

3836415PHPH/M: สาขาวิชาเอก: บริหารกฎหมายการแพทย์และสาธารณสุข; วท.ม. (สาธารณสุข-
ศาสตร์)

ศัพท์สำคัญ : ความรู้/ การปฏิบัติ/ มาตรการกฎหมาย/ ผู้ประกอบการร้านอาหาร

ธงชัย แพทย์พิทยา:ความรู้และการปฏิบัติของผู้ประกอบการตามมาตรการทางกฎหมาย
ในการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร(FOOD SANITATION KNOWLEDGE AND
PRACTICE OF FOOD ESTABLISHMENT ENTREPRENEURS ACCORDING TO THE
LEGAL MEASURES) คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์: เตชะ เศษะโกศยะ,M.P.H.(โภชน
ศาสตร์), วชิระ สิงหะคเชนทร์, ศค.ม.(ประชากรศาสตร์), ไชยา มาแจ้ง,วท.ม.(สาธารณสุขศาสตร์),
พนม ทิพชชาติ,วท.ม.(สาธารณสุขศาสตร์), 142 หน้า. ISBN 974-589-304-8

การศึกษาวิจัยนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความรู้และการปฏิบัติของผู้ประกอบการ
ตามมาตรการทางกฎหมายในการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษา
คือ ผู้ประกอบการกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ตั้งแต่ 200 ตารางเมตรขึ้นไป จำนวน 600 ร้าน
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล คือ แบบสัมภาษณ์และการสังเกต

ผลการวิจัย พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารมีระดับความรู้และการปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ค
สำหรับความรู้และการปฏิบัติที่เกี่ยวกับการวางซ้อน ส้อม ตะเกียบที่ถูกสุขลักษณะ อยู่ในระดับปาน
กลาง ผู้ประกอบการมีความรู้เกี่ยวกับการแต่งกายของผู้ปรุงอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ในระดับสูง
แต่การปฏิบัติต้องปรับปรุงแก้ไข สำหรับการปฏิบัติของผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้มาตรฐาน มี
การปฏิบัติได้ถูกต้องสูงกว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
($p < 0.0001$) พบว่า หน้าที่รับผิดชอบมีความสัมพันธ์กับความรู้แต่ไม่มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติ
การศึกษามีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติแต่ไม่มีความสัมพันธ์กับความรู้ เขตพื้นที่ที่ตั้ง ลักษณะตัว
อาคาร และลักษณะของห้อง มีความสัมพันธ์กับความรู้และการปฏิบัติ ประเภทของอาหารที่
จำหน่าย มีความสัมพันธ์กับการปฏิบัติแต่ไม่มีความสัมพันธ์กับความรู้ ระยะเวลาในการดำเนินงาน
การและระยะเวลาในการเปิดให้บริการในแต่ละวัน มีความสัมพันธ์กับความรู้และการปฏิบัติ การ
ได้รับการอบรมและคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง มีความสัมพันธ์กับความรู้และการปฏิบัติ
อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ($p < 0.0001$) ปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติของผู้ประกอบการร้าน
อาหาร คือ ผู้ประกอบการไม่ทราบว่ามิชข้อกฎหมายใดบ้างที่เกี่ยวข้อง และยังคงไม่เห็นถึงความ
สำคัญในการแต่งกายของผู้ปรุงอาหารที่ถูกสุขลักษณะ

ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย คือ รัฐควรสนับสนุนการเผยแพร่ความรู้ทางค่าน
กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ในการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้กับผู้ประกอบการอย่าง
ทั่วถึงและสม่ำเสมอ