

ห้องสมุดงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ



242259

การเปรียบเทียบผลของน้ำ และพื้นที่ที่มีพืชมักพบการปนเปื้อนของอาหาร  
ของผู้ประกอบการร้านอาหารที่ให้บริการโดยไม่ได้รับใบอนุญาตจาก  
อาหารสะอาด รสชาติอร่อย จังหวัดนครราชสีมา

พจนีย์ โขขันทวงศ์

งานวิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของวารสารศึกษาค้นคว้าหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขา  
วิทยาศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยบูรพา

วิทยาศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยบูรพา

ตุลาคม ๒๕๖๒

ฉบับที่ ๓๓ เป็นของมหาวิทยาลัยบูรพา



การเปรียบเทียบความรู้ และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร  
ของผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐาน  
อาหารสะอาด รสชาติอร่อย จังหวัดนครราชสีมา



พฤทธิ ไชยเหมวงค์

งานนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต

คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

ตุลาคม 2552

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยบูรพา

อาจารย์ที่ปรึกษางานนิพนธ์และคณะกรรมการสอบงานนิพนธ์ ได้พิจารณางานนิพนธ์  
ของ พฤทธิ ไชยเหมววงศ์ ฉบับนี้แล้ว เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
สาขารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต ของมหาวิทยาลัยบูรพาได้

อาจารย์ที่ปรึกษางานนิพนธ์



.....อาจารย์ที่ปรึกษา

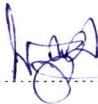
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริพร จันทรฉาย)

คณะกรรมการสอบงานนิพนธ์



.....ประธานกรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริพร จันทรฉาย)



.....กรรมการ

(ศาสตราจารย์เกียรติคุณบุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์)



.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริรัตน์ ล้อมพงศ์)

คณะสาธารณสุขศาสตร์ อนุมัติให้รับงานนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตาม  
หลักสูตรสาขารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต ของมหาวิทยาลัยบูรพา



.....คณบดีคณะสาธารณสุขศาสตร์

(รองศาสตราจารย์ ดร.วสุธร ตันวัฒนกุล)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. 2552

## ประกาศคุณูปการ

งานนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาจาก ดร.ศิริพร จันทร์ฉาย ศ.บุญธรรม  
กิจปริดาบริสุทธิ์ และ ดร.ศรีรัตน์ ล้อมพงศ์ ที่กรุณาให้คำปรึกษาแนะนำแนวทางที่ถูกต้อง ตลอดจน  
แก้ไขข้อบกพร่องต่างๆด้วยความละเอียดถี่ถ้วนและเอาใจใส่ด้วยดีเสมอมา ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งเป็น  
อย่างยิ่งจึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณ นายแพทย์ศิริชัย ลีวรรณภาโส นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา  
ซึ่งเป็นผู้บังคับบัญชาที่ได้กรุณาสนับสนุนในการศึกษาครั้งนี้ ตลอดจนผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่าน ที่ให้  
ความอนุเคราะห์ในการให้คำแนะนำและตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ นอกจากนี้ยังได้รับความ  
อนุเคราะห์จากเจ้าหน้าที่ฝ่ายอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด  
นครราชสีมา เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารของสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาล  
และเทศบาลทุกแห่งในจังหวัดนครราชสีมา ที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีในการเก็บรวบรวมข้อมูลที่ใช้  
ในการวิจัย ทำให้งานนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดี

ขอขอบคุณ สมาชิกในครอบครัวทุกคน ที่ให้กำลังใจและสนับสนุนผู้วิจัยเสมอมา

คุณค่าและประโยชน์ของงานนิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอมอบเป็นกตัญญูคุณเวทิตา แด่บุพการี  
บูรพาจารย์ และผู้มีพระคุณทุกท่านทั้งในอดีต ปัจจุบัน ที่ทำให้ข้าพเจ้าเป็นผู้มีการศึกษา ได้มีโอกาส  
ในการสร้างประโยชน์กับสังคมและประสบความสำเร็จมาจนตราบนานเท่านานนี้

พฤทธิ ไชยเหมวงค์

51923124: ส.ม. (สาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต)

คำสำคัญ: ความรู้และทัศนคติ/ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย/ สุขภาพอาหาร

พจนานุกรม: การเปรียบเทียบความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จังหวัดนราธิวาส (THE COMPARISON OF KNOWLEDGE AND ATTITUDE REGARDING TO FOOD SANITATION AMONG RESTAURANT OWNER WITH AND WITHOUT RECEIVING CLEAN FOOD GOOD TASTE CERTIFICATE, NARATHIWAT PROVINCE)  
 อาจารย์ที่ปรึกษางานนิพนธ์: ศิริพร จันทรฉาย, Ph.D. 101 หน้า ปี พ.ศ. 2552

จังหวัดนราธิวาสยังมีปัญหาเรื่องมาตรฐานของร้านอาหาร ซึ่งเกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการร้านอาหารที่ต้องเป็นผู้ที่มีความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร การวิจัยครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบความรู้และทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารระหว่างร้านที่ได้รับกับร้านที่ไม่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในจังหวัดนราธิวาส เก็บรวบรวมข้อมูลโดยสัมภาษณ์ผู้ประกอบการจำนวน 80 ร้าน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนาด้วยการแจกแจงความถี่หาค่า ร้อยละค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ใช้สถิติเชิงวิเคราะห์เพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างกลุ่มด้วย Two-ways ANOVA

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับสูง ร้อยละ 92.5 และ 87.5 ตามลำดับ ความรู้ของผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองไม่แตกต่างกัน ในส่วนของทัศนคติ พบว่า ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองส่วนใหญ่มีทัศนคติอยู่ในระดับดี ร้อยละ 97.5 และ 75.0 ตามลำดับ ทัศนคติของผู้ประกอบการร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.001 โดย ผู้ประกอบการร้านที่ได้รับป้ายรับรองมีทัศนคติดีกว่าร้านที่ไม่ได้ป้ายรับรอง

ข้อเสนอแนะในการพัฒนาร้านอาหารให้คงสภาพมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร คือการสร้างทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการ ได้แก่ การส่งเสริมสนับสนุนกิจกรรมชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร

51923124: M.P.H. (MASTER OF PUBLIC HEALTH)

KEYWORD: KNOWLEAGE AND ADTITUDE/ CLEAN FOOD GOOD TASTE/ FOOD  
SANITATION

PRUET CHAIHEMWONG: THE COMPARISON OF KNOWLEDGE AND  
ATTITUDE REGARDING TO FOOD SANITATION AMONG RESTAURANT OWNER  
WITH AND WITHOUT RECEIVING CLEAN FOOD GOOD TASTE CERTIFICATE,  
NARATHIWAT PROVINCE. ADVISOR: SIRIPORN CHANCHAY, Ph.D. 101 P. 2009.

The food sanitation standard of the restaurants is still counted as a health problem in Narathiwat province. The problem involves the knowledge and attitude of restaurant owners regarding food sanitation. The objective of the study was to compare the knowledge and attitude regarding food sanitation among restaurant owners with and without a Clean Food Good Taste certificate from the Public Health Ministry. Eighty restaurant owners were interviewed. Descriptive statistics, frequency, percentage, means and standard deviation, were introduced to analyze the data. Two-way ANOVA was performed to compare the differences among both groups.

The result showed that the restaurant owners with and without certificates had the high level of knowledge, 92.5 and 87.5%, respectively, and no significant difference was found among them. Regarding to the attitude of both groups, there were significant differences, with scores of 97.5 and 75.0%, respectively,  $p < 0.001$ .

Improving the attitude regarding to food sanitation, such as promoting and support of the activities of restaurant owners' association, was recommended to improve and sustain the food sanitation standard.

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย .....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ .....	จ
สารบัญ .....	ฉ
สารบัญตาราง .....	ซ
สารบัญภาพ .....	ญ
บทที่	
1 บทนำ .....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา .....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย .....	3
สมมติฐานของการวิจัย .....	3
กรอบแนวคิดการวิจัย .....	4
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ .....	4
ขอบเขตการวิจัย .....	4
ข้อจำกัดของการวิจัย .....	5
นิยามศัพท์เฉพาะ .....	5
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง .....	7
แนวคิดเกี่ยวกับโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย .....	7
แนวคิดการสุขาภิบาลอาหาร .....	9
กฎหมาย ระเบียบ ข้อปฏิบัติทางสุขาภิบาลของร้านอาหาร .....	28
แนวคิดเกี่ยวกับความรู้ .....	30
แนวคิดเกี่ยวกับทัศนคติ .....	33
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง .....	36
3 วิธีดำเนินการวิจัย .....	38
รูปแบบการวิจัย .....	38
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง .....	38
เครื่องมือเก็บรวบรวมข้อมูล .....	39

## สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	41
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	42
การพิทักษ์สิทธิตัวอย่าง.....	43
4 ผลการวิจัย.....	44
ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ.....	44
ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร.....	46
ทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร.....	68
5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	82
สรุปผลการวิจัย.....	83
อภิปรายผล.....	88
ข้อเสนอแนะ.....	89
บรรณานุกรม.....	91
ภาคผนวก.....	94
ประวัติย่อของผู้วิจัย.....	103

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1	จำนวนและร้อยละของผู้ประกอบการร้านอาหารจำแนกตามการรับป้ายรับรอง..... 45
2	จำนวน และร้อยละของผู้ประกอบการที่มีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร แต่ละข้อ จำแนกตามการรับป้ายรับรอง ..... 51
3	จำนวนและร้อยละระดับความรู้ของผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรอง..... 60
4	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและขนาดร้านอาหาร ..... 61
5	ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีขนาดร้านอาหารเป็นตัวแปรร่วม..... 61
6	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและเพศ..... 62
7	ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีเพศเป็นตัวแปรร่วม..... 62
8	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและอายุ..... 63
9	ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีอายุเป็นตัวแปรร่วม..... 63
10	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและศาสนา..... 64
11	ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีศาสนาเป็นตัวแปรร่วม..... 64
12	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและสถานภาพสมรส..... 65
13	ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีสถานภาพสมรสเป็นตัวแปรร่วม..... 65
14	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและการศึกษา..... 66

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
15 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีการศึกษาเป็นตัวแปรร่วม.....	66
16 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและสมาชิกชมรม.....	67
17 ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีสมาชิกชมรมเป็นตัวแปรร่วม.....	67
18 จำนวน และร้อยละทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแต่ละข้อของ ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับป้ายรับรอง.....	70
19 จำนวน และร้อยละทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารแต่ละข้อของ ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง.....	71
20 จำนวนและร้อยละระดับทัศนคติของผู้ประกอบการจำแนกตามการรับ ป้ายรับรอง.....	73
21 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและขนาดร้านอาหาร.....	74
22 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการระหว่าง ร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีขนาดร้านอาหารเป็นตัวแปรร่วม.....	74
23 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและเพศ.....	75
24 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีเพศเป็นตัวแปรร่วม.....	75
25 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและอายุ.....	76
26 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีอายุเป็นตัวแปรร่วม.....	76
27 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและศาสนา.....	77

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
28 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองโดยมีศาสนาเป็นตัวแปรร่วม.....	77
29 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและสถานภาพสมรส.....	78
30 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการระหว่าง ร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองโดยมีสถานภาพสมรสเป็นตัวแปรร่วม.....	78
31 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและการศึกษา.....	79
32 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองโดยมีการศึกษาเป็นตัวแปรร่วม.....	79
33 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการที่จบ ประถมศึกษาหรือต่ำกว่าระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง.....	80
34 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการที่จบ มัธยมศึกษาหรือสูงกว่าระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง.....	80
35 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของ ผู้ประกอบการจำแนกตามการรับป้ายรับรองและสมาชิกชมรม.....	81
36 ผลการเปรียบเทียบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการ ระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองโดยมีสมาชิกชมรมเป็นตัวแปรร่วม.....	81

## สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 กรอบแนวคิดของการวิจัย.....	4