

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนาทัศนคติและปัญหาของผู้ประกอบการค้าอาหารต่อการจัดการให้อาหารสะอาด ในประชากร ในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร โครงการ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” อำเภอห้วยฉัตร จังหวัดลำปาง ทั้งหมดรวม 43 คน รวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนาและวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการศึกษาพบว่า การคงสภาพร้านอาหารได้รับรอง มีความเกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการค้าอาหารหรือบุตรของผู้ประกอบการค้าอาหาร มีนิสัยชอบความสะอาดประกอบกับร้านอาหารเป็นธุรกิจครอบครัวที่สมาชิกในครอบครัวให้ความร่วมมือ การมีส่วนร่วมผู้ประกอบการค้าอาหารในการทำงานกับพนักงาน บทบาทผู้ประสานในร้านอาหารที่ตั้งรวมกันเป็นกลุ่ม การไม่คงสภาพของร้านอาหารได้รับรอง มีความเกี่ยวข้องกับ การเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการค้าอาหาร การไม่มีส่วนร่วมผู้ประกอบการค้าอาหารในการทำงานกับพนักงาน โครงสร้างของอาคารไม่เหมาะสมกับการปรุงอาหารตามสั่ง การพัฒนาร้านอาหารไม่ได้รับรอง มีปัญหาเกี่ยวข้องกับ ผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้สัมผัสอาหารไม่ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมให้ถูกต้อง โครงสร้างอาคารร้านอาหารไม่มีความพร้อมสำหรับใช้เป็นร้านอาหาร ปัญหาการสร้างบ่อดักไขมัน การคงสภาพแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับรอง มีความเกี่ยวข้องกับ ผู้ประกอบการค้าอาหาร มีนิสัยชอบความสะอาด มีความรับผิดชอบต่อการใช้ที่สาธารณะของหมู่บ้าน การพัฒนาแผงลอยไม่ได้รับรองมีปัญหาเกี่ยวข้องกับ ผู้ประกอบการค้าอาหาร ไม่ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมให้ถูกต้อง ไม่มีเงินทุนซื้อหรือปรับปรุงแผงลอยจำหน่ายอาหารมีสภาพดี ไม่มั่นใจในการใช้ที่สาธารณะ เป็นผู้ขายรายใหม่ ย้ายที่จำหน่ายอาหาร

จากผลการศึกษาครั้งนี้ หน่วยงานที่รับผิดชอบ ควรวางแผนปรับเปลี่ยนพฤติกรรมและกระตุ้นให้ผู้ประกอบการค้าอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายและให้การช่วยเหลือทางวิชาการที่สอดคล้องตามสภาพปัญหาให้มากขึ้น

A descriptive study was conducted to survey attitudes and problems of food businesses regarding food cleaning management in population of food shops and outdoor food shops according to "Clean Food Good Taste" project. Population total 43 men. Data were collected using interview and were analyzed using descriptive statistic and content analysis.

The results revealed that the sustainable of the approved shops associated with behavior of the owners or son regarding cleaning. In addition, family shop, having participation with staff, a role of coordinator among group shop. Factors that related to unapproved shops were changing owner, none participation with staff appropriate cooking place, structure of shops were considered. Factors that related to unapproved shops were bad behavior in cooking and not well organized of food shop, construction of liquid keep area. In outdoor food shops, factors that related to maintain approved shops were having cleaning behavior and respecting to public area of the owners. Factors that related to unapproved shops were bad behavior in cooking, budget, setting in public area, being a new shop and moving shop.

The results of this study provided information to whom that had responsibility for planning and motivation food businesses to change behavior according to type of businesses, and offering advice and guidance to them according to their problems.