

ความรู้และพฤติกรรมการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารบริโภคที่สะอาดและปราศจากสารปนเปื้อนของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่

ชัยสิทธิ์ ผกามาศ*

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) ศึกษาความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกซื้อบริโภคอาหารปลอดภัย ปราศจากสารปนเปื้อนของคนพื้นที่และนักท่องเที่ยว 2) ปัญหาและข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย จากสารปนเปื้อน 6 ชนิด ของคนพื้นที่และนักท่องเที่ยว กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา คือ ประชากรและนักท่องเที่ยวจำนวน 400 คน ใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบสัดส่วน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติร้อยละ ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 20-30 ปี ส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับปริญญาตรี รองลงมาคือระดับมัธยมศึกษา และพบว่าโดยส่วนใหญ่มีความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารสะอาด ปราศจากสารปนเปื้อนอยู่ในระดับสูงคิดเป็นร้อยละ 86.65 และระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 69.10 มีระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกซื้อบริโภคอาหารสะอาดปราศจากสารปนเปื้อนโดยรวม มีค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) เท่ากับ 4.00 ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 0.46 อยู่ในระดับดีและปัญหาส่วนใหญ่ คือ ชาวบ้านขาดการอบรมเกี่ยวกับการเลือกบริโภคอาหารปลอดภัย จากสารปนเปื้อน คิดเป็นร้อยละ 79.75 รองลงมาคือ ชาวบ้านไม่ได้รับข่าวสารข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับสารปนเปื้อนคิดเป็น ร้อยละ 69.50 บางครั้งไม่สามารถหลีกเลี่ยงอาหารที่มีสารปนเปื้อนได้ 100% เพราะผักที่ปลูกแบบออแกนิกก็ยังมีสารปนเปื้อน คิดเป็นร้อยละ 68.75 และผัก ผลไม้ อาหารสด อาหารทะเล มักจะมีสารปนเปื้อน คิดเป็นร้อยละ 67.25

ข้อเสนอแนะ พบว่า ส่วนใหญ่ต้องการรณรงค์ให้ชาวบ้านปลูกผักเลี้ยงสัตว์ไว้รับประทานเอง และจัดให้มีการเยี่ยมบ้าน เพื่อเรียนรู้สวนผักปลอดสารพิษกันในหมู่บ้านเดือนละหนึ่งครั้ง ขยายผลต่อยอดการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์หมู่บ้านปลอดภัย จากสารปนเปื้อน คิดเป็นร้อยละ 78.00 รองลงมา คือ ในการเลือกซื้ออาหารควรศึกษาอาหารก่อนนำมาอุปโภคบริโภค เพื่อ ความปลอดภัย คิดเป็นร้อยละ 66.00

คำสำคัญ : พฤติกรรมการปฏิบัติ, อาหารปลอดภัย, สารปนเปื้อนในอาหาร

* เกษตรกรชำนาญการ โรงพยาบาลเกาะพีพี อีเมลล์ : krabirx13@hotmail.com

Knowledge and practicing s' behaviors about Food buying of food safety food contamination of consumption in Phi Phi Island, Ao Nang, Krabi

Chaiyasit Pakamat*

Abstract

The behaviors about correctly eating, hygienic food consumption, food safety from contamination help with good health without sickness. This study is the survey study of knowledge and practicing s' behaviors about food buying of food safety food contamination of Consumption in Phi Phi Island, Ao Nang, Krabi aimed to 1) knowledge and practicing about food buying of food safety food contamination of people and tourists in Phi Phi Island, Ao Nang, Krabi 2) problems and suggestions in practicing about food buying of food safety food contamination numbers of six types of people and tourists in Phi Phi Island, Ao Nang, Krabi. The sample of this study were the number of people and tourists four hundred. The respondents selected by stratified random sampling method. Questionnaires were implemented in the study. The data were analyzed by using percentage, mean, standard deviation.

The result of this study revealed that 1) the most samples were female, age between twenty to thirty, graduate bachelor and secondary school, Most had knowledge and practicing about consumption, food safety from contamination in high level 86.65 and middle level 69.10 , practicing level about food buying of food safety food contaminations were good level mean 4.00, standard deviation 0.46 2) Most problems were the people didn' t get training 79.75 percents, next to the people didn' t get accurate informations about contaminations 69.50 percents. Sometimes the people couldn' t avoid food consumption 100 percents because sometimes organic vegetables still found consumption 68.75 percents, vegetables and fruits, fresh food, sea food still found consumption 67.25 percents. For suggestions revealed that most people wanted to campaign the plants , animal husbandry for own eating and visiting the house of people for learning plants gardens, food safety food contamination consumption in village once per month for expansion conservation tourism of safe village from contaminations 78.00 percents, next to food buying should study foods before consumption for security 66.00 percents

Key words : Behavior, Food is safe, Contaminate the food

* Pharmacist Professional, Phi Phi Hospital of Krabi Province, e-mail: krabirx13@hotmail.com

บทนำ

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง ถือว่าเป็นปัจจัยหลักในการดำรงชีวิตของมนุษย์ คือ ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต ให้พลังงานและความอบอุ่นต่อร่างกาย ช่วยซ่อมแซมส่วนต่างๆ ที่สึกหรอ สร้างภูมิคุ้มกันให้แก่ร่างกายช่วยทำให้การทำงานของอวัยวะภายในร่างกายทำงานเป็นปกติ¹ การรับประทานอาหารนอกจากจะต้องคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการแล้ว ต้องคำนึงถึงความสะดวกและความปลอดภัย เพราะกว่าอาหารจะมาถึงมือผู้บริโภคนั้นต้องผ่านกระบวนการหลายขั้นตอน นับตั้งแต่การผลิต การเก็บดูแลรักษาอาหารก่อนจะมาถึงมือผู้บริโภค ซึ่งกระบวนการทั้งหลายเหล่านี้ล้วนก่อให้เกิดความเสี่ยงของอาหารที่ไม่ปลอดภัยได้ทั้งสิ้น การมีพฤติกรรมกรกินอาหารที่ไม่ถูกต้อง การบริโภคอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ทำให้มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคต่างๆ ยาฆ่าแมลง ตลอดจนสารเคมีต่างๆ ซึ่งส่งผลถึงความไม่ปลอดภัยและเป็นอันตรายต่อสุขภาพ และชีวิต²

สภาพสังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรมทำให้ประชาชนในปัจจุบันมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้อง เช่น การบริโภคอาหารสำเร็จรูป การบริโภคอาหารไม่ครบ 5 หมู่ บริโภคอาหารมากเกินไปและรับประทานอาหารไม่เป็นเวลา ทำให้เกิดการเจ็บป่วย และปัจจุบันมีการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ในการผลิตอาหารทำให้อาหารมีความหลากหลายมากขึ้นตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและสามารถยืดอายุการเก็บรักษาไว้ได้นาน สามารถขนส่งไปได้ทั่วทุกมุมโลก โดยนิยมเติมสารเจือปนลงในอาหาร³ อาหารพร้อมปรุง อาหารพร้อมบริโภค บรรจุในภาชนะต่างๆ เช่น กระป๋อง ถูพลาสติก กล่องโฟมที่ผู้บริโภคต้องเสี่ยงกับโรคอาหารเป็นพิษจากกระบวนการเตรียม การปรุง การเก็บรักษาไม่ถูกสุขลักษณะของผู้ประกอบการมีโอกาสการปนเปื้อนสิ่งที่เป็นอันตราย (Hazards)⁴

สถานการณ์ความรุนแรงของสารเคมีที่มีการปนเปื้อนในอาหารมีผลต่อผู้บริโภค คณะกรรมการอาหารแห่งชาติพบว่า การปนเปื้อนมาจากผักและผลไม้ในท้องตลาดมีผลทำให้เกิดการเจ็บป่วยของโรคที่ไม่ติดต่อ (Non-Communication Diseases) ซึ่งมักจะมีสาเหตุมาจากพฤติกรรมการบริโภค บริโภคอาหารที่สะดวกในการหาซื้อและรวดเร็ว ใช้เทคโนโลยีทันสมัย สามารถเก็บได้ในระยะเวลา

นาน มีการนำเอาสารเคมีหรือสิ่งแปลกปลอม สิ่งปนเปื้อนต่างๆ ใส่ลงไปในอาหารเพื่อให้สะดวกในการจัดจำหน่ายและบริโภค ซึ่งจะมีผลต่อสุขภาพทั้งทางตรงและทางอ้อมจนก่อให้เกิดความเจ็บป่วย ดังนั้น จึงมีมาตรการหรือแนวทางจัดการแก้ปัญหาและเฝ้าระวังสถานการณ์โรคที่เกิดจากอาหารที่มีการปนเปื้อน⁵

การประเมินสถานการณ์สุขภาพอาหารเพื่อศึกษาวิเคราะห์และประเมินสถานการณ์สุขภาพอาหารโดยใช้ข้อมูลการเฝ้าระวังสถานประกอบการด้านอาหาร (แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาดนัด และรถเร่จำหน่ายอาหาร) ในระหว่างปีงบประมาณ พ.ศ. 2554-2557 โดยเก็บข้อมูลสุขภาพอาหารด้านกายภาพและชีวภาพในแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาดนัด และรถเร่ ซึ่งจากการตรวจทางกายภาพและผลตรวจการปนเปื้อนเชื้อ Coliforms ในอาหารพบว่า อาหารที่จำหน่ายจากรถเร่ (ร้อยละ 33.53) มีการปนเปื้อนมากกว่าอาหารที่จำหน่ายจากตลาดนัด (ร้อยละ 27.73) และแผงลอยจำหน่ายอาหาร (ร้อยละ 28.54) สำหรับประเภทอาหารที่พบการปนเปื้อนมากที่สุดได้แก่ อาหารที่ไม่ผ่านความร้อน เช่น ผักสด ผลไม้ตัดแต่ง น้ำแข็ง และอาหารที่ผ่านความร้อนน้อยได้แก่ ยา น้ำพริก ผักลวก และขนมไทย/ขนมน้ำกะทิ รถเร่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่พบการปนเปื้อนของอาหารมากที่สุด รองลงมาคือตลาดนัด และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ซึ่งเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบในพื้นที่จะต้องดำเนินการควบคุมกำกับสถานประกอบการ โดยเฉพาะตลาดนัด และรถเร่จำหน่ายอาหาร ทั้งด้านการปฏิบัติให้ได้ตามมาตรฐานสุขภาพอาหาร และการใช้กฎหมายสาธารณสุข ติดตามเฝ้าระวัง และตรวจแนะนำอย่างสม่ำเสมอ และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ความปลอดภัยด้านอาหารแก่ผู้บริโภค เพื่อให้ผู้บริโภคมีความรู้ สามารถที่จะเลือกซื้อเลือกสถานที่รับประทานอาหารที่ถูกสุขลักษณะและมีความตระหนักถึงอันตรายที่เกิดขึ้นจากสารปนเปื้อน⁶

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีความห่วงใยผู้บริโภคในการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาด และปนเปื้อนสารพิษดังกล่าว จึงได้กำหนดเป้าหมายที่จะมุ่งสร้างหลักประกันและความมั่นคงในการมีสุขภาพที่ดีแก่ประชาชน โดยกำหนดนโยบายและภารกิจระดับชาติภายใต้แนวคิด "กระทรวงสาธารณสุข มุ่งสร้างคนไทยให้มีสุขภาพแข็งแรง" สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

กระบี่ ร่วมกับรถหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่ (Mobile Unit) เพื่าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในเขตรับผิดชอบของสาธารณสุขอำเภอเมือง โดยมีการเก็บตัวอย่างอาหารสดเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์ สารฟอกขาว สารกันรา ยาฆ่าแมลง ฟอร์มาลิน น้ำมันทอดซ้ำ สารเร่งเนื้อแดง และ Coliforms ซึ่งผลการตรวจวิเคราะห์ 225 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนยาฆ่าแมลง จำนวน 3 ตัวอย่าง ในปลาเค็ม จาก สถานีอนามัยบ้านเกาะกลาง จำนวน 2 ตัวอย่าง จากสถานีอนามัยบ้านในสระ จำนวน 1 ตัวอย่าง และตรวจพบ Coliforms จำนวน 5 ตัวอย่าง โดยตรวจพบใน ผ้อยทอง มะละกอ (ดิบ) มะตะบะใส่ไก่ เห็ดขาว ห่อหมกย่าง ทั้งนี้ ทางสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกระบี่ ได้ประสานไปยังสถานบริการสาธารณสุขในพื้นที่รับผิดชอบ เฝ้าติดตาม ดูแล และประสานไปยังประธานชมรมร้านอาหารจังหวัดกระบี่ เพื่อติดตาม ดูแล กำชับเรื่องความปลอดภัยในการปรุง จำหน่ายอาหาร เพื่อให้ประชาชนชาวกระบี่ และผู้ที่มาท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารพิษต่อไป⁷

นอกจากนี้จังหวัดกระบี่ได้มีการส่งเสริมความปลอดภัยต่อสุขภาพ โดยมีการทำโครงการอาหารปลอดภัย ชุมชนใส่ใจผู้บริโภคและพัฒนากลุ่ม อ.น้อย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการดำเนินงานความปลอดภัยด้านอาหาร ในหมู่ที่ 4 หมู่ที่ 5 และหมู่ที่ 6 ตำบลคลองยา ซึ่งมีการจัดซื้อชุดทดสอบสารปนเปื้อนตรวจสถานประกอบการร้านอาหาร/แผงลอย ตรวจหาสารปนเปื้อน 6 ชนิดในอาหารสดและการรณรงค์ ประชาสัมพันธ์ อบรมและให้ความรู้เกี่ยวกับอันตรายจากสารปนเปื้อนในอาหารแก่ประชาชน

จากสถานการณ์ดังกล่าว ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาความรู้และพฤติกรรมการปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการวางแผนแก้ไขปัญหาด้านความปลอดภัยในอาหารต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารบริโภคที่สะอาดและปราศจากสารปนเปื้อนของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี และนักท่องเที่ยวในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่

2.2 เพื่อศึกษาปัญหาและข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อน 6 ชนิดของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี และนักท่องเที่ยวในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่

วิธีการวิจัย

3.1 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ทำการสุ่มเลือกแบบสัดส่วนโดยวิธีแบบระบบจากสูตรประมาณค่าสัดส่วนประชากร (P) กรณีทราบจำนวนประชากร มี 3 กลุ่ม คือ (1) คนที่อาศัยอยู่ในเกาะที่มีบ้านเลขที่ตามครัวเรือน (2) สถานประกอบการ ผู้ประกอบการที่เป็นผู้จำหน่ายอาหารที่เสี่ยงต่อสารปนเปื้อนในอาหาร และ (3) นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ สุ่มแบบ time sampling ช่วงเวลาเป็นรายวัน 3,7,15 ตามสะดวก ได้กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 400 คน

3.2 ตัวแปรที่ทำการวิจัย

3.2.1 ตัวแปรอิสระ ประกอบด้วย ข้อมูลส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ อาชีพ ระดับการศึกษา

3.2.2 ตัวแปรตาม ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อนและข้อมูลการปฏิบัติอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อน

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย แบบสอบถาม (Questionnaire) โดยแบบสอบถามแบ่งเป็น 4 ตอน คือ ตอนที่ 1 เป็นข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม 10 ข้อ เป็นแบบ check list ตอนที่ 2 เป็นคำถามเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อน 20 ข้อ แบ่งช่วงความรู้ตามสารปนเปื้อนแต่ละชนิดๆ ละ 5 ข้อคำถามโดยมีเกณฑ์การให้คะแนนความรู้ ตอบถูกให้ 1 ตอบผิดให้ 0 ตอนที่ 3 เป็นคำถามเกี่ยวกับข้อมูลการปฏิบัติอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อน 20 ข้อ วัดค่าการปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อน ใช้ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็นเครื่องมือในการแบ่ง โดยการแบ่งระดับวัดแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (rating scale) ข้อความที่แสดงความรู้สึทางบวก (Positive) กำหนดให้คะแนนแต่ละข้อความมีคะแนนดังนี้ ปฏิบัติทุกครั้ง ให้คะแนน 5 คะแนน ปฏิบัติบ่อยมาก ให้คะแนน 4 คะแนน ปฏิบัติปานกลาง ให้คะแนน 3 คะแนน ปฏิบัติน้อย ให้คะแนน 2 คะแนน และ

ไม่เคยปฏิบัติให้คะแนน 1 คะแนน ข้อความที่แสดงความรู้สึกทางลบ (negative) กำหนดให้คะแนนแต่ละข้อความมีคะแนนดังนี้ ปฏิบัติทุกครั้ง ให้คะแนน 1 คะแนน ปฏิบัติบ่อยมาก ให้คะแนน 2 คะแนน ปฏิบัติปานกลาง ให้คะแนน 3 คะแนน ปฏิบัติน้อย ให้คะแนน 4 คะแนน และไม่เคยปฏิบัติให้คะแนน 5 คะแนน และตอนที่ 4 เป็นคำถามเกี่ยวกับปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อนเป็นแบบปลายเปิด แจกแจงความถี่

การวิเคราะห์ข้อมูลแบบสอบถามนำมาวิเคราะห์เชิงปริมาณด้วยสถิติพรรณนา ได้แก่ ใช้ค่าสถิติร้อยละ (Percentage) และค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ค่าร้อยละแบ่งระดับเป็น 3 ระดับ ดังนี้ ระดับ 1 มีระดับความรู้สูง มีคะแนนตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไป ระดับ 2 มีระดับความรู้ปานกลาง มีคะแนนตั้งแต่

ร้อยละ 60 – 79.9 ระดับ 3 มีระดับความรู้ต่ำ มีคะแนนตั้งแต่ร้อยละ 60 ลงมา การแปลความหมายของการวัดพฤติกรรมต่อการปฏิบัติจากคะแนนเฉลี่ย ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 แสดงว่าปฏิบัติดีมาก ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50 แสดงว่าปฏิบัติดี ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50 แสดงว่าปฏิบัติปานกลาง ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50 แสดงว่าปฏิบัติพอใช้ และค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50 แสดงว่าปฏิบัติไม่ดี

ผลการวิจัยและสรุปผล

4.1 ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารบริโภคที่สะอาดปราศจากสารปนเปื้อนของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี และนักท่องเที่ยวในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่

ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล	จำนวน (n = 400)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	111	28.10
หญิง	289	71.90
รวม	400	100.0
อายุ		
ต่ำกว่า 20 ปี	-	-
20 - 30 ปี	226	56.50
31 - 40 ปี	116	29.00
40 ปีขึ้นไป	58	14.50
รวม	400	100.0
ระดับการศึกษา		
ไม่ได้ศึกษา	-	-
ชั้นประถมศึกษา	36	9.0
ชั้นมัธยมศึกษา	135	33.75
ปวช./ปวส.	94	23.50
ปริญญาตรี	135	33.75
สูงกว่าปริญญาตรี	-	-
รวม	400	100.0

ตารางที่ 1 (ต่อ) ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมือง จังหวัดกระบี่

ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล	จำนวน (n = 400)	ร้อยละ
อาชีพ		
ธุรกิจโรงแรม	40	10.00
ร้านอาหาร	70	17.50
นวดและสปา	2	0.50
ร้านเช่ามินิมาร์ท	20	5.00
ร้านยา	9	2.25
คลินิก	5	1.25
นักท่องเที่ยวชาวไทย	97	24.25
นักท่องเที่ยวต่างชาติ	157	39.25
อื่นๆ	-	-
รวม	400	100.0
ประกอบธุรกิจมาแล้วกี่ปี		
ต่ำกว่า 10 ปี	297	74.25
10 - 15 ปี	-	-
15 - 20 ปี	15	3.75
20 ปี ขึ้นไป	11	2.75
ไม่ได้ประกอบธุรกิจ	77	19.25
รวม	400	100.0
มีความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยหรือไม่		
มี	314	78.50
ไม่มี	86	21.50
รวม	400	100.0

จากตารางที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างที่เป็นประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมือง จังหวัดกระบี่สามารถจำแนกได้ดังนี้ จำแนกตามเพศ พบว่า จากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 400 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 289 คน คิดเป็นร้อยละ 71.90 และเป็นเพศชายจำนวน 111 คน คิดเป็นร้อยละ 28.10 จำแนกตามอายุ พบว่า ส่วนใหญ่มีช่วงอายุระหว่าง 20 - 30 ปี จำนวน 226 คน คิดเป็นร้อยละ 56.50 รองลงมาอยู่ระหว่าง 31-40 ปี จำนวน 116 คน คิดเป็นร้อยละ 29.00 และอายุ 40 ปีขึ้นไป จำนวน 58 คน คิดเป็นร้อยละ 14.50 จำแนก

ตามระดับการศึกษา พบว่า ส่วนใหญ่มีการศึกษาในระดับมัธยมศึกษา จำนวน 135 คน คิดเป็นร้อยละ 33.75 และระดับปริญญาตรี จำนวน 135 คน คิดเป็นร้อยละ 33.75 รองลงมาที่มีการศึกษาในระดับปวช./ปวส. จำนวน 94 คน คิดเป็นร้อยละ 23.50 และมีการศึกษาในระดับประถมศึกษา จำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 9 จำแนกตามอาชีพ พบว่า ส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติจำนวน 157 คน คิดเป็นร้อยละ 39.25 เป็นนักท่องเที่ยวชาวไทย จำนวน 97 คนคิดเป็นร้อยละ 24.25 ประกอบอาชีพร้านอาหาร จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 17.50 ทำธุรกิจโรงแรม จำนวน 40 คน คิดเป็น

ร้อยละ 10 ทำร้านชำมีนิตยสาร จำนวน 20 คน คิดเป็น ร้อยละ 5 ทำธุรกิจร้านยา จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 2.25 และทำคลินิก จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 1.25 ระยะเวลา การประกอบธุรกิจ พบว่า ส่วนใหญ่มีประกอบธุรกิจ ต่ำกว่า 10 ปี จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 74.25 รองลงมา คือ ไม่ได้ประกอบธุรกิจจำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 19.25

และประกอบธุรกิจ 15 – 20 ปี จำนวน 15 คน คิดเป็น ร้อยละ 3.75 และประกอบธุรกิจมาแล้ว 20 ปีขึ้นไป จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 2.75 และมีความรู้เรื่องอาหารปลอดภัย หรือไม่ พบว่า ส่วนใหญ่มีความรู้เรื่องอาหารปลอดภัย จำนวน 314 คน คิดเป็นร้อยละ 78.50 และไม่มีความรู้เรื่องอาหาร ปลอดภัย จำนวน 86 คน คิดเป็นร้อยละ 21.50

ตารางที่ 2 ระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกบริโภคอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อนของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ (n=400)

ความรู้	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับความรู้
1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย	4.26	0.52	85.15	สูง
2. ความรู้เกี่ยวกับสารบอแรกซ์	4.20	0.70	83.95	สูง
3. ความรู้เกี่ยวกับสารฟอร์มาลิน	4.12	0.89	82.40	สูง
4. ความรู้เกี่ยวกับสารฟอกขาว	4.33	0.46	86.65	สูง
5. ความรู้เกี่ยวกับสารกันรา	3.46	0.67	69.10	สูง
6. ความรู้เกี่ยวกับสารเร่งเนื้อแดง	4.06	0.42	81.10	สูง
7. ความรู้เกี่ยวกับสารเคมีกำจัดศัตรูพืช	4.24	0.56	84.75	สูง
%	82.00	61.00	81.87	สูง
เฉลี่ย	4.10	0.61	81.87	สูง

จากตารางที่ 2 ระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือก บริโภคอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อนของประชาชนใน พื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ ส่วนใหญ่มีระดับความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปลอดภัย จากสารปนเปื้อนอยู่ในระดับสูงคิดเป็นร้อยละ 81.87 และ เมื่อพิจารณาเป็นรายคำถาม พบว่า ตามเกณฑ์ระดับคะแนน ระดับ 1 มีระดับความรู้สูง มีคะแนนตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไป มี 6 ข้อ ได้แก่ ข้อ 4) ความรู้เกี่ยวกับสารฟอกขาวคิดเป็น ร้อยละ 86.65 ข้อ 1) ความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยคิดเป็น

ร้อยละ 85.15 ข้อ 7) ความรู้เกี่ยวกับสารเคมีกำจัดศัตรูพืช คิดเป็นร้อยละ 84.75 ข้อ 2) ความรู้เกี่ยวกับสารบอแรกซ์ คิดเป็นร้อยละ 83.95 ข้อ 3) ความรู้เกี่ยวกับสารฟอร์มาลิน คิดเป็นร้อยละ 82.40 และ ข้อ 6) ความรู้เกี่ยวกับสารเร่ง เนื้อแดงคิดเป็นร้อยละ 81.10 อยู่ในระดับสูง และตามเกณฑ์ ระดับ 2 มีระดับความรู้ปานกลาง มีคะแนนตั้งแต่ร้อยละ 60 – 79.9 คือ ข้อ 5) ความรู้เกี่ยวกับสารกันราคิดเป็นร้อยละ 69.10 อยู่ในระดับปานกลาง

ตารางที่ 3 ระดับความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อนของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ เป็นรายคำถาม (n=400)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย	ตอบคำถามได้อย่างถูกต้อง		ระดับความรู้
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	
1. อาหารหมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่กินเข้าไปในร่างกายตลอดจนวัตถุดิบส่วนผสม และ สิ่งเจือปน อื่นๆ รวมถึงยาและวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท	245	61.25	ปานกลาง
2. อาหารปลอดภัยหมายถึงอาหารที่ดูสะอาด สีสันน่ากินและรสชาติอร่อยถูกปาก	390	97.50	สูง

ตารางที่ 3 (ต่อ) ระดับความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อนของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ เป็นรายคำถาม (n=400)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย	ตอบคำถามได้อย่างถูกต้อง		ระดับความรู้
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	
3. อาหารปลอดภัยตามกระทรวงสาธารณสุขต้องปราศจากสารปนเปื้อน 6 ชนิด คือ บอแรกซ์ สารฟอกขาว สารกันบูด สารกันรา ยาฆ่าแมลง และสารเร่งเนื้อแดง	396	99.00	สูง
4. หลักการเลือกซื้ออาหาร อาหารสด สะอาด ปลอดภัยต้องคำนึงถึงหลัก 3ป. คือ ประโยชน์ ปลอดภัย และประหยัด	284	71.00	ปานกลาง
5. อาหารที่มีการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมี ส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยตรงทั้งในระยะสั้นและระยะยาว	388	97.00	สูง

จากตารางที่ 3 ระดับความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อนของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ เมื่อพิจารณาเป็นรายคำถาม พบว่า ตามเกณฑ์ระดับคะแนน ระดับ 1 มีระดับความรู้สูง มีคะแนนตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไป มี 3 ข้อ ได้แก่ ข้อ 3) อาหารปลอดภัยตามกระทรวงสาธารณสุขต้องปราศจากสารปนเปื้อน 6 ชนิด คือ บอแรกซ์ สารฟอกขาว สารกันบูด สารกันรา ยาฆ่าแมลง และสารเร่งเนื้อแดง คิดเป็นร้อยละ 99.00 ข้อ 2) อาหารปลอดภัยหมายถึงอาหารที่ดูสะอาด สีสดน่ากินและรสชาติอร่อยถูกปาก คิดเป็น

ร้อยละ 97.50 และข้อ 5) อาหารที่มีการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมี ส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยตรงทั้งในระยะสั้นและระยะยาว คิดเป็นร้อยละ 97.00 และ ตามเกณฑ์ระดับคะแนน ระดับ 2 มีระดับความรู้ปานกลาง มีคะแนนตั้งแต่ร้อยละ 60 – 79.9 มี 2 ข้อ คือ ข้อ 4) หลักการเลือกซื้ออาหาร อาหารสด สะอาด ปลอดภัยต้องคำนึงถึงหลัก 3 ป. คิดเป็นร้อยละ 71.00 และข้อ 1) อาหาร หมายถึงทุกสิ่งทุกอย่างที่กินเข้าไป สู่ร่างกายตลอดจนวัตถุพิษ ส่วนผสมและสิ่งเจือปน อื่น ๆ รวมถึงยาและวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท คิดเป็นร้อยละ 61.25

ตารางที่ 4 ระดับความรู้เกี่ยวกับสารบอแรกซ์ของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ เป็นรายคำถาม (n=400)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสารบอแรกซ์	ตอบคำถามได้อย่างถูกต้อง		ระดับความรู้
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	
1. อาหารที่มักตรวจพบสารบอแรกซ์ได้แก่ ประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ รวมถึงอาหารทะเลแช่แข็งทุกชนิด	379	94.75	สูง
2. สารบอแรกซ์จะมีผลต่อการทำงานของหัวใจระบบทางเดินอาหาร และทำให้ระคายเคืองต่อระบบทางเดินอาหาร	253	63.25	ปานกลาง
3. สารบอแรกซ์มักพบในผลไม้ดอง ทับทิมกรอบ ขนหมกรูปกรอบ	388	97	สูง
4. เมื่อพบว่าผู้ป่วยได้รับสารบอแรกซ์ปริมาณสูงควรทำให้อาเจียนพบแพทย์ทันที	395	98.75	สูง
5. ทดสอบหาสารบอแรกซ์กระดาษขมิ้นเปลี่ยนสีเป็นสีแดง	264	66.00	ปานกลาง

จากตารางที่ 4 ระดับความรู้เกี่ยวกับสารบอแรกซ์ของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ เมื่อพิจารณาเป็นรายคำถาม พบว่า ตามเกณฑ์ระดับคะแนน ระดับ 1 มีระดับความรู้สูง มีคะแนนตั้งแต่

ร้อยละ 80 ขึ้นไป มี 3 ข้อ ได้แก่ ข้อ 4) เมื่อพบว่าผู้ป่วยได้รับสารบอแรกซ์เข้าไปในปริมาณสูงควรทำให้อาเจียนและนำส่งพบแพทย์ทันทีคิดเป็นร้อยละ 98.75 ข้อ 3) สารบอแรกซ์มักพบในผลไม้ดอง ทับทิมกรอบ ขนหมกรูปกรอบ

คิดเป็นร้อยละ 97.00 และข้อ 1) อาหารที่มักตรวจพบสารบอแรกซ์ ได้แก่ ประเภทเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์รวมถึงอาหารทะเลแช่แข็งทุกชนิด คิดเป็นร้อยละ 94.75 และตามเกณฑ์ระดับคะแนน ระดับ 2 มีระดับความรู้ปานกลาง มีคะแนนตั้งแต่ร้อยละ 60 – 79.9 มี 2 ข้อ

คือ ข้อ 5) ผลการทดสอบหาสารบอแรกซ์จะพบว่ากระดาษขมิ้นเปลี่ยนสีเป็นสีแดง คิดเป็นร้อยละ 66.00 และข้อ 2) สารบอแรกซ์จะมีผลต่อการทำงานของหัวใจระบบทางเดินหายใจและทำให้ระคายเคืองต่อระบบทางเดินอาหาร คิดเป็นร้อยละ 63.25

ตารางที่ 5 ระดับความรู้เกี่ยวกับสารฟอร์มาลินของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่
รายคำถาม (n=400)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสารฟอร์มาลิน	ตอบคำถามได้อย่างถูกต้อง		ระดับความรู้
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	
1. อาหารที่มักพบว่ามีสารฟอร์มาลินมากที่สุดได้แก่ อาหารทะเลสด และอาหารประเภทหมักดอง	271	67.75	ปานกลาง
2. เมื่อสัมผัสสารฟอร์มาลินจะมีอาการผิวหนังอักเสบ ระคายเคืองที่ตา จมูกและระบบทางเดินอาหาร	258	64.50	ปานกลาง
3. เมื่อรับประทานสารฟอร์มาลินในขนาด 30-60 มิลลิกรัมจะมีอาการปวดท้อง อาเจียน ท้องเดิน หดสติและเสียชีวิตได้	354	88.50	สูง
4. การทดสอบหาสารฟอร์มาลินสามารถทดสอบและทราบผลการทดสอบทันที	365	91.25	สูง
5. บทบาทของอาสาสมัครสาธารณสุขเมื่อพบว่ามีสารฟอร์มาลินปะปนในอาหารต้องแนะนำให้ร้านค้าเลิกจำหน่ายอาหารชนิดนั้นทันที	400	100	สูง

จากตารางที่ 5 ระดับความรู้เกี่ยวกับสารฟอร์มาลินของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ ประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี เมื่อพิจารณาเป็นรายคำถาม พบว่า ตามเกณฑ์ระดับคะแนน ระดับ 1 มีระดับความรู้สูง มีคะแนนตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไป มี 3 ข้อ ได้แก่ ข้อ 5) บทบาทอาสาสมัครสาธารณสุขเมื่อพบว่ามีสารฟอร์มาลินปะปนในอาหารต้องแนะนำให้ร้านค้าเลิกจำหน่ายอาหารชนิดนั้นทันที คิดเป็นร้อยละ 100 ข้อ 4) การทดสอบหาสารฟอร์มาลินสามารถทดสอบแล้วทราบผลการทดสอบทันที คิดเป็นร้อยละ 91.25 และ

ข้อ 3) เมื่อรับประทานสารฟอร์มาลินในขนาด 30-60 มิลลิกรัมจะมีอาการปวดท้อง อาเจียน ท้องเดิน หดสติและเสียชีวิตได้ คิดเป็นร้อยละ 88.50 และตามเกณฑ์ระดับคะแนน ระดับ 2 มีระดับความรู้ปานกลาง มีคะแนนตั้งแต่ร้อยละ 60 – 79.9 มี 2 ข้อ คือ ข้อ 1) อาหารที่มักพบว่ามีสารฟอร์มาลินมากที่สุดได้แก่ อาหารทะเลสดและอาหารประเภทหมักดอง คิดเป็นร้อยละ 67.75 และข้อ 2) เมื่อสัมผัสสารฟอร์มาลินจะมีอาการผิวหนังอักเสบ ระคายเคืองที่ตา จมูกและระบบทางเดินอาหาร คิดเป็นร้อยละ 64.50

ตารางที่ 6 ระดับความรู้เกี่ยวกับสารฟอกขาวของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ จำแนกรายคำถาม (n=400)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสารฟอกขาว	ตอบคำถามได้อย่างถูกต้อง		ระดับความรู้
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	
1. สารฟอกขาวมีชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งว่าสารโซเดียมไฮโปคลอไรต์	378	94.50	สูง
2. แม้ค้ำมักใช้สารฟอกขาวในอาหารเพื่อต้องการให้อาหารสดสะอาดน่ารับประทาน	389	97.25	สูง
3. สารฟอกขาวมีผลกระทบต่อสุขภาพ คือ ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน ผู้ที่แพ้สารฟอกขาวหรือเป็นหอบหืด จะมีอาการช็อคหมดสติและเสียชีวิตได้	288	72.00	ปานกลาง

ตารางที่ 6 (ต่อ) ระดับความรู้เกี่ยวกับสารฟอกขาวของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ จำแนก รายคำถาม (n=400)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสารฟอกขาว	ตอบคำถามได้อย่างถูกต้อง		ระดับความรู้
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	
4. อาหารกลุ่มเป้าหมายที่มักพบสารฟอกขาวได้แก่ น้ำตาลมะพร้าว หน่อไม้ดอง ทุเรียนกวน ถั่วงอก ชিংฮอย กระถ่อน เป็นต้น	384	96.00	สูง
5. เมื่อตรวจพบสารฟอกขาวในอาหารต้องแจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขให้มาดำเนินการเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจซ้ำในห้องปฏิบัติการต่อไป	294	73.50	ปานกลาง

จากตารางที่ 6 ระดับความรู้เกี่ยวกับสารฟอกขาวของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ เมื่อพิจารณาเป็นรายคำถาม พบว่า ตามเกณฑ์ระดับคะแนน ระดับ 1 มีระดับความรู้สูง มีคะแนนตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไป มี 3 ข้อ ได้แก่ ข้อ 2) แม่ค้าใช้สารฟอกขาวในอาหารเพื่อให้อาหารสดสะอาดน่ารับประทาน คิดเป็นร้อยละ 97.25 ข้อ 4) อาหารกลุ่มเป้าหมายที่พบสารฟอกขาวได้แก่ น้ำตาลมะพร้าว หน่อไม้ดอง ทุเรียนกวน ถั่วงอก ชিংฮอย กระถ่อน คิดเป็นร้อยละ 96.00 และข้อ 1) สารฟอกขาว

เรียกอีกชื่อหนึ่งว่าสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ คิดเป็นร้อยละ 94.50 และตามเกณฑ์ระดับคะแนน ระดับ 2 มีระดับความรู้ปานกลาง มีคะแนนตั้งแต่ร้อยละ 60 – 79.9 มี 2 ข้อ คือ ข้อ 5) เมื่อตรวจพบสารฟอกขาวในอาหารแจ้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขดำเนินการเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจซ้ำในห้องปฏิบัติการ คิดเป็นร้อยละ 73.50 และข้อ 3) สารฟอกขาวมีผลต่อสุขภาพ คือ ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน หอบหืด ข้อศอกหมดสติและเสียชีวิตได้ คิดเป็นร้อยละ 72.00

ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของระดับความรู้เกี่ยวกับสารกันราของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ จำแนก รายคำถาม (n=400)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสารกันรา	ตอบคำถามได้อย่างถูกต้อง		ระดับความรู้
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	
1. สารกันราเรียกอีกชื่อหนึ่งว่ากรดซาลิซิลิก	263	65.75	ปานกลาง
2. อาหารที่ผู้ผลิตมักใช้สารกันรา ได้แก่ อาหารประเภทหมักดอง ได้แก่ มะม่วงดอง ผักดอง เป็นต้น	274	68.50	ปานกลาง
3. บทบาทของสารกันราเมื่อการยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร	278	69.50	ปานกลาง
4. ข้อสังเกตอาหารที่ใส่สารกันราพบว่า น้ำแช่อาหารดูใสใหม่อยู่เสมอ อาหารน่ารับประทาน	281	70.25	ปานกลาง
5. เมื่อร่างกายได้รับสารกันราในระดับสูงทำให้อาเจียน หูอื้อ มีไข้และอาจถึงตายได้	286	71.50	ปานกลาง

จากตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของระดับความรู้เกี่ยวกับสารกันราของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ เมื่อพิจารณาเป็นรายคำถาม พบว่า ส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับสารกันราตามเกณฑ์ระดับคะแนน ระดับ 2 คือ มีระดับความรู้ปานกลางทั้งหมด 5 ข้อ โดยมีคะแนนตั้งแต่ร้อยละ 60 – 79.9 เรียงลำดับดังนี้ ข้อ 5) เมื่อร่างกายได้รับสารกันราในระดับสูงจะทำให้อาเจียน หูอื้อ มีไข้และอาจถึงตายได้ คิดเป็นร้อยละ

71.50 ข้อ 4) ข้อสังเกตอาหารที่ใส่สารกันรา มักพบว่า น้ำแช่อาหารดูใสเหมือนใหม่อยู่เสมอ อาหารน่ารับประทาน คิดเป็นร้อยละ 70.25 ข้อ 3) บทบาทของสารกันราเมื่อการยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร คิดเป็นร้อยละ 69.50 ข้อ 2) อาหารที่ผู้ผลิตมักใช้สารกันรา อาหารประเภทหมักดอง ได้แก่ มะม่วงดอง ผักดอง เป็นต้น คิดเป็นร้อยละ 68.50 และข้อ 1) สารกันราเรียกอีกชื่อหนึ่งว่ากรดซาลิซิลิก คิดเป็นร้อยละ 65.75

ตารางที่ 8 ระดับความรู้เกี่ยวกับสารเร่งเนื้อแดงของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ จำแนกรายคำถาม (n=400)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสารเร่งเนื้อแดง	ตอบคำถามได้อย่างถูกต้อง		ระดับความรู้
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	
1. สารเร่งเนื้อแดงเรียกว่าชาลูตามอลหรือรู้จักว่ายารักษาโรคหอบหืด	321	80.25	สูง
2. ประโยชน์สารเร่งเนื้อแดง เพิ่มไขมันและเพิ่มปริมาณเนื้อแดง	330	82.50	สูง
3. เลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่สีชมพูอ่อน มีมันหนาบริเวณสันหลังและมีมันแทรกปนเมื่อตัดขวาง หลีกเลียงสารเร่งเนื้อแดงได้	338	84.50	สูง
4. เนื้อหมูที่ปนเปื้อนสารเร่งเนื้อแดง เมื่อหันแล้วปล่อยทิ้งไว้เนื้อจะค่อนข้างแห้ง	326	81.50	สูง
5. บริโภคเนื้อสัตว์มีสารเร่งเนื้อแดง มือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก คลื่นไส้ อาเจียน	287	71.75	ปานกลาง

จากตารางที่ 8 ระดับความรู้เกี่ยวกับสารเร่งเนื้อแดงของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ เมื่อพิจารณาเป็นรายคำถาม พบว่า ตามเกณฑ์ระดับคะแนน ระดับ 1 มีระดับความรู้สูง มีคะแนนตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไป มี 4 ข้อ ได้แก่ ข้อ 3) การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีสีชมพูอ่อนและมีมันหนาบริเวณสันหลังและมีมันแทรกปนเมื่อตัดขวางเป็นการหลีกเลี่ยงสารเร่งเนื้อแดงได้ คิดเป็นร้อยละ 84.50 ข้อ 2 ประโยชน์สารเร่งเนื้อแดง คือเพิ่มไขมันและปริมาณเนื้อแดง คิดเป็นร้อยละ 82.50 ข้อ

4) เนื้อหมูที่ปนเปื้อนสารเร่งเนื้อแดง เมื่อหันแล้วปล่อยทิ้งไว้เนื้อจะค่อนข้างแห้ง คิดเป็นร้อยละ 81.50 และข้อ 1) สารเร่งเนื้อแดงเรียกอีกชื่อหนึ่งว่าชาลูตามอลหรือรู้จักในชื่อว่า ยารักษาโรคหอบหืด คิดเป็นร้อยละ 80.25 และตามเกณฑ์ระดับคะแนน ระดับ 2 มีระดับความรู้ปานกลาง มีคะแนนตั้งแต่ร้อยละ 60 – 79.9 มี 1 ข้อ คือ 5) การบริโภคเนื้อสัตว์ที่มีสารเร่งเนื้อแดงตกค้างอยู่จะทำให้เกิดอาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก คลื่นไส้ อาเจียน คิดเป็นร้อยละ 71.75

ตารางที่ 9 ระดับความรู้เกี่ยวกับสารเคมีกำจัดศัตรูพืชของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ จำแนกรายคำถาม (n=400)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสารเคมีกำจัดศัตรูพืช	ตอบคำถามได้อย่างถูกต้อง		ระดับความรู้
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	
1. สารกำจัดศัตรูพืชที่มักพบในอาหาร ได้แก่ สารฆ่าหญ้าและวัชพืช สารฆ่าแมลง และสารฆ่าเชื้อรา	374	93.50	สูง
2. อาหารที่มักตรวจพบสารเคมีตกค้าง ได้แก่ ผักสด ผลไม้สดและปลาแห้ง เป็นต้น	283	70.75	ปานกลาง
3. ผักและผลไม้ชนิดบรีโศกหัว มีการสะสมสารเคมีมากกว่าชนิดบรีโศกใบ	387	96.75	สูง
4. เมื่อร่างกายได้สะสมสารปนเปื้อนอันตราย ในระยะยาวอาจทำให้ป่วยเป็นมะเร็งได้	275	68.75	ปานกลาง
5. การล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาดหลายๆ ครั้ง และปอกเปลือกผลไม้ก่อนรับประทาน เป็นการป้องกันการได้รับสารเคมีที่ดี	376	94.00	สูง

จากตารางที่ 9 ระดับความรู้เกี่ยวกับสารเคมีกำจัดศัตรูพืชของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ เมื่อพิจารณาเป็นรายคำถาม พบว่า ตามเกณฑ์ระดับคะแนน ระดับ 1 มีระดับความรู้สูง มีคะแนนตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไป มี 3 ข้อ ได้แก่ ข้อ 3) ผักและ

ผลไม้ชนิดบรีโศกหัว มีการสะสมสารเคมีมากกว่าชนิดบรีโศกใบ คิดเป็นร้อยละ 96.75 ข้อ 5) การล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาดหลายๆ ครั้งและปอกเปลือกผลไม้ก่อนรับประทานเป็นการป้องกันการได้รับสารเคมีที่ดี คิดเป็นร้อยละ 94.00 และข้อ 3) สารกำจัดศัตรูพืชที่มักพบใน

อาหารได้แก่ สารฆ่าหญ้าและวัชพืช สารฆ่าแมลงและ สารฆ่าเชื้อรา คิดเป็นร้อยละ 93.50 และตามเกณฑ์ระดับ คะแนน ระดับ 2 มีระดับความรู้ปานกลาง มีคะแนนตั้งแต่ ร้อยละ 60 – 79.9 มี 2 ข้อ คือ ข้อ 2) อาหารที่มักตรวจพบ

สารเคมีตกค้าง ได้แก่ ผักสด ผลไม้สด และปลาแห้ง เป็นต้น คิดเป็นร้อยละ 70.75 และข้อ 4) เมื่อร่างกายได้สะสมสาร ปนเปื้อนอันตราย ในระยะยาวอาจทำให้ป่วยเป็นมะเร็งได้ คิดเป็นร้อยละ 68.75

ตารางที่ 10 ระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกบริโภคอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อนของประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ (n=400)

การปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกบริโภคอาหารปลอดภัย	$\bar{X}$	S.D.	ระดับการปฏิบัติ
1. ท่านเลือกรับประทานอาหารที่สด สะอาด ปลอดภัย	5.00	0.00	ดีมาก
2. ท่านรับประทานอาหารสุก สะอาดปราศจากสารปนเปื้อน	3.78	0.69	ดี
3. ท่านเลือกซื้ออาหารสดจากตลาด ที่มีป้ายตลาดสดน่าซื้อ	2.64	0.50	ปานกลาง
4. ท่านซื้ออาหารจากร้านแผงลอยในตลาดสดที่มีเครื่องหมายอาหารปลอดภัย	2.52	0.61	ปานกลาง
5. ท่านซื้ออาหารโดยยึดหลัก 3ป. คือ ประโยชน์ ปลอดภัย และประหยัด	4.78	0.53	ดีมาก
6. ท่านซื้ออาหารสดที่ไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายและสารตกค้างยาฆ่าแมลง	4.14	0.62	ดี
7. ท่านซื้ออาหารจากร้านที่มีป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย	2.78	0.46	ปานกลาง
8. ทุกครั้งที่ซื้ออาหาร ท่านจะหลีกเลี่ยงอาหารที่น่าจะมีสารปนเปื้อน	4.78	0.53	ดีมาก
9. ทุกครั้งที่ล้างผัก ท่านจะต้องล้างจากน้ำไหลจากก๊อกเท่านั้น	4.07	0.57	ดี
10. อาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	5.00	0.00	ดีมาก
11. ขั้นตอนการล้างผัก ขั้นที่ 1 ล้างด้วยน้ำสะอาด ขั้นที่ 2 ล้างด้วยน้ำส้มสายชู ขั้นที่ 3 ล้างด้วยน้ำสะอาด	3.50	0.45	ปานกลาง
12. ท่านมักเลือกรับประทานผักสดและผลไม้ตามฤดูกาล	4.28	0.59	ดี
13. เลือกซื้อผักที่มีใบสวย ไม่มีรูพรุนจากแมลง	4.35	0.43	ดี
14. เลือกซื้อเนื้อหมูสีแดงเข้ม ไม่มีไขมันเจือปน	3.92	0.66	ดี
15. ท่านชอบรับประทานผลไม้ดองกรอบ	4.07	0.57	ดี
16. ท่านเคยเข้าร่วมอบรม หรือได้รับ	3.50	0.45	ปานกลาง
17. ท่านนำความรู้ด้านการเลือกซื้ออาหารที่ปราศจากสารปนเปื้อนมาการปฏิบัติ เกี่ยวกับการเลือกบริโภคอาหารปลอดภัยเผยแพร่ให้ผู้อื่นทราบ	3.92	0.66	ดี
18. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดทุกครั้งเพื่อให้ปราศจากสารปนเปื้อน	5.00	0.00	ดีมาก
โดยรวม	4.00	0.46	ดี

จากตารางที่ 10 ประชาชนในพื้นที่เกาะพีพี มีการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกบริโภคอาหารปลอดภัยจาก สารปนเปื้อนโดยรวมอยู่ในระดับดีมากเฉลี่ยเท่ากับ 4.00 เมื่อแจกแจงเป็นรายคำถามพบว่า มีการปฏิบัติในระดับดีมาก ตามเกณฑ์ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 มีจำนวน 5 ข้อ ได้แก่ ข้อ 1) ท่านเลือกรับประทานอาหารที่สด สะอาด ปลอดภัยมีค่าเฉลี่ย เท่ากับ 5.00 ข้อ 10) อาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำ

มาปรุงหรือเก็บ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 ข้อ 18) อาหารสด ต้องล้างให้สะอาดทุกครั้งเพื่อให้ปราศจากสารปนเปื้อน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.00 ข้อ 5) ท่านซื้ออาหารโดยยึดหลัก 3 ป. คือ ประโยชน์ ปลอดภัย และประหยัด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.78 และข้อ 8) ทุกครั้งที่ซื้ออาหาร ท่านจะหลีกเลี่ยงอาหารที่ น่าจะมีสารปนเปื้อน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.78 มีการปฏิบัติ อยู่ในระดับดี ตามเกณฑ์ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50 จำนวน 8 ข้อ

ได้แก่ ข้อ 13) เลือกซื้อผักที่มีใบสวย ไม่มีรูพรุนจากแมลง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.35 ข้อ 12) ท่านมักเลือกรับประทานผักสด และผลไม้ตามฤดูกาล มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.28 ข้อ 6) ท่านซื้ออาหารสดที่ไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายและสารตกค้าง ยาฆ่าแมลง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.14 ข้อ 9) ทุกครั้งที่ล้างผัก ท่านจะต้องล้างจากน้ำไหลจากก๊อกเท่านั้น และข้อ 15) ท่านชอบรับประทานผลไม้ดองกรอบมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.07 ข้อ 14) เลือกซื้อเนื้อหมูสีแดงเข้ม ไม่มีไขมันเจือปน และข้อ 17) ท่านนำความรู้ด้านการเลือกซื้ออาหารที่ปราศจากสารปนเปื้อน มาการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกบริโภคอาหารปลอดภัย เผยแพร่ให้ผู้อื่นทราบมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.92 และข้อ 2) ท่านรับประทานอาหารสุก สะอาด ปราศจากสารปนเปื้อน

มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.78 มีการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง ตามเกณฑ์ค่าเฉลี่ย 2.51 - 3.50 จำนวน 5 ข้อ ได้แก่ ข้อ 11) ขั้นตอนการล้างผัก ขั้นที่ 1 ล้างด้วยน้ำสะอาด ขั้นที่ 2 ล้างด้วยน้ำส้มสายชู ขั้นที่ 3 ล้างด้วยน้ำสะอาด และข้อ 16) ท่านเคยเข้าร่วมอบรม หรือได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.50 ข้อ 7) ท่านซื้ออาหารจากร้านที่มีป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.78 ข้อ 3) ท่านเลือกซื้ออาหารสดจากตลาด ที่มีป้ายตลาดสด น่าซื้อ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.64 และข้อ 4) ท่านซื้ออาหารจากร้านแผงลอยในตลาดสดที่มีเครื่องหมายอาหารปลอดภัย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.52

ตารางที่ 11 ระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการเลือกบริโภคอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อน (n=400)

ประเด็นคำถาม	บ่อยอย่างยิ่ง	บ่อยมาก	ปานกลาง	เคยทำน้อย	ไม่เคยทำ
1. เลือกรับประทานอาหารที่สด สะอาด ปลอดภัย	115	258	27	-	-
2. รับประทานอาหารสุก สะอาด ปราศจากสารปนเปื้อน	143	200	57	-	-
3. เลือกซื้ออาหารสดจากตลาดที่มีป้ายตลาดสดน่าซื้อ	28	172	144	28	28
4. ซื้ออาหารแผงลอยที่มีเครื่องหมายอาหารปลอดภัย	28	230	86	28	28
5. ซื้ออาหารโดยยึดหลัก 3ป. ประโยชน์ ปลอดภัย และประหยัด	143	200	57	-	-
6. ซื้ออาหารสดที่ไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายและสารตกค้าง	57	229	114	-	-
7. ซื้ออาหารจากร้านที่มีป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย	86	143	143	28	-
8. ทุกครั้งที่ซื้ออาหารจะหลีกเลี่ยงอาหารที่น่าจะมีสารปนเปื้อน	114	257	29	-	-
9. ล้างผักล้างจากน้ำไหลจากก๊อก	86	200	114	-	-
10. อาหารสดล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	200	171	29	-	-
11. วิธีล้างผักล้างด้วยน้ำสะอาดตามด้วยน้ำส้มสายชูและล้างด้วยน้ำสะอาด	86	114	114	86	-
12. รับประทานผักสด ผลไม้ตามฤดูกาล	143	200	57	-	-
13. ซื้อผักที่มีใบสวยไม่มีรูพรุนแมลง	-	86	114	171	29
14. ซื้อเนื้อหมูสีแดงเข้ม ไม่มีไขมันเจือปน	-	29	86	171	114
15. ชอบรับประทาน ผลไม้ดองกรอบ	-	-	57	257	86
16. เคยเข้าร่วมอบรมหรือความรู้อาหารปลอดภัย	-	57	172	57	114
17. นำความรู้การซื้ออาหารปราศจากสารปนเปื้อนเผยแพร่ให้ผู้อื่นทราบ	29	86	228	-	57
18. อาหารสดล้างให้สะอาดทุกครั้งเพื่อให้ปราศจากสารปนเปื้อน	114	200	57	-	29

จากตารางที่ 11 ระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับ การเลือกบริโภคอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อน พบว่า การปฏิบัติที่พบว่าส่วนมากปฏิบัติบ่อยอย่างยิ่ง ได้แก่ ข้อ 10) อาหารสดล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ (50%) ข้อ 2) รับประทานอาหารสุก สะอาด ปราศจากสารปนเปื้อน (35.75%) ข้อ 5) ซื้ออาหารโดยยึดหลัก 3ป. ประโยชน์ ปลอดภัย และประหยัด (35.75%) ข้อ 12) รับประทานผักสด ผลไม้ตามฤดูกาล (35.75%) ข้อ 1) เลือกรับประทานอาหารที่สด สะอาด ปลอดภัย (28.75%) ข้อ 8) ทุกครั้งที่ซื้ออาหารจะหลีกเลี่ยงอาหารที่น่าจะมีสารปนเปื้อน(28.50%) ข้อ 18) อาหารสดล้างให้สะอาดทุกครั้งเพื่อให้ปราศจากสารปนเปื้อน (28.50%) ข้อ 7) ซื้ออาหารจากร้านที่มีป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (21.50%) ข้อ 9) ล้างผักล้างจากน้ำไหลจากก๊อก (21.50%) ข้อ 11) การล้างผัก 1 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ล้างด้วยน้ำส้มสายชู 3 ล้างด้วยน้ำสะอาด (21.50%) ข้อ 6) ซื้ออาหารสดที่ไม่มีสารปนเปื้อน ที่เป็นอันตรายและสารตกค้าง (14.25%) ข้อ 17) นำความรู้การซื้ออาหารปราศจากสารปนเปื้อนเผยแพร่ให้ผู้อื่นทราบ (7.25%) ข้อ 3) เลือกซื้ออาหารสดจากตลาดที่มีป้ายตลาดสดน่าซื้อ (7%) ข้อ 4) ซื้ออาหารแปรรูปที่มีเครื่องหมายอาหารปลอดภัย (7%) การปฏิบัติที่พบว่าส่วนมากปฏิบัติบ่อยมาก ข้อ 1) เลือกรับประทานอาหารที่สด สะอาด ปลอดภัย (64.50%) ข้อ 8) ทุกครั้งที่ซื้ออาหารจะหลีกเลี่ยงอาหารที่น่าจะมีสารปนเปื้อน (64.25%) ข้อ 4) ซื้ออาหารแปรรูปที่มีเครื่องหมายอาหารปลอดภัย (57.50%) ข้อ 6) ซื้ออาหารสดที่ไม่มีสารปนเปื้อน ที่เป็นอันตรายและสารตกค้าง (57.25%) ข้อ 2) รับประทานอาหารสุก สะอาด ปราศจากสารปนเปื้อน (50%) ข้อ 5) ซื้ออาหารโดยยึดหลัก 3ป. ประโยชน์ ปลอดภัย และประหยัด (50%) ข้อ 9) ล้างผักล้างจากน้ำไหลจากก๊อก (50%) ข้อ 12) รับประทานผักสด ผลไม้ตามฤดูกาล (50%) ข้อ 18) อาหารสดล้างให้สะอาดทุกครั้งเพื่อให้ปราศจากสารปนเปื้อน (50%) ข้อ 3) เลือกซื้ออาหารสดจากตลาดที่มีป้ายตลาดสดน่าซื้อ (43%) ข้อ 10) อาหารสดล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ (42.75%) ข้อ 7) ซื้ออาหารจากร้านที่มีป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (35.75%) ข้อ 11) การล้างผัก 1 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ล้างด้วยน้ำส้มสายชู 3 ล้างด้วยน้ำสะอาด (28.50%) ข้อ 13) ซื้อผักที่มีใบสวยไม่มีรูพรุนแมลง (21.50%) ข้อ 17) นำความรู้การซื้ออาหารปราศจากสารปนเปื้อน

เผยแพร่ให้ผู้อื่นทราบ (21.50%) ข้อ 16) เคยเข้าร่วมอบรมหรือความรู้อาหารปลอดภัย (14.25%) และข้อ 14) ซื้อเนื้อหมูสีแดงเข้ม ไม่มีไขมันเจือปน (7.25%) การปฏิบัติที่พบว่าส่วนมากปฏิบัติปานกลาง ได้แก่ ข้อ 17) นำความรู้การซื้ออาหารปราศจากสารปนเปื้อนเผยแพร่ให้ผู้อื่นทราบ(57%) ข้อ 16) เคยเข้าร่วมอบรมหรือความรู้อาหารปลอดภัย (43%) ข้อ 3) เลือกซื้ออาหารสดจากตลาดที่มีป้ายตลาดสดน่าซื้อ (36%) ข้อ 7) ซื้ออาหารจากร้านที่มีป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (35.75%) ข้อ 6) ซื้ออาหารสดที่ไม่มีสารปนเปื้อน ที่เป็นอันตรายและสารตกค้าง (28.50%) ข้อ 9) ล้างผักล้างจากน้ำไหลจากก๊อก (28.50%) ข้อ 11) การล้างผัก 1 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ล้างด้วยน้ำส้มสายชู 3 ล้างด้วยน้ำสะอาด (28.50%) ข้อ 13) ซื้อผักที่มีใบสวยไม่มีรูพรุนแมลง (28.50%) ข้อ 4) ซื้ออาหารแปรรูปที่มีเครื่องหมายอาหารปลอดภัย (21.50%) ข้อ 14) ซื้อเนื้อหมูสีแดงเข้ม ไม่มีไขมันเจือปน (21.50%) ข้อ 2) รับประทานอาหารสุก สะอาด ปราศจากสารปนเปื้อน (14.25%) ข้อ 5) ซื้ออาหารโดยยึดหลัก 3ป. ประโยชน์ ปลอดภัย และประหยัด (14.25%) ข้อ 12) รับประทานผักสด ผลไม้ตามฤดูกาล (14.25%) ข้อ 15) ชอบรับประทาน ผลไม้ดองกรอบ (14.25%) ข้อ 18) อาหารสดล้างให้สะอาดทุกครั้งเพื่อให้ปราศจากสารปนเปื้อน (14.25%) ข้อ 8) ทุกครั้งที่ซื้ออาหารจะหลีกเลี่ยงอาหารที่น่าจะมีสารปนเปื้อน (7.25%) ข้อ 10) อาหารสดล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ (7.25%) ข้อ 1) เลือกรับประทานอาหารที่สด สะอาด ปลอดภัย (6.75%) การปฏิบัติที่พบว่าส่วนมากเคยทำน้อย ได้แก่ ข้อ 15) ชอบรับประทาน ผลไม้ดองกรอบ (64.25%) ข้อ 13) ซื้อผักที่มีใบสวยไม่มีรูพรุนแมลง (42.75%) ข้อ 14) ซื้อเนื้อหมูสีแดงเข้ม ไม่มีไขมันเจือปน (42.75%) ข้อ 11) การล้างผัก 1 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ล้างด้วยน้ำส้มสายชู 3 ล้างด้วยน้ำสะอาด (21.50%) ข้อ 16) เคยเข้าร่วมอบรมหรือความรู้อาหารปลอดภัย (14.25%) ข้อ 3) เลือกซื้ออาหารสดจากตลาดที่มีป้ายตลาดสดน่าซื้อ (7%) ข้อ 4) ซื้ออาหารแปรรูปที่มีเครื่องหมายอาหารปลอดภัย (7%) และ ข้อ 7) ซื้ออาหารจากร้านที่มีป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (7%) และการปฏิบัติที่พบว่าส่วนมากไม่เคยทำ ได้แก่ ข้อ 14) ซื้อเนื้อหมูสีแดงเข้ม ไม่มีไขมันเจือปน (28.50%) ข้อ 16) เคยเข้าร่วมอบรมหรือความรู้อาหารปลอดภัย (28.50%) ข้อ 15) ชอบรับประทาน ผลไม้ดองกรอบ

(21.50%) ข้อ 17) นำความรู้การซื้ออาหารปราศจากสารปนเปื้อนเผยแพร่ให้ผู้อื่นทราบ (14.25%) ข้อ 13) ซื้อผักที่มีใบสวยไม่มีรูพรุนแมลง (7.25%) ข้อ 18) อาหารสดล้างให้สะอาดทุกครั้งเพื่อให้ปราศจากสารปนเปื้อน (7.25%) ข้อ 3) เลือกซื้ออาหารสดจากตลาดที่มีป้ายตลาดสดน่าซื้อ (7%) และ ข้อ 4) ซื้ออาหารแช่แข็งที่มีเครื่องหมายอาหารปลอดภัย (7%)

4.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อน 6 ชนิด ของคนพื้นที่และนักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่เกาะพีพี มีปัญหา คือ 1) ชาวบ้านขาดการอบรม 2) ชาวบ้านไม่ได้รับข่าวสาร ข้อมูลที่ถูกต้องเกี่ยวกับสารปนเปื้อน 3) ผัก ผลไม้ อาหารสด และอาหารทะเล มักจะมีสารปนเปื้อน และ 4) บางครั้งไม่สามารถหลีกเลี่ยงอาหารที่มีสารปนเปื้อนได้ 100% เพราะผักที่ [ปลูก] แบบออร์แกนิก ยังคงมีสารเคมีตกค้าง และมีข้อเสนอแนะ

จากการสอบถาม คือ 1) รมรณรงค์ให้ชาวบ้านปลูกผักรับประทานเอง จัดมีการเยี่ยมบ้านเพื่อเรียนรู้สวนผักปลอดภัยกัน ในหมู่บ้านเดือนละหนึ่งครั้ง 2) ควรศึกษาอาหารก่อนนำมาอุปโภค บริโภคเพื่อความปลอดภัย 3) ส่งเสริมจิตสำนึกแก่ผู้ผลิตอาหาร ต้องมีสามัญสำนึกต่อผู้บริโภค และเกษตรกรควรมีจิตสำนึกถึงอันตรายหากใช้สารต่างๆ เช่น สารเร่งเนื้อแดง หรือยาฆ่าแมลง ในผักหรือผลไม้ 4) ต้องการให้มีการอบรมเพิ่มเติมเกี่ยวกับความปลอดภัยจากสารปนเปื้อน และพัฒนางานคุ้มครองผู้บริโภค 5) ต้องการให้มีการจัดกิจกรรมเฝ้าระวัง/ตรวจสอบ 6) ต้องการให้จัดหาอุปกรณ์ในการตรวจหาสารปนเปื้อนอาหารให้ครอบคลุมระดับหมู่บ้าน และ 7) จัดกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อนผ่านหอกระจายข่าวสารประจำหมู่บ้านพร้อมกับข่าวสารต่างๆ แก่สมาชิกหมู่บ้านหรือในพื้นที่ทุก ๆ เข้า

ตารางที่ 12 แสดงปัญหาและข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อน 6 ชนิด ของคนพื้นที่และนักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่เกาะพีพี (n=400)

ปัญหา	ข้อเสนอแนะ
1) ชาวบ้านขาดการอบรม	- ต้องการให้มีการอบรมเพิ่มเติมเกี่ยวกับความปลอดภัยจากสารปนเปื้อนและพัฒนางานคุ้มครองผู้บริโภค
2) ชาวบ้านไม่ได้รับข่าวสาร ข้อมูลที่ถูกต้องเกี่ยวกับสารปนเปื้อน	- จัดกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อนผ่านหอกระจายข่าวสารประจำหมู่บ้านพร้อมกับข่าวสารต่างๆ แก่สมาชิกหมู่บ้านหรือในพื้นที่ทุก ๆ เข้า
3) ผัก ผลไม้ อาหารสด และอาหารทะเล มักจะมีสารปนเปื้อน	- ส่งเสริมจิตสำนึกแก่ผู้ผลิตอาหาร ต้องมีสามัญสำนึกต่อผู้บริโภค และเกษตรกรควรมีจิตสำนึกถึงอันตรายหากใช้สารต่างๆ เช่น สารเร่งเนื้อแดง หรือยาฆ่าแมลง ในผักหรือผลไม้ - รมรณรงค์ให้ชาวบ้านปลูกผักรับประทานเอง จัดให้มีการเยี่ยมบ้านเพื่อเรียนรู้สวนผักปลอดภัยกัน ในหมู่บ้านเดือนละหนึ่งครั้ง
4) บางครั้งไม่สามารถหลีกเลี่ยงอาหารที่มีสารปนเปื้อนได้ 100% เพราะผักที่ [ปลูก] แบบออร์แกนิก ยังคงมีสารเคมีตกค้าง	- ควรศึกษาอาหารก่อนนำมาอุปโภค บริโภคเพื่อความปลอดภัย - การจัดให้มีการเฝ้าระวัง/ตรวจสอบสารปนเปื้อนอาหาร - จัดหาอุปกรณ์ในการตรวจหาสารปนเปื้อนอาหารให้ครอบคลุมระดับหมู่บ้าน

จากตารางที่ 12 ปัญหาในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อน 6 ชนิด ของคนพื้นที่และนักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่เกาะพีพี คือ 1) ชาวบ้านขาดการอบรม ข้อเสนอแนะ คือ ต้องการให้มีการอบรมเพิ่มเติมเกี่ยวกับความปลอดภัยจากสารปนเปื้อนและพัฒนางาน

คุ้มครองผู้บริโภค 2) ชาวบ้านไม่ได้รับข่าวสาร ข้อมูลที่ถูกต้องเกี่ยวกับสารปนเปื้อน ข้อเสนอแนะ คือ จัดกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อนผ่านหอกระจายข่าวสารประจำหมู่บ้านพร้อมกับข่าวสารต่างๆ แก่สมาชิกหมู่บ้านหรือในพื้นที่ทุก ๆ เข้า 3) ผัก ผลไม้

อาหารสด และอาหารทะเล มักจะมีสารปนเปื้อน ข้อเสนอแนะ คือ 1) ส่งเสริมจิตสำนึกแก่ผู้ผลิตอาหาร ต้องมีสำนึกถึงผู้บริโภค และเกษตรกรควรมีจิตสำนึกถึงอันตรายหากใช้สารต่างๆ เช่น สารเร่งเนื้อแดง หรือยาฆ่าแมลง ในผักหรือผลไม้ 2) รมรงค์ให้ชาวบ้านปลูกผักรับประทานเอง จัดให้มีการเยี่ยมบ้านเพื่อเรียนรู้สวนผักปลอดสารพิษกันในหมู่บ้านเดือนละหนึ่งครั้ง และปัญหาข้อที่ 4 คือ บางครั้งไม่สามารถหลีกเลี่ยงอาหารที่มีสารปนเปื้อนได้ 100% เพราะผักที่ [ปลูก] แบบออร์แกนิก ยังคงมีสารเคมีตกค้าง ข้อเสนอแนะ คือ 1) ควรศึกษาอาหารก่อนนำมาอุปโภค บริโภค เพื่อความปลอดภัย 2) ต้องการให้มีการจัดกิจกรรมเฝ้าระวัง/ตรวจสอบสารปนเปื้อนอาหาร และ 3) จัดหาอุปกรณ์ในการตรวจสอบสารปนเปื้อนอาหารให้ครอบคลุมระดับหมู่บ้าน

อภิปรายผล

5.1 ด้านความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารสะอาดที่ปราศจากสารปนเปื้อนของประชาชนในพื้นที่ และนักท่องเที่ยวในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ ผลการศึกษาพบว่า ส่วนใหญ่มีความรู้ระดับสูง คิดเป็นร้อยละ 81.87 และระดับปานกลางเป็นส่วนน้อย คิดเป็นร้อยละ 69.10 สืบเนื่องมาจากข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่มีช่วงอายุระหว่าง 20 - 30 ปี รองลงมาอายุระหว่าง 31 - 40 ปี และอายุ 40 ปีขึ้นไป ระดับการศึกษาส่วนใหญ่มีการศึกษาในระดับมัธยมศึกษา ระดับปริญญาตรี ระดับปวช./ปวส. และระดับประถมศึกษา ซึ่งสามารถพัฒนาเพิ่มเติมความรู้ในการรับทราบและเข้าใจข้อมูลเกี่ยวกับสารปนเปื้อนได้ง่าย รวมทั้งสามารถเผยแพร่ สื่อสารข้อมูลแก่บุคคลอื่นได้เป็นอย่างดี อย่างมีประสิทธิภาพ โดยการร่วมมือร่วมใจภาคประชาชน หน่วยงานภาครัฐภายในตำบล หมู่บ้านติดป้ายประกาศ ใช้สื่อและเทคโนโลยีต่างๆ ให้ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อนเพื่อให้ประชาชนในพื้นที่ที่มีความรู้เพิ่มมากขึ้น จะทำให้เกิดประโยชน์ในการดูแลสุขภาพภาคประชาชนและช่วยเหลือกันในการปฏิบัติ เจ้าหน้าที่สาธารณสุขในระดับหมู่บ้านรวมทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและองค์กรชุมชนในการกำกับดูแลอย่างต่อเนื่อง สำหรับในการศึกษาระดับความรู้เกี่ยวกับการเลือกบริโภคอาหารปลอดภัยในเชิงรุก พบว่า ในรายละเอียดของกิจกรรมเชิงลึกบางส่วนยังไม่ครอบคลุม

โดยเฉพาะความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสารกันรา และประชาชนยังไม่มีความรู้ที่ชัดเจนของสารฟอร์มาลีน สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว และสารกำจัดศัตรูพืช คือ มีความรู้และความเข้าใจในรายละเอียดอยู่ในระดับปานกลางในเรื่องชนิดของอาหารที่มักตรวจพบสารดังกล่าวและผลกระทบต่อร่างกายในกรณีได้รับสารดังกล่าวเกินมาตรฐานซึ่งต้องถ่ายทอดความรู้ที่ถูกต้องแก่ประชาชนต่อไป จึงควรมีการอบรมให้ความรู้และควรพัฒนาเพิ่มเติมในเรื่องความรู้เกี่ยวกับอาหารที่มักพบว่ามีสารปนเปื้อนต่างๆ พิษและอาการข้างเคียงของสารปนเปื้อนและการดูแลผู้ป่วยที่ได้รับสารปนเปื้อนในระดับต่างๆ เป็นต้น จึงควรจัดให้มีการให้ความรู้ในเชิงลึกเพิ่มเติมหรือจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการเป็นระยะๆ หรือจัดทำโครงการชุมชนนำร่องพื้นที่สุภาพะเกี่ยวกับการบริโภคอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อนเพื่อความเข้าใจที่ดีและสามารถปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง สอดคล้องกับสุวรรณา เขียวขุนทด และคณะ⁸ ที่ศึกษาเรื่อง ความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของประชาชนพบว่า ประชาชนมีความรู้ว่าพฤติกรรมการบริโภคในข้อใดเสี่ยงต่อภาวะโภชนาการ ประชาชนไม่รู้ว่าจะถ้าต้องการสารอาหารประเภทแคลเซียมควรรับประทานอาหารในข้อใดมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 85.20 ส่วนใหญ่มีคะแนนความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารอยู่ในระดับปานกลาง สืบเนื่องมาจากการติดตามข้อมูลข่าวสาร การโฆษณาชวนเชื่อจากสื่อต่างๆ ให้เลือกซื้ออาหารเพื่อมาบริโภคและประชาชนที่มีเจตคติที่ดีต่อการบริโภคอาหาร

5.2 ด้านการปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อนของประชาชนในพื้นที่ และนักท่องเที่ยวในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ ผลการศึกษาพบว่า ประชาชนในพื้นที่และนักท่องเที่ยวในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอมะนัง จังหวัดกระบี่ ส่วนใหญ่มีการปฏิบัติโดยรวมในระดับดี เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อในแต่ละกิจกรรม บางกิจกรรมมีการปฏิบัติอยู่ในระดับดีมาก คือ หลีกเลี่ยงอาหารที่มีสารปนเปื้อน เลือกรับประทานอาหารที่สด สะอาด ปลอดภัย มีประโยชน์ ล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุง หรือเก็บทุกครั้ง แต่กิจกรรมที่ยังปฏิบัติได้ในระดับปานกลาง ได้แก่ การเข้าร่วมอบรม หรือได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย ซึ่งส่วนนี้อาจเกิดจากการขาดการอบรมความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย

ที่ถูกต้องทำให้เกิดการปฏิบัติได้ไม่ดี หรือเกิดจากพฤติกรรมเดิมของผู้บริโภค หน่วยงานที่รับผิดชอบยังไม่ได้ควบคุมเฝ้าระวัง ติดตาม ซึ่งหากได้รับการสนับสนุนการนิเทศติดตามจากเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องจะทำให้การปฏิบัติเป็นไปได้ดี โดยสรุปอาจกล่าวได้ว่า สาเหตุที่ประชาชนในพื้นที่และนักท่องเที่ยวในพื้นที่เกาะพีพี ตำบลอ่าวนาง อำเภอเมืองจังหวัดกระบี่ มีระดับการปฏิบัติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อนในระดับปานกลาง ได้แก่ ซื้ออาหารสดจากตลาด แผงลอย ร้านที่มีเครื่องหมายป้ายอาหารสะอาด และมีการล้างผักตามขั้นตอนที่ถูกวิธีคือ ล้างด้วยน้ำสะอาด น้ำส้มสายชู และน้ำสะอาดทั้งที่มีความรู้ในระดับที่ดีซึ่งไม่สอดคล้องกันนักอาจเนื่องมาจากการพิจารณาลักษณะอาหารที่ไม่มีสารปนเปื้อนและการเลือกซื้ออาหารจากร้านอาหารหรือตลาดสดที่มีป้ายรับรองและการเลือกซื้ออาหารจากร้านที่มีป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) เป็นต้น ซึ่งในส่วนนี้อาจเกิดจากร้านค้าในหมู่บ้านยังไม่ได้มีการรับรองจากหน่วยงานที่รับผิดชอบจึงเป็นเหตุให้เกิด

เอกสารอ้างอิง

1. สมประวิณ มั่นประเสริฐ. การศึกษาผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรที่มีต่อแบบแผนการบริโภคของครัวเรือนไทย. กรุงเทพฯ ฯ : สำนักงานวิจัยแห่งชาติ. 2553.
2. ศูนย์ข้อมูลความปลอดภัยของอาหาร. ข้อมูลด้านความปลอดภัยของอาหาร ก้าวทันโลก คำถามน่ารู้ FAQ). กรุงเทพฯ ฯ : กรมวิทยาศาสตร์บริการ. 2558.
3. กองสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย. สารปนเปื้อนในอาหาร : คู่มือการตรวจรับรอง มาตรฐานอาหารปลอดภัย. นนทบุรี : กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2555.
4. กรมอนามัย. ระบบการเฝ้าระวังสภาวะการณ์สุขาภิบาลอาหารและน้ำ. กรุงเทพฯ ฯ : เอกสารอัดสำเนา. 2553.
5. สำนักคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหาร. "สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ปีงบประมาณ 2554" สำนักคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหาร./ชุดทดสอบอาหาร (Food Test). กรุงเทพฯ ฯ : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย. 2554.

ความเข้าใจคลาดเคลื่อน ซึ่งหากได้รับการสนับสนุนการนิเทศติดตามจากเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องจะทำให้การปฏิบัติเป็นไปได้ดี ชุมชน สาธารณสุข ประจำหมู่บ้าน ประชาชนในพื้นที่และองค์กรที่เกี่ยวข้องให้ความร่วมมือกัน ประชาชนเข้าใจและนำความรู้มาปฏิบัติได้ถูกต้องสอดคล้องกับ สุวรรณ พลสอนดา⁹ ที่ศึกษาเรื่องทัศนคติการบริโภคอาหารปลอดภัยของนักท่องเที่ยวในจังหวัดพิษณุโลก พบว่านักท่องเที่ยวส่วนใหญ่รู้จักอาหารปลอดภัยและเคยรับประทานอาหารปลอดภัยทำให้มีความคิดที่ดีต่ออาหารปลอดภัย หากมีตัวเลือกให้เลือกก็จะเลือกอาหารปลอดภัยเพราะคิดว่าอาหารปลอดภัยนั้นดีต่อสุขภาพและสามารถเปลี่ยนแปลงได้จากประสบการณ์ที่ผ่านมาคือการปลูกผักทานเองเข้าใจถึงกระบวนการปลอดภัยและมีข้อมูลความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ปลอดภัยมากขึ้นจนเกิดการเปลี่ยนแปลงของทัศนคติไปในทางที่ดีโดยการใส่ใจมีความตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยผลิตเองในครัวเรือน รู้ขั้นตอนการปฏิบัติที่ต้องเพื่อลดความเสี่ยงจากสารปนเปื้อนในอาหาร

6. นัยนา ใช้เทียมวงศ์และคณะ. ภาวะโภชนาการและพฤติกรรมบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน. กรุงเทพฯ ฯ : มหาวิทยาลัยรามคำแหง. 2557.
7. สำนักสารนิเทศ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข. แนววิธีเสี่ยงอาหารปนเปื้อนอะฟลาทอกซินป้องกันพิษสะสม. กรุงเทพฯ ฯ : กองสุกศึกษา. 2553.
8. สุวรรณ เชียงขุนทดและคณะ. ความรู้และพฤติกรรมบริโภคอาหารของคนภาคใต้. คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม. กรุงเทพฯ ฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.). 2556.
9. สุวรรณ พลสอนดา. แนวทางการส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยวสีเขียวในจังหวัดพิษณุโลก : ทัศนคติการเลือกบริโภคอาหารปลอดภัยของนักท่องเที่ยวในจังหวัดพิษณุโลก กรณีศึกษา Rain Forest Resort and Farm อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการท่องเที่ยว. พิษณุโลก : มหาวิทยาลัยนเรศวร. 2558.