

การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร
ในเขตเทศบาลเมืองสีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น
The Sanitation Conditions Management of Restaurants
in Sila Municipality Khon Kaen Province

ภักวल्लीชญ์ พินิจมนตรี *

Phakwalan Pinijmontree

สาขาวิชาสาธารณสุขชุมชน คณะวิทยาศาสตร์ วิทยาลัยพิจญ์บัณฑิต

Science Department Community Public Health, Pitchayabundit College

(Received: March 9, 2023; Revised: August 7, 2024; Accepted: August 21, 2024)

บทคัดย่อ

การวิจัยเชิงพรรณานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร เพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างของการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่ขึ้นทะเบียนขอรับใบอนุญาตกับเทศบาลเมืองสีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างจำนวน 218 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 100 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถาม ซึ่งมีความเชื่อมั่นทั้งฉบับ เท่ากับ .872 วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสมมติฐานการวิจัย โดยใช้ค่าสถิติ t-test การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว (One way ANOVA) และค่าสถิติไคสแควร์ (Chi-Square) พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 53.2.1 มีการศึกษาระดับต่ำกว่าปริญญาตรีร้อยละ 73.4 มีอายุระหว่าง 30 - 50 ปี ร้อยละ 56.9 มีรายได้ระหว่าง 15000 – 30000 บาท ร้อยละ 40.8 และมีประสบการณ์ระหว่าง 3-5 ปี ร้อยละ 39.4 การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารจำแนกตามเพศและอายุไม่แตกต่างกันที่ระดับ 0.05 ผู้มีการศึกษาระดับปริญญาตรีและสูงกว่ามีค่าเฉลี่ยมากกว่าผู้มีการศึกษาด้านต่ำกว่าปริญญาตรี จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้การควบคุมป้องกันโรคแตกต่างกัน แต่การจัดการสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกันที่ระดับ 0.05 จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้ด้านโภชนาการอาหารแตกต่างกันที่ระดับ 0.05 ด้านทัศนคติต่อการประกอบอาหารแตกต่างกันที่ระดับ 0.05

ผลเปรียบเทียบความแตกต่างของการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลและปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร 2.1) ปัจจัยส่วนบุคคลจำแนกตามเพศ ไม่แตกต่างกันที่ระดับ 0.05 และเพศหญิงมีค่าเฉลี่ยมากกว่าเพศชายจำแนกตามการศึกษาไม่แตกต่างกันที่ระดับ 0.05 ผู้มีการศึกษาระดับปริญญาตรีและสูงกว่ามีค่าเฉลี่ยมากกว่าผู้มีการศึกษาด้านต่ำกว่าปริญญาตรีจำแนกตามอายุไม่แตกต่างกันที่ระดับ 0.05 จำแนกตามรายได้แตกต่างกันที่ระดับ 0.05 จำแนกตามประสบการณ์แตกต่างกันที่ระดับ 0.05

2.2) ปัจจัยด้านความรู้จำแนกตามปัจจัยด้านการเกิดโรคไม่แตกต่างกันที่ระดับ 0.05 จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้การควบคุมป้องกันโรคแตกต่างกันแต่การจัดการสุขาภิบาลอาหาร ไม่แตกต่างกันที่ระดับ 0.05 จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้การด้านโภชนาการอาหารแตกต่างกันที่ระดับ 0.05 ด้านทัศนคติต่อการประกอบอาหารแตกต่างกันที่ระดับ 0.05

คำสำคัญ : สุขาภิบาลอาหาร, ร้านอาหาร, เขตเทศบาลเมืองสีลา

*ผู้ให้การติดต่อ : (Corresponding e-mail: Phakwalan1704@gmail.com เบอร์โทรศัพท์: 092-998-9288)

Abstract

The purposes of this descriptive research were to study food sanitation management of restaurants, compare the differences in food sanitation management of restaurants classified by personal factors and food sanitation knowledge factors, and also examine the relationship between personal factors, food sanitation knowledge factors and food sanitation management of restaurants. The samples were 218 restaurant operators registered for licenses with Sila Municipality, Mueang district, Khon Kaen province (100% of the population). The research tool was a questionnaire with its reliability of .872. Data were analyzed using descriptive statistics including frequency, percentage, mean, standard deviation, and testing research hypothesis using t-test, one-way ANOVA and Chi-Square. The results showed that the majority of the sample was male (53.2%), had education below bachelor's degree (73.4%), aged between 30-50 years (56.9%), had income between 15,000-30,000 baht (40.8%), and had 3-5 years of experience (39.4%). Overall food sanitation management in restaurants was at a high level. Comparison results of food sanitation management differences indicated that no significant difference by gender (females having a higher mean than males), age, education (bachelor's degree and higher having a higher mean than those below bachelor's degree), knowledge about food sanitation management and cause of disease, while significant difference by knowledge about nutrition, attitude of cooking, income and experience at 0.05 level.

Keywords : Food Sanitation, Restaurant, Sila Municipality

บทนำ

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มนุษย์จำเป็นต้องใช้ในการดำรงชีวิต เพื่อช่วยเสริมสร้างร่างกายให้เจริญเติบโต ซ่อมแซมส่วนที่ชำรุดสึกหรอ และทำให้อวัยวะต่าง ๆ ทำหน้าที่ได้อย่างเป็นปกติ ดังนั้นมนุษย์จึงต้องบริโภคอาหารทุกวัน และอาหารที่บริโภคนั้นควรมีความครบถ้วนทั้งด้านปริมาณ คุณค่าสารอาหาร และคุณภาพด้านความสะอาด ปลอดภัยต่อสุขภาพ แต่ในสถานการณ์ปัจจุบันพบว่าอาหารที่บริโภคกลับเป็นช่องทางนำสิ่งที่อันตรายเข้าสู่ร่างกาย และเป็นสาเหตุของความเจ็บป่วยด้วยโรคต่าง ๆ โดยมีสาเหตุมาจากการปนเปื้อนของเชื้อโรค พยาธิ สารเคมี และโลหะหนัก ประกอบกับแบบแผนการบริโภคของคนที่เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย ซึ่งจากเดิมมีการปรุงอาหารหรือประกอบอาหารรับประทานกันเอง ในครัวเรือนที่สามารถควบคุมสภาพแวดล้อมในการผลิต การเตรียมและการปรุงอาหารได้ แต่ในปัจจุบันคนในสังคมส่วนใหญ่เปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคตามแบบแผนการดำเนินชีวิตที่มีความเร่งรีบหันมาซื้ออาหารปรุงสำเร็จ อาหารจานด่วน หรือรับประทานอาหารจากแหล่งผลิตภายนอก ไม่ว่าจะเป็นตามร้านจำหน่ายอาหาร หาบเร่แผงลอย หรือตามห้างร้าน ภัตตาคาร ดังนั้นจึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่ผู้บริโภคควรมีหลักการพิจารณาร้านอาหารที่สะอาดได้มาตรฐาน เพื่อช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค ซึ่งเป็นปัญหาต่อสุขภาพของผู้บริโภค และผู้ประกอบการจำเป็นต้องมีความรู้ ความสามารถในการควบคุมสภาพแวดล้อมในการผลิตอาหารให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด (Ministry of Public Health, 2013)

ประเทศไทยโดยสำนักกองสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งมีหน้าที่ในการควบคุมดูแลสภาพการสุขภาพอาหารของร้านอาหารในด้านการเตรียม การปรุง การประกอบและการจำหน่ายอาหาร ให้สะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค หนองพยาธิ โลหะหนัก และสารเคมีที่มีพิษต่าง ๆ ตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารจากสาเหตุปัจจัย 5 ด้าน ได้แก่ ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สถานที่เตรียมปรุงอาหาร และสัตว์แมลงพาหะนำโรค จึงได้จัดทำแบบประเมินร้านอาหารตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดด้านสุขภาพอาหารทางกายภาพจำนวน 15 ข้อ เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการตรวจประเมินและการให้คำแนะนำผู้ประกอบการ ร้านอาหารเพื่อให้ได้มาตรฐานของร้านอาหารเช่นเดียวกันทั่วประเทศ และได้กำหนดเป้าหมายให้ทุกจังหวัดต้องพัฒนาร้านอาหารให้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดครบทั้ง 15 ข้อ ร้อยละ 100 และยกระดับการพัฒนาเพื่อให้ได้มาตรฐาน “ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ” (Clean Food Good Test) ครอบคลุมร้อยละ 55 เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคต่าง ๆ ที่มีสาเหตุจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ และเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค (Ministry of Public Health, 2013)

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น ได้ดำเนินการตามนโยบายของกระทรวงสาธารณสุขในเรื่องของการสุขภาพอาหาร ตามข้อกำหนดการสุขภาพอาหาร โดยในจังหวัดขอนแก่นมีผู้ป่วยที่มีสาเหตุจากอาหารไม่สะอาดที่ได้ทำการรักษาที่โรงพยาบาลของรัฐในปี 2556 จำนวน 372,832 ราย โดยส่วนใหญ่จะมีอาการอาหารเป็นพิษ และโรคท้องร่วง โดยเกิดจากอาหารที่ไม่สะอาด จังหวัดขอนแก่นมีโครงการพัฒนาร้านอาหารในจังหวัดให้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดการสุขภาพอาหารครบทั้ง 15 ข้อ ให้ครอบคลุมทั้งจังหวัดในปี 2558 โดยให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในโครงการนี้ เพื่อให้โครงการดำเนินการได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ (Khon Kaen Provincial Public Health Office, 2014)

เทศบาลเมืองศีลา มีพื้นที่ 72.5 ตารางกิโลเมตร รับผิดชอบ 28 หมู่บ้าน มีประชากร 47,676 คน และมีประชากรแฝงอีกเป็นจำนวนมาก มีร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร เป็นจำนวนมาก แต่มีส่ว นน้อยที่มาทำการขอขึ้นทะเบียนขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการร้านจำหน่ายอาหาร และหนังสือรับรองการแจ้ง ตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 จากการสำรวจและติดตามประเมินผลสภาวะการสุขาภิบาลอาหาร ของร้านจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลาตามโครงการอาหารปลอดภัยในปีงบประมาณ 2566 พบว่า มีร้านจำหน่ายอาหารได้มาตรฐานตามข้อกำหนดครบทั้ง 15 ข้อ เพียง 50 ร้าน จากจำนวนร้านอาหาร 218 ร้าน ที่มาขึ้นทะเบียน (เทศบาลเมืองศีลา, 2566) แต่ที่ยังไม่มาขึ้นทะเบียนมีอีกจำนวนมาก เนื่องจา กการออกหนังสือรับรองการแจ้งของหน่วยงานท้องถิ่นยังไม่เข้มงวด และบุคลากรกองสาธารณสุขมีน้อย ไม่เพียงพอถ้าจะดำเนินการออกสำรวจ จากโครงการพัฒนาระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ปี 2566 ได้เกิดความร่วมมือเพื่อให้การจัดการสุขาภิบาลอาหาร เป็นไปตามเป้าหมายที่กระทรวงสาธารณสุขได้ตั้งไว้ ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษา การจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น ศึกษาปัจจัยที่มีส่งผลต่อการบริหารจัดการ สุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหาร เพื่อศึกษาการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาล เมืองศีลา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น

วัตถุประสงค์วิจัย

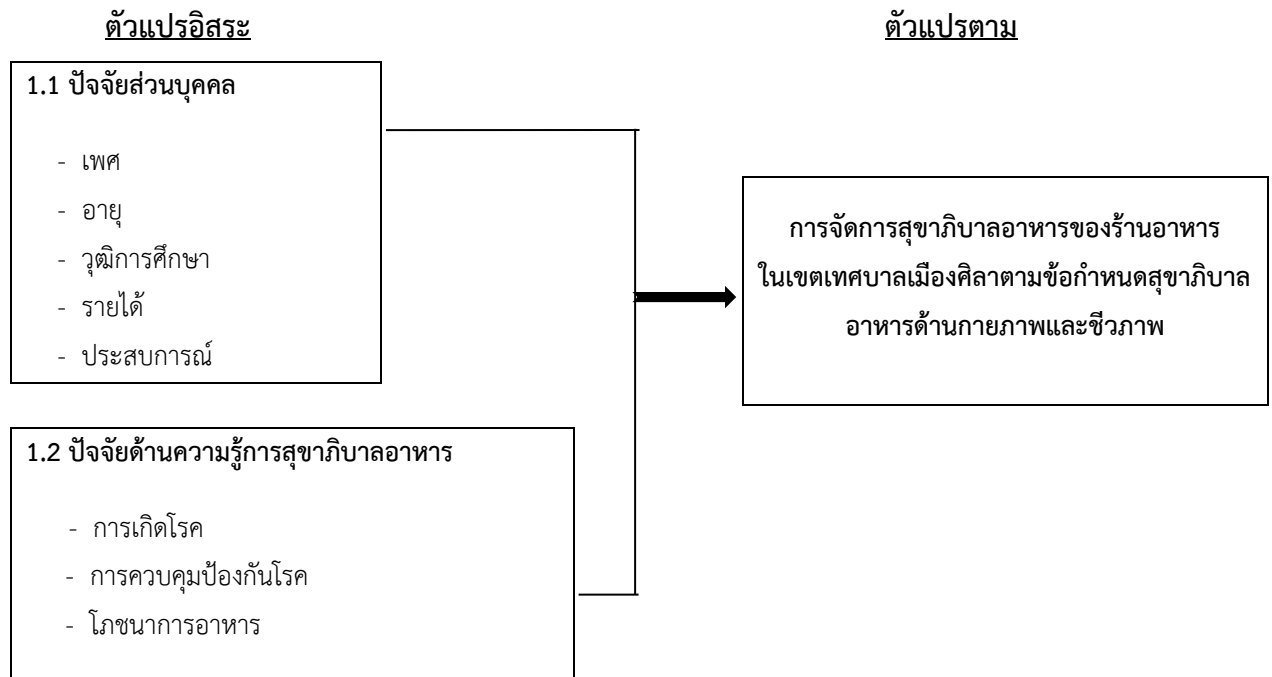
1. เพื่อศึกษาการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น
2. เพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างของการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาล เมืองศีลา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลและปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร
3. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร กับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น

สมมติฐานการวิจัย

1. กลุ่มตัวอย่างที่มีปัจจัยส่วนบุคคลที่ต่างกันส่งผลให้การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร ในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น แตกต่างกัน
2. ปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร มีความสัมพันธ์กับการจัดการสุขาภิบาล อาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น

กรอบแนวคิดการวิจัย

จากการศึกษาเรื่อง การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอเมืองจังหวัดขอนแก่น ผู้วิจัยได้กำหนดกรอบแนวคิดตามแนวคิด เรื่องความปลอดภัยในอาหาร (Ministry of Public Health, 2022) ดังนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

ระเบียบวิธีวิจัย

รูปแบบการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น เป็นการวิจัยเชิงพรรณนา (Descriptive Research) โดยใช้แนวคิดการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร และการบริหารจัดการเป็นกรอบแนวคิด

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้ขึ้นทะเบียนกับเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำนวน 218 ราย คิดเป็น 100 เปอร์เซ็นต์ (Sila Municipality Khon Kaen province, 2023)

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้ศึกษาได้ใช้แบบสอบถามที่ผู้ศึกษาได้จัดทำขึ้นเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งผู้ศึกษาได้สร้างแบบสอบถามให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัยและขอบเขตของการวิจัยมีขั้นตอน โดยแบ่งแบบสอบถามออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบ ประกอบด้วย เพศ อายุ การศึกษา ประสบการณ์ รายได้ จำนวน 5 ข้อ และปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 8 ข้อ มีลักษณะเป็นแบบสำรวจ (Check List) ที่กำหนดคำตอบได้หลายคำตอบ ให้ผู้ตอบเลือกตอบ 1 คำตอบ โดยกาเครื่องหมาย ✓ ลงใน □ หน้าข้อความ

ส่วนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่นโดยใช้ระดับความคิดเห็นแบบมาตรฐานประมาณค่าของ Rating Scale

ซึ่งกำหนดระดับความคิดเห็นเป็นตัวเลขคะแนน 5 ระดับ ของ Likert (Theerawut Ekakul, 2006) จำนวน 15 ข้อ ดังนี้

5	หมายถึง	มากที่สุด
4	หมายถึง	มาก
3	หมายถึง	ปานกลาง
2	หมายถึง	น้อย
1	หมายถึง	น้อยที่สุด

โดยได้แบ่งระดับคะแนนเฉลี่ย 5 ระดับ ดังนี้

4.21 – 5.00	หมายถึง	มากที่สุด
3.41 – 4.20	หมายถึง	มาก
2.61 – 3.40	หมายถึง	ปานกลาง
1.81 – 2.60	หมายถึง	น้อย
1.00 – 1.80	หมายถึง	น้อยที่สุด

ส่วนที่ 3 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับความคิดเห็นและข้อเสนอแนะทั่วไป เป็นลักษณะคำถามอย่างกว้าง ๆ เปิดโอกาสให้ผู้ตอบแบบสอบถามได้แสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะในด้านต่าง ๆ จำนวน 6 ข้อ

การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

แบบสอบถามที่ใช้ในการศึกษาที่ประกอบด้วยคำถามที่ต้องการเพื่อตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัย พร้อมกับมีการตรวจสอบเครื่องมือความครอบคลุมของเนื้อหา ความเข้าใจของภาษา ความเข้าใจตรงกันของคำถามและแบบสอบถามได้ผ่านการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน ได้แก่อาจารย์ประจำหลักสูตรสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต, ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม, นักวิชาการสุขาภิบาล นำเครื่องมือที่ได้จากผู้เชี่ยวชาญมาหาค่าความเที่ยงตรงของแบบสอบถาม (Content Validity) โดยคำนวณหาค่า IOC โดยคัดเลือกข้อที่มีค่า IOC ตั้งแต่ 0.67 เป็นต้นไป เป็นข้อที่นำไปใช้ทดลองใช้แบบสอบถาม (Try out) กับผู้ประกอบการร้านอาหารในตลาดแห่งหนึ่งของอำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น จำนวน 30 ราย ซึ่งเป็นประชากรที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันกับกลุ่มตัวอย่างในการวิจัย และทำการวิเคราะห์แบบสอบถามโดยวิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามทั้งฉบับ ด้วยวิธีหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient) ซึ่งมีค่าความเชื่อมั่นทั้งฉบับ เท่ากับ .872 จากนั้นก็นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแก้ไขสมบูรณ์แล้วไปเก็บข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่าง

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้ศึกษาทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตัวเองพร้อมกับนักศึกษาศาสาธารณสุขชุมชนจำนวน 15 คน และอาสาสมัครสาธารณสุขที่ทางผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเทศบาลเมืองศีลา ได้ให้ความอนุเคราะห์ช่วยเก็บข้อมูล จำนวน 10 คน โดยผู้วิจัยได้ทำหนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูล เพื่อการวิจัยไปยังนายกเทศมนตรีเมืองศีลา ผ่านทางผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองศีลา และนำแบบสอบถามไปขอความร่วมมือจากกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้ขึ้นทะเบียนกับเทศบาลเมืองศีลา ผ่านการประสานงานนัดหมาย วัน เวลา และสถานที่ กับผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองศีลา แล้วทำการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลก่อนนำไปทำการวิเคราะห์

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล ผู้ศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมทางคอมพิวเตอร์ โดยแบ่งการวิเคราะห์ดังนี้

ส่วนที่ 1 วิเคราะห์โดยใช้ค่าความถี่ ค่าร้อยละ (Percentage)

ส่วนที่ 2 วิเคราะห์โดยใช้ค่าเฉลี่ย (X) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D) แปลผลโดยใช้การประมาณค่า (Rating Scale)

ส่วนที่ 3 ทดสอบสมมติฐานการวิจัยโดยใช้ ค่าสถิติ t-testการวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว และค่าสถิติไคสแควร์ (Chi-Square)

ส่วนที่ 4 วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ในส่วนของข้อเสนอแนะ และการประเมินผลการจัดการสุขภาพอาหาร โดยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis)

จริยธรรมวิจัย

ผู้วิจัยได้ให้ความสำคัญและตระหนักถึงสิทธิส่วนบุคคลของผู้ที่เข้าร่วมในการทำวิจัยครั้งนี้เป็นอย่างยิ่ง เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เกิดผลในเชิงลบต่อผู้ที่เข้าร่วมการวิจัย ก่อนดำเนินการวิจัย ผู้วิจัยได้ประสานผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองศีลาได้ทราบ ในฐานะเจ้าของพื้นที่ รวมทั้งผู้ที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ โดยชี้แจงชื่อโครงการวิจัยและวัตถุประสงค์ รวมทั้งระยะเวลาการดำเนินการเข้าเก็บข้อมูลให้ทราบ ก่อนเก็บข้อมูลและได้แจ้งให้ทราบว่าข้อมูลที่ได้จะเป็นความลับ ไม่นำมาเปิดเผยเป็นรายบุคคลแต่นำเสนอเป็นภาพรวมและนำมาใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์ในการศึกษาวิจัยเท่านั้น กลุ่มตัวอย่างมีสิทธิ์ที่เข้าร่วมหรือไม่เข้าร่วมในการวิจัยครั้งนี้ได้และมีสิทธิ์ที่จะทราบผลของการวิจัยเมื่องานวิจัยเสร็จสิ้นตาม หนังสือจริยธรรม เลขที่ 07/2566 ลงวันที่ 29 มิถุนายน พ.ศ. 2566 สำนักวิจัยและบริการวิชาการ วิทยาลัยพณิชยบัณฑิต

ผลการวิจัย

ตาราง 1 ปัจจัยบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
1.เพศ		
ชาย	116	53.2
หญิง	102	46.8
รวม	218	100
2. การศึกษา		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	160	73.4
ปริญญาตรีและสูงกว่า	58	26.6
รวม	218	100
3.อายุ		
ต่ำกว่า 30 ปี	46	21.1
ระหว่าง 30 – 50 ปี	124	56.9
มากกว่า 50 ปี	48	22.0
รวม	218	100
4. รายได้		
ต่ำกว่า 15000 บาท	52	23.9
ระหว่าง 15000 – 30000 บาท	89	40.8
มากกว่า 30000 บาท	77	35.3
รวม	218	100
5. ประสบการณ์		
ต่ำกว่า 3 ปี	46	21.2
ระหว่าง 3-5 ปี	86	39.4
มากกว่า 5 ปี	86	39.4
รวม	218	100

จากตาราง 1 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามในการวิจัยครั้งนี้ ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 53.2.1 มีการศึกษาระดับต่ำกว่าปริญญาตรีร้อยละ 73.4 มีอายุระหว่าง 30-50 ปี ร้อยละ 56.9 มีรายได้ระหว่าง 15000 – 30000 บาท ร้อยละ 40.8 และมีประสบการณ์ระหว่าง 3-5 ปี ร้อยละ 39.4

ตาราง 2 ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารของผู้ตอบแบบสอบถาม

การเกิดโรค	ระดับ									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ
1.ท่านมีความรู้เกี่ยวกับเชื้อโรคที่จำเป็นต่อการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับ	33	15.1	39	17.9	123	56.4	21	9.6	2	.9
2.ท่านมีความรู้เกี่ยวกับพยาธิที่จำเป็นต่อการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับ	67	30.7	53	24.3	83	38.1	15	6.9	-	-
3.ท่านมีความรู้เกี่ยวกับพิษของเชื้อโรคที่จำเป็นต่อการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับ	67	30.7	61	28.0	73	33.5	15	6.9	2	.9
4.ท่านมีความรู้เกี่ยวกับพิษจากพืชและสัตว์ที่จำเป็นต่อการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับ	67	30.7	81	37.2	51	23.4	17	7.8	2	.9
5.ท่านมีความรู้เกี่ยวกับพิษจากสารเคมีที่จำเป็นต่อการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับ	71	32.6	53	24.3	83	38.1	11	5.0	-	-

ตาราง 2 ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารของผู้ตอบแบบสอบถาม (ต่อ)

การควบคุมป้องกันโรค	ระดับ									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ
1.ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหารอยู่ในระดับ	61	28.0	47	21.6	99	45.4	9	4.1	2	.9
2.ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบอยู่ในระดับ	67	30.6	51	23.4	80	36.7	18	8.3	2	.9
3.ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการรักษาวัตถุดิบและเครื่องปรุงอยู่ในระดับ	65	29.8	66	30.2	72	33.0	11	5.0	4	1.8
4.ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกเครื่องปรุงอยู่ในระดับ	69	31.7	80	36.7	57	26.1	12	5.5	-	-
5.ท่านมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการและมาตรฐานการประกอบอาหารอยู่ในระดับ	75	34.4	41	18.8	96	44.0	2	.9	4	1.8

ตาราง 2 ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารของผู้ตอบแบบสอบถาม (ต่อ)

โภชนาการอาหาร	ระดับ									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ
1.ท่านมีความรู้เกี่ยวกับ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการอาหาร อยู่ในระดับ	8	3.7	56	25.7	129	59.2	25	11.5	-	-
2.ท่านมีความรู้เกี่ยวกับมีการคัดเลือกวัตถุดิบตามหลักโภชนาการอาหาร อยู่ในระดับ	13	6.0	76	34.9	119	54.6	8	3.7	2	.9
3.ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกเครื่องปรุงตามหลักโภชนาการอาหาร อยู่ในระดับ	13	6.0	72	33.0	94	43.1	37	17.0	2	.9
4.ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการกินอาหารครบ 5 หมู่ อยู่ในระดับ	29	13.3	58	26.6	108	49.5	23	10.6	-	-

โภชนาการอาหาร	ระดับ									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ
5.ท่านมีความรู้เกี่ยวกับ ภาวะการโภชนาการ อยู่ในระดับ	35	16.1	53	24.3	111	50.9	19	8.7	-	-

ตาราง 2 ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารของผู้ตอบแบบสอบถาม (ต่อ)

ทัศนคติต่อการประกอบ อาหาร	ระดับ									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ
1.ท่านได้รักษามาตรฐาน ความสะอาดในการ ประกอบอาหาร อยู่ใน ระดับ	7	3.2	28	12.8	138	63.3	41	18.8	4	1.8
2.ท่านได้เตรียมการ ตรวจสอบวัตถุดิบก่อนการ ประกอบอาหารอยู่ใน ระดับ	11	5.0	52	23.9	130	59.6	25	11.5	-	-
3.ท่านได้เตรียมการ ตรวจสอบเครื่องปรุงก่อน การประกอบอาหารอยู่ใน ระดับ	13	6.0	90	41.3	86	39.4	29	13.3	-	-
4.ท่านได้รักษามาตรฐาน ความสะอาดภาชนะ อยู่ใน ระดับ	11	5.0	69	31.7	117	53.7	17	7.8	4	1.8
5.ท่านมีการพัฒนารสชาติ อาหาร ความสะอาด คุณภาพ และตรวจสอบ อาหารอยู่ในระดับ	4	1.8	40	18.3	134	61.5	40	18.3	-	-

จากตาราง 2 พบว่า การเปรียบเทียบ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร **ด้านการเกิดโรค** พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ด้านการเกิดโรคแตกต่างกัน มีการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 การเปรียบเทียบการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร

ด้านการควบคุมป้องกันโรค พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ด้านการควบคุมป้องกันโรคแตกต่างกันมีการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 การเปรียบเทียบการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร

ด้านโภชนาการอาหาร พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ด้านโภชนาการอาหารแตกต่างกัน มีการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 การเปรียบเทียบการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร

ด้านทัศนคติต่อการประกอบอาหาร พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ด้านทัศนคติต่อการประกอบอาหาร แตกต่างกันไป การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตาราง 3 แสดงค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการจัดการสุขาภิบาลอาหารของ ร้านอาหาร
ในเขตเทศบาลเมืองศิลา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น

การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมือง		ระดับ	
ศิลา	M	S.D.	แปลผล
อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น			
1. สถานที่รับประทานอาหาร เตรียม – ปรง – ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน	3.81	.62	มาก
2. ไม่เตรียมปรงอาหารบนพื้นดินและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.	3.68	.84	มาก
3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของอาหารทางราชการ เช่น เลขสารระบบอาหาร เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)	3.56	.64	มาก
4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	3.72	.82	มาก
5. อาหารที่ปรงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	3.62	.95	มาก
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแช่รวมไว้	3.90	.69	มาก
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะ ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	3.39	.66	มาก
8. เยียงและมิด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้	3.56	.68	มาก
9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้ง เอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	3.50	.85	มาก
10. มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล	2.75	.94	ปานกลาง
11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภค และผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา	3.60	.85	มาก
12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	2.70	.94	ปานกลาง

การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมือง	ระดับ		
คีลา	M	S.D.	แปลผล
อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น			
13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ	2.61	.91	ปานกลาง
จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ ในการหยิบจับอาหารที่ปรุง			
สำเร็จแล้วทุกชนิด			
14. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค	3.85	.94	มาก
โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้			
หายขาด			
15. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด	3.66	.99	มาก
หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร			
ภาพรวม	3.46	.53	มาก

จากตาราง 3 พบว่า การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองคีลา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($M=3.46$) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่าข้อที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแซมรวมไว้ มีค่าเฉลี่ย ($M=3.90$) รองลงมา คือ สถานที่รับประทานอาหาร เตรียม – ปรุง – ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน มีค่าเฉลี่ย ($M= 3.81$) และน้อยที่สุดคือ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบจำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด มีค่าเฉลี่ย ($M= 2.61$)

ส่วนที่ 2 วิเคราะห์ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองคีลา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลและปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร

จากสมมติฐานการวิจัย " กลุ่มตัวอย่างที่มีปัจจัยส่วนบุคคลที่แตกต่างกันส่งผลให้การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองคีลา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น แตกต่างกันและ ปัจจัยส่วนบุคคลและปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร มีความสัมพันธ์กับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองคีลา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น " มีผลการทดสอบสมมติฐานดังนี้

ตาราง 4 การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองคีลา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามเพศ

การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร	ชาย		หญิง		t	Sig.
ในเขตเทศบาลเมืองคีลา	M	S.D	M	S.D		
การจัดการสุขาภิบาลอาหาร	3.45	.530	3.47	.524	.025	.874

จากตาราง 4 พบว่า การเปรียบเทียบ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองคิลลา อำเภอมือ่ง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามเพศพบว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีเพศแตกต่างกันมีการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองคิลลา อำเภอมือ่ง จังหวัดขอนแก่น ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และเพศหญิงมีค่าเฉลี่ยมากกว่าเพศชาย

ตาราง 5 การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองคิลลา อำเภอมือ่ง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามการศึกษา

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในเขตเทศบาลเมืองคิลลา	ต่ำกว่า ปริญญาตรี		ปริญญาตรี และสูงกว่า		t	Sig.
	M	S.D	M	S.D		
การจัดการสุขาภิบาลอาหาร	3.46	.515	3.47	.562	1.827	.178

จากตาราง 5 พบว่า การเปรียบเทียบ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองคิลลา อำเภอมือ่ง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามการศึกษาพบว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาแตกต่างกันมีการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองคิลลา อำเภอมือ่ง จังหวัดขอนแก่น ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ผู้มีการศึกษาระดับปริญญาตรีและสูงกว่ามีค่าเฉลี่ยมากกว่าผู้มีการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี

ตาราง 6 การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองคิลลา อำเภอมือ่ง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามอายุ

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร ของร้านอาหาร	แหล่งของ ความแปรปรวน	SS	Df	MS	F	Sig.
การจัดการสุขาภิบาลอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	1.411	2	.705	2.582	.078
ของร้านอาหารในเขต	ภายในกลุ่ม	58.722	215	.273		
เทศบาลเมืองคิลลา	รวม	60.132	217			

จากตาราง 6 พบว่า การเปรียบเทียบ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองคิลลา อำเภอมือ่ง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามอายุ ที่พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีอายุแตกต่างกันมี การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองคิลลา อำเภอมือ่ง จังหวัดขอนแก่น ที่ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตาราง 7 การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามรายได้

แหล่งของความแปรปรวน	SS	Df	MS	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	2.548	2	1.274	4.756	.010
ภายในกลุ่ม	57.585	215	.268		
รวม	60.132	217			

จากตาราง 7 พบว่า การเปรียบเทียบ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามรายได้ พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้แตกต่างกันมีการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตาราง 8 การพิสูจน์ความแตกต่างรายคู่ของการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามรายได้ โดยใช้วิธีการของ Scheffe

การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร		จำนวน	Subset for alpha = .05	
			กลุ่ม 2	กลุ่ม 1
รายได้	มากกว่า 30000 บาท	77	3.32	
	ระหว่าง 15000 – 30000 บาท	52	3.50	3.50
	ต่ำกว่า 15000 บาท	89		3.56
	Sig.		.114	.804

จากตาราง 8 พบว่า การเปรียบเทียบ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามรายได้ พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้แตกต่างกันมีการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตาราง 9 การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามประสบการณ์

แหล่งของความแปรปรวน	SS	Df	MS	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	4.493	2	2.246	8.680	.000
ภายในกลุ่ม	55.640	215	.259		
รวม	60.132	217			

จากตาราง 9 พบว่า การเปรียบเทียบ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามประสบการณ์ ที่พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีประสบการณ์แตกต่างกัน มีการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตาราง 10 การพิสูจน์ความแตกต่างรายคู่ของการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามประสบการณ์ โดยใช้วิธีการของ Scheffe

การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร		จำนวน	Subset for alpha = .05	
			กลุ่ม 2	กลุ่ม 1
ประสบการณ์	ระหว่าง 3 – 5 ปี	86	3.31	
	ต่ำกว่า 3 ปี	46	3.42	3.42
	มากกว่า 5 ปี	86		3.63
	Sig.		.449	.063

จากตาราง 10 พบว่า การเปรียบเทียบ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามประสบการณ์ ที่พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีประสบการณ์แตกต่างกัน มีการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตาราง 11 การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร การเกิดโรค

แหล่งของความแปรปรวน	SS	Df	MS	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	1.124	3	.375	1.359	.256
ภายในกลุ่ม	59.008	214	.276		
รวม	60.132	217			

จากตาราง 11 พบว่า การเปรียบเทียบ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ด้านการเกิดโรค พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ด้านการเกิดโรค แตกต่างกัน มีการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตาราง 12 การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมป้องกันโรค

แหล่งของความแปรปรวน	SS	Df	MS	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	.713	4	.178	.639	.635
ภายในกลุ่ม	59.420	213	.279		
รวม	60.132	217			

จากตาราง 12 พบว่า การเปรียบเทียบ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ด้านการควบคุมป้องกันโรค พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ด้านการควบคุมป้องกันโรคแตกต่างกัน มีการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตาราง 13 การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร โภชนาการอาหาร

แหล่งของความแปรปรวน	SS	Df	MS	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	4.139	3	1.380	5.272	.002
ภายในกลุ่ม	55.994	214	.262		
รวม	60.132	217			

จากตารางที่ 13 พบว่า การเปรียบเทียบการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ด้านโภชนาการอาหาร พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ด้านโภชนาการอาหารแตกต่างกันมี การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตาราง 14 การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ทักษะคิดต่อการประกอบอาหาร

แหล่งของความแปรปรวน	SS	Df	MS	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	3.134	3	1.045	3.922	.009
ภายในกลุ่ม	56.998	214	.266		
รวม	60.132	217			

จากตาราง 14 พบว่า การเปรียบเทียบ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ด้านทักษะคิดต่อการประกอบอาหาร พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ด้านทักษะคิดต่อการประกอบอาหาร แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตาราง 15 การพิสูจน์ความแตกต่างรายคู่ของการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร | ในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ทศนคติต่อการประกอบอาหาร โดยใช้วิธีการของ Scheffe

การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหาร ด้านทัศนคติต่อการประกอบอาหาร	จำนวน	Subset for alpha = .05	
		กลุ่ม 2	กลุ่ม 1
มาก	33	3.34	
ปานกลาง	122	3.43	
มากที่สุด	2	3.43	
น้อย	31		3.74
น้อยที่สุด	30		3.41
Sig.		.084	.541

จากตาราง 15 พบว่า การเปรียบเทียบ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น จำแนกตามปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ด้านทัศนคติต่อการประกอบอาหาร พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ด้านทัศนคติต่อการประกอบอาหาร แตกต่างกันมี การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ส่วนที่ 3 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น

ตาราง 16 แสดงความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยส่วนบุคคลกับ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น

ปัจจัยส่วนบุคคล	สถิติ	Value	df	Sig.
1. เพศ	X ² (Chi-Square)	33.249	29	.268
	อัตราส่วนความน่าจะเป็น	39.004	29	.102
2. การศึกษา	X ² (Chi-Square)	20.588	29	.874
	อัตราส่วนความน่าจะเป็น	22.469	29	.800
3. อายุ	X ² (Chi-Square)	66.298	58	.213
	อัตราส่วนความน่าจะเป็น	76.589	58	.052
4. รายได้	X ² (Chi-Square)	71.275	58	.113
	อัตราส่วนความน่าจะเป็น	86.922	58	.008
5. ประสบการณ์	X ² (Chi-Square)	92.190	58	.003
	อัตราส่วนความน่าจะเป็น	109.736	58	.000

จากตาราง 16 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยส่วนบุคคลกับ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น พบว่า

1. ปัจจัยส่วนบุคคลด้านเพศ มีความสัมพันธ์กับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา คือ มี Value ที่ 33.249 df ที่ 29 มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .268 สอดคล้องอัตราส่วนความน่าจะเป็น สรุปได้ว่า การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา ไม่ได้ขึ้นอยู่กับเพศ

2. ปัจจัยส่วนบุคคลด้านการศึกษา มีความสัมพันธ์กับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา คือ มี Value ที่ 20.588 df ที่ 29 มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .874 สอดคล้องอัตราส่วนความน่าจะเป็น สรุปได้ว่า การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา มีความสัมพันธ์กับการศึกษา

3. ปัจจัยส่วนบุคคลด้านอายุ มีความสัมพันธ์กับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา คือ มี Value ที่ 66.298 df ที่ 58 มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .213 สอดคล้องอัตราส่วนความน่าจะเป็น สรุปได้ว่า การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา ไม่ได้ขึ้นอยู่กับอายุ

4. ปัจจัยส่วนบุคคลด้านรายได้ มีความสัมพันธ์กับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา คือ มี Value ที่ 71.275 df ที่ 58 มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .113 ไม่สอดคล้องอัตราส่วนความน่าจะเป็น สรุปได้ว่า การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา ไม่ได้ขึ้นอยู่กับรายได้ แต่มีแนวโน้มว่าการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลาจะขึ้นอยู่กับรายได้ เช่นกัน

5. ปัจจัยส่วนบุคคลด้านประสบการณ์ มีความสัมพันธ์กับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา คือ มี Value ที่ 92.190 df ที่ 58 มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .003 สอดคล้องอัตราส่วนความน่าจะเป็น สรุปได้ว่า การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลาขึ้นอยู่กับประสบการณ์

ส่วนที่ 4 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น

ตาราง 17 แสดงความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารกับ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น

ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร	ค่าสหสัมพันธ์	
	r	Sig.
1. การเกิดโรค	-.069	.309
2. การควบคุมป้องกันโรค	-.090	.187
3. โภชนาการอาหาร	-.197	.004
4. ทักษะต่อการประกอบอาหาร	-.196	.004

จากตาราง 17 พบว่า ความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารกับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น ด้านการเกิดโรคเป็นความสัมพันธ์แบบผกผันที่-.069 ด้านการควบคุมป้องกันโรค เป็นความสัมพันธ์แบบผกผันที่ -.090 ด้านโภชนาการอาหารเป็นความสัมพันธ์แบบผกผันที่-.197และด้านทัศนคติต่อการประกอบอาหารเป็นความสัมพันธ์แบบผกผันที่ -.196

ตาราง 18 แสดงความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารกับ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น

ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร	ค่าสหสัมพันธ์	
	r	Sig.
1. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับเชื้อโรคที่จำเป็นต่อการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับ	-.219	.001
2. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับพยาธิที่จำเป็นต่อการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับ	-.010	.884
3. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับพิษของเชื้อโรคที่จำเป็นต่อการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับ	-.152	.025
4. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับพิษจากพืชและสัตว์ที่จำเป็นต่อการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับ	-.105	.122
5. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับพิษจากสารเคมีที่จำเป็นต่อการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับ	-.021	.753
ภาพรวม	-.069	.309

จากตาราง 18 พบว่า ความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารกับ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น ด้านการเกิดโรคข้อที่มีความสัมพันธ์มากที่สุดคือ ท่านมีความรู้เกี่ยวกับเชื้อโรคที่จำเป็นต่อการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับมีความสัมพันธ์แบบผกผัน ที่ -.219 รองลงมาคือ ท่านมีความรู้เกี่ยวกับพิษของเชื้อโรคที่จำเป็นต่อการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับ มีความสัมพันธ์แบบผกผันที่ -.152 และน้อยที่สุดคือ ท่านมีความรู้เกี่ยวกับพิษจากสารเคมีที่จำเป็นต่อการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับ มีความสัมพันธ์แบบผกผันที่ -.021

ตาราง 19 แสดงความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารกับ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น

ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร	ค่าสหสัมพันธ์	
	r	Sig.
1. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดสถานประกอบการอยู่ในระดับ	.119	.078
2. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบอยู่ในระดับ	-.073	.285
3. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการรักษาวัตถุดิบและเครื่องปรุงอยู่ในระดับ	-.066	.333
4. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกเครื่องปรุงอยู่ในระดับ	-.008	.902
5. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการและมาตรฐานการประกอบอาหารอยู่ในระดับ	-.015	.825
ภาพรวม	-.090	.187

จากตาราง 19 พบว่า ความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารกับ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น ด้านการควบคุมป้องกันโรค ข้อที่มีความสัมพันธ์มากที่สุดคือ ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดสถานประกอบการอยู่ในระดับมีความสัมพันธ์แบบผันแปรตาม ที่ .119 รองลงมาคือ ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบอยู่ในระดับมีความสัมพันธ์แบบผกผันที่ -.073 และน้อยที่สุดคือ ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกเครื่องปรุงอยู่ในระดับมีความสัมพันธ์แบบผกผันที่ -.008

ตาราง 20 แสดงความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารกับ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น

ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร	ค่าสหสัมพันธ์	
	r	Sig.
1. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการอาหาร อยู่ในระดับ	.208	.002
2. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับมีการคัดเลือกวัตถุดิบตามหลักโภชนาการอาหาร อยู่ในระดับ	-.181	.008
3. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกเครื่องปรุงตามหลักโภชนาการอาหาร อยู่ในระดับ	.283	.003
4. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการกินอาหารครบ 5 หมู่ อยู่ในระดับ	-.215	.001
5. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับสภาวะการโภชนาการ อยู่ในระดับ	-.189	.005
ภาพรวม	-.197	.004

จากตาราง 20 พบว่า ความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารกับ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น ด้านโภชนาการอาหาร ข้อที่มีความสัมพันธ์มากที่สุดคือ ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกเครื่องปรุงตามหลักโภชนาการอาหาร อยู่ในระดับมีความสัมพันธ์แบบผันแปรตาม ที่ .283 รองลงมาคือ ท่านมีความรู้เกี่ยวกับ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการอาหาร อยู่ในระดับ มีความสัมพันธ์แบบผันแปรตามที่ .208 และน้อยที่สุดคือ ท่านมีความรู้เกี่ยวกับมีการคัดเลือกวัตถุดิบตามหลักโภชนาการอาหาร อยู่ในระดับ มีความสัมพันธ์แบบผกผันที่ -.181

ตาราง 21 แสดงความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารกับ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น

ทัศนคติต่อการประกอบอาหาร	ค่าสหสัมพันธ์	
	r	Sig.
1. ท่านได้รักษามาตรฐานความสะอาดในการประกอบอาหาร อยู่ในระดับ	.224	.001
2. ท่านได้เตรียมการตรวจสอบวัตถุดิบก่อนการประกอบอาหารอยู่ในระดับ	.245	.003
3. ท่านได้เตรียมการตรวจสอบเครื่องปรุงก่อนการประกอบอาหารอยู่ในระดับ	-.062	.359
4. ท่านได้รักษามาตรฐานความสะอาดภาชนะ อยู่ในระดับ	-.171	.012
5. ท่านมีการพัฒนารสชาติอาหาร ความสะอาด คุณภาพ และตรวจสอบอาหาร อยู่ในระดับ	.075	.271
ภาพรวม	-.196	.004

จากตาราง 21 พบว่า ความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารกับ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น ด้านทัศนคติต่อการประกอบอาหาร ข้อที่มีความสัมพันธ์มากที่สุดคือ ท่านได้เตรียมการตรวจสอบวัตถุดิบก่อนการประกอบอาหารอยู่ในระดับ มีความสัมพันธ์แบบผันแปรตาม ที่ .245 รองลงมาคือ ท่านได้รักษามาตรฐานความสะอาดในการประกอบอาหารอยู่ในระดับ มีความสัมพันธ์แบบผันแปรตาม ที่ .224 และน้อยที่สุดคือ ท่านได้เตรียมการตรวจสอบเครื่องปรุงก่อนการประกอบอาหารอยู่ในระดับ มีความสัมพันธ์แบบผกผันที่ -.062

อภิปรายผล

จากสรุปผลการวิจัย เรื่องการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น สามารถอภิปรายผลการวิจัยได้ดังนี้

การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่าข้อที่มีลำดับมากที่สุดคือ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแซมรวมไว้ มีค่าเฉลี่ย ($M=3.90$) รองลงมาคือ สถานที่รับประทานอาหารเตรียม – ปรุง – ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน มีค่าเฉลี่ย ($M= 3.81$) และน้อยที่สุดคือ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด มีค่าเฉลี่ย ($M= 2.61$)

การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น เมื่อทำการเปรียบเทียบความแตกต่างกับปัจจัยส่วนบุคคล พบว่าปัจจัยส่วนบุคคลด้าน เพศ การศึกษา อายุ ที่แตกต่างกันมี การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น ที่ไม่ต่างกัน ยกเว้นด้านรายได้ และประสบการณ์ของกลุ่มตัวอย่าง

การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น เมื่อทำการเปรียบเทียบความแตกต่างกับปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหาร พบว่า ด้านการเข้าร่วมอบรมสุขาภิบาล การตรวจสอบคุณภาพเครื่องปรุง การตรวจสอบคุณภาพการบริการลูกค้า การตรวจสอบภาชนะ

และการตรวจสอบสุขวิทยาของบุคลากรในร้านอาหารแตกต่างกันมี การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่นที่ไม่ต่างกัน ยกเว้นด้าน การตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ การตรวจสอบคุณภาพเครื่องปรุง การตรวจสอบกรรมวิธีการปรุงอาหาร

ความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยส่วนบุคคลกับ การจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น ไม่ขึ้นอยู่กับ เพศ การศึกษา อายุ และรายได้ แต่ขึ้นอยู่กับประสบการณ์ของกลุ่มตัวอย่าง มีแนวโน้มที่จะขึ้นอยู่กับรายได้ของกลุ่มตัวอย่างเช่นกัน

ความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น ไม่ขึ้นอยู่กับ การเกิดโรค และการป้องกันควบคุมโรค แต่ขึ้นอยู่กับโภชนาการอาหารและทัศนคติต่อการประกอบอาหาร

มีความสอดคล้องกับงานวิจัยของ Ban Giram et al. (2018) ที่ได้ทำการศึกษาเรื่อง การณรงค์ปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านจำหน่ายอาหารและแผงลอยในเขตจังหวัดหนองคาย โดยกลุ่มตัวอย่างมีความต้องการความเชื่อมั่นจากประชาชนในพื้นที่ จึงเข้าร่วมกิจกรรมสุขาภิบาลอาหารกับหน่วยงานของรัฐ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Kessuda Jindaphan (2021) ที่ได้ทำการศึกษาเรื่องการรับรู้ต่อโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อยและการปฏิบัติต่อข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์ อำเภอมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ ในด้านการแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร การล้างมือทำความสะอาดร่างกายของผู้สัมผัสอาหารก่อนทำการปรุงอาหาร สอดคล้องกับงานวิจัยของ Lalita Somsat and Uraiwan (2016) ที่ได้ทำการศึกษาเรื่องสุขาภิบาลอาหารและการจัดการสิ่งแวดล้อมของศูนย์อาหารและบริการ มหาวิทยาลัยแห่งหนึ่งในจังหวัดขอนแก่น ในด้านการจัดการสิ่งแวดล้อมของศูนย์อาหารและบริการ รวมถึงการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ถูกสุขลักษณะ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Pattana Prommani et al. (2019) ที่ได้ทำการศึกษาเรื่องแนวทางการดำเนินงานการสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการร้านอาหารริมทาง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยกลุ่มตัวอย่างมีความต้องการเข้าร่วมอบรมให้ความรู้การจัดการร้านอาหารให้เข้าเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารที่สะอาด ปลอดภัย โดยการดำเนินโครงการต่าง ๆ ซึ่งดูแลสนับสนุนจากภาครัฐและท้องถิ่น ได้แก่ 1) โครงการประสานความร่วมมือขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและหน่วยงานสนับสนุนทางวิชาการ 2) โครงการสร้างเสริมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร 3) โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเทคนิคการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร และ 4) โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการสร้างเครือข่ายผู้ประกอบการร้านอาหารริมทาง คำสำคัญ : แนวทางการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหาร สถานประกอบการร้านอาหาร และ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Songchai Chanthaphan.(2021) ที่ได้ทำการศึกษาเรื่องการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารของร้านจำหน่ายอาหารในเครือข่ายบริการสุขภาพ อำเภอราชไศล-ศีลาลาด จังหวัดศรีสะเกษ ในด้านเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร ผู้ประกอบการมีความรู้ก่อนการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหาร และเมื่อผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารแล้วส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับเพิ่มขึ้น พบว่า กิจกรรมการปรับปรุงสุขาภิบาล การประชุมกลุ่มย่อย การค้นหาปัญหา และแก้ไขปัญหาาร่วมกันของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เป็นจุดเริ่มต้นของการกระตุ้นให้เกิดความตระหนักและการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารในร้านจำหน่ายอาหารของตนเองได้

การนำผลการวิจัยไปใช้

จากผลการวิจัย เรื่องการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น ผู้วิจัยพบว่าปัญหาจากการวิจัยในครั้งนี้ที่ผู้ประกอบการร้านอาหารยังปฏิบัติได้ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพคือ 1. มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล 2. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม 3. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด จึงมีข้อเสนอแนะจากการวิจัยดังนี้

1. ใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานเรื่องการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น
2. เพื่อประกอบการพิจารณาจัดทำโครงการด้านสุขาภิบาลอาหารที่เหมาะสมให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร ต่อไป

ผลของการวิจัยครั้งนี้ทำให้ทราบว่าสิ่งที่ผู้ประกอบการร้านอาหารปัจจัยส่วนบุคคลด้านรายได้ และประสบการณ์รวมถึงปัจจัยด้านความรู้การสุขาภิบาลอาหารเกี่ยวกับการเกิดโรค การควบคุมป้องกันโรค โภชนาการอาหารและทัศนคติต่อการประกอบอาหาร มีความสัมพันธ์ต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลาให้เป็นไปตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพสำหรับร้านอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ดังนั้นจึงควรมีการให้ความรู้ สร้างความเข้าใจให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารได้ตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้มาก ด้วยการจัดการด้านความรู้ให้เป็นไปอย่างต่อเนื่อง ไม่ว่าจะเป็นการตรวจประเมินมาตรฐานการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในพื้นที่ การจัดอบรมให้ความรู้ การมอบป้ายประกาศให้กับร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน การรณรงค์ประชาสัมพันธ์ การส่งเสริมให้ผู้ประกอบการร้านอาหารได้มีส่วนร่วมในการจัดมหกรรมอาหารเพื่อส่งเสริมสนับสนุนผู้ผลิตปลอดภัย อาหารผู้บริโภคปลอดภัย

ผลจากการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยจะได้นำผลของงานวิจัยไปมอบให้กับทางหน่วยงาน โดยผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองศีลา จังหวัดขอนแก่น ที่ท่านได้ให้ความอนุเคราะห์ผู้วิจัยได้ใช้พื้นที่ในการทำวิจัยครั้งนี้ เพื่อเป็นแนวทางให้กับพื้นที่ได้ใช้ข้อมูลจากการวิจัยในการพัฒนาคุณภาพงาน การวางแผนงานและการจัดตั้งงบประมาณสนับสนุนการดำเนินงานของท้องถิ่นด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการร้านอาหารและเป็นไปตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารอันจะนำไปสู่ประโยชน์สูงสุดของผู้บริโภคในลำดับต่อไป

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรวิจัยเรื่อง ความคาดหวังของประชาชนต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น
2. ควรวิจัยเรื่อง ประสิทธิภาพการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น
3. ควรวิจัยเรื่อง แนวทางพัฒนาการจัดการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองศีลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น

เอกสารอ้างอิง

- Ban, Giram et al. Food sanitation improvement campaign for food shops and stalls in Nong Khai province Khon Kaen : Khon Kaen University.2018
- Khon Kaen Provincial Public Health Office, 2014 Food Sanitation Division. (1st ed.). Bangkok: HRP Prince and Training Co., Ltd.; 2016
- Kessuda Jindaphan. (2023) . Awareness of the Clean and Delicious Food Project and the Treatment of Food Sanitation Requirements by Restaurant Operators Kalasin Municipality, Mueang District, Kalasin Province: Mahasarakham University Sila Municipality Khon Kaen province.
- Office of Food and Water Sanitation. (2018) . *Academic Manual for Entrepreneurship Training Course Food Contact Training Course*. Nonthaburi : Food and Water Sanitation Bureau, Department of Health, Ministry of Public Health, (21-45).
- Theerawut Ekakul. (2006) . Food and Water Sanitation Bureau. Nonthaburi: Office of Food and Water Sanitation, Department of Health, Ministry of Public Health; 2013