

ความรู้ ทศนคติ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

Knowledge, Attitude and Food Sanitation Behavior of Food Sellers in Songkhla Rajabhat University

ศิริลักษณ์ มั่นขวัญ¹, อาณาเขต สุวรรณรัตน์², อุมาวดี ฤทธิหมื่น³, พรชัย พุทธิรักษ์^{1*}

1 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

* porchai.pu@skru.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) ความรู้ทัศนคติ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร และ 2) ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ประชากรที่ใช้ในการวิจัยคือ ผู้จำหน่ายอาหารจากร้านอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาจำนวน 78 คน โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน

ผลการวิจัยพบว่า 1) ผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาส่วนใหญ่มีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารในระดับปานกลาง มีทัศนคติ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี และ 2) ทัศนคติ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลามีความสัมพันธ์กันเชิงบวก อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ($r = .378$)

คำสำคัญ: ความรู้ ทัศนคติ พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร

Abstract

This research aimed 1) to study knowledge, attitude and food sanitation behavior, and 2) to analyze the relationship between knowledge, attitude, and food sanitation behavior among food sellers in Songkhla Rajabhat University. The population consisted of 78 food sellers in Songkhla Rajabhat University by using a questionnaire for data collection. Data were analyzed by a statistical software package. Data analysis were used and presented by percentage, mean, standard deviation, and Pearson product moment correlation coefficient.

The results showed that: 1) Most of the food sellers was a medium level for food sanitation knowledge, the attitude and food sanitation behavior were good level. 2) Attitude and food sanitation behavior were positively correlated, statistically significant at the .01 level ($r = .378$).

Keywords: Knowledge, Attitude, Food Sanitation Behavior

1. บทนำ

การจัดการบริการอาหารของร้านจำหน่ายอาหารภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา จัดให้มีขึ้นเพื่อเป็นสวัสดิการอำนวยความสะดวกให้แก่อาจารย์ นักศึกษาและบุคลากรที่เข้ามาศึกษาหรือปฏิบัติงานอยู่ในมหาวิทยาลัยแห่งนี้ ดังนั้นร้านอาหารภายในมหาวิทยาลัยมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เพราะอาจจะทำให้อาหารสกปรก เกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคและไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้ ซึ่งอาหารที่รับประทานเข้าไปนั้นจะมีประโยชน์หรือมีผลต่อสุขภาพร่างกายหรือไม่ขึ้นอยู่กับปฏิบัติของผู้จำหน่ายอาหารและสถานที่ปรุงจำหน่าย

การจัดการดูแลสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ให้สะอาด ปราศจากสิ่งสกปรกและเชื้อโรค รวมทั้งมีการจัดวางสิ่งของหรือวัสดุอุปกรณ์ภายในครัวให้เป็นระเบียบ เรียบร้อย นับเป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่งที่มีความสัมพันธ์ต่อความสะอาดของอาหาร เพราะถ้าสถานที่ดังกล่าวไม่ถูกสุขลักษณะแล้ว อาจเป็นปัจจัยเอื้อต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรค

ต่าง ๆ ลงสู่อาหารได้ ซึ่งการจัดครัวให้เป็นระเบียบเรียบร้อยนี้ยังส่งผลให้เกิดความสะดวกต่อการทำครัว และง่ายต่อการทำความสะอาดอีกด้วย (กรมอนามัย, 2564)

จากข้อมูลและสภาพปัญหาดังกล่าวจึงทำให้ผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาเรื่องความรู้ ทักษะและพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เพื่อที่จะได้ทราบถึงเรื่องสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารและเพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงด้านสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาระดับความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
2. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

สมมติฐานการวิจัย

ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ไม่มีความสัมพันธ์กัน

2. วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยที่ศึกษาความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research) เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม มีการดำเนินการวิจัยดังนี้

2.1 ประชากร คือ ผู้จำหน่ายอาหารจากร้านอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาจำนวน 78 คน

2.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาเป็นแบบสอบถามแบบเลือกตอบจำนวน 6 ข้อ

ตอนที่ 2 ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารเป็นแบบทดสอบปรนัยแบบถูกผิดมี 2 ตัวเลือก คือ ใช่ และไม่ใช่ จำนวน 15 ข้อ มีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้ ตอบถูกให้ 1 คะแนน และตอบผิดให้ 0 คะแนน มีคะแนนต่ำสุด 0 คะแนน และสูงสุด 15 คะแนน แปลผลคะแนนโดยใช้เกณฑ์พิจารณาความกว้างของอันตรภาคชั้น (บุญเรียง ขจรศิลป์, 2545) ดังนี้

แปลผลคะแนนออกเป็น 3 ระดับ โดยใช้เกณฑ์ความกว้างอันตรภาคชั้น

คะแนนเฉลี่ย 12-15 หมายถึง มีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี

คะแนนเฉลี่ย 6-11 หมายถึง มีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 0-5 หมายถึง มีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับต่ำ

ตอนที่ 3 ทักษะต่อเรื่องสุขาภิบาลอาหาร เป็นแบบสอบถามแบบของลิเคิร์ต (Likert Scale) มี 5 ระดับ คือ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย และไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง จำนวน 15 ข้อ ลักษณะคำตอบเป็นแบบ ประเมินค่า 5 ระดับ สำหรับข้อความเชิงบวกให้คะแนนจาก 5 หมายถึง เห็นด้วยมากที่สุด ถึง 1 คะแนน หมายถึง เห็นด้วยน้อยที่สุด หากเป็นข้อความเชิงลบให้คะแนนจาก 1 หมายถึง เห็นด้วยมากที่สุด ถึง 5 คะแนน หมายถึง เห็นด้วยน้อยที่สุด

แปลผลคะแนนออกเป็น 3 ระดับ โดยใช้เกณฑ์พิจารณาความกว้างของอันตรภาคชั้น (บุญเรียง ขจรศิลป์, 2545) ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 15-35 หมายถึง มีทัศนคติต่อเรื่องสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับไม่ดี

คะแนนเฉลี่ย 36-56 หมายถึง มีทัศนคติต่อเรื่องสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 57-75 หมายถึง มีทัศนคติต่อเรื่องสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี

ตอนที่ 4 พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร เป็นแบบสอบถามแบบ Rating Scale มี 5 ระดับ คือ ปฏิบัติทุกครั้ง ปฏิบัติบ่อยครั้ง ปฏิบัติบางครั้ง ปฏิบัตินาน ๆ ครั้ง และไม่เคยปฏิบัติ จำนวน 15 ข้อ ลักษณะคำตอบเป็นแบบ ประเมินค่า

5 ระดับ สำหรับข้อความเชิงบวกให้คะแนนจาก 5 หมายถึง ปฏิบัติทุกครั้ง ถึง 1 คะแนน หมายถึง ไม่เคยปฏิบัติ หากเป็น
ข้อความเชิงลบให้คะแนนจาก 1 หมายถึง ปฏิบัติทุกครั้ง ถึง 5 คะแนน หมายถึง ไม่เคยปฏิบัติ

แปลผลคะแนนออกเป็น 3 ระดับ โดยใช้เกณฑ์พิจารณาความกว้างของอันตรภาคชั้น (บุญเรียง ขจรศิลป์, 2545)
ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 15-35 หมายถึง มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับไม่ดี

คะแนนเฉลี่ย 36-56 หมายถึง มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 57-75 หมายถึง มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับดี

เครื่องมือดังกล่าวผ่านการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา โดยผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาล
อาหาร นำแบบสอบถามไปทดสอบกับผู้จำหน่ายอาหารที่มีในกลุ่มตัวอย่าง 30 คน นำมาวิเคราะห์ความเชื่อมั่น โดยใช้
โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.534

2.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

1) วิเคราะห์ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ได้แก่ เพศ อายุ ระดับ
การศึกษา ประสบการณ์การประกอบการจำหน่ายอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร จำนวนครั้งการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาล
อาหาร และประเภทอาหารที่จำหน่าย นำมาวิเคราะห์แจกแจงความถี่ ค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละ และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

2) ศึกษาระดับความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร วิเคราะห์ข้อมูลโดยการแจกแจงความถี่
ค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละ และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

3) วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร
ในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา โดยผู้วิจัยใช้ค่าสหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน หาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร โดยกำหนดระดับ
นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

เนื่องจากขนาดความสัมพันธ์ที่วิเคราะห์ได้ มีหลายระดับ ในการตีความจึงต้องใช้คำบรรยายเพื่อสื่อความหมาย
ให้ตรงกัน คำบรรยายค่าสหสัมพันธ์ (Descriptor) ผู้วิจัยจึงใช้เกณฑ์ของโคเฮน (Cohen, 1988) ดังนี้

ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์	คำบรรยาย
± 0.10 ถึง ± 0.29	มีความสัมพันธ์น้อย
± 0.30 ถึง ± 0.49	มีความสัมพันธ์ปานกลาง
± 0.50 ถึง ± 1.00	มีความสัมพันธ์สูง

3. ผลการวิจัย

ตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ผลการศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารส่วนใหญ่
เป็นเพศหญิง ร้อยละ 84.6 และเพศชายร้อยละ 15.4 มีอายุระหว่าง 48-61 ปี ร้อยละ 43.6 รองลงมาอายุระหว่าง 34-47 ปี
ร้อยละ 33.3 มีอายุระหว่าง 20-33 ปี ร้อยละ 19.2 และอายุระหว่าง 62-75 ปี ร้อยละ 3.8 ตามลำดับ มีการศึกษาระดับ
ปริญญาตรี ร้อยละ 33.3 รองลงมา อนุปริญญาหรือปวส. ร้อยละ 24.4 มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาหรือปวช. ร้อยละ 23.1
และระดับประถมศึกษา ร้อยละ 16.7 โดยส่วนใหญ่มีประสบการณ์การประกอบการจำหน่ายอาหารตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไป ร้อยละ
79.5 รองลงมาไม่มีประสบการณ์ 3-4 ปี ร้อยละ 17.9 ผู้จำหน่ายอาหารส่วนใหญ่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาล
อาหาร ร้อยละ 79.5 และยังไม่เคยได้รับการอบรม ร้อยละ 20.5 และจากการศึกษา พบว่า มีผู้จำหน่ายอาหารประเภท
เครื่องดื่มและขนม ร้อยละ 39.7 รองลงมาจำหน่ายอาหารประเภทอาหารตามสั่ง/ก๋วยเตี๋ยว/ส้มตำ/ยำ ร้อยละ 24.4 จำหน่าย
อาหารประเภทลูกชิ้น ปิ้งย่าง ของทอด ซูชิ และเค้ก ร้อยละ 23.1 จำหน่ายอาหารประเภทข้าวแกง ร้อยละ 9.0 และมีเพียง
ร้อยละ 3.8 จำหน่ายอาหารประเภทผลไม้ ตามลำดับ ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

(N=78)

ปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	12	15.4
หญิง	66	84.6
อายุ		
20-33 ปี	15	19.2
34-47 ปี	26	33.3
48-61 ปี	34	43.6
62-75 ปี	3	3.8
ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษา	13	16.7
มัธยมศึกษา/ปวช.	18	23.1
อนุปริญญา/ปวส.	19	24.4
ปริญญาตรี	26	33.3
อื่น ๆ	2	2.6
ประสบการณ์การประกอบการจำหน่ายอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร		
1-2 ปี	4	5.1
3-4 ปี	14	17.9
5 ปีขึ้นไป	60	76.9
เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร		
เคย	62	79.5
ไม่เคย	16	20.5
ประเภทของอาหารที่จำหน่าย		
อาหารตามสั่ง ก๋วยเตี๋ยว ส้มตำ และยำ	19	24.4
ข้าวแกง	7	9.0
เครื่องดื่มและขนม	31	39.7
ผลไม้	3	3.8
ลูกชิ้น ปิ้งย่าง ของทอด ซูชิ และเค้ก	18	23.1
รวม	78	100.0

ตอนที่ 2 ระดับความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

จากการศึกษาระดับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พบว่าผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา มีความรู้ในระดับปานกลาง ร้อยละ 93.6 มีความรู้ในระดับดี ร้อยละ 5.1 และมีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับไม่ดี ร้อยละ 1.3 ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ระดับความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

(N=78)

ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ระดับดี (ช่วงคะแนนรวม 12-15 คะแนน)	4	5.1
ระดับปานกลาง (ช่วงคะแนนรวม 6-11 คะแนน)	73	93.6
ระดับไม่ดี (ช่วงคะแนนรวม 0-5 คะแนน)	1	1.3
รวม	78	100

จากการศึกษาระดับทัศนคติต่อเรื่องสุขาภิบาลของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา มีทัศนคติอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 60.3 มีทัศนคติอยู่ในระดับดี ร้อยละ 38.5 และมีทัศนคติอยู่ในระดับไม่ดี ร้อยละ 1.3 ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ระดับทัศนคติต่อเรื่องสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

(N=78)

ทัศนคติต่อเรื่องสุขาภิบาลอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ระดับดี (ช่วงคะแนนรวม 57-75 คะแนน)	30	38.5
ระดับปานกลาง (ช่วงคะแนนรวม 36-56 คะแนน)	47	60.3
ระดับไม่ดี (ช่วงคะแนนรวม 15-35 คะแนน)	1	1.3
รวม	78	100

จากการศึกษาระดับพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา มีพฤติกรรมอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 71.8 มีพฤติกรรมอยู่ในระดับดี ร้อยละ 3.8 และมีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับไม่ดี ร้อยละ 24.4 ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

(N=78)

พฤติกรรมสุขาภิบาลอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ระดับดี (ช่วงคะแนนรวม 57-75 คะแนน)	3	3.8
ระดับปานกลาง (ช่วงคะแนนรวม 36-56 คะแนน)	56	71.8
ระดับไม่ดี (ช่วงคะแนนรวม 15-35 คะแนน)	19	24.4
รวม	78	100

ตอนที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พบว่า ทัศนคติกับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์ระดับปานกลาง ($r = .378$) มีความสัมพันธ์เชิงบวกในทิศทางเดียวกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 กล่าวคือ ผู้จำหน่ายอาหารอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาที่มีทัศนคติที่ดีต่อเรื่องสุขาภิบาลอาหารจะมีพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารที่ดีด้วย ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของ ผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

(N = 78)

ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร	ความรู้ (r)	ทักษะ (r)	พฤติกรรม (r)
ความรู้	1.00		
ทักษะ	.167	1.00	
พฤติกรรม	.365	.378**	1.00

**p ≤ .01

4. อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พบว่า ผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา มีความรู้ในระดับปานกลาง ร้อยละ 93.6 ทั้งนี้เพราะผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ร้อยละ 79.5 เคยได้รับการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหารจึงทำให้ผู้จำหน่ายอาหารมีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลคือประเด็น ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องล้างมือให้สะอาดหลังจากเข้าห้องน้ำ และก่อนจำหน่ายอาหารทุกครั้ง ร้อยละ 98.7 ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ไมลา อิสสระสงคราม และ ทศนีย์ บุญประคอง (2561) เรื่องความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้ประกอบอาหาร มีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 55.6 เมื่อพิจารณาจากข้อคำถามความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารที่ผู้ประกอบอาหารตอบถูกมากที่สุด คือ ผู้ประกอบอาหารจะต้องล้างมือให้สะอาดหลังจากเข้าห้องน้ำและก่อนประกอบอาหาร ร้อยละ 99.5 ทั้งนี้เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างมี ความรู้พื้นฐานทางด้านพฤติกรรมอนามัยร่วมกับการได้รับการอบรมแนวทางการดำเนินงานศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียน ก่อนเข้าปฏิบัติงาน

จากการศึกษาทัศนคติต่อเรื่องสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พบว่ามีทัศนคติอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 60.3 มีทัศนคติระดับเห็นด้วยอย่างยิ่งด้านสถานที่ปรุงและประกอบอาหาร ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ด้านสัตว์และแมลงนำโรค และด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล สอดคล้องกับการศึกษาของ ไมลา อิสสระสงคราม และทศนีย์ บุญประคอง (2561) เรื่องความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนกรุงเทพมหานคร พบว่า มีทัศนคติต่อเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 79.4 เนื่องจากศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนกรุงเทพมหานครได้มีการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานด้านอาหารสะอาดปลอดภัยได้แก่สถานที่เตรียมปรุงอาหาร สะอาดถูกสุขลักษณะ น้ำดื่ม น้ำใช้สะอาดเพียงพออุปกรณ์และภาชนะใส่อาหารปลอดภัยและสะอาด ผักผลไม้สดสะอาด เนื้อสัตว์ปรุงให้สุกและมีการปกปิดอาหารที่พร้อมบริโภคและผู้ประกอบอาหารมีสุขภาพดีแต่งกายสะอาด สุขอนามัยดี เป็นไปตามมาตรฐานอาหารสะอาดและความปลอดภัยในโรงเรียนเป็นมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดขึ้น เพื่อส่งเสริมให้เด็กก่อนวัยเรียนทุกคนได้ บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัยต่อสุขภาพ

จากการศึกษาพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พบว่ามีพฤติกรรมอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 71.8 ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ไมลา อิสสระสงคราม และ ทศนีย์ บุญประคอง (2561) เรื่องความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนกรุงเทพมหานคร พบว่าผู้ประกอบอาหารมีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 34.4

จากการศึกษาความสัมพันธ์ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พบว่า ทักษะกับพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารมีความสัมพันธ์ระดับปานกลาง ($r = .378$) มีความสัมพันธ์เชิงบวกหรือเป็นไปในทิศทางเดียวกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ดังนั้นการที่ผู้จำหน่ายอาหารมีทักษะที่ดีต่อเรื่องสุขาภิบาลอาหาร จะส่งผลให้มีพฤติกรรมสุขาภิบาลอาหารที่ดีด้วย สอดคล้องกับการศึกษาของ นันทิดา แดงขาว และคนอื่น ๆ (2563) ที่ได้ศึกษา เรื่องปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการสุขาภิบาลอาหารของผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหารในโรงแรม เขตกรุงเทพมหานคร พบว่า ทักษะกับพฤติกรรมมีความสัมพันธ์เชิงบวก อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

5. กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาวิจัยเรื่องความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมสุขภาพโภชนาการของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ต้องขอกราบขอบพระคุณอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา และผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่านที่กรุณาให้คำแนะนำ และตรวจสอบโครงสร้างเนื้อหาของเครื่องมือให้มีความถูกต้องและสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น ขอขอบพระคุณผู้จัดการศูนย์อาหาร เจ้าหน้าที่และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการประสานงานกับร้านจำหน่ายอาหารภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา รวมถึงร้านจำหน่ายอาหารที่ให้ความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลแบบสอบถามในการทำวิจัยครั้งนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

6. เอกสารอ้างอิง

- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2564). คู่มือการดำเนินงานสุขภาพอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2560). การวิจัยเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 10. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์สุวิทย์สาส์น.
- บุญเรียง ขจรศิลป์. (2545). สถิติวิจัย I. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพมหานคร: หจก. พี.เอ็น.การพิมพ์.
- นันธิดา แดงขาว, ณัฐนรี สมิตร และ สุพรรณษา หลังประเสริฐ. (2563). ปัจจัยที่ส่งผลต่อการพฤติกรรมการสุขภาพโภชนาการของผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหารในโรงแรม เขตกรุงเทพมหานคร (รายงานการวิจัย). กรุงเทพมหานคร: วิทยาลัยดุสิตธานี.
- ไมลา อัสสะสงคราม และ ทศนีย์ บุญประคอง. (2561). ความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรมการสุขภาพโภชนาการของผู้จำหน่ายอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียน กรุงเทพมหานคร. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยขอนแก่น. 61(3), 29-37.
- Cohen, J. (1988). *Statistical power analysis for the behavioral sciences*. 2nd ed. Hillsdale, NJ: Lawrence Erlbaum Associates.