ 28.3 และร้อยละ 20.7 ตามลำดับ มีผู้จบการศึกษาระดับอนุปริญญา/ปวส. คิดเป็นร้อยละ 29.3 และจบปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 6.4 จะเห็นได้ว่าผู้ประกอบการร้านอาหารมีการศึกษาสูงกว่าระดับประถมถึงร้อยละ 84.8 โดยเป็นผู้จบการศึกษาระดับมัธยม คิดเป็นร้อยละ 49 จบอนุปริญญา/ปวส. และปริญญาตรี ร้อยละ 35.8 ตามลำดับ (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของระดับการศึกษาสูงสุดของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

ระดับการศึกษาสูงสุด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่าประถมศึกษาปีที่ 4	4	4.4
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6-7	10	10.9
ชั้นมัธยมศึกษาต้น (ม.1 – ม.3)	26	28.3
ชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4 – ม.6)	19	20.7
อนุปริญญา/ปวส.	27	29.3
ปริญญาตรี	6	6.4
รวม	92	100.0

1.3 สถานภาพสมรส

ผลการศึกษาพบว่า ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีสถานภาพสมรส คิดเป็นร้อยละ 87.0 และสถานภาพโสด คิดเป็นร้อยละ 8.7 ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีสถานภาพหย่าร้างและหม้าย คิดเป็นร้อยละ 1.1 และ 3.3 ตามลำดับ (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของสถานภาพสมรสของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

สถานภาพสมรส	จำนวน (คน)	ร้อยละ
โสด	8	8.7
สมรส	80	87.0
หย่าร้าง	1	1.0
หม้าย	3	3.3
รวม	92	100.0

ส่วนที่ 2 ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหาร

2.1 การประกอบอาชีพนอกเหนือจากขายอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า เกือบจะทั้งหมดของผู้ประกอบการร้านอาหารแฉงลอยไม่มีการประกอบอาชีพนอกเหนือจากการขายอาหารแฉงลอย คิดเป็นร้อยละ 98.9 (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของการประกอบอาชีพนอกเหนือจากการขายอาหารแฉงลอยของผู้ประกอบการร้านอาหาร

การประกอบอาชีพนอกเหนือจากการขายอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
มี	1	1.1
ไม่มี	91	98.9
รวม	92	100.0

2.2 ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพขายอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแฉงลอยประกอบอาชีพขายอาหารมีระยะเวลาเฉลี่ย 9.02 ปี ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพต่ำสุด 2 ปี ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพสูงสุด 20 ปี โดยมีระยะเวลาที่ประกอบอาชีพขายอาหาร 5 – 9 ปี คิดเป็นร้อยละ 42.4 รองลงไปประกอบอาชีพขายอาหาร 10 -14 ปี คิดเป็นร้อยละ 30.4 และมีผู้ประกอบอาชีพขายอาหารสูงกว่า 14 ปี และต่ำกว่า 5 ปี คิดเป็นร้อยละ 12.0 และ 15.2 ตามลำดับ (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 จำนวนและร้อยละของระยะเวลาที่ประกอบอาชีพขายอาหารของผู้ประกอบการร้านค้า
อาหารแผงลอย

ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพขายอาหาร (ปี)	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 5 ปี	14	15.2
5 - 9 ปี	39	42.4
10 - 14 ปี	28	30.4
สูงกว่า 14 ปี	11	12.0
รวม	92	100.0

ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพต่ำสุด 2 ปี สูงสุด 20 ปี ระยะเวลาเฉลี่ย 9.02 ปี S.D. = 4.10

2.3 ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยส่วนใหญ่จะเปิดขายอาหาร
ช่วงเวลา 16.00 – 23.00 น. ช่วงเวลา 16.00 – 24.00 น. ช่วงเวลา 17.00 – 23.00 น. และ ช่วงเวลา
17.00 – 24.00 น. คิดเป็นร้อยละ 91.3 และมีผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยเปิดขายอาหารใน
ช่วงเวลา 15.00 – 22.00 น. และ ช่วงเวลา 15.00 – 23.00 น. คิดเป็นร้อยละ 4.4 มีเพียง 3 ร้านที่เปิด
ขายอาหารในช่วงเวลา 15.00 – 24.00 น. คิดเป็นร้อยละ 3.3 ส่วนช่วงเวลา 18.00 – 24.00 น. มีเพียง 1
ร้านที่เปิดขายอาหาร คิดเป็นร้อยละ 1.1 (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
15.00 – 22.00 น.	2	2.2
15.00 – 23.00 น.	2	2.2
15.00 – 24.00 น.	3	3.3
16.00 – 23.00 น.	24	26.1
16.00 – 24.00 น.	16	17.4
17.00 – 23.00 น.	21	22.8
17.00 – 24.00 น.	23	25.0
18.00 – 24.00 น.	1	1.1
รวม	92	100.0

2.4 จำนวนโต๊ะที่ให้บริการแก่ลูกค้า

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยมีจำนวนโต๊ะที่ให้บริการลูกค้า 7 - 9 โต๊ะ คิดเป็นร้อยละ 43.5 รองลงไป คือ มีจำนวนโต๊ะที่ให้บริการลูกค้า จำนวน 5 - 6 โต๊ะ คิดเป็นร้อยละ 32.6 และจำนวนโต๊ะที่ให้บริการลูกค้ามากกว่า 9 โต๊ะ คิดเป็นร้อยละ 23.9 (ตารางที่ 8)

ตารางที่ 8 จำนวนและร้อยละของจำนวน โต๊ะที่ให้บริการแก่ลูกค้าของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอย

จำนวนโต๊ะที่ให้บริการแก่ลูกค้า	จำนวน	ร้อยละ
5 - 6 โต๊ะ	30	32.6
7 - 9 โต๊ะ	40	43.5
มากกว่า 9 โต๊ะ	22	23.9
รวม	92	100.0

จำนวนโต๊ะต่ำสุด 5 โต๊ะ สูงสุด 20 โต๊ะ จำนวนโต๊ะเฉลี่ย 8.07 โต๊ะ S.D. = 2.51

2.5 จำนวนแรงงาน

ผลการศึกษาพบว่า ประเภทแรงงานของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยทั้งหมดเป็นแรงงานในครัวเรือน (100%) เป็นแรงงานจ้าง คิดเป็นร้อยละ 57.67 สำหรับแรงงานในครัวเรือนมีจำนวนแรงงาน 1 - 2 คน คิดเป็นร้อยละ 86.9 รองลงไปมีจำนวนแรงงาน 3 - 4 คน คิดเป็นร้อยละ 13.1 ส่วนแรงงานจ้าง 1 - 2 คน คิดเป็นร้อยละ 47.9 และแรงงานจ้างจำนวน 3 - 4 คน มีเพียงร้อยละ 9.8 ผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยมีจำนวนแรงงานมากกว่า 4 คน เพียงร้อยละ 10.9 และมีจำนวนแรงงานทั้งหมด 1 - 2 คน และ 3 - 4 คน คิดเป็นร้อยละ 47.9 และ 41.3 ตามลำดับ (ตารางที่ 9)

ตารางที่ 9 จำนวนและร้อยละของประเภทและจำนวนแรงงานของผู้ประกอบการร้านอาหาร
แฟงลอย

(n = 92)

จำนวนแรงงาน (คน)	จำนวน	ร้อยละ
ประเภทของแรงงาน*		
แรงงานในครัวเรือน	92	100.0
แรงงานจ้าง	53	57.67
จำนวนแรงงาน		
แรงงานในครัวเรือน (n = 92)		
1 - 2 คน	80	86.9
3 - 4 คน	12	13.1
แรงงานจ้าง (n = 53)		
จ้าง 1 - 2 คน	44	47.9
จ้าง 3 - 4 คน	9	9.8
แรงงานทั้งหมด** (n = 92)		
1 - 2 คน	44	47.8
3 - 4 คน	38	41.3
มากกว่า 4 คน	10	10.9

หมายเหตุ: *มีมากกว่า 1 ประเภท

**จำนวนแรงงานต่ำสุด 1 คน สูงสุด 6 คน จำนวนแรงงานเฉลี่ย 2.82 คน S.D. = 1.24

2.6 รายได้ต่อเดือน (หักค่าใช้จ่ายแล้ว)

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีรายได้จากการประกอบอาชีพขายอาหารต่อเดือนเฉลี่ย 45,000 บาท รายได้ทั้งหมดต่อเดือนต่ำสุด 20,000 บาท รายได้ทั้งหมดต่อเดือนสูงสุด 85,000 บาท ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีรายได้ 40,000 - 49,999 บาท เป็นร้อยละ 31.5 รองลงไปมีรายได้ 30,000 - 39,000 บาท เป็นร้อยละ 28.3 และมีรายได้สูงกว่า 49,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 27.2 ตามลำดับ นอกจากนี้พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีรายได้ต่ำกว่า 30,000 บาท ร้อยละ 13.0 (ตารางที่ 10)

ตารางที่ 10 จำนวนและร้อยละของรายได้ (ที่หักค่าใช้จ่ายแล้ว)จากการประกอบอาชีพขายอาหาร
ของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

รายได้ (บาท/เดือน)	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 30,000 บาท	12	13.0
30,000 – 39,000 บาท	26	28.3
40,000 - 49,999 บาท	29	31.5
สูงกว่า 49,000 บาท	25	27.2
รวม	92	100.0

รายได้ทั้งหมดต่อเดือนต่ำสุด 20,000 บาท สูงสุด 85,000 บาท รายได้เฉลี่ย 45,000 บาท
S.D. = 14846.10

2.7 รายได้จากการประกอบร้านค้าแผงลอย (ยังไม่หักค่าใช้จ่าย)

ผลการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีรายได้จากการประกอบ
ร้านค้าแผงลอย (ยังไม่หักค่าใช้จ่าย) เฉลี่ย 84,000 บาท มีรายได้จากการประกอบร้านค้าแผงลอยต่อ
เดือนต่ำสุด 45,000 บาท มีรายได้จากการประกอบร้านค้าแผงลอยต่อเดือนสูงสุด 150,000 บาท โดย
มีรายได้จากการประกอบร้านค้าอาหารแผงลอย 70,000 – 99,999 บาท คิดเป็นร้อยละ 42.4
รองลงมามีรายได้สูงกว่า 99,999 บาท คิดเป็นร้อยละ 30.4 และมีรายได้ต่ำกว่า 70,000 บาท คิดเป็น
ร้อยละ 27.2 ตามลำดับ (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 11 จำนวนและร้อยละของรายได้ (ยังไม่หักค่าใช้จ่าย) จากการประกอบร้านค้าอาหาร
แผงลอยของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

รายได้ (บาท/เดือน)	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 70,000 บาท	25	27.2
70,000 – 99,999 บาท	39	42.4
สูงกว่า 99,999 บาท	28	30.4
รวม	92	100.0

รายได้ต่อเดือนต่ำสุด 45,000 บาท สูงสุด 150,000 บาท รายได้เฉลี่ย 84,000 บาท
S.D. = 25543.458

2.8 สถานที่ตั้งของร้านค้าและราคาเช่าพื้นที่

ผลการศึกษาพบว่า พื้นที่ตั้งร้านค้าของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยตั้งอยู่บนพื้นที่ที่เป็นของทั้งของเอกชนและเทศบาล ร้อยละ 18.5 และ 81.5 ตามลำดับ ซึ่งร้านอาหารแผงลอยที่ตั้งอยู่บนพื้นที่ดังกล่าว จะต้องเสียค่าเช่าพื้นที่เป็นเดือน โดยพื้นที่ที่อยู่ในความดูแลของเทศบาลส่วนใหญ่เสียค่าเช่าพื้นที่จำนวน 600 บาท และ 900 บาท คิดเป็นร้อยละ 33.7 และ 25.0 ตามลำดับ รองลงไปเสียค่าเช่าที่เดือนละ 3,000 บาท และ 3,500 บาท คิดเป็นร้อยละ 10.9 และ 5.4 ตามลำดับ ที่เหลือเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยเสียค่าเช่าที่เดือนละ 1,200 บาท 4,000 บาท 2,000 บาท และ 3,600 บาท

สำหรับพื้นที่ในความดูแลของเอกชนเสียค่าเช่าพื้นที่ในอัตราเดียว คือ มากกว่า 4000 บาท คิดเป็นร้อยละ 18.5 (ตารางที่ 12)

ตารางที่ 12 จำนวนและร้อยละของสถานที่ตั้งและราคาเช่าพื้นที่ของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอย

สถานที่ตั้ง/ค่าเช่าที่	จำนวน		ร้อยละ
พื้นที่ของเอกชน	17		18.5
พื้นที่ของเทศบาล	75		81.5
รวม	92		100.0
ราคาเช่าพื้นที่ (บาท/เดือน)	เอกชน	เทศบาล	
	(n = 17)	(n = 75)	
600 บาท		31	(33.7)
900 บาท		23	(25.0)
1200 บาท		2	(2.2)
2000 บาท		1	(1.1)

ตาราง 12 (ต่อ)

สถานที่ตั้ง/ค่าเช่าที่	จำนวน	ร้อยละ
3000 บาท	10	(10.9)
3500 บาท	5	(5.4)
3600 บาท	1	(1.1)
4000 บาท	2	(2.2)
มากกว่า 4000 บาท (4500 บาท)*	17	(18.5)
รวม	17	75
	(18.5)	(81.5)

หมายเหตุ: *ค่าเช่าพื้นที่เอกชนเรียกเก็บค่าที่ในอัตราเดียว คือ 4500 บาท/เดือน

- ค่าเช่าพื้นที่ของเทศบาลนั้นทางเทศบาลนำไปเป็นค่าดูแลสถานที่

2.9 การเข้าร่วมการอบรมมาตรฐานบริการอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยทั้งหมดไม่เคยเข้าร่วมการอบรมมาตรฐานบริการอาหาร (ตารางที่ 13)

ตารางที่ 13 จำนวนและร้อยละของการเข้าร่วมการอบรมมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

การเข้าร่วมการอบรมมาตรฐานบริการอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
เคย	0	0.0
ไม่เคย	92	100.0
รวม	92	100.0

ส่วนที่ 3 ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร

ผลการศึกษารวมความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 11.06 คะแนนต่ำสุด 5 คะแนน มีคะแนนสูงสุด 15 คะแนน เมื่อศึกษารายละเอียดพบว่า จำนวนผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารอยู่ในระดับมากที่สุดเป็นร้อยละ 72.8 มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 26.1 และพบว่าผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารระดับน้อยมีเพียงร้อยละ 1.1 (ตารางที่ 14)

ตารางที่ 14 จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

คะแนน	จำนวน	ร้อยละ
0.00 - 5.00 (น้อย)	1	1.1
5.01 - 10.00 (ปานกลาง)	24	26.1
10.01 - 15.00 (มาก)	67	72.8
รวม	92	100.0

คะแนนต่ำสุด 5 คะแนน คะแนนสูงสุด 15 คะแนน คะแนนเฉลี่ย 11.06 คะแนน S.D. = 2.34

เมื่อพิจารณาความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารเป็นรายข้อ ผลการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 0.77$) ซึ่งส่วนใหญ่มีความรู้มาตรฐานบริการอาหารในระดับมากเรื่องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว รองลงมา คือ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วต้องสวมถุงมือหยิบจับอาหารนั้น และเนื้อสัตว์และผักไม่จำเป็นต้องล้างก่อนนำมาประกอบอาหาร โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 0.97 0.96 และ 0.95 ตามลำดับ และมีความรู้มาตรฐานบริการอาหารในระดับปานกลางเรื่องอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วต้องนำไปลวกอีก รองลงมาเรื่องการทิ้งขยะและการซื้อผักมาประกอบอาหาร ไม่ควรซื้อทีละมากๆ เพื่อให้ได้ราคาถูก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 0.64 0.58 และ 0.49 ตามลำดับ (ตารางที่ 15)

ตารางที่ 15 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการ
ร้านค้าอาหารแผงลอย

(n = 92)

ข้อที่	ข้อความ	ความรู้		\bar{X}	ระดับ
		ถูก	ผิด		
1.	แผงจำหน่ายอาหารจะต้องมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	63 (68.5)	29 (31.5)	0.68	มาก
2.	การเก็บจาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ควรเก็บไว้ในที่เดียวกัน*	63 (68.5)	29 (31.5)	0.68	มาก
3.	ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เช่น หมู ลูกชิ้น ที่ลวกสุกแล้ว	89 (96.7)	3 (3.3)	0.97	มาก
4.	อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เช่น หมู ลูกชิ้น หรือผักลวก ไม่จำเป็นต้องนำไปลวกอีก นำไปใส่ในถ้วยเดียวได้เลย*	59 (64.1)	33 (35.9)	0.64	ปานกลาง
5.	เขียงที่ใช้หั่นอาหารควรเปิดทิ้งไว้เพื่อความสะอาดในการหั่นอาหารในครั้งต่อไป	63 (68.5)	29 (31.5)	0.68	มาก
6.	อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว หากไม่ได้ใช้อุปกรณ์หยิบจับ ต้องสวมถุงมือหยิบจับอาหารนั้น	88 (95.7)	4 (4.3)	0.96	มาก
7.	การล้างภาชนะที่ถูกต้องลักษณะ คือ ต้องล้างด้วยน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างต่อด้วยน้ำสะอาด 1 ครั้ง*	76 (82.6)	16 (17.4)	0.83	มาก
8.	ผู้ปรุงอาหารไม่จำเป็นต้องล้างมือก่อนประกอบ ปรุง หรือหยิบจับอาหาร*	77 (83.7)	15 (16.3)	0.84	มาก
9.	การทำความสะอาดโต๊ะที่ถูกต้องและรวดเร็ว คือ การปิดเศษอาหารลงพื้น	81 (88.0)	11 (12.0)	0.88	มาก

ตารางที่ 15 (ต่อ)

(n = 92)

ข้อที่	ข้อความ	ความรู้		\bar{X}	ระดับ
		ถูก	ผิด		
10.	สามารถล้างภาชนะในที่หรือทาง สาธารณะได้ตามความสะดวก ไม่ จำเป็นต้องมีที่ล้างเฉพาะและเป็น สัดส่วน*	69 (75.0)	23 (25.0)	0.75	มาก
11.	เนื้อสัตว์และผักไม่จำเป็นต้องล้างก่อน สามารถนำมาประกอบอาหารได้เลย*	87 (94.6)	5 (5.4)	0.95	มาก
12.	ภาชนะที่เป็นพลาสติกมีลักษณะเหมาะสม กับการใช้ใส่เครื่องปรุง เช่น น้ำส้ม น้ำปลา น้ำตาล พริกได้*	68 (73.9)	24 (26.1)	0.74	มาก
13.	การทิ้งขยะสามารถทิ้งรวมกันได้	53 (57.6)	39 (42.4)	0.58	ปานกลาง
14.	ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารต้องเป็นวัสดุที่ ทำด้วยกระเบื้อง แก้ว หรือ สแตนเลส	86 (93.5)	6 (6.5)	0.93	มาก
15.	การซื้อผักมาประกอบอาหาร ควรซื้อที่ ละมากๆ เพื่อให้ได้ราคาถูก*	45 (48.9)	47 (51.1)	0.49	ปานกลาง
ค่าเฉลี่ยรวม				0.77	มาก

หมายเหตุ: ตัวเลขที่อยู่ในวงเล็บคือค่าร้อยละ

* คำถามลวง

ส่วนที่ 4 ความเชื่ออำนาจภายในตน

ผลการศึกษารวมเกี่ยวกับความเชื่ออำนาจภายในตน พบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหาร
แผงลอยมีความเชื่ออำนาจในตนอยู่ในระดับปานกลาง (ค่อนข้างไปทางระดับมาก) โดยค่าคะแนน
เฉลี่ยเท่ากับ 35.89 คะแนนต่ำสุด 27 คะแนน คะแนนสูงสุด 48 คะแนน เมื่อศึกษารายละเอียดมีความ
เชื่ออำนาจในตนระดับมากคิดเป็นร้อยละ 40.2 ระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 59.8 และไม่พบว่า
ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีความเชื่ออำนาจในตนอยู่ในระดับน้อย แสดงให้เห็นว่า
ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีความเชื่ออำนาจในตนเป็นส่วนใหญ่ (ตารางที่ 16)

ตารางที่ 16 จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนความเชื่ออำนาจภายในตนของผู้ประกอบการ
ร้านค้าอาหารแผงลอย

คะแนน	จำนวน	ร้อยละ
12.00 - 24.00 (น้อย)	0	0.0
24.01 - 36.00 (ปานกลาง)	55	59.8
36.01 - 48.00 (มาก)	37	40.2
รวม	92	100.0

คะแนนต่ำสุด 27 คะแนน คะแนนสูงสุด 48 คะแนน คะแนนเฉลี่ย 35.89 คะแนน S.D. = 4.74

เมื่อพิจารณาความรู้เกี่ยวกับความเชื่ออำนาจภายในตนเป็นรายข้อ ผลการศึกษา พบว่าผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีความเชื่ออำนาจภายในตนอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 2.99$) ซึ่งส่วนใหญ่มีความเชื่ออำนาจภายในตนเรื่องพยายามให้ร้านอาหารมีคุณภาพมากที่สุด จะได้เป็นที่ยอมรับของลูกค้า รองลงมา คือ หากบุคคลที่มารับประทานอาหารในร้านแล้วต้องเสียเป็นเพราะโชคไม่ดี ซึ่งตามจริงแล้วไม่ใช่เป็นเพราะโชคไม่ดีแต่เป็นเพราะอาหารไม่สะอาด และการวางแผนและปรับปรุงวิธีการค้าขายทำให้ร้านดำเนินได้ดี โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.38 3.34 และ 3.23 ตามลำดับ (ตารางที่ 17)

ตารางที่ 17 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยความเชื่ออำนาจภายในตนของผู้ประกอบการร้านค้าอาหาร
แผงลอย

(n = 92)

ข้อที่	ข้อความ	ความเชื่ออำนาจภายในตน				ค่า คะแนน เฉลี่ย	ระดับ
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อย ที่สุด		
1.	สิ่งศักดิ์สิทธิ์ช่วยให้ร้านท่านมีคน เข้ามาอุดหนุนเสมอ*	12 (13.0)	41 (44.6)	26 (28.3)	13 (14.1)	2.43	ปานกลาง
2.	การวางแผนและปรับปรุงในวิธีการ การค้าขายทำให้ร้านของท่าน ดำเนินได้ดี	30 (32.6)	53 (57.6)	9 (9.8)	0 (0.0)	3.23	มาก
3.	การดำเนินงานของร้านที่ไม่ประสบ ผลสำเร็จเป็นเพราะท่านไม่เชื่อใน สิ่งศักดิ์สิทธิ์*	6 (6.5)	15 (16.3)	43 (46.7)	28 (30.4)	3.01	มาก

ตารางที่ 17 (ต่อ)

(n = 92)

ข้อที่	ข้อความ	ความเชื่ออำนาจในตน				ค่า คะแนน เฉลี่ย	ระดับ
		มาก ที่สุด	มาก	น้อย	น้อย ที่สุด		
4.	สิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ท่านนับถือช่วยให้ ร้านประสบผลสำเร็จมากกว่าการ พัฒนาให้บริการอาหารดีขึ้น*	4 (4.3)	31 (33.7)	38 (41.3)	19 (20.7)	2.78	ปานกลาง
5.	หากบุคคลที่มารับประทานอาหาร ในร้านแล้วต้องเสียเงินเพราะ บุคคลนั้น โซกไม่ดี*	1 (1.1)	9 (9.8)	40 (43.5)	42 (45.7)	3.34	มาก
6.	ท่านคิดเสมอว่าร้านของท่าน จะต้องเป็นร้านตัวอย่างที่ดีของ การบริการที่ได้มาตรฐานในหมู่ ร้านอาหารแผงลอย	24 (26.1)	50 (54.3)	18 (19.6)	0 (0.0)	3.07	มาก
7.	ท่านพยายามทำร้านอาหารให้ได้ มาตรฐานถึงแม้จะเป็นร้านอาหาร แผงลอย	24 (26.1)	56 (60.9)	12 (13.0)	0 (0.0)	3.13	มาก
8.	ท่านพยายามให้ร้านอาหารมี คุณภาพมากที่สุด จะได้เป็นที่ ยอมรับของลูกค้า	41 (44.6)	45 (48.9)	6 (6.5)	0 (0.0)	3.38	มาก
9.	ถ้าดำเนินการร้านให้ดีมีคุณภาพ หรือมาตรฐานสิ่งศักดิ์สิทธิ์ก็ต้อง ช่วยท่าน*	11 (12.0)	46 (50.0)	26 (28.3)	9 (9.8)	2.36	ปานกลาง
10.	ร้านจะประสบความสำเร็จหรือไม่ ขึ้นอยู่กับดูแลของบุคลากรที่ เกี่ยวข้องในร้าน ไม่ใช่สิ่งอื่นใด	26 (28.3)	46 (50.0)	16 (17.4)	4 (4.3)	3.02	มาก
11.	หากร้านของท่านได้รับรางวัล หรือป้ายรับรองจากหน่วยงาน ต่างๆจะทำให้ขายดีขึ้น	31 (33.7)	50 (54.3)	10 (10.9)	1 (1.1)	3.21	มาก
12.	ร้านอาหารแผงลอยไม่จำเป็นต้อง มีมาตรฐานการ บริการอาหาร*	4 (4.3)	18 (19.6)	50 (54.3)	20 (21.7)	2.93	ปานกลาง
ค่าเฉลี่ยรวม						2.99	ปานกลาง

หมายเหตุ: ตัวเลขที่อยู่ในวงเล็บคือค่าร้อยละ

* คำถามเชิงนិเสธ

ส่วนที่ 5 แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ

ผู้วิจัยได้ศึกษาแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ แบ่งออกเป็น 4 ด้าน คือ

- 5.1 การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค
- 5.2 การรับรู้ความรุนแรงของโรค
- 5.3 การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค
- 5.4 การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค

ผลการศึกษาแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ เป็นรายด้านมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

5.1 การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค

ผลการศึกษารับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 27.74 คะแนนต่ำสุด 18 คะแนน คะแนนสูงสุด 32 คะแนน เมื่อพิจารณารายละเอียดพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคระดับมากคิดเป็นร้อยละ 71.1 ระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 28.3 และไม่พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคในระดับน้อย (ตารางที่ 18)

ตารางที่ 18 จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค ของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

คะแนน	จำนวน	ร้อยละ
8.00 - 16.00 (น้อย)	0	0.0
16.01 - 24.00 (ปานกลาง)	26	28.3
24.01 - 32.00 (มาก)	66	71.1
รวม	92	100.0

คะแนนต่ำสุด 18 คะแนน คะแนนสูงสุด 32 คะแนน คะแนนเฉลี่ย 27.74 คะแนน S.D. = 3.04

เมื่อพิจารณาการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคเป็นรายข้อ พบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.46$) ซึ่งส่วนใหญ่มีการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคเรื่องอาหารที่ใหม่ เกรียม ทำให้เสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็งได้ รองลงมา คือ การปรุงอาหารสุกๆดิบๆทำให้เสี่ยงต่อการเกิดโรค และเมื่อเป็นหวัดควรสวมหน้ากากเพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคสู่ลูกค้า โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.66 3.63 และ 3.49 ตามลำดับ เรื่องการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคที่อยู่ในระดับมากแต่มีคะแนนน้อยกว่าทุกข้อคือ เรื่องการรับประทานอาหารที่ดีก็จะมีโอกาสเจ็บป่วยน้อยลง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.22 (ตารางที่ 19)

ตารางที่ 19 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

ข้อที่	ข้อความ	การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค				ค่าคะแนนเฉลี่ย	ระดับ
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด		
1.	การปรุงอาหารสุกๆดิบๆทำให้เสี่ยงต่อการเกิดโรค	61 (66.3)	29 (31.5)	1 (1.1)	1 (1.1)	3.63	มาก
2.	อาหารที่ใหม่ เกรียม ทำให้เสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็งได้	61 (66.3)	31 (33.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	3.66	มาก
3.	การใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัยในการประกอบอาหารช่วยลดอัตราการรับสารพิษเข้าสู่ร่างกาย	46 (50.0)	41 (44.6)	5 (5.4)	0 (0.0)	3.45	มาก
4.	เมื่อเป็นหวัดควรสวมหน้ากากเพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคสู่ลูกค้า	52 (56.5)	33 (35.9)	7 (7.6)	0 (0.0)	3.49	มาก
5.	ฝุ่นละออง แมลงและสัตว์ต่างๆ อาจนำโรคมารสู่ตัวท่านและผู้บริโภคร	45 (48.9)	44 (47.8)	3 (3.3)	0 (0.0)	3.46	มาก
6.	การรับประทานอาหารที่ไม่สะอาด อาจทำให้เจ็บป่วยได้	38 (41.3)	50 (54.3)	4 (4.3)	0 (0.0)	3.37	มาก
7.	หากรับประทานอาหารที่ดีก็จะมีโอกาสเจ็บป่วยน้อยลง	32 (34.8)	48 (52.2)	12 (13.0)	0 (0.0)	3.22	มาก

ตารางที่ 19 (ต่อ)

(n = 92)

ข้อที่	ข้อความ	การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค				ค่า คะแนน เฉลี่ย	ระดับ
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด		
8.	ใช้ช้อนกลางเวลารับประทานอาหาร ลดความเสี่ยงต่อการติดต่โรคได้	52 (56.5)	32 (34.8)	7 (7.6)	1 (1.1)	3.47	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม						3.46	มาก

หมายเหตุ: ตัวเลขที่อยู่ในวงเล็บคือค่าร้อยละ

5.2 การรับรู้ความรุนแรงของโรค

ผลการศึกษารับรู้ความรุนแรงของโรค พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยมีการรับรู้ความรุนแรงของโรคในระดับมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 20.63 คะแนนต่ำสุด 14 คะแนน คะแนนสูงสุด 24 คะแนน เมื่อศึกษารายละเอียดพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยมีการรับรู้ความรุนแรงของโรคระดับมากคิดเป็นร้อยละ 73.9 ระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 26.1 และไม่พบว่ามีผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยมีการรับรู้ความรุนแรงของโรคอยู่ในระดับน้อย (ตารางที่ 20)

ตารางที่ 20 จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนการรับรู้ความรุนแรงของโรคของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอย

คะแนน	จำนวน	ร้อยละ
6.00 - 12.00 (น้อย)	0	0.0
12.01 - 18.00 (ปานกลาง)	24	26.1
18.01 - 24.00 (มาก)	68	73.9
รวม	92	100.0

คะแนนต่ำสุด 14 คะแนน คะแนนสูงสุด 24 คะแนน คะแนนเฉลี่ย 20.63 คะแนน S.D. = 2.72

เมื่อพิจารณารายละเอียดการรับรู้ความรุนแรงของโรคเป็นรายข้อ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยมีการรับรู้ความรุนแรงของโรคอยู่ในระดับ มาก ($\bar{x} = 3.43$) ซึ่งส่วนใหญ่มี

การรับรู้ความรุนแรงของโรคที่เกี่ยวข้องกับการรักษาความสะอาดของอาหาร ดังนี้ เรื่องอาหารที่ไม่สะอาดทำให้เกิดโรคท้องร่วง ท้องเสีย หรืออาหารเป็นพิษกับผู้บริโภค รองลงมา คือ เมื่อมีแมลงวันตอมอาหารอาจนำไปสู่โรคท้องร่วง และเมื่อมีอาการเจ็บป่วยต้องรักษาและพักผ่อนให้เพียงพอ เพื่อให้หายและไม่เกิดการเจ็บป่วยเรื้อรัง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.59 3.49 และ 3.45 ตามลำดับ ทั้งนี้มีการรับรู้ความรุนแรงของโรคที่จะเกิดขึ้นได้ เมื่อมีอาหารเหลือค้างที่เก็บไว้จะต้องนำมาอุ่นก่อนขาย ถึงแม้จะแช่ไว้ในตู้เย็นก็ตาม โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.34 (ตารางที่ 21)

ตารางที่ 21 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยการรับรู้ความรุนแรงของโรคของผู้ประกอบการร้านค้า
อาหารแผงลอย

ข้อที่	ข้อความ	การรับรู้ความรุนแรงของโรค				ค่า คะแนน เฉลี่ย	ระดับ
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อย ที่สุด		
1.	เมื่อมีแมลงวันตอมอาหารอาจนำไปสู่โรคท้องร่วง	52 (56.5)	33 (35.9)	7 (7.6)	0 (0.0)	3.49	มาก
2.	การใช้น้ำไม่สะอาดมาประกอบอาหารอาจนำไปสู่การเกิดโรคได้	40 (43.5)	46 (50.0)	5 (5.4)	1 (1.1)	3.36	มาก
3.	อาหารที่ค้างคืนใส่ไว้ในตู้เย็นนำมาขายได้โดยไม่ต้องอุ่นอีก*	6 (6.5)	9 (9.8)	18 (19.6)	59 (64.1)	4.34	มาก
4.	อาหารที่ไม่สะอาดทำให้เกิดโรคท้องร่วง ท้องเสีย หรืออาหารเป็นพิษกับผู้บริโภค	57 (62.0)	33 (35.9)	1 (1.1)	1 (1.1)	3.59	มาก
5.	เมื่อมีอาการเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อ เช่น ท้องร่วง บิด ไทฟอยด์ เป็นต้น ต้องหยุดขายอาหารจนกว่าจะหายเป็นปกติ เพื่อป้องกันโรคไม่ให้ติดต่อไปยังผู้อื่น	43 (46.7)	39 (42.4)	8 (8.7)	2 (2.2)	3.34	มาก
6.	เมื่อมีอาการเจ็บป่วย ต้องรักษาและพักผ่อนให้เพียงพอ เพื่อให้หายและไม่เกิดการเจ็บป่วยเรื้อรัง	45 (48.9)	43 (46.7)	4 (4.3)	0 (0.0)	3.45	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม						3.43	มาก

หมายเหตุ: ตัวเลขที่อยู่ในวงเล็บคือค่าร้อยละ

* คำถามเชิงนิเสธ

5.3 การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค

ผลการศึกษาการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารมีการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 33.14 คะแนน คะแนนต่ำสุด 25 คะแนน คะแนนสูงสุด 40 คะแนน เมื่อศึกษาในรายละเอียดพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยมีการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 71.7 ระดับปานกลางร้อยละ 28.3 และไม่พบว่ามี การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคอยู่ในระดับน้อย (ตารางที่ 22)

ตารางที่ 22 จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอย

คะแนน	จำนวน	ร้อยละ
10.00 - 20.00 (น้อย)	0	0.0
20.01 - 30.00 (ปานกลาง)	26	28.3
30.01 - 40.00 (มาก)	66	71.7
รวม	92	100.0

คะแนนต่ำสุด 25 คะแนน คะแนนสูงสุด 40 คะแนน คะแนนเฉลี่ย 33.14 คะแนน S.D. = 3.71

เมื่อพิจารณารายละเอียดการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคเป็นรายข้อ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยมีการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.31$) ซึ่งส่วนใหญ่มีการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคเรื่องการมีที่ทิ้งขยะในร้านทำให้ขยะไม่กระจายเกลื่อน รองลงมา คือ การทำความสะอาดบริเวณร้านเป็นการช่วยลดการแพร่ของเชื้อโรค และอาหารที่สะอาดจะช่วยป้องกันการเกิดโรคได้ โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.51 3.46 และ 3.46 ตามลำดับ แต่อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยมีการรับรู้เกี่ยวกับประโยชน์ของการป้องกันรักษาโรคเกี่ยวกับการมีโต๊ะประกอบอาหารหรือสำหรับวางวัตถุดิบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ทำให้สะดวกในการทำงานอยู่ในระดับมากเช่นกัน แต่มีคะแนนน้อยกว่าข้ออื่น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.03 (ตารางที่ 23)

ตารางที่ 23 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคของ
ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

(n = 92)

ข้อที่	ข้อความ	การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกัน และรักษาโรค				ค่า คะแนน เฉลี่ย	ระดับ
		มาก	มาก	น้อย	น้อย		
		ที่สุด			ที่สุด		
1.	การทำความสะอาดบริเวณร้าน เป็นการช่วยลดการแพร่ของเชื้อ โรค	46 (50.0)	42 (45.7)	4 (4.3)	0 (0.0)	3.46	มาก
2.	การมีที่ทิ้งขยะในร้าน ทำให้ขยะ ไม่กระจายกลิ่น	50 (54.3)	39 (42.4)	3 (3.3)	0 (0.0)	3.51	มาก
3.	การทำความสะอาดสถานที่เตรียม และปรุงอาหาร เพื่อให้ไม่เกิดเชื้อ โรคสะสม	38 (41.3)	51 (55.4)	3 (3.3)	0 (0.0)	3.38	มาก
4.	การมีโต๊ะประกอบอาหารหรือ สำหรับวางวัตถุดิบสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม. ทำให้สะดวก ในการทำงาน	25 (27.2)	48 (52.2)	16 (17.4)	3 (3.3)	3.03	มาก
5.	การมีโต๊ะประกอบอาหารหรือ สำหรับวางวัตถุดิบสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม. ทำให้ไม่ต้อง วางวัตถุดิบในการประกอบ อาหารบนพื้น	21 (22.8)	61 (66.3)	10 (10.9)	0 (0.0)	3.12	มาก
6.	อาหารที่สะอาดจะช่วยป้องกัน การเกิดโรคได้	42 (45.7)	50 (54.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	3.46	มาก
7.	การมีความรู้ในเรื่องสุขาภิบาล อาหารที่ถูกต้องจะทำให้ผู้บริโภค ได้รับประโยชน์ด้วย	36 (39.1)	53 (57.6)	3 (3.3)	0 (0.0)	3.36	มาก
8.	การปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เป็นการป้องกันการปนเปื้อนของ ฝุ่นหรือสิ่งสกปรกได้	41 (44.6)	49 (53.3)	2 (2.2)	0 (0.0)	3.42	มาก

ตารางที่ 23 (ต่อ)

(n = 92)

ข้อที่	ข้อความ	การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกัน และรักษาโรค				ค่า คะแนน เฉลี่ย	ระดับ
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อย ที่สุด		
9.	การให้ความร่วมมือกับภาครัฐจะ ทำให้การจำหน่ายอาหารมี มาตรฐานมากขึ้น	24 (26.1)	58 (63.0)	10 (10.9)	0 (0.0)	3.15	มาก
10.	การปฏิบัติกันอย่างเคร่งครัดตาม ข้อบังคับของเทศบาลทำให้เกิด มาตรฐานในการบริการอาหาร	32 (9.8)	51 (55.4)	9 (9.8)	0 (0.0)	3.25	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม						3.31	มาก

หมายเหตุ: ตัวเลขที่อยู่ในวงเล็บคือค่าร้อยละ

5.4 การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค

ผลการศึกษาค่าการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค พบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคในระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 20.51 คะแนน คะแนนต่ำสุด 11 คะแนน คะแนนสูงสุด 28 คะแนน เมื่อศึกษารายละเอียดพบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคระดับมากคิดเป็นร้อยละ 41.3 ระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 51.1 และระดับน้อยมีเพียงร้อยละ 7.6 (ตารางที่ 24)

ตารางที่ 24 จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

คะแนน	จำนวน	ร้อยละ
7.00 - 14.00 (น้อย)	7	7.6
14.01 - 21.00 (ปานกลาง)	47	51.1
21.01 - 28.00 (มาก)	38	41.3
รวม	92	100.0

คะแนนต่ำสุด 11 คะแนน คะแนนสูงสุด 28 คะแนน คะแนนเฉลี่ย 20.51 คะแนน S.D. = 3.91

เมื่อพิจารณารายละเอียดการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคเป็นรายข้อ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยมีการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 2.93$) ซึ่งส่วนใหญ่มีการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคเรื่องสถานที่ปรุงอาหารไม่จำเป็นต้องมีปล่องปล่อยควันหรือพัดลมระบายอากาศเพราะเป็นการสิ้นเปลืองเงิน รองลงมา คือ การไม่สวมใส่หมวกคลุมผมในขณะที่ประกอบอาหาร และการไม่มีความจำเป็นต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.16 3.04 และ 3.02 ตามลำดับ แต่อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยมีการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคเกี่ยวกับการขายอาหารที่ไม่มีสิ่งปกปิดเป็นเรื่องธรรมดาเพราะส่วนใหญ่ร้านค้าก็ทำแบบนี้ (คำถามเชิงนิเสธ) แต่มีคะแนนน้อยกว่าข้ออื่น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.01 (ตารางที่ 25)

ตารางที่ 25 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอย

(n = 92)

ข้อที่	ข้อความ	การรับรู้อุปสรรคในการป้องกัน				ค่า คะแนน เฉลี่ย	ระดับ
		รักษาโรค					
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด		
1.	ไม่ได้ล้างมือทุกครั้งก่อนประกอบอาหารเนื่องจากไม่มีเวลา*	9 (9.8)	21 (22.8)	36 (39.1)	26 (28.3)	2.86	ปานกลาง
2.	การไม่สวมใส่หมวกคลุมผมในขณะที่ประกอบอาหาร เนื่องจากไม่ชินหรืออากาศร้อน*	6 (6.5)	15 (16.3)	40 (43.5)	31 (33.7)	3.04	มาก
3.	ไม่มีความจำเป็นต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเพราะใช้มือหยิบเลยสะดวกกว่า*	2 (2.2)	20 (21.7)	44 (47.8)	26 (28.3)	3.02	มาก
4.	การที่ร้านอาหารมีผู้มาใช้บริการมากและต่อเนื่องทำให้ไม่มีเวลาที่จะทำความสะอาดพื้นได้โต๊ะรับประทานอาหารที่ร้าน*	2 (2.2)	31 (33.7)	42 (45.7)	17 (18.5)	2.80	ปานกลาง

ตารางที่ 25 (ต่อ)

(n = 92)

ข้อที่	ข้อความ	การรับรู้อุปสรรคในการป้องกัน				ค่า คะแนน เฉลี่ย	ระดับ
		รักษาโรค					
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด		
5.	การขายอาหารที่ไม่มีสิ่งปกปิดเป็น เรื่องธรรมดาเพราะส่วนใหญ่ร้านค้าก็ ทำแบบนี้อยู่แล้ว*	2 (2.2)	18 (19.6)	49 (53.3)	23 (25.0)	3.01	มาก
6.	การไอหรือจามในขณะที่ประกอบ อาหารเป็นสิ่งที่ไม่ห้ามไม่ได้*	7 (7.6)	41 (44.6)	25 (27.2)	19 (20.7)	2.61	ปานกลาง
7.	สถานที่ปรุงอาหารไม่จำเป็นต้องมี ปล่องปล่อยควันหรือพัดลมระบาย อากาศเพราะเป็นการสิ้นเปลืองเงิน*	4 (4.3)	13 (14.1)	39 (42.4)	36 (39.1)	3.16	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม						2.93	ปานกลาง

หมายเหตุ: ตัวเลขที่อยู่ในวงเล็บคือค่าร้อยละ

* คำถามเชิงนิเสธ

5.5 สรุปผลการศึกษาแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพรายด้านและภาพรวม

ผลการศึกษาแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพในภาพรวม พบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีความเชื่อด้านสุขภาพอยู่ในระดับมาก โดยมีการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค การรับรู้ความรุนแรงของโรค การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.46 3.43 และ 3.31 ตามลำดับ ส่วนด้านการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคผู้ประกอบการร้านค้าอาหารมีการรับรู้อยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 2.93 (ตารางที่ 26) กล่าวได้ว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีการรับรู้เกี่ยวกับแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพระดับมากที่สุดที่ยังไม่สูงมากนัก (เกณฑ์ระดับมาก คือ 3.01 – 4.00) จึงควรมีการให้ความรู้โดยการอบรมหรือใช้สื่อต่างๆช่วยเสริมความรู้ให้มากยิ่งขึ้นได้มีการตระหนักในสุขอนามัยมากขึ้น

ตารางที่ 26 ร้อยละและค่าเฉลี่ยภาพรวมแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพของผู้ประกอบการร้านค้า
อาหารแผงลอย

แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ	\bar{X}	ระดับ
ด้านการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค	3.46	มาก
ด้านการรับรู้ความรุนแรงของโรค	3.43	มาก
ด้านการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค	3.31	มาก
ด้านการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค	2.93	ปานกลาง
ภาพรวมแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ	3.28	มาก

ส่วนที่ 6 มาตรฐานบริการอาหาร

ผู้วิจัยได้ทำการศึกษามาตรฐานบริการอาหาร แบ่งออกเป็น 6 ด้าน คือ

- 6.1 สถานที่
- 6.2 อาหาร
- 6.3 ภาชนะ/อุปกรณ์
- 6.4 กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร
- 6.5 บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร
- 6.6 การให้บริการ

ผลการศึกษามาตรฐานบริการอาหาร เป็นรายด้านมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

6.1 สถานที่

ผลการศึกษาค่ามาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ พบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหาร
แผงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่อยู่ในระดับสูง เมื่อศึกษาในรายละเอียดพบว่า
ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 30.61 คะแนนต่ำสุด 23 คะแนน
คะแนนสูงสุด 40 คะแนน มีมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ระดับมากที่สุดเป็นร้อยละ 46.0

ระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 53.3 และไม่พบว่ามีผู้ประกอบการ ร้านอาหารแฟงลอยมีมาตรฐาน บริการอาหารด้านสถานที่อยู่ในระดับน้อย (ตารางที่ 27)

ตารางที่ 27 จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ของผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอย

คะแนน	จำนวน	ร้อยละ
10.00 - 20.00 (น้อย)	0	0.0
20.01 - 30.00 (ปานกลาง)	49	53.3
30.01 - 40.00 (มาก)	43	46.0
รวม	92	100.0

คะแนนต่ำสุด 23 คะแนน คะแนนสูงสุด 40 คะแนน คะแนนเฉลี่ย 30.61 คะแนน S.D. = 3.98

เมื่อพิจารณารายละเอียดด้านสถานที่เป็นรายข้อ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหาร แฟงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.06$) ซึ่งส่วนใหญ่มีมาตรฐาน บริการอาหารด้านสถานที่เรื่องสถานที่รับประทานอาหารมีอากาศถ่ายเทได้สะดวก รองลงมา คือ โต๊ะเตรียมหรือปรุงอาหารทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย และสถานที่รับประทานอาหารมี แสงสว่างเพียงพอ โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.43 3.30 และ 3.28 ตามลำดับ แต่อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่เรื่อง สถานที่รับประทานอาหารสะอาดเป็นระเบียบเช่นกัน แต่มีคะแนนน้อยกว่าข้ออื่น โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.16 (ตารางที่ 28)

ตารางที่ 28 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ของผู้ประกอบการ ร้านอาหารแฟงลอย

(n = 92)

ข้อที่	ข้อความ	มาตรฐานบริการอาหาร				ค่า คะแนน เฉลี่ย	ระดับ
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อย ที่สุด		
1.	โต๊ะเตรียมหรือปรุงอาหารของท่าน ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาด ง่าย	36 (39.1)	48 (52.2)	8 (8.7)	0 (0.0)	3.30	มาก

ตารางที่ 28 (ต่อ)

(n = 92)

ข้อที่	ข้อความ	มาตรฐานบริการอาหาร				ค่า คะแนน เฉลี่ย	ระดับ
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อย ที่สุด		
2.	สถานที่รับประทานอาหารที่ร้าน ของท่านสะอาดเป็นระเบียบ	33 (35.9)	52 (56.5)	7 (7.6)	0 (0.0)	3.16	มาก
3.	สถานที่รับประทานอาหารที่ร้าน ของท่านมีแสงสว่างเพียงพอ	33 (35.9)	52 (56.5)	7 (7.6)	0 (0.0)	3.28	มาก
4.	ท่านทำความสะอาดพื้น โต๊ะที่ ให้บริการโดยการกวาดเศษอาหาร ลงพื้น*	4 (4.3)	23 (25.0)	45 (48.9)	20 (21.7)	2.88	ปานกลาง
5.	ท่านรอให้เลิกก่อนแล้วจึงทำ ความสะอาดเศษอาหารหรือขยะที่ อยู่ได้โต๊ะ*	5 (5.4)	29 (31.5)	42 (45.7)	16 (17.4)	2.75	ปานกลาง
6.	สถานที่รับประทานอาหารที่ร้าน ของท่านมีอากาศถ่ายเทได้สะดวก	53 (57.6)	28 (30.4)	9 (9.8)	2 (2.2)	3.43	มาก
7.	เมื่อได้โต๊ะอาหารมีเศษขยะท่าน จะทำความสะอาดทันที	16 (17.4)	39 (42.4)	35 (38.0)	2 (2.2)	2.75	ปานกลาง
8.	โต๊ะและเก้าอี้ที่ใช้รับประทาน อาหารภายในร้านของท่านมีความ แข็งแรง	33 (35.9)	50 (54.3)	9 (9.8)	0 (0.0)	3.26	มาก
9.	ท่านรักษาความสะอาดบริเวณที่ ใช้ปรุงอาหารอยู่เสมอ	17 (18.5)	66 (71.7)	9 (9.8)	0 (0.0)	3.09	มาก
10.	ที่ปรุงอาหารในร้านของท่านมีพัด ลมระบายอากาศ หรือปล่อง ระบายควัน	35 (38.0)	15 (16.3)	21 (22.8)	21 (22.8)	2.70	ปานกลาง
ค่าเฉลี่ยรวม						3.06	มาก

หมายเหตุ: ตัวเลขที่อยู่ในวงเล็บคือค่าร้อยละ

* คำถามเชิงนิเสธ

6.2 อาหาร

ผลการศึกษามาตรฐานบริการอาหารด้านอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหาร แผลงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 16.37 คะแนนต่ำสุด 12 คะแนน คะแนนสูงสุด 22 คะแนน เมื่อศึกษาในรายละเอียดพบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผลงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารระดับมากคิดเป็นร้อยละ 14.1 ระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 83.7 และระดับน้อยเพียงร้อยละ 2.2 (ตารางที่ 29)

ตารางที่ 29 จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผลงลอย

คะแนน	จำนวน	ร้อยละ
6.00 - 12.00 (น้อย)	2	2.2
12.01 - 18.00 (ปานกลาง)	77	83.7
18.01 - 24.00 (มาก)	13	14.1
รวม	92	100.0

คะแนนต่ำสุด 12 คะแนน คะแนนสูงสุด 22 คะแนน คะแนนเฉลี่ย 16.37 คะแนน S.D. = 2.03

เมื่อพิจารณารายละเอียดด้านอาหารเป็นรายข้อ พบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผลงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 2.72$) ซึ่งส่วนใหญ่มีมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารสูง ดังนี้ เรื่องการนำผักที่ซื้อมาปรุงอาหารโดยทำความสะอาดก่อนรองลงมา คือ การมีน้ำดื่มที่ได้มาตรฐาน มีตรา อย. ให้บริการ และซื้อวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารจำพวกเนื้อสัตว์ทุกวัน โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.60 3.10 และ 3.02 ตามลำดับ และพบผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผลงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารอยู่ในระดับน้อยในเรื่องการแช่น้ำอัดลมโดยทำความสะอาดขวดก่อน โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ย 1.62 (ตารางที่ 30)

ตารางที่ 30 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารของผู้ประกอบการ
ร้านค้าอาหารแพงลอย

(n = 92)

ข้อที่	ข้อความ	มาตรฐานบริการอาหาร				ค่า คะแนน เฉลี่ย	ระดับ
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด		
1.	ร้านของท่านซื้อวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารจำพวกเนื้อสัตว์ ปลา กุ้ง ทุกวัน	11 (12.0)	72 (78.2)	9 (9.8)	0 (0.0)	3.02	มาก
2.	ท่านนำผักที่ซื้อมาปรุงอาหารเลยโดยไม่ได้ทำความสะอาด*	2 (2.2)	3 (3.3)	25 (27.2)	62 (67.4)	3.60	มาก
3.	ท่านใช้ผ้าขาวหรือพลาสติกปกปิดอาหารสดหรืออาหารที่ปรุงสำเร็จเพื่อจำหน่ายไว้เพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลงและสัตว์นำโรค	17 (18.5)	29 (31.5)	33 (35.9)	13 (14.1)	2.54	ปานกลาง
4.	ท่านแช่น้ำอืดลมโดยทำความสะอาดขวดก่อน	1 (1.1)	13 (14.1)	28 (30.4)	50 (54.4)	1.62	น้อย
5.	ท่านล้างเนื้อสัตว์ให้สะอาดก่อนนำมาเก็บรักษา	12 (13.0)	33 (35.9)	35 (38.1)	12 (13.0)	2.49	ปานกลาง
6.	ท่านมีน้ำดื่มที่ได้มาตรฐานมีตรา อย. ให้บริการ	36 (39.1)	31 (33.7)	23 (25.0)	2 (2.2)	3.10	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม						2.72	ปานกลาง

หมายเหตุ: ตัวเลขที่อยู่ในวงเล็บคือค่าร้อยละ

* คำถามเชิงนิเสธ

6.3 ภาวะ/อุปกรณ์

ผลการศึกษามาตรฐานบริการอาหารด้านภาวะ/อุปกรณ์ พบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแพงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านภาวะ/อุปกรณ์อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 25.30 คะแนนต่ำสุด 20 คะแนน คะแนนสูงสุด 30 คะแนน เมื่อศึกษาในรายละเอียดพบว่า

ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษาชะ/อุปกรณ์ระดับมากคิดเป็นร้อยละ 48.9 ระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 51.1 และไม่พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษาชะ/อุปกรณ์อยู่ในระดับน้อย (ตารางที่ 31)

ตารางที่ 31 จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษาชะ/อุปกรณ์ของผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอย

คะแนน	จำนวน	ร้อยละ
8.00 - 16.00 (น้อย)	0	0.0
16.01 - 24.00 (ปานกลาง)	47	51.1
24.01 - 32.00 (มาก)	45	48.9
รวม	92	100.0

คะแนนต่ำสุด 20 คะแนน คะแนนสูงสุด 30 คะแนน คะแนนเฉลี่ย 25.30 คะแนน S.D. = 3.35

เมื่อพิจารณารายละเอียดด้านภาษาชะ/อุปกรณ์เป็นรายข้อ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษาชะ/อุปกรณ์อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.16$) ซึ่งส่วนใหญ่มีมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษาชะ/อุปกรณ์เรื่องการล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง รองลงมา คือ การใช้ภาชนะใส่เครื่องปรุงทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบ หรือสแตนเลส และดูแลเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารให้พร้อมใช้เสมอ โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.58 3.41 และ 3.29 ตามลำดับ

ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษาชะ/อุปกรณ์อยู่ในระดับปานกลางในเรื่องการเก็บจาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำคว่ำบนตระแกรงหรือชั้นที่สะอาดและมีการปกปิด และมีมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษาชะ/อุปกรณ์เรื่องภาชนะใส่เครื่องปรุงมีฝาปิด โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 2.83 และ 2.66 ตามลำดับ (ตารางที่ 32)

ตารางที่ 32 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษา/อุปกรณ์ของ
ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแพงลอย

(n = 92)

ข้อที่	ข้อความ	มาตรฐานบริการอาหาร				ค่า คะแนน เฉลี่ย	ระดับ
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อย ที่สุด		
1.	ท่านจัดเก็บหรือวางซ้อน ส้อม ตะเกียบ เป็นระเบียบ ในภาชนะ สะอาดและมีการปกปิด	28 (30.4)	49 (53.3)	14 (15.2)	1 (1.1)	3.13	มาก
2.	ท่านเก็บจาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ คว่ำบนตระแกรงหรือชั้นที่สะอาด และมีการปกปิด	15 (16.3)	47 (51.1)	29 (31.5)	1 (1.1)	2.83	ปานกลาง
3.	เขียงของท่าน สะอาด มีสภาพดี พร้อมใช้งาน	27 (29.3)	60 (65.3)	5 (5.4)	0 (0.0)	3.24	มาก
4.	ร้านของท่านใช้ภาชนะใส่ เครื่องปรุง เช่น น้ำส้ม น้ำปลา น้ำตาล พริก ทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบหรือสแตนเลส	51 (55.4)	30 (32.6)	9 (9.8)	2 (2.2)	3.41	มาก
5.	ภาชนะใส่เครื่องปรุง ร้านของ ท่านมีฝาปิด	30 (32.6)	19 (20.6)	25 (27.2)	18 (19.6)	2.66	ปานกลาง
6.	ที่ตั้งภาชนะ/อุปกรณ์ของท่าน อยู่ สูงจากพื้น 60 เซนติเมตร	40 (43.5)	32 (34.8)	15 (16.3)	5 (5.4)	3.16	มาก
7.	ท่านล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้าง ภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง	54 (58.7)	37 (40.2)	1 (1.1)	0 (0.0)	3.58	มาก
8.	ท่านดูแลเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ ใช้ในการประกอบอาหารให้ พร้อมใช้เสมอ	28 (30.4)	63 (68.5)	1 (1.1)	0 (0.0)	3.29	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม						3.16	มาก

หมายเหตุ: ตัวเลขที่อยู่ในวงเล็บคือค่าร้อยละ

6.4 กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร

ผลการศึกษามาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 19.25 คะแนนต่ำสุด 12 คะแนน คะแนนสูงสุด 24 คะแนน เมื่อศึกษาในรายละเอียดพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร ระดับมากคิดเป็นร้อยละ 63.0 ระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 35.9 และระดับน้อยเพียงร้อยละ 1.1 (ตารางที่ 33)

ตารางที่ 33 จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

คะแนน	จำนวน	ร้อยละ
6.00 - 12.00 (น้อย)	1	1.1
12.01 - 18.00 (ปานกลาง)	33	35.9
18.01 - 24.00 (มาก)	58	63.0
รวม	92	100.0

คะแนนต่ำสุด 12 คะแนน คะแนนสูงสุด 24 คะแนน คะแนนเฉลี่ย 19.25 คะแนน S.D. = 2.35

เมื่อพิจารณารายละเอียดด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร เป็นรายชื่อ พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.20$) ซึ่งส่วนใหญ่มีมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารเรื่องการทำให้อาหารสุกโดยการใช้ความร้อนหรืออุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหาร รองลงมา คือ การใช้ผ้าสะอาดในการประกอบอาหาร และการนำอาหารที่ปรุงเสร็จสุกหรือสุก เช่น เนื้อหมู ลูกชิ้น ไปปลวกให้ร้อนอีกครั้งก่อนเสิร์ฟ โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.54 3.40 และ 3.27 ตามลำดับ แต่อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารเรื่องการไม่ตั้งอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วทิ้งไว้โดยไม่มีการปกปิด เช่นกัน แต่มีคะแนนน้อยกว่าข้ออื่น โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.24

ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารอยู่ในระดับปานกลางในเรื่องขณะที่ยังไม่ปรุงอาหารเก็บอาหารสดไว้มีฉีดยาหรือมีผ้าขาวบาง/พลาสติกใสคลุม โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 2.65 (ตารางที่ 34)

ตารางที่ 34 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอย

(n = 92)

ข้อที่	ข้อความ	มาตรฐานบริการอาหาร				ค่าคะแนนเฉลี่ย	ระดับ
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด		
1.	ขณะที่ยังไม่ปรุงอาหาร ท่านเก็บอาหารสดไว้ให้มีฉีดยาหรือมีผ้าขาวบาง/พลาสติกใสคลุม	16 (17.4)	35 (38.0)	34 (37.0)	7 (7.6)	2.65	ปานกลาง
2.	ท่านทำให้อาหารสุกโดยการใช้ความร้อนหรืออุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารชนิดนั้นๆ	53 (57.6)	36 (39.1)	3 (3.3)	0 (0.0)	3.54	มาก
3.	ท่านใช้น้ำสะอาดในการประกอบอาหาร	40 (43.5)	49 (53.3)	3 (3.3)	0 (0.0)	3.40	มาก
4.	อาหารที่ปรุงเสร็จสุกหรือสุกแล้ว เช่น เนื้อหมู ลูกชิ้น นำไปลวกให้ร้อนอีกครั้งก่อนเสิร์ฟ	43 (46.7)	33 (35.9)	14 (15.2)	2 (2.2)	3.27	มาก
5.	ท่านใช้วัตถุดับในการปรุงอาหารสดใหม่ทุกวัน	16 (17.4)	73 (79.3)	16 (17.4)	0 (0.0)	3.14	มาก
6.	ท่านไม่ตั้งอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วทิ้งไว้โดยไม่มีการปกปิด	38 (41.3)	40 (43.5)	12 (13.0)	2 (2.2)	3.24	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม						3.20	มาก

หมายเหตุ: ตัวเลขที่อยู่ในวงเล็บคือค่าร้อยละ

6.5 บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร

ผลการศึกษามาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 21.59 คะแนนต่ำสุด 14 คะแนน คะแนนสูงสุด 28 คะแนน เมื่อศึกษาในรายละเอียดพบว่าผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารระดับมากมากคิดเป็นร้อยละ 52.2 ระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 46.7 และระดับน้อยเพียงร้อยละ 1.1 (ตารางที่ 35)

ตารางที่ 35 จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

คะแนน	จำนวน	ร้อยละ
7.00 - 14.00 (น้อย)	1	1.1
14.01 - 21.00 (ปานกลาง)	43	46.7
21.01 - 28.00 (มาก)	48	52.2
รวม	92	100.0

คะแนนต่ำสุด 14 คะแนน คะแนนสูงสุด 28 คะแนน คะแนนเฉลี่ย 21.59 คะแนน S.D. = 2.73

เมื่อพิจารณารายละเอียดด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารเป็นรายข้อ พบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.08$) ซึ่งส่วนใหญ่มีมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารเรื่องการไม่สูบบุหรี่ขณะเตรียม ปิ้ง หรือประกอบอาหาร รองลงมา คือ การปิดแผลให้เรียบร้อยก่อนเตรียม ปิ้งหรือประกอบอาหาร และการสวมถุงพลาสติกที่มือก่อนหยิบอาหาร โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.70 3.63 และ 3.36 ตามลำดับ แต่อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารเรื่องการใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารสดหรืออาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเช่นกัน แต่มีคะแนนน้อยกว่าข้ออื่น โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.01

ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารในระดับปานกลางเรื่องสวมหมวกคลุมผมอย่างมิดชิดทุกครั้งทีประกอบอาหาร สวมถุงมือ

พลาสติกที่มีมือก่อนหยิบอาหาร และไม่พุดคยขณะเตรียม ปรง และประกอบอาหาร โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 2.79 2.62 และ 2.48 ตามลำดับ (ตารางที่ 36)

ตารางที่ 36 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารของ
ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

(n = 92)

ข้อที่	ข้อความ	มาตรฐานบริการอาหาร				ค่า คะแนน เฉลี่ย	ระดับ
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อย ที่สุด		
1.	ท่านใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารสด หรืออาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว	21 (22.8)	52 (56.5)	18 (19.6)	1 (1.1)	3.01	มาก
2.	ขณะเตรียม ปรง หรือประกอบ อาหาร ท่านไม่สูบบุหรี่	68 (73.9)	21 (22.8)	2 (2.2)	1 (1.1)	3.70	มาก
3.	หากท่านมีบาดแผล ท่านปิดแผล ให้เรียบร้อยก่อนเตรียม ปรงหรือ ประกอบอาหาร	59 (64.1)	32 (34.8)	1 (1.1)	0 (0.0)	3.63	มาก
4.	ท่านไม่พุดคยขณะเตรียม ปรง หรือประกอบอาหาร	8 (8.7)	30 (32.6)	52 (56.5)	2 (2.2)	2.48	ปานกลาง
5.	ขณะเตรียม ปรง หรือประกอบ อาหาร ท่านไม่ ขบเคี้ยวหรือรับประทานอาหาร	40 (43.5)	46 (50.0)	5 (5.4)	1 (1.1)	3.36	มาก
6.	ท่านสวมถุงพลาสติกที่มีมือก่อน หยิบอาหาร	9 (9.8)	44 (47.8)	34 (37.0)	5 (5.4)	2.62	ปานกลาง
7.	ท่านสวมหมวกคลุมผมอย่าง มิดชิดทุกครั้งที่ประกอบอาหาร	18 (19.6)	43 (46.7)	25 (27.2)	6 (6.5)	2.79	ปานกลาง
ค่าเฉลี่ยรวม						3.08	มาก

หมายเหตุ: ตัวเลขที่อยู่ในวงเล็บคือค่าร้อยละ

6.6 การให้บริการ

ผลการศึกษามาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการ พบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแพงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านการบริการในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 26.58 คะแนนต่ำสุด 22 คะแนน คะแนนสูงสุด 32 คะแนน เมื่อศึกษาในรายละเอียดพบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแพงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านการบริการระดับมากคิดเป็นร้อยละ 81.5 ระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 18.5 และไม่พบว่าผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแพงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการอยู่ในระดับน้อย (ตารางที่ 37)

ตารางที่ 37 จำนวนและร้อยละของค่าคะแนนมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแพงลอย

คะแนน	จำนวน	ร้อยละ
8.00 - 16.00 (น้อย)	0	0.0
16.01 - 24.00 (ปานกลาง)	17	18.5
24.01 - 32.00 (มาก)	75	81.5
รวม	92	100.0

คะแนนต่ำสุด 22 คะแนน คะแนนสูงสุด 32 คะแนน คะแนนเฉลี่ย 26.58 คะแนน S.D. = 2.13

เมื่อพิจารณารายละเอียดด้านการให้บริการเป็นรายข้อ พบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแพงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.32$) ซึ่งส่วนใหญ่มีมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการเรื่องการให้บริการลูกค้าด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส และมีอริยาวัชยดี รองลงมา คือ การสามารถแนะนำอาหารให้กับลูกค้าได้ อำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้าที่มาใช้บริการ โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.62 3.52 และ 3.35 ตามลำดับ นอกจากนี้ยังมีบริการที่ถือว่าไม่เป็นการเอาเปรียบลูกค้าโดยมีรายการอาหารพร้อมระบุราคาให้ลูกค้าได้ทราบ โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.30 ทั้งนี้เพื่อเป็นการให้โอกาสลูกค้าในการตัดสินใจเลือกสั่งอาหารประเภทใดตามความเหมาะสมของลูกค้า (ตารางที่ 38)

ตารางที่ 38 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการของ
ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

(n = 92)

ข้อที่	ข้อความ	มาตรฐานบริการอาหาร				ค่า คะแนน เฉลี่ย	ระดับ
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อย ที่สุด		
1.	ท่านให้บริการลูกค้าได้อย่าง รวดเร็วและเรียบร้อย	31 (33.7)	55 (59.8)	6 (6.5)	0 (0.0)	3.27	มาก
2.	ร้านอาหารของท่านมีรายการ อาหารพร้อมระบุราคาอาหารไว้	40 (43.5)	41 (44.5)	10 (10.9)	1 (1.1)	3.30	มาก
3.	ท่านอำนวยความสะดวกให้แก่ ลูกค้าที่มาใช้บริการร้านอาหาร ของท่าน	33 (35.9)	58 (63.0)	1 (1.1)	0 (0.0)	3.35	มาก
4.	ท่านสามารถแนะนำอาหารให้กับ ลูกค้าได้	51 (55.4)	38 (41.3)	3 (3.3)	0 (0.0)	3.52	มาก
5.	ท่านมีความซื่อสัตย์สุจริต	25 (27.2)	67 (72.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	3.27	มาก
6.	ท่านให้บริการลูกค้าด้วยความยิ้ม แย้มแจ่มใส และมีอัธยาศัยดี	57 (62.0)	35 (38.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	3.62	มาก
7.	ร้านของท่านจำหน่ายอาหารใน ราคาที่เหมาะสม	13 (14.1)	77 (83.7)	2 (2.2)	0 (0.0)	3.12	มาก
8.	ร้านของท่านจำหน่ายอาหารใน ปริมาณที่เหมาะสมกับราคา	17 (18.5)	69 (75.0)	6 (6.5)	0 (0.0)	3.12	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม						3.32	มาก

หมายเหตุ: ตัวเลขที่อยู่ในวงเล็บคือค่าร้อยละ

6.7 สรุปผลการศึกษามาตรฐานบริการอาหารรายด้านและภาพรวม

ผลการศึกษามาตรฐานบริการอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมี
มาตรฐานบริการอาหารอยู่ในระดับมาก มีมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการ ด้าน
กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร ด้านภาชนะ/อุปกรณ์ ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร และด้าน
สถานที่อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.32 3.20 3.16 3.08 และ 3.06 ตามลำดับ

ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 2.72 (ตารางที่ 38) กล่าวได้ว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารอยู่ในระดับมากที่สุดที่ไม่สูงมากนัก (เกณฑ์ระดับมาก คือ 3.01 – 4.00) จึงควรมีการจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร โดยเน้นเรื่องความสะอาดของสถานที่และเน้นสุขอนามัยที่ถูกสุขลักษณะของบุคลากรผู้สัมผัสอาหารเพราะเป็นผู้ปรุงอาหารหรือสัมผัสกับอาหารที่ปรุงแล้วหรืออาหารที่ต้องเตรียมปรุง นั่นหมายถึง เกี่ยวข้องไปถึงกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารที่จะต้องทำให้ถูกสุขลักษณะอนามัยให้มากที่สุดสำหรับผู้บริโภคและร้านอาหารของตนเอง

ตารางที่ 39 ค่าเฉลี่ยมาตรฐานบริการอาหารเป็นรายด้านและภาพรวมของผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอย

มาตรฐานบริการอาหาร	\bar{X}	ระดับ
ด้านสถานที่	3.06	มาก
ด้านอาหาร	2.72	ปานกลาง
ด้านภาชนะ/อุปกรณ์	3.16	มาก
ด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร	3.20	มาก
ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร	3.08	มาก
ด้านการให้บริการ	3.32	มาก
ภาพรวมมาตรฐานบริการอาหาร	3.09	มาก

ส่วนที่ 7 การทดสอบสมมติฐาน

ผู้วิจัยได้ตั้งสมมติฐานไว้ 5 ประเด็น ดังนี้

1. ปัจจัยส่วนบุคคลมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอย
2. ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอย

3. ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

4. ความเชื่ออำนาจภายในตนมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

5. แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

ผลการทดสอบสมมติฐานมีรายละเอียด ดังนี้

สมมติฐานที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

ปัจจัยส่วนบุคคลที่ศึกษามี ดังนี้ เพศ อายุ ระดับการศึกษา และสถานภาพการสมรส ส่วนมาตรฐานบริการอาหาร จากการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีมาตรฐานอยู่ใน 2 ระดับ คือ เกณฑ์ระดับปานกลาง และระดับมาก

ในการทดสอบสมมติฐานหาความสัมพันธ์ของปัจจัยส่วนบุคคลกับมาตรฐานบริการอาหารนั้น สำหรับตัวแปรปัจจัยส่วนบุคคลที่วัดอยู่ในมาตรนามบัญญัติ คือ เพศ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรส ผู้วิจัยได้หาความสัมพันธ์โดยใช้สถิติไคสแควร์ สำหรับปัจจัยส่วนบุคคล ตัวแปรอายุ มีการวัดอยู่ในมาตรวัดอัตราส่วนเช่นเดียวกับการวัดมาตรฐานบริการอาหาร จึงใช้สถิติการหาค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน (Pearson's Product Moment Correlation Coefficient)

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ 1 มีรายละเอียด ดังนี้

1.1 ปัจจัยส่วนบุคคล เรื่อง เพศ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรส มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ ผลการทดสอบสมมติฐานมีรายละเอียด ดังนี้ (ตารางที่ 40)

เพศ ผลการทดสอบพบว่า เพศของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ ($\chi^2 = 1.113, p\text{-value} = .291$)

ระดับการศึกษา ผลการทดสอบพบว่า ระดับการศึกษาของผู้ประกอบการร้านค้าอาหาร
แพงลอยมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .01 ($\chi^2 =$
12.557, p-value = .006)

สถานภาพสมรส ผลการทดสอบพบว่า สถานภาพสมรสของผู้ประกอบการร้านค้า
อาหารแพงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ ($\chi^2 = 0.745$, p-value = .388)

ตารางที่ 40 การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของเพศ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรส กับ
มาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแพงลอย
(n = 92)

ปัจจัยส่วนบุคคล	มาตรฐานด้านสถานที่		รวม	χ^2	p-value
	ปานกลาง	มาก			
เพศ					
หญิง	34 (69.4)	34 (79.1)	68 (73.9)		
ชาย	15 (30.6)	9 (20.9)	24 (26.1)	1.113	.291
รวม	49 (53.3)	43 (46.7)	92 (100.0)		N.S
ระดับการศึกษา					
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6-7	13 (26.5)	1 (2.3)	14 (15.2)		
ชั้นมัธยมต้น (ม.1 – ม.3)	13 (30.2)	13 (30.2)	26 (28.3)	12.557**	.006
ชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4 – ม.6)	6 (12.2)	13 (30.2)	19 (20.7)		
อนุปริญญา/ปวส. /ปริญญาตรี	17 (34.7)	16 (37.2)	33 (35.9)		
รวม	49 (53.3)	43 (46.7)	92 (100.0)		

ตารางที่ 40 (ต่อ)

ปัจจัยส่วนบุคคล	มาตรฐานด้านสถานที่		รวม	χ^2	p-value
	ปานกลาง	มาก			
(n = 92)					
สถานภาพสมรส					
โสด/หม้าย/หย่าร้าง	5	7	12		
	(10.2)	(16.3)	(13.0)		
สมรส	44	36	80	0.745	.388
	(89.8)	(83.7)	(87.0)		N.S
รวม	49	43	92		
	(53.3)	(46.7)	(100.0)		

หมายเหตุ **p < .01 N.S = non-significance

1.2 ปัจจัยส่วนบุคคล เรื่อง เพศ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรส มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหาร ผลการทดสอบสมมติฐานมีรายละเอียด ดังนี้ (ตารางที่ 41)

เพศ ผลการทดสอบพบว่า เพศของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหาร ($\chi^2 = 0.071$, p-value = .790)

ระดับการศึกษา ผลการทดสอบพบว่า ระดับการศึกษาของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหาร ($\chi^2 = 0.911$, p-value = .823)

สถานภาพสมรส ผลการทดสอบพบว่า สถานภาพสมรสของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหาร ($\chi^2 = 1.344$, p-value = .246)

ตารางที่ 41 การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของเพศ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรส
กับมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอย

(n = 92)

ปัจจัยส่วนบุคคล	มาตรฐานด้านอาหาร		รวม	χ^2	p-value
	ปานกลาง	มาก			
เพศ					
หญิง	58 (73.4)	10 (76.9)	68 (73.9)	0.071	.790
ชาย	21 (26.6)	3 (23.1)	24 (26.1)		
รวม	79 (85.9)	13 (14.1)	92 (100.0)		
ระดับการศึกษา					
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6-7	11 (13.9)	3 (23.1)	14 (15.2)	0.911	.823
ชั้นมัธยมต้น (ม.1 – ม.3)	23 (29.1)	3 (23.1)	26 (28.3)		
ชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4 – ม.6)	16 (20.3)	3 (23.1)	19 (20.7)		
อนุปริญญา/ปวส. /ปริญญาตรี	29 (36.7)	4 (30.8)	33 (35.9)		
รวม	79 (85.9)	13 (14.1)	92 (100.0)		
สถานภาพสมรส					
โสด/หม้าย/หย่าร้าง	9 (11.4)	3 (23.1)	12 (13.0)	1.344	.246
สมรส	70 (88.6)	10 (76.9)	80 (87.0)		
รวม	79 (85.9)	13 (14.1)	92 (100.0)		

หมายเหตุ: N.S = non-significance

1.3 ปัจจัยส่วนบุคคล เรื่อง เพศ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรส มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านโภชนาการ/อุปกรณ์ ผลการทดสอบสมมติฐานมีรายละเอียด ดังนี้ (ตารางที่ 42)

เพศ ผลการทดสอบพบว่า เพศของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแพงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านโภชนาการ/อุปกรณ์ ($\chi^2 = 0.123$, p-value = .726)

ระดับการศึกษา ผลการทดสอบพบว่า ระดับการศึกษาของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแพงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านโภชนาการ/อุปกรณ์ ($\chi^2 = 0.461$, p-value = .927)

สถานภาพสมรส ผลการทดสอบพบว่า สถานภาพสมรสของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแพงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านโภชนาการ/อุปกรณ์ ($\chi^2 = 1.741$, p-value = .187)

ตารางที่ 42 การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของเพศ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรสกับมาตรฐานบริการอาหารด้านโภชนาการ/อุปกรณ์ของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแพงลอย (n = 92)

ปัจจัยส่วนบุคคล	มาตรฐานด้านโภชนาการ/อุปกรณ์		รวม	χ^2	p-value
	ปานกลาง	มาก			
เพศ					
หญิง	34 (72.3)	34 (75.6)	68 (73.9)	0.123	.726 N.S
ชาย	13 (27.7)	11 (24.4)	24 (26.1)		
รวม	47 (51.1)	45 (48.9)	92 (100.0)		
ระดับการศึกษา					
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6-7	7 (14.9)	7 (15.6)	14 (15.2)	0.461	.927 N.S
ชั้นมัธยมต้น (ม.1 – ม.3)	13 (27.7)	13 (28.9)	26 (28.3)		

ตารางที่ 42 (ต่อ)

ปัจจัยส่วนบุคคล	มาตรฐานด้านภาษา/อุปกรณ์		รวม	χ^2	p-value
	ปานกลาง	มาก			
ชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4 – ม.6)	11 (23.4)	8 (17.8)	19 (20.7)		
อนุปริญญา/ปวส. /ปริญญาตรี	16 (34.0)	17 (37.8)	33 (35.9)		
รวม	47 (51.1)	45 (48.9)	92 (100.0)		
สถานภาพสมรส					
โสด/หม้าย/หย่าร้าง	4 (8.5)	8 (17.8)	12 (13.0)		
สมรส	43 (91.5)	37 (82.2.9)	80 (87.0)	1.741	.187
รวม	47 (85.9)	45 (14.1)	92 (100.0)		N.S

หมายเหตุ: N.S = non-significance

1.4 ปัจจัยส่วนบุคคล เรื่อง เพศ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรส มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร ผลการทดสอบสมมติฐานมีรายละเอียด ดังนี้ (ตารางที่ 43)

เพศ ผลการทดสอบพบว่า เพศของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านการประกอบอาหาร ($\chi^2 = 2.371$, p-value = .124)

ระดับการศึกษา ผลการทดสอบพบว่า ระดับการศึกษาของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านการประกอบอาหาร ($\chi^2 = 5.482$, p-value = .140)

สถานภาพสมรส ผลการทดสอบสมมติฐานพบว่า สถานภาพสมรสของผู้ประกอบการ
ร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านการประกอบอาหาร
($\chi^2 = 2.438$, p-value = .118)

ตารางที่ 43 การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของเพศ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรส
กับมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารของผู้ประกอบการ
ร้านค้าอาหารแผงลอย

(n = 92)

ปัจจัยส่วนบุคคล	มาตรฐานด้านกระบวนการ		รวม	χ^2	p-value
	เตรียมและปรุงอาหาร				
	ปานกลาง	มาก			
เพศ					
หญิง	22 (64.7)	46 (79.3)	68 (73.9)	2.371	.124
ชาย	12 (35.3)	12 (20.7)	24 (26.1)		
รวม	34 (37.0)	58 (63.0)	92 (100.0)		
ระดับการศึกษา					
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6-7	5 (14.7)	9 (15.5)	14 (15.2)	5.482	.140
ชั้นมัธยมต้น (ม.1 – ม.3)	14 (41.1)	12 (20.7)	26 (28.3)		
ชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4 – ม.6)	7 (20.6)	12 (20.7)	19 (20.7)		
อนุปริญญา/ปวส. /ปริญญาตรี	8 (23.5)	25 (43.1)	33 (35.8)		
รวม	34 (37.0)	58 (63.0)	92 (100.0)		

ตารางที่ 43 (ต่อ)

ปัจจัยส่วนบุคคล	มาตรฐานด้านกระบวนการ		รวม	χ^2	p-value
	เตรียมและปรุงอาหาร				
	ปานกลาง	มาก			
สถานภาพสมรส					
โสด/หม้าย/หย่าร้าง	2 (5.9)	10 (17.2)	12 (13.0)		
สมรส	32 (94.1)	48 (82.8)	80 (87.0)	2.438	.118
รวม	34 (37.0)	58 (63.0)	92 (100.0)		N.S

หมายเหตุ: N.S = non-significance

1.5 ปัจจัยส่วนบุคคล เรื่อง เพศ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรส มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ผลการทดสอบสมมติฐานมีรายละเอียด ดังนี้ (ตารางที่ 44)

เพศ ผลการทดสอบพบว่า เพศของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .01 ($\chi^2 = 9.609$, p-value = .002)

ระดับการศึกษา ผลการทดสอบพบว่า ระดับการศึกษาของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ($\chi^2 = 1.520$, p-value = .678)

สถานภาพสมรส ผลการทดสอบพบว่า สถานภาพสมรสของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ($\chi^2 = 2.882$, p-value = .090)

ตารางที่ 44 การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของเพศอายุ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรส กับมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารของผู้ประกอบการร้านค้า อาหารแผงลอย

(n = 92)

ปัจจัยส่วนบุคคล	มาตรฐานด้าน		รวม	χ^2	p-value
	บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร				
	ปานกลาง	มาก			
เพศ					
หญิง	26 (59.1)	42 (87.5)	68 (73.9)	9.609**	.002
ชาย	18 (40.9)	6 (12.5)	24 (26.1)		
รวม	44 (47.8)	48 (52.2)	92 (100.0)		
ระดับการศึกษา					
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6-7	7 (15.9)	7 (14.6)	14 (15.2)	1.520	.678
ชั้นมัธยมต้น (ม.1 – ม.3)	14 (31.8)	12 (25.0)	26 (28.3)		
ชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4 – ม.6)	10 (22.7)	9 (18.8)	19 (20.7)		
อนุปริญญา/ปวส. /ปริญญาตรี	13 (29.5)	20 (41.7)	33 (35.9)	N.S	
รวม	44 (47.8)	48 (52.2)	92 (100.0)		
สถานภาพสมรส					
โสด/หม้าย/หย่าร้าง	3 (6.8)	9 (18.8)	12 (13.0)	2.882	.090
สมรส	41 (93.2)	39 (81.3)	80 (87.0)		
รวม	44 (47.8)	48 (52.2)	92 (100.0)		

หมายเหตุ: **p < .01 N.S = non-significance

1.6 ปัจจัยส่วนบุคคล เรื่อง เพศ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรส มีความสัมพันธ์กับ
มาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการ ผลการทดสอบสมมติฐานมีรายละเอียด ดังนี้ (ตารางที่ 45)

เพศ ผลการทดสอบพบว่า เพศของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการ ($\chi^2 = 0.120$, p-value = .730)

ระดับการศึกษา ผลการทดสอบพบว่า ระดับการศึกษาของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการ ($\chi^2 = 3.516$, p-value = .319)

สถานภาพสมรส ผลการทดสอบพบว่า สถานภาพสมรสของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ($\chi^2 = 0.030$, p-value = .862)

ตารางที่ 45 การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของเพศ ระดับการศึกษา และสถานภาพสมรส
กับมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย
(n = 92)

ปัจจัยส่วนบุคคล	มาตรฐานด้านการให้บริการ		รวม	χ^2	p-value	
	ปานกลาง	มาก				
เพศ						
หญิง	12 (70.6)	56 (74.7)	68 (73.9)	0.120	.730	
ชาย	5 (29.4)	19 (25.3)	24 (26.1)			N.S
รวม	17 (18.5)	75 (81.5)	92 (100.0)			
ระดับการศึกษา						
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6-7	3 (17.6)	11 (14.7)	14 (15.2)	3.516	.319	
ชั้นมัธยมต้น (ม.1 – ม.3)	7 (41.2)	19 (25.3)	26 (28.2)			N.S
ชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4 – ม.6)	1 (5.9)	18 (24.0)	19 (20.7)			

ตารางที่ 45 (ต่อ)

ปัจจัยส่วนบุคคล	มาตรฐานด้านการให้บริการ		รวม	χ^2	p-value
	ปานกลาง	มาก			
อนุปริญญา/ปวส.	6	27	33		
/ปริญญาตรี	(35.3)	(36.0)	(35.9)		
รวม	17	75	92		
	(18.5)	(81.5)	(100.0)		
สถานภาพสมรส					
โสด/หม้าย/หย่าร้าง	2	10	12		
	(11.8)	(13.3)	(13.0)		
สมรส	15	65	80	0.030	.862
	(88.2)	(86.7)	(87.0)		N.S
รวม	17	75	92		
	(18.5)	(81.5)	(100.0)		

หมายเหตุ: N.S = non-significance

1.7 ปัจจัยส่วนบุคคล เรื่องอายุมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารเป็นรายด้านและภาพรวม ผลการทดสอบสมมติฐานมีรายละเอียด ดังนี้ (ตารางที่ 46)

ผลการทดสอบพบว่า อายุของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแพงลอยมีความสัมพันธ์เชิงลบกับภาพรวมมาตรฐานบริการอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .001 ($r = -.374$, $p\text{-value} = .000$) หมายถึง ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแพงลอยที่มีอายุน้อยมีมาตรฐานบริการอาหารที่ดี เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า อายุไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการเพียงด้านเดียว นอกนั้นพบว่า อายุมีความสัมพันธ์เชิงลบกับมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ ด้านอาหาร ด้านภาชนะ/อุปกรณ์ ด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 และ .001 มีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ ดังนี้ $-.312$, $-.328$, $-.205$, $-.257$ และ $-.434$ หมายถึง ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแพงลอยที่มีอายุน้อยมีการปฏิบัติเกี่ยวกับการขายอาหารในร้านของตนอย่างมีมาตรฐานบริการอาหารที่ดีในทุกด้านที่กล่าวมา

ตารางที่ 46 การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของอายุกับมาตรฐานบริการอาหารเป็นราย
ด้านและภาพรวมของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

(n = 92)

ปัจจัยส่วนบุคคล	มาตรฐานบริการอาหาร						ภาพรวม
	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	
อายุ	-.312** (.002)	-.328** (.001)	-.205* (.049)	-.257* (.014)	-.434*** (.000)	-.095 (.368)	-.374** (.000)

หมายเหตุ: *p < .05 **p < .01 ***p < .001

ตัวเลขในวงเล็บ คือ ค่า p-value

Y1 = สถานที่

Y4 = กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร

Y2 = อาหาร

Y5 = บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร

Y3 = ภาชนะ/อุปกรณ์

Y6 = การให้บริการ

ภาพรวม = มาตรฐานบริการอาหารในภาพรวมทั้งหมดของทุกด้าน

สมมติฐานที่ 2 ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการ
อาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารที่ศึกษามี ดังนี้ ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพขายอาหาร
ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร จำนวนโต๊ะที่ให้บริการ จำนวนแรงงาน รายได้ และสถานที่ตั้งร้านอาหาร

สำหรับปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารเรื่อง พื้นที่ตั้งร้านอาหาร ช่วงเวลาที่เปิดขาย
อาหารนั้นมีมาตรวัดอยู่ในระดับนามบัญญัติเช่นกัน ทำการทดสอบโดยใช้สถิติไคสแควร์ สำหรับ
ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพขายอาหาร จำนวนแรงงาน รายได้ อยู่ในมาตรวัดอัตราส่วนเช่นเดียวกับการ
วัดมาตรฐานบริการอาหาร จึงใช้สถิติการหาค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน (Pearson's
Product Moment Correlation Coefficient)

ผลการทดสอบสมมติฐานที่ 2 มีรายละเอียด ดังนี้

2.1 ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารเรื่อง ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและสถานที่ตั้งร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ ผลการทดสอบสมมติฐานมีรายละเอียด ดังนี้ (ตารางที่ 47)

ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร ผลการทดสอบพบว่า ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .05 ($\chi^2 = 7.066$, p-value = .029)

สถานที่ตั้งร้านอาหาร ผลการทดสอบพบว่า สถานที่ตั้งร้านอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .05 ($\chi^2 = 4.765$, p-value = .029)

ตารางที่ 47 การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและสถานที่ตั้งร้านอาหารกับมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

ตัวแปร	มาตรฐานด้านสถานที่		รวม	χ^2	p-value
	ปานกลาง	มาก			
(n = 92)					
ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร					
15.00 น.	1 (2.0)	6 (14.0)	7 (7.6)	7.066*	.029
16.00 น.	19 (38.8)	21 (48.8)	40 (43.5)		
17.00 น.	29 (59.2)	16 (37.2)	45 (48.9)		
รวม	49 (53.3)	43 (46.7)	92 (100.0)		
สถานที่ตั้งร้านอาหาร					
เอกชน	5 (10.2)	12 (27.9)	17 (18.5)	4.765*	.029
เทศบาล	44 (89.8)	31 (72.1)	75 (81.5)		

ตารางที่ 47 (ต่อ)

ตัวแปร	มาตรฐานด้านสถานที่		รวม	χ^2	p-value
	ปานกลาง	มาก			
รวม	49 (53.3)	43 (46.7)	92 (100.0)		

หมายเหตุ: *p < .05

2.2 ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารเรื่อง ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและสถานที่ตั้งร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหาร ผลการทดสอบสมมติฐานมีรายละเอียด ดังนี้ (ตารางที่ 48)

ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร ผลการทดสอบพบว่า ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหาร ($\chi^2 = 0.163$, p-value = .922)

สถานที่ตั้งร้านอาหาร ผลการทดสอบพบว่า สถานที่ตั้งอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหาร ($\chi^2 = 0.213$, p-value = .645)

ตารางที่ 48 การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและสถานที่ตั้งร้านอาหารกับมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

ตัวแปร	มาตรฐานด้านอาหาร		รวม	χ^2	p-value
	ปานกลาง	มาก			
ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร					
15.00 น.	6 (7.6)	1 (7.7)	7 (7.6)		
16.00 น.	19 (44.3)	21 (38.5)	40 (43.5)	0.163	.922
17.00 น.	38 (48.1)	7 (53.8)	45 (48.9)		N.S

ตารางที่ 48 (ต่อ)

(n = 92)

ตัวแปร	มาตรฐานด้านอาหาร		รวม	χ^2	p-value
	ปานกลาง	มาก			
รวม	79 (85.9)	13 (14.1)	92 (100.0)		
สถานที่ตั้งร้านอาหาร					
เอกชน	14 (17.7)	3 (23.1)	17 (18.5)		
เทศบาล	65 (82.3)	10 (76.9)	75 (81.5)	0.213	.645
รวม	79 (85.9)	13 (14.1)	92 (100.0)		N.S

หมายเหตุ: N.S = non-significance

2.3 ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารเรื่อง ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและสถานที่ตั้งร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษาชนะ/อุปกรณ์ ผลการทดสอบสมมติฐานมีรายละเอียดดังนี้ (ตารางที่ 49)

ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร ผลการทดสอบพบว่า ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารของผู้ประกอบการ ร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษาชนะ/อุปกรณ์ ($\chi^2 = 2.256$, p-value = .324)

สถานที่ตั้งร้านอาหาร ผลการทดสอบพบว่า สถานที่ตั้งอาหารของผู้ประกอบการ ร้านค้าอาหารแผงลอยมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษาชนะ/อุปกรณ์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .01 ($\chi^2 = 9.322$, p-value = .002)

ตารางที่ 49 การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและสถานที่ตั้ง
ร้านอาหารกับมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษา/อุปกรณ์ของผู้ประกอบการร้านค้า
อาหารแพงลอย

ตัวแปร	มาตรฐานด้านภาษา/อุปกรณ์		รวม	χ^2	p-value
	ปานกลาง	มาก			
ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร					
15.00 น.	3 (6.4)	4 (8.9)	7 (7.6)	2.256	.324
16.00 น.	24 (51.1)	16 (35.6)	40 (43.5)		
17.00 น.	20 (42.6)	25 (55.6)	45 (48.9)		
รวม	47 (51.1)	45 (48.9)	92 (100.0)		
สถานที่ตั้งร้านอาหาร					
เอกชน	3 (6.4)	14 (31.1)	17 (18.5)	9.322**	.002
เทศบาล	44 (93.6)	31 (68.9)	75 (81.5)		
รวม	47 (51.1)	45 (48.9)	92 (100.0)		

หมายเหตุ: **p < .01 N.S = non-significance

2.4 ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารเรื่อง ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและสถานที่ตั้ง
ร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร ผล
การทดสอบสมมติฐานมีรายละเอียดดังนี้ (ตารางที่ 50)

ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร ผลการทดสอบพบว่า ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารของผู้
ประกอบการร้านค้าอาหารแพงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการ
เตรียมและปรุงอาหาร ($\chi^2 = 0.408$, p-value = .815)

สถานที่ตั้งร้านอาหาร ผลการทดสอบพบว่า สถานที่ตั้งอาหารของผู้ประกอบการ
ร้านค้าอาหารแผงลอยมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุง
อาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .05 ($\chi^2 = 5.680$, p-value = .017)

ตารางที่ 50 การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและสถานที่ตั้ง
ร้านอาหารกับมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารของ
ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

(n = 92)

ตัวแปร	มาตรฐานด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร		รวม	χ^2	p-value
	ปานกลาง	มาก			
ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร					
15.00 น.	2 (5.9)	5 (8.6)	7 (7.6)		
16.00 น.	16 (47.1)	24 (41.4)	40 (43.5)	0.408	.815
17.00 น.	16 (47.1)	29 (50.0)	45 (48.9)		N.S
รวม	34 (37.0)	58 (63.0)	92 (100.0)		
สถานที่ตั้งร้านอาหาร					
เอกชน	2 (5.9)	15 (25.9)	17 (18.5)		
เทศบาล	32 (94.1)	43 (74.1)	75 (81.5)	5.680*	.017
รวม	34 (37.0)	58 (63.0)	92 (100.0)		

หมายเหตุ: *p < .05 N.S = non-significance

2.5 ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารเรื่อง ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและสถานที่ตั้ง
ร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ผลการทดสอบ
สมมติฐานมีรายละเอียดดังนี้ (ตารางที่ 51)

ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร ผลการทดสอบพบว่า ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารของผู้ประกอบ การร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้ สัมผัสอาหาร ($\chi^2 = 0.091$, p-value = .955)

สถานที่ตั้งร้านอาหาร ผลการทดสอบพบว่า สถานที่ตั้งร้านอาหารของผู้ประกอบการ ร้านค้าอาหาร แผงลอยมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร อย่าง มีนัยสำคัญทางสถิติ .05 ($\chi^2 = 4.993$, p-value = .026)

ตารางที่ 51 การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและสถานที่ตั้ง ร้านอาหารกับมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารของผู้ประกอบการ ร้านค้าอาหารแผงลอย

(n = 92)

ตัวแปร	มาตรฐานด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร		รวม	χ^2	p-value
	ปานกลาง	มาก			
ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร					
15.00 น.	3 (6.8)	4 (8.3)	7 (7.6)	0.091	.955
16.00 น.	19 (43.2)	21 (43.8)	40 (43.5)		
17.00 น.	22 (50.0)	23 (47.9)	45 (48.9)		
รวม	44 (47.8)	48 (52.2)	92 (100.0)		
สถานที่ตั้งร้านอาหาร					
เอกชน	4 (9.1)	13 (27.1)	17 (18.5)	4.933*	.026
เทศบาล	40 (90.9)	35 (72.9)	75 (81.5)		
รวม	44 (47.8)	48 (52.2)	92 (100.0)		

หมายเหตุ: *p < .05 N.S = non-significance

2.6 ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารเรื่อง ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและสถานที่ตั้งร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการ ผลการทดสอบสมมติฐานมีรายละเอียดดังนี้ (ตารางที่ 52)

ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร ผลการทดสอบพบว่า ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการ ($\chi^2 = 4.539$, p-value = .103)

สถานที่ตั้งร้านอาหาร ผลการทดสอบพบว่า สถานที่ตั้งร้านอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการ ($\chi^2 = 0.624$, p-value = .430)

ตารางที่ 52 ผลการวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารและสถานที่ตั้งร้านอาหารกับมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

ตัวแปร	มาตรฐานด้านการให้บริการ		รวม	χ^2	p-value
	ปานกลาง	มาก			
(n = 92)					
ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร					
15.00 น.	0 (0.0)	7 (9.3)	7 (7.6)		
16.00 น.	11 (64.7)	29 (38.7)	40 (43.5)	4.539	.103
17.00 น.	6 (35.3)	39 (52.0)	45 (48.9)	N.S	
รวม	17 (18.5)	75 (81.5)	92 (100.0)		
สถานที่ตั้งร้านอาหาร					
เอกชน	2 (11.8)	15 (20.0)	17 (18.5)	0.624	.430
เทศบาล	15 (88.2)	60 (80.0)	75 (81.5)	N.S	

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ตัวแปร	มาตรฐานด้านการให้บริการ		รวม	χ^2	p-value
	ปานกลาง	มาก			
รวม	17 (18.5)	75 (81.5)	92 (100.0)		

หมายเหตุ: N.S = non-significance

2.7 ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารเรื่อง ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพ จำนวนโต๊ะที่ให้บริการ จำนวนแรงงาน และรายได้มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารและภาพรวม ผลการทดสอบสมมติฐานมีรายละเอียดดังนี้ (ตารางที่ 53)

ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพขายอาหาร ผลการทดสอบพบว่า ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารภาพรวม ($r = -.198$, $p\text{-value} = .059$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารเพียงด้านเดียวและเป็นเชิงลบ นั่นคือ ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพขายอาหารมีความสัมพันธ์เชิงลบกับมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์เท่ากับ $-.211$ หมายถึงผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยรายใหม่หรือเพิ่งมาประกอบอาชีพด้านนี้ ซึ่งมีระยะเวลาการประกอบอาชีพยังไม่ยาวนานนัก จะมีความตระหนักต่อมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร จึงมีการปฏิบัติการเตรียมและปรุงอาหารที่ถูกสุขอนามัยมาก

จำนวนโต๊ะที่ให้บริการ ผลการทดสอบพบว่า จำนวนโต๊ะที่ให้บริการของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารภาพรวม ($r = -.062$, $p\text{-value} = .557$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า จำนวนโต๊ะที่ให้บริการมีความสัมพันธ์เชิงลบกับมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์เท่ากับ $-.307$ หมายถึง ร้านค้าอาหารแผงลอยที่มีจำนวนโต๊ะที่ให้บริการน้อยบุคลากรผู้สัมผัสอาหารจะมีการดูแลร้านค้าของตนให้มีมาตรฐานในการบริการอาหารที่ดีขึ้น

จำนวนแรงงาน ผลการทดสอบพบว่า จำนวนแรงงานของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารภาพรวม ($r = -.164$, $p\text{-value} = .118$) เมื่อ

พิจารณาเป็นรายด้านพบว่า จำนวนแรงงานมีความสัมพันธ์เชิงลบกับมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารและด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์เท่ากับ -.316 และ -.335 หมายถึง ร้านค้าอาหารแผงลอยที่มีจำนวนแรงงานน้อยมีการปฏิบัติที่เกี่ยวกับการเตรียมและปรุงอาหารที่มีสุขอนามัยน้อยลง และบุคลากรผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติตนให้มีสุขอนามัยน้อยลง

รายได้ ผลการทดสอบพบว่า รายได้ของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารทั้งรายด้านและภาพรวม ($r = -.046$, $p\text{-value} = .663$) หมายถึง ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยจะขายอาหารได้ดีหรือไม่ดีก็ไม่ได้คำนึงถึงมาตรฐานบริการอาหาร

ตารางที่ 53 การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของระยะเวลาที่ประกอบอาชีพขายอาหาร จำนวนโต๊ะที่ให้บริการ จำนวนแรงงาน และรายได้กับมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

(n = 92)

ตัวแปร	มาตรฐานบริการอาหาร						ภาพรวม
	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	
ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพขายอาหาร	-.157 (.136)	-.154 (.134)	-.152 (.149)	-.211* (.043)	-.183 (.081)	.009 (.935)	-.198 (.059)
จำนวนโต๊ะที่ให้บริการ	.061 (.565)	-.033 (.757)	-.031 (.769)	-.148 (.160)	-.307** (.003)	.165 (.115)	-.062 (.557)
จำนวนแรงงาน	.014 (.894)	-.125 (.234)	-.116 (.271)	-.316** (.002)	-.335** (.001)	.107 (.308)	-.164 (.118)
รายได้	.012 (.912)	-.098 (.354)	.047 (.659)	-.150 (.153)	-.139 (.185)	.077 (.466)	-.046 (.663)

หมายเหตุ: * $p < .05$ ** $p < .01$ *** $p < .001$

Y1 = สถานที่

Y4 = กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร

Y2 = อาหาร

Y5 = บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร

Y3 = ภาชนะ/อุปกรณ์

Y6 = การให้บริการ

ภาพรวม = มาตรฐานบริการอาหารในภาพรวมทั้งหมดของทุกด้าน

สมมติฐานที่ 3 ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

ผลการทดสอบ พบว่า ความรู้ของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารภาพรวมทั้งหมด ($r = -.025$, $p\text{-value} = .813$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ความรู้ของผู้ประกอบการอาหารแพงลอยมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์เท่ากับ .228 หมายถึง ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยที่มีความรู้มาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการ จะมีการให้บริการที่ดี (ตารางที่ 54)

ตารางที่ 54 การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารกับมาตรฐานบริการอาหารและภาพรวมของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย (n = 92)

ตัวแปร	มาตรฐานบริการอาหาร						รวม
	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	
ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร	-.136 (.196)	-.042 (.688)	.033 (.758)	-.013 (.899)	-.088 (.402)	.228* (.029)	-.025 (.813)

หมายเหตุ: * $p < .05$ ค่าในวงเล็บ คือ ค่า p-value

Y1 = สถานที่

Y4 = กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร

Y2 = อาหาร

Y5 = บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร

Y3 = ภาชนะ/อุปกรณ์

Y6 = การให้บริการ

ภาพรวม = ภาพรวมมาตรฐานบริการอาหาร

สมมติฐานที่ 4 ความเชื่ออำนาจภายในตนมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

ผลการทดสอบ พบว่า ความเชื่ออำนาจภายในตนของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารทั้งรายด้านและภาพรวมทั้งหมด ($r = -.153$, $p\text{-value} = .144$) หมายถึง ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยจะมีความเชื่ออำนาจในตนหรือไม่ก็ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องที่จะปฏิบัติตนให้ร้านอาหารแพงลอยให้มีมาตรฐานบริการอาหารที่ดีในทุกด้าน

(ตารางที่ 55) แต่อย่างไรก็ตาม ค่าความสัมพันธ์ระหว่างความเชื่ออำนาจในตนกับมาตรฐานบริการอาหารเป็นเชิงลบกับมาตรฐานบริการอาหารเป็นรายด้านและภาพรวม อาจกล่าวได้ว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีความเชื่ออำนาจในตนน้อยมีการปฏิบัติร้านค้าของตนน้อยลงด้วย

ตารางที่ 55 การวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของความเชื่ออำนาจในตนกับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

(n = 92)

ตัวแปร	มาตรฐานบริการอาหาร						รวม
	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	
ความเชื่ออำนาจในตน	-.188	.134	-.196	-.186	-.063	-.065	-.153
	(.073)	(.201)	(.061)	(.076)	(.550)	(.541)	(.144)

สมมติฐานที่ 5 แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย

แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพที่ศึกษา มีดังนี้ 5.1) การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค 5.2) การรับรู้ความรุนแรงของโรค 5.3) การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกัน และ 5.4) รักษาโรค การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค และ 5.5) ภาพรวมแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ

ผลการทดสอบสมมติฐาน มีรายละเอียดดังนี้ (ตารางที่ 56)

การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค ผลการทดสอบพบว่า การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารทั้งรายด้านและภาพรวมทั้งหมด ($r = .069$, $p\text{-value} = .513$)

การรับรู้ความรุนแรงของโรค ผลการทดสอบ พบว่า การรับรู้ความรุนแรงของโรคของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารทั้งรายด้านและภาพรวมทั้งหมด ($r = .065$, $p\text{-value} = .540$)

การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค ผลการทดสอบพบว่า การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารภาพรวม ($r = .191, p\text{-value} = .068$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านลักษณะ/อุปกรณ์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์เท่ากับ .217 หมายถึงผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยมีการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค จึงมีการปฏิบัติปรับปรุงให้ร้านอาหารแผงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารของตนเองในด้านลักษณะ/อุปกรณ์ที่ถูกสุขอนามัยมากขึ้น

การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค ผลการทดสอบพบว่า การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารภาพรวม ($r = -.063, p\text{-value} = .549$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคมีความสัมพันธ์เชิงลบกับมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .05 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์เท่ากับ -.209 หมายถึงผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยมีการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคในเรื่องกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารน้อย จึงมีการปฏิบัติให้ถูกมาตรฐานบริการอาหาร มีสุขอนามัยน้อยในด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร

ภาพรวมแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ ผลการทดสอบพบว่า ภาพรวมแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยในภาพรวมไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารในทุกด้านและภาพรวม ($r = .076, p\text{-value} = .472$)

ตารางที่ 56 ผลการวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์ของแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพกับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

(n = 92)

ตัวแปร	มาตรฐานบริการอาหาร						รวม
	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	
การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค	-.004 (.970)	.169 (.107)	.076 (.471)	.048 (.651)	.031 (.772)	.032 (.762)	.069 (.513)
การรับรู้ความรุนแรงของโรค	.000 (.998)	-.005 (.964)	.159 (.129)	-.003 (.981)	.001 (.989)	.128 (.224)	.065 (.540)
การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค	.135 (.200)	.121 (.249)	.217* (.038)	.080 (.446)	.106 (.315)	.165 (.116)	.191 (.068)
การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค	-.018 (.864)	.042 (.688)	-.016 (.878)	-.209* (.046)	-.070 (.509)	-.025 (.812)	-.063 (.549)
ภาพรวมแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ	.037 (.724)	.100 (.342)	.126 (.231)	-.034 (.746)	.019 (.854)	.086 (.414)	.076 (.472)

หมายเหตุ: *p < .05

Y1 = สถานที่

Y4 = กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร

Y2 = อาหาร

Y5 = บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร

Y3 = ภาชนะ/อุปกรณ์

Y6 = การให้บริการ

ภาพรวม = มาตรฐานบริการอาหารในภาพรวมทั้งหมดของทุกด้าน

สรุปผลการทดสอบสมมติฐาน

จากการทดสอบสมมติฐาน ซึ่งประกอบไปด้วย ปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการ ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร ความเชื่ออำนาจในตน และแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ ผลการทดสอบพบว่า เพศ อายุ ระดับการศึกษา ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพขายอาหาร ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร จำนวนโต๊ะที่ให้บริการ จำนวนแรงงาน สถานที่ตั้งร้านอาหาร ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร การรับรู้ประโยชน์และการป้องกันรักษาโรค และการรับรู้อุปสรรคการป้องกันรักษาโรค มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหาร ซึ่งเป็นไปตามที่ตั้งสมมติฐานไว้

เป็นส่วนใหญ่ ส่วนสถานภาพสมรส รายได้ ความเชื่ออำนาจในตน การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค และการรับรู้ความรุนแรงของโรค ไม่เป็นไปตามที่ตั้งสมมติฐานไว้ (ตารางที่ 57)

ตารางที่ 57 สรุปผลการทดสอบสมมติฐานหาความสัมพันธ์ของตัวแปรอิสระกับมาตรฐานบริการอาหารที่เป็นรายด้านและภาพรวม

ตัวแปรอิสระ	ความสัมพันธ์ของตัวแปรอิสระกับมาตรฐานบริการอาหาร						ภาพรวม
	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5	Y6	
ปัจจัยส่วนบุคคล							
เพศ	X	X	X	X	✓**	X	X
อายุ	✓**	✓**	✓*	✓*	✓***	X	✓***
ระดับการศึกษา	✓**	X	X	X	X	X	X
สถานภาพสมรส	X	X	X	X	X	X	X
ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการ							
อาหาร							
ระยะเวลาที่เปิดขายอาหาร	X	X	X	✓*	X	X	X
ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร	✓*	X	X	X	X	X	X
จำนวนโต๊ะที่ให้บริการ	X	X	X	X	✓*	X	X
จำนวนแรงงาน	X	X	X	X	✓**	X	X
รายได้	X	X	X	X	X	X	X
สถานที่ตั้งร้านอาหาร	✓*	X	✓**	✓*	✓*	X	✓*
ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการ							
อาหาร	X	X	X	X	X	✓*	X
ความเชื่ออำนาจในตน							
ความเชื่ออำนาจในตน	X	X	X	X	X	X	X
แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ							
การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค	X	X	X	X	X	X	X
การรับรู้ความรุนแรงของโรค	X	X	X	X	X	X	X
การรับรู้ประโยชน์และการป้องกัน							
รักษาโรค	X	X	✓*	X	X	X	X
การรับรู้อุปสรรคการป้องกันรักษา							
โรค	X	X	X	✓*	X	X	X

หมายเหตุ: ✓ หมายถึง มีความสัมพันธ์ X หมายถึง ไม่มีความสัมพันธ์

ตารางที่ 57 (ต่อ)

หมายถึง: * หมายถึง มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

** หมายถึง มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

*** หมายถึง มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

Y1 = สถานที่

Y4 = กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร

Y2 = อาหาร

Y5 = บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร

Y3 = ภาชนะ/อุปกรณ์

Y6 = การให้บริการ

ภาพรวม = มาตรฐานบริการอาหารในภาพรวมทั้งหมดของทุกด้าน

ข้อวิจารณ์

จากการวิเคราะห์ข้อมูลเรื่องมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย เขตเทศบาลนครนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยอภิปรายในประเด็นสำคัญของมาตรฐานบริการอาหารและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย ดังนี้

มาตรฐานบริการอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างที่เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยนั้น มีค่าคะแนนเฉลี่ยมาตรฐานบริการอาหารในภาพรวม ค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.09 (ตารางที่ 39) อาจกล่าวได้ว่า ค่าคะแนนเฉลี่ยที่มีถึงจะอยู่ในระดับมากแต่เมื่อพิจารณาแล้วอยู่ในระดับมากแต่เป็นระดับมากที่สุดที่เริ่มต้น (เกณฑ์คือ 3.01 – 4.00) และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ในทุกด้านยังมีมาตรฐานบริการอาหารไม่มากพอเช่นกัน เช่น ด้านสถานที่ มีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.06 (ตารางที่ 39) เกินมาเพียง .06 เท่านั้น ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.08 (ตารางที่ 39) ซึ่งเกินมาเพียง .08 และด้านอาหารมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 2.72 (ตารางที่ 39) ซึ่งอยู่ในระดับปานกลาง การที่ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารที่ไม่สูงมากนั้นอาจเป็นเพราะมีปัจจัยอื่นที่เกี่ยวข้องทำให้มีมาตรฐานบริการอาหารไม่สูงมากนัก

ปัจจัยส่วนบุคคล

ผลการศึกษา พบว่า อายุมีความสัมพันธ์เชิงลบกับมาตรฐานบริการอาหารในภาพรวมและรายด้านเกือบทุกด้าน แสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยที่อายุน้อยมีความตระหนักในเรื่องสุขอนามัยในการประกอบอาหารจึงมีการปฏิบัติตนเกี่ยวกับการประกอบอาหารในร้านอาหารของตนเองให้ได้มาตรฐานบริการอาหารที่ดีหรือกล่าวอีกนัยหนึ่งผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยที่มีอายุมากไม่ได้ให้ความสำคัญหรือตระหนักถึงสุขอนามัยที่นำไปสู่มาตรฐานบริการอาหาร นอกจากนี้เมื่อพิจารณาเรื่องระดับการศึกษาพบว่า มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ นั่นหมายถึงว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยที่มีการศึกษาที่สูงจะมีการปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลด้านสถานที่ตลอดจนการจัดการสถานที่ให้สะอาดและถูกสุขลักษณะที่ดี จะเห็นได้ว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยส่วนใหญ่จบการศึกษาในระดับสูงกว่าประถมศึกษาไปถึงค่อนข้างสูง คือ ระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นและระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายรวมกันถึง 49% ระดับอนุปริญญา/ปวส. 29.3% และระดับปริญญาตรี 6.5% (ตารางที่ 3) อาจกล่าวได้ว่ากลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยที่มีอายุน้อยถือเป็นกลุ่มคนรุ่นใหม่และมีผู้จบในระดับการศึกษาตั้งแต่มัธยมต้นจนถึงปริญญาตรีรวมกันทั้งหมดร้อยละ 84.5 (ที่เหลือเป็นระดับประถม) ดังนั้นจากการที่มีการศึกษาจึงส่งผลทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีความรู้และมีความตระหนักในเรื่องของความสะอาดและสุขอนามัยในเบื้องต้นของสถานที่ประกอบร้านอาหารแฟงลอยและนำไปสู่การปฏิบัติที่มีมาตรฐานบริการอาหารสู่ผู้บริโภคในหลายประเด็น

ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหาร

ผลการศึกษา พบว่า ระยะเวลาประกอบอาชีพขายอาหารมีความสัมพันธ์เชิงลบกับมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร หมายถึง ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยที่เพิ่งเปิดให้บริการและรวมถึงที่เปิดร้านค้าใหม่ได้ระยะหนึ่งที่ยังไม่มีระยะเวลานาน ผู้ประกอบการร้านอาหารที่เพิ่งเริ่มมีกิจการใหม่หรือไม่นานมักจะปฏิบัติการขายอาหารในด้านการเตรียมและปรุงอาหารที่ได้มาตรฐาน ทั้งนี้เพื่อให้ผู้บริโภคเห็นถึงความสะอาดได้มาตรฐานในการประกอบอาหาร ทั้งนี้เพราะเป็นสิ่งผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยจำเป็นต้องปฏิบัติให้ได้มาตรฐานในเบื้องต้น เพื่อให้ได้มีลูกค้าเชื่อใจในมาตรฐานบริการอาหาร ซึ่งในความเป็นจริงและถูกต้องแล้ว การมีมาตรฐานบริการอาหารนั้นจำเป็นต้องมีตลอดไปที่เปิดร้านประกอบอาหารให้บริการแก่ผู้บริโภค

จากการศึกษาพบว่า ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยเปิดขายอาหารในช่วงเวลาตอนเย็น คือ ช่วงเวลา 16.00 – 24.00 น. (73.9%) นอกจากนี้ยังพบว่า ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ (ตารางที่ 46) ทั้งนี้เนื่องจากเป็นสถานที่ที่ทางเทศบาลอนุญาตให้บุคคลทั่วไปสามารถขายอาหารได้ โดยผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยที่เปิดให้บริการเร็วก็จะปิดบริการเร็ว เช่น เปิดบริการ 16.00 จะปิดบริการ 23.00 น. และเปิดบริการ 17.00 ก็จะปิดบริการ 24.00 น. ซึ่งช่วงเวลาดังกล่าวเป็นช่วงเวลาที่ผู้มาใช้บริการในร้านค้าจำนวนมาก จึงทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยจะต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะและช่วยกันรักษาความสะอาดสถานที่ขายอาหารให้ดีขึ้น นอกจากนี้พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารมีสถานที่ตั้งร้านอาหารอยู่ในเขตเทศบาล 81.5% และสถานที่เอกชน 18.5% เนื่องจากสถานที่ของเทศบาลมีราคาเช่าพื้นที่ที่ถูกกว่าคือ 600-4,000 บาท/เดือน ส่วนสถานที่ของเอกชนมีราคาเช่าพื้นที่ 4,500 บาท/เดือน (ตารางที่ 12)

จากการศึกษาพบว่า สถานที่ตั้งร้านอาหารมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ ด้านภาชนะ/อุปกรณ์ ด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารและด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ทั้งนี้พบว่า จำนวนร้านอาหารแผงลอยที่มีมาตรฐานในด้านต่างๆที่กล่าวมานั้นเป็นร้านอาหารแผงลอยที่อยู่ในพื้นที่ที่อยู่ในความดูแลของเทศบาลกว่า 70% ขึ้นไป ที่มีระดับมาตรฐานที่อยู่ในระดับปานกลางและมาก (ตารางที่ 47 - 51) จึงนำไปสู่ร้านอาหารแผงลอยที่อยู่ในพื้นที่ของเทศบาลมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารในเกือบทุกด้านที่กล่าวมาแล้ว เนื่องจากผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยที่อยู่ในสถานที่ของเทศบาลจะปฏิบัติตามกฎระเบียบหรือเทศบัญญัติรวมถึงมีการสุ่มตรวจอาหารและความสะอาดจากเจ้าหน้าที่ของเทศบาล ซึ่งหากไม่ปฏิบัติตามจะถูกตักเตือนหรือถูกคาดโทษ ดังนั้น ร้านอาหารแผงลอยที่อยู่ในสถานที่ตั้งที่อยู่นอกการดูแลของเทศบาลจึงมีการปฏิบัติตามระเบียบเป็นส่วนใหญ่และสำหรับร้านค้าที่กระทำผิดจึงต้องปรับปรุงร้านของตนให้ถูกต้องตามกฎระเบียบหรือเทศบัญญัติ ส่วนร้านอาหารแผงลอยที่อยู่ในสถานที่ตั้งที่อยู่นอกสถานที่ของเอกชนอาจไม่ได้รับการสุ่มตรวจจากเทศบาลหรือสุ่มตรวจไม่บ่อยครั้งก็จะละเลยในการตระหนักถึงการให้บริการที่นำไปสู่มาตรฐานของการบริการอาหารไม่มากนัก ดังนั้น ร้านอาหารแผงลอยที่ตั้งในสถานที่ดูแลของเอกชนควรจะได้รับการสุ่มตรวจด้วยและปฏิบัติตามระเบียบของเทศบาลเช่นกัน เพื่อจะได้ปฏิบัติตามกฎระเบียบหรือเทศบัญญัติและมีความตระหนักในมาตรฐานบริการอาหารมากขึ้น

นอกจากนี้ผลการศึกษา พบว่ากลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยทั้งหมดที่ศึกษาในครั้งนี้ ไม่เคยเข้าอบรมเกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารทั้ง 92 ราย (100%) (ตารางที่ 13) ซึ่ง

เป็นเรื่องที่เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะเทศบาลนครนครสวรรค์ ควรเข้ามาให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยทั้งที่อยู่ในความดูแลของเทศบาลนครนครสวรรค์และหรืออาจรวมถึงสาธารณสุขจังหวัดก็สามารถให้ความรู้เกี่ยวกับด้านนี้ได้ ก็จะให้ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ถูกต้อง ซึ่งนำไปสู่การมีมาตรฐานบริการอาหารสูงขึ้นได้

จากการศึกษาพบว่า จำนวน โต๊ะที่ให้บริการมีความสัมพันธ์เชิงลบกับมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ($r = -.307$, $p\text{-value} = .003$) (ตารางที่ 53) กล่าวได้ว่า ร้านอาหารแพงลอยที่มีจำนวน โต๊ะที่ให้บริการน้อยบุคลากรผู้สัมผัสอาหารจะมีการดูแลร้านค้าของตนได้ทั่วไปในด้านการประกอบอาหารหรือให้บริการ เป็นต้น ให้มีมาตรฐานในการบริการอาหารที่ดี จากการศึกษพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีจำนวน โต๊ะต่ำสุด 5 ตัว สูงสุด 20 ตัว โดยเฉลี่ย 8.07 ตัว (ตารางที่ 8)

จำนวนแรงงานที่ใช้ในร้านอาหารแพงลอยพบว่า ทุกร้าน (100%) ใช้แรงงานในครัวเรือน ขณะเดียวกัน บางร้านนอกจากจะใช้แรงงานในครัวเรือนแล้ว ยังมีการจ้างแรงงานคิดเป็นร้อยละ 57.67 (ตารางที่ 9) และจากการศึกษาพบว่า มีจำนวนแรงงานมีความสัมพันธ์เชิงลบกับมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารและด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร (ตารางที่ 51) กล่าวได้ว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยที่มีจำนวนแรงงานน้อยมีการปฏิบัติที่เกี่ยวกับการเตรียมและปรุงอาหารที่มีสุขอนามัยน้อยลง และจำนวนแรงงานน้อยทำให้บุคลากรผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติที่มีสุขอนามัยน้อยลงเช่นกัน ทั้งนี้เพราะมีจำนวนคนที่เป็นแรงงานที่จะมาช่วยดูแลร้านค้าให้มีมาตรฐานได้ไม่ทั่วถึง เช่น การดูแลความสะอาดสถานที่ อุปกรณ์และภาชนะ เป็นต้น และอีกสิ่งหนึ่งที่อาจบอกได้ว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยที่มีจำนวน โต๊ะให้บริการมาก แต่มีแรงงานดูแลในร้านค้าน้อย ก็มีส่วนทำให้การประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีมาตรฐานน้อยลงได้เช่นกัน

นอกจากนี้ การศึกษาพบว่า รายได้ของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารทั้งในรายด้านและภาพรวม กล่าวได้ว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยจะขายอาหารที่มีรายได้ดีหรือรายได้ไม่ดีก็ได้คำนึงถึงมาตรฐานบริการอาหาร ทั้งที่เป็นสิ่งที่ควรคำนึงถึงเป็นอย่างมาก

ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร

ผลการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์ มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารอยู่ในระดับมากที่ไม่สูงนัก ($\bar{x} = 0.77$) อาจกล่าวได้ว่าอยู่ในระดับมากแต่ค่อนข้างไปทางปานกลาง (ตารางที่ 15) แต่เมื่อพิจารณาเป็นรายชื่อของประเด็นคำถาม จากตารางที่ 15 พบว่า ประเด็นคำถามแจ้งจำหน่ายอาหารจะต้องมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ยังมีผู้ที่ตอบไม่ถูกต้องถึง 31.5% ประเด็นคำถามอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เช่น หมู ลูกชิ้น หรือผักลวก ไม่จำเป็นต้องนำไปลวกอีกนำไปใส่ถ้วยเดียวได้เลย มีผู้ที่ตอบถูกต้องเพียง 35.9% ประเด็นคำถามเขียงที่ใช้หั่นอาหารควรเปิดทิ้งไว้เพื่อความสะอาดในการหั่นอาหารครั้งต่อไป มีผู้ที่ตอบไม่ถูกต้องถึง 31.5% รวมถึงประเด็นคำถามภาชนะที่เป็นพลาสติกมีลักษณะเหมาะกับการใช้ใส่เครื่องปรุง เช่น น้ำส้ม น้ำปลา น้ำตาล พริก ได้ มีผู้ที่ตอบถูกต้องเพียง 26.1% ส่วนประเด็นคำถามการทิ้งขยะสามารถทิ้งรวมกันได้ มีผู้ที่ตอบถูกต้องร้อยละ 42.4% และประเด็นคำถามการซื้อผักมาประกอบอาหารควรซื้อทีละมากๆ เพื่อให้ได้ราคาถูก มีผู้ที่ตอบไม่ถูกต้องถึง 48.9% ซึ่งแต่ละประเด็นคำถามที่กล่าวมานี้มีความสำคัญเพราะเป็นเรื่องเกี่ยวกับความสะอาด การใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับเครื่องปรุง และการเตรียมวัสดุที่เป็นของสด โดยเฉพาะผักให้เตรียมมากๆ เพื่อใช้ 2-3 วันนั้นก็ไม่ต้อง เพราะฉะนั้นจะเห็นว่าผู้ที่ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีความรู้ในมาตรฐานบริการอาหารมากซึ่งไม่สูงมากนัก เป็นความรู้บางเรื่องที่ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยทราบอยู่แล้ว โดยทั่วไปหรือจากเทศบัญญัติกำหนดไว้ แต่จะมีบางเรื่องที่ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่ทราบและยังปฏิบัติไม่ถูกสุขลักษณะ โดยเฉพาะเรื่องเกี่ยวกับความสะอาดทั้งในเรื่องสถานที่ประกอบอาหาร การเตรียมอาหารตลอดจนการใช้อุปกรณ์และภาชนะที่เหมาะสม และการจัดการขยะ ฯลฯ ซึ่งผู้ที่เกี่ยวข้องควรจัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยโดยเน้นเรื่องความสะอาด ซึ่งหากผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีความรู้ในเรื่องมาตรฐานบริการอาหารเพิ่มมากขึ้นและนำความรู้ที่ได้รับไปปฏิบัติก็จะทำให้ร้านค้าอาหารแผงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารมากขึ้น นอกจากจะส่งผลทำให้ร้านขายดีแล้วยังส่งผลดีต่อผู้บริโภคที่จะได้รับการบริการอาหารที่ดี และปลอดภัยจากการรับประทานอาหารด้วยเช่นกัน

ความเชื่ออำนาจภายในตน

ในการศึกษาความเชื่ออำนาจในตน ผลการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์ มีความเชื่ออำนาจในตนอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 2.99$)

นั่นหมายถึง ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีความเชื่ออำนาจทั้งในตนเองและเชื่ออำนาจนอกตนเองด้วย (ตารางที่ 17) เมื่อศึกษาหาความสัมพันธ์พบว่า ความเชื่ออำนาจในตนเองของผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารทั้งในรายด้านและภาพรวม กล่าวได้ว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีความเชื่ออำนาจในตนเองน้อยทำให้ไม่มีมาตรฐานบริการอาหาร เมื่อพิจารณาผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยยังมีความเชื่อในเรื่องของสิ่งศักดิ์สิทธิ์จะทำให้ร้านของตนมีคนมาอุดหนุนเสมอ ซึ่งความเชื่อในเรื่องของสิ่งศักดิ์สิทธิ์เป็นสิ่งที่ไม่ผิด แต่หากผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีความเชื่อมั่นในตนเองและพยายามปรับปรุงร้านของตนให้มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของลูกค้าก็จะทำให้ร้านดำเนินการค้าได้ดีมากขึ้น ซึ่งตรงกับแนวคิดความเชื่ออำนาจในตนเอง เรื่อง การเห็นคุณค่าของทักษะ หรือผลสัมฤทธิ์ (Achievement) จากความพยายามของตนเอง โดยเฉพาะเมื่อประสบความล้มเหลว Rotter (1966 อ้างใน นันทิตา จุไรทัศนีย์, 2551) สำหรับผู้ที่มีความเชื่ออำนาจในตนเองอยู่แล้วนั้น หากได้รับการสนับสนุนจากเทศบาลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยการจัดประกวดร้านค้าที่มีมาตรฐานบริการอาหารและมีการให้รางวัลหรือประกาศนียบัตรกับร้านที่ได้มาตรฐานและถูกสุขลักษณะ ก็จะทำให้มีความเชื่อมั่นและมั่นใจในตนเองเพิ่มมากขึ้น และเป็นการกระตุ้นให้ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยปฏิบัติตนหรือร้านค้าของตนเองให้มีมาตรฐานยิ่งขึ้น

แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีการรับรู้เกี่ยวกับแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพในภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.28 (ตารางที่ 26) เมื่อพิจารณาแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพเป็นรายด้าน พบว่า การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค การรับรู้ความรุนแรงของโรค และการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค ทั้ง 3 ด้านนี้ ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีการรับรู้อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.46 3.43 และ 3.31 ตามลำดับ ทั้งนี้อาจเพราะเป็นเรื่องใกล้ตัวและเป็นความรู้พื้นฐานที่คนส่วนมากทราบ เนื่องจากเป็นเรื่องที่มีความรู้จึงเกิดความตระหนักที่จะปฏิบัติให้ถูกต้องตามสุขลักษณะเพื่อลดความเสี่ยงและป้องกันไม่ให้เจ็บป่วยหรือเป็นโรค แต่อย่างไรก็ตามพบว่า มีการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคเพียงด้านเดียวที่ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีการรับรู้อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 2.93$) ทั้งนี้เพราะผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยยังไม่ค่อยมีความตระหนักในการปฏิบัติตนให้ถูกสุขลักษณะ ทั้งที่ทราบว่าเป็นสิ่งที่ต้องปฏิบัติแต่ไม่ปฏิบัติเพราะความเคยชิน เช่น เรื่องไม่มีความจำเป็นต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเพราะใช้มือหยิบเลยสะดวก

กว่า ($\bar{x} = 3.02$) เรื่องการไม่สวมใส่หมวกคลุมผมในขณะที่ประกอบอาหาร เนื่องจากไม่ชินหรือ อากาศร้อน ($\bar{x} = 3.04$) หรืออาจกล่าวได้อีกนัยหนึ่งว่า การที่จะปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะหรือได้ มาตรฐานบริการอาหาร (ถึงแม้จะเป็นเบื้องต้นก็ตาม) ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยเห็นว่า เป็นเรื่องที่ไกลตัวเพราะผู้ที่ได้รับผลจากการปฏิบัติไม่ถูกสุขลักษณะโดยตรงนั้น คือ ผู้บริโภค จึงทำ ให้ไม่พบความสัมพันธ์ของตัวแปรแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพในภาพรวมและรายด้านกับ มาตรฐานบริการอาหารทั้งในภาพรวมและรายด้าน ซึ่งในความเป็นจริงและถูกต้องแล้วหาก ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะก็จะทำให้ร้านของผู้ประกอบการ ร้านอาหารแพงลอยมีมาตรฐานมากขึ้น และผู้บริโภคก็จะปลอดภัย ซึ่งรวมถึงตัวผู้ประกอบการ ร้านอาหารแพงลอยและแรงงานในร้านค้าของตนเองด้วย นับว่าได้รับประโยชน์ด้วยกัน

ดังนั้น ถ้าหากผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีความรู้มากขึ้นก็จะสามารถนำความรู้ที่ มีไปปฏิบัติให้ได้มาตรฐานและถูกสุขลักษณะได้ จึงควรมีโครงการให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน บริการอาหาร โดยเน้นเรื่องความสะอาดในทุกขั้นตอนที่เกี่ยวกับการให้บริการในร้านค้านับตั้งแต่ สถานที่ การประกอบอาหาร บุคลากรที่สัมผัสอาหาร เป็นต้น

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการศึกษา

วัตถุประสงค์ในการศึกษาครั้งนี้ คือ ศึกษามาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย และหาความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย เขตเทศบาลนครนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา คือ ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอย ในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ ศึกษาร้านที่ประกอบอาหารคาวโดยตรงเท่านั้น จำนวน 92 ร้าน เครื่องมือในการเก็บข้อมูลคือ แบบสัมภาษณ์วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติพรรณนา คือ ค่าเฉลี่ย ร้อยละ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ทดสอบสมมติฐานหาความสัมพันธ์โดยใช้สถิติไคสแควร์ (Chi-square) สถิติสหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson Product - Moment Correlation Coefficient) และทดสอบหาค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์ ด้วยวิธีการหาค่า KR-20 ของ Kuder – Richardson และหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient) ได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์ ดังนี้

1. ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการบริการอาหาร ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .7213
2. ความเชื่ออำนาจในตน ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .9129
3. แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ มีรายละเอียดดังนี้
 - 3.1 การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .9009
 - 3.2 การรับรู้ความรุนแรงของโรค ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .8674
 - 3.3 การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .8677
 - 3.4 การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .8748
 - 3.5 ค่าความเชื่อมั่นเกี่ยวกับแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพทั้งหมด ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .9496

4. มาตรฐานบริการอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

- 4.1 สถานที่ ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .8186
- 4.2 อาหาร ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .7590
- 4.3 ภาชนะ/อุปกรณ์ ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .8748
- 4.4 การประกอบอาหาร ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .8484
- 4.5 บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .7714
- 4.6 การให้บริการ ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .7888
- 4.7 ค่าความเชื่อมั่นเกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารทั้งฉบับ ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .9322

ผลการวิจัยสรุปได้ ดังนี้

1. ปัจจัยส่วนบุคคล

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 73.9 และเป็นเพศชาย ร้อยละ 26.1 ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีอายุต่ำสุด 24 ปี มีอายุสูงสุด 59 ปี และมีอายุเฉลี่ย 44.14 ปี ส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับอนุปริญญา/ปวส. ร้อยละ 29.3 ระดับมัธยมศึกษาต้น ร้อยละ 28.3 และระดับมัธยมปลาย ร้อยละ 20.7 มีสถานภาพสมรส ร้อยละ 87.0 และสถานภาพโสด ร้อยละ 8.7

2. ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า ส่วนใหญ่หรือเกือบจะทั้งหมดของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยไม่มีการประกอบอาชีพนอกเหนือจากการขายอาหารแผงลอย ร้อยละ 98.9 โดยมีระยะเวลาที่ประกอบอาชีพขายอาหารแผงลอยระยะเวลาเฉลี่ย 9.02 ปี ต่ำสุด 2 ปี ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพสูงสุด 20 ปี ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยส่วนใหญ่จะเปิดขายอาหารในช่วงเวลาที่ใกล้เคียงกัน คือ เวลา 16.00 – 23.00 น. เวลา 16.00 – 24.00 น. เวลา 17.00 – 23.00 น. และเวลา 17.00 – 24.00 น. ร้อยละ 91.3 มีจำนวนโต๊ะที่ให้บริการลูกค้าจำนวน 7 - 9 โต๊ะ ร้อยละ 43.5 และจำนวน 5 – 6 โต๊ะ ร้อยละ 32.6 และมากกว่า 9 โต๊ะ 23.9

โดยผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยทั้งหมดมีแรงงานในครัวเรือน 100% มีจำนวนแรงงานเฉลี่ย 2.82 คน ต่ำสุด 1 คน และสูงสุด 6 คน มีแรงงานจ้าง ร้อยละ 57.67 แรงงานในครัวเรือนส่วนใหญ่มีจำนวน 1 - 2 คน ร้อยละ 86.9 ส่วนแรงงานจ้างส่วนใหญ่มีจำนวน 1 - 2 คน ร้อยละ 47.9 มีรายได้จากการประกอบอาชีพร้านอาหารแพงลอย (ที่หักค่าใช้จ่ายแล้ว) เฉลี่ยต่อเดือนเท่ากับ 45,000 บาท ต่ำสุด 20,000 บาท สูงสุด 85,000 บาท และมีรายได้จากการประกอบร้านอาหารแพงลอย (ยังไม่หักค่าใช้จ่าย) เฉลี่ยต่อเดือนเท่ากับ 84,000 บาท ต่ำสุด 45,000 บาท สูงสุด 150,000 บาท ซึ่งสถานที่ตั้งร้านค้าของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยตั้งอยู่บนสถานที่ของเอกชน ร้อยละ 18.5 เสียค่าเช่าที่ในอัตราเดียวกัน คือ 4,500 บาทต่อเดือน และตั้งอยู่บนสถานที่เทศบาล ร้อยละ 81.5 เสียค่าเช่าที่เดือนละ 600 บาท ร้อยละ 33.7 เสียค่าเช่าที่เดือนละ 900 บาท ร้อยละ 25.0 เสียค่าเช่าที่เดือนละ 3,000 บาท และ 3,500 บาท ร้อยละ 10.9 และ 5.4 ที่เหลือเสียค่าเช่าที่เดือนละ 1,200 บาท 4000 บาท 2,000 บาท และ 3,600 บาท นอกจากนี้ผลการศึกษาพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยทั้งหมดไม่เคยเข้าร่วมการอบรมเกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร

3. ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารอยู่ในระดับมาก มีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 11.06 มีคะแนนต่ำสุด 5 คะแนน และคะแนนสูงสุด 15 คะแนน โดยพบว่า มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารอยู่ในระดับมาก ร้อยละ 72.8 มีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารระดับปานกลาง ร้อยละ 26.1 และมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารระดับน้อยมีเพียงร้อยละ 1.1

4. ความเชื่ออำนาจภายในตน

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีความเชื่ออำนาจในตนอยู่ในระดับปานกลาง มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 35.89 มีคะแนนต่ำสุด 27 คะแนน คะแนนสูงสุด 48 คะแนน โดยพบว่า มีความเชื่ออำนาจในตนระดับมาก ร้อยละ 40.2 ระดับปานกลาง ร้อยละ 59.8 และไม่พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีความเชื่ออำนาจในตนอยู่ในระดับน้อย

5. แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ

ผู้วิจัยได้ศึกษาแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ แบ่งออกเป็น 4 ด้าน คือ 5.1) การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค 5.2) การรับรู้ความรุนแรงของโรค 5.3) การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค 5.4) การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค และ 5.5) แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพในภาพรวม ผลการศึกษาพบว่า

5.1 การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค

ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีความเชื่อด้านสุขภาพอยู่ในระดับมาก โดยพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคอยู่ในระดับมาก มีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 27.74 มีคะแนนต่ำสุด 18 คะแนน และคะแนนสูงสุด 32 คะแนน เมื่อพิจารณารายละเอียดพบว่าผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคระดับมากร้อยละ 71.1 ระดับปานกลางร้อยละ 28.3 และไม่พบผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยที่มีการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคอยู่ในระดับน้อย

5.2 การรับรู้ความรุนแรงของโรค

ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีการรับรู้ความรุนแรงของโรคอยู่ในระดับมาก มีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 20.63 คะแนนต่ำสุด 14 คะแนน คะแนนสูงสุด 24 คะแนน โดยมีการรับรู้ความรุนแรงของโรคระดับมากคิดเป็นร้อยละ 73.9 ระดับปานกลางร้อยละ 26.1 และไม่พบผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีการรับรู้ความรุนแรงของโรคอยู่ในระดับน้อย

5.3 การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค

ในด้านของการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคอยู่ในระดับมาก มีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 33.14 มีคะแนนต่ำสุด 25 คะแนนสูงสุด 40 คะแนน มีการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคระดับมากคิดเป็นร้อยละ 71.7 ระดับปานกลางร้อยละ 28.3 และไม่พบผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคอยู่ในระดับน้อย

5.4 การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค

ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคอยู่ในระดับปานกลาง ค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 20.51 มีคะแนนต่ำสุด 11 คะแนน คะแนนสูงสุด 28 คะแนน โดยมีการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 41.3 ระดับปานกลางร้อยละ 51.1 และระดับน้อย ร้อยละ 7.6

5.6 แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพในภาพรวม

ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีความเชื่อด้านสุขภาพในภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.28 โดยมีการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค การรับรู้ความรุนแรงของโรค การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคอยู่ในระดับมาก และมีการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคอยู่ในระดับปานกลาง

6. มาตรฐานบริการอาหาร

ผู้วิจัยได้ศึกษามาตรฐานบริการอาหารทั้งหมด 6 ด้าน คือ 6.1 สถานที่ 6.2 อาหาร 6.3 ภาชนะ/อุปกรณ์ 6.4 กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร 6.5 บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร 6.6 การให้บริการ ผลการศึกษาพบว่า

6.1 ด้านสถานที่

ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 30.61 คะแนน คะแนนต่ำสุด 23 คะแนน และคะแนนสูงสุด 40 มีมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 46.0 ระดับปานกลางร้อยละ 53.3 โดยไม่พบผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยที่มีมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่อยู่ในระดับน้อย

6.2 อาหาร

ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 16.37 คะแนน มีคะแนนต่ำสุด 12 คะแนน และคะแนน

สูงสุด 22 คะแนน มีมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารระดับมากคิดเป็นร้อยละ 14.1 ระดับปานกลางร้อยละ 83.7 และระดับน้อยร้อยละ 2.2

6.3 ภาษา/อุปกรณ์

ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษา/อุปกรณ์อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 25.30 คะแนน มีคะแนนต่ำสุด 20 คะแนน คะแนนสูงสุด 30 คะแนน มีมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษา/อุปกรณ์ระดับมากคิดเป็นร้อยละ 48.9 ระดับปานกลางร้อยละ 51.1 และไม่พบผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษา/อุปกรณ์อยู่ในระดับน้อย

6.4 กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร

ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 19.25 คะแนน คะแนนต่ำสุด 12 คะแนนและคะแนนสูงสุด 24 คะแนน มีมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหารระดับมากคิดเป็นร้อยละ 63.0 ระดับปานกลางร้อยละ 35.9 และระดับน้อยร้อยละ 1.1

6.5 บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร

ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 21.59 คะแนน คะแนนต่ำสุด 14 คะแนน และคะแนนสูงสุด 28 คะแนน มีมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารระดับมากร้อยละ 52.2 ระดับปานกลาง 46.7 และระดับน้อยร้อยละ 1.1

6.6 การให้บริการ

ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 26.58 คะแนนต่ำสุด 22 คะแนนและคะแนนสูงสุด 32 คะแนน มีมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการระดับมากร้อยละ 81.5 ระดับปานกลาง 18.5 และไม่พบผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการระดับน้อย

6.7 มาตรฐานบริการอาหารในภาพรวม

ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.09 โดยมีมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ ด้านภาชนะ/อุปกรณ์ ด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร และด้านการให้บริการอยู่ในระดับมาก และมีมาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารเพียงด้านเดียวอยู่ในระดับปานกลาง

7. การทดสอบสมมติฐาน

ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า

สมมติฐานที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

เพศ ผลการทดสอบพบว่า เพศของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารเพียงด้านเดียว คือ ด้านบุคลากรผู้ประกอบอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .01 ($\chi^2 = 9.609$, p-value = .002)

อายุ ผลการทดสอบพบว่า อายุของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีความสัมพันธ์เชิงลบกับมาตรฐานบริการอาหารภาพรวม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .001 ($r = -.374$, p-value = .000) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า อายุไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการเพียงด้านเดียว ($r = -.095$, p-value = .368) นอกนั้นพบว่า อายุมีความสัมพันธ์เชิงลบกับมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ ($r = -.312$, p-value = .002) ด้านอาหาร ($r = -.328$, p-value = .001) ด้านภาชนะ/อุปกรณ์ ($r = -.205$, p-value = .049) ด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร ($r = -.257$, p-value = .014) และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ($r = -.434$, p-value = .000)

ระดับการศึกษา ผลการทดสอบพบว่า ระดับการศึกษามีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารเพียงด้านเดียว คือ ด้านสถานที่ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .01 ($\chi^2 = 12.557$, p-value = .006)

สถานภาพสมรส ผลการทดสอบพบว่า สถานภาพการสมรสไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารทั้งรายด้านและภาพรวม

สมมติฐานที่ 2 ปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพขายอาหาร ผลการทดสอบพบว่า ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารภาพรวม เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ระยะเวลาที่ประกอบอาชีพขายอาหารมีความสัมพันธ์เชิงลบกับมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ($r = -.211, p\text{-value} = .043$)

ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหาร ผลการทดสอบพบว่า ช่วงเวลาที่เปิดขายอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารเพียงด้านเดียว คือ ด้านสถานที่ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .05 ($\chi^2 = 7.066, p\text{-value} = .029$)

จำนวนโต๊ะที่ให้บริการ ผลการทดสอบพบว่า จำนวนโต๊ะที่ให้บริการของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารภาพรวม ($r = -.062, p\text{-value} = .557$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า จำนวนโต๊ะที่ให้บริการมีความสัมพันธ์เชิงลบกับมาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ($r = -.307, p\text{-value} = .003$)

จำนวนแรงงาน ผลการทดสอบพบว่า จำนวนแรงงานของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารภาพรวม เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า จำนวนแรงงานมีความสัมพันธ์เชิงลบกับมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร ($r = -.316, p\text{-value} = .002$) และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ($r = -.335, p\text{-value} = .001$) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

รายได้ ผลการทดสอบพบว่า รายได้ของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารทั้งรายด้านและภาพรวม

สถานที่ตั้ง ผลการทดสอบพบว่า สถานที่ตั้งร้านอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .05 ($\chi^2 = 4.765, p\text{-value} = .029$) ด้านภาชนะ/อุปกรณ์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .01 ($\chi^2 = 9.322,$

p-value = .002) ด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .05 ($\chi^2 = 5.680$, p-value = .017) และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .05 ($\chi^2 = 4.993$, p-value = .026)

สมมติฐานที่ 3 ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

ผลการทดสอบ พบว่า ความรู้ของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารภาพรวมทั้งหมด เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ความรู้ของผู้ประกอบการอาหารแพงลอยมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ($r = .228$, p-value = .029)

สมมติฐานที่ 4 ความเชื่ออำนาจภายในตนมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

ผลการทดสอบ พบว่า ความเชื่ออำนาจภายในตนของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารทั้งรายด้านและภาพรวมทั้งหมด

สมมติฐานที่ 5 แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย

แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพที่ศึกษา มีดังนี้ 5.1) การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค 5.2) การรับรู้ความรุนแรงของโรค 5.3) การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกัน และ 5.4) รักษาโรค การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค และ 5.5) ภาพรวมแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ

ผลการทดสอบสมมติฐาน มีรายละเอียดดังนี้

5.1 การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค ผลการทดสอบพบว่า การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารทั้งรายด้านและภาพรวมทั้งหมด

5.2 การรับรู้ความรุนแรงของโรค ผลการทดสอบ พบว่า การรับรู้ความรุนแรงของโรคของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารทั้งรายด้านและภาพรวมทั้งหมด

5.3 การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค ผลการทดสอบพบว่า การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารภาพรวม เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรคมีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารด้านภาษาและอุปกรณ์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ($r = .217$, $p\text{-value} = .038$)

5.4 การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค ผลการทดสอบพบว่า การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารภาพรวม เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคมีความสัมพันธ์เชิงลบกับมาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .05 ($r = -.209$, $p\text{-value} = .046$)

5.5 ภาพรวมแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ ผลการทดสอบพบว่า ภาพรวมแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยในภาพรวมไม่มีความสัมพันธ์กับมาตรฐานบริการอาหารในทุกด้านและภาพรวม

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

จากผลการศึกษาทำให้ทราบถึงมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอย ในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ ซึ่งผลการศึกษาในครั้งนี้จะนำไปสู่แนวทางส่งเสริมให้เกิดมาตรฐานบริการอาหาร ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1. จากการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีมาตรฐานบริการอาหาร แต่เมื่อพิจารณามาตรฐานบริการอาหารเป็นรายด้านพบว่า มาตรฐานบริการอาหารด้านอาหารยังขาดความสะอาดอยู่มาก ซึ่งเทศบาลควรต้องมีการตรวจตราอย่างเข้มงวด และขอความร่วมมือกับตลาดของเอกชนให้ร้านอาหารแฟงลอยในพื้นที่ของเอกชนปฏิบัติตามเทศบัญญัติ เพื่อเป็นการรักษาความสะอาดในเบื้องต้น เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยได้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ได้อย่างถูกต้อง ซึ่งจะส่งผลทำให้ร้านอาหารแฟงลอยมีมาตรฐานบริการอาหารเพิ่มมากขึ้น

2. ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีความเชื่อด้านสุขภาพอยู่ในระดับมาก แต่อย่างไรก็ดี ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยยังมีการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรคอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งแสดงให้เห็นว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยมีการรับรู้ในระดับหนึ่งแต่ยังขาดความตระหนักจึงทำให้ขาดการปฏิบัติในการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค เช่น การไม่สวมใส่หมวกคลุมผมในขณะที่ประกอบอาหารเนื่องจากไม่ชินหรืออากาศร้อน และไม่ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเพราะใช้มือหยิบเลยสะดวกกว่า ซึ่งการปฏิบัติเช่นนี้ส่วนใหญ่จะเป็นความเคยชินของผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอย หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรจัดกิจกรรมรณรงค์ในเรื่องสิ่งที่ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยจำเป็นต้องปฏิบัติเมื่อประกอบอาหาร รวมถึงกระตุ้นให้ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยใส่ใจและตระหนักในเรื่องการปฏิบัติตนให้ถูกสุขอนามัยในการประกอบอาหารหรือเตรียมอาหาร

3. ผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอยส่วนหนึ่งยังขาดความเชื่อมั่นในตนเองในการประกอบอาชีพขายอาหารและการให้บริการ โดยผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่จะเชื่อในสิ่งศักดิ์สิทธิ์ว่าจะช่วยทำให้ร้านขายดีและมีคนเข้ามาอุดหนุนเสมอ ซึ่งร้านจะประสบผลสำเร็จมีลูกค้าเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่องได้นั้น ขึ้นอยู่กับตัวผู้ประกอบการและบุคลากรในร้านเกือบทั้งสิ้น การวางแผนและปรับปรุงในวิธีการการขายและการพยายามทำให้ร้านอาหารได้มาตรฐานให้เป็นที่ยอมรับของลูกค้าจะทำให้ร้านดำเนินได้ดี หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการรณรงค์ จัดกิจกรรมประกวดร้านอาหารประเภทแฟงลอยที่รสชาติอร่อย สะอาด และได้มาตรฐานในระดับท้องถิ่น ทั้งนี้ก็เพื่อเป็นการกระตุ้นและสร้างแรงจูงใจให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารแฟงลอย

ข้อเสนอแนะเชิงปฏิบัติ

1. เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องต้องเข้ามาดูแลในเรื่องของคุณภาพในเบื้องต้นและควรมีเจ้าหน้าที่เข้าไปทำการตรวจสอบความสะอาดและมาตรฐานอาหารอย่างเคร่งครัด

2. จัดอบรมให้ความรู้กับผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยโดยเน้นเรื่องความสะอาดของอาหารและการมีสุขลักษณะที่ดีในการปรุงและประกอบอาหาร รวมถึงการเตรียมอาหาร

2.1 จัดฝึกอบรมให้กับกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยที่เพิ่งเปิดร้านใหม่และรวมไปถึงผู้ที่เพิ่งเปิดร้านอาหารแพงลอยได้ในระยะ 1-2 ปี

2.2 สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยกลุ่มที่เปิดร้านอาหารแพงลอยมากกว่า 5 ปี เจ้าหน้าที่หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะต้องจัดอบรมเพิ่มพูนความรู้และกระตุ้นให้เกิดขึ้นเพื่อให้เกิดความรู้ใหม่และสามารถนำความรู้ไปปฏิบัติให้ร้านของตนมีมาตรฐานยิ่งขึ้น

3. ในเรื่องความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารยังพบผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยบางส่วนที่ยังขาดความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารในบางเรื่อง ซึ่งส่วนใหญ่เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยมีความรู้ที่ถูกต้อง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการจัดอบรมให้ความรู้ที่ถูกต้องแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยเกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร รวมถึงควรมีการพาผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยไปดูงานที่ตลาดที่สะอาดและได้มาตรฐาน เพื่อเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยจะได้นำความรู้ที่ได้รับไปปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้อง ซึ่งจะส่งผลดีต่อผู้บริโภคด้วยเช่นกัน

4. นอกจากนี้ผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย รวมทั้งแรงงานในร้าน (บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร) ควรได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี ทั้งนี้จะเป็นการสนับสนุนการดูแลสุขภาพของบุคลากรผู้สัมผัสอาหารและเป็นการป้องกันการติดต่อของโรคที่อาจจะเกิดขึ้นได้กับผู้บริโภค

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. เนื่องจากการวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาเกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอยซึ่งเป็นผู้ให้บริการ จึงควรมีการศึกษาเพิ่มในเรื่องความคิดเห็นของผู้บริโภค

ต่อมาตรฐานบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านค้าอาหารแผงลอยหรือรวมถึงความต้องการของผู้บริโภคต่อการจัดการของพนักงานที่เกี่ยวข้องในการดูแลมาตรฐานบริการอาหาร ฯลฯ

2. ควรทำการศึกษาเกี่ยวกับปัญหาในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานบริการอาหารในเขตเทศบาลนครนครสวรรค์และเขตพื้นที่ใกล้เคียง



เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กัญญา ผลิตินทร. 2547. ผลของการประยุกต์แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพร่วมกับการแก้ปัญหาแบบมีส่วนร่วมต่อการปฏิบัติเพื่อป้องกันการติดเชื้อจากการปฏิบัติงานของบุคลากรทางการแพทย์ หอผู้ป่วยหนักศัลยกรรม โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า. วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนีสืบทันตกรรม สาขาวิชาสุขศึกษา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างถึง Rosenstock, I.M. 1974. **Historical Origins of the Health Belief Model**, New Jersey: Charles B. Slack.

กองสุขาภิบาลอาหาร. 2543. แนวทางการดำเนินงาน HACCP- TQM ในสถานประกอบการด้านอาหารรายย่อย. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร. 2550. การเลือกซื้ออาหารริมบาทวิถี (Online). <http://www.foodsanitation.bangkok.go.th/Default.php>, 2 พฤษภาคม 2553.

จิรณา วงศ์วิเศษกิจ. 2549ก. พฤติกรรมการดูแลสุขภาพของตนเองของกำลังพลขนส่ง กรมยุทธบริการทหาร. วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนีสืบทันตกรรม สาขาจิตวิทยาอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างถึง Rosenstock, I.M. 1974. “**Historical Origins of Health Belief Nursing**” Health Education Monographs

_____. 2549ข. พฤติกรรมการดูแลสุขภาพของตนเองของกำลังพลขนส่ง กรมยุทธบริการทหาร. วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนีสืบทันตกรรม สาขาจิตวิทยาอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างถึง Kasl, S. V., and S. Cobb. 1966. “**Health Behavior, Illness Behavior, and Sick Role Behavior.**” Archives of Environmental Health.

_____. 2549ค. พฤติกรรมการดูแลสุขภาพของตนเองของกำลังพลขนส่ง กรมยุทธบริการทหาร. วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนีสืบทันตกรรม สาขาจิตวิทยาอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างถึง Becker, M.H. 1974. **The Health Belief Model and Personal Behavior.** New York: Medical Care.

ชม ภูมิภาค. 2516. จิตวิทยาการเรียนการสอน. กรุงเทพมหานคร: ไทยวัฒนาพานิช.

คารุณี สุคาอิ่ง. 2548. การพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยสู่มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพัฒนาสังคม, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

เดือนใจ ชีวาเกียรติยิ่งชีพ. 2550. ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมสุขภาพโภชนาการตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตรับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสุขศึกษา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ, อรสา ปานขาว, วราภรณ์ รุ่งเรืองกลกิจ, จินดา ขลิบทอง, อบเชย วงศ์ทอง, จิตต์กัญญา จูจ้อย, และ ฉวีวรรณ แยมหัตถา. 2548. รายงานการวิจัย การพัฒนาศักยภาพอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เทศบาลนครนครสวรรค์. 2538. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2538. เทศบาลนครนครสวรรค์. จังหวัดนครสวรรค์.

เทศบาลนครนครสวรรค์. 2552. จังหวัดนครสวรรค์ (Online). <http://www.nsm.go.th/history.asp>, 24 สิงหาคม 2552.

นันทิตา จูไรทัศนีย์. 2551ก. ความเชื่ออำนาจภายใน-ภายนอกตน ความเชื่อด้านสุขภาพกับการดูแลตนเองของผู้ป่วยเด็กวัยรุ่น หน่วยตรวจกุมารเวชกรรม โรงพยาบาลรามาชิปดี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาจิตวิทยาชุมชน, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

_____. 2551ข. ความเชื่ออำนาจภายใน-ภายนอกตน ความเชื่อด้านสุขภาพกับการดูแลตนเองของผู้ป่วยเด็กวัยรุ่น หน่วยตรวจกุมารเวชกรรม โรงพยาบาลรามาชิปดี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาจิตวิทยาชุมชน, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างถึง Rotter, J.B. (eds.). 1966. "Generalized Expectancies for Internal versus External Control of Reinforcement." *Psychological Monographs: General and Applied*. 80 (Whole): 1-25

- นันทิตา จุไรทัศน์ย์. 2551ค. ความเชื่ออำนาจภายใน-ภายนอกตน ความเชื่อด้านสุขภาพกับการดูแลตนเองของผู้ป่วยเด็กวัยรุ่น หน่วยตรวจกุมารเวชกรรม โรงพยาบาลรามาชิปดี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาจิตวิทยาชุมชน, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อ้างอิง Strickland, B.R. 1977. **Internal-External Control of Reinforcement, Personality Variables and Social and Behavior.** New York: John Wiley and Sons.
- นาถ พันธุมนาวิน. 2539ก. รายงานผลการวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์ประสิทธิผลของกลุ่มเกษตรกรผู้ทำนาตาม Contingency Model ในเขตภาคกลาง. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- _____. 2539ข. รายงานผลการวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์ประสิทธิผลของกลุ่มเกษตรกรผู้ทำนาตาม Contingency Model ในเขตภาคกลาง. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างอิง Strickland, B.R. 1977. **Internal-External Control of Reinforcement, Personality Variables and Social and Behavior.** New York: John Wiley and Sons.
- _____. 2539ค. รายงานผลการวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์ประสิทธิผลของกลุ่มเกษตรกรผู้ทำนาตาม Contingency Model ในเขตภาคกลาง. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างอิง Lefcourt, H.W. 1980. "Locus of Control and Coping with Life's Events," in Erwin Stout (ed.) **Personality Basic Aspect and Current Research.** New York : Prentice Hall, Inc.
- นิตา ชัยกุล. 2550. อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นารินทร์ นิลประดับ. 2547. บุคลิกภาพ แรงจูงใจใฝ่สัมฤทธิ์ การรับรู้สภาพแวดล้อมในการทำงาน และพฤติกรรมการทำงานของเจ้าหน้าที่ควบคุมจราจรทางอากาศ บริษัท วิทยุการบินแห่งประเทศไทย จำกัด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

น้ำทิพย์ วิภาวิน. 2547ก. การจัดการความรู้กับคลังความรู้. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์เอสอาร์
พริ้นติ้งแมสโปรดักส์.

_____. 2547ข. การจัดการความรู้กับคลังความรู้. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์เอสอาร์
พริ้นติ้งแมสโปรดักส์. อ้างถึง Bloom, B.S. 1971. **Handbook on Formative and
Summative Education of Student Learning.** New York: Mc-Graw Hill Company.

ประภาเพ็ญ สุวรรณ. 2527. “พฤติกรรม.” เอกสารการสอนชุดวิชาสุขศึกษา หน่วยที่ 3. นนทบุรี:
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

ประสาธ อิศรปริดา. 2523. จิตวิทยาการเรียนรู้กับการสอน. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์กราฟ
ฟิค อาร์ต.

พวงรัตน์ ทวีรัตน์. 2540. วิธีการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์. กรุงเทพมหานคร:
สำนักทดสอบทางการศึกษาและจิตวิทยา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

ไพศาล หวังพานิช. 2526. การวัดผลการศึกษา. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช.

รัชนี นพเกตุ. 2540. จิตวิทยาการรับรู้. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ประกายพริ้ง.

วนิดา เสนีเศรษฐ และ ชอบ อินทร์ประเสริฐกุล. 2530. มนุษย์สัมพันธ์ในองค์กร.
กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

วิกรณ์ รุจิวัชร โอพาร. 2545 ความสัมพันธ์ระหว่างแรงจูงใจใฝ่สัมฤทธิ์ ความเชื่ออำนาจในตน กับ
ผลการปฏิบัติงานของพนักงานช่างซ่อมบำรุงอากาศยาน ฝ่ายช่าง (ท่าอากาศยาน
กรุงเทพฯ) บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน). วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาจิตวิทยาอุตสาหกรรม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วิชัย วงศ์ใหญ่. 2523. พัฒนาหลักสูตรและการสอนมิติใหม่. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์รุ่งเรือง.

สราวุธ เผือกผ่อง. 2543. อิทธิพลของความเชื่ออำนาจภายใน-ภายนอกคนที่มีผลต่อความสามารถในการตัดสินใจของหัวหน้างานในอุตสาหกรรมอิเล็กทรอนิกส์ ในเขตปริมณฑล.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาอุตสาหกรรม,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สิริพันธุ์ โฉมอุดม. 2545ก. ความสัมพันธ์ของภาวะผู้นำ ความเชื่ออำนาจควบคุมตนเอง กับความสามารถในการตัดสินใจของผู้ควบคุมงานอาวุโส บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน). วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพัฒนาสังคม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

_____. 2545ข. ความสัมพันธ์ของภาวะผู้นำ ความเชื่ออำนาจควบคุมตนเอง กับความสามารถในการตัดสินใจของผู้ควบคุมงานอาวุโส บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน). วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพัฒนาสังคม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างถึง Eggland, S. A. 1993. **Human Relation at Work**. Cincinnati, Ohio: South - Western Pub. Co.

_____. 2545ค. ความสัมพันธ์ของภาวะผู้นำ ความเชื่ออำนาจควบคุมตนเอง กับความสามารถในการตัดสินใจของผู้ควบคุมงานอาวุโส บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน). วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพัฒนาสังคม, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างถึง Robinson, J.P. and P.R Shaver. 1980. **Measure of Social Psychology Attitude**. 6 th ed. Michigan: The University of Michigan.

สุภาพ นิตราภรณ์. 2539. การสอนคหกรรมศาสตร์. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุมาลี จันทร์ชลอ. 2542. การวัดและประเมินผล. ศูนย์สื่อเสริมกรุงเทพ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

สุโท เจริญสุข. 2520. **สังเขปจิตวิทยาเบื้องต้น**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

สมทรง รัชย์เผ่า และ สรวงศ์ภรณ์ ดวงคำสวัสดิ์. 2540. กระบวนการดำเนินงานสุขศึกษาเพื่อพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพ กรณี: การพัฒนาพฤติกรรมผู้บริโภคในชุมชน. นนทบุรี: สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข.

สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว. 2550. **มาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว** (Online).
<http://www.tourism.go.th/2009/th/standard/view.php?ItemID=1629>, 1 พฤษภาคม 2553.

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. 2552. **มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร** (Online).
<http://foodsafety.anamai.moph.go.th/stand2.html>, 24 สิงหาคม 2552.

อุไรรัตน์ วรรณวิสันต์. 2550. **ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงนิเวศของประชาชน ตำบลเกาะช้างใต้ กิ่งอำเภอเกาะช้าง จังหวัดตราด**. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพัฒนสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Becker, M.H. and L.M. Maiman. 1979. **Socio-Behavioral Determinants of Compliance with Health and Medical Care Recommendations**. New York: Medical Care.

Bloom, B.S. 1971. **Handbook on Formative and Summative Education of Student Learning**. New York: Mc-Graw Hill Company.

Good, C.V. 1973. **Dictionary of Education**. New York: McGraw-Hill Book Company.

Wolman, B.B. 1989. **Dictionary of Behavioral Science**. 2nd ed. New York: Academic Press.



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
แบบสัมภาษณ์เพื่อการวิจัย

แบบสัมภาษณ์เพื่อการวิจัย

เรื่อง

มาตรฐานการบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอย
เขตเทศบาลนคร นครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์

คำชี้แจงในการตอบแบบสัมภาษณ์

1. โปรดอ่านคำชี้แจงให้เข้าใจก่อนลงมือตอบแบบสอบถาม
 2. โปรดตอบแบบสอบถามให้ครบทุกข้อตามความเป็นจริง หากแบบสอบถามฉบับใดตอบไม่ครบทุกข้อ ไม่สามารถนำไปใช้ในการศึกษาได้
 3. แบบสอบถามประกอบด้วย 5 ส่วน
 - ส่วนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลและปัจจัยทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหาร
 - ส่วนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร
 - ส่วนที่ 3 ความเชื่ออำนาจในตน
 - ส่วนที่ 4 แบบวัดแบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ
 - 4.1 แบบวัดการรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค
 - 4.2 แบบวัดการรับรู้ความรุนแรงของโรค
 - 4.3 แบบวัดการรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค
 - 4.4 แบบวัดการรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค
 - ส่วนที่ 5 มาตรฐานบริการอาหาร
 4. ในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้ จะไม่ส่งผลใดๆต่อการทำงานของท่าน เพราะคำตอบของท่านจะเป็นความลับ นอกจากจะนำผลไปใช้ในการวิจัยเท่านั้น
- ขอขอบพระคุณในความอนุเคราะห์และให้ข้อมูลเป็นอย่างดี

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวมนัชชา ว่องวิทย์การ)
นิสิตปริญญาโท สาขาพัฒนาสังคม
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เลขที่.....

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง มาตรฐานการบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแพงลอย ในเขตเทศบาลนคร นครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์

ส่วนที่ 1 บั๊จจัยส่วนบุคคลและข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงใน () หน้าข้อความหรือกรอกข้อมูลที่ตรงกับความเป็นจริง หรือความรู้สึกของท่านมากที่สุดเพียงข้อเดียว

1. บั๊จจัยส่วนบุคคล

1.1 เพศ () ชาย () หญิง

1.2 ขณะนี้ท่านอายุ.....ปี

1.3 ระดับการศึกษาสูงสุดที่ได้รับ

- | | |
|--------------------------------|--|
| () 1. ไม่ได้เรียน | () 2. ต่ำกว่าประถมปีที่ 4 |
| () 3. จบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 | () 4. ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6-7 |
| () 5. ชั้นมัธยมต้น (ม.1- ม.3) | () 6. ชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4-ม.6) |
| () 7. อนุปริญญา/ปวส. | () 8. ปริญญาตรี |
| () 9. สูงกว่าปริญญาตรี | |

1.4 สถานภาพสมรส

- | | |
|------------------------|--------------|
| () 1. โสด | () 2. สมรส |
| () 3. หย่าร้าง | () 4. หม้าย |
| () อื่นๆ (ระบุ) | |

2. ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหาร

2.1 นอกเหนือจากการประกอบอาชีพขายอาหารแผงลอยแล้ว ท่านยังประกอบอาชีพอื่นอีกหรือไม่

() มี

() ไม่มี

2.2 ท่านประกอบอาชีพขายอาหารมา.....ปี

2.3 ช่วงเวลาที่ท่านเปิดร้านขายอาหาร.....

2.4 จำนวนโต๊ะที่ใช้บริการแก่ลูกค้า..... โต๊ะ

2.5 จำนวนแรงงานที่ใช้ในการให้บริการอาหาร.....คน

2.5.1 แรงงานในครัวเรือน.....คน

2.5.2 แรงงานจ้าง.....คน

2.6 รายได้ทั้งหมดต่อเดือนโดยประมาณ.....บาท/เดือน

2.6.1 รายได้จากการประกอบร้านค้าอาหาร.....บาท/เดือน (ยังไม่หักค่าใช้จ่าย)

2.6.2 รายได้จากแหล่งอื่น.....บาท/เดือน

2.7 สถานที่ตั้ง

() เอกชน เสียค่าเช่าที่.....บาท/เดือน

() เทศบาล เสียค่าเช่าที่.....บาท/เดือน

2.8 ท่านเคยผ่านการอบรมเกี่ยวกับการประกอบการขายอาหารที่ได้มาตรฐาน

() ไม่เคย

() เคย

(ถ้าเคย) ท่านผ่านการอบรมที่ใด

() เทศบาล

() อื่นๆ ระบุ.....

() สาธารณสุข

ส่วนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องที่ตรงกับความรู้ที่ท่านมีอยู่อย่างถูกต้องที่สุด

ข้อที่	ข้อความ	ถูก	ผิด
1.	แผงจำหน่ายอาหารจะต้องมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
2.	การเก็บจาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ควรเก็บไว้ในที่เดียวกัน		
3.	ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เช่น หมู ลูกชิ้น ที่ลวกสุกแล้ว		
4.	อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เช่น หมู ลูกชิ้น หรือผักลวก ไม่จำเป็นต้องนำไปลวกอีก นำไปใส่ในถ้วยเดียวได้เลย		
5.	เขียงที่ใช้หั่นอาหารควรเปิดทิ้งไว้เพื่อความสะดวกในการหั่นอาหารในครั้งต่อไป		
6.	อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว หากไม่ได้ใช้อุปกรณ์หยิบจับ ต้องสวมถุงมือหรือถุงพลาสติกที่มีมือ เพื่อหยิบจับอาหารนั้น		
7.	การล้างภาชนะที่ถูกสุขลักษณะ คือ ต้องล้างด้วยน้ำยาล้างจาน จากนั้น ล้างต่อด้วยน้ำสะอาด 1 ครั้ง		
8.	ผู้ปรุงอาหารไม่จำเป็นต้องล้างมือก่อนประกอบ ปรุง หรือหยิบจับอาหาร		
9.	การทำความสะอาดโต๊ะที่ถูกต้องและรวดเร็ว คือ การปิดเศษอาหารลงพื้น		
10.	สามารถล้างภาชนะในที่หรือทางสาธารณะได้ตามความสะดวก ไม่จำเป็นต้องมีที่ล้างเฉพาะและเป็นสัดส่วน		
11.	เนื้อสัตว์และผักไม่จำเป็นต้องล้างก่อน สามารถนำมาประกอบอาหารได้เลย		
12.	ภาชนะที่เป็นพลาสติกมีลักษณะเหมาะกับการใช้ใส่เครื่องปรุง เช่น น้ำส้ม น้ำปลา น้ำตาล พริก ได้		
13.	การทิ้งขยะสามารถทิ้งรวมกันได้		
14.	ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารต้องเป็นวัสดุที่ทำด้วยกระเบื้อง แก้ว หรือสแตนเลส		
15.	การซื้อผักมาประกอบอาหาร ควรซื้อทีละมากๆ เพื่อให้ได้ราคาถูก		

ส่วนที่ 3 ความเชื่ออำนาจภายในตน

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นหรือความรู้สึกของท่านมากที่สุด

ข้อที่	ข้อความ	ระดับความคิดเห็น			
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด
1.	สิ่งศักดิ์สิทธิ์ช่วยให้ร้านท่านมีคนเข้ามาอุดหนุนเสมอ				
2.	การวางแผนและปรับปรุงในวิธีการการค้าขายทำให้ร้านของท่านดำเนินได้ดี				
3.	การดำเนินงานของร้านที่ไม่ประสบผลสำเร็จเป็นเพราะท่านไม่เชื่อในสิ่งศักดิ์สิทธิ์				
4.	สิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ท่านนับถือ ช่วยให้ร้านประสบผลสำเร็จมากกว่าการพัฒนาให้บริการอาหารดีขึ้น				
5.	หากบุคคลที่มารับประทานอาหารในร้านแล้วต้องเสียเป็นเพราะบุคคลนั้น โชคไม่ดี				
6.	ท่านคิดเสมอว่าร้านของท่านจะต้องเป็นร้านตัวอย่างที่ดีของการบริการที่ได้มาตรฐานในหมู่ร้านอาหารแพงลอย				
7.	ท่านพยายามทำร้านอาหารให้ได้มาตรฐานถึงแม้จะเป็นร้านอาหารแพงลอย				
8.	ท่านพยายามให้ร้านอาหารมีคุณภาพมากที่สุดจะได้เป็นที่ยอมรับของลูกค้า				
9.	ถ้าดำเนินการร้านให้ดี มีคุณภาพหรือมาตรฐาน สิ่งศักดิ์สิทธิ์ก็ต้องช่วยท่าน				
10.	ร้านจะประสบความสำเร็จหรือไม่ ขึ้นอยู่กับการดูแลของบุคลากรที่เกี่ยวข้องในร้าน ไม่ใช่สิ่งอื่นใด				
11.	หากร้านของท่านได้รับรางวัลหรือป้ายรับรองจากหน่วยงานต่างๆจะทำให้ขายดีขึ้น				
12.	ร้านอาหารแพงลอยไม่จำเป็นต้องมีมาตรฐานการบริการอาหาร				

ส่วนที่ 4 แบบแผนความเชื่อด้านสุขภาพ แบ่งเป็น 4 ด้าน ได้แก่ 1. การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค 2. การรับรู้ความรุนแรงของโรค 3. การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค 4. การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นหรือความรู้สึกของท่านมากที่สุด

ข้อที่	ข้อความ	ระดับการรับรู้			
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด
	4.1 การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค				
1.	การปรุงอาหารสุกๆดิบๆทำให้เสี่ยงต่อการเกิดโรค				
2.	อาหารที่ไหม้ เกรียม ทำให้เสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็งได้				
3.	การใช้วัตถุกันบูดสารพิษในการประกอบอาหารช่วยลดอัตราการรับสารพิษเข้าสู่ร่างกาย				
4.	เมื่อเป็นหวัดควรสวมหน้ากากเพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคสู่ลูก้า				
5.	ฝุ่นละออง แมลงและสัตว์ต่างๆ อาจนำโรคมานสู่ตัวท่านและผู้บริโภคร				
6.	การรับประทานอาหารที่ไม่สะอาด อาจทำให้เจ็บป่วยได้				
7.	หากรับประทานอาหารที่ดีก็จะมีโอกาสเจ็บป่วยน้อยลง				
8.	ใช้ช้อนกลางเวลารับประทานอาหารลดความเสี่ยงต่อการติดต่อโรคได้				
	4.2 การรับรู้ความรุนแรงของโรค				
1.	เมื่อมีแมลงวันตอมอาหารอาจนำไปสู่โรคท้องร่วง				
2.	การใช้น้ำไม่สะอาดมาประกอบอาหารอาจนำไปสู่การเกิดโรคได้				
3.	อาหารที่ค้างคืนใส่ไว้ในตู้เย็นแล้วนำมาขายได้โดยไม่ต้องอุ่นอีก				
4.	อาหารที่ไม่สะอาดทำให้เกิดโรคท้องร่วง ท้องเสียหรืออาหารเป็นพิษกับผู้บริโภคร				

ข้อที่	ข้อความ	ระดับการรับรู้			
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด
5.	เมื่อมีอาการเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อ เช่น ท้องร่วง บิด ไทฟอยด์ เป็นต้น ต้องหยุดขายอาหารจนกว่าจะหาย เป็นปกติ เพื่อป้องกัน โรคไม่ให้ติดต่อไปยังผู้อื่น				
6.	เมื่อมีอาการเจ็บป่วย ต้องรักษาและพักผ่อนให้ เพียงพอ เพื่อให้หายและไม่เกิดการเจ็บป่วยเรื้อรัง				
	4.3 การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและ รักษาโรค				
1.	การทำความสะอาดบริเวณร้านเป็นการช่วยลดการ แพร่ของเชื้อโรค				
2.	การมีที่ทิ้งขยะในร้าน ทำให้ขยะไม่กระจายเกลื่อน				
3.	การทำความสะอาดสถานที่เตรียมและปรุงอาหาร เพื่อให้ไม่เกิดเชื้อโรคสะสม				
4.	การมีโต๊ะประกอบอาหารหรือสำหรับวางวัตถุดิบ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ทำให้สะดวกในการทำงาน				
5.	การมีโต๊ะประกอบอาหารหรือสำหรับวางวัตถุดิบ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ทำให้ไม่ต้องวาง วัตถุดิบในการประกอบอาหารบนพื้น				
6.	อาหารที่สะอาดจะช่วยป้องกันการเกิดโรคได้				
7.	การมีความรู้ในเรื่องสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องจะทำให้ ผู้บริโภคได้รับประโยชน์ด้วย				
8.	การปิดปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเป็นการป้องกันการ ปนเปื้อนของฝุ่นหรือสิ่งสกปรกได้				
9.	การให้ความร่วมมือกับภาครัฐจะทำให้การจำหน่าย อาหารมีมาตรฐานมากขึ้น				
10.	การปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดตามข้อบังคับของ เทศบาลทำให้เกิดมาตรฐานในการบริการอาหาร				

ข้อที่	ข้อความ	ระดับการรับรู้			
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด
1.	4.4 การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค ไม่ได้ล้างมือทุกครั้งก่อนประกอบอาหารเนื่องจาก ไม่มีเวลา				
2.	การไม่สวมใส่หมวกคลุมผมในขณะที่ประกอบ อาหาร เนื่องจากไม่ชินหรืออากาศร้อน				
3.	ไม่มีความจำเป็นต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ ปรุงเสร็จแล้วเพราะใช้มือหยิบเลยสะดวกกว่า				
4.	การที่ร้านอาหารมีผู้มาใช้บริการมากและต่อเนื่องทำ ให้ไม่มีเวลาที่จะทำความสะอาดพื้นได้โต๊ะ รับประทานอาหารที่ร้าน				
5.	การขายอาหารที่ไม่มีสิ่งปกปิดเป็นเรื่องธรรมดา เพราะส่วนใหญ่ร้านค้าก็ทำแบบนี้อยู่แล้ว				
6.	การไอหรือจามในขณะที่ประกอบอาหาร เป็นสิ่งที่ไม่ห้ามไม่ได้				
7.	สถานที่ปรุงอาหารไม่จำเป็นต้องมีปล่องปล่อยควัน หรือพัดลมระบายอากาศเพราะเป็นการสิ้นเปลืองเงิน				

ส่วนที่ 5 มาตรฐานบริการอาหาร แบ่งเป็น 6 ด้าน ได้แก่ 1. สถานที่ 2. อาหาร 3. ภาชนะ/อุปกรณ์
4. การประกอบอาหาร 5. บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร 6. การให้บริการ

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องที่ตรงกับความเป็นจริงที่ท่านปฏิบัติ เพียงข้อละ 1 ช่อง

ข้อที่	ข้อความ	ระดับการปฏิบัติ			
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด
1.	5.1 สถานที่ โต๊ะเตรียมหรือปรุงอาหารของท่าน ทำด้วยวัสดุ ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย				
2.	สถานที่รับประทานอาหารที่ร้านของท่านสะอาด เป็นระเบียบ				

ข้อที่	ข้อความ	ระดับการปฏิบัติ			
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด
3.	สถานที่รับประทานอาหารที่ร้านของท่านมีแสงสว่างเพียงพอ				
4.	ท่านทำความสะอาดพื้นโต๊ะที่ให้บริการโดยการกวาดเศษอาหารลงพื้น				
5.	ท่านรอให้เลิกร้านก่อนแล้วจึงทำความสะอาดเศษอาหารหรือขยะที่อยู่ใต้โต๊ะ				
6.	สถานที่รับประทานอาหารที่ร้านของท่านมีอากาศถ่ายเทได้สะดวก				
7.	เมื่อได้โต๊ะอาหารมีเศษขยะท่านจะทำความสะอาดทันที				
8.	โต๊ะและเก้าอี้ที่ใช้รับประทานอาหารภายในร้านของท่านมีความแข็งแรง				
9.	ท่านรักษาความสะอาดบริเวณที่ใช้ปรุงอาหารอยู่เสมอ				
10.	ที่ปรุงอาหารในร้านของท่านมีพัดลมระบายอากาศ หรือปล่องระบายควัน				
	5.2 อาหาร				
1.	ร้านของท่านซื้อวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารจำพวก เนื้อสัตว์ ปลา กุ้ง ทุกวัน				
2.	ท่านนำผักที่ซื้อมาปรุงอาหารเลยโดยไม่ได้ทำความสะอาด				
3.	ท่านใช้ผ้าขาวหรือพลาสติกปกปิดอาหารสดหรืออาหารที่ปรุงสำเร็จเพื่อจำหน่ายไว้ เพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลงและสัตว์นำโรค				
4.	ท่านแช่น้ำอืดลมโดยทำความสะอาดขวดก่อน				
5.	ท่านล้างเนื้อสัตว์ให้สะอาดก่อนนำมาเก็บรักษา				
6.	ท่านมีน้ำดื่มที่ได้มาตรฐาน มีตรา อย. ให้บริการ				

ข้อที่	ข้อความ	ระดับการปฏิบัติ			
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด
	5.3 ภาชนะ/อุปกรณ์				
1.	ท่านจัดเก็บหรือวางซ้อน ส้อม ตะเกียบ เป็นระเบียบ ในภาชนะสะอาดและมีการปกปิด				
2.	ท่านเก็บจาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ค้วบนตระแกรงหรือชั้นที่สะอาดและมีการปกปิด				
3.	เสียงของท่าน สะอาด มีสภาพดี พร้อมใช้งาน				
4.	ร้านของท่านใช้ภาชนะใส่เครื่องปรุง เช่น น้ำส้ม น้ำปลา น้ำตาล พริก ทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบหรือสแตนเลส				
5.	ภาชนะใส่เครื่องปรุง ร้านของท่านมีฝาปิด				
6.	ที่ตั้งภาชนะ/อุปกรณ์ของท่าน อยู่สูงจากพื้น 60 เซนติเมตร				
7.	ท่านล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง				
8.	ท่านดูแลเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารให้พร้อมใช้เสมอ				
	5.4 กระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร				
1.	ขณะที่ยังไม่ปรุงอาหาร ท่านเก็บอาหารสดไว้ให้มิดชิดหรือมีผ้าขาวบาง/พลาสติกใสคลุม				
2.	ท่านทำให้อาหารสุกโดยการใช้ความร้อนหรืออุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารชนิดนั้นๆ				
3.	ท่านใช้น้ำสะอาดในการประกอบอาหาร				
4.	อาหารที่ปรุงครั้งสุกหรือสุกแล้ว เช่น เนื้อหมู ลูกชิ้น นำไปลวกให้ร้อนอีกครั้งก่อนเสิร์ฟ				
5.	ท่านใช้วัตถุคิบในการปรุงอาหารสดใหม่ทุกวัน				
6.	ท่านไม่ตั้งอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วทิ้งไว้โดยไม่มีการปกปิด				

ข้อที่	ข้อความ	ระดับการปฏิบัติ			
		มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด
	5.5 บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร				
1.	ท่านใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารสดหรืออาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว				
2.	ขณะเตรียม ปรุง หรือประกอบอาหาร ท่านไม่สูบบุหรี่				
3.	หากท่านมีบาดแผล ท่านปิดแผลให้เรียบร้อยก่อนเตรียม ปรุงหรือประกอบอาหาร				
4.	ท่านไม่พูดคุยขณะเตรียม ปรุงหรือประกอบอาหาร				
5.	ขณะเตรียม ปรุง หรือประกอบอาหาร ท่านไม่ขบเคี้ยวหรือรับประทานอาหาร				
6.	ท่านสวมถุงพลาสติกที่มือก่อนหยิบอาหาร				
7.	ท่านสวมหมวกคลุมผมอย่างมิดชิดทุกครั้งที่ประกอบอาหาร				
	5.6 การให้บริการ				
1.	ท่านให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วและเรียบร้อย				
2.	ร้านอาหารของท่านมีรายการอาหารพร้อมระบุราคาอาหารไว้				
3.	ท่านอำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้าที่มาใช้บริการร้านอาหารของท่าน				
4.	ท่านสามารถแนะนำอาหารให้กับลูกค้าได้				
5.	ท่านมีความซื่อสัตย์สุจริต				
6.	ท่านให้บริการลูกค้าด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส และมีอัธยาศัยดี				
7.	ร้านของท่านจำหน่ายอาหารในราคาที่เหมาะสม				
8.	ร้านของท่านจำหน่ายอาหารในปริมาณที่เหมาะสมกับราคา				



ภาคผนวก ข

กรอบดัชนีชี้วัดคุณภาพมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

กรอบดัชนีชี้วัดคุณภาพมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยวได้ให้ความหมายมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวว่า หมายถึง การกำหนดแนวทางในการให้บริการด้านอาหารอันประกอบด้วยเรื่องของ สถานที่ปรุงอาหาร ประกอบ จำนวน ผลิตภัณฑอาหารและจัดบริการอาหาร โดยคำนึงถึงเรื่องสุขลักษณะและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งรวมถึงนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

กรอบดัชนีชี้วัดคุณภาพมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ที่ใช้เป็นแนวทางในการตรวจประเมินมาตรฐาน ประกอบด้วย 11 องค์ประกอบ 21 เกณฑ์ และ 107 ตัวชี้วัด มีแนวทางปฏิบัติและรายละเอียด ดังต่อไปนี้

องค์ประกอบที่ 1 สถานที่ มีเกณฑ์ ดังนี้

1. สถานที่เตรียมปรุงอาหาร มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 1.1 สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ
- 1.2 พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบร้อย สภาพดีไม่มีรอยแตกร้าว
- 1.3 ผนังและเพดานควรทาสีอ่อน เพื่อให้ร้านสว่าง สามารถเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
- 1.4 มีแสงสว่างเพียงพอ
- 1.5 มีระบบระบายอากาศที่ดี มีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควัน
- 1.6 โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหารควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย
- 1.7 ผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุทนความร้อน สะอาด
- 1.8 พื้น โต๊ะใช้เตรียม ปรุงอาหาร ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

2. สถานที่รับประทานอาหาร มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 2.1 สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ
- 2.2 โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง
- 2.3 มีแสงสว่างเพียงพอ
- 2.4 มีการระบายอากาศที่ดี
- 2.5 ห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องมีพัดลมดูดอากาศ

3. ห้องสุขา มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 3.1 มีความสะอาดถูกสุขลักษณะ
- 3.2 แยกการใช้ ชาย-หญิง
- 3.3 มีส่วนบริการให้แก่ผู้พิการ
- 3.4 ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสมของสถานจำหน่ายอาหาร
- 3.5 ประตูไม่เปิดสู่บริเวณจัด เตรียม ปรงอาหาร
- 3.6 มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

องค์ประกอบที่ 2 อาหาร เกณฑ์ประกอบด้วย

1. เนื้อสัตว์ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 1.1 สด สะอาด ถูกสุขอนามัย/มีการรับรองจากกรมปศุสัตว์
- 1.2 ล้างให้สะอาดก่อนนำมาเก็บรักษา
- 1.3 จัดเก็บโดยจำแนกประเภทต่างๆให้เป็นสัดส่วน
- 1.4 เนื้อสัตว์ดิบต้องจัดเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 5 องศาเซลเซียส

2. ผัก ผลไม้ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 2.1 สด สะอาด ถูกสุขอนามัย/มีการรับรองจากกรมวิชาการเกษตร
- 2.2 ล้างให้สะอาดก่อนนำมาเก็บรักษา
- 2.3 จัดเก็บโดยจำแนกประเภทต่างๆให้เป็นสัดส่วน
- 2.4 จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม

3. น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 3.1 สะอาด ถูกสุขอนามัย
- 3.2 ต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด
- 3.3 ภาชนะจัดเก็บน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ต้องมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ
- 3.4 ภาชนะที่ใช้ตักต้องมีด้ามยาว
- 3.5 จัดตั้งวางอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

4. น้ำแข็ง มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

4.1 สะอาด ถูกสุขอนามัย

4.2 มีเครื่องหมายรับรองทางราชการ โรงงานได้รับการรับรองเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice - GMP)

4.3 เก็บในภาชนะมีฝาปิด

4.4 จัดวางอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

4.5 ภาชนะที่ใช้ตัดต้องมีค้ำยาว

4.6 ไม่นำอาหาร ผัก ผลไม้ หรือสิ่งอื่นใด มาแช่ปนกับน้ำแข็งเพื่อบริโภค

5. สารปรุงแต่ง มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

5.1 มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ

5.2 เก็บในภาชนะที่ไม่สร้างพิษ มีภาชนะปกปิดสะอาด

องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการ เกณฑ์ประกอบด้วย

1. การเตรียม ปรุง อาหาร มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

1.1 ไม่เตรียมปรุงอาหาร บริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ/ส้วม

1.2 ปรุงอาหารบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

1.3 ทำให้อาหารสุก โคนการใช้ความร้อนหรืออุณหภูมิที่สูงพอเหมาะ

2. การจัดเก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

2.1 ไม่ตั้งวางอาหารที่ปรุงสุกแล้วไว้ที่อุณหภูมิปกติในห้องนานกว่า 2 ชั่วโมง

2.2 อาหารประเภทบริโภค/เสิร์ฟร้อนต้องควบคุมอุณหภูมิให้สูงกว่า 63 องศาเซลเซียส

2.3 อาหารประเภทบริโภค/เสิร์ฟเย็นต้องควบคุมอุณหภูมิให้สูงกว่า 5 องศาเซลเซียส

2.4 ด้านหน้าของตู้อาหารปรุงสำเร็จ ต้องเป็นกระจก/พลาสติก/วัสดุอื่นใดที่เหมาะสม

2.5 ภาชนะจัดเก็บต้องไม่สร้างสารพิษให้กับอาหาร

2.6 จัดเก็บอาหารให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร

องค์ประกอบที่ 4 บุคลากร เกณฑ์ประกอบด้วย

ผู้สัมผัสอาหาร มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

1. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
2. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ต้องใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม
3. มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง
4. ต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปีให้ตรวจสอบได้
5. มีสุขนิสัยที่ดี ในระหว่างการเตรียม ปปรุง ประกอบ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร
6. ใช้อุปกรณ์หยิบ จับอาหารที่ปรุงแล้วอย่างถูกวิธี
7. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร/มิวติบัตริหรือหลักฐานแสดงว่าได้รับการอบรม

ด้านสุขาภิบาลอาหาร

องค์ประกอบที่ 5 ภาชนะ/อุปกรณ์ เกณฑ์ประกอบด้วย

1. วัสดุที่ใช้งาน มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 1.1 ภาชนะและอุปกรณ์ใช้ในงานทุกขั้นตอน ต้องผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย
- 1.2 ประเภทวัสดุของภาชนะ/อุปกรณ์ มีความเหมาะสมกับการใช้งาน
- 1.3 รูปลักษณ์และขนาดเหมาะแก่การใช้งาน
- 1.4 ทำความสะอาดได้ง่าย

2. การทำความสะอาด มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

2.1 ล้างอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ

ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล

ขั้นตอนที่ 3 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง ในกรณีเกิดโรคระบาดทางเดินอาหาร ควรมี

การฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำร้อนหรือผงปูนคลอรีน 60%

- 2.2 อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
- 2.3 ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี และต่อเข้าสู่บ่อดักไขมัน

3. การเก็บรักษา มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 3.1 การเก็บรักษา ต้องอยู่ในสถานที่ที่ถูกลักยณะ
- 3.2 เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดที่ดี วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
- 3.3 จัดเก็บในอุณหภูมิที่พอเหมาะับชนิดของภาชนะ/อุปกรณ์

องค์ประกอบที่ 6 การกำจัดมูลฝอย เกณฑ์ประกอบด้วย แนวทางปฏิบัติ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

1. มีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหาร ก่อนนำไปทิ้ง
2. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึมและมีฝาปิด
3. มีท่อระบายหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพใช้งานได้ดี
4. ต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง
5. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง
6. ไม่ดำเนินการอันใดที่ก่อให้เกิดมลภาวะ

องค์ประกอบที่ 7 ความปลอดภัย เกณฑ์ประกอบด้วย

1. สถานที่ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

1.1 สถานที่ที่มีที่ตั้งแน่นอน ต้องปฏิบัติตาม พ.ร.บ. อาคาร พ.ศ. 2522 รวมทั้งกฎระเบียบ อื่นใดที่สืบเนื่องจาก พ.ร.บ. ฉบับนี้ด้วย ทั้งนี้เพื่อควบคุมเรื่องความปลอดภัยของอาคาร รวมถึงความปลอดภัยเกี่ยวกับการใช้แก๊ส เชื้อเพลิง สารเคมี เป็นต้น

1.2 สถานที่ที่ไม่มีที่ตั้งแน่นอน ต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมถึงกฎหมายอื่นๆที่สืบเนื่องด้วย

1.3 มีการควบคุมปัจจัยการเกิดภัยต่างๆ เช่น อัคคีภัย แก๊ส ไฟฟ้าลัดวงจร เป็นต้น

องค์ประกอบที่ 8 การให้บริการ เกณฑ์ประกอบด้วย

1. ผู้ให้บริการ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 1.1 แต่งกายดี สะอาด เหมาะสม
- 1.2 ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมไทยที่ดีงาม
- 1.3 มีรายการอาหาร พร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม
- 1.4 สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ หรือภาษาต่างชาติ กับนักท่องเที่ยวต่างชาติได้
- 1.5 ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว เรียบร้อย
- 1.6 สามารถให้บริการข้อมูลการท่องเที่ยวในบริเวณใกล้เคียงได้

2. สถานที่ให้บริการ มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

- 2.1 มีความสะอาดในการเข้าไปใช้บริการ
- 2.2 มีความปลอดภัยในการเข้าไปใช้บริการ
- 2.3 อยู่ในสภาพแวดล้อมที่มีมลภาวะ
- 2.4 ไม่มีสิ่งทำลายภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ
- 2.5 มีการแสดงรับรองมาตรฐานอาหาร เช่น Clean food Good taste เป็นต้น

องค์ประกอบที่ 9 ความรับผิดชอบต่อสังคม เกณฑ์ประกอบด้วย แนวทางการดำเนินงาน มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

1. ปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานกำหนดเรื่อง ค่าจ้าง สวัสดิการ
2. ไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็ก/แรงงานหญิง
3. กรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติ ต้องดำเนินงานให้ถูกต้องตามกฎหมายแรงงาน
4. ไม่มีการสนับสนุนหรือจัดให้มีการขายบริการทางเพศ
5. ต้องไม่มีจำนวนพนักงานที่เจ็บป่วยจากการทำงาน
6. จัดให้มีบริการตรวจสุขภาพประจำปี
7. ให้ความสำคัญเรื่องการพัฒนาบุคลากร

องค์ประกอบที่ 10 การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม เกณฑ์ประกอบด้วย แนวทางการดำเนินงาน มีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

1. มีนโยบายในการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมที่มีความชัดเจน
2. กำหนดให้มีผู้รับผิดชอบที่ชัดเจนทุกเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสิ่งแวดล้อม
3. ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ที่เกี่ยวข้องทราบทุกเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสิ่งแวดล้อม
4. สร้างจิตสำนึกให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เรื่องการรักษาสิ่งแวดล้อม
5. สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
6. ไม่สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จากเนื้อสัตว์ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองสัตว์สงวนฯ
7. สนับสนุนการใช้ผลิตผลทางการเกษตรกรรมที่ถูกต้องตามฤดูกาล
8. ส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงาน/น้ำ
9. ไม่ดำเนินการให้เกิดมลภาวะทางเสียง แสง กลิ่น แรงสั่นสะเทือน

องค์ประกอบที่ 11 ความสัมพันธ์กับชุมชน เกณฑ์ประกอบด้วย แนวทางการดำเนินงานมีแนวปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

1. ให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์กับผู้นำชุมชน
2. เสริมสร้างกิจกรรมการมีส่วนร่วมกับชุมชน
3. สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน
4. สร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชนแวดล้อม
5. สนับสนุนให้มีการรักษาสิ่งที่ดีงาม วัฒนธรรม ประเพณี ของชุมชน



ภาคผนวก ค
การทดสอบหาค่าความเชื่อมั่น

ค่าความเชื่อมั่น (Reliability)

ตารางผนวกที่ 1 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานบริการอาหาร

คนที่	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	X	X ¹
1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	121
2	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	0	8	64
3	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	10	100
4	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	9	81
5	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
6	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	144
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	144
9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	144
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	144
11	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	6	36
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	144
13	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	10	100
14	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	121
15	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	4	16
16	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	81
17	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	1	6	36
18	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	6	36
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	11	121
20	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	1	6	36
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	11	121
22	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	7	49
23	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	8	64
24	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	9	81
25	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	7	49
26	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	10	100
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	11	121
28	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	9	81
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	144
30	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	144
ถูก	20	22	17	21	29	26	28	25	26	18	27	24	283	2823
ผิด	10	8	13	9	1	4	2	5	4	12	3	6		
P _i	.667	.733	.657	.700	.967	.867	.933	.833	.867	.600	.900	.800		
q _i	.333	.267	.433	.300	.033	.133	.067	.167	.133	.400	.100	.200		
P _i q _i	.222	.196	.246	.210	.032	.115	.062	.139	.115	.240	.090	.160	1.827	

การหาค่าความเชื่อมั่นด้วยวิธีของ Kuder-Richadson โดยใช้สูตร KR-20

$$\text{สูตร KR-20} = \left\{ \frac{k}{k-1} \right\} \left\{ \frac{\sum_{i=1}^k p_i q_i}{S_p^2} \right\}$$

k = จำนวนข้อของแบบสอบถาม

p_i = สัดส่วนของการตอบถูก

q_i = สัดส่วนของการตอบผิด

S_p^2 = ความแปรปรวนของคะแนนรวมหรือความแปรปรวนระหว่างผู้ตอบ

หาค่า S_p^2 ได้จาก

$$S_p^2 = \left\{ \frac{N \sum x^2 - (\sum x)^2}{N^2} \right\}$$

$$\text{แทนค่า} = \frac{30 \times 2,823 - 283^2}{30 \times 30}$$

$$= \frac{84,690 - 80,089}{900}$$

$$S_p^2 = 5.112$$

$$\text{แทนค่าสูตร KR-20} = \frac{12}{12-1} \left(1 - \frac{1.827}{5.112} \right)$$

$$= 1.091 \times .6426$$

$$= 0.7011$$

ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.7011

ตารางผนวกที่ 2 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์ความเชื่ออำนาจในตน

RELIABILITY ANALYSIS – SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

Item	Scale Mean if Item deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
1	33.6000	33.9724	.8623	.8949
2	32.9667	37.0678	.6820	.9046
3	33.1667	33.5920	.7264	.9033
4	33.3667	37.3437	.5729	.9093
5	32.8333	37.1092	.6229	.9070
6	33.2000	36.8552	.6635	.9052
7	32.9667	36.7230	.7259	.9028
8	32.7333	39.4437	.5862	.9097
9	33.7333	36.2713	.5540	.9118
10	32.9667	38.7920	.5143	.9113
9	33.000	36.9655	.7158	.9033
10	32.9333	36.5471	.6775	.9045

Reliability Coefficients

N of Cases = 30

N of Items = 12

Alpha = .9129

ตารางผนวกที่ 3 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์การรับรู้โอกาสเสี่ยงของการเกิดโรค

RELIABILITY ANALYSIS – SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

Item	Scale Mean if Item deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
1	25.3333	9.0575	.7166	.8863
2	25.3667	10.1023	.6427	.8926
3	25.3667	9.8264	.6337	.8930
4	25.4000	9.0759	.7699	.8803
5	25.3667	10.3092	.5704	.8981
6	25.4333	9.1506	.7398	.8834
7	25.4333	9.8402	.6119	.8951
8	25.3000	9.3207	.8382	.8753

Reliability Coefficients

N of Cases = 30

N of Items = 8

Alpha = .9009

ตารางผนวกที่ 4 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์การรับรู้ความรุนแรงของโรค

RELIABILITY ANALYSIS – SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

Item	Scale Mean if Item deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
1	18.5667	4.9437	.7375	.8341
2	18.6667	4.9885	.6401	.8491
3	18.6333	5.1368	.5887	.8576
4	18.4667	5.1540	.7650	.8352
5	18.7000	4.1483	.7471	.8333
6	18.6333	4.9299	.5915	.8586

Reliability Coefficients

N of Cases = 30

N of Items = 6

Alpha = .8674

ตารางผนวกที่ 5 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์การรับรู้ประโยชน์ของการป้องกันและรักษาโรค

RELIABILITY ANALYSIS – SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

Item	Scale Mean if Item deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
1	30.8333	14.5575	.4535	.8648
2	30.8000	14.7862	.4697	.8633
3	30.8667	13.8437	.7290	.8459
4	31.2333	11.9782	.6956	.8477
5	31.0333	13.5506	.5906	.8547
6	30.8000	14.7862	.4697	.8633
7	30.9333	14.6161	.4423	.8656
8	30.6333	14.4471	.6468	.8532
9	31,0333	13.3437	.7108	.8446
10	31.1333	12.6713	.7062	.8442

Reliability Coefficients

N of Cases = 30

N of Items = 10

Alpha = .8677

ตารางผนวกที่ 6 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์การรับรู้อุปสรรคในการป้องกันโรค

RELIABILITY ANALYSIS – SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

Item	Scale Mean if Item deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
1	19.0333	12.6540	.7988	.8380
2	19.1333	13.0161	.6273	.8611
3	19.1000	13.2655	.6519	.8572
4	19.2000	13.1310	.6862	.8527
5	19.0000	14.2759	.6135	.8632
6	19.1333	11.9816	.7008	.8526
7	19.0000	14.3448	.5389	.8706

Reliability Coefficients

N of Cases = 30

N of Items = 7

Alpha = .8748

ตารางผนวกที่ 7 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์มาตรฐานบริการอาหารด้านสถานที่

RELIABILITY ANALYSIS – SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

Item	Scale Mean if Item deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
1	30.2333	16.7368	.4616	.8063
2	30.2667	17.5126	.5374	.8037
3	30.4333	16.8747	.6463	.7942
4	30.2667	17.6506	.4204	.8106
5	31.000	14.2069	.6803\	.7799
6	30.3000	17.1828	.5174	.8028
7	31.0333	16.0333	.5986	.7923
8	30.2000	17.8897	.4814	.8084
9	30.5667	17.4264	.3881	.8130
10	31.4000	12.3172	.6142	.8101

Reliability Coefficients

N of Cases = 30

N of Items = 10

Alpha = .8186

ตารางผนวกที่ 8 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์มาตรฐานบริการอาหารด้านอาหาร

RELIABILITY ANALYSIS – SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

Item	Scale Mean if Item deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
1	15.3667	7.3437	.6142	.7071
2	14.9000	8.0931	.4707	.7410
3	15.0000	7.6552	.5089	.7282
4	16.6667	6.3678	.4823	.7356
5	15.6333	5.6195	.6979	.6602
6	15.4333	6.6678	.4053	.7606

Reliability Coefficients

N of Cases = 30

N of Items = 6

Alpha = .7590

ตารางผนวกที่ 9 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์มาตรฐานบริการอาหารด้านโภชนาการ/อุปกรณ์

RELIABILITY ANALYSIS – SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

Item	Scale Mean if Item deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
1	25.0667	8.5471	.7029	.8519
2	25.3000	8.1483	.6946	.8528
3	25.1000	8.7828	.7200	.8517
4	24.9000	9.2655	.5264	.8689
5	24.8667	9.0851	.7464	.8529
6	25.1333	7.4989	.6757	.8623
7	24.8333	9.6609	.5454	.8692
8	25.2333	8.8747	.6001	.8628

Reliability Coefficients

N of Cases = 30

N of Items = 8

Alpha = .8748

ตารางผนวกที่ 10 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์มาตรฐานบริการอาหารด้านกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร

RELIABILITY ANALYSIS – SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

Item	Scale Mean if Item deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Alpha if Item Deleted
1	18.2333	4.0471	.6615	.8187
2	18.0333	4.6540	.6492	.8230
3	17.8667	5.1540	.6272	.8380
4	18.0000	4.4138	.6839	.8145
5	18.3667	4.5851	.5032	.8480
6	18.3333	3.4023	.8133	.7863

Reliability Coefficients

N of Cases = 30

N of Items = 6

Alpha = .8484

ตารางผนวกที่ 11 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์มาตรฐานบริการอาหารด้านบุคลากรผู้
สัมผัสอาหาร

RELIABILITY ANALYSIS – SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

Item	Scale Mean if Item deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
1	20.6333	5.2057	.6420	.7101
2	20.6667	6.1609	.4157	.7576
3	20.2000	6.3742	.4685	.7541
4	20.9333	5.4437	.4401	.7581
5	20.4000	5.4897	.6193	.7186
6	20.5667	5.3575	.5702	.7260
7	20.8000	5.5448	.3903	.7711

Reliability Coefficients

N of Cases = 30

N of Items = 7

Alpha = .7714

ตารางผนวกที่ 12 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์มาตรฐานบริการอาหารด้านการให้บริการ

RELIABILITY ANALYSIS – SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

Item	Scale Mean if Item deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
1	24.4333	7.0126	.4357	.7745
2	25.3667	5.4126	.4816	.8002
3	24.6667	6.8506	.5366	.7603
4	24.4000	7.0759	.5246	.7641
5	24.5333	6.8782	.5383	.7604
6	24.4333	6.5989	.7171	.7377
7	24.6333	7.2057	.3915	.7805
8	24.4667	6.8092	.5972	.7531

Reliability Coefficients

N of Cases = 30

N of Items = 8

Alpha = .7888

ประวัติการศึกษา และการทำงาน

ชื่อ -นามสกุล	นางสาวมณัชชา ว่องวิทย์การ
วัน เดือน ปี ที่เกิด	2 พฤษภาคม 2529
สถานที่เกิด	จังหวัดนครสวรรค์
ประวัติการศึกษา	ศิลปศาสตรบัณฑิต (ประวัติศาสตร์) มหาวิทยาลัยนเรศวร

