

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

จากการที่พฤติกรรมผู้บริโภคอาหารของคนไทยได้เปลี่ยนมาเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้านมากขึ้น ซึ่งมีผลกระทบก่อให้เกิดปัญหามากมาย โดยเฉพาะปัญหาความไม่สะอาดปลอดภัยของอาหารที่มีต่อผู้บริโภคภายในประเทศ ซึ่งส่งผลให้เกิดโรคอุจจาระร่วงในอัตราที่สูงมากเป็นลำดับหนึ่ง เมื่อเทียบกับการเจ็บป่วยจากสาเหตุอื่น จำนวนผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงมีแนวโน้มลดลงเล็กน้อย แต่อัตราป่วยยังมีค่าสูงเกินกว่าที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด ปัญหาดังกล่าวกระทบต่อการพัฒนาประเทศในหลายด้าน ทั้งในด้านสังคมที่ทำให้ประชาชนมีปัญหาสุขภาพ สูญเสียค่ารักษาพยาบาลและอาจต้องหยุดงาน และทางด้านเศรษฐกิจซึ่งไม่เพียงแต่รัฐต้องสูญเสียค่าใช้จ่ายในระหว่างที่มีการเกิดโรคเท่านั้น ในภาวะที่ประเทศไทยมีนโยบายเป็นผู้ส่งออกอาหารเลี้ยงโลก การส่งเสริมอาหารและภัตตาคารไทยในต่างประเทศและเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวของภูมิภาค การผลิตและจำหน่ายอาหารที่ไม่สะอาดจะมีผลกระทบต่อชื่อเสียงของประเทศต่อการดึงดูดนักท่องเที่ยวจากทั่วโลกอีกด้วย จากแนวนโยบายของรัฐทางด้านเศรษฐกิจที่มีความสัมพันธ์กับระบบอาหาร ได้แก่ นโยบายการท่องเที่ยวเป็นการหารายได้เข้าประเทศจากอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว โดยมีอาหารไทยเป็นวัตถุดิบหลักเรื่องหนึ่งของการท่องเที่ยว และกระทรวงสาธารณสุขโดยกรมอนามัยได้กำหนดให้มีนโยบายในการพัฒนาร้านอาหารและแหล่งท่องเที่ยวผ่านเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลภายใต้ชื่อโครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย (อาหารสะอาด รสชาติอร่อย หรือ Clean Food Good Taste) อันจะส่งผลต่อการป้องกันการเกิดโรคที่เกิดจากน้ำและอาหารได้อีกทางหนึ่ง

จังหวัดนครราชสีมา ได้ดำเนินการพัฒนาร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร จนได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย คิดเป็นร้อยละ 67.71 แต่ผลการสุ่มประเมินโดยศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา พบว่าร้านที่ได้รับป้ายรับรองไม่สามารถรักษามาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ถึงร้อยละ 49.07 จึงมีข้อสงสัยว่าปัจจัยของการคงสภาพหรือไม่คงสภาพมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร เกิดจากความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารหรือไม่ การศึกษาเรื่อง การเปรียบเทียบความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จังหวัดนครราชสีมา ปี 2552 เพื่อจะได้นำผลการศึกษามาใช้ในการสนับสนุนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาร้านอาหาร คือหน่วยงานในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ได้ดำเนินงานพัฒนาร้านอาหาร ให้ได้มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย อย่างยั่งยืน โดยมุ่งศึกษาความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา เป็นการวิจัยเชิงบรรยาย (Descriptive Research) แบบการศึกษาเชิงสำรวจ ณ จุดเวลา (Cross - Sectional Studies) เก็บข้อมูล ตั้งแต่เดือน 1 มิถุนายน ถึง 30 กรกฎาคม 2552 โดยมีตัวแปรอิสระที่ศึกษา คือการได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ตัวแปรตามที่ศึกษา คือ ความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร จังหวัดนครราชสีมาและตัวแปรร่วม คือ ขนาดร้านอาหาร เพศ อายุ สถานภาพสมรส ศาสนา การศึกษา และการเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยมีกลุ่มตัวอย่างที่เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองติดต่อกัน 3 ปี นับถึงปี 2552 ในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา จำนวน 80 คน ซึ่งมีลำดับการสุ่มตัวอย่างแบบแบบแบ่งชั้น (Stratified Random Sampling) เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการใช้แบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร วิเคราะห์ข้อมูลโดย สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และใช้สถิติเชิงวิเคราะห์เพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างกลุ่มด้วย Two-ways ANOVA

สรุปผลการวิจัย

1. ข้อมูลทั่วไป ของผู้ประกอบการร้านอาหารที่เป็นตัวอย่างจำนวน 80 ร้าน เป็นร้านที่ได้รับ และไม่ได้รับป้ายรับรอง จำนวน 40 แห่งเท่ากัน มีขนาดพื้นที่น้อยกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 21 ร้านเท่ากัน และมีขนาดพื้นที่ตั้งแต่ 200 ตารางเมตรขึ้นไป จำนวน 19 ร้านเท่ากัน โดยผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองมีจำนวนเพศหญิงและชาย ร้อยละ 50 เท่ากัน ส่วนผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรองส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 67.5 ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองส่วนมากมีช่วงอายุ 40 -50 ปี และ 50 ปีขึ้นไปร้อยละ 40 เท่ากัน อายุเฉลี่ย 47.12 ส่วนผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรองส่วนมากมีช่วงอายุ ระหว่าง 40 - 50 ปี ร้อยละ 47.5 อายุเฉลี่ย 45.20 การนับถือศาสนาของผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง ส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลามร้อยละ 72.5 และ 57.5 ตามลำดับ สถานภาพสมรสของผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองส่วนใหญ่ มีสถานภาพสมรสคู่ ร้อยละ 85 เท่ากัน การศึกษาของผู้ประกอบการทั้งร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองส่วนมากอยู่ในระดับมัธยมศึกษาหรือสูงกว่า ร้อยละ 57.5 และร้อยละ 60 ตามลำดับ และผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองส่วนใหญ่เป็น

สมาชิกชมรม ร้อยละ 77.5 ส่วนผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรองเป็นสมาชิกชมรมเพียงร้อยละ 17.5 เท่านั้น

2 ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

2.1 ความรู้รายข้อ

2.1.1 ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองมีความรู้ดีทุกคนใน 3 เรื่อง คือห้องน้ำ ห้องส้วมต้องมีอ่างล้างมือและสบู่พร้อมใช้ตลอดเวลา โຕะวางอาหารปรุงสำเร็จมีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และน้ำแข็งบริโภค ห้ามเก็บรวมกับสิ่งของอย่างอื่น โดยเด็ดขาด

2.1.2 ผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง มีความรู้ดีทุกคนเพียง 1 เรื่องคือน้ำยาล้างจานช่วยให้ล้างภาชนะได้สะอาดปลอดภัย

2.1.3 ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไปมีความรู้เหมือนกัน 22 เรื่องคือ น้ำยาล้างจานช่วยให้ล้างภาชนะได้สะอาดปลอดภัย ห้องน้ำห้องส้วมต้องมีอ่างล้างมือและสบู่พร้อมใช้ตลอดเวลา เขียงต้องแยกใช้ระหว่างอาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ และผักสด น้ำแข็งบริโภค ห้ามเก็บรวมกับสิ่งของอย่างอื่น โดยเด็ดขาด อุปกรณ์ดักน้ำแข็งบริโภคต้องมีค้ำยาวเพียงพอที่จะหยิบจับ ผู้เสิร์ฟที่ป่วยเป็นโรคอุจจาระร่วง ควรให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะหาย สถานที่เตรียมปรุงอาหารต้องไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร และน้ำขังเฉอะแฉะ ถึงขยะในร้านอาหารต้องไม่รั่วซึมและมีฝาปิดมิดชิด ผู้ปรุงอาหารต้องใส่หมวกคลุมผมเพื่อป้องกันเส้นผมตกลงในอาหาร สถานที่เตรียมปรุงอาหารต้องไม่มีทางผ่านเข้าห้องน้ำห้องส้วม เขียงที่ทำจากไม้ต้องเป็นไม้เนื้อแข็ง ไม่คูดซึมน้ำและไม่แตกร้าว เมื่อมีบาดแผลที่นิ้วต้องใช้พลาสติกปิดบาดแผลและต้องไม่สัมผัสอาหาร โຕะวางอาหารปรุงสำเร็จมีความสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 ซม. โຕะที่ใช้ในการวางพักอาหารดิบต้องมีความสูงไม่น้อยกว่า 60 ซม. น้ำเสียดองบำบัดโดยใช้บ่อดักไขมันก่อนปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำ อาหารสดต้องล้างให้สะอาดแล้วเก็บแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน อาหารปรุงสำเร็จ ต้องใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยสบู่ก่อนเตรียมปรุงอาหารและหลังจับสิ่งสกปรก ภาชนะเก็บ ซ้อน ส้อมต้องเป็นภาชนะที่โปร่งและสะอาด ภาชนะอุปกรณ์ต้องเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. โຕะวางพักอาหารดิบควรปูด้วยวัสดุที่ เรียบ ทำความสะอาดง่าย และซ้อนส้อมต้องเก็บโดยวางเอาค้ำขึ้น

2.1.4 ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองร้อยละ 60 ถึง 79 มีความรู้เหมือนกัน 2 เรื่องคือ น้ำแข็งบริโภคต้องผลิตจากน้ำสะอาดไม่มีตะกอนและผลิตเพื่อบริโภคโดยเฉพาะและภาชนะที่ใส่น้ำแข็งต้องสะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

2.1.5 ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง ค่ากว่าร้อยละ 60 มีความรู้เหมือนกัน 2 เรื่อง คือ การเลือกสารปรุงแต่งรสชาติอาหารต้องคำนึงถึงเครื่องหมายรับรองจากทางราชการ และภาชนะต้องล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งหรือน้ำไหลแล้วปล่อยให้แห้งเอง

2.1.6 ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองส่วนใหญ่มีความรู้ที่ผิดเหมือนกัน 3 เรื่องคือ การใช้ผ้าเช็ดภาชนะเมื่อล้างสะอาดแล้ว รองลงมาคือเรื่อง ความสูงลักษณะของภาชนะที่ใส่น้ำแข็งและความสูงใน และการเก็บอุปกรณ์รวมทั้งชั้นซ้อน ที่น้อยกว่า 60 ซม.

2.1.6.1 ข้อที่ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองยังคงมีความเข้าใจผิด ได้แก่ การเข้าใจผิดว่า ต้องใช้ผ้าเช็ดภาชนะให้แห้งทุกครั้งหลังล้างสะอาดแล้ว พบมากที่สุดร้อยละ 70 รองลงมาคือ ภาชนะที่ใส่น้ำแข็งวางสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 ซม. พบร้อยละ 35 การเก็บภาชนะอุปกรณ์ประเภทชั้นซ้อน โดยวางเอาค้ำลง พบร้อยละ 12.5 การเก็บภาชนะอุปกรณ์สูงจากพื้นน้อยกว่า 60 เซนติเมตร พบร้อยละ 10 และลักษณะที่สำหรับล้างภาชนะมีความสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 ซม. พบร้อยละ 5

2.1.6.2 ข้อที่ผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรองบางคนยังคงมีความเข้าใจผิด ได้แก่ การเข้าใจผิดว่า ต้องใช้ผ้าเช็ดภาชนะให้แห้งทุกครั้งหลังล้างสะอาดแล้วพบมากที่สุดถึงร้อยละ 85 รองลงมาคือ ภาชนะที่ใส่น้ำแข็งวางสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 ซม. พบร้อยละ 32.5 ลักษณะที่สำหรับล้างภาชนะมีความสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 ซม. พบร้อยละ 32.5 การเก็บภาชนะอุปกรณ์ประเภทชั้นซ้อน โดยวางเอาค้ำลง พบร้อยละ 20 การเก็บภาชนะอุปกรณ์สูงจากพื้นน้อยกว่า 60 ซม. พบร้อยละ 15 และ โต๊ะวางอาหารปรุงสำเร็จมีความสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 ซม. พบร้อยละ 10

2.2 ระดับความรู้ของผู้ประกอบการ ด้วยการแบ่งคะแนนเป็น 3 กลุ่ม พบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับสูง ร้อยละ 92.5 คะแนนสูงสุด 27 คะแนนต่ำสุด 19 และคะแนนเฉลี่ย 24.67 หรือร้อยละ 91.4 ของคะแนนเต็ม ส่วนผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง ส่วนใหญ่ความรู้อยู่ในระดับสูง ร้อยละ 87.5 คะแนนสูงสุด 27 คะแนนต่ำสุด 10 และคะแนนเฉลี่ย 23.85 หรือร้อยละ 88.3 ของคะแนนเต็ม

2.3 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการพบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง มีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณาตัวแปรร่วมประกอบด้วย ขนาดของร้าน เพศ อายุ ศาสนา สถานภาพสมรส การศึกษา และการเป็นสมาชิกชมรมยังพบว่า ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง ไม่แตกต่างกัน โดยในส่วนของความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการเมื่อแยกตามตัวแปรร่วมที่พบว่ามีรู้แตกต่างกัน มีดังนี้

2.3.1 ผู้ประกอบการที่มีขนาดร้านอาหารต่างกันมีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ 0.05 โดยผู้ประกอบการร้านที่ขนาดพื้นที่ตั้งแต่ 200 ตารางเมตรขึ้นไป มีความรู้มากกว่าผู้ประกอบการร้านที่มีขนาดพื้นที่น้อยกว่า 200 ตารางเมตร

2.3.2 ผู้ประกอบการที่มีเพศต่างกันมีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ 0.03 โดยผู้ประกอบการที่เป็นเพศชายมีความรู้มากกว่าผู้ประกอบการที่เป็นเพศหญิง

2.3.3 ผู้ประกอบการที่มีการศึกษาต่างกันมีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ 0.02 โดยผู้ประกอบการที่จบมัธยมศึกษาหรือสูงกว่ามีความรู้มากกว่าผู้ประกอบการที่จบประถมศึกษาหรือต่ำกว่า

3. ทศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

3.1 ทศนคติรายชื่อ

3.1.1 ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองมีทศนคติเห็นด้วยเหมือนกันทุกคน 3 เรื่อง คือ ผู้ประกอบการต้องรักษาความสะอาดของร้านอาหาร ผู้ประกอบการต้องจัดสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหารให้สะอาด ผู้ประกอบการต้องจัดบริการห้องน้ำห้องส้วมที่สะอาดไว้บริการลูกค้า

3.1.2 ผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรองมีทศนคติเห็นด้วยเหมือนกันทุกคนเพียง 1 เรื่องคือ ผู้ประกอบการต้องรักษาความสะอาดของร้านอาหาร

3.1.3 ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไปมีทศนคติเห็นด้วยเหมือนกัน 4 เรื่อง คือ ผู้ประกอบการต้องรักษาความสะอาดของร้านอาหาร ผู้ประกอบการต้องจัดสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหารให้สะอาด ผู้ประกอบการต้องจัดบริการห้องน้ำห้องส้วมที่สะอาดไว้บริการลูกค้า และ ผู้ประกอบการต้องดูแลความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์

3.1.4 ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายและไม่ได้รับป้ายรับรอง มีทศนคติไม่เห็นด้วยตรงกัน 2 เรื่อง คือ การจัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่ไว้บริการลูกค้ามีความจำเป็นและเหมาะสม และเรื่องการตรวจรับรองตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารทุก 1 ปีมีความเหมาะสม โดย

3.1.4.1 ข้อที่ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองยังคงมีทศนคติที่ไม่เห็นด้วยจำนวน 3 ข้อ ได้แก่ การจัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่ไว้บริการลูกค้ามีความจำเป็นและเหมาะสม พบมากที่สุดร้อยละ 22.5 รองลงมาคือ การตรวจรับรองตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารทุก 1 ปีมีความ



เหมาะสม พบร้อยละ 17.5 และ ป้ายรับรองมาตรฐานสามารถบ่งบอกถึงความปลอดภัยของร้านอาหาร พบร้อยละ 5

3.1.4.2 ข้อที่ผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรองยังคงมีทัศนคติที่ไม่เห็นด้วย จำนวน 3 ข้อ ได้แก่ การตรวจรับรองตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารทุก 1 ปีมีความเหมาะสม พบมากที่สุด ร้อยละ 40 รองลงมาคือ การจัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่ไว้บริการลูกค้ามีความจำเป็นและเหมาะสม ร้อยละ 37.5 และการปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร ไม่มีความยุ่งยาก ร้อยละ 30

3.2 ระดับทัศนคติ เมื่อวิเคราะห์ระดับทัศนคติของผู้ประกอบการ ด้วยการแบ่งคะแนนเป็น 3 ระดับ พบว่าผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองส่วนใหญ่มีทัศนคติอยู่ในระดับดี ร้อยละ 97.5 คะแนนสูงสุด 55 คะแนนต่ำสุด 38 และคะแนนเฉลี่ย 46.95 หรือร้อยละ 85.4 ของคะแนนเต็ม ส่วนผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรองส่วนใหญ่มีทัศนคติอยู่ในระดับดี ร้อยละ 75 คะแนนสูงสุด 53 คะแนนต่ำสุด 32 และคะแนนเฉลี่ย 43.22 หรือร้อยละ 78.6 ของคะแนนเต็ม

3.3 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการพบว่าผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.001 และเมื่อพิจารณาตัวแปรร่วมประกอบด้วย ขนาดของร้าน เพศ อายุ ศาสนา สถานภาพสมรสและ การศึกษา ยังพบว่า ทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองยังแตกต่างกัน โดยผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองมีทัศนคติดีกว่าผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้ป้ายรับรอง ในส่วนของทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการเมื่อแยกตามตัวแปรร่วมที่พบว่าทัศนคติแตกต่างกัน มีดังนี้

3.3.1 ผู้ประกอบการที่จบประถมศึกษาหรือต่ำกว่า จะมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารระหว่างร้านที่ได้รับ และไม่ได้รับป้ายรับรองแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.001 โดยผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรอง มีทัศนคติดีกว่าผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง

3.3.2 ผู้ประกอบการที่มีการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.02 โดยผู้ประกอบการร้านที่จบมัธยมศึกษาหรือสูงกว่า มีทัศนคติดีกว่าผู้ประกอบการร้านที่จบประถมศึกษาหรือต่ำกว่า

3.3.3 ผู้ประกอบการที่เป็นสมาชิกชมรมและไม่เป็นสมาชิกชมรม มีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.001 โดยผู้ประกอบการที่เป็นสมาชิกชมรมมีทัศนคติดีกว่าผู้ประกอบการที่ไม่เป็นสมาชิกชมรม

อภิปรายผล

1. ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง มีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ไม่แตกต่างกัน ซึ่งเป็นการปฏิเสธสมมติฐานที่ตั้งไว้ ทั้งนี้เพราะ ในการดำเนินงานตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย นั้น กระบวนการให้ความรู้โดยการการประชุม อบรม ที่ส่วนราชการสังกัดกระทรวงสาธารณสุขในทุกระดับ ไม่ว่าจะเป็นสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาล สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จัดให้กับผู้ประกอบการค้าอาหารนั้น มิได้มีการจำกัดกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วม ทำให้กลุ่มที่ได้รับหรือไม่ได้รับป้ายรับรองสามารถเข้าร่วมรับรู้ได้ ประกอบกับองค์ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลอาหาร ได้รับการถ่ายทอดผ่านสื่อประชาสัมพันธ์อย่างกว้างขวาง ซึ่งผู้ประกอบการร้านอาหารทั้งที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองสามารถเข้าถึงได้ ทั้งนี้เพราะในสภาวะการณ์ปัจจุบันในยุคของสังคมโลกาภิวัต (Globalization) สื่อเข้ามามีบทบาท และทรงอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิตและการรับรู้ของประชาชนอย่างมาก ทั้งในด้านความรวดเร็ว และการเข้าถึงที่ง่ายและสะดวก โดยเฉพาะ โทรศัพท์ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญหนึ่งที่มีประจำเกือบทุกหลังคาเรือน เพราะ โทรศัพท์เป็นสื่อที่มีความรวดเร็ว เข้าถึงง่าย และไม่มีอุปสรรคเรื่องปัจจัยด้านที่ตั้ง (Physical location) กล่าวคือ ความใกล้หรือไกลจากแหล่งข่าวไม่ใช่อุปสรรคต่อการรับรู้แต่อย่างใด อีกประการหนึ่งก็คือ การดำเนินงานตามนโยบายโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ซึ่งนับว่าเป็นนโยบายที่มีพื้นฐานมาจากปัญหาสังคม (Social Problem) และการนำไปปฏิบัติโดยอาศัยหลักเหตุผล (Rational Model) ที่มีองค์ประกอบของวัตถุประสงค์ การมอบหมายภารกิจ มาตรฐานการปฏิบัติงาน ระบบประเมินผล และมาตรการจูงใจ ที่ค่อนข้างชัดเจน ทำให้ง่ายต่อการสร้างความเข้าใจแก่ผู้ประกอบการ ทำให้ทั้งสองกลุ่มมีความรู้ที่สูงเหมือนกัน แต่ประเด็นข้อค้นพบที่สำคัญประการหนึ่ง คือ ผู้ประกอบการทั้งสองกลุ่มยังคงมีความเข้าใจผิดเป็นจำนวนมาก ในประเด็นของการล้างภาชนะที่ต้องใช้ผ้าเช็ดให้แห้งทุกครั้งหลังล้างสะอาดแล้ว ซึ่งหากพิจารณาตามหลักสุขาภิบาลอาหารแล้ว เมื่อล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลแล้ว ควรคว่ำให้แห้งไว้บนแคร่ ตะกร้า หรือตะแกรง ซึ่งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร แล้วปล่อยให้แห้งเอง หรือนำไปผึ่งแดดในบริเวณที่ไม่มีฝุ่น แผลงวัน เพื่อช่วยฆ่าเชื้อโรค ห้ามใช้ผ้าเช็ด เพราะผ้าที่นำมาเช็ดนั้นอาจจะไม่สะอาดพอ เพื่อนำไปเช็ดภาชนะอุปกรณ์ซึ่งล้างสะอาดแล้ว ก็จะทำให้ภาชนะอุปกรณ์ถูกปนเปื้อนจากเชื้อโรคและสิ่งสกปรกได้อีกหรือถ้าผ้านั้นสะอาดเพียงพอ แล้วนำไปเช็ดภาชนะอุปกรณ์ซึ่งบังเอิญล้างไม่สะอาด ก็จะทำให้ผ้านั้นสกปรกและเมื่อเช็ดต่อ ๆ ก็จะทำให้ภาชนะอุปกรณ์นั้นกลับสกปรก (กรมอนามัย, 2549, หน้า 122) ซึ่งนับว่าส่งผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างมาก

2. ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับป้ายรับรอง มีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ดีกว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ได้ป้ายรับรอง ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.001 ซึ่งเป็นการยอมรับสมมติฐานที่ตั้งไว้ และสอดคล้องกับข้อมูลจากการศึกษาวิจัยของ นฤมล วีระพันธ์ (2547) ที่ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อสภาวะการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานของร้านอาหาร ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี พบว่า ทัศนคติต่อการสุขาภิบาลอาหารมีผลต่อการได้มาตรฐานของร้านอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และการศึกษาของนุชรา บุญกนก (2547) พบว่า ทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารเป็นปัจจัยหนึ่งที่ผลต่อมาตรฐานร้านอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ทั้งนี้เพราะ ทัศนคตินั้นเป็นสภาพความพร้อมทางด้านจิตใจของบุคคล ซึ่งเป็นผลรวมของความคิดเห็น ความเชื่อของบุคคลที่ถูกกระตุ้นด้วยอารมณ์ความรู้สึก และทำให้บุคคลพร้อมที่จะกระทำการสิ่งหนึ่งสิ่งใด หรือเป็นตัวกำหนดแนวโน้มของบุคคลในการที่จะมีปฏิริยาตอบสนองในลักษณะที่ชอบหรือไม่ชอบต่อสิ่งนั้น ซึ่งจากผลการทดสอบจะเห็นได้ว่า แม้ผู้ประกอบการทั้งที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานจะมีระดับความรู้ที่ไม่แตกต่างกัน แต่ผลของความรู้ดังกล่าวก็ไม่ได้สนองตอบให้ผู้ประกอบการทั้งหมดมีทัศนคติที่ดีเหมือนกันได้ ทั้งนี้สืบเนื่องจากการก่อตัวของทัศนคตินั้นยังมีความจำเป็นที่จะต้องมียปัจจัยอื่น ๆ เป็นตัวประกอบอีก ไม่ว่าจะเป็น ติดต่อดสื่อสารกับบุคคลอื่น การได้เห็นสิ่งที่เป็นแบบอย่างที่ดี และการเข้าเกี่ยวข้องกับกลุ่มหรือสถาบัน (ประภาเพ็ญ สุวรรณ, 2526, หน้า 91 - 93) เมื่อพิจารณาในประเด็นการเกี่ยวข้องกับกลุ่ม จะเห็นว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้ป้ายรับรองมาตรฐานนั้น ส่วนใหญ่เป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารมากกว่าผู้ประกอบการร้านที่ไม่ได้ป้ายรับรอง ทำให้กลุ่มดังกล่าวมีโอกาสพบปะ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกันมากกว่า ประกอบกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ยังมีโครงการพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยผู้มาตรฐาน อาหารสะอาดรสชาติอร่อย ซึ่งจัดให้มีกิจกรรมการประชุม อบรมการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการค้าอาหารที่เป็นสมาชิกชมรมอยู่บ่อยครั้ง และเป็นการเฉพาะ ทั้งในระดับอำเภอและจังหวัด นอกจากนี้ยังมีมาตรการจูงใจที่เด่นชัด คือ การจัดการศึกษาดูงานแก่สมาชิกชมรมปีละ 1 ครั้ง ยังเป็นการสนับสนุนให้กลุ่มที่เป็นสมาชิกมีทัศนคติในเชิงบวกต่อโครงการมากขึ้น

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1.1 จากการวิเคราะห์ห้ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารรายข้อ พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง ส่วนใหญ่ต่างก็มีความรู้ที่ผิดในเรื่องการใช้ผ้าเช็ดภาชนะ

เมื่อล้างสะอาดแล้ว ซึ่งการกระทำดังกล่าวจากหลักการทางสุขาภิบาลอาหารระบุว่าอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสิ่งสกปรกหรือเชื้อโรคให้แก่ภาชนะได้ เจ้าหน้าที่สาธารณสุขทั้งในส่วนขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและหน่วยงานในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ที่มีหน้าที่ตรวจแนะนำหรือการจัดการอบรมการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร จึงต้องให้ความสำคัญเพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจและตรวจสอบในขั้นตอนของการตรวจรับรอง

1.2 จากการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารที่พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับป้ายรับรอง มีทัศนคติที่ดีกว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ได้รับป้ายรับรองอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทำให้สรุปได้ว่าทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารเป็นปัจจัยสำคัญของผู้ประกอบการร้านอาหารในการรักษาสภาพมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร ฉะนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการส่งเสริมสนับสนุนการพัฒนาร้านอาหาร ทั้งในส่วนของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จึงควรให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างทัศนคติที่ดีเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้ประกอบการ ได้แก่ การสนับสนุนให้ผู้ประกอบการเข้าร่วมเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารระดับอำเภอและหรือระดับจังหวัด และการสนับสนุนให้ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารได้จัดกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง

2 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

2.1 จากการศึกษาวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษาความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารเฉพาะกลุ่มผู้ประกอบการที่เป็นเจ้าของร้านอาหาร แต่ในการดำเนินกิจการร้านอาหารยังมี ผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟ ซึ่งเป็นบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร จึงมีข้อเสนอให้มีการศึกษาความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารในกลุ่มผู้สัมผัสอาหาร

2.2 จากการศึกษาวิจัยครั้งนี้ มุ่งศึกษาเฉพาะประเด็นด้านความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ทำให้ทราบได้เพียงปัจจัยเฉพาะในส่วนของความรู้และทัศนคติเท่านั้น ซึ่งยังไม่ครอบคลุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องทั้งหมด ที่มีผลต่อการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร เนื่องจากมีข้อจำกัดในเรื่องของเวลา ในการศึกษาครั้งต่อไปควรให้ครอบคลุมทั้งปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกร้านอาหาร