

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การวิจัยนี้ต้องการเปรียบเทียบความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย จากกรมอนามัย ปีงบประมาณ 2552 เก็บข้อมูลโดยการสังเกตร้านอาหารและสัมภาษณ์ผู้ประกอบการระหว่างวันที่ 1 มิถุนายน ถึงวันที่ 31 กรกฎาคม 2552 ผลการวิจัยนำเสนอด้วยการบรรยายประกอบตารางเรียงตามลำดับ ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ
2. ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร
3. ทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ

ร้านอาหารที่เป็นตัวอย่างจำนวน 80 ร้าน เป็นร้านที่ได้รับป้ายรับรอง และไม่ได้รับป้ายรับรองจำนวน 40 ร้านเท่ากัน มีขนาดพื้นที่น้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 21 ร้านเท่ากัน และมีขนาดพื้นที่ตั้งแต่ 200 ตารางเมตรขึ้นไปจำนวน 19 ร้านเท่ากัน โดยผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองมีจำนวนเพศหญิงและชาย ร้อยละ 50 เท่ากัน ส่วนผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรองส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 67.5 ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองส่วนมากมีช่วงอายุ 40 ถึง 50 ปี และ 50 ปีขึ้นไป ร้อยละ 40 เท่ากัน อายุเฉลี่ย 47.12 อายุสูงสุด 65 ปี และอายุต่ำสุด 28 ปี ส่วนผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรองส่วนมากมีช่วงอายุ ระหว่าง 40 ถึง 50 ร้อยละ 47.5 อายุเฉลี่ย 45.20 อายุสูงสุด 63 ปี และอายุต่ำสุด 28 ปี การนับถือศาสนาของผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองส่วนใหญ่ นับถือศาสนาอิสลาม ร้อยละ 72.5 และ 57.5 ตามลำดับ สถานภาพสมรสของผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรสคู่ ร้อยละ 85 เท่ากัน ผู้ประกอบการทั้งร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองส่วนมากมีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาหรือสูงกว่า ร้อยละ 57.5 และร้อยละ 60 ตามลำดับ โดยผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองส่วนใหญ่เป็นสมาชิกชมรม ร้อยละ 77.5 ส่วนผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรองเป็นสมาชิกชมรมเพียง ร้อยละ 17.5 เท่านั้น ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามการรับป้ายรับรอง

	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1.ขนาดร้านอาหาร				
พื้นที่น้อยกว่า 200 ตารางเมตร	21	52.5	21	52.5
พื้นที่ 200 ตารางเมตรขึ้นไป	19	47.5	19	47.5
2. เพศ				
ชาย	20	50	13	32.5
หญิง	20	50	27	67.5
3. อายุ(ปี)				
ต่ำกว่า40	8	20	9	22.5
40-50	16	40	19	47.5
50 ปีขึ้นไป	16	40	12	30

หมายเหตุ :	ได้รับป้ายรับรอง	ไม่ได้รับป้ายรับรอง
\bar{X}	47.12	45.20
S.D.	9.70	8.38
อายุต่ำสุด	28	28
อายุสูงสุด	65	63

ตารางที่ 1 (ต่อ)

	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
4. ศาสนา				
พุทธ	11	27.5	17	42.5
อิสลาม	29	72.5	23	57.5
5. สถานภาพสมรส				
โสด/ หม้าย/ หย่า/ แยก	6	15.0	6	15.0
คู่	34	85.0	34	85.0
6. การศึกษา				
ประถมศึกษาหรือต่ำกว่า	17	42.5	16	40.0
มัธยมศึกษาหรือสูงกว่า	23	57.5	24	60.0
7. การเป็นสมาชิกชมรม				
เป็นสมาชิกชมรม	31	77.5	7	17.5
ไม่เป็นสมาชิกชมรม	9	22.5	33	82.5

ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

1. ความรู้รายข้อ

1.1 ร้านอาหารที่ได้รับป้ายรับรอง ผู้ประกอบการตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไป มีความรู้แล้ว

ในเรื่องต่อไปนี้ โดยรู้ว่า

- | | |
|---|-------|
| 1. ห้องน้ำห้องส้วมต้องมีอ่างล้างมือและสบู่พร้อมใช้ตลอดเวลา | 100% |
| 2. โถ้วางอาหารปรุงสำเร็จมีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. | 100% |
| 3. น้ำแข็งบริโภคน้ำดื่มเก็บรวมกับสิ่งของอย่างอื่นโดยเด็ดขาด | 100 % |
| 4. สถานที่เตรียมปรุงอาหารต้องไม่มีทางผ่านเข้าห้องน้ำห้องส้วม | 97.5% |
| 5. โถ้ที่ใช้ในการวางพักอาหารดิบต้องมีความสูงไม่น้อยกว่า 60 ซม. | 97.5% |
| 6. อุปกรณ์ตักน้ำแข็งบริโภคน้ำดื่มต้องมีด้ามยาวเพียงพอที่จะหยิบจับ | 97.5% |
| 7. น้ำยาล้างจานช่วยให้ล้างภาชนะได้สะอาดปลอดภัย | 97.5% |
| 8. น้ำเสียต้องบำบัดโดยใช้บ่อตกไขมันก่อนปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำ | 97.5% |
| 9. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดแล้วเก็บแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน | 95.0% |

10. เชียงต้องแยกใช้ระหว่างอาหารสด อาหารปรุงสำเร็จและผักสด	95.0%
11. ที่สำหรับล้างภาชนะต้องมีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.	95.0%
12. ภาชนะเก็บ ซ้อน ส้อมต้องเป็นภาชนะที่โปร่งและสะอาด	95.0%
13. ผู้ปรุงอาหารต้องใส่หมวกคลุมผมเพื่อป้องกันเส้นผมตกลงในอาหาร	95.0%
14. ผู้เสิร์ฟที่ป่วยเป็นโรคอุจจาระร่วง ควรให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะหาย	95.0%
15. อาหารปรุงสำเร็จ ต้องใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ	92.5%
16. ถึงขณะในร้านอาหารต้องไม่ร่ำซิมและมีฝาปิดมิดชิด	92.5%
17. สถานที่เตรียมปรุงอาหารต้องไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร และน้ำขังเฉอะแฉะ	90.0%
18. ภาชนะอุปกรณ์ต้องเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	90.0%
19. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยสบู่ก่อนเตรียมปรุงอาหารและหลังจับสิ่งสกปรก	87.5%
20. เชียงที่ทำจากไม้ต้องเป็น ไม้เนื้อแข็ง ไม่ดูดซึมน้ำและไม่แตกร้าว	87.5%
21. โต๊ะวางพักอาหารคิบควรปูด้วยวัสดุที่ เรียบ ทำความสะอาดง่าย	85.5%
22. ซ้อนส้อมต้องเก็บ โดยวางเอาด้ามขึ้น	85.5%
23. เมื่อมีบาดแผลที่นิ้วต้องใช้พลาสติกปิดบาดแผลและต้องไม่สัมผัสอาหาร	80.5%

**1.2 ร้านอาหารที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง ผู้ประกอบการตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไป มีความรู้
แล้วในเรื่องต่อไปนี้ โดยรู้ว่า**

1. น้ำยาล้างจานช่วยให้ล้างภาชนะ ได้สะอาดปลอดภัย	100%
2. ห้องน้ำห้องส้วมต้องมีอ่างล้างมือและสบู่พร้อมใช้ตลอดเวลา	97.5%
3. เชียงต้องแยกใช้ระหว่างอาหารสด อาหารปรุงสำเร็จและผักสด	97.5%
4. น้ำแข็งบริโภค ห้ามเก็บรวมกับสิ่งของอย่างอื่น โดยเด็ดขาด	97.5%
5. อุปกรณ์ตักน้ำแข็งบริโภค ต้องมีด้ามยาวเพียงพอที่จะหยิบจับ	97.5%
6. ผู้เสิร์ฟที่ป่วยเป็นโรคอุจจาระร่วง ควรให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะหาย	95.0 %
7. สถานที่เตรียมปรุงอาหารต้องไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร และน้ำขังเฉอะแฉะ	95.0%
8. ถึงขณะในร้านอาหารต้องไม่ร่ำซิมและมีฝาปิดมิดชิด	95.0%
9. ผู้ปรุงอาหารต้องใส่หมวกคลุมผมเพื่อป้องกันเส้นผมตกลงในอาหาร	92.5%
10. สถานที่เตรียมปรุงอาหารต้องไม่มีทางผ่านเข้าห้องน้ำห้องส้วม	92.5%
11. เชียงที่ทำจากไม้ต้องเป็น ไม้เนื้อแข็ง ไม่ดูดซึมน้ำและไม่แตกร้าว	92.5%
12. เมื่อมีบาดแผลที่นิ้วต้องใช้พลาสติกปิดบาดแผลและต้อง ไม่สัมผัสอาหาร	92.5 %

13. โต๊ะวางอาหารปรุงสำเร็จมีความสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 ซม.	90.0%
14. โต๊ะที่ใช้ในการวางพักอาหารดิบต้องมีความสูง ไม่น้อยกว่า 60 ซม.	90.0%
15. น้ำเสียดองบำบัด โดยใช้บ่อตกไขมันก่อนปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำ	90.0%
16. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดแล้วเก็บแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน	90.0%
17. อาหารปรุงสำเร็จ ต้องใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ	90.0%
18. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยสบู่ก่อนเตรียมปรุงอาหารและหลังจับสิ่งสกปรก	87.5%
19. ภาชนะเก็บ ซ้อน ส้อมต้องเป็นภาชนะที่โปร่งและสะอาด	85.0 %
20. ภาชนะอุปกรณ์ต้องเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	85.0 %
21. โต๊ะวางพักอาหารดิบควรปูด้วยวัสดุที่ เรียบ ทำความสะอาดง่าย	82.5%
22. ซ้อนส้อมต้องเก็บโดยวางอาด้ามขึ้น	80.0 %

โดยสรุป

1. ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองมีความรู้ดีทุกคนใน 3 เรื่อง คือ ห้องน้ำห้องล้างต้องมีอ่างล้างมือและสบู่พร้อมใช้ตลอดเวลา โต๊ะวางอาหารปรุงสำเร็จมีความสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 ซม. และน้ำแข็งบริโภค ห้ามเก็บรวมกับสิ่งของอย่างอื่น โดยเด็ดขาด
2. ผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง มีความรู้ดีทุกคนเพียง 1 เรื่องคือ น้ำยาล้างจานช่วยให้ล้างภาชนะได้สะอาดปลอดภัย
3. ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไปมีความรู้เหมือนกัน 22 เรื่องคือ น้ำยาล้างจานช่วยให้ล้างภาชนะได้สะอาดปลอดภัย ห้องน้ำห้องล้างต้องมีอ่างล้างมือและสบู่พร้อมใช้ตลอดเวลา เขียงต้องแยกใช้ระหว่างอาหารสด อาหารปรุงสำเร็จและผักสด น้ำแข็งบริโภค ห้ามเก็บรวมกับสิ่งของอย่างอื่น โดยเด็ดขาด อุปกรณ์ตักน้ำแข็งบริโภค ต้องมีค้ำยาวเพียงพอที่จะหยิบจับ ผู้เสิร์ฟที่ป่วยเป็นโรคอุจจาระร่วง ควรให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะหาย สถานที่เตรียมปรุงอาหารต้องไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร และน้ำขังแฉะแฉะ ถึงขยะในร้านอาหารต้องไม่รั่วซึมและมีฝาปิดมิดชิด ผู้ปรุงอาหารต้องใส่หมวกคลุมผมเพื่อป้องกันเส้นผมตกลงในอาหาร สถานที่เตรียมปรุงอาหารต้องไม่มีทางผ่านเข้าห้องน้ำห้องล้าง เขียงที่ทำจากไม้ต้องเป็น ไม้เนื้อแข็ง ไม่ดูดซึมน้ำและไม่แตกร้าว เมื่อมีบาดแผลที่นิ้วต้องใส่พลาสติกปิดบาดแผลและต้องไม่สัมผัสอาหาร โต๊ะวางอาหารปรุงสำเร็จมีความสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 ซม. โต๊ะที่ใช้ในการวางพักอาหารดิบต้องมีความสูง ไม่น้อยกว่า 60 ซม. น้ำเสียดองบำบัด โดยใช้บ่อตกไขมันก่อนปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำ อาหารสดต้องล้างให้สะอาดแล้วเก็บแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน อาหารปรุงสำเร็จ ต้องใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยสบู่ก่อนเตรียมปรุงอาหารและ

หลังจับสิ่งสกปรก ภาชนะเก็บ ช้อน ส้อมต้องเป็นภาชนะที่โปร่งและสะอาด ภาชนะอุปกรณ์ต้องเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. โต๊ะวางพักอาหารคิควรปูด้วยวัสดุที่ เรียบ ทำความสะอาดง่าย และช้อนส้อมต้องเก็บ โดยวางเอาค้ำขึ้น

1.3 ร้านอาหารที่ได้รับป้ายรับรอง ผู้ประกอบการร้อยละ 60 ถึง 79 มีความรู้แล้วในเรื่องต่อไปนี้ โดยรู้ว่า

1. น้ำแข็งบริโภคนต้องผลิตจากน้ำสะอาดไม่มีตะกอนและผลิตเพื่อบริโภคโดยเฉพาะ 77.5%
2. ภาชนะที่ใส่น้ำแข็งต้องสะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 65.0%

1.4 ร้านอาหารที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง ผู้ประกอบการร้อยละ 60 ถึง 79 มีความรู้แล้วในเรื่องต่อไปนี้ โดยรู้ว่า

1. น้ำแข็งบริโภคต้องผลิตจากน้ำสะอาดไม่มีตะกอนและผลิตเพื่อบริโภคโดยเฉพาะ 75.0%
2. ภาชนะที่ใส่น้ำแข็งต้องสะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 67.5%
3. ที่สำหรับล้างภาชนะต้องมีความสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 ซม. 67.5%

โดยสรุป ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง ร้อยละ 60 ถึง 79 มีความรู้เหมือนกัน 2 เรื่องคือ น้ำแข็งบริโภคต้องผลิตจากน้ำสะอาดไม่มีตะกอนและผลิตเพื่อบริโภคโดยเฉพาะ และภาชนะที่ใส่น้ำแข็งต้องสะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

1.5 ร้านอาหารที่ได้รับป้ายรับรอง ผู้ประกอบการต่ำกว่าร้อยละ 60 มีความรู้แล้วในเรื่องต่อไปนี้ โดยรู้ว่า

1. การเลือกสารปรุงแต่งรสชาติอาหารต้องคำนึงถึงเครื่องหมายรับรองจากทางราชการ 57.5%
2. ภาชนะต้องล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งหรือน้ำไหลแล้วปล่อยให้แห้งเอง 25.0%

1.6 ร้านอาหารที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง ผู้ประกอบการต่ำกว่าร้อยละ 60 มีความรู้แล้วในเรื่องต่อไปนี้ โดยรู้ว่า

1. การเลือกสารปรุงแต่งรสชาติอาหารต้องคำนึงถึงเครื่องหมายรับรองจากทางราชการ 52.5%
2. ภาชนะต้องล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งหรือน้ำไหลแล้วปล่อยให้แห้งเอง 15.0%

โดยสรุป ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองต่ำกว่าร้อยละ 60 มีความรู้เหมือนกัน 2 เรื่อง คือ การเลือกสารปรุงแต่งรสชาติอาหารต้องคำนึงถึงเครื่องหมายรับรองจากทางราชการภาชนะต้องล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งหรือน้ำไหลแล้วปล่อยให้แห้งเอง

1.7 ความรู้ที่ผิด

1.7.1 ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรอง มีความรู้ผิดในเรื่องต่อไปนี้ โดยเข้าใจ

ผิดว่า

- | | |
|--|-------|
| 1. การใช้ผ้าเช็ดภาชนะให้แห้งทุกครั้งหลังล้างสะอาดแล้ว | 70.0% |
| 2. ภาชนะที่ใส่น้ำแข็งวางสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 ซม. | 35.0% |
| 3. การเก็บภาชนะอุปกรณ์ประเภทช้อนส้อม โดยวางเอาด้ามลง | 12.5% |
| 4. การเก็บภาชนะอุปกรณ์สูงจากพื้นน้อยกว่า 60 เซนติเมตร | 10.0% |
| 5. ลักษณะที่สำหรับล้างภาชนะมีความสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 ซม. | 5.0 % |

1.7.2 ผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง มีความรู้ผิดในเรื่องต่อไปนี้ โดย

เข้าใจผิดว่า

- | | |
|--|-------|
| 1. การใช้ผ้าเช็ดภาชนะให้แห้งทุกครั้งหลังล้างสะอาดแล้ว | 85.0% |
| 2. ภาชนะที่ใส่น้ำแข็งวางสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 ซม. | 32.5% |
| 3. ลักษณะที่สำหรับล้างภาชนะมีความสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 ซม. | 32.5% |
| 4. การเก็บภาชนะอุปกรณ์ประเภทช้อนส้อม โดยวางเอาด้ามลง | 20.0% |
| 5. การเก็บภาชนะอุปกรณ์สูงจากพื้นน้อยกว่า 60 ซม. | 15.0% |
| 6. โต๊ะวางอาหารปรุงสำเร็จมีความสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 ซม. | 10.0% |

โดยสรุป ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองส่วนใหญ่ มีความรู้ที่ผิดเหมือนกัน 3 เรื่องคือ การใช้ผ้าเช็ดภาชนะเมื่อล้างสะอาดแล้ว รองลงมาคือเรื่อง ความสูงลักษณะของภาชนะที่ใส่น้ำแข็งและความสูงในการเก็บอุปกรณ์รวมทั้งช้อนส้อม ที่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการที่มีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแต่ละข้อ
จำแนกตามการรับป้ายรับรอง

ข้อคำถาม	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ความสะอาดของสถานที่เตรียมปรุงอาหาร (เฉลี่ย ง)				
ก. ไม่มีเศษขยะและเศษอาหาร	3	7.5	1	2.5
ข. ไม่มีน้ำขังเลอะและ	1	2.5	1	2.5
ค. ไม่มีคราบไขมันหรือหยากไย่	0	0.0	0	0.0
ง. ต้องมีลักษณะครบทั้งข้อ ก ข และ ค	36	90.0	38	95.0
2. ความเป็นสัดส่วนของสถานที่เตรียมปรุงอาหาร (เฉลี่ย ค)				
ก. โต๊ะสำหรับเตรียมปรุงอาหารอยู่หน้าห้องน้ำ ห้องส้วม	0	0.0	1	2.5
ข. ภาชนะสำหรับล้างผักวางเก็บมิดชิดใน ห้องน้ำ ห้องส้วม	0	0.0	2	5.0
ค. ทางเข้าห้องน้ำห้องส้วมต้องไม่ผ่านสถานที่ เตรียมปรุงอาหาร	39	97.5	37	92.5
ง. สถานที่เตรียมปรุงอยู่ร่วมกับห้องน้ำห้อง ส้วม	1	2.5	0	0.0
3. ความสูงของโต๊ะที่ใช้ในการวางพักอาหารดิบ (เฉลี่ย ง)				
ก. อย่างน้อย 15 เซนติเมตร	0	0.0	1	2.5
ข. อย่างน้อย 30 เซนติเมตร	1	2.5	3	7.5
ค. อย่างน้อย 45 เซนติเมตร	0	0.0	0	0.0
ง. อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	39	97.5	36	90.0

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ข้อคำถาม	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
4. พื้นผิวของโต๊ะที่ใช้ในการวางพักอาหารดิบ (เฉลย ข)				
ก. ปูด้วยไม้กระดานมีช่องว่างให้เศษอาหารร่วง ลงพื้นได้โดยง่าย	1	2.5	1	2.5
ข. ปูด้วยแผ่นสแตนเลส หรืออลูมิเนียม	34	85.0	33	82.5
ค. ปูด้วยไม้อัด	0	0.0	3	7.5
ง. ปูด้วยผ้าพลาสติก	5	12.5	3	7.5
5. การเลือกซื้อสารปรุงแต่งรสชาติอาหาร (เฉลย ข)				
ก. ยี่ห้อเป็นที่นิยม	1	2.5	0	0
ข. เครื่องหมายรับรองมาตรฐานจากทางราชการ	23	57.5	21	52.5
ค. วันผลิตที่แสดงบนฉลาก	16	40.0	19	47.5
ง. สัดส่วนของวัตถุเคมีที่เป็นส่วนประกอบของ สารปรุงแต่งนั้น	0	0.0	0	0.0
6. การเก็บอาหารสดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร (เฉลย ค)				
ก. เก็บแยกเป็นสัดส่วนแต่ละประเภทอาหาร โดยห้ามล้างน้ำก่อนเก็บ	2	5.0	3	7.5
ข. เก็บรวมในภาชนะเดียวกันทุกประเภท อาหาร โดยห้ามล้างน้ำก่อนเก็บ	0	0.0	1	2.5
ค. ล้างน้ำให้สะอาดแล้วเก็บอาหารแต่ ละประเภทแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน	38	95.0	36	90.0
ง. ล้างน้ำให้สะอาดแล้วเก็บอาหารแต่ ละประเภทรวมไว้ในภาชนะเดียวกัน	0	0.0	0	0.0

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ข้อความ	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
7. ความสูงของโต๊ะวางอาหารปรุงสำเร็จ (เฉลี่ย ง)				
ก. สูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	0	0.0	0	0.0
ข. สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	0	0.0	1	2.5
ค. สูงจากพื้นอย่างน้อย 45 เซนติเมตร	0	0.0	3	7.5
ง. สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	40	100	36	90.0
8. ลักษณะของน้ำแข็งสำหรับบริโภค (เฉลี่ย ง)				
ก. เป็นน้ำแข็งที่ผลิตสำหรับบริโภค โดยเฉพาะ	5	12.5	9	22.5
ข. เป็นน้ำแข็งที่ไม่มีตะกอน	2	5.0	1	2.5
ค. เมื่อละลายน้ำแล้วต้องเป็นน้ำที่สะอาด	2	5.0	0	0.0
ง. ถูกทั้งข้อ ก ข และ ค	31	77.5	30	75.0
9. การ เก็บน้ำแข็งสำหรับบริโภค (เฉลี่ย ข)				
ก. เก็บรวมกับสิ่งของอย่างอื่น ได้ ยกเว้น อาหารประเภทเนื้อสัตว์	0	0.0	0	0.0
ข. ห้ามเก็บรวมกับสิ่งของอย่างอื่น โดยเด็ดขาด	40	100	39	97.5
ค. เก็บรวมกับสิ่งของอย่างอื่น ได้ ยกเว้นอาหารทะเล	0	0.0	1	2.5
ง. เก็บรวมกับสิ่งของอย่างอื่น ได้ ยกเว้น อาหารประเภทผักสด	0	0.0	0	0.0

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ข้อคำถาม	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
10. ลักษณะของอุปกรณ์ที่ใช้ในการตักน้ำแข็ง บริโกล (เฉลย ก)				
ก. มีด้ามยาวเพียงพอที่จะสามารถหยิบจับโดย มือไม่สัมผัสน้ำแข็ง	39	97.5	39	97.5
ข. มีขนาดใหญ่เพียงพอที่จะตักน้ำแข็งได้เต็มแก้ว ภายในครั้งเดียว	0	0.0	1	2.5
ค. มีความคงทนในการใช้งานเกิน 5 ปี	1	2.5	0	0
ง. ไม่จำเป็นต้องใช้อุปกรณ์ในการตักน้ำแข็ง	0	0.0	0	0.0
11. ลักษณะภาชนะที่ใส่น้ำแข็ง (เฉลย ง)				
ก. สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	1	2.5	7	17.5
ข. สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	4	10.0	2	5.0
ค. สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 45 เซนติเมตร	9	22.5	4	10.0
ง. สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	26	65.0	27	67.5
12. ลักษณะของเขียงที่ทำจากไม้ (เฉลย ก)				
ก. ไม้แตกร้าว	35	87.5	37	92.5
ข. ดูดซึมน้ำได้ดี	3	7.5	2	5.0
ค. ทำด้วยไม้เนื้ออ่อน	2	5.0	1	2.5
ง. ถูกทั้งข้อ ก ข และ ค	0	0.0	0	0.0

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ข้อคำถาม	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
13. มาตรฐานในการใช้เชิง (เฉลย ก)				
ก. แยกใช้ระหว่าง อาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ และผักสด	38	95.0	39	97.5
ข. เชิงอันเดียวสามารถใช้ได้กับอาหารทุกประเภท	2	5.0	0	0.0
ค. เชิงหันเนื้อไม่ควรล้างจะทำให้เป็นรา	0	0.0	0	0.0
ง. กรณีที่เชิงมีรอยแตกให้ใช้เฉพาะอาหารที่พร้อมบริโภคเท่านั้น	0	0.0	1	2.5
14. น้ำยาที่ช่วยให้ล้างจานได้สะอาดปลอดภัย (เฉลย ข)				
ก. น้ำเปล่า	0	0.0	0	0.0
ข. น้ำยาล้างภาชนะ	39	97.5	40	100
ค. ผงซักฟอก	1	2.5	0	0.0
ง. น้ำมะนาว	0	0.0	0	0.0
15. ขั้นตอนการล้างภาชนะ (เฉลย ค)				
ก. ล้างด้วยน้ำสะอาด 1 ครั้งแล้วปล่อยให้แห้งเอง	1	2.5	0	0.0
ข. ล้างด้วยน้ำสะอาด 1 ครั้งใช้ผ้าเช็ดให้แห้งทุกครั้ง	1	2.5	0	0.0
ค. ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งหรือน้ำไหลแล้วปล่อยให้แห้งเอง	10	25.0	6	15.0
ง. ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งหรือน้ำไหลแล้วใช้ผ้าเช็ดให้แห้งทุกครั้ง	28	70.0	34	85.0

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ข้อคำถาม	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
16. ลักษณะของที่ตั้งสำหรับล้างภาชนะ (เฉลย ง)				
ก. สูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร	0	0.0	1	2.5
ข. สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร	0	0.0	5	12.5
ค. สูงจากพื้นอย่างน้อย 45 เซนติเมตร	2	5.0	7	17.5
ง. สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	38	95.0	27	67.5
17. การเก็บภาชนะอุปกรณ์ประเภทซ้อนส้อม (เฉลย ก)				
ก. วางเอาด้ามขึ้น	34	85.0	32	80.0
ข. วางเอาด้ามลง	5	12.5	8	20.0
ค. วางสลับกันไปมา	0	0.0	0	0.0
ง. การวางไม่มีความสำคัญจึงวางอย่างไรก็ได้	1	2.5	0	0.0
18. ความสูงในการเก็บภาชนะอุปกรณ์ ประเภท ซ้อน ส้อม (เฉลย ง)				
ก. เก็บสูงจากพื้น 15 เซนติเมตร	1	2.5	1	2.5
ข. เก็บสูงจากพื้น 30 เซนติเมตร	1	2.5	2	5.0
ค. เก็บสูงจากพื้น 45 เซนติเมตร	2	5.0	3	7.5
ง. เก็บสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร	36	90.0	34	85.0
19. ลักษณะของ ภาชนะเก็บ ซ้อน ส้อม (เฉลย ค)				
ก. ภาชนะที่มีลวดลายสวยงาม	0	0.0	2	5.0
ข. ภาชนะทึบ	1	2.5	3	7.5
ค. ภาชนะโปร่งสะอาด	38	95.0	34	85.0
ง. ภาชนะที่ทนความร้อนได้ดี	1	2.5	1	2.5

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ข้อความคำถาม	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
20. ข้อปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหารเมื่อมีบาดแผลที่นิ้วหรือมีฝีหนอง (เฉลย ก)				
ก. พลาสเตอร์ปิดบาดแผลและเปลี่ยนหน้าที่ไปทำงานที่ไม่ต้องสัมผัสอาหาร	32	80.0	37	92.5
ข. พลาสเตอร์ปิดแผลและทำงานตามปกติ	8	20.0	1	2.5
ค. ให้กินยาแก้ปวดและทำงานตามปกติ	0	0.0	1	2.5
ง. รักษาแผลตามความรุนแรงของแผลและทำงานตามปกติ	0	0.0	1	2.5
21. ข้อปฏิบัติในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ (เฉลย ข)				
ก. ใช้มือหยิบจับได้เฉพาะอาหารแห้ง ๆ	0	0.0	2	5.0
ข. ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะทุกครั้ง	37	92.5	36	90.0
ค. ใช้มือหรืออุปกรณ์ก็ได้ตามความสะดวก	1	2.5	1	2.5
ง. ใช้อุปกรณ์เฉพาะอาหารประเภทของทอด	2	5.0	1	2.5
22. ข้อปฏิบัติเมื่อผู้เสิร์ฟอาหารป่วยเป็นโรคอุจจาระร่วง (เฉลย ค)				
ก. เสิร์ฟอาหารได้ตามปกติ	1	2.5	0	0.0
ข. ให้ช่วยงานอยู่ในครัว โดยห้ามพบลูกค้า	0	0.0	2	5.0
ค. ควรให้หยุดปฏิบัติงาน จนกว่าจะหาย	38	95.0	38	95.0
ง. ซักยาให้กินและให้เสิร์ฟอาหารได้ตามปกติ	1	2.5	0	0.0

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ข้อความ	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
23. วัตถุประสงค์ของการใส่หมวกคลุมผมของผู้ปรุงอาหาร (เฉลี่ย ข)				
ก. รับการตรวจจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข	0	0.0	0	0.0
ข. ป้องกัน เส้นผม และเหงื่อ ตกหรือปลิวลงในอาหาร	38	95.5	37	92.5
ค. ทำให้ดูสวยงาม	0	0.0	1	2.5
ง. เป็นรูปแบบของผู้ปรุงอาหาร	2	5.0	2	5.0
24. การรักษาความสะอาดมือของผู้สัมผัสอาหาร (เฉลี่ย ง)				
ก. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ก่อนเตรียมปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารทุกครั้ง	3	7.5	4	10.0
ข. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หลังออกจากห้องน้ำห้องส้วมทุกครั้ง	2	5.0	1	2.5
ค. ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หลังจับต้องสิ่งสกปรกทุกครั้ง	0	0.0	0	0.0
ง. ต้องปฏิบัติทั้งข้อ ก ข และ ค	35	87.5	35	87.5
25. สิ่งที่ร้านอาหารต้องจัดให้มีควบคู่กับห้องน้ำห้องส้วม (เฉลี่ย ค)				
ก. น้ำหอมดับกลิ่น	0	0.0	0	0.0
ข. ดอกไม้สดใส่	0	0.0	0	0.0
ค. อ่างล้างมือที่สะอาดและมีสบู่พร้อมใช้ตลอดเวลา	40	100	39	97.5
ง. ผ้าเช็ดมือ	0	0.0	1	2.5

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ข้อความคำถาม	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
26. ลักษณะของขยะในร้านอาหาร (เฉลี่ย ก)				
ก. ไม่รื้อวชิมและมีฝาปิดมิดชิด	37	92.5	38	95.0
ข. ไม่รื้อวชิมเพียงอย่างเดียว	2	5.0	0	0.0
ค. ขนาดใหญ่รองรับขยะได้หลายวัน	0	0.0	2	5.0
ง. เป็นภาชนะโปร่งระบายอากาศได้ดี	1	2.5	0	0.0
27. วิธีการบำบัดน้ำเสีย (เฉลี่ย ก)				
ก. ใช้บ่อดักไขมันก่อนปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำ	39	97.5	36	90.0
ข. ต่อท่อขนาดใหญ่ลงสู่ท่อระบายน้ำ	0	0.0	3	7.5
ค. ทำรางระบายน้ำลงสู่ท่อระบายน้ำ	0	0.0	1	2.5
ง. ระบายให้ซึมบนพื้นดิน	1	2.5	0	0.0

2. ระดับความรู้ เมื่อวิเคราะห์ระดับความรู้ของผู้ประกอบการ ด้วยการแบ่งคะแนนเป็น 3 กลุ่ม พบว่าผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับสูง ร้อยละ 92.5 คะแนนสูงสุด 27 คะแนนต่ำสุด 19 และคะแนนเฉลี่ย 24.67 หรือร้อยละ 91.37 ของคะแนนเต็ม ส่วนผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง ส่วนใหญ่ความรู้อยู่ในระดับสูง ร้อยละ 87.5 คะแนนสูงสุด 27 คะแนนต่ำสุด 10 และคะแนนเฉลี่ย 23.85 หรือร้อยละ 88.33 ของคะแนนเต็ม ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละระดับความรู้ของผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรอง

ระดับความรู้	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
สูง (ร้อยละ 80 ขึ้นไปของคะแนนเต็ม)	37	92.5	35	87.5
ปานกลาง (ร้อยละ 60 ถึง 79 ของคะแนนเต็ม)	3	7.5	3	7.5
ต่ำ (ต่ำกว่าร้อยละ 60 ของคะแนนเต็ม)	0	0.0	2	5.0
รวม	40	100	40	100

หมายเหตุ :	ได้รับป้ายรับรอง	ไม่ได้รับป้ายรับรอง
คะแนนสูงสุด	27	27
คะแนนต่ำสุด	19	10
คะแนนเฉลี่ย	24.67	23.85
คะแนนเฉลี่ยร้อยละของคะแนนเต็ม	91.4	88.3

3 การเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ

3.1 การรับป้ายรับรองและขนาดร้านอาหาร พบว่า การรับป้ายรับรองกับขนาดร้านอาหาร ไม่มีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน ฉะนั้น การรับป้ายรับรองกับขนาดร้านอาหาร ไม่มีผลร่วมกันที่ทำให้ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแตกต่างกัน และเมื่อเปรียบเทียบเฉพาะการรับป้ายรับรองและขนาดร้านอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง มีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน แต่ผู้ประกอบการที่มีขนาดร้านอาหารต่างก็มีรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 โดยผู้ประกอบการร้านที่ขนาดพื้นที่ตั้งแต่ 200 ตารางเมตรขึ้นไป มีความรู้มากกว่าผู้ประกอบการร้านที่มีขนาดพื้นที่น้อยกว่า 200 ตารางเมตร ดังตารางที่ 4 และ 5

ตารางที่ 4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและขนาดร้านอาหาร

ขนาดร้านอาหาร	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง		รวม	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
พื้นที่น้อยกว่า 200 ตารางเมตร	24.33	2.17	22.95	4.78	23.64	3.73
พื้นที่ 200 ตารางเมตรขึ้นไป	25.05	2.09	24.84	1.46	24.95	1.78
รวม	24.67	2.14	23.85	3.69	24.26	3.02

ตารางที่ 5 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการระหว่างร้าน
ที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองโดยมีขนาดร้านอาหารเป็นตัวแปรร่วม

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	P
การรับป้ายรับรอง	1	12.63	12.63	1.43	0.235
ขนาดร้านอาหาร	1	33.95	33.95	3.85	0.050
ปฏิสัมพันธ์ร่วม	1	6.83	6.83	0.78	0.381
ความคลาดเคลื่อน	76	669.09	8.80		
รวม	79	723.49			

3.2 การรับป้ายรับรองและเพศ พบว่า การรับป้ายรับรองกับเพศไม่มีปฏิสัมพันธ์
ร่วมกัน ฉะนั้น การรับป้ายรับรองกับเพศ ไม่มีผลร่วมกัน ที่ทำให้ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาล
อาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแตกต่างกัน และเมื่อเปรียบเทียบเฉพาะการรับป้ายรับรองและ
เพศ พบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร
ไม่แตกต่างกัน แต่ผู้ประกอบการที่มีเพศต่างกันมีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารต่างกันอย่างมี
นัยสำคัญทางสถิติ ที่ 0.03 โดยผู้ประกอบการที่เป็นเพศชายมีความรู้มากกว่าผู้ประกอบการที่เป็น
เพศหญิง ดังตารางที่ 6 และ 7



ตารางที่ 6 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและเพศ

เพศ	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง		รวม	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
ชาย	25.10	1.92	25.23	1.64	25.15	1.79
หญิง	24.25	2.31	23.18	4.21	23.64	3.54
รวม	24.67	2.14	23.85	3.69	24.26	3.03

ตารางที่ 7 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีเพศเป็นตัวแปรร่วม

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	P
การรับป้ายรับรอง	1	4.08	4.08	0.46	0.497
เพศ	1	39.19	39.19	4.47	0.038
ปฏิสัมพันธ์ร่วม	1	6.68	6.68	0.76	0.385
ความคลาดเคลื่อน	76	665.93	8.76		
รวม	79	723.49			

3.3 การรับป้ายรับรองและอายุ พบว่า การรับป้ายรับรองกับอายุไม่มีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน ฉะนั้น การรับป้ายรับรองกับอายุ ไม่มีผลร่วมกัน ที่ทำให้ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแตกต่างกัน และเมื่อเปรียบเทียบเฉพาะการรับป้ายรับรองและอายุ พบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน และผู้ประกอบการที่มีอายุต่างกันมีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน ดังตารางที่ 8 และ 9

ตารางที่ 8 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและอายุ

อายุ	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง		รวม	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
ต่ำกว่า 40	24.75	1.83	24.33	2.00	24.53	1.87
40-50	25.19	2.20	23.58	4.65	24.31	3.77
50 ปีขึ้นไป	24.12	2.22	23.92	3.12	24.03	2.59
รวม	24.67	2.14	23.85	3.69	24.26	3.03

ตารางที่ 9 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองโดยมีอายุเป็นตัวแปรร่วม

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	P
การรับป้ายรับรอง	1	10.04	10.04	1.06	0.305
อายุ	2	3.36	1.68	0.18	0.837
ปฏิสัมพันธ์ร่วม	2	8.61	4.30	0.46	0.635
ความคลาดเคลื่อน	74	697.24	9.42		
รวม	79	723.49			

3.4 การรับป้ายรับรองและศาสนา พบว่า การรับป้ายรับรองกับศาสนาไม่มีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน ฉะนั้นการรับป้ายรับรองกับศาสนา ไม่มีผลร่วมกัน ที่ทำให้ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแตกต่างกัน และเมื่อเปรียบเทียบเฉพาะการรับป้ายรับรองและศาสนา พบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน และผู้ประกอบการที่นับถือศาสนาต่างกันมีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน ดังตารางที่ 10 และ 11

ตารางที่ 10 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและศาสนา

ศาสนา	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง		รวม	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
พุทธ	24.81	1.89	23.06	4.25	23.75	3.57
อิสลาม	24.62	2.26	24.43	3.19	24.58	2.68
รวม	24.67	2.14	23.85	3.69	24.26	3.02

ตารางที่ 11 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองโดยมีศาสนาเป็นตัวแปรร่วม

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	P
การรับป้ายรับรอง	1	16.62	16.62	1.83	0.180
ศาสนา	1	6.10	6.10	0.67	0.415
ปฏิสัมพันธ์ร่วม	1	10.87	10.87	1.20	0.278
ความคลาดเคลื่อน	76	691.06	9.09		
รวม	79	723.49			

3.5 การรับป้ายรับรองและสถานภาพสมรส พบว่า การรับป้ายรับรองกับสถานภาพสมรสไม่มีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน ฉะนั้น การรับป้ายรับรองกับสถานภาพสมรสไม่มีผลร่วมกัน ที่ทำให้ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแตกต่างกัน และเมื่อเปรียบเทียบเฉพาะการรับป้ายรับรองและสถานภาพสมรส พบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน และผู้ประกอบการที่มีสถานภาพสมรสต่างกัน มีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน ดังตารางที่ 12 และ 13

ตารางที่ 12 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและสถานภาพสมรส

สถานภาพสมรส	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง		รวม	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
โสด/ หม้าย/ หย่า/ แยก	23.67	1.86	23.83	0.98	23.75	1.42
คู่	24.85	2.16	23.85	3.99	24.35	3.22
รวม	24.67	2.14	23.85	3.69	24.26	3.02

ตารางที่ 13 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองโดยมีสถานภาพสมรสเป็นตัวแปรร่วม

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	P
การรับป้ายรับรอง	1	1.77	1.77	0.19	0.663
สถานภาพสมรส	1	3.71	3.71	0.40	0.528
ปฏิสัมพันธ์ร่วม	1	3.47	3.47	0.37	0.542
ความคลาดเคลื่อน	76	702.70	9.25		
รวม	79	723.49			

3.6 การรับป้ายรับรองและการศึกษา พบว่า การรับป้ายรับรองกับการศึกษาไม่มีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน ฉะนั้น การรับป้ายรับรองกับการศึกษาไม่มีผลร่วมกันที่ทำให้ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแตกต่างกัน และเมื่อเปรียบเทียบเฉพาะการรับป้ายรับรองและการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน แต่ผู้ประกอบการที่มีการศึกษาต่างกันมีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ 0.02 โดยผู้ประกอบการที่จบมัธยมศึกษาหรือสูงกว่ามีความรู้มากกว่าผู้ประกอบการที่จบประถมศึกษาหรือต่ำกว่า ดังตารางที่ 14 และ 15

ตารางที่ 14 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและการศึกษา

การศึกษา	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง		รวม	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
ประถมศึกษาหรือต่ำกว่า	23.59	2.12	23.12	4.16	23.36	3.23
มัธยมศึกษาหรือสูงกว่า	25.47	1.80	24.33	3.34	24.89	2.74
รวม	24.67	2.14	23.85	3.69	24.26	3.02

ตารางที่ 15 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีการศึกษาเป็นตัวแปรร่วม

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	P
การรับป้ายรับรอง	1	12.53	12.53	1.44	0.234
การศึกษา	1	46.49	46.49	5.35	0.023
ปฏิสัมพันธ์ร่วม	1	2.25	2.25	0.26	0.612
ความคลาดเคลื่อน	76	660.94	8.70		
รวม	79	723.49			

3.7 การรับป้ายรับรองและสมาชิกชมรม พบว่า การรับป้ายรับรองกับสมาชิกชมรมไม่มีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน ฉะนั้น การรับป้ายรับรองกับสมาชิกชมรมไม่มีผลร่วมกัน ที่ทำให้ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแตกต่างกัน และเมื่อเปรียบเทียบเฉพาะการรับป้ายรับรองและสมาชิกชมรม พบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน และผู้ประกอบการที่มีสถานภาพสมรสต่างก็มีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน ดังตารางที่ 16 และ 17

ตารางที่ 16 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและสมาชิกชมรม

สมาชิกชมรม	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง		รวม	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
เป็นสมาชิกชมรม	24.16	2.17	26.00	1.29	24.87	2.09
ไม่เป็นสมาชิกชมรม	24.89	2.15	23.39	3.88	23.71	3.61
รวม	24.67	2.14	23.85	3.69	24.26	3.02

ตารางที่ 17 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการระหว่างร้าน
ที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองโดยมีสมาชิกชมรมเป็นตัวแปรร่วม

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	P
การรับป้ายรับรอง	1	0.04	0.04	0.00	0.949
สมาชิกชมรม	1	17.15	17.15	1.94	0.167
ปฏิสัมพันธ์ร่วม	1	26.24	26.24	2.98	0.089
ความคลาดเคลื่อน	76	670.12	8.82		
รวม	79	723.49			

ทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

1.ทัศนคตรายข้อ

1.1 ร้านอาหารที่ได้รับป้ายรับรอง ผู้ประกอบการตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไป มีทัศนคติเห็นด้วยแล้วในเรื่องต่อไปนี้ โดยมีความรู้สึกกว่า

1. ผู้ประกอบการต้องรักษาความสะอาดของร้านอาหาร	100%
2. ผู้ประกอบการต้องจัดสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหารให้สะอาด	100%
3. ผู้ประกอบการต้องจัดบริการห้องน้ำห้องส้วมที่สะอาดไว้บริการลูกค้า	100%
4. ผู้ประกอบการต้องดูแลความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์	97.5%
5. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องป้องกันการแพร่เชื้อโรคสู่ลูกค้า	97.5%
6. การปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร ไม่มีความยุ่งยาก	87.5%
7. เจ้าหน้าที่มีมาตรฐานในการตรวจรับรองตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร	85.0%

1.2 ร้านอาหารที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง ผู้ประกอบการตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไป มีทัศนคติเห็นด้วยแล้วในเรื่องต่อไปนี้ โดยมีความรู้สึกกว่า

1. ผู้ประกอบการต้องรักษาความสะอาดของร้านอาหาร	100%
2. ผู้ประกอบการต้องจัดสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหารให้สะอาด	97.5%
3. ผู้ประกอบการต้องดูแลความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์	87.5%
4. ผู้ประกอบการต้องจัดบริการห้องน้ำห้องส้วมที่สะอาดไว้บริการลูกค้า	85.0%
5. การมีป้ายรับรองมาตรฐานทำให้ลูกค้าเพิ่มขึ้น	85.0%

โดยสรุป

1. ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองมีทัศนคติเห็นด้วยเหมือนกันทุกคน 3 เรื่อง คือ ผู้ประกอบการต้องรักษาความสะอาดของร้านอาหาร ผู้ประกอบการต้องจัดสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหารให้สะอาด ผู้ประกอบการต้องจัดบริการห้องน้ำห้องส้วมที่สะอาดไว้บริการลูกค้า

2. ผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรองมีทัศนคติเห็นด้วยเหมือนกันทุกคนเพียง 1 เรื่องคือ ผู้ประกอบการต้องรักษาความสะอาดของร้านอาหาร

3. ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไปมีทัศนคติเห็นด้วยเหมือนกัน 4 เรื่อง คือ ผู้ประกอบการต้องรักษาความสะอาดของร้านอาหาร ผู้ประกอบการต้องจัดสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหารให้สะอาด ผู้ประกอบการต้องจัดบริการห้องน้ำห้องส้วมที่สะอาดไว้บริการลูกค้า และ ผู้ประกอบการต้องดูแลความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์

1.3 ร้านอาหารที่ได้รับป้ายรับรอง ผู้ประกอบการตั้งแต่ร้อยละ 60 ถึง 79 มีทัศนคติเห็นด้วยแล้วในเรื่องต่อไปนี้ โดยมีความรู้สึกว่า

- | | |
|--|-------|
| 1. การจัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่ไว้บริการลูกค้ามีความจำเป็นและเหมาะสม | 67.5% |
| 2. การมีป้ายรับรองมาตรฐานทำให้ลูกค้าเพิ่มขึ้น | 75.0% |
| 3. ป้ายรับรองมาตรฐานสามารถบ่งบอกถึงความสะอาดของร้านอาหาร | 72.5% |
| 4. การตรวจรับรองตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารทุก 1 ปีมีความเหมาะสม | 67.5% |

1.4 ร้านอาหารที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง ผู้ประกอบการตั้งแต่ร้อยละ 60 ถึง 79 มีทัศนคติเห็นด้วยแล้วในเรื่องต่อไปนี้ โดยมีความรู้สึกว่า

- | | |
|--|-------|
| 1. เจ้าหน้าที่มีมาตรฐานในการตรวจรับรองตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร | 77.5% |
|--|-------|

1.5 ร้านอาหารที่ได้รับป้ายรับรอง ผู้ประกอบการต่ำกว่าร้อยละ 60 มีทัศนคติเห็นด้วยแล้ว (ไม่มี)

1.6 ร้านอาหารที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง ผู้ประกอบการต่ำกว่าร้อยละ 60 มีทัศนคติเห็นด้วยแล้วในเรื่องต่อไปนี้ โดยมีความรู้สึกว่า

- | | |
|--|-------|
| 1. การจัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่ไว้บริการลูกค้ามีความจำเป็นและเหมาะสม | 50.0% |
| 2. การปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารไม่มีความยุ่งยาก | 52.5% |
| 3. การตรวจรับรองตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารทุก 1 ปีมีความเหมาะสม | 42.5% |

1.7 ทัศนคติที่ไม่เห็นด้วย

1.7.1 ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรอง มีทัศนคติที่ไม่เห็นด้วยในเรื่องต่อไปนี้ โดยมีความรู้สึกว่า

- | | |
|--|-------|
| 1. การจัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่ไว้บริการลูกค้ามีความจำเป็นและเหมาะสม | 22.5% |
| 2. การตรวจรับรองตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารทุก 1 ปีมีความเหมาะสม | 17.5% |
| 3. ป้ายรับรองมาตรฐานสามารถบ่งบอกถึงความสะอาดของร้านอาหาร | 5.0% |

1.7.2 ผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง มีทัศนคติที่ไม่เห็นด้วยในเรื่องต่อไปนี้ โดยมีความรู้สึกว่า

- | | |
|--|-------|
| 1. การตรวจรับรองตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารทุก 1 ปี มีความเหมาะสม | 40.0% |
| 2. การจัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่ไว้บริการลูกค้ามีความจำเป็นและเหมาะสม | 37.5% |
| 3. การปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารไม่มีความยุ่งยาก | 30.0% |

โดยสรุป ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายและไม่ได้รับป้ายรับรอง มีทัศนคติไม่เห็นด้วยตรงกัน 2 เรื่อง คือ การจัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่ไว้บริการลูกค้ามีความจำเป็นและเหมาะสม

และเรื่องการตรวจรับรองตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารทุก 1 ปีมีความเหมาะสม ตามตารางที่ 18 และ 19

ตารางที่ 18 จำนวน และร้อยละทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแต่ละข้อของผู้ประกอบการ
ร้านที่ได้รับป้ายรับรอง

	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	ไม่เห็น ด้วย	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
1. ผู้ประกอบการ ร้านอาหารต้องรักษาความสะอาดของอาหาร	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	5 (12.5)	35 (87.5)
2. ผู้ประกอบการร้านอาหาร ต้องจัดสถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหารให้สะอาด	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	5 (12.5)	35 (87.5)
3. การจัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่ไว้บริการลูกค้าทำให้ทางร้านต้องยุ่งยากในการดูแลและเพิ่มต้นทุนโดยไม่จำเป็น	5 (12.5)	22 (55.0)	4 (10.0)	4 (10.0)	5 (12.5)
4. ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องจัดบริการห้องน้ำห้องส้วมที่สะอาดไว้บริการลูกค้า	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	7 (17.5)	33 (82.5)
5. ผู้ประกอบการต้องดูแลความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์	0 (0.0)	1 (2.5)	0 (0.0)	8 (20.0)	31 (77.5)
6. การปฏิบัติตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีความยุ่งยาก	12 (30.0)	23 (57.5)	2 (5.0)	1 (2.5)	2 (5.0)
7. การมีป้ายรับรอง อาหาร สะอาด รสชาติอร่อย ทำให้ลูกค้าเพิ่มมากขึ้น	0 (0.0)	0 (0.0)	10 (25.0)	13 (32.5)	17 (42.5)
8. เจ้าหน้าที่ตรวจรับรองมาตรฐาน อาหาร สะอาด รสชาติอร่อย มีความเข้มงวดมากเกินไป	8 (20.0)	26 (65.0)	5 (12.5)	1 (2.5)	0 (0.00)

ตารางที่ 18 (ต่อ)

	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	ไม่เห็น ด้วย	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
9. การกำหนดให้มีมาตรการอายุป้ายอาหาร สะอาด รสชาติอร่อยทุก 1 ปีเป็นระยะเวลาที่ ถี่เกินไปทำให้ยุ่งยาก	5 (12.5)	22 (55.0)	6 (15.0)	4 (10.0)	3 (7.5)
10. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องป้องกันการแพร่ เชื้อโรคสู่ลูกค้า	0 (0.0)	1 (2.5)	0 (0.0)	16 (40.0)	23 (57.5)
11. การได้รับป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ไม่ได้บ่งบอกถึงความสะอาดของร้านอาหาร	9 (22.5)	20 (50.0)	9 (22.5)	1 (2.5)	1 (2.5)

ตารางที่ 19 จำนวน และร้อยละทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแต่ละข้อของผู้ประกอบการ
ร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง

	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	ไม่เห็น ด้วย	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
1. ผู้ประกอบการ ร้านอาหารต้องรักษาความ สะอาดของอาหาร	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	9 (22.5)	31 (77.5)
2. ผู้ประกอบการร้านอาหาร ต้องจัดสถานที่ เตรียมปรุงประกอบอาหารให้สะอาด	0 (0.0)	1 (2.5)	0 (0.0)	10 (25.0)	29 (72.5)
3. การจัดบริการอย่างล้างมือพร้อมสบู่ไว้ บริการลูกค้าทำให้ทางร้านต้องยุ่งยาก ในการดูแลและเพิ่มต้นทุน โดยไม่จำเป็น	6 (15.0)	14 (35.0)	5 (12.5)	11 (27.5)	4 (10.0)

ตารางที่ 19 (ต่อ)

	ไม่เห็น ด้วย อย่างยิ่ง	ไม่เห็น ด้วย	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วย	เห็นด้วย อย่างยิ่ง
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
4. ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องจัดบริการ ห้องน้ำห้องส้วมที่สะอาดไว้บริการลูกค้า	0 (0.0)	1 (2.5)	1 (2.5)	14 (35.0)	24 (60.0)
5. ร้านอาหารต้องดูแลความสะอาดของ ภาชนะ อุปกรณ์	1 (2.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	15 (37.5)	24 (60.0)
6. การปฏิบัติตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีความยุ่งยาก	4 (10.0)	17 (42.5)	7 (17.5)	4 (10.0)	8 (20.0)
7. การมีป้ายรับรอง อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ทำให้ลูกค้าเพิ่มมากขึ้น	0 (0.0)	0 (0.0)	6 (15.0)	20 (50.0)	14 (35.0)
8. เจ้าหน้าที่ตรวจรับรองมาตรฐาน อาหาร สะอาด รสชาติอร่อย มีความเข้มงวดมาก เกินไป	8 (20.0)	23 (57.5)	8 (20.0)	1 (2.5)	0 (0.0)
9. การกำหนดให้มีการต่ออายุป้าย อาหาร สะอาด รสชาติอร่อย ทุก 1 ปีเป็นระยะเวลาที่ ถี่เกินไป ทำให้ยุ่งยาก	1 (2.5)	15 (37.5)	7 (17.5)	12 (30.0)	5 (12.5)
10. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องป้องกันการแพร่ เชื้อโรคสู่ลูกค้า	1 (2.5)	2 (5.0)	0 (0.0)	17 (42.5)	20 (50.0)
11. การได้รับป้าย อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ไม่ได้บ่งบอกถึงความสะอาดของ ร้านอาหาร	4 (10.0)	17 (42.5)	4 (10.0)	8 (20.0)	7 (17.5)

2.ระดับทัศนคติ เมื่อวิเคราะห์ระดับทัศนคติของผู้ประกอบการ ด้วยการแบ่งคะแนนเป็น 3 ระดับ พบว่าผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองส่วนใหญ่มีทัศนคติอยู่ในระดับดี ร้อยละ 97.5 คะแนนสูงสุด 55 คะแนนต่ำสุด 38 และคะแนนเฉลี่ย 46.95 หรือร้อยละ 85.36 ของคะแนนเต็ม ส่วนผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรองส่วนใหญ่มีทัศนคติอยู่ในระดับดี ร้อยละ 75 คะแนนสูงสุด 53 คะแนนต่ำสุด 32 และคะแนนเฉลี่ย 43.22 หรือร้อยละ 78.58 ของคะแนนเต็ม ดังตารางที่ 20

ตารางที่ 20 จำนวนและร้อยละระดับทัศนคติของผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรอง

ระดับทัศนคติ	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ดี (คะแนน 40.34 ขึ้นไป)	39	97.5	30	75.0
ปานกลาง (คะแนน 25.68 ถึง 40.33)	1	2.5	10	25.0
ไม่ดี (คะแนน ต่ำกว่า 25.68)	0	0.0	0	0.0
รวม	40	100	40	100

หมายเหตุ :

	ได้รับป้ายรับรอง	ไม่ได้รับป้ายรับรอง
คะแนนสูงสุด	55	53
คะแนนต่ำสุด	38	32
คะแนนเฉลี่ย	46.95	43.22
คะแนนเฉลี่ยร้อยละของคะแนนเต็ม	85.4	78.6

3. การเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ

3.1 การรับป้ายรับรองและขนาดร้านอาหาร พบว่า การรับป้ายรับรองกับขนาดร้านอาหาร ไม่มีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน ฉะนั้น การรับป้ายรับรองกับขนาดร้านอาหาร ไม่มีผลร่วมกันที่ทำให้ทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแตกต่างกัน และเมื่อเปรียบเทียบเฉพาะการรับป้ายรับรองและขนาดร้านอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง มีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.001 โดยผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองมีทัศนคติดีกว่าผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้าย

รับรอง แต่ผู้ประกอบการที่มีขนาดร้านอาหารต่างกัันมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ไม่แตกต่างกัน ดังตารางที่ 21 และ 22

ตารางที่ 21 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและขนาดของร้าน

ขนาดร้านอาหาร	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง		รวม	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
พื้นที่น้อยกว่า 200 ตารางเมตร	47.62	4.21	43.14	4.57	45.38	4.90
พื้นที่ 200 ตารางเมตรขึ้นไป	46.21	2.95	43.31	5.71	44.76	4.72
รวม	46.95	3.69	43.22	5.08	45.09	4.79

ตารางที่ 22 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีขนาดร้านอาหารเป็นตัวแปรร่วม

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	P
การรับป้ายรับรอง	1	270.97	270.97	13.56	0.000
ขนาดร้านอาหาร	1	7.61	7.61	0.38	0.539
ปฏิสัมพันธ์ร่วม	1	12.47	12.47	0.62	0.432
ความคลาดเคลื่อน	76	1518.79	19.98		
รวม	79	1816.39			

3.2 การรับป้ายรับรองและเพศ พบว่า การรับป้ายรับรองกับเพศไม่มีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน ฉะนั้น การรับป้ายรับรองกับเพศไม่มีผลร่วมกันที่ทำให้ทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแตกต่างกัน และเมื่อเปรียบเทียบเฉพาะการรับป้ายรับรองและเพศ พบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.001 โดยผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองมีทัศนคติดีกว่าผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง แต่ผู้ประกอบการที่มีเพศต่างกันมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน ดังตารางที่ 23 และ 24

ตารางที่ 23 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและเพศ

เพศ	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง		รวม	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
ชาย	45.85	3.56	43.38	5.75	44.88	4.63
หญิง	48.05	3.57	43.15	4.84	45.23	4.95
รวม	46.95	3.69	43.22	5.08	45.09	4.79

ตารางที่ 24 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีเพศเป็นตัวแปรร่วม

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	P
การรับป้ายรับรอง	1	253.67	253.67	12.94	0.001
เพศ	1	18.02	18.02	0.92	0.341
ปฏิสัมพันธ์ร่วม	1	27.74	27.74	1.41	0.238
ความคลาดเคลื่อน	76	1489.95	19.60		
รวม	79	1816.39			

3.3 การรับป้ายรับรองและอายุ พบว่า การรับป้ายรับรองกับอายุไม่มีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน ฉะนั้น การรับป้ายรับรองกับอายุไม่มีผลร่วมกันที่ทำให้ทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแตกต่างกัน และเมื่อเปรียบเทียบเฉพาะการรับป้ายรับรองและอายุ พบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.001 โดยผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองมีทัศนคติดีกว่าผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง แต่ผู้ประกอบการที่มีอายุต่างกันมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน ดังตารางที่ 25 และ 26

ตารางที่ 25 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและอายุ

อายุ	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง		รวม	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
ต่ำกว่า 40	46.75	3.92	43.78	4.52	45.18	4.39
40-50	47.00	3.90	44.05	5.44	45.40	4.96
50 ปีขึ้นไป	47.00	3.61	41.50	4.85	44.64	4.95
รวม	46.95	3.69	43.22	5.08	45.09	4.79

ตารางที่ 26 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีอายุเป็นตัวแปรร่วม

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	P
การรับป้ายรับรอง	1	262.35	262.35	13.06	0.001
อายุ	2	26.17	13.09	0.65	0.524
ปฏิสัมพันธ์ร่วม	2	29.00	14.50	0.72	0.489
ความคลาดเคลื่อน	74	1487.00	20.09		
รวม	79	1816.39			

3.4 การรับป้ายรับรองและศาสนา พบว่า การรับป้ายรับรองกับศาสนาไม่มีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน ฉะนั้น การรับป้ายรับรองกับศาสนาไม่มีผลร่วมกันที่ทำให้ทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแตกต่างกัน และเมื่อเปรียบเทียบเฉพาะการรับป้ายรับรองและศาสนา พบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.001 โดยผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองมีทัศนคติดีกว่าผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง แต่ผู้ประกอบการที่นับถือศาสนาต่างกันมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน ดังตารางที่ 27 และ 28

ตารางที่ 27 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและศาสนา

ศาสนา	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง		รวม	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
พุทธ	48.00	2.61	43.82	5.34	45.46	4.87
อิสลาม	46.55	3.99	42.78	4.95	44.88	4.79
รวม	46.95	3.69	43.22	5.08	45.09	4.79

ตารางที่ 28 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีศาสนาเป็นตัวแปรร่วม

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	P
การรับป้ายรับรอง	1	277.27	227.27	13.94	0.000
ศาสนา	1	27.21	27.21	1.37	0.246
ปฏิสัมพันธ์ร่วม	1	0.73	0.73	0.04	0.849
ความคลาดเคลื่อน	76	1511.56	19.89		
รวม	79	1816.39			

3.5 การรับป้ายรับรองและสถานภาพสมรส พบว่า การรับป้ายรับรองกับสถานภาพสมรสไม่มีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน ฉะนั้น การรับป้ายรับรองกับสถานภาพสมรสไม่มีผลร่วมกันที่ทำให้ทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแตกต่างกัน และเมื่อเปรียบเทียบเฉพาะการรับป้ายรับรองและสถานภาพสมรส พบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.02 โดยผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองมีทัศนคติดีกว่าผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง แต่ผู้ประกอบการที่มีสถานภาพสมรสต่างกันมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน ดังตารางที่ 29 และ 30

ตารางที่ 29 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ
ผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและสถานภาพสมรส

สถานภาพสมรส	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง		รวม	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
โสด/หม้าย/หย่า/แยก	45.67	3.83	43.00	2.28	44.33	3.31
คู่	47.17	3.68	43.26	5.45	45.22	5.02
รวม	46.95	3.69	43.22	5.08	45.09	4.79

ตารางที่ 30 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการระหว่าง
ร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองโดยมีสถานภาพสมรสเป็นตัวแปรร่วม

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	P
การรับป้ายรับรอง	1	110.35	110.35	5.49	0.022
สถานภาพสมรส	1	8.03	8.03	0.40	0.529
ปฏิสัมพันธ์ร่วม	1	3.95	3.95	0.20	0.659
ความคลาดเคลื่อน	76	1526.89	20.09		
รวม	79	1816.39			

3.6 การรับป้ายรับรองและการศึกษา พบว่า การรับป้ายรับรองกับการศึกษามีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน ฉะนั้น การรับป้ายรับรองกับการศึกษา มีผลร่วมกัน ที่ทำให้ทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.002 ฉะนั้นจึงต้องควบคุมตัวแปรการศึกษา เมื่อควบคุมการศึกษาแล้ว พบว่า ผู้ประกอบการที่จบมัธยมศึกษาหรือสูงกว่า จะมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองไม่แตกต่างกัน แต่ผู้ประกอบการที่จบประถมศึกษาหรือต่ำกว่า จะมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารระหว่างร้านที่ได้รับ และไม่ได้รับป้ายรับรองแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.001 โดยผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรอง มีทัศนคติดีกว่าผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง และเมื่อเปรียบเทียบเฉพาะการรับป้ายรับรองและการศึกษา พบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่

0.001 โดยผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองมีทัศนคติดีกว่าผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง และผู้ประกอบการที่มีการศึกษาต่างกันมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.02 โดยผู้ประกอบการร้านที่จบมัธยมศึกษาหรือสูงกว่า มีทัศนคติดีกว่าผู้ประกอบการร้านที่จบประถมศึกษาหรือต่ำกว่า ดังตารางที่ 31 - 34

ตารางที่ 31 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและการศึกษา

การศึกษา	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง		รวม	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
ประถมศึกษาหรือต่ำกว่า	47.41	3.37	40.19	4.38	43.91	5.30
มัธยมศึกษาหรือสูงกว่า	46.61	3.95	45.25	4.53	45.91	4.27
รวม	46.95	3.69	43.22	5.08	45.09	4.79

ตารางที่ 32 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองโดยมีการศึกษาเป็นตัวแปรร่วม

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	p
การรับป้ายรับรอง	1	356.80	356.80	21.08	0.000
การศึกษา	1	87.87	87.87	5.19	0.026
ปฏิสัมพันธ์ร่วม	1	166.63	166.63	9.84	0.002
ความคลาดเคลื่อน	76	1286.53	16.93		
รวม	79	1816.39			

ตารางที่ 33 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการที่จบ
ประถมศึกษาหรือต่ำกว่าระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง

	N	\bar{X}	S.D.	t	p
ได้รับป้ายรับรอง	17	47.41	3.37	5.32	0.000
ไม่ได้รับป้ายรับรอง	16	40.19	4.38		

ตารางที่ 34 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการที่จบ
มัธยมศึกษาหรือสูงกว่าระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง

	N	\bar{X}	S.D.	t	p
ได้รับป้ายรับรอง	23	46.61	3.95	1.09	0.280
ไม่ได้รับป้ายรับรอง	24	45.5	4.53		

3.7 การรับป้ายรับรองและสมาชิกชมรม พบว่า การรับป้ายรับรองกับสมาชิกชมรมไม่มีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน ฉะนั้น การรับป้ายรับรองกับสมาชิกชมรมไม่มีผลร่วมกันที่ทำให้ทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารแตกต่างกัน และเมื่อเปรียบเทียบเฉพาะการรับป้ายรับรองและสมาชิกชมรม พบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน แต่ผู้ประกอบการที่เป็นสมาชิกชมรมและไม่เป็นสมาชิกชมรมมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.001 โดยผู้ประกอบการที่เป็นสมาชิกชมรมมีทัศนคติดีกว่าผู้ประกอบการที่ไม่เป็นสมาชิกชมรม ดังตารางที่ 35 และ 36

ตารางที่ 35 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและสมาชิกชมรม

สมาชิกชมรม	ได้รับป้ายรับรอง		ไม่ได้รับป้ายรับรอง		รวม	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
เป็นสมาชิกชมรม	47.87	3.35	46.85	4.02	47.68	3.45
ไม่เป็นสมาชิกชมรม	43.78	3.11	42.45	4.99	42.78	4.65
รวม	46.95	3.69	43.22	5.08	45.09	4.79

ตารางที่ 36 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองโดยมีสมาชิกชมรมเป็นตัวแปรร่วม

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	p
การรับป้ายรับรอง	1	17.25	17.25	1.00	0.320
สมาชิกชมรม	1	228.03	228.03	13.23	0.000
ปฏิสัมพันธ์ร่วม	1	0.30	0.30	0.02	0.895
ความคลาดเคลื่อน	76	1310.08	17.24		
รวม	79	1816.39			